

ความยั่งยืนของ น้ำตาลโตนด

กับความมั่นคงทางอาหาร
ด้วยวิถีการผลิตโดยภูมิปัญญาท้องถิ่น

นางสมน นิจรันดร์
มหาวิทยาลัยรามคำแหง

คำกล่าวที่ว่า “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” ซึ่งแสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ของผืนแผ่นดินสยามแห่งนี้ มาช้านานและหากจะกล่าวถึงท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรีแล้วจะพบว่าวิถีชีวิตของคนในจังหวัดเพชรบุรีมีความผูกพันกับการประกอบอาชีพเกษตรกรรมโดยเฉพาะการทำนาและการทำน้ำตาลโตนด ตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน ดังหลักฐานชัดเจนปรากฏจากภาพตราประจำจังหวัดซึ่งมีรูปพระราชวังพระนครคีรี (เขาวัง) อยู่หลังนาข้าวที่ขนาบข้างด้วยต้นตาลโตนด ซึ่งแสดงถึงเอกลักษณ์ วิถีชีวิตวัฒนธรรมท้องถิ่นและความอุดมสมบูรณ์ โดยในอดีตประชากรที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ชนบทจะยึดอาชีพการทำนาเป็นหลัก และทำน้ำตาลโตนดเป็นอาชีพรอง พื้นที่การเกษตรตามชนบททั่วไปชาวนาจะปลูกข้าวในนาและปลูกต้นตาลโตนดไว้บริเวณคันนา นอกจากข้าวแล้วต้นตาลโตนดจึงนับว่าเป็นพืชที่มีความสำคัญทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของชาวเมืองเพชรบุรีมาโดยตลอด



ภาพ ๑ ตราประจำจังหวัดเพชรบุรี
(ที่มา: <http://th.wikipedia.org>)

ปัจจุบันน้ำตาลเมืองเพชรถือเป็นแหล่งผลิตน้ำตาลโตนดที่มีจำนวนมากและมีคุณภาพระดับประเทศ ยิ่งในอดีตชาวบ้านมักทำน้ำตาลโตนดกันแทบทุกครัวเรือน โดยเคี้ยวแล้วเก็บใส่โองไว้กินตลอดทั้งปี หากมีเหลือก็แบ่งปันให้เพื่อนบ้านหรือแบ่งขายบ้าง สมัยก่อนจึงสามารถผลิตน้ำตาลได้จำนวนมากซึ่งสอดคล้องกับความต้องการน้ำตาลโตนดที่มีมากปริมาณเช่นกัน โดยอาหารทั้งคาวหวานล้วนมีน้ำตาลโตนดเป็นส่วนผสมในการปรุงทั้งสิ้น ของอร่อยสำหรับเด็กๆ ก็ปรุงมาจากวัตถุดิบในครัวเรือน ยกตัวอย่างเช่น การนำข้าวเย็นที่เหลือไว้ไปตากแห้ง แล้วนำมาทวนกับน้ำตาลโตนดก็จะได้ของหวานที่แสนอร่อยได้รับประทานกัน นอกจากนี้แถบพื้นที่ฝั่งอำเภอบ้านลาดและอำเภอเมืองซึ่งเคยเป็นแหล่งการทำนาและการผลิตน้ำตาลโตนดที่มีความหนาแน่นมากกว่าพื้นที่อื่น

จะมีการแลกเปลี่ยนกับชาวบ้านทางอำเภอบ้านแหลม ซึ่งมีพื้นที่ติดทะเล มีอาหารทะเลอุดมสมบูรณ์ จึงเห็นได้ว่าการผลิตน้ำตาลโตนดเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบจำเป็นในครัวเรือนแล้ว ยังสามารถใช้เป็นสื่อแลกเปลี่ยนความสัมพันธ์ระหว่างคนต่างพื้นที่ได้ด้วย



ภาพ ๒ ขนมหวานต่างๆ ที่ยังคงต้องการกลิ่นหอมและรสชาติหวานของน้ำตาลโตนดเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ

อย่างไรก็ตาม เมื่อหันกลับมาพิจารณาถึงสภาพปัจจุบันคงต้องยอมรับในความเป็นจริงอีกด้านหนึ่งกับปัญหามากมายที่เกิดขึ้นกับภาคเกษตรกรรม ซึ่งเป็นอาชีพส่วนใหญ่ของชาวเพชรบุรี ไม่ว่าจะเป็นปัญหาการถือครอง



ที่ดิน ปัญหาความเสื่อมโทรมของทรัพยากร ปัญหา ระบบชลประทาน ปัญหานี้สินของเกษตรกร ซึ่งผู้ผลิต น้ำตาลโตนดก็ประสบปัญหาลักษณะเดียวกัน ทำให้ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ต่างพากันเกิดความห่วงใยในอาชีพดั้งเดิมที่ทรงคุณค่า ในฐานะที่เป็นผลผลิตของวัฒนธรรมการประกอบ อาชีพที่มีเอกลักษณ์เป็นส่วนประกอบสำคัญในอาหารที่ เป็นปัจจัยดำรงชีวิตพื้นฐานของมนุษย์ โดยหน่วยงาน ดังกล่าวได้แก่ หน่วยงานระดับจังหวัด ระดับอำเภอ และ รวมถึงมหาวิทยาลัยในพื้นที่ซึ่งห่วงใยและเกิดคำถาม ว่าการทำน้ำตาลโตนดในจังหวัดเพชรบุรีจะมีความยั่งยืน เพียงใด หรือจะยังคงรักษาวิถีการผลิตแบบดั้งเดิมได้อีก หรือไม่ ท่ามกลางกระแสการเปลี่ยนแปลงของสังคมและ วัฒนธรรมทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับชาติ

น้ำตาลโตนดกับความท้าทายด้านความ มั่นคงทางอาหาร ๔ มิติ

ปัจจุบันนี้ความมั่นคงทางอาหารได้กลายเป็น ความท้าทายใหม่ให้หลายประเทศทั่วโลกได้เตรียมแผน เพื่อรับมือกับความมั่นคงอีกรูปแบบหนึ่งที่อยู่ใกล้กับเรา ทุกคนมาก สำหรับประเทศไทยในช่วงที่ผ่านมาทำให้ ความสนใจเรื่องความมั่นคงทางอาหารในระดับประเทศ โดยเน้นในเรื่องของปริมาณและความเพียงพอ เป็นหลัก แต่ความจริงความมั่นคงทางอาหารยังมีด้านอื่นๆ ที่ต้อง พิจารณาร่วมกัน จึงขอเสนออีกแง่มุมหนึ่งเกี่ยวกับความ มั่นคงที่เชื่อมโยงกับความยั่งยืนของน้ำตาลโตนดซึ่งเป็น ผลผลิตในระดับจุลภาค

สืบเนื่องจากการเกษตรเป็นระบบการผลิต อาหารที่สำคัญที่สุด และเป็น ๑ ใน ๔ มิติ ที่สำคัญ ของระบบความมั่นคงทางอาหารและการเกษตรยังเป็น “ฐานชีวิต” ที่ไม่เพียงให้อาหารเพื่อดำรงความอยู่ ได้ในร่างกายเท่านั้น แต่ยังเป็นฐานที่รองรับวิถีชีวิต ทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมของมนุษย์อีกด้วย

โดยพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑ ได้ให้ความหมาย “ความมั่นคงทางอาหาร”

ว่าหมายถึงการเข้าถึงอาหารที่มีอย่างเพียงพอสำหรับ การบริโภคของประชาชนในประเทศ อาหารมีความ ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสมตามความ ต้องการตามวัย เพื่อการมีสุขภาพที่ดี รวมทั้งมีระบบ การผลิตที่เกื้อหนุน รักษาความสมดุลของระบบ นิเวศวิทยา และความคงอยู่ของฐานทรัพยากรอาหาร ทางธรรมชาติของประเทศ ทั้งในภาวะปกติ หรือเกิด ภัยพิบัติ โดยความมั่นคงทางอาหารประกอบด้วย ๔ มิติ ที่สำคัญ ดังนี้ (ชินนุทัย กาญจนะจิตรา และคณะ, ๒๕๕๕)

(๑) การมีอาหารเพียงพอทั้งในด้านปริมาณและ คุณภาพ โดยอาศัยกระบวนการผลิตหรือจากการนำเข้า
(๒) การที่ทุกคนเข้าถึงอาหารที่มีคุณค่าทาง โภชนาการได้เพียงพอความต้องการ สิทธิในการเข้าถึง อาหารเป็นสิทธิขั้นพื้นฐานของคนทุกคน และสามารถ เรียกร้องได้ ภายในขอบเขตของกฎหมาย การเมือง เศรษฐกิจ และสังคม ที่เขาอาศัยอยู่

(๓) การใช้ประโยชน์อาหาร เน้นเรื่องการบริโภค เพื่อความมีสุขภาพดี ซึ่งเชื่อมโยงไปถึงปัจจัยอื่นๆ ที่ไม่ใช่ เรื่องอาหารโดยตรง เช่น การค้าอาหาร วัฒนธรรม การเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เป็นต้น

(๔) ความยั่งยืนของอาหาร หมายถึงการที่ ประชาชน ครวเรือน และบุคคลสามารถเข้าถึงได้ทุกเมื่อ โดยไม่เสี่ยงต่อการขาดแคลนอาหาร หรือความอดอยาก ไม่ว่าจะในยามปกติหรือในยามที่เกิดวิกฤต

จากสถานการณ์ การเปลี่ยนแปลงใน กระบวนการผลิตน้ำตาลโตนดจึงทำให้มองเห็นสัญญาณ ที่มีแนวโน้มนำไปสู่ความไม่มั่นคงในการปลูกต้นตาล โตนดและการผลิตน้ำตาลโตนด ทั้งนี้จะพิจารณาผ่าน การวิเคราะห์เชื่อมโยงใน ๔ มิติเกี่ยวกับความมั่นคง ทางอาหาร ดังนี้

มิติที่หนึ่ง การมีอาหารเพียงพอทั้งในด้าน ปริมาณและคุณภาพ โดยอาศัยกระบวนการผลิตหรือ จากการนำเข้า

ความสามารถในการผลิตน้ำตาลโตนดของ จังหวัดเพชรบุรีนั้นมีอัตราส่วนลดลงและยังไม่สามารถ นำเข้าสินค้าชนิดเดียวกันนี้มาจากพื้นที่อื่นอย่างเพียงพอ

พอต่อความต้องการ ทั้งนี้เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อวิถีการผลิตในด้านต่างๆ ที่มีผลกระทบทั้งทางตรงและทางอ้อม โดยเฉพาะด้านปัจจัยการไม่เอื้ออำนวยให้เกษตรกรสามารถผลิตได้ในปริมาณที่เพียงพอต่อความต้องการ ซึ่งมีหลายประการดังนี้

๑) ที่ดินที่มีความเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของต้นตาลโตนด

เมื่อความนิยมทำนามากขึ้นทำให้พื้นที่ดินสำหรับการเติบโตของต้นตาลโตนดยิ่งน้อยลงเรื่อยๆ เพราะตาลโตนดเป็นพืชที่เติบโตได้ดีในสภาพภูมิอากาศแห้งแล้ง แต่เมื่อเกษตรกรเพิ่มการทำนาได้มากขึ้นจากปีละ ๑ หน เป็น ๒ หน และมากเข้าเป็น ๔ หน เนื่องจากระบบชลประทานที่ดี แต่กลับทำให้ดินไม่มีเวลาพักฟื้นก่อให้เกิดวัชพืชอยู่ในดินเป็นจำนวนมากเพราะท้องนาไม่เคยแห้ง ชาวนาจึงจำเป็นต้องใช้สารเคมีเป็นตัวช่วยในที่สุดต้นตาลโตนดจึงพากันยืนต้นตายเพราะรากแช่น้ำหรือบางต้นที่ไม่ตายก็ไม่สามารถให้ปริมาณน้ำตาลได้เหมือนเดิม นอกจากนี้ปัญหาการรุกรานของเมืองซึ่งขยายตัวออกมาในพื้นที่รอบนอกมากขึ้น อันเป็นผลพวงจากการพัฒนาอุตสาหกรรม และการขยายที่อยู่อาศัยเกษตรกรจำนวนไม่น้อยเลิกทำนา หันไปทำงานรับจ้างรายวัน บางส่วนขายที่ดินให้นายทุนเพื่อสร้างโรงงานหรือหมู่บ้านจัดสรร สิ่งต่างๆ เหล่านี้ล้วนทำให้ความสามารถในการผลิตพืชผลลดน้อยลงไป

๒) แรงงานที่มีความรู้และภูมิปัญญาในการทำน้ำตาลโตนด

ยุคก่อนทางเลือกในการประกอบอาชีพยังไม่มากนัก สมาชิกของครอบครัวส่วนใหญ่จึงใช้แรงงานในภาคเกษตรกรรมลักษณะที่เป็นเศรษฐกิจในครัวเรือน แต่ปัจจุบันมีทางเลือกในการประกอบอาชีพที่หลากหลายมากขึ้น โดยเฉพาะเยาวชนรุ่นใหม่ซึ่งพ่อแม่พากันส่งเสริมให้เรียนหนังสือในระดับที่สูงขึ้น เพราะหวังอยากให้บุตรหลานได้ทำงานสบายๆ ได้ค่าตอบแทนที่ดี ไม่ต้องเดินตากแดด เฝ้าสัมผัสดินอยู่ในท้องไร่ท้องนาเหมือนพ่อแม่ ขณะที่ลูกหลานเองก็มีค่านิยมในการเลือกอาชีพที่เปลี่ยนแปลงไป จนบางครั้งมองอาชีพการทำน้ำตาลโตนดว่าเป็นอาชีพที่ต่ำต้อย ไม่อยากทำ ตรงข้ามกับทัศนะของคนรุ่นเก่าที่ผูกพันกับการทำน้ำตาลโตนดมายาวนานจนมีคำพูดตำหนิเกมน้อยใจคนรุ่นใหม่ว่า “เด็กสมัยนี้ทำนาไม่เป็นเลย จะให้ทำตาลได้อย่างไร ยิ่งไปเรียนหนังสือก็ขึ้นตาลไม่ได้ แต่การทำนายังพอจะใช้เครื่องจักรเข้ามาช่วย แต่การทำตาลต้องใช้คนที่เข้าใจเท่านั้น” โดยจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรมและการศึกษาดังกล่าวทำให้เกิดวิกฤตด้านแรงงานในการผลิตน้ำตาลโตนดยิ่งทวีความรุนแรงเพิ่มขึ้น สอดคล้องกับผลการวิจัยเรื่องการทำน้ำตาลโตนดในอำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี : การเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม การปรับตัวสู่แนวโน้มการประกอบอาชีพ ของสุวิมล อังควานิช และ

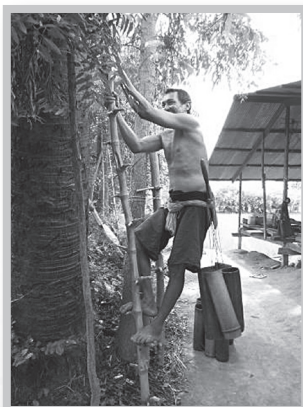


ภาพ ๓ ผู้ประกอบอาชีพเก็บน้ำตาลส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ

นภสมน นิจวันตร์ (๒๕๕๕) พบว่า ผู้ประกอบอาชีพ เกี่ยวข้องกับตาลโตนด กลุ่มอายุส่วนใหญ่ร้อยละ ๒๗.๕ อยู่ในกลุ่มอายุ ๕๐ - ๕๙ ปี เช่นเดียวกับกลุ่มอายุ ๖๐ - ๖๙ ปี รองลงมาร้อยละ ๒๓.๐ อยู่ในกลุ่มอายุ ๔๐ - ๔๙ ปี และสำหรับผู้ประกอบอาชีพที่อยู่ในกลุ่มอายุ ๓๐-๓๙ ปี และ ๗๐ - ๗๙ ปี มีจำนวนใกล้เคียงกันประมาณร้อยละ ๑๐ และเป็นที่น่าสังเกตว่าผู้ที่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับตาลโตนดที่มีอายุต่ำกว่า ๓๐ ปี มีเพียงร้อยละ ๑.๐ เท่านั้น จากโครงสร้างแรงงานเช่นนี้ชี้ให้เห็นว่าบุคคลที่มีประสบการณ์ มีความรู้ความสามารถและภูมิปัญญา ในการผลิตแบบดั้งเดิมคือกลุ่มคนสูงวัย ในขณะที่มีกลุ่มที่มีอายุในวัยแรงงานกลับมีสัดส่วนไม่มากนัก ภาวะดังกล่าวย่อมกระทบต่อการสืบทอดวิถีการผลิตและการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำน้ำตาลโตนดใน

อนาคตอย่างแน่นอนเพราะกรรมวิธีการผลิตน้ำตาลโตนดนั้นยังคงต้องอาศัยแรงงานที่มีภูมิปัญญาและ ยังไม่สามารถประดิษฐ์คิดค้นเครื่องจักรเข้ามาแทนที่ได้

ทั้งนี้สาเหตุหลักที่เป็นปัจจัยผลักดันให้ผู้ที่เคยประกอบอาชีพเกี่ยวกับการทำน้ำตาลโตนด โดยเฉพาะ คนขึ้นตาลหันหลังให้กับอาชีพนี้และคนรุ่นใหม่ก็ไม่มีใครอยากเข้ามาสัมผัสส่วนนี้เพราะเรื่องของความปลอดภัยในการประกอบอาชีพที่ต้องปีนขึ้นไปยังยอดต้นตาลโตนดที่มีความสูงหลายเมตรด้วยบันไดไม้ไผ่โดยไม่มีอุปกรณ์ป้องกันใดๆ ทั้งสิ้น ไม่สวมแม็กกระบังรองเท้า ดังนั้น นอกจากสภาพร่างกายที่แข็งแรงแล้วคนขึ้นตาลจึงจำเป็นต้องอาศัยความชำนาญและภูมิปัญญาประกอบกับจิตใจที่มั่นคง มีสติในการทำงานตลอดเวลา เพราะหากพลาดพลั้งนั้นอาจหมายถึงอันตรายถึงชีวิต



ภาพ ๔ ข้อจำกัดเรื่องความสูงของต้นตาลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอันเป็นสาเหตุสำคัญ

อย่างไรก็ตามเรื่องข้อจำกัดด้านความสูงของต้นตาลโตนดยังคงไม่ได้รับการแก้ไขและพัฒนาสายพันธุ์ต้นตาลโตนดที่เตี้ยลงได้ แม้จะเป็นความหวังและข้อเรียกร้องอันดับต้นๆ ของผู้ประกอบอาชีพทำน้ำตาลโตนดก็ตาม เพราะกว่าต้นตาลโตนดหนึ่งต้นจะสามารถให้ผลผลิตได้นั้นต้องอาศัยเวลานานนับสิบปี จึงยังไม่มีหน่วยงานใดที่พร้อมจะลงทุนทั้งเวลาและงบประมาณเพื่อการศึกษาในด้านนี้อาจจริงจัง

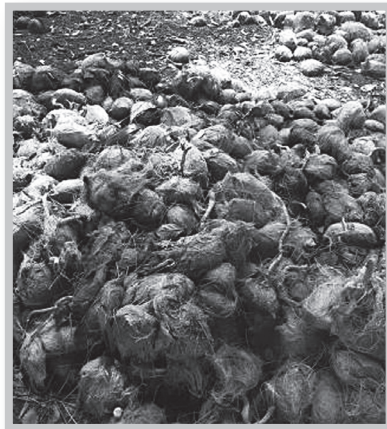
๓) สภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป

ขณะที่การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศโลกส่งผลต่อภาคเกษตรกรรมและสังคมไทยในหลายด้าน อาทิ ปัญหาภาวะภัยแล้ง น้ำท่วม และความผิดปกติของปริมาณน้ำฝนอันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ สถานการณ์ต่างๆ เหล่านี้เพิ่มความเสี่ยงให้กับกิจกรรมในวิถีชีวิต การใช้ทรัพยากร และความไม่มั่นคงทางอาหาร และนำไปสู่ความยากจนเพิ่มขึ้น (ประเสริฐ โพคะ และคณะ, ๒๕๕๔) สำหรับการผลิตน้ำตาลโตนดมีข้อจำกัดเรื่องระยะเวลาใน

การผลิตที่ไม่สามารถทำได้ตลอดทั้งปี คือในช่วงฤดูหนาว และฤดูร้อนเท่านั้นที่เหมาะสมต่อการเก็บน้ำตาล เมื่อถึงฤดูฝนชาวบ้านจึงทำนาเป็นหลัก แต่หากฤดูร้อนปีใดมีอุณหภูมิสูงมากกว่าปกติจะมีผลทำให้น้ำตาลที่รอไว้ในกระบอกบูดเสียก่อนที่คนขึ้นตาลจะได้ขึ้นไปเก็บลงมาเคี้ยวเป็นน้ำตาลโตนดด้วยความร้อนที่เพิ่มสูงขึ้นนั่นเอง

จากที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่ามีสาเหตุหลายประการประกอบกันที่ส่งผลทำให้ความสามารถในการผลิตน้ำตาลโตนดลดน้อยลง แต่หากจะสร้างความมั่นคงด้วยอีกทางเลือกหนึ่งคือการนำเข้าจากพื้นที่อื่นนั้นก็พบ

ว่ามีบ้างแต่ก็ยังไม่อยู่ในระดับที่ทำให้เกิดความสมดุลระหว่างผู้บริโภคและผู้ผลิตได้ ซึ่งเรื่องตาลโตนดของจังหวัดเพชรบูรณ์นั้น ไม่ได้มีชื่อเสียงเพียงแค่น้ำตาลโตนดหรือผลอ่อนเท่านั้นแต่จาวตาลก็ยังได้รับความนิยมจากผู้บริโภคจำนวนมากอีกด้วยซึ่งความนิยมนี้ส่งผลทำให้เกิดปัญหาผลขาดแคลนผลตาลแก่ที่จะนำมาเพาะเมล็ดพันธุ์ เนื่องจากชาวบ้านนิยมนำมาทำจาวตาลเพื่อขายโดยใช้ระยะเวลาที่สั้นกว่าและกรรมวิธีที่ง่ายการการทาน้ำตาลโตนด



ภาพ ๕ ผลตาลแก่ที่นิยมนำมาแกะเป็นจาวตาลมากกว่าการเพาะพันธุ์ต้นตาลโตนด

เมื่อผลตาลแก่ขาดแคลนในจังหวัดเพชรบุรีก็มีการนำเข้าจากจังหวัดสงขลาซึ่งเป็นอีกพื้นที่หนึ่งที่ยังคงมีตาลโตนดชุกชุมอยู่ แต่การนำเข้าที่ต้องอาศัยกระบวนการขนส่งและผ่านคนกลางนั้นทำให้ไม่สามารถปฏิเสธได้ว่าส่งผลให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้นเช่นกัน จึงเห็นได้ว่าความมั่นคงทางด้านการผลิต ที่มีเป้าหมายเพื่อให้สามารถมีกำลังผลิตอย่างเพียงพอ ในประเด็นนี้การผลิตน้ำตาลโตนดจะมีความท้าทายอย่างเด่นชัดเพราะไม่สามารถผลิตได้จำนวนมากพอและไม่สามารถผลิตอย่างต่อเนื่องได้ตลอดทั้งปี

มิติที่สอง การที่ทุกคนเข้าถึงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการได้เพียงพอความต้องการ สิทธิในการเข้าถึงอาหารเป็นสิทธิขั้นพื้นฐานของทุกคน และสามารถเรียกร้องได้ ภายในขอบเขตของกฎหมาย การเมือง เศรษฐกิจ และสังคม ที่เขาอาศัยอยู่

ในปัจจุบันนี้พบว่าการค้าขายผลผลิตที่เกี่ยวข้องกับตาลโตนดมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ไม่ว่าจะเป็นผลตาลอ่อนที่ได้รับความนิยมในการบริโภคมากขึ้น รูปแบบหนึ่งคือมีพ่อค้าคนกลางเข้ามาจำนวนมากเพื่อรวบรวมส่งต่อไปให้กับโรงงานผลิตผลไม้กระป๋อง ซึ่งนายทุนมีเงื่อนไขว่าต้องสามารถรวบรวมได้อย่างน้อยครั้งละหนึ่ง ๓ ตัน โดยเสนอราคาให้สูงกว่าขายในท้องตลาดภายใต้เงื่อนไขว่าต้องจัดส่งให้ในปริมาณที่โรงงานต้องการ ภาวะเช่นนี้ทำให้ผู้ค้ารายย่อยส่วนหนึ่งสู้ราคาไม่ไหว ขณะที่ด้านการค้าขายน้ำตาลโตนดชาวบ้านที่เป็นผู้ซื้อขายย่อยก็ต้องแย่งชิงกับแม่ค้ารายใหญ่จากตัวเมืองที่เข้ามารับซื้อถึงหน้าเตาเคี้ยวน้ำตาลของชาวบ้าน และหากเพื่อนบ้านคนใด

ต้องแบ่งซื้อน้ำตาลโตนดเพื่อบริโภคในครัวเรือนบางครั้ง อาจต้องรอคิวนานนับเดือน หรือบางรายไม่สามารถซื้อ ได้เนื่องด้วยราคาที่สูงเกินกำลังซื้อ การเข้ามาทำธุรกิจ ของบริษัทนายทุนหรือแม่ค้ารายใหญ่ในลักษณะผูกขาด และตัดราคาเช่นนี้ทำให้ลดทอนโอกาสของผู้บริโภคทั่วไป ด้วยแม้แต่คนในชุมชนเองก็ไม่สามารถเข้าถึงน้ำตาลได้ในบางครั้ง



ภาพ ๖ ผลตาลอ่อนที่เจาะเปลือกพร้อมส่งขาย

มิติที่สาม การใช้ประโยชน์อาหาร เน้นเรื่องการ บริโภคเพื่อความสะดวกสบาย ซึ่งเชื่อมโยงไปถึงปัจจัยอื่นๆ ที่ไม่ใช่เรื่องอาหารโดยตรง เช่น การค้าอาหาร วัฒนธรรม การเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เป็นต้น

การเปลี่ยนแปลงด้านค่านิยมของผู้บริโภค โดยเฉพาะในกลุ่มคนรุ่นใหม่ซึ่งเปลี่ยนค่านิยมไปตามกระแส สังคมและการโฆษณาส่งเสริมการขายในรูปแบบต่างๆ ที่มีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตประจำวันและการเลือก ผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภค โดยผู้บริโภคบางรายเลือก

ตัดสินใจที่ราคาถูกและยอมรับเรื่องคุณภาพที่เหมาะสม กับราคาได้ก็จะหันไปหาตัวเลือกที่ให้ความหวาน เช่นเดียวกันคือ “น้ำตาลหลอม” คือน้ำตาลที่อาจมีส่วนผสม ของน้ำตาลโตนดบางส่วนหรืออาจไม่มีเลยก็ได้ ซึ่งผู้ผลิต สามารถปรับสัดส่วนของน้ำตาลโตนดได้ตามราคาขาย และตามความต้องการของลูกค้า ทำให้ราคาต่างกันถึง ครั้งหนึ่ง เช่น หากน้ำตาลโตนดแท้ขายกิโลกรัมละ ๘๐ บาท น้ำตาลหลอมก็จะมีราคาอยู่ที่ ๔๐ บาท เป็นต้น ส่วนผู้บริโภคอีกกลุ่มหนึ่งคือกลุ่มที่ไม่สามารถแยกแยะ ระหว่างน้ำตาลโตนดแท้หรือน้ำตาลโตนดเทียมได้ อาจ เนื่องจากความรู้เกี่ยวกับน้ำตาลโตนดหรือความเชื่อ บางอย่างที่ทำให้นิยมชมชอบในสิ่งที่มีการปรุงแต่งจนสูญเสีย คุณค่าและคุณประโยชน์หลักของอาหารไป ดังเช่น ความ ต้องการซื้อน้ำตาลโตนดที่แข็งและไม่ละลายง่าย ทำให้ ผู้ผลิตน้ำตาลหลอมต้องเพิ่มสารบางชนิด หรือผู้บริโภค ที่ชื่นชอบในสินค้าที่สวยงาม ดูสะอาดสะอ้านจึงต้องการ เลือกซื้อเพียงผลตาลอ่อนที่มีสีขาว ทำให้ผู้ผลิตต้องใช้ สารกันบูดหรือสารฟอกขาวเพื่อให้ผลอ่อนนั้นมียีสต์ และสีขาวสะอาดตาแต่เป็นสารที่อันตรายต่อผู้บริโภค พฤติกรรมการบริโภคเหล่านี้แสดงให้เห็นว่าความยั่งยืน ในแง่ของผู้บริโภคก็มีความเสี่ยงไม่น้อยและวิกฤติในการ ผลิตอาหารในยุคโลกาภิวัตน์ที่สลายพรมแดนของพื้นที่ ทำให้การผลิตอาหารที่คำนึงถึงเพียงปริมาณ แต่ขาดการ ใส่ใจในเรื่องคุณภาพไปวันวันยังมีเพิ่มมากขึ้น





ภาพ ๗ น้ำตาลโตนดที่พร้อมจำหน่ายในท้องตลาด

มิติที่สี่ ความยั่งยืนของอาหาร หมายถึงการที่ประชาชน ครั้วเรือน และบุคคลสามารถเข้าถึงได้ทุกเมื่อโดยไม่เสี่ยงต่อการขาดแคลนอาหาร หรือความอดอยากไม่ว่าจะในยามปกติหรือในยามที่เกิดวิกฤต

จากมิติที่ ๑ - ๓ ซึ่งให้เห็นค่อนข้างชัดว่าปัจจุบันนี้ประชาชนไม่สามารถเข้าถึงการซื้อน้ำตาลโตนดได้อย่างเพียงพอและกว้างขวาง โดยเฉพาะน้ำตาลโตนดแท้เนื่องด้วยเหตุข้อจำกัดด้านการผลิตที่สามารถผลิตได้ในปริมาณที่น้อยหรือด้วยราคายิ่งของแท้ของดีมีคุณภาพก็ยังมีราคาแพงแสนแพง และข้อจำกัดด้านอื่นๆ อีกมากมาย ทำให้แนวโน้มการผลิตน้ำตาลโตนดด้วยวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมที่ต้องใส่ใจและใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นดูจะค่อยๆ เลือนหายไปพร้อมกับ การเปลี่ยนแปลงที่เร่งเร้าสังคมทุกวินาที ดังนั้นความยั่งยืนของน้ำตาลโตนดในจังหวัดเพชรบุรีจึงยังเห็นความเสี่ยงที่อาจขาดแคลนมากขึ้นหรืออาจหมดไปได้ในอนาคต หากยังไม่มี การเปลี่ยนแปลงอันใดที่จะมาช่วยต่อลมหายใจที่แผ่วเบาให้กับผู้ประกอบการทำน้ำตาลโตนดได้ ไม่ว่าจะเป็นผู้สืบทอด เครื่องมืออุปกรณ์ที่ช่วยในด้านความปลอดภัย ตลาดที่ราคายุติธรรม หรือสวัสดิการให้แก่ผู้ประกอบการ อาชีพ และนอกจากนี้ความท้าทายประการสำคัญคือการสร้างจิตสำนึกให้คนในท้องถิ่นหวงแหนในวัฒนธรรมการประกอบอาชีพที่ทรงคุณค่า พร้อมกับ การชี้ให้ผู้บริโภค

เล็งเห็นถึงคุณประโยชน์ของน้ำตาลโตนดอย่างเป็นรูปธรรม เช่น จากคำบอกเล่าของชาวบ้านและนักวิชาการกลุ่มหนึ่งกับชุมชนเชื่อของการบริโภคน้ำตาลโตนดว่านอกจากจะมีรสหวานและมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์แล้วยังไม่กระทบต่อสุขภาพของผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวานอีกด้วย ซึ่งองค์ความรู้เหล่านี้หากถูกสร้างให้เป็นวาทกรรมที่มีผลการศึกษายืนยันอย่างเป็นทางการแล้ว อาจทำให้การลงทุนลงแรงเพื่ออนุรักษ์อาชีพนี้มีความคุ้มค่าทั้งในเชิงเศรษฐกิจเชิงวัฒนธรรม และเสริมสร้างให้อาชีพนี้มีความยั่งยืนต่อไป

ความมั่นคงทางอาหารที่สะท้อนผ่านกระบวนการผลิตน้ำตาลโตนดโดยอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งให้เห็นถึงสัญญาณความไม่มั่นคงในระบบการผลิตที่มีปัญหาทั้งเก่าและใหม่มากมาย อันเป็นสาเหตุที่ส่งผลต่อผลผลิตน้ำตาลโตนดทั้งทางตรงและทางอ้อมแต่อย่างไรก็ตามความยั่งยืนของน้ำตาลโตนดที่มีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกับความมั่นคงทางอาหารในระดับครัวเรือน และอาจส่งผลต่อสังคมโดยรวมทั้งในระดับประเทศและระดับต่างประเทศ ทั้งนี้ไม่เฉพาะการผลิตน้ำตาลโตนดในจังหวัดเพชรบุรีเท่านั้นที่ประสบปัญหาแต่ในพื้นที่อื่นๆ ก็เกิดสถานการณ์ที่ไม่แตกต่างกันนัก ดังผลการศึกษารายเรื่องการพัฒนาารูปแบบการอนุรักษ์และส่งเสริมผลผลิตจากตาลโตนดกรณีศึกษาชุมชนตำบลปากน้ำอำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา หนึ่งในความสนใจที่เกิดจากสภาพปัจจุบันครั้วเรือนที่ประกอบอาชีพผลิตน้ำตาลรวมทั้งทรัพยากรต้นตาลโตนดของชุมชนลดลงซึ่งผลการศึกษาพบว่า แบบแผนการผลิตน้ำตาลของตำบลปากน้ำ ยังเป็นการผลิตเพื่อเศรษฐกิจชุมชนแบบพึ่งตนเองและพึ่งกันเอง การผลิตถูกกำหนดโดยการใช้แรงงานตลอดปีและการตอบสนองการบริโภค แรงงานการผลิตเป็นรากฐานของการผลิตของครอบครัว โดยมีหน่วยงานภาครัฐทั้งระดับนโยบายของประเทศแปลงมาสู่ยุทธศาสตร์ระดับจังหวัด อำเภอ ตำบล เพื่อผลักดันให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนได้รับการปรับเปลี่ยนและพัฒนาให้สอดคล้องกับยุคสมัย ที่เห็นชัดคือมีการจัดสรรงบประมาณเพื่อสร้างศูนย์รวมสินค้า “หมู่บ้านน้ำตาล



สด” (ลักษณะพร โรจน์พิทักษ์กุล, ๒๕๕๐) ดังตัวอย่างนี้จึงเห็นว่าแนวโน้มของความไม่ยั่งยืนในการผลิตน้ำตาลโตนดซึ่งมีปัจจัยทั้งภายนอกและภายในเข้ามาเป็นตัวกระตุ้นนับวันยิ่งทวีความรุนแรงและฉายภาพชัดมากขึ้น ซึ่งน่าจะมีการเปลี่ยนแปลงในทิศทางเดียวกับระบบเกษตรกรรมระดับมหภาคของสังคมไทย ดังที่ วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ (๒๕๕๔) ได้กล่าวถึงแนวโน้มและปัจจัยที่มีส่วนกำหนดอนาคตเกษตรกรรมไทยไว้ ประกอบด้วย

๑) ข้อจำกัดเรื่องเชื้อเพลิงฟอสซิลที่กำลังจะเหือดหายไป โดยมีผลกระทบต่อระบบเกษตรกรรมและระบบอาหารที่พึ่งพาน้ำมันในหลายอย่าง เช่น การผลิตปุ๋ย ระบบน้ำของชลประทาน เครื่องจักรทางการเกษตร การขนส่ง การเก็บรักษา

๒) ข้อจำกัดของพืชพลังงาน โดยหากเรามีการพึ่งพาน้ำมันสำหรับการผลิตในภาคเกษตรเหมือนเดิม การส่งเสริมปลูกพืชพลังงานยังไม่สามารถทดแทนได้

๓) พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีการผลิตพืช ประสิทธิภาพกว่า ๑๐ ปี ของการผลิตพืชจีเอ็มโอของ

สหรัฐอเมริกาพบว่าผลผลิตไม่ได้สูงกว่าพืชที่ปรับปรุงโดยวิธีทั่วไป ขณะเดียวกันก็ไม่ได้ลดการใช้สารเคมี การเกษตรโดยรวมได้

๔) ความตระหนักเกี่ยวกับปัญหาสิ่งแวดล้อม สุขภาพของมนุษย์ รวมทั้งปัญหาของสิทธิมนุษยชน และปัญหาจริยธรรม ทั้งนี้ค่านิยมทางสังคมมีผลต่อการบริโภคและการใช้ชีวิตของประชาชนทั้งในประเทศอุตสาหกรรมและประเทศกำลังพัฒนา

๕) ราคาอาหารมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น และการแย่งชิงอาชีพจากเกษตรกรายย่อย

โดยปัจจัยหลายประการก็ได้ปรากฏและส่งผลกระทบต่อการผลิตพืชอาหารในภาคเกษตรกรรมปัจจุบันแล้ว ดังนั้นการตั้งรับพร้อมๆ กับกำหนดนโยบายเชิงรุกเกี่ยวกับการสร้างฐานการผลิตที่มีความทันสมัยด้วยเทคโนโลยีผสมผสานกับวัฒนธรรมและทรัพยากรเดิม ทำให้ผลิตอาหารได้เพียงพอ มีความปลอดภัย เพื่อร่วมกันสร้างความมั่นคงทางอาหารและเกิดสังคมที่ยั่งยืนต่อไป

บรรณานุกรม

- ชั้นฤทัย กาญจนจิตรา และคณะ. (๒๕๕๕). สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล, สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ, สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ. **สุขภาพคนไทย ๒๕๕๕ : ความมั่นคงทางอาหาร เงินทองของมา ยา ข้าวปลาของจริง**. นครปฐม.
- ประเสริฐ โพทะ และคณะ. (๒๕๕๔) **วิถีการผลิตในกระบวนการเกษตรและการจัดการป่าชุมชนกับการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศและการสร้างความมั่นคงทางอาหารของชุมชนกะเหรี่ยงในภาคเหนือของประเทศไทย**. เชียงใหม่ : มูลนิธิพัฒนาภาคเหนือ (มพน.) และชุมชนห้วยหินลาด.
- ลักษณะพร โรจน์พิทักษ์กุล. (๒๕๔๙ - ๒๕๕๐). **การพัฒนาแบบการอนุรักษ์และส่งเสริมผลผลิตจากตาลโตนด : กรณีศึกษาชุมชนตำบลปากน้ำ อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา**. วารสารศึกษาศาสตร์ ๑๘ (๒).
- วิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ. (๒๕๕๔). **ปฏิรูปเกษตรกรรมเพื่อความมั่นคงทางอาหาร : บทวิเคราะห์ และปฏิบัติการทางนโยบาย**. นนทบุรี : มูลนิธิชีววิถี.
- สุวิมล อังควาณิช และ นาสมน นิจันต์. (๒๕๕๕). **การทำน้ำตาลโตนดในอำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี : การเปลี่ยนแปลงทางสังคมวัฒนธรรม การปรับตัวสู่แนวโน้มการประกอบอาชีพ**. กรุงเทพฯ: ภาควิชาสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

ตราประจำจังหวัดเพชรบุรี. ค้นเมื่อวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๕๗, จาก <http://th.wikipedia.org>, <http://th.wikipedia.org>