



สำนักงานสนับสนุนการพัฒนาวิทยาศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.)

"ยุทธศาสตร์อาหารเพื่อการพลิกฟื้นชาติ ในทศวรรษหน้า"



ISBN 974 - 9626 - 41 - 9

- วิถีชาติเกิดเพราะเห็น "อาหารเป็นเพียงสินค้า"
- แก่วิถีชาติโดยใช้ "อาหาร" เป็นเครื่องมือ
- ต้องมียุทธศาสตร์อาหารเป็นยุทธศาสตร์สำคัญของชาติ

คำนำ

“ยุทธศาสตร์อาหารเพื่อการพลิกฟื้นชาติ ในทศวรรษปฏิรูป”

ISBN 974 - 9626 - 41 - 9

ความพยายามในการนำเสนอแนวคิด “ยุทธศาสตร์การจัดการระบบอาหารชาติแบบองค์รวม” นับเป็นนวัตกรรมทางนโยบายการจัดการระบบอาหารของประเทศไทยซึ่งเป็นดินแดนที่อุดมสมบูรณ์ด้วยอาหารทั้งปริมาณความหลากหลาย และรากฐานเชิงคุณค่า เจกเช่น วัฒนธรรม ภูมิปัญญาที่เป็นวิถีชีวิตไทยมาเนิ่นนาน มีความจำเป็นเพียงใดที่ประเทศผู้ซ้าผู้นำแห่งนี้ จะต้องตระหนักถึงระบบการจัดการแบบยุทธศาสตร์ร่วม มีปัญหาหรือภาวะคุกคามใดเกิดขึ้นที่เป็นเหตุให้การจัดการแบบที่เป็นอยู่ดั้งเดิมที่ใช้ความรู้และความชำนาญเฉพาะสาขาขององค์กรรัฐกว่า ๒๐ องค์กรตลอดวงจรรอาหาร จึงได้ถูกตั้งคำถามถึงประสิทธิภาพของการจัดการที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน รวมถึงภาวะปัญหาใดในอนาคตที่ต้องเผชิญ ด้วยเหตุนี้ การนำเสนอแนวคิดยุทธศาสตร์การจัดการระบบอาหารชาติ จึงจำเป็นต้องถูกทวนสอบ และแสวงหาคำแนะนำจาก “ผู้รู้” อย่างรอบด้าน เพื่อให้เกิดความมั่นใจในการก้าวเดินของโครงการอย่าง “ไม่เสียเวลาเปล่า”

จากวันเริ่มก่อตั้งโครงการจนถึงปัจจุบัน นับเป็นโอกาสสำคัญที่สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.) ได้รับความกรุณาในการให้คำชี้แนะ คำท้วงติง และเตือนสติจากผู้ทรงคุณวุฒิหลายท่าน ในหลายสาขาในต่างกรม ต่างวาระ สยอ. จึงใคร่ขออนุญาตให้ท่านผู้รู้ทุกท่านที่จะประมวล สรุปคำแนะนำที่สำคัญของท่านมาบันทึกไว้ในหนังสือเล่มเล็กนี้ เพื่อจะเป็นคำแนะนำแก่ผู้เกี่ยวข้องและสนใจติดตาม ความเคลื่อนไหว หรือมีส่วนร่วมในกระบวนการจัดการระบบอาหารชาติไม่ว่าจะอยู่ที่ใด ในท้ายที่สุดนี้ สยอ. ขอกราบขอบพระคุณท่านผู้รู้ทุกท่าน และทุกคำแนะนำอันทรงคุณค่า พร้อมทั้งกราบขออภัย หากคำแนะนำสำคัญใดๆ ได้ตกหล่นไปโดยรู้เท่าไม่ถึงการณ์

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิที่ให้มุมมองด้านการพัฒนา

ยุทธศาสตร์อาหารแห่งชาติ

คุณณรงค์ โชควัฒนา

วันที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๕๕ เติ้ผู้บริโภค
ณ ห้องประชุม ๘๐๑ อาคาร ๘ กรมวิทยาศาสตร์การ
แพทย์

ดร.ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์

วันที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๕๕ เติ้ผู้บริโภค
ณ ห้องประชุม ๘๐๑ อาคาร ๘ กรมวิทยาศาสตร์การ
แพทย์

ดร.เทียนชัย วงศ์ชัยสุวรรณ (ยุค ศรีอารยะ)

วันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๕๕ การประชุมสรุปใจหย้
สำคัญในระบบอาหารจากเวทื่บริบท ณ ห้องประชุม
สำนักงานสนับสนุนและพัฒนากการกระจายอำนาจ
ด้านสุขภาพ (สพทส.)

ดร.ประทีป วีระพัฒน์นรินทร์

วันที่ ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๕๕ ณ ตึก กปร. ทำเนียบ
รัฐบาล

ศ.นพ.ประเวศ วะสี

วันที่ ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๕๕ การประชุมคณะที่
ปรีกษายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร ณ ห้อง
ประชุมสถาบันวิจัยระบบสาธารณสุขแห่งชาติ (สวรส.)

นพ.ไพโรจน์ นิงสานนท์

วันที่ ๑๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๕ การประชุมคณะที่
ปรีกษายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร ณ ห้อง
ประชุมสำนักงานปฏิรูประบบสุขภาพแห่งชาติ (สปรส.)

ศ.ดร.ภักดี โพธิศิริ

วันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๕๕ ณ กรมอนามัย

คุณมาร์ติน วิลเลอร์

วันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๕๕ ในเวทื่เสวนา "ความมั่นคง
ทางอาหาร" การประชุมหนึ่งทศวรรษสถาบันวิจัย
ระบบสาธารณสุขแห่งชาติ (สวรส.) ณ ศูนย์การแสดง
นิทรรศการและการประชุมไบเทค กรุงเทพฯ

ศ.นพ.วิจารณ์ พานิช

วันที่ ๒ กรกฎาคม ๒๕๕๕ ณ ห้องประชุม ๒ สำนักงาน
กองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

ผู้ใหญ่วิบูลย์ เข็มเฉลิม

วันที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๕๕ เติ้ผู้บริโภค ณ ห้อง
ประชุม ๘๐๑ อาคาร ๘ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
รศ.ศรีศักดิ์ วลลโถม

วันที่ ๗ สิงหาคม ๒๕๕๕ ณ สำนักงานเมืองโบราณ
อนุสาวรีย์ประชาธิปไตย กรุงเทพฯ

ดร.สุเมธ ตันติเวชกุล

วันที่ ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๕๕ ณ ตึก กปร. ทำเนียบ
รัฐบาล

คุณโสภณ สุภาพงษ์

วันที่ ๑๔ พฤษภาคม ๒๕๕๕ การประชุมคณะที่
ปรีกษายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร ณ ห้อง
ประชุมสถาบันวิจัยระบบสาธารณสุขแห่งชาติ (สวรส.)

วันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๕๕ ในเวทื่เสวนา "ความมั่นคง
ทางอาหาร" การประชุมหนึ่งทศวรรษสถาบันวิจัย
ระบบสาธารณสุขแห่งชาติ (สวรส.) ณ ศูนย์การแสดง
นิทรรศการและการประชุมไบเทค กรุงเทพฯ

อาจารย์อนุช อภาภิรม

วันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๕๕ ณ บ้านอภาภิรม

วันที่ ๓๐ กรกฎาคม ๒๕๕๕ การประชุมผู้สังเคราะห์
สถานการณ์ยุทธศาสตร์อาหารครั้งที่ ๒ ณ ห้อง
ประชุมกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ วันที่ ๖ สิงหาคม
๒๕๕๕ ในเวทื่เสวนา "ความมั่นคงทางอาหาร" การ
ประชุมหนึ่งทศวรรษสถาบันวิจัยระบบสาธารณสุข
แห่งชาติ (สวรส.) ณ ศูนย์การแสดงนิทรรศการและ
การประชุมไบเทค กรุงเทพฯ

ศ.นพ.อารี วิลัยเสวี

วันที่ ๑๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๕ การประชุมคณะที่
ปรีกษายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร ณ ห้อง
ประชุมสำนักงานปฏิรูประบบสุขภาพแห่งชาติ (สปรส.)

ศ.ดร.เอกวิทย์ ณ ถลาง

วันที่ ๔ กรกฎาคม ๒๕๕๕ ณ บ้าน "ณ ถลาง"

“ยุทธศาสตร์อาหารเพื่อการพลิกฟื้นชาติ ในทศนะพัวร์”

อาหารเป็นเรื่องใหญ่ของมวลมนุษยชาติ เป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีผลต่อสุขภาพสิ่งแวดล้อมและมีมิติอื่นๆ ที่หลากหลาย ดังที่ ศ.ดร.เอกวิทย์ ณ ถลาง ให้เหตุผลว่า อาหารเป็นเครื่องมือการสร้างอาชีพ เป็นวิถีชีวิต และเป็นฐานเศรษฐกิจสำคัญของประเทศไทย ฐานเดิมเมืองไทยมีอาหารแก้อยู่อย่างหลากหลายและมากมาย ถ้าเราสามารถรักษาสิ่งเหล่านี้เอาไว้ การนำเอาเรื่องอาหารมาเป็นตัวตั้งในการพัฒนา จึงเป็นไปได้ที่จะช่วยพลิกฟื้นและฟื้นวิถีชีวิตในทุกทางของชาติได้อย่างแน่นอน

วิกฤติชาติเกิดเพราะเห็น “อาหารเป็นเพียงสินค้า” (๑)

ประเทศไทยได้เสียอะไรจากการจัดการระบบอาหารที่ผ่านมา

স্যอ. ได้สรุปสถานการณ์ด้านอาหารของประเทศไทยไว้ว่า แม้ประเทศไทยจะส่งออกอาหารได้ปีละกว่า ๕๐๐,๐๐๐ ล้านบาท แต่ก็นำเข้าอาหารถึงปีละ ๒๕๐,๐๐๐ล้านบาท ยังมีภาวะเด็กขาดอาหาร มีผู้ป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารจำนวนมาก และยังมีภาวะทุพโภชนาการใหม่ของการมีพฤติกรรมกรรมกรบริโภคที่ไม่ถูกต้อง ทำให้เกิดภาวะโภชนาการเกิน แต่ละปีมีจำนวนผู้ป่วยและตายจากการบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย ไม่ได้สัดส่วนจำนวนมาก ซึ่งเป็นผลกระทบด้านสุขภาพที่เกิดจากอาหาร

หลังจาก ประเทศไทยซึ่งเคยมีความอุดมสมบูรณ์ทางทรัพยากรอันเป็นต้นทุนการผลิต ได้ผ่านการระดมใช้ทุนอย่างหักโหมเพื่อการผลิตพืชเชิงเดี่ยวเพื่อการพาณิชย์ ส่งผลให้สูญเสียธาตุอาหารในดิน ปีละกว่า ๓.๗ พันล้านบาท พื้นดิน น้ำ อากาศ สะสมแต่

สารเคมีเป็นพิษ ทำให้สิ่งแวดล้อมเสื่อมสภาพอย่างรุนแรง

เมื่อประชากรมากขึ้นทำให้ผืนดินเพื่อการเกษตรลดลง อัตราการถือครองที่ดินของเกษตรกรลดลง แปรสภาพเป็นผู้เช่าที่ดินมากขึ้น ความหลากหลายทางชีวภาพของพืชพันธุ์พื้นเมือง ผักพื้นบ้าน วัชพืชมูลสูญหายไปมาก ผู้บริโภคแม้แต่เกษตรกรเองก็พึ่งพาตนเองไม่ได้ ต้องพึ่งระบบตลาด ต้องขายผลิตผลมาเป็นเงินเพื่อซื้อข้าวที่ตนเองปลูก

ภาวะเศรษฐกิจบีบให้สายใยในครอบครัวที่เกิดจากการปรุง และรับประทานอาหารร่วมกันหายไป เหล่านี้สะท้อนภาพว่าแม้ประเทศไทยจะได้กำไรจากการขายอาหาร แต่ก็กำลังขาดทุนทางสังคมและวัฒนธรรม ทั้งต้องยอมจำนนกับการใช้ระบบเศรษฐกิจชั้นนำ มากกว่าการอยู่แบบเกื้อกูลแบ่งปันที่เคยมี

ภาวะดังกล่าวเกิดขึ้นเนื่องจากการให้ความสำคัญกับอาหารในฐานะเป็นเพียง “สินค้า” ที่จะนำเงินตราไหลเข้า

ประเทศ ทุกระบบในวงจรอาหารจึงขึ้น
กับระบบทุนและระบบตลาด ซึ่งระบบ
ตลาดที่ผูกขาดจะแปลงทุกอย่างเข้าสู่
ระบบอุตสาหกรรม ดังนั้น ความไม่
มั่นคงด้านอาหารในประเทศไทยจึงมีอยู่
จริง และมีโอกาสเกิดอย่างรุนแรงถ้า
ไม่มีการป้องกันแก้ไขล่วงหน้า สิ่ง
ที่พลโลกจะเผชิญในอนาคต หากระบบ
ตลาดที่ขับเคลื่อนวิธีการผลิต ผนวกกับ
การบริโภคอาหารที่เป็นเช่นปัจจุบัน คน
มีเงินเท่านั้นจึงจะมีโอกาสเข้าถึงอาหาร
ที่หลากหลาย ถูกสุขลักษณะซึ่งย่อม
ต้องมีราคาแพงมาก เหลือแต่อาหาร
ด้อยคุณภาพให้คนยากไร้

พลของการผูกขาดอาหาร ในระดับโลก

ดังจะเห็นได้จากคำกล่าวของ
ศ.นพ.ประเวศ วชิร ที่ว่า “ขณะนี้เราเป็น
สมาชิกขององค์การการค้าโลก (WTO)
เขาก็มีกฎระเบียบอะไรต่างๆร้อยแปด
และระบุว่าต้องเปิดเสรี เขาใช้ “การ
แข่งขันเสรี” มาเป็นอำนาจบังคับเรา พอ
เปิดเสรี เราสู้เขาไม่ได้ เพราะเขามีความ
ชำนาญมากกว่า มีฝีมือการจัดการมาก

กว่า มีทุนที่ใหญ่กว่าเหนือกว่า ไม่ต่าง
อะไรกับการให้เด็กกับผู้ใหญ่แข่งขันกัน
เด็กย่อมแพ้เป็นธรรมดา”

หรือดังเช่นที่ ศ.ดร.ภักดี โพรศิริ
ได้กล่าวถึงอิทธิพลของกระแสโลกาภิวัตน์
ในทิศทางเดียวกัน และเสนอทางออกไว้
ดังความว่า “กระแสโลกาภิวัตน์ก่อให้เกิด
เกิดการกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี
(Non-tariff barrier) ทำให้ประเทศ
ต่างๆหันมาสนใจด้านสังคม สุขภาพ สิ่ง
แวดล้อม มากขึ้น อย่างไรก็ตาม ปัญหา
ก็คือ ประเทศกำลังพัฒนามาไม่ทันข้อ
กฎหมายที่สร้างขึ้นซึ่งเอื้อประโยชน์ต่อ
ประเทศพัฒนา เมื่อประเทศไทย
ประกาศนโยบายว่า เป็นครัวของโลก
คำถามจึงอยู่ที่ว่าประเทศไทยจะจัด
ตำแหน่งของตนอย่างไร ในระเบียบโลก
ใหม่ที่ต้องต่อสู้กับประเทศพัฒนาแล้ว
ซึ่งเหนือกว่าเราทุกด้าน และยังต้อง
แข่งขันกับประเทศกำลังพัฒนาด้วยกัน
โดยเฉพาะประเทศที่มีวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีเหนือกว่าประเทศไทย กระ
แสโลกาภิวัตน์เป็นกระแสที่ใหญ่มาก
ใหญ่เกินกว่าที่รัฐบาลประเทศใดๆจะ
ต้านทานได้ เป็นกระแสที่ผลักดันให้
รัฐบาลต้องทำตาม ไม่เช่นนั้นประเทศ

จะไม่มีเงินมาใช้ในการบริหารจัดการ
รัฐบาลประเทศโลกที่ ๓ จึงมีอำนาจ
อธิปไตยน้อยมาก อาหารในฐานะที่เป็น
อาวุธและความมั่นคงทางอาหารเป็น
ฐานความมั่นคงของชาติ กระบวนการ
โลกาภิวัตน์ที่ต้องการรวมโลกเป็นหนึ่ง
ภายใต้การบริหารจัดการเดียว โดยเคย
ใช้ตลาดเงิน/ทุน(เปิดเสรี)เป็นเครื่องมือ
แต่ที่ผ่านมาก็ล้มเหลว จึงหันมาตั้งเรื่อง
อาหารซึ่งเป็นสิ่งที่ทุกคนต้องกินต้องพึ่ง
ตลาดโลกมาเป็นเครื่องมือที่นับวันจะทวี
ความสำคัญยิ่งขึ้น ดังนั้น ประเทศที่
ละเลยระบบเกษตรหรือวิธีการผลิต

อาหารของตนเอง ในอนาคตก็มี
แนวโน้มที่จะขาดอธิปไตยในการผลิต/
กระจายอาหาร และนำไปสู่ความ
หายนะของชาติได้ ดังนั้นการสร้าง
นวัตกรรมทางสังคมโดยใช้อาหารเป็น
ฐานจะเป็นทางสำคัญที่จะนำสู่ทางรอด
ของชาติได้ในอนาคต"

และ อาจารย์อนุช อภาภิรม ได้
กล่าวถึงผลกระทบของระบบเศรษฐกิจ
ยุคโลกาภิวัตน์ที่ส่งผลต่อเกษตรกรผู้
ผลิตที่เป็นประชาชนส่วนใหญ่ของ
ประเทศไทยไว้ว่า "การผูกขาดระบบ
อาหารในปัจจุบันมีลักษณะทำให้

เกษตรกรเป็น "กรรมกรทางการเกษตร"
เป็นเพียงแรงงานรับจ้างในที่ดินของ
ตนเอง อีกทั้งไม่ได้เป็นเจ้าของผลผลิต
ที่เกิดขึ้น ดังเช่น การทำเกษตรแบบ
พันธะสัญญา (Contract farming)
เกษตรกรจึงรู้สึกถูกรวบงำ กลายเป็น
คนแปลกหน้า (Alienation) กับงานที่
ตนเองทำ ทั้งปัจจัยการผลิต วิธีการ
ผลิตและผลผลิต ซึ่งเป็นความรู้สึกเดียวกับ
กรรมกรที่อยู่ในระบบทุนนิยม และ
อยากออกไปเป็นอิสระจากระบบนี้ จาก
การสัมภาษณ์เจ้าของกระชังปลาที่ภาค
อีสานซึ่งเลี้ยงปลาตามระบบของบริษัท
ใหญ่ แม้จะไม่รู้สึกตัวว่าถูกผูกขาด
ทางการค้าทั้งที่ต้องพึ่งทุน วัตถุดิบ
เทคโนโลยีและการตลาดจากบริษัท แต่
เมื่อดำเนินงานไประยะหนึ่งก็อยากจะ
เลี้ยงปลาโดยอิสระแบบที่เป็นของตนเอง
อย่างไรก็ตาม ถ้าออกจากระบบผูกขาด
แล้วก็จะล้มเหลว เนื่องจากไม่สามารถ
ควบคุมการตลาดของสินค้าของตนเองได้
หรืออีกนัยหนึ่ง เกษตรกรเป็นเพียง
เครื่องฟุ้งของชนชั้นนายทุน

ปัญหาหนี้สินซึ่งผูกพันโยงใยไปสู่
ปัญหาอื่นๆ ของคนในระบบอาหารของ
ไทย จนกลายเป็นวิกฤติของชาติ จึง

เกิดจากการผูกขาดอาหารในระดับโลก
ซึ่งถูกครอบงำอาหารด้วยความคิดเชิง
ธุรกิจและเศรษฐกิจศาสตร์ ผ่านระบบการ
จัดการประเทศของไทย ภายใต้วิธีคิดที่
เห็นอาหารเป็นเพียงสินค้า ให้ความสำคัญ
สำคัญกับเรื่องอาหารเฉพาะในแง่การ
ผลิตเพื่อผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ
เท่านั้น ดังความเห็นจาก รศ.ศรีศักดิ์
วัลลิโภดมที่กล่าวไว้ว่า “เมื่อมีแผน
พัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ
ตั้งแต่ฉบับที่ ๑ เป็นต้นมา ทำให้เกิด
การเปลี่ยนวิถีของประเทศเป็น
อุตสาหกรรม ได้ทำลายรากเหง้า ภูมิ
ปัญญา และวิถีแห่งวัฒนธรรมที่ชุมชน
ท้องถิ่นต่าง ๆ ได้เรียนรู้สั่งสมนำเอา
ความหลากหลายทางธรรมชาติมาปรับ
ใช้กับชีวิต ความสามารถพึ่งตนเองได้
จึงถูกทำลายลงไป ทำให้บ้านเมืองมี
ปัญหาอยู่จนทุกวันนี้”

แก่วิกฤตชาติโดยใช้ “อาหาร” เป็นเครื่องมือ (๓)

จากวิกฤตชาติที่มีสาเหตุจากการผูกขาดอาหารในระดับโลก ผ่านการจัดการของประเทศดังกล่าวข้างต้น หากยังไม่คิดป้องกัน ความสูญเสียจะเพิ่มทวีสะสมจน ๓ วันหนึ่งประเทศอาจถึงวันที่ไม่เหลือความเป็นไทไว้ได้ เนื่องจากคนไทยถูกรบงำ และถูกบังคับให้ต้องพึ่งพาผู้อื่นจากภายนอกมากขึ้น ในขณะที่ความเป็นตัวของตัวเองก็ลดน้อยถอยลง ทางออกสำคัญจึงอยู่ที่การปรับวิถีการดำรงชีวิตแบบใหม่ ซึ่งต้องเริ่มตั้งแต่การปรับวิธีคิดใหม่ และกลับมาตั้งต้นจาก “ทุน” ที่เรามี

ละสมกุนชาติโดยพื้นวิถีชีวิต วัฒนธรรม และฐานทรัพยากร

ดร.เทียนชัย วงศ์ชัยสุวรรณ มีความเห็นว่า “อาหารเป็นเรื่องของประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่ยิ่งใหญ่ ซึ่งเราสืบทอดกันมา ที่สำคัญเป็นฐานที่ทำให้ก่อเกิดความรู้ภูมิปัญญา เป็นความรู้ที่สืบทอดมาเป็นพันปี จึงยังรากลึกในวิถีชีวิตของเรา ดังนั้นถ้าจะใช้อาหารเป็นตัวตั้งในการพลิกฟื้นประเทศ จึงมีความเป็นไปได้ แต่ต้องทำให้ปรากฏชัดว่ารากลึกทางอาหารแต่ละอันมีวิวัฒนาการมาอย่างไร มีภูมิปัญญาหลายชุดอะไรบ้าง และที่น่าสนใจคือประเทศไทยมีความหลากหลายที่วัฒนธรรมต่างๆ ไหลมาผสมผสานกัน ซึ่งถ้าเอาชาติเป็นตัวตั้งจะไม่เห็นการไหลของวัฒนธรรมนี้ ไทยเป็นแหล่งผสมผสานของวัฒนธรรมอาหารที่ไร้พรมแดน เป็นศูนย์กลางของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งมีการแลกเปลี่ยนกับจีนและอินเดียอยู่เสมอ

ความสำคัญของอาหารเชื่อมโยงสู่
๒ ฐานวัฒนธรรม คือ

* เกษตรกรรมและชีวภาพ

ประเทศไทยมีลักษณะพิเศษ กล่าวคือ มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมที่ดำรงอยู่แต่อดีตอย่างมหาศาล ทั้งพืช ผัก ผลไม้ ซึ่งยังสามารถแปรเป็นอาหารได้ เป็นแสนชนิด ความหลากหลายอย่างมหาศาลนี้มีอยู่ได้เพราะเราไม่มีศูนย์กลางอำนาจตั้งแต่อดีตที่ครอบงำชนบท ท้องถิ่นต่างๆ จึงมีความอิสระเป็นตัวของตัวเอง เกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรมซึ่งสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน จนเป็นศูนย์กลางของวัฒนธรรมเอเชีย

* ยารักษาโรคซึ่งเป็นเช่นเดียวกับอาหาร

ประเทศไทยก็มีมากที่สุดในโลก และนำสู่วิถีสุขภาพที่เป็นของตนเอง ตลอดจนจนถึงการใช้อาหารมาป้องกันรักษาโรคด้วย

ทั้ง ๒ ฐานวัฒนธรรมเป็นรากฐานของการดำเนินชีวิตของผู้คนในถิ่นไทย จึงนำสู่ความเชื่อที่ว่า เราสามารถยืนบนขาของตนเองสู่การพัฒนาแบบยั่งยืนได้ หากเราฟื้นกลับสู่เกษตรกรรมและชุมชน

ซึ่งได้รับการสนับสนุนจาก รศ.ศรีศักดิ์ วัลลิโภดม ที่เห็นว่า “ความหลากหลาย คือ หัวใจของธรรมชาติ และเป็นที่มาแห่งวัฒนธรรม การปรับตัวทางระบบนิเวศ เป็นการนำเอาความหลากหลายทางธรรมชาติมาปรับใช้กับชีวิต ซึ่งชุมชนท้องถิ่นต่างๆ ได้เรียนรู้และสั่งสมเป็นภูมิปัญญาในการดำรงชีวิต และปรับเป็นวัฒนธรรมของเขาเองมานานแล้ว

ดังนั้น ถ้ามองจากเรื่องอาหารเป็นฐาน เราสามารถฟื้นฟูในเรื่องเหล่านี้ได้ โดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง คือ มองอาหารในฐานะเป็นปัจจัยพื้นฐานของการดำรงชีวิต ทั้งในแง่ของการบริโภคและด้านวัฒนธรรม แล้วนำมาสู่การเป็นปัจจัยในเชิงเศรษฐกิจ เลี้ยงชีพและค้าขาย แต่สิ่งที่สำคัญคือ ต้องให้กลุ่มคนท้องถิ่นเป็นเจ้าของ (local/community based) ซึ่งคนในท้องถิ่นมักมี ๒ ประเภท คือ (๑) เป็นผู้ประกอบการที่มีวิธีคิดเชิงค้าขาย (entrepreneur) และ (๒) คนประเภทอยู่ไปวันๆ ต้องให้คนที่ ๒ กลุ่มมีสำนึกความเป็นเจ้าของ

อยู่ร่วมกัน เป็นเจ้าของถิ่นร่วมกัน รักถิ่นร่วมกัน ซึ่งจะทำให้เกิด “สำนึกร่วม” แล้ว “รวมกลุ่ม” กันทำงานต่างๆ เพื่อชุมชนของเขาเอง จนสามารถจัดตั้งเป็นองค์กรรวมของพวกเขาเองได้อย่างเข้มแข็ง ซึ่งต่างจากองค์กรที่รัฐจัดตั้ง

อาหารการกินเป็นปัจจัย ๔ พื้นฐานของชีวิต เป็นวัฒนธรรมอันหนึ่งของผู้คน และมีชุมชนเป็นเจ้าของ ฤดูกาลต่างๆตามธรรมชาติเป็นสิ่งที่ช่วยควบคุมให้ไม่สามารถผลิตอาหารในปริมาณที่มากมายอย่างใดอย่างหนึ่งตลอดทั้งปีได้ การกระตุ้นให้กลับมาทำอาหารตามฤดูกาลจึงเป็นสิ่งซึ่งจะนำความหลากหลายกลับมาสู่ชุมชน และจากการที่ระบบสังคมไทยที่แท้จริง “ผู้หญิงจะเป็นศูนย์กลาง (Matrix Local Society)” เพราะอยู่ประจำในชุมชน จึงซึมซับวัฒนธรรม ประเพณีของกลุ่มได้ดีกว่าผู้ชายซึ่งมักออกนอกชุมชนมากกว่า การใช้เรื่องอาหารเป็นตัวตั้งซึ่งเป็นการให้ความสำคัญอย่างยิ่งของกลุ่มผู้หญิง จึงนับว่าจะเป็นรากฐานของการฟื้นตัวของชุมชนได้เป็นอย่างดี

อย่างไรก็ตาม การสร้างสำนึก

ร่วมและการรวมกลุ่มกันทำงานนี้ ต้องอาศัยปัจจัยด้านองค์ความรู้เป็นพื้นฐาน โดยควรพัฒนาระบบการศึกษาของชุมชน สร้างศูนย์รวมความรู้ซึ่งชาวบ้านมีระบบการจัดการองค์ความรู้ของเขาอยู่แล้ว แต่ก็ต้องมีกระบวนการพี่เลี้ยงหนุนเสริมเพื่อให้เท่าทันกับสังคมภายนอกจากสถาบันการศึกษาต่างๆ ผลักดันให้เกิดกระบวนการศึกษาของชุมชนภาคสังคม และสร้างกระบวนการทางการเมืองภาคประชาชน ให้เกิดค่านิยมที่ไม่ถูกรัฐครอบงำ สามารถพึ่งพาตนเองได้ และเชื่อมร้อยเครือข่ายแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับชุมชนอื่นๆ โดยกระบวนการจัดการองค์ความรู้ชุมชนนี้ต้องใช้สิ่งดั้งเดิม ความภาคภูมิใจในอดีต ประวัติศาสตร์ท้องถิ่น ฯลฯ เป็นรากฐานในการสื่อความภาคภูมิใจสู่สมาชิกและเครือข่าย จึงจะสามารถกระตุ้นสำนึกร่วมของสังคมได้ ชุมชนแต่ละชุมชนจะมีความสัมพันธ์ แบ่งปันพื้นที่สาธารณะด้วยกัน ไม่อยู่โดดๆ จึงจำเป็นต้องแสดงให้แต่ละชุมชนเห็นความสัมพันธ์นั้นๆ ตัวอย่างศูนย์รวมความรู้ของชุมชนก็เช่น พิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น ซึ่งมีตัวอย่างที่ชุมชนสามารถเป็น

เจ้าของ และสร้างพิพิธภัณฑ์ของพวกเขาเองอย่างมีชีวิตชีวาได้ ขณะนี้มืออยู่ในหลายพื้นที่

สำหรับในเขตเมือง คนเมืองไม่มีชุมชน มีภาวะเป็นปัจเจกสูง ชุมชนในเมืองปัจจุบันคือชุมชนสลัมเท่านั้น จึงพินยาก อย่างไรก็ตาม จุดได้เปรียบคือในเมืองมีคนชั้นกลางที่เป็นปัญญาชนจำนวนมาก ซึ่งต้องอาศัยสื่อเพื่อกระตุ้นคนเหล่านี้เข้ามามีส่วนร่วมให้มากขึ้น แล้วสร้างความสัมพันธ์ระหว่างเมืองกับเมือง ก็น่าจะทำให้การพัฒนาในเขตเมืองเป็นไปได้

ดร.ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ ให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมว่า สิ่งที่จะเป็นวัฒนธรรมอาหารไทยโดยรวมจะต้องวางบนรากฐานของภูมิภาค คริวท้องถิ่น การส่งออกอาหารไทยจะสะท้อนให้ประโยชน์ต่อคนในประเทศได้ต้องเชื่อมโยงกับอาหารท้องถิ่น ตัวอย่างเช่น ใน

ประวัติศาสตร์อาหารประเทศต่างๆที่กระจายอยู่ทั่วโลก มิใช่เกิดจากนโยบายของประเทศนั้นๆ แต่เกิดจากคนที่เดินทางได้นำเอาภูมิปัญญาด้านอาหารซึ่งเป็นวัฒนธรรมของเขาติดตัว



ไปด้วย ดังนั้น ถ้าจะให้อาหารไทย กระจายไปก็ต้องให้คนไทยเห็นคุณค่า ของอาหารตนเอง ถ้าคนไทยไม่เห็น คุณค่านี้เวลานำไปเผยแพร่ก็จะทำให้ ต่างชาติฉกฉวยไปได้หมด แต่ถ้าอาหาร ไทยได้รับการมองในลักษณะเชื่อมโยง กับวัฒนธรรมสูงขึ้น ก็จะเชื่อมกับครัว ภูมิภาคได้มากขึ้น นำสู่การสร้างคุณค่า ในท้องถิ่น โดยทำให้คนต้องกลับเข้ามา ในพื้นที่ซึ่งจะสามารถซึมซับคุณค่านั้น ได้จริง เช่นอาหารทะเลที่สมุทรสงคราม ถ้าอยู่ที่พื้นที่ของเขาก็จะสามารถดึง ความอุดมสมบูรณ์กลับสู่ท้องถิ่น แทนที่ จะเป็นการดึงเอาทรัพยากรออกจน ประมงชายฝั่งถูกทำลายสูญเสียไปหมด เช่นปัจจุบัน และวัฒนธรรมเดิมค่อยๆ หายไป ถูกแทนที่ด้วยระบบอาหารที่ เป็นอุตสาหกรรมมากขึ้น เป็นต้น

อาหารสะท้อนปรัชญาทาง ตะวันออก ที่มองว่ามนุษย์เป็นเพียงจุล จักรวาลซึ่งอยู่ในสภาพของธรรมชาติ คือ เรามีหน้าที่เพียงดำรงชีวิตให้สอดคล้อง กับสภาพธรรมชาติ การกินอาหารตาม แนวอายุรเวช ได้แก่ การกินตามธาตุ หยินหยาง ตามสมดุลของร่างกาย ล้วน เป็นวิถีคิดเชิงจุลจักรวาล ความคิดนี้

ทำให้คนสนใจธรรมชาติสิ่งแวดล้อม รอบตัว ซึ่งให้ความสำคัญตั้งแต่ระดับ ท้องถิ่นจนถึงภาพรวม (Think Globally Act Locally) ซึ่งธรรมชาติต้องการ ความหลากหลายจึงจะสร้างความแข็งแรง ถ้าท้องถิ่นมีความหลากหลาย วัฒนธรรมไทยก็จะเข้มแข็งขึ้นวัฒนธรรม ของชาติจะอ่อนแออย่างมากถ้าวัฒนธรรม ท้องถิ่นถูกทำลายไป และวัฒนธรรม ท้องถิ่นจะถูกทำลายลงอย่างมากก็เนื่อง มาจากวิถีคิดที่จะเอาชนะธรรมชาตินั้นเอง

อาหารคือความรัก ดังนั้นการหุง หาอาหารจึงทำให้เกิดความรัก กินอาหาร เป็นวงกันอย่างมีความรัก ในประเทศ ฝรั่งเศสวิชาศกกรรมศาสตร์เป็นวิชา สำคัญที่เด็กต้องเรียนเพื่อให้เข้าถึง วัฒนธรรมของเขาเอง ดังนั้นยุทธศาสตร์ อาหารจึงต้องลงไปถึงระดับภูมิภาค ระดับ ท้องถิ่น ไม่ใช่เพียงระดับมหภาค ซึ่งจะ เอื้อประโยชน์ให้กับอุตสาหกรรมเพียง ไม่กี่ราย

ในด้านของระบบการผลิต ดร.สุเมธ ดันดีเวชกุล ได้เสนอแนะว่า “การเกษตร เป็นวิถีชีวิตของคนไทย มิใช่มองการ เกษตรในแง่การเป็นสินค้าและการส่งออก ทำให้เกิดปัญหาประเทศล่มสลายมาจนถึง

ณ วันนั้น ดังนั้น จึงควรหวนคืนสู่ธรรมชาติ
ปัญหาสุขภาพอันเกิดเนื่องจากพฤติกรรม
การบริโภคอาหารเป็นส่วนใหญ่ ทำให้
สิ้นเปลืองงบประมาณของรัฐ จึงต้องให้
ความสำคัญอย่างยิ่ง ควรเน้นเรื่อง
กระบวนการเรียนรู้ โดยบูรณาการเข้า
ไปในระบบการศึกษา หรือให้การศึกษา
ผ่านสถานประกอบการต่าง ๆ เช่น ตลาด
เป็นต้น โดยต้องสร้างคุณค่าวิถีไทย ให้
เป็นรากฐานของชีวิต : ต้นกับรากต้อง
เป็นของไทย แต่อาจทาบกิ่งจาก
นานาชาติเพื่อต่อยอดได้ โดยเทคนิคใน
การแก้ไขปัญหาคาวร

- ยึดปรัชญา วิธีเพาะปลูกที่ยั่งยืน
ซึ่งหมายถึง การเกษตรที่ใช้
พลังงานสิ้นเปลืองน้อยที่สุด มี
การหมุนเวียนในไร่นามากที่สุด
ตรงนี้ต้องการการออกแบบ
การเกษตร
- เศรษฐกิจพอเพียง ต้องเอามา
ใช้กับทั้งชีวิต คนใช้พืช ผลิต
ภัณฑ์เพื่อเลี้ยงชีพได้ทุกอย่าง
แต่ Hydrocarbon (น้ำมัน) ใช้
แล้วทำลายทุกอย่าง
- ต้องหาความสัมพันธ์ของการ
ผลิตภาคเกษตร การบริการ

การตลาด ภาคอุตสาหกรรมให้
ได้ลงตัวจึงจะถึงความยั่งยืนได้

และ ดร.ประทีป วีระพัฒนนิรันดร์
ให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมว่า “เกษตร เป็น
คำที่เชื่อมโยงกับคนส่วนใหญ่ของประเทศ
เป็นรากฐานของวิถีชีวิตและวัฒนธรรม
ของประเทศไทย และเกี่ยวกับปัจจัยสี่
ทั้งหมด ดังนั้น ต้องมองการเกษตรให้
กว้างกว่าเดิม แต่การพัฒนาการเกษตร
ที่ผ่านมาได้ทำลายภาคเกษตรมาตลอด
ทำให้ภาคเกษตรล่มพังพาดตนเองไม่ได้
ฐานทรัพยากรซึ่งหมายถึงเกษตรกรที่
เป็นคนส่วนใหญ่ของประเทศ ก็ถูก
ทำลายด้วย สังคมไทยจึงล้มเหลว ดั่ง
นั้นถ้าพัฒนาเรื่องนี้ได้ จะนำพาสู่การ
พัฒนาในทุกๆ เรื่องไปพร้อมกัน

ปัญหาของประเทศที่มีอยู่ต้องการ
ความจริงในการแก้ไข และเกษตรกร
เองมีภูมิปัญญาอยู่แล้ว การพัฒนาวิชา
การจึงต้องเริ่มจากฐานความจริงแล้ว

โยงขึ้นพัฒนาให้ได้ความรู้ใหม่
เชื่อมโยงจากครุภูมิปัญญาไปสู่วิชาการ
แล้วปรับใช้ในพื้นที่เอง ไม่ใช่วนเวียน
พัฒนาวิชาการในหมู่นักวิชาการซึ่งมัก
ไม่ทำให้เกิดภูมิปัญญาหรือวิชาการใหม่

ที่เป็นนวัตกรรม หรือไม่สามารถนำไปใช้ได้จริง”

“ทุน” ที่ประเทศไทยมีเหล่านี้ คือรากฐานที่มั่นคงของชีวิตประชาชนที่มีคุณภาพ การแก้วิกฤตชาติจึงต้องเสริมสร้างความเข้มแข็งของทุนดังกล่าวเป็นเมืองแรก

กระจายอาหารให้ทุกคนเข้าถึงได้ หลักประกันอาหารสำหรับคนไทย

อาจารย์อนุช อภาภิรม เสนอว่า ถ้าเกษตรกรสามารถตัดระบบตลาดทางไกลออกได้ หันมาค้าขายกันเองในชุมชนท้องถิ่น จะทำให้เริ่มมีสำนึกในชนชั้นของตนเอง (Class in itself) เช่น ผู้ใหญ่วิบูลย์ เข้มเฉลิม ชุมชนไม่เรียง ฯลฯ ก็จะสามารถสร้างกระบวนทัศน์ (Paradigm) ใหม่ของตนเองได้ ปัญหาที่เกิดขึ้นคือ ความพยายามที่จะพัฒนาตามไม่ทันสังคมนวัตกรรมในทุกๆด้าน และอุตสาหกรรมอาหารก็ถูกผูกขาดมากขึ้นเรื่อยๆ การพึ่งตนเองต้องค่อยๆยกระดับจากทางด้าน การพึ่งตนเองทางด้าน เศรษฐกิจที่รวมถึงทุน วัตถุดิบ เทคโนโลยี

ตลาด ฯลฯ เป็นการพึ่งตนเองทางการเมือง ได้แก่ คอมมูน ดูแลสาธารณูปโภค การศึกษา ฯลฯ ของตนเอง

ประเด็นใหญ่ในระบบอาหารที่ควรพิจารณาคือ “เกษตรอุตสาหกรรมกับเกษตรครัวเรือน” ในระบบอาหารไทยจะจัดการอย่างไร ให้การค้าพืชผลการเกษตรไม่เกิดการผูกขาด แม้ว่าระบบตลาดผูกขาดจะทำลายได้ยาก แต่อย่างไรจึงจะสร้างระบบตลาดชุมชนขึ้นมาคู่ขนาน เช่น สหกรณ์ เครือข่ายผู้ผลิตผู้บริโภค ระบบการเงินชุมชน เพื่อให้ตลาดผูกขาดเข้าไปแทรกแซงชุมชนได้ยากขึ้น จะกำหนดสถานะการเกษตรกับทิศทาง ระดับการพัฒนาเทียบกับการผลิตทางอุตสาหกรรมทั้งหมดอย่างไร

ถ้าเราสามารถลดการผูกขาดด้านการตลาดและทอนระบบตลาดทางไกลให้เหลือเท่าที่จำเป็นได้ ผู้บริโภคจะมีโอกาสได้รับการกระจายอาหารอย่างทั่วถึงมากขึ้น

ในส่วนของการบริโภคมีประเด็นที่ควรพิจารณา ๒ ประการคือ

- ความสามารถในการเข้าถึง

อาหาร โดย ดร.ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ ซึ่งให้เห็นว่า ปัญหาของอาหารไม่ได้อยู่ที่ผลผลิตอาหาร แต่อยู่ที่การกระจาย ใครเข้าถึงอาหารได้บ้าง ปัญหาจึงอยู่ที่ประชาชนชายขอบที่ไม่สามารถเข้าถึงอาหาร โดยเฉพาะแหล่งอาหารตามธรรมชาติที่มีอยู่ซึ่งทำให้เขาสามารถพึ่งตนเองได้นั้น ได้หายไปเป็นจำนวนมาก ขณะเดียวกันพวกเขามีรายได้เพิ่มขึ้นเพียงเล็กน้อย จึงทำให้พวกเขาไม่สามารถพึ่งพาตนเองได้อีกต่อไป

- วัฒนธรรมและค่านิยมผู้บริโภค ซึ่ง นพ.ไพโรจน์ นิงสานนท์ ซึ่งให้เห็นว่า การบริโภคเป็นเรื่องที่สัมพันธ์กับพฤติกรรม ความเชื่อที่ถูกปรับเปลี่ยนเนื่องจากกระแสโฆษณาและค่านิยมใหม่ที่ถูกสร้างขึ้น ปัจจุบันคนไทยมีปัญหาบริโภคมากเกินไป นิยมอาหารขยะ การจำหน่ายอาหารต้องกำกับดูแลความสะอาดตั้งแต่วัตถุดิบ

ถึงการรวบรวมกำจัดของเสีย ทำให้คนไม่ยึดติดแต่ในรสชาติ ความอร่อย การคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารควรผลักดันให้เกิดการชดเชยค่าเสียหายที่เหมาะสม

ศ.นพ.อารี วัลยเสวี เสริมว่า เรื่องพฤติกรรมผู้บริโภคเป็นเรื่องที่เปลี่ยนแปลงเร็วมาก ต้องศึกษาลึกถึงวัฒนธรรม ถึง State of the Art ปัจจุบันแพรนไซส์ต่างประเทศเริ่มปรับตัวเข้าหาวัฒนธรรมไทยแล้ว เช่นแฮมเบอร์เกอร์ก็อย่าง สิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งในการเลือกบริโภค คือ ราคา ดังนั้นต้องนำประเด็นเรื่องความปลอดภัยมาเป็นข้อได้เปรียบในการแข่งขันด้วย และ อาจารย์อนุช อภาภิรม ให้ความเห็นว่าการจะสร้างหลักประกันอาหารสำหรับคนไทย ต้องเพิ่มปัจจัยสำคัญเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค ได้แก่ องค์กรคุ้มครองผู้บริโภคที่เข้มแข็งและ กลุ่มผู้บริโภคที่พิทักษ์ตนเองและสิ่งแวดล้อมได้

ศ.นพ.อารี วัลยเสวี เสนอแนะว่า ยุทธศาสตร์อาหารชาติควรมุ่งไปที่เป้าหมาย ซึ่งต้องมีลักษณะที่สะท้อน “ความ

สำคัญมาก(Priority)” หรือเป็นหัวใจ
สร้างหลักประกันให้กับคนในชาติได้ว่า
จะมีอาหารกินอย่างมีคุณภาพ อันรวมถึง
ความสามารถในการเข้าถึงอาหาร ที่จะ
เกิดเป็นความมั่นคงทางอาหาร (food
security) โภชนาการนั้นอยู่ในภูมิ
ปัญญาตะวันออกมากกว่า ๑๐๐๐ ปี แต่
ภูมิปัญญาตะวันตกเพิ่งเกิดมา ๑๐๐ กว่า
ปี” ซึ่ง ดร.ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ เพิ่มเติมว่า
“ยุทธศาสตร์อาหารจะต้องวิเคราะห์ให้
ได้ว่ากลุ่มคนใครควรได้รับหลักประกันซึ่ง
เป็นกลุ่มเสี่ยงด้านความมั่นคงทาง
อาหารคือคนกลุ่มใดบ้าง และวางเป้า
หมายเพื่อการจัดการให้ได้รับหลักประกัน
จึงจะนับได้ว่ายุทธศาสตร์นี้สำเร็จ ยก
ตัวอย่างเช่น อาหารถุงที่เกิดขึ้นมากใน
ปัจจุบัน ต้องศึกษาให้ได้ว่าเกิดขึ้นได้
อย่างไร ใครเป็นคนทำให้เกิด ทำไมจึง
มีความจำเป็นของสังคมที่ต้องซื้อกิน
ยุทธศาสตร์อาหารชาติต้องทำความเข้าใจ
เข้าใจเรื่องนี้อย่างถ่องแท้เพื่อการวาง
นโยบายของชาติ ก้าวตามให้ทันเรื่อง
เหล่านี้ สู่สู่ทางในการสร้างหลักประกัน
ให้อาหารดีขึ้นสำหรับคนในชาติ กำหนด
มาตรการและวิธีการเพื่อการเข้าถึง
ปัญหาอย่างแท้จริง

สร้างค่านิยมอาหารใหม่ “ อาหารไทย... อาหารสุขภาพ”

ดังที่ ศ.ดร.เอกวิทย์ ณ ถลาง กล่าว
ไว้ว่า “อาหารเป็นเรื่องที่อยู่ในสติปัญญา
ของชาวบ้าน ชาวบ้านมีองค์ความรู้
อย่างมหาศาลในเรื่องของอาหาร และ
เขาสามารถ “ดั้น” ได้ตลอดเวลา อาหาร
ของไทยจึงมีหลากหลายเหลือคณานับ
อีกทั้งอาหารไทยยังเป็นอาหารสุขภาพ
ซึ่งมีคุณค่าอยู่ภายในตัวอย่างมากมาย
การผลิตอาหารของคนไทยจึงเป็นงาน
ศิลปะที่มีชีวิตมีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง
และพัฒนาตัดแปลงไปได้ตลอดเวลา”

สอดคล้องกับความคิดเห็นของ
นพ.ไพโรจน์ นิงสานนท์ ที่ว่า “อาหาร
และสมุนไพรไทยเป็นอาหารสุขภาพ สิ่ง
นี้เป็นเอกลักษณ์และภูมิปัญญาพื้นบ้าน
ที่ควรค้นคว้ารวบรวมมาพัฒนา แต่
ประเทศไทยยังขาดองค์ความรู้ และการ
วิจัยและพัฒนาที่ต่อเนื่อง ที่จะแสดง
ความสัมพันธ์ของอาหารสมุนไพรกับ
สุขภาพที่ชัดเจนเหมือนเช่นในประเทศจีน
และปัจจุบันต้องระวังคู่แข่งในฐานะ
ประเทศผลิตอาหารในอนาคต เช่น
เวียดนาม ซึ่งเป็นอาหารที่หาง่าย กินง่าย

ต่างจากอาหารไทยที่ทำยาก กินง่าย สำหรับงานวิจัยองค์ความรู้ด้านอาหาร ต้องพิจารณาปัจจัย ความเชื่อขนบธรรมเนียมนิยมของสังคมที่มาชี้นำเกี่ยวข้องด้วย”

ในขณะที่ ศ.นพ.อารี วัลยเสวี เสนอว่า “ต้องสร้าง Thai Food Health Food ให้ได้ โดยวิจัยให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจนอธิบายได้ไม่เพียงแต่ คิดว่าดี ต้องพิสูจน์คุณค่าของสมุนไพรไทย(Pharmacological effect) โดยพิสูจน์ด้วยวิธีการวิจัยที่เป็นระบบ เชื่อถือได้ เป็นตัวเลขสู่สาธารณะที่วิจารณ์ได้ ไม่ใช่วิจัยบางประเด็น เพียง ๑-๒ ครั้งแล้ว มาเผยแพร่ และเรื่องความปลอดภัยของอาหารต้องทำให้เป็นมาตรฐานเดียว (one standard) ไม่แยกมาตรฐานนอกมาตรฐานในประเทศ (double standard) การดำเนินงานต้องไม่จำแนกระหว่างอาหารบริโภคในประเทศและอาหารส่งออก และดำเนินงานโดยใช้องค์ความรู้เป็นฐาน”



ต้องมียุทธศาสตร์อาหารเป็นยุทธศาสตร์สำคัญของชาติ (๓)

ศ.นพ.ประเวศ วะสี ได้ถ่ายทอดประสบการณ์เรื่องการทำแผนเพื่อนำเสนอสู่ฝ่ายนโยบาย ซึ่งผู้มีอำนาจได้ทำมานานแล้ว แต่ยังไม่เคยประสบผลสำเร็จด้านการนำแผนสู่การปฏิบัติ จึงต้องมองเลยไปถึงการทำยุทธศาสตร์และการบริหารยุทธศาสตร์ และใช้กระบวนการทำงานเป็นการทำให้เกิดการเรียนรู้สู่การปฏิบัติ การตั้งองค์กรรองรับตั้งแต่ต้น ก็ไม่ไปสู่ความสำเร็จได้ ตัวอย่างเช่นการปฏิรูปการศึกษาซึ่งตั้งองค์กรขึ้นมาก่อน ก็ยังคงมีปัญหามาถึงปัจจุบัน ดังนั้นการทำงานยุทธศาสตร์ของเรา จึงควรทำเป็นกระบวนการสร้างความรู้ ร่วมเรียนรู้สู่การปฏิบัติ ซึ่งกระบวนการดังกล่าวจะนำสู่การสร้างคนที่เหมาะสม และจะปรากฏเองว่า ควรมีองค์กรอะไรมารองรับ

การทำงานประกอบด้วย ๒ ส่วน
คือ (๑) "อาหาร" เป็นเรื่องสำคัญ และ
(๒) "ยุทธศาสตร์" ที่ใช้ในการดำเนินงาน
ซึ่งประกอบด้วย

- ยุทธศาสตร์เครือข่าย พลัง
สังคม
- ยุทธศาสตร์สร้างความรู้
- ยุทธศาสตร์การสื่อสารให้
สาธารณะรู้เห็น เกิดพฤติกรรม
ซึ่งจะช่วยให้กำลังใจและช่วย
เปลี่ยนพฤติกรรมคน การทำ
เรื่องใดๆให้เป็นสาธารณะ ผู้คน
ก็จะเข้ามาร่วมเอง ทั้งนี้ การ
จะสร้างเครือข่าย หรือสื่อสาร
ต้องให้ความสำคัญกับการ
สร้างองค์ความรู้โดยเร็ว เพื่อให้
รู้ว่าใครทำอะไร อยู่ที่ไหน
อย่างไร การสร้างเครือข่ายหรือ
สื่อสารอย่างมีองค์ความรู้จะ
ทำให้ผู้รับรู้เกิดกำลังใจ มี
พันธมิตร มีความชัดเจนใน
ข้อมูล มีความฮึกเหิมที่จะร่วม
เคลื่อนไหว ถ้าไม่ใช้องค์ความรู้
หรือมีไม่เพียงพอ จะทำให้
เครือข่ายต่างๆ อ่อนกำลังลง
ดังนั้นการทำงานถ้าผู้ร่วมงาน
มาจากหลายฝ่าย คือจุดเริ่ม

ต้นของความสำเร็จ
ศ.ดร. ภัคดี โพธิศิริ มีความเห็น
ในทำนองเดียวกันว่า "ที่ผ่านมา
ยุทธศาสตร์ต่างๆ มักเป็นนามธรรม จึง
นำไปปฏิบัติได้ยาก ต้องปรับยุทธศาสตร์
ให้เป็นรูปธรรมที่ต่อเชื่อมกับความจริง
จึงจะสามารถนำไปใช้งานได้จริง และ
ถ่ายทอด ได้ นอกจากนั้นยังต้องสร้าง
ช่องทางสื่อสารความรู้เพื่อให้ผู้มีส่วน
เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมปฏิบัติ และต้อง
พัฒนาความสามารถของบุคลากรทุก
ระดับด้วย"

มองแบบองค์รวม (Think Globally...Act Locally)

คุณณรงค์ โชควัฒนา ให้ความหมายของคำ “ยุทธศาสตร์” ว่า ไม่ใช่การวางนโยบายธรรมดาแต่วางจนกว่าจะชนะหรือแพ้ ถ้าเปรียบเทียบเป็นทางทหารต้องวางยุทธศาสตร์ให้ถึงขั้นชนะหรือแพ้ในการรบ ถ้าเป็นเชิงธุรกิจก็ต้องวางจนถึงความสำเร็จหรือล้มเหลว ดังนั้น “เป้าหมาย” ของยุทธศาสตร์จึงสำคัญกว่าตัวยุทธศาสตร์เองว่า “ต้องการอะไร” อย่างชัดเจน

- ต้องวิเคราะห์เรื่องทั้งหมดออกมาเป็น “องค์รวม” ให้ได้ บูรณาการเชื่อมโยงปัญหาและวิธีการเข้าด้วยกัน จึงจะสามารถสังเคราะห์ออกมาเป็นยุทธศาสตร์ได้
 - ต้องมอง “ปัญหาและอุปสรรค” ให้ออก อย่ามองแยกส่วน ในวงจรอาหารถ้ามองให้แคบที่สุดคือผู้ผลิตและผู้บริโภคเป็นคนเดียวกัน ผลิตเองใช้เอง จะทำให้ทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคได้ประโยชน์สูงสุด ถ้าแยกส่วนผลประโยชน์จะตกอยู่ที่คนกลาง
- การมองแบบองค์รวมจึงจำเป็น

อย่างยิ่ง โดยต้องสร้างระบบบริหารจัดการให้คู่ขัดแย้งต่างๆ สามารถอยู่ร่วมกันได้ คู่ขัดแย้งสำคัญในปัจจุบันคือหลักคิด ความคิดความเชื่อของคน ซึ่งเราต้องทำความเข้าใจ สังเคราะห์ในบริบทของชุมชน สังคม แล้วบริหารจัดการเพื่อความอยู่เย็นเป็นสุขของสังคม

ดร.ประทีป วีระพัฒนนิรันดร์ เสริมว่า การบูรณาการเพื่อแก้ปัญหาที่แท้จริง ต้องบูรณาการในที่ที่เจ้าของปัญหาอยู่ ไม่ใช่บูรณาการที่หน่วยงานที่คิดแผนซึ่งไม่มีทางบูรณาการได้ การเอื้อให้เกิดเครือข่ายเป็นสิ่งสำคัญ แต่ต้องเป็นเครือข่ายที่แท้จริง ไม่ใช่เอากิจกรรมมาเชื่อมกัน ต้องสร้างแผนแม่บทชุมชนที่เป็นแผนของชาวบ้าน โดยแท้จริง สิ่งสำคัญคือ ต้อง “ปรับเปลี่ยนระบบคิดเรื่องทุน” ในชุมชนชาวบ้านจาก ทุนเท่ากับเงิน มาเป็น “ทุนเท่ากับเพื่อน”

กระบวนการที่ทำให้เกิดเพื่อน จะนำสู่ความรู้ เพราะโดยธรรมชาติคนจะไม่หยุดคิดเรื่องการแก้ปัญหาของตัวเอง ดังนั้นการเอื้อให้เกิดการรวมกลุ่มเครือข่ายในพื้นที่ จึงเป็นสิ่งที่จำเป็นมาก แล้วพัฒนาเรื่องความรู้ของพวกเขา โดยสร้างงานวิจัยในพื้นที่ ช่วยประชาชนในการตั้งโจทย์วิจัยของเขา

เป้าหมายยุทธศาสตร์อาหาร อยู่ที่ “คน” โดยการสร้าง รากฐานกระบวนการเรียนรู้

คุณณรงค์ โชควัฒนา มองเห็นแนวคิดกระแสหลักในปัจจุบัน คือ “ทุนนิยมหรือวัตถุนิยม” ซึ่งหมายถึงมนุษย์ครอบครองวัตถุ เป็นเจ้าของปัจจัยการผลิต และวัดหรือประเมินความสำเร็จที่การสะสมเงิน และวัตถุได้มาก ไม่ว่าจะได้อะไรมาอย่างไร คู่ขัดแย้งคือ “จิตนิยม” ซึ่งเชื่อว่าวัตถุและเงินซื้อความสุขไม่ได้ กระแสหลักคือ “ปัจเจกนิยม” ซึ่งถือว่า “คน” มีความโลภเป็นเรื่องปกติ เพราะความอยากเป็นเหตุจูงใจให้เกิดการพัฒนา ถ้าคนพอก็ไม่มีแรงขับที่จะทำให้ดีขึ้น คู่ขัดแย้งคือ “ชุมชน ชาตินิยม” ซึ่งเห็นว่าคนควรเห็นกับส่วนรวม เอาประโยชน์ส่วนตัวขึ้นกับส่วนรวมจึงจะทำให้สังคมอยู่ได้

กระแสหลักเน้นการ “บริโภคนิยม” ที่ให้ความสำคัญกับผู้บริโภคมากกว่าผู้ผลิต และให้ความสำคัญกับรายจ่ายมากกว่ารายรับ เช่น ถ้าชาวจากต่างประเทศถูกกว่าชาวไทยก็นำเข้ามา รัฐไม่ควรตั้งกำแพงภาษีปิดกั้นสินค้าราคา

ถูกชาวนาไทยผลิตแพงกว่าก็ควรเปลี่ยนเป็นอาชีพอื่น สินค้าเกษตรยิ่งมากยิ่งดีรัฐจะได้ไม่ต้องพยุงราคา แล้วสร้างความต้องการโดยการโฆษณาให้คนอยากบริโภค ขณะที่คู่ขัดแย้งให้ความสำคัญกับ “รายรับ” มากกว่า “รายจ่าย” เช่น เกาหลีผลิตโทรทัศน์สีได้แต่ส่งออกไปขาย ให้คนในประเทศดูเพียงโทรทัศน์ขาวดำ

กระแสหลักเชื่อใน “เสรีนิยม” ซึ่งหมายถึง ความเชื่อที่เปิดให้คนแข่งขันกันไม่ว่าจะเป็นคนแข็งแรงหรืออ่อนแอ โดยรัฐไม่ต้องเข้าไปควบคุม ซึ่งจะส่งผลให้คนอ่อนแอได้พัฒนาขึ้นมา ส่วนคู่ขัดแย้งคือ “กรอบนิยม” ซึ่งเน้นการจัดการมีกติกา เพื่อให้คนที่แตกต่างกันอยู่ร่วมกันได้อย่างสร้างสรรค์และเป็นธรรม

สุขภาวะของสังคมจะเกิดขึ้นได้ สังคมต้องแข็งแรงไม่แบ่งฝักฝ่ายหรือทะเลาะกัน ความเข้มแข็งของสังคมอยู่ที่ขีดความสามารถที่จะพึ่งพาตนเองได้ของคนในสังคม ไม่ต้องเรียกร้องคนอื่นให้มาช่วย รู้จักพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน (give and take) รู้จักความพอเพียง พอแล้วก็รู้จักการเอื้อให้กับคนอื่น หาก

ยังต้องการเพิ่มจากคนอื่นหรือที่อื่น ก็ แสดงว่ายังพร่องอยู่

ปัจจัยการทำให้สังคมเข้มแข็ง สังคมต้องมีหลักคิดเดียวกันต้องมีปฏิสัมพันธ์กันเชิงบวกระหว่างกัน มีความปรารถนาดี เอื้ออาทรต่อกัน ซึ่งสอดคล้องกับสังคมมนุษย์ ผู้อ่อนแอจึงจะอยู่ได้ โดยมีผู้นำที่เป็นคนดีและเป็นคนเก่ง

เป้าหมายของยุทธศาสตร์อาหาร จึงควรอยู่ที่ “คน” โดยใช้อาหารเป็นเครื่องมือ สร้างความเข้มแข็งของคน ชุมชน สังคม สร้างความสัมพันธ์ของผู้ผลิตและผู้บริโภค สร้างความยั่งยืนให้กับทั้งด้านชีวิต ที่ดินทำมาหากิน ระบบนิเวศ ห่วงโซ่อาหาร และสิ่งแวดล้อมธรรมชาติ

ปัญหาที่พบในชาวบ้านคือ ขาดความสามารถในการจัดการ และมีข้อจำกัดในการเชื่อมโยงกับระบบอื่นที่ใหญ่กว่าชุมชนของเขา ถ้าสามารถสร้างกระบวนการเรียนรู้ให้กับพวกเขาใน ๒ เรื่องนี้ ก็จะทำให้เกิดพลังที่มหาศาลสามารถช่วยกันสร้างชาติ และช่วยแก้ปัญหาาระบบใหญ่ได้ ในประเด็นเรื่องอาหาร การที่เราเปลี่ยนพฤติกรรม

บริโภคเป็นการซื้อกิน ทำให้กระบวนการเรียนรู้ในเรื่องอาหารหายไป ทำอย่างไรจะเสริมสร้างกระบวนการเรียนรู้ในเรื่องอาหารให้กลับคืนมาในสังคมทุกระดับ

ผู้ใหญ่วิบูลย์ เข้มเฉลิม วิเคราะห์ให้เห็นว่า ทุกวันนี้คนเห็นความต้องการของตนเองเป็นตัวตั้ง ซึ่งบางทีก็ไม่ว่าตนเองต้องการอะไร ปัญหาเหล่านี้เกิดขึ้นได้อย่างไร จากความไม่รู้เพราะถูกทำให้ไม่รู้ เนื่องจากคนสูญเสียบางสิ่งที่คุณควรจะมี จากที่เคยพึ่งตนเองได้ก็ไปพึ่งการต้องพึ่งพา ปัจจุบันผู้บริโภคต้องอาศัยคนอื่นจัดการให้ ทั้งการกินและการทำ เช่น ชวานาปลูกข้าวแต่ไม่มีข้าวกิน ข้าวที่กินก็ไม่ว่าใครปลูกให้ สาเหตุเนื่องจากระบบที่สร้างให้คนมีระบบคิดที่ผิดไป เช่น ระบบการศึกษาไทยซึ่งทำให้คนไทยสูญเสียความเชื่อตัวเอง ต้องรอให้คนอื่นบอกให้ การไม่รู้รักตัวเอง แยกแยะไม่ได้ว่าอะไรคือความจำเป็น อะไรคือความต้องการ ซึ่งปัจจุบันกลับตาลปัตรกันหมด คนส่วนใหญ่ไม่สนใจและไม่เข้าใจปัญหาของตนเอง เช่น เป็นหนี้กลับคิดว่ามีเครดิต

จึงแข่งขันที่จะทำให้เกิดรายจ่าย และ ทำให้เกิดการทำลายความรู้ของคน ซึ่งเป็นทรัพยากรของตนเอง เห็นทรัพยากร ห้างถิ่นเป็นเพียงวัชพืช แต่ไปเห็นค่า ของพืชนำเข้ามาแทน ไม่รู้จักการนำ ทรัพยากรมาใช้อย่างรู้คุณค่า

อาหารของชาวบ้านหาได้ไม่ยาก อดีตเห็นค่าของอาหารเป็นแต่เพียงสิ่งที่ ทำให้อิ่ม ไม่เกิดระบบเรียนรู้ซึ่งทำให้ เห็นคุณค่าของอาหารเหล่านั้น จึงต้อง ดึงองค์ความรู้เรื่องอาหารเหล่านั้นกลับ คืนมา เพื่อให้เห็นคุณค่าภายในของ อาหารแต่ละชนิด เช่น เห็นค่าของใบไม้ ที่กินได้ก็จะได้ค่ากับการรักษาต้นไม้ไว้ ดังนั้นการจัดการด้านอาหารจึงต้อง สร้างให้เกิดกระบวนการเรียนรู้เพื่อให้ เห็นคุณค่า

นพ.ไพโรจน์ นิงสานนท์ ให้ข้อมูล เพิ่มเติมว่า รัฐธรรมนูญฉบับปัจจุบันได้ กำหนดให้รัฐมีหน้าที่ที่ต้องสร้างสิ่ง ต่างๆให้แก่ประชาชนอยู่แล้ว ได้แก่

- ๑) ต้องสร้างมันสมองหรือความรู้ ให้ประชาชน
- ๒) ต้องสร้างสุขภาพให้ประชาชน
- ๓) ต้องสร้างอาชีพหลักให้แก่ ประชาชน ซึ่งสำหรับประเทศไทยก็คือ

อาชีพเกษตรกร

๔) ต้องสร้างจิตสำนึกของประชาชน ให้เป็นวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี

“อาหาร” เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้อง สัมพันธ์โดยตรงกับทั้ง ๔ งานที่กล่าวถึง ข้างต้นโดยเชื่อมโยงทั้ง ๔ เรื่องเข้ามา ด้วยกันได้ และทำให้เรื่องสุขภาพสำเร็จ การเกษตรที่ได้ผลดี และช่วยพัฒนา เรื่องเศรษฐกิจให้ดีขึ้นด้วย สำหรับ ประเทศไทยแล้ว ถ้าระบบอาหารล่มสลาย สังคมไทยล่มด้วย ดังนั้นการจัดการ ระบบอาหารต้องพิจารณาตั้งแต่ระบบ การเกษตร ตั้งแต่พื้นที่ควรเป็นอย่างไร จนโยงมาเป็นอาหาร

กระบวนการทำงานคือ การสร้าง คน โดยคนมีทั้งจิตที่แปรเปลี่ยนตลอดเวลา มีค่านิยม และมีพฤติกรรม เนื้อหา เรื่องอาหารเชื่อมโยงสู่เรื่องทั้ง ๓ ได้ จึง เหมาะที่จะเป็นเครื่องมือในการสร้างคน และเชื่อมกับระบบการศึกษาได้ ปัจจุบัน ระบบการบริหารจัดการในระบบอาหาร ไม่ดี เพราะยังยึดมั่นกับความเป็น เจ้าของงาน การจะเคลื่อนไหวในระบบ อาหารต้องยึดหลักการสามเหลี่ยม เขี่ยอนุภูเขา ต้องเคลื่อนไปพร้อมกันทั้ง ๓ มุม

ยุทธศาสตร์อาหารควรมอง
ชุมชนเป็นตัวตั้ง และใช้
วัฒนธรรมเป็นเครื่องมือ
ในการเคลื่อนสังคม

ผู้ใหญ่วิบูลย์ เข็มเฉลิม ให้เหตุผลว่า ต้องเห็นคนที่สูญเสียให้สามารถพึ่งตนเองได้ โดยการลดรายจ่ายและให้คนคิดเรื่องกินไม่ใช่เรื่องขาย ฟันความรู้ ฟันประสบการณ์ นำประสบการณ์เก่าของเขามาเป็นเครื่องมือในการพัฒนา แล้วหาทางว่าจะทำอย่างไรสร้างเสริมประสบการณ์ต่อยอดให้ชาวบ้านตลอดจนเสริมความมั่นใจให้พวกเขาในการดำเนินงานจนสามารถหลุดพ้นจากปัญหาที่เขาเผชิญอยู่

คุณมาร์ติน วีเลอร์ ชาวอังกฤษ โดยกำเนิด ผู้หลงใหลในวิถีชีวิตไทย จนตัดสินใจมาใช้ชีวิตเป็นเกษตรกรไทย ณ บ้านคำปลาหลาย อำเภออุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น เพราะเห็นว่า ๑) ศักยภาพของผืนดินไทยซึ่งมีวิถีชีวิตที่มีคุณภาพ ๒) มีความมั่นคงของวัฒนธรรม สังคมและสิ่งแวดล้อม ๓) เห็นว่าคนชนบทส่วนมากมีบ้านมีที่ดินของตนเอง

ขณะที่อังกฤษไม่มีความมั่นคงของชีวิต ไม่มีบ้านของตนเอง ถ้าเศรษฐกิจไม่ดี คนอังกฤษจะอดตายเพราะไม่มีงานทำ คุณภาพชีวิตของคนอังกฤษใช้เงินเป็นตัวตั้ง แต่คนไทยมีที่ทำกินจึงมีงานของตนเองทำทุกวัน “คุณภาพชีวิตของคนชนบทไทยจึงไม่ต้องใช้เงิน” มีทางเลือกมากกว่า ดังนั้นต้องเปลี่ยนมาผลิตอาหารเพื่อเลี้ยงครอบครัว ไม่ผลิตอาหารเพื่อเลี้ยงวัว ที่ผ่านมากษัตริย์ผลิตสิ่งที่กินไม่ได้ แต่ผลิตสิ่งที่กินได้ไปขายคนอื่น

ดังนั้น ต้องมีกระบวนการที่ทำให้ชาวบ้านมองตนเองได้ สร้างอนาคตของตนเองอยู่ร่วมกับธรรมชาติ

ยุทธศาสตร์สำคัญคือ "ยุทธศาสตร์เปลี่ยนวิธีคิดคนชนบท" ทำให้คนชนบทเปลี่ยนวิธีคิดว่าต้องผลิตเพื่อครอบครัว ชุมชน และคนในเมืองเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี

ดร.เทียนชัย วงศ์ชัยสุวรรณ เห็นว่า กระแสโลกาภิวัตน์ใช้ "วัฒนธรรม" เป็นเครื่องมือในการเคลื่อนสังคมไปตามแนวทางที่ต้องการ ดังนั้นจึงเป็นคำถามสำคัญของประเทศที่ว่า เราจะเอาวัฒนธรรมที่เคยเข้มแข็งและมีความหลากหลายของไทย สร้างการเคลื่อนตัวอีกด้านหนึ่งต่อสู้กับกระแสโลกาภิวัตน์ เช่น ทวีปยุโรปเคลื่อนโดยวิธีรวมตัวของประเทศในทวีปเป็นหนึ่งเดียว เป็นต้น ซึ่งในเรื่องนี้เราต้องศึกษาโลกาภิวัตน์ให้ลึกซึ้งว่ากระทำต่อไทยอย่างไร ในด้านใดบ้าง ดังเช่น เยาวชน อาหาร สัตว์ ยา เกษตร ฯลฯ เพื่อเราจะสามารถเสนอโจทย์ให้กับประเทศไปสู่การเคลื่อนไหวต่อไป

หลอมวิญญานความมุ่งมั่น ของหลายเจ้าของให้ เจ้าของเดียวกัน

ศ.นพ.วิจารณ์ พานิช ให้ข้อคิดว่า ปัญหาในระบบอาหารของไทยคือมีเจ้าของมาก ทำให้บางส่วนซ้ำซ้อนแย่งกันจนทำงานไม่ได้ แต่บางส่วนก็มีช่องโหว่ที่ไม่มีใครเข้าไปดูแล ต้องหายุทธศาสตร์ว่า "ทำอย่างไรจะหลอมรวมวิญญาน ความมุ่งมั่นของหลายเจ้าของให้เป็นเจ้าของเดียวกัน" มุ่งมั่นทำงานร่วมกันได้อย่างอีกheim การพัฒนายุทธศาสตร์ชาติต้องไม่แย่งความเป็นเจ้าของมาจากใคร ต้องทำตัวเป็นองค์กรเชื่อมประสาน การหายุทธศาสตร์เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องทั้งกับคน และหน่วยงานสนับสนุนต่างๆ ดังนั้นต้องทำผ่านกระบวนการเรียนรู้ ทำไป ปรับไป หาทางไป เนื่องจากไม่มีสูตรตายตัวว่า

จะทำสำเร็จได้อย่างไร และต้องเป็น ยุทธศาสตร์ที่มีชีวิต ปรับเปลี่ยนไปได้ ตลอดตามสภาพการณ์ ไม่ใช่ของตายตัว จึงจำเป็นต้องมีผู้มาคอยดูแล ติดตาม (Monitor) โดยเฉพาะ

ในการทำงานจะต้องมีโจทย์หรือคำถาม ซึ่งคำถามหนึ่งๆ มักมีหลายคำตอบ คำตอบเหล่านั้นมิใช่เป้าหมายสุดท้าย แต่เป็นเพียงเครื่องมือในการทำงานเท่านั้น ซึ่งต้องใช้ให้เป็น ดังนั้นจึงต้องพยายามหาเส้นทางที่ดีที่สุดภายใต้ความเหมาะสมของสถานการณ์หรือข้อจำกัดที่มีอยู่ โดยความสำเร็จก็มีหลายลำดับชั้น ซึ่งเราจะต้องแยกแยะให้เป็นด้วย จึงจะนำพาไปสู่จุดหมายที่ต้องการได้ และต้องหาคำตอบสำคัญว่าเป็นความสำเร็จของการพัฒนายุทธศาสตร์ชาติคืออะไรให้ได้เสมอ กิจกรรมอะไรที่เราถือว่าเป็นความสำเร็จ(success story) ต้องกำหนดจากเล็กสู่ใหญ่เพื่อสร้างตัวตน

การสื่อสารและเคลื่อนสังคม ต้องมีสาระที่ดีให้เป็นทั้งจับใจ

ศ.นพ.วิจารณ์ พานิช และนำอีกว่าการประชาสัมพันธ์สู่สาธารณะ “ต้องทำ” อย่างมีเป้าหมาย คือ จะแสดงสาระหรือโจทย์อะไร ที่จะทำให้คนอยากเข้ามา ร่วมคิดเพื่อหาคำตอบ และมีการยก ระดับนำสู่โจทย์ที่ยากขึ้นๆ จึงจะทำทนายให้คนอยากเข้ามาช่วยไปเรื่อยๆ โดยพร้อมกันนั้นก็เป็นการยกระดับความรู้ของผู้คนที่เข้ามาร่วม สะสมมากขึ้นๆ ตามลำดับด้วย ดังนั้น Key Success คืออะไร เป็นสิ่งที่ต้องคิดให้หนักตลอด กระบวนการทำงานของเรา ซึ่งต้องเห็น ตัวลงแห่งความสำเร็จที่เป็นมานับงตา และกำจัดออกไปให้ได้ ไม่เช่นนั้นจะเป็นอุปสรรคอย่างใหญ่หลวงของเรา เพราะคิดว่าทำงานสำเร็จแล้ว

การเสนอยุทธศาสตร์อาหาร

สู่นโยบาย

ศ.นพ.วิจารณ์ พานิช แนะนำต่อว่า ต้องมีความชัดเจนว่าจุดเน้นของการเสนอนโยบายคืออะไร

ก) จะยิ่งตรงถึงผู้กำหนดนโยบาย (Policy Maker) หรือ

ข) ยิ่งอ้อมผ่านสาธารณะเพื่อไปผลักดันผู้กำหนดนโยบาย ซึ่งจุดเน้นหลัก (main effort) น่าจะเป็นการเสนอเรื่องราวสู่สาธารณะอย่างไร จึงจะมีคุณภาพ และมากพอที่จะทำให้ผู้กำหนดนโยบายต้องหันมาฟัง ซึ่งการที่จะทำให้การ

ดำเนินงานมีอิทธิพลต่อผู้กำหนดนโยบาย ได้ขนาดนั้น ต้องมีทั้งการมีส่วนร่วมจากมวลชน และวิชาการ (evidence based) สนับสนุนอย่างแข็งแรงเป็นฐาน เป็นที่รวมกลุ่มของคนทำงาน และศิษย์าร่วมกัน ให้เรื่องราวมีน้ำหนักในเชิงวิชาการ และมีพลังแนวร่วม จึงต้องใช้วิธีการทำงานที่ให้คุณค่า (Credit) แก่คนและหน่วยงานอื่นๆเสมอ ดังนั้นต้องให้ความสำคัญกับการจัดความสัมพันธ์กับภาคี และต้องพยายามผลักดันให้องค์กรมีสถานะ (Status Reference) ในสังคมด้วย

องค์กรสนับสนุนการพัฒนา ยุทธศาสตร์อาหาร

สิ่งสำคัญ คือ ต้องไม่ใช่องค์กรผล
ประโยชน์ (non-profit organization) ที่
มีความชัดเจนว่า จะทำประโยชน์ให้
สังคมอย่างไรโดยพื้นฐาน (bottom line)
และจำเป็นต้องมีทรัพยากรในการทำงาน
(secure resource) เพื่อให้สามารถ
ดำเนินการได้ การจะมั่งบประมาณเป็น
ของตนเองก็อาจทำได้ แต่ต้องผลักดัน
ร่างกฎหมายขึ้นมารองรับองค์กร ซึ่ง
ขณะนี้ในประเทศไทยยังไม่มีกฎหมาย
ในเรื่องนี้ ศ.นพ.วิจารณ์ พานิช แนะนำ

ต่ออีกว่า ควรศึกษาบทเรียนจากต่าง
ประเทศ เช่น ญี่ปุ่น สวิสเซอร์แลนด์
ในการจัดการองค์กรต้องมีสมมติฐานว่า
กลุ่มหรือองค์กรต่างๆที่มีอยู่ในปัจจุบัน
จะต้องเป็นผู้จัดการในงานของเขาเอง
มิใช่ใครไปจัดการแทน องค์กรจะส่งเสริม
เขาอย่างไร ซึ่งตรงนี้เราต้องแสดง
ความชัดเจนของตำแหน่งของตนเองต่อ
สังคม สร้างความเป็นตัวแทนของ
องค์กรและมีสาระในจุดยืนของตนเอง
ที่สำคัญคือ ต้องมีหลักการบริหารจัดการ
(Management Concept) ที่เป็นที่ยอมรับ
(Command Respect) ด้วย

ดร.เทียนชัย วงศ์ชัยสุวรรณ เสนอว่า องค์การพัฒนายุทธศาสตร์อาหารควรเป็นศูนย์กลางของข้อมูลข่าวสาร(information) และการสื่อสารในด้านต่างๆ คือ

- ในประเด็นโจทย์สำคัญ
 - จัดระบบให้เห็นภาพรวม ทั้งชุดของโจทย์ใหญ่ๆ เพื่อชวนให้ภาคีต่างๆ มาช่วยกันหาคำตอบ และติดตามต่อเพื่อเชื่อมโยงให้ภาคีต่างๆ เห็นซึ่งกันและกัน
 - สร้างแผนภูมิรวม (mapping) ว่า โจทย์คืออะไร ต้องการองค์ความรู้อะไรเพื่อตอบโจทย์เหล่านั้น
 - กลั่นกรองสิ่งที่เราต้องไป

กระแทกหรือตั้งคำถามต่อสังคมและหาวิธีกระแทกอย่างไรจึงจะถูกต้อง

- ติดตามจับ กระแสความเคลื่อนไหวของสถานการณ์และองค์ความรู้ที่มีอยู่และจัดการองค์ความรู้สู่ภาคีที่เกี่ยวข้อง
- ผลิตซ้ำวัฒนธรรมและแพร่กระจายกระตุ้นให้คนทั้งประเทศเข้ามาสนใจ และร่วมรับรู้
- ทำความเชื่อมโยงระหว่างอาหารไทยกับอาหารเอเชีย ค้นหาความลับของประวัติศาสตร์อาหารตะวันออกในระดับสากล เพื่อต่อสู้กับกระ



แสโลกาภิวัตน์ ซึ่งในระดับ
ท้องถิ่นสู้ไม่ไหว ต้องผนึก
กำลังในระดับภูมิภาค (re-
gional) จึงจะพอสู้ได้

และในท้ายที่สุด คุณโสภณ
สุภาพงษ์ เสนอแนะการจะพัฒนา
ยุทธศาสตร์อาหาร ต้องทบทวนให้ลึก
ซึ่งว่าเราทำเพื่ออะไร ทำเพื่อพัฒนาคน
ไม่ใช่พัฒนาคนอื่นเพื่อให้มาสนับสนุนคน
การดำเนินงานต้องการองค์ความรู้ และ
ความรู้ที่เข้าถึงความจริงแท้ ดังนั้น
ยุทธศาสตร์สำคัญที่เสนอคือ

- ยุทธศาสตร์สร้างแรงบันดาลใจ
เพื่อความยุติธรรมเพื่ออิสระ
ภาพทางอาหาร อันเป็นพาหะ
สำคัญไปสู่อิสระภาพของชีวิต

- ยุทธศาสตร์ป้องกันการผูกขาด
ด้านปัจจัยการผลิต การผลิต วิธี
การผลิต การขาย การตลาด
ซึ่งปัจจุบันถูกผูกขาดโดยต่างชาติ
- ยุทธศาสตร์ป้องกันทรัพยากร
ต้องหยุดการทำลายทรัพยากร
ด้วยความเห็นแก่ตัว ต้องให้
คนไทยมีที่ทำกิน
- ยุทธศาสตร์ของการพึ่งพา
ตนเองสู่อิสระภาพ ซึ่งต้อง
อาศัยความรู้ที่จริงแท้ รัฐจึง
ต้องให้การศึกษา ต้องทำให้
มหาวิทยาลัยเป็นของชาวบ้าน
ให้ได้

"สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.) ก่อ
กำเนิดขึ้นเมื่อปลายปี ๒๕๔๔ เป็นหน่วยงานเล็กๆทำหน้าที่รวบรวมผู้คนที่สนใจศึกษา เรียน
รู้ เกี่ยวข้อง ปฏิบัติการและเคลื่อนไหวเกี่ยวกับอาหาร หรือระบบอาหารทุกระบบทุกส่วน
รวมทั้งระบบอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับระบบอาหารไว้ด้วยกัน เพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูล
องค์ความรู้ ประสบการณ์ ความก้าวหน้า ความเคลื่อนไหว การเปลี่ยนแปลงต่างๆที่
เกี่ยวเนื่องด้วยอาหาร และร่วมกันพัฒนาไปสู่การกำหนด หรือการปรับตัวในเชิง
ยุทธศาสตร์ของชาติในเรื่องอาหาร ตลอดจนไปถึงการติดตามการนำยุทธศาสตร์ไปปรับ
เปลี่ยนเป็นแผนงานและปฏิบัติการต่างๆในที่สุด

หากจะเปรียบว่า การกำเนิดของคณะกรรมการหรือองค์การยุทธศาสตร์ชาติด้าน
อาหารเป็นหลักชัยในอนาคต สยอ. ก็เป็นเสมือนผงปุ่นและเม็ดทรายที่จะเชื่อมโยง อีฐ หิน
เหล็กและองค์ประกอบอื่นๆเข้าด้วยกัน เพื่อมุ่งไปสู่ความแข็งแกร่งของชาติไทยทางด้าน
อาหาร ซึ่งกำหนดโดยยุทธศาสตร์แห่งชาติ ฉะนั้น และนี่คือ ปณิธานของ สยอ."



จัดทำโดย

สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.)
ชั้น ๓ ภายใน สวกส. อาคารด้านทิศเหนือของสวนสุขภาพ (ถนนสาธารณสุข ๖)
กระทรวงสาธารณสุข ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐
โทร ๐-๒๕๕๐-๒๓๕๘, ๐-๒๕๕๐-๒๔๙๐ โทรสาร ๐-๒๕๕๐-๒๔๙๐

E-mail Address : onfsp@yahoo.com

สนับสนุนโดย

สำนักงานปฏิรูประบบสุขภาพแห่งชาติ (สปรส.)

ที่ปรึกษา

นพ ลือชา วรรัตน์

นพ.ศิริวัฒน์ ทิพย์ธราดล

จำนวนพิมพ์ : ๔,๐๐๐ เล่ม

พิมพ์ครั้งแรก : มีนาคม ๒๕๔๖

จัดรูปเล่มและพิมพ์ที่ : บริษัท ซีทิว มีเดีย จำกัด

โทร/โทรสาร ๐-๒๘๘๕-๕๕๓๒