



สำนักงานสนับสนุนการพัฒนาศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.)

“การกลาง : อารยธรรมไทยกับการค้าเชิงพาณิชย์”



- “อารยธรรม”.. ความงดงามที่มีมา (๑)
- ภาพการเปลี่ยนแปลง..ด้วยกระแสจากภายนอก (๒)
- ปฏิกิริยาประบบอาหารภาคกลาง...ข้อเสนอจากเวที (๓)

## คำนำ

### “ภาคกลาง : อารยธรรมไทยกับการค้าเชิงพาณิชย์”

ด้วยความตระหนักถึงความสำคัญของ “ระบบอาหาร” อันเป็น  
ทุนมหาศาลของแผ่นดินไทยที่ต้องการระบบบริหารจัดการที่เข้ม  
แข็งเพื่อความอุดมสมบูรณ์อย่างยั่งยืน สำนักงานสนับสนุนการ  
พัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.) และภาคีเครือข่าย  
อาหารจาก ๔ ภูมิภาคของประเทศ จึงได้ร่วมกันจัดเวที ระหว่าง  
เดือนพฤษภาคมถึงสิงหาคม ๒๕๔๕ เพื่อระดมความคิดจากผู้แทน  
หน่วยงานและองค์กรต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ เอกชน ผู้ผลิต  
ผู้ประกอบการ นักวิชาการ องค์กรประชาชนและผู้สนใจทั่วไป  
ร่วมกันสังเคราะห์สถานการณ์และประเด็นปัญหาของระบบอาหาร  
ในแต่ละภูมิภาค ตลอดจนไปถึงข้อเสนอทางออกในมุมมองของผู้มี  
ชีวิตคลุกคลี มีประสบการณ์ยาวนานอยู่ในพื้นที่ในฐานะ “คนใน”  
ประกอบขึ้นเป็นชุดหนังสือระบบอาหารในระดับภาค จำนวน ๔ เล่ม  
อันได้แก่ (๑) เหนือ...แดนดินถิ่นแก้น้ำที่ถูกรังแก (๒) อีสาน...ข้าว  
น้ำท่วมปลาที่กำลังสูญหาย (๓) ภาคกลาง..อารยธรรมไทยกับการ  
ค้าเชิงพาณิชย์ และ(๔) อาหารถิ่นใต้...ความหลากหลายแห่งวิถีที่  
แปรเปลี่ยน

สำหรับ “ภาคกลาง..อารยธรรมไทยกับการค้าเชิงพาณิชย์” ฉบับ  
นี้ สะท้อนถึงความอุดมสมบูรณ์ของผืนแผ่นดินและสายน้ำที่เคยเป็น  
อู่ทั้งความหลากหลายของวัฒนธรรมอาหารที่เกิดจากกลุ่มชนชาติ  
พันธุ์ต่างๆ แต่จากการเป็นที่ตั้งของศูนย์กลางการปกครองมายาวนาน

## คำนำ

ภาคกลางจึงเปรียบเสมือนประตูของประเทศที่เปิดรับอารยธรรมจากภายนอก ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว จากวิถีชีวิตที่ "รู้อยู่ รู้กิน" กลับเป็น "ผลิตเพื่อขาย" ก่อให้เกิดปัญหาต่างๆ มากมาย อันเป็นประเด็นคำถามในข้อเสนอการปฏิรูประบบอาหารภาคกลาง จากเวทีผู้เกี่ยวข้อง บทความนี้เรียบเรียงโดยใช้ข้อมูลหลัก ๒ ส่วน คือ ส่วนที่ ๑ จากการทำงานของคณะทำงานจัดเวทีสถานการณ์ระบบอาหารภาคกลาง ได้แก่ เอกสารสังเคราะห์สถานการณ์ระบบอาหารภาคกลาง โดย นางสาวอาภรณ์ จันทน์สมวงศ์ จากสถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา และรายงานผลการจัดเวทีพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร : ภาคกลาง โดย รศ.ดร.เอมอร อังสุรัตน์และคณะ จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตกำแพงแสน ส่วนที่ ๒ จากการค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสารอ้างอิง ผู้ที่สนใจข้อมูลฉบับสมบูรณ์สามารถประสานงานได้ที่ สยอ.

ชุดเอกสารสถานการณ์ระบบอาหารรายภาคทั้ง ๔ เล่มนี้ สยอ.หวังไว้ว่า จะเป็นข้อมูลจุดประกายที่จะนำไปใช้ประโยชน์ในการขับเคลื่อนภาคที่เกี่ยวข้อง สร้างกระบวนการเรียนรู้ในประเด็นโจทย์สำคัญของระบบอาหาร และสร้างการมีส่วนร่วมในการสังเคราะห์ข้อเสนอเชิงนโยบายตั้งแต่ระดับท้องถิ่นไปจนถึงระดับชาติ เพื่อให้ได้ยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารที่สอดคล้องกับสถานะการณ์ มีความคมชัดและทำได้จริง ซึ่งจะนำไปสู่ข้อเสนอเพื่อพัฒนาระบบอาหารของชาติอันเป็นเป้าหมายสำคัญต่อไป



# เวทีภาคกลาง

๑. คุณปริญญา พรศิริชัยวัฒนา  
รังสิตฟาร์ม ต.บึงคำพร้อย อ.ลำลูกกา ปทุมธานี
๒. ผู้ใหญ่สายชล พวงพิกุล  
เครือข่ายชุมชนชาวชัยนาทและเพื่อน ต.เนินขาม  
กิ่ง อ.เนินขาม ชัยนาท
๓. คุณสมชาย จินดารัตน์  
บริษัท SC ฟาร์มจำกัด อ.กำแพงแสน นครปฐม
๔. ศ.ดร.เจริญศักดิ์ โรจน์ฤทธิ์พิเชษฐ์  
ภาควิชาพืชไร่ภา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตร
๕. คุณเชิด พันธุ์ผึ้ง  
ชุมชนวันเพ็ญธรรมคลองขนมจีน อ.เสนา  
พระนครศรีอยุธยา
๖. คุณชูศักดิ์ ชื่นประโยชน์  
บริษัท เคซีคอมเมอร์เชียล จำกัด ต.กำแพงแสน  
อ.กำแพงแสน นครปฐม
๗. คุณเมณรัตน์ สารภาพ  
ไร่คุณเมณ ต.หนองกุ่ม อ.บ่อพลอย กาญจนบุรี
๘. ดร. ชาลิต ยงประยูร  
ภาควิชาปฐพีวิทยา คณะเกษตร มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์
๙. คุณอำนาจ ทงกิก  
สหกรณ์โตนมวังน้ำเย็น อ.วังสมบูรณ์ สระแก้ว
๑๐. คุณไพเชษณ์ดี เอื้อทวิกุล  
บริษัทวิฟท์จำกัด อ.กำแพงแสน นครปฐม
๑๑. รศ. ดร.ชัยณรงค์ คັນพนันต์  
ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์
๑๒. ศศ.สุพารัตน์ วงศ์ศรี  
ภาควิชาการตลาด คณะบริหารธุรกิจ มหา  
วิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์
๑๓. ศศ. สุเทพ พันประสิทธิ์  
ศูนย์วิจัย มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์
๑๔. คุณสุรพล จารุพงศ์  
สำนักงานเกษตรจังหวัดสุพรรณบุรี อ.เมือง  
สุพรรณบุรี
๑๕. คุณรุ่งสรวดี ผดุงธรรม  
สภาที่ปรึกษาเศรษฐกิจและสังคม อ.องครักษ์  
จ.นครนายก ๒๖๑๒๐
๑๖. คุณวัลลพ ศรีเจริญ  
แกนประชาคมราชบุรี/ผู้ใหญ่บ้านหมู่ ๙ ดอนแร่  
อ.เมือง ราชบุรี

๑๗. คุณพรหมโชติ ไตรเวช  
กรมพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย
๑๘. ดร. ทิพวัลย์ สีจันทร์  
ภาควิชาส่งเสริมและนิเทศศาสตร์เกษตร คณะ  
เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๑๙. ดร. กิตติ ชูผ่องวงศ์  
บริษัทวีเวอร์แควอินเตอร์เนชั่นแนลอุตสาหกรรม  
อาหารจำกัด อ.เมือง กาญจนบุรี
๒๐. คุณปริญญา ยงยิ่ง  
สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดลพบุรี อ.เมือง ลพบุรี
๒๑. คุณศรีปราชญ์ บุญนำมา  
ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต ๒ อ.พระพุทธบาท  
จ.สระบุรี
๒๒. คุณชนันท์ พุ่มเข็ม  
เลขาธิการสมาคมชาวนาไทย/สหพันธ์ผู้สวน  
มะม่วงแห่งประเทศไทย อ.เดิมบางนางบวช  
สุพรรณบุรี
๒๓. กำนันบัญชา วิริยพัตร  
ต.จรเข้มใหญ่ อ.บางปลาม้า สุพรรณบุรี
๒๔. คุณณมัย อ่ำเพชร  
ประธานกรมการกลางกลุ่มเกษตรกรทำนาบางไผ่  
อ.เมือง สุพรรณบุรี
๒๕. คุณประวิทย์ ประกฤตศรี  
บริษัทไทยฟู้ดส์อินเตอร์เนชั่นแนลจำกัด อ.บางเลน  
นครปฐม
๒๖. คุณดวงแก้ว ผุงเพิ่มตระกูล  
หนังสือพิมพ์ไทยรัฐ แขวงลาดยาว เขตจตุจักร  
กรุงเทพฯ
๒๗. น.อ.ชลิต มุสิกโชติ  
(เครือข่ายชุมชนชาวชัยนาทและเพื่อน) ที่ทำ  
สถานีวิทยุท้องถิ่นชัยนาท อ.เมือง ชัยนาท
๒๘. คุณเจสตา จันทร์เสวีวัฒน์  
ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการฝ่ายการตลาดกลุ่มธุรกิจ  
ครบวงจรเครือบริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด
๒๙. คุณพีระศิษฐ์ สมแก้ว  
ข่าวเกษตร หนังสือพิมพ์เดลินิวส์ เขตดอนเมือง  
กรุงเทพฯ
๓๐. คุณวิเชียร ผลวัฒน์สุข  
ผู้จัดการสหกรณ์หนองโพ อ.โพธาราม ราชบุรี

๓๑. คุณเกียรติศักดิ์ กล่อมสกุล  
(ตัวแทนเครือข่ายผู้บริโภค) กลุ่มยายกับตา เขต  
ลาดกระบัง กรุงเทพฯ
  ๓๒. คุณเรวัต วัชรไทย  
๑๒๐/๑ ม.๒ ต.หัวนา อ.เดิมบางนางบวช  
สุพรรณบุรี
  ๓๓. คุณโชคชัย อนุกุลวัฒนา  
ฟาร์มโชคชัย อ.บางปลาม้า สุพรรณบุรี
  ๓๔. คุณสุพัฒน์ ชนะพิงศ์พงษ์  
๒๗/๔ ม.๕ ต.บางพระ อ.เมือง ฉะเชิงเทรา
  ๓๕. คุณออคม ภูติภัทร์  
เครือข่ายล้งจะละสมทรัพย์ อ.เมือง ตราด
  ๓๖. คุณกัลป์หา ไชลวิสกุล  
โรงพยาบาลหนองโพ อ.หนองม่วง จ.ลพบุรี
  ๓๗. คุณสันติ จิยะพันธ์  
โครงการนำร่องเพื่อพัฒนาเกษตรกรมอยังยืน  
ุมินิเวศน์สุพรรณบุรี
  ๓๘. นพ.ศิริวัฒน์ ทิพย์ธราดล  
รองผู้อำนวยการสำนักงานสนับสนุนการ  
พัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร นนทบุรี
  ๓๙. คุณสุนันท์ธนา แสนประเสริฐ  
สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่ง  
ชาติด้านอาหาร นนทบุรี
  ๔๐. คุณอรพรรณ ศรีสุขวัฒนา  
สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่ง  
ชาติด้านอาหาร นนทบุรี
- ผู้สังเคราะห์เอกสารสถานการณ์
๔๑. คุณอาภาภรณ์ จันทร์สมวงศ์  
สถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา กรุงเทพฯ  
วิทยาการกระบวนการ
  ๔๒. น.สพ.ปกรณ์ สุวรรณประภา  
สถาบันพัฒนาเลี้ยงกบอินโดจีน พิษณุโลก
- คณะผู้จัดการเวที
๔๓. รศ.ดร.เอมมอว์ อังสุรัตน์
  ๔๔. ดร.ชวงเพ็ช อรุณรังสิกุล
  ๔๕. ดร.รุ่งนภา ก่อประดิษฐ์สกุล
  ๔๖. ดร.อุฬารัตน์ วัฒนะ
  ๔๗. อ.สุจิตรา กุลพันธ์
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตกำแพงแสน

“อารยธรรม”..  
ความงดงามที่มีมา (๑)

\* ความหลากหลายที่ลงตัว...

จุดกำเนิด



ภาคกลางเป็นพื้นที่ราบลุ่มน้ำกว้างใหญ่ มีแม่น้ำสำคัญหลายสายอาทิแม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำน้อย แม่น้ำสะแกกรัง แม่น้ำป่าสัก แม่น้ำนครนายก แม่น้ำแม่กลอง แม่น้ำท่าจีน แม่น้ำเพชรบุรี ซึ่งเป็นแหล่งน้ำธรรมชาติเพื่อการเกษตรที่สำคัญ อาชีพหลักของผู้คนในอดีตจึงขึ้นอยู่กับการทำนาทำสวน ทำไร่เป็นหลัก จึงเป็นแหล่งผลิตอาหารเลี้ยงประชากรได้จำนวนมากด้วยความอุดมสมบูรณ์ของผืนดิน ประกอบกับลำน้ำที่เป็นทางคมนาคม

สำคัญสะดวกต่อการทำมาหากินนี้เอง จึงเป็นปัจจัยที่ทำให้บริเวณที่ลุ่มภาค กลางนับแต่ยุคประวัติศาสตร์ มีผู้คน จากที่ต่างๆ เคลื่อนย้ายเข้ามาติดต่อกัน สัมพันธ์ค้าขาย และตั้งหลักแหล่ง ผสม ผสานกับผู้คนจากภายในตามที่แตกต่างกัน อันเป็นที่รวมของคนหลากหลาย ชาติพันธุ์ เช่น ไทย มอญ ญวน ลาว เขมร ชาว-มลายู จีน อินเดีย เป็นต้น โดยกลุ่มคนเหล่านี้ได้พกพาเอา วัฒนธรรม ความเชื่อ ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณีของตน ซึ่ง รวมถึงวัฒนธรรมเรื่องอาหารการกิน เข้ามาในแผ่นดินสยามแห่งนี้ โดยอยู่ ร่วมกันอย่างสันติ ยอมรับซึ่งกันและ กันในความแตกต่างและการดำรงอยู่ ของแต่ละกลุ่มชน มิได้มีการครอบงำ ทางวัฒนธรรม หากมีการกลืนกลาย ทางวัฒนธรรมบ้างโดยผ่านการแต่งงาน การค้า หรือจากกิจกรรมอื่นๆ

การดำรงอยู่ สืบทอดและธำรง เอกลักษณะของกลุ่มชนต่างวัฒนธรรม อันนี้เอง ที่เป็นที่มาของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ถิ่นในการดำรงชีวิตหลากหลายด้าน ตั้งแต่การตั้งถิ่นฐานบ้านเรือน การ ประดิษฐ์เครื่องใช้ไม้สอยต่างๆ การ ทำการเกษตรและอาหารการกิน เช่น อาหารพื้นบ้านต่างๆ การค้าขายและ สัญจรทางน้ำ และการศิลปะหัตถกรรม เป็นต้น แบบแผนการดำรงชีวิตของ คนภาคกลาง จึงมีรากเหง้าพัฒนาจาก การสั่งสมภูมิปัญญาของกลุ่มชาติพันธุ์ ต่างๆ ที่ปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับ สภาวะทางภูมิศาสตร์และทรัพยากร ความหลากหลายที่มี

#### \* ประเพณีการเปลี่ยนแปลง

การที่ภาคกลางมีความอุดม สมบูรณ์ของพื้นแผ่นดินที่สามารถผลิต อาหารเลี้ยงประชากรขนาดใหญ่ของ มหานครและเมืองรายรอบได้เป็นอย่างดี อีกทั้งมีชัยภูมิที่เหมาะสมแก่การสร้าง บ้านแปงเมือง จึงทำให้ภาคกลางมี สถานภาพเป็นที่ตั้งของเมืองหลวงแห่ง ราชอาณาจักรสยามมาหลายยุคหลาย



สมัยต่อเนื่องกัน อันเป็นที่ตั้งของศูนย์รวมอำนาจการปกครอง

การเป็นศูนย์กลางของราชธานีนี้เอง จึงเป็นสาเหตุที่สำคัญที่ทำให้ภาคกลางเปรียบเสมือนเป็นปากประตูของประเทศที่เปิดรับอารยธรรมที่หลั่งไหลมาจากทั่วทุกสารทิศ ทำให้วิถีการดำเนินชีวิตของผู้คนเกิดการเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงได้อย่างรวดเร็ว และความเปลี่ยนแปลงใดๆที่เกิดขึ้นกับศูนย์กลางนี้ ย่อมขยายผลไปสู่บ้านเมืองรายรอบ ไม่ว่าจะเป็นการรับอิทธิพลทางเศรษฐกิจการเมืองของตะวันตก การปฏิรูปบ้านเมืองให้ทันสมัย การพัฒนาประเทศ หรือการก้าวสู่สังคมในยุคโลกาภิวัตน์

ด้วยเหตุนี้ ภาคกลางจึงเกิดการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจวัฒนธรรม ความรู้และข้อมูลข่าวสารอย่างคล่องตัว สังคมภาคกลางจึงมีการเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วมากกว่าภาคอื่นๆ มาโดยตลอด อันนำมาสู่แบบแผนการผลิตและการบริโภคใหม่

ของผู้คนในสังคม

\* บัว ปลา :  
ภูมิหลังวัฒนธรรมอาหาร



แม้ว่าจะมีความหลากหลายของชาติพันธุ์และภูมิทัศน์ที่แตกต่าง เป็นต้นว่า ชุมชนที่ตั้งอยู่ในที่ราบลุ่มแม่น้ำ ชุมชนบริเวณชายฝั่งทะเล ชุมชนในเขตที่ติดต่อกับป่า เป็นต้น ประกอบกับการเป็นศูนย์กลางที่มีการเคลื่อนย้ายเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ซึ่งทำให้ระบบอาหารภาคกลางเกิดความซับซ้อนมากมายก็ตาม แต่ชุมชนต่างๆ ก็มีวัฒนธรรมการกินอยู่ที่คล้ายคลึงกัน คือ ผลิตและบริโภคอาหารตามฤดูกาล บนฐานทรัพยากรธรรมชาติ ซึ่งเป็นอาหารตามธรรมชาติที่มีอย่างอุดมสมบูรณ์ ภายใต้ร่มของพุทธศาสนาซึ่งเป็นปัจจัยแม่บทอีกประการหนึ่งที่มีอิทธิพลต่อโลกทัศน์ ชีวทัศน์และวิถีการดำเนินชีวิตของคนไทย แม้ประชาชนจะนับถือและผูกพันอยู่กับการ

นับถือผีบรรพบุรุษ หรือผีในธรรมชาติ อยู่ก่อนแล้วก็ตาม แต่ก็ได้มีการรับเอา พุทธศาสนาเข้าไปด้วย จนทำให้ความเชื่อทางพิธีกรรม และกิจวัตรต่าง ๆ มี พุทธธรรม พุทธพิธีซึมแทรกเข้าไป อย่างมีความหมาย มีคุณค่า และเป็น ที่พึ่งที่ยึดเหนี่ยวได้อย่างมาก ขณะ เดียวกันพุทธศาสนาก็ยังเป็นสถาบัน หลักที่ถือได้ว่ามีอิทธิพลต่อความคิด ความประพฤติกการดำรงชีวิตของ ผู้คน

วัฒนธรรมอาหารของคนภาค กลางจึงเรียกได้ว่า “รู้อยู่ รู้กิน” คือกิน อย่างเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของ ท้องถิ่น และอยู่อย่างพอเพียงยั่งยืน สอดคล้องกับระบบธรรมชาติและศาสนา โดยมีการจัดระบบของตัวเองอย่างลงตัว ครบวงจร แบบแผนในการจัดการระบบ อาหารของคนภาคกลางจึงมีความ เหมือนท่ามกลางความหลากหลาย ประดามี

จากความอุดมสมบูรณ์ของพืชพันธุ์ ธัญญาหารบนผืนแผ่นดินและสัตว์น้ำ

ในแม่น้ำลำคลองตามธรรมชาติ อันมี “ข้าว” และ “ปลา” เป็นหัวใจสำคัญ ประกอบกับการอพยพเข้ามาอยู่อาศัย ของกลุ่มคนชาติพันธุ์ต่าง ๆ ซึ่งล้วน เป็นกลุ่มชนที่มีวัฒนธรรมข้าวเป็นวิถี หลักของชีวิตทั้งสิ้น และเขาเหล่านั้น ได้พกพาเอาวิถีการผลิต การบริโภค ความเชื่อ และพิธีกรรม ที่มีลักษณะ พ้องรับกันเข้ามาด้วย จนในที่สุดเกิด การผสมผสานคลุกเคล้าเข้าเป็นอัน หนึ่งอันเดียวกัน อาหารพื้นบ้านภาค กลาง จึงเป็น ประดิษฐ์กรรมทาง วัฒนธรรมที่เกิดจากการผสมผสาน วัฒนธรรม “กินข้าวกินปลา” ในหลากหลาย สำหรับ จากหลากหลายชาติพันธุ์ จนกลายเป็นความกลมกล่อมของ รสชาติที่ลงตัวแจ่มเช่นในทุกวันนี้

*ข้าวและปลา จึงเป็นภูมิหลังทาง วัฒนธรรมที่เป็นรากฐานของอาหาร ภาคกลาง สืบเนื่องตกลอดนับจาก อดีตจวบจนกระทั่งปัจจุบัน*



\* ภูมิปัญญาพลานธรรมาชาติ  
ที่มาจากอดีตอันยิ่งใหญ่



จากความอุดมสมบูรณ์ของ  
ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น และการ  
สั่งสมภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารที่  
สอดคล้องกับธรรมชาติ ผู้คนภาค  
กลางในอดีตจึงสามารถพึ่งตนเองได้ใน  
เรื่องอาหารและจัดระบบที่ลงตัวครบ  
วงจร ครอบคลุมตั้งแต่กระบวนการผลิต  
การแปรรูป การกระจาย และการ  
บริโภค

### ก. วัฒนธรรมบนพื้นนา

ภาคกลางเป็นแหล่งผลิตข้าวที่  
ใหญ่ที่สุดในประเทศ เดิมที่ชาวนาไทย  
ใช้วัวและควาย เป็นแรงงานสำคัญใน  
การทำนาจึงไม่ต้องพึ่งพาน้ำมันเชื้อ  
เพลิงที่ต้องใช้เงินซื้อหา นอกจากนี้มูล  
ของสัตว์ที่ร่วงหล่นในท้องนาก็จะกลาย  
เป็นปุ๋ย เป็นอาหารตามธรรมชาติที่  
ไม่เป็นพิษเป็นภัยกับน้ำและดิน การ

นวดข้าวโดยใช้แรงเหยียบของสัตว์ก็  
ไม่ทำให้เส้นฟางแหลกละเอียดเหมือน  
ใช้เครื่องจักร ซึ่งเกิดประโยชน์การ  
พานเอาไว้เป็นเสบียงของวัวควาย และ  
การลงแขกทำนาอันเป็นเครื่องหมาย  
ของความเข้มแข็งชุมชน นอกจากนี้  
ชาวนาไทยก็มีพิธีกรรมเกี่ยวกับการ  
ผลิตที่สะท้อนถึงความสำคัญของข้าว  
อย่างยิ่ง เช่น พิธีทำขวัญข้าวบูชาแม่  
โพสพ ในขณะที่มีการละเล่นในช่วงทำ  
นาแต่ละขั้นตอนสะท้อนถึงการให้  
ความสำคัญกับวัฒนธรรมข้าวเป็น  
อย่างมาก

### ข. ภูมิปัญญากับสายน้ำ

การผลิตหรือการได้มาของ  
อาหารส่วนอื่น ๆ โดยเฉพาะอาหารที่  
มักกล่าวคู่กันมากกับข้าวคือ ปลา ไม่ว่า  
จะเป็นปลาน้ำจืด หรือปลาน้ำกร่อยนั้น  
กล่าวได้ว่า คนไทยแต่ก่อนมีความรู้ใน  
เรื่องการตก จับ และหาปลาไม่แพ้  
ชาติใด ๆ เพราะต้องเรียนรู้ตั้งแต่นิสัย  
ใจคอหรือธรรมชาติของปลาแต่ละชนิด

เพื่อสร้างเครื่องมือให้สอดคล้องพอเหมาะ เช่น ใช้ชุดดักปลาช่อน ชุดมีลักษณะเป็นถุง ยาวรี สานด้วยหวายตาโปร่ง ๆ ใช้สำหรับดักปลาช่อนเท่านั้น เพราะธรรมชาติของปลาชนิดนี้มีเกล็ดเมื่อหลุดเข้าไปอยู่ในชุดก็จะถอยย้อนเกล็ดไม่ได้ หรือแม้การใช้เรือผีหลอกให้ปลากระโดดเข้ามาในเรือที่สะท้อนแสง อาศัยจากภูมิปัญญาที่สั่งสม ทำให้สามารถได้ปริมาณปลามาก ขณะเดียวกันก็ไม่ทำให้ห่วงโซ่อาหารเสียหาย ซึ่งเราจะพบว่าเครื่องมือพื้นบ้านหลายชิ้นมักมีขนาดเล็ก บางชนิดมีตาข่ายห่างมาก เพื่อให้ปลาเล็กปลาน้อยหลุดรอดออกไป เท่ากับเป็นการสงวนแหล่งอาหารให้ยั่งยืน เช่นเดียวกับการปลูกความเชื่อที่จะไม่จับปลาในฤดูวางไข่ว่าจะเป็นบาป ซึ่งเป็นผลดีต่อการสร้างความยั่งยืนในห่วงโซ่อาหารเช่นกัน

การเรียนรู้เหล่านี้ ผู้ใหญ่จะสอนและฝึกให้เด็ก ๆ ทำได้จริงตั้งแต่การทำเครื่องมือจับปลา การเรียนรู้นิสัยปลา

หรือเคล็ดลับ เทคนิควิธีให้ได้ปลา รวมถึงสัตว์ประเภทอื่น ๆ ด้วย เช่น นก ปลาไหล กุ้ง หอย ปู เป็นต้น นั่นหมายถึงที่มาของสายสัมพันธ์ของคนในครอบครัวที่เป็นไปอย่างอบอุ่นแน่นแฟ้นโดยไม่จำเป็นต้องจัดวันแห่งครอบครัวเหมือนอย่างสังคมทุกวันนี้

### ก. ๓. ปรุรูปอาหาร.. ห้องเรียน๓ห้องชีวิต

สมัยก่อนกิจกรรมในครัวเรือนหรือในชุมชน มักอาศัยแรงงานคนและเครื่องมือพื้นบ้านง่าย ๆ เป็นเรื่องช่วยในการแปรรูปอาหาร โดยเฉพาะในส่วนที่เกี่ยวกับข้าวนั้น นอกจากจะหุงกินเป็นอาหารหลักแล้ว ยังมีการนำเมล็ดข้าวมาแปรรูปเป็นอาหารแป้งชนิดต่าง ๆ ที่นิยมกันมากคือ ทำเส้นขนมจีน ดังกรณีที่วัดสว่างอารมณ์ จังหวัดอ่างทอง มีประเพณีไหลกัณฑ์ขนมจีน เป็นงานบุญที่เพิ่งเกิดขึ้นเมื่อไม่ถึงร้อยปีมานี้ ระดมแรงงานจากชาวบ้านทั้งบ้านเหนือบ้านใต้ร่วมร้อยคนมาช่วยงาน ๓ วัน ๓ คืน ตั้งแต่

โขลกแป้ง โรยแป้ง จับเส้น ทำน้ำพริก  
น้ำยาหรือแกง สำหรับเลี้ยงพระจาก  
วัดทั้งในและนอกชุมชนนับจำนวนร้อย  
การที่ท่านเจ้าอาวาสไม่ให้ใช้เครื่องทุ่น  
แรงที่ต้องใช้กระแสไฟฟ้านั้น มิได้มี  
เจตนาเพื่อการประหยัด หากเพื่อให้  
ชาวบ้านที่มาช่วยงานได้มีโอกาส  
สนทนาพูดคุยกันในขณะที่ทำงานไปด้วย

นอกจากแปรรูปเป็นของคาวแล้ว  
ข้าวยังนำมาทำขนมหวานได้มากมาย  
หลายชนิด ทั้งที่ยังเห็นเป็นตัวเมล็ด  
ข้าวอยู่ เช่น ข้าวต้มมัด ข้าวต้มหัวหงอก  
ข้าวต้มน้ำวุ้น ข้าวหลาม ข้าวเหนียว  
มูน หรือแปรรูปเป็นแป้งแล้วนำไปทำ  
ขนมในหลากหลายลักษณะ เช่น ครอง  
แครงกรอบ ขนมน้ำตาลดอกไม้ ขนมขี้หนู  
ขนมด้วง (ตัวด้วง) และบัวลอย เป็นต้น  
ขนมส่วนใหญ่จะทำเฉพาะในงาน  
พิธีกรรมหรือในเทศกาลเท่านั้น ด้วย  
น้ำตาลน้ำอ้อยหายาก ไม่ได้มีใช้ทุกวัน  
อย่างสังคมปัจจุบัน คนทำสำหรับขนม  
หวานจึงอาจหายากกว่าคนทำสำหรับคาว  
ซึ่งทำเป็นวิถีชีวิตประจำวันอยู่แล้ว

การแปรรูปอาหารประเภทข้าว  
จากกรรมวิธีหุงนั้น ยังทำให้เกิดคำ  
อุปมาอุปมัยที่น่าสนใจอยู่คำหนึ่งคือ “มี  
ลูกสาวคนเดียวหุงข้าวเหนียวเหมือนหนึ่ง  
มีลูกชายคนหนึ่งถากไม้เหมือนหมาเลีย”  
ซึ่งอาจจะมีความหมายว่า บ้านนี้มีลูก  
ดีทั้งลูกสาวลูกชาย เพราะลูกสาวหุง  
ข้าวเหนียวได้เป็นเมล็ดสวยเหมือนใช้  
วิธีหนึ่ง ในขณะที่ลูกชายก็ถากไม้ได้  
เกลี้ยงเกลาเหมือนสุนัขใช้ลิ้นเลีย คำ  
อุปมานี้เป็นคำเก่า ที่น่าจะมีการ  
ตีความได้ต่างกันไปอีก อย่างไรก็ตาม  
ก็ตามวรรณกรรมปากเปล่านี้ก็ชี้ให้เห็น  
ว่า วัฒนธรรมหุงข้าวซึ่งเป็นวิถีชีวิต  
ไทยที่มีมาช้านานและสะท้อนไปถึงภูมิ  
ปัญญาของการออกแบบหม้อข้าว (ดิน  
เผา) ที่ให้ปากหม้อมีความแคบเพื่อ  
เก็บความร้อน กรรมวิธีหุงข้าวเช็ดน้ำ  
นั้นต้องใช้ความรอบคอบพิถีพิถันที่จะ  
รินน้ำข้าวออก แล้วรดให้ข้าวทุกเมล็ด  
สุกกระท้วนกันก่อนที่จะมีหม้อหุงข้าว  
ไฟฟ้าใช้อย่างปัจจุบัน อย่างไรก็ตาม  
อุปกรณ์หุงข้าวเช็ดน้ำขึ้นหนึ่งที่มีส่วน



อย่างสำคัญในการสร้างเด็กไทยให้เป็น คนดีรู้หนังสือแล้วรู้หนังสือคือ ไม้ขีดหม้อข้าว ซึ่งเด็กยุคก่อนรู้จักกันดีเพราะหาก ประพฤติตัวไม่ดีก็จะถูกผู้ใหญ่หวดด้วย ไม้ขีดหม้อข้าวเสมอ นอกเหนือจากใช้ ไม้เรียวหรือกำนมะยม

ในส่วนของ การแปรรูปหรือ ถนอมอาหารอื่นๆ เช่น ปลา ผลไม้ หรือ พืชผักนั้นเป็นที่ทราบกันว่า ลูกหลาน ผู้หญิงมักทำหน้าที่นี้โดยเรียนรู้จาก ผู้ใหญ่ในครัวเรือนหรือในชุมชน การ ถนอมอาหารสร้างอุปนิสัยให้เป็นคน ประหยัด รู้จักวางแผน ไม่กินทิ้งกินขว้าง และเห็นคุณค่าของธรรมชาติ เกิด ความรักในธรรมชาติโดยปริยาย มิใช่ เกิดจากการบังคับหรือโฆษณาชวนเชื่อ โดยเฉพาปลา พบว่า มีการถนอม อาหารอย่างหลากหลาย เช่น ปลาร้า ปลาดุกแห้ง ปลาจ่อม ปลาแจ่ว ปลาต้ม และอื่นๆ อีกมาก

นอกจากนั้น การปรุงและ แปรรูปอาหารในชีวิตประจำวันหรือใน งานพิธีกรรม ยังเป็นการถ่ายทอดภูมิรู้

จากผู้ใหญ่สู่เด็กที่เน้นการลงมือทำจริง ด้วยอาหารไทยใช้การกะประมาณไม่มี มาตรา ชั่ง ตวง วัด เครื่องปรุง เป็น มาตรฐานแท้ เช่น กะปิเท่าหัวแม่โป้ง ไบกะเพราชยุ่มมือหนึ่ง เป็นต้น โดย ฟังฟังศักยภาพภายในตัวตน ตาจับจ้อง มือหยิบจับ ลิ้นชิมรส จมูกดมกลิ่น สมอง จดจำ อันเป็นการเรียนรู้ด้วยจิตวิญญาณ อาหารไทยในงานบุญจะทำหม้อโตๆ จึง ใช้เวลานาน ดังนั้นความอดทนในการ ประกอบอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วย หล่อหลอมลูกหลานให้มีอุปนิสัยอดทน รอคอย ยิ่งเป็นพวกขนมกวนที่ต้องใช้ เวลา กวนกันเป็นวันๆ อยู่กับกะทะ ขนาดใหญ่ยิ่งต้องใช้ความอดทน ความ วิริยะอย่างสูง จึงกล่าวได้ว่า การทำ อาหารของคนภาคกลางแต่ก่อนเป็น เรื่องของการขัดเกลาอบรมนิสัยให้ กับเด็กๆ และยังเป็นการเชื่อมร้อย ความร่วมมือ ร่วมใจ จากคนใน ครอบครัวหรือจากเครือญาติอีกด้วย

## ๖. จ่ายแจก แลกเปลี่ยน : ระบบกระจายด้วยพุทธธรรม

ระบบการกระจายผลผลิตแต่เดิมนั้นใช้ระบบการแลกเปลี่ยนเป็นหลัก ไม่อิงอาศัยระบบเงินตรา ทำให้เกิดคุณค่าในตัวผลผลิตนั้นๆ โดยตรง มิใช่ให้คุณค่ากับกระดาษธนบัตรที่เป็นเพียงตัวแทนเฉกเช่นปัจจุบัน นอกจากนี้ด้วยความเป็นสังคมพุทธ คนไทยจึงให้ความสำคัญกับการจ่ายแจกผลผลิตเพื่อการทำบุญและให้ทานในปริมาณที่เท่าเทียมกับการแลกเปลี่ยนผลผลิตอื่นๆ เพื่อยังชีพ ดังจะพบเห็นได้จากการใส่บาตรพระทุกเช้า การนำผลผลิตจำนวนมากไปร่วมทำอาหารเลี้ยงพระและเลี้ยงผู้คนที่มาร่วมในงานบุญเทศกาลต่างๆ หากเหลือก็จ่ายแจกให้กับผู้ยากไร้ ซึ่งเป็นการกระทำที่คนไทยถือว่าได้กุศลที่ยิ่งใหญ่ อันสะท้อนถึงความมีน้ำใจเอื้ออาทรกันและกัน สำหรับด้านการค้าขายผลผลิตของคนยุคก่อน พบว่าเป็นการค้าขายขนาดใหญ่โตนัก เป็นการค้าขายทางน้ำตาม

วิถีชีวิตของคนภาคกลางที่เรารู้จักดี บรรทุกใส่เรือ เทียบล่องไปค้าขายกันโดยตรง อันเป็นที่มาของการเกิดระบบเครือข่ายชุมชนภายใต้ระบบเครือข่ายที่เกิดขึ้นจากการแต่งงานของบ่าวสาวระหว่างชุมชน และการซื้อขายแลกเปลี่ยนนี้จะเชื่อมโยงไปถึงภูมิรัฐเรื่องหอการค้าร้อยแบบพื้นบ้านของไทยด้วย เช่น การใช้หม้อดินเผาบรรจุน้ำตาลเมืองเพชร จนเป็นที่มาของชื่อหม้อตาลและขยายมาถึงหมวกทรงหม้อตาลในเวลาต่อมา หรือการใช้ใบบัวห่อข้าวหมาก เป็นต้น บรรจุภัณฑ์เหล่านี้เป็นวัสดุจากธรรมชาติจึงไม่เกิดมลภาวะดังเช่นในยุคนี้

## ๖. บริโภค...ด้วยสำนึกในคุณค่า

ด้วยผู้ผลิตและผู้บริโภคเป็นคนๆ เดียวกัน หรืออีกนัยหนึ่งผู้บริโภคได้สัมผัสถึงความยากเข็ญของการได้มาซึ่งผลผลิต จึงมีจิตสำนึกถึงคุณค่า แม้ข้าวเพียงหนึ่งเมล็ดที่ตกหล่น ก็เฝ้าอบรมสั่งสอนลูกหลานไม่ให้เดินข้าม

หรือแม้จะใช้ไม้กวาดทิ้งก็ไม่ได้ ด้วย  
ความเชื่อว่าเป็นการไม่เคารพแม่โพสพ  
เดี่ยวแม่โพสพจะลงโทษไม่ให้มีข้าวกิน  
ซึ่งข้อห้ามนี้หากคิดอย่างเป็นเหตุและ  
ผลก็คือ การทำอะไรต้องสำรวมระวัง  
ไม่ให้ข้าวของหกเรี่ยเสียหายหรือดัก  
ข้าวแต่พอประมาณ เป็นการอบรม  
ขัดเกลาลูกหลานให้รู้จักความพอดี ไม่  
เมามันกับการบริโภคอันจะทำให้เกิด  
ภาวะสุดโต่งและส่งผลกระทบต่อสุขภาพด้วย

ระบบอาหารของคนภาคกลางใน  
อดีต ตั้งแต่การผลิตจนถึงการบริโภค  
จึงเป็นมรดกคุณค่าทางวัฒนธรรมที่  
เชื่อมโยงสายใยชีวิต ทั้งทางจิตใจ จิต  
วิญญาณ ร่างกาย และเป็นระบบ  
อาหารที่สามารถพึ่งตนเองได้อย่าง  
ครบวงจร ทั้งยังเอื้ออาหารต่อเพื่อน  
มนุษย์และสิ่งแวดล้อม ทำให้ผู้คนอยู่ดี  
มีสุขบนฐานทรัพยากรอันอุดมสมบูรณ์  
อย่างยั่งยืน



## ภาพการเปลี่ยนแปลง.. ด้วยกระแสจากภายนอก (๓)

\* โบนัสเชิงเดียว..  
นำพาวัฒนธรรมหลาย



การเปลี่ยนแปลงและการพัฒนา  
โครงสร้างของการปกครอง อีกทั้งการ  
สถาปนารัฐไทยสมัยใหม่ ได้ก่อให้เกิด  
ความเปลี่ยนแปลงอย่างมากต่อการ  
อ้างชาติพันธุ์และการสังสรรค์ทาง  
วัฒนธรรมของกลุ่มชนอันหลากหลาย  
โดยเฉพาะอย่างยิ่งการใช้โมคต  
เชิงเดียวเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทยและ  
เชื้อชาติไทย ในการเบียดบังและสร้าง  
ความเป็นอื่นให้กับผู้คนกลุ่มต่างๆ  
พร้อมกันนั้นก็ใช้อำนาจในการ

พัฒนาและ “การเปลี่ยนให้เป็นไทย”

การครอบงำและความสัมพันธ์กับรัฐในโครงสร้างการปกครองสมัยใหม่ อีกทั้งนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจแบบทุนนิยมที่เห็นความสำคัญของวัตถุดิบหลัก ได้เข้าครอบงำคุณค่าและวัฒนธรรมท้องถิ่นของแต่ละชนเผ่าที่มีมาแต่เดิม ผนวกกับ “แรงบีบบังคับทางเศรษฐกิจ” และ การถูกจำกัด “สิทธิ” ในด้านต่างๆ ยังเป็นแรงผลักดันสำคัญให้ผู้คนละทิ้งวิถีชีวิตดั้งเดิมที่อิงวัฒนธรรมของชาติพันธุ์ตน มาสู่การดิ้นรนเพื่อให้มีชีวิตอยู่รอดด้วยดีในโครงสร้างสังคมยุคใหม่ ความผูกพันกับความสามัคคีที่เคยมี กลับกลายเป็นความแปลกแยกและแย่งชิงกัน

\* เทคโนโลยีนำหน้า...  
ความมั่นคงปลอดภัย

การเปลี่ยนแปลงของระบบอาหารอันเกิดจากนโยบายที่มุ่งเน้นการพัฒนาทางเศรษฐกิจและการพัฒนาสู่

ความทันสมัยตามกระแสบริโภคนิยมตะวันตก โดยเฉพาะภาคกลางที่โดดเด่นกว่าภาคอื่น ทำให้ระบบการผลิตที่เคยเอื้ออาทรต่อมนุษย์และสิ่งแวดล้อม ค่อยๆ แปรเปลี่ยนเป็นการผลิตแบบเข้มข้นที่ใช้เทคโนโลยีและสารเคมีอย่างมหาศาล เข้าช่วย มีการจัดการระบบชลประทานขนาดใหญ่ในพื้นที่หลายโครงการ ด้วยภาคกลางเป็นพื้นที่เป้าหมายหลักของนโยบายดังกล่าว เพื่อให้เกิดผลผลิตปริมาณมากสำหรับหล่อเลี้ยงการบริโภคภายในและเพื่อการส่งออก อันเนื่องมาจากการมีปัจจัยทางธรรมชาติที่เอื้อและมีความพร้อมเรื่องปัจจัยการผลิตมากกว่าภาคอื่นๆ ทว่าปรากฏการณ์ทางสังคมในปัจจุบันกำลังสะท้อนให้เห็นว่า คนในภาคกลางอาจไม่ได้มีความมั่นคงทางอาหารอย่างที่ควรจะเป็น เช่น คนในภาคเมือง ภาคแห่งความทันสมัยที่เป็นผู้บริโภคอย่างเดียวนั้น มีความเสี่ยงต่อการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนสารพิษ สารปลอมปนต่างๆ ขณะ



ที่กลุ่มคนผู้ผลิตอาหารในภาคเกษตรเอง ก็ได้รับโรคอาหารที่ไม่มีคุณภาพ เพราะ สิ่งที่ตนเองผลิต ไม่ได้ผลิตเพื่อให้ ตนเองเป็นหลักอย่างในอดีต หากผลิต เพื่อการขายให้ได้เงิน แล้วนำเงินที่ได้ กลับไปซื้ออาหารที่ด้อยคุณภาพมากขึ้น อีกต่อหนึ่ง

ดังความจริงที่สะท้อนอย่างเจ็บปวดของ ศ.นพ.ประเวศ วะสี ว่า “คนไทยปลูกข้าวขาย เอาเงินไปซื้อหมู่มากิน” ทำให้ทุกวันนี้คนในภาคกลางจึงมี ปัญหาทั้งในเรื่องการเข้าถึงอาหารที่ปลอดภัย มีคุณภาพ และเรื่องความ เพียงพอต่อการบริโภคที่เหมาะสมกับ ร่างกายหรือวัยของแต่ละกลุ่มบุคคล

ความไม่มั่นคงทางอาหารนี้ มี ที่มาจากหลายเหตุหลายปัจจัย อาทิ การ ทำการเกษตรเชิงเดี่ยวที่ทำลายความ หลากหลายทางชีวภาพ ระบบตลาด แนวตั้งที่ทำให้ผู้ผลิตต้องไปขายในที่ โกลจากแหล่งผลิต การผูกขาดเอวर्ड เอาเปรียบของกลไกตลาดและการค้า การแปรรูปอาหารในระบบอุตสาหกรรม

ที่ทำให้คุณค่าเดิมตามธรรมชาติสูญ สลายไป แต่อาศัยสารปรุงแต่งและสาร ปลอดภัยปนเข้าช่วยเป็นส่วนประกอบ รวม ทั้งขาดความมั่นคงในปัจจัยการผลิต การไม่สามารถเข้าถึงหรือจัดการ ทรัพยากรต่างๆที่เป็นฐานการผลิตได้ เช่น ที่ดิน แหล่งน้ำ พันธุ์พืช เป็นต้น ทำให้เกษตรกรต้องพึ่งพาทภายนอก มากขึ้น ทั้งในเรื่องตลาด เทคโนโลยี ฯลฯ ซึ่งนอกจากจะเป็นปัญหาในเรื่องความ มั่นคงและอธิปไตยทางอาหารแล้ว ยัง เป็นสาเหตุของปัญหาความยากจน ของเกษตรกรไทยอีกด้วย

\* จากเจ้าของ ...

กลายเป็นผู้รับจ้าง



พื้นที่ราบลุ่มภาคกลางนั้น เป็นอู่ ข้าวอู่ น้ำสำคัญของประเทศนับแต่อดีต จนถึงปัจจุบัน ทุกวันนี้การทำ การเกษตรในภาคกลางมีลักษณะการผลิต เพื่อการค้าอย่างเข้มข้น หากมองผ่าน ระบบการผลิตที่มีการทำนาปลูกข้าว



เป็นหลัก จะพบว่ามีการใช้พื้นที่เพาะปลูกให้ได้ประโยชน์มากที่สุด แม้ในฤดูฝนทิ้งช่วงก็อาศัยน้ำจากคลองชลประทานและน้ำบาดาล ส่วนในฤดูแล้งจะใช้น้ำบาดาลเป็นหลัก ชาวนาส่วนใหญ่จะยอมลงทุนเพาะปลูก แม้จะไม่แน่ใจว่าจะมีน้ำเพียงพอหรือไม่ อย่างที่เรียกว่า “หวานเสีียง” ดังนั้นชาวนาไทยในปัจจุบันนี้จึงมีอนาคตที่น่าเป็นห่วง นับจากราคาข้าวที่ไม่แน่นอนและต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น แต่ชาวนาก็จำเป็นต้องทนทำต่อไปและต้องทำให้ได้ผลผลิตมากที่สุด เพื่อให้ทันกับรอบการชำระหนี้ที่ส่วนใหญ่ต้องไปกู้ยืมเงินมาลงทุน กรณีที่มีนาเป็นของตนเองก็อาจจะได้กำไรบ้าง ด้วยราคาข้าวที่ไม่แน่นอนและต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้นทุกปี และหากเป็นนาเช่าก็ต้องเสียค่าเช่าอีก ทำให้ได้กำไรเพียงน้อยนิดหรือบางครั้งก็ขาดทุน ชาวนาจึงมีแต่หนี้ที่หมุนเวียนทวีมากขึ้น บางรายที่เอาที่ดินไปจำนองเพื่อให้ได้เงินทุนก็จำเป็นต้องปล่อยให้หลุดมือไป ทำให้โครงสร้าง

การถือครองที่ดินของผู้ผลิตมีขนาดเล็กลงเรื่อยๆ เป็นเหตุให้ลูกหลานรุ่นใหม่ที่ไม่ได้รับการศึกษามากขึ้นไม่หวนกลับไปทำนาสืบทอดอาชีพดั้งเดิม

การทำนาจึงกลายเป็นรูปแบบของธุรกิจการเกษตรที่มีผู้จ้างและผู้รับจ้างมากขึ้น ลักษณะเช่นนี้มักเป็นภาพที่เกิดขึ้นโดยทั่วไปในระบบการผลิตภาคเกษตรภาคกลาง

\* เกษตรกับเมือง :  
การแย่งชิงทรัพยากร “น้ำ”



“การแย่งชิงทรัพยากรน้ำ” จะเป็นปัญหาใหญ่ต่อไปในอนาคตไม่ใช่เรื่องผิดเพี้ยน เพราะการขยายตัวของเมืองและการผลิตในภาคอุตสาหกรรมสู่บริเวณจังหวัดรอบนอก และการลดลงของระดับน้ำใต้ดิน เช่น ในเขตจังหวัดสมุทรสาครระดับน้ำบาดาลลดลงในอัตราสูงมาก อีกทั้งมีผลต่อเนื่องถึงการทรุดตัวของแผ่นดินที่พบว่ามามากกว่า ๓ เซนติเมตรต่อปี อัน

เป็นต้นเหตุที่ก่อให้เกิดความขัดแย้งระหว่างกลุ่มผู้ใช้น้ำในภาคเกษตรหรือชุมชนท้องถิ่นกับภาคเมืองมากขึ้น เนื่องจากมีผู้ใช้น้ำหลายกลุ่มเพื่อตอบสนองต่อเป้าหมายที่แตกต่างกัน นอกจากนี้ การที่มีหน่วยงานรัฐหลายหน่วยที่มีหน้าที่ในการจัดหาและจัดสรรน้ำให้แก่ผู้ใช้น้ำแต่ละกลุ่มโดยใช้น้ำจากแหล่งเดียวกัน ทำให้เกิดข้อขัดแย้งระหว่างหน่วยงานของรัฐกันเอง และการจัดการในปัจจุบันก็มีความไม่เอียงไปในทิศทางที่ให้ความสำคัญกับกลุ่มผู้บริโภคในภาคเมืองและอุตสาหกรรม ให้มีอำนาจเหนือการควบคุมและจัดสรรน้ำของหน่วยงานรัฐ และมีอำนาจในการเข้าถึงน้ำ เหนือกว่าคนในภาคชนบทอย่างชัดเจน

\* จีดี.เค็ม..เปรี๊ยะ :  
ปัญหาคุณภาพ “ดิน”



ขณะที่พื้นที่ป่าไม้ลดลง เนื่องจากการรุกป่าของพื้นที่เกษตรกรรม ใน

ขณะเดียวกันพื้นที่เกษตรกรรมเองก็ถูกรุกป่าเปลี่ยนสภาพไปเป็นเมือง เป็นที่อยู่อาศัย เป็นโรงงานอุตสาหกรรม หรือสถานที่พักผ่อนหย่อนใจจำนวนมาก จากการศึกษาของกรมพัฒนาที่ดินพบว่า ในระหว่างปี พ.ศ.๒๕๓๐ - ๒๕๓๖ ที่ดินเพื่อการเกษตรในเขตรอบกรุงเทพฯ เปลี่ยนแปลงสภาพไปเฉลี่ย ๑๘,๐๐๐ ไร่ต่อปี โดยเฉพาะในแถบปริมณฑลมีการเปลี่ยนแปลงการใช้ที่ดินเกษตรกรรมไปเพื่อกิจกรรมอื่นๆ เช่น โครงการจัดสรรที่ดิน บ้านจัดสรร รีสอร์ท สนามกอล์ฟ แม้ในช่วงวิกฤตเศรษฐกิจเมื่อ ๒-๓ ปีที่ผ่านมา จะมีจำนวนโครงการเหล่านี้ลดลง แต่พื้นที่ที่อยู่ในโครงการพัฒนาที่ดินต่างๆ ที่หยุดหรือชะลอโครงการไว้แต่เดิมนั้น ล้วนแล้วแต่เป็นพื้นที่เกษตรกรรมที่ถูกทิ้งร้าง มิได้ใช้ประโยชน์จำนวนมาก ซึ่งที่ตั้งของโครงการดังกล่าวนี้มักเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมต่อการเกษตรและอยู่ในเขตชลประทาน ได้มีการประมาณถึงผลผลิตทางการเกษตรว่า หากมี

การสูญเสียพื้นที่เกษตรกรรมในภาคกลางโดยทั่วไป ๑ ไร่ จะเท่ากับสูญเสียพื้นที่เกษตรกรรมในภาคตะวันออกเฉียงเหนือถึง ๔ ไร่

นอกจากนี้ยังพบดินที่เสื่อมสภาพ โดยพบปัญหาเรื่องดินเค็มเป็นเนื้อที่ประมาณ ๔.๕ ล้านไร่ และดินเปรี้ยว เป็นเนื้อที่รวม ๕.๘ ล้านไร่ ซึ่งย่อมจะมีผลต่อประสิทธิภาพของการผลิต อีกประเด็นหนึ่งที่สำคัญของการใช้ที่ดินภาคกลางคือ การใช้ที่ดินไม่เหมาะสม เช่น การเพาะเลี้ยงกุ้งในเขตพื้นที่น้ำจืด ทำให้สูญเสียพื้นที่ที่มีศักยภาพในการเป็นแหล่งผลิตพืชอาหารที่สำคัญ เช่น ข้าว พืชไร่ พืชสวนและผลไม้ ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาและผลกระทบที่จะตามมา เช่น การปนเปื้อนของน้ำเค็มในแหล่งน้ำธรรมชาติหรือน้ำใต้ดินจากการระบายน้ำที่ถ่ายจากบ่อเลี้ยง การแพร่กระจายของดินเค็ม และความอุดมสมบูรณ์ของดินลดลง เป็นต้น หากขาดการจัดการที่ดีแล้ว ปัญหาดังกล่าวย่อมส่งผลกระทบต่อเกษตรกร

อื่นๆข้างเคียง ทำให้เกิดความขัดแย้งในการใช้น้ำและการใช้ประโยชน์ที่ดินต่อไปได้ ซึ่งนอกจากจะสะท้อนในประเด็นเรื่องความเหมาะสมของการใช้ที่ดินแล้ว การผลิตอาหารในลักษณะนี้ยังสะท้อนแนวคิดในเรื่องการทำลายทุนทางธรรมชาติให้หมดไป เช่น การทำนาุ้งที่เดิมทำในบริเวณพื้นที่ชายฝั่งทะเล ก็ได้ย้ายมาทำการผลิตในที่ใหม่ แถบลพบุรี พระนครศรีอยุธยา สุพรรณบุรี เป็นต้น โดยไปชนซื้อน้ำทะเลมาเติม ซึ่งนับว่าเป็นการผลิตที่สิ้นเปลืองต้นทุนเกินกว่าที่ควรจะเป็น

\* สิ่งแวดล้อมเสียหาย  
ด้วยสารพิษปนเปื้อน



ปัญหาสำคัญที่เกิดจากการผลิตอย่างเข้มข้นเพื่อมุ่งค้าขาย คือ การปนเปื้อนสารพิษต่างๆ ซึ่งปัจจุบันเมื่อมองในระบบการผลิตภาคเกษตรแล้วพบว่าเกษตรกรมีการใช้สารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืชเพิ่มขึ้นโดย



ตลอด ในปี ๒๕๔๔ มีตัวเลขการใช้สารเคมี ๓๑,๔๕๔ ตัน มูลค่า ๗,๒๙๔ ล้านบาท ซึ่งนอกจากจะเป็นพิษภัยกับผู้ผลิต ผู้บริโภคโดยตรงแล้ว ยังส่งผลกระทบต่อทางอ้อมในกรณีที่เกิดการแพร่กระจายของสารพิษตกค้างอีกด้วย โดยเฉพาะสารพิษป้องกันกำจัดแมลงและวัชพืช เพราะสารพิษทั้งสองชนิดนี้ มีปริมาณการนำเข้ามาใช้สูงเป็นอันดับต้นๆ และมีข้อมูลจากการศึกษาวิจัยที่พบสารตกค้างในสิ่งแวดล้อมอยู่เสมอ นอกจากนี้ สถิติการนำเข้าสารกำจัดศัตรูพืชในประเทศไทย ก็มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างมากตลอด ๑๐ ปีที่ผ่านมา โดยที่เกษตรกรส่วนใหญ่นิยมใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชชนิดเดิมไม่เปลี่ยนแปลงมากนักในระยะ ๕ ปีที่ผ่านมา ทั้งนี้เนื่องจากปัจจัยด้านราคา ความเคยชินประสิทธิภาพในการกำจัดศัตรูพืช วิธีการใช้ และการตลาดของผู้ขาย ซึ่งการใช้สารเคมีอย่างต่อเนื่องชนิดใดชนิดหนึ่งเป็นเวลานาน ส่งผลให้สารพิษมีโอกาสแพร่กระจายตกค้างใน

แหล่งน้ำเพิ่มขึ้น โดยที่กระบวนการย่อยสลายตามธรรมชาติไม่สามารถย่อยสลายได้ทัน

จากการศึกษาการแพร่กระจายของสารกำจัดศัตรูพืชในแม่น้ำเจ้าพระยา ท่าจีนและแม่กลอง โดยกองวัดภูมิพิษการเกษตร กรมวิชาการเกษตรและกรมควบคุมมลพิษนั้น พบว่ามีการแพร่กระจายของสารกำจัดศัตรูพืชในแม่น้ำทั้ง ๓ สายอันเนื่องมาจากการใช้สารเคมีทางการเกษตร โดยส่วนใหญ่พบสารพิษตกค้างในกลุ่มออร์กาโนคลอรีนซึ่งถูกห้ามนำเข้าประเทศมานานกว่า ๑๐ ปีแล้ว ซึ่งแม่น้ำท่าจีนที่เป็นแหล่งปลูกผักและผลไม้เป็นหลัก มีการปนเปื้อนของสารพิษตกค้างสูงสุด ส่วนแม่น้ำแม่กลอง และแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งเป็นแหล่งปลูกข้าวและพืชไร่ นั้น พบสารพิษรองลงมาตามลำดับ

นอกจากปัญหาเรื่องสารเคมีป้องกันศัตรูพืชแล้ว ยังมีปัญหาเรื่องการใช้ปุ๋ยตามมาอีกด้วย แม้ว่าจะมี

แนวคิดในการทำเกษตรทางเลือกหรือเกษตรยั่งยืน ที่หันมาให้ความสำคัญกับปุ๋ยชีวภาพก็ตาม เกษตรกรส่วนใหญ่ก็ยังขาดปุ๋ยเคมีไม่ได้ ผลกระทบที่เกิดขึ้นอันเนื่องมาจากการเกษตรที่ใช้ปุ๋ยเคมีมาถึง ๓๐ ปี ก็คือ ดินเสื่อม พืชให้ผลผลิตน้อย และสูญเสียเงินตราในการนำเข้าปุ๋ยจากต่างประเทศ ไม่ต่ำกว่าปีละ ๓๐,๐๐๐ ล้านบาท ซึ่งมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

สิ่งที่น่าเป็นห่วงก็คือ เกษตรกรที่เป็นฐานสำคัญของการผลิตอาหารของประเทศ อยู่ในสถานการณ์ที่เป็นเจ้าของปัจจัยการผลิตน้อยลง เช่น ที่ดิน และยังมีปัญหาหนี้สินพอกพูน นอกจากนี้เมื่อ ดิน ฟ้า น้ำ และความหลากหลายทางชีวภาพลดน้อยลงความมั่นคงทางอาหารก็ย่อมลดน้อยลงไปด้วย

\* ภัยจากการกิน ..  
อิทธิพลจากความกินสมัย



วิถีการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปของคนไทยทุกวันนี้ ถูกทำให้พึ่งตนเองในด้านอาหารได้น้อยลงทุกทีชีวิตที่เร่งรีบมีผลทำให้แบบแผนในการบริโภคเปลี่ยนแปลงไป เป็นการลักภาระหน้าที่ให้ผู้อื่นมาจัดหาและแปรรูปอาหารเป็นอาหารให้พร้อมรับประทานได้ทันที การเข้าถึงแหล่งอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัยหรือเชื่อถือได้ จึงมีทางเลือกไม่มากนัก ทำให้ผู้บริโภคต้องเสี่ยงภัยกับสิ่งปลอมปนหรือสารพิษที่ปนเปื้อนในอาหาร ดังที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ได้เคยเปิดเผยข้อมูลเกี่ยวกับการตรวจสอบสารปฏิชีวนะตกค้างในเนื้อสัตว์เมื่อปี ๒๕๔๓ พบว่าในเครื่องในสัตว์ทุกประเภททั้งหมู วัว ไก่ มีสารตกค้างสูงถึงกว่าร้อยละ ๘๐ หรือกรณีสารเคมีที่ชื่อว่า “ซานบูทานอล” ที่นิยมผสมอาหารเลี้ยงหมู เพื่อให้เนื้อมีสีแดงและลดปริมาณไขมัน

มันในเนื้อ ก็สร้างความหวั่นเกรงแก่ผู้บริโภคนับอย่างมา

น้ำดื่มบรรจุขวดก็เป็นสินค้าอีกชนิดหนึ่งที่สะท้อนให้เห็นสภาพวิถีชีวิตยุคใหม่ ที่ไม่น่าเชื่อว่าเมืองที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยน้ำอย่างประเทศไทย จะมีธุรกิจขายน้ำดื่มที่ขยายตัวอย่างรวดเร็ว และที่น่าเป็นห่วงคือ มีผู้ลักลอบผลิตน้ำดื่มบรรจุขวดโดยไม่ได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จึงอาจมีปัญหาระบาดเรื่องคุณภาพน้ำดื่มที่ไม่ได้มาตรฐาน โดยเฉพาะน้ำที่บรรจุในภาชนะขนาด ๒๐ ลิตรพบว่า มีการปนเปื้อนจากภาชนะที่นำกลับมาใช้ซ้ำและทำความสะอาดไม่ดีพอ ซึ่ง อย.ยอมรับว่า มีอีกร้อยละ ๗๐ ที่ต้องเร่งตรวจสอบ

ยิ่งไปกว่านั้น แบบแผนการบริโภคในวิถีชีวิตสมัยใหม่ ยังเป็นผลให้เกิดปัญหาภาวะโภชนาการเกิน และเป็นที่มาของโรคภัยไข้เจ็บต่าง ๆ อย่างที่ไม่เคยปรากฏมาก่อน เช่น เด็กและวัยรุ่นไทย ต้องป่วยเป็นโรคเบาหวาน

ชนิดที่ ๑ (ที่พ่อแม่ไม่ได้เป็นเบาหวาน) สถิติล่าสุดพบว่า มีจำนวนเพิ่มขึ้นกว่า ๒๐๐ คนต่อปี โดยประมาณการจากเด็กอายุต่ำกว่า ๑๕ ปี ที่มีจำนวนกว่า ๑๖ ล้านคน และผลจากการสำรวจพบว่า มีอุบัติการณ์เป็นเบาหวานใหม่ ๑.๖ แสนคนปี ช่วงอายุที่พบบ่อยคือ ๘-๑๒ ปี และ ๑๕-๒๐ ปี และอายุน้อยที่สุดที่พบคือ อายุเพียง ๒ เดือน ส่วนเด็กที่เป็นเบาหวานชนิดที่ ๒ (ปกติจะพบในผู้ใหญ่) พบมากขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับเมื่อ ๑๐ ปีที่แล้วจากร้อยละ ๕ เป็นร้อยละ ๑๘ มีสาเหตุจากความอ้วนและพฤติกรรมการกินอาหารตามวัฒนธรรมตะวันตก โดยเฉพาะอาหารฟาสต์ฟู้ดที่ให้พลังงานและมีไขมันสูง ทั้งยังพบว่าเด็กไทยไม่ค่อยได้ออกกำลังกายเพื่อเกิดการใช้พลังงาน แต่ใช้เวลาถึงร้อยละ ๓๐-๔๕ ดูโทรทัศน์ เล่นเกมอินเตอร์เน็ต อยู่หน้าจอคอมพิวเตอร์เป็นเวลานาน (ข้อมูลจาก สคบ.สาร ปีที่ ๒๓ ฉบับที่ ๒๓๔ (ก.พ.-มี.ค. ๒๕๔๕ : ๕))



กล่าวโดยสรุปได้ว่า ตลอดช่วงของการพัฒนาเศรษฐกิจแบบทุนนิยมที่ผ่านมามีได้ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงสภาพวิถีชีวิตวัฒนธรรมของผู้คนในภาคกลางอย่างมากมาย ด้วยความเป็นศูนย์กลางของการพัฒนา และด้วยเครือข่ายการคมนาคมเชื่อมโยงอาณาเขตพื้นที่ที่ติดต่อได้อย่างสะดวกทำให้เกิดการพัฒนาที่ขยายออกไปโดยรอบศูนย์กลาง ซึ่งการเปลี่ยนแปลงในระยะหลังๆที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วอันเนื่องมาจากอิทธิพลของการสื่อสารที่ทันสมัยมากขึ้นตามกระแสยุคโลกาภิวัตน์ ขอบเขตเชิงพื้นที่ก็ไม่ได้เป็นอุปสรรคขัดขวางการรับรู้ของคนเท่าแต่ก่อนดังนั้นอิทธิพลของความทันสมัยกระแสบริโภคนิยมจึงวิ่งเข้าสู่วิถีการดำเนินชีวิตของผู้คนในทุกด้านอย่างรวดเร็ว และก่อให้เกิดผลกระทบมากมายตามมา

## ปฏิรูประบบอาหารภาคกลาง... ข้อเสนอจากเวที (๓)

หากมองย้อนกลับไปยังอดีตในแต่ละท้องถิ่น จะปรากฏภาพของการพึ่งพาตนเองได้ในแทบทุกด้าน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องอาหาร เพราะมีความอุดมสมบูรณ์จากผืนดินและสายน้ำเป็นฐานของการผลิตในภาคเกษตร การประมง ทั้งประมงน้ำจืดในแหล่งแม่น้ำลำคลอง ประมงชายฝั่ง และประมงทะเล แต่ภายใต้การพัฒนาที่ผ่านมา ได้ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงและส่งผลกระทบต่อความอุดมสมบูรณ์ของท้องถิ่นต่างๆมากมาย เช่น การเคลื่อนย้ายของผู้คนออกจากภาคเกษตร และในวันนี้หลายพื้นที่เกิดการปนเปื้อนรูปแบบกิจกรรมทางเศรษฐกิจและ

สังคมที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นชุมชนเมือง ภาคเกษตร อุตสาหกรรม การประมง การท่องเที่ยว การบริการ ที่อยู่ในพื้นที่เดียวกัน ย่อมส่งผลกระทบต่อกันไม่ทางใดก็ทางหนึ่ง เช่น การแย่งน้ำกันใช้ระหว่างภาคการผลิต การบริการประเภทต่างๆ เรียกได้ว่าทั้งใช้น้ำและทิ้งน้ำร่วมกัน การเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศ เช่น เรื่องระบบน้ำ นับว่ามีความสำคัญและละเอียดอ่อนมากกับการทำการเกษตร กรณีของสมุทรสงคราม ที่เกิดการเปลี่ยนแปลงของระบบน้ำจากสภาพน้ำกร่อย อันเป็นระบบนิเวศที่เหมาะสมกับการเกษตรและสิ่งแวดล้อมดั้งเดิม ก็ถูกทำให้แปรเปลี่ยนเป็นน้ำจืดจากการสร้างเขื่อน เป็นต้น

ในหลายพื้นที่รัฐมีทิศทางการดำเนินนโยบายให้เป็นเมืองเกษตร แต่กลับปล่อยให้มีโรงงานอุตสาหกรรมเกิดขึ้นอย่างหนาแน่น เช่น นครปฐม พระนครศรีอยุธยา สมุทรสาคร ซึ่งเป็นที่แน่นอนว่าต้องส่งผลกระทบต่อ

การผลิตภาคเกษตรเป็นอย่างมาก อีกกรณีให้เห็นได้ชัดคือ บริเวณพื้นที่ชายฝั่งทะเลตะวันออกที่มีการปล่อยน้ำเสียลงสู่ทะเล การปรับพื้นที่ชายฝั่ง ซึ่งสร้างผลกระทบต่อเกิดขึ้นกับวิถีชีวิตของผู้คนในหลายแง่มุม ทั้งด้านทรัพยากรธรรมชาติ ระบบชีวิต สิ่งแวดล้อม สังคม อาชีพ เช่น ส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศวิทยา ทำให้น้ำใต้ดินเค็ม ชายหาดทรุดโทรม และอาหารทะเลเป็นพิษเนื่องจากน้ำทะเลปนเปื้อนสารพิษ สารปนเปื้อนส่งผลกระทบต่อถึงสัตว์น้ำ ซึ่งเรื่องเหล่านี้เกิดขึ้นเพราะไม่มีการวางกฎเกณฑ์ และเลือกทำอุตสาหกรรมที่ทำให้ต้นทุนทางสิ่งแวดล้อมและฐานทรัพยากรเสียหาย

จะเห็นได้ว่าทิศทางการพัฒนาที่ผ่านมา เรามักจะมองสังคมว่าเป็นต้นทุนที่ได้มาฟรี เห็นธรรมชาติเป็นของฟรี ทว่าผลกระทบที่เกิดขึ้นตามมากลับกลายเป็นราคาทางวัฒนธรรมสังคมที่สูงมาก



\* พลังเบมบน..  
ความเข้มแข็งนำพาสู่ความสำเร็จ

ท่ามกลางสถานการณ์ปัญหาที่เกิดขึ้นดังที่ผ่านมา นั้น ได้เกิดกระแสความตื่นตัวขึ้นในหลาย ส่วนทั้งระดับภายในประเทศและระดับโลก และหลากหลายประเด็นทั้งในแนวคิดเรื่องสุขภาพ สิ่งแวดล้อม ความมั่นคงทางอาหาร รวมไปถึงกระแสเรื่องประชาธิปไตยตลอดจนการกระจายอำนาจ ก่อให้เกิดการปรับตัวและแสวงหาทางเลือกของผู้คนมากมายที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการกินอยู่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งความเคลื่อนไหวของภาคประชาชนที่ดำเนินไปภายใต้เงื่อนไขของการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตด้านต่างๆ เช่น แบบแผนในการผลิตภาคเกษตร ที่หันมาหาทางเลือกใหม่ในระบบเกษตรกรรมยั่งยืนอย่างครบวงจร ทั้งด้านการผลิตที่ปลอดภัย การแปรรูป การตลาด การจัดการองค์กรชุมชนที่เข้มแข็ง อีกทั้งการฟื้นฟูระบบ

นิเวศ ป่าไม้ ชุมชน ลุ่มน้ำ การจัดการทรัพยากรธรรมชาติโดยองค์กรชุมชนที่สอดคล้องกันในแต่ละสภาพพื้นที่ เพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับตนเอง ชุมชน และสังคมโดยรวม เรื่องพิทักษ์สิทธิผู้บริโภค และที่เห็นเด่นชัดคือ การประสานความร่วมมือที่จะเชื่อมตลาดผู้บริโภคในเมืองกับผู้ผลิตในชนบท เป็นต้น

โดยเฉพาะในเรื่องการทำการเกษตรแบบยั่งยืนนั้น หลายชุมชนกำลังพยายามหันกลับมาใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านในการทำการเกษตร เช่น การผลิตและใช้น้ำสกัดชีวภาพเพื่อทดแทนการใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีทางการเกษตร โดยพัฒนาเป็นชุมชนเกษตรปลอดสารพิษ พื้นที่ระบบนิเวศ เช่น กรณีบ้านเป็ดใน อ.เมือง จ.ตราด ซึ่งเป็นชุมชนทำนา ทำสวนผลไม้ และมีแหล่งอาหาร ตลอดจนถึงจัดการดำรงชีวิตที่อิงอาศัยป่าชายเลน ๑๒,๐๐๐ ไร่ ที่เคยได้รับผลกระทบจากการทำนา กุ้ง ทำให้ระบบนิเวศเปลี่ยน แหล่งอาหาร

ลดน้อยลงไป แต่ปัจจุบันชาวบ้านได้  
ร่วมแรงร่วมใจกันพลิกฟื้นป่าชายเลน  
กลับคืนมา ตัวชี้วัดถึงความอุดม  
สมบูรณ์ที่คืนสู่ชุมชนคือ ชาวบ้านจับ  
สัตว์น้ำได้มากขึ้น และมีการตั้งกฎ  
กติกาชุมชนร่วมกันในการใช้ทรัพยากร  
แต่ก็ยังคงเผชิญกับปัญหาการเข้ามา  
แย่งชิงทรัพยากรธรรมชาติของคนต่าง  
ถิ่นที่ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาจับ  
สัตว์น้ำในบริเวณดังกล่าว หรือในกรณี  
ของเกษตรกรในโครงการโรงเรียน  
เกษตรกรในพระราชดำริ อ.มโนรมย์  
จ.ชัยนาท ที่ได้พยายามหันมาต่อสู้หา  
แนวทางที่จะลดต้นทุนการทำนาและ  
ปลูกพืชผักสวนครัว วงการใช้สารเคมี  
โดยหันมาใช้สิ่งที่มีอยู่ในธรรมชาติเป็น  
ปัจจัยควบคุมโรคและแมลง รวมทั้ง  
ป้องกันศัตรูพืชจากวัชพืชธรรมชาติ  
เป็นต้น

นอกจากนี้ก็มีความพยายามใน  
การสร้างเครือข่ายผู้ผลิตและผู้บริโภค  
ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสุขภาพ (Green  
Suppliers & Consumers Network)

เพื่อประสานความร่วมมือส่งเสริมผู้  
ผลิตที่ดีให้เกิดขึ้น ให้เป็นทางเลือกแก่  
ประชาชนในการบริโภคอาหารที่ดี เช่น  
กลุ่มชมรมร้านอาหารจังหวัด  
สมุทรสงคราม ที่ร่วมกันค้นหาและคัด  
เลือกร้านค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่มีความ  
ปลอดภัย อาทิ ไม่ใช่สารกันบูด ไม่ใช่สี  
ไม่ใช่ผงชูรส โดยมีการมอบตรารับ  
ประกันคุณภาพให้ เพื่อเป็นการ  
ประชาสัมพันธ์ และรณรงค์ให้  
ประชาชนรับทราบ โดยมองว่าทั้งผู้  
ผลิตและผู้บริโภคจำเป็นต้องมีความ  
เกื้อกูลกัน มีเมตตาธรรมต่อกัน มี  
อะไรที่ดีก็ต้องแนะนำให้กัน ไม่นำสิ่งที่  
เป็นพิษไปให้ผู้อื่น การอยู่ร่วมกันใน  
สังคมก็มีความสุขยิ่งขึ้น

จะเห็นได้ว่า เรื่องของระบบ  
อาหารเป็นเรื่องที่มีความสัมพันธ์อย่าง  
ลึกซึ้งกับวิถีชีวิตของชุมชนและ  
สุขภาพของสังคม แม้ว่าการที่สังคม  
ภาคกลางจะเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว  
อันเนื่องมาจากความเป็นศูนย์กลาง  
ของประเทศและมีผู้คนเคลื่อนย้ายเข้า

มาสู่ภาคกลางจำนวนมาก ก่อให้เกิดผลกระทบในหลายด้านที่ทำให้คุณภาพชีวิตของคนในภาคกลางเสื่อมโทรมลงอย่างมาก จนเกิดการเคลื่อนไหวของผู้คนหลายกลุ่มเข้ามาร่วมช่วยกันแก้ปัญหาในส่วนที่ตนเกี่ยวข้องดังกล่าว แล้วก็ตาม แต่ดูเหมือนยังไม่เพียงพอที่จะสร้างผลสะท้อนต่อการเปลี่ยนแปลงเพื่อสุขภาพที่ดีของสังคมในภาพรวมได้ จากการจัดเวทีระดมความคิดเห็นและการให้ความเห็นทางเอกสารของภาคีที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของภาคกลาง ซึ่งจัดขึ้น ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ผู้คนจากหลากหลายองค์กรได้ร่วมกันสังเคราะห์โจทย์สำคัญที่จะเป็นคานงัดไปสู่การจัดการระบบอาหารที่ยั่งยืนของชุมชนภาคกลาง เพื่อเป็นคำถามที่จะชักชวนให้ภาคส่วนที่เกี่ยวข้องได้มาช่วยกันหาวิธีการที่จะไปสู่คำตอบร่วมกันต่อไป

\* สังเคราะห์โจทย์ร่วม...  
สู่การเปลี่ยนแปลงในอนาคต

ประเด็นคำถามหลักเกี่ยวกับการจัดการระบบอาหาร ซึ่งได้จากการจัดเวทีระดมความคิดเห็นและการให้ความเห็นทางเอกสารของภาคีที่เกี่ยวข้องในระบบอาหารของภาคกลาง ได้แก่

- การจะให้ประเทศไทยเป็นครัวโลก รายได้จะตกอยู่ที่ใครจะทำอย่างไรให้ชีวิตเกษตรกรภาคกลางซึ่งเป็นผู้ผลิตอาหารจำนวนมากเพื่อรายได้ของประเทศ แต่กลับยากจนมีหนี้สินล้นพ้นตัวนั้น ได้ประโยชน์จากนโยบายการเป็นครัวโลก ให้สามารถพึ่งตนเองได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดีอย่างยั่งยืน



- อาหารที่ผลิตในพื้นที่ภาคกลาง  
เต็มไปด้วยสารเคมีมีพิษ แม้  
ผู้ผลิตเองก็ไม่บริโภคอาหารที่  
ตนผลิต จะสร้างสำนึกผู้ผลิต  
อย่างไร เพื่อสุขภาวะของตน  
และผู้บริโภค มิใช่เพียงเพื่อ  
ขายให้ได้เงินเท่านั้น ทำ  
อย่างไรเกษตรกรภาคกลาง  
จึงจะ “ปลูกทุกอย่างที่เรากิน  
และกินทุกอย่างที่เราปลูก”
- จะจัดกระบวนการเรียนรู้ทั้ง  
ในและนอกระบบอย่างไร จึง  
จะสามารถเพิ่มพูนศักยภาพ  
ของชุมชนภาคกลาง ด้าน  
การสร้างสำนึก ด้านการ  
จัดการ บัญชีชีวิต ด้าน  
เทคโนโลยี และด้านสุขภาวะ  
เพื่อพลิกฟื้นให้ชุมชนเข้ม  
แข็งพึ่งตนเองได้

โจทย์ดังกล่าวข้างต้น เป็น  
คำถามสำคัญให้กับทุกภาคส่วนที่  
เกี่ยวข้อง ตั้งแต่ผู้ผลิต ผู้บริโภค ภาค  
วิชาการ ตลอดจนภาครัฐและฝ่าย  
นโยบาย ที่จะร่วมกันหาทางออกและ  
ช่วยกันแก้ไขปัญหา ด้วยกระบวนการ  
จัดการและกลไกที่เหมาะสม สอดคล้อง  
กับวัฒนธรรมของคนภาคกลาง และ  
เท่าทันสถานการณ์ทั้งระดับชาติและ  
ระดับโลกซึ่งเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลง  
อยู่ตลอดเวลา จากนี้ไป จึงเป็นขั้น  
ตอนที่ทุกภาคส่วนจะหาคำตอบของ  
โจทย์เหล่านี้ ด้วยการร่วมมือสร้าง  
นโยบายและการปฏิบัติที่เป็นจริง

### เอกสารอ้างอิง

- ฉัตรทิพย์ นาถสุภาและคณะ , วัฒนธรรมหมู่บ้านไทย , สำนักพิมพ์สร้างสรรค์ กรุงเทพฯ
- ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ , รู้ที่มาอาหารอร่อย , บริษัทสำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด กรุงเทพฯ
- สัมใจ พูลทรัพย์ , อาหาร : ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย , บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด กรุงเทพฯ
- อานันท์ กาญจนพันธุ์ , พลวัตของชุมชนในการจัดการทรัพยากร : สถานการณ์ในประเทศไทย , สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย กรุงเทพฯ

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

หากจะเปรียบว่า การกำเนิดของคณะกรรมการหรือองค์การยุทธศาสตร์ชาติด้าน  
อาหารเป็นหลักชัยในอนาคต สยอ. ก็เป็นเสมือนผงปูนและเม็ดยาที่เชื่อมโยง อิฐ หิน  
เหล็กและองค์ประกอบอื่นๆเข้าด้วยกัน เพื่อมุ่งไปสู่ความแข็งแกร่งของชาติไทยทางด้าน  
อาหาร ซึ่งกำหนดโดยยุทธศาสตร์แห่งชาติ ฉะนั้น และนี่คือ ปณิธานของ สยอ."



#### จัดทำโดย

สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.)  
ชั้น ๓ ภายใน สพทส. อาคารด้านทิศเหนือของสวนสุขภาพ (ถนนสาทรณสุข 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. ลีอชา วรรัตน์

นพ. ศิริวัฒน์ ทิพย์ธาดล

จำนวนพิมพ์ : ๔,๐๐๐ เล่ม

พิมพ์ครั้งแรก : มีนาคม ๒๕๔๖

จัดรูปเล่มและพิมพ์ที่ : บริษัท ซีทู มีเดีย จำกัด

โทร/โทรสาร ๐-๒๘๘๕-๔๕๓๒