

*Jumalten sienestä  
kansan herkuksi*

---

# tuoksuvalmuska

*Tricholoma matsutake*



## Lukijalle

Tuoksuvalmuska, *Tricholoma matsutake*, on hyväksytty kauppasieneksi vuonna 2007. Sen myötä tämän japanilaisten himoitsemman sienien kaupallinen poiminta, myynti ja tarjollepano sallitaan myös Suomessa.

Tuoksuvalmuskan japaninkielinen nimi on matsutake. Tuoksuvalmuska on kuulunut japanilaiseen kulttuuriin satoja vuosia. Sienen uskotaan tuovan terveyttä, hedelmällisyyttä ja onnea. Sen syönti oli 1600-1700 -lukuilla sallittu vain Japanin keisarillisessa hovissa. Matsutaken syönti muodosti oman rituaalinsa, sillä sientä pidettiin jumalten ruokana. Sittemmin sienien käyttö levisi aateliston ja papiston keskuuteen. Kun matsutaken käyttö myöhemmin sallittiin kaikille, siitä tuli koko kansan himoitsemia herkku.

Tuoksuvalmuskan esiintyminen on Japanissa vähentynyt mm. sen innokkaan poiminnan, mäntymetsien vähentymisen ja metsätalouden tehostumisen vuoksi. Nykyisin sientä saadaan Japanissa talteen vain 200 tonnia vuodessa, kun poimintamäärä oli vuonna 1941 noin 12 000 tonnia. Tuoksuvalmuskaa tuodaan Japaniin joka vuosi noin 3 000 tonnia. Tärkeimpiä tuontimaita ovat Kiina ja Etelä- ja Pohjois-Korea. Marokosta, USA:sta ja Kanadasta Japaniin viedään suuria määriä tuoksuvalmuskan lähilajeja. Suomessa ja Ruotsissa kasvava tuoksuvalmuska on samaa lajia kuin japanilainen matsutake. Siksi japanilaiset ostajat ovat hyvin kiinnostuneita Pohjoismaisesta tuoksuvalmuskastasta. Viime vuosina Ruotsissa on kartoitettu tuoksuvalmuskan esiintymistä ja aloitettu vienti Japaniin.

Arktiset Aromit ry on valmistanut tämän esitteen helpottamaan tuoksuvalmuskan tunnistamista. Esitteen valmistamisessa avusti Metsäntutkimuslaitoksen Parkanon yksikössä tuoksuvalmuskan esiintymisalueita kartoittava FM Eira-Maija Savonen. Kiitokset hänelle esitteen tekstien oikolukemisesta ja korjaamisesta.

Kuva: Arktiset Aromit ry



## Sienen esiintyminen

Tuoksuvalmuska kasvaa Suomessa pääosin mäntykankailla männyn seuralaisena. Tuoksuvalmuskan parhaat kasvupaikat ovat hiekkapohjaisissa männiköissä, joissa on vanha ja harva puusto, ohut humuskerros ja usein myös jäkäläesiintymiä. Sientä löytyy myös moreeni-harjuilta.

Tuoksuvalmuskaa kasvaa koko maassa, mutta sitä esiintyy todennäköisesti runsaimmin Pohjois-Suomen jäkäläpohjaisilla mäntykankailla. Satokausi alkaa heinäkuun lopulla ja se jatkuu lokakuun alkuun saakka. Tuoksuvalmuskan vuosittaiset satomäärät vaihtelevat enemmän kuin esimerkiksi herkkutähtillä. Parhaat sadot on saatu sateisina kesinä.



## Näin tunnistat tuoksuvalmuskan

Tuoksuvalmuska on isokokoinen ja kiinteämaltoinen sieni. Sen lakki on 6-20 cm leveä, muodoltaan kupera. Lakin pinnalla on suuria tummanruskeita, silkkisäikeisiä suomuja lakin myötäisesti.

Tuoksuvalmuskan jalka on 5-20 cm korkea ja 1,5-2,5 cm paksu. Jalka on tasapaksu tai hieman leveämpi alhaalta, usein myös taipunut. Tuoksuvalmuskan jalka on syvällä ja tiukasti maassa kiinni. Heltat ovat valkoiset ja kolotyviset. Nuoressa sienessä jalasta lakin reunaan yltää heltoja peittävä suojuskalvo. Lakin kasvaessa kalvosta jää jalan yläosaan hahtuvainen rengas. Jalka on renkaan yläpuolelta valkoinen, alempana on ruskeata kuviointia ja jalka on säikeinen.

Tuoksuvalmuskan malto on valkoista. Sienen tunnuspiirre on sen nimen mukainen; mausteisen makea tuoksu. Tuoksu on sienelle ominainen. Se kannattaa opetella tuntemaan halkaisusta sienestä, jossa tuoksu on voimakkaimillaan.

Tuoksu, jalan muoto ja lakin väri erottavat tuoksuvalmuskan sen näköislajista kaulusvalmuskasta. Kaulusvalmuskan (*Tricholoma focale*) jalka kapenee alaspäin. Kaulusvalmuska on väriltään ketunpunaisesta tummaan punaisenruskeaan ja siinä on mieto, jauhomainen tuoksu. Kaulusvalmuskan lakki ei kasva yhtä suureksi (5-10 cm leveä) ja sen jalka on lyhyempi (5-10 cm korkea) kuin tuoksuvalmuskan. Jalka on tyvestä suippo, kun sitä vastoin tuoksuvalmuskan jalka on tasapaksu tai hieman leveämpi alhaalta. Lisäksi kaulusvalmuskan jalka on heikosti maahan kiinnittynyt. Kaulusvalmuskalta puuttuu lakin keskustan kohouma. Sieni ei ole sopiva ruokasieneksi, eikä sillä ole kaupallista arvoa.

Kuva: Arktiset Aromit ry



Kuvassa tuoksuvalmuska ylhäällä, kaulusvalmuska alhaalla.

## Poiminnassa on tärkeää hellävarainen käsittely

Tuoksuvalmuska poimitaan tarttumalla käsin sienien jalkaan ja irrottamalla sieni maasta kevyen kiertoliikkeen avulla. Jalkaa ei saa poimittaessa leikata tai halkaista. Sienestä poistetaan hiekka ja lika huolellisesti pehmeällä sieniharjalla tai pullasudilla. Harjaus ei saa vaurioittaa sientä. Poimittavien sienien pitää olla kokonaisia, puhtaita eikä niissä saa olla hyönteisten, toukkien tai muiden eläinten syömisjälkiä.

Tuoksuvalmuskan jalka ulottuu melko syvälle, joten poiminnan jälkeen maahan syntynyt pieni reikä voidaan painaa umpeen. Näin maanalainen sienirihmasto ei vahingoitu. Sieniä poimittaessa maata ei saa kaivaa, sillä se vaurioittaa sienirihmastoja. Myös jo pilaantumisen aloittaneet vanhat sienet kannattaa jättää luontoon.

Sienisadon ilmestyttyä poimintapaikoilla kannattaa käydä kaksi kertaa viikossa. Näin sienet saa poimittua nuorina ja hyvälaatuisina. Sienen poiminnassa voi käyttää elintarvikkekäyttöön tarkoitettuja kertakäyttöisiä käsineitä, jolloin poiminnassa noudatetaan hyvää hygieniää, eikä sieni ylösnostettaessa vaurioidu. Sienen varovainen käsittely ja nopea toimitus ostajalle säilyttävät sen laadun hyvänä ja takaavat poimijalle parhaan hinnan.

Puhdistetut sienet kuljetetaan ostajalle poimintapäivän aikana. Jotta sienet saataisiin nopeasti kylmään, voisivat ostajat vuokrata poimijoille auton pistorasiaan tai savukkeensytyttimeen kytkettäviä kylmälaukkuja. Lajitellut ja puhdistetut sienet asetetaan kylmälaukkuun kerroksittain siten, että kerrosten väliin tulee voipaperi. Kylmälaukuissa sienet säilyvät hyvälaatuisina ostoyritykselle saakka.

Mikäli sieniä ei ole mahdollista kuljettaa ja myydä ostajalle poimintapäivän aikana, voidaan ne säilyttää seuraavaan päivään saakka ilmavasti jääkaappilämpötilassa (2-4°). Sieniä ei tule laittaa lähelle jääkaapin pakasteosaa, koska paleltuneet sienet eivät täytä laatuvaatimuksia.

## Tuoksuvalmuskan laatuluokitus

Tuoksu, muoto, väri ja kiinteys ovat tuoksuvalmuskan tärkeimmät laatuvaatimukset. Niiden avulla ostajat määrittävät sienestä maksettavan hinnan. Vientiin ostettavien sienien tulee olla mahdollisimman korkealaatuisia. Sienet voidaan viedä Japaniin joko tuoreina, pakastettuina sekä keitettyinä ja suolattuina. Syys-lokakuussa tuoreena vientiin menevistä sienistä maksetaan korkein hinta. Tällöin edellytetään tasokasta kylmäkuljetusta ja nopeaa lentorahtia Suomesta Japaniin.

Ostajat lajittelevat tuoksuvalmuskan normaalisti kuuteen eri laatuluokkaan. Luokkien I, II ja III sienet ovat nuoria ja niiden heltat ovat vielä kokonaan (I) tai osittain (II ja III) suojuskalvon peitossa. Kun lakki on täysin avautunut, sieni kuuluu luokkiin IV-VI, joissa hinta on yleensä alempi. Japanissa sienien laatuvaatimukset vaihtelevat sienien käyttötarkoituksen mukaan.

Poimija voi lajitella sienet myös ennen niiden toimittamista myyntiin ostajalta saatujen ohjeiden mukaan. Sieniä ostava yritys voi myydä sienet joko tuoreena, pakastaa ne tai tehdä niistä esim. keitettyjä ja suolattuja vakuumpakattuja tuotteita. Vakuumpakatut sienet on normaalisti hal- kaistu pitkittäin neljään osaan siten, että ostaja pystyy erottamaan pakkauksesta hyvin sienien sisäisen laadun.

Tarkemmat ohjeet laatuvaatimuksesta kannattaa aina varmistaa ennakoita tuoksuvalmuskaa ostavilta yrityksiltä.

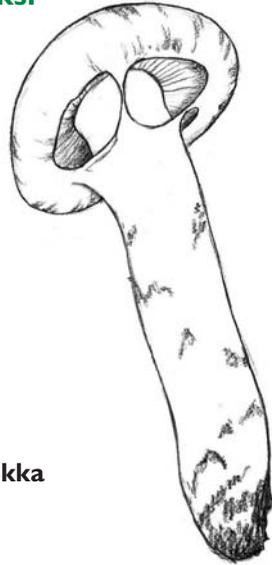
**Tuoreina tai pakastettuina myytäväiksi  
soveltuvat tuoksuvalmuskat**



**I-luokka**

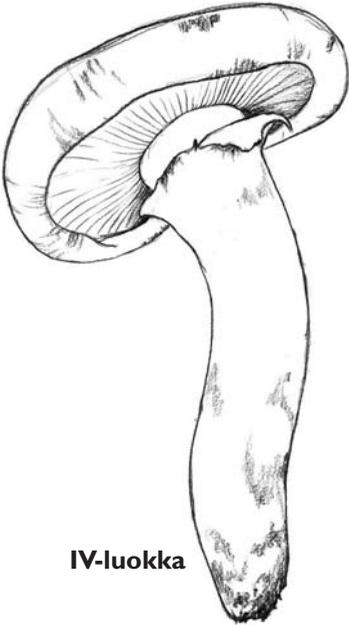


**II-luokka**

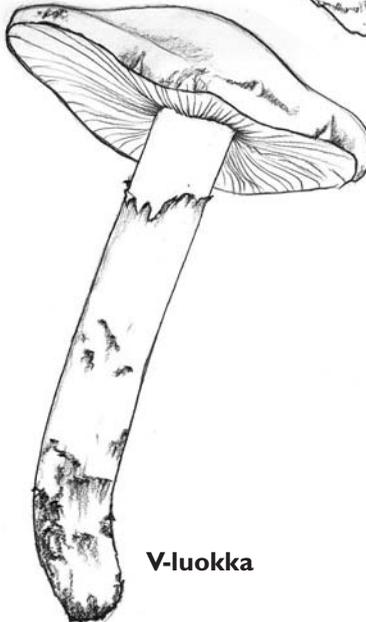


**III-luokka**

**Keitettäväiksi tai sienituotteisiin jalostettaviksi  
soveltuvat tuoksuvalmuskat**



**IV-luokka**



**V-luokka**



**VI-luokka**

## Tuoksuvalmuskaa voidaan käyttää monipuolisesti

Suomessa tuoksuvalmuskasta tehtyä ruokaa voidaan tarjota ravintoloissa ja matkailukohteissa esimerkiksi japanilaismatkailijoille. Muualla maailmassa järjestetään tuoksuvalmuskien tiimoilta myös poimintaretkiä, joilla matkailijat saavat itse etsiä ja poimia tuoksuvalmuskoita suoraan maastosta. Tällainen luontomatkailu soveltuisi toteutettavaksi Suomessakin. Sienten etsimistä helpottamassa voisi olla myös tuoksuvalmuskien tunnistamiseen ja etsimiseen opetettu koira.

Tuoksuvalmuskaa voi käyttää ruoanvalmistuksessa monipuolisesti. Sitä ei tarvitse esikäsitellä keittämällä ennen ruoaksi valmistamista. Esimerkiksi kevyesti grillattuna ja sen jälkeen soijakastikkeella ja/tai limellä hieman maustettuna se maistuu erinomaiselta. Kirkaslieminen matsutakekeitto on Japanissa perinteinen syksyn herkku. Keitossa sieni on viipaloituna ja se tarjoillaan kannellisesta kulhosta tai ruukusta. Kansi avataan tarjoillessa, jolloin sienien tuoksu vapautuu. Suomalaiseen tapaan pannulla hauduttaminen ja muhennokseksi valmistaminen sopii myös tuoksuvalmuskalle. Kiinteä ja kovahko malto pehmenee kypsennettäessä. Voimakas ylikypsän hedelmän ja aniksen sävyttämä tuoksu mietonee ruoaksi valmistettaessa.

## Kirjallisuutta

Bergius, N. and E. Danell (2000).

"The Swedish matsutake (*Tricholoma naseosum* syn. *T. matsutake*): Distribution, Abundance and Ecology." *Scandinavian Journal of Forest Research* 15: 318-325.

Hintikka, V. (1998).

"Sienikuume" Brittiläisessä Kolumbiassa. *Sienilehti* 50(1): 22-23.

Härkönen, M. (2006).

"Kulttisieni kasvaa Suomenkin luonnossa." *Suomen Luonto*(8): 24-27.

Kytövuori, I. (1989).

"The *Tricholoma caligatum* group in Europe and North Africa." *Karstenia* 28: 65-77.

Lindholm, S. (2006).

"Goliatmusseronen kan rädda hotade biotoper." *Natur och Trädgård*(3): 2-7.

Palmén, K. and M. Palmén (1999).

"Tuoksuvalmuskavuosi 1998." *Sienilehti* 51(2): 35-38.

Risberg, L. (2003).

Goliatmusseron (*Tricholoma matsutake*) - kräver den en kontinuitet av träd? Institutionen för skoglig mykologi och patologi. Uppsala, Sveriges Lantbruksuniversitet: 30.

[www.arktisetaromit.fi](http://www.arktisetaromit.fi)

[www.evira.fi](http://www.evira.fi)

[www.metla.fi/tutkimus/matsutake](http://www.metla.fi/tutkimus/matsutake)





Kuva: Jukka Vauras

Tuoksuvalmuska *Tricholoma matsutake* on japanissa suuresti arvostettu sienilaji, jota esiintyy koko Suomessa. Laji on hyväksytty kauppasieneksi vuonna 2007.

Arktiset Aromit ry. on valmistanut tämän esitteen tuoksuvalmuskan tunnettuuden lisäämiseksi Suomessa. Esite soveltuu kaikkien sieniä poimivien tai sienten parissa työskentelevien, kuten neuvojien, kouluttajien sekä sieniä ostavien ja myyvien yritysten käyttöön.



**Arktiset Aromit ry.**

Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi  
puh. (08) 6155 5590, fax (08) 6155 5592  
E-mail: [info@arctic-flavours.fi](mailto:info@arctic-flavours.fi)  
[www.arktisetaromit.fi](http://www.arktisetaromit.fi)

Esitteen painamista on tukenut maa- ja metsätalousministeriö



Kuva: Jukka Vauras