

A small, dark-colored motorboat is shown from a side-on perspective, moving across a body of water. A person wearing a cap and a life vest is seated at the helm. The boat has a white outboard motor and several red flags are visible at the stern. The water is dark and reflects the boat. The background is a hazy, overcast sky.

Kaupallinen kalastaja Benjamin Tillqvist

**Saa olla
merellä ja
kalastaa –
ja siitä vielä
tienaakin**



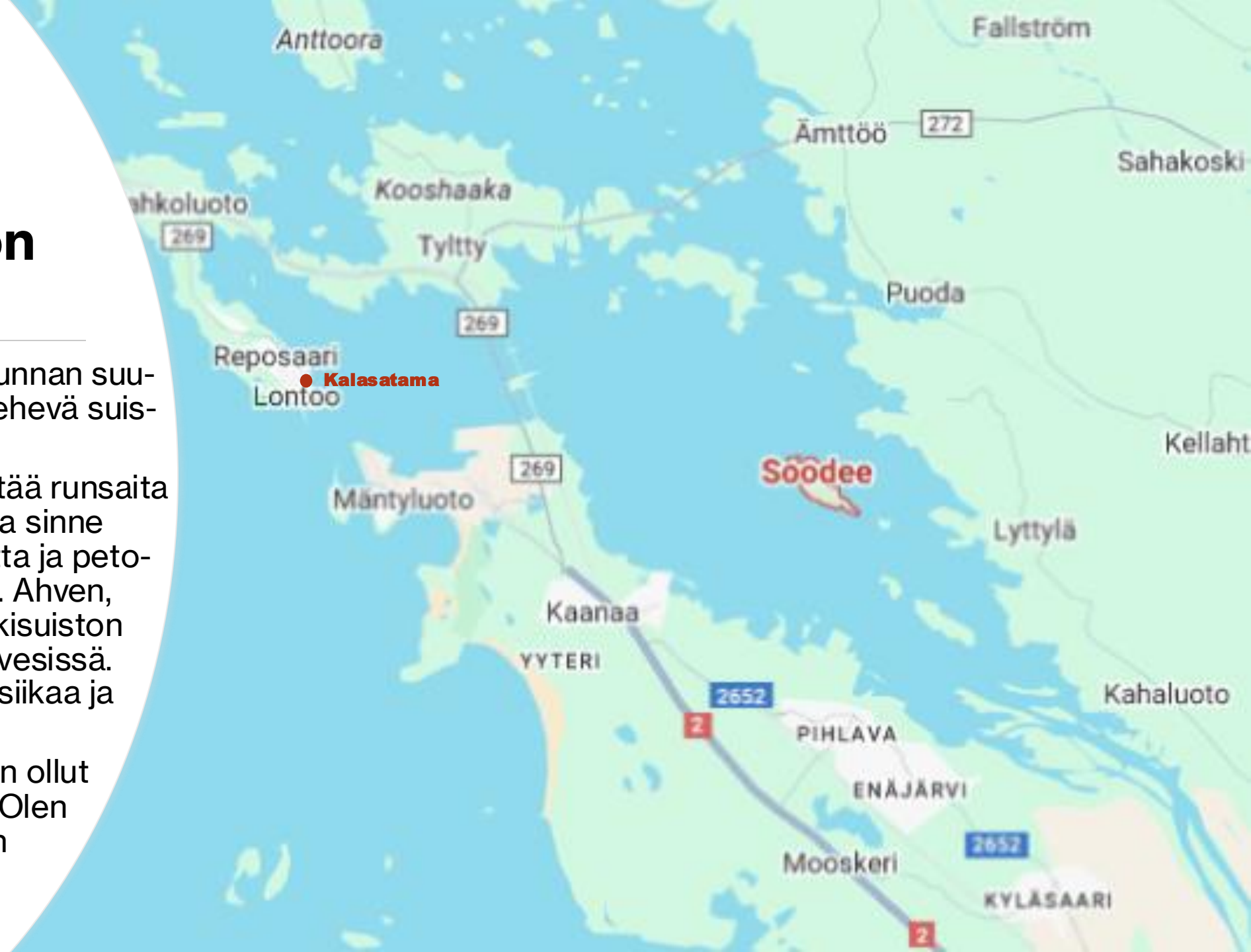
Kuinka harrastuksesta tuli mieluisa ammatti

- Rannikon kalastajat ukkoutuvat, koska niin harva nuori haluaa alalle. Itse olen vasta 22-vuotias, mutta uskon vakaasti, että kalastajana voi pärjätä hyvin.
- Meillä on mökki Kokemäenjoen suistossa Pihlavanlahdella Soodeen saarella. Olin jo kolmivuotiaana isän mukana verkoilla. Viisivuotiaana pääsin itse kokeilemaan. Innostuin valtavasti. Kiinnostuin kaloista ja pyydyksistä, ja kalastuksesta tuli mitä mieluisin harrastus.
- Minulla on LVI-alan koulutus, mutta harrastuksesta alkoi kehkeytyä ammatti. Toimin ensin sivutoimisena verkkokalastajana. Investoin pikkuhiljaa rysiin ja katiskoihin. Sain kannustusta muilta kalastajilta, Reposaaressa kalaosuuskunnasta, Porin kaupungilta ja nuoren kalastajan stipendin Fiskeri Inspektör J. Alb. Sandmanin säätiöltä.
- Vuonna 2022 aloitin päätoimisen kalastuksen.



Kokemäen jokisuistossa on kalaisat vedet

- Kokemäenjoki on Satakunnan suurin joki, jolla on laaja ja rehevä suistoalue.
- Ravinteikas suisto ylläpitää runsaita kalakantoja. Kevättalvella sinne nousee runsaasti kuoretta ja petokalat seuraavat perässä. Ahven, kuha ja särki viihtyvät jokisuiston sameissa ja lämpimissä vesissä. Syksyllä jokeen nousee siikaa ja lohta.
- Jokisuu on kautta aikojen ollut hyvin tärkeä pyyntialue. Olen siellä harvoja perinteisen ammatin jatkajia.





Kalastukseni perustuu luonnon kiertokulkuun

- Päätoimisena kaupallisena kalastajana saan ympärivuotisen toimeentuloni kalastuksesta. Pyyntini perustuu luonnon kiertokulkuun ja suistoalueen kalastusmahdollisuuksiin.
- Heti keväällä laitan kuhaverkot ja särkirysät pyyntiin. Särkisesonki on lyhyt, mutta jätän rysät kalastamaan ahvenia. Ahvenen katiskapyynti alkaa toukokuussa ja jatkuu juhannukseen asti. Heinäkuussa on enää vain ahvenverkkoja pyynnissä. Elokuusta lähtien pyydän ahvenia ja kuhia verkoilla ja rysillä. Rysä- ja verkkopyynti jatkuu jäiden tuloon asti. Hyvinä jäätalvina pyydän talvella. Talvella myös lomaillaan, kunnostetaan pyydiksiä ja kalastusvälineitä sekä valmistaudutaan seuraavan vuoden kalastukseen.

Verkkoilla saan ahventa ja kuhaa

- Verkot olivat kotitarvekalastuksestani tuttuja keveitä ja edullisia pyydyksiä. Aloitin myös myyntikalojen pyynnin niillä.
- Huhtikuun puolivälissä laitan verkot jäiden sekaan kuhan pyyntiin. Saan kuhaa ja ahventa huhti-toukokuussa ja kesä-heinäkuussa enää ahventa. Heinäkuussa ehdin jalostaa saaliista, myyn silloin ahvenet fileinä. Elokuusta lähtien panostan kuhan verkkopyyntiin. Kuha on hyvin haluttu ruokakala Suomessa. Myyn sen kalatukkuihin ja osan saaliista fileoin ravintoloihin.
- Verkkokalastus on suhteellisen työlästä. Hylkeet rikkovat usein verkkoja ja syövät kalaa niistä. Tämän vuoksi haluan panostaa kestävämpiin pyydyksiin. Niissä kala pysyy hyväkuntoisena ja epätoivotut lajit voin elävänä vapauttaa.



Jään lähdön jälkeen pyydän rysillä särkiä

- Särki tulee heti jäiden lähdettyä rantavesiin. Laitan silloin parikymmentä rysää pyyntiin ja särki käy hyvin pyydykseen. Sesonki on lyhyt ja kestää pari kolme viikkoa huhti-toukokuussa.
- Särjet myyn markkinatilanteesta riippuen kotimaiseen jalostukseen tai vientiin. Särjet pitää jalostuksessa käsitellä siten, että ruodot eivät haittaa. Särkipihvit ja -puikot sekä täyssäilykkeet maistuvat Suomessa. Itä-Euroopassa on totuttu syömään kuivattua särkeä. Tällä hetkellä särkituotteiden kysyntä on Suomessa vähäistä. Tämän vuoksi myyn särjet virolaiselle ostajalle, joka noutaa kalat Reposaaren satamasta.



Keväällä on kiihkeä katiskapyyntikausi

- Olen panostanut erityisesti kevään katiskapyyntiin. Minulla on paljon katiskoita, jotka laitan selkäsiimalla yhdistettynä letkana pyyntiin. Rakennutin katiska- ja rysäpyyntiin sopivan tilavan alumiiniveneen, jolla pyydyksiä on helppo siirtää, virittää ja kokea. Veneessä on myös katiskoiden kokemiseen suunniteltu nosturi.
- Katiskakausi on touko-kesäkuussa, jolloin ahventa tulee paljon. Katiska-ahvenet pääosin viedään. Pieni ahven on Sveitsissä suurta herkkua. Isomman ahvenen fileoin.



Rysät takaavat saalista läpi avovesikauden

- Särjen vähennyttyä jatkan samoilla rysillä ahvenen pyyntiä. Ahvenen pääsesonki on touko-kesäkuussa.
- Rysät ovat heinäkuun maissa, mutta taas elokuussa pyynnissä. Ahventa ja kuhaa pyydän rysillä aina jäiden tuloon asti.
- Syksyllä taloudellisesti arvokkain pyyntikohde on kuha, joista osan jalostan ahvenen lailla fileiksi.





Itse suunnittelemani kalavene oli iso investointi

Päätoiminen kalastus edellyttää kalavesiä ja investointeja

- Kalavesien saatavuus on toimintani perusta
 - Ympärivuotinen kalastus vaatii monipuolisia kalavesiä sekä paljon pyydyksiä, jotta lyhyet kalastuskesongit pystytään hyödyntämään
 - Porin kaupunki ja monet yksityisvesien omistajat ovat olleet alkavalle kalastajalle suopeita ja myöntäneet lupia ja vuokravesiä kalastukseen
- Kannattava toiminta vaatii isoja investointeja
 - Vene, pyydykset ja laitteet ovat pienelle yritykselle kalliita, olen investoinut yli 200 000 euroa pyyntivälineisiin, pyydys- ja laiteinvestointeihin olen saanut tukea Euroopan meri- ja kalatalousrahastosta
 - Kaupungin rakentamat tilat kalasatamassa ovat olleet suuri apu pyydysten säilytyksessä ja huollossa
- Toimintaympäristö on jatkuvassa muutoksessa
 - Kalakannat, ympäristö, säädökset ja markkinat ovat jatkuvassa muutoksessa. Kalastus vaatii joustavaa muuntautumista, usein myös uusia pyyntialueita ja investointeja



Piia Perttula vastaanottaa ja jalostaa saalistani Reposaaressa.

Päätoimisena kalastajana tuotan kalaa lähes ympäri vuoden markkinoille

- Toimin markkinoiden ehdoin eri tarjontakanavia hyödyntäen
 - Kalastukseni takaa saalista koko avovesikauden
 - Lähiseudun ravintolat saavat tuoretta luonnonkalaa asiakkailleen
 - Tarjoan kotimaista luonnonkalaa muuallekin Suomeen
 - Riittävät saaliit mahdollistavat toimivan logistiikan kotisatamasta vientimarkkinoille asti

Kalasta saa terveyttä ja hyvinvointia

- Kala on kevyttä ja maukasta ruokaa. Siinä on terveellisiä valkuaisaineita, omega-3-rasvahappoja ja D- ja B12-vitamiineja. Ne edistävät sydämen, aivojen ja luuston hyvinvointia sekä alentavat riskejä sairastua vakaviin kansantauteihin. Suomalaisten pitäisi syödä paljon enemmän kalaa. Kotimaisen kalan edistämishjelma¹⁾ tähtää kotimaisen luonnonkalan käytön kaksinkertaistamiseen.
- Jäähdytän ja käsittelen saaliini tehokkaasti. Lähiravintoloiden kokit loihdivat raaka-aineistani mitä maukkaimpia herkkuja. Kuhista ja ahvenista, jotka vielä aamulla polskuttelivat meressä.



¹⁾ <https://mmm.fi/kalat/strategiat-ja-ohjelmat/kotimaisen-kalan-edistamisohjelma>

Kaupallinen kalastajana harjoitan vastuullista elinkeinotoimintaa

- Kaupallinen kalastus on tiukasti säädeltyä ja valvottua elinkeinotoimintaa. Kaupallisen kalastajan tulee rekisteröityä ja noudattaa kalastusta ja elintarviketuotantoa koskevia lukuisia säännöksiä.
- Pyyntini kohdistuu nykyaikaisin pyydyksin perinteisiin luonnollisesti lisääntyviin rannikon lajeihin kuten kuhaan, ahveneeseen, haukeen ja särkeen. Kolme neljännestä saaliistani on vajaasti hyödynnettyä luonnonvaraa, särkeä ja pientä ahventa. Kotimaisen kalan edistämishjelman tavoitteena on vajaahyödynnetyn kalan käytön viisinkertaistaminen.



Kalastuksen poistaa jokisuuta rehevöittäviä ravinteita

- Kalansaaliini mukana Kokemäen jokisuistosta poistuu vajaa tuhat kiloa fosforia ja vajaa kolme tuhatta kiloa typpeä.
- Tämä ravinnemäärä vastaa noin puolta Luotsinmäen keskuspuhdistamon vuosittaisesta fosforikuormituksesta ja puolen kuukauden typpikuormitusta. Puhdistamo käsittelee muun muassa Porin, Harjavallan, Nakkilan, Pomarkun, Eurajoen, Euran ja Kiukaisten asukkaiden jätevesiä.





Kaupallinen kalastus yritystoimintana

- Kaupallinen kalastus yritystoimintana oli kalastuksen kehittämisohjelmaan kuuluva Suomen Ammattikalastajaliiton hanke.
- Hankkeen toteutti Suomen kalatalouskehitys. Valokuvat otti Markku Saiha.
- Tämä esimerkkiesite syntyi hankkeen yhtenä lopputuloksena.



**Euroopan unionin
osarahoittama**