



พิมพ์ครั้งที่

“อาหารกินได้... ความหลากหลายแห่งวิถีที่เปลี่ยนแปลง”

- วัฒนธรรมโหลบ่า ที่มาแห่งความหลากหลาย (๑)
- กริยากรรภะ : กุณ “อาหาร” ลด (๒)
- สถานการณ์การผลิต “อาหาร” (๓)
- กาลเวลาที่เปลี่ยนแปลง เหตุแห่งการเปลี่ยนแปลง (๔)
- เป้าหมายการพัฒนาและประเด็นโจทย์ จากวิถีได้ (๕)

TX100
ส691อ
2546
ฉ.2



คำนำ

“อาหารกินได้...ความหลากหลายแห่งวิถีที่แปรเปลี่ยน”

ด้วยความตระหนักถึงความสำคัญของ “ระบบอาหาร” อันเป็นทุนมหาศาลของแผ่นดินไทยที่ต้องการระบบบริหารจัดการที่เข้มแข็งเพื่อความอุดมสมบูรณ์อย่างยั่งยืน สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร(สยอ.) และภาคีเครือข่ายอาหารจาก ๔ ภูมิภาคของประเทศ จึงได้ร่วมกันจัดเวที ระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงสิงหาคม ๒๕๔๕ เพื่อระดมความคิดจากผู้แทนหน่วยงานและองค์กรต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ เอกชน ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ นักวิชาการ องค์กรประชาชนและผู้สนใจทั่วไป ร่วมกันสังเคราะห์สถานการณ์และประเด็นปัญหาของระบบอาหารในแต่ละภูมิภาค ตลอดไปจนถึงข้อเสนอทางออกในมุมมองของผู้มีชีวิตคลุกคลี มีประสบการณ์ยาวนานอยู่ในพื้นที่ในฐานะ “คนใน” ประกอบขึ้นเป็นชุดหนังสือระบบอาหารในระดับภาค จำนวน ๔ เล่ม อันได้แก่ (๑) เหนือ...แดนดินถิ่นแก่งน้ำที่ถูกรังแก (๒) อีสาน...ข้าวน้ำท่วมปลาที่กำลังสูญหาย (๓) ภาคกลาง..อารยธรรมไทยกับการค้าเชิงพาณิชย์ และ (๔) อาหารกินได้...ความหลากหลายแห่งวิถีที่แปรเปลี่ยน

สำหรับ “อาหารกินได้...ความหลากหลายแห่งวิถีที่แปรเปลี่ยน” ฉบับนี้สะท้อนถึงความอุดมสมบูรณ์และความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติอันเป็น “ทุนของอาหาร” รวมทั้งการผสมผสานของวัฒนธรรมต่างเชื้อชาติต่างศาสนาที่มาอยู่ร่วมกัน อันเป็นที่มาของ “เอกลักษณ์” ที่โดดเด่น

เลขหมู่.....

เลขทะเบียน ๐๐๐๐๑.๙๑๑.....

โลกกึ่ง

คำนำ

๖.๒๘๓๕

กว่าภูมิภาคอื่น ซึ่งเป็นผลมาจากความได้เปรียบของที่ตั้งทางภูมิศาสตร์ หากเมื่อกาลเวลาผ่านไป การพัฒนาประเทศไทยที่มุ่งเน้นการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจเป็นหลัก ก่อให้เกิดการแปรเปลี่ยนของสภาพพื้นที่ที่ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิต จึงเป็นที่มาของข้อเรียกร้องจากเวทีต่อเป้าหมายของระบบอาหารที่คนได้คาดหวัง บทความนี้เรียบเรียงโดยใช้ข้อมูลใน ๒ ส่วน คือ ๑) จากการทำงานของคณะทำงานจัดเวทีสถานการณ์ระบบอาหารภาคใต้ได้แก่ เอกสารสังเคราะห์สถานการณ์ระบบอาหารในภาคใต้ โดย รศ.ดร.สมยศ พุ่มหว่าและคณะ จากคณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ และเอกสารข้อสรุปจากเวทีสังเคราะห์โจทย์สำคัญเชิงยุทธศาสตร์ระบบอาหารในภาคใต้ โดย นพ.บัญญัติ พงษ์พานิชและคณะ และ ๒) จากเอกสารอ้างอิงเพื่อใช้ข้อมูลประกอบการเรียบเรียงเป็นบทความ (รายละเอียดอยู่ท้ายเล่ม) ผู้ที่สนใจข้อมูลฉบับสมบูรณ์สามารถประสานงานได้ที่ สยอ.

ชุดเอกสารสถานการณ์ระบบอาหารรายภาคทั้ง ๔ เล่มนี้ สยอ.หวังไว้ว่า จะเป็นข้อมูลจุดประกายที่จะนำไปใช้ประโยชน์ในการขับเคลื่อนภาคที่เกี่ยวข้อง สร้างกระบวนการเรียนรู้ในประเด็นโจทย์สำคัญของระบบอาหาร และสร้างการมีส่วนร่วมในการสังเคราะห์ข้อเสนอเชิงนโยบายตั้งแต่ระดับท้องถิ่นไปจนถึงระดับชาติ เพื่อให้ได้ยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารที่สอดคล้องกับสภาวะการณ์ มีความคมชัดและทำได้จริง ซึ่งจะนำไปสู่ข้อเสนอเพื่อพัฒนาระบบอาหารแห่งชาติฉบับเป็นเป้าหมายสำคัญต่อไป

TX 100 ๘691๐ 2546 ๐.2



* BK 0000002744 *

"อาหารถิ่นได้...ความหลากหลายแห่ง..."

สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ

เวทีกาใต้

๑. คุณจตุรงค์ พรหมวิจิต

สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคใต้

๒. คุณช่อเพ็ญ นวลชาว

ศูนย์ฝึกอบรมและพัฒนาการ

สาธารณสุขมูลฐานภาคใต้

๓. คุณน้า วังชากร

สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

๔. คุณมิ่งหวัง มุทะจันทร์

ประธานกลุ่มกะปิปากบางสะกอม

อ.จะนะ สงขลา

๕. คุณปิยะ จุฬาวิทยากุล

สมาชิกสภาเทศบาลเมืองกันตัง

โรงงานห้องเย็นหิวลาการประมง

๖. คุณพิชัย ศรีใส

ประชาคมสงขลา สถาบันสลาตัน

๗. คุณไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิต

คณะอุตสาหกรรมการเกษตร

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

๘. คุณมานะ ช่วยชู

ศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยวลัย

ลักษณ์

๙. คุณยูไซ้ะ แวยูไซ้ะ

ประชาคมนาทิวาส

๑๐. คุณรุจาธิษฐ์ สุชาติ

ประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัด

นครศรีธรรมราช

๑๑. คุณวรรณชัย สุวรรณกาญจน์

รองประธานสหพันธ์องค์กรผู้บริโภค

แห่งประเทศไทย

๑๒. คุณวิชิต ภาสศุกร

ผู้ประสานงานข่ายองค์กรการเงิน

ชุมชน

๑๓. คุณวิภาค พรหมแก้ว

ผู้จัดการบริหารงานขายอาหารสัตว์

บริษัทเบทาโกรภาคใต้จำกัด

๑๔. คุณศักดิ์สิน บัจจักกะภักดี

๒๑๐ ถ.วราธิปัตย์ อ.พุนพิน

สุราษฎร์ธานี

๑๕. คุณศิริจันทร์ภรณ์ อัจฉิมงกุฏ

ศูนย์ฝึกอบรมและพัฒนาการ

สาธารณสุขมูลฐานภาคใต้

๑๖. คุณศิริพันธ์ ทองเกิด

ทำสวนและค้าขายผลผลิต

นครศรีธรรมราช

๑๗. คุณสมศิริ ยิ้มเมือง

โครงการเกษตรทางเลือก

๑๘. คุณเสมอแอ นีแข็ง

ประชาคมนาทิวาส

๑๙. คุณสุกิจ ศิริภัทร

โครงการการจัดการทรัพยากรชายฝั่ง

สุราษฎร์ธานี

๒๐. คุณสุธรรม ชยันต์เกียรติ

ร้านอาหารศรีวินนคร บวรบาซาร์

นครศรีธรรมราช

๒๑. คุณสุปราณี มนูญักษ์ชินากร

สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

๒๒. คุณสุมาลี อุตมาภินันท์

สหทัยมูลนิธิ นครศรีธรรมราช

๒๓. คุณสุวิทย์ มาตยานุมัติ

คณะกรรมการโครงการการจัดการ

ทรัพยากรชายฝั่ง ปัตตานี

๒๔. คุณเสริญ อินทรักษ์

เพาะลูกกุ้ง อ.เมือง ตรัง

๒๕. คุณเอกภินันท์ กำนัลรัตน์

คณะทรัพยากรธรรมชาติ

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

๒๖. นพ.ระวี มาศฉมาดล

ประธานชมรมแพทย์แผนไทย

สุราษฎร์ธานี

๒๗. นพ.เวมายุชาติ แวดาโอ๊ะ

นายกสมาคมนักวิทยาศาสตร์ชุมชนเพื่อ

ประชาสังคมนาทิวาส

๒๘. ส.อ. สุทิน หนูเพชร

ผู้ใหญ่บ้านหมู่ ๕ ต.กระดังงา

อ.สทิงพระ สงขลา

๒๙. ผศ.พัชริน คำรงกิตติกุล

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

๓๐. คุณสบโชค กาญจนโรจน์

สถาบันพัฒนาชุมชนท้องถิ่น

๓๑. นพ.ศิริวัฒน์ ทิพย์ธราดล

รองผู้อำนวยการสำนักงานสนับสนุน

การพัฒนาวิทยาศาสตร์แห่งชาติด้าน

อาหาร

๓๒. คุณสุนันท์ธนา แสนประเสริฐ

สำนักงานสนับสนุนการพัฒนา

วิทยาศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร

๓๓. คุณอรพรรณ ศรีสุขวัฒนา

สำนักงานสนับสนุนการพัฒนา

วิทยาศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร

ผู้สังเคราะห์เอกสารสถานการณ์

๓๔ รศ. ดร.สมยศ พุ่มท้ว

คณะทรัพยากรธรรมชาติ

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

วิทยาการกระบวนการ

๓๕. อาจารย์สมเจตนา มุณีโมโน

สถาบันสลาตัน ๒๔ / ๑๑ ถ.รัชฎา

อ.เมือง ตรัง ๙๒๐๐๐

คณะผู้จัดการเวที

๓๖. นพ.บัญญัติ พงษ์พานิช

สวนสร้างสรรค์ นาคกร - บวรรัตน์

๓๗. คุณปิติ ระวังวงศ์

ผู้ช่วยผู้จัดการสวนสร้างสรรค์ น

- บวรรัตน์



วัฒนธรรมโหลบ่า ที่มาแห่งความหลากหลาย (๑)

หากประเทศไทยเปรียบเสมือนขวานทอง ภาคใต้ก็คือบริเวณด้านขวานที่เริ่มตั้งแต่จังหวัดชุมพรเรื่อยไปจนถึงจังหวัดนราธิวาส สองฝากของภูมิภาคเป็นชายฝั่งทะเล โดยทางด้านตะวันออกติดทะเลจีนใต้และด้านตะวันตกติดทะเลอันดามัน อันเป็นภูมิประเทศที่มีความได้เปรียบต่อการมีความสัมพันธ์กับโลกภายนอกนับเนื่องแต่อดีตจวบจนปัจจุบัน ด้วยเหตุนี้ ชุมชนภาคใต้จึงมีประสบการณ์อันกว้างขวางและหลากหลาย พร้อมทั้งได้รับภาษาและวัฒนธรรม โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารจากภายนอกเข้ามาปะปน

วัฒนธรรมอาหารที่ผสมผสานอยู่ในอาหารภาคใต้ มีที่มาจากการค้านานาชาติบนเส้นทางการค้าโบราณระหว่างจีนกับอินเดียผ่านคาบสมุทรมลายู โดยตั้งสถานีการค้าตามเมืองชายฝั่งทะเลทั้งด้านทะเลอันดามันและอ่าวไทย ความเด่นของวัฒนธรรมอาหารได้จึงอยู่ที่ความหลากหลาย

* วัฒนธรรมอาหารจากอินเดียใต้

โดยเฉพาะวัฒนธรรมมุสลิมที่ถูกปรับให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีอยู่เดิม ด้วยมีการอพยพโยกย้ายเข้ามาตั้งหลักแหล่ง ในดินแดนแหลมมลายูจึงค่อนข้างมีอิทธิพลสูงต่อวัฒนธรรมอาหารในดินแดนแถบนี้

* วัฒนธรรมอาหารมลายู

เนื่องจากภาคใต้เป็นดินแดนติดต่อกับมลายูอีกทั้งมีทรัพยากรอาหารและธรรมชาติคล้ายๆกัน มีเครื่องปรุงรสหลายอย่างเหมือนกัน ไม่ว่าจะเป็นกะปิ น้ำบูดู โดยเฉพาะน้ำบูดูซึ่งเป็นวัฒนธรรมอาหารมุสลิม จึงมีการผสมผสานอาหารไทยกับอาหารมลายู โดยเฉพาะในเขตสี่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ดังเช่น น้ำบูดูอร่อยที่สุดอยู่ที่อำเภอสายบุรี ซึ่งอดีตเป็นศูนย์กลางวัฒนธรรมมุสลิมในเขตคาบสมุทรมลายูหรืออาหารจานเดียวที่ขึ้นชื่อและหากินได้ตามร้านอาหารมุสลิมทั่วไป ได้แก่ สะเต๊ะเนื้อกับข้าวผัด ซุปเครื่องในวัว ละแซ ซอเลาะพริกหยวก เป็นต้น

* วัฒนธรรมอาหารจีน

แต่เดิมมีอิทธิพลไม่มากนัก เพราะถึงแม้จีนจะมีความสัมพันธ์ทางการค้ามาแต่ก่อนเก่าแต่ไม่ได้อพยพมาเฉกเช่นชาวอินเดียใต้ จึงไม่ปรากฏการผสมผสานศิลปการครัวแบบจีนกับมลายูมุสลิมที่เรียกว่าอาหาร “โนนยา (Nonya)” ที่เกิดขึ้นในประเทศสิงคโปร์และมาเลเซีย จนกระทั่งในสมัยรัชกาลที่ ๓ ชาวจีนฮกเกี้ยนได้อพยพมาจากปีนังเพื่อมาทำงานเหมืองแร่และค้าขายในภาคใต้ฝั่งตะวันตก เช่น ระนอง พังงา ภูเก็ต เป็นอาทิ อาหารจีนที่ขึ้นชื่อ เช่น หมูย่างจังหวัดตรัง จังหวัดภูเก็ตมีหมีสะปาวโอ้ต้าว โอบะ ชลข และอาหารเช้า ซึ่งมีต้มซ่าและอาหารอื่นใส่ถ้วยเล็กๆให้เลือกกิน เช่น เขียวบ้อย เกาจี มะกูดเต้ เป็นต้น

คาบสมุทรมลายูใต้จึงเปรียบเสมือนประตูสู่วัฒนธรรมอาหารที่หลากหลาย เป็นสีสันแห่งรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์จนถึงทุกวันนี้

๑.๑ สีสัน รสชาติ : เอกลักษณ์ของภูมิภาค

ในขบวนการวิวัฒนาการของประเทศไทย อาหารบักซ์ได้ ขึ้นชื่อว่าเป็นอาหารที่มีรสชาติเข้มข้นเผ็ดร้อนกว่าภาคอื่น ๆ สันนิษฐานว่า การกินเครื่องเทศที่เผ็ดร้อนได้รับอิทธิพลจากชาวอินเดียได้ ประกอบกับมีพริกไทยอุดมสมบูรณ์อยู่แล้ว และยังได้รับพริกจากอเมริกาเมื่อคริสต์ศตวรรษที่ ๑๖-๑๗ ทำให้รสชาติของคนใต้เผ็ดร้อนมากขึ้น แกงเผ็ดหรือน้ำพริก จึงเป็นอาหารที่ขาดไม่ได้ในสำหรับอาหารของคนใต้ที่เรียกว่า “ดับเท่” อาหารได้ยังนิยม “เข้าขมื่น” เพื่อปรุงรสให้กลิ่นหอมและดับกลิ่นคาวปลา อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะที่โดดเด่นของอาหารใต้ การใช้ขมื่นน่าจะเป็นอิทธิพลของอาหารแขก โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากตามิลหรืออินเดียตอนใต้ อาหารตามิลเข้าไปมีบทบาทในคาบสมุทรมลายูค่อนข้างมาก ดังจะเห็นได้ชัดเจนจากอาหารของชาวมาเลเซีย ขมื่นก็เลยปนเข้ามาใน

วัฒนธรรมการทำอาหารของคนมลายู แล้วระบดเข้ามาในอาหารบักซ์ได้ และด้วยจากการเป็นดินแดนแห่งพืชผักจางาน “ผักเหนาะ” ที่มียอดใบพืชผักในท้องถิ่นมากมายหลายชนิดเป็นอีกสิ่งหนึ่งที่ขาดไม่ได้ ต้องแนมสำหรับมาเสมนับเนื่องแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน คำว่า “เหนาะ” นั้นไม่ใช่ภาษาไทย แต่เป็นภาษาตามิลมาจากคำว่า ‘นะ’ แปลได้ตรงตัวว่าทำให้ผ่อนคลายลงหรือหยุดลงหรือปฏิเสธ คนใต้ตอนล่างโดยเฉพาะอย่างยิ่งมุสลิมที่พูดภาษามลายู หากให้พูดคำว่านะมักจะเรียกเป็นเหนาะ อย่างเช่นเรียกป๊ะว่าเป๊ะ เรียกมะว่าเมาะ เรียกดอละว่าดอเลาะ เมื่อเรียกผักนะจึงกลายเป็นผักเหนาะ สุดท้ายก็กลายเป็นผักเหนาะที่มีความหมายว่าใช้ผักเพื่อใช้ผ่อนคลายรสจัดจ้านของอาหารอื่นและช่วยให้รสอาหารประสานกันสำหรับ นับว่าเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงความเข้มแข็งของการรักษาวิถีอาหารธรรมชาติและภูมิปัญญา เพราะผักเหนาะอาจเป็นผักสด ผักลวกธรรมดาหรือลวกกะทิ และผัก

ดองก็ได้ เป็นต้นว่า ใบแมงลัก ถั่วงอก ผักกาด ผักกระเฉด ผักกะหล่ำ ผักบุง ถั่วฝักยาว ปลีกล้วย หยวกกล้วย หน่อไม้ แดงกวา ชะพลู ผักกูด บวบก ละครตอเบา (กระถิน) มันปู มะกอกป่า ผักหนาม ยอดยาร่วง (ยอดมะม่วงหิมพานต์) ยอดปรางเฌียง เเทียม ทำมิ่ง แซะ จิก หมรุย (หมุย) หน่อเหรียง เหลียง (เหมียง) ใบพาโหม ฯลฯ ขึ้นอยู่กับอาหารจานหลักในสำรับ พื้นถิ่นและฤดูกาล

๑.๒ “เกลอเขา เกลอเล” ความสัมพันธ์เชิงพึ่งพา

ภาคใต้ชุ่มฉ่ำอุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรและอาหารที่มีอยู่ตามธรรมชาติอย่างหลากหลาย ด้วยเป็นภาคที่มีสภาพภูมิศาสตร์ที่แตกต่าง มีทั้งพื้นที่ดอน พื้นที่ราบและพื้นที่ริมฝั่งทะเล ส่งผลให้มีผลผลิตและภาวะเศรษฐกิจสังคมแตกต่างกัน อันเป็นเหตุเบื้องต้นที่ทำให้ระบบอาหารและวัฒนธรรมการกินในแต่ละท้องถิ่นมีความแตกต่างกันไปตามลักษณะพื้นถิ่น

คนฝั่งทะเลเงินใต้/อ่าวไทย เช่น อำเภอกะสมุยและอำเภอกัลคียงในจังหวัดสุราษฎร์ธานี นิยมนำกะลามะพร้าวที่ยังอ่อนและไม่มีเนื้อ ซึ่งเรียกว่า “เหมงมะพร้าว” มาซอยเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำไปคั่วแล้วแกงแทนผัก หรืออำเภอสทิงพระ อำเภอรโนด จังหวัดสงขลา ที่อุดมไปด้วย “ตาลโตนด” นิยมนำหัวของผลตาลมาซอยใส่แกงเลียง แกงกะทิ ทางฝั่งทะเลอันดามัน เช่น จังหวัดระนอง นิยมนำผักเหรียงมาแกงเลียงและลวกจิ้มน้ำพริก หรือจังหวัดภูเก็ตนิยมนำหัวอ่อนของลำต้นพืชน้ำชนิดหนึ่ง ที่เรียกเป็นภาษาพื้นเมืองว่า “คาเป็ก” หรือหน่อไม้ นำมาปรุงเป็นอาหาร เป็นต้น

ซึ่งแต่ละชุมชน ก็มีได้มีศักยภาพในการผลิตอาหารได้ครบถ้วนเพียงพอที่จะพึ่งพาตนเองได้ ด้วยเหตุนี้ ชาวใต้จึงอยู่ด้วยการพึ่งพาอาศัยกัน ก่อให้เกิดความสัมพันธ์ลักษณะ “เกลอเขา เกลอเล” เช่น ชาวสวนบนภูเขาต้องการข้าว เกลือ กะปิ น้ำปลา จากชุมชนชายฝั่ง ขณะที่ชุมชนในที่ราบและชายฝั่งก็ต้องอาศัยของป่า เครื่องเทศ

พืชผัก ผลไม้ จากชุมชนในที่สูง

การผลิตอาหารที่แตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น ก่อให้เกิดระบบการแลกเปลี่ยนสินค้า ในขณะที่เดียวกันก็ได้ส่งผลให้ชุมชนภาคใต้มีการแลกเปลี่ยนความรู้และเทคโนโลยีการผลิตระหว่างกัน รวมทั้งการเรียนรู้อะหว่างชุมชนต่างพื้นที่กันด้วย

๑.๓ ศาสตร์ ปะเพณี : อภิวัดของอาหาร

ภาคใต้ นอกจากจะมีอาหารโดยทั่วไปดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้น ยังมีวัฒนธรรมอาหารที่เกิดจากอิทธิพลของประเพณี ความเชื่อทางศาสนา

* วัฒนธรรมในการต้อนรับแขกผู้มาเยือน
ที่บ้านหรือเพื่อนสมาชิก

เจ้าของบ้านจะจัดเตรียมอาหารพิเศษไว้ต้อนรับ คือ นาซิกาแม ซาเตแกงมัสมั่นเนื้อ ไก่ก้อและ ถือเป็นความภาคภูมิใจของเจ้าของบ้านและเป็นการให้เกียรติแก่แขก อาหารเหล่านี้

นั้นนอกจากเป็นอาหารพิเศษต้อนรับแขกแล้ว ยังเป็นอาหารในงานสำคัญ เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ วันฮารีรายอ และงเนเลี้ยงรับรองแบบพื้นเมือง

* วัฒนธรรมอาหารในงานบุญ

แปรผันตามลักษณะของงานบุญ เช่น ประเพณีบุญเดือนสิบหรือเรียกอีกอย่างว่าประเพณีทิ้งเปรตหรือชิงเปรต มีขนมหลัก ๕ ชนิด คือ ขนมลา เชื่อว่าช่วยให้เปรตที่มีปากเท่ารูเข็มได้ตักกินที่ละเส้น ขนมดีซำ (หรือขนมเบซำ) เชื่อว่าเพื่อให้เปรตใช้แทนเบี้ย หรือแทนตุ้มหู ขนมพอง เชื่อกันว่าใช้แทนแพให้บรรพชนหรือเปรตล่องข้ามห้วงมหารรณพตามพุทธศาสนา ขนมไข่ปลา (ขนมกง) เชื่อว่าใช้เป็นของประดับ และ ขนมบ้า ใช้แทนลูกสะบ้า ประเพณีชักพระ (เดือนตุลาคม) ขนมที่เป็นสัญลักษณ์คือ ขนมปัด ขนมต้ม ประเพณีวันฮารียอหรือวันออกบวช ในรอบปีมีสองครั้งคือ รายอปอซอกกับจาก



รอยอฮัจยี ขนมหส่วนใหญ่เป็น ข้าวต้มลูกโยน ข้าวต้มมัด ข้าวหมาก ตะแปกูปิกายู สะเต๊ะ ข้าวอัด ขนมหปัง จิ้มแกงเนื้อหรือแกงไก่ โรตีส ข้าวหลาม ขนมหจีน หรือข้าว เป็นต้น

* วัฒนธรรมอาหารฮาลาล

ชาวมุสลิมผู้นับถือศาสนาอิสลาม ต้องบริโภคอาหารตามแนวทางที่ ศาสนบัญญัติไว้ ซึ่งถือเป็นวัฒนธรรม การบริโภคอาหารที่มีความเฉพาะตัว กล่าวคือ จะเลือกบริโภคแต่สิ่ง ที่ ศาสนาอนุมัติ (อาหารฮาลาล) ตั้งแต่ วิธีการฆ่าและชุดอุปกรณ์หรือเครื่อง มือต่างๆ ที่จะต้องผ่านกระบวนการ หรือถูกจัดเตรียม โดยผ่านการทำความสะอาด

สะอาดตามหลักการอิสลาม และหลีกเลี่ยงการบริโภคอาหารที่ศาสนาห้าม (อาหารหะรอม) มิฉะนั้นจะได้รับโทษ จากอัลลอฮ์ เช่น ห้ามกินเนื้อสัตว์ที่ ตายเองซึ่งมิได้เกิดจากการตั้งใจหรือ เจตนาที่จะฆ่าเพื่อให้นำมาทำเป็นอาหาร เพราะถือว่าเป็นการขัดต่อเกียรติยศ ของมนุษย์ คือ กินในสิ่งที่ไม่ได้ตั้งใจ ดังนั้นการฆ่าสัตว์เพื่อการกินจึงมี บทบัญญัติไว้ อีกทั้งรูปแบบการกิน อาหารที่สมาชิกทุกคนนั่งกินอาหาร ร่วมกันในหมู่ชาวไทยมุสลิม อาจจะมีผลเนื่องจากอิทธิพลศาสนา ที่ระบุว่า "จรรวมกันกินอาหาร" เป็นประชาธิปไตย ในการกินอาหารที่ช่วยให้ทุกคนมีโอกาส ได้รับอาหารใกล้เคียงกัน

ทรัพยากรธรรมชาติ : ทุน “อาหาร” ลด (๒)

ความได้เปรียบของที่ตั้งทางสภาพภูมิศาสตร์ ทำให้ภาคใต้มีภูมิเนเวศที่หลากหลายมีทรัพยากรอันอุดมสมบูรณ์ ไม่ว่าจะเป็น พื้นที่ชายฝั่งทะเลทั้งด้านตะวันออก(อ่าวไทย)และฝั่งตะวันตก(ทะเลอันดามัน) ที่มีการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรชายฝั่งในส่วนของพื้นที่ป่าชายเลนและสัตว์น้ำ พื้นที่สูงเขตภูเขาและพื้นที่ราบลุ่มริมแม่น้ำที่มีการใช้ประโยชน์เพื่อการเพาะปลูก “อาหาร” หรือพืชเศรษฐกิจอื่นๆ เป็นต้น แต่หากจากการพัฒนาประเทศที่มุ่งเน้นการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจเป็นหลักโดยอาศัยเทคโนโลยีสมัยใหม่จากภายนอก มิได้พัฒนาระดับจาก

เทคนิค/เครื่องมือที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิม ประกอบกับการขยายตัวของอำนาจการจัดการทรัพยากรของรัฐ บนพื้นฐานของกรอบกฎหมายและนโยบาย ก่อให้เกิดปัญหาและการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิเนเวศและทรัพยากรที่สำคัญ อันส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตของคนได้ ดังต่อไปนี้



๓.๑ กรัฟฟิคายาว

เป็นทรัพยากรที่มีบทบาทและความสำคัญ ด้วยมีทรัพยากรที่สำคัญ ได้แก่ สัตว์น้ำ ป่าชายเลน ภูเขาทะเล และปะการัง ซึ่งล้วนแต่เป็นองค์ประกอบที่เกี่ยวพันกัน ภายใต้ความสมดุลของระบบนิเวศชายฝั่งทะเล ก่อให้เกิดความมั่นคง เสถียรภาพและความอุดมสมบูรณ์ อันเป็นแหล่งพึ่งพาและใช้ประโยชน์บนฐานความจำเป็นของการดำรงชีวิตของชุมชนผู้อยู่อาศัยบริเวณชายฝั่ง ที่ส่วนใหญ่มีอาชีพทำการประมง จากรายงานการสำรวจคร่าวเรือประมงทะเลของสำนักงานสถิติแห่งชาติและกรมประมง เมื่อปี ๒๕๔๐ พบว่า ในภาคใต้ของประเทศไทยที่มีพื้นที่ชายฝั่งทะเลด้านอ่าวไทย และฝั่งอันดามันยาวประมาณ ๑,๗๐๐ กิโลเมตรในพื้นที่ ๑๓ จังหวัด มีจำนวนคร่าวเรือประมาณ ๓๔,๗๐๐ คร่าวเรือหรือร้อยละ ๔๐ ของคร่าวเรือประมงขนาดเล็กทั่วประเทศ การดำรงชีวิตดังกล่าวก่อให้เกิดวัฒนธรรม

และวิถีชีวิตที่ผูกพันกับท้องทะเล ซึ่งการดำรงชีวิตดังกล่าวได้แปรเปลี่ยนไปเนื่องจากทรัพยากรที่เป็นแหล่งอิงอาศัยถูกรุกรานมากขึ้นเรื่อยๆ

* ความอุดมในอดีต...ก็เหลืออยู่ใบ
ปัจจุบัน

ก. ป่าชายเลน

เมื่อปี ๒๕๐๔ มีป่าชายเลนอยู่ ๒.๓ ล้านไร่ ป่าสมัยนั้นมีความอุดมสมบูรณ์มาก ต้นโกงกางโตขนาด ๒ คนโอบก็มี หากในปี ๒๕๒๕ กลับเหลืออยู่เพียง ๑.๐ ล้านไร่ เพียง ๒๕ ปีเท่านั้นป่าลดลงกว่าร้อยละ ๕๐ สาเหตุที่ลดลงเกิดจาก (๑) การให้สัมปทานป่าชายเลนแก่เอกชนเพื่อตัดไม้เผาถ่านสำหรับใช้ในประเทศและส่งออกไปยังประเทศมาเลเซียและสิงคโปร์ ซึ่งในครั้งแรกเป็นการให้สัมปทานเป็นรายปี และเป็นเพียงการตัดแม่ไม้โดยไม่มีการปลูกทดแทน ทำให้ป่าเสื่อมโทรมลงมาก กรมป่าไม้จึงได้เปลี่ยนเป็นให้สัมปทานระยะยาว ๑๕ ปี โดยให้แบ่ง

พื้นที่ได้สัมปทานออกเป็น ๑๕ แปลง ย่อย และให้ตัดปีละแปลง พร้อมปลูก ทดแทนใหม่ทันที พบครบ ๑๕ แปลง ไม่ในแปลงที่ ๑ ก็จะครบอายุตัดรอบ ใหม่พอดี หากในความเป็นจริงแล้ว ผู้รับสัมปทานดำเนินการตามเงื่อนไข สัญญาน้อยราย จึงทำให้มีจำนวนผู้ได้ รับสัมปทานในรอบที่ ๒ ลดลงและป่า ชายเลนในบางจังหวัด เช่น ระยอง ชลบุรีและชุมพร ก็เสื่อมโทรมจนไม่ สามารถให้สัมปทานได้ รวมแล้วพบว่า มีการสูญเสียพื้นที่ป่าถึง ๑๙๙,๔๕๐ ไร่ ในปี ๒๕๓๔ ซึ่งการให้สัมปทานระยะ ยาวแบบนี้ก็ยังคงดำเนินการอยู่เรื่อยมา (๒) การเพาะเลี้ยงกุ้งในเขตป่าชายเลน ก่อให้เกิดการสูญเสียป่าอย่างถาวร ตาม รายงานของกรมป่าไม้พบว่า ในปี ๒๕๒๙ มีการบุกรุกป่าเพื่อทำนากุ้ง ๖๘๙,๑๒๙ ไร่หรือร้อยละ ๖๔.๓๐ ของ ป่าชายเลนที่สูญเสียไปทั้งหมด ด้วยได้ รับการสนับสนุนจากรัฐบาลในช่วง เวลานั้นอย่างเต็มที่ เพราะสามารถนำ เงินเข้าประเทศได้ถึงปีละ ๓ - ๔ หมื่น ล้านบาท การทำนากุ้งไม่เกิดประโยชน์

ต่อคนพื้นที่นั้นแต่อย่างใด หากกลับ สร้างปัญหาที่มีผลต่อคุณภาพและวิถี ชีวิต ทั้งเกิดผลกระทบต่อทรัพยากร ชายฝั่งและทรัพยากรสัตว์น้ำที่เป็น แหล่งอาหารและปัจจัยสำคัญในการ ดำรงชีวิตอีกด้วย

๖. ทรัพยากร (ทรัพยากร)

มีบิยาวขึ้นอยู่หนาแน่น ลูไป ตามกระแส น้ำตวยเหมือนผมนาง หญ้า ทะเลเป็นทั้งแหล่งอาหารที่สมบูรณ์ และเป็นที่พักผ่อนของสัตว์น้ำวัย อ่อนจำนวนมาก เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา ตามรายงานทางวิชาการกล่าวว่า หญ้า ทะเลในโลกนี้มีเพียง ๕๐ ชนิด พบใน ประเทศไทยทางฝั่งทะเลอันดามันถึง ๑๒ ชนิด เป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของ สัตว์ใกล้สูญพันธุ์ ๒ ชนิด คือ เต่าทะเล และพะยูน หากในปัจจุบันหญ้าทะเล ถูกทำลายลงจนเกือบหมดด้วยน้ำเสีย จากแหล่งต่างๆ เช่น จากโรงงาน อุตสาหกรรม จากการเพาะเลี้ยงกุ้ง และ จากการใช้เครื่องมือประมงที่ไม่เหมาะสม เช่น อวนรุน อวนลาก อวนชัก

ก. ปลาธง

เป็นสัตว์ตัวเล็กๆ สร้างสาร
หินปูนห่อหุ้มเป็นรูปร่างต่างๆ เช่น ดอก
เห็ด เขากวาง รวมกันอยู่บนฐานที่
แข็งแรง แถบพื้นที่ชายฝั่งที่น้ำใสสะอาด
เป็นบริเวณกว้าง หรืออยู่รอบๆ เกาะที่
น้ำค่อนข้างลึก ปะการังเสียหาย
เนื่องจากการท่องเที่ยว การจอดเรือ
และการทำประมงแบบทำลายล้าง เช่น
การใช้ระเบิด ใช้ยาพิษ และใช้อวนลาก

ง. สัตว์น้ำ

แต่เดิมนั้นสัตว์น้ำมีชุกชุมพอ
เลี้ยงผู้คนได้อย่างสบาย จากการศึกษา
ของสถาบันการจัดการทรัพยากร
ชายฝั่งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
พบว่าเพียงใช้เครื่องมือจับปลาพื้นบ้าน
เช่น ลอบ เบ็ด แห ไซ แม้กระทั่งเรือ
ผีหลอกก็สามารถจับสัตว์น้ำได้จำนวน
มาก ชาวบ้านบางคนเล่าว่า แต่ก่อน
ปลาตัวโตขนาดเท่าหนอง และว่ายมา
หาคน หากปัจจุบันคนต้องไปหาปลา
เพราะสัตว์น้ำมีทั้งปริมาณและขนาดที่

เล็กลงมาก เป็นเพราะมีการพัฒนา
เทคโนโลยีของเครื่องมือจับปลามากขึ้น
เช่น ในปี ๒๕๐๔ มีการทดลองใช้เรือ
อวนลากที่ใช้แผ่นตะเมาจากเยอรมัน ผล
ก็คือ จับปลาหน้าดินได้มาก ทำให้เรือ
ประเภทนี้เพิ่มจำนวนสูงขึ้นถึง ๔๐,๐๐๐
ลำ จับปลาได้ปริมาณรวมกันเป็น ๑๐
เท่าจากที่เคย ในปี ๒๕๐๖ มีรายงานว่า
ใช้อวนลากชนิดนี้ ๑ ชั่วโมงได้ปลาสูงถึง
๒๓๐ กิโลกรัม หากเมื่อถึงปี ๒๕๒๘
เหลือเพียง ๔๐ กิโลกรัม และเหลือเพียง
๒๕ กิโลกรัมเมื่อปี ๒๕๓๒ จะเห็นได้ว่า
ความอุดมสมบูรณ์เริ่มลดลงอย่างมาก
และปลาจับได้ส่วนมากเป็นปลาเล็กที่
ไม่มีประโยชน์เชิงเศรษฐกิจถึงร้อยละ
๖๓.๓๐ เป็นปลาที่เป็นประโยชน์เชิง
เศรษฐกิจเพียงร้อยละ ๑๓-๑๔ เป็นกุ้ง
ต่างๆ ร้อยละ ๑๒ นอกนั้นเป็นปลาหมึก
ปูและอื่นๆ อีกประมาณร้อยละ ๑๐

นอกจากนี้ ยังเกิดกรณีการรुक้า
เขตประมงน้ำตื้นชายฝั่งของชาว
ประมงพื้นบ้านจากธุรกิจประมงขนาดใหญ่ มีการใช้อวนลากยาเบื่อเมา ระเบิด
ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตความเป็นอยู่

ของชาวประมงพื้นบ้าน ด้วยสัตว์น้ำ
ชายฝั่งลดลง เครื่องมือพื้นบ้านที่วาง
ดักจับก็เสียหาย อีกทั้งส่งผลกระทบต่อปลาที่
เลี้ยงในกระชังตามชายฝั่ง ชาวบ้าน
บางรายจำต้องเปลี่ยนอาชีพไปเป็น
กรรมกรรับจ้างแรงงาน เช่น รับจ้าง
ตัดไม้โก่งกางป้อนโรงเผาถ่าน รับจ้าง
ทำโป๊ะ หากบางรายที่ยังคงประกอบ
อาชีพประมงก็เริ่มต้นเข้าสู่วังวนของ
การกู้ยืมเงินจากกลุ่มนายทุนแพปลา
เพื่อซื้อเครื่องมือจับปลาใหม่ จับปลา
ได้เท่าไรก็ต้องขายให้กับแพปลาเพื่อ
หักหนี้ ที่เหลือก็แทบไม่พอกิน จึงพบ
เด็กๆ ลูกชาวประมงที่ขาดสารอาหาร
ได้ทั่วไป

๒.๒ กรรพยากน้ำ

ปัญหาและข้อจำกัดของภาคใต้
คือ แหล่งน้ำจืดมีจำกัด เนื่องจาก
ระบบชลประทานไม่ทั่วถึง มีแนวโน้ม
ที่จะขาดน้ำมากขึ้นจากการขยายตัว
ทางเศรษฐกิจ มีการใช้น้ำทางภาค
อุตสาหกรรม และการท่องเที่ยวมากขึ้น

ประกอบกับมีการใช้น้ำอย่างไม่มี
ประสิทธิภาพและไม่ประหยัด ตลอด
จนประชาชนในพื้นที่ขาดการมีส่วน
ร่วมในการพัฒนาแหล่งน้ำ ทำให้การ
พัฒนาแหล่งน้ำไม่สามารถสนองตอบ
ได้อย่างสอดคล้องกับความต้องการ
ของท้องถิ่น ดังเช่น “พื้นที่ลุ่มน้ำ
ปากพนัง” ที่ในอดีตปากพนังเป็นเมือง
ท่าและอยู่ข้าวอยู่น้ำที่สำคัญ อดีตอันเรือง
รองหลังแปรเปลี่ยนไปอย่างรวดเร็ว
จากการถาโถมเข้าใส่ของพฤติกรรมที่
มุ่งเพียงช่วงชิงและใช้ทรัพยากรอย่าง
ฟุ่มเฟือย โดยขาดจิตสำนึกที่จะ
ปกป้องรักษา ทั้งจากการบุกรุกทำลาย
ป่าไม้ในพื้นที่ต้นน้ำซึ่งเป็นแหล่ง
รองรับน้ำฝนและกักเก็บน้ำตาม
ธรรมชาติ ประกอบกับการใช้น้ำจืดมี
มากขึ้นตามจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น
ทำให้ลำน้ำสายต่างๆในพื้นที่ลุ่มน้ำ
ปากพนังมีปริมาณลดลงเรื่อยๆ จนถึง
ขั้นวิกฤต ก่อให้เกิดวัฏจักรของปัญหา
หมวนวนวิถีชีวิตผู้คน เช่น (๑) น้ำเค็มรุก
น้ำจืดลด เป็นเหตุให้พื้นที่นาข้าวกว่า
๕ แสนไร่ลดจำนวนลงไปกว่าครึ่ง

ราษฎรละทิ้งผืนดินไปมีอาชีพรับจ้าง หรือเข้าสู่ระบบโรงงาน (๒) นาข้าว-นาทุ่งน้ำเสียจากนาทุ่งที่ลงสู่ลำน้ำธรรมชาติ และที่ดินข้างเคียง ทำให้ที่ดินและลำน้ำมีสภาพความเค็มแพร่กระจายออกไป ชาวนาทำนาข้าวไม่ได้ จนเกิดความขัดแย้งรุนแรง (๓) อุทกภัยมาเยือน ทำให้น้ำท่วมขังเป็นเวลานาน ไร่นาเสียหายมากกว่า ๗๘๐,๐๐๐ ไร่ คิดเป็นมูลค่า ๒๒๔ ล้านบาทต่อปี เป็นเพราะถนนและทางรถไฟขวางทิศทางการไหลของน้ำ

๒.๓ กรรพยการก่อดิน

ภาคใต้มีพื้นที่ทั้งหมด ๔๔ ล้านไร่ จัดแบ่งการใช้ที่ดินเป็น ๓ กลุ่ม ได้แก่ พื้นที่ถือครองทางการเกษตร พื้นที่ป่าไม้ และพื้นที่ป่าเสื่อมโทรมแต่ยังไม่ได้ทำการเกษตร ปัญหาของทรัพยากรดินมีมากมายหลายอย่าง ดังเช่น พื้นที่ป่าเหลือน้อย เนื่องจากการทำลายป่าจนทำให้เกิดการสูญเสียทางนิเวศวิทยา ทำลายสมดุลของธรรมชาติก่อให้เกิด

ภัยแล้งและน้ำท่วมทุกปี สภาพดินที่ติดชายฝั่งทะเลเป็นดินเค็ม และมีปริมาณธาตุอาหารในดินต่ำ จึงส่งผลกระทบต่อการปลูกพืชมาก การใช้ประโยชน์ที่ดินมีการจัดการไม่ดีพอ ขาดการวางแผนการใช้และการปรับปรุงรวมไปถึงการเร่งรัดการเพิ่มผลผลิตด้วยการใช้สารเคมี ไม่ว่าจะป็นปุ๋ย สารฆ่าแมลง สารกำจัดศัตรูพืชอย่างไม่ถูกหลักวิชาการ ทำให้เกิดปัญหาตามมา

พสุติ:๑๐๖ : ป่าพรุพินสุดกัทยของไทรย

จากการสำรวจและศึกษาวิจัยเกี่ยวกับพรุโต๊ะแดงของกรมป่าไม้ ยืนยันว่า ป่าพรุโต๊ะแดงที่มีเนื้อที่รวมกันประมาณ ๒ แสนไร่ เป็นศูนย์รวมพันธุ์กรรมทางธรรมชาติขนาดใหญ่ที่มีความหลากหลายและทรงคุณค่า มีพันธุ์ไม้ไม่น้อยกว่า ๔๗๐ ชนิด ซึ่งเป็นพันธุ์พืชหายากที่เป็นเฉพาะถิ่น (ENDEMIC SPECIES) และใกล้สูญพันธุ์ นอกจากนี้ยังค้นพบสัตว์ป่าอาศัยอยู่ในพรุแห่งนี้กว่า ๓๐๐ ชนิด และมีหลายชนิดที่เป็นสัตว์ที่ค้นพบเป็น

ครั้งแรกในประเทศไทย พื้นที่พรุเป็นแหล่งอาหารอันอุดมสมบูรณ์ของตัวอ่อนของสัตว์น้ำชนิดต่างๆ วงจรและห่วงโซ่อาหารได้เกิดขึ้นและวนเวียนอย่างต่อเนื่อง หากนับแต่ปี ๒๕๓๘ เป็นต้นมา ป่าพรุได้ถูกทำลายลงอย่างรวดเร็ว ทั้งจากน้ำมือมนุษย์ที่ไม่ตระหนักในคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่อย่างจำกัดและจากไฟป่าที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ

๒.๔ กรัพยากรมนุษย์

ประชากรในภาคใต้มีจำนวนคิดเป็นร้อยละ ๑๓ ของประชากรทั่วประเทศ ความหนาแน่น ๑๑๕ คนต่อตารางกิโลเมตร มีรายได้เฉลี่ยต่อครัวเรือนเท่ากับ ๑๐,๙๑๔ บาท ซึ่งน้อยกว่ารายได้เฉลี่ยของครัวเรือนทั้งประเทศที่มีรายได้เท่ากับ ๑๒,๑๘๕ บาท

ปัญหาทรัพยากรมนุษย์ในการผลิตอาหาร พอสรุปได้คือ การขาดแคลนแรงงาน เนื่องจากการจัดการทรัพยากรที่ไม่เป็นธรรมและ

ไม่มีประสิทธิภาพ ประชากรในภาคเกษตรกรรมซึ่งเป็นฐานสำคัญในการผลิตอาหารถูกทอดทิ้ง เกิดช่องว่างระหว่างคนในชนบทและคนในเมือง มีการอพยพแรงงานจากชนบทเข้าสู่เมืองเพื่อทำงานรับจ้างในโรงงานอุตสาหกรรมที่รายได้สูงกว่าการประกอบอาชีพเกษตรกรรม ซึ่งมีความลำบากและมีความเสี่ยงมากกว่า



สถานการณ์การผลิต “อาหาร” (๓)

เมื่อทรัพยากรธรรมชาติที่ถือได้ว่าเป็น “ทุน” ของคนได้ถูกรุกรานและเสื่อมโทรมลง นอกจากจะมีผลทำให้ “อาหารในธรรมชาติ” ลดจำนวนและความหลากหลายลงแล้ว ยังส่งผลกระทบต่อระบบการผลิตทั้งอาหารและพืชเศรษฐกิจที่สำคัญอีกด้วย



๓.๑ ป่า

สถานการณ์ทั่วไป ภาคใต้มีพื้นที่ปลูกข้าวคิดเป็นร้อยละ ๓๗ ของพื้นที่ทางเกษตรทั้งหมด ทำนาใน ๔ ลักษณะ คือ นาดำ นาหว่าน นาหว่านสำรว (หว่านข้าวแห้ง) นาหว่านน้ำตม และนาหยอด พันธุ์ข้าวที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นพันธุ์พื้นเมือง เช่น พันธุ์เสี้ยนก ฉ้างจังหวัดหรือช่องจังหวัด ช่อสูง ข้าวขาวและกันดั่ง ต้นทุนการผลิตข้าวในภาคใต้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ ๓.๕๕ ต่อปี ในขณะที่ความต้องการข้าวเพื่อการบริโภคของประชากรในภาคใต้สูงถึงปีละประมาณ ๑.๖ - ๑.๗ ล้านตัน ทำให้ต้องสั่งซื้อข้าวจากภาคอื่นถึงปีละ ๐.๖ - ๐.๗ ล้านตัน

ปัญหาและข้อจำกัด พื้นที่ปลูกข้าวมีแนวโน้มลดลง เพราะพื้นที่บางส่วนถูกนำไปใช้ในกิจกรรมบางอย่าง เช่น การทำนาุ้ง การสร้างที่อยู่อาศัย การตั้งโรงงานอุตสาหกรรม เป็นต้น

ทำให้ผลผลิตข้าวของภาคใต้ซึ่งไม่พอเพียงต่อการบริโภคอยู่แล้วยิ่งขาดแคลนมากขึ้น นโยบายของรัฐบาลในการสนับสนุนการปลูกข้าวมีน้อย ทั้งยังขาดแคลนผลงานวิจัยที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการเกษตรของภาคใต้ การขาดแคลนเทคโนโลยีทำให้ผลผลิตตกต่ำ ผลตอบแทนจากการทำนาต่ำ ประชาชนจึงสนใจที่จะไปประกอบอาชีพอื่น

๓.๒ ไม้พลับดับ

มีพื้นที่ปลูกร้อยละ ๕๕ ของพื้นที่เกษตรทั้งหมด มีหลายแหล่งผลิตด้วยกัน เช่น ทุเรียนหลังสวนที่จังหวัดชุมพร พื้นที่ปลูกลองกองคิดเป็นร้อยละ ๔๒.๓๒ ของพื้นที่ปลูกลองกองในภาคใต้ทำให้จังหวัดนราธิวาสได้ชื่อว่าเป็นแหล่งผลิตลองกองที่มีคุณภาพที่สุดของประเทศ โดยเฉพาะลองกองตันหยงมัส อำเภอระแงะ และแหล่ง

ผลิตเงาะที่มีชื่อเสียงของประเทศ ผลผลิตเงาะยังมีคุณภาพดีโดยเฉพาะ เงาะโรงเรียนต้องอำเภอนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ปัญหา ราคาของผลผลิตจะถูกกำหนดจากตลาด บางครั้งทำให้ราคาลดลงและแปรปรวน บริโภคในประเทศเป็นส่วนใหญ่ นอกนั้นจะส่งออกต่างประเทศ ในอนาคตผลผลิตจะมีแนวโน้มสูงขึ้น เนื่องจากได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐบาล ทั้งการลงทุนเทคโนโลยีที่ทันสมัย และการตลาดที่ดีพอ

๓.๓ ไม้ยืนต้นอุตสาหกรรม

ไม้ยืนต้นอุตสาหกรรมพืชอุตสาหกรรมที่เกษตรกรภาคใต้นิยมปลูกมากที่สุด ได้แก่ กาแฟ มะม่วงหิมพานต์ สะตอ หมากรุก มะพร้าวอ่อน โกโก้ และไม้ตอง การพัฒนาการผลิตไม้ยืนต้นอุตสาหกรรม จะมุ่งเน้นที่ปริมาณและคุณภาพของผลผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคและโรงงาน

อุตสาหกรรม ทั้งภายในและต่างประเทศ

ความต้องการของตลาดในเรื่องมะพร้าวอ่อนมีสูงมาก เนื่องจากรัฐบาลสนับสนุนและส่งเสริมการท่องเที่ยวในประเทศ จังหวัดต่างๆในภาคใต้จึงเปิดตลาดการท่องเที่ยวของตนเอง มะพร้าวอ่อนถือว่าเป็น เครื่องดื่มที่นิยมของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ผลผลิตจากมะพร้าวอ่อนจึงมีทั้งเป็นลูกสดๆ แปรรูปบรรจุถุงหรือเป็นขวด ในปัจจุบันมีปัจจัยและข้อจำกัดคือ ผลผลิตมะพร้าวอ่อนไม่พอเพียงต่อความต้องการของตลาด

๓.๔. ปศุสัตว์

การเลี้ยงปศุสัตว์ในภาคใต้มีกระจายอยู่ทุกจังหวัด ผู้เลี้ยงมีทั้งเกษตรกรรายย่อยที่มีการเลี้ยงแบบดั้งเดิมได้ปริมาณไม่มากนัก และเกษตรกรที่พัฒนาการเลี้ยงที่ทันสมัยมีผลผลิตเป็นปริมาณมาก เป็นการผลิตเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดีส่งตลาด จาก

รายงานเศรษฐกิจภาคใต้เดือนธันวาคม ๒๕๔๔ ของธนาคารแห่งประเทศไทย สำนักงานภาคใต้ พบว่าความต้องการบริโภคเนื้อสุกรและเนื้อไก่ ยังอยู่ในระดับสูง โดยเฉพาะไก่เนื้อสามารถส่งออกไปสู่ตลาดญี่ปุ่นได้เพิ่มขึ้น แต่ถึงอย่างไรรายได้จากปศุสัตว์ยังต่ำกว่ารายได้จากพืช กล่าวคือรายได้จากพืชคิดเป็นร้อยละ ๗๔ ส่วนจากสัตว์มีเพียงร้อยละ ๕.๗

๓.๕ การประมง

เนื่องจากสภาพความได้เปรียบทางภูมิศาสตร์ของภาคใต้ที่มีทะเลทั้งสองด้านคือ ทะเลอันดามัน และอ่าวไทย ทำให้การประมงเป็นอาชีพที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของภาคใต้เป็นอย่างยิ่ง เป็นการสร้างรายได้ มีการจ้างงาน อุตสาหกรรมต่อเนื่อง ขยายการแปรรูป เพิ่มรายได้การส่งออกเป็นมูลค่า ๑๐,๐๐๐ ล้านบาทต่อปี ในการทำประมงจะมีทั้งประมงทะเล ประมง

เพาะเลี้ยง และประมงธรรมชาติน้ำจืด

เมื่อการประมงเจริญรุดหน้าไป จึงทำให้เกิดอุตสาหกรรมที่สนับสนุนการประมงได้แก่ น้ำแข็ง ห้องเย็น โรงงานผลิตอวน พาหนะขนส่ง โรงงานผลิตภาชนะ อุตสาหกรรมต่อเรือ ส่วนอุตสาหกรรมที่ตามมาได้แก่ โรงงานปลาป่น ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป เช่น กะปิ น้ำปลา ปลาเค็ม กุ้งแห้ง ลูกชิ้นปลา และอาหารกระป๋อง เป็นต้น

อุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำได้ขยายตัวและกระจายอยู่ตามจังหวัดต่างๆทางภาคใต้ ปัจจุบันนิยมแปรรูปเป็นซูริมี (ปลาแห้ง) หรือนำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อย่างอื่น เช่น เต้าหู้ปลา จากการสำรวจโรงงานที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปสัตว์น้ำ พบว่าร้อยละ ๘๐ เป็นโรงงานขนาดกลางและขนาดใหญ่ ที่มีการผลิตเพื่อการส่งออก มีทั้งการแปรรูปขั้นต้น เช่น การแช่เย็น แช่แข็ง ตากแห้ง และการแปรรูปขั้นสูง เช่น การบรรจุกระป๋อง และการปรุงแต่งด้วยวัตถุดิบอื่นๆ ตลาดที่สำคัญได้แก่

สหรัฐอเมริกา และญี่ปุ่น

ปัญหาของการทำประมงที่พบ ได้แก่ ความเสื่อมโทรมของทรัพยากร สัตว์น้ำทั้งฝั่งทะเลอันดามันและฝั่งอ่าวไทย สาเหตุของการเสื่อมโทรมเกิดจากชาวประมงจับสัตว์น้ำมากเกินไป (OVERFISHING) ทำประมงในฤดูวางไข่ใช้เครื่องมือที่ไม่เหมาะสม เช่น ใช้อวนลาก ใช้อวนตาถี่เกินไป การระเบิดปลา การใช้ยาเบื่อ และใช้ไฟฟ้า ข้อดี ปัญหาต้นทุนสูงเนื่องจากราคาน้ำมันเชื้อเพลิงสูงขึ้น ปัญหาความขัดแย้งระหว่างชาวประมงพื้นบ้านและชาวประมงพาณิชย์ นอกจากนี้ยังเกิดการขัดแย้งกับประเทศเพื่อนบ้านอีกด้วย



๓.๖ การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

ผลผลิตทางการประมงมีแนวโน้มลดลงเรื่อยๆ เนื่องจากสภาพความเสื่อมโทรมของทรัพยากรแหล่งต่างๆ ที่ถูกทำลายลง รวมทั้งความต้องการบริโภคที่สูงขึ้น ทำให้เกิดการพัฒนาวิธีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเพื่อเพิ่มผลผลิต ซึ่งในภาคใต้มีการผลิตเป็น ๓ แบบใหญ่ๆ คือ

- การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืด มี ๓ ลักษณะ คือ การเลี้ยงแบบรวม (POLY CULTURE) เป็นการเลี้ยงปลาหลายชนิดในบ่อเดียวกัน การเลี้ยงแบบผสมผสาน (INTEGRATED CULTURE) รู้จัก

กันในลักษณะที่เรียกว่า ไร่นาสวนผสม การเลี้ยงแบบพัฒนา (INTENSIVE CULTURE) เป็นการเลี้ยงปลาชนิดใดชนิดหนึ่งแต่เพียงอย่างเดียว

- การเพาะเลี้ยงน้ำกร่อย มี ๒ ลักษณะ คือ การเลี้ยงในกระชัง และการเลี้ยงในบ่อที่ถูกขุดขึ้นสัตว์น้ำกร่อยที่นิยมเลี้ยงในภาคใต้ ได้แก่ ปลาเก๋า และปลากะพง
- การเพาะเลี้ยงชายฝั่ง มีความสำคัญมากเพราะทำรายได้ให้แก่ผู้เลี้ยงสูง ที่นิยมเลี้ยงมากที่สุด ได้แก่ กุ้งกุลาดำ กุ้งอื่นๆ และหอย ข้อจำกัดในการเลี้ยงกุ้งกุลาดำ ได้แก่ การขาดแคลนลูกพันธุ์ที่มีคุณภาพดีเพราะการพัฒนาด้านการเพาะพันธุ์ต้องลงทุนสูงและอาศัยเทคโนโลยีที่ทันสมัย อีกประการหนึ่งอาหารกุ้งยังมีราคาแพงต้องนำเข้าจากต่างประเทศ นอกจากนี้ยังมีสารเคมีที่ตกค้างทำให้เกิดมลพิษทางน้ำด้วย

กาลเวลาที่เปลี่ยนแปลง เหตุแห่งการเปลี่ยนแปลง (๔)

จากการประชุมเชิงปฏิบัติการสังเคราะห์ประเด็นโจทย์เชิงยุทธศาสตร์ในระบบอาหารเวทีภาคใต้ เมื่อวันที่ ๒๔-๒๕ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๕ ได้วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับระบบอาหารในภาคใต้ออกเป็น ๓ ช่วง โดยเริ่มจากปี ๒๕๐๔ สรุปได้ดังนี้

* ช่วงปี ๒๕๐๔ - ๒๕๔๒ (ก่อนพยุพัตนาฯ)

เดิมภาคใต้มีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ เช่น ทะเล ป่าชายเลน ภูเขา และทุ่งนา แต่ต่อมานับแต่ปลายทศวรรษ ๒๕๑๐ เริ่มมีการเปลี่ยนแปลงทางทรัพยากรธรรมชาติ เช่น รัฐบาล

สนับสนุนและส่งเสริมให้ทำการประมงเชิงอุตสาหกรรมมากขึ้น มีการให้สัมปทานป่าไม้ขนาดใหญ่ การใช้สารเคมีในการเพาะเลี้ยง ทำให้ฐานทรัพยากรธรรมชาติเริ่มถูกทำลาย ขณะเดียวกันแนวทางการผลิตซึ่งแต่เดิมเป็นการผลิตเพื่อบริโภคโดยสอดคล้องกับธรรมชาติ ก็เปลี่ยนรูปแบบการผลิตไปเป็นการผลิตที่เน้นการส่งออก มีการปลูกพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ ได้แก่ อ้อย มันสำปะหลัง ข้าวโพด ยาง ขณะเดียวกันรูปแบบการบริโภคก็เริ่มเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม มีการโฆษณาทางสื่อมากขึ้น กระแสของความเป็นสากลผลักดันให้ความอุดมสมบูรณ์

หักเหออกไปจากวิถีชีวิตผู้คน ที่เห็นชัดเจนคือภูมิปัญญาท้องถิ่นหายไป ขาดการบันทึก ไม่มีการถ่ายทอด ไม่ว่าจะ เป็นระบบการจัดกาทรัพยากรธรรมชาติ รูปแบบการผลิต หรือรูปแบบการบริโภค

* บัองปี ๒๕๒๖ - ๒๕๓๙

ช่วงนี้เป็นยุคที่เศรษฐกิจเฟื่องฟู หรือยุคโลกาภิวัตน์ รัฐบาลสนับสนุน และส่งเสริมเกษตรอุตสาหกรรม ส่งเสริมการประมงและการแปรรูปอาหารทะเล ส่งเสริมการส่งออกโดยเฉพาะการส่งออกกุ้งกุลาดำ กุ้งแช่บ๊วย และปลากระพง จากการที่เศรษฐกิจเฟื่องฟูทำให้เกิดผลกระทบคือ “วัฒนธรรมการบริโภค” มีการรับเอาวัฒนธรรมจากตะวันตก เช่น อาหารจานด่วน อาหารขยะ ทำให้ภูมิปัญญาอาหารถิ่นหายไป ประชาชนเริ่มบริโภคอาหารอย่างไม่คำนึงถึงสุขภาพ “ผลกระทบต่อสุขภาพ” ประชาชนเริ่มมีการเจ็บป่วยจากการสัมผัสกับสารเคมีมากขึ้น เนื่องจากใช้สารเคมีในการ

เพิ่มผลผลิตทางการเกษตร “ผลกระทบทางด้านสิ่งแวดล้อม” ได้แก่การเกิดปัญหาโรคกุ้งกุลาดำระบาด อันเนื่องมาจากต้องการเพิ่มผลผลิต ทำให้มีการใช้ยาปฏิชีวนะกับนากุ้งมากขึ้นนอกจากผลกระทบดังกล่าวแล้วยังทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศวิทยา เช่น มีการบุกรุกพื้นที่ป่าชายเลนเพื่อขยายการทำนากุ้ง การเปลี่ยนนาข้าวไปเป็นนากุ้งทำให้พื้นที่ผลิตข้าวลดลง ป่าอื่นๆ ก็ถูกบุกรุกเพื่อเพิ่มพื้นที่ทางการเกษตร “ผลกระทบทางด้านสังคม” ได้แก่ แรงงานในชนบทหลังไหลเข้าสู่เมือง เพราะในเมืองมีแหล่งงานทำได้มากกว่า จนทำให้เกิดชุมชนแออัดขึ้นในเมือง ทำให้เกิดปัญหาทางด้านสังคมตามมา

* บัองปี ๒๕๔๐ - ๒๕๔๕

เป็นยุคที่ภาวะเศรษฐกิจตกต่ำหรือเรียกกันทั่วไปว่าฟองสบู่แตก ในยุคนี้รัฐบาลขยายการเกษตรอุตสาหกรรมมากขึ้น ส่งเสริมการประมงและการแปรรูปอาหารทะเล มีการนำเข้า

วัตถุดิบบางอย่าง เช่น พันธุ์พืช และ พันธุ์สัตว์ และมีการส่งเสริมการส่งออกโดยเฉพาะอาหารทะเล เนื่องจากสาเหตุดังกล่าว จึงเริ่มมีบริษัทต่างชาติเข้ามาผูกขาดในระบบตลาด นโยบายการค้าเริ่มมีเรื่องเกี่ยวกับระบบโควตา การเก็บค่าพรีเมียม (Premium) และการปันผลต่างๆ

ในยุคนี้จะมีผลกระทบที่เกิดขึ้นทั้งด้านคน ทรัพยากร และระบบอาหารสามารถสรุปได้ดังนี้

“คน” ประชาชนจะย้ายออกจากภาคเกษตร เนื่องจากการทำอาชีพเกษตรมีรายได้ต่ำ ทำให้ขาดแรงงานด้านเกษตร ซึ่งเป็นสาเหตุที่จำเป็นต้องจ้างแรงงานต่างด้าว ประชาชนมีพฤติกรรมการบริโภคเปลี่ยนไปมาก เช่น วัยรุ่นจะนิยมรับประทานอาหารจานด่วนมากขึ้น ทั้ง ๆ ที่อาหารดังกล่าวมีคุณค่าทางอาหารน้อย จึงทำให้ประชาชนมีสุขภาพเสื่อมโทรมลง นอกจากนี้ในด้านการทำประมง ชาวประมงจะมีการขัดแย้งกันเองหรือบางครั้งก็ขัดแย้งกับประเทศเพื่อนบ้าน

“ทรัพยากร” ปริมาณป่าไม้และป่าชายเลนลดลง นาข้าวเปลี่ยนไปเป็นนาถั่ว นิเวศวิทยาทางทะเลเสื่อมทรามลง เกิดมลพิษเพิ่มขึ้น การผลิตแบบอุตสาหกรรมการเกษตร เช่น การทำฟาร์มใหญ่ๆ ที่เพิ่มขึ้น ทำให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

“ระบบอาหาร” เนื่องจากเป็นยุคเกษตรเคมีจึงทำให้สารตกค้างในอาหารมากขึ้น เช่น มีสาร Beta agonists ในสุกร และมีสารเคมีตกค้างในไก่ ปัจจุบันการปลูสัตว์ทั้งด้านการผลิตและตลาดอยู่ในมือของธุรกิจขนาดกลางและใหญ่ ผู้ผลิตรายย่อยจะอยู่ในรูปของเครือข่าย จะได้รับค่าจ้างตอบแทนในการเลี้ยงจากบริษัทใหญ่ การเกษตรจะเป็นแบบสัญญาผูกขาด ผู้ส่งออกสินค้าทางการเกษตรยังไม่มีอำนาจต่อรองในเรื่องการกำหนดราคาสินค้าได้ สินค้าเกษตรที่มีคุณภาพดีจะถูกนำส่งออก ส่วนคนไทยจะได้บริโภคสินค้าที่มีคุณภาพต่ำ ในด้านการตลาดมีการนำธุรกิจแฟรนไชส์เข้ามามาก ทำให้ร้านค้าปลีกย่อยถดถอย นอกจาก

นั้นก็มีการขยายตัวเติบโตของตลาดอาหารฮาลาล (HALAL) เพื่อการส่งออกสูงขึ้น

* จากปัจจุบัน แอปเปิ้ลสุ่อากาศ

“คน” เนื่องจากประชาชนนิยมบริโภคความสำเร็จรูป อาหารขยะ อาหารที่มี BRAND มากขึ้น บริโภคอาหารพื้นบ้านลดลง ทำให้คนเจ็บป่วยเพราะบริโภคอาหารที่เสื่อมลง ความสามารถในการผลิตอาหารในท้องถิ่นลดลง จากผลเสียดังกล่าวประชาชนจึงหันมาสนใจสุขภาพมากขึ้น นิยมรับประทานอาหารจากธรรมชาติและสนใจสิทธิประโยชน์ และนำทฤษฎีเกษตรแบบพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวไปใช้เป็นการเกษตรรายย่อย ผลิตพอเพียงและผสมผสานมากขึ้น

“ทรัพยากร” ทรัพยากรชายเลนเสื่อมโทรมลง เพราะถูกบุกรุกทำนาทำสวน ชาวบ้านก็เสื่อมโทรมลงเช่นกัน เพราะเกษตรกรเปลี่ยนไปเป็นนัก

“ระบบอาหาร” ผลผลิตทางภาค

เกษตรจะต่ำกว่าภาคการผลิตอื่นๆ การปลูกข้าวน้อยลงจำต้องพึ่งพาจากภายนอกมากขึ้น คนได้มีแนวโน้มการบริโภคอาหารแปรรูปมากขึ้นเพราะสะดวก และมีเครื่องอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น ไมโครเวฟ อุตสาหกรรมระดับครัวเรือนจะขยายมากขึ้น อาหารอินทรีย์ (ORGANIC FOOD) และอาหารฮาลาลจะมีการผลิตมากขึ้น มีการปรับปรุงพันธุ์สัตว์เลี้ยงและพันธุ์พืชมากขึ้น แต่ความหลากหลายของพืชพันธุ์จะลดลง มีการใช้เทคนิคทางยีนส์ (GMO) ในระบบอาหาร และมีการใช้เทคโนโลยีชีวภาพในการผลิตอาหารมากขึ้น มีแนวโน้มการผูกขาดทางด้านตลาดการค้ามากขึ้น อาหารมีราคาแพงขึ้น และจะมีการผูกขาดสิทธิบัตรทั้งพืชและสัตว์จากการเอกชน ในเชิงบวกจะมีกระบวนการจัดการการผลิตอาหารได้มากขึ้น แนวโน้มขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจะเข้ามาจัดการระบบอาหาร ภาครัฐในชนบทจะยังคงขาดความรู้และความตระหนักด้านอาหารที่ถูกสุขลักษณะ

เป้าหมายการพัฒนาและประเด็นจกย จากเวทีใต้ (๕)

ผลจากการจัดเวทีภาคใต้ข้างต้น นำมาสู่ข้อสรุปถึงเป้าหมายของการพัฒนาและประเด็นจกยในระบบของอาหารภาคใต้ได้ดังนี้

* เป้าหมายของการพัฒนาระบบอาหารภาคใต้

- ด้านสุขภาพ มีเป้าหมายในการพัฒนาอาหารไทยที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ไม่ใช่สารเคมี เพื่อให้คนไทยได้บริโภคอาหารดี เข้าถึงแหล่งอาหารที่เป็นธรรมชาติ และลด ละ เลิก ลัทธิบริโภคนิยม
- การพัฒนาความรู้เรื่องอาหารให้กับคนในชาติ โดยใช้มิติทาง

วัฒนธรรมซึ่งเป็นจุดแข็งหรือทุนของท้องถิ่นเป็นรากฐาน การค้นหาภูมิปัญญาที่หายไป การวิจัยเกี่ยวกับพันธุ์พืช และพันธุ์สัตว์พื้นเมือง อาหารพื้นบ้านซึ่งมีหลากหลายมากและมีคุณค่าทางโภชนาการสูง แล้วต่อยอดด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม เช่น บรรจุภัณฑ์ เครื่องมืออุปกรณ์ที่เหมาะสมกับท้องถิ่น

- เพื่อลดการพึ่งพาปัจจัยการผลิตทางเกษตรจากภายนอก เท่าที่ผ่านมาในการพัฒนาการเกษตรมักจะเน้นไปที่การปรับปรุงพันธุ์ ซึ่งอ่อนแอต่อสภาพแวดล้อมใน

พื้นที่เกษตรจริง ผลสุดท้ายต้องใช้
สารเคมีมาก กระทบมาสู่สุขภาพ
ของคน การลดการพึ่งพาปัจจัย
ทางเคมีจากภายนอกระบบการ
ผลิตมาเป็นการพัฒนาแหล่งหรือ
ทรัพยากรอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่ นำ
จะเป็นเป้าหมายอย่างหนึ่งของ
ระบบอาหาร เพราะจะทำให้ผู้
บริโภคมีสุขภาพที่ดีได้

- ทำให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลาง
อาหารของโลกทั้งในแง่อาหาร
ปกติและอาหารปลอดภัยจากสาร
พิษ ซึ่งจะต้องใช้ทรัพยากรให้เกิด
ประโยชน์สูงสุดได้อย่างยั่งยืน โดย
การพัฒนาบบอาหารควรคำนึง

ถึงความยุติธรรมในสังคมด้วย ลด
การแข่งขันหรือการเอาใจเอา
เปรียบกัน และจะต้องเน้นการ
ทำงานบนฐานความร่วมมือ
ระหว่างภาครัฐ เอกชน องค์กร
ประชาชน สื่อ และสถาบันทาง
ศาสนา เป็นภาคีที่เสมอภาคกัน
นอกจากนั้นการจัดตั้งสถาบันวิจัย
อาหารเฉพาะก็เป็นสิ่งจำเป็นตลอด
จนอาหารฮาลาลก็ควรได้รับการ
พัฒนาให้สามารถป้อนตลาดโลก
ได้คุณภาพมาตรฐาน และบริหาร
จัดการได้ระดับ

ประเด็นสำคัญของระบบอาหารภาคใต้

วัฒนธรรม/ ภูมิปัญญาละคำนิยม

- สิ่งดีดีในระบบอาหารได้มีอะไรหายไปไหน จะฟื้นฟูได้อย่างไร

การสร้างความรู้เป็นพื้นฐาน การขับเคลื่อนระบบอาหาร

- จะพัฒนาความรู้เกี่ยวกับระบบอาหารและสุขภาพในท้องถิ่นได้อย่างไร

ฐานทรัพยากร

- จะฟื้นฟูแหล่งอาหารธรรมชาติในชุมชนได้อย่างไร
- จะส่งเสริมให้ชาวไทยมีทัศนคติและเข้าใจต่อการสร้างความยั่งยืนในระบบนิเวศอย่างไร

ผลกระทบที่เกิดจากระบบอาหาร

- คนได้ทำอะไรจากการพัฒนาระบบอาหาร
- งานวิจัย พัฒนาที่นักวิชาการทำ เมื่อทำสำเร็จแล้วนำมาใช้ให้เป็นประโยชน์กับคนทั่วไปได้อย่างไร แทนที่จะให้ประโยชน์กับนายทุนที่ซื้อความรู้เหล่านั้นเท่านั้น

วิถีการผลิตอาหารของชาวใต้และการจัดการ

- จะเชื่อมการพัฒนากระบวนอาหารฮาลาลอย่างเป็นองค์รวม(ตั้งแต่ฐานทรัพยากรถึงการบริโภค) ได้อย่างไร : การสร้างกระบวนการสื่อสาร กระแสการกินอาหารฮาลาล การพัฒนาฐานความรู้ ระบบการจัดการ/ตรวจสอบ ระบบการค้าที่โยงเศรษฐกิจมหภาคด้วยระบบการเงินการธนาคารอิสลาม
- จะลดละเลิกการใช้สารเคมีในห่วงโซ่อาหารได้อย่างไร จะพัฒนาเกษตรไร้สารพิษได้อย่างไร และองค์การศาสนาจะมีส่วนร่วมในการรณรงค์ด้านอาหารได้อย่างไร
- จะฟื้นค่านิยมในการผลิตอาหารในครัวเรือนได้อย่างไร จะฟื้นอาหารถิ่นได้เป็นอาหารเศรษฐกิจได้อย่างไร
- จะสร้างเครือข่ายระบบอาหารของชุมชนและจัดการระบบการกระจาย/การตลาดอย่างไร จะสร้างจรรยาบรรณของผู้ผลิต/แปรรูป/บริโภค/ตลาด ได้อย่างไร
- ถึงเวลาหรือยังในการสร้างมาตรการในการดูแลด้านอาหารอย่างจริงจัง

เอกสารอ้างอิง

โครงการพัฒนาลุ่มน้ำบางนรา <http://www.chaipat.or.th/journal/dec.01/thai/banqnara.html>.25k

โครงการศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทอง <http://www.rdpb.go.th/thai/important/projeet/pj402.html>

พรุโตะแดง <http://www.chaipat.or.th/journal/apr.99/thai/phru.html> .23k

อุทกวิทยาประสิทธิ์ <http://www.chaipat.or.th/journal/aug.01/t2html>

ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ , รู้ที่มาอาหารอร่อย , บริษัทสำนักพิมพ์แสงแดดจำกัด
กรุงเทพฯ

พิศิษฐ์ ชาญเสนาะ , คนกู่ทะเล , สำนักพิมพ์มูลนิธิโกมลคีมทอง กรุงเทพฯ
สัณใจ พูลทรัพย์ , อาหาร : ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย , บริษัท อมรินทร์
พรินต์ติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด กรุงเทพฯ

อนันท์ กาญจนพันธ์ , พลวัตของชุมชนในการจัดการทรัพยากร :
สถานการณ์ในประเทศไทย , สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย กรุงเทพฯ

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

หากจะเปรียบว่า การกำเนิดของคณะกรรมการหรือองค์การยุทธศาสตร์ชาติด้าน
อาหารเป็นหลักชัยในอนาคต สยอ. ก็เป็นเสมือนผองปุนและเมืงตรายที่จะเชื่อมโยง อัฐ หิน
เหล็กและองค์ประกอบอื่นๆเข้าด้วยกัน เพื่อมุ่งไปสู่ความแข็งแกร่งของชาติไทยทางด้าน
อาหาร ซึ่งกำหนดโดยยุทธศาสตร์แห่งชาติ ฉะนั้น และนี่คือ ปณิธานของ สยอ.”

ห้องสมุด สยอ ปี เสพ พริกพวงแก้ว



00001911



จัดทำโดย

สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.)
ชั้น ๓ ภายใน สภกส. 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 วนรัตน์

นพ.ศิริวัฒน์ ทิพย์ธราดล

จำนวนพิมพ์ : ๔,๐๐๐ เล่ม

พิมพ์ครั้งแรก : มีนาคม ๒๕๕๖

จัดรูปเล่มและพิมพ์ที่ : บริษัท ซีทิว มีเดีย จำกัด

โทร/โทรสาร ๐-๒๘๘๕-๙๕๓๒