



– Tornionlaakson kesäsiika – Uutiskirje 4/2017





Yhteistä luontokeskusta valmistellaan

Tornionlaakson kesäsiika kävi tervehtimässä Tornionlaakson neuvostoa marraskuun lopulla luontokeskusasioissa. Sen lisäksi tehtiin tutustumiskäynnit Rovaniemen Tiedekeskus & museo Arktikumissa ja Tiedekeskus Pilkkeessä. Osa tutustujista jatkoi matkaa ja vieraili edelleen Inarin luontokeskus Siidassa. Vierailut täydensivät kesäkuussa 2017 tehtyä benchmarking-matkaa Tromssaan.

Kesäsiika -hankkeen yksi tavoitteista on tehdä suunnitelma Tornionlaakson luontokeskukselle ja miettiä sen rahoitusmahdollisuuksia. Tornionlaakson kuntien ajatuksia ja halukkuutta osallistua hankkeeseen haluttiin kuulla Tornionlaakson neuvoston kokouksessa. Neuvosto on Tornionlaakson kuntien yhteinen elin johon kuuluu kaikenkaikkiaan kymmenen kuntaa Suomesta ja Ruotsista ja kolme alueeseen rajaavaa kuntaa Norjasta. Vastaanotto oli innostunut ja eväitä suunnitteluun tuli useilta jäseniltä. Suunnittelutyötä jatketaan neuvoston toiminnanjohtaja Marko Varajärven kanssa.

Arktikum

Arktikum-kompleksissa toimivat sekä Lapin maakuntamuseo, että Lapin yliopiston Arktinen keskus. Arktikum on arkkitehtuurinsa puolesta varmasti yksi Rovaniemen mieleenpainuvimpia rakennuksia ja se sulautuu hyvin maastoonsa. 172 metriä pitkä lasikattoinen käytävä näkyy hyvin vilkkaalle tielle E75 pohjoisesta tullessa ja Jätkän kynttilä-sillan kanssa rakennus on varmasti Rovaniemen kuuluisimpia nähtävyyksiä. Arktikum tarjoaa näyttelytoiminnan lisäksi kokouspalveluita ja siellä toimii myös tasokas myymälä, josta löytyy pohjoista taidekäsityötä, kirjoja ja erilaisia matkamuuksiesineitä. Arktisesta luonnosta, historiasta

ja kulttuurista kertovan perusnäyttelyn lisäksi tarjolla on toinen nykyaikaan ja arktisen luonnon haasteisiin pohjautuva massiivinen näyttely. Keskuksessa on myös vaihtuvia näyttelyitä, joista mainittakoon pohjoisista alkuperäiskansoista kertova upea valokuvanäyttely ja Rovaniemen kaupungin historiaa kuvaava näyttely.

Tiedekeskus Pilke

Tiedekeskus Pilke on fiksusti sijoitettu samaan pihapiiriin Arktikumien kanssa. Rakennus on sekoitus suomalaista nykyaikaista arkkitehtuuria ja puurakentamista. Pilkkeessä on myös oivallisesti yhdistetty Metsähallituksen toimitalo samaan rakennukseen. Metsään ja siihen liittyvät aiheet ovat Pilkkeen toiminnallisen keskuksen ydin. Keskuksessa on paljon erilaista mukavaa puuhaa ja varmasti lapsiystävällinen mutta myös aikuisille yleisölle kiinnostava. Metsän ja puun merkitys Suomelle ja sen kansalle korostuu. Mitä kaikkea metsässä voi tehdä? Miltä puu tuntuu? Miten sitä käytetään?

Siida

Siida on ikkuna saamelaiseen kulttuuriin ja pohjoiseen luontoon. Keskuksessa toimii yhteistyössä Suomen saamelaisten kansallismuseo ja Metsähallituksen luontokeskus. Rakennuksessa on myös ravintola, kunnallinen matkailuinfo sekä myymälä.

Perusnäyttely on todella vaikuttava. Kuukausi kuukaudelta kerrotaan pohjoisesta luonnosta ja sen eri ilmiöistä sekä vuodenaikojen vaihteluista. Keskellä suurta salia on oma osio, jossa kuvaillaan saamelaisten elämää ja kulttuuria. Nelikielisiä kertomuksia ja asiatietoa on sopivasti, ja niitä elävöittävät hienot valokuvat ja videot.

<http://www.arktikum.fi/>

<https://www.tiedekeskus-pilke.fi/fi/>

<http://www.siida.fi/sisalto>





Kesäsiikatutkimusta kesällä 2017

Yhteensä 1,44 miljoonaa vastakuoriutunutta kesäsiian poikasta istutettiin alitsariinilla värjättyinä kahteen otteeseen Kukkolankosken niskalle siikakartanon rantaan. Pari päivää sen jälkeen poikasia alettiin lipota molemmin puolin Tornionjokea istutuspaikasta alaspäin yhteensä 12 paikalla, kuusi paikkaa molemmin puolin jokea. Alimmat paikat olivat Tornion ja Haaparannan alapuolella. Poikasia lipottiin kesäkuun lopulle saakka, joskin loppuvaiheessa saaliina oli lähinnä harjuksen poikasia. Juhannuksen alla laitettiin pyyntiin Kivirannalla joen keskiuomaan smolttirysä, millä pyydettiin varttuneempia siian poikasia parin viikon ajan. Ruuvi otettiin pois samaan aikaan kuin lohven pyynnissä ollut smolttirysäkin eli heinäkuun alkupuolella. Poikasten tutkiminen värimerkittyjen yksilöiden löytämiseksi on käynnissä Oulussa, missä on tarkoitukseen sopiva mikroskooppi.

Elokuun puolivälissä merkittiin Kukkolankosken alaosalla Juha Pelttarin lipolla pyytämiä siikoja t-ankkurimerkillä kesän 2016

tapaan. Kolmella eri kerralla merkittiin yhteensä 493 siikaa, mitkä vapautettiin jatkamaan vaellustaan. Tähän mennessä niitä on saatu saaliiksi ylempää jokea noin 5%, kun 2016 vastaavana aikana takaisinsaanti oli liki 20%. 2016 merkittyjä kaloja ei ole saatu merestä kuin kolme yksilöä, kaksi jo syksyllä 2016, yksi heinäkuussa 2017. Tämä poikkeaa huomattavasti 40 vuoden takaisesta vastaavasta kokeesta, jolloin puolet merkkipalautuksista tuli merialueelta seuraavana tai sitä seuraavana vuonna merkinnästä.

Elo-syyskuun vaihteessa viistokaikuluodattiin Karungissa ja Matkakosken alapuolelle potentiaalisia siian kutualueita. Paikat oli valittu sen perusteella, missä oli edellissyksyn telemetriaseurannoissa todettu siikojen olevan kutuaikana. Tarkoitus on kokeilla näiltä kohteilta mädin pumppausta jäättilanteen salliessa. Tarkoitus oli kokeilla pumppausta veneestä käsin, mutta aikaisin alkanut pakkaskausi jäädytti joen eikä työ ollut mahdollista.

Vuoden telemetriatutkimus on saatu päätökseen

Tämän vuoden telemetriaseurannassa merkittiin 30 siikaa radiolähtetimin. Merkittyjä siikoja seurattiin ja paikannettiin erittäin tarkasti veneestä käsin kannettavalla laitteella kerran viikossa koko syksyn ajan. Kannettavan seurantalaitteen lisäksi olemme käyttäneet viittä kiinteää, jokivarteen asennettua antennia, joista yksi sijaitsee Matkakoskella, yksi Kankaanrannassa, kaksi Kukkolassa ja yksi Haaparannan Tervahovissa. Kiinteiden antennien avulla olemme voineet seurata, miten siat liikkuvat tarkemman, kannettavalla laitteella suoritetun seurannan välisinä aikoina. Tulokset käydään tarkoin läpi tulevan talven aikana ja analysoidaan yhdessä vuoden 2016 tutkimustulosten kanssa. Tässä vaiheessa voimme todeta, että olemme oppineet paljon siitä, mikä on tärkeää siian valitsemalle kutuympäristölle, ja että siian vaellus kutualueille ei ehkä tapahdu niin yksisuuntaisesti ylävirtaan kuin olemme olettaneet. Vaikuttaa kuitenkin siltä, ettemme saa vastausta kysymykseen, kuinka kauas ylävirtaan kesäsiika vaeltaa. Emme ainakaan telemetriaseurannan tulosten perusteella.

Telemetriatutkimusten tulokset julkaistaan kokonaisuudessaan syksyllä 2018 julkaistavassa raportissa.





TORNIONJOKILAAKSON KOSKIKALASTUS- KULTTUURI VALITTU ELÄVÄN PERINNÖN KANSALLISEEN LUETTELOON

Tornionjokilaakson kalastuksen pitkät perinteet ja sen eteen tehty työ on saanut tunnustusta valtakunnallisella tasolla. Opetus- ja kulttuuriministeriö on nimennyt Tornionjokilaakson koskikalastuskulttuurin yhdeksi 52 kohteesta Elävän perinnön kansalliseen luetteloon. Hakemuksia luetteloon oli tänä vuonna yhteensä 95. Valinta Elävän perinnön kansalliseen luetteloon on tunnustus perinteiden parissa toimiville yhteisöille. Luettelo tuo vahvempaa näkyvyyttä perinteille. Samalla se on askeleen lähempänä kansainvälisen tason tunnustusta.

Koskikalastuskulttuuriperinnön merkitys ihmisille sekä tämän perinnön eläminen ja muuntuminen arjessa ja juhlassa ovat olleet tärkeitä piirteitä, kun kohteita on nimetty kansalliselle listalle. Listalla on mukana ilmiöitä, jotka ovat laajasti tunnettuja ja osana suuren ihmisjoukon elämää. Osa ilmiöistä elää suppeamman yhteisön kannattelemana.

Unescon yleissopimus aineettoman kulttuuriperinnön suojelemisesta hyväksyttiin vuonna 2003 ja Suomi allekirjoitti sopimuksen vuonna 2013. Museovirasto vastaa sopimuksen toteuttamisesta Suomessa. Unescon sopimukseen kuuluu myös aineettoman kulttuuriperinnön luettelointi kansallisella ja kansainvälisellä tasolla. Luettelointi on työkalu, jonka avulla voidaan tunnistaa, kuvata ja välittää tietoa elävästä perinteestä.

Alisen Tornionjokilaakson koskikalastuskulttuuriin kuuluvat satoja vuosia vanhojen perinteiden mukaisesti kesällä siian ja lohennousu, syksyllä nahkiaisen pyynti ja talvella mateen pyynti. Elävään kalastuskulttuuriin kuuluu myös ruokakulttuuri varras- ja siikoinen ja perinteiset tapahtumat kuten siian nousun kunniaksi järjestetyt siikajuhlat heinäkuun lopulla. Kalastukseen liittyy myös käsityötaitoa kuten lipon tekeminen sekä krenkkujen

rakennus ja purku. Perinteistä koskikalastusta harjoittavat koskikalastusoikeuden omistajat, jotka muodostavat kalastusosakuskunnan. Hakijoina Kukkolankosken osakaskunta, Korpikylän jako- ja kalastuskunta, ProSiika ry, Kukkolan kyläyhdistys, Meän Kukkola ry sekä Tornionlaakson kesäsiika -hanke.

Työ jatkuu nyt, jotta vastaava tunnustus koskikalastuskulttuureille saataisiin myös Ruotsin puolella.

Wikiluettelossa kansallisen kohteet löytyvät osoitteesta: <http://bit.ly/2jNr6Kz>





Kesäsiian verkkosivujen uudistus on kovassa vauhdissa.

Loppusyksystä sivuille on ilmestynyt uutta sisältöä, muun muassa reseptejä. Suomen- ja ruotsinkieliset sivut alkavat olla sisällöltään ja ulkonäöltään samanlaisia ja englanninkielisille sivuillekin on saatu paljon sisältöä. Työ verkkosivujen parissa jatkuu edelleen, uutta sisältöä suunnitellaan ja syötetään jatkuvasti ja käyttökokemukseen liittyviä elementtejä testillaan. Tammikuussa onkin tarkoitus koota testiryhmä, joka koostuisi mahdollisimman erilaisista käyttäjistä. Testiryhmän avulla on tarkoitus kokeilla sivuston käytettävyyttä ja saada syvällisempää näkemystä käyttökokemukseen liittyen. Tavoite on tietenkin luoda mahdollisimman selkeät ja helpokäyttöiset sivut.

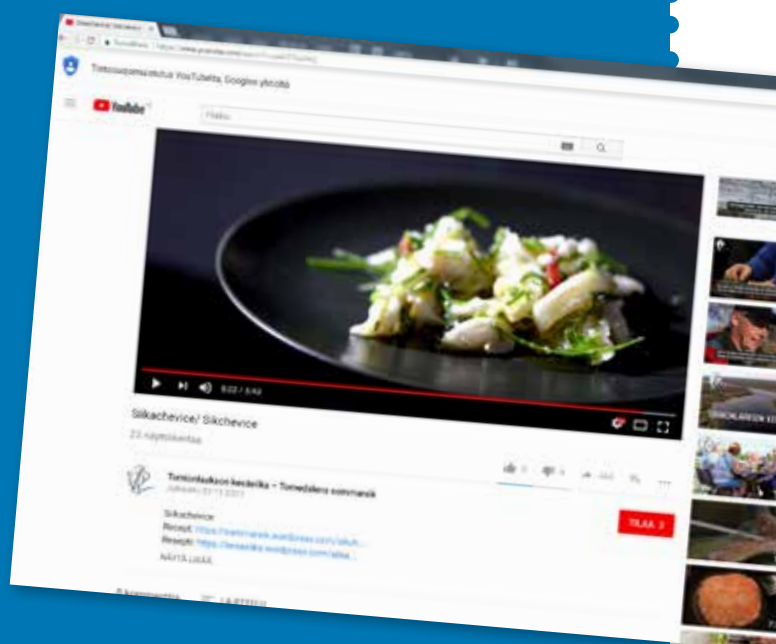
Tornionlaakson kesäsiialle opinnäytetyötään tekevän Jaana Kostiaisen tekemällä kyselyllä, joka on lähetetty uutiskirjeen mukana, halutaan puolestaan selvittää missä kanavissa Siika saisi parhaiten houkutelua ihmisiä verkkoon. Kysely myös antaa vastaajille mahdollisuuden tuoda esille omia ajatuksiaan siitä, mitä verkkosivuilla haluaisivat nähdä. Tavoitteena olisikin ”kaikille jotain”-tyyppinen sisältökokonaisuus, jota voitaisiin hyödyntää vielä hankkeen päätyttyä esimerkiksi alueen kouluissa.



Kuvituskuva

Julkaisuja joulukuussa

Kulttuuriperintöön ja tutkimukseen liittyviä julkaisuja päivitetään verkkoon joulun alla vauhdilla, niin videoina kuin teksteinäkin. Uusia videojulkaisuja on tehty jo mm. Siikachevicestä ja T-ankkurimerkinnästä YouTube -kanavallamme. Luvassa on lisäksi mm. Siian peilaus ja radiomerkintä, Kaikuluotaus ja Siian fileointi. Linkitimme videot luonnollisesti myös Tornionlaakson kesäsiian verkkosivuille, joita on muutenkin uudistettu syksyn aikana niin rakenteen kuin sisällön puolesta. Verkkosivujen Perinnetieto-osioon on tulossa täydennyksenä ladattavissa olevia tietoiskuja, mm. liponteko-ohje ja perinnekuvaus.





Koululaiset perehtyivät tutkimukseen

Ainiovaaran, Hietaniemen, Seskarön, Kivirannan, Nikkalan ja Karungin koulujen oppilaat perehtyivät siian elämään ja kalantutkimukseen. Tutkijat vierailivat kouluilla ja kertoivat missä vaellussiika viettää elämänsä ja mistä tutkijat saavat tietää esimerkiksi siian iän. Samalla oppilaat saivat käsityksen, millaista kalatutkijoiden työ on. Tutkijavierailut tapahtuivat marraskuun aikana. Keskustelun lomassa katsottiin myös siikaan liittyviä lyhytvideoita.

Vierailevia tutkijoita olivat biologi Andreas Broman Norrbotenin lääninhallituksesta sekä tutkija Erkki Jokikokko Luonnonvarakeskuksesta.

Sitruunaminttu-graavisiika

Valmistusainheet:

- 2 (n.300g) siikafileetä
- n. 1 rkl karkeaa merisuolaa
- ½ tl sokeria
- 10 kokonaista mustapippuria
- ½-1 dl tuoretta minttua hienonnettuna
- n. 1 rkl sitruunankuorta raastettuna

Valmistus:

1. Pyyhi kalafileet talouspaperilla kuiviksi. Poista ruodot.
2. Ripottele fileille tasaisesti merisuolaa, sokeria ja huhmaressa rouhittuja pippureita. Hienonna minttu. Raasta hyvin pestyn



Ennakkotietoa tapahtumista

Kansainvälistä vaelluskalojen päivää vietetään 21.4.2018. Pidä silmällä seuraavaa uutiskirjettä, kerromme lisää mahdollisuuksista osallistua päivän ohjelmaan.

Loppukesästä ja syksystä on tulossa tapahtumarikas, perinteisten Siikafestien lisäksi Tornionlaakson maakuntamuseolla voi käydä tutustumassa Siika ja Meänmaa -näyttelyyn 27.8.-9.9.2018. Eikä siinä kaikki: järjestämme näyttelyn toisella viikolla kansainvälisen erityisesti kalastajille ja tutkijoille suunnatun tapahtuman Haaparannan ja Tornion alueella yhteistyössä Lumimuutos osuuskunnan ja useiden hankkeiden kanssa. Olemme saaneet varmistuksia vieraista jo mm. Siperiasta Lena-joelta ja USA:sta.

Lisää suunnittelusta seuraavissa uutiskirjeissä.

Vinkkaa meille, jos sinulla on hyvä siikaresepti ja haluat jakaa sen muillekin!

(Lähetä s-postia Jarnolle: jarno.niskala@tornio.fi.)

sitruunan kuori. Ripottele sitruunankuoriraaste ja minttu fileiden pinnalle. Nosta fileet päällekkäin lihapuolet vastakkain. Peitä kala tiiviisti leivinpaperilla tai tuorekelmulla ja foliolla.

3. Anna kalan suolaantua jääkaapissa noin vuorokausi. Kääntelee kalapakettia välillä, jotta kala suolaantuu tasaisesti.
4. Pyyhi mintut ja irtoavat mausteet kalan pinnalta.
5. Leikkaa fileet ohuiksi viipaleiksi ja asettele tarjolle. Koristele sitruunalohkoilla ja mintulla. Tarjoa lisäksi perunoita ja ruisleipää.



**Kiitokset
kuluneesta
vuodesta ja
oikein hyvää Uutta
Vuotta 2018!**

www.sommarsik.wordpress.com | www.kesasiika.wordpress.com
www.facebook.com/kesasiika | www.instagram.com/sommarsik

OTA YHTEYTTÄ

Tutustu
kesäsiikaan!

EILA SEPPÄNEN

+358 (0) 40 502 2413 eila.seppanen@lapinamk.fi

Kulttuuri ja kulttuuriperintö

JARNO NISKALA

+358 (0) 40 646 3325 | jarno.niskala@tornio.fi

PIA SUONVIERI

+46 (0) 73 077 6002 | pia.suonvieri@haparanda.se

Luonto ja ympäristö

ERKKI JOKIKOKKO

+358 (0) 29 532 7811 | erkki.jokikokko@luke.fi

ROLF LAHTI

+46 (0) 70 640 9847 | rolf.lahti@tornedalen.se

ANDREAS BROMAN

andreas.broman@lansstyrelsen.se

**Interreg
Nord**
European Regional Development Fund



**REGION
NORRBOTTEN**



LAPIN AMK
Lapland University of Applied Sciences

