



Puutarhamarjat

## Mustaherukka (*Ribes nigrum*)

**Mustaherukassa on runsaasti C- ja K-vitamiinia. Mustaherukkalajikkeita ovat Öjebyn, Mortti, Mikael ja Ben Tron. Sadonkorjuu tehdään joko koneellisesti tai käsinpoimintana.**

**Kasvuolosuhteet:** viljely onnistuu kasvuvyöhykeillä I-VI. Kivennäismaan pH-suositus on 6 - 6,5 ja eloperäisenmaan pH:n suositus on 5-6. Mustaherukalle sopii hieta-moreeni sekä hietasavimaat. Kasvuolosuhteiden lisäksi maan rakenteen ja vesitalouden on oltava kunnossa. Lisäksi hieman viettävä rinne sopii mustaherukalle.

**Perustaminen:** Mustaherukan perustamisessa voi käyttää joko pistokkaita, avojuurisia taimia, tai astiataimia. Pistokaslisäyksessä pistokkaat leikataan emotaimimaasta joko myöhään syksyllä tai aikaisin keväällä, ja myös niiden istutus tapahtuu joko myöhään syksyllä tai keväällä. Taimiväli on 40 - 60 cm ja riviväli 3,5 - 4 m. Perustamisvaiheessa on tärkeää huomioida rikkakasvien torjunta, peruslannoitus ja maanparannusaineiden käyttö.

**Kasvintuhoojat:** tyypillisimpiä tuholaisia ovat herukkakoi, herukansilmukoi ja mustaherukanäkämäpunkki. Mustaherukalle tyypillisiä tauteja ovat erilaiset laikkutaudit, harmaahome ja villaruoste. Tuholaisia ja tauteja vastaan on mahdollista suojautua kemiallisesti. Lisäksi terve taimimateriaali on tärkeä ennakoitikeino.

**Kasvuston hoito:** kuolleiden, vioittuneiden ja vanhojen versojen leikkaus keväällä tai sadonkorjuun jälkeen. Kukinta alkaa touko-kesäkuussa. Satoa saa samasta kasvustosta 10-15 vuotta. Mustaherukka on itsepölytteinen, hyötyy hyönteispölytyksestä. Mustaherukan lannoituksessa tärkeää huomioida viljavuusanalyysi, etenkin liiallisen typen käyttö on haitallista. Mustaherukan sato korjataan heinä-elokuussa joko käsin tai koneellisesti. Satoa on käsiteltävä varoen, sillä kypsyyssään mustaherukan marjat ovat herkkiä rikkoontumaan.

**Varastointi:** mustaherukkaa ei voi tuoreeltaan säilöä pitkiä aikoja. Pitempiaikaiseen varastointiin on varastointitilojen oltava viileät. Mustaherukka on saatava sadonkorjuun jälkeen mahdollisimman nopeasti jakeluun. Voidaan käyttää muun muassa mehuissa, hilloissa ja viineissä, sekä sen lehtiä erilaisten juomien raaka-aineena.

**Markkinointikanavat:** markkinoidaan tuoremarjana, pakastemarjana ja erilaisina jatkojalosteina. Tyypillisiä myyntikanavia ovat pakastamot (koneellisesti kerätty herukka), sekä tukut ja keskusliikkeet (tuoremarjat).

Kuvat: Pixabay  
Lähteet: ProAgria Opas aloittaville marjanviljelijöille  
Herukan taudit (Parikka Päivi, Luonnonvarakeskus 2017), Herukan tuholaiset (Isa Lindqvist ja Tuomo Tuovinen, Luonnonvarakeskus 2017)