

Peltokanankaali (*Barbarea vulgaris*), käyttökelpoisuus ja markkinapotentiaali

Luonnontuotealan täydennyskoulutus, 2. opintojakso,
laaja innovaatiotehtävä, Anni Rintoo 2023

Peltokanankaali tuntomerkit

- Kaksi- tai monivuotinen ristikukkaisiin kuuluva ruohokasvi, 30-60 cm, varsi yläosasta haarova, särmikäs, kalju.
 - Alalajit oikopeltokanankaali ja kaaripeltokanankaali
- Ensimmäisenä kesänä kasvattaa lehtiruusukkeen, talvehtii ruusukkeena ja seuraavana keväänä touko-kesäkuussa kukkii keltaisin kukin.
- Kukkat tiheinä terttuina, kukissa 4 terälehteä.
- Ruusukkeen lehdet pyöreähköt, munuaismaiset. Alalehdet 2-5 parisia, ylimmät lehdet miltei liuskattomia.
- Hedelmät pitkiä otakärkisiä lituja
- Lähde: Luontoportti, <https://luontoportti.com/t/210/peltokanankaali>

Kasvupaikka ja lisääys

- Levinnyt koko Suomeen, mutta yleisin Etelä-Suomessa
- Kasvupaikat: pellot, pientareet, tienvarret, ojanvarret, kalliot, kivikkorinteet, joutomaat
- Kasvaa usein paikoilla, joissa kerää itseensä ympäristömyrkkyyä.
- Kasvatus onnistuu siemenistä kylvämällä. Peltokanankaali tuottaa jopa 10000 siementä per kasvi ja siemenet vastaavat kooltaan sekä painoltaan heinän ja apilan siementä.
- Lähde: Luontoportti, <https://luontoportti.com/t/210/peltokanankaali>

Käyttö ja markkinapotentiaali

Lehtiruusukkeet varhaissalaatiksi

- Peltokanankaalia voidaan kasvattaa varhaissalaatiksi. Kasvia on viljelty Amerikassa ja Ruotsissakin jo 1700-luvulla. Viljelystä Suomessa ei ole tietoa. Kasvi alkoi kunnolla levitä Suomessa 1800-luvun lopulla.
- Lehdet sisältävät paljon C-vitamiinia. Talvehtivia lehtiruusukkeita on syöty talvikuukausien aikana keripukin torjumiseksi ja sitä on säilykkeiksi valmistettuna otettu evääksi merimatkoille.
- Lehdissä on vahva sinappinen / vesikrassimainen maku. Lehdet ovat parhaimmillaan ennen kukkimista. Nuoria lehtiä voi käyttää tuoreena tai kypsennettynä pinaatin tavoin.

→ Lehtiä voisi myydä vaikka rasioissa voileivän päälle ja salaatteihin laitettavaksi.

Kukkanuput parsakaalin tapaan

- Peltokanankaalin kukkanuput muistuttavat parsakaalia ja niitä voidaan käyttää kuten parsakaalia.
- Lehdet talvehtivat hyvin ja kasvi kukkii jo keväällä, joten tätä villiparsakaalia saisi myyntiin kotimaisena aikaisemmin kuin oikeaa parsakaalia.
- Myös kukkia voi käyttää koristeena ja salaattien mausteena.

Lähteet:

<https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/metsa/5bc3bdf9-1ae8-5310-9a46-657346b8c0c3>

Piippo Sinikka, 2016 Villivihannekset, Minerva

Kivimetsä Raija, 2021 Hurmaava horta, ruokaa ja rohtoja villiyrteistä, Readme.fi

Mitä uuden lajin viljelyyn vaaditaan?

- Siemenet kerättävä kesällä, niitä ei ole myynnissä
- Vaativatko siemenet kylmäkasittelyn?
- Kylvö suoraan vai esikasvatus?
- Käyttötarkoitus: varhaissalaattina vai kukkanuput parsakaalin tapaan?
 - Ensimmäisenä kesänä kasvattaa lehtiruusukkeen, seuraavana keväänä kukkii.
 - Kasvatus käyttötarkoituksen mukaan

Viljelyohjeet

- Peltokanankaalia voi helposti viljellä salaattiaineeksi: siemenet kylvetään heinäkuussa ja satoa saadaan aikaisin seuraavana keväänä.
 - <http://www.yrttitarha.fi/kanta/peltokanankaali/>
- Peltokanankaalia voi kasvattaa varhaissalaatiksi kylvämällä siemenet helmikuussa, jolloin lehtisato on valmiina toukokuussa.
 - Piippo Sinikka, 2016 Villivihannekset, Minerva
- Peltokanankaalia voi hyötää talvella kellarissa: taimet nostetaan loppukesällä multapaakkuineen ruukkuun ja viedään kellariin, ja talvella tuodaan ruukku keittiön ikkunalaudalle.
 - <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/metsa/5bc3bdf9-1ae8-5310-9a46-657346b8c0c3>

Maaperän -ja kasvupaikan vaatimukset

- Kasvaa pelloilla, pientareilla, tienvarsilla, kallioilla, ojanreunoilla, joutomailla.
- Luontaiset kasvupaikat eivät ole turvemaalla.
- Kasvupaikkojen perusteella ei tunnu olevan kovin vaatelas kasvupaikan maaperän suhteen(?)
- Minkälaiset ravinnevaatimukset?

Viljelyn riskitekijät

- Ristikukkaisten eli kaalikasvien tuholaiset?
- Kaalin rinnalla kasvatettu peltokanankaali auttaa kaalikoin ja kirpan torjunnassa (toimii houkutuskasvina).
 - Biologi Leena Luoto, <https://www.iltalehti.fi/piha/a/75974098-1329-408c-9925-f42b8d861964>
- Eli samat tuholaiset voivat olla riesana kuin kaalikasveillakin
- Peltokanankaali on aikainen, mutta tuholaisia voi olla silloinkin jo liikkeellä. ”Parsakaali” vaiheessa enemmän, kuin varhaissalaattivaiheessa.
- Lämpimien kevätuuulien mukana tulevat ensimmäiset koit jo toukokuussa. Kolmessa viikossa kuoriutuu uusi perhossukupolvi. Perhosia voi nähdä vielä myöhään syksyllä.
 - Kasvustot voidaan suojata tiheällä hyönteisverkolla, jotta perhoset eivät pääse munimaan.
 - <https://ötökkätieto.fi/species?id=522>
- Kirpat talvehtivat aikuisena maanrajan karikkeessa. Kirpat ovat aktiivisia aurinkoisella säällä. Ne lähtevät keväällä liikkeelle, kun päivät ovat lämmenneet. Kirpat ovat liikkeellä kevästä syksyyn.
 - Pienet taimet voivat kuolla, suojaus tiheäsilmäisellä hyönteisverkolla.
 - <https://ötökkätieto.fi/species?id=130>

Ohjeistus koeviljelyn perustamisesta

- Peltokanankaalia voi helposti viljellä salaattiaineeksi: siemenet kylvetään heinäkuussa ja satoa saadaan aikaisin seuraavana keväänä.
 - <http://www.yrttitarha.fi/kanta/peltokanankaali/>
 - Peltokanankaalia voi kasvattaa varhaissalaatiksi kylvämällä siemenet helmikuussa, jolloin lehtisato on valmiina toukokuussa.
 - Piippo Sinikka, 2016 Villivihannekset, Minerva
 - Onkohan tämä ohje kasvihuone/sisäkasvatukseen?
- Koeviljelyssä kokeiltava eri kylvöaikoja

Korjuuketju ja vaatimukset

- Salaatin korjuuketjusta ja parsakaalin korjuuketjusta mallia
- Varhaissalaattina korjuu lehtiruusukkeittain / yksittäisinä lehtinä?
- Kukkanuput yksittäin
- Veitsi, keruuastia
- Kylmäsäilytys ja kylmäketju
- Pakkaus

Kasvin hoito

- Aikaisena ei ehkä kovin herkkä rikkaruohoille(?)
- Hoito salaatin / parsakaalin tapaan

Kasville sopivin korjuun jälkeinen käsittely

- **Varhaissalaatti**
 - Kylmäsäilytys – käyttö tuoreena
- **Lehtien käyttö pinaatin tavoin**
 - Kylmäsäilytys – käyttö tuoreena
 - Voidaan pakastaa kiehautettuna
- **Kukkanuppujen käyttö parsakaalin tavoin**
 - Kylmäsäilytys – käyttö tuoreena
 - Voidaan pakastaa kiehautettuna

Kannattavuuslaskelmat ja lainsäädäntö

- Kannattavuuslaskelmia ei ole tehty
- Peltokanankaali ei löydy Ruokaviraston Luonnonvaraisten kasvien elintarvikekäyttö –listalta.
 - https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/luonnonvaraisten-kasvien-elintarvikekaytto_29092016.pdf
- Uuselintarvikelupa tarvitaan, jos tuotteella tai ainesosalla ei ole käyttöhistoriaa EU:n alueella ennen toukokuuta 1997. Elintarvikealan yrittäjän vastuulla on selvittää asia ja tarvittaessa todistaa käyttöhistoria. Turvallisuusselvitys.
 - <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/uuselintarvikkeet-ja-uudet-prosessit/usein-kysyttya-uuselintarvikkeista/>

Sidosryhmät ja yhteistyökumppanit

- Kaupat, ravintolat, tukut, kuluttajat
- Salaatinviljelijät
- Siemeniä esim. Suomen Niittysiemen
- Vertikaaliviljelyn mahdollisuus?

Yhteenveto: Miksi peltokanankaali pitäisi saada käyttöön ja tuotantoon?

- **Monipuoliset käyttömahdollisuudet**
 - Lehtiruusukkeita varhaissalaatiksi
 - Kukkanuppuja parsakaalin tapaan
 - Lehtiä tuoreena tai kypsennettynä pinaatin tapaan
 - Kukkia koristeeksi tai salaatteihin mausteeksi
 - **Aikainen**
 - Lehtiruusukkeet talvehtivat hyvin ja kukkii aikaisin, joten ”villiparsakaalia” saisi kotimaisena aikaisemmin myyntiin kuin oikeaa parsakaalia
 - **Ravintorikas**
 - Sisältää runsaasti C-vitamiinia
 - **Voidaan viljellä**
- Peltokanankaalin uuselintarvikestatus pitäisi selvittää