



Tiedote 4.10.2013

WWF: Silakkaa voitaisiin syödä yli viisinkertainen määrä nykytasoon verrattuna

Silakan syönti on romahtanut Suomessa, ja suurin osa silakkasaaliista menee nykyisin turkiseläinten rehuksi. Silakka on kuitenkin hyvä ja vastuullinen valinta ruokalautaselle, koska sen kantojen tila ja kalastus ovat kestävällä tasolla. WWF innostaa suomalaisia syömään enemmän silakkaa Helsingin Silakkamarkkinoilla 6. lokakuuta.

Vielä vuosituhatien vaihteessa suomalaiset söivät silakkaa 1,2 kiloa vuodessa henkeä kohti, mutta nykyisin enää vain 300 grammaa. Määrä vastaa vain muutamaa silakka-annosta vuodessa. Esimerkiksi kasvatettua lohta syödään henkeä kohti jopa 4,2 kiloa ja tonnikalaakin 1,6 kiloa vuodessa. Suomen silakkasaaliista osa menee vientiin lähinnä Venäjälle, mutta selkeästi suurin osa päättyy turkiseläinten rehuksi.

"Silakan elintarvikekäyttöä voitaisiin lisätä tuntuvasti. Silakka sopii perinteisempien herkkujen lisäksi erinomaisesti esimerkiksi keittoon ja sushiin. Sitä voitaisiin myös käyttää entistä enemmän kalankasvatuksen rehuna", sanoo suojeluasiantuntija **Matti Ovaska** WWF Suomesta.

Silakkakantojen tila ja kalastus ovat tällä hetkellä kestävällä tasolla. Suomen silakkasaaliista suurin osa kalastetaan Selkämereltä, jonka kanta on nyt ennätysuuri.

Etenkin Pohjanlahdesta ja Suomenlahdesta pyydettyä suurikokoista silakkaa syömällä voi altistua tavanomaista suuremmille määrille terveydelle haitallisia dioksiineja ja PCB-yhdisteitä. Elintarvikeeturvallisuusvirasto Eviran suositusten mukaan suurikokoista, yli 17 senttimetriä pitkää silakkaa voi kuitenkin syödä 1–2 kertaa kuussa sadan gramman annoksina eli vuosittain noin 1,8 kiloa henkeä kohti.

"Terveys-suositukset huomioiden silakkaa voitaisiin hyödyntää ravintona yli viisinkertainen määrä nykytasoon nähden. Hyvä keino vähentää silakasta saatavia vierasaineita on syödä pienikokoisempaa kalaa", Ovaska toteaa.

WWF jakaa tietoa silakasta ja kestävästä kalavalinnoista Silakkamarkkinoilla Helsingin Kauppatorilla 6. lokakuuta. Markkinoiden avajaispäivän yleisö voi testata WWF:n teltassa tietoaan eri kalalajeista ja noutaa ilmaisen Kuluttajan kalaoppaan.

"Ympäristöystävälliseen kuluttamiseen ohjaava kalaopas on näppärästi taskuun sopiva apuväline ostoksilla tai ravintolassa ollessa", Ovaska vinkkaa.

WWF:n uusi esite silakasta: <http://www.wwf.fi/mediabank/4856.pdf>

Kuluttajan kalaopas: www.wwf.fi/kalaopas

Lisätietoja:

Suojeluasiantuntija Matti Ovaska, WWF Suomi, 040 727 3149, matti.ovaska@wwf.fi