



รายงานการศึกษา
จากผู้บริโภคสู่พลเมืองอาหาร
พลังแห่งการเปลี่ยนแปลงในระบบอาหาร

โดย

มูลนิธิชีวิตไท (Local Act)



รายงานการศึกษานี้ได้รับการสนับสนุนจาก
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

มีนาคม 2563

สารบัญ

	หน้า
1. บทนำ	3
2. กรณีศึกษาอาหารปิ่นรัก	5
3. คริวไบโหนด: ส่วนตัวและส่วนรวมคือหัวใจเดียวกัน	9
4. ร้านอาหารไร้สารพิษ “Health Me Healthy Delivery	14
5. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรอินทรีย์รายย่อย อ.สนามชัยเขต	20
6. ไปข้างหน้า...เปลี่ยนแปลงระบบอาหารให้เป็นธรรมด้วยพลังพลเมืองอาหาร	28
บรรณานุกรม	30

จากผู้บริโภคสู่พลเมืองอาหาร

พลังแห่งการเปลี่ยนแปลงในระบบอาหาร

อาภา หวังเกียรติ
ภาควิชาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม
วิทยาลัยวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยรังสิต

1. บทนำ

ระบบอาหารและกระบวนการผลิตอาหารของโลกในปัจจุบัน ตกอยู่ภายใต้การผูกขาดของกลุ่มทุนอุตสาหกรรมทั้งบริษัทข้ามชาติและกลุ่มทุนใหญ่ในประเทศ ตั้งแต่ระบบการผลิตที่ผูกขาดปัจจัยการผลิต ทั้งเมล็ดพันธุ์ สารเคมีกำจัดศัตรูพืช ปุ๋ยเคมี การเข้าไปครอบงำทั้งสถาบันการศึกษาและสถาบันวิจัยทดลอง ในรูปแบบความร่วมมือและการให้ทุนวิจัย ไปจนถึงระบบตลาดอาหาร แม้กระทั่งตลาดท้องถิ่นซึ่งเคยเป็นตลาดที่แลกเปลี่ยนซื้อขายสินค้าอาหารเกษตรที่ผลิตจากชุมชนท้องถิ่นเอง ไม่ว่าจะเป็น ข้าว ผัก ปลา ผลไม้ ไข่ เนื้อไก่ เนื้อหมู ฯลฯ ก็ถูกแทนที่และยึดครองจากอาหารที่มาจากระบบเกษตรอุตสาหกรรม ทั้งจากการทำเกษตรและเลี้ยงสัตว์แบบพันธะสัญญาจากบริษัทขนาดใหญ่ การแปรรูปอาหารผ่านโรงงานอุตสาหกรรม แล้วนำสินค้ามาขายกระจายผ่านห้างสรรพสินค้า ซูเปอร์มาร์เกต ร้านค้าย่อย ที่เป็นตลาดแบบโมเดิร์นเทรด จนทำให้รูปแบบและทางเลือกในการซื้อสินค้าและบริโภคอาหารถูกรอบครอบโดยทุนขนาดใหญ่ กระจายลงไปสู่ประชาชนทั้งในเมืองและชนบท รวมทั้งลงไปสู่อาหารของเด็ก ๆ ในโรงเรียน

เมื่อระบบอาหารได้ถูกรอบครอบทั้งการผลิตและตลาดด้วยบริษัทอุตสาหกรรมอาหารแล้ว การขยายรุกคืบเข้ามามีส่วนแบ่งการตลาดอาหารเกือบทั้งหมด ทำให้เสรีภาพของผู้บริโภคในการเลือกอาหารจะลดน้อยลงไปเรื่อย ๆ จากอาหารที่อุดมไปด้วย ผักสมุนไพร ธัญพืช จากเกษตรแบบเดิมที่ไม่ใช้สารเคมีและพึ่งพิงธรรมชาติ มาเหลือแต่อาหารที่มาจากระบบการเกษตรและการผลิตที่ใช้สารเคมีเข้มข้น การใช้ฮอร์โมนตั้งแต่การปลูก การเลี้ยงสัตว์ การเก็บรักษา การถนอมอาหาร ไปจนถึงการแปรรูป ทำให้อาหารเต็มไปด้วยสารเคมีที่อันตรายต่อสุขภาพ นอกจากนั้นยังได้ทำลายคุณค่าอาหารทั้งทางโภชนาการ ความสด ความอร่อย

ในสภาพดังกล่าวนี้ การปรับเปลี่ยนเฉพาะพฤติกรรมของผู้บริโภคในระดับบุคคลไม่สามารถที่จะนำไปสู่การปรับเปลี่ยนโครงสร้างความเหลื่อมล้ำและความไม่เป็นธรรมของระบบเกษตรและระบบอาหารที่กลุ่มบริษัทอุตสาหกรรมอาหารยังสามารถควบคุมและกำหนดผ่านนโยบายของรัฐได้ การสร้างประชาธิปไตยทางอาหารของประชาชน ซึ่งเป็น “อำนาจในการให้ได้มาซึ่งอาหารที่หลากหลายตามวัฒนธรรม มีคุณค่า และปลอดภัย อยู่ในมือของประชาชน ไม่ว่าจะเป็นผู้หญิง ผู้ชาย ชุมชนท้องถิ่น กลุ่มชาติพันธุ์ เกษตรกร แรงงาน

ประชาชนที่อาศัยอยู่ในเมือง หรืออยู่ในภาคการผลิตต่าง ๆ ที่ไม่เกี่ยวกับเกษตรกรรมอาหาร และเป็นกระบวนการแสดงออกซึ่งสิทธิในอาหาร (Right to Food) และการจัดการอาหารต้องเป็นของประชาชน ตั้งแต่กระบวนการผลิตมาจนถึงการบริโภค ตั้งแต่การมีสิทธิครอบครอง/หรือสิทธิในการครอบครอง/หรือสิทธิในการจัดการที่ดิน แหล่งน้ำ ความหลากหลายทางชีวภาพ การผลิต การกระจายอาหาร การกำหนดมาตรฐานของอาหาร การเข้าถึงข้อมูลและที่มาของอาหาร ไปจนถึงการบริโภคอาหาร และนโยบายที่เกี่ยวกับเกษตรกรรมและอาหาร หรืออีกนัยหนึ่ง ราษฎรได้กลายเป็นประชาชนที่มีอำนาจในด้านอาหารหรือ Food Citizenship¹ จะเป็นพลังสำคัญที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนระบบอาหารที่เป็นธรรม

ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมาประเทศไทยมีการขยายเติบโตของตลาดสีเขียวที่เป็นตลาดทางเลือกอาหารปลอดภัยในอัตราที่เพิ่มสูงขึ้น จะเห็นได้จากการเพิ่มขึ้นของร้านค้ากรีน การออกร้านจัดตลาดสีเขียวประจำเดือน มีรายการสินค้าสีเขียวเข้าไปอยู่ในซูเปอร์มาร์เก็ตของห้างสรรพสินค้า การเปิดตลาดสีเขียวผ่านช่องทางออนไลน์ ให้ผู้บริโภคได้มีการสั่งซื้อสินค้าและการส่งล่วงหน้า (pre-order) ในช่องทางการตลาดแบบออนไลน์ สะท้อนให้เห็นถึงความตื่นตัวของกลุ่มผู้บริโภคในเรื่องสุขภาพและสิ่งแวดล้อมจากอาหารปลอดภัย นอกจากนี้ยังรูปแบบการจัดทัวร์ เช่น การจัดทัวร์สวนส้มอินทรีย์ของมูลนิธิชีววิถี เพื่อเข้าไปชมแปลงและกระบวนการผลิตทั้งหมดของเกษตรกร ซึ่งนอกจากจะทำให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจในผลผลิตแบบอินทรีย์แล้ว อีกด้านหนึ่งก็ทำให้ผู้บริโภคได้เรียนรู้ถึงพิษภัยของการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชในระบบเกษตรเคมี

การเกิดขึ้นของตลาดอินทรีย์หรือ “ตลาดเขียว” ดังกล่าว นับว่าเป็นความต่อเนื่องจากความพยายามที่จะเชื่อมต่อระหว่างกลุ่มผู้ผลิตอาหารอินทรีย์กับกลุ่มผู้บริโภคที่มีความตื่นตัวที่เริ่มสนใจอาหารอินทรีย์ที่สามารถตอบโจทย์ในเรื่องสุขภาพและอาหารเชิงวัฒนธรรม ซึ่งสอดคล้องกับการเริ่มขยายตัวของกลุ่มเกษตรกรรายย่อยที่ต้องการสร้างและขยายตลาดเพื่อรองรับผลผลิตอาหารอินทรีย์เป็นการเฉพาะ ซึ่งจากเดิมเกษตรกรนำผลผลิตไปขายในตลาดกระแสดหลักที่ผู้บริโภคยังขาดความรู้ ความเข้าใจในความแตกต่างระหว่างอาหารอินทรีย์กับอาหารกระแสดหลักที่มีราคาที่ถูกกว่า เน้นการขายที่มีปริมาณมากกว่า ผู้ขายไม่ใช่ผู้ผลิตโดยตรงหากแต่เป็นผู้ประกอบการและอาหารอินทรีย์มักมีปริมาณไม่มาก เน้นการผลิตที่มีความหลากหลายของผลผลิต หมุนเวียนตามฤดูกาล สินค้าหลายอย่างเป็นอาหารพื้นบ้าน และเป็นไปตามฤดูกาลและที่สำคัญเกิดจากการผลักดันของเกษตรกรและผู้บริโภค ซึ่ง “ตลาดอินทรีย์” ไม่เพียงแต่เป็นพื้นที่และกลไกในการกระจายสินค้าแต่คือพื้นที่สร้างการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างเกษตรกรผู้ผลิตกับผู้บริโภคที่สามารถนำไปสู่การผลักดันเชิงนโยบายในหลายระดับซึ่งเป็นจุดตั้งต้นหนึ่งที่สามารถสะท้อนภาพของ “พลเมืองอาหาร” ในหลายระดับ

¹ วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ มูลนิธิชีววิถี คำอภิปรายนำเรื่อง "ประชาธิปไตยทางอาหาร (Food Democracy)" เนื่องในงานสมัชชาความมั่นคงทางอาหาร 20 สิงหาคม 2558 : <https://biothai.net/node/29032>

การเชื่อมโยงผู้บริโภคกับผู้ผลิตในระบบอาหารปลอดภัย เป็นส่วนสำคัญที่จะช่วยผลักดันให้ทุกคนที่เกี่ยวข้องเกิดความตระหนักและมีจิตสำนึกเปลี่ยนแปลงเป็นพลเมืองอาหารที่มีความเข้าใจในโลกาภิวัตน์ของระบบอาหารที่ในปัจจุบันปัจจัยการผลิตและตลาดอาหารตกอยู่ในกำมือของทุนขนาดใหญ่ โดยใช้นโยบายของรัฐเป็นเครื่องมือในการกำกับ

รายงานชิ้นนี้เป็นการศึกษากรณีการทำตลาดอินทรีย์ที่เชื่อมโยงระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค ตลอดจนความพยายามที่จะผลักดันให้ผู้บริโภคเข้ามาเป็น พลเมืองอาหาร ที่มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ดูแลแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการเป็นพลเมืองที่ตื่นตัวที่จะร่วมผลักดันให้เกิดการแก้ไขปัญหาทั้งในระดับนโยบายและโครงสร้าง ใน 4 กรณีศึกษา ได้แก่

1. โครงการอาหารปันรัก อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
2. ครัวใบโหนด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา
3. ร้านอาหารไร้สารพิษ “Health Me Healthy Delivery กรุงเทพมหานคร
4. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรอินทรีย์รายย่อย อำเภอสนามชัยเขต จังหวัดฉะเชิงเทรา

วิธีการการศึกษา ใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก (In depth Interview) โดยมีความสนใจในประเด็นการจัดทำตลาดสีเขียวหรืออาหารปลอดภัยที่ไม่ได้ตอบสนองต่อผู้บริโภคที่ตื่นตัวเฉพาะปัญหาสุขภาพของตนเองของครอบครัว และปัญหาสิ่งแวดล้อมเท่านั้น แต่เป็นการทำตลาดอาหารปลอดภัยที่ทำให้ผู้บริโภคได้เข้าใจถึงปัญหาและผลกระทบตลอดห่วงโซ่ของระบบเส้นทางอาหาร และสร้างองค์ความรู้ส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้บริโภคออกมาช่วยกันขับเคลื่อนกับผู้ผลิตให้เกิดพลังของการเปลี่ยนแปลงในตลาดห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่ปัญหาระดับโครงสร้างนโยบายลงมาจนถึงระดับชุมชน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2. กรณีศึกษาอาหารปันรัก

จากซื้ออาหารทะเลฝาก...เป็นปันรักผ่านอาหาร

จากการที่ สุภวรรณ ชนะสงคราม อดีตเจ้าหน้าที่และผู้ประสานงาน โครงการองค์การพัฒนาเอกชนในพื้นที่ชุมชนประมงพื้นบ้าน อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา ได้มีการนำอาหารทะเลจากพื้นที่ทำงานมาเป็นของฝากให้เพื่อนพี่น้องในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ และบริเวณใกล้เคียงในพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ที่มีความต้องการอาหารทะเลที่สดปลอดภัย เพื่อนพี่น้องผู้บริโภคซึ่งยินดีที่จะจ่ายเงินเพื่อให้ได้อาหารที่ปลอดภัยมีคุณภาพ จึงขอให้ปรับเป็นการนำอาหารทะเลมาขายให้แทน แรกเริ่มยังเป็นลักษณะคล้ายฝากซื้อและซื้อขายกันในราคาเท่าทุน แต่ต่อมาเพื่อนพี่น้องผู้บริโภคมีความยินดีที่จะจ่ายเพิ่มขึ้น เพื่อให้มีกำไรบ้างจากส่วนต่างของการซื้อขาย จึงได้มีการนำเงินรายได้ที่เกิดขึ้นมอบให้แก่กองทุนมหาวิทยาลัยชาวบ้านลานหอยเสียบ อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา เพื่อที่ชาวบ้านจะได้นำไปใช้ในกิจกรรมฟื้นฟูอนุรักษ์ทรัพยากรชายฝั่งทะเลในพื้นที่ จากความ

ร่วมมือระหว่างชาวประมงพื้นบ้านมหาวิทยาลัยชาวบ้านลานหอยเสียบ กับเจ้าหน้าที่องค์กรพัฒนาเอกชนกลุ่ม ออมทรัพย์นักพัฒนาภาคใต้ ที่ต้องการให้ผู้บริโภครู้และเข้าใจถึงที่มาของอาหารที่ปลอดภัย และมีโอกาส ได้เป็นส่วนหนึ่งในการดูแลรักษาสิ่งแวดล้อม และสมาคมผู้บริโภคสงขลา ที่มีความสนใจและกำลังศึกษา แนวทางทำธุรกิจเพื่อสังคม จึงร่วมกันพัฒนารูปแบบการการค้าเป็นการปันรักให้เป็นธุรกิจและร่วมกันก่อตั้ง “โครงการอาหารปันรัก” ขึ้นอย่างเป็นทางการตั้งแต่เดือนตุลาคมปี พ.ศ. 2547 โดยหลักคิดสำคัญของ โครงการ นอกจากจะทำให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารตามฤดูกาลที่สด ปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ใน ราคาที่ยุติธรรมแล้ว ยังมีเป้าหมายที่ต้องการให้ผู้บริโภคได้เรียนรู้และเข้าใจถึงกระบวนการผลิตอาหารของ ชาวประมงพื้นบ้านที่ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคและสังคม ตลอดจนการสนับสนุนให้ ผู้บริโภคมีส่วนร่วมส่งเสริม สนับสนุนเกษตรกรรายย่อยในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

ปันรัก: อาหารทะเลปลอดภัยจากชาวประมง

โครงการปันรัก ไม่มีหน้าร้านในการขายสินค้า แต่ใช้ระบบสมาชิกในการทำการตลาด โดยเริ่มจาก ฐานกลุ่มเพื่อนพี่น้องผู้บริโภคเดิมที่ได้ซื้อขายมาก่อนจะจัดตั้งเป็น “โครงการอาหารปันรัก” และมีการขยาย สมาชิกไปสู่อาจารย์ในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่เคยมีการทำกิจกรรมฟื้นฟูอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเล ร่วมกันมาก่อน ตลอดจนการขยายออกสู่ผู้สนใจอื่น ๆ ที่มีการแนะนำต่อ ๆ กันไป จนท้ายที่สุดขยายออกสู่วง กว้างผ่านเฟสบุ๊ค อาหารปันรัก: ตลาดอาหารสำหรับผู้รักสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ซึ่งจะใช้ในการสื่อสาร ประชาสัมพันธ์กิจกรรมและอาหารของโครงการสำหรับคนทั่วไป แต่สำหรับการประกาศเรื่องรายการสินค้าและ อื่น ๆ จะประกาศเฉพาะในกล่องข้อความกลุ่มในเฟสบุ๊ค และในไลน์สำหรับสมาชิก

การตลาดตั้งแต่แรกเริ่มของโครงการปันรัก จะไม่มีการวางขายหน้าร้าน แต่จะเริ่มต้นจากการที่ โครงการประกาศและรวบรวมรายการสินค้าจากสมาชิก แล้วส่งให้ตัวแทนของผู้ผลิตที่เป็นชาวประมงพื้นบ้าน ของมหาวิทยาลัยชาวบ้านลานหอยเสียบ จำนวน 3 คน เป็นผู้รวบรวมและจัดเตรียมผลผลิต โดยแต่ละคนแบ่ง งานกันทำ ตั้งแต่การรับผิดชอบตัมปูและกั้ง รับผิดชอบตัดแต่งปลา และเป็นตัวสำรองในการช่วยรวบรวมสินค้า เพิ่มเติม โดยทางโครงการจะเป็นผู้ช่วยในการจัดการบรรจุภัณฑ์ และเป็นผู้นำมาส่งให้ผู้บริโภค โดยเป็นการ นำส่งที่โครงการกำหนดจุดนัดหมายภายในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ สัปดาห์ละ 1 ครั้ง แล้วผู้บริโภคต้องมา รับสินค้าด้วยตัวเอง สำหรับการกำหนดราคาราคานั้น จะคำนวณจากราคาต้นทุนที่ซื้อขายกันในชุมชนประมงแล้ว บวกกำไร การตั้งราคาราคานั้นจะเปรียบเทียบกับใกล้เคียงกับราคาอาหารทะเลที่ขายในตลาดหาคีใหญ่

อาหารปันรักเป็นอาหารทะเลที่จับจากธรรมชาติตามฤดูกาล จึงเป็นการยากที่จะคาดหมายประมาณ การณัชนิดและปริมาณของผลผลิตที่ชาวประมงพื้นบ้านจะจับได้มาในแต่ละครั้งในวันที่นัดหมายซื้อขาย ซึ่ง สินค้าที่ผู้บริโภคต้องการในบางครั้งชาวประมงอาจก็จะจับมาไม่ได้เลย โครงการจึงปรับวิธีการส่งอาหารทะเล ด้วยการใช้คำว่า “ปลาทางเลือก” โดยสมาชิกที่สั่งรายการนี้จะต้องยอมรับการจัดสรรปลาจากโครงการไม่ว่า

ชาวประมงจับปลาชนิดใดก็ได้ โครงการมีสิทธิในการแบ่งปัน แต่สมาชิกที่ส่งรายการนี้จะได้รับสิทธิพิเศษคือ หากปลาที่ได้มามีไม่เพียงพอที่จะจัดสรรให้สมาชิกทุกราย สมาชิกรายอื่นซึ่งส่งระบุชนิดปลาอย่างเฉพาะเจาะจง จะถูกเรียงลำดับไว้ท้ายสุด สมาชิกที่ส่ง “ปลาทางเลือก” จะได้รับการจัดสรรไว้ในอันดับแรก

การสร้างรายการ “ปลาทางเลือก” นี้ ส่งผลให้สมาชิกที่ส่วนใหญ่เป็นคนเมือง และรู้จักเฉพาะปลาที่มีขายในท้องตลาดเพียงไม่กี่ชนิด เช่น ปลากะพง ปลาเก๋า ปลากระบอก ปลาจาระเม็ด ปลาหู เป็นต้น ได้รู้จักและลิ้มรสปลาตามฤดูกาลอีกหลายชนิด เช่น ปลาโหมงาน ปลานวลจันทร์ทะเล ปลาน้ำดอกไม้ ปลาสีกุน ปลาสีเสียด ฯลฯ เป็นการช่วยฟื้นฟูวิถีชีวิตและสร้างความหลากหลายของทรัพยากรอาหาร

ปัจจุบัน โครงการอาหารปันรักมีสมาชิกอยู่ในกลุ่มไลน์ประมาณ 470 คน และมีสมาชิกที่สั่งซื้ออาหารทะเลจากโครงการประมาณสัปดาห์ละ 40-50 คน โดยปกติจะมีการจัดส่งและขายอาหารอยู่ 3 สถานที่ ได้แก่ การส่งสินค้าที่สมาชิกส่งล่วงหน้า บริเวณหน้าธนาคารไทยพาณิชย์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ทุกวันพุธ ซึ่งเดี๋ยวนี้อาจได้มีการเพิ่มการให้บริการนำส่งถึงบ้านโดยนักศึกษาของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ทั้งนี้สมาชิกผู้สั่งซื้อสินค้าจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการนำส่งเอง นอกจากนี้โครงการยังได้มีการออกร้านค้าในตลาดทางเลือกในอำเภอหาดใหญ่อีกเดือนละ 2 ครั้ง ได้แก่ ตลาด Fin คือยูดี ทุกวันอาทิตย์สัปดาห์แรกของเดือน และตลาด Fin Market ทุกวันอาทิตย์สัปดาห์ที่สามของเดือน โครงการได้มีการขยายพื้นที่ของผู้ผลิตออกไปและสินค้าที่นำมาขายในโครงการปันรักมากขึ้น จากผลผลิตเดิมที่ได้มาจากชาวประมงใน อำเภอจะนะเป็นพื้นที่หลัก ขยายออกไปสู่พื้นที่ตำบลม่วงงาม อำเภอสิงหนคร ซึ่งเป็นชาวประมงที่เคยร่วมต่อสู้เรื่องเรือกระดักปั่นไฟมาด้วยกัน และแพชุมชนช่องพิน ตำบลเกาะหมาก อำเภอปากพะยูน ซึ่งเคยเป็นพื้นที่ทำงานของโครงการแลได้และสมาคมรักษ์ทะเลไทยในอดีต ทำให้สินค้าของโครงการมีความหลากหลายเพิ่มมากขึ้น จากเดิมพื้นที่จะนะที่ขายบูตัมก็เพิ่มเป็นเนื้อปูแคะพร้อมทาน ซึ่งไม่คิดว่าจะขายได้เพราะราคาสูง และยุ่งยากในการควบคุมจัดการนี้เอง และให้มีคุณภาพสะอาดถูก ทางม่วงงามก็มี กุเลาหอมม่วงงาม เป็นปลากุเลาเค็มที่พัฒนามาจากสูตรของอำเภอตากใบ จังหวัดปัตตานี นอกจากนี้ในพื้นที่ม่วงงามยังมีกุ้งแชบ๊วย และปลาหู ส่วนพื้นที่แพช่องพิน นอกจาก จะมี ปลาขี้เกี๋ย ปลาแห้ง ปลาแมว แล้ว ยังมีปลาหอยงเพิ่มขึ้นมา รวมถึงอาหารพร้อมทานอื่น ๆ เช่น ข้าวเหนียวคลุกมะพร้าว หน้าปลาแห้ง หน้ากุ้งหวาน หน้าน้ำพริกมะขาม ข้าวมันแกงกุ้ง



ที่มาภาพ : เพจ อาหารปันรัก : ตลาดอาหารสำหรับผู้รักสุขภาพและสิ่งแวดล้อม

อาหารปันรักและความมั่นคงทางอาหาร

การดำเนินการ โครงการอาหารปันรักที่ผ่านมา ได้ก่อให้เกิดความเชื่อมโยงเส้นทางความมั่นคงทางอาหารทะเลที่ปลอดภัยจากผู้ผลิตถึงผู้บริโภค จากอาหารทะเลที่จับโดยชาวประมงพื้นบ้านในท้องทะเลธรรมชาติ ห่างไกลจากแหล่งมลพิษ โดยเครื่องมือประมงขนาดเล็กที่รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ปลอดภัยจากการใช้สารเคมี ใช้เพียงแต่น้ำแข็งในการรักษาความสด และนำส่งถึงผู้บริโภคโดยตรง

นอกจากนี้ โครงการปันรักยังสร้างโอกาสและการเรียนรู้ให้แก่ผู้บริโภคตระหนักและเข้าใจถึงวิถีชีวิตและวิถีในการทำประมงพื้นบ้าน โดยการจัดทำทัวร์ให้กับสมาชิกและคนทั่วไปที่สนใจปีละ 2 ครั้ง ได้ออกมาสัมผัสวิถีชีวิตประมงพื้นบ้าน ได้เห็นเครื่องมือจับปลาของชาวบ้านที่ไม่ได้ล่าไม่จับสัตว์น้ำปริมาณมาก การไม่ใช้อวนตาถึงจับสัตว์น้ำวัยอ่อน แต่ใช้เครื่องมือที่คัดกรองให้สัตว์น้ำมาติดเพื่อคัดเลือกขนาดและชนิดปริมาณ สัตว์น้ำให้พอเหมาะกับการนำมาบริโภค ตลอดจนถึงการเข้าร่วมกิจกรรมอนุรักษ์พันธุ์สัตว์น้ำของชาวประมง เช่น การปล่อยปูในธนาคารปู และทุกครั้งที่มีการจัดทัวร์โครงการก็จะเชื่อมโยงให้เห็นถึงปัญหา นโยบาย การพัฒนาอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ที่กำลังคุกคามแหล่งอาหารและฐานทรัพยากรของชุมชนชายฝั่ง

ศุภวรรณ ชนะสงคราม ได้กล่าวถึง ความหวังเล็ก ๆ ของอาหารปันรักไว้ว่า “เราอยากให้คุณกินปลา ได้กินอาหารทะเลที่ปลอดภัย ได้รู้จักกับประมงพื้นบ้าน ได้ต่อกันโดยตรง และได้มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ อันที่จริงแล้ว คนที่อยากให้มีกุ้งปลาและทะเลอุดมสมบูรณ์ไม่ใช่มีแต่เฉพาะชาวประมง แต่คนกินปลาที่เป็นผู้บริโภคก็อยากให้มีทะเลอุดมสมบูรณ์เช่นกัน ซึ่งการที่จะชุมชนชาวประมงจะคุยกับผู้บริโภคในเมืองเรื่องการอนุรักษ์มันยากที่เขาจะรู้สึกอยากฟัง แต่ถ้าเราบอกว่าเรามีอาหารสดปลอดภัย :พอซื้อขายกันรู้จักกันมากขึ้น โอกาสที่เราจะคุยกับเขาก็จะสูงขึ้น การซื้อขายจึงเป็นช่องทางที่เขามารู้จักเรา แล้วคุยกันต่อ สื่อสารกันต่อ” ในช่องทางไลน์เกือบทุกครั้งที่วันที่มีการขายอาหาร ศุภวรรณจะใช้โอกาสในการสื่อสารหลังจากส่งอาหารทะเลเสร็จแล้ว ขอบคุนทุกคนที่สนับสนุนชาวประมงในการรักษาทะเล หรือในกรณีที่ชาวบ้านมีกิจกรรม เช่น ต้องไปศาลเพื่อฟังคำพิพากษาคดี ไปเข้าร่วมกิจกรรมของเครือข่าย หรือจัดประชุมสัมมนา ทำให้ในสัปดาห์นั้นต้องจัดส่งอาหารทะเล ก็จะมีการสื่อสารให้สมาชิกได้รู้ว่าชาวประมงที่จับปลาส่งมาเป็นอาหารให้เขานั้น ก็กำลังเผชิญหน้าและต่อสู้เพื่อปกป้องรักษาท้องทะเลจากแผนการพัฒนาอุตสาหกรรมและโครงการขนาดใหญ่

การสื่อสารอย่างสม่ำเสมอผ่านการส่งต่ออาหารทะเลที่ปลอดภัย ทำให้เริ่มมีสมาชิกบางส่วนเสนอตัวเข้ามามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ทะเล เช่น ขอบริจาคเงินเดือนละ 100 บาท เพื่อสมทบทุนให้กับธนาคารปู บางคนที่บริจาคเงินโดยตรงให้กับโครงการเพื่อให้เอาไปใช้ในกิจกรรม เป็นต้น

วิธีการของโครงการอาหารปันรัก ถึงแม้ว่าจะขายไม่เยอะ คนซื้อไม่มาก แต่ก็มีความแข็งแรงที่ได้ปฏิสัมพันธ์ตรงกับผู้บริโภคที่มาซื้ออาหารทะเลทุกคน ทำให้รู้จักนิสัยและความคิดของผู้บริโภคแต่ละคน และพลังผู้บริโภคที่เป็นคนชั้นกลางในเมืองที่จะแสดงตัวชัด ๆ ในการค้านโครงการอุตสาหกรรมขนาดใหญ่

ยังยากอยู่แต่ในส่วนที่เขาจะมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์มีโอกาสเป็นไปได้สูง เช่น การทำธนาคารปู ดังที่กล่าวมาข้างต้น หรือการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการเลิกกินปลากระตัก หลังจากที่ได้รู้ว่าเครื่องมือเรือปั่นไฟนั้นได้ทำลายล้างท้องทะเลมหาศาล

โครงการอาหารปันรัก ได้มีการณรงค์เรื่องการลดการใช้พลาสติกมาโดยตลอด ในระยะแรกเป็นการขอความร่วมมือว่าใครมีภาชนะให้อาณาไปใส่อาหารทะเลได้ และในปี 2561 ได้มีการงดใช้ถุงพลาสติกแบบหูหิ้ว โดยผู้บริโภคต้องนำถุงหรือภาชนะมาเอง และยังมีความพยายามที่จะงดใช้พลาสติกถุงใสในบางรายการสินค้า เช่น ทอดมัน ปลาทอด เป็นต้น รวมถึงการให้ชาวบ้านทำกระดาษเคลือบไขผึ้งเพื่อใช้ในการห่อกะปิแทนกระป๋องพลาสติก และมีแผนการที่จะทำกระดาษและผ้าเคลือบไขผึ้งออกขายอีกด้วย

นอกจากโครงการอาหารปันรักแล้ว ยังมีกลุ่มปันรัก ที่เกิดจากการรวมตัวกันของนักกิจกรรมในหาดใหญ่ คนกินปลา ที่ได้จัดคอนเสิร์ตเพื่อระดมเงินไปช่วยเหลือเด็กชาวบ้านอำเภอจะนะ ในปี พ.ศ. 2557 และรวมตัวจัดตั้งเป็นกลุ่มปันรักขึ้นในช่วงปี พ.ศ. 2558-2559 กลุ่มปันรักนี้จะมีคนทำงานบางส่วนซ้อนกันอยู่กับโครงการอาหารปันรัก โดยกลุ่มปันรักเป็นกลุ่มที่เน้นทำกิจกรรมด้านสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับเมืองหาดใหญ่ ทั้งการจัดเสวนาแลกเปลี่ยน การจัดฉายภาพยนตร์แล้วพูดคุย ในประเด็นต่าง ๆ เช่น ปัญหาจากโรงไฟฟ้าถ่านหิน ปัญหาผลกระทบฝุ่นควันจากอินโดนีเซีย ไฟไหม้ป่าพรุควนเค็ง เป็นต้น

แนวทางการทำงานของอาหารปันรักเป็นการสร้างให้ผู้บริโภคตระหนักรู้ถึงห่วงโซ่อาหารทะเลที่ปลอดภัยจากธรรมชาติ ที่มีเรื่องราวของวิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจับสัตว์น้ำของชาวประมงพื้นบ้าน ช้อนอยู่ เสน่ห์ของอาหารปันรักก็คือ การส่งต่อและแบ่งปันความรักทะเลจากชาวประมงพื้นบ้านผ่านอาหารพื้นถิ่นที่สดใหม่ปลอดภัยและรสชาติดีเยี่ยม สิ่งเหล่านี้เป็นรากฐานสำคัญในการสร้างระบบความมั่นคงทางอาหารที่จะช่วยรักษาระบบนิเวศ ทรัพยากรท้องถิ่น ตลอดจนภูมิปัญญาวัฒนธรรม สมกับคำที่ว่า “อาหารปันรัก ส่งมอบอาหารปลอดภัย ใส่ใจทะเล”

3. ครั้วใบโหนด: ส่วนตัวและส่วนรวมคือหัวใจเดียวกัน

กว่าจะมาเป็น ครั้วใบโหนด....

“ครั้วใบโหนด” เป็นธุรกิจร้านอาหารปลอดภัย ที่ก่อตั้งมาจากการขยายกิจกรรมของเครือข่ายกลุ่มออมทรัพย์คาบสมุทรสทิงพระ จังหวัดสงขลา ซึ่งเกิดจากการรวมกลุ่มออมทรัพย์เล็ก ๆ ของชาวบ้านในบ้านบ่อกุด และหัวเปลว อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา ในปี พ.ศ. 2533 เพื่อช่วยเหลือกันเรื่องปัญหาทางการเงินและหนี้สินของเกษตรกรอันเป็นผลพวงมาจากการทำการเกษตรแบบเคมี ต่อมาเริ่มจัดตั้งเป็นกลุ่มออมทรัพย์และสวัสดิการของชุมชน ตั้งแต่ช่วงประมาณปี พ.ศ. 2535 มีเป้าหมายในการสร้างความมั่นคงยั่งยืนของครอบครัวและชุมชนตั้งแต่ครรภ์มารดาถึงเชิงตะกอน ทั้งความมั่นคงทางการเงิน ปัจจัยการผลิต วิถีชีวิต สิ่งแวดล้อม

สุขภาพและสวัสดิการ ด้วยการช่วยไถ่ถอนและรักษาที่ดินที่เป็นทรัพยากรต้นทุนในการทำมาหากินของเกษตรกรไว้ และช่วยให้สมาชิกกลุ่มหลุดพ้นจากวงจรหนี้สินของระบบเงินกู้แบบทุนนิยมทั้งในและนอกระบบ รวมถึงนำรายได้และดอกผลมาเป็นกองทุนสวัสดิการของชุมชน เพื่อสร้างระบบสวัสดิการแบบพึ่งตนเองให้แก่ชุมชนและสมาชิกตั้งแต่เกิดจนถึงตาย ตั้งแต่การมอบเงินขวัญถุงให้แก่ทารกแรกเกิด การให้การช่วยเหลือ ค่าเล่าเรียน ค่ารักษาพยาบาล ค่าฌาปนกิจศพ ฯลฯ ตลอดจนฟื้นฟูวิถีชีวิตวัฒนธรรม “โหนด นา เล” และการสร้างความสัมพันธ์ของคนต่างรุ่นในชุมชน ทั้งพ่อเฒ่าแม่เฒ่า บ่าวชายสาวนุ้ย และเด็ก ๆ ผ่านกิจกรรมต่าง ๆ เช่น กิจกรรมผู้สูงอายุ ค่ายสาวนุ้ย ค่ายคนสามวัย ฯลฯ การส่งเสริมให้ลูกหลานอยู่ในถิ่นและคืนถิ่น โดยมีโครงการเงินกู้ยืมลงทุนให้แก่หนุ่มสาวของชุมชนที่เป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่ทั้งที่อยู่ในชุมชนและต้องการคืนถิ่น

นอกจากนั้นยังมีการขยายบทบาทของกลุ่มออกไปช่วยเหลือชุมชนต่างๆที่ประสบภัยพิบัติธรรมชาติ โดยเริ่มจากการช่วยเหลือชาวบ้านผู้ประสบภัยน้ำท่วมใหญ่อำเภอเมืองหาดใหญ่ เมื่อปี พ.ศ.2540 ทำให้หลังจากนั้นมา เมื่อมีภัยพิบัติใหญ่ ๆ กลุ่มก็จะมีการช่วยเหลือผู้ประสบภัยต่อเนื่องเสมอมา เช่น กรณีเหตุการณ์สึนามิในหลายจังหวัดชายฝั่งอันดามัน เมื่อปี พ.ศ. 2548 เหตุการณ์น้ำท่วมใหญ่ภาคใต้ ปี พ.ศ. 2553 ภัยพิบัติจากพายุดีเปรสชันพื้นที่คาบสมุทรมหาสมุทรและน้ำท่วมดินถล่มในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช รวมทั้งการจัดส่งพันธุ์ไม้เพื่อร่วมช่วยเหลือและฟื้นฟูชุมชนที่ได้รับผลกระทบจากน้ำท่วมพื้นที่นครสวรรค์ และภาคกลาง เมื่อปี พ.ศ. 2554 ทั้งนี้ในกิจกรรมการช่วยเหลือต่าง ๆ นี้ได้มีการเปิดรับบริจาคจากสาธารณะเพื่อสมทบกับเงินกองทุนของกลุ่มด้วย

ทั้งนี้ได้มีการกำหนดการจัดสรรรายได้ของกลุ่มออมทรัพย์ไว้อย่างชัดเจน ตั้งแต่ปี 2538 โดยผลกำไรที่ได้จะปันผลคืนให้แก่สมาชิก 50% ที่เหลือจัดสรรเป็นกองทุนธุรกิจ 30% กองทุนสวัสดิการ 10% การพัฒนากลุ่ม 5% และการพัฒนาสังคม 5%

จากโครงการช่วยเหลือการฌาปนกิจของสมาชิกตั้งแต่เริ่มจัดตั้งกลุ่ม พบว่าสมาชิกมีสาเหตุการเสียชีวิตมาจากโรคมะเร็ง และอื่น ๆ ซึ่งสัมพันธ์กับอาหารที่บริโภครวม ทำให้มีการร่วมกันวิเคราะห์หาต้นตอของปัญหาว่ามาจากการใช้สารเคมีพิษในระบบเกษตรแบบเคมี กลุ่มจึงได้รณรงค์ให้สมาชิกสร้างระบบอาหารที่ปลอดภัยพึ่งพาตนเอง ชักชวนให้สมาชิกร่วมกันปรับเปลี่ยนมาทำเกษตรระบบอินทรีย์ ปลูกข้าวและพืชผักพื้นบ้านบริโภคเองในครัวเรือนและชุมชน โดยไม่ใช้สารเคมี ซึ่งต่อมาในปี พ.ศ. 2538 ได้มีการร่วมกันพัฒนาธุรกิจแปรรูปอาหารปลอดภัยโดยใช้สูตรท้องถิ่นของชุมชนออกจำหน่าย ได้แก่ น้ำตาลโตนดแวน น้ำตาลโตนดผง ขนมังงา เป็นต้น ส่งขายในหลายจังหวัดภาคใต้ ร้านขายอาหารกรีนทั่วประเทศ และส่งไปประเทศญี่ปุ่น แต่เนื่องจากมีคู่แข่งมาก ผู้ทุนใหญ่ไม่ได้ และเกิดการบูมของตลาดออนไลน์ ปัจจุบันจึงปรับเหลือเพียงทำการผลิตตามที่มีการสั่งสินค้าเข้ามาเท่านั้น

จากการสร้างองค์ความรู้เรื่องผลกระทบและพิษภัยอันตรายของการใช้สารเคมีต่อสุขภาพ และสิ่งแวดล้อม การส่งเสริมทางเลือกในการปรับเปลี่ยนเข้าสู่การทำเกษตรอินทรีย์ ตลอดจนการพลิกฟื้นและสร้างระบบอาหารปลอดภัยให้กับสมาชิกและชุมชนอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งการได้ร่วมกับมูลนิธิชีวิตดี ในปี พ.ศ. 2550 จัดทำโครงการอาหารท้องถิ่นที่ปลอดภัย ทำวิจัยเรื่องน้ำพริกกับความหลากหลายของผักพื้นบ้าน การฟื้นฟูสูตรอาหารท้องถิ่นและทรัพยากรชีวภาพที่เป็นวัตถุดิบในอาหาร

การที่ได้รวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารการกิน สรรพคุณและการใช้ประโยชน์ของผักพื้นบ้าน ตลอดจนตามหาสูตรตำรับอาหารท้องถิ่น การที่ได้จัดกิจกรรมต่าง ๆ และเวทีร่วมกันในสมาชิกเครือข่าย เช่น การจัดเสวนา ค่ายผู้เฒ่ากับสาวน้อย การจัดกิจกรรมอาหารกลางวันให้แก่เด็กในโรงเรียน ฯลฯ ทำให้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ต่างวัยอย่างต่อเนื่อง ระหว่างสมาชิก 3 รุ่น ได้แก่ พ่อเฒ่าแม่เฒ่า คนวัยทำงาน และคนรุ่นหนุ่มสาว ทำให้เครือข่ายกลุ่มอมมทรัพย์ตระหนักว่าเรื่องความมั่นคงทางอาหารและระบบอาหารที่ปลอดภัยเป็นหัวใจสำคัญของชุมชนในทุกรุ่น และเป็นประเด็นที่สามารถเชื่อมโยงกับปัญหาของผู้บริโภคทั้งระดับประเทศและระดับโลกได้ จึงนำไปสู่การตั้ง “ครัวใบโหนด” ในปี พ.ศ. 2553

ครัวชุมชนเพื่อคนทั้งหมด....ส่วนตัวและส่วนรวมคือหัวใจเดียวกัน

ครัวใบโหนด เป็นธุรกิจร้านอาหารที่ตั้งเป้าไว้เพื่อที่จะทำให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงอาหารที่ดี และปลอดภัยได้ เป็นพื้นที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องแหล่งที่มาของอาหารในคาบสมุทรสทิงพระ ตลอดจนการอนุรักษ์สืบสานและสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นให้สามารถดำรงอยู่ควบคู่ไปกับการบริโภคอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัยยั่งยืน โดยมีอาหารที่หลากหลายบนฐานการพัฒนาชุมชนต้นแบบด้านความมั่นคงทางอาหารที่จะก่อให้เกิดให้เกิดต้นแบบระบบอาหารปลอดภัยในระดับจังหวัดและภูมิภาค และใช้อาหารเป็นเครื่องมือสื่อกลางพัฒนาความสัมพันธ์ระหว่างผู้ผลิต-ผู้บริโภค ผ่านการเล่าเรื่องที่มาของอาหาร และการจัดเวทีให้ความรู้ผู้บริโภคที่เป็นคนชั้นกลาง เพื่อมาร่วมด้วยช่วยกันกับผู้ผลิตผลักดันให้เกิดนโยบายอาหารปลอดภัยทั้งระดับท้องถิ่นและระดับชาติ

ครัวและเครือข่ายกลุ่มอมมทรัพย์ยังร่วมกันส่งเสริมการฟื้นฟูไร่ร้างของสมาชิกเพื่อทำนาปลูกข้าวแบบอินทรีย์ การปลูกผักพื้นบ้านท้องถิ่นที่ไม่ใช้สารเคมีเกษตร ให้สมาชิกได้มีอาหารปลอดภัยบริโภคในครัวเรือน และขายเป็นวัตถุดิบให้แก่ครัว ซึ่งนอกจากครัวจะได้วัตถุดิบที่ปลอดภัยทั้งผักพื้นบ้านและปลอดสารพิษ และข้าวสารหลากหลายพันธุ์พื้นบ้านที่มาจากการทำนาอินทรีย์ จากสมาชิกของเครือข่ายแล้ว ยังใช้อาหารทะเลจากประมงพื้นบ้านที่ใช้เครื่องมือขนาดเล็กที่รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม การดำเนินกิจกรรมของครัวจึงเป็นทั้งการสนับสนุนห่วงโซ่การผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน อาหารที่ขายในครัวใบโหนดจึงเป็นอาหารแบบชาวบ้านแท้ ๆ ที่ทำและปรุงโดยแม่ครัวที่เป็นคนในพื้นที่ โดยเน้นวัตถุดิบที่เป็นผักพื้นบ้านปลอดสารพิษซึ่งรับซื้อมาจากชาวบ้าน ทั้งที่ปลูกด้วยตนเองและเก็บหาจากไม้ยืนต้นในธรรมชาติมาขายให้กับครัว เมนูอาหาร อาทิ

เช่น แกงคั่วลูกไก่ทอด ยำสาย(ยำสาหร่ายทะเลกับมะม่วงพิมเสน) แกงเลียงจากสารพัดผักพื้นบ้าน ต้มส้มปลา น้ำตาลโหนด ลูกตาลน้ำตาลโหนด เป็นต้น

การทำธุรกิจร้านอาหารของครัวใบโหนด ได้ส่งเสริมให้เกิดการฟื้นฟูอุตสาหกรรมท้องถิ่นและรวบรวมความรู้วัตถุดิบท้องถิ่น ส่งผลให้มีการตระหนักถึงคุณค่า อนุรักษ์ฟื้นฟูและรวบรวมทั้งพันธุ์ผักพื้นบ้าน และพันธุ์ข้าวให้มีการปลูกเพื่อเก็บรักษาต้นพันธุ์ไว้ในพื้นที่แปลงเกษตรและพื้นที่ผักรสวนครัวในบ้านได้มากกว่า 100 ชนิด ครัวใบโหนดยังจัดกิจกรรมการสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์พืชพันธุ์พื้นบ้านให้แก่เด็กๆและเยาวชน ได้ทำความรู้จักและเรียนรู้คุณค่าอาหารของพืชผักท้องถิ่น ผ่านการรณรงค์อาหารปลอดภัยในโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในพื้นที่ จำนวน 10 แห่ง ด้วยการการทำครัวสาธิตเมนูอาหารท้องถิ่นและชวนเด็กนักเรียนมาร่วมลงมือทำอาหารกับแม่ ป้า น้าอา จึงเป็นการเชื่อมความสัมพันธ์ที่ดีของคนต่างรุ่นผ่านครัวอาหาร อีกทั้งยังสนับสนุนเมล็ดพันธุ์ ต้นกล้าผักพื้นบ้านให้ปลูกในสวนครัวของโรงเรียน สนับสนุนพันธุ์ปลาให้เลี้ยงในสระน้ำของโรงเรียน มีการจัดกิจกรรมรณรงค์อื่นๆ เพื่อเป็นการเผยแพร่แนวคิดให้คนในชุมชนและสาทรชนชนทั่วไป เช่น การจัดงาน "วันผักพื้นบ้าน อาหารท้องถิ่น คาบสมุทรสติงพระ" โดยมีกิจกรรมหลากหลาย เช่น สาธิตปรุงอาหารท้องถิ่น ประกวดผลผลิตการเกษตรปลอดภัย ประกวดปรุงอาหารท้องถิ่น ตรวจสอบสารเคมีในเลือด และตรวจสุขภาพ ชมนิทรรศการความรู้เกี่ยวกับ "ผักพื้นบ้าน อาหารท้องถิ่น" ของคนคาบสมุทรฯ พิชัยจากสารเคมีเกษตร อาหารเป็นยาและโภชนาการสมวัย



ที่มาภาพ : เพจ ครัวใบ โหนด

ครัวใบโหนด ให้นิยามตัวเองว่าเป็น ครัวชุมชนเพื่อคนทั้งหมด โดยใช้ธุรกิจร้านอาหารที่ทำหน้าที่ผลิตเมนูอาหารท้องถิ่นที่ปลอดภัยจากแหล่งอาหารและผักพื้นบ้านที่ปลอดภัยของท้องถิ่น เป็นตัวเปิดเชื่อมต่อกับผู้ผลิตกับผู้บริโภคภายนอก ให้มาเรียนรู้ปัญหาและการผลิตอาหารของชุมชนอย่างเป็นระบบ ตลอดจนการจัดกิจกรรมในการรณรงค์กับคนชั้นกลางเพื่อเชื่อมโยงโครงสร้างปัญหาจากระดับชุมชนไปสู่ระดับประเทศและระดับโลก ในรูปแบบของการจัดเวทีให้ความรู้ กระตุ้นให้เกิดการตื่นตัว ในประเด็นเรื่องอาหารปลอดภัย ผลกระทบสารเคมีการเกษตรต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม โดยมีการประสานนักวิชาการมาให้ความรู้จัดเป็นเวทีเสวนาแลกเปลี่ยนพูดคุยที่ครัวใบโหนดประมาณ 3 เดือนครั้ง โดยผู้เข้าร่วมนอกจากแกนนำและสมาชิกกลุ่มแล้วยังมีผู้บริโภค ข้าราชการเกษียณ และกลุ่มคนชั้นกลางที่มีความสนใจเรื่องอาหารและสุขภาพ มาเข้าร่วม ซึ่งที่ผ่านมาในปี พ.ศ. 2558 สมาชิกและเครือข่ายผู้บริโภคของครัวใบโหนดก็ได้ออกมารวมตัวภาคีเครือข่ายความมั่นคงทางอาหารภาคใต้ ร่วมกันเคลื่อนไหวยื่นหนังสือพร้อมอ่านแถลงการณ์ถึงนายกรัฐมนตรีผ่านผู้ว่าราชการจังหวัดสงขลา ขอให้รัฐบาลชะลอการส่งร่างกฎหมายพ.ร.บ. ความปลอดภัยทางชีวภาพ ต่อสภานิติบัญญัติแห่งชาติ เพื่อปรับปรุงร่าง ผ่านศูนย์ดำรงธรรมจังหวัดสงขลา และในปี พ.ศ. 2560 ก็ได้มีการออกมาเคลื่อนไหวให้รัฐบาลเบนสารเคมีกำจัดศัตรูพืชอันตรายทางการเกษตร 3 ชนิด

การขับเคลื่อนครัวใบโหนดด้วยแนวคิด “ส่วนตัวและส่วนรวมคือหัวใจเดียวกัน” จึงทำให้ครัวใบโหนดไม่ได้เป็นเพียงร้านอาหาร ตลาดสีเขียว หรือศูนย์การเรียนรู้ของชุมชน เท่านั้น สามารถ สระกวี ผู้ร่วมก่อตั้งครัวใบโหนดได้กล่าวไว้ว่า “ครัวใบโหนด อาจไม่มีกำไรทางการเงินมากนัก แต่มีกำไรทางสังคมมากมาย กิจกรรมต่างๆ ของครัวเป็นการสร้างความมั่นคงทางอาหารให้แก่ชุมชน ทำให้คนในชุมชนมีรายได้ มีวิถีการทำเกษตรที่ปลอดภัย มีอาหารที่ปลอดภัย ครัวยังรองรับการจ้างงานให้กับหนุ่มสาวรุ่นใหม่ ๆ ให้สามารถทำงานในชุมชนตัวเองได้ สิ่งเหล่านี้เป็นพื้นฐานฟูเสริมสร้างฐานรากทรัพยากรและสุขภาพชุมชนที่ยั่งยืน กระบวนการสร้างความมั่นคงทางอาหารเหล่านี้ ก็คือการเสริมอำนาจของชาวบ้านคนเล็กคนน้อยในสังคมตลอดห่วงโซ่ระบบอาหาร และที่สำคัญชุมชนต้องจับมือกับผู้บริโภค ต้องรู้เท่าทันโลกาภิวัตน์ของระบบอาหารที่อำนาจในการจัดการอาหารถูกผูกขาดโดยระบบทุนนิยม และต้องต่อสู้ให้อาหารกลับมาอยู่ในมือของผู้หญิงและคนในชุมชน” เราจึงเห็นบทบาทของครัวใบโหนดที่มากกว่าร้านขายอาหารปลอดภัย แต่เป็นศูนย์กลางที่เชื่อมต่อองค์ความรู้เรื่องระบบโลกาภิวัตน์อาหารให้กับผู้บริโภค หนุนเสริมเครือข่ายผู้ผลิตกับผู้บริโภค ให้มาร่วมกันรณรงค์และขับเคลื่อนนโยบายให้ประเทศไทยเป็นพื้นที่ปลอดภัยจีเอ็มโอ และรณรงค์การเบนสารเคมีกำจัดศัตรูพืชทั้งในระดับพื้นที่และระดับชาติร่วมกับภาคีเครือข่ายอื่น ๆ

4. ร้านอาหารไร้สารพิษ “Health Me Healthy Delivery

จากตะกร้าปันผักสู่บริษัทสุขทุกคำ

จุดตั้งต้นในการเข้าสู่การสร้างตลาดอินทรีย์ ของร้านอาหารไร้สารพิษ “Health Me Healthy Delivery” ร้านอาหารสุขภาพและซูเปอร์มาร์เกตอาหารสุขภาพออนไลน์ มาจากแนวคิดการที่จะสร้างพื้นที่กลางในการส่งต่ออาหารปลอดภัยทั้งอาหารสดและอาหารแปรรูปจากกลุ่มเกษตรกรและผู้ประกอบการอาหารปลอดภัยรายย่อยและอาหารปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานให้กับสมาชิกและผู้บริโภคที่สนใจสุขภาพในเมือง โดยมีผู้ประกอบการ ชาวสวน มากมายที่ปลูกพืชผักโดยไม่ใช้สารเคมีเห็นความสำคัญต่อสุขภาพของตนเองและผู้บริโภคและที่สำคัญยังส่งให้ถึงบ้าน โดยผู้บริโภคจ่ายล่วงหน้าในแบบที่เรียกว่า CSA หรือ Community Supported Agriculture ซึ่งเป็นแนวคิดที่ให้ความสำคัญกับสิ่งแวดล้อม สร้างความเข้าใจกับผู้บริโภคด้วยการให้ความรู้ถึงกระบวนการผลิตและได้รู้จักผู้ผลิต ผลผลิตผักดี ๆ ไม่ต้องไปปะปนกับผักทั่วไปในท้องตลาดซึ่งราคาก็ผันผวน การซื้อผักล่วงหน้าแบบนี้จึงช่วยสร้างรายได้ให้กับเกษตรกร ทำให้มีความมั่นคงทางรายได้

Health Me เกิดจากการตื่นตัวของปัจเจกบุคคล กลุ่มชนชั้นกลางในเมืองที่ต้องการก้าวข้ามเส้นแบ่งจากผู้บริโภคมามีส่วนร่วมของการเป็นผู้ผลิต จากผู้บริโภคให้มีอัตลักษณ์ของผู้ผลิตและผู้ประกอบการร่วมด้วย ทำการผลิตเป็นงานอดิเรกเพื่อแสวงหาและจัดสร้างคุณค่าวิถีอินทรีย์ในเมือง โดยไม่เน้นการผลิตที่สร้างการพึ่งตนเองอย่างเกษตรในพื้นที่ชนบทหากแต่มุ่งเน้นการสร้างการเรียนรู้และเครือข่ายความร่วมมือไปพร้อมกับการเป็นพื้นที่ตรงกลางเพื่อเชื่อมโยงผู้ผลิตในภาคชนบทกับผู้บริโภคในเมืองเป็นหลักขณะเดียวกันก็สร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการที่ทำหน้าที่เชื่อมโยงผลผลิตในราคาที่ เป็นธรรมให้กับสมาชิกทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค

โดยเริ่มต้นจากแนวคิด “เรื่องกิน” เป็นเรื่องใหญ่ และคนเราต้องกินอาหารวันละ 3 มื้อ จึงเห็นว่าการใส่ใจเรื่องอาหารการกินให้มากและสิ่งที่กินเข้าไปต้องปลอดภัยและรู้แหล่งที่มาตั้งแต่ต้นทางการผลิต เห็นสายธารการผลิตที่เชื่อมโยงผู้ผลิตกับผู้บริโภคอย่างเกื้อกูลกัน ผ่านคนกลางที่ทำหน้าที่อย่างเข้าใจและมีคุณธรรม เพราะด้วยวิถีการใช้ชีวิตที่เร่งรีบในสังคมเมืองที่เป็นข้อจำกัดทำให้ผู้คนในเมืองมีความใส่ใจในเรื่องอาหารการกินน้อยมากส่งผลให้สุขภาพมีปัญหา

“พอทิพย์ เพชรโปรี” หนึ่งในผู้ก่อตั้ง ร้านอาหารไร้สารพิษ “Health Me Healthy Delivery” เจ้าของโครงการตะกร้าปันผัก ริเริ่มชวนคนเมืองผูกสมัชชากับเกษตรกรอินทรีย์ด้วยระบบส่งผักปลอดภัยถึงบ้านและปันโตอาหารสุขภาพ การทำอาหารจัดเลี้ยงให้กับเครือข่ายคนทำงานสุขภาพและองค์กรต่างๆที่เป็นผู้บริโภคเชิงสถาบัน เช่น ร้านอาหาร โรงเรียน เป็นต้น นอกจากนี้ยังส่งผักและอาหารไร้สารพิษให้กับสมาชิกของร้าน โดยปัจจุบันได้แบ่งหุ้นเพื่อให้นักลงทุนใหม่ ๆ เข้ามาบริหารในนาม **“บริษัทสุขทุกคำ”** และได้ริเริ่มโครงการใหม่ ๆ เช่น ร้านอาหาร ปลูกผักอินทรีย์ เลี้ยงไก่และเป็นวิทยากรให้ความรู้กับกลุ่มองค์กร เครือข่ายสุขภาพต่าง ๆ รวมทั้งกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มคนทำงานในสำนักงานออฟฟิศต่าง ๆ เพื่อการขยายวงกว้างรับรู้ให้มากขึ้น เพราะ

สนใจในการทำอาหารเป็นทุนเดิมและมีปัญหาด้านสุขภาพตั้งแต่เด็กจึงมีความระมัดระวังเรื่องอาหารและการกิน และเมื่อ 20 ปีที่ผ่านมาจึงเริ่มปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการกินที่เน้นด้านสุขภาพลดละเลิกอาหารที่ใช้สารเคมีทำให้พบว่าร่างกายแข็งแรงขึ้นอย่างเห็นได้ชัด นำไปสู่การใส่ใจเรื่องการกินของลูก ๆ และคนใกล้ชิดในครอบครัวและขยายวงมาสู่ครู นักเรียนและผู้ปกครองนักเรียนในโรงเรียน “วรรณธว่างจิต” ที่คนสอนอยู่ โดยการนำนมอแกนิกส์เคลีโฮม ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารอินทรีย์มาจำหน่ายต่อมาจึงขยายผลเป็นผัก ผลไม้ ข้าวอินทรีย์และวัตถุดิบอินทรีย์อื่น ๆ รวมทั้งเครื่องปรุงที่ผลิตด้วยกระบวนการอินทรีย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ จากร้านเล็ก ๆ ในโรงเรียนก็ขยายออกมาตั้งเป็นร้าน Health me ในซอยราษฎร์บูรณะ 30 ตรงข้ามธนาคารกสิกรไทยสำนักงานใหญ่ โดยจริงจังกับการคัดสรรผลผลิตไร้สารจากเครือข่ายเกษตรกรทั่วประเทศ ทั้งจากกลุ่มผักจากเกษตรกรลพบุรี ชลบุรี วังน้ำเขียว เชียงใหม่ เนื้อหมูจากสามพรานฟาร์ม เนื้อไก่และไข่จากแม่ไก่อารมณ์ดี อุดมชัยและแทนคุณฟาร์ม นมเคลีโฮม รวมถึงเครื่องปรุงรสต่าง ๆ ก่อนเลือกซื้อต้องไปดูแหล่งผลิตเองทุกครั้งเพื่อให้มั่นใจว่ามีคุณภาพและกระบวนการผลิตที่ปลอดภัย

นอกจากนี้ ยังมีการจัดตั้ง “Organic way” ศูนย์เรียนรู้การปลูกผักในเมืองซึ่งอยู่ในรั้วเดียวกันกับร้าน “Health me” นอกจากการทำสวนผักอินทรีย์ยังต่อยอดเรื่องการทำอาหาร โดยทำ Work shop โดยให้โจทย์เด็ก ๆ ในโรงเรียนทดลองทำอาหารจากผัก ส่งเสริมการลงมือทำเอง ทำให้เด็กมีส่วนร่วมและสนุกจนยอมรับประทานผักมากขึ้น ส่งเสริมให้เด็กกินผักมากขึ้น โครงการใหม่คือชวนเพื่อวัยเดียวกันแต่งแฟนซีไปทำตลาดในวัดเล่นเกมปาเป้า และสร้างการเรียนรู้เรื่องผักให้กับเด็ก แต่อย่างไรก็ตามยังต้องคำนึงว่าสิ่งที่ทำนอกจากจะเป็นประโยชน์ต่อผู้อื่นต้องทำแล้วสนุกด้วยเพราะทำแล้วมีความสุขและสามารถสร้างรายได้ด้วย

เป้าหมายวัตถุประสงค์แรกเริ่มเพื่อทำหน้าที่เป็นคนกลางส่งต่อผลผลิตและอาหารปลอดภัยจากเกษตรกรรายย่อยและผู้ประกอบการทางสังคมไปสู่ผู้บริโภคด้วยราคาที่มีความเป็นธรรมซึ่งหัวใจสำคัญคือเป็นสะพานเชื่อมโยงส่งต่ออาหารดีจากเกษตรกรมาถึงมือคนในเมือง และเห็นว่าผักอแกนิกส์นั้นปลูกยากแต่เกษตรกรที่ปลูกยังทำตลาดไม่เป็นทำให้ขายได้ในราคาที่ถูกลงจึงรู้สึกเสียดายของดี ๆ จึงมีความคิดเข้าไปช่วยจัดการเอาอาหารอินทรีย์ดี ๆ จากเกษตรกรรายย่อย มาส่งต่อและทำให้คนกรุงเทพฯ รู้จักและสามารถขายได้ราคาที่เป็นธรรมทำให้สามารถประกอบอาชีพต่อไปโดยไม่ต้องทำเกษตรเคมี เมื่อผู้บริโภคได้กินของดี ๆ และเกษตรกรอยู่ได้ รวมทั้งได้ทำในสิ่งที่ชอบและถนัดทำให้ทำได้ดีและสามารถสร้างรายได้เลี้ยงตนเอง

การเชื่อมความสัมพันธ์ในการแก้ไขปัญหาสังคมสิ่งแวดล้อม

ความคาดหวังต่อผลลัพธ์ที่จะเกิดขึ้นจากสิ่งที่ทำทั้งในปัจจุบันและอนาคต คือ การสร้างอาหารปลอดภัยและส่งผลกระทบต่อความยั่งยืนของระบบนิเวศน์และสิ่งแวดล้อม การเป็นกลไกในการกระจายอาหาร การสื่อสารการเรียนรู้การผลิตและการบริโภค การส่งเสริมการบริโภคและผลักดันนโยบายที่นำไปสู่การเกื้อกูลระหว่างกันของผู้ผลิตและผู้บริโภค โดยมีกระบวนการส่งต่อในระบบอาหารที่มีความรับผิดชอบต่อสังคมและ

คำนึงถึงความยั่งยืนของระบบนิเวศและฐานทรัพยากรที่เป็นต้นทุน โดยทำให้เกษตรกรอยู่ได้ในราคาที่เป็นธรรม
ตัวร้านในฐานะคนกลางสามารถอยู่ได้และผู้บริโภคได้รับอาหารดี ๆ ที่ไม่ทำลายระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อม

Health Me ได้มีการเชื่อมโยงความสัมพันธ์ของสิ่งที่ทำกับการแก้ไขปัญหาสังคมสิ่งแวดล้อม โดยการส่งเสริมกระบวนการผลิตของเกษตรกรรายย่อยและผู้ประกอบการทางสังคมให้เอื้อต่อการลดมลพิษและ
สารเคมีในดิน อากาศและแหล่งน้ำ ตลอดจนทรัพยากรธรรมชาติ และขยายวงในการสร้างจิตสำนึกในกลุ่มคน
เยาวชน รุ่นใหม่ ๆ ที่มีความสนใจในประเด็นเรื่องสุขภาพเพื่อเชื่อมโยงการแก้ปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม โดยการให้
ความรู้อย่างต่อเนื่องผ่านการสื่อสารทางสังคม การไปออกรายการโทรทัศน์ “สถานีสนามเป้า” เพื่อขยายวงการ
รับรู้ในสิ่งที่ทำว่าเชื่อมโยงกับการแก้ไขปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมทั้งในแง่ของการผลิตที่ปลอดภัยต่อสุขภาพของ
ผู้ผลิตและผู้บริโภค และยังลดภาวะการก่อมลพิษในอากาศและลดสารเคมีที่เป็นอันตรายกับสุขภาพและการ
สะสมในดิน ตลอดจนภาวะโลกร้อนได้เป็นอย่างดี การอบรมเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม การถ่ายทอดผ่าน
การลงมือทำ การทำกิจกรรมสัญจรในพื้นที่ชุมชนอื่น ๆ อย่างต่อเนื่อง โดยให้ความรู้และปรับปรุงผลิตภัณฑ์ที่ไม่
สร้างขยะมากเกินไป

อุปสรรคคือของขวัญของพระเจ้า

กลไกในการพัฒนาและขยายตลาดอินทรีย์ โดยการใช้กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการให้ความรู้
ประเด็นการสร้างอริปไตยทางอาหาร การให้ความรู้ผ่านตลาดและการอธิบาย กิจกรรมตลาดสีเขียวเพื่อสร้าง
ชุมชนผู้บริโภคกลุ่มใหม่ ๆ เพราะการเกิดกลไกตลาดจะนำไปสู่กลไกของเมือง ซึ่งทำให้เกิดพื้นที่อาหาร
ปลอดภัยเพิ่มขึ้น

การขยายตัวของตลาดอินทรีย์มีอย่างต่อเนื่องและมีทิศทางที่ดีมีโอกาสเติบโตในเชิงปริมาณได้
เนื่องจากผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นความสำคัญในการบริโภคอาหารอินทรีย์และมีประโยชน์ต่อร่างกาย และเริ่มมี
แนวคิดในการรับประทานอาหารให้เป็นยา ตลอดจนคนรุ่นใหม่ มักให้ความสำคัญในเรื่องสุขภาพ การกินเพื่อ
สุขภาพและความงาม ทำให้ผู้บริโภคสนใจในการหาความรู้เพื่อการดูแลสุขภาพของตนเอง ควบคู่กันที่มีผู้บริโภค
และคนยังต้องบริโภคอาหารอยู่ตลาดเขียวหรือตลาดอาหารอินทรีย์ก็ยังคงمرارดำเนินการต่อไปได้ อย่างน้อย
ผลผลิตอาหารอินทรีย์ในกลุ่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ อาหารเสริมต่าง ๆ เป็นกระแสของการดูแลและพึ่งตนเอง
ด้านสุขภาพของคนสมัยใหม่ หากแต่จำเป็นต้องมีการสร้างชุดความรู้เชิงคุณค่าที่จำเป็นให้กับผู้บริโภค มากขึ้น
เพื่อสร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภค

Health Me เชื่อว่าพลังผู้บริโภคสามารถเปลี่ยนโลกได้ ทิศทางในอนาคตจะดีขึ้นเพราะความ
ต้องการของผู้บริโภคจะมีมากขึ้น แต่ผู้บริโภคจำเป็นต้องมีความรู้ที่สินค้านี้มาจากผู้ผลิตที่เป็นตัวจริงหรือ
ตัวปลอม และมีความรู้ว่าการกินให้ปลอดภัย คือ การกินตามฤดูกาล การผลิตและอาหารมีการรับรองมาตรฐาน
เกษตรอินทรีย์อย่างมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee System – PGS) ซึ่งเกษตรกรและผู้ประกอบการสามารถ

ใช้สื่อและสถานการณ์ด้านสุขภาพและโรคระบาดไวรัสโคโรนา 19 ในปัจจุบันเป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อนให้สังคมตระหนักร่วมกัน โดยสร้างการรับรู้ว่าคุณต้องหันมาดูแลตัวเอง กินอย่างไรไม่ป่วยและมีสุขภาพดี หากตั้งต้นที่การบริโภคอาหารที่ดี ที่ปลอดภัยแล้วจะนำไปสู่วิธีการปลูกที่ถูกต้อง เมื่อเกิดวิกฤตแล้วจะสร้างโอกาสทำให้สร้างการรับรู้ว่าคุณต้องลุกขึ้นมาทำอะไรให้เกิดขึ้นอย่างน้อยก็เพื่อแก้ปัญหาให้กับตนเอง

ปัญหาอุปสรรค ระยะเวลาที่มีอุปสรรคปัญหาอยู่บ้างแต่เชื่อว่า “อุปสรรคคือของขวัญจากพระเจ้า” และจากการทำหน้าที่ในการสร้างพื้นที่ค้าขายและสร้างการเรียนรู้ที่เชื่อมโยงระหว่างผู้บริโภคและผู้ผลิตที่ผ่านมาทำให้สามารถสร้างเครือข่ายผู้ผลิตและผู้บริโภคได้ในจำนวนหนึ่งในหลายพื้นที่ทั้งในพื้นที่ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคเหนือ โดยเชื่อว่า เกษตรกรต้องเชื่อว่าตนเองมีคุณค่าและมีบทบาทสำคัญในการสร้างอาหารดี ๆ ส่งต่อมายังผู้บริโภค ผู้บริโภคก็ต้องขอบคุณสิ่งดี ๆ ที่เกษตรกรผู้ผลิตมอบให้ สร้างความเกื้อกูลระหว่างกัน เรียนรู้และทำความรู้จักกัน

การเชื่อมโยงผู้ผลิตกับผู้บริโภค

การบุกเบิกในยุคแรก ๆ ผู้บริโภคยังไม่มีความรู้ความเข้าใจในความแตกต่างของอาหารอินทรีย์กับอาหารกระแสหลัก จึงพยายามหาวิธีการว่าทำอย่างไรให้ผู้ผลิตอยู่ได้และผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารปลอดภัยมากขึ้น ปัจจุบันพยายามให้ความรู้กับกลุ่มคนรุ่นใหม่ในการรับประทานอาหารสายพาน อาหารสำเร็จรูปให้คนยุคใหม่เข้าใจว่ากำลังกินอะไรเข้าไป รู้ที่มาของอาหาร

การเชื่อมโยงและขับเคลื่อนพลังผู้บริโภคในการมีส่วนร่วมในการผลักดันนโยบายเกี่ยวข้องกับระบบตลาดและเกษตรอินทรีย์ มีการเชื่อมโยงกับกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำและปลายน้ำ ด้วยกระบวนการผลิตของเกษตรกรที่รู้แหล่งที่มา โดยส่งเสริมให้เกิดกลุ่มผู้บริโภคคนรุ่นใหม่และกลุ่มผู้สนใจเรื่องสุขภาพที่ลุกขึ้นมาทำอาหารกินเอง ไม่ว่าจะเป็นอาหารพื้นบ้าน อาหารฟิวชั่นที่มีส่วนผสมจากวัตถุดิบพื้นบ้าน เช่น สมุนไพร พืชผักปลอดสาร อาหารอินทรีย์ มีทั้งอาหารสด อาหารแปรรูปและการผลิตผลที่มีความร่วมสมัย และสร้างแฟนคลับของตัวเอง นอกจากนี้ยังมียังอาหารคลีนปรุงสำเร็จ “ปิ่นโตกินดี” ตะกร้าปันผัก Farm to table farm visit การไปนอนค้างที่สวน กิจกรรมแต่งงานในสวนออร์แกนิกส์ ที่ผู้ผลิตและผู้บริโภคผูกพันใกล้ชิดกับเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกข้าวด้วยระบบสมาชิก โดยจ่ายเงินเป็นค่าสินค้าสดก่อนครั้งละ 5-10 กิโลกรัม ผ่านคนกลางที่มองเห็นความสำคัญโดยเกษตรกรส่งข้าวอินทรีย์ที่มีกระบวนการผลิตที่ปลอดภัยค้ำจนถึงผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการปกป้องฟื้นฟูระบบนิเวศ โดยเจ้าสาวซึ่งคือผลผลิตที่ปลอดภัยกับผู้บริโภค นั่นคือทำให้ผู้บริโภคได้กินอาหารที่ดี ผู้ผลิตผลิตสิ่งที่สามารถสร้างรายได้และเป็นวิถีชีวิตที่เชื่อมโยงกับธรรมชาติและท้องถิ่นของตนเอง



ที่มาจาก : เพจ Health Me Healthy Delivery

อนึ่งคือการทำหน้าที่เชื่อมโยงผู้ผลิตและผู้บริโภค โดยการมีพื้นที่ตรงกลาง เช่น ตลาดสีเขียวซึ่งเป็นพื้นที่ที่ทำให้คนขายและคนซื้อมาเจอกัน โดยตรง โดยพยายามสร้างความรู้ให้กับผู้บริโภคผ่านป้ายฉลาดอธิบายสินค้า ถึงแหล่งที่มา กระบวนการผลิต การออกแบบและสร้างบรรจุภัณฑ์ที่มีความน่าดึงดูดใจและอยู่บนพื้นฐานของการคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมร่วมกัน

การสร้างช่องทางให้ผู้บริโภคเข้ามาส่วนร่วมในการรณรงค์และผลักดันนโยบายเพื่อแก้ไขปัญหาในระดับโครงสร้างนั้น ช่องทางในการสื่อสารในพื้นที่ตลาดอินทรีย์ของเครือข่าย Health me healthy Delivery มีช่องทางการสื่อสารกับผู้บริโภคในหลากหลายช่องทางทั้งออนไลน์และออฟไลน์ ผู้บริโภคที่มีการตื่นตัวไม่สามารถแยกออกจากผู้ผลิตที่เข้มแข็งได้มากนัก ตลาดอินทรีย์ในประเทศไทยส่วนใหญ่เน้นขายของ การที่ผู้บริโภคจะมีความตระหนักและรับรู้เรื่องเกษตรกร ร่วมเป็นทุกข์และสุขเห็นคุณค่าซึ่งกันและกันยังมีไม่มากพอ จึงจำเป็นต้องอาศัยระยะเวลาในการสร้าง ซึ่งแตกต่างจากประเทศญี่ปุ่นและเกาหลี เพราะบริบทที่แตกต่างกัน และจำเป็นต้องมีการสร้างการรับรู้เชื่อมโยงกันของผู้บริโภคและผู้ผลิตมากขึ้น โดยการให้ความรู้ให้มากขึ้น เพราะตลาดอินทรีย์ส่วนใหญ่ขาดการทำงานกับผู้บริโภค เพราะถูกผลักดันให้เกิดโดยกลุ่มเกษตรผู้ผลิตจัดตั้ง แต่กลไกที่ทำงานกับผู้บริโภคมีน้อย ซึ่งผู้บริโภคในเมืองส่วนใหญ่คือ ชนชั้นกลางที่รับและบริโภคแต่ยังขาดการเชื่อมต่อที่ดีกับผู้ผลิตอาหารอินทรีย์จากชุมชน ซึ่งซึ่งที่ผ่านมาได้มีความพยายามทำกิจกรรมกับเด็กที่มากับผู้ปกครองในตลาด City farm และตลาดปิ่นอยู่ปิ่นกินผ่านระบบสมาชิกและสร้างการรับรู้ขยายวงจากผู้บริโภคผ่านการบอกต่อและกิจกรรมตลาดสีเขียว ตลาดโรงเรียน ตลาดโรงพยาบาล ตลอดจนคนรุ่นใหม่โดยพยายามสร้างสินค้าอาหารอินทรีย์ทางเลือกที่มีการผสมผสานระหว่างอาหารอินทรีย์ที่เป็นวิถีท้องถิ่นกับอาหารคลีนหรืออาหารคีโตที่กลุ่มคนรุ่นใหม่นิยมรับประทาน

การสร้างและขับเคลื่อนพลเมืองอาหาร

การสร้างพลเมืองที่ตื่นตัวและตระหนักรู้ในสังคมไทยมีความเป็นไปได้จริง เพราะการทำงานที่ผ่าน มาของภาคประชาสังคมและกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตที่เชื่อมโยงกับผู้บริโภค โดยการกระจายอาหารอินทรีย์ในพื้นที่ ตลาดเขียว ซึ่งมากกว่าการเป็นกลไกในการกระจายอาหารจากต้นทางไปสู่ผู้บริโภคแล้วยังเป็นพื้นที่ในการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค ผู้ผลิตด้วยกันเองและระหว่างผู้บริโภคที่มีความแตกต่าง หลากหลายที่เข้ามาปฏิสัมพันธ์ในพื้นที่ตลาด ซึ่งเริ่มจากความสัมพันธ์ของผู้คนในตลาดที่มีความเกื้อกูลกัน

ความคาดหวังว่าเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์จะสามารถสร้างผู้บริโภคที่เป็นพลเมืองอาหารเพื่อเข้าไป ขับเคลื่อนประเด็นเชิงนโยบายเป็นเรื่องท้าทายที่เป็นไปได้ หากแต่ต้องมีการสร้างกลไกในลักษณะของการรวมพลังกลุ่มเพื่อการต่อรอง ตลาดต้องสร้างและทำงานความรู้ สร้างการเรียนรู้ให้กับผู้บริโภคมากขึ้น โดยใช้ ประเด็นวิกฤตสถานการณ์สุขภาพ อาหารและสิ่งแวดล้อมในการเชื่อมโยงเพื่อการขับเคลื่อนนโยบาย เช่น สถานการณ์โรคระบาดอุบัติใหม่ เช่น ไวรัสโคโรนา (COVID 19) การต้องเผชิญกับภาวะฝุ่น PM 2.5 ที่เป็น อันตรายต่อสุขภาพ เพื่อกระตุ้นให้ผู้คนตระหนักและลุกขึ้นมาดูแลตนเองซึ่งจะนำไปสู่การสร้างการขับเคลื่อน ประเด็นเชิงนโยบายได้ ซึ่งจำเป็นต้องสร้างความรู้สึกร่วมกันของความเป็นเจ้าพื้นที่อาหารของท้องถิ่น ชุมชน จังหวัดและ ประเทศ แต่การสร้างพลเมืองอาหารเชิงปริมาณอาจจำเป็นต้องอาศัยระยะเวลา การสร้างพลเมืองอาหารในสังคม เมืองอาจมีข้อจำกัด เพราะมีความเป็นสังคมปัจเจกสูงแต่อย่างไรก็ตามหากทำให้ผู้ผลิตและผู้บริโภคเชื่อมโยง และเกื้อกูลกันได้จะสามารถนำไปสู่การขับเคลื่อนนโยบายได้หลายระดับ ในระยะเริ่มต้นอย่างน้อยที่สุดคือเมื่อมี กิจกรรมจิตอาสาด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การจัดการขยะ การลงมือเพื่อช่วยกันเก็บขยะกลุ่มผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ ความร่วมมือในกิจกรรม

กลไกในการรวมตัวของผู้บริโภคในพื้นที่การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ “ตลาดเขียว” ทั้งในระบบออนไลน์ และ ออฟไลน์ พบข้อเท็จจริงอย่างหนึ่งคือ คนรุ่นใหม่มีโอกาสในการเข้าถึงแหล่งความรู้จำนวนมาก และคนรุ่นใหม่หรือการสร้างผู้บริโภครุ่นใหม่จึงไม่ใช่เรื่องยากเพียงแต่ต้องมีการผลิตความรู้ที่ชัดเจนและสร้างทางเลือก ให้กับผู้บริโภคอย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอ เพราะคนรุ่นใหม่มีลักษณะของการมีอิสรภาพในการเลือก และตื่นตัวใน การบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งนี้เพราะสถานการณ์ที่คนในสังคมยุคใหม่ต้องเผชิญส่วนใหญ่คือ วิกฤตเรื่องสิ่งแวดล้อม ระบบนิเวศและการสูญเสียฐานทรัพยากรที่เกิดจากการผลิตเชิงเดี่ยว ซึ่งรูปธรรมที่ ผู้บริโภคเข้ามามีส่วนร่วมในการผลักดันเชิงนโยบายที่ชัดเจนคือ กรณี Prince เจ้าชายผัก

ในการที่จะขับเคลื่อนผู้บริโภครให้เป็นพลเมืองอาหารนั้น

1. การบริโภคอาหารที่ดี เป็นกระแสในขณะที่อาหารอินทรีย์คือวิถีชีวิต คนในระบบเกษตรอินทรีย์ต้องไม่ปิดกั้นแบ่งแยก ไม่เป็นศัตรูกับใคร ธรรมชาติในสิ่งที่ทำและสร้างพลังขับเคลื่อน ไม่สาคโคลนใคร ความสัมพันธ์เชื่อมโยงในชุมชน มีการตรวจสอบกันเองระหว่างผู้ผลิต ผู้บริโภค ปลูกอะไร ปลูกที่ไหน ทำอย่างไร เชื่อม CSA ย่อยผ่านคนกลางที่เป็นผู้ประกอบการทางสังคมที่ไม่แสวงผลกำไรมากเกินไป

2. การที่ระบบการค้าโมเดิร์นเทรดเข้ามาเพื่อช่วงชิงตลาดการค้าอาหารอินทรีย์ให้มองว่าเป็นโอกาสในการสร้างกระแสให้ขยายวงที่กว้างขวางขึ้นจึงไม่ควรกังวลหากแต่ควรทำงานในเรื่องของการให้ความรู้กับกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นระบบและเชิงลึกมากขึ้น จะทำให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงผลผลิตอินทรีย์จากเกษตรกรรายย่อยจากชุมชนได้มากขึ้น

5. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรอินทรีย์รายย่อย อ.สนามชัยเขต

การรวมตัวของเกษตรกรผู้ทำเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่ อำเภอสยามชัยเขต จังหวัดฉะเชิงเทรา เริ่มมาตั้งแต่ปี 2532 จากการรวมตัวกันเป็นกลุ่มเกษตรกรรวมทางเลือกในพื้นที่ เพื่อลดการใช้สารเคมีทางการเกษตร และทำการผลิตที่หลากหลาย และได้พัฒนาเป็นกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์สนามชัยเขตเมื่อปลายปี 2544 โดยมีเป้าหมายในการสนับสนุนและส่งเสริมให้เกษตรกรปรับเปลี่ยนระบบการผลิตเป็นเกษตรอินทรีย์ที่มีความยั่งยืน

ตลาดอินทรีย์แรกเริ่มของกลุ่มเป็นตลาดข้าวอินทรีย์ส่งออก ซึ่งได้ร่วมกับมูลนิธิสายใยแผ่นดิน และสหกรณ์กรีนเนทส่งออกข้าวข้าวพันธุ์พื้นบ้านเหลืองประทิวอินทรีย์ไปยังสหภาพยุโรปเมื่อปี 2544 โดยได้รับตรวจรับรองมาตรฐานอินทรีย์แบบกลุ่มจากสำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ไทย (มกท.) ต่อมาได้มีการเพิ่มขยายสินค้าอินทรีย์ส่งออก เช่น ข้าวหอมมะลิแดงอินทรีย์ ข้าวหอมมะลิอินทรีย์ และผลิตภัณฑ์แปรรูปอินทรีย์ เช่น จิง ข่า ตะไคร้ หอมแดง ถั่ว และธัญพืช เป็นต้น ต่อมาในปี 2550-2551 กลุ่มได้เริ่มสนใจขยายพืชผักท้องถิ่นสู่ตลาดอินทรีย์ เพราะมองว่าการทำเกษตรอินทรีย์ที่ยั่งยืนไม่สามารถขึ้นกับข้าวหรือพืชชนิดใดตัวใดตัวหนึ่ง จึงควรมีการขยายการผลิตให้ครบวงจร โดยส่งเสริมสนับสนุนให้เกษตรกรเพิ่มความหลากหลายในการทำผลิตด้วยการปลูกพืชผักพื้นบ้านที่มีความหลากหลายในระบบนิเวศท้องถิ่น กลุ่มได้นำสินค้าอินทรีย์มาขายในตลาดสีเขียว ที่ร้านนาวิไล ตึกริเจนท์กรุงเทพ สัปดาห์ละ 1 ครั้ง และได้เริ่มรณรงค์ให้ผู้บริโภครู้จักผักพื้นบ้านมากขึ้น ในขณะที่เดียวกันก็ได้มีการขยายการขายสินค้าอินทรีย์เข้าสู่ตลาดท้องถิ่นมากขึ้น โดยได้นำพืชผักผลไม้อินทรีย์ไปขายในตลาดเขียวต่าง ๆ เช่น โรงพยาบาลชุมชน โรงพยาบาลท้องถิ่น เป็นต้น ตลาดเขียวและตลาดท้องถิ่นดังกล่าวข้างต้นยังมีการขาย และขยายต่อเนื่องมาจวบจนปัจจุบัน ซึ่งกำลังเริ่มโครงการที่จะจัดทำแผงผักชุมชนของสมาชิกขึ้นในวันที่สมาชิกต้องรวมผักมาส่ง เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดในท้องถิ่นให้กว้างขวางมากยิ่งขึ้นอีก

นอกจากนี้ กลุ่มได้มีการทำตลาดแบบระบบสมาชิก กับบุคลากรในมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช โดยให้สมาชิกจ่ายเงินล่วงหน้าเป็นรายเดือน จะจัดส่งสัปดาห์ละครั้ง ซึ่งผลผลิตจะเป็นไปตามฤดูกาล ในช่วงหลังยังมีการพัฒนาชุดเมนูอาหารอินทรีย์ ที่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตของคนเมือง เช่น ชุดแกงส้ม ชุดแกงเลียง ชุดแกงอ่อม ชุดส้มตำ ชุดยำ ฯลฯ เป็นเซตจัดเตรียมให้กับผู้บริโภคไปด้วย ซึ่งการทำตลาดแบบระบบสมาชิกที่จ่ายเงินล่วงหน้ารายเดือน และการไปขายสินค้าในตลาดเขียวที่ มสช. ได้หยุดชะงักไป แต่ก็ยังคงมีการทำตลาดแบบขายตรงที่ผู้บริโภคสามารถสั่งซื้อสินค้าแล้วมีระบบจัดส่งไปให้ถึงมือผู้บริโภค โดยเฉพาะระบบสมาชิกของผู้บริโภคอินทรีย์ในพื้นที่ที่มีสมาชิกอยู่ 20 กว่าราย

การเชื่อมโยงงานของกลุ่มกับการแก้ไขปัญหาสังคมสิ่งแวดล้อม

แนวทางในการสร้างความมั่นคงทางอาหาร ด้วยการวางแผนการผลิตแบบยั่งยืนพร้อมกับการยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกรควบคู่กันไปกับการรักษาสิ่งแวดล้อม จึงเปรียบเหมือนกระบวนการสำคัญที่กลุ่มใช้ในการทำงาน “ความคิด” กับสมาชิกของกลุ่มอย่างเข้มข้นตลอดระยะเวลาหลาย 10 ปี และกลุ่มยังให้ความสำคัญในการส่งเสริมการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ที่มีความหลากหลายและอนุรักษ์พันธุกรรมพืชท้องถิ่น วางแผนและจัดการตลาดผลผลิตโดยกลุ่มให้กับสมาชิก พืชทุกตัวจะมีมีการกำหนดราคาประกันร่วมกันระหว่างกลุ่มกับสมาชิกและรับซื้อผลผลิตทุกรายการ เพื่อให้เป็นผลผลิตเกษตรอินทรีย์ที่มีมาตรฐานสากลราคาไม่แพง

การขยายตัวของตลาดและกลุ่มผู้บริโภคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยการทำงานที่มุ่งทำงานที่มุ่งสร้างพื้นที่รูปธรรมและขยายผลสู่พื้นที่ใกล้เคียง โดยปี 2555 กลุ่มได้เริ่มส่งสินค้าอินทรีย์ให้กับร้านกรีน คือ เลมอนฟาร์ม ทั้ง หอมแดง กระเทียม พริก และพืชผัก ผลไม้ ที่หมุนเวียนตามฤดูกาล จนปัจจุบันกลุ่มมีสินค้าอินทรีย์ที่ขายอยู่ในร้านเลมอนฟาร์มประมาณ 50 รายการ และส่งผลให้ผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์อินทรีย์ เช่น น้ำพริก น้ำสลัด น้ำจิ้ม พริกแกง และสมุนไพร ที่เห็นสินค้าอินทรีย์ของกลุ่มผ่านหน้าร้านเลมอนฟาร์มติดต่อโดยตรงมาที่กลุ่ม เพื่อสั่งซื้อสินค้าของกลุ่มไปเป็นวัตถุดิบในการผลิต เช่น พริก ขิง ข่า ตะไคร้ มะนาว มะกรูด ใบเตย ฯลฯ ผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์อินทรีย์เป็นตลาดที่ใหญ่มาก เช่น น้ำพริกเจี๊ยะเล็ก ปทุมธานี มีความต้องการพริกปีละ 100 ตัน แต่กลุ่มยังสามารถผลิตพริกอินทรีย์ ทั้งพริกจินดา พริกมัน พริกชี้ฟ้า ให้ได้เพียงปีละ 5 ตัน นอกจากนี้ยังมีผู้ประกอบการที่มาติดต่อซื้อสินค้าอินทรีย์ของกลุ่มไปขายต่อให้กับสมาชิกของตนผ่านระบบออนไลน์ ตลาดผู้ประกอบการเป็นตลาดที่มีความเฉพาะเหมือนกับตลาดส่งออก และ แตกต่างกว่า “ตลาดทั่วไป” เนื่องจาก ทั้งตลาดผู้ประกอบการและตลาดส่งออกเป็นตลาดที่เกษตรกรมีหลักประกันและช่องทางการจัดจำหน่ายผลผลิตล่วงหน้าที่แน่นอน ทำให้ผู้ผลิต (เกษตรกร) ไม่มีปัญหาเรื่องการตลาด เพราะสามารถร่วมวางแผนการผลิตร่วมกันตั้งแต่เริ่มแรกก่อนการเพาะปลูกกับผู้ประกอบการ



ที่มาภาพ : เพจ มูลนิธิชีวิตไท - Local Act

ปัจจุบันกลุ่มมีสมาชิกเกษตรกรอินทรีย์ครอบคลุมพื้นที่ใน 4 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดฉะเชิงเทรา จังหวัดปราจีนบุรี จังหวัดสระแก้ว และ จังหวัดนครนายก โดยมีจำนวนสมาชิกกว่า 500 ราย และมีพื้นที่เกษตรอินทรีย์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานประมาณ 10,000 ไร่ รวมทั้งยังมีแผนที่จะขยายสมาชิกไปยังพื้นที่จังหวัดชลบุรีด้วย กลุ่มมีผลผลิตข้าว ผักและผลไม้ โดยมีผลผลิตข้าวเหลืองประทิวและข้าวมะลิแดงที่จำหน่ายผ่านสหกรณ์กรีนเนท ส่วนผลผลิตข้าวพันธุ์อื่น ๆ ผักและผลไม้ ทางกลุ่มรับซื้อผลผลิตในราคาประกันและนำไปจำหน่ายในตลาดต่าง ๆ ทั้งตลาดเขียวในท้องถิ่น ตลาดนัดในกรุงเทพฯ การขายส่งให้ร้านค้าหรือผู้ประกอบการเกษตรอินทรีย์อื่น และการขายตรงให้กับผู้บริโภค

“เริ่มจากปลูกสิ่งที่ตนเองกิน ทำการผลิตในสิ่งที่ตนเองถนัด เหลือจากนั้นค่อยนำไปขาย” เป็นแนวทางปฏิบัติของสมาชิกภายในกลุ่ม ในตอนแรกอาจฟังดูเหมือนกุศโลบาย แต่จากการให้ข้อมูลของสมาชิกพบว่า ไม่มีเกษตรกรครอบครัวใดที่สามารถบริโภคในสิ่งที่ตนเองทำการผลิตได้ทั้งหมด อีกทั้งความชำนาญในการเพาะปลูกพืชบางชนิดของแต่ละครอบครัวทำให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ เมื่อผลผลิตมีคุณภาพสูง

กว่าในท้องตลาด จึงไม่ใช่เรื่องยากที่จะนำสินค้าเข้าตลาด “เวลาเห็นการเติบโตของพืชผักผลไม้ของเรา ก็ยิ่งมั่นใจว่านี่คือความมั่นคง คือการสร้างทางเลือกให้กับผู้คนในอนาคตว่าเราคือสังคมผลิตอาหารปลอดภัย มีความอุดมสมบูรณ์ รวมไปถึงประเทศไทยจะเป็นประเทศที่ผลิตอาหารปลอดภัยให้แก่คนในสังคมไทยและสังคมโลก”

กลยุทธ์ทางการตลาดอินทรีย์ที่สำคัญของกลุ่ม ก็คือ

1) การผลิตครบรอบ การตลาดครบรอบ และการจัดการระบบผลผลิตและการตลาด โดยระบบกลุ่ม โดยมีความคิดว่าระบบการผลิตแบบครบรอบการผลิตทั้งปีเป็นกระบวนการพัฒนาและเชื่อมช่องตลาดให้มีหลายช่องทาง ส่วนการจัดการระบบผลิตและตลาดแบบกลุ่ม โดยมีการวางแผนการผลิตร่วมกับเกษตรกร มีการรับซื้อสินค้าในราคาประกัน และมีการจัดบรรจุและจัดส่งสินค้าไปยังตลาดต่าง ๆ ทำให้สามารถเพิ่มทั้งปริมาณและความหลากหลายของสินค้าให้มากเพียงพอที่จะไปสู่ตลาดและผู้ประกอบการสินค้ารายใหญ่และตลาดอินทรีย์ที่หลากหลายขึ้น โดยกลุ่มมีนโยบายส่งเสริมให้สมาชิกทำการผลิตปลูกพืชที่หลากหลายครบรอบวงจรต่อเนื่องกันตลอดปี เพื่อให้มีผลผลิตอินทรีย์ครบรอบตลอดทั้งปี ทั้งนี้มีการกำหนดไว้อย่างชัดเจนว่าสมาชิกของกลุ่มต้องมีการเพาะปลูกพืชอาหารอย่างน้อย 15 ชนิด ในแปลงการผลิตของตน ผลผลิตจากแปลงจะมีความหลากหลาย และจะทำให้เกษตรกรมีรายได้หมุนเวียนอย่างต่อเนื่องตลอดทั้งปีเช่นกัน

2) การรับรองมาตรฐานอินทรีย์ระดับสากล สินค้าที่ได้ตรารับรองมาตรฐานอินทรีย์ จะเป็นหลักประกันส่วนหนึ่งที่จะทำให้กลุ่มสามารถขายสินค้าอินทรีย์ได้ในตลาดที่กว้างขวางขึ้นหลายระดับ ตั้งแต่ตลาดอินทรีย์ในประเทศจนถึงการส่งออก ปัจจุบันกลุ่มมีพืชที่ได้รับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์จำนวน 125 รายการ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ระดับสากลที่กลุ่มได้รับการรับรอง มี 3 รูปแบบ ได้แก่ มาตรฐานระบบเกษตรอินทรีย์ สมาพันธ์เกษตรอินทรีย์นานาชาติ (International Federation of Organic Agriculture Movements – IFOAM) มาตรฐานระบบเกษตรอินทรีย์สหภาพยุโรป (EU) และมาตรฐานระบบเกษตรอินทรีย์แคนาดา (Canada Organic Regime – COR) ซึ่งมาตรฐานต่างประเทศเหล่านี้มักมีค่าใช้จ่ายสูงในการตรวจรับรอง กลุ่มจึงเลือกใช้วิธีการรับรองแบบกลุ่มในการตรวจรับมาตรฐานอินทรีย์

นอกจากนี้กลุ่มยังใช้ระบบประกันคุณภาพในระดับท้องถิ่น ที่ให้การรับรองผู้ผลิตโดยเน้นการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง และตั้งอยู่บนฐานของความเชื่อถือ เครือข่ายทางสังคม และการแลกเปลี่ยนความรู้ เรียกว่า ระบบชุมชนรับรอง หรือ (PGS-Participatory Guarantee Systems) ที่เกษตรกรส่วนใหญ่มักใช้ระบบนี้ในช่วงแรกของการปรับเปลี่ยนการผลิตจากเคมีมาสู่อินทรีย์

3) ระบบการวางแผนการผลิตร่วมกับการวางแผนการตลาด กลุ่มมีโครงสร้างของฝ่ายส่งเสริมเป็นผู้รับผิดชอบทำเรื่องระบบตลาด ที่เริ่มตั้งแต่การวางแผนการผลิตจนถึงการจัดการตลาด ในด้านการวางแผนการผลิตกลุ่มจะเป็นผู้ดูแลให้ผลิตเป็นไปตามมาตรฐาน อบรมสมาชิกผ่านกระบวนการเรียนรู้ประจำทุกเดือน เพื่อสร้างให้สมาชิก สามารถก้าวขึ้นเป็น ทีมบริหาร ทีมตลาด ทีมตรวจรับรอง ทีมประชาสัมพันธ์ ดังแสดงใน

โครงสร้างการทำงานกลุ่มสนามไชยเขตในรูปที่ 2 กระบวนการที่จะเป็นการสร้างงานทั้งระบบ กลุ่มจะไม่ทำการผลิตเยอะ ๆ แล้วคอยตลาดมา แต่จะเน้นระบบการวางแผนการผลิตร่วมกับผู้ประกอบการที่เป็นการวางแผนล่วงหน้า โดยเฉพาะในสินค้าอินทรีย์ที่ส่งออกและที่ขายให้ผู้ประกอบการต่าง ๆ

การพัฒนา โอกาส และอนาคตในการขยายตลาดอินทรีย์

กลไกสำคัญในการพัฒนาและขยายตลาดอินทรีย์ของกลุ่ม เริ่มตั้งแต่ต้นทางการผลิตถึงปลายทาง ผู้บริโภค จากต้นทางการผลิตที่เป็นกลุ่มเกษตรกรที่เป็นสมาชิกเครือข่าย ทีมงานเจ้าหน้าที่ที่ทำหน้าที่ในการส่งเสริมและพัฒนายกระดับเกษตรกรและสร้างขยายเครือข่ายตลาดอินทรีย์ ตลอดจนกลไกจากหน่วยงานที่ทำงานตลาดอินทรีย์ในโรงพยาบาลและโรงเรียนที่ทำงานร่วมกันกับกลุ่มเกษตรกรต้นทางเพื่อส่งต่อและเชื่อมโยงสู่ผู้บริโภคปลายทาง ทั้งในเรื่องของการให้ความรู้กับผู้บริโภค การเป็นกลไกขับเคลื่อนเพื่อสร้างสุขภาพขององค์กร แต่อย่างไรก็ตามพบว่าเกษตรกรกว่าครึ่งเป็นเกษตรกรผู้สูงอายุมีสัดส่วนที่ใกล้เคียงกับกลุ่มเกษตรกรวัยแรงงาน จึงนับว่าเป็นข้อจำกัดหนึ่งในการขับเคลื่อนและขยายตลาดอินทรีย์ในเชิงปริมาณ โดยกลุ่มได้พยายามวางแผนการผลิตที่ลดภาวะและความเสี่ยงที่เกิดขึ้นจากความแปรปรวนของสภาพภูมิอากาศและโรคแมลงที่เกิดขึ้นจากความไม่แน่นอนของสภาพภูมิอากาศ และแหล่งน้ำไม่เพียงพอ การจัดการผลผลิตที่มีความหลากหลายต้องใช้แรงงานที่เข้มข้น โดยการปรับเปลี่ยนการปลูกพืชยืนต้นอายุยาวสลับกับพืชอายุสั้นเพื่อลดปัญหาในการเก็บเกี่ยวของเกษตรกรผู้สูงอายุ ประกอบกับเจ้าหน้าที่ที่ทำหน้าที่ในการส่งเสริมและพัฒนาตลาดมีไม่เพียงพอต่อความต้องการสร้างพื้นที่การขยายผลของตลาดอินทรีย์ในขณะนี้

นอกจากนี้ยังพบว่า ผลผลิตและความต้องการของตลาดไม่สอดคล้องกัน ผู้บริโภคไม่ได้รับผลิตภัณฑ์ที่ต้องการเพราะขาดความต่อเนื่องของผลผลิตที่ได้รับผลกระทบจากสภาพภูมิอากาศ และไม่มั่นใจในความเป็นอินทรีย์ในอาหาร จึงต้องมีการให้ความรู้เรื่องตราสัญลักษณ์ของการรับรองมาตรฐานการผลิตแบบอินทรีย์เพื่อให้สามารถสร้างเลือกให้กับผู้บริโภค ขาดพื้นที่ตลาดที่มั่นคงและเหมาะสม เพราะตลาดบางแห่งต้องอาศัยพื้นที่ของหน่วยงานราชการ หากหน่วยงานไม่สนับสนุนต่อเนื่องอาจจำเป็นต้องปิดตัวลง รวมทั้งตลาดบางแห่งมีความห่างไกลจนเกินไปทำให้ยากต่อการเข้าถึงและไม่เอื้อต่อการทำกิจกรรมสาธารณะ ความเข้าใจของผู้บริโภคที่คลาดเคลื่อนระหว่าง อาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัยและอาหารอินทรีย์ส่งผลกระทบต่อเหมารวมเรื่องรูปลักษณ์ ราคาและชนิดของผลผลิตตามฤดูกาล ตลาดอินทรีย์ส่วนใหญ่เกิดจากการจัดตั้งจากเกษตรกรจึงมีกลไกการทำงานกับผู้บริโภคมีน้อย โดยเฉพาะผู้บริโภคชนชั้นกลางที่มีศักยภาพในการรับข่าวสารรวดเร็ว ไม่สามารถเข้าถึงอาหารของชุมชนได้โดยตรงเพราะกลายเป็นเหยื่อของการตลาดผ่านการโฆษณาชวนเชื่อผ่านสื่อ นอกจากนี้ผู้บริโภคเมืองส่วนใหญ่ไม่นิยมทำอาหารเอง ต้องการอาหารปรุงสำเร็จรูปทำให้อาหารสดขายยาก การถูกแย่งชิงพื้นที่การตลาดจากหน่วยค้าปลีกขนาดใหญ่ที่มีทุนสูงเช่น Modern trade รวมทั้งกำลังคนทำงานทั้งใน

ส่วนของการพัฒนางานส่งเสริมเกษตรกร นักการตลาดและประสานงาน ยังมีน้อยและมีขีดจำกัดในการทำงาน ซึ่งส่งผลต่อการทำงานขับเคลื่อนและขยายผล

การขยายตัวของตลาดอินทรีย์มีเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ แต่ยังคงขาดคนทำงาน ทำให้การทำงานเพื่อการขับเคลื่อนงานเชิงปริมาณมีจำกัด นอกจากนี้กลุ่มยังขาดงบประมาณหมุนเวียนที่มากพอในการส่งเสริมขยายผล ตลอดจนการส่งต่อข้อมูลและการทำงานพัฒนาเครือข่ายตลาดอินทรีย์ กลุ่มจึงมีแนวคิดเรื่องของการพัฒนาระดับแกนนำคนรุ่นใหม่ให้มีทักษะในการถ่ายทอดความรู้ เพราะหากการทำงานยังไม่สามารถสร้างการขยายผลได้มากพออาจถูกช่วงชิงจากทุนขนาดใหญ่ที่มองเห็น โอกาสเพราะมีทุนและสรรพกำลังที่มากกว่า ส่งผลให้เกษตรกรรายย่อยได้รับผลกระทบ

กลุ่มมีแผนในอนาคตที่จะสร้างการมีส่วนร่วมของผู้บริโภคและผู้ผลิต โดยสร้างกระบวนการให้ผู้บริโภคทุกระดับมีความรู้สึกเป็นเจ้าของตลาดร่วมกัน โดยใช้ตลาดอินทรีย์เป็นพื้นที่ในการเรียนรู้และสร้างความเป็นชุมชนร่วมกันของผู้ผลิตและผู้บริโภค ยังมีแผนที่จะพัฒนาตลาดอินทรีย์กลางเมืองที่มีความสะดวกในการเข้าถึงง่ายของผู้บริโภค ตลอดจนการที่จะสร้างแพลตฟอร์มหรือพื้นที่กลางในการสื่อสารระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภคให้หลากหลายและสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคที่มีอยู่หลายกลุ่ม ทั้งช่องทางออนไลน์ ออฟไลน์ และระบบสมาชิก CSA รวมทั้งส่งเสริมให้มีการเชื่อมโยงความร่วมมือที่จะประสานกันของตลาดอินทรีย์ สถาบันและหน่วยงานราชการต่าง ๆ ให้มีความเชื่อมโยงไปถึงการมีส่วนร่วมของชุมชนและสร้างกลไกการมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนตลาดอินทรีย์ร่วมกัน การที่จะขับเคลื่อนและยกระดับเกษตรกรผู้ผลิตที่เป็นเพียงหน่วยผลิตแต่เพียงอย่างเดียวโดยพัฒนาให้เกิดทักษะด้านการตลาด การปรับปรุงพันธุ์พืช โดยผ่านกระบวนการพัฒนาหลักสูตรพัฒนาเกษตรกรรุ่นใหม่ที่น่าไปสู่การสร้างการขยายผลในพื้นที่อื่น ๆ มากขึ้น นอกจากนี้เพิ่มการรับรู้และพัฒนามาตรฐานตลาดอินทรีย์ ที่มีตราสัญลักษณ์ที่บ่งบอกถึงกระบวนการผลิตและการตรวจสอบคุณภาพอย่างมีส่วนร่วม การพยายามเข้าถึงผู้ซื้อรายใหญ่ เช่น โรงแรม ร้านอาหาร บริษัทเอกชนเพื่อพัฒนาการซื้อขยายผลผลิตอินทรีย์ทางตรงโดยไม่จำเป็นต้องผ่านระบบตลาด

ถึงแม้ปัจจุบันจะมีการขยายผลกิจกรรมและสร้างผู้นำการเปลี่ยนแปลงในรุ่นต่อไปแต่ยังไม่เพียงพอ กลุ่มจึงมองว่าจะควรมีการเพิ่มสรรพกำลังของคนทำงานเพื่อทำงานยกระดับความรู้ของเกษตรกรอย่างต่อเนื่อง โดยเห็นว่าหน่วยงานหรือแหล่งทุนสนับสนุนควรมีการสนับสนุนที่ต่อเนื่องไม่ใช่การการสนับสนุนระยะสั้นเพียงปีเดียว

การเชื่อมโยงและขับเคลื่อนพลังผู้บริโภคในการผลักดันนโยบายรัฐ

กลุ่มมีการสร้างเครือข่ายและเชื่อมต่อระหว่างผู้บริโภคหลายระดับ ทั้งผ่านช่องทางการกระจายสินค้าและอาศัยกลไกตลาดหลายรูปแบบทั้งในพื้นที่ออนไลน์ ออฟไลน์ รวมทั้งตลาดการส่งออกต่างประเทศ โดยกลุ่มมีการผลิตพืชที่หลากหลาย จึงมีความพยายามใช้พื้นที่การตลาดในการสร้างการเรียนรู้และเกาะเกี่ยวกันระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภคมาเป็นพลเมืองร่วมในการปกป้องพื้นที่อาหาร รวมทั้งการผลักดันให้มีการโซนนิ่ง (Zoning) เพื่อแบ่งเขตพื้นที่อาหารปลอดภัย และขยายผลลงพื้นที่ผลิตอาหารอินทรีย์ทั้งในระดับหมู่บ้าน ระดับตำบล และระดับเมือง เพื่อสร้างกลไกการเชื่อมต่อความรู้สู่พื้นที่ให้มากที่สุด โดยทำงานกับกลุ่มผู้บริโภค กลุ่มคนรักสุขภาพ สร้างชุมชนผู้บริโภคแบบใหม่ในลักษณะชุมชนเกื้อกูลแบ่งปัน และคุ้มครองพื้นที่อาหารส่วนรวม ดังเช่นที่เกิดขึ้นในเกาหลีใต้ที่สามารถสร้างกลุ่มสหกรณ์ผู้บริโภคที่เกื้อกูลกับผู้ผลิตเพื่อปกป้องพื้นที่อาหารของตนเอง

การเชื่อมโยงปัญหาของผู้ผลิตและผู้บริโภค โดยใช้ตลาดเป็นพื้นที่สร้างการเรียนรู้ระหว่างผู้บริโภคและผู้ผลิต ตลอดจนการสร้างกลไกของหน่วยงานของรัฐที่ไม่แข็งตัวเป็นกลไกในการขับเคลื่อนและเชื่อมโยงระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค เช่น อาหารที่โรงพยาบาลปรุงให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาลมาจากแหล่งผลิตจากเกษตรกรที่ผลิตอาหารปลอดภัย เจ้าที่โภชนาการของโรงพยาบาลมีพันธสัญญาที่ต้องอธิบายถึงแหล่งที่มาและสรรพคุณทางยาและคุณค่าทางโภชนาการให้ผู้ป่วย ผู้บริโภคในตลาดอินทรีย์ได้รับความรู้เรื่องแหล่งที่มา กระบวนการผลิต เกษตรกรผู้ผลิต และประโยชน์ของอาหารรวมทั้งเมนูอาหารที่ส่งเสริมการบริโภคผักพื้นบ้านให้กับผู้บริโภคคนเมืองที่ไม่รู้จักผักพื้นบ้าน มีกิจกรรมตรวจการปนเปื้อนสารเคมีในเลือดเพื่อสร้างความตระหนักในการบริโภคอาหารปลอดภัย มีกิจกรรมเยี่ยมฟาร์มเพื่อเชื่อมโยงและทำความเข้าใจระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค

การเสริมพลังผู้บริโภค มีการการสร้างช่องทางให้ผู้บริโภคเข้ามาส่วนร่วมในการรณรงค์และผลักดันนโยบายเพื่อแก้ไขปัญหาในระดับโครงสร้าง เช่น การเคลื่อนไหวเพื่อยกเลิกสารเคมีอันตรายในการกำจัดศัตรูพืช มีการทำงานเชื่อมโยงกับภาคีความร่วมมือหลายกลุ่ม โดยพยายามเปิดช่องทางให้ผู้บริโภคเข้ามามีส่วนร่วมรณรงค์ที่นำไปสู่การยกเลิกสารเคมี การขับเคลื่อนเพื่อการต่อยอดกับนโยบายภาครัฐและท้องถิ่นที่ส่งผลกระทบต่อพื้นที่อาหารของชุมชนในหลายประเด็น โดยการให้ความรู้และสร้างความตระหนักต่อผลกระทบที่จะเกิดขึ้น โดยพยายามใช้พื้นที่ตลาดอินทรีย์เป็นส่วนหนึ่งในการสร้างกลไกการขับเคลื่อนเกาะเกี่ยวกลุ่มผู้บริโภคและผู้ผลิตให้มีความรู้สึกเป็น “หุ้นส่วนกัน” เพื่อการปกป้องพื้นที่ส่วนรวมและสร้างการต่อรองผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมอย่างแข็งขัน ซึ่งในการเคลื่อนไหวเพื่อยกเลิกสารเคมีนั้นกลุ่มเกษตรกรพยายามทำความเข้าใจกับผู้บริโภคถึงพิษภัยอันตรายของสารเคมี และความจำเป็นที่ต้องยกเลิกสารเคมีทางการเกษตรเหล่านั้น ตั้งแต่ต้นทางของการผลิต โดยกลุ่มเกษตรกรที่มีความตื่นตัวเป็นพลเมืองที่แข็งขัน ดำเนินการสร้างความยั่งยืน

ในเรื่องฐานพันธุกรรม การพัฒนาระบบการผลิต พัฒนามาตรฐานการผลิต เช่น PGS และมีส่วนร่วมในการสร้างตลาดท้องถิ่น ภายในชุมชน จังหวัดและเครือข่ายข้ามพื้นที่จังหวัด โดยมีปัจจัยสำคัญคือการมีทุนทางสังคมและทุนเศรษฐกิจที่เข้มแข็งและต่อเนื่อง ซึ่งพร้อมที่จะเกาะเกี่ยวและเกื้อกูลผู้บริโภคนไปอย่างจริงใจ

พลังและเสียงของผู้บริโภคจึงมีผลต่อการเปลี่ยนนโยบายและกฎหมายของภาครัฐ ซึ่งการณรงค์เรื่องยกเลิกสารเคมีอันตรายทางการเกษตรนี้ได้สร้างการตื่นตัวของผู้บริโภคในหลายระดับ มีผู้บริโภคบางคนที่มีอาชีพพ่อค้าที่ขายสารเคมีฆ่าหญ้าและสารกำจัดแมลง ยังเลือกเป็นลูกค้าประจำของตลาดอินทรีย์เพราะกลัวพิษภัยจากสารเคมี ถึงแม้จะยังไม่สามารถนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงสู่การเปลี่ยนแนวคิดจนต้องเปลี่ยนอาชีพก็ตาม ซึ่งสามารถมองเห็นแนวโน้มของการเปิดรับทางธุรกิจสินค้าอินทรีย์เพิ่มมากขึ้น อนึ่งหากมีการออกแบบเชิงระบบภายใต้ระบบอาหารและสุขภาพจะสามารถสร้างการเคลื่อนไหวและการเปลี่ยนแปลงทางสังคมได้ โดยความร่วมมือของภาคส่วนต่าง ๆ ที่จะมาต่อภาพจิ๊กซอว์ร้อยเชื่อมร่วมกันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงร่วมกันไปสู่การขับเคลื่อน นโยบาย “พลเมืองอาหาร”

แนวคิดการสร้างพลเมืองอาหารของกลุ่ม

การทำงานเพื่อสร้างพลเมืองอาหารที่มีความตื่นตัวในสังคมไทย ยังเป็นไปอย่างกระจัดกระจาย และการรวมตัวกันของผู้บริโภคมีหลายระดับ ดังนั้นจำเป็นต้องทำงานเรื่องความรู้กับกลุ่มผู้บริโภคให้เพิ่มมากขึ้น โดยพยายามใช้พื้นที่ตลาดทั้งระบบออนไลน์และออฟไลน์ให้เป็นประโยชน์ เน้นการสร้างความรู้และขยายผลพื้นที่รูปธรรมตลอดจนการพยายามสร้างกลไกการขับเคลื่อนที่สอดแทรกในทุกระบบ แม้กระทั่งระบบราชการบางส่วนที่ยังไม่มีโครงสร้างที่แข็งแกร่งมาก เช่น โรงพยาบาล โรงเรียน หน่วยงานท้องถิ่นที่เปิดรับ รพสต. ตลอดจนหน่วยงานที่มุ่งเน้นการทำงานเชิงบูรณาการ และสร้างคนกลุ่มใหม่ ๆ เช่นกลุ่มเยาวชนทั้งในและนอกระบบโรงเรียน กลุ่มผู้มีความสนใจในการเป็นเกษตรกร เป็นต้น

กรณีสถานการณ์ในพื้นที่ของกลุ่มที่นำไปสู่การเชื่อมโยงพลังผู้บริโภคในการผลักดันนโยบาย ได้แก่ กรณี โรงงานไฟฟ้าถ่านหินที่จะสร้างขึ้นในจังหวัดละโว้เชิงเทรา มีผู้บริโภคบางส่วนมาร่วมลงชื่อและรณรงค์เพื่อการต่อต้านการสร้างโรงงานไฟฟ้าถ่านหิน เพราะผู้บริโภคต้องการปกป้องพื้นที่อาหารของตนเอง อนึ่งหากมีการทำงานและออกแบบขบวนการทำงานกับผู้บริโภคอย่างจริงจังจึงเชื่อได้ว่าจะสร้างพลังของผู้บริโภคในฐานะพลเมืองที่ตระหนักและเห็นความสำคัญ ซึ่งไม่ว่าการพัฒนาใด ๆ ที่จะเกิดขึ้นในพื้นที่ หรือในประเทศ ไทย ประชาชนทุกคนต้องมีส่วนร่วมในการตัดสินใจและร่วมเป็นเจ้าของและปกป้องทรัพยากร การณรงค์เพื่อให้กลุ่มผู้บริโภคมีส่วนร่วมในการปกป้องพื้นที่อาหารของชุมชนนับว่าได้ผลเพราะนำไปสู่การรวมพลังผู้บริโภคในระดับหนึ่งผ่านการสร้างความรู้ ความเข้าใจที่เชื่อมโยงเรื่องแหล่งอาหารปลอดภัย อาหารอินทรีย์มาจากพื้นที่อาหารที่อยู่บนฐานทรัพยากร และระบบนิเวศ แหล่งน้ำ ลุ่มน้ำที่ทุกคนเป็นเจ้าของและต้องช่วยกัน

ปกป้องเพราะอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ไม่สอดคล้องกับการปกป้องพื้นที่อาหาร ทำให้ภาครัฐต้องชะลอการก่อสร้างโรงงานไฟฟ้าถ่านหินออกไปก่อน

การที่จะขับเคลื่อนผู้บริโภคให้เป็นพลเมืองอาหารนั้น กลุ่มมีคิดเห็นว่า

1. ด้วยการขับเคลื่อนของเครือข่ายที่นำมาสู่ นโยบายระดับชาติและจังหวัดทำให้เรื่องของเกษตรกรรมยั่งยืนและเกษตรอินทรีย์ ขยายตัวอย่างรวดเร็ว แต่ยังคงกรอบของภาครัฐที่มักมีการจัดการอย่างแยกส่วน ไม่ส่งเสริมความเข้มแข็งของเกษตรกรทำให้หวังผลเชิงคุณภาพได้ไม่มาก แต่อย่างไรก็ตาม ปรากฏการณ์ทางสังคมคือ เกิดการตื่นตัวของสาธารณะเรื่องอาหารปลอดภัย ทำให้เกิดความต้องการอาหารอินทรีย์มากขึ้น แต่ถ้าการยกระดับของชุมชนยังมีจำกัด จะเปิดทางให้เกิดการช่วงชิงของธุรกิจเอกชนแทน

2. การผลิตข้าวยังไม่เกิดการขยายตัวเชิงปริมาณ เพราะต้องมีปัจจัยสนับสนุน เช่น นโยบายที่มีกลไกภาครัฐและสังคมเข้ามาสนับสนุนให้สอดคล้องกับปัญหา ความต้องการและศักยภาพของชุมชน แต่ในเรื่องของพืชผักผลไม้อินทรีย์ที่ตอบโจทย์ด้านสุขภาพได้รับความนิยมสูง ส่งผลให้ได้เกิดการขยายตัวอย่างรวดเร็วโดยมีกลไก เช่น ตลาดสีเขียว โรงเรียน โรงพยาบาลเข้ามาหนุนเสริม

3. การสร้างและผลิตนวัตกรรมใหม่ ๆ ทั้งในเชิงการจัดการพันธกรรม ระบบการผลิตและระบบการจัดการกลุ่ม องค์กร โดยการเอามิติเชิงคุณค่าโภชนาการและความปลอดภัยสุขภาพมาพัฒนาผลผลิตและการสื่อสาร

4. ความท้าทายในการผลิตคือ ความผันผวนของภูมิอากาศ การขาดแคลนทรัพยากรพื้นฐาน เช่น ที่ดิน แหล่งน้ำที่เพียงพอและพันธกรรมพืช ที่กระทบต่อการพัฒนาการผลิต การขาดแคลนแรงงานทั้งที่การทำเกษตรอินทรีย์มีความจำเป็นในการใช้แรงงานอย่างเข้มข้น โดยเฉพาะพลเมืองอาหารรุ่นใหม่ที่เข้าใจโครงสร้างยัดโยงชุมชน การขาดกลไกสนับสนุนเชิงบูรณาการในระดับท้องถิ่น ขาดระบบฐานข้อมูลที่เชื่อมโยงการผลิตตลาดและเชื่อมผู้ผลิตและผู้บริโภค

6. ไปข้างหน้า...เปลี่ยนแปลงระบบอาหารให้เป็นธรรมด้วยพลังพลเมืองอาหาร

จากกรณีศึกษาทั้ง 4 กรณีเป็นหน่ออ่อนของความพยายามที่จะริเริ่มในการสร้างพลเมืองอาหารที่ตื่นตัวมากกว่าการเป็นผู้บริโภคอย่างเดียว มีการส่งเสริมสนับสนุนสร้างเวทีการเรียนรู้ให้แก่ผู้บริโภค ทั้งเชิญนักวิชาการมาให้ความรู้สม่ำเสมอ จัดทัวร์ให้ผู้บริโภคได้เรียนรู้รากเหง้าปัญหาผ่านผู้ผลิตอาหารที่เขาซื้อกินเป็นประจำ จัดกิจกรรมกระตุ้นให้เกิดจิตสำนึก มีการสร้างช่องทางการสื่อสารทั้งออนไลน์และออฟไลน์เพื่อเชื่อมต่อและเสริมสร้างความรู้ระบบอาหารที่ไม่เป็นธรรม และชักชวนยกระดับให้ผู้บริโภคเข้ามาร่วมในการเคลื่อนไหวเพื่อกดดันรัฐบาลให้มีการเปลี่ยนแปลงนโยบายที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยในอาหาร เป็นการสร้างอำนาจของคนเล็กคนน้อยให้เข้าไปมีส่วนร่วมในการกำหนดระบบอาหาร

การเรียนรู้ของผู้บริโภคจากสิทธิของการบริโภค (consumer rights) จะเป็นแรงขับเคลื่อนที่สำคัญในการเปลี่ยนแปลงระบบอาหาร แต่การเคลื่อนไหวของผู้บริโภคที่เป็นปัจเจกบุคคลไม่เพียงพอที่จะผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนโครงสร้างของระบบอาหารที่ยังถูกผูกขาดโดยบริษัทอุตสาหกรรมอาหารได้ การเปลี่ยนผ่านจากพลเมืองบริโภค (consumer citizen) ไปสู่การเป็นพลเมืองอาหาร (food citizen) ที่จะมองเห็นความสัมพันธ์ทางการผลิต และที่ไปที่มาของอาหารที่บริโภค ตลอดจนการส่งเสริมระบบการผลิตและการตลาดอินทรีย์ที่เป็นธรรมชาติที่เป็นหุ้นส่วนกันระหว่างผู้ผลิต-ตลาด-ผู้บริโภค จะเป็นแรงสำคัญในการขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงโครงสร้าง และนโยบายอาหารร่วมกัน

การจะเกิดระบบอาหารที่ปลอดภัยและประชาธิปไตยอาหารที่แท้จริง ซึ่งจะเปลี่ยนแปลงโครงสร้างระบบอาหารที่ยังอยู่ผูกขาดอยู่ในอำนาจของทุนขนาดใหญ่ นั้น จะไม่สามารถเกิดขึ้นได้จากความร่วมมือของผู้บริโภคและชุมชนเล็ก ๆ เพียงสองสามชุมชน แต่ต้องขยายการสร้างพลเมืองอาหารที่ก้าวหน้าออกไปสู่ชุมชนและสังคมให้กว้างขวางมากยิ่งขึ้น เพื่อที่จะสานร้อยเชื่อมพลังเป็นภาคีเครือข่ายที่จะสร้างระบบอาหารที่ปลอดภัย ยั่งยืนและเป็นธรรมให้เกิดเป็นจริง

บรรณานุกรม

พฤกษ์ ยิบมันตะศิริ, ความมั่นคง ความปลอดภัย และอธิปไตย ของระบบอาหารกับการเกษตรไทย : บทความรับเชิญ รายงานสัมมนา ผู้ระบบอาหารที่ปลอดภัย สร้างมูลค่าเพิ่ม และทรัพยากรที่ยั่งยืน 2549 : 155-163 <http://www.mcc.cmu.ac.th/Seminar/pdf/1275.pdf>

วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ, มุลนิธิชีววิถี คำอภิปรายนำเรื่อง "ประชาธิปไตยทางอาหาร (Food Democracy)" เนื่องในงานสมัชชาความมั่นคงทางอาหาร 20 สิงหาคม 2558 : <https://biothai.net/node/29032>

สิรินทิพย์ นรินสีลป์ แนวคิดอธิปไตยทางอาหาร : ข้อถกเถียงเชิงวิพากษ์กับแนวคิดทางด้านอาหารอื่นๆ วารสารการเมือง การบริหาร และการกฎหมาย คณะรัฐศาสตร์และนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา, 10(3) : 219-246

Gomez-Benito C., Lozano C. (2014) Constructing Food Citizenship: Theoretical Premises and Social Practices. *Italian Sociological Review*, 4(2) 135-156.

Compagner M. (2015) Democratic Food Citizenship with Civic Food Networks : An analysis from a shifting food paradigm perspective.

Renting K., Schermer M. and Rossi A.(2013) Building food democracy : exploring Civic food networks and newly forms of food citizenship. *Int. Jnl. Of Soc. Of Agr. & Food*. 19 (3): 289-307