

Kirjolohen hinta nousussa

julkaistu tänään klo 06:25, päivitetty tänään klo 08:53



Kalankasvattaja Veli-Matti Rantamaan mukaan syksyn teurastusruuha pudottaa hintoja.

Kuva: YLE / Markku Sandell



Kirjolahimarkkinat kuumenevat aina tähän aikaan vuodesta, kun altaita tyhjennetään talven alla. Kasvatettu kirjolohi takaa kotimaisen kalan saatavuuden, mutta kalankasvatuksen kannattavuus riippuu paljon maailmanmarkkinoiden heilahteluista.

Kirjolohen hinta on ollut noususuunnassa. Uudenkaupungin Pyhämaalla toimiva kalankasvattaja Veli-Matti Rantamaa kertoo, että syksyn teurastusruuha pudottaa hinnat.

- Markkinat ovat hiukan liian suppeat. Ostajia on vähän ja kaikki tietävät, missä vaiheessa kalat viimeistään täytyy perata. Sillä on varmaan vaikutus hinnan kehitykseen, pohtii Rantamaa.

Kirjolohen hinnan määrää norjanlohi, jota tuodaan Suomeen 20 miljoona kiloa - kaksi kertaa enemmän kuin kirjolohta kasvatetaan. Chilen romahtanut lohentuotanto vaikuttaa myös Rantamaan palkkaan.

- Pyhämaan nokassakin Chilen tilanne huojuttaa hintaa ja se huojuttaa sitä molempiin suuntiin.

Kalankasvatuksen kannattavuus ei joka vuosi ole yhtä hyvä kuin nyt. Se saa kalankasvattajan mieteliäksi.

- Tunteella tätä työtä tehdään eikä järjellä, vaikka viivan alla olisi välillä pelkkä nolla.

Sesonki näkyy myös kalatehtaalla

Uudessakaupungissa toimivassa Kalaset-nimisessä kalatehtaassa riittää perettavaa näin syksyllä. Tehdas valmistaa fileitä teollisuudelle ja suurkeittiöille. Kalamarkkinat ovat muuttuneet. Punalihainen lohi on nykyään arkiruokaa, kertoo toimitusjohtaja Esa Lahtinen.

- Vaalea kala on huomattavasti kalliimpaa ja harvinaisempaa ja arvostetumpaa tällä hetkellä kuin kirjolohi. Ahven- ja kuhafiletin ovat naudan sisäfileen hinnoissa ja enemmänkin jopa. Huippuluokan fileet menevät suoraan vähittäiskauppaan ja ravintoloihin. Niitä ei voida käyttää enää missään normaalissa lounasruokailussa. Hinta on liian kova.

YLE Turku / Markku Sandell