

Suomalainen kosmetiikka kasvaa yrittitarhassa

■ Frantsilan yrittätila on luonnonmukaisen viljelyn edelläkävijä. 300-vuotiaalla sukutilalla jalostetaan itse kasvatetuista yrteistä luonnokosmetiikkaa ja ravintolisä.

ARJA-LEENA PAAVOLA

Hämeenkyröläisen Frantsilan luomuyrittätilan peltoja on viljellyt sama suku jo kymmenessä sukupolvessa 1700-luvulta alkaen.

Tilan nykyinen emäntä on agronomi **Virpi Raipala-Cormier**, jonka aikana tuotantoa on laajennettu viljasta luonnokosmetiikkaan käytettäviin kasveihin. Hänestä tuli äitinsä sukutilan jatkaja vuonna 1977, jolloin hän vielä opiskeli maanviljelyskemiaa ja -fysiikkaa Helsingin yliopistossa.

Nuoren naisen kiinnostus alaan oli syttynyt varhain. Koululainen työskenteli kesälomat kotipelloilla ja perusti ensimmäisen oman maustetarhansa jo teini-ikäisenä.

1970-luvulla elettiin tehoviljelyn aikakautta. Raipala-Cormier ajatteli toisin ja päätti kokeilla luomuvihannesten kasvatusta. Viljely luonnonmukaisin menetelmin on työlästä ja aikaa vievää, kun rikkakasvitkin kitketään käsin.

”Ruoka kyllä saatiin pöytään, mutta työmäärä oli suhteettoman suuri”, hän naurahtaa.

”Kokemuksen karttuessa opimme tehostamaan työvaiheita ja saimme kasvatettua tuotantoa erilaisilla luonnon keinoilla.”

Vaikkapa kemialliset lannoitteet on mahdollista korvata muilla tavoin. Muun muassa apila ja sinimailanen sitovat typpeä juurinystyröillään.

» » »

Frantsila

Frantsilan yrittätila sijaitsee Hämeenkyrön ikaikaisessa kulttuurimaisemassa. Virpi Raipala-Cormier edustaa sukutilan kymmenettä viljelijäpolvea.

Kyntämällä tai kompostoimalla kasvusto maahan saadaan peltoon ravinteita, typen lisäksi kaliumia ja fosforia sekä seleeniä ja muita hivenaineita.

Apilan hyödyllisyys on tunnettu kauan. Myös tieteellisten tutkimusten mukaan maa voidaan kasvin avulla pitää hyvässä kunnossa. Nykyään tiedetään entistä enemmän myös maan mikrobien merkityksestä.

Vielä Raipala-Cormierin opiskeluaikoina kompostointiin suhtauduttiin tutkimusaiheena väheksyvästi.

”Minua se sen sijaan kiinnosti niin paljon, että tein aiheesta graduni. Sittemmin kompostoinnin mahdollisuuksia on tutkittu paljonkin.”

Syväjuuristen apiloiden ja kasvikompostoinnin lisäksi Frantsilan pellot saavat voimaa myös hevosenlannasta.

Ruusuja ja ratamoa

Luonnonkasvien käyttö sekä ravintona että rohdoksina oli aikoinaan ihmisten ainoa vaihtoehto. Perinnetieto tuli uudelleen tarpeen viime sotien aikana, kun ulkomaantuonti pysähtyi ja elintarvikkeista, siemenistä ja lannoitteista tuli pulaa.

Professori **Toivo Rautavaara** (1905–1987) oli suomalaisten hyötykasvien asiantuntija. Jatkosodan alla kansanhuoltoministeriö tilasi professorilta kirjan, jossa opastettiin kotitalouksia turvaamaan luonnon antimisiin.

Myös lääkehuolto vaati sotavuosina paluuta vanhaan, ja Suomessa alettiin viljellä kasveja, joita voitiin hyödyntää lääkinnässä. Apteekit ostivat esimer-

kiksi ukontulikukkaa, josta valmistettiin yskänlääkettä, sekä rohtosormustinkukkaa, jonka kuivatuista lehdistä saatiin sydänlääkettä.

Virpi Raipala-Cormierille Toivo Rautavaara oli oppi-isä.

”Kuuntelin jo 14-vuotiaana hänen luentojaan radiosta ja kehitin hänen innostamana ensimmäisen yrttiteeni, jolle annoin nimeksi Ystävyiden yrttitee.”

Opiskeluvuosinaan 1970-luvulla hän perusti yhdessä ystäviensä kanssa yliopistoon luonnonmukaisen viljelyn opintopiirin, jonne Rautavaara pyydettiin luennoimaan.

”Hän muuten pohti jo sota-aikana asumisjätteen kompostointia ja sen käyttämistä pelloilla. Mikäli hänen ajatuksiaan olisi viety eteenpäin, meillä ei olisi nykyisen kaltaista jätevesiongelmaa.”

Frantsilan yrttitilalla viljellään etenkin kasveja, jotka pärjäävät Suomen oloissa luonnostaan. Viljelyyn on kuitenkin otettu myös muita rohto- ja maustekasveja.

Virpi Raipala-Cormierin puolison **James Cormierin** synnyinmaasta Kanadasta tuotiin kokeiltavaksi auringonhattua, jota kasvatetaan auringonhattuutetta varten.

Tätä nykyä tilalla on viljelyssä noin 80 kasvilajia. Yksi laji saattaa sisältää satoja hyödynnettäviä aineita.

Piparminttua ja karjalanminttua kuuluu yrttiteesekoituksen lisäksi hammastahnoihin ja kasvonaamioihin. Suomen historiallisten ruusujen juhannusruusun ja valamonruusun terä-

lehdistä syntyy vaikkapa suihkugeeliä.

Ihovoiteiden, yrttisalvojen ja shampooon valmistukseen Frantsilassa käytetään itse viljeltyjen lisäksi kasveja, jotka tila ostaa tarkoin valituilta sopimuskeräilijöiltä ja luomuviljelijöiltä.

Kasvien tehoaineet saadaan irti, kun ne kuivataan ja uutetaan luomukasviöljyssä tai -alkoholissa. Tuotteiden saasteuttamiseen käytetään muun muassa mehiläisvahaa. Joissakin työvaiheissa vaaditaan erityisiä koneita, joten esimerkiksi hammastahnan tuubittaminen on ulkoistettu.

Yksi Frantsilan ihonhoito- ja hygieniatuotteiden yleisimmistä ainesosista on peräisin kehäkukasta, jonka karotenoidit ovat tutkitusti iholle hyväksi.

”Ensimmäinen ihonhoitotuotteeni oli Yhdentoista yrtin salva, jonka valmistamisen aloitin jo vuonna 1979. Se on edelleen myynnissä”, Virpi Raipala-Cormier kertoo.

Salva sisältää kehäkukan lisäksi myös muun muassa ratamoa, jota on perinteisesti käytetty hyttysenpuremiin ja haavojen hoitoon.

”Salvassa on myös takiaisen juurta, jolla on antibakteerisia ominaisuuksia.”

Satoa koko kesä

Vuoden 2022 kevät ja alkukesä olivat poikkeuksellisen viileitä, mikä viivästytti kasvua myös Frantsilassa. Suomessa kasvukausi on muutenkin lyhyt, mutta monet yrtit ehtivät silti tehdä vielä toisen sadon ennen syksyn halloja.

Satoa saadaankin tilalla pitkin ke-



Kaunopunahattu on monivuotinen, hyvin tunnettu yrttikasvi.



Ruiskaunokkeja ja kehäkukkaa. Jälkimmäinen on Frantsilan tuotteiden tärkeimpiä ainesosia.



Kuvat: Fransila

sää. Kukinnat ovat näyttävimmillään heinä–elokuussa, jolloin esimerkiksi kehäkukkien peltolohko hohtaa oranssina. Loppukesään kuuluvat tuhannet tuoksuvat mintut ja kaunopunahatut, joiden leiskuvat aniliininpunaiset kukinnot kerätään talteen odottamaan uuttoa.

Syyskuun loppuun mennessä sato on korjattu ja kukat ja yrtit siirretty varastoihin. Seuraavaksi aloitetaan juurien keruu.

Virpi Raipala-Cormier sai opiskelijana tehtäväkseen tutkia villivihannesten mineraalipitoisuuksia kaasukromatografian avulla. Tällöin hänelle selvisi, kuinka paljon esimerkiksi nokkosessa ja siankärsämössä on ravinteita. Lukemat hyppäsivät vaikkapa persiljaan verrattuina moninkertaisiksi.

Juuri tähän havaintoon perustuu Fransilan Aurinkovoima-niminen superruoka. Jo teelusikallinen kuivatuita yrteistä tehtyä viherjauhetta sisältää suuren määrän tärkeitä hivenaineita ja vitamiineja.

YLÄKUVA: Mäkikuisma kasvaa myös luonnonvaraisena Etelä-Suomen kedoilla.

Keltaista ukontulikukkaa on perinteisesti käytetty esimerkiksi hiusten värjäykseen.

Virpi Raipala-Cormier vetää myös yrttikursseja, sillä vuosia sitten alkanut villiyrttibuumi jatkuu. Kaupunkilaisetkin ovat kiinnostuneet ruuan tuotannosta ylipäätään. Ravinnon laatuun aletaan usein kiinnittää huomiota siinä vaiheessa, kun perheessä on pieniä lapsia.

”Viimeaikaiset turvallisuuspoliittiset muutokset ovat vaikuttaneet niin, että ihmiset ovat tiedostaneet nykyisen elämäntavan haavoittuvuuden. On hyvä tuntea luonnon antimien mahdollisuudet ja kyetä hankkimaan ravintoaineita lähiympäristöstä.”

Tilan seuraavat jatkajat ovat paris-



Fransilan yritysryppäeseen kuuluu maatilan lisäksi kasvisravintola Kehäkukka sekä vanhoissa sukurakennuksissa toimiva Hyvän olon keskus, jossa järjestetään kursseja ja koulutuksia. Virpi Raipala-Cormier vetää itse muun muassa yrttikursseja.

kunnan kaksi aikuista poikaa. He pyrkivät yhä enemmän uudistamaan viljelyyn, jossa maaperää parannetaan lisäämällä siihen orgaanista kasviainesta. Monipuolinen viljelykierto ja ympärivuotinen kasvipeite ovat jo käytössä.

”Uudistavassa viljelyssä maan rakennetta parannetaan typensitojakasveilla ja vältetään kyntämistä. Samalla kohennetaan maaperän hiilensidontakykyä ja ravinteiden kiertoa. Kuohkeassa maassa maaperäeliöt lisääntyvät ja pitävät peltoekosysteemin monipuolisena.” □

Kirjoittaja on vapaa toimittaja.