



“เหนื่อ-แदनดินถิ่นเก้าน้ำที่ญูรุงแก”



X100
6910
546.
ฉ.2



- เหนื่อ...แदनดินถิ่นเก้าน้ำในวันวาร (๑)
- แदनดินถิ่นเก้าน้ำ ที่แปรเปลี่ยน (๒)
- โจทย์และข้อเสนอจากภาคีระบบอาหารภาคเหนื่อ (๓)

คำนำ

“เหนือ-แดนดินถิ่นเก้าน้ำที่ถูกรังแก”

ด้วยความตระหนักถึงความสำคัญของ “ระบบอาหาร” อันเป็นทุนมหาศาลของแผ่นดินไทยที่ต้องการระบบบริหารจัดการที่เข้มแข็งเพื่อความอุดมสมบูรณ์อย่างยั่งยืน สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.) และภาคีเครือข่ายอาหารจาก ๔ ภูมิภาคของประเทศ จึงได้ร่วมกันจัดเวที ระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงสิงหาคม ๒๕๕๕ เพื่อระดมความคิดจากผู้แทนหน่วยงานและองค์กรต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ เอกชน ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ นักวิชาการ องค์กรประชาชนและผู้สนใจทั่วไป ร่วมกันสังเคราะห์สถานการณ์และประเด็นปัญหาของระบบอาหารในแต่ละภูมิภาค ตลอดจนไปถึงข้อเสนอทางออกในมุมมองของผู้มีชีวิตลูกคลี มีประสบการณ์ยาวนานอยู่ในพื้นที่ในฐานะ “คนใน” ประกอบขึ้นเป็นชุดหนังสือระบบอาหารในระดับภาค จำนวน ๔ เล่ม อันได้แก่ (๑) เหนือ...แดนดินถิ่นเก้าน้ำที่ถูกรังแก (๒) อีสาน...ข้าวน้ำทามปลาที่กำลังสูญหาย (๓) ภาคกลาง...อารยธรรมไทยกับการค้าเชิงพาณิชย์ และ (๔) อาหารถิ่นใต้...ความหลากหลายแห่งวิถีที่แปรเปลี่ยน

สำหรับ “เหนือ...แดนดินถิ่นเก้าน้ำที่ถูกรังแก” ฉบับนี้ สะท้อนถึงระบบอาหารที่อุดมสมบูรณ์และหลากหลายสืบเนื่องจากสภาพภูมิประเทศภูมิอากาศที่แตกต่างกันตามระดับความสูง รวมทั้งภูมิปัญญาในด้านการ

3978

เลขหมู่.....
 ๐๐๐๐๑๙๐๘
 เลขทะเบียน ๓๓๓๓.....

อยู่ร่วมกันของชนหลายชาติพันธุ์ และระบบการจัดการแบบมีส่วนร่วมที่
 เป็นธรรมในการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน หากทว่า
 กาลเวลาที่ค่อยๆเปลี่ยนแปลงไป การพัฒนาประเทศเพื่อให้เกิดความเจริญ
 ก้าวหน้าทัดเทียมอารยประเทศก่อให้เกิดผลกระทบต่อวิถีชีวิต ความเป็น
 อยู่ในมิติต่างๆอย่างมากมาย จึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจว่า ชาวเหนือมีวิถีคิด
 และมีข้อเสนอต่อทางเลือกทางออกอย่างไร โดยใช้ข้อมูลหลัก ๒ ส่วน คือ
 ส่วนที่ ๑ ได้จากการทำงานของคณะทำงานจัดเวทีสถานการณ์ระบบ
 อาหารภาคเหนือ ได้แก่ ๑) เอกสารสังเคราะห์สถานการณ์ระบบอาหารใน
 ภาคเหนือ โดย อาจารย์พฤกษ์ ยิบมันตะศิริ จากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 และข้อสรุปจากเวทีสังเคราะห์โจทย์สำคัญเชิงยุทธศาสตร์ระบบอาหารใน
 ภาคเหนือ โดย อาจารย์เจษฎา มิ่งฉายจากสถาบันราชภัฏอุดรดิตถ์ ส่วนที่
 ๒ จากการค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติมจากเอกสารอ้างอิง ผู้ที่สนใจข้อมูลฉบับ
 สมบูรณ์สามารถประสานงานได้ที่ สยอ.

ชุดเอกสารสถานการณ์ระบบอาหารรายภาคทั้ง ๔ เล่มนี้ สยอ.หวัง
 ไว้ว่า จะเป็นข้อมูลจุดประกายที่จะนำไปใช้ประโยชน์ในการขับเคลื่อนภาคี
 ที่เกี่ยวข้อง สร้างกระบวนการเรียนรู้ในประเด็นโจทย์สำคัญของระบบอาหาร
 และสร้างการมีส่วนร่วมในการสังเคราะห์ข้อเสนอเชิงนโยบายตั้งแต่ระดับ
 ท้องถิ่นไปจนถึงระดับชาติ เพื่อให้ได้ยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารที่
 สอดคล้องกับสภาวะการณ์ มีความคมชัดและทำได้จริง ซึ่งจะนำไปสู่ข้อ
 เสนอเพื่อพัฒนาระบบอาหารของชาติอันเป็นเป้าหมายสำคัญต่อไป

TX 100 ส691๖ 254๖. ๑.2



* 8 K 0 0 0 0 0 0 0 2 8 8 9 *

เหนือ-แดนดินถิ่นบ้านที่ถูกรั...

สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ

เวทีกาภาคนือ

๑. คุณนภาพรรณ นันทพงษ์

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข

๒. คุณกุศล ทองงาม

ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

๓. คุณประทานทิพย์ ภระมถ

ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

๔. คุณณัชชา อธิษฐานพัฒนา

ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

๕. คุณเมธิ เงินศิริ

สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่โจ้

๖. คุณวีลลภ สุวรรณธาดา

ศูนย์ส่งเสริมเพื่อการพัฒนาแม่ฮ่องสอน
อำเภอขุนยวม จังหวัดแม่ฮ่องสอน

๗. คุณสุวิทย์ วาจิรินทร์

เครือข่ายเกษตรทฤษฎีใหม่ อำเภอขุนยวม
จังหวัดแม่ฮ่องสอน

๘. คุณอรุณี เวียงแสง

ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัด
แม่ฮ่องสอน อำเภอเมือง จังหวัด
แม่ฮ่องสอน

๙. คุณสุภาวดี คำดี

กลุ่มแปรรูปอาหารปลอดภัยบ้านปาง
หมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน

๑๐. คุณฉวี สุวรรณเขตนิคม

สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ ๑
(สวท.๑) อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่

๑๑. คุณธนบดี คำวิภากรณกิจ

เลขที่ ๓ หมู่ที่ ๒ ตำบลสันทรายหลวง
อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่

๑๒. คุณประวีณา สหิตสพาศน์

บริษัทน้ำผลไม้ดีตราสวนเชิง อำเภอ
ดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

๑๓. คุณประภัสสรา บรรณศิริ

บริษัทลานนาเกษตรอุตสาหกรรม อำเภอ
เมือง จังหวัดเชียงใหม่

๑๔. เกดจักรวิระพันธ์ ต้นศัพท์

บริษัทพี โปรดัคส์ อินดัสตรี อำเภอเมือง
จังหวัดเชียงใหม่

๑๕. คุณวิเศษณ์ สุขใหญ่

ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์
การเกษตร สาขาเชียงใหม่

๑๖. คุณสุวพันธ์ จันทิจารย์

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและ
สังคมแห่งชาติ ศูนย์พัฒนาภาคเหนือ

๑๗. คุณอัญญาวิคน์ สุขสุวรรณ

สถาบันชุมชนเกษตรกรรมยั่งยืน อำเภอ
สันทราย จังหวัดเชียงใหม่

๑๘. คุณอนงค์ ศิริโหวาชัย

ศูนย์ประสานงานการแพทย์แผนไทยภาค
เหนือ จังหวัดเชียงใหม่

๑๙. คุณศุภรา เสภาจารย์

ศูนย์ส่งเสริมการส่งออกภาคเหนือจังหวัด
เชียงใหม่

๒๐. คุณ ก.ทีปอักษรณ์

ระดับหลักสูตรวิชาเทคโนโลยีทางสัตว์ คณะ
ผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

๒๑. ดร.รัตนา โพธิ์สุวรรณ

ภาควิชาเศรษฐศาสตร์ คณะธุรกิจการเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่โจ้

๒๒. คุณอังคณา หวลฉวีชัย

ศูนย์ประสานงานวิจัยแบบบูรณาการ สก.
มหาวิทยาลัยแม่โจ้

๒๓. คุณเมธีรา พวงแก้ว

เลขที่ ๑๐/๑๑๖ หมู่ที่ ๓ ตำบลอุสุเทพ อำเภอ
เมือง จังหวัดเชียงใหม่

๒๔. คุณเดวีวัน ท่วงสูงเนิน

ตู้ ปณ.๕๔ มหาวิทยาลัยอภัยพิ อำเภอเมือง
จังหวัดเชียงใหม่

๒๕. คุณสุเมธ พรหมรักษา

กลุ่มกิจกรรมไร่สารพิษ เชียงใหม่-ลำพูน
อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน

๒๖. คุณเจียมจิตต์ จันทร์เป็ตัง

ศูนย์ลำปางเดียวใจ อำเภอเมือง จังหวัด
ลำปาง

๒๗. คุณรวีวรรณ ไชยสกุลศูนย์ลำปางเดียว

ใจ อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง

๒๘. คุณประไพษา ประเทษรัตน์

ครัวเรือนน้ำตองตึง ลานวิมน์น้ำจางวัดสวรรค์
นิเวศ อำเภอเมือง จังหวัดแพร่

๒๙. คุณวุฒิไกร ผาทอง

เครือข่ายคนแป๊ะ ศาลาแก้ววรรณมา ริมถนน
สายแพร่-น่าน อำเภอเมือง จังหวัดแพร่

๓๐. คุณเรืองเดช จอมเมือง

เลขที่ ๑๑๗ หมู่ที่ ๓ ตำบลศิลาแดง อำเภอ
ปัว จังหวัดน่าน

๓๑. คุณสุกดา แปนเดาผล กลุ่มผู้บริโภค

ร้านฟ้าเคดา เลขที่ ๕๒/๖ อำเภอเมือง
จังหวัดพิษณุโลก

๓๒. นางสาววิจิตรา ศักดิ์ฐา

ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต 10 ลำปาง
อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง

๓๓. คุณจ๋าวัส เอิตดี

มูลนิธิร่วมพัฒนาพิจิตร อำเภอเมือง
จังหวัดพิจิตร

๓๔. คุณเมธีระบุษ สิตะสุค

ชมรมศึกษาเพื่อพัฒนาสุโขทัย อำเภอ
สวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย

๓๕. คุณวีไลวรรณ จันทร์พ่วง

ประชาคมเมืองอุทัย อำเภอเมือง จังหวัด
อุทัยธานี

๓๖. คุณชัยพามา ศรีสิทธิสวัสดิ์

ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น วัดดอย
ข่อยเขานแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดตาก

๓๗. นพ.เดือนดาว วันรัตน์

ผู้อำนวยการสำนักงานสนับสนุนการพัฒนา
ยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร นนทบุรี

๓๘. นางสุนันท์ชานา แสนประเสริฐ

สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์
แห่งชาติด้านอาหาร นนทบุรี

๓๙. นางอรพรรณ ศรีสุขวัฒนา

สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์
แห่งชาติด้านอาหาร นนทบุรี

ผู้สังเคราะห์เอกสารสถานการณ์

๔๐. อาจารย์พญกฤษ อิบมันันตศิริ

ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วิทยากรกระบวนการ

๔๑. น.สพ.ปรกรณ์ สุวรรณประภา

สถาบันพัฒนาสี่แยกอินโดจีน พิษณุโลก

คณะผู้จัดการเวที

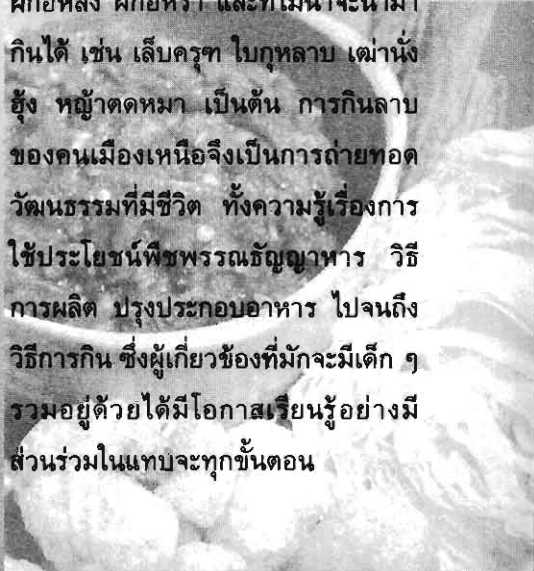
๔๒. อาจารย์เจนจิรา นิ่งฉาย

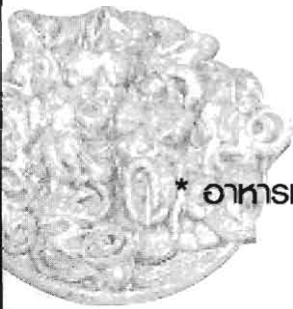
คณะเกษตรศาสตร์และสิ่งแวดล้อม สถาบัน
ราชภัฏอุตรดิตถ์

เหนื่อ....แดนดินถิ่นเกียน้ำในวันวาระ (๑)

เมืองเหนื่อมีความหลากหลาย และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว แม้แต่ "อาหาร" ก็มีความหมายที่ลุ่มลึกมากกว่าความเป็นแค่เพียงอาหาร เช่น ลาบ ที่มีกรรมวิธีการปรุงประกอบมากมาย จะทำลาบแต่ละครั้งต้องแบ่งงานกันไปหลายแผนก แผนกเลือกซื้อเนื้อพร้อมเครื่องในและเลือดแถมด้วยเหียะ และเมื่อมาถึงขั้นการเตรียมปรุงก็ต้องแบ่งกันทำ สับเนื้อส่วนหนึ่ง ต้มเครื่องใน ส่วนหนึ่ง แผนกนำพริกก็ต้องเตรียมเครื่องปรุง จะเด็ดก้านพริกหรือไม่ก็ต้องนำมาตากแกลงถึงข้อดีข้อเสียแล้วยังมีส่วนที่ต้องเตรียมซอยหัวหอมทุบกระเทียมเพื่อทำหอมเจียวกระเทียมเจียวไว้โรยหน้า สุดท้ายก็คือ แผนกผัก

ที่จะต้องไปเก็บเพื่อมากินกับลาบ ซึ่งประกอบด้วยผักกรอบร่วนเหลือคณานับ ตั้งแต่ผักสวนครัวพื้นๆ เช่น สะระแหน่ ผักไผ่ ต้นหอม ยอดกระถิน ไปจนถึง ผักแปม เกียงพา คาวตอง พญาออ ถั่วซ้าค่าน ผักอีหลิง ผักอีหว่า และที่ไม่น่าจะนำมากินได้ เช่น เล็บครุฑ ไบภูหลาย เฒ่าหนังยั้ง ญ่าตดหมา เป็นต้น การกินลาบของคนเมืองเหนื่อจึงเป็นการถ่ายทอดวัฒนธรรมที่มีชีวิต ทั้งความรู้เรื่องการใช้ประโยชน์พืชพรรณธัญญาหาร วิธีการผลิต ปรุงประกอบอาหาร ไปจนถึงวิธีการกิน ซึ่งผู้เกี่ยวข้องที่มักจะมีเด็ก ๆ รวมอยู่ด้วยได้มีโอกาสเรียนรู้อย่างมีส่วนร่วมในแทบจะทุกขั้นตอน





* อาหารมากมาย จากหลากหลายชาติพันธุ์

วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการกินของภาคเหนือ เกิดจากการผสมผสานวัฒนธรรมเดิมกับวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ที่หลากหลาย โดยมีการติดต่อค้าขายเป็นสื่อสู่การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม นำมาปรุงรสชาติและส่วนประกอบใหม่ “อาหารพื้นเมือง” ถึงแม้จะมีรูปร่างหน้าตาเหมือนเดิม แต่มีรสชาติแตกต่างไปจากอาหารต้นตำรับ เช่น แกงฮังเลจากพม่า ขนมจีนน้ำเงี้ยวจากไทยใหญ่ หรือวัฒนธรรมการดื่มชา อาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวและอาหารที่มีเนื้อหมูปรุงมาจากวัฒนธรรมอาหารจีน อาหารที่รู้จักกันดีอีกชนิดหนึ่งก็คือ ข้าวซอย ซึ่งกลายเป็นอาหารเอกลักษณ์ของท้องถิ่นทางเหนือ นั้น สันนิษฐานว่ามาจากจีนฮ่อที่เป็นมุสลิม ที่เดินทางมาลานนาในช่วงพุทธศตวรรษที่ ๒๑-๒๒ นอกจากนั้นยังมี ข้าวหลามกะทิ หรือ ข้าวหลามทรงเครื่อง ซึ่งมีทั้งกะทิ กุ้ง เห็ด หูหนู ถั่วดำ และน้ำตาล ที่เขตชายแดน

ไทย-พม่า แม่ฮ่องสอน มีของกินพื้นบ้าน เช่น มะม่วงสนาบ ที่มีการควั่นมะม่วงจนยัดได้ทั้งลูก ปรุงรสชาตีกลมกล่อม โรยด้วยกระเทียมเจียวมากๆ อาหารพื้นบ้านที่ชาวไทยใหญ่นิยมอีกอย่างหนึ่งคือ กระบองจ้อ หรือ ข่างปอง ปรุงจากผักหลายๆ ชนิด เช่น น้ำเต้า มะละกอดิบ หอมแดง หัวปลี พักทอง โดยนำผักมาผสมเครื่องแกงที่โขลกลงๆ จากถั่วเน่า ตะไคร้ พริก เกลือ ผสมแป้ง แล้วดักเป็นคำๆ ทอดกรอบ ยังมีขนมหวานสัญชาติไทยใหญ่อีกหลายอย่าง เช่น อาละหว่า เปงเม้ง ส่วยทะมิน มีลักษณะเป็นอาหารถาด ดักห่อใบตองกลัดด้วยไม้กลัด

อาหารลานนาทั่วไปจะมี ข้าวเหนียว (ข้าวเหนียว) เป็นอาหารหลัก กินกับน้ำพริก ลาบ ยำ และผักพื้นบ้านซึ่งมีมากมายนับร้อยชนิด และยังนิยมนำผักและผลไม้ต่างๆ มายำในรูปแบบต่างๆ เช่น ตำมะม่วง (มะปราง) ตำมะตั้น (กระท้อน) ส้ามะเขือ (ยำมะเขือ) ส้าใบม่วง (ยำใบมะม่วง) แกงทางเหนือไม่เข้ากะทิ มีส่วนประกอบสำคัญคือ ผัก

พื้นบ้าน เช่น แกงแค ซึ่งมีผักหลากชนิดปรุงรวมกัน อาหารเนื้อส่วนใหญ่มีรสอ่อน ไม่นิยมรสหวาน หากเป็นน้ำพริกพื้นเมืองจะมีรสค่อนข้างเผ็ดและเค็ม รสเปรี้ยวและหวานมักจะมีมาจากเครื่องปรุง เช่น จากมะเขือส้มที่ใช้ทำน้ำพริก อ่อง หัวใจของรสชาติอาหารเนื้อคือ น้ำปูและถั่วเน่า น้ำปูใช้ปรุงรสอาหาร เช่นเดียวกับกะปิหรือปลาร้า ทำจากปูนา นำมาโขลกกรองเอาแต่น้ำ โขลกข่า ตะไคร้ เกลือ แล้วเคี่ยวพร้อมกันจนข้น คล้ายกะปิ เก็บไว้ได้นาน ส่วนถั่วเน่าทำจากถั่วเหลืองหมักปรุงรสด้วยเกลือ มีทั้งถั่วเน่าแบบ (แห้ง) และถั่วเน่าเมะ (เปียก) นอกจากนั้น รสชาติอาหารยังมาจากการใช้ข้าวคั่ว ปลาร้า และเครื่องเทศ ที่แตกต่างจากภาคอื่นคือ มะแข่น (ใส่ลาบ) และมะแหลบ (ใส่แกงอ่อมเนื้อ) เอกลักษณะอาหารเนื้ออีกประการหนึ่งคือ มักจะทำให้สุกมากจนเปื่อยนุ่ม เช่น การเคี่ยวเนื้อให้เปื่อยที่เรียกว่า อ่อม หรือเป็นผัดผักหรือต้มผัก ก็จะมีผัดหรือต้มจนผักนุ่ม ยำบางอย่าง เช่น ตำบะหนุน (ยำขุ่น) เมื่อตำเสร็จ

แล้วยังนำมาผัดอีกครั้ง อาหารส่วนใหญ่มีน้ำน้อยเพื่อสะดวกต่อการกินกับข้าวเหนียว บางชนิดยังมีไขมันเหมาะกับสภาพอากาศที่หนาวเย็น เช่น แกงฮังเล แกงกระด้าง น้ำพริกอ่อง หรือไส้อั่ว เป็นต้น

ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารอันงดงามนี้ ก่อเกิดมาจากความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรด้านอาหารที่หลากหลายจากป่าและลุ่มน้ำภูมิโนวศน์ต่างๆ ของท้องถิ่นภาคเหนือ ซึ่งเป็นแดนดินถิ่นต้นน้ำ ฐานทรัพยากรความหลากหลายทางชีวภาพสำคัญที่หล่อเลี้ยงชีวิตคนไทยมาช้านาน และมีวัฒนธรรมการดำรงชีวิตที่เหมาะสมกับท้องถิ่นสืบทอดมาหลายชั่วอายุคนนับพันปี แต่เมื่อไทยได้ก้าวเข้าสู่การพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของชาติ ตั้งแต่ฉบับที่ ๑ เป็นต้นมา ดินแดนนี้จึงเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างมากมาย ซึ่งก่อให้เกิดผลกระทบทั้งด้านชีวิตความเป็นอยู่และฐานทรัพยากร อันมีผลทำให้เกิด



การเปลี่ยนแปลงในระบบอาหารและ
วัฒนธรรม

*** เหนือบนคนต้นน้ำ ลำงลุ่มลำ
เหนือตอนใต้**

ภาคเหนือมีพื้นที่ประมาณ ๑๐๖ ล้านไร่ ครอบคลุม ๑๗ จังหวัด โดยแบ่งเป็นภาคเหนือตอนบน ๘ จังหวัด กับภาคเหนือตอนล่าง ๙ จังหวัด ด้วยความหลากหลายทางภูมิศาสตร์ของภาคเหนือ แต่ละพื้นที่จะมีวิถีชีวิตการทำอยู่ทำกินที่แตกต่างกัน ตามสภาพท้องถิ่นโดยได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษสืบมา

ภาคเหนือตอนบน เป็นดินแดนแห่งทิวเขาสูงสลับซับซ้อน ห่มคลุมด้วยทะเลหมอกท่ามกลางอากาศหนาวเย็น อุดมด้วยผืนป่า พืชพรรณธรรมชาติ ประกอบด้วยป่าชนิดต่างๆ มีป่าพญาจพรรณ ซึ่งเป็นป่าผลัดใบผสม มีไม้มีชื่อคือต้นสัก นอกจากนี้มีป่าดิบกระจายอยู่ทั่วไปทั้งป่าดิบชื้นตามที่สูงน้ำไหลเขาที่ชุ่มชื้น ป่าดิบแล้ง ป่าดิบเขา

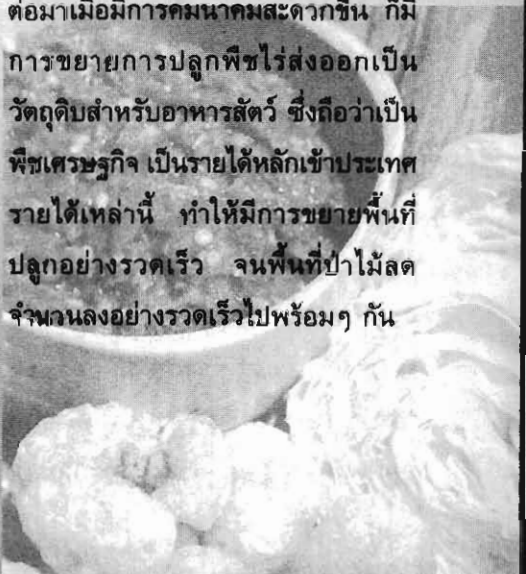
ในระดับความสูงต่างๆ และมีพืชกิ่งเขตหนาวด้วย ภาคเหนือมีพื้นที่ภูเขาที่ลาดชันเชิงซ้อนเป็นบริเวณกว้างถึง ๘.๖ หมื่นตารางกิโลเมตร และเป็นต้นน้ำสำคัญ คือแม่น้ำปิง วัง ยม น่าน ซึ่งไหลรวมกันเป็นแม่น้ำเจ้าพระยาหล่อเลี้ยงที่ราบลุ่มภาคกลาง บนดอยสูงเป็นที่ตั้งถิ่นฐานของชาวไทยภูเขาหลายเผ่าพันธุ์ เช่น ม้ง(แม้ว) เมี่ยน(เย้า) อาข่า (อีโก้) ลีซอ(ลีซอ) ล่าหู่ (มุเซอ) ปกาเกอญอ (กะเหรี่ยง) ซึ่งยังคงวัฒนธรรมแบบชนเผ่า ที่มีการเคลื่อนย้ายพื้นที่การเพาะปลูกเพื่อยังชีพ พื้นที่ราบในภาคเหนือตอนบนมีไม่มากนักเป็นบริเวณที่ราบระหว่างหุบเขา ซึ่งเป็นแหล่งปลูกข้าว มีการตั้งถิ่นฐานของชาวไทยพื้นราบมาแต่โบราณ ซึ่งส่วนใหญ่จะกระจุกตัวอยู่ที่พื้นที่ลุ่มบริเวณแม่น้ำสายใหญ่ เช่น ปิง วัง ยม น่าน ของลุ่มน้ำเจ้าพระยาตอนบน และ อิง ลาว ของลุ่มน้ำโขง ชาติพันธุ์ของคนไทยกลุ่มนี้ เช่น ไทยใหญ่ ลาว พม่า ไทลื้อ โดยมี "คนเมือง" ซึ่งเป็นกลุ่มไทยวน ที่อาศัยอยู่ในเมืองและชุมชนตามที่ราบทั่วไปเป็นคนกลุ่มใหญ่ที่สุด

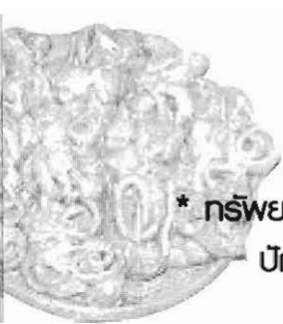


มีวัฒนธรรมร่วมกัน เรียกว่ากลุ่ม “วัฒนธรรมลานนา” ประกอบด้วย เชียงราย เชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง แพร่ น่าน พะเยาและแม่ฮ่องสอน มีวิถีชีวิตผูกพันกับวัฒนธรรมการผลิตและการบริโภคข้าวเหนียวเป็นหลัก แม้จะปลูกข้าวเจ้าไว้ขาย ก็ต้องมีนาที่ปลูกข้าวเหนียวไว้กินเอง บนพื้นที่เป็นดอยสูง ชาวดอยต้องทำนาระหว่างที่ราบในหุบเขาหรือเป็นข้าวไร่ เมื่ออยู่ใกล้ป่า ทั้งอาหารและเครื่องปรุงส่วนใหญ่ก็จะมาจากป่า ลารพัดพืช สารพันสัตว์และแมลงจากป่า ก็กลายเป็นอาหารที่หลากหลายได้ เช่น เเงาะจ๊กจั่น แมงมัน ไช้มดแดง รดด้วง (หนอนไม้ไผ่) เป็นต้น

ภาคเหนือตอนล่าง จำนวน ๘ จังหวัด นับจาก ตาก อุตรดิตถ์ พิษณุโลก สุโขทัย กำแพงเพชร พิจิตร เพชรบูรณ์ นครสวรรค์ และอุทัยธานี ซึ่งมีพื้นที่ราบราว ๒ ใน ๓ ของพื้นที่ทั้งภาค มีวัฒนธรรมการผลิตและการบริโภคคล้ายคลึงกับภาคกลางโดยจะปลูกข้าวเจ้าเป็นหลัก พื้นที่ราบเชื่อมโยงกับลุ่มน้ำเจ้าพระยาตอนล่างเป็นแหล่งผลิต

ข้าวเชิงพาณิชย์ที่ใหญ่ที่สุดของประเทศ โดยเฉพาะหลังจากการสร้างเขื่อนภูมิพล เขื่อนสิริกิติ์ และเขื่อนนเรศวรเสร็จสมบูรณ์ มีการทำนากันอย่างชนิดที่ว่ “พื้นที่ไม่ว่าง” ปลูกกันปีละ ๒-๓ ครั้ง ภาคเหนือตอนล่างจึงเป็นแหล่งผลิตข้าวที่สำคัญเพื่อการส่งออกของประเทศ จากการศึกษาของนักวิชาการพบว่า อาหารพื้นบ้านของคนเหนือตอนล่างมีความผูกพันกับป่าน้อยกว่าคนล้านนา หากองค์ประกอบอาหารที่ได้จากแหล่งน้ำ เช่น ประมงน้ำจืด จะมีความอุดมสมบูรณ์และหลากหลายกว่า จึงเป็นแหล่งผลิตปลาไร้ส่งให้เพื่อนร่วมภูมิภาคด้านเหนือบน ต่อมาเมื่อมีการคมนาคมสะดวกขึ้น ก็มีการขยายการปลูกพืชไร่ส่งออกเป็นวัตถุดิบสำหรับอาหารสัตว์ ซึ่งถือว่าเป็นพืชเศรษฐกิจ เป็นรายได้หลักเข้าประเทศรายได้เหล่านี้ ทำให้มีการขยายพื้นที่ปลูกอย่างรวดเร็ว จนพื้นที่ป่าไม้ลดจำนวนลงอย่างรวดเร็วไปพร้อมๆ กัน





* ทรัพยากรที่ยั่งยืน ด้วยภูมิ ปัญญาในการจัดการ

ฐานทรัพยากรธรรมชาติของภาคเหนือที่สมบูรณ์และหลากหลายทั้งด้านกายภาพและชีวภาพ อันได้แก่ ทรัพยากรป่าไม้ ทรัพยากรน้ำ ความหลากหลายทางพันธุกรรมและภูมิอากาศ ได้สร้างความได้เปรียบเชิงเปรียบเทียบในด้านการผลิต ทำให้ภาคเหนือเป็นแหล่งผลิตทางเกษตรและอาหารที่หลากหลายตลอดปี

ทรัพยากรป่าไม้

ดินแดนลานนามีสภาพพื้นที่เป็นภูเขาที่อุดมไปด้วยป่าไม้นานาพันธุ์ที่แตกต่างกันตามระดับความสูงจากน้ำทะเล จึงมีคุณค่าที่แตกต่างทั้งในแง่ของไม้เศรษฐกิจ ไม้สมุนไพรและไม้ใช้สอย ชาวลานนาจึงมีภูมิปัญญาในการจัดการและใช้ทรัพยากรจากป่าผ่านทางจารีตของชุมชนที่แตกต่างกันไปด้วย เช่น “ป่าพะ” ป่าละเมาะทั่วไปในพื้นที่ราบที่อยู่ติดกับหมู่บ้าน เป็นป่าที่ชาวบ้าน

สามารถหาของป่าและอาหารได้ตลอดวัน “ป่าดงกรรม” ป่าที่บึงที่อยู่ใกล้หมู่บ้าน เป็นที่ที่ชาวบ้านเชื่อว่าผีดูแลป่าสิงสถิตอยู่ ถือเป็นป่าศักดิ์สิทธิ์ของชุมชน จึงมีการประกอบพิธีกรรมเลี้ยงผีป่า ชาวบ้านเข้าไปหาอาหารได้แต่ห้ามตัดไม้ “ป่าเหล่า” ถือเป็นป่าหน้าหมู่บ้าน (ป่าส่วนรวม) ที่ชาวบ้านในชุมชนที่อยู่รอบป่าแห่งนี้สามารถเข้ามาใช้ประโยชน์ได้โดยมีการทำข้อตกลงเป็นกฎเกณฑ์หรือจารีตอย่างเป็นทางการ ด้วยเป็นป่าที่อุดมสมบูรณ์ทั้งพรรณไม้และสัตว์ป่า จึงเป็นแหล่งโปรตีนของชุมชน “ป่าขุนน้ำ” เป็นป่าต้นกำเนิดของสายน้ำ เป็นสมบัติส่วนรวมทั้งคนพื้นที่สูงและพื้นที่ราบลุ่ม อันมีหน้าที่ร่วมกันในการดูแลรักษาป่าต้นน้ำไม่ให้ถูกทำลาย ถือเป็นป่าศักดิ์สิทธิ์อีกป่าหนึ่งที่ชาวลานนาจะไม่ตั้งบ้านเรือนอยู่และจะมีพิธีเซ่นไหว้ผีต้นน้ำทุกปี “ป่าเหมียง” เป็นป่าที่มีไม้ชนิดเดียวที่ขึ้นตามธรรมชาติ ถือเป็นป่าเศรษฐกิจที่ชาวลานนาเข้าไปตั้งบ้านเรือนเพื่อการประกอบอาชีพทำเหมียงขาย “ป่ายางกับการเมือง” เป็นป่าที่ผู้

ปกครองสงวนสิทธิในการใช้ทรัพยากร สำหรับราชการของบ้านเมือง โดยมอบ สิทธิให้กับขุนนางไปเก็บผลผลิตจากป่า เพื่อเป็นสินค้าให้กับเจ้าเมืองหรือการให้ สัมปทานทำไม้สักแก่ชาวตะวันตก จน กระทั่งถึงสมัยรัชกาลที่ ๕ ที่ทรงปฏิรูป การปกครองในหัวเมืองภาคเหนือและ จัดการเรื่องป่าไม้ไปพร้อมกัน “ป่าหัวไร่ ดอนนา” เป็นป่าหน้าหมู้อยู่ชายเขตแดน หมูบ้านหรือที่นาของหมู่บ้าน ที่ชาว บ้านทุกคนมีสิทธิใช้ร่วม โดยมีกฎเกณฑ์ ใช้ป่าร่วมกัน เป็นแหล่งอาหาร ไม้ทำ ฟืนและสร้างบ้าน รวมทั้งสมุนไพรที่ใช้ ทำยา

ที่ดินและที่นา

ในอดีตกฎหมายลานนาโบราณ กล่าวถึงพระเจ้าแผ่นดินสนับสนุนให้ ราษฎรบุกเบิกหรือพัฒนาที่ดินที่รกร้าง ว่างเปล่าหรือเป็นที่ป่า ให้กลายเป็น ที่ดินที่ใช้ทำการเพาะปลูกได้ ทั้งที่นา และที่สวน โดยการบุกเบิกที่ดินให้เป็น ที่ นานั้นชาวนาจะได้รับสิทธิและการ ค้ำจุนรองจาก แต่ต้องมีการเสียภาษีโดย

เจ้านายฝ่ายเหนือมอบให้กับ “เจ้าขุม” (ขุนนาง) ไปเก็บผลประโยชน์หรือค่านา หรือภาษีนา หากเป็นที่นาที่มีความอุดม สมบูรณ์มากเป็นแหล่งเสียบึงอาหาร ของบ้านเมืองจะเรียกขุนนางนั้นว่า “พัน นา” ที่นาตามจารีตลานนา ได้แก่ “นา ฝายหรือนาน้ำเหมือง” เป็นนาที่ราบลุ่ม อาศัยน้ำจากแม่น้ำหรือเหมืองฝายเป็น หลัก ชาวนาจะรวมกลุ่มกัน สร้างฝาย ขุดคลองส่งน้ำหรือเหมืองและซ่อมเหมือง ฝายก่อนฤดูทำนา โดยมี แก่ฝาย เป็น ผู้ บริหารจัดการแบ่งสรรน้ำเข้านาของ ลูก เหมืองลูกฝาย (สมาชิก) “นาหลุก” เป็น นาในพื้นที่ราบแต่ตั้งอยู่บนฝั่งแม่น้ำที่มี ดิ่งสูงชัน ชาวนาไม่สามารถตักน้ำจาก เหมืองฝายหรือจากแม่น้ำขึ้นไสนาได้ จึง สร้างหลุกหรือระหัดวิดน้ำที่ทำด้วย ไม้ไผ่ติดตั้งไว้ริมดิ่ง หมุนด้วยกระแส น้ำวิดน้ำจากแม่น้ำขึ้นสู่ที่นา การใช้น้ำ ของนาหลุกจะเป็นอิสระไม่ขึ้นกับระบบ เหมืองฝาย “น่าน้ำฟ้า น้ำฝน” เป็นนาที่ ดอน ที่ลาดชัน หรือตั้งอยู่ห่างไกลจาก แม่น้ำและคลองส่งน้ำ อาศัยแต่เพียงน้ำ ฝนอย่างเดียวในการทำนา





พันธุ์ข้าวพื้นเมือง

ภาคเหนือตอนบนได้รับการยอมรับว่า เป็นแหล่งความหลากหลายทางพันธุกรรมข้าวที่สำคัญแหล่งหนึ่งของโลก เนื่องจากสภาพภูมิประเทศที่มีหลายระดับ ทั้งพื้นที่สูง ที่ดอน ที่นาลุ่ม และที่นาต่ำวม อันเป็นเหตุให้เกิดการพัฒนาพันธุ์ข้าวตามธรรมชาติที่เหมาะสมในแต่ละพื้นที่ และเป็นการปลูกข้าวเฉพาะที่จะใช้บริโภคในพื้นที่เท่านั้น มิได้ปลูกเพื่อขายด้วยสภาพการคมนาคมที่ไม่สะดวก ณ ขณะนั้นที่จะขนส่งข้าวจากทางภาคเหนือตอนบนเข้าสู่โรงสีที่อยู่ใภาคกลางและภาคใต้ นอกจากนี้ข้าวพันธุ์พื้นเมืองยังให้ฟางข้าวมากเพียงพอที่จะนำไปเป็น (๑) วัสดุคลุมแปลงกระเทียม หอมแดง พริก ขลข (๒) เป็นอาหารสัตว์ได้ด้วย และ (๓) ฟางเหล่านี้สามารถเพิ่มมูลค่าสูงขึ้นไปอีก เมื่อใช้ในการเพาะเลี้ยงเห็ดฟาง ในอดีตการปลูกข้าวมิใช่จะได้เฉพาะข้าว แต่ยังนำพาอาหารอื่นๆมาเลี้ยงได้อีกหลายชนิด ส่วนภาคเหนือตอนล่าง ด้วยลักษณะของการเป็นที่ราบกว้างใหญ่ติดต่อกับ

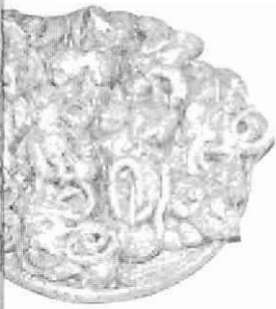
ที่ราบภาคกลาง จึงมีการปลูกข้าวเชิงพาณิชย์ที่เน้นการเพิ่มผลผลิตตามความต้องการของตลาดเป็นหลัก

แหล่งน้ำและระบบเหมืองฝาย

ภาคเหนือเป็นต้นน้ำที่สำคัญของหลายลุ่มน้ำ ได้แก่ (๑) ลุ่มน้ำเจ้าพระยา (ปิง วัง ยม น่าน) (๒) ลุ่มน้ำโขง (แม่ลาว อิง กก) (๓) ลุ่มน้ำสาละวิน (น้ำปาย) และ (๔) ลุ่มน้ำป่าสัก แต่เดิม ภาคเหนือมีการจัดการน้ำเพื่อการเกษตรโดยใช้ “ระบบเหมืองฝาย” ที่มีการพัฒนาอย่างยาวนานกว่า ๗๐๐ ปี จนเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมลานนาและวิถีชีวิตแบบเกื้อหนุนซึ่งกันและกันของชุมชน เป็นที่ยอมรับของกลุ่มนักพัฒนาว่า เป็นระบบที่ทั้งเอื้อประโยชน์ต่อมนุษย์และไม่รุกล้ำธรรมชาติ ทำให้คนลานนาเพาะปลูกได้อย่างมีระบบและเปิดโอกาสให้ใช้ที่ดินได้อย่างต่อเนื่อง ทุกๆปี “แก่งฝาย” จะเป็นทั้งวิศวกรผู้คำนวณขนาดไม้ จำนวนไม้ที่จะใช้เสริมฝาย เป็นผู้จัดการให้ลูกฝายมาช่วยมือกันบำรุงรักษา การจัดเวรยามและจัดลำดับการใช้น้ำให้มี

ความเป็นธรรม จึงถือว่าเป็น “ระบบ
ชลประทานราชฎร์” ที่ชาวนามีส่วนร่วม
ในการจัดสรรน้ำ มีการร้องขอให้ปล่อย
น้ำเข้านาได้ตลอดเวลาเมื่อจำเป็น การ
ปล่อยน้ำทำได้สะดวกเพราะเป็นฝายไม้
และลำเหมืองขุดขยายได้ง่ายกว่าเหมือง
คอนกรีต นอกจากนั้นกฎจารีตเดิมได้
คำนึงถึงมิใช่เฉพาะเรื่องการจัดการน้ำ
เท่านั้น แต่ยังพิจารณาถึงที่ดินสองข้าง
ทางของลำเหมืองที่ถือให้เป็นที่ดิน
สาธารณะระยะห่าง ๕ เมตรตลอดลำ
เหมือง ที่ดินอกริมแม่น้ำ ที่ดินข้าง
หนองน้ำ ฯลฯ ซึ่งทุกคนมีสิทธิใช้ร่วม
กันตามกฎหมายและจารีตของชุมชน





แดนดินถิ่นเกียนน้ำ ที่แปรเปลี่ยน (๒)

* พัฒนมาจากศูนย์กลาง ภูมิปัญญาเลือนหาย

การที่รัฐเริ่มมีการใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติประเทศ ตั้งแต่ช่วงทศวรรษ ปี พ.ศ. ๒๕๐๐ (ทศวรรษ ปี ค.ศ. ๑๙๕๐-๖๐) เป็นต้นมา นับเป็นจุดหักเหครั้งใหญ่ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงวิถีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมการกินอยู่ โดยเฉพาะในแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ ๑ และ ๒ (พ.ศ. ๒๕๐๔ - ๒๕๑๔) ได้เน้นการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน ได้ก่อให้เกิดผลกระทบและการเปลี่ยนแปลงดังเช่น

- การพัฒนาเส้นทางการคมนาคมขนส่ง ได้แก่ การสร้างถนนสายเอเชีย ก่อให้เกิดการขยายตัวของโรงสีข้าวจากภาคกลางตอนบนสู่ภาคเหนือตอนล่าง ขณะเดียวกันมีการขยายการผลิตพืชไร่ เช่น ข้าวโพด อ้อย ถั่วเหลือง บนพื้นที่ดอนของ จ.นครสวรรค์ กำแพงเพชร และพิษณุโลก ซึ่งต่อมาได้ขยายการผลิตพืชไร่สู่เพชรบูรณ์ ทำให้พื้นที่ดอนของภาคเหนือตอนล่าง เป็นแหล่งผลิตพืชไร่เศรษฐกิจเพื่อการส่งออกที่สำคัญของประเทศ โดยเฉพาะข้าวโพด และต่อมาถั่วเหลือง ซึ่งได้ขยายการผลิตเป็นพืชหลังนาที่สำคัญในเขตชลประทาน

ของภาคเหนือตอนบน โดยเฉพาะใน เชียงใหม่ เพื่อรองรับการขยายตัวของ อุตสาหกรรมการเลี้ยงสัตว์ปีก สุกร และ ประมง ที่ใช้ข้าวโพดและถั่วเหลืองเป็น วัตถุดิบสำหรับอาหารสัตว์ ทั้งนี้ความ เคลื่อนไหวดังกล่าว ได้ส่งผลกระทบต่อ สภาพแวดล้อมธรรมชาติ วิธีการผลิต และการบริโภคของประชากร การ ขยายพื้นที่เกษตรได้ทำให้พื้นที่ป่าไม้ลด ลงอย่างรวดเร็ว มีการพัฒนาและขยาย ตัวของพืชผักทั่วไปได้เข้าไปทดแทนพืช ผักพื้นบ้าน โดยเฉพาะเมื่อชุมชนเมือง ได้ขยายตัวขึ้นอย่างรวดเร็ว การพัฒนา ประมงน้ำจืด มีส่วนในการขยายโอกาส พัฒนาอาชีพและการบริโภคปลาน้ำจืด อย่างกว้างขวาง โดยเฉพาะภาคเหนือ ตอนบนซึ่งได้สอดคล้องกับการขยายตัว ของชุมชนเมือง

- การปฏิรูปการจัดการป่าไม้ โดย รัฐเป็นศูนย์กลางและใช้แนวคิดตะวันตก ผนวกกับนักวิชาการจากภายนอกใน การจัดการ มิได้ต่อเชื่อมกับภูมิปัญญา เดิมของชุมชนต่างๆที่มีอยู่อย่างหลากหลาย ด้วยรัฐเชื่อว่ากฎหมายจะรักษา

ป่าไม้ไว้ได้ แต่แท้จริงแล้วคนสมัย โบราณช่วยกันรักษาป่าด้วยวิธีหลายอย่าง นอกจากใช้กฎหมายและจารีตของ ชุมชนแล้ว ยังออกอุบายให้ป่าและ ดินไม่มีชีวิตจิตวิญญาณหรือผีสิง เทวดาสังสถิตอยู่ ทำให้เกิดความเกรงกลัวที่จะตัดต้นไม้ใหญ่ในป่า การทำ สัมปทานป่าไม้โดยรัฐ มีส่วนสำคัญ ทำให้ป่าในภาคเหนือหมดไปอย่าง มหาศาล โดยไม่ได้ปลูกป่าขึ้นทดแทน ให้สมดุลกัน และการทำลายป่าที่เกิด จากช่องว่างของกฎหมาย โดยใช้เครื่องมือที่ทันสมัย สามารถตัดไม้ทำลายป่า ให้หมดไปในเวลารวดเร็ว ก่อผลกระทบต่อชุมชนทั้งการเกิดน้ำท่วมฉับพลัน แผ่น ดินถล่มเนื่องจากขาดต้นไม้อุ้มน้ำ และ แม่น้ำสาครลงแห้งในฤดูแล้ง ซึ่งส่งผล กระทบต่อวิถีการเพาะปลูกเป็นอย่างมาก ผลกระทบสำคัญอีกประการหนึ่งก็คือ แหล่งอาหารตามธรรมชาติของชุมชน สูญหายไป ทำให้ต้องเปลี่ยนวิถีชีวิตที่ จำเป็นต้องใช้เงินเป็นปัจจัยหลัก ซึ่งเป็น สาเหตุทำให้เกิดทุกขภาวะและวิกฤติกับ ครอบครัว ชุมชนและสังคมมากมาย



- การปฏิรูปที่ดินทำกิน เห็นได้ชัดเจนถึงผลกระทบในช่วงที่เศรษฐกิจขยายตัวระหว่างปี พ.ศ. ๒๕๒๘-๒๕๓๘ การเก็งกำไรจากการซื้อขายที่ดินทำให้พื้นที่เกษตรได้เปลี่ยนแปลงการใช้ประโยชน์ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตโดยเฉพาะในพื้นที่รับน้ำชลประทาน ทำให้พื้นที่ที่เหมาะสมกับการเกษตรลดลง ในขณะที่เดียวกันพื้นที่เมืองและชานเมืองได้ขยายขอบเขตกว้างไกลขึ้น วัฒนธรรมเมืองในรูปแบบบ้านจัดสรรได้เข้าไปอยู่ในพื้นที่ชนบทที่ใกล้ชานเมือง ในปี พ.ศ. ๒๕๓๘ พื้นที่เกษตรที่เช่าผู้อื่นในภาคเหนือสูงถึงร้อยละ ๑๑ โดยทั่วไปภาคเหนือตอนล่างจะมีสัดส่วนของพื้นที่เช่าสูงกว่าภาคเหนือตอนบน เช่น จังหวัดพิจิตรมีพื้นที่เช่าสูงสุดร้อยละ ๓๔.๕ ในขณะที่เชียงใหม่เป็นจังหวัดภาคเหนือตอนบนที่มีพื้นที่เช่าสูงสุดร้อยละ ๑๔.๒ ปัญหาการขาดแคลนที่ทำกินโดยเฉพาะสำหรับเกษตรกรรายย่อยจะทวีความรุนแรงตามลำดับ เช่นกรณีข้อขัดแย้งการใช้ที่ดินของเกษตรกรในพื้นที่ไม่ทำประโยชน์ของนายทุนที่จังหวัดลำพูน

ปัญหาการจัดการที่ดินของภาครัฐจึงเป็นอีกปัญหาหนึ่งที่สะท้อนถึงการจัดการที่ไม่สอดคล้องกับวิถีชุมชน

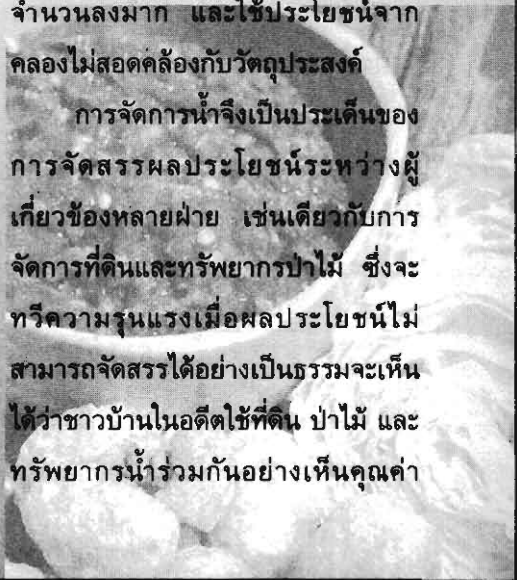
สำหรับข้อมูลสำรวจในระยะสิบกว่าปีมานี้ การใช้ที่ดินเพื่อเพาะปลูกในภาคเหนือ แบ่งเป็นทำการเกษตรประมาณ ๓๔ ล้านไร่ โดยแบ่งเป็นพื้นที่นา ๑๖ ล้านไร่ ปลูกไม้ผลยืนต้น ๑.๖ ล้านไร่ เลี้ยงสัตว์ ๑.๑ ล้านไร่ ปลูกผักและไม้ดอก ๓.๒๖ แสนไร่ ใช้เป็นที่อยู่อาศัยราว ๔.๕ แสนไร่ ทั้งร้างราว ๑ ล้านไร่ และอีกประมาณ ๒๒ ล้านไร่ใช้ประโยชน์อื่นๆ พื้นที่ถือครองเพื่อการเกษตรในภาคเหนือโดยเฉลี่ย ๒๓ ไร่ต่อครัวเรือน แต่ครัวเรือนเกษตรกรในภาคเหนือตอนบนจะมีพื้นที่เพื่อการเกษตรเฉลี่ย ๑๔ ไร่ ซึ่งน้อยกว่าภาคเหนือตอนล่างที่มีพื้นที่เฉลี่ย ๓๒ ไร่ ขนาดของพื้นที่เกษตรและแรงงานครัวเรือนเป็นข้อจำกัดสำคัญต่อการพัฒนาระบบผลิตทางเกษตร ดังเช่นภาคเหนือตอนล่าง ความสำเร็จของระบบการผลิตข้าวเชิงพาณิชย์ขึ้นอยู่กับพื้นที่ถือครองขนาดใหญ่ ระบบน้ำชลประทานสมบูรณ์ พันธุ์ข้าวสมัย

ใหม่ที่ไม่ไวแสง เทคโนโลยีการปลูกข้าวแบบนาหว่านและเครื่องจักรเก็บเกี่ยวข้าวขนาดใหญ่

- การพัฒนาระบบการชลประทานหลวง ซึ่งดำเนินการโดยกรมชลประทาน ได้สร้างเสริมในพื้นที่รับน้ำชลประทานราษฎร ทำให้พื้นที่ชลประทานขยายกว้างขวางกว่าเดิม เช่น จังหวัดเชียงใหม่มีระบบชลประทานแม่แตง แม่แฝกและแม่กวง ระบบชลประทานแม่ปิงเก่าในจังหวัดลำพูน ชลประทานแม่ลาวในจังหวัดเชียงราย และโครงการส่งน้ำชลประทานขนาดใหญ่จากเขื่อนเจ้าพระยาที่สนับสนุนการใช้ประโยชน์อย่างเข้มข้นในภาคเหนือตอนล่างเป็นต้น ระบบการชลประทานหลวงที่มีรัฐเป็นผู้ดำเนินการจัดการสร้างฝายด้วยคอนกรีต ซึ่งบางแห่งทับลงบนฝายเดิมของชาวบ้าน ทำให้สมาชิกเหมืองฝายดั้งเดิมหมดบทบาท ไม่มีสิทธิและหน้าที่ในการจัดการน้ำอีกต่อไป เหมืองฝายแบบใหม่หลายแห่งที่รัฐเข้าไปดำเนินการประสบปัญหาหลายประการ เช่น ปล่อยน้ำตามวันที่ราชการกำหนด

เป็นวันตายตัว ซึ่งมักไม่สอดคล้องกับความต้องการใช้น้ำของชาวนา จึงทำให้ไม่สามารถปลูกพืชได้ผลดี นอกจากนั้นฝายและคลองส่งน้ำแบบใหม่นี้ เจ้าหน้าที่รัฐไม่ได้ออกกฎหมายควบคุมการใช้พื้นที่ริมเหมืองตลอดสาย กำหนดแต่เพียงว่าให้ชาวบ้านใช้พื้นที่ข้างคลองส่งน้ำเพื่อทำเกษตรกรรมเท่านั้น ปัจจุบันจึงมีนายทุนกว้านซื้อที่ดินริมคลองชลประทานจากชาวนาและสร้างเป็นโครงการบ้านจัดสรร บางโครงการเจ้าของยังสูบน้ำจากคลองไปรดสนามหญ้า รวมทั้งบางแห่งสร้างสนามกอล์ฟริมคลองด้วย ทำให้พื้นที่อุดมสมบูรณ์ริมคลองลดจำนวนลงมาก และใช้ประโยชน์จากคลองไม่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์

การจัดการน้ำจึงเป็นประเด็นของการจัดสรรผลประโยชน์ระหว่างผู้เกี่ยวข้องหลายฝ่าย เช่นเดียวกับการจัดการที่ดินและทรัพยากรป่าไม้ ซึ่งจะทวีความรุนแรงเมื่อผลประโยชน์ไม่สามารถจัดสรรได้อย่างเป็นธรรมจะเห็นได้ว่าชาวบ้านในอดีตใช้ที่ดิน ป่าไม้ และทรัพยากรน้ำร่วมกันอย่างเห็นคุณค่า





และเป็นธรรมชาติ แต่เมื่อกาลเวลาผ่านไป สถานการณ์บ้านเมืองเปลี่ยนแปลงไป รัฐเข้ามาจัดการที่ดิน แหล่งน้ำ ป่าไม้ ตลอดจนทรัพยากรในป่า โดยไม่สนใจภูมิปัญญาจารีตดั้งเดิมของชุมชน จึงเกิดปัญหาต่างๆ ที่ถือว่าเป็นปัญหาใหญ่ระหว่างรัฐกับชาวบ้านต่อเนื่องกันตลอดมา

* พึ่งพิงภายนอก ระบบอาหารสันถลอม

และจึงเกิดระบบการพึ่งพิงภายนอกขึ้น

๑. ระบบการผลิต

ระบบการผลิตในภาคเหนือสามารถจำแนกตามระบบนิเวศเกษตร ซึ่งประกอบด้วยระบบการผลิตบนพื้นที่สูง ระบบการผลิตบนที่ดอนอาศัยน้ำฝน ระบบการผลิตในพื้นที่นาลุ่มเขตอาศัยน้ำฝน/เขตริมน้ำชลประทาน และระบบเกษตรขานเมือง

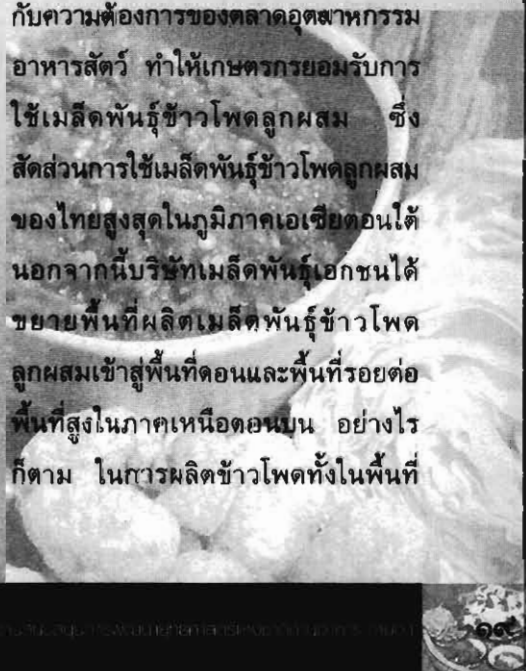
- ระบบผลิตบนพื้นที่สูง เป็นระบบการผลิตแบบยังชีพของกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ เช่น ปกาเกอญอ ม้ง ลีซอ อาข่า มูเซอ เย้า ไทยใหญ่ ไทยลื้อ ลัวะ

คะฉิ่น จีนฮ่อ ปะหล่อง เป็นต้น แต่เดิมรูปแบบการใช้ประโยชน์ที่ดิน นอกจากจะใช้เป็นพื้นที่ทำนาแล้ว ยังทำไร่หมุนเวียน ป่าหมุนเวียน และไร่ถาวร ซึ่งการเพาะปลูกมักจะเป็นแปลงรวม พืชพันธุ์หรือที่รู้จักกันทั่วไปว่าเป็นแปลง "พืชอาหาร" ไม่ว่าจะเป็นแปลงข้าวไร่ ข้าวโพด เกษตรกรจะปลูกพืชผักอาหารหลายชนิดแซมร่วมกับพืชหลักเหล่านี้ อันเป็นการผลิตแบบยังชีพที่สร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชน

แต่เมื่อภาครัฐมีโครงการการพัฒนาเกษตรบนพื้นที่สูงเพื่อทดแทนการปลูกฝิ่นโดยการใช้การตลาดนำ ได้สร้างรูปแบบการผลิตที่แปลกใหม่สำหรับชุมชนชาติพันธุ์บนพื้นที่สูง พรรณไม้และพืชพันธุ์ต่างถิ่นได้ถูกนำเข้ามาทดลอง และเมื่อพบว่าพืชพรรณเหล่านั้นสามารถปรับตัวได้ดี ก็ได้ขยายการส่งเสริมเพื่อปลูกเป็นการค้า ภูมิปัญญาเดิมเกือบจะไม่ได้ช่วยในด้านการจัดการแผนใหม่ เกษตรกรที่สูงจำเป็นต้องเรียนรู้กระบวนการผลิตแผนใหม่โดยผ่านการ

ฝึกอบรมและการติดตามการผลิตจาก
เจ้าหน้าที่รัฐ วิถีชีวิตของเกษตรกรบนที่
สูงจึงเข้าสู่วิถีการผลิตเชิงพาณิชย์ โดย
เฉพาะการผลิตพืชผัก และไม้ดอกไม้
ประดับ มีการจัดการแปลงการผลิต
แตกต่างไปจากการจัดการแบบดั้งเดิม
เน้นปลูกเฉพาะพืชหลัก แปลงปลูกจะมี
การจัดเรียงหรือวางแผนการปลูกแบบ
แยกส่วน ทั้งนี้เพื่อลดการแข่งขัน ใน
ขณะเดียวกันเพื่อลดการล้มตายเป็น
เป็นการจัดการแบบประณีตและเข้มข้น
ระบบการผลิตดังกล่าวทำให้เกษตรกร
บนพื้นที่สูงไม่มีโอกาสได้ดูแล “แปลง
อาหาร” แบบเดิมอีกต่อไป ซึ่งในที่สุด
ระบบการผลิตพืชผักและไม้ดอกไม้
ประดับเชิงพาณิชย์ได้เข้าไปทดแทน
“แปลงอาหาร” ซึ่งถ้าหากมีการฟื้นฟู
ระบบ “แปลงอาหาร” หรือระบบสวน
รอบบ้านร่วมกับการผลิตเชิงพาณิชย์ ก็
อาจจะช่วยสร้างสมดุล ระหว่างการผลิต
แบบยังชีพที่สร้างความมั่นคงทางอาหาร
และการผลิตเชิงพาณิชย์ที่ให้ผลตอบแทน
เป็นเงินเพื่อการดำรงชีพและสนับสนุน
การลงทุนในกิจกรรมใหม่ๆ ได้ต่อไป

- ระบบการผลิตบนพื้นที่ดอน
อาศัยน้ำฝน เป็นการใช้ประโยชน์ที่ดิน
บนที่ดอนอาศัยน้ำฝนในภาคเหนือ เป็น
ผลพวงจากการสร้างทางหลวงสายเอ
เซียในระยะแรกของแผนพัฒนาเศรษฐกิจ
และสังคมแห่งชาติ ที่มาพร้อมกับความ
ต้องการด้านตลาดของพืชไร่และพืช
น้ำตาลเพื่อสนับสนุนอุตสาหกรรมเกษตร
ผลผลิตที่สำคัญของระบบการผลิตพืชไร่
เชิงพาณิชย์ ได้แก่ ข้าวโพด อ้อย มัน
สำปะหลัง ถั่วเหลือง เป็นต้น อีกทั้ง
ความก้าวหน้าด้านการปรับปรุงพันธุ์พืช
และเทคโนโลยีเมล็ดพันธุ์โดยเฉพาะ
เมล็ดพันธุ์ลูกผสม เช่น ข้าวโพด พร้อม
กับความต้องการของตลาดอุตสาหกรรม
อาหารสัตว์ ทำให้เกษตรกรยอมรับการ
ใช้เมล็ดพันธุ์ข้าวโพดลูกผสม ซึ่ง
สัดส่วนการใช้เมล็ดพันธุ์ข้าวโพดลูกผสม
ของไทยสูงสุดในภูมิภาคเอเชียตอนใต้
นอกจากนี้บริษัทเมล็ดพันธุ์เอกชนได้
ขยายพื้นที่ผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวโพด
ลูกผสมเข้าสู่พื้นที่ดอนและพื้นที่รอยต่อ
พื้นที่สูงในภาคเหนือตอนบน อย่างไรก็ตาม
ในการผลิตข้าวโพดทั้งในพื้นที่





ดั้งเดิมและพื้นที่เปิดใหม่ ยังไม่มีการส่งเสริมหรือสนับสนุนให้เกษตรกรปรับใช้มาตรการฟื้นฟูความอุดมสมบูรณ์ควบคู่กับการปลูกข้าวโพด ดังนั้นพื้นที่ปลูกข้าวโพดในภาคเหนือ นั้น จึงมีความเสี่ยงต่อการชะล้างของหน้าดินสูง ซึ่งในที่สุดมีผลทำให้ความอุดมสมบูรณ์ของดินเสื่อมโทรมลง

และจากการสนับสนุนของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในเรื่องกระจายการผลิตได้เปลี่ยนพื้นที่ดอนอาศัยน้ำฝนมาเป็นแหล่งปลูกไม้ผลที่สำคัญ เช่น ลิ้นจี่ ลำไย โดยเฉพาะลำไย เมื่อมีการขยายตลาดดำนลำไยอบแห้งและไม้ผลตระกูลส้ม ซึ่งอำเภอตอนเหนือของ จ.เชียงใหม่ได้กลายเป็นแหล่งผลิตส้มพันธุ์สมัยใหม่ พร้อมกับพัฒนารูปแบบการบรรจุภัณฑ์และการตลาดทำให้มีการส่งออกส้มคุณภาพ ปัจจุบันพื้นที่ดอนอาศัยน้ำฝนทางภาคเหนือตอนบนได้กลายเป็นแหล่งผลิตส้มที่ใหญ่ที่สุดของประเทศ ซึ่งปัจจุบันเกิดกรณีพิพาทในเรื่องผลกระทบจากการใช้สารเคมีการเกษตรของไร่ส้มต่อสุข

ภาวะของมนุษย์และสิ่งแวดล้อม

- ระบบการผลิตบนพื้นที่ลุ่ม เป็นระบบนิเวศเกษตรที่อิงการผลิตข้าวเป็นหลัก แบ่งเป็น (๑) พื้นที่นาน้ำฝนครอบคลุมพื้นที่มากกว่าร้อยละ ๗๐ ของพื้นที่ปลูกข้าวของภาคเหนือ บางพื้นที่เป็นพื้นที่นาลุ่มน้ำท่วม เช่น พิจิตร พิษณุโลก เชียงราย พะเยา เกษตรกรจึงจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนวิธีการปลูกข้าวหรือเลือกใช้พันธุ์ข้าวขึ้นน้ำ ในพื้นที่นาลุ่มน้ำท่วมในเขตพิษณุโลก (อ.พรหมพิราม) และพิจิตร (อ.โพธิ์ทะเล) นั้น เกษตรกรได้รับประโยชน์จากผลพวงของข้าวสมัยใหม่พันธุ์อายุสั้น และไม่ไวแสง โดยเกษตรกรปลูกข้าวติดต่อกัน ๒ ครั้ง ก่อนที่จะถึงฤดูน้ำหลากในระหว่างปลายเดือนสิงหาคม-กันยายน พื้นที่นาลุ่มน้ำท่วมที่สามารถปลูกข้าวติดต่อกัน ๒ ครั้งหลังฤดูน้ำลดดังกล่าวนี้ อยู่ในพื้นที่รับน้ำชลประทานหรือในพื้นที่เกษตรกรสูบน้ำจากบ่อดอกด้วย (๒) พื้นที่นาชลประทาน ปัจจัยหลักที่ทำให้มีการปฏิบัติระบบการผลิตแบบ



แปรรูปของกลุ่มแม่บ้านโดยเปรียบเทียบแล้วมีสภาพอ่อนแอ เนื่องจากหลายสาเหตุ เช่น สินค้าที่เลือกผลิตมีมูลค่าต่อหน่วยค่อนข้างต่ำ และไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว ขอบเขตของตลาดแคบ สินค้าที่ผลิตออกมาจำหน่ายนั้นชาวบ้านส่วนใหญ่สามารถผลิตได้เอง เช่น น้ำพริก เต้าเจี้ยว นอกจากนี้สถานที่ประกอบการยังไม่ผ่านเกณฑ์ GMP (Good Manufacture Practice) ซึ่งทำให้เกิดความเสี่ยงต่อผู้บริโภค และจากการศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคพบว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อความปลอดภัยของอาหารแปรรูปที่บ้านสูงมาก การแปรรูปอาหารในภาคเหนือจึงยังต้องพัฒนาอีกมาก

๓. ระบบการกระจายหรือตลาดอาหาร

โดยภาพรวมแล้ว ภาคเหนือตอนล่างมีศักยภาพในการผลิตข้าวสูงเป็นแหล่งผลิตข้าวเพื่อส่งออกสำหรับภาคเหนือตอนบนปริมาณการผลิตพอเพียง

สำหรับพื้นที่และมีปริมาณการส่งออกน้อยกว่า แต่บนพื้นที่สูงภาวะการขาดแคลนเกิดขึ้นทุกปี ถึงแม้จะมีโครงการพัฒนาต่างๆ ที่เน้นการเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนบนพื้นที่สูง เพื่อสามารถซื้อข้าวบริโภคพร้อมด้วยการจัดตั้งธนาคารข้าว ธนาคารอาหาร เพื่อลดภาวะการขาดแคลนข้าวก็ตาม การจัดการกระจายอาหารจากแหล่งผลิตไปยังพื้นที่ขาดแคลนบนที่สูงยังไม่ได้มีการดำเนินการอย่างเป็นระบบ เมืองยังเป็นแหล่งใหญ่ที่ดูดซับทรัพยากรการผลิตและแหล่งรวบรวมผลผลิตเกษตรและอาหาร จากนั้นจึงกระจายกลับไปสู่พื้นที่รอบนอก ระบบดังกล่าวได้ขยายฐานการผลิต สร้างงานสร้างรายได้และสร้างโอกาสให้กับธุรกิจต่อเนื่อง เชื่อมโยงชนบทกับเมือง เช่น ร้านค้าปัจจัยการผลิตทางเกษตรในท้องถิ่น เป็นต้น แต่ขณะเดียวกัน การสิ้นเปลืองค่าขนส่งเพิ่มขึ้น และประเภทของอาหารบริโภค โดยเฉพาะพืชผักจะถูกกำหนดโดยชุมชนเมือง สัดส่วนของอาหารท้องถิ่นลดลง ซึ่งมีผลกระทบต่อระบบการผลิต

และพฤติกรรมกรรมการบริโภคของชุมชน
ชนบท

ปัจจุบันมีแนวคิดและแนวปฏิบัติ
ของธุรกิจชุมชนที่ริเริ่มโดยชุมชน เพื่อ
ลดค่าใช้จ่ายและสร้างเสถียรภาพทาง
เศรษฐกิจและความมั่นคงของชุมชน ใน
รูปแบบต่างๆ เช่น การผลิตและการ
จำหน่ายสินค้าเกษตรของชุมชน (ตลาด
อิมทาง อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่) เครือ
ข่ายผู้ผลิตผู้ประกอบการยั่งยืน
(ตลาดอิมบุญ อ.เมือง จ.เชียงใหม่)
 เป็นต้น รูปแบบตลาดทางเลือกเหล่านี้
ระยะแรกริเริ่มโดยองค์กรพัฒนาเอกชน
และกลุ่มผู้ผลิต ปัจจุบันองค์กรบริหาร
ท้องถิ่นได้นำไปปรับใช้ แต่ยังไม่แพร่
หลายนัก การศึกษาผลตอบแทนทาง
เศรษฐกิจสำหรับเกษตรกรที่นำผลิตผล
ทางเกษตรมาจำหน่ายในตลาดชุมชนที่
จัดตั้งโดยองค์กรพัฒนาเอกชนร่วมกับ
กลุ่มเกษตรกร และการสนับสนุนของ
กลุ่มผู้บริโภค พบว่า เกษตรกรสามารถ
สร้างรายได้สุทธิ ๓๕,๐๔๐ บาท/ไร่/ปี โดย
การจำหน่ายผลิตผลเกษตรอินทรีย์ ซึ่ง
ส่วนใหญ่เป็นพืชผักพื้นบ้าน สัปดาห์ละ

ครั้ง เป็นเวลา ๔๘ สัปดาห์ในหนึ่งปี
ตลาดชุมชนจะมีระบบการตลาดที่แตก
ต่างกัน หลายกรณีในตลาดชุมชนดำเนิน
การตามฤดูกาล โดยจะหยุดการดำเนิน
งานในช่วงปลูกข้าวและตลอดฤดูฝน และ
จะเริ่มกิจการใหม่หลังฤดูเก็บเกี่ยวข้าว
โดยเฉพาะที่จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งช่วง
เวลาดังกล่าวเป็นฤดูท่องเที่ยวของจังหวัด
ดังนั้นมักจะพบว่าตลาดชุมชนเพื่อ
การเกษตรและบริการจะคึกคักหลังเก็บ
เกี่ยวข้าวหน้าปี

แนวคิดและแนวปฏิบัติของเครือ
ข่ายผู้ผลิตและผู้บริโภค เพื่อสนับสนุน
ระบบการผลิตทางเกษตรโดยชุมชน
(Community-supported agriculture,
CSA) เป็นแนวทางหนึ่งที่จะสร้างรูป
แบบการกระจายอาหารที่มีคุณภาพ และ
การจัดสรรผลประโยชน์ที่เป็นธรรม
ระหว่างผู้ผลิตผู้ประกอบการและผู้บริโภค
การนำนโยบายสู่แผนปฏิบัติ อาจเริ่ม
จากจังหวัดที่มีศักยภาพเป็นจังหวัด
นำร่อง โดยให้มีการกระจายไปใน
อำเภอที่มีความพร้อมก่อน และมีหน่วย
งานหลักระดับจังหวัด ได้แก่ เกษตร





จังหวัด พานิชย์จังหวัด และสาธารณสุข
จังหวัดร่วมดำเนินการด้านการติดตาม
การผลิต ตรวจสอบคุณภาพและความ
ปลอดภัย และการตลาด

การดำเนินงาน...

การดำเนินงาน...



โจทย์และข้อเสนอจากภาคีระบบอาหารภาคเหนือ (๓)

จากข้อมูลเวทีสังเคราะห์ประเด็น
โจทย์สำคัญด้านยุทธศาสตร์ในระบบ
อาหาร พื้นที่ภาคเหนือ ผู้เข้าร่วมได้
กล่าวถึงผลกระทบจากการพัฒนาที่มี
ต่อวิถีชีวิตวัฒนธรรมการกินอยู่ของ
ประชากรในพื้นที่ต่างๆโดยพบว่าภูมิปัญญา
ทางด้านอาหารที่หลากหลายได้ถดถอย
ลงไปอย่างมาก ระบบการศึกษาได้ผลั
กดันให้ลูกหลานเข้าสู่ระบบการรับจ้าง
เพื่อหาเงินมากกว่าการผลิตเพื่อบริโภค
เอง อุตสาหกรรมอาหารเป็นระบบที่
หลอมรวมวัฒนธรรมอันหลากหลายให้
เหลือเพียงหนึ่งเดียวรสชาติเดียวรูป
แบบเดียวมิติเดียว การจัดสรรทรัพยากร
ที่ดิน น้ำ ป่า ถูกตั้งเป็นของรัฐ และ

เอกชนทั้งหมด รูปแบบการจัดการ
ทรัพยากรในชุมชนจากที่เป็นลักษณะ
เชิงซ้อนหลากหลาย ก็กลายเป็นการ
จัดการเชิงเดี่ยวทั้งหมด ทำให้การเข้า
ถึงทรัพยากรของชุมชนและสังคมอ่อน
แรงลงไป มีกรณีการจับกุมเกษตรกรที่
บุกรุกที่ดินเข้าไปทำนา ปลุกหอม
กระเทียมบนพื้นที่ที่ว่างเปล่าของ
นายทุนที่ครอบครองที่ดินไว้เพื่อเก็งกำไร
ซึ่งแต่เดิมที่ดินเหล่านี้ เต็มไปด้วยพืช
พรรณแม่ัญญาหาร แต่ปัจจุบันกลับมีแต่
ไมยราบยักษ์ที่เป็นผลผลิตหลักจากการ
เก็งกำไรที่ดิน เมื่อที่ดินกลายเป็นสินค้า
ถูกนำมาเก็งกำไร รูปแบบการจัดการจึง
เปลี่ยนแปลงไป





เกษตรกรในภาคเหนือตอนล่างในพื้นที่รับน้ำชลประทาน บ่อตอก หรือระบบสูบน้ำด้วยไฟฟ้า ซึ่งมีการปลูกข้าวติดต่อกันตลอดปี ได้ใช้ปุ๋ยเคมีในนาข้าวในระดับที่สูงกว่าเดิม เนื่องจากระบบการผลิตข้าว ทำอย่างต่อเนื่อง เกษตรกรไม่เปิดโอกาสให้ที่ดินได้พักฟื้น และไม่ได้มีการใช้ปุ๋ยพืชสดบำรุงดินอย่างจริงจัง เกษตรกรมีความคุ้นเคยกับการใช้สารเคมีป้องกันกำจัดแมลง และศัตรูศัตรูพืช การควบคุมวัชพืชด้วยสารเคมี และสารป้องกันกำจัดโรคพืชตามลำดับ โดยเฉพาะสารควบคุมกำจัดวัชพืช ซึ่งได้รับการส่งเสริมและขยายการตลาดโดยบริษัทเอกชนอย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ ทำให้เกษตรกรพึ่งอาศัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืชเกือบทุกพืช เช่น ข้าว ข้าวโพด มันสำปะหลัง อ้อย ถั่วเหลือง และหอม กระเทียม เป็นต้น เนื่องจากเทคโนโลยีการควบคุมวัชพืชโดยวิธีกล หรือใช้เครื่องจักรกลได้รับการพัฒนาช้า ความสำเร็จของยอดจำหน่ายสารเคมีกำจัดวัชพืชนี้ เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้บริษัทเมสตีฟันท์และ

สารเคมีข้ามชาติ เช่น มอนซานโต้ ลงทุนวิจัยพัฒนาพันธุ์พืชที่ทนทานต่อสารเคมีกำจัดวัชพืช (Round Up) โดยวิธีการตัดแต่งทางพันธุกรรม และตั้งชื่อว่า Round Up Friendly เช่น ในถั่วเหลือง เป็นต้น

* โจทย์สำคัญในระบบอาหาร

ในเวทีสังเคราะห์ประเด็นโจทย์สำคัญด้านยุทธศาสตร์ในระบบอาหารภาคีระบบอาหารพื้นที่ภาคเหนือได้ร่วมกันสังเคราะห์โจทย์สำคัญ โดยสรุปได้ใน ๗ กลุ่มคำถาม ดังนี้

- กลุ่มคำถามเกี่ยวกับเรื่อง “ฐานคิด”
อาหารคือศูนย์กลางการเรียนรู้ของครัวเรือนใช่หรือไม่ จะทำอย่างไรให้คนไทยตระหนักได้ว่า “อาหารคือพลังชีวิต” และจะมีการเรียนรู้และเปลี่ยนวิถีคิดของคนไทยเกี่ยวกับระบบอาหารได้อย่างไร



● **กลุ่มคำถามเกี่ยวกับ “จุดเปลี่ยน”**

อาหารคือ วัฒนธรรมใช่หรือไม่ การประกอบและกินอาหารร่วมกันในครอบครัวคือรากฐานของวัฒนธรรมวิถีชีวิตไทยใช่หรือไม่ อาหารที่เป็นวัฒนธรรมนั้นหายไปไหน เส้นทาง (ราก-root) ของอาหารเป็นมาอย่างไร ศิลปศาสตร์ของอาหารที่เป็นวัฒนธรรมใช่เป็นประเด็นคานงัดในระบบอาหารของประเทศหรือไม่

● **กลุ่มคำถามเกี่ยวกับ “ฐานการผลิต”**

การเกษตรที่ดีและเหมาะสมที่สุดของประเทศไทยคืออะไร จะใช้หรือทำลายทรัพยากรการผลิตอาหารไปไหน ใครเป็นผู้ทำให้ความหลากหลายทางชีวภาพของอาหารสูญหาย และจะจัดการทรัพยากรเพื่อความมั่นคงในการผลิตอาหารได้อย่างไร

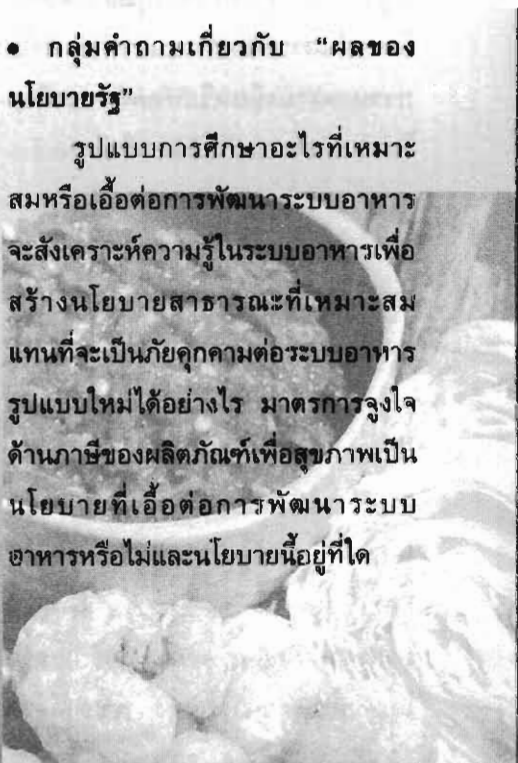
● **กลุ่มคำถามเกี่ยวกับ “แนวคิดเชิงวิสัยทัศน์”**

ประเทศไทยจะเป็นแหล่งอาหาร (ครัว) ของโลกแบบไหน อีก ๑๐ ปีใคร

จะมาเป็นคนผลิตอาหาร ถ้าขาดเกษตรกรที่จะเป็นผู้ผลิตในรุ่นถัดไป รูปแบบการเกษตรจะกลายเป็นเกษตรกรรับจ้างเป็นหลักหรือไม่ ซึ่งจะทำลายรากฐานภูมิปัญญาการผลิตอาหารที่สั่งสมมายาวนาน จะทำอะไรให้ผู้ผลิตมีคุณภาพชีวิตที่ดี เพื่อผลิตอาหารที่มีคุณภาพ และจะสร้างการอยู่อย่างสมานฉันท์ระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภคได้อย่างไร

● **กลุ่มคำถามเกี่ยวกับ “ผลของนโยบายรัฐ”**

รูปแบบการศึกษาอะไรที่เหมาะสมหรือเอื้อต่อการพัฒนาระบบอาหาร จะสังเคราะห์ความรู้ในระบบอาหารเพื่อสร้างนโยบายสาธารณะที่เหมาะสมแทนที่จะเป็นภัยคุกคามต่อระบบอาหาร รูปแบบใหม่ได้อย่างไร มาตรการจูงใจด้านภาษีของผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพเป็นนโยบายที่เอื้อต่อการพัฒนาระบบอาหารหรือไม่และนโยบายนี้อยู่ที่ใด





● **กลุ่มคำถามเกี่ยวกับ “การหลอมรวมความต่าง”**

จะเชื่อมโยงองค์ความรู้ใหม่กับระบบภูมิปัญญาด้านอาหารได้อย่างไร และอะไรคือมาตรฐานด้านอาหารที่เหมาะสมกับวิถีชุมชน

● **กลุ่มคำถามเกี่ยวกับ “ความเท่าเทียมเชิงทฤษฎี”**

สิทธิมนุษยชนของการผลิตอาหารอยู่ที่ไหน ทูนิยมคืออุปสรรคหรือโอกาสในการพัฒนาระบบอาหาร ทำไมการเกษตรยั่งยืนหรือเกษตรทางเลือกไม่สามารถขยายตัวได้รวดเร็ว

*** ข้อเสนอทางออกจากภาคีในระบบอาหารภาคเหนือ**

๑. การจะไปให้ถึง “ครัวไทยสู่ครัวโลก”

➢ การที่ประเทศไทยจะเป็นครัวของโลกต้องมีเสน่ห์ในรสชาติที่มีพลังพอในการเชิญชวนให้คนอื่นมาบริโภค มีมาตรฐาน มีคุณภาพอย่างเพียงพอ ครัวโลกที่สนองต่อความต้องการของตลาด

จะมีใช้การขายจุดเด่นของตัวเอง แต่จะต้องหันกลับมามองรากฐานของตนเอง ทะนุบำรุงให้แข็งแรงก่อน จึงค่อยพัฒนาแนวคิดเชิงตลาดมาต่อยอด ในเรื่องการพัฒนาให้อาหารมีคุณภาพมาตรฐานนั้น มีตัวอย่างความสำเร็จที่เกิดขึ้นในพื้นที่แล้ว เช่น

(๑) โครงการ “โรงเรียนเกษตรกร” ที่สร้างกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างเกษตรกรกับนักวิชาการ ซึ่งเป็นแนวทางการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน ประสบความสำเร็จกับพืชข้าว

(๒) มาตรฐานการผลิต ที่เชื่อมโยงกับการตลาดและการให้เกษตรกรผู้ผลิตได้รับประโยชน์อย่างเป็นธรรม จะทำให้ระบบกำหนด GAP มีการนำไปปฏิบัติได้จริง เช่น ในภาคเหนือตอนบน กลุ่มปลูกข้าวอินทรีย์ที่บ้านศรีจอมแจ้ง ต.หงส์หิน อ.จุน จ.พะเยา ได้ร่วมกับบริษัทเอกชนผลิตข้าวอินทรีย์ที่มีการควบคุมคุณภาพ ปรากฏว่าได้รับราคาที่สูงกว่าท้องตลาดร้อยละ ๒๐

(๓) ความต้องการด้านผักปลอดสารพิษ ผักอนามัย หรือผักอินทรีย์ ได้สร้างแรงจูงใจให้กลุ่มเกษตรกร รวม

การผลิตผักปลอดสารพิษ ทั้งระบบการ
ผลิตพืชผักในพื้นที่ราบและที่สูง เข้า
ด้วยกัน

๒. การเปลี่ยนฐานคิด (Paradigm shift)

ปัจจุบันเราห่างจากความรู้สึกว่า
ตัวเองเป็นมนุษย์ ไม่มีความมั่นใจในตัว
เอง แต่ไปเชื่อมั่นกับระบบทุนนิยมว่าจะ
สามารถเอื้ออำนวยให้มีชีวิตที่เป็นสุขได้
จนหลงตัวเอง ในระบบทุนนิยมการผลิต
ต้องมีทุนมาก มีความรู้สมัยใหม่ มีการ
จัดการรูปแบบใหม่ จึงสามารถเข้าสู่
ระบบการแข่งขันที่มีกิเลสเป็นตัวชักนำได้
ทำให้ผู้ผลิตไม่สามารถพึ่งตนเองได้ แต่
ถ้าเราจะหันกลับมาพึ่งตนเองต้อง
เปลี่ยนความคิดในคน ๓ กลุ่มคือ

- ผู้ผลิต ต้องเปลี่ยนความคิดเป็น
การผลิตเพื่อตนเอง เพื่อครอบครัว
ซึ่งจะทำให้ผู้ผลิตมีความรับผิดชอบ
ต่อตนเองและครอบครัว ไม่สามารถ
ไล่สิ่งที่เป็นอันตรายในอาหารซึ่งจะ
ทำอันตรายต่อครอบครัวตนเองได้
นี่คือสำนึกแรกของผู้ผลิต
- ผู้บริโภค ต้องทำความรู้สึกใหม่ว่าเรา
จะรับผิดชอบต่อผู้ผลิตได้อย่างไร

ถ้าเราไม่สามารถผลิตอาหารเองได้
โดยการมีส่วนร่วมต่อผู้ผลิต การ
เข้าใจข้อมูลฤดูกาลของผลผลิต
เป็นต้น

- ผู้ขาย ที่มี ๒ กลุ่ม คือผู้ประกอบการ
ช่วงกลางและภาครัฐ ต้องเข้าใจ
และเห็นใจผู้ผลิตและผู้บริโภค และ
อยู่ร่วมกันอย่างสมานฉันท์

ดังนั้นจึงต้องสร้างเป้าหมายร่วม
กันทั้งสังคม นำเสนอผ่านสื่อทุกระดับ
อย่างต่อเนื่อง

๓. การใช้แนวทางวัฒนธรรม สนับสนุนอาหารไทย

เพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการ
บริโภค พร้อมกับสนับสนุนการขยายตัว
ของอาหารไทย จำเป็นต้องให้ข้อมูล
ส่วนประกอบของอาหาร วิธีการปรุง วิธี
การบริโภคและคุณค่าทางโภชนาการ
อย่างสมบูรณ์ เช่น แกงแค ซึ่งมีองค์
ประกอบของพืชผักพื้นเมืองถึง ๒๑ ชนิด
เป็นต้น ซึ่งให้คุณค่าทางโภชนาการครบ
ถ้วน การพัฒนาข้อมูลและองค์ความรู้
ในระบบอาหาร ส่วนใหญ่จะเน้นด้าน
การผลิต การแปรรูป การพัฒนาการ





บริหารจัดการด้านตลาด เป็นต้น แต่
องค์ความรู้ด้านอาหารให้กับผู้บริโภคมี
น้อยมาก โดยเฉพาะคุณค่าทางอาหารที่
เชื่อมโยงมิติทางวัฒนธรรม ความเป็น
ประโยชน์และความเป็นอธิปไตยทาง
อาหารของไทย จึงต้องให้ความสำคัญ
กับการวิจัยเพื่อหาคำตอบในเรื่องดังกล่าว
ทั้งนี้จะต้องสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้
บริโภคด้านคุณภาพและความปลอดภัย
เป็นอันดับแรก

๔. การสนับสนุนการผลิตพืช
พาณิชย์เพื่อการส่งออกของรัฐ หรือ
การผลิตที่เกษตรกรในพื้นที่ไม่ได้ใช้
ประโยชน์ด้านอาหารโดยตรง

องค์กรที่ส่งเสริมสนับสนุน จำเป็น
ต้องพิจารณาถึงพืชแข่งขันในพื้นที่ และ
ความได้เปรียบเชิงเปรียบเทียบของพื้นที่
และเมื่อปัจจัยการผลิตและราคาของพืช
ผลมีการเปลี่ยนแปลงที่ระดับต่างๆ ทั้ง
ในระดับมหภาคและทั่วไป เกิดผล
กระทบจากข้อตกลงระหว่างประเทศใน
กลุ่มสมาชิกองค์การระหว่างประเทศ
ต่างๆ เช่น องค์การการค้าโลกที่จะมีต่อ
เกษตรกรที่ดำเนินการผลิตพืชเชิง

พาณิชย์ โดยเฉพาะพืชไร่ เช่น อ้อย มัน
สำปะหลัง ข้าวโพด ถั่วเหลือง เป็นต้น
จำเป็นต้องมีการศึกษาและชี้แจงให้
เกษตรกรได้รับรู้อย่างต่อเนื่อง พร้อม
ทั้งมีแผนรองรับการเปลี่ยนแปลงและ
ผลกระทบดังกล่าว โดยทั่วไป การ
ศึกษาระดับมหภาคที่เชื่อมโยงกับระบบ
การผลิตในพื้นที่ ยังมีน้อยมาก โดย
เฉพาะการศึกษาทางด้านผลกระทบที่จะ
มีต่อเกษตรกร และแผนปฏิบัติการรองรับ
ผลกระทบดังกล่าว การศึกษาและ
การพัฒนาระบบเตือนภัยที่เกิดจาก
ปัจจัยภายนอก ซึ่งอยู่นอกเหนือจาก
การควบคุมของเกษตรกร หรือการ
จัดการระดับประเทศ เป็นอีกแนวทาง
หนึ่งที่จะลดภาวะเสี่ยงให้กับเกษตรกร
ในพื้นที่ดอนอาศัยน้ำฝน เช่นโอกาส
ของการเกิดภัยแล้ง อันเนื่องมาจากภาวะ
ความแปรปรวนของภูมิอากาศ เช่น
ปรากฏการณ์เอลนีโญและเอลนีญู อัน
จะมีผลกระทบต่อสภาวะการผลิตทาง
เกษตรและระบบอาหารของประเทศ
ต่างๆ ในภูมิภาค ซึ่งในที่สุด มีส่วน
เกี่ยวข้องกับศักยภาพการส่งออกด้าน
เกษตรและอาหารของประเทศ

หนังสืออ้างอิง

กลุ่มประชาธิปไตยเพื่อประชาชน : ปฏิรูปที่ดินเมืองไทย เริ่มเมื่อไร เริ่มอย่างไร,
จุลสารกลุ่มประชาธิปไตยเพื่อประชาชน ฉบับที่ ๒๑, ม.ป.พ. , <http://www.pxp.in.th>

ปองพล อติเรกสาร : เกษตรนำการเมือง เงื่อนไขการแก้ปัญหาและการ
พัฒนาการเกษตรของไทย, สำนักพิมพ์มติชน, พฤศจิกายน ๒๕๔๓

ศรีศักร วัลลิโภดม รศ. : ประวัติศาสตร์โบราณคดีของ "ล้านนาประเทศ",
สำนักพิมพ์มติชน, ตุลาคม ๒๕๔๕

สุจิตต์ วงษ์เทศ : ข้าวโพ่ - ข้าวเจ้า ของชาวสยาม, ศิลปวัฒนธรรมฉบับ
พิเศษ, สำนักพิมพ์มติชน, มีนาคม ๒๕๓๑

เสถียร พันธรั้งษ์, อัมพรทีชะระ : ท้องถิ่นสยามยุคพระพุทธเจ้าหลวง, (แปล
จาก Carl Bock : Temples and Elephants : The Narrative of Journey of
Exploration Through upper Siam and Lao), สำนักพิมพ์มติชน, มกราคม ๒๕๔๓

อนุช อาภาภิรม : สถานการณ์และแนวโน้มอาหาร : ถึงเวลาสร้างนโยบาย
อาหารแห่งชาติ, สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร
(สยอ.), ๒๕๔๖

อรุณรัตน์ วิเชียรเขียว และคณะ : สิทธิชุมชนท้องถิ่นพื้นเมืองดั้งเดิมล้านนา
กรณีศึกษาชุมชนลัวะ ยวน ลื้อ ปกาเกอญอ (กะเหรี่ยง) ในจังหวัดน่าน เชียงราย
เชียงใหม่, สำนักพิมพ์นิติธรรม, ธันวาคม ๒๕๔๖

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

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

ห้องสมุด ๓๐๐ ปี สมเด็จพระนางเจ้า



00001908



จัดทำโดย

สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.)

ชั้น ๓ ภายใน สภทส. อาคารด้านทิศเหนือของสวนสุขภาพ (ถนนสาธารณะเลข ๖)

กระทรวงสาธารณสุข ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

โทร ๐-๒๕๕๐-๒๓๕๘, ๐-๒๕๕๐-๒๔๕๐ โทรสาร ๐-๒๕๕๐-๒๔๕๐

E-mail Address : onfsp@yahoo.com

สนับสนุนโดย

สำนักงานปฏิรูประบบสุขภาพแห่งชาติ (สปรส.)

ที่ปรึกษา

นพ.ลือชา วรรัตน์

นพ.ศิริวัฒน์ ทิพย์ธราดล

จำนวนพิมพ์ : ๕,๐๐๐ เล่ม

พิมพ์ครั้งแรก : มีนาคม ๒๕๕๖

จัดรูปเล่มและพิมพ์ที่ : บริษัท ซีทู มีเดีย จำกัด

โทร/โทรสาร ๐-๒๘๘๕-๙๕๓๒