

KIRSTI SERGEJEFF



Norjassa kyttyrälöhesta on runsaasti kokemuksia. Sen sanotaan sopivan hyvin ruokakalaksi – juuri silloin, kun se on noussut merestä jokeen. Makeassa vedessä kala lopettaa syömisen ja valmistautuu kutemaan sekä kasvattaa rasvakyttyrän, minkä jälkeen se alkaa mädäntyä.

Kyttyrälöhta lautaselle

Kyttyrälöhi on mainettaan parempi ruokakala, mutta noustessaan jokeen kutemaan se muuttuu syöntikelvottomaksi ja aiheuttaa ongelmia ympäristölle.

Kyttyrälöhi on vieraslaji, jonka venäläiset istuttivat Vienanmereen neuvostoaikoina. Sieltä se on lähtenyt leviämään ja uhkaa suojeltua atlantinlohia ja muita kaloja valtaamalla niiltä elintilaa. Kyttyrälöhiuroso kasvattaa kyttyrän selkäänsä kutuaikana, siitä nimi.

Pohjois-Norjassa Berlevågin kalastajakylässä Barentsinmeren rannalla yritetään ratkaista kyttyrälöhiongelmia erottelemalla atlantinlohia kyttyrälöheista jo ennen kuin ne ehtivät jokeen kutemaan.

Storelvajoessa testataan uutta tekoälyyn perustuvaa tekniikkaa, jonka kiinalainen Huawei on kehittänyt yhdessä suomalaisen Silo AI:n kanssa.

Norjassa on 300–500 jokea,

joissa kyttyrälöhi on kasvava ongelma. Kyttyrälöhi on Tyynenmeren pohjoisosien laji, ja sitä on Vienanmeren lisäksi istutettu myös Pohjois-Atlantille.

Kyttyrälöhi kutee joka toinen vuosi, ja ensi kesäksi ennustetaan kyttyrälöhiiden massaesiintymisiä Jäämereen laskevissa joissa.

PILOTTIHANKKEELLE olisi ollut vaihtoehtoja myös Suomen lohijoissa. Norjassa tartuttiin tilaisuuteen nopeasti ja testi paikaksi valikoitui Berlevåg. Hanketta ohjaava Huawei Norjan tekologiajohtaja **Vegard Kjenner** kertoo, että se valittiin suositusten perusteella.

”Paikallisen kalastus- ja metsästysyhdistyksen, Berlevåg Jeger og Fiskerforeningin, va-

paahtoiset olivat jo vuosikautia väsymättä kamppailleet kyttyrälöhiiden kanssa. Heillä oli halu kehittää.”

Kutuaikoina kyttyrälöhi nousee jokeen kuten myös atlantinlöhi. Kyttyrälöhi ei kuitenkaan elä makeassa jokivedessä vaan kuolee kutemisen jälkeen. Kuolleet kalat aiheuttavat hajuhaittaa. Sen ja kalan rujon ulkomuodon vuoksi monet vieroksuvat kalaa ihmisravintona.

Hankkeessa joen alajuoksulla kalat ohjataan putkimaiseen käytävään ja hahmontunnistuskameran avulla kalalajit erotellaan toisistaan ja ohjataan eri suuntiin veden alla olevia portteja käyttäen.

Portti jokeen avautuu atlantinlohille, kun taas kyttyrä-

lohia johdatetaan sammioon. Siellä laji varmistetaan vielä manuaalisesti, minkä jälkeen ne poistetaan. Näin syntyy myyntikelpoista tavaraa.

MAAILMALLA kyttyrälöhi tunnetaan nimellä *pink salmon*. Norjassa on Kjennerin mukaan tehty kyttyrälöhiiden ja atlantinlohien sokkotestejä, joissa lohia ei ole pystytty maun perusteella erottamaan.

Berlevågin kalastusyhdistyksestä kerrotaan, että nyt on jo löytynyt taho, joka haluaisi ostaa koko kyttyrälöhisaaliin.

Toinen vieraslaji, kuningasrapu, on tuonut vaurautta, ja puhutaan jopa rapumiljonääreistä. Nähtäväksi jää, onko tuossa kyttyrälöhimiljonäärejä.

Kirsti Sergejeff