



เรื่อง การวิจัยและพัฒนาอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้
The Research and Development of Organic Food in Maejo University's
Canteens

ได้รับการจัดสรรงบประมาณวิจัย ประจำปี 2553
จำนวน 150,000 บาท

หัวหน้าโครงการ นายสมชวน บุญระหงษ์

งานวิจัยเสร็จสิ้นสมบูรณ์

[illegible]

การวิจัยและพัฒนาอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้

The Research and Development of Organic Food

in Maejo University Canteen

ชมชวน บุญระหงษ์¹

Chomchuan Boonrahong

¹วิทยาลัยบริหารศาสตร์ 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 ขณะที่กิจกรรมการตรวจสอบสารพิษในผักมีให้ความสำคัญถึง 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

กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัยเรื่องการวิจัยและพัฒนาอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้ (The Research and Development of Organic Food in Maejo University Canteen) ได้สำเร็จลุล่วง โดยได้รับทุนอุดหนุนจากวิทยาลัยบริหารศาสตร์ และ สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตรมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ประจำปีงบประมาณ 2556 ผู้วิจัยขอขอบคุณหน่วยงานสนับสนุนทุนทั้งสองแหล่ง รวมทั้งผู้ที่มีส่วนร่วมสนับสนุนการดำเนินโครงการ ประกอบด้วย ผู้บริหารมหาวิทยาลัย สำนักงานบริหารทรัพย์สิน ผู้ประกอบการร้านค้าในศูนย์อาหาร นักศึกษา เกษตรกร และบุคลากรของโครงการพัฒนาเครือข่ายเพื่อเพิ่มกำลังผลิตเกษตรอินทรีย์

ผู้วิจัย

สารบัญ

หน้า

คำนิยม

สารบัญตาราง

สารบัญภาพ

บทคัดย่อ

Abstract

บทที่ 1	บทนำ	1
	ความสำคัญของปัญหา	1
	คำถามการวิจัย	3
	วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
	ขอบเขตการวิจัย	4
	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
	นิยามศัพท์ปฏิบัติการเฉพาะ	6
	ข้อจำกัดของงานวิจัย	7
บทที่ 2	การตรวจเอกสาร	8
	แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	8
	งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	25
	กรอบแนวคิดของการวิจัย	29
บทที่ 3	วิธีการวิจัย	30
	ประชากร	30
	กลุ่มตัวอย่าง	30
	กระบวนการวิจัย	31

การเก็บรวบรวมข้อมูล เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คุณภาพของเครื่องมือ	
และการวิเคราะห์ข้อมูล	33
บทที่ 4 ผลการวิจัย	37
การศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อใช้ประกอบการวางแผน และขับเคลื่อน	
การจัดตั้งศูนย์อาหารอินทรีย์	37
การประสานการจัดตั้งคณะกรรมการนโยบายอาหารปลอดภัยของมหาวิทยาลัยแม่โจ้	71
การประสานการจัดทำแผนงาน และโครงการอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหาร	
ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้	74
การสนับสนุนให้เกิดการปฏิบัติการตามแผนงาน	85
การติดตามและพัฒนา และเผยแพร่	99
บทที่ 5 สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	104
สรุปผลวิจัย	104
อภิปรายผล	111
ข้อเสนอแนะ	112
ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยต่อไป	112
เอกสารอ้างอิง	113
ภาคผนวก	115

สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่ 1	แสดงผลการตรวจเลือดของผู้บริโภค	1
ตารางที่ 2	แสดงผลการปนเปื้อนของสารพิษในพืชผัก	2
ตารางที่ 3	แสดงจำนวนกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค	34
ตารางที่ 4	แสดงปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารต่อวันในช่วงเดือนพฤษภาคม	39
ตารางที่ 5	แสดงราคาสินค้าที่ร้านอาหารซื้อ	42
ตารางที่ 6	แสดงสรุปรายการสั่งซื้อผักอินทรีย์	45
ตารางที่ 7	แสดงผลผลิตเกษตรอินทรีย์ที่เครือข่ายเกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ผลิตได้ในแต่ละเดือน	47
ตารางที่ 8	แสดงสถานที่จำหน่ายผลผลิตของเครือข่ายเกษตรอินทรีย์ในจังหวัดเชียงใหม่	53
ตารางที่ 9	แสดงข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง	56
ตารางที่ 10	แสดงรายจ่ายอาหารต่อมื้อ อาหารต่อจานที่ซื้อได้ ค่าน้ำและเครื่องดื่ม	57
ตารางที่ 11	แสดงความสนใจให้มีร้านอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้และความต้องการไปซื้ออาหาร ที่ศูนย์อาหารใหม่	60
ตารางที่ 12	แสดงความสนใจการมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัย	61
ตารางที่ 13	แสดงสื่อที่กลุ่มตัวอย่างนิยมในมหาวิทยาลัยแม่โจ้	61
ตารางที่ 14	แสดงถึงเครื่องมือสร้างความตระหนักผู้บริโภค	62
ตารางที่ 15	แสดงราคาสินค้าเกษตรอินทรีย์ที่ผู้ประกอบการร้านอาหารซื้อได้	81
ตารางที่ 16	แสดงแผนงานและโครงการพัฒนาศูนย์อาหารอินทรีย์ของมหาวิทยาลัย	83

สารบัญภาพ

		หน้า
ภาพที่ 1	แสดงกระบวนการแก้ปัญหา และกระบวนการตัดสินใจ	9
ภาพที่ 2	แสดงกระบวนการจัดการ และกระบวนการบริหาร	10
ภาพที่ 3	แสดงกระบวนการพัฒนา	10
ภาพที่ 4	แสดงวงจรการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม แบบเกลียวสว่าน	11
ภาพที่ 5-6	นักศึกษาสาขานิเทศศาสตร์บูรณาการดูงานการปลูกพริกและเลี้ยงไก่ในระบบ เกษตร เคมีเชิงเดี่ยว	86
ภาพที่ 7-8	นักศึกษาสาขานิเทศศาสตร์บูรณาการดูงานเกษตรอินทรีย์	86
ภาพที่ 9-10	นักศึกษาและบุคลากรสัญจรไร่นาเกษตรอินทรีย์ที่ตำบลป่าไผ่	87
ภาพที่ 11-12	ชมรมผู้บริโภครูปลูกเกษตรอินทรีย์อินทรีย์ที่ตำบลบ่อแก้วและตำบลแม่สาบ อำเภอสะเมิง	87
ภาพที่ 13-14	แสดงการไปเยี่ยมฟาร์มเลี้ยงไก่แบบกรงตับและเลี้ยงด้วยอาหารที่มี ส่วนผสมสารปฏิชีวนะ และเคมี	88
ภาพที่ 15-16	แสดงการไปเยี่ยมฟาร์มเกษตรอินทรีย์ที่เลี้ยงไก่แบบปล่อยและเลี้ยงด้วย อาหารผสมเองและปลอดสารพิษ	88
ภาพที่ 17-18	แสดงการไปเยี่ยมฟาร์มเกษตรอินทรีย์และสรุปหลังดูงานของนักศึกษา	88
ภาพที่ 19-22	แสดงกิจกรรมจัดในงานสัปดาห์กินเปลี่ยนชีวิต กินเปลี่ยนแม่ใจ กินเปลี่ยนโลก	91
ภาพที่ 23-26	แสดงกิจกรรมจัดในงานสัปดาห์กินเปลี่ยนชีวิต กินเปลี่ยนแม่ใจ กินเปลี่ยนโลก	91
ภาพที่ 27-28	แสดงการจัดประชุมและฝึกอบรมให้กลุ่มเกษตรกรตำบลลออใต้ อ. สันกำแพง	92
ภาพที่ 29-30	แสดงการจัดฝึกอบรมให้เกษตรกรพื้นที่อำเภอสันทราย	92
ภาพที่ 31-32	แสดงการจัดฝึกอบรมให้เกษตรกรพื้นที่อำเภอสันทราย	92
ภาพที่ 33	แสดงการจัดฝึกอบรมการผลิตสารชีวภัณฑ์ให้เกษตรกรพื้นที่อำเภอสันทราย	117

ภาพที่ 34-37	แสดงการอบรมให้กลุ่มเกษตรกรตำบลชีเหล็ก อ. แม่ริม	93
ภาพที่ 38-39	แสดงกิจกรรมการฝึกอบรมเกษตรกรพื้นที่อำเภอสันทราย	94
ภาพที่ 40-43	แสดงกิจกรรมการฝึกอบรมเกษตรกรรุ่นใหม่ในจังหวัดเชียงใหม่	94
ภาพที่ 44-45	แสดงการไปตรวจสอบไร่นาเกษตรกรในพื้นที่อำเภอสันทราย	97
ภาพที่ 46-49	แสดงการไปตรวจสอบไร่นาของเกษตรกรในพื้นที่อำเภอสันทรายและ อำเภอแม่ริม	98
ภาพที่ 50-53	แสดงตรวจสอบพืชผักในพืชผักที่กาดน้อยเกษตรอินทรีย์	99
ภาพที่ 54	แสดงกลไกการขับเคลื่อนศูนย์อาหารอินทรีย์	100

บทที่ 1 บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ผลการตรวจสอบการพิจารณาจัดแมลงตกค้างในเลือดด้วยชุดทดสอบโคลินเอสเตอเรสของผู้เข้าร่วมการประชุมวิชาการเรื่อง Asia Today : Questions and Answers เมื่อวันที่ 15-16 ธันวาคม 2555 ที่วิทยาลัยบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 165 คน โดยแยกเป็น 1) นักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 81 คน และ 2) ผู้เข้าร่วมงานจากภายนอกจำนวน 85 คน^[1] พบว่า ส่วนใหญ่อยู่ระดับ 4 คืออยู่ในระดับไม่ปลอดภัยถึง 44.85% รองลงมาอยู่ในระดับ 3 คืออยู่ในระดับเสี่ยงถึง 41.21% ขณะที่อยู่ในระดับ 2 คือปลอดภัยเพียง 12.73% และระดับ 1 คือปกติเพียง 1.21% เท่านั้น หากดูเฉพาะของนักศึกษาและบุคลากรที่เข้าร่วมจำนวน ทั้งหมด 81 คน พบว่า อยู่ในระดับไม่ปลอดภัย และระดับมีความเสี่ยงรวมกันแล้วถึง 65 คน หรือ 80.24% ดังข้อมูลในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงผลการตรวจเลือดของผู้เข้าร่วมการประชุมวิชาการเรื่อง Asia Today : Questions and Answers เมื่อวันที่ 15 ธันวาคม 2555 ที่วิทยาลัยบริหารศาสตร์ จำนวน 165 คน

ผลการตรวจ	นักศึกษา+บุคลากร ม.แม่โจ้	ผู้เข้าร่วมงานจากภายนอก	ภาพรวมทั้งหมด
ระดับ 4 (ไม่ปลอดภัย)	27 (33.33%)	47 (55.95%)	74 (44.85%)
ระดับ 3 (มีความเสี่ยง)	38 (46.91%)	30 (35.71%)	68 (41.21%)
ระดับ 2 (ปลอดภัย)	14 (17.28%)	7 (8.33%)	21 (12.73%)
ระดับ 1 (ปกติ)	2 (2.47%)	-	2 (1.21%)
รวม	81	85	165

ขณะที่การรายงานผลการตรวจการปนเปื้อนของสารเคมีทางการเกษตรกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมตจากตัวอย่างพืชผักที่นำมาจากร้านอาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 1 ตัวอย่าง และ ร้านอาหารที่เปิดจำหน่าย อยู่รอบมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 9 ตัวอย่าง รวมทั้งหมด 10 ตัวอย่าง ของเกษตรอินทร์ พิบูลย์ (2555) พบว่าผักคะน้าและ ผักกาดขาวอยู่ในระดับ 3 คือไม่ปลอดภัย ขณะที่ผักที่เหลือทั้งหมด อยู่ในระดับ 2 คือระดับปลอดภัย (มีการปนเปื้อนแต่อยู่ในระดับต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน) และไม่พบผักชนิดใดเลย ที่อยู่ในระดับปกติ (ระดับ1) ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงผลการตรวจการปนเปื้อนของสารเคมีทางการเกษตรกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมตจากตัวอย่าง พืชผักที่นำมาจากร้านอาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้และร้านอาหาร ที่เปิดจำหน่ายอยู่รอบ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ชนิดพืชผัก	นำมาจาก	ผลการตรวจ
1. กะหล่ำปลี (ในมหาวิทยาลัย)	A	ระดับ 2
2. ผักคะน้า	B	ระดับ 3
3. ผักคะน้า	B	ระดับ 3
4. ผักกาดขาว	B	ระดับ 3
5. ผักกาดขาว	B	ระดับ 2
6. ถั่วฝักยาว	B	ระดับ 2
7. ผักบุ้ง	B	ระดับ 2
8. ถั่วงอก	B	ระดับ 2
9. ผักกาดขาว	B	ระดับ 2
10. ผักบุ้ง	B	ระดับ 2

หมายเหตุ:

ระดับ 3 คอไม่ปลอดภัย
ระดับ 2 คอพบปลอดภัย
ระดับ 1 คอปกติ

A คอ

ผกจากร้านอาหารในมหาวิทยาลัย

B คอ

ข้อมูลดังกล่าวอาจชี้ให้เห็นถึงวิกฤติทั้งด้านอาหารที่บริโภคและสุขภาพของนักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยแม่โจ้

จาก Strategic Roadmap ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้กำหนดให้มหาวิทยาลัยเป็น Organic University, Green University and Eco University ภายในปี พ.ศ. 2569 และในช่วงปี 2555-2559 จะเป็นช่วงเน้นหนักการพัฒนาด้าน Organic University โดยที่การ “จัดตั้งศูนย์อาหารเกษตรอินทรีย์” เป็น KPI หนึ่งของ Strategic Roadmap ดังกล่าว (กองแผนงาน. 2556).

เพื่อให้นักศึกษา และบุคลากรของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้มีโอกาสเข้าถึงอาหารอินทรีย์ และอาหารปลอดภัยมากขึ้น รวมทั้งเพื่อสนับสนุนให้การเปลี่ยนนโยบายอาหารอินทรีย์ ให้เป็นรูปธรรมได้รวดเร็วยิ่งขึ้น และ รูปธรรมดังกล่าวสามารถดำเนินงานได้บรรลุตามวัตถุประสงค์และเป้าหมาย ของมหาวิทยาลัย

ขณะเดียวกันวิทยาลัยบริหารศาสตร์ได้เปิดหลักสูตรการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรีทางรัฐ ศาสตร์ รัฐประศาสนศาสตร์และการจัดการชุมชน ซึ่งนักศึกษาทั้งสามหลักสูตรได้ผ่านการเรียนรู้แนวคิดและ ทฤษฎีนโยบายสาธารณะ โครงการวิจัยนี้ยังจะเป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยเพิ่มแนวคิด ทักษะ ทักษะ ความสามารถ การสร้างและบริหารนโยบายสาธารณะแก่กลุ่มนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการวิจัยนี้ได้ด้วย

ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีโครงการวิจัยและพัฒนาอาหารอินทรีย์ในศูนย์
อาหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้

คำถามการวิจัย

1. ควรมีข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อใช้ประกอบการวางแผนและการขับเคลื่อนให้เกิดศูนย์อาหารอินทรีย์
ของแม่โจ้อะไรบ้าง
2. ทำอย่างไรที่จะทำให้เกิดคณะกรรมการนโยบายอาหารปลอดภัยของมหาวิทยาลัยแม่โจ้
และคณะกรรมการ การดั่งกล่าวมีองค์ประกอบของตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียด้านอาหารในมหาวิทยาลัย
แม่โจ้ และตัวแทน เกษตรกรเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ และคณะกรรมการดังกล่าว
ทำงานได้จริง
3. จะทำอย่างไรถึงจะทำให้ศูนย์อาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้มีแผนแม่บทด้านอาหารทั้งระยะ
สั้นและระยะยาว และแผนปฏิบัติการ ที่มาจากการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย
4. จะขับเคลื่อนแผนแม่บทและแผนปฏิบัติการด้านอาหารอินทรีย์ของศูนย์อาหารดังกล่าวอย่างบูรณา
การและมีส่วนร่วมจนสามารถบรรลุวัตถุประสงค์ (การเปลี่ยนแปลงอย่างเป็นรูปธรรม) ได้อย่างไร

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อใช้ประกอบการวางแผนและขับเคลื่อนการจัดตั้งศูนย์
อาหารอินทรีย์
 - 1.1 ศึกษานโยบายด้านอาหาร และแผนการดำเนินการศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้
 - 1.2 ศึกษาความต้องการผลผลิต หรือวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร
อาหารในศูนย์ อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ รวมทั้งข้อคิดเห็นต่อนโยบายการ
จำหน่ายอาหารอินทรีย์ ความต้องการผลผลิตเกษตรอินทรีย์ และแนวคิดของราคา
รับซื้อและจำหน่ายที่เป็นธรรม
 - 1.3 ศึกษาความต้องการบริโภคอาหารอินทรีย์ของผู้บริโภคในมหาวิทยาลัยแม่โจ้
ความสนใจต่อการมี ส่วนร่วมในการพัฒนาอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัย แนวทาง
และวิธีการสร้างความตระหนัก การบริโภคอาหารอินทรีย์ และวิธีการสื่อสารที่
ผู้บริโภคส่วนใหญ่สามารถติดต่อได้สะดวก
 - 1.4 ศึกษาศักยภาพด้านการผลิตวัตถุดิบหรือผลผลิตเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกรในจัง
หวัด เชียงใหม่และของคณะต่างๆ ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้

2. เพื่อประสานให้เกิดการจัดตั้งคณะกรรมการนโยบายอาหารปลอดภัยของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ที่มีองค์ประกอบของตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียด้านอาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และตัวแทนเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่
3. เพื่อประสานให้เกิดการจัดทำแผนแม่บท และแผนปฏิบัติการอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารของมหา วิทยาลัยแม่โจ้อย่างมีส่วนร่วมของคณะกรรมการและตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียทั้ง ในมหา วิทยาลัยและตัวแทนเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่
4. เพื่อสนับสนุนให้เกิดการปฏิบัติการอย่างบูรณาการตามแผนแม่บทและแผนปฏิบัติการอาหารอินทรีย์ ในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้

ขอบเขตการวิจัย

ขอบเขตด้านเนื้อหา ประกอบด้วย

- 1) รวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานด้าน
 - นโยบายด้านอาหาร และแผนการดำเนินการศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้
 - ความต้องการผลผลิตหรือวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในศูนย์ อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ความต้องการผลผลิตเกษตรอินทรีย์ และราคารับซื้อ และ จำนวนที่เป็นธรรม
 - ความต้องการบริโภคอาหารอินทรีย์ของผู้บริโภคในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ความสนใจต่อการ มีส่วน ร่วมในการพัฒนาอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัย แนวทางและวิธีการสร้างความ ตระหนักการบริโภคอาหารอินทรีย์ และวิธีการสื่อสารที่เหมาะสมของผู้บริโภค
 - ศักยภาพด้านการผลิตวัตถุดิบหรือผลผลิตเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่ และของคณะต่างๆ ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้
- 2) การจัดตั้งคณะกรรมการนโยบายอาหารปลอดภัยของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่มีองค์ประกอบของตัวแทน ผู้มีส่วนได้เสียด้านอาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้และตัวแทนเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่ จังหวัด เชียงใหม่
- 3) การจัดทำแผนงานและโครงการพัฒนาศูนย์อาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ที่มีส่วนร่ว มของคณะกรรมการและตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียทั้งในมหาวิทยาลัยและตัวแทนเกษตรกร เกษตรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่

- 4) การปฏิบัติการอย่างบูรณาการตามแผนงาน และโครงการพัฒนาศูนย์อาหารอินทรีย์ ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อใช้ประกอบการวางแผน ประกอบด้วย
 - 1) ด้านนโยบายด้านอาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และแผนการบริหารจัดการศูนย์อาหาร
 - 1.1) ได้ความชัดเจนของแผนดำเนินงานเพื่อเปิดศูนย์อาหารใหม่ทั้งสองแห่ง รวมทั้งจำนวนผู้ประกอบการ
 - 1.2) ได้ความคิดเห็นต่อนโยบาย และเงื่อนไขที่เอื้อต่อการให้เกิดการจำหน่ายอาหารเกษตรอินทรีย์ จากผู้บริหาร เช่น คุณสมบัติของผู้ประกอบการ การลดค่าเช่า ฯลฯ
 - 1.3) ได้ความคิดเห็นต่อการจัดตั้งคณะกรรมการนโยบายอาหารมหาวิทยาลัยแบบมีส่วนร่วม [มีตัวแทนของภาคีประกอบด้วย (1) ผู้บริหาร (2) คณาจารย์ (3) ข้าราชการ/ พนักงาน (4) นักศึกษา และ (5) กลุ่มเกษตรกร] รวมทั้งจำนวนสัดส่วนแต่ละภาคี ระยะเวลา และแผนปฏิบัติการ
 - 2) ด้านผู้ประกอบการร้านอาหาร
 - 2.1) ได้ข้อมูลพื้นฐานของวัตถุดิบจำหน่ายและแปรรูปอาหารที่ใช้เป็นประจำ ทั้งชนิด ปริมาณต่อ ครั้ง ต่อวัน ราคา สถานที่ซื้อ ช่วงเวลาที่ซื้อ
 - 2.2) ได้ความคิดเห็นต่อนโยบายการจำหน่ายอาหารอินทรีย์
 - 2.3) ได้ความต้องการผลผลิตเกษตรอินทรีย์
 - 2.4) ได้ความคิดเห็นต่อ แนวคิดของราคาที่เป็นธรรม โดยซื้อสูงกว่าต้นทุนและราคาคงที่ตลอด ฤดูกาล
 - 3) ด้านผู้บริโภคในมหาวิทยาลัย
 - 3.1) ได้ข้อมูลความต้องการบริโภคอาหารจากเกษตรอินทรีย์ เหตุผลที่ต้องการ ราคาที่ยอมรับได้ และหรือความไม่ต้องการบริโภคอาหารจากเกษตรอินทรีย์ และสาเหตุดังกล่าว
 - 3.2) ได้ความคิดเห็นต่อการปนเปื้อนของสารเคมีสังเคราะห์ทางการเกษตรในพืชผัก และใน เลือด ความต้องการตรวจหาสารเคมีตกค้างในเลือด
 - 3.3) ทราบความพร้อมในการเข้าร่วมเป็นกรรมการนโยบายอาหารของมหาวิทยาลัย การเข้าร่วมเป็นคณะทำงานตรวจสอบคุณภาพผลผลิตและอาหาร

3.4) แนวทาง และวิธีการสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของการบริโภคอาหารอินทรีย์

3.5) วิธีการสื่อสารที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ติดต่อได้สะดวก

4) ด้านผู้ผลิตสินค้าเกษตรอินทรีย์

4.1) ทราบชนิด ปริมาณ ราคา และช่วงเวลาของ ผลผลิตที่มีจำหน่ายในปัจจุบัน

4.2) ทราบความสามารถในการผลิตสินค้าตามความต้องการของพ่อค้า (ชนิด ปริมาณ ราคา ช่วงเวลา และการจัดส่ง)

4.3) ทราบความพร้อมในการเข้าร่วมเป็นกรรมการนโยบายอาหารของมหาวิทยาลัย ความสนใจของผู้บริโภคเพื่อเป็นคณะทำงานตรวจสอบคุณภาพผลผลิตและอาหาร

4.4) ทราบวิธีการสื่อสารที่สามารถติดต่อได้ง่าย

2. เกิดคณะกรรมการนโยบายอาหารอินทรีย์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้

3. ได้แผนงานโครงการเพื่อพัฒนาอาหารอินทรีย์และศูนย์อาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัย

นิยามศัพท์ปฏิบัติการเฉพาะ

การวิจัยและพัฒนา หมายถึง การวิจัยและพัฒนา (The Research and Development) เป็นลักษณะ หนึ่งของการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) ที่ใช้กระบวนการศึกษาค้นคว้าอย่างเป็นระบบ มุ่งพัฒนา ทางเลือกหรือวิธีการใหม่ๆเพื่อใช้ในการยกระดับคุณภาพงานหรือคุณภาพชีวิต การวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action research) เป็นระเบียบวิธีสำหรับเรียนรู้จากประสบการณ์ รวมถึงวิธีสร้างและจัดการความรู้ในลักษณะของการสอบถาม (Inquiry) เสนอโดยนักจิตวิทยาสังคมชื่อ เคิร์ต เลวิน (Kurt Lewin) ประกอบด้วยเส้นเวียนก้นหอย (spiral) ของกิจกรรมตั้งแต่ขั้นตอนการวางแผน (planning) การปฏิบัติ (acting) การสังเกตผล (observing) และการประเมินสะท้อนกลับ (reflecting) โดยจะมีการกระทำซ้ำกิจกรรม ในเส้นเวียนก้นหอยทั้งหมด จนกว่าจะบรรลุวัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่นั้น (วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี)

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการหนึ่ง หมายถึง ผู้วิจัยมีส่วนร่วมกับผู้ร่วมวิจัย ในลักษณะเป็นความร่วมมือ ที่ทั้งผู้วิจัยและผู้ร่วมวิจัยต่างมีสถานะที่เท่าเทียมกันในการร่วมคิด ปฏิบัติ สังเกตผล และสะท้อนผล (Carr and Kemmis ใน วิโรจน์ สารรัตน์. 2556)

นโยบาย หมายถึง หลักการและวิธีปฏิบัติซึ่งถือเป็นแนวดำเนินการ (พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานพ.ศ.2542) หรือนโยบายเป็นข้อความหรือความเข้าใจร่วมกันอย่างกว้าง ๆ ที่ใช้เป็น

แนวทางการตัดสินใจ เพื่อการปฏิบัติการกิจต่าง ๆ ของผู้บริหารและของหน่วยงาน (ประชุม รอดประเสริฐ, 2544 : 13)

อาหารอินทรีย์ หมายถึง อาหารที่ผลิตโดยใช้วัตถุดิบ (ผลผลิต) ที่มาจากเกษตรอินทรีย์ และผลผลิต เกษตรอินทรีย์นั้นได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ อาหารแปรรูปอินทรีย์โดย ปกติต้องใช้วัตถุดิบ มาจากเกษตรอินทรีย์เท่านั้น หากจำเป็นว่าต้องมีส่วนผสมของวัตถุดิบที่ไม่ใช่ อินทรีย์ ได้กำหนดว่าอย่างน้อย พืชและ สัตว์ที่เป็นส่วนผสมของอาหารจะต้องเป็นอินทรีย์ (ในประเทศ สหรัฐอเมริกา แคนาดา และออสเตรเลีย กำหนดว่าต้องมีวัตถุดิบอินทรีย์ไม่ต่ำกว่า 95%) อาหารที่ อ้างตัวว่าเป็นอินทรีย์ต้องปลอดจากวัตถุเจือปนที่ไม่ มาจากธรรมชาติ (Wikimedia Foundation, 2015)

ศูนย์อาหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้หมายถึง ศูนย์อาหารที่จำหน่ายอาหารให้นักศึกษาและ บุคลากรของ มหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยมีแผนจะพัฒนาหรือสร้างเป็นศูนย์อาหารอินทรีย์

คณะกรรมการนโยบายอาหารปลอดภัย หมายถึงที่มีองค์ประกอบของตัวแทนผู้มีส่วนได้เสีย ด้าน อาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้และตัวแทนเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัด เชียงใหม่

แผนงานด้านอาหาร หมายถึง กลุ่มของโครงการที่ใช้เป็นหลักในการพัฒนางานด้านอาหาร ของศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้

ข้อจำกัดในการวิจัย

- 1) การปิดเทอมส่งผลต่อการทำงานเนื่องจากกลุ่มเป้าหมายกลับบ้าน
- 2) นักวิจัยไม่ได้เป็นผู้บริหารศูนย์อาหาร ไม่มีอำนาจจัดการ เป็นเพียงผู้วิจัยคนหนึ่งที่ร่วม กับนักศึกษา และผู้ที่เกี่ยวข้อง และนำเสนอข้อมูลผ่านผู้ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งทำให้ผลวิจัยอาจ ไม่ถูกนำไปปฏิบัติ

บทที่ 2

ตรวจเอกสาร

แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

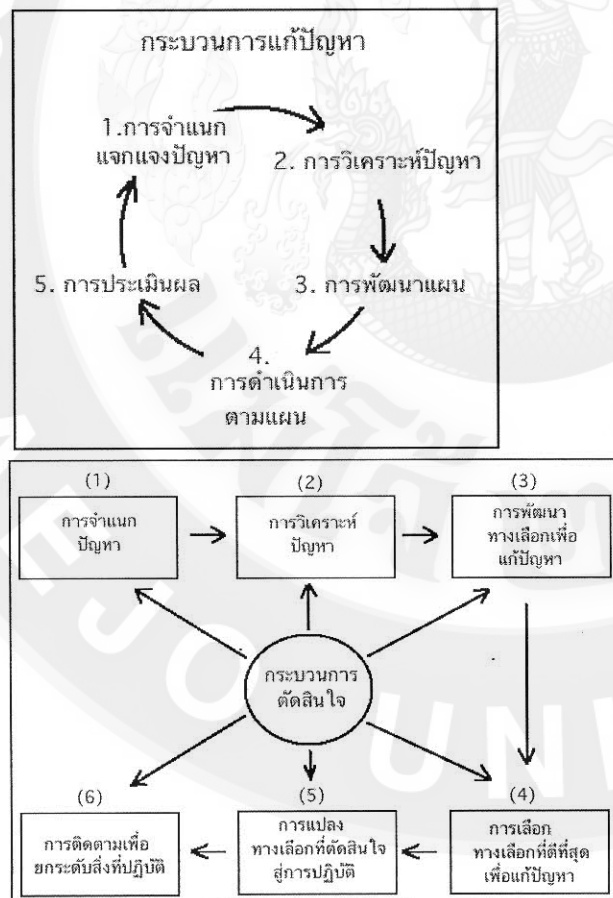
1. แนวคิดการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม
2. แนวคิดผู้บริโภคสีเขียว
3. แนวคิดการบริหารจัดการศูนย์อาหารสุขภาพในสถานศึกษา
4. แนวคิดด้านเกษตรอินทรีย์
5. แนวคิดการค้าที่เป็นธรรม
6. แนวคิดมาตรฐานเกษตรอินทรีย์
7. แนวคิดชุมชนเกษตรกรรมยั่งยืน
8. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. แนวคิดการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

ในศตวรรษที่ 20 ช่วงปี 1960-1970 นักวิจัยกลุ่มสังคมศาสตร์เชิงวิพากษ์ (critical social sciences) หรือ ปฏิบัตินิยม (pragmatism) ได้เกิดความคิดต่อต้านความคิดการวิจัยทางสังคมศาสตร์สองกระแสหลัก นักวิจัยกลุ่มนี้ มีความเห็นว่าวิธีการวิจัยเชิงปริมาณไม่สามารถเข้าถึงความหมายที่แท้จริงของสิ่งที่ศึกษาได้ อีกทั้งละเลยความสำคัญ ของบุคคลซึ่งเป็นปัจเจกบุคคลทั้งในด้านความรู้สึก และความคิด ไม่สนใจบริบท ทางสังคมในเชิงพลวัต ส่วนการ วิจัยเชิงคุณภาพมีแนวทางที่เป็นอัตวิสัย ขาดความชัดเจน ประเด็นที่วิจัยเล็กลงไป มองบริบทระยะสั้น และประเด็นสำคัญคือวิธีการวิจัยทั้งสองเป็นการวิจัยเพื่อรู้ธรรมชาติและมนุษย์มากกว่า ที่จะปฏิบัติรังสรรค์และก่อให้เกิดการ เปลี่ยนแปลงไปสู่ทางที่ดีขึ้นของสังคม นักวิจัยกลุ่มนี้เชื่อว่าการวิจัยควร เป็นกระบวนการศึกษาค้นคว้าเชิงปฏิรูป ที่มุ่งให้เห็นโครงสร้าง ที่แท้จริงของปัญหาเพื่อนำไปสู่การปฏิรูปหรือการเปลี่ยนแปลงให้ดีขึ้นโดยใช้ทั้งวิธีวิจัยเชิงปริมาณและคุณภาพร่วมกัน และเน้นการวิจัยให้มีส่วนร่วมคิดร่วมทำและ วิภาษวิธี (dialectic method) (Carr and Kemmis ใน วิโรจน์ สารรัตนะ. 2556)

Carr and Kemmis ใน วิโรจน์ สารรัตนะ (2556) ยังได้แบ่งการวิจัยเชิงปฏิบัติการออกเป็น 3 รูปแบบ คือ (1) การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบเทคนิค (Top-down Model) โดยผู้วิจัยทำตัวเป็นผู้เชี่ยวชาญจากภายนอก ที่นำ แนวคิด แผนงาน หรือโครงการ ที่ตนเองคิด หรือจัดทำขึ้นไปให้ผู้ร่วมวิจัยเป็นผู้ปฏิบัติ (2) การวิจัยเชิงปฏิบัติการ แบบปฏิบัติ (Mixed Model) ผู้วิจัยไม่นำเอา

แนวคิด แผนงาน หรือโครงการของตน ไปปฏิบัติตามแบบแรก แต่จะทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษา ผู้กระตุ้น ตั้งประเด็น กำกับให้มีการร่วมกันคิด ปฏิบัติ สังเกตผล และสะท้อนผล (3) การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Bottom-up Model) ผู้วิจัยมีส่วนร่วมในการทำวิจัยกับผู้ร่วมวิจัย ในลักษณะเป็นความร่วมมือกัน ที่ทั้งผู้วิจัยและผู้ร่วมวิจัยต่างมีสถานะที่เท่าเทียมกันในการร่วมคิด ปฏิบัติ สังเกตผล และสะท้อนผล ซึ่งมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้เกิด การเปลี่ยนแปลง (change) การเรียนรู้ (learning) และความรู้ใหม่ (new knowledge) ส่วนการกำหนดวัตถุประสงค์ของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมนั้น ผู้วิจัยยังไม่ สามารถกำหนดสิ่งที่คาดหวัง จากการวิจัยได้ เพราะสิ่งนั้น ยังไม่เกิดขึ้น จะเกิดขึ้นในขั้นตอน “การวางแผน” กับผู้ร่วมวิจัย ถือเป็น “ผลลัพธ์/คำตอบ” ที่ต้องการ ทราบจากการวิจัย ไม่ใช่เป็น “โจทย์/คำถาม” ที่ตั้งไว้ก่อน ล่วงหน้า ดังนั้นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม จึงตั้งอยู่บนพื้นฐานแนวคิดของ กระบวนการแก้ปัญหา กระบวนการตัดสินใจ กระบวนการจัดการ กระบวนการบริหาร กระบวนการพัฒนา ดังแผนภาพที่ 1



ภาพที่ 1 แสดงกระบวนการแก้ปัญหา และกระบวนการตัดสินใจ (Carr and Kemmis ใน วิโรจน์ สารรัตน์. 2556)

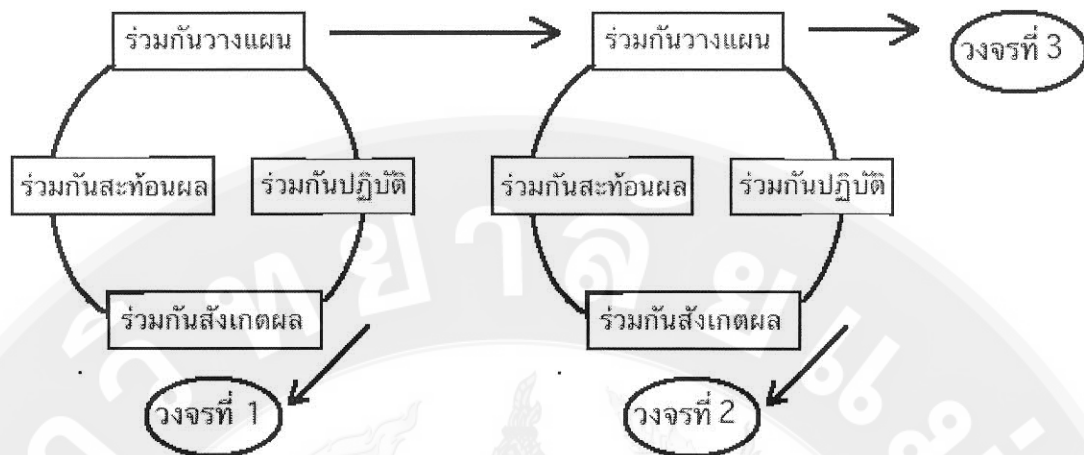


ภาพที่ 2 แสดงกระบวนการจัดการ และกระบวนการบริหาร(Carr and Kemmis ใน วิโรจน์ สารรัตน์, 2556)



ภาพที่ 3 แสดงกระบวนการพัฒนา (Carr and Kemmis ใน วิโรจน์ สารรัตน์, 2556)

Carr and Kemmis ใน วิโรจน์ สารรัตน์ (2556) ยังได้สรุปว่า โดยปกติการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมจะเป็นวงจรแบบเกลียวสว่าน ไม่มีวันสิ้นสุด แม้ว่าการวิจัยจะกำหนดเป็น 1 หรือ 2 หรือ 3 วงจร อันเนื่องจากความจำกัดในเรื่องเวลา และทรัพยากร ซึ่งเป้าหมายของการเปลี่ยนแปลงอยู่ที่ระหว่างดำเนินการวิจัย ไม่ใช่เมื่อสิ้นสุดงานวิจัย ดังภาพที่ 4



ภาพที่ 4 แสดงวงจรการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม แบบเกลียวสว่าน (Carr and Kemmis ใน วิโรจน์ สารรัตน์. 2556)

สรุป การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เป็นการวิจัยที่ผู้วิจัยมีส่วนร่วมในการทำวิจัยกับผู้ร่วมวิจัย ใน ลักษณะเป็นความร่วมมือกัน ตั้งอยู่บนพื้นฐานแนวคิดของ กระบวนการแก้ปัญหา กระบวนการตัดสินใจ กระบวนการจัดการ กระบวนการบริหาร กระบวนการพัฒนา ที่ทั้งผู้วิจัยและผู้ร่วมวิจัยต่างมีสถานะที่เท่าเทียม กันในการร่วมคิด ปฏิบัติ สังเกตผล และสะท้อนผล เป็นวงจรแบบเกลียวสว่าน ไม่มีวันสิ้นสุด มีจุดมุ่งหมาย เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลง (change) การเรียนรู้ (learning) และความรู้ใหม่ (new knowledge) โดยที่ผลของการวิจัยไม่ต้องรอ ให้สิ้นสุดการวิจัย แต่เกิดการเปลี่ยนแปลงท่ามกลางของการวิจัยนั่นเอง

2. แนวคิดผู้บริโภคสีเขียว

สาระสำคัญของหลักการพัฒนายั่งยืนในแผนปฏิบัติการ 21 คือ ประชากร การบริโภคและเทคโนโลยี ซึ่งเป็นสาเหตุหลักของการเปลี่ยนแปลงเรื่องสิ่งแวดล้อม แผนฯดังกล่าวได้เสนอนโยบายและแผนงาน ในการที่จะบรรลุถึงความยั่งยืนระหว่างการพัฒนา ประชากร และความสามารถของโลกในการดำรงชีวิตร่วมกัน การพัฒนาเทคโนโลยีที่จะสนองตอบความต้องการของมนุษย์ และการจัดการทรัพยากรธรรมชาติอย่างระมัด ระวัง โดยวิธีการทำงานนั้นต้องมาจากการดำเนินงานที่เป็นสหวิทยาการ มีความหลากหลายของวัฒนธรรม และ ต้องดำเนินการในหลายมิติพร้อมกัน เพื่อให้การพัฒนาส่งผลต่อคนทุกกลุ่มอย่างเท่าเทียม โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้อง สนองตอบความต้องการของผู้ที่อ่อนแอและด้อยโอกาสในสังคม อันได้แก่ ผู้มีรายได้น้อย เด็ก สตรี และคนในชนบท (Agenda 21. 2012)

จากการศึกษาการบริโภคอาหารในศตวรรษที่ 21 ของชาวยุโรปในช่วง 40 ปีที่ผ่านมา โดย P. Lazaridis and A.C. Drichoutis (2014) พบว่า มีการบริโภคเนื้อเพิ่มขึ้นเป็นสามเท่า การบริโภคผักและนมเพิ่มขึ้นสองเท่า ส่วนอาหารอื่นๆก็มีเพิ่มขึ้นบ้างแต่เป็นไปอย่างช้าๆ ขณะที่ธัญพืชกลับมีการบริโภคลดลง ซึ่งเขาให้เหตุผลว่า อาจมีสาเหตุมาจาก บทบาทของอาหารปรุงสำเร็จ พร้อมรับประทาน หรืออาหารที่ปรุงง่าย และสามารถนำไป บริโภคนอกบ้านได้สะดวก ลักษณะการบริโภครูปแบบนี้แตกต่างกับเด็กไทย ดังสุวรรณา เชียงขุนทด (2556) ได้ศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของเด็กในพื้นที่ภาษีเจริญ พบว่าพฤติกรรมการบริโภคของเด็กวัยเรียนมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ปฏิบัติเป็นประจำมากที่สุดคือ ต้มนมที่มีรสหวาน เช่น นมหวาน นมช็อกโกแลต นมเปรี้ยว คัดเป็นร้อยละ 59.5 รองลงมารับประทานขนมขบเคี้ยว กรูบกรอบ เช่น มันฝรั่งทอด ข้าวเกรียบ คัดเป็นร้อยละ 57.1 และรับประทานหมูทอด ไก่ทอด ลูกชิ้นทอด คัดเป็นร้อยละ 54.8

P. Lazaridis and A.C. Drichoutis (2014) ยังได้แบ่งลักษณะของการบริโภคอาหารในปัจจุบันของผู้บริโภคในยุโรปออกเป็น (ก) กินอาหารนอกบ้านมากขึ้น (ข) บริโภคอาหารประเภทที่มีคุณลักษณะสะดวก ง่ายในการบริโภค (ค) สนใจต่ออาหารที่ปลอดภัย อาหารเพื่อสุขภาพ และมีโภชนาการ และ (ง) อ่อนไหวต่อ เทคโนโลยีการผลิต ระบบการจัดจำหน่าย และการพัฒนาอย่างยั่งยืนของระบบนิเวศ

ในด้านการบริโภคนั้น สารี อ่องสมหวัง (2549) ได้สรุปพัฒนาการแนวคิดผู้บริโภคในโลกนี้อาจแบ่ง ออกได้เป็น 3 ยุค ประกอบด้วย ยุคแรกเป็นยุค “ใช้เงินให้คุ้มค่า” (Value for Your Money) ผู้บริโภคจำนวน มากทั้งในอดีตและปัจจุบัน ยังมีความต้องการใช้เงินของตนเองอย่างคุ้มค่า เพื่อให้ได้สินค้าที่ดี ปลอดภัย ราคา ไม่แพงมากนัก โดยไม่ได้สนใจมากนักว่าสินค้านั้น จะมาจาก กระบวนการผลิตแบบใด ใครเป็น ผู้ผลิตมีความรับผิดชอบต่อสังคมมากน้อยแค่ไหนอย่างไร ทำให้ การดำเนินกิจกรรมและวิธีการทำงานในยุคนี้มักให้ความสำคัญ สำคัญกับการตรวจสอบคุณภาพของสินค้าและบริการที่ผู้บริโภคได้ใช้ไป เช่น การทดสอบเครื่องซักผ้า รถยนต์ หรืออาหารต่าง ๆ เป็นต้น เพื่อจะบอกและเป็นข้อมูลให้ผู้บริโภคในการเลือกซื้อ ว่าสินค้าใดดีกว่า สินค้าใด หรือ ราคาถูกกว่าและมีคุณภาพดีกว่า ดังเช่น วารสารคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศต่าง ๆ เช่น WHICH ของประเทศ อังกฤษ CHOICE ของออสเตรเลีย CONSUMER REPORT ของสหรัฐอเมริกา TEST ของอินเดีย หรือฉลาดซื้อ ของมูลนิธิเพื่อผู้บริโภค

ยุคที่สอง อาจเรียกว่าเป็นยุค “ค่าของเงินและค่าของคน” (Value for Money and Also Value for People) ถือเป็นยุคของการผลักดันให้การบริโภคร่วมกันของผู้บริโภค เป็นตัวกำหนดคุณภาพทางสังคม ซึ่งกลุ่มผู้บริโภค เชื่อว่า “พฤติกรรมการซื้อแต่ละครั้ง คือ การลงคะแนนให้กับตัวแบบทางเศรษฐกิจ รวมทั้ง แบบแผนการผลิตสินค้าแบบใดแบบหนึ่ง และเป็นกลไกผลักดัน

ที่สำคัญในการปฏิรูปเศรษฐกิจสังคมให้เอื้อต่อ ประโยชน์กับคนส่วนใหญ่” โดยรูปแบบการผลิตและการบริโภคคำนึงถึงประโยชน์และจะต้องคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมและสังคมด้วย รูปแบบการรณรงค์ของเมืองไทยอาจจะเห็นได้จากการไม่ใช้ผลิตภัณฑ์ที่ทำลายสิ่งแวดล้อม เช่น โฟม การรณรงค์ไม่ดูหนังเรื่องเดอะบิชที่ทำลายเกาะมาหย่า ไม่ซื้อของเนสเล่ท์เพราะใช้วัตถุอันตรายที่มาจากจีเอ็มโอ หรือการปฏิบัติแบบสองมาตรฐานของบริษัทนี้ในกรณีไม่ขายผลิตภัณฑ์ที่มีจีเอ็มโอในกลุ่ม ประเทศอียูและสวิสเซอร์แลนด์แต่ยืนยันจะจำหน่ายในประเทศไทย หรือการไม่ซื้อสินค้าของบริษัท ABBOTT ที่ไร้จริยธรรม ในการค้าโดยการถอนการขึ้นทะเบียนยากับอย. หลังจากประเทศไทยประกาศใช้มาตรการบังคับใช้สิทธิเหนือสิทธิบัตร (compulsory license- CL)

ยุคปัจจุบัน “ลดการบริโภค” (Sustainable Consumption & Consumer Life Style) การเป็น ผู้บริโภคสีเขียว (Green Consumers) มิใช่เป็นเพียงหาของสีเขียวไว้ใช้สอย แต่ต้องประมาณการบริโภค และ ทราบว่า การบริโภคทุกอย่างส่งผลกระทบต่อทั้งตนเองและสังคม ทำให้กิจกรรมที่ดำเนินการในยุคนี้มุ่งไปสู่ เป้าหมายการบริโภคแต่พอเพียง การลดการบริโภค การบริโภคสินค้าที่ใช้กระบวนการผลิตทางธรรมชาติ เช่น เกษตรอินทรีย์ เกษตรธรรมชาติ สินค้าไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม สินค้าที่มีกระบวนการผลิตที่ไม่เพิ่ม คาร์บอนได ออกไซด์ เช่น มีกลุ่มรณรงค์ให้มีวันหยุดซื้อของ (Day Buy Nothing Day) การรณรงค์สัปดาห์ หยุดดูโทรทัศน์ เพราะเชื่อว่าโทรทัศน์เป็นเครื่องมือของบริโภคนิยมที่ส่งเสริมให้เกิดการบริโภคแบบไร้ขีดจำกัด รูปแบบการ รณรงค์ของเมืองไทย เช่น การลดการบริโภคน้ำจากขวดพลาสติก(ภาชนะบรรจุปิดสนิท) โครงการตลาดไม่ซื้อ ตลาดเกษตรอินทรีย์แบบ Community Supported Agriculture, ตลาดแบบ Fair trade เป็นต้น (สารี อ๋องสมหวัง. 2549).

ขบวนการผู้บริโภคสีเขียวในโลกมีการขับเคลื่อนมาอย่างต่อเนื่องและเพิ่มมากขึ้น ดังการเกิดขึ้นของ “Slow Food” “การกินอาหารช้า” เป็นองค์กรนานาชาติที่ไม่แสวงกำไร สมาชิกสนับสนุนทุนทำงานในการปกป้องระบบ นิเวศและความหลากหลายทางชีวภาพของแหล่งอาหาร ขยายการศึกษารสชาติอาหาร เชื่อมโยงผู้ผลิตอาหารที่ดีกับ ผู้ร่วมผลิตอาหารผ่านกิจกรรมมีวันและกิจกรรมความคิดริเริ่มใหม่ๆ ก่อตั้งขึ้นโดย Carlo Petrini ในปี พ.ศ. 2529 เพื่อตอบโต้อาหารจานด่วนและการใช้ชีวิตแบบเร่งด่วน การที่ผู้บริโภคไม่สนใจต่ออาหารที่พวกเขากิน ไม่รู้ว่าอาหาร มาจากไหน รสชาติเป็นอย่างไร ไม่ตระหนัก ว่าวิธีการกินอาหารของเราส่งผลกระทบต่อโลกอย่างไร ปัจจุบัน สโลว์ฟู้ดมีสมาชิกกว่า 100,000 คนใน 153 ประเทศทั่วโลก สโลว์ฟู้ดจะเป็นอาหารที่ดี สะอาดและเป็นธรรมชาติ ในความหมายนี้ควรจะได้ลิ้มรสที่ดี ควรได้รับการผลิตในวิธีการที่สะอาด วิธีการที่ไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม รักษาสวัสดิภาพของสัตว์หรือสุขภาพของเรา และผู้ผลิตควรจะได้รับค่าชดเชยอย่างยุติธรรมสำหรับการทำงานของพวกเขา (Sarah Fleming, Elisabeth Manning, Mariagiulia Mariani. 2010)

กล่าวโดยสรุป “แนวคิดและขบวนการผู้บริโภคสีเขียว” ทั้งในไทยและต่างประเทศ ได้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่การให้ความสำคัญในของสินค้ากับมูลค่าของเงินที่ตนเองจ่ายไปสู่ยุคของพลังของการซื้อเพื่อการเปลี่ยนแปลงสังคม และ จนถึงปัจจุบันที่การเป็นผู้บริโภคสีเขียว การลดการบริโภค บริโภคที่จำเป็นและให้ความสำคัญของอาหารจากเกษตรอินทรีย์

3. แนวคิดการบริหารจัดการศูนย์อาหารสุขภาพในสถานศึกษา

องค์การอนามัยโลก (1996) ให้ความหมายของโรงเรียนส่งเสริมสุขภาพว่า เป็นสถานที่ที่สมาชิกทุกคน ที่ทำงานในโรงเรียนชุมชนร่วมกันช่วยจัดหานักเรียนด้วยประสบการณ์แบบบูรณาการ และเชิงบวก มีโครงสร้าง ที่ส่งเสริมและปกป้องสุขภาพของนักเรียน มีหลักสูตรการเรียนการสอน ทางด้านสุขภาพอย่างเป็นทางการและไม่เป็นทางการ มีการสร้างสภาพแวดล้อมของโรงเรียนที่ปลอดภัย และมีสุขภาพดี มีการให้บริการด้านสุขภาพที่เหมาะสม การมีส่วนร่วมกับครอบครัวและชุมชน ในวงกว้างในความพยายามที่จะส่งเสริมสุขภาพ

กองการเรียนรู้ของนักเรียน สำนักงานการเรียนรู้และการสอน กรมการศึกษาและฝึกอบรม เมลเบิร์น ออสเตรเลีย (2006) ได้ระบุว่าการส่งเสริมและสนับสนุนการปฏิบัติที่ดีต่อสุขภาพ เป็นเรื่องที่สำคัญของโรงเรียน ส่งเสริมสุขภาพ เพราะสุขภาพของ นักเรียนและชุมชนเป็นเรื่องสำคัญอันดับต้นๆ การเติมเต็มซึ่งกันและกันระหว่าง อาหารที่มีบริการในโรงเรียนและหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพนั้นมีความสำคัญ นั้น หมายถึง จะเป็นการดี ที่มีการสร้างแรงกดดันเชิงบวกในการตั้งค่ามาตรฐานการเรียนรู้ของการจัดการศึกษา ที่จะช่วย สร้างวัฒนธรรมในการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและการมีวิถีชีวิตเพื่อสุขภาพดี รวมทั้งการสร้างการสัมผัสต่อสภาพแวดล้อมของโรงเรียน และสร้างการเปลี่ยนแปลงต่อครอบครัวด้วย

ขณะที่กองอยู่ดีมีสุขของนักเรียนและการผูกพัน กรมสามัญศึกษาและพัฒนาเด็กปฐมวัยของ เมลเบิร์น (Canteen Management. July 2012) ได้อธิบายถึงความสำคัญของศูนย์อาหารในโรงเรียนว่าศูนย์อาหารของโรงเรียน และการบริการด้านอาหารอื่นๆของโรงเรียนเป็นทรัพยากรที่สำคัญทางการศึกษา โรงเรียนและชุมชน มีบทบาทสำคัญในการจัดหา อาหารให้กับนักเรียนและชุมชน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของสภาพแวดล้อม ของโรงเรียน ศูนย์อาหารของโรงเรียนควรจะ สะท้อนถึงเป้าหมายทางการศึกษาของโรงเรียน การ สนับสนุนและเสริมการเรียนรู้ของนักเรียนเมื่อบริโภคอาหารในแต่ละวัน โดยปกติหนึ่งในสามของนักเรียน ทั้งหมดจะบริโภคอาหารที่ศูนย์อาหารของโรงเรียนและอาหาร ดังกล่าว มีอิทธิพลอย่างมากต่อสุขภาพ และโภชนาการของนักเรียน มันเป็นสิ่งสำคัญที่พ่อแม่ครูอาจารย์ และ นักศึกษา จะต้องทำงานร่วมกัน เพื่อสนับสนุนวิธีการทั้งหมดของโรงเรียนที่จะสร้างวัฒนธรรมของโรงเรียน

ที่จะให้นักเรียนกระตือรือร้น ที่จะเลือกบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีวิถีชีวิตที่มีสุขภาพดี

กองการเรียนรู้ของนักเรียน (อ้าวแล้ว) ได้สรุปแนวคิดการจัดการศูนย์อาหารในโรงเรียนว่า นอกจากการ จัดหาอาหารเพื่อสุขภาพและราคาไม่แพงแล้ว ศูนย์อาหารควรจะอยู่บนพื้นฐานของการ จัดการที่ดี และพึ่งตนเอง ทางการเงินอย่างยั่งยืนได้ เนื่องจากศูนย์อาหารในโรงเรียน เป็นธุรกิจขนาดเล็ก เหมือนธุรกิจทั่วไป ต้องการการจัดการที่ดี การจัดการที่มีประสิทธิภาพและประสบผลสำเร็จ ซึ่ง “การจัดการที่มีประสิทธิภาพ” นั้น มีความต้องการ ปัจจัยสนับสนุนดังต่อไปนี้

- ทุกคนที่เกี่ยวข้อง ต่างรู้ถึงเป้าหมายและวัตถุประสงค์ และมีความคุ้นเคยกับนโยบาย ของศูนย์อาหาร
- คณะกรรมการและพนักงานศูนย์อาหารต้องร่วมกันพัฒนาแผนการดำเนินงานเพื่อให้บรรลุ เป้าหมาย ตามนโยบาย ของศูนย์อาหาร
- สิ่งที่ต้องปฏิบัติงานแต่ละวัน ต้องมีโครงสร้างและการบังคับใช้
- ต้องมีการฝึกอบรมและการให้คำปรึกษาแก่พนักงานอย่างเพียงพอ
- พนักงานต้องมีการจัดการสต็อกที่มีประสิทธิภาพ รู้วิธีการทางบัญชีและการเงิน
- พนักงานต้องมีความคุ้นเคย
เข้าใจและปฏิบัติตามข้อกำหนดทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องด้านอาหาร
ปลอดภัยและมาตรฐานด้านสุขภาพ และความปลอดภัยในการประกอบอาชีพ

4. แนวคิดเกษตรอินทรีย์

มติที่ประชุมของคณะกรรมการสมาพันธ์เกษตรอินทรีย์นานาชาติ (The World IFOAM Board) เมื่อ มีนาคม 2008 ได้ให้ความหมายของเกษตรอินทรีย์ ไว้ว่า “เกษตรอินทรีย์ หมายถึง ระบบการผลิตที่ทำให้เกิด ความยั่งยืน ของสุขภาพของดิน ระบบนิเวศ และประชาชน เป็นระบบเกษตรที่อาศัยกระบวนการทางระบบนิเวศ ความหลากหลายทางชีวภาพ และวงจรการปรับ ให้เข้ากับสภาพท้องถิ่นมากกว่าการใช้ปัจจัยการผลิต ที่ไม่พึ่ง ประสงค์จากภายนอกที่มีผลกระทบ เกษตรอินทรีย์รวมถึงประเพณี นวัตกรรม และวิทยาศาสตร์เพื่อประโยชน์ของสภาพแวดล้อม ที่ใช้ร่วมกัน ส่งเสริมความสัมพันธ์ที่เป็นธรรม และการมีคุณภาพชีวิตที่ดีสำหรับ ทุกคนที่เกี่ยวข้อง (Organic World Foundation)

เกษตรอินทรีย์ เป็นรูปแบบการเกษตรที่เน้นการบริหารจัดการการผลิตแบบองค์รวม ให้ความสำคัญ กับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และระบบนิเวศธรรมชาติ เน้นการ ฟื้นฟูความอุดมสมบูรณ์ของดิน การรักษาแหล่งน้ำให้สะอาด และการฟื้นฟูความหลากหลาย

ทางชีวภาพ ซึ่งแตกต่างอย่างชัดเจนจาก การเกษตรเคมีเชิงเดี่ยวที่มุ่งเน้นการเพิ่มผลผลิต ชนิดใดชนิดหนึ่งสูงสุด ซึ่งเป็นแนวคิดแบบแยกส่วนที่ตั้งอยู่บน ฐานความคิดที่ว่า การเพาะปลูกและการเลี้ยงสัตว์ ไม่ได้สัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมและระบบนิเวศ การเลือกชนิด และวิธีการใช้ปัจจัยการผลิตต่างๆ มุ่งเฉพาะแต่การประเมินประสิทธิผลต่อพืชหลักที่ปลูกโดยไม่ได้คำนึงถึงผล กระทบต่อทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (Organic World Foundation)

ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 8 ได้ระบุไว้ว่าเกษตรอินทรีย์ เกษตรธรรมชาติ วนเกษตร เกษตรผสมผสาน เกษตรทฤษฎีใหม่ เป็นรูปแบบภายใต้ ระบบเกษตรกรรมยั่งยืน (สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. 2540). และ ระบบเกษตรกรรมยั่งยืน จะใช้ฐานคิดของระบบนิเวศป่าธรรมชาติ ซึ่งหมายถึง สังคมของพืชและสิ่งมีชีวิตอื่นๆ ในพื้นที่ป่าหนึ่งๆ ที่มีการตอบสนองซึ่งกันและกันต่อสภาพแวดล้อมทางกายภาพต่างๆ อย่างชัดเจนและต่อเนื่อง มีความหลากหลายทางชีวภาพ และมีการไหลเวียนของแร่ธาตุด้วย โดยโครงสร้างของระบบนิเวศป่าธรรมชาติ ประกอบด้วย 2 ส่วนคือ

(1) องค์ประกอบที่ไม่มีชีวิต ประกอบด้วย อนินทรีย์สาร อินทรีย์สาร และสภาพแวดล้อมทางกายภาพ

(2) องค์ประกอบที่มีชีวิต จำแนกได้ตามหน้าที่ 3 กลุ่มคือ

- กลุ่มผู้ผลิต (สิ่งมีชีวิตที่สร้างอาหารได้เอง โดยกระบวนการสังเคราะห์แสง เช่น พืชสีเขียว แพลงตอน ฯลฯ)
- กลุ่มผู้บริโภค (สิ่งมีชีวิตที่สร้างอาหารเองไม่ได้ได้รับอาหารจากการกินสิ่งมีชีวิตอื่น จำแนกได้ 3 ชั้น คือ ผู้บริโภคชั้นที่หนึ่ง คือ สัตว์กินแต่พืชเป็นอาหาร ผู้บริโภคชั้นที่สอง คือ สัตว์ที่กินสัตว์ด้วยกันเป็นอาหาร และผู้บริโภคชั้น ที่สาม คือ สัตว์ที่กินทั้งพืชและสัตว์ เป็นอาหาร
- กลุ่มผู้ย่อยสลาย หมายถึง สิ่งมีชีวิตที่สร้างอาหารเองไม่ได้ แต่จะได้อาหาร โดยการสร้างเอนไซม์มาย่อยสลายซากของสิ่งมีชีวิต ของเสีย กากอาหาร ซึ่งได้แก่ แบคทีเรีย เห็ด รา เป็นต้น ผลที่ได้หลักคือ ธาตุอาหาร (อรรถพล นาขว. 2012).

จะเห็นว่าในป่าธรรมชาติมีทั้งพืช สัตว์ สิ่งมีชีวิตเล็กๆ ที่หลากหลาย ผสมผสาน เกื้อกูล สมดุล ไม่มีใครเอาบุญเคมีไปใส่ เอาสารเคมีป้องกันกำจัดแมลงไปฉีดป่า แต่ต้นไม้ก็ยังโต สัตว์ก็โต ปลาก็โต สิ่งมีชีวิตต่างๆก็โตได้ ขณะที่ทะเลเองก็ไม่เคยมีใครเอาอาหารไปให้ปลาที่ทะเล แต่เราได้น้ำ ปลาทะเลทุกวัน ทั้งนี้เนื่องจากเกิดความสมดุลของผู้ผลิต ผู้บริโภค ผู้ย่อยสลายของป่าและทะเลนั่นเอง

ดังนั้นการทำการเกษตรกรรมยั่งยืนควรอยู่ภายใต้แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน ทำแล้วต้องทำให้ เกิดการ เจริญเติบโตอย่างสมดุลของด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ดังมาซาโนบุ ฟูกุโอกะ ผู้นำด้าน เกษตรธรรมชาติกล่าวว่า เป้าหมายสูงสุดของการเกษตร มิใช่เพียงการบ่มเพาะพืชหรือสัตว์ แต่หมายถึงการ บ่มเพาะความสมบูรณ์ของการเป็นมนุษย์ (รสนา โตสิตระกูล. 2535) นั่นหมายถึง ท่ามกลางการเติบโตของพืช สัตว์ สิ่งแวดล้อม เกษตรกรและผู้บริโภคก็เติบโตพร้อมกันไปด้วย

สรุปได้ว่าเกษตรอินทรีย์เป็นแนวคิดที่เน้นเชิงกระบวนการ และการบูรณาการทุกภาคส่วนแบบองค์รวมที่ยึดทั้งคน พืช สัตว์ ระบบนิเวศน์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เป็นศูนย์กลางในการ พัฒนา โดยมีเป้าหมายที่การคิดเป็น ทำเป็น แก้ปัญหาเป็น เท่าทัน พึ่งตนเอง เกิดความเป็นธรรมของสังคม และเกิดการเจริญเติบโตทั้งทางเศรษฐกิจ ทรัพยากรธรรมชาติที่สมดุลยั่งยืน ขณะที่อาหารอินทรีย์ หมายถึง อาหารที่ผลิตโดยใช้วัตถุดิบ (ผลผลิต) ที่มาจากเกษตรอินทรีย์และ ผลผลิตเกษตรอินทรีย์นั้นได้รับการรับรอง มาตรฐานเกษตรอินทรีย์

5. แนวคิดการค้าที่เป็นธรรม

แนวคิดการพัฒนาด้านเศรษฐกิจของแต่ละประเทศส่วนใหญ่ใช้แนวคิดการค้าเสรี ซึ่งแนวคิดดังกล่าว มีรากฐานมาจากทฤษฎีต้นทุนเปรียบเทียบ (Theory of Comparative Costs) ของนายอดัม สมิท สาระสำคัญของทฤษฎีคือ หน่วยการผลิตหรือ แต่ละประเทศควรจะผลิตสินค้าที่ตนมีความได้เปรียบ โดยความได้ เปรียบนั้นขึ้นอยู่กับปัจจัยการผลิต เช่น ภูมิอากาศ ทรัพยากรธรรมชาติ แรงงาน ที่ดิน ทำให้เกิด การแบ่งงาน การผลิตระหว่างประเทศที่สามารถผลิตสินค้าให้เกิດต้นทุนเปรียบเทียบที่ดีกว่า แล้วนำสินค้านั้นๆมาแลกเปลี่ยน กัน” สมิท เชื่อว่าการค้าเสรีจะเป็นนโยบายที่นำพาประเทศไปสู่ความมั่งคั่ง (สุพานี ธนวิวุฒิและคณะ. 2543).

ความได้เปรียบของต้นทุนตามทฤษฎีของสมิท เป็นการได้เปรียบแบบสมบูรณ์ (absolute advantage) แต่ความได้เปรียบของต้นทุนยังมีอีกรูปแบบหนึ่งคือความได้เปรียบแบบสัมพัทธ์ (relative advantage) ของเดวิด ริคาร์โด ซึ่งพัฒนาการสานต่อจากทฤษฎีของสมิทจนกลายมาเป็นแนวคิด ที่ทรงพลังและเป็นกลไกสำคัญ ในการขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจของโลกปัจจุบัน (สุพรรณี. อ้างแล้ว)

เดวิด ริคาร์โด ผู้ถือเสมือนเป็นบิดาแห่งการค้าเสรี เสนอแนวคิดความได้เปรียบเชิงสัมพัทธ์ว่าแต่ละ ประเทศควรผลิตสินค้าที่มีต้นทุนได้เปรียบมากที่สุด หรืออีกนัยหนึ่งคือผลิตสินค้าด้วยต้นทุนต่ำที่สุด แล้วนำสินค้าที่ผลิตได้ไปแลกเปลี่ยนกับสินค้าของประเทศอื่นที่มีต้นทุนการผลิตได้เปรียบชนิดอื่น ทำให้ประเทศ ต่างๆ ที่ไม่สามารถผลิตสินค้าหนึ่งในราคาที่ต่ำที่สุด สามารถ

ซื้อสินค้าที่ราคาถูกกว่าโดยไม่มี ความจำเป็นที่จะต้อง ผลิตเองทุกชนิด หน้าค้ายังมีราคาการผลิตแพงกว่าอีกด้วย (สุพรรณิ. อ้างแล้ว)

จากแนวคิดและทฤษฎีดังกล่าวส่วนหนึ่งได้ส่งผลทำให้ระบบการผลิตทางการเกษตรมุ่งสู่ระบบเกษตรเคมีเชิงเดี่ยวที่มีเป้าหมายเพื่อขายและส่งออก ส่งผลกระทบต่อมากมาย อาหารไม่ได้บริสุทธิ์ แต่ปนเปื้อนสารเคมี สังเคราะห์ ภาวะหนี้สินของเกษตรกร บางครอบครัวต้องขายที่ดินทำกินใช้หนี้ปัญหาสุขภาพ เป็นต้น (สุพรรณิ. อ้างแล้ว)

ขณะที่เกษตรกรอินทรีย์ก็ไม่ได้ปฏิเสธการผลิตเพื่อการค้า เพราะตระหนักว่าครอบครัวเกษตรกรส่วนใหญ่จำเป็นต้องพึ่งพาการจำหน่ายผลผลิตเพื่อเป็นรายได้ในการดำรงชีพ ขบวนการเกษตรอินทรีย์ พยายาม ส่งเสริมการทำการตลาดผลผลิตเกษตรอินทรีย์ทั้งในระดับท้องถิ่น ประเทศ และระหว่างประเทศ ซึ่งตลาดอาจมีรูปแบบที่หลากหลายตามแต่เงื่อนไขทางสภาพเศรษฐกิจและสังคม เช่น ตลาดสดในชุมชน ตลาดนัด ตลาดชุมชนเกื้อหนุนเกษตรกร (Community Supported Agriculture) ส่วนตลาดระดับประเทศ เช่น สหกรณ์เกษตรอินทรีย์ สหกรณ์เกษตรยั่งยืน หรือศูนย์รวบรวมเกษตรอินทรีย์ต่างๆ (ชมชวน บุญระหงษ์ และ วิทยา จันทรวงศ์. 2543)

สมาคมการค้าแฟร์เทรดสากล (International Fair Trade Association - IFAT) และหน่วยรับรอง แฟร์เทรดสากล (Fairtrade Labelling Organisations International - FLO) ได้ร่วมกันให้ คำนิยามของ "แฟร์เทรด" หรือ "การค้าที่เป็นธรรม" ไว้ว่า "หุ้นส่วนทางการค้า ซึ่งตั้งอยู่บนพื้นฐานของการ พุดคุยแลกเปลี่ยน ความโปร่งใสและการเคารพซึ่งกันและกัน เพื่อสร้างให้เกิดความเสมอภาคทางการค้าระหว่างประเทศ แฟร์เทรด ช่วยสนับสนุนการพัฒนาที่ยั่งยืน โดยการทำให้เกิดเงื่อนไขทางการค้าที่ดีขึ้น และช่วยปกป้องสิทธิของผู้ผลิต และ ลูกจ้างที่ด้อยโอกาส โดยเฉพาะผู้ผลิตและลูกจ้างในประเทศที่กำลังพัฒนา องค์กรแฟร์เทรดซึ่งได้รับการสนับสนุนจากผู้บริโภค มีการดำเนินกิจกรรมในการ สนับสนุนผู้ผลิต การสร้างความรับรู้ให้กับสาธารณะ และรณรงค์ เพื่อให้มีการเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบ และ วิถีปฏิบัติของระบบการค้าระหว่างประเทศทั่วไป" (วิฑูรย์ เรืองเลิศ ปัญญากุล. 2012)

หลักการของการค้าที่เป็นธรรมมีอยู่ 5 ข้อสำคัญ คือ

(ก) ช่วยให้ผู้ผลิตที่ด้อยโอกาสได้เข้าถึงตลาด โดยเน้นการผลิตแบบพื้นบ้าน และส่งเสริมคุณค่าของ ผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน ที่ได้ประโยชน์ทางสังคมต่อชุมชนเพิ่มขึ้น ซึ่งทำให้ห่วงโซ่การค้าสั้นลงและผู้ผลิต สามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้ราคาในราคาที่สูงขึ้น เมื่อเปรียบเทียบกับการขายผ่านกลไกการตลาดทั่วไป

(ข) ความสัมพันธ์ทางการค้าที่เท่าเทียมและยั่งยืน โดยคู่ค้าจะพิจารณาถึงต้นทุนทั้งหมดของการผลิต ทั้งต้นทุนทางตรงและต้นทุนทางอ้อม ซึ่งรวมถึงต้นทุนในการปกป้อง ทรัพยากรธรรมชาติ และการลงทุนเพื่ออนาคต นอกจากนี้ ผู้ค้าแฟร์จะให้ความสำคัญกับวิถีชีวิตของผู้ผลิต และ

คนงาน ที่ควรจะได้ รับค่าตอบแทนที่เป็นธรรม ซึ่งไม่เพียงแต่จะต้องสูงพอที่จะตอบสนองต่อความจำเป็นทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในปัจจุบัน แต่ยังครอบคลุมถึงการยกระดับชีวิตความเป็นอยู่ในอนาคตด้วย

(ค) การเสริมสร้างความสามารถและความเข้มแข็งให้กับองค์กรผู้ผลิต ให้ได้มีโอกาสเรียนรู้ และ เข้าใจเกี่ยวกับสภาพเงื่อนไขของตลาดและการค้า ตลอดจนทิศทางแนวโน้ม เพื่อให้เกิดการพัฒนา ความรู้ ทักษะ และทรัพยากร ที่จะช่วยให้องค์กรผู้ผลิตสามารถ ควบคุมและจัดการวิถีชีวิตของตนเองได้มาก ขึ้น

(ง) การสร้างการรับรู้กับผู้บริโภคและการรณรงค์ โดยการเชื่อมโยงผู้ผลิตกับผู้บริโภค ซึ่งจะทำ ให้ผู้บริโภคได้รับทราบถึงความยุติธรรมทางสังคม และแนวทางในการดำเนินการเพื่อให้เกิดความเป็นธรรมทางสังคม การสนับสนุนจากผู้บริโภคช่วยทำให้องค์กรแฟร์เทรดสามารถรณรงค์ให้เกิดการปฏิรูปกฎระเบียบการค้า ระหว่างประเทศ อันจะนำไปสู่ระบบการค้าโลกที่เป็นเป็นธรรม และเท่าเทียมในที่สุด

(จ) การค้าที่เป็นธรรมในฐานะ “สัญญาทางสังคม” โดยการปฏิบัติตามหลักการแฟร์เทรดเหล่านี้จะเกิดขึ้นได้จะต้องเริ่มต้นที่ ความมุ่งมั่นในการเป็นหุ้นส่วนทางการค้า ซึ่งตั้งอยู่บนพื้นฐานของการ พุดคุยแลกเปลี่ยน ความโปร่งใส และการเคารพซึ่งกันและกัน การค้าขายแบบแฟร์เทรดนี้เกิดขึ้นภายใต้ “สัญญาทางสังคม” ที่ผู้ซื้อตกลงที่จะทำบางสิ่งบางอย่างมากกว่าระบบตลาดทั่วไปในการช่วยกลุ่ม ผู้ผลิต และ กลุ่มผู้ผลิตตกลงที่จะใช้รายได้เพิ่มจากการค้าที่เป็นธรรม ในการปรับปรุงสภาพเศรษฐกิจและสังคมของสมาชิก ในกลุ่มโดยเฉพาะสมาชิกที่เป็นผู้ผลิตที่ด้อยโอกาสในกลุ่ม ดังนั้นการค้าที่เป็นธรรมจึงไม่ใช่การกุศลแบบ ให้เปล่า แต่เป็นหุ้นส่วนทางการค้า เพื่อการเปลี่ยนแปลงและการพัฒนา (วิฑูรย์ เรืองเลิศ ปัญญากุล. อ้างแล้ว)

แนวปฏิบัติของการค้าที่เป็นธรรม

แนวทางปฏิบัติของการค้าที่เป็นธรรม สามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ๆ คือแนวปฏิบัติภายในหน่วยงานขององค์กรการค้าที่เป็นธรรม และแนวปฏิบัติในการสัมพันธ์ กับผู้ร่วมค้าแฟร์เทรด

(ก) แนวปฏิบัติภายในหน่วยงานขององค์กรการค้าที่เป็นธรรม

แนวปฏิบัติภายในหน่วยงานขององค์กรการค้า ที่เป็นธรรมครอบคลุมสำหรับหน่วยงานที่เป็น ผู้ผลิต เช่น สหกรณ์ กลุ่มเกษตรกร เป็นต้น ซึ่งหน่วยงานผู้ผลิตนี้มีความสำคัญอย่างมาก ไม่ใช่เพียงเพราะ ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของห่วงโซ่ผลิตภัณฑ์การค้าที่เป็นธรรม แต่เพราะการค้าที่เป็นธรรมจะไม่สามารถเกิดขึ้นได้ ถ้าไม่ได้มีการผลิตที่เป็นธรรม ความเป็นธรรมในการผลิตในที่นี้ประกอบด้วยองค์ ประกอบหลัก 4 ด้าน คือ คน, สุขภาพ, สภาพแวดล้อม, และ ขบวนการ

1) คน: ให้ความเป็นธรรมกับพนักงาน/ ลูกจ้าง/ ซัพพลายเออร์ โดยองค์กรผู้ผลิตแฟร์เทรดจะ ต้องเคารพและให้ความเป็นธรรมกับพนักงานและ ลูกจ้างทุกคน ตลอดจนถึง ผู้ที่องค์กรซื้อวัตถุดิบและบริการ มีนโยบายและการบริหารจัดการที่ไม่เอาเปรียบพนักงาน/ลูกจ้าง/ซัพพลายเออร์ และให้ความ เท่าเทียมกันกับทุกๆ คน โดยไม่เลือกปฏิบัติทางเพศ ศาสนา ผิวสี ชาติพันธุ์ อายุ ฯลฯ ในการจ้างงาน และการจ่ายค่าตอบแทน

2) สุขภาพ: สภาพการทำงานที่ปลอดภัย โดยจัดสภาพแวดล้อมของการทำงาน ที่มีความ ปลอดภัยต่อ พนักงาน และคนงาน รวมทั้งการมีสวัสดิการตามฐานอย่างเหมาะสม มีการจัดระบบการป้องกัน อุบัติภัยและความปลอดภัยในการทำงาน โดยการฝึกอบรมและการกระตุ้น ให้พนักงานได้ให้ความสนใจกับเรื่อง สุขอนามัยในการทำงาน

3) สิ่งแวดล้อม: รักษาสิ่งแวดล้อม โดยการผลิตและการดำเนินการต่างๆ ขององค์กรต้องมีความ ยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม มีการคำนึงถึงผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม ตั้งแต่วัตถุดิบ ที่นำมาใช้ในการผลิตสินค้า กระบวนการผลิตสินค้า วัสดุหีบห่อ และการจัดการขยะที่เกิดจากการผลิต ตลอดจนมีการวางแผนการใช้ พลังงานและทรัพยากรต่างๆ อย่างประหยัด มีประสิทธิภาพ

4) ขบวนการ: การรณรงค์เผยแพร่แนวทางการค้าที่เป็นธรรม โดยถือว่าเป็นภารกิจที่สำคัญหนึ่ง ขององค์กรแฟร์เทรด โดยการรณรงค์นี้เพื่อสร้างความเข้าใจกับผู้บริโภค เกี่ยวกับ ความสัมพันธ์ระหว่าง การ บริโภคและผลกระทบต่อผู้ผลิต-สิ่งแวดล้อม รวมถึงการรณรงค์กับ หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้หน่วย งานเหล่านั้นได้ตระหนักและให้ความสำคัญ กับเรื่องการค้า ที่เป็นธรรม การรณรงค์นี้อาจรวมไปถึงการผลักดันนโยบายที่มีผลต่อโครงสร้างที่ทำให้ระบบการค้า ระหว่างประเทศมีความไม่เป็นธรรมด้วย (วิฑูรย์ เรืองเลิศ ปัญญากุล. อ้างแล้ว)

(ข) แนวปฏิบัติในการสัมพันธ์กับผู้ร่วมค้าแฟร์เทรด

ในส่วนของแนวปฏิบัติในการสัมพันธ์กับผู้ร่วมค้าแฟร์เทรด เป็นแนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสัมพันธ์ระหว่างหน่วยงานที่เป็นคู่ค้าในระบบ การค้าที่เป็นธรรมโดยคู่ค้าดังกล่าวควร จะมีความสัมพันธ์กัน อย่างเป็นธรรมด้วย ซึ่งความสัมพันธ์ทางการค้าอย่างเป็นธรรมประกอบด้วย 5 ด้าน คือ ตลาด, ราคา, ธรรมภิบาล, ความสัมพันธ์, และการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน

5. ตลาด: เปิดตลาดให้ผู้ผลิตที่ด้อยโอกาสทางเศรษฐกิจ-สังคม รวมทั้งเกษตรกร รายย่อย ชนพื้นเมือง กลุ่มผู้หญิง ธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็ก เป็นต้น เพื่อให้สามารถเข้าถึงตลาด ที่รับซื้อผลผลิต ของผู้ผลิตนั้นๆ ซึ่งการเปิดให้เข้าถึงโอกาสทางการตลาดนี้น่าจะช่วยให้ผู้ผลิต สามารถจำหน่ายผลผลิตของ ตัวเองได้ในราคาที่ดีขึ้น อันจะช่วยแก้ปัญหาความยากจน ส่งผลต่อ ฐานะทางเศรษฐกิจ-สังคมของผู้ผลิต

6. ราคา: ราคาที่เป็นธรรม โดยราคาซื้อขายผลิตภัณฑ์ควรจะสะท้อนต้นทุนการผลิต และ ค่าครองชีพของผู้ผลิต ที่ช่วยให้ผู้ผลิตและครอบครัวสามารถมีชีวิตความเป็นอยู่ตามสมควรแก่

อัตรา นอกจาก ราคาที่เป็นธรรมแล้ว การค้าที่เป็นธรรมยังครอบคลุมถึงการมีเงื่อนไขทางการค้า
 อย่างเป็นธรรมด้วย ได้แก่ การ ชำระค่าสินค้าล่วงหน้า และการมีความสัมพันธ์ทางการค้าในระยะยาว

7. ธรรมาภิบาล: มีความโปร่งใสและสามารถอธิบายได้ ความสัมพันธ์ระหว่าง
 ผู้ร่วมค้าเป็นไป อย่างโปร่งใสในการทำธุรกิจร่วมกัน ให้ความเคารพและความยุติธรรมต่อคู่ค้า

8. ความสัมพันธ์ทางการค้า องค์กรแฟร์เทรดไม่ได้คำนึงถึงเพียงแค่ผลประโยชน์
 ทางธุรกิจเป็นสำคัญแต่ตระหนักถึงความเป็นอยู่ที่ดีทางสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมของผู้ผลิต
 รายย่อย โดยองค์กรร่วมค้า ควรพยายามรักษาความสัมพันธ์การค้าระยะยาว ที่ตั้งอยู่บนฐานของความ
 เป็นพันธมิตร ความเชื่อมั่น และการเคารพซึ่งกันและกัน

9. พัฒนาผู้ผลิต องค์กรแฟร์เทรดควรมีความรับผิดชอบต่อผู้ผลิตในการช่วยเหลือ
 ผู้ผลิต และ องค์กรผู้ผลิตให้ได้พัฒนาความสามารถและศักยภาพในด้านต่างๆ ทั้งด้านการผลิต
 การบริหาร และการหา ตลาด เช่น มีการฝึกอบรมด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ การเข้าร่วมงาน
 ขายระดับนานาชาติ การหาช่องทางทางการ ตลาดเพิ่ม (วิทยุ ร้องเพลง ป้ายโฆษณา, อ่างแล้ว)

โดยสรุปจะเห็นว่า เกษตรอินทรีย์เป็นระบบเกษตรที่มีลักษณะเป็นองค์รวม ที่ให้
 ความสำคัญในเบื้องต้นกับการอนุรักษ์และฟื้นฟูระบบนิเวศการเกษตร และทรัพยากรธรรมชาติ
 แต่ขณะเดียวกันก็ไม่ได้ ละเลยมิติด้านสังคมและเศรษฐกิจ เพราะความยั่งยืนทางด้านสิ่งแวดล้อม
 ไม่อาจดำรงอยู่ได้หากแยกออกจาก ความยั่งยืนทางสังคมและเศรษฐกิจของเกษตรกร

6. แนวคิดมาตรฐานเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee Systems-PGS)

พัฒนาการของเกษตรอินทรีย์อาจแบ่งออกได้เป็นสามยุคตามการเปลี่ยนแปลงของกระแส
 เกษตรอินทรีย์ ประกอบด้วย (1) ยุคการพัฒนาระบบและรูปแบบการผลิตและการตลาด (2)
 ยุคเกษตรอินทรีย์ กลายเป็นนโยบายของรัฐ (3) ยุคการให้ความสำคัญกับการรับรองมาตรฐาน
 เกษตรอินทรีย์ (ชมชวน บุญระหงษ์ และ แสงทิพย์ เขมราช. 2545) ซึ่งปัจจุบัน ประเทศไทย
 อาจอยู่ในยุคที่สอง

การจัดตั้งองค์กรมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ เกิดขึ้นจากการที่มีเกษตรกรเกษตรอินทรีย์
 มากขึ้น และต่างก็อ้างว่าสินค้าของตนเองเป็นเกษตรอินทรีย์ ขณะที่ผู้บริโภคไม่แน่ใจว่าผลผลิต
 ที่ตนเองซื้อนั้นเป็นเกษตรอินทรีย์จริงหรือไม่ ดังนั้นเพื่อสนับสนุนเกษตรกรที่ทำเกษตรอินทรีย์จริง
 และรักษา คุณภาพของ ผลผลิตให้เป็นธรรมชาติเดิมมากที่สุด และเป็นเครื่องมือสนับสนุน
 การตัดสินใจของผู้บริโภค ขบวนการเกษตรอินทรีย์ จึงได้มีการพัฒนามาตรฐานและ ระบบการ
 ตรวจสอบรับรองในทุกขั้นตอนของการผลิต การแปรรูป และการจัดการการตลาดจึงเกิด ขึ้น

องค์กรมาตรฐานเกษตรอินทรีย์อาจแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทตามบทบาท ของ องค์กรคือ (1) หน่วยรับรองระบบงานของหน่วยงานรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Accreditation body: AB) และ (2) หน่วยงานรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Certification Body: CB)

หน่วยรับรองระบบงาน (Accreditation body: AB) มีหน้าที่ให้การรับรอง ระบบงานแก่ หน่วยรับรอง (Certification Body: CB) ที่ให้การรับรองผู้ประกอบการในด้านต่างๆ เช่น การรับรองผลิตภัณฑ์ (Product Certification) การรับรองการบริหารงานคุณภาพ (Quality Management System Certification) ด้านเกษตรอินทรีย์ (Organic Agriculture) เป็นต้น

ประกาศนียบัตรและตรารับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์นั้นมีประโยชน์สำหรับเกษตรกรอินทรีย์ที่มีผลผลิตปริมาณมาก ที่ต้องส่งสินค้าไปขายที่ไกลออกไปและผู้บริโภคไม่รู้จัก

ส่วนเกษตรกรรายย่อยที่มีผลผลิตไม่มาก เน้นจำหน่ายในชุมชนใกล้เคียง ในตัวอำเภอ ในตัวจังหวัด และผู้บริโภครู้จักดี มีผู้บริโภคแวะเวียนไปเยี่ยมเยือนไร่นาตลอด มาตรฐาน เพราะผู้บริโภครู้เห็นกระบวนการผลิตว่าเป็นอินทรีย์แท้จริง

ระบบการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ในปัจจุบันมีหลายระบบ เช่น (1) ระบบการรับรองด้วยกลุ่ม บุคคลที่สาม (Third-party) (2) ระบบการรับรองแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee Systems) ซึ่งเกษตรกร ในฐานะบุคคลที่หนึ่ง และผู้บริโภคในฐานะบุคคลที่สองร่วมกันให้การรับรอง และ (3) ระบบการรับรองแบบ ตัวเลือกที่ได้รับการรับรองทางเลือก (Alternative certification options) (Wikimedia Foundation)

หน่วยงานให้การรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ที่ดีนั้น ควรเกิดจากความร่วมมือของภาคีต่างๆใน สังคมนั้นๆ ประกอบด้วย เกษตรกร ผู้บริโภค สถาบัน วิชาการ องค์กรภาครัฐ องค์กรเอกชน และ องค์กรพัฒนาเอกชน ดังนั้นเจ้าของขององค์กรมาตรฐาน คือตัวแทนขององค์กรต่างๆ ในชุมชนท้องถิ่นนั้นๆ ทั้งโครงสร้างองค์กร การบริหารจัดการ การดำเนินงาน ก็มาจากสมาชิกขององค์กรนั้น ที่สำคัญคือ มาตรฐานและเกณฑ์มาตรฐาน นั้นต้องได้รับการยอมรับจากเกษตรกร และผู้บริโภค เป็นมาตรฐานที่ปฏิบัติได้จริง และผู้บริโภค ก็ยอมรับผลผลิตดังกล่าว(วิฑูรย์ เรืองเลิศ ปัญญากุล, 2554). การมีส่วนร่วมหรือเป็นเจ้าของร่วม ขององค์กรมาตรฐานดังกล่าว ทำให้เกษตรกรเกิดความเชื่อมั่นในองค์กรมาตรฐาน ขณะที่ผู้บริโภคก็เช่นกันต่างก็เชื่อถือผลผลิตที่มีตรา มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ที่ตนเองเป็นสมาชิก และซื้อบริโภค ดังกล่าว

ดังนั้นองค์กรให้การรับรองมาตรฐานที่ดีจะต้องได้รับการยอมรับของเกษตรกร และผู้บริโภค ในสังคม นั้นๆ และการจะยอมรับได้นั้นคือการที่ตนเองเป็นสมาชิก ความเป็นเจ้าของ และการมีส่วนร่วมขององค์กร

วิฑูรย์ เรืองเลิศ ปัญญากุล (2554) ได้สรุปว่า มาตรฐานเกษตรอินทรีย์เป็นเกณฑ์ข้อกำหนดขั้นต่ำที่เกษตรกรผู้ผลิตจะต้องปฏิบัติตาม และหน่วยงานรับรองจะใช้เป็นเกณฑ์ ในการตรวจประเมินการผลิต และตัดสินใจในการ รับรองฟาร์มที่ได้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานนั้นๆ

ปกติในการกำหนดมาตรฐานโดยส่วนใหญ่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง กับเกษตรกรอินทรีย์ กลุ่มต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นเกษตรกรผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ผู้ค้า ผู้บริโภค รวมทั้งนักสิ่งแวดล้อม และนักวิชาการด้านต่างๆ จะมีส่วนร่วมในการให้ความคิดเห็น และตัดสินใจในการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานในแต่ละข้อ ความคาดหวังหรือการให้คุณค่ากับการปฏิบัติเกษตรกรอินทรีย์ของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องแต่ละส่วน จะถูกตรวจสอบ และยอมรับหรือปฏิเสธโดยผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ โดยเฉพาะเกษตรกรผู้ผลิตและผู้ประกอบการ เพราะผู้ผลิตและผู้ประกอบการจะเป็นผู้ที่ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขข้อกำหนด เหล่านั้น

มาตรฐานจึงเปรียบเสมือนหนึ่งเป็นกระบวนการแปลงความคาดหวังและคุณค่าของเกษตรกรอินทรีย์ให้ เป็นรูปธรรมในทางปฏิบัติ นอกจากนี้ ในกระบวนการตัดสินใจกำหนดมาตรฐานนั้น จะต้องมีการสร้างฉันทา มติ (Consensus building) เพื่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งหมดยอมรับ ดังนั้นข้อตกลงในมาตรฐาน จึงเปรียบเสมือนเป็น “สัญญาประชาคม” ระหว่างผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งหมด นอกจากนี้สัญญาประชาคมนี้ได้มี การกำหนดรายละเอียด กระบวนการผลิตไว้อย่างค่อนข้างชัดเจน ทำให้มาตรฐานเกษตรกรอินทรีย์มีสถานะเสมือน หนึ่งเป็น “คำนิยาม” ของเกษตรกรอินทรีย์ไปพร้อมกันด้วย (วิฑูรย์. อ้างแล้ว)

ดังได้กล่าวแล้วว่าหน่วยงานให้การรับรองมาตรฐานเกษตรกรอินทรีย์ที่ดีนั้น ควรเกิด จากความร่วมมือของภาคีต่างๆในสังคมนั้นๆ ซึ่งระบบการรับรองมาตรฐานแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee Systems -PGS) ก็มีแนวคิดและวิธีการปฏิบัติไม่แตกต่างจากการรับรองมาตรฐานที่ดีดังกล่าว ซึ่งระบบแบบPGS ที่นิยมใช้ในปัจจุบันก็คือ ตลาดท้องถิ่น และตลาดในประเทศ โดยที่เกษตรกร ผู้บริโภค และองค์กรสนับสนุน (องค์กรพัฒนาเอกชน และองค์กรภาครัฐ) จะร่วมกันพัฒนากลไก ร่วมกันสร้างข้อบังคับ ระเบียบ เกณฑ์มาตรฐาน แผนงาน กิจกรรม ระบบการบริหารจัดการร่วมกัน รวมทั้งช่วยกันดำเนินงานตามแผนงาน ดังกล่าวโดยมิได้หวัง ค่าตอบแทนเป็นตัวเงิน แต่ต่างมีเป้าหมายร่วมคือ อาหารที่ดี สุขภาพที่ดี ชุมชนสังคมที่ดี

ซึ่งระบบการรับรองมาตรฐานเกษตรกรอินทรีย์ที่จะใช้ในงานวิจัยนี้ทางโครงการวิจัยจะใช้ระบบการ รับรองมาตรฐานแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee Systems -PGS)

7. แนวคิดชุมชนเกษตรกรรมยั่งยืน (ชุมชนเกษตรกรอินทรีย์)

จากบทเรียนการทำงานของสถาบันชุมชนเกษตรกรรมยั่งยืน ชุมชน บุกะหงษ์ (2543) ได้ศึกษา เรื่องเครือข่ายตลาดทางเลือกในภาคเหนือตอนบนของไทย เรื่องรูปแบบตลาดทางเลือกที่เหมาะสมสำหรับสินค้า เกษตรยั่งยืน และเรื่องรูปแบบองค์กรผู้บริโภคที่เหมาะสมสำหรับสินค้า เกษตรยั่งยืน พบว่าการที่จะทำให้ เกษตรกร เกิดการปรับเปลี่ยนทั้งกระบวนการ และการปฏิบัติ ไปสู่เกษตรกรอินทรีย์นั้น รวมทั้งทำให้ผู้บริโภค มาซื้อผลผลิตเกษตรกรอินทรีย์ได้อย่างยั่งยืนนั้น จะต้องทำกิจกรรมหลักที่บูรณาการกัน อย่างน้อย 6 ด้านประกอบด้วย

1) ด้านเกษตรกร เป้าหมายสุดท้ายด้านเกษตรกรคือ การมี "สถาบันของเกษตรกร" ที่พึ่งตนเองได้ เกษตรกรสมาชิกมีคุณภาพชีวิตที่ดี มีความมั่นคงทางอาหาร รายได้ ปลอดภัย ฯลฯ โดยมีกระบวนการ ทำงานประกอบด้วยขั้นตอนการสร้างความรู้ความตระหนักในวิกฤตปัญหา และพบทางออก ขั้นตอนการสร้าง พัฒนา และขยายกลุ่ม ขั้นตอนการสนับสนุนให้เกิดการศึกษาทดลอง ปฏิบัติการ ขั้นตอนการสร้างเครือข่าย และขั้นตอนการสร้างสถาบันของเกษตรกร (จดทะเบียน เป็นองค์กรนิติบุคคล และจัดตั้งศูนย์หรือสถาบันฝึก อบรม)

2) ด้านผู้บริโภค เป้าหมายสุดท้ายด้านผู้บริโภคคือ เกิดกลุ่มผู้บริโภค เป็นผู้บริโภคสีเขียว เป็นคนฉลาดซื้อ ฉลาดใช้ เท่าทัน สนับสนุนและร่วมมือกับเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ ที่ช่วยกันสร้าง ชุมชนเกษตร อินทรีย์ โดยมีกระบวนการทำงาน ประกอบด้วย ขั้นตอนการสร้างความรู้ความตระหนัก ในวิกฤตปัญหาด้านสุขภาพ ที่เกิดจากระบบเกษตรเคมีเชิงเดี่ยว และพบทางออกด้วยเกษตรอินทรีย์ และตลาดที่เป็นธรรม ขั้นตอนการ สนับสนุนให้เกิดการซื้อขายผลผลิตเกษตรอินทรีย์ ขั้นตอนการ สนับสนุนกิจกรรม (เป็นฝ่ายประชาสัมพันธ์ สร้างตลาดใหม่ ร่วมสัมมนา ฯลฯ) ขั้นตอน การพัฒนากลุ่มผู้บริโภค ขั้นตอนการพัฒนาเครือข่ายร่วมกับเกษตรกร เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ขยายผล และร่วมขับเคลื่อนนโยบายของเกษตรกรเกษตรอินทรีย์และ นโยบายผู้บริโภค

3) ด้านตลาดที่เป็นธรรม เป้าหมายคือ เกิดตลาดที่อยู่ได้ด้วยตลาดเองต่อเนื่อง มีกระบวนการ ทำงานประกอบด้วย ขั้นตอนการศึกษาพื้นที่ที่มีศักยภาพ การตัดสินใจร่วมระหว่างเกษตรกร และผู้บริโภค การ ประชาสัมพันธ์ที่หลากหลายวิธีการและต่อเนื่อง(ทั้งวงแคบและวงกว้าง) ขั้นตอน การเปิดตลาด ขั้นตอนการ สนับสนุนเกษตรกรแม่กาด (การรับซื้อผลผลิตที่เหลือจากการจำหน่าย การสนับสนุนค่าเดินทาง) และมีการ ศึกษาวิจัยและนำผลการวิจัยมาปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

4) ด้านการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ กิจกรรมหลักด้านนี้คือการสนับสนุนให้ เกษตรกรขอรับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ โดยที่ค่าใช้จ่ายบางส่วนมาจากเกษตรกร และ บางส่วนมาจาก องค์กรคู่ค้า หรือจากภาครัฐและเอกชน

5) ด้านการขยายผลพื้นที่รูปธรรม หากการดำเนินกิจกรรมทั้ง 4 ด้าน (ด้านที่ 1-4) สำเร็จ เป็นรูปธรรม มีองค์ความรู้ พร้อมทั้งจะขยายผล พันธกิจที่สำคัญต่อเนื่องคือการสร้าง “ศูนย์หรือสถาบัน เรียนรู้เกษตรอินทรีย์” โดยมีกระบวนการที่สำคัญคือ ขั้นตอนการถอดบทเรียนเพื่อให้ได้ องค์ความรู้ ในแต่ละด้าน ขั้นตอนการพัฒนาวิทยากรและสื่อการเรียนรู้ ขั้นตอนการทดสอบหลักสูตร ขั้นตอน การฝึกอบรม ขั้นตอนการติดตามและพัฒนาผู้ผ่านการฝึกอบรม (การสร้างและพัฒนากลุ่ม ขั้นตอน การสนับสนุนให้เกิด การศึกษาทดลองปฏิบัติการ ขั้นตอนการสร้างเครือข่าย และขั้นตอนการสร้าง สถาบัน ของเกษตรกร เป็นต้น)

6) ด้านการผลักดันนโยบายให้เอื้อต่อเกษตรอินทรีย์ หลังจากที่เกษตรกร ผู้บริโภค แนวนร่วม พันธมิตร ด้านเกษตรอินทรีย์มากขึ้น การขับเคลื่อนนโยบายให้เอื้อต่อเกษตรอินทรีย์ ทั้งระดับหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด และชาติ ก็เกิดขึ้น

โดยเริ่มทำพร้อมๆ กันของ 4 แรก หลังจากนั้นจึงทำด้านที่ 5 และ 6 ทำให้เกิดกลุ่มความสัมพันธ์ที่ดี ระหว่างเกษตรกรและผู้บริโภคในการจัดการระบบอาหารที่ดีและปลอดภัยของชุมชน รวมทั้งพัฒนากิจกรรมด้านอื่นๆ ที่ทำให้ชุมชนสามารถพึ่งตนเองได้มากที่สุด และยกระดับให้เป็นชุมชนเกษตรกรรมยั่งยืน หรือ ชุมชน เกษตรอินทรีย์ในที่สุด

แนวคิด "ชุมชนเกษตรกรรมยั่งยืน" เป็นแนวคิดที่สร้างชุมชนเพื่อการพึ่งตนเองในทุกด้าน โดยเริ่มจากการ สร้างความมั่นคงทางอาหารและอธิปไตยทางอาหาร การจัดการตนเองด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การจัดการพลังงานชุมชน การพัฒนากองทุนและสวัสดิการชุมชน สุขภาพชุมชน การศึกษาชุมชน การพัฒนาธุรกิจชุมชน หลังจากนั้นก็ขยายไปสู่การพัฒนากิจการเพื่อสังคม ที่เชื่อมโยงเครือข่ายต่างๆ กับภาค ประชาสังคมในวงกว้างมากขึ้น

กล่าวโดยสรุป แนวคิดชุมชนเกษตรกรรมยั่งยืน เป็นเพิ่มจุดเริ่มต้น หรือประตูที่จะนำไปสู่สังคมจัดการตนเองของภาคประชาสังคม โดยมีเป้าหมายคือ ลดความเหลื่อมล้ำ สร้างความเป็นธรรม สร้างความเจริญ เติบโตที่สมดุลทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และมุ่งสู่การพึ่งตนเอง ในที่สุด

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

AlimenTerra (2007) ได้ศึกษาขบวนการผลักดันให้มีการจำหน่ายอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารของโรงเรียนและมหาวิทยาลัยที่ยุโรปและอเมริกา พบว่าที่ประเทศฝรั่งเศส มีโครงการความร่วมมือระหว่างโรงเรียนหรือมหาวิทยาลัยกับองค์กรเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ องค์กรพัฒนาเอกชน และหน่วยงานของรัฐบาลท้องถิ่น ในการจัดทำอาหารอินทรีย์ เช่น องค์กร AGRIBIO 05 ได้ริเริ่มโครงการ Organic Meals and Environmental Education ในปี 2549 กับโรงเรียน โรงพยาบาล ผู้สูงอายุ จุดเน้นของโครงการคือวัตถุดิบที่ใช้ปรุง ต้องเป็นอาหารอินทรีย์ที่ออกตามฤดูกาล และเป็นผลผลิตจากเกษตรกรในท้องถิ่น ราคาของวัตถุดิบที่ทำอาหาร จะสูงกว่าวัตถุดิบเกษตรทั่วไป โดยทางสภาท้องถิ่นเป็นผู้ช่วย ออกค่าส่วนต่างดังกล่าวให้ สมาคม ARDAB 69/42 (Organic producers' Association) ได้ทำโครงการ Helping to get organic meals up and running in schools in the Rhône and Loire departments ร่วมกับโรงเรียน 20 โรงเรียน กับเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ในท้องถิ่นสามารถผลิตอาหารอินทรีย์บริการเด็กได้ วันละ 6,000 มื้อ ซึ่งเด็กนักเรียน บางคนรับประทานอาหารอินทรีย์สามมื้อต่อวัน บางคน 1-2 มื้อต่อวัน นอกจากนี้ยังมีโครงการที่เกี่ยวกับอาหาร อินทรีย์ในโรงเรียนอีกมาก เช่น โครงการ Fruit for secondary school children, Being supplied locally, Let's eat well together in the Seronais สมาคม PRO LEST ทำโครงการ The 24 hour challenge for the planet at the University of Valence ในปี 2007 (2550) มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมอาหารท้องถิ่น และอาหารอินทรีย์ 100% จำหน่ายในศูนย์อาหารของ มหาวิทยาลัย มีการจัดการโดยกลุ่มเกษตรกร

นักศึกษา และทีมงานของศูนย์อาหาร สามารถบริการอาหารอินทรีย์ได้ 550 มื้อต่อวัน องค์กร CIVAM Rural Challenges ได้จัดทำโครงการ Good Meals from Sustainable Agriculture ในปี 2004 กับโรงเรียน และเกษตรกรอินทรีย์ 46 คน สามารถผลิตอาหารอินทรีย์บริการนักเรียนในปี 2004/2005 ได้จำนวน 20,000 มื้อ และเพิ่มขึ้นเป็น 73,000 มื้อในปี 2005/2006 โดยส่วนต่างของวัตถุดิบที่สูงนั้น ทาง the regional government of Haute-Normandy เป็นผู้ช่วยจ่าย (AlimenTerra. 2007)

ที่ อิตาลี มีโครงการด้านอาหารอินทรีย์ในโรงเรียน และมหาวิทยาลัยมากเช่นกัน เช่น โครงการ Organic, Local-Traditional Products in School Canteens เริ่มปี 2003 กับโรงเรียนอนุบาลก่อนวัยเรียนและโรงเรียนปฐม ผลิตอาหารได้ 3,600 มื้อต่อวัน มีเกณฑ์ของวัตถุดิบที่ใช้นั้นประกอบด้วย วัตถุดิบ 100 % ต้องเป็นเกษตรกรอินทรีย์ เป็นผลผลิตจากเกษตรกรรายย่อยในท้องถิ่น ใช้พันธุ์กรรมท้องถิ่น และหลักการค้าที่เป็นธรรม องค์กร Commune of Budoia ได้ทำโครงการ Budoia Organic Canteen เพื่อพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอาหาร อินทรีย์ บริหารจัดการ อาหารอินทรีย์ ในศูนย์อาหารอินทรีย์ และเชื่อมโยงระหว่างผู้ประกอบการนักเรียน สถาผู้ปกครอง และเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ ด้วยเกษตรกรอินทรีย์) องค์กร Comune di Campolongo Maggiore (Venezia-Italia) ทำโครงการ Completely organic school meals service ทำอาหารอินทรีย์ 100 % ให้แก่นักเรียนวันละ 250 มื้อ องค์กร El Tamiso Organic Producers Co-operative, Sustainable Public food Systems ที่ผลิตอาหารบริการให้โรงเรียน 12,019 มื้อต่อวัน, องค์กรProvince of Prato จัดทำโครงการ'Dalla Terra alla Tavola' - from Land to Table, Dipartimento XI (Education) of Rome city council ผลิตอาหารอินทรีย์ที่ใช้วัตถุดิบอินทรีย์อย่างต่ำ 70 % เป็นต้น (AlimenTerra. 2007)

ที่ อังกฤษ มีองค์กรที่ร่วมกับโรงเรียนและเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ เช่น องค์กร East Ayrshire Council ทำโครงการชื่อ 'Keeping it fresh keeping it local' โดยการแนะนำให้โรงเรียนบริการอาหารที่ทำให้เด็กเพลิดเพลิน กับอาหารเพื่อสุขภาพที่ทำจากส่วนผสมที่สดใหม่ เป็นผลผลิตอินทรีย์ที่ผลิตจากท้องถิ่นและชุมชน East Ayrshire's ได้รับประโยชน์จากโครงการด้วยพัฒนาห่วงโซ่อุปทาน สร้างโอกาสให้เกิดเศรษฐกิจท้องถิ่น เพิ่มศักยภาพให้ธุรกิจยั่งยืนและการจ้างงานในท้องถิ่น สมาคมดิน Soil Association (+ partners) ร่วมกับพันธมิตร จัดทำโครงการ Food for Life ในปี 2003 ที่มีจุดมุ่งหมายที่จะเปลี่ยนอาหารโรงเรียน และวัฒนธรรมอาหาร ในโรงเรียน มันจะช่วยให้โรงเรียนคิดเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารและสร้างอาหารโรงเรียน ที่มี “ความสด, จากท้องถิ่น, เกษตรอินทรีย์ และ ตามฤดูกาล” โครงการอาหารสำหรับชีวิต เป็นโครงการที่มีฐานคิดที่มองโรงเรียนแบบองค์รวม มีวิธีการส่งเสริมให้เด็ก ผู้ปกครอง พนักงานทำอาหาร ผู้ว่าราชการ ครูใหญ่ และเกษตรกรผู้ผลิต มีส่วนร่วมในการเปลี่ยนแปลง อาหารของโรงเรียน สมาคมดินเปิดตัวแคมเปญ ระดับชาติสำหรับอาหารสำหรับชีวิตในเดือนตุลาคม 2003 และโครงการนี้ถูกขยายใหญ่โตในเดือนเมษายน 2005 โดย เจมีโอลิวเวอร์ (เขาเป็นพ่อครัวหนุ่มที่มีชื่อเสียงในอังกฤษ

และทำโครงการรณรงค์ชื่อ Feed Me Better ออกอากาศทาง TV ซึ่งทาง Thai PBS ได้นำรายการของเขามาออกอากาศเมื่อวันที่ 18 และ 23 มกราคม 2556 ช่วงเวลา 20.20-21.20 น. ชื่อปฏิบัติการขจัด Junk Food) และมีส่วนผลักดันให้รัฐบาลอังกฤษหันมาสนใจ ถึงปัญหาด้านอาหารที่อังกฤษยังมีองค์กรที่ขับเคลื่อนโครงการด้านอาหารอินทรีย์ อาหารที่มาจากท้องถิ่นที่หลากหลาย เช่น Gloucestershire Food Vision, Hampshire Fare works to increase local food sourcing , Darlington Borough Council and North East Land Link Model Food Contract, Marine Stewardship Council, The RAFAEL - The European Renaissance of Atlantic Food Authenticity and Economic Links project (Northern Ireland), Royal Brompton Hospital Food Project, Sustain: the alliance for better food and farming, Sustainable Procurement in the Eastern Counties (SPICE), Wholeschool Meals (County of Kent, England), เป็นต้น (AlimenTerra. 2007)

ที่ สเปน มีกรมเกษตรอินทรีย์ของกระทรวงเกษตรของเขตปกครองตนเองของ Andalusia ทำโครงการ Organic food for the school children of Andalusia - Eco-Food โครงการส่งเสริมอาหารเกษตรอินทรีย์ใน 16 โรงเรียนของ Andalusia เริ่มปี 2005 ผลที่เกิดขึ้นคือ ศูนย์อาหารของโรงเรียนทั้งหมดจำหน่ายผลผลิต เกษตรอินทรีย์จากเครือข่ายของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์ ซึ่งสมาชิกส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรขนาดเล็กและขนาดกลาง นอกจากนี้เกษตรกรยังได้รับแรงจูงใจ เพื่อพัฒนาความสามารถและสิ่งจำเป็นพื้นฐาน ในการสร้างตลาดใหม่ การกระจายผลผลิต ทักษะการขนส่งและการวางแผนการผลิตด้วย หลังจากนั้นโครงการนี้ยังขยายไปอีก 40 โรงเรียน โครงการ Sustainable School Canteen ดำเนินการโดย Fundació FUTUR ทำกิจกรรมด้านการจัดเลี้ยงแบบครบวงจรในโรงเรียน เน้นจากการค้าที่เป็นธรรม ชีววัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ตรงจากเกษตรกร ท้องถิ่น จ้างแรงงานจากผู้ผ่านการอบรมที่องค์กรจัด เกณฑ์การใช้วัตถุดิบเพื่อให้เกิดความยั่งยืนคือใช้วัตถุดิบ เกษตรอินทรีย์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน (30% of ingredients; 50% local/regional, 75% fresh and products from Fair Trade (when there is no local supply) ที่สเปน ยังมีหน่วยงานที่ส่งเสริมอาหารอินทรีย์ในโรงเรียน อีก เช่น Vida Sana ที่มีกลุ่มเป้าหมายคือ ผู้ป่วย-นักเรียน-ผู้ปกครอง, RAFAEL project/Zamora (AlimenTerra. 2007)

ที่สวีเดน มี สภาของเทศบาล Are ทำโครงการ Åre Organic Kitchens เป้าหมายของโครงการคือในปี 2010 นักเรียนในโรงเรียนรัฐบาลและผู้สูงอายุในเขตเทศบาล จำนวน 25% ของประชากรจะต้องได้บริโภคอาหาร อินทรีย์ ซึ่งในปี 2007 นอกจากนี้มีองค์กร Ekocentrum , องค์กร Malmö Commune (Malmö Local Authority) ทำโครงการ School Meal Service ด้วย และที่เดนมาร์กมี West Zealand Council ทำโครงการ Healthy and sustainable food เป็นต้น (AlimenTerra. 2007)

ในส่วนของสโลวีเนียได้ทำโครงการชื่อ European Schools for Healthy Food ในช่วงปี

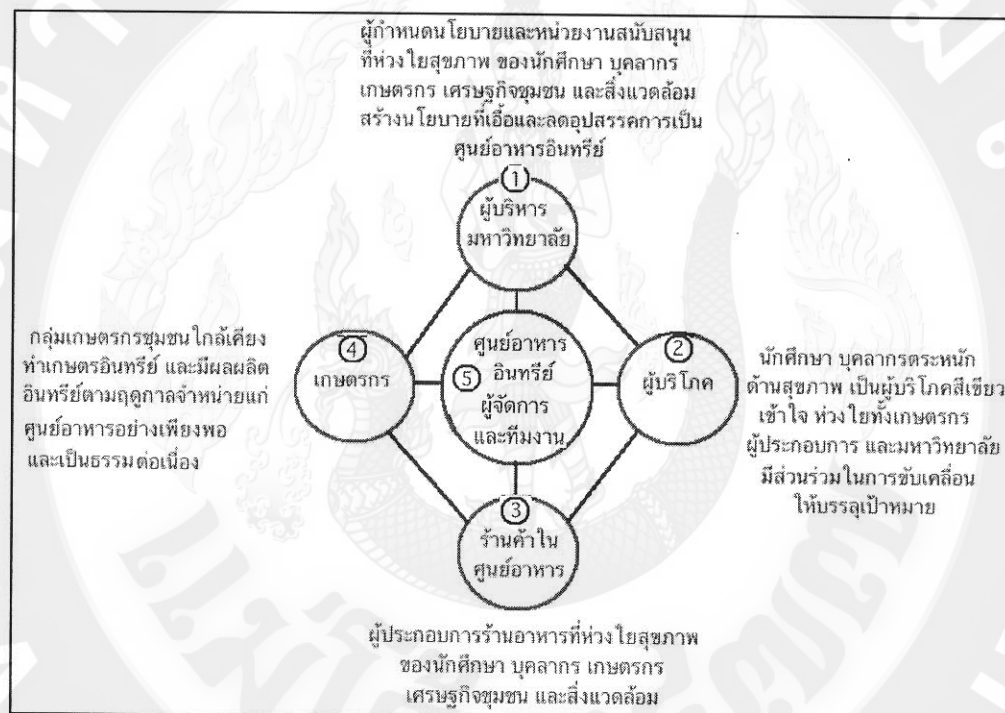
พฤษภาคม 2010 – เมษายน 2011 มีโรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการจากประเทศต่างๆ ประกอบด้วย เบลเยียม บังกาเรีย ฝรั่งเศส ไอร์แลนด์ อิตาลี ลัตเวีย โปแลนด์ โรมาเนีย ไอร์แลนด์เหนือและสเปน วัตถุประสงค์หลัก คือการส่งเสริมการบริโภคอาหารสด เพื่อสุขภาพในศูนย์อาหารของโรงเรียน รวมทั้งการขยายเครือข่ายสู่ชุมชน เกี่ยวกับการมีนิสัยการบริโภคอาหารที่ดี กลุ่มเป้าหมายรวมไปทั้งผู้มีส่วน ได้เสีย ต่างๆ เช่น ครอบครัว ผู้บริโภค ผู้ให้บริการในศูนย์อาหาร องค์กรภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง กับนโยบายด้านการศึกษา กิจกรรมที่น่าสนใจ เพื่อพัฒนาด้านอาหาร และโภชนาการในโรงเรียนด้วยการ เริ่มจากการทำโครงการผลไม้และนม ในส่วนของโครงการ ผลไม้ จะเน้นไปที่สอง องค์ประกอบหลัก คือการให้เห็นถึงความสำคัญของการกินผลไม้และผัก และวิธีการ เลือกกิน มีการอภิปราย บนฐานของ หลักการกินอย่างช้า การทำให้เห็นพ้องว่าผลไม้ และผักเป็นสิ่งที่ดี ต่อสุขภาพ ดีต่อโลก และรสชาติดี ภายใต้หลักการเหล่านี้ผักและผลไม้จะถูกกล่าวถึงทั้งในแง่ของเนื้อหา ทางโภชนาการของพวกเขาและ ยังมีบทบาท ของพวกเขาในประวัติศาสตร์ท้องถิ่น ความหลากหลาย ทางชีวภาพและชุมชน เด็กได้รับการ สอน วิธีการเลือกผัก และ ผลไม้ โดยการประเมินที่ เป็นผลผลิตจากท้องถิ่น เป็นของสด เป็นผลผลิต ตามฤดูกาล วิธีการผลิตที่ใช้ใน การเพาะปลูกแบบอินทรีย์ การใช้พันธุ์ท้องถิ่น เรื่องของรสชาติ เป็นต้น นอกจากนี้ สโลว์ฟู้ดยังส่งเสริม การเรียนรู้เกี่ยวกับผลไม้ และผัก ด้วยการค้นหาและผลิตด้วยมือตนเอง เช่นการสร้างสวนผัก ในโรงเรียน การแลกเปลี่ยน เมล็ดพันธุ์ผักและ ตำรับอาหาร สร้างความสนใจจากเมล็ดพันธุ์สู่โต๊ะอาหาร ทำให้เห็นวงจรเพาะปลูก ที่ครบวงจร ตั้งแต่การปลูกสู่ การเก็บเกี่ยว การจัดเตรียมและการทำปุ๋ยหมัก กิจกรรมเหล่านี้ มีส่วนช่วยให้เกิด กลุ่มคนที่กระตือรือร้น ในการสร้าง รูปแบบของชุมชนการเรียนรู้กับการขับเคลื่อน และความ ปราปรานาที่จะทำงาน ที่มุ่งสู่การเจริญเติบโตและการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ (Sarah Fleming, Elisabeth Manning, Mariagiulia Mariani. 2010)

ในส่วนของประเทศไทยเองได้มีความพยายามในการสร้างศูนย์อาหารเพื่อสุขภาพในสถานศึกษา เหมือนกันแต่น้อย ยังไม่มีการใช้อาหารที่ผลิตจากเกษตรอินทรีย์ ส่วนใหญ่ใช้วัตถุดิบจากเกษตร ปลอดภัย ดัง ของแผนอาหารปลอดภัยของสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ที่ร่วมกับโรงเรียนปิ่นสร้อยแยล วิทยาลัย ในการทำ อาหารมื้อกลางวันแก่นักเรียน

อาจสรุปแนวความคิดการบริหารจัดการศูนย์อาหารเพื่อสุขภาพในสถานศึกษาได้ว่า การจะบริหาร ศูนย์อาหารให้ประสบผลสำเร็จนั้นจะต้องทำงานกับผู้มีส่วนได้เสียทุกภาคส่วน ทั้งคณะผู้บริหาร นักเรียน ครู ผู้ปกครอง ผู้ให้บริการในศูนย์อาหาร เกษตรกรผู้ผลิต หน่วยงานภาครัฐและเอกชน ที่เกี่ยวข้อง กับนโยบายด้านการศึกษา และศูนย์อาหารนั้นต้องการการจัดการที่ดี การจัดการที่มีประสิทธิภาพ และประสบผลสำเร็จ ซึ่ง “การจัดการที่มี ประสิทธิภาพ” นั้น มีความต้องการ ปัจจัยสนับสนุน ประกอบด้วย ทุกคนที่เกี่ยวข้อง ต่างรู้ถึงเป้าหมาย และวัตถุประสงค์ และมีความคุ้นเคยกับนโยบาย ของศูนย์อาหาร คณะกรรมการและพนักงาน ศูนย์อาหารต้องร่วมกัน พัฒนาแผนการดำเนินงาน

เพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามนโยบายของศูนย์อาหาร สิ่งที่ต้อง ปฏิบัติงานแต่ละวัน ต้องมีโครงสร้าง และการบังคับใช้ ต้องมีการฝึกอบรมและการให้คำปรึกษาแก่พนักงาน อย่างเพียงพอ พนักงาน ต้องมีการจัดการสต็อกที่มีประสิทธิภาพรู้วิธีการทางบัญชีและการเงิน พนักงานต้อง มีความคุ้นเคย เข้าใจและ ปฏิบัติตามข้อกำหนดทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องด้านอาหาร ปลอดภัยและมาตรฐาน ด้านสุขภาพ และความปลอดภัย ในการประกอบอาชีพ

กรอบแนวคิดการวิจัย



บทที่ 3

วิธีการวิจัย

พื้นที่ดำเนินการวิจัย

เน้นหนักในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และเกษตรกรที่อยู่ตามอำเภอรอบมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่

ระยะดำเนินการวิจัย

มีระยะการวิจัยตั้งแต่ 1 เมษายน 2556 ถึง 31 มีนาคม 2559

ประชากร

1. ผู้บริโภคที่เป็นนักศึกษา และบุคลากรของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ มีจำนวนประมาณ 15,061 คน
2. เกษตรกรเกษตรอินทรีย์ เน้นอำเภอสันทรายและอำเภอใกล้เคียง มหาวิทยาลัยแม่โจ้
3. ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ศูนย์อาหารอินทรีย์
4. ผู้บริหารที่เกี่ยวข้องกับเกษตรอินทรีย์และศูนย์อาหารอินทรีย์ ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้

กลุ่มตัวอย่าง

1. กรณีผู้บริโภค

1.1) นักศึกษา ทั้งระดับปริญญาตรี โท เอก ที่ลงทะเบียนในปี 2555 ทั้ง 3 วิทยาเขต มีจำนวนทั้งสิ้น 17,875 คน (หักของมหาวิทยาลัยแม่โจ้แพร่ จำนวน 2,478 คน และมหาวิทยาลัยแม่โจ้ชุมพร จำนวน 2,057 คน) คงเหลือที่เรียนที่มหาวิทยาลัยแม่โจ้จำนวน 13,340 คน

การกำหนดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สูตรทาร์ยามานะ $n = \frac{N}{1+N(e)^2}$

โดย n = ขนาดตัวอย่างที่คำนวณได้

N = จำนวนประชากรที่ทราบค่า (ในที่นี้ = 13,340)

e = ค่าความคลาดเคลื่อนที่จะยอมรับได้ถ้ากำหนดระดับความคลาดเคลื่อน เท่ากับ 5% จะใช้ค่า 0.05

ได้ขนาดกลุ่มของกลุ่มตัวอย่างของนักศึกษาจำนวน 388.35 คน หรือประมาณ 388 คน

- 1.2) บุคลากร ณ 31 มีนาคม พ.ศ. 2556 มีจำนวน 1,721 คน
- หากคำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่าง โดยใช้สูตร การหาขนาดกลุ่มตัวอย่าง ของทาร์

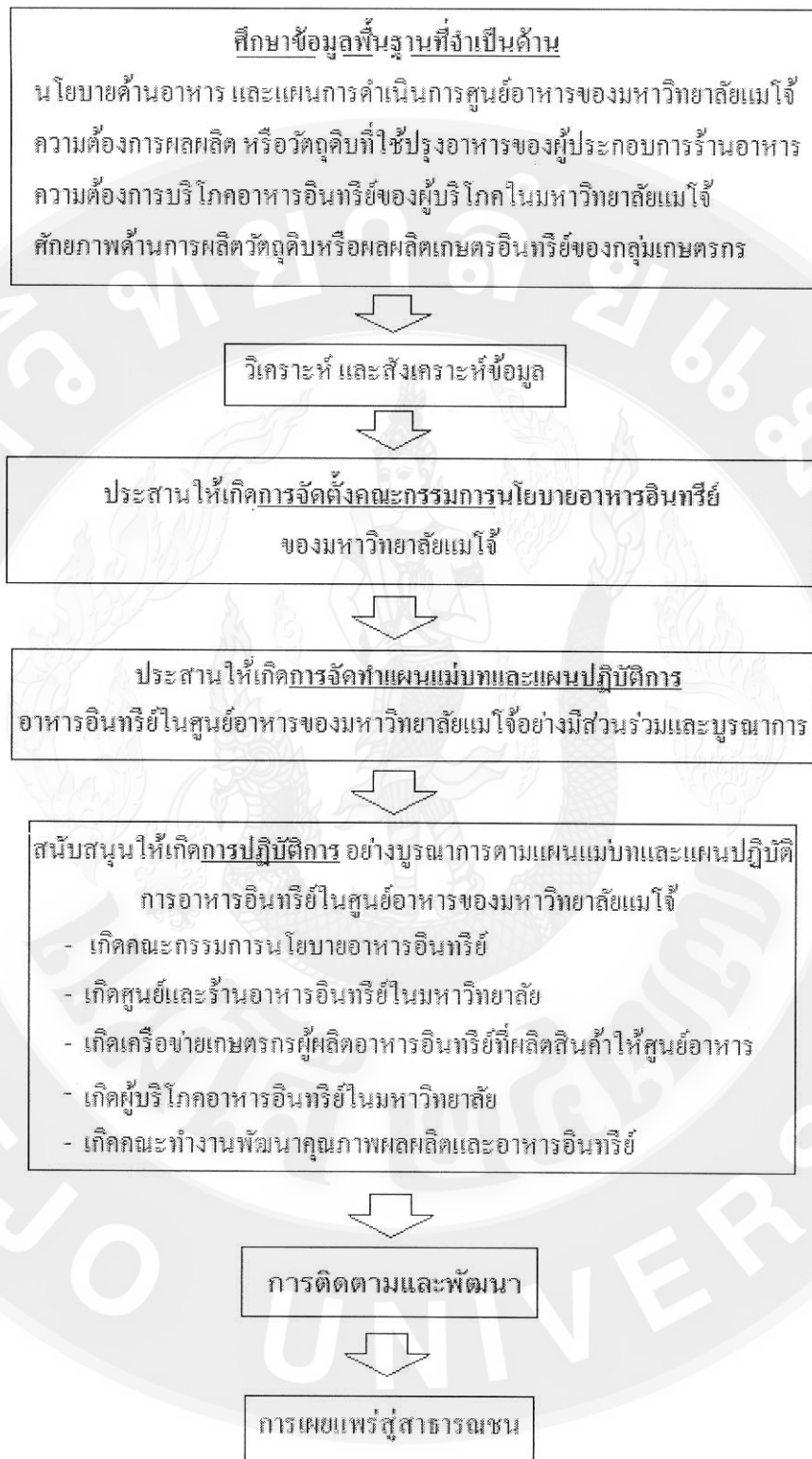
ยามาเน่ โดยกำหนดความเชื่อมั่นที่ 95 % ความ ผิดพลาดไม่เกิน 5 % ได้กลุ่มตัวอย่าง 326 คน

2. เกษตรกร เป็นเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ทั้งหมดที่อาศัยอยู่ที่อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งมีไม่ เกิน 10 คน
3. ผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการที่ศูนย์อาหารอินทรีย์ จำนวนประมาณ 8 คน
4. ผู้บริหารมหาวิทยาลัยและผู้บริหารศูนย์อาหาร ประมาณ ๒ คน

กระบวนการการวิจัย

โครงการวิจัยมีกระบวนการศึกษาวิจัยตามขั้นตอนดังนี้ ดังนี้

- | | |
|--------------|---|
| ขั้นตอนที่ 1 | การศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็น และการวิเคราะห์สังเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน |
| ขั้นตอนที่ 2 | การประสานให้เกิดการจัดตั้งคณะกรรมการนโยบายอาหารอินทรีย์ |
| ขั้นตอนที่ 3 | การประสานให้เกิดการจัดทำแผนแม่บทและแผนปฏิบัติการอาหารอินทรีย์ |
| ขั้นตอนที่ 4 | การสนับสนุนให้เกิดการปฏิบัติการตามแผน |
| ขั้นตอนที่ 5 | การติดตามและพัฒนา |
| ขั้นตอนที่ 6 | การเผยแพร่ |



การเก็บรวบรวมข้อมูล เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คุณภาพของเครื่องมือ และการวิเคราะห์ข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย และคุณภาพของเครื่องมือ ยึดตาม
วัตถุประสงค์ของ โครงการวิจัย ดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อใช้ประกอบการวางแผนและ
ขับเคลื่อนการจัด ตั้งศูนย์อาหารอินทรีย์

1.1 ศึกษานโยบายด้านอาหาร และแผนการดำเนินการศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้

- ใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้แหล่งข้อมูลทั้งจากเอกสาร และตัวบุคคล
- ตัวบุคคล(ประชากรศึกษา) ประกอบด้วย ผู้บริหารมหาวิทยาลัย
ผู้อำนวยการสำนัก บริหารทรัพย์สิน
- เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือแบบสัมภาษณ์ ที่ผ่านการทดสอบ
- การวิเคราะห์ข้อมูล โดยการตีความจำแนกแจกแจงหมวดหมู่อย่างเป็นระบบ
และวิเคราะห์ ความสัมพันธ์จากส่วนต่างๆ

1.2 ศึกษาความต้องการผลิตหรือวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหาร ในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ รวมทั้งข้อคิดเห็นต่อนโยบายการจำหน่าย อาหาร อินทรีย์ ความ ต้องการผลิตเกษตรอินทรีย์ และแนวคิดของราคารับซื้อ และจำหน่ายที่เป็นธรรม

- ใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ โดย แหล่งข้อมูลจากตัวบุคคล(ประชากรศึกษา)
ประกอบด้วย ผู้ประกอบการร้านอาหารในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ที่
จำหน่ายในปัจจุบัน ทั้งหมด
- เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสัมภาษณ์ที่ผ่านการทดสอบ
การวิเคราะห์ข้อมูล โดยการตีความจำแนกแจกแจง หมวดหมู่อย่างเป็นระบบ
และ วิเคราะห์ความสัมพันธ์จากส่วนต่างๆ

1.3 ศึกษาความต้องการบริโภคอาหารอินทรีย์ การมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาหารอินทรีย์ใน มหาวิทยาลัย แนวทางและวิธีการสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของการบริโภค อาหารอินทรีย์ รวมทั้ง วิธีการสื่อสารที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่สะดวก

ใช้วิธีวิจัยเชิงปริมาณ

ประชากรศึกษา ประกอบด้วย นักศึกษา นักวิชาการ ข้าราชการ พนักงาน
ที่บริโภคในร้านอาหารในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้เป็นหลัก

วิธีการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง โดยใช้การสุ่มเลือกประชากร ซึ่งขนาดกลุ่มตัวอย่างใช้สูตร
Yamane (Yamane, Taro. 1973 : 1,089) โดย

1) นศ. ทั้งระดับปริญญาตรี โท เอก จำนวน 388 คน การจัดกลุ่มตัวอย่าง จะกระจายไปตามศูนย์อาหาร และโรงอาหารที่มีอยู่ทั้งหมดในมหาวิทยาลัย และการแบ่งสัดส่วนของกลุ่มตัวอย่างสัมพันธ์กับจำนวนประชากรในแต่ละศูนย์อาหาร ได้กำหนดกลุ่มตัวอย่างตามตารางที่ 3

ตารางที่ 3 แสดงจำนวนกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค

	ชื่อศูนย์อาหาร/อาคาร	ประมาณการจำนวนนักศึกษา ที่มาทานข้าว (คน)	กลุ่มตัวอย่าง
1	หลังคณะศิลปศาสตร์	500	50
2	ตึก 70 ปี	500	50
3	เทอดกสิกร	1,000-2000	100
4	คาวบอยมอลล์	1,000-1500	100
5	ตึกดินและปุ๋ย	500	50
6	คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ฯ	500	50
7	คณะเทคโนโลยีการประมงฯ	500	50
8	ตึกวิศวกรรมฯ	500	50
	รวม		500

2) บุคลากรมหาวิทยาลัย ณ 31 มีนาคม 2556 มีจำนวน 1,721 คน

จากการไปประเมินเบื้องต้นพบว่าบุคลากรส่วนน้อยที่ทานในร้านอาหารในมหาวิทยาลัย กลุ่มตัวอย่างในการศึกษานี้ได้ใช้การคำนวณขนาดของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สูตรการหาขนาดของกลุ่มตัวอย่างแบบทราบจำนวนประชากรโดยกำหนดความเชื่อมั่นที่ 95% ความผิดพลาดไม่เกิน 5% และได้กลุ่มตัวอย่างที่เป็นบุคลากรเท่ากับ 326 คน

การวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการวิจัยโดยใช้ค่าสถิติ ได้แก่ การแจกแจง ความถี่ (Frequencies Distribution) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ยเลขคณิต (Arithmetic Means) และ ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

1.4 ศึกษาศักยภาพด้านการผลิตวัตถุดิบหรือผลผลิตเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่ และของคณะต่างๆ ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้

1. ใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ โดย แหล่งข้อมูลจากตัวบุคคล (เกษตรกรผู้ผลิตและผู้ผลิตตาม คณะต่างๆในมหาวิทยาลัย)

2. ตัวบุคคล (ประชากรศึกษา) ประกอบด้วย เกษตรกรทุกรายของทุกกลุ่ม เกษตรอินทรีย์ ในเขตจังหวัดเชียงใหม่รวมทั้งผู้ที่รับผิดชอบด้านการผลิตในแต่ละคณะ ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสัมภาษณ์ที่ผ่านการทดสอบ

4. การวิเคราะห์ข้อมูล โดยการตีความจำแนกแจกแจง หมาดหมู่อย่าง เป็นระบบ และวิเคราะห์ ความสัมพันธ์จากส่วนต่างๆ

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อประสานการจัดตั้งคณะกรรมการนโยบายอาหารปลอดภัย ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่มีองค์ประกอบของตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียด้านอาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และตัวแทนเกษตรกรเกษตร อินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่

- ใช้วิธีวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม โดยกลุ่มเป้าหมายคือตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียด้านอาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และตัวแทนเกษตรกร เกษตรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่

- วิธีการที่ใช้ในการวิจัยคือ การประชุมโดยที่ก่อนการประชุมจะมีการไปปรึกษาหารือ ข้อคิดเห็นรวมทั้งแลกเปลี่ยนแนวทางที่น่าจะเป็นกับผู้นำหลักในแต่ละภาคทั้ง 6 ภาค (ผู้บริหาร นักศึกษา นักวิชาการ ข้าราชการ/พนักงาน ผู้ประกอบการร้านอาหาร และเกษตรกร) และคาดว่าจะมีการประชุมอย่างน้อย 2 ครั้ง จำนวนไม่เกินครั้งละ 30 คน

- การวิเคราะห์ข้อมูล โดยการตีความจำแนกแจกแจง หมาดหมู่อย่างเป็นระบบ และ วิเคราะห์ความสัมพันธ์จากส่วนต่างๆ ตามผลการดำเนินการ

วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อประสานการจัดทำแผนแม่บทและแผนปฏิบัติการศูนย์อาหารอินทรีย์ ในมหา วิทยาลัยแม่โจ้ที่มีส่วนร่วมของคณะกรรมการและตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียทั้งในมหาวิทยาลัย และตัวแทนเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่

- กลุ่มเป้าหมายคือตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียด้านอาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และตัวแทน เกษตรกรเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่

- วิธีการที่ใช้ คือ การประชุมเชิงปฏิบัติการ โดยที่ก่อนการประชุม จะมีการไปปรึกษาหารือ ข้อคิดเห็นรวมทั้งแลกเปลี่ยนแนวทางที่น่าจะเป็นกับผู้นำหลักในแต่ละภาคทั้ง 6 ภาค (ผู้บริหาร นักศึกษา นักวิชาการ ข้าราชการ/พนักงาน ผู้ประกอบการร้านอาหาร และเกษตรกร) และคาดว่าจะมีการประชุมอย่างน้อย 2 ครั้ง โดยครั้งที่ 1 เป็นการ ทำแผนพัฒนา (แนวคิด ทิศทางและแผน) และครั้งที่ 2 เป็นการจัดทำแผนปฏิบัติการ จำนวนไม่เกินครั้งละ 30 คน

- การวิเคราะห์ข้อมูล โดยการตีความจำแนกแจกแจง หมาดหมู่อย่างเป็นระบบ และวิเคราะห์ความสัมพันธ์จากส่วนต่างๆ ตามผลการดำเนินการ

วัตถุประสงค์ที่ 4 เพื่อสนับสนุนให้เกิดการปฏิบัติการอย่างบูรณาการตามแผนงาน และโครงการ ศูนย์อาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้

- กลุ่มเป้าหมายคือตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียด้านอาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และตัวแทน เกษตรกรเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่
- วิธีการที่ใช้ คือ ขึ้นอยู่กับกิจกรรม ประกอบด้วย การประชุม การฝึกอบรม การศึกษาดูงาน การผลิตสื่อและการสื่อสาร ฯลฯ
- การวิเคราะห์ข้อมูล โดยการตีความจำแนกแจกแจง หมวดหมู่อย่างเป็นระบบ และวิเคราะห์ ความสัมพันธ์จากส่วนต่างๆ ตามผลการดำเนินการ



บทที่ 4

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยได้แบ่งออกเป็น 5 ตอน ตามวัตถุประสงค์ และกระบวนการวิจัยดังต่อไปนี้
ตอนที่ 1 ศึกษาข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อใช้ประกอบการวางแผน และขับเคลื่อนการจัดตั้งศูนย์อาหารอินทรีย์ประกอบด้วย

1. นโยบายด้านอาหาร และแผนการดำเนินการศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้
2. วัตถุประสงค์ที่ใช้ปรุงอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ความต้องการผลผลิตเกษตรอินทรีย์และราคาซื้อผลผลิตและการจำหน่ายอาหารที่เป็นธรรม
3. ศักยภาพด้านการผลิตวัตถุดิบหรือผลผลิตเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่ และของคณะต่างๆ ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้
4. ความต้องการบริโภคอาหารอินทรีย์ของผู้บริโภคในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ความสนใจต่อการมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยแนวทางและวิธีการสร้างความตระหนัก การบริโภค อาหารอินทรีย์ และวิธีการสื่อสารที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่สามารถติดต่อได้สะดวก

ตอนที่ 2 ประสานการจัดตั้งคณะกรรมการนโยบายอาหารปลอดภัยของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่มีองค์ประกอบของตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียด้านอาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้และตัวแทน เกษตรกร เกษตรอินทรีย์ ในพื้นที่จังหวัด เชียงใหม่

ตอนที่ 3 ประสานการจัดทำแผนงาน และโครงการอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ อย่างมีส่วนร่วมของคณะกรรมการและตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียในมหาวิทยาลัยและตัวแทน เกษตรกรเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่

ตอนที่ 4 การสนับสนุนให้เกิดการปฏิบัติการตามแผนงาน และโครงการอาหารอินทรีย์ในศูนย์ อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้อย่างบูรณาการ

ตอนที่ 5 การติดตามและพัฒนา และเผยแพร่

ตอนที่ 1

ข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อใช้ประกอบการวางแผนและขับเคลื่อนการจัดตั้งศูนย์อาหารอินทรีย์

1.1 นโยบายด้านอาหารอินทรีย์ และแผนการดำเนินการศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้

มหาวิทยาลัยแม่โจ้มีนโยบายการส่งเสริมและพัฒนาด้านเกษตรอินทรีย์และอาหารอินทรีย์อย่างชัดเจน ดังจะเห็นได้จากการมีแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยแม่โจ้ 15 ปี (พ.ศ. 2555-

2569) ที่ได้กำหนด เป้าหมายให้มหาวิทยาลัยแม่โจ้เป็นมหาวิทยาลัยแห่งชีวิต โดยได้กำหนดเส้นทางยุทธศาสตร์การพัฒนา (Flagships) ออกเป็น 3 ช่วงระยะเวลาการพัฒนา ประกอบด้วย 1) มหาวิทยาลัยเกษตรอินทรีย์ 2) มหาวิทยาลัย สีเขียว 3) มหาวิทยาลัยเชิงนิเวศ และได้มีการกำหนดให้มีร้านอาหาร และร้านค้าเกษตรอินทรีย์ ทั้งภายใน และรอบๆมหาวิทยาลัยแม่โจ้ในแผนยุทธศาสตร์ดังกล่าว (กองแผนงาน.2556) รวมทั้งได้มีการก่อสร้างศูนย์ อาหารอินทรีย์ ในมหาวิทยาลัยดังระบุในเอกสารรายงานผลการดำเนินงานยุทธศาสตร์ด้านเกษตรอินทรีย์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2556 มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ข้อที่ 2.5 โครงการก่อสร้างศูนย์อาหารอินทรีย์ วงเงิน 12,788,720 ล้านบาท (โครงการภายใต้ข้อ 2 ด้านโครงการ/กิจกรรมที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณ ประจำปี งบประมาณ 2556) ด้วย

การก่อสร้างศูนย์อาหารอินทรีย์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ทางคณะกรรมการบริหารทรัพย์สิน มหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 4/2555 เมื่อวันที่ 22 มิถุนายน 2555 มีมติเห็นชอบให้จัดสร้างศูนย์อาหารบนพื้นที่ว่างเปล่า หลัง คณะเศรษฐศาสตร์บนพื้นที่ 1,375 ตารางเมตร กว้าง 55 เมตรยาว 25 เมตร สามารถรองรับนักศึกษา ได้ประมาณ 1,300 คน ศูนย์อาหารใหม่เป็นศูนย์อาหารปลอดภัย โดยใช้วัตถุดิบประกอบอาหารจากผลผลิต เกษตรอินทรีย์ที่ผลิตจากมหาวิทยาลัย และเครือข่ายเกษตรอินทรีย์ในเชียงใหม่โดยสอดคล้องกับการเป็นมหาวิทยาลัยสีเขียว ส่งผลต่อสุขภาพนักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัย ศูนย์อาหารมีความทันสมัย สะอาด มีระบบ การจัดการสุขาภิบาลที่ดี มีห้องน้ำสะอาด ศักยภาพรองรับเพียงพอต่อปริมาณนักศึกษา เป็นการสร้างเสริม สุขภาวะให้แก่นักศึกษา และบุคลากรของมหาวิทยาลัย และสร้างรายได้ให้แก่มหาวิทยาลัย (รายงานผลการดำเนินงานจัดสร้างศูนย์อาหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ปีงบประมาณ 2556) และศูนย์อาหารฯได้เปิดให้บริการอย่าง เป็นทางการเมื่อวันที่ 24 มิถุนายน 2556 เป็นต้นมา

นอกจากนี้มหาวิทยาลัยแม่โจ้ตามคำสั่งที่ 179/2556 ณ วันที่ 31 มกราคม 2556 โดยรองอธิการบดีฝ่าย วิชาการรักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้แต่งตั้งคณะทำงานโครงการอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัย แม่โจ้ โดยคณะทำงานประกอบด้วยคณะผู้บริหารมหาวิทยาลัย คณาจารย์ ที่เกี่ยวข้อง เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ ศูนย์อาหารอินทรีย์และตลาดนัดเกษตรอินทรีย์ จำนวนทั้งหมด 15 ท่าน มีหน้าที่วางแผน ดำเนินการ บริหารจัดการ ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานโครงการอาหารอินทรีย์ ของมหาวิทยาลัย

ศูนย์อาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้สร้างเสร็จและเปิดจำหน่ายในสัปดาห์แรกของเดือน พฤษภาคม 2556 และได้เปิดเป็นทางการเมื่อ 24 มิถุนายน 2556 โดยมี ผศ. ดร.จำเนียร ยศราช อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้เป็นประธานเปิดศูนย์อาหาร มีผู้เข้าร่วมทั้งผู้บริหาร บุคลากร มหาวิทยาลัย และ นักศึกษา ในวันงานมีกิจกรรมเสวนาวิชาการ เรื่อง กินเปลี่ยนชีวิตกินเปลี่ยนโลก กิจกรรมการตรวจสอบสารพิษในเลือดของผู้เข้าร่วมงาน ตรวจการปนเปื้อนสารพิษในผัก นิทรรศการ ที่เกี่ยวข้อง

การออกร้านจำหน่ายผลผลิต และผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ และการถ่ายทอดสารคดีเรื่อง เมืองวิถีอินทรีย์ ของรายการกินอยู่คือ สถานีโทรทัศน์ ไทยพีบีเอส

สรุปด้านนโยบาย

ด้านนโยบาย สรุปได้ว่ามหาวิทยาลัยแม่โจ้มีนโยบายด้านอาหารอินทรีย์ที่ชัดเจน ดังระบุไว้ใน แผน ยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย ได้แต่งตั้งคณะทำงานโครงการอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ มีการแต่งตั้ง หน่วยงาน(สำนักทรัพย์สินฯ) และผู้รับผิดชอบศูนย์อาหารอินทรีย์ ทางหน่วยงาน ผู้รับผิดชอบมีการจัดทำแผน งานและโครงการก่อสร้างและได้เปิดศูนย์อาหารอินทรีย์ คณะทำงาน โครงการอาหารฯ ได้ประชุมและกำหนด นโยบายด้านวัตถุดิบปรุงอาหารอินทรีย์ ว่าต้องเป็นเกษตร อินทรีย์ โดยราคาจำหน่ายต่อจานให้ยึดตามนโยบาย ราคาของมหาวิทยาลัยที่มีอยู่ เน้นจำหน่าย เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ใช้น้ำยาล้างจานอินทรีย์ แม้กระทั่งห้องน้ำ ก็เน้นระบบนิเวศด้วยการนำสิ่ง ปฏิกูลไปเป็นปุ๋ยหมัก เป็นต้น

1.2 วัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในศูนย์อาหาร ความต้องการผลผลิต เกษตรอินทรีย์ ราคาซื้อและราคาขายอาหาร

1.2.1 วัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารและความต้องการผลผลิตของร้านอาหารในมหาวิทยาลัย

ในช่วงเดือนพฤษภาคม 2556 ได้สำรวจการใช้วัตถุดิบปรุงอาหารของร้านใน มหาวิทยาลัย ที่นักศึกษานิยมซื้อกินจำนวน 6 ร้านพบว่ามีการใช้วัตถุดิบต่อวันไม่ต่ำกว่า 69 ชนิด โดยใช้ข้าวมากกว่า 160 กิโลกรัมต่อวัน ผักที่ใช้ในปริมาณมากเกิน 10 กิโลกรัมคือ กะหล่ำดอก กะหล่ำปลี คื่นช่าย พริกหนุ่ม พวยเล้ง แครอท ถั่วฝักยาว ถั่วงอก ตะไคร้ ใบมะกรูด ใบกะเพรา มะนาว ส่วนหมูจะนิยมซื้อหมูปอด หมูเนื้อแดงและหมูสามชั้น ไก่ก็จะเป็นนอกไก่และไก่บด ปลา ก็จะเน้นปลาตาก มากกว่า ปลานิล ใช้ไข่ไก่มากกว่า 400 ฟองต่อวัน ไข่เป็ดประมาณ 100 ฟองต่อวัน ไม่ใช้ปลาช่อน จะใช้เนื้อวัว เนื้อควายน้อยมาก และเกือบจะทุกร้านได้บอกว่าจะใช้วัตถุดิบเหล่านี้ (เหมือนเดิม) เกือบจะทั้งปี ดังข้อมูลตารางที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารต่อวันในช่วงเดือนพฤษภาคม

ลำดับ	รายการ	ร้านที่คณะ	ร้าน	ร้าน	ร้าน	ร้านดาว	ร้าน	รวม
		ศิลปศาสตร์	ประสูติ	ลูกอ๊อด	ย่าแซบ	บอยมอลล์	คุณแบบ	
		กิโลกรัม	กิโลกรัม	กิโลกรัม	กิโลกรัม	กิโลกรัม	กิโลกรัม	กก.
	ข้าว							
1	ข้าวขัดขาว	33.3	0	37.5	3	30	20	123.8
2	ข้าวกล้อง	0	2	0	0	0	0	2

3	ข้าวผสม	0	33.3	0	2	0	0	35.3
	ผัก							
4	กะหล่ำปลี	0	5	10	1	3	5	24
5	กะหล่ำดอก	0	2	0	0	3	5	10
6	คะน้า	5	1	3	0.5	3	0	12.5
7	พริกหนุ่ม	1	4	0	0	1	5	11
8	พริกหวาน	1	0	1	0	1	1.5	4.5
9	ผักกาด ขาว	2	0	0	0	0.5	2	4.5
10	ผักกาด จี๋น	0	0	0	0	2	3	5
	ผักกาด							
11	หอม	0	0	0	0	2	1	3
12	ใบมะกรูด	5	1	0	0	2	2	10
13	มะเขือเทศ	0	0	1	1	3	1.5	6.5
14	ผักชี	1	1	1	0.5	1	1.5	6
15	ขึ้นฉ่าย	0	0	0	0	1	0	1
16	ตำลึง	0	0	0	0	0	0	0
17	ปวยเล้ง	0	0	0	0	15	1	16
18	กระเพรา	6	4	0	0	0	1	11
	หอมหัว							
19	ใหญ่	5	1	0	1	0	1	8
20	หอมแดง	1	1	2	1	1	1	7
21	กระเทียม	1	1	2	0	1	1	6
	มะเขือ							
22	เปราะ	5	1	0	0	1	1	8
23	มะเขือพวง	2	0	0	0	1	0	3
24	หน่อไม้	3	0	0	0	1	0	4
25	หน่อไม้ฝรั่ง	0	0	0	1	0	1	2
26	แตงกวา	1	3	1	1	0	1	7
27	แครอท	0	2	1	1	5	1	10
28	ตะไคร้	1	1	0	30	2	20	54
29	มะนาว	10	30	30	50	0	1	121 ลูก
	เห็ดเข็ม							
30	ทอง	0	0	2	0	0	0	2
31	เห็ดฟาง	0	4	0	0	2	3	9

32	เห็ดนางฟ้า	0	0	0	0	2	1	3
33	เห็ดหูหนู	0	1	0	0	0	1	2
34	บวบ	5	0	0	0	1	0	6
34	ฟักทอง	0	2	0	0	0	0	2
36	ฟักเขียว	0	0	0	0	5	0	5
37	มะระ	0	0	5	0	0	1	6
38	ถั่วงอก	5	0	1	0	10	1	17
39	ถั้วฝักยาว	5		1	0	3	1	10
	หมู							
40	หมูเนื้อแดง	10	10	5	2	10	0	37
41	หมูสามชั้น	5	0	5	0	3	10	23
42	หมูปอด	0	150	0	0	1	0	151
43	หมูเบคอน	0	0	0	0	0	0	0
44	ขาหมู	0	0	10	0	0	5	15
45	ตับ	1	0		1	1	0	3
	ไก่							
46	อกไก่	0	0	0	0	5	20	25
47	ปีกไก่	0	0	5	0	2	0	7
48	เครื่องในไก่	0	0	0	0	0	5	5
49	ไก่บัด	5	10	0	0	0	8	23
50	ไก่สับ	5	0	0	0	0	5	10
	ไข่							
51	ไข่ไก่	3 แผง	3	2	0	3	2	13 แผง
52	ไข่เป็ด	0	0	100	0	0	0	100 ฟอง
	ปลา							
53	ปลานิล	0	0	0	0	2	0	2
54	ปลาดุก	10	8	0	0	2	15	35
	เนื้อ							
55	เนื้อวัว	0	0	0	0	1.5	0	1.5
	ลูกชิ้น/ แหนม							
56	ลูกชิ้นไก่	0	0	0	0	5	0	5
57	ลูกชิ้นปลา	0	0	5	0	2	0	7

58	ไส้กรอก หมู	0	0	0	0.5	0	0	0.5
59	ไส้กรอกไก่	0	5	0	0.5	3	0	8.5
60	แหนม	0	5	0	0	0	1	6
61	กุนเชียง	0	1	0	0	0	1	2
62	ลูกชิ้นเนื้อ	0	0	0	0	0	1	1
	เครื่องปรุง							
63	แกงขอม จีน	0	0	0	0.5	0	0	0.5
64	แกงส้ม	0	1	0	0	0	0	1
65	แกงเขียวหวาน	0	1	0	0	2	0	3
66	แกงพะเนียง	ทำเอง	1	0	0	3	1	5
67	แกงอ่อม	0	1	0	0	0	0	1
68	น้ำตาล	0	1	10	0	0	0	11
69	กะทิ	0	1	2	0	0	0	3

วิธีการซื้อวัตถุดิบนั้น ทางหลายได้ซื้อมีหลายวิธีการ เช่น บางร้านไปซื้อโดยตรงที่ตลาดแม่โจ้ บางร้านซื้อกับพ่อค้าคนกลางที่ไปรวบรวมมาตามสั่งมาส่งถึงที่ร้านอาหาร แต่หากไม่พอหรือขาดก็จะไปซื้อที่ ตลาดสดแม่โจ้ เป็นต้น

ด้านราคาสินค้านั้น จากการสำรวจพบว่าร้านอาหารซื้อราคาแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับปริมาณที่ซื้อ คุณภาพ ของสินค้า สถานที่ซื้อ ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 แสดงราคาสินค้าที่ร้านอาหารซื้อ

ชื่อร้าน	ศิลปศาสตร์	ประสูติ	ลูกอ๊อด	ยำแซบ	ควาบอยมอลล์	คุณแบบ
รายการ	ราคาต่อปริมาณ (บาทต่อกิโลกรัม)					
ข้าวขัดขาว	33.3	33.3	37.5	35	30	20
ข้าวผสม				35		
กะหล่ำปลี		20	15	20	12	12
กะหล่ำดอก		20				45
คะน้า	5		12		15	20
พริกหนุ่ม	30	50			20	30
พริกหวาน	20					
ผักกาดขาว	10					15

ผักกาดแก้ว					14	
ใบมะกรูด	5	5			15	10
มะเขือเทศ				20		
ผักชี	20		50			40
ขึ้นฉ่าย		10	80			20
ตำลึง						30
กระเพรา	30	20				5
หอมหัวใหญ่	80	16		18		30
หอมแดง	30		35	30		
กระเทียม	70	20	65		50	56
มะเขือเปาะ	50	15			12	15
มะเขือพวง	40	20			20	60
หน่อไม้	20	40			120	40
หน่อไม้ฝรั่ง					5	
แตงกวา	10	15	12	20	10	10
แครอท		25	40	40		25
ตะไคร้	5	7				20
มะนาว	6	4		5		
เห็ดเข็มทอง						80
เห็ดฟาง		70				
เห็ดนางฟ้า	140				50	70
เห็ดหูหนู		55				70
บวบ						30
ฟักทอง	12	60				
ฟักเขียว					5	60
มะระ					10	
ถั่วงอก	16		16	17	10	17
ถั้วฝักยาว		35	40	30		30
หมูเนื้อแดง	110	110	120	130	120	
หมูสามชั้น	115		115		80	120
หมูบด		110			100	125

ขาหมู			30			80
ตับ					120	
อกไก่					65	85
ปีกไก่					70	
น่องไก่			75			75
ไก่บด	60	75				80
ไก่สับ	60					85
ไข่ไก่	69/แผง		69/แผง ง	69/แผง ง	69/แผง	69/แผง
ปลานิล					55	
ปลาตูก	55	65			55	60

1.2.2 ความต้องการวัตถุดิบของผู้ประกอบการร้านอาหารที่ศูนย์อาหารอินทรี

ก่อนเปิดดำเนินการทางผู้จัดการศูนย์อาหาร ฯ ได้มีการสำรวจ และประเมินความต้องการ วัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารของร้านที่จะมาจำหน่ายที่ศูนย์อาหาร รวมทั้งจัดประชุมเกษตรกร เกษตรอินทรีย์ และได้ให้สถาบัน บริการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (Institute of Product Quality and Standardization-IQS) ของมหาวิทยาลัยมาช่วยจัดการ เช่น การทำแผนการผลิตกับเกษตรกร การรวบรวม ความต้องการผลผลิต การส่งผลผลิตกับเกษตรกร และการส่งผลผลิตให้ร้านอาหาร

อย่างไรก็ตามในเดือนที่เริ่มเปิดศูนย์อาหาร ฯ เป็นเดือนมิถุนายน ซึ่งเป็นฤดูร้อนพืชผักที่มี ส่วนใหญ่ เป็นผักพื้นเมือง ส่วนผักจีนมีน้อยเพราะนอกฤดูกาล แต่วัตถุดิบที่ผู้ประกอบการ ต้องการเป็นผักจีน ดังข้อมูล รายการสั่งผัก ประจำเดือนพฤษภาคม 2556 ของผู้ประกอบการ ร้านอาหาร ใน ศูนย์อาหารอินทรีจำนวน 7 ราย พบว่า ในหนึ่งเดือนผู้ประกอบการ ได้สั่งผัก 9 วัน จำนวน 19 ชนิด ปริมาณของแต่ละชนิด ที่สั่งต่อครั้งต่ำ สุดจำนวนครั้งกิโลกรัมและสูงสุด 15 กิโลกรัม ตามตารางที่ 6 (เอกสารประกอบการประชุม ของคณะทำงานโครงการอาหารอินทรีย์ มหาวิทยาลัย แม่โจ้ วันที่ 25 กรกฎาคม 2556)

ตารางที่ 6 แสดงสรุปรายการสั่งซื้อผักอินทรีย์

ประจำเดือน พฤษภาคม 2556									
	วันที่ (หน่วย: ก.ก)								
	5	11	14	17	18	19	20	25	27
1) กระหล่ำปลี	15				2				
2) ถั่วฝักยาว	11.5				2		2	2	1
3) ใบสาระแน	0.5								
4) ใบกระเพรา	0.5	1	1			0.5	1.5	1	1
5) แครอท	3				2				
6) มันฝรั่ง	4								
7) ผักบุ้งจีน	2	2	5		3		3	2	
8) มะละกอ	5	5	5		5			5	
9) ผักกาดกวางตุ้ง	10								
10) ถั่วงอก		8	8	3	2		4	4	1
11) ใบโหระพา		0.5	0.5		0.5		0.5	0.5	0.5
12) มะเขือพวง		3				1	1	1	
13) มะเขือเจ้าพระยา			3		2	2	3	1	
14) กระน้ำ					8			0	
15) พริก					0.5			0	
16) ผักชี								0.5	
17) ผักกาดขาว								5	
รวม	51.5	19.5	22.5	3	27	3.5	15	22	3.5

หมายเหตุ วันอื่นที่ไม่ได้ระบุไว้ในตาราง ทางร้านค้าไม่ได้สั่งซื้อกับพนักงานของศูนย์อาหารแต่อย่างใด

จากข้อมูลความต้องการวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหารของร้านอาหารในมหาวิทยาลัยเน้นการใช้ผักจีนเป็นหลัก เช่น กระหล่ำปลี กวางตุ้ง กระน้ำ ไม่นิยมใช้ผักพื้นบ้าน และยังใช้ผักปริมาณน้อย วัตถุดิบที่ใช้ปรุง อาหารส่วนใหญ่จะเป็นเนื้อ หมู ไก่ และ อาหารทะเล ผักที่ใช้ส่วนใหญ่จะเป็นผักจีน เช่น กระหล่ำปลี กวางตุ้ง กระน้ำ ไม่นิยมใช้ผักพื้นบ้าน และผู้ประกอบการร้านอาหารทุกร้านได้บอกว่า “ตั้งแต่เดือนที่สามหลังเปิด จำหน่ายเป็นต้นมาก็ไม่ใช่ผักอินทรีย์ เพราะทางหน่วยจัดการซื้อขาย ผักอินทรีย์ของศูนย์อาหารไม่มีสินค้าส่งให้ และหากไปซื้อเองตลาดเกษตรอินทรีย์ ก็อยู่ไกลไม่สะดวกที่จะไปซื้อ” เมื่อสอบถามไปที่หน่วยจัดการซื้อขายผัก ทางหน่วยฯ ตอบว่า “เกษตรกรไม่มาส่งสินค้า”

และเมื่อสอบถามไปที่เกษตรกร ทางเกษตรกรตอบว่า “ทางศูนย์อาหารได้สั่งซื้อ ในปริมาณน้อย ไม่คุ้มค่าขนส่ง” และอีกสาเหตุหนึ่งที่สำคัญที่ร้านอาหาร ไม่ใช้วัตถุดิบ เกษตรอินทรีย์ เพราะสินค้าอินทรีย์มีราคาสูงเมื่อนำมาปรุงจำหน่ายแล้วต้นทุนต่อจานสูงกว่าราคาคาสิโนบายของมหาวิทยาลัยที่กำหนด ให้ห้ามขายเกินจานละ 25 บาทต่ออาหารสองอย่าง ตั้งร้านอาหารยกตัวอย่างของข้าวราดผัดคะน้าหมูน้ำมันหอย ซึ่งต้นทุนต่อจานมากกว่า 30 บาท

อย่างไรก็ตามทางร้านค้าในศูนย์อาหารฯ ได้พยายามปรับตัวให้สอดคล้องกับแนวคิดเกษตรอินทรีย์ ได้นำผักพื้นบ้านมาปรุงอาหาร เช่น ผักผักกูด และผัดถั่วงอกหัวโต ผลปรากฏว่านักศึกษาไม่สนใจซื้อบริโภค เพราะกินไม่เป็น กินเป็นแต่ถั่วงอกแบบขาวและยาวๆ (ซึ่งเป็นถั่วงอกที่ผ่านการฟอกขาว) ทำให้มีเศษอาหาร จากผักดังกล่าวเหลือบริโภค จำนวนมาก

สรุปด้านผู้ประกอบการร้านอาหาร

ความต้องการใช้วัตถุดิบปรุงอาหารของร้านในมหาวิทยาลัย พบว่ามีการใช้วัตถุดิบต่อวันไม่ต่ำกว่า 69 ชนิด โดยใช้ข้าวมากกว่า 160 กิโลกรัมต่อวัน ผักที่ใช้ในปริมาณมากเกิน 10 กิโลกรัมต่อวันคือ กะหล่ำดอก กะหล่ำปลี คะน้า พริกหนุ่ม ปวยเล้ง แครอท ถั่วงอก หัวผักกาด หัวไชเท้า ใบมะกรูด ใบกะเพรา มะนาว ส่วนหมูจะนิยมซื้อหมูปอด หมูเนื้อแดงและหมูสามชั้น ไก่ก็จะเน้นอกไก่ และไก่บด ปลาที่จะเน้นปลาดุก มากกว่า ปลานิล ใช้ไข่ไก่มากกว่า 400 ฟองต่อวัน ไข่เป็ดประมาณ 100 ฟองต่อวัน ไม่ใช้ปลาช่อน จะใช้เนื้อวัว เนื้อควายน้อยมาก และเกือบจะทุกร้านได้บอกว่า จะใช้วัตถุดิบเหล่านี้เหมือนเดิมทั้งปี

ขณะที่ร้านอาหารที่ศูนย์อาหารอินทรีย์ ค่อนข้างใช้ผักปรุงอาหารในปริมาณน้อย มีความต้องการ ใช้ผักอินทรีย์ปรุงอาหารแต่ต้นทุนต่อจานสูงกว่าราคาที่เหมาะสมที่กำหนดให้จำหน่าย มีความพยายามที่จะใช้ ผักพื้นเมือง พืชผักตามฤดูกาล แต่นักศึกษาบริโภคไม่เป็น

1.3 ศักยภาพด้านการผลิตเกษตรอินทรีย์ของเกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่ และของคณะต่างๆในมหาวิทยาลัยแม่โจ้

จากการรวบรวมข้อมูลกับเครือข่ายกลุ่มเกษตรอินทรีย์ในจังหวัดเชียงใหม่ (ซึ่งสมาชิกส่วนใหญ่มีพื้นที่ ทำกินนอกเขตชลประทาน) สมาชิกมาจากอำเภอ แม่ทา สันกำแพง สันทราย ดอยสะเก็ด แม่ริม แม่แตง พร้าว สารภี สะเมิง พบว่าผลผลิตเกษตรอินทรีย์ที่เกษตรกรผลิตได้มีหลากหลาย เป็นผลผลิตตามฤดูกาล ดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 แสดงผลผลิตเกษตรอินทรีย์ที่เครือข่ายเกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ผลิตได้ในแต่ละเดือนตามฤดูกาล และราคา ที่จำหน่ายในแต่ละฤดูกาล (บาท/กิโลกรัม) ช่วง มีนาคม-พฤษภาคม 2556, มิถุนายน-กันยายน 2556, ตุลาคม-ธันวาคม 2557

รายการ	ฤดูร้อน / เดือนที่ (มี.ค.-มิ.ย. 56)					ฤดูฝน / เดือนที่ (ก.ค.-ต.ค. 56)					เดือนที่ (พ.ย 56.-ก.พ. 57) / ฤดูหนาว				
	3	4	5	6	บาท /กก	7	8	9	10	บาท /กก	11	12	1	2	บาท /กก
1. ผักกาดขาว	✓	✓			30						✓	✓	✓	✓	40
2. กาดเขียวปลี	✓	✓	✓	✓	20						✓	✓	✓	✓	20
3. ผักกาดฮ่องเต้	✓	✓			30				✓	30	✓	✓	✓	✓	50
4. ผักกวางตุ้ง						✓	✓	✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	40
5. คะน้า	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50
6. สลัดโครอส	✓	✓			30							✓	✓	✓	50-70
7. สลัดใบ	✓	✓			40							✓	✓	✓	50-70
8. สลัดแก้ว	✓	✓			30							✓	✓	✓	50-70
9. กะหล่ำปลี	✓	✓			40							✓	✓	✓	40
10. กะหล่ำปลี	✓	✓			50							✓	✓	✓	50
11. กะหล่ำดอก	✓	✓			50							✓	✓	✓	60
12. บล็อกโคลี	✓	✓			50							✓	✓	✓	50
13. ปวยเล้ง	✓	✓			70						✓	✓	✓	✓	50
14. ตั้งโอ๋	✓	✓			70						✓	✓	✓	✓	40
15. ผักชี	✓	✓			50	✓	✓	✓	✓	100	✓	✓	✓	✓	50
16. ต้นหอม	✓	✓			50	✓	✓	✓	✓	100	✓	✓	✓	✓	100
17. คื่นช่าย	✓	✓	✓	✓	70	✓	✓	✓	✓	80	✓	✓	✓	✓	30
18. มะเขือเจ้าฟ้า						✓	✓	✓		25		✓	✓	✓	30
19. มะเขือยาว						✓	✓	✓	✓	20	✓	✓	✓	✓	50
20. มะเขือเทศเมือง	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50			✓	✓	50
21.มะเขือเทศใหญ่	✓	✓	✓		30								✓	✓	50
22.มะเขือเจ้า	✓	✓	✓	✓	20						✓	✓	✓	✓	30

พระยา																
23. มะเขือพวง	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	50	
24. หัวไชเท้า	✓	✓			30	✓	✓	✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	30	
25. แครอท	✓	✓			30	✓	✓	✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	30	
26. ถั่วฝักยาว	✓	✓	✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	40	✓	✓	✓	✓	50	
27. ถั่วลันเตา	✓	✓			70							✓	✓	✓	70	
28. ถั่วลันเตา หวาน												✓	✓	✓	100	
29. ถั่วแขก	✓	✓	✓	✓	70	✓	✓	✓	✓	70	✓	✓	✓	✓	70	
30. ถั่วพู	✓	✓			40	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50	
31. ถั่วแปบ											✓	✓	✓	✓	50	
32. ถั่วแป											✓	✓	✓	✓	50	
33. ถั่วปี											✓	✓	✓	✓	20	
34. ถั่วเหลืองต้มมัด	✓	✓			10											
35. ถั่วเหลือง เมล็ด	✓	✓	✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	30						
36. ถั่วเขียว	✓	✓	✓	✓	70											
37. ถั่วงอก	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	35	✓	✓	✓	✓	50	
38. ทานตะวัน งอก											✓	✓	✓	✓	200	
39. เห็ดถั่วเน่า						✓	✓	✓	✓	100	✓				100	
40. เห็ดนางฟ้า	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	70	
41. กระเจี๊ยบ เขียว	✓	✓	✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	50	
42. ยอดฟักทอง				✓	40	✓	✓	✓	✓	40	✓	✓	✓	✓	50	
43. ฟักทอง			✓	✓	15	✓	✓	✓	✓	15	✓	✓	✓	✓	15- 20	
44. ฟักเขียว				✓	10	✓	✓	✓	✓	10	✓				10- 15	
45. ดอกดาหลา	✓	✓	✓	✓	5	✓	✓	✓	✓	5	✓	✓	✓	✓	5	
46. ดอกโสน			✓	✓	50											
47. แดงกวา	✓	✓			30	✓	✓	✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	30	
48. แดงร้าน						✓	✓	✓	✓	50						

49. ผักบั้งจีน	✓	✓	✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	25	✓	✓	✓	✓	35
50. ผักบั้งเมือง			✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	25	✓	✓	✓	✓	20
51. บวบเหลี่ยม				✓	30	✓	✓	✓	✓	30	✓	✓			40
52. บวบงู				✓	30	✓	✓	✓		30					
53. บวบหอม				✓	30	✓	✓	✓		30					
54. หน่อไม้หวาน			✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	30
55. หน่อไม้ไร่						✓	✓	✓	✓	50					
56. หน่อต้ม						✓	✓	✓	✓	50					
57. ผักเชียงดา	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	100
58. ผักหวานป่า	✓	✓	✓		200	✓	✓	✓	✓	200	✓	✓	✓	✓	200
59. ผักหวานบ้าน	✓	✓	✓	✓	100	✓	✓	✓	✓	100	✓	✓	✓	✓	100
60. ผักหวานจีน	✓	✓	✓	✓	100	✓	✓	✓	✓	100	✓	✓	✓	✓	100
61. ดอกแค	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50
62. ผักโสมบ้าน	✓	✓	✓	✓	100	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	100
63. ผักโสมจีน	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50
64. ยอดไชโยใต้	✓	✓	✓	✓	40	✓	✓	✓	✓	40	✓	✓			40
65. ผลไชโยใต้	✓	✓	✓	✓	20	✓	✓	✓	✓	20	✓	✓			50
66. ตำลึง	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50
67. ผักเอือด	✓	✓			70										
68. ผักฮ้วน	✓				140										
69. ผักฮี้	✓	✓			70										
70. จิงจูฉ่ำ											✓	✓	✓	✓	30
71. มะระจีน	✓	✓	✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	40	✓	✓	✓	✓	50
72. มะระขี้นก	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50
73. ผักกูด	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	70
74. ผักปลัง		✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	50
75. ดอกนางลาว	✓	✓	✓	✓	200						✓	✓	✓	✓	200
76. ดอกนางแลว						✓	✓	✓	✓	200	✓	✓	✓	✓	200
77. ดอกอัญชัญสด						✓	✓	✓	✓	100	✓	✓	✓	✓	100
78. ดอกอัญชัญ แห้ง						✓	✓	✓	✓	700	✓	✓	✓	✓	700
79. ตะไคร้	✓	✓	✓	✓	25	✓	✓	✓	✓	25	✓	✓	✓	✓	25
80. พริกไทยสด											✓	✓	✓	✓	100

81. ชะอมหนาม	✓	✓	✓	✓	60	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	80-100
82. ชะอมไร้หนาม	✓	✓	✓	✓	40	✓	✓	✓	✓	40	✓	✓	✓	✓	40-60
83. หัวปลี											✓	✓	✓	✓	5-20
84. กล้วยน้ำว่าสุก	✓	✓	✓	✓	5-10	✓	✓	✓	✓	5-25	✓	✓	✓	✓	10-30
85. กล้วยน้ำว่าดิบ						✓	✓	✓	✓	5-25					
87. กล้วยหอม					20-30	✓	✓	✓	✓	20-40	✓	✓	✓		20-50
88. ฝรั่งไร้เมล็ด	✓	✓	✓	✓	20	✓	✓	✓	✓	25	✓	✓	✓		30
89. ฝรั่งมีเมล็ด	✓	✓	✓	✓	20	✓	✓	✓	✓	20	✓	✓	✓		25
90. สับปะรด						✓	✓	✓	✓	25	✓	✓	✓	✓	30
91. พักข้าวสุก						✓	✓	✓	✓	80					
92. พักข้าวดิบ						✓	✓	✓	✓	50					
93. ลิ้นจี่	✓	✓	✓	✓	40										
94. สาเล็ดออย						✓	✓	✓	✓	25					
95. ลำไยสด						✓	✓	✓	✓	40					
96. ลำไยแห้งสีทอง						✓	✓	✓	✓	400					
97. ลำไยแห้งทั่วไป						✓	✓	✓	✓	380					
98. มะไฟหวาน	✓	✓	✓	✓	20	✓	✓	✓	✓	20					
99. มะไฟเปรี้ยว	✓	✓	✓	✓	15	✓	✓	✓	✓	15					
100. มะม่วงเขียวเสวย	✓	✓	✓	✓	25-30	✓	✓	✓	✓	25					
101. มะม่วงฟ้าลั่น	✓	✓	✓	✓	25-30	✓	✓	✓	✓	25					
102. มะม่วงเขียวใหญ่	✓	✓	✓	✓	20-25	✓	✓	✓	✓	25					
103. มะเฟืองเปรี้ยว	✓	✓			10	✓	✓	✓	✓	10	✓	✓	✓	✓	15
104. มะเฟือง	✓	✓			20	✓	✓	✓	✓	20	✓	✓	✓	✓	25

[illegible]

128. ข้าวสาลีสด	✓	✓	✓	✓	15										
129. กระเทียม	✓	✓	✓	✓	80										
130. หอมแดง	✓	✓	✓	✓	80	✓	✓	✓	✓	70					
131. พริกแห้ง	✓	✓	✓	✓	100										
132. พริกหนุ่ม	✓	✓	✓	✓	30	✓	✓	✓	✓	50	✓	✓	✓	✓	50
133. พริกชี้หนูสด	✓	✓	✓	✓	100	✓	✓	✓	✓	120	✓	✓	✓	✓	100
															120
134. พริกชี้หนูแห้ง						✓	✓	✓	✓	200					
135. ไข่ไก่เมือง	✓	✓	✓	✓	6 / ฟ	✓	✓	✓	✓	6	✓	✓	✓	✓	6
136. ไข่ไก่พันธุ์	✓	✓	✓	✓	4 / ฟ	✓	✓	✓	✓	4	✓	✓	✓	✓	5
137. ไข่เป็ด	✓	✓	✓	✓	5 / ฟ	✓	✓	✓	✓	5	✓	✓	✓	✓	6
138. เนื้อหมูแดง	✓	✓	✓	✓	120	✓	✓	✓	✓	140	✓	✓	✓	✓	140
															150
139. กระดูกหมู	✓	✓	✓	✓	60-70	✓	✓	✓	✓	60-80	✓	✓	✓	✓	60
140. เนื้อไก่เมือง	✓	✓	✓	✓	150	✓	✓	✓	✓	150	✓	✓	✓	✓	160
141. ปลาตูกนา				✓	150	✓	✓	✓	✓	150					
142. ปลาตูกเลี้ยง						✓	✓	✓	✓	70	✓	✓	✓	✓	100
144. ปลานิล	✓	✓	✓	✓	60-80	✓	✓	✓	✓	60-80	✓	✓	✓	✓	100
144. ปลานิล	✓	✓	✓	✓	60-80	✓	✓	✓	✓	60-80	✓	✓	✓	✓	100
145. กบสำเร็จ	✓	✓	✓	✓	100	✓	✓	✓	✓	100	✓	✓	✓	✓	100
146. ซีอิ๊ว	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
147. เต้าเจี้ยว	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
148. มะตุมแห้ง				✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
149. กระเจี๊ยบแห้ง													✓	✓	
150. ชาสมุนไพร	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	

ผลผลิตที่มีอยู่ส่วนใหญ่เกษตรกรจะจำหน่ายตรงกับผู้บริโภค ที่สวนของเกษตรกร ตลาดสดในหมู่บ้าน ตลาดนัดระดับอำเภอ และตลาดนัดเกษตรอินทรีย์ในเมืองเชียงใหม่ ซึ่งปัจจุบันในจังหวัดเชียงใหม่มีตลาดนัด เกษตรอินทรีย์เกือบ 20 แห่ง โดยเกษตรกรอินทรีย์แต่ละคนส่วนใหญ่จะไปจำหน่ายประมาณ 2-3 ครั้งต่อสัปดาห์ ดังตารางที่ 8

[illegible]

5. โรงเรียน พุทธิโสภณ									✓				
6. โรงเรียน ดารา ฯ					✓								
7. โรงเรียน ปรินทร์ ฯ									✓				
8. โรงเรียน ม่งฟอร์ตฯ มัธยม									✓				
9. มหาวิทยาลัย ลัยแม่โจ้ (ควาบอยฯ	✓				✓				✓				
10. ตลาดสด หนองหอย	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓
11. หน้าร้าน พุทธรักษา	✓												
12. วายเอ็มซีเอ เสาหิน										✓			
13. หมู่บ้าน แลนด์ แอนเฮาส์ แม่โจ้											✓		
14. โรงพยาบาล สันกำแพง				✓					✓				
15. โรงพยาบาล สันทราย					✓				✓				
16. หน้าเทศ บาลตำบลลวง เหนือ		✓											
17. ช่วงสุขภาพ ฝาง									✓				

18. ข้างไปรษณีย์	✓													
อ.พร้าว														

ด้วยกระแสความต้องการบริโภคผลผลิตเกษตรอินทรีย์ ทำให้หลายหน่วยงานในจังหวัดเชียงใหม่ สนใจเปิดจุดจำหน่าย แต่มีหน่วยงานส่งเสริมให้เกิดกลุ่มผู้ผลิตเกษตรอินทรีย์ใหม่น้อยมาก และจุดจำหน่าย ส่วนใหญ่ก็มาชักชวนเกษตรกรที่มีอยู่เดิมไปจำหน่าย ทำให้ผลผลิตที่มีอยู่ไม่เพียงพอกับความต้องการ

ด้านราคา เครือข่ายเกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ (แม่กาเกษตรอินทรีย์) จะมีการประชุมทุก 4 เดือนร่วมกัน เพื่อวางแผนพัฒนาการตลาดวางแผนการผลิต การขับเคลื่อนทางนโยบาย และ กำหนดราคา ซึ่งการกำหนดราคา โดยปกติเกษตรกรจะคิดตามต้นทุนการผลิตบวกกำไร ความยากง่ายในการดูแลรักษา ขณะเดียวกันบางครั้ง ก็จะเทียบเคียงกับราคาตามตลาดสดทั่วไป

ในส่วนของผลผลิตเกษตรอินทรีย์ของคณะต่างๆ ในช่วงปี พ.ศ. 2556-7 นั้นยังเป็นการเริ่มต้นทำวิจัย เกษตรอินทรีย์ เช่นการเลี้ยงปลานิลอินทรีย์ การเลี้ยงไก่อินทรีย์ การปลูกผักอินทรีย์ มีเพียงข้าวไร้เบอร์รี่ ที่ทางคณะบริหารธุรกิจได้ทำธุรกิจจำหน่ายให้ทางคณะผลิตภัณฑ์การเกษตร โดยจำหน่ายราคากิโลกรัมละ 120 บาท

สรุปด้านผู้ผลิต

ศักยภาพด้านการผลิตวัตถุดิบหรือผลผลิตเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่ และของคณะต่างๆ ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ในช่วงปี พ.ศ. 2556 ถึง ต้นปี พ.ศ. 2557 นั้นอาจสรุปได้ว่า มีพืชผัก จำหน่ายที่หลากหลาย แต่เป็นพืชผักตามฤดูกาล โดยฤดูหนาวจะเป็นผักจีน ฤดูร้อนจะเป็นผักพื้นบ้าน ฤดูฝนจะเป็นผักให้ผล ผู้บริโภคและตลาดมีความต้องการผักจีนอินทรีย์มากตลอดทั้งปี แต่เกษตรกรจะมีผลผลิต ไม่เพียงพอกับความต้องการของผู้บริโภค ไข่และหมูยังมีไม่สม่ำเสมอ ขณะที่ข้าวอินทรีย์ พืชสมุนไพร ผลไม้ตามฤดูกาล ผักพื้นบ้าน ตามฤดูกาล ยังมีเพียงพอ กับความต้องการ ส่วนราคานั้นเครือข่าย เกษตรกรอินทรีย์เชียงใหม่เป็นผู้กำหนดราคา ร่วมกัน โดยยึดหลักคิดตามต้นทุนการผลิตบวกกำไร ความยากง่าย ในการดูแลรักษา ขณะเดียวกันบางครั้ง ก็จะเทียบเคียงกับราคาตามตลาดสดทั่วไป

1.4 ความต้องการบริโภคอาหารอินทรีย์ของผู้บริโภคในมหาวิทยาลัย ความสนใจต่อการมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาหารอินทรีย์ แนวทางและวิธีการสร้างความตระหนักในการบริโภคอาหารอินทรีย์ และวิธีการสื่อสารที่เข้าถึงผู้บริโภคส่วนใหญ่

1.4.1 ความต้องการบริโภคอาหารอินทรีย์ของผู้บริโภคในมหาวิทยาลัยแม่โจ้

การศึกษาความต้องการของนักศึกษา และบุคลากรของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จากกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 490 คน เป็นนักศึกษา 454 คน หรือ 92.7 เปอร์เซ็นต์และบุคลากร 36 คน หรือ 7.3 เปอร์เซ็นต์ เป็นชาย 200 คน หรือ 40.8 เปอร์เซ็นต์ เป็นหญิง 289 คน หรือ 59 เปอร์เซ็นต์ และไม่ระบุเพศ 1 คน 0.2 เปอร์เซ็นต์ อายุต่ำกว่า 23 ปี จำนวน 423 คน หรือ 86.3 เปอร์เซ็นต์ มากกว่า 23 ปีจำนวน 46 คน หรือ 9.4 เปอร์เซ็นต์ ไม่ระบุอายุ 21 คน หรือ 4.3 เปอร์เซ็นต์ มีรายได้ต่ำกว่า เดือนละ ๑๐,๐๐๐ บาทจำนวน 393 คน หรือ 80.2 เปอร์เซ็นต์ ของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดและ 43 รายหรือ 8.8 เปอร์เซ็นต์มีรายได้ระหว่าง 10,000-15,000 ต่อเดือน ดังข้อมูลตารางที่ 9

ตารางที่ 9 แสดงข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

	ประเภท	จำนวน คน (ร้อยละ)	รวม คน (ร้อยละ)
กลุ่มตัวอย่าง	เป็นนักศึกษา	454 (92.7)	490 (100)
	เป็นบุคลากร	36 (7.3)	
เพศ	ชาย	200 (40.8)	490 (100)
	หญิง	289 (59)	
	ไม่ระบุเพศ	1 (0.2)	
อายุ	ต่ำกว่า 23 ปี	423 (86.3)	490 (100)
	มากกว่า 23 ปี	46 (9.4)	
	ไม่ระบุอายุ	21 (4.3)	
รายได้ต่อเดือน	ต่ำกว่า 10,000 บาท	393 (80.2)	490 (100)
	10,001 - 15,000 บาท	43 (8.8)	
	15,001 - 20,000 บาท	15 (3.1)	
	20,001 - 25,000 บาท	8 (1.6)	
	25,001 - 30,000 บาท	3 (0.6)	
	มากกว่า 30,000 บาท	5 (1.0)	
	ไม่ระบุรายได้	23 (4.7)	

จากการศึกษาค่าใช้จ่ายซื้ออาหารต่อมืพบว่ากลุ่มตัวอย่างจำนวน 38.6 เปอร์เซ็นต์ มีรายจ่าย ระหว่าง 31-35 บาท รองลงมา 25.3 เปอร์เซ็นต์ ที่ต่ำกว่า 30 บาท มี 13.9 เปอร์เซ็นต์

ที่จ่าย 36-40 บาท มี 12 เปอร์เซ็นต์ จ่ายมากกว่า 50 บาทขึ้นไป และมี 9.8 เปอร์เซ็นต์ที่จ่าย 41-50 บาทต่ออาหารหนึ่งมื้อ

ด้านราคาอาหารต่อจานที่สามารถซื้อได้พบว่า 70.8 เปอร์เซ็นต์ ควรราคาไม่เกิน 30 บาทหรือ ต่ำกว่า จำนวน 20.2 เปอร์เซ็นต์สามารถซื้อได้ในราคา 35 บาทต่อจาน มี 6.3 เปอร์เซ็นต์ที่ซื้อได้ในราคา 40 บาทต่อจาน

ส่วนค่าน้ำและเครื่องดื่มที่ซื้อมื้อมละ 10 บาท มี 46.7 เปอร์เซ็นต์ ซื้อมื้อมละ 20 บาทมี 18.6 เปอร์เซ็นต์ ซื้อ 15 บาท จำนวน 14.9 เปอร์เซ็นต์ ซื้อ 5 บาทหรือน้อยกว่า 13.1 เปอร์เซ็นต์ และซื้อ 25 บาทหรือมากกว่ามี 6.1 เปอร์เซ็นต์ ดังข้อมูลตารางที่ 10

ตารางที่ 10 แสดงรายจ่ายอาหารต่อมื้อ อาหารต่อจานที่ซื้อได้ ค่าน้ำและเครื่องดื่ม

	ประเภท	จำนวน คน (ร้อยละ)	รวม คน (ร้อยละ)
รายจ่ายอาหารต่อมื้อ	น้อยกว่า 30 บาท	124 (25.3)	490 (100)
	31-35 บาท	189 (38.6)	
	36-40 บาท	68 (13.9)	
	41-50 บาท	48 (9.8)	
	50 หรือมากกว่า	59 (12.0)	
	ไม่ระบุ	2 (0.4)	
ราคาอาหารต่อจาน ที่สามารถซื้อได้	30 บาท หรือ ต่ำกว่า	347 (70.8)	490 (100)
	35 บาท	99 (20.2)	
	40 บาท	31 (6.3)	
	45 บาท	4 (0.8)	
	50 บาท หรือ มากกว่า	3 (0.6)	
	ไม่ระบุ	6 (1.2)	
ราคาน้ำและเครื่องดื่ม ต่อมื้อ	5 บาท หรือ น้อยกว่า	64 (13.1)	490 (100)
	10 บาท	229 (46.7)	
	15 บาท	73 (14.9)	
	20 บาท	91 (18.6)	
	25 บาท หรือ มากกว่า	30 (6.1)	
	ไม่ระบุ	3 (0.6)	

ในส่วนของการต้องการให้มีร้านจำหน่ายอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้หรือไม่นั้นพบว่า 92.4 เปอร์เซ็นต์ มีความต้องการ และผู้ตอบแบบสอบถามให้เหตุผลเพิ่มเติมว่าทำไมต้องการร้านอาหารอินทรีย์ มีจำนวนถึงจำนวน 165 คน ซึ่งสรุปได้ดังนี้

ด้านผลจากนโยบายของมหาวิทยาลัย

- เพราะในมหาวิทยาลัยไม่มีอาหารอินทรีย์
- เพราะเป็นมหาวิทยาลัยเกษตร เพราะส่งเสริมการเป็นมหาวิทยาลัยเกษตรอินทรีย์
- ต้องการ เพราะในมหาวิทยาลัยไม่มีร้านอาหารอินทรีย์

ด้านความตระหนักต่อสุขภาพ

- ชอบกินมากถ้ามีผักอินทรีย์สุขภาพแข็งแรง
- ต้องการสิ่งที่ปลอดภัย เป็นการส่งเสริมการผลิตอาหารที่มีประโยชน์ และปลอดภัย จะได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัย ต้องการ เพราะอยากบริโภคอาหารที่ปลอดสารพิษ
- ไม่มีสารพิษ เพราะปลอดสารพิษ ไม่มีพิษ ไม่เป็นพิษต่อร่างกาย
- เนื่องจากปัจจุบันการผลิตสินค้าเกษตรมีความเสี่ยงและได้รับสารเคมีในการผลิต สารพิษในอาหารเดี๋ยวนี้เยอะมาก
- เพราะไม่อยากเป็นมะเร็งจากสารเคมี
- ส่งเสริมสุขภาพที่ดีแก่นักศึกษาและบุคลากร
อยากเห็นนักศึกษาแม่โจ้มีสุขภาพแข็งแรง ปลอดสารพิษ
- เพราะเป็นทางเลือกของผู้บริโภค เพราะมีแนวทางเลือกเยอะ
- เพราะจะได้ใช้ผักที่มหาวิทยาลัยปลูกเองเพื่อได้ความปลอดภัย
- เพราะอยากบริโภคอาหารที่ปลอดภัยถึงแม้ต้นทุนอาจจะสูง
- เพราะจะได้มีตัวเลือกของการรับประทานที่หลากหลายสำหรับคนรักสุขภาพ
- เพราะบางร้านอาหารไม่สะอาด
- ต้องการ เพราะอาหารได้มาตรฐานดี
- ต้องการ เพราะจะทำให้จิตใจดีขึ้น

ความตระหนักต่อสิ่งแวดล้อม

- เพราะรักษาธรรมชาติ ลดมลพิษ รักษาสิ่งแวดล้อม ลดโลกร้อน

การอยู่ได้ทางเศรษฐกิจของมหาวิทยาลัย

- เพราะจะได้เพิ่มรายได้ให้กับมหาวิทยาลัย

การหนุนเสริมชุมชนรอบมหาวิทยาลัย

- เพราะใกล้ชิดชุมชนในพื้นที่

ด้านความแปลกใหม่ของสินค้า

- เพราะจะได้กินอะไรใหม่ๆ
- เพราะแปลกดี ไม่เคยกิน น่าจะดี

และมีเพียง 7.1 เปอร์เซนต์ที่ไม่ต้องการ และมี 15 คนที่ให้เหตุผลเพิ่มเติมคือ

- เพราะที่บ้านปลูกเอง
- เพราะแค่อะอาดและปลอดภัย
- เพราะไม่รู้จัก
- เพราะมันอาจไม่จำเป็นมาก
- เพราะความเป็นไปได้ยาก
จะหาวัตถุดิบที่เป็นอินทรีย์ได้ครบทุกอย่างหายากแต่ถ้าปลอดภัยน่าจะทำได้
- เพราะกินอะไรก็ได้
- เพราะน่าจะมีราคาแพงกว่าปกติ
- เพราะยุ่งยาก
- เพราะร้านอาหารจะมีเยอะเกิน
- เพราะไม่ค่อยได้ใช้บริการ
- เพราะอยู่ไกล

และเมื่อถามว่าหากมีร้านอาหารอินทรีย์ ในศูนย์อาหารใหม่ (หลังคณะเศรษฐศาสตร์) ท่านจะไปซื้อใหม่นั้นพบว่า 38.4 เปอร์เซนต์ มีความสนใจปานกลาง มี 25.9 เปอร์เซนต์ที่สนใจมาก มี 16.3 เปอร์เซนต์ที่สนใจมากที่สุด ขณะที่สนใจน้อยมี 10.8 เปอร์เซนต์ และสนใจน้อยที่สุด 8.4 เปอร์เซนต์ ตามตารางที่ 11

ตารางที่ 11 แสดงความสนใจให้มีร้านอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และความต้องการไปซื้ออาหาร ที่ศูนย์อาหารใหม่

	ความต้องการและความสนใจ	จำนวน คน (ร้อยละ)	รวม คน (ร้อยละ)
ความต้องการให้มีร้านอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้	ต้องการ	453 (92.4)	490 (100)
	ไม่ต้องการ	35 (7.1)	
	ไม่ระบุ	2 (0.4)	
หากเปิดศูนย์อาหารอินทรีย์ที่หลังคณะเศรษฐศาสตร์ ท่านมีความสนใจที่จะไปซื้อไหม	มากที่สุด	80 (16.3)	490 (100)
	มาก	127 (25.9)	
	ปานกลาง	188 (38.4)	
	น้อย	53 (10.8)	
	น้อยที่สุด	41 (8.4)	
	ไม่ระบุ	1 (0.2)	

นอกจากความต้องการศูนย์อาหารอินทรีย์แล้ว มีเหตุผลเพิ่มเติมที่จะไปซื้อที่ศูนย์อาหาร อินทรีย์หลังคณะเศรษฐศาสตร์คือ

- เพราะเพิ่มสถานที่จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัย
- เพราะนักศึกษาจะได้ไม่ต้องเดินไกล สะดวกต่อการซื้อขาย ใกล้คณะ
- เพราะร้านอาหารควบบอยไม่มีแล้ว
- เพราะช่วยนำเงินเข้ามหาวิทยาลัย
- เพราะจะได้มีความหลากหลาย
- เพราะจะได้มีโรงอาหารมากขึ้น
- เพราะร้านอาหารจะเยอะขึ้น
- เพราะอาจมีอาหารใหม่ๆ
- เพราะร้านอาหารไม่เพียงพอ

1.4.2 ความสนใจต่อการมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาหารในมหาวิทยาลัย

จากการศึกษาพบว่ากลุ่มตัวอย่างมีผู้สนใจการเป็นกรรมการด้านการณรงค์ผู้บริโภค ถึง 32.2 เปอร์เซ็นต์ เป็นกรรมการตรวจสอบคุณภาพอาหาร 16.9 เปอร์เซ็นต์ สนใจเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร 11.2 เปอร์เซ็นต์ อย่างไรก็ตามมีผู้เลือกข้ออื่นๆ 28.2 เปอร์เซ็นต์

และไม่ระบุอีก 4.9 เปอร์เซ็นต์ ดังนั้นหากรวมจำนวนผู้สนใจที่จะมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อน ศูนย์อาหารอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่างแล้วมีมากกว่า 66.8 เปอร์เซ็นต์ ดังตารางที่ 12

ตารางที่ 12 แสดงความสนใจการมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัย

	ความสนใจ	จำนวน คน (ร้อยละ)	รวม คน (ร้อยละ)
การมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อน และผลักดันอาหารอินทรีย์	เป็นกรรมการด้านรณรงค์ผู้บริโภค	158 (32.2)	490 (100)
	เป็นกรรมการด้านตรวจสอบคุณภาพอาหาร	83 (16.9)	
	เป็นคณะกรรมการพัฒนากลุ่มเกษตรกร	32 (6.5)	
	เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารอินทรีย์	55 (11.2)	
	อื่นๆ	138 (28.2)	
	ไม่ระบุ	24 (4.9)	

1.4.3 สื่อที่นิยม วิธีการสร้างความตระหนัก และช่องทางการสื่อสารที่ติดต่อสะดวก

เพื่อให้ทราบถึงช่องทาง และวิธีการสื่อสารหรือจัดกระบวนการเรียนรู้เพื่อสร้างความตระหนักการบริโภคอาหารอินทรีย์ที่เหมาะสมแก่นักศึกษาและบุคลากร จากการศึกษาพบว่า เว็บไซต์มหาวิทยาลัย และ วารสารแม่โจ้ปริทัศน์ เป็นสื่อที่กลุ่มตัวอย่างนิยมใช้มาก ขณะที่สื่ออื่นของมหาวิทยาลัย เช่นวิทยุ ทีวี จดหมายข่าวหนังสือพิมพ์ น่าจะคงใช้ได้ดียิ่ง ซึ่งพบว่าระดับความนิยมอยู่ในระดับปานกลาง ขณะเดียวกัน วิธีการของการอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และเยี่ยมไร่เนา ก็เป็นวิธีที่นิยมปานกลางเช่นกัน ดังตารางที่ 13

ดังตารางที่ 13 แสดงสื่อที่กลุ่มตัวอย่างนิยมในมหาวิทยาลัยแม่โจ้

สื่อ	ความนิยม					$\bar{X}$ ค่าเฉลี่ย	SD ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับ ความ นิยม
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1) วิทยุของมหา	66	161	170	43	38	2.64	1.080	ปานกลาง

วิทยาลัย คลื่น 95.9	(13.5%)	(32.9%)	(34.7%)	(8.8%)	(7.8%)			
2) ทวีติของมหา วิทยาลัย	42 (8.6%)	148 (30.2%)	163 (33.3%)	80 (16.3%)	40 (8.2%)	2.85	1.075	ปานกลาง
3) เว็บไซต์มหา วิทยาลัย	120 (24.5%)	186 (38.0%)	129 (26.3%)	36 (7.3%)	8 (1.6%)	2.22	.962	มาก
4) จดหมายข่าว ของ มหาวิทยาลัย	41 (8.4%)	133 (27.1%)	191 (39.0%)	81 (16.5%)	31 (6.3%)	2.81	1.016	ปานกลาง
5) จดหมายข่าว ขององค์การนัก ศึกษา	35 (7.1%)	128 (26.1%)	189 (38.6%)	87 (17.8%)	38 (7.8%)	2.93	1.029	ปานกลาง
6) นสพ.เสียง สภา	56 (11.4%)	136 (27.8%)	181 (36.9%)	68 (13.9%)	40 (8.2%)	2.79	1.088	ปานกลาง
7) แม่ใจปรีทศน์	84 (17.1%)	156 (31.8%)	155 (31.6%)	59 (12.0%)	28 (5.7%)	2.57	1.091	มาก
8) ไปเยี่ยมไร่นา เกษตร อินทรีย์	62 (12.7%)	142 (29.0%)	157 (32.0%)	71 (14.5%)	46 (9.4%)	2.78	1.143	ปานกลาง
9) เข้าร่วมเวที อบรม แลกเปลี่ยน เรียนรู้	46 (9.4%)	120 (24.5%)	179 (36.5%)	79 (16.1%)	55 (16.1%)	2.95	1.122	ปานกลาง

อย่างไรก็ตามกิจกรรมการตรวจเลือดเพื่อระดับเอ็นไซม์โคลินเอสเตอเรส และการตรวจการปนเปื้อนของสารเคมีสังเคราะห์ทางการเกษตรในผัก ก็เป็นเครื่องมือสร้างความตระหนักที่ดี ทางโครงการจึงได้ศึกษาความต้องการให้มีการดำเนินกิจกรรมทั้งสอง โดยผลการศึกษาพบว่า มีผู้ให้ดำเนินกิจกรรมการ ตรวจเลือดถึง 69.6 เปอร์เซ็นต์ ขณะที่กิจกรรมการตรวจผัก พบว่า มีผู้ต้องการให้ดำเนินการถึง 92.4 เปอร์เซ็นต์ ดังตารางที่ 14

ดังตารางที่ 14 แสดงถึงเครื่องมือสร้างความตระหนักผู้บริโภค

	ความต้องการ	จำนวน คน (ร้อยละ)	รวม คน (ร้อยละ)
กิจกรรมการตรวจเลือด	ต้องการ	341 (69.6)	490 (100)
	ไม่ต้องการ	122(24.9)	

	ไม่ระบุ	27 (5.5)	
กิจกรรมการตรวจฝึก	ต้องการ	453 (92.4)	490 (100)
	ไม่ต้องการ	30 (6.1)	
	ไม่ระบุ	7 (1.4)	

นอกจากนี้ผู้บริโภครยังได้ให้ข้อคิดเห็นที่เป็นประโยชน์เพิ่มเติมอีกจำนวน 68 ข้อคิดเห็น (คน) ดังนี้

ด้านนโยบายและการแปลงนโยบายให้เป็นรูปธรรม

- การผลักดันให้มีร้านอาหารอินทรีย์เป็นสิ่งที่ดีมาก
 - ขอให้โครงการนี้เป็นไปตามที่ตั้งใจจริงๆ สะอาดปลอดภัย
 - ควรขับเคลื่อนเรื่องร้านอาหารอินทรีย์ให้เป็นรูปธรรมมากยิ่งขึ้น
 - ควรขยายอาหารอินทรีย์ทั่วมหาวิทยาลัย
 - ควรทำเป็นอย่างยิ่งเพราะตรงกับเป้าหมายวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ทางด้านการส่งเสริมเรื่องเกษตรอินทรีย์
 - ควรทำอย่างจริงจัง
 - ควรมีร้านอาหารมากกว่านี้ เพื่อให้ให้นักศึกษาได้กินอาหารที่ปลอดภัย
 - ควรเริ่มโครงการทันทีเลย
 - ถ้าทำได้สำเร็จภายใน 1 ปี หรือเร็วกว่านั้น จะทำให้คุณภาพชีวิตของนักศึกษาดีขึ้น
 - ถ้ามีการสร้างจริงๆอยากให้ทำตลาดและสอดคล้องกับศูนย์อาหารอินทรีย์จริงๆ
 - น่าจะเป็นการส่งเสริมและผลักดันเต็มรูปแบบ
 - อยากเห็นเป็นรูปธรรม
 - อยากให้ก่อตั้งแบบจริงจังไม่ใช่ทำตามกระแส
 - อยากให้ดำเนินการอย่างจริงจัง
- เพื่อที่มหาวิทยาลัยแม่โจ้จะได้เป็นแกนนำในการบริโภคอาหารอินทรีย์

ด้านสินค้าและการควบคุมคุณภาพ

- ควรคำนึงถึงความสะดวกเป็นหลัก
- ควรคำนึงถึงสุขภาพผู้บริโภค เช่น ความสะดวกและความสะอาด

- ควรตรวจสอบที่โรงอาหาร ภาชนะ และแม่ค้า ให้มีความสะอาด
- ควรเป็นร้านอาหารที่สะอาด สะดวก รวดเร็ว เรียบร้อย
- ควรมีการตรวจเช็คสารพิษจากอาหารในโรงอาหารบ้าง
- ควรมีคุณค่าทางอาหารที่ดี และมีราคาที่เหมาะสม
- ควรมีตรวจสอบคุณภาพอาหารเป็นประจำ
- ควรมีสชาติที่อร่อย ถูกปากผู้บริโภค หากต้นทุนการผลิตสูงก็ควรจะมีสัก 2-3 เมนูที่มีราคาถูก
- ควรมีสินค้าจัดจำหน่ายที่หลากหลายและมีคุณค่าทางสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย
- ควรราคาถูก อร่อย สะอาด รวดเร็ว ไม่จำเจ ควรมีน้ำฟรี
- คิดว่าคงเป็นในระยะแรกๆต่อไปก็ไม่น่าจะเป็นอาหารอินทรีย์จริงหรือเปล่า หากทำตามชื่อโรงอาหารอินทรีย์จริงคงจะดี
- ต้องการอาหารที่มีคุณภาพและสะอาดกว่าที่เป็นอยู่
- ต้องมีการตรวจสอบอย่างเข้มงวดในอาหาร
- ต้องมีมาตรการป้องกันสารพิษที่ตกค้างในอาหาร
- ต้องศึกษารายการอาหารเกษตรอินทรีย์ 100% มีการตรวจสอบอาหารเป็นประจำ
- ทางมหาวิทยาลัยควรตระหนักและเข้มงวดกับอาหารการกินของ นักศึกษา
- ทำโรงอาหารให้มีความสะอาดมากยิ่งขึ้นจะได้มีนักศึกษาเข้ามารับประทานในโรงอาหารมากยิ่งขึ้น
- นำผักอินทรีย์มาประกอบอาหารภายในโรงอาหาร
- นำพืชผักจากสาขาพืชผักมาขายที่ตลาด
- เน้นสะอาด ปลอดภัย ถูกหลักอนามัย
- มหาวิทยาลัยควรปลูกผักและจำหน่ายให้กับพ่อค้าแม่ค้าเอง
- เพื่อลดการรับซื้อผักจากภายนอกที่มีสารเคมีปน
- มีการทำอาหารที่หลากหลายนำรับประทานและให้แตกต่างจากโรงอาหารที่รับประทานอยู่
- มีการส่งเสริมให้นักศึกษาปลูกผักอินทรีย์และนำมาจำหน่ายให้กับโรงอาหารทำให้ได้รับผลประโยชน์ทั้ง 2 ฝ่าย
- มีอาหารที่สะอาด และราคาไม่แพงจนเกินไป ก็คงจะดีมาก
- อยากให้ได้รับสารอาหารที่เป็นประโยชน์แก่ร่างกายมากที่สุด
- อยากให้มีร้านอาหารที่ปลอดภัยมากๆในมหาวิทยาลัยเพราะจะได้ให้นักศึกษาทุกคนปลอดภัยและสุขภาพดี
- อาหารต้องเป็นออแกนิกจริงๆไม่มีสารปนเปื้อน

- อยากให้อาหารทุกร้านมีการตรวจสอบเรื่องความสะอาด
- อยากให้อาใจใส่ในเรื่องของความสะอาดและเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ
- อาหารทุกอย่างต้องถูกหลักอนามัยและด้านราคาก็ไม่ควรจะสูงเกินไป
- อาหารอินทรีย์สะอาด ราคาถูก ปลอดภัย

ด้านราคา

- ขอให้ค่าอาหารไม่แพง อาหารมีคุณภาพ อร่อย
- ควรทำการสำรวจราคาที่เหมาะสมและสามารถจ่ายได้ของผู้บริโภคโดยเฉพาะนักศึกษา
- ราคายุติธรรม
- หากจะมีร้านจริงๆราคาควรเหมาะสมกับนักศึกษาไม่ใช่เห็นว่าเป็นผักปลอดสารพิษ 100% เลยอยากขายแพง
- อยากให้ขายสินค้าในราคาถูกและขายอาหารสำเร็จรูปด้วย
- อยากให้มีการขายอาหารในราคาประหยัดเพราะปัจจุบันเศรษฐกิจไม่ค่อยดี
- ขายในราคา 20-25 บาท
- อยากให้ราคาอาหารไม่แพงมาก

สถานที่จำหน่าย

- ควรจัดตั้งใกล้ๆบริเวณหอพัก
- ควรมีการจัดร้านอาหารใกล้วิทยาลัยบริหารศาสตร์ เพื่อให้สะดวกในการเข้าร้านมากขึ้น
- ควรมีการตั้งร้านจำหน่ายอาหารอินทรีย์ในทุกๆโรงอาหารของมหาวิทยาลัย
- ควรมีร้านอาหารหลากหลายให้เลือก
- ควรเริ่มทำที่โรงอาหารเทิดทูนศรีนครินทร์ก่อนค่อยไปเริ่มที่อื่น
- ควรหาทำเลที่ตั้งร้านใกล้ๆกับหอพัก นักศึกษาจะเป็นการดีมาก
- คิดว่าคนเยอะแน่นอน ควรจะมีเก้าอี้ให้นั่งเยอะๆ
- ต้องการให้เปิดให้ทั่วถึงทั้งมหาวิทยาลัย ให้ความรู้กับ นักศึกษา และบุคลากรภายนอกที่ผ่านเข้ามาในมหาวิทยาลัย
- ทำให้มีรูปแบบที่ทันสมัย
- บรรยากาศน่ารับประทาน
- มีความประสงค์ให้ปรับปรุงความสะอาดให้โรงอาหารสะอาดมากขึ้น
- โรงอาหารของมหาวิทยาลัยควรมีความสะอาดถูกหลักอนามัยมากกว่าที่เป็นอยู่

- สงสารน้องปีหนึ่ง โรงอาหารไกล
- ถ้ามีควรมีหลายที่
- สถานที่จัดตั้งโรงอาหารอยู่ไกลเกินไป
- อยากให้มีที่ได้ตั้งวิทยาลัยบริหารศาสตร์

ด้านประชาสัมพันธ์

- การโฆษณาณรงค์ควรให้ความรู้ถึงบุคคลภายนอกด้วย
- ควรจะให้นักศึกษาในมหาวิทยาลัยรับทราบในเรื่องอาหารอินทรีย์
- จัดการอบรมหรือมีกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารอินทรีย์
- ควรมีการตรวจสารพิษที่อยู่ในร่างกายทุกปีเพื่อป้องกันโรคต่างๆที่ตามมา
- ควรมีการรณรงค์ให้ นักศึกษาหันมาบริโภคที่ปลอดสารพิษ
- แจกใบปลิวรายการขายทั่วมหาวิทยาลัย
- ต้องมีการประชาสัมพันธ์ในทุกๆด้าน มีจดหมายข่าวของมหาวิทยาลัย
- ทำการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับเกษตรอินทรีย์ให้เป็นที่รู้จัก
- และจัดกิจกรรมให้บุคคลทั่วไ้มีส่วนร่วม
- ประชาสัมพันธ์ให้มากๆ ใช้ทุกสื่อที่นักศึกษาแม่โจ้สามารถรับรู้ได้
- มีการรณรงค์และมีการตรวจสารพิษในร่างกาย
- อยากให้มีการรณรงค์เกี่ยวกับอาหารปลอดสารพิษในมหาวิทยาลัย
- อยากให้มีการรณรงค์ให้มีการนำผักที่ปลอดสารพิษมาทำอาหารจำหน่ายให้
- นักศึกษาภายในโรงอาหารของมหาวิทยาลัย

อื่นๆ

- ต้องการให้มหาวิทยาลัยมีกิจกรรมเกี่ยวกับเกษตรเยอะๆ
- ถ้าจัดโครงการขึ้นน่าจะดีต่อผู้บริโภคและผู้จำหน่าย
- ถ้ามีโครงการเกิดขึ้นคงจะดีมาก อัพเกรดคุณภาพอาหาร ทำให้ชีวิตมีสุขภาพดีขึ้น
- ปัจจุบันสารเคมีใช้กันมาก อย่างน้อยก็ขอให้โรงอาหารอินทรีย์สักแห่งเกิดขึ้นได้จริง
- เป็นสิ่งที่ดีและความผลักดัน เพื่อประโยชน์ของนักศึกษา
- เปลี่ยนใหม่ทั้งหมด
- เพื่อสุขภาพที่ดีของชาวแม่โจ้
- เพื่อให้ทราบว่ามีสารเคมีอยู่ในร่างกายหรือไม่

- มีประโยชน์มากแต่เนื่องจากผักอินทรีย์หรือวัสดุที่เป็นอินทรีย์มีราคาแพง อาจทำให้ราคาอาหารแพงมากขึ้นตามไปด้วย
- ร้านอาหารในแม่โจ้มีน้อย ที่เป็นศูนย์อาหารหากินยาก
- โรงอาหารในมหาวิทยาลัยไม่เพียงพอต่อการทำงานของนักศึกษา
- อยากให้มีบริการน้ำเปล่าฟรี
- อยากให้ลูกแม่โจ้มีสุขภาพแข็งแรง และรับประทานอาหารที่สะอาด

สรุปด้านผู้บริโภค

ความต้องการให้มีร้านจำหน่ายอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้หรือไม่นั้นพบว่า มีผู้ต้องการให้มี ร้านอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัย ถึง 92.4 เปอร์เซ็นต์ของกลุ่มตัวอย่าง โดยมี 165 คนที่ให้เหตุผลว่ามีความ ตระหนักต่อสุขภาพ ความตระหนักต่อสิ่งแวดล้อม การอยู่ได้ทางเศรษฐกิจ ของมหาวิทยาลัย เพื่อสนับสนุน ชุมชนรอบข้าง เป็นนโยบายที่ดีของมหาวิทยาลัย และความแปลก ใหม่ของอาหาร มีเพียง 7.1 เปอร์เซ็นต์ที่ไม่ต้องการ และมี 15 คนที่ให้เหตุผลเพิ่มเติมคือ ที่บ้านปลูกเอง แค่อะอาดและปลอดภัย ไม่รู้จัก มันอาจไม่จำเป็นมาก เป็นไปได้ยากจะหาวัตถุดิบ ที่เป็นอินทรีย์ได้ครบทุกอย่างหายากแต่ถ้าปลอดภัยน่าจะทำได้ กินอะไรก็ได้ น่าจะมีราคาแพงกว่าปกติ ยุ่งยาก ร้านอาหารจะมีเยอะเกิน เป็นต้น

ด้านการเปิดร้านอาหารอินทรีย์ ในศูนย์อาหารใหม่ (หลังคณะเศรษฐศาสตร์) นั้นพบว่า 38.4 เปอร์เซ็นต์ มีความสนใจปานกลาง มี 25.9 เปอร์เซ็นต์ที่สนใจมาก มี 16.3 เปอร์เซ็นต์ที่สนใจมากที่สุด ขณะที่สนใจน้อยมี 10.8 เปอร์เซ็นต์ และสนใจน้อยที่สุด 8.4 เปอร์เซ็นต์ โดยมีเหตุผลเพิ่มเติมสำหรับผู้สนใจ ที่จะไปซื้ออาหารที่ศูนย์อาหารใหม่ เช่น นักศึกษาจะได้ไม่ต้องเดินไกล สะดวกต่อการซื้อขาย ใกล้คณะ ร้านอาหารที่ควาบอยไม่มีแล้ว ช่วยนำเงินเข้ามหาวิทยาลัย จะได้มีความหลากหลาย จะได้มีโรงอาหารมากขึ้น ร้านอาหารจะเยอะขึ้น อาจมีอาหารใหม่ๆ ร้านอาหารไม่เพียงพอ เป็นต้น

ด้านความสนใจต่อการมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยนั้นพบว่า มีผู้สนใจเป็น กรรมการด้านการรณรงค์ผู้บริโภคถึง 32.2 เปอร์เซ็นต์ เป็นกรรมการตรวจสอบคุณภาพอาหาร 16.9 เปอร์เซ็นต์ สนใจเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร 11.2 เปอร์เซ็นต์ ดังนั้นหากรวมจำนวนผู้สนใจที่จะมีส่วนร่วมในการ ขับเคลื่อนศูนย์อาหารอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่างแล้วมีมากถึง 66.8 เปอร์เซ็นต์

ส่วนแนวทางและวิธีการสร้างความตระหนักการบริโภคอาหารอินทรีย์ ได้ค้นหาช่องทางของสื่อที่เหมาะสมกับนักศึกษาและบุคลากรนั้นพบว่ากลุ่มตัวอย่างนิยมใช้ พบว่า เว็บไซต์มหาวิทยาลัย และ วารสารแม่โจ้ปริทัศน์ เป็นสื่อที่มีระดับความนิยมมาก ขณะที่สื่ออื่นของมหาวิทยาลัย เช่นวิทยุทีวี จดหมายข่าวหนังสือพิมพ์ มีความนิยมอยู่ในระดับปานกลาง ขณะเดียวกันการอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และเยี่ยมไร่นาเกษตรอินทรีย์ ก็เป็นวิธีที่นิยมปานกลาง เช่นกัน

อย่างไรก็ตาม เพื่อค้นหาเครื่องมือสร้างความตระหนักอื่นๆ เช่น กิจกรรมการตรวจเลือดเพื่อระดับ เอ็นไซม์โคลีนเอสเตอเรส และการตรวจการปนเปื้อนของสารเคมีสังเคราะห์ ทางภาคเกษตรในผักพบว่ากลุ่ม ตัวอย่างสนใจให้ทำกิจกรรมตรวจเลือดถึง 69.6 เปอร์เซนต์ ขณะที่กิจกรรมการตรวจผักมีผู้ต้องการถึง 92.4 เปอร์เซนต์

นอกจากนี้ผู้บริโภคมายังได้ให้ข้อคิดเห็นที่เป็นประโยชน์เพิ่มเติมอีกจำนวน 68 ข้อคิดเห็นครอบคลุมใน ประเด็นด้านนโยบาย และการแปลงนโยบายให้เป็นรูปธรรม ด้านสินค้าและการควบคุมคุณภาพ ด้านราคา สถานที่จำหน่าย ด้านประชาสัมพันธ์ และด้านอื่นๆ ด้วย

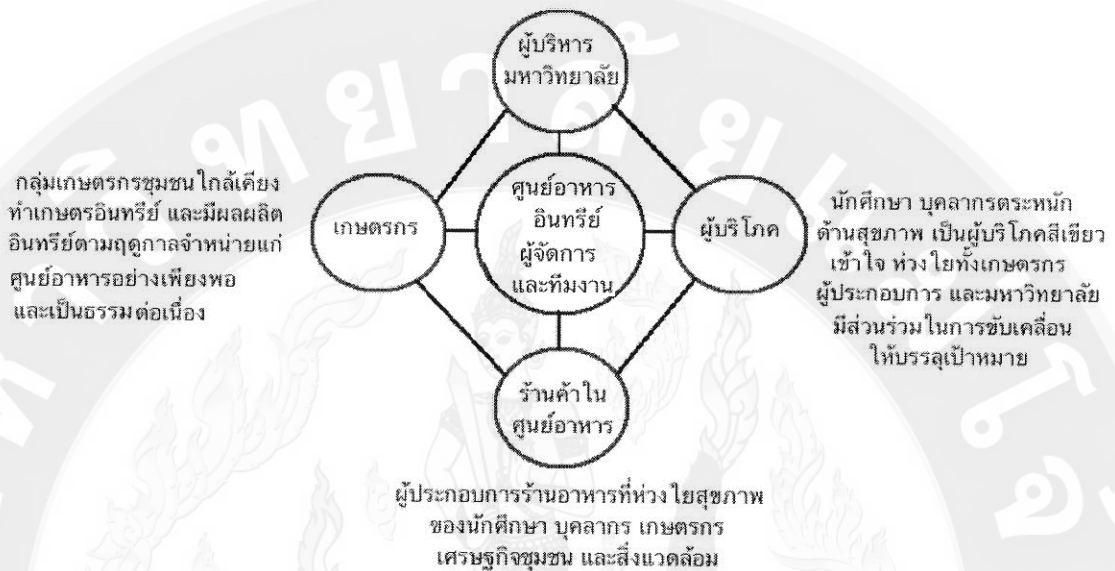
สรุปตามวัตถุประสงค์ที่ 1

โครงการเชื่อว่าปัจจัยหลักที่จะทำให้ศูนย์อาหารใหม่ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้สามารถจำหน่ายอาหารอินทรีย์และดำเนินการได้อย่างยั่งยืนนั้น ประกอบด้วย 4 ปัจจัย หรือกลไกหลักคือ

- 1) กลุ่มเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ ที่อาศัยอยู่ในอำเภอสันทรายและอำเภอใกล้เคียง ที่มีผลผลิตเกษตรอินทรีย์ตามฤดูกาลจำหน่ายให้ผู้ประกอบการร้านอาหารอย่างเพียงพอ และต่อเนื่อง
- 2) มีผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่ตระหนักถึงคุณภาพชีวิตของนักศึกษา บุคลากรมหาวิทยาลัย และของเกษตรกร เศรษฐกิจชุมชน มีความสนใจปรุงอาหารอินทรีย์จำหน่ายในราคาที่เป็นธรรม
- 3) มีผู้บริโภค (นักศึกษาและบุคลากร) ที่ตระหนักคุณภาพชีวิตทั้งของตนเองและเกษตรกร ห่วงใย สิ่งแวดล้อม สนใจบริโภคอาหารอินทรีย์และซื้อในราคาที่เป็นธรรม มีส่วนร่วมในการขับเคลื่อน ศูนย์อาหารอินทรีย์ เป็นผู้บริโภคสีเขียว
- 4) ผู้กำหนดนโยบาย จะกำหนดนโยบายที่เอื้อต่อและลดอุปสรรคการทำให้เกิดศูนย์อาหารอินทรีย์ และมีหน่วยงานที่สนับสนุนเพื่อเอื้อทั้งต่อเกษตรกร ผู้ประกอบการร้านค้า และผู้บริโภคให้สามารถ มาทำงานร่วมกันอย่าง แท้จริง

โดยมีแผนภูมิกรอบแนวคิดข้างล่างนี้

ผู้กำหนดนโยบายและหน่วยงานสนับสนุน
ที่ห่วงใยสุขภาพ ของนักศึกษา บุคลากร
เกษตรกร เศรษฐกิจชุมชน และสิ่งแวดล้อม
สร้างนโยบายที่เอื้อและลดอุปสรรคการเป็น
ศูนย์อาหารอินทรีย์



ผลการศึกษาเบื้องต้น ตั้งแต่ช่วงก่อนเปิดศูนย์อาหาร (เปิดศูนย์อาหาร 24 มิถุนายน 2556)
จนสิ้นภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา 2556 ผลศึกษาข้อมูลทั้ง 4 ปีวิจัย พบว่า

ด้านนโยบาย สรุปได้ว่า มหาวิทยาลัยมีเจตนานโยบายด้านอาหารอินทรีย์ที่ชัดเจน ดังระบุไว้ในแผน ยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย มีการแต่งตั้งหน่วยงาน (สำนักทรัพย์สินฯ) และผู้รับผิดชอบศูนย์อาหารอินทรีย์ ทางหน่วยงานรับผิดชอบมีการจัดทำแผนงานและโครงการก่อสร้างและเปิดศูนย์อาหารอินทรีย์ ทางหน่วยงาน รับผิดชอบมีการแต่งตั้งคณะทำงานศูนย์อาหารอินทรีย์ มีการกำหนดนโยบายด้านวัตถุดิบปรุงอาหารอินทรีย์ ว่าต้องเป็นเกษตรอินทรีย์ ราคาจำหน่ายยึดตามนโยบายราคามหาวิทยาลัยที่มีอยู่ นโยบายด้านน้ำและ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ใช้น้ำยาล้างจานอินทรีย์ แม้กระทั่งห้องน้ำก็เน้นแบบอินทรีย์ เป็นต้น

ด้านผู้ประกอบการร้านอาหาร สรุปได้ว่า ความต้องการใช้วัตถุดิบปรุงอาหารของร้านในมหาวิทยาลัย พบว่ามีการใช้วัตถุดิบต่อวันไม่ต่ำกว่า 69 ชนิด โดยใช้ข้าวมากกว่า 160 กิโลกรัมต่อวัน ผักที่ใช้ในปริมาณมากเกิน 10 กิโลกรัมต่อวันคือ กะหล่ำดอก กะหล่ำปลี คื่นห่อ พริกหนุ่ม พวยเล้ง แครอท ถั่วฝักยาว ถั่วงอก ตะไคร้ ใบมะกรูด ใบกะเพรา มะนาว ส่วนหมูจะนิยมซื้อหมูปอด หมูเนื้อแดงและหมูสามชั้น ไก่ก็จะเป็นอกไก่และไก่บัด ปลาก็จะเน้นปลาดุก มากกว่า ปลานิล ใช้ไข่ไก่มากกว่า 400 ฟองต่อวัน ไข่เป็ดประมาณ 100 ฟองต่อวัน ไม่ใช้ปลาช่อน จะใช้เนื้อวัว เนื้อควายน้อยมาก และเกือบจะทุกร้านได้บอกว่าจะใช้วัตถุดิบเหล่านี้เหมือนเดิมทั้งปี

ขณะที่ร้านอาหารที่ศูนย์อาหารอินทรีย์ ค่อนข้างใช้ผักปรุงอาหารในปริมาณน้อย มีความต้องการ ใช้ผักอินทรีย์ปรุงอาหารแต่ต้นทุนต่อจานสูงกว่าราคาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้จำหน่าย มีความพยายามที่จะใช้ ผักพื้นเมือง พืชผักตามฤดูกาล แต่นักศึกษาบริโภคไม่เป็น

ด้านเกษตรกรผู้ผลิต สรุปได้ว่า ศักยภาพด้านการผลิตวัตถุดิบหรือผลผลิตเกษตรอินทรีย์ของกลุ่ม เกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่ และของคณะต่างๆ ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ในช่วงปี พ.ศ. 2556 นั้น อาจสรุปได้ว่า มีพืชผัก จำหน่ายที่หลากหลาย แต่เป็นพืชผักตามฤดูกาล โดยฤดูหนาวจะเป็นผักจีน ฤดูร้อนจะเป็นผักพื้นบ้าน ฤดูฝนจะเป็นผักให้ผล ขณะที่ผู้บริโภคและตลาดมีความต้องการ ผักจีนอินทรีย์ตลอดทั้งปีแต่เกษตรกรผลิตได้ไม่ เพียงพอกับความต้องการ ไข่และหมูยังมีไม่สม่ำเสมอ ขณะที่ข้าวอินทรีย์ พืชสมุนไพร ผลไม้ตามฤดูกาล ยังมีเพียงพอกับความต้องการ ส่วนราคาจำหน่าย ผลผลิตนั้นโดยยึดหลักราคาที่ เป็นธรรม โดยทางสมาชิก เครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์เชียงใหม่ประชุม กำหนดราคาร่วมกันทุกสองเดือน มีวิธีคิดราคาที่คำนวณต้นทุน การผลิตและบวกกำไรที่ควรจะได้ เป็นราคาตายตัวทั้งสองเดือน ซึ่งราคาที่จำหน่ายในปัจจุบันอาจสูงกว่า สินค้าเกษตรทั่วไป ทั้งนี้เนื่อง มาจากราคาสินค้าเกษตรที่จำหน่ายในตลาดทั่วไปเป็นราคาเหี้ยม เป็นราคาที่คนกลางไปกดราคา มาจากเกษตรกร

ด้านผู้บริโภค สรุปได้ว่า ความต้องการให้มีร้านจำหน่ายอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัย แม่โจ้หรือไม่ นั้น มีผู้ต้องการให้มีร้านอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยถึง 92.4 เปอร์เซ็นต์ของกลุ่ม ตัวอย่าง มีเพียง 7.1 เปอร์เซ็นต์ที่ไม่ต้องการ ด้านการเปิดร้านอาหารอินทรีย์ ในศูนย์อาหารใหม่ (หลังคณะเศรษฐศาสตร์) นั้นพบว่า 38.4 เปอร์เซ็นต์ มีความสนใจปานกลาง ขณะที่มีความสนใจมาก 25.9 เปอร์เซ็นต์ และมากที่สุดมี 16.3 เปอร์เซ็นต์ ขณะที่สนใจน้อยมี 10.8 เปอร์เซ็นต์ และสนใจน้อยที่สุด 8.4 เปอร์เซ็นต์

ด้านความสนใจต่อการมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยของผู้บริโภค นั้นพบว่า มีผู้สนใจเป็น กรรมการด้านการณรงค์ผู้บริโภคถึง 32.2 เปอร์เซ็นต์ เป็นกรรมการตรวจสอบคุณภาพอาหาร 16.9 เปอร์เซ็นต์ สนใจเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร 11.2 เปอร์เซ็นต์ ดังนั้นหากรวมจำนวนผู้สนใจที่จะมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนศูนย์อาหารอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่างแล้ว มีมากถึง 66.8 เปอร์เซ็นต์

ส่วนแนวทางและวิธีการสร้างความตระหนักการบริโภคอาหารอินทรีย์ ได้ค้นหาช่องทาง ของสื่อที่ เหมาะสมกับนักศึกษาและบุคลากรนั้นพบว่ากลุ่มตัวอย่างนิยมใช้ พบว่า เว็บไซต์มหาวิทยาลัย และ วารสารแม่โจ้ปริทัศน์ เป็นสื่อที่มีระดับความนิยมมาก ขณะที่สื่ออื่นของมหาวิทยาลัย เช่น วิทยุ ทีวี จดหมายข่าวหนังสือพิมพ์ มีความนิยมอยู่ในระดับปานกลาง ขณะเดียวกันการอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และเยี่ยมไร่เกษตรอินทรีย์ ก็เป็นวิธีที่นิยมปานกลาง เช่นกัน

อย่างไรก็ตาม เพื่อค้นหาเครื่องมือสร้างความตระหนักอื่นๆ เช่น กิจกรรมการตรวจเลือดเพื่อระดับ เอ็นไซม์โคลีนเอสเตอเรส และการตรวจการปนเปื้อนของสารเคมีสังเคราะห์ทางการเกษตรในผัก พบว่ากลุ่ม ตัวอย่างสนใจให้ทำกิจกรรมตรวจเลือดถึง 69.6 เปอร์เซ็นต์ ขณะที่กิจกรรมการตรวจผักมีผู้ต้องการถึง 92.4 เปอร์เซ็นต์

นอกจากนี้ผู้บริโภคมายังได้ให้ข้อคิดเห็นที่เป็นประโยชน์เพิ่มเติมอีกจำนวน 68 ข้อคิดเห็นครอบคลุมใน ประเด็นด้านนโยบาย และการแปลงนโยบายให้เป็นรูปธรรม ด้านสินค้าและการควบคุมคุณภาพ ด้านราคา สถานที่จำหน่าย ด้านประชาสัมพันธ์ และด้านอื่นๆ ด้วย

อย่างไรก็ตาม ท่ามกลางของการวิจัยพบว่า ปัจจัยที่มีความสำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน คือ ผู้จัดการศูนย์อาหาร

ตอนที่ 2 ประสานการจัดตั้งคณะกรรมการนโยบายอาหารปลอดภัยของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่มีองค์ประกอบของตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียด้านอาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และตัวแทนเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่

ตั้งแต่ปี 2556 เป็นต้นมา มหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้มีการจัดตั้งคณะกรรมการและคณะทำงานภายใต้นโยบายด้านอาหารอินทรีย์อยู่ 2 คณะประกอบด้วย

1) คณะทำงานโครงการอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ คณะกรรมการชุดนี้ แต่งตั้งโดยตรง อธิการบดีด้านวิชาการ ในฐานะรักษาการแทนอธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่โจ้โดยคำสั่งที่ 179/2556 ณ วันที่ 31 มกราคม 2556

2) คณะกรรมการบริหารนโยบายอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่ โจ้

เป้าหมายหนึ่งของการวิจัยคือการทำให้เกิดคณะกรรมการบริหารนโยบายอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ความพยายามได้เป็นจริงหลังจากที่ศูนย์อาหารได้ดำเนินการมาได้ประมาณหนึ่งปีครึ่งหรือ 3 ภาค การศึกษา มหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้มีประกาศแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารนโยบายอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ณ วันที่ 17 พฤศจิกายน 2557 โดยมีคณะกรรมการที่มาผู้มีส่วนได้เสียด้านอาหารทั้งในและนอกมหาวิทยาลัย ประกอบด้วยรองอธิการบดีที่รับผิดชอบด้านเกษตรอินทรีย์ของมหาวิทยาลัย นายกเทศมนตรีเมือง แม่โจ้หรือตัวแทน ตัวแทนเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ ตัวแทนคณบดี นายกองคักการนักศึกษา ประธานชมรม ผู้บริโภคอาหารอินทรีย์ ตัวแทนผู้ประกอบการร้านอาหาร ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในมหาวิทยาลัยและ อาจารย์ที่เกี่ยวข้อง จำนวนทั้งหมด 20 ท่าน โดยประกาศมีดังนี้



ประกาศมหาวิทยาลัยแม่โจ้

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการบริหารนโยบายอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ตามที่มหาวิทยาลัยได้กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัย เพื่อก้าวสู่การเป็นมหาวิทยาลัยเกษตรอินทรีย์ (Organic University) มหาวิทยาลัยสีเขียว (Green University) และมหาวิทยาลัยเชิงนิเวศ (Eco University) โดยในเบื้องต้นมหาวิทยาลัยได้มุ่งขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านเกษตรอินทรีย์ เพื่อให้เกิดผลการดำเนินงานอย่างเป็นรูปธรรมในทุกกระบวนการตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ ซึ่งเบื้องต้นมหาวิทยาลัยได้กำหนดเป้าหมายในการส่งเสริมให้นักศึกษา และบุคลากรได้มีโอกาสในการบริโภคอาหารอินทรีย์ในราคาที่เป็นธรรม ดังนั้นเพื่อให้การขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านเกษตรอินทรีย์ของมหาวิทยาลัยเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารนโยบายอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ดังนี้

- | | |
|---|------------------|
| ๑. รองอธิการบดีฝ่ายยุทธศาสตร์ | ประธานกรรมการ |
| ๒. รองอธิการบดีฝ่ายวิจัย | รองประธานกรรมการ |
| ๓. รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร | กรรมการ |
| ๔. นายกเทศมนตรีเมืองแม่โจ้ | กรรมการ |
| ๕. คณบดีคณะผลิตกรรมการเกษตร | กรรมการ |
| ๖. คณบดีคณะสัตวศาสตร์และเทคโนโลยี | กรรมการ |
| ๗. คณบดีคณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ | กรรมการ |
| ๘. คณบดีคณะบริหารธุรกิจ | กรรมการ |
| ๙. ผู้อำนวยการวิทยาลัยบริหารศาสตร์ | กรรมการ |
| ๑๐. นายกองค์การนักศึกษามหาวิทยาลัยแม่โจ้ | กรรมการ |
| ๑๑. ประธานชมรมผู้บริโภคอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ | กรรมการ |
| ๑๒. ตัวแทนผู้ประกอบการร้านอาหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้ | กรรมการ |
| ๑๓. ตัวแทนเกษตรกรเครือข่ายผู้ผลิตสินค้าเกษตรอินทรีย์ | กรรมการ |
| ๑๔. ผู้อำนวยการสำนักฟาร์มมหาวิทยาลัย | กรรมการ |
| ๑๕. ผู้อำนวยการกองแผนงาน | กรรมการ |
| ๑๖. ผู้อำนวยการสถาบันบริการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ | กรรมการ |
| ๑๗. รองศาสตราจารย์ ดร.อานัฐ ตันโช | กรรมการ |

-๒-

๑๘. อาจารย์ ดร.ชมชวน บุญระหงษ์

กรรมการ

๑๙. หัวหน้างานยุทธศาสตร์และติดตามประเมินผล

กรรมการและเลขานุการ

กองแผนงาน

๒๐. นางสาวมีนา ทาหอม

กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

โดยมีหน้าที่

๑. กำหนดนโยบายการบริหารจัดการ กำหนดมาตรการ ระเบียบ และหลักเกณฑ์ในการดำเนินงานเพื่อส่งเสริมการบริโภคอาหารอินทรีย์ของนักศึกษา และบุคลากร และนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย และสภามหาวิทยาลัย
 ๒. ขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านอาหารอินทรีย์ และส่งเสริมการบริโภคอาหารอินทรีย์ของมหาวิทยาลัยให้เกิดผลในการปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม
 ๓. ติดตาม ประเมินผล การดำเนินงานและนำเสนอคณะกรรมการที่เกี่ยวข้องพิจารณา
 ๔. หน้าที่อื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย
- ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๗

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยงยุทธ ศรีเกี่ยววัน)

รักษาราชการแทนรองอธิการบดีฝ่ายการต่างประเทศ รักษาการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้

สรุปด้านการจัดตั้งคณะกรรมการนโยบายอาหารอินทรีย์

ในช่วงที่ผ่านมาได้เกิด กลไกขับเคลื่อนเรื่องอาหารอินทรีย์อยู่สองกลไกคือ (1) คณะทำงานโครงการอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ คำสั่งที่ 179/2556 ณ วันที่ 31 มกราคม 2556 และ คณะกรรมการบริหาร นโยบายอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ตามประกาศ ณ วันที่ 17 พฤศจิกายน 2557 โดยคณะทำงานโครงการ อาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้ทำหน้าที่ของตนเอง ในช่วงปีการศึกษา 2556 เป็นอย่างดี มีการประชุม และข้อเสนอแนะต่อผู้ปฏิบัติงานชัดเจน

ขณะที่คณะกรรมการบริหารนโยบายอาหารอินทรีย์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ นั้นมีการประชุมสองครั้ง โดยผลการประชุมดังรายละเอียดในตอนที 3 การจัดทำแผนแม่บท และแผนปฏิบัติ การฯ

ตอนที่ 3 การจัดทำแผนงาน และโครงการอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ อย่างมีส่วนร่วมของคณะกรรมการและตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียในมหาวิทยาลัยและตัวแทนเกษตรกรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่

ในการจัดทำแผนงานและโครงการพัฒนาศูนย์อาหารอินทรีย์นั้น คณะทำงานโครงการอาหาร อินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จะเป็นคณะทำงานหลักในการจัดทำแผน ซึ่งคณะทำงานโครงการอาหารอินทรีย์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้มีการประชุมหลายครั้งและคราวการประชุมเมื่อ 21 มิถุนายน 2556 ได้กำหนดนโยบาย และแผนการบริหารจัดการศูนย์อาหารอินทรีย์ดังต่อไปนี้

(1) น้ำดื่ม จะไม่ขายน้ำอัดลม แต่จะจำหน่ายน้ำ นม ชา กาแฟ โดยนมจะเป็นนมสดจากมหาวิทยาลัย เป็นไอศกรีมที่ผลิตจากนมจริง และไอศกรีมจากข้าวกล้อง น้ำสมุนไพร กาแฟอินทรีย์ และส่วนหนึ่ง จะขาย ผลิตภัณฑ์จากเนสเลย์

(2) วัตถุดิบที่ใช้ปรุงเป็นผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์จากกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์ แต่อย่างไรก็ตามเนื่องจาก วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ที่มีจำหน่ายในปัจจุบันยังมีไม่ครอบคลุมทุกอย่าง ยังขาดผลผลิตจากสัตว์ จากประมง ดังนั้นในระยะแรกจึงกำหนดให้ใช้เฉพาะผักอินทรีย์ก่อน ส่วนวัตถุดิบอื่นๆ ค่อยเพิ่มมาทีหลัง

(3) ระบบการจัดซื้อวัตถุดิบ ในระยะแรกทางสำนักทรัพย์สินมหาวิทยาลัยแม่โจ้ซึ่งเป็นหน่วยงาน บริหารจะสร้างหน่วยจัดการกลางทำหน้าที่รวบรวมความต้องการซื้อผลผลิตของผู้ประกอบการร้านค้า และ สั่งซื้อจากเกษตรกร ซื้อและขายในราคาเงินสด โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายในการจัดการ จะตั้งหน่วยจัดการที่ศูนย์อาหารอินทรีย์ ในระยะต่อไปก็ให้ร้านอาหารกับเกษตรกรติดต่อซื้อขายกันโดยตรง

(4) ระบบควบคุมคุณภาพวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร จะใช้คณะผู้ตรวจสอบภายในที่มีองค์ประกอบของ เกษตรกรและผู้บริโภค นอกจากนี้ยังมีการนำวัตถุดิบไปตรวจการปนเปื้อนสารพิษทางห้องปฏิบัติการด้วย

(5) ผู้ประกอบการร้านอาหาร กำหนดให้มีร้านอาหาร 8 ร้าน ผลไม้ 1 ร้าน ของหวาน 1 ร้าน น้ำ 1 ร้าน และมุมผลผลิตพื้นบ้าน มีการแจกหมวก แจกเอี๊ยม ใช้ระบบคูปอง มีช่วงโปรโมชั่นคูปอง คูปองมีวันหมดอายุ และกำหนดวันหมดอายุคืน

(6) ราคาจำหน่าย ยึดตามนโยบายด้านราคาอาหารของมหาวิทยาลัย โดยที่ข้าวหนึ่งจาน พร้อม กับหนึ่งอย่างราคาไม่เกิน 20 บาท หากใส่กับข้าวสองอย่างราคาไม่เกิน 25 บาท

(7) อุปกรณ์และการซักล้าง ใช้ถัวยจานขามเมลามีนและแก้วกลางที่ศูนย์อาหารซื้อให้ มีการรับล้างจาน ให้ใช้น้ำยาซักล้างอินทรีย์

(8) การจัดการเศษขยะ จะแยกขยะส่วนที่ขายได้จะนำส่งโครงการศูนย์บาท และเศษอาหาร นำส่งโรงปุ๋ย

(9) ห้องน้ำเป็นแบบนิเวศ นำไปส่งไปโรงปุ๋ย

(10) มีทางเดินที่เอื้อกับคนพิการ

(11) การมีส่วนร่วม จะรับนักศึกษาเป็นอาสาสมัครช่วยงาน

(12) การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆในมหาวิทยาลัย

ศูนย์อาหารได้เปิดดำเนินการเมื่อ 24 มิถุนายน 2556 มีร้านอาหารให้บริการจำนวน 7 ร้าน มีร้านขายผลไม้ จำนวนหนึ่งร้าน มีร้านจำหน่ายน้ำและเครื่องดื่มที่จัดการโดยสำนักทรัพย์สินจำนวนหนึ่งร้าน ใช้ระบบจำหน่าย ด้วยคูปอง มีหน่วยจัดการวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ให้ร้านอาหาร โดยหน่วยงาน IQS

การใช้ผักอินทรีย์เริ่มใช้เพียงหนึ่งเดือนก็หยุดไป เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าวทางคณะทำงานคณะทำงาน โครงการอาหาร อินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้จัดการประชุมเมื่อวันที่ 25 กรกฎาคม 2556 ณ ศูนย์อาหารอินทรีย์ ซึ่งข้อเสนอแนะในที่ประชุมได้นำเสนอ ให้ทั้งผู้จัดการศูนย์อาหารและผู้บริหารของมหาวิทยาลัย การประชุม เริ่มจากทางผู้ปฏิบัติงาน ของสำนักทรัพย์สินที่ทำหน้าที่จัดซื้อผักให้ร้านอาหารในศูนย์อาหาร เล่าสถานการณ์ ให้กรรมการทราบรวมทั้งผู้เข้าร่วมได้เพิ่มเติม สถานการณ์ สรุปได้ดังนี้

- ศูนย์ซื้อผักจากเกษตรกรอินทรีย์ซื้อออร์แกนิกกลุ่มโป่งแยงอำเภอแมริม ใช้ถั่วงอกหัวปมของฝ้ายคำและ กลุ่มเกษตรกรอินทรีย์สารภี ปัญหาที่มีอยู่คือ
- ผักที่สั่งร้านอาหารสั่งซื้อไม่ตรงกับที่เกษตรกรผลิตได้
- ความต้องการใช้ผักในศูนย์อาหารหลากหลายชนิด แต่ละชนิดใช้จำนวนน้อย เกษตรกร ส่งไม่คุ้ม กับค่าใช้จ่ายและเวลา ร้านค้าแก้ปัญหาโดยไปซื้อผักที่สาขาพืชผัก ส่วนข้าว ปลา หมู และวัตถุดิบอื่นๆ ไปซื้อที่ตลาดทั่วไปมาปรุงจำหน่าย
- พืชผักที่ใช้ปรุงอาหารส่วนใหญ่เป็นผักจีน แต่เกษตรกรอินทรีย์เน้นผลิตพืชตามฤดูกาล
- ผู้ประกอบการร้านอาหารได้ทดลองใช้ผักพื้นเมืองปรุง แต่นักศึกษาไม่ซื้อทาน เพราะไม่ชินกับการ บริโภคผักพื้นบ้าน
- ราคาผักและข้าวเกษตรกรอินทรีย์ค่อนข้างสูงกว่าราคาผักและข้าวทั่วไป ทำให้ต้นทุนต่อจานสูง กว่าราคาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้ขาย ทำให้ร้านอาหารขาดทุน
- วันพืชมักศึกษามากินน้อยมาก

- รายได้ของร้านค้าลดลง แต่การเก็บค่าเช่าร้านแพง
- ยิ่งช่วงเดือนหลังๆของภาคการศึกษาแรกผู้บริโภคลดลง
เนื่องจากปัญหาการเสียเวลาเข้าคิวซื้อคูปอง มีผลกระทบต่อยอดขายของร้าน
อาหาร

ที่ประชุมของคณะกรรมการโครงการอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้วิเคราะห์ปัญหา
และสาเหตุของ ปัญหาสรุปได้ว่า ปัญหาที่แม่ค้าไม่ซื้อ วัตถุดิบอินทรีย์ อาจมีหลายสาเหตุ เช่น

- ตลาดผักอินทรีย์ของเชียงใหม่อยู่ไกล
- ไม่มีวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ให้
- แม่ค้าเคยชินกับการใช้ผักจีนไม่กล้าที่จะปรุงอาหารตามผลผลิตที่ผลิตได้
- ขาดระบบการจัดการที่เอื้อทั้งเกษตรกร และร้านค้า
- ราคาผักอินทรีย์สูง เมื่อซื้อมาปรุงจำหน่ายไม่คุ้มกับการลงทุน
- นโยบายการเก็บค่าเช่าที่สูง ค่าเช่าแพง (เดิมเก็บ 10 % +1.5, ปัจจุบันเก็บ 6 %+) แต่นโยบายราคาขายต่ำให้จำหน่ายไม่เกินจานละ 20-25 บาทซึ่งไม่คุ้มทุน
- นักศึกษามาซื้อลดลง เพราะ เสียเวลากับระบบคูปอง

ที่ประชุมได้เสนอแนวทางแก้ปัญหาประกอบด้วย

1) ควรยกเลิกการเก็บค่าเช่า

เพราะนักศึกษาจะได้เข้าถึงอาหารอินทรีย์ แต่มีเงื่อนไขว่าแม่ค้า
จะต้องปรับรายการอาหารตามฤดูกาลของผลผลิต (ไม่ใช่ปรุงอาหารใช้ผักเหมือน
เดิมทั้งปี) ผู้เข้าร่วมให้ข้อคิด ว่า การลงทุนสร้างอาคารศูนย์อาหารไม่ต่างกับ
การสร้างอาคารเรียน ถ้าอย่างนั้นมหาวิทยาลัย ก็เก็บค่าเช่าอาคารเรียน ของแต่
ละคณะ, ศูนย์อาหารเป็นสวัสดิการ แก่นักศึกษาและบุคลากร จะไปหวัง เอาอะไร
มากกับการได้กำไรจากนักศึกษา ต้องให้ความสำคัญที่คุณภาพ ชีวิตที่ดี
ของนักศึกษาและบุคลากร การใช้เงินก้อนที่มาสร้างศูนย์อาหาร สามารถเอา
งบประมาณ รายได้ประจำปีมาจ่ายปีละ 1 ล้านก็ยังได้ อย่างไรก็ตาม การจะยกเลิก
การเก็บค่าเช่าหรือไม่ ควรมีการวิจัยเพื่อให้มีข้อมูลและ องค์ความรู้ มาประกอบ
การตัดสินใจของผู้บริหาร มหาวิทยาลัย

2) ควรยกเลิกระบบคูปอง

3) ควรสร้างกลไก “การส่งวัตถุดิบอินทรีย์”ให้เอื้อกับร้านค้า เช่น การจัดตั้งศูนย์ รวบรวมผลผลิต เกษตรอินทรีย์ที่คณะบริหารธุรกิจ, การเพิ่มเกษตรกรอินทรีย์

ที่ตลาดนัดเกษตรอินทรีย์ หรือเพิ่มตลาดนัดเกษตรอินทรีย์, การจัดทำ Organic Mobile Unit

- 4) เน้นการใช้วัตถุดิบจากในมหาวิทยาลัยก่อน โดยส่งเสริมให้แต่ละคณะผลิตสินค้าเกษตร อินทรีย์ โดยจำหน่ายในราคาที่ต่ำ (เนื่องจากใช้งบประมาณมหาวิทยาลัย และแรงงาน นักศึกษาอยู่แล้ว)

ด้านการผลิตเกษตรอินทรีย์ของคณะต่างๆ ผู้เข้าร่วมประชุมได้ร่วมกันวางแผน การผลิตโดยในเบื้องต้นผู้เข้าร่วม ตัวแทนแต่ละสาขา/คณะ/ฟาร์มได้เสนอตัวดังนี้

- สาขาพืชผัก (โดย ผศ. ฉันทนา) จะไปทำมุมเกษตรอินทรีย์
- คณะเทคโนโลยีการประมงฯ (โดยผศ. ดร. จงกล พรหมยะ) จะเริ่มส่งปลาได้ในเดือน เมษายน 2557
- สาขาพืชผัก, 907 ไร่ และพื้นที่ข้างชลประทาน จะไปวางแผนการผลิตร่วมกัน (อ. บุญธรรม รับหน้าที่ประสาน)
- มีการเสนอให้นำข้าวของศูนย์วัฒนธรรมเกษตรล้านนาซึ่งมีเนื้อที่มากกว่า 25 ไร่ สามารถผลิตข้าวได้มากกว่า 25 ตัน (รวม 2 ฤดูกาลผลิต) เป็นผู้ผลิตข้าวป้อน ศูนย์อาหาร

- 5) เนื่องจากแต่ละคณะกังวลเรื่องไม่สามารถผลิตสินค้าได้ตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์สากล ที่ประชุมได้เสนอว่าในระยะแรก ควรใช้ระบบมาตรฐานแบบ “ระบบการประกันคุณภาพผลผลิตแบบมีส่วนร่วม Participatory Guaranty System -PGS” หมายถึงระบบการประกันคุณภาพ ที่เกษตรกรและหรือผู้บริโภค(ชุมชน)มีส่วนร่วมในการพัฒนาแนวคิด กลไกการบริหารจัดการ เกณฑ์มาตรฐาน การตรวจสอบและรับรองเพื่อประกันคุณภาพของผลผลิตเกษตรอินทรีย์ ประกาศนียบัตรและตรารับรอง โดยอาจมีกระบวนการดำเนินงานประกอบด้วย

- เกษตรกร ผู้บริโภค และผู้ประกอบการ ที่ซื้อผลผลิตร่วมกัน พัฒนากลไกการประกัน /รับรองคุณภาพ ซึ่งอาจอยู่ในรูปคณะกรรมการประกันคุณภาพผลิตเกษตรอินทรีย์ แบบมีส่วนร่วม
- คณะกรรมการประกันคุณภาพผลิตเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม ร่วมกันสร้าง เกณฑ์มาตรฐานของกระบวนการผลิตและผลผลิตที่เหมาะสม และยอมรับกันได้ของทุกฝ่าย แต่ยังคงอยู่ในหลักเกณฑ์ของเกษตรอินทรีย์ เช่น การไม่ใช้สารเคมีสังเคราะห์ ทางเกษตร (สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช วัชพืช ปุ๋ยเคมี)

- ตั้งคณะกรรมการตรวจสอบถ้าจะให้ดีควรมีตัวแทนของทุกฝ่าย
- เกษตรกรนำเกณฑ์มาตรฐานไปใช้
- คณะทำงานตรวจสอบไปตรวจประเมิน ทุกไร่นา หมุนเวียนไปตามแปลงจนครบทุก แปลงอย่างน้อยแปลงละ 1 ครั้งต่อปี และอาจมีการสุ่มตรวจบางแปลงทุกฤดูกาล และมีการบันทึกเอกสารอย่างเป็นทางการระหว่างตรวจรับรอง สนับสนุนให้มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์การผลิตระหว่าง เกษตรกรที่เป็นเจ้าของและเกษตรกรที่เป็นผู้ตรวจประเมิน
- คณะผู้ตรวจประเมินนำเสนอผลการตรวจรับรองแก่คณะกรรมการประกันคุณภาพผลิตเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วมเพื่ออนุมัติการให้การรับรองและประกาศนียบัตร

เนื่องจากการดำเนินงานเพื่อให้เกิดการจำหน่ายอาหารอินทรีย์ในช่วงของภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ของปีการศึกษา 2556 ค่อนข้างมีปัญหา แต่ก็เห็นความพยายามของผู้บริหารศูนย์อาหารที่ผลักดันให้มีการใช้ วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ให้ได้ เช่น ในภาคการศึกษาที่สอง ทางสำนักทรัพยากรได้อนุญาตให้ผู้วิจัยนำนักศึกษา ไปปลูกผักที่แปลงใกล้กับศูนย์อาหาร แต่ผลผลิตออกมาก็ค่อนข้างปลายภาคการศึกษา และตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษา 2557 เป็นต้นมาทางศูนย์อาหารได้ปลูกผักอินทรีย์ในพื้นที่ดังกล่าวเองเพื่อจำหน่ายแก่ร้านอาหารในศูนย์อาหารอินทรีย์

เพื่อให้มีการขับเคลื่อนอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้อย่างเป็นรูปธรรมและให้ทุกร้านอาหารของทุกศูนย์อาหารในมหาวิทยาลัยมีการจำหน่ายอาหารอินทรีย์ ทางมหาวิทยาลัยได้จัดตั้งคณะกรรมการ นโยบายอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ และคณะกรรมการบริหารนโยบายอาหารอินทรีย์ได้จัดการประชุม ครั้งที่ 1/2557 เมื่อวันที่ 4 ธันวาคม 2557 ณ ห้องประชุมสำนักงานอธิการบดี ชั้น ๕ มีการรวมการผู้เข้าประชุม ประกอบด้วยรองอธิการบดี ตัวแทน เกษตรกรตัวแทนร้านอาหารในศูนย์อาหารอินทรีย์ และเทอดกสิกร ประธานชมรมผู้บริโภคอาหารอินทรีย์ นักวิจัยของโครงการวิจัยนี้ และบุคลากรของกองแผนงาน ผลการประชุม ที่เป็นข้อคิดเห็นและข้อเสนอของแต่ละ ฝ่ายสรุปได้ดังนี้

ด้านชมรมผู้บริโภคอาหารอินทรีย์ (นักศึกษา) ได้นำเสนอว่า

- มีการตรวจพบสารเคมีสังเคราะห์ปนเปื้อนในผักที่ปรุงจำหน่ายในศูนย์อาหารในมหาวิทยาลัย
- ได้ตรวจระดับคอรีนเอสเตอเรสในเลือดนักศึกษา บุคลากร และบุคคลภายนอก พบว่าส่วนใหญ่อยู่ใน ระดับไม่ปลอดภัย
- พืชผักที่เป็นวัตถุดิบมีการปนเปื้อนมาก เช่น ผักคะน้า ถั่วงอก ผักกาดขาว

- นักศึกษาที่ไปบริโภคอาหารในศูนย์อาหารยังไม่มั่นใจว่าอาหารที่จำหน่ายใช้วัตถุดิบอินทรีย์ปรุงอาหาร

ผู้ประกอบการ มีข้อคิดเห็นว่า

- หากร้านทุกร้านจำหน่ายอาหารอินทรีย์จะดีมาก แต่มหาวิทยาลัยกำหนดราคาจำหน่ายต่ำ
- ผลผลิตอินทรีย์มีไม่เพียงพอ นคร.ที่ผลิตได้และที่นำมาจำหน่ายราคาไม่แพง แต่จัดส่งไม่ทันช่วงเวลา
- ต้องการผลผลิตอินทรีย์ แต่เกษตรกรไม่สามารถส่งให้ได้ แต่ติดปัญหาที่กระบวนการขนส่งสินค้า
- ร้านอาหารบางร้านต้องผูกขาดกับการซื้อผลผลิตในตลาดสดต้องการวัตถุดิบอินทรีย์แต่ต้องมีให้เพียงพอ
- ที่ผ่านมามีการสุ่มตรวจผลเลือดของนักศึกษา แต่นักศึกษาไม่ได้รับประทานอาหารจากโรงอาหารภายในทั้งหมด แต่ต้องเริ่มต้นจากร้านภายในมหาวิทยาลัยก่อนแล้วจึงขยายไปยังร้านโดยรอบ

นอกจากนี้เกษตรกร และผู้เข้าร่วมมีข้อคิดเห็นเพิ่มเติมว่า

- เกษตรกรต้องปลูกพืชให้หลากหลาย ผลิตตามฤดูกาล เพื่อหลีกเลี่ยงโรคแมลง
- มีผลผลิตเกษตรอินทรีย์จำหน่ายตามฤดูกาลการเพาะปลูก
- มหาวิทยาลัยควรแนะนำเกษตรกรในเรื่องของการวางแผนการผลิตให้มากขึ้น
- ส่วนของราคาผลผลิตที่ค่อนข้างสูงนั้น ผู้ซื้อต้องมาร่วมกันกำหนดราคา
- ต้องการเชื่อมโยงร้านอาหารอย่างยั่งยืนในทุกมิติ
- ให้นักศึกษาเข้าถึงอาหารอินทรีย์อย่างเท่าเทียม และเกษตรกรสามารถอยู่ได้
- ทำอย่างไรให้เกิดการบริหารจัดการเรื่องอาหารอินทรีย์อย่างมีประสิทธิภาพ
- มหาวิทยาลัยควรจัดการให้ร้านค้า หากจะได้ผลิตผักตามฤดูกาล ต้องรณรงค์เรื่องผู้บริโภค
- เป็นการเชื่อมโยงระหว่างความต้องการซื้อ กับความต้องการขาย และกำหนดราคาที่สมดุลระหว่างกัน
- ต้องหาจุดสมดุล และมีผู้ประสานงาน
- ควรมีการกำหนดรูปแบบหรือสัดส่วนของอาหารอินทรีย์ เช่น ร้านอาหารที่เป็นอินทรีย์ 100% ต้องทำ อย่างไรบ้าง
- ทุกร้านควรเป็นอินทรีย์ แต่ค่อยๆ ขยับไปที่ละอย่าง อาจเริ่มต้นด้วยข้าว หรือผักบางประเภท

- การกำหนดราคา ว่าหากเป็นอินทรีย์เต็มราคาควรเป็นเท่าไร ดังนั้นควรมีการศึกษาต้นทุนราคาต่อหน่วย (จาน) ของอาหารอินทรีย์
- การจัดการผลผลิตที่จะป้อนให้แก่ผู้ประกอบการ ควรจัดการอย่างไรให้เพียงพอ และคล่องตัว
- การรณรงค์และสร้างจิตสำนึก
- มอบหมายผู้รับผิดชอบในการบริหารจัดการ
- บูรณาการการจัดการเข้าสู่วิชาเกษตรเพื่อชีวิต เพื่อเป็นการสร้างความตระหนักกับนักศึกษา
- เพิ่มเติม ผอ.กองกิจการนักศึกษา เป็นคณะกรรมการ
- มอบสำนักฟาร์มและคณะพัฒนาการท่องเที่ยว พิจารณาความเป็นไปได้ในการสร้างร้านอาหารอินทรีย์บริเวณ อาคารพัฒนามิสิยทัศน์ นัฒหารือกัณอีกครั้งหนึ่ง
- ต้องการข้อมูล ความรู้ และการวางแผนร่วมกัน วางแผนเชิงปริมาณ ชนิด คุณภาพ ร่วมกัน และนำไปสู่ข้อตกลงในการปฏิบัติ
- ต้องการการจัดองค์กรให้เข้มแข็ง เช่น สร้างเงื่อนไขการกินแก่นักศึกษา เป็นกลุ่ม
- สนับสนุนให้ผลิตพืชผัก ตามความต้องการและตามฤดูกาล
- การวิจัย หรือการส่งเสริมเชิงสร้างความรู้เรื่องการบริโภคสำหรับนักศึกษา
- ที่จำเป็นคือตลาดที่รองรับผลผลิตส่วนเกิน เป็นตลาดที่รองรับผลผลิตตลอด ที่มีการจัดการส่วนกลาง
- ประชาสัมพันธ์ให้เต็มที่ ผ่านทางวิทยุ ม. หรือผ่านสื่อต่างๆ
- มหาวิทยาลัยสามารถสนับสนุนได้ เช่น ให้สิทธิพิเศษร้านที่ทำเกษตรอินทรีย์ ใช้กลไกงบประมาณในการ บริหารจัดการ
- มหาวิทยาลัยสนับสนุนค.ที่จะเข้าร่วมกิจกรรมทั้งในส่วนผลิตและบริโภค ให้คิดโครงการที่จะตอบ สนองเรื่องต่างๆ สนับสนุนงบประมาณผ่านกิจกรรม
- สนับสนุนเกษตรกรและฟาร์มมหาวิทยาลัย ให้เชื่อมโยงกันอย่างครบวงจร
- ร่างกรอบ การดำเนินงานและนำเสนอคณะกรรมการพิจารณาอีกครั้งหนึ่ง

การประชุมคณะกรรมการนโยบายอาหารอินทรีย์ครั้งนี้ได้มีข้อเสนอให้ตัวแทนคณะกรรมการและผู้วิจัยไปศึกษาการกำหนดราคาอาหารต่อจานร่วมกับผู้ประกอบการร้านค้าและเกษตรกร และในวันอังคารที่ 16 ธันวาคม 2557 ตัวแทนคณะกรรมการที่เป็นร้านอาหาร เกษตรกร และผู้วิจัย ได้จัดประชุม ณ วิทยาลัยบริหารศาสตร์ โดยมีผู้ประชุมประกอบด้วย

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	เบอร์ติดต่อ	หน่วยงาน/ร้านค้า
1	ภิญโญ ชันใจ	0814451044	ร้านอิสลาม ศูนย์อาหารใหม่
2	ชุตินา นรสิงห์	0956869095	อาหารตามสั่ง ข้าวราดแกง
3	สมฤทัย ยาชัย	0832006292	ก๊วยเตี๋ยวไก่อุทัยธานี
4	ดต.โชคดี สามารถ	0806720903	ร้านปิ้งไก่ เทิดทูลศิกร
5	นายจักรพันธ์ ลิ้มมังกร	0814474294	นักศึกษา
6	น.ส.วิจิตรา เลียบบัวป่า	0826160046	นักศึกษา
7	ผ่องพรรณ สะหลี่	0844891910	เกษตรกร
8	บุษกรณ์ จันทรใหม่	0946036708	เกษตรกร
9	แสงรวี จันทรใหม่	0819514238	เกษตรกร
10	อำภา วงศ์จักร	0854217026	เกษตรกร
11	ทัศนีย์ สุริยา	0873503226	เกษตรกร
12	นงนุช นามวงศ์	0837636997	เกษตรกร
13	ธัญรัตน์ รัตนัง	0871792695	เกษตรกร
14	อ.ดร.ชมชวน บุญระหงษ์	0818856272	อาจารย์และผู้วิจัย

ผลการประชุมมีดังนี้

- 1) ราคาผลผลิตเกษตรอินทรีย์และความต้องการของผู้ประกอบการร้านอาหารดังตารางที่ 15

ตารางที่ 15 แสดงราคาสินค้าเกษตรอินทรีย์ที่ผู้ประกอบการร้านอาหารซื้อได้

รายการสินค้า	ราคาผู้ผลิต	ราคาผู้ประกอบการ	ราคาที่ซื้อได้
กะหล่ำปลี	40บาท/โล	12บาท/โล	15บาท/โล
กะหล่ำดอก	50บาท/โล	20บาท/โล	25บาท/โล
บร็อคโคลี่	50บาท/โล	25บาท/โล	30บาท/โล
คะน้า	50บาท/โล	20บาท/โล	25บาท/โล
ขาวปลี	30บาท/โล	8บาท/โล	15บาท/โล
หัวไชเท้า	30บาท/โล	10บาท/โล	12บาท/โล

หมายเหตุ: ผักส่วนใหญ่ที่ผู้ประกอบการร้านอาหารซื้อจะเป็นผักที่นำเข้ามาจากจีน และส่วนใหญ่ จะไปซื้อที่แม่โคโค ตลาดเมืองใหม่และมีพ่อค้ามาส่งถึงที่ร้าน ส่วนลักษณะของผักของต่างประเทศจะมีสีเขียวสวย ส่วนของไทยจะมีสีเหลือง

2) สภาพปัญหาที่เกิดขึ้นของผู้ประกอบการและเกษตรกร

- 4.1) ศูนย์อาหารใหม่ ไม่มีคนมาซื้ออาหารทั้งวัน ขายไม่ค่อยดี ค่าเช่าแพง ทำเลไม่ดี สินค้าอินทรีย์มีราคาแพงกว่าสินค้าทั่วไป
- 4.2) ศูนย์อาหารเทิดสิกร การกำหนดราคาขายอาหารในแต่ละจานถูก จานละ 2 อย่างราคา 20บาท
- 4.3) เกษตรกร มีของมาจำหน่ายที่ไม่หลากหลาย
- 4.4) ผู้ประกอบการไม่มีส่วนร่วมในการประชุมร่วมกับมหาวิทยาลัย

3) สินค้า ความต้องการและข้อเสนอของเกษตรกรและผู้ประกอบการ

สินค้าที่เกษตรกรผลิตได้	ผู้ประกอบการ(ความต้องการ)	หมายเหตุ
-ข้าว -ข้าวเปลือก 20บาท/โล -ข้าวที่สีแล้ว 40บาท/โล -ไข่ 120 บาท/แผง	-ต้องการข้าวเก่า -ต้องมาส่งผักให้กับทางร้านล่วงหน้า 1 วัน เวลา 13.00-14.00 น.(ลุดาบ) -ไปซื้อของแม่โคอาทิตยละ 2 ครั้ง กาดเมืองใหม่ อาทิตยละ 1 ครั้ง(ชุดิมา) -หน่องไก่สะโพก โลละ 66 บาท -กระดุก โลละ 68 -ซีโครงสันนอก โลละ 107 บาท	
ข้อเสนอต่อมหาวิทยาลัย		
-ให้ มหาวิทยาลัย สนับสนุนปัจจัยการผลิตให้เกษตรกรแล้วจะผลิตผักส่งให้มหาวิทยาลัย -ให้ทำข้อมูลความต้องการของสินค้า	-ให้มหาวิทยาลัยเลี้ยงไก่ หมู วัวเองในส่วนที่ใหญ่ๆ และให้เกษตรกรปลูกผัก -ให้มหาวิทยาลัยนำค่าเช่าที่ร้านอาหารไป สนับสนุนเกษตรกรปลูกผักส่งให้มหาวิทยาลัย	

4) แนวทางการแก้ไข้ปัญหา

- (1) ทดลองเปิดร้านขายอาหารอินทรีย์ 1 ร้าน แบ่งเป็น ศูนย์อาหารใหม่ 1 ร้าน เทิดสิกร 1 ร้าน โดยให้ ร่วมลงทุนให้ก่อนและสร้างเสน่ห์ดึงดูด

- (2) จากการสำรวจราคาอาหารของโครงการวิจัยนี้ พบว่า
ผู้บริโภคสามารถซื้ออาหารได้ในราคา 35-40 บาท/ชม ได้

ที่ประชุมได้ข้อสรุปดังนี้

- 1) ให้มีการศึกษาวิจัยความเป็นไปได้ในการเปิดร้านอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยการทดลอง 1 ร้านก่อน โดยการศึกษาต้นทุนการผลิต ราคาต่อชม กำไรสุทธิต่างๆ เพื่อเป็นต้นแบบในอนาคต (คุณไข่ และคุณอ้อมสนใจ)
- 2) จัดให้มีการฝึกอบรมวิธีการปรุงอาหารอินทรีย์ให้อร่อย น่ารับประทาน ช่วงวันที่ 7-8 มกราคม 2558
- 3) สำรวจพื้นที่ว่างสำหรับการเปิดร้านอาหาร
- 4) ทำ MOU ผู้ประกอบการและเกษตรกร
- 5) พัฒนาระบบรับรองมาตรฐานร้านอาหารอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม
- 6) มีหน่วยงานในการรับซื้อสินค้าเกษตรอินทรีย์ส่งร้านอาหาร

จากการประชุมของทั้งสองคณะกรรมการและทำงานด้านอาหารเกษตรอินทรีย์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ คือ คณะทำงานโครงการอาหารอินทรีย์และคณะกรรมการนโยบายอาหารอินทรีย์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ผู้วิจัยและผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้สรุปข้อเสนอเพื่อพัฒนาเป็นแผนงานและโครงการที่จะนำไปสู่ขั้นตอนปฏิบัติการได้ตามตารางที่ 15

ตารางที่ 16 แสดงแผนงานและโครงการพัฒนาศูนย์อาหารอินทรีย์ของมหาวิทยาลัย

แผนงาน	เป้าหมาย	โครงการ/กิจกรรม
1. ด้านนโยบายของมหาวิทยาลัย	เกิดนโยบายและมาตรการที่เอื้อต่อการเข้าถึงอาหารอินทรีย์ของนักศึกษาและผู้บริโภค	1. การศึกษาต้นทุนราคาต่อหน่วย (จาน) ของอาหารอินทรีย์
		2. การศึกษาและออกประกาศเพื่อเป็นมาตรการผลักดันด้านอาหาร อินทรีย์
		3. การประชุมคณะกรรมการนโยบายอาหารอินทรีย์

5. ด้าน ผู้บริโภค (นักศึกษา และบุคลากรในม หาวิทยาลัย	1. นักศึกษารู้ เข้าใจ ตระหนัก และเปลี่ยน พฤติกรรมหันมา บริโภคอาหารเกษตร อินทรีย์เพิ่มมากขึ้น และมีการก่อตั้งชมรมผู้ บริโภคอาหารอินทรีย์ ขึ้น	1) โครงการสร้างความตระหนักในคุณค่าเกษตร อินทรีย์มีกิจกรรมเช่น • ผู้บริโภคสัญจรไรรู้ • การตรวจระดับคอรีนเอสเตอเรสในเลือดนัก ศึกษา และ บุคลากรมหาวิทยาลัยแม่โจ้ • วันบริโภคอาหารอินทรีย์ • จัดทำสื่อเผยแพร่และรณรงค์ 2) โครงการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้บริโภคอาหาร อินทรีย์
3. ด้านการร้าน อาหาร	เจ้าของร้านอาหาร ตระหนักในคุณค่า มีความรู้การปรุง อาหารแบบอินทรีย์ และได้ปรับเปลี่ยนมาจำ หน่ายอาหารอินทรีย์	1) โครงการเยี่ยมไรรู้เกษตรอินทรีย์ 2) โครงการฝึกอบรมการปรุงอาหารอินทรีย์ให้อร่อย 3) โครงการศึกษาและทดลองการจำหน่ายอาหาร อินทรีย์
4. ด้านผลผลิต และผู้ผลิตเกษตร กรอินทรีย์	เกิดเกษตรกรกรเกษตรอิน ทรีย์ในพื้นที่อำเภอสันท รายมากขึ้น และสามารถมีผลผลิตเก ษตรอินทรีย์จำหน่ายใน มหาวิทยาลัยเพียงพอ ต่อเนื่อง	1) โครงการฝึกอบรมเกษตรกรอินทรีย์ 2) โครงการพัฒนาเครือข่ายเกษตรอินทรีย์ เพื่อทำ กิจกรรมด้าน • การวางแผนการผลิต • การกำหนดราคา • การจัดตั้งกองทุนเกษตรอินทรีย์ • การควบคุมคุณภาพผลผลิต
5. ด้านการควบ คุมคุณภาพและ มาตรฐานสินค้า	ผู้บริโภค ร้านอาหาร และเกษตรกร ต่างมีความมั่นใจในผลผ ลิตที่ตนเองบริโภค จำหน่ายว่าปลอดภัยจา กสารเคมีทางการเกษตร	1)โครงการจัดตั้งคณะกรรมการรับรองคุณภาพผลิตเ เกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม มีกิจกรรมเช่น • การพัฒนากลไกและระบบ • การพัฒนาเกณฑ์มาตรฐาน • การพัฒนาโลโก้ • การตรวจสอบไรรู้

	ร	การแจกประกาศนียบัตร PGS BA MJU
		2)โครงการตรวจสอบสารเคมีสังเคราะห์ปนเปื้อนในผักที่ ปรุงจำหน่ายในศูนย์อาหารในมหาวิทยาลัย

สรุปแผนงานและโครงการ

จากแผนงานและโครงการดังกล่าว ที่ประชุมสรุปว่าในเบื้องต้นควรดำเนินงานโครงการที่สำคัญก่อนดังนี้

1. โครงการสร้างความตระหนักรู้ด้านอาหารอินทรีย์แก่ผู้บริโภค
2. โครงการจัดตั้งชมรมผู้บริโภคอาหารอินทรีย์
3. โครงการฝึกอบรมการปรุงอาหารอินทรีย์ให้ผู้ประกอบการร้านค้า
4. โครงการทดลองการจำหน่ายอาหารอินทรีย์เพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตอาหารอินทรีย์และแรงจูงใจ ผู้บริโภค
5. โครงการฝึกอบรมเกษตรกรอินทรีย์แก่เกษตรกรรายใหม่
6. โครงการจัดตั้งคณะกรรมการรับรองคุณภาพผลผลิตเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม
โครงการจัดตั้งคณะกรรมการรับรองคุณภาพผลผลิตเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม

ตอนที่ 4 การสนับสนุนให้เกิดการปฏิบัติตามแผนงานและโครงการอาหารอินทรีย์ของศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้อย่างบูรณาการ

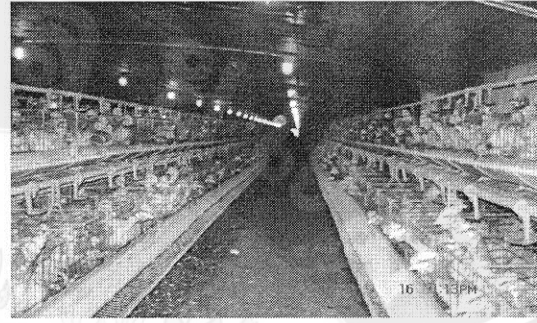
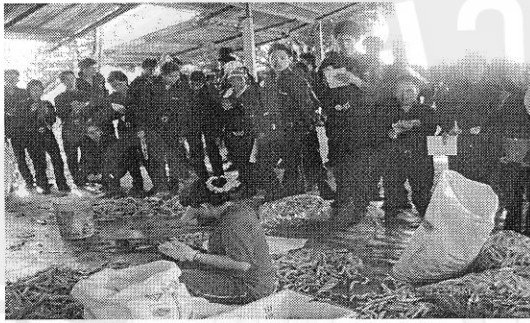
ผลจากการการวางแผนงานและโครงการของคณะทำงานและคณะกรรมการฯ ได้สรุปโครงการที่ควรดำเนินการในแต่ละด้านและเรียงลำดับก่อนหลังได้ดังต่อไปนี้

1. โครงการสร้างความตระหนักรู้ด้านอาหารอินทรีย์แก่ผู้บริโภค

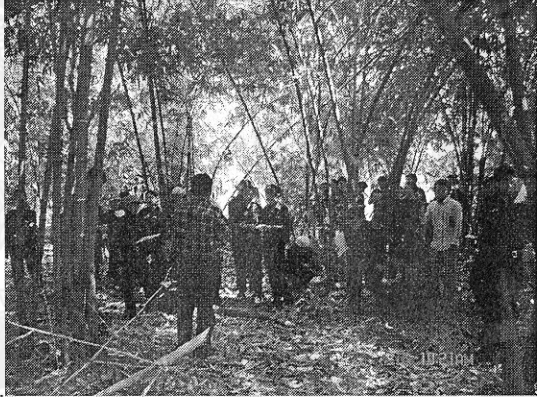
โดยปกติการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม จะมีกระบวนการวิจัย ที่เริ่มจากการศึกษาข้อมูลเพื่อให้ได้แผนงาน และโครงการก่อนแล้วถึงเป็นขั้นตอนของการปฏิบัติการ แต่บางครั้งการศึกษาข้อมูลยังไม่สำเร็จ แต่มีความจำเป็นต้องปฏิบัติ การควบคู่กันไปก็มีดังเช่นกรณีของโครงการวิจัยนี้เองทางผู้วิจัยได้สนับสนุนกิจกรรมสร้างความตระหนักรู้ด้านอาหารอินทรีย์ควบคู่กันไปกับการศึกษาข้อมูลที่ผ่านมาตั้งแต่ช่วงเริ่มโครงการในปี พ.ศ. 2556 เป็นต้นมาจนถึงการทำแผนงานโครงการในช่วงปลายปี 2557 โครงการวิจัยได้ดำเนินการและสนับสนุนให้เกิดกิจกรรมการสร้างความตระหนักรู้ด้านอาหารอินทรีย์แก่นักศึกษา และบุคลากรมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ประกอบด้วย

- 1) กิจกรรมผู้บริโภคเยี่ยมไร่ร่นา จำนวนหลายครั้ง ประกอบด้วย

ครั้งที่ 1 สนับสนุนนักศึกษาสาขาเกษตรศาสตร์บูรณาการจำนวน 80 คน ศึกษาดูงานการปลูกพริกในระบบเกษตรเคมีเชิงเดี่ยวที่ตำบลป่าไผ่ ตามภาพที่ 5 และเลี้ยงไก่ไข่ในระบบเกษตรพันธสัญญาที่ตำบลเจดีย์แม่ครัว ตามภาพที่ 6 และดูงานเกษตรอินทรีย์ ตำบลแม่แฝก ตามภาพที่ 7 และ ตำบลเจดีย์แม่ครัวตามภาพที่ 8 เมื่อวันที่ 17 มิถุนายน 2556



ภาพที่ 5-6 นักศึกษาสาขาเกษตรศาสตร์บูรณาการดูงานการปลูกพริกและเลี้ยงไก่ในระบบเกษตรเคมีเชิงเดี่ยวที่ตำบลป่าไผ่ และตำบลเจดีย์แม่ครัว อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่



ภาพที่ 7-8 นักศึกษาสาขาเกษตรศาสตร์บูรณาการดูงานเกษตรอินทรีย์ที่ตำบลแม่แฝก และตำบลเจดีย์แม่ครัว อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่

ครั้งที่ 2 ได้พานักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยไปสำรวจไร่นาเกษตรกรรมเกษตรอินทรีย์ที่ตำบลป่าไผ่ อำเภอสันทราย จังหวัด เชียงใหม่ เมื่อ 22 พฤศจิกายน 2557 ตามภาพที่ 9-10



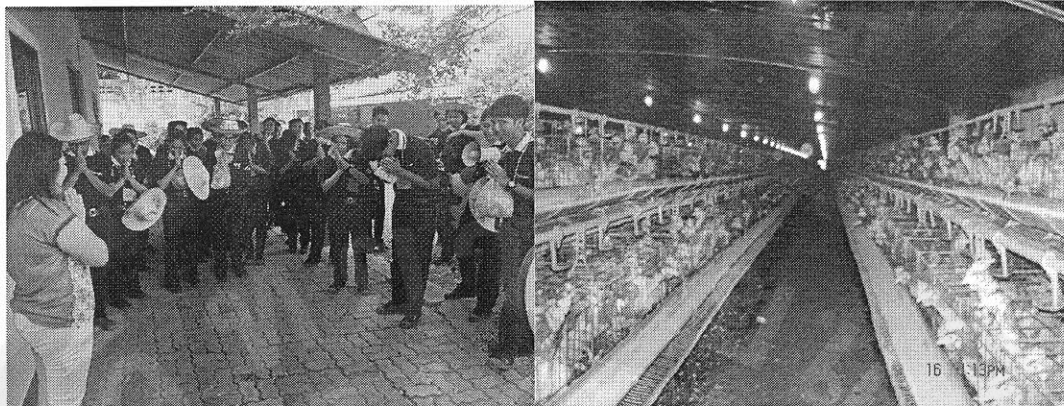
ภาพที่ 9-10 นักศึกษาและบุคลากรสัณจรไร่นาเกษตรอินทรีย์ที่ตำบลป่าไผ่

ครั้งที่ 3 ผู้บริโภคสัณจรไร่นาเกษตรกรผู้ปลูกสตรอเบอร์รี่อินทรีย์ การปลูกผัก ไม้ผลอินทรีย์ และการเลี้ยงสัตว์อินทรีย์ ที่ตำบลบ่อแก้ว และตำบลแม่สาบ อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ วันอาทิตย์ที่ 1 กุมภาพันธ์ 2558 เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบความแตกต่างของแนวคิด และวิธีการปลูกสตรอเบอร์รี่อินทรีย์ในระบบเกษตรกรรมแบบยั่งยืนกับสตรอเบอร์รี่ที่ปลูก โดยมีการใช้สารเคมี ทำให้นักศึกษาที่ไปร่วมกิจกรรมนี้ตระหนักถึง ผลกระทบจากสารเคมีและเห็นคุณค่าของเกษตรอินทรีย์มากขึ้น ตามภาพที่ 11-12

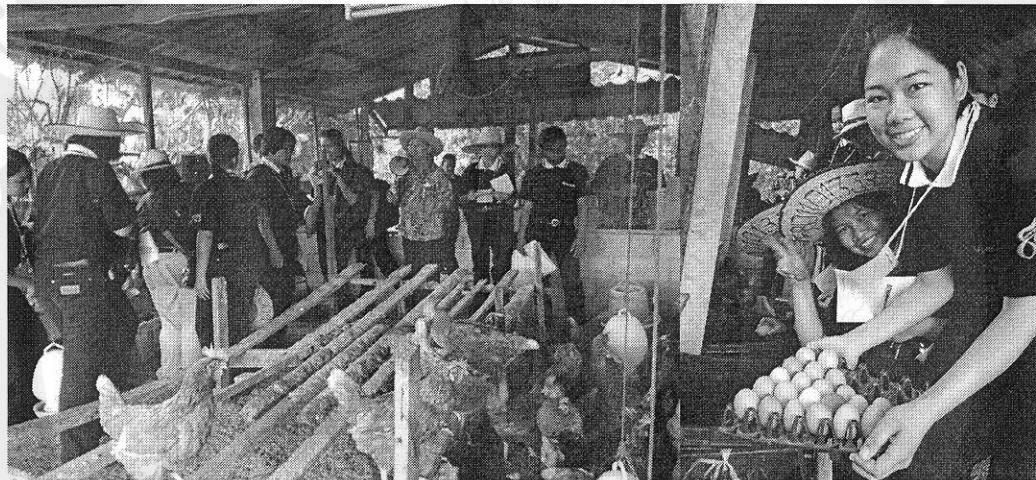


ตามภาพที่ 11-12 ชมรมผู้บริโภคดูงานเกษตรอินทรีย์อินทรีย์ที่ตำบลบ่อแก้วและตำบลแม่สาบ อำเภอสะเมิง

ครั้งที่ 4 โครงการวิจัยร่วมกับโครงการพัฒนาเครือข่ายเพื่อเพิ่มกำลังผลิตเกษตรอินทรีย์ และชมรม ผู้บริโภคอาหารอินทรีย์พาสมาชิกจำนวน 30 คน ดูงานแบบเปลี่ยนเที่ยวระหว่างฟาร์ม เลี้ยงไก่ไข่แบบเคมีเชิงเดี่ยว และฟาร์มไก่แบบปลอดภัย รวมทั้งศึกษาไร่นาเกษตรกรอินทรีย์ ในพื้นที่อำเภอสันทราย เมื่อวันที่ 9 และ 12 กันยายน 2558 ตามภาพที่ 11-18



ภาพที่ 13-14 แสดงการไปเยี่ยมฟาร์มเลี้ยงไก่แบบกรงตับและเลี้ยงด้วยอาหารที่มีส่วนผสมสารปฏิชีวนะ และเคมี



ภาพที่ 15-16 แสดงการไปเยี่ยมฟาร์มเกษตรอินทรีย์ที่เลี้ยงไก่แบบปล่อยและเลี้ยงด้วยอาหารผสมเอง และปลอดสารพิษ ช่วงวันที่ 9 และ 12 กันยายน 2558



ภาพที่ 17-18 แสดงการไปเยี่ยมฟาร์มเกษตรอินทรีย์และสรุปหลังดูงานของนักศึกษาช่วงวันที่ 9 และ 12 กันยายน 2558

2. โครงการจัดตั้งชมรมผู้บริโภคอาหารอินทรีย์

จากการจัดกระบวนการเรียนรู้ด้านเกษตรอินทรีย์และอาหารอินทรีย์แบบมีส่วนร่วมกับนักศึกษาและผู้ที่เกี่ยวข้องในช่วงที่ผ่านมาของโครงการวิจัยได้ ส่งผลให้นักศึกษาวិทยาลัยบริหารศาสตร์เป็นแกนนำในการจัดตั้งชมรม ผู้บริโภคอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ขึ้น โดยได้รับการอนุมัติการจัดตั้งจากมหาวิทยาลัยแม่โจ้ เมื่อ 25 ธันวาคม 2557 โดยมีผู้วิจัยเป็นที่ปรึกษา

วัตถุประสงค์ของชมรม ประกอบด้วย

- 1) ส่งเสริมความรับผิดชอบต่อ มีจิตสำนึกที่ดีต่อสังคม รู้จักใช้ชีวิตอย่างมีความสุข
 - 2) ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเสริมสร้างสุขภาพ
 - 3) ส่งเสริมการขับเคลื่อนด้านการเกษตรอินทรีย์ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
 - 4) ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ มีสติปัญญา และวิจรรณญาณ มีวิธีคิดอย่างเป็นระบบ สามารถแก้ไขปัญหาได้
- ตลอดจนมีศักยภาพในการบริหารจัดการ

ชมรมผู้บริโภคอาหารฯ มีสมาชิกที่เป็นนักศึกษาจากคณะและวิทยาลัยในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวน 457 คน มีกิจกรรมที่สำคัญของชมรม เช่น

- 1) การเยี่ยมไร่นาเกษตรอินทรีย์
รายละเอียดของกิจกรรมนี้ได้ระบุไว้ในกิจกรรมการสร้างความตระหนัก
- 2) โครงการตรวจสอบวัตถุดิบอาหารภายในร้านของมหาวิทยาลัย

ชมรมผู้บริโภคอาหารอินทรีย์ได้จัดกิจกรรมการตรวจการปนเปื้อนของสารพิษทางการเกษตรในผักเมื่อวันที่ 17 มิถุนายน พ.ศ.2558 และได้ตรวจสารพิษกำจัดแมลง ตกค้างในเลือดด้วยชุดทดสอบ โคลินเอสเตอเรสเมื่อ 19 มิถุนายน พ.ศ.2558 ณ กาดน้อยBA คณะ บริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

- 3) กิจกรรม บันเปลี่ยนชีวิต กินเปลี่ยนแม่โจ้ กินเปลี่ยนโลก

ชมรมผู้บริโภคอาหารอินทรีย์ได้จัดกิจกรรมนี้ขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นกิจกรรมประชาสัมพันธ์รณรงค์ให้กับนักศึกษาและบุคลากรในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้รู้จักชมรมผู้บริโภคอาหารอินทรีย์ และ เผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารอินทรีย์การรณรงค์ โดยใช้จักรยานปั่นไปตามคณะต่างๆในมหาวิทยาลัย แม่โจ้ ในวันอังคาร ที่ 9 มิถุนายน 2558 ระหว่างเวลา 08.00 – 13.00 ณ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

- 4) โครงการร่วมประกวดแข่งขันโครงการกระทิงแดง U Project ปีที่ 2 (พ.ศ. 2558)

ในนามของกลุ่ม พลังหนุ่มสาว ฝึกพลังสร้างร้านอาหารอินทรีย์ในและรอบมหาวิทยาลัยแม่โจ้

กลุ่มนักศึกษาที่เป็นแกนนำจัดตั้งชมรมผู้บริโภคอาหารอินทรีย์ฯ ยังได้สมัครเข้ารับการแข่งขันโครงการกระทิงแดง U Project ชื่อโครงการ ฝึกพลังสร้างร้านอาหารอินทรีย์ใน

และรอบ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ รอบตัดสินครั้งที่ ๑ ทางกลุ่มได้รับเลือกเป็นหนึ่งใน 5 ของโครงการทางด้านสาธารณสุข และในรอบสุดท้ายทางกลุ่ม ได้รับเลือกให้เป็นรองชนะเลิศโดยได้รับรางวัล 50,000 บาท เพื่อมาทำกิจกรรมตามโครงการที่เสนอ และทางมหาวิทยาลัยได้รับรางวัลอีก 10,000 บาท

3. โครงการฝึกอบรมการปรุงอาหารอินทรีย์ให้ผู้ประกอบการร้านค้า

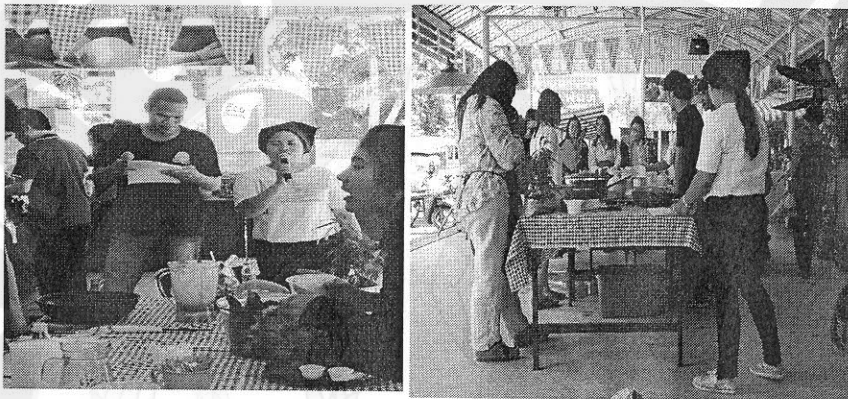
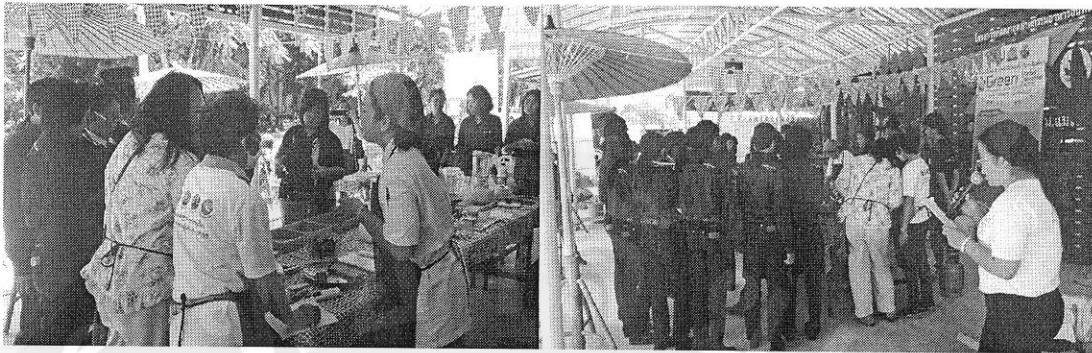
เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารในมหาวิทยาลัยได้มีความรู้ความเข้าใจการปรุงอาหารอินทรีย์ ทาง โครงการวิจัยได้ร่วมกับโครงการพัฒนาเครือข่ายเพื่อเพิ่มกำลังผลิตเกษตรอินทรีย์ได้จัดกิจกรรมฝึกอบรมการ ปรุงอาหารเพื่อสุขภาพ เมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2558 จัดที่อาคารการศึกษาต่อเนื่อง มหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยมีผู้เข้าอบรม ผู้เข้าร่วมอบรมจำนวนทั้งหมด 25 คน ประกอบด้วย แม่ครัวที่จำหน่ายในศูนย์อาหาร ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ นักศึกษาชมรม ผู้บริโภคอาหารอินทรีย์ ครูโรงเรียนบ้านท่าเกวียน และเกษตรกรเกษตร อินทรีย์ที่เข้าร่วมโครงการ เนื้อหาการอบรมประกอบด้วยแนวคิดการทำอาหารเพื่อสุขภาพและการคัดเลือก วัตถุดิบสดในการปรุงอาหาร, การฝึกปฏิบัติในการปรุงอาหาร เป็นต้น

4. โครงการทดลองการจำหน่ายอาหารอินทรีย์เพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตอาหารอินทรีย์ และรณรงค์ผู้บริโภค

เนื่องจากผู้ประกอบการร้านอาหารในมหาวิทยาลัยที่ผ่านมา การอบรมการทำอาหารอินทรีย์แล้ว แต่ยังไม่ยอม ทำอาหารอินทรีย์จำหน่าย โดยอ้างเหตุผลว่า ราคาวัตถุดิบแพงแต่มหาวิทยาลัยให้จำหน่าย ในราคาที่ต่ำกว่าต้นทุน ทางโครงการวิจัยได้ได้ร่วมกับโครงการพัฒนาเครือข่ายเพื่อเพิ่มกำลังผลิต สนับสนุนให้ชมรมผู้บริโภคอาหารอินทรีย์ศึกษาต้นทุนการผลิตอาหารอินทรีย์โดยผ่านกิจกรรมดังนี้

ครั้งที่ 1 กิจกรรมบูฟเฟ่ต์อาหารอินทรีย์ ได้จัดเมื่อวันที่ 23 เมษายน 2558 โดยจัดที่จัด ที่ชั้นหนึ่ง ของอาคารเทพ พงษ์พานิช วิทยาลัยบริหารศาสตร์ การจัดกิจกรรมดังกล่าว มีนักศึกษา และบุคลากร มาซื้ออาหารรับประทานกัน จำหน่ายอาหารในราคาชุดๆละ 39 บาท มีผู้มาซื้ออาหารบริโภคจำนวน 31 คน ผลจากการ ทดลองจำหน่ายอาหารอินทรีย์พบว่า ผู้บริโภค ให้ความสนใจ แต่ต้นทุนที่ซื้อวัตถุดิบมามาก อย่างไรก็ตามราคาที่ขาย ควรสูงกว่าที่ตั้งไว้หนึ่งเท่าตัว

ครั้งที่ 2 จัดในงานสัปดาห์กินเปลี่ยนชีวิต กินเปลี่ยนแม่โจ้ กินเปลี่ยนโลก เมื่อวันที่ 28 และ 30 กันยายน 2558 การจัดครั้งนี้ไม่ได้จำหน่ายอาหารอินทรีย์แต่เป็นการรณรงค์การบริโภคอาหาร อินทรีย์ โดยให้ผู้มาร่วมงานได้ชิมอาหารที่ใช้วัตถุดิบจากเกษตรอินทรีย์ปรุงจัดที่กาดน้อยเกษตรอินทรีย์ คณะบริหารธุรกิจเกษตร มีผู้เข้าร่วม กิจกรรมจำนวน 95 คน ตามภาพที่ 19-26



ภาพที่ 19-22 แสดงกิจกรรมจัดในงานสัปดาห์กินเปลี่ยนชีวิต กินเปลี่ยนแม่ใจ กินเปลี่ยนโลก
วันที่ 28 กันยายน 2558



ภาพที่ 23-26 แสดงกิจกรรมจัดในงานสัปดาห์กินเปลี่ยนชีวิต กินเปลี่ยนแม่ใจ กินเปลี่ยนโลก ของวันที่
30 กันยายน 2558

5. โครงการฝึกอบรมเกษตรกรอินทรีย์แก่เกษตรกรรายใหม่

เพื่อเพิ่มจำนวนเกษตรกรและจำนวนผลผลิตเกษตรกรอินทรีย์ให้มากและหลากหลายทางโครงการวิจัยได้ร่วมกับโครงการพัฒนาเครือข่ายเพื่อเพิ่มกำลังผลิตเกษตรกรอินทรีย์จัดฝึกอบรมหลักสูตรระบบเกษตรอินทรีย์ในระบบเกษตรกรรมยั่งยืน และระบบตลาดที่เป็นธรรมแก่เกษตรกรพื้นที่เป้าหมายของโครงการวิจัยหลายครั้ง



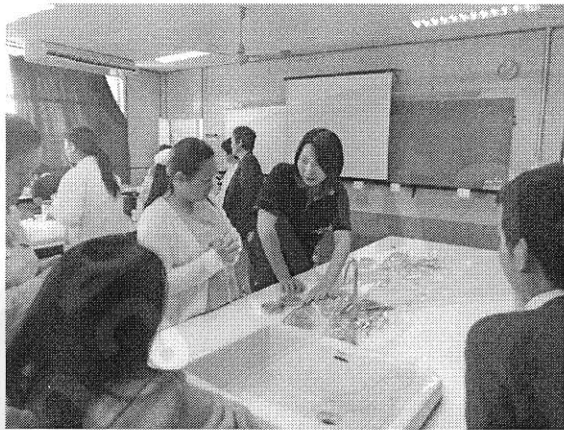
ภาพที่ 27-28 แสดงการจัดประชุมและฝึกอบรมให้กลุ่มเกษตรกรตำบลออนใต้ อ. สันกำแพง เมื่อ 23 ตุลาคม 25 และการทำปุ๋ยหมักชีวภาพวันที่ 13 ธันวาคม 2556



ภาพที่ 29-30 แสดงการจัดฝึกอบรมให้เกษตรกรพื้นที่อำเภอสันทรายระหว่างวันที่ 27- 28 พฤศจิกายน 2556



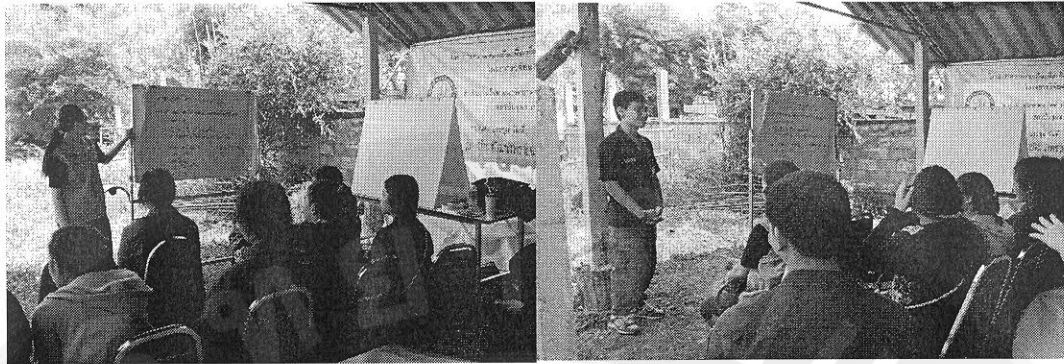
ภาพที่ 31-32 แสดงการจัดฝึกอบรมให้เกษตรกรพื้นที่อำเภอสันทรายระหว่างวันที่ 11-12 ธันวาคม 2556



ภาพที่ 33 แสดงการจัดฝึกอบรมการผลิตสารชีวภัณฑ์ให้เกษตรกรพื้นที่อำเภอสนทราย เรื่อง การผลิตสารชีวภัณฑ์ กำจัดแมลงเมื่อ 15 มกราคม 2557



ภาพที่ 34-37 แสดงการอบรมให้กลุ่มเกษตรกรตำบลชี้เหล็ก อ. แม่ริม เมื่อ 27-30 มีนาคม 2557



ภาพที่ 38-39 แสดงกิจกรรมการฝึกอบรมเกษตรกรพื้นที่อำเภอสนทรายเมื่อวันที่ 8 - 11 มิถุนายน 2558 จำนวน 35 คน

และยังได้การจัดฝึกอบรม หลักสูตรระบบเกษตรอินทรีย์ในระบบเกษตรกรรมยั่งยืน และระบบตลาดที่เป็นธรรม อีกครั้งหนึ่งในวันที่ 7 - 10 เดือน สิงหาคม 2558 แก่เกษตรกรคนรุ่นใหม่ ที่มาจากอำเภอต่างๆ ของจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 18 คน



ภาพที่ 40-43 แสดงกิจกรรมการฝึกอบรมเกษตรกรรุ่นใหม่ในจังหวัดเชียงใหม่ของวันที่ 7 - 10 เดือน สิงหาคม 2558

6. โครงการจัดตั้งคณะกรรมการรับรองคุณภาพผลผลิตเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม

วัตถุประสงค์ของกิจกรรมนี้เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมของกลุ่มบุคคลที่หนึ่ง(เกษตรกร)และกลุ่มบุคคลที่สอง(ผู้บริโภค)ในการควบคุมคุณภาพของผลผลิต โดยการพัฒนากลไกการรับรองคุณภาพแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee Systems –PGS) ขึ้น กระบวนการทำงานมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

- 1) การประชุมทำความเข้าใจร่วมกันระหว่างผู้ที่เกี่ยวข้อง
- 2) การจัดตั้งคณะกรรมการ โดยมีตัวแทนผู้ที่เกี่ยวข้องทั้ง 4 ฝ่าย
- 3) การประชุมทำความเข้าใจเรื่องกระบวนการ เทคนิค วิธีการตรวจสอบไร่นา และเอกสารที่ใช้รวบรวม ข้อมูล
- 4) การตรวจสอบไร่นา
- 5) การประเมินผลการตรวจสอบไร่นา
- 6) การรับรองไร่นา

จากขั้นตอนดังกล่าว ทางโครงการวิจัยฯ ได้ดำเนินการกับเกษตรกรที่นำผลผลิตไปจำหน่ายที่กาดน้อย เกษตรอินทรีย์ที่คณะบริหารธุรกิจการเกษตร โดยมีรายละเอียดดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การประชุมทำความเข้าใจร่วมกันระหว่างผู้ที่เกี่ยวข้อง

ขั้นตอนนี้ได้จัดประชุมผู้ที่เกี่ยวข้องประกอบด้วย (1) เกษตรกร (2) ผู้บริโภค (3) บุคลากรของโครงการ เพิ่มกำลังผลิตเกษตรอินทรีย์ ซึ่งทำหน้าที่โครงการส่งเสริมกลุ่มเกษตรอินทรีย์ และ (4) บุคลากรของคณะบริหาร ธุรกิจการเกษตรมหาวิทยาลัยแม่โจ้ในฐานะเจ้าของสถานที่ เปิดตลาดเกษตรอินทรีย์

วาระของการประชุมประกอบด้วย การทำความเข้าใจเรื่องการรับรองมาตรฐานแบบมีส่วนร่วม การมีส่วนร่วมในการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐาน บทบาทของผู้ที่เกี่ยวข้อง กระบวนการ เทคนิค วิธีการตรวจสอบไร่นา ใบสมัครเพื่อขอการรับรอง

ผลการประชุมทำให้ทุกฝ่ายต่างเข้าใจ เห็นเหมือนและตรงกันในทุกเรื่องตามวัตถุประสงค์ และได้ร่วมกัน กำหนดแผนการตรวจสอบไร่นา

ขั้นตอนที่ 2 การจัดตั้งคณะกรรมการของผู้ที่เกี่ยวข้องทั้ง 4 ฝ่าย

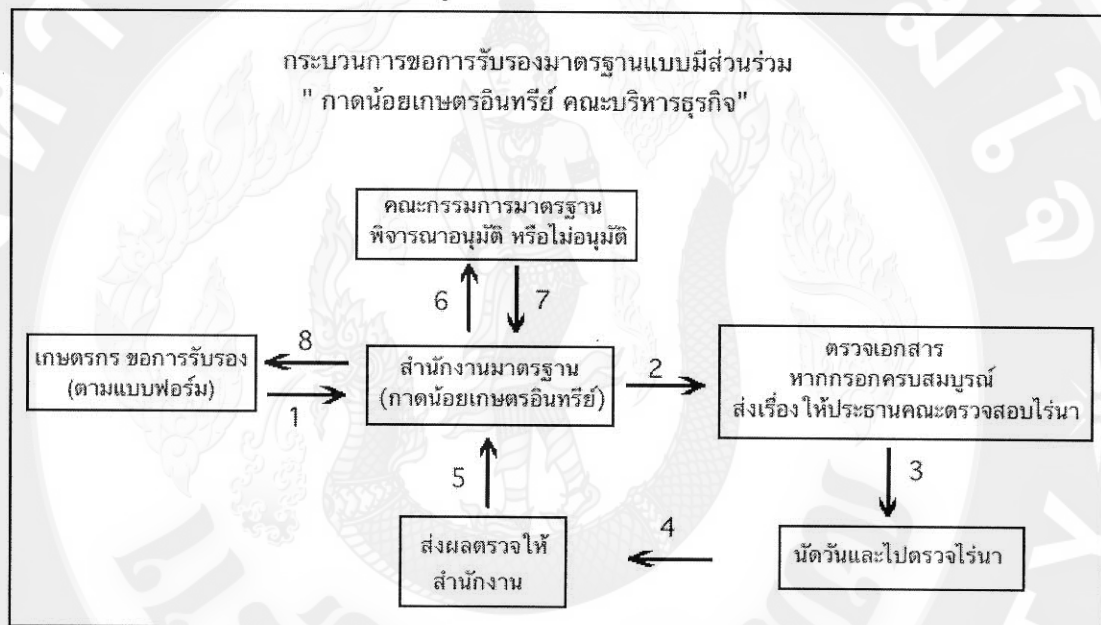
โดยพื้นฐานแนวคิดของการรับรองมาตรฐานแบบมีส่วนร่วมนั้นต้องการผู้ที่เกี่ยวข้องกับตลาดที่จำหน่าย และซื้อผลผลิตมีส่วนร่วมในการตรวจสอบให้มากที่สุดโดยเฉพาะเกษตรกรและผู้บริโภค อย่างไรก็ตามเพื่อให้มี ผู้รับผิดชอบหลักที่ชัดเจนจึงมีความจำเป็นต้องตั้งคณะกรรมการหลัก

ในส่วนของกาดน้อยเกษตรอินทรีย์คณะบริหารธุรกิจได้มีการจัดตั้งคณะกรรมการประกอบด้วย (1) เกษตรกร จำนวน 3-5 คน (2) ผู้บริโภค จำนวน 3-6 คน (ตัวแทนนักศึกษา 1-2 คน

ตัวแทนบุคลากร มหาวิทยาลัย 1-2 คน ตัวแทนผู้ประกอบการร้านค้า 1-2 คน (3) องค์กรส่งเสริม
จำนวน 3-6 คน (คณะกรรมการธุรกิจ 1-3 คน สถาบันชุมชนเกษตรกรรมยั่งยืน 1-3 คน) และ (4)
ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ จำนวน 1-3 คน (เช่น ผู้เชี่ยวชาญการตรวจสอบสารเคมีทางการเกษตร)

ขั้นตอนที่ 3 การประชุมทำความเข้าใจเรื่องกระบวนการ เทคนิค วิธีการตรวจสอบไร่นา
และเอกสารที่ใช้รวบรวม ข้อมูล

มีกระบวนการรับรองตามแผนภูมิการทำงาน (Flow Chart) ดังนี้



อธิบาย แผนภูมิการทำงาน กระบวนการเริ่มจาก

ขั้นที่ 1 เกษตรกรสมัครขอการรับรอง

โดยส่งใบสมัครไปที่สำนักงานของกาดน้อยเกษตรอินทรีย์

ขั้นที่ 2 บุคลากรที่รับผิดชอบกาดน้อย ตรวจสอบใบสมัคร

หากกรอกข้อมูลไม่ครบก็ส่งกลับให้เพิ่มเติม

หากครบก็จะส่งให้ประธานคณะผู้ตรวจสอบไร่นาและผลผลิต

ขั้นที่ 3 คณะผู้ตรวจสอบไร่นา ที่มีองค์ประกอบทั้งเกษตรกร ผู้บริโภค องค์กรสนับสนุน
และผู้เชี่ยวชาญ นัดวันตรวจสอบไร่นาและผลผลิต

หลังจากนั้นก็ไปตรวจสอบและอาจเก็บผลผลิตไปตรวจสอบด้วย

ขั้นที่ 4 คณะผู้ตรวจสอบไร่นา จัดทำรายงาน

ขั้นที่ 5 คณะผู้ตรวจสอบไร่นา ส่งรายงานให้สำนักงานกาดน้อยเกษตรอินทรีย์

ขั้นที่ 6 สำนักงานกาดน้อยเกษตรอินทรีย์นำเสนอคณะกรรมการมาตรฐานกาดน้อย
พิจารณา

ขั้นที่ 7 คณะกรรมการมาตรฐานอนุมัติ หรือไม่อนุมัติ และแจ้งกลับสำนักงานกาดน้อย

ขั้นที่ 8 สำนักงานกาดน้อยแจ้งผลแก่เกษตรกรที่สนใจนำผลผลิตมาจำหน่ายที่กาดน้อย

ขั้นตอนที่ 4 การตรวจสอบไร่นา

ในช่วงที่ผ่านมาโครงการวิจัยได้ร่วมกับโครงการพัฒนาเครือข่ายเพิ่มกำลังผลิตและคณะกรรมการมาตรฐานกาดน้อย ได้ไปตรวจสอบไร่นาเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ที่นำผลผลิตไปจำหน่ายที่กาดน้อย เกษตรอินทรีย์จำนวน 2 ครั้ง

ครั้งที่ 1 ได้ไปตรวจสอบไร่นาเกษตรกรในพื้นที่อำเภอสนทรายเมื่อวันที่ 10 กันยายน 2558 มีผู้ที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมจำนวน 15 คน ตามภาพที่ 44-45



ภาพที่ 44-45 แสดงการไปตรวจสอบไร่นาเกษตรกรในพื้นที่อำเภอสนทรายเมื่อวันที่ 10 กันยายน 2558

ครั้งที่ 2 การไปตรวจสอบไร่เนาของเกษตรกรในพื้นที่อำเภอสนทราย และอำเภอแมริม เมื่อ วันที่ 8 ตุลาคม 2558 มีผู้เข้าร่วม 14 คน ตามภาพที่ 46-49

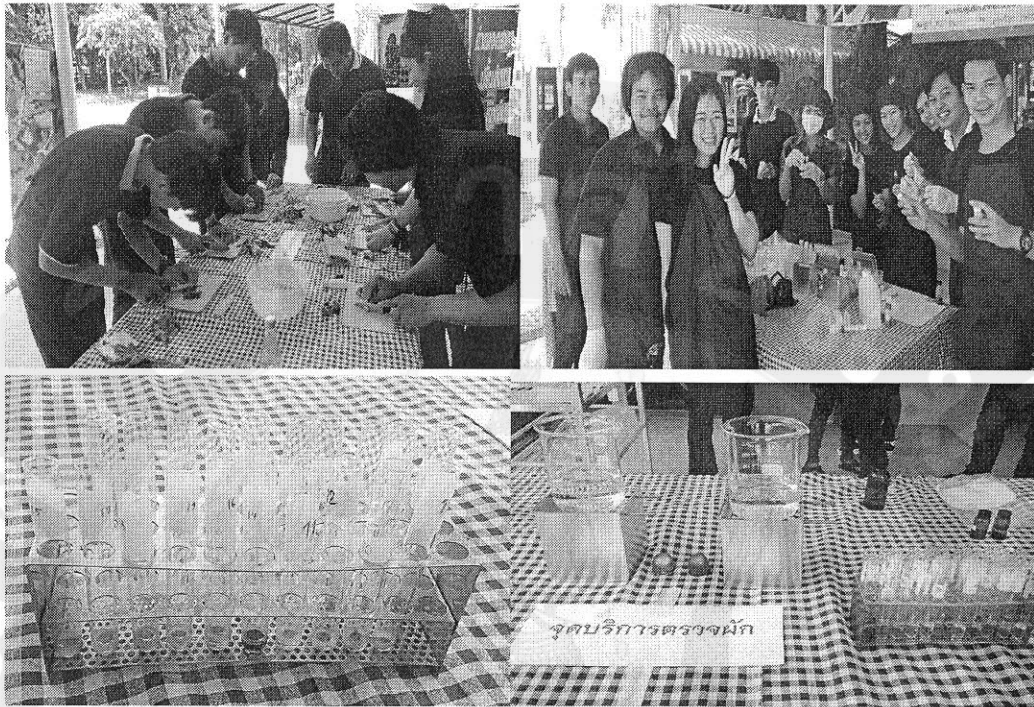


ภาพที่ 46-49 แสดงการไปตรวจสอบไร่เนาของเกษตรกรในพื้นที่อำเภอสนทรายและอำเภอแมริม เมื่อ วันที่ 8 ตุลาคม 2558

ขั้นตอนที่ 5 การประเมินผลการตรวจสอบไร่เนา

เนื่องจากอยู่ระหว่างการพัฒนากระบวนการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วมของกาดน้อยเกษตรอินทรีย์ จึงใช้วิธีการประเมินร่วมกันของคณะผู้ตรวจสอบทั้งหมดในแต่ละครั้ง อย่างไรก็ตาม เพื่อให้เกิดความมั่นใจ ระหว่างเกษตรกรกับเกษตรกรและผู้บริโภคมากขึ้น ทางคณะทำงานได้ใช้วิธีการตรวจสอบผลผลิตอย่างสม่ำเสมอ ดังเช่น

เมื่อวันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2558 ทางโครงการพัฒนาความร่วมมือฯ กับชมรมผู้บริโภคอาหารอินทรีย์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้จัดกิจกรรมการตรวจหาสารเคมีตกค้างในพืชผักและผลไม้ที่กาดน้อยเกษตรอินทรีย์ โดยใช้ชุด TV kit ในการตรวจหาสารเคมีตกค้างเบื้องต้น ซึ่งได้ทำการสุ่มตัวอย่างทั้งหมด 23 ตัวอย่าง ของพืชผักที่จำหน่ายในกาดน้อยเกษตรอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ผลการตรวจพบว่าไม่เจอสารพิษตกค้างในผัก ตัวอย่าง และ เมื่อ วันที่ 7 มิถุนายน 2558 ก็ได้ตรวจหาสารพิษตกค้างในพืชผักด้วยเช่นกัน มีผู้ร่วมกิจกรรมประมาณ 30 คน ตามภาพที่ 50-53



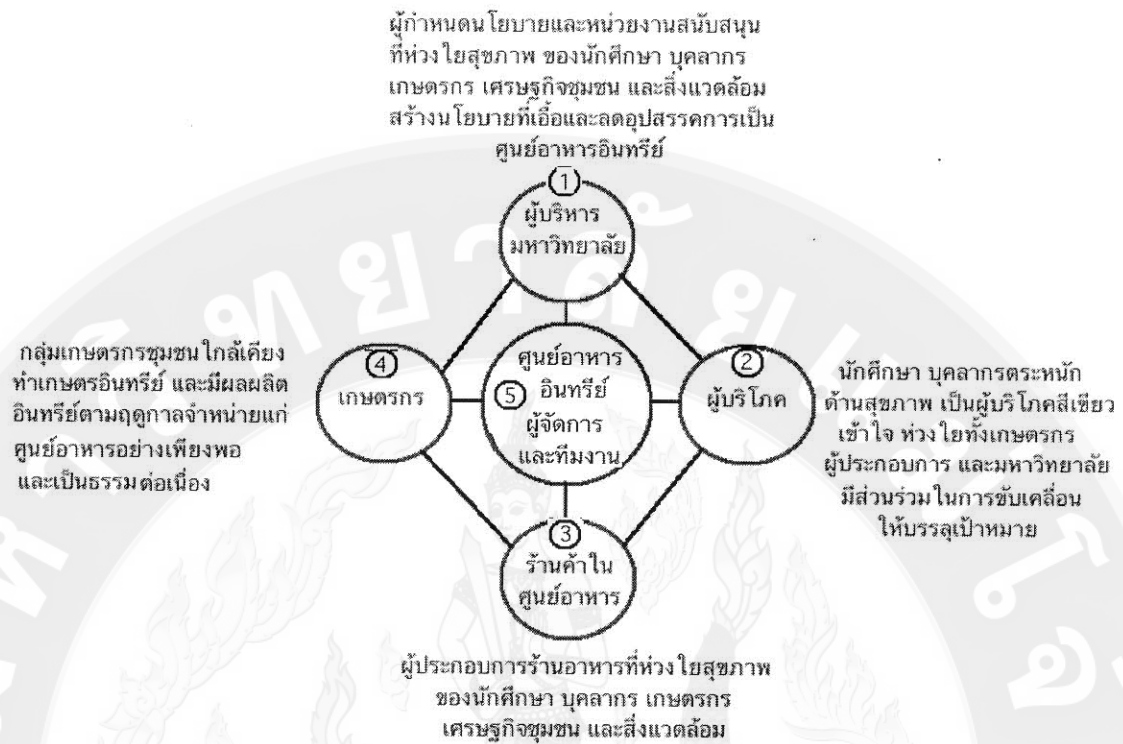
ภาพที่ 50-53 แสดงตรวจสอบสารพิษตกค้างในพืชผักที่กาดน้อยเกษตรอินทรีย์เมื่อวันที่ 7 มิถุนายน 2558

ขั้นตอนที่ 6 การรับรองไร่นา

ขั้นตอนนี้ยังไม่ได้ดำเนินการ เพราะต้องการพัฒนาระบบให้ดีกว่านี้
ถึงจะมีการมอบประกาศนียบัตร

ตอนที่ 5 การติดตาม พัฒนา และการเผยแพร่

จากสมมุติฐานว่าการที่ศูนย์อาหารอินทรีย์จะขับเคลื่อนให้บรรลุเป้าหมายนั้น อาจมีกลไกที่เกี่ยวข้องหลัก 5 ฝ่าย คือ 1) ผู้บริหารมหาวิทยาลัย 2) ผู้บริโภค (นักศึกษา และบุคลากรมหาวิทยาลัย) 3) ร้านอาหารในศูนย์ อาหาร 4) เกษตรกร 5) ผู้จัดการและ ทีมงาน ศูนย์อาหาร ดังแผนภาพที่ 54



แผนภาพที่ 54 แสดงกลไกการขับเคลื่อนศูนย์อาหารอินทรีย์

จากแผนภาพแสดงให้เห็นว่าศูนย์อาหารมีกลุ่มบุคคลหรือกลไกที่เกี่ยวข้องและสำคัญ โดยเริ่มจากกลไก ขับเคลื่อนที่ 1 คือ ด้านผู้บริหารมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นผู้กำหนดนโยบาย และที่ผ่านมามหาวิทยาลัย ได้มีนโยบายให้เกิดศูนย์อาหารอินทรีย์ที่ชัดเจน แต่ยังขาดกลไกขับเคลื่อนทางนโยบาย ด้านอาหาร อินทรีย์มีส่วนร่วมของผู้ที่เกี่ยวข้อง ทุกฝ่าย

ทางโครงการวิจัย จึงได้เสนอแนวคิดการจัดตั้งคณะกรรมการบริหารนโยบายอาหารอินทรีย์ของมหาวิทยาลัย ผ่านไปทางกองแผนงานของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ซึ่งแนวคิดดังกล่าวได้รับการตอบรับจากมหาวิทยาลัยเป็นอย่างดี และทางมหาวิทยาลัยเห็นชอบให้มีการจัดตั้งคณะกรรมการบริหารนโยบายอาหารอินทรีย์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ขึ้น เมื่อ 17 พฤศจิกายน 2557 โดยมีองค์ประกอบของผู้ที่เกี่ยวข้องทั้ง 5 ฝ่ายเป็นกรรมการ

คณะกรรมการบริหารนโยบายอาหารอินทรีย์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้จัดประชุมจำนวนขึ้นหนึ่งครั้ง มีวาระการประชุมเน้นไปที่เรื่องการกำหนดราคาจำหน่ายอาหารต่อจานว่าควรเท่าไร ที่ประชุมได้มีมติให้ตัวแทน คณะกรรมการฯ ไปศึกษาราคาต้นทุนอาหารอินทรีย์ต่อจานว่าควรขายราคาเท่าไร

ที่ประชุมของตัวแทนคณะกรรมการฯ ได้ไปศึกษาด้านทุน โดยให้ทางชมรมผู้บริโภคอาหารอินทรีย์เป็นผู้ ทำอาหารอินทรีย์จำหน่ายใช้งบประมาณจากโครงการวิจัยและโครงการพัฒนาเครือข่ายเพื่อเพิ่มกำลังผลิตเกษตรอินทรีย์ ผลการทดลองพบว่าราคาอาหารอินทรีย์ต่อจานควรอยู่ระหว่าง

30-35 บาทต่อจาน ซึ่งเป็นราคาเดียว กับที่ร้านค่านอกมหาวิทยาลัยจำหน่าย ขณะที่ราคานโยบายของมหาวิทยาลัยกำหนดให้ราคาข้าวราดแกงสอง อย่างไม่เกิน 25 บาทต่อจาน

เพื่อให้มีอาหารอินทรีย์บริโภคในมหาวิทยาลัย ที่ประชุมคณะกรรมการยังมีข้อเสนอทางนโยบาย เช่น การลดค่าเช่าให้ร้านอาหาร การเปิดร้านอาหารอินทรีย์หนึ่งร้านต่อหนึ่งศูนย์อาหาร เป็นต้น

อย่างไรก็ตามศูนย์อาหารในมหาวิทยาลัยมีอยู่สองศูนย์ โดยศูนย์อาหารอินทรีย์ที่หลังคณะเศรษฐศาสตร์ (Green Canteen) บริหารและจัดการโดยสำนักงานบริหารทรัพย์สิน ขณะที่ศูนย์อาหารอาคารเทิดทูนสิริ บริหารและจัดการโดยกองกิจการนักศึกษา การกำหนดราคาอาหารที่อาคารเทิดทูนสิรินั้นผู้ที่มีอำนาจในการ กำหนดราคาคือสภานักศึกษา ซึ่งนักศึกษาต้องการให้ขายในราคาต่ำ โดยให้เหตุผลว่า นักศึกษาเป็นผู้ไม่มีรายได้ ขณะที่ราคาที่ศูนย์อาหารอินทรีย์เอง ทางผู้จัดการได้มีการปรับปรุงด้านราคาต่อจานอย่างต่อเนื่องจนปัจจุบัน จำหน่ายในราคา 30 บาทต่อจาน

กลไกขับเคลื่อนที่ 2 ด้านผู้บริโภค ประกอบนักศึกษาและบุคลากรในมหาวิทยาลัย เป็นกลุ่มบุคคลที่ได้รับผลประโยชน์หลัก ทำหน้าที่ในการผลักดัน สนับสนุนตรวจสอบ เพื่อให้ได้บริโภคอาหารอินทรีย์ ทางโครงการวิจัยได้มีกิจกรรมการพัฒนาเพื่อยกระดับที่หลากหลาย เช่น การสร้างความตระหนักต่อวิกฤตอาหาร และ แนวทางการแก้ปัญหาด้วยอาหารอินทรีย์ ด้วยการพานักศึกษาและบุคลากรไปศึกษาดูงานไร่นาทั้งระบบ เกษตร เคมีเชิงเดี่ยว และระบบเกษตรอินทรีย์ผสมผสาน และนักศึกษาได้รวมตัวกันจัดตั้งเป็นชมรม ผู้บริโภค อาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้

บทบาทของโครงการวิจัยที่ผ่านมาทำหน้าที่สนับสนุนให้ชมรมฯได้ทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องอาหารอินทรีย์ หลายอย่าง ทั้งการพาสมาชิก นักศึกษา และบุคลากรมหาวิทยาลัยศึกษาดูงานเกษตรอินทรีย์ ปั่นจักรยาน รมรงค์บริโภคอาหารอินทรีย์ จัดบุฟเฟ่ต์อาหารอินทรีย์ รับจ้างจัดงานเลี้ยงอาหารอินทรีย์ เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากกลุ่มนักศึกษาที่ริเริ่มจัดตั้งชมรมเป็นกลุ่มที่ผู้วิจัยเองได้สอนมาหลายวิชา ทั้งวิชาวัฒนธรรมและการจัดการการเปลี่ยนแปลง วิชาการบริหารการศึกษาท้องถิ่น วิชาเกษตรทางเลือก เพื่อพัฒนา ชุมชน ซึ่งได้เสริมความรู้ด้านอาหารอินทรีย์มาต่อเนื่องมากกว่า 2 ปี ขณะที่ทีมบริหารชุดใหม่ ยังไม่เคยสอน ทำให้ความเข้าใจต่อผลกระทบจากระบบเกษตรเคมีเชิงเดี่ยวยังมีน้อย

กลไกขับเคลื่อนที่ 3 ร้านอาหารในศูนย์อาหาร เป็นผู้ปรุงและจำหน่ายอาหารอินทรีย์ ซึ่งส่วนใหญ่ มีเป้าหมายอยู่ที่กำไร อย่างไรก็ดีตามเกือบทุกร้านตระหนักถึงสุขภาพของนักศึกษา และเห็นความสำคัญของการจำหน่ายอาหารอินทรีย์ สิ่งที่โครงการวิจัยฯได้ช่วยพัฒนา เช่น การสร้างกาดน้อยเกษตรอินทรีย์ที่คณะ บริหารธุรกิจเพื่อให้ร้านอาหารสามารถหาซื้อวัตถุดิบ

เกษตรอินทรีย์ได้สะดวกและซื้อในราคาที่เป็นธรรม การฝึกอบรมการทำอาหารอินทรีย์ และการหาตลาดอาหารอินทรีย์ให้ผู้ผ่านการอบรมจำหน่าย เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม สาเหตุที่ผู้ประกอบการยังไม่ได้ใช้วัตถุดิบจากเกษตรอินทรีย์ ทางผู้ประกอบการอ้างว่า ราคาวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์แพง แต่ราคาที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้จำหน่ายต่ำ ทำแล้วไม่คุ้มกับการลงทุน

กลไกขับเคลื่อนที่ 4 ด้านเกษตรกร ซึ่งทำหน้าที่เป็นผู้ผลิตวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ จากการศึกษาปริมาณ ผลผลิตเกษตรอินทรีย์ในเชียงใหม่ พบว่าบางชนิดมีมาก เช่น ข้าว ผลไม้ตามฤดูกาล พืชผักตามฤดูกาล บางชนิดมีน้อย โดยเฉพาะพริกสุกร ไก่ เนื้อ และปลา ซึ่งเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ในเชียงใหม่ส่วนใหญ่มีตลาด ของตนเอง และตลาดส่วนใหญ่ตั้งอยู่ใกล้มหาวิทยาลัยแม่โจ้ อย่างไรก็ตามในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ก็มีตลาดนัด เกษตรอินทรีย์ที่ตลาดควบบอย แต่ตลาดดังกล่าวเปิดสัปดาห์ละ 2 วันคือเฉพาะวันพุธและพฤหัสบดี

เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าวโครงการวิจัยจึงได้ร่วมกับโครงการพัฒนาเครือข่ายเพื่อเพิ่มกำลังผลิตเกษตร อินทรีย์สร้างกลุ่มเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่อำเภอสันทราย แม่ริม และสันกำแพง และให้กลุ่มดังกล่าวมาจำหน่าย ที่กาดน้อยเกษตรอินทรีย์ โดยเปิดจำหน่ายวันจันทร์ถึงวันศุกร์ มีเกษตรกรมาจำหน่ายเฉลี่ยวันละ 5 ราย

การติดตามและยกระดับเกษตรกรมีหลายกิจกรรม เช่น การฝึกอบรมด้านการผลิต การจัดตั้งระบบ การควบคุมคุณภาพด้วยระบบการรับรองมาตรฐานแบบมีส่วนร่วม การจัดการ ประเมินผลแบบมีส่วนร่วม เป็นต้น

กลไกขับเคลื่อนที่ 5 ด้านผู้จัดการและทีมงานศูนย์อาหาร เป็นกลไกที่มีความสำคัญมาก ทำหน้าที่ บริหารและจัดการ และปฏิบัติการเพื่อให้เกิดรูปธรรมตามนโยบาย ซึ่งสำนักบริหารทรัพยากร เป็นผู้รับผิดชอบ ศูนย์อาหารอินทรีย์ ผู้วิจัยในฐานะคณะทำงานโครงการอาหารอินทรีย์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ (ตามคำสั่งที่ 179/2556 ณ วันที่ 31 มกราคม 2556 โดยรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการรักษาการ แทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้) ได้มีโอกาสทำงานร่วมกับทางผู้อำนวยการและทีมงานของสำนักบริหารทรัพยากร ได้เห็นความพยายามในการพัฒนาและแก้ปัญหาศูนย์อาหารอินทรีย์อย่างต่อเนื่อง เช่น การให้ผู้วิจัยนำนักศึกษาที่ตนเองสอนวิชาเกษตร ทางเลือกเพื่อพัฒนาชุมชน ไปปลูกผักอินทรีย์ ในที่ดินที่ติดกับศูนย์อาหารอินทรีย์ เนื้อที่ประมาณหนึ่งไร่ นอกจากที่นักศึกษาได้เรียนรู้การปลูก ผักอินทรีย์แล้ว ยังมีวัตถุประสงค์เพื่อจำหน่ายผักให้ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร แต่อย่างไรก็ตาม ผลผลิตที่ได้ ค่อนข้างเป็นช่วงปลายของภาคการศึกษา ช่วงเวลาไม่ค่อยตรงกับความต้องการ

เพื่อให้มีพืชผักอินทรีย์มีจำหน่ายแก่ผู้ประกอบการในศูนย์อาหารอินทรีย์ตลอดภาคการศึกษา ทางผู้อำนวยการและทีมงาน สำนักบริหารทรัพยากรได้เป็นผู้ดำเนินการปลูกผักเองในพื้นที่ที่ผู้วิจัย เคยปลูก และ สามารถมีพืชผักอินทรีย์บางชนิดจำหน่ายให้ผู้ประกอบการร้านอาหารได้

แต่อย่างไรก็ตาม วัตถุประสงค์ที่ใช้ปรุงอาหารไม่ใช่เกษตรอินทรีย์ทั้งหมด ทางสำนักบริหาร ทรัพยากรได้เปลี่ยนชื่อจากศูนย์อาหารอินทรีย์เป็น Green Canteen ตั้งแต่ปีการศึกษา 2537 เป็นต้นมา

การเผยแพร่

โครงการวิจัยยังไม่ได้เผยแพร่ผลการวิจัย และอย่างไรก็ตามในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ นั้นโครงการได้มีกิจกรรมเผยแพร่ อย่างต่อเนื่อง เช่น ในรายการกินอยู่คือของสถานีโทรทัศน์TPBS ชื่อตอน กินอยู่คือเมืองวิถีอินทรีย์ ออกอากาศ เมื่อ 23 กรกฎาคม 2516 <https://www.youtube.com> และรายการเมือง دلใจ ตอนความยั่งยืน ด้วยอาหาร วันพุธที่ 13 พฤษภาคม 2558 เวลา 22.35 - 23.30 น.ทางไทยพีบีเอส หรือรับชมผ่านทีวีออนไลน์ทาง www.thaipbs.or.th/live

นอกจากนี้โครงการยังสนับสนุนการผลิตสื่อสิ่งพิมพ์ ในการเผยแพร่ รณรงค์ เช่น เอกสารการ ปลูกผักและการเลี้ยงไก่อินทรีย์ การรณรงค์ขายไข่ ตามกิจกรรมที่ได้วางไว้

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องการวิจัยและพัฒนาอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ซึ่งใช้วิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม มีระยะการวิจัยตั้งแต่ 1 เมษายน 2556 ถึง 31 มีนาคม 2559 โดยมีวัตถุประสงค์ ประกอบด้วย 1) เพื่อให้ได้ข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อใช้ประกอบ การวางแผนแม่บทและแผนปฏิบัติการ 2) เพื่อให้เกิดคณะกรรมการนโยบายอาหารปลอดภัยของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ 3) เพื่อให้เกิดแผนแม่บทและแผนปฏิบัติการศูนย์อาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่มีส่วนร่วมในการจัดทำของคณะกรรมการและตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียทั้งในมหาวิทยาลัย และตัวแทนเกษตรกรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ 4) เพื่อให้เกิดแผนปฏิบัติการอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ถูกนำไปปฏิบัติการจริงอย่างบูรณาการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสียทุกฝ่าย ซึ่งผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. ข้อมูลพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อใช้ประกอบการวางแผนและขับเคลื่อนการจัดตั้งศูนย์อาหารอินทรีย์

1) นโยบายด้านอาหารอินทรีย์ และแผนการดำเนินการศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้

มหาวิทยาลัยแม่โจ้มีนโยบายการส่งเสริมและพัฒนาด้านเกษตรอินทรีย์และอาหารอินทรีย์อย่าง ชัดเจน ดังจะเห็นได้จากการมีแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยแม่โจ้ 15 ปี (พ.ศ. 2555-2569) ที่ได้กำหนด เป้าหมายให้มหาวิทยาลัยแม่โจ้เป็นเป็นมหาวิทยาลัยแห่งชีวิต โดยได้กำหนดเส้นทางยุทธศาสตร์การพัฒนา (Flagships) ออกเป็น 3 ช่วงระยะเวลาการพัฒนา ประกอบด้วย 1) มหาวิทยาลัยเกษตรอินทรีย์ 2) มหาวิทยาลัย สีเขียว 3) มหาวิทยาลัยเชิงนิเวศ และได้มีการกำหนดให้มีร้านอาหาร และร้านค้าเกษตรอินทรีย์ ทั้งภายในและรอบๆมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ในแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยดังกล่าวด้วย มหาวิทยาลัยได้มีแผนการก่อสร้างศูนย์อาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยวงเงิน 12,788,720 ล้านบาท

คณะกรรมการบริหารทรัพย์สินมหาวิทยาลัย ในการประชุมครั้งที่ 4/2555 เมื่อวันที่ 22 มิถุนายน 2555 มีมติเห็นชอบให้จัดสร้างศูนย์อาหารที่สามารถรองรับนักศึกษาได้ประมาณ 1,300 คน ศูนย์อาหารใหม่มีนโยบาย เป็นศูนย์อาหารปลอดภัยที่ใช้วัตถุดิบประกอบอาหารจากผลผลิตเกษตรอินทรีย์ที่ผลิตจากมหาวิทยาลัยและเครือข่ายเกษตรอินทรีย์ในเชียงใหม่โดยสอดคล้องกับการเป็นมหาวิทยาลัยสีเขียว ส่งผลต่อสุขภาพนักศึกษาและบุคลากร ของมหาวิทยาลัย (รายงานผลการดำเนินงานจัดสร้างศูนย์อาหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ปีงบประมาณ 2556)

นอกจากนี้มหาวิทยาลัยแม่โจ้ตามคำสั่งที่ 179/2556 ณ วันที่ 31 มกราคม 2556 โดยรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการรักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้แต่งตั้งคณะทำงานโครงการอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยคณะทำงานประกอบด้วยคณะผู้บริหารมหาวิทยาลัย คณาจารย์ ที่เกี่ยวข้อง เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ ศูนย์อาหารอินทรีย์และตลาดนัดเกษตรอินทรีย์ จำนวน ทั้งหมด 15 ท่าน มีหน้าที่วางแผน ดำเนินการบริหาร จัดการ ติดตาม และประเมินผล การดำเนินงานโครงการอาหารอินทรีย์ของมหาวิทยาลัย

ศูนย์อาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้สร้างเสร็จและเปิดจำหน่ายในสัปดาห์แรกของเดือน พฤษภาคม 2556 และได้เปิดเป็นทางการเมื่อ 24 มิถุนายน 2556 โดยมี ผศ. ดร.จำเนียร ยศราช อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้เป็นประธานเปิดศูนย์อาหาร มีผู้เข้าร่วมทั้งผู้บริหาร บุคลากร มหาวิทยาลัย และ นักศึกษา ในวันงานมีกิจกรรมเสวนาวิชาการ เรื่อง กินเปลี่ยนชีวิตกินเปลี่ยนโลก กิจกรรมการตรวจสอบสารพิษ ในเลือดของผู้เข้าร่วมงาน ตรวจสอบการปนเปื้อน สารพิษ ในผัก นิทรรศการ ที่เกี่ยวข้อง การออกร้านจำหน่ายผลผลิต และผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ และ การถ่ายทำสารคดีเรื่อง เมืองวิถีอินทรีย์ ของรายการกินอยู่คือ สถานีโทรทัศน์ ไทยพีบีเอส

2) วัตถุประสงค์ที่ใช้ปรุงอาหารของผู้ประกอบการร้านอาหารในศูนย์อาหารอินทรีย์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และ ความต้องการผลผลิตเกษตรอินทรีย์และราคาซื้อผลผลิตและการราคาจำหน่าย อาหารที่เป็นธรรม

2.1) วัตถุประสงค์ที่ใช้ปรุงอาหารและความต้องการผลผลิตของร้านอาหารในมหาวิทยาลัย จากการสำรวจ การใช้วัตถุดิบปรุงอาหารของร้านอาหารในมหาวิทยาลัยที่นักศึกษานิยมซื้อบริโภค จำนวน 6 ร้านในช่วงเดือน พฤษภาคม 2556 พบว่ามีการใช้วัตถุดิบต่อวันไม่ต่ำกว่า 69 ชนิด โดยใช้ข้าวมากกว่า 160 กิโลกรัมต่อวัน ผักที่ใช้ในปริมาณมากเกิน 10 กิโลกรัมคือ กะหล่ำดอก กะหล่ำปลี คื่นห่อ พริกหนุ่ม ปวยเล้ง แครอท ถั่วฝักยาว ถั่วงอก ตะไคร้ ใบมะกรูด ใบกะเพรา มะนาว ส่วนหมูจะนิยมซื้อหมูปอด หมูเนื้อแดงและหมูสามชั้น ไก่ก็จะเป็นอกไก่และไก่บด ปลา ก็จะเน้นปลาดุก มากกว่าปลานิล ไม่ใช้ปลาช่อน ใช้ไข่ไก่มากกว่า 400 ฟองต่อวัน ไข่เป็ดประมาณ 100 ฟองต่อวัน จะใช้น้ำมัน ใช้น้ำมันน้อยมาก และเกือบจะทุกร้านได้บอกว่าจะใช้วัตถุดิบเหล่านี้ (เหมือนเดิม) เกือบจะทั้งปี

2.2) วิธีการซื้อวัตถุดิบ มีหลายวิธีการ เช่น บางร้านไปซื้อโดยตรงที่ตลาดแม่โจ้ บางร้าน ซื้อกับพ่อค้าคนกลางที่ไปรวบรวมมาตามสั่งมาส่งถึงที่ร้านอาหาร แต่หากไม่พอหรือขาดก็จะไปซื้อที่ ตลาดสดแม่โจ้ เป็นต้น

2.3) ด้านราคาสินค้า จากการสำรวจพบว่าร้านอาหารซื้อราคาแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับ ปริมาณที่ซื้อ คุณภาพ ของสินค้า และสถานที่ซื้อ

2.4) ความต้องการใช้วัตถุดิบปรุงอาหารของร้านในมหาวิทยาลัย พบว่ามีการใช้วัตถุดิบ ต่อวัน ไม่ต่ำกว่า 69 ชนิด โดยใช้ข้าวมากกว่า 160 กิโลกรัมต่อวัน ผักที่ใช้ในปริมาณมากเกิน 10

กิโกรัมต่อวันคือ กะหล่ำดอก กะหล่ำปลี คื่นช่าย พริกหนุ่ม ปวยเล้ง แครอท ถั่วฝักยาว ถั่วแขก ตะไคร้ ใบมะกรูด ใบกะเพรา มะนาว ส่วนหมูจะนิยมซื้อหมูปอด หมูเนื้อแดงและหมูสามชั้น ไก่ก็จะเป็นนอกไก่ และไก่บัด ปลาที่จะเน้นปลาดุก มากกว่า ปลานิล ใช้ไข่ไก่มากกว่า 400 ฟองต่อวัน ไข่เป็ดประมาณ 100 ฟองต่อวัน ไม่ใช้ปลาช่อน จะใช้เนื้อวัว เนื้อควายน้อยมาก และเกือบจะทุกร้านได้บอกว่า จะใช้วัตถุดิบเหล่านี้เหมือนเดิมทั้งปี

ขณะที่ร้านอาหารที่ศูนย์อาหารอินทรีย์ ค่อนข้างใช้ผักปรุงอาหารในปริมาณน้อย มีความต้องการ ใช้ผักอินทรีย์ปรุงอาหารแต่ต้นทุนต่อจานสูงกว่าราคาที่มาหาวิทยาลัยกำหนดให้จำหน่าย และทางร้านอาหารมีความ พยายามที่จะใช้ผักพื้นเมือง พืชผักตามฤดูกาลปรุงอาหารจำหน่าย แต่นักศึกษา บริโภคไม่เป็น

3) ศักยภาพด้านการผลิตวัตถุดิบหรือผลผลิตเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่ และของคณะต่างๆ ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้

เครือข่ายกลุ่มเกษตรอินทรีย์ในจังหวัดเชียงใหม่ สามารถผลิตเกษตรอินทรีย์ได้มีหลากหลาย มีผลผลิต มากกว่า 157 ชนิด เป็นผลผลิตตามฤดูกาล ผลผลิตที่มีอยู่ส่วนใหญ่เกษตรกรจะจำหน่าย ตรงกับผู้บริโภค โดยจำหน่าย ที่สวนของเกษตรกร ที่ตลาดสดในหมู่บ้าน ตลาดนัดระดับอำเภอ และ ตลาดนัดเกษตรอินทรีย์ในเมืองเชียงใหม่ ซึ่งปัจจุบันในจังหวัดเชียงใหม่มีตลาดนัด เกษตรอินทรีย์เกือบ 20 แห่ง โดยเกษตรกรอินทรีย์แต่ละคน ส่วนใหญ่ จะไปจำหน่ายประมาณ 2-3 ครั้งต่อสัปดาห์ ด้วยกระแสความต้องการบริโภคผลผลิตเกษตรอินทรีย์ ทำให้หลายหน่วยงานในจังหวัดเชียงใหม่ สนใจเปิดจุดจำหน่าย แต่มีหน่วยงานส่งเสริมให้เกิดกลุ่มผู้ผลิต เกษตรอินทรีย์ใหม่น้อยมาก และ จุดจำหน่าย ส่วนใหญ่ก็มาชักชวนเกษตรกรที่มีอยู่เดิมไปจำหน่าย ทำให้ผลผลิตที่มีอยู่ไม่เพียงพอ กับความต้องการ

ด้านราคา เครือข่ายเกษตรอินทรีย์เชียงใหม่ (แม่กาเกษตรอินทรีย์) จะมีการประชุมทุก 4 เดือน เพื่อ วางแผนพัฒนาการตลาดวางแผนการผลิต การขับเคลื่อนทางนโยบาย และ กำหนดราคา ซึ่งการกำหนดราคา โดยปกติเกษตรกรจะคิดตามต้นทุนการผลิตบวกกำไร ความยากง่ายในการดูแล รักษา ขณะเดียวกันบางครั้ง ก็จะเทียบเคียงกับราคาตามตลาดสดทั่วไป

ในส่วนของผลผลิตเกษตรอินทรีย์ของคณะต่างๆ ในช่วงปี พ.ศ. 2556-7 นั้นยังเป็นการเริ่มต้นทำวิจัย เกษตรอินทรีย์ เช่นการเลี้ยงปลานิลอินทรีย์ การเลี้ยงไก่อินทรีย์ การปลูก ผักอินทรีย์ มีเพียงข้าวไร้เบอร์รี่ ที่ทางคณะบริหารธุรกิจเป็นผู้จำหน่ายให้ทางคณะผลิตกรรม การเกษตร โดยจำหน่ายราคากิโกรัมละ 120 บาท

4) ความต้องการบริโภคอาหารอินทรีย์ของผู้บริโภคในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ความสนใจต่อการมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัย แนวทางและวิธีการสร้างความตระหนัก และวิธีการสื่อสารที่ผู้บริโภค ส่วนใหญ่สามารถติดต่อได้สะดวก

ความต้องการให้มีร้านจำหน่ายอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้หรือไม่นั้นพบว่า มีผู้ต้องการให้มีร้านอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัย ถึง 92.4 เปอร์เซนต์ของกลุ่มตัวอย่าง โดยมี 165 คนที่ให้เหตุผลว่ามีความ ตระหนักต่อสุขภาพ ความตระหนักต่อสิ่งแวดล้อม การอยู่ได้ทางเศรษฐกิจ ของมหาวิทยาลัย เพื่อสนับสนุน ชุมชนรอบข้าง เป็นนโยบายที่ดีของมหาวิทยาลัย และความ แปลกใหม่ของอาหาร มีเพียง 7.1 เปอร์เซนต์ที่ไม่ต้องการ และมี 15 คนที่ให้เหตุผลเพิ่มเติมคือ ที่บ้านปลูกเอง แคสะอาดและปลอดภัย ไม่รู้จัก มันอาจไม่จำเป็นมาก เป็นไปได้ยากจะหาวัตถุดิบ ที่เป็นอินทรีย์ได้ครบทุกอย่างหายากแต่ถ้าปลอดสารน่าจะทำได้ กินอะไรก็ได้ น่าจะมีราคาแพง กว่าปกติ ยุ่งยาก ร้านอาหารจะมีเยอะเกิน เป็นต้น

ด้านการเปิดร้านอาหารอินทรีย์ ในศูนย์อาหารใหม่ (หลังคณะเศรษฐศาสตร์) นั้นพบว่า 38.4 เปอร์เซนต์ มีความสนใจปานกลาง มี 25.9 เปอร์เซนต์ที่สนใจมาก มี 16.3 เปอร์เซนต์ ที่สนใจมากที่สุด ขณะที่สนใจน้อยมี 10.8 เปอร์เซนต์ และสนใจน้อยที่สุด 8.4 เปอร์เซนต์ โดยมีเหตุผลเพิ่มเติมสำหรับผู้สนใจ ที่จะไปซื้ออาหารที่ศูนย์อาหารใหม่ เช่น นักศึกษาจะได้ไม่ต้องเดินไกล สะดวกต่อการซื้อขาย ใกล้คณะ ร้านอาหารที่ควาบอยไม่มีแล้ว ช่วยนำเงินเข้า มหาวิทยาลัย จะได้มีความหลากหลาย จะได้มีโรงอาหารมากขึ้น ร้านอาหารจะเยอะขึ้น อาจมีอาหารใหม่ๆ ร้านอาหารไม่เพียงพอ เป็นต้น

ด้านความสนใจต่อการมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยนั้นพบว่า มีผู้สนใจเป็น กรรมการด้านการรณรงค์ผู้บริโภคถึง 32.2 เปอร์เซนต์ เป็นกรรมการตรวจสอบคุณภาพ อาหาร 16.9 เปอร์เซนต์ สนใจเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร 11.2 เปอร์เซนต์ ดังนั้นหากรวม จำนวนผู้สนใจที่จะมีส่วนร่วมในการ ขับเคลื่อนศูนย์อาหารอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่างแล้วมีมากถึง 66.8 เปอร์เซนต์

ส่วนแนวทางและวิธีการสร้างความตระหนักการบริโภคอาหารอินทรีย์ ได้ค้นหาช่องทางของ สื่อที่ เหมาะสมกับนักศึกษาและบุคลากรนั้นพบว่ากลุ่มตัวอย่างนิยมใช้ พบว่า เว็บไซต์มหาวิทยาลัย และ วารสารแม่โจ้ปริทัศน์ เป็นสื่อที่มีระดับความนิยมมาก ขณะที่สื่ออื่นของมหาวิทยาลัย เช่นวิทยุ ทีวี จดหมายข่าวหนังสือพิมพ์ มีความนิยมอยู่ในระดับปานกลาง ขณะเดียวกันการอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และเยี่ยมไร่นาเกษตรอินทรีย์ ก็เป็นวิธีที่นิยมปานกลางเช่นกัน

อย่างไรก็ตาม เพื่อค้นหาเครื่องมือสร้างความตระหนักอื่นๆ เช่น กิจกรรมการตรวจเลือด เพื่อดูระดับ เอ็นไซม์โคลินเอสเตอเรส และการตรวจการปนเปื้อนของสารเคมีสังเคราะห์ทางการ เกษตรในผัก พบว่ากลุ่ม ตัวอย่างสนใจให้ทำกิจกรรมตรวจเลือดถึง 69.6 เปอร์เซนต์ ขณะที่ กิจกรรมการตรวจผักมีผู้ต้องการถึง 92.4 เปอร์เซนต์

นอกจากนี้ผู้บริโภคมายังได้ให้ข้อคิดเห็นที่เป็นประโยชน์เพิ่มเติมอีกจำนวน 68 ข้อคิดเห็นครอบคลุมใน ประเด็นด้านนโยบาย และการแปลงนโยบายให้เป็นรูปธรรม ด้านสินค้าและการควบคุมคุณภาพ ด้านราคา สถานที่จำหน่าย ด้านประชาสัมพันธ์ และด้านอื่นๆ ด้วย

2. ประสานการจัดตั้งคณะกรรมการนโยบายอาหารปลอดภัยของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่มีองค์ประกอบของตัวแทน ผู้มีส่วนได้เสียด้านอาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้และตัวแทนเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่

ตั้งแต่ปี 2556 เป็นต้นมา มหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้มีการจัดตั้งภายใต้้นโยบายด้านอาหารอินทรีย์อยู่ 2 คณะประกอบด้วย

1) คณะทำงานโครงการอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ คณะกรรมการชุดนี้แต่งตั้งโดยรองอธิการบดีด้านวิชาการ ในฐานะรักษาการแทนอธิการบดี มหาวิทยาลัยแม่โจ้โดยคำสั่ง ที่ 179/2556 ณ วันที่ 31 มกราคม 2556

2) คณะกรรมการบริหารนโยบายอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่ โจ้

เป้าหมายหนึ่งของการวิจัยคือการทำให้เกิดคณะกรรมการบริหารนโยบายอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ความพยายามได้เป็นจริงหลังจากที่ศูนย์อาหารได้ดำเนินการมาได้ประมาณหนึ่งปีครึ่งหรือ 3 ภาค การศึกษา มหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้มีประกาศแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารนโยบายอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ณ วันที่ 17 พฤศจิกายน 2557 โดยมีคณะกรรมการที่มาผู้มีส่วนได้เสียด้านอาหารทั้งในและนอกมหาวิทยาลัย ประกอบด้วย รองอธิการบดีที่รับผิดชอบด้านเกษตรอินทรีย์ของมหาวิทยาลัย นายกเทศมนตรีเมือง แม่โจ้หรือตัวแทน ตัวแทนเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ ตัวแทนคณบดี นายกองค์การนักศึกษา ประธานชมรม ผู้บริโภคอาหารอินทรีย์ ตัวแทนผู้ประกอบการร้านอาหาร ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในมหาวิทยาลัยและ อาจารย์ที่เกี่ยวข้องจำนวนทั้งหมด 20 ท่าน

โดยคณะทำงานโครงการอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้ทำหน้าที่ของตนเอง ในช่วงปีการศึกษา 2556 เป็นอย่างดี มีการประชุม และข้อเสนอแนะต่อผู้ปฏิบัติงานชัดเจน ขณะที่คณะกรรมการบริหารนโยบาย อาหารอินทรีย์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ นั้นมีการประชุมสองครั้ง

3. การจัดทำแผนงาน และโครงการอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้อย่างมีส่วนร่วมของ คณะกรรมการและตัวแทนผู้มีส่วนได้เสียในมหาวิทยาลัยและตัวแทนเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่ จังหวัดเชียงใหม่

คณะทำงานโครงการอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้มีการประชุมหลายครั้งและคราวการประชุมเมื่อ 21 มิถุนายน 2556 ได้กำหนดนโยบาย และแผนการบริหารจัดการศูนย์อาหารอินทรีย์ซึ่งศูนย์อาหาร ได้เปิดดำเนินการเมื่อ 24 มิถุนายน 2556 มีร้านอาหารให้บริการจำนวน 7 ร้าน

มีร้านขายผลไม้ จำนวนหนึ่งร้าน มีร้านจำหน่ายน้ำและเครื่องดื่มที่จัดการโดยสำนักทรัพย์สินจำนวนหนึ่งร้าน ใช้ระบบจำหน่าย ด้วยคูปอง มีหน่วยจัดการวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ให้ร้านอาหาร โดยหน่วยงาน IQS

การใช้ผักอินทรีย์เริ่มใช้เพียงหนึ่งเดือนก็หยุดไป เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าวทางคณะกรรมการทำงาน โครงการอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้จัดการประชุมเมื่อวันที่ 25 กรกฎาคม 2556 ณ ศูนย์อาหารอินทรีย์ สถานการณ์ สรุปได้ดังนี้ ศูนย์ซื้อผักจากคุณอรุณีเกษตรกรอินทรีย์กลุ่มโป่งแยง อำเภอแมริม ใช้ถั่วงอกหั่วปม ของฝ้ายคำและ กลุ่มเกษตรกรอินทรีย์สารภี ปัญหาที่มีอยู่หลายประการ โดยเฉพาะปริมาณการสั่งซื้อผักน้อย ไม่คุ้มที่เกษตรกรจัดส่ง ปัญหาการจัดการซื้ออาหารของผู้บริโภค และค่าเช่าที่แพงเป็นต้น

ที่ประชุมของคณะกรรมการโครงการอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้วิเคราะห์ปัญหา และสาเหตุของ ปัญหาสรุปได้ว่า ปัญหาที่แม่ค้าไม่ซื้อ วัตถุดิบอินทรีย์ อาจมีหลายสาเหตุ และได้เสนอแนวทาง แก้ปัญหา เช่น ควรยกเลิกการเก็บค่าเช่า ควรยกเลิกระบบคูปอง ควรสร้างกลไก “การส่งวัตถุดิบอินทรีย์” ให้เอื้อกับร้านค้า เช่น การจัดตั้งศูนย์รวบรวมผลผลิต เกษตรอินทรีย์ ที่คณะบริหารธุรกิจ, การเพิ่มเกษตรกรอินทรีย์ที่ตลาดนัด เกษตรอินทรีย์ หรือเพิ่มตลาดนัด เกษตรอินทรีย์, การจัดทำ Organic Mobile Unit เน้นการใช้วัตถุดิบ จากในมหาวิทยาลัยก่อน โดยส่งเสริมให้แต่ละคณะผลิตสินค้าเกษตร อินทรีย์ โดยจำหน่ายในราคาต่ำ (เนื่องจากใช้งบประมาณมหาวิทยาลัย และแรงงาน นักศึกษาอยู่แล้ว) ของให้แต่ละคณะผลิตเกษตรอินทรีย์ขายให้ร้านอาหาร

เนื่องจากการดำเนินงานเพื่อให้เกิดการจำหน่ายอาหารอินทรีย์ในช่วงของภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ของปีการศึกษา 2556 ค่อนข้างมีปัญหา แต่ก็เห็นความพยายามของผู้บริหารศูนย์อาหารที่ผลักดัน ให้มีการใช้ วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ให้ได้ เช่น ในภาคการศึกษาที่สอง ทางสำนักทรัพย์สิน ได้อนุญาตให้ผู้วิจัยนำนักศึกษา ไปปลูกผักที่แปลงใกล้กับศูนย์อาหาร แต่ผลผลิตออกมาก็ค่อนข้าง ปลายภาคการศึกษา และตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษา 2557 เป็นต้นมา ทางศูนย์อาหารได้ปลูกผักอินทรีย์ในพื้นที่ดังกล่าวเองเพื่อจำหน่ายแก่ร้านอาหารในศูนย์อาหารอินทรีย์

เพื่อให้มีการขับเคลื่อนอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้อย่างเป็นรูปธรรมและให้ทุกร้านอาหารของทุกศูนย์อาหารในมหาวิทยาลัยมีการจำหน่ายอาหารอินทรีย์ ทางมหาวิทยาลัยได้จัดตั้ง คณะกรรมการ นโยบาย อาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ และคณะกรรมการบริหารนโยบายอาหารอินทรีย์ได้จัดการประชุม ครั้งที่ 1/2557 เมื่อวันที่ 4 ธันวาคม 2557 ณ ห้องประชุมสำนักงานอธิการบดี ชั้น 5 มีกรรมการผู้เข้าประชุม ประกอบด้วยรองอธิการบดี ตัวแทนเกษตรกร ตัวแทนร้านอาหารในศูนย์อาหารอินทรีย์ และทอดกสิกร ประธานชมรมผู้บริโภคอาหารอินทรีย์ นักวิจัยของโครงการวิจัยนี้ และบุคลากรของกองแผนงาน การประชุมคณะกรรมการ

นโยบายอาหารอินทรีย์ครั้งนี้ได้มีข้อเสนอให้ตัวแทนคณะกรรมการและผู้วิจัยไปศึกษาการกำหนดราคาอาหารต่อจานร่วมกับผู้ประกอบการร้านค้าและเกษตรกร

และในวันอังคารที่ 16 ธันวาคม 2557 ตัวแทนคณะกรรมการที่เป็นร้านอาหาร เกษตรกร และผู้วิจัย ได้จัดประชุม ณ วิทยาลัยบริหารศาสตร์ และได้มีมติให้ทำกิจกรรมเช่น

- 1) ให้มีการศึกษาวิจัยความเป็นไปได้ในการเปิดร้านอาหารอินทรีย์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยการทดลอง 1 ร้านก่อน โดยการคิดต้นทุนการผลิต ราคาต่อชาม ถ้าไร สุทธิต่างๆเพื่อเป็นต้นแบบในอนาคต (คุณไข่ และคุณอ้อมสนใจ)
- 2) จัดให้มีการฝึกอบรมวิธีการปรุงอาหารอินทรีย์ให้อร่อย นำรับประทาน ช่วงวันที่ 7-8 มกราคม 2558
- 3) สำรวจพื้นที่ว่างสำหรับการเปิดร้านอาหาร
- 4) ทำ MOU ผู้ประกอบการและเกษตรกร
- 5) พัฒนาระบบรับรองมาตรฐานร้านอาหารอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม
- 6) มีหน่วยกลางในการรับซื้อสินค้าเกษตรอินทรีย์ส่งร้านอาหาร

จากการประชุมของทั้งสองคณะกรรมการและทำงานด้านอาหารเกษตรอินทรีย์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ คือ คณะทำงานโครงการอาหารอินทรีย์และคณะกรรมการนโยบายอาหารอินทรีย์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ผู้วิจัยและ ผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้สรุปข้อเสนอเพื่อพัฒนาเป็นแผนงานและโครงการ/กิจกรรมที่จะนำไปสู่ขั้นตอนปฏิบัติการได้ และได้กำหนดให้มีการดำเนินการกิจกรรมอยู่ 6 กิจกรรม

4. การสนับสนุนให้เกิดการปฏิบัติการตามแผนงาน และโครงการอาหารอินทรีย์ของศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัย แม่โจ้อย่างบูรณาการ

ผลจากการการวางแผนงานและโครงการของคณะทำงานและคณะกรรมการฯ ได้สรุปโครงการที่ควร ดำเนินการในแต่ละด้านและเรียงลำดับก่อนหลังคือ

- 1) โครงการสร้างความตระหนักด้านอาหารอินทรีย์แก่ผู้บริโภค
- 2) โครงการจัดตั้งชมรมผู้บริโภคอาหารอินทรีย์
- 3) โครงการฝึกอบรมการปรุงอาหารอินทรีย์ให้ผู้ประกอบการร้านค้า
- 4) โครงการทดลองการจำหน่ายอาหารอินทรีย์เพื่อศึกษาด้านต้นทุนการผลิตอาหารอินทรีย์ และรณรงค์ผู้บริโภค
- 5) โครงการฝึกอบรมเกษตรกรอินทรีย์แก่เกษตรกรรายใหม่
- 6) โครงการจัดตั้งคณะกรรมการรับรองคุณภาพผลผลิตเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วมโครงการจัดตั้ง

คณะกรรมการรับรองคุณภาพผลผลิตเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม

5. การติดตาม และพัฒนา

จากสมมุติฐานว่าการที่ศูนย์อาหารอินทรีย์จะขับเคลื่อนให้บรรลุเป้าหมายนั้น อาจมีกลไกที่เกี่ยวข้องหลัก 5 ฝ่าย คือ 1) ผู้บริหารมหาวิทยาลัย 2) ผู้บริโภค (นักศึกษา และบุคลากรมหาวิทยาลัย) 3) ร้านอาหารในศูนย์ อาหาร 4) เกษตรกร 5) ผู้จัดการและทีมงานศูนย์อาหาร ซึ่งที่ผ่านมาทางโครงการวิจัย ได้ร่วมกับโครงการเพิ่มกำลังผลิตเกษตรอินทรีย์ติดตามและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง แต่อย่างไรกลไกของผู้จัดการและทีมงานศูนย์อาหารเป็นกลไกหลักของการเปลี่ยนแปลง

อภิปรายผล

ศูนย์อาหารอินทรีย์เป็นนวัตกรรมใหม่ของสังคมไทย หรืออาจเป็นสังคมโลกก็ได้ การที่จะทำให้เกิดได้จริงในสังคมไทยอาจไม่ใช่เรื่องง่าย ขณะที่ศูนย์อาหารอินทรีย์ในโรงเรียนหรือบ้านพักคนชราของประเทศของยุโรป สามารถเกิดขึ้นได้และดำเนินการต่อเนื่องนั้น อาจมีปัจจัยสำคัญที่ช่วยผลักดันประกอบด้วย 1) การที่ผู้ปกครองนักเรียน ผู้บริหารโรงเรียน ตระหนักถึงพิษภัย จากสารเคมีทางการเกษตร และผลกระทบจากระบบ เกษตรเคมีเชิงเดี่ยว ความต้องการให้นักเรียน มีสุขภาพที่ดี 2) ความพร้อมของวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ 3) การ ได้รับงบประมาณสนับสนุนค่าส่วนต่าง ของราคา ในการซื้อผลผลิตเกษตรอินทรีย์จากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 4) การจัดตั้งคณะกรรมการความร่วมมือด้านอาหารที่มีองค์ประกอบครบทุกภาคส่วน และ 5) การจ้างหน่วย ปฏิบัติการหรือหน่วยปฏิบัติการภายนอก(Outsource) มาช่วยดำเนินการโครงการที่ชัดเจน (AlimenTerra. 2007)

ที่ผ่านมาได้เห็นความพยายามทำงานหนักของสำนักบริหารทรัพย์สินซึ่งเป็นหน่วยงานวิสาหกิจของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้ดำเนินการโครงการจัดตั้งศูนย์อาหารอินทรีย์มาตั้งแต่เริ่มต้น ตั้งแต่การวางแผน การกู้เงินมาลงทุน การจัดตั้งคณะทำงาน การค้นหาและคัดเลือกผู้มาจำหน่าย รวมทั้งเอาพนักงานของสำนักทรัพย์สินไปช่วย จำหน่ายน้ำดื่ม อย่างไรก็ตามทางศูนย์อาหารอินทรีย์ได้ดำเนินการมาเกือบสองปีและได้เปลี่ยนเป็น Green Canteen ซึ่งหมายถึงผู้ประกอบการสามารถใช้วัตถุดิบจากเกษตรปลอดภัยมาปรุงก็ได้

เนื่องจากโครงการวิจัยฯ ได้มีส่วนร่วมเป็นคณะทำงานศูนย์อาหารในช่วงปีแรก และได้พยายามเสริมสร้าง ให้โครงการศูนย์อาหารอินทรีย์สามารถดำเนินการไปได้ เช่น การไปร่วมวางแผน การฝึกอบรมการปรุงอาหาร อินทรีย์แก่ผู้ประกอบการร้านค้า การศึกษาความต้องการของผู้บริโภค การสร้างความตระหนักผู้บริโภค การพัฒนา กลุ่มเกษตรกรผู้ผลิต การเปิดกาดน้อยเกษตรอินทรีย์ การผลักดันให้เกิดคณะกรรมการนโยบายอาหารอินทรีย์ ของมหาวิทยาลัย

ดังได้กล่าวมาแล้วข้างต้น หากเปลี่ยนเทียบแรงสนับสนุนต่อศูนย์อาหารอินทรีย์ในยุโรปพบว่า (1) ผู้บริโภค (ผู้ปกครอง บุคลากร และนักเรียน) เข้าใจและตระหนักถึงการบริโภค

อาหารอินทรีย์มากกว่าเรา (2) เกษตรกรสามารถผลิตวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ได้หลากหลาย และมากกว่าเรา (3) เนื่องจากราคาผลผลิตเกษตร อินทรีย์ราคาสูงกว่าเกษตรเคมีมากกว่าหนึ่งเท่า แต่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นของเขาเป็นผู้จ่ายส่วนต่างของราคา ให้คณะศูนย์อาหารของเราเอง ไม่มีการสนับสนุนและต้องกู้เงินมาลงทุนก่อสร้างอาคารทั้งหมด (4) ผู้ปกครองและเกษตรกรของเขา พร้อมทั้งจะมาเป็นกรรมการและเป็นอาสาสมัครช่วยดำเนินการ ขณะของเรามี ตัวแทนทุกภาคส่วน มาร่วมเป็นกรรมการ แต่ความตระหนักและการมาช่วยเหลือต่างกับของยุโรปมาก (5) ที่ยุโรป จะจ้างหน่วยงานข้างนอกมาช่วยดำเนินการ ขณะที่เราใช้หน่วยงานปกติที่มีอยู่ดำเนินการ ซึ่งมีงาน ประจำหนักอยู่แล้ว และ (6) เรา มีความเชื่อว่า นักศึกษาเป็นผู้ไม่มีรายได้ ดังนั้นจะต้องได้ บริโภคอาหารในราคาถูกซึ่งความเชื่อดังกล่าวมีผลต่อนโยบายการกำหนดราคาอาหารในมหาวิทยาลัย

ข้อเสนอแนะ

ต่อมหาวิทยาลัย หรือหน่วยงานที่ต้องการสร้างศูนย์อาหารอินทรีย์ในองค์กร

- 1) ต้องเปลี่ยนวิธีคิดความเชื่อใหม่จากการมองนักศึกษา “เป็นผู้ไม่มีรายได้ หรือเป็นผู้มี รายได้น้อย” เป็น “เขามีรายได้ในการซื้ออาหารเพียงพอ”
- 2) มหาวิทยาลัยมีหน้าที่ไม่เพียงแค่ให้อาหารที่ดีแก่สมองเท่านั้น แต่อาหารที่ดีแก่ร่างกาย ก็ต้องทำควบคู่กันไปด้วย
- 3) ไม่ควรใช้ศูนย์อาหารเป็นแหล่งสร้างรายได้แก่มหาวิทยาลัย แต่ควรเป็นแหล่งสวัสดิการ ของนักศึกษาและบุคลากร
- 4) ด้วยกระแสของอาหารขยะมาแรง การสนับสนุนการตั้งองค์กร (ชมรม) ผู้บริโภคอาหาร อินทรีย์ หรือผู้บริโภคสีเขียวเป็นเรื่องที่สำคัญ เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ เข้าใจตั้งแต่ สิทธิผู้บริโภค จนถึง การเป็นผู้บริโภคสีเขียว

ข้อเสนอแนะต่อการวิจัย

เนื่องจากการวิจัยเรื่องศูนย์อาหารอินทรีย์ เป็นนวัตกรรมใหม่ในสังคมไทย ผู้วิจัยเอง ยังเห็นว่าควรมีการวิจัยเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การวิจัย และพัฒนาศูนย์ อาหารอินทรีย์ต่อเนื่อง เป็นชุดวิจัย แบ่งกันวิจัย เป็นด้านๆ เช่น ด้านการบริหาร จัดการศูนย์อาหาร ด้านวัตถุดิบ ด้านควบคุมคุณภาพ ด้านสร้างความตระหนักผู้บริโภค ด้านการสร้างการมีส่วนร่วมของผู้ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น และหัวหน้าชุดวิจัย ควรเป็นผู้จัดการ ศูนย์อาหารอินทรีย์ จะดีที่สุด

เอกสารอ้างอิง

เกษศิรินทร์ พิบูลย์. (2555). บันทึกผลการประชุมกลุ่มย่อยเรื่อง แนวคิด ทิศทางและแผนพัฒนาอาหาร
เกษตรอินทรีย์และผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ในศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยแม่โจ้.

การประชุมวิชา การเรื่อง Asia Today : Questions and Answers. วันที่ 15-16 ธันวาคม
2555. วิทยาลัยบริหาร ศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 8 หน้า

กองแผนงาน. (2556). รายงานผลการดำเนินงานยุทธศาสตร์ด้านเกษตรอินทรีย์ประจำปีงบประมาณ
พ.ศ.2556 มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ชมชวน บุญระหงษ์ และ วิทยา จันทรวงศรี. 2543. รูปแบบตลาดทางเลือกที่เหมาะสม สำหรับ
สินค้าเกษตรยั่งยืน. การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
98 หน้า

ชมชวน บุญระหงษ์ และ แสงทิพย์ เขมราช 2545. รูปแบบองค์กรผู้บริโภคที่เหมาะสมสำหรับ
สินค้าเกษตรยั่งยืน. การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
54 หน้า ชมชวน บุญระหงษ์ และ แสงทิพย์ เขมราช 2545.
รูปแบบองค์กรผู้บริโภคที่เหมาะสมสำหรับ สินค้าเกษตรยั่งยืน.
การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม. สนับสนุนงบประมาณโดย สำนักงานกองทุน
สนับสนุนการวิจัย. 54 หน้า (ตำแหน่ง: หัวหน้าโครงการวิจัย)

ประชุม รอดประเสริฐ. (2544). การบริหารโครงการ. กรุงเทพมหานคร : เนติกุลการพิมพ์.
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

รายงานผลการดำเนินงานจัดสร้างศูนย์อาหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ปีงบประมาณ 2556.
บันทึกข้อความแจ้งมติสภามหาวิทยาลัย. 29 กรกฎาคม 2556

รสนา โตสิตระกูล. (2535). ปฏิวัติยุคสมัยด้วยฟางเส้นเดียว. สำนักพิมพ์โกลเด้นคิมทอง. 185 หน้า

วิฑูรย์ เรื่องเลิศ ปัญญากุล. (2054). การค้าที่เป็นธรรม หรือ แฟร์เทรด กรีนเนท. From
<http://www.greennet.or.th/article/1125>. Access 20 August 2014

วิฑูรย์ เรื่องเลิศ ปัญญากุล. (2554). มาตรฐานเกษตรอินทรีย์คืออะไร. จาก
<http://www.greennet.or.th/article/1125>. เข้าถึงข้อมูลวันที่ 3 ธันวาคม 2555

สารี อ่องสมหวัง (2549). ขบวนการผู้บริโภคในประเทศไทยและต่างประเทศ. มุลนิธิเพื่อผู้บริโภค
สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (2540). แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 8
หน้า 4 สรุปสาระสำคัญ

สุพาณี ธานีดิและคณะ (2543). เสรีเกษตร: เจาแอกในความเปลี่ยนแปลง. ชมรมศิษย์เก่าบูรณะ
ชนบท และเพื่อน. 184 หน้า

สุวรรณา เชียงขุนทดและคณะ. (2556). ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนภาคีเจริญ.

ศูนย์วิจัยเพื่อพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยสยาม และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. หน้า บทคัดย่อ

องค์การอนามัยโลก. (1996). แนวคิดพื้นฐานสำหรับการส่งเสริมสุขภาพ. คัดจาก

http://moodle.isle.ac.nz/pluginfile.php/9653/mod_resource/content/2/

หลักในการส่งเสริมการส่งเสริมสุขภาพ.pdf

อรรถพล นาขวา. (2012). ระบบธรรมชาติของสิ่งแวดล้อม : ระบบนิเวศและความหลากหลายทางชีวภาพ. From

http://science.psu.ac.th/teaching/data/envi/GEES142_2.pdf . หน้า

Agenda 21. December 03, 2012. From http://210.4.129.142/web/Files/19-11-2550_11-34-10-1.htm. Access 20 August 2014

Carr and Kemmis ใน วิโรจน์ สารรัตน์. (2556). Action Research. <https://pongmed.files.wordpress.com/2013/08/par.pdf> . เข้าถึงเมื่อ 1 มีนาคม 2556

Canteen Management. (2012). Healthy Canteen Kit – Canteen Manual . From

http://www.education.vic.gov.au/Documents/school/principals/management/gfy_lman.pdf . Access 25 August 2014

Organic World Foundation.http://www.organicworldfoundation.org/organic_agriculture.html . Access on 04-04-2558

P. Lazaridis and A.C. Drichoutis (2014). Food Consumption Issues in the 21st Century.

[http://drichoutis.freehostia.com/andreas/wp-content/uploads/2014/11/](http://drichoutis.freehostia.com/andreas/wp-content/uploads/2014/11/Lazaridis-Drichoutis_final.pdf)

Lazaridis-Drichoutis_final.pdf) access on 15 Dec. 2014 p. 22-25

Sarah Fleming. Elisabeth Manning and Mariagiulia Mariani. (2009). Slow food in the canteen. European Schools for Healthy Food. www.slowfood.com.education@slowfood.com. 19 pages

Wikipedia Foundation. (2015). Organic Farming. From http://en.wikipedia.org/wiki/Organic_farming Access on 13-09-57

ภาคผนวก

แบบสำรวจความคิดเห็นการใช้บริการศูนย์อาหารอินทรีย์
(หลังคณะเศรษฐศาสตร์)มหาวิทยาลัยแม่โจ้
(สำหรับนักศึกษาในมหาวิทยาลัย)

คำชี้แจง

เนื่องจากมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้เปิดจำหน่ายอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหาร (หลังคณะเศรษฐศาสตร์) ซึ่งมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องพัฒนาให้เป็นศูนย์อาหารอินทรีย์ให้ดีขึ้นจึงต้องสำรวจความคิดเห็นเพื่อใ้ห้มีข้อมูลและองค์ความรู้ไปประกอบการตัดสินใจทางนโยบายและการขับเคลื่อนให้เป็นรูปธรรมดังนั้นจึงขอความกรุณาท่านช่วยตอบแบบสำรวจความคิดเห็น และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ☒ ลงใน ☐ หรือเติมข้อความลงในช่องว่างตรงตามความเป็นจริง

1. นักศึกษามหาวิทยาลัยแม่โจ้

1) คณะ..... 2) สาขา..... 3) ชั้นปี.....

2. เพศ

☐ 1) ชาย

☐ 2) หญิง

3. อายุปี

4. รายได้ต่อเดือน

☐ 1) ต่ำกว่า 5,000 บาท ☐ 2) 5,001-10,000 บาท ☐ 3) 10,001-15,000 บาท

☐ 4) มากกว่า 15,000 บาท

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นต่อการมีร้านอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้

5. ท่านรู้จักอาหารอินทรีย์ มากน้อยเพียงใด

☐ 1) น้อยมาก

☐ 2) น้อย

☐ 3) ปานกลาง

☐ 4) มาก

☐ 5) มากที่สุด

6. ท่านใช้บริการศูนย์อาหารอินทรีย์ (หลังคณะเศรษฐศาสตร์) บ่อยมากแค่ไหน

☐ 1) ทุกวัน

☐ 2) ทุกสัปดาห์

☐ 3) ไม่เคยไป

4) เพราะอะไร.....

7. ท่านคิดว่าอาหารที่ท่านบริโภคในศูนย์อาหารอินทรีย์เป็นอาหารที่ปรุงจากเกษตรอินทรีย์มากน้อยแค่ไหน

- ☐ 1) น้อยมาก ☐ 2) น้อย ☐ 3) ปานกลาง ☐ 4) มาก
☐ 5) มากที่สุด

8. รายจ่ายของท่านในการซื้ออาหารและเครื่องดื่มต่อมือของท่านเท่าไร

- ☐ 1) 25 บาท หรือน้อยกว่า ☐ 2) 30 บาท ☐ 3) 35 บาท ☐ 4) 40 บาท
☐ 5) 50 บาทหรือมากกว่า

9. ระดับความพึงพอใจในการให้บริการในศูนย์อาหารอินทรีย์ (หลังคณะเศรษฐศาสตร์)

ข้อ	รายละเอียด	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด ด (5)	มาก ก (4)	ปานกลาง าง (3)	น้อย ย (2)	น้อยมาก ก (1)
1)	ความเหมาะสมของสถานที่ตั้ง					
2)	ความสะดวกในการใช้คู่มือในการซื้ออาหาร					
3)	ความเพียงพอของจำนวนร้านอาหาร					
4)	ความหลากหลายของประเภทอาหาร					
5)	ความสะอาดของร้านค้าจำหน่ายอาหาร					
6)	ความเพียงพอของโต๊ะที่นั่งรับประทานอาหาร					
7)	มนุษยสัมพันธ์ของผู้จำหน่ายอาหาร					
8)	ผู้จำหน่ายอาหารสวมเครื่องแต่งกายสะอาดและถูกสุขอนามัย					
9)	ความสะอาดของอาหารและภาชนะบรรจุอาหาร					
10)	รสชาติของอาหาร					
11)	ปริมาณอาหารเหมาะสมกับราคา					
12)	มีบรรยากาศและสิ่งแวดล้อมที่ดี					
13)	ความพึงพอใจกับการใช้บริการที่โรงอาหาร					

14) ข้อคิดเห็นอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์.....

10. ท่านนิยมในการบริโภคอาหารชนิดใดมากที่สุด

ข้อ	รายละเอียด	ระดับความนิยม				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยมาก (1)

		(5)	(4)	(3)	(2)	
1)	ข้าวราดแกง					
2)	ก๋วยเตี๋ยว/ขนมจีน/ข้าวซอย					
3)	อาหารตามสั่ง					
4)	ยำ/ตำ					
5)	ปิ้ง/ย่าง					
6)	นึ่ง					
7)	ต้ม					
8)	ทอด					

9) ข้อคิดเห็นอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์

11. ระดับความต้องการเพื่อพัฒนาอาหารในศูนย์อาหารอินทรีย์ (หลังคณะเศรษฐศาสตร์)

ข้อ	รายละเอียด	ระดับความต้องการ				
		มากที่สุด(5)	มาก(4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยมาก (1)
1)	ต้องการให้มีร้านจำหน่ายอาหาร 4 ภาค					
2)	ต้องการให้มีร้านจำหน่ายอาหารอิสลาม					
3)	ต้องการให้มีร้านจำหน่ายอาหารมังสวิรัต					
4)	ต้องการให้มีร้านจำหน่ายขนมเบเกอรี่					
5)	ต้องการให้มีร้านจำหน่ายน้ำผลไม้					
6)	ต้องการให้มีแผงจำหน่ายผัก ผลไม้ สมุนไพร เนื้อสัตว์อินทรีย์					
7)	ต้องการให้มีแผงจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูป เกษตรอินทรีย์					

8) ข้อคิดเห็นอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์.....

12. ท่านสนใจที่จะเข้าร่วมเป็นกรรมการในการขับเคลื่อนและผลักดันศูนย์อาหารอินทรีย์หรือไม่

☐ 1) ไม่สนใจ

☐ 2) สนใจ (ท่านต้องการเป็นกรรมการด้านใด)

- ☐ 2.1) เป็นกรรมการด้านรณรงค์ผู้บริโภค
- ☐ 2.2) เป็นกรรมการด้านตรวจสอบคุณภาพอาหาร
- ☐ 2.3) เป็นกรรมการพัฒนากลุ่มเกษตรกร

13. เพื่อให้ท่านเข้าถึงข้อมูลข่าวสารด้านเกษตรอินทรีย์และอาหารอินทรีย์มากขึ้น สื่อใดที่ท่านนิยมใช้

สื่อ	มากที่สุด (5)	มาก(4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยมาก (1)
1) วิทยุของมหาวิทยาลัย คลื่น 95.5					
2) โทรทัศน์ของมหาวิทยาลัย					
3) เว็บไซต์มหาวิทยาลัย					
4) จดหมายข่าวของมหาวิทยาลัย					
5) จดหมายข่าวขององค์การนักศึกษา					
6) หนังสือพิมพ์ เสียงสภา					
7) แม่โจ้ปริทัศน์					
8) ไปเยี่ยมไร่เกษตรอินทรีย์					
9) เข้าร่วมเวทีเสวนา แลกเปลี่ยน เรียนรู้					
10) สื่อตามบอร์ดของคณะ					

11) ข้อคิดเห็นอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์.....

14. ท่านต้องการให้มีการเจาะเลือดเพื่อตรวจหาสารพิษทางการเกษตรในร่างกายท่านหรือไม่

- ☐ 1) ต้องการ ☐ 2) ไม่ต้องการ 3) เพราะ.....

15. ท่านต้องการให้มีการตรวจการปนเปื้อนของสารพิษทางการเกษตรในผักที่ใช้ปรุงอาหารในศูนย์อาหารของ มหาวิทยาลัยหรือไม่

- ☐ 1) ต้องการ ☐ 2) ไม่ต้องการ 3) เพราะ.....

16.มหาวิทยาลัยแม่โจ้ในอนาคตจะมีการใช้บัตรสมาร์ทการ์ดในการใช้ซื้ออาหารและเครื่องดื่มแทนคูปอง นักศึกษามีความต้องการหรือไม่

- ☐ 1) ต้องการ ☐ 2) ไม่ต้องการ 3) เพราะ.....

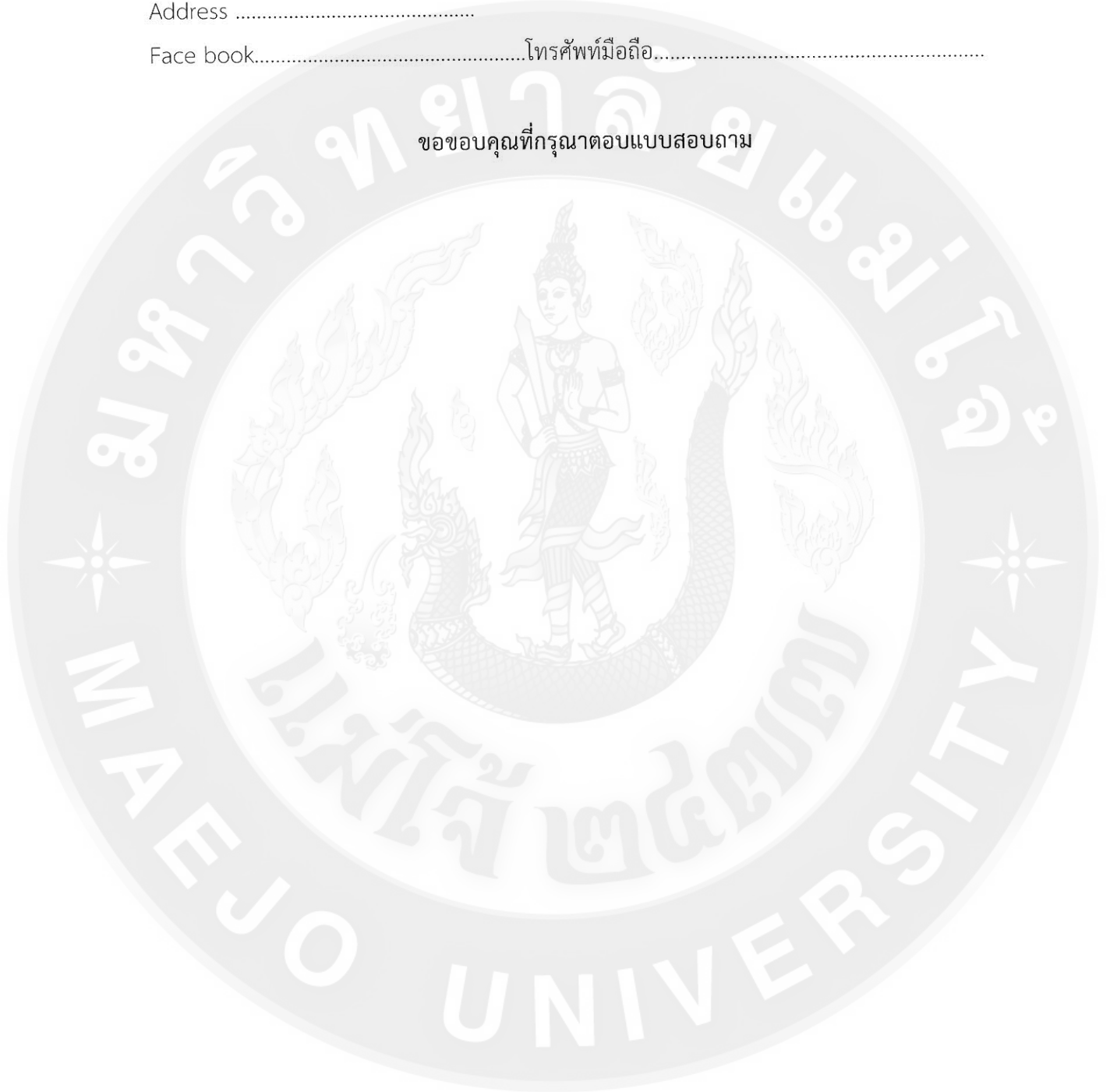
เพื่อการสื่อสารในอนาคต ขอความกรุณาท่านให้ข้อมูลตามข้างล่างนี้ (แต่อย่างไรก็ตาม

ท่านมีสิทธิที่จะไม่ให้ข้อมูลก็ได้) ชื่อและนามสกุล.....Email

Address

Face book.....โทรศัพท์มือถือ.....

ขอขอบคุณที่กรุณาตอบแบบสอบถาม



แบบสำรวจความคิดเห็นในการใช้บริการศูนย์อาหารอินทรีย์(หลังคณะเศรษฐศาสตร์)

มหาวิทยาลัยแม่โจ้

(สำหรับบุคลากรในมหาวิทยาลัย)

คำชี้แจง

1. เนื่องจากมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้เปิดจำหน่ายอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหาร (หลังคณะเศรษฐศาสตร์) ซึ่งมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องพัฒนาให้เป็นศูนย์อาหารอินทรีย์ให้ดีขึ้นจึงต้องสำรวจความคิดเห็นเพื่อใ้ห้มีข้อมูลและองค์ความรู้ไปประกอบการตัดสินใจทางนโยบายและการขับเคลื่อนให้เป็นรูปธรรมดังนั้น จึงขอความกรุณาท่านช่วยตอบแบบสำรวจความคิดเห็น และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลทั่วไป

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ☒ ลงใน ☐ หรือเติมข้อความลงในช่องว่างตรงตามความเป็นจริง

1. เพศ ☐ 1) ชาย ☐ 2) หญิง
2. อายุปี
3. รายได้ต่อเดือน
 - ☐ 1) น้อยกว่า 15,000 บาท ☐ 2) 15,001-20,000 บาท
 - ☐ 3) 20,001-25,000 บาท ☐ 4) 25,001-30,000 บาท
 - ☐ 5) 30,001-35,000 บาท ☐ 6) มากกว่า 40,000 บาท

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นต่อการมีร้านอาหารอินทรีย์ในมหาวิทยาลัยแม่โจ้

4. ท่านรู้จักอาหารอินทรีย์ มากน้อยเพียงใด
 - ☐ 1) น้อยมาก ☐ 2) น้อย ☐ 3) ปานกลาง ☐ 4) มาก ☐ 5) มากที่สุด

5. ท่านใช้บริการศูนย์อาหารอินทรีย์ (หลังคณะเศรษฐศาสตร์) บ่อยมากแค่ไหน

☐ 1) ทุกวัน ☐ 2) ทุกสัปดาห์ ☐ 3) ไม่เคยไป

4) เพราะอะไร.....

6. ท่านคิดว่าอาหารที่ท่านบริโภคในศูนย์อาหารอินทรีย์เป็นอาหารที่ปรุงจากเกษตรอินทรีย์ มากน้อยแค่ไหน

☐ 1) น้อยมาก ☐ 2) น้อย ☐ 3) ปานกลาง ☐ 4) มาก ☐ 5) มากที่สุด

7. รายจ่ายในการเลือกซื้ออาหารและเครื่องดื่มต่อครั้งของท่านเท่าไร

☐ 1) 25 บาทหรือน้อยกว่า ☐ 2) 30 บาท ☐ 3) 35 บาท ☐ 4) 40 บาท ☐ 5) 50 บาทหรือมากกว่า

8. ระดับความพึงพอใจในการให้บริการในศูนย์อาหารอินทรีย์ (หลังคณะเศรษฐศาสตร์)

ข้อ	รายละเอียด	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยมาก (1)
1)	ความเหมาะสมของสถานที่ตั้ง					
2)	ความสะดวกในการใช้คู่มือในการซื้ออาหาร					
3)	ความเพียงพอของจำนวนร้านอาหาร					
4)	ความหลากหลายของประเภทอาหาร					
5)	ความสะอาดของร้านค้าจำหน่ายอาหาร					
6)	ความเพียงพอและความสะอาดของโต๊ะที่นั่งรับประทานอาหาร					
7)	มนุษยสัมพันธ์ของผู้จำหน่ายอาหาร					
8)	ผู้จำหน่ายอาหารสวมเครื่องแต่งกายสะอาดและถูกสุขอนามัย					
9)	ความสะอาดของอาหารและภาชนะบรรจุอาหาร					
10)	รสชาติของอาหาร					
11)	ปริมาณอาหารเหมาะสมกับราคา					
12)	มีบรรยากาศและสิ่งแวดล้อมที่ดี					
13)	ความพึงพอใจกับการใช้บริการที่ร้านอาหาร					

14) ข้อคิดเห็นอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์

9. ท่านนิยมในการบริโภคอาหารชนิดใดมากที่สุด

ข้อ	รายละเอียด	ระดับความนิยม				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยมาก (1)

		(5)	(4)	(3)	(2)	
1)	ข้าวราดแกง					
2)	ก๋วยเตี๋ยว/ขนมจีน/ข้าวซอย					
3)	อาหารตามสั่ง					
4)	ยำ/ตำ					
5)	ปิ้ง/ย่าง					
6)	นึ่ง					
7)	ต้ม					
8)	ทอด					

9) ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ที่เป็นประโยชน์.....

10. ระดับความต้องการเพื่อพัฒนาอาหารในศูนย์อาหารอินทรีย์ (หลังคณะเศรษฐศาสตร์)

ข้อ	รายละเอียด	ระดับความต้องการ				
		มากที่สุด(5)	มาก(4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยมาก (1)
1)	ต้องการให้มีร้านจำหน่ายอาหาร 4 ภาค					
2)	ต้องการให้มีร้านจำหน่ายอาหารอิสลาม					
3)	ต้องการให้มีร้านจำหน่ายอาหารมังสวิรัต					
4)	ต้องการให้มีร้านจำหน่ายขนมเบเกอรี่					
5)	ต้องการให้มีร้านจำหน่ายน้ำผลไม้					
6)	ต้องการให้มีแผงจำหน่ายผัก ผลไม้ สมุนไพร เนื้อสัตว์อินทรีย์					
7)	ต้องการให้มีแผงจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูป เกษตรอินทรีย์					

8) ข้อคิดเห็นอื่นๆที่เป็นประโยชน์.....

11. ท่านสนใจที่จะเข้าร่วมเป็นกรรมการในการขับเคลื่อนและผลักดันศูนย์อาหารอินทรีย์หรือไม่

☐ 1) ไม่สนใจ

☐ 2) สนใจ (ท่านต้องการเป็นกรรมการด้านใด)

☐ 2.1 เป็นกรรมการด้านรณรงค์ผู้บริโภค

☐ 2.2 เป็นกรรมการด้านตรวจสอบคุณภาพอาหาร

☐ 2.3) เป็นกรรมการพัฒนากลุ่มเกษตรกร

12. เพื่อให้ท่านเข้าถึงข้อมูลข่าวสารด้านเกษตรอินทรีย์และอาหารอินทรีย์มากขึ้น สื่อใดที่ท่านนิยมใช้

สื่อ	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยมาก (1)
1) วิทยุของมหาวิทยาลัย คลื่น 95.5					
2) โทรทัศน์ของมหาวิทยาลัย					
3) เว็บไซต์มหาวิทยาลัย					
4) จดหมายข่าวของมหาวิทยาลัย					
5) จดหมายข่าวขององค์การนักศึกษา					
6) หนังสือพิมพ์ เสียงสภา					
7) แม่โจ้ปริทัศน์					
8) ไปเยี่ยมไร่เกษตรอินทรีย์					
9) เข้าร่วมเวทีเสวนา แลกเปลี่ยน เรียนรู้					
10) สื่อตามบอร์ดของคณะ					

11) ข้อคิดเห็นอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์.....

13. ท่านต้องการให้มีการเจาะเลือดเพื่อตรวจหาสารพิษทางการเกษตรในร่างกายของท่านหรือไม่

☐ 1) ต้องการ ☐ 2) ไม่ต้องการ 3) เพราะ.....

14. ท่านต้องการให้มีการตรวจการปนเปื้อนของสารพิษทางการเกษตรในผักที่ใช้ปรุงอาหารในศูนย์อาหารของ มหาวิทยาลัยหรือไม่

☐ 1) ต้องการ ☐ 2) ไม่ต้องการ 3) เพราะ.....

15. มหาวิทยาลัยแม่โจ้ในอนาคตจะมีการใช้บัตรสมาชิกการ์ดในการใช้ซื้ออาหารและเครื่องดื่มแทนคูปอง นักศึกษามีความต้องการหรือไม่

☐ 1) ต้องการ ☐ 2) ไม่ต้องการ 3) เพราะ.....

เพื่อการสื่อสารในอนาคต ขอความกรุณาท่านให้ข้อมูลตามข้างล่างนี้ (แต่อย่างไรก็ตามท่านมีสิทธิที่จะไม่ให้ข้อมูลก็ได้) ชื่อและนามสกุล.....

Email Address

Face book.....โทรศัพท์มือถือ.....

ขอขอบคุณที่กรุณาตอบแบบสอบถาม

แบบสัมภาษณ์ของโครงการวิจัยและพัฒนาอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้
(สำหรับสัมภาษณ์ร้านอาหารในมหาวิทยาลัยแม่โจ้)

คำชี้แจง เนื่องจากมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จะเปิดให้มีการจำหน่ายอาหารอินทรีย์ในศูนย์อาหารใหม่ (ข้างคณะเศรษฐศาสตร์) จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องศึกษาวิจัยเพื่อให้มีข้อมูลและองค์ความรู้ ไปประกอบการตัดสินใจทาง นโยบาย และการขับเคลื่อนให้เป็นรูปธรรม ดังนั้นจึงขอความกรุณา ท่านสละเวลาที่มีค่าในการให้สัมภาษณ์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลทั่วไป

1. ชื่อ.....
2. อายุปี
3. สถานที่ทำงาน
- ที่ติดต่อสะดวก.....
- โทรศัพท์.....โทรสาร.....
- โทรศัพท์มือถือ.....อีเมล.....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลความต้องการวัตถุดิบในการประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายในมหาวิทยาลัยแม่โจ้

4. ข้าว

4.1 จำนวน

- 4.1.1 ข้าวขัดขาว จำนวน.....กก./วัน.....กก./สัปดาห์... ..กก./เดือน.....กก./ปี
- 4.1.2 ข้าวกล้องจำนวน... ..กก. /วัน.....กก./สัปดาห์.กก./เดือน.....กก./ปี
- 4.1.3 ข้าว.....จำนวน.....กก./วัน.....กก./สัปดาห์... ..กก./เดือน.....กก./ปี

4.2 ราคา

- 4.2.1 ข้าวขัดขาว ราคา.....บาท/กก.
- 4.2.2 ข้าวกล้องราคา.....บาท/กก.
- 4.2.3 ข้าว.....ราคา.....บาท/กก.

5. ผัก

- 1) กระหล่ำปลี จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 2) กระหล่ำดอก จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 3) กระหล่ำปลีสีม่วง จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 4) คื่นห่าน จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 5) พริกหนุ่ม จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 6) พริกชี้หนู จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 7) พริกหวาน/หยวก จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท

- 8) ผักกาดขาว จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 9) ผักกาดจ้อน จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 10) ผักกาดแก้ว จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 11) ผักกาดหอม จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 12) ใบมะกรูด จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 13) ใบสะระแหน่ จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 14) มะเขือเทศ จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 15) ผักชี จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 16) ขึ้นฉ่าย จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 17) ตำลึง จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 18) ปวยเล้ง จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 19) ผักบุ้ง จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 20) ใบกระเพราจำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 21) หอมหัวใหญ่ จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 22) หอมแดง จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 23) กระเทียม จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 24) มะเขือเปาะ จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 25) มะเขือพวง จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 26) หน่อไม้ จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 27) หน่อไม้ฝรั่ง จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 28) แตงกวา จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 29) แครอท จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 30) ตะไคร้ จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 31) มะนาว จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 32) เห็ดเข็มทอง จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 33) เห็ดฟาง จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 34) เห็ดนางฟ้า จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 35) เห็ดหูหนู จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 36) เห็ดหูหนูขาว จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 37) บวบ จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 38) น้ำเต้า จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 39) มะนาว จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 40) ฟักทอง จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 41) ฟักเขียว จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 42) มะระ จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท
- 43) ถั่วงอก จำนวน.....กก./วัน ราคา กก.ละ.....บาท

- 44) ถั่วฝักยาว จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 45)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 46)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท

6. หมู

- 1) หมูเนื้อแดง จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 2) หมูสามชั้น จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 3) หมูแต่ง จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 4) หมูเบคอน จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 5) ขาหมู จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 6) เครื่องในหมู จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 7) ตับ จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 8)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 9)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 10)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท

7. ไก่

- 1) ออกไก่ จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 2) ปีกไก่ จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 3) น่องไก่ จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 4) เครื่องในไก่ จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 5) ดินไก่ จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 6)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 7)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท

8. ไข่

- 1) ไข่ไก่
 - 1.1 เบอร์ จำนวน.....ฟอง/วัน
 - 1.2 เบอร์ จำนวน.....ฟอง/วัน
 - 1.3 เบอร์ จำนวน.....ฟอง/วัน
- 2) ไข่เป็ด
 - 1.1 เบอร์ จำนวน.....ฟอง/วัน
 - 1.2 เบอร์ จำนวน.....ฟอง/วัน
 - 1.3 เบอร์ จำนวน.....ฟอง/วัน
- 3) ไข่เค็ม จำนวน.....ฟอง/วัน
- 4) ไข่นกกระทา จำนวน.....ฟอง/วัน

9. ปลา

- 1) ปลานิล จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 2) ปลาช่อน จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท

- 3) ปลาตูก จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 4) ปลาช่อน จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 5) ปลาสลิด จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 6)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 7)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 8)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 9)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
- 10)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
10. เนื้อ
 - 1) เนื้อวัว จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 2) เครื่องในวัว จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 3) เนื้อควาย จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 4) เครื่องในควาย จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 5)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 6)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 7)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 8)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
11. ลูกชิ้น/แหนม
 - 1) ลูกชิ้นหมู จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 2) ลูกชิ้นไก่ จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 3) ลูกชิ้นปลา จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 4) ไส้กรอกหมู จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 5) ไส้กรอกไก่ จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 6) ไส้กรอกเนื้อ จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 7) แหนม จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 8) กุนเชียง จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 9)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 10)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
12. เครื่องปรุง
 - 1) พริกแกงน้ำขมิ้น จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 2) พริกแกงเขียวหวาน จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 3) พริกแกงอ่อม จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 4) พริกแกงพะแนง จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 5)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
 - 6)จำนวน.....กก./วัน ราคากก.ละ.....บาท
13. ปัจจุบันท่านมีปัญหอะไรบ้าง

- 1).....
 2).....
 3).....
14. ปัญหาด้านการจัดซื้อวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์มีอะไรบ้าง
 1).....
 2).....
 3).....
15. ท่านแก้ปัญหาด้านการจัดซื้อวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์อย่างไร
 1).....
 2).....
 3).....
16. ปัจจุบันท่านซื้อวัตถุดิบมาปรุงอาหารจากที่ไหน.....
17. ท่านอยากให้มหาวิทยาลัยช่วยแก้ไขปัญหาด้านการจัดซื้อวัตถุดิบอย่างไรบ้าง
 1).....
 2).....
 3).....
18. หากมหาวิทยาลัยจัดทำ “ตลาดรวบรวมและจำหน่ายสินค้าเกษตรอินทรีย์แบบสัญจร (รถเกษตรอินทรีย์เคลื่อนที่)”
 ท่านคิดว่าจะช่วยแก้ไขปัญหาระบบการจัดซื้อของท่านได้หรือไม่.....เพราะอะไร.....
19. ท่านสามารถซื้อผลผลิตอินทรีย์ในราคาคงที่อย่างน้อย 3 เดือนได้หรือไม่
 เนื่องจากปกติราคาสินค้าเกษตรอินทรีย์จะจำหน่ายในราคาที่เป็นธรรมโดยจะคิดจากต้นทุนการผลิตบวกกับกำไรอีก 25% และราคาจะคงที่หนึ่งฤดูกาล

20. ท่านเห็นด้วยต่อนโยบายด้านศูนย์อาหารเกษตรอินทรีย์ของมหาวิทยาลัยหรือไม่ และอย่างไร

18. ข้อคิดเห็นอื่นๆ

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือตอบแบบสอบถาม