

# การวิจัยและพัฒนาอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้

## The Research and Development of Organic Food

### in Maejo University Canteen

ชมชวน บุญระหงษ์<sup>1</sup>

Chomchuan Boonrahong

<sup>1</sup>วิทยาลัยบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จ. เชียงใหม่ 50290

#### บทคัดย่อ

การวิจัยและพัฒนาอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้มีวัตถุประสงค์ (1) เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อใช้ประกอบการวางแผนและขับเคลื่อนการจัดตั้งศูนย์อาหารอินทรีย์ (2) เพื่อประสานให้เกิดการจัดตั้งคณะกรรมการนโยบายอาหารปลอดภัยของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่มีองค์ประกอบของตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียด้านอาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และตัวแทนเกษตรกรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ (3) เพื่อประสานให้เกิดการจัดทำแผนแม่บทและแผนปฏิบัติการอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้อย่างมีส่วนร่วมของคณะกรรมการ และตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียทั้งในมหาวิทยาลัยและตัวแทนเกษตรกรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ และ (4) เพื่อสนับสนุนให้เกิดการปฏิบัติอย่างบูรณาการตามแผนแม่บท และแผนปฏิบัติการอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ การวิจัยครั้งนี้ใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม มีกระบวนการวิจัย 5 ขั้นตอน เริ่มวิจัยตั้งแต่ 1 เมษายน 2556 ถึง 31 มีนาคม 2559 ผลการวิจัยพบว่า

มหาวิทยาลัยแม่โจ้มีนโยบาย มีหน่วยงานและผู้รับผิดชอบเพื่อสร้างศูนย์อาหารอินทรีย์ ที่ชัดเจน และได้เปิดให้บริการเป็นทางการเมื่อ 24 มิถุนายน 2556 ด้านผู้ประกอบการร้านอาหารพบว่ามีความต้องการใช้วัตถุดิบปรุงอาหารต่อวันหลากหลาย เน้นหมู ไก่ ไข่ ปลา มากกว่า ผัก และใช้ผักในปริมาณน้อย ใช้ผักจีนไม่ใช่ผักตามฤดูกาลหรือ ผัก พื้นเมือง ใช้ผักซ้ำของเดิมๆ และเกือบจะทุกร้านได้บอกว่าจะใช้วัตถุดิบเหล่านี้เหมือนเดิมทั้งปี

ด้านเกษตรกรผู้ผลิต พบว่า ศักยภาพด้านการผลิตวัตถุดิบหรือผลผลิตเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่ มีพืชผักจำหน่ายที่หลากหลาย แต่เป็นพืชผักตามฤดูกาล โดยฤดูหนาวจะเป็นผักจีน ฤดูร้อนจะเป็นผักพื้นบ้าน ฤดูฝนจะเป็นผักให้ผล ไข่และหมูยังมีไม่สม่ำเสมอ

ขณะที่ข้าวอินทรีย์ พืชสมุนไพร ผลไม้ตามฤดูกาล ยังมีเพียงพอกับความต้องการ ราคาผลผลิตนั้นโดยยึดหลักราคาที่เป็นธรรม ซึ่งราคาที่เหมาะสม ในปัจจุบันอาจสูงกว่าสินค้าเกษตรทั่วไป อย่างไรก็ตามเกษตรกรที่ผลิตจำหน่ายส่วนใหญ่ มีผู้บริโภคเป้าหมายชัดเจน และที่ตั้งของตลาดเกษตรอินทรีย์ค่อนข้างอยู่ไกลมหาวิทยาลัย

ด้านผู้บริโภค พบว่า มีผู้ต้องการให้มีร้านอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยมากถึง 92.4 เปอร์เซ็นต์ของกลุ่มตัวอย่าง มีผู้สนใจเป็นกรรมการด้านการณรงค์ผู้บริโภคถึง 32.2 เปอร์เซ็นต์ เป็นกรรมการตรวจสอบคุณภาพอาหาร 16.9 เปอร์เซ็นต์ หากรวมจำนวนผู้สนใจ ที่จะมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนศูนย์อาหารอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่างแล้วมีมากถึง 66.8 เปอร์เซ็นต์

สื่อที่เหมาะสมกับนักศึกษาและบุคลากร พบว่า เว็บไซต์มหาวิทยาลัย และ วารสารแม่โจ้ปริทัศน์ เป็นสื่อที่มีระดับความนิยมมาก ขณะที่สื่ออื่นของมหาวิทยาลัย เช่น วิทยุ ทีวี จดหมายข่าวหนังสือพิมพ์ มีความนิยมอยู่ในระดับปานกลาง ขณะเดียวกันการอบรม แลกเปลี่ยน เรียนรู้ และเยี่ยมไร่นาเกษตรอินทรีย์ ก็เป็นวิธีที่นิยมปานกลาง นอกจากนี้ความสนใจเข้าร่วมสนใจตรวจเลือดมีถึง 69.6 เปอร์เซ็นต์ ขณะที่กิจกรรมการตรวจสอบสารพิษในผักมีให้มีความสำคัญถึง 92.4 เปอร์เซ็นต์

ท่ามกลางการวิจัยได้มีส่วนร่วมช่วยผลักดันให้เกิดกรรมการสองคณะคือ (1) คณะทำงานโครงการอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ คำสั่งที่ 179/2556 วันที่ 31 มกราคม 2556 และ คณะกรรมการบริหารนโยบายอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ตามประกาศวันที่ 17 พฤศจิกายน 2557

ส่วนด้านการทำแผนแม่บทและแผนปฏิบัติการอาหารอินทรีย์นั้น คณะกรรมการนโยบายอาหารได้เสนอให้มีกิจกรรมปฏิบัติการ 7 เรื่อง ครอบคลุมทั้งด้านนโยบาย ด้านผู้บริโภค ด้านผู้ประกอบการร้านอาหาร ด้านเกษตรกร และด้านการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่จะใช้ปรุงอาหาร

ผลจากการดำเนินการวิจัยนี้ส่วนหนึ่งได้ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทั้งเรื่องวิถีคิด ทักษะ และพฤติกรรมเพื่อมุ่งสู่การบริโภคอาหารอินทรีย์ทั้งส่วนของนักศึกษา บุคลากรในมหาวิทยาลัย และเกษตรกร อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าศูนย์อาหารอินทรีย์ ได้เปลี่ยนชื่อไปเป็น Green Canteen แต่ก็ยังเห็นการให้ความสำคัญต่ออาหารอินทรีย์ทั้งของผู้บริหารมหาวิทยาลัย นักศึกษา และบุคลากรของมหาวิทยาลัยแม่โจ้

**คำสำคัญ:** ศูนย์อาหารอินทรีย์ การวิจัยและการพัฒนา

## Abstract

The research and development of organic food in Maejo University's Canteens aim to (1) study baseline information for planning and mobilizing the establishment of Maejo University's Canteens; (2) coordinate the stakeholders in the formation of Maejo University's organic Food Policy Commission, which consists of all food stakeholders in Maejo University and representatives of organic farmers in Chiang Mai; (3) coordinate members for the making of master plan and action plan for Maejo University's Canteens with participation of stakeholders in Maejo University and representatives of organic farmers in Chiang Mai; (4) support the implementation of the master plan and the action plan of Maejo University's canteens. This study deployed participatory research methodology, which consists of the five-steps procedure. The study was conducted from April 1, 2013 to March 31, 2016.

The results showed that Maejo University has clear policies with organizations and persons in charge. Maejo University's Organic Canteens was officially opened on June 24, 2013. In terms of restaurant entrepreneurs, it was found that they required different food ingredients daily. Most entrepreneurs needed meat products: pork, chicken and fish, more than vegetable. Almost all restaurants used few quantities of vegetable. Most vegetable used was Chinese plants, not local plants. Those restaurants stated that they used the same kind of vegetable throughout the year. In terms of organic farmers, it was found that the organic farmers in Chiang Mai could produce various seasonal vegetables. They produce Chinese vegetable in winters, local vegetable in summers and fruit-yielding vegetable plants in rainy seasons. Eggs and pork were not consistently produced. The production of organic rice, herbs and seasonal fruits were sufficient for the market needs. In terms of pricing, the price of organic products was based on the justice pricing principle. The price of organic products was now higher than other general agricultural produce. However, the organic products have their specific target market. The locations of organic markets are however, far from the university. In terms of consumers, it was found that 92.4 percent of consumers wanted to have an organic

restaurant in the university. 32.2 percent were interested in being a member of consumer campaign committee. 16.9 percent would like to be a member of food quality inspection. If including the number of those who were interested in mobilizing the organic food center, the percentage would be 66.8 percent. In terms of appropriate media, it was found that the university website and Maejo Vision Journal were the most popular media. Other media such as radio, television, newsletter, newsletter article, training and field trips were averagely popular. 69.6 percent of the consumers were interested in the blood check program. 92 percent thought that the toxin examination in vegetable was important. The research project helped pushing the formation of the two committees: (1) Maejo University Organic Food Working Team, as in the Order no. 179/2556 issued on January 31, 2013; (2) Maejo University Organic Food Policy Commission issued on November 17, 2014. For the master plan and action plan, the Organic food Commission proposed seven activities including policy issue, consumers, restaurant entrepreneurs, farmers and products quality control. This research project has initiated changes in thoughts, attitudes and behaviors of Maejo University's students, personnels, and farmers. Although the organic food center has changed its name to Green Canteen. The importance of organic food to Maejo University's administrators, students and personnels still exists.

Keyword: Organic Canteen, Research and Development