

Osteri

Ostrea edulis



Crassostrea gigas



Biologia

Eurooppalaisen tavallisen osterin (*Ostrea edulis*) viljely Euroopassa on nykyisin hyvin vähäistä. Liiallinen hyödyntäminen ja taudit ovat johtaneet lajin ehtymiseen. Japanista peräisin oleva tyyneenmerenosteri (*Crassostrea gigas*) tuotiin Eurooppaan 1970-luvulla, ja nopeakasvuisuutensa ja hyvän sopeutumiskykynsä ansiosta siitä on nyttemmin tullut koko maailman – ja myös Euroopan – yleisimmin viljelty osteri. Lajin kuolleisuus on nykyisin huomattavan suuri useissa jäsenvaltioissa. Se on alkanut lisääntyä luonnonvaraisena EU:n pohjoisissa jäsenvaltioissa, joissa sitä ei aiemmin tavattu, mikä on johtanut ei-toivottuun leviämiseen eräillä rannikkoalueilla.

Osteri on kaksineuvoinen: se on ensin koiras ja sitten naaras. Lisääntyminen riippuu veden lämpötilasta ja suolapitoisuudesta. Ennen kiinnittymistä toukat viettävät jonkin aikaa pelagisessa vaiheessa ja voivat ajelehtia merivirojen mukana hyvinkin laajalle. Sen jälkeen ne muuttavat muotoaan ja muuttuvat nuoriksi simpukoiksi (ks. kuva yllä). Osterit suodattavat ravintonsa.

Viljely

Viljely aloitetaan keräämällä toukkia niiden luonnollisesta elinympäristöstä. Osterinviljelijät käyttävät luonnonvaraisten toukkien keräämiseen strategiaan paikkoihin sijoitettuja keräilyalustoja. Kun toukat ovat kasvaneet muutaman millimetrin kokoisiksi, ne siirretään alustoilta viljeltäviksi. Suurin osa toukista tulee kuitenkin nykyisin viljelylaitoksista, jolloin emokanta pidetään meriolosuhteissa. Osterin sukusolut irtoavat keväällä, kun veden lämpötila on korkealla. Toukat sijoitetaan suljetun virtauksen säiliöihin, joissa niitä ruokitaan viljelyllä levällä. Kun toukat ovat valmiita kiinnittymään alustalle, ne kerätään sijoittamalla säiliöön puhdas, kiinteä alusta.

Käytettävä viljelymenetelmä riippuu sekä ympäristöstä (vuoroveden vaihtelut, syvyys jne.) että paikallisista perinteistä. Ranskan Atlantin puoleisella rannikolla osterit tuotetaan pääasiassa pohjan yläpuolella: osterit sijoitetaan mataliin rannalle upotettuihin telineisiin kiinnitettyihin muovihäkkeihin. Pohjaviljely, jossa osterit sijoitetaan suoraan rannalle tai matalikkoihin, on nykyisin harvinaisempaa. Simpukanviljelyssä käytettyä köysiviljelyä tavataan Espanjassa, ja menetelmä soveltuu viljelyyn alueilla, joilla ei esiinny vuorovettä, sekä offshore-viljelyyn. Viljely merialtaissa puolestaan tarkoittaa ostereiden kasvatusta jopa 10 metrin syvyydessä merenpinnasta sijaitsevilla särkillä.

Osteri tulee kauppakokoon 18-30 kuukaudessa. Korjuumenetelmät vaihtelevat viljelytavasta riippuen. Pohjan yläpuolella kasvatetut osterit kerätään irrottamalla häkit telineistä, pohjaviljelyssä kasvatetut osterit kerätään laskuveden aikaan haravoimalla tai haraamalla (jos vedenpinnan korkeus sallii), ja merialtaissa kasvatetut osterit kerätään haraamalla.

Tuotanto ja kauppa

Vesiviljelyn osuus koko maailman osterintuotannosta on 97%. Kiina on ehdottomasti maailman suurin tuottaja (80% koko maailman tuotannosta), seuraavina ovat Etelä-Korea, Japani, Yhdysvallat ja EU. EU on omavarainen osterien suhteen, ja kaupavirrat ulkopuolisten maiden kanssa ovat lähes olemattomat. Myös EU:n sisäinen kauppa on melko vähäistä ja suuntautuu pääasiassa Ranskasta Italiaan. EU:n suurimmat osterimarkkinat ovat Ranskassa.



Tarjontamuoto

Yli puolet osterinkulutuksesta ajoittuu joulun aikaan. Osterit esilajitellaan koon mukaan perinteisiin pyöreisiin tai neliskulmisiin puulastusta valmistettuihin koreihin, ja ne on avattava ennen kulutusta. Toistaiseksi kaikki yritykset kehittää tapoja pitää kaupan valmiiksi avattuja tai helposti avautuvia ostereita ovat epäonnistuneet. Eurooppalaiset kuluttajat nauttivat osterit mieluiten raakoina.

Ravintoarvo / 100 g

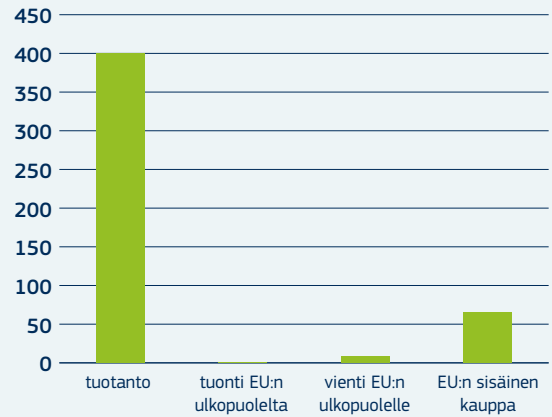
(tyynenmerenosterin keskimääräiset arvot)

Energia: 66 Kcal
Proteiini: 8,6 g
Seleen: 29 µg
D-vitamiini: < 0,5 µg
EPA: 146 mg
DHA: 71 mg

Osterien tarjonta ja kauppa

EU:ssa* (2009)

(milj. euroa)



* kalastuksesta ja vesiviljelystä.

Lähde: Eurostat.

Gratinoidut osterit

Ainekset neljälle hengelle

- 24 osteria, kappalepaino noin 70-80 g
- 30 g voita
- 1 salottisipuli
- 25 g vehnäjauhoa
- 1 dl kuivaa valkoviiniä
- 1 sitruuna
- 1 kananmuna
- muutama mustapippuri rouhittuna
- 0,5 dl hapankermää (rasvaa 40%)

Valmistus

1. Avaa osterit, irrota liha varovasti ja ota neste talteen.
2. Kiehauta osterit nesteineen ja ota kattila levyltä, kun neste pulpahtaa.
3. Kuullota salottisipuli voissa.
4. Lisää vehnäjauhot ja sekoita hyvin.
5. Lisää osa osterien nesteestä, valkoviini, sitruunamehu ja hieman pippuriouhetta. Älä lisää suolaa.
6. Anna kypsyä, siivilöi ja tarkista koostumus.
7. Sekoita keltuainen hapankermaan ja lisää seos kastikkeeseen.
8. Pane osterit takaisin kuoriin ja peitä kastikkeella.
9. Ruskista pinta uunissa grillivastuksen alla. Tarjoa.

Resepti: keittiömestari Philippe Votquenne (Euro-Toques Belgia)

EU:n ostereiden tuotanto vesiviljelyssä (2009)



- yli 100 000 tonnia
- 10 000-100 000 tonnia
- alle 10 000 tonnia

Lähde: Eurostat.