

บทที่ 6

การสังเคราะห์ยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมิเนเวศภาคเหนือ

การสังเคราะห์ยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมิเนเวศภาคเหนือในบทนี้ จะเป็นการประมวลผลจากการวิเคราะห์ข้อมูลที่น่ามาประกอบในมิติต่างๆ แล้วนำมาหลอมรวมและสังเคราะห์ออกมาเป็นยุทธศาสตร์ที่มีวัตถุประสงค์ ดัชนีชี้วัด และกลยุทธ์ที่จะทำให้บรรลุตามยุทธศาสตร์ โดยใช้ระบบการจัดการเข้ามาประกอบในกระบวนการสังเคราะห์โดยมุ่งเน้นที่จะนำสิ่งที่เรียนรู้มาสู่การปฏิบัติ (Application) ดังนั้น ยุทธศาสตร์ที่ได้จึงออกมาจากข้อมูล ประเด็นโจทย์สำคัญและรายละเอียดประกอบ ที่จะส่งผลทำให้ภูมิเนเวศภาคเหนือมียุทธศาสตร์หลักหรือทิศทางหลักในการพัฒนาระบบอาหาร เพื่อการก้าวสู่จุดหมายด้วยความยั่งยืนใน “คุณค่า” มากกว่า “มูลค่า” โดยการกำหนดยุทธศาสตร์การจัดการระบบอาหารของภูมิเนเวศภาคเหนือให้เป็นองค์รวม ไม่แยกส่วนในการจัดการ หัวใจสำคัญของยุทธศาสตร์ในนโยบายของระบบอาหารขึ้นอยู่กับ การหา “คานงัด” หรือจุดสมดุลในการจัดการ ที่ประกอบด้วยกระบวนการที่เหมาะสม การจัดการระบบอาหารเพื่อพัฒนาศักยภาพทางมูลค่าของอาหารอย่างครบวงจร พร้อมกับชูประเด็นคุณค่า ของอาหารในฐานะของวิถีชีวิต สังคม และวัฒนธรรม ให้ความสำคัญเพิ่มขึ้นกับการสร้างความมั่นคงทางอาหารและการพึ่งพาตนเอง โดยมีกระบวนการจัดการที่เปิดโอกาสการมีส่วนร่วมของผู้เกี่ยวข้องในระบบอาหาร มีองค์กรรับผิดชอบในการเฝ้าระวัง ติดตามและปรับยุทธศาสตร์ที่เท่าทันสถานการณ์ ทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยใช้ความรู้เป็นฐานการพัฒนาภาพรวมของระบบยุทธศาสตร์อาหารภูมิเนเวศภาคเหนือ โดยในเอกสารบทนี้นำเสนอข้อมูลด้วยกัน 2 ประเด็นคือ ประเด็นแรก นำเสนอประเด็นโจทย์สำคัญเชิงยุทธศาสตร์ ที่ระบุถึงความเชื่อมโยงและความสัมพันธ์ของฐานคิด ฐานทรัพยากร ฐานความรู้ ฐานการผลิต นโยบายรัฐ และฐานการจัดการ รวมทั้งประเด็นโจทย์สำคัญและการวิเคราะห์ ประเด็นที่สอง นำเสนอข้อมูลการสังเคราะห์ยุทธศาสตร์ ในเรื่ององค์ประกอบและรายละเอียดของยุทธศาสตร์ โดยข้อมูลทั้งหมดได้นำมาสังเคราะห์รวมเป็นยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมิเนเวศภาคเหนือ ดังรายละเอียดคือ

1. ประเด็นโจทย์สำคัญเชิงยุทธศาสตร์ในระบบอาหารภูมินิเวศภาคเหนือ

ประเทศไทยนับเป็นประเทศที่ได้รับการยอมรับจากนานาชาติในด้านความอุดมสมบูรณ์ทางอาหารและมีศักยภาพสูงที่จะพัฒนาเป็นศูนย์ส่งออกอาหารของโลก “อาหาร” เป็น “จุดแข็ง” ที่สามารถใช้เป็น “จุดคานงัด” เพื่อนำไปสู่การพัฒนาทุกเรื่องไปพร้อมกัน เพราะการจัดการระบบอาหารที่เหมาะสมจะส่งผลทั้งต่อสุขภาพของคนไทยทุกคน ต่อความยุติธรรมในสังคม โดยเฉพาะคนที่ยากจนด้อยโอกาส ต่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติอันเป็นทุนเพื่อการผลิต ต่อการส่งเสริมความเข้มแข็งทางวัฒนธรรมการบริโภคและส่งผลต่อเศรษฐกิจไทยและพลโลก

แต่สถานการณ์ในปัจจุบันประเทศไทยยังไม่สามารถดำเนินการในระบบอาหารที่จะส่งผลต่อระบบต่าง ๆ ดังกล่าวได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยประชาชนในประเทศยังเผชิญทั้งปัญหาด้านคุณภาพความปลอดภัย และความหลากหลายของอาหารที่บริโภค อันเนื่องมาจากนโยบายการเร่งรัดปริมาณการผลิตอาหารตามกระแสการแข่งขันของตลาดเสรี การขาดสำนึกที่ถูกต้องด้านอาหาร ไม่รู้ทันและไม่สามารถเข้าถึงอาหารที่เหมาะสม จนทำให้เกิดปัญหาทุพโภชนาการ ถึงแม้ว่าจะมีหน่วยงาน องค์กรและประชาชน ภาคส่วนต่าง ๆ ดำเนินงานเกี่ยวข้องในระบบอาหารอยู่จำนวนมาก โดยเฉพาะภาคราชการที่เกี่ยวข้องมีมากกว่า 20 หน่วยงานและกฎหมายอีกหลายฉบับ โดยทุกภาคส่วนล้วนใช้ทรัพยากรจำนวนมากในการดำเนินงานส่งเสริมการผลิต ทั้งในภาคเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม เกษตรอย่างเต็มกำลังความสามารถก็ตาม สาเหตุหลักอาจกล่าวได้ว่าเป็นเพราะขาดการจัดการในภาพรวม ตลอดจนขาดแผนหลักขาดยุทธศาสตร์ร่วมด้านอาหารระดับชาติที่จะมาเชื่อมโยง ร้อยเรียงการดำเนินงานของทุกส่วนที่เกี่ยวข้องได้อย่างต่อเนื่องครบวงจรและมีพลังที่จะขับเคลื่อนระบบอาหารในภาพรวมได้อย่างมีประสิทธิภาพ (สุนันท์ธนา แสนประเสริฐ. 2545: 12-13) การเกิดขึ้นของยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารที่ครอบคลุมการจัดการในทุกมิติของระบบอาหารจึงเป็นเรื่องจำเป็น ซึ่งจะเป็นกลไกหนุนเสริมการดำเนินงานของภาครัฐ ภาคเอกชนและภาคประชาชนที่มีอยู่ โดยเป็นยุทธศาสตร์ร่วมของชาติที่ให้คุณค่ากับสำนักวัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทยและหลักการเศรษฐกิจพอเพียงที่นำไปสู่การพัฒนาการส่งออกอย่างมีคุณภาพด้วยมาตรฐานที่เท่าเทียม ทั้งสำหรับผู้บริโภคภายในและภายนอกประเทศ ซึ่งต้องการดำเนินการภายใต้องค์ความรู้ที่ใช้ได้จริงในสังคมไทยเป็นฐานขับเคลื่อนผ่านกระบวนการเรียนรู้ร่วมกับภาคีที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วน ผู้การปฏิบัติและอาศัยกลไกการจัดการที่เป็นอิสระ เชื่อมโยงกับภาคการเมืองทุกระดับภูมิหลังทางวิถีชีวิตและวัฒนธรรมความเป็นอยู่

1.1 ความสัมพันธ์ของฐานคติและสาระในการจัดทำยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร

ความสัมพันธ์ของฐานคติ และสาระในการจัดทำยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร ภูมิเนวศภาคเหนือในครั้งนีุ้ เสมือหนึ่งเป็นการพัฒนาข้อสรุปรเชิงทฤษฎี (Theoretical Framework) และกรอบแนวคิดในการดำเนินงาน (Conceptual Framework) ของระบบอาหารภูมิเนวศภาคเหนือ กล่าวคือ ในการกำหนดฐานคติเบื้องต้น นั้น จำแนกออกเป็น 6 กลุ่มด้วยกัน คือ 1) ฐานคติ 2) ฐานทรัพยากร 3) ฐานความรู้ 4) ฐานการผลิต 5) นโยบายรัฐ และ 6) ฐานการจัดการ ที่เปรียบเสมือนเป็นวิธีการ (Means) ที่นำไปสู่จุดหมาย (Ends) คือ ยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมิเนวศภาคเหนือ

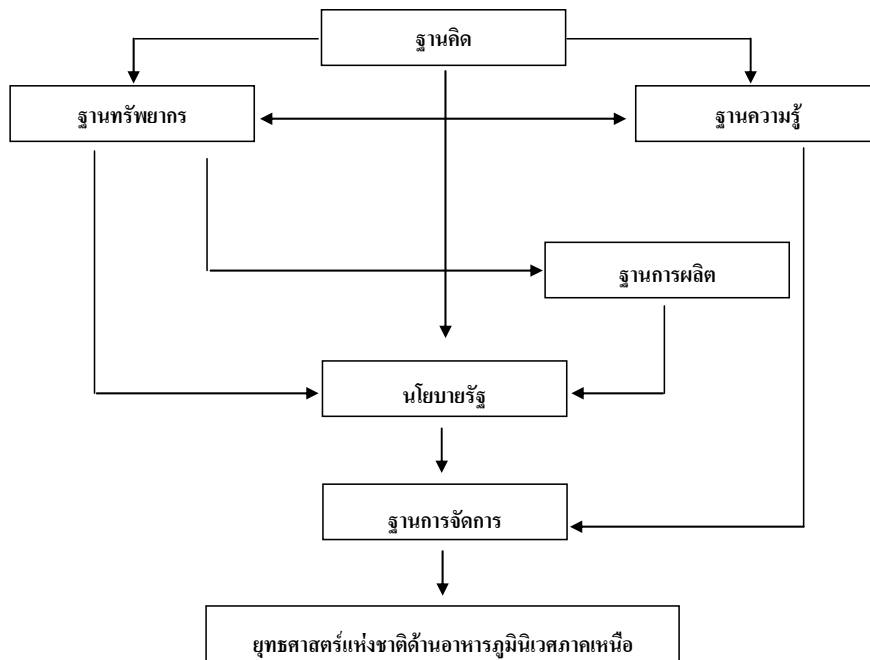
โดยในการจัดกรอบความสัมพันธ์ของฐานคติในครั้งนีุ้ อยู่บนความเชื่อพื้นฐานของทฤษฎีหลักในทางสังคม (Grand Theory) กล่าวคือ ทฤษฎีโครงสร้าง-หน้าที่ (Structural Functional Theory) ที่มองสังคมมีลักษณะเป็นระบบ ประกอบด้วยหน่วยต่าง ๆ มารวมกัน อย่างผสมกลมเกลียว หน่วยเหล่านี้มีหน้าที่ (Function) แตกต่างกันแต่มีลักษณะที่พึ่งพาอาศัยกัน (Interdependency) เพื่อให้สังคมสามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และสภาพแวดล้อมเพื่อความอยู่รอด (Survival) ของสังคมนั้น ๆ ภายใต้หลักการความสมดุลและเสถียรภาพ (Balance and Stability) ในการยึดหลักการของทฤษฎีโครงสร้าง-หน้าที่ มาปรับใช้กับระบบอาหารภูมิเนวศภาคเหนือ นั้น มุ่งมองประเด็นหลักการเชิงทฤษฎี ของ Tarcott Parson คือ A G I L กล่าวคือ

1.1.1 ระบบอาหารในภูมิเนวศภาคเหนือจำเป็นต้องมีการปรับตัว (Adaptation) ให้เข้ากับสถานการณ์ของระบบโลกาภิวัตน์ ทั้งปัจจัยทั้งภายในและภายนอก (Internal-External Factors) ที่มากระทบต่อระบบไม่ทางตรงก็ทางอ้อม ระบบจึงต้องมีการปรับตัวอยู่ตลอดเวลา

1.1.2 ยุทธศาสตร์อาหารภูมิเนวศภาคเหนือ จำเป็นที่ต้องมีการบรรลุเป้าหมายในแต่ละเรื่อง (Goal Attainment) ของระบบวงจอาหารภายใต้การกำหนดและดำเนินการให้บรรลุ

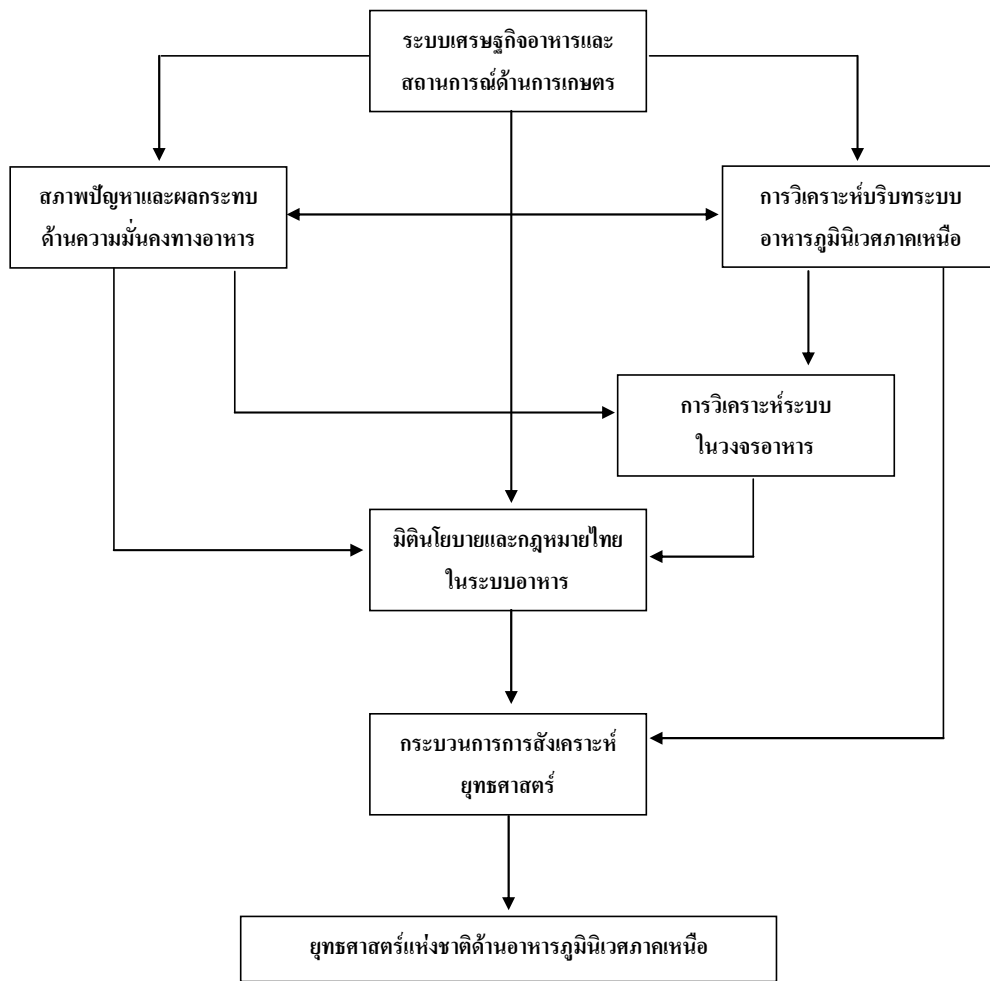
1.1.3 ในขณะที่ระบบอาหารดำเนินอยู่ต้องเกิดการบูรณาการ (Integration) โดยกำหนดความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบต่าง ๆ และต้องจัดการความสัมพันธ์ระหว่างหน้าที่ต่าง ๆ ให้สอดคล้อง

1.1.4 การธำรงรักษาไว้ซึ่งลักษณะหรือแบบแผนของระบบ (Latency) ประเด็นสุดท้ายที่ต้องยึดรักษาความเป็นระบบอาหารของภูมิเนวศที่มีลักษณะหรืออัตตลักษณ์เฉพาะและเป็นสิ่งที่ดึงมาเอาไว้นั่นเอง



แผนภาพที่ 6.1 แสดงความสัมพันธ์ของฐานคิดในการจัดทำยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมิเวศภาคเหนือ

จากแผนภาพที่ 6.1 แสดงความสัมพันธ์ของฐานคิดในการจัดทำยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมิเวศภาคเหนือ เห็นได้ว่า ฐานคิด เป็นกลไกหลักลำดับแรกที่มีความสำคัญและส่งผลเชื่อมโยงต่อฐานทรัพยากรและฐานความรู้ บนความเชื่อที่ว่า การมีฐานคิดที่ดีย่อมมีวิจรรณญาณ ต่อการใช้ทรัพยากรและการจัดการความรู้ที่มีอยู่ ขณะที่ฐานทรัพยากรเองก็ส่งผลกระทบต่อฐานการผลิต และส่งผลรวมต่อนโยบายรัฐ เพราะเหตุที่ว่า ทรัพยากรเป็นตัวกำหนดการผลิตภายใต้ นโยบายที่เหมาะสมนั่นเอง ขณะที่ฐานการจัดการเป็นศูนย์กลางความสัมพันธ์ทั้งทางตรงและความสัมพันธ์เชิงอ้อมจากฐานทั้งหมด เหตุก็คือในการจัดทำยุทธศาสตร์เรื่องใดก็ตาม สิ่งที่มีความสำคัญที่สุดคือกระบวนการจัดการที่สามารถสร้างยุทธศาสตร์ทั้งในเชิงนโยบาย และการแปลงสู่การปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพจนนำมาสู่ยุทธศาสตร์ที่สมบูรณ์ จากกรอบแนวคิดเชิงทฤษฎีที่นำเสนอ นั้นเมื่อนำมาประยุกต์ใช้กับกระบวนการพัฒนายุทธศาสตร์ในการจัดทำเอกสารวิชาการฉบับนี้ ทำให้สามารถเชื่อมโยงแบบแผนความสัมพันธ์ของเนื้อหา จากข้อมูลและสารสนเทศในบทที่ 1-6 ได้อย่างชัดเจน ดังความสัมพันธ์ตามภาพที่ 6.2



แผนภาพที่ 6.2 แสดงความสัมพันธ์ของสาระในการจัดทำยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมิภาคเหนือ

จากแผนภาพความสัมพันธ์ของสาระในการจัดทำยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมิภาคเหนือ นี้ สามารถสังเคราะห์ประเด็นได้ คือ ภายใต้อิทธิพลของระบบเศรษฐกิจอาหารและสถานการณ์ด้านการเกษตร ย่อมส่งผลกระทบต่อความสัมพันธ์ของสภาพปัญหาและผลกระทบด้านความมั่นคงทางอาหาร และการวิเคราะห์บริบทระบบอาหารภูมิภาคเหนือ บนฐานความเชื่อที่ว่า ฐานคิดและข้อมูลในภาพรวมของการพัฒนา ย่อมส่งผลต่อวิธีการใช้ทรัพยากรและการจัดการความรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นได้อย่างรู้เท่าทัน โดยข้อมูลจากกระบวนการนี้ถูกนำไปศึกษา วิเคราะห์ถึงระบบย่อยในวงจรอาหาร ตั้งแต่กระบวนการผลิต กระบวนการแปรรูป กระบวนการกระจายและตลาด และกระบวนการบริโภค ฯลฯ แต่อย่างไรก็ตามที่ ลักษณะความสัมพันธ์ที่ปรากฏจำเป็นต้องถูกจรรโลงหรือพัฒนาเครื่องมือ

ในการปฏิบัติไว้ที่กระบวนการทางนโยบายรัฐ และกฎหมายไทยในระบบอาหาร และประเด็นสุดท้าย ข้อมูลและกระบวนการความสัมพันธ์ต่าง ๆ ถูกนำมาสังเคราะห์ (Synthesis) จากตัวแทนของผู้มีส่วนได้ ส่วนเสียในระบบอาหารทั้งหมด ถึงจะพัฒนาออกมาเป็นยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารที่สมบูรณ์ ทั้งหมดนี้คือกระบวนการสังเคราะห์ที่มีกรอบแนวคิดเชิงทฤษฎีและกรอบแนวคิดในการดำเนินการที่เป็นรูปธรรมอย่างมีรูปแบบ (Model) บนฐานกระบวนการมีส่วนร่วมนั่นเอง

1.2 กระบวนการสังเคราะห์ประเด็นโจทย์สำคัญ

สำหรับในพื้นที่ภูมิภาคเหนือ ที่ประกอบไปด้วย 17 จังหวัดภาคเหนือ คือ จังหวัดแม่ฮ่องสอน เชียงราย พะเยา เชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง แพร่ น่าน อุตรดิตถ์ สุโขทัย ตาก กำแพงเพชร พิจิตร พิษณุโลก นครสวรรค์ อุทัยธานีและจังหวัดเพชรบูรณ์ ได้จัดให้มีการระดมความคิดเห็นเพื่อสังเคราะห์ประเด็นโจทย์สำคัญเชิงยุทธศาสตร์ในระบบอาหารภูมิภาคเหนือ เพื่อศึกษาสถานการณ์ปัจจุบันรวมทั้งศึกษาโจทย์สำคัญในระบบอาหาร โดยมีคณะทำงาน (Core Team) ประกอบด้วยวิทยากรกระบวนการ ผู้สังเคราะห์สถานการณ์ ผู้ประสานงานเวทีและจากภาคที่ดำเนินงานในพื้นที่ (เจษฎา มิ่งฉาย, 2545 ข: 6-7) มีการจัดเวทีระดมความคิดเห็นก่อนเวทีระดับภาค รวม 4 ครั้ง ในรูปแบบ Focus Group และ In-depth Interview ตามบริบท คือ 1) เวทีผู้บริโภครวมภูมิภาคเหนือตอนล่าง 2) เวทีภาคการผลิตภูมิภาคเหนือตอนล่าง 3) เวทีการค้าชายแดน (ไทย-เมียนมาร์) และ 4) เวทีภาคการผลิตภูมิภาคเหนือตอนบน เพื่อให้ได้ประเด็นเป็นข้อมูลนำเข้าและเพื่อบุคคลที่เป็นตัวแทนที่เป็นผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) ที่แท้จริงในเวทีระดมความคิดเห็นของภูมิภาคเหนือ มีผู้ร่วมที่ผ่านการคัดสรรจากเวทีย่อย รวม 44 คน จากภาคการผลิต ภาคการบริโภค ภาคการแปรรูป ภาคประชาสังคม นักวิชาการองค์กรพัฒนาเอกชนและสื่อมวลชน ใช้รูปแบบของกระบวนการมีส่วนร่วม แบ่งกลุ่มเป็นกลุ่มผสม (Mixed Group) ตามบริบทและตามภูมิภาค เพื่อหาปัจจัยที่เกี่ยวข้องของการขับเคลื่อน (Key Driving Force) การกระตุ้นให้คิดโดยวิทยากรกระบวนการ (Facilitators) โดยชุดคำถามในประเด็นหลัก เริ่มจากความคาดหวังของตนเอง ผลสะท้อนของสังคม โดยเป็นการคิดเชิงระบบ (System Thinking) หลังจากนั้นนำข้อมูลที่ได้จากเวทีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ การสนทนากลุ่มและเวทีสังเคราะห์ มาหลอมรวมเป็นประเด็นโจทย์สำคัญของภูมิภาคเหนือ และรวบรวมประเด็นสำคัญเพิ่มเติมจากผู้ร่วมเวที ภายหลังจากการเสร็จสิ้นกระบวนการ นำข้อมูลมาสังเคราะห์และสอบทานโดยคณะทำงาน

เพื่อให้มองเห็นกระบวนการเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงสัมพันธ์ต่อเนื่องเป็นพลวัต (Dynamic) และอย่างเป็นระบบ (เจษฎา มิ่งฉาย. 2545 ก: 14-21)

1.3 ประเด็นโจทย์สำคัญ

ผลการสังเคราะห์ข้อมูลจากการจัดเวทีระดมความคิดเห็นในประเด็นอาหาร 6 ประเด็นและได้โจทย์สำคัญ จำนวน 22 โจทย์ สามารถจำแนกได้ตามตาราง คือ

ตารางที่ 6.1 ผลการสังเคราะห์ข้อมูลในระบบอาหารของภูมิภาคเหนือจำแนกตามประเด็นและโจทย์สำคัญ

ประเด็น	โจทย์สำคัญ
ก. ฐานคิด	<ol style="list-style-type: none"> 1. อาหาร...หายไปไหน ? (1) 2. จะมีการเรียนรู้และเปลี่ยนวิถีคิดของคนไทยเกี่ยวกับระบบอาหารได้อย่างไร ? (2) 3. จะทำอะไรให้คนไทยตระหนักได้ว่า “อาหารคือพลังชีวิต” ? (3) 4. อาหาร..คือ วัฒนธรรม ใช่หรือไม่ ? 5. อาหารคือศูนย์กลางการเรียนรู้ของครัวเรือนใช่หรือไม่ ?
ข. ฐานทรัพยากร	<ol style="list-style-type: none"> 6. จะใช้หรือทำลายทรัพยากรการผลิตอาหารกันแค่ไหน ? (5) 7. ใครทำให้ความหลากหลายทางชีวภาพของอาหารสูญหาย ? 8. จะจัดการทรัพยากรเพื่อความมั่นคงในการผลิตอาหารได้อย่างไร ? 9. ศิลปศาสตร์ของอาหาร...ใช่ค่านึงหรือไม่ ?
ค. ฐานการผลิต	<ol style="list-style-type: none"> 10. ทำอย่างไรให้ผู้ผลิตมีคุณภาพชีวิตที่ดีเพื่อผลิตอาหารที่มีคุณภาพ ? 11. จะสร้างการอยู่อย่างสมานฉันท์ของผู้ผลิตและผู้บริโภคได้อย่างไร ? 12. อีก 10 ปี ใครจะมาเป็นคนผลิตอาหาร ?
ง. ฐานความรู้	<ol style="list-style-type: none"> 13. เส้นทางอาหาร...เป็นมาอย่างไร ? (4) 14. การเกษตรที่ดีและเหมาะสมที่สุดของประเทศไทยคืออะไร ? 15. จะเชื่อมโยงองค์ความรู้ใหม่กับระบบภูมิปัญญาด้านอาหารได้เช่นไร ? 16. อะไรคือมาตรฐานด้านอาหารที่เหมาะสมกับวิถีชุมชน ?

ตาราง 6.1 (ต่อ)

ประเด็น	โจทย์สำคัญ
จ. ฐานการจัดการ	17. รูปแบบการศึกษาอะไรที่เหมาะสมต่อการพัฒนาระบบอาหาร ? 18. ทุนนิยมคืออุปสรรคหรือโอกาสในการพัฒนาระบบอาหาร ?
ฉ. นโยบายรัฐ	19. ประเทศไทยจะเป็นแหล่งอาหารของโลกแบบไหน ? ใครทำ ? 20. นโยบายสาธารณะ ภัยคุกคามต่อระบบอาหารรูปแบบใหม่ ? 21. มาตรการจูงใจด้านภาษีของผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพอยู่ที่ไหน ? 22. สิทธิมนุษยชนของการผลิตอาหารอยู่ที่ไหน ?

หมายเหตุ หมายเลขในวงเล็บ หมายถึง 5 ลำดับแรกในการให้ความสำคัญของผู้ให้ข้อมูล

ที่มา : เจษฎา มิ่งฉาย (2545 ก: 34)

1.4 การวิเคราะห์เหตุผลสัมพันธ์

จากโจทย์สำคัญที่ได้จากการศึกษาเรียงตามลำดับ 5 ลำดับแรก (ตารางที่ 6.1) นำมาวิเคราะห์หาเหตุผลสัมพันธ์ สำหรับเป็นแนวทางการร่างยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านระบบอาหารภูมิภาคเหนือ ดังรายละเอียด คือ

ลำดับที่ 1 อาหาร...หายไปไหน? ในโจทย์สำคัญนี้ สิ่งที่ยาหมายถึง ความเป็นตัวตนของอาหารหรือการมีจิตวิญญาณในการใช้อาหารเป็นสื่อในการเรียนรู้ของครอบครัว การส่งสมการถ่ายทอดความรู้จากรุ่น พ่อ แม่ ไปสู่รุ่นลูก จากรุ่นหนึ่งไปอีกรุ่นหนึ่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสังคมภาคเหนือที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นเป็นของตนเอง สิ่งเหล่านี้ก็กลับหายไป ทุกวันนี้อาหารกลับคือการแก่งแย่ง แย่งชิงทรัพยากรทุกรูปแบบ รวมทั้งความขัดแย้งในระบบการผลิตต่าง ๆ ที่พบเห็นโดยทั่วไป

ลำดับที่ 2 จะมีการเรียนรู้และเปลี่ยนวิถีคิดของคนไทยเกี่ยวกับระบบอาหารได้อย่างไร? ในทุกวันนี้สังคมมองอาหารเป็นเพียงสินค้าที่มีแค่ “มูลค่า” แต่ขาด “คุณค่า” ทุกคนต้องกลับมาเรียนรู้วิถีชีวิตของผู้ผลิตหรือการกลับมาเป็นผู้ผลิต เพราะไปเชื่อมั่นกับระบบทุนนิยมด้วยความเชื่อที่ว่าจะสามารถเอื้ออำนวยให้มีชีวิตได้จนหลงตัวเอง เริ่มรอผลผลิตจากคนอื่น ดังนั้นการผลิตต้องมีทุนมาก มีความรู้สมัยใหม่ มีการจัดการรูปแบบใหม่ จึงต้องเข้าสู่ระบบทุนนิยม แต่เราสามารถพึ่งตัวเองได้ถ้าเราเปลี่ยนความคิดหรือวิถีคิดของชีวิตคนไทยเสียใหม่

ลำดับที่ 3 จะทำอย่างไรให้คนไทยตระหนักได้ว่า “อาหารคือพลังชีวิต” ? การที่จะทำให้อาหารคือพลังชีวิต จะเกี่ยวข้องกับบุคคล 3 กลุ่มที่ต้องเรียนรู้ คือ ผู้ผลิต ต้องเปลี่ยนความคิดใหม่ที่เราต้องผลิตเพื่อตัวเองเพื่อครอบครัว เพราะจะมีความรับผิดชอบต่อครอบครัว ไม่สามารถใส่สารเคมี ยาฆ่าแมลง เพื่อมาฆ่าครอบครัวเราได้ นี่คือนักแรกของผู้ผลิต ผู้บริโภค ต้องทำความรู้สึกใหม่ว่าจะรับผิดชอบต่อผู้ผลิตได้อย่างไรถ้าไม่สามารถผลิตอาหารเองได้ การมีส่วนร่วมต่อผู้ผลิต การช่วยเหลือตนเอง เช่น เป็นผู้ผลิตข้างรั้วหรือเข้าใจต่อข้อมูลฤดูกาลของผลผลิต ผู้ชายที่มี 2 กลุ่ม คือผู้ประกอบการช่วงกลางและภาครัฐ ต้องเข้าใจและเห็นใจทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค ถ้ามีการเอาใจเปรียบมากเกินไป กลุ่มผู้ชายจะเป็นผู้ตายเอง

ลำดับที่ 4 เส้นทางอาหาร...เป็นมาอย่างไร ? ในโจทย์นี้เป็นประเด็นปัญหาหลักคือการที่ผู้บริโภคขาดความเชื่อมั่นในอาหารเพราะอาหารที่บริโภคทุกวันนี้ ไม่สามารถบ่งบอกที่มาของแหล่งผลิตและรูปแบบการผลิตได้ ผลกระทบที่ตามมาคือผู้บริโภคขาดความเชื่อมั่นทั้งในเรื่องของความปลอดภัยในระบบการผลิตอาหาร การใช้สารพิษ การตกค้างของสารเคมี การปนเปื้อนของอาหารที่เริ่มตั้งแต่กระบวนการผลิต แปรรูป ขนส่ง จนถึงการบริโภค

ลำดับที่ 5 จะใช้หรือทำลายทรัพยากรการผลิตอาหารกันแค่ไหน ? ทุกวันนี้มีสิ่งที่ยูนิเซสไปกับการผลิตอาหารคือ ความหลากหลายทางชีวภาพที่ผ่านการจัดสรรทรัพยากรในระบบการผลิตอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกรรมสิทธิ์ที่ดิน ป่า น้ำ ทั้งหมดถูกดึงเป็นกรรมสิทธิ์ของรัฐ ของเอกชนไปทั้งหมด รูปแบบของการจัดการทรัพยากรในชุมชนจากเดิมที่มีการจัดการเชิงซ้อนกลับกลายเป็นการจัดการเชิงเดี่ยวทั้งหมด กลายเป็นว่าการเข้าถึงทรัพยากรของชุมชนและสังคมอ่อนแรงไปมาก เพราะกฎหมายกลายเป็นผู้เข้าถึงทรัพยากรทำให้คู่แข่งกระด้างในฐานะการจัดสรรทรัพยากร เมื่อใดที่ทรัพยากรมิได้เป็นแค่ของส่วนรวม แต่กลายเป็นสินค้า ถูกเก็งกำไร รูปแบบการจัดการจึงเปลี่ยนแปลงไป แล้วควรมีการจัดการรูปแบบไหนที่มียุติธรรมต่อทั้งผู้ทำการเกษตรและผู้ถือกรรมสิทธิ์

1.5 การวิเคราะห์โจทย์สำคัญ

จากข้อมูลเมื่อนำมาวิเคราะห์ถึงวงจรของระบบอาหารแบบเป็นระบบ โดยการมองถึงแนวคิดแบบทางสายกลางของพระพุทธเจ้า คือ อริยสัจสี่ (ทุกข์ – สมุทัย – นิโรธ – มรรค) สามารถวิเคราะห์และอธิบายโจทย์สำคัญ ได้ดังนี้

1.5.1 ทุภ (ปัญหา) สามารถจำแนกออกได้เป็น 2 ลักษณะ คือ

1.5.1.1 เป็นทุภจากฐานคิดของประชาชนที่หลงติดกับกระแสบริโภคนิยม ขาดจิตสำนึกต่อสาธารณะอย่างเกื้อกูลตั้งแต่กระบวนการผลิตจนถึงการบริโภค การขาดองค์ความรู้หรือรู้ไม่เท่าทัน

1.5.1.2 เป็นทุภเกี่ยวกับฐานทรัพยากร ที่มีปัญหาด้านการเข้าถึง การจัดการ การเป็นเจ้าของและความเสื่อมโทรมที่เกิดขึ้น

1.5.2 สมุทัย (สาเหตุ) สาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้นมีทั้งจากภายนอกระบบและภายในระบบ กล่าวคือ

1.5.2.1 สาเหตุจากภายนอก มีด้วยกัน 2 ลักษณะ คือ

1) โครงสร้างการจัดการของประเทศที่รัฐผูกขาด กำหนดนโยบายการจัดการและการจัดการแบบแยกส่วนที่ไม่เห็นภาพรวม นอกจากนั้นผู้กำหนดนโยบายถูกชี้นำด้วยฐานคิดเชิงเศรษฐกิจและกระแสโลกาภิวัตน์ ภาคท้องถิ่นและประชาสังคมถูกละเลยไม่มีส่วนร่วมในกระบวนการจัดทำนโยบาย

2) กระแสโลกาภิวัตน์ มีการเปลี่ยนผ่านยุคตั้งแต่การปฏิวัติเกษตร มาสู่การปฏิวัติอุตสาหกรรม แล้วมาสู่เทคโนโลยีสื่อสารที่เปลี่ยนสังคม เกิดระบบการค้าเชิงเดี่ยว ปัจจุบันเข้ามาสู่เทคโนโลยีชีวภาพ ที่มีการผูกขาดด้านอาหารและใช้อาหารเป็นเครื่องมือ

1.5.2.2 สาเหตุจากภายใน มีด้วยกัน 2 ลักษณะ คือ

1) ระบบคิดที่เป็นศักดินา ประชาชนมีสำนึก ฟังพายอมรับคนที่เหนือกว่า ระบบคิดที่ไม่เชื่อมั่นการพึ่งพาตนเอง

2) ปัจเจกนิยม ความคิดเอาตัวรอด รักสบาย รักสนุก คิดเฉพาะหน้า ไม่คิดระยะยาว อยากรู้ อยากรู

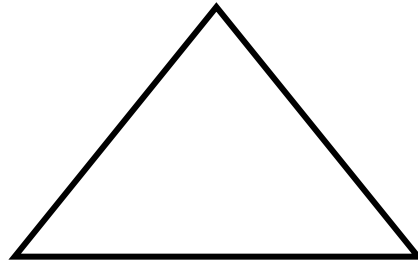
1.5.3 นิโรธ (แนวทางการแก้ปัญหา) หลักการที่ใช้คือ สามเหลี่ยมเขยื้อนภูเขา ในการจัดการกับระบบอาหารของประเทศไทย ตามแนวคิดของประเวศ วะสี (2545: 22) กล่าวคือ (ภาพที่ 6.3)

1.5.3.1 ต้องปรับกระบวนการทัศน์ของคนในชาติ สร้างความร่วมมือของคนในสังคมด้านระบบอาหารครบวงจร

1.5.3.2 ต้องปฏิรูประบบการจัดการอาหารเป็นองค์กรรวม เพื่อประโยชน์ของคนทุกคนในสังคม

1.5.3.3 ต้องใช้องค์ความรู้เป็นฐานในการขับเคลื่อน โดยใช้ภูมิปัญญาใหม่ต่อยอดกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

ปฏิรูประบบบริหารจัดการอาหารเป็นองค์กรรวม



ปรับกระบวนการทัศน์ของคนในชาติ

องค์ความรู้เป็นฐานในการขับเคลื่อน

ภาพที่ 6.3 แสดงแนวคิดสามเหลี่ยมเขยื้อนภูเขา
ที่มา: ประเวศ วะสี (2545: 22)

1.4.4 มรรค (วิธีการแก้ปัญหา) โดยการสร้างยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร ภูมิภาคเหนือแบบบูรณาการ บนฐานคุณค่าเหนือมูลค่า คนในภูมิภาคสามารถพึ่งตนเองในทางอาหารได้อย่างเป็นธรรมภายใต้ความสัมพันธของนโยบายและแผนการเกษตรและอาหาร (ภาคผนวก ข.) โดยประกอบด้วย

1.4.4.1 ความมั่นคงทางอาหาร ที่หมายรวมถึงการที่ประชาชนมีปริมาณอาหารเพื่อการบริโภคที่เพียงพอ มีความหลากหลายของประเภทอาหารที่ได้รับ อาหารมีคุณภาพหรือคุณค่าทางโภชนาการความสะอาดปลอดภัยและประชาชนสามารถเข้าถึงอาหาร อันเกิดจากระบบการกระจายอย่างทั่วถึง

1.4.4.2 ความสามารถในการแข่งขัน หมายถึง การผลิตอาหารที่มีประสิทธิภาพและมีศักยภาพ มีระบบการผลิตที่ครบวงจรได้ตามมาตรฐาน มีการเพิ่มมูลค่าสินค้า พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทั้งในลักษณะของธุรกิจชุมชนและอุตสาหกรรม

1.4.4.3 ความเข้มแข็งของเกษตรกรผู้ผลิตอาหาร หมายถึงระบบและกระบวนการกลุ่มของผู้ผลิตอาหารที่ใช้กระบวนการมีส่วนร่วม ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ผสมผสานกับความรู้สากลเพื่อการใช้ สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

2. การสังเคราะห์ยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมิภาคเหนือ

จากข้อมูลประเด็นโจทย์สำคัญในระบบอาหารภูมิภาคเหนือและการวิเคราะห์ข้อมูลของระบบอาหารในระบบการผลิต ระบบการแปรรูปและการถนอมอาหาร ระบบการกระจายและการตลาด รวมถึงนโยบายและกฎหมายที่เกี่ยวข้องในระบบอาหาร เมื่อนำมาผนวกกับระบบเศรษฐกิจอาหารและสถานการณ์ภาคการเกษตร โดยคำนึงถึงสภาพปัญหาและผลกระทบด้านความมั่นคงทางอาหาร รวมถึงสถานการณ์ในภูมิภาคเหนือแล้ว นำมาสังเคราะห์เป็นยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร ภายใต้ ฐานคิด วิสัยทัศน์ วัตถุประสงค์ของยุทธศาสตร์และตัวชี้วัดความสำเร็จของยุทธศาสตร์ ดังรายละเอียด

2.1 องค์ประกอบยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมิภาคเหนือ

ฐานคิด: การพัฒนาจากจุดแข็งและเรื่องที่มีศักยภาพ สามารถนำพาประเทศฝ่าวิกฤติสู่สังคม สุขภาวะที่ประชาชน อยู่ดี กินดี มีสุขภาวะ บนฐานทรัพยากรที่ยั่งยืน

วิสัยทัศน์: ภูมิภาคเหนือมีความมั่นคงและยั่งยืนทางอาหารและวัฒนธรรม โดยคนในภูมิภาคสามารถพึ่งตนเองในทางอาหารได้ มีการแลกเปลี่ยน การค้าอาหารอย่างเป็นธรรม

วัตถุประสงค์ของยุทธศาสตร์: สังคมไทยนำเรื่องอาหารเป็นยุทธศาสตร์สำคัญของการพัฒนาประเทศ โดยเป็นยุทธศาสตร์ที่ใช้องค์ความรู้ของภูมิภาคเหนือเป็นฐานและสังเคราะห์ขึ้นจากการปฏิบัติงานร่วมกันของภาคีทุกภาคส่วนเพื่อเป้าหมายการพัฒนาอย่างเป็นองค์รวม

ตัวชี้วัดความสำเร็จของยุทธศาสตร์ : ยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมิภาคเหนือและกลไกการจัดการที่ผ่านการพิสูจน์จากกระบวนการทำงานของภาคีที่เกี่ยวข้องเหมาะสมกับแนวโน้มและสถานการณ์ของภาคเหนือและระดับประเทศ

ยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมิภาคเหนือ ประกอบไปด้วยยุทธศาสตร์หลักจำนวน 3 ยุทธศาสตร์และ 9 กลยุทธ์ ที่นำสู่ความสำเร็จของยุทธศาสตร์ ดังรายละเอียด

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การปรับกระบวนการทัศน์ในระบบอาหาร

วัตถุประสงค์เฉพาะ

ปรับกระบวนการทัศน์ของคนในภูมิภาคเหนือ สร้างสำนึกร่วมในระบบอาหาร

ตัวชี้วัดความสำเร็จ

การประเมินความเห็นของกลุ่มผู้ผลิต ผู้บริโภค กลุ่มนโยบายและการเมือง ที่เห็นอาหารมิใช่เป็นเพียงสินค้าแต่มีคุณค่าที่จะสร้างสังคมให้เป็นไท ไม่ว่าจะในด้านวิถีชีวิต วัฒนธรรมที่ดีงาม ความรู้ ภูมิปัญญาหรือทรัพยากรที่หลากหลายและด้านการค้าที่มีคุณภาพ

กลยุทธ์

- กลยุทธ์ที่ 1 สร้างกระบวนการเรียนรู้ในคุณค่าวิถีอาหารไทย
- กลยุทธ์ที่ 2 สร้างองค์ความรู้วัฒนธรรมอาหารชุมชน
- กลยุทธ์ที่ 3 สร้างความเชื่อมโยงวิถีคิดปราชญ์ชุมชน

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ปฏิรูปการจัดการเพื่อธปไตยในระบบอาหารและฐานทรัพยากร

วัตถุประสงค์เฉพาะ

เสนอกลไกการทำงานที่เหมาะสมเพื่อขับเคลื่อนยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร ภูมินิเวศภาคเหนือ ที่สอดคล้องอย่างเป็นระบบ

ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ข้อเสนอ กลไกการบริหารจัดการยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมินิเวศภาคเหนือ ที่มีความเป็นไปได้ เหมาะสมกับสถานการณ์ในอนาคตและสอดคล้องกับแนวทางการปฏิรูปของประเทศชาติ

กลยุทธ์

- กลยุทธ์ที่ 1 สร้างท้องถิ่นเป็นศูนย์กลางการจัดการระบบอาหาร
- กลยุทธ์ที่ 2 สนับสนุนความเข้มแข็งของการจัดการระบบอาหาร
- กลยุทธ์ที่ 3 สร้างความเป็นระบบและต่อเนื่องของนโยบายรัฐ

ยุทธศาสตร์ที่ 3 บูรณาการองค์ความรู้ในระบบอาหาร

วัตถุประสงค์เฉพาะ

จัดการความรู้ที่จำเป็นต่อการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมินิเวศภาคเหนือ

ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ชุดความรู้ที่สังเคราะห์จากวิชาการ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของภาคีเครือข่ายในแต่ละประเด็นของระบบอาหารภูมินิเวศภาคเหนือ

กลยุทธ์

กลยุทธ์ที่ 1 สร้างองค์ความรู้เพื่อขับเคลื่อนระบบความปลอดภัยอาหารครบวงจร

กลยุทธ์ที่ 2 สร้างเครือข่ายเศรษฐกิจท้องถิ่นในระบบอาหาร

กลยุทธ์ที่ 3 สร้างมาตรฐานสากลอาหารถิ่นและบริหารทรัพยากรท้องถิ่นทางปัญญา

2.2 รายละเอียดยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมิเวศภาคเหนือ

2.2.1 ยุทธศาสตร์ที่ 1 การปรับกระบวนการทัศน์ในระบบอาหาร

จากปัญหาหลักของระบบอาหาร ที่อาหารถูกกำหนดเป็นเพียงสินค้าเห็นมูลค่า “ราคา” มากกว่าคุณค่าในมิติอื่น รวมทั้งความหมายของอาหารในมิติเชิงวัฒนธรรมหายไป จากสังคมไทย จำเป็นต้องฟื้นเพื่อให้เห็นคุณค่าความภูมิใจจากอดีตและนำอาหารท้องถิ่น ซึ่งเชื่อมโยงกับความเชื่อคุณค่าทางจิตวิญญาณและเชื่อมโยงถึงทรัพยากรมาเป็นพลังในการขับเคลื่อนให้บรรลุยุทธศาสตร์ โดยให้มองอาหารคือพลังชีวิตและเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ ของชีวิตครอบครัวและสังคม มีการบูรณาการและเชื่อมร้อยความรู้ด้านอาหารในมิติ วิทยาศาสตร์ สุขภาพ วัฒนธรรม กระบวนทัศน์ในระบบอาหาร หมายรวมถึงทั้งระบบ การผลิตและการบริโภค โดยในระบบการผลิตจำเป็นต้องมีการกำหนดยุทธศาสตร์ ด้านปัจจัยการผลิตของเกษตรกรเพื่อสร้างความเข้มแข็งและยั่งยืนในกระบวนการผลิต ใช้องค์ความรู้เป็นฐานเพิ่มมูลค่า (Value Added) ผลิตภัณฑ์อาหารไทยทั้งในระดับชุมชน ที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น จนถึงระดับอุตสาหกรรมที่มีมาตรฐานด้านสุขอนามัยของการค้า ระหว่างประเทศเป็นกติการ่วม ด้วยสื่อกระแสบริโภคที่เป็นภาวะคุกคามต่อการพัฒนาของ ผู้บริโภค กระตุ้นให้เกิดค่านิยมในการบริโภคแบบอย่างตะวันตก ซึ่งเป็นการบริโภค เกินความจำเป็นและไม่สอดคล้องกับวิถีชีวิตและส่งผลต่อสุขภาพของคนไทย จำเป็นที่ ยุทธศาสตร์การปรับกระบวนการทัศน์ในระบบอาหารที่ต้องคำนึงถึงก็คือ การปลูกจิตสำนึกของ ผู้บริโภคภายในประเทศให้เห็นคุณค่า ภูมิปัญญาและความเป็นอาหารสุขภาพของคนไทย รวมทั้งสร้างพลังเครือข่ายผู้บริโภคให้ดูแลสิทธิคุ้มครอง โดยใช้มาตรการทางสังคมและทาง กฎหมาย โดยที่การบรรลุยุทธศาสตร์ทั้งหมด ประกอบไปด้วย 3 กลยุทธ์ คือ

กลยุทธ์ที่ 1 สร้างกระบวนการเรียนรู้ในคุณค่าวิถีอาหารไทย โดยที่

ต้องมีการจัดกระบวนการสื่อสารกับสาธารณะในเรื่องของวิถีอาหารไทยและระบบ อาหารใน 4 ระบบ คือ

ระบบที่ 1 การสื่อสารกับสื่อมวลชน โดยให้สื่อมวลชนที่เกี่ยวข้องโดยตรง เป็นพันธมิตรร่วมในการนำเสนอความจำเป็นของการจัดการระบบอาหารไทยไปสู่สาธารณะ โดยใส่เนื้อหายุทธศาสตร์อาหารและความเคลื่อนไหว ความภาคภูมิใจในสิ่งที่ดี ๆ ของระบบและวัฒนธรรมอาหาร

ระบบที่ 2 การสื่อสารกับสาธารณะวงกว้าง โดยต้องมุ่งสร้างค่านิยมใหม่ในระบบอาหารไทย ได้แก่ “อาหารมิใช่เพียงสินค้า มีคุณค่าเหนือมูลค่า” และ “บริโภคอาหารไทย ทันสมัยได้คุณค่า” สำหรับเนื้อหาที่ให้คือ ภูมิภาคไหนเหนือได้หรือเสียอะไรจากการจัดระบบอาหารที่ผ่านมา? ทศนะอาหารมิใช่สินค้าแต่ นำความมั่นคงมาสู่ประเทศชาติได้ เพราะความเป็นเนื้อตัวของอาหาร? อาหารถูกทำให้เป็นสินค้าก่อผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้บริโภคของไทย?

ระบบที่ 3 การสื่อสารกับเครือข่าย องค์กรและชุมชนที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับระบบอาหาร โดยมุ่งสร้างความเชื่อมั่นในศักยภาพและช่องทางประสานพลังเครือข่ายเพื่อสร้างนโยบายระบบอาหารภูมิภาคเหนือแบบบูรณาการ และสร้างแนวร่วมการทำงานแบบเป็นเจ้าของร่วมกัน โดยเนื้อหาที่ให้คือ บทเรียนความสำเร็จของเครือข่าย ผลการขับเคลื่อนงานของแต่ละเครือข่าย แนวทางการขับเคลื่อน การแก้ไขปัญหา ฯลฯ

ระบบที่ 4 การสื่อสารกับภาคนโยบายและการเมือง โดยต้องสร้างความสนใจและเห็นความสำคัญ ความจำเป็นของการมียุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมิภาคเหนือ โดยที่ภาคนโยบายและการเมือง (ทั้งท้องถิ่นและระดับชาติ) ต้องตอบคำถามที่ว่า ภูมิภาคเหนือควรมีนโยบายอาหารแบบบูรณาการหรือยัง? นโยบายอะไรบ้างที่สวนทางกับการพัฒนาที่ยั่งยืน? เป็นต้น

นอกจากนั้น ต้องมีหลักสูตรท้องถิ่นที่เป็นกระบวนทัศน์ใหม่ในคุณค่าวิถีอาหารไทย โดยที่ต้องมีการศึกษาหาความต้องการถึงความรู้ด้านอาหารของชุมชนแต่ละพื้นที่ ค้นหาถึงระดับผู้เรียน รวมทั้งมีการแสวงหาผู้ที่รู้และผู้ถ่ายทอด ที่เป็นได้ทั้งปราชญ์ชุมชน ครูต้นแบบ ครูภูมิปัญญาไทย ที่มีองค์ความรู้ตามที่ผู้เรียนต้องการ แล้วนำความรู้ต่างๆ เหล่านั้นมาสังเคราะห์เพื่อนำไปผ่านกระบวนการทำหลักสูตรและจัดกระบวนการเรียนรู้สู่เป้าหมายที่เป็นลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น รวมทั้งต้องจัดระบบฐานข้อมูลหลักสูตรท้องถิ่นและเครือข่าย เพื่อการขยายวงของการเรียนรู้ต่อไป ภาคที่เกี่ยวข้องในท้องถิ่น อาทิ เช่น เครือข่ายปราชญ์ชุมชน เครือข่ายการศึกษา (ทั้งใน-นอกระบบโรงเรียน) องค์กรภาครัฐ องค์กรพัฒนาเอกชน เครือข่ายวิทยุชุมชน ฯลฯ

กลยุทธ์ที่ 2 สร้างองค์ความรู้วัฒนธรรมอาหารชุมชน โดยที่

ต้องสร้างหรือฟื้นฟูวัฒนธรรมอาหารถิ่นกลับคืนสู่ชุมชน โดยที่จัดระบบการสร้างองค์ความรู้ที่มีชีวิต (Living Knowledge)

1. การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคของคนในพื้นที่ มีการสะสมทุนของชาติ จากการศึกษาประวัติศาสตร์วัฒนธรรมอาหารชุมชนเชื่อมโยงกับภูมิภาคอื่น มีการบูรณาการ และเชื่อมร้อยความรู้ในมิติวิทยาศาสตร์กับมิติทางสุขภาพและวัฒนธรรมจนสามารถสร้างให้เห็นภาพคุณค่าอาหารที่เหนือมูลค่า อาทิ เช่น ผักพื้นบ้านของภูมิภาคเหนือที่มีคุณค่า ซึ่งก่อให้เกิดกระแสการฟื้นฟูวิถีบริโภคที่รู้เท่าทันกับกระแสโลกาภิวัตน์

2. การวางแผนการจัดการระบบอาหารชุมชน ด้วยประวัติศาสตร์วัฒนธรรมอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่น มีบทเรียนความสำเร็จจากการสร้างความรู้วัฒนธรรมอาหารชุมชนที่ทำให้ชุมชนสามารถพึ่งตนเองได้ โดยมีการจัดการฐานทรัพยากรชุมชนที่ยั่งยืน (ศึกษารวบรวม สังเคราะห์ความรู้วัฒนธรรมอาหารชุมชนโดยชุมชน) ให้ความสำคัญคุณค่าอาหารไทยอาหารถิ่นแบบบูรณาการครบวงจร คือการที่แสดงคุณค่าของอาหารที่มีมิติในองค์ความรู้ครบทั้งความเป็นมาจากรากทางประวัติศาสตร์ เชื่อมโยงถึงวัฒนธรรมของท้องถิ่น คุณค่าทางโภชนาการ สรรพคุณทางยาและศักยภาพในการเพิ่มมูลค่าด้วยความทันสมัยสำหรับคนรุ่นใหม่เพื่อการช่วยเร่งกระบวนการเรียนรู้ที่ทันการณ์

3. ฟื้นฟูแนวคิดเชิงสังคมเชิงระบบ เพื่อเป็นพลังสำคัญในการกลับลำอำนาจของรัฐ สู่กระบวนการที่เห็นคุณค่าอาหารมากกว่ามูลค่าและการเข้าสู่กติกาสังคมที่มีส่วนร่วมและเอื้อต่อประชาชน

กลยุทธ์ที่ 3 สร้างความเชื่อมโยงวิถีคิดปราชญ์ชุมชน โดยที่

ต้องมีการเชื่อมโยงความรู้จากปราชญ์ชุมชนสู่ระบบการผลิตอาหารหรือสู่เกษตรกรรุ่นใหม่ รวมทั้งเชื่อมโยงกับสถาบันการศึกษาในท้องถิ่น โดยการสร้างการเรียนรู้หรือการสื่อสารเพื่อการเปลี่ยนแปลง (Communication for Social Change) โดยการเชื่อมโยงความรู้แนวคิดจากปราชญ์ชุมชนนั้น มีหลักแนวคิดที่ว่า ต้องเปลี่ยนแนวคิดของเกษตรกรรุ่นใหม่ จากกระแสมุมมองเดิมเรื่องการพึ่งเงิน พึ่งตลาด พึ่งวัตถุและพึ่งคนอื่นเพียงอย่างเดียว มาเป็นพึ่งตนเองและพึ่งพากันเองอย่างสมดุลและมีความสุข โดยอาศัยการปรับตัวกับกระแสบริโภคนิยมที่เชื้วยกรากด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น อาศัยกระบวนการเรียนรู้และการจัดการสู่การพึ่งตนเอง ทำให้ตนเองและครอบครัวมีความสุข คุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อมที่ดีขึ้น กล่าวคือ มีปัจจัยสี่ครบ มีหลักประกันในชีวิตทั้งต้นไม้ใหญ่และทรัพย์สิน มีร่างกายและ

จิตใจที่แข็งแกร่ง มีครอบครัวที่อบอุ่น มีชุมชนที่เข้มแข็งมีสิ่งแวดล้อมดี มีอิสรภาพในการคิด พุดและทำ โดยไม่สร้างความเดือดร้อนแก่ตนเองและผู้อื่น มีความภาคภูมิใจ รวมทั้งเข้าถึง ธรรมะและหลักคำสอนของพระพุทธเจ้าว่าด้วยการอยู่ร่วมกันอย่างสันติระหว่างมนุษย์กับ มนุษย์และมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม (อภิสิทธิ์ ธำรงวารังกุลและทานทิพย์ ธำรงวารังกุล. 2544: 1-3)

นอกจากนั้น ปราชญ์ชาวบ้าน มีหลากหลายตามความถนัดและการปฏิบัติของแต่ละ คนซึ่งมีองค์ความรู้ที่มีการหล่อหลอม ซึมซับบ่มเพาะ คั้นคว่ำ ทดลองโดยใช้วิถีชีวิตของ ตนเองเป็นห้องทดลองขนาดใหญ่ เพื่อทดสอบความถูกผิดแล้วคิดสรรกลั่นกรองสิ่งที่มี คุณค่าแก่ชีวิต แก่แผ่นดิน ถ่ายทอดให้ผู้อื่นได้สืบสานทั้งที่เป็นมรดกและทั้งที่เป็นสมบัติทาง ปัญญา ดังนั้นประสบการณ์ความคิดและวิถีการดำรงชีวิตของครุภูมิปัญญาไทยแต่ละท่าน ล้วนเป็นขุมทรัพย์ทางปัญญาที่สำคัญของแผ่นดิน เป็นผู้ที่ไม่หยุดที่จะเรียนรู้ สนใจและ ใฝ่หาความรู้ตลอดเวลา ศึกษาทดลองปฏิบัติด้วยตนเองจากภูมิความรู้ที่มีอยู่ประกอบกับ วิทยาการที่นำมาประกอบทำให้เกิดการพัฒนาภูมิปัญญาด้านการเกษตรมากมาย ตั้งแต่เรื่อง ดิน การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การแปรรูป เป็นต้น ปราชญ์ชาวบ้านที่เป็นผู้ที่นำภูมิปัญญา ทั้งของตนเองและที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาผนวกประสานเข้ากับวิทยาการสมัยใหม่ได้เป็นอย่างดี มีการจัดการให้เกิดการเชื่อมต่อกันอย่างนุ่มนวลและชัดเจนสำหรับการพัฒนาด้านระบบ อาหารจำเป็นต้องเริ่มต้นจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นฐานแรก นอกจากนั้นรูปแบบการเรียนรู้ วิธีคิดและการปฏิบัติสามารถทำได้ทั้งในและนอกสถานที่ เพื่อการเสริมสร้างกระบวนการทัศน์ ในการพึ่งพาตนเองในการจัดการระบบอาหาร จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้และอำนวยความสะดวก ในการต่อ ยอดประเด็นความคิดและการเผยแพร่การดำเนินงานหรือที่เรียกว่าการ จัดการความคิดที่ให้ปัญญาแก่สังคม นอกจากนั้นใช้กลยุทธ์ที่เชื่อมโยงวิถีคิด โดยส่งเสริม กระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และการคิดเชิงระบบ (System Thinking) ซึ่งเป็นฐานสำคัญ ในการพัฒนาวิถีคิด จากปราชญ์ชุมชนสู่คนรุ่นใหม่เพื่อการปรับใช้ในชุมชนต่อไป

2.2.2 ยุทธศาสตร์ที่ 2 ปฏิรูปการจัดการเพื่อธูปไ้ไทยในระบบอาหารและฐาน

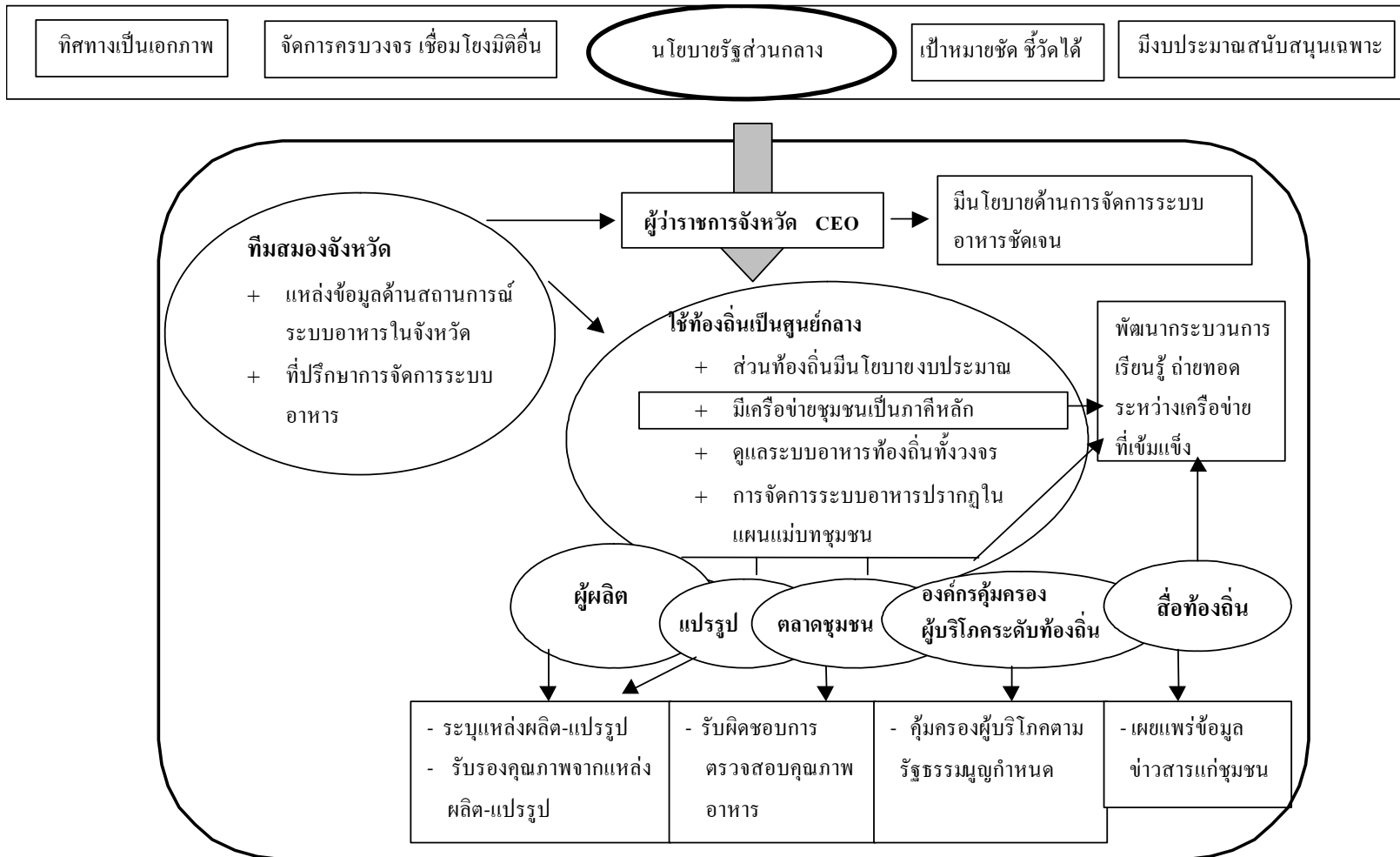
ทรัพยากร

จากข้อมูลผลการทำ SWOT Matrix กับ Key Result Area (KRAs) ด้านระบบการ จัดการโดยผนวกกับข้อเสนอเชิงยุทธศาสตร์เพื่อสนับสนุนให้เกิดนโยบาย “อาหารปลอดภัย เพื่อสุขภาพที่ยั่งยืน” และผลการจัดสมัชชาสุขภาพภาคเหนือ ปี พ.ศ. 2546 (คณะทำงานจัด สมัชชาสุขภาพภาคเหนือ. 2546: 40-42) พบว่าจุดอ่อนที่สำคัญของการจัดการระบบอาหาร

ไทย คือการบริหารงานแบบแยกส่วน โดยขาดแผนหลักยุทธศาสตร์ร่วมของการดำเนินงาน ปัจจุบันมีหน่วยงานภาครัฐ คูแถมมากกว่า 20 หน่วย มีคณะกรรมการระดับชาติถึง 3 คณะที่ดูแลในเรื่องคุณค่าทางอาหารและดูแลเรื่องความปลอดภัย แต่ในด้านความปลอดภัยและการกระจายอาหารอย่างทั่วถึงไม่มีหน่วยงานดูแลที่ชัดเจน นอกจากนี้ มีข้อเสนอเกี่ยวกับด้านระบบกฎหมายอาหารและบทบาทองค์กรรองรับการจัดการระบบอาหารอย่างครบวงจร รวมทั้งการสังเคราะห์ข้อเสนอต่อการปฏิรูประบบกฎหมายและบทบาทองค์กรที่เกี่ยวข้องเพื่อจัดการระบบอาหารไทยอย่างบูรณาการครบวงจร (ภาพที่ 6.4) การเติมเต็มในการพัฒนานโยบายสาธารณะด้านอาหารที่คำนึงถึงมิติทางสังคม วัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม โดยการมีส่วนร่วมกำหนดนโยบายผ่านทางผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) ที่มีการตรวจสอบ เฝ้าระวังปัญหา มีองค์กรติดตามภาพรวม รวมทั้งให้บทบาทท้องถิ่นในการจัดการระบบอาหาร มีการกระจายอำนาจการจัดสรรทรัพยากรสู่ท้องถิ่น มีการทบทวนนโยบายปลูกพืชเชิงเดี่ยว ฯลฯ รายละเอียดทั้งหมดประกอบไปด้วย 3 กลยุทธ์ คือ

กลยุทธ์ที่ 1 สร้างท้องถิ่นเป็นศูนย์กลางการจัดการระบบอาหาร โดยที่

ต้องมียุทธศาสตร์ให้ราชการส่วนท้องถิ่นทุกแห่ง เช่น เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) เห็นความสำคัญและมีส่วนร่วมในระบบการจัดการอาหารชุมชนเพื่อการขับเคลื่อนนโยบายด้านอาหารให้ครบวงจร โดยมียุทธศาสตร์สนับสนุนเป็นรูปธรรมด้านการควบคุมอาหารปลอดภัยทั้งระบบ มีบทบาทในการวางแผนพัฒนาระบบอาหารชุมชนตั้งแต่การผลิตจนถึงการบริโภค โดยร่วมมือกับเครือข่ายองค์กรที่เกี่ยวข้องในท้องถิ่น สนับสนุนงบประมาณสำหรับเครือข่ายชุมชนในระบบอาหาร ศูนย์การเรียนรู้ท้องถิ่น ซึ่งส่วนหนึ่งอาจได้มาจากภาษีป้ายโฆษณาสาธารณะในท้องถิ่น จัดให้มีระบบการขึ้นทะเบียนผู้ผลิตอาหารทุกประเภท ทุกระดับในท้องถิ่น โดยเพื่อให้สามารถทราบสัดส่วนแนวโน้มการผลิตอาหารที่ปลอดภัยหรือใช้สารเคมี อันจะนำไปสู่การสร้างจิตสำนึกร่วมในลักษณะเครือข่ายชุมชนเพื่อลดการใช้สารเคมีในการผลิต สนับสนุนการใช้สารธรรมชาติทดแทน การดำเนินการใช้สารธรรมชาติทดแทน กลยุทธ์ลักษณะนี้ สอดคล้องกับแนวคิดการกระจายอำนาจเพื่อสร้างความเข้มแข็ง ครอบคลุมและยั่งยืนของท้องถิ่น



ภาพที่ 6.4 แสดงกรอบแนวคิดปฏิบัติการจัดการเพื่ออริปไตยในระบบอาหารและฐานทรัพยากร

ที่มา: สำนักงานสนับสนุนการพัฒนาศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (2546: 16-17)

นอกจากนั้นยังต้องส่งเสริมให้จัดตั้งเครือข่ายชุมชนในลักษณะของเครือข่ายจัดการพัฒนาผลิตอาหารในท้องถิ่น เพื่อให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการจัดการระบบอาหารกับราชการส่วนท้องถิ่น โดยพัฒนากระบวนการเรียนรู้ ถ่ายทอดระหว่างเครือข่ายที่มีระบบอาหารเข้มแข็งแล้วกับเครือข่ายใหม่ ๆ เครือข่ายชุมชนควรมีองค์ประกอบของราชการส่วนท้องถิ่น เกษตร สาธารณสุข ปรชาญ์ชุมชน สถาบันการศึกษาในพื้นที่ ผู้แทนองค์การเกษตร เอกชนผู้ผลิตอาหาร ร่วมทำหน้าที่จัดทำแผนระบบอาหารชุมชน โดยเป็นส่วนหนึ่งของแผนแม่บทชุมชน สร้างเครือข่ายตรวจสอบมาตรฐานผลิตผลในท้องถิ่น เช่น การตรวจสอบพฤติกรรม ณ แปลงผลิต อันถือได้ว่าเป็นมาตรการทางสังคมที่ชุมชนทำได้เองและประหยัด และวิธีการทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ซึ่งรัฐต้องเชื่อมโยงและสนับสนุนชุดตรวจที่ได้มาตรฐาน ง่าย และราคาถูก การสร้างเครือข่ายผู้ผลิต จำหน่าย ปรง บริโภคในชุมชน เพื่อลดระยะทางในการส่งสินค้าและเกิดสำนึกรับผิดชอบเพราะรู้จักคุ้นเคยกัน โดยจัดตลาดชุมชน นำร่องเพื่ออาหารปลอดภัยในชุมชน โดยใช้ผลิตภัณฑ์ในชุมชนและจัดให้มีเวทีสาธารณะสำหรับหารือเรื่องอาหารในท้องถิ่น จัดระบบ One Stop Service ในท้องถิ่นเพื่อการขออนุญาตประกอบการด้านอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารชุมชน โดยผู้ประกอบการมีจุดประสานงานที่หน่วยงานเดียว ส่วนด้านการคุ้มครองผู้บริโภคในท้องถิ่นต้องผลักดันให้เป็นวาระของท้องถิ่น สามารถเชื่อมโยงเครือข่ายงานกับชุมชน ประชาคมท้องถิ่นสนับสนุนงบประมาณดำเนินการคุ้มครองผู้บริโภคแก่ โรงเรียน ชุมชน โดยมีกลไกการจัดการที่หลากหลาย โดยมีกฎหมายระดับท้องถิ่นรองรับ

กลยุทธ์ที่ 2 สนับสนุนความเข้มแข็งของการจัดการระบบอาหาร โดยที่

รัฐต้องให้ความสำคัญของนโยบายเกษตรยั่งยืน โดยมีมาตรการที่สำคัญในการรองรับการส่งเสริมเกษตรกรรมยั่งยืน โดยอาจต้องตั้งกำแพงภาษีสารเคมีเกษตร เพื่อการส่งเสริมการใช้สารธรรมชาติทดแทนที่ถูกกว่า และเป็นที่ยอมรับ พร้อมกับควบคุมระบบการนำเข้าสารเคมีทางการเกษตรและรัฐจำเป็นต้องประกาศยกเลิกการนำเข้าสารกำจัดศัตรูพืชในกลุ่ม 1a (ประเภทพิษร้ายแรงสูงมาก 33 ชนิด) สารกำจัดศัตรูพืชในกลุ่ม 1b (ประเภทพิษร้ายแรงสูง 48 ชนิด) และสารเคมีกลุ่ม PoPs 12 ชนิด เพื่อการคุ้มครองสุขภาพอนามัยของมนุษย์และสิ่งแวดล้อมจากสารพิษที่ตกค้างยาวนาน (หมายเหตุ – มติคณะรัฐมนตรี 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2545 เห็นชอบให้ประเทศไทยลงนามเข้าเป็นภาคีในอนุสัญญากรุง สต็อกโฮม ว่าด้วยสารเคมีตกค้างยาวนาน แต่การให้สัตยาบันโดยสมบูรณ์ให้กระทำต่อเมื่อประเทศไทยมีความพร้อมในทางปฏิบัติและให้กระทรวงวิทยาศาสตร์และ

เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม โดยกรมควบคุมมลพิษ ประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง พิจารณาศึกษาและเตรียมความพร้อม ซึ่งอนุสัญญา ข้อ 2 ระบุว่าให้จัดทำแผนปฏิบัติการในการผลิตหรือเลิกการปล่อยสาร PoPs จากกระบวนการผลิตใน 2 ปี หลังจากอนุสัญญาบังคับใช้)

นอกจากนั้นต้องมีการวิจัยเพื่อปรับปรุงพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ที่เหมาะสมกับกระบวนการผลิตแบบปลอดภัย โดยหลีกเลี่ยงการดัดแปลงทางพันธุกรรม (GMOs) นอกจากนี้ต้องมีการกำหนดมาตรฐานเกษตรเคมี เกษตรอินทรีย์ เกษตรกรรมทางเลือกอื่น ๆ อย่างชัดเจน สนับสนุนให้เกษตรกรเกิดการตัดสินใจเปลี่ยนมาทำเกษตรกรรมยั่งยืน โดยต้องมีกระบวนการให้ความรู้ต่อเกษตรกร ทำให้เกษตรกรเห็นภาระต้นทุนและหนี้จากระบบเกษตรเชิงเดี่ยว ใช้มาตรการลดภาระหนี้เกษตรกรรายย่อยควบคู่กับการส่งเสริมเกษตรกรรมยั่งยืน ใช้มาตรการทางภาษีสินค้าปลอดภัย ส่งเสริมตลาดสินค้า ประกันราคาผลผลิตและการออกหนังสือรับรอง มาตรฐานสินค้า ควบคุมคุณภาพอาหารจากแหล่งผลิตแปรรูป นำเข้า โดยพิจารณาจากการใช้ระบบสัญลักษณ์ แสดงระดับ (Grading) มาตรฐานอาหาร ด้านความปลอดภัย พัฒนาสู่หลักการผู้จำหน่ายอาหารต้องรับผิดชอบคุณภาพอาหารเอง ได้แก่ตลาดต้องรับผิดชอบจุดตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหารก่อนการจำหน่าย โดยต้องปรับปรุงให้ท้องถิ่นสามารถออกข้อบังคับ ให้ตลาดรับผิดชอบจุดตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร (กฎกระทรวงตลาด ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535) สินค้าอาหารทุกประเภทที่นำเข้าตลาด ควรพิจารณาสินค้าที่มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานจากแหล่งผลิต พัฒนาการเข้มแข็งของชมรม สถานประกอบการด้านอาหารเพื่อให้เข้ามามีส่วนดูแลตรวจตราตนเองในลักษณะองค์กรวิชาชีพ พัฒนาสู่การรองรับบทบาทตามกฎหมายในอนาคต รวมทั้งเร่งจัดตั้งองค์กรอิสระเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค ตามมาตรา 57 วรรคสอง ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2540 ทั้งนี้ควรมีองค์ประกอบเป็นเครือข่ายจากสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค เครือข่ายเกษตรกรรมยั่งยืน เครือข่ายผู้ผลิต ผู้บริโภค มีประกอบกันในระดับต่าง ๆ เช่น คณะกรรมการระดับชาติ คณะกรรมการระดับภูมิภาค คณะกรรมการระดับจังหวัด ฯลฯ โดยที่งบประมาณสนับสนุนองค์กรดังกล่าวควรได้มาจาก งบประมาณอุดหนุนจากรัฐ กองทุนภาษีสารเคมี กองทุนจากภาษีอาหารนำเข้าส่งออก รายได้จากค่าปรับและการละเมิดผู้บริโภค องค์กรอิสระคุ้มครอง ผู้บริโภคดังกล่าวควรมีหน้าที่ สร้างยุทธศาสตร์การคุ้มครองผู้บริโภค เป็นหน่วยตรวจสอบเฝ้าระวังคุ้มครองผู้บริโภค สร้างกระแสในการบริโภคอาหารปลอดภัย เป็นโจทย์ที่ฟ้องร้องการชดเชยแทนตัวผู้บริโภค ฯลฯ

กลยุทธ์ที่ 3 สร้างความเป็นระบบและต่อเนื่องของนโยบายรัฐ โดยที่

นโยบายด้านอาหารปลอดภัยต้องมีทิศทางเป็นเอกภาพ เช่น ลดการนำเข้า สารเคมีควบคู่กับเพิ่มผลผลิตปลอดภัย กำหนดระบบจัดการครบทุกขั้นตอนในวงจรอาหาร และปรากฏในแผนชาติ มีโครงสร้างแนวทางที่บูรณาการ การดำเนินงานของหน่วยงาน อย่างชัดเจน เป้าหมายงานต้องกำหนดชัดเจน โดยมีตัวชี้วัดเชิงปริมาณที่ชี้วัดได้ แก่ต้นตอ ปัญหา มีงบประมาณสนับสนุนนโยบายโดยเฉพาะ ได้แก่ ตั้งกองทุนภาษีสารเคมีและ สารพิษที่ผลิต - นำเข้า กองทุนจากภาษีอาหารส่งออก - นำเข้า หรือจากภาษีบรรจุก๊าซที่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อเป็นแหล่งทุนในการจัดการอาหารปลอดภัย สอดคล้องกับ ผลการประเมินสมัชชาสุขภาพเฉพาะพื้นที่/เฉพาะประเด็น 17 จังหวัดภาคเหนือ ปี พ.ศ. 2546 ที่จังหวัดเป้าหมายเกือบทั้งหมด ระบุถึงปัญหาของสารเคมีเกษตร โดยในเวทีระดม ความคิดเห็นได้มีแนวคิดให้ควบคุมหรือเก็บภาษีจากสารเคมีเพื่อนำมาใช้รณรงค์การเกษตร ปลอดภัยพิษ รวมทั้งให้ภาครัฐได้มีการเร่งรัดนโยบายการผลิตเกษตรอินทรีย์หรือ เกษตรกรรมอื่น ๆ ที่มีความยั่งยืนในพื้นที่ภาคเหนือ (เจษฎา มิ่งฉายและคณะ. 2546: 7) นอกจากนี้ในพื้นที่ภูมินิเวศภาคเหนือได้เสนอให้มีการจัดตั้งองค์กรอิสระชื่อ “สถาบันวิจัย และพัฒนาระบบเกษตรกรรมยั่งยืน” โดยมีบทบาทหน้าที่เป็นองค์กรที่เสนอนโยบาย เกษตรกรรมยั่งยืนในพื้นที่ภูมินิเวศภาคเหนือต่อรัฐบาลเพื่อการเป็นวาระแห่งชาติ โดยนโยบายดังกล่าวเป็นนโยบายมาจากองค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัยของภาคประชาชนในพื้นที่ (คณะทำงานจัดสมัชชาสุขภาพภาคเหนือ. 2546: 39)

นอกจากนี้ รัฐต้องกระจายอำนาจการจัดการจากส่วนกลางลงสู่ท้องถิ่นผ่านระบบ บริหารงานจังหวัดแบบบูรณาการ (ผู้ว่าราชการจังหวัด CEO) โดยทุกจังหวัดต้องให้ ความสำคัญกับนโยบายการจัดการอาหาร ตั้งแต่ระบบการผลิตจนถึงการบริโภค โดยมีการ ตั้งทีมสมองจังหวัด ซึ่งประกอบไปด้วย ปราชญ์ชุมชน สถาบันการศึกษา นักวิจัยท้องถิ่น หน่วยงานวิชาการ ผู้ทรงคุณวุฒิภาคเอกชน นักธุรกิจ ฯลฯ เพื่อเป็นแหล่งประเมินข้อมูล เชิงสถานการณ์ระบบอาหารในจังหวัด เช่น สถานการณ์การใช้สารเคมี แหล่งนำเข้า สารเคมี ภาวะทางสุขภาพของผู้ผลิต ผู้บริโภค มาตรฐานและระบบการตรวจสอบมาตรฐาน ที่เหมาะสมในท้องถิ่น โดยที่มุ่งเน้นการบริหารจัดการในลักษณะ Area Approach ในหลาย ระดับ คือ กลุ่มจังหวัด จังหวัดและภารกิจ เพื่อให้สามารถสะท้อนปัญหาในพื้นที่และ สอดคล้องกับความต้องการของหน่วยปฏิบัติในพื้นที่ (Frontline Operational Unit) โดย การบูรณาการใน 3 มิติ คือ มิติภารกิจ (Agenda) มิติหน้าที่ (Function) และ มิติพื้นที่ (Area) (เจษฎา มิ่งฉาย. 2547: 168-170) โดยในภูมินิเวศภาคเหนือ ได้มีการจำแนกการ

บริหารจัดการมติดินที่ (Area) เป็น 3 กลุ่มจังหวัด คือ ภาคเหนือตอนบน ประกอบไปด้วย จังหวัด เชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน พะเยา ลำพูน ลำปาง น่าน แพร่ ภาคเหนือตอนล่าง (1) ประกอบไปด้วยจังหวัด พิษณุโลก สุโขทัย ตาก อุตรดิตถ์ เพชรบูรณ์ และภาคเหนือตอนล่าง (2) ประกอบไปด้วยจังหวัด กำแพงเพชร นครสวรรค์ พิจิตรและจังหวัดอุทัยธานี

2.2.3 ยุทธศาสตร์ที่ 3 บูรณาการองค์ความรู้ในระบบอาหาร

จากข้อมูลในตาราง SWOT Matrix กับ Key Result Area (KRAs) ด้านระบบการวิจัยและพัฒนา พบจุดอ่อนด้านดังกล่าวคือ ความรู้ที่ได้จากการวิจัยเป็นความรู้ที่แยกส่วนขาดการบูรณาการ รวมทั้งขาดทิศทางหลักการวิจัยในด้านระบบอาหารที่ชัดเจน ขาดการยอมรับภูมิปัญญาด้านอาหาร ขาดความต่อเนื่องและยั่งยืนของระบบวิจัยและพัฒนา ดังนั้นยุทธศาสตร์การบูรณาการองค์ความรู้ในระบบอาหาร จึงต้องมุ่งเน้นที่นำองค์ความรู้มาพิสูจน์และพัฒนาเพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าของอาหารไทยให้ได้มาตรฐาน โดยผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่นและองค์ความรู้ที่เป็นสากล ลักษณะของการบูรณาการองค์ความรู้ในระบบอาหารนั้นจำเป็นต้องเข้าใจในความสัมพันธ์กับระบบโลกาภิวัตน์ แต่ทั้งนี้ต้องรักษาเอกลักษณ์ของระบบอาหารไทยไว้ด้วย ในยุทธศาสตร์นี้ใช้จุดแข็งที่ได้จากการวิเคราะห์คือ การมีสถาบันวิชาการ สถาบันการศึกษา หน่วยงานของรัฐด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรในภาคเหนือที่พร้อมเป็นเครือข่ายในการทำงาน ผนวกกับโอกาสที่ปัจจุบันภาคเหนือมีองค์กรที่มีความพร้อมด้านงบประมาณที่จะสนับสนุนการวิจัยและการพัฒนาให้กับชุมชน โดยยุทธศาสตร์นี้ประกอบไปด้วย 3 กลยุทธ์ คือ

กลยุทธ์ที่ 1 สร้างองค์ความรู้เพื่อขับเคลื่อนระบบความปลอดภัยอาหารครบวงจร

องค์ความรู้ที่เกิดหรือพัฒนาขึ้นมาเพื่อบูรณาการระบบความปลอดภัยของอาหารครบวงจร เริ่มตั้งแต่ระบบการผลิต ที่ต้องเร่งสร้างองค์ความรู้หรือการวิจัย เช่น รูปแบบต้นทุนและประโยชน์ที่ได้จากการเกษตรแบบชีววิถี เปรียบเทียบกับการผลิตแบบใช้สารเคมี การวิเคราะห์ปัจจัยเอื้อและปัจจัยอุปสรรคที่มีผลต่อศักยภาพในการขยายเครือข่ายเกษตรกรที่เอื้อต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม การสังเคราะห์ปัจจัยสนับสนุนให้เกิดศักยภาพดังกล่าวในระบบการผลิตเกษตรทางเลือกชนิดต่าง ๆ รวมทั้งต้องสร้างองค์ความรู้ที่เป็นข้อมูลผลกระทบต่อสุขภาพ เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมจากระบบการผลิตอาหารอย่างยั่งยืน เปรียบเทียบกับเกษตรเคมี ส่วนระบบการบริโภคนั้น ต้องได้มาซึ่งองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับ

รูปแบบการควบคุมความปลอดภัยของอาหารครบวงจร ตั้งแต่แหล่งผลิต ด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์เกษตรและการเฝ้าระวังการตรวจสอบความปลอดภัย ณ แหล่งจำหน่ายอย่างมีส่วนร่วม นอกจากนี้ ยังต้องมีกระบวนการของท้องถิ่นในการบริหารจัดการระบบคุณภาพการผลิตอาหาร ระบบตรวจประเมินและรับรองความปลอดภัยของอาหาร สร้างคำตอบในกลไกที่เกื้อหนุนระบบการผลิตอาหารที่ปลอดภัยด้วยการเชื่อมโยงความต้องการของผู้บริโภคกับความสามารถในการผลิตโดยผ่านกลไกตลาด ในด้านระบบการกระจายและการตลาด เร่งสร้างองค์ความรู้ในระบบการขนส่งจากแหล่งผลิตถึงตลาดให้มีมาตรฐานและมีการควบคุมประสิทธิภาพด้านการแปรรูปและการถนอมอาหาร จำเป็นที่ต้องสร้างองค์ความรู้การแปรรูปและถนอมอาหารที่ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของสากลเพื่อการยอมรับของสินค้าจากภูมิภาคและเป็นการต่อยอดภูมิปัญญาด้วยเทคโนโลยีของการเพิ่มมูลค่าองค์ความรู้เพื่อขับเคลื่อนความปลอดภัยของอาหารครบวงจร นั้น สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) สำนักงานภาค จังหวัดเชียงใหม่ (อรุณี เวียงแสงและคณะ. 2545: 1-2) ได้มีผลการวิจัยและสังเคราะห์งานวิจัยเกษตรกรรมยั่งยืนภาคเหนือตอนบน ในระหว่างปี พ.ศ. 2542 - 2545 ใน 4 ด้าน (ภาคผนวก ค งานวิจัยชุดโครงการ: เกษตรกรรมยั่งยืน) คือ

- 1) **ด้านการผลิต** ศึกษาปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการขายเกษตรกรรมยั่งยืนและกระบวนการส่งเสริมเกษตรกรรมยั่งยืนที่เหมาะสม
- 2) **ด้านการบริโภค** คือ รูปแบบองค์กรผู้บริโภคที่เหมาะสมสำหรับอาหารปลอดภัยในระบบเกษตรกรรมยั่งยืน
- 3) **ด้านการตลาด** คือรูปแบบการตลาดและการจัดจำหน่ายที่เหมาะสมสำหรับสินค้าเกษตรกรรมยั่งยืน
- 4) **ด้านมาตรฐาน** คือ มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ที่เหมาะสมสำหรับเกษตรกรรายย่อยภาคเหนือ

กลยุทธ์ที่ 2 สร้างเครือข่ายเศรษฐกิจท้องถิ่นในระบบอาหาร

ต้องมีการจัดทำข้อเสนอกลไกและการจัดการสร้างความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชนด้านอาหารเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่น โดยจัดรูปแบบการจัดการเครือข่ายองค์กรสนับสนุนวิสาหกิจชุมชน เพื่อพัฒนากระบวนการจัดการความปลอดภัยของอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนด้านอาหาร ตั้งแต่ตลาดท้องถิ่น ตลาดทางเลือก ตลาดเพื่อนักท่องเที่ยวและตลาดส่งออก นอกจากนี้ต้องใช้ความต้องการของวิสาหกิจชุมชนอาหารในตลาดเพื่อฟื้นฟูภูมิปัญญาและทรัพยากรอาหารถิ่น รวมถึงการพัฒนาธุรกิจท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ด้วยรากฐาน

วัฒนธรรมอาหารถิ่น เน้นที่วิถีคิดและกระบวนการเรียนรู้มากที่สุด เพราะปัญหาที่ผ่านมาไม่ใช่เรื่องการผลิต ซึ่งชุมชนผลิตอะไรได้มากมาย จนไม่รู้จะขายที่ไหน ประเด็นวันนี้จึงไม่ได้อยู่ที่ “วิธีทำ” แต่อยู่ที่ “วิถีคิด” ต้องปรับวิถีคิดใหม่ ถ้าทำแบบ “ปลูกพืชเดี่ยว” แต่ถ้าทำแบบเกษตรผสมผสานและวนเกษตรก็จะเน้นการทำวิสาหกิจชุมชนเพื่อให้พอกินพอใช้ ก่อนแล้วค่อยพัฒนาไปสู่การจัดการเชิงธุรกิจ เมื่อพอเพียงและพึ่งตนเองได้ก็สามารถผลิตให้เหลือเพื่อตลาดได้ ถ้าเกิดขายไม่ได้ก็ไม่เสียหาย ถ้าขายได้ก็เป็นกำไร วิสาหกิจชุมชนไม่ได้เอาตลาดมาเป็นตัวตั้งแต่เอาชีวิตเป็นตัวตั้ง ไม่ได้ปฏิเสธตลาด แต่ไม่เอาตลาดเป็นเป้าหมาย

อย่างไรก็ดี ถ้าหากคิดจะนำผลผลิตออกสู่ตลาดตั้งแต่ต้นก็อาจทำได้แต่ต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ของท้องถิ่น เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น มาจากการรู้จักใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพหรือทรัพยากรในท้องถิ่น บวกกับความคิดสร้างสรรค์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ที่เหมาะสมอย่างไรก็ดี ควรเริ่มจากเล็กไปหาใหญ่ สร้างรากฐานเศรษฐกิจชุมชนให้เข้มแข็งก่อนทำกินทำใช้ก่อนทดแทนสิ่งที่ซื้อจากตลาดให้มากที่สุดและเรียนรู้จัดการ จัดการและกลไกของตลาดให้ดีเพื่อการแลกเปลี่ยนผลิตผลและเชื่อมโยงผู้ผลิต ผู้บริโภค ระดับท้องถิ่น รวมทั้งการศึกษาผลของรูปแบบเครือข่าย ผู้ผลิต - ผู้บริโภค แบบ ตาราง Matrix 4 รูปแบบ คือ

- 1) ผู้ผลิตเข้มแข็ง - ผู้บริโภคอ่อนแอ
- 2) ผู้ผลิตเข้มแข็ง - ผู้บริโภคเข้มแข็ง
- 3) ผู้ผลิตอ่อนแอ - ผู้บริโภคเข้มแข็ง และ
- 4) ผู้ผลิตอ่อนแอ - ผู้บริโภคอ่อนแอ

รวมถึงการสร้างกลไกอุดหนุนความเข้มแข็งของภาคเกษตร อุตสาหกรรมและบริการในระบบอาหารเพื่อจูงใจในการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ทั้งในด้านภาษีหรือการสนับสนุนใช้กลยุทธ์เครือข่ายพลังสังคมโดยการจัดข่ายต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นผู้ผลิต ผู้บริโภค ฯลฯ นำไปสู่การสร้างโครงข่ายแห่งการเรียนรู้ (Learning Network) และมีการทำงานแบบ R&D&M หรือ Research and Development with Movement (เจษฎา มิ่งฉาย และ สมภพ พัทดิพันธ์. 2544: 14)

กลยุทธ์ที่ 3 สร้างมาตรฐานสากลอาหารถิ่นและบริหารทรัพยากรถิ่นทางปัญญา โดยที่จัดทำข้อเสนอโครงการทางอาหารที่จำเป็น ได้แก่ ความเป็นไปได้ในการสร้างมาตรฐานอาหารท้องถิ่นและระบบตรวจสอบ การพัฒนาระบบการขนส่งอาหารที่มีคุณภาพ พัฒนาวัตถุดิบอาหารสมุนไพร ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาใหม่ในรูปแบบการเพิ่มมูลค่า (Value Added) โดยภาคีทุกส่วนที่มาร่วมการสร้างมาตรฐานสากลอาหารถิ่นต่างได้รับประโยชน์ร่วมกัน (WIN-WIN) ที่เห็นเป้าหมายร่วมของระบบอาหารภูมินิเวศภาคเหนือ นอกจากนี้ต้องคำนึงถึงการบริหารทรัพยากรถิ่นทางปัญญา โดยการปฏิรูประบบกฎหมายไทยแบบ Policy Built In โดยนำมิติทางสังคม วัฒนธรรมที่จะนำความรู้และประโยชน์ของสังคมใส่เข้าไป.

บทสรุป

จากยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารภูมินิเวศภาคเหนือ ทำให้เห็นภาพการเชื่อมโยงของการปรับกระบวนการทัศน์เข้ากับยุทธศาสตร์และกลยุทธ์ที่บูรณาการ โดยการนำองค์ประกอบของระบบอาหารในทุกด้านมาหลอมรวมเข้าด้วยกัน ผสมผสานกับมิติด้านต่างๆ ของระบบอาหาร อาทิเช่น มิติด้านสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม ฯลฯ โดยกระบวนการจัดทำยุทธศาสตร์ใช้หลักสายกลางการวิเคราะห์ ด้วยอริยสัจสี่ (ทุกข์ สมุทัย นิโรธ มรรค) ผนวกกับหลักการสามเหลี่ยมเขยื้อนภูเขา ที่ทำให้สิ่งยากเป็นง่ายขึ้น นอกจากนี้การให้น้ำหนักในการจัดการระบบอาหารกับองค์กรท้องถิ่น ภายใต้การจัดการร่วมกับชุมชนและทีมสมองของจังหวัด เพื่อความเป็นอธิปไตยในระบบอาหาร แล้วจึงบูรณาการองค์ความรู้ในระบบอาหาร ทั้งด้านความปลอดภัยของอาหารแบบครบวงจร การสร้างเครือข่ายเศรษฐกิจท้องถิ่นและพัฒนามาตรฐานสากลอาหารถิ่น เพื่อการก้าวสู่สังคมสมานฉันท์ด้านระบบอาหารของภูมินิเวศภาคเหนืออย่างมั่นคงและยั่งยืน ภายใต้ความคิด ความหวัง ความร่วมมือ ของคนในชุมชน ภาคีในท้องถิ่น ที่ร่วมผลักดันยุทธศาสตร์ฉบับนี้ คงเป็นเครื่องมือในการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับบริบท เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน เพื่อการรู้เท่าทันของสังคมโลกแห่งนี้.

เอกสารอ้างอิง

- คณะทำงานจัดสมัชชาสุขภาพภาคเหนือ. (2546). **สรุปการจัดสมัชชาสุขภาพเฉพาะพื้นที่ / เฉพาะประเด็น ภาคเหนือ ปี 2546**. เสนอต่อ สำนักงานปฏิรูประบบสุขภาพแห่งชาติ พิษณุโลก: พิษณุโลกเปเปอร์แอนด์ซัพพลาย.
- เจษฎา มิ่งฉาย. (2545 ก). “การสังเคราะห์ประเด็นโจทย์สำคัญเชิงยุทธศาสตร์ในระบบอาหารภูมินิเวศภาคเหนือ ระยะที่ 1,” **วารสารวิชาการสถาบันราชภัฏอุตรดิตถ์**. 2(3): 14-21.
- _____. (2545 ข). **สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร**. เอกสารประกอบการประชุมการสังเคราะห์ประเด็นโจทย์สำคัญเชิงยุทธศาสตร์ในระบบอาหาร ภูมินิเวศภาคเหนือ. **อุตรดิตถ์: คณะเกษตรศาสตร์และสิ่งแวดล้อม สถาบันราชภัฏอุตรดิตถ์**.
- _____. (2547). **หลักการส่งเสริมการเกษตร**. **อุตรดิตถ์: คณะเกษตรศาสตร์และสิ่งแวดล้อม สถาบันราชภัฏอุตรดิตถ์**.
- เจษฎา มิ่งฉาย และ คณะ. (2546). **รายงานการประเมินผลแบบมีส่วนร่วมเวทีสมัชชาสุขภาพเฉพาะพื้นที่ / เฉพาะประเด็น 17 จังหวัดภาคเหนือ**. เสนอต่อ สำนักงานปฏิรูประบบสุขภาพแห่งชาติ. **อุตรดิตถ์: ศูนย์ประสานงานองค์กรภาคประชาสังคม จังหวัดอุตรดิตถ์**.
- เจษฎา มิ่งฉาย และสมภพ พัทดีพันธ์. (2544). **รายงานการประเมินผลโครงการประชาสังคมท้องถิ่นกับการเฝ้าระวังสุขภาพอาหารจังหวัดแพร่**. เสนอต่อสถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา. **อุตรดิตถ์: คณะเกษตรศาสตร์และสิ่งแวดล้อม สถาบันราชภัฏอุตรดิตถ์**.
- ประเวศ วะสี. (2545). **ยุทธศาสตร์อาหารไทยกับพลังแผ่นดิน : จุดถนัดสู่ความมั่นคงของชาติ**. ปาฐกถาการประชุมเวทีสาธารณะเพื่อวิพากษ์แผนความมั่นคงทางอาหาร วันที่ 6 สิงหาคม 2544. กรุงเทพฯ: ๒๑ เซ็นจูรี่ จำกัด.
- สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร. (2546). **กรอบแนวคิดข้อเสนอทางยุทธศาสตร์เพื่อสนับสนุนให้เกิดนโยบายอาหารปลอดภัย**. **เวทีสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ 2546**. กรุงเทพฯ: ม.ป.พ.

- สุนันท์ธนา แสนประเสริฐ. (2545). **ความมั่นคงทางอาหารกับการเกษตรกรรมใน
สังคมไทย**. เอกสารประกอบการประชุมการสังเคราะห์ประเด็น โจทย์สำคัญเชิง
ยุทธศาสตร์ในระบบอาหาร พื้นที่ภาคเหนือ. นนทบุรี: สำนักงานสนับสนุน
การพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร.
- อภิสิทธิ์ ชำรงวารงกุล และ ทานทิพย์ ชำรงวารงกุล. (2544). **12 ประชาชนชาวบ้านภาคอีสาน
รวมพลังกู้ชาติ**. ขอนแก่น: มูลนิธิพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืนเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี.
- อรุณี เวียงแสงและคณะ. (2545). **โครงการสังเคราะห์งานวิจัยเกษตรกรรมยั่งยืน
ภาคเหนือตอนบน**. เชียงใหม่: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย สำนักงานภาค.