



Kaupan kalatiskillä - kysymysten äärellä

Helena Telkänranta

Kalojen olot ja kokemukset antavat eläinten ystävälle pohdittavaa kaupan kalatiskin ääressä. Jotkut meistä ovat lakanneet syömästä lihaa tuotantoeläinten kasvatusolosuhteiden takia, mutta entä kala?

Kaupoissa myytävä kala on joko luonnosta pyydystettyä tai kasvatettua. Kasvatettuja ovat etenkin kirjolohi ja merkittävä osa lohesta, samoin kuin eräät uudet tulokkaat kuten aasialainen pangasius.

Olosuhteidensa osalta luonnosta pyydystetty ja kasvatettu kala ovat tavallaan toistensa peilikuvia. Luonnosta pyydystetyt kalat ovat eläneet luonnonvaraisen elämän, ja tuskalliset vaiheet ovat koittaneet vasta lopussa: kaupallisilla kalastusaluksilla ei käytetä aikaa yksittäisten kalojen lopettamiseen, vaan kalat joutuvat yleensä tukehtumaan hitaasti kuoliaiksi. Kuolema on siksi jonkin verran pitkittyneempi kuin mitä se olisi samojen kalojen joutuessa luonnollisten vihollistensa suihin.

Kasvatettu kala taas yleensä kokee varsin nopean lopun, mutta koko siihenastisen elämän ajan olosuhteet ovat massatuotantoa siinä missä sian- tai broilerinkasvatukseen. Viljelyolosuhteiden kaloille aiheuttamaa stressiä ja muita ongelmia ei toistaiseksi ole tutkittu juuri lainkaan, joten tarkkaa tietoa aiheesta ei ole. Viljelylaitoksilla kalat kuitenkin joutuvat elämään erittäin ahtaasti verrattuna luonnonoloihin, ja esimerkiksi sisäsyntyisen vaellustarpeen tyydyttämiseen ei ole mahdollisuuksia. Jalostus on myös aiheuttanut viljelykaloille joitakin terveysongelmia: esimerkiksi kirjolohilla on alkanut esiintyä sydänvikaa. Todennäköisimpänä voikin pitää sitä, että viljelty kala on kokenut selvästi ankeamman elämän kuin luonnosta pyydystetty.

Ympäristönäkökulmasta katsottuna kalanviljely kuormittaa luontoa enemmän kuin luonnosta pyydystäminen. Suuren mittakaavan ammattikalastus on silti ongelma myös luonnonvaraisille kalakannoille. Monet kalalajit, kuten turska ja raakana myytäviin tonnikalapihveihin käytettävä tonnikalalaji isotonnikala, ovat käyneet uhanalaisiksi ylikalastuksen seurauksena, ja myös kokonaisuutena katsoen maailman valtamerikalakannat ovat huolestuttavassa laskussa.

Vähimmin kärsimyksin tapahtuvaa kalansyöntiä on itse pyydystetyn kalan käyttö silloin, kun verkot tai katiskat koetaan usein ja kalat lopetetaan asianmukaisesti heti, kun ne on nostettu vedestä ylös. Pienet kalat, kuten ahvenet, kiisket ja särjet, saa parhaiten tapettua lujalla iskulla päähän. Kalaa otetaan kiinni pyrstöstä lujasti, niin että se ei luiskahda, ja sen pää lyödään voimakkaasti rantakalliota tai isoa kiveä vasten. Kalan kannalta on parasta, että tämä tehdään tarpeeksi kovaa, jotta kala todella kuolee jo ensimmäisellä iskulla. Isot kalat, kuten hauet ja lahnat, on parasta tainnuttaa ennen varsinaista tappamista. Tainnuttamisen tapahtuu iskemällä tukevalla puukalikalla



päälakeen, heti silmien taakse, niin että kala menee tajuttomaksi. Sen jälkeen kalan kurkku leikataan auki puukolla ja valutetaan veret ulos. Tämä veren laskeminen parantaa myös kalanlihan laatua.



Ahven Kuva: Seppo Parkkinen

