



สุขภาวะทางปัญญาของคนใต้



นวัตกรรมการสร้างสุขประเด็น...

เกษตรและอาหารปลอดภัย ของคนใต้



เส้นทางข้าวในโรงแรมนา

ชมพรคาบาน่ารีสอร์ท
โรงแรมชานา

ใครที่เคยมาเยือน “ชมพร คาบาน่า รีสอร์ท” คงสัมผัสได้ถึงความสะดวกสบายเรียบง่าย หาดทรายสีนวลสะอาดตายังเต็มไปด้วยผักบุ้งทะเลและพืชชายหาดชนิดอื่นๆ

รีสอร์ทที่เติบโตใหญ่ตามวันเวลา ไม่ได้ทำให้สภาพธรรมชาติของหาดทุ่งวัวแล่นแปรเปลี่ยนไป อาคารที่พักสูงสามชั้นซ่อนตัวอยู่ภายใต้แมกไม้ร่มรื่น อยู่ลึกเข้าไปจากชายหาด รายรอบอาคารคือบ่อน้ำใหญ่น้อยที่เต็มไปด้วยพืชน้ำชนิดต่างๆ ดูเฟินๆ คล้ายสวนน้ำที่ถูกตกแต่งไว้อย่างงดงาม จนแทบไม่อยากจะเชื่อว่าเป็นบ่อน้ำบาดาลเสีย ...ทั้งหมดนี้เกิดขึ้นบนฐานคิดเรื่องการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมที่มีมานานแต่ครั้งบุกเบิก

ชมพร คาบาน่า รีสอร์ท ถือกำเนิดโดย คุณสุชม สดากร และคุณอัจฉรา รัชย์พันธุ์ ผู้ก่อตั้ง ด้วยความโชคดีของชมพรที่มีความอุดมสมบูรณ์ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงทะเลทำให้เกิดแนวความคิดว่า หากพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบ และก้าวเดินตามแนวทางที่ถูกต้องแล้ว ชมพร อาจจะเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ยังคงความอุดมสมบูรณ์ มีระบบการจัดการที่จะเป็นตัวช่วยให้กับเมืองอื่นๆ ได้นั้นคือการเคารพต่อสรรพสิ่ง ทั้งธรรมชาติและผู้คนในชุมชน

สิ่งที่เพิ่มเติมขึ้นมาและอาจแปลกตาสำหรับนักท่องเที่ยวที่ไปเยือนในวันนี้ก็คือ นาข้าว แปลงปลูกสมุนไพร ผักผลไม้ปลอดสารพิษ ที่มาแทนสวนหย่อมลานตาด้วยไม้ดอกไม้ประดับอย่างที่เราจะเห็นตามรีสอร์ททั่วไป นอกจากนี้ยังมีฟาร์มไก่ โรงเรือนผลิตน้ำยาทำความสะอาด แชมพู สบู่เหลว ฯลฯ โรงผลิตอาหารปลา โรงผลิตน้ำมันไบโอดีเซล โรงอัดก๊าซ ไปจนถึงเตาเผาถ่าน ขณะที่อีกฝั่งหนึ่งของรีสอร์ทเป็นโรงผลิตปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยจุลินทรีย์

ทั้งหมดนี้คือรูปธรรมของการนำเอาแนวคิดเรื่องเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในธุรกิจของรีสอร์ท ซึ่งเกิดขึ้นหลังจากที่ชมพร คาบาน่า รีสอร์ท ได้รับผลกระทบจากวิกฤตเศรษฐกิจครั้งใหญ่ของไทยในปี ๒๕๔๐

ข้าว สายใยเชื่อมโยงของทุกชีวิต

อันเนื่องมาจากพระราชกระแสรับสั่งของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงมีต่อชาวมุขมพว่า “ขอให้ชาวมุขมพอย่าลืมเรื่องการปลูกข้าวไว้บริโภค” ซึ่งพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่ดีมีชื่อเสียงที่สุดของมุขมพคือ “เหลืองประทิว” ที่ในขณะนั้นกำลังจะสูญพันธุ์จึงเริ่มทำการณรงค์เรื่องการปลูกข้าวแบบพึ่งตนเอง ไร้สารเคมีมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2543 นับเป็นโครงการแรกในการนำระบบเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในมุขมพคาบาน่า ไร้สอร์ท

คุณวริสสร รัชษ์พันธุ์ เจ้าของโรงแรมมุขมพคาบาน่าไร้สอร์ท บอกว่าได้นำแนวคิดในการปลูกข้าวนี้ไปเผยแพร่ยังมุขมชนรอบ ๆ โดยการณรงค์เรื่องการลด ละ เลิก การใช้ปุ๋ยเคมี โดยเริ่มที่บ้านหนองใหญ่ ซึ่งอยู่ในโครงการพระราชดำริ บ้านหนองใหญ่ ตำบลนาชะอัง อำเภอเมือง ซึ่งเป็นพื้นที่ซึ่งอยู่บริเวณ “แก้มลิง” เพื่อป้องกันน้ำท่วมจังหวัดมุขมพ โดยผู้ใหญ่พรั่ง เกิดมาลัย ได้รวบรวมชาวบ้านร่วมกันทำนาไร้สารเคมี ซึ่งได้ผลดีบ้าง ไม่ดีบ้าง ชาวบ้านส่วนใหญ่ยังคงคุ้นเคยกับการใช้สารเคมีอยู่บ้าง กระทั่งสมาชิกเริ่มกลับไปใช้ปุ๋ยเคมีตามเดิม จึงได้ปรับแผนการณรงค์ใหม่ เปลี่ยนจากการณรงค์จากภายนอกเข้ามาหาข้างใน เป็นจากภายในไร้สอร์ททอออกสู่ข้างนอกซึ่งเป็นวิธีการที่เรียกว่า “การระเบิดจากข้างใน” ซึ่งปรากฏว่าเริ่มได้ผลมากขึ้นเรื่อย ๆ ตามลำดับ เนื่องจากพนักงานกว่า 90% เป็นคนท้องถิ่น และพนักงานแผนกสวนเกือบทั้งหมดอาศัยอยู่ภายในพื้นที่ “แก้มลิง” เมื่อได้ลงมือทำและเห็นผลดีขึ้นอย่างต่อเนื่องจึงเกิดการขยายผลแบบปากต่อปากโครงการจึงเริ่มประสบความสำเร็จขึ้นเรื่อย ๆ โดยที่ไม่ต้องออกไปณรงค์ในพื้นที่เลย

“มุขมพคาบาน่า ไร้สอร์ท มีนโยบายในการดูแลและจัดสวัสดิการพนักงาน ทำให้มุขมพคาบาน่า มีราคาใช้จ่ายเพื่อการเลี้ยงอาหารพนักงานประมาณ 150 คน/3 มื้อ โครงการรับซื้อข้าวที่ปลูก

โดยไม่ใช้สารเคมีจึงเกิดขึ้นในราคาเกวียนละ 5,000 - 7,000 บาท ซึ่งข้าวที่ขึ้นหรือหัก ขายในท้องตลาดไม่ได้ ทางไร้สอร์ทจะรับซื้อไว้ เพื่อสีให้พนักงานและครัวหลัก จากการที่ไม่เคยคิดว่าจะมีใครมารับซื้อข้าวที่มีคุณภาพ



ไม่ได้มาตรฐาน (ดูไม่สวยเนื่องจากหัก แต่ยังคงมีประโยชน์และทรงคุณค่าทางอาหารครบ) ในราคาเท่ากับข้าวปกติโดยทั่วไป ปรากฏว่า ชาวบ้านมีความพอใจเป็นอย่างมาก เพราะได้เงินไปจุนเจือครอบครัวในช่วงนอกฤดูทำนา ด้วยเหตุนี้ จึงเป็นแรงกระตุ้นและสร้างความมั่นใจให้ชาวบ้านเริ่มหันมาปลูกข้าวไร้สารพิษมากขึ้นเรื่อยๆ ปัจจุบันรีสอร์ทที่มีชาวบ้านที่ร่วมโครงการอยู่ประมาณ 20 แปลง มีเนื้อที่รวมกันประมาณ 200-300 ไร่ โดยอยู่ในทุกๆ หุบเขารอบๆ บ้านทุ่งวัวแล่น”

นอกจากนี้ ชุมพรคาบาน่า รีสอร์ท ยังได้ซื้อเครื่องสีข้าวมาทำการสีข้าวใช้ภายในโรงแรมเอง ซึ่งผลที่ได้รับนอกจากจะเป็นข้าวสาร ยังได้รับทั้งแกลบ และรำ ซึ่งสามารถนำมาทำปุ๋ยหมักและทำประโยชน์อื่น ๆ ได้อีกเช่นกัน นอกจากนี้ยังเกิดผลพลอยได้อื่นๆ ที่ทำให้ชาวบ้านหันมาปลูกข้าวโดยใช้วิธีเกษตรอินทรีย์ ทำให้ต้นทุนการผลิตลดลงและมีตลาดรองรับแน่นอน เกษตรรอบ ๆ ชุมพรคาบาน่า รีสอร์ท จึงมีการทำมากขึ้น ก่อให้เกิดการรวมกลุ่มกันได้ในระดับหนึ่ง และผลประโยชน์สูงสุดในเส้นทางข้าวนี้คือ การรักษาพันธุ์ข้าวเหลืองปะทิวไว้ให้คงอยู่ และตอบสนองแนวพระราชดำริของพระองค์ท่านในการที่จะรักษาไม่ให้น้ำข้าวหมดไปจากชุมพร

“การพัฒนาตามแนวทางข้างต้นใช้ชื่อโครงการว่า “อัฐชู” โดยเปลี่ยนความคิดที่จะพัฒนาคนในองค์กร ที่จะต้องทำงานให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดเพื่อองค์กร แต่หากทราบใดที่คนของเรา ซึ่งเป็นคนในท้องถิ่น ยังไม่มีความสุขในการดำรงชีวิต จะดำเนินการอย่างไรก็ไม่สามารถฝึกฝนให้คนเหล่านี้ทำงานให้ดีที่สุดได้ เช่นกันประเด็นสำคัญจึงอยู่ที่การเปลี่ยนความคิดจากการเป็นผู้ได้รับ มาเป็นผู้ที่รู้จัก “ให้” ด้วยใจที่สะอาด โดยไม่หวังสิ่งใดตอบแทน และทำนุบำรุงให้คนเหล่านี้มีความสุข สามารถประกอบสัมมาอาชีพได้อย่างมีความมั่นคง ซึ่งอาชีพของคนเหล่านี้เกือบทั้งหมดอยู่ในภาคเกษตร มีทั้งสวนผสม ไร่ และนา แต่มีปัญหาในการผลิตที่ใช้ปุ๋ย/สารเคมี ต้นทุนสูง และขายผลผลิตในระบบที่ถูกนายทุนกดราคา **การเกษตรธรรมชาติ** จึงเป็นเครื่องมือในการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาวิธีการเพาะปลูก โดยได้เริ่มรณรงค์ในพื้นที่การเกษตรของพนักงานและเครือข่ายจำนวนประมาณ 900 กว่าไร่ พร้อมทั้งรับซื้อผลิตผลทั้งหมดกลับเข้าสู่ภาคการผลิตแปรรูปอาหาร รวมไปถึงเชื่อมโยงกับกลุ่มเครือข่ายต่างๆ ภายใต้ชื่อโครงการ “เศรษฐกิจพวกเรา”

ทำให้ปัจจุบันพนักงานที่มีสวนไร่นา สามารถควบคุมและลดค่าใช้จ่ายลงได้ และสามารถขายผลผลิตได้ราคาสูงกว่าท้องตลาดมาก ทำให้พนักงานมีความ



สำเร็จและชื่นชม
ชื่นใจในอาชีพเดิม
ที่มีอยู่ และเมื่อนำ
เวลาว่างมาทำงาน
ให้กับงานบริการ
ซึ่งสามารถสร้าง

รายได้ประจำเดือนได้ องค์กรจะมีคนที่มีความสุขและมีจิตวิญญาณ (Service Mind) ที่ดีตามขึ้นไปด้วย การปกครองแบบนี้ ดำเนินการภายใต้แนวคิดพระราชทาน “ระเบิดจากข้างใน” กล่าวคือให้ทุกคนมีความสุข ความพอใจที่จะทำ เมื่อเห็นแนวทางร่วมกันแล้ว จึงฝึกให้มีความพร้อมและความคล่องแคล่วที่จะประกอบการร่วมกัน ทุกวันนี้ทุกคนในองค์กรมีความสุขร่วมกันมากขึ้น การบริหารจัดการง่ายขึ้นกว่าทุกระบบที่เคยปฏิบัติมา เนื่องจากทุกคนมีความ “สุข” และ “พร้อม” ที่จะทำนั่นเอง

ปัจจุบันเริ่มมีองค์กรต่างๆ เข้ามาศึกษาดูงาน การทำงานร่วมกันของระบบ รัฐศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ และเกษตรศาสตร์ ในระบบบูรณาการอย่างนี้ต่อเนื่องเกือบทุกวัน ชุมพร คาบาน่า จึงเห็นว่าหากมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้อย่างเป็นระบบมากขึ้น น่าจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาชุมชนได้เป็นอย่างดี มูลนิธิกิจกรรมธรรมชาติ และมูลนิธิสถาบันเศรษฐกิจพอเพียง จึงได้สนับสนุนให้มีการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ให้แก่บุคคลทั่วไป ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง และกิจกรรมธรรมชาติ “เพลิน” จึงได้ถือกำเนิดขึ้น โดยให้การศึกษาในระบบเพลิน (Play + Learn = Plearn) ตามพระบรมราโชบายของรัชกาลที่ 6 ที่ทรงอยากเห็นการศึกษาเป็นสิ่งที่เพลิดเพลินของผู้เรียน

นอกจากนี้โรงแรมยังได้สร้างเครือข่ายชาวบ้านในละแวกใกล้เคียงให้หันมาทำการเกษตรในระบบเกษตรอินทรีย์ปลอดสารพิษอย่างเต็มรูปแบบ โดยโรงแรมจะดูแลเรื่องการตลาด ส่วนหนึ่งโรงแรมจะรับซื้อไว้ให้บริการแขกที่มาพัก และประสานไปยังพันธมิตร ทั้งในกรุงเทพฯ และจังหวัดใกล้เคียงเพื่อรับซื้อผลผลิตของเกษตรกรที่อยู่ในเครือข่าย

“**ชุมพร คาบาน่า รีสอร์ท**” นับเป็นตัวอย่างความสำเร็จในการบริหารจัดการธุรกิจตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงในลักษณะการเชื่อมโยงเป็นเครือข่ายระหว่างภาคธุรกิจกับเกษตรกร ด้วยการแบ่งปันผลประโยชน์กันอย่างลงตัว ไม่มีการเอาเปรียบซึ่งกันและกัน ภายใต้อิทธิพลที่ว่า “ยิ่งทำยิ่งได้ ยิ่งให้ยิ่งมี”

ความสุขมวลรวมของชุมชนบ้านศาลาแม็ง

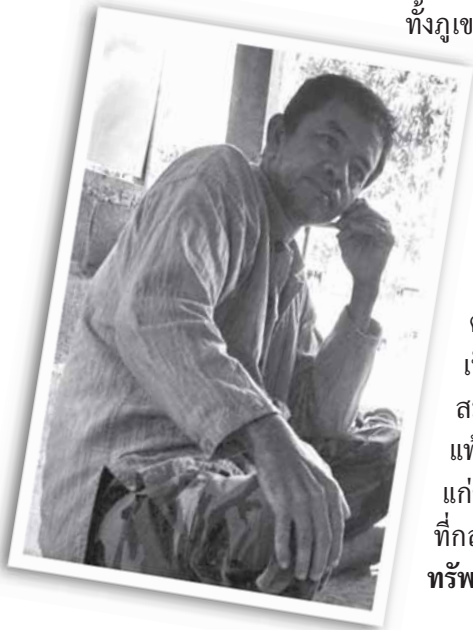
ศูนย์ถ่ายทอดภูมิปัญญาบ้านศาลาแม็ง

เมื่อกล่าวถึงหมอพื้นบ้านที่ใช้ยาสมุนไพรรักษาคนไข้ในพื้นที่ภาคใต้ ต้องนึกไปถึง คุณหมอหวาน หรือนายหรือหวาน วัชรจิโรโสภณ (เป็นหมอพื้นบ้านผู้เชี่ยวชาญด้านการจับชีพจร ตรวจหาอาการของโรคและเป็นต้นแบบของผู้นำพืชสมุนไพรมาใช้รักษาโรค) แกนนำคนสำคัญที่ริเริ่มการอนุรักษ์สมุนไพรในพื้นที่ และนำไปสู่การก่อกำเนิดศูนย์ถ่ายทอดภูมิปัญญาบ้านศาลาแม็ง ตำบลคลองเฉลิม อำเภอกงหรา จังหวัดพัทลุง

จุดเริ่มต้นของการก่อเกิดศูนย์ถ่ายทอดภูมิปัญญาบ้านศาลาแม็งนั้น เริ่มจากหมอหวานเห็นบทเรียนจากชุมชนบ้านคูซึ่งมีพื้นที่ติดกับชุมชนบ้านศาลาแม็ง เป็นขนาดผลที่ยากจะลบเลือน จากการปล่อยให้หายทุนเข้ามาทำเหมืองแร่ตะกั่ว และการตั้งโรงโม่หิน ส่งผลกระทบต่อป่าไม้ แหล่งน้ำ และสัตว์ป่า ความสูญเสียเหล่านี้เป็นบทเรียนอันล้ำค่าของชุมชน

จากการศึกษาพบว่า ระบบนิเวศน์ของตำบลคลองเฉลิม มีความหลากหลาย ทั้งภูเขาหินปูน ป่าดิบ แม่น้ำ ป่าในที่ราบลุ่ม ชาวบ้าน

ได้ทำการสำรวจและทำความเข้าใจว่า จากวัตถุประสงค์ที่ต้องการศึกษาและอนุรักษ์พืชสมุนไพรนั้น ส่งผลเชื่อมโยงไปสู่การรักษาทรัพยากรดิน น้ำ ป่า อีกด้วย ซึ่งอาหารเพื่อสุขภาพล้วนมีอยู่และงอกงามอยู่ในพื้นที่เหล่านั้นด้วย เช่น อาหารสุขภาพชนิดต่างๆ ผักกูดต่างชนิด หลากหลายพันธุ์ เมื่อเป็นเช่นนี้ การจัดการทรัพยากรที่เริ่มจากเรื่องสมุนไพร จึงก่อให้เกิดประโยชน์อย่างเชื่อมโยงแท้จริง ทั้งสุขภาพและสุขภาวะสร้างสุขมวลรวมแก่ชุมชน นำไปสู่ประโยคทองของคุณหมอหวานที่กล่าวไว้ว่า “การรักษาสมุนไพร คือ การรักษาทรัพยากรดิน น้ำ ป่า หากไม่มีภูเขา ไม่มีสายน้ำ



ไม่มีผืนดิน สมุนไพรที่จะไม่เหลือ”

ในการดำเนินการสร้างให้ชาวบ้านเห็นความสำคัญเรื่องสมุนไพรนั้น แคน นำได้ใช้เครื่องมือหลากหลาย ทั้งการรื้อให้เกิดการเรียนรู้ มีวงประชุม พูดคุยและ ไปเรียนรู้ในศูนย์การเรียนรู้ชุมชนหลายพื้นที่ โดยมีภาคีต่างๆ เข้ามาหนุนเสริม เช่น มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ (มอ.) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) รวมทั้งวิทยาลัยการจัดการทางสังคม (วจส.) จากการ ได้พูดคุยกับคุณหมอหรือหวาน สามารถสรุปรูปแบบแนวทางการอนุรักษ์พันธุ์พืช สมุนไพรได้ 5 ประการดังนี้

- 1) รูปแบบธรรมชาติที่ปล่อยให้สมุนไพรขึ้นเองในป่า
- 2) อนุรักษ์โดยการปลูกเสริมที่หายไป กล่าวคือ ในพื้นที่เคยมีพืชสมุนไพรชนิดใด และในปัจจุบันสูญพันธุ์ไปแล้ว ก็จะไปเสาะหาจากที่อื่นมาปลูกทดแทน ซึ่งพืชสมุนไพรที่หายากนี้ส่วนใหญ่สามารถหาได้จากบริเวณเทือกเขาบรรทัดที่ยังคงความสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติอยู่
- 3) ณรงค์ให้ชาวบ้านปลูกพืชสมุนไพรบริเวณ หัวไร่ ปลายนา รอบรั้วบ้าน ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการนำพืชสมุนไพรมารับประทานและรักษาโรคฉุกเฉิน เช่น ผลสด ท้องร่วง เป็นต้น
- 4) จัดให้เยาวชนในพื้นที่เข้ามาศึกษาเรียนรู้พืชสมุนไพรในทุกด้าน ไม่ว่าจะ เป็นลักษณะทางกายภาพ สรรพคุณ โดยเน้นหลักง่ายๆ ก็คือ “ถ้าได้รู้จัก และ ก็จะใช้รักษาเอง” นอกจากการเรียนรู้คุณประโยชน์ของพืชสมุนไพรแล้ว ยังสอนให้ เยาวชนรู้จักการนำมาแปรรูปเป็นอาหาร และผลิตภัณฑ์ต่างๆที่ใช้ในการอุปโภค บริโภค
- 5) จัดให้เยาวชนในพื้นที่รู้จักการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมด้วยตนเอง โดยเฉพาะในเรื่องของ ยาเสพติด ชยะ ตลอดจนคุณธรรม จริยธรรม

จากรูปแบบการจัดการองค์ความรู้ในการอนุรักษ์ทรัพยากรพืชสมุนไพรทั้ง 5 ประการดังที่ได้กล่าวมาแล้วนั้น ก่อให้เกิดผลในเชิงบวกกับชุมชนอย่างมหาศาล และสามารถนำภูมิปัญญาเหล่านี้ไปขยายผลต่อไปยังพื้นที่อื่นๆได้อีกด้วย ยก ตัวอย่างเช่น เมื่อปี 2551 มีคนไข้รับประทานไซเมงดาทะเลชนิดมีพิษหรือ เมงดา ถ้วย แล้วเกิดอาการแพ้อย่างรุนแรง เข้ารักษาตัวในโรงพยาบาลมีโอกาสรอด 20 เบอร์เซ็นต์ แพทย์แผนปัจจุบันหมดหนทางเยียวยา แต่มีผู้รู้คนหนึ่งขอแนะนำว่า พืชสมุนไพร รวงจืด สามารถรักษาอาการแพ้ลักษณะนี้ได้ ญาติผู้ป่วยเมื่อได้ยิน

เช่นนั้นทำให้เกิดความหวังขึ้นมา โทรศัพท์บอกญาติให้นำต้นรวงจีตมาให้ทั้งต้น และราก จากนั้นนำไปตำจนละเอียดคั้นเอาแต่น้ำผสมกับน้ำข้าวข้าวให้พวยบาล จืดเข้าไปทางหลอดอาหารให้กับผู้ป่วย หลังเวลาผ่านไปประมาณ 5-6 ชั่วโมง ผลปรากฏว่าอาการแพ้อย่างรุนแรงก็พลันหายไปทันตา จนแพทย์แผนปัจจุบัน ถึงกับต้องอุทานออกมาว่า “อภินิหาร” แต่ถ้ามาถามชาวบ้านหรือเยาวชนแถวบ้านศาลาแม็ง เขากลับบอกว่าเฉยๆ ไม่ใช่อภินิหาร อภินิหารแต่อย่างใด เพราะชาวบ้านที่นี่รู้ว่า รวงจีต มีสรรพคุณ ในการล้างสารพิษ นี่ถือเป็นตัวอย่างที่ดีของการได้มีโอกาสเรียนรู้ภูมิปัญญาสมุนไพร และนำมาใช้ประโยชน์ได้จริง

ผลที่เกิดจากการมีศูนย์ถ่ายทอดภูมิปัญญาบ้านศาลาแม็ง นอกเหนือจากการได้อุรรักษ์พืชสมุนไพรแล้ว ยังมีผลดีอีกหลายประการที่เกิดขึ้นทั้งในพื้นที่ และนอกพื้นที่ ดังจะกล่าวต่อไป ประการแรกที่สัมผัสได้เมื่อได้เข้าไปในชุมชน ก็คือ กระบวนการมีส่วนร่วมในชุมชนเพื่อสร้างสุขให้เกิดขึ้นในสังคม ยกตัวอย่างเช่น หากมีหน่วยงานใดเข้าไปศึกษาดูงานที่ศูนย์ถ่ายทอดภูมิปัญญาบ้านศาลาแม็ง แล้วหวังดีซื้อข้าวกล่องไปเลี้ยงเยาวชน และชาวบ้านในชุมชน ความหวังดีเหล่านี้จะถูกปฏิเสธทันที หากข้าวหรืออาหารเหล่านั้นใส่ภาชนะที่เรียกว่า โฟม เพราะเยาวชนในพื้นที่ได้เรียนรู้ร่วมกันว่า โฟม เป็นภาชนะที่ย่อยสลายไม่ได้ ทำให้เกิดขยะในชุมชนของพวกเค้า ด้วยเหตุนี้หน่วยงานหลายๆหน่วยงาน ต้องขนข้าวกล่องกลับกันไปตามๆกัน เพราะโฟมไม่เข้ากับวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชนนี้ (หากจะซื้ออาหารมาฝากที่นี่ต้องห่อใบตองเท่านั้นนะครับ คุณหมอหวานฝากกระซิบมาบอก)

ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดจากการจัดการองค์ความรู้ในชุมชนอีกประการ ก็คือ การมีมาตรการลดการกินขนมกรุบกรอบได้อย่างเบ็ดเสร็จเด็ดขาด มาตรการดังกล่าวเริ่มต้นจาก การสังเกตพบว่า เด็ก และเยาวชนในชุมชนมีอาการปวดฟัน และฟันผุมากกว่า 70% จึงศึกษาสาเหตุแห่งการปวดฟัน พบว่า เด็กที่ฟันผุเกือบทั้งหมด กินน้ำอัดลม และขนมกรุบกรอบ เมื่อทราบสาเหตุ ทำให้ชุมชน และเยาวชนร่วมกันหามาตรการ ลด ละ เลิก การกินขนมกรุบกรอบ และน้ำอัดลม ด้วยการขอความร่วมมือร้านค้าในชุมชนงดนำอาหารกรุบกรอบมาขาย ขอความร่วมมือจากผู้ปกครอง และบอกเล่าให้ควารู้กับเยาวชนถึงโทษของการกินอาหารกรุบกรอบ ทำให้ปัจจุบันเด็ก และเยาวชนในศูนย์ฯ ไม่พบว่ามีอาการปวดฟันอีกแล้ว ด้วยเหตุนี้ทำให้ขนมพื้นบ้าน หรือขนมไทยที่ผลิตในท้องถิ่นจำพวก ข้าวเม่า ข้าวตังมด ขนมสอดไส้

ขนมขี้มอด ฯลฯ ถูกลำมาขายทดแทนขนมกรุบกรอบ เพิ่มรายได้ให้ชุมชน และ ผลพลอยได้จากทรงดขนมกรุบกรอบ และไม่ต้อนรับอาหารที่ใส่โฟม และถุง พลาสติก ก็คือ การลดขยะในชุมชนไปโดยปริยาย นอกจากการมีส่วนเพื่อ สร้างสรรค์สิ่งดีๆให้กับชุมชนของตนเองแล้ว การมีศูนย์ถ่ายทอดภูมิปัญญาบ้าน ศาลาแม่ิ่ง เป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับคนทั้งภายในและภายนอก ตลอดจนเป็นฐานใน การต่อยอดงานวิจัยให้กับนักศึกษา และอาจารย์ในมหาวิทยาลัยอีกด้วย

ศูนย์ถ่ายทอดภูมิปัญญาสมุนไพรนี้เป็นจุดเริ่มต้นของวันกินผักประจำปี ของชุมชน ที่เริ่มขึ้นครั้งแรกเมื่อ 12 สิงหาคม 2548 และจัดให้ทุกวันที่ 12 สิงหาคม ของทุกปีเป็นวันกินผัก ชุมชนบ้านศาลาแม่ิ่ง กิจกรรมวันกินผักดังกล่าว เน้นการ สร้างการมีส่วนร่วมให้แก่ชาวชุมชน และชาวบ้านในละแวกหมู่บ้านใกล้เคียง นำ ผักพื้นบ้านที่ปลอดสารพิษมาร่วมงานในวันกินผัก มีผักหลากหลายชนิดที่ชาวบ้าน เอามาร่วมงาน ทั้งผักที่เอามาทำแกงส้ม ทำแกงหอย ทำแกงกะทิ หรือ หอย เช่น หอยโร้ ซึ่งเป็นหอยชนิดหนึ่งตัวยาวๆ นอกจากนี้ยังมีผักทอด ผักลวก ผักจิ้มน้ำ พริก ยาผัก แกงผัก ผักชุบแป้งทอด ต้มผัก กิจกรรมดังกล่าวทำให้พบว่า ใน ชุมชนมีพันธุ์พืช พันธุ์ผักจำนวนมาก เพราะรวมๆ แล้วผักที่ชาวบ้านนำมาร่วมงาน นั้นมีมากกว่า 45 ชนิด เมื่อสอบถามหมอหวาน เพื่อย้ำให้ชัดว่าผักที่นี้ปลอดสาร พิษ 100% จริงหรือ หมอหวานตอบชัดเจนว่า “ไร้สาร 100%” เมื่อถามต่อไป ว่าแล้วมีวิธีการอย่างไร ก็พบว่าหลายวิธี เช่น ใช้ปุ๋ยคอก ใช้น้ำสะอาดหมัก และ ที่สำคัญคือ **ใช้หลักให้ศัตรูพืชทำลายกันเอง** หรือให้ระบบนิเวศจัดการตัวมันเอง ยกตัวอย่างเช่น จิ้งหรีด จะกินไข่ของหนอนกินราก ถ้าใช้หลักการนี้ก็ไม่จำเป็นต้องใช้ยาปราบศัตรูพืชแต่อย่างใด อาจจะใช้เทคนิคการปลูกพืชหมุนเวียน นั่นคือ อย่ายปลูกพืชชนิดเดียวในพื้นที่เดิมๆ ควรปลูกพืชชนิดอื่นสลับสับเปลี่ยน วิธีนี้ก็ เป็นการไล่แมลงไปด้วยในตัว สรุปได้ว่าหากทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่สมบูรณ์ ระบบห่วงโซ่อาหารในธรรมชาติจะจัดการตัวเอง โดยที่มนุษย์ไม่จำเป็นต้องใช้ เทคโนโลยีใดๆ มาทำลาย จากที่ได้กล่าวถึงผลดีของการมีศูนย์ฯ ไม่ว่าจะเป็นเรื่อง การได้อนุรักษ์ทรัพยากรพืชสมุนไพร ส่งผลทำให้ได้กินผักที่ปลอดสารพิษ สร้าง เสริมคุณค่าและประโยชน์ต่อร่างกาย การงดกินขนมกรุบกรอบ ฟันก็ไม่ผุ ขยะก็ไม่มี สร้างสุขให้เกิดในชุมชน สามารถสรุปรวบยอดเป็นคำนิยามสั้นๆ ได้ว่าชุมชนแห่งนี้ **“กินดีมีสุข”**

เรียนรู้ง่ายๆ สร้างจิตสำนึกรักษัธรรมชาติ

เรื่องการเรียนรู้สมุนไพร ได้ขยายฐานการเรียนรู้ไปสู่การจัดการทรัพยากรธรรมชาติอย่างเชื่อมโยง ดิน น้ำ ป่า โดยหลักของภูมิปัญญาชุมชนที่เน้นการปรึกษาหารือ รักษาไว้และร่วมกันดูแลผ่านกฎเกณฑ์และระเบียบปฏิบัติทั้งในรูปแบบของจิตสำนึกและกฎกติกาของหมู่บ้าน ทุกการเรียนรู้ของชาวบ้าน ตั้งบนรากฐานของคำถามหลักที่ปลูกสำนึกให้ชาวบ้านร่วมกันค้นหา คือ หากไม่มีทรัพยากรธรรมชาติแล้วชีวิตของพวกเขาจะเป็นอย่างไร

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์สมุนไพรจึงกลายเป็นต้นแบบของจิตสำนึกในการรณรงค์เรื่องผักพื้นบ้าน ผักกูดริมคลอง รวมไปถึงการร่วมกันดูแลจัดการทรัพยากรน้ำและสัตว์น้ำ เครื่องมือเหล่านี้ได้สร้างรูปแบบของสำนึกใหม่ทางสังคมในแง่ของการอนุรักษ์ธรรมชาติอย่างได้ผล และให้เยาวชนได้เติบโตมาเป็นผู้สานต่อความรู้ในการดำเนินการเชิงความรู้เรื่องสมุนไพรต่อไปในอนาคต สำนึกที่ชุมชนร่วมกันสร้างใช้เพียงการพึ่งพิงธรรมชาติเพียงอย่างเดียว แต่เป็นการอยู่ร่วมกันกับธรรมชาติอย่างพึ่งพาอาศัยกัน

นอกจากนี้ ตำบลคลองเฉลิม ยังมีการจัดการความรู้ในเรื่องทรัพยากรป่าร่วมกันในรูปแบบของป่าชุมชน และพยายามจะขยายพื้นที่การเรียนรู้เรื่องสมุนไพรออกไปทั้งอำเภอ จัดประชุมหมอบ้านระดับจังหวัด และพยายามขยายความรู้ออกไปในระดับประเทศเป็นการจัดการความรู้ขยายภูมิปัญญาออกไปยังพื้นที่อื่นๆ มีหน่วยงานภาคีทั้งในภาครัฐและเอกชนที่เข้าร่วมไม่ร่วมมือกัน

พืชสมุนไพร

การศึกษาสมุนไพรนั้นทำได้ไม่ยาก โดยจะต้องรู้หลักก่อนว่าควรศึกษาในเรื่องใดบ้าง ซึ่งหลักการศึกษาสมุนไพรมี 4 ข้อง่ายๆดังต่อไปนี้

1. ศึกษาชื่อของสมุนไพร โดยศึกษาจาก

แพทย์แผนไทย หมอสมุนไพร ชาวบ้านรุ่นก่อน (คนแก่) ซึ่งส่วนใหญ่ มักจะรู้จักสมุนไพรดี และการศึกษาจากหนังสือ

2. ต้องรู้ที่อยู่ของสมุนไพร เช่น สมุนไพรชนิดใดขึ้นในสภาพพื้นที่แบบใด

3. คุณสมบัติของสมุนไพร



สมุนไพรทุกชนิดล้วนมีผลประโยชน์ทั้งสิ้น ขึ้นอยู่กับว่าผู้ใช้นำมาใช้ถูกหรือไม่ ซึ่งสมุนไพรจะมีประโยชน์สูงสุดก็ต่อเมื่อผู้ใช้นำมาใช้ถูกวิธี ยาที่ใช้ภายนอกก็ใช้ภายนอก ยาที่ใช้กินก็กิน ยาที่ใช้ดมก็ดม นอกจากนี้ใช้ถูกที่แล้วยังต้องผสมให้ถูก ส่วนและปรุงให้ถูกวิธีด้วย

4. โทษของสมุนไพร เมื่อพูดถึงสมุนไพรแล้ว ไม่ว่าจะจะมีประโยชน์เสมอไป แต่สมุนไพรก็จะให้โทษเช่นกัน หากผู้ใช้นำมาใช้ไม่ถูกที่ เช่น นำยาที่ใช้ทาภายนอกไปกิน อาจเป็นอันตรายถึงชีวิตได้ และหากผสมผิดสัดส่วน หรือปรุงผิดวิธี สมุนไพรเหล่านั้นอาจทำให้เกิดโทษได้ด้วย หลัก 4 ข้อข้างต้น เป็นหลักง่ายๆ ที่จะทำให้อารมณ์สมุนไพรได้ดีและง่ายขึ้น แล้วยังสามารถนำสมุนไพรมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดอีกด้วย

ความสุขมวลรวม: สุขภาพดี สำเนียงร่วมเข้มแข็ง

หลายสิ่งหลายอย่างที่ชาวชุมชนบ้านศาลาแม้ง ต.คลองเจлим อ.งหวร จ.พัทลุง ได้ร่วมกันคิด ร่วมกันทำกำลังปรากฏผลที่น่าชื่นใจ ได้ขยายเกิดผลทำให้ชาวชุมชนมีความสุข สุขทั้งกาย ที่ได้บริโภคอาหาร และพืชผักสะอาด ปลอดภัย พืช แล้วยังสามารถลดรายจ่ายในการซื้อหาพืชผัก สุขภาพดี แข็งแรงปลอดภัย เพราะบริโภคอาหารที่สะอาด ได้รับประโยชน์จากพืชสมุนไพรใกล้ตัว ริมรั้วบ้าน สุขใจ มีหมอนพื้นบ้านที่คอยช่วยเหลือเกื้อกูลกันในยามเจ็บไข้ รักษาอาการทางการ เชื่อมโยงอาการทางใจ ชาวบ้านมีสุขภาพแข็งแรง สุขภาพใจเข้มแข็ง สายใยทางวัฒนธรรมกลมเกลียวบนวิถีอิสลาม

และดอกผลนั้นก็กำลังขยายไปสู่เพื่อนบ้านใกล้เคียงอย่างต่อเนื่อง เช่น การจัดหลักสูตรการเรียนการสอนในระดับประถม และชั้นมัธยมต้นที่โรงเรียนเขาชัยสน อ.เขาชัยสน โรงพยาบาลเขาชัยสน กลุ่มผู้สูงอายุ อาสาสมัครสาธารณสุขหมู่บ้าน ที่นำความรู้และหลักคิดของศูนย์ถ่ายทอดภูมิปัญญาสมุนไพรบ้านศาลาแม้งไปปรับใช้และดำเนินการจัดการความรู้ในพื้นที่ของตนเอง

วันนี้ ศูนย์การเรียนรู้ ศูนย์ถ่ายทอดภูมิปัญญาบ้านศาลาแม้ง ได้เปิดต้อนรับผู้แวะเวียนเข้ามาเยี่ยมชมอย่างไม่ขาดสาย มีผู้รู้ มีเครื่องมือและกิจกรรมในการเรียนรู้ ที่เป็นฐานเรียนรู้ภาคปฏิบัติ สัมผัสลงมือ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันได้ที่ ศูนย์ถ่ายทอดภูมิปัญญาบ้านศาลาแม้ง 34 ม.3 ต.คลองเจлим อ.งหวร จ.พัทลุง 93180

“พริกปลอดสารพิษ” ที่บางเหริยง

“ปลูกกินเอง เหลือขาย เรากินได้ คนอื่นกินได้”

พื้นที่หรือชุมชนในชนบทหลายแห่งของภาคใต้เป็นแหล่งปลูกผักที่สำคัญเพื่อป้อนเข้าสู่ตลาดผักในภาคใต้ “บางเหริยง” ก็เป็นชุมชนหนึ่งที่ยังคงยึดปรัชญาการปลูกผักปลอดสารพิษโดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคและผู้ผลิตเป็นหลัก ภายใต้ปรัชญาที่ว่า “ให้ผู้บริโภคปลอดภัย คนกินก็ปลอดภัย”

ชุมชน “บ้านบางเหริยงใต้” ซึ่งเป็นชุมชนเล็ก ๆ ตั้งอยู่ในหมู่ที่ 5 ตำบลบางเหริยง อำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา เป็นชุมชนหนึ่งที่ประชาชนในพื้นที่ส่วนใหญ่ยึดอาชีพทำการเกษตรแบบยั่งยืนคือ “พออยู่ พอกิน เหลือกี่ขาย” และมีวิถีชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงคือการปลูกพืชผักไว้ข้างบ้านเพื่อบริโภค ส่วนที่เหลือจะนำไปขายเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว

ย้อนรอยอดีตบ้านบางเหริยง : จากชุมชนนาข้าวก้าวสู่วิถีคนปลูกผักปลอดสารพิษ

“ตำบลบางเหริยงในปัจจุบันมีทั้งหมด 13 หมู่บ้าน หากจะแบ่งกลุ่มพื้นที่ทั้ง 13 หมู่บ้าน โดยใช้ลักษณะและปริมาณของการปลูกผักเป็นเกณฑ์ สามารถแบ่งได้เป็น 3 กลุ่มพื้นที่ คือ กลุ่มแรก ปลูกผักแบบพอเพียง และปลอดสารพิษ ประกอบด้วยหมู่ที่ 1, 2, 3, 4, 5, 6 และ 8 กลุ่มที่ 2 ปลูกผักในปริมาณน้อย ได้แก่ หมู่ที่ 7, 9, 12, 13 และกลุ่มที่ 3 คือหมู่ที่ 10 และ 11 เป็นการปลูกผักแบบหนาแน่นในเชิงธุรกิจ โดยมีแรงงานจากต่างถิ่นเป็นคนปลูกโดยมีนายทุนอยู่เบื้องหลัง ลักษณะการปลูกจะใช้

สารเคมีในการปลูกสูง

ประเภทของผักที่เกษตรกรนิยมปลูกกันมากที่สุดคือ บร็อคโคลี่ ผักกวางตุ้ง ผักกาดหอม ผักชี ผักบุ้ง กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก ต้นหอม ถั่วฝักยาว ส่วนผักสวนครัว อาทิเช่น พริก โหระพา กะเพราแดง นอกจากนี้



ยังมีไม้ดอก อย่างเช่น มะลิ และดาวเรือง ส่วนตลาดที่รองรับผักปลอดสารพิษ บางเหรียญ ได้แก่ ตลาดในอำเภอหาดใหญ่ และบริเวณใกล้เคียง ตลาดในจังหวัด สงขลา

บางเหรียญ เป็นชุมชนเกษตรกรรม ที่ “ทำนาเป็นอาชีพหลัก ปลูกผักสวนครัวเป็นอาชีพเสริม” ดำเนินชีวิตประจำวันแบบพออยู่พอกิน กระทั่งในช่วงที่ประเทศไทยประสบกับภาวะเศรษฐกิจตกต่ำในปี พ.ศ.2540 หรือที่รู้จักกันในชื่อ “วิกฤติต้มยำกุ้ง” ส่งผลให้เกษตรกรหลายรายมีหนี้สินติดตัว จึงหาแนวทางที่จะเพิ่มรายได้หรือเปลี่ยนอาชีพใหม่ที่สามารถสร้างรายได้มากกว่าเดิม กอรปกับการเข้ามาตั้งของโรงงานแปรรูปสินค้า ราคาขายพาราที่สูงขึ้น ทำให้เกษตรกรส่วนหนึ่งหันหลังให้หันเข้าสู่วิถีชีวิตการขายแรงงานในโรงงาน

ส่วนเกษตรกรที่เหลือก็พยายามหารายได้เสริมเช่นกันด้วยการขยายแปลงผักสวนครัวข้างบ้านซึ่งพืชส่วนใหญ่ที่ปลูกจะเป็นพืชที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นและสามารถนำมาประกอบอาหารได้ เช่น พริก ตะไคร้ กะเพรา โหระพา ฯลฯ ต่อมาหันมาปลูกพืชเศรษฐกิจกันมากขึ้น เช่น บร็อคโคลี่ ผักกวางตุ้ง ผักกาดหอม ผักชี ผักบุ้ง กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก ต้นหอม ฯลฯ โดยยึดหลักคิดที่ว่า “ปลูกเอง กินด้วย ขายด้วย” ซึ่งเป็นที่มาของการปลูกผักปลอดสารพิษ ชาวบ้านทำการเพาะปลูกโดยอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นมรดกตกทอดมาจากบรรพบุรุษ ตั้งแต่การเตรียมดิน การเพาะพันธุ์เอง การดูแลรักษา การกำจัดศัตรูพืช เทคนิคการเก็บเกี่ยว และผนวกเข้ากับความรู้ที่ได้รับจากประสบการณ์ลองผิดลองถูก และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน ทำให้การปลูกผักสวนครัวที่เคยเป็นอาชีพเสริม กลับกลายมาเป็นอาชีพหลักในที่สุด เกิดองค์ความรู้ใหม่ กลายเป็นความร่วมมือในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งสหกรณ์ออมทรัพย์เพื่อการผลิต การจัดตั้งศูนย์เรียนรู้ชุมชน การปลูกฝังแนวคิดด้านการเกษตรในโรงเรียน ฯลฯ

“กลุ่มนายทุนต่างถิ่น” กับความท้าทายครั้งใหม่ของ “ผักปลอดสารพิษบางเหรียญ”

ความท้าทายครั้งนี้เกิดขึ้นเนื่องจากบางหมู่บ้านที่วานั้น คือ หมู่ที่ 11 และ 13 ตำบลบางเหรียญ ซึ่งพบว่ามีนายทุนจากต่างถิ่นมากวั้นเช่าพื้นที่ปลูกผักริมถนนสายเอเชียหลายร้อยไร่ โดย นายทุนเข้ามาปลูกประมาณปี พ.ศ.2538 โดยนำแรงงานต่างถิ่นมาด้วย ปัญหาที่ตามมาในปัจจุบันก็คือ ผักบางเหรียญที่ส่งไปขาย

มีการตรวจพบสารเคมีปนเปื้อน ส่งผลให้เกิดภาพในทางลบแก่กลุ่มเกษตรกรที่ปลูกผักแบบปลอดภัยอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ปัจจุบันการใช้สารเคมีกำจัดแมลงได้แพร่กระจายสู่กลุ่มเกษตรกรที่ปลูกผักแบบปลอดภัยแบบดั้งเดิมแล้ว ซึ่งนานวันเข้าปัญหาเหล่านี้จะลุกลามไปทั้งบางเหียง

ถึงขนาดมีการเสนอให้เปลี่ยนหรือรื้อป้ายชื่อ “**ผักปลอดภัย**” ออกเพื่อไม่ให้ผู้บริโภคสับสน

ความท้าทายของปัญหา “**กลุ่มนายทุนต่างถิ่น**” ที่มีผลกระทบต่อผักปลอดภัยในครั้งนี้ทำให้เกษตรกรที่ปลูกผักปลอดภัยเริ่มเป็นกังวล จากเสียงสะท้อนของชาวบางเหียงเอง อย่าง “**พีจิตติ ฤทธิบุรณ์**” ซึ่งอยู่ในทีมสนับสนุนกลุ่มปลูกผักปลอดภัย ที่ว่า “**อยากให้ผักราคาดี คนกินปลอดภัย คนปลูกอยู่ได้**” หรือที่ “**พีจิตติ ตระกูลกำจาย**” เกษตรกรผู้ปลูกผักปลอดภัยที่ฝากความรู้สึกมาว่า “จริง ๆ มีอาชีพอื่นให้พี่เลือกทำเยอะ แต่ด้วยวิถีชีวิตที่ผูกพันกับอาชีพนี้มาช้านานจึงตัดสินใจปลูกผักต่อไป ได้มีเวลาว่างมากขึ้น ช่วยเหลือสังคมมากขึ้น จะปลูกผักอย่างนี้ตลอดไป เรียกได้ว่า ปลูกผักโดยสายเลือดก็ว่าได้”

จากปัญหา และความท้าทายดังกล่าว จำเป็นอย่างยิ่งที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องโดยเฉพาะองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นซึ่งเป็นองค์กรที่ใกล้ชิดและมีอำนาจในการพัฒนาชุมชนโดยตรงควรรีบเข้าไปดำเนินการหามาตรการหรือแนวทางแก้ไขโดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของทุกฝ่าย หากปล่อยทิ้งไว้เนิ่นนานไม่เพียงเฉพาะ “**ป้ายผักปลอดภัย**” เท่านั้นที่จะต้องรื้อทิ้ง แต่วิถีชีวิตของคนบางเหียงเองอาจจะต้องแปรเปลี่ยนไปไม่หลงเหลือภาพความภูมิใจในสิ่งที่บรรพบุรุษและตนเองทำมาตลอดชีวิตก็ได้

การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นป้องกันศัตรูพืช

การที่ “**บางเหียง**” เป็นชุมชนเกษตรกรรมที่มีรากฐานทางสังคมที่มั่นคง มีการถ่ายทอด “**ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการป้องกันศัตรูพืช**” จากรุ่นสู่อีกรุ่น และมีการศึกษาความรู้จากหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อนำมาประยุกต์ใช้อีกด้วย ทำให้ชุมชนสามารถสังเคราะห์องค์ความรู้ในการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการป้องกันศัตรูพืชได้ สามารถทำให้ชุมชนอื่น ๆ เรียนรู้และนำไปประยุกต์ใช้โดยไม่ต้องลองผิดลองถูกอีก

“**พีจิตติ**” หรือ “**จิตติ ตระกูลกำจาย**” บอกว่า “**เรื่องแมลงหรือศัตรูพืชนั้น**

เป็นปัญหาช้านาน ชาวบ้านใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการปลูก เช่น เมื่อมีแมลงหรือศัตรูพืชมาทำลายพืชผัก ชาวบ้านจะเปลี่ยนประเภทผักที่ปลูก โดยหันไปปลูกผักกินใบที่มีกลิ่นซึ่งแมลงศัตรูพืชส่วนใหญ่จะไม่ค่อยชอบ เช่น โหระพา กระเพราแดง แมงลัก เป็นต้น”

คุณพิศ แก้วน้อย เกษตรกรตำบลบางเหริย เคยให้สัมภาษณ์ว่า “ตนเองและชาวบ้านส่วนใหญ่ได้ช่วยกันคิดค้นวิธีต่อสู้กับศัตรูพืช โดยยื่นหยัดเจตนารมณ์ที่จะไม่ใช้สารเคมีในการฆ่าแมลง” คุณพิศ ยังเผยถึงที่มาของแนวคิดที่นำสมุนไพรมาป้องกันศัตรูพืชว่าหลังจากที่กรมวิชาการเกษตรและมูลนิธิสฤณีนิมิตแห่งประเทศไทยเข้ามาแนะนำการใช้สมุนไพรป้องกันศัตรูพืช ซึ่งประกอบด้วย ตะไคร้หอม สะเดา และซีหลี่ก นำมาผสมและหมักรวมกันเพื่อนำไปใช้พ่นและรดลงกับพืชสวนครัว ซึ่งมีสรรพคุณคือไล่แมลง เนื่องจากตัวยาจะมีกลิ่นเหม็น แต่ไม่มีผลกระทบต่อผู้บริโภค จากนั้นจึงพยายามคิดค้นและประยุกต์สูตรเพิ่มเติมเพื่อให้มีประสิทธิภาพในการป้องกันศัตรูพืชนาชนิด

“การทำสมุนไพรหมักนั้นจะช่วยเกษตรกรลดการใช้สารฆ่าแมลงลงได้กว่าร้อยละ 70 และสามารถลดต้นทุนในการผลิตลงได้เป็นจำนวนมาก ทั้งนี้เนื่องจากเป็นตัวยาทำด้วยพืชสมุนไพรที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นและยังสามารถทำให้แมลงศัตรูพืชลดลงได้ถึงร้อยละ 80 ที่สำคัญสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ทันที หลังจากใช้ไปเพียง 1 วัน ในขณะที่การใช้สารเคมีต้องมีระยะปลอดภัยหลังใช้จนถึง 7 วัน ...เราเป็นเกษตรกรปลูกผักที่มีหน้าที่ในการดูแลผู้กินผัก ต้องหาวิธีในการให้ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยมากที่สุด เป็นหน้าที่ที่ผู้ผลิตต้องรับผิดชอบ อีกอย่างหนึ่งเราปลูกผักแบบเกษตรพอเพียง คนในครอบครัวก็กินผัก ต้องทำให้ครอบครัวปลอดภัยด้วย” คุณพิศ กล่าว

ลุงเต็ด ฤทธิบุรณ์ ผู้ซึ่งปลูกผักปลอดสารพิษมาตลอด ยอมรับอย่างลูกผู้ชายว่า ตนเองก็ใช้สารเคมี แต่จะใช้เมื่อจำเป็นเท่านั้น ตรงนี้ อยากให้ผู้บริโภคและคนภายนอกเข้าใจด้วย คือหากมีศัตรูพืชที่สามารถทำลายผักได้ทั้งแปลงในเวลาอันรวดเร็ว ก็จะป้องกันไว้ก่อน และจะไม่ตัด



ผักก่อนถึงเวลาที่กำหนดเด็ดขาด สิ่งหนึ่งที่ลู่เด็ดเลือกใช้แทนสารเคมีและแทนปุ๋ยเคมีซึ่งราคาแพงมาก นั่นคือ “น้ำหมักชีวภาพ” น้ำหมักสูตรของลู่เด็ดนั้นประกอบไปด้วย เชื้อจุลินทรีย์ กากน้ำตาล เศษปลาเศษกุ้ง หมักรวมกันประมาณ 1 เดือนก็สามารถนำไปใช้ได้แล้ว อัตราส่วนการใช้หมัก 1 ลิตร ต่อ น้ำ 150 ลิตร ผลจากน้ำหมักนี้ทำให้ลู่เด็ดไม่เคยใช้ปุ๋ยเคมีมานานแล้ว เพราะสามารถลดต้นทุนการผลิตได้มาก

ปลูกผักปลอดสารพิษ...ใช้ชีวิตแบบพอเพียง

สิ่งหนึ่งที่ทำให้ชาวบางเหียงทุกคนยังคงปฏิบัติควบคู่กับการปลูกผักปลอดสารพิษ คือการ “ใช้ชีวิตแบบพอเพียง” ตามแนวพระราชดำริ ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว

“พี่แดง” สุวรรณ ปัตตะพัฒน์ ได้นำพวกเราไปเยี่ยมชมแปลงผักของจริงซึ่งอยู่ห่างจากวัดบางเหียงไปประมาณ 2 กิโลเมตร

เจ้าของแปลงผักยืนรอเราอยู่แล้ว นั่นคือ “พี่อำเภอ-พี่ภู” หรือ คุณอำเภอ และคุณประสิทธิ์ ปัตตะพัฒน์ เกษตรกรสองสามีภรรยาในหมู่ที่ 5 ซึ่งปลูกผักเป็นอาชีพหลักมากกว่า 20 ปี พี่อำเภอเล่าให้ฟัง ครอบครัวอยู่กับสามคน ตนเองและครอบครัวใช้พื้นที่ว่าง ๆ บริเวณนี้ประมาณ 1 ไร่ครึ่ง และพื้นที่ใกล้บ้านอีกหน่อย ซึ่งถือว่าไม่มากเมื่อเทียบกับเกษตรกรรายอื่น ได้ยกร่องขึ้นมาสูงประมาณ 20 เซนติเมตร หลายสิบบ่อสำหรับปลูกผัก สิ่งหนึ่งที่ตนยึดถือและปฏิบัติตามนานคือจะปลูกผักแบบพอเพียง ไม่ขยายพื้นที่และไม่ปลูกแบบหนาแน่น ไม่ปลูกผักตามกระแส จะปลูกผักที่เคยปลูกและดูแลง่าย เช่น ผักกาดหอม กะเพราแดง ผักบางชนิดที่อำเภอต้องซื้อเมล็ดมาจากร้านค้าในตัวเมืองแต่บางชนิดก็ไม่ต้องซื้อ เช่น กะเพราแดง พี่อำเภอจะเก็บเมล็ดที่แก่ ๆ สะสมเอาไว้ก่อนที่จะไถกลบ เพื่อใช้ในการเพาะปลูกรอบถัดไป ทำให้ลดค่าใช้จ่ายส่วนนี้ไปได้มากพอสมควร ส่วนน้ำที่ใช้ในการทำกรเกษตรนั้น เมื่อก่อนต้องหามาจากคูหรือลำคลอง แต่ปัจจุบันใช้น้ำบาดาล

เทคนิคและวิธีการวางแผนการปลูกผัก แต่ร่องของพี่อำเภอจะมีอายุจะไม่เท่ากัน บางร่องก็ใกล้จะตัดขายได้แล้ว บางร่องยังเล็กๆ อยู่เลย พี่อำเภอเฉลยให้เราฟังว่า ทำอย่างไรจะให้ผักที่ปลูกนั้นตัดขายได้ตลอดและไม่ต้องเสียเวลารอให้ผักแปลงนั้นโต พี่อำเภอ ยกตัวอย่าง ผักกาดหอมนั้น ใช้เวลาปลูกประมาณ 40-45

วัน ก็ตัดขายได้แล้ว การปลูกจึงต้องวางแผนให้ดี พี่อำเภอจะหวานเมล็ดลงในร่องอนุบาลก่อน รอให้ต้นกล้าอายุประมาณ 15 วัน แล้วค่อยแยกต้นกล้าลงร่องปลูกจริงที่เตรียมเอาไว้ก่อนแล้ว ช่วงนี้จะใส่ปุ๋ยเคมีผสมซีพีโกเพื่อเร่งการเจริญเติบโต ทิ้งไว้ 7 วัน ค่อยใส่อีกครั้ง สาเหตุที่ใช้ซีพีโกเป็นปุ๋ย เนื่องจากราคาถูกกว่าปุ๋ยเคมีมาก ระหว่างนี้รดน้ำเข้าเย็นเมื่อผักอายุได้ประมาณ 45 วัน ก็สามารถตัดขายได้แล้ว ระหว่างรอให้ผักแปลงนี้ถึงเวลาตัดก็จะทำการปลูกแปลงที่สองเลย ตรงนี้ทำให้ไม่ต้องเสียเวลาในการรอคอย



เมื่อผักแปลงแรกตัดขาย ก็จะเตรียมดินเพื่อปลูกผักที่พี่อำเภอเน้นในการปลูกที่สุด และเป็นผักที่ทำรายได้ให้พี่อำเภอและพี่ภูกว่า 1 แสนบาทเมื่อปี 2551 นั่นคือ “กะเพราแดง” สาเหตุที่ปลูกผักชนิดนี้ พี่ภูบอกว่า “กะเพราแดงปลูกง่าย ดูแลรักษาก็ง่ายแค่ถอนหญ้ารดน้ำ และที่สำคัญต้นทุนการปลูกต่ำ เพราะมีเมล็ดพันธุ์อยู่แล้วไม่ต้องซื้อ ปุ๋ยเคมีและยาปราบศัตรูพืชแทบไม่ต้องใช้ ปีที่แล้วตัดกะเพราแดงขายได้วันละ 300 มัด ราคามัดละ 1 บาท 30 สตางค์ ตัดได้เกือบทุกวัน ข้อดีอีกอย่างก็คือปลูกกะเพราแดง เนื่องจากปลูกครั้งหนึ่งสามารถตัดขายได้ตลอดทั้งปี” ปีนี้พี่อำเภอและพี่ภูตัดเลยสนใจได้ไม่ยากว่าจะปลูกอะไรดี

พี่แดง พูดเสริมว่า “พี่อำเภอและพี่ภู ถือเป็นเกษตรกรตัวอย่างก็ว่าได้ในเรื่องการปลูกผักปลอดสารพิษและใช้ชีวิตแบบพอเพียง คือ ไม่ปลูกผักในปริมาณที่มากเหมือนคนอื่น จะปลูกเฉพาะผักที่เคยปลูกเท่านั้น คือ กะเพราแดง และที่สำคัญการใช้ชีวิตของพี่อำเภอ พี่ภูนั้น อยู่แบบพอเพียงจริง ๆ ปีที่แล้วสามารถสร้างรายได้ที่เหลือจ่ายนับแสนบาท ไม่มีหนี้สิน การขายผลผลิต พี่อำเภอจะขายผ่านคนกลางคนไหนก็ได้ ในขณะที่เกษตรกรคนอื่น ๆ ต้องขายให้แก่แม่ค้าคนกลางที่เป็นกึ่งนายทุน เนื่องจากทุนส่วนหนึ่งต้องกู้ยืมมาจากแม่ค้าคนกลาง ทำให้การผลิตหรือการปลูกผัก ตัดผักไม่อิสระเหมือนพี่อำเภอ จะตัดวันไหน เมื่อไหร่ก็ได้”

พี่ภูกล่าวปิดท้ายว่า การที่ตนยึดอาชีพปลูกผักมาอย่างยาวนานนั้น สิ่งหนึ่งที่ได้รับนอกจากรายได้ คือ “ทำให้สุขภาพแข็งแรง ได้ออกกำลังกายอยู่ตลอดเวลา

และที่สำคัญคนอื่นได้กินผักที่ปลอดภัยด้วย”

บางเหรียญวันนี้ยังคงความเป็นชุมชนเกษตรที่มีเอกลักษณ์ของตนเอง “ผักปลอดภัย” ที่บางเหรียญสะท้อนให้เห็นถึงความรับผิดชอบต่อตนเอง คริวเรือน ผู้บริโภค และชุมชน ในอันที่จะให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเหล่านี้ได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคผักปลอดภัย ความภาคภูมิใจในฐานะของผู้ผลิตในแง่ที่ว่า ได้สร้างสิ่งดี ๆ ให้แก่ผู้บริโภค นอกจากรายได้จากการขายผักแล้ว สิ่งที่ชาวบางเหรียญได้รับคือ เกิดความสามัคคีในชุมชน การเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ระหว่างครัวเรือน เช่น การแลกเปลี่ยนพืชผักในการนำไปประกอบอาหาร เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน แม้ในปัจจุบันชาวบางเหรียญกำลังประสบกับปัญหาต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นศัตรูพืชที่กัดกินพืชผัก ต้นทุนการผลิตแพงขึ้น ค่าครองชีพสูงขึ้น กลุ่มนายทุนที่เข้ามาปลูกผักในเชิงพาณิชย์ แต่เจตนาปรารถนาอันแน่วแน่ในการปลูกผักโดยคำนึงถึงผู้บริโภคยังคงดำรงอยู่ที่บางเหรียญ แม้ไม่มีใครรู้ว่าผักที่วางขายอยู่ในท้องตลาด หรือที่ปรุงเป็นอาหารวางขายอยู่นั้นปลอดภัยหรือไม่ แต่ชาวบางเหรียญรู้ว่าผักที่ตนเองปลูกนั้นปลอดภัยแน่นอน

ดังนั้นแนวคิดการปลูกผักที่ว่า “ปลูกกินเอง เหลือขาย เรากินได้ คนอื่นกินได้ ผู้ปลูกต้องมีคุณธรรม”

ข้าวพันธุ์พื้นบ้านของชาวบางแก้ว

ต้นกำเนิดข้าวพันธุ์ดี

ข้าวสังข์หยดเป็นพันธุ์ข้าวเฉพาะถิ่นของจังหวัดพัทลุงที่รู้จักกันมานาน เป็นความภาคภูมิใจของชาวนาภาคใต้ สมัยก่อนจะปลูกไว้เป็นของก้ำกัณฑ์แก่ผู้หลักผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือในวันสงกรานต์ ขึ้นบ้านใหม่แบบไทยโบราณ หรือใช้หุงต้มเพื่อทำบุญตักบาตรตามประเพณีนิยม เนื่องจากมีคุณสมบัติเฉพาะของลักษณะข้าวกล้องแตกต่างจากพันธุ์ข้าวพื้นเมืองอื่น ๆ ด้วย เมล็ดมีเยื่อหุ้มสีแดง เมล็ดเรียวยาวเล็ก นิยมบริโภคในรูปแบบข้าวซ้อมมือและข้าวกล้อง ซึ่งมีความเชื่อว่าเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าข้าวขาวโดยทั่วไป

พันธุ์ข้าวพื้นเมืองในชุมชนบางแก้ว

คนในชุมชนบางแก้วได้ทำนาปลูกข้าวมาเป็นระยะเวลาานาน พันธุ์ข้าวพื้นเมืองหลายชนิดที่ได้ถูกนำมาปลูกเพื่อบริโภคและเพื่อจำหน่าย จากความเปลี่ยนแปลงทางสังคมและ ทางธรรมชาติทำให้พันธุ์ข้าวพื้นเมืองในชุมชนบางแก้วมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ซึ่งสามารถแยกออกเป็นยุค ได้แก่พันธุ์ข้าวพื้นเมืองของชุมชนบางแก้ว ยุคแรก ก่อนปี พ.ศ.2450 ยุคที่สอง 2445-2487 ยุคที่สาม 2487-2504 และยุคที่สี่ 2504-ปัจจุบัน

การระวังวิถีการทำนา

แต่เดิมพิธีกรรมการทำนาจะเริ่มต้นด้วยการที่ชาวนาแสดงความรักและความกตัญญูต่อแม่โพสพ การไหว้ภูมิที่นา ก่อนเข้าสู่การไถ การแลกรับข้าวเพื่อคัดเลือกสายพันธุ์ เพื่อที่จะนำมาปลูกในปีต่อไป

การทำนายังอิงอยู่กับการเคารพธรรมชาติอยู่เป็นอย่างมาก โดย การที่การทำนาแต่ละขั้นตอนยังมี





ใช้คาถาหรือคำพูดที่แสดงถึงการเคารพโดยมีการปฏิบัติสืบทอดกันมา

ในส่วนของพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับการทำนา อาจแบ่งออกได้เป็น 2 ระดับ คือระดับบุคคล หรือครอบครัว สามารถทำเองได้ ได้แก่ การแรกหว่านข้าว การแรกไถนา การช่อซัง การแรกเก็บ อีกระดับหนึ่งคือต้องใช้หมอเป็นผู้ประกอบ

พิธีกรรม ได้แก่ การไหว้เจ้าที่นา และการทำขวัญข้าว ซึ่งความเชื่อและพิธีกรรมที่แสดงออกนั้นเป็นการแสดงออกถึงความเคารพอ่อนน้อมต่อธรรมชาติ เป็นการรักษาวิธีการทำนาแบบธรรมชาติ และเป็นการรักษาพันธุกรรมดั้งเดิมไว้ได้ด้วย นอกจากนี้พิธีกรรมและความเชื่อยังเป็นการกำกับดูแลสังคมชาวนาด้วยกัน เช่น การที่คนเฒ่าคนแก่ นำความฝันเกี่ยวกับแม่โพสพมาบอกเตือนกับคนรุ่นหลังถึงการที่แม่โพสพไม่พอใจกับการใช้รถไถเก็บข้าว ทำให้แม่โพสพเมื่อยเนื้อเมื่อยตัว ทำให้การคิดจะเปลี่ยนแปลงวิธีการทำนาแบบพึ่งตนเองยังคงมีการดำรงอยู่บ้าง ความเชื่อบางอย่างยังเป็นการสร้างความมั่นคงทางอาหารของครอบครัวชาวนาให้มีอยู่ตลอดไป ได้แก่ ความเชื่อว่าจะต้องมีข้าวบนลอมข้าวอย่างน้อย 3 ชั้นเพื่อรองรับข้าวใหม่ในปีต่อไป เป็นหลักประกันความมั่นใจได้ว่าในแต่ละปีชาวนาจะมีข้าวกินตลอดจนกว่าจะถึงฤดูกาลใหม่ ความเชื่อว่าจะเมื่อได้ข้าวใหม่ให้ทำบุญก่อน และทำให้คนเฒ่าคนแก่ในชุมชนที่เคารพนับถือนั้นแสดงออกถึงความชื่นชมยินดีที่เหนียวแน่น แสดงให้เห็นถึงการที่ลูกหลานจะรู้จักเคารพคนเฒ่าคนแก่ในชุมชนมีความเผื่อแผ่ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน

การดับลอมและวัฒนธรรมการกินได้เลือนหายไปจากจิตสำนึกของชุมชน เพราะทุกอย่างขึ้นกับเครื่องจักรและการใช้ปุ๋ยเคมีมาช่วยในการดูแลรักษาแทนแม่โพสพ ในขณะที่ชาวนาเองก็ไม่ได้ใช้ความรู้ความชำนาญในการดูแลกระบวนการทำนา เหตุปัจจัยเหล่านี้ได้เข้ามาลดคุณค่าข้าวพันธุ์พื้นบ้าน ดังเช่น ข้าวพื้นบ้านพันธุ์หว่านเมื่อก่อนอ่อนนุ่มอร่อยกลับเป็นข้าวสารแข็ง ไม่อร่อย ด้วยเหตุที่เทคโนโลยีและสารเคมีเข้ามาทดแทนทั้งแรงงานสัตว์และการช่วยกระตุ้นความเจริญด้วยปุ๋ยเคมีตลอดจนถึงชุมชนไม่เห็นความสำคัญการคัดเลือกข้าวพันธุ์พื้นบ้านไว้ปลูกอย่างเช่นในอดีต ทำให้แปลงนามีพันธุ์ข้าวหลายสายพันธุ์ปะปนกัน ทำให้คุณค่าความเป็นเอกลักษณ์แต่ละสายพันธุ์เปลี่ยนแปลงไป ข้าวจากบางแก้วจึงไม่เป็นที่นิยม

ของผู้บริโภคเช่นแต่เดิม ข้าวพันธุ์พื้นบ้านแต่ละสายพันธุ์จึงเลื่อนหายไปพร้อมกับความเชื่อด้านพิธีกรรมในการปลูกข้าว

กระทั่งการพัฒนาแบบใหม่ได้เข้ามามีอิทธิพลอย่างจริงจังต่อชาวนาบางแก้วประมาณ ต้นทศวรรษ 2500 เป็นต้นมา ทำให้การทำนาต้องเปลี่ยนแปลงไปตามเหตุปัจจัยที่เข้ามามีอิทธิพลในการสร้างแรงจูงใจใหม่แก่ชาวนาเพื่อเพิ่มผลผลิตเพิ่มรายได้ และเกิดความสะดวกสบายในการทำนา การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวนี้มีส่วนสำคัญทำให้ชาวนาต้องพึ่งพิงภายนอกทั้งพึ่งพิงรัฐและพึ่งพิงตลาด เกิดผลต่อเนื่องตามมาคือความรู้ชุมชนถูกทิ้งหาย เช่น รัฐต้องการให้ประชาชนปลูกข้าวตามความต้องการของตลาดภายในประเทศและต่างประเทศจึงได้มีการแจกพันธุ์ข้าวให้แก่ประชาชนทั่วทั้งประเทศ รวมทั้งชุมชนบางแก้วด้วย โดยยกประเด็นให้ชาวนาเห็นถึงการเพิ่มรายได้ เพิ่มผลผลิต ปลูกง่ายและตลาดมีความต้องการ เป็นเหตุผลอย่างหนึ่งที่ทำให้ชุมชนบางแก้วได้หันมานิยมปลูกพันธุ์ข้าวของรัฐบาลแทนพันธุ์พื้นบ้านเดิม ทำให้ขั้นตอนการคัดสรรเมล็ดพันธุ์เพื่อไว้ปลูกในช่วงฤดูฝนหน้าได้เลื่อนหายไป ชาวนาในชุมชนต่างรอรับการแจกพันธุ์ข้าวตามนโยบายของรัฐบาลอย่างเดียว บวกกับนโยบายสนับสนุนการปลูกยางพาราแพร่หลายเข้ามามาก คนในชุมชนได้มองเห็นทิศทางการปลูกยางพาราว่าสดใสกว่า การทำนาจึงเริ่มลดอัตราส่วนพื้นที่แปลงนาข้าวให้น้อยลง โดยพลิกแปลงนาบางส่วนไปปลูกยางพารา

ต่อมาการทำนาแบบใหม่ไม่เพียงทำให้ต้นทุนการผลิตของชาวนาสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องเท่านั้น แต่ว่าราคาของข้าวกลับไม่เพิ่มขึ้นอย่างได้สัดส่วนกับราคาชาวนาจึงประสบกับภาวะขาดทุน ยิ่งปีใด ฝนแล้งหรือฝนมากผิดปกติ ข้าวของชาวนาจึงจะเสียหายมาก เนื่องจากในทุ่งบางแก้วชาวยังคงทำนาแบบพึ่งน้ำฝน ในที่สุดชาวนาจึงค่อยๆ ทอยยกกันหยุดทำนา บางส่วนปล่อยที่นาทิ้งไว้ในขณะที่เจ้าของหันไปขายแรงงานในโรงงานแทน บางส่วนหันไปปลูกยางพาราแทน มีบ้างที่ไม่มีทางเลือกอื่นก็ทนทำนาต่อไปทั้งที่มีหนี้สิน พอจะสรุปเป็นข้อๆโดยสังเขปดังนี้

สาเหตุที่ทำให้พันธุ์ข้าวบางแก้วหายไป

ประการแรก มาจากการส่งเสริมการเปลี่ยนแปลงพันธุ์ข้าวจากข้าวพันธุ์พื้นเมืองเป็นพันธุ์ส่งเสริม โดยเฉพาะในปี พ.ศ.2524-2529 มีโครงการแลกเปลี่ยนพันธุ์ส่งเสริมกับข้าวพันธุ์พื้นเมืองโดยใช้อัตราแลกเปลี่ยน 1:1 ทำให้ข้าวพันธุ์พื้นเมืองหายไป

ประการที่ 2 สาเหตุจากกรณีนิยมในการบริโภคข้าวเปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากข้าวบางแก้วเป็นข้าวปานกลาง ถึงนิ่มก็ไม่นิ่มมากจนเกินไปเหมือนข้าวหอมมะลิ ซึ่งในปัจจุบันข้าวหอมมะลิมีส่งมาจากทางภาคกลางมากขึ้น ผู้คนนิยมกัน เนื่องจากข้าวสารสวย นุ่ม มีกลิ่นหอม และราคายังพอหาซื้อได้ ทำให้ข้าวบางแก้วซึ่งมีลักษณะหอม อร่อย แต่ก็ยังแข็งกว่าข้าวหอมมะลิ จึงได้รับความนิยมน้อยลงไป

ประการที่ 3 สาเหตุจากโรงสีที่รับซื้อข้าวนำข้าวจากภาคกลางและจากพื้นที่อื่นมาปนกับข้าวบางแก้วที่มีคุณสมบัติดีนำไปขายในชื่อข้าวบางแก้ว ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่าข้าวบางแก้วไม่อร่อย นุ่ม มันเหมือนเมื่อก่อน จึงนิยมบริโภคลดลง

ประการที่ 4 สาเหตุจากการเปลี่ยนวิธีการทำนาแบบดั้งเดิมที่ใช้มายาเขาไม่ใช้ปุ๋ยเคมีและมีการเตรียมแปลงที่ดี ก็น่าจะเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ดินเสื่อมสภาพเร็ว ไม่มีน้ำมันดิน ซึ่งทำให้ข้าวบางแก้วไม่หอม ไม่มัน

ประการที่ 5 สาเหตุจากการที่มีพื้นที่น้าน้อยลง ทำให้ชาวบ้านในชุมชนบางแก้วเองก็จะเลือกพันธุ์ข้าวที่ปลูกแล้วได้ปริมาณข้าวต่อแปลงมาก จึงทำให้ข้าวบางแก้วอย่างเช่นข้าวหอมจันทร์ไม่เป็นที่นิยมปลูก เนื่องจากเป็นข้าวที่แตกกอ น้อยให้รวงน้อย ถึงแม้ว่าเป็นข้าวที่อร่อยก็ตาม

การอนุรักษ์และพัฒนาพันธุ์ข้าวพื้นเมืองชุมชนบางแก้ว

การอนุรักษ์ที่กระทำโดยชาวบ้าน

การอนุรักษ์และพัฒนาพันธุ์ข้าวในชุมชนบางแก้วนั้น ในส่วนของชาวบ้านจะเป็นการอนุรักษ์พันธุ์โดยการเก็บพันธุ์ไว้เพื่อเป็นต้นพันธุ์เพาะปลูกในปีต่อไป นอกจากนี้ชาวบ้านยังเลือกเก็บพันธุ์ข้าวที่มีความอดทนต่อสภาพธรรมชาติในพื้นที่ได้ดีหรือมีคุณสมบัติดี คือ มีรวงใหญ่ แตกกอดี และมีรสชาติดีเมื่อนำมาบริโภค โดยวิธีการในการคัดเลือกพันธุ์ข้าวของชาวบ้านนั้น นิยมคัดเลือกจากในนา โดยคัดเลือกจากรวงข้าวที่มีความสมบูรณ์ เมล็ดข้าวไม่ลีบ โดยเก็บเป็นเลียงมัดแยกไว้ก่อนจะนำไปเก็บที่เรือนข้าวก็จะนำข้าวเหล่านั้นไปตากแดดเสียก่อน โดยแยกเก็บต่างหากจากลอมข้าวที่ใช้บริโภคในครัวเรือน ส่วนใหญ่จะวางไปบนชื่อ ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า ข้าวปลูก เมื่อดึงดูปลูกชาวบ้านจะนำข้าวมานวดและฝัด เพื่อนำเมล็ดลีบออก แล้วนำไปหว่านกล้าต่อไป

การที่ชาวบางแก้วทำการคัดเลือก และเก็บพันธุ์ในลักษณะเช่นนี้ ทำให้เกิดการสืบทอดพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและอนุรักษ์พันธุ์ข้าวไว้ไม่ให้สูญหายไป ในปัจจุบันเรายังสามารถพบพันธุ์ข้าวพื้นเมืองบางพันธุ์ที่นิยมปลูกในอดีต โดยจากการสัมภาษณ์คนเฒ่าคนแก่ในชุมชนบางแก้วได้แล้ว มีการเพาะปลูกพันธุ์ข้าวพื้นเมืองซึ่งเคยปลูกในชุมชนเมื่อ ๓๐-๔๐ ปีมาก่อนและปัจจุบันยังมีการปลูกกันอยู่ เช่น พันธุ์ข้าวพญาไทร ข้าวไข่มดรีน

นอกจากคำบอกเล่าของคนเฒ่าคนแก่ในบ้านบางแก้วแล้ว เราสามารถพบเห็นการสืบทอดพันธุ์ข้าวได้ในบททำขวัญข้าว ซึ่งในบททำขวัญข้าวได้มีการบันทึกรายชื่อพันธุ์ข้าวแทรกอยู่ในบทสวดมากมาย ซึ่งมีบางพันธุ์ที่ในปัจจุบันยังมีการปลูกกันอยู่

ชื่อพันธุ์ข้าวแต่ละพันธุ์นั้นมีที่มาแตกต่างกัน เช่น มาจากชื่อคน ตัวอย่างเช่น ข้าวนางเฟื่อง ข้าวนางเกิด ข้าวนางเอก ข้าวไอ้เลี้ยง หรืออาจจะมาจากลักษณะของเมล็ดข้าว เช่น ข้าวไข่มดรีน ข้าวท้ายดำ ข้าวเม็ดเชือก นอกจากนี้ยังมีพันธุ์ข้าวที่ตั้งชื่อตามแหล่งกำเนิด เช่น ข้าวตุล (สตูล) ข้าวตรัง ข้าวเขาปากควน (บ้านปากควน จังหวัดตรัง) เป็นต้น

การอนุรักษ์โดยหน่วยงานราชการ

ในส่วนช่องทางราชการ การอนุรักษ์พันธุ์ข้าวนั้น จะมุ่งเน้นการคัดเลือกพันธุ์ที่มีคุณสมบัติดีโดยสามารถให้ผลผลิตต่อไร่สูง และมีความต้านทานต่อโรค โดยการนำพันธุ์ที่เก็บมาได้ในพื้นที่ต่างๆ มาปลูกในสถานีทดลองข้าวจังหวัดพัทลุง และบางส่วนมีการจัดเก็บเมล็ดพันธุ์ข้าวไว้ในห้องเย็นที่ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี

เมื่อปี พ.ศ. 2525-2529 ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุงได้เก็บรวบรวมพันธุ์ข้าวพื้นเมืองในภาคใต้ ทั้งหมด 1,997 ตัวอย่างพันธุ์ มีตัวอย่างพันธุ์ข้าวสังข์หยดจาก 3 แหล่ง ได้แก่ สังข์หยด (KGTC 82045) จากตำบลโคกทราย อำเภอปากพะยูน จังหวัดพัทลุง สังข์หยด (KGTC82239) จากตำบลท่ามะเตือ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง และสังข์หยด (KGTC82267) จากตำบลควนขนุน อำเภอเขาชัยสน จังหวัดพัทลุง ซึ่งเมล็ดพันธุ์ที่เก็บรวบรวมส่วนหนึ่งส่งไปอนุรักษ์ที่ศูนย์ปฏิบัติการและเก็บเมล็ดเชื้อพันธุ์ข้าวแห่งชาติ ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี และปลูกรักษาพันธุ์ในศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง

ต่อมาในฤดูหนาวปี 2531/32 ได้เริ่มคัดเลือกพันธุ์สังข์หยด (KGTC82239) จากแหล่งเก็บต้นป่ามะเดื่อ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง โดยคัดเลือกแบบหมู่ (mass selection) จนได้สายพันธุ์สังข์หยด (KGTC82239-2) เมื่อปี พ.ศ. 2535 ซึ่งมีลักษณะเมล็ดเล็กเรียวยาว ปริมาณอมิโลสต่ำ และอายุเบา

และในปี พ.ศ. 2543 สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ทรงมีพระราชดำริให้ตั้งโครงการฟาร์มตัวอย่างตามพระราชดำริ จังหวัดพัทลุง ขึ้นที่ตำบลนาปะขอ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง ซึ่งได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบแปลงนาในโครงการฯ จึงได้ดำเนินการปลูกข้าวพันธุ์สังข์หยดและได้ มีโอกาสถวายข้าวสังข์หยดแด่สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ เมื่อวันที่ 24 กันยายน 2546 ซึ่งปรากฏว่าเป็นที่ทรงโปรด

ต่อมาศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง ได้ดำเนินการยื่นคำขอหนังสือรับรองพันธุ์พืชขึ้นทะเบียนตามพระราชบัญญัติพันธุ์พืช พ.ศ. 2518 โดยกรมวิชาการเกษตรได้ประกาศออกหนังสือรับรองพันธุ์พืชขึ้นทะเบียนชื่อพันธุ์ “ข้าวสังข์หยดพัทลุง” เมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม พ.ศ. 2548 และได้ดำเนินการเสนอคำขอขึ้นทะเบียนเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เมื่อวันที่ 14 มีนาคม พ.ศ. 2549 ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 ต่อกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ โดยใช้ชื่อสินค้าว่า “ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง”

ปัจจุบันกระแสความนิยมการบริโภคข้าวที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อสุขภาพเพิ่มมากขึ้นศูนย์วิจัยข้าวพัทลุงจึงได้พัฒนาปรับปรุงพันธุ์ข้าวเฉพาะถิ่นที่มีลักษณะพิเศษ โดยทำการคัดเลือกจากพันธุ์พื้นเมืองดั้งเดิมให้เป็นพันธุ์บริสุทธิ์ ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค มีคุณภาพและผลผลิตดีขึ้นเพื่อเป็นประโยชน์ต่อชาวนาในการผลิตข้าวคุณภาพดีให้แพร่หลายมากยิ่งขึ้น และในปี พ.ศ. 2547 จังหวัดพัทลุงได้กำหนดให้ข้าวพันธุ์สังข์หยด เป็นพันธุ์ข้าว

1 ใน 3 พันธุ์ ที่มีเป้าหมายส่งเสริมการผลิตในโครงการพัฒนาการผลิตข้าวครบวงจรตามแผนยุทธศาสตร์พัฒนาจังหวัด (ปี 2547-2550) ที่จะให้เกษตรกรปลูกข้าวพันธุ์สังข์หยดด้วยเมล็ดพันธุ์ดี



พันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่ยังเหลืออยู่ที่ไหน

แนวทางการฟื้นฟู

ทางกลุ่มบ้านเรียนรู้เกษตรธรรมชาติจัดทำแนวทางการฟื้นฟูพันธุ์กรรมพันธุ์ข้าวบางแก้วออกเป็น 2 ระดับ คือ ระดับแปลงรวมและระดับแปลงผลิต โดยในระดับกลุ่ม (แปลงรวม) จะมีการรวบรวมพันธุ์ข้าวที่ยังคงมีอยู่ในปัจจุบันนำมาทำนาในแปลงรวมมีอยู่ทั้งหมด 11 สายพันธุ์ เพื่อเป็นการอนุรักษ์สายพันธุ์และเป็นการเปลี่ยนแปลงรวมถึงการเก็บสายพันธุ์เพื่อขยายพันธุ์ในปีต่อไป โดยจะใช้วิธีการดำนาข้าวพันธุ์ต่างๆ อย่างละ 3-4 แฉกต้นพันธุ์ในแปลงเดียวกัน โดยใช้วิธีเกษตรธรรมชาติในการทำนา ส่วนในระดับแปลงสาธิต ได้ทำการรวบรวมคนที่สนใจจากการออกไปจัดเวทีชุมชนต่างๆ ที่พร้อมจะทำและมีพันธุ์ข้าวบางแก้วอยู่แล้วจัดทำเป็นแปลงสาธิตในแปลงผลิตให้กระจายไปตามพื้นที่เลือกพันธุ์ข้าวบางแก้วที่เหมาะสมกับดินและสภาพภูมิโนเวศน์นั้นๆ ซึ่งในระดับแปลงสาธิตจะถือว่าการฟื้นฟูพันธุ์ข้าวบางแก้วที่ยั่งยืนเพราะเป็นการเลือกปลูกพันธุ์ข้าวโดยการเน้นการบริโภคในครัวเรือนเป็นหลักก่อน ถ้าเหลือแล้วจะขาย ซึ่งเป็นพันธุ์ที่ยังอยู่ในวิถีชีวิตของชาวนาแต่ละครอบครัว

การส่งเสริมการทำนาข้าวบางแก้วแบบดั้งเดิมที่พึ่งพาธรรมชาติ

ใช้มายาเขา ชีว หรือปุ๋ยน้ำชีวภาพ ไม่ใช้ปุ๋ยเคมี เพื่อฟื้นฟูดินให้กลับมาสสมบูรณ์ดั้งเดิม โดยเน้นการใช้มายาเขาจากเขาชัยสน ชีวูเผาะ และปุ๋ยน้ำชีวภาพที่ทำมาจากการเพาะจุลินทรีย์ในท้องถิ่น ซึ่งเป็นจุลินทรีย์ที่นำดินมาจากน้ำตกโดนแพรทอง เทือกเขาบรรทัด ซึ่งเป็นต้นน้ำของลุ่มน้ำจังหวัดพัทลุงและรวมถึงอำเภอบางแก้ว

ศึกษาเรื่องดินที่เหมาะสมกับแต่ละพันธุ์

ที่ทำให้ข้าวบางแก้วมีรสชาติอร่อย นำพันธุ์ข้าวมาปลูกในแปลงให้เหมาะสมกับดินแต่ละชนิดโดยการศึกษาจากภูมิปัญญาชาวบ้านในเรื่องการแยกชนิดของดิน และพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมกับดินนั้นๆ โดยเนื้อหาเกี่ยวกับประเภทพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมกับดินพบว่า

ดินเหนียว-ดินเหนียวปนทราย เหมาะสำหรับปลูกข้าวหว่าน ข้าวหอมจันทร์ ข้าวเล็บนกบ้าน

ดินดอกรวบ เป็นดินที่ร่วนซุย เหมาะสำหรับปลูกข้าวกอและ ข้าวเหนียวดำ

ดินขี้มัน เป็นดินที่ร่วนซุย เหมาะสำหรับพันธุ์ข้าวทุกชนิด

ดินเหนียวปนทรายแก้ว คล้ายกับดินเหนียวปนทราย เหมาะสำหรับพันธุ์ข้าวหนัก เช่น ข้าวหัวนา ข้าวนางพาด

การเตรียมดินเพื่อการทำนาสมัยก่อน การเตรียมแปลงนาโดยมีระยะเวลาที่เหมาะสม ตั้งแต่การเตรียมดิน เตรียมกล้า ตามแต่สภาพภูมินิเวศเพื่อความเหมาะสมกับข้าวบางแก้วแต่ละพันธุ์

พันธุ์ข้าวที่จะหว่าน พันธุ์ข้าวที่จะนำไปหว่านจะต้องคัดเลือกพันธุ์ก่อน สมัยก่อนการคัดเลือกพันธุ์ข้าว จะคัดเลือกแบบนำเลียงข้าวมาเล็กรวงในเลียง เล็กรวงเอารวงที่มีเมล็ดข้าวดอก รวงยาว เมล็ดข้าวสวย แล้วแต่ลักษณะของพันธุ์ข้าว นั้นๆ นำมาวัดด้วยเท้า เสร็จแล้วฝัดด้วยกระด้ง เพื่อทำความสะอาดเมล็ดพันธุ์ จากนั้นนำมาตากแดดเพื่อกระตุ้นให้ตาข้าวได้รับรู้ เพื่อเตรียมความพร้อมในการนำไปหว่านในแปลงนา

ในอดีต การหว่านแห้ง นิยมนำข้าวเปลือกที่ได้เตรียมความพร้อมตามข้างต้นแล้ว นำมาพรมน้ำคลุกเคล้ากับมายาเขา ให้มายาเขาเกาะติดเมล็ดข้าว แล้วนำไปใส่ในกระสอบกระจูดเพื่อนำไปหว่านในนา มายาเขาที่ว่านี้ ได้แก่ หินผสมกับขี้ค้างคาวที่อยู่ภายในถ้ำที่เขาชัสน โดยการเข้าไปขุดใส่กระสอบ หาบ แบก และ ทูน เดินกันมาประมาณ 4-5 กิโลเมตร บางคนก็บรรทุกด้วยรถจักรยาน ปกตินา 8 ไร่ ใช้พันธุ์ข้าวที่คลุกกับมายาเขาแล้วประมาณ 3 ปี

การทำนาสมัยก่อนไม่นิยมและไม่รู้จักคำว่า สารเคมี และยาฆ่าแมลง รู้จักใช้แต่ มายาเขา ขี้วัว ขี้ควาย ขี้เถ้า ระยะต่อมาได้มีระบบชลประทานเกิดขึ้น จึงทำให้รู้จักนาค้า และมีการทำนาค้ากัน

ถึงเวลาหรือยังที่จะอนุรักษ์ข้าวพันธุ์พื้นบ้านของภาคใต้ไว้ เริ่มที่บางแก้วเพราะบางแก้วมีประวัติศาสตร์ เพราะบางแก้วมีข้าวบางแก้ว มีวัฒนธรรมคนทำข้าวที่ควรแก่การสืบสาน จะทำอย่างไรให้ประวัติศาสตร์ตรงนี้ยังคงอยู่ ต้องทำทาบกับกระแสการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ต้องปลูกจิตสำนึกขึ้นมา อนาคตลูกหลานจึงเป็นสิ่งที่ทำทาบในการสานต่อลมหายใจ และสืบสานวิถีชีวิตของชาวนา

จากยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหาร ของชาติเมื่อวันวาน... สู่สภาพความปลอดภัยของชาวสงขลาในวันนี้

จุดเริ่มต้น “สภาพความปลอดภัยสงขลา”

การเกิดขึ้นของสภาพความร่วมมือเครือข่ายความปลอดภัยและความมั่นคงด้านอาหารจังหวัดสงขลาหรือ “สภาพความปลอดภัยสงขลา” นับเป็นก้าวสำคัญอันนำพาสู่มิติใหม่ด้านสุขภาพ ว่าชาวสงขลาสามารถจัดตั้งสภาพความปลอดภัยพร้อมก้าวเดินสำเร็จเป็นแห่งแรกของประเทศไทย อาจารย์ภาณุ พิทักษ์เผ่า นายกสมาคมเกษตรอินทรีย์วิถีไทและแกนนำสภาพความปลอดภัยสงขลาเล่าว่าแนวคิดสภาพความปลอดภัยเกิดขึ้นสมัยที่นายไพบูลย์ วัฒนศิริธรรม ดำรงตำแหน่งรองนายกรัฐมนตรี และรัฐมนตรีกระทรวงพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ เห็นความสำคัญและมีแนวนโยบายเกี่ยวกับความปลอดภัยและความมั่นคงทางอาหาร จึงเชิญตัวแทนจากหลายภาคส่วนเข้าประชุมที่ทำเนียบรัฐบาล

“ท่านเห็นว่าเรื่องนี้นักการเมืองมาจากการเลือกตั้งมักไม่สนใจ เพราะไม่ใช่เรื่องจะได้คะแนนเสียง ท่านจึงเห็นว่าน่าจะขับเคลื่อนเรื่องนี้โดยรูปแบบสภาพที่มีความยั่งยืนไม่ว่าการเมืองจะเป็นอย่างไรต่อไป จึงติดต่อองค์กรภาคประชาชนที่ทำเรื่องนี้อยู่แล้วทั่วประเทศ ผมเป็นตัวแทนของภาคใต้” อาจารย์ภาณุเล่า

การประชุมต่อเนื่อง 2-3 ครั้งในตึกบัญชาการทำเนียบรัฐบาล ในที่สุดมีการตั้งสภาพความร่วมมือเครือข่ายความปลอดภัยและความมั่นคงด้านอาหารเป็นองค์กรระดับชาติ หลายฝ่ายร่วมลงนามบันทึกความเข้าใจ (MOU) มี นายไพบูลย์ วัฒนศิริธรรม รองนายกรัฐมนตรี และรัฐมนตรีกระทรวงพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ ขณะนั้น เป็นประธาน บุคคลสำคัญ

ระดับผู้บริหาร มี ผู้บริหารจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ (ธกส.) ตัวแทนกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงสาธารณสุข และตัวแทนภาค



ประชาชนจากทั่วประเทศ สภาฯนี้มีแนวทางขับเคลื่อนจากภาคประชาชนจับมือกับฝ่ายราชการที่เกี่ยวข้อง โดยรัฐจะสนับสนุน ระดับชาติมีการร่างธรรมนูญความร่วมมือเครือข่ายความปลอดภัยและมั่นคงด้านอาหาร มีร่างแผนแม่บทการขับเคลื่อนเครือข่ายความปลอดภัยและความมั่นคงด้านอาหาร ภายใต้ความร่วมมือของสภาความความร่วมมือเครือข่ายความปลอดภัยด้านอาหาร มีวิสัยทัศน์ว่าชุมชนผลิตอาหารปลอดภัยสู่สุขภาพชุมชนตามวิถีเศรษฐกิจพอเพียงที่ก่อให้เกิดความมั่นคงด้านอาหาร

พันธกิจ 2 ประการ 1. สนับสนุนให้เกิดพื้นที่รูปธรรมการผลิตอาหารปลอดภัย และมีความมั่นคงด้านอาหารตามวิถีเศรษฐกิจพอเพียง และ 2. สนับสนุนให้เกิดการเชื่อมโยง และการประสานงานระหว่างผู้ปฏิบัติตลอดห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่ผลิตถึงผู้บริโภค เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนนโยบายความปลอดภัยและความมั่นคงของอาหาร

ยุทธศาสตร์หลัก 1. ส่งเสริม การเรียนรู้ และจัดตั้งกลุ่มผู้ผลิตอาหารปลอดภัย 2. ส่งเสริมการตลาดอาหารปลอดภัยในและนอกชุมชน 3. ส่งเสริมการสื่อสารสาธารณะและการประชาสัมพันธ์ 4. พัฒนาเครือข่ายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 5. ระบบติดตาม/ประเมินผล และการจัดระดับความเข้มแข็งของกลุ่ม และ 6. การหาทุนสนับสนุน

กรอบแนวคิดเรื่องนี้สภาฯ ระดับจังหวัดจะเป็นผู้ขับเคลื่อน โดยจัดทำเป็นต้นแบบระดับจังหวัด 23 แห่ง สภาฯระดับภูมิภาค เป็นผู้สนับสนุนและหนุนเสริม รวมทั้งการจัดการความรู้ระหว่างสมาชิกเครือข่ายระดับจังหวัดในภูมิภาค และรวบรวมองค์ความรู้เป็นคลังความรู้ ส่วนสภาฯ ระดับชาติ สนับสนุนและส่งเสริมให้มีการขับเคลื่อนระดับประเทศ อาจารย์ภาณุเล่าว่าตอนนี้สภาฯระดับภาคยังเกิดไม่ได้ เพราะระดับจังหวัดยังไม่เติบโต จึงยังไม่มีที่ไหนมีการขับเคลื่อนเรื่องนี้ชัดเจน แต่จังหวัดสงขลาพร้อมมากที่สุด

“เกิดจากว่าเรามีทุนที่ทำอยู่ก่อนแล้ว เริ่มจากแผนอาหารและสุขภาพที่เป็นประเด็นหนึ่งในเครือข่ายสร้างเสริมสุขภาพ จังหวัดสงขลา”

รูปธรรมที่ชัดเจนของสงขลาเกิดเนื่องจากมีแนวปฏิบัติการเกี่ยวกับเรื่องนี้อยู่แล้ว ถึงไม่มีสภาฯ อาหารปลอดภัยเกษตรกร ส่วนหนึ่งเดินทางไปมาตลอดสมาคมเกษตรอินทรีย์วิถีไทเองทำการส่งเสริมการทำเกษตรไร้สารพิษ บนแนวคิด “ปลูกเพื่อกิน กินสิ่งที่ปลูก ถ้าเหลือขาย” เชื่อมต่อกับศูนย์เรียนรู้คุณธรรม

เศรษฐกิจพอเพียง ที่นำโดยอาจารย์ภาคอื่นๆอีกเช่นเดียวกัน จัดอบรมเกษตรกรทุกภาคส่วนไม่ว่าภาครัฐ เอกชน หรือ องค์กรพัฒนาเอกชน ก่อนจะลงมือทำจริง นั้นเป็นหนทางสร้างมาตรฐานของสินค้าไร้สารพิษอย่างแท้จริง มีใบรับรองคุณภาพ ตรวจสอบได้ ไม่ใช่จะเป็นในใครก็ได้ส่งสินค้าประเภทนี้ออกขายสู่ตลาด

กระแสสังคมอาจหันมาสนใจเรื่องนี้ แต่อาจยังรู้เพียงผิวเผิน คนจำนวนมากยังต้องเสี่ยงกับการบริโภคไม่ปลอดภัยต่อไปศูนย์เรียนรู้คุณธรรมเศรษฐกิจพอเพียงสามารถผลิตเกษตรกรไร้สารพิษ ตัวจริงของจริง เชื่อมโยงกับส่วนอื่นๆ เช่น แผนสุขภาพจังหวัดสงขลา นับเป็นการเคลื่อนตัวแบบองค์รวม การเชื่อมกับโครงการผักปลอดภัยคนปลอดภัยของโรงพยาบาลหาดใหญ่ ซึ่งเป็นโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยนาร่องของกระทรวงสาธารณสุข โรงพยาบาลหาดใหญ่รับเป็นตลาดแน่นอนสำหรับรองรับฝ่ายผู้ผลิตแต่ไม่พอ กระแสการผลักดันตลาดอาหารปลอดภัย เป็นตลาดกลางชัดเจนดำเนินมาอย่างต่อเนื่อง ร้านอาหาร คริวเพื่อนสุขภาพ เลขที่ 217/12 ถนนสุขสารรังสรรค์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ของอาจารย์ภาคทำหน้าที่เป็นตลาดกลางของสมาชิกเครือข่ายสภาอาหารปลอดภัยได้อีกระดับหนึ่ง สภาอาหารปลอดภัย เชื่อมโยงกับสมาคมเกษตรอินทรีย์วิถีไท ที่ผลิตและส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาปลูกพืชแบบไร้สารเคมี มีกลไกการทำงานทางด้านผลิต การตลาด ที่ดำเนินการต่อเนื่องมาแล้วเชื่อมกับศูนย์เรียนรู้คุณธรรมเศรษฐกิจพอเพียง แหล่งเรียนรู้ และสร้างเกษตรอินทรีย์วิถีไท ตามหลักพึ่งตนเองตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของในหลวง

“การเปิดเวทีรับฟังความคิดเห็นที่โรงพยาบาลหาดใหญ่มา 2-3 ครั้ง มีการขยับจากหาดใหญ่พื้นที่ซึ่งมีความพร้อมมากที่สุดโดยเฉพาะโรงพยาบาลหาดใหญ่ที่รับซื้อผลผลิตเกษตรอินทรีย์ ขยับขยายออกไปสู่พื้นที่อื่น”

สภาความร่วมมือเครือข่ายความปลอดภัยและความมั่นคง

ด้านอาหาร จะเกิดจาก 4 ส่วน คือ - ผู้ผลิตหรือเกษตรกร - ผู้บริโภค - ผู้ทำตลาด เช่น ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารปลอดภัย ภัตตาคาร โรงแรม - ผู้สนับสนุน เช่น กระทรวงสาธารณสุขที่มโน



บายเรื่องอาหารปลอดภัยอยู่ ส่วนกระทรวงเกษตรและสหกรณ์สนับสนุนให้มีการผลิตโดยปราศจากสารเคมี และศูนย์ เรียนรู้คุณธรรมเศรษฐกิจพอเพียง ของสมาคมเกษตรอินทรีย์วิถีไท ที่สนับสนุนส่งเสริมให้เกษตรกร เรียนรู้ และกลับไปผลิตอาหารปลอดภัย เป็นต้น การขยับทั้ง 4 ฝ่ายออกไปยังอำเภอต่างๆ ทั่วจังหวัดสงขลานั้นจากโรงพยาบาลสงขลาซื้อผลผลิตจากสมาคมเกษตรอินทรีย์วิถีไท โดยระบบประมูล ผู้ประมูลได้ ต้องเป็นสมาชิกของสมาคมเกษตรอินทรีย์วิถีไท ทำหน้าที่รวบรวม ผลผลิตจากเครือข่ายฯ ส่งให้โรงพยาบาล โรงพยาบาลหาดใหญ่ มีนโยบายรับซื้อผลผลิต ซึ่งสมาชิกไปส่งได้ อิสระ แต่มีข้อจำกัดรับผลผลิตได้ไม่มาก จึงมีแนวคิดเรื่องทำตลาดกลางในรูปแบบสหกรณ์เอาไว้รองรับ

“อำเภอสติงพระผมไปร่วมด้วยเห็นว่าเป็นไปได้ เพราะมีองค์กรหลักอยู่โรงพยาบาลระโนด ผู้อำนวยการโรงพยาบาลรับโล่คนดีศรีสงขลาพร้อมผมก็ได้คุยกัน มีนโยบายว่าอยากให้มีร้านอาหารในโรงพยาบาลรับซื้อ พืชผัก ผลผลิตจากเครือข่ายของเรา กำหนดวันจำหน่ายผัก จุดจำหน่ายผัก ผลไม้ ข้าวสาร ลินค้าเกษตรแปรรูป เป็นเดือนละครั้ง เป็นการเริ่มขยับ”

อาจารย์ภาณุเล่าว่านายแพทย์รุ่งโรจน์ ก้าวพานิช รองนายกเทศมนตรี นครหาดใหญ่ชวนไปคุยว่าฐานะที่เทศบาลนครหาดใหญ่มีตลาดสด น่าจะมีมุมพืชผักปลอดสารพิษ

“อันนี้คงต้องดูกันต่อไปว่าจะขยับอย่างไร รองนายกบอกว่าน่าจะเริ่มที่ตลาดใกล้โค้งก็ลองดูก่อนว่าเป็นไปได้หรือไม่ เพราะในตลาดของเรากลัวว่าจะไปกระทบ ผู้ค้าผักทั่วไปเดิม”

ไม่นานมานี้ จงกลณีวิทยารุ่งเรืองศรี ผู้อำนวยการศูนย์ปฏิบัติอาหารปลอดภัย กระทรวงสาธารณสุข เดินทางพบอาจารย์ภาณุ พร้อมกับที่ปรึกษาอธิบดี กรมส่งเสริมการเกษตร และ เจ้าหน้าที่ที่กระทรวงเกษตร ที่ดำเนินการเรื่อง สภาความร่วมมือเครือข่ายความปลอดภัยและความมั่นคงด้านอาหาร แห่งชาติ

“เขาได้มาเห็นว่าสงขลาไปได้มากกว่าจังหวัดอื่น ที่อื่นคนที่ทำเกษตรอินทรีย์ก็ทำไป ขายเอาเอง ผมเข้าใจว่าเป็นแบบนั้น คนที่กินก็ไม่รู้ไปซื้อที่ไหน เอาที่ไหน เหมือนว่า ต่างคนต่างทำ ผู้บริโภคไปซื้อผักในศูนย์การค้า ไม่แน่ใจว่า ปลอดภัยจริงหรือเปล่า แต่ถ้าเกิดสภาความร่วมมือขึ้นมา อย่างสงขลาที่เราทำอยู่นี้ มีคนกินคนปลูก ผู้สนับสนุน ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร ได้พบกันรู้ว่ามีตลาดตรงไหน และสามารถตรวจสอบได้”

คณะจากทางส่วนกลางชุดดังกล่าวได้ปรึกษาอาจารย์ภาณุว่า สภาอาหารปลอดภัยสงขลาจะขยับอะไรต่อในปี 2552 โดยจะช่วยเหลืองบประมาณ ซึ่งก่อนหน้านี้ การขับเคลื่อนเรื่องอาหารปลอดภัย พุดกันชัดว่าจะไม่มีการสนับสนุนงบประมาณให้ แต่แต่ละจังหวัดไปดำเนินการเอาเอง ทุกวันนี้ สภาอาหารปลอดภัยสงขลา มีการประชุมต่อเนื่องทุกเดือน ผู้บริโภค ผู้ผลิต ผู้สนับสนุน ผู้ทำตลาด มี ข้อเสนอ ข้อคิดเห็น สามารถใช้เวทีดังกล่าว มาแลกเปลี่ยน ถึงเรื่องราวต่างๆ จากการขับเคลื่อนอย่างจริงจัง มีการสนับสนุนจากสังคมโดยมีนักธุรกิจรายหนึ่งมอบรถยนต์ 1 คันมาใช้ในการขนส่งผลผลิตของสมาชิกเครือข่าย

นอกจากในจังหวัดสงขลา สภาอาหารปลอดภัยสงขลา ค่อยขยับไปจังหวัดใกล้เคียง

นับเป็นย่างก้าวที่สำคัญของชาวสงขลาสำหรับสภาความร่วมมือเครือข่ายความปลอดภัยและความมั่นคงด้านอาหารจังหวัดสงขลาหรือ “สภาอาหารปลอดภัยสงขลา” ก้าวเดินต่อไปคือการผสมผสานพลังความร่วมมือจากภาคีสภาพที่เกี่ยวข้อง สู่มิติสุขภาพแบบใหม่ “สร้างก่อนซ่อม”



สนับสนุนโดย

