

ความฉลาดรู้ทางอาหาร: แนวคิดในการเรียนรู้คหกรรมศาสตร์แบบบูรณาการ เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

Food Literacy: Concept of Integrated Learning in Home Economics for Sustainable Development

สุวิมล อุไกรษา

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Suwimon Ukraisa

Major of Home Economics Education, Department of Vocational Education, Faculty of Education, Kasetsart University

บทคัดย่อ

วิกฤตต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในปัจจุบันมีความซับซ้อนและเกี่ยวข้องกัน อาจกล่าวได้ว่าเรื่องอาหารเป็นสื่อกลางที่เกี่ยวข้องกับหลายประเด็น จากการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นสะท้อนว่าการแก้ปัญหาเฉพาะประเด็นนั้นไม่ทันต่อการเปลี่ยนแปลง ดังนั้นการแก้ปัญหาในปัจจุบันควรเป็นแบบบูรณาการ การเปลี่ยนแปลงเรื่องอาหารการกินเพื่อแก้ปัญหาสุขภาพ สิ่งแวดล้อม ระบบนิเวศ สังคม เกษตรกร เป็นต้น ซึ่งประสบปัญหานี้ในหลายประเทศ จึงมีนักวิชาการและนักคหกรรมศาสตร์หลายกลุ่มที่สนใจเรื่องความฉลาดรู้ทางอาหาร รวมถึงคหกรรมศาสตร์ที่เป็นศาสตร์บูรณาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตอยู่ด้วย ดังนั้นผู้เขียนจึงตระหนักถึงความสำคัญของการเรียนรู้คหกรรมศาสตร์แบบบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนผ่านแนวคิดความฉลาดรู้ทางอาหาร เพื่อนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงเรื่องอาหารและช่วยแก้ปัญหาดังกล่าว

คำสำคัญ: ความฉลาดรู้ทางอาหาร คหกรรมศาสตร์ การพัฒนาที่ยั่งยืน

Abstract

Nowadays, there are variety complexs and associated crisis, food is important intermediate which is related to many issues. It was found that the problem solving for specific issue was not enough for the change. The integration approach could be an effective way for solving problems. The changes of food for solving health, environment, ecology and society is a serious incident for many countries. The concept of food literacy was be interested by many groups of scholars and home economists including home economics that is

integrated learning for improve quality of life. Up to this point, the author realized the importance of the integrated learning of home economics for sustainable development through the concept of food literacy for leading to change in food to solve such problems.

Keywords: Food Literacy, Home Economics, Sustainable Development

บทนำ

วิกฤตต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน ได้แก่ วิกฤตทางสุขภาพ จำนวนประชากรมีแนวโน้มเป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (Non-Communicable Diseases หรือ NCDs) มากขึ้นซึ่งเป็นสาเหตุหลักของการเสียชีวิต (Office of the National Economic and Social Development Council, Prime Minister's Office, 2016) และเกิดขึ้นในกลุ่มประชากรที่ช่วงอายุลดลง ในปี พ.ศ. 2552 พบคนไทยอายุ 15 ปีขึ้นไป มากกว่าหนึ่งในสามมีภาวะน้ำหนักเกินและอ้วน ซึ่งเพิ่มมากขึ้นกว่า 2 เท่า เมื่อเทียบกับผลการสำรวจในปี พ.ศ.2534 (Thai Health Committee, 2014) นอกจากนี้ วิกฤตต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น ได้แก่ วิกฤตสิ่งแวดล้อม สภาพแวดล้อมเสื่อมโทรม ระบบนิเวศถูกทำลาย วิกฤตอาหารทั้งอาหารไม่เพียงพอ ประชากรบางกลุ่มไม่สามารถเข้าถึงอาหารได้ รวมถึงระบบการผลิตอาหารระดับอุตสาหกรรมมีการกระตุ้นการบริโภค ส่งผลให้ประชากรเป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรังเพิ่มขึ้น อีกทั้งปัญหาขยะอาหารจากการผลิตและขยะอาหารหลังจากบริโภค (food loss and food waste) ที่เพิ่มมากขึ้น ซึ่ง Food and Agriculture Organization of the United Nations; FAO (2019) กล่าวว่า เราทุกคนมีส่วนช่วยลดอาหารเหลือทิ้งได้ เนื่องจากผู้หิวโหยของโลกเพิ่มขึ้นแต่หนึ่งในสามของอาหาร

ที่ผลิตโลกสูญเสียหรือถูกทิ้งไปโดยยังไม่ได้รับประทาน ตัวอย่างวิกฤตข้างต้น เป็นส่วนหนึ่งที่สะท้อนผลของการพัฒนาประเทศและของโลกที่ผ่านมา เน้นการพัฒนาทางเศรษฐกิจ โครงสร้างพื้นฐาน รวมถึงอุตสาหกรรม

เรื่องอาหารเป็นเรื่องสำคัญและเกี่ยวข้องกับทุกคน อาจกล่าวได้ว่าเรื่องอาหารเป็นสื่อกลางเชื่อมโยงกับวิกฤตต่าง ๆ และมิติต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการบริโภคอาหาร ที่ผ่านมามีความพยายามแก้ปัญหาจากหลายภาคส่วนทั้งในและต่างประเทศแต่เป็นการทำแบบแยกส่วน ซึ่งปัจจุบันปัญหาที่มีความซับซ้อนและเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ดังนั้นหากมีการแก้ปัญหาาร่วมกัน โดยการเปลี่ยนแปลงเรื่องใดเรื่องหนึ่งและมีผลช่วยคลี่คลายปัญหาอื่น ๆ ได้ ย่อมเป็นทางเลือกที่ดี

ทางเลือกหนึ่งในการแก้ปัญหาข้างต้น คือ แนวคิดทางเลือกเรื่องอาหารที่มีการพัฒนาเพื่อช่วยเรื่องอาหารให้ก้าวทันกับความเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน นั่นคือ ความฉลาดรู้ทางอาหาร (food literacy) ซึ่งมีพื้นฐานจากแนวคิดเกี่ยวกับโภชนาการที่เป็นศาสตร์ทางชีววิทยาได้พัฒนาขึ้น โดย Justus von Liebig ณ มหาวิทยาลัย Giessen ประเทศเยอรมนี ช่วงกลางศตวรรษที่ 19 และในปี ค.ศ. 2001 โดยเพิ่มมิติสังคมและสิ่งแวดล้อม นำไปสู่การรับรอง The Giessen Declaration ในปี ค.ศ. 2005 ซึ่งแนะนำให้ปรับนิยามของโภชนาการใหม่ (Beauman, Leitzmann, Shetty, et al., 2005)

ความฉลาดรู้ทางอาหาร เป็นแนวทางหนึ่งที่จะช่วยในการบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน โดยวาระการพัฒนาที่ยั่งยืน ค.ศ. 2030 เป็นทิศทางหลักในการพัฒนาของโลกหลัง ค.ศ. 2015 โดยเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนประกอบด้วย 17 เป้าหมาย ซึ่งเป้าหมายที่ความฉลาดรู้ทางอาหารจะเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยให้บรรลุได้ คือขจัดความอดอยาก สร้างความมั่นคงทางอาหาร (food security) (SDG2) สร้างรูปแบบการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน (SDG12) ดำเนินการอย่างเร่งด่วนเพื่อแก้ปัญหาโลกร้อน (SDG13) เป็นต้น เนื่องจากการมีความฉลาดรู้ทางอาหารจะช่วยลดขยะอาหารที่เกิดระหว่างการผลิตก่อนถึงมือผู้บริโภคและขยะอาหารที่เกิดหลังจากถึงมือผู้บริโภค ซึ่งเป็นส่วนช่วยให้อาหารไม่ถูกทิ้งไม่ก่อให้เกิดปัญหาโลกร้อนจากขยะอาหาร และเพิ่มโอกาสสำหรับประชากรที่เข้าถึงอาหาร รวมถึงลดการนำไปสู่ความไม่มั่นคงทางอาหาร นอกจากนี้การเลือกบริโภคอาหารถ้าช่วยกันสร้างรูปแบบการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน จะช่วยให้สิ่งแวดล้อมระบบนิเวศ และสุขภาพของประชากรมีความยั่งยืนด้วย

ในหลายประเทศ ได้แก่ ออสเตรเลีย แคนาดา สหรัฐอเมริกา เยอรมนี เดนมาร์ก ญี่ปุ่น อิตาลี สหราชอาณาจักร มีการทำวิจัยเรื่องความฉลาดรู้ทางอาหารเพื่อส่งเสริมหรือพัฒนาความฉลาดรู้ทางอาหารให้กับหลายกลุ่มประชากรโดยนักวิจัยหลายกลุ่มหลายศาสตร์ หนึ่งในนั้นคือนักโภชนาการศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการ อาจกล่าวได้ว่านักโภชนาการศาสตร์ใกล้ชิดกับเรื่องอาหารทั้งในฐานะบุคคลทั่วไป ผู้ประกอบการอาหาร ผู้เกี่ยวข้องกับอาชีพด้านอาหาร รวมถึงครูคหกรรมศาสตร์ในโรงเรียนที่สอนเรื่องอาหารและดูแลโครงการอาหารกลางวัน นักโภชนาการศาสตร์ต่างประเทศได้วิจัยเกี่ยวกับความฉลาดรู้ทางอาหาร เช่น การแบ่งเนื้อหาหรือระดับการดำเนินการของความฉลาดรู้ทางอาหาร (Pendergast, Garvis & Kanasa, 2011) ศึกษาบทบาทของคหกรรมศาสตร์ในการพัฒนาความฉลาดรู้ทางอาหาร (Pendergast & Dewhurst, 2012) เสนอผลลัพธ์การเรียนรู้ความฉลาดรู้ทางอาหาร (Ronto, Ball, Pendagast & Harris, 2016) เป็นต้น

ที่ผ่านมาการเรียนรู้คหกรรมศาสตร์เป็นการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ซึ่งในทางปฏิบัติเป็นการบูรณาการกับเรื่องต่าง ๆ วิชาต่าง ๆ ในชีวิต โดยเฉพาะเรื่องอาหารที่เกี่ยวข้องกับทุกคนทุกสาขาวิชา จึงเป็นโอกาสที่ดีในการเรียนรู้คหกรรมศาสตร์ผ่านความฉลาดรู้ทางอาหารเพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ และทักษะต่าง ๆ ซึ่งนอกจากมีประโยชน์ต่อตนเองแล้ว ยังช่วยแก้ไขวิกฤตต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหารและนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน จากที่กล่าวข้างต้นเป็นสำคัญที่ทำให้ผู้เขียนเห็นความสำคัญของการเรียนรู้คหกรรมศาสตร์แบบบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนผ่านความฉลาดรู้ทางอาหาร

ที่มาและความหมายของความฉลาดรู้ทางอาหาร

ความฉลาดรู้ทางอาหารมีพื้นฐานจากแนวคิดเกี่ยวกับโภชนาการเป็นศาสตร์ทางชีววิทยา พัฒนาจากนักโภชนาการที่รวมตัวกันนำไปสู่การรับรอง The Giessen Declaration ในปี ค.ศ. 2005 ซึ่งแนะนำให้ปรับนิยามของโภชนาการใหม่ มีการจัดลำดับความสำคัญเปลี่ยนแปลงจากในศตวรรษที่ 19 เช่น การขยายของอุตสาหกรรมที่ให้ความสำคัญลำดับแรก ๆ และหลักเกี่ยวกับศตวรรษที่ 21 (The Center for Ecoliteracy, n.d.) เป็นการเปลี่ยนแปลงศาสตร์ทางโภชนาการเพื่อให้เหมาะสมกับบริบทและความท้าทายใหม่ ๆ มีการวิเคราะห์สภาพการณ์ของโลกด้านต่าง ๆ เกิดความท้าทายมากขึ้นทั้งความท้าทายทั่วไป และความท้าทายด้านโภชนาการ แนวทางจัดการกับปัญหานอกจากเข้าใจปัญหาตั้งแต่

ต้นเหตุแล้ว ควรต้องมีการขยายขอบเขตนิยามความหมายของแนวคิดนั้นให้สอดคล้องกับบริบท ในที่นี้คือ โภชนาการ จึงมีการเสนอให้เพิ่มจากเดิมคือมิติชีววิทยา โดยเพิ่มมิติทางสังคมและสิ่งแวดล้อม เนื่องด้วยการผลิตอาหารมีวิวัฒนาการ และเปลี่ยนไปจากเดิมมาก มีการนำเครื่องจักรมาใช้รวมถึงเทคโนโลยีในการเก็บรักษาและขนส่งอาหารทำให้ข้ามข้อจำกัดเรื่องฤดูกาลและระยะทางในการขนส่งไปได้ นอกจากนี้วิกฤตสิ่งแวดล้อมที่เกิดขึ้นอย่างไม่เคยเจมาก่อน และการแพร่ระบาดของโรคไม่ติดต่อที่มีความเชื่อมโยงกับโภชนาการ และทำให้เป็นภาระกับระบบดูแลสุขภาพของแต่ละประเทศ โดยสรุปคือ จุดประสงค์ของโภชนศาสตร์ แนวคิดใหม่เสนอให้ขยายมิติสังคมและสิ่งแวดล้อม ต้องการความเข้าใจอย่างครอบคลุมทั้งระบบอาหาร กระบวนการของอาหารที่มีความสัมพันธ์กันในทุกมิติ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการจัดการกับปัญหาที่ท้าทายในศตวรรษที่ 21 (Beauman, Leitzmann, Shetty, et al 2005)

จากที่มาของความฉลาดรู้ทางอาหาร Vidgen (2013) สรุปว่ามีการใช้คำว่าความฉลาดรู้ทางอาหาร ในเอกสารต่าง ๆ ระหว่างปี ค.ศ. 1990-2012 โดยช่วงปี ค.ศ. 1990-2006 มีประมาณ ปีละ 0-2 เรื่อง ปี ค.ศ. 2007 เพิ่มสูงขึ้นถึง 6 เรื่อง และปี ค.ศ. 2008 ลดลงเหลือ 2 เรื่อง และในช่วงปี ค.ศ. 2009-2012 มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดยปี ค.ศ. 2011 มีมากที่สุดถึง 19 เรื่อง และในปัจจุบันหลายประเทศก็ได้นำแนวคิดนี้มาศึกษาและวิจัยเพิ่มมากขึ้น

ช่วงแรกยังไม่พบการให้ความหมายชัดเจนทั้งนี้ มีงานวิจัยหาความหมายและองค์ประกอบของความฉลาดรู้ทางอาหาร ได้แก่ Vidgen (2014) ความฉลาดรู้ด้านอาหาร หมายถึง การเสริมพลังบุคคล ครัวเรือน ชุมชน หรือชาติ เพื่อให้มีสุขภาพดี ด้วยแนวทางป้องกัน และประกอบด้วย ความสัมพันธ์ระหว่าง ความรู้ ทักษะ และพฤติกรรม ในเรื่องการวางแผน การจัดการอาหาร การเลือก การเตรียม และการกินอาหารตรงกับความต้องการและปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับ Vidgen, & Gallegos (2012) อธิบายแนวคิดเกี่ยวกับกัน 3 ด้านหลัก ๆ ของความฉลาดรู้ด้านอาหาร ได้แก่ อาหาร โภชนาการ และสุขภาพ; การเกษตร สิ่งแวดล้อม และนิเวศวิทยา; การพัฒนาสังคม และความเท่าเทียมและ Bellotti (2010) เพิ่มเติมว่า ความฉลาดรู้ด้านอาหารเป็นจุดเน้นสำคัญและมีความหมายสำหรับผู้มีส่วนได้เสียในห่วงโซ่อาหาร ทั้งยังมีความมุ่งหวังผลิตภาพที่ซับซ้อนมากขึ้นโดยบูรณาการเรื่อง สุขภาพ อาหาร การเกษตรอย่างยั่งยืน อีกทั้งโรงเรียนชั้นประถมมีการนำความฉลาดรู้ด้านอาหารไปใช้สอน ได้บูรณาการศาสตร์เกี่ยวกับเรื่องของอาหาร

เช่น วิทยาศาสตร์ พลศึกษา คณิตศาสตร์ ภาษาอังกฤษ คหกรรมศาสตร์ สังคมศาสตร์ ฯลฯ โดยเน้นความสนุก เข้าถึงได้ง่าย ปฏิบัติได้จริงนอกจากนี้ยังพูดถึงความเป็นสหวิทยาการ ซึ่งเป็นโอกาสในบริบทที่หลากหลายในการทำงานร่วมกับสาขาวิชาอื่น ๆ ซึ่งจะช่วยให้มุมมองในการแก้ปัญหาครอบคลุมมากขึ้น

นอกจากนี้ พบว่า มีการขยายความหมายของคำว่าความฉลาดรู้ทางอาหารในประเทศแคนาดา โดย Fullan (2014) ไม่เพียงแต่หมายถึง การอ่านฉลากอาหารอย่างถูกต้อง ทำอาหารตามความรู้พื้นฐานทางโภชนาการเท่านั้น แต่ควรขยายถึงมุมมองความยุติธรรมทางสังคมและสิ่งแวดล้อม คำนึงถึงความเป็นอยู่ สุขภาพของเกษตรกรซึ่งอาจได้รับผลกระทบจากสารเคมีที่ใช้ รวมถึงสุขภาพของสิ่งแวดล้อมด้วย เหตุที่มีแนวคิดจะขยายความหมายของคำว่าความฉลาดรู้ทางอาหารเนื่องจากการนำแนวคิดนี้ไปใช้ในโรงเรียน มีการบูรณาการ จะทำให้นักเรียนมีการคิดและถามอย่างมีวิจารณญาณเกี่ยวกับอาหารที่กินในบริบทที่กว้างขึ้นจึงควรทำให้คำว่าความฉลาดรู้ทางอาหารครอบคลุมมากขึ้นเพื่อสร้างระบบอาหารที่เหมาะสมและยั่งยืน

การขับเคลื่อนความฉลาดรู้ทางอาหารในต่างประเทศ

จากการศึกษาเอกสารทั้งจากงานวิจัย รายงานการวิเคราะห์เอกสาร วิทยานิพนธ์ เกี่ยวกับความฉลาดรู้ทางอาหารพบว่า ความสำคัญ ที่มาของปัญหามีความคล้ายคลึงกัน ได้แก่ (1) ปัญหาสุขภาพ เช่น โรคไม่ติดต่อเรื้อรัง โรคอ้วน โรคเบาหวาน ทั้งผู้ใหญ่และเด็กเป็นกันมากขึ้น ทำให้ประเทศเสียค่าใช้จ่ายให้กับการรักษาพยาบาลเพิ่ม (2) รูปแบบการบริโภคและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารเปลี่ยนจากแบบธรรมชาติเพาะปลูกแลกเปลี่ยนกันชุมชนอาหารแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เป็นการบริโภคตามยุคสมัยเน้นความสะดวกสบายบริโภคอาหารจากระบบอุตสาหกรรม อาหารผ่านกระบวนการ ทำให้อาหารแบบดั้งเดิมเลือนหายไป จากเดิมที่ปรุงอาหารกินเอง สด ใหม่ แต่ปัจจุบันพึ่งพาอาหารสำเร็จรูป อาหารกึ่งสำเร็จรูปต่าง ๆ ทำให้เด็ก ๆ รู้จักที่มาของอาหาร การประกอบอาหารและทักษะต่าง ๆ น้อยลง ส่วนหนึ่งมาจากครอบครัวและสภาพสังคมปัจจุบัน

ระบบอาหารที่เปลี่ยนไป การผลิตมีปริมาณมากขึ้น เพื่อทำให้ต้นทุนการผลิตต่ำลง อาหารจะได้มีราคาถูกลง แต่อาหารที่ต้นทุนต่ำลงนี้ก็กลับได้ พลังงาน ไขมัน เกลือ น้ำตาล เพิ่มขึ้นแทน จำนวนอาหารผ่านกระบวนการที่

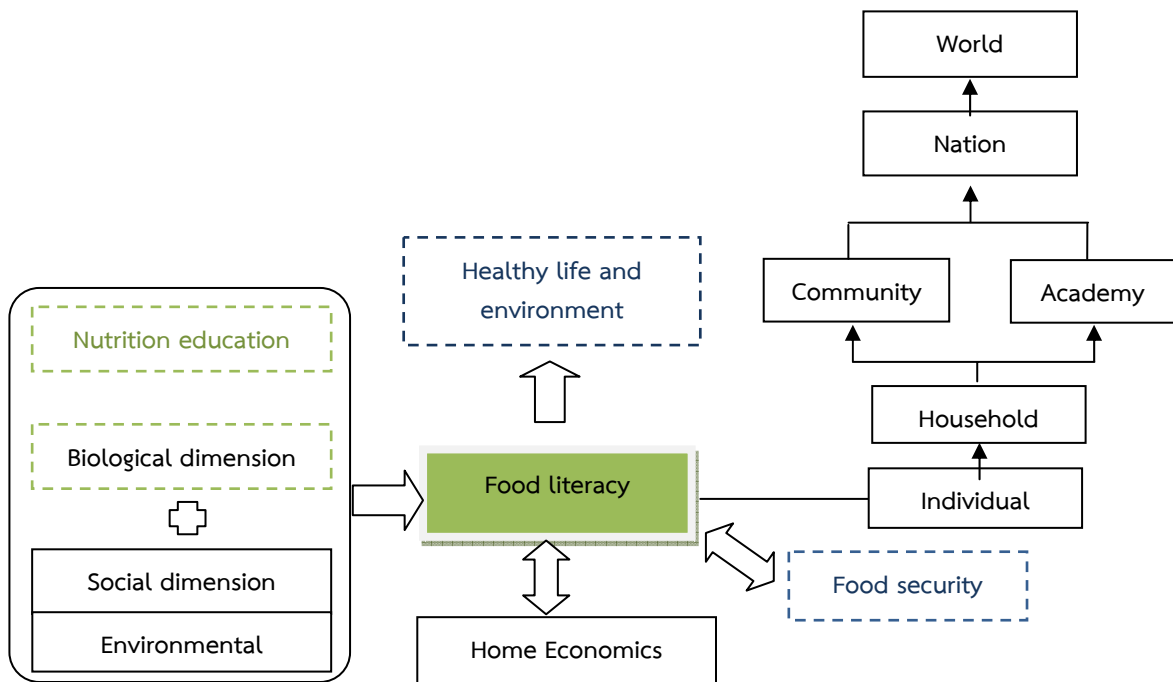
เพิ่มขึ้นเหล่านี้ เชื่อมโยงกับเหตุที่นำไปสู่การเสียชีวิตและโรคต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในประเทศแห่งหนึ่ง ประชาชนทั่วไปมีความตระหนักเพิ่มขึ้นในประเด็นระบบการผลิตอาหาร ปัจจุบัน มีการสร้างภาพยนตร์ขึ้น เช่น Super Size Me และ Food Inc นอกจากนี้พบว่าจำนวนตลาดของเกษตรกร (farmer market) เพิ่มขึ้นใน 2-3 ปีที่ผ่านมา รวมถึงการจำหน่ายอาหารอินทรีย์ซึ่งประชาชนให้ความสนใจเกี่ยวกับที่มาของอาหาร ผู้ผลิต และผลที่เกิดกับร่างกายจากอาหารที่กิน โดยกว่าสิบปีที่ผ่านมา หัวข้อเกี่ยวกับอาหารได้ปรากฏขึ้นในหนังสือพิมพ์ของประเทศ รวมถึงการแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ คำหรือวลี อาทิ เกษตรแบ่งปัน (Community Supported Agriculture: CSA) การปล่อยก๊าซเรือนกระจก และการเพิ่มขึ้นของเนื้อสัตว์หรือสัตว์ปีกที่ใช้ฮอร์โมน ยาปฏิชีวนะ สารเคมี (Confined Animal Feeding Operations: CAFOs) โดยการกลุ่มาอย่างรวดเร็วของโรคอ้วนเชื่อมโยงกับการเพิ่มขึ้นของอุตสาหกรรมฟาสต์ฟู้ด มีรายงานและบทความเกี่ยวกับความผิดปกติของการกินปรากฏขึ้น (Eastman, 2012; Winslow, 2012) การเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับประเด็นอาหารการกินจึงเป็นเรื่องที่พูดถึงในวงกว้างและมีการแก้ปัญหาแต่ละประเด็น ซึ่งแต่ละประเทศมีการแก้ปัญหาต่างกันไปขึ้นอยู่กับสถานะของปัญหา และมุมมองในการแก้ปัญหา

แนวทางการแก้ปัญหาโดยใช้แนวคิดความฉลาดรู้ทางอาหารมีตั้งแต่ขั้นเริ่มต้นพบปัญหาที่เชื่อมโยงกับความฉลาดรู้ทางอาหารดังเช่น สถานการณ์ปัญหาสุขภาพที่เกิดจากวิถีชีวิต รูปแบบการบริโภค สาเหตุส่วนหนึ่งมาจากครอบครัวและสภาพแวดล้อมรอบตัวเปลี่ยนไป ทำให้อาหารที่กินนั้นไม่ได้ให้ประโยชน์แก่ร่างกายเพียงอย่างเดียว แต่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพด้วย แนวทางแก้ปัญหาเป็นการศึกษาแบบองค์รวม บูรณาการวิชาที่เกี่ยวข้อง เช่น การทำเกษตร ปลูกพืชผัก เพื่อนำไปประกอบอาหาร ทำให้นักเรียนเข้าใจที่มาของอาหารและปลูกฝังการอนุรักษ์ธรรมชาติ การเลือกกินอาหารที่มีประโยชน์ เช่น กรณีศึกษาในประเทศญี่ปุ่น โดย Nerman (2015) อธิบายว่าในประเทศญี่ปุ่นรัฐบาลลงทุนจัดโครงการอาหารกลางวันแบบครบวงจร ตั้งแต่การปลูก การประกอบอาหาร และการกิน ให้กับนักเรียนโรงเรียนรัฐบาล และให้วิชาคหกรรมศาสตร์เป็นวิชาหลัก เช่นเดียวกับวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ ให้ความสำคัญกับอาหารท้องถิ่น สอดคล้องกับ การดำเนินการในประเทศสหรัฐอเมริกา ที่จัดทำโครงการ Edible Schoolyard Berkeley (ESY Berkeley) โรงเรียน Martin Luther King, Jr. Middle ได้ดำเนินการอย่างเป็นระบบโดยเน้นการมีส่วนร่วมของนักเรียน เช่น นำเรื่องการปลูกผัก และการศึกษาเรื่องอาหารและโภชนาการต่าง ๆ ผสมเข้ากัน

หลักสูตรในโรงเรียน โดยนักเรียนได้เรียนรู้เรื่องการปลูกผัก ในวิชาเกษตรและการปรุงอาหาร อาหารที่ดีมีคุณภาพ อีกทั้งมีการเชื่อมโยงการปลูกผักและการทำครัวเข้ากับวิชาต่าง ๆ เช่น ประวัติศาสตร์ วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ ภูมิศาสตร์หรือภาษา โดยมีจุดมุ่งหมายให้นักเรียนมีอาหารกินอย่างทั่วถึงปลอดภัยจากสารพิษ เปี่ยมด้วยคุณค่าทางโภชนาการ และตระหนักถึงความสำคัญของการดูแลสุขภาพตัวเองมากขึ้น ส่งผลให้ปัญหาเรื่องโรคต่าง ๆ ลดลง และที่สำคัญได้ทักษะชีวิตและวิชาการผ่านประสบการณ์ตรงจากการทำสวนเกษตรอินทรีย์ และห้องเรียนครัว (The Edible Schoolyard Project, 2014) โดยการเรียนรู้เรื่องราวและที่มาของอาหาร ทำให้นักเรียนเกิดการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง รู้จักเชื่อมโยงสู่ชีวิตประจำวัน และนำหลายวิชามานบูรณาการกัน

ส่วนระดับมหาวิทยาลัยในต่างประเทศมีตัวอย่างที่มีแนวคิดเดียวกัน คือ แนวคิดของ University of California ที่จะสร้างระบบอาหารที่มีมนุษยธรรมและยั่งยืนมากขึ้น โดยมีการเชื่อมโยงการเรียนการสอน การวิจัย และการมีส่วนร่วมของมหาวิทยาลัยกับระบบอาหารที่ยั่งยืน จากท้องถิ่น เกษตรอินทรีย์ การค้าอย่างมีมนุษยธรรมและเป็นธรรม ทางเลือกในโรงอาหารและร้านอาหาร สู่โครงการและการเรียนรู้ประสบการณ์ในชั้นเรียน มหาวิทยาลัยให้โอกาสนักเรียนที่จะเปลี่ยนแปลงการกินรวมถึงโอกาสที่จะเรียนรู้เกี่ยวกับตัวเลือกการบริโภคอย่างส่งผลต่อระบบอาหารขนาดใหญ่อย่างไร และนักเรียนสามารถมีส่วนร่วมที่ดีกว่าต่ออนาคตที่ยั่งยืนอย่างไร ซึ่งมหาวิทยาลัยได้มีการจัดทำนโยบายที่ยั่งยืนแต่ละวิทยาเขตอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี ค.ศ. 2007 มีการตั้งเป้าหมาย ทำเกณฑ์อย่างชัดเจน มีแนวปฏิบัติที่ชัดเจน และมีการประเมิน รายงานแต่ละปี (Clugston & Calder, 2007) โดยการดำเนินการตามแนวคิดดังกล่าว จะทำให้ผู้ที่เกี่ยวข้องเกิดความฉลาดรู้ด้านอาหารและรู้จักเชื่อมโยงอาหารกับสิ่งอื่น ๆ รอบตัวมากขึ้น การเลือกกินอาหารจะไม่เพียงแต่นึกถึงประโยชน์ต่อสุขภาพตนเอง แต่การเลือกกินอาหารจะมีส่วนเกี่ยวข้องกับสิ่งแวดล้อม รวมถึงระบบอาหารในห่วงโซ่อาหาร

จากการศึกษาเอกสารข้างต้นเกี่ยวกับความฉลาดรู้ทางอาหาร ผู้เขียนสรุปความเชื่อมโยงระหว่างความฉลาดรู้ทางอาหารและประเด็นที่เกี่ยวข้อง โดยเริ่มจากที่มาของความฉลาดรู้ทางอาหารที่พัฒนาจากโภชนาการศึกษา ที่มีมิติทางด้านชีววิทยา โดยมีการเสนอให้เพิ่มมิติทางสังคมและสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ยังนำไปสู่ความมั่นคงทางอาหาร และเกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ เพื่อสุขภาพร่างกายและสิ่งแวดล้อมที่ดี ซึ่งเริ่มจากระดับบุคคล ครัวเรือน ชุมชน สถาบันการศึกษาสู่ระดับชาติและโลก ดังแผนผังที่ 1



แผนภาพที่ 1 ความเชื่อมโยงระหว่างความฉลาดรู้ทางอาหารและประเด็นที่เกี่ยวข้อง

ความฉลาดรู้ทางอาหารในประเทศไทย

ความฉลาดรู้ทางอาหารในประเทศไทย มีการดำเนินการใกล้เคียง คือ Thai National Food Committee (2010) ได้ร่วมกันจัดทำ กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย โดยแบ่งเป็น 4 ด้านหลัก ได้แก่ ความมั่นคงอาหาร คุณภาพและความปลอดภัยอาหาร อาหารศึกษา และการบริหารจัดการ ซึ่งด้านอาหารศึกษา (food education) มีส่วนเชื่อมโยงกับแนวคิดความฉลาดรู้ทางอาหารแต่ครอบคลุมมากกว่ากล่าวคือ เป็นการพัฒนาและใช้องค์ความรู้ในห่วงโซ่อาหารเป็นตัวขับเคลื่อนให้กลไกต่าง ๆ ในระบบอาหารสามารถดำเนินการและบรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติกำหนดให้มีอาหารศึกษา หมายถึง กระบวนการส่งเสริม พัฒนาและวิจัยเพื่อให้ความรู้ ความตระหนัก และพฤติกรรมที่ถูกต้องในห่วงโซ่อาหาร และในการบริโภคอาหารอันเป็นรากฐานสำคัญต่อการดำเนินการในทุกมิติด้านอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ โดยครอบคลุมบุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารทั้งระบบ ตั้งแต่การผลิตจนถึงผู้บริโภค เน้นการสนับสนุนให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย เพื่อลดการเกิดโรคที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่ถูกต้อง แต่ทั้งนี้จะเน้นความรู้ของผู้ที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อาหารในส่วนของผู้ผลิต

นอกจากนี้กลุ่มปฏิบัติการทางสังคมที่เห็นความสำคัญของการเปลี่ยนแปลงเรื่องอาหารเพื่อนำสู่ความยั่งยืน ได้แก่ โครงการกินเปลี่ยนโลก (food for change) มูลนิธิชีววิถี เครือข่ายเตือนภัยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช (Thai-PAN) สามพรานโมเดล พันพรรณ ธรรมธธุรกิจ มูลนิธิข้าวขวัญ มูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน (ประเทศไทย) เป็นต้น

คหกรรมศาสตร์กับความฉลาดรู้ทางอาหาร

คหกรรมศาสตร์มีการเรียนรู้ทั้งในระบบนอกระบบ และตามอัธยาศัย หรืออาจกล่าวได้ว่าคหกรรมศาสตร์เป็นการเรียนรู้ตลอดชีวิต สำหรับการศึกษาในระบบ มีการเรียนรู้เรื่องคหกรรมศาสตร์ ตั้งแต่ระดับอนุบาล ประถมศึกษา มัธยมศึกษา รวมถึงอุดมศึกษา ที่มีในวิชาการศึกษาทั่วไป รวมถึงนิสิตนักศึกษาที่เรียนหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ และหลักสูตรครุคหกรรมศาสตร์

นอกจากนี้จากการศึกษางานวิจัยและบทความต่าง ๆ พบว่า มีการเชื่อมโยงความฉลาดรู้ทางอาหารกับความฉลาดรู้ทางคหกรรมศาสตร์ (home economics literacy) เนื่องจากการเพิ่มขึ้นของภาวะโรคอ้วน และโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่เป็นผลจากพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ไม่ดี สวนทางกับการให้ความสำคัญที่ลดลงของวิชาที่เกี่ยวข้องกับคหกรรม การทำอาหาร และการเชื่อมโยงโภชนาการ ในหลักสูตรของโรงเรียน และมีหลายประเทศ

เช่น สหรัฐอเมริกา แคนาดา ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย ที่หันมาให้ความสำคัญและขับเคลื่อนแนวคิดนี้ในโรงเรียนผ่านกิจกรรมและโครงการที่ให้เยาวชนได้ลงมือปฏิบัติจนเกิดการเรียนรู้และเปลี่ยนแปลงในระยะยาว

ประเทศญี่ปุ่น มีการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนรัฐบาล และให้ความสำคัญกับวิชาคหกรรม เช่นเดียวกับวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ โดยให้นักเรียนได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมที่เกี่ยวกับอาหาร โดยไม่ได้สอนเกี่ยวกับการประกอบอาหารแต่สอนให้เห็นความสำคัญของอาหารท้องถิ่น ที่มาของอาหาร (Nerman, 2015) โดยใช้คำว่า อาหารศึกษา รัฐบาลญี่ปุ่นดำเนินการเกี่ยวกับ “Shoku-iku” เนื่องจากวัยรุ่นจำนวนมาก กินอาหารที่ไม่ดี จึงเริ่มการเคลื่อนไหวนี้ โดยคิดว่าโรงเรียนรัฐบาลทุกโรงเรียนในญี่ปุ่น ควรเริ่มให้นักเรียนรู้เกี่ยวกับการไม่ละเลยอาหารเข้าหลักเรื่องการซื้ออาหารจากร้านสะดวกซื้อและเลือกอาหารญี่ปุ่นดั้งเดิมมากกว่าอาหารฟาสต์ฟู้ด โดยต้องการให้ประชาชนกลับมามีความสุขที่ดีผ่านการกิน เพื่อลดค่ารักษาพยาบาลในประเทศ โดย Hattori ได้ช่วยรัฐบาลพัฒนาและนำ “Basic Law of Shoku-iku” ไปใช้ในปี ค.ศ. 2004

Masako Otsubo (Nerman, 2015) หนึ่งในครูอาหารและโภชนาการ ได้สอนอาหารศึกษาใน 3 โรงเรียน กล่าวว่า ประชาชนจำนวนมากอยู่อย่างทรมาณจากโรคที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตทั้งผู้ใหญ่และเด็ก โดย Otsubo ให้ความเห็นว่า ประชาชนจำนวนมากในญี่ปุ่นควรยอมรับใน ความสำคัญของการสอนเด็ก ๆ เกี่ยวกับอาหารที่ดีและการกินที่ดี เพื่อเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่สุขภาพดี โดยอาหารกลางวันของโรงเรียนเป็นส่วนหนึ่งของอาหารศึกษาโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน แต่ละวันจะมีกลุ่มนักเรียนช่วยบริการครูและเพื่อน ๆ โดยใส่หมวกเชฟสีขาวและสวมหน้ากากอนามัย โดยในห้องนี้จะไม่มีคนที่ไม่เลือกกิน ทุกคนจะได้รับอาหารกลางวันเหมือนกันและกินร่วมกันที่โต๊ะเรียนของตนเอง จากโครงการนี้ทำให้พฤติกรรมการกินของเด็กตอนอยู่บ้านเปลี่ยนไปด้วย นอกจากนี้จะมีการใช้เวลาว่างหลังเลิกเรียน รวมกลุ่มกันทำกิจกรรมเกี่ยวกับอาหาร โดยครูที่สอนบอกว่า “พวกเราไม่สามารถสอนพวกเขาเกี่ยวกับการประกอบอาหาร พวกเราสอนพวกเขาเกี่ยวกับความสำคัญของการกินแบบท้องถิ่น (eating local)” โดยก่อนกินข้าวจะมีตัวแทนอ่านเมนูอาหารกลางวันให้เพื่อน ๆ ฟัง และหลังกินข้าวจะให้วาดวัตถุดิบที่กินเข้าไป แล้วนำไปติดบนผนังที่ติดแผนที่ประเทศญี่ปุ่นไว้ เพื่อให้รู้ว่าอาหารเติบโตมาจากไหนและการผลิตในท้องถิ่นมีความสำคัญ

ความฉลาดรู้ทางอาหารกับการพัฒนาที่ยั่งยืน

ความเชื่อมโยงระหว่างความฉลาดรู้ทางอาหารและการพัฒนาที่ยั่งยืนดังที่กล่าวในบทนำ ซึ่งเกี่ยวกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน ได้แก่ SDG2 ขจัดความอดอยาก สร้างความมั่นคงทางอาหาร SDG12 สร้างรูปแบบการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน SDG13 ดำเนินการอย่างเร่งด่วนเพื่อแก้ปัญหาโลกร้อนอาจกล่าวได้ว่า หากมีความฉลาดรู้ทางอาหาร จะทำให้ปรับการเลือกบริโภคอาหาร เพื่อสุขภาพ สิ่งแวดล้อม ระบบนิเวศที่ยั่งยืน ขจัดความอดอยาก สร้างความมั่นคงทางอาหาร

นอกจากนี้ความฉลาดรู้ทางอาหารมีส่วนสัมพันธ์กับความมั่นคงทางอาหารที่อยู่ใน SDG2 ดังที่ พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 (Thai National Food Committee, 2010) นิยามความมั่นคงด้านอาหาร หมายความว่า การเข้าถึงอาหารที่มีอย่างพอเพียงสำหรับการบริโภคของประชาชนในประเทศ อาหารมีความปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตามความต้องการตามวัยเพื่อการมีสุขภาพที่ดี รวมทั้ง การมีระบบการผลิตที่เกื้อหนุน รักษาความสมดุลของระบบนิเวศวิทยา และความคงอยู่ของฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติของประเทศ ทั้งในภาวะปกติหรือเกิดภัยพิบัติ สาธารณภัยหรือการก่อการร้ายอันเกี่ยวเนื่องจากอาหาร โดยความฉลาดรู้ทางอาหารเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร แม้ประเทศจะมีทรัพยากรมากมาย อุดมสมบูรณ์ มีเกษตรกรรมที่เข้มแข็ง อุตสาหกรรมอาหารที่ใหญ่โต และส่งออกอาหารให้ประเทศต่าง ๆ ได้ แต่หากคนในประเทศบริโภคสิ้นเกิน กินทั้งกินขว้าง และกินของที่ไม่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ก็ย่อมส่งผลทำให้เสี่ยงต่อการเกิดความไม่มั่นคงทางอาหาร (food insecurity) ในทางกลับกัน หากการผลิตอาหารในประเทศมีปัญหา การที่ประชากรในประเทศจะได้บริโภคอาหารอย่างเพียงพอก็ยากลำบากแล้ว คงไม่ต้องพูดถึงความฉลาดรู้ทางอาหารที่อาจเกิดขึ้นได้ยาก เพราะยังไม่บรรลุความต้องการขั้นพื้นฐานของมนุษย์ดังนั้น ความฉลาดรู้ทางอาหารและความมั่นคงทางอาหารมีผลซึ่งกันและกัน

โดยสรุปคืออาหารการกินเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่ช่วยให้ประชากรมีคุณภาพชีวิตที่ดี และความฉลาดรู้ทางอาหาร โดยเริ่มจากระดับบุคคลเป็นกุญแจสำคัญหนึ่งที่จะช่วยแก้ปัญหาสุขภาพของประชากรโลก โดยเฉพาะประเทศที่พัฒนาแล้ว และกำลังพัฒนา ในที่นี้ควรส่งเสริมให้ประชากรได้รับประโยชน์จากการบริโภคอาหาร มีความรอบรู้เรื่องอาหาร และเชื่อมโยงกับมิติทางสังคมและสิ่งแวดล้อมเพื่อ

ช่วยแก้ไขพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่ไม่ดี ช่วยแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อม รวมถึงวิกฤตอื่น ๆ จากการเข้าใจและดูแลตลอดห่วงโซ่อาหาร ซึ่งสัมพันธ์กับหลายปัจจัย เพื่อให้ประชากรทุกกลุ่มวัยปรับให้เข้ากับบริบทและสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เปลี่ยนไป และ เพื่อให้มีภูมิคุ้มกันที่ดีในอนาคต และสามารถอยู่รอดปลอดภัยได้ท่ามกลางบริบทที่เปลี่ยนแปลง

การเรียนรู้คหกรรมศาสตร์แบบบูรณาการกับความฉลาดรู้ทางอาหาร

คหกรรมศาสตร์ แบ่งได้เป็น 4 แขนงวิชา ได้แก่ อาหารและโภชนาการ เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย พัฒนาการครอบครัวและเด็ก ศิลปะประดิษฐ์ โดยการเรียนรู้คหกรรมศาสตร์เกี่ยวข้องกับทุกชีวิตในทุกช่วงวัยในทุกด้านของชีวิต อาจกล่าวได้ว่าบูรณาการกับวิชาต่าง ๆ รวมถึงเรื่องราวต่าง ๆ ในชีวิต โดยเฉพาะเรื่องอาหารและโภชนาการ ที่มีการเรียนรู้และนำมาใช้ในชีวิตประจำวัน ด้วยการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบันที่รวดเร็ว วิกฤตที่เกิดขึ้น และมีความเกี่ยวข้องกันรวมถึงเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหารในชีวิต จึงทำให้การเรียนรู้คหกรรมศาสตร์ต้องปรับให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง การเรียนรู้โดยการท่องจำเรื่องอาหารหรือปฏิบัติแบบเดิมอาจเอาตัวรอดยากในสังคมปัจจุบัน รวมถึงการคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมรอบตัวที่ได้รับผลกระทบจากการกระทำของมนุษย์ จึงทำให้การมีความฉลาดรู้ทางอาหาร จะช่วยให้เข้าสู่การเรียนรู้คหกรรมศาสตร์แบบบูรณาการได้ ดังตัวอย่างการดำเนินการในต่างประเทศ ที่มีการให้ความสำคัญกับวิชาคหกรรมศาสตร์ และปรับให้ทันสมัยเพื่อให้ผู้เรียนอยู่ได้ดีท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงอีกทั้งยังส่งเสริมสิ่งแวดล้อมด้วย ตัวอย่างเช่น ประเทศแคนาดาให้ความสนใจในประเด็นนี้ เนื่องจากเด็กหนึ่งในสามของประเทศเป็นโรคอ้วน ส่วนหนึ่งอาจเกี่ยวข้องกับ Home Economics Food and Nutrition Education; HEFN education ซึ่งอยู่ในหลักสูตรโรงเรียน ได้ถูกลดคุณค่าลง เนื่องจากการบริหารจัดการในโรงเรียนการไม่มีครูคหกรรม ครอบครัวไม่เห็นคุณค่าของ HEFN education เห็นคุณค่าน้อยกว่าคณิตศาสตร์และวิทยาศาสตร์สำหรับการวางแผนอาชีพในอนาคต จำนวนครูสอนคหกรรมศาสตร์ใหม่ ๆ ลดลง หลักสูตรและโครงสร้างพื้นฐานล้าสมัย ความรู้และทักษะต่าง ๆ เกี่ยวกับอาหารของนักเรียนลดลง และการเปลี่ยนแปลงบรรทัดฐานทางสังคมเกี่ยวกับอาหารและการกิน (Slater, 2013) ซึ่งในปัจจุบันประเทศไทยก็ประสบปัญหานี้เช่นกัน ทั้งนี้คำว่า HEFN education เป็นแนวคิดเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการที่ผู้เขียนคาดว่าน่าจะเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เด็กเป็นโรคอ้วนและโรคเรื้อรังที่เกี่ยวกับอาหาร

นอกจากนี้การเรียนรู้ความฉลาดรู้ทางอาหาร ควรพิจารณาเรื่องเกี่ยวกับเกษตรกร เช่น ความเป็นอยู่ที่ดีของเกษตรกร เกษตรกรได้รับการชดเชยอย่างยุติธรรม รวมถึงผู้อพยพเข้ามาทำงานในฟาร์มของประเทศ และพิจารณาว่าสารเคมีที่ใช้ส่งผลต่อทั้งสุขภาพมนุษย์และสุขภาพทางนิเวศวิทยา โดยความฉลาดรู้ทางอาหารจะได้ผลดีขึ้นอยู่กับแนวคิดแบบร่วมมือ ที่เกี่ยวข้องกับนักเรียน ครูเกษตรกร ผู้บริโภค และผู้ผลิต ถ้าความฉลาดรู้ทางอาหารได้รับการเข้าใจแบบความหมายข้างต้นจะทำให้สนับสนุนความคิด ความรับผิดชอบ เพื่อการเปลี่ยนแปลงในระดับโครงสร้างและการออกกฎหมาย สุดท้ายถ้าความฉลาดรู้ทางอาหารรวมความยุติธรรมทางสังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นแกนหลัก บูรณาการเข้าไปในหลักสูตรโรงเรียน จะให้ความหมายบางอย่างที่ค่อนข้างจะขยายจากโภชนาการพื้นฐานและทักษะการทำอาหาร ซึ่งจะส่งเสริมให้นักเรียนคิดและถามอย่างมีวิจารณญาณ ในการพิจารณาอาหารที่กินในบริบทของโลกที่กว้างขึ้น ไม่เฉพาะความหมายที่ลึกซึ้งว่าอาหารหมายถึงอะไร สำหรับระดับบุคคลเท่านั้น แต่ยังหมายถึงสำหรับชุมชน ประเทศ และโลก (Fullan, 2014)

บทสรุป

การเรียนรู้คหกรรมศาสตร์แบบบูรณาการ โดยใช้แนวคิดความฉลาดรู้ทางอาหารที่ช่วยเพิ่มความเข้าใจเรื่องอาหารและโภชนาการที่ซับซ้อนขึ้น ซึ่งนอกจากการกินอาหารที่คำนึงถึงสุขภาพตนเองแล้ว ควรคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม ระบบนิเวศ สังคม เกษตรกร เพื่อนำสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน เช่น ขจัดความอดอยาก สร้างความมั่นคงทางอาหาร (food security) (SDG2) สร้างรูปแบบการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน (SDG12) ดำเนินการอย่างเร่งด่วนเพื่อแก้ปัญหาโลกร้อน (SDG13) และเป็นการปรับเรื่องอาหารการกิน ซึ่งช่วยแก้วิกฤต ปัญหาได้หลายประเด็นเป็นแนวทางการแก้ปัญหาในปัจจุบันที่ได้ผลลัพธ์ดีกว่า แก้ที่จุดเดียวเพื่อปัญหาเดียว ทั้งนี้จากการศึกษาเอกสาร พบว่าทุกกลุ่มวัยควรได้รับการพัฒนาความฉลาดรู้ทางอาหาร และแต่ละวัยก็มีเป้าหมาย ความซับซ้อน ที่ต่างกัน จึงเสนอแนะดังนี้ (1) ศึกษา ทบทวนความเข้าใจแนวคิดความฉลาดรู้ทางอาหารในประเทศไทย จากผู้ที่เกี่ยวข้องตั้งแต่ระดับนโยบาย ยุทธศาสตร์ แผนปฏิบัติการ โครงการ สถาบันการศึกษา ครูผู้สอน นักศึกษา นักเรียน เพื่อนำมาหาแนวทางในการนำไปใช้ให้เหมาะสมในแต่ละภาคส่วน (2) ต่างประเทศมีการเชื่อมโยงคหกรรมศาสตร์ในการแก้ปัญหา และนำแนวคิดความฉลาดรู้ทางอาหารมาออกแบบการจัดกิจกรรมในโรงเรียน เพื่อให้เด็กเกิดการเรียนรู้เรื่องอาหารในชีวิตประจำวัน จึงควรศึกษาว่า บทบาทของวิชาคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยกับแนวคิดความฉลาดรู้ทางอาหารจะ

สามารถเชื่อมโยงและปรับวิชาให้ทันสมัยสอดคล้องกับสภาพการณ์ที่เปลี่ยนไปหรือไม่ อย่างไร โดยในต่างประเทศก็ประสบปัญหาเช่นกัน และพยายามดึงความสำคัญของวิชาเกษตรศาสตร์เพื่อให้คุณภาพชีวิตประชากรดีขึ้น (3) ควรมีการศึกษารายวิชาในหลักสูตรผลิตครูเกษตรศาสตร์ที่เกี่ยวกับความฉลาดรู้ทางอาหาร (4) ควรศึกษาสถานการณ์การเรียนรู้เกษตรศาสตร์โดยเฉพาะเรื่องอาหารและโภชนาการในโรงเรียนฝึกประสบการณ์วิชาชีพศึกษาศาสตร์และโรงเรียนที่ศิษย์เก่าบรรจุ เพื่อปรับหลักสูตรให้สอดคล้องและนิสิตครูเกษตรศาสตร์ลงไปปฏิบัติได้จริงในอนาคต (5) ควรจัดทำหลักสูตรเพื่อให้ผู้สนใจนำไปใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ความฉลาดรู้ทางอาหารได้ และ (6) เรียนรู้จากกลุ่มนักปฏิบัติการทางสังคมที่เกี่ยวข้องกับความฉลาดรู้ทางอาหาร

References

- Beauman, C., Leitzmann, C., Shetty, P. and Others (2005). The Giessen Declaration. *Public Health Nutrition*. September 2005, 8(6A), 783-786.
- Bellotti, B. (2010). Food Literacy: Reconnection the City with the Country. *Agricultural Science*, 22(3), 29-34.
- Clugston, R. & Calder, W. (2007). Food and Higher Education for Sustainable Development. *Journal of Education for Sustainable Development* 2007, 1(2), 209-218. esy-berkeley.
- Eastman, K. E. (2012). *The "Green Eating" Project: A Pilot Intervention to Promote Sustainable and Healthy Eating in College Students*. Senior Honors Projects. Retrieved from <http://digitalcommons.uri.edu/srhonorsprog/286>.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2019). *Food Loss and Food Waste*. Retrieved from <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en>.
- Fullan, G. (2014). *Food Literacy is About More Than Labels and Recipes*. Retrieved from <http://www.alternativesjournal.ca/community/blogs/mouthful/food-literacy-about-more-labels-and-recipes>.
- Nerman, D. (2015). *Food education the law in Japan*. Retrieved from <http://www.cbc.ca/news/health/food-education-the-law-in-japan-1.2894279>.
- Office of the National Economic and Social Development Council, Prime Minister's Office. (2016). *The Twelveth National Economic and Social Development Plan (2017 – 2021)*. Retrieved February4, 2019 https://www.nesdb.go.th/ewt_dl_link.php?nid=6422. [in Thai].
- Pendergast, D., Garvis, S. & Kanasa, H. (2011). Insight from the Public on Home Economics and Formal Food literacy. *Family & Consumer Science Research Journal* 39(4), 415-430.
- Pendergast, D. & Dewhurst, Y. (2012). *Home economics and food literacy – An International investigation*. Retrieved from http://www98.griffith.edu.au/dspace/bitstream/handle/10072/4954279938_1.pdf?sequence=1.
- Ronto, R., Ball, L., Pendagast, D. & Harris, N. (2016). Adolescents' perspectives on food literacy and its impact on their dietary behaviours. *Appetite*, 107(2016), 549-557.
- Slater, J. (2013). Is cooking dead? The State of Home Economics Food and Nutrition education in a Canadian province. *International Journal of Consumer Studies*, 37(2013), 617-624.
- Thai Health Committee. (2014). *Thai Health Report2014*. NakhonPathom: Institute for Population and Social Research, Mahidol University. [in Thai].
- Thai National Food Committee. (2010). *Strategic Framework for Food Management in Thailand*, Retrieved from http://newsser.fda.moph.go.th/TNFC/download.php?up_id=35. [in Thai].

- The Center for Ecoliteracy. (n.d.). *A New Era for Nutrition Education*. Retrieved from <http://www.ecoliteracy.org/essays/new-era-nutrition-education>.
- The Edible Schoolyard Project. n.d. Retrieved from <http://edibleschoolyard.org>.
- Vidgen, H. A. (2013). *What is Food Literacy?* Retrieved from [http://www.nutritionfoundation.org.nz/files/file/619/Helen%20Vigden%20Presentation%20NZNF%20Sept%202013\(1\).pdf](http://www.nutritionfoundation.org.nz/files/file/619/Helen%20Vigden%20Presentation%20NZNF%20Sept%202013(1).pdf).
- Vidgen, H. A. (2014). *Food Literacy: What is it and does it influence what we eat?* Doctor of Philosophy School of Exercise and Nutrition Sciences, Faculty of Health, Queensland University of Technology. Retrieved from http://eprints.qut.edu.au/66720/1/Helen_Vidgen_Thesis.pdf.
- Vidgen, H. A. & Gallegos, D.(2012). *Defining food literacy, its components, development and relationship to food intake: A case study of young people and disadvantage*. Queensland University of Technology, Brisbane, Queensland. Retrieved from <http://eprints.qut.edu.au/53786>.