

Matkailu tuo poromiehille lisäansioita ja tuo luonnon lähemmäs matkailijaa.

Tunturin tunnetuin PORO ja poromies sekä grilli

27.9.2026 19.00

Teknologian maailmassa on jäljellä ainakin yksi työ, joka tehdään edelleen ihmisvoimin. Se on poronhoito, joka on vuosisatojen saatossa muuttunut vain vähän.

Teksti ja kuvat: LEENA VIERIMAA

Lokakuu on poromiehen vuodessa yksi kiireisimmistä. Kuukkaan paliskunnan poroaidalla Ranualla poroisäntä **Rainer Tuomaala** kuulee radiostaan tilanteen porotokkien liikkeistä.

- Isompi tokka tulossa, miehet valmiiksi, Tuomaala komentaa joukkoaan.

Lunta sataa reippaanlaisesti, mutta se ei tahtia haittaa. Aitauksessa on jo parisataa poroa, mutta työ on vielä kesken.

Aidan ulkopuolella hirvas käyskentelee rauhattomasti käyden välillä hieromassa valtavia sarviaan puiseen aitaan.

- Ei sitä arvaa sisälle päästää, sen verran kiihkeissä tunnelmissa näyttää olevan, poroisäntä selittää.

Hirvaat ovat syksyn poroerotusaikana poromiehille suureksi avuksi. Rykimä eli poron kiima ajoittuu erotusaikaan ja hirvaat eli urosporot keräävät itselleen "haaremin", jopa 30 naaraan tokan.

Ettoaminen eli porojen kokoaminen erotusaitaan vie päiviä ja koko erotus kestää kuukausia. Työ tehdään suurimmaksi osaksi jalkaisin tai mönkijällä, mutta suurissa paliskunnissa käytössä ovat myös moottoripyörät ja helikopterit.

Erotus pidetään kaksi kertaa vuodessa, syksyn lisäksi kesällä, vasojen synnyttyä.

Syksyn erotusta kutsutaan myös poromiehen tilipäiväksi. Teuraat erotetaan eloporoista, muut lasketaan takaisin luontoon. Jokainen poro lasketaan ja korvamerkin perusteella tiedetään kenelle mikin eläin kuuluu. Porot korvamerkitään kesän erotuksessa, sitä edellyttää Suomen poronhoitolaki. Poromerkki koostuu niin sanotuista korvamerkkisanoista eli leikoista tai teoista, jotka leikataan poron korviin terävällä veitsellä. Merkkejä on olemassa 500 000, käytössä niistä on noin 10 000.



Aidan vieressä tulilla lämmittelee myös poromiespiireissä harvinainen näky. **Ritva Juotasniemi** on poromiehen vaimo, mutta itsekin poromies. Poromerkkejä perheessä on kymmenen. Niistä yksi koristaa Ritvan korvia kultaisina korvakoruina.

- Naisten työ aidalla on juoksupojan hommia, Ritva naurahtaa ja tarjoaa maistiaisia omasta erikoisuudestaan, suolavedessä paistetusta poron kielestä.

- Jos poroa vietäisiin ulkomaille, se pitäisi brändätä kuin kaviaari. Sitä on vähän, se maksaa paljon ja lihaa on saatavilla vain harvoista paikoista, lausuvat tunteella **Jussi Kumpula** ja **Hannu Pekkala**.

- Poro on raaka-aineena lihoista parasta, Jussi kehuu ja painottaa sen olevan sekä turvallista että terveellistä. Eläinlääkäri tarkastaa jokaisen teuraan. Liha sisältää runsaasti kivennäisaineita, vitamiineja sekä rautaa.

Kumpula ja Pekkala saavat elantonsa kouluttamalla Lapin ammattiopistossa tulevia elintarvikealan ammattilaisia. Poronliha on hurmannut molemmat ja uusia valmistustapoja muhii mielessä samalla kun savustettu sisäpaisti kypsyy illalliseksi. Viidestä ruokalajista vain jälkiruoka on muuta kuin poroa. Käristys ei ole ainoa vaihtoehto, vaikka se onkin ehkä tunnetuin pororuoka.

Porosta voidaan hyödyntää lähes kaikki ruhon osat. Liha keittiöön, karva ja talja vaatteiden ja kenkien valmistukseen kun taas sarvet ja luut ovat kauniiden käsitöiden materiaalia. Vanhaa käsityöperinnettä ylläpitävät **Irene** ja **Ari Kangasniemi**. Arin taitolaji on erilaiset puukot, joiden materiaalina ovat luu ja sarvet. Irene taas käyttää nahkaa rumpuihin, koruihin ja laukkuihin.

- Materiaalina poron sarvet ovat ekologinen valinta, koska poro kasvattaa joka vuosi uudet sarvet tiputtamiensa tilalle, Irene kertoo.

Hirvaan sarvet ovat materiaalina kovempaa, joten niistä valmistetaan muun muassa puukon tuppeja. Koruihin voidaan käyttää vaatimen sarvia niiden pehmeyden takia. Monimuotoista poroa voidaan käyttää myös sisustuselementtinä. Tästä todisteena ovat pariskunnan sisustamat Lappi-ravintolat sekä Helsingissä että Rovaniemellä.

Matkailu on kasvava osa porotaloutta. Ohjelmapalveluyritykset järjestävät poroajelua lyhyestä maistiaisesta useamman tunnin safariin.

Ongelmiakin on. Ilmastonmuutos huolestuttaa, samoin poromiesten ikääntyminen. Nuoriso muuttaa kotiseuduiltaan etelään opiskelun ja työn perään. Uusia tuulia Paliskuntain yhdistykseen tuo sen historian ensimmäinen naistoiminnanjohtaja **Anne Ollila**. Erikoistutkijana Lapin yliopistossa toiminut Ollilla on poromiehen puoliso, joten vieraasta alasta ei ole kysymys.

Maakuntaneuvos Timo Hannula toimi yhdistyksen puheenjohtajana 2000-luvun puoliväliin. Hän totesi yhdistyksen täyttäessä 60 vuotta, että poro on pohjoinen ihme. Se on vuosisatojen saatossa elinpaikkansa valinnut ja vaikea sitä on täältä siirtää pois.

FAKTAT PORONHOITO:

o Poronhoitoalue 114 000 km2, 36 % Suomen pinta-alasta. Alueeseen kuuluu suurin osa Oulun läänistä ja koko Lapin lääni lukuun ottamatta Kemin, Tornion ja Keminmaan alueita.

o 4800 poronomistajaa, joista 5 % naisia

o Suurin sallittu poromäärä koko alueella 203 600. Käsivarren, Näkkälän ja Kemin-Sompion paliskunnilla on korkein sallittu eloporomäärä.

o Tuottajahinnasta noin 50 % tulee lihantuotannosta.

o Poron suurimmat uhat ovat suurpedot ja liikenne, molemmat aiheuttavat noin 4000 tapausta vuodessa.

o Poronhoitoalue jakautuu 56 paliskuntaan, joissa on oma hallintojärjestelmä, johtajanaan poroisäntä. Kaikki paliskunnat kuuluvat Paliskuntain yhdistykseen, jonka korkein päättävä elin on poroparlamentti.

FAKTAT PORO:

o Latinaksi Rangifer tarandus tarandus

o Puolivilli laumaeläin, jonka alkuperälaji on peura

o Paino: naaraat jopa 100 kg, hirvaat jopa 180 kg. Vastasyntynyt vasa noin 6 kg.

o Elinikä 18-20 vuotta

o Erittäin lämmin karvapeite, jossa ilmalokeroita eristeenä.

o Hirvas on yli 3-vuotias urosporo, vaadin on yli 3-vuotias naarasporo

o Hirvas pudottaa sarvensa rykimän jälkeen, vaadin vasomisen jälkeen.

Grillattua poron ulkofilettä

400 grammaa kalvoista ja jänteistä puhdistettua poron ulkofilettä

Sivele fileet öljyllä, grillaa nopeasti kuumassa uraparilassa tai pannulla.

Mausta suolalla ja rouhitulla mustapippurilla.

Paista uunissa 200 asteessa noin 5 minuuttia.

Nosta fileet uunista ja anna vetätytyä folion alla vähintään kymmenen minuuttia ennen tarjoilua.

Leikkaa annospaloiksi ja tarjoile.



Irene ja Ari Kangasniemi pitävät käsityöperinnettä elossa.



Poronluinen puukko on arvokas lahja.



Hannu Pekkala (takana) ja Jussi Kumpula ideoivat uusia muotoja poronlihan jalostukseen.



Rainer Tuomaala odottaa suurta tokkaa saapuvaksi.



Ritva Juotasniemi on poromiehen vaimo.