



Porin Pelimannit avasivat soittovuoronsa Seurantalolla kiikoslaisittain Fanni Lehtisen Vaalea lempeni -kappaleella ja sitä seurasi Fannin ja Villen tyyskä. Kuvassa oikealla pelimanneja johtava Veijo Pihlajamäki ja hänen edessään 14-vuotias Andre van Balen, joka on valittu tänä vuonna Nuoreksi satakuntalaiseksi pelimanniksi. 2-rivisen soittoa häelle on opettanut mestaripelimanni Antti Lehtola ja 5-rivisen soittoa Vesa Formunen ja nykyisen hän opiskelee myös Palmgren opistossa. Menestystä hänellä on ollut Suomen pelimannimestaruuskisoissa 2-rivisten sarjassa: 2011 pronssia, 2012 hopeaa ja tänä vuonna tavoitteena on kulta. Kuva: Aulikki Lehtinen.

Kansanmusiikki

Purpurit keräsivät väkeä entiseen tapaan

► Perinteistä purpuriukkosta ei tänä vuonna saatu, vaan aurinkoinen keli mahdollisti tapahtuman täydellisen onnistumisen.

● Pauliina Vilenius
pauliina.vilenius@alueviesti.fi

Kiikoisten 44. Purpurit keräsivät viikonvaihteessa kävijöitä entiseen tapaan.

"Mitään tilastoja ei ole vielä tehty, mutta arvioisin, että tuhatkunta henkeä kaiken kaikkiaan oli paikalla", Kiikoisten Nuorisoseuran puheenjohtaja Esa Pihlajamäki ynnää. Hänen mukaansa Vanhan kirjallisuuden päivien päällekkäisyydellä ei ollut vaikutusta Purpureiden vetovoimaan.

"Määrä on ihan linjassa aiempien vuosien kanssa, melkein oli niin päin, että tänä vuonna väkeä oli enemmän kuin aiemmin."

► **Purpureita** on perinteisesti juhlittu vasta viikkoa myöhemmin, heinäkuun ensimmäisenä viikonloppuna. Esa Pihlajamäen mukaan suurin syy ajankohdan vaihtoon oli sää.

"Joka vuosi Purpureilla on satanut ja ukkostenut. Joku johtokunnan jäsenistä oli tehnyt epävirallista seuranta ja päätynyt siihen, että viikkoa aiemmin on sateelle pienempi todennäköisyys. Tätä sitten kokeiltiin", mies toteaa ja myöntää, ettei itse ollut tapahtuman aikaistamisen kannalla.

"Kaikki kuitenkin onnistui kamalan hyvin, oli hienoa ja komeaa."

► **Ensi vuoden** Purpureista Esa Pihlajamäki ei sano mitään.

"Oma puheenjohtajan pestini päättyy vuoden vaihteessa. Olen silloin ollut johdossa kuusi vuotta ja se on

pisin aika, minkä meidän sääntöjemme mukaan yksi ihminen voi puheenjohtajana yhtäjaksoisesti olla."

” Oli hienoa ja komeaa.

Purpureiden onnistumisen lisäksi Pihlajamäki iloitsee onnistuneesta pihaprojektista, jolla Nuorisoseuran talon pihalle on saatu mm. lisää parkkipaikkoja.

"Lisäksi laitettiin valaistus kuntoon ja kukkaistutuksia. Projektia jatketaan edelleen, takapiha on vielä laitamatta."



Purpurialeen portilla juhlavieraat otettiin vastaan komeasi torvisoitolla. Pentti Tammiho johti yhdistettyä kokoonpanoa, jossa oli soittajia Kullaalta, Kiikoisista ja Huitisista. Kuva: Aulikki Lehtinen.

Vieraskynä

● Pertti Hakanen



Lähiruoka osaksi kunnan strategista valintaa

"Julkiset hankinnat oman kuntasi parhaaksi"; aloitan suoralla lauselainauksella oppaasta Kuntapäätäjät – Sinulla on valtaa. Oppaita on valtakunnallisesti jaettu alueiden maataloustuottajien toimesta viime kevään aikana kunnan/kaupungin valtuustojen jäsenille sekä johtaville viranhaltijoille. Opas on MTK:n keskusliiton laatima yksinkertaistettu vihkonen kuntapäätäjän avuksi ymmärtämään kuntien hankintojen, maankäytön, elinkeinojen vahvistamisen sekä luonnonvarojen kasvua ja hyvinvointia. Toivottavasti jaetut opasvihkoset ovat keskeisenä työkaluna mahdollisimman monella päätäjällä tulevan syksyn aikana, kun laaditaan ensi vuoden talousarvioita ja suunnitelmia tuleville vuosille.

Lähiruoka-ajattelua pitää lähestyä koko Suomen elintarviketuotannon näkökulmasta. Luonnonvaraelinkeinojen tuotanto-, jalostus- ja jakeluketjussa työskentelee tälläkin hetkellä hieman vajaa 400.000 työntekijää. Tämänkin lehden lukijoista heitä on satoja, jopa tuhansia – kiitos Sinulle omasta panoksestasi kotimaisen ruokaketjun osana. Valtakunnallisesti tässäkin työttömyyden lisääntymisen aikakaudessa kotimaisen ruoan tuottajat elävät jatkuvassa kustannusten kasvun ja kannattamattomuuden kehässä. Jokainen kuluttaja tehdessään päivittäisiä ruokaostoksiaan, tekee aina myös kannanoton kotimaisen ruoan puolesta tai sitä vastaan – joko tietäen tai tiedostamatta.

Kauppojen asiakasvirtojen ja ostoskäyttäytymisen seuranta on tämän päivän etu- ja asiakasomistajakorttien myötä tehty äärimmäisen helppoksi. Samanlainen ja ehkäpä vielä isompi rooli on päätäjillä päätessään kuntiensä hankinnoista. Kunnat tarjoavat vuosittain lähes 450 miljoonaa ateriaa. Ketkäpä muut kuin luottamushenkilöt kunnissa näiden kustannusvaikutukset päättävät ja sitä kautta huomaamatta hyväksyvät myös ulkomaiset raaka-aineet. Oletko koskaan tullut ajatelleeksi, että sinäkin syöt keskimäärin 150 julkista ateriaa vuodessa, työskentelit sitten missä ammatissa tahansa.

Kuntien elintarvikehankinnat jäävät monessa kunnassa vailla riittävää huomiota ja vaihtoehtojen etsintää. Useimmiten kuulee sanottavan, että hankintalaki estää sitä ja tätä. Ensiarvoisen tärkeätä on, että kunnassa on osaava henkilöstö tekemään kilpailutuksen ja selkeä strateginen valinta tehtynä päätäjiltä, miten viranhaltijat työtänsä suorittavat. Arvoja ja missioita strategiaan kirjoittaessa usein jää huomioimatta kunnan yritys-elämän kulttuurinen merkitys. Lähestyessä oman kotikunnan sisäntuloreittii ei ole itsestäänselvyys, että pelot ovat viljeltyjä ja että tuttu teollinen yritys toimii mahdollisesti kymmenien tai jopa satojen vuosien perinteiden voimin. Jokainen tarvitsee yhteiskunnan hyväksynnän ja tuen toiminnalleen.

Elintarviketuotanto ja -teollisuus ovat myös isossa roolissa, kun mietitään huoltovarmuuskäsitteitä. Nämä asiat ovat monesti jo kuntapäätäjän arkisiin päätöksiin nähden hyvin etäisiä. Lähiruoka osaksi oman kunnan strategista valintaa - itsestään se ei tapahdu eikä isoina hyppäyksinä. Tarvitaan arvovalintoja, yhteistyötä, kokonaisvaltaista kunnan sisällä toimivien yhteisöjen ja eri tahojen pitkänaikavälin tulevaisuuden tekoja. Esimerkkinä haluan ottaa Sastamalan Ruoka- ja Siivouspalvelun Servin toimijat: laajalla keskustelulla alueen tuottajien ja eri toimijoiden kanssa on lähdetty selvittämään paikallisia ja hieman laajemmankin alueen raaka-ainetoimittajien resurssia. Ajatuksena on aloittaa vaikkapa kausi-, teema- ja lähirauka-aineiden viikkojen vakiinnuttaminen ruokalistoilta. Mikäli haluat tulevaisuudessa syödä lähellä tuotettua ruokaa, huolehdi sen käytöstä jo tänään.

Kirjoittaja on MTK:n johtokunnan jäsen ja sastamalainen valtuutettu.