แนวคิดว่าด้วยเรื่องอาหาร...ความท้าทายต่อนโยบายด้านอาหารมนุษย์ของรัฐ

สุพรรณี ไชยอำพร[a] วิไลลักษณ์ รุ่งเมืองทอง[b,]
[a]รองศาสตราจารย์ คณะพัฒนาสังคมและสิ่งแวดล้อม สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์
[b]นักวิจัยอิสระ 302/239 ลุมพินีคอนโดทาวน์ (นิด้า-เสรีไทย) แขวงคลองกุ่ม เขตบึงกุ่ม กรุงเทพมหานคร
rungmuangthong@hotmail.com

บทคัดย่อ

บทความนี้มีเจตนานำเสนอความหมายของอาหาร ความเชื่อ และพฤติกรรมการรับประทานอาหารที่ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารในสังคมไทย รวมทั้งจุดเปราะบาง ที่รัฐบาลจำเป็นต้องเร่งมีนโยบายและมาตรการเพื่อมิให้ประชาชนต้องตกอยู่ในภาวะเข้าไม่ถึงอาหาร และเผชิญกับความไม่มั่นคงทางอาหาร สำหรับความหมายของคำว่า" อาหาร" ในมุมมองของสองศาสนาใหญ่ (พุทธ - มุสลิม) และของกลุ่มนักวิชาการสาขาต่าง ๆ ได้มีการให้คำจำกัดความหมายไว้อย่างกว้างขวาง ซึ่งมีความหมายมากเกินกว่าสิ่งที่รับประทานแล้วเสริมสร้างพลังงาน ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ แต่ยังมีความหมายที่ครอบคลุมถึงสิ่งค้ำจุนชีวิต คือทั้งร่างกายและจิตใจ นอกจากนี้ยังเน้นถึงความหมายในเชิงปริมาณที่รับประทานไม่มากไปจนส่งผลเสียต่อระบบร่างกาย สำหรับสังคมไทยที่มีการเปลี่ยนแปลงทั้งสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ จำนวนประชากร วิถีการดำเนินชีวิต และระบบนิเวศวิทยา ตลอดจนนโยบายด้านอาหารของรัฐ ได้ส่งผลโดยตรงต่อความเปราะบางของความมั่นคงทางอาหาร การติดต่อสัมพันธ์ระหว่างกันของมนุษย์ และพฤติกรรมการรับประทานอาหารของคนไทยส่วนใหญ่ (มี 4 กลุ่ม) ที่มีลักษณะการเข้าถึงอาหารได้ยากขึ้น จึงเป็นสัญญาณที่รัฐบาลควรต้องตระหนัก และเร่งมีนโยบายเชิงรุกที่ชัดเจนเพื่อมิให้สังคมไทย ต้องกลายเป็นประเทศที่มีความไม่มั่นคงทางอาหาร

คำสำคัญ: พฤติกรรมการรับประทานอาหาร การจัดการอาหาร ความมั่นคงทางอาหาร

Food Concepts: Challenges to Government's Policy on Human Food

Supannee Chaiumporn[a] Vilailak Rungmaungthong[b,✉]

[a]*Associate Professor, School of Social and Environmental Development, National Institute of Development Administration*

[b]*Independent Researcher, 302/239 Lumpini Condotown (NIDA-Serithai) Khlong Kum, Bueng Kum, Bangkok*

rungmuangthong@hotmail.com

Abstract

This paper intends to present food meaning, beliefs and behavior of food taking leading by people to food security in Thai society, including fragile spots which the government needs to have an urgent policy and measures to prevent conditions of famine and food insecurity. Meanings of food from the two major religions (Buddhism and Islam) and other experts' view-points are varied and more than what we eat for living, but include life supporting both physically and mentally, and taking sufficiently, not too much. Thailand has changed in geography, atmosphere, population density, ways of life, and ecological systems including government food policy, all are leading to food security fragile. Some food taking behaviors may cause food scarcity for some groups of people. The government needs to have positive policy about food management to prevent condition of insecurity.

Keywords: Food Taking Behaviors; Food Management; Food Security

บทนำ

อาหารจำเป็นต่อการดำรงชีวิตของสิ่งมีชีวิต ซึ่งมีคุณสมบัติสำคัญ 2 ประการ คือ 1) ความสามารถสร้างตัวแทนเมื่อตัวตาย (สืบพันธุ์เพื่อให้สังคมอยู่รอด) และความพยายามปรับตัวเพื่อสนองการอยู่รอด โดยเฉพาะในภาวะวิกฤตที่เปลี่ยนแปลงรวดเร็ว รุนแรง การปรับตัวสามารถดำเนินการได้โดยสิ่งมีชีวิตนั้น ๆ หรือโดยได้รับการสนับสนุนจากกลุ่ม/ องค์การภายนอก (ที่สำคัญยิ่ง เช่น รัฐ ซึ่งมีทั้งอำนาจ งบประมาณ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และกำลังคน) อย่างไรก็ตาม การจะมีชีวิตได้ จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องได้รับอาหาร อาหารจึงมีความสำคัญกับสิ่งมีชีวิตเช่น "มนุษย์"

การรับประทานอาหารของมนุษย์ ถือได้ว่าเป็นหนึ่งในกระบวนการเรียนรู้และปรับตัวเพื่อการอยู่รอดของมนุษย์เช่นกัน กล่าวคือ อาหาร เป็น 1 ในปัจจัย 4 (คือ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค) ที่มีความจำเป็นยิ่งต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ และยังเป็นสิ่งที่สามารถบันดาลความสุข ที่เรียกว่า "ความสุขทางกาย" ให้กับมนุษย์ส่วนมากอีกด้วย กล่าวคือ มนุษย์ไม่ได้ต้องการอาหารเพียงเพื่อต้องการ "อยู่ได้" เท่านั้น แท้ที่จริงมนุษย์ทุกคนต่างยังปรารถนาที่จะ"อยู่ดีกินดี" คือ มีอาหารในการบริโภคที่ดี มีคุณค่า และมีประโยชน์ต่อร่างกายที่สามารถตอบสนองได้ตลอดเมื่อต้องการในราคาที่เหมาะสมอีกด้วย

ทั้งนี้ ประเทศไทยที่ถือได้ว่าเป็นหนึ่งในกลุ่มประเทศผู้ส่งออกผลผลิตทางด้านการเกษตรและอาหารรายใหญ่ออกสู่ตลาดโลก พร้อมทั้งการที่รัฐยังมีความพยายามผลักดันนโยบายให้ไทยเป็น “ครัวของโลก” จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องหันมาให้ความสนใจนโยบาย/มาตรการ ที่เหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการในการบริโภคอาหารของผู้คนในแต่ละกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (คุ้มค่าก่อให้เกิดผลตอบสนองที่มากคุณภาพ สอดคล้องกับวิถีชีวิต ความเชื่อ ค่านิยมของผู้คน และยังประกันความยั่งยืน) และเพื่อให้การเสนอบทความนี้สามารถเชื่อมโยง สภาพและสถานการณ์อาหารของสังคมไทย รวมทั้งการปรับเปลี่ยนเพื่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหารที่กระทำโดยภาคประชาชนและรัฐ (ผ่านนโยบาย) ได้ชัดเจน และมีนัยต่อนโยบายของรัฐในเบื้องต้น จึงขอนำเสนอนิยามเกี่ยวกับอาหาร พฤติกรรมการบริโภค และนโยบายสำคัญด้านอาหาร เพื่อจุดประกายความคิดที่น่าส่งผลต่อการปรับเปลี่ยนนโยบายอาหารของรัฐไทย ทั้งในประเด็นความสอดคล้องกับวิถีชีวิต (วิธีคิด/ความเชื่อ ค่านิยม และแบบแผนพฤติกรรม) และความเหมาะสมหรือการบรรลุเป้าหมายของนโยบายอาหารในการเสริมสร้างความมั่นคงในสังคมไทย ตามหลักการที่ยอมรับมากกว่านโยบายที่มองอาหารเป็นผลผลิตที่ก่อให้เกิดรายได้ และตอบสนองความอิ่มท้องอย่างมีรสชาติ

ความหมายเกี่ยวกับอาหาร

"อาหาร" ในมุมมองด้านภาษา

อาหาร หมายถึง ของกิน เครื่องค้ำจุนชีวิต เครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต (ราชบัณฑิตยสถาน, 2546, น. 1371) ซึ่งตรงกับคำว่า Food (ฟู๊ด) ในภาษาอังกฤษ มีความหมายว่า บางสิ่งบางอย่างที่มนุษย์และสัตว์กิน/ หรือพืชดูดซับ/ เพื่อรักษาชีวิตของพวกมัน (Cambridge University Press, 2001, p. 260) และตรงกับ คำว่า "อัลอัฏอิมะฮฺ" الاطعمة ในภาษาอาหรับ โดยความหมายว่าคือ ทุกสิ่งทุกอย่างที่ใช้รับประทานและสร้างเสริมพลังงานแก่ร่างกาย (อิบรอฮีม อะนีส อัลมุอฺ ญะมุลวะสีต, 1972, น. 564 อ้างถึงใน ฮามีดะฮ์ อาแด, 2548, น. 1) โดยมีความหมายครอบคลุมถึงทุกสิ่งที่งอกจากพื้นดิน อาทิเช่น ผัก ผลไม้ และสัตว์ทุกชนิดที่อิสลามอนุมัติให้รับประทานถึงแม้ว่าสัตว์นั้นมีชีวิต บนบก ในน้ำ หรือมีชีวิตได้ทั้งบนบก และในน้ำ (ฮามีดะฮ์ อาแด, 2548, น. 1)

"อาหาร" ในมุมมองศาสนา

ในทางพุทธศาสนาได้มีการกล่าวถึงความหมายของคำว่า อาหาร หมายถึงทุกสิ่งทุกอย่างที่เป็นปัจจัยอันนำมาซึ่งผล เครื่องค้ำจุนชีวิต เครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต (พระธรรมปิฎก (ป.อ. ปยุตฺโต, 2538, น. 417) โดยการกินอาหารของมนุษย์นี้ ถือได้ว่าเป็นเพียงการตอบสนองความต้องการขั้นพื้นฐานของมนุษย์เท่านั้น กล่าวคือ มนุษย์มีความทะยานอยากต้องการกินอาหาร แต่ในความต้องการที่จะกินอาหารนั้น มนุษย์โดยทั่วไปจะนึกคิดแต่เพียงว่าเอามารับประทานแล้วก็ได้เสพรสอร่อย แต่หากว่าเรารับประทานอาหารเข้าไปจนอิ่มโดยไม่รู้ (อวิชชา) ตระหนักรู้ว่า ความต้องการที่แท้จริงนั้นอยู่ที่การได้คุณภาพของชีวิต กล่าวคือ กินอาหารเพื่อต้องการให้มัน (อาหาร) ได้ไปบำรุงเลี้ยงร่างกาย ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ เพื่อช่วยทำให้ร่างกายของมนุษย์มีความแข็งแรงเจริญเติบโตต่อไปได้ ย่อมจะส่งผลให้มนุษย์เกิดการพัฒนาจิตนิสัยที่ต้องการสนองความอยากเสพรสอย่างเดียวและมากขึ้นเรื่อย ๆ จนในที่สุดได้นำมาสู่โทษแก่ร่างกาย อันมีผลต่อการทำลายคุณภาพชีวิตมากขึ้น เนื่องจากว่าความต้องการในการเสพรสอร่อยนั้นไม่ได้มีจุดหมายมาบรรจบกันอยู่ที่คุณภาพชีวิต ซึ่งมีจุดหมายอยู่ที่ความเพียงพอแก่ความต้องการของร่างกาย ในขณะที่การกินอาหารเพียงเพื่อได้เสพรส (รสชาติของอาหาร) กลับมีจุดหมายที่วิ่งวนอยู่ในตัวของมันเองโดยไม่รู้จบ (Infinity) กล่าวคือ การได้เสพรสอร่อยไปเรื่อย ๆ ไม่รู้จบ จนกว่าจะเบื่อไปเองหรือกินไม่เข้า ก็ย่อมที่จะนำไปสู่ปัญหาเกิดโทษแก่ชีวิต กลายเป็นทำลายคุณภาพชีวิต กล่าวคือ ทำให้เกิดอาหารท้องอืด อาหารไม่ย่อย ทำให้ท้องเสีย หรือทำให้เกิดโรคอ้วน แล้วพาลเกิดโรคอย่างอื่น ๆ ตามมาเช่นกัน (พระเทพเวที (ประยุทธ์ ปยุตฺโต), 2532, น. 64) ด้วยเหตุนี้ ลักษณะของการกินอาหารที่เน้นเพียงตอบสนองความต้องการของเสพรส ย่อมนำไปสู่จุดหมายหรือผลลัพธ์ที่เรียกว่า ทุกข์ ตามหลักคำสอนของศาสนาพุทธนั้นเอง

ในขณะเดียวกันหากพิจารณาตามหลักคำสอนของศาสนาอิสลาม ก็พบว่ามีเรื่องราวหรือข้อความที่กล่าวถึงเรื่องเกี่ยวกับอาหารที่ใช้ในการสอนชาวมุสลิม (คนที่นับถือศาสนาอิสลาม) ดังปรากฏ ในพระมหาคัมภีร์อัลกุรอาน ซึ่งถือได้ว่าเป็นสิ่งที่พระเจ้า (อัลลอฮ) ทรงมอบให้กับศาสนทูตมุฮัมมัด เพื่อนำไปแจ้งกับมนุษยชาติ ทั้งนี้สามารถสรุปคำสอนเกี่ยวกับเรื่องอาหารได้สองประการหลักๆ ด้วยกัน (มนัส วงศ์เสงี่ยม, 2553, น. 80) คือ 1) การกำหนดให้รับประทานอาหารที่ดี และไม่เป็นสิ่งต้องห้าม 2) ความพอประมาณ กล่าวคือ การรับประทานอาหารแต่พอควร

"อาหาร"ในมุมมองนักวิชาการ

มีกลุ่มนักวิชาการได้กล่าวถึงความหมายของคำว่า อาหาร ในมุมมองที่แตกต่างกันไปตามจุดเน้นของแต่ละศาสตร์/ สาขาเฉพาะด้าน (Specialization) อาทิเช่น หากเป็นนักวิชาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร (Food Science) และนักวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร (Food Technology) มองว่า อาหาร คือ องค์ประกอบเชิงซ้อนของสารเคมี (Chemical Compound) ชนิดหนึ่งที่ประกอบเข้าด้วยกันของสารเคมีหลาย ๆ อย่าง เช่น เป็นส่วนรวมของโปรตีน ไขมัน แป้ง และน้ำตาลเป็นต้น ฉะนั้น เมื่ออาหารเป็นสารเคมี ก็ย่อมมีผลต่อกระบวนการทางเคมีในร่างกายมนุษย์ (ช่วยในกระบวนการย่อยอาหาร) กล่าวคือ หากร่างกายของมนุษย์รับอาหารในปริมาณที่มากหรือน้อยเกินไป ย่อมจะนำมาสู่ปัญหาในเรื่องของปรับความสมดุลของร่างกายของมนุษย์ (อมร ภูมิรัตน, 2545, น. 1) ซึ่งสอดคล้องกับนักวิชาการทางด้านโภชนาการศาสตร์/คหกรรมศาสตร์ (Nutrition) ที่กล่าวว่า อาหารทุกชนิดล้วนมีสารอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่าง ซึ่งมีส่วนช่วยในการเจริญเติบโตซ่อมแซมเนื้อเยื่อของร่างกาย และอวัยวะต่าง ๆ ของมนุษย์ให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ในภาวะปกติได้ (วนิดา สิทธิรณฤทธิ์, 2527, น. 1; เสาวนีย์ จักรพิทักษ์, 2528, น. 1) โดยอาหารอาจมีลักษณะในรูปของแข็ง ของเหลว หรือก๊าซ อย่างเช่น อากาศที่มนุษย์หายใจเข้าไป เลือด น้ำเกลือ และรวมไปถึงยาฉีดที่แพทย์จัดให้ผู้ที่มีร่างกายที่อยู่ในภาวะไม่ปกติก็นับเป็นอาหาร (พันทวี ฤกษ์สำราญ, 2543, น. 4)

ในขณะเดียวกันกลุ่มนักวิชาการด้านชีววิทยา (Biologist) เองก็มองว่าอาหาร คือ พลังงานเคมีรูปแบบหนึ่งที่มีการหมุนเวียนของธาตุอาหารในระบบนิเวศ/การถ่ายทอดพลังงาน ซึ่งสิ่งมีชีวิตทุกชนิดไม่ว่าจะเป็น (มีชีวิต) หรือตาย (สิ้นชีวิต) ล้วนถือได้ว่าเป็นแหล่งของพลังงานอาหารที่สำคัญของสิ่งมีชีวิตทุกชนิดในระบบนิเวศ อีกทั้งการหมุนเวียนของพลังงานนี้จะเป็นไปในทิศทางเดียวเสมอ กล่าวคือ จะมีการเปลี่ยนพลังงานโดยผู้ผลิตไปยังผู้บริโภค (Consummers) (ปานทิพย์ อัฒนวานิช, 2554, น. 65)

จากคำจำกัดความข้างต้นจึงสามารถสรุปความหมายเกี่ยวกับคำว่า อาหาร คือ ทุกสิ่งทุกอย่างที่สิ่งมีชีวิตใช้ในการรับประทาน/ บริโภคเพื่อการยังชีพ/หล่อเลี้ยงชีวิต ช่วยในการปรับสมดุลให้มนุษย์สามารถอยู่ในภาวะปกติ ช่วยในการบำรุง และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ ช่วยในการเสริมสร้าง

พลังงานให้แก่ร่างกาย ช่วยในการพัฒนาทางด้านจิตใจ (จิตใจมั่นคง) และช่วยในการทำให้มนุษย์คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ดังนั้นการที่มนุษย์จะมีอาหารบริโภคที่เพียงพอต่อความต้องการ ทั้งในเชิงปริมาณ (จำนวน) และคุณภาพ (คุณค่า และความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคเข้าสู่ร่างกาย) จำเป็นต้องให้ความสำคัญต่อวงจรอาหารในการผลิตด้วยเช่นกัน ซึ่งถือได้ว่าเป็นกระบวนการผลิตที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตอยู่ของมนุษย์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยอาศัยปัจจัยการผลิตทางการเกษตรที่ดีพอ คือ ความอุดสมบูรณ์ของดิน ความเหมาะสมของพันธุ์พืชต่าง ๆ ความพอเพียงของน้ำและปุ๋ย และการควบคุมของโรคของพืชและสัตว์อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งนี้อาหารประเภทต่าง ๆ จะผ่านกระบวนการเก็บเกี่ยว การขนส่ง การแปรรูปที่เหมาะสม แล้วจึงไปสู่การตลาด เมื่ออาหารมาถึงมือผู้บริโภค อาหารจะถูกนำไปผ่านกระบวนการเตรียมในห้องครัว เพื่อให้เหมาะสมกับการบริโภคของแต่ละคน ซึ่งมีนิสัยที่แตกต่างกันมากมายตามความเคยชิน ขนบธรรมเนียมประเพณีและความเชื่อต่าง ๆ

เมื่ออาหารในความคิด ความเชื่อของมนุษย์มีความหมายเกินกว่าสารอาหารเพื่ออิ่มอร่อย มนุษย์จึงมีกรรมวิธีการปรุง/ รับประทานการเก็บออมอาหารแตกต่างกันไปตามความเชื่อค่านิยม วัตถุประสงค์ ความจำเป็นและวัตถุดิบ หรือเรียกรวม ๆ ว่า การจัดการอาหารเพื่อการบริโภคที่หลากหลาย

พฤติกรรมการบริโภคอาหาร

การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมในปัจจุบัน เป็นสิ่งสำคัญที่มีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิต โดยเฉพาะอย่างยิ่งพฤติกรรมการบริโภคอาหารของมนุษย์ยุคปัจจุบันที่มีความสะดวก สบายมากขึ้น Kurt Zadek Lewin นักจิตวิทยาชาวอเมริกัน ได้พยายามสร้างทฤษฎีช่องทางและการมีวัฒนธรรมด้านพฤติกรรมการรับประทานในสังคมที่เขาเรียกว่า Gate-Keepers คือ การที่จะแก้ไขเปลี่ยนแปลงบริโภคนิสัยนั้น จะต้องรู้ถึงวัฒนธรรมในการบริโภคและช่องทางการบริโภคของชุมชนนั้นก่อน และ Lewin ยังมีแนวคิดเกี่ยวกับเหตุผลที่มากำหนดการบริโภคอาหารว่า "การมีอาหารมาบริโภคหรือไม่อย่างไรนั้น ขึ้นอยู่กับระบบการผลิตอาหาร การกระจายอาหาร โดยมีสภาพแวดล้อมทางกายภาพของพื้นที่ ระบบเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองเข้ามาเกี่ยวข้อง" แต่การเลือกอาหารมาบริโภคมักถูกกำหนดด้วยเหตุผลหลัก 4 ประการ (อ้างถึงใน พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ สุธิดา รัตนวาณิชย์พันธ์ และมาลี ทวีวุฒิอมร, 2543, น. 9-10) คือ

1) รสชาติของอาหาร (Taste) ค่านิยมในรสชาติอาหารมักถูกกำหนดโดยวัฒนธรรมของแต่ละสังคม

2) สถานภาพทางสังคม (Social Status) อาหารแต่ละชนิดจะมีคุณค่าหรือศักดิ์ศรีตามค่านิยมของสังคมกำหนด และคนในสังคมมักใช้อาหารแสดงออกถึงสถานภาพทางเศรษฐกิจและสังคมของตน สถานภาพทางสังคมมักเกี่ยวข้องกับราคาแพงหรือถูก หายาก หรือหาง่าย แหล่งที่มา นอกจากนี้ สถานภาพทางสังคมของอาหารยังขึ้นอยู่กับวิธีการที่ได้มา วิธีการปรุง สถานที่ปรุง สถานที่รับประทาน ตลอดจนลำดับเวลาที่รับประทาน

3) ภาวะทางด้านร่างกาย (Physical Status) การบริโภคอาหารบางครั้งก็เป็นไปตามสภาวะร่างกาย เช่น เพศ วัย ภาวะตั้งครรภ์ ภาวะให้นมบุตร ภาวะเจ็บป่วย เกือบทุกสังคมมักมีข้อกำหนดในการรับประทานอาหารของกลุ่มคนว่า อาหารชนิดใดควรรับประทานหรือไม่ควรรับประทาน

4) ราคาของอาหาร บางครั้งเป็นตัวกำหนดการตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหารว่า ควรซื้อหรือไม่ มีการเปรียบเทียบความคุ้มค่าในการเลือกซื้ออาหารแต่ละชนิด "สิ่งไหนจะมีค่านิยมทางอาหารของครอบครัว และสิ่งไหนมีความสามารถในการตอบสนองทางโภชนาการของครอบครัว" เป็นต้น

นอกจากนี้ นิสัยการบริโภค/พฤติกรรมการบริโภคของมนุษย์ มีความเกี่ยวพันกันอย่างลึกซึ้งกับบริบทและปัจจัยทางวัฒนธรรม ซึ่งสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์เกี่ยวพันกับเรื่องนิเวศวิทยา ระบบตลาด การจำแนกอาหารในทางสังคมและวัฒนธรรม หลักการกระจายอาหาร รูปแบบการแบ่งปัน ความสัมพันธ์ทางด้านสังคม การแบ่งแรงงาน รวมไปถึงความเชื่อเกี่ยวกับอาหารชนิดต่าง ๆ และข้อห้ามบางประการตามบรรทัดฐานของสังคมนั้น ๆ

สำหรับการบริโภค/พฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนไทยในชีวิตประจำวัน ล้วนใช้เครื่องปรุง และวัตถุดิบที่ได้มาจากการผลิตขึ้นเอง เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยน อีกทั้งยังมีกรรมวิธีในการทำอาหาร/ ปรุงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์และมีรสชาติเฉพาะถิ่นแตกต่างกันไปตามค่านิยม (กมลาภรณ์ คงสุขวิวัฒน์, 2548) ซึ่งมีฐานของความเชื่อที่แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น โดยได้สะท้อนออกมาให้เห็นผ่านกรรมวิธีการปรุง และรสชาติของอาหารพื้นบ้านในแต่ละท้องถิ่น ซึ่งสามารถจำแนกอาหารไทยออกเป็น 4 ภาคหลักด้วยกัน (อำไพ พฤติวรพงศ์กุล, 2551, น. 202-208) กล่าวคือ

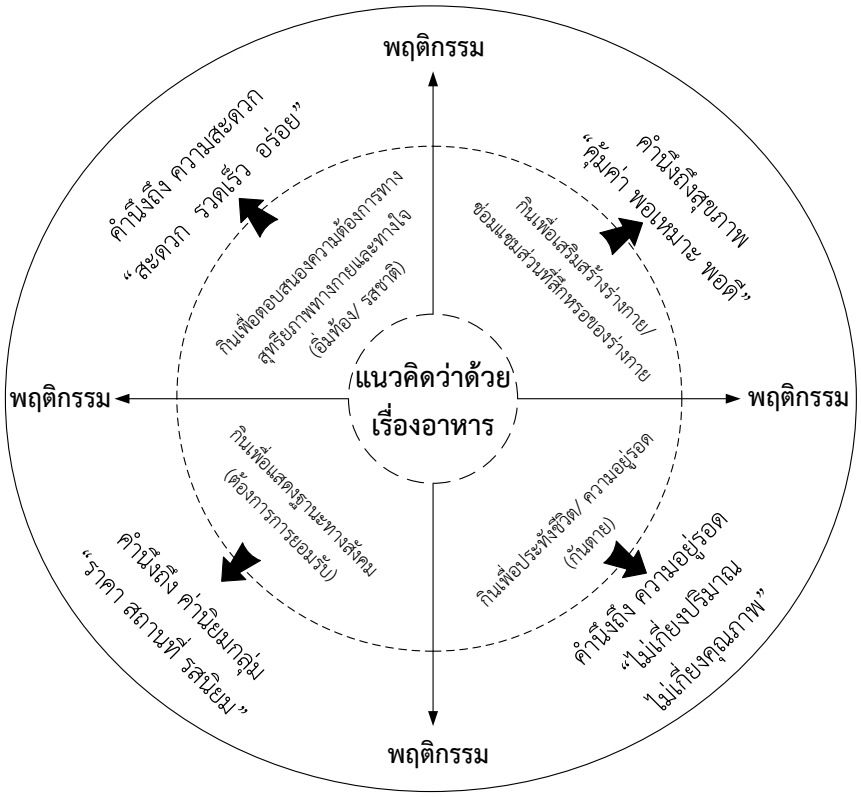
1) ภาคเหนือ: การปรุงอาหารของคนไทยภาคเหนือส่วนใหญ่จะมีรสอ่อน หรือรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว แต่ไม่หวานมาก อาหารภาคเหนือไม่นิยมใส่น้ำตาล ความหวานจะได้จากส่วนผสมที่นำมาประกอบอาหาร เช่น ความหวานจากผัก ปลา มะเขือส้ม เป็นต้น ทั้งนี้คนภาคเหนือนิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก ส่วนกับข้าวก็จะหาได้จากสิ่งที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น ไก่ หมู เนื้อ ปลา และผัก โดยมีวิธีการปรุงอาหาร ด้วยกันหลากหลายวิธี อาทิเช่น การแกง การจอ การส้า การยำ การเจียว การปิ๊ป การปิ้น การคั่วหรือการผัด การหลู้ การต๋ำ ซึ่งอาหารของภาคเหนือมักจะทำให้สุกมาก ๆ อาหารส่วนใหญ่มักจะนิยมผัดกับน้ำมัน

2) ภาคกลาง: อาหารพื้นบ้านภาคกลางถือได้ว่าเป็นอาหารที่มีลักษณะผสมผสานกันหลายรสชาติ มีทั้งรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว หวาน จืด และมักมีเครื่องเทศ กะทิ เป็นส่วนประกอบอยู่เสมอ ทั้งนี้อาหารภาคกลางถือได้ว่าเป็นอาหารที่ชาวต่างชาติรู้จักและนิยมรับประทาน

3) ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ: เนื่องจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีสภาพพื้นที่ส่วนใหญ่แห้งแล้ง เป็นที่ราบสูง มีแม่น้ำสายใหญ่ และมีเทือกเขาสูงในบางแห่ง ซึ่งภาคตะวันออกเฉียงเหนือถือได้ว่าเป็นภาคที่ขาดความอุดมสมบูรณ์กว่าภาคอื่นๆ ด้วยเหตุนี้จึงส่งผลให้คนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีวิถีการดำรงชีวิตที่ต้องปรับตัวให้สอดคล้องกับธรรมชาติ คนตะวันออกเฉียงเหนือจึงรู้จักที่จะแสวงหาสิ่งที่มีรอบตัวในท้องถิ่น และนำมาดัดแปลง/ นำมาประกอบเป็นอาหาร ทั้งพืชผักจากป่าธรรมชาติ ปลาจากลำน้ำ และแมลงต่าง ๆ หลายชนิด โดยรสชาติของอาหารตะวันออกเฉียงเหนือพื้นบ้านส่วนมากจะนิยมไปทางรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว และคนตะวันออกเฉียงเหนือนิยมรับประทานข้าวเหนียวกับอาหารพื้นบ้านที่มีรสจัดและมีน้ำน้อย (คลุกคลิก) ซึ่งกรรมวิธีที่คนตะวันออกเฉียงเหนือนิยมใช้ในการปรุงอาหารมีด้วยกันหลายวิธี อาทิเช่น ลาบ ก้อย จ้ำ จุ๊ หมก อู่ เอ๊าะ อ่อม แกง ต้ม ซุป เผา กี่ ปิ้ง ย่าง รม ดอง คั่ว ลวก นึ่ง ตำ แจ่ว ป่น เมี่ยง ซึ่งส่วนประกอบสำคัญที่นิยมใช้ในการปรุงอาหาร คือ น้ำปลาร้า

4) ภาคใต้: เป็นภาคที่มีพื้นที่ส่วนใหญ่ติดทะเลมากที่สุด จึงทำให้ผู้คนแถบนี้นิยมทำการประมง เพราะมีทรัพยากรในท้องทะเลมาก เมื่ออาศัยชายทะเล อาหารหลักใช้ในการดำรงชีพก็คืออาหารทะเล ซึ่งโดยธรรมชาติอาหารทะเลมักจะมีกลิ่นคาวจัด ด้วยเหตุนี้อาหารภาคใต้จึงเน้นเครื่องเทศโดยเฉพาะขมิ้น ซึ่งสามารถช่วยในการดูดกลิ่นคาวของอาหารได้ดี และยังได้ทำเพิ่มสีสันให้กับอาหาร (สีเหลือง) ซึ่งหากมองในอีกด้านหนึ่ง อาจเป็นไปได้ว่าได้รับวัฒนธรรมการรับประทานที่ผสมผสานกลมกลืนกันระหว่างชาวไทยพุทธและชาวไทยมุสลิมในภาคใต้ ทั้งนี้ชาวใต้ถือได้ว่าโชคดีที่มีผักพื้นบ้านที่หลากหลายเมื่อเทียบกับภาคอื่น ซึ่งคนใต้จะนิยมรับประทานผักในทุกมื้อ นอกจากนี้อาหารทางภาคใต้นั้นยังมีลักษณะของรสชาติที่มีความโดดเด่น กล่าวคือ มีรสชาติเผ็ดร้อน รสเค็ม รสเปรี้ยว รวมทั้งกลิ่นฉุนของเครื่องเทศ และส่วนประกอบสำคัญของอาหารพื้นบ้านภาคใต้จะเป็นน้ำบูดูกะปิ เป็นต้น

จากที่กล่าวข้างต้นจะเห็นได้ว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีความแตกต่างกัน ล้วนขึ้นอยู่กับเงื่อนไขทางด้านสังคมที่แตกต่างกันไปด้วย ทั้งนี้สืบเนื่องจากว่ามนุษย์ในสังคมจะมีการเรียนรู้ถึงวิธีการกิน วิธีการหาวัตถุดิบ และวิธีการปรุงอาหารที่มีความสอดคล้องกับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ ความเชื่อ ค่านิยมทางสังคมของตนเป็นหลัก และจะสะท้อนผ่านออกมาให้เห็นถึงพฤติกรรมการบริโภคอาหาร (การปรุง การรับประทาน) ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่น/ สิ่งบ่งบอกถึงค่านิยมกลุ่มคนในสังคมนั้น ๆ เช่นกัน ซึ่งภาพสรุปเปรียบเทียบแนวคิดเรื่องอาหารที่นำมาสู่พฤติกรรมการบริโภคของผู้คนในสังคมไทย ปรากฏดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 สรุปเปรียบเทียบแนวคิดว่าด้วยเรื่องอาหารที่นำมาสู่พฤติกรรมในการบริโภคอาหาร
ที่มา : พัฒนาโดยผู้เขียน, 2557

จากแนวคิด ของการรับประทานอาหาร 4 กลุ่มแนวคิดนี้ มีฐานคิด ความเชื่อ ค่านิยม ที่นำมาสู่พฤติกรรมในการบริโภคที่แตกต่างกัน ซึ่งในบางพฤติกรรมได้ส่งผลต่อความมั่นคงอาหาร โดยเฉพาะเมื่อหากเราพิจารณาจากความหมายความมั่นคงทางอาหารที่เป็นที่ยอมรับของสากลใน 4 มิติ (คือ ความพอเพียงของปริมาณอาหาร, การเข้าถึงทรัพยากรอาหารที่พอเพียงของบุคคล เพื่อได้มาซึ่งอาหารที่เหมาะสม, การใช้ประโยชน์ด้านอาหารผ่านอาหารที่เพียงพอ เพื่อที่จะเข้าถึงภาวะความเป็นอยู่ที่ดีทางโภชนาการ, เสถียรภาพทางอาหารที่ประชาชน ครัวเรือน โดยบุคคลจะต้องเข้าถึงอาหารที่เพียงพอตลอดเวลา) จะพบได้ว่า พฤติกรรมการรับประทานอาหารของกลุ่มคนที่คำนึงถึงความสะดวกและคำนึงถึงความอยู่รอดนี้ อาจจะส่งผลกระทบต่อความไม่มั่นคงทางอาหารของคนในประเทศไทยในท้ายที่สุด

อย่างไรก็ตาม หากรัฐต้องการสร้างความมั่นคงทางอาหารให้คนในประเทศ รัฐควรตระหนักถึงความสำคัญของพฤติกรรมการบริโภคอาหารของกลุ่มที่แตกต่างกัน โดยรัฐควรจะมีการสำรวจถึง

รูปแบบพฤติกรรมการบริโภคอาหารของกลุ่มคนในประเทศด้วยว่ามีลักษณะพฤติกรรมการบริโภคที่เข้าข่ายในกลุ่มใด เพื่อที่รัฐจะได้สามารถออกแบบนโยบายที่มีความสอดคล้องกับกลุ่มคนนั้น ๆ ซึ่งจะนำมาสู่ความมั่นคงทางอาหารของคนในประเทศในท้ายที่สุด

นอกจากความคิด/ ความเชื่อ ค่านิยม แบบแผนพฤติกรรมการรับประทานแล้ว นโยบายของรัฐยังมีส่วนที่ส่งผลกระทบอย่างกว้างขวาง อันเป็นปัจจัยที่เร่งต่อความไม่มั่นคงทางอาหารของคนในประเทศ ดังนั้น นโยบายของรัฐจึงมีความสำคัญไม่น้อยไปกว่าระบบความเชื่อ ค่านิยม และแผนพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

แนวคิดเกี่ยวกับนโยบายการเป็นครัวของโลก

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์ทางด้านการเกษตรกรรม มีศักยภาพในการผลิตสินค้าด้านการเกษตรไปสู่การเป็น "ครัวของโลก" ซึ่งรัฐบาลภายใต้การนำของนายกรัฐมนตรี (พ.ต.ท.ดร.ทักษิณ ชินวัตร) โดยมีการกำหนดเป้าหมายสำคัญในการพัฒนาประเทศไทยประการหนึ่ง คือ การเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) ซึ่งมีการก่อตั้งโครงการ "ครัวไทยสู่ครัวโลก" ขึ้นในวันที่ 4 เมษายน 2546 และได้กำหนดเป้าหมายและแนวทางการดำเนินงานโครงการไว้ทั้งหมด 4 ประการ ประกอบด้วย (ณรงค์ ศิขิรัมย์, 2555: 71) คือ

ประการแรก ไทยต้องเป็นผู้ส่งออกอาหารรายใหญ่ 1 ใน 5 ของโลก ภายในเวลา 2-3 ปี โดยที่ต้องได้รับการยอมรับและเชื่อมั่นระดับสูงสุดในด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย

ประการที่สอง เป้าหมายของยุทธศาสตร์ครัวโลกจะผลักดันให้วัตถุดิบในการปรุงอาหารของไทยตลอดจนเครื่องปรุงรสอื่น ๆ อีกหลายชนิดสามารถส่งออกได้มากขึ้น ซึ่งจะส่งผลในการสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรไทย

ประการที่สาม เพื่อสนับสนุนให้ร้านอาหารไทยในต่างประเทศเป็นศูนย์กระจายข้อมูลการท่องเที่ยว รวมทั้งเป็นจุดประชาสัมพันธ์เมืองไทยให้ชาวต่างชาติได้รับรู้ และเป็นแหล่งขายสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

ประการที่สี่ สนับสนุนการเปิดธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เพื่อผลักดันให้ร้านอาหารไทยบริการอาหารรสชาติไทยแท้ ๆ และเป็นที่รู้จักในตลาดโลกมากขึ้นรวมไปถึงมีมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับ

ซึ่งในการดำเนินงานโครงการ "ครัวไทยสู่ครัวโลก" แบ่งเป็น 2 ระยะ ได้แก่ ระยะที่ 1 (2547-2552) มุ่งเน้นให้การส่งเสริม/ ขยายตัวของร้านอาหารไทยที่มีคุณภาพดี ส่งผลต่อการเสริมภาพลักษณ์ที่ดี ส่งเสริมการท่องเที่ยวไทย และส่งออกสินค้าอาหารอื่น ๆ โดยมีการตั้งเป้าหมายให้อาหารไทยได้รับความนิยมเป็นอันดับต้น ๆ ของโลก เพื่อส่งออกความเป็นไทย (Thai-ness) ได้แก่ อาหารสด วัตถุดิบ เครื่องปรุง รวมทั้งสินค้าและบริการอื่น ๆ เพื่อเผยแพร่ภาพลักษณ์ในเรื่องวิถีไทย

(Thai Lifestyle) (สถาบันระหว่างประเทศเพื่อการค้าและการพัฒนา, 2553: 1) พร้อมทั้งยังมีการยกระดับการบริหารจัดการร้านอาหารไทยและประสานสถาบันการเงินเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้ประกอบการไทย ซึ่งทำให้มีร้านอาหารไทยเพิ่มขึ้นจาก 5,000 ร้าน เป็น 13,149 ร้าน ในปี 2551 และมอบตราสัญลักษณ์ “Thai Select” ให้กับร้านอาหารไทย 1,179 ร้าน ในปี 2551 และได้รับงบประมาณการดำเนินงานโครงการครัวไทยสู่ครัวโลกระยะที่ 1 จำนวน 500 ล้านบาท ในช่วงปี 2547-2552 (บ้านเมือง, 2555: ย่อหน้าที่ 1,4) และในการประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียนครั้งที่ 14 (ปี 2552) รัฐบาลภายใต้การดำเนินงานของนายอภิสิทธิ์ เวชชาชีวะ (ซึ่งประเทศไทยได้รับเกียรติให้เป็นเจ้าภาพ) ก็ได้มีการผลักดันโครงการ "ครัวไทยสู่ครัวโลก" เพื่อช่วยประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์อาหารไทยและเพื่อเป็นนโยบายที่สอดคล้องรับกับปัญหาด้านความมั่นคงทางอาหารโลก โดยมีเป้าหมายหลักของโครงการ คือ การผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพสูงในราคาที่สามารถแข่งขันได้ และได้มาตรฐานปลอดภัยในระดับสากล (นันทกานต์ จันทร์อ่อน, 2557: 10)

สำหรับการดำเนินงานโครงการครัวไทยสู่ครัวโลกในระยะที่ 2 (2555-2557) มีกรอบระยะเวลาในการดำเนินงาน 3 ปี ได้รับงบประมาณดำเนินการโครงการปีละ 200 ล้านบาท ซึ่งการดำเนินงานในช่วงนี้ จะเน้นให้ความสำคัญกับเรื่องของการยกระดับมาตรฐานของโรงงานอุตสาหกรรมด้านอาหารขนาดใหญ่เพื่อให้เป็นที่ยอมรับในตลาดส่งออก โดยมีการตั้งเป้าหมายเพิ่มจำนวนโรงงานอุตสาหกรรมด้านอาหารขนาดใหญ่เป็น 500 โรง (จาก 200 โรงในปี 2554 เป็น 500 โรงในปี 2557) รวมถึงพัฒนามาตรฐานและเพิ่มขีดความสามารถแข่งขันในระดับโลก (ฐานเศรษฐกิจ, 2554 : ย่อหน้าที่ 11) อย่างไรก็ตาม ผลกระทบที่ตามมาอย่างเลี่ยงไม่ได้ คือ ภาคการผลิตในอุตสาหกรรมการเกษตรของประเทศผู้ส่งออกเหล่านั้น ซึ่งเป็นธุรกิจต้นน้ำที่เกี่ยวข้องและสัมพันธ์กับห่วงโซ่อาหารทั้งระบบ จำเป็นต้องเร่งปรับตัว อีกทั้งการกำหนดนโยบายของรัฐ ก็ต้องมีการปรับปรุงให้ทันการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ที่สำคัญเรากำลังผลักดันนโยบายให้ไทยเป็น “ครัวของโลก” ด้วยศักยภาพของการเป็นแหล่งส่งออกสินค้าอาหารรายใหญ่ จำเป็นที่นโยบายควรมุ่งเน้นความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารอย่างจริงจังมากขึ้น แม้ว่านโยบายความมั่นคงทางอาหารของรัฐบาลนางสาวยิ่งลักษณ์ ชินวัตร จะมีการกล่าวถึงความมั่นคงทางอาหารที่มีขอบข่ายกว้างขึ้น โดยมีการเชื่อมโยงแนวคิดเรื่องความมั่นคงทางอาหารที่เชื่อมโยงกับวิกฤตอาหารโลก และความสมดุลระหว่างพืชอาหารและพืชพลังงาน ตลอดจนครอบคลุมถึงที่เรื่องของพื้นที่เพื่อการเกษตร ที่สะท้อนให้เห็นถึงแนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารของประเทศที่มุ่งให้ความสำคัญกับเรื่องแหล่งผลิตอาหาร (พื้นที่) เท่านั้น หาได้คำนึงถึงความต้องการของประชากรในประเทศอย่างแท้จริง

จากนโยบาย "ครัวไทยสู่ครัวโลก" ที่กล่าวมาข้างต้น จะเห็นได้ว่าการดำเนินงานตามแนวทางนโยบายที่ผ่านมา เป็นนโยบายกว้าง ๆ ไม่ได้ครอบคลุมถึงวงจร (ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) การได้มาซึ่งอาหาร แต่เป็นนโยบายที่เน้นที่ปลายทาง (ส่งออก) โดยเฉพาะนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกในระยะที่ 2 (พ.ศ. 2555 - 2557) ซึ่งเน้นแต่เพียงการยกระดับมาตรฐานโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

ขนาดใหญ่ และเน้นแค่ปลายทางอาหาร (ขายส่งออก) โดยไม่มีการคำนึงถึงมาตรฐานสร้างความมั่นคงอาหารภายในประเทศให้ชัดและเน้นปฏิบัติได้นั้น ย่อมทำให้การเข้าถึงอาหารของคนในประเทศเข้าถึงได้ยากขึ้น (ราคาแพงและหาซื้อยาก) ในทางกลับกันการที่รัฐบาลมีนโยบายที่มุ่งเน้นการผลิตเพื่อการส่งออกเพียงอย่างเดียวโดยรัฐไปส่งเสริมการผลิตอาหารที่มีการผูกขาดภาคเอกชน เช่น การส่งเสริมการทำการทำการเกษตรแบบมีสัญญา (Contract Farming) ยิ่งทำให้อาหารในประเทศมีความเปราะบางยิ่งขึ้นมี

ทั้งนี้ รัฐควรคำนึงถึงนโยบายที่มีความสอดคล้องกับเงื่อนไข ด้านสภาพกายภาพ ความเชื่อ ค่านิยม แบบแผนพฤติกรรมการบริโภคที่แตกต่างกัน วันนี้ ถึงเวลาแล้วหรือยังที่รัฐควรมีนโยบายที่มีความสอดคล้องในระดับภาค หรือกลุ่มพื้นที่ กลุ่มวัฒนธรรม ตลอดไปจนพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนแต่ละกลุ่ม ตลอดจนรัฐควรส่งเสริมความมั่นคงในประเทศในฐานะผู้ผลิตสำหรับคนในประเทศมากกว่าการเน้นการผลิตเพื่อการส่งออก เช่น นโยบายครัวของโลก

ปัญหาที่ท้าทายรัฐ

แม้ว่าประเทศไทยถือได้ว่าเป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์ของพืชพรรณธัญญาหาร เนื่องจากตั้งอยู่ในภูมิภาคที่มีศักยภาพในด้านการเพาะปลูกพืชผลทางการเกษตร พร้อมทั้งยังมีความรู้เกี่ยวกับการทำการเกษตรอยู่มาก และจากศักยภาพในเชิงพื้นที่ของประเทศบวกกับความรู้เกี่ยวกับการทำการเกษตรนี้ ความสามารถในการผลิตพืชผลทางการเกษตรเพื่อเลี้ยงประชากรโลกก็คงจะไม่ใช่เรื่องยากเกินความสามารถของคนไทย แต่ปัญหาสำคัญที่ท้าทายต่อภาครัฐในการดำเนินโครงการครัวไทยสู่ครัวโลกที่รัฐควรตระหนักที่สำคัญ 2 ประการคือ

ประการที่ 1 การเปลี่ยนแปลงของสภาพดินฟ้าอากาศ และการเสื่อมโทรมของทรัพยากรธรรมชาติ ถือได้ว่าปัจจัยสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อการผลิตภาคเกษตรและความมั่นคงอาหารของประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งระบบการผลิตภาคเกษตรยังต้องพึ่งปัจจัยการผลิตจากต่างประเทศ ทำให้มีต้นทุนการผลิตอาหารก็เพิ่มสูงขึ้น ย่อมมีผลต่อราคาอาหารของคนไทยที่เพิ่มสูงมากขึ้นด้วย ส่งผลต่อปริมาณและคุณภาพของผลผลิตที่ด้อยคุณภาพ

ประการที่ 2 การผลิตอาหารที่เน้นในเชิงปริมาณเพื่อการส่งออกมากเกินไป อาจนำมาสู่ความเสื่อมโทรมของทรัพยากรธรรมชาติของประเทศในท้ายที่สุด ซึ่งมีความเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางอาหารของคนในประเทศไทย ซึ่งจากข้อมูลของ FAO ในช่วงปี 2011- 2013 พบว่า ร้อยละ 5.8 ของประชากรไทย ถูกจัดอยู่ในกลุ่มผู้อดอยาก (Hunger) หรืออยู่ในภาวะโภชนาการที่ด้อย/ต่ำ (Undernourished People) (Kaiser Family Foundation Privacy Policy,2014)

อย่างไรก็ตามการรัฐจะใช้แนวทางการดำเนินงานที่เน้น/ ให้ความสำคัญกับมิติใดก็ตาม รัฐควรจะหันกลับมาพิจารณาถึงความต้องการและการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคของประชากร

ในประเทศของตนด้วยว่ามีค่านิยม พฤติกรรมที่เหมาะสมหรือไม่ จริงอยู่ว่ากระบวนการผลิตอาหารที่นำเข้าสู่กลไกทางการตลาดนั้น มักจะต้องมีการผ่านกระบวนการเก็บเกี่ยว การขนส่ง การแปรรูปที่เหมาะสม แล้วจึงนำเข้าสู่ช่องทางการตลาดเพื่อการกระจายอาหารสู่ผู้บริโภค ซึ่งในบางครั้งอาจจะต้องมีการนำอาหารมาผ่านกรรมวิธีการปรุงแต่งในรสชาติ และ/หรือผ่านกระบวนการแปรรูปอีกหลายครั้ง เพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการในการบริโภคของแต่ละคน แต่ละกลุ่ม แต่กรรมวิธีการแปรรูปดังกล่าวนี้ได้ส่งผลให้คุณค่าทางโภชนาการ และคุณภาพของอาหารลดลง/เสื่อมลง อันเป็นหนึ่งในแนวทางที่ส่งเสริมและให้ความสำคัญกับภาคอุตสาหกรรมที่ผลิตอาหาร มากกว่าให้ความสำคัญกับความมั่นคงทางอาหารของภาคประชาชนซึ่งเป็นคนส่วนใหญ่ของประเทศ

วันนี้ถึงเวลาแล้วหรือยัง สำหรับหน่วยงานภาครัฐของประเทศไทย ซึ่งได้ขึ้นชื่อว่าเป็นครัวของโลก จะหันกลับมาพิจารณาดูประชาชนของตนว่าจัดอยู่ในกลุ่มที่บริโภคอาหารในกลุ่มใด? แล้วมีนโยบาย/มาตรการ ที่เหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการในการบริโภคอาหารในแต่ละกลุ่มได้อย่างมีคุณค่า และตอบสนองความต้องการของประชาชนในประเทศให้ทั่วถึง เพียงพอและสมศักดิ์ศรี รวมทั้งประกันการเข้าถึงอาหารได้อย่างแท้จริงก่อนเพิ่มขยายไปสู่การเป็นครัวโลก

เอกสารอ้างอิง

กมลาภรณ์ คงสุขวิวัฒน์. (2548). *อาหารพื้นบ้านไทย.* กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์กรรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.

ฐานเศรษฐกิจ. (2554). ยัน'ครัวไทยสู่โลก'ถึงจุดหมายชัวร์. *การค้า-ส่งออก,* 2, 686, 10-12 พฤศจิกายน พ.ศ. 2554.

ณรงค์ ศิขิรัมย์. (2555). อาหารปลอดภัยนำครัวไทยสู่ครัวโลกและความอยู่รอดของอุตสาหกรรมไทย. *วารสาร มสด,* 5 (1), 71-84.

นนทกานต์ จันทร์อ่อน. (2557). ความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย. *บทความวิชาการ,* 4(2).

บ้านเมือง. (2555). *อุดดันแผน 2 ครัวไทยสู่ครัวโลก*. เศรษฐกิจ. สืบค้นเมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2557 จาก http://www.banmuang.co.th/2012/01

ปรีชา ช้างขวัญยืน. (2549). *ปรัชญากับวิถีชีวิต.* กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา.

ปานทิพย์ อัฒนวานิช. (2554). *ชีวภูมิศาสตร์.* กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

พระเทพเวที (ประยุทธ์ ปยุตฺโต). (2534). *ทางออกจากระบบเศรษฐกิจที่ครอบงำสังคมไทย.* กรุงเทพมหานคร: มูลนิธิพุทธธรรม.

พระธรรมปิฎก (ป.อ. ปยุตฺโต). (2538). *พจนานุกรมพุทธศาสน์ ฉบับประมวลศัพท์.* กรุงเทพมหานคร: มหาจุฬาลงกรณ์ราชวิทยาลัย.

พันทวี ฤกษ์สำราญ. (2543). *โภชนาการ*. พิมพ์ครั้งที่ 11. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ สุธิดา รัตนวาณิชย์พันธ์ และมาลี ทวีวุฒิอมร. (2543). *รายงานการวิจัยเรื่องการศึกษาภูมิปัญญาพื้นบ้าน กรณีศึกษาอาหารพื้นบ้านไทยภาคกลาง บ้านคลองน้ำใส หมู่ 1 และหมู่ 10 ตำบลท่าช้าง อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี และบ้านท่าควาย หมู่ 3 ตำบลสายทอง อำเภอป่าโมก จังหวัดอ่างทอง*. กรุงเทพมหานคร: ศูนย์ฝึกอบรมและพัฒนาการสาธารณสุขมูลฐาน ภาคกลาง.

มนัส วงศ์เสงี่ยม. (2553). *ศาสนทูตมุฮัมมัดกับแนวทางสร้างสุขภาวะ*. กรุงเทพมหานคร: ห้างหุ้นส่วนจำกัด มาร์ค เอ็ม พริ้นติ้ง.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2546). *ศัพท์คอมพิวเตอร์ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ฉบับราชบัณฑิตยสถาน แก้ไขเพิ่มเติม*. (พิมพ์ครั้งที่ 6) จำนวน 3,000 เล่ม. นนทบุรี: สหมิตรพริ้นติ้ง.

วนิดา สิทธิรณฤทธิ์. (2527). *โภชนาการศึกษาเพื่อชุมชน*. นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ศจินทร์ ประชาสันติ์. (2552). *การพัฒนาดัชนี ตัวชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร*. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานส่งเสริมสุขภาพแห่งชาติ.

สถาบันระหว่างประเทศเพื่อการค้าและการพัฒนา. (2553). *เขตการค้าเสรีอาเซียน - จีน : ธุรกิจร้านอาหารไทย*. กรุงเทพมหานคร: สถาบันระหว่างประเทศเพื่อการค้าและการพัฒนา.

สมาคมนักเรียนเก่าอาหรับประเทศไทย. (2545). *พระมหาคัมภีร์อัลกุรอาน พร้อมแปลเป็นภาษาไทย*. อัลมาดีนะห์ อัลมูเนาวาเราะห์: ศูนย์กษัตริย์ฟาฮัด เพื่อการพิมพ์อัลกุรอาน.

สำราญ สะรุโณ. ม.ม.ป. (ม.ป.ป.). *การเปลี่ยนแปลงระบบนิเวศนของชาวนา*. พัทลุง: ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรพัทลุง.

สุกัญญา สุจฉายา. (2546). *ชาวนาไทย: ภาพที่มองผ่านวรรณกรรม*. กรุงเทพมหานคร: มูลนิธิข้าวไทย.

เสาวนีย์ จักรพิทักษ์. (2528). *หลักโภชนาการปัจจุบัน*. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช.

แสงอรุณ กนกพงศ์ชัย และคณะ. (2544). *อาหาร : ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย = Thai Cuisine : Treasure and Art of The Land*. กรุงเทพมหานคร: แปลนโมทิฟ.

หนังสือพิมพ์ผู้จัดการรายวัน. (2548). *นโยบายอาหารปลอดภัย "ภารกิจเพื่อคนไทย"ดันครัวไทยสู่ครัวโลก (วันที่ 21 มิถุนายน 2548)*. สืบค้นเมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2557 จาก http://www.foodindustrythailand.com/787733/นโยบายอาหารปลอดภัย-ภารกิจเพื่อคนไทย-ดันครัวไทยสู่ครัวโลก.

อนันต์ ปนตารักษ์. (2555). *ระบบการเกษตร*. เอกสารประกอบการสอนรายวิชาเกษตรเพื่อชีวิต. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

อภิชาติ พงษ์ศรีหดุลชัย, ศรัณย์ วรรธนัจฉริยา, เดชา ศุภวันต์ และ สุภาวดี โพธิยะราช. (2554). *ความมั่นคงทางอาหารและพลังงานของไทย.* กรุงเทพมหานคร : สถาบันระหว่างประเทศเพื่อการค้าและการพัฒนา.

อมร ภูมิรัตน. (2545). *ที่ฝากไว้ในแผ่นดิน.* กรุงเทพมหานคร: บริษัท ประชาชนจำกัด.

อำไพ พฤติวรพงศ์กุล. (2551). *อาหารพื้นบ้าน.* ตำราวิชาการเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องการสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

เอี่ยม ทองดี. (2546). *วันวาน วันนี้ และวันพรุ่งนี้ของชาวนา.* กรุงเทพมหานคร: มูลนิธิข้าวไทย.

ฮามีดะฮ์ อาแด. (2548). *ฟิกฮ์ในชีวิตประจำวัน = Fiqh in Daily Life.* ปัตตานี: วิทยาลัยอิสลามศึกษามหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี.

Cambridge University. (2001). *Cambridge Learner's Dictionary.* United Kingdom: The Press Syndicate of The University of Cambridge.

Kaiser Family Foundation Privacy Policy. (2014). *Population Undernourished (Percent of Total Population).* Retrieved. August 16, 2014. form http://kff.org/global-indicator/population-undernourished/ for notes and sources

Maslow, A. H. (1943). A Theory of Human Motivation. *Psychological Review*ม 50 (4), 730-396.