

7 เรื่องราวอาหาร เพื่อสุขภาพของคนสงขลา



• เขียนโดย ... รวยริน เพ็ชรสลับแก้ว •

7 เรื่องราวอาหาร เพื่อสุขภาพของคนสงขลา

ผู้สังเคราะห์

ผศ.ดร.พงศ์เทพ สุธีรัฐดี, ดร.กุลทัต หงส์ชยางกูร,
วรรณมา สุวรรณชาติรี, พีรยา จินตามณี

ผู้เขียน

รวยริน เพ็ชรสลั๊บกแก้ว

บรรณาธิการ

ผศ.ดร.พงศ์เทพ สุธีรัฐดี, ดร.กุลทัต หงส์ชยางกูร,
วรรณมา สุวรรณชาติรี, พีรยา จินตามณี, ทิวา เหง้าละคร



จัดพิมพ์โดย :

สถาบันการจัดการระบบสุขภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ชั้น 10 อาคารศูนย์ทรัพยากรการเรียนรู้ และอาคารบริหารวิชาการ
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 90110
โทรศัพท์ 074-282902 แฟกซ์ 074-282901

พิมพ์ที่ : โฟ-บาร์ด, 280/2 หมู่ 6 ถ.ปทุมณภัฏค์ ต.ทุ่งใหญ่
อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา 90110 โทรศัพท์/โทรสาร 074-551133

ISBN : 978-616-271-278-4

พิมพ์ครั้งแรก : พฤศจิกายน 2558

จำนวน : 500 เล่ม

คำนำ

หนังสือ “7 เรื่องราวอาหารเพื่อสุขภาพของคนสงขลา” มีเนื้อหาที่สะท้อนมุมมอง กระบวนการทำงานของเครือข่ายอาหารจังหวัดสงขลา ซึ่งดำเนินงานในเรื่องการสร้างความมั่นคงทางด้านอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการสมวัย ภายในเล่มแบ่งเนื้อเรื่องออกเป็น 7 เรื่อง ได้แก่ เชียงแสน: ชุมชนจัดการความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย โดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง, ธนาครในสวนยางผลัดพีชจากการคืนความหลากหลายทางชีวภาพสู่สวนยางด้วยวนเกษตรและเกษตรธาตุสี่, การดูแลสุขภาพโดยวิถีธรรมชาติสำนึกในการอยู่ร่วมกับธรรมชาติของคนจะนะ, จากตลาดเกษตรสู่อุทยานอาหารสุขภาพ, งานคุ้มครองผู้บริโภคผืนที่ยังต้องสานต่อของท้องถิ่น, บทบาทใหม่ของท้องถิ่นกับโครงการนำร่องโภชนาการสมวัยที่ควนรูและชะแล้ และอาหารของแม่เมรุร้อยรัดความสัมพันธ์บนโต๊ะอาหาร

โดยสาระของแต่ละเรื่อง ผู้เขียน: รวยริน เพ็ชรสลักแก้ว พยายามเล่าด้วยภาษาที่เข้าใจง่าย ตรงไปตรงมา เพื่อให้ผู้อ่านได้รับอรรถรสของเรื่องราวการทำงานของบุคคล ภาคประชาสังคม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และชุมชน ที่มุ่งมั่น ตั้งใจทำงาน เพื่อพัฒนาระบบอาหารของชุมชน ดังที่ นายถัน จุลนวน ตำบลควนรู กล่าวไว้ว่า “ทำอย่างไรให้ที่ดินในควนรูเป็นพื้นที่ทำการเกษตร สำหรับปลูกข้าว ปลูกผัก เลี้ยงสัตว์

คิดว่า ถ้าเราทำตรงนี้ได้ ถึงแม้จะไม่รวย แต่ก็ไม่ออด นอกจากมีอาหารเพียงพอแล้ว อาหารต้องปลอดภัยด้วย และต้องกินให้ถูกกับหลักโภชนาการด้วย ไม่ใช่กินแค่อิมอย่างเดียว”

ขอขอบคุณสำนักสร้างเสริมวิถีสุขภาพ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ที่สนับสนุนสถาบันการจัดการระบบสุขภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ดำเนินงานบูรณาการระบบอาหารจังหวัดสงขลา ตั้งแต่ปี พ.ศ.2556 ถึง 2558 ทำให้เครือข่ายจังหวัดสงขลาได้ร่วมเรียนรู้การทำงานด้านอาหารและโภชนาการที่ชัดเจนขึ้น สามารถยกระดับการทำงานจนเกิดชุมชนต้นแบบของการบริหารจัดการระบบอาหารในระดับท้องถิ่น

คณะทำงาน หวังเป็นอย่างยิ่งว่า หนังสือ 7 เรื่องราวอาหารเพื่อสุขภาพของคนสงขลา จะมีประโยชน์ต่อผู้อ่านในการต่อยอดความคิด เพื่อสนับสนุนการปฏิบัติงานเรื่องความมั่นคงทางด้านอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการสมวัย ชูชุมชนอื่นๆ ต่อไป

สารบัญ

เชิงแสง: ชุมชนจัดการความมั่นคงทางอาหาร	7
อาหารปลอดภัยโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง	
ธนาคารในสวนยางผลลัพท์จากการคืนความหลากหลายทางชีวภาพ	33
ผู้สวนยาง ด้วยวนเกษตรและเกษตรชาติ	
การดูแลสุขภาพโดยวิถีธรรมชาติ	53
สำนึกในการอยู่ร่วมกับธรรมชาติของคนจะนะ	
จากตลาดเกษตรสู่อุทยานอาหารสุขภาพ	73
งานคุ้มครองผู้บริโภคพื้นที่ยังต้องสานต่อของท้องถิ่น	95
บทบาทใหม่ของท้องถิ่นกับโครงการนำร่อง	113
โภชนาการสมัยใหม่ที่ควบคู่และชะงัด	
อาหารของแม่	135
เมนูร้อยรัดความสัมพันธ์บนโต๊ะอาหาร	
ภาคผนวก	152



เชิงแสง :

ชุมชนจัดการความมั่นคงทางอาหาร
อาหารปลอดภัยโดยใช้แนวคิด
เศรษฐกิจพอเพียง

เชิงแส พื้นที่ที่รุ่มรวยไปด้วยทรัพยากรธรรมชาติ ทั้งในน้ำและบนดิน ตั้งอยู่ในอำเภอกระแสดินธุ์ จังหวัดสงขลา ช่วงหลายปีที่ผ่านมา คนในพื้นที่เฝ้าพยายามพลิกฟื้นผืนดิน ฝ่าแนวรบบสารเคมี จนถึงยุคเศรษฐกิจพอเพียง จึงได้เริ่มมีการจัดการอย่างเป็นรูปธรรมมากขึ้น ที่เห็นได้ชัดในตอนนี้ มีนาข้าวอินทรีย์ สวนผักอินทรีย์ เลี้ยงหมูไล่พันธุ์พื้นบ้าน เลี้ยงวัวสวนผลไม้ผสมผสาน ทำน้ำตาลโตนด และสวนเศรษฐกิจพอเพียง

“หากเรายังต้องซื้อเขากิน แล้วเราจะได้กินอาหารที่ปลอดภัยได้อย่างไร แล้วจะพอเพียงได้อย่างไร” คำถามซึ่งเป็นที่มาของการลงมือเลี้ยงหมูไล่ไก่และปลูกผักกินเองของนายอัษฎา บุษบงค์ หรือน้ำต่วน และไม่เพียงแต่การจัดการเรื่องปากท้องของตัวเอง น้ำต่วนยังวางแผนและช่วยเหลือในเรื่องนี้ไปยังชุมชนด้วย

หอมกลิ่นดิน ซึ่งกำลังปรับพื้นที่อย่างเป็นทางการเป็นส่วนสำหรับที่พัก พื้นที่เก็บน้ำ พื้นที่สำหรับเพาะปลูก และยังคงเก็บรักษาต้นตาลโตนดไว้อย่างเดิม ที่ดินผืนนี้ ทางวัดเอกเชิงแสได้ซื้อจากเจ้าของเดิม เพื่อเป็นพื้นที่เพาะปลูกและให้คนที่มาพักอาศัยในวัดช่วยกันทำ ซึ่งเป็นความคิดที่รอบคอบเต็มไปด้วยความห่วงใยจากน้ำต่วน โดยเฉพาะใส่ใจเรื่องสุขภาพจากอาหารการกินและความร่วมมือของทุกคน





เรานั่งคุยกับน้ำต่วน ได้ร่มไม้บนที่ดินผืนใหม่ผืนนี้ซึ่งอยู่หลังวัด
เอกเชิงแส แดดเปรี้ยว แต่ทว่าลมพัดเย็นสบาย น้ำต่วนเล่าที่มาที่ไปทั้งที่เป็น
แรงบันดาลใจและแนวคิดที่หันหน้ามาเอาจริงเอาจังกับการจัดการชุมชน
ในเรื่องของชุมชนจัดการความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย โดยใช้
แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงว่า

เริ่มทำงานตั้งแต่ยังไม่ได้เป็นผู้นำชุมชน ไปเรียนและทำงานอยู่
กรุงเทพฯ ในปี พ.ศ.2534 ก็กลับมาบ้าน ช่วงแรกๆ ก็ยังอยู่บ้านเฉยๆ
ทำนั่นนี่ปนเปกันไป และในปี พ.ศ.2538 เริ่มรู้จักพื้นที่ เริ่มรู้จักปัญหา
เริ่มวิจารณ์วิเคราะห์เรื่องนั้นเรื่องนี้ คนนั้นคนนี้ไปเรื่อยและสุดท้าย ด้วยเพราะ
ชอบทำงานช่วยเหลือคนอื่น ช่วยเหลือสังคม เลยได้รับคัดเลือกให้เป็น
อาสาพัฒนาชุมชนของหมู่บ้าน อาสาสมัครของกรมปศุสัตว์ อาสาสมัคร
ของเกษตร ใครชวนทำอะไร รับหมด ถึงแม้ทำงานกันคนละอย่าง แต่ทั้งหมด
ก็เป็นงานที่ทำในหมู่บ้าน ส่วนใหญ่เป็นตัวประสานชาวบ้านเวลามีกิจกรรม

ถึงแม้ ตอนแรกรู้สึกว่ามีส่วนช่วยราชการเหมือนกัน แต่พอทำไปทำมาเริ่มรู้สึกว่าการกลายเป็นเครื่องมือของทางราชการ เอาใจตอนที่สำรวจข้อมูลชาวบ้าน เพราะมีให้กรอกว่าใช้ปุ๋ยอะไร ถ้าไม่ใช้ปุ๋ยเคมีก็ตกเกณฑ์ จะไม่ได้รับความช่วยเหลือ ในปี พ.ศ.2524 ตกใจว่าทำไม ชาวบ้านใช้ขี้หมูขี้วัวตามปกติก็ได้อยู่แล้ว แต่ด้วยความที่น้ำตัวนเป็นคนที่ชอบอ่านหนังสือ จึงรู้ว่ากระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีปัญหาเรื่องการนำเข้าปุ๋ยเคมี จึงมีคำสั่งให้มีปุ๋ยเคมีทุกครัวเรือน ต่อมาในปี พ.ศ.2529 ปุ๋ยเคมีก็กระจายเต็มพื้นที่ พออยู่มาสักกระยะ มีการรณรงค์ไม่ให้ใช้ปุ๋ยเคมี เพราะมันอันตราย ก็เลยเริ่มไม่แน่ใจว่าจะเอาอย่างไรกันแน่ เพราะตอนแรกมันใจและเชื่อนโยบายของรัฐ พอได้รู้จักและเริ่มเรียนรู้ก็เลยเริ่มหมดศรัทธาต่อนโยบายของรัฐ

“เริ่มมองเห็นว่า นักการเมือง ข้าราชการ ต่างคนต่างมาทำงาน รับเงินเดือนแล้วก็ไป เริ่มมองเห็นว่าไม่มีใครช่วยเราอย่างจริงจัง ก็เลยชวนคนจัดเวที ร่วมออกแบบอนาคตของกระแสดินธุ์ แต่พอพูดว่าจัดการอนาคต มันดูใหญ่เกินไป ก็พูดให้ง่ายว่า จัดการเรื่องที่ไม่เข้าทำให้เข้าทำ” น้ำตัวนเล่า



“คนมีรายได้ อย่างน้อย ตื่นมาตอนเช้าก็จะอารมณ์ดี” เป็นความคิดของนางสุรรัตน์ ชัยเชื้อ คนทำงานภาคประชาสังคมของอำเภอกระแสดินธุ์อีกคน หลังจากเข้ามาช่วยทำงานน้ำดื่ม และเริ่มมองเห็นปัญหา

ที่สุรรัตน์เล่าว่า หลังจากเรียนที่กรุงเทพและทำงานอยู่ที่โนนหลายปี ช่วงปี พ.ศ.2540 ปัญหาฟองสบู่แตก เศรษฐกิจไม่ดี เลยออกจากงาน มาค้าขายส่วนตัว กลับมาอยู่บ้านครึ่งปี มาเจอน้ำดื่ม กำลังทำสัจจะวันละบาท น้ำดื่มเลยชวนมาทำ ให้เป็นเลขากลุ่มสัจจะ ออกไปประชุมหลายๆ ครั้งก็มองเห็นปัญหา เลยตั้งเป้าไว้ว่าอยากช่วยชุมชน คิดว่าทำยังไงก็ได้ ที่ทำให้คนในชุมชนของเรา ตื่นมาตอนเช้าแล้วมองเห็นวิถีหาเงิน อย่างน้อยวันละ 100 บาท ก็ยังดี เพราะคิดว่า คนมีรายได้ อย่างน้อยตื่นมาตอนเช้าก็จะอารมณ์ดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีปัญหาอะไร ก็จะกลายเป็นเรื่องเล็ก

“ปี พ.ศ.2549 น้ำดื่มเริ่มทำแผนชุมชน 4 ภาค ได้เริ่มทำด้วยเรื่องของการทำบัญชีครัวเรือน ต่อสู่ความยากจน ABC ทำงานถึงปี พ.ศ.2553 เลยได้เห็นอะไรมากขึ้น ประกอบกับตอนนั้นมีโครงการต้นกล้าอาชีพ ช่วงเวลา 3 เดือนที่ทำได้เจอกันทุกวัน เลยได้คุยกัน จนเห็นชัดขึ้นว่า คนที่มีรายได้จากอะไรบ้าง รายจ่ายกับอะไรที่ใช้มากๆ เลยเอาไปวิเคราะห์กับชาวบ้าน จนชาวบ้านรู้เห็นภาพ ถึงตอนนี้ไม่ต้องทำบัญชีครัวเรือนแล้วก็ได้ เพราะรู้แล้วว่ารายรับรายจ่ายจากอะไรส่วนไหนอย่างไร เพราะเขารู้แล้วว่าอะไรจำเป็น ไม่จำเป็น ต้องประหยัดอะไรส่วนไหน และเห็นชัดเจนจากการทำบัญชีครัวเรือนว่า ชาวบ้านสามารถมาจัดการตัวเองได้เลย” ที่สุรรัตน์ เล่าถึงความสำเร็จแรกที่เห็นชาวบ้านลงมือทำและมองเห็นปัญหา จนนำไปสู่การแก้ไขปัญหาของตัวเองได้

ที่สุรรัตน์เล่าต่อว่า เริ่มแรก ตัวเองไม่ได้ทำบัญชีครัวเรือน แต่พอเอาไปสอนคนอื่น ถ้าตัวเองไม่ทำ ก็รู้สึกว่ามันไม่เต็มปาก เลยกลับมาลงมือทำบัญชีครัวเรือนของตัวเอง เริ่มเห็นชัดว่า เกิดอะไรขึ้น พุดได้เต็มปากยกตัวอย่างได้จากประสบการณ์จริงของตัวเอง คำตอบที่ได้ คือ ต้องประหยัดส่วนไหนยังไง และจากที่ตัวเองตั้งเป้าการทำงานไว้ว่า อยากให้คนชุมชน

มองเห็นช่องทางการหารายได้ เราได้ข้อมูลจากการออกไปทำงานข้างนอก เรื่องแผนพัฒนาภาคใต้บ้าง เรื่องความมั่นคงทางอาหารบ้าง เรื่องความปลอดภัยทางอาหารบ้าง และเนื่องจากตัวเองเป็นคนทำกับข้าวเองในครัว มีโอกาสได้คุยกับคนหาปลา ปลุกผักเลี้ยงสัตว์โดยตรง ข้อมูลที่ได้ก็นำมา ประกอบกับข้อมูลส่วนอื่น โดยเฉพาะข้อมูลเรื่องสัจจะวันละบาท และตอนนั้น ตัวเองเป็น อสม.ด้วย เลยได้ข้อมูลหลายส่วน เลยเห็นว่าเรื่องอาหารการกิน มันไม่ปลอดภัย เลยคิดว่าจะเน้นให้คนทำเกษตรอินทรีย์ ซึ่งเกี่ยวโยงบัญชี ครัวเรือนด้วย เพราะลดต้นทุนในการผลิต เริ่มต้นทำว่า ‘กินอยู่อย่างไร ให้สุขภาพดี’ โครงการปีเดียวงบประมาณของ สสส. ในปี พ.ศ.2552 กิจกรรม ที่ทำเป็นการบอกให้ชาวบ้านรู้ว่า ทำอย่างไรให้ตัวเองสุขภาพดี เพราะจาก ข้อมูลที่ได้ พบว่าคนป่วยเป็นโรคนั้นโรคนี้นั้นมาก คุยเน้นในเรื่องของการทำ เกษตรอินทรีย์

น้ำต่วนเสริมพีสุวีรัตน์ว่า เวลาทำเราเชิญพยาบาลมาให้ความรู้ ในส่วนที่เป็นข้อมูลวิชาการ โจทย์คือ กินอยู่อย่างไรให้สุขภาพดี ไม่เพียง แต่ชาวบ้านจะรับรู้ข้อมูลที่เป็นวิชาการอย่างเดียว สุดท้ายชาวบ้านก็รู้ว่า คนที่ไม่ได้ทำงานราชการสามารถทำเรื่องแบบนี้ได้ เป็นการเปิดมุมมองใหม่ ให้กับชาวบ้านได้มีความมั่นใจอีกด้วย สรุปเรื่องบัญชีครัวเรือน คือ ทำให้ คนรู้จักตัวเองนั่นเอง

จากการตั้งข้อสังเกตการทำงานของรัฐภาคโครงการต่างๆ อย่าง เช่น การขึ้นทะเบียนคนจน น้ำต่วน พบว่า ขึ้นทะเบียนแล้วก็ไม่มีข้อมูล อะไรเลย ทำให้เกิดคำถามทันทีว่า จนแล้วยังไง ขึ้นทะเบียนแล้วยังไง คนต้องรอความช่วยเหลือ นั่งแบมือรอ เลยคิดว่า ทำยังไงให้ชาวบ้านรู้จัก ตัวเอง ถ้าจะช่วยตัวเองแบบมีศักดิ์ศรีสักหน่อย ควรทำอย่างไร แต่บัญชี ครัวเรือน เราเน้นว่า ทำบัญชีแล้วต้องจัดการตัวเองได้ เช่นเราเป็นหนี้ พอเห็นว่าเป็นหนี้มาจากส่วนไหน เราก็จะคิดหาวิธีเพื่อปลดหนี้หรือวิธีที่ ช่วยเหลือตัวเองได้ ต้องลดรายจ่ายตรงไหน ต้องเพิ่มรายได้ตรงไหน ไม่ได้ เน้นให้ชาวบ้านไปขอความช่วยเหลือจากคนอื่น และหลังจากนั้นเราก็ทำเรื่อง สุขภาพมาตลอด

ที่สุรารีรัตน์ยกตัวอย่างกิจกรรมอีกกิจกรรมที่เกี่ยวกับสุขภาพ มาเล่าว่า ตอนนี้นหันมาทำเรื่องยา เรื่องสมุนไพร เพราะเห็นแล้วว่า มีผลต่อสุขภาพ ประหยัดและทำให้คนมีรายได้ มาทำเรื่องสุขภาพ ก็เลย เน้นเรื่องของเกษตรอินทรีย์ด้วย เพราะบ้านเราส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ เกษตรกรรม และที่หันมาทำเรื่องความมั่นคงทางอาหาร เพราะเห็นแล้วว่า ที่นี้มีความหลากหลายทางชีวภาพ พวกเปิดโล่ง พวกเกษตรเคมี พวกน้ำเสีย ปล่อยทิ้งลงแหล่งน้ำ เรื่องเหล่านี้จะทำให้แหล่งอาหารหายไป สภาพอากาศ และการไหลเวียนของน้ำอาจจะเป็นส่วนหนึ่งที่มีส่วนทำให้ปลาและสัตว์น้ำ ลดน้อยลง หลายอย่างที่ทำตอนนี้ เลยมุ่งไปที่สิ่งแวดล้อมด้วย การเพิ่ม รายได้ให้คน การลดต้นทุนในการทำอาชีพ การรักษาฐานผลิตและความ มั่นคงทางด้านอาหาร รวมไปถึงเรื่องของเมล็ดพันธุ์ เพราะจากการเก็บ ข้อมูลเราพบว่า ในหนึ่งปี เกือบหนึ่งล้านบาทสำหรับการซื้อเมล็ดพันธุ์ นี้เฉพาะซื้อเมล็ดพันธุ์ข้าวอย่างเดียว ยังไม่รวมถึงเมล็ดพันธุ์พืชชนิดอื่น



“เมื่อได้ข้อมูลแล้ว ก็นำไปแจ้งให้ชาวบ้านรู้ เมื่อชาวบ้านได้รู้ข้อมูล
ตรงนี้ อย่างน้อยจะได้หาวิธีการ ถึงแม้ในเริ่มแรกจะยังรวมเป็นกลุ่มเป็นก้อน
ได้ไม่มาก แต่ในเมื่อมีข้อมูลแล้ว ทุกคนก็เห็นด้วย และมีคนเริ่มเก็บเมล็ด
พันธุ์เอง แม้จะเก็บได้ช่วงระยะเวลาสั้นๆ ทำฤดูต่อฤดู แต่ก็หมุนเวียน
ได้ตลอด นอกจากคนที่ทำเยอะๆ เป็นร้อยไร่ อย่างนั้นเขาจะต้องซื้อเมล็ดพันธุ์
ระบบนายทุน เน้นความสะดวก แต่คนที่ทำลิบไร่ลงมา มีการเก็บเมล็ดพันธุ์
ไว้เยอะแล้วตอนนี้ หรือไม่กี่ชื้อขายเมล็ดพันธุ์หมุนเวียนกันในชุมชน และ
เริ่มคิดเริ่มหา เพราะว่าแถวนี้น้ำท่วม เริ่มคิดหาเก็บเมล็ดพันธุ์ข้าวพื้นบ้าน
แต่มีข้อจำกัดสามารถทำได้เฉพาะนาปี ถ้านาปรังจะปลูกข้าวพันธุ์อื่นๆ ที่ไม่ใช่
พันธุ์พื้นเมือง”

น้ำตวนเสริมว่า หลังจากทำเรื่องสมุนไพรรักษาและกินอยู่อย่างไร
ให้มีสุขภาพดี เหมือนกับการได้แนะนำตัวเอง มีทั้งกำนันผู้ใหญ่บ้านมา
ร่วมด้วย แต่พวกเขาออกไปข้างนอกไม่ได้ ที่เราก็ก่อนเหมือนกับการไปเติมเต็ม
ให้หน่วยงานที่ยังตกสำรวจ เช่น ตอนภัยพิบัติ มีหลายครอบครัวที่ไม่มี
บัตรประชาชน เลยเข้ารับการช่วยเหลือจากทางการไม่ได้ ก็เกิดคำถามว่า
ทำไมเราต้องซื้อคำสั่งจากกรุงเทพทั้งหมด เพราะเรารู้ว่าคนบ้านเรา
ไม่ใช่ใครมาจากที่ไหน พอเขาไม่ได้รับการช่วยเหลือ แต่พอดีทางเรามีเครือข่าย
อยู่ และเข้าพบนายก อบต. แจ้งว่าต้องการของอะไรบ้าง แต่เราก็จะบอก
นายกกว่า ของที่ขอมานี้ไม่ได้นำไปแจกคนทั่วไป แต่เอาไปแจกคนที่ตก
สำรวจ คนแก่ที่ไม่มีบัตรประชาชน ต้องช่วยเหลือให้ของเขา ให้แบบไม่มี
เงื่อนไข ไม่ว่าใครก็ตามที่ได้รับผลกระทบจากภัยพิบัติ ก็รับของช่วยเหลือ
ไปเลย พอเราทำแบบนี้ เวลาที่เขาเดือดร้อน เขาจะบอกเราว่าเกิดอะไรขึ้น
ยิ่งทำเรื่องสวัสดิการแค่เอาเงินไปให้เขาลงทุนร้อยแปดสิบบาท ได้คืนตั้ง
สองพันห้าร้อยบาท เพราะแค่หกเดือนเอง สุดท้ายถ้ามีแต่ให้ ทุกโครงการ
จะมีปัญหากระทบ



“การเข้ามาทำงานตรงนี้ แค่คิดที่จะเปลี่ยนแปลงวิธีคิดของคนให้ตกผลึกว่า ชีวิตนี้ไม่ต้องรอคำสั่งอะไรมากมาย ให้กำลังใจ พุดีให้ความมั่นใจกับทุกคนว่า ทุกคนเก่ง ไม่ต้องกลัวที่จะแสดงออกและแสดงความคิดเห็น เพราะทุกคนเก่ง เพียงแต่ไม่มีโอกาสได้มาพุดคุย และในแต่ละครอบครัวไม่มีใครรู้และจัดการได้ดีที่สุดเท่าตัวเอง ลองมาคุยมาจัดการกัน” น้ำตื้นเผยหัวใจของการทำงาน

น้ำตื้นเล่าย้อนกลับไปให้เห็นว่า ที่ผ่านมากิจกรรมในตำบลเชิงแส สร้างแหล่งอาหารในพื้นที่อย่างไรบ้าง ช่วงแรกของโครงการ คือ กู้วิกฤตที่เขียนโครงการเพราะมันมีปัญหา ปัญหาก็ได้มาจากการทำบัญชีครัวเรือนหรือจากการสอบถาม พบว่าค่าใช้จ่ายเยอะขึ้น ทั้งลูกเรียนหนังสือ และข้าวของราคาแพงขึ้น เลยพุดทักแถมหยอกว่า ก็ดีแล้ว คุณมีเงิน ตะใคร้ก็ยั้งซื้อ ทั้งๆ ที่มีที่ปลูก สถานการณ์ข้าวของแพงขึ้นเรื่อยๆ อาหารทะเลก็รู้ว่าแซ่ฟอร์มมาลีน กลุ่มคุ้มครองผู้บริโภคมาให้ข้อมูล เรามีสปาพรุ เรามีคลอง

แต่เราฆ่าปลา เราใช้สารเคมี ปู๋ย ในนาข้าว ชักน้ำจากคลองมาใช้ แล้วชักน้ำ ปล่อยกกลับลงคลอง ปลาหลายชนิดสูญพันธุ์ ชาวบ้านจะเริ่มมองเห็นว่านี่คือความทุกข์ร่วมกัน อนาคตจะมีปัญหา

“วิเคราะห์สถานการณ์ในชุมชนให้เขาฟัง เรื่องปัญหาปากท้อง เรื่องอาหาร เพราะทำเรื่องแบบนี้ ประเด็นมันน่าสนใจ ใกล้เคียง เมื่อผู้ใหญ่บ้าน กำนันร่วมด้วย ก็เกิดกติกาชุมชนขึ้น ทุกคนช่วยเป็นหูเป็นตาเฝ้าระวัง ตอนนี้เจอปัญหาแล้งและน้ำเสีย เพราะสัตว์น้ำตายเกลี้ยง กำลังกู้สถานการณ์ ด้วยการใช้อีเอ็มบอล เพื่อรักษาคลอง แต่ยังไม่มีความได้แต่เตรียมไว้บ้างแล้ว เวลาทำงานต้องมองงานที่ผ่านมามีด้วย ไม่ใช่ทำงานที่หนึ่งผ่านแล้วก็ไปทำงานที่สองโดยไม่สนใจงานแรกก็ไม่ได้อีก เพราะงานแต่ละงานเกี่ยวโยงกัน รักษาฐานอาหารสุดท้ายไว้ให้ได้ก่อน แต่ตอนนี้คนเริ่มรู้สึกทุกข์ร่วม เป็นเจ้าของร่วม ก็จะช่วยกันรักษาปกป้องพื้นที่ตรงนี้ได้”

ส่วนที่สุริยรัตน์สะท้อนให้เห็นว่า กิจกรรมที่ทำและได้รับความร่วมมือ ต้องคิดด้วยว่า ทำแล้วต้องให้เกิดรายได้ด้วย เพราะคนต้องกินต้องใช้ ถ้าทำแล้วไม่เกิดรายได้ คนก็ไม่เห็นความสำคัญ เพราะฉะนั้น เรื่องรายได้จำเป็นต้องเอาเข้ามาเกี่ยวข้องด้วย เพื่อเป็นแรงจูงใจ เวลามีคนเข้าร่วมสักร้อยคน เกิดการเปลี่ยนแปลงสัก 5 คน ถือว่าได้กำไรแล้ว แต่วิธีการที่ให้คนมาร่วม ต้องใช้เทคนิคหลายๆ ด้าน

และจากการทำงานอยู่ในชุมชนมานาน ทั้งยังมีข้อมูลเกือบครบทุกด้าน และปัญหาที่พบเจอระหว่างทำงานนั่นเอง เป็นแรงผลักดันให้หันมาคิดหาทางออก โดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง เพราะในพื้นที่มีกิจกรรมอาชีพทางการเกษตร ปลูกผักเลี้ยงสัตว์ รวมไปถึงอาชีพที่เป็นหนึ่งเดียวกับวิถีชีวิตมายาวนานอย่างการทำน้ำตาลโตนด โดยเลือกวัดเอกราชเป็นศูนย์กลางในการเริ่มต้น เริ่มด้วยเรื่องใกล้ตัว คือ เรื่องของอาหาร การกิน เรื่องของสุขภาพนั่นเอง พร้อมทั้งมีเป้าหมายเพื่อยกระดับวัดเอกราชให้เป็นศูนย์เรียนรู้ของคนในชุมชนและนอกชุมชนด้วย

น้ำต่วน ยกตัวอย่าง ที่ดินที่เจ้าอาวาสซื้อ เจ้าของที่ถามว่าซื้อที่ไปทำอะไร ท่านเจ้าอาวาสบอกว่า ปลูกผักอินทรีย์ เกษตรอินทรีย์ หยอกเล่นกันว่า พอแก่ตัว ใครนำอะไรมาถวายก็กินทั้งนั้น ไม่นานก็ตาย จึงปลูกกินเองดีกว่า เลยคุยกับเจ้าอาวาสว่า ตอนนี้กำลังทำเรื่องสุขภาพอยู่ ท่านว่าไม่มีน้ำเลยขุดบ่อขุดสระ แต่ไม่มีแรงงานทำ เราเลยคุยกันว่าให้เรียกประชุมคนที่มาถือศีลปฏิบัติธรรม เพราะมากินนอนอยู่ที่วัดเลย ให้ช่วยกันปลูกช่วยกันทำ

หลังจากพูดคุยได้ข้อมูลจากน้ำต่วนและพี่สุรวิรัตน์พอสมควรแล้ว อีกสัปดาห์ถัดมาได้มีโอกาสไปเยี่ยมและเก็บข้อมูลในเชิงเสถียรอีกครั้ง เพื่อจัดทำเป็นแผนที่ชุมชน ซึ่งมีหลายคนที่อยู่ในชุมชนยังชีพด้วยอาชีพตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง

ได้เริ่มต้นชมวงที่มีอายุร่วมยี่สิบปี ซึ่งเป็นพี่ชพี่นุญที่นายประสิทธิ์และนางวิสิทธิ์ บุญมณี สองสามีภรรยา ร่วมกันปลูกบุกเบิกในยุคแรกๆ ของการเริ่มทำสวนผสมผสาน เนื้อที่สี่ไร่ พื้นที่สองไร่แบ่งปลูกข้าวอินทรีย์



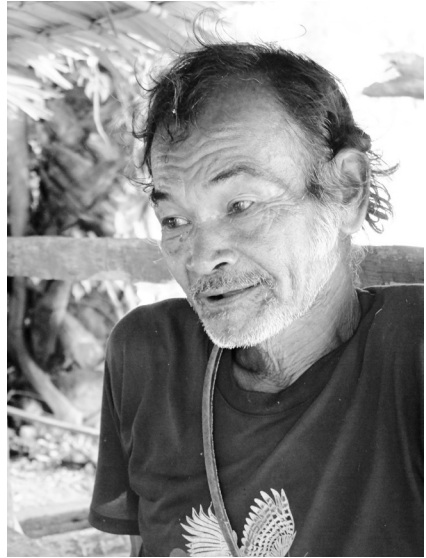
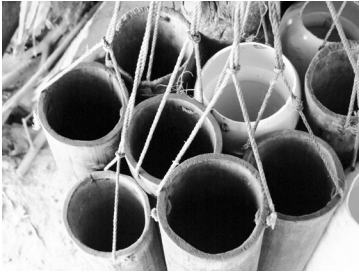
แตงกวา ผักไถ่กิน พอปล่ามโต แสงแดดไม่ทั่วถึง เลยกปลูกผักอะไรไม่ได้ นอกจากปลูกไวกิมนอก

“รายได้จากเกษตรผสมผสาน ในแต่ละวันมีคนต้องการซื้อเยอะกว่า ของที่ขาย ผลผลิตออกไม่ทัน โดยเฉพาะหน่อไม้ รายได้เฉลี่ยในแต่ละวัน อย่างน้อยร้อยบาท เพราะบางวันไม่มีรายได้เลย บางวันได้เยอะ เฉลี่ยสอง ร้อยบาทต่อวัน แต่ถ้าทุกอย่างในสวนได้ขายพร้อมๆ กัน ก็ได้หลักพันบาท ในหนึ่งวัน” ป้าวิสิทธิ์เล่าด้วยใบหน้าอิ้มเอิบ

ลุงประสิทธิ์บอกว่า นอกจากพืชผักแล้ว ยังเลี้ยงไก่ เลี้ยงเป็ด เลี้ยงวัวด้วย ตอนนี้กำลังทำบ่อเพื่อจะขยายพันธุ์ลูกกบเอง

เมื่อถามว่าความสุข อยู่ตรงไหน ป้าวิสิทธิ์รีบตอบเลยว่า ความสุขอยู่ตรงที่เราได้เห็นพืชสีเขียว ได้เห็นผลผลิตออกทุกวัน ได้เห็นลูกปลา ลูกกบโตวันโตคืน ต้นไม้ก็ออกดอกออกผล ไม่ใช่สารเคมี เราเก็บกิน ก็สบายใจ





ขณะรถผ่านทุ่งนา ชาวกำลังแตกใบเขียวไปทั่วทุ่ง มีเพียงต้นตาลโตนด เท่านั้นที่ยืนเด่น เดินลัดเลาะกันไปตามคันนา เพื่อไปพูดคุยกับลุงแซม วงศ์ทอง

ในขณะที่เจ้าของสวนไม่อยู่ เดินดูรอบๆ หนา ดอกบัวกำลังจะหุบ เป็ดว่ายน้ำอยู่ใกล้ๆ หมาเห่าคนแปลกหน้าไม่หยุดหย่อน มะม่วง กลัวย มะม่วงหิมพานต์กำลังออกลูกออกเครือ แม่ไก่นอนกกไข่อยู่ในเล้า กลิ่นหอม น้ำตาลเคี้ยวลอยขึ้นมาจากกระทะ

ลุงแซม เล่าว่ายี่ดออาชีพทำน้ำตาล ลูกตาลมาตั้งแต่อายุสิบเจ็ดปี ตอนนี้อายุหกสิบสี่ปีแล้ว แต่ยังคงแข็งแรงเกินอายุ ช่วงวันเวลาทำงาน คือ ช่วงที่ฝนไม่ตก จะมีสองช่วง คือ ช่วงฉิมพลัด คือตั้งแต่เดือนหกถึง เดือนสิบและช่วงฤดูหายน คือตั้งแต่เดือนยี่ถึงเดือนหก แต่ถ้าฝนตกวันไหน ก็ทำไม่ได้เพราะน้ำฝนจะลงไปนกระบอกน้ำตาล

ราคาน้ำตาลเคี้ยว ปีบละเก้าร้อยห้าสิบบาท แต่ถ้าน้ำตาลเคี้ยว ที่เอาไปทำขนมลา จะแพงกว่า ราคาปีบละหนึ่งพันบาท ส่วนลูกตาล ถ้าทำ

ทั้งวันได้ประมาณหนึ่งร้อยลูกร ราคาส่งลูกละสิบบาท ช่วงลูกตาลแพงได้ถึงลูกละยี่สิบถึงยี่สิบห้าบาท ทั้งทำน้ำตาลและลูกตาลลุงแซมจะเช่าต้นตาลเป็นรายปีแล้วแต่ปริมาณ กะๆ เอา มีตั้งแต่เช่าสามร้อยถึงสามพันบาทต่อปี แม่ค้ามารับถึงบ้าน ต้นตาลสิบต้นได้น้ำตาลยี่สิบถึงสามสิบปีต่อปี

“สามมือ คือสามวัน รวมๆ กันจะได้น้ำตาลหนึ่งปีบ โดยวันที่หนึ่งถึงสองเคียวลวกบอก เพื่อไม่ให้น้ำตาลเปรี้ยว วันสุดท้ายก็เคียวแห้งเป็นน้ำตาลเหลว” ลุงแซมเล่าไปพลางตัดน้ำตาลเคียวลวกบอกด้วยกระบวนการที่ทำจากกระบอกไม้ไผ่ แล้วค่อยๆ เทลงในกระทะ กลิ่นไอเต้จะมุกชวบกลิ่นน้ำลาย

เดินผ่านทุ่งนากลับขึ้นรถ รถวิ่งตามถนนที่มองไปทางไหนก็มีแต่สีเขียวของใบข้าวกับต้นตาล เราแวะกลางทางเพื่อพูดคุยกับนางปราณี วงศ์ทอง และนายวิชัย วงศ์ทอง

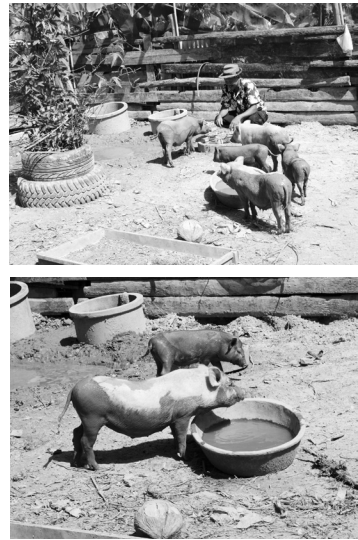
นายวิชัยนั่งเฉาะเปลือกลูกตาล แล้วโยนลงไปในกะละมัง นางปราณีทยอยหยิบเรียงวางลงในถาดอย่างเป็นระเบียบ ซึ่งมีลูกค้ำมารอรับลูกตาลนั่งอยู่ใกล้ๆ



นายวิชัย ปอกลูกตาลไปพลงเล่าไปพลงว่า เริ่มเลี้ยงวัวเป็นของตัวเองตั้งแต่ปี พ.ศ.2546 เริ่มจากสองตัวแม่ลูก ตอนนี้มีสี่ตัวแล้ว มีแม่วัวเจ็ดตัว ที่เหลือก็เป็นลูกมัน เกิดปีละตัว พอแม่วัวเกิดใหม่ ก็จะขายตัวที่ อายุหนึ่งปี ราคาสองหมื่นบาท พอได้น้องชายที่ คนซื้อจะมาซื้อถึงบ้านและคนขายตั้งราคาเองได้ ไม่พอใจราคาเราก็ไม่ขาย เลี้ยงตามธรรมชาติ แล้วยังมีนาร้าง ขายวัวได้ปีละประมาณเจ็ดตัว แล้วทำนาไว้กินสัไว้ทำลูกตาลขาย ต้นตาลของตัวเองประมาณร้อยต้น ทำน้ำตาลประมาณสิบตัน แต่ลูกตาลทำหมუნเวียนกันไปทุกวัน ใช้ไม้สอยไม่ต้องป็น

หน้าบ้านของน้ำต่วน กั้นเป็นคอกเล็กๆ ด้วยตาข่ายและไม้ แบ่งเป็นสองฟาก สำหรับเลี้ยงหมูและไก่ น้ำต่วนคุ้นเคยกับไก่และหมู สามารถเดินไปอุ้มไปจับได้เกือบทุกตัว

เรานั่งคุยกันข้างคอกหมูคอกไก่น้ำต่วน ฟังเสียงไก่เสียงหมูไปคุยไป นานๆ ลมโชยพอได้กลิ่นขี้หมู รอบๆ คอกมีพืชผักกินได้และไม้ดอกไม้ประดับ ดูเป็นธรรมชาติ





นางเสริม ขุนไชยแก้ว ทำสวนผลไม้ผสม ถึงแม้จะอายุเจ็ดสิบสี่ปีแล้ว แต่ยังคงแข็งแรง ยิ้มแย้มแจ่มใส ร่าเริง เล่าว่าในสวนปลูกขนุน มะพร้าว กล้าย กระท้อน มะม่วงเขียวเสวย มะม่วงนาทับ มะม่วงลิ้นงูเห่า และมะม่วงเบา เนื้อที่ทั้งหมดสี่ไร่ เริ่มทำสวนผลไม้เมื่อปี พ.ศ.2536 เมื่อก่อนทำนาอย่างเดียว สหกรณ์การเกษตรมาช่วยเรื่องขุดและพันธุ์ ผลผลิตออกมากก็ขายในหมู่บ้าน วัด ใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ชีว๋ ชีว๋ไก่

“ได้ทำเกษตรแบบนี้ทำให้ป่ามีความสุขเพราะได้ออกกำลังกาย และได้เงินเกือบทุกวัน ชีว๋ที่อยู่บนถนนป่าเก็บกวาดหมด รายได้แต่ละวันได้มากน้อยตามแต่ของที่ขาย ตกวันละสามร้อยถึงสี่ร้อยบาท อยู่บ้านคนเดียว ลูกๆ ทำงานกันหมดแล้ว เป็นแม่ครัวประจำที่วัด และมีกิจกรรมเยอะของที่ปลูกก็สามารถทิ้งไว้ได้หลายวัน” ป้าเสริมเล่าอย่างอารมณ์ดี

นายแอบ ชัยเชื้อ เล่าว่า ปลูกผักริมถนน ปลูกไว้กินส่วนใหญ่ ผักกาด ผักชี มะระ ถั่วฝักยาว ไม้พ้อขาย คนส่วนใหญ่มาซื้อถึงบ้าน กินผักปลูกเอง ร่างกายก็ปลอดสารพิษด้วย ได้ทำได้ปลูกก็สบายใจ มีความสุขที่ได้ทำ

พี่สุรรัตน์บอกว่า มีอยู่คำหนึ่งที่ได้ยินบ่อย ‘ตื่นเช้าขึ้นมา ได้กินผักปลูกเองแล้วสบายใจ ได้ขายหรือไม่ได้ขายไม่สนใจ แต่เราได้กินผักปลอดสารพิษ’

นั่นเป็นเพียงอาชีพและกิจกรรมที่ซึ่งยังทำแยกส่วน ความสุขแยกส่วน แต่เพราะมีสิ่งดีๆ อาชีพที่เกิดจากวิถีชีวิตของคนเชิงแส้นั้น นำตัวนและหลายฝ่ายเห็นว่า น่าจะร่วมกันบูรณาการกับภาคส่วนอื่นๆ เพื่อยกระดับเชิงแสให้เป็นที่รู้จัก โดยการนำเรื่องที่โดดเด่นของเชิงแสพัฒนาไปสู่การท่องเที่ยว ตามวิสัยทัศน์ของอำเภอกระแสดินธุ์ว่า ‘กระแสดินธุ์ถิ่นท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ก้าวล้ำเกษตรอินทรีย์’

จากผลพวงอาชีพ การทำเกษตรอินทรีย์ และกิจกรรมอื่นๆ ที่เกิดขึ้นในเชิงแส ส่งผลให้เกิดความคิดที่จะผลักดันให้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวของอำเภอกระแสดินธุ์

ได้ร่วมเงาไฟลานวัดเอก จึงเกิดเวทีประชุมเพื่อหารือความเป็นไปได้ เรื่องการทำท่องเที่ยว เมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม ที่ผ่านมา นำตัวนกล่าวกันว่า ‘กระแสดินธุ์ถิ่นท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ก้าวล้ำเกษตรอินทรีย์’ ซึ่งเป็นเพียงคำพูด จะทำให้เป็นรูปธรรมได้อย่างไร





นำตัวซีไปยั้งแควรวางผักผลไม้ปลอดสารพิษด้านหน้าเวทิวา นี่คือผลผลิตจากการทำเกษตรแบบเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีหลากหลายมาก ถ้าจะทำเรื่องไร่นาสวนผสมให้เป็นแหล่งการท่องเที่ยวในอนาคต พอจะเป็นไปได้ไหม

เจ้าอาวาสวัดเอก ซึ่งยินดีให้วัดเป็นศูนย์เรียนรู้ของชุมชน ทั้งยังให้ความร่วมมือ และสนับสนุนส่งเสริมทุกกิจกรรมว่า ตอนนี่วัดเอกมีการปรับภูมิทัศน์หลายๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็นสถานที่ภายในวัด และสร้างรีสอร์ทเรียกว่า ธรรมะรีสอร์ท ไว้สำหรับคนชรา ผู้สูงอายุ คือ บ้านพักคนชราตนเอง และนโยบายของเจ้าอาวาสเน้นเรื่องสุขภาพ ก่อนหน้านี้ได้ซื้อยางล้อรถยนต์ แจกชาวบ้านที่อยู่รอบๆ และละแวกใกล้เคียงวัด เพื่อปลูกผักหลายๆ ชนิด รมรงค์ปลูกผักปลอดสารพิษ อีกทั้ง นโยบายของวัดเน้นการพัฒนาคนอีกด้วย โดยการให้เยาวชนบวชสามเณร เรียนหนังสือ ตอนนี้มีเจ็ดสิบกว่ารูป โรงเรียนหลวงพอเดิมประสิทธิ์วิทยา ในวัดมีศูนย์ฝึกสมาธิ มีกิจกรรมนั่งสมาธิ ฝึกปฏิบัติธรรม ด้านหลังเป็นที่พักคนชรา ถ้ามีคนมาพักมากขึ้น

เราก็จะเพิ่มขึ้นตามกำลังศรัทธาที่มี และภายในวัดยังปลูกสมุนไพร ปลูกหลายชนิด ประมาณหกสิบชนิด ที่ได้เห็นผลชัดที่สุด คือ มะพร้าว ตอนนี้มีประมาณแปดร้อยต้น

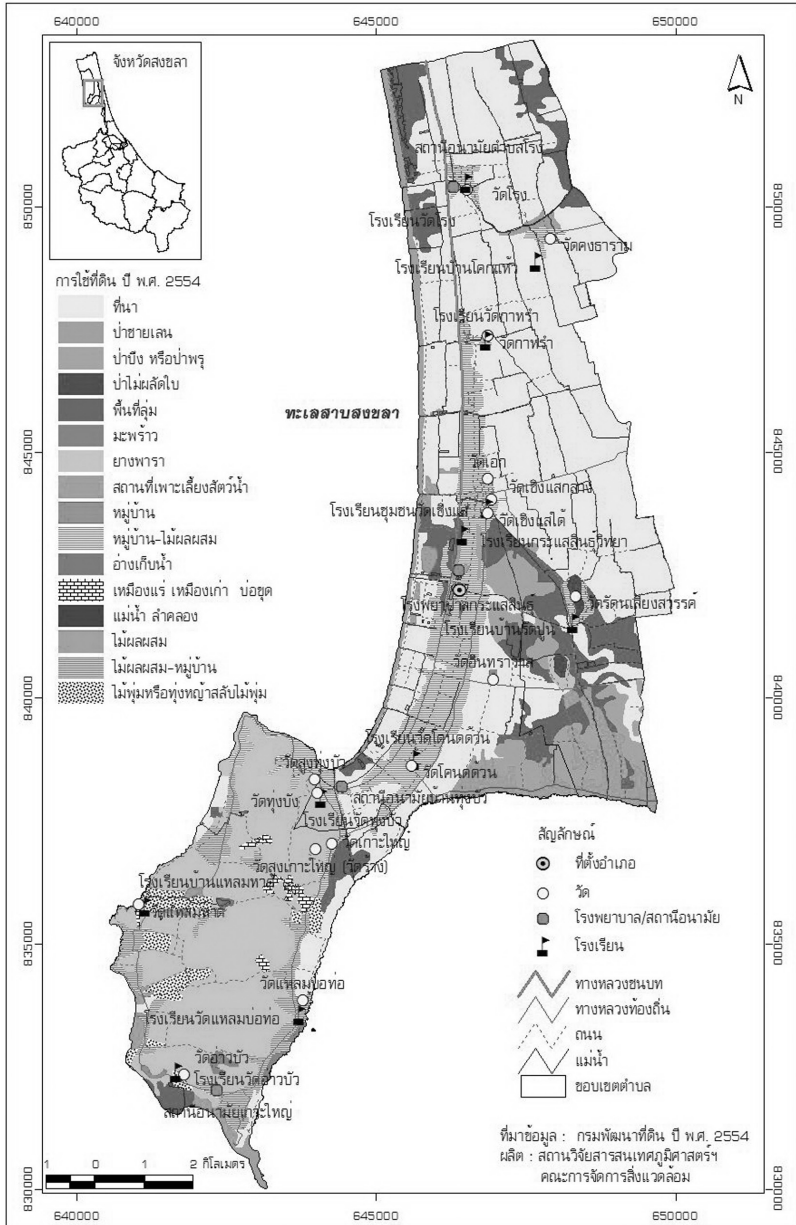
ทางด้านนายอำเภอชูศักดิ์ สะบานแยม เห็นด้วยกับการทำท่องเที่ยวเชิงเกษตร เชิงวัฒนธรรม เพราะการประกอบอาชีพ การทำมาหากิน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตที่ยังสามารถรักษาพื้นที่เดิมได้ไว้เป็นอย่างดี คงจะสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของกระแสสินธุ์ที่ว่า “ถิ่นท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ก้าวล้ำเกษตรอินทรีย์” ถ้าจะเอาวัฒนธรรมกับผลผลิตทางเกษตรอินทรีย์ มาผนวกรวมกันเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับคนในพื้นที่ เชื่อว่าสามารถทำได้ และวิสัยทัศน์ของกระแสสินธุ์มาถูกทางแล้ว เหมาะสมกับข้อมูลที่มี และคนที่จะช่วยขับเคลื่อนให้วิสัยทัศน์นี้เป็นจริง คือ เจ้าของบ้าน สิ่งที่สำคัญ ในฐานะเจ้าของบ้านต้องมีความพร้อมสำหรับการต้อนรับและรับมือกับนักท่องเที่ยวเสียก่อน

ทางด้านเกษตรอำเภอกล่าวได้ว่า ได้ส่งเสริมในการขุดไร่สวนผสม ให้กับทุกคน แต่ว่ามาช่วงหลังๆ ไม่ค่อยมีงบประมาณ ไม่ค่อยได้เข้ามาช่วยเหลือเท่าไร สินค้าทุกตัวที่ผลิตออกมา อยากแนะนำว่าการทำเกษตรอินทรีย์ต้องใช้ปุ๋ยที่ไม่เป็นสารพิษต่อผู้บริโภค เช่น ปุ๋ยหมัก มูลสัตว์ น้ำหมัก ทางเกษตรอินดีให้คำแนะนำและตอบทุกคำถามที่เกษตรกรหรือชาวบ้านต้องการ หรือขอคำปรึกษากับเกษตรอำเภอได้

ทางด้านสาธารณสุขกระแสสินธุ์ซึ่งมองไปในทิศทางเดียวกับหน่วยงานอื่นๆ ทุกสิ่งทุกอย่างสามารถบูรณาการได้ทั้งหมด ถ้ากระแสสินธุ์ปลูกผักอินทรีย์ทั้งหมด รับรองว่าขายได้หมด เพราะสาธารณสุขถือว่าเรื่องอาหารเป็นเรื่องที่สำคัญ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ไม่ต้องไปหาจากที่ไหน เพราะที่นี้อาหารปลอดภัย ผักสวนครัวรั้วกินได้ ปลูกผักกินเอง

“ถ้าจะพัฒนากระแสสินธุ์ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว มีหลายอย่างที่น่าสนใจ และทุกส่วนทุกฝ่ายมีส่วนร่วมได้ทั้งหมด ร้านอาหารผมกำลังพยายามเข้าไปดูเรื่องสถานที่ปรุง สถานที่ผลิต ผู้ผลิต ต้องมีสุขาภิบาลยังง

แผนที่อำเภอกระเสี่สินธุ์





ธนาคารในสวนยาง

ผลลัพธ์จากการ

ด้านความมั่นคงทางการเงินในช่วงภาพ

สู่สวนยางด้วยวงเงินเกษตรและเกษตรชาตุนี!

ราคายางพาราตกต่ำลดลงอย่างต่อเนื่อง หลังจากราคาพุ่งสูงทะลุหนึ่งร้อยบาทต่อกิโลกรัมเมื่อประมาณสองสามปีที่ผ่านมา นับเป็นแรงจูงใจมากพอให้เกษตรกรชาวสวนยางหันมาแปรสภาพสวนพีชชนิดอื่นเพื่อปลูกยางพาราเพิ่ม ทั้งเจ้าของสวนและลูกจ้างต่างพากันร่ำรวย บางคนซื้อข้าวของราคาแพงมาประดับบารมี แต่ก็น่าเศร้าใจ เพราะยังไม่ทันผ่อนราคาของหมดราคายางก็ตกฮวบลงมา ต้องขายของไปในราคาถูก และแถมมีหนี้สินเพิ่มมาให้เป็นการระอึก

ยางพาราพีชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยว ที่รัฐมีนโยบายสนับสนุนให้ปลูกอย่างต่อเนื่อง แต่รูปแบบการจัดการสวนยางพารานั้นได้ส่งผลกระทบต่อความหลากหลายทางชีวภาพ จนนำไปสู่ความเสี่ยงต่อทรพยากรอื่นๆ และปัญหาที่เห็นเด่นชัดขึ้นมาอีกอย่างในยุคราคายางพาราสามกิโลร้อย คือ รายได้จากยางพาราลดลงเกินครึ่ง แต่รายจ่ายยังต้องจ่ายเหมือนเดิมหรือมากกว่าเดิมตามสภาวะเศรษฐกิจที่ย่ำแย่

ถึงแม้ก่อนหน้านี้ ชาวสวนหลายคนมีความพยายามจะเปลี่ยนพีชเชิงเดี่ยวโดยการปลูกต้นไม้ชนิดอื่นร่วมไปในสวนยางด้วย แต่ทว่านโยบายของรัฐไม่สนับสนุน จึงไม่แปลกที่สวนยางจะมีแต่ต้นยางพาราเพียงชนิดเดียวถึงกระนั้น ยังมีบางคนที่พยายามพลิกสวนยางให้เป็นป่ายางได้สำเร็จ แต่ยังมีน้อยมาก

จากความพยายามของหลายฝ่าย ในการช่วยหาทางออกให้กับเกษตรกรชาวสวนยางพารา ถึงแม้จะไม่สามารถช่วยในเรื่องของการเพิ่มราคายางได้ แต่ก็ยังมีบางหน่วยงานพยายามในการช่วยให้ชาวสวนลดรายจ่าย โดยการผลักดันนโยบายของรัฐ ให้ปรับเปลี่ยนการจัดการสวนยางแบบปลูกพีชชนิดอื่นร่วมและหลากหลายมากขึ้น อย่างน้อยถ้าชาวสวนไม่ได้รับราคายางที่สูงขึ้น แต่ถ้ามีของกินของใช้จากสวนยางก็สามารถลดรายจ่ายได้อีกช่องทางหนึ่ง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปราโมทย์ แก้ววงศ์ศรี จากคณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ บอกว่า ความหลากหลายทางชีวภาพ

น้อยลง เพราะคนหันมาปลูกพืชเศรษฐกิจเชิงเดี่ยวมากขึ้น เพื่อต้องการ
ผลผลิตครั้งละมากๆ ให้เพียงพอต่อความต้องการของคนที่นับวันมีมากขึ้นๆ
จนการผลิตแบบเดิมๆ ไม่สามารถให้ผลผลิตที่เพียงพอต่อความต้องการ
ส่งผลให้เกิดการทำลายความหลากหลายทางทรัพยากรมากขึ้นด้วย คนก็มี
ตัวเลือกน้อยลง และต้องพึ่งพาระบบทุนทั้งหมด ชีวิตผันผวนอยู่กับราคา
สินค้า และผลผลิตซึ่งเราไม่สามารถรู้ได้ว่าปลอดภัยหรือไม่

อาจารย์ปรโมทย์ยกตัวอย่างให้เห็นว่า เรื่องการทำกิจกรรม ปลูกพืช
เลี้ยงสัตว์ แม้ตั้งใจจะทำให้ดี แต่กลายเป็นว่าทำลายความหลากหลายของ
ทรัพยากรแทน และทำลายตัวเราเอง เพราะเราเลี้ยงสัตว์ก็เลี้ยงกันไม่กี่ชนิด
ปลูกพืชเราก็ปลูกกันไม่กี่ชนิด พอเราจะปลูกพืชสักอย่าง เราก็ทำลายพืชอย่าง
อื่นหมด เช่น ปลูกยางพารา เราก็ปลูกแต่ต้นยาง พืชอย่างอื่นเราทำลายหมด
แต่ในอดีต ความหลากหลายทางชีวภาพเยอะมาก พืชสามารถเจริญงอกงาม
อยู่ในสวนโดยไม่ถูกทำลายทิ้ง



“พืชมีหลายชนิด เช่น พวกไม้ใช้สอย คือ เอามาใช้ทำอาคารบ้านเรือน พวกพืชสำหรับทำอาหาร ถ้าเรามาทำสวนแบบพืชเชิงเดี่ยว ของที่กินได้ใช้ได้ในสวนยางก็หายไปหมด เท่ากับเราไปทำลายภูมิคุ้มกันทางด้านอาหารของเรารวมไปถึงภูมิคุ้มกันทางด้านอื่นด้วย ไม้ใช้เฉพาะทางด้านอาหาร เพราะฉะนั้น ความเป็นอยู่ วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมก็เสียไป ไม้ใช้เพราะใคร เพราะตัวเราทั้งนั้น” อาจารย์ปราโมทย์อธิบาย

อาจารย์ปราโมทย์อธิบายต่อว่า ความเสียหายของสิ่งแวดล้อมเกิดจากตัวเราเอง มีอยู่สองสาเหตุ คือ หนึ่ง เราตั้งใจทำให้ดี แต่มันออกมาไม่ได้ สอง เราทำเพราะเรารู้เท่าไม่ถึงการณ์ ซึ่งคนที่รู้เท่าไม่ถึงการณ์ จะขยันมาก ใครว่ายังไงก็ทำ เชื้อหมดทุกอย่าง โดยไร้เดียงสา โดยรู้เท่าไม่ถึงการณ์ คนที่ตั้งใจทำก็หวั่นวาย กอบโกยอย่างเดียว อย่างเช่นพวกนายทุน เขาไม่ได้ทำเพื่อความอยู่รอด แต่เขาทำเพื่อหวังผลกำไร ทำสวนยางเป็น 100 ไร่ ชาวบ้านที่มีสวนไม้ก็ไร่ก็ทำตาม เพราะรัฐมีนโยบายส่งเสริมแบบนั้น ปัญหาที่เกิดขึ้นเพราะความหลากหลายทางชีวภาพหายไป ผลกระทบก็กลับมาหาเรา เพราะทุกอย่างทุกอย่างเราหวังปัจจัยภายนอกหมด เมื่อก่อนปัจจัยการผลิตอยู่ภายใน แม้แต่เรื่องปุ๋ย เราใช้ขี้วัว เพราะเราเลี้ยงวัว แต่ปัจจุบัน พอจะปลูกอะไรก็ต้องไปซื้อปุ๋ยมาใส่ มีพื้นที่เราก็ไม่ปลูกผักปลูกพืช ขายยางแล้วค่อยไปซื้อกิน เป็นปัจจัยภายนอกหมดเลย

“ผมคิดว่า จะมีแนวทางไหน คิดว่าอย่างพารามืออยู่ที่ไรในภาคใต้ ถ้าเราปลูกพืชได้หลากหลายในสวนยาง เท่ากับเรามีตู้เย็นที่มีชีวิตอยู่กับเรา เก็บกินได้ ถ้าเราปลูกเองกินเอง เราคงไม่ใช้สารเคมี ได้กินอาหารที่ดีปลอดสารพิษ เราไปซื้อมาจากข้างนอก เราไม่รู้เลยว่าปลอดภัยแค่ไหน ผมเลยสนใจ ธรณรงค์ ผลักดัน ทำวิจัยเกี่ยวกับเรื่องนี้ ซึ่งผมทำเรื่องนี้อยู่ก่อนแล้ว ทางอาจารย์พงศ์เทพ สุธีรัฐภูมิ จากสถาบันการจัดการระบบสุขภาพ (สจรส.) มาเชิญไปทำร่วมด้วย ผมก็ยินดี พอมาร่วมทำโครงการนี้ ผมก็ทำต่อได้เลย สิ่งที่ผมต้องทำคือ เสนอโดยพยายามผลักดันทางนโยบาย ซึ่งทางกองทุนสงเคราะห์การทำสวนยางเชิญผมไปพูดเรื่องวนเกษตร ผมไปพูดในประเด็น

จริงอย่างที่อาจารย์ปราโมทย์พูด วนเกษตรทำให้เกิดความหลากหลายทางชีวภาพ เพียงแค่นี้ก็แก้ปัญหาได้หมด ไม่ได้หมายถึงการทำให้เป็นป่า ปลูกเฉพาะที่เราจะใช้ประโยชน์ การปลูกต้นไม้ไว้ในสวนยาง หากเกิดพายุพัดแรง แต่มีต้นไม้อื่นเคลือยอยู่ด้วย ต้นยางก็ไม่ล้ม แต่ถ้ามีแต่ต้นยาง ลมพัดแรงๆ ก็ล้มได้โดยง่าย

อาจารย์ปราโมทย์กล่าวว่า ปัจจุบันกองทุนสงเคราะห์การทำสวนยาง หรือที่ชาวบ้านเรียกกันสั้นๆ ว่า สกย. ได้ปรับเปลี่ยนนโยบายให้เหมาะสมต่อการแก้ปัญหาจากการทำเกษตรเชิงเดี่ยวมาเป็นเกษตรผสมผสานโดยส่งเสริมการทำสวนยางสงเคราะห์แบบ 5 ซึ่งเป็นการทำสวนยางแบบผสมผสาน ชาวบ้านสามารถขอทุนสงเคราะห์ได้ สกย.จะกำหนดว่าพื้นที่หนึ่งไร่ ต้องมีต้นยางไม่น้อยกว่า 40 ต้น สามารถปลูกต้นไม้ชนิดอื่นร่วมในแปลงยาง โดยยังสามารถขอทุนสงเคราะห์ได้เหมือนเดิม สำหรับคนที่ได้รับทุนสงเคราะห์แบบเก่า แม้จะปลูกยางมาแล้ว ก็สามารถไปขอเปลี่ยนเป็นการทำสวนยางแบบ 5 ได้ แค่แจ้งให้ สกย.รู้ว่าจะทำแบบเดิม หรือแบบ 5

จากการปรับเปลี่ยนนโยบายของกองทุนสงเคราะห์การทำสวนยาง ในครั้งนี้ นับเป็นการเปลี่ยนแปลงที่ดีซึ่งนำไปสู่การทำสวนยางที่มีความหลากหลายทางชีวภาพมากขึ้น รวมทั้งได้แก้ปัญหาอื่นๆ ที่โยงใยกันเป็นวงจร รวมถึงปัญหาความยากจน

แม้ว่าการเปลี่ยนนโยบายใหม่ของกองทุนสงเคราะห์การทำสวนยาง ยังไม่รู้ว่าจะเริ่มยังไง ต้องทำอะไรบ้าง เหมือนความรู้ขาดตอนไปแล้ว ต่อไม่ค่อยติด แต่ก็ยังถือว่าเป็นโอกาสที่ดีที่มีนโยบายการทำสวนยางแบบ 5 เพียงแต่กองทุนสงเคราะห์ฯ ยังตั้งหลักไม่ได้

ไม่เพียงแต่กังวลกับการทำงานของกองทุนสงเคราะห์ฯ เท่านั้น อาจารย์ปราโมทย์ยังกังวลในส่วนของชาวบ้านเช่นกัน เพราะหวั่นใจว่าชาวบ้านจะไม่ทำตามนโยบายใหม่ของกองทุนสงเคราะห์ฯ เพราะกลัวปัญหาเรื่องได้น้ำยางน้อย รวมทั้งเอาแต่สบายจนติดนิสัยไม่ยอมคิดยอมทำอะไร ถ้าให้ปลูกต้นไม้เพิ่ม ก็คงไม่ปลูก ก็ไม่รู้จะโทษใคร อาจจะโทษการศึกษา แต่จาก

การศึกษาของอาจารย์การทำสวนแบบเดิมกับแบบ 5 ปริมาณน้ำรายได้เท่าๆ กัน แต่การปลูกแบบ 5 ความเข้มข้นของน้ำยางดีกว่าด้วย การจะทำให้ชาวบ้านสนใจ คิดว่าควรบังคับทางอ้อมด้วยการเก็บภาษี ถ้าปลูกหลากหลายชนิดก็ลดภาษี ถ้าปลูกยางอย่างเดียวก็คิดภาษีเพิ่ม เพราะเป็นการทำลายสิ่งแวดล้อม

ถึงแม้ว่ากองทุนสงเคราะห์ฯ เพิ่งเปลี่ยนนโยบายใหม่ ซึ่งชาวสวนที่ไม่เคยสนใจจะปลูกอย่างอื่นนอกจากต้นยางพารา อาจจะเริ่มสนใจบ้าง แต่ยังไม่อวยราย ซึ่งตามที่อาจารย์ปรามิโทย์กังวลอยู่นั้น มีความเป็นไปได้สูง เพราะเคยชินอยู่กับความสะดวกสบาย อย่างไรก็ตาม ก่อนที่จะมีนโยบายใหม่นี้ กลุ่มคนที่เห็นความสำคัญของวนเกษตร สนใจและลงมือทำก็ยังคงหาதுได้เป็นตัวอย่าง ซึ่งมีทั้งทำสวนแบบวนเกษตรและเกษตรชาติคู่

นายอาทร สุขสว่างผล เจ้าของสวนยางที่บ้านทุ่งงาย ผู้สนใจทำสวนยางให้เป็นป่า หรือวนเกษตร เล่าย้อนกลับไปในวันวัยเด็ก ซึ่งมีผลต่อความคิดความอ่านของเขาให้หันมาสนใจทำสวนยางแบบนี้ว่า ในวันวัยเด็ก เคยเห็นทุ่งงายที่อุดมสมบูรณ์ เมื่อก่อนทุ่งงายมีทั้งนาทั้งสวน ที่มาของชื่อทุ่งงายในสมัยที่คนเพิ่งมาตั้งรกรากนั้นเรียกเพี้ยนมาจากคำว่าทุ่งงาย คือ หมายถึงวิถีชีวิตที่เรียบง่าย ทำสวนทำนา ซึ่งตอนเด็กก็ยังคงเคยเห็น มีนา มีสวน ในน้ำมีปลา ในป่ามีนก หลังจากนั้นก็มีการทำสวนที่มีวิถีเปลี่ยนไป เลยคิดว่าทำไมตอนนี้



ในสวนถึงมีแต่ต้นยาง ทำไมไม่มีต้นไม้เหมือนตอนที่เราเป็นเด็ก ไม่มีอะไรให้ตื่นเต้นเลย เลยหันกลับมาทำสวนให้เป็นป่า

อาทรเล่าว่า ในปีนั้นฝนแล้งมาก ประมาณ พ.ศ.2547-2548 ในสวนยางขึ้นเป็นฝุ่นสีแดง เลยคิดว่าน่าจะปลูกต้นไม้ลงไปได้ ตอนนั้นไม่ได้คิดถึงผลผลิตจากการปลูกต้นไม้แซม แค่หวังจะให้ไม้ต้นไม้อื่นเพิ่มความชื้นให้กับดิน และร่มเงา เลยเอาต้นสละมาปลูกเป็นอันดับแรก เมื่อผ่านไปสักระยะหนึ่ง ก็พบว่าเราไม่จำเป็นต้องปลูกต้นไม้ทุกต้น ปล่อยให้ตัวเองตามธรรมชาติได้ มีต้นสะเดา ต้นมะ ตันทั้ง เป็นพวกไม้ป่า ปล่อยให้ตัวเอง

ต่อมาในปี พ.ศ.2556 โครงการอนุรักษ์เขาคอหงส์มาติดต่อเจ้าหน้าที่ที่ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีที่หมู่ 4 ตำบลทุ่งใหญ่ เอาเรื่องมาคุยกันในศูนย์ ซึ่งอาทรเป็นกรรมการอยู่ด้วยตอนนั้น ได้ข้อสรุปว่าจะทำสวนยางพาราแบบวนเกษตรกัน โดยทาง มอ.หาดใหญ่เข้ามาให้ความรู้



ซึ่งกรรมการของคุณย์ถ่ายทอดตำบลทุ่งใหญ่รับความคิดนี้มาแล้วนำมากระจายหาสมาชิกของแต่ละหมู่มาร่วมกัน ประมาณห้าสิบครัวเรือน และเริ่มขอต้นไม้มาปลูกกัน

ในสวนของอาทร อาทรเล่าว่าทำไปตามประสา ยังไม่ได้จัดการอะไร ทำส่วนตัว พอเริ่มมีเครือข่าย ก็มีกิจกรรมต้องทำ เพราะต้องไปเชื่อมกับเครือข่ายอื่นๆ ต้องไปติดต่อประสานงานกับหน่วยงานและองค์กรอื่นๆ ทุกคนก็อยากรู้ว่าเรากำลังทำอะไรกัน ต้องไปติดต่อเจ้าหน้าที่เกษตร กองทุนสงเคราะห์สวนยาง (สทย.) พัฒนาที่ดิน มอ. และป่าไม้ เพื่อจะได้ทำงานสะดวก

“ผมเพิ่งมาเป็นประธานกลุ่มรุ่นที่สอง เพราะทำงานอาสาจะมีคนเรียกใช้งานตลอด ช่วงนั้นผมก็ไม่มีภาระอะไรและผมทำงานอาสาเกือบทุกหน่วยงาน เป็น อกม. คือ อาสาสมัครเกษตรประจำหมู่บ้าน ของ สทย. เรียกว่าครูยาง งานอาสาสมัครจะไม่มีค่าตอบแทน ทำเพื่อเป็นการเชื่อมประสานระหว่างหน่วยงานกับชาวบ้าน ข้อดีของการเป็นอาสาสมัครหลายหน่วยงาน เวลาทำงานเลยง่ายและสะดวกขึ้น” อาทรเล่าถึงบทบาทของตัวเองอย่างมีความสุข

อาทรเล่าว่า เมื่อรวมกลุ่มสร้างเครือข่ายก็ไปศึกษาดูงานที่สวนนายวิฑูร หนูเสน หรือ ครูฑูรที่อำเภอตะโหมด จังหวัดพัทลุง เมื่อไปดูแล้วชาวบ้านก็เกิดความคิดอยากจะปลูกสละ ตะเคียน บางคนก็คิดรวมเลยกลายเป็นสวนแบบใหม่ขึ้นมา ส่วนของตัวเองปลูกสละในสวนยางก่อนแล้วพอไปดูสวนลุงฑูร เพิ่งรู้ว่าปลูกต้นไม้ใหญ่ๆ ลงในสวนได้ด้วย เลยกลับมาปลูกต้นไม้เพิ่ม

“พอเราวมเป็นกลุ่ม จะมีหน่วยงานต่างๆ เชิญไปทำกิจกรรมทาง มอ.ก็ชวนไปขายของที่ตลาดเกษตร มอ. ตอนนั้นยังไม่ว่าตัวเองจะเอาอะไรไปขาย สมาชิกเองก็ยังไม่มีความคิด ต้องรอให้ได้ผลผลิตก่อน ผมเลยเอาเมล็ดหลุมพอไปร่วมงาน” อาทรเล่าถึงจุดเริ่มต้นเล็กๆ เมื่อเริ่มขยายเครือข่ายกว้างขึ้น

นอกจากได้ปลูกและทำสวนของตัวเองแบบวนเกษตรแล้ว ถึงแม้จะยังไม่มีผลผลิตไปขายเหมือนคนอื่นเขา แต่อาทรบอกว่าสำหรับเขานั้นแค่ความคิดก็เป็นสินค้าแล้ว การทำวนเกษตรการพุดให้คนอื่นฟัง ถึงแม้จะไม่ได้คำตอบแทนกลับมาเป็นเม็ดเงิน แต่ถ้าเราพุดแล้วเขาเชื่อ เราก็คือว่าประสบความสำเร็จในการขาย

และนี่เป็นข้อแตกต่างระหว่างอาทรกับสมาชิกของกลุ่ม อาทรบอกว่า สมาชิกแต่ละคนคิดว่าต้องทำสินค้าขึ้นมาให้ได้ก่อนแล้วค่อยขาย

อาทรเล่าว่า เหตุผลที่ตอนนั้นเลือกปลูกสละเพราะว่า ได้ศึกษาหาข้อมูลแล้วว่า สละสามารถเติบโตในที่ร่ม พอรู้ว่าต้นไม้ใหญ่ชนิดอื่นก็สามารถปลูกได้ เลยทยอยปลูกจนเต็มสวน เขาคอหงส์ถือว่าเป็นแหล่งเรียนรู้เลย เพราะมีสวนอยู่ที่นั่น เดินขึ้นเดินลงก็เห็นทุกวัน มีต้นทุเรียนที่คนรุ่นทวดปลูกไว้เป็นร้อยปี สวนวนเกษตรก็คือสวนสมรมที่คนรุ่นปู่รุ่นยาของเราได้ทำไว้ ซึ่งเป็นองค์ความรู้เดิมของคนรุ่นทวด เพียงแต่เรามาตั้งชื่อให้สวยว่า



สวนวนเกษตร เมื่อก่อนคนรุ่นปู่ย่า ปลูกผลไม้ ทุเรียน จำปาะตะ แชม เข้าไปในป่า แต่พอยุคเรา เราปลูกต้นไม้ ผัก ผลไม้ แชมเข้าไปในสวนยาง คือเราจะพลิกกลับให้สวนไปเป็นป่า

“สวนประมาณสิบไร่ สวนแปลงอื่นๆ ก็จะปรับให้เป็นสวนวนเกษตร รายได้หลักมาจากยางพารา ส่วนที่ผมปลูกแชมเข้าไปไม่ได้สร้างรายได้มากนัก แต่เป็นส่วนที่ทำให้ลดรายจ่าย เพราะเราไม่ต้องไปซื้อจากที่อื่น มีทุกอย่างในสวน มะพร้าว ไข่ ผักสวนครัว ผักป่า ผักพื้นบ้าน ฯลฯ” อาทร์ชี้ให้เห็นว่าการทำสวนวนเกษตรช่วยลดรายจ่ายได้เยอะ

แม้ว่าคนเริ่มให้ความสนใจการทำสวนวนเกษตรเพิ่มขึ้น แต่ในช่วงที่อาหารลงมือแปลงสวนยางของเขาให้เป็นป่านั้น ยังถูกมองจากคนรอบข้างว่าเป็นคนไม่ปกติ เพราะฉะนั้นไม่ใช่เรื่องง่ายเลยที่จะไปชักชวนให้คนอื่นมาเข้ากลุ่มเพื่อทำสวนวนเกษตร

“ตอนทำใหม่ๆ มีคนหาว่าผมบ้า คนอื่นเขาพยายามทำให้สวนเตียนโล่ง แต่ผมกลับทำให้สวนรก คนในบ้านผมเข้าใจ ไม่ได้ว่าอะไร แต่คนข้างนอกเขาไม่เข้าใจ ผมเชื่อว่าถ้าเราทำไปเรื่อยๆ สักวันหนึ่งคนก็ต้องเห็น ไม่ใช่เฉพาะผมที่เจอปัญหานี้ ทุกคนที่หันมาทำอะไรแบบนี้ก็โดนมองว่าบ้าหมด แต่เราก้ยังทำแบบนี้ มีคนพูดถึงบ่อยๆ คนก็ทำกันมากขึ้น จนกลายเป็นเรื่องปกติ คนที่ค้านอยู่ตลอด เริ่มเห็นว่าการทำแบบนี้ก็เป็นเรื่องปกติ พอเขาเชื่อว่ามันเป็นเรื่องปกติ เขาก็จะหันกลับมาทำตาม เหมือนวาร์อ์ที่มีคนยืนยันก่อนว่ามันทำได้จริงและเป็นผลจริง” อาทร์เล่าไปหัวเราะไป

แต่อย่างไรก็ตาม อาทร์ได้เล่าถึงเทคนิควิธีการชักชวนคนอื่นเข้ากลุ่มว่า เริ่มโดยการใช้เพื่อน ชวนคนรู้จักที่เข้าใจการทำสวนแบบนี้ ตอนหลังคิดว่า สมาชิกหรือคนที่สนใจไม่จำเป็นต้องเข้ากลุ่มก็ได้ เพราะการเป็นสมาชิกมันเป็นภาระในการจัดการ เช่น เวลาหน่วยงานให้งบประมาณ ไม่สามารถแบ่งให้ทุกคนได้ เพราะมีไม่เพียงพอ เลยคิดว่าสมาชิกรุ่นใหม่ให้ความรู้แล้ว เขาสามารถปลูกต้นไม้ในสวนยางได้เลย ไม่จำเป็นต้องมาเข้ากลุ่ม เพราะกลุ่มยิ่งใหญ่ขึ้น ปัญหาที่มากขึ้น ให้แนวคิด ความรู้ หรือช่วยประสานงาน

กับหน่วยงานให้เขาทำงานได้สะดวกขึ้นจะดีกว่า เพราะเป้าหมายไม่ได้อยู่ที่มีสมาชิกมาก เป้าหมายอยู่ที่ให้คนที่สนใจเข้าใจแนวคิดแล้วนำไปปฏิบัติ

เมื่อผ่านขั้นตอนการชักชวนหรือแนะนำคนอื่นให้มาสนใจทำสวนวนเกษตรแล้ว อาหารบอกว่าไม่สามารถหยุดอยู่แค่นั้น เพราะต้นไม้ที่ปลูกเพิ่มในสวนยางเริ่มให้ผลผลิต จึงนำไปสู่การวางแผน เพื่อนำผลผลิตออกสู่ตลาด ถึงแม้จะมีไม่มาก แต่ทว่า ของหลายๆ คนในกลุ่มรวมกัน ก็เยอะพอสมควร

อาหารบอกว่า อาจารย์ประกาศ สว่างโชติ เป็นหมอฟันที่ มอ. ให้โจทย์มาว่า สินค้าของกลุ่มที่ไปขายในตลาดเกษตร มอ. จะต้องเชื่อมโยงกับการทำสวนวนเกษตรให้ได้ ก็เลยคิดเอาใบกระท่อม ใบทั้งมาใช้ห่อข้าวเหนียว เป็นบรรจุภัณฑ์ ขายเฉพาะวันศุกร์วันเดียว มีสมาชิกจะไปช่วยกันขายที่ตลาดนัดเกษตรกร ไม่ได้ขายที่อื่น เพราะถ้าเราขายของทุกวัน เราก็ไม่เป็นชาวสวนแล้ว เราจะกลายเป็นแม่ค้า วิถีชีวิตและวิธีการทำงานก็เปลี่ยนไป เพราะต้องมานั่งคิดวางแผนเพื่อขายของ ต้องคิดว่าทำอะไรให้ได้กำไร ถ้าเราเป็นเกษตรกรเหมือนเดิม เราแค่เอาของในสวนมาขาย

การทำสวนวนเกษตรดูผ่านเหมือนว่าต้องทำงานเพิ่มขึ้น ใช้เวลาทำงานมากขึ้น แต่เปล่าเลย กลับตรงข้ามกับที่คิด อาหารเล่าว่า การดูแลสวนเมื่อก่อนตอนที่ไม้แต่เฉพาะต้นยาง ต้องตัดหญ้า พอปลูกสละ ก็ไม่ต้องตัดหญ้าแล้ว ปลูกต้นไม้เพิ่ม งานก็น้อยลง ไม่ต้องไปตัดหญ้าอีก แค่เข้าไปเก็บเกี่ยวผลผลิตและดูแลบ้าง แต่ไม่ต้องทำอะไรมากเหมือนตอนมีแต่ต้นยาง





สวนนเกษตรของอาหาร ไม่ได้เป็นเพียงแหล่งประกอบอาชีพเท่านั้น เพราะอาหารบอกว่า ตอนนี้มีคนสนใจเข้ามาศึกษาเรียนรู้ แต่ส่วนใหญ่เป็น อาจารย์เป็นนักศึกษา ยังไม่ได้ถ่ายทอดให้คนทั่วไป แต่มีแนวโน้มจะพัฒนา เป็นศูนย์ศึกษาดูงานและถ่ายทอดความรู้ได้ไม่ยาก

ในสวนของอาหารดูด้วยสายตา พอจะแยกออกได้เป็นสามส่วน ส่วนที่มีเฉพาะต้นไม้อื่น ไม่มีสวนยาง ซึ่งมีต้นไม้พวกไม้ใช้สอย ต้นจิกนม ทั้ง หว่า เม่า หลุมพอ พะยอม ตะเคียน คอแห้ง ฯลฯ ไม้กินมีต้น จำปะดะ กระท้อน มะพร้าว ใฝ่ สละ ซึ่งต้นสละและจำปาจะปลูกแซม อยู่ในสวนยาง ส่วนที่เดินลงต่ำไปเป็นเหมือนที่ชุ่มน้ำ อาหารชุดทำร่องน้ำมีพวก ผักกูด ผักหนาม ผักเหลียง และมีต้นไม้ใช้สอยปลูกอยู่บนร่องดิน อาหารบอกว่าปล่อยตามธรรมชาติ จึงมีพวกกาฝาก มอส เฟิร์น ขึ้นคลุมลำต้น

“การทำสวนในชุมชนแบบนี้จะช่วยกันทั้งครอบครัว แต่การทำสวน สมัยใหม่ สามารถใช้เครื่องจักรและจ้างคนอื่นทำ เริ่มแรกเลยคือทำลาย ทุกอย่างเพื่อปรับพื้นที่ จอมปลวกก็ไม่เหลือ ร่องน้ำก็ถูกถม ของพวกนี้

มันมีผลต่อระบบนิเวศน์หมด แต่ในสวนของผมมีทุกอย่างครบ ไม่ได้ทำลายอะไรเลย เพราะไม่ได้ใช้เครื่องจักร ยกเว้นเครื่องตัดหญ้า ซึ่งตัดเฉพาะทางเดิน เพื่อความสะดวกในการเดินเท่านั้น พวกยาฆ่าหญ้าก็ไม่ได้ใช้ตั้งแต่เริ่มปลูกยางในปี พ.ศ.2535 ส่วนปุ๋ยเคมี ตอนหลังไม่ได้ใช้ เลิกใช้มาประมาณห้าปีแล้ว ผมว่าปุ๋ยไม่มีความจำเป็น เพราะสวนที่อยู่บนเขาคอกหงส์ไม่เคยใส่ปุ๋ยเลย พอถึงฤดูกลาง ผลไม้ก็ออกตามปกติ พวกใบไม้ทับถมกันกลายเป็นปุ๋ย การจัดการในสวน ถ้าเห็นแล้วว่าต้นไม้ไม่เติบโต เราก็กทำเป็นขั้นๆ เอาใบไม้มาวางไว้ที่โคน แต่มันช้าหน่อยตามกระบวนการทางธรรมชาติ”

อาหารเล่าว่า สำนักงานกองทุนสงเคราะห์การทำสวนยางจังหวัดนราธิวาส เคยมาดูงานที่สวน หัวหน้า สกย.พูดว่า ทำแบบนี้ดีกว่า เพราะที่นราธิวาส เจ้าหน้าที่ของ สกย. ไม่สามารถไปเดินตรวจสอบได้อาจจะโดนยิงเพราะฉะนั้น ถ้าส่งเสริมให้ปลูกต้นไม้ในสวนยางจะดีกว่า เพราะถ้าให้ปลูกเฉพาะต้นยาง เจ้าหน้าที่ก็ต้องลงตรวจบ่อยๆ เพราะชาวสวนชอบปล่อยให้สวนรก ปล่อยให้ต้นไม้ขึ้น เช่น สะตอ ลูกเนียง หรือผลไม้ ซึ่งผิดระเบียบของ สกย. ถ้าไปแก้ระเบียบของ สกย.จะง่ายกว่า ให้ปลูกยางแค่สี่สิบต้นต่อไร่ ที่เหลือจะปลูกอะไรแซมก็ได้ นี่คืองานที่สืบเนื่องมาจากการมาดูงานที่สวนยางของผม

นับว่าการทำสวนวนเกษตรของอาหารเป็นจุดเริ่มต้นของการปรับเปลี่ยนนโยบายของกองทุนสงเคราะห์การทำสวนยาง ที่อาจารย์ปราโมทย์ พูดถึงข้างต้น คือ การทำสวนยางสงเคราะห์แบบ 5 นั่นเอง

นอกจากนี้ สวนวนเกษตรของอาหาร ถึงแม้จะยังไม่พัฒนาไปถึงขั้นเป็นศูนย์เรียนรู้ แต่ทว่ามีคนมาดูงานและทำกิจกรรมที่หลากหลาย เช่น ทีมนักศึกษาปริญญาโท ปริญญาเอกจาก ม.อ. เข้ามาเก็บข้อมูลในหลายๆ เรื่อง บางกลุ่มเข้ามาเก็บตัวอย่างพันธุ์พืชท้องถิ่น บางกลุ่มเข้ามาเก็บข้อมูลพืชที่ใช้ทำอาหาร จนนำไปสู่กิจกรรมการทำกับข้าวจากผักตามธรรมชาติ

อาทรเล่าว่า มีนักศึกษาจาก มอ. มาที่สวน เพื่อเก็บข้อมูลและทำกับข้าวจากผักธรรมชาติ ตอนแรกมีการกำหนดเมนูอาหารมา แต่พอมมาถึงสวนไม่สามารถทำเมนูนั้นๆ ได้ เรากำหนดไม่ได้ว่าจะแกงอะไร ต้องดูว่ามาตรงช่วงฤดูกาลไหน ผักอะไรออก ก็ต้องทำเมนูนั้น พี่อาทรยกตัวอย่างการทำน้ำพริกใบมะกอก ก็ตรงกับช่วงที่ใบมะกอกร่วง

สวนวนเกษตร แคลงมือทำ ก็ได้อะไรมากมาย ตอบสนองการแก้ปัญหาความยากจน อย่างน้อยถึงไม่มีรายได้มากนัก แต่เป็นการลดรายจ่ายแน่นอน ความหลากหลายทางชีวภาพก็ค่อยๆ กลับคืนมา ลดการใช้สารเคมีที่ทำลายสิ่งแวดล้อม และแน่นอนความมั่นคงทางอาหารจะมีกินมีใช้อย่างไม่มีวันหมด

นอกจากนี้ ยังมีตัวอย่างการปลูกพืชร่วมยางอีกแบบ ที่มีลักษณะเหมือนและแตกต่างกับสวนวนเกษตรในบางเรื่อง นั่นคือ สวนเกษตรธาตุสี่ ที่สวนยางหลังบ้านของนายอภิรักษ์ หมดหลี หรือบังนันท์ มองไปจากที่ไกลๆ เห็นต้นไม้้งอกเป็นกระจุก โคนอยู่ติดกันสามต้นในหลุมเดียว รู้แต่เพียงมีต้นทุเรียน ต้นลองกอง และต้นมังคุด บังนันท์บอกว่าเป็นการปลูกพืชแบบเกษตรธาตุสี่ ฟังยังไงดูยังไงก็ไม่เข้าใจอยู่ดี

ก่อนที่บังนันท์จะอธิบายคำว่า เกษตรธาตุสี่ บังนันท์เล่าที่มาที่ไปของตัวเองที่ได้เข้ามาทำและคลุกคลีอยู่กับการทำสวนแบบนี้ว่า ไม่ได้ใช้ชีวิตอยู่ที่นี้นาน ไปทำมาหากินอยู่ในเมือง คำชาย รั้งจ้าง ทำทุกอย่างกันไปเรื่อยๆ เพิ่งกลับมาอยู่บ้านเมื่อปี พ.ศ.2540 หลังจากเกิดวิกฤตเศรษฐกิจฟองสบู่

“พอเอาตัวไม่รอด ก็นึกถึงพ่อแม่ คุยกับครอบครัว พ่อแม่ก็ให้กำลังใจและบอกว่า น่าจะกลับมาดูสิ่งที่พ่อแม่เราทำไว้ที่บ้าน แม้ว่าจะมีรายได้นิดเดียว แต่ก็มีเงินเก็บ พอคิดได้แบบนี้เลยลองกลับมาดู แล้วเป็นเหมือนที่คิดไว้ และมีคนมาสนใจเรื่องที่ปะทำเยอะ ปะหรน หมดหลี ทำสวนเกษตรธาตุสี่อยู่ที่ตำบลเขาพระ อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา เลยลองศึกษาว่าเกษตรธาตุสี่คืออะไร เป็นยังไง ยิ่งศึกษาลึกลงไปเท่าไร ก็พบว่าเรื่องของเกษตร

ธาตุสี่มันมีจิตวิญญาณ ไม่ใช่แค่การทำเกษตรเพียงอย่างเดียว แต่มันมีเรื่องราวของจิตวิญญาณ การใช้ชีวิตความเป็นอยู่ ยิ่งศึกษาก็ยิ่งสนุก เหมือนเจอของจริง พบของจริง เลยลงมือทำเลย” บังนันท์เล่าถึงที่มา แรงบันดาลใจ และจุดเริ่มต้นของการกลับมาเป็นชาวสวนแบบเกษตรธาตุสี่

บังนันท์เล่าว่า พอลงมือทำก็ถามปุ๊วะว่า ต้องทำยังไง ปุ๊วะบอกว่าไปหาต้นไม้ที่ไม่มีประโยชน์ ต้นอะไรก็ได้ในพื้นที่สวนที่ปุ๊วะแบ่งให้ทำไร่ ปุ๊วะบอกว่าเอามาให้ปุ๊วะหนึ่งต้น เริ่มทำแบบนี้ทุกวัน ในแต่ละวันจะนำต้นไม้ในสวนมาหนึ่งต้น เพื่อนำมาให้ปุ๊วะวินิจฉัยดูว่า มีประโยชน์อะไรบ้าง ปุ๊วะจะบอกว่าต้นนี้มีประโยชน์นะ เป็นสมุนไพร เราก็จะรู้จักและจำได้ วันถัดไปก็เก็บมาอีก ปุ๊วะจะบอกว่าต้นนี้เป็นผักนะ กินได้ วันหลังก็เก็บมาอีก ปุ๊วะบอกว่าเป็นต้นนี้เป็นไม้ดอกไม้ประดับ ทำอยู่แบบนี้ประมาณสี่เดือน จนกระทั่งเรารู้ว่า ต้นไม้ที่อยู่ในพื้นที่ทั้งหมดมีประโยชน์ทุกต้น ไม่มีต้นไหนเลยที่ไม่มีประโยชน์ เพราะต้นไม้บนโลกนี้ทุกต้นมีประโยชน์ทั้งหมด เพราะฉะนั้นตอนเริ่มทำสวนเลยไม่ทำลายต้นไม้สักต้น เก็บไว้หมด โดยการจัดการในรูปแบบของธรรมชาติ

เหมือนบังนันท์จะรู้ว่าคำถามถัดไปคืออะไร เลยถามขึ้นมาเองว่า แล้วเราจะรู้ได้อย่างไร เรื่องของเกษตรธาตุสี่ว่าต้นไหน ชนิดไหน ธาตุอะไร ดิน น้ำ ลม ไฟ มันเป็นอย่างไร ต้องศึกษาโดยการถามปุ๊วะ ปุ๊วะบอกว่าถ้าเราอยากรู้เรื่องธาตุ เราก็ต้องชิมดู ลองกัดดูว่ามีรสชาติอย่างไร

“ถ้ามีรสชาติขม คือ ธาตุดิน ถ้ามีรสชาติเผ็ด ร้อน คือ ธาตุไฟ ถ้ามีกลิ่นฉุนเอียนๆ นั่นคือ ธาตุลม ถ้ามีรสจืด เย็น คือ ธาตุน้ำ เพราะฉะนั้น เมื่อเรารู้เรื่องราวของธาตุทั้งสี่แล้ว เราสามารถเอาต้นไม้มาจัดการให้มันอยู่ร่วมกันให้ได้ ต้นไม้ที่เป็นธาตุน้ำมาอยู่กับต้นไม้ธาตุไฟได้อย่างไร ธาตุลมมาอยู่กับธาตุน้ำได้อย่างไร เราต้องไปจัดการ” บังนันท์เล่าวิธีการศึกษาว่าต้นไม้อะไรธาตุไหนจากการถ่ายทอดวิชาจากพ่อของตัวเอง

ถึงกระนั้น วิชาของพ่อก็ยังไม่เพียงพอสำหรับคนที่เพิ่งศึกษาใหม่อย่างบังนันท์ เลยต้องหาวิธีที่จะเรียนรู้และทำความเข้าใจต้นไม้เพิ่ม

ซึ่งบ่งชี้แล้วว่า วิธีการชิมเพียงอย่างเดียวนั้นไม่พอ เพราะมีความรู้ไม่เพียงพอ ไม่มีความชำนาญพอ จึงจำเป็นต้องเรียนด้วยวิธีอื่น หลายๆ รูปแบบ โดยการสังเกต เช่น ความต้องการแสงของต้นไม้ ความต้องการแสงของต้นไม้ไม่เหมือนกัน บางต้นต้องการแสงมาก บางต้นต้องการแสงน้อย บางต้นต้องการแสงน้อยมาก เราจำเป็นต้องรู้จักสังเกต การสัมผัส บางต้นเย็น บางต้นร้อน วิธีการที่เราจะไปสัมผัสแล้วด้วยการจับต้อง เราต้องมีวิธีการเหล่านี้ คือ สังเกต สัมผัส และชิม

“ถ้าเรายังไม่รู้ว่ามีต้นไม้ที่เราจะปลูกเป็นธาตุอะไร เวลาเรามาปลูกกรรมหลุมเดียวกัน ต้นไม้ก็ไม่โต เพราะเราปลูกหลุมเดียวกัน 3 ต้น ไม่รู้ว่าต้นไม้จะอยู่ร่วมกันได้หรือเปล่า เรื่องราวของเกษตรธาตุสี่เป็นแบบนี้”

เพราะฉะนั้นเมื่อเรารู้แล้ว เวลาปลูกก็จะไม่ยากเลย เอาต้นที่เป็นธาตุน้ำมารวมกับธาตุดิน ธาตุลมและธาตุไฟ ได้เลย เวลาปลูกเราก็ไม่จำเป็นต้องหาต้นไม้ธาตุดินแล้ว เพราะธาตุดินมันอยู่ในส่วนประกอบโครงสร้างของต้นไม้อยู่แล้ว เช่น ทุเรียน มังคุด ลางสาด สามารถปลูกในหลุมเดียวกันได้เลย เพราะทุเรียนธาตุไฟ ต้องการแสงเยอะ จึงขึ้นสูงกว่าต้นอื่น รongลงมาคือ ลางสาดเป็นธาตุลม มังคุดเป็นธาตุน้ำ จะอยู่ข้างล่างสุด ซึ่งเป็นสูตรที่ป๊ะหรรณาเอาไว้ เราก็ศึกษาเพิ่มเติมว่า ต้นอะไรอยู่ร่วมกันได้บ้าง เช่น ต้นเนียงสามารถอยู่ร่วมกันได้กับต้นทุเรียน ต้นละไมอยู่ร่วมกับต้นทุเรียนได้ นี่การจัดการเรื่องราวของเกษตรธาตุสี่ ดิน น้ำ ลม ไฟ

เหมือนที่เกริ่นไว้ข้างต้นว่า เกษตรธาตุสี่เป็นเรื่องที่มีจิตวิญญาณ เพราะว่าชีวิตจะต้องไม่ขาดธาตุหนึ่งธาตุใด เหมือนกับชีวิตคนเรา หรือแม้แต่กระทั่งการกิน บังคับถามว่า เคยได้ยินเรื่องกินผิดธาตุไหม การกินผิดธาตุก็ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ ทำให้สุขภาพไม่ดี เพราะฉะนั้นการกินการอยู่ก็ต้องอยู่ให้ครบธาตุทั้งสี่ หรือธาตุเจ้าเรือน คนเราถ้าอยู่ให้ครบธาตุทั้งสี่ ชีวิตก็จะมีความสุข เพราะฉะนั้นรูปแบบ ในการทำเกษตรที่เราพัฒนาขึ้นมาจะเห็นว่าเราเอาธรรมชาติเข้ามาช่วย รวมไปถึงบรรพบุรุษเข้ามาช่วย

จะเห็นว่ารูปแบบแตกต่างกันเลยกับยุคนี้ เพราะการเกษตรยุคนี้เริ่มด้วยการทำลาย ถางป่า เผา ไถ ฉีดยาฆ่าหญ้า นี่คือการแตกต่าง เพราะการทำเกษตรในยุคอดีต ไม่จำเป็นต้นเอาออกหมด ต้นไหนเก็บได้ก็เก็บ ปรับเฉพาะที่ที่ต้องการปลูก ถางซุย การทำเกษตรแบบนี้เป็นเรื่องที่น่าสนใจ ควรจะนำมาทบทวนใหม่

บ๊องนั่นท์บอกว่า การทำสวนยางสมัยใหม่ ปรับพื้นที่ทำลายหมด รูปแบบของการปลูกยางยุคใหม่ แลวห่างกันสิบเมตร ระหว่างต้นสองเมตรครึ่ง ในระหว่างแถวนั้น เราสามารถปลูกต้นไม้ได้ สามารถปลูกพร้อมกันได้กับปลูกต้นยาง ซึ่งเป็นรูปแบบของเกษตรธาตุสี่ จะปลูกหลุมละสามต้น ทุเรียน มังคุด ลองกอง ปลูกให้เต็มได้เลย และสามารถปลูกได้พร้อมๆ กับปลูกยาง เพราะต้นยางจะโตเร็วกว่าไม้ผลอยู่แล้ว แต่ก่อนที่จะปลูกเราต้องปลูกกล้วยด้วย เพื่อเป็นเงา ให้ความชุ่มชื้น แก่ต้นไม้ชนิดอื่น โดยปลูกไว้ใกล้กล้วย ต้นยางก็ไม่ต้องอยู่โดดเดี่ยว เพราะต้นยางชอบอยู่กับต้นไม้ชนิดอื่น เพราะเป็นต้นไม้ที่ชอบอยู่กับความหลากหลาย มีต้นไม้ชนิดอื่นด้วย อากาศก็เย็น และน้ำยางก็จะออกมากกว่าอากาศอื่น

ความมั่นคงทางอาหารกับการทำเกษตรธาตุสี่ บ๊องนั่นท์บอกว่าเป็นเรื่องที่ภูมิใจมาก พูดถึงความมั่นคงเราก็มีธนาคารอยู่ในบ้าน อยากกินผักอะไร แค่อเดินไปเก็บก็ได้กิน ทั้งหวาน มัน สด อร่อยอยู่ในตัวอยู่แล้ว และมั่นใจว่าปลอดภัยแน่นอน ความมั่นคงด้านอาหารเราไม่กังวลเลย

นอกจากนี้ ยังมีความมั่นคงทางด้านสิ่งแวดล้อม การทำเกษตรธาตุสี่ ยิ่งทำดินก็ยิ่งดีขึ้น เมื่อก่อนคิดว่า ถ้าปลูกแล้วไม่ใส่ปุ๋ยก็ไม่ได้ผลผลิต ตอนนี้พิสูจน์ได้เลยว่า ไม่เคยใช้ปุ๋ย แต่มีของกินครบหมด โดยไม่ต้องออกค่าใช้จ่ายทั้งปุ๋ยและยา ทุกสิ่งทุกอย่างดีหมดเลย ทั้งอาหาร อากาศและที่ดิน เวลาทำเราต้องคิดว่าเราทำเพื่อตัวเองด้วย เพราะฉะนั้นเราต้องซื่อสัตย์กับตัวเอง เวลากินก็จะเกิดความมั่นใจ



การดูแลสุขภาพ โดยวิถีธรรมชาติ

สำนึกในการอยู่ร่วมกับธรรมชาติของดงชะนะ

ภาพเรือประมงชายฝั่งเร่งเครื่องเพื่อพุ่งตัวขึ้นจอดบนหาดทราย ในยามสายของวัน ฉายซ้ำๆ มาเนิ่นนาน มีแต่แม่ค้าที่มารอรับซื้ออาหารทะเลสดๆ ที่เพิ่งผ่านการปลดออกจากอวนไม่ถึงหนึ่งชั่วโมง เจ้าของเรือใช้มือแห่ปลาหมึก ทันทีที่หนดเกาะเกี่ยวกับนิ้วมือ มันถูกยกชูขึ้นกลางอากาศ เพื่อถ่ายรูป กุ้ง ปู และปลาที่ยังไม่ตาย ต่างตื่นเพื่อให้มีชีวิตรอด ชาวประมงหน้าเกรียมไหม้แดด รอยยิ้มที่ออกมาจากหัวใจ เชื่อเชิญให้เดินเข้าไปดูสินค้าที่ได้มาวันนี้ บางคนได้มาก บางคนได้น้อย แต่ก็ไม่มีใครบ่นสักคน เพราะอาหารทะเลที่ได้มา ไม่มีใครขาดทุน เพียงแต่ลงแรงออกไปหาเท่านั้น มีแต่เสียงเล่าสู่กันฟังอย่างสนุกสนาน

เจ้าของเรือปลาหมึกลำเล็ก บอกให้หลานชายวัยเพิ่งพ้นโรงเรียนชั้นประถม เบนหัวเรือกลับลงน้ำ เพื่อพุ่งตัวกลับขึ้นฝั่งอีกรอบ หลังจากที่ยกถังปลาหมึกออกจากเรือ เจ้าของเรือวัยชรายิ้มเห็นเหงื่อ พุดหยอกผู้มาเยือนอย่างอารมณ์ดีว่า ลืมให้ลองนั่งเรือเล่นสักหนึ่งรอบ

รีบเดินไปบนทรายขาวของหาดสวนกง เพื่อหลบแดดก่อนเที่ยง ทางเดินเข้าหมู่บ้านมีแผงตากปลาเค็มที่เพิ่งผ่านการทำสดๆ ใหม่ ผู้คนดำเนินชีวิตไปอย่างสบายไม่มีใครเร่งรีบเหมือนอย่างในเมือง ช่างเป็นวิถีชีวิตที่น่าอิจฉา เพราะพร้อมไปด้วยอาหารดีๆ อากาศดีๆ ความสัมพันธ์อันดีที่พี่น้องของคนในหมู่บ้านของวัฒนธรรมพี่น้องมุสลิม





ข้อเท็จจริงที่คนทั่วไปสามารถรับรู้ได้โดยตรง โดยไม่ต้องผ่านการเก็บข้อมูล เมื่อเดินทางผ่านไปมาอำเภอจะนะ ก็ให้เห็นแค่โรงแยกก๊าซ โรงไฟฟ้า และโรงงานที่ส่งกลิ่นเหม็น เพียงไม่กี่โรง หากมองผิวเผิน แต่ที่แทนให้ข้อมูลว่า โรงงานน้อยใหญ่ในอำเภอจะนะประมาณหนึ่งร้อยแปดสิบห้า โรง ซึ่งพื้นที่จะนะอำเภอเดียวทำร้อยละยี่สิบของดาวงกิโลเมตร ถือว่ามากทีเดียว และลักษณะภูมิประเทศที่มีภูเขาล้อมรอบ เวลาที่มีมลพิษเกิดขึ้น มันก็จะอบอวลอยู่ในนี้ ไม่สามารถระบายออกไปข้างนอกได้ งานวิจัยก็มีออกมาแล้วว่า พื้นที่ี่ทำตำบลของอำเภอจะนะเริ่มมีผลกระทบต่อคนเขาและสุขภาพของคน

“อำเภอจะนะมีโรงแยกก๊าซและโรงไฟฟ้า แต่โรงไฟฟ้าโรงที่ 2 กำลังจะแล้วเสร็จ นั่นหมายถึงกำลังจะมีถึง 3 โรง จากการลุกขึ้นมาตรวจสอบและปกป้องของกลุ่มที่คัดค้าน พบว่า อำเภอจะนะจะพัฒนาก็ไม่พัฒนา จากที่ไม่มีมลพิษก็มีขึ้นมา ค่าไฟค่าแก๊สสูง ก็ไม่ได้ถูกจริง มีงานทำก็ได้ทำ เฉพาะคนบางกลุ่มเท่านั้น สุดท้ายก็ คนก็เริ่มรู้ข้อเท็จจริง ทั้งฝ่ายที่สนับสนุนและคัดค้าน”

ต้องมีที่ไปที่มา ส่งผลให้แนวทางการต่อสู้ตั้งแต่ตอนนั้นจนถึงตอนนี้ยังคงดำรงอยู่

จากบทเรียนที่ได้รับนั้น นำไปสู่แนวทางการต่อสู้ที่ค่อยๆ ปรับเปลี่ยนรูปแบบไป จากการต่อสู้ที่ใช้วิธีการแข็งๆ กลายมาเป็นการต่อสู้ที่อ่อนโยนและนุ่มนวล ที่เห็นปรากฏชัด คือ การต่อสู้ด้วยข้อมูล จนออกมาเป็นหนังสือสองเล่ม คือ จะนะน่าอยู่จะเป็นหนังสือที่รวบรวมศักยภาพที่หลากหลายของพื้นที่อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา โดยโครงการจัดการความรู้เพื่อความ เป็นธรรมต่อกลุ่มประมงพื้นบ้านและชาวอำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา และอีกเล่ม คือ ทะเลคือชีวิตของเรา เป็นหนังสือที่รวบรวมเรื่องราวของชีวิตที่เติบโต ผูกพัน ดูแลรักษาทะเล ณ ชายฝั่งทะเลจะนะ อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา ซึ่งเป็นข้อมูลที่ได้จากกระบวนการเรียนรู้โอชไอเอชุมชนบ้านสวนกวง ระหว่างเดือนมกราคม พ.ศ.2555 - มีนาคม 2556 รวบรวมและเรียบเรียงโดย ศูนย์เรียนรู้วิถีธรรมชาติเพื่อชุมชน

หนังสือทั้งสองเล่มมีข้อมูลที่เป็นประโยชน์อย่างมากต่อการขับเคลื่อนและต่อสู้เพื่อปกป้องจะนะ เมื่อมีการรวบรวมข้อมูลขึ้นมา ตัวเลขที่ปรากฏหรือสิ่งที่ได้จากการรวบรวม แทบจะไม่น่าเชื่อว่าทั้งหมดอยู่ในอำเภอจะนะเพียงอำเภอเดียว และข้อมูลที่ปรากฏกลับตรงข้ามกับเหตุผลของรัฐที่เลือกพื้นที่อำเภอจะนะเป็นฐานอุตสาหกรรม เพราะมองว่าพื้นที่เสื่อมโทรม และไม่มีทรัพยากรที่เป็นประโยชน์

“รัฐบอกว่าที่นี่มีแต่ปลาหลังเขียว แต่จากการรวบรวมข้อมูลพบสัตว์น้ำที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจ มีปลาถึงเก้าสิบสี่ชนิด กุ้งสิบสามชนิด ปูเก้าชนิด ปลาหมึกเจ็ดชนิด และหอยยี่สิบเอ็ดชนิด” ที่แทนยกตัวอย่างข้อมูล ซึ่งเป็นข้อเท็จจริงที่แตกต่างระหว่างรัฐกับชาวบ้านให้ฟัง

“ผมคิดว่า จะทำอย่างไรให้คนจะนะเห็นคุณค่าของจะนะก่อน หลังจากเก็บข้อมูล ก็เริ่มจัดเวลาทำให้ข้อมูลเผยแพร่ ใช้ละครของกลุ่มมะนาวหวานเป็นตัวขับเคลื่อนเรื่องราวของทะเล ไปลงพื้นที่หมู่บ้านชายทะเล แสดงละครไปทุกชุมชน เพื่อเสนอว่า บ้านเรานี้อุดมสมบูรณ์ยังไง และมีปัญหา



อะไรบ้าง เราได้เชิญนักเล่านิทานจากทั่วโลกเข้ามาอบรมครูที่จะนะ จนคนเริ่มรู้จัก หลังจากนั้นพอทำไปได้สักระยะ ก็มีเสียงเรียกร้องว่า ต้องทำงานให้ใหญ่กว่านี้ เลยได้จัดงาน อะโบบีหะมะละนะหรอยจ้าน ครั้งที่หนึ่งและครั้งที่สอง เพื่อรณรงค์ข้อมูลทะเลจะนะต่อไป”

ในหนังสือจะนะน่าอยู่จะระบุนว่า เศรษฐกิจชุมชนชายฝั่งทะเลจะนะมีนัยสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจใหญ่ของกิจการสัตว์น้ำที่จับได้จากประมงพื้นบ้าน นอกจากการบริโภคในครัวเรือนจะถูกนำเข้าสู่ระบบเศรษฐกิจหลักบนเส้นทางอาหาร ซึ่งก่อให้เกิดกิจกรรมทางเศรษฐกิจตั้งแต่ระดับชุมชนจนถึงต่างประเทศ พบว่า เรือประมงจำนวนแปดร้อยยี่สิบห้าลำ ในพื้นที่ชายฝั่งทะเลจะนะ สามารถสร้างรายได้ให้กับเจ้าของเรือเฉลี่ยวันละหนึ่งพันบาท อีกทั้งยังทำให้เกิดเส้นทางเศรษฐกิจชุมชนต่อเนื่อง มีผู้ประกอบการรับซื้อจำนวน สิบสองราย มีแพชุมชนหกแพ แม้คำรายย่อยในตลาดท้องถิ่นกว่าหนึ่งร้อยสิบแปดราย ก่อให้เกิดเงินหมุนเวียนในชุมชน นับมูลค่าทางเศรษฐกิจ

ของกิจการสัตว์ทะเลต่อวันคำนวณจากรายได้ต่ำสุดต่อวันหนึ่งล้านสองแสนสองหมื่นเจ็ดพันหกร้อยบาท รวมมูลค่าทางเศรษฐกิจต่อเดือน คิดเดือนละยี่สิบวันยี่สิบสี่ล้านห้าแสนห้าหมื่นสองพันบาท รวมมูลค่าทางเศรษฐกิจต่อปีคิดจากจำนวนสิบเดือน เป็นเงินถึงสองร้อยสี่สิบห้าล้านห้าแสนสองหมื่นบาท

“จากกระบวนการจัดทำข้อมูลเศรษฐกิจชุมชน ทำให้เห็นถึงระบบที่คนในชุมชนมีส่วนร่วมและได้ประโยชน์ร่วมกัน เนื่องจากเป็นระบบเศรษฐกิจที่สอดคล้องกับฐานทรัพยากร วิถีชีวิต วัฒนธรรมและประเพณีของชุมชน” พี่แทนชี้ให้เห็นว่าการจัดเก็บข้อมูล สามารถเป็นเครื่องมือต่อรองและปกป้องอำเภอจะนะได้

“ตอนนั้นผู้ว่าราชการจังหวัดสงขลา คือ ท่านวิญญู ทองสกุล ได้ส่งรองผู้ว่าราชการจังหวัดสงขลา คือ ท่านพิริลัญช์ พันธุ์เพ็ง สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลลิงชัน นาทับ และสะกอม รวมไปถึง เอ็นจีโอ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลจะนะ และผู้นำศาสนา ตัวแทนเครือข่ายและชาวประมง ร่วมกันทำปฏิญญาร่วมกันว่า ทะเลจะนะเป็นแหล่งผลิตอาหารของคนสงขลาและอาเซียน”





ที่แทนเล่าย้อนกลับไปในอดีตว่า ในปี พ.ศ.2536 ทะเลแถบนี้ เป็นทะเลร้าง ชาวบ้านแถบชายฝั่งอพยพออกไปทำมาหากินที่อื่น ชาวบ้านที่เหลืรวมตัวกันฟื้นฟูในปี พ.ศ.2537 - 2538 แค่อสองปีทะเลก็ฟื้นตัว จนถึงปัจจุบัน เก็บข้อมูลเมื่อสองปีที่แล้ว มีรายได้ จากสามตำบลชายฝั่ง มีรายได้ประมาณสามร้อยล้านบาทต่อปี เลี้ยงคนจังหวัดสงขลา ส่งไปขายที่กรุงเทพ ส่งไปขายที่นราธิวาส ส่งไปต่างประเทศ ประเทศเกาหลี ประเทศญี่ปุ่น ประเทศมาเลเซีย และส่งไปอีกหลายๆ ที่ คุณค่าตรงนี้ คนจะนะต่างๆ ไปมองไม่เห็น แต่พอได้ข้อมูลมา ถือว่าจะนะไม่ธรรมดา

เมื่อขับเคลื่อนต่อกับสถาบันการจัดการระบบสุขภาพภาคใต้ (สจรส.มอ.) ภายใต้โครงการยุทธศาสตร์การบูรณาการระบบอาหารจังหวัดสงขลา ได้นำข้อมูลทะเลจะนะร่วมหารือกับผู้ว่าราชการจังหวัดสงขลาท่านกฤษฎา บุญราช ซึ่งท่านผู้ว่าราชการถามว่า “ความมั่นคงทางอาหารในความหมายของคุณคืออะไร” เลยตอบว่าความมั่นคงทางอาหารในความหมายของผม



คือ การดูแลรักษาทะเลไม่สร้างท่าเรือน้ำลึก บอกผู้ว่าฯ ไปตรงๆ ว่าที่ทำเรื่องความมั่นคงทางอาหารเพราะไม่ยากให้สร้างท่าเรือน้ำลึก เพราะเรือจะบรรทุกสารเคมีเข้ามา ไม่ได้เป็นท่าเรือขนส่งสินค้าให้ชาวบ้านได้ใช้ ถ้าหากว่ามีท่าเรือแล้ว เรามีเงิน เราจะเก็บเงินนั้นไว้รักษาโรคมะเร็งหรือ ได้นำเสนอข้อมูลว่าทะเลจะนะสมบูรณ์ขนาดไหน เลี้ยงคนสงขลาได้แค่ไหน และเห็นความสวยงามของทะเลที่นาทับ เพราะยังเป็นชายหาดที่ยังคงมีความเป็นธรรมชาติอยู่ ผู้ว่าฯ ก็ให้ความสำคัญ เลยตั้งให้เครือข่ายเป็นตัวแทนคณะกรรมการยกร่างยุทธศาสตร์ระบบบูรณาการอาหารจังหวัดสงขลา เพื่อไปทำงานขับเคลื่อนให้เกิดยุทธศาสตร์ดังกล่าว เลยเป็นที่มาของการทำงานร่วมกัน

ความมั่นคงทางอาหารจึงไม่ได้เป็นเพียงการรักษาทรัพยากรแหล่งอาหารให้มีกินตลอดไป แต่ยังเป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อนต่อสู้เพื่อปกป้องจะนะจากอุตสาหกรรม

เมื่อพูดถึงเรื่องความมั่นคงทางอาหาร ต้องกลับมาดูว่า ขณะนี้วิกฤติทางด้านอาหารการกินถือว่าเป็นวิกฤติใหญ่ เพราะปัจจุบัน คนเข้าถึงอาหารได้ยาก เข้าถึงแล้วอาหารที่ปลอดภัยก็มีน้อย และแหล่งผลิตอาหารบนโลกนี้ก็เริ่มลดน้อยลง ทั้งบนบกและในทะเล

การสร้างมูลค่าอาหารด้วยการรวมกลุ่มแปรรูปอาหารทะเล ซึ่งเป็นอีกหนึ่งกิจกรรม โดยสนับสนุนส่งเสริมให้สมาชิกทำน้ำปลา ทำลูกชิ้น ปลาเส้นหวาน ปลาแห้ง เดิมชาวบ้านทำอยู่แล้ว ยกเว้นน้ำปลา ถ้าดูชื่อกลุ่มก็แค่นั้น แต่เราต้องการสื่อความหมายว่า การพัฒนาต้องต่อยอดบนฐานทรัพยากร พวกนักการเมืองชอบคิดว่าที่แถวนี้ไม่มีอะไร เลยจะตั้งโรงงานต่างๆ ที่มีทรัพยากรทางทะเลเยอะมาก เดือนที่แล้ว ทำข้อมูลแค่เดือนเดียวได้ปลาประมาณเจ็ดแสนกิโลกรัม ถ้าเอามาแปรรูป โดยการต่อยอดบนฐานทรัพยากรที่ไม่กระทบต่อสิ่งแวดล้อม ไม่มีมลพิษ และยั่งยืน เราอยากทำให้เห็นว่ามันพัฒนาได้ ถ้าไม่ทำอย่างนี้ ไม่มีใครที่ไหนพยายามจะบอกว่าพื้นที่นี้เหมาะแก่การตั้งโรงงานอย่างเดียว ที่ทำกันอยู่ พวกลูกชิ้นปลาแห้ง ยังไม่ได้พัฒนาให้ได้มาตรฐานให้ดี ต้องมีการให้ความรู้และส่งเสริม ปกติเขาทำและเอาไปขายเอง เราแค่เสริมบางเรื่องให้เขา การแปรรูปจะตอบโจทย์ในการพัฒนาชีวิตเขาได้ และสามารถสร้างงานให้ลูกหลานเขาได้ ลูกหลานมีงานทำ ไม่จำเป็นต้องตั้งโรงไฟฟ้าถ่านหินเพื่อให้คนในพื้นที่มีงานทำ



พีแทนยกตัวอย่างประเทศจีน เพราะเลี้ยงแมลงสาบเพื่อไว้เป็นอาหารราคาสูงอีกด้วย และแม้แต่องค์กรสหประชาชาติก็ยังสนับสนุนให้อาหารจำพวกแมลงขึ้นโต๊ะไว้อีกด้วย ถามว่า มันเกิดอะไรขึ้นบนโลกใบนี้ ในขณะที่บ้านเรามีปลาน้ำจืด และทะเลบ้านเราก็อร่อยที่จะเติบโต ถ้าเราดูแลดีๆ และไม่ทำลาย เป็นแหล่งโปรตีนที่ใหญ่ที่สุดและเลี้ยงคนทั้งโลกด้วยซ้ำ แต่ด้วยทิศทางนโยบายที่ผู้มีอำนาจคือทุนใหญ่ มาเป็นผู้กำหนดว่า ภาคใดควรจะเป็นแหล่งนิเวศเคลิย์ร์ ถ่านหิน เป็นนิคมอุตสาหกรรม เป็นท่าเรือน้ำลึก ก็เลยมารู้สึกว่า ปล่อยให้มันเป็นแบบนี้ไม่ได้ และหัวใจสำคัญในการแก้ปัญหา คือ การแก้ผังเมือง เพื่อรองรับนโยบาย อุตสาหกรรมพลังงาน ปีโตรเคมี จากการติดตามเรื่องนี้มายาวนาน คิดว่า การแก้ปัญหาเรื่องนี้ คือ ต้องทำผังเมือง

เมื่อพีแทนเห็นว่าการต่อสู้ด้วยข้อมูลยังไม่เพียงพอที่จะคัดค้านโครงการของรัฐที่จะมาตั้งที่จระนะ และเป็นช่วงประจวบเหมาะกับการรื้อผังเมือง ถึงแม้จะทำการศึกษาและทำประชาพิจารณ์ไปแล้วเมื่อปี พ.ศ.2547 แต่รัฐบาลสมัยนายกทักษิณสั่งรื้อและให้ปรับผังเมืองใหม่ เพื่อจะให้เป็นพื้นที่อุตสาหกรรม เพราะพื้นที่รองรับอุตสาหกรรมไม่เพียงพอ และจะนะก็เป็นพื้นที่หนึ่งรองรับอุตสาหกรรม เราน่าจะมีการกำหนดพื้นที่วางผังเมืองให้สอดคล้องกับการพัฒนา การพัฒนาบนฐานทรัพยากรของเราเอง

แม้ว่า ช่วงนี้เหตุการณ์บ้านเมืองเปลี่ยนไป แต่ในส่วนของชาวบ้านก็ยังเดินต่อไปได้ เพราะเริ่มเรียนรู้ เก็บข้อมูลศึกษา จากที่ชาวบ้านไม่เคยรู้ว่าสีชมพูคืออะไร สีม่วงคืออะไร สีเขียวคืออะไร สีเขียวลายคืออะไร ก็เชิญวิทยากรจากกรุงเทพมหานครมาให้ฟังว่าผังเมืองหน้าตาเป็นยังไง จนสามารถเข้าใจเรื่องผังเมือง และกำหนดยุทธศาสตร์ จะนะน่าอยู่นะจะ จะทำเรื่องทะเล เรื่องนกเขา เรื่องนา และเรื่องการศึกษา เรื่องท่องเที่ยวเชิงนิเวศ ก็เริ่มเก็บข้อมูลและทำยุทธศาสตร์ และสามารถตั้งยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหารร่วมกับจังหวัดได้

“ตอนนี้เรื่องของผังเมือง เราผลักดันเข้าไปสู่กระบวนการ หลังจากที่เราร่วมทำข้อมูลร่วมกับสำนักงานโยธาธิการจังหวัดสงขลา ทำงานคู่กัน เรามีข้อมูลอะไร ทางโน้นก็จะลงมาดูพื้นที่ กรรมการผังเมืองระดับจังหวัดเห็นด้วยกับเรา แต่พอส่งขึ้นไปที่คณะกรรมการผังเมืองระดับประเทศ มีการโหวต แต่กระทรวงอุตสาหกรรมไม่ยอม ถึงแม้ว่ากระทรวงอุตสาหกรรมแพ้ แต่ก็ยังไม่ยอมเซ็นเอกสารรับรอง จนล่าสุดก็เหมือนเดิมอีก ทางกรรมการระดับชาติยืนยันว่าควรเอาตามข้อมูลที่ชาวบ้านทำ แต่กระทรวงอุตสาหกรรม และอุตสาหกรรมจังหวัดไม่เซ็นรับรอง แต่ก็เหมือนชัยชนะเล็กๆ ของชาวบ้านก็ต้องรอ เพื่อที่จะปกป้องแหล่งผลิตอาหารของเราด้วยการออกผังเมืองนี้คือ ขั้นตอนที่กำลังจะเกิดขึ้น และเราต้องไปคุยกับกระทรวงอุตสาหกรรมว่าเพราะอะไรที่เขาไม่ยอมเซ็น เพราะนโยบายสำคัญของเขา คือ ต้องการเปลี่ยนจะนะให้เป็นมาบตาพุด ที่จังหวัดระยอง”

เมื่อเกิดภาวะความไม่พอใจที่เกิดจากนโยบายรัฐในการกำหนดให้จะนะเป็นพื้นที่รองรับอุตสาหกรรม คนจะนะเริ่มมองเห็นความสำคัญของทรัพยากรทั้งในทะเลและบนบก จนนำไปสู่การหาแนวทางต่อสู้คัดค้านเพื่อปกป้องทรัพยากรของจะนะเอาไว้ นอกจากแนวทางการต่อสู้เพื่อปกป้องจะนะ ทั้งเก็บข้อมูล ออกแบบผังเมือง แล้วที่แทนยังมีแนวทางการต่อสู้ผ่านกระบวนการดูแลสุขภาพโดยวิถีธรรมชาติด้วย โดยการเริ่มบำบัดเพื่อตัวเอง เมื่อเป็นผลและมองเห็นช่องทางเพื่อนำไปสู่การปกป้องแหล่งผลิตอาหารของจะนะให้รอดพ้นจากเงื้อมมือของอุตสาหกรรม การดูแลสุขภาพโดยวิถีธรรมชาติจึงเป็นกิจกรรมที่นำมาคัดค้านต่อต้านโครงการของรัฐอย่างนุ่มนวล

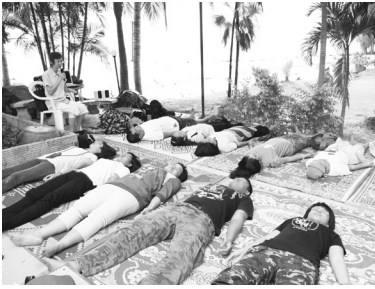
“ธรรมชาติบำบัด เริ่มต้นปี พ.ศ.2547 เพราะตอนนั้นผมเป็นโรคหัวใจตีบ เดินไม่ได้ ได้รับโอกาสจากสมาคมวงศสนิท ของ ศ.ศิริลักษณ์ เชิญเจดอบ วาทักกันเชรี นักธรรมชาติบำบัด แนวมหาตมะ คานธี มาอบรม ก็เลยไปร่วมด้วย ตอนเป็นโรคหัวใจตีบ กินยาต่อเนื่องมาห้าปีได้แค่บรรเทา แต่ก็ไม่หาย เดินลำบาก กินยากี่ปวดหัวไปหมด ทำธรรมชาติ

บำบัดอยู่สามเดือน ก็เลิกกินยาเลย และหลังจากนั้น ภรรยาท้องได้สี่ สัปดาห์ หมอแนะนำให้เอาเด็กออกเพราะมีก้อนเนื้อติดอยู่กับหัวเด็ก เก็บเอาไว้ก็ไม่ว่าจะรอดหรือไม่รอด ก็เลยใช้ธรรมชาติบำบัดในการรักษา กินผลไม้แทนข้าว อยู่แปดเดือน ลูกออกมาตามกิโลกรัมกว่าๆ เด็กรอด หลังจากนั้นคนก็มาหาเราก็แนะนำและให้ปฏิบัติ เขาก็หาย คนก็เริ่มมาเยอะขึ้น ก็เลยจัดเป็นคอร์ส และเชิญเจคอบ มาอบรมให้บ้าง จนกลายเป็นที่รู้จัก คนมาเยอะมาก”

พี่แทนเล่าถึงจุดเริ่มต้นที่หันมาดูแลสุขภาพโดยวิถีธรรมชาติ

พี่แทนอธิบายเรื่องธรรมชาติบำบัดเกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหารว่า เมื่อคนใช้ชีวิตห่างจากธรรมชาติ ก็ไม่เห็นคุณค่าของธรรมชาติ ไม่เข้าใจว่าธรรมชาติให้ประโยชน์และมีความสำคัญกว่าที่เราเห็น ธรรมชาติให้ชีวิต เพราะหลักของอาหารธรรมชาติบำบัด คือ ต้องไม่กินอาหารที่ผ่านไฟ และที่สำคัญคือ คนมีสุขภาพดี ต้องมีอาหารดี สิ่งแวดล้อมดี จิตใจดี และมีแนวทางการดำรงชีวิตสอดคล้องกับธรรมชาติ เพราะฉะนั้นถ้าเรายู่ท่ามกลาง





สิ่งเหล่านี้ ก็จะส่งผลให้เรามีสุขภาพดี เช่น อาหารดี ผลไม้ต้องไม่มีสารเคมี ไม่มีสารพิษ หรือแม้แต่คนที่ไม่ได้ป่วย แต่อยากดูแลสุขภาพ จะกินอาหารทะเล ถ้ามีมลพิษ สมมติว่ามีโรงไฟฟ้าถ่านหิน สารแคดเมียม สารปรอท สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ สารหนู เต็มอยู่ในทะเลและสัตว์น้ำ แล้วเราจะมีสุขภาพที่ดีได้อย่างไร

“ที่เอาเรื่องธรรมชาติบำบัดมาใช้ เพื่อที่จะให้คนเห็นว่าธรรมชาติมีคุณค่าต่อชีวิตเรา เราก็คงต้องดูแลธรรมชาติด้วย เราเลยนำไปสู่การจัดค่ายธรรมชาติบำบัด แต่เป้าหมายเพื่อให้คนเข้าใจธรรมชาติและปกป้องธรรมชาติ นี่คือ ความมั่นคงทางอาหารด้วยธรรมชาติบำบัด”

พี่แทนยกตัวอย่างให้ฟังว่า ตอนนี่ยังมีคนมารับการบำบัดที่บ้านที่เพิ่งผ่านมา มีคนเป็นเนื้องอกในมดลูก มาบำบัดอยู่หนึ่งเดือน โดยการตากแดด ฝึกหายใจ ก็มีอาการดีขึ้นมาก ขนาดของเนื้องอกก็ไม่โตขึ้น พอกลับไปแล้ว เขาก็จะไปทำต่อเองที่บ้าน บางคนปวดหัว ก็ใช้วิธีรักษาแบบกัวซา ตัวอย่าง ลูกชายของตัวเอง ถ้าเขาป่วย เขาจะไม่กินข้าวสองสามวัน มากสุดถึงเก้าวัน

เพราะฉะนั้น การมีสำนึกในการอยู่ร่วมกับธรรมชาติ ย่อมนำไปสู่การดูแลสุขภาพด้วยวิถีธรรมชาติ ไม่ใช่การใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างเดียวเท่านั้น แต่ต้องดูแลและสร้างทรัพยากรธรรมชาติเพิ่มด้วย เพราะเมื่อเราดูแลธรรมชาติ ธรรมชาติก็จะดูแลเรา ซึ่งสามารถทำผ่านกิจกรรมต่างๆ ที่มีเป้าหมายเพื่ออนุรักษ์ ฟื้นฟู ปกป้อง สร้างมูลค่าทรัพยากรด้วยการแปรรูปล้วนเป็นแนวทางที่นำไปสู่ความมั่นคงทางอาหาร อีกทั้งยังรวมไปถึงการนำเอาภูมิปัญญาชาวบ้านมาใช้ ทั้งในเรื่องสมุนไพรและอาหารเป็นยา และการบำบัดด้วยการกินอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน

นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมที่ทำอีกหลากหลาย เพื่อให้คนจะนะเห็นความเชื่อมโยงของแหล่งผลิตอาหาร เช่น การจัดตั้งกลุ่มปายางสวนสมุนไพร เพื่อให้เห็นปัญหาวิกฤตปายางที่ปลูกเป็นพืชเชิงเดี่ยว



และต่างถิ่น มีสมาชิกกลุ่มสิบเจ็ดคน สมาชิกก็มีหลากหลายไม่ได้ทำสวนยาง
ทุกคน บางคนอยู่ริมทะเลก็ปลูกสับปะรดบ้าง ปลูกมะม่วงหิมพานต์บ้าง

“กลุ่มเพาะรัก เราวิเคราะห์กันว่าต้องมีกลุ่มที่ทำงานเกี่ยวกับพันธุกรรม
พันธุ์ไม้พื้นบ้าน สะสมพันธุ์ไม้พื้นบ้าน สมาชิกมีการสะสมเงินทุกเดือน
หุ้นละหนึ่งร้อยบาท คนละไม่เกินสิบหุ้น ซึ่งนำมาใช้ในการบริหารจัดการ
และหาซื้อต้นไม้ และวัสดุในการปลูก เพาะขยายและขายให้สมาชิกในราคา
กันเอง และขายให้คนข้างนอกด้วย ตอนนี้เราพยายามรณรงค์ให้ปลูกมะพร้าว
สัมจุก มะม่วงหิมพานต์ หมากหมก ซึ่งทำมาเป็นปีที่สามแล้ว ต้นไม้ก็ขายได้
เรื่อยๆ” พี่แทนพูดไปพลางพาเดินชมพันธุ์ไม้หลังบ้านไปพลาง

ส่วนการทำงานอินทรีย์ เป็นการรวมกลุ่มของคนตำบลสะพานไม้แก่น
ตำบลป่าชิง และตำบลตลิ่งชัน เดิมชาวบ้านปลูกข้าวอยู่แล้ว พอพี่มาทำเรื่อง
ผังเมือง ก็เลยคุยกับรองผู้ว่าว่าจะฟื้นฟูนาร้างประมาณสองพันไร่ โดยหลัก
การต้องจัดตั้งกลุ่ม โดยมีตำบลสะพานไม้แก่น ตำบลตลิ่งชันและตำบลป่าชิง
เป็นตัวหลักในการขับเคลื่อน พันธุ์ข้าวที่ขึ้นชื่อมากที่สุดได้อำเภोजะนะนะ คือ
พันธุ์ข้าวลูกปลา เป็นข้าวที่มีอัตลักษณ์มากที่สุดที่ตำบลป่าชิง นอกจากนี้ยังมี
พันธุ์ข้าวอื่นๆ อีก ได้แก่ ข้าวลูกดำ ข้าวรวงรี ข้าวเล็บนก ข้าวเข้มทอง
 ฯลฯ

พี่แทนเล่าว่า ศักยภาพของอำเภोजะนะนะนอกจากทรัพยากรในนา
ป่าเขา และทะเลแล้ว ยังมีนกเขาอีกด้วย จากการวิเคราะห์ข้อมูลนกเขา
ของอำเภोजะนะนะ ปรากฏว่ามีรายได้กว่าห้าร้อยล้านบาทต่อปี ที่ส่งขายไปยัง
ประเทศอินโดนีเซีย ประเทศสิงคโปร์ ประเทศมาเลเซีย ประเทศบรูไน และ
หลายจังหวัดในประเทศไทย ในทางสาธารณะเอง พระราชวงศ์ของไทยก็ให้
ความสำคัญและสนใจ จัดให้มีการแข่งขันนกเขาชวาเสียงซึ่งถ้วยพระราชทาน
เป็นประจำ

พี่แทนเล่าต่ออีกว่า การแก้ปัญหาหรือการจัดการ เราต้องหันกลับมา
มองดูว่าแต่ละพื้นที่มีอะไรที่เป็นอัตลักษณ์เป็นของตนเอง ที่มีศักยภาพจริงๆ



ที่จะนะ นกเขาเป็นระดับอาเซียนอยู่แล้ว เพราะว่าทั้งสิงคโปร์ มาเลเซีย อินโดนีเซีย ถือว่า จะนะเป็นเมืองหลวงของนกเขาชาวอาเซียนมานานแล้ว ถ้านึกถึงนกเขาในอาเซียน ก็ต้องนึกถึงจะนะ ราคาไข่นกเขาที่ผสมแล้ว ฟองละหนึ่งหมื่นห้าพันบาท มีขายหลายราคา ขายตัวละเจ็ดแสนบาท ขายตัวละห้าหมื่นบาท และยังมีงานฝีมือของจะนะ คือ กรงนก เพื่อนผมทำกรงละสองถึงสามแสนบาท เพราะเป็นงานฝีมือ

“รายได้จากนกเขาวมหาศาล และรายได้ร่วมเกี่ยวกับนกเขาชาวอื่น เช่น ทำกรงนก ทำตะขอกกรงนก เป็นงานฝีมือของคนจะนะทั้งนั้น งานบางชิ้นราคาหลักแสนบาท พอเห็นว่าข้อมูลที่ชัดเจน เราก็พบว่าโครงการพัฒนาของรัฐทำให้เกิดความเสียหาย และกลไกของรัฐก็ไม่สามารถแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อมได้ เพราะว่าการปล่อยของเสีย รัฐไม่สามารถจัดการได้เลย กระทั่งอุตสาหกรรมและสิ่งแวดล้อมก็ไม่สามารถจัดการตรงนี้ได้ เราก็คิดว่ามันน่าจะพอแล้วกับโครงการการพัฒนาของรัฐ” พี่แทนยืนยันข้อมูลรายได้จากนกเขาชาว และชี้ให้เห็นว่า มันไม่คุ้มค่าที่จะให้โครงการของรัฐเข้ามาทำลายทรัพยากร สิ่งแวดล้อม ที่ดีและสร้างความมั่งคั่งให้กับคนจะนะ •



จากตลาดเกษตร สู่อุทยานอาหารสุขภาพ

ฝนตกปรอยๆ คนทยอยเดินจับจ่ายซื้อของที่ตัวเองต้องการ ภายใน
เด่นท์ของตลาดเกษตร ม.อ. ซึ่งเปิดให้บริการมาแล้วสิบสี่ปี ทุกวันจันทร์
พุธ ศุกร์ ตั้งแต่เวลาบ่ายสองโมงครึ่งถึงทุ่มครึ่ง อาจจะเป็นเพราะฝนที่ตก
ลงมา คนเลยไม่มากนัก แต่ทุกคนต่างเลือกซื้อจับจ่ายเหมือนไม่มีอะไรเกิดขึ้น

“จะรับแบบไหนดีคะ” แม่ค้าเต้าคั่วถามส่งยิ้มหวาน

บรรยากาศของตลาดเกษตร ม.อ. ไม่มีเสียงดังโหวกเหวกเรียกลูกค้า
เหมือนตลาดสดที่อื่น จะมีเสียงถามต่อเมื่อมีลูกค้ามายื่นเลือกของ มายื่น
รอคิว บางร้านแทบจะไม่มีกรดยกันเลย เพราะรู้ราคากันอยู่แล้ว บรรยากาศ
การซื้อขายเหมือนคนที่นัดหมายกัน ดูๆ ไปเหมือนลูกค้าประจำ มีบ้างบางคน
ที่ทักทายกัน เพราะไม่ได้มาซื้อของที่ตลาดหลายวัน แต่ก็เป็นไปแบบเงียบๆ

ของวางขายแยกเป็นโซน ขวามือสุดเป็นอาหารคาว เดินเข้าไป
จนสุดทางขวามือ แม่ค้าขายอาหารทะเลสดและอาหารทะเลแห้ง ปักป้าย
ราคาสินค้าเห็นมาแต่ไกล ราคาค่อนข้างสูง แต่เมื่อเทียบกับความสด
ลูกค้าก็ไม่ขอต่อราคาแม้แต่บาทเดียว

แผงขายผักพื้นบ้าน ผลไม้ น้ำผักผลไม้ อยู่ในโซนถัดมา ผักพื้นบ้าน
แปลกๆ มีมาขายเพียงน้อยนิด ลูกค้าประจำถามหาทันทีเมื่อไม่เห็นมีวางขาย
บนแผง ลูกค้าบางคนมาซื้อของเป็นประจำจนสนิทชิดเชื้อกับแม่ค้า กลายเป็น
เพื่อนกันที่สุดในที่สุด ซื้อของแต่ละครั้งจึงได้ของแถมหิ้วกลับบ้านไปด้วย

ยังเดินไปไม่สุดแถวแผงผักผลไม้ กลับชนมาจากโซนซ้ายสุด ก็ลอย
มาเตะจมูก ชนมพื้นบ้านที่ทำกันสดๆ ส่งกลิ่นยั่วน้ำลาย รวมไปถึงสีส้มของ
ขนมที่ทำสำเร็จรูปมาจากที่บ้าน มีบ้างที่ลูกค้าบางคนซื้อปุ๊บก็หยิบเข้าปากทันที

บางคนแค่วะมาหาของกินเล่น ซื้อเสร็จ เดินดู เดินเล่น เดินกิน
เดินคุยกันอย่างสบายใจ แต่บางคน หัวของตัวอ่อน แต่ทั้งหมดก็ดูมีความสุข
กับการจับจ่ายซื้อของที่นี่ เพราะทุกคนมั่นใจในสินค้าที่เน้นถึงความปลอดภัย
และมีคุณภาพ

เมื่อย้อนกลับไปดูที่มาที่ไปของตลาดเกษตร ม.อ. พบว่า ตลาดไม่ได้
เกิดจากการแสวงหากำไรจากธุรกิจเพียงอย่างเดียวแต่ตลาดเกิดจากปัญหา
เมื่อผลผลิตที่ได้จากการเรียนการสอนของคณะทรัพยากรธรรมชาติ



มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) ไม่รู้ว่าจะเอาไปไหน เพราะผลผลิตที่ได้มีคุณภาพ ถ้าจะทิ้งไปก็เสียดายและไม่เกิดประโยชน์อะไร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทวีศักดิ์ นิยมบัณฑิต คณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เล่าที่มาที่ไปของตลาดเกษตร ม.อ. ให้ฟังว่า จริงๆ แล้วคณะทรัพยากรฯ ก็คือ คณะเกษตร มีการเรียนการสอนเป็นหลัก หลังจากการเรียนการสอนเสร็จ ก็จะมีผลผลิตทางการเกษตรด้วย พวกผัก ผลไม้ ประกอบกับมีงานวิจัย และสถานีวิจัย เมื่อเรียนเสร็จหรือทำวิจัยเสร็จ พวกผักผลไม้เหลืออยู่ตามสถานีวิจัย เมื่อก่อนไม่ได้ใช้ประโยชน์จากพืชผักผลไม้เหล่านี้ ทิ้งๆ ขว้างๆ ไม่สร้างค่าให้มัน จากตรงนี้ก็เริ่มมองเห็นปัญหาว่า เด็กที่มาเรียนคณะเกษตรไม่รู้จักคุณค่า เพราะทำแล้วทิ้ง ไม่มีค่าอะไร เด็กก็มองไม่เห็นประโยชน์

“ผมคิดว่า การทำตลาดน่าจะทำให้เกิดประโยชน์ได้ เพราะฉะนั้น ถ้าทำให้มีมูลค่าได้ มันก็จะเกิดประโยชน์และเด็กนักศึกษาก็จะได้เห็นด้วยว่า



ที่ทำมานี้ มันขายได้ และแถมยังเป็นของดีอีกด้วย เพราะในระหว่างการเรียน การสอนไม่ได้ใช้สารเคมี และขั้นตอนปราณีต เพราะคิดจะเอาผลผลิตตรงนี้ มาทำให้เป็นประโยชน์ คนก็ได้บริโภค และทางคณะเองก็มีรายได้ด้วย เพื่อนำ กลับมาใช้ในการเรียนการสอนใหม่” คณบดีฯเผยถึงแนวคิดของการทำตลาด เพียงแค่การคิดแก้ปัญหาเพื่อรองรับผลผลิตที่เกิดจากการเรียน การสอน ยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้ทั้งหมด เพราะไม่ได้มีการวางแผนรับมือ กับการตลาดที่เปิดขึ้นมา ทำให้ผลผลิตที่มีไม่สม่ำเสมอ ส่งผลให้เมื่อถึงเวลา เปิดขายจริงสินค้ามีไม่พอ การที่มีก็ขาย ไม่มีก็ไม่ขาย ไม่ได้เป็นผลดีกับตลาด และนั่น ส่งผลให้เกิดปัญหาเพราะลูกค้ามาแล้วไม่มีสินค้า และทำให้ตลาด ไม่ติด ไม่สามารถสร้างตลาดได้

ถึงแม้จะมีปัญหา แต่ก็ดูเหมือนว่าไม่ใช่อุปสรรคใหญ่โตสำหรับ คณบดีฯในการคิดสร้างตลาดเกษตร ม.อ. ปัญหาจึงเป็นส่วนสำคัญในการ พยายามหาทางในการเปิดตลาดให้ได้ จนเกิดการพูดคุยหารือกันในคณะ ทำงาน ได้ข้อสรุปตรงกันว่า

หนึ่ง ลูกค้ามาซื้อของที่ตลาด ลูกค้าต้องได้ของที่ลูกค้าต้องการ
สอง ลูกค้ามาซื้อของต้องได้ครบตามที่เขาต้องการ เขาจะต้องไม่ไป
ซื้อที่อื่นแล้ว

เมื่อได้ข้อสรุปแล้ว ทางคณะทำงานไม่ได้รีรอ วางแผนทำงาน
ต่อเนื่อง ซึ่งคมบดีฯ เล่าว่า ตอนนั้นคิดว่า ของอะไรหรือสินค้าอะไรบ้าง
ที่คนใช้บริโภค เริ่มแรกกำหนดไว้อย่างนั้น หลังจากนั้นก็มาดูว่า คนเรากิน
อะไรบ้าง กินขนม กินผักผลไม้ อาหารคาว เวลาคนมาเดินที่ตลาดเกษตร
ที่กำลังจะสร้างขึ้น เขาจะมาที่เดียวและได้ของครบ แต่ถ้ามีไม่ครบ
ขาดอย่างใดอย่างหนึ่ง เขาก็จะไปซื้อที่อื่นอีก เขาก็จะไม่ใช้ลูกค้าประจำ
ของตลาดเกษตร ม.อ.

ไม่เพียงแต่วางแผนการตลาด เพื่อรองรับและวางแผนการผลิตสินค้า
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทวีศักดิ์ ยังคิดต่อไปอีกว่า น่าจะหาเกษตรกรกรล็กกลุ่ม
ที่มีคุณภาพ ค่อยๆ สอนและฝึกเรื่องค้าขาย คิดได้เช่นนั้น ตลาดเกษตร
ก็เป็นรูปเป็นร่างขึ้นมา โดยนำของที่คณะผลิตขึ้นมา นำมาขายทั้งหมด
และคัดเลือกเกษตรกรที่ตั้งใจที่จะมาขายของที่ตลาด คนที่มีผลผลิตที่ดี
คัดเลือกแม่ค้าที่ทำขนมพื้นบ้านอร่อยๆ มีคุณภาพ คัดเลือกคนที่ทำอาหารคาว

เมื่อลงมือเปิดตลาดขึ้นมา ก็ไม่ได้ราบรื่นเหมือนที่วางแผนกันไว้
เพราะยังมีปัญหาในเรื่องของสถานที่





ถึงกับเดือดร้อนให้ทางคณะต้องให้เงินสนับสนุน และนอกจากนั้นยังได้เงินจากสถาบันการจัดการระบบสุขภาพภาคใต้ (สจรส.) สำหรับทำกิจกรรมอื่นเพิ่ม และยังมีอีกหลายหน่วยงานที่ยื่นมือมาช่วย รวมไปถึงความร่วมมือจากแม่ค้าทั้งหมดที่ตลาด

เมื่อเปิดตลาดได้ตามที่วางแผนไว้ ด้วยแนวคิดของคณบดีฯ และคณะทำงานที่ไม่เคยหยุดนิ่ง เริ่มทำจากหนึ่งเป็นสอง จากสองเป็นสาม ตลาดนัดเกษตร ม.อ. จึงไม่ได้เป็นเพียงสถานที่สำหรับซื้อขายสินค้าอย่างเดียว แต่ทางคณะทำงานยังคิดพัฒนาเพื่อนำตลาดให้ไปไกลกว่าตลาดทั่วไป โดยคิดทำกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อทุกฝ่ายและครอบคลุมทุกด้าน ทั้งในเรื่องความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการ เพื่อผลักดันจากตลาดธรรมดาให้เป็นอุทยานอาหารสุขภาพ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทวีศักดิ์ เล่าถึงบทบาทหลักของตลาดเกษตร ม.อ. ว่า ที่เห็นได้ชัด คือ เป็นคนกลาง เป็นตัวเชื่อมระหว่างผู้บริโภคกับ

ผู้ผลิต เพราะเมื่อเกษตรกรผลิตสินค้าออกมาก็ไม่มีที่ขายและขายไม่ได้ราคา พอมีปัญหาไม่มีที่ขาย ขายไม่ได้ราคา เขาก็จนอยู่อย่างเดิม เราเป็นตัวเชื่อม โดย ให้เกษตรกรที่ผลิตสินค้าคุณภาพดี สอนให้เขาขายของ โดยให้ตลาด เกษตร มอ. เป็นที่พบปะระหว่างเกษตรกรกับผู้บริโภคที่ต้องการผักผลไม้ ที่มีคุณภาพ ผู้บริโภคที่ต้องการสินค้าที่มีคุณภาพ ก็จะมาที่นี่ เมื่อสินค้าขายได้ เกษตรกรก็จะมีความมั่นคงในชีวิต ได้ราคายุติธรรม ผลิตของแล้วเอามาขาย ได้ เขาก็อยากผลิตเพิ่ม เพราะเขาไม่คิดจะไปเป็นลูกจ้าง การที่เราทำแบบนี้ ก็ทำให้เกษตรกรอยู่ได้ ซึ่งเป็นความมั่นคงทางอาหารแน่นอน

ถึงแม้จะมีคนบ่นว่าของที่ตลาดเกษตร ม.อ.แพง แต่ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ทวิศักดิ์ บอกว่า ราคาของที่เกษตรกรนำมาขาย ต้องยุติธรรม บางคนต้องเดินทางมาไกล มีค่าใช้จ่ายตอนเดินทาง ค่ารถ ค่าน้ำมันรถ เราพยายามทำให้มีการแข่งขันอยู่ในตลาด มีเกษตรกรหลายแผงอยู่ในตลาด คนสามารถเลือกได้ กลุ่มผู้บริโภคที่มาซื้อของ เขาก็มั่นใจว่า ของที่นี่มีคุณภาพ ก็จะยอมจ่ายแพง ช่วงแรกๆ ที่ขาย โดนบ่นเรื่องราคาแพง เพราะเขาเอาไป เปรียบเทียบกับตลาดข้างนอก ซึ่งเป็นตลาดที่ไม่ได้คุณภาพเลย แต่สุดท้าย เราก็เดินมาไกล จนค่านับลดน้อยลง

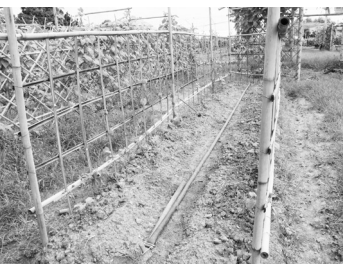
“ในเมื่อของขายได้ เกษตรกรก็อยากผลิต ประกอบกับผู้บริโภค ได้กินของดี มีคุณภาพ ไม่มีสารเคมีปนเปื้อน สุดท้ายผู้บริโภคได้เรื่องของ สุขภาพไปด้วย ไม่เจ็บป่วย โดยเฉพาะโรคมะเร็ง ซึ่งสาเหตุหลัก ผมเชื่อว่า มาจากการกิน ถ้าเรามาดูแลส่วนนี้ได้ ผู้บริโภคก็สุขภาพดีไปด้วย เมื่อขาย ได้ขายดี เกษตรกรก็อยากทำอาชีพนี้ ไม่อยากทำอาชีพอื่น เพราะชีวิตมั่นคง ผมเชื่อว่า เขาทำอาชีพไหนแล้วมั่นคง เขาก็ยังคงทำอาชีพนั้นต่อไป” คณบดีฯ ตอกย้ำถึงข้อดีของการทำตลาดเกษตร

นอกจากกิจกรรมซื้อขายและวางแผนการตลาดแล้ว เมื่อได้เงินมา การรู้จักเก็บเงินก็เป็นหนึ่งในกระบวนการผลิตและค้าขาย เพราะถึงแม้จะ ขายของได้เงินมากขนาดไหน ถ้าไม่รู้จักเก็บออม เงินที่ได้มาก็ถูกใช้จ่ายไป ไม่เป็นระบบ และอาจจะทำให้ไม่สามารถทำการผลิตสินค้าออกมาขายได้อีก ทางคณะทำงานจึงให้ความสำคัญกับการออมเงินไม่แพ้กิจกรรมอื่นๆ

“เกษตรกรที่อยู่กับเรา เขาก็จะรู้ และมีความรู้มากด้วย เพราะเราสอนเขา สอนเรื่องการจัดการเรื่องเงิน การออม โดยการบรรยายให้เขาฟัง ทุกปี จะสอนเขาว่า เงินที่ได้มา เราต้องจัดการยังไง แบ่งไว้ใช้ทำงาน และบางส่วนเก็บออม ให้เขาฝากกับสถาบันการเงินที่ไหนก็ได้ แต่ทุกเดือนเขาจะต้องออม ผู้ค้าในตลาดเกษตร มอ. ทุกคน จะต้องมีการออม เขาเริ่มออมกัน คนละร้อยสองร้อยบาท ทุกวันนี้ เขามีเงินออมกันคนละหลายแสนบาท เมื่อเขามีเงินออม เขาก็อยากมีมากขึ้น กลายเป็นตัวกระตุ้นทางออม ส่วนคนที่ไม่เคยออมเลยจะไม่มีรู้ คนที่ออมก็จะลดละอบายมุข ไม่เล่นแชร์ ไม่เล่นหวย และไม่ใช้เงินฟุ่มเฟือย ซึ่งเป็นหลักสูตรที่คณะทรัพย์จัดอบรมให้ทุกปี” ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทวีศักดิ์กล่าว

นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมพาเกษตรกรไปศึกษาดูงาน เพื่อเรียนรู้และนำมาพัฒนาในส่วนที่เกษตรกรเองอยากจะทำ หรือแม้กระทั่งไปดูเพื่อจุดประกายความคิด และนำกลับมาคิดทำเรื่องใหม่ๆ ที่ยังไม่เคยทำมาก่อน

นางวรภัทร ไผ่แก้ว หรือพี่ปอ ผู้รับผิดชอบโครงการการดำเนินงานของอุทยานอาหาร ตลาดเกษตร ม.อ. เล่าเสริมกิจกรรมที่ทางตลาดเกษตร ม.อ. ได้ทำว่า มีกิจกรรมพาเกษตรกรไปศึกษาดูงาน เมื่อปี พ.ศ.2557



ได้พาเกษตรกรไปศึกษาดูงานที่นครศรีธรรมราช ชุมพร เกษตรกรได้เรียนรู้ และแลกเปลี่ยน และได้ประเมินตัวเองว่า ของเขาดีกว่าหรือของเราดีกว่า ส่วนปี พ.ศ.2558 ได้พาไปดูงานที่เชียงราย ซึ่งมีการประกาศนโยบายเชียงรายปลอดภัย ตามนโยบายของจังหวัด พอไปเห็นรูปแบบ พบว่า การเกษตรของเชียงรายไม่ได้ดีมาก แต่สิ่งที่คนเชียงรายทำเป็น คือ เขาปลูกผักกิมฉ่าย ปลูกผักหน้าบ้าน ซึ่งเราได้นำมาทำ โครงการธุรกิจเศรษฐกิจชุมชน โดยเกษตรกรจากชุมชนต่างๆ จากสิงหนคร ควนมืด นาหม่อม คูเต่า และเกษตรกรจากศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงของสมเด็จพระเทพมา่วมกันปลูก เพื่อโชว์ในงานเกษตรภาคใต้ ซึ่งได้ใส่ ชื่อเกษตรกรและเบอร์โทรศัพท์ เพื่อที่จะให้ห้างร้านต่างๆ ที่สนใจ ติดต่อกับเกษตรกรได้โดยตรง

“ตรงนี้เป็นศูนย์กลางธุรกิจเศรษฐกิจชุมชน เพื่อเป็นศูนย์กลางที่จะแลกเปลี่ยนผักให้กับชุมชน เกษตรกรจะมาเจอกับเจ้าของธุรกิจด้วยตัวเอง โครงการนี้ได้ไอเดียมาจากการไปดูงานที่เชียงราย กลับมากลุ่มเกษตรกรก็อยากจะทำ พอทำเสร็จก็ทำให้เกิดเป็นร้านอาหารต่อเนื่อง ซึ่งนำผักจากโครงการนี้มาประกอบอาหาร ซึ่งเป็นร้านอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ ไม่ใส่ผงชูรส ไม่เค็มจัด ไม่หวานจัด ไม่ใช่โฟม เปิดอย่างเป็นทางการ





วันที่ 26 สิงหาคม ซึ่งก่อนหน้านี้ เปิดให้บริการในช่วงงานเกษตรภาคใต้ ด้วย” พี่ปอเล่าถึงผลที่เกิดจากการพาเกษตรกรไปศึกษาดูงาน

การจัดกิจกรรมพาเกษตรกรไปดูงานนั้น พี่ปอบอกว่า เพื่อจะให้เห็นและเรียนรู้และนำมาพัฒนาการผลิตและการจัดการของให้มีคุณภาพมากขึ้น โครงการตอนนี้ ปลอดภัยพม ปลอดภัยแม่ค มาห้าปีแล้ว ปลอดภัยงชูรส เพิ่งประกาศนโยบายเมื่อ วันที่ 6 กรกฎาคม 2558 ตอนนี้นำได้แล้วประมาณ แก้วลิบเปอร์เซ็นต์ และวันที่ 1 กันยายน 2558 ปลอดภัยงชูรสร้อยเปอร์เซ็นต์ และปลอดภัย

“การตรวจงชูรส เราคุยกับสาธารณสุขแล้วว่ามันตรวจยาก แต่สิ่งหนึ่งที่เรำทำ คือ ความเชื่อใจกัน ซึ่งได้สอนแม่ค้าในตลาดเกษตร ในเรื่องของความซื่อสัตย์ เพราะที่นี้ ถ้าตรวจเจอว่าไม่ซื่อสัตย์ ไล่ออกสถานเดียว แค่นี้ไม่ใส่ผ้ากันเปื้อนยังไล่ออกเลย เพราะฉะนั้นคนก็จะรู้ว่าที่นี้ใจร้ายมาก กฎก็ต้องเป็นกฎ”

คนบดที่พูดเสริมกิจกรรมศึกษาดูงานที่จังหวัดเชียงรายว่า จะเอารายได้จากโครงการธุรกิจเศรษฐกิจชุมชน พาเกษตรกรไปดูงานที่ญี่ปุ่น เพื่อให้เขาไปเห็นโลกกว้าง ซึ่งจะนำเงินรายได้จากการขายผักตรงนี้ ความเป็นไปได้ขึ้นอยู่กับการขายผัก เพราะเชื่อว่า คนเราถ้ามีเป้าหมาย มีความหวัง เขาก็จะมีแรงทำ รายได้ทั้งหมดเลยอยู่ที่พวกเขา นำไปพัฒนาเขาให้เป็นเกษตรกรตัวจริงของประเทศ

สำหรับร้านอาหารซึ่งต่อยอดมาจากโครงการธุรกิจเศรษฐกิจชุมชน ซึ่งเกิดขึ้นจากน้ำพักน้ำแรงของเกษตรกรกลุ่มนี้ทั้งหมด ช่วยกันทำ ช่วยกันหาวัสดุอุปกรณ์ ลงมือทำหมดทุกอย่าง ด้วยความสมัครใจ

พี่ป้อเล่าว่า เปิดรับสมัครพ่อค้าแม่ค้าปีละครั้ง โดยการสัมภาษณ์ และชิมอาหาร คนมาสมัครประมาณสามร้อยราย แต่รับได้แค่ร้อยแปดสิบ ราย ปริมาณที่รับเป็นตัวชี้วัดว่า คนที่เคยได้ขายก็ต้องปฏิบัติและทำตัวให้ดีตลอด ถึงแม้คนที่ขายอยู่ก่อนแล้วแต่ไม่มีเงินออม ก็ต้องให้ออกเลย เพราะเชื่อว่า คนที่มีวินัยทางการเงินจะไม่โกหกเรื่องใส่ผงชูรส

ตลาดเกษตร ม.อ. เรียกได้ว่า ทำงานรอบคอบและมีการวางแผน ที่ครบวงจรจริงๆ ตั้งแต่การลงมือผลิตจนกระทั่งสุดท้ายในเรื่องของการ





กำจัดขยะ ทางคณะทำงานไม่ได้ละเลยในเรื่องนี้ จึงทำให้มีกิจกรรมเก็บขยะ นำขยะมาขาย

“เรื่องขยะ ซึ่งที่อื่นไม่มีใครทำ แต่ที่นี่ พวกเขาเก็บขยะกลับบ้าน แม้ค้าทุกคนจะมีถังขยะ ขายเสร็จก็เอาขยะกลับบ้าน แล้วคัด เอาขยะกลับมาขายที่คณะ บางคนเอาไปคัดที่บ้าน ซึ่งทำได้ง่ายๆ เรารับซื้อเดือนละ 1 ครั้ง คือ วันจันทร์สุดท้ายของเดือน” คณบดีเล่าด้วยใบหน้ายิ้มแย้ม แจ่มใส

ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิศศักดิ์เปิดเผยถึงกิจกรรมที่ทำต่อไปในอนาคตว่า ตอนนี้อยากจะสร้างเกษตรกรที่ทำอยู่กับเราให้เป็นเกษตรกรมืออาชีพ สร้างให้เขาเข้าใจเรื่องธุรกิจ และจะทำให้เขาโตขึ้นไปพร้อมๆ กับเรา คิดว่า คณะทรัพยากรน่าจะมีส่วนที่จะรับผลผลิตจากเกษตรกร โดยเป็นผู้ประสานระหว่างเกษตรกรกับโรงพยาบาล ร้านอาหาร หรือผู้บริโภคที่ต้องการอาหารที่มีคุณภาพ

“ตอนนี้เรากำลังเริ่มทำ อยู่ในขั้นตอนของงบประมาณจากจังหวัด เพื่อจะทำโรงคัดแยกผลผลิต ต่อไปเกษตรกรจะต้องมีการวางแผนว่าจะผลิตอะไร ส่วนลูกค้าต้องบอกเรว่าอยากได้อะไร จะต้องตั้งโจทย์ใหม่ไม่เอาโจทย์เดิมแล้ว นอกจากนั้นก็จะมีการตั้งราคาเป็นมาตรฐาน อาจจะต้องราคาเดี๋ยวนั้นทั้งปี แล้วก็ให้แต่ละคนเฉลี่ยกันผลิต เกษตรกรแต่ละคนจะมีเครือข่ายของเขาเองในหมู่บ้านที่จะช่วยกันผลิตอยู่แล้ว เพราะทั้งผลิตและขายของด้วย ถ้าพึ่งเกษตรกรคนเดียวทำไม่ได้ไหว กลุ่มเครือข่ายในตำบลจะต้องช่วยกันผลิตและขาย เครือข่ายยังสามารถเอาผลผลิตที่ชาวบ้านปลูกมาขายได้ด้วย”
คุณบตีอธิบายขยายความคิดถึงงานที่กำลังทำเพิ่ม

ถ้าหากผู้ทำตลาดมีการวางแผนที่รอบคอบ พร้อมทั้งยื่นมือเข้าช่วยเหลือในส่วนที่ต้องช่วย กลไกการทำงานของตลาดทุกส่วนย่อมเคลื่อนไปข้างหน้าได้โดยไม่ติดขัด ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทวีศักดิ์ ได้วางแผนเพื่อรองรับผลผลิต ถ้าหากว่าผลผลิตมีมากจนล้นตลาด แต่รองคุณบตีค่อนข้างมั่นใจว่า จากการวางแผนที่รอบคอบทั้งการให้ความรู้แก่ผู้ผลิตและความต้องการของผู้บริโภค ไม่น่าจะล้นตลาด นอกจากว่า ต้องการช่วยเกษตรกรให้มีรายได้เพิ่ม โดยผลิตป้อนผู้บริโภคที่เป็นองค์กรหรือหน่วยงานที่ต้องการผลผลิตที่ปลอดภัยและมีคุณภาพจากเกษตรกร

“ผมฝันไว้ว่า จังหวัดสงขลา โดยเฉพาะเมืองหาดใหญ่ ต้องเป็นเมืองท่องเที่ยวที่มีอาหารปลอดภัย ผมอยากเห็นว่า คนมาเที่ยวหาดใหญ่ เพื่อมากินอาหารปลอดภัย วางแผนต่อยอดกับจังหวัด หรือการท่องเที่ยวหรือโรงแรมในหาดใหญ่ โดยการนำเมนูอาหารของหาดใหญ่ไปสร้างเรื่องราว แล้วก็ทำให้นักท่องเที่ยวจากสิงคโปร์ จากมาเลเซีย จากต่างประเทศ บินมาเพื่อมากินอาหารเมนูนี้ที่หาดใหญ่ ทำไมเราไม่ทำ” คุณบตีพูดด้วยท่าทีและแววตาจริงจัง

จากการเปิดตลาดมาสิบสี่ปี เห็นพัฒนาการของตลาดเกษตรไปในทางที่ดีขึ้นตามลำดับ ตามการวางแผนการทำงานของคณะทำงาน แต่ในปีนี้ พี่บอบอกว่ามีการพัฒนาที่เปลี่ยนแปลงไปอีกมิติ หลังจากที่ สจรส.เข้ามาสนับสนุนการทำงานตรงนี้ ในปีแรกนั้น พี่บอบอกว่าได้งบประมาณมาก็ยัง

ปรับปรุงและสร้างในเรื่องของโครงสร้างและพัฒนาตลาด ซึ่งไม่ใช่เรื่องอะไร แปลกใหม่ ในความรู้สึกก็ยังไม่เห็นว่าเกิดการเปลี่ยนแปลงอะไร แต่พอได้ รับงบประมาณจาก สจรส. ในปีที่สอง คือปีนี้ หลังจากพวกกลุ่มเกษตรกร ที่เข้าร่วมโครงการไปดูงานที่เชียงราย เห็นเลยว่าเกิดการเปลี่ยนแปลงที่ทำให้ หัวใจของโตและอยากทำงานร่วมกับเกษตรกรกลุ่มนี้ จากการที่เคยพัฒนา แต่โครงสร้างก็ได้พัฒนาศักยภาพของมนุษย์ ไม่ว่าจะเป็นผู้บริหาร ตัวผู้ จำหน่าย และผู้ดำเนินงานตลาดและเจ้าหน้าที่ ก็ได้รับการพัฒนาศักยภาพ ตรงนี้ด้วย และยังได้ทำงานร่วมกับเครือข่ายอื่นๆ ทำให้เรากว้างขวางขึ้น

“ยอมรับเลยว่าที่ทำงานมาสองปีนี้ ได้คุยกับเกษตรกรจนทำให้รู้ว่า คนไหนทำงานจริง คนไหนทำงานไม่จริง และเราก็ได้พัฒนาศักยภาพตัวเราไป พร้อมๆ กัน เกษตรกรจากที่แค่คิดว่าจะผลิตเพื่อขายแค่นั้นตลาด ตอนนี้เขา พัฒนาแล้ว เริ่มตั้งแต่ทำแปลงสาธิตโชว์ในงานเกษตรภาคใต้ ซึ่งมีคนเข้าชม มากกว่าพันห้าร้อยต่อวัน เลยส่งผลให้เกษตรกรมีความภาคภูมิใจกับสิ่งที่เขา กำลังทำอยู่ และกำลังพัฒนาศักยภาพของตัวเอง” พี่ปอเล่า

พี่คานิ่ง สร้อยศรีมาก เกษตรกรจากอำเภอสติงพระเล่าว่า จากการ ไปดูงานที่เชียงรายได้อะไรมาเยอะมาก ไปดูแล้วเห็นปัญหาของเขา คือเขา สามารถปลูกผักได้ แต่ไม่มีตลาดให้เขาขายของ เราโชคดีที่มีตลาดของเรา ปลูกเองขายเอง ส่วนมากเกษตรกรฝีมือดีทุกคน ทุกคนทำได้หมด และ ที่เห็นอีกเรื่อง คือ เขาตื่นตัวโดยใช้ปุ๋ยชีวภาพ ทุกคนวิ่งเข้าหาธรรมชาติ หมดเลย และสิ่งที่พี่ปอกับพวกเรากำลังทำ คือ ขยายเครือข่ายไปยังตลาด ช้างนอก เพื่อเราจะได้ส่งผักปลอดสารพิษไปเองจากต้นทางเราอยากให้ผู้บริโภคได้กินของปลอดสารพิษ และรู้ที่มาที่ไป

อรุณ หมัดบิลเฮด เกษตรกรจากคูเต่าเล่าว่า บ้านอยู่ริมทะเลสาบ สงขลาพื้นที่ไม่ถึงไร่ ทำเกษตรอยู่ก่อนแล้ว พอได้ไปดูงานก็ได้ข้อคิด ได้เรียนรู้ เยอะขึ้น ปกติปลูกผักกูด ชมจันทร์ ขจร ถั่วฝักยาว ปลูกอ้อยเหลือทิ้ง ซึ่งเป็นผักพื้นบ้านที่ปลูกครั้งเดียวแต่เก็บได้หลายครั้ง

ผลของการพัฒนาศักยภาพของคนและขยายเครือข่าย ส่งผลให้มี ออเดอร์ผักช่วงเทศกาลเจ เป็นการเชื่อมเครือข่ายไปยังภาคเอกชน พี่ปอ

บอกว่า เกษตรกรจะแบ่งกันเองว่าใครจะปลูกผักอะไร และเทศกาลเจทุกปี จะให้เราปลูกผักให้ เฉพาะในพื้นที่ขนาดใหญ่ คือ เรื่องที่เราทำไม่ได้จบอยู่ที่แค่ หมดจบ แต่เราจะทำต่อ และตอนนี้ที่กลายเป็นอุทยานอาหารเพื่อสุขภาพได้ เพราะมีแปลงผัก มีครัว มีตลาด และสิ่งที่เราไม่เคยคิดว่าจะทำได้ คือเรื่อง ปลอดภัยของผลผลิต ตอนนีตลาดของเราปลอดภัยร้อยเปอร์เซ็นต์

นอกจากตลาดเกษตร ม.อ. แล้ว ทุกวันศุกร์ยังมีตลาดนัดเกษตรกร เป็นพื้นที่เล็กๆ ที่ให้เกษตรกรนำผลผลิตมาขายโดยไม่ต้องจ่ายค่าเช่าที่ เพราะ ตลาดนัดเกษตรกรเกิดจากนโยบายของรัฐบาล โดยทางคณะกรรมการฯ ร่วมมือ กับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้เกษตรกรมาขายโดยไม่เสียค่าใช้จ่ายใดๆ

นี่คือภาพรวมของตลาดเกษตร ม.อ. ซึ่งเป็นตลาดที่มีการบริหารจัดการแบบรัฐ กำลังพัฒนาไปสู่อุทยานอาหารสุขภาพ โดยผ่านกิจกรรม ที่ครอบคลุมครบวงจร

นอกจากนี้ยังมีตลาดนัดเกษตรกรโอเดียน ซึ่งเป็นตลาดที่มีการ บริหารจัดการแบบเอกชน ที่ไม่เพียงแต่ทำธุรกิจเพื่อมุ่งหวังผลกำไรเพียงอย่าง เดียว แต่ยังทำกิจกรรมเพื่อสังคมด้วย โดยทำกิจกรรมต่างๆ เพื่อพัฒนาไปสู่ อุทยานอาหารสุขภาพกลางเมืองหาดใหญ่

ถ้าหากใครผ่านไปทางถนนธรรมนูญวิถี ในวันเสาร์แรกของทุกเดือน ก็จะมีเห็นว่ามีเต็นท์ขายของอยู่บนถนนและทางเท้าหน้าห้างสรรพสินค้า โอเดียนแพชั่นมอลล์ ซึ่งจะเริ่มเปิดขายตั้งแต่เวลาบ่ายโมงจนถึงสองทุ่ม มีขนมพื้นบ้าน ผลไม้สด อาหารหวานคาว

คุณณฤมล อมรัตน์วิทยา รองกรรมการผู้จัดการห้างสรรพสินค้า โอเดียนแพชั่นมอลล์ เล่าที่มาที่ไปของตลาดนัดเกษตรกรโอเดียนว่า ห้างสรรพสินค้าโอเดียนทำธุรกิจห้างสรรพสินค้า แต่ส่วนหนึ่งที่มุ่งเน้น คือ เรื่องความใส่ใจต่อสังคม ซึ่งทำเรื่องของกิจกรรมเกี่ยวกับสังคมอยู่ตลอด เป็นศูนย์รวมทำกิจกรรมเกี่ยวกับเด็กๆ โดยทำร่วมกับโรงเรียนต่างๆ ร่วมกับ มหาวิทยาลัยและสถาบันการศึกษาต่างๆ นอกจากนั้นเรายังร่วมกับกาชาด รับบริจาคโลหิต ร่วมกับหอการค้าทำกิจกรรมให้ความรู้กับผู้ประกอบการ ร่วมกับสมาคมสตรี ดูแลเรื่องของวิชาชีพและธุรกิจ หรือองค์กรการกุศล



ต่างๆ เราก็มีกิจกรรมร่วมกันเสมอ และเนื่องจากได้ร่วมมือกันในการจัดงาน วันเกษตรภาคใต้ที่ ม.อ. ซึ่งร่วมมือกันมานาน เลยย้อนกลับมาดูว่าทางห้าง ซึ่งทำธุรกิจค้าขายมานาน แต่ก็ไม่เคยรู้ว่าสินค้ามาจากไหน

“นอกจากงานเกษตรภาคใต้แล้ว เรายังมีเรื่องอื่นที่ทำร่วมกับ ม.อ. อยู่บ่อยๆ ทาง ม.อ.ก็เลยเสนอว่า น่าจะมีตลาดนัดเกษตรกรนอก มหาวิทยาลัย เพื่อจะได้มีตลาดนัดเกษตรกรในเมือง พร้อมทั้งเป็นอุทยาน อาหารปลอดภัย ทางเราก็เลยตอบกลับไปว่า ถ้าทาง ม.อ.เป็นพี่เลี้ยงให้ ทางเราก็ยินดีที่จะได้ช่วยกันดูแลเรื่องเหล่านี้ รวมไปถึงชุมชนได้ร่วมเป็น เครือข่ายกัน และเห็นว่า การที่เราเปิดโอกาสให้ชุมชนต่างๆ ได้ ได้มาเจอกับ ลูกค้าในเมือง ถือว่าเป็นสิ่งดี ช่วยให้สังคมอยู่ดี ชุมชนมีการพัฒนาสิ่งใหม่ๆ ขึ้นมา มีตลาดแบบใหม่ขึ้นมา ก็เลยมีการหารือกันหลายรอบ สุดท้ายได้ ข้อตกลงว่า ให้มีตลาดนัดเกษตรกรที่โอเดียน” คุณณฤมณสรูปที่มาของตลาด

แม้ว่าตลาดนัดเกษตรกรโอเดียนเปิดมาไม่ถึงปี แต่ก็ถือว่าเป็นพื้นที่ กลางแห่งใหม่ที่เปิดโอกาสให้คนมาเจอกัน ไม่ใช่แค่จุดนัดพบระหว่างลูกค้า กับแม่ค้า แต่ตลาดแห่งนี้ ยังเป็นศูนย์รวมของอาหารที่มีความปลอดภัย แก่ผู้บริโภค นอกจากขายของแล้วตลาดแห่งนี้จึงเป็นพื้นที่ของความ สุข ที่ส่งผลต่อสุขภาพ และมีกิจกรรมเกี่ยวเนื่องอีกมากมาย

คุณณฤมลเล่าว่า ตอนที่เริ่มเปิดตลาดก็มีชุมชนมีกลุ่มแม่บ้านที่เป็นเครือข่ายมาออกร้าน ก็เลยทำให้ส่วนของชุมชนเองได้รู้จักลูกค้าใหม่ๆ ทำให้สินค้าของพวกเขาได้มาถึงมือลูกค้าใหม่ๆ เพิ่มขึ้น แล้วจากที่เราฟังเสียงจากลูกค้าเอง ลูกค้าก็ชอบที่มีตลาดนัดเกษตรกร เพราะมีอาหารปลอดภัย อาหารอร่อย และจากที่ ม.อ.ได้เข้ามาดูแลให้เป็นระบบระเบียบและอาหารปลอดภัย ลูกค้าที่มาจับจ่ายซื้อของที่ตลาดนัดเกษตรกรก็จะรอคอยนัดถัดไป เพราะตลาดนัดมีแค่หนึ่งวันต่อหนึ่งเดือน คือ เสาร์แรกของเดือน และลูกค้าที่เป็นนักท่องเที่ยวก็ชอบที่จะมาซื้ออาหารปรุงสำเร็จ สดๆ ใหม่ๆ สะอาด ปลอดภัย และซื้อจากผู้ประกอบการเองโดยตรง โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง และเท่าที่เราสอบถามจากแม่ค้า แม่ค้าก็ค่อนข้างพอใจ ที่ได้มาเจอลูกค้าใหม่ ลูกค้าก็เป็นคนทำงานย่านนี้ คนที่ทำงานอยู่ในละแวกนี้ และก็ชุมชนใกล้เคียง อีกส่วนหนึ่งก็คือนักท่องเที่ยว เพราะรอบๆ ห้างเต็มไปด้วยโรงแรมที่พัก

“นอกจากกิจกรรมตลาดนัดเกษตรกรที่หน้าห้างแล้ว เรายังอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการแก่ร้านอาหารชั้นห้า และร้านอาหารรอบๆ โอเดียน มีการอบรมให้ความรู้โดยเชิญวิทยากรมาจากสาธารณสุขของเทศบาลนครหาดใหญ่ อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย และมีบริการตรวจสอบพิษในร่างกายจากอำเภหาดใหญ่ สาธารณสุขอำเภหาดใหญ่ ในส่วนของ ม.อ.จะเข้ามาดูแลเครือข่ายร้านค้า”

ถึงอย่างไร ตลาดนัดเกษตรกรก็ไม่สามารถเปิดได้มากกว่าหนึ่งวัน ไม่เพียงแต่เพราะมีปัญหาด้านการจราจรบนถนน แต่เพราะทางห้างอยากให้ตลาดเป็นสะพานได้เชื่อมระหว่างพ่อค้ากับลูกค้าได้รู้จักกัน ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ให้เน้นขายของเพียงอย่างเดียว และเน้นคุณภาพในการทำกิจกรรมแต่ละอย่างที่ครอบคลุมเรื่องของความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัยและโภชนาการ ถึงแม้ว่า ร้านค้าที่เข้ามาขายไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น ซึ่งส่วนใหญ่ร้านค้าที่มาขายที่นี้มาจากร้านค้าที่ขายอยู่ที่ตลาดนัดเกษตร ม.อ. แต่กระนั้นต้องอยู่ในกฎระเบียบตักกฎระเบียบของที่กำหนด

คุณณฤมลเล่าว่า สิ่งที่ย่อยอดขึ้นมาจากการทำตลาดนัดเกษตรกร คือ การจัดให้มีการประกวดแข่งขันการทำอาหาร ที่ผ่านมาได้จัดให้มีการ



ประกวดตำส้มตำเมื่อเดือนพฤษภาคม พ.ศ.2558 ซึ่งมีคนมาร่วมงานเยอะ แต่ต้องจำกัดผู้เข้าแข่งขันแค่สิบร้าน ซึ่งเป็นร้านค้าจากข้างนอก จากภัตตาคาร

“ความสุขที่มีตัวชีวิตที่สะท้อนออกมาชัดเจน คือ เราเห็นพ่อค้าแม่ค้า มีที่ขายของ ขายของได้ เราก็มีความสุข เท่าที่เราประเมินด้วยสายตา และ ดูจากปริมาณอาหารที่แม่ค้าเตรียมมาแล้วขายหมด เรากำหนดขาย ตั้งแต่ ป้ายโม่จนถึงหนึ่งท่อม แต่ทุกครั้งประมาณหนึ่งท่อมก็ขายกันหมดแล้ว ตลาด ขายผักสด ผลไม้สด อาหารสด ถ้าขายหมดก็แสดงว่า ประสบความสำเร็จ” คุณนฤมลเล่าพร้อมยิ้มอย่างมีความสุข

ในส่วนของผู้บริโภค คุณนฤมลสังเกตว่า เวลาลูกค้าซื้อไปแล้วก็จะ กลับมาซื้ออีก แสดงว่าลูกค้าพอใจ เขาถึงย้อนกลับมา

“ในส่วนของพ่อค้าแม่ค้า เท่าที่สังเกต ดูเป็นที่พอใจ เพราะมาขาย แล้วก็อยากขายอีก บางครั้งพื้นที่ไม่พอ คนที่จองมาทีหลังก็เสียโอกาสไป แต่มีบางร้านเช่นชุมชนจากจะนะ ไม่ค่อยพร้อม เพราะต้องเดินทางมาไกล แต่เขาจะแจ้งว่า เดือนนี้เขาไม่ได้มาร่วมนะ บางร้านมีความสุขและพอใจ



กับตรงนี้ เช่นร้านขายเครื่องแกงจากสะเตา นอกจากขายที่ตลาดนัดเกษตรกรแล้ว ร้านค้าและลูกค้ายังสั่งซื้อเครื่องแกงจากเขา ซึ่งเป็นลูกค้าต่อเนื่อง เพราะรู้จักกัน แลกเบอร์โทรติดต่อกันแล้วสั่งเครื่องแกงต่อ มีบางคนที่ได้มาร่วมโครงการนี้ จะได้รับเชิญให้ไปงานอื่นด้วย เขาได้ลูกค้ามากขึ้น”

คุณนฤมลย้ำว่า การเปิดตลาดตรงนี้ เป็นการเปิดโอกาสให้พ่อค้าและลูกค้าได้เจอกัน ไม่ใช่เข้ามาขายในงานเพื่อให้ขายของได้เยอะๆ เพราะไม่ได้มีวัตถุประสงค์ที่จะเปิดทุกวัน แต่เป็นการเปิดโอกาสให้ร้านค้าได้เจอลูกค้าใหม่ๆ เพิ่มขึ้นเพื่อที่จะได้ต่อยอดต่อไป ถ้าร้านค้าทำดี ลูกค้าก็จะถามว่าร้านค้านั้นอยู่ที่ไหนยังไง เวลาถึงงานก็จะเชิญไปร่วมงานอีก

อย่างไรก็ตาม นางนฤมลได้ฝากทิ้งท้ายไว้ว่า การได้ร่วมทำกิจกรรม โครงการอาหารปลอดภัย จะต้องประชาสัมพันธ์ให้คนรู้ให้มากขึ้น เพราะมันเป็นเรื่องสำคัญ คนเราจะมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น จะขึ้นอยู่กับอาหารที่เรารับประทานลงไป อาหารปลอดภัย มีคุณภาพจะทำให้คนสุขภาพดี และนำไปสู่ความสุข โครงการนี้เป็นโครงการที่ดี ต้องช่วยประชาสัมพันธ์กันต่อไป ให้ทุกคนเห็นความสำคัญของการบริโภคว่าอาหารปลอดภัยสำคัญอย่างไร เพราะถ้ากินทุกอย่างโดยไม่ดูว่าอาหารนั้นปลอดภัยหรือไม่ สุดท้ายก็จะเกิดปัญหาเรื่องของโรคภัยไข้เจ็บขึ้นมา และโดยเฉพาะอย่างสถาบันการจัดการระบบสุขภาพ (สจรส.) ของม.อ. ซึ่งเป็นแกนหลัก เป็นองค์ความรู้ทางวิชาการที่อยู่ในมหาวิทยาลัย และเข้ามาทำเรื่องเหล่านี้ ถือว่าเป็นสิ่งดี เรียกว่าเอาความรู้ลงมาให้ชุมชนได้ปฏิบัติกัน ไม่ใช่มีแต่ทฤษฎี แต่ได้เอาทฤษฎีมาปฏิบัติกันจริงๆ คิดว่าเป็นสิ่งดีที่ควรจะช่วยกันส่งเสริม อย่างต่อเนื่อง

จากการดำเนินงานของตลาดเกษตร ม.อ. และตลาดนัดเกษตรกร โอเดียน ถึงแม้จะมีวิธีการบริหารจัดการต่างกัน ระหว่างรัฐและเอกชน แต่กิจกรรมที่ทำขึ้นนั้นล้วนเป็นการแก้ไขปัญหาในระบบทุน ลดปัญหาพ่อค้าคนกลาง ลดปัญหาการเอาเปรียบเรื่องราคาสินค้า โดยตลาดทั้งสองแห่งได้เปิดโอกาสให้พ่อค้าแม่ค้าขายสินค้าให้ลูกค้าได้โดยตรง อีกทั้งยังเป็นสะพานเชื่อมต่อระหว่างพ่อค้าแม่ค้าและลูกค้าหน้าเก่าใหม่ รวมไปถึงกิจกรรมที่นำพาสู่เรื่องของสุขภาพ ผ่านกิจกรรมที่เกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัยและโภชนาการ โดยมีเป้าหมายจะพัฒนาตลาดทั้งสองแห่งให้เป็นอุทยานอาหารสุขภาพ ซึ่งเป็นการยกระดับตลาดให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว เป็นแหล่งศึกษาดูงาน มีครัวเกษตร มีกิจกรรมหลากหลาย กลายเป็นชุมชน ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นตลาดที่มีแค่การซื้อขายของ แต่เป็นทุกมิติของคำว่าความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการ สมวัย รวมไปถึงการปลูกฝังเด็กและผู้บริโภค ให้รู้จักซื้อ และรู้จักกินอาหารแบบครบวงจร ●

๑ กลุ่มที่ 1^๑ กลุ่มดาวนกเงือก

จิ้งจอก ๑๑๕. ๑๑๖. ๑๑๗. ๑๑๘. ๑๑๙. ๑๒๐.

๑๒๑. ๑๒๒. ๑๒๓. ๑๒๔. ๑๒๕.

๑๒๖. ๑๒๗. ๑๒๘. ๑๒๙. ๑๓๐.

๑๓๑. ๑๓๒. ๑๓๓. ๑๓๔. ๑๓๕. ๑๓๖.

๑๓๗. ๑๓๘. ๑๓๙. ๑๔๐. ๑๔๑.

๑๔๒. ๑๔๓. ๑๔๔. ๑๔๕. ๑๔๖. ๑๔๗.



งานคุ้มครองผู้บริโภค

พื้นที่ซึ่งต้องสานต่อของท้องถิ่น

“ในแต่ละปีมีผู้บริโภคที่ส่งเรื่องราวร้องทุกข์เพื่อขอความเป็นธรรมจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเป็นจำนวนพันกว่าเรื่อง โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการร้องเรียนมากที่สุด คือ เรื่องของอาหาร” ข้อมูลทางสื่อออนไลน์ของสำนักงานพัฒนาข้อมูลข่าวสารสุขภาพ จากเอกสารการนำเสนอผลงานเด่นงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ ปี 2558 เรื่องควรร่วมใจคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ ซึ่งมีคณะทำงานเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค ตำบลควนรู กับคณะทำงานเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพอำเภอรัตภูมิ นำเสนอโดย นายถันจุลนวล นายกองจัดการบริหารส่วนตำบลควนรู ในฐานะประธานเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค ตำบลควนรู

ในเมื่อทุกคนต้องกินอาหาร นั้นหมายความว่า ทุกคนมีสิทธิที่จะโดนละเมิดสิทธิได้เท่ากัน เพราะฉะนั้น งานด้านการคุ้มครองผู้บริโภคถือว่าเป็นเรื่องที่สำคัญและมีความจำเป็นอย่างมาก

ท้องถิ่นซึ่งได้รับการถ่ายโอนภารกิจเรื่องการคุ้มครองผู้บริโภคจากสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค ให้มีอนุกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคในระดับท้องถิ่น และทำหน้าที่ในการรับเรื่องร้องเรียนและดำเนิน



ผู้บริโภคแก่สมาชิกเครือข่าย แกนนำ และคนที่สนใจ โดยสื่อสารทางวิทยุชุมชน รถกระจายข่าว และพัฒนาศูนย์พิทักษ์สิทธิผู้บริโภค สุ่มตรวจความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์สุขภาพ จัดกิจกรรมพัฒนาโรงเรียน อย.น้อยให้ผ่านเกณฑ์ในระดับดี

“เรื่องที่ได้รับการร้องเรียน ฝุ่นจากโรงสีข้าว ฝุ่นละอองจากโรงอิฐ น้ำเสียจากการล้างล้างน้ำยาง ปัญหาจากการซื้อรถจากอินเทอร์เน็ตสองค่าไฟเกินความจริง การส่งข้อความรบกวนผู้ใช้โทรศัพท์ให้สมัครบริการต่างๆ ทำให้เสียเงินทอง การฉวยโอกาสให้ผิวขาวในร้านเสริมสวย ฯลฯ” นายก อบต. ควบรวมตัวอย่างให้ฟัง

นอกจากนี้ ทางเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคควนรูยังมีกิจกรรมเรื่องความปลอดภัยทางด้านอาหาร เพื่อแก้ปัญหาคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ นายกลั่นยกตัวอย่าง เช่น การจัดอาหารแบบบุฟเฟต์ และจัดอาหารปิ่นโตในงานศพ งานวัด และงานบุญ เปลี่ยนภาชนะใส่อาหารจากถังโฟมมาใช้



ความปลอดภัยด้านยาและการใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่ปลอดภัย ซึ่งสามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำรงชีวิตประจำวันและประชาสัมพันธ์ให้คนในชุมชนทราบ

นอกจากนี้ อบต.ควนรูยังมีศูนย์พิทักษ์สิทธิผู้บริโภค ซึ่งผู้บริโภคที่ถูกละเมิดสิทธิสามารถร้องเรียนได้โดยตรงที่ศูนย์ฯ ซึ่งใช้ที่ทำการของ อบต.เป็นศูนย์รับร้องเรียน

รองบ่มบอกว่า ที่ศูนย์พิทักษ์สิทธิผู้บริโภค มีคณะกรรมการศูนย์พิทักษ์ กำหนดแนวทาง ขั้นตอนการจัดการเรื่องร้องเรียน ซึ่งรองบ่มได้ยกตัวอย่างเรื่องที่ได้รับการร้องเรียนและผลของการจัดการให้ฟังว่า เรื่องฝุ่นจากโรงสีข้าว แก้ปัญหาโดยการล่ำรายชื่อคนที่ได้รับผลกระทบเข้าไปพูดคุยกับเจ้าของโรงสีขอความร่วมมือให้เจ้าของโรงสีดำเนินการแก้ไข

เรื่องจัดตั้งโรงนมในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่อสภาวะแวดล้อมในพื้นที่ แก้ปัญหาโดยการจัดทำประชาคมทำข้อตกลงร่วมกัน ถ้ามีการจัดตั้งโรงงานขึ้นแล้วต้องไม่ให้เกิดผลกระทบต่ออนามัยและสิ่งแวดล้อม



เรื่องฝุ่นละอองจากโรงอิฐไทยเจริญ มีการเข้าไปเจรจาให้ผู้ประกอบการรับรู้ถึงปัญหา ซึ่งผู้ประกอบการได้แก้ไขปัญหาโดยใช้น้ำรดพื้นถนน

เรื่องฝุ่นจากโรงงานผลิตแอสฟัลท์ มีการเข้าไปขอความร่วมมือผู้ประกอบการได้ดำเนินการแก้ไข

เรื่องน้ำเสียจากการล้างถังน้ำยาง มีการทำประชาคมข้อตกลง ถ้ามีการทำตามข้อตกลงก็ให้ทำต่อได้ ถ้าแก้ไขไม่ได้ตามข้อตกลงให้เลิกกิจการสรุปผู้ประกอบการทำไม่ได้ตามข้อตกลง เลยให้เลิกกิจการ

เรื่องซีเมนต์มือสองจากเตนท์ขนาดใหญ่และไม่ได้ทะเบียนรถ มีการแนะนำเรื่องกฎหมาย เรื่องกระบวนการยุติธรรมแก่ผู้ร้องเรียน สรุปว่าได้ทะเบียนรถ

เรื่องค่าไฟในป่าช้าเกินความจริงมาก มีการสืบสวนข้อเท็จจริงว่าไฟเกินเกิดจากสาเหตุอะไร ได้ข้อสรุป คือไฟรั่ว

การส่งข้อความรบกวนผู้ใช้โทรศัพท์ให้สมัครบริการต่างๆ ทำให้ต้องเสียค่าบริการไปโดยเปล่าประโยชน์ มีการรับเรื่องลงแบบฟอร์มรับเรื่องร้องเรียนส่งสมาคมผู้บริโภคภาคใต้ ดำเนินการสรุปผลไม่มีข้อความมารบกวนอีก

การฉีดยาทำให้ผิวขาวในร้านเสริมสวย คณะกรรมการศูนย์พิทักษ์สิทธิฯ ไปยังเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพอำเภอรัษฎามีได้ทำหนังสือแจ้งฝ่ายสถานพยาบาลและบริหารเวชภัณฑ์เพื่อดำเนินการผลผู้ประกอบการหยุดทำ

ในส่วนของกิจกรรมแก้ปัญหาคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ โครงการความปลอดภัยด้านอาหารตำบลควนรู รongbum ได้ยกตัวอย่างให้ฟังว่า มีเรื่องของหลักสุขาภิบาลอาหารในงานเลี้ยงซึ่งเป็นแบบจัดเสิร์ฟ มีอาหารเหลือจากการจัดเสิร์ฟต้องเทอาหารคืนภาชนะเดิม บางโต๊ะไม่ได้ใช้ช้อนกลางคนที่ดื่มสุราพูดเยาะอาจะมีน้ำลายปนเปื้อนลงไปในการได้ ทำให้มีการปนเปื้อนเชื้อโรคจากการบริโภคอาหารได้ ซึ่งมีการจัดกิจกรรมแก้ปัญหาโดยการจัดอาหารเป็นแบบบุฟเฟต์ และจัดอาหารแบบปิ่นโต ในงานศพ งานวัด

งานบุญ เปลี่ยนภาชนะที่ใส่อาหารจากถังโฟม จากข้าวสุกในถุงพลาสติก สำหรับเสิร์ฟมาใช้หม้อและลังสแตนเลส

กิจกรรมรณรงค์และให้ความรู้เรื่องสารฆ่าแมลงในผัก ผลไม้ โดยการสร้างเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์ในตำบลควนรูเชื่อมโยงเครือข่ายร่วมกับเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์วิถีพอเพียงรัตภูมิ ได้รับป้ายรับรองอาหารปลอดภัย ผักผลไม้แนวเกษตรอินทรีย์จากเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพอำเภอรัตภูมิ และมีการตรวจสอบพื้นที่โดยเครือข่ายศูนย์พิทักษ์สิทธิกรณพื้นที่ที่พบการใช้สารฆ่าแมลงและแจ้งให้เลิกใช้สารฆ่าแมลง นอกจากนี้มีการจัดตั้งจุดจำหน่ายผักผลไม้แนวเกษตรอินทรีย์ ตลาดนัดวันพุธสีเขียวคึกคัก ตั้งแต่หกโมงเช้าถึงเที่ยง ที่ตลาดเกษตร มอ. ทุกวันศุกร์ตั้งแต่ป้ายสองจนถึงสองทุ่ม และในพื้นที่ตำบลควนรูมีแหล่งเรียนรู้ ธนาคารชุมชน ธนาคารข้าว และพลังงานชุมชน

ในส่วนของเด็กนักเรียนบริโภคอาหารขยะ ได้จัดกิจกรรมรณรงค์ให้ความรู้แก่นักเรียนเรื่องการบริโภคอาหารอย่างปลอดภัยและถูกหลักโภชนาการ และมีกิจกรรมเรื่องโภชนาการสมวัยในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก รongbumboka ได้มีการปรับเปลี่ยนจากครัวแยกมาเป็นครัวรวม มีการใช้โปรแกรม Thai school lunch ในการคำนวณสารอาหารที่เด็กควรได้รับ ในมือกลางวัน โดยกำหนดให้โรงครัวใช้วัตถุดิบปลอดสารพิษในพื้นที่

นอกจากนี้ยังมีปัญหาสถานที่ผลิตอาหารไม่ได้ตามเกณฑ์ Primary GMP ของกลุ่มแม่บ้านสตรีอาสาพัฒนาบ้านไทรใหญ่ ผลิตน้ำพริก เลยมีการจัดกิจกรรมพัฒนาสถานที่ผลิตให้ผ่านเกณฑ์ Primary GMP ส่วนปัญหาร้านอาหาร แผงลอยไม่ผ่านเกณฑ์ร้านอาหารสะอาดรสชาติอร่อย ได้มีการตรวจร้านอาหาร แผงลอยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

เรื่องของสุขภาพไม่เพียงแต่เฉพาะเรื่องอาหารที่เรากินเท่านั้น รongbumboka ยังมีเรื่องของเครื่องสำอาง ซึ่งผู้บริโภคถูกละเมิดรองลงมาจากรื่องของอาหาร และพบบ่อยมากขึ้นโดยเฉพาะเครื่องสำอางที่ทำให้ผิวขาวทาง อบต.ควนรู จึงมีกิจกรรมเครื่องสำอางปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค โดยจัด

กิจกรรมให้ความรู้ผู้บริโภคเรื่องอันตรายของสารห้ามใช้ในเครื่องสำอางและวิธีการเลือกซื้อเครื่องสำอางอย่างปลอดภัย โดยทางเครือข่ายฯ อำเภอจัดอบรมให้ความรู้แก่เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานคุ้มครองผู้บริโภค รพ.สต. อปท. อสม. และผู้ประกอบการ ให้ความรู้โดยใช้จดหมายข่าว PRN เครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีคำถามให้ตอบซึ่งรางวัลส่วนท้ายของจดหมายข่าวในเขตตำบลควนรู พร้อมทั้งจัดทำป้ายไว้นิล ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ ที่ รพ.สต.โหล๊ะยาว กับ รพ.สต.ควนรู

รองนุ้มเล่าว่าได้จัดกิจกรรมสร้างกระแสเรื่องอันตรายของสารต้องห้ามใช้ในเครื่องสำอาง โดยให้ผู้บริโภคในชุมชนนำเครื่องสำอางที่สงสัยว่ามีสารห้ามใช้มาตรวจที่ อบต.ควนรู เช่น เครื่องสำอางที่มีการโฆษณาอวดอ้างสรรพคุณทำให้หน้าขาวใสภายในเจ็ดวัน ป้องกันปัญหาฝ้ากระ พร้อมให้นำมาทั้งกล่องผลิตภัณฑ์ เพื่อใช้ในการตรวจสอบฉลากว่าถูกต้องหรือไม่และปฏิบัติการตรวจสอบสารห้ามใช้อันตรายในเครื่องสำอางด้วยตนเอง และผลที่ได้จากการทำกิจกรรม ทำให้ผู้บริโภคมีความตื่นตัวในการเลือกใช้



เครื่องสำอาง มีความรู้เรื่องการเลือกซื้อเครื่องสำอางอย่างปลอดภัย รู้วิธีดูแล และยังพบว่า มีสม.จำหน่ายเครื่องสำอางที่มีสารห้ามใช้ ได้เลิกจำหน่ายเนื่องจากตระหนักถึงความไม่ปลอดภัย

ไม่เพียงแต่ให้ความรู้แก่ผู้ใหญ่เท่านั้น เพราะทาง อบต.ควนรู ยังให้ความรู้แก่เด็กนักเรียนผ่านกิจกรรมพัฒนาโรงเรียน อย.น้อย เฉพาะในตำบลควนรู รองบ่มบอกว่ามีโรงเรียนสามแห่งเข้าร่วม คือ โรงเรียนชุมชนบ้านโคกค้าย โรงเรียนบ้านไทรใหญ่และโรงเรียนบ้านไส้ทอน หลังจากทำกิจกรรมโรงเรียนชุมชนบ้านโคกค้ายและโรงเรียนบ้านไส้ทอนผ่านการประเมินเกณฑ์ระดับสอง

กิจกรรมงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ผู้บริหาร อบต.ควนรูไม่เพียงแต่ปฏิบัติตามภารกิจที่ได้รับการถ่ายโอนมาเท่านั้น แต่ผู้บริหารเห็นความสำคัญและตระหนักในเรื่องของสุขภาพ สุขภาวะและการใช้ชีวิตอย่างมีความสุข โดยการทำงานและกิจกรรมเพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น ไม่ว่าจะเป็นปัญหาเล็กหรือปัญหาใหญ่ก็ตาม

ในส่วนของเทศบาลนครหาดใหญ่ก็มีกิจกรรมด้านสุขภาพมากมาย แต่จะยกตัวอย่างให้เห็นกิจกรรมที่ทางท้องถิ่นทำกับวิถีชีวิตในเมือง ซึ่งบางกิจกรรมแตกต่างและเหมือนกับท้องถิ่นรอบนอก แต่มีเป้าหมายเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคที่ถูกละเมิดสิทธิเหมือนกัน

พรรณี บัวจัน หรือพี่อ้อย...เทศบาลนครหาดใหญ่บอกว่า งานในตำแหน่งหลักๆ ดูเรื่องงานคุ้มครองผู้บริโภค เป็นภารกิจที่ถ่ายโอนมาจากองค์การอาหารและยา (อย.) ซึ่งมีเรื่องการตรวจเฝ้าระวังสารปนเปื้อน ปกติองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจะทำแค่เรื่องอาหารเป็นหลัก แต่ในส่วนต้องรับผิดชอบจะทำเรื่องอาหาร เครื่องสำอาง ยา โดยทำงานเชิงรุกในชุมชน นอกจากนี้ยังมีโครงการพิเศษของแต่ละปี อย่างเช่น ปีที่แล้วทำเรื่องตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ ตรวจเฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหาร ซึ่งทำปีละสองครั้ง ที่เหลือจะเป็นกิจกรรมที่มีคนสนใจ ซึ่งจะต้องคุยกันอีกทีว่าจะเอาอย่างไร ส่วนในตลาดเราจะตรวจปีละสองครั้ง

“ภารกิจหลักๆ คือ ตรวจฉลากอาหารและเครื่องสำอางตามซูปเปอร์
มาเก็ตและร้านชำในชุมชน โดยให้ อสม. เป็นผู้ดูแลแทน และส่งเสริมการ
พัฒนาของเครือข่ายภาคประชาชนให้เข้มแข็งเกี่ยวกับงานคุ้มครองผู้บริโภค
โดยให้ อสม. เข้ามาทำงานในเทศบาลประหนึ่งว่าเขาเป็นเจ้าหน้าที่ของ
เทศบาล จะมีห้องเรียนอาสาสมัครคุ้มครองผู้บริโภคเปิดปีละสามสี่ครั้ง
มีรูปแบบและระเบียบทุกอย่าง กลุ่มที่สนใจทำงานอาสาสมัครคุ้มครอง
ผู้บริโภค ซึ่งทางเทศบาลมีรายละเอียด รายชื่อ ว่าใครทำอะไรอยู่ชุมชนไหน
ที่ไหน ที่สามารถติดต่อได้ เฉพาะอำเภอหาดใหญ่มีทั้งหมดหนึ่งร้อยสามชุมชน
อสม.ขึ้นกับเทศบาล แต่ไม่ต้องมาทำงานที่เทศบาล มีการกิจดูแลชุมชนของ
ตัวเองเป็นเรื่องๆ ไป ขึ้นอยู่กับว่าเทศบาลให้ดูแลด้านไหน และอาสาสมัคร
ถนัดด้านไหน เพราะภารกิจของ อสม. มีทั้งหมดสิบสองด้าน ซึ่งหนึ่งในนั้นคือ
งานคุ้มครองผู้บริโภค” พี่อ้อยบอกเล่าถึงภารกิจของเทศบาลและอาสาสมัคร

ในส่วนของทางสมาคมผู้บริโภคที่มาทำงานร่วมกับเทศบาล พี่อ้อย
บอกว่ามีเพียงสองเรื่อง คือ เรื่องกระเช้าของขวัญและเรื่องขนมเค้ก ซึ่งมาคุย
กันแค่เบื้องต้น เรื่องกระเช้าของขวัญได้ตั้งคณะทำงานแล้ว ลงตรวจประเมิน
แล้ว อบรมให้กับกลุ่มผู้ประกอบการแล้ว ทำร่วมกันหลายหน่วยงาน มีสมาคม
ผู้บริโภค สาธารณสุขจังหวัด สาธารณสุขอำเภอ และเทศบาลนครหาดใหญ่
นอกจากนี้ก็ยังทำเรื่องขนมถุงในโรงเรียน โดยสมาคมผู้บริโภคจะดึงอาสา
สมัครคุ้มครองผู้บริโภคของเทศบาลไปทำงานเป็นครั้งคราว แต่ไม่รู้ว่าการ
ดำเนินงานติดตามผลเป็นยังไง เพราะไม่ได้เชิญเทศบาลเข้าร่วม

“งานกระเช้าของขวัญเริ่มทำเมื่อปลายปี พ.ศ.2557 ก่อนปีใหม่
เพราะว่าตอนนั้นตรวจกระเช้าของขวัญปีใหม่ มีการพูดคุยและข้อกำหนด
ในการทำงาน มาทำร่วมกัน เพราะเขามีงบประมาณในการทำตรงนี้ ดูว่าการ
ทำเรื่องกระเช้าของขวัญปีใหม่ มีใครที่เกี่ยวข้องบ้าง มีใครที่เราจะดึงเข้ามา
มีส่วนร่วมตรงนี้บ้าง เราเลยดึง สสจ. เพราะเรื่องกระเช้าของขวัญ ถ้าเรา
พบว่าทำผิดกติกาหลักเกณฑ์ เราก็จะตักเตือน ยึด อายัด เราก็ต้องดึง สสจ.
เข้ามา เพราะสสจ.มีอำนาจตามพระราชบัญญัติ เวลาทำงานเมื่อเราตรวจเจอ

ต้องส่งต่อให้กับหน่วยงานที่มีหน้าที่และอำนาจในการดำเนินการในเรื่องนั้น”
เพื่ออย่าเล่าวิธีการทำงาน

การทำงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ถึงแม้ว่าจะมีอุปสรรคบ้าง
ในอำนาจหน้าที่บางอย่างที่ท้องถิ่นไม่สามารถทำได้ แต่กระนั้นก็ยังสามาร
ร่วมมือทำงานกันได้ในระดับหนึ่ง ซึ่งแต่ละกิจกรรมสามารถบูรณาการกับ
หน่วยงานที่มีบทบาทหลักๆ ของงานนั้น อย่างเช่นงานที่ท้องถิ่นทำร่วมกับ
สมาคมผู้บริโภคสงขลา

จุฑา สังขชาติ จากสมาคมผู้บริโภคสงขลา เล่าที่มาที่ไปของการ
ทำงานโครงการพัฒนากลไกการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย
ในจังหวัดสงขลาปีที่สองว่า สถาบันการจัดการระบบสุขภาพภาคใต้ (สจรส.)
เคยร่วมงานกับท้องถิ่นสี่ห้าที่ในเรื่องของงานคุ้มครองผู้บริโภค เลยอยากทำ
ต่อยอด และทาง สจรส.อยากให้อำเภอที่เคยทำงานร่วมกันมาเชื่อมต่
กับท้องถิ่นกลุ่มที่ทางเราทำเรื่องการคุ้มครองผู้บริโภคอยู่ และมีการปฏิบัติ
การในพื้นที่ร่วมกับท้องถิ่นด้วย ทาง สจรส.อยากจะให้ 2 กลุ่มนี้ทำงาน
เชื่อมต่อกัน

จุฑาเล่าถึงวิธีคิดในการทำงานด้านคุ้มครองผู้บริโภคที่คิดต่างกับวิธี
ของ สจรส.ว่า วิธีการทำงานของ สจรส. อาจารย์พงศ์เทพ เชื่อว่าท้องถิ่น
มีทุน มีอำนาจ มีบทบาทที่จะไปสร้างความเข้มแข็งในพื้นที่ได้ โดยที่เราไป
เพิ่มงบประมาณให้ หรือเพิ่มคำแนะนำให้ ในขณะที่เราคิดว่า ต้องทำให้
ชาวบ้านเข้มแข็งและก็ไปทำงานร่วมกับท้องถิ่น ไม่ว่าจะนายกจะเปลี่ยนก็คน
ชาวบ้านก็ยังยืนอยู่ได้ เราเชื่อว่า ความเข้มแข็งของชุมชนต้องเกิดจากชาวบ้าน

แต่เพราะต่างคนต่างทำงานที่ตัวเองรับผิดชอบ ซึ่งทาง สจรส.
เป็นกลไกกลางในการเชื่อมแต่ละเครือข่ายให้ทำงานร่วมกัน ทั้งประสานและ
สนับสนุนเครือข่าย สจรส.เป็นหน่วยงานวิชาการ คิดว่าการที่หน่วยงานกลาง
เป็นหน่วยวิชาการ น่าจะช่วยสนับสนุนและช่วยเชื่อมโยง ช่วยทำงานคุ้มครอง
ผู้บริโภคในจังหวัดสงขลา เชื่อมประสานเครือข่ายและสนับสนุนได้ดี

การทำเรื่องคุ้มครองผู้บริโภคโดยการเชื่อมโยงเครือข่ายให้เข้าใจประเด็น และส่งต่อข้อมูลถึงกัน และเชื่อมโยงการทำงานลงไปจนถึงระดับพื้นที่

นอกจากนี้ จุฬายังเล่าต่ออีกว่า เรื่องงานคุ้มครองผู้บริโภค กลไกที่สำคัญอยู่ในระดับพื้นที่อยู่แล้ว เพราะปัญหาในเรื่องการบริโภคถูกลดลงไปถึงหมู่บ้าน เพราะฉะนั้นให้กลไกในระดับพื้นที่ที่ช่วยแก้ไขปัญหาให้เท่าทันกับสถานการณ์ จะต้องทำเรื่องการพัฒนาการเฝ้าระวังในพื้นที่ คือ การมีอาสาสมัครที่มีความรู้ความสามารถ สามารถส่งต่อข้อมูล ส่งต่อปัญหาที่เกิดขึ้นในพื้นที่ ให้มีการจัดการเพื่อแก้ไขปัญหาเชื่อมโยงกับระดับจังหวัด ในขณะที่เดียวกันกลไกในพื้นที่ อาสาสมัครสามารถเชื่อมโยงกับท้องถิ่นได้ และโรงพยาบาลประจำตำบลได้ และยังมีทุนในการทำงาน จากกองทุนสุขภาพในระดับพื้นที่ที่เป็นกองทุน ที่ทำเรื่องส่งเสริมสุขภาพ ซึ่งอยู่ในแต่ละท้องถิ่นนั้นๆ มีครบทุกอย่าง ทั้งงบประมาณ กลไก และองค์ความรู้ที่ทางเราส่งไปให้ ซึ่งสามารถพัฒนากลไกนี้ให้ชัดเจน ก็จะช่วยเรื่องของการคุ้มครองผู้บริโภคให้ชัดเจนขึ้นด้วยเช่นกัน

แม้ว่าจุฬาและคณะทำงานจะเขียนโครงการไว้แค่สิบอำเภอ บางพื้นที่ทำได้เยอะ บางพื้นที่ทำได้น้อย บางพื้นที่ทำได้แค่ต้นๆ แต่ความตั้งใจนั้นจะครอบคลุมทั้งสิบหกอำเภอของจังหวัดสงขลา จุฬาบอกว่ามีบางอำเภอที่เป็นจุดบอดจริงๆ โดยเฉพาะโซนสามอำเภอตอนล่าง อำเภอเทพา อำเภอนาทวี อำเภอสะบ้าย้อย และพื้นที่ที่ไกลที่สุด คืออำเภอระโนด เพราะกลไกทำได้ยาก เป็นพื้นที่ที่อยู่ไกลและกว้าง หากอาสาสมัครไม่ได้ ต้องหาคนที่มีความสนใจ และมีศักยภาพที่จะไปช่วย ซึ่งของเดิมเมื่อปีแรกมีอาสาสมัครอยู่ แต่ขาดการประสานงานที่ต่อเนื่อง พอทำต่อปีที่สองก็ขาดการติดต่อไปเลย เวลาที่ทำงานจริงๆ พยายามสร้างกลไกเพิ่มในช่วงที่มีจังหวะเหมาะสม แต่ก็ยังเน้นอำเภอหลักๆ ให้สามารถทำงานได้อย่างเต็มที่และมีประสิทธิภาพ

“อาสาสมัครมาจากการที่เราทำงานต่อเนื่อง สมาคมคุ้มครองผู้บริโภคทำงานตั้งแต่ปี พ.ศ.2539 เวลาเราไปจัดเวทีในพื้นที่จะมีคน

ที่สนใจ และอีกกลุ่มเป็นเครือข่ายที่เราได้รับคำแนะนำ บางส่วนเป็น อสม. ที่ทำงานคุ้มครองผู้บริโภคอยู่แล้ว ทำตอนแรกรู้จักกันไม่กี่คน ถามว่ามีใครสนใจบ้าง เขาจะชักชวนกันมา คือให้คนที่เรารู้จักหรือทำงานร่วมกับเรา อยู่แล้ว ไปทาบทามมาร่วมเวทีกับเรา ถ้าหากเขาสนใจก็ทำงานร่วมกับเรา ได้เลย โดยกลับไปสร้างทีมในพื้นที่ ค่อยๆ ขยับขยาย เมื่อได้ทำต่อเนื่อง เวลาที่เราจัดงานหรือมีกิจกรรม เขาก็จะรับภารกิจไปทำต่อ” จุฑาเผยวิธีการหาอาสาสมัครในพื้นที่

อาจารย์ชโลม เกตุจินดา จากสมาคมผู้บริโภคสงขลาเสริมว่า ทำไมอาสาสมัครในพื้นที่ถึงอยากเข้ามาทำงานตรงนี้ เพราะเขาทำงานเกี่ยวกับพวกอาหาร พวกขนมอยู่ด้วย คุยงานคุ้มครองผู้บริโภคเกี่ยวกับเรื่องฉลากอาหารเขาก็เข้าใจ ตามกลไกที่มีอยู่เดิมและกลไกที่เกิดขึ้น เช่น เรื่องที่อยู่อาศัย เรื่องสหกรณ์ชุมชน

“ในระดับนโยบายส่วนกลางได้ทำไปหลายรอบแล้ว มีทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับเรื่องบูรณาการอาหารเข้าร่วม ซึ่งคุยกันค่อนข้างชัดแล้วตอนนั้น



เพราะเป็นกลไกใหญ่ พุทธถึงยุทธศาสตร์อาหารด้วย ซึ่งเป็นแผนใหญ่ แต่จับมาเฉพาะงานคุ้มครองผู้บริโภค ซึ่งเป็นกลไกแยก ในฐานะหน่วยปฏิบัติการ คิดว่าน่าจะได้ทำงานกับ สสจ.ในฐานะที่ต้องส่งการเฝ้าระวัง เฝ้าระวังว่าเจอปัญหาอะไร ก็ส่งไปให้เขาตรวจ เมื่อเขาตรวจเรียบร้อยแล้ว เขาควรจะเปิดเผยข้อมูลหรือผลการตรวจที่ได้สู่สาธารณะ”

อาจารย์ชโลมบอกว่า อาสาสมัครพื้นที่ไหนอยากจะทำอะไรแบบนี้ จะจัดนิทรรศการให้ หรือในระดับปฏิบัติการ แค่อารมณ์บายเข้าไปตรวจเพียงอย่างเดียวก่อน และในระดับจังหวัดจะทำอะไรยังไง อาจจะทำหนังสือขอให้เจ้าหน้าที่ลงไปช่วยตรวจ ตรวจเลือด ตรวจผลิตภัณฑ์ ตรวจทั้งคนกินทั้งคนปลูก แต่ก็จะไปเจอปัญหาอีกแบบ เพราะงบประมาณได้มาจำกัดจำนวนที่จะส่งตรวจ คือ ต้องคุยในระดับปฏิบัติการ เวลาทำกิจกรรมให้เขาเป็นตัวตั้ง แล้วเราค่อยไปขอความร่วมมือ

“เจ้าหน้าที่ของท้องถิ่น ไม่เข้าใจงานคุ้มครองผู้บริโภค แต่เข้าใจงานด้านสุขภาพ จะเข้าใจว่าถ้าเป็นตลาดแล้วต้องเป็นยังไง หรือเรื่องลูกน้ำ ยุงลาย แต่ถ้าบอกว่า สมมติว่าคนไปซื้อนมและปรากฏว่านมบูด ทั้งที่ยังไม่หมดอายุ เอามาที่ท้องถิ่น แล้วเขาจะต้องทำยังไงในฐานะเจ้าหน้าที่รับเรื่องร้องเรียน ซึ่งตรงนี้เป็นองค์ความรู้ที่เจ้าหน้าที่ต้องรู้ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดจะต้องให้ความรู้แก่เขา นี่คือปัญหาที่เจอเวลาลงไปทำงานในพื้นที่” จุฑาสะท้อนปัญหาเรื่ององค์ความรู้ของเจ้าหน้าที่ของท้องถิ่น และชี้ให้เห็นว่า สสจ.ทำได้โดยเรียกเจ้าหน้าที่ในท้องถิ่นไปอบรมให้ความรู้ เพราะการกระจายอำนาจด้านสาธารณสุขลงสู่ท้องถิ่นแล้ว แต่เจ้าหน้าที่เหล่านั้นขาดองค์ความรู้ เพราะเจ้าหน้าที่ที่มาทำงานฝ่ายสาธารณสุขไม่รู้ว่าจบทางด้านไหน ไม่มีความรู้ด้านนี้เลย ไม่ได้รับการพัฒนาศักยภาพเลย

“เราคิดว่านี่เป็นเพียงจุดเริ่มต้น และในช่วงเริ่มต้นต้องเข้าไปกระตุ้นระบบกลไกให้ท้องถิ่นที่มีความพร้อม ต้องมีคนที่พร้อมทำงานด้านนี้ เพื่อที่จะให้กลไกนั้นทำงาน ทำยังไงให้เจ้าหน้าที่สามารถทำงานได้ โดยใช้ทุนที่มีอยู่คือทุนท้องถิ่น” จุฑาย้ำ

ในพื้นที่ที่ท้องถิ่นมีความพร้อม อาจารย์ชโลมบอกว่าสามารถลงไปทำงานร่วมได้เลย เพราะเจ้าหน้าที่พร้อมและมีอาสาสมัครพร้อม ซึ่งเรื่องที่ทำนั้น ดีใจที่ย่อออกมามีสองเรื่อง คือ เรื่องโภชนาการเด็ก อาจจะทำกับศูนย์เด็กเล็กก็ได้ โดยให้ท้องถิ่นดูว่าจะทำยังไง แล้วเองมาจากกองทุนสุขภาพท้องถิ่นมาใช้ ส่วนอีกเรื่อง คือ เรื่องตลาด ถ้าอยากจะทำเรื่องของตลาดปลอดภัย ตลาดสีเขียว หรืออะไรระดับไหน ก็แล้วแต่ว่าท้องถิ่นได้เห็นโมเดลแล้วอยากทำแบบไหน แต่มั่นยากตรงที่มาจับกลไกคุ้มครองผู้บริโภคเพื่อเอาเงินกองทุนสุขภาพท้องถิ่นมาใช้

ดูเหมือนว่าท้องถิ่นที่ทำงานด้านการคุ้มครองผู้บริโภคที่ทำงานอยู่ก่อนแล้วอย่างอบต.ควนรู ก็ยังไม่ได้ทำงานร่วมกับสมาคมผู้บริโภคสงขลามากนัก และสมาคมผู้บริโภคจังหวัดสงขลาได้ลงทำงานในพื้นที่ท้องถิ่นอื่นที่เคยทำอยู่ก่อนแล้ว โดยให้อาสาสมัครประสานกับท้องถิ่นเอง และมีบางท้องถิ่นที่สมาคมผู้บริโภคสงขลาจับมือทำงานร่วมกัน อย่างเช่นเทศบาลนครหาดใหญ่ ซึ่งจุฑาบอกว่า ถ้าเอาตามโครงการนี้ ก็ทำงานกับเทศบาลนครหาดใหญ่ไปได้เยอะพอสมควร

“เราเลยทำเวทีอบรมผู้ประกอบการที่ทำกระเช้าของขวัญ เช่นร้านที่เน้นผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ ร้านเกี่ยวกับสุขภาพ ร้านค้าท้องถิ่น ส่วนห้างร้านใหญ่ๆ ไม่ค่อยมีปัญหา เพราะถูกควบคุมมาจากบริษัทแม่แล้ว แต่ห้างท้องถิ่น ร้านค้าขนาดเล็ก เช่น เคแอนด์เค วัค ถ้าไม่มีใครคอยดูแลหรือมีกติกาก็จะละเลยเรื่องพวกนี้ เราเลยจัดเวทีร่วมกัน ให้ สสจ. ให้ข้อมูลว่า ฉลากควรจะเป็นยังไง ซึ่งก็ช่วยได้ระดับหนึ่ง เพราะหน่วยงานไม่ได้บูรณาการกันจริงๆ อย่าง สสจ.ก็จะดูเฉพาะว่ามี อย.หรือเปล่า มีวันเดือนปีหมดอายุหรือเปล่า แต่เขาไม่ดูเรื่องราคาของกระเช้า เพราะเป็นหน้าที่ของกรมการค้าภายใน หน่วยงานที่ไม่เกี่ยวข้องก็จะไม่เข้ามายุ่งเรื่องของหน่วยงานอื่น เพราะเขาไม่มีอำนาจ” จุฑาเล่า

แม้ว่าการทำงานไม่ค่อยเป็นไปตามที่คาดหวัง แต่ยังเห็นการขยับของงานอยู่บ้างเพราะหลังจากเวทีวันนั้น จุฑาบอกว่า สตจ.ได้ออกตรวจซึ่งได้เชิญสมาคมคุ้มครองผู้บริโภคไปตรวจร่วมกัน เห็นวิธีทำงานของ สตจ. ซึ่งถ้าทำแบบนี้ทุกท้องถิ่น ห้างร้านต่างๆ จะปฏิบัติตามกฎกติกาอย่างเคร่งครัดนำไปสู่การทำแบบนี้โดยอัตโนมัติ และถ้าทำแบบนี้ต่อเนื่องจะเป็นผลดีกับผู้บริโภค ผู้บริโภคเองก็จะร่วมตรวจตราไปด้วยกัน เมื่อเห็นว่าผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามกติกา สามารถร้องเรียนได้ว่าการละเมิดกฎ ในส่วนของห้างใหญ่อาจจะไม่ได้มีปัญหากับกระเช้าโดยตรง แต่ใช้ข้อความโฆษณาที่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด สตจ.ก็เตือนได้เลย เพราะฉะนั้น การทำแบบนี้ ข้อดีคือทำให้ห้างตื่นตัว นี่คือนานที่เราทำไปด้วยกันกับเทศบาลนครหาดใหญ่

แม้ว่าแนวคิดการทำงานของสมาคมผู้บริโภคจะเน้นที่การสร้างความเข้มแข็งให้ชาวบ้าน แต่จุฑาก็ยังยอมรับว่า ท้องถิ่นมีความสำคัญสำหรับการดำเนินงานด้านคุ้มครองผู้บริโภค เพราะถ้าในระดับผู้บริหารไม่ให้ความสำคัญการทำงานที่เริ่มมาจากในพื้นที่ก็จะสะดุด และอาจจะไปต่อไม่ได้

การทำงานของ อบต.ควนรู และเทศบาลนครหาดใหญ่ ในด้านการคุ้มครองผู้บริโภค สะท้อนให้เห็นว่า ท้องถิ่นที่ได้รับการกระจายอำนาจและผู้บริหารให้ความสำคัญกับงานคุ้มครองผู้บริโภค สามารถดำเนินงานได้ไม่ยาก แม้อบต.ควนรู จะเป็นท้องถิ่นเพียงไม่กี่แห่งของประเทศไทยที่ทำงานด้านนี้อย่างจริงจัง แต่ก็ถือว่าเป็นการเริ่มต้นที่ดีและสามารถเป็นแบบอย่างให้กับท้องถิ่นอื่นๆ ได้ในอนาคต ซึ่งความมุ่งหวังจากการตั้งใจทำงานด้านคุ้มครองผู้บริโภคที่ผ่านมา ยังถือว่าเป็นเพียงการเริ่มต้น สามารถพัฒนาและทำงานร่วมกับองค์กรอื่นๆ ได้โดยการปรับแนวคิด วิธีการทำงานระหว่างเครือข่ายกับท้องถิ่นให้ได้ การทำงานร่วมกันในเรื่องการคุ้มครองผู้บริโภคยังเป็นเรื่องที่ต้องฝ่าฟันกันต่อไป •



บทบาทใหม่ของท้องถิ่นกับโครงการนำร่อง

โครงการสมัชช ที่ความรู้และชะแฉ



มือเพียงประมาณสิบโมงครึ่ง ซึ่งเด็กทั้งหมดร้อยสิบแปดคน เด็กอายุระหว่างสองถึงหกขวบ ทำกับข้าววันละสองอย่าง ทำขนมหวานสองวันโดยจะเน้นไปที่เมนูถั่ว และอีกสามวันจะให้กินผลไม้ตามฤดูกาล โดยอาหารที่ทำนั้นจะทำตามสูตร Thai school lunch

การที่ท้องถิ่นใส่ใจเรื่องโภชนาการของเด็ก นับเป็นเรื่องที่ดี เท่าที่พูดคุยกับนายถัน จุลนวล นายองค์การบริหารส่วนตำบลควนรู ทำให้รู้ว่านายกให้ความสำคัญกับเรื่องสุขภาพเป็นอย่างมาก การทำเรื่องโภชนาการของเด็กโดยมีนโยบายให้ศูนย์เด็กเล็กในท้องถิ่น ใส่ใจเรื่องของเด็ก การส่งเสริมให้เด็กได้รับอาหารที่มีประโยชน์และปลอดภัย เป็นโครงการที่สืบเนื่องมาจากการทำเรื่องความมั่นคงทางอาหารและอาหารปลอดภัย

นายกถันเล่าถึงแนวคิดที่สนใจและหันมาให้ความสำคัญกับการทำงานในเรื่องของความมั่นคงทางอาหาร ความปลอดภัยทางด้านอาหาร และโภชนาการว่า เริ่มแรกไม่ได้มีความรู้ความคิดที่จะทำเรื่องนี้ แต่พอได้เข้าร่วมไปเห็น ไปศึกษาดูงานต่างๆ ทั่วประเทศ พบว่า ประเทศไทยเป็นพื้นที่ทางกรเกษตร และมีความมั่นคงทางด้านอาหารอยู่แล้ว แต่ว่านโยบายต่างๆ ของรัฐบาลที่ผ่านมา จะเน้นส่งเสริมหรือพัฒนาไปที่อุตสาหกรรม พัฒนาประเทศให้ก้าวไปสู่ประเทศอุตสาหกรรม

“ผมมองว่า อาชีพเกษตรอยู่ในสายเลือดของคนไทย แต่อุตสาหกรรมถึงแม้จะพัฒนาหรือเราจะเก่งอย่างไร แต่ก็ตามประเทศอื่นๆ ไม่ทัน เพราะเราไม่มีพื้นฐานทางด้านนั้น เราจะเก่งยังไงก็ต้องตามหลังเขาอยู่ตลอด และยิ่งโดนเขาเข้ามาเอาทรัพยากร วัตถุดิบ แบบทำลายล้าง โดยเฉพาะวัตถุดิบหรือทรัพยากรที่เกี่ยวข้องกับอาหาร” นายกอธิบาย

นายกถั่น ยกตัวอย่างให้เห็นภาพของนโยบายที่ส่งเสริมให้มีการทำลายความมั่นคงทางอาหารโดยเฉพาะเรื่องของพลังงาน ที่รัฐบาลมุ่งเน้นเรื่องการปลูกพืชพลังงาน เช่น การส่งเสริมปลูกปาล์มน้ำมัน กลายเป็นว่ามาทำลายความมั่นคงทางด้านอาหารแทน ซึ่งเป็นภาพรวมของทั้งประเทศ และในฐานะที่เป็นตัวแทนในการบริหารระดับตำบล ก็หันกลับมามองภาพในระดับตำบล ย่อส่วนลงจากระดับประเทศ เพราะเราไม่มีศักยภาพพอในการทำให้ระดับประเทศ เลยคิดว่าทำอะไร ถึงจะรักษาพื้นที่ความมั่นคงทางด้านอาหารในตำบลควบคู่ให้ได้มากที่สุด คิดว่าทำอะไรถึงจะผลิตอาหารให้พอกับคนในตำบลควบคู่ เหลือบ้างจะได้เอาไปขายให้กับคนข้างนอก คิดว่าทำอะไรให้ที่ดินในควบคู่เป็นพื้นที่สำหรับทำการเกษตร สำหรับปลูกข้าว ปลูกผัก เลี้ยงสัตว์ คิดว่า ถ้าเราทำตรงนี้ได้ ถึงแม้จะไม่รวย แต่ก็ไม่ออดคิดอยู่ประมาณนี้ เลยได้ใช้นโยบายต่างๆ ลงไปเสริม งานเกษตรเพิ่มขึ้น

จากความคิดที่จะพัฒนาพื้นที่ให้สอดคล้องกับต้นทุนที่มีอยู่ในท้องถิ่น ทำให้นายกถั่นเปลี่ยนความคิดจากที่เคยทำแต่เรื่องอื่นๆ เปลี่ยนมาคิดทำเรื่องเกษตร ส่งเสริมปลูกผัก ปลูกข้าว เมล็ดพันธุ์ ซึ่งเป็นฐานในการจัดการเรื่องของความมั่นคงทางอาหาร และส่งผลเชื่อมโยงให้ทำโครงการต่อเนื่องในเรื่องของอาหารปลอดภัย และโภชนาการสมวัย ด้วยการสะสมประสบการณ์และเรียนรู้จากที่อื่นๆ

จากแนวคิดของนายกองค์การบริหารส่วนตำบลนครู ฉายภาพบทบาทขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในอีกมิติหนึ่ง ซึ่งไม่ค่อยพบเห็นได้ทั่วไป ไม่เพียงแต่แนวคิดในการจัดการ แต่ยังลงมือทำงานเกิดเป็นรูปธรรม และกลายเป็นศูนย์ศึกษาเรียนรู้ของท้องถิ่นอีกด้วย

นายกัณฑ์แล้วว่า หลังจากที่ได้เข้าไปทำงานกับสถาบันการจัดการระบบสุขภาพ (สจรส.) ตอนนั้นยังใช้ชื่อว่าสถาบันวิจัยระบบสุขภาพ (สวรส.) และทำต่อเนื่องมาจนถึงโครงการยุทธศาสตร์การบูรณาการระบบอาหารจังหวัดสงขลา พอเข้าร่วมโครงการนี้ จากที่มองอยู่แค่ว่าทำอะไรให้มีอาหารเพียงพอสำหรับคนควนรู พอได้ร่วมเรียนรู้ ก็พบว่า นอกจากมีอาหารเพียงพอแล้ว อาหารต้องปลอดภัยด้วย และตอนนั้นคิดว่าพอแล้ว แต่พอเข้ามาเรียนรู้พบว่า ยังต้องกินให้ถูกกับหลักโภชนาการด้วย ไม่ใช่กินแค่อิมอย่างเดียว ซึ่งรศ.พญ.ลัดดา เหมาะสุวรรณ จาก มอ.ก็เข้ามาให้ความรู้เสริมในเรื่องนี้

“ผมได้ความรู้เพิ่ม มีอาหารพอเพียง มีความมั่นคงทางอาหาร กินอาหารปลอดภัยและสมวัยด้วย ก็เลยได้เข้ามาสู่โครงการนี้ เกิดการพัฒนาที่หลากหลายขึ้นมา จากที่ทำแค่เรื่องเดียวแต่สามารถเชื่อมโยงได้เป็นร้อยเรื่อง



ทำแค่หนึ่งเรื่องแต่ได้ประโยชน์เป็นร้อยเรื่อง พอได้ทำแล้ว ผมคิดว่าคุ้มค่า เพราะได้ประโยชน์ตั้งแต่เด็กที่อยู่ในท้องเลย จนถึงผู้สูงอายุ งานนี้ทำแล้วสบายใจและได้บุญ ถึงจะเหนื่อยสักนิดแต่ก็สบายใจและมีความสุขที่ได้ทำ ผมก็พูดกับทุกคนว่า ถือว่าได้บุญที่ได้ทำโครงการนี้” นายกลั่นเล่าด้วยความปลื้มใจ

นี่เป็นเรื่องธรรมดาที่ไม่ธรรมดา เพราะจากการเริ่มต้นเพียงแค่อคิดทำเรื่องเล็กๆ ของนายกลั่น ที่ค่อยๆ ขยับจนกลายเป็นเรื่องใหญ่ มีเป้าหมายชัดเจน ประกอบกับการไม่นิ่งเฉยเมื่อเจอทางตันของนายก เริ่มหาความรู้ด้วยการเข้าหาหน่วยงานที่สามารถให้ความรู้เรื่องที่น่าสนใจและกำลังทำอยู่ นายก อบต.ควนรู ยอมรับว่า ความสำเร็จของโครงการนี้ คือการได้เรียนรู้ ทำให้ได้พัฒนาตัวเองและนำมาท้องถิ่นที่ตัวเองบริหารจัดการอยู่ และที่สำคัญนายกบอกว่า การได้ทำงานเรื่องนี้ทำให้เกิดความสุขกับทุกฝ่าย ทั้งผู้ทำและร่วมทำ และคนในท้องถิ่น

นายกลั่นให้กำลังใจคนทำงานทุกคนว่า เหนื่อยสักนิดยุ่งสักหน่อย เพราะเป็นงานที่ไม่คุ้นเคย ก็ต้องค่อยๆ ปรับกันไป โดยเฉพาะคนของ อบต. เพราะเขาไม่คุ้นเคยกับงานแบบนี้ ต้องเปลี่ยนวิธีคิดของคนว่า จากที่เคยทำอะไรสักอย่างก็คิดว่าเป็นหน้าที่ของคนโน้นคนนี่ต้องทำ แต่นี่พอมาทำโครงการนี้ ซึ่งคิดเหมือนเดิมไม่ได้แล้ว เพราะนอกจากทำตามหน้าที่ที่ต้องรับผิดชอบตัวเองก็ต้องลงมือทำด้วย แล้วคนอื่นถึงจะมาช่วยทำ



“สิ่งที่ได้จากโครงการนี้ ผมถือว่า หัวใจของงานนี้ คือได้พัฒนาคน งานพัฒนาทุกอย่าง พัฒนาอะไรก็ไม่สำคัญเท่ากับการพัฒนาคน และทุกส่วนทุกฝ่ายได้ร่วมทำกันหมด ไม่ว่าจะเป็นท้องถิ่น กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน อสม. โรงเรียน ศูนย์เด็กเล็ก รพ.สต. และกลุ่มผู้ปลูก ผู้ผลิต โดยตรง และลึกลงไปถึงแม่ครัว ไม่มีงานไหนที่เข้าไปจนถึงแม่ครัว พ่อแม่ผู้ปกครอง เหมือนกับโครงการนี้เลย” นายก อบต. เผยถึงสิ่งที่คนทำงานนี้ได้โดยไม่รู้ตัว

การทำงานพัฒนาในเรื่องของความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการสมัย ถึงแม้จะดูเป็นภาพใหญ่ที่เกินกว่าจะทำให้เป็นจริงได้ทุกอย่าง แต่ด้วยความตั้งใจใฝ่รู้ของนายกและคณะทำงาน ทำให้สามารถฝ่าอุปสรรคได้เกือบทั้งหมด และเริ่มเป็นผลดีที่คนให้กรยอมรับมากขึ้น นายก ลั่นบอกว่า ก็ต้องค่อยๆ หาวิธีพูดให้ชาวบ้านเข้าใจ ลงมือทำให้ชาวบ้านเห็นว่า สิ่งที่ตนคิดอยู่นั้นเป็นเรื่องที่ดีและมีความเป็นไปได้แน่นอน โดยการเริ่มจากปลูกพืชปลูกผัก และการให้ความรู้ ช่วยเหลือ ส่งเสริม แนะนำ จนการทำงานเป็นระบบมากขึ้น

นายก ลั่นเล่าย้อนถึงตอนที่เริ่มทำว่า ตอนคิดที่จะทำเรื่องนี้ โดยให้ชาวบ้านปลูกผักตามครัวเรือนก่อน ส่งเสริมให้ปลูกผักทุกครัวเรือน โดยแจกท่อซีเมนต์ให้ทุกบ้าน คนก็ให้ความร่วมมือประมาณ 70-80% แจกท่อซีเมนต์ให้ทุกบ้าน ทั้งที่ไม่มีความจำเป็นอะไร เพราะปกติชาวบ้านปลูกกันอยู่แล้ว แต่ที่ทำแบบนี้เพื่อเป็นกุศโลบาย เพราะถ้าเราไปพูดให้เขาปลูกเฉยๆ ดูจะธรรมดาเกินไป และไม่มีแรงกระตุ้น บางคนไม่ชอบปลูกต้นไม้เลย แต่พอมีท่อซีเมนต์วางอยู่หน้าบ้านก็จะทำให้อยากปลูกขึ้นมา ปลูกวางไว้หน้าบ้าน ก็กลายเป็นไม้ประดับและกินได้ด้วย

วิธีการสร้างแรงจูงใจง่ายๆ ของนายก ลั่น ทำให้ชาวบ้านไม่รู้สึกรว่าต้องทำงานเพิ่ม เพียงแต่ทำให้เป็นระบบระเบียบขึ้นมา การเปลี่ยนแปลงหลังจากที่ส่งเสริมให้ชาวบ้านปลูกผัก โดยการใช้กระถางซีเมนต์เป็นเครื่องมือ นั้น ทำให้ง่ายต่อการพูดคุยเรื่องผักปลอดสารพิษ และประโยชน์ของการปลูกผักเอง ซึ่งชาวบ้านสามารถเห็นผลที่เกิดขึ้นได้จากสิ่งที่ตัวเองทำ ไม่ว่า

จะเป็นการประหยัดรายจ่าย หรือเรื่องของสุขภาพ เพราะได้กินผักที่ปลูกเอง ซึ่งมั่นใจได้เลยว่าไม่ได้ใส่สารพิษลงไป

นายกัณฑ์บอกว่าแค่เรื่องส่งเสริมให้ชาวบ้านปลูกผักกินเองยังสามารถคุยเรื่องเศรษฐกิจได้ คุยเรื่องสุขภาพได้ด้วย ซึ่งปกติชาวบ้านก็กลัวเรื่องผักที่ซื้อกินจากข้างนอก ว่ามีสารพิษ เลยไม่เป็นเรื่องยากในการชักนำให้เขาหันมาสนใจปลูกผักปลอดสารพิษ เหลือจากกินก็เก็บขายกันเองในหมู่บ้าน ใครปลูกอะไรก็เอาขายเอามาแลกกัน

ส่วนนางอมิตตา ประกอบชัยชนะ รองนายกองค์การบริหารส่วนตำบลควนรู หรือ รองบ่มซึ่งทำงานและรับผิดชอบโครงการนี้ด้วย พูดเสริมนายกัณฑ์ว่า ตอนเริ่มทำและต้องเข้าไปประสานงาน คนก็ยังไม่เข้าใจว่าทำไมต้องทำแบบนี้ ไม่เข้าใจว่าเรามีวัตถุประสงค์อะไรที่เราเข้าไปทำเรื่องนี้ ซึ่งชาวบ้านเองก็คงสงสัยเหมือนกัน

นายกัณฑ์บอกว่า ได้มอบหมายให้รองนายกบ่มเข้าไปประสานสร้างความเข้าใจในพื้นที่ ให้ข้อมูลเรื่องของความปลอดภัยด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งต้องพึ่งพาโรงพยาบาลประจำตำบลและโรงเรียนด้วย โดยการประชาสัมพันธ์ให้ผู้ปกครองเข้ามารับฟัง

รองบ่มเล่าว่า ปัญหาและอุปสรรคในการทำงาน คือ เรื่องงบประมาณ เพราะเวลาถึงงบประมาณเข้ามา คนสงสัยว่าจะทำอะไรกันอีก เรื่องเงินจึงกลายเป็นที่สงสัย เพราะฉะนั้นเวลาเราทำงานอะไรสักโครงการต้องชี้แจงให้ทราบทั่วกัน ซึ่งงบประมาณจากส่วนอื่นๆ จะนำมาใช้จ่ายมาก แต่งบประมาณจาก สตร. จะใช้จ่าย บางทีบมีน้อย จะเกิดคำถามว่า ทำไมต้องจ้างคนนี้ ซึ่งก็จริงอย่างที่เขาคิดกัน เราจึงต้องกระจายไปยังคนอื่น ๆ ด้วย

“การจ้างทำอาหารกลางวันและอาหารว่างเวลามีประชุม จ้างอยู่แต่คนเดิมๆ นายกเลยต้องเปลี่ยนวิธี มาเป็นอาหารปิ่นโต เราเคยทำและเป็นทีประทับใจ แค่แต่ละคนนำอาหารมาคนละปิ่นโต มาก็น้อยคน มีอาหารเป็นร้อยชนิด สามารถเลือกกินได้ตามใจชอบ มีอาหารหลากหลาย และการทำงานนี้เป็นการดึงเอาชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมและรับรู้ด้วย แต่ก็มีบาง

หลักๆ มีโรงพยาบาลประจำตำบลและโรงเรียน เพราะทำงานร่วมกันตลอด โดยเฉพาะโรงเรียน ซึ่งเป็นแหล่งเรียนรู้ของเด็ก เพื่อที่จะถ่ายทอดให้ลูกหลานได้เรียนรู้ เรื่องการทำเกษตร เรื่องของความมั่นคงทางอาหาร

“ตอนที่โรงเรียนวัดโทรใหญ่เปิดให้วิทยากรในท้องถิ่นเข้าไปถ่ายทอดให้กับเด็กนักเรียนที่โรงเรียนแล้ว สักดาห้ละหนึ่งชั่วโมง เพื่อให้ชุมชนได้ให้ความรู้กับเด็ก เป็นหลักสูตรท้องถิ่น ส่วนโรงเรียนชุมชนบ้านโคกค้ายก็เป็นเครือข่ายศูนย์เรียนรู้ ซึ่งมีกลุ่มยุวเกษตรกร มีกิจกรรมที่หลากหลาย เช่น เลี้ยงหมูหลุม เลี้ยงไก่ไข่ มีการปลูกผักพื้นบ้าน ชะอม มะขาม พริก มะกรูด เด็กกลุ่มยุวเกษตรกรก็นำความรู้ตรงนี้กลับไปทำต่อที่บ้าน” นายกลั่นเล่า

การทำงานที่ไปในทิศทางเดียวกัน ย่อมทำให้เกิดผลดีและประสบความสำเร็จได้เร็ว ซึ่งนายแนว สิริมุติกะ ผู้อำนวยการโรงเรียนชุมชนบ้านโคกค้าย เล่าให้ฟังว่าสภาพของโรงเรียนมีพื้นที่เยอะ เลยคิดว่าจะปลูกไม้ประดับ ไม้ดอก การทำเกษตรแบบเศรษฐกิจพอเพียง เริ่มคิดเรื่องการพัฒนาโรงเรียนให้มีรายได้ เริ่มปลูกต้นมะขาม ชะอม ปลูกเพื่อหารายได้ให้โรงเรียน ขายผลผลิตกับเพาะกิ่งพันธุ์ขาย นอกจากนี้มีเลี้ยงไก่ เลี้ยงหมู เลี้ยงปลาตก เลี้ยงกบ และเพาะเห็ด และยังมีโครงการยุวเกษตรกร แนวคิด





ตรงนี้ต้องบูรณาการกัน เพื่อสร้างเด็ก โดยการสร้างพื้นที่โรงเรียนให้เป็นระบบ เด็กจะได้เป็นระเบียบ เป็นการฝึกวินัยให้เด็กจากสิ่งแวดล้อม สิ่งที่ผมคาดหวังมากที่สุดจากการทำเรื่องนี่คือ เด็กต้องได้ความรู้ และรายได้ที่เกิดจากกิจกรรมที่ต้องไปส่งโรงเรียนและเด็กเป็นหลัก และสอนให้เด็กพึ่งตนเองได้

นับเป็นความสำเร็จของการทำงานโครงการนี้ จากการบริหารจัดการขององค์การบริหารส่วนตำบลควนรู เมื่อทุกฝ่ายให้ความร่วมมือ งานก็เดินได้โดยไม่สะดุด เพราะเมื่อทุกคนเห็นความสำคัญของสุขภาพ การได้กินอาหารที่มีประโยชน์ ปลอดภัยทุกประการ ทุกคนก็ตระหนักและให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี

สำหรับนายกัณฑ์ นักคิดนักพัฒนา ไม่ได้หยุดคิดแค่ทำเรื่องความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการสมัย ยิ่งวางแผนไปถึงการทำงานในอนาคต ซึ่งไม่ได้หลุดออกไปจากประเด็นเรื่องของคุณภาพ

นายกัณฑ์บอกว่า จะเน้นเรื่องสุขภาพเหมือนเดิม ในเมื่อสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารได้ เรื่องความปลอดภัย และเรื่องโภชนาการ ต่อไปต้องมองไปที่การพัฒนาด้านสุขภาพ เรื่องสุขภาพวะสี่มิติ คือ ทางด้านร่างกาย สังคม จิตใจ และสติปัญญา นายกัณฑ์บอกว่า ตอนนี้มีโครงการอยู่ในหัวแล้ว จะทำสถานีสภาพวะสี่มิติ ตำบลควนรู ซึ่งต่อยอดจากโครงการนี้ ทำให้คิดต่อได้หลายเรื่อง ตอนนี้อย่างไม่ได้คิดลงไป ในรายละเอียด ซึ่งงานที่จะทำจะรวบรวมเอาพื้นที่ที่เคยทำมาทั้งหมดมาทำมาต่อยอด ซึ่งจริงๆ แล้ว เรื่องที่จะทำมันมีอยู่แล้ว เพียงแต่เราเอามาจัดให้เป็นเรื่องให้เป็นระบบขึ้นมา

“สถานีสภาพวะฯ ผมมองในเชิงการพัฒนาว่า คนหนึ่งคน เราจะมองแค่ด้านใดด้านหนึ่งไม่ได้ เมื่อก่อนคิดว่าคนแข็งแรงสมบูรณ์คือสุขภาพดีแล้ว แต่จากการทำโครงการนี้ เราได้เรียนรู้และพบว่าแค่นั้นยังไม่พอ สถานีสภาพวะตามความคิดของผม ถ้าผมได้คุยกับคนที่มีความรู้ จะสามารถปรับอะไรได้อีก ผมมองว่า คนต้องมีความพร้อม คนที่จะให้ดีสมบูรณ์ได้ต้องมีพร้อมทั้งสี่อย่าง คือ ร่างกายสมบูรณ์แข็งแรง จิตใจต้องดี ต้องเอื้อเพื่อต้องเป็นคนมีจิตอาสา ต้องอยู่ร่วมกับสังคมได้อย่างมีความสุข และอยู่ร่วมได้กับสังคมที่หลากหลาย ถึงจะเป็นคนไม่มีความรู้ก็ไม่เป็นไร แต่ขอให้เป็นคนที่ไม่รู้ ต้องขยัน หมั่นเรียนรู้อยู่ตลอด ซึ่งผมจะใช้สถานีสถานีนี้เพื่อสอนคน โดยที่ทำให้เขาเห็นและสามารถเรียนรู้ได้ด้วยตัวเองทั้งหมด ให้เขาได้คิดของเขาเอง ให้ตรงนี้เป็นจุดเปลี่ยนคน ผมคิดไว้แบบนี้ ซึ่งผมวางแผนไว้ว่าจะทำปีหน้า” นายกัณฑ์ถึงแผนงานที่จะทำในอนาคต



ธรรมนูญสุขภาพที่ชะแล้

นอกจากองค์การบริหารส่วนตำบลควนรูแล้ว ยังมีท้องถิ่นที่ให้ความสำคัญกับเรื่องของความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการ สมวัย อีกหนึ่งแห่ง คือ เทศบาลตำบลชะแล้ ซึ่งผู้บริหารให้ความสำคัญต่อเรื่องนี้ ถึงกับมีธรรมนูญสุขภาพเป็นของตัวเอง ซึ่งมีกิจกรรมครบทั้งสามเรื่อง และเรื่องที่โดดเด่น คือ โภชนาการอาหารสมวัย

ที่ศูนย์เด็กเล็กสว่างอารมณ์ เทศบาลตำบลชะแล้ มีแนวคิดในการทำงานสร้างเสริมโภชนาการเด็ก ตามสูตร Thai school lunch เช่นเดียวกับที่ อบต.ควนรู

ครูสินีนาฏ ทองคำ หรือครูนี เล่าให้ฟังว่า เมื่อก่อนทำอาหารกลางวันสำหรับเด็กอยู่แล้ว และประมาณสองปีที่แล้วได้รับคำแนะนำจาก มอ.หาดใหญ่ว่า ในแต่ละมื้ออาหารเด็กต้องได้รับสารอาหารครบ

ทั้งห้าหมู่ พอโครงการนี้เข้ามา เราก็เริ่มใช้วัตถุดิบในชุมชน แม้ว่าเด็กจะไม่ค่อยชอบกินผัก ที่ชอบกินก็มีไม่กี่อย่าง พวกผักกาด ตำลึง แต่เราก็พยายามให้มีผักในทุกมื้อ ซึ่งในการทำเมนูอาหารตามโปรแกรม Thai school lunch นั้น จะมีปัญหา เพราะหาวัตถุดิบในการปรุงอาหารไม่ค่อยได้

“เมื่อก่อนจะมีแม่ครัวเหมาทำอาหาร ตอนนี้นำไปเปลี่ยนมาให้ครูจัดการเอง เด็กทั้งหมดมีห้าสิบคน ตั้งแต่อายุสองปีครึ่งถึงสี่ปี พอทำอาหารให้เด็กเอง สามารถเลือกวัตถุดิบปลอดสารพิษได้ แต่สำหรับผลไม้ บางทีเราก็ต้องซื้อตามท้องตลาด จะให้เด็กกินกล้วยเขียวต้มน้ำตาล เดือนละสองถึงสามครั้ง” ครูนีเล่า

ครูนีบอกว่า การพัฒนาทำให้อาหารได้คุณภาพ แต่งบประมาณไม่เพียงพอโดยเฉพาะในเทอมแรก ครูต้องใช้เงินตัวเองชดเชย และจากการที่ได้คุยกับศูนย์เด็กเล็กที่อื่นๆ พบปัญหาเหมือนกัน คือ การเหมาทำอาหารให้เด็ก อาหารไม่ค่อยมีคุณภาพ แต่ถ้าครูทำเอง ขาดเหลืออะไร ครูสามารถวิ่งหาเพิ่มเติมได้ และนอกจากนี้ก็ยังเสนอต่อเทศบาลว่า จะปลูกผักเอง เด็กๆ จะได้เรียนรู้เรื่องการปลูกผักด้วย

“ปัญหาการขาดสารอาหารของเด็ก โดยเฉพาะเรื่องน้ำหนัก ตอนนี้มีประมาณสิบคน น้ำหนักเกินสองคน และส่วนสูงตามเกณฑ์ ระบบเฝ้าติดตามโภชนาการสมัย จะชั่งน้ำหนักทุกเดือน และติดตามโปรแกรมของมหาวิทยาลัยมหิดล เรื่องเด็กผอมน้ำหนักไม่ถึงเกณฑ์ เราสามารถแก้ได้ แต่เรื่องเด็กอ้วน เราแก้โดยไม่ให้เด็กกินนมขวด แต่ทำได้เฉพาะตอนเด็กอยู่ที่ศูนย์เท่านั้น พอกลับไปบ้านเด็กก็กินนมขวดเหมือนเดิม เราจะประชุมผู้ปกครองและรายงานให้ผู้ปกครองทราบ ปีละสองครั้ง แต่ถ้ามีปัญหาอะไรก็สามารถเรียกผู้ปกครองประชุมนอกรอบได้”

ทางด้านครูกนกวรรณพร แสงจันทร์ หรือ ครูดา ซึ่งเป็นคนทำโปรแกรม Thai school lunch ส่งรายงานให้เทศบาลทุกเดือน และเรายังทำหน้าที่สื่อถึงผู้ปกครอง โดยผู้ปกครองจะให้ความร่วมมือในการเลือกเมนูอาหารสำหรับเด็กด้วย

ครูของศูนย์เด็กเล็กแห่งนี้ บอกว่า การได้สอนเด็กดูแลเด็กเป็นความสุขอย่างหนึ่ง โดยเฉพาะเราได้เห็นการพัฒนาของเด็กไปในทางที่ดีขึ้น ทุกๆ ด้าน เห็นเด็กอยู่ดีกินดี ได้รับอาหารที่ปลอดภัยและได้รับสารอาหารครบทั้งห้าหมู่ เด็กนอนหลับ พักผ่อน เล่นกับเพื่อนๆ เด็กมีความสุข เห็นเด็กมีความสุขครูก็มีความสุขไปด้วย เห็นเด็กๆ มีพัฒนาการทางร่างกาย อารมณ์ สังคม จากพื้นฐานของการได้กินอาหารที่มีประโยชน์ เด็กอึดท้อง สมอังกี้เดิน

นั่นเป็นคำบอกเล่าของคนปฏิบัติงานในด้านโภชนาการสมวัยในแต่ละศูนย์เด็กเล็กของเทศบาลตำบลละแล้ว

นายวิจิต ลิทธิพันธ์ รองนายกเทศมนตรีเทศบาลตำบลละแล้ว เล่าที่มาที่ไปของโครงการการขยายผลรูปแบบโภชนาการสมวัยในระดับท้องถิ่นว่า ปีนี้ย่างเข้าปีที่สอง เป้าหมายอยากให้มีแผนที่ทางอาหาร และจะพยายามทำให้เป็นรูปเป็นร่างภายในสองถึงสามเดือนนี้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องการบูรณาการภาวะโภชนาการ ซึ่งตัวชี้วัดที่เราได้ทำเมื่อปีที่แล้ว ภาวะ



เด็กขาดสารอาหารหรือน้ำหนักเกินมีเยื่อลิวสองราย ยกตัวอย่างให้ดูเฉพาะ ที่ศูนย์เด็กเล็กก่อน โดยให้ครูติดตามและเปลี่ยนระบบอาหารของเด็ก ซึ่งถือว่า ช่วยได้ระดับหนึ่ง จากปัญหาตั้งแต่เริ่มทำมา จากเด็กทั้งหมด ประมาณหกสิบคน และเด็กตกอยู่ในภาวะเกินและขาดสารอาหารเยื่อลิวสอง คน ถือว่าค่อนข้างสูงมาก พอเราปรับเปลี่ยนอาหารแล้ว ก็ให้ครูติดตาม ประเมินผล วัดส่วนสูงซึ่งน้ำหนักเป็นประจำ วัดเด็กเสร็จก็ทำประชาคม กับผู้ปกครอง ผลปรากฏว่าตอนนี้ เด็กที่อยู่ในภาวะขาดอาหารและเกินเหลือ อยู่เพียงห้าถึงหกคน ซึ่งอาจจะไม่เต็มตามเกณฑ์ เพราะเด็กบางส่วนเรียนจบ ไปแล้วด้วย ตอนนี้รวมทั้งเด็กที่เข้ามาใหม่ห้าถึงหกคนนี้ไม่มีภาวะขาดสาร อาหาร มีแต่น้ำหนักเกิน เด็กอ้วน ซึ่งถือว่า ดีขึ้นมา

“ตอนนี้ให้ครูติดตามตลอด ซึ่งผมเน้นทำที่ศูนย์เด็กเล็กก่อน ทุกวัน ครูที่ศูนย์เด็กเล็กจะส่งเมนูอาหารมาให้ ครูทุกคนก็ให้ความร่วมมือเป็น อย่างดี และตั้งใจทำกันทุกคน ทำประชาคมกับชาวบ้าน ซึ่งการทำแบบนี้ เป็นเรื่องที่ทำได้ไม่ยาก ที่เทศบาลรับทำเต็มร้อยเปอร์เซ็นต์อย่างเช่น พื้นที่ ตำบลอื่น รับผิดชอบเด็ก ผู้ปกครองต้องเป็นคนรับผิดชอบค่าใช้จ่าย แต่ที่นี้ ทางเทศบาลเป็นผู้รับผิดชอบทั้งหมด”

รองวิจิตเล่าว่า พอได้มาทำโครงการบูรณาการอาหาร เมื่อปีที่แล้ว ตอนทำประชาคม ผู้ปกครองถามว่า จะมีปัญหาอะไร ลูกเขากินดีทุกวัน เขาคิดว่า เราทำประชาคมในคราบของนักรบการเมือง หรือเพื่อหาเสียงนั่นเอง บางคนพูดประมาณว่า “ลูกหมั่นกินดีหรือ เทียวมายุ่งลูกเพื่อน” ซึ่งสิ่งที่เรา ทำอยู่นี้ ก็เป็นเรื่องที่ดี เหมือนเวทีที่เราทำให้เขาเห็น เพราะเวลาเราทำเราจะ เชิญหน่วยงานมาให้ความรู้ เลยทำให้เขาเชื่อ เพราะคนที่มีความรู้มาให้ข้อมูล เขาเองก็ได้มีโอกาสศึกษาเรียนรู้ด้วย เจ้าหน้าที่สาธารณสุข วิทยาลัยพยาบาล และรศ.พญ.ลัดดา เหมาะสุวรรณ มาลงพื้นที่ เก็บข้อมูลด้วย ซึ่งถ้าคิดให้ดี ก็ถือว่าสิ่งที่เราทำอยู่นี้ ก็สมบูรณ์แบบ



“เรามีเครือข่ายข้างนอกช่วยหนุนเสริม เพราะถ้าทำตามลำพังก็อาจจะไม่ประสบผลสำเร็จ ถือว่าโชคดี ที่ได้รับการหนุนเสริม โดยเฉพาะเรื่องเงินทุน แต่มีการหนุนเสริมในเรื่องของความรู้ด้วย ถือว่ามากทีเดียว เราก็เป็นแค่ตัวเชื่อมให้ ระหว่างชาวบ้านกับคนที่มาให้ความรู้ เพราะถ้าอยู่ๆ นายกหรือรองนายกผุดโครงการแบบนี้ขึ้นมา ชาวบ้านก็จะต่อต้าน เพราะนายกหรือรองนายกไม่มีความรู้เรื่องนี้ พอเราเชิญภาคีเครือข่ายจากข้างนอกเข้ามา ก็ทำให้เขาเชื่อมั่นมากขึ้น”

รองนายกเล่าว่าตอนทำประชาคม บอกผู้ปกครองว่า ไม่ว่าเด็กจะขาดสารอาหารหรือน้ำหนักเกิน จะมาฝากความหวังไว้ที่เทศบาลอย่างเดียว

ไม่ได้ เพราะเด็กกินกับเราแค่หนึ่งถึงสองมือ เด็กมาตอนเช้า ก็ได้กินข้าวต้ม ที่มีโภชนาการครบตามที่ครูได้จัดโปรแกรม ตอนเที่ยงได้กินอาหารที่มี โภชนาการครบ แต่เมื่อที่เด็กกลับไปกินที่บ้าน ผู้ปกครองจะตามใจลูกหลาน ซึ่งไม่ได้ใส่ใจเรื่องโภชนาการ

“เป้าหมายทั่วไป ผมอยากจะปลูกผักในศูนย์เด็กเล็ก แต่ที่ตรง นั้นไม่ค่อยเหมาะ แต่ผมจะหาดินมาถมให้ ปรับพื้นที่ ซึ่งผมฝากให้แม่ครัว ช่วยดูแล แม้เป็นการเพิ่มขึ้นมานิดหน่อย แต่แม่ครัวไม่ต้องไปหาซื้อวัตถุดิบ ในการปรุงจากที่ไกลๆ เพราะมีอยู่ในศูนย์เด็กเล็กอยู่แล้ว และอาจจะเป็นการ กระตุ้นสร้างจิตสำนึกให้กับผู้ปกครองเด็ก เช่น เวลาเราเชิญผู้ปกครอง มาประชุม อย่างน้อยผู้ปกครองได้เห็นได้รู้เรื่องผักปลอดสารพิษ” รองนายก เผยถึงแผนที่วางไว้

รองวิชิตเล่าว่า ตอนนี้นำทางโรงเรียนวัดชะแล้ปลูกประมาณห้า ถึงหกแปลงแล้ว แต่เสียดาย โรงเรียนวัดชะแล้ไม่มีพื้นที่ เพราะอยู่ติด กับภูเขายู่ติดกับวัด แต่เราให้ความสำคัญโดยเฉพาะเกี่ยวกับการปลูกผัก



เพราะโครงการนี้ทำแล้วรู้สึกมีความสุข ได้ชักชวนญาติพี่น้องมาทำ และอธิบายให้เขาเข้าใจถึงที่มาที่ไป และมีผลดีอย่างไร แต่ทุกวันนี้ต้องยอมรับว่า คนตื่นตัวเรื่องโรคภัยต่างๆ มากกว่าเมื่อก่อน โดยเฉพาะมะเร็ง ซึ่งบางคนก็ไม่ว่ามาจากกรกินผักกินปลาที่มีสารพิษ ชาวบ้านถามว่า เนื้อหมูมีสารพิษได้อย่างไร เราก็บอกเขาว่า มีการฉีดยาให้หมู และตั้งแต่ผมมาทำเรื่องอาหารปลอดภัย ทำเรื่องธรรมชาติสุขภาพ และทำให้ผมตระหนัก ทำให้ผมเลิกสูบบุหรี่ เพราะผมทำเรื่องเกี่ยวกับสุขภาพ ประชุมแต่ละครั้งก็พูดให้คนอื่นฟังว่า สารเคมีมีพิษอย่างนั้นอย่างนี้ แต่ตัวเองยังสูบบุหรี่ ผมก็พูดได้ไม่เต็มปาก นึกอยากเลิกผมก็เลิกเลยทันที” รองนายกเผยถึงงานที่ทำ

รองวิจิตตั้งข้อสังเกตว่า สิ่งที่ทำให้คนชะงัดตระหนักได้ คือ เรื่องของการแพทย์ พอเขาเข้ามาตรวจความดัน คนก็ตื่นตัวกัน ตอนนั้นผมยังแปลกใจ พอเข้ามาทำตรงนี้เอง ผมเกิดคำถามเลยว่า ทำไมไม่ได้ตั้งใจ แต่ทำไมหลายคนก่อน (นายขุนทอง บุญยประวิตร)ทำธรรมชาติสุขภาพ ทำไมมีคนสนใจให้ความร่วมมือเกินเป้าหมาย เพราะประชาคมต้องการแค่สองร้อยคน แต่คนสนใจประมาณสามร้อยคน ในแต่ละครั้ง จัดกิจกรรมอะไร คนมาร่วมเต็มทุกเวที ทำไมคนถึงให้ความร่วมมือขนาดนี้ นายคนนั้นนอกจากทำให้ผมแปลกใจแล้ว ยังเป็นแรงบันดาลใจให้ผมเข้ามาทำตรงนี้ด้วยความเต็มใจและตระหนักดี





ความสุขของคนชะงัด ถ้าทำโครงการบูรณาการอาหาร ความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการสมวัยได้เต็มรูปแบบ บวกกับ ธรรมนูญสุขภาพที่ขับเคลื่อนอยู่ หากประสบความสำเร็จ จะสร้างความภาคภูมิใจให้กับชาวชะงัด คนจากที่อื่นมาเพื่อที่จะมาศึกษาดูงาน เพื่อศึกษา ธรรมนูญสุขภาพ นำไปใช้เพราะเป็นต้นแบบ ในเมื่อมีพร้อมทุกสิ่ง มีต้นทุนภาคีเครือข่าย ประกอบกับทุนทางมรดก สังคม วัฒนธรรม นับเป็น เรื่องที่น่าภูมิใจ

จากการทำงานของท้องถิ่นทั้งสองพื้นที่ ทั้งองค์การบริหารส่วนตำบล ควบคุม และเทศบาลตำบลชะงัด ถือว่ามีศักยภาพเพียงพอในการบริหารจัดการ ในเรื่องของความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการสมวัย และท้องถิ่น ในฐานะที่ได้รับการกระจายอำนาจและบริหารจัดการโดยตรง นับเป็นเรื่องใหม่ที่ท้องถิ่นหันมาใส่ใจและให้ความสำคัญกับเรื่องสุขภาพ โดยท้องถิ่นทั้งสองทำอย่างจริงจังและผลออกมาเป็นรูปธรรม ซึ่งที่เทศบาล ตำบลควบคุมสามารถยกระดับเป็นศูนย์เรียนรู้ และที่เทศบาลตำบลชะงัด มีธรรมนูญสุขภาพเป็นของตัวเอง สามารถเป็นแบบอย่างและแนวทางให้กับ ท้องถิ่นอื่นๆ ได้ เพราะฉะนั้น ในเมื่อท้องถิ่นมีความสำคัญต่อการพัฒนาและ การจัดการในเรื่องของความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการ สมวัย โดยมีเป้าหมายเพื่อสุขภาพของทุกคน ท้องถิ่นอื่นๆ ก็สามารถทำได้ เช่นกัน แต่ต้องมีกรสร้างกระบวนการที่คนใหม่ที่มีความคิดสร้างสรรค์และลงมือ ทำอย่างจริงจัง •



อาหารของแม่

เมนูรื้อฟื้นความสัมพันธ์บนโต๊ะอาหาร

“อาหารของแม่ ความอร่อยไม่ได้อยู่ที่ฝีมือใดๆ ทั้งสิ้น แต่อยู่ที่ความรักและความใส่ใจ” เป็นประโยคที่คุณสุวรรณณี เกิดชื่น หรือพี่เล็ก ผู้ดำเนินรายการสงขลามาหาชน ตอน อาหารของแม่ พุดไว้ตอนเข้ารายการ ฟังแล้วรู้สึกได้ถึงความรักและความยิ่งใหญ่ที่แม่มีให้กับลูก โดยแสดงออกผ่านการทำอาหารให้ลูกกิน ความรักและความใส่ใจ สำคัญกว่าอะไรทั้งสิ้น

ในสถานการณ์ปัจจุบัน ความสัมพันธ์ในครอบครัวเป็นแบบต่างคนต่างอยู่ ชีวิตเดินไปบนความสะดวกสบายของเงินทองและเทคโนโลยี บางวันพ่อแม่ไม่ได้เจอหน้ากับลูกเลย อาจจะเป็นเพราะพ่อแม่ทำงาน การไม่ได้พบปะพูดคุยกันบ้างของคนในครอบครัว อาจนำไปสู่ปัญหาได้ เพราะเมื่อลูกมีปัญหา ก็ไม่รู้ว่าจะปรึกษาใคร มารู้อีกที่ตอนที่เกิดปัญหาค้นแล้ว

แม้ว่าการทำกับข้าวด้วยกัน กินข้าวพร้อมหน้าพร้อมตากันของคนในครอบครัว ดูเหมือนไม่มีอะไร แต่บนโต๊ะอาหาร ไม่ได้มีเพียงแต่อาหารเท่านั้น นอกจากประโยชน์และคุณค่าทางอาหารที่แม่หรือคนปรุงใส่ใจเลือกเป็นอย่างดี โต๊ะอาหารยังเป็นพื้นที่สำหรับพูดคุยร้อยรัดความผูกพันของแต่ละคนเข้าด้วยกัน ทั้งยังเป็นตัวกลางในการแก้ไขปัญหาของแต่ละคนในครอบครัว

นายนิพนธ์ บุญญามณี นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดสงขลา ได้พุดในรายการสงขลามาหาชน ตอน อาหารของแม่ ‘ผู้บริหารสำคัญนะ’ ช่วงยุทธศาสตร์และนโยบายระบบอาหารของจังหวัดสงขลา ไว้ว่า ครอบครัวอยู่ได้ และได้พูดคุยกันมาก คือ บนโต๊ะอาหาร แต่มีเรื่องให้ห่วงอยู่หนึ่งอย่างคือ เด็กปัจจุบันเข้าครัวไม่เป็น ตำเครื่องแกงไม่เป็น ไม่รู้จักวิธีหันตะไคร้ ไม่รู้จักเครื่องปรุงและวัตถุดิบ อยากกินอะไรก็ซื้อฟาสฟู้ดอย่างเดียว ช่วงที่อยู่ด้วยกัน การคุยบนโต๊ะอาหารถือว่าทำให้เกิดความอบอุ่นในครอบครัวอย่างน้อยได้คุยได้เห็นหน้ากัน ได้ถามสารทุกข์สุกดิบ คิดว่า ชีวิตความเป็นครอบครัวต้องเริ่มบนโต๊ะอาหาร ได้เจอกันทุกวันอย่างน้อยวันละมื้อ และ

ยังส่งเสริมให้รู้จักวิถีชีวิตของความเป็นไทย ซึ่งครอบครัวต้องสอนต้องสร้าง
“ในครอบครัวเราต้องคุยกันว่า คุณค่าของความเป็นไทย อาหารไทย
ไปที่ไหนๆ ใครก็สนใจ บางทีไปต่างประเทศแล้ว กินอาหารไทยก็รู้ว่าไม่ใช่
รสชาติไทยแท้ ก็ต้องวกกลับมาดูว่า เราจะทำอย่างไร เพื่อรักษาทรัพยากร
ของเรา อาหารทะเลอยู่คู่กับประเทศไทย ถ้ามาประเทศไทยก็ต้องอาหาร
ทะเลสดๆ เพราะฉะนั้นเราจะทำอย่างไร ที่จะผลิตของเหล่านี้เพื่อเลี้ยงคน
ให้ได้ ซึ่งฝ่ายนโยบายต้องไปคิด”

พวกผักสวนครัวที่ปลูกได้ข้างๆ บ้าน เช่น พริก โหระพา ตะไคร้
ต้องสอนให้ลูกเรารู้จัก สอนให้ลูกปลูก พ่อแม่ต้องเป็นต้นแบบของลูก
ในครอบครัว ลูกก็จะซึมซับ พอเขามีลูกลูกเขาก็จะซึมซับ นี่คือการถ่ายทอด
จากรุ่นหนึ่งไปยังรุ่นหนึ่ง ผมเองก็ได้รับการถ่ายทอดเรื่องอาหารจากพ่อแม่
เพราะครอบครัวขายอาหาร



วันฉี เกิดขึ้น หรือพีเล็ก...เล่าที่มาที่ไปของการทำรายการอาหารของแม่ให้ฟังว่า ตั้งแต่เริ่มทำปีแรก ทำหน้าที่เป็นแผนสื่อ ทำการสื่อสารให้กับโครงการอาหารทุกระบบ ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของแผนความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย และโภชนาการสมวัย โจทย์อยู่ที่ว่าถ้าจะเอาสามเรื่องนี้ไปสื่อสาร มันคงยุ่งยากพอสมควร แล้วก็ประชาชนคงไม่เข้าใจและไม่มีใครสนใจ แต่บอกว่าความมั่นคงทางอาหารคืออะไร อาหารปลอดภัยเป็นอย่างไร โภชนาการที่เหมาะสมคืออะไร หมายความว่ายังไง โดยพื้นฐานส่วนใหญ่ทุกคนรับรู้ แต่พวกเขาไม่ได้ตระหนัก แผนสื่อก็เลยรวมกลุ่มคุยกันในเรื่องของอาหารว่าจะผลักดันทำให้เรื่องของระบบอาหารเข้าถึงประชาชนและทำให้เขาตระหนักได้อย่างไรกัน

“เรารู้ว่าคำว่าอาหารเป็นคำที่ง่าย แต่มันยาก มันยากตรงที่ว่าอาหารเป็นปัจจัยสำคัญ คนจะนึกถึงปัจจัยสี่ ในคำว่าอาหารได้อย่างไร ก็เลยคิดว่าถ้าเราจะทำให้เรื่องของอาหารเป็นเรื่องสำคัญ เราจะทำได้อย่างไร จนในที่สุดก็เลยคิดว่า ต้องหาคำใดคำหนึ่งมาอธิบายคำว่าอาหาร คุยกันไปคุยกันมา ก็ได้พูดถึงเรื่องกับข้าวกับปลา คนนั้นชอบเมนูนี้ คนนี้ชอบเมนูนั้นของแม่ ก็เลยตกผลึกกับคำว่ากับข้าวของแม่ แต่ดูไปดูมาน่าจะมีความที่ดีกว่านั้น เพราะถ้าใช้คำว่ากับข้าวของแม่ คนจะมองไปที่อาหารเพียงอย่างเดียว แต่ถ้าใช้คำว่าอาหารของแม่ ก็จะมองเห็นสามมิติเลย” พีเล็กอธิบายถึงที่มาที่ไปของคำว่าอาหารของแม่

ถึงแม้จะไม่ใช่วิธีที่ง่าย ในการถ่ายทอดคำให้เกิดเป็นภาพในจินตนาการของคนทั่วไป แต่ในฐานะคนทำสื่อ คำว่าอาหารของแม่ พีเล็กบอกว่ามองออกเป็นภาพสามมิติเลย แต่ถ้าคนทั่วไปอาจมองแค่เรื่องของกับข้าว เราอยากจะได้จะลึก แต่ความหมายมันไม่ใช่ เลยคิดว่าจะต้องหาแคมเปญในการโฆษณาเรื่องอาหาร ดังนั้นแคมเปญที่น่าสนใจที่สุดจึงออกมาเป็นคำนี้ คือ “อาหารของแม่”

“อาหารของแม่ แต่เราจะไม่บอกว่า อาหารของแม่หมายความว่าอย่างไร เราอยากจะทำให้มันมีความอิสระมากที่สุด คือ คุณคิดอะไร เราคิดอะไร ต่างคนต่างคิด มันก็จะออกมาหลายมิติ แต่โดยนัยยะคำคำนี้แล้ว มันคือเรื่องของอาหารของแม่ที่เห็นความมั่นคงทางอาหาร เห็นอาหารที่ปลอดภัย และเห็นโภชนาการที่สมวัยด้วย”

ที่เลือกให้นิยามคำว่าอาหารของแม่ว่า ไม่ได้ตีความแค่ว่า แม่คือแม่ผู้ให้กำเนิด แต่นิยามความหมายของคำว่าอาหารของแม่ว่า “แม่คือผู้ให้” ไม่ว่าจะป็นพ่อครัว แม่ครัว คุณปู่คุณย่า คุณตาคุณยาย ย้อนหลังกลับไปตอนสมัยโบราณ เจ้าของบ้านจะถามว่ากินข้าวหรือยัง เพราะฉะนั้น คำว่าอาหารของแม่จะมีมิติของ “การแบ่งปัน” แต่โดยนัยยะความหมายกว้างๆ เน้นว่า อาหารของแม่ทำให้เห็นความมั่นคงทางอาหารได้อย่างไร

คำว่าแม่ ถึงแม้จะเป็นคำสั้นๆ ง่ายๆ ที่ทุกคนรู้จักกันดีในความหมายของผู้ให้กำเนิด แต่สำหรับคำว่า อาหารของแม่ มีความหมายกว้างๆ นั้น เยอะมาก ซึ่งที่เลือกอธิบายให้เห็นภาพชัดๆ ว่าแม่สัมพันธ์กับความมั่นคงทางอาหารอย่างไร คำว่าแม่สัมพันธ์กับอาหารปลอดภัยได้อย่างไร และคำว่าแม่สัมพันธ์กับเรื่องโภชนาการได้อย่างไร โดยยกตัวอย่าง แม่ธรณี จะให้อาหารผลผลิตทางการเกษตร แม่คงคา ให้อาหารทะเล แม่โพสพ ให้อาหารเมื่อมองแบบนี้ ก็จะเห็นคำว่าแม่ในมิติของอาหาร ส่วนเรื่องของความปลอดภัย แม่เป็นผู้ให้สำหรับทุกคน จะให้สิ่งที่ดีที่สุดแก่คนที่รัก ถ้าหากทุกคนตระหนักถึงคำคำนี้ได้ว่า เป็นผู้ให้ ทุกคนก็จะใส่ใจ เลือกแต่สิ่งที่ดีที่สุด เลือกแต่สิ่งที่ปลอดภัยที่สุด สำหรับเรื่องของโภชนาการที่เหมาะสม คนก็จะนึกถึงทุกช่วงวัย ไม่ใช่เฉพาะวัยเด็กเท่านั้น แต่ครบวงจร ตั้งแต่คุณแม่ตั้งครรภ์ จนถึงวัยผู้สูงอายุ โภชนาการที่เหมาะสมแต่ละช่วงวัยเป็นยังไง

“เมื่อใช้คำว่าโภชนาการเหมาะสม ไม่เพียงแต่เห็นว่าแต่ละช่วงวัย ต้องดูแลให้เหมาะสมยังไง แต่ยังเห็นวิธีการถ่ายทอดในแต่ละช่วงวัยสู่อีกวัยด้วย โภชนาการที่เหมาะสมจากเด็กเล็ก เด็กโต ผู้ใหญ่ วัยชรา วิธีการ

ถ่ายทอด จากผู้สูงวัยถ่ายทอดสู่รุ่นแม่ แม่สู่รุ่นลูก เมื่อเรามองภาพรวม
ทุกอย่างก็จะเป็นวงจร เป็นวงกลมหมุนเวียนถึงกัน”

นายชัยวุฒิ เกิดชื่น ผู้รับผิดชอบโครงการแผนการสื่อสารสาธารณะ
เพื่อขยายผลโครงการยุทธศาสตร์การบูรณาการระบบอาหารจังหวัดสงขลา
พูดเสริมที่พี่เล็กเล่ามาว่า เวลาสื่อถ่ายทอด จะต้องมีความรู้สึกเข้ามา
เกี่ยวข้อง ความเชื่อของคนไทย จะเดินต่อไปได้จะต้องมีความรู้สึกร่วม
ไม่ว่าจะเป็นพิธีกรรมหรืออะไรก็ตาม ในยุคของตนจะถูกถ่ายทอดมาจาก
พ่อแม่ และมีความผูกพันกับผู้ใหญ่อย่างลึกซึ้ง กินข้าวด้วยกัน คุยกัน
ทุกเรื่อง ทั้งเรื่องงานเรื่องส่วนตัว เพราะฉะนั้นไม่ได้คุยกับพ่อแม่แค่เรื่อง
อาหาร แต่คุยกันถึงเรื่องชีวิตบนโต๊ะอาหาร พยายามคิดว่าจะถ่ายทอด
ความรู้สึกยังไงผ่านทั้งสามแบบ ความมั่นคงทางอาหาร อาหารปลอดภัย
โภชนาการสมัย



ถ้าหากระดับนโยบายมองเห็นภาพ ก็จะเอื้อกับระดับล่าง เมื่อผลักดัน ได้สำเร็จ ทุกอย่างก็จะสัมพันธ์กันหมด ผู้ผลิตหรือเกษตรกร จะคิดผลิตอาหารที่ปลอดภัย คิดต่อได้ถึงความมั่นคงทางอาหาร เพราะนโยบายทั้งเอื้ออำนวยและสนับสนุน โดยต้องทำให้เห็นว่า การมีนโยบายร่วม สามารถผลักดันให้เรื่องของอาหารให้เป็นวาระแห่งชาติได้

แน่นอนว่าอาหารของแม่ เป็นการสร้างความสัมพันธ์กับโต๊ะอาหาร ไม่จำเป็นเพียงแค่ว่า แม่ทำอาหารให้ลูก ลูกทำอาหารให้แม่ แต่หมายถึง ใครก็ได้ที่มาทำอาหารร่วมกันที่มีความรู้สึกร่วมด้วย อาจจะเป็น พ่อ ปู่ ถ้าหากสามารถสร้างขึ้นมาแบบนี้ได้ ถึงความสัมพันธ์ของครอบครัวออกมาได้ เพราะเมื่อทำอาหารร่วมกัน ก็จะกินด้วยกัน ทุกอย่างสอดคล้องกัน มีการพูดคุยกัน การแก้ปัญหา ก็จะอยู่บนโต๊ะอาหาร สิ่งที่สำคัญของ อาหารของแม่ คือ สามารถแก้ปัญหาได้

พี่เล็กเล่าย้อนไปถึงการทำงานในปีแรกว่า ลำบากพอสมควร เพราะพอทำไปก็พบว่า เกิดการปฏิบัติที่แตกต่างกัน กลายเป็นว่า ทุกคนมองว่า คำว่าอาหารของแม่ เป็นคำของแผนสี่ และเล็กเกินไปหรือเปล่าที่จะผลักดันให้เป็นวาระของจังหวัดสงขลา บางคนเสนอว่าให้เปลี่ยนชื่อ เพราะคนที่เห็นภาคีเครือข่ายเข้าใจลึกลับกันอยู่ ว่า คำว่าอาหารของแม่เป็นของแผนสี่ รู้สึกว่าเป็นคำที่ไม่น่าจะเข้าสู่จังหวัด เพราะดูเรียบๆ เกินไป

แต่ก็นับว่ายังโชคดี เพราะเพื่อนๆ ที่ร่วมกันทำเข้าใจสิ่งที่เราทำ ภาคีหลายคนเริ่มเข้าใจ ในการทำงานปีที่สอง ทุกคนต้องช่วยกันมอง งานถึงจะสำเร็จ แต่คนส่วนใหญ่จะถือสารได้ แค่สองประเด็น คือ เรื่องของอาหารปลอดภัย และโภชนาการสมวัย ส่วนความมั่นคงทางอาหาร เราต้องย้อนกลับไปในอดีต ความมั่นคงมีที่มาจาก แม่ธรณี แม่โพสพ แม่คงคา ซึ่งส่งผลถึงทะเล ส่งผลถึงพื้นดิน อาหารและความมั่นคงมาจากคำพวกนี้ใช่ไหม ซึ่งอาจจะเข้าใจยากหน่อยสำหรับหลายคน ส่วนอาหารปลอดภัยและโภชนาการสมวัย ทุกคนมองออก

“เมื่อมีคนเข้าใจ เราก็เลยทำเรื่องนี้ พยายามให้จัดงานวาระของแม่เข้าไปในวันที่ 12 สิงหาคม 2557 แต่ด้วยข้อจำกัดของเวลากระชั้นชิดเลยคิดว่าจะจัดวันอื่น เพราะเรื่องของอาหารของแม่ไม่จำเป็นต้องจัดวันที่ 12 สิงหาคมก็ได้ พอมาทำต่อปีที่สอง เรื่องอาหารของแม่ไปอยู่กับโภชนาการ และพยายามผลักดันให้มีวาระอาหารของแม่เกิดขึ้นในปีนี้ได้”

พี่เล็กบอกว่า คำว่าอาหารของแม่ เข้าใจง่ายและควรจะเข้าใจ ทำเรื่องอาหารปลอดภัยก็ต้องคิดถึงอาหารของแม่ ทำเรื่องโภชนาการสมัยก็ต้องคิดถึงอาหารของแม่ ทำเรื่องความมั่นคงทางอาหารก็ต้องคิดถึงแผ่นดินแม่ ถ้าทุกคนเข้าใจและมองภาพของคำว่าอาหารของแม่ออก ก็จะมีเป้าหมายเดียวกัน เกิดการผลักดันร่วมกัน ก็ต้องไปถึงความสำเร็จอย่างที่ตั้งเป้าไว้ แต่ผ่านมาปีที่สองแล้ว คนที่ทำงานร่วมกันก็ยังไม่เข้าใจลึกซึ้งของคำว่าอาหารของแม่ แต่จำเป็นต้องทำ

พี่ชัชวาลียกตัวอย่างว่า ถ้าหากเป็นคนที่เกิดยุคของตน การทำงานแบบนี้ไม่น่าจะยาก เพราะได้รับการถ่ายทอดมาจากรุ่นแม่ มีแม่คนไหนบ้างเวลาไปซื้อของที่ตลาดแล้ว ไม่ดูว่าของสด ของสะอาดหรือเปล่า เรื่องแบบนี้เป็นวิชาที่สืบทอดมาจากภูมิปัญญา การกินการทำอาหาร พ่อแม่เคยใส่ผงชูรสให้ลูกกินหรือเปล่า ก็ไม่มี การกินการทำอาหารของลูก มีแม่คนไหนบ้างไม่รู้ตรงนี้คิดว่าเป็นโอกาสทอง ที่จะนำมาเป็นตัวอย่างให้แม่รุ่นใหม่ ในแง่ของสื่อ ถ้าทำให้ทุกคนรู้สึกพร้อมกันความสัมพันธ์ในครอบครัวก็กลับมา เห็นได้ว่าการแก้ปัญหาอีกเรื่องแต่สามารถแก้ปัญหาได้อีกหลายเรื่องด้วย

เห็นได้ว่าคำว่าอาหารของแม่ ไม่สามารถอธิบายด้วยหลักวิชาการ หากแต่ต้องอธิบายด้วยหลักของความรู้สึกและอารมณ์ พี่เล็กเล่าว่า ตอนไปถ่ายทำรายการที่ควนรู แม่ของนายถั่น จุลนวล คือ แม่ฉุย จุลนวล ทำกับข้าวอัตรายการ ท่านก็สอนวิธีเลือกวัตถุดิบ บอกเคล็ดลับ ทำไม่ต้องใส่อะไรก่อนอะไรหลัง เพราะอะไร แต่มีประโยคหนึ่งที่ฟังแล้ว รู้สึกว่ามันใช่เลย และตอบความหมายของคำว่าอาหารของแม่ได้อย่างตรงไปตรงมา

คือ ท่านพูดว่า “มาอีกนะ เราชอบ” เพราะผู้ใหญ่เวลาทำอาหารก็อยากจะให้มีคนกิน อยากรให้เราไปอีก เพราะจะได้ทำอาหารให้กิน เพราะผู้ใหญ่มีฝีมือในการทำกับข้าว ชอบทำกับข้าว แต่พอทำแล้ว ต้องกินคนเดียว แต่ท่านทำให้เรากิน ท่านมีความสุขที่ได้นั่งมองเรากิน

“มาอีกนะ เราชอบ” ถ้าฟังดูก็เฉยๆ แต่ถ้าใส่ความรู้สึกลงไป คำนี้เป็นคำที่พิเศษและมีความหมายมาก คนที่มีภูมิหลังหรือความสัมพันธ์แบบนี้ในครอบครัว เวลาพูดถึงอาหารของแม่ จะรู้สึกลึกซึ้งมาก และทำให้นึกถึงความหลัง นึกถึงสิ่งที่แม่เคยทำให้ แม่อุ้มก็เช่นกัน ตอนทำกับข้าว ท่านก็นึกถึงตอนทำกับข้าวให้ลูกกิน

นับเป็นเรื่องราวที่สะท้อนวิถีชีวิตแบบดั้งเดิม ที่เห็นภาพความรักความเอาใจใส่ของแม่ ในฐานะเป็นผู้ให้ทุกอย่างแก่ลูกด้วยความรัก

ที่เล็กลงกว่า แนวทางของแผนสี่ที่วางไว้สำหรับปีสอง คือ ถ้าทำจริงๆ แค่ว่าประชาสัมพันธ์อย่างเดียวเหมือนปีแรก แล้วคนยังไม่รับ ก็คงจะไม่มีอะไรเกิดขึ้น เลยวางแนวทางไว้สอง ข้อ คือ หนึ่ง ผลักดันอาหารของแม่สู่สงฆาวาระแห่งปี และ สอง ทำประชาสัมพันธ์ให้เครือข่ายอาหารแผนงาน ก็คิดว่าทำยังไงให้คนเข้าใจอาหารของแม่ เลยคิดว่า รายการอาหารของแม่น่าจะตอบโจทย์

“เมื่อปีที่แล้วเราทำแค่รายการวิทยุ ปีนี้เราทำรายการโทรทัศน์ด้วย เพราะว่าเรื่องของภูมิปัญญามันไม่ได้ถูกนำมารื้อฟื้นเพื่อใช้ มีแค่การนำมาพูด แต่ไม่ได้นำมาเพื่อปฏิบัติ ปีที่แล้วเราคุยกันในเรื่องของยุทธศาสตร์เยอะมาก อาหารของแม่เลยออกมาในรูปของการจัดการประกวด ประกวดคำณรงค์ ซึ่งมันยังไม่ตอบโจทย์เรา เราก็กังผลักดันไม่ได้”

สำหรับคำว่ายุทธศาสตร์ก็เป็นคำที่ใหญ่มาก แต่ต้องทำให้คนรู้สึกว่า ยุทธศาสตร์เป็นของเขา ในระดับผู้บริหารก็บอกว่า เรื่องความมั่นคงทางอาหารยังมีกลุ่มภาคีอื่นๆ ทำอีกด้วย เลยได้โจทย์เพิ่มขึ้นมา โดยการผลิตรายการเชื่อมต่อระหว่างภาคีเครือข่าย รูปแบบรายการเลยออกมาสามข้อ คือ



พี่ชัยวุฒิบอกว่า ถ้าเราสามารถอธิบายให้คนเข้าใจคำว่าอาหารของแม่ คำนี้ไม่เพียงแต่จะถูกผลักดันเป็นวาระอาหารสงขลา แต่คนจะรู้ว่าอาหารสงขลามีที่มาจากไหน อาหารมาจากทะเลสดๆ ไม่ใช่อาหารทะเลมือสองที่สั่งมาจากที่อื่น และคำว่าแม่ ยังรวมหมายถึงแม่ค้าด้วย ไม่ใช่แม่ค้าขายของแล้วเก็บเงินอย่างเดียว เพราะเวลาเขาขายของเขาก็ทำให้เราด้วยความเต็มใจ ถ้ารู้พื้นวัฒนธรรมของการให้ คำว่าอาหารของแม่ก็จะยิ่งเห็นภาพชัดขึ้น

นอกจากนั้นพี่เล็กยังอธิบายเพิ่มเติมว่า อาหารของแม่ ก็คิดไปถึงในแง่แม่เป็นหมอดูด้วย จากภูมิปัญญา หากเคยสังเกตจะเห็นว่า เวลาลูกป่วย แม่รู้ว่าลูกต้องกินอะไร ห้ามกินอะไร ทั้งๆ ที่แม่ก็ไม่เคยเรียนเกี่ยวกับหมอ หลายคนก็คิดว่าอาหารของแม่มันมีภูมิปัญญา มีวิถีดุติบมีอะไรหลายๆ อย่างซ่อนอยู่ ก็ต้องคิดถึงผู้ให้กำเนิดทุกอย่าง ไม่ใช่เฉพาะผู้ให้กำเนิดเราเพียงอย่างเดียว

คำว่าอาหารของแม่เกิดจากการผนวกความคิดของหลายๆ ฝ่าย บางคนมองคำว่าแม่แค่ว่าๆ บางคนมองหนักๆ ลึกไปถึงชั้นคติชน บางคนมองลึกลงไปถึงด้านหมอ พี่เล็กบอกว่า รู้สึกดีใจที่ได้มาทำเรื่องนี้ เพราะพอคุยกันมากขึ้น ก็ได้เห็นอะไรหลายอย่างที่ซ่อนอยู่ นั่นคือ ความสุขความสัมพันธ์กับโต๊ะอาหาร ทำให้ระยะห่างระหว่างพ่อแม่ลูกลดลงได้ บางบ้านพ่อแม่ไม่มีเงินมีทอง แต่การที่เขาได้ทำกับข้าวกินกับครอบครัว เขาจึงมีความสุข ระดับผู้บริหารเห็นตรงกัน ก็อยากจะรื้อเรื่องแบบนี้กลับมาทำใหม่

“ตอนที่ไปสัมภาษณ์นายก อบจ.สงขลา ท่านก็บอกว่า เด็กเดี๋ยวนี้หันตะใคร่ก็ไม่เป็น เพราะฉะนั้นต้องรื้อฟื้นเรื่องนี้ ดูอย่างคนต่างชาติ ยังเข้ามาศึกษาสมุนไพรบ้านเรา ฝึกทำกับข้าวบ้านเราเลย ท่านก็เริ่มทำจากครอบครัวท่านก่อน ลูกรู้จักไหม รู้วิธีทำไหม ถึงแม้ลูกจะอยู่เมืองนอก แต่ก็ยังทำอาหารไทยกินบ้าง ถึงแม้จะไม่ได้ตามสูตรที่แม่เคยทำ ซึ่งท่านมองไปไกล เมื่อเห็นคำว่าอาหารของแม่คำเดียว คนที่เป็นผู้ใหญ่ก็รู้ว่าแค่เป็นอาหาร แต่ไม่ได้รู้สึกว่ามันสำคัญกับเรายังไง เพราะฉะนั้นอาหารของแม่ นอกจากจะเป็นอาหารที่ทำให้อิ่มท้องแล้ว ยังเป็นอาหารที่ทำให้รู้สึกอิ่มใจ รู้สึกได้ถึงความรักความผูกพันที่แม่มีต่อเรา และถ่ายทอดให้เราด้วยความรัก”

ความสัมพันธ์ระหว่างคนในครอบครัวจะหายไป เด็กรุ่นใหม่จะไม่รู้สึกถึงสิ่งเหล่านี้ เพราะฉะนั้น ผู้ใหญ่ต้องเรียกสิ่งเหล่านี้กลับมา เพื่อให้ความสัมพันธ์ระหว่างคนในครอบครัวดำรงอยู่ หากมีการจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ต้องลึกซึ้งกับคำว่าอาหารของแม่ด้วย ถึงแม้ว่าแนวคิดอาจจะทำไม่ได้ทั้งหมด เพราะใครคิดได้แค่ไหนยังไง มันขึ้นอยู่กับพื้นฐานของแต่ละคน ต้องมองไปที่รากฐานของคนคนนั้นด้วย

พี่ชัยวุฒิบอกว่า ในฐานะสื่อก็พยายามสื่อสารออกไปหลายๆ ทาง เช่น การทำแกงเลียง พูดถึงภูมิปัญญาในการเลือกวัตถุดิบและขั้นตอนการปรุง แล้วค่อยโยงเข้ายุทธศาสตร์ว่า วัตถุดิบที่ได้มาทั้งหมดนั้นมาจากไหน มีความมั่นคงทางอาหารอย่างไร อาหารปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการแบบไหน

พี่เล็กบอกถึงเหตุผลในการเลือกสื่อโดยใช้รูปแบบสารคดี เพราะว่ามองเห็นภาพได้ง่าย ถ้าสื่อสารทางวิทยุ หรือหนังสือพิมพ์ ก็ยังนึกภาพไม่ออก แต่ถ้าคนได้ดู บางคนแค่ดูสนุกเพลินๆ บางคนดูแล้วก็นำไปคิดต่อ บางคนดูแล้วก็ฝึกทำตาม แต่เมนูอาหารของแม่ที่เราทำขึ้นมา เราอยากให้เป็นตัวจุดประกายให้กับเด็กรุ่นใหม่ เราเลยพยายามหาเมนูที่ไม่ยากนัก และให้กำลังใจเขาว่า ใครๆ ก็ทำได้ เพียงแค่นี้ใจ นอกจากนี้รื้อฟื้นอาหารของแม่แล้ว เราอยากให้เรื่องที่ทำได้เป็นแบบอย่างให้กับคนรุ่นใหม่จากเมนูอาหารของเรา ก็มีความลึกซึ้งในเรื่องนี้ สามารถแสดงความรู้สึกออกมาได้

โดยเฉพาะเรื่องของยุทธศาสตร์ ถ้าหากพูดขึ้นมาลอยๆ ก็จะมองไม่เห็นภาพ เวลาพูดเรื่องยุทธศาสตร์ต้องมีประเด็นให้มอง เช่น พูดเรื่องตู้เย็นในทะเล นั่นคือกำลังพูดถึงความมั่นคงทางอาหาร เพราะสงขลามีถึงสองทะเล มีพ่อเพียงเลี้ยงคนทั้งจังหวัดสงขลา เปรียบเสมือนสงขลามีตู้เย็นในทะเล แต่ถ้าอาหารในตู้เย็นลดน้อยลงเราก็ต้องไปกินอาหารแช่แข็ง ความมั่นคงทางอาหารก็ไม่มี ถ้าไม่สะท้อนออกมาก็ไม่เห็นภาพ

“อย่างแรกเลยที่เราทำรายการนี้ขึ้นมา เพราะคนไทยชอบรายการทำอาหาร แต่ทำอย่างไรให้อาหารมาอยู่ฝั่งเรา เราพยายามหาเมนูอาหารง่ายๆ สำหรับแม่ยุคใหม่ เพื่อนำมาทำให้เขาทำ หรือกระตุ้นผ่านโรงเรียน เชิญคุณแม่มาทำอาหารให้เด็ก แทนที่จะอยู่แต่ในรายการโทรทัศน์อย่างเดียว เราก็ไปกระตุ้นให้สถานศึกษาให้มีการทำอาหาร เดือนละหนึ่งวัน แล้วให้แม่โหวตว่าจะทำอะไร แล้วยังมีเวทีส่งเสริมเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เช่น อบรมจัดประกวดการทำอาหารของแม่ ถ้ามีการกระตุ้นแบบนี้ก็จะทำให้กระแสของการทำอาหารของแม่มีมากขึ้น”

พี่เล็กบอกว่า ได้วางแผนไว้ในอนาคตว่าจะถ่ายทำควบคู่ไปกับการทำกิจกรรม แล้วยังไม่ได้ทำแค่ว่าจะทำเมนูอะไรดี แต่จะสื่อไปถึงว่า ถ้าไม่ดูแลรักษาทรัพยากรทั้งในทะเลและบนบก ก็ไม่สามารถทำอาหารแบบนี้ได้ เพราะวัตถุดิบไม่มีแล้ว ความมั่นคงทางอาหารก็หายไป ความปลอดภัยก็ไม่แน่ใจว่าจะมีหรือเปล่า

ถึงแม้รายการที่ออกอากาศผ่านเคเบิลทีวี จะไม่สามารถเช็คเรตติ้ง จากพีดีแบคได้ แต่มีคนที่อยู่รายการแล้วเสนอให้ทำเมนูที่ตัวเองทำเป็น โดยพยายามนำเสนอเมนูให้กับทางหน้าเฟสบุ๊ค และในยุคของโซเชียลมีเดีย จึงทำให้มีการขยายช่องทางเผยแพร่ผ่านโซเชียลมีเดียมากขึ้น

พี่ชัยวุฒิบอกว่า รายการอาหารส่วนใหญ่ มีแต่รายการที่ถ่ายทำอย่าง เดียว ไม่ได้สร้างอารมณ์ร่วมแบบที่ตนทำ อีกทั้งยังถามวิชาที่เขาเก็บไว้กับตัว นานแล้ว เลยทำให้เขาก็อึดอัดที่มีคนอยากรู้และเอาไปถ่ายทอดเพื่อสืบทอด ต่อไป เขาเกิดความภูมิใจ



“งานที่ผมทำ ต้องยอมรับว่ามันยาก เพราะทำในเชิงวิจัยไปด้วยในตัว ไม่ได้ทำรายการโทรทัศน์เพียงอย่างเดียว แต่ต้องดูด้วยว่า ทำรายการกับเด็กต้องใช้รูปแบบยังไง ทำกับผู้ใหญ่ต้องใช้รูปแบบยังไง ทำกับผู้สูงอายุต้องใช้รูปแบบยังไง เพราะไม่เคยมีใครทำมาก่อน ถ้าอยู่ๆ เราไปทำเลย จะเกิดอะไรก็ช่าง มันก็ไม่มีประโยชน์ แต่ว่าสิ่งหนึ่งที่เราทำรายการอาหารของแม่เราก็จะดูว่ารูปแบบไหนมันเด่นขึ้นมา ซึ่งถ้าเราได้ตรงนี้ กระแสต่อไปเราแค่ทำซ้ำๆ มันก็จะง่ายขึ้น แต่ยอมรับว่า ดีใจที่ทำมา 2 ปี และได้ขลุกกับมันจนได้เห็นชื่อนี้ออกมา ‘อาหารของแม่’ ” พี่ชัยวุฒิเล่าด้วยความภาคภูมิใจ

นอกจากนี้ พี่ชัยวุฒิยังแนะนำกลวิธีในการทำงานว่า เวลาโจทย์มาเป็นยุทธศาสตร์ในแผนกระดาษ แต่ที่ต้องเอามาใช้ ต้องใช้เชิงจิตวิทยา สมมุติสัมภาษณ์ผู้ใหญ่ จะให้เขามั่นใจอ่านกระดาษอยู่ไม่ได้ สมมุติว่ามีคำถาม ถามไปเขาก็พูดไม่ออก ก็ต้องคุยจนกระทั่งเขาเป็นตัวของเขาเอง แล้วเขาจะพูดออกมาโดยอัตโนมัติ อีกอย่างจะไปสั่งให้ผู้ใหญ่ตอบอย่างนั้นอย่างนี้ไม่ได้ ต้องหาเรื่องคุยจนเขาผ่อนคลาย ถ้าขอยกมาก็จะเป็นธรรมชาติ

ถ้าหากจะต่อยอดงานในปีถัดไป พี่เล็กบอกว่า ช่วงที่ทำของปีนี้พบว่า ผู้หญิงมีบทบาทเยอะมาก การทำรายการอาหารของแม่ ถ้ามีการผลักดันเรื่องบทบาทของผู้หญิงด้วยก็จะยิ่งดีขึ้นไป เพราะมีกลุ่มสตรีเยอะมาก



תורת המשפט



สสส



สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ
สถาบันการจัดการระบบสุขภาพ
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

