

Jokamiehen oikeus luonnonvaraisten kasvien ja villiruoan keräilyssä

Villiyrtilt ovat erinomainen ja herkullinen lisä kesäiseen ruokavalioon. Niitä voi myös säilöä kuivaten, pakastaen tai uuttamalla talvea varten. Villiyrtiltien keruuseen liittyy kuitenkin joitain rajoituksia. Niiden poiminta ei ole yhtä vapaata kuin sienten ja marjojen.

Suuri osa villiruoaksi kerättävistä kasveista on tavallisia niittyjen, pientareiden ja metsien kasveja. Myös luonnolle haitallisten vieraslajien joukossa on elintarvikekäyttöön sopivia kasveja, ja niiden keruu onkin suoranainen luonnonsuojeluteko.

Luonnonvaraisia rauhoittamattomia kukkia, yrttejä ja muita vastaavia kasveja voi pääsääntöisesti kerätä jokamiehen oikeudella. Kasvien maanpäällisen osan kerääminen ja pienessä mittakaavassa myös juurineen otto on sallittua. Sillä ei ole väliä, aikooko kasvin syödä vai kuivattaa kortin koristeeksi.

Villiyrtiltien keruussa olennaisinta on kasvien tuntemus. Näin ei vahingossa kerää myrkyllisiä kasveja. Lajituntemus on tärkeää myös, jotta ei kerää rauhoitettuja kasveja tai kasvinosia. Niiden kerääminen on luonnonsuojelulailla kiellettyä.

Hyvä apu sopivien kasvien valintaan on Eviran kokoama taulukko (ks. seuraava sivu) elintarvikekäytön kannalta tärkeimmistä suomalaisista luonnonvaraisista kasveista. Taulukon kasvien joukossa ei ole myrkyllisiä tai rauhoitettuja lajeja.

Hyvä käytäntö on ottaa kasveja kustakin paikasta vain sen verran, että kasvusto säilyy edelleen kasvupaikalla elinvoimaisena. Kasvuston niittäminen ei ole jokamiehen oikeutta vaan vaatii sopimista maanomistajan kanssa. Puun osia, kuten kuusen kerkkiä tai männyn ja katajan vuosikasvuja ei saa ottaa ilman maanomistajan suostumusta, koska rikoslain mukaan ne ovat puun osia, joiden ottaminen ei kuulu jokamiehen oikeuteen. Myös pakuri on puun kasvannainen, eikä sen kerääminen kuulu jokamiehen oikeuteen. Sammalen ja jäkälän keruuseen tarvitaan myös maanomistajan suostumus.

Toisen maahan ei keräilystä tulisi jättää pysyviä jälkiä siten, että se aiheuttaa maanomistajalle vähäistä suurempaa haittaa. Toisten pihoilta ei myöskään saa kerätä kasveja.

Luonnonsuojelualueilta, kuten kansallispuistoista ei saa kerätä kasveja, vaikka niissä saakin sienestää ja marjastaa.

Elintarvikekäytön kannalta tärkeimmät suomalaiset luonnonvaraiset kasvit (lähde: Evira 2014)

KASVILAJI	KASVINOSA	KÄYTTÖTAPA
Ahomansikka	<i>Lehdet</i>	<i>Yrttijuomat</i>
Islanninjäkälä	<i>Kokonaan</i>	<i>Keitot, muhennokset, yrttijuomat</i>
Kamomillasaunio	<i>Kukinnot</i>	<i>Yrttijuomat</i>
Kanerva	<i>Kukat</i>	<i>Yrttijuomat</i>
Koivu	<i>Lehdet</i>	<i>Yrttijuomat, salaattit</i>
Kultapiisku	<i>Kukinnot</i>	<i>Rohdos</i>
Ketunleipä eli käenkaali	<i>Lehdet, kukinnot</i>	<i>Salaatit</i>
Lillukka	<i>Lehdet ja marjat</i>	<i>Yrttijuomat</i>
Maitohorsma	<i>Lehdet, versot</i>	<i>Yrttijuomat, salaattit, keitot, muhennokset</i>
Mesiangervo	<i>Lehdet, kukinnot</i>	<i>Yrttijuomat</i>
Mesimarja	<i>Lehdet</i>	<i>Yrttijuoma</i>
Mustaherukka	<i>Lehdet</i>	<i>Yrttijuomat</i>
Mustikka	<i>Lehdet</i>	<i>Yrttijuomat, salaattit</i>
Niittysuolaheinä	<i>Lehdet</i>	<i>Salaatit</i>
Nokkonen	<i>Versot</i>	<i>Keitot, muhennokset, yrttijuomat</i>
Peltokanankaali	<i>Lehdet, versot, kukat</i>	<i>Salaatit, muhennokset</i>
Peltokorte	<i>Versot</i>	<i>Yrttijuomat</i>
Poimulehdet	<i>Lehdet</i>	<i>Salaatit, keitot, muhennokset, yrttijuomat</i>
Puna-apila	<i>Kukinnot, lehdet</i>	<i>Yrttijuomat, keitot, muhennokset, salaattit</i>
Puolukka	<i>Lehdet ja marjat</i>	<i>Yrttijuomat</i>
Savikat	<i>Lehdet, versot</i>	<i>Salaatit, muhennokset</i>
Siankärsämö	<i>Kukinnot, lehdet</i>	<i>Yrttijuomat, mausteet,</i>
Vadelma	<i>Lehdet ja marjat</i>	<i>Yrttijuomat</i>
Valkoapila	<i>Kukinnot, lehdet</i>	<i>Keitot, muhennokset, salaattit, yrttijuomat</i>
Vesiheinä eli pihatähtimö	<i>Versot, kukat</i>	<i>Salaatit</i>
Voikukka	<i>Kukinnot, lehdet</i>	<i>Salaatit, keitot, muhennokset, mauste</i>
Vuohenputki	<i>Lehdet</i>	<i>Keitot, muhennokset, salaattit, mauste</i>