



ฝึกหัด กับการมั่นคงทางอาหาร
บ้านท่ายุ่ง ต.ตะพาน อ.ศรีบรรพต จ.พัทลุง

โดย

นายสุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล

การวิจัยเฉพาะเรื่องนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ประกาศนียบัตรบัณฑิต
สาขาวิชาบัณฑิตอาสาสมัคร
วิทยาลัยพัฒนศาสตร์ ป๋วย อึ๊งภากรณ์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
ปีการศึกษา 2560
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ผักเหนาะ กับความมั่นคงทางอาหาร
บ้านท่ายุ้ง ต.ตะพาน อ.ศรีบรรพต จ.พัทลุง

โดย

นายสุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล



การวิจัยเฉพาะเรื่องนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ประกาศนียบัตรบัณฑิต
สาขาวิชาบัณฑิตอาสาสมัคร
วิทยาลัยพัฒนศาสตร์ ป๋วย อึ๊งภากรณ์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
ปีการศึกษา 2560
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

VEGETABLE SIDE DISH AND FOOD SECURITY
BAN TA YOONG, TAPHAEN SUB-DISTRICT, SI BANPHOT DISTRICT,
PHATTHALUNG PROVINCE

BY

MR. SURAWUD YINGSUKPISARN



A SPECIAL RESEARCH SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF THE
REQUIREMENTS FOR THE DEGREE OF GRADUATE DIPLOMA PROGRAM

GRADUATE VOLUNTEER

PUEY UNGPHAKORN SCHOOL OF DEVELOPMENT STUDIES

THAMMASAT UNIVERSITY

ACADEMIC YEAR 2017

COPYRIGHT OF THAMMASAT UNIVERSITY

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
วิทยาลัยพัฒนศาสตร์ ป๋วย อึ๊งภากรณ์

การวิจัยเฉพาะเรื่อง

ของ

นายสุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล

เรื่อง

ฝึกหัดงาน เกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหาร
บ้านท่าช้าง ต.ตะพาน อ.ศรีบรรพต จ.พัทลุง

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติ ให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ประกาศนียบัตรบัณฑิต (บัณฑิตอาสาสมัคร)

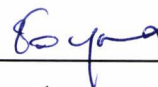
เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ. 2561

ประธานกรรมการสอบการวิจัยเฉพาะเรื่อง



(รองศาสตราจารย์ ดร. นภาพร อติวานิชยพงศ์)

กรรมการและอาจารย์ที่ปรึกษาการวิจัยเฉพาะเรื่อง



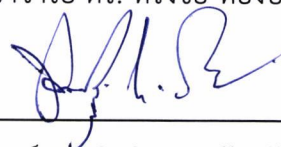
(อาจารย์ ชล บุนนาค)

กรรมการสอบการวิจัยเฉพาะเรื่อง



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ทรงชัย ทองปาน)

คณบดี



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จิตติ มงคลชัยอรัญญา)

หัวข้อการวิจัยเฉพาะเรื่อง	ผักเหนาะ กับความมั่นคงทางอาหาร
ชื่อผู้เขียน	บ้านท่ายุ้ง ต.ตะพาน อ.ศรีบรรพต จ.พัทลุง
ชื่อปริญญา	นาย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล
สาขาวิชา/คณะ/มหาวิทยาลัย	ประกาศนียบัตรบัณฑิต บัณฑิตอาสาสมัคร วิทยาลัยพัฒนศาสตร์ ป๋วย อึ๊งภากรณ์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษาการวิจัยเฉพาะเรื่อง	อาจารย์ ชล บุนนาค
ปีการศึกษา	2560

บทคัดย่อ

งานวิจัยชิ้นนี้ศึกษาความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ศึกษที่บ้านท่ายุ้ง ต.ตะพาน อ.ศรีบรรพต จ.พัทลุง โดยใช้ผักเหนาะเป็นดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร เนื่องจากการเข้าถึงผักเหนาะเพื่อการบริโภคมีความสัมพันธ์กับการผลิต ทรัพยากรชุมชน การค้า และวัฒนธรรม จึงมุ่งเน้นศึกษาใน 3 ประเด็นคือ 1. การมีอยู่ของผักเหนาะของชุมชนบ้านท่ายุ้ง 2. การเข้าถึงแหล่งผักเหนาะของชุมชนบ้านท่ายุ้ง 3. ความมั่นคงทางอาหารโดยใช้ผักเหนาะเป็นดัชนีชี้วัด

จากการวิจัยพบว่า 1. พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ (ริมถนน) พบว่า มีผักเหนาะจำนวนทั้งสิ้น 54 ชนิด ขณะที่พื้นที่ส่วนบุคคลแบ่งออกเป็น 3 แห่ง ได้แก่ พื้นที่รอบบ้าน พื้นที่สวน และพื้นที่อื่น ๆ โดยมีการปลูกผักเหนาะ 111 ชนิด ซึ่งมีผักเหนาะ 7 ชนิดที่นิยมปลูกรอบบ้าน ได้แก่ ถั่วพู ผักกาดโคก กะเนาะ มะเขือพวง ออดิบ มะเขือเปาะ ถั่วฝักยาว และชะอม และตลาด มีผักเหนาะจำหน่าย 43 ชนิด รวมผักเหนาะที่มีการบริโภคจาก 3 แหล่ง คือ 127 ชนิด ทั้งนี้จากการศึกษาพบว่า มีการเข้าถึงพื้นที่ส่วนบุคคลมากที่สุด ตลาด และพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ ตามลำดับ 2. การเข้าถึงผักเหนาะเกี่ยวข้องกับปัจจัยทางสังคม เศรษฐกิจและระยะทาง โดยทั้งปัจจัยทางสังคม อยุ่อย่างอายุ ระดับการศึกษาขั้นสูงสุด จำนวนสมาชิกในครอบครัว และปัจจัยทางเศรษฐกิจอย่างอาชีพหลัก อาชีพเสริม รายได้ของครอบครัว จำนวนแรงงานในครัวเรือน มีผลต่อการเข้าถึงแหล่งอาหารของคนในชุมชน ทั้งนี้ระยะทางในการเข้าถึงแหล่งอาหารจากทุกแห่งมีความนิยมในระยะทางไม่เกิน 1 กิโลเมตรจากบ้าน ขณะที่ปัจจัยทางสังคมอย่างสถานะในครอบครัว ศาสนา และสถานภาพสมรส

ไม่พบความสัมพันธ์ต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร 3. เมื่อศึกษาดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารใน 6 มิติ พบว่า บ้านทำยูงมีความมั่นคงทางอาหารครบองค์ประกอบตามดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารใน 4 มิติ คือ การพึ่งตนเอง สิทธิในทรัพยากรธรรมชาติ การเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ และวัฒนธรรม ในทางกลับกัน พบว่า บ้านทำยูงขาดความมั่นคงทางอาหารตามดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารใน 2 มิติ คือ สิทธิในการผลิต และเศรษฐกิจ

ความมั่นคงทางอาหาร เป็นการศึกษาวิถีชีวิตของชุมชน ที่ไม่ได้เพียงแค่สะท้อนการมีหรือการไม่มีอาหารของชุมชนเท่านั้น ยังสะท้อนการพึ่งตนเอง ความอุดมสมบูรณ์และการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ ปัจจัยการผลิตทางการเกษตร เศรษฐกิจครัวเรือน ความปลอดภัยของอาหารที่บริโภค และวัฒนธรรมของชุมชน แต่ละครัวเรือนจึงควรมีแหล่งอาหารผลิตเองที่เพียงพอต่อความต้องการบริโภคภายในครอบครัวและแหล่งอาหารธรรมชาติที่ทุกคนเข้าถึงได้อย่างเท่าเทียมกัน

คำสำคัญ: ผักเหนาะ, ความมั่นคงทางอาหาร, พัทลุง

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยเฉพาะเรื่องนี้สำเร็จลุล่วงด้วยความกรุณาและความเมตตาจากอาจารย์ที่ปรึกษา คือ อ.ชล บุนนาค ที่ได้ถ่ายทอดความรู้ ให้แนวคิด และคำแนะนำที่เป็นประโยชน์ ตลอดจนตรวจสอบความถูกต้องและแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งเป็นอย่างยิ่ง จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอขอบพระคุณคณะกรรมการสอบการวิจัยเฉพาะเรื่องทุกท่านที่ได้กรุณาสละเวลาในการอ่านชิ้นงาน ตรวจสอบ และให้ข้อเสนอแนะที่ช่วยทำให้การวิจัยเฉพาะเรื่องมีความสมบูรณ์ถูกต้องและชัดเจนมากยิ่งขึ้น และกราบขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ต่าง ๆ ในระหว่างการศึกษา ให้คำแนะนำ ให้ความช่วยเหลือ และให้กำลังใจ

ขอขอบพระคุณพ่อแม่และแม่ต้อย เขียวดำ สำหรับความเอื้อเฟื้อให้อยู่อาศัยในบ้านอันแสนอบอุ่นและการดูแลตลอดระยะเวลา 7 เดือน และขอขอบคุณลุงป้าน้า ตายาย ทุกคนที่ให้ความเอ็นดูและอำนวยความสะดวกในการเก็บข้อมูล ตลอดจนเสียสละเวลาอันมีค่าในการสัมภาษณ์ เพื่อเป็นประโยชน์ในการพัฒนางานวิจัย รวมถึงบุคลากรของที่ทำกรอำเภอสรีบรรพต องค์การบริหารส่วนตำบลตะพาน และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ตำบลตะพาน มา ณ ที่นี้ด้วย

การวิจัยเฉพาะเรื่องนี้จะเกิดขึ้นไม่ได้เลย หากปราศจากการสนับสนุนทางการเงินที่ได้รับการจัดสรรตลอดหลักสูตรและโอกาสในการศึกษาจากวิทยาลัยพัฒนศาสตร์ ป๋วย อึ๊งภากรณ์ และพี่เจ้าหน้าที่วิทยาลัย ๆ ทุกท่านที่คอยติดตามอย่างใกล้ชิด ผลักดันให้เดินไปข้างหน้าในทุกวิถีทาง และเพื่อน บอ.49 ทุกคนที่ร่วมทุกข์ร่วมสุขกันมาตลอดปีการศึกษา 2560

ขอกราบขอบพระคุณแม่และพี่ ๆ ที่ให้อิสระในการเลือกเส้นทางและตัดสินใจใช้ชีวิตด้วยตัวเอง สนับสนุน และยื่นเคียงข้างในทุกโอกาสเป็นทั้งกำลังใจและแรงบันดาลใจในชีวิตมาโดยตลอด

นายสุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	(1)
กิตติกรรมประกาศ	(3)
สารบัญ	(4)
สารบัญตาราง	(9)
สารบัญภาพ	(11)
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มา	1
1.2 คำถามการวิจัย	4
1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย	4
1.4 ขอบเขตการวิจัย	4
1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ	5
1.6 วิธีการวิจัย	5
บทที่ 2 บริบทชุมชน	
2.1 ประวัติศาสตร์สำคัญของบ้านท่ายูง	9
2.2 สภาพหมู่บ้าน	10
2.3 วิถีชีวิตของชุมชน	12
2.4 แหล่งอาหารของบ้านท่ายูง	13
2.5 ธรรมเนียมประเพณี	14
2.6 สภาพเศรษฐกิจของชุมชน	17

2.7 ภัยพิบัติ	19
2.8 ปัญหาที่ทำกิน	19

บทที่ 3 ทบทวนวรรณกรรม

3.1 แนวคิดความมั่นคงทางอาหาร	22
3.1.1 ที่มาของแนวคิดความมั่นคงทางอาหาร	22
3.1.2 ความหมายของความมั่นคงทางอาหาร	24
3.2 องค์ประกอบของความมั่นคงทางอาหาร	26
3.3 ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหาร	29
3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหาร	30
3.4.1 กลุ่มที่ 1 การมีอยู่ของอาหาร	30
3.4.2 กลุ่มที่ 2 การเข้าถึงอาหาร	32
3.4.3 กลุ่มที่ 3 การจัดการอาหารและแหล่งอาหาร	33
3.4.4 กลุ่มที่ 4 การใช้ประโยชน์อาหาร	34

บทที่ 4 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร

4.1 การพัฒนาดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร	35
4.2 ประเภทดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร	36
4.2.1 ดัชนีที่ชี้วัดจากปัจจัยที่เป็นผลต่อความมั่นคงทางอาหารโดยตรง	36
4.2.1.1 ดัชนีกระบวนการ (Process indicators)	36
4.2.1.2 ดัชนีแสดงผลลัพธ์ของการบริโภค (Outcome indicators)	37
4.2.2 ดัชนีที่ชี้วัดจากปัจจัยที่ผลต่อความมั่นคงทางอาหารโดยอ้อม	39
4.3 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารที่ถูกใช้ในงานวิจัยนี้	39
4.3.1 ดัชนีชี้วัดมิติที่ 1 มิติการพึ่งตนเอง	40
4.3.2 ดัชนีชี้วัดมิติที่ 2 มิติสิทธิในทรัพยากรธรรมชาติ	40
4.3.3 ดัชนีชี้วัดมิติที่ 3 มิติสิทธิในการผลิต	41
4.3.4 ดัชนีชี้วัดมิติที่ 4 มิติเศรษฐกิจ	42
4.3.5 ดัชนีชี้วัดมิติที่ 5 มิติการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ	43

4.3.6 ดัชนีชี้วัดมิติที่ 6 มิติทางวัฒนธรรม	43
4.4 กรอบแนวคิดการวิจัย	45

บทที่ 5 ผลการวิจัย

5.1 ผลการศึกษาการมีอยู่ของผักเหนาะ	46
5.1.1 พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ	51
5.1.2 พื้นที่ส่วนบุคคล	54
5.1.2.1 พื้นที่รอบบ้าน	58
5.1.2.2 พื้นที่สวน	59
5.1.2.3 พื้นที่อื่น ๆ	60
5.1.3 ตลาด	60
5.1.3.1 แหล่งซื้อขายผักเหนาะภายในหมู่บ้าน	60
5.1.3.2 แหล่งซื้อขายผักเหนาะภายนอกหมู่บ้าน	62
5.2 ผลการศึกษาการเข้าถึงแหล่งอาหาร	62
5.2.1 ผลการศึกษาสถานภาพทางสังคมและเศรษฐกิจต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร	63
5.2.1.1 ผลการศึกษาสถานภาพทางสังคมต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร	63
(1) เพศ	63
(2) อายุ	64
(3) สถานะในครอบครัว	65
(4) ศาสนา	65
(5) สถานภาพสมรส	66
(6) ระดับการศึกษาชั้นสูงสุด	67
(7) จำนวนสมาชิกในครอบครัว	67
5.2.1.2 ผลการศึกษาสถานภาพทางเศรษฐกิจต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร	68
(1) อาชีพหลัก	68
(2) อาชีพเสริม	69
(3) รายได้ของครอบครัว	69
(4) จำนวนแรงงานในครัวเรือน	70

5.2.2 ผลการศึกษาลักษณะการเข้าถึงแหล่งอาหาร	71
5.2.2.1 พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ	71
5.2.2.2 พื้นที่ส่วนบุคคล	71
5.2.2.3 ตลาด	72
5.3 ผลการศึกษาดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารใน 6 มิติ	73
5.3.1 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติการพึ่งตนเอง	73
5.3.2 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติสิทธิในทรัพยากรธรรมชาติ	76
5.3.3 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติสิทธิในการผลิต	78
5.3.4 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติเศรษฐกิจ	82
5.3.5 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ	91
5.3.6 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติทางวัฒนธรรม	95
5.4 สรุปงานวิจัย	98
บทที่ 6 อภิปรายผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	
6.1 อภิปรายผลการศึกษามีอยู่ของแหล่งอาหาร	100
6.2 อภิปรายผลการศึกษการเข้าถึงแหล่งอาหาร	101
6.2.1 อภิปรายผลการศึกษาสถานภาพทางสังคมและเศรษฐกิจ	101
ต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร	
6.2.1.1 อภิปรายผลการศึกษาสถานภาพทางสังคม	101
ต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร	
(1) เพศ	101
(2) อายุ	102
(3) สถานะในครอบครัว	102
(4) ศาสนา	103
(5) สถานภาพสมรส	103
(6) ระดับการศึกษาขั้นสูงสุด	103
(7) จำนวนสมาชิกในครอบครัว	103

6.2.1.2 อภิปรายผลการศึกษาศาสนภาพทางเศรษฐกิจ	104
ต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร	
(1) อาชีพหลัก	104
(2) อาชีพเสริม	104
(3) รายได้ของครอบครัว	104
(4) จำนวนแรงงานในครัวเรือน	104
6.2.2 อภิปรายผลการศึกษาลักษณะการเข้าถึงแหล่งอาหาร	105
6.2.2.1 พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ	105
6.2.2.2 พื้นที่ส่วนบุคคล	105
6.2.2.3 ตลาด	105
6.3 อภิปรายผลการศึกษาดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารใน 6 มิติ	106
6.3.1 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติการพึ่งตนเอง	106
6.3.2 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติสิทธิในทรัพยากรธรรมชาติ	107
6.3.3 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติสิทธิในการผลิต	108
6.3.4 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติเศรษฐกิจ	109
6.3.5 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ	111
6.3.6 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติทางวัฒนธรรม	111
6.4 ข้อเสนอแนะ	112
รายการอ้างอิง	114
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก	120
ภาคผนวก ข	130
ภาคผนวก ค	136
ภาคผนวก ง	137
ภาคผนวก จ	138
ประวัติผู้เขียน	139

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1.1	7
5.1	46
5.2	52
5.3	54
5.4	59
5.5	60
5.6	63
5.7	64
5.8	66
5.9	66
5.10	67
5.11	68
5.12	69
5.13	69
5.14	70
5.15	70
5.16	73
5.17	75
	และค่าอาหารของครัวเรือนต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือน/เดือน
5.18	77
	“การเก็บผักเหนาะในอดีตกับปัจจุบันเป็นอย่างไร”
5.19	80
5.20	81
5.21	83
5.22	85
5.23	89

5.24 ข้อมูลผู้ตอบคำถาม “ครอบครัวของท่านมีรายได้เพียงพอที่จะซื้อผักเหาะ มาบริโภคตามความต้องการหรือไม่”	90
5.25 การแก้ปัญหา เมื่อผักเหาะมีปริมาณไม่พอต่อการบริโภค	90
5.26 ความคิดเห็นของผู้ตอบคำถาม “ปริมาณผักเหาะและชนิดผักเหาะที่ท่าน นำมาบริโภคในแต่ละวันเพียงพอกับความต้องการในการบริโภคหรือไม่อย่างไร”	92
5.27 ทักษะคติของชาวบ้านต่อการจัดการแหล่งผักเหาะตามธรรมชาติ	96
5.28 รูปแบบการใช้ประโยชน์ผลผลิตทางการเกษตร	97
5.29 สรุปความมั่นคงทางอาหารจากดัชนีชี้วัด 6 มิติ	99



สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 แผนที่บ้านท่าช้าง	11
2.2 ผักเหนาะที่ใช้รับรองแขกในงานศพ	16
4.1 กรอบแนวคิดการวิจัย	45
5.1 สัตว์ส่วนที่มาของผักเหนาะจากแหล่งอาหารแต่ละแห่ง	74
5.2 การจัดการที่ดินที่ใช้ในการปลูกผักเหนาะ	93
5.3 สัตว์ส่วนผู้ป่วยด้วยโรคเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร	94



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญ

จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมโลกที่มีการเปลี่ยนแปลงไปตามจำนวนประชากรที่เพิ่มมากขึ้น มีความต้องการบริโภคที่มากขึ้น ขณะที่การผลิตอาหารต้องประสบปัญหาหลายด้าน อาทิ ผลจากการเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศ ภัยธรรมชาติ ความเสื่อมโทรมของสภาพแวดล้อม ขาดธาตุอาหารในดิน สารเคมีปนเปื้อน โรคและแมลง และการให้ความสำคัญของการผลิตพืชอาหารลดลง เน้นการผลิตพืชพลังงานมากขึ้นจากวิกฤตด้านพลังงาน (นนท์กานต์ จันทร์อ่อน, 2557; ศยามล เจริญรัตน์, 2557, น. 11-24) ปัญหาข้างต้นเป็นปัญหาความมั่นคงรูปแบบใหม่ที่หลายประเทศกำลังเผชิญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศกำลังพัฒนา ซึ่งประชากรที่ยากจนไม่สามารถเข้าถึงอาหารได้ เกิดเป็นภาวะวิกฤตด้านอาหาร บางประเทศต้องประสบภาวะขาดแคลนอาหาร ประชากรอยู่ในสภาพทุพโภชนา จากข้อมูลของ Food and Agriculture Organization of the United Nations (2017) พบว่า มีจำนวนเพิ่มขึ้นจาก 777 ล้านคนในปี 2015 เป็น 816 ล้านคนในปี 2016 หลายประเทศจึงตระหนักและให้ความสำคัญกับความมั่นคงทางอาหารมากขึ้น (ศจินทร์ ประชาสันต์, 2552, น. 19-39)

ความมั่นคงทางอาหารเกิดขึ้นได้ด้วยการมีปริมาณอาหารที่มีคุณภาพและเพียงพอ กับความต้องการบริโภค ซึ่งสัมพันธ์กับการมีอยู่ของแหล่งอาหาร ความสามารถในการเข้าถึงแหล่งอาหาร และการจัดการแหล่งอาหารให้ได้อย่างยั่งยืน (จอมขวัญ ชุมชาติ, 2558, น. 11) ต่อมา มีการเพิ่มปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความมั่นคงทางอาหารในมิติที่ซับซ้อนมากยิ่งขึ้น เพื่อให้ครอบคลุมและชีวิตสถานการณ์ในแต่ละพื้นที่ได้อย่างแท้จริงและถูกต้อง เกิดประโยชน์ต่อการบริหารจัดการปริมาณอาหารภายในประเทศให้เพียงพอกับประชากร (นนท์กานต์ จันทร์อ่อน, 2557; ศจินทร์ ประชาสันต์, 2552, น. 41-89) ไม่เพียงเท่านั้น ความมั่นคงทางอาหาร ยังถูกกำหนดเป็นเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืนขององค์การสหประชาชาติที่ว่า “End hunger, achieve food security and improved nutrition and promote sustainable agriculture” (เสถียร ฉันทะ, อรุณี อินเทพ, จันทร์จิวรา ชันประเสริฐ และกันยพัชร์ ไตรทรัพย์, 2560)

แม้ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ผลิตอาหารที่สำคัญของโลก แต่ก็อาจเผชิญปัญหาความขาดแคลนอาหารในระดับบุคคลได้ พื้นที่ส่วนใหญ่ของประเทศใช้ในการกสิกรรม โดยมีการเพาะปลูกพืชอาหารมากที่สุด จึงเป็นประเทศผู้ส่งออกสินค้าทางการเกษตรอันดับต้น ๆ ของโลก อาทิ ข้าว

มันสำปะหลังและน้ำตาล แต่เมื่อพิจารณาจากข้อมูลสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ซึ่งบ่งชี้ความสามารถในการเข้าถึงอาหารด้วยการซื้อหา โดยใช้ค่า “เส้นความยากจน” พบว่า คริวเรือนทั้งในเขตชนบทและเขตเมืองมีความสามารถซื้ออาหารลดน้อยลงจาก โดยเส้นความยากจนในเขตชนบทและเขตเมือง อยู่ที่ 2,399 และ 2,892 บาทต่อคนต่อเดือนตามลำดับ ใน พ.ศ. 2558 เพิ่มขึ้น 2,425 และ 2,902 บาทต่อคนต่อเดือนตามลำดับใน พ.ศ. 2559 (นนท์กานต์ จันทร์อ่อน, 2557; มินตรา สารรักษ์ และเสาวลักษณ์ แสนนาม, 2557, น. 25-37; เสถียร ฉันทะ และคณะ, 2560; สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2560, น. 1-7)

สาเหตุส่วนหนึ่งของความยากจน เพราะขาดที่ทำกินหรือที่ทำกินมีขนาดเล็กลงไม่เพียงพอต่อการเพาะปลูกเมื่อเทียบกับสมาชิกในครอบครัวที่เพิ่มมากขึ้น หรือการที่ที่ทำกินทับซ้อนอยู่ในพื้นที่ป่า ทำให้เกษตรกรไม่มีเอกสารสิทธิและไม่สามารถใช้ประโยชน์จากที่ดินได้อย่างคุ้มค่า เกิดเป็นข้อพิพาทในพื้นที่ทับซ้อนระหว่างพื้นที่เขตป่าสงวนกับชุมชนที่อาศัยมาอย่างยาวนาน คนที่อยู่อาศัยมาก่อนกลายเป็นผู้บุกรุกป่า ถูกจำกัดสิทธิในการพัฒนาที่ดิน ถูกฟ้องร้องดำเนินคดี ถูกจับกุมคุมขัง และถูกตัดโค่นทำลายพื้นที่เกษตรกรรมเพื่อปลูกป่าทับที่ทำกิน หรือการไม่สามารถเข้าใช้ประโยชน์จากแหล่งอาหารตามธรรมชาติก็เป็นอีกสาเหตุสำคัญ ทำให้วิถีชีวิตของชุมชนเปลี่ยนแปลงไป ขาดความสมดุลระหว่างการผลิตเพื่อการบริโภคและการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในพื้นที่ (จอมขวัญ ชุมชาติ, 2558, น. 179; นนนท์กานต์ จันทร์อ่อน, 2557; นิสافر วัฒนศัพท์ และดารุณี สมศรี, 2560, น. 143-161; ศยามล เจริญรัตน์, 2557, น. 11-24)

เมื่อพิจารณาพื้นที่ศึกษาบ้านท่ายูง ต.ตะพาน อ.ศรีบรรพต จ.พัทลุง พบว่า ประสบปัญหาที่ทำกินเช่นเดียวกับที่กล่าวไว้ในย่อหน้าที่แล้ว ท่ามกลางสถานการณ์ความขัดแย้งเรื่องที่ทำกินไร้เอกสารสิทธิบริเวณแนวเทือกเขาบรรทัดใน 5 จังหวัด คือ นครศรีธรรมราช ตรัง พัทลุง สตูล และสงขลา ซึ่งกระทบต่อการประกอบอาชีพทำสวนยางเป็นอย่างมาก เพราะชาวบ้านที่มีสวนยางพาราเมื่อครบวงจรของการโค่นต้นยาง เพื่อปลูกกล้วยวงรอบใหม่ ไม่สามารถทำได้ เนื่องจากเป็นการกระทำที่ฝ่าฝืนกฎหมายป่าไม้ ชาวบ้านจึงไม่มีทางเลือกอื่น นอกจากจำต้องเปิดหน้ายางที่สูงขึ้นไปจากหน้ายางเดิมมากขึ้น และยางที่ครบอายุแล้ว มีปริมาณน้ำยางน้อย ไม่คุ้มค่าแรงและเวลา เป็นความเดือดร้อนของชาวบ้านในพื้นที่ จึงมีการรวมตัวกันเสนอภูมิปัญญาของชุมชนในการใช้และจัดการทรัพยากรป่าไม้ของชุมชน เพื่อต่อรองกับอำนาจรัฐและแสดงออกถึงการอยู่ร่วมกันของชาวบ้านกับป่าไม่ว่าจะเป็นการกำหนดข้อตกลงร่วมกันของคนในหมู่บ้าน และมีบทลงโทษด้วยการปรับสินไหมแก่ผู้โค่นไม้ใหญ่ในป่าเพื่อการพาณิชย์ ซึ่งเป็นการแสดงเจตจำนงในการอนุรักษ์และหวงแหนทรัพยากรป่าไม้ของชุมชน หรือการปลูกฝังเยาวชนให้เห็นความสำคัญของทรัพยากรด้วยกิจกรรมศึกษาความหลากหลายของพืชพรรณที่ใช้เป็นผักในบริเวณหมู่บ้าน

บ้านท่ายูงมีพื้นที่อยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติเขาปู่-เขาย่า มีความอุดมสมบูรณ์ของดินและพืชพรรณไม้ มีลำธารตามธรรมชาติไหลผ่านหมู่บ้าน 10 สาย ที่อยู่อาศัยและที่ทำกินภายในหมู่บ้านมีความสมบูรณ์ของพืชผักอยู่รอบ ๆ ในอดีตเมื่อ 50 ปีก่อน บ้านท่ายูงเป็นสังคมขนาดเล็ก มีจำนวนครัวเรือนประมาณ 20 ครัวเรือน เมื่อเทียบกับปัจจุบันที่เพิ่มจำนวนเป็นเกือบ 300 ครัวเรือน แต่กระนั้นชาวบ้านบ้านท่ายูงยังคงอาศัยอยู่บนที่ดินที่ไร้ออกสารสิทธิ และการถือครองที่ดินที่มีเอกสารสิทธิมีอยู่อย่างจำกัด ทำให้พื้นที่เพาะปลูกถูกเปลี่ยนเป็นที่อยู่อาศัยมากขึ้น ส่งผลต่อวิถีการบริโภคที่เคยหาผักหาอาหารจากรอบ ๆ บ้าน หรือตามสวน ตามไร่ ตามนา การเปลี่ยนแปลงของสภาพการใช้ประโยชน์ในที่ดิน ภูมิปัญญา เศรษฐกิจ ซึ่งเชื่อมโยงถึงสภาพวิถีชุมชน ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่ไม่เหมือนเดิม จึงทำให้การใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้าน ยอดไม้ริมทางที่เคยหาเก็บหากินได้ทั่วไปเปลี่ยนไปเช่นกัน

ดังนั้น การศึกษาความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ที่มีปัญหาเรื่องเอกสารสิทธิดังที่กล่าวมา จึงใช้การศึกษาผักเหนาะเป็นเครื่องมือในการทำความเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างวิถีชุมชน ปัญหาเรื่องเอกสารสิทธิ และความมั่นคงทางอาหาร ด้วยสภาพทางภูมิศาสตร์ของบ้านท่ายูงที่มีฝนตกเกือบตลอดปี มีการเจริญเติบโตของพืชพรรณที่มีความหลากหลายสูง พืชท้องถิ่นหลายชนิดถูกนำมาบริโภคในแต่ละมื้ออาหารที่เรียกว่า “ผักเหนาะ” ซึ่งเป็นภาษาถิ่นภาคใต้ หมายถึง พืชผักที่ทานคู่กับอาหารประเภทต่าง ๆ ช่วยลดความเผ็ดร้อนของรสชาติอาหาร และชูรสอาหารให้มีความอร่อยยิ่งขึ้น (จินภา นราคร, นันทพร สุขกระจ่าง, ดำรงเกียรติ ศรีเทพ และสมศักดิ์ แก้วพลอย, 2554, น. 32-37; บุญญาพร แผ่นผล, สุขชาติ เพชรมณี, สุนทร เมธา และจตุรรัตน์ บัวแก้ว, 2556, น. 1-14) เป็นวัฒนธรรมอาหารที่มีความจำเพาะของภูมิภาค โดยนิยมบริโภคผักเหนาะอย่างหลากหลาย สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาชาวบ้านในการสรรหาพืชแต่ละชนิดมาบริโภค (มานิช วามานนท์, พนิตนาฏ ลัคณาโมชิต, วิณภาพร สำอางศรี และสมชาย ลีสิน, 2538, น. 149) ยังแสดงถึงความโอ้ออมอารีในการแบ่งปันผักเหนาะระหว่างกัน แต่ด้วยสภาพสังคมและสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป เวลาในการรับประทานอาหารที่ถูกจำกัด หรือการขาดพื้นที่ปลูกพืชผักบริเวณบ้าน ทำให้วิถีการดำรงชีวิตต้องพึ่งพาแหล่งซื้อขายจึงจะมีผักเหนาะเพียงพอต่อความต้องการบริโภค (จอมขวัญ ชุมชาติ, 2558, น. 195-196; บุญญาพร แผ่นผล และคณะ, 2556, น. 1-14; ทรงสิริ วิชิรานนท์, พงนิย์ บุญนา และจงทิพย์ อธิมุตติสรรค์, 2555, บทคัดย่อ)

จากความสำคัญข้างต้น ผักเหนาะจึงเป็นสิ่งที่อยู่คู่กับมื้ออาหาร เป็นความเคยชิน เป็นธรรมเนียม เป็นความนิยมของท้องถิ่นภาคใต้ เป็นวัฒนธรรม เป็นพฤติกรรมการบริโภคที่เป็นเอกลักษณ์ของภูมิภาค ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาเรื่องผักเหนาะนี้ เพื่อสะท้อนสภาพเศรษฐกิจและสังคม

ค่านิยมการบริโภค การมีอยู่และการเข้าถึงผักเหาะของบ้านท่ายูง ความสัมพันธ์ของคนในชุมชนใน
มิติความมั่นคงทางอาหารของหมู่บ้านท่ายูง

1.2 คำถามการวิจัย

1.2.1 คำถามหลัก

ความมั่นคงทางอาหารบ้านท่ายูงเป็นอย่างไรเมื่อใช้ผักเหาะเป็นดัชนีชี้วัด

1.2.2 คำถามรอง

1.2.2.1 การมีอยู่ของผักเหาะของชุมชนบ้านท่ายูงเป็นอย่างไร

1.2.2.2 การเข้าถึงผักเหาะของชุมชนบ้านท่ายูงเป็นอย่างไร

1.2.2.3 การใช้ผักเหาะเป็นดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารได้อย่างไร

1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย

1.3.1 เพื่อศึกษาการมีอยู่ของผักเหาะของชุมชนบ้านท่ายูงเป็นอย่างไร

1.3.2 เพื่อศึกษาการเข้าถึงผักเหาะของชุมชนบ้านท่ายูงเป็นอย่างไร

1.3.3 เพื่อศึกษาความมั่นคงทางอาหารของชุมชนบ้านท่ายูง โดยใช้ผักเหาะเป็นดัชนี
ชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร

1.4 ขอบเขตการวิจัย

1.4.1 ขอบเขตด้านพื้นที่การวิจัย

ศึกษาในพื้นที่บ้านท่ายูง ตำบลตะพาน อำเภอศรีบรรพต จังหวัดพัทลุง

1.4.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา ศึกษา 3 ประเด็น คือ

1.4.2.1 ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเชิงเศรษฐกิจสังคมของชาวบ้านกับ
ความสามารถในการเข้าถึงผักเหาะ

1.4.2.2 ศึกษาแหล่งที่มาของผักเหาะที่ชาวบ้านบริโภค

1.4.2.3 ศึกษาวิธีการเข้าถึงผักเหาะของชาวบ้าน

1.4.2.4 ศึกษาความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านด้วยดัชนีชี้วัดความมั่นคงทาง
อาหาร 6 มิติ

1.4.3 ขอบเขตด้านประชากร

บ้านท่ายุ้ง มีจำนวนครัวเรือน 290 ครัวเรือน มีประชากร 828 คน (ข้อมูลจาก ฝ่ายทะเบียนราษฎร อ.ศรีบรรพต 23 ม.ค. 61)

1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ

ผักเหนาะ หมายถึง พืชผักที่ทานคู่กับอาหารประเภทต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นแกงเลียง แกงส้ม แกงพริ้ว(แกงกะทิ) แกงคั่ว(แกงที่ไม่ใส่กะทิ) ผัดหรือคั่ว ของทอด หรือน้ำซุ้(น้ำพริก) ซึ่งช่วยลดความเผ็ดร้อนของรสชาติอาหาร และชูรสอาหารให้มีความอร่อยยิ่งขึ้น ดังนั้น พืชผักที่ทานคู่กับอาหาร จึงจัดเป็นผักเหนาะทั้งสิ้น

ความมั่นคงทางอาหาร หมายถึง การเข้าถึงอาหารที่เพียงพอ มีอิสระในกระบวนการผลิตอาหารตามความต้องการบริโภคภายในครัวเรือนและในชุมชน บนฐานทรัพยากรธรรมชาติ แหล่งน้ำ ไร่ นา สวน และพื้นที่สาธารณะ ผลผลิตอาหารที่ได้มีความหลากหลาย มีความปลอดภัย มีวัฒนธรรมด้านอาหาร ทั้งการหาอาหาร การผลิตอาหาร การแบ่งปัน รวมทั้งการประกอบอาหาร การมีรายได้จากระบบการผลิตในการเกษตรที่เพียงพอ มีหลักประกันในที่ทำกิน

แหล่งอาหาร หมายถึง บริเวณที่ชาวบ้านได้มาซึ่งผักเหนาะ โดยแบ่งเป็น 3 แหล่ง

- (1) พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ
- (2) พื้นที่ส่วนบุคคล ซึ่งมีพืชทั้งที่มาจาก การปลูกและขึ้นเองในพื้นที่ดังกล่าว
- (3) ตลาด

การมีอยู่ของอาหาร หมายถึง ปริมาณผักเหนาะที่มีอยู่ในหมู่บ้านทั้งที่มีอยู่ตามธรรมชาติ การปลูก หรือมีอยู่ในตลาด

การเข้าถึงอาหาร หมายถึง ความสามารถในการเข้าถึงแหล่งผักเหนาะในหมู่บ้าน เพื่อนำผักเหนาะมาใช้ประโยชน์ ไม่ว่าจะในรูปแบบการเก็บจากแหล่งอาหาร การแจกหรือการปัน หรือการจำหน่าย

ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร หมายถึง ชุดปัจจัยที่มีผลเปลี่ยนแปลงสถานภาพความมั่นคงทางอาหาร และเนื่องจากความมั่นคงทางอาหารมีองค์ประกอบที่หลากหลาย ในงานวิจัยชิ้นนี้จึงมีดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารใน 6 มิติ ประกอบด้วยมิติการพึ่งตนเอง มิติสิทธิในทรัพยากรธรรมชาติ มิติสิทธิในการผลิต มิติเศรษฐกิจ มิติการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ และมิติทางวัฒนธรรม (จะกล่าวถึงต่อไปในบทที่ 4)

1.6 วิธีการวิจัย

ผู้วิจัยใช้วิธีการวิจัยแบบผสมผสานชนิดดำเนินการไปพร้อมกัน โดยการวิจัยเชิงคุณภาพ เต้นนำการวิจัยเชิงปริมาณ [QUAL+quan] (พวงผกา คงวัฒนานนท์, 2556) โดยใช้แบบสอบถาม ประกอบการสัมภาษณ์ชาวบ้านในหมู่บ้าน ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างในการวิจัย โดยมีรายละเอียดเกี่ยวกับการวิจัยดังนี้

1.6.1 ประชากร

กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาครั้งนี้ ได้แก่ ครูโรงเรียนในหมู่บ้านท่ายูง ตำบลตะพาน อำเภอสรีบรรพต จังหวัดพัทลุง ทั้งหมด 290 ครูโรงเรียน จำนวน 828 คน (ที่ว่าการอำเภอสรีบรรพต, 2561) เมื่อพิจารณาตามข้อมูลความจำเป็นพื้นฐาน ระดับหมู่บ้าน/ชุมชน ปี 2560 พบว่า มีครูโรงเรียน ทั้งหมด 212 ครูโรงเรียน ซึ่งผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลด้วยวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม จากนั้นจึงเก็บข้อมูลโดยการสนทนา การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก การสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ ร่วมกับการใช้แบบสอบถาม จำนวน 81 คน ซึ่งเป็นตัวแทนของครูโรงเรียน จำนวน 82 ครูโรงเรียนจาก 5 หย่อมบ้านของบ้านท่ายูง ดังนี้ บ้านเขาแก้ว 14 ครูโรงเรียน บ้านท่ายูง 18 ครูโรงเรียน สวนหลวง 14 ครูโรงเรียน คลองเรือ 20 ครูโรงเรียน และหน้าโรงเรียน 16 ครูโรงเรียน

1.6.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถามที่ใช้ในการศึกษา (ภาคผนวก ก) โดยแบ่งออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้ (1) ข้อมูลทั่วไป (2) ที่มาของผักเหนาะ (3) การเข้าถึงแหล่งผักเหนาะ และการจัดการแหล่งผักเหนาะ (4) ชนิดและปริมาณการใช้ประโยชน์จากแหล่งผักเหนาะแต่ละแหล่ง

1.6.3 กระบวนการวิจัย

ในการศึกษาวิจัยความมั่นคงทางอาหารของบ้านท่ายูง ต.ตะพาน อ.ศรีบรรพต จ.พัทลุง ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และสังเคราะห์ โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percentage) มาประกอบการอธิบาย เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความชัดเจนเป็น รูปธรรมจึงแบ่งการวิจัยออกเป็น 5 ขั้นตอน แต่ละขั้นตอนมีวิธีการดำเนินการวิจัยในตารางที่ 1.1 โดย มีการตรวจสอบความเที่ยงตรงของข้อมูล ด้วยเทคนิคสามเส้า (Triangulation Technique)

1.6.4 จรรยาบรรณของการวิจัย

ขั้นตอนและวิธีการศึกษาวิจัยได้ยึดหลักจรรยาบรรณของการวิจัย คือ การยึดหลักความโปร่งใสในการปฏิบัติงาน โดยมีประเด็นจริยธรรมถูกจัดไว้เป็นความสำคัญลำดับแรก นั่นคือ การรักษาความลับของกลุ่มตัวอย่างที่ให้สัมภาษณ์ ทั้งนี้การรายงานผลการศึกษาก็จะไม่ระบุชื่อ

บ้านเลขที่ รวมถึงชื่อต่าง ๆ ที่ปรากฏในการวิจัยเฉพาะเรื่องจะเป็นชื่อสมมติทุกชื่อ หรือบุคคลที่ถูกอ้างอิงจะไม่ปรากฏในรายงานแต่จะใช้สัญลักษณ์ “ชื่อสมมติ xx (นามสมมติ)” ยกตัวอย่างเช่น “ป่า 14 (นามสมมติ)” โดย 14 คือ ลำดับข้อมูลของผู้วิจัย ทั้งนี้เพื่อเป็นหลักประกันว่าการศึกษานี้จะไม่ละเมิดสิทธิส่วนบุคคลหรือก่อให้เกิดความเสียหายหรือมีผลกระทบต่อบุคคลหรือองค์กรที่ถูกกล่าวอ้างถึง

ตารางที่ 1.1

วิธีการวิจัย เครื่องมือที่ใช้ และผลลัพธ์

วิธีการวิจัย	เครื่องมือ	ผลลัพธ์ที่ได้
1. การทบทวนวรรณกรรม		
1.1 ทบทวนข้อมูลทุติยภูมิ		
ศึกษาเอกสารหนังสือ บทความเว็บไซต์ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	- เอกสาร - งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	- นำข้อมูลที่ได้มาออกแบบงานวิจัย
1.2 สํารวจพื้นที่ศึกษา		
สํารวจพื้นที่จริงและสอบถามข้อมูลทั่วไปของหมู่บ้านจากชาวบ้าน และชี้แจงทำความเข้าใจการทำวิจัยในที่ประชุมหมู่บ้าน	- เอกสาร - เครื่องบันทึกภาพ - การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม	- ชาวบ้านเกิดการรับรู้และให้ความร่วมมือในการทำวิจัย และประชาสัมพันธ์ไปยังชาวบ้านคนอื่นต่อไป
2. ศึกษาแหล่งที่มาของผักเหนาะที่ชาวบ้านบริโภค		
สอบถามการมีอยู่ของผักเหนาะในบ้านทำยุง ได้แก่ 1) พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ 2) พื้นที่ส่วนบุคคล 3) ตลาด	- การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม - การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก - การสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ - แบบสอบถามในส่วนของ 2 ที่มาของผักเหนาะ - แบบสอบถามในส่วนของ 4 ชนิดและปริมาณการใช้ประโยชน์จากแหล่งอาหารแต่ละแหล่ง	- ข้อมูลการมีอยู่ของผักเหนาะในแหล่งอาหารแต่ละแห่งที่แตกต่างกัน

วิธีการวิจัย	เครื่องมือ	ผลลัพธ์ที่ได้
3. ศึกษาการเข้าถึงผักเหนาะของชาวบ้าน		
<ul style="list-style-type: none"> - สอบถามปัจจัยทางสังคมและเศรษฐกิจในการเข้าถึงแหล่งผักเหนาะของชาวบ้าน - สอบถามวิธีการในการเข้าถึงแหล่งผักเหนาะของชาวบ้านทั้ง 3 แหล่ง 	<ul style="list-style-type: none"> - การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม - การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก - การสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ - แบบสอบถามส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป - แบบสอบถามส่วนที่ 2 ที่มาของผักเหนาะ - แบบสอบถามส่วนที่ 3 การเข้าถึงแหล่งผักเหนาะและการจัดการแหล่งผักเหนาะ 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อมูลความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางสังคมและเศรษฐกิจและการเข้าถึงแหล่งผักเหนาะแต่ละแห่ง - ข้อมูลลักษณะการเข้าถึงแหล่งอาหารแต่ละแหล่งที่แตกต่างกัน
4. ศึกษาความมั่นคงทางอาหารด้วยดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร 6 มิติ		
<ul style="list-style-type: none"> - สอบถามข้อมูลการจัดการผักเหนาะและแหล่งผักเหนาะ โดยศึกษาภาคภูมิปัญญา และวิธีจัดการต่าง ๆ ที่มีในหมู่บ้าน ในแหล่งอาหาร - นำข้อมูลเชิงคุณภาพและปริมาณที่ได้จากลักษณะเศรษฐกิจและสังคม การมีอยู่ การเข้าถึง และการจัดการแหล่งผักเหนาะ มาวิเคราะห์ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารของบ้านทำยูงใน 6 มิติ 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อมูลจากการทบทวนวรรณกรรม - การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม - การสัมภาษณ์แบบเจาะลึกและแบบไม่เป็นทางการ - แบบสอบถามความมั่นคงทางอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อมูลลักษณะทางเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนบ้านทำยูง - ข้อมูลการมีอยู่ของผักเหนาะในแต่ละแหล่งอาหารที่แตกต่างกัน - ข้อมูลการเข้าถึงแหล่งอาหารแต่ละแหล่งที่แตกต่างกัน - ข้อมูลการใช้ประโยชน์จากผักเหนาะทั้งการบริโภคเอง แบ่งปันและจำหน่าย - ข้อมูลการจัดการแหล่งผักเหนาะ - ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารของบ้านทำยูงใน 6 มิติ
5. แนวทางการจัดการความมั่นคงทางอาหารของบ้านทำยูง		
<ul style="list-style-type: none"> - นำข้อมูลจากงานวิจัยทั้งหมดมาวิเคราะห์สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารที่มีอยู่ในหมู่บ้าน 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อมูลจากการทบทวนวรรณกรรม - ข้อมูลจากงานวิจัยครั้งนี้ 	<ul style="list-style-type: none"> - แนวทางการจัดการความมั่นคงทางอาหารของบ้านทำยูง

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

บทที่ 2

บริบทชุมชน

การศึกษาความมั่นคงทางด้านอาหารในจังหวัดพัทลุง ได้ทำการศึกษาในพื้นที่บ้านท่ายูง ต.ตะพาน อ.ศรีบรรพต ซึ่งมีสภาพพื้นที่ สังคม และวัฒนธรรม ดังต่อไปนี้

2.1 ประวัติศาสตร์สำคัญของบ้านท่ายูง

อดีตที่ผ่านมาของบ้านท่ายูงต้องเผชิญสถานการณ์แห่งความรุนแรงและความสูญเสีย จากความเห็นต่างทางการเมืองโดยเหตุการณ์สำคัญของหมู่บ้าน คือ ช่วงเวลาของการเป็นพื้นที่สีแดง ของประเทศไทยในช่วง พ.ศ.2503-2525 กล่าวคือ

พ.ศ. 2503 ลัทธิคอมมิวนิสต์เริ่มเผยแพร่แนวความคิดในวงจำกัด

พ.ศ. 2507 คอมมิวนิสต์แทรกซึมเข้ามาในพื้นที่ชุมชนบ้านเขาแก้ว ท่ายูง (บ้านคลองเรือ และบ้านสวนหลวง) ในช่วงเวลานั้นเป็นไร่เป็นสวนไร่ทั้งหมด เริ่มมีการตั้งบ้านเรือนภายหลังเหตุการณ์ คอมมิวนิสต์)

พ.ศ. 2509 เริ่มมียุทธการปราบปรามผู้ก่อการร้ายคอมมิวนิสต์ (ผกค.) เกิดขึ้น มีการใช้ ความรุนแรงกับชาวบ้านในพื้นที่อย่างไม่เป็นธรรม มีทั้งจับกุมคุมขัง และบางส่วนก็ถูกวิสามัญ หรือถูก ฆ่าโดยการเผาในถังแดง ทำให้ชาวบ้านบางส่วนต้องหนีเข้าป่า เพื่อเอาชีวิตรอดจากสถานการณ์นั้น และหาทางต่อบไต้เจ้าหน้าที่รัฐ โดยการเข้าร่วมกับพรรคคอมมิวนิสต์แห่งประเทศไทย ในช่วงเวลา แห่งความรุนแรงนั้น บ้านเขาแก้ว(บ้านเหนือ) กลายเป็นพื้นที่ของค่ายคอมมิวนิสต์(ปัจจุบัน เป็นพื้นที่ ประวัติศาสตร์ของหมู่บ้าน และไม่มีที่ตั้งบ้านเรือนแล้วในปัจจุบัน)

พ.ศ. 2513 เริ่มต้นของเหตุการณ์ “เผาถังแดง” ที่ จ.พัทลุง เมื่อรัฐบาลจอมพลถนอม กิตติขจร ดำเนินนโยบาย 3 เรียบ (จับเรียบ ฆ่าเรียบและเผาเรียบ) ทำให้เกิดความรุนแรงในพื้นที่ เพิ่มขึ้น (ถังแดง หมายถึง ถังสีแดงบรรจุน้ำมันรถยนต์ขนาด 200 ลิตร ซึ่งเจ้าหน้าที่ทหารใช้ในการเผา ผู้ต้องหาในถังแดง เพื่อกำราบปราบปรามประชาชนที่ลุกขึ้นสู้กับรัฐบาลในสมัยนั้น)

พ.ศ. 2513-2524 ได้มีการอพยพชาวบ้านมาอยู่รวมกันทั้งหมดที่บ้านท่ายูง ทำให้บ้าน เขาแก้ว (บ้านใต้) คือ หย่อมบ้านเขาแก้วในปัจจุบันนี้ บ้างก็เรียก บ้านเหนือ เพราะเป็นกลุ่มคนที่เคย อยู่อาศัยที่บ้านเหนือ-คอมมิวนิสต์ แต่ได้ถอยร่นมาตั้งบ้านเรือนในปัจจุบัน เกิดสภาพเป็นชุมชนร้าง ชาวบ้านท่ายูงจึงเหมือนกันคนที่ถูกกดดันจากทั้งญาติพี่น้องที่หนีเข้าป่า ซึ่งต้องการความช่วยเหลือ และเป็นโล่มนุษย์ของเจ้าหน้าที่รัฐที่ต้องการการสนับสนุนจากชาวบ้าน เพราะเป็นที่ตั้งค่ายของ

เจ้าหน้าที่รัฐ ทำให้ชาวบ้านทั้งหมดที่อาศัยในท่าลุงถูกหวาดระแวงจากทั้งเจ้าหน้าที่รัฐและพรรคคอมมิวนิสต์ ทำให้พื้นที่บริเวณหมู่บ้านเป็นพื้นที่สีแดงในช่วงเวลานั้น

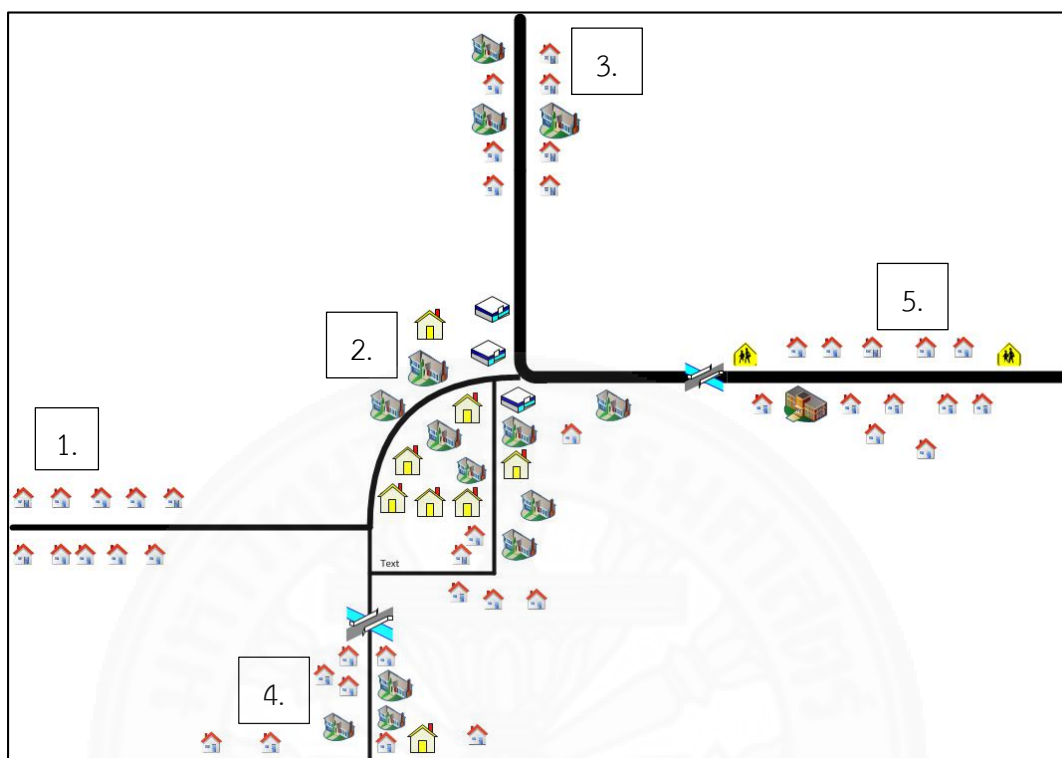
พ.ศ. 2523 รัฐบาลพลเอกเปรม ติณสูลานนท์ ได้มีนโยบาย 66/23 ชาวบ้านจึงวางอาวุธและร่วมพัฒนาชาติไทย หมู่บ้านบนเทือกเขาบรรทัดแต่เดิม ซึ่งเป็นหมู่บ้านของพรรคคอมมิวนิสต์ ๗ จึงสลายไป กลายเป็นพื้นที่ประวัติศาสตร์ของหมู่บ้าน และชาวบ้านเหล่านั้นได้โยกย้ายมาปลูกสร้างบ้านเรือนบริเวณบ้านเขาแก้วในปัจจุบันนี้

พ.ศ.2527 สมาชิกของพรรคคอมมิวนิสต์ ๗ ที่หลงเหลือ ยอมวางอาวุธ ออกจากป่าเข้ามาบอตัวเป็นผู้พัฒนาชาติไทย ยุติการเป็นพื้นที่สีแดงอย่างถาวร

ผลที่สืบเนื่องตามมาจากนโยบายการปราบปราม ผกค. ในช่วงเวลานั้น คือความสัมพันธ์แบบ “สหาย” ซึ่งก่อตัวขึ้นจากสาเหตุความรุนแรงในพื้นที่จนชาวบ้านในชุมชนต้องหลบหนีเข้าป่าเพื่อรักษาชีวิต ชาวบ้านที่หนีเข้าป่าทั้งชายและหญิงจะได้รับการตั้งชื่อใหม่และไม่มีนามสกุล โดยชื่อใหม่หรือฉายาใหม่ จะมีคำนำหน้าว่า “สหาย” เช่น สหายผัน สหายวิเชียร เป็นต้น ใช้เรียกขานกันในการดำเนินกิจกรรมภายในค่ายพรรคคอมมิวนิสต์ ๗ เมื่อเหตุการณ์ความขัดแย้งทางความคิดได้สิ้นสุดลง ชาวบ้านได้ออกจากป่ากลับเข้ามาหมู่บ้านอีกครั้ง จากงานศึกษาของพริ้งขจร ธรรมเสนา (2559, น.38) กล่าวว่า “กลุ่มสหายที่เข้าป่า จะได้รับความรู้ในด้านต่าง ๆ ตามหน่วยงานที่ตนสังกัดอยู่ เมื่อออกจากป่าจึงนำแนวคิดที่ถูกปลูกฝังมาใช้ในการดำเนินชีวิต เช่น ความเท่าเทียมกัน การพึ่งตนเอง การอุทิศตนเพื่อรับใช้สังคม การทำงานเพื่อส่วนรวม เป็นต้น ทำให้ชาวบ้านมีความรู้ที่กว้างขวางขึ้น ไม่จำกัดอยู่เพียงความรู้ที่ใช้ในการประกอบอาชีพทางการเกษตรเท่านั้น” จากเหตุการณ์ในครั้งนั้น ชาวบ้านหลายคนได้มีโอกาสดำเนินการศึกษาพัฒนาคุณภาพในตัวเองกลายเป็นกลุ่มแกนนำของหมู่บ้านท่าลุงในปัจจุบัน

2.2 สภาพหมู่บ้าน

บ้านท่าลุงมีประชากรทั้งหมด 828 คน 290 ครัวเรือน (ข้อมูลจากฝ่ายทะเบียนราษฎร์ อ.ศรีบรรพต 23 ม.ค. 61) ตั้งอยู่บริเวณแนวเทือกเขาบรรทัดในเขตอุทยานแห่งชาติเขาปู่-เขาย่า จึงกล่าวได้ว่าเป็นพื้นที่ที่ยังคงความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติ ทำให้การตั้งบ้านเรือน เป็นไปตามแนวเส้นทางสัญจรที่มีมาแต่เดิม ตั้งแต่ครั้งที่เป็นสภาพป่าดงดิบ โดยการปลูกสร้างบ้านเรือน มีลักษณะเกาะกลุ่มในบริเวณเดียวกัน ซึ่งมี 2 หย่อมบ้านหลัก คือ บ้านเขาแก้ว และบ้าน ท่าลุง ภายหลังจากเหตุการณ์การเป็นพื้นที่สีแดงได้ผ่านพ้นไป มีการขยายพื้นที่ที่อยู่อาศัยออกไปอีก 3 หย่อมบ้าน คือ สวนหลวง คลองเรือ และหน้าโรงเรียน จวบจนทุกวันนี้



ภาพที่ 2.1 แผนที่บ้านท่ายุ้ง. โดย สุรุจุมิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

จากภาพที่ 2.1

1. คือ บ้านเขาแก้ว ประกอบด้วยบ้านเรือนกระจายในพื้นที่ประมาณ 42 หลังคาเรือน และมีสวนยางพารามากที่สุด มีเพียงส่วนน้อยที่เป็นสวนปาล์มน้ำมัน สวนสมรม (สวนที่ปลูกพืชหลายชนิด อาทิ กล้วย ตะไคร้ ข่า ขมิ้น พริก และอื่น ๆ ในพื้นที่เดียวกัน) โรงเรียนเลี้ยงวัว ตามลำดับ
2. คือ บ้านกลาง(ท่ายุ้งเดิม) ประกอบด้วยบ้านเรือนกระจายในพื้นที่ประมาณ 46 หลังคาเรือน มีการใช้พื้นที่รอบบ้าน ปลูกไม้ผลจำพวกมังคุด มะพร้าว และพืชผักอื่น ๆ
3. คือ สวนหลวง ประกอบด้วยบ้านเรือนกระจายในพื้นที่ประมาณ 32 หลังคาเรือน โดยเป็นสวนยางพาราเป็นส่วนใหญ่ มีเพียงส่วนน้อยเป็นสวนกล้วย
4. คือ คลองเรือ ประกอบด้วยบ้านเรือนกระจายในพื้นที่ประมาณ 52 หลังคาเรือน สวนยางพาราเป็นส่วนใหญ่ มีสวนผลไม้บ้างเล็กน้อย
5. คือ หน้าโรงเรียน ประกอบด้วยบ้านเรือนกระจายในพื้นที่ประมาณ 25 หลังคาเรือน และมีสวนยางพารา สวนกล้วย สวนปาล์มน้ำมัน

2.3 วิถีชีวิตของชุมชน

ที่มาของบ้านท่ายุ้งนั้น คำว่า “ท่ายุ้ง” มาจากแต่เดิมสภาพหมู่บ้านอยู่ท่ามกลางป่าเขา อันอุดมด้วยสัตว์ป่านานาชนิด จึงมีนกยูงมารำแพนทางปรากฏให้เห็นได้บ่อยครั้ง จนเป็นที่มาของชื่อหมู่บ้าน

บ้านท่ายุ้งให้ความสำคัญกับป่าต้นน้ำของหมู่บ้านเป็นอย่างมาก น้ำที่ใช้ในหมู่บ้านเป็นประปาภูเขา ซึ่งต้องอาศัยแหล่งน้ำธรรมชาติเป็นวัตถุดิบในการจ่ายน้ำผ่านระบบท่อไปแต่ละครัวเรือน โดยใช้ลักษณะทางภูมิศาสตร์ของหมู่บ้านมาใช้ในการบริหารจัดการน้ำ กล่าวคือ ถังเก็บน้ำหรือสะสมน้ำอยู่บริเวณที่อยู่สูงกว่าครัวเรือนทุกหลัง ทำให้น้ำจึงไหลจากที่สูงลงสู่ที่ต่ำโดยหลักธรรมชาติไปยังบ้านเรือนด้านล่าง น้ำจึงหล่อเลี้ยงทุกชีวิตของบ้านท่ายุ้งให้ดำเนินไปอย่างปกติสุข หมู่บ้านจึงออกกฎที่เป็นข้อตกลงร่วมกันในการไม่ตัดทำลายป่าต้นน้ำของหมู่บ้าน และช่วยกันดูแลไม่ให้นักภายนอกลักลอบเข้ามาตัดไม้ในเขตหมู่บ้าน มีการจัดการอนุรักษ์ป่าโดยคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอย อาทิ ป่าเป็นแหล่งหากินของสัตว์เลี้ยง เช่น วัว หรือเป็นการใช้สอยไม้ขนาดเล็ก สามารถตัดโค่นได้โดยหามาเท่าที่จำเป็นต้องใช้ แต่ห้ามโค่นไม้ใหญ่ จากการเก็บข้อมูลชุมชน พบว่า ผู้ที่เข้าป่าหาของป่าจะเป็นผู้ชายทั้งหมด ในช่วงเวลาที่ผ่านมาไม่เคยมีชาวบ้านคนใดถูกจับกุมด้วยข้อหาบุกรุกป่าเพื่อเก็บของป่า แสดงว่า ชุมชนสามารถเข้าใช้ประโยชน์ในพื้นที่ได้อย่างเต็มที่

การเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจและสังคมที่รวดเร็วและรุนแรงยิ่งขึ้นในปัจจุบัน และการรุกรานของระบบเศรษฐกิจแบบตลาด ความเป็นเมืองและบทบาทที่เข้มข้นขึ้นของภาครัฐที่เข้ามาสู่บ้านท่ายุ้ง ทำให้ชุมชนต้องเรียนรู้เพื่อรับมือการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นและปรับให้เหมาะสมกับสถานการณ์ที่เป็นอยู่ เช่น การประกอบอาชีพของคนในหมู่บ้าน ไม่ได้จำกัดอยู่แค่อาชีพเกษตรกรรมเหมือนแต่ก่อน แต่คนในวัยทำงานนิยมทำอาชีพอื่นมากขึ้น เช่น รับราชการ ค้าขาย รับจ้าง ฯลฯ การประกอบอาชีพนอกภาคเกษตร ทำให้หลายครอบครัวไม่มีเวลาในการปลูกพืชอาหารเพื่อการบริโภค ขณะเดียวกัน มีการพึ่งพาแหล่งซื้อขายเพิ่มขึ้น อาหารที่บริโภคจึงได้จากการซื้อมากกว่าการผลิตเอง ทำให้บ้านท่ายุ้งมีความเปลี่ยนแปลงในระบบอาหารที่เห็นได้ชัด รวมถึงพฤติกรรมบริโภคที่มีการเปลี่ยนแปลงคล้ายสังคมเมืองมากขึ้น สอดคล้องกับการสัมภาษณ์ที่ว่า “อดีตเค้าปลูกกันเองมากกว่าเดี๋ยวนี้ ใช้ความสะดวกสบาย ได้กิน สมัยก่อน การซื้อขายลำบาก ต้องไปซื้อทางไกล จึงปลูกกินเองเดี๋ยวนี้ ขอมีตั้งคี่ในกระเป๋าก็กินได้” (น้อง 52 (นามสมมติ). (22 เมษายน 2561). สัมภาษณ์)

ทุกวันนี้ ชาวบ้านจึงหาอาหารในชีวิตประจำวันจาก 3 แห่ง คือ (1) บริเวณรอบ ๆ บ้าน ซึ่งเป็นการเพาะปลูกสำหรับบริโภคในครอบครัว เช่น ปลูกผักกาดโคกานะ มะพร้าว กล้วยหิน พริก มะนาว ตะไคร้ ขมิ้น ย่านาง กวางตุ้ง ขนุน ส้มเกียบ (2) ร้านค้า ตลาดนัดภายในหมู่บ้าน หรือตลาด

นอกหมู่บ้าน (3) การไปหาเก็บอาหารตามธรรมชาติในแต่ละฤดูกาล เช่น ชายป่า ริมคลองริมห้วย ซึ่งมีหน่อไม้ ผักกูด ปูดช้าง หัวปลี หรือทอดแหจับปลา หรือซอญกึ่งตามลำธาร วิถีชีวิตของชาวบ้าน จึงผูกพันกับสภาพแวดล้อมรอบ ๆ บ้านที่มีพืชอาหาร มีปลา มีกุ้งในลำห้วย มีผักกูดอยู่ริมห้วย มียอดไม้ต่าง ๆ ให้หาเก็บหากิน คนบ้านทำยูงทุกคนรู้ถึงคุณค่าและความสำคัญของสภาพแวดล้อมที่อุดมสมบูรณ์รอบ ๆ บ้าน จึงเห็นความจำเป็นในการอนุรักษ์แหล่งอาหารตามธรรมชาติ หลายครอบครัวได้นำพืชอาหารจากธรรมชาติมาปลูกในพื้นที่รอบบ้าน หรือพื้นที่การเกษตร เพื่อขยายพันธุ์และไม่ให้สูญหายไปจากพื้นที่และบริเวณในครัวเรือน เช่น ยอดแต้ว ปูดช้าง ย่านลิเภา เป็นต้น

2.4 แหล่งอาหารของบ้านท่ายูง

จากที่กล่าวมาข้างต้น จึงเห็นได้ว่า ชุมชนบ้านท่ายูงมีการพึ่งพิงแหล่งอาหารจาก 3 แห่ง
2.4.1 พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ ได้แก่

ลำคลอง ลำห้วย

บ้านท่ายูง มีฝนตกตลอดทั้งปี จึงมีแหล่งน้ำในการบริโภคอุปโภคไม่ขาดแคลน และเพียงพอสำหรับการเกษตร ภายในหมู่บ้านมีลำคลองลำห้วยกว่า 10 สาย แหล่งน้ำธรรมชาติเหล่านี้ เป็นแหล่งที่อาศัยของกุ้ง ปลา หอย และกบภูเขา ส่วนบริเวณริมคลองริมห้วยเป็นบริเวณที่มีผักกูด กลอย เต่าร้าง ผักหนาม ผักบุ้ง ใผ่ป่า กุ่มน้ำ ฉิ่ง เป็นต้น

ป่า

บ้านท่ายูงมีพื้นที่อยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติเขาปู่-เขาย่า ซึ่งมีสภาพเป็นป่าดงดิบที่ยังมีความอุดมสมบูรณ์ จากการที่เขตพื้นที่หมู่บ้านและเขตพื้นที่อุทยาน ฯ มีการซ้อนทับกันอยู่ ทำให้ชาวบ้านสามารถเข้าไปหาอาหารได้ไม่ยาก โดยเฉพาะผู้ที่เคยเข้าไปหาอาหารบ่อย ๆ จะรู้แหล่งอาหารว่า ต้นอะไรอยู่ทางทิศไหน ป่าส่วนไหน ทำให้ไม่เสียเวลาในการหา อาหารที่ได้จากป่า ประเภทพืชผัก เช่น มันอ่อม เห็ดปลายสาร เห็ดปลวก ดากเงาะ ปูดช้าง กลอย ฯลฯ ประเภทสัตว์ เช่น หมูป่า กบภูเขา กระรอก แลน ไก่ป่า ตะพาบ ฯลฯ ประเภทสมุนไพร เช่น กฤษณา เฌียงพ้านางแอ ฯลฯ เป็นต้น

พื้นที่สาธารณะ

พื้นที่สาธารณะของบ้านท่ายูง คือ พื้นที่ริมถนน เป็นพื้นที่สองข้างทางตลอดความยาวของถนนภายในหมู่บ้าน มีผักหนามจำพวกยอดต่อเบา ดอกโดน เป็นต้น

2.4.2 พื้นที่ส่วนบุคคล

เมื่อพูดถึงอาหารการกิน ครัวเรือนส่วนใหญ่จะมีพืชผักสวนครัวไว้รอบ ๆ บ้าน อาทิ มะนาว พริก ตะไคร้ ขมิ้น มะพร้าว และผักหนามตามแต่ความชอบ เพราะใช้เป็นวัตถุดิบใน

การประกอบอาหารรับประทานในครอบครัว เมื่อเหลือจากการรับประทานก็จะเก็บไว้ทานในมื้อต่อไป นอกจากนั้น การไปไร่ไปสวนสมัยก่อน จะพกข้าวห่อกับน้ำพริกไปกินเป็นมื้อกลางวัน ส่วนผักเหนาะไปเก็บเอาข้างหน้า และขากลับจากไร่จากสวน ยังได้อาหารติดกลับมาด้วยอีกมือนึง เพราะมีการปลูกพริก มัน แดง บวบเอาไว้ (เกียรตินาคี ยั่งยืน, 2555, น. 103) จึงเห็นได้ว่า ชุมชนได้เห็นถึงความสำคัญในการปลูกสิ่งที่กินและกินสิ่งที่ปลูกเพื่อลดค่าใช้จ่ายด้านอาหารของครัวเรือนและสร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับชุมชน

2.4.3 แหล่งอาหารซื้อขาย

เมื่อวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ที่ว่า

“เพราะคนส่วนใหญ่ ไม่ชวนขายในการปลูก ข้างบ้านข้างเรือน ยกตัวอย่างเช่น เครื่องแกงก็ยังซื้อ แทนที่จะปลูกข้างบ้าน เครื่องแกงกับผักเหนาะ ก็คือสิ่งเดียวกัน ผักเหนาะมีเครื่องแกงก็มี บางที ก็วิ่งหาซื้อเอา แพงแค่ไหน ก็ซื้อ เท่าที่เห็นนะ”

ลุง 56 (นามสมมติ). (23 เม.ย. 2561). สัมภาษณ์.

แสดงให้เห็นถึงสภาพชุมชนที่พึ่งพิงการซื้อขายของที่ต้องการมากกว่าการผลิตภายในครัวเรือน เน้นความสะดวกและวิธีการบริโภคที่เป็นคนเมืองมากขึ้น มีการซื้อแกงถุง กับข้าวถุง จำพวกไข่พะโล้ ฯลฯ มาบริโภค รูปแบบอาหารเมืองมีการใช้ผงชูรสเพิ่มรสชาติความอร่อย แต่ภูมิปัญญาเดิมของชุมชนใช้น้ำคั้นของใบย่านาง เพิ่มรสชาติความอร่อย หรือการนำข้าวสวยที่เหลือมาดองผักเสี้ยนหิน เพื่อให้มีรสชาติเปรี้ยวและรับประทานเป็นผักเหนาะ เพราะผักเสี้ยนหินไม่สามารถรับประทานสดได้ เนื่องจากขาดความอร่อย

2.5 ธรรมเนียมประเพณี

บ้านท่ายุ้ง มีธรรมเนียมการไปวัดในวันสงกรานต์ และวันสารทเดือนสิบ โดยประเพณีที่สำคัญมีดังนี้

วันสงกรานต์ ที่บ้านท่ายุ้งมีงานเพียงวันเดียว คือ วันที่ 13 เมษายนของทุกปี โดยตอนเช้าแต่ละบ้านจะจัดเตรียมสำหรับกับข้าว และมีการทำข้าวหลาม เพื่อจะนำมาทำบุญเลี้ยงพระ อุทิศส่วนบุญกุศลให้บรรพบุรุษผู้ล่วงลับ เมื่อเสร็จพิธีในวัด จึงจะเป็นรดน้ำดำหัวผู้สูงอายุในหมู่บ้าน การเล่นสาดน้ำสงกรานต์ และงานสังสรรค์ในแต่ละครอบครัว หลังจากวันนี้ ไม่มีการสาดน้ำในหมู่บ้าน ทุกคนใช้ชีวิตตามปกติเช่นทุกวัน

ประเพณีเดือนสิบ (วันสาทรเดือนสิบ) มีการจัดงานเป็น 2 วัน คือ

- (1) วันรับเปรต จัดขึ้นในวันแรม 1 ค่ำ เดือนสิบ โดยมีการทำขนมรู่ ขนมลา และขนมพื้นบ้านอื่น ๆ ไปทำบุญที่วัด โดยวันนี้ คนส่วนใหญ่ที่จะไปวัด จะเป็นคนเฒ่าคนแก่ในพื้นที่
- (2) วันส่งเปรต จัดขึ้นในวันแรม 15 ค่ำ เดือนสิบ เป็นวันที่มีการชิงเปรต และเป็นวันที่มีผู้เข้าร่วมจำนวนมาก รวมถึงลูกหลานที่ทำงานต่างถิ่นจะกลับมาทำบุญในวันนี้ ทางวัด จะมีการตั้งโต๊ะเพื่อไหว้ของหวาน ผลไม้และเงิน รวมกันในที่นั้น แล้วจึงล้อมสายสิญจน์ เพื่อสวดอุทิศส่วนกุศลให้ผู้ล่วงลับ เมื่อเสร็จสิ้นพิธีการ จึงเริ่มมีการแย่งชิงของทำทานเหล่านั้น จึงจบงานประเพณี

ธรรมเนียมในงานศพของบ้านท่ายูงที่ต้องการหาฤกษ์เข้างาน คำว่า ฤกษ์เข้างาน หมายถึง วันแรกที่มีการเปิดโรงครัว เพื่อเลี้ยงรับรองแขกที่มาในงานด้วยสำหรับกับข้าว ก่อนที่จะมีการฌาปนกิจในวันถัดไป ส่วนที่บ้านจะมีการเตรียมอาหารไว้รับรองแขกที่มาให้กำลังใจผู้ที่ยังอยู่ตั้งแต่วันที่สมาชิกในครอบครัวถึงแก่กรรม จนถึงวันฤกษ์เข้างานจึงจะปิดบ้านไปอยู่ที่วัดทั้งหมด ในการทำครัวจะมีการเลือกเชือดตัวหรือลืมหูขึ้นกับเศรษฐกิจฐานะของเจ้าภาพ ทั้งนี้ฤกษ์เข้างานจะถูกกำหนดจากปราชญ์ชาวบ้าน ซึ่งจะพิจารณาจากวันเดือนปีเกิดและวันถึงแก่กรรมของผู้วายชนม์ ร่วมกับวันเดือนปีเกิดของหัวหน้าครอบครัวของผู้วายชนม์ เช่น เมื่อสามีถึงแก่กรรม จะใช้วันเดือนปีเกิดและวันถึงแก่กรรมของสามี มาพิจารณาร่วมกับวันเดือนปีเกิดของภรรยา ซึ่งเป็นหัวหน้าครอบครัว เป็นต้น หลายครอบครัวที่มีสมาชิกถึงแก่กรรมและยังไม่ได้ฤกษ์เข้างาน จึงต้องตั้งศพไว้ที่วัด โดยระหว่างที่รอฤกษ์เข้างาน อาจจะมีการสวดพระอภิธรรมหรือไม่มีก็ได้ แม้ว่าหลังจากถึงแก่กรรม ญาติพี่น้องจะไปหาปราชญ์ชาวบ้าน เพื่อขอฤกษ์เข้างานในพื้นที่และปราชญ์ชาวบ้านจะให้ฤกษ์มาก็ตาม แต่วันที่เหมาะสมอาจจะเป็นหลังจากนั้น 3 วัน 7 วัน 15 วัน หรือ 20 วัน หรือมากกว่านั้นก็ได้ จึงจะได้ฤกษ์เข้างาน โดยมีความเชื่อที่ว่า ฤกษ์เข้างาน คือวันที่สามารถจัดงานได้อย่างราบรื่น ไร้อุปสรรคปัญหาต่าง ๆ นอกจากนั้น ยังมีธรรมเนียมความเชื่อเกี่ยวกับการตั้งศพ อาทิ “ถ้าคนตายอายุมากกว่า 80 ปี ถึง 100 ปี จะนิยมตั้งสวดที่บ้าน เพราะถือว่าเป็นผู้หลักผู้ใหญ่ เป็นมงคลของคนเฒ่าคนแก่ แต่จะนำไปตั้งที่วัดก็ได้” (ชาวบ้าน (นามสมมติ). (13 มกราคม 2561). สัมภาษณ์)

ในวันงาน จะเริ่มตั้งแต่เช้าจนถึงเที่ยง คณะเจ้าภาพจะเชิญแขกที่มาในงานรับประทานอาหาร หลังจากรับประทานอาหารเสร็จแล้ว จึงมอบเงินช่วยงาน ก่อนกลับจะมีกับข้าวในงานตักใส่ถุงให้แขกติดมือกลับบ้าน และมีขนมแจกกลับบ้านร่วมด้วย ในงานที่ต้องเลี้ยงอาหารคนจำนวนมากสิ่งที่ขาดไม่ได้คือ ผักเหนาะ (ภาพที่ 2.2) ซึ่งแพงกว่า ถั่วฝักยาว มะเขือเปาะ สามารถซื้อได้จากตลาดทั่วไป บวบก ยอดเตียม ลูกเนียง มีจำหน่ายในตลาดบางแห่ง ผักเหนาะอีกหลายชนิดต้องนำมาจากสวนของเพื่อนบ้าน เช่น ยอดหมูยหอม ยอดมันปู (ไม่อยู่ในภาพ)



ภาพที่ 2.2 ผักเหนาะที่ใช้รับรองแขกในงานศพ (ผักเหนาะในภาพมีแตงกวา ถั่วฝักยาว บวบ ยอดเตียมลวก มะเขือเปาะ ลูกเนียงอ่อน ลูกเนียงแก่). โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 10 มกราคม 2561.

ในวันฌาปนกิจ งานจะเริ่มในตอนบ่าย ไม่มีการเลี้ยงอาหาร มีเพียงเครื่องดื่ม และเมื่อถึงเวลาฌาปนกิจจะมีการโปรยทานประหนึ่งนาคโปรยทานก่อนเข้าโบสถ์ สร้างความครึกครื้นและคลายความโศกเศร้าแก่ผู้ที่อยู่ในงาน บางงาน ทานสลากที่โปรยจะมีรางวัลพิเศษจำพวกพัดลม หม้อหุงข้าวไฟฟ้า เตารีด ฯลฯ เพื่อเป็นกุศลทานอุทิศแก่ผู้วายชนม์ เมื่อมีการฌาปนกิจผู้วายชนม์เรียบร้อยแล้ว ถ้ากระดูกทั้งหมดจะใส่ห่อผ้าฝังดินในวัด บ้างก็ปลุกต้นไม้เหนือหลุมที่ฝังเป็นสัญลักษณ์ โดยไม่มีการทำป้ายหรือแผ่นหินเหนือหลุมนั้น ๆ บ้างก็เก็บไว้ที่ห้องในวัดรวมกับห่อถ้ากระดูกอื่น ๆ เป็นอันเสร็จพิธี ไม่นิยมแบ่งกระดูกใส่โกศนำกลับมาบูชาที่บ้าน นอกจากนี้ ส่วนที่ฝังดินไปแล้วนั้น ก็ไม่มีการไปผูกพันยึดติดอีก ในลักษณะของการทำบุญกรวดน้ำหรือทำสังฆทานเหนือบริเวณที่ฝัง โดยมีความเชื่อที่ว่า คนตายไปแล้ว ไม่รู้สึกอะไรอีกแล้ว เป็นดินไปหมดแล้ว ทำให้เมื่อเดินทางเข้ามาในวัด จึงไม่มีทางรู้ได้เลยว่า บริเวณใดมีการฝังห่อถ้ากระดูกไว้บ้าง นอกจากคนในครอบครัวเจ้าของห่อถ้ากระดูกเท่านั้น

การจัดงานลักษณะเช่นนี้ รวมถึงงานบวช งานแต่งงานของคนในหมู่บ้านจึงเป็นการช่วยเหลือกันในลักษณะเอาแรงกัน เริ่มตั้งแต่เชือดวัวหรือลัมหมูก็ต้องช่วยกันหั่น สับ แยกชิ้นส่วนสัตว์

ตามวัตถุประสงค์ในการประกอบอาหาร ก่อนส่งต่อให้แม่ครัวฝีมือดีคอยปรุงอาหารรสเลิศเลี้ยงคนทั้งงาน

2.6 สภาพเศรษฐกิจของชุมชน

ย้อนไปเมื่อ 30-40 ปีก่อน บ้านท่ายูง มีการปลูกหลายชนิด ทั้งข้าวไร่ ยาง พุเรียนพันธุ์พื้นเมือง ฯลฯ ชาวบ้านไม่จำเป็นต้องซื้อข้าวสารมาบริโภค เมื่อมีการส่งเสริมการปลูกยางพันธุ์ดี พื้นที่ที่เคยใช้ในการปลูกข้าวไร่จึงถูกเปลี่ยนเป็นสวนยาง ขณะเดียวกันพื้นที่ที่เคยปลูกข้าวไร่ก็ไม่สามารถปลูกข้าวไร่ได้เหมือนแต่ก่อน เพราะประสบปัญหาในการปลูก สาเหตุส่วนหนึ่งเกิดจากการที่เผาเพื่อเพิ่มหน้าดินไม่ได้ ดินเดิมมีธาตุอาหารน้อยลงจากการปลูกข้าวไร่ซ้ำเดิม อีกทั้งหน้าดินถูกชะไปกับฝนอยู่ตลอด สภาพดินที่ไม่ผ่านการเผาจึงไม่เหมาะต่อการปลูกข้าวไร่ และพื้นที่รอบข้างไม่มีการปลูกข้าวไร่อีกแล้ว การปลูกเพียงลำพังมีความเสี่ยงที่เมื่อข้าวตั้งรวงจะถูกนกท้องถิ่นลงทำลายพืชผลเสียหายได้ทั้งแปลงได้ ขณะที่การปลูกเป็นแปลงขนาดใหญ่ จะลดความเสียหายลงและผลผลิตที่เหลือคุ้มค่าต่อการผลิตในวงรอบนั้น

ทุกวันนี้ ชาวบ้านส่วนใหญ่ยังคงประกอบอาชีพเกษตรกรรม แต่เป็นเกษตรกรรมเชิงเดี่ยว คือ การปลูกยางเป็นพืชหลัก บางส่วนทำสวนมังคุด ปาล์มน้ำมัน มะพร้าว และหมาก โดยมีพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ คือ ยางพารา ซึ่งเป็นพืชรายได้ของเกษตรกรได้เก็บน้ำยางได้ถึง 25-30 ปีต่อต้น ทำให้การปลูกยางพาราจึงเป็นความมั่นคงของชีวิต ส่วนพืชเศรษฐกิจอื่นที่มีการปลูกเสริม คือ กล้วยน้ำว่า กล้วยไข่ กล้วยหอมทอง อาชีพรองลงมา คือ การเลี้ยงสัตว์ ได้แก่ โค สุกร แพะ ไก่ เป็ด และปลา

ดังนั้น สภาพเศรษฐกิจทั่วไปของบ้านท่ายูง เปรียบได้ว่า “น้ำยาง คือ ชีวิต” เพราะสถานการณ์ทั่วไปของชุมชน ในช่วงที่มีฝนตกตอนค่ำคืน เช้าวันรุ่งขึ้น หมู่บ้านก็จะเงียบ มีแต่รถเครื่องส่งนักเรียนบนถนนในหมู่บ้านเพราะคนในหมู่บ้านไม่ได้ออกไปตัดยาง จึงไม่มีเงินจากการขายน้ำยางสดในวันนั้น เมื่อฝนตกในหมู่บ้านเฉลี่ย 8 เดือน/ปี เก็บน้ำยางได้แค่ 3 เดือน/ปี อีกหนึ่งเดือนคือการพักยาง ชาวสวนยางจึงเข้าใจดีว่าน้ำยางในถัง คือ ค่าข้าว ค่าส่งลูกเรียน ค่าเสื้อผ้าของลูก ทุกคนในหมู่บ้านยังมีความหวัง ความหวังว่าจะราคาขายจะดีกว่าวันนี้ ใน 1 แกลลอนใหญ่ (ขนาด 40 ลิตร) บรรจุน้ำยาง 37 กก. ในเช้าวันหนึ่ง (ต้นเดือน ธ.ค. 2560) เก็บน้ำยางสดได้ 25-27 กก. เมื่อคำนวณเป็นน้ำหนักยางแห้งได้ 5-6 กก. ราคารับซื้อ ณ เช้าวันนั้น 38 บาท/กก. เท่ากับว่าได้เงินกลับบ้าน 190-228 บาท เมื่อเป็นเจ้าของสวน แต่เป็นผู้ตัดยางในสวนคนอื่นก็จะน้อยกว่านี้ หลายคนในหมู่บ้านยังมีความสุขเมื่อเล่าถึงอดีตว่า “ยางราคามากกว่า 80 บาท/กก. ประมาณ 4 ปี ทุกบ้านเศรษฐกิจดี

หมด ลูกเรียนหนังสือก็ไม่ต้องห่วงมาก เครื่องอำนวยความสะดวก รถ ก็ซื้อได้ง่าย” (ชาวบ้าน (นามสมมติ) (28 พฤศจิกายน 2560). สัมภาษณ์)

อาจจะกล่าวได้ว่า ช่วงเวลานั้น คือ ช่วงเวลาแห่งความสุขของชาวบ้าน ทุกคนรอให้ถึงตอนเช้าเร็ว ๆ เพื่อจะเก็บน้ำยางมาขาย สภาพหมู่บ้านมีกิจกรรมต่าง ๆ ตลอดเวลา มีการรวมตัวกันของชาวบ้านเพื่อทำกิจกรรมหลากหลายรูปแบบ เช่น ด้านเศรษฐกิจ ชาวบ้านรวมตัวกันทำยางแผ่นส่งขาย ด้านสันตินาการ มีการรวมตัวกันจัดทัศนศึกษาตามสถานที่ต่าง ๆ รวมถึงมีรวมตัวกันทำกิจกรรมในรูปแบบอื่น ๆ ตามแต่ความต้องการ เมื่อเทียบกับตอนนี้ที่ว่า “ตัดยางเข้านี้ ได้มา 138 บาท จะพอกินอะไร” (ชาวบ้าน (นามสมมติ). (7 พฤษภาคม 2561). สัมภาษณ์) จึงเป็นช่วงเวลาที่ทุกคนในหมู่บ้านต้องประคับประคองชีวิตครอบครัวให้ผ่านพ้นวิกฤตเศรษฐกิจ กิจกรรมต่าง ๆ ของหมู่บ้านที่เคยมีเมื่อครั้งเศรษฐกิจดี ก็ยุบหายไป กิจกรรมการรวมตัวของชาวบ้านที่ยังอยู่มีเพียงงานบวช งานแต่งงานและงานศพ

ทุกคนในบ้านทำยุ่งต่างทราบกันเป็นอย่างดีว่า ไบยางกินไม่ได้ น้ำยางกินไม่ได้ การปลูกยางเพียงอย่างเดียว ไม่เพียงพอที่จะทำให้ครอบครัวมีความมั่นคงทางอาหารได้ เมื่อเทียบกับในอดีตแต่เดิมในสวนยางของชาวบ้านจะมีไม้ใหญ่ขึ้นปะปนไปกับต้นยาง อาทิ มะเดื่อ ละมั่ง มะไฟ ลางสาต ป่า มะขามป้อม เงาะป่า หว่า มะหาด คอแลน มะปริง มะม่วงป่า สะตอป่า จำปาป่า ไข่เขียว ตะเคียน หลุมพอและหยา ฯลฯ (สมศักดิ์ โชคนุกูล, ม.ป.ป.) ต่อมากองทุนสงเคราะห์องค์การสวนยาง มีเงื่อนไขในการให้เงินสนับสนุนเกษตรกรข้อหนึ่ง คือ ในแปลงปลูกยาง ต้องไม่มีไม้ยืนต้นอื่นอยู่ เพราะจะแย่งอาหารจากต้นยาง ทำให้เกษตรกรที่ต้องการรับการสงเคราะห์จากองค์การสวนยาง จึงต้องโค่นไม้ยืนต้นอื่นทิ้ง ซึ่งขัดแย้งกับความเห็นชาวบ้านดังนี้ “ไม้ยืนต้นในสวนยาง คือ การปลูกยางแบบดั้งเดิมหรือแบบโบราณ เพราะไม้อื่นสร้างความชุ่มชื้นให้สวนยาง และไม้ยืนต้นเหล่านั้น ยังตัดมาใช้ประโยชน์ได้ เมื่อต้องการปลูกบ้าน ไม่จำเป็นต้องรบกวนไม้ใหญ่ในป่าไปตัดมาใช้ ป้องกันการแย่งอาหารต้นยาง ทำได้โดยการแผ้วถางโค่นต้นยางให้หมดพวกวัชพืช ก็ใช้ได้แล้ว” (ชาวบ้าน (นามสมมติ). (15 พฤศจิกายน 2560). สัมภาษณ์) สวนยางที่พบเห็นได้ในบ้านทำยุ่ง จึงเลี้ยงปลูกไม้ยืนต้นในสวนยาง แต่ปลูกไว้ริมสวนแทน เช่น เทียม สะตอ เนียง จึงเป็นเรื่องที่น่าเสียดายภูมิปัญญาแต่ครั้งอดีต เป็นที่มาที่ว่าชาวบ้านจึงเรียกสวนยางว่า “ป่ายาง” เพราะมีลักษณะเป็นป่านั่นเอง

ระบบเศรษฐกิจในบ้านทำยุ่งส่วนหนึ่งเป็นไปในลักษณะของทุนนิยมแบบพึ่งพา คือ มีกลไกทางด้านตลาด มีการผูกขาดราคาสินค้า ซึ่งเน้นผลกำไรเป็นหลัก เช่น ร้านค้าในหมู่บ้าน ร้านรับซื้อน้ำยาง เป็นต้น ซึ่งราคาของพืชผลทางการเกษตรถูกพ่อค้าและแม่ค้าคนกลางเป็นคนกำหนดราคา ทำให้คนในชุมชนจำหน่ายผลผลิตได้ในราคาต่ำ แต่ต้องซื้อสินค้าในราคาที่แพงกว่าปกติ หรือร้านรับซื้อน้ำยางที่มีสวนยางเป็นของตนเอง จะบังคับให้ผู้ตัดยางต้องนำน้ำยางมาขายกับตนเอง ไม่สามารถ

ไปขายร้านที่ให้ราคาสูงกว่าได้ สถานการณ์เช่นนี้ชุมชนเผชิญมาอย่างต่อเนื่องจนทำให้กลายเป็นความเคยชินและมองว่าเป็นเรื่องปกติ ส่งผลให้รายได้ของแต่ละครอบครัวไม่เพียงพอกับรายจ่าย นอกจากนี้ คนในชุมชนยังมีวิถีชีวิตที่ผูกพันอยู่กับป่า มีการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ เช่น ผักท้องถิ่น พืชสมุนไพร เนื้อสัตว์ที่ได้จากป่า มาประกอบเป็นอาหาร รายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับการสืบทอดมาแต่บรรพบุรุษ ซึ่งอาหารที่ได้จากป่าถือว่ามีอิทธิพลต่อการอยู่รอดของคนบางกลุ่มในชุมชนบ้านท่ายูง

2.7 ภัยพิบัติ

อย่างไรก็ตาม แม้อำเภอจะมีความอุดมสมบูรณ์ แต่บ้านท่ายูงก็เผชิญกับภาวะน้ำท่วมฉับพลันทุกปี ในช่วง พ.ย.-ธ.ค. ซึ่งเกิดจากฝนตกหนักทำให้น้ำป่าไหลผ่านหมู่บ้าน ขณะที่ลำคลองลำห้วยในหมู่บ้าน ไม่สามารถรองรับและระบายน้ำปริมาณมากได้ทัน น้ำป่าจึงไหลเข้าท่วมบ้านเรือน สร้างความเสียหายทั้งข้าวของเครื่องใช้ภายในบ้าน รวมทั้งแปลงผักถูกน้ำพัดทำลาย อุทกภัยดังกล่าว สร้างความเดือดร้อนรำคาญในช่วงฝนตกอย่างหนัก 2-3 ชม. ขึ้นไป โดยสถานการณ์จะกลับเข้าสู่ภาวะปกติหลังจากฝนหยุดตก มวลน้ำมหาศาลไหลไปยังตัวเมืองพัทลุง ซึ่งใช้เวลาไม่เกิน 2 ชั่วโมง สาเหตุที่น้ำไม่ท่วมขัง เนื่องจากบ้านท่ายูงอยู่สูงกว่าตัวเมือง น้ำป่าจึงไหลไปสู่เบื้องล่าง สถานการณ์หลังจากนั้น คือการสำรวจความเสียหายของผู้นำชุมชนและนำแจ้งหน่วยงานราชการในพื้นที่เพื่อการขอรับความช่วยเหลือและเยียวยาความเสียหายที่เกิดขึ้น ซึ่งการรับมือภัยพิบัติตามธรรมชาติจะดีกว่านี้ ถ้ามีการมองอนาคตชุมชนโดยผนวกเอาสถานการณ์ภัยพิบัติตามธรรมชาติเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งและหาทางวางแผน ตั้งรับ ให้ชุมชนสามารถอยู่รอดได้จริงยามเกิดภัยพิบัติ จะดีกว่าการเยียวยาในภายหลังความเสียหายเกิดขึ้นแล้ว

2.8 ปัญหาที่ทำกิน

บ้านท่ายูงตั้งอยู่ในเขตประกาศเป็นอุทยานแห่งชาติเขาปู่-เขาย่า ที่ทำกินของชาวบ้านเกือบทั้งหมดจึงเป็นพื้นที่ป่าและไม่มีเอกสารสิทธิในที่ทำกิน ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องจากครั้งอดีตที่มีการประกาศใช้ประมวลกฎหมายที่ดิน พ.ศ. 2497 ใน ม.5 “ให้ผู้ที่ได้ครอบครองและทำประโยชน์ในที่ดินอยู่ก่อนวันที่ประมวลกฎหมายที่ดินใช้บังคับ โดยไม่มีหนังสือสำคัญแสดงกรรมสิทธิ์ที่ดิน แจ้งการครอบครองที่ดินต่อนายอำเภอท้องที่ภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา”

หากผู้ครอบครองและทำประโยชน์อยู่ในที่ดินก่อนวันที่ประมวลกฎหมายที่ดินใช้บังคับ (1 ธันวาคม พ.ศ. 2497) ไปแจ้งการครอบครองต่อนายอำเภอท้องที่ภายใน 180 วัน หลังแจ้งการครอบครอง เจ้าของที่ดินจะได้แบบแจ้งการครอบครองที่ดิน (ส.ค.1)

ชาวบ้านทำยุ่งหลายคนไม่แจ้งการครอบครองหรือแจ้งครอบครองที่ดินน้อยกว่าความเป็นจริง เพราะเกรงภาระที่ต้องเสียภาษีที่ดินและไม่มีเงินชำระ ผลที่ตามมาจึงทำให้ลูกหลานต้องกลายเป็นคนที่ทำกินบนที่ดินป่า จาก พ.ร.บ.ป่าไม้ พ.ศ.2484 ม.4 อนุมาตรา “(1) “ป่า” หมายความว่า ที่ดินที่ยังมิได้มีบุคคลได้มาตามกฎหมายที่ดิน”

แต่การทำกินของชาวบ้านบนที่ดินยังคงดำเนินไปอย่างปกติ โดยในยุคแรกเป็นการปลูกข้าวไร่ และยางพันธ์พื้นเมือง และปลูกพืชอื่นๆ ผสมในสวนยางพารา เช่น มังคุด ทุเรียน กล้วย สดอ

ต่อมามีพระราชกฤษฎีกากำหนดบริเวณที่ดินป่าเพื่อกเขาบรรทัดในท้องที่ตำบลน้ำตก อำเภอทุ่งสง ตำบลวังอ่าว อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช ตำบลหนองบัว ตำบลหนองปรือ ตำบลท่าจีว ตำบลเขาปูน ตำบลห้วยยอด ตำบลปากแจ่ม อำเภอห้วยยอด ตำบลน้ำผุด ตำบลช่อง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง และตำบลตะพาน ตำบลเขาปู่ กิ่งอำเภอศรีบรรพต อำเภอควนขนุน ตำบลบ้านนา อำเภอเมืองพัทลุง ตำบลกงหรา ตำบลชะรัด อำเภอกงหรา จังหวัดพัทลุง ให้เป็นอุทยานแห่งชาติ ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 99 ตอนที่ 72 ลงวันที่ 27 พฤษภาคม 2527 ซึ่งออกตาม พ.ร.บ.อุทยานแห่งชาติ พ.ศ. 2504 ม.6 ความว่า

“เมื่อรัฐบาลเห็นสมควรกำหนดบริเวณที่ดินแห่งใดที่มีสภาพธรรมชาติเป็นที่น่าสนใจ ให้คงอยู่ในสภาพธรรมชาติเดิมเพื่อสงวนไว้ให้เป็นประโยชน์แก่การศึกษาและรื่นรมย์ของประชาชน ก็ให้มีอำนาจกระทำได้โดยประกาศพระราชกฤษฎีกาและให้มีแผนที่แสดงแนวเขตแห่งบริเวณที่กำหนดนั้นแนบท้ายพระราชกฤษฎีกาดังกล่าวด้วย บริเวณที่กำหนดนี้เรียกว่า “อุทยานแห่งชาติ”

ที่ดินที่จะกำหนดให้เป็นอุทยานแห่งชาตินั้น ต้องเป็นที่ดินที่มีได้อยู่ในกรรมสิทธิ์หรือครอบครองโดยชอบด้วยกฎหมายของบุคคลใดซึ่งมิใช่ทบวงการเมือง”

พระราชกฤษฎีกาดังกล่าวทำให้สถานภาพของชาวบ้านเป็นผู้บุกรุกป่า แต่ในระยะแรกของการประกาศเป็นเขตอุทยาน ฯ ชาวบ้านใช้ประโยชน์ในที่ดินได้ปกติ มีการโค่นยางพาราพันธุ์พื้นเมือง เพื่อปลูกยางพาราพันธุ์ดีแทน และได้รับการสนับสนุนการปลูกยางจากกองทุนสงเคราะห์องค์การสวนยาง (ปัจจุบัน คือ การยางแห่งประเทศไทย) การปลูกยางในแต่ละวงรอบใช้เวลา 25-30 ปี และเมื่อต้นยางครบอายุต้องโค่นเพื่อปลูกยางในวงรอบใหม่ ซึ่งรอบเวลาดังกล่าวตรงกับช่วงเวลาที่รัฐบาลคณะรักษาความสงบเรียบร้อยแห่งชาติ (คสช.) ทำรัฐประหารและเข้ามาบริหารประเทศพอดี

ช่วงเวลาดังกล่าวเป็นช่วงเวลาที่มีการเผชิญหน้าระหว่างชาวบ้านกับเจ้าหน้าที่รัฐในทางคดีฟ้องร้องตามคำสั่ง คสช.ที่ 64/2557 เรื่อง การปราบปรามและการหยุดยั้งการบุกรุกทำลายทรัพยากรป่าไม้ และคำสั่ง คสช.ที่ 66/2557 เรื่อง เพิ่มเติมหน่วยงานสำหรับการปราบปรามหยุดยั้งการบุกรุกทำลายทรัพยากรป่าไม้และนโยบายการปฏิบัติงานเป็นการชั่วคราวในสภาวะการณ์ปัจจุบัน ซึ่งส่งผลกระทบต่อการใช้ประโยชน์ในที่ดินของชาวบ้าน เพราะต้นยางที่ครบอายุ จะมีปริมาณน้ำยางที่น้อยลง ไม่คุ้มค่าการปลูก แต่เมื่อยางโคนไม่ได้ เพราะเมื่อโคนยางจะมีความผิวด้านบุกรุกป่า ทำให้ชาวบ้านต้องตัดยางแก่และเปิดหน้ายางสูงขึ้น และเป็นช่องทางในการเรียกร้องผลประโยชน์ของเจ้าหน้าที่รัฐ และเจ้าหน้าที่รัฐยังอาศัยอำนาจตามคำสั่ง คสช.ข้างต้น ในการตัดโค่นสวนยางของชาวบ้าน ยิ่งทำให้ชาวบ้านเห็นความสำคัญของเครือข่ายองค์กรชุมชนรักษ์เพื่ออกเขา (ครท.) ต.ตะพาน ซึ่งเกิดจากการรวมตัวของชาวบ้านในพื้นที่ เมื่อ พ.ศ.2543 เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับชาวบ้านในการรวมกลุ่มแก้ปัญหาที่ทำกินทับซ้อนกับพื้นที่ประกาศเป็นเขตอุทยาน ฯ ซึ่งเป็นปัญหาที่ต่อเนื่องจวบจนมีประกาศ คสช. ดังที่กล่าวมาแล้ว ยิ่งเพิ่มอำนาจเจ้าหน้าที่รัฐมากขึ้นในการทางคดีฟ้องร้อง ปัญหาที่ทำกินจึงเป็นเรื่องที่ชาวบ้านต้องการให้ภาครัฐแก้ปัญหาให้มากที่สุด

บ้านท่ายูงมีสภาพแวดล้อมที่อุดมสมบูรณ์ด้วยพืชอาหารมากมายทั้งที่เจริญงอกงามขึ้นเองหรือจากการปลูกรอบ ๆ บ้าน สวนยาง หรือจากแหล่งธรรมชาติต่าง ๆ อย่างลำคลองลำห้วย ป่า แต่ชุมชนบ้านท่ายูงยังคงมีปัญหาที่ทำกิน ที่ดินที่ที่เป็นที่เจริญงอกงามของพืชอาหารต่าง ๆ เหล่านี้ ปัญหาที่ทำกินจึงเป็นทั้งโอกาสในการแสดงความสามัคคีของคนในชุมชนบ้านท่ายูงในการเผชิญปัญหา ร่วมกัน และอุปสรรคในการโค่นต้นยางแก่ เพื่อปลูกยางใหม่ เพื่อสร้างความมั่นคงของชีวิตวงรอบใหม่ของเกษตรกรในคราวเดียวกัน

บทที่ 3

ทบทวนวรรณกรรม

การวิจัยเรื่อง ผักเหนาะกับความมั่นคงทางอาหาร บ้านท่ายุ้ง ต.ตะพาน อ.ศรีบรรพต จ.พัทลุง ผู้วิจัยได้นำแนวคิดความมั่นคงทางอาหารเป็นพื้นฐาน และทำการค้นคว้าข้อมูลทุติยภูมิจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับที่มาและความหมายของความมั่นคงทางอาหาร องค์ประกอบความมั่นคงทางอาหาร ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

3.1 แนวคิดความมั่นคงทางอาหาร

3.1.1 ที่มาของแนวคิดความมั่นคงทางอาหาร

แนวคิดความมั่นคงทางอาหาร เริ่มมีการพัฒนาแนวคิดตั้งแต่ทศวรรษที่ 1970 โดยมีการให้คำนิยาม คำจำกัดความไว้มากมายและถูกพัฒนาให้มีมิติที่ซับซ้อนขึ้น ตามความแตกต่างในแต่ละประเทศและภูมิภาค รวมถึงสถานการณ์อาหารโลกที่ผ่านมา (วิรัชพัชร ประเสริฐศักดิ์, 2555, น. 1)

ทศวรรษที่ 1970 โลกเผชิญกับสภาวะขาดแคลนอาหาร แนวคิดความมั่นคงทางอาหารจึงให้ความสำคัญกับการผลิตอาหารให้เพียงพอกับความต้องการของผู้บริโภคในราคาที่มีเสถียรภาพ แนวคิด ๆ จึงอยู่ในกรอบของ “กระบวนการผลิต”

ทศวรรษที่ 1980 เกิดวิกฤตการณ์ความอดอยากในทวีปแอฟริกา แม้ว่าหลายประเทศในทวีปนี้ เป็นประเทศผู้ส่งออกอาหาร แต่ประชาชนจำนวนมากในประเทศกับประสบปัญหาความอดอยากและหิวโหย ซึ่ง Amartya Sen นักเศรษฐศาสตร์รางวัลโนเบล ชาวอินเดีย เห็นว่าการขาดแคลนอาหารของประชาชนไม่ได้เกิดจากอาหารไม่เพียงพอ แต่เกิดจากการเข้าถึงสิทธิด้านอาหารในทางการเมือง แนวคิดความมั่นคงทางอาหารจึงเน้นความสำคัญของ “การเข้าถึงอาหาร” จากระดับโลกหรือระดับประเทศ มาสู่ระดับบุคคลและครัวเรือนด้วย (ศจินทร์ ประชาสันต์, 2552, น. 19-20)

ทศวรรษที่ 1990 กองทุนเพื่อเด็กแห่งสหประชาชาติ (United Nations Children’s Fund, UNICEF) รวมถึงนักวิชาการ ให้ความสำคัญเรื่องการบริหารโภชนาการอย่างมีประสิทธิภาพ ถูกสุขลักษณะ มีคุณภาพและความปลอดภัย เพื่อสุขภาพที่ดีของประชากรโลก แนวคิดความมั่นคงทางอาหาร จึงเน้นเรื่อง “ความปลอดภัยทางอาหาร”

การประชุม World Food Summit (1996) ได้นิยามความมั่นคงทางอาหาร ออกเป็น 4 มิติ คือ ความพอเพียง การเข้าถึง การใช้ประโยชน์ และเสถียรภาพทางอาหาร (ศจินทร์ ประชาสันต์, 2552, น. 20-21)

ทศวรรษที่ 2000 ได้มีการประชุมสุดยอดแห่งสหัสวรรษ (Millennium Summit) ระหว่างวันที่ 6 – 8 กันยายน พ.ศ. 2543 ณ สำนักงานใหญ่องค์การสหประชาชาติ นิวยอร์ก สหรัฐอเมริกา ซึ่งมีข้อตกลงสำคัญในการจัดทำเป้าหมายการพัฒนาแห่งสหัสวรรษ (Millennium Development Goals: MDGs) ซึ่งได้มีการดำเนินการโดยประเทศสมาชิกองค์การสหประชาชาติและสิ้นสุดในปี 2558 (ค.ศ. 2015)

ปี 2012 - เนื่องจากเป้าหมาย MDGs นั้นบรรลุไปเพียงบางส่วน ประกอบกับโลก ได้ตระหนักถึงปัญหาความไม่ยั่งยืน ทั้งปัญหาความยากจน ความเหลื่อมล้ำทางเศรษฐกิจและสังคม และปัญหาและผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ทำให้มีการตกลงร่วมกันในการประชุมสหประชาชาติว่าด้วยการพัฒนาที่ยั่งยืน (UNCSD) ในปี 2555 (ค.ศ. 2012) ว่าจะมีการพัฒนาเป้าหมายการพัฒนาหลังจากที่ MDGs สิ้นสุดลง เพื่อดำเนินการให้เป้าหมายที่เคยตั้งไว้ใน MDGs บรรลุให้ได้และตอบโจทย์ความท้าทายใหม่ด้านความยั่งยืนของโลก ในปี 2558 (ค.ศ. 2015)

ปี 2015 ในการประชุมสมัชชาใหญ่แห่งสหประชาชาติ (United Nations General Assembly) องค์การสหประชาชาติได้เสนอวาระการพัฒนา 2030 และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) ซึ่งประเทศสมาชิก 193 ประเทศให้การรับรอง SDGs ประกอบด้วยประเด็นเป้าหมาย 17 เป้าหมาย โดยเป้าหมายที่ 2 คือ การขจัดความหิวโหย การบรรลุถึงความมั่นคงทางอาหารและเกษตรกรรมที่ยั่งยืน (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2546, น. 2-3; สยาม อรุณศรีมรกต และยงยุทธ วัชรดุล, 2559, น. 1-7)

จากการที่แนวคิดเรื่องความมั่นคงทางอาหารถูกพัฒนามาจากการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในแต่ละประเทศ แต่ละภูมิภาคของโลก ซึ่งมีความแตกต่างกันทางกายภาพ เศรษฐกิจ การเมืองและสภาพสังคม แต่มีความต้องการบรรลุเป้าหมายเหมือนกันคือ การสร้างความมั่นคงทั้งกระบวนการผลิต การเข้าถึงอาหาร และความปลอดภัยทางอาหารได้อย่างยั่งยืน ทำให้พัฒนาการแนวคิดด้านความมั่นคงทางอาหารจึงยังคงเกิดขึ้นในหลายมิติ

เมื่อพิจารณางานวิจัยในประเทศไทยที่เกี่ยวข้องกับความมั่นคงทางอาหาร พบว่า สำหรับประเทศไทยที่เป็นประเทศเกษตรกรรมยังไม่ประสบวิกฤตการณ์อาหาร เช่น ในภูมิภาคอื่น ๆ ของโลก แต่สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในระดับชุมชน เช่น ในกลุ่มชาติพันธุ์กะเหรี่ยงกำลังเผชิญความไม่มั่นคงทางอาหารมากขึ้นเรื่อย ๆ จากปัญหาที่ทำกิน (ศยามล เจริญรัตน์, 2557, น. 11-24) สอดคล้องกับชุมชนในพื้นที่เขื่อนสิริกิติ์ ซึ่งที่ดินและการเข้าถึงแหล่งอาหารทางธรรมชาติเป็น

ปัจจัยสำคัญต่อความมั่นคงทางอาหารและพลังงาน (นิตสาร วัฒนศัพท์ และดารุณี สมศรี, 2560, น. 143-161)

ขณะที่งานวิจัยในผู้สูงอายุในชนบทภาคใต้พบว่า มีความมั่นคงทางอาหารมาก แม้จะมีฐานะยากจน อยู่ห่างไกลหรือในชุมชนแออัด เนื่องจากแรงสนับสนุนจากครอบครัว เพื่อนบ้าน และองค์กร และแรงเสริมจากการเข้าถึงแหล่งอาหารตามธรรมชาติ (วันทนี ชัยฤทธิ์, นพวรรณ เปียชื้อ และสุจินดา จารุพัฒน์ มารูโอ, 2012, น. 311-326) ขณะที่ปัญหาความไม่สงบในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ทำให้เกิดความไม่มั่นคงทางอาหารจากการที่ชาวบ้านไม่สามารถทำนาและมีผลผลิตเพียงพอต่อการบริโภค (คณณ ไตรจันทร์, อีรศักดิ์ จินดาบล และอนุวัต สงสม, 2017, น. 577-587)

3.1.2 ความหมายของความมั่นคงทางอาหาร

จากการประชุมสุดยอดอาหารโลก (World Food Summit, WFS) ที่กรุงโรม ประเทศอิตาลี ใน พ.ศ. 2539 ให้นิยามความมั่นคงทางอาหารไว้ว่า “ Food security, at the individual, household, national, regional and global levels is achieved when all people at all times have physical and economic access to sufficient, safe and nutritious foods to meet their dietary needs and food preferences for an active and healthy life.” (อภิชาติ พงษ์ศรีหตุลชัย, ศรีณย์ วรธรรณัจฉริยา, สุภาวดี โพธิยะราช และเดชา ศุภวันต์, 2556, น. 61)

คำนิยามข้างต้นได้มีการปรับปรุงถ้อยคำอีกหลายครั้งโดย FAO จนในปัจจุบันมีข้อความดังนี้ “Food security exists when all people, at all times, have physical and economic access to sufficient, safe and nutritious food that meets their dietary needs and food preferences for an active and healthy life.” (FAO, 2006) ถอดความได้ว่า “ความมั่นคงทางอาหารดำรงอยู่เมื่อทุกคนสามารถเข้าถึงอาหารที่เพียงพอ ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการได้ตลอดเวลาทั้งในเชิงกายภาพและเศรษฐกิจ โดยตอบสนองต่อความต้องการและความชอบทางอาหารของพวกเขา เพื่อการมีชีวิตที่กระปรี้กระเปร่าและแข็งแรง” (ศจินทร์ ประชาสันต์, 2555, น. 20)

สำหรับประเทศไทย ได้มีการให้ความหมายไว้ในพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 ดังนี้ “ความมั่นคงทางอาหาร หมายถึง การเข้าถึงอาหารที่มีอย่างเพียงพอ สำหรับการบริโภคของประชาชนในประเทศ อาหารมีความปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตามความต้องการตามวัยเพื่อการมีสุขภาพที่ดี รวมทั้งการมีระบบการผลิตที่เกื้อหนุน รักษาความสมดุลของระบบนิเวศวิทยาและความคงอยู่ของฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติของประเทศ ทั้งในภาวะปกติหรือเกิดภัยพิบัติ สาธารณภัยหรือการก่อการร้ายอันเกี่ยวเนื่องจากอาหาร” ซึ่งจะเห็น

ได้ว่า นิยามข้างต้นพูดถึงที่มาของอาหาร กระบวนการผลิตอาหารและบริบทแวดล้อมอื่น ๆ ของความมั่นคงทางอาหาร เพิ่มเติมขึ้นมาจากนิยามของ FAO

แผนงานฐานทรัพยากรอาหาร (2553, น. 11) ได้เสริมนิยามความมั่นคงทางอาหารให้ครอบคลุมมิติของวิถีชุมชน ความหลากหลายทางชีวภาพ การพึ่งพาตนเอง และการพัฒนาอย่างยั่งยืน โดยให้คำนิยามความมั่นคงทางอาหารไว้ว่า “สถานะที่ประชาชนทุกคนมีสิทธิและได้รับอาหารที่เพียงพอ มีโภชนาการ และปลอดภัย โดยที่เกษตรกรรายย่อย ชาวประมง และชุมชนท้องถิ่นมีสิทธิในการเข้าถึงและใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ ความหลากหลายทางชีวภาพ สามารถพึ่งพาตนเองในด้านปัจจัยการผลิต ตั้งแต่ระดับชุมชนจนถึงระดับชาติในระดับสูง มีระบบการผลิตและการกระจายอาหารไปสู่ผู้บริโภคอย่างยั่งยืน เกื้อกูล และเป็นธรรม ประชาชนมีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายในทุกระดับ รวมทั้งสามารถสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร และวิถีชีวิตของท้องถิ่นที่เกื้อกูลต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมได้อย่างมั่นคง” ซึ่งนิยามข้างต้นสอดคล้องกับนิยามของ จอมขวัญ ชุมชาติ (2558, น. 11) ที่นิยามความมั่นคงทางอาหารว่า “ความมั่นคงทางอาหาร หมายถึง การมีปริมาณอาหารที่มีคุณภาพเหมาะสมอย่างเพียงพอกับความต้องการบริโภคในระดับครัวเรือน ชุมชน และประเทศ โดยจะต้องมีสิทธิและสามารถเข้าถึงทรัพยากรที่มีอยู่ได้อย่างต่อเนื่องตลอดเวลา และสามารถใช้ความรู้ ความสามารถ ทักษะ ภูมิปัญญา ที่มีอยู่ในชุมชนมาจัดการกับทรัพยากรเหล่านั้นอย่างสอดคล้องเหมาะสมกับวิถีชีวิต วัฒนธรรมชุมชน และระบบนิเวศ อันจะทำให้ครอบครัวและชุมชนสามารถมีอาหารเพื่อบริโภคตามหลักโภชนาการได้อย่างยั่งยืน”

การศึกษาของทรงสิริ วิชิรานนท์ และคณะ (2555, น.16) ได้นิยามความมั่นคงทางอาหารให้ครอบคลุมประเด็น “สิทธิในการเข้าถึงทรัพยากร” และ “ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการทรัพยากร เพื่อการพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน” โดยให้คำนิยามไว้ว่า “ความมั่นคงทางอาหาร หมายถึง การกินดีอยู่ดีของครอบครัว ชุมชน และสามารถพึ่งตนเองทางด้านอาหารได้ โดยจะต้องมีสิทธิและสามารถเข้าถึงในทรัพยากรดิน น้ำ ป่า และอาหารธรรมชาติ ได้ง่าย และใช้ความรู้ ภูมิปัญญา ทักษะ ความสามารถ และเทคโนโลยีที่มีอยู่ในชุมชนมาจัดการกับทรัพยากรเหล่านั้นอย่างสอดคล้องเหมาะสมกับวิถีชีวิต วัฒนธรรมชุมชน และระบบนิเวศ อันที่จะทำให้ครอบครัวและชุมชนสามารถมีอาหารเพื่อการบริโภคได้อย่างพอเพียงตลอดเวลาที่ต้องการ และอาหารนั้นจะต้องสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้อย่างยั่งยืน”

ผู้วิจัยมีมุมมองว่า นิยามความมั่นคงทางอาหาร สามารถปรับเปลี่ยนไปตามบริบทของการศึกษาหรือประเด็นที่เป็นปัญหาที่ต้องการให้ความสำคัญ ทำให้นิยามความมั่นคงทางอาหารมีความหลากหลายและมีขอบเขตที่กว้าง และส่งผลให้ดัชนีที่ใช้ในการชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมี

ความสลับซับซ้อนมากยิ่งขึ้นตามไปด้วย ในส่วนของผู้วิจัยได้อิงแนวคิดความมั่นคงทางอาหารของ FAO (2006) ในการเสนอความหมายความมั่นคงทางอาหาร

ผู้วิจัยให้ความสำคัญกับประเด็นการมีอยู่ของอาหารและการเข้าถึงแหล่งอาหาร มากกว่าการใช้ประโยชน์จากอาหาร และการมีเสถียรภาพของอาหาร เพราะผู้วิจัยเห็นว่า ธรรมชาติของมนุษย์ย่อมแสวงหาอาหารเป็นพื้นฐาน ก่อนที่จะใช้ประโยชน์จากอาหาร หรือมองถึงเสถียรภาพของอาหาร เป็นลำดับถัดไป แต่นั่นก็ไม่ได้หมายความว่า การใช้ประโยชน์จากอาหาร และการมีเสถียรภาพของอาหาร ไม่สำคัญต่อความมั่นคงทางอาหารเสียทีเดียว เพราะความมั่นคงทางอาหารเปรียบเหมือนวงจรการเกิดและใช้ประโยชน์อาหาร ซึ่งระหว่างขั้นตอนย่อมต้องมีการวางแผน การจัดการอาหาร และด้วยมุมมองบนพื้นฐานสิทธิในการเข้าถึงทรัพยากรธรรมชาติอย่างเสมอภาคกัน ตามรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ. 2560 ม.43 อันมีข้อความส่วนหนึ่งเป็นหลักประกันในการรับรองสิทธิดังกล่าวไว้ว่า “บุคคลและชุมชนย่อมมีสิทธิ จัดการ บำรุงรักษา และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมและความหลากหลายทางชีวภาพอย่างสมดุลและยั่งยืนตามวิธีการที่กฎหมายบัญญัติ”

ผู้วิจัยจึงนิยามความมั่นคงทางอาหาร หมายถึง การเข้าถึงอาหารที่เพียงพอ มีอิสระในกระบวนการผลิตอาหารตามความต้องการบริโภคภายในครัวเรือนและในชุมชน บนฐานทรัพยากรธรรมชาติ แหล่งน้ำ ไร่ นา สวน และพื้นที่สาธารณะ ผลผลิตอาหารที่ได้มีความหลากหลาย มีความปลอดภัย มีวัฒนธรรมด้านอาหาร ทั้งการหาอาหาร การผลิตอาหาร การแบ่งปัน รวมทั้งการประกอบอาหาร การมีรายได้จากระบบการผลิตในเกษตรที่เพียงพอ มีหลักประกันในที่ทำกิน

3.2 องค์ประกอบของความมั่นคงทางอาหาร

จากนิยามความมั่นคงทางอาหารของ WSF ทำให้เกิดแนวคิดขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO, 2006) ว่าด้วยความมั่นคงทางอาหารจะต้องมีองค์ประกอบสำคัญ 4 ประการ (แปล: ศจินทร์ ประชาสันต์, 2555, น. 21) คือ

1. ความพอเพียง หมายถึง ความพอเพียงของปริมาณอาหารในคุณภาพที่เหมาะสม ซึ่งอาจได้มาจากการผลิตภายในประเทศหรือการนำเข้า รวมถึงความช่วยเหลือด้านอาหาร
2. การเข้าถึง หมายถึง การเข้าถึงทรัพยากรอย่างพอเพียง (สิทธิ์ที่พึงได้) ของบุคคลเพื่อได้มาซึ่งอาหารที่เหมาะสมและมีคุณค่าทางโภชนาการ สิทธิ์ที่พึงได้ข้างต้นหมายความถึงอำนาจควบคุมกลุ่มสินทรัพย์จำนวนหนึ่งที่บุคคลมีภายใต้บริบทการจัดการทางกฎหมาย การเมือง เศรษฐกิจ และสังคมของชุมชนที่บุคคลอาศัยอยู่ (รวมถึงสิทธิตามประเพณี เช่น การเข้าถึงทรัพยากรส่วนรวม)

3. การใช้ประโยชน์ หมายถึง การใช้ประโยชน์จากอาหารผ่านการมีอาหารที่เพียงพอ มีน้ำสะอาด การรักษาสุขอนามัยและดูแลสุขภาพเพื่อบรรลุสถานภาพความเป็นอยู่ที่ดีในทางโภชนาการที่จะตอบสนองต่อความต้องการทางกายภาพทั้งหมด โดยนัยยะนี้ ความมั่นคงทางอาหารจึงสัมพันธ์กับปัจจัยอื่น ๆ ที่ไม่ใช่อาหาร

4. การมีเสถียรภาพ หมายถึง การที่ประชาชน คริวเรือนและบุคคลได้เข้าถึงอาหารที่เพียงพอตลอดเวลา ไม่ต้องเสี่ยงกับการเข้าไม่ถึงอาหารอันเป็นผลมาจากวิกฤตที่เกิดขึ้นอย่างกะทันหัน (เช่น วิกฤติทางเศรษฐกิจหรือสภาพภูมิอากาศ) หรือเหตุการณ์ที่เป็นไปตามวงจร (เช่น ความไม่มั่นคงทางอาหารตามฤดูกาล) ในความหมายนี้ เสถียรภาพจึงครอบคลุมถึงทั้งมิติความพอเพียงและการเข้าถึงอาหาร

ในงานเขียนของ พุกษ์ ยิบมันตะสิริ (2555, น. 16) มองว่าความมั่นคงทางอาหารเป็นผลลัพธ์ของกิจกรรมระบบอาหาร ซึ่งประกอบด้วยกระบวนการผลิต การแปรรูป การบรรจุภัณฑ์ การกระจาย การตลาด และการบริโภค แต่ความมั่นคงทางอาหารก็ถูกกำหนดโดยปัจจัยหรือตัวแปรทางสังคม การเมือง และสภาวะสิ่งแวดล้อมโดยตรง ดังนั้น เสถียรภาพและความสมดุลของ 3 องค์ประกอบหลัก จึงเป็นมิติที่สำคัญของความมั่นคงทางอาหาร คือ

(1) การมีอาหาร หมายถึง ปริมาณ ประเภท และคุณภาพ ที่ชุมชนสามารถจัดหาและบริโภคได้ อาหารอาจจะมีโดยท้องถิ่นผลิตเองได้ อาหารอาจจะมีโดยอาศัยช่องทางการกระจายที่ชุมชนสามารถเข้าถึงได้เมื่อมีความต้องการ การมีอาหารขึ้นอยู่กับกลไกการแลกเปลี่ยนด้วยเงินตรา แรงงาน หรือระบบทางวัฒนธรรมทางชุมชน

(2) การเข้าถึงอาหาร หมายถึง ความสามารถที่เข้าถึง ประเภท คุณภาพ และปริมาณอาหารที่ต้องการ และสามารถวิเคราะห์การเข้าถึงอาหารโดยวัดจากความสามารถในการจัดซื้ออาหารที่มีอยู่ กลไกการจัดสรร เช่น ระบบตลาดและนโยบายของรัฐเกี่ยวกับการควบคุมราคาอาหารและความชอบความนิยมของผู้บริโภค

(3) การใช้ประโยชน์อาหาร หมายถึง ความสามารถในการบริโภคและได้ประโยชน์จากอาหาร ซึ่งขึ้นอยู่กับคุณค่าโภชนาการ คุณค่าทางสังคม และความปลอดภัยของอาหารที่ชุมชนสามารถจัดหาได้

ขณะที่ จอมขวัญ ชุมชาติ (2558, น.14) เสนอ 4 มิติความมั่นคงทางอาหารโดยอ้างอิงแนวคิดของ FAO (2006) และนำเสนอในมุมมองที่ประกอบด้วย

(1) การมีอยู่ของอาหาร หมายถึง การมีชนิดและปริมาณอาหารที่มีคุณภาพในการบริโภคอย่างเพียงพอ ทั้งในระดับครัวเรือน ชุมชน และประเทศ

(2) การเข้าถึงอาหาร หมายถึง ทุกคนมีสิทธิในการเข้าถึงทรัพยากรอาหาร ตามความสามารถของแต่ละบุคคลเพื่อให้ได้มาซึ่งอาหารที่เพียงพอ

(3) การจัดการอาหารและแหล่งอาหาร หมายถึง การจัดการแหล่งผลิตที่สอดคล้องและเป็นธรรมต่อทุกฝ่าย ซึ่งในการผลิตนั้นจะต้องไม่ส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศ และถ้าหากชุมชนมีศักยภาพในการดูแลจัดการทรัพยากรที่เหมาะสมและยั่งยืนก็ไม่จำเป็นต้องพึ่งภาครัฐ ทำให้เกิดเสถียรภาพและความมั่นคงทางอาหารด้วย

(4) การใช้ประโยชน์อาหาร หมายถึง การนำอาหารมาบริโภคให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ มีความปลอดภัย และเพียงพอต่อการเจริญเติบโตของร่างกายและมีสุขภาพแข็งแรง

เมื่อทบทวนองค์ประกอบความมั่นคงทางอาหารของทั้ง FAO (2006), พฤกษ์ ยิบมันตะสิริ (2555, น. 16) และ จอมขวัญ ชุมชาติ (2558, น.14) พบว่า สอดคล้องกันใน 3 ประเด็น คือ (1) การมีอยู่ของอาหาร เน้นให้ความสำคัญกับปริมาณและคุณภาพอาหาร (2) การเข้าถึงอาหาร เน้นบุคคลสิทธิในการเข้าถึงทรัพยากรอาหาร ซึ่งในงานดังกล่าว พฤกษ์ เพิ่มกลไกภาครัฐในการควบคุมแหล่งซื้อขาย และ (3) การใช้ประโยชน์จากอาหาร เมื่อเปรียบเทียบประเด็นที่ต่างกันระหว่าง FAO (2006) เป็นเรื่องการมีเสถียรภาพของอาหาร ขณะที่ จอมขวัญ (2558, น. 14) นำเสนอประเด็นการจัดการอาหารและแหล่งอาหาร โดยมีมุมมองว่า การมีเสถียรภาพด้านอาหารอยู่ภายใต้การจัดการอาหารและแหล่งอาหาร นำไปสู่ข้อสรุปที่ว่า การจัดการอาหารและแหล่งอาหารเป็นองค์ประกอบหนึ่งของความมั่นคงทางอาหารในงานของเธอ

สำหรับผู้วิจัยมองว่า องค์ประกอบความมั่นคงทางอาหารมี 4 มิติ ดังนี้ **มิติที่หนึ่ง** คือ การมีอยู่ของอาหาร คือ การมีชนิดและปริมาณอาหารที่มีคุณภาพในการบริโภคอย่างเพียงพอในระดับครัวเรือน เพราะครัวเรือนเป็นหน่วยย่อยที่สุดของโครงสร้างสังคม เมื่อหน่วยย่อยมีความสมบูรณ์แล้ว ย่อมส่งผ่านความสมบูรณ์นั้นไปยังโครงสร้างอื่นของสังคมต่อไปได้ **มิติที่สอง** การเข้าถึงอาหาร คือ การที่ทุกคนมีสิทธิอย่างเท่าเทียมกันในการเข้าถึงทรัพยากรอาหารได้อย่างเพียงพอ แม้ว่าปริมาณและคุณภาพ อาจจะแตกต่างกันไปตามความสามารถของแต่ละบุคคลก็ตาม เพราะเมื่อสิทธิดำรงอยู่ ย่อมเป็นหลักประกันในการเข้าถึงแหล่งอาหารตราบเท่าที่ต้องการ **มิติที่สาม** การจัดการอาหารและแหล่งอาหาร ซึ่งผู้วิจัยเห็นคล้ายตามกับ จอมขวัญ (2558, น.14) เนื่องจากการจัดการอาหารและแหล่งอาหารเป็นความสัมพันธ์ของสังคมในแต่ละแหล่งอาหารที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของชุมชนและระบบนิเวศที่แตกต่าง ซึ่งต้องมีการบริหารจัดการภายใต้ความต้องการของแต่ละท้องถิ่น จึงไม่ควรใช้ข้อกำหนดกฎเกณฑ์จากส่วนกลางไปกำหนดควบคุมทุกแหล่งอาหารที่มีบริบทต่างกันได้ จึงควรพิจารณาปัจจัยการผลิตและการบริโภคที่สมดุลกันและเป็นธรรมต่อทุกฝ่ายมากกว่ายึดข้อกำหนดกฎเกณฑ์เพียงอย่างเดียว **มิติที่สี่** การใช้ประโยชน์อาหาร คือ การบริโภคอาหารที่ปลอดภัยและ

ถูกต้องตามหลักโภชนาการในปริมาณที่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย และสร้างเสริมสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์ เพราะร่างกายมนุษย์ไม่สามารถสร้างสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกายได้เอง สารอาหารมีความสำคัญต่อกระบวนการทำงานภายในร่างกาย มนุษย์ต้องบริโภคอาหารเพื่อนำสารอาหารเข้าสู่ร่างกาย

3.3 ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหาร

นนท์กานต์ จันทร์อ่อน (2557) กำหนดปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อ ๖ เป็น 8 สถานการณ์ คือ

(1) สถานการณ์ด้านฐานทรัพยากร เกิดจากมีการนำพื้นที่เพาะปลูกพืชอาหารไปใช้ในการขยายตัวของชุมชนเมืองและทางอุตสาหกรรม อีกทั้งการถือครองที่ดินภาคการเกษตรมีการกระจายตัวต่ำ ทำให้ผู้ถือครองที่ดินขนาดเล็กมีเป็นจำนวนมาก ส่งผลให้พื้นที่ทางการเกษตรไม่เพียงพอ และยังพบปัญหาการเสื่อมโทรมของทรัพยากรดิน

(2) สถานการณ์ด้านปัจจัยการผลิต พบว่า มีการละเลยพืชพื้นบ้านที่มีความสำคัญต่อวิถีชีวิตและโภชนาการ เพราะการมุ่งเน้นปลูกพืชเศรษฐกิจมากขึ้น จึงต้องพึ่งพาปุ๋ยและสารเคมีการเกษตร ส่งผลให้มีการตกค้างในผลผลิตตามมา

(3) สถานการณ์ด้านแรงงานภาคเกษตร โดยเกษตรกรส่วนใหญ่มีฐานะยากจนและไม่มีที่ทำกินเป็นของตนเอง มีภาระหนี้สินเพื่อการเกษตร ส่งผลกระทบต่อโครงสร้างแรงงานภาคเกษตร มีการเคลื่อนย้ายแรงงานออกนอกภาคเกษตรตามมา

(4) การวางแผนการผลิตและตลาด เพื่อแก้ไขปัญหาปริมาณและราคาสินค้าเกษตรที่มีความผันผวนสูง และขาดความสามารถในการแข่งขันจากการที่สินค้าเกษตรมีคุณภาพต่ำ ขณะที่ต้นทุนการผลิตสูง

(5) การเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศโลกและผลกระทบต่อการผลิตอาหาร ในลักษณะที่ว่าปริมาณน้ำฝนในช่วงฤดูฝนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น แต่จะลดลงในฤดูแล้งของปีถัดมา ซึ่งอาจทำให้เกิดการขาดแคลนน้ำรุนแรงในภาคอุตสาหกรรมการเกษตร และการอุปโภคบริโภค

(6) ผลกระทบจากการเปิดเสรีการค้าและความตกลงระหว่างประเทศเป็นพันธกรณีที่ประเทศต่างๆ ที่เป็นสมาชิกจะต้องปฏิบัติตาม ซึ่งจะกระทบต่อการผลิตพืชอาหารภายในประเทศ และทำให้เกิดการนำเข้าพืชอาหารมากขึ้น

(7) นโยบายเกี่ยวกับด้านความมั่นคงอาหารของประเทศจะเกิดความยั่งยืนได้นั้น จำเป็นต้องมีนโยบายจากรัฐบาลที่ชัดเจน และควรมีการบูรณาการกฎหมายที่เกี่ยวข้องให้ทันกับสถานการณ์ปัจจุบัน

(8) การเข้าถึงอาหารของประชากรในเขตชนบทและเขตเมือง มีความเสี่ยงเผชิญปัญหา ความขาดแคลนอาหารในระดับบุคคลได้ เมื่อพิจารณาจากข้อมูลของสำนักงานสถิติแห่งชาติ

3.4 งานวิจัยที่เกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหาร

งานวิจัยความมั่นคงทางอาหารส่วนใหญ่เป็นการศึกษาในชนบทที่ยังคงมีการใช้ ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ จึงเป็นเรื่องที่ชุมชนควรให้ความสำคัญในการบริหารจัดการการใช้ ทรัพยากรที่มีอย่างยั่งยืนในการใช้เป็นแหล่งอาหารของชุมชน ผู้วิจัยจึงแบ่งงานวิจัยต่าง ๆ ออกเป็น 4 กลุ่มตามองค์ประกอบความมั่นคงทางอาหาร คือ การมีอยู่ของอาหาร การเข้าถึงอาหาร การจัดการ อาหารและแหล่งอาหาร และการใช้ประโยชน์อาหาร โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.4.1 กลุ่มที่ 1 การมีอยู่ของอาหาร

มีงานวิจัยที่ศึกษาการมีอยู่ของอาหารเพียงประเด็นเดียว คือ งานของมานิช วามานนท์ และคณะ (2538, น. 1-165), ทรรศนีย์ พัฒนเสรี และชูจิตร อนันต์โชค (2551, บทคัดย่อ), ฉันทนา เวชโอสถศักดิ์ดา (2556, น. 143-164), ญาณนันท์ งามศิริ และกาญจนา ธนนพคุณ (2557, น. 158-163), ปาจารย์ อินทะชูป, บดินทร สอนสุภาพ และวินัย สมประสงค์ (2557, น. 819-824) ซึ่งเป็นการศึกษาพืชผักพื้นบ้านในแต่ละท้องถิ่น ดังนี้

มานิช วามานนท์ และคณะ (2538, อ้างแล้ว) ศึกษาภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์ ผักพื้นบ้าน จ.นครศรีธรรมราช (อ.เมือง, อ.ท่าศาลา, อ.พิปูน และ อ.พรหมคีรี) โดยการสนทนากลุ่ม และสัมภาษณ์พบว่า มีจำนวนทั้งสิ้น 103 ชนิด โดยแบ่งผักออกเป็น 3 กลุ่ม คือ ใช้ปรุงอาหาร 23 ชนิด ใช้เป็นผักเหนาะ 42 ชนิด และใช้ทั้งปรุงอาหารและเป็นผักเหนาะ 38 ชนิด

ทรรศนีย์ พัฒนเสรี และชูจิตร อนันต์โชค (2551, อ้างแล้ว) ศึกษาการใช้ ประโยชน์พืชพื้นเมืองจากป่าชุมชนบ้านคุ้ม อ.เชียงคำ จ.พะเยา โดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจาก หมอพื้นบ้านในพื้นที่ พบว่า มีการใช้ประโยชน์พืช 87 ชนิด จาก 52 วงศ์

ฉันทนา เวชโอสถศักดิ์ดา (2556, อ้างแล้ว) ศึกษาผักพื้นบ้านในชุมชนบ้านดอนดู่ ต.คันธารราษฎร์ อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม โดยวิธีการ transect walk ใน 3 บริเวณ คือ ที่นา ป่า ชุมชนบ้านดอนดู่ และที่สาธารณะของชุมชน พบผักพื้นบ้านทั้งหมด 33 ชนิด

ญาณนันท์ งามศิริ และกาญจนา ธนนพคุณ (2557, อ้างแล้ว) ศึกษาผักพื้นบ้าน ใน อ.ศรีมหา จ.สุโขทัย โดยการเก็บรวบรวมตัวอย่างแห้งและสัมภาษณ์จากชาวบ้านจากแหล่ง

จำหน่ายในตลาดชุมชนของอำเภอ พบผักพื้นบ้านจำนวน 114 ตัวอย่าง จำแนกเป็น 32 วงศ์ 86 สกุล 106 ชนิด ซึ่งเก็บมาจำหน่ายจากแหล่งที่อยู่อาศัย แหล่งเพาะปลูก และแหล่งธรรมชาติ ตามลำดับ

ปาจิริย์ อินทะชุบ และคณะ (2557, น. 819-824) ศึกษาผักพื้นบ้านในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย คือ ตาก กาญจนบุรี ราชบุรี เพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ โดยการสัมภาษณ์ สัมภาษณ์ และเก็บตัวอย่างพรรณไม้ที่เป็นอาหารในบริเวณชุมชน บ้าน ตลาดในชุมชน และในป่าธรรมชาติ พบว่ามีพืชอาหาร 171 ชนิดใน 63 วงศ์

สำหรับงานวิจัยที่ศึกษาการมีอยู่ของอาหารร่วมกับการเข้าถึงอาหาร และการจัดการอาหารและแหล่งอาหาร ซึ่งในที่นี้จะกล่าวถึงเฉพาะประเด็นการมีอยู่ของอาหารเท่านั้น คือ

ทรงสิริ วิชิรานนท์ และคณะ (2555, น. 1-132) ศึกษาความมั่นคงทางอาหารของชาวใต้ในจังหวัดชุมพร พังงา ภูเก็ต นครศรีธรรมราช ตรัง พัทลุง และสงขลา โดยใช้การวิจัยเชิงคุณภาพและปริมาณด้วยแบบสอบถาม การสัมภาษณ์ การสังเกตแบบมีส่วนร่วม พบว่า การมีอยู่ของอาหารมาจาก 3 แหล่ง คือ แหล่งเพาะปลูกรอบบ้าน แหล่งธรรมชาติ และแหล่งซื้อขาย โดยส่วนหนึ่งของทรัพยากรอาหารมีปริมาณลดลง

ปิยนถ อิมติ (2557, น. 373-382) ศึกษาผักพื้นบ้านใน ต.แหลมบัว อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม ด้วยวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม การใช้แบบสอบถาม และการสัมภาษณ์ พบว่า ผักพื้นบ้านที่บริโภคมี 80 ชนิด จำแนกได้เป็น 4 ประเภท คือ ไม้ยืนต้น 13 ชนิด ไม้ล้มลุก 44 ชนิด ไม้พุ่ม 7 ชนิด และไม้เลื้อย 16 ชนิด ซึ่งมีทั้งที่ปลูกในบริเวณบ้าน หรือเจริญงอกงามตามริมแม่น้ำลำคลองในพื้นที่

จอมขวัญ ชุมชาติ (2558, บทคัดย่อ) ศึกษาความมั่นคงทางอาหารชุมชนโคกพะยอม ต.ละงู อ.ละงู จ.สตูล โดยการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถาม และการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพโดยวิธีการสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม และการสำรวจพื้นที่ พบว่า แหล่งอาหารธรรมชาติ และแหล่งอาหารผลิตเองมีชนิดอาหารไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภค จำเป็นต้องพึ่งพาแหล่งซื้อขาย อาหารทุกชนิดจึงจะเพียงพอต่อความต้องการบริโภค

คณณ ไตรจันทร์ และคณะ (2017, น. 577-587) ทำการวิจัยเชิงปริมาณโดยใช้แบบประเมินความมั่นคงทางอาหารกับครัวเรือนในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ คือ ปัตตานี ยะลาและนราธิวาส พบว่าความพอเพียงด้านปัจจัยการผลิตและผลผลิตด้านอาหารอยู่ในระดับน้อย

นิสาพร วัฒนศัพท์ และดารุณี สมศรี (2560, น. 143-161) ประเมินสถานะความมั่นคงทางอาหารของชุมชนในพื้นที่เขื่อนสิริกิติ์ พบว่า ชุมชนใช้พืชผักจากแหล่งอาหารปลูกเองและแหล่งอาหารธรรมชาติ

จากงานวิจัยทั้ง 10 งานวิจัยข้างต้น ผู้วิจัยพบว่า แหล่งอาหารของชุมชนมี 3 แหล่ง คือ แหล่งอาหารธรรมชาติ แหล่งอาหารผลิตเอง และแหล่งอาหารซื้อขาย โดยพื้นที่ศึกษาในแต่ละงานอยู่ใกล้พื้นที่ป่าไม้หรือพื้นที่สาธารณะ ยกเว้นงานของ คณณ ไตรจันทร์ และคณะ (2017, น. 577-587) ซึ่งไม่ระบุสภาพภูมิศาสตร์ของพื้นที่ และเมื่อพิจารณาการเก็บข้อมูลงานวิจัย มีลักษณะเป็นการเก็บข้อมูลชาวบ้านในแหล่งที่อาศัย ยกเว้นงานของญานนนท์ งามศิริ และกาญจนา ธนนพคุณ (2557, น. 158-163) ซึ่งเก็บข้อมูลชาวบ้านในแหล่งซื้อขาย นอกจากนี้ การพึ่งพาแหล่งอาหารของชุมชน มีการศึกษาในงานวิจัยของนิสาพร วัฒนศัพท์ และดารุณี สมศรี (2560, น. 143-161) ชุมชนสามารถหาอาหารจากแหล่งอาหารธรรมชาติและแหล่งอาหารผลิตเองได้อย่างเพียงพอ ขณะที่งานของทรงสิริ วิชิรานนท์ และคณะ (2555, น. 1-132) และจอมขวัญ ชุมชาติ (2558, น. 1-241) พบว่าชุมชนต้องพึ่งพาแหล่งซื้อขายอาหารจึงจะเพียงพอ ทำให้เกิดความเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางอาหาร เพราะเมื่อขาดแหล่งซื้อขาย จะส่งผลให้ไม่สามารถพึ่งพาแหล่งอาหารอื่นได้

3.4.2 กลุ่มที่ 2 การเข้าถึงอาหาร

การมีอยู่ของอาหารสัมพันธ์กับการเข้าถึงอาหาร เนื่องจากการเข้าถึงอาหารเป็นวิธีการที่ได้มาซึ่งอาหาร และเป็นหนึ่งในองค์ประกอบที่ใช้วัดความมั่นคงทางอาหาร

ทรงสิริ วิชิรานนท์ และคณะ (2555, อ้างแล้ว) พบว่า การเข้าถึงอาหารและทรัพยากรอาหารของชาวใต้ มี 4 วิธี คือ การเพาะปลูก การเก็บหาจากธรรมชาติ การซื้อ และการแบ่งปัน

จอมขวัญ ชุมชาติ (2558, อ้างแล้ว) พบว่า คนในชุมชนโคกพะยอมมีสิทธิในการเข้าถึงแหล่งอาหารอย่างเท่าเทียมกัน แต่มีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับบริบทของแหล่งอาหาร

คณณ ไตรจันทร์ และคณะ (2017, น. 577-587) พบว่า คราวเรือนสามารถเข้าถึงแหล่งอาหารได้ในระดับปานกลาง

นิสาพร วัฒนศัพท์ และดารุณี สมศรี (2560, น. 143-161) พบว่า ชุมชนที่มีค่าดัชนีความมั่นคงทางอาหารและพลังงานต่ำ เป็นผลจากการขาดป่าชุมชนของตนเอง และไม่สามารถเข้าใช้ประโยชน์ในเขตป่าได้

จากงานวิจัยทั้ง 4 งานข้างต้น พบว่า ชาวใต้มีการเข้าถึงอาหารได้อย่างกว้างขวาง โดยใช้ภูมิปัญญา ทักษะความสามารถ และอื่น ๆ ที่เอื้อต่อการสนองตอบความต้องการในชีวิต จากงานของทรงสิริ วิชิรานนท์ และคณะ (2555, อ้างแล้ว) ชาวบ้านมีการเข้าถึงอาหารได้ในระดับหนึ่งที่แตกต่างกันไปตามบริบทของพื้นที่ ในงานของจอมขวัญ ชุมชาติ (2558, อ้างแล้ว) การใช้ประโยชน์ในลำห้วยให้สิทธิแก่ผู้มาถึงก่อนหรือใช้ประโยชน์ในพื้นที่ก่อน หรือการไม่สามารถเข้าถึงอาหารได้ สร้าง

ผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารของชุมชน พบในงานวิจัยของคณณ ไตรจันทร์ และคณะ (2017, อ้างแล้ว) และนิสาพร วัฒนศัพท์ และดารุณี สมศรี (2560, อ้างแล้ว)

3.4.3 กลุ่มที่ 3 การจัดการอาหารและแหล่งอาหาร

กระบวนการจัดการแหล่งอาหารต้องอาศัยภูมิปัญญาของท้องถิ่นและความร่วมมือของชาวบ้านในแต่ละพื้นที่ รวมถึงต้องมีการปรับเปลี่ยนทักษะที่มีให้สอดคล้องกับทรัพยากรที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้งานวิจัยเหล่านี้จึงศึกษาทั้งประเด็นการมีอยู่ของอาหาร การเข้าถึงอาหาร และการจัดการอาหารและแหล่งอาหาร เพราะต่างเป็นองค์ประกอบของความมั่นคงทางอาหาร

ทรงสิริ วิชิรานนท์ และคณะ (2555, น. 1-132) พบว่า คนในชุมชนมีความรู้เกี่ยวกับป่า มีภูมิปัญญาในการเลือกสรรอาหารและทรัพยากรอาหารจากธรรมชาติ ซึ่งถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น

ปิยนาด อิมดี (2557, น. 373-382) ศึกษาแนวทางและวิธีการฟื้นฟูผืนป่าของชุมชนใน ต.แหลมบัว โดยใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) เกิดเป็นหลักสูตรอนุรักษ์ท้องถิ่น เรื่อง ผักพื้นบ้านและการบริโภคผักพื้นบ้านเพื่อสุขภาพ เพื่อใช้ในการเรียนการสอนในโรงเรียนวัดโคกเขมา โรงเรียนวัดทุ่งน้อย โรงเรียนแหลมบัววิทยา

จอมขวัญ ชุมชาติ (2558, น. 1-241) พบว่า การจัดการแหล่งอาหารของชุมชนโคกพะยอม เพื่อให้ได้อาหารเหล่านี้ต้องอาศัยภูมิปัญญาการทำเครื่องมือ ภูมิปัญญาการเก็บหาอาหาร ภูมิปัญญาในการนำไปประกอบอาหาร ตลอดจนการจัดการแหล่งอาหารเพื่อให้ได้อาหารมาบริโภคตลอดเวลา

คณณ ไตรจันทร์ และคณะ (2017, น. 577-587) พบว่า พื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้มีอุปสรรคในการทำนาจากสถานการณ์ความไม่สงบ

นิสาพร วัฒนศัพท์ และดารุณี สมศรี (2560, น. 143-161) พบว่า ชุมชนที่มีความมั่นคงทางอาหาร ส่วนหนึ่งเกิดจากการรวมกลุ่มปลูกผักไว้บริโภคในครัวเรือน และหากมีผลผลิตปริมาณมาก ก็จะมีการขายผักที่ปลูกให้คนในชุมชนในราคาถูก

จากงานวิจัยข้างต้น พบว่า ชาวบ้านในชุมชนมีการใช้ภูมิปัญญาในการจัดการในงานวิจัยของทรงสิริ วิชิรานนท์ และคณะ (2555, อ้างแล้ว) และจอมขวัญ ชุมชาติ (2558, อ้างแล้ว) เพื่อให้ได้อาหารมาบริโภค และมีความร่วมมือของชาวบ้านในการจัดการแหล่งอาหารของตนเองในงานวิจัยของปิยนาด อิมดี (2557, อ้างแล้ว) และนิสาพร วัฒนศัพท์ และดารุณี สมศรี (2560, อ้างแล้ว) เพื่อความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ขณะที่งานของคณณ ไตรจันทร์ และคณะ (2017, อ้างแล้ว) พบอุปสรรคในการจัดการอาหารและแหล่งอาหารจากความไม่สงบในพื้นที่

3.4.4 กลุ่มที่ 4 การใช้ประโยชน์อาหาร

งานวิจัยกลุ่มนี้มีจำนวนน้อย เนื่องจากงานวิจัยความมั่นคงทางอาหารส่วนใหญ่จะมุ่งเน้นศึกษาการมีอยู่ของอาหารในแต่ละพื้นที่ ทั้งในแง่ของปริมาณและความต้องการบริโภค

ยุทธนา สุดเจริญ (2553, น. 1-53) ประเมินคุณประโยชน์ผักพื้นบ้าน จ.สมุทรสงคราม คือ บวบเหลี่ยม กระเพรา ชะคราม มะนาวห้อย ใบยอ ลูกยอ ขลู่ เหงือกปลาหมอ รวงจืด และพลู พบว่า บวบเหลี่ยม มีปริมาณน้ำสูงสุด รวงจืด มีปริมาณโปรตีนสูงสุด ใบยอ มีปริมาณคาร์โบไฮเดรตและไขมันสูงสุด ลูกยอ มีปริมาณไฟเบอร์สูงสุด เหงือกปลาหมอ มีปริมาณแคลเซียมสูงสุด พลู มีปริมาณเบต้าแคโรทีนและวิตามินซีสูงสุด

อุดมเดชา พลเยี่ยม และปิ่นธิดา ณ ไธสง (2559, น. 1-54) ศึกษาวิจัยคุณค่าทางโภชนาการของพืชท้องถิ่น 6 ชนิด คือ หนามพุงดอ ขลู่ ผักขมหิน เหงือกปลาหมอ ผักเบี้ย และทับแถบ ของชุมชนแพรทนามแดง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม พบว่า ผักเบี้ย มีปริมาณของน้ำสูงสุด เหงือกปลาหมอ มีปริมาณโปรตีนสูงสุด หนามพุงดอ มีปริมาณไขมันและคาร์โบไฮเดรตสูงสุด ขลู่ มีปริมาณไฟเบอร์สูงสุด

จากงานวิจัยทั้ง 4 กลุ่มที่กล่าวมาแล้วนั้น พบว่ามีวิธีการและเครื่องมือในการศึกษาส่วนใหญ่ แบ่งเป็น 3 ประเภท คือ

1. การใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์
2. การสำรวจและสังเกตพื้นที่ทรัพยากรในชุมชน
3. การใช้กระบวนการแบบมีส่วนร่วม (PAR)

สรุปผลจากงานวิจัยทั้งหมด พบว่า ความมั่นคงทางอาหาร ประกอบด้วย 3 แหล่งอาหาร คือ แหล่งอาหารธรรมชาติ แหล่งอาหารผลิตเอง และแหล่งอาหารซื้อขาย โดยการเข้าถึงแหล่งอาหารแต่ละแหล่งขึ้นกับบริบทของแต่ละพื้นที่ ส่วนการจัดการอาหารและแหล่งอาหารต้องใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและความร่วมมือของคนในชุมชน นอกจากนี้ งานวิจัยทั้งหมดเป็นงานวิจัยในพื้นที่ชนบท เพราะชนบทเป็นแหล่งอาหารสำคัญของเมืองและประเทศชาติ จึงควรตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน

บทที่ 4

ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร

ดัชนีชี้วัดความมั่นคง คือ ปัจจัยหรือตัวแปรที่แสดงให้เห็นสถานภาพการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในแต่ละมิติของความมั่นคงทางอาหาร อาทิ การพึ่งพาตนเองด้านอาหาร สิทธิในฐานทรัพยากร การผลิต เศรษฐกิจและสิทธิในระบบอาหาร การเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ และมีวิถีวัฒนธรรม เนื่องจากความมั่นคงทางอาหารมีองค์ประกอบที่หลากหลาย จึงไม่สามารถมีดัชนีชี้วัดเพียงตัวเดียวที่อธิบายความมั่นคงทางอาหารทั้งในระดับประเทศ และระดับชุมชนได้ เพราะความมั่นคงทางอาหารเกี่ยวข้องกับมิติทั้งทางเศรษฐกิจ การเมือง และสังคมวัฒนธรรม เกี่ยวพันกับชีวิตความเป็นอยู่ และคุณภาพชีวิตของครัวเรือนและชุมชน

ดังนั้น ดัชนีที่จะเป็นเครื่องมือในการพัฒนาให้สังคมมีความมั่นคงทางอาหารจึงต้องมีมิติที่หลากหลาย สอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงของสังคม และสะท้อนความเป็นจริงของสถานะความมั่นคงทางอาหารของชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ และใช้เป็นเครื่องมือสร้างการมีส่วนร่วมของกลุ่มและชุมชน เพื่อกำหนดแนวทางการพัฒนา และทำให้ประชาชนมีสิทธิและสามารถเข้าถึงอาหารได้อย่างมีศักดิ์ศรี เป็นธรรม และมีคุณภาพชีวิตที่ดี (สุภา ไยเมือง, 2555, น. 1-189)

การพิจารณาเลือกใช้ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารที่มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับลักษณะข้อมูลที่ต้องการเก็บ ทำให้ข้อมูลที่ได้ครบถ้วนถูกต้องและแปรผลได้ใกล้เคียงกับความเป็นจริง

4.1 การพัฒนาดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร

แนวคิดความมั่นคงทางอาหารในช่วงแรก ถูกมองว่าเป็นปัญหาของการขาดแคลนอุปทาน ดัชนีที่ใช้วัดความมั่นคงทางอาหารที่ถูกพัฒนาขึ้นในช่วงแรกจึงอยู่ในรูปของส่วนต่างระหว่างปริมาณผลผลิตอาหารและความต้องการอาหารของประชากรในระดับภูมิภาคหรือประเทศ หรือที่เรียกว่า ตารางสมดุลอาหาร (Food balance sheet) ซึ่งเป็นตารางที่แสดงอุปทานอาหารในรูปน้ำหนักเป็นกิโลกรัม คุณค่าของอาหารในรูปของโปรตีนและไขมันเป็นกรัมต่อคนต่อวัน และจากผลกระทบที่เกิดขึ้นตามมาจากภาวะขาดแคลนอาหารในระดับมหภาค ทำให้เกิดข้อสันนิษฐานถึงการเกิดภาวะทุพโภชนาการในประชากร จึงมีการใช้ดัชนีวัดความมั่นคงทางอาหารจากภาวะโภชนาการต่อมาภายหลังมีการพัฒนาดัชนีวัดความมั่นคงทางอาหารอีกหลายรูปแบบ เพื่อครอบคลุมในมิติต่าง ๆ ของความมั่นคงทางอาหารหรือการเก็บข้อมูลในลักษณะต่าง ๆ ของประชากรหรือภูมิภาคหรือฐาน

ทรัพยากรที่แตกต่างกัน ทำให้มีดัชนีที่สามารถสะท้อนความมั่นคงทางอาหารได้มากขึ้น และมีความสมบูรณ์แบบในการชี้วัดครบทุกมิติของความมั่นคงทางอาหารได้อย่างครบถ้วนและใช้ได้ในทุกบริบทของการศึกษา เพื่อให้ข้อมูลที่ได้จากการใช้ดัชนี ๆ เหล่านี้ สามารถสะท้อนความมั่นคงทางอาหารได้ใกล้เคียงความเป็นจริง (ศจินทร์ ประชาสันต์, 2555, น. 1-125)

4.2 ประเภทดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร

ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท (ศจินทร์ ประชาสันต์, 2555, อ้างแล้ว) ประกอบด้วย

- 1) ปัจจัยที่มีผลต่อความมั่นคงทางอาหารโดยตรง คือ ดัชนีกระบวนการ (Process indicators) และดัชนีผลลัพธ์จากการบริโภคอาหาร (Outcome indicators)
- 2) ปัจจัยที่มีผลต่อความมั่นคงทางอาหารโดยอ้อม คือ ดัชนีเชิงโครงสร้างทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและการเมือง ซึ่งมีอิทธิพลต่อสถานภาพความมั่นคงทางอาหารของบุคคล ครอบครัว ชุมชน และประเทศ

4.2.1 ดัชนีที่ชี้วัดจากปัจจัยที่มีผลต่อความมั่นคงทางอาหารโดยตรง

ดัชนีที่ชี้วัดจากปัจจัยที่เป็นผลต่อความมั่นคงทางอาหารโดยตรง ประกอบด้วย ดัชนีย่อย 2 ดัชนีประกอบด้วย 4.2.1.1 ดัชนีกระบวนการ 4.2.1.2 ดัชนีแสดงผลลัพธ์ของการบริโภค

4.2.1.1 ดัชนีกระบวนการ (Process indicators)

เป็นดัชนีที่แสดงความมั่นคงทางอาหารในมิติของอุปทานอาหาร (food supply) และการเข้าถึง (access) ในพื้นที่หนึ่ง ๆ ประกอบด้วยการศึกษาปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคมต่าง ๆ ที่จะส่งผลกระทบต่อหรือเกี่ยวข้องกับอุปทานและการเข้าถึงอาหาร อาทิ ดัชนีสถานการณ์อุปทานอาหาร ดัชนีรายได้ และดัชนีการรับรู้สถานการณ์ด้านอาหารของครัวเรือน

(1) ดัชนีสถานการณ์อุปทานอาหาร (Food supply indicators)

ดัชนีแสดงสถานการณ์อุปทานอาหารใช้เพื่อศึกษาแนวโน้มที่จะเกิดในระดับมหภาค ข้อมูลของดัชนีนี้คำนวณจากข้อมูลที่หน่วยงานต่าง ๆ ได้มีการเก็บรวบรวมไว้อยู่แล้ว แต่ข้อเสีย คือ ข้อมูลมักอยู่ในรูปข้อมูลมหภาค ทำให้ยากแก่การค้นหากลุ่มประชากรหรือพื้นที่เสี่ยง ตัวอย่างของข้อมูลที่ใช้ในการสะท้อนสถานการณ์อุปทานอาหารคือที่ดินเพื่อการเกษตร ซึ่งปรากฏอยู่ในงานของอภิชาติ พงษ์ศรีหตุลชัย และคณะ (2556, น. 37-44) เกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหารและพลังงานของไทย ซึ่งได้ศึกษาสถานการณ์การใช้ที่ดินเพื่อการเกษตรในภาพรวมของประเทศว่ามีการ

เปลี่ยนแปลงไปในทิศทางใด เพราะการเพิ่มขึ้นหรือลดลงของเนื้อที่ปลูกพืชชนิดหนึ่ง จะส่งผลกระทบต่อเนื้อที่ปลูกของพืชอีกชนิดหนึ่ง ทั้งพืชอาหาร พืชพลังงาน และพืชอื่น ๆ เนื่องจากในปัจจุบันเนื้อที่การเกษตรในภาพรวมมีจำกัดไม่สามารถขยายได้อีกแล้ว เป็นต้น

(2) ดัชนีรายได้ (income indicators)

ดัชนีรายได้เป็นดัชนีที่สะท้อนถึงการเข้าถึงอาหาร โดยเฉพาะในกลุ่มคนที่ไม่สามารถผลิตอาหารเองและต้องซื้อกินเป็นหลัก การวัดทางตรงทำได้โดยนำรายได้จากทุกแหล่งของครัวเรือนมารวมกัน แต่การวัดทางตรง อาจต้องใช้เวลามากและได้ข้อมูลรายได้ที่ต่ำกว่าความเป็นจริง ดังนั้น จึงมีการใช้ตัวแปรแทนหรือวัดทางอ้อมแทน ซึ่งใช้เวลาน้อยกว่า และมีต้นทุนค่าใช้จ่ายในการเก็บข้อมูลต่ำกว่า เช่น การเป็นเจ้าของที่ดิน ค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือน จำนวนแหล่งที่มาของรายได้ จำนวนคนที่อยู่ในวัยทำงานของครัวเรือน ที่ตั้งทางภูมิศาสตร์ของครัวเรือน มิติด้านรายได้กับความมั่นคงทางอาหารสะท้อนอยู่ในข้อค้นพบในงานวิจัยของมินตรา สาระรักษ์ และเสาวลักษณ์ แสนนาม (2557, น. 25-37) ซึ่งศึกษาความมั่นคงทางอาหารของประชาชน บ้านเมืองหมื่นน้อย ตำบลกวนวัน อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย โดยใช้แบบสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูล ซึ่งมีคำถามด้านรายได้จำนวน 6 ข้อ และด้านการเลือกซื้ออาหารที่มีโภชนาการที่ดี มีความปลอดภัย จำนวน 11 ข้อ พบว่า ครอบครัวส่วนใหญ่มีอาหารเพียงพอรับประทาน แต่ยังพบสถานการณ์ที่กลุ่มตัวอย่างมีรายได้ไม่เพียงพอต่อการซื้ออาหารสำหรับคนในครอบครัวอยู่บ่อยครั้ง เป็นต้น

(3) ดัชนีการรับรู้สถานการณ์ด้านอาหารของครัวเรือน (Perception indicators)

การสอบถามครัวเรือนเรื่องความมั่นคงทางอาหารเผยให้เห็นถึงแง่มุมในการยอมรับวัฒนธรรมอาหารที่ครัวเรือนบริโภค เช่น คำสอนทางศาสนาอาจมีอิทธิพลต่อวิถีการบริโภคอาหารของคนในชุมชนได้ ดังที่ปรากฏในงานของสุพรรณิ ไชยอำพร (2560, น. 200-223) เป็นต้น รวมถึงปัญหาการขาดแคลนและการเข้าถึงอาหารในบางช่วงเวลาของปี โดยข้อจำกัดของดัชนีนี้คือการได้มาของข้อมูล ซึ่งครัวเรือนอาจไม่ตอบตามความเป็นจริงหรือการรับรู้ที่แท้จริง อาจเป็นเพราะต้องการความช่วยเหลือบางอย่างจากผู้สัมภาษณ์หรืออาจรู้สึกอับอายและไม่ต้องการเปิดเผยสถานการณ์ที่แท้จริง

4.2.1.2 ดัชนีแสดงผลลัพธ์ของการบริโภค (Outcome indicators)

ดัชนีแสดงผลของการบริโภคเป็นการใช้พฤติกรรมการบริโภคของครัวเรือนเป็นตัวแปรแทนในการวัดความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งสามารถวัดได้หลายทาง อาทิ ดัชนีรายจ่ายด้านอาหารของครัวเรือน ดัชนีวัดความหลากหลายของอาหาร และดัชนีความถี่ในการบริโภคอาหาร

(1) ดัชนีรายจ่ายด้านอาหารของครัวเรือน (Household budget and consumption)

การวัดรายจ่ายด้านอาหารของครัวเรือนสื่อถึงความสามารถและความเสี่ยงในทางเศรษฐกิจของครัวเรือนในการดูแลความมั่นคงทางอาหารภายในครอบครัว กล่าวคือ ครัวเรือนที่มีรายจ่ายด้านอาหารเป็นสัดส่วนต่อรายจ่ายสูง ย่อมมีความเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางอาหารมากกว่าครัวเรือนที่มีสัดส่วนรายจ่ายด้านอาหารต่อรายจ่ายต่ำ ข้อเสียของการใช้รายจ่ายด้านอาหารของครัวเรือนเป็นดัชนี คือ การคำนวณรายจ่ายไม่ได้นับรวมถึงอาหารที่ครัวเรือนผลิตเองหรือเก็บจากแหล่งอาหารธรรมชาติ การเก็บข้อมูลมีความยุ่งยากและใช้เวลาพอสมควร เช่น ในงานศึกษาของวีระศักดิ์ คงฤทธิ, พุเลีย อีระชัยศิริกุล, พรพงษ์ สุทธิรักษ์ และธวัชชัย ทองธรรมชาติ (2559, น. 1-229) ได้ประเมินความมั่นคงทางอาหาร ด้วยการพิจารณาการเข้าถึงอาหารจากสัดส่วนรายได้และรายจ่ายของครัวเรือน โดยพิจารณาจากสัดส่วนรายจ่ายต่อรายได้ครัวเรือน เพื่อดูว่าครัวเรือนมีรายได้เพียงพอกับการใช้จ่ายเพื่อซื้ออาหารหรือไม่ และมีรายได้คงเหลือสำหรับการสะสมทุนหรือไม่ พบว่า ครัวเรือนมีความสามารถในการเข้าถึงอาหารในระดับสูง โดยปัจจัยสำคัญที่กำหนดการเข้าถึงอาหาร คือ รายได้ ดังนั้น ความเสื่อมโทรมของทรัพยากรประมงและการกีดกันการเข้าใช้ประโยชน์ในพื้นที่ จึงส่งผลกระทบต่อรายได้ และความสามารถในการเข้าถึงอาหารของครัวเรือนตามมา เป็นต้น

(2) ดัชนีวัดความหลากหลายของอาหาร (Dietary diversity indicators)

ในครัวเรือนฐานะปานกลางและยากจน ความหลากหลายของอาหารสามารถนำมาใช้เป็นตัวแทนแสดงคุณภาพอาหารที่ครัวเรือนบริโภคได้ ความหลากหลายของอาหารในช่วงเวลาหนึ่ง ๆ ยังบ่งบอกความสัมพันธ์กับระดับรายได้ที่เพิ่มขึ้นหรือลดลง และสื่อถึงความไม่มั่นคงทางอาหารของกลุ่มประชากร เมื่อจำนวนความหลากหลายของอาหารที่บริโภคเริ่มลดลงในช่วงระยะเวลานั้น ๆ ข้อดีของการใช้ดัชนีนี้คือ การเก็บข้อมูลสามารถทำได้ง่ายกว่าการเก็บข้อมูลพลังงานแคลอรี เป็นคำถามคำตอบที่ชัดเจน ไม่ต้องใช้เวลาในการตีความ และมีต้นทุนเก็บข้อมูลต่ำ แต่ข้อเสียสำคัญ คือ ไม่ได้พิจารณาปริมาณอาหารที่บริโภคเข้าไปและความหลากหลายของอาหารในแต่ละพื้นที่ ซึ่งมีความหมายที่แตกต่างกันไป เช่น ในงานวิชาการของบุศรา ลิมนิรันดร์กุล, กุศล ทองงาม, พนมศักดิ์ พรหมบุรมย์, เบญจพรรณ เอกะสิงห์, ชาญชัย แสงชโยสวัสดิ์, ยุภาพร ศิริบัติ และ กมลพันธ์ เกิดมัน (2553, น. 346-355) ซึ่งประเมินความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือนในชุมชนชนบทของจังหวัดเชียงใหม่ พบว่า ความหลากหลายของชนิดอาหารที่บริโภคในครัวเรือนของพื้นที่ราบลุ่มสูงกว่าพื้นที่ดอน และพื้นที่สูงอาศัยน้ำฝน เป็นต้น

(3) ดัชนีความถี่ในการบริโภคอาหาร

ดัชนีความถี่ในการบริโภคอาหารเป็นการวัดความถี่ในการบริโภคอาหาร เช่น ถ้ามถึงจำนวนมื้ออาหารที่บริโภคต่อวัน การใช้ความถี่เป็นดัชนีทำให้ประหยัดค่าใช้จ่ายในการเก็บข้อมูล ทำให้ทราบการบริโภคในแต่ละครอบครัวที่มีความถี่ต่างกัน ข้อเสีย คือ มีความจำเป็นต้องปรับให้มีความสอดคล้องกับลักษณะและวัฒนธรรมการบริโภคของแต่ละท้องถิ่น เช่น ข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (2559, น. 1-355) โดยใช้การสัมภาษณ์ความถี่อาหารบริโภคถึงปริมาณในการเก็บข้อมูลการบริโภคอาหารแต่ละชนิด ครอบคลุมกลุ่มอาหารประเภทต่าง ๆ และชนิดอาหารในแต่ละกลุ่มในช่วง 1 เดือนที่ผ่านมา เป็นต้น

4.2.2 ดัชนีที่ชี้วัดจากปัจจัยที่ผลต่อความมั่นคงทางอาหารโดยอ้อม

ดัชนีที่ชี้วัดจากปัจจัยที่ผลต่อความมั่นคงทางอาหารโดยอ้อม หมายถึง ดัชนีเชิงโครงสร้างที่แสดงถึงโครงสร้างทางสร้างทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและการเมือง ซึ่งมีอิทธิพลต่อสถานความมั่นคงทางอาหารของบุคคล ครัวเรือน ชุมชน และประเทศ เช่น ในงานค้นคว้าของ ศยามล เจริญรัตน์ (2557, น. 11-24) พบว่า การออกกฎหมายของภาครัฐสร้างผลกระทบต่อวิถีชีวิตของชุมชน นำไปสู่ภาวะเปราะบางของความมั่นคงทางอาหารของชุมชน เป็นต้น

4.3 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารที่ถูกใช้ในงานวิจัยนี้

เนื่องจากดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมีเป็นจำนวนมาก ผู้วิจัยจึงพิจารณาเลือกดัชนีต่าง ๆ มารวมเป็นดัชนีที่เหมาะสมกับกรอบความคิดงานวิจัยแบบผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงคุณภาพและการวิจัยเชิงปริมาณ โดยมีแบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์ ซึ่งได้ศึกษาการบริโภคผักหนေးใน 82 ครัวเรือนของบ้านท่ายูง ในการเก็บข้อมูลพบว่า ความมั่นคงทางอาหารของปัจเจกบุคคล และครัวเรือนมีความสัมพันธ์กับความมั่นคงด้านอื่น ๆ ของชุมชน ทั้งทางเศรษฐกิจ สิทธิ กฎเกณฑ์ สังคม และสิ่งแวดล้อม ยังรวมถึงการเปลี่ยนแปลง และการตอบสนองที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้ความมั่นคงทางอาหารมิได้เป็นแค่เรื่องของการมีหรือไม่มีอาหารเพียงพอต่อการบริโภคเท่านั้น แต่ยังเชื่อมโยงไปถึงความเป็นธรรมทางสังคมด้านอาหาร (Food Justice) การพึ่งตนเองด้านอาหาร (Self Reliance) การพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชน (Community economic development) รวมไปถึงความสัมพันธ์ของคนในชุมชนและความร่วมมือระหว่างกลุ่มคนต่าง ๆ ในการจัดการระบบอาหารหรือทรัพยากรของท้องถิ่น สอดคล้องกับการศึกษาของ สุภา ไยเมือง (2555, น. 9) พบว่า ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารระดับชุมชน มีบริบทที่เกี่ยวข้องกับความมั่นคงทางอาหารในหลายมิติ มิได้มีเพียงความหมายในด้านการมีอาหารบริโภคอย่างเพียงพอเท่านั้น แต่ได้เชื่อมโยงด้านสิทธิ และการเข้าถึง

ฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน การเข้าถึงระบบอาหารทั้งในท้องถิ่น และในระบบห่วงโซ่อาหารของสังคม รวมทั้งมิติของความมีเสถียรภาพและความยั่งยืนของระบบอาหาร เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีของครัวเรือนและชุมชนในปัจจุบันและอนาคต

กรอบการประเมินความมั่นคงทางอาหารของบ้านท่ายูงในงานวิจัยนี้มีทั้งหมด 6 มิติ ประกอบด้วย (1) มิติการพึ่งตนเอง (2) มิติสิทธิในทรัพยากรธรรมชาติของชุมชน (3) มิติสิทธิในการผลิต (4) มิติเศรษฐกิจ (5) มิติการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ และ (6) มิติทางวัฒนธรรม จึงเป็นลักษณะของดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร

4.3.1 ดัชนีชี้วัดมิติที่ 1 คือ มิติการพึ่งตนเอง

การพึ่งตนเองด้านอาหาร หมายถึง กระบวนการในการเข้าถึงอาหารที่เพียงพอ มีความเป็นอิสระในกระบวนการผลิตอาหารตามความต้องการบริโภคภายในครัวเรือนและในชุมชน ทำให้มีอาหารเพียงพอกับความ ต้องการ ทั้งยังมีความปลอดภัย มีอาหารที่หลากหลายชนิด มีคุณค่าทางโภชนาการ มีการวางแผนการผลิตอาหารอย่างต่อเนื่อง หรือสามารถเข้าถึงอาหารจากฐานทรัพยากรธรรมชาติที่เป็นแหล่งอาหารของชุมชนเกิดความมั่นคงทางอาหาร อย่างที่กล่าวมานี้ มีลักษณะเป็นดัชนีผลลัพธ์ของการบริโภค แต่เมื่อพิจารณาการบริโภคผักเหินของครัวเรือนและชุมชน ภายใต้ปัจจัยทางกายภาพ ระบบนิเวศ ระบบการผลิต และสังคมวัฒนธรรมของชุมชนนั้น ๆ ว่ามีลักษณะอย่างไร รวมทั้งความสัมพันธ์กับภายนอกชุมชน การพึ่งตนเองจะมีลักษณะเป็นดัชนีเชิงกระบวนการ ด้วยคุณลักษณะทั้งหลายที่กล่าวมาข้างต้นจึงพิจารณาตัวชี้วัดดังต่อไปนี้

ตัวชี้วัด 1.1 การมีผักเหินเพียงพอสำหรับการบริโภคตลอดทั้งปี กล่าวคือ ปริมาณผักเหินที่ครัวเรือนและชุมชนบริโภคต้องเพียงพอกับความต้องการของครัวเรือนและชุมชนตลอดทั้งปี และมีความหลากหลายของผักเหินที่บริโภคในแต่ละมื้อ

ตัวชี้วัด 1.2 สัดส่วนที่มาของผักเหินที่มาจากแหล่งภายในชุมชนและภายนอกชุมชน เพื่อให้เห็นอัตราการพึ่งตนเองด้านอาหารของชุมชน โดยศึกษาจากสัดส่วนการผลิตอาหารเพื่อการบริโภคของครัวเรือนและชุมชน สัดส่วนอาหารที่มาจากฐานทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น สัดส่วนอาหารที่มาจาก การแลกเปลี่ยนแบ่งปันในชุมชน สัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหารของครัวเรือนต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือน

4.3.2 ดัชนีชี้วัดมิติที่ 2 คือ มิติสิทธิในทรัพยากรธรรมชาติ

มิติสิทธิในทรัพยากรธรรมชาติเป็นมิติเชิงกระบวนการที่สะท้อนการพึ่งตนเองของชุมชนบนความจำเป็นที่ต้องอาศัยทรัพยากรธรรมชาติ พื้นที่ป่า แหล่งน้ำ ไร่ นา สวน และพื้นที่สาธารณะของชุมชน ซึ่งล้วนแล้วเป็นแหล่งอาหารสำคัญของชุมชนทั้งสิ้น ความหลากหลายทางชีวภาพของพื้นที่ในระบบนิเวศต่าง ๆ ส่งผลให้เกิดผลผลิตด้านอาหารที่มีความหลากหลาย นอกจากนี้

การจะวัดความมั่นคงทางอาหารจากฐานทรัพยากรธรรมชาติของชุมชนยังต้องมองความสัมพันธ์กับสิทธิในเชิงโครงสร้างทางนโยบายและกฎหมายด้วย เพราะชุดกติกาเหล่านี้กำหนดความสามารถของชุมชนในการเข้าถึงทรัพยากรธรรมชาติดังกล่าว ดังนั้น ตัวชี้วัดจึงประกอบด้วย

ตัวชี้วัด 2.1 ขนาดพื้นที่ของป่า แหล่งน้ำ และพื้นที่สาธารณะ

ตัวชี้วัด 2.2 ความอุดมสมบูรณ์ของฐานทรัพยากรธรรมชาติในป่า แหล่งน้ำ

ไร่ นา สวน มีความหลากหลายของผักเหาะ ซึ่งเป็นแหล่งอาหารของชุมชน

ตัวชี้วัด 2.3 สิทธิในการเข้าถึงทรัพยากรธรรมชาติ ในลักษณะของสิทธิชุมชนในการอนุรักษ์ จัดการ และใช้ประโยชน์จากป่า แหล่งน้ำ พื้นที่สาธารณะของชุมชน โดยมีกฎระเบียบในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและพื้นที่สาธารณะ มีคณะกรรมการ หรือกลุ่มแกนนำชุมชนในการดูแลรับผิดชอบ มีกิจกรรมของชุมชนในการจัดการและใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากรธรรมชาติและพื้นที่สาธารณะ

ตัวชี้วัด 2.4 องค์กรความรู้และภูมิปัญญาในการจัดการและใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากรธรรมชาติ รวมถึงความเชื่อในท้องถิ่น มีวัฒนธรรมการบริโภคผักเหาะ และมีการถ่ายทอดความรู้ด้านการบริโภคผักเหาะให้กับเยาวชนในชุมชน

4.3.3 ดัชนีชี้วัดมิติที่ 3 คือ มิติสิทธิในการผลิต

มิติสิทธิการผลิตเป็นมิติเชิงกระบวนการในการวัดความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือนและชุมชนที่ให้ความสำคัญกับต้นทุนการผลิตอาหารของครัวเรือน เนื่องจากการผลิตทางการเกษตรมีนัยยะทั้งการผลิตเพื่อการบริโภคในครัวเรือน หรือเพื่อขายเป็นรายได้ให้กับครัวเรือน ซึ่งส่งผลต่อเศรษฐกิจของครอบครัว มิติสิทธิในการผลิตให้ความสำคัญกับประเด็นความหลากหลายทางพันธุกรรม สิทธิในที่ดิน และการเข้าถึงทรัพยากรน้ำ อันเป็นต้นทุนสำคัญของการผลิต หากครัวเรือนสามารถเข้าถึงปัจจัยเหล่านี้ได้ ย่อมสามารถลดต้นทุนการผลิตและสร้างความมั่นคงทางการผลิตอาหารของครอบครัวได้ ดังนั้น ตัวชี้วัดในมิตินี้จึงประกอบด้วย

ตัวชี้วัดที่ 3.1 การมีฐานทรัพยากรพันธุกรรมพืช เป็นทรัพยากรการผลิตที่สำคัญในการสร้างความหลากหลายทางชีวภาพในระบบการเกษตร แต่ผลจากการพัฒนาที่ผ่านมา ทำให้เกษตรกรต้องใช้เมล็ดพันธุ์จากภายนอกในการเพาะปลูกและเป็นต้นทุนสำคัญที่เพิ่มขึ้น ขณะที่มีการพึ่งพาตนเองลดน้อยลง และยังทำให้ความหลากหลายของพันธุ์พืชลดลง

ตัวชี้วัดที่ 3.2 การมีที่ทำกินเป็นของตนเองอย่างเพียงพอต่อการผลิต ปัจจัยการผลิตที่สำคัญคือ ที่ดิน และเป็นตัวชี้วัดความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือนและชุมชน บางชุมชนมีที่ดินทำกินแต่ไม่มีเอกสารสิทธิในที่ดิน เนื่องจากอยู่ในเขตที่ถูกประกาศเป็นเขตอุทยานแห่งชาติ หรือ

ป่าสงวน ทำให้มีปัญหาในด้านการเข้าถึงที่ดินเพื่อทำการผลิต แม้ว่าจะยังสามารถทำกินได้ในที่ดินของตนเอง แต่ก็ยังไม่มีคามมั่นคงในที่ดินทำกิน

ตัวชี้วัดที่ 3.3 การมีแหล่งน้ำเพื่อใช้ในการเกษตร เนื่องจากการทำการเกษตรจำเป็นต้องมีน้ำในการผลิต แต่ในบางพื้นที่ที่ฝนตกตลอดทั้งปี เช่นพื้นที่ศึกษาบ้านท่ายูง พบว่า การผลิตทางการเกษตรอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก นอกจากแหล่งน้ำธรรมชาติแล้ว แหล่งน้ำขนาดเล็กในไร่ สวน เช่น สระ บ่อบาดาล ฯลฯ มีไว้สำหรับใช้เลี้ยงปลา

4.3.4 ดัชนีชี้วัดมิติที่ 4 คือ มิติเศรษฐกิจ

มิติเศรษฐกิจมีลักษณะเป็นมิติเชิงกระบวนการ เกี่ยวข้องกับปัจจัยด้านสภาพครัวเรือนและชุมชนชนบท ซึ่งมีความเปลี่ยนแปลงไปอย่างมากในปัจจุบัน ถึงแม้ว่าจะมีฐานเกษตรกรรมและฐานทรัพยากรป่าไม้เป็นแหล่งอาหาร แต่วิถีชีวิตของคนในชุมชนมีความหลากหลายมากขึ้น บางครัวเรือนยังคงวิถีเกษตรกร บางครัวเรือนเป็นแรงงานรับจ้าง บางครัวเรือนมีลักษณะผสมระหว่างทั้งสองลักษณะข้างต้น ความมั่นคงทางอาหารจึงมีปฏิสัมพันธ์โดยตรงกับมิติทางเศรษฐกิจของครัวเรือนและชุมชน มีการแสวงหารายได้เพื่อยังชีพด้วยการซื้ออาหารด้วยความจำเป็นในสังคมที่ไม่เหมือนเดิม ทำให้การเข้าถึงอาหารของครัวเรือนและชุมชนมีการพึ่งพิงระบบตลาดทั้งภายในและภายนอกชุมชน แหล่งซื้อขายเข้ามามีบทบาทอย่างมากในวิถีชีวิตของชุมชน มีการซื้ออาหารเพื่อการบริโภคสูงขึ้น ดังนั้น ความมั่นคงทางอาหารจึงต้องคำนึงถึงการมีรายได้จากระบบการผลิตในการเกษตรที่เพียงพอ การแก้ปัญหาเรื่องนี้สิน และสร้างหลักประกันในที่ดินทำกิน ดังนั้น ตัวชี้วัดจึงประกอบด้วย

ตัวชี้วัด 4.1 สัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหารต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือน เป็นการวัดความมั่นคงทางอาหาร โดยการเปรียบเทียบค่าใช้จ่ายด้านอาหารต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือน ซึ่งเชื่อมโยงถึงความมั่นคงฐานเศรษฐกิจของครัวเรือนนั้น

ตัวชี้วัด 4.2 การวัดจากรายได้ของครัวเรือน เป็นการวัดความมั่นคงทางอาหารจากฐานรายได้ และการเข้าถึงอาหารของครัวเรือนเกษตรกรและชุมชน อาทิ การวัดภาวะเศรษฐกิจของครัวเรือน โดยดูความสมดุลทางเศรษฐกิจของครัวเรือน รายได้ รายจ่าย หนี้สิน และการออมแหล่งที่มาของรายได้ที่หลากหลาย มีรายได้หลัก รายได้เสริม มีนโยบายสร้างหลักประกันในการดำรงชีพของครัวเรือน ผ่านมาตรการต่าง ๆ ของรัฐ เช่น นโยบายราคา ระบบประกันต่าง ๆ หรือหลักประกันความมั่นคงในสภาพการจ้างงาน สำหรับครัวเรือนที่มีการรับจ้าง

ตัวชี้วัด 4.3 การเข้าถึงอาหารผ่านระบบตลาด เมื่อพิจารณาจากการมีแหล่งซื้ออาหารหรือตลาดหลายแห่ง มีระบบการกระจายอาหารที่หลากหลาย ผ่านระบบตลาดที่เป็นธรรมและ

เกื้อกูลกันระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค มีระบบตลาดของชุมชนที่ครัวเรือนและชุมชนสามารถกำหนดมาตรฐานขึ้นเอง

4.3.5 ดัชนีชี้วัดมิติที่ 5 คือ มิติการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ

มิติการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพเป็นมิติเชิงกระบวนการและเชิงผลลัพธ์จากการบริโภค โดยความปลอดภัยด้านอาหารและโภชนาการเป็นสิ่งที่สังคมในชนบทให้ความสำคัญ เพราะในกระบวนการผลิตด้านเกษตรกรรมมีการใช้สารเคมีในปริมาณสูงมาก ร่วมกับลักษณะพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป มีการบริโภคอาหารที่ไม่ได้ผลิตภายในชุมชน กอรปกับครัวเรือนและชุมชนตระหนักถึงภัยของสารพิษตกค้างในพืชผัก เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงจากการบริโภค หลายครอบครัวจึงปลูกผักเพื่อบริโภคภายในครอบครัวซึ่งช่วยลดความเสี่ยงจากการรับสารพิษเข้าสู่ร่างกาย ดังนั้นตัวชี้วัดจึงประกอบด้วย

ตัวชี้วัด 5.1 กระบวนการผลิต ต้องเป็นกระบวนการไม่ใช้สารเคมี ทั้งในการผลิต การแปรรูป หรือการจัดจำหน่าย

ตัวชี้วัด 5.2 แหล่งที่มาของอาหาร โดยพิจารณาจากการมีข้อมูลแหล่งที่มาของอาหาร และกระบวนการผลิต เพื่อประกอบการตัดสินใจในการเลือกซื้อ

ตัวชี้วัด 5.3 ปัญหาสุขภาพของชุมชน พิจารณาจากโรคที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหารที่คนในครัวเรือนและชุมชนป่วย เช่น โรคอ้วนลงพุง เป็นต้น

ตัวชี้วัด 5.4 การเข้าถึงข้อมูลข่าวสารด้านการบริโภค การมีข้อมูล ความรู้ เกี่ยวกับการบริโภคอาหารปลอดภัยหรือโภชนาการอาหาร

4.3.6 ดัชนีชี้วัดมิติที่ 6 คือ มิติวัฒนธรรม

มิติทางวัฒนธรรมเป็นมิติเชิงกระบวนการ เมื่อพิจารณาภายใต้สภาพเศรษฐกิจและสังคมซึ่งก่อผลกระทบต่อสภาพและวิถีชีวิตของชุมชนจนเปลี่ยนรูปแบบการดำเนินชีวิตไปจากเดิม ชุมชนยังคงมีวัฒนธรรมเกี่ยวข้องกับอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการหาอาหาร การผลิตอาหาร การแบ่งปัน รวมทั้งการประกอบอาหาร และด้วยความสัมพันธ์ของคนในชุมชนที่มีความเป็นเครือญาติสูง จึงมีการช่วยเหลือแบ่งปันระหว่างกัน เป็นวัฒนธรรมของชุมชนที่เอื้อต่อการเกิดความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือน ดังนั้นตัวชี้วัดจึงประกอบด้วย

ตัวชี้วัด 6.1 การมีระบบความเชื่อ ทัศนคติของครัวเรือนและชุมชนที่มีต่อทรัพยากรส่วนรวม การผลิต และการเก็บสำรองอาหาร

ตัวชี้วัด 6.2 การมีระบบแบ่งปันอาหารระหว่างเครือญาติ เพื่อนบ้าน ฯลฯ ในชุมชน

ตัวชี้วัด 6.3 การช่วยเหลือกันของชุมชนในรูปแบบองค์กรชุมชนต่าง ๆ เช่น
กองทุนชุมชน เป็นต้น

ตัวชี้วัด 6.4 วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านที่มีการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น



4.4 กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 4.1 กรอบแนวคิดการวิจัย โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

บทที่ 5 ผลการวิจัย

ผู้วิจัยนำเสนอผลการศึกษาทั้งหมด โดยแยกการอภิปรายผลไว้ในบทที่ 5 เพื่ออำนวยความสะดวกในการทำความเข้าใจและความกระชับของเนื้อหา ทั้งนี้ผู้วิจัยแบ่งการนำเสนอผลการวิจัยเป็น 3 ส่วน คือ

- 5.1 ผลการศึกษาการมีอยู่ของผักเหนาะ
- 5.2 ผลการศึกษาการเข้าถึงผักเหนาะ
- 5.3 ผลการศึกษาดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารใน 6 มิติ

5.1 ผลการศึกษาการมีอยู่ของผักเหนาะ

ผู้วิจัยได้สำรวจและสอบถามกลุ่มตัวอย่างในบ้านท่ายูง เกี่ยวกับการรับประทานผักเหนาะในมื้ออาหาร พบว่า ผักที่นำมารับประทานคู่กับอาหารในแต่ละมื้อมีมากมายหลายชนิด แต่ชนิดมีส่วนที่นำมาบริโภคได้ไม่เหมือนกัน ดังตารางที่ 5.1 ในการนำผักแต่ละชนิดมาเหนาะ (รับประทาน) นั้น ผักหลายชนิดสามารถรับประทานสดได้ เช่น หัวกระเทียม หน่ออ่อนขา เหง้าขมิ้นขาว ต้นผักน้ำ ผลหัวครก ผลอ่อนขนุน ยอดอ่อนปราง ดอกโตน จึงเห็นได้ว่า การรับประทานสดส่วนใดนั้น ขึ้นกับชนิดของผักเหนาะที่นำมารับประทาน มิใช่ว่าทานได้ทุกส่วนเหมือนกันหมด หรือผักเหนาะอย่างหน่อไม้ของไผ่ชนิดต่าง ๆ ต้องนำมาลวกก่อนรับประทาน ยอดและดอกผักเสี้ยนบ้าน ต้องนำมอดองกับข้าวเย็น เมื่อมีรสเปรี้ยวจึงนำมารับประทาน ยอดผักกูดต้องนำมาต้มกะทิก่อน แล้วค่อยเหนาะ โดยผักเหนาะที่มีการบริโภค 127 ชนิดของบ้านท่ายูง พบได้ใน 3 แหล่ง ได้แก่ พื้นที่อุทยานและพื้นที่สาธารณะ พื้นที่ส่วนบุคคล และตลาด ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

ตารางที่ 5.1

ชื่อท้องถิ่น ชื่อสามัญ และส่วนที่รับประทานของผักเหนาะในบ้านท่ายูง

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	ส่วนที่รับประทาน
1	อม	ชะอม	ยอดอ่อน, ใบอ่อน
2	ผักคราดหัวแหวน	ผักคราดหัวแหวน	ยอดอ่อน
3	ตุ้ม	มะตุ้ม	ยอดอ่อน
4	หอม	หอมแดงไทย	หัวใต้ดิน

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	ส่วนที่รับประทาน
5	กระเทียม	กระเทียมจีน	หัวใต้ดิน
6	กระเทียม	กระเทียมไทย	หัวใต้ดิน
7	ข่าเล็ก, ข่าป่า, ข่าลิง	ข่าเล็ก	หน่ออ่อน, ดอกอ่อน
8	ข่า	ข่า	หน่ออ่อน, ดอกอ่อน
9	ข่าตาแดง	ข่าตาแดง	หน่ออ่อน, ดอกอ่อน
10	ผักน้ำ	ผักเป็ดญี่ปุ่น, ผักเป็ดเขียว	ต้น
11	บุก	บุก, บุกคางคก	ใบอ่อน, ก้านใบอ่อน, ก้านดอก
		บุกเตี้ย	ใบอ่อน, ก้านใบอ่อน, ก้านดอก
12	หัวครก	มะม่วงหิมพานต์	ยอดอ่อน
13	ย่านัด	สับปะรด	ผล
14	ส้มเฒ่า	ต้นเฒ่า	ยอด
15	เนียง	เนียง	ผล
16	ตาไก่	มะจ้ำก้าง	ยอดอ่อน
17	ตาเป็ด	ตาเป็ด	ยอดอ่อน
18	หนูน	ขนุน	ผลอ่อน
19	เทียม	สะเดาเทียม	ยอด
20	ไผ่ป่า	ไผ่ป่า	หน่อไม้
21	ไผ่ลิ่มแล้ง	ไผ่ลิ่มแล้ง	หน่ออ่อน
22	ไผ่สีสุก	ไผ่สีสุก	หน่ออ่อน
23	ไผ่หวาน	ไผ่หวาน	หน่อไม้
24	จิก, จิกระย้า	จิกนา, จิกน้ำ	ยอดอ่อน
25	จิก	จิกบ้าน, จิกสวน	ยอด
26	เห็ดเสม็ด, เห็ดเหม็ด	เห็ดเสม็ด	ดอกเห็ด
27	ปราง	มะปราง	ยอดอ่อน
28	มะปริง	มะปรางป่า	ใบ, ยอด
29	คะน้ำ	คะน้ำ	ใบ, ลำต้น
30	กวาดุ้ง, ผักกาดเขียว	กวาดุ้ง	ใบ, ลำต้น

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	ส่วนที่รับประทาน
31	กะหล่ำปลี	กะหล่ำปลี	ใบ
32	ผักกาดหัว	ผักกาดขาว	ใบ, ลำต้น
33	ผักกาด, ผักกาดขาว	ผักกาดโคกานะ	ใบ, ลำต้น
34	ติปลี	พริก	ผลอ่อน
35	โตน	กระโตน	ดอก, ยอด
36	กอ	มะละกอ	ผล
37	เต้าร้าง	เต้าร้าง	ยอดอ่อน
38	ชี้เหล็กหวาน	ทรงบาดาล	ใบ, ยอด
39	บัวบก	บัวบก	เถา
40	มูย, หมุย	มูย, หมุย	ยอด
41	ผักเสี้ยน, ผักเสี้ยนบ้าน	ผักเสี้ยน	ยอดอ่อน, ดอกอ่อน (ดอง)
42	ผักเสี้ยนหิน	ผักเสี้ยน	ยอดอ่อน
43	อัญชัน	อัญชัน	ดอก
44	ตำลึง	ตำลึง	ใบ, ยอด
45	ออติบ, อ้อติบ	ออติบ, อ้อติบ	ซาง, ใบอ่อน, ก้านใบ
46	ผักกาดดอกอ้อย	ผักกาดข้าง	ต้น
47	กุ่ม, ยอดกุ่ม	กุ่มน้ำ	ยอดอ่อน (ดอง)
48	ยอดแต้ว	แต้ว	ยอดอ่อน, ใบอ่อน
49	ลูกแตง	แตงกวา	ผล
50	น้ำเต้า	ฟักทอง	ยอดอ่อน
51	ขมิ้น	ขมิ้น	ดอก
52	ขมิ้นขาว	ขมิ้นขาว	เหง้า
53	ไคร้	ตะไคร้	ต้นอ่อน
54	ไผ่ตง	ไผ่ตง	หน่ออ่อน
55	ผักกูด	ผักกูด	ยอด
56	ลำแพน	ลำแพนเขา, ลำพูป่า	ดอก
57	ผักกาดนกเขา	ผักกาดนกเขา	ยอดอ่อน, ใบอ่อน

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	ส่วนที่รับประทาน
58	ผักกาดฉุน	ผักซีใบเลื่อย, ผักซีฝรั่ง	ใบ
59	ทองหลาง	ทองหลางนา, ทองหลางป่า	ใบ
60	ดาหลา, กาหลา	ดาหลา	ดอก
61	ชะเมา, เม่า	ชะเมา, ไม้เมา	ยอด
62	ฉิ่ง	มะเดื่อฉิ่ง	ผล
63	เดื่อปล้อง	มะเดื่อปล้อง	ผลอ่อน
64	โพะ	โพะ	ผล
65	ลูกเตื่อ	มะเดื่อ, มะเดื่อไทย, มะเดื่ออุทุมพร	ผลอ่อน
66	ผักซีล้อม	ผักซีล้อม	ใบ
67	มันปู	มันปู	ยอด
68	ผักเหลียง, ผักเหมียง	ผักเหลียง, ผักเหมียง	ใบ
69	ผักบุง	ผักบุงจีน	ใบ, ต้น
70	ผักบุง	ผักบุงไทย, ผักบุงน้ำ	ยอด, ต้น
71	มันหลา	มันเทศ	ยอดอ่อน
72	ใบเปราะ, หัวเปราะ	เปราะหอม	ใบ, ใบอ่อน
73	เปราะป่า	เปราะเถื่อน	ใบ, ใบอ่อน
74	ผักหนาม	ผักหนาม	ก้านใบอ่อน, ใบอ่อน
75	ตอเบา	กระถิน	ผล
76	แส้, หัวแส้	แส้ม้าฮ่อ	ใบ
77	ผักตบ, ผักตบบก	ผักพายเล็ก, ผักก้างจิ้ง, ตาลปัตรฤาษี	ยอดอ่อน, ใบอ่อน, ดอก
78	ราน้ำ, ไบรา	โหระพาน้ำ, ผักกระโจม	ใบ
79	ทำม้ง	แมงดา	ใบ
80	บวบ	บวบเหลี่ยม	ผล
81	บวบ	บวบกลม, บวบหอม	ผล
82	ม่วงมุด	มะมุด	ยอดอ่อน
83	มันเทศ	มันสำปะหลัง	ยอดอ่อน, ใบอ่อน

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	ส่วนที่รับประทาน
84	ผักหวานป่า	ผักหวานป่า	ยอด
85	หมรุย	หมรุยมัน	ยอดอ่อน, ใบอ่อน, ดอกอ่อน
86	แซะ	แซะ	ยอด
87	มะระขี้นก	มะระขี้นก	ผลอ่อน
88	ผักรี้น	ผักรี้น, รึ้นนา	ยอดอ่อน, ใบ, ผลอ่อน
89	รุ่ม, มะรุ่ม	มะรุ่ม	ยอด, ผัก
90	กล้วยไข่	กล้วยไข่	หัวปลี, ผลดิบ
91	กล้วยเล็บมือนาง	กล้วยเล็บมือนาง	หัวปลี, ผลอ่อน, ผลดิบ
92	หอมเขียว	กล้วยหอมเขียว	หัวปลี, ผลดิบ
93	หอมทอง	กล้วยหอมทอง	หัวปลี, ผลดิบ
94	กล้วยหิน	กล้วยหิน	หยาวก, หัวปลี, ผลอ่อน, ผลดิบ
95	กล้วยน้ำว้า	กล้วยน้ำว้า	หยาวก, หัวปลี, ผล
96	กล้วยเถื่อน	กล้วยป่า	หยาวก, หัวปลี, ผล
97	ผักฉีก	ผักกระเฉด	ใบอ่อน
98	โหระพา	โหระพา	ยอด, ใบ
99	กะเพรา	กะเพรา	ยอด, ใบ
100	ผักชีล้อม	ผักชีล้อม	ใบ
101	เพกา	เพกา	ยอด, ผัก
102	พาโหม	กระพังโหม, ตูดหมูตูดหมา	ใบ
103	ตอ	สะตอ	ผล
104	เหริยง, ลูกเหริยง	เหริยง	ต้นอ่อน
105	รกช้าง	กะทกรก	ยอดอ่อน, ผลอ่อน
106	เทียนน้ำ	ผักกระสัง	ทั้งต้น
107	มะยม	มะยม	ยอดอ่อน, ใบ
108	พริกอ่อน	พริกไทยดำอ่อน	ผล
109	ชะพลู	ชะพลู	ยอดอ่อน, ใบ
110	เล็บครุฑ	เล็บครุฑ	ใบ

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	ส่วนที่รับประทาน
111	ถั่วพู	ถั่วพู	ฝัก
112	ผักหวานบ้าน	ผักหวานบ้าน	ยอดอ่อน
113	ขี้เหล็ก	ขี้เหล็กบ้าน	ยอดอ่อน, ดอก
114	แค	แค	ดอก
115	มะแว้งต้น	มะแว้ง	ผล
116	เขือยาว, เขือหลน	มะเขือยาว	ผล
117	ลูกอ๊อก	มะอ๊อก	ผล
118	เขือเทศ	มะเขือพวง	ผล
119	ลูกเขือ	มะเขือเปาะ	ผลอ่อน
120	กอก	มะกอก	ยอดอ่อน, ใบอ่อน
121	ชมพู่มาเมียะ	ชมพู่มาเมียะ	ยอด
122	มะขาม	มะขาม	ยอด
123	ขจร	ขจร, ฝักสลิด	ดอก
124	ตาลหม่อน	ตาลหม่อน	ยอดอ่อน
125	ถั่วงอก	ถั่วงอก	ต้นอ่อน
126	ลูกถั่ว	ถั่วฝักยาว	ฝัก
127	ปุด	ปุดช้าง	ลำต้น

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

5.1.1 พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ

แหล่งอาหารธรรมชาติของบ้านท่ายูง แบ่งออกเป็น 3 แห่ง คือ ป่า ลำคลองหรือลำห้วย และพื้นที่สาธารณะ (ริมถนน) จากการศึกษาพบว่า มีผักเหนาะจำนวนทั้งสิ้น 54 ชนิดที่ชาวบ้านมีการเก็บจากแหล่งอาหารธรรมชาติ ดังแสดงในตารางที่ 5.2 โดยเก็บจากป่า 51 ชนิด ลำคลองหรือลำห้วย 15 ชนิด และพื้นที่สาธารณะ (ริมถนน) 6 ชนิด ซึ่งมีเพียง 2 ชนิดที่พบได้ในแหล่งอาหารธรรมชาติทุกแห่งทั้งป่า ลำคลองหรือลำห้วย และพื้นที่สาธารณะ (ริมถนน) คือ จิก และโดน และผักเหนาะบางชนิดไม่สามารถหาทานได้ตลอดทั้งปี

ตารางที่ 5.2

ชื่อท้องถิ่นและชื่อสามัญของผักเหนาะในพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ แหล่งที่พบ และช่วง
ผลผลิต

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	ป่า	ลำห้วย	ริมถนน	ช่วงผลผลิต
1	อม	ชะอม	มี			ทั้งปี
2	ผักน้ำ	ผักเป็ดญี่ปุ่น, ผักเป็ดเขียว	มี			ทั้งปี
3	บุก	บุก, บุกคางคก	มี			ทั้งปี
		บุกเดี่ยว				
4	หัวครก	มะม่วงหิมพานต์	มี		มี	เม.ย.-พ.ค.
5	เหี้ยม	สะเดาเหี้ยม	มี		มี	ก.พ.-มี.ค.
6	ไผ่ป่า	ไผ่ป่า	มี			ทั้งปี
7	ไผ่หวาน	ไผ่หวาน	มี			ทั้งปี
8	จิก, จิกระย้า	จิกนา, จิกน้ำ	มี	มี	มี	ม.ค.-ก.พ.
9	เห็ดเสม็ด, เห็ดเหม็ด	เห็ดเสม็ด	มี			ทั้งปี
10	ปราง	มะปราง	มี			ทั้งปี
11	ตีปลี	พริก	มี			ทั้งปี
12	โดน	กระโดน	มี	มี	มี	ม.ค.-เม.ย.
13	เต้าร้าง	เต้าร้าง	มี			ทั้งปี
14	บัวบก	บัวบก		มี		ทั้งปี
15	ตำลึง	ตำลึง	มี			ทั้งปี
16	ผักกาดดอกอ้อย	ผักกาดข้าง	มี			ทั้งปี
17	กุ่ม, ยอดกุ่ม	กุ่มน้ำ		มี		ทั้งปี
18	ไผ่ตง	ไผ่ตง	มี	มี		ส.ค.-ต.ค.
19	ผักกูด	ผักกูด	มี	มี		ทั้งปี
20	ลำแพน	ลำแพนเขา, ลำพูป่า	มี			ก.พ.-มี.ค.
21	ผักกาดนกเขา	ผักกาดนกเขา	มี			ทั้งปี
22	ทองหลาง	ทองหลาง, ทองหลางป่า	มี			ทั้งปี
23	ดาหลา, กาลา	ดาหลา	มี			ทั้งปี

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	ป่า	ลำห้วย	ริมถนน	ช่วงผลผลิต
24	ชะเมา, เม่า	ชะเมา, ไม้เมา	มี			ทั้งปี
25	ฉิ่ง	มะเดื่อฉิ่ง	มี	มี		ทั้งปี
26	เดื่อปล้อง	มะเดื่อปล้อง	มี			ทั้งปี
27	โพะ	โพะ	มี	มี		ทั้งปี
28	ลูกเดื่อ	มะเดื่อ, มะเดื่อไทย, มะเดื่ออุทุมพร	มี			ก.พ.
29	มันปู	มันปู	มี	มี		ทั้งปี
30	ผักเหลียง, ผักเหมียง	ผักเหลียง, ผักเหมียง		มี		ทั้งปี
31	ผักบุง	ผักบุงไทย, ผักบุงน้ำ	มี			ทั้งปี
32	เปราะป่า	เปราะเถื่อน	มี			ทั้งปี
33	ผักหนาม	ผักหนาม	มี	มี		ทั้งปี
34	ตอเบา	กระถิน	มี		มี	ทั้งปี
35	ผักตบ, ผักตบบก	ผักพายเล็ก, ตาลปัตรฤาษี	มี			ทั้งปี
36	ราน้ำ, ไบรา	โหระพาน้ำ, ผักกระโอม	มี	มี		ทั้งปี
37	ทำม้ง	แมงดา	มี			ทั้งปี
38	ผักหวานป่า	ผักหวานป่า	มี	มี		ทั้งปี
39	หมรุษ	หมรุษมัน	มี		มี	ทั้งปี
40	แซะ	แซะ	มี			ทั้งปี
41	กล้วยน้ำว้า	กล้วยน้ำว้า	มี			ทั้งปี
42	กล้วยเถื่อน	กล้วยป่า	มี	มี		ทั้งปี
43	เพกา	เพกา	มี			ทั้งปี
44	พาโหม	กระพังโหม, ตูดหมูตูดหมา	มี			ทั้งปี
45	ตอ	สะตอ	มี			ก.ย.-ธ.ค.
46	เหรียญ, ลูกเหรียญ	เหรียญ	มี			มี.ค.-พ.ค.
47	พริกอ่อน	พริกไทยดำอ่อน	มี			ทั้งปี
48	ข้าพลุ	ชะพลุ	มี			ทั้งปี
49	ชี้เหล็ก	ชี้เหล็กบ้าน	มี			ทั้งปี
50	แค	แค	มี			ทั้งปี

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	ป่า	ลำห้วย	ริมถนน	ช่วงผลผลิต
51	เชื้อเทศ	มะเชื้อพวง	มี			ทั้งปี
52	กอก	มะกอก	มี	มี		ทั้งปี
53	ชมพู่มาเหมี้ยว	ชมพู่มาเหมี้ยว	มี			เม.ย.
54	ปุด	ปุดช้าง	มี			ทั้งปี

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

5.1.2 พื้นที่สวนบุคคล

พื้นที่สวนบุคคลของบ้านท่ายูง สามารถแบ่งออกเป็น 3 แหล่ง ได้แก่ พื้นที่รอบบ้าน พื้นที่สวน และพื้นที่อื่น ๆ โดยมีผักหนေးทั้งหมด 111 ชนิด ดังตารางที่ 5.3

ตารางที่ 5.3

ชื่อท้องถิ่น และชื่อสามัญของผักหนေးในพื้นที่สวนบุคคล และแหล่งที่พบ

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	บ้าน	สวน	อื่น ๆ
1	อม	ชะอม	มี	มี	มี
2	ผักคราดหัวแหวน	ผักคราดหัวแหวน			มี
3	หอม	หอมแดงไทย	มี		
4	ข่าเล็ก, ข่าป่า, ข่าลิง	ข่าเล็ก	มี		
5	ข่า	ข่า	มี		
6	ข่าตาแดง	ข่าตาแดง	มี		
7	ผักน้ำ	ผักเบ็ดญี่ปุ่น, ผักเบ็ดเขียว	มี		มี
8	หัวครก	มะม่วงหิมพานต์	มี	มี	มี
9	ย่านัด	สับปะรด	มี	มี	
10	ผักชีลาว	ผักชีลาว	มี	มี	มี
11	ส้มเฒ่า	ต้นเฒ่า	มี		มี
12	เนียง	เนียง	มี	มี	มี
13	ตาไก่	มะจี้ก้อง		มี	
14	ตาเบ็ด	ตาเบ็ด		มี	

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	บ้าน	สวน	อื่น ๆ
15	หนูน	ขนุน	มี	มี	มี
16	เทียม	สะเดาเทียม	มี	มี	มี
17	ไผ่ป่า	ไผ่ป่า	มี		มี
18	ไผ่ลิ่มแล้ง	ไผ่ลิ่มแล้ง	มี		มี
19	ไผ่สีสุก	ไผ่สีสุก		มี	มี
20	ไผ่หวาน	ไผ่หวาน	มี	มี	มี
21	จิก	จิกบ้าน, จิกสวน	มี	มี	มี
22	ปราง	มะปรางบ้าน, มะปรางสวน		มี	มี
23	มะปริง	มะปรางป่า		มี	มี
24	คะน้ำ	คะน้ำ	มี		มี
25	กวางตุ้ง, ผักกาดเขียว	กวางตุ้ง	มี		มี
26	ผักกาดหัว	ผักกาดขาว	มี		
27	ผักกาด, ผักกาดขาว	ผักกาดโคกานะ	มี		มี
28	ตีปสี	พริก	มี		
29	โดน	กระโดน	มี	มี	มี
30	กอ	มะละกอ	มี		
31	เต่าร้าง	เต่าร้าง			มี
32	ขี้เหล็กหวาน	ทรงบาดาล	มี		
33	บัวบก	บัวบก	มี	มี	มี
34	มู้ย, หมรุย	มู้ย, หมรุย	มี	มี	มี
35	ผักเสี้ยน, ผักเสี้ยนบ้าน	ผักเสี้ยน			มี
36	ผักเสี้ยนหิน	ผักเสี้ยน			มี
37	อัญชัน	อัญชัน	มี		มี
38	ตำลึง	ตำลึง	มี	มี	มี
39	ออติบ, อ้อติบ	ออติบ, อ้อติบ	มี	มี	มี
40	ผักกาดดอกอ้อย	ผักกาดข้าง	มี	มี	มี
41	ยอดแต้ว	แต้ว		มี	มี

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	บ้าน	สวน	อื่น ๆ
42	ลูกแดง	แดงกวา	มี		มี
43	น้ำเต้า	ฟักทอง	มี		มี
44	ขี้มัน	ขม้น	มี	มี	
45	ขม้นขาว	ขม้นขาว	มี		
46	ไคร้	ตะไคร้	มี	มี	
47	ไผ่ตง	ไผ่ตง	มี	มี	มี
48	ผักกูด	ผักกูด	มี	มี	มี
49	ลำแพน	ลำแพนเขา, ลำพูป่า			มี
50	ผักกาดนกเขา	ผักกาดนกเขา	มี	มี	มี
51	ผักกาดฉุน	ผักชีใบเลื่อย, ผักชีฝรั่ง	มี		มี
52	ดาหลา, กาทลา	ดาหลา	มี	มี	มี
53	ชะเมา, เม่า	ชะเมา, ไม้เมา	มี	มี	มี
54	ฉิ่ง	มะเดื่อฉิ่ง	มี	มี	มี
55	เตื่อปล้อง	มะเดื่อปล้อง	มี		
56	โพะ	โพะ		มี	มี
57	ลูกเตื่อ	มะเดื่อไทย, มะเดื่ออุทุมพร		มี	มี
58	มันปู	มันปู	มี	มี	มี
59	ผักเหลียง, ผักเหมียง	ผักเหลียง, ผักเหมียง	มี	มี	มี
60	ผักบุง	ผักบุงจีน	มี		
61	ผักบุง	ผักบุงไทย, ผักบุงน้ำ	มี		
62	มันหลา	มันเทศ	มี	มี	มี
63	ใบเปราะ, หัวเปราะ	เปราะหอม	มี		
64	ตอเบา	กระถิน	มี	มี	มี
65	แส้, หัวแส้	แส้ม้าฮ่อ	มี		
66	ราน้ำ, ใบรา	โหระพาน้ำ, ผักกระฉิม	มี		มี
67	ทำม้ง	แมงดา	มี		มี
68	บวบ	บวบกลม, บวบหอม	มี		

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	บ้าน	สวน	อื่น ๆ
69	ม่วงมุด	มะมุด			มี
70	มันเทศ	มันสำปะหลัง	มี		มี
71	ผักหวานป่า	ผักหวานป่า	มี	มี	มี
72	แซะ	แซะ	มี	มี	มี
73	มะระขี้นก	มะระขี้นก	มี	มี	มี
74	ผักกรีน	ผักกรีน, รึ้นนา			มี
75	รุม, มะรุม	มะรุม			มี
76	กล้วยไข่	กล้วยไข่	มี	มี	มี
77	กล้วยเล็บมือนาง	กล้วยเล็บมือนาง	มี	มี	
78	หอมเขียว	กล้วยหอมเขียว		มี	
79	หอมทอง	กล้วยหอมทอง		มี	
80	กล้วยหิน	กล้วยหิน	มี	มี	มี
81	กล้วยน้ำว้า	กล้วยน้ำว้า	มี	มี	มี
82	กล้วยเถื่อน	กล้วยป่า	มี	มี	
83	ผักฉีก	ผักกระเฉด			มี
84	โหระพา	โหระพา	มี		มี
85	กะเพรา	กะเพรา	มี		มี
86	ผักชีล้อม	ผักชีล้อม	มี	มี	มี
87	เพกา	เพกา	มี		
88	ปาโหม	กระพังโหม, ตุตหมูตุตหมา	มี	มี	มี
89	ตอ	สะตอ	มี	มี	มี
90	เหรียง, ตงเหรียง	เหรียง	มี	มี	มี
91	รกช้าง	กะทกรก			มี
92	เทียนน้ำ	ผักกระสัง	มี		
93	มะยม	มะยม	มี		
94	พริกอ่อน	พริกไทยดำอ่อน	มี		
95	ชะพลู	ชะพลู	มี	มี	

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	บ้าน	สวน	อื่น ๆ
96	เล็บครุฑ	เล็บครุฑ	มี		มี
97	ถั่วพู	ถั่วพู	มี	มี	มี
98	ผักหวานบ้าน	ผักหวานบ้าน	มี	มี	มี
99	แค	แค	มี		มี
100	มะแว้งต้น	มะแว้ง	มี	มี	มี
101	เขือยาว, เขือหลน	มะเขือยาว	มี		
102	ลูกอี๊ก	มะอี๊ก	มี	มี	
103	เขือเทศ	มะเขือพวง	มี	มี	
104	ลูกเขือ	มะเขือเปาะ	มี	มี	มี
105	กอก	มะกอก	มี	มี	มี
106	มะขาม	มะขาม	มี		มี
107	ขจร	ขจร, ผักสลิด	มี		
108	ตาลหม่อน	ตาลหม่อน		มี	
109	ถั่วงอก	ถั่วงอก	มี		
110	ลูกถั่ว	ถั่วฝักยาว	มี		
111	ปุด	ปุดช้าง			มี

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

5.1.2.1 พื้นที่รอบบ้าน

จากจำนวน 77 ครัวเรือนที่มีการปลูกผักเหนาะ พบว่า มีผักเหนาะ 7 ชนิดที่นิยมปลูกกันมาก ได้แก่ ถั่วพู ผักกาดโคกกาเนะ มะเขือพวง ออดิบ มะเขือเปาะ ถั่วฝักยาว ชะอม (ตารางที่ 5.4) จากผักเหนาะที่มีการปลูกรอบบ้าน 89 ชนิด (ตารางที่ 5.3)

ตารางที่ 5.4

ความนิยมในการปลูกผักเหาะแต่ละชนิดในบริเวณบ้าน

ครัวเรือนที่มีการปลูกผักเหาะแต่ละชนิดบริเวณพื้นที่รอบบ้าน				
< 4 ครัวเรือน (< 5%) รวม 38 ชนิด	5 – 8 ครัวเรือน (6 – 10%) รวม 18 ชนิด	9 – 16 ครัวเรือน (11 – 20%) รวม 15 ชนิด	17 – 25 ครัวเรือน (21 – 30%) รวม 11 ชนิด	26 – 39 ครัวเรือน (31 – 47.56%) รวม 7 ชนิด
หอมแดง, ข่าเล็ก, ข่า, ข่าตาแดง, สับปะรด, ผักชีลาว, ต้นเฒ่า, ไผ่ป่า, ไผ่ลื้มแล้ง, ผักกาดขาว, ทรงบาดาล, ฟักทอง, ดาหลา, มะเดื่อปล้อง แฉะ, กลั้ว, เล็บบี๋นาง, เพกา, ผักกระสัง, มะแว้ง, มะเขือยาว, มะขาม, ขจร, ผักหวานป่า, คะน้า, อัญชัน, ไม้ตง, เหรียญ, กระโดน, ผักบั้งจีน, เปราะหอม, บวบกลม, มะอึก, ถั่วอก, กวางตุ้ง, ผักกาดข้าง, ผักกาดนกเขา, ชะเมา, โหระพาน้ำ	ไผ่หวาน, จิกบ้าน, ขมิ้นขาว, มันสำปะหลัง, ชะพลู, ตำลึง, ผักชีใบเลื่อย, มะระขี้้นก, กล้วยหิน, ผักชีล้อม, มะกอก, มะละกอ, กล้วยไข่, กล้วยป่า, พริกไทย, ผักกูด, มะเดื่อฉิ่ง, กะเพรา	เนียง, บัวบก, หมรุ่ย, แตงกวา, แสม้าฮ้อ, แมงดา, มะยม, พริก, ตะไคร้, มันเทศ, ขมิ้น, กระพังโหม, ผักเป็ดญี่ปุ่น, แคน, ผักเหลียง,	กล้วยน้ำว้า, สะตอ, มันปู, โหระพา, มะม่วงหิมพานต์, ขนุน, ผักบั้งไทย, ผักหวานบ้าน, กระถิน	ถั่วพู, ผักกาดโคกกาเนะ, มะเขือพวง, ออติบ, มะเขือเปาะ, ถั่วฝักยาว, ชะอม

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

5.1.2.2 พื้นที่สวน

พื้นที่สวน หมายถึง พื้นที่ของครอบครัวผู้ให้ข้อมูล ซึ่งได้ใช้ประโยชน์ในการปลูกผักเหาะจากการเก็บข้อมูลมีการปลูกผักเหาะ 58 ชนิด (ตารางที่ 5.3) ซึ่งสวนส่วนใหญ่เป็นส่วนนยางพาราเกือบทั้งหมด มีเพียงส่วนน้อยที่เป็นสวนผสมที่ปลูกทั้งกล้วย ผัก ลองกอง พริก ฯลฯ

5.1.2.3 พื้นที่อื่น ๆ

พื้นที่อื่น ๆ หมายถึง พื้นที่ที่มีการปลูกผักเหาะที่ไม่ใช่พื้นที่ทำประโยชน์ของครอบครัวผู้ให้ข้อมูล เช่น พื้นที่บริเวณบ้านของญาติพี่น้อง บ้านของเพื่อนบ้าน หรือสวนของญาติพี่น้อง สวนของเพื่อนบ้าน และสวนของนายจ้าง ซึ่งเกือบทั้งหมดเป็นสวนยาง เป็นต้น ซึ่งเป็นแหล่งเก็บหาผักเหาะ 75 ชนิด (ตารางที่ 5.3)

จากตารางที่ 5.3 เมื่อเปรียบเทียบการปลูกผักเหาะจากแต่ละแห่งพบว่า มีการปลูกผักเหาะในพื้นที่บริเวณบ้านมากที่สุด เพราะสะดวกต่อการเก็บมาบริโภค การหาผักเหาะนั้น บางครัวเรือนหาผักเหาะ หลังจากประกอบอาหารเสร็จ จึงจะไปหาผักเหาะรอบ ๆ บ้าน ปริมาณที่หาขึ้นอยู่กับชนิดของผักเหาะ ถ้าเป็นยอดไม้ที่แห้งเหยงง่าย จะหาพอรับประทาน เช่น ยอดหมวย ถ้าเป็นลูกถั่ว ลูกเขือ ลูกหนูนอ่อน สารารถเก็บรับประทานในมือต่อไปได้

5.1.3 ตลาด

แหล่งซื้อขายของชาวบ้านในบ้านท่ายูง แบ่งออกเป็น แหล่งซื้อขายผักเหาะภายในหมู่บ้าน และภายนอกหมู่บ้าน โดยพบผักเหาะในแหล่งซื้อขายทั้งสิ้น 43 ชนิด (ตารางที่ 5.5)

5.1.3.1 แหล่งซื้อขายผักเหาะภายในหมู่บ้าน

แหล่งซื้อขายผักเหาะภายในหมู่บ้าน มี 4 ลักษณะ ได้แก่ ร้านค้า ตลาดนัดองค์กรเข้าหน้าหมู่บ้าน รถกระบะเร่ขายสินค้า รถจักรยานยนต์ของคนในหมู่บ้าน ซึ่งร้านค้าในหมู่บ้านมี 2 ร้าน เป็นร้านของชำที่มีสินค้าทั้งอุปโภคบริโภค ทั้งเนื้อสัตว์ ผักผลไม้ เปิดตั้งแต่เช้าประมาณ 06.00 – 18.00 น. ตลาดนัดองค์กรเข้าหน้าหมู่บ้านเป็นตลาดนัดขนาดเล็ก มีจำนวนร้านค้าประมาณ 10 ร้าน เริ่มขายตั้งแต่ 06.00 – 11.00 น. ส่วนรถกระบะเร่ขายสินค้า ขับผ่านเข้ามาในหมู่บ้านไม่แน่นอน สินค้าที่ขายจำพวกเนื้อสัตว์ ผักผลไม้ กับข้าวถุง เป็นต้น รถจักรยานยนต์ของคนในหมู่บ้าน จะขายผลิตผลทางการเกษตรตามฤดูกาล มีส่วนน้อยที่รับจากตลาดภายนอกมาขาย

ตารางที่ 5.5

ชื่อท้องถิ่น และชื่อสามัญของผักเหาะในตลาด

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ
1	อม	ชะอม
2	ตุ้ม	มะตุ้ม
3	หอม	หอมแดงไทย
4	กระเทียม	กระเทียมจีน

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ
5	กระเทียม	กระเทียมไทย
6	หัวครก	มะม่วงหิมพานต์
7	ย่านัต	สับปะรด
8	เนียง	เนียง
9	เห็ดเสม็ด, เห็ดเหม็ด	เห็ดเสม็ด
10	คะน้ำ	คะน้ำ
11	กวางตุ้ง, ผักกาดเขียว	กวางตุ้ง
12	กะหล่ำปลี	กะหล่ำปลี
13	ผักกาดหัว	ผักกาดขาว
14	ผักกาด, ผักกาดขาว	ผักกาดโคกานะ
15	บัวบก	บัวบก
16	ผักเสี้ยน, ผักเสี้ยนบ้าน	ผักเสี้ยน
17	ลูกแตง	แตงกวา
18	ผักกูด	ผักกูด
19	ผักกาดนกเขา	ผักกาดนกเขา
20	ลูกเตื่อ	มะเตื่อ, มะเตื่อไทย, มะเตื่ออุทุมพร
21	มันปู	มันปู
22	ผักเหลียง, ผักเหมียง	ผักเหลียง, ผักเหมียง
23	ผักบุง	ผักบุงจีน
24	ผักบุง	ผักบุงไทย, ผักบุงน้ำ
25	แส้, หัวแส้	แส้ม้าฮ่อ
26	ราน้ำ, ไบรา	โหระพาน้ำ, ผักกระโถม
27	บวบ	บวบเหลี่ยม
28	บวบ	บวบกลม, บวบหอม
29	มะระขี้นก	มะระขี้นก
30	ผักรึ้น	ผักรึ้น, รึ้นนา
31	ผักฉีก	ผักกระเฉด
32	โหระพา	โหระพา

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ
33	กะเพรา	กะเพรา
34	ผักชีล้อม	ผักชีล้อม
35	ตอ	สะตอ
36	เหรียง, ตงเหรียง	เหรียง
37	ถั่วพู	ถั่วพู
38	ผักหวานบ้าน	ผักหวานบ้าน
39	เขือยาว, เขือหลน	มะเขือยาว
40	ลูกเขือ	มะเขือเปาะ
41	กอก	มะกอก
42	ถั่วงอก	ถั่วงอก
43	ลูกถั่ว	ถั่วฝักยาว

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

5.1.3.2 แหล่งซื้อขายผักเหนาะภายนอกหมู่บ้าน

แหล่งซื้อขายผักเหนาะภายนอกหมู่บ้าน ได้แก่ ตลาดนัดจันทร์เช้าวัดตะแพน ตลาดนัดพุทธเช้าไสประดู่ ตลาดนัดศุกร์เช้าวัดไสประดู่ จะมีผักเหนาะพื้นบ้านมาจำหน่าย ผู้ขายส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุที่เก็บผักเหนาะจากสวนที่ดูแลตามธรรมชาติมาขาย

5.2 ผลการศึกษาการเข้าถึงแหล่งอาหาร

ผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลสถานภาพทางสังคมและเศรษฐกิจของชาวบ้านบ้านท่าขุ่นต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร และระยะทางจากบ้านถึงแหล่งผักเหนาะแต่ละแห่ง เพื่อทำการศึกษาสถานภาพทางสังคมและเศรษฐกิจต่อการเข้าถึงแหล่งอาหารของกลุ่มตัวอย่าง และศึกษาลักษณะการเข้าถึงแหล่งอาหารของกลุ่มตัวอย่าง จึงนำเสนอผลการวิจัยดังต่อไปนี้

5.2.1 ผลการศึกษาสถานภาพทางสังคมและเศรษฐกิจต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร

ผู้วิจัยเสนอผลการศึกษาการเข้าถึงแหล่งอาหารของชาวบ้านในบ้านท่ายูงเป็น 2 ลักษณะ คือ (1) ผลการศึกษาสถานภาพทางสังคมต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร และ (2) ผลการศึกษาสถานภาพทางเศรษฐกิจต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร

5.2.1.1 ผลการศึกษาสถานภาพทางสังคมต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร

(1) เพศ

ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศชาย 26 คนคิดเป็นร้อยละ 32.10 และเพศหญิง 55 คนคิดเป็นร้อยละ 67.90 โดยผู้ให้ข้อมูลมีการเข้าถึงพื้นที่ส่วนบุคคลมากที่สุด ตลาด และพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ ตามลำดับ (ตารางที่ 5.6) จากการเก็บข้อมูลไม่พบความสัมพันธ์ระหว่างเพศและการเข้าถึงแหล่งอาหาร ผู้วิจัยจึงไม่สามารถสรุปความสัมพันธ์ในงานวิจัยครั้งนี้ได้ เนื่องจากผู้ให้ข้อมูลเป็นเพศหญิงในสัดส่วนที่มากกว่าเพศชายอย่างเห็นได้ชัด แต่มีข้อสังเกตที่ว่า ในกลุ่มตัวอย่างทั้งเพศชายและเพศหญิง มีการเข้าถึงพื้นที่ส่วนบุคคลมากที่สุด รองลงไปคือการเข้าถึงตลาด และพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ ตามลำดับ จึงเห็นได้ว่า กลุ่มตัวอย่างมีการเข้าถึงแหล่งอาหารได้ทั้ง 3 แหล่ง ซึ่งพิจารณาในเบื้องต้นได้ว่า บ้านท่ายูงมีความมั่นคงทางอาหารในระดับหนึ่ง จากความสามารถในการเข้าถึงแหล่งอาหารของกลุ่มตัวอย่าง นอกจากนี้ ยังพบว่า ผู้ให้ข้อมูลเพศหญิง ซึ่งมีข้อมูลว่าโดยส่วนตัวไม่รับประทานผักเหาะ แต่จะชวนชวชวยหาเตรียมผักเหาะให้สมาชิกในครอบครัวรับประทาน

ตารางที่ 5.6

เพศกับการเข้าถึงแหล่งผักเหาะแต่ละแหล่งในหมู่บ้าน

เพศ	กลุ่มตัวอย่าง		พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ		พื้นที่ส่วนบุคคล		ตลาด	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	26	32.10	19	32.76	26	35.14	22	35.48
หญิง	55	67.90	39	67.24	48	64.86	40	64.52
รวม	81	100	58	100	74	100	62	100

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

(2) อายุ

จากตารางที่ 5.7 สามารถสรุปช่วงอายุของผู้ให้ข้อมูล 81 คน ได้ว่าใน 3 ลำดับแรกอยู่ในช่วงอายุ 61-70 ปี มีจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 24.69 ลำดับถัดไปอยู่ในช่วงอายุ 51-60 ปี และช่วงอายุ 41-50 ปี คิดเป็นร้อยละ 23.46 และ 22.22 ตามลำดับ โดยการวิจัยพบว่าพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ มีการเข้าถึงมากที่สุดคือ ร้อยละ 25.42 โดยชาวบ้านในช่วงอายุ 61-70 ปี โดยเหตุผลที่ได้จากการสัมภาษณ์ พบว่า ความชราภาพของร่างกายเป็นเหตุผลสำคัญ เป็นอุปสรรคในการเพาะปลูกและการหาซื้อ ทำให้ต้องหาผักเหาะตามธรรมชาติซึ่งอยู่ใกล้ที่อาศัยมาบริโภค หรือต้องพึ่งพาลูกหลาน โดยเฉพาะกลุ่มตัวอย่างในช่วงอายุ 71 ปีขึ้นไป (มีจำนวน 8 คน) คำพูดที่ได้ยินอยู่บ่อยครั้งเมื่อสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างในช่วงวัยนี้ คือ “ไม่ไหวแล้ว ไปไม่ไหวแล้ว” (ตา 25 (นามสมมติ). (29 มีนาคม. 2561). สัมภาษณ์; ป้า 29 (นามสมมติ). (2 เมษายน 2561). สัมภาษณ์; ยาย 32 (นามสมมติ). (4 เมษายน 2561). สัมภาษณ์)

ตารางที่ 5.7

ช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม การเข้าถึงแหล่งผักเหาะแต่ละแหล่งในหมู่บ้าน (หน่วย:คน)

อายุ (ปี)	ช่วงอายุของ ผู้ตอบแบบสอบถาม		พื้นที่อุทยานและ พื้นที่สาธารณะ		พื้นที่ส่วนบุคคล		ตลาด	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
21-30	3	3.70	3	5.09	2	2.78	2	3.17
31-40	13	16.05	10	16.95	13	18.06	12	19.05
41-50	18	22.22	13	22.03	17	23.61	14	22.22
51-60	19	23.46	13	22.03	17	23.61	15	23.81
61-70	20	24.69	15	25.42	16	22.22	14	22.22
71-80	6	7.41	4	6.78	6	8.33	5	7.94
>81	2	2.47	1	1.70	1	1.39	1	1.59
รวม	81	100	59	100	72	100	63	100

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

ขณะที่พื้นที่ส่วนบุคคล มีการเข้าถึงมากที่สุดคือ ร้อยละ 23.61 ในสองช่วงอายุ คือ 41-50 ปี และ 51-60 ปี (ตารางที่ 5.7) จากการสังเกต ผู้วิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างในช่วงวัยนี้ ยังมีกำลังสำหรับใช้ในการปลูกและเก็บเกี่ยวผลผลิตมาบริโภค โดยผักเหาะที่มีการปลูกในพื้นที่

ส่วนบุคคลอยู่ในตารางที่ 5.3 ดังนั้น เมื่อสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างในช่วงวัยนี้ จึงพบว่า มีการลงแรงในการปลูกรอบ ๆ บ้าน รวมถึงแบ่งปันกันในหมู่ญาติพี่น้องบ้านใกล้เคียงกัน

ตลาด มีการเข้าถึงมากที่สุดคือ ร้อยละ 23.81 ในช่วงอายุ 51-60 ปี รองลงไป คือ ร้อยละ 22.22 ในสองช่วงอายุ คือ 41-50 ปี และ 61-70 ปี (ตารางที่ 5.7) อาจจะได้กล่าวได้ว่า ช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถามระหว่าง 41-70 ปี หรือร้อยละ 70.37 ของกลุ่มตัวอย่าง เป็นช่วงอายุของคนส่วนใหญ่ที่เข้าถึงตลาด ร้อยละ 68.25 (ตารางที่ 5.7) โดยพบว่า หลายครอบครัว คนในช่วงวัยนี้อยู่กับบ้าน ทำหน้าที่รับผิดชอบงานครัว เนื่องจากมีสมาชิกในครอบครัวทำงานหาเงินนอกบ้าน จึงต้องมีคนในบ้านทำหน้าที่เตรียมอาหารให้สมาชิกในบ้านรับประทาน ด้วยวิธีการที่สะดวกและทันต่อความต้องการจึงเป็นการซื้อหา

(3) สถานะในครอบครัว

ผู้ตอบแบบสอบถาม 39 คนจาก 81 คน มีสถานะเป็นสมาชิกในครอบครัวมากที่สุด ร้อยละ 48.15 จากตารางที่ 5.8 ผู้วิจัยพบว่า สาเหตุส่วนหนึ่งที่ผู้ให้ข้อมูลเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย เนื่องจากแต่ละครัวเรือนพบผู้หญิงอยู่ดูแลบ้าน ส่วนผู้ชายออกไปประกอบอาชีพนอกบ้าน ผู้หญิงจึงมีสถานภาพเป็นสมาชิกในครอบครัวมากกว่าหัวหน้าครอบครัว ร้อยละ 43.21 ขณะที่ผู้หญิงที่ดำรงสถานะเป็นหัวหน้าครอบครัวอยู่ที่ร้อยละ 22.22 จากสาเหตุของการหย่าร้าง สามีเสียชีวิต หรือสามีขาดบทบาทในการดูแลครอบครัว ทำให้ผู้หญิงต้องรับผิดชอบครอบครัวในทุกด้าน ส่วนเพศชายที่มีสถานะสมาชิกในครอบครัว เนื่องจากอยู่ในครอบครัวที่มีผู้อาวุโสกว่าจึงไม่ได้ทำหน้าที่ในการรับผิดชอบครอบครัวอย่างเต็มที่ ขณะที่ผู้ให้ข้อมูลที่อยู่ตามลำพัง พบว่ามีการเข้าถึงแหล่งอาหารธรรมชาติลดลง แต่ยังคงมีการหาผักเหาะตามริมห้วยริมคลองบ้าง ทั้งนี้การเข้าถึงพื้นที่ส่วนบุคคลหรือตลาด ต้องพึ่งพาถูกหลาน (ตารางที่ 5.8) ผู้วิจัยจึงเสนอข้อสังเกตที่ว่า ผู้ให้ข้อมูลที่อยู่ตามลำพังและมีอายุตั้งแต่ 70 ปีขึ้นไป มีการเข้าถึงแหล่งอาหารได้อย่างจำกัด เนื่องจากปัญหาทางสุขภาพเป็นอุปสรรคสำคัญ ส่วนสถานะอื่นในครอบครัว ผู้วิจัยไม่พบความสัมพันธ์ในแต่ละสถานะในครอบครัวต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร

(4) ศาสนา

ผู้ตอบแบบสอบถามนับถือศาสนาพุทธ ร้อยละ 100 ผู้วิจัยเห็นเช่นเดียวกับสถานภาพทางเพศและสถานะในครอบครัวต่อการเข้าถึงแหล่งอาหารของกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งผู้วิจัยไม่สามารถสรุปความสัมพันธ์ของศาสนาต่อการเข้าถึงแหล่งอาหารของกลุ่มตัวอย่างในงานวิจัย

ตารางที่ 5.8

ความสัมพันธ์ระหว่างเพศและสถานะในครอบครัว

สถานะในครอบครัว	เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	รวมจำนวน (คน)	ร้อยละ
หัวหน้าครอบครัว	ชาย	19	23.46	37	45.68
	หญิง	18	22.22		
สมาชิกในครอบครัว	ชาย	4	4.94	39	48.15
	หญิง	35	43.21		
อยู่เพียงลำพัง	ชาย	3	3.70	5	6.17
	หญิง	2	2.47		
	รวม	81	100	81	100

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

(5) สถานภาพสมรส

ผู้ตอบแบบสอบถามมีสถานภาพสมรสสูงสุด 58 คนจาก 81 คน คิดเป็นร้อยละ 71.61 จากตารางที่ 5.9 ผู้วิจัยเห็นเช่นเดียวกับสถานภาพทางเพศ สถานะในครอบครัว และศาสนาต่อการเข้าถึงแหล่งอาหารของกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งผู้วิจัยไม่สามารถสรุปความสัมพันธ์ของสถานภาพทางการสมรสต่อการเข้าถึงแหล่งอาหารของกลุ่มตัวอย่างในงานวิจัยครั้งนี้ได้

ตารางที่ 5.9

สถานภาพสมรสของผู้ตอบแบบสอบถาม

สถานภาพทางการสมรส	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สมรส	58	71.61
ม่าย	17	20.99
แยกกันอยู่	1	1.23
หย่าร้าง	2	2.47
โสด	3	3.70
รวม	81	100

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

(6) ระดับการศึกษาขั้นสูงสุด

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ร้อยละ 58.03 มีระดับการศึกษาขั้นสูงสุด คือ ประถมศึกษา จากตารางที่ 5.10 ผู้วิจัยพบว่า ผู้ให้ข้อมูลที่มีการศึกษาน้อย จะมีการใช้ภูมิปัญญาและประสบการณ์ที่มีการบอกเล่ากันสืบมาในการเข้าถึงแหล่งผักเหาะ ยิ่งผู้ให้ข้อมูลที่มีการศึกษาเพิ่มขึ้นมากขึ้น จะยังมีการใช้ความรู้สมัยใหม่และการเข้าถึงแหล่งซื้อขายมากขึ้นตามมา ดังนั้น ระดับการศึกษาเกี่ยวข้องกับความสามารถในการขวนขวายหาองค์ความรู้ในการปลูกหรือการหาในแหล่งธรรมชาติ

ตารางที่ 5.10

ระดับการศึกษาขั้นสูงสุดของผู้ตอบแบบสอบถาม

ระดับการศึกษาขั้นสูงสุด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สูงกว่าปริญญาตรี	1	1.24
อนุปริญญา, ปริญญาตรี, ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง	7	8.64
มัธยมศึกษา, ประกาศนียบัตรวิชาชีพ.	21	25.93
ประถมศึกษา	47	58.03
ไม่ได้เรียนหนังสือ	2	2.46
ไม่ทราบ	3	3.70
รวม	81	100

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

(7) จำนวนสมาชิกในครอบครัว

ครอบครัวของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีสมาชิกในครอบครัว 4 คน มีจำนวนครัวเรือนมากที่สุด คือ 21 ครัวเรือน หรือคิดเป็นร้อยละ 25.61 จากตารางที่ 5.11 ทั้งนี้ มีหนึ่งครัวเรือน ซึ่งวันจันทร์ – พฤหัสบดี มีจำนวนสมาชิก 4 คนในครอบครัว ส่วนวันศุกร์ – อาทิตย์ มีจำนวนสมาชิกมาพักอาศัยเพิ่มอีก 4 คน รวมทั้งสิ้น 8 คน และมี 1 ครัวเรือนที่ไม่ทราบจำนวนสมาชิกในครอบครัว จากการเก็บข้อมูลพบว่า กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญกับชนิดผักเหาะที่สมาชิกในครอบครัวนิยมรับประทานมากกว่าปริมาณผักเหาะที่หารับประทานในครอบครัว ดังนั้น เมื่อจำนวนสมาชิกในครอบครัวเพิ่มขึ้น จึงไม่ได้มีความสัมพันธ์ไปในทิศทางเดียวกันหรือตรงข้ามกันกับปริมาณการบริโภคผักเหาะภายในครอบครัว นอกจากนั้น จำนวนสมาชิกในครอบครัว จะมีความเกี่ยวข้องกับการเข้าถึงแหล่งอาหาร อาทิ ในบางครอบครัวที่มีสมาชิกต้องดูแล (เด็กเล็ก, ผู้สูงอายุ)

การเข้าถึงผักเหาะในพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ หรือพื้นที่ส่วนบุคคล ย่อมถูกจำกัดด้วย
เงื่อนไขของเวลาจากภาระที่ต้องดูแลสมาชิกเหล่านั้น

ตารางที่ 5.11

จำนวนสมาชิกในครอบครัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

จำนวนสมาชิก (คน)	จำนวน (ครัวเรือน)	ร้อยละ
1	5	6.09
2	18	21.95
3	18	21.95
4	21	25.61
5	10	12.20
6	5	6.10
7	3	3.66
จำนวนสมาชิก 4-8 คน มี 1 ครัวเรือน	1	1.22
ไม่ทราบ 1 ครัวเรือน	1	1.22
รวม	82	100

หมายเหตุ. โดย สรุวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

5.2.1.2 ผลการศึกษาสถานภาพทางเศรษฐกิจต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร

(1) อาชีพหลัก

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 55 คนจาก 81 คน ประกอบอาชีพภาค
การเกษตรมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 67.90 (ตารางที่ 5.12) โดยผู้วิจัย พบว่า การประกอบอาชีพภาค
การเกษตร อาทิ ทำสวนยาง เพิ่มโอกาสในการเข้าถึงพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ และพื้นที่
ส่วนบุคคล เนื่องจากอยู่ใกล้แหล่งผักเหาะ ขณะที่การประกอบอาชีพนอกภาคการเกษตร อาทิ
ข้าราชการ เพิ่มโอกาสในการเข้าถึงตลาด เนื่องจากอยู่ใกล้สถานที่ทำงาน เป็นต้น หรือผู้ตอบ
แบบสอบถามที่ไม่ได้ประกอบอาชีพ ก็มีการเข้าถึงพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ พื้นที่ส่วนบุคคล
เพราะเป็นการประหยัดค่าใช้จ่าย หรือมีการเข้าถึงตลาด เพราะสะดวกและมีเงินจุนเจือจากลูกหลาน

ตารางที่ 5.12

อาชีพหลักของผู้ตอบแบบสอบถาม

อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ภาคการเกษตร	55	67.90
นอกภาคการเกษตร	16	19.75
ไม่ได้ประกอบอาชีพ	10	12.35
รวม	81	100

(2) อาชีพเสริม

จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 41 คนจาก 81 คน คิดเป็นร้อยละ 53.25 ไม่ได้ประกอบอาชีพเสริม จากตารางที่ 5.13 ทั้งนี้ การประกอบอาชีพเสริมเกี่ยวข้องกับการเข้าถึงแหล่งอาหารในแง่ของการเพิ่มขึ้นของรายได้ ทำให้มีกำลังซื้อในการเข้าถึงตลาดมากขึ้น

ตารางที่ 5.13

อาชีพเสริมของผู้ตอบแบบสอบถาม

อาชีพ	จำนวน (ครอบครัว)	ร้อยละ
ภาคการเกษตร	24	31.17
นอกภาคการเกษตร	12	15.58
ไม่ได้ประกอบอาชีพเสริม	41	53.25
รวม	81	100

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

(3) รายได้ของครอบครัว

จากตารางที่ 5.14 บ้านทำยุงมีรายได้ต่อครัวเรือนมากกว่า 5,000 บาท ต่อเดือน จำนวน 57 ครัวเรือนจาก 82 ครัวเรือน คิดเป็นร้อยละ 69.51 ของผู้ตอบแบบสำรวจ จาก การเก็บข้อมูลพบว่า รายได้ของครอบครัวที่มากขึ้น ทำให้มีกำลังซื้อมากขึ้น ในครอบครัวที่มีกำลังซื้อ ผักเหนาะ การตัดสินใจซื้อผักเหนาะหรือไม่ขึ้น ขึ้นกับทัศนคติของแต่ละครอบครัว และผักเหนาะที่มี ปลุกในครอบครัว นั้นหมายความว่า รายได้ของครอบครัวที่เพิ่มขึ้น ไม่ใช่สิ่งชี้้นำถึงการซื้อผักเหนาะที่ เพิ่มขึ้น การซื้อผักเหนาะของครอบครัวที่มีกำลังซื้อ จึงไม่ได้หมายความว่า ต้องมีการซื้อผักเหนาะ

ตารางที่ 5.14

ช่วงรายได้ของครอบครัว

รายได้ (บาท)	จำนวน (ครัวเรือน)	ร้อยละ
> 1,000	1	1.22
1,000 – แต่ไม่เกิน 5,000	21	25.61
5,000 – แต่ไม่เกิน 10,000	28	34.14
> 10,000	29	35.37
ไม่ทราบรายได้ และ ไม่เปิดเผยรายได้	3	3.66
รวม	82	100

หมายเหตุ. โดย สรุจุมิ ยิงสุขไพศาล, 2561.

ตารางที่ 5.15

จำนวนแรงงานในครัวเรือนของผู้ตอบแบบสอบถาม

จำนวนแรงงาน (คน)	จำนวน (ครัวเรือน)	ร้อยละ
1	18	25.61
2	35	42.68
3	11	13.41
4	7	8.54
6	1	1.22
ไม่มีแรงงาน	2	4.88
ไม่ทราบ	8	3.66
รวม	82	100

หมายเหตุ. โดย สรุจุมิ ยิงสุขไพศาล, 2561.

(4) จำนวนแรงงานในครัวเรือน

ครอบครัวของผู้ตอบแบบสอบถามมีแรงงาน (สมาชิกที่ทำงานมีรายได้) ในครอบครัว 2 คน มีจำนวนครัวเรือนมากที่สุด คือ 35 ครัวเรือน หรือคิดเป็นร้อยละ 42.68 (ตารางที่ 5.15) และพบว่า มี 2 ครัวเรือน ไม่มีแรงงานในครอบครัว เนื่องจากเป็นครัวเรือนที่มีผู้สูงอายุอยู่ตามลำพัง ลูกหลานซึ่งคอยดูแลนั้น ไม่ได้อยู่อาศัยในบ้านหลังเดียวกันและรับประทานอาหารร่วมกัน และมี 8 ครัวเรือน ไม่มีข้อมูลจำนวนแรงงานในครอบครัว โดยจำนวนแรงงานในครอบครัวสัมพันธ์กับรายได้ของครอบครัวหรือการหาฝักหนะในธรรมชาติ รวมถึงการปลูกเพื่อการบริโภค ถ้ามีจำนวน

แรงงานในครอบครัวน้อย รายได้ของครอบครัวหรือแรงงานที่ใช้ในการทำเกษตรกรรมของครอบครัว หรือการหาผักหนေးในธรรมชาติย่อมน้อยตามไปด้วย เป็นต้น

5.2.2 ผลการศึกษาลักษณะการเข้าถึงแหล่งอาหาร

การเข้าถึงแหล่งอาหารในชุมชนมีทั้งหมด 3 แหล่ง คือ พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ พื้นที่ส่วนบุคคล และตลาด ซึ่งการเข้าถึงที่แตกต่างกันออกไปดังนี้

5.2.2.1 พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ

การเข้าถึงแหล่งอาหารธรรมชาติในบ้านทำยุงส่วนใหญ่เป็นการเข้าถึงผักหนေးตามแหล่งน้ำ เนื่องจากแหล่งน้ำจำพวกลำคลองลำห้วยอยู่ใกล้ครัวเรือนมากกว่าป่า จึงสะดวกต่อการเก็บหาผักหนေးมาบริโภค เช่น ครัวเรือนที่อาศัยอยู่ใกล้ลำธาร จะสะดวกต่อการเก็บผักกูดหรือเก็บผักหนามมาบริโภค เป็นต้น จากตารางที่ 5.16 จึงพบว่า พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะมีระยะทางน้อยกว่า 1 กม. ถึงร้อยละ 52.77 ซึ่งถือว่ามีระยะทางใกล้ครัวเรือนมาก ขณะที่ลำคลองลำห้วยมีระยะทางน้อยกว่า 1 กม. ถึงร้อยละ 76.85 เรียกได้ว่า มีระยะทางใกล้ยิ่งกว่า สามารถเข้าถึงได้ด้วยการเดินเท้าหรือใช้ยานพาหนะยิ่งเพิ่มความสะดวกมากขึ้น ส่วนสิทธิในการเข้าถึงพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ พบว่า ทุกคนมีสิทธิเข้าถึงพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะทุกแห่งได้อย่างเท่าเทียมกัน สอดคล้องกับคำพูดที่ว่า “แหล่งธรรมชาติ ใครเก็บก็ได้” (ยาย 72 (นามสมมติ). (21 กุมภาพันธ์ 2561). สัมภาษณ์) จึงสรุปได้ว่า การเข้าถึงแหล่งผักหนေးจากบ้านของกลุ่มตัวอย่างไปยังพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ มีลักษณะที่ว่าเป็นบ้านของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ ร้อยละ 33.33 อยู่ห่างจากป่า 2-3 กม. ขณะที่อยู่ใกล้ลำคลองลำห้วยในระยะทางน้อยกว่า 10 เมตร คิดเป็นร้อยละ 38.46 จึงอาจแปลความได้ว่า ชาวบ้านบ้านทำยุงมีการเข้าถึงผักหนေးตามลำคลองลำห้วยได้สะดวกกว่าการเข้าป่า และสะท้อนให้เห็นว่า บ้านของกลุ่มตัวอย่างอยู่ใกล้แหล่งน้ำมากกว่าป่า แม้ว่าบ้านเรือนจะมีที่ตั้งอยู่ในเขตป่าอุทยาน ฯ ตามกฎหมายก็ตาม แต่ก็ไม่ใช่สภาพป่าตามความเป็นจริง

5.2.2.2 พื้นที่ส่วนบุคคล

จากการศึกษาการเข้าถึงพื้นที่ส่วนบุคคลของชาวบ้านบ้านทำยุงพบว่า มีการเข้าถึงพื้นที่บริเวณบ้าน สวน รวมทั้งบ้านญาติ บ้านเพื่อน สวนของเพื่อน สวนของญาติที่อยู่ใกล้เคียงกัน จากการสอบถามพบว่า ครัวเรือนมีสิทธิทำกินรอบ ๆ บ้าน แต่สิทธิในที่ดินของทุกครัวเรือนเป็นลักษณะการครอบครองใช้ประโยชน์ โดยไม่มีเอกสารสิทธิ เมื่อจำแนกระยะทางจากครัวเรือนถึงพื้นที่ส่วนบุคคล เป็น 3 ลักษณะ คือ บริเวณบ้าน สวน และอื่น ๆ (พื้นที่บ้านของญาติ ของเพื่อน สวนของญาติ ของเพื่อน ของนายจ้าง) พบว่า ชาวบ้านมีการเก็บผักหนေးที่มีอยู่รอบ ๆ บ้านส่วนใหญ่อยู่ในระยะน้อยกว่า 100 เมตร ร้อยละ 38.46 และอยู่ไกลสุดจากบ้านในช่วง 2-3 กม. ร้อย

ละ 23.08 และกลุ่มตัวอย่าง 14 คนจาก 41 คน คิดเป็นสัดส่วนมากที่สุดที่ร้อยละ 34.15 มีการเก็บผักเหาะจากสวน ซึ่งห่างออกไปประมาณ 1 กม. และระยะไกลสุดของสวนห่างจากบ้านคือ มากกว่า 3 กม. อยู่ที่ร้อยละ 14.63 เมื่อเทียบกับพื้นที่อื่น ๆ ส่วนใหญ่มีระยะทางห่างจากบ้าน 2-3 กม. ร้อยละ 45.46 และมีระยะไกลสุดมากกว่า 3 กม. อยู่ที่ร้อยละ 9.09 (ตารางที่ 5.16) ดังนั้น จะเห็นได้ว่า การเข้าถึงพื้นที่ส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง ให้ความสำคัญกับพื้นที่รอบบ้านมากที่สุด 52 คน รองลงไปคือ พื้นที่สวน และพื้นที่อื่น ๆ มีกลุ่มตัวอย่างเข้าถึง 41 คนและ 11 คน ตามลำดับ จึงเห็นได้ว่า การเก็บหาผักเหาะเน้นความสะดวกในการเข้าถึง การเก็บหาผักเหาะที่ห่างไกลจากตัวบ้าน จึงเป็นความไม่จำเป็นอย่างยิ่งยวด พิจารณาได้จากพื้นที่อื่น ๆ กลุ่มตัวอย่างมีการเข้าถึงเพียง 11 คน อาจกล่าวได้ว่า กลุ่มตัวอย่างเลือกที่จะไม่ไปเก็บหาก็คว่าได้

5.2.2.3 ตลาด

จากการศึกษาพบว่า ตลาดภายในหมู่บ้านมี 2 ร้าน เป็นร้านขายของชำที่มีทั้งสินค้าอุปโภคบริโภค และอาหารสดจำพวกผัก เนื้อสัตว์ ฯลฯ จำหน่าย และมีตลาดนัดอังคารเช้าซึ่งมีร้านค้าประมาณ 10 ร้าน การเข้าถึงแหล่งซื้อขายภายในบ้านทำยูง ใช้การเดินทางเมื่อระยะทางน้อยกว่า 20 เมตร หรือในคนที่ขับรถจักรยานยนต์ไม่เป็น นอกจากนี้แล้ว ใช้รถจักรยานยนต์และรถยนต์ในการเข้าถึงตลาดในหมู่บ้านทั้งหมด มีเพียงส่วนน้อยใช้จักรยาน เนื่องจากตลาดไม่ไกลจากครัวเรือนมากเกินไป ชาวบ้านนิยมความสะดวกรวดเร็วในการเดินทางไปตลาด จึงเลือกใช้ยานพาหนะในการเดินทางแทนการเดินทางหรือจักรยาน โดยครัวเรือนส่วนใหญ่จะเข้าถึงตลาดภายในหมู่บ้าน เมื่อวัตถุประสงค์จำพวกเนื้อหมู วัว ปลาหมึก ทั้งนี้ตลาดในหมู่บ้าน ห่างจากบ้านของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ในช่วง 100-500 ม. คิดเป็นร้อยละ 44.83 รองลงไปคือ 1 กม. คิดเป็นร้อยละ 39.66 หรือกล่าวได้ว่า บ้านของกลุ่มตัวอย่างต่างตั้งอยู่ในรัศมี 1 กม. ของตลาดในหมู่บ้าน ซึ่งเป็นระยะเดินทางได้อย่างสะดวกโดยรถจักรยานยนต์ (ตารางที่ 5.16)

ส่วนตลาดภายนอกหมู่บ้านมีมากกว่า 1 แห่ง แต่จากการเก็บข้อมูลพบว่า มีความนิยมไปที่ตลาดนัดวัดตะพาน (เช้าวันจันทร์) ตลาดนัดไสประดู่ (เช้าวันพุธ) และตลาดนัดวัดไสประดู่ (เช้าวันศุกร์) ซึ่งมีระยะทาง 2-3 กม. จากบ้านของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ คิดเป็นร้อยละ 46.66 โดยสินค้าที่ขายเป็นอาหารประเภทพืชผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ มีอาหารให้เลือกอย่างหลากหลายกว่าตลาดภายในหมู่บ้าน ซึ่งการเข้าถึงตลาดภายนอกหมู่บ้าน คนบ้านทำยูงจึงเข้าถึงโดยรถจักรยานยนต์มากที่สุด รองลงมาคือ รถยนต์ เนื่องจากเป็นตลาดที่ไกลจากหมู่บ้าน จึงนิยมใช้ยานพาหนะในการเข้าถึง (ตารางที่ 5.16) เมื่อเทียบจำนวนกลุ่มตัวอย่างที่เข้าถึงตลาดในหมู่บ้าน : ตลาดนอกหมู่บ้าน เท่ากับ 58 คน : 30 คน หรือคิดเป็นสัดส่วน 1.93 : 1 นั่นคือ กลุ่มตัวอย่างซื้อผัก

เหนาะจากตลาดภายในหมู่บ้านมากกว่าภายนอกหมู่บ้าน แม้ว่าตลาดภายนอกหมู่บ้านจะมีผักเหนาะที่หลากหลายมากกว่า ผู้วิจัยมองว่า สาเหตุน่าจะเกิดจากการที่ชาวบ้านมีการพิจารณาถึงความคุ้มค่าในการเดินทางไปตลาดภายนอกหมู่บ้านเพียงแค่อซื้อผักเหนาะเป็นเหตุสำคัญในการตัดสินใจจำกัดการซื้ออยู่แค่ภายในหมู่บ้านมากกว่า

ตารางที่ 5.16

ระยะทางจากครัวเรือนของกลุ่มตัวอย่างถึงแหล่งผักเหนาะแต่ละแหล่งในหมู่บ้าน (หน่วย : จำนวนครัวเรือน)

ระยะทาง (กม.)	พื้นที่อุทยานและพื้นที่สาธารณะ				พื้นที่ส่วนบุคคล						ตลาด			
	ป่า		คลอง, ห้วย		รอบบ้าน		สวน		อื่น ๆ		ในหมู่บ้าน		นอกหมู่บ้าน	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
<0.10	3	8.33	20	38.46	20	38.46	4	9.76	1	9.09	3	5.17	-	-
0.1-0.5	8	22.22	16	30.77	16	30.77	7	17.07	2	18.18	26	44.83	-	-
1	8	22.22	4	7.69	4	7.69	14	34.15	2	18.18	23	39.66	8	26.67
2-3	12	33.33	12	23.08	12	23.08	10	24.39	5	45.46	5	8.62	14	46.66
>3	5	13.90	-	-	-	-	6	14.63	1	9.09	1	1.72	8	26.67
รวม	36	100	52	100	52	100	41	100	11	100	58	100	30	100

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

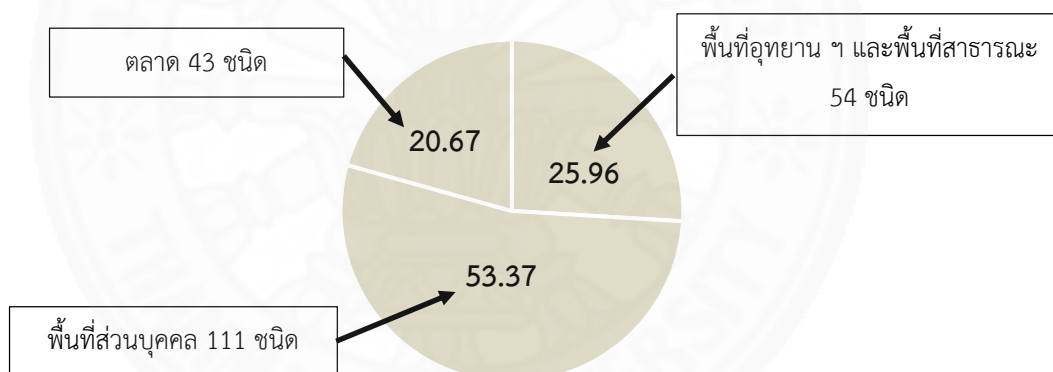
5.3 ผลการศึกษาดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารใน 6 มิติ

5.3.1 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติการพึ่งตนเอง

การเก็บข้อมูลบ้านทำยุงนำมาใช้ในการประเมินความมั่นคงทางอาหาร โดยพิจารณาจากสัดส่วนที่มาของผักเหนาะที่บริโภคระหว่างภายในชุมชนและภายนอกชุมชน ชนิดของผักเหนาะที่มีการบริโภคตลอดทั้งปี และความหลากหลายของผักเหนาะที่บริโภค และสัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหารของครัวเรือนต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือน

สัดส่วนที่มาของผักเหนาะที่บริโภคระหว่างภายในชุมชนและภายนอกชุมชนพบว่า การปลูกผักเหนาะเพื่อการบริโภคของครัวเรือนอยู่ที่ร้อยละ 53.37 ขณะที่ผักเหนาะที่หาจากพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะอยู่ที่ร้อยละ 25.96 และมีการซื้อผักเหนาะจากตลาดอยู่ที่ร้อยละ 20.67 (ภาพที่ 5.1) จึงเห็นได้ว่า บ้านทำยุงมีการพึ่งตนเองด้านผักเหนาะได้ร้อยละ 53.37 ถึง 79.33

การบริโภคผักเหนาะที่ได้จากการเข้าถึงแหล่งอาหารภายในชุมชนจึงสื่อถึงการพึ่งตนเองของบ้านทำยูง ในการบริโภคสิ่งที่มีผลหรือมีในธรรมชาติ และด้วยลักษณะทางนิเวศของหมู่บ้าน ซึ่งมีลักษณะที่เชิงเขา สลับที่ดอน แวดล้อมด้วยป่าไม้ ครั้วเรือนบางส่วนไม่มีที่ทำกิน การหาผักเหนาะจากธรรมชาติ การเพาะปลูกเพื่อการบริโภค และการแบ่งปันภายในชุมชน จึงเป็นวิธีการสำคัญที่ทำให้ชุมชนมีการพึ่งพาตนเอง โดยพบว่า พื้นที่ว่างรอบ ๆ บ้านที่อยู่อาศัย มีทั้งการปลูกผักเหนาะและมีผักเหนาะที่ขึ้นเองในบริเวณเดียวกันถึง 89 ชนิด จากทั้งหมด 111 ชนิด (ตารางที่ 5.3) และผักเหนาะส่วนใหญ่ที่นิยมปลูกในบริเวณบ้านมี 7 ชนิด ได้แก่ ถั่วพู ผักกาดโคกกาเนะ มะเขือพวง ออติบ มะเขือเปาะ ถั่วฝักยาว และชะอม (ตารางที่ 5.4) จากการเก็บข้อมูล 77 ครั้วเรือนที่มีการปลูกผักเหนาะ มีเพียง 5 ครั้วเรือนที่ไม่มีการปลูกผักเหนาะและมีการพึ่งพิงแหล่งซื้อขายเป็นหลัก จึงอาจจะกล่าวได้ว่าร้อยละ 93.90 ของครั้วเรือนบ้านทำยูง มีการพึ่งพาแหล่งอาหารในบริเวณบ้าน สอดคล้องกับการสัมภาษณ์ ป้า 33 (นามสมมติ) ((4 เมษายน 2561). สัมภาษณ์) กล่าวว่า “เพราะเค้าปลูกทุกเรือน มีส่วนน้อยที่ไม่ปลูก”



ภาพที่ 5.1 สัดส่วนที่มาของผักเหนาะจากแหล่งอาหารแต่ละแห่ง. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

จากข้อมูลข้างต้น จึงเห็นได้ว่าสัดส่วนที่มาของผักเหนาะที่บริโภคระหว่างภายในชุมชน (คือ ผักเหนาะจากพื้นที่ส่วนบุคคล และพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ) และภายนอกชุมชน (คือ ผักเหนาะที่ซื้อจากตลาด) 3.84 เท่า เกิดขึ้นจากการที่ชุมชนมีฐานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่เอื้อให้มีแหล่งอาหารธรรมชาติ ตลอดจนครั้วเรือนในชุมชนให้ความสำคัญในการผลิตอาหารเพื่อการบริโภค เพื่อเป็นรายได้ในครอบครัว ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตดั้งเดิมของชุมชนในการพึ่งพาแหล่งอาหารในท้องถิ่น ทำให้เกิดความหลากหลายของผักเหนาะที่นำมาบริโภค ไม่ว่าจะเป็นผักพื้นบ้านที่ได้มาจากป่า หรือผักธรรมชาติที่เกิดขึ้นและเจริญงอกงามในสวน ไร่หรือนา ต่างนำมาบริโภคได้ทั้งสิ้น แม้ว่าในบ้านทำยูงมีการปลูกผักเหนาะมากถึง 111 ชนิด (ตารางที่ 5.3) แต่เป็นการบริโภค

ภายในครอบครัวเกือบทั้งหมด และด้วยความสัมพันธ์ระหว่างเครือญาติภายในหมู่บ้าน เป็นฐานทางวัฒนธรรมในการแบ่งปันผลผลิตระหว่างญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน จึงมีการแบ่งปันผลผลิตเกิดขึ้นไปพร้อมกับ ดังนั้น ผลผลิตที่เหลือจากการบริโภคและการแบ่งปัน ซึ่งมีจำนวนไม่มากพอเพื่อจำหน่ายแก่ผู้ค้าส่งภายนอก ทำให้ต้องนำมาผลิตผลทางการเกษตรเหล่านั้นมาจำหน่ายแก่ผู้ซื้อรายย่อยในชุมชน ด้วยสภาพสังคมในชุมชนที่เปลี่ยนแปลงไปแล้ว การซื้อผักหนามะมีเพิ่มมากขึ้น ทำให้แหล่งซื้อขายมีบทบาทสำคัญในการตอบสนองความต้องการบริโภคภายในท้องถิ่น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของนิสาพร วัฒนศัพท์ และดารุณี สมศรี (2560, น. 143-161) พบว่า ชุมชนที่อยู่ในระบบนิเวศที่มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติทั้งป่า ดิน และแหล่งน้ำ จะมีการพึ่งพิงทรัพยากรธรรมชาติเป็นแหล่งอาหาร ควบคู่กับระบบการผลิตที่มีเป้าหมายทั้งเพื่อการบริโภค และเพื่อขายเป็นรายได้ แต่มีสัดส่วนการผลิตเพื่อการบริโภคมากกว่าการเน้นเป็นรายได้ ทำให้การพึ่งตนเองด้านอาหารมีอัตราส่วนที่สูงขึ้น

ชนิดของผักหนามะที่มีการบริโภคตลอดทั้งปี และความหลากหลายของผักหนามะที่บริโภคในครอบครัวของผู้ให้ข้อมูล 79 ครัวเรือน พบว่า ร้อยละ 78.48 (62 ครัวเรือน) เห็นว่า ผักหนามะมีปริมาณเพียงพอและมีความหลากหลายของผักหนามะที่บริโภคในแต่ละมือ (ตารางที่ 5.1) สัมพันธ์กับข้อมูลที่ได้จาก ลุง 72 (นามสมมติ) ((6 พฤษภาคม 2561). สัมภาษณ์) ที่ว่า “เพราะมันปลูกกันมาก ของป่าก็หาง่าย เอาตรงไหนก็ได้ ผักหนามะ เดินรอบบ้านก็ได้” แต่มีเพียง 1 ครัวเรือน ที่มองว่า ผักหนามะมีปริมาณไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภค เนื่องจากเห็นว่าผักหนามะมีเป็นฤดูกาล และไม่สามารถหาทานได้ตลอดทั้งปี

ตารางที่ 5.17

เปรียบเทียบช่วงรายได้ของครอบครัวและค่าอาหารของครัวเรือนต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือน/เดือน

รายได้ (บาท)	จำนวน (ครัวเรือน)	ร้อยละ	ค่าอาหารต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือน/เดือน
> 1,000	1	1.22	ไม่มีข้อมูล
1,000 – แต่ไม่เกิน 5,000	21	25.61	ร้อยละ 101
5,000 – แต่ไม่เกิน 10,000	28	34.14	ร้อยละ 47
> 10,000	29	35.37	ร้อยละ 29
ไม่ทราบรายได้ และ ไม่เปิดเผยรายได้	3	3.66	ไม่มีข้อมูล
รวม	82	100	

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

สัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหารของครัวเรือนต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือน จากการวิเคราะห์ค่าใช้จ่ายด้านอาหารของครัวเรือนต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดในครัวเรือนของบ้านท่ายูง/ เตือน เปรียบเทียบกับรายได้ของครัวเรือน พบว่า ครัวเรือนที่มีรายได้เพิ่มขึ้น กลับมีค่าใช้จ่ายด้านอาหารต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดลดลง (ตารางที่ 5.17) นั้นแสดงให้เห็นว่า ครอบครัวที่มีรายได้น้อย มีภาระค่าใช้จ่ายด้านอาหารสูง จึงมีความเสี่ยงที่จะขาดความมั่นคงทางอาหาร

5.3.2 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติสิทธิในทรัพยากรธรรมชาติ

การพึ่งตนเองของชุมชนมีฐานทรัพยากรธรรมชาติเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของครัวเรือน พื้นที่ป่า แหล่งน้ำ ที่ไร่ นา สวน และพื้นที่สาธารณะของชุมชน ล้วนเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญ ความหลากหลายทางชีวภาพของพื้นที่ในระบบนิเวศต่าง ๆ ทำให้พืชพรรณมีเป็นจำนวนมาก หลายชนิดถูกนำมาบริโภคในรูปของผักเหาะ ถึงกับมีคำพูดของ ยาย 79 (นามสมมติ) ((21 กุมภาพันธ์ 2561). สัมภาษณ์) ที่ว่า “กินได้เกือบทุกอย่าง” โดยดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติสิทธิในทรัพยากรธรรมชาติ ประกอบด้วย ขนาดพื้นที่ ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ สิทธิในการเข้าถึงทรัพยากรธรรมชาติ และองค์ความรู้และภูมิปัญญาในการจัดการและใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติ

ขนาดพื้นที่และความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติของบ้านท่ายูง สังเกตได้จากสภาพแวดล้อมของหมู่บ้านเป็นสวนยาง สวนปาล์ม สวนมังคุด อีกทั้งบ้านท่ายูงตั้งอยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติเขาปู่-เขาย่า จึงมีป่าดิบชื้นรอบ ๆ หมู่บ้าน มีลำคลองลำห้วยตามธรรมชาติไหลผ่านหมู่บ้านมากกว่า 10 สาย จึงมีสภาพนิเวศเหมาะแก่การเจริญของผักเหาะที่หลากหลาย มีการเก็บหาผักเหาะจากที่พบได้ในแหล่งอาหารธรรมชาติ 54 ชนิด ซึ่งพบในบริเวณป่า 51 ชนิด ลำคลองลำห้วย 15 ชนิด และริมถนนในหมู่บ้าน 6 ชนิด (ตารางที่ 5.2) สอดคล้องกับข้อมูลของ น้ำ 30 (นามสมมติ) (สัมภาษณ์, 2 เม.ย. 2561) ที่ว่า “เพราะผักธรรมชาติ มันขึ้นธรรมชาติ แล้วแต่คนกินไม่กิน” เมื่อสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับปริมาณผักเหาะที่มีจากพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ และพื้นที่ส่วนบุคคลของบ้านท่ายูงเมื่อเทียบกับอดีตที่ผ่านมา กลุ่มตัวอย่าง 69 คน (ตารางที่ 5.18) ให้ความเห็นว่า สภาพของแหล่งอาหารธรรมชาติที่สำคัญของชุมชน ที่เคยใช้เก็บหาผักเหาะอยู่ทุกปี ได้ลดความสมบูรณ์ลง ร้อยละ 59.42 โดยให้เหตุผล อาทิ “เพราะทำลายธรรมชาติกันแล้ว ปุ๋ยใหม่ก็ไม่ได้ปลูก ที่เคยมีในธรรมชาติ ก็ถูกทำลายแล้ว” (พี 58 (นามสมมติ) สัมภาษณ์, 25 เม.ย. 2561)

ส่วนผู้ให้ความเห็นว่าทรัพยากรยังคงสมบูรณ์เท่าเดิม ร้อยละ 18.84 ในทำนองที่ว่า “มีอยู่ประจำ ถ้าเราไม่เก็บ ก็มีอยู่ประจำ เช่น ลูกเขือ ลูกฉิ่ง ยอดเตียม ถ้าจะเหาะมีประจำ ถั่วพู เป็นฤดูฝน” (ปา 46 (นามสมมติ) สัมภาษณ์, 16 เม.ย. 2561) นอกนั้น มองว่า มีความสมบูรณ์

เพิ่มขึ้น คิดเป็นร้อยละ 21.74 การที่มองว่าเช่นนั้น เกิดจากที่มีความนิยมปลูกบริโภคในครัวเรือนกันมากขึ้น จึงเป็นส่วนเพิ่มเติมจากในแหล่งธรรมชาติดังที่ว่า “มากขึ้น เพราะคนมันปลูกมากขึ้น ทำให้มีมากขึ้น ส่วนของธรรมชาติก็มีเท่าเดิม”(หน้า 8 (นามสมมติ) สัมภาษณ์, 5 มี.ค. 2561)

ทั้งนี้ จากตารางที่ 5.18 จะเห็นได้ว่ากลุ่มตัวอย่างในทุกช่วงวัยให้น้ำหนักความคิดเห็นการเปลี่ยนแปลงของทรัพยากรธรรมชาติของหมู่บ้านในลักษณะที่มีความอุดมสมบูรณ์ลดลงมากกว่าเท่าเดิม และมากขึ้น ตามลำดับ จะเห็นได้ว่าเป็นส่วนใหญ่

ตารางที่ 5.18

ความสัมพันธ์ระหว่างระยะเวลาการอยู่บ้านทำยูงกับคำตอบจากคำถามที่ว่า
“การเก็บผักเหาะในอดีตกับปัจจุบันเป็นอย่างไร”

ระยะเวลาการอยู่บ้านทำยูง (ปี)	น้อยลง		เท่าเดิม		มากขึ้น		รวม	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1-10	1	25.00	1	25.00	2	50.00	4	100.00
11-20	5	55.56	2	22.22	2	22.22	9	100.00
21-30	9	52.94	4	23.53	4	23.53	17	100.00
31-40	9	56.25	4	25.00	3	18.75	16	100.00
41-50	7	77.78	-	0.00	2	22.22	9	100.00
51-60	7	87.50	-	0.00	1	12.50	8	100.00
61-70	3	75.00	1	25.00	-	0.00	4	100.00
71-80	-	0.00	1	50.00	1	50.00	2	100.00
รวม	41	59.42	13	18.84	15	21.74	69	100.00

หมายเหตุ. โดย สุรุจุมิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

ทำให้ทุกคนในหมู่บ้านต่างตระหนักและเห็นความสำคัญของการรักษาความอุดมสมบูรณ์ของป่า ชุมชนจึงมีข้อตกลงร่วมกันในการอนุรักษ์ป่าต้นน้ำในลักษณะของกฎหมู่บ้าน ข้อห้ามสำคัญ คือ ห้ามโค่นไม้ในป่า โดยบทลงโทษสำหรับผู้ฝ่าฝืน ต้องโดนปรับเป็นเงิน 20 เท่าของมูลค่าของสิ่งนั้น และชุมชนได้มีการจัดกิจกรรมเพื่อปลูกจิตสำนึกในการให้ความสำคัญกับทรัพยากรธรรมชาติในหลายรูปแบบ อาทิ การบวชป่า เพื่ออนุรักษ์ไม้ยืนต้น ไม้ใหญ่ในป่า เป็นต้น

สิทธิในการเข้าถึงทรัพยากรธรรมชาติเป็นเรื่องสำคัญ ที่ทำให้ชุมชนมีความมั่นคงทางอาหาร และเป็นแหล่งอาหารของครัวเรือนรายได้น้อย จากการเก็บข้อมูลพบว่า ครัวเรือนและชุมชนได้สะท้อนความสำคัญของสิทธิในทรัพยากรธรรมชาติทั้งในแง่ที่เป็นฐานทางเศรษฐกิจของชุมชน หรือการที่ครัวเรือนและชุมชนให้ความสำคัญกับสิทธิของชุมชนในการจัดการทรัพยากรป่าไม้ รวมทั้งกิจกรรมในการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ นั้นหมายความว่า การมีสิทธิในการใช้ทรัพยากรในชุมชนของตนเอง มีความสำคัญต่อการเข้าถึงอาหาร เนื่องจากจะทำให้เข้าถึงอาหารจากป่า และทำให้ครัวเรือนมีอาหารในการบริโภคดังที่ว่า “ผักเหนาะธรรมชาติ เข้าไปเก็บเอง หมุนเวียน อยู่เป็นประจำ ผักเหนาะพื้นบ้าน ก็ปลูก” (ป่า 46 (นามสมมติ). (16 เมษายน 2561). สัมภาษณ์)

องค์ความรู้และภูมิปัญญาในการจัดการและใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติเกิดขึ้นจากการเรียนรู้และสังเกตธรรมชาติของผักเหนาะที่สืบทอดกันมาในการเก็บผักเหนาะมาบริโภค อาทิ ยอดเตียม จะเก็บยอดที่ออกใหม่ เป็นยอดแรก หลังผลัดใบ จากการพูดคุยกับ ยาย 79 (นามสมมติ) ((21 กุมภาพันธ์ 2561). สัมภาษณ์) บอกว่า “ยอดอื่นมันกินไม่ได้ มันเฝื่อน กินได้เฉพาะยอดใหม่ ช่วงนั้น” ยอดเตียมที่เก็บมานี้ จะนำต้มจุ่ม(ลวก) ในน้ำเดือด ซึ่งมีเคล็ดลับต่างกันไป บ้างครัวเรือน ใส่เกลือในน้ำลวกเล็กน้อย บ้างครัว เพิ่มใบมะกรูด ตะไคร้ในน้ำลวก หรือบ้างเรือน ปรงรส น้ำลวกด้วยน้ำตาล ซอสปรงรสและผงชูรส หรือการรับประทานยอดเตียม ยังมีความเชื่อกันอีกว่า ยอดเตียมแต่ละต้นให้รสชาติไม่เหมือนกัน ในคนที่แพ้ยอดเตียม คือ มีการวิงเวียนศีรษะ หลังรับประทานยอดเตียมต้นใด ต้องไม่รับประทานยอดเตียมที่มาจากต้นนั้นอีก ต้องเลือกรับประทานยอดเตียมจากต้นอื่นแทนหรือความเชื่อเกี่ยวกับยอดแซะที่ว่า “ไม่ให้เก็บวันเย็น เพราะเจ้าของมันกลับมาแล้ว” เพราะเชื่อว่า เป็นที่อยู่ของภูตผีปีศาจ ถ้าจะเก็บยอดแซะไปเหนาะ ควรเก็บตอนเช้า ถึงจะรับประทานได้ ถ้าเก็บตอนเย็น รับประทานไม่ได้ ไม่อร่อย จากการสัมภาษณ์ ยาย 77 (นามสมมติ) ((11 พฤษภาคม 2561). สัมภาษณ์)

จึงกล่าวได้ว่า บ้านท่ายูง มีความมั่นคงทางอาหารจากสิทธิในการเข้าถึงทรัพยากรในชุมชนภายใต้กฎเกณฑ์ที่กำหนดขึ้นเองโดยชุมชน เพื่อการจัดการและใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน

5.3.3 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติสิทธิในการผลิต

การวัดความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือนและชุมชนในมิติการผลิตทางการเกษตร มีนัยยะทั้งการผลิตเพื่อการบริโภค เศรษฐกิจ หรือรายได้ของครัวเรือน จึงให้ความสำคัญกับต้นทุนการผลิตอาหารของครัวเรือน ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อความมั่นคงทางอาหารในระดับครัวเรือนและชุมชน องค์ประกอบของดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติสิทธิในการผลิต จึงประกอบด้วยการมี

ฐานทรัพยากรพันธุ์กรรมพืช การมีที่ดินทำกินเป็นของตนเองและเพียงพอสำหรับทำการผลิต และการมีแหล่งน้ำเพื่อการเกษตร

การมีฐานทรัพยากรพันธุ์กรรมพืชที่ใช้ในการผลิตพืชอาหาร จากการเก็บข้อมูลในบ้านท่ายูง พบว่า ผู้ถูกสัมภาษณ์มีการปลูกผักเหนาะกันมาก ส่วนหนึ่งของผักเหนาะที่ปลูก อาทิ ค่ะนำ กวางตุ้ง ผักกาดหัว ผักกาดขาว ลูกถั่ว ซึ่งเป็นพืชต่างถิ่นที่ต้องซื้อเมล็ดพันธุ์จากภายนอก เกษตรกรไม่สามารถเก็บเมล็ดพันธุ์จากผลผลิตที่เกิดขึ้นมาขยายพันธุ์ต่อได้ เพราะการเจริญเติบโตของพืชผักรุ่นต่อไปจะถดถอยหรือไม่ให้ผลผลิต ทำให้มีความจำเป็นต้องซื้อเมล็ดพันธุ์จากภายนอกมาปลูก ซึ่งแตกต่างจากผักเหนาะพื้นบ้านที่เกษตรกรสามารถขยายพันธุ์ได้เอง การปลูกผักเหนาะพื้นบ้านจึงพบเห็นได้ทั่วไป การปลูกผักเหนาะจึงมีความต่างกันไปในแต่ละครัวเรือน จากการสัมภาษณ์ ลุง 55 (นามสมมติ) ((23 เมษายน 2561). สัมภาษณ์) บอกว่า “บางครอบครัว จงใจปลูกบ้าง บางครอบครัว ซื้ออย่างเดียว ๆ”

การมีที่ดินทำกินเป็นของตนเองและเพียงพอสำหรับทำการผลิต เป็นปัจจัยการผลิตที่สำคัญและเป็นปัญหาของบ้านท่ายูง เนื่องจากพื้นที่ตั้งของหมู่บ้านเกือบทั้งหมดอยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติเขาปู่-เขาย่า การถือครองที่ดินของชาวบ้านทั้งที่อยู่อาศัยและที่ทำกินทางการเกษตร จึงไร้เอกสารสิทธิ์ครอบครอง เป็นปัญหายืดเยื้อที่ยังไม่สามารถหาบทสรุปร่วมกันกับหน่วยงานภาครัฐในการหาทางแก้ไขปัญหาเอกสารสิทธิ์ในที่ดิน

ความไม่มั่นคงทางอาหารของชุมชนเกิดจากความไม่มั่นคงในที่ดิน ที่ดินที่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ นำไปกู้ยืมสถาบันการเงินในระบบไม่ได้ และซื้อขายได้ในวงจำกัด จึงมีความจำเป็นต้องกู้ยืมแหล่งเงินกู้นอกระบบ ซึ่งเสียดอกเบี้ย ร้อยละ 60 หรือ 120 ต่อปี (ต้องเสียดอกเบี้ยร้อยละ 5 หรือร้อยละ 10 ทุกเดือน) ทำให้มีความเสี่ยงสูงต่อการสูญเสียที่ดินทำกิน จากการที่เกษตรกรไม่มีศักยภาพในการชำระหนี้ นอกจากนี้ หากต้องเผชิญกับความแปรปรวนของสภาพภูมิอากาศ และราคาน้ำยางดิบตกต่ำซ้ำเข้าไปอีก ซึ่งเป็นสถานการณ์ที่บ้านท่ายูงกำลังเผชิญ ประกอบกับหนี้สินที่เกิดจากภาระค่าใช้จ่ายในครอบครัวที่สูงขึ้น อาจทำให้เกษตรกรสวนยางสูญเสียที่ดินได้ เป็นแรงกระเพื่อมสำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงของชุมชนบ้านท่ายูง

เกษตรกรสวนยางที่สูญเสียที่ดิน ต้องทำกินในที่ดินผู้อื่นและให้ค่าตอบแทนในลักษณะของการแบ่งปันผลประโยชน์ กล่าวคือ ผู้ตัดยาง (กรีดยาง) และเก็บน้ำยางสดนำมาขายที่จุดรับซื้อ ต้องแบ่งรายได้ครึ่งหนึ่งให้กับเจ้าของสวน ถ้าผู้ตัดยางมีภาระต้องรับผิดชอบค่าปุ๋ยบำรุงต้นยางดูแลต้นไม้ รายได้จากการขายน้ำยางก็จะเป็น 60/40 คือ ผู้ตัดยางได้ 60 เจ้าของสวนได้ 40 หรือการแบ่งปันผลประโยชน์เป็น 50/50 ในทุกสิ่งระหว่างคนตัดยางกับเจ้าของสวน ทั้งเงินที่ได้มาจากการขาย

น้ำยาง เงินค่าปุ๋ยเคมีที่ต้องจ่ายออกไป ยกเว้นเป็นการเช่าสวน จะตกลงผลประโยชน์บนความพึงพอใจของผู้เช่าและผู้ให้เช่า

เมื่อพิจารณาจากการเก็บข้อมูลในประเด็นนี้พบว่า มี 23 ครัวเรือนจาก 79 ครัวเรือน คิดเป็นร้อยละ 29.11 ที่ไม่มีที่ทำกินเป็นของตนเอง (ตารางที่ 5.19) และประกอบอาชีพในภาคการเกษตร 55 คนจาก 81 คน คิดเป็นร้อยละ 67.90 (ตารางที่ 5.12) และเป็นเรื่องที่น่าเศร้าว่า 1 ใน 3 ของผู้ไม่มีที่ทำกินเป็นของตนเอง ยังไม่มีที่ดินเป็นที่อยู่อาศัยของครอบครัว (ตารางที่ 5.20) แม้ว่าในภาพรวมครัวเรือนในพื้นที่บ้านท่ายูงโดยส่วนใหญ่มีที่ดินทางการเกษตรถึงร้อยละ 67.09 (ตารางที่ 5.19) และยังมีปัญหาเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์ในที่ดินได้ไม่เต็มที่ อาทิ การโค่นยางที่ครบอายุ เพื่อปลูกกล้วยางรอบใหม่ไม่สามารถทำได้ แต่ยังคงทำกินได้ในที่ดินของตนเอง ซึ่งอาจจะกล่าวได้ว่า ไม่มีความมั่นคงในที่ดินทำกินที่เพียงพอ

ตารางที่ 5.19

การถือครองที่ดินของกลุ่มตัวอย่าง 79 ครัวเรือน

ขนาดที่ดิน	จำนวน(ครัวเรือน)	ร้อยละ
< 1 ไร่	2	2.53
1 ไร่	2	2.53
2-5 ไร่	9	11.39
6-10 ไร่	8	10.13
11-20 ไร่	20	25.32
21-30 ไร่	8	10.13
> 30 ไร่	4	5.06
ไม่มีที่ทำกินเป็นของตนเอง	23	29.11
ไม่เปิดเผย	3	3.80
รวม	79	100

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

อย่างไรก็ดี การไม่มีเอกสารสิทธิ์ในที่ดินไม่เป็นอุปสรรคในการครอบครองที่ดินเพื่อใช้ประโยชน์ทางการเกษตร จากการสำรวจขนาดการถือครองที่ดินของกลุ่มตัวอย่างในบ้านท่ายูงพบว่า ส่วนใหญ่ถือครองพื้นที่ 11-20 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 25 โดยกลุ่มตัวอย่างมีขนาดพื้นที่ถือครองโดย

เฉลี่ย 10 ไร่ มีการถือครองพื้นที่มากที่สุด 100 ไร่ และน้อยที่สุด 6 ไร่. วา ซึ่งผู้ที่ครอบครองที่ดินน้อยสุดต่างจากผู้ถือครองที่ดินมากที่สุดเพียง 6,666.67 เท่าแค่นั้นเอง (ตารางที่ 5.19)

การที่ครัวเรือนถือครองที่ดินไม่เกิน 5 ไร่ มีถึงร้อยละ 45.56 ทำให้พึ่งพาตัวเองได้ต่ำ ซึ่งอาจจะทำให้เกิดความไม่มั่นคงทางอาหารได้ จากข้อมูลข้างต้น แสดงให้เห็นว่า เกษตรกรบ้านทำยุงจำนวนหนึ่งไม่มีที่ทำกินเป็นตนเองหรือมีไม่เพียงพอต้องรับจ้างตัดยาง จากการเก็บข้อมูล พบว่า 12 ครัวเรือน ต้องรับจ้างตัดยางในพื้นที่ขนาดน้อยที่สุด 2 ไร่ และมากที่สุด 30 ไร่ เมื่อรวมพื้นที่ทั้งหมดที่ 12 ครัวเรือนรับจ้างตัดยางมีเพียง 189 ไร่เท่านั้น จึงเห็นได้ว่า การกระจายการถือครองที่ดินยังอยู่ในสัดส่วนที่ต่ำ หลายครัวเรือนที่ไม่มีที่ทำกิน จะแสวงหารายได้อื่นๆ อากิ รับจ้างผ่าหมาก เพื่อให้ได้เงินมาเลี้ยงปากเลี้ยงท้อง ซึ่งจะมีการจ่ายค่าตอบแทนตามปริมาณหมากแห้งที่ทำได้ โดยผู้รับจ้าง จะไปเก็บหมากสดจากสวนของผู้ว่าจ้าง นำมาผ่าครึ่ง แล้วนำลูกหมากภายใน มาตากแดดให้แห้งเมื่อแห้งสนิท จึงนำไปขาย รายได้จากการขายหมากแห้ง จะแบ่งคนละครึ่งกับเจ้าของสวน หรือการรับจ้างทำเหรียญ ซึ่งผู้รับจ้างจะไปเก็บฝักเหรียญที่หล่นอยู่ใต้ต้นในสวนของผู้ว่าจ้าง มาตากแดดให้แห้ง จากนั้น จึงนำไม้มาทุบฝักให้แตก เพื่อเก็บเมล็ดเหรียญไปขาย รายได้จากการขายแบ่งคนละครึ่งกับเจ้าของสวน เป็นต้น การที่เกษตรกรที่ไร่ที่ทำกินหรือมีที่ทำกินไม่เพียงพอต้องแสวงหารายได้อื่นด้วยการรับจ้างแรงงาน เป็นการเพิ่มความมั่นคงทางอาหารโดยการซื้ออาหารจากตลาด ทั้งนี้การเข้าถึงตลาดด้วยเงินที่นำไปซื้ออาหาร อาจมีผลลดการพึ่งพาตนเองในกลุ่มเกษตรกรที่ไร่ที่ทำกินหรือมีที่ทำกินไม่เพียงพอตามมา

ตารางที่ 5.20

ขนาดที่ดินบริเวณบ้านของผู้ไม่มีที่ทำกินเป็นของตนเอง

ขนาดที่ดิน	จำนวน(ครัวเรือน)	ร้อยละ
< 1 ไร่	5	21.74
1 ไร่	5	21.74
ไม่เกิน 2 ไร่	5	21.74
อยู่อาศัยบนที่ดินของผู้อื่น	8	34.78
รวม	23	100

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

การมีแหล่งน้ำเพื่อการเกษตรของบ้านท่ายูง คือ น้ำจากธรรมชาติ ซึ่งเป็นผลจากสภาพภูมิศาสตร์ที่เป็นป่าดิบชื้น จึงมีฝนตกชุกตลอดปี มีเพียงช่วงเดือน มี.ค.- เม.ย. ที่ฝนตกน้อยลงสวนผลไม้บางแห่งในพื้นที่จึงมีวิธีการสำรองน้ำไว้ใช้สำหรับการเกษตร ด้วยการขุดบ่อไว้ใกล้ลำธารโดยอาศัยหลักคิดที่ว่า เมื่อน้ำมาก น้ำจะไหลมาเต็มบ่อจนเต็ม และล้นลงคลอง ในทางกลับกัน เมื่อน้ำน้อย น้ำจากคลอง จะซึมกลับมาขังในบ่อที่ขุดไว้ ด้วยหลักการนี้ ชาวบ้านในพื้นที่ จึงเลี้ยงปลาเป็นรายได้เสริมในช่วงที่น้ำขังในบ่อขุด เพราะช่วงน้ำมาก ไม่สามารถเลี้ยงปลาได้ เพราะน้ำที่ไหลบ่ามาจะท้นจนพาปลาเลี้ยงลงคลองหมด

การสร้างความมั่นคงทางอาหารจึงไม่อาจมองเพียงแค่อาหารเท่านั้น แต่ต้องคำนึงถึงที่ดินในการทำกิน การมีที่ดินในการทำกินก็ยังไม่อาจสรุปได้ถึงความมั่นคงทางอาหาร トラบไตที่ไม่ได้มีการปลูกพืชอาหาร ขณะเดียวกัน การไร้ที่ทำกิน อาจมีความมั่นคงทางอาหารเกิดขึ้นได้เมื่อมีความสามารถในการเข้าถึงแหล่งอาหารธรรมชาติหรือแหล่งอาหารซื้อขาย ดังนั้น เมื่อขาดทั้งที่ทำกินและต้องพึ่งพิงแหล่งอาหารซื้อขายในภาวะที่การเงินฝืดเคือง จึงเกิดความไม่มั่นคงทางอาหารในมิติสิทธิการผลิต

5.3.4 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติเศรษฐกิจ

“บ้านท่ายูง เป็นชนบทแค่ระยะทาง”

(น้อง (นามสมมติ). (16 พฤษภาคม 2561). สัมภาษณ์)

จากบทสนทนาข้างต้น สื่อให้เห็นถึงสภาพของบ้านท่ายูงที่เปลี่ยนแปลงไปเป็นชุมชนเมือง รายได้หลักของครัวเรือนในบ้านท่ายูงไม่ได้มาจากภาคเกษตรกรรมเป็นหลักเช่นในอดีต แต่วิถีชีวิตของคนในชุมชนมีความหลากหลายมากกว่าแต่ก่อน มีทั้งที่เป็นเกษตรกร แรงงานรับจ้างหรือกึ่งเกษตรกรกึ่งรับจ้าง ฯลฯ ความมั่นคงทางอาหารของบ้านท่ายูงจึงมีปฏิสัมพันธ์โดยตรงกับมิติทางเศรษฐกิจของครัวเรือนและชุมชน ดังนั้นการพิจารณาความมั่นคงทางอาหารผ่านมิติเศรษฐกิจจึงมีความสำคัญ ผู้วิจัยจึงพิจารณาองค์ประกอบของดัชนีชี้วัด ฯ จากสัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหารต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือน ความสมดุลทางเศรษฐกิจของครัวเรือนจากรายได้ รายจ่าย และหนี้สิน และการเข้าถึงอาหารในระบบซื้อขาย

สัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหารต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือน พบว่า กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 79 ครอบครัวยุ มีค่าใช้จ่ายด้านอาหารเป็นเงินถึง 3,885,000 – 4,806,600 บาทต่อปีหรือเฉลี่ยครัวเรือนซึ่งมีสมาชิกเฉลี่ย 3-4 คน มีค่าใช้จ่ายประมาณครอบครัวละ 4,098 – 5070 บาทต่อเดือน ดังนั้น เมื่อกำหนดเปรียบเทียบค่าใช้จ่ายด้านอาหารต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือน เห็นได้ว่า ค่าใช้จ่ายด้านอาหารของครัวเรือนมีสัดส่วนที่แตกต่างกัน กล่าวคือ ครัวเรือนส่วนใหญ่ของบ้าน

ทำยูง (จำนวน 27 ครั้วเรือนจากทั้งกลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูล 61 ครั้วเรือน) มีสัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหาร ๓ น้อยกว่าร้อยละ 30 หรือคิดเป็นร้อยละ 44.26 (ตารางที่ 5.21) และมี 16 ครั้วเรือนหรือคิดเป็นร้อยละ 26.22 ที่มีสัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหาร ๓ ร้อยละ 81-มากกว่า 100 ซึ่งผู้วิจัยคิดว่า กลุ่มตัวอย่างมีการประมาณการค่าใช้จ่ายทั้งหมดของเดือนต่ำกว่าความเป็นจริง ซึ่งอาจเกิดจากความเข้าใจคลาดเคลื่อนระหว่างสัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหารต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครั้วเรือน นอกจากนี้ผู้วิจัยยังพบว่า ผู้ให้ข้อมูลหลายคนเลือกใช้วิธีการประมาณค่าใช้จ่ายทั้งหมดของเดือนจากค่าใช้จ่ายด้านอาหารในแต่ละวัน

การลดค่าใช้จ่ายด้านอาหารรูปแบบหนึ่ง คือ การพึ่งพาแหล่งอาหารที่หาได้จากพื้นที่รอบ ๆ บ้าน สวน ป่า และลำคลองลำห้วย มาช่วยลดค่าใช้จ่ายของครั้วเรือนไปบ้าง บางครอบครัวปลูกผักเหาะไว้รับประทาน เช่น มะเขือเปาะ แตงกวา ผักกาดโคกคะเนะ ถั่วฝักยาว ซึ่งเป็นพืชอายุสั้น แต่พืชอาหารเหล่านี้ ชาวบ้านไม่ได้ปลูกทุกบ้าน เพราะขอกันกินได้ หากมีมาก ๆ ก็มักจะเก็บแบ่งปันโดยที่ไม่ต้องขอ เพราะถ้าปล่อยให้ไว้ก็เน่าเสีย พืชอาหารในสวนเหล่านี้ มีปริมาณเพียงพอต่อการบริโภคในครั้วเรือน และแบ่งปันเพื่อนบ้าน ดังคำพูดของ น้อง 30 (นามสมมติ) ((6 พ.ค. 2561). สัมภาษณ์) ที่ว่า “เที่ยวหากัน เค้าปลูกกัน มารวม ๆ กัน” เมื่อผลผลิตที่เหลือกินเหลือแจกแล้ว มีการจัดเป็นถุง ๆ ถุงละ 10 บาทบ้าง 20 บาทบ้าง แล้วขนขึ้นรถจักรยานยนต์ไปขายในหมู่บ้าน ตามบ้านที่รู้จักกัน เป็นลักษณะของการช่วยเหลือกัน ผลัดกันซื้อผลัดกันขาย วิธีการผลิตเพื่อบริโภค แม้จะไม่ได้มีมูลค่ามากนัก แต่ได้ช่วยค่าใช้จ่ายด้านอาหารของครอบครัวในชุมชนไปได้บ้าง

ตารางที่ 5.21

สัดส่วนค่าอาหารของครั้วเรือนต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครั้วเรือน/เดือน

สัดส่วนค่าอาหารต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครั้วเรือน/เดือน	จำนวน(ครั้วเรือน)	ร้อยละ
ไม่เกินร้อยละ 30	27	44.26
ร้อยละ 31 - 50	11	18.03
ร้อยละ 51 - 80	7	11.47
ร้อยละ 81 - 100	9	14.75
มากกว่าร้อยละ 100	7	11.47
รวม	61	100

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

ความสมดุลทางเศรษฐกิจของครัวเรือนจากรายได้ รายจ่าย และหนี้สิน พบว่า รายได้เฉลี่ยต่อหัวต่อเดือนของครัวเรือนในหมู่บ้าน ประมาณ 3,567 บาท ซึ่งสูงกว่าเส้นความยากจน ของประเทศไทยที่ 2,667 บาท (สำนักงาน ฯ, 2560, ตารางภาคผนวก 2) และมีการทำอาชีพหลัก และอาชีพเสริมทั้งในภาคการเกษตรและนอกภาคการเกษตร (ตารางที่ 5.12 และ 5.13) แต่เมื่อ พิจารณาในด้านหนี้สิน พบว่า ชาวบ้านทำอยู่ 79 ครัวเรือน มีหนี้สินเฉลี่ยครัวเรือนละ 156,375 บาท ภาวะเช่นนี้ทำให้ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนอยู่ในระดับไม่มั่นคง เมื่อศึกษาต่อเนื่อง พบว่า สถานะทางเศรษฐกิจของครัวเรือนบ้านทำอยู่ ประกอบอาชีพตัดยางเป็นส่วนใหญ่ ความมั่นคงทาง อาหารของชาวสวนยาง จึงขึ้นกับรายได้จากการขายน้ำยางเป็นหลัก ครัวเรือนมีรายได้เฉลี่ยเพียง 13,209 บาท/เดือน (ข้อมูลจาก 75 ครัวเรือน) ขณะที่รายจ่ายเฉลี่ย 15,230 บาท/เดือน (ข้อมูลจาก 63 ครัวเรือน) แสดงให้เห็นว่า ครัวเรือนมีรายได้น้อยกว่ารายจ่ายอยู่ 2,021 บาท และมีรายจ่าย ค่าอาหาร/เดือนเฉลี่ยอยู่ที่ร้อยละ 53.20 ของรายจ่ายทั้งหมดในครัวเรือน แต่การมีหนี้สินไม่ได้เป็น ความกังวลของชาวบ้านในพื้นที่ศึกษา เพราะยังมีทางเลือกคือการหาอาหารจากแหล่งธรรมชาติ สถานการณ์ที่เกิดขึ้นในหมู่บ้านจึงเป็นความเสี่ยงของความมั่นคงทางอาหารที่ขึ้นกับรายได้ที่มาจาก การผลิตเชิงเดี่ยว เช่น สวนยาง ทำให้วิถีความมั่นคงทางเศรษฐกิจขึ้นกับราคาผลผลิตทางการเกษตร แต่เพียงอย่างเดียว การสร้างฐานอาชีพอื่นนอกภาคการเกษตรหรือการปลูกพืชที่หลากหลาย อาจเป็น การลดความเสี่ยงของครัวเรือน และสร้างความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือนควบคู่กับการสร้างความ มั่นคงทางเศรษฐกิจการเกษตร จะทำให้ชุมชนมีความมั่นคงเพิ่มมากขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ปุณณดา มาสสวัสดิ์ และคณะ (2559, น. 347-356) พบว่า ครัวเรือนเกษตรที่มีรายได้ของครัวเรือนทั้ง จากภาคการเกษตร และนอกภาคเกษตรเพิ่มขึ้น จะสร้างโอกาสให้ครัวเรือนมีความมั่นคงทางอาหาร เพิ่มขึ้น

การเข้าถึงอาหารในระบบซื้อขาย ตลาดของการซื้อขายผักยังคงจำกัดอยู่ในผักที่ เป็นผักเศรษฐกิจมากกว่าผักพื้นบ้าน เมื่อเปรียบเทียบผักหนาะที่พบในแหล่งอาหารธรรมชาติ(พื้นที่ อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ) และตลาด (ตารางที่5.22) จึงพบว่า ผักหนาะที่มีในแหล่งอาหาร ธรรมชาติ 54 ชนิด มีเพียง 14 ชนิดที่พบในตลาด หรือคิดเป็นร้อยละ 25.93 ส่วนผักหนาะทั้งหมดที่ มีในตลาด 43 ชนิด ไม่พบในแหล่งอาหารธรรมชาติของบ้านทำอยู่ถึง 29 ชนิด หรือคิดเป็นร้อยละ 67.44 และเมื่อพิจารณาร่วมกับข้อมูลที่ว่า ในกลุ่มตัวอย่าง 81 คน มีเพียง 18 คน ที่ไม่ซื้อผักหนาะจาก ตลาดเลย นั่นหมายความว่า ร้อยละ 77.78 ของกลุ่มตัวอย่าง มีการพึ่งพาสตลาดมากขึ้น เนื่องจากมี การปลูกเป็นบางครัวเรือนและปลูกผักหนาะในปริมาณน้อยแค่มีเพียงพอต่อการบริโภคภายใน ครัวเรือนมากกว่าบริโภคทั้งหมู่บ้านหรือมีปริมาณมากพอจำหน่าย ประกอบกับความนิยมในการ

บริโภคผักจากตลาดเพิ่มมากขึ้น เช่น กะหล่ำปลี หรือกระเทียม ซึ่งสภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศไม่สามารถปลูกได้ที่บ้านท่ายูง และความสะดวกในการซื้อหาและความคุ้นเคยในการรับประทานในรูปแบบอาหารจานเดียวมากขึ้น ทำให้ครัวเรือนที่ไม่ได้มีการปลูกผักหนေး และ/หรือเป็นไปไม่ได้ที่จะปลูกผักหนေးได้ทุกชนิดต้องเข้าถึงตลาด การบริโภคของบ้านท่ายูงในปัจจุบันจึงมีการพึ่งพาแหล่งซื้อขายมากขึ้น เพื่อตอบสนองพฤติกรรมการบริโภคได้อย่างครบถ้วนมากกว่า เมื่อคำนึงถึงผักหนေးที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจ ซึ่งต้องมีที่ดินในการปลูก ขณะที่ผักหนေးที่ไม่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจกลับเป็นผักหนေးท้องถิ่น ซึ่งหาได้ทั่วไปในพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ หรือพื้นที่ส่วนบุคคล แม้ว่าจะมีผักหนေးท้องถิ่นบางชนิดจำหน่ายในตลาดก็ตาม

จากการสังเกตของผู้วิจัยพบว่า ผักหนေးท้องถิ่นที่มีจำหน่ายในตลาดนั้น จะเน้นผักหนေးที่นิยมในการรับประทานกันในวงกว้าง อาทิ ยอดมันปู บัวบก ผักเหลียง ผักกูด รวมถึงผักหนေးอื่น ๆ ที่หาเก็บหางามได้เป็นครั้งเป็นคราวไป สาเหตุที่ผักหนေးท้องถิ่นมีมูลค่าทางการตลาด ผู้วิจัยมองว่า ผู้ค้าเคยนำมาขายและขายได้ จึงเกิดประสบการณ์ในการนำผักท้องถิ่นที่เคยขายได้ นำมาขายอีกในราคาไม่สูงจนเกินไป เช่น 10 – 20 บาท ต่อหนึ่งกำมือ เป็นต้น และผู้ค้าเป็นผู้ที่คุ้นเคยกับผู้ซื้อ ซึ่งทราบถึงแหล่งที่มาของผักหนေးเหล่านั้น จึงให้ความวางใจในความปลอดภัยจากสารเคมีต่าง ๆ ที่อาจจะปนเปื้อนมาในผักหนေး อีกทั้งผักหนေးท้องถิ่นที่นำมาขายนั้น มีปริมาณไม่มากนัก เนื่องจากผู้ค้าเหล่านั้นเก็บผลผลิตเท่าที่หามาได้ นำมาขายเองโดยตรง ไม่ใช่ลักษณะของการซื้อจากร้านค้าส่งเพื่อจำหน่ายเช่น ลูกเขือ และผู้ค้าเป็นผู้ที่ผู้ซื้อคุ้นเคย ทราบถึงแหล่งที่มาของผักหนေးเหล่านั้น จึงให้ความวางใจในความปลอดภัยจากสารเคมีต่าง ๆ ที่อาจจะปนเปื้อนมาในผักหนေး ดังนั้น เมื่อจำหน่ายไม่หมด ผู้ค้าอาจขาดทุนแค่ค่าแรงงานและเวลาเท่านั้น ในส่วนของผู้ซื้อผักหนေးท้องถิ่น มีความเห็นในทำนองที่ว่า “ราคาไม่แพง แค่ 20 บาท และอยากกินก็ซื้อ ง่ายดี” (น้อง (นามสมมติ). (กุมภาพันธ์ 2561). สัมภาษณ์)

ตารางที่ 5.22

เปรียบเทียบผักหนေးที่พบในแหล่งอาหารธรรมชาติและตลาด

ลำดับที่	ส่วนที่รับประทาน	ชื่อสามัญ	แหล่งธรรมชาติ	ตลาด
1	ยอดอ่อน, ใบอ่อน	ชะอม	มี	มี
2	หัวใต้ดิน	หอมแดงไทย		มี
3	หัวใต้ดิน	กระเทียมจีน		มี
4	หัวใต้ดิน	กระเทียมไทย		มี

ลำดับที่	ส่วนที่รับประทาน	ชื่อสามัญ	แหล่งธรรมชาติ	ตลาด
5	ต้น	ผักเป็ดญี่ปุ่น, ผักเป็ดเขียว	มี	
6	ใบอ่อน, ก้านใบอ่อน, ก้านดอก	บุก, บุกคางคก	มี	
7	ยอดอ่อน	มะม่วงหิมพานต์	มี	มี
8	ผล	สับปะรด		มี
9	ผล	เนื้ยง		มี
10	ใบอ่อน, ก้านใบอ่อน, ก้านดอก	บุกเตี้ย	มี	
11	ยอด	สะเดาเทียม	มี	
12	หน่อไม้	ไผ่ป่า	มี	
13	หน่อไม้	ไผ่หวาน	มี	
14	ยอดอ่อน	จิกนา, จิกน้ำ	มี	
15	ดอกเห็ด	เห็ดเสม็ด	มี	มี
16	ยอดอ่อน	มะพร้าว	มี	
17	ใบ, ลำต้น	คะน้า		มี
18	ใบ, ลำต้น	กวาดุ้ง		มี
19	ใบ	กะหล่ำปลี		มี
20	ใบ, ลำต้น	ผักกาดขาว		มี
21	ใบ, ลำต้น	ผักกาดโคกานะ		มี
22	ผลอ่อน	พริก	มี	
23	ดอก, ยอด	กระโดน	มี	
24	ยอดอ่อน	เต้าร้าง	มี	
25	เถา	บัวบก	มี	มี
26	ยอดอ่อน, ดอกอ่อน (ดอง)	ผักเสี้ยน		มี
27	ใบ, ยอด	ตำลึง	มี	
28	ต้น	ผักกาดข้าง	มี	
29	ยอดอ่อน (ดอง)	กุ่มน้ำ	มี	
30	ผล	แตงกวา		มี
31	หน่ออ่อน	ไผ่ตง	มี	
32	ยอด	ผักกูด	มี	มี

ลำดับที่	ส่วนที่รับประทาน	ชื่อสามัญ	แหล่งธรรมชาติ	ตลาด
33	ดอก	ลำแพนเขา, ลำพูป่า	มี	
34	ยอดอ่อน, ใบอ่อน	ผักกาดนกเขา	มี	มี
35	ใบ	ทองหลางนา, ทองหลางป่า	มี	
36	ดอก	ดาหลา	มี	
37	ยอด	ชะเมา, ไม้เมา	มี	
38	ผล	มะเดื่อฉิ่ง	มี	
39	ผลอ่อน	มะเดื่อปล้อง	มี	
40	ผล	โทะ	มี	
41	ผลอ่อน	มะเดื่อไทย, มะเดื่ออุทุมพร	มี	มี
42	ยอด	มันปู	มี	มี
43	ใบ	ผักเหลียง, ผักเหมียง	มี	มี
44	ใบ, ต้น	ผักบุงจีน		มี
45	ยอด, ต้น	ผักบุงไทย, ผักบุงน้ำ	มี	มี
46	ใบ, ใบอ่อน	เปราะเถื่อน	มี	
47	ก้านใบอ่อน, ใบอ่อน	ผักหนาม	มี	
48	ผล	กระถิน	มี	
49	ใบ	แส้มาฮ่อ		มี
50	ยอดอ่อน, ใบอ่อน, มะตูม	ผักพายเล็ก, ตาลปีตรฤาษี	มี	
51	ใบ	โหระพาน้ำ, ผักกระโอม	มี	มี
52	ใบ	แมงดา	มี	
53	ผล	บวบเหลี่ยม		มี
54	ผล	บวบกลม, บวบหอม		มี
55	ยอด	ผักหวานป่า	มี	
56	ยอดอ่อน, ใบอ่อน, ดอกอ่อน	หมรุยมัน	มี	
57	ยอด	แซะ	มี	
58	ผลอ่อน	มะระขี้นก		มี
59	ยอดอ่อน, ใบ, ผลอ่อน	ผักจีน, รันนา		มี
60	หยวก หัวปลี ผล	กล้วยน้ำว้า	มี	

ลำดับที่	ส่วนที่รับประทาน	ชื่อสามัญ	แหล่งธรรมชาติ	ตลาด
61	หยวก หัวปลี ผล	กล้วยป่า	มี	
62	ใบอ่อน	ผักกระเฉด		มี
63	ยอด, ใบ	โหระพา		มี
64	ยอด, ใบ	กะเพรา		มี
65	ใบ	ผักชีล้อม		มี
65	ยอด, ฝัก	เพกา	มี	
67	ใบ	กระพังโหม, ตูดหมูตูดหมา	มี	
68	ผล	สะตอ	มี	มี
69	ต้นอ่อน	เหริยง	มี	มี
70	ผล	พริกไทยดำอ่อน	มี	
71	ยอดอ่อน, ใบ	ชะพลู	มี	
72	ฝัก	ถั่วพู		มี
73	ยอดอ่อน	ผักหวานบ้าน		มี
74	ยอดอ่อน, ดอก	ขี้เหล็กบ้าน	มี	
75	ดอก	แค	มี	
76	ผล	มะเขือยาว		มี
77	ผล	มะเขือพวง	มี	
78	ผลอ่อน	มะเขือเปาะ		มี
79	ยอดอ่อน, ใบอ่อน	มะกอก	มี	มี
80	ยอด	ชมพู่มะเหมียว	มี	
81	ต้นอ่อน	ถั่วงอก		มี
82	ฝัก	ถั่วฝักยาว		มี
83	ลำต้น	ปูดช้าง	มี	

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

จากที่กล่าวมาข้างต้น บ้านท่ายุ้งจะมีฐานการเกษตรและทรัพยากรธรรมชาติสำหรับหาอาหาร การเข้าถึงอาหารของครัวเรือนและชุมชนผ่านระบบตลาดก็มีความสำคัญมากขึ้น ตลาดเข้ามามีบทบาทอย่างสูงในวิถีชีวิตของชุมชน พบว่า ครัวเรือนบ้านท่ายุ้ง ร้อยละ 61.73 มีการซื้อ

ผักเหนาะจากร้านค้าในหมู่บ้าน และร้อยละ 6.17 ซื้อจากทุกแห่ง มีเพียงร้อยละ 20.99 เท่านั้นที่ไม่ซื้อผักเหนาะ (ตารางที่ 5.23) จากการสังเกตพบว่า ชาวบ้านเลือกซื้อผักเหนาะจากคนที่เชื่อถือได้มากกว่าแหล่งการค้า แต่เมื่อใดก็ตาม ที่ซื้อผักตลาด จำพวกกะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว แดงกวาง ฯลฯ เป็นที่รับรู้กันโดยทั่วไปว่าย่อมมีการปนเปื้อนสารเคมี และยอมรับความเสี่ยงหลังจากตัดสินใจซื้อเพื่อบริโภค

ตารางที่ 5.23

ประเภทของแหล่งซื้อผักเหนาะของ 81ครัวเรือนบ้านท่ายุ้ง

ประเภทแหล่งซื้อผักเหนาะ	ครัวเรือน	ร้อยละ
ตลาดภายในหมู่บ้าน	50	61.73
ตลาดภายนอกหมู่บ้าน	35	43.21
รถเร่	11	13.58
คนในหมู่บ้าน	22	27.16
ซื้อจากทุกแห่งข้างต้น	5	6.17
ไม่ซื้อผักเหนาะ	17	20.99
ไม่มีข้อมูล	1	1.23

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

ดังนั้น เมื่อตั้งคำถามว่า “ครอบครัวของท่านมีรายได้เพียงพอที่จะซื้อผักเหนาะมาบริโภคตามความต้องการหรือไม่” คำตอบที่ได้ปรากฏในตารางที่ 5.24 ซึ่งผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ ร้อยละ 80.52 มองว่า ครอบครัวตนมีรายได้เพียงพอในการซื้อผักเหนาะมาบริโภคตามความต้องการและผักเหนาะก็มีราคาไม่สูงมาก แต่เมื่อถามว่า “ปริมาณผักเหนาะและชนิดผักเหนาะที่นำมาบริโภคในแต่ละวัน ไม่เพียงพอ มีวิธีการแก้ปัญหาอย่างไร” (ตารางที่ 5.25) พบว่า ร้อยละ 40.51 ไม่เคยประสบปัญหานี้ และหาผักเหนาะจนเหลือรับประทาน ขณะที่ร้อยละ 34.18 เลือกที่จะไม่เหนาะไปเลย โดยให้เหตุผลว่า “กินเฉย ๆ เลย ไม่รู้จะหาไหน เช่น เวลาค้าแล้ว ท้องหิวแล้ว” (ป้า 33 (นามสมมติ). (4 เมษายน 2561). สัมภาษณ์) หรือ “ไม่กิน บางมือก็ไม่กินเหนาะ เพราะไม่ได้เก็บ ไม่ได้หาเพิ่งมาจากทำงาน หิว ๆ กิน ๆ ให้เสร็จ ๆ ไปให้หายหิว” (ลุง 16 (นามสมมติ). (15 มีนาคม 2561). สัมภาษณ์) ซึ่งพอจะสรุปได้ว่า ผักเหนาะไม่ใช่สิ่งสำคัญที่ต้องมีเมื่อรับประทาน ในความเห็นของผู้วิจัย มองว่า ผักเหนาะเป็นเสน่ห์ในการรับประทานอาหาร ช่วยเพิ่มอรรถรส แต่ความหิวระงับได้ด้วยกับข้าวกับปลาไม่ใช่ผักเหนาะ ดังที่ว่า “ไม่มีเงิน เพราะผักเหนาะ เป็นของไม่จำเป็น เท่ากับน้ำ, ข้าว,

ป่วยไข้” (ลุง 2 (นามสมมติ). (28 กุมภาพันธ์ 2561). สัมภาษณ์) ผู้วิจัยยังพบอีกว่า ในมุมมองของชาวบ้าน การซื้อผักเหาะซึ่งเป็นสิ่งไม่จำเป็น การซื้อสิ่งที่หาเก็บได้จากป่า ห้วย หรือการปลูก จึงมีน้อยถึงการไม่ชวนขายในการหาเก็บตามธรรมชาติ หรือขาดความเพียรในการปลูกในดินบ้านหรือสวน

ตารางที่ 5.24

ข้อมูลผู้ตอบคำถาม “ครอบครัวของท่านมีรายได้เพียงพอที่จะซื้อผักเหาะมาบริโภคตามความต้องการหรือไม่”

คำตอบ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
รายได้เพียงพอ	62	80.52
รายได้ไม่เพียงพอ	3	3.90
ไม่ตอบ	12	15.58
รวม	77	100

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

ตารางที่ 5.25

การแก้ปัญหา เมื่อผักเหาะมีปริมาณไม่พอต่อการบริโภค

การแก้ปัญหา	จำนวน(คน)	ร้อยละ
หาผักเหาะจนเหลือรับประทาน	32	40.51
ไม่เหาะ	27	34.18
ซื้อผักเหาะมาเพิ่ม	10	12.66
หาผักเหาะรอบบ้าน	5	6.33
หามาเหาะก็ได้ ไม่หากก็ได้	2	2.53
เหาะแต่น้อย เพื่อประหยัดผักเหาะ	2	2.53
ทิ้งหารอบบ้านและซื้อมาเพิ่ม	1	1.26
รวม	79	100

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

5.3.5 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ

ความปลอดภัยด้านอาหารและโภชนาการกำลังส่งผลกระทบต่อการบริโภคภายในชุมชน องค์ประกอบของดัชนีชี้วัดจึงวัดจากกระบวนการผลิต แหล่งที่มาของอาหาร ปัญหาสุขภาพของชุมชน และการเข้าถึงข้อมูลข่าวสารด้านการบริโภค โดยจุดเริ่มต้นของการเปลี่ยนแปลงของสังคมในชนบท มีทั้งการปลูกผักที่ใช้สารเคมีมากขึ้น และการบริโภคอาหารที่ไม่ได้มาจากการผลิตภายในชุมชนมากขึ้น มีการซื้อ ร้อยละ 77.78 ของครัวเรือนที่ให้ข้อมูลมีการซื้อผักเหาะ (ตารางที่ 5.23) โดยมีความระมัดระวังในการเลือกรับประทานมากขึ้น โดยจะเลือกซื้อผักเหาะพื้นบ้านจากผู้ปลูกที่รู้จักกัน หรือเลือกซื้อจากแหล่งปลูกที่เชื่อถือได้ในความสะอาดปลอดภัย

กระบวนการผลิตและแหล่งที่มาของอาหารมีความสำคัญมากขึ้นในการก่อเกิดอาหารคุณภาพ ซึ่งความเป็นจริงกระบวนการผลิตทางการเกษตรเพื่อส่งขายภายนอกชุมชน ยังคงใช้ปัจจัยการผลิตจากภายนอกมากกว่าภายในพื้นที่ มีทั้งปุ๋ยเคมี สารเคมีกำจัดวัชพืช และสารเคมีกำจัดศัตรูพืช โดยเฉพาะในพื้นที่ปลูกเพื่อการพาณิชย์ เพื่อให้ได้คุณภาพผลผลิตเป็นไปตามความต้องการของตลาด เช่น การปลูกแตงกวาเพื่อส่งตลาด ต้องใช้สารเคมี เพื่อให้ลูกขาวสวย ได้ขนาดตามที่ต้องการ เป็นต้น ผลที่ตามมา คือ เกษตรกรผู้ปลูกผัก ไม่บริโภคผักที่ตนปลูกส่งจำหน่ายภายนอก เพราะก่อนเก็บผลผลิต 1 วัน ต้องฉีดพ่นยากำจัดศัตรูพืช ทำให้เกษตรกรผู้ปลูกไม่กล้าบริโภค แต่จะมีแปลงผักสำหรับบริโภคในครัวเรือนแยกต่างหากจากแปลงเศรษฐกิจ ซึ่งแปลงผักของครอบครัว ผักจะไม่งาม ไม่ได้ขนาด และให้ผลผลิตต่ำ

แม้ว่าความสะอาดสบายในการซื้อจะเพิ่มมากขึ้น แต่ชาวบ้านทำอยู่ยังคุ้นเคย กับวิถีชีวิตที่หาผักจากรอบ ๆ บ้าน ผักเหาะท้องถิ่นหลายชนิด มีโรคและศัตรูตามธรรมชาติรบกวนน้อย จึงไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมีในการควบคุมโรคและแมลง และไม่ก่อให้เกิดสารพิษตกค้างในพืชผักเหล่านั้น สามารถนำบริโภคได้อย่างปลอดภัย เช่น ยอดตอเบา เป็นต้น แต่กระนั้น ผักเหาะตามธรรมชาติก็มีข้อระมัดระวังในการเก็บมาบริโภค อาทิ “ไม่ค่อยเอาเท่าไร มันไม่ค่อยสะอาดเท่าไร” (ยาย 57 (นามสมมติ). (24 เม.ย. 2561). สัมภาษณ์) จากข้อมูลที่ได้ จากการพูดคุยกับชาวบ้าน ทำให้ทราบอีกว่า ผักพืชบ้าน แม้จะปลอดภัยจากสารเคมีต่าง ๆ แต่ต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของแหล่งที่ปลูกด้วย ก่อนเก็บมาบริโภค เพราะผักเหาะที่งอกงามตามพื้นดิน อาจมีการปนเปื้อนของสิ่งขับถ่ายจากสัตว์เลี้ยง ไม่ว่าจะเป็นไก่ สุนัข แมว วัว หรือแม้กระทั่งคน เมื่อมีสิ่งปนเปื้อนเหล่านี้เข้าสู่ร่างกายย่อมเกิดพยาธิสภาพตามมาได้

เมื่อสอบถามผู้ให้ข้อมูลด้วยคำถามว่า “ปริมาณผักเหาะและชนิดผักเหาะที่ท่านนำมาบริโภคในแต่ละวันเพียงพอกับความต้องการในการบริโภคหรือไม่อย่างไร” จากตารางที่

5.26 พบว่า ร้อยละ 72.50 ตอบว่าเพียงพอ โดยให้เหตุผลสอดคล้องกันที่ว่า หากง่าย ปลุกเองก็มากซื้อก็มี ขณะที่ร้อยละ 20 คิดว่าไม่เพียงพอ เพราะเห็นว่าไม่มีการปลุกกันมากนัก แต่มีการซื้อผักเหาะจากร้านค้า ตลาดกันมาก และยังพบอีกว่า ผู้ที่คิดว่า ผักเหาะในหมู่บ้านไม่เพียงพอ เกือบทั้งหมดเป็นผู้ปลูกผักบริโภคในครัวเรือนและมีการซื้อน้อยมาก

กระบวนการผลิตผักเหาะเพื่อบริโภคในครัวเรือนเกือบทั้งหมดในของหมู่บ้านในพื้นที่ศึกษา เน้นกระบวนการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ และน้ำหมักชีวภาพในการกำจัดศัตรูพืช เช่น “ไม่ใช่สารเคมี ไม่ฉีดยาฆ่าแมลง ยาฆ่าหญ้า ใช้ปุ๋ยหมัก ลงซีหนู ปุ๋ยอินทรีย์, ฉีดยาหญ้า พื้นดินสีเขียว กล้วยไม่เคยได้กิน เพราะยาฆ่าหญ้า ตอนหลัง ใช้ปุ๋ยอินทรีย์” (น้อง 27 (นามสมมติ). (1 เมษายน 2561). สัมภาษณ์) หรือ “อนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ปรับปรุง บำรุงดิน โดยใช้ปุ๋ยอินทรีย์ เช่น ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก น้ำหมักชีวภาพ” (ลุง 38 (นามสมมติ). (6 เมษายน 2561). สัมภาษณ์)

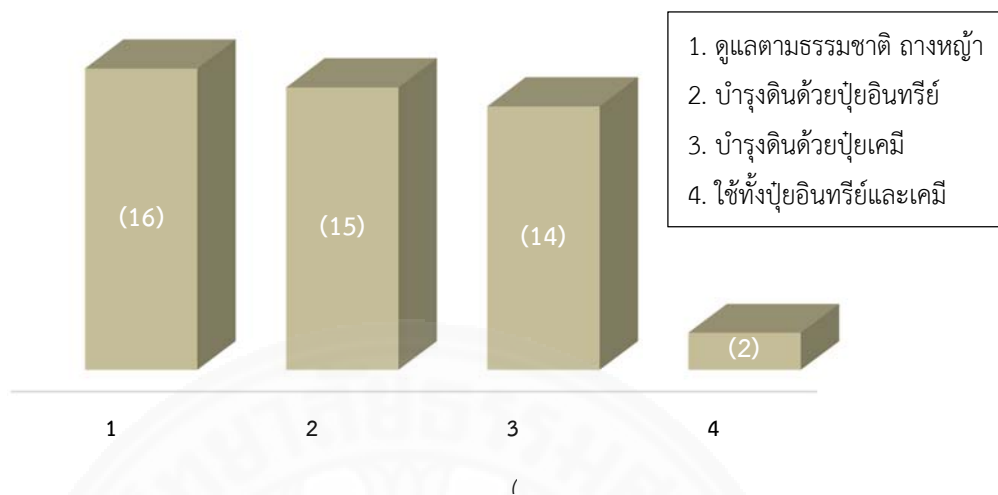
แต่มีบางครัวเรือนที่มีการผสมกันระหว่างปุ๋ยอินทรีย์และปุ๋ยเคมี เช่น “รดน้ำ, ใส่ปุ๋ยคอกและเคมี เพราะผักบางอย่าง ต้องใส่ปุ๋ยเคมี เพื่อให้เจริญเติบโต ผักบางอย่างอายุสั้น เช่น ค่ะน้ำ กวางตุ้ง ผักบุ้ง อายุ 45 วัน ถ้าใช้ปุ๋ยคอก ต้อง 60 วัน ถึงจะได้กิน เช่น ร่องหลุมด้วยปุ๋ยคอก โรยเพิ่มด้วยปุ๋ยเคมี” (พี่ 6 (นามสมมติ). (2 มีนาคม 2560). สัมภาษณ์)

ตารางที่ 5.26

ความคิดเห็นของผู้ตอบคำถาม “ปริมาณผักเหาะและชนิดผักเหาะที่ท่านนำมาบริโภคในแต่ละวันเพียงพอกับความต้องการในการบริโภคหรือไม่อย่างไร”

คำตอบ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
เพียงพอ	58	72.50
ไม่เพียงพอ	16	20.00
ไม่ตอบ	6	7.50
รวม	80	100

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

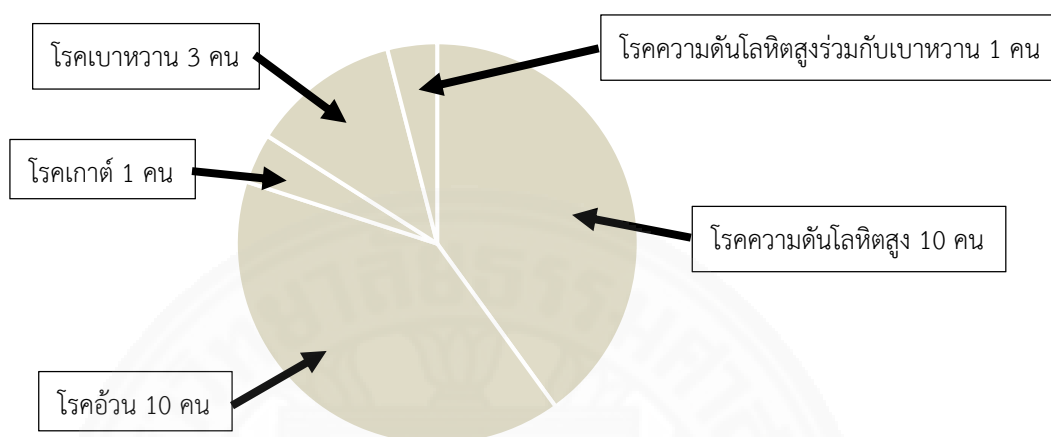


ภาพที่ 5.2 การจัดการที่ดินที่ใช้ในการปลูกผักเหนาะ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

จากการสอบถาม 47 ครอบครัวเกี่ยวกับการดูแลดินที่ใช้ในการปลูกผักเหนาะพบว่า มี 4 ลักษณะ คือ 1. ดูแลตามสภาพธรรมชาติ ถางหญ้า โดยหลีกเลี่ยงที่จะใช้ยาฆ่าหญ้า และปลูกผักเมื่อทำไร่ 2. บำรุงดินด้วยอินทรีย์วัตถุทั้งปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยขี้วัว ปุ๋ยขี้แพะ ขี้หมู น้ำหมักชีวภาพ ฯลฯ 3. บำรุงดินด้วยปุ๋ยเคมี ปีละ 1-2 ครั้ง/ปี โดยเป็นสิ่งที่ต้องทำสำหรับสวนยาง ยางที่ขาดปุ๋ย จะมีปริมาณน้ำยางน้อย ต้นโตช้า การให้ปุ๋ยเคมีในสวนยาง ทำให้ผักเหนาะตามสวนยางงอกงามไปด้วย การปลูกผักเหนาะโดยใช้ปุ๋ยเคมี ช่วยประหยัดเวลาในการปลูก เก็บผลผลิตได้เร็วขึ้นอีกด้วย 4. มีการใช้ทั้งปุ๋ยอินทรีย์และปุ๋ยเคมี การใช้ปุ๋ยเคมีอย่างต่อเนื่อง คุณภาพดินจะเสื่อมจากการขาดอินทรีย์วัตถุในเนื้อดิน ดินจะแห้ง แข็ง ไม่อุ้มน้ำ ไม่เหมาะแก่การปลูกพืช จึงต้องใช้ปุ๋ยอินทรีย์เพื่อรักษาสภาพดินให้เหมาะแก่การเจริญเติบโตของพืช และใช้ปุ๋ยเคมีเพื่อเร่งการเจริญเติบโต จากภาพที่ 5.2 จะเห็นได้ว่า บ้านท่าสูง ร้อยละ 34.04 ปลูกผักเหนาะโดยดูแลตามธรรมชาติ ลำดับถัดมาร้อยละ 31.91 ใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ขณะที่ร้อยละ 29.79 เลือกใช้ปุ๋ยเคมี และมีเพียงร้อยละ 4.26 ที่ใช้ทั้งปุ๋ยอินทรีย์และปุ๋ยเคมี

ปัญหาสุขภาพของชุมชนจากการเก็บข้อมูล ทำให้ทราบว่า การรับประทานอาหารร่วมกันในครอบครัว มีความสำคัญต่อการปลูกฝังพฤติกรรมกรรมการบริโภคผักให้กับเด็ก รวมถึงพฤติกรรมกราดิในรสชาติของอาหารตามสมาชิกในครอบครัว เช่น การดิตรสเค็ม หรือรสเผ็ด เป็นต้น แต่ก็ยังพบว่า บางครอบครัว มีการบริโภคผักเหนาะที่หลากหลาย แต่ลูก ๆ หลาน ๆ ก็ไม่กินผัก

ชอบบริโภคแต่เนื้อสัตว์มากกว่า ปัญหาสุขภาพที่ตามมาของผู้ให้ข้อมูล (เท่าที่เปิดเผย) ดังแสดงในภาพที่ 5.3



ภาพที่ 5.3 สัดส่วนผู้ป่วยด้วยโรคเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร โดย สุรุจดี ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

จากภาพที่ 5.3 จะเห็นว่าจากข้อมูลที่ได้ พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีพฤติกรรมของโรคที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหารจำพวกไขมัน เกลือ น้ำตาล และอาหารที่ให้พลังงานสูง (ดวงใจ มาลัย, 2557, น. 1-3; มนสิการ กาญจนะจิตรา, เฉลิมพล แจ่มจันทร์, อรุวรรณ แยมบริสุทธิ์ และกัญญาพัชร สุทธิเกษม, 2558, น. 2; สุปรียา เสียงดัง, 2560, น. 191-204; สมาคมรูมาติสซั่มแห่งประเทศไทย, 2555, น. 33) นอกจากนี้ เมื่อพิจารณาความปลอดภัยด้านอาหารและคุณค่าทางโภชนาการของบ้านท่าสูง จากการเก็บข้อมูล 82 ครัวเรือน พบว่า ร้อยละ 100 จะประกอบอาหารทานเอง แม้ในครัวเรือนที่อยู่เพียงลำพัง ยังประกอบอาหารเอง บ้างเรือนลูกหลานนำปิ่นโตอาหารมาส่งให้ (ตารางที่ 5.8) นอกจากนี้ ในบ้างครัวเรือน ประกอบอาหารรับประทานในบ้าน 4 วัน ส่วน 3 วันที่เหลือ จะไปรับประทานอาหารนอกบ้าน จากการสังเกต พบว่า ทุกครัวเรือนมีเครื่องปรุงรสจำพวกน้ำปลา ซีอิ๊ว ซอสหอยนางรม ซอสปรุงรส ผงชูรสในครัว หลายครัวเรือน ไม่มีการใช้ผงชูรสในการประกอบอาหารสำหรับการบริโภคในครอบครัว แต่จะมีผงชูรสไว้เพื่อแก้ปัญหาเมื่อวัตถุดิบจำพวกเนื้อสัตว์ไม่สด หรือต้องประกอบอาหารปริมาณมากเพื่อรับรองแขกในงานต่าง ๆ เช่น งานบวช งานแต่งงาน หรืองานศพ ทำให้ผงชูรสที่มีติดบ้านไว้นั้น ถูกนำมาเติมแต่งในอาหารน้อยมาก จนอาจกล่าวได้ว่า ไม่ใช้ผงชูรสเลยก็ได้

การเข้าถึงข้อมูลข่าวสารด้านการบริโภค เป็นสิ่งสำคัญต่อการรักษาสุขภาพให้แข็งแรงปราศโรค การทานอาหารที่มีประโยชน์ในปริมาณที่เหมาะสม รวมถึงการบริโภคผักหรือผัก

เหินหาต่างเป็นผลดีต่อสุขภาพทั้งสิ้น ในกลุ่มตัวอย่างงานวิจัยบางรายใช้คำว่า “ไม่กินผักจะมีน” (พี 51 (นามสมมติ). (21 เมษายน 2561). สัมภาษณ์) ซึ่งสื่อให้เห็นความสำคัญของการบริโภคผักในวิถีชีวิตที่มีความจำเป็นต่อร่างกาย แต่หลายครอบครัวมองข้ามสิ่งนี้ แต่ให้ความสำคัญกับความอยากในการรับประทานมากกว่าประโยชน์ที่ร่างกายจะได้รับ ส่งผลต่อปัญหาสุขภาพตามมา อีกทั้ง การรักษาสุขภาพให้สมบูรณ์ ไม่เพียงต้องคำนึงถึงอาหารที่บริโภค ยังต้องมีการออกกำลังกายและการพักผ่อนอย่างเพียงพอ

เมื่อพิจารณาตามองค์ประกอบของดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ ทั้งกระบวนการผลิต แหล่งที่มาของอาหาร ปัญหาสุขภาพของชุมชน และการเข้าถึงข้อมูลข่าวสารด้านการบริโภค จึงเห็นได้ว่า กลุ่มตัวอย่างบ้านท่ายูงมีความรู้ความเข้าใจถึงอันตรายของสารเคมีรวมถึงสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ ในผักเหินหาที่จะก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพตามมา มีการเลือกสรรอาหารที่จะนำมาบริโภค บ้านท่ายูงจึงมีความมั่นคงทางอาหารในมิติของการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ

5.3.6 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติทางวัฒนธรรม

ในพื้นที่ศึกษาย่างมีสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปจากการเพิ่มขึ้นของประชากรในหมู่บ้าน เกิดการแข่งขันกันด้วยฐานะทางสังคมมากขึ้น เกิดความขัดแย้งทางผลประโยชน์เพิ่มมากขึ้น จึงเป็นเรื่องที่น่าสนใจเมื่อสภาพสังคมบ้านท่ายูงเปลี่ยนแปลงไป แต่ความสัมพันธ์ของคนในชุมชนที่มีความเป็นเครือญาติสูงยังไม่ถูกกลืนหายไปกับการเปลี่ยนแปลงมากนัก ยังมีการช่วยเหลือแบ่งปันและพึ่งพิงกันทางสังคม นอกจากนั้น รูปแบบทางวัฒนธรรมยังเป็นการเชื่อมความสัมพันธ์ของคนในชุมชนผ่านความเชื่อ รวมทั้งวิถีปฏิบัติของครัวเรือนและชุมชนในการดำรงชีวิต การชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติทางวัฒนธรรม จึงประกอบด้วยทัศนคติของครัวเรือนเกี่ยวกับทรัพยากรอาหารระบบแบ่งปัน และวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน

ทัศนคติของครัวเรือนเกี่ยวกับทรัพยากรส่วนรวมจากการสัมภาษณ์ชาวบ้านท่ายูง ร้อยละ 27.27 ของผู้ให้ข้อมูลตารางที่ 5.27 มีมุมมองเป็นบวกต่อส่วนรวมในการดูแลทรัพยากรธรรมชาติของหมู่บ้านในหลากหลายรูปแบบ อาทิ เก็บผักเหินหาแต่พอดี ไม่พินไม่ทำลาย ใส่ปุ๋ยบำรุงดิน ไม่ใช่สารเคมี ยกตัวอย่างดังนี้ “ถนอมไม่ให้มันตาย โดยจะเก็บเฉพาะส่วนที่เรากิน เพื่อให้มันเจริญได้ต่อไป เช่น ผักบุ้งไทย” (ลุง 4 (นามสมมติ). (28 กุมภาพันธ์ 2561). สัมภาษณ์) หรือ “ก็อย่าเอาให้มาก เพราะถ้าเอามาก มันแก้มัน เช่น ผักบุ้ง ถ้าเอามากมันแก้มัน คนอื่นไม่ได้ไปเอา เพราะเราเอามากหมดแล้ว” (น้า 18 (นามสมมติ). (19 มีนาคม 2561). สัมภาษณ์) หรือ “เก็บแล้ว จะตกแต่ง ตัด ทำไว้ให้ดี เก็บแล้ว จะปลูกเสริม ปลูกใหม่ เพิ่มเติม” (น้า 30 (นามสมมติ). (2 เมษายน

2561). สัมภาษณ์) หรือ “ไม่ใช่สารเคมี ไม่ทำลายแหล่งที่มันขึ้นตามธรรมชาติ เอาแต่พอกิน พอใช้” (หน้า 41 (นามสมมติ). (6 เมษายน 2561). สัมภาษณ์)

ขณะที่ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ ร้อยละ 48.05 มีความคิดให้ผักเหาะเจริญงอกงามไปตามวิถีธรรมชาติโดยไม่ได้เข้าไปทำอะไรนอกจากเก็บมาเพื่อการบริโภค เพราะมีมุมมองอาทิ “ธรรมชาติไม่ต้องไปดูแล” (ป่า 14 (นามสมมติ). (15 มีนาคม 2561). สัมภาษณ์) หรือ “ไม่มีการดูแลกัน เพราะเป็นผักป่า ผักเหาะ ไม่ว่าจะปลูก ปลูกดี ปลูกโง่” (ป่า 22 (นามสมมติ). (25 มีนาคม 2561). สัมภาษณ์) หรือ “ถ้าเป็นผักกูด ถ้าไม่เก็บ มันจะไม่ขึ้นยอด ไม่มีใครดูแล เป็นตามธรรมชาติ” (น้อง 52 (นามสมมติ). (22 เมษายน 2561). สัมภาษณ์)

ตารางที่ 5.27

ทัศนคติของชาวบ้านต่อการจัดการแหล่งผักเหาะตามธรรมชาติ

ทัศนคติ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
บำรุงรักษา	21	27.27
ปล่อยธรรมชาติ	37	48.05
ไม่แสดงความเห็น	15	19.48
ไม่ได้เก็บจากธรรมชาติ	4	5.20
รวม	77	100

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

ดังนั้น ผักเหาะจากแหล่งอาหารธรรมชาติจึงถูกยึดโยงด้วยความไม่มีเจ้าของ ซึ่งคนในหมู่บ้านสามารถเข้าถึงได้ การให้คุณค่าอาหารจากแหล่งธรรมชาติจึงแตกต่างกันไปตามแต่ละบุคคล กล่าวคือ 1. การให้คุณค่าผักเหาะจากแหล่งธรรมชาติในฐานะทรัพยากรธรรมชาติของชุมชนของส่วนรวมที่ทุกคนมีความเป็นเจ้าของร่วมกัน ย่อมจะมีความหวงแหน ดูแล บำรุงรักษา ให้สามารถใช้ประโยชน์ได้อย่างยั่งยืน 2. การให้คุณค่าผักเหาะจากแหล่งอาหารธรรมชาติที่ไม่มีใครเป็นเจ้าของ ไม่มีใครเป็นผู้รับผิดชอบดูแลรักษา เป็นทรัพยากรที่ทุกคนสามารถใช้ประโยชน์ได้ เมื่อไม่มีความเป็นเจ้าของ ย่อมขาดสิทธิในการบำรุงดูแล หรือจัดการให้สามารถใช้ประโยชน์ได้อย่างยั่งยืน การให้คุณค่าผักเหาะที่แตกต่างของชาวบ้านแต่ละคน จึงสัมพันธ์กับทัศนคติที่มีต่อแหล่งอาหารธรรมชาติของชุมชน

ระบบแบ่งปันอาหารยังคงพบเห็นได้ในบ้านท่ายูง ซึ่งเป็นความสัมพันธ์ที่สลับซับซ้อนบนเงื่อนไขฐานะทางสังคมที่แตกต่างกัน ทั้งลักษณะความเป็นเครือญาติ เพื่อนบ้าน คู่ค้า นายจ้าง-ลูกจ้าง ไม่ว่าจะเป็นความสัมพันธ์ในรูปแบบใดก็ตาม การแบ่งปันทรัพยากรที่ตนมิให้แก่ผู้อื่นทำให้เกิดความสมดุลของการผลิตและการบริโภค ดังคำพูดที่ว่า “เพราะบ้านนี้ไม่มี ก็ไปขอบ้านอื่นได้” (หน้า 37 (นามสมมติ). (5 เมษายน 2561). สัมภาษณ์) เมื่อพิจารณาข้อมูลในตารางที่ 5.28 เห็นได้ว่าสัดส่วนการบริโภคเองน้อยกว่าการแบ่งปันทั้งลูกเนียงและสะตอ ขณะที่มะเขือเปาะมีการบริโภคเองในสัดส่วนที่เท่ากับการแบ่งปัน สาเหตุประการหนึ่ง คือ ลูกเนียง และลูกตอ มีการติดผลผลิตในปริมาณที่อาจจะเกินกำลังการบริโภคภายในครอบครัว จึงต้องส่งต่อผลผลิตเหล่านั้นออกสู่ภายนอกทั้งโดยการปันและการจำหน่าย เมื่อเปรียบเทียบกับลูกเขือ ซึ่งปริมาณการปลูกไม่มาก เมื่อติดผลผลิตจึงเพียงพอรับประทานและแบ่งปันในสัดส่วนที่เท่ากัน

ตารางที่ 5.28

รูปแบบการใช้ประโยชน์ผลผลิตทางการเกษตร

ลำดับที่	พืชที่ปลูก	ปริมาณ (หน่วย)/ปี	กิน (%)	ปัน (%)	ขาย (%)	รวม (%)
1	ลูกเนียง	2760 กก.	18.17	30.07	51.76	100
2	ลูกตอ	29700 ฝัก	17.57	25.94	56.49	100
3	ลูกเขือ	936 กก.	50	50	-	100

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านของบ้านท่ายูงจากการสังเกตของผู้วิจัยพบว่า รายการอาหารหลักประเภทต้มของชุมชนที่นี่ คือ แกงพริ้ว แกงส้ม แกงน้ำเคย แกงเลียง แกงขี้เหล็ก แกงคั่ว ผักต้มกะทิ ซึ่งส่วนประกอบสำคัญในการประกอบอาหารข้างต้นคือ เครื่องแกงที่ และเครื่องแกงส้ม ซึ่งต้องมีขมิ้นในเครื่องแกง จึงเป็นเอกลักษณ์อาหารได้ ส่วนสูตรเด็ดเคล็ดลับอื่นในเครื่องแกงนั้นแตกต่างกันไปในแต่ละครัว แต่มีอย่างหนึ่งที่เหมือนกันคือ การปลูกส่วนประกอบเครื่องแกงเหล่านั้นไว้รอบบ้านหรือในสวนของครอบครัว เช่น การทำแกงพริ้ว 1 หม้อ ก็จะต้ม(โขลก)เครื่อง เมื่อรวมกับกะทิที่ปลูกข้างบ้าน ชูดสด ๆ นำมาคั้นน้ำ ผักต่าง ๆ ที่เพิ่งเก็บ ผลลัพธ์ที่ได้คือ แกงพริ้วกลิ่นหอม ย้วยวนใจ รสชาติกลมกล่อม โดยทั่วไป ใน 1 มื้อจะประกอบด้วยอาหารจำพวกน้ำ 1 อย่าง และจำพวกผักหรือทอด 1 อย่าง เช่น “ถ้าทำของจืด ต้องทำน้ำชุบ(น้ำพริกกะปิ) เพื่อเหนาะ ถ้าทำแกงส้ม ก็ต้องทอดไข่, ทอดปลาเค็ม เหนาะผัก” (ยาย 24 (นามสมมติ). (28 มี.ค. 2561). สัมภาษณ์) หรือการ

ทานผักเหนาะคู่กับอาหารในบางครั้งเรือน มีความจำเพาะ เช่น “แกงจืด ๆ ไม่เหนาะ(แกงน้ำใส, แกงเลียง, ปลาทอด) แกงส้ม เหนาะอยู่ แต่น้อย แกงพร้าวมันเผ็ด เลยเหนาะเพิ่ม” (ลุง 55 (นามสมมติ). (23 เมษายน 2561). สัมภาษณ์) ดังนั้น การรับประทานผักเหนาะจึงเป็นวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคใต้ที่ยังรากฝังลึกในสังคม จนเป็นส่วนหนึ่งของระบบความคิดความเชื่อที่สอดคล้องกับคุณประโยชน์ทางโภชนาการของผักเหนาะในวิทยาศาสตร์สมัยใหม่ จึงเป็นความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรมที่ยากจะสูญหายไปจากชุมชน

5.4 สรุปงานวิจัย

จากการลงพื้นที่เก็บข้อมูลงานวิจัย ณ บ้านท่ายูง ต.ตะพาน อ.ศรีบรรพต จ.พัทลุง เพื่อศึกษาผักเหนาะกับความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งสรุปได้ว่าความมั่นคงทางอาหารของบ้านท่ายูงพิจารณาได้ใน 3 ประเด็น คือ การมีอยู่ของผักเหนาะ การเข้าถึงผักเหนาะ และการใช้ปัจจัยชี้วัดความมั่นคงทางอาหารใน 6 มิติ ดังนี้

การมีอยู่ของผักเหนาะในบ้านท่ายูง แบ่งได้เป็น 3 แหล่ง คือ พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ พื้นที่ส่วนบุคคล และตลาด โดยชนิดผักเหนาะที่พบได้มากที่สุดอยู่ในพื้นที่ส่วนบุคคลนั้นหมายถึง ความนิยมในการปลูกผักเหนาะที่เคยมีแต่ในป่า หรือในตลาด ทำให้มีการเสาะแสวงหาพันธุ์มาปลูกเพื่อสามารถหาบริโภคได้จากรอบ ๆ บ้านหรือสวน และผักเหนาะที่รับประทานมีความหลากหลายสูง มีทั้งที่หาทานได้ตลอดทั้งปี และเป็นฤดูกาล

การเข้าถึงผักเหนาะเกี่ยวข้องกับปัจจัยทางสังคมและเศรษฐกิจ โดยปัจจัยทางสังคมที่สำคัญ คือ อายุ ระดับการศึกษาขั้นสูงสุด จำนวนสมาชิกในครอบครัว เพราะปัจจัยข้างต้นนี้ เป็นทั้งอุปสรรคในการเข้าถึงแหล่งอาหาร เช่น อายุ จำนวนสมาชิกในครอบครัว และส่งเสริมการเข้าถึงแหล่งอาหารอย่างระดับการศึกษาขั้นสูงสุด ขณะที่ปัจจัยทางเศรษฐกิจ คือ อาชีพหลัก อาชีพเสริม รายได้ของครอบครัว จำนวนแรงงานในครอบครัว ต่างสัมพันธ์กันในทิศทางเดียวกับเศรษฐกิจของครัวเรือนอย่างแยกไม่ออก ทำให้มีการพึ่งพาแหล่งอาหารประเภทใดมากหรือน้อยต่างกันไปตามฐานะของครอบครัวนั้น ๆ เมื่อพิจารณาระยะทางในการเข้าถึงแหล่งผักเหนาะของกลุ่มตัวอย่าง ให้ความสำคัญกับความสะดวกในการเข้าถึง ไม่ว่าจะใช้วิธีการเดินหรือรถจักรยานยนต์ก็ตาม ยังคงเน้นระยะทางใกล้บ้านมากกว่าเหตุผลอื่น

การใช้ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารใน 6 มิติ พบว่า มีความมั่นคงทางอาหารใน 4 มิติ คือ การพึ่งตนเอง สิทธิในทรัพยากรธรรมชาติ การเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ และวัฒนธรรม

ขณะที่ขาดความมั่นคงทางอาหารใน 2 มิติ คือ สิทธิในการผลิต และเศรษฐกิจ เมื่อพิจารณาทั้งกลุ่มดัชนีชี้วัดที่ชี้ถึงการมีความมั่นคงทางอาหารและการขาดความมั่นคงทางอาหาร จะเห็นได้ว่า แต่ละกลุ่มนั้นมีความสัมพันธ์ภายในกลุ่มในลักษณะที่แบ่งได้ว่าเป็นกลุ่มดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารในทางสังคม ประกอบด้วยการพึ่งตนเอง สิทธิในทรัพยากรธรรมชาติ การเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ และวัฒนธรรม และกลุ่มดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารในทางเศรษฐกิจ ประกอบด้วยสิทธิในการผลิต และเศรษฐกิจ จึงสะท้อนภาพได้อย่างชัดเจนถึงการขาดความมั่นคงทางอาหารว่าเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจของชุมชนอย่างเลี่ยงไม่ได้ (ตารางที่ 5.29)

ตารางที่ 5.29

สรุปความมั่นคงทางอาหารจากดัชนีชี้วัด 6 มิติ

ดัชนีชี้วัด	ความมั่นคงทางอาหาร	
	มี	ไม่มี
ดัชนีชี้วัดมิติที่ 1 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติการพึ่งตนเอง	✓	
ดัชนีชี้วัดมิติที่ 2 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติสิทธิในทรัพยากรธรรมชาติ	✓	
ดัชนีชี้วัดมิติที่ 3 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติสิทธิในการผลิต		✓
ดัชนีชี้วัดมิติที่ 4 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติเศรษฐกิจ		✓
ดัชนีชี้วัดมิติที่ 5 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ	✓	
ดัชนีชี้วัดมิติที่ 6 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติทางวัฒนธรรม	✓	

หมายเหตุ. โดย สุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล, 2561.

บทที่ 6

อภิปรายผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

ในบทนี้ผู้วิจัยนำเสนออภิปรายผลการวิจัยซึ่งประกอบด้วย การศึกษาสภาพสังคมและเศรษฐกิจของกลุ่มตัวอย่าง การศึกษาการมีอยู่ของแหล่งอาหาร การศึกษาการเข้าถึงแหล่งอาหาร และการศึกษาความมั่นคงทางอาหารโดยใช้ดัชนีเป็นเครื่องมือชี้วัดใน 6 มิติ รวมถึงการวิเคราะห์ผลการศึกษาความมั่นคงทางอาหารของบ้านท่ายูง การวิเคราะห์ปัจจัยเอื้อและปัจจัยเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหาร และการวิเคราะห์แนวทางการจัดการความมั่นคงทางอาหาร เพื่อใช้เป็นข้อเสนอแนะสำหรับชุมชนและกระบวนการวิจัยในครั้งต่อไป โดยมีรายละเอียดของประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

6.1 อภิปรายผลการศึกษาการมีอยู่ของแหล่งอาหาร

แหล่งอาหารในบ้านท่ายูงมีทั้งหมด 3 แหล่ง คือ พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ พื้นที่ส่วนบุคคล และตลาด โดยแต่ละแหล่งมีการจำแนกย่อยตามลักษณะพื้นที่ ดังนี้

พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะของบ้านท่ายูง คือ ป่าดิบชื้น ลำคลองลำห้วย และพื้นที่สาธารณะ (ริมถนน) แต่การหาอาหารจะหาเฉพาะบริเวณที่พบเจอผักเหาะเท่านั้น ไม่ได้หาทั้งหมดของพื้นที่ป่า เช่น ปูดช้าง ลำแพน ส่วนผักกูด ผักหนาม พบบริเวณริมคลองริมห้วย เป็นต้น ส่วนลำคลองลำห้วย มีลักษณะเป็นสายน้ำธรรมชาติที่ไหลมาจากต้นน้ำบนเขา ซึ่งลำคลองเหล่านี้จะไหลรวมกันไปลงทะเลน้อย โดยดินริมตลิ่งเป็นที่ที่พืชตามธรรมชาติเจริญงอกงาม

พื้นที่ส่วนบุคคลแบ่งเป็น 3 แห่ง คือ พื้นที่รอบบ้าน สวน อื่น ๆ (พื้นที่บ้านญาติ บ้านเพื่อน สวนญาติ สวนเพื่อน) สำหรับคนที่มีดินทำกินสามารถเข้าถึงแหล่งอาหารผลิตเองได้อย่างกว้างขวาง เพราะเป็นความสัมพันธ์ต่างตอบแทน โดยผู้เก็บไม่ได้ขออนุญาตจากเจ้าของก่อน จึงเป็นการรับรู้และยอมรับสิ่งที่เกิดขึ้น และแต่ละฝ่ายปฏิบัติต่อกันในทำนองเดียวกัน แต่คนที่ไม่มิดิน จะต้องได้รับการอนุญาต

สำหรับบริเวณสวน ซึ่งเป็นสวนยางพาราเป็นส่วนใหญ่ การปลูกผักเหาะจะปลูกบริเวณรอบนอกของสวน เช่น เทียม สะตอ ส่วนภายในสวนจะไม่มีปลูกอะไร และผักเหาะตามพื้นดินก็หาได้น้อย เพราะมีร่มไม้บังแสงแดด อาจจะมีพบบ้าง คือ ชะพลู

ในส่วนของตลาด จากการเก็บข้อมูลพบว่า ตลาดภายนอกมีผักเหาะหลายชนิดจำหน่ายมากกว่าตลาดภายใน และเป็นผักเหาะท้องถิ่นเป็นส่วนใหญ่ อาทิ บัวบก ยอดมันปู ผักกูด

ผักน้ำ ผักบุ้ง เป็นต้น สาเหตุที่ตลาดภายนอกมีความหลากหลายของสินค้ามากกว่าเป็นผลจากมีผู้ซื้อในตลาดมากกว่าภายในหมู่บ้าน ผู้ค้าจึงสามารถนำสินค้าที่หลากหลายมาขาย ผู้วิจัยเห็นว่า ตลาดแหล่งซื้ออาจมีบทบาทเป็นแหล่งอาหารของบ้านทำยุ่งมากขึ้นด้วย 2 สาเหตุคือ

1. ชาวบ้านที่ไม่มีดินทำกินจำต้องพึ่งพาแหล่งซื้อขายเป็นหลัก ไม่สามารถเข้าถึงแหล่งธรรมชาติได้ทุกโอกาสด้วยข้อจำกัดของเวลา และความคุ้มค่าในการหาผักเหมาขายมาบริโภคในแต่ละครั้ง

2. วิถีชีวิตที่พึ่งพาแหล่งอาหารซื้อขามากกว่าแหล่งอาหารธรรมชาติและแหล่งอาหารปลูกเองเช่นในอดีต เพราะความสะดวกในการเข้าถึงแหล่งอาหารซื้อขาย ไม่มีการใช้องค์ความรู้ภูมิปัญญา ขณะที่ตอบสนองความบริโภคได้มากกว่า และประหยัดเวลา

6.2 อภิปรายผลการศึกษารับรู้การเข้าถึงแหล่งอาหาร

ผู้วิจัยได้อภิปรายผลการศึกษารับรู้การเข้าถึงแหล่งอาหารใน 2 การศึกษาย่อย คือ การศึกษาสถานภาพทางสังคมและเศรษฐกิจต่อการเข้าถึงแหล่งอาหารของกลุ่มตัวอย่าง และศึกษาลักษณะการเข้าถึงแหล่งอาหารของกลุ่มตัวอย่างจึงนำเสนอผลการวิจัยดังต่อไปนี้

6.2.1 อภิปรายผลการศึกษาสถานภาพทางสังคมและเศรษฐกิจต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร

ในการอภิปรายผลการศึกษาสถานภาพทางสังคมและเศรษฐกิจต่อการเข้าถึงแหล่งอาหารของกลุ่มตัวอย่างเป็น 2 ประเด็น คือ สถานภาพทางสังคม และสถานภาพทางเศรษฐกิจต่อการเข้าถึงแหล่งอาหารของกลุ่มตัวอย่าง

6.2.1.1 อภิปรายผลการศึกษาสถานภาพทางสังคมต่อการเข้าถึงแหล่งอาหาร

(1) เพศ

จากการเก็บข้อมูลพบว่า เพศหญิงมีบทบาทในการเก็บหาผักเหมาที่ชัดเจนกว่าเพศชาย เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างเพศหญิงต้องรับผิดชอบงานครัว ซึ่งผักเหมาเป็นส่วนหนึ่งของมื้ออาหาร จึงเป็นหน้าที่หลักของเพศหญิง ทำให้เพศหญิงจะมองหาผักเหมาที่อยู่ใกล้บ้านเป็นลำดับแรก หรือซื้อผักเหมาจากตลาดในคราวเดียวกันกับการซื้ออาหารสด ทั้งนี้ หลายครัวเรือนจะประกอบอาหารให้เสร็จก่อน จึงค่อยหาผักเหมาประกอบ สำหรับเพศชาย บทบาทในการเก็บหาผักเหมาจะเกี่ยวข้องกับการเดินทางไปทำสวน หรือหาของป่า หรือจับปลาในลำห้วย หรือสังสรรค์

บ้านเพื่อน อธิบายได้ว่า กิจวัตรที่กล่าวมาข้างต้นเป็นเหตุผลในการเดินทางออกนอกบ้าน ระหว่างทาง ทั้งขาไปและขากลับ จึงเก็บหาผักเหาะติดมือกลับมาบริโภคในครัวเรือนด้วย มีเพียงน้อยครั้งที่ตั้งใจ ไปหาผักเหาะที่ไกลจากตัวบ้าน เพราะโดยทั่วไปบริเวณรอบบ้านมักมีผักเหาะทั้งที่ปลูกและขึ้นเอง อยู่โดยรอบแล้ว

(2) อายุ

ในส่วนอายุของผู้ให้ข้อมูลอยู่ในช่วงอายุ 25 - 82 ปี โดยมีอายุเฉลี่ย 53.56 ปี การเก็บข้อมูลผู้วิจัยเลือกผู้ให้ข้อมูลในวัยทำงาน จนถึงผู้สูงอายุ เนื่องจากผู้ให้ข้อมูลกลุ่มนี้ สามารถให้ข้อมูลสภาพสังคมและเศรษฐกิจของครัวเรือน ตลอดจนการบริโภคผักเหาะ และเป็นตัวแทนของครัวเรือนในการตอบคำถามได้ จากการทำวิจัยพบว่า พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ เป็นที่พึงพิงของผู้สูงอายุในช่วง 61-70 ปี เนื่องจากการเก็บหาผักเหาะที่วุ่นวาย คือ ผักเหาะที่มีขึ้น ตามริมห้วยริมคลองเป็นหลัก และลำคลองลำห้วยเหล่านั้นอยู่ใกล้บ้านในระยะที่เดินไป-กลับได้ จึง เป็นเรื่องความสะดวกในการเก็บผักเหาะของผู้สูงอายุ และจากการเก็บข้อมูลยังพบอีกว่า กลุ่มผู้ให้ ข้อมูลเก็บผักเหาะจากลำคลองลำห้วยบ่อยครั้งกว่าจากป่า ด้วยเหตุที่ว่าอยู่ใกล้บ้านมากกว่าการเข้า ป่า สามารถเดินถึงได้ และการหาผักเหาะในป่าเป็นไปในลักษณะที่ว่า มีการกิจอื่น ทำให้ต้องเข้าป่า เช่น หาของป่าจำพวกน้ำผึ้ง ลูกไม้ ลำสัตว์ หรือเป็นทางผ่านไปยังที่ทำงาน เป็นต้น

พื้นที่ส่วนบุคคลนั้น พื้นที่ที่ใช้ในการปลูกผักเหาะเกือบทั้งหมด คือ บริเวณรอบบ้าน แม้ในครัวเรือนที่เป็นบ้านเช่าอาศัย ก็จะใช้พื้นที่รอบ ๆ บ้านในการปลูก ในบาง ครัวเรือนก็ใช้พื้นที่ของญาติหรือเพื่อนในการปลูกผักเหาะสำหรับบริโภคและแบ่งปันกัน ดังคำพูด ที่ว่า “เพราะเค้าปลูกกันมากขึ้น ไม่ขาดตลาดเลย ถ้าถามว่า ในป่า ห้วย ถ้าเราไม่ถอนทำลาย เราก็มี กินประจำ” (ป้า 29 (นามสมมติ). (2 เม.ย. 2561). สัมภาษณ์)

ตลาด เป็นพื้นที่สำหรับเติมเต็มความต้องการในการบริโภคที่หาไม่ได้จาก แหล่งอาหารธรรมชาติหรือแหล่งอาหารปลูกเอง จากอุปสรรคในการเข้าถึง สุขภาพ หรือเวลาที่มี จำกัด และราคาผักเหาะไม่ได้แพงมาก ทำให้แหล่งอาหารซื้อขายเป็นที่นิยมมากขึ้น ดังอย่าง ความเห็นอาทิ

(3) สถานะในครอบครัว

จากการเก็บข้อมูลพบว่า ผักเหาะเปรียบเหมือนของใช้ร่วมกันใน ครอบครัว สมาชิกทุกคนในครอบครัวไม่ว่าอยู่ในสถานะใด ต่างมีส่วนร่วมในการเก็บหาผักเหาะมา บริโภคในครอบครัว จึงเป็นเรื่องธรรมดาที่สมาชิกในครอบครัว อาจจะมีการนิยมนำมารับประทาน ผักเหาะเหมือนกันหรือไม่รับประทานผักเหาะเหมือนกันเกิดขึ้นได้ ดังนั้น ชนิดและปริมาณผัก

เหนาะของแต่ละครอบครัวจึงแตกต่างกันไป กล่าวคือ ถ้าครอบครัวใด สมาชิกขอรับประทานผักเหนาะเหมือนกัน ครอบครัวนั้นเน้นปริมาณผักเหนาะให้เพียงพอต่อการบริโภค ถ้าครอบครัวใด มีสมาชิกที่ไม่รับประทานผักเหนาะ ครอบครัวนั้นเน้นชนิดของผักเหนาะที่บริโภคมากกว่าการเน้นปริมาณ

(4) ศาสนา

ผู้วิจัยไม่พบความสัมพันธ์ในงานวิจัยนี้

(5) สถานภาพสมรส

ผู้วิจัยไม่พบความสัมพันธ์ในงานวิจัยนี้

(6) ระดับการศึกษาขั้นสูงสุด

ส่วนระดับการศึกษาของผู้ให้ข้อมูล ร้อยละ 58.03 อยู่ในระดับประถมศึกษา (ตารางที่ 5.10) ซึ่งสัมพันธ์กับอาชีพหลักของคนในชุมชน ร้อยละ 67.09 (ตารางที่ 5.12) และอาชีพเสริม ร้อยละ 31.17 คือ ภาคการเกษตร (ตารางที่ 5.13) ซึ่งไม่จำเป็นต้องใช้วุฒิการศึกษาในการประกอบอาชีพ แต่ต้องใช้ความชำนาญและความสามารถที่ใช้เวลาในการฝึกฝนและสะสมประสบการณ์ในการประกอบอาชีพ ขณะทำงานวิจัยของ ปุณณดา มาสวัสดิ์ และคณะ (2559, น. 347-356) ให้ความเห็นว่า หัวหน้าครัวเรือนที่มีระดับการศึกษาสูง ครัวเรือนย่อมมีความมั่นคงทางอาหารเพิ่มขึ้น เพราะระดับการศึกษาของหัวหน้าครัวเรือนมีความสำคัญต่อการจัดการผลิตและการยอมรับเทคโนโลยีใหม่ ๆ รวมถึงความสามารถในการแสวงหาอาหารทั้งในเชิงปริมาณและคุณภาพ

(7) จำนวนสมาชิกในครอบครัว

จำนวนสมาชิกเฉลี่ยของครอบครัวผู้ให้ข้อมูลอยู่ที่ 3-4 คน เนื่องจากวัฒนธรรมของชุมชน ภายหลังจากแต่งงานก็จะมี การแยกครอบครัวใหม่ออกจากครอบครัวเดิมของพ่อแม่ ถึงแม้ว่าจะอาศัยอยู่ในบริเวณเดียวกัน ก็จะมีครัวที่ใช้ประกอบอาหารแยกออกจากกัน การแยกครอบครัวหรือการสร้างครอบครัวใหม่ จึงเป็นไปเพื่อลดความขัดแย้งภายในครอบครัว เมื่อมีสมาชิกในครอบครัวเพิ่มมากขึ้น และลดภาระของพ่อแม่ในการดูแลรับผิดชอบลูกหลาน สอดคล้องกับคำพูดที่ว่า “หม้อข้าวนี้หมด ไปเปิดหม้อนั้น มั่วไปหมด” (ป่า 29 (นามสมมติ). (2 เมษายน 2561). สัมภาษณ์) นั้นหมายความว่า ค่าใช้จ่ายด้านอาหารของครัวเรือนขนาดใหญ่มีมากขึ้น จากการที่ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายของครอบครัวลูกหลานที่ได้แต่งงานออกไปแล้ว ซึ่งไม่ได้แยกขาดออกจากครอบครัวของพ่อแม่ เช่นเดียวกับงานวิจัยของ ปุณณดา มาสวัสดิ์ และคณะ (2559, อ้างแล้ว) พบว่า ครัวเรือนเกษตรที่มีขนาดครัวเรือนขยายขึ้น มีโอกาสที่จะมีความมั่นคงทางอาหารลดลง เนื่องจากครัวเรือนที่มีจำนวน

สมาชิกในครัวเรือนมาก ย่อมมีทั้งภาระค่าใช้จ่ายด้านอาหารและการแบ่งปันอาหารเพื่อบริโภคในครัวเรือนเพิ่มขึ้นด้วย

6.2.1.2 อภิปรายผลการศึกษาศถานภาพทางเศรษฐกิจต่อการเข้าถึงแหล่ง

อาหาร

(1) อาชีพหลัก

อาชีพหลักสัมพันธ์กับเวลาที่ใช้ในการทำงาน กล่าวคือ ในภาคการเกษตร มีระยะเวลาจำเพาะ เช่น ตัดยาง จะทำงานในเวลากลางคืน เลี้ยงวัว จะทำในเวลากลางวัน ถ้าสภาพภูมิอากาศเปลี่ยนแปลงรูปแบบการทำงานก็เปลี่ยนแปลงตามไปด้วย เมื่อเทียบงานราชการที่มีเวลาปฏิบัติงานไม่ขึ้นกับสภาพภูมิอากาศ เวลาวางจากการทำงานภาคการเกษตร จึงเป็นเวลาที่ใช้การทำงานอื่น ๆ รวมถึงการเข้าถึงแหล่งอาหารต่าง ๆ ด้วย

(2) อาชีพเสริม

เช่นเดียวกับการประกอบอาชีพหลัก ด้วยเหตุผลทั้งสถานที่ในการทำงาน และเวลาที่ใช้ในการทำงาน มีความเกี่ยวข้องกับการเข้าถึงแหล่งอาหาร สิ่งที่แตกต่างกัน คือ ผู้ที่ประกอบอาชีพเสริม เวลาวางในแต่ละวันจะลดน้อยลง และด้วยเวลาที่จำกัด การเข้าถึงแหล่งอาหารจึงเน้นความสะดวกและประหยัดเวลามากขึ้น

(3) รายได้ของครอบครัว

รายได้ของครอบครัวและการเข้าถึงตลาด ไม่มีรูปแบบความสัมพันธ์ที่แน่นอน แต่มีความเกี่ยวข้องกัน ตัวอย่างเช่น ครอบครัวที่มีรายได้น้อย มีการเข้าถึงตลาดมากกว่าครอบครัวที่มีรายได้มาก เพราะครอบครัวที่มีรายได้น้อย ต้องประกอบอาชีพหลายอย่าง เพื่อให้มีรายได้เพียงพอค่าใช้จ่ายในครอบครัว จึงไม่มีเวลาเก็บหาผักเหมาซื้อ แต่เน้นความสะดวกด้วยการซื้อหาจากตลาดมากกว่า ขณะที่ครอบครัวที่มีรายได้มาก ไม่มีความจำเป็นต้องซื้อผักเหมา แต่เมื่อมีความจำเป็นก็กำลังซื้อและเข้าถึงตลาดได้ เป็นต้น

(4) จำนวนแรงงานในครัวเรือน

แรงงานในครัวเรือนมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของครอบครัวในแง่ที่ว่า เป็นช่องทางนำรายได้เข้ามาครอบครัว ครอบครัวใดมีแรงงานมาก ครอบครัวนั้นมีกำลังซื้อตามรายได้ที่เพิ่มมากขึ้น เมื่อเปรียบเทียบกับครอบครัวที่มีแรงงานน้อย แต่มีสมาชิกในวัยเรียนมาก ย่อมมีกำลังซื้อจำกัดมากกว่า เป็นต้น จำนวนแรงงานยังเพิ่มโอกาสในการเข้าถึงแหล่งอาหารธรรมชาติอย่างพื้นที่อุทยาน ฯ และลำคลองลำห้วยอีกด้วย

6.2.2 อภิปรายผลการศึกษาลักษณะการเข้าถึงแหล่งอาหาร

6.2.2.1 พื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ

การเข้าถึงแหล่งอาหารธรรมชาติต้องมียุทธศาสตร์ความรู้ด้านการเก็บหา เช่น ภูมิปัญญาในการเก็บหาส่วนที่รับประทานได้ของพืชมาหั่นหรือภูมิปัญญาเกี่ยวกับฤดูกาลของผักเหาะแต่ละชนิด ซึ่งไม่มีบริโภคได้ตลอดทั้งปีในบ้านทำยุง คือ ผลหัวครก ยอดเนียง ลูกเนียง ยอดเทียน ดอก/ยอดจิก ออติบ ยอดโดน ดอกโดน หน่อไม้ฝรั่ง ดอกลำแพน ลูกเต๋ออ่อน มะมุด ลูกตอ ลูกเหรียง ยอดชมพู่มะเหมียว (ตารางที่ 5.2)

6.2.2.2 พื้นที่ส่วนบุคคล

การเข้าถึงแหล่งอาหารผลิตเองต้องใช้ความรู้เกี่ยวกับการปลูก การดูแล การบำรุงดิน การป้องกันกำจัดศัตรูพืช และต้องใช้เวลาในการรอผลผลิต การผลิตอาหารเองจึงใช้ทั้งแรงงานและเวลาในขั้นตอนต่าง ๆ การที่ครัวเรือนส่วนใหญ่ของบ้านทำยุงมีการปลูกผักเหาะมากกว่าหาจากแหล่งธรรมชาติและแหล่งซื้อขายแสดงให้เห็นว่า คนบ้านทำยุงมีเวลารว่างจากการประกอบอาชีพ มีแรงงานในครอบครัว และมีพื้นดินเหลือจากการทำเกษตรเศรษฐกิจ จึงใช้ทรัพยากรที่มีในครอบครัวมาผลิตอาหารเพื่อการบริโภค ชาวบ้านมีมุมมองในลักษณะที่ว่า “แต่ก่อน ไม่ได้คิดอะไรเลย 5 ไร่ ในหลวงพูด เศรษฐกิจพอเพียง มีบ้านมีสวน ก็ปลูกผัก ให้พอเพียงกับครอบครัว เก็บข้างบ้าน ไม่ต้องซื้อขาย” (น้อง 27 (นามสมมติ). (1 เมษายน 2561). สัมภาษณ์)

6.2.2.3 ตลาด

การเข้าถึงแหล่งอาหารซื้อขายไม่ต้องใช้องค์ความรู้ ภูมิปัญญา และการดูแลเหมือนแหล่งอาหารธรรมชาติหรือแหล่งอาหารผลิตเอง แต่การเข้าถึงแหล่งซื้อขายต้องมีรายได้จึงจะบริโภคได้อย่างเพียงพอตามที่ต้องการ การที่คนในชุมชนมีการพึ่งพิงแหล่งซื้อขายมากเท่าไร ค่าใช้จ่ายในครัวเรือนย่อมเพิ่มมากขึ้นตามไปด้วย

ส่วนระยะทางในการเข้าถึงผักเหาะจากแต่ละแหล่ง พบว่า ความสะดวกในการหาผักเหาะมาบริโภคมีความสำคัญมากกว่าระยะทาง เพราะในปัจจุบันมีการเดินทางโดยรถจักรยานยนต์มากกว่าการเดินทางเท้า ปัญหาเรื่องระยะทางจึงไม่เป็นอุปสรรค การนำมาบริโภคจึงพิจารณาความคุ้มค่าด้านเวลา ค่าใช้จ่ายน้ำมันเครื่อง และปริมาณที่เก็บมาบริโภค จากตารางที่ 5.16 จะเห็นได้ว่า รอบบ้านในรัศมี 500 ม. มีสัดส่วนการปลูกผักเหาะมากที่สุด รองลงไปคือ การเก็บหาจากลำคลองลำห้วยที่ห่างจากบ้านน้อยกว่า 100 ม. และการซื้อขายผักเหาะในหมู่บ้าน ซึ่งห่างจากบ้าน 100 - 500 เมตร ซึ่งสอดคล้องกับการสัมภาษณ์ พี่ 75 (นามสมมติ) ((9 พฤษภาคม 2561). สัมภาษณ์) ที่ว่า “เพราะส่วนมาก ไม่ค่อยได้ซื้อ มีเกือบทุกอย่าง ไม่พอขาย มีพอกิน”

6.3 อภิปรายผลการศึกษาดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารใน 6 มิติ

6.3.1 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติการพึ่งตนเอง

จากผลการวิจัยพบว่า ภาพรวมที่มาของผักเหาะที่บริโภคระหว่างภายในชุมชน (พื้นที่ส่วนบุคคล และพื้นที่อุทยาน ฯ และพื้นที่สาธารณะ) ยังคงสูงกว่าภายนอกชุมชน (ตลาด) แต่เมื่อพิจารณาข้อสังเกตที่ได้จากการเก็บข้อมูลของผู้วิจัย พบว่า ที่มาของผักเหาะจากภายในชุมชนสูงกว่าภายนอกชุมชนในครัวเรือนที่มีทำกินเป็นของตนเองและมีเพียงพอทำกิน ขณะที่ครัวเรือนที่ไม่มีที่ทำกินเป็นของตนเองหรือมีแต่ไม่เพียงพอทำกินนั้น ที่มาของผักเหาะจากภายนอกเข้ามามีบทบาทในการบริโภคมากขึ้น ทำให้ลดการพึ่งพาตนเองลง แม้จะทำให้มีความมั่นคงทางอาหารได้ทัดเทียมกับกลุ่มตัวอย่างที่มีสถานะทางที่ดินดีกว่าก็ตาม

ชนิดของผักเหาะที่มีการบริโภคตลอดทั้งปี และความหลากหลายของผักเหาะที่บริโภคมีที่มาจากพื้นที่ส่วนบุคคลมากที่สุด 111 ชนิด การที่พื้นที่ส่วนบุคคลมีความหลากหลายของผักเหาะสูง เหตุผลสำคัญเกิดขึ้นจากความต้องการบริโภคผักเหาะนั้น ๆ ภายในครัวเรือน ทำให้กลุ่มตัวอย่างมีการแสวงหาพันธุ์ผักเหาะชนิดนั้นมาลงในพื้นที่ของตน ไม่ว่าจะในพื้นที่รอบบ้านหรือสวน เมื่อมีงอกงามในรอบบ้านหรือสวนของตน จึงเป็นความสะดวกในการเข้าถึงแหล่งผักเหาะ

สัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหารของครัวเรือนต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือนที่มากกว่าเท่ากับ 1 นั้น เกิดขึ้นจากการให้ข้อมูลที่ตลาดเคลื่อนน้อยกว่าความเป็นจริงในส่วนของรายจ่ายทั้งหมดของครัวเรือนต่อเดือน หรืออาจเกิดจากการที่ผู้ให้ข้อมูลประมาณรายจ่ายไม่ครบถ้วน และยังพบอีกว่า รายได้และค่าใช้จ่ายด้านอาหารของครัวเรือนมีความสัมพันธ์แบบแปรผกผัน ซึ่งสัดส่วนค่าอาหารต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือนต่อเดือนสูงในครอบครัวที่มีรายได้ครัวเรือน 1,000-5,000 บาท เมื่อเทียบกับครอบครัวที่มีรายได้ของครัวเรือนมากกว่า 10,000 บาท แต่กลับมีค่าใช้จ่ายด้านอาหารน้อยกว่า ทำให้ครอบครัวที่มีรายได้น้อย แต่มีค่าอาหารต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือนสูง มีความเสี่ยงที่จะเกิดความไม่มั่นคงทางอาหารได้ จากการขาดความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือน (ตารางที่ 5.17)

ดังนั้น จากองค์ประกอบของดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติการพึ่งตนเอง ผู้วิจัยจึงเห็นว่า บ้านท่ายูงมีความมั่นคงทางอาหาร โดยพิจารณาจากสัดส่วนที่มาของผักเหาะที่บริโภคระหว่างภายในชุมชนและภายนอกชุมชน ชนิดของผักเหาะที่มีการบริโภคตลอดทั้งปี และความหลากหลายของผักเหาะที่บริโภค และสัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหารของครัวเรือนต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือน

6.3.2 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติสิทธิในทรัพยากรธรรมชาติ

ขนาดพื้นที่และความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ จากการสอบถามกลุ่มตัวอย่าง พบว่า ร้อยละ 59.42 เห็นว่า ความอุดมสมบูรณ์ลดลง ขณะที่ความคิดที่ว่า มีความสมบูรณ์เพิ่มขึ้นมีเพียงร้อยละ 18.84 และผู้ให้ความเห็นว่าทรัพยากรยังสมบูรณ์เท่าเดิม ร้อยละ 21.74 (ตารางที่ 5.19) จากการเก็บข้อมูลพบว่า ผู้ให้สัมภาษณ์หลายคน ประเมินความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ โดยพิจารณารวมพื้นที่ส่วนบุคคลเข้าด้วย เมื่อเป็นเช่นนี้ พื้นที่ส่วนบุคคลที่มีการปลูกผักเหาะมากขึ้น รวมถึงผักเหาะที่ขึ้นเองในที่ดินนั้น จึงเห็นว่าความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติเท่าเดิมหรือมากขึ้น ขณะเดียวกัน จากการเก็บข้อมูล ผู้วิจัยพบว่า พื้นที่ส่วนบุคคลที่เคยปล่อยทิ้งร้างให้เป็นป่า จากการจับจองครอบครองมาแต่เดิม ได้มีการเปลี่ยนสภาพเป็นสวนยางหรือสวนผลไม้เพิ่มมากขึ้น จากความต้องการที่ดินในการประกอบเกษตรกรรมเพื่อสร้างความมั่งคั่ง ทำให้สภาพความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติที่เคยอยู่ใกล้ครัวเรือน ถอยห่างเข้าไปอยู่ในพื้นที่ป่ามากขึ้น

สิทธิในการเข้าถึงทรัพยากรธรรมชาติของบ้านท่ายูงจากการสัมภาษณ์ พบว่า สิทธิในการเก็บกินผักเหาะส่วนใหญ่ยังยึดโยงอยู่ที่ลำคลองลำห้วยเป็นส่วนใหญ่ รวมถึงที่ดินริมตลิ่งสองฝั่ง สิทธิในการเข้าใช้ประโยชน์ในลักษณะการเก็บหาผักเหาะนั้น เป็นสิทธิทับซ้อนระหว่างสิทธิธรรมชาติและสิทธิสังคม กล่าวคือ สิทธิธรรมชาติ หมายถึง กลุ่มตัวอย่างมีสิทธิเก็บหาผักเหาะตลอดแนวลำคลองและพื้นที่ริมตลิ่ง ขณะที่สิทธิสังคม หมายถึง กฎเกณฑ์ทางสังคม เช่น จารีตประเพณี กฎหมาย ซึ่งกลุ่มตัวอย่างอาศัยสิทธิธรรมชาติในการเก็บหาผักเหาะบริเวณลำคลอง และเจ้าของที่ดินบริเวณลำคลองต่างยอมรับและเคารพสิทธินี้ พื้นที่ริมตลิ่ง จึงเสมือนพื้นที่สาธารณะที่ทุกคนต่างต้องเคารพสิทธิระหว่างกัน เช่น ลูกเตื่อ ลูกโพะ ที่ขึ้นริมคลอง ทุกคนสามารถเก็บกินได้ แต่ถ้าเป็นมังคุด มะพร้าว ที่ขึ้นริมคลอง ไม่ใช่สิ่ง que ทุกคนสามารถเก็บกินได้ เพราะเป็นของเจ้าของที่ดินปลูกไว้ ซึ่งกลุ่มตัวอย่างต่างยอมรับและเคารพในสิทธิสังคมเช่นกัน จึงเป็นความซ้อนทับกันของสิทธิ ซึ่งยังคงไว้ด้วยสิทธิในการเข้าถึงทรัพยากรธรรมชาติ

ส่วนพื้นที่อุทยาน ฯ เป็นลักษณะของการเข้าใช้ประโยชน์ด้วยความเคยชินทางสังคมที่ปฏิบัติกันมาโดยตลอด แม้ว่าจะมีความผิดตาม พ.ร.บ.อุทยานแห่งชาติ พ.ศ. 2504 ก็ตาม แต่เป็นไปในลักษณะการใช้ประโยชน์ในครัวเรือนมากกว่าหาผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจ และผู้เข้าใช้ประโยชน์เป็นคนในหมู่บ้านแทบทั้งสิ้น จึงไม่เคยมีการดำเนินคดีตามกฎหมายอย่างจริงจัง สิทธิในการเข้าถึงทรัพยากรพื้นที่อุทยาน ฯ ยังคงอยู่

องค์ความรู้และภูมิปัญญาในการจัดการและใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติอยู่บนพื้นฐานของความเคารพในธรรมชาติ หวงแหน และรู้คุณค่าผ่านกาลเวลาที่เปลี่ยนแปลงไปท่ามกลางปัญหาเรื่องการบุกรุกป่า การตัดฟันทำลายไม้ธรรมชาติเพื่อปลูกพืชเศรษฐกิจ วิถีชีวิตชุมชนที่เปลี่ยนแปลงไป ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมของหมู่บ้านมาโดยตลอด ชาวบ้านมีการปรับตัวโดยการรักษาสภาพแวดล้อมของป่าต้นน้ำ ออกกฎเกณฑ์ของหมู่บ้าน และส่งเสริมสภาพธรรมชาติของหมู่บ้านให้เป็นสถานที่ท่องเที่ยว

ดังนั้น จากองค์ประกอบของดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติการเข้าถึงทรัพยากรธรรมชาติ ผู้วิจัยจึงเห็นว่า บ้านท่ายูงมีความมั่นคงทางอาหาร โดยพิจารณาจากขนาดพื้นที่ ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ สิทธิในการเข้าถึงทรัพยากรธรรมชาติ และองค์ความรู้และภูมิปัญญาในการจัดการและใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติ

6.3.3 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติสิทธิในการผลิต

ฐานทรัพยากรพันธุกรรมพืชเป็นทรัพยากรการผลิตที่สำคัญในการสร้างความหลากหลายทางชีวภาพในระบบการเกษตร และมีความสำคัญต่อการผลิตอาหารของชุมชน แต่ด้วยความนิยมในการบริโภคพืชผักต่างถิ่น เกษตรกรจึงต้องพึ่งพิงเมล็ดพันธุ์จากภายนอก ทำให้มีต้นทุนของการผลิต และทำให้การพึ่งพาตนเองลดลง แต่มีความมั่นคงทางอาหารเพิ่มขึ้นจากเพาะปลูกพืชอาหารเพิ่มขึ้น

การมีที่ดินทำกินเป็นของตนเองและเพียงพอสำหรับการผลิต เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบสิทธิในที่ดินทำกินของชุมชนบ้านท่ายูงยังคงเป็นปัญหาหลักต่อสิทธิในการผลิต ทั้งในผู้ที่มีที่ดินทำกินแต่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ และผู้ที่ไม่มียี่ที่ดินทำกิน คนกลุ่มแรกขาดความมั่นคงในที่ทำกิน ขณะที่คนกลุ่มหลังขาดโอกาสในการสร้างความมั่นคงให้ชีวิต ผลที่เกิดขึ้นคือช่องว่างฐานะเศรษฐกิจของคนในชุมชนระหว่างคนที่มีที่ดินทำกินกับคนที่ไม่มียี่ที่ดินทำกิน และช่องว่างนี้ก็กว้างมากขึ้นเรื่อย ๆ จากการไม่มีที่ดินทำกิน ทำให้มีค่าใช้จ่ายด้านอาหารมากขึ้นจากการพึ่งพิงแหล่งซื้อขาย รายจ่ายในครอบครัวเพิ่มขึ้นตาม ดังนั้น จึงขาดความมั่นคงทางอาหารทั้งในระดับครอบครัวและชุมชนในที่สุด

การมีแหล่งน้ำเพื่อการเกษตรของบ้านท่ายูง คือ แหล่งน้ำธรรมชาติ ซึ่งมีตลอดทั้งปี อาจมีน้อยลงบ้างในช่วงหน้าแล้ง แต่ไม่เป็นปัญหาต่อการเพาะปลูก เพราะเกษตรกรมีการสำรองน้ำโดยการขุดบ่อไว้ในสวนเพื่อกักเก็บน้ำ

ความมั่นคงทางอาหารในระดับชุมชน จึงมีความหมายมากกว่าแค่เรื่องของอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ สุพรรณิ ไชยอำพร (2560, น. 210) ซึ่งให้ความหมายความมั่นคง

ทางอาหารในระดับชุมชนไว้ว่า “การมีระบบการผลิต และ/หรือ ระบบการสรรหาอาหารที่มีความสมดุลกับการบริโภคที่สอดคล้องกับวิถีการดำเนินชีวิตความเชื่อและวัฒนธรรมของชุมชน”

ดังนั้น จากองค์ประกอบของดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติสิทธิในการผลิต ผู้วิจัยจึงเห็นว่า บ้านท่าขามความมั่นคงทางอาหาร โดยพิจารณาจากการมีฐานทรัพยากรพันธกรรมพืช การมีที่ดินทำกินเป็นของตนเองและเพียงพอสำหรับการผลิต และการมีแหล่งน้ำเพื่อการเกษตร

6.3.4 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติเศรษฐกิจ

สัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหารต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือน ส่วนหนึ่งเกิดจากการที่ชาวบ้านไม่ได้ปลูกข้าวไว้เพื่อบริโภคในครัวเรือนเหมือนในอดีต ทำให้ต้องซื้อข้าวสารจากภายนอก นอกจากนั้น ราคาสินค้าบริโภคทั้งพืชผักสด เนื้อหมู ปลา อาหารทะเล อาหารบรรจุถุง ฯลฯ ในตลาดภายในหมู่บ้าน มีราคาสูงกว่าตลาดในตัวเมืองจังหวัดพัทลุง เนื่องจากสินค้าเหล่านั้นมีต้นทุนการขนส่งเพิ่มเข้ามา จากการสังเกตของผู้วิจัย แม้ว่าบ้านท่าขามเป็นหมู่บ้านชนบท แต่ราคาสินค้าในท้องตลาดก็มีราคาสูงกว่าในตัวเมือง จากต้นทุนการขนส่งสินค้าทั้งสิ้น แม้ว่าเป็นบ้านท่าขามเป็นหมู่บ้านเกษตรกรรม แต่ชาวบ้านขายผลผลิตได้ราคาต่ำกว่าต้องซื้อผลผลิตการเกษตรในราคาสูง เช่น การขายสุกรทั้งตัว ราคาตามน้ำหนักตัว คือ 38-45 บาท/กก. แต่ต้องซื้อเนื้อหมูชำแหละแล้ว 120-130 บาท/กก. ถ้าพิจารณาถึงผักหนาะแล้ว จึงเห็นได้ว่า การซื้อผักหนาะจึงเป็นสิ่งฟุ่มเฟือยหรือไม่จำเป็นก็ได้ เพราะผักหนาะมีมากมายหลายสิ่ง ทั้งที่ปลูกเอง ขึ้นตามธรรมชาติ ทำให้การซื้อผักหนาะที่ปลูกเองไม่ได้ ในธรรมชาติไม่มี เช่น กะหล่ำปลี จึงเป็นลักษณะที่วุ่นวาย ๆ ซื้อสักครั้ง ด้วยเหตุผลดังที่กล่าวมาทั้งหมด ดังนั้น เมื่อราคาสินค้าด้านอาหารมีต้นทุนสูงเป็นทุนเดิมแล้ว หลายครอบครัวจึงเลือกซื้อสินค้าเท่าที่จำเป็นต่อการบริโภค รวมถึงขนมหรือของหวาน ทั้งนี้ ค่าอาหารหลักของทุกครัวเรือน เกิดขึ้นเมื่อมีการจ่ายเงินซื้อเนื้อสัตว์สดเพื่อมาประกอบอาหาร ส่งผลกระทบทำให้ค่าอาหารต่อวันของครอบครัวจะเพิ่มขึ้น 2-3 เท่าตัวจากเดิม ชาวบ้านจึงมีวิธีการลดค่าใช้จ่ายจากการต้องซื้อพืชผัก โดยการเปลี่ยนมาเป็นปลูกเองหรือบริโภคผักชนิดอื่นแทน แต่การลดค่าใช้จ่ายจากการซื้อเนื้อสัตว์ คือ การซื้อให้น้อยหรือไม่กินไปเลย เพราะชาวบ้านไม่นิยมเลี้ยงหมูเพื่อบริโภคในครอบครัว หรือเลี้ยงกึ่งในกระชังได้ ชาวบ้านไม่สามารถออกเรือไปจับปลาทะเลได้เอง นั่นคือ อาหารเป็นความจำเป็นที่ต้องกินต้องใช้ และเป็นความคลาดแคลนอาหารของหมู่บ้าน ถ้าไม่สามารถเข้าถึงตลาดได้จากปัญหาเศรษฐกิจของครอบครัว

ความสมดุลทางเศรษฐกิจของครัวเรือนจากรายได้ รายจ่าย และหนี้สินของบ้านท่าขาม พบว่า รายได้เฉลี่ยต่อหัวต่อเดือนของครัวเรือนในหมู่บ้านสูงกว่าเส้นความยากจนของประเทศไทย แต่เมื่อพิจารณารายจ่ายเฉลี่ยของแต่ละครัวเรือน พบว่า สูงกว่ารายได้ เมื่อรายได้ไม่เพียงพอกับ

รายจ่าย ทำให้ต้องมีการกั๊ยืม เกิดเป็นหนี้สินของแต่ละครัวเรือน ซึ่งเป็นปัญหาต่อเนื่องถึงความมั่นคงทางอาหาร กล่าวคือ เศรษฐกิจของครัวเรือน อาจเป็นข้อจำกัดในการเข้าถึงตลาด หรือที่ดินที่เป็นแหล่งอาหารของครอบครัวอาจถูกแปลงเพื่อใช้หนี้ เป็นต้น ทำให้ผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารตามมาเช่นเดียวกับในงานวิจัยของ วีระศักดิ์ คงฤทธิ์ และคณะ (2559, น. 140-141) พบว่า รายได้ของครัวเรือน เป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือน

นอกจากนั้น สภาพสังคมของหมู่บ้านที่มีการรวมตัวเล่นการพนันในทุกวัน ซึ่งแตกต่างจากสมัยก่อนการเล่นการพนันเป็นธรรมเนียมงานรื่นเริงของหมู่บ้านในงานบุญประเพณีต่าง ๆ เป็นการเล่นเพื่อความบันเทิงเมื่อผ่านพ้นเทศกาลเหล่านั้น ผู้เล่นก็จะทำมาหากินด้วยสัมมาอาชีพเพื่อเลี้ยงชีพตามอัตภาพ แต่ปัจจุบันกลุ่มการพนันต่าง ๆ ในหมู่บ้านมีลักษณะของการร่วมตัวกันเพื่อประกอบอาชีพเสริม ซึ่งต้องใช้เงินลงทุนพอ ๆ กับรายได้ที่หามาในแต่ละวัน จึงต้องลงทุนเพิ่มโดยการกู้หนี้ยืมสินมาใช้และนำมาลงทุนที่ไม่ก่อให้เกิดรายได้ที่มากขึ้น ภาวะหนี้สินจึงพอกพูน เป็นความเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางอาหารของบ้านทำยูง เช่นเดียวกับในงานวิจัยของ ปุณณดา มาสวัสดิ์ และคณะ (2559) พบว่า ครัวเรือนเกษตรกรที่มีหนี้สิน มีโอกาสที่จะเกิดความไม่มั่นคงด้านอาหารมากกว่าครัวเรือนที่ไม่มีหนี้สิน ทำให้เกิดความยากลำบากในการเข้าถึงอาหาร

การเข้าถึงอาหารในระบบซื้อขาย พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีการเข้าถึงตลาดมากขึ้น ซึ่งเป็นการลดการพึ่งพาตนเอง แต่เพิ่มความมั่นคงทางอาหาร เมื่อพิจารณาจากข้อสังเกตที่ได้จากการเก็บข้อมูล คือ ชาวบ้านมีการปรับตัวในการเข้าถึงแหล่งอาหารแต่ละแห่ง เมื่อสภาพสังคมและเศรษฐกิจเปลี่ยนแปลงไป จากแต่เดิมหาผักหนေးได้รอบ ๆ บ้าน โดยไม่จำเป็นต้องปลูก ไปสวน ไปไร่ สามารถเก็บผักหนေးได้ตลอดเวลา ไม่หวงกัน แต่เมื่อสภาพสังคมเปลี่ยนไป ความสะดวกสบายในการซื้อหามีมากขึ้น และการไปสวนไปไร่ ก็มีผักหนေးน้อยลง เพราะมีการทำเกษตรเชิงเดี่ยวมากขึ้น สภาพของชุมชนจึงมีลักษณะดังที่กล่าวไว้ว่า “เพราะบ้านอื่น บางคน เค้าปลูก บางคนไม่ปลูก เค้าซื้อ มาจากตลาด” (ป้า 29 (นามสมมติ) สัมภาษณ์, 2 เม.ย. 2561) จึงบ่งชี้ที่คาดได้ว่า ความไม่มีผักหนေးในที่ดินของตนเอง หรือไม่สามารถเข้าถึงแหล่งอื่นได้ นอกจากแหล่งซื้อขาย ทำให้ต้องซื้อเพื่อความต้องการบริโภค และไม่ต้องเสียเวลาหรือแรงงานในการปลูก

ดังนั้น จากองค์ประกอบของดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติเศรษฐกิจ ผู้วิจัยจึงเห็นว่า บ้านทำยูงขาดความมั่นคงทางอาหาร โดยพิจารณาจากการมีจากสัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหารต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดของครัวเรือน ความสมดุลทางเศรษฐกิจของครัวเรือนจากรายได้ รายจ่าย และหนี้สิน และการเข้าถึงอาหารในระบบซื้อขาย

6.3.5 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ

กระบวนการผลิตและแหล่งที่มาของอาหารของบ้านท่ายูง มีทั้งที่มาจากภายในชุมชนและภายนอกชุมชน โดยนิยมประกอบอาหารรับประทานภายในครัวเรือน เนื่องจากคุ่มค่ากว่า เพราะซื้อเพียงเนื้อสัตว์ ผักทั้งหลายสามารถหาเก็บได้จากรอบบ้าน รวมถึงผักเหนาะ การปลูกผักสำหรับบริโภคในครัวเรือน ใช้วิธีการปลูกโดยอาศัยธรรมชาติทั้งแหล่งน้ำและฝน และบำรุงดินด้วยปุ๋ยคอก เป็นต้น ไม่มีการใช้ยาฆ่าแมลงเพื่อกำจัดศัตรูพืช เพราะโดยทั่วไปไม่พบการระบาดของแมลงศัตรูพืช เนื่องจากหมู่บ้านอยู่ในบริเวณพื้นที่ป่า จึงเป็นแหล่งนิเวศของแมลงธรรมชาติอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งช่วยรักษาสมดุลของแมลงศัตรูพืช แต่ในกรณีป่ายาง บำรุงดินด้วยปุ๋ยเคมี และบางสวนมีการใช้ยากำจัดวัชพืชร่วมด้วย ทำให้ผักเหนาะในสวนยางนั้น มีทั้งคนที่เก็บมาบริโภคและไม่เก็บมาบริโภคด้วยเหตุผลที่ต่างกัน กล่าวคือ คนที่เก็บมาบริโภค มองว่า ยากำจัดวัชพืชหมดฤทธิ์แล้ว ผักเหนาะที่อยู่คลุมดินจึงเจริญงอกงามได้ ขณะที่คนที่ไม่เก็บมาบริโภค มองว่า มีการสะสมของสารเคมีในดิน ผักเหนาะที่งอกงามย่อมปนเปื้อนสารเคมี ซึ่งในความเห็นของผู้วิจัย มองว่า สารเคมีที่ใช้เป็นยากำจัดวัชพืชมีหลายชนิด แต่ละชนิดมีอัตราการสลายตัวหรือสิ้นฤทธิ์ไม่เท่ากัน เพื่อความปลอดภัยของร่างกาย จึงควรหลีกเลี่ยงในการบริโภคจะดีกว่า นอกจากนั้น บ้านท่ายูงไม่นิยมบริโภคเนื้อไก่ในท้องตลาด หรือซื้อมาประกอบอาหาร เพราะไม่มั่นใจในเรื่องสารตกค้างจำพวกยาปฏิชีวนะและฮอร์โมน ขณะที่เด็กและเยาวชน จะให้ความชื่นชอบอาหารจำพวกไก่ทอดเป็นพิเศษ

ปัญหาสุขภาพของชุมชนบ้านท่ายูงจากการสังเกตพบว่า ในครอบครัวที่มีการรับประทานผักเหนาะที่หลากหลาย สมาชิกในครอบครัวไม่เจ็บป่วยด้วยโรคหัวใจและหลอดเลือด ไม่เพียงเท่านั้น ผู้วิจัยยังพบว่า ผักเหนาะที่แต่ละครอบครัวรับประทาน มีปริมาณมากเมื่อเทียบกับครัวเรือนโดยทั่วไปที่บริโภคผักที่เป็นส่วนประกอบในอาหารเท่านั้น การเข้าถึงข้อมูลข่าวสารด้านการบริโภคของบ้านท่ายูง ผ่านสื่อสารต่าง ๆ ทั้งโทรทัศน์ อินเทอร์เน็ต หนังสือพิมพ์ และได้รับการดูแลเอาใจใส่จากอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านอย่างใกล้ชิด

ดังนั้น จากองค์ประกอบของดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ ผู้วิจัยจึงเห็นว่า บ้านท่ายูงมีความมั่นคงทางอาหาร โดยพิจารณาจากการมีกระบวนการผลิต แหล่งที่มาของอาหาร ปัญหาสุขภาพของชุมชน และการเข้าถึงข้อมูลข่าวสารด้านการบริโภค

6.3.6 ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติทางวัฒนธรรม

ทัศนคติของครัวเรือนเกี่ยวกับทรัพยากรอาหาร พบว่า ทัศนคติของชาวบ้านเป็นไปในลักษณะคิดตามพฤติกรรมที่ตนเคยทำมาเป็นหลัก โดยส่วนใหญ่มองว่าเป็นของธรรมชาติ แต่

ก็ต้องดูแลเอาใจใส่ ขณะที่อีกด้านแม้ว่าเป็นของธรรมชาติไม่ต้องใส่ใจดูแล แต่ก็ให้ความสำคัญของธรรมชาติ โดยไม่ทำอะไรที่เป็นการทำลายสิ่งที่มีอยู่เดิม

ระบบแบ่งปันของชุมชนมีความซับซ้อนและเชื่อมโยงกับสถานะทางเศรษฐกิจและสังคมของแต่ละบุคคล ตัวอย่างเช่น ผักกาดนกกเขา บัวบก เป็นพืชที่ขึ้นตามธรรมชาติในป่า การจะเข้าไปเก็บจากสวนมารับประทาน จึงขึ้นสถานภาพของบุคคล โดยผู้อยู่ในวัยแรงงาน จะเก็บในสวนของตนเอง ญาติ เพื่อนหรือคนรู้จัก ถ้าเป็นผู้สูงอายุ จะเก็บในสวนใครก็ได้ เช่นเดียวกับในกรณีของปลีกกล้วย ผู้ที่มีที่ดินทำกินจะตัดปลีกกล้วยในสวนของใครก็ได้ แต่ผู้ไม่มีที่ดินทำกินจะต้องขออนุญาตเจ้าของสวนก่อน ซึ่งผู้วิจัยมองว่า ผู้สูงอายุเป็นที่เคารพและเกรงใจของคนในหมู่บ้าน อะไรนิดอะไรหน่อยจึงไม่หวงกัน และส่วนหนึ่งคือคนในหมู่บ้านเป็นเครือญาติกันเกือบหมด หรืออีกด้าน ถ้าแสดงความเป็นเจ้าของหวงแหนที่ทำกิน ก็จะถูกต่อว่าหรือถูกนำไปกล่าวถึงให้ผู้อื่นฟัง ท้ายที่สุดแล้วเป็นลักษณะที่ว่าได้ไม่คุ้มกับที่เสีย ส่วนกรณีปลีกกล้วย ผู้วิจัยมองว่า ผู้ที่มีที่ทำกินก็จะมกล้วย ผักเหนาะให้ผู้อื่นเข้ามาเก็บหา ทำให้ตนเองมีสิทธิที่จะไปเอาในแปลงของคนอื่นได้เช่นกัน หรือการเก็บผักเหนาะในบริเวณบ้านของผู้อื่น บางคนไม่เก็บบริเวณบ้านของคนรู้จัก แต่เลือกเก็บในสวนของเค้าแทนเพื่อสงวนยอดไม้ในบ้านให้เจ้าของได้เก็บกิน เป็นต้น

วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านของบ้านท่ายูง คือ การรับประทานผักเหนาะ เพื่อลดความเผ็ดร้อนของอาหาร และเพิ่มความเอร็ดอร่อยในการรับประทานมากขึ้น

ดังนั้น จากองค์ประกอบของดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารมิติทางวัฒนธรรม ผู้วิจัยจึงเห็นว่า บ้านท่ายูงมีความมั่นคงทางอาหาร โดยพิจารณาจากทัศนคติของครัวเรือนเกี่ยวกับทรัพยากรอาหาร ระบบแบ่งปัน และวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน

6.4 ข้อเสนอแนะ

จากดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารใน 6 มิติ พบว่า บ้านท่ายูง มีความมั่นคงทางอาหารใน 4 มิติ คือ มิติการพึ่งตนเอง มิติสิทธิในทรัพยากรธรรมชาติ มิติการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ และมิติทางวัฒนธรรม แต่เมื่อพิจารณาดัชนีชี้วัด ๓ ในมิติสิทธิในการผลิต และมิติเศรษฐกิจ พบว่า บ้านท่ายูง ขาดความมั่นคงทางอาหาร เนื่องจากขาดองค์ประกอบของดัชนีชี้วัดดังกล่าว แม้ว่าสภาพความจริงของบ้านท่ายูงจะยังไม่ได้ปรากฏความขาดแคลนอาหารให้เห็นเด่นชัด แต่หากพิจารณาความมั่นคงทางอาหารด้วยดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารในมิติต่าง ๆ แล้ว ก็คงไม่อาจปฏิเสธได้ว่า บ้านท่ายูงเริ่มเข้าสู่วิกฤติความมั่นคงทางอาหารเช่นกัน สืบเนื่องจากการที่ความมั่นคงทางอาหารไม่ได้เกี่ยวข้องกับ

กับเรื่องอาหารเท่านั้น แต่ยังเชื่อมโยงทรัพยากรธรรมชาติ วัฒนธรรม การใช้ประโยชน์ที่ดิน เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงสภาพสังคมและสิ่งแวดล้อม ส่งผลให้วิถีชีวิตในชุมชนเปลี่ยนแปลงไป ย่อมมีผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ในทางใดทางหนึ่งอย่างแน่นอน

สถานการณ์ความไม่มั่นคงทางอาหารของบ้านทำยุงมีความซับซ้อนทั้งเชิงโครงสร้างและพฤติกรรมของผู้ที่เกี่ยวข้องที่สำคัญคือทัศนคติที่ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหาร จึงจำเป็นต้องใช้ดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารในระดับชุมชน เพื่อให้เกิดการตระหนักรู้และเห็นความสำคัญของความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ปัญหาสำคัญของบ้านทำยุงที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารคือ ปัญหาขาดที่ทำกิน หรือมีแต่ไม่เพียงพอต่อการบริโภคภายในครอบครัว เป็นเรื่องยากที่จะจัดการแก้ไขด้วยกำลังคนภายในหมู่บ้าน ปัญหานี้ส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของครัวเรือน การมีรายได้น้อยหรือมีรายได้ไม่เพียงพอกับรายจ่าย ทำให้ต้องกู้ยืมเงินมาใช้จ่ายในครอบครัว เกิดเป็นภาระหนี้สินตามมา จึงเห็นได้ว่าจากปัญหาที่ทำกินรายบุคคล แต่สร้างผลกระทบที่ตามมาถึงส่วนรวมของทั้งชุมชน การสร้างความมั่นคงทางอาหารในภาวะเศรษฐกิจเช่นนี้ จึงต้องลดรายจ่ายภาคครัวเรือน เพื่อให้มีรายได้เหลือเพิ่มขึ้น การส่งเสริมให้แต่ละครัวเรือนมีการปลูกผักเพื่อบริโภคภายในครอบครัว หรือพื้นที่สาธารณะที่มีผลผลิตทางการเกษตรที่ทุกคนสามารถเข้าถึงได้เพื่อบริโภคภายในชุมชน ต่างเป็นการเพิ่มแหล่งอาหารภายในชุมชน และควรมีการเปิดพื้นที่ให้มีการจำหน่ายสินค้าทางการเกษตรที่ล้นจากการบริโภคภายในครัวเรือนในราคาถูกกว่าท้องตลาด เพื่อเป็นการลดค่าใช้จ่ายด้านอาหารของครัวเรือน และเพิ่มรายได้ให้เกษตรกรผู้ปลูก และส่งเสริมการปลูกผักอย่างยั่งยืนมากกว่าแค่ส่งเสริมให้ปลูกผักปลอดสารพิษเพื่อการบริโภคและจำหน่ายกันเอง และรอกการส่งเสริมแจกจ่ายเมล็ดพันธุ์ในงบประมาณแผ่นดินรอบถัดไป

ผู้วิจัยเห็นว่า มีความน่าสนใจอีกมากในการวิจัยต่อเนื่องเกี่ยวกับสุขภาพของกลุ่มตัวอย่างที่มีการบริโภคผักเหาะที่แตกต่างกันในปริมาณที่ต่างกัน เพื่อเปรียบเทียบสุขภาพของกลุ่มตัวอย่าง และคุณค่าทางโภชนาการของผักเหาะแต่ละชนิด เพื่อแนวทางในการค้นคว้าหาสารสำคัญหรือสารออกฤทธิ์ในผักเหาะเหล่านั้นที่เป็นประโยชน์ในการป้องกันโรคต่าง ๆ ต่อไป

รายการอ้างอิง

หนังสือและบทความในหนังสือ

- เกียรติศักดิ์ ยั่งยืน. (2555). *จินตนาการ อาหารและชุมชน*. นนทบุรี: มูลนิธิชีววิถี.
- จินภา นราคร, นันทพร สุขกระจ่าง, ดำรงเกียรติ ศรีเทพ และ สมศักดิ์ แก้วพลอย. (2554). *อาหารพื้นบ้านจังหวัดสงขลา*. ใน มหาวิทยาลัยขอนแก่น, *การพัฒนาอนาคตชนบทไทย : ฐานรากที่มั่นคงเพื่อการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน: การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ประจำปี 2554*.
- ทรงสิริ วิชิรานนท์, พจนีย์ บุญนา และ จงทิพย์ อธิมุตติสรรรค์. (2555). *วิถีชีวิตและความมั่นคงของอาหารท้องถิ่นใต้*. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- ทรงศนีย์ พัฒนเสรี และ ชูจิตร อนันต์โชค. (2551). *พืชพื้นเมือง : ป่าชุมชนบ้านคุ้ม จังหวัดพะเยา*. สำนักวิจัยป่าไม้ กรมป่าไม้.
- ญาณนันท์ งามศิริ และ กาญจนา ธนพคุณ. (2557). *ความหลากหลายชนิดและการใช้ประโยชน์ของพืชผักพื้นบ้านใน อ.คีรีมาศ จ.สุโขทัย*. ใน มหาวิทยาลัยนเรศวร, *การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 12*.
- แผนงานฐานทรัพยากรอาหาร (2550-2553), แผนงานสนับสนุนความมั่นคงทางอาหาร ผ่านการพัฒนาต้นแบบระดับชุมชนและการขับเคลื่อนนโยบายระดับชาติ (2553-2556). (2553). *จากฐานทรัพยากรสู่ความมั่นคงทางอาหาร : การฟื้นฟูฐานทรัพยากรธรรมชาติและ ความหลากหลายทางชีวภาพ เพื่อความมั่นคงทางอาหารของชุมชนและสังคมไทย*. นนทบุรี: มูลนิธิชีววิถี.
- พฤกษ์ ยิบมันตะสิริ. (2555). บทนำ. ใน เกียรติศักดิ์ ยั่งยืน, *จินตนาการ อาหารและชุมชน* (น. 15-19). นนทบุรี: มูลนิธิชีววิถี.
- บุศรา ลิ้มนิรันดร์กุล, กุศล ทองงาม, พนมศักดิ์ พรหมบุรมย์, เบญจพรรณ เอกะสิงห์, ชาญชัย แสงชโย สวัสดิ์, ยุภาพร ศิริบัติ และ กมลพันธ์ เกิดมัน. (2553). *การเปรียบเทียบเส้นความมั่นคงทางอาหารกับเส้นความยากจนของครัวเรือนในชนบทจังหวัดเชียงใหม่*. ใน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, *การประชุมวิชาการระบบเกษตรแห่งชาติ ครั้งที่ 7*.

- ปิยนาด อิมดี. (2557). การฟื้นฟูผักพื้นบ้านและการบริโภคผักพื้นบ้านเพื่อสุขภาพชุมชนในตำบล แหลมบัว อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม. *Rethink : Social Development for Sustainability in ASEAN Community: การประชุมวิชาการ การพัฒนาชนบทที่ยั่งยืน ครั้งที่ 4 ประจำปี 2557*.
- มนสิการ กาญจนะจิตรา, เฉลิมพล แจ่มจันทร์, อรุวรรณ แยมบริสุทธิ์ และ กัญญาพัชร สุทธิเกษม. (2558). ผลกระทบของสภาพแวดล้อมทางอาหารต่อรูปแบบการบริโภคและสุขภาพของ คนทำงานในโรงงาน สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล. นครปฐม.
- มาโนช วามานนท์, พนิดนาฏ ลักณาโฆษิต, วิณาพร สำอางศรี, สมชาย ลีสิน. (2538). รายงาน การศึกษาวิจัย ภูมิปัญญาท้องถิ่น : ภูมิปัญญาการใช้พืชผักพื้นบ้าน จังหวัดนครศรีธรรมราช. ศูนย์ฝึกอบรมและพัฒนาการสาธารณสุขมูลฐานภาคใต้.
- ยุทธนา สุดเจริญ. (2553). รายงานการวิจัย เรื่อง การประเมินคุณประโยชน์ผักและสมุนไพรพื้นบ้าน จังหวัดสมุทรสงคราม. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- วีระศักดิ์ คงฤทธิ์, พุทธยา ธีระธัญศิริกุล, พรพงษ์ สุทธิรักษ์ และ ธวัชชัย ทองธรรมชาติ. (2559). รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการวิจัยเรื่อง “การประเมินสถานการณ์ด้านความมั่นคงทาง อาหารของชุมชนชาวประมงรอบอ่าวบ้านดอน จังหวัดสุราษฎร์ธานี”. สำนักงานกองทุน สนับสนุนการวิจัย.
- สมาคมรูมาตีสซึมแห่งประเทศไทย. (2555). แนวทางเวชปฏิบัติการดูแลรักษาโรคเกาต์ (Guideline for Management of Gout). สมาคมรูมาตีสซึมแห่งประเทศไทย.
- สุภา ไยเมือง. (2555). ตัวชี้วัดความมั่นคงทางอาหารระดับชุมชน. นนทบุรี: มูลนิธิชีววิถี.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2546). การพัฒนาที่ยั่งยืนในบริบท ไทย. ใน สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, *การประชุม ประจำปี 2546 การพัฒนาที่ยั่งยืน*. นนทบุรี.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2560). รายงานการวิเคราะห์ สถานการณ์ความยากจนและความเหลื่อมล้ำในประเทศไทย ปี 2559. นนทบุรี.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2559). ข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศ ไทย.
- ศจินทร์ ประชาสันต์. (2552). รายงานเรื่อง การพัฒนาดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร ภายใต้ “โครงการขับเคลื่อนประเด็นเกษตรและอาหารเพื่อสุขภาพตามมติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2551 สู่การปฏิบัติ”. สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ.

- ศจินทร์ ประชาสันต์. (2555). ความมั่นคงทางอาหาร : แนวคิดและตัวชี้วัด. นนทบุรี: มูลนิธิซีวีที.
- ศยามล เจริญรัตน์. (2557). ความมั่นคงทางอาหาร ป่าชุมชนกับการผลักดันเรื่องความเป็นธรรมเพื่อชุมชนท้องถิ่น. ใน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, สถาบันวิจัยสังคม, *ประชุมวิชาการประจำปี 57*.
- อุดมเดชา พลเยี่ยม และ ปิ่นธิดา ณ ไธสง. (2559). ศักยภาพด้านอาหารของพืชท้องถิ่น ชุมชนแพรงหนามแดง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงครามเพื่อความมั่นคงทางอาหารและการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพอย่างยั่งยืน. คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- อภิชาติ พงษ์ศรีหตุลชัย, ศรัณย์ วรรณัจฉริยา, สุภาวดี โพธิยะราช และ เดชา ศุภวันต์. (2556). ความมั่นคงทางอาหารและพลังงานของไทย. กรุงเทพฯ: สถาบันระหว่างประเทศเพื่อการค้าและการพัฒนา.

บทความวารสาร

- คุณณ ไตรจันทร์, ธีรศักดิ์ จินดาบถ และ อนุวัต สงสม. (2017). องค์ประกอบความมั่นคงทางอาหารระดับครัวเรือนในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้. *Kasetsart J. Soc. Sciences*, 38.
- ฉันทนา เวชโอสถศักดิ์ดา. (2556). การรวบรวมสารสนเทศชื่อผักพื้นบ้านในชุมชนบ้านดอนคู ต.คันธารราษฎร์ อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม. *มนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์*, 30(1).
- ดวงใจ มาลัย. (2557). การลดความเค็มในอาหาร Salt Reduction in Foods. *วารสารสาธารณสุขศาสตร์*, 44(1).
- นิสาพร วัฒนศัพท์ และ ดารุณี สมศรี. (2560). การประเมินสถานะความมั่นคงทางอาหารและพลังงานของชุมชนในพื้นที่เขื่อนสิริกิติ์ จังหวัดอุตรดิตถ์ด้วย Jarman Underprivileged Area Score. *วารสารสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร*, 13(1).
- บุญญาพร แผ่ผล, สุชาวดี เพชรมณี, สุนทร เมธา และ จุริรัตน์ บัวแก้ว. (2556). วิธีการบริโภคผักเหาะของชาวปักษ์ใต้ในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของกระแสสังคม. *วารสารศิลปศาสตร์*, 5(1).
- ปุณณดา มาสวัสดิ์, ประพัฒน์ศิริ ศิริสุภลักษณ์ และ อิสริยา นิตินันท์ประภาส บุญญะศิริ. (2559). ปัจจัยที่มีผลต่อความมั่นคงด้านอาหารของครัวเรือนเกษตรกรไทย. *วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์*, 11(2).

- ปาจริย์ อินทะชูป, บดินทร สอนสุภาพ และ วินัย สมประสงค์. (2557). ความหลากหลายของผักพื้นบ้านในภาคตะวันตกของประเทศไทย. *แก่นเกษตร*, 42(ฉบับพิเศษ 3).
- พวงผกา คงวัฒนานนท์. (2556). การใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสานวิธีเพื่อสร้างความน่าเชื่อถือของงานวิจัยทางสุขภาพ. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 21(7).
- มินตรา สารระรักษ์ และ เสาวลักษณ์ แสนนาม. (2557). ความมั่นคงทางอาหารในครัวเรือนของประชาชนบ้านเมืองหมื่นน้อย ตำบลกวนวัน อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี*, 16(3).
- วิรัชพัชร ประเสริฐศักดิ์. (2555). แนวคิดและค่านิยมของความมั่นคงทางอาหาร. ศูนย์วิจัยดิเรก ชัยนาม คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- วันทนีย์ ชัยฤทธิ์, นพวรรณ เปี้ยชื่อ และ สุจินดา จารุพัฒน์ มารูโอ. (2012). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความมั่นคงทางอาหารของผู้สูงอายุในชุมชนชนบททางภาคใต้. *Rama Nurs J*, 18(3).
- สยาม อรุณศรีมรกต และ ยงยุทธ วัชรดุลย์. (2559). เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน 17 ประการของสหประชาชาติเพื่อโลกอนาคต. *วารสารวิจัยสหวิทยาการไทย*, 11(3).
- สุปรียา เสียงตั้ง. (2560). พฤติกรรมการดูแลสุขภาพตนเองของผู้ป่วยโรคเบาหวานที่ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดไม่ได้. *วารสารเครือข่ายวิทยาลัยพยาบาลและการสาธารณสุขภาคใต้*, 4(1).
- สุพรรณิ ไชยอำพร. (2560). ความมั่นคงทางอาหาร: สิ่งบ่งชี้ต่างวัฒนธรรมในสังคมไทย. *วารสารพัฒนบริหารศาสตร์*, 57(1).

วิทยานิพนธ์

- จอมขวัญ ชุมชาติ. (2558). ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนโคกพยอม ตำบลละงู อำเภอละงู จังหวัดสตูล. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, บัณฑิตวิทยาลัย.
- พริ้งขจร ธารเสนา. (2559). *ทุนชุมชนที่สนับสนุนการจัดกองทุนสวัสดิการชุมชน: กรณีศึกษากองทุนสวัสดิการชุมชนเทศบาลตำบลบ้านนา อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง*. (การวิจัยเฉพาะเรื่องประกาศนียบัตรบัณฑิต). มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, วิทยาลัยพัฒนศาสตร์ ป๋วย อึ๊งภากรณ์.

สื่ออิเล็กทรอนิกส์

นนทกานต์ จันทร์อ่อน. (2557). ความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย. สืบค้นจาก

http://library.senate.go.th/document/Ext7091/7091777_0002.PDF.

สมศักดิ์ โชคนุกูล. (ม.ป.ป.). สังคมพืชป่าอย่างพารา. สืบค้นจาก

http://www2.tsu.ac.th/icofis/main/files_menu/120620142727klbankสังคมพืชป่าอย่างพารา.pdf

เสถียร ฉันทะ, อรุณี อินเทพ, จันทร์จิรา ชั้นประเสริฐ และ กัญพัชร ไตรทรัพย์. (2560). โครงการวิจัยวิจัยสำรวจสถานะของเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนในบริบทประเทศไทย และทางเลือกมาตรการทางเศรษฐศาสตร์ สังคม และกฎหมาย เป้าหมายที่ 2: การขจัดความหิวโหย ความมั่นคงทางอาหาร การยกระดับภาวะโภชนาการและการส่งเสริมเกษตรกรรมยั่งยืน (2560). สืบค้นจาก <http://www.knowledgefarm.in.th/report-thailand-and-end-hunger/>

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2560). ความยากจนและการกระจายรายได้ (ชุดปัจจุบัน). สืบค้นจาก

http://social.nesdb.go.th/SocialStat/StatSubDefault_Final.aspx?catid=13

Electronic Media

FAO. (2006). *Food security*. Retrieved from

http://www.fao.org/fileadmin/templates/faoitally/documents/pdf/pdf_Food_Security_Cocept_Note.pdf

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2017). *The state of food security and nutrition in the world : Building resilience for peace and food security*. Retrieved from <http://www.fao.org/3/a-l7695e.pdf>



ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบสอบถาม

ความมั่นคงทางอาหาร บ้านท่ายูง ต.ตะพาน อ.ศรีบรรพต จ.พัทลุง

.....

คำชี้แจง: แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยความมั่นคงทางอาหารบ้านท่ายูง การศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต(บัณฑิตอาสาสมัคร) วิทยาลัยพัฒนศาสตร์ ป๋วย อึ๊งภากรณ์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ โดยข้อมูลที่ได้จากการสำรวจของแต่ละบุคคลจะปกปิดเป็นความลับอย่างเคร่งครัด

แบบสอบถามแบ่งเป็น 4 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 ที่มาของผักเหนาะ

ส่วนที่ 3 การเข้าถึงแหล่งผักเหนาะและการจัดการแหล่งผักเหนาะ

ส่วนที่ 4 ชนิดและปริมาณการใช้ประโยชน์จากแหล่งอาหารแต่ละแหล่ง

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์.....

วัน / เดือน / ปี ที่ให้สัมภาษณ์.....

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

ผู้ให้สัมภาษณ์

1. ชื่อ.....นามสกุล.....
 2. บ้านเลขที่.....เบอร์โทรศัพท์.....
 3. เพศ.....
 4. อายุ.....ปี
 5. สถานภาพทางการสมรส.....
 6. ศาสนา.....
 7. จำนวนสมาชิกในครอบครัว.....คน (รวมหัวหน้าครอบครัว)
- สถานะในครอบครัวเป็น () หัวหน้าครอบครัว () สมาชิกในครอบครัว
8. จำนวนแรงงานในครอบครัว.....คน
 9. ภูมิลำเนาเดิม.....อาศัยอยู่บ้านทำยูงเป็นเวลา.....ปี
 10. ระดับการศึกษาขั้นสูงสุด.....
 11. อาชีพหลัก.....
 12. อาชีพเสริม.....
 13. รายได้เฉลี่ยรวมของครอบครัวต่อเดือน.....บาท
 14. รายจ่ายเฉลี่ยรวมของครอบครัวต่อเดือน.....บาท
 15. ครอบครัวมีรายได้เสริมอย่างอื่น ๆ ที่ทำอยู่ต่อเดือน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

อาชีพ	รายได้
() เกษตรกรรมบาท
() รับจ้างในภาคการเกษตรบาท
() รับจ้างนอกภาคการเกษตรบาท
() ค้าขายบาท
() หาของป่าบาท
() ญาติส่งให้บาท
() อื่น ๆ ระบุบาท

ส่วนที่ 2 : ที่มาของผักเหนาะ

1. ท่านได้ผักเหนาะจากแหล่งใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1) แหล่งธรรมชาติ

- () ป่า
() ลำคลอง

2) แหล่งผลิตเอง

- () พื้นที่รอบบ้าน
() สวน
() ไร่-นา
() อื่น ๆ ระบุ.....

3) แหล่งซื้อขาย

- () ร้านค้าภายในหมู่บ้าน
() ตลาดนอกหมู่บ้าน
() ร้านค้าเคลื่อนที่ เช่น รถเร่ เป็นต้น
() อื่น ๆ ระบุ.....

2. แต่ละวันครอบครัวท่านมีสมาชิกรับประทานอาหารกัน.....คน

3. จำนวนอาหารที่รับประทาน.....มื้อ/วันวัน/สัปดาห์

4. ท่านจ่ายค่าอาหาร/วัน.....บาท

5. ปริมาณผักเหนาะและชนิดผักเหนาะที่ท่านนำมาบริโภคในแต่ละวันเพียงพอกับความต้องการในการบริโภคหรือไม่อย่างไร

- () เพียงพอ () ไม่เพียงพอ

6. ถ้าไม่เพียงพอ ท่านมีวิธีการแก้ไขปัญหอย่างไร

7. มีอุปสรรคใดบ้างที่ทำให้ท่านไม่สามารถรับประทานผักเหนาะได้อย่างเพียงพอตามความต้องการ

- () ไม่มีเงิน
 () ไม่มีสิทธิ์ทำกิน
 () ไม่มีความรู้ในการเข้าถึงแหล่งผักเหนาะในป่าหรือลำคลอง
 () อื่น ๆ ระบุ.....

8. ท่านคิดว่า ในหมู่บ้านของท่านมีแหล่งผักเหนาะเพียงพอกับความต้องการของคนในหมู่บ้านหรือไม่อย่างไร

- () เพียงพอ () ไม่เพียงพอ

.....

9. ปริมาณแหล่งผักเหนาะในอดีตที่ผ่านมากับในปัจจุบันเป็นอย่างไร และเพราะอะไร

- () เกือบได้มากขึ้น () เกือบได้เท่าเดิม () เกือบได้น้อยลง () ไม่มีให้เก็บเลย

.....

ส่วนที่ 3: การเข้าถึงแหล่งผักเหาะและการจัดการแหล่งผักเหาะ

1. ท่านมีที่ทำกินภายในหมู่บ้านหรือไม่

() มี

() ไม่มี

2. แล้วท่านมีที่ปลูกผักเหาะภายในหมู่บ้านจากแหล่งไหนบ้าง จำนวนเท่าไร(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

1) ที่ดิน

() บริเวณบ้าน

จำนวน.....ไร่

() สวน

จำนวน.....ไร่

() ไร่-นา

จำนวน.....ไร่

2) บ่อ/สระน้ำ

() บ่อ/สระน้ำ กว้าง.....เมตร ยาว.....เมตร ลึก.....เมตร

3) ไม่มีที่ปลูกผักเหาะ

3. หากท่านไม่มีที่ทำกินภายในหมู่บ้านท่านทำอย่างไร

() ทำกินในพื้นที่นอกหมู่บ้าน

จำนวน.....ไร่

() เช่าจากเพื่อนบ้าน

จำนวน.....ไร่

() ขอใช้ทำกินจากญาติพี่น้อง/เพื่อนบ้าน

จำนวน.....ไร่

() อื่น ๆ ระบุ.....

4. ท่านได้มีการจัดการที่ทำกินของท่านไม่ให้เสื่อมโทรมหรือไม่อย่างไร

.....

.....

.....

5. ระยะทางจากบ้านท่านถึงแหล่งผักเหาะแต่ละแหล่ง

1) แหล่งธรรมชาติ

() ป่า

.....กิโลเมตร

() ลำคลอง

.....กิโลเมตร

2) แหล่งผลิตเอง

() รอบ ๆ บ้าน

.....กิโลเมตร

() สวน

.....กิโลเมตร

() ไร่-นา

.....กิโลเมตร

3) แหล่งซื้อขาย

() ร้านค้าภายในหมู่บ้านกิโลเมตร

() ตลาดภายนอกหมู่บ้านกิโลเมตร

6. ท่านสามารถเข้าถึงแหล่งผักเหาะได้ทุกฤดูกาลหรือไม่อย่างไร

() มี

() ไม่มี

.....

.....

.....

7. ครอบครัวของท่านมีรายได้เพียงพอที่จะซื้อผักเหาะมาบริโภคตามความต้องการหรือไม่อย่างไร

() เพียงพอ

() ไม่เพียงพอ

.....

.....

.....

ข้อ 8-9 แหล่งผักเหาะของหมู่บ้าน หมายถึง ผักเหาะที่เจริญงอกงามในพื้นที่ป่าหรือลำคลอง

8. ท่านถูกกีดกันหรือมีการใช้แหล่งผักเหาะอย่างไม่ทัดเทียมกันของหมู่บ้านหรือไม่อย่างไร

() มี

() ไม่มี

.....

.....

.....

9. ท่านมีการดูแลรักษาแหล่งผักเหาะของหมู่บ้านหรือไม่อย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ส่วนที่ 4 : ชนิดและปริมาณการใช้ประโยชน์จากแหล่งอาหารแต่ละแหล่ง

1. การใช้ประโยชน์จากแหล่งผักเหาะตามธรรมชาติ

- 1) การใช้ประโยชน์จากป่า
- 2) การใช้ประโยชน์จากลำคลอง

ก. การใช้ประโยชน์จากป่า/ลำคลอง ในการเก็บผักเหาะ

ชนิด	ช่วงเดือน ที่เก็บ	จำนวนครั้งที่ เก็บ/ปี	ปริมาณที่เก็บเฉลี่ย/ครั้ง(กก./หน่วย)			ราคา (บาท)	หมายเหตุ
			กินเอง	แจก	ขาย		

2. การใช้ประโยชน์จากการปลูกผักเหนาะเอง

- 1) การใช้ประโยชน์จากพื้นที่รอบ ๆ บ้าน
- 2) การใช้ประโยชน์พื้นที่สวน
- 3) การใช้ประโยชน์จากพื้นที่ไร่-นา

ชนิด	จำนวน ไร่	ช่วงเดือน ที่เก็บ	จำนวน ครั้งที่ เก็บ/ปี	ปริมาณที่เก็บเฉลี่ย/ครั้ง(กก./ หน่วย)			ราคา (บาท)	หมายเหตุ
				กินเอง	แจก	ขาย		

ภาคผนวก ข
ตารางชื่อท้องถิ่น ชื่อสามัญ และชื่อวิทยาศาสตร์ของผักหนาะที่มีการบริโภค
ในบ้านท่ายูง

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	ชื่อวิทยาศาสตร์
1	อม	ชะอม	<i>Acacia pennata</i> Willd. ssp. <i>Insuavis</i> Nielsen
2	ผักคราดหัวแหวน	ผักคราดหัวแหวน	<i>Acmella oleracea</i> (L.) R.K.Jansen
3	ตุ้ม	มะตุ้ม	<i>Aegle marmelos</i> (L.) Corrêa
4	หอม	หอมแดงไทย	<i>Allium ascalonicum</i>
5	กระเทียม	กระเทียมจีน	<i>Allium chinense</i> G.Don.
6	กระเทียม	กระเทียมไทย	<i>Allium sativum</i>
7	ข่าเล็ก, ข่าป่า, ข่าลิง	ข่าเล็ก	<i>Alpinia conchigera</i> Griff.
8	ข่า	ข่า	<i>Alpinia galanga</i> (L.) Willd.
9	ข่าตาแดง	ข่าตาแดง	<i>Alpinia officinarum</i> Hance
10	ผักน้ำ	ผักเบ็ดญี่ปุ่น, ผักเบ็ดเขียว	<i>Alternanthera</i> sp.
11	บุก	บุก, บุกคางคก	<i>Amorphophallus paeoniifolius</i> (Dennst.) Nicolson.
		บุกเตี้ย	<i>Arisaema petiolatum</i> Gagnep.
12	หัวครก	มะม่วงหิมพานต์	<i>Anacardium occidentale</i> L.
13	ย่านัต	สับปะรด	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.
14	ส้มเฒ่า	ต้นเฒ่า	<i>Antidesma ghaesembills</i> Gaerth.
15	เนียง	เนียง	<i>Archidendron pauciflorum</i>
16	ตาไก่	มะจ้ำก้อง	<i>Ardisia colorata</i> Roxb.
17	ตาเบ็ด	ตาเบ็ด	<i>Ardisia lenticellata</i> Fletch.
18	หนูน	ขหนูน	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.
19	เทียนม	สะเดาเทียนม	<i>Azadirachta excels</i>
20	ไผ่ป่า	ไผ่ป่า	<i>Bambusa bambos</i> (L.) Voss
21	ไผ่ลีมแล้ง	ไผ่ลีมแล้ง	<i>Bambusa beecheyama</i> MUNRO

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	ชื่อวิทยาศาสตร์
22	ไผ่สีสุก	ไผ่สีสุก	<i>Bambusa blumeana</i> Schult.
23	ไผ่หวาน	ไผ่หวาน	<i>Bambusa burmanica</i> Gamble
24	จิก, จิกระย้า	จิกนา, จิกน้ำ	<i>Barringtonia acutangula</i> (L.) Gaertn.
25	จิก	จิกบ้าน, จิกสวน	<i>Barringtonia racemosa</i> (L.)
26	เห็ดเสม็ด, เห็ดเหม็ด	เห็ดเสม็ด	<i>Boletus griseipurpureus</i> Corner.
27	ปราง	มะปราง	<i>Bouea macrophylla</i> Griff.
28	มะปริง	มะปรางป่า	<i>Bouea oppositifolia</i> (Roxb.) Meisn var. <i>microphylla</i> (Engler) Merr.
29	คะน้า	คะน้า	<i>Brassica alboglabra</i>
30	กวางตุ้ง, ผักกาดเขียว	กวางตุ้ง	<i>Brassica chinensis</i> Jusl var. <i>parachinensis</i> (Bailey) Tsen & Lee
31	กะหล่ำปลี	กะหล่ำปลี	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i> L.
32	ผักกาดหัว	ผักกาดขาว	<i>Brassica pekinensis</i> Lour.
33	ผักกาด, ผักกาดขาว	ผักกาดโคกานะ	<i>Brassica rapa</i> var. <i>pekinensis</i>
34	ตีป्ली	พริก	<i>Capsicum frutescens</i> L.
35	โดน	กระโดน	<i>Careya sphaerica</i> Roxb.
36	กอ	มะละกอ	<i>Carica papaya</i> L.
37	เตาร้าง	เตาร้าง	<i>Caryota mitis</i> Lour.
38	ชี้เหล็กหวาน	ทรงบาดาล	<i>Cassia surattensis</i> Burm.
39	บัวบก	บัวบก	<i>Centella asiatica</i> Linn.
40	ม้วย, หมรุย	ม้วย, หมรุย	<i>Clausena cambodiana</i> Guil.
41	ผักเสี้ยน, ผักเสี้ยนบ้าน	ผักเสี้ยน	<i>Cleome gynandra</i> L.
42	ผักเสี้ยนหิน	ผักเสี้ยน	<i>Cleome ruidosperma</i> DC.
43	อัญชัน	อัญชัน	<i>Clitoria ternatea</i> L.
44	ตำลึง	ตำลึง	<i>Coccinia grandis</i> (L.) Voigt
45	ออติบ, อ้อติบ	ออติบ, อ้อติบ	<i>Colocasia gigante</i> Hook. f.

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	ชื่อวิทยาศาสตร์
46	ผักกาดดอกอ้อย	ผักกาดข้าง	<i>Crassocephalum crepidioides</i> (Benth.) S. Moore.
47	กุ่ม, ยอดกุ่ม	กุ่มน้ำ	<i>Crateva religiosa</i> G. Forst.
48	ยอดแต้ว	แต้ว	<i>Cratoxylum maingayi</i> Dyer
49	ลูกแตง	แตงกวา	<i>Cucumis sativus</i> Linn.
50	น้ำเต้า	ฟักทอง	<i>Cucurbita moschata</i> Decne.
51	ขมิ้น	ขมิ้น	<i>Curcuma longa</i> L.
52	ขมิ้นขาว	ขมิ้นขาว	<i>Curcuma manga</i> Val.& Zijp.
53	ไคร้	ตะไคร้	<i>Cymbopogon citratus</i> (De ex Nees) Stapf.
54	ไผ่ตง	ไผ่ตง	<i>Dendrocalamus asper</i> (Schultes f.) Backer ex Heyne
55	ผักกูด	ผักกูด	<i>Diplazium esculentum</i> (Retz.) Sw.
56	ลำแพน	ลำแพนเขา, ลำพูป่า	<i>Duabanga grandiflora</i> (Roxb. Ex DC.) Walp.
57	ผักกาดนกเขา	ผักกาดนกเขา	<i>Emilia sonchifolia</i> (L.) Dc.
58	ผักกาดฉุน	ผักชีใบเลื่อย, ผักชีฝรั่ง	<i>Eryngium foetidum</i> L.
59	ทองหลาง	ทองหลางนา, ทองหลางป่า	<i>Erythrina subumbras</i> (Hassk.) Merr.
60	ดาหลา, กาทลา	ดาหลา	<i>Etlingera elatior</i> (Jack) R.M. Smith.
61	ชะเมา, เม่า	ชะเมา, ไม้เมา	<i>Eugenia grandis</i> Wight
62	ฉิ่ง	มะเดื่อฉิ่ง	<i>Ficus botryocarpa</i> Miq.
63	เดื่อปล้อง	มะเดื่อปล้อง	<i>Ficus hispida</i> L.f.k
64	โพะ	โพะ	<i>Ficus obpyramidata</i> King
65	ลูกเดื่อ	มะเดื่อ, มะเดื่อ ไทย, มะเดื่อ อุทุมพร	<i>Ficus racemosa</i> L.
66	ผักชีล้อม	ผักชีล้อม	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
67	มันปู	มันปู	<i>Glochidion Perakense</i> Hook. f.

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	ชื่อวิทยาศาสตร์
68	ผักเหลียง, ผักเหมียง	ผักเหลียง, ผักเหมียง	<i>Gnetum gnemom</i> L. var. <i>tenerum</i> Markgr.
69	ผักบุ้ง	ผักบุ้งจีน	<i>Ipomoea aquatica</i> Forsk.
70	ผักบุ้ง	ผักบุ้งไทย, ผักบุ้งน้ำ	<i>Ipomoea aquatica</i> Forsk. var. <i>reptan</i>
71	มันหลา	มันเทศ	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.
72	ใบเปราะ, หัวเปราะ	เปราะหอม	<i>Kaempferia galanga</i> L.
73	เปราะป่า	เปราะเถื่อน	<i>Kaempferia marginata</i> Carey
		-	<i>Kaempferia pulchra</i> (Ridl.) Ridl.
		-	<i>Kaempferia roscoeana</i> Wall.
74	ผักหนาม	ผักหนาม	<i>Lasia spinosa</i> (L.) Thwaites
75	ตอเบา	กระถิน	<i>Laucaena leucocephala</i>
76	แสบ, หัวแสบ	แสบม้าฮ่อ	<i>Leptocarpus disjunctus</i> Mast.
77	ผักตบ, ผักตบบก	ผักพายเล็ก, ผักก้างจ้อง, ตาลปัตรฤาษี	<i>Limnocharis flava</i> (L.) Buchenau
78	ราน้ำ, ไบรา	โหระพาน้ำ, ผักกระโถม	<i>Limnophila rugosa</i> Merr.
79	ทำม้ง	แมงดา	<i>Litsea Petiolata</i> Hook.f
80	บวบ	บวบเหลี่ยม	<i>Luffa acutangula</i> (L.) Roxb.
81	บวบ	บวบกลม, บวบหอม	<i>Luffa cylindrica</i> Roem.
82	ม่วงมุด	มะมุด	<i>Mangifera foetida</i> Lour.
83	มันเทศ	มันสำปะหลัง	<i>Manihot esculenta</i> (L.) Crantz
84	ผักหวานป่า	ผักหวานป่า	<i>Melientha suavis</i> Pierre.
85	หมรุษ	หมรุษมัน	<i>Micromelum minutum</i> Wight & Arn
86	แฉะ	แฉะ	<i>Millettia atropured</i> Berth
87	มะระขี้นก	มะระขี้นก	<i>Momordica charantin</i> Linn.

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	ชื่อวิทยาศาสตร์
88	ผักกรีน	ผักกรีน, รื่นนา	<i>Monochoria vaginalis</i> (Burm.f.) Presl.
89	รุม, มะรุม	มะรุม	<i>Moringa oleifera</i> Lam.
90	กล้วยไข่	กล้วยไข่	<i>Musa</i> AA group "Khai"
91	กล้วยเล็บมือนาง	กล้วยเล็บมือนาง	<i>Musa</i> AA group "Leb Mu Nang"
92	หอมเขียว	กล้วยหอมเขียว	<i>Musa</i> AAA group "Cavendish"
93	หอมทอง	กล้วยหอมทอง	<i>Musa</i> AAA group "Kluai Hom thong"
94	กล้วยหิน	กล้วยหิน	<i>Musa</i> ABB group "Hin"
95	กล้วยน้ำว้า	กล้วยน้ำว้า	<i>Musa</i> ABB group (triploid) cv. 'Nam Wa'
96	กล้วยเถื่อน	กล้วยป่า	<i>Musa acuminata</i> Colla
97	ผักฉีก	ผักกระเฉด	<i>Neptunia oleracea</i> Lour.
98	โหระพา	โหระพา	<i>Ocimum basilicum</i> L.
99	กะเพรา	กะเพรา	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L.
100	ผักชีล้อม	ผักชีล้อม	<i>Oenanthe javanica</i> (Blume) DC.
101	เพกา	เพกา	<i>Oroxylum indicum</i> (L.) Kurz.
102	ปาโหม	กระพังโหม, ตุตหุมตุตหามา	<i>Paederia tomentosa</i> Blume, Var Glalar
103	ตอ	สะตอ	<i>Parkia speciosa</i> L.
104	เหรีียง, ลูกเหรีียง	เหรีียง	<i>Parkia timoriana</i> (DC.) Merr.
105	รกข้าง	กะทกรก	<i>Passiflora foetida</i> L.
106	เทียนน้ำ	ผักกระสัง	<i>Peperomia pellucida</i> (L.) Kunth
107	มะยม	มะยม	<i>Phyllanthus acidus</i> (L.) Skeels.
108	พริกอ่อน	พริกไทยดำอ่อน	<i>Piper nigrum</i> Linn.
109	ชะพลู	ชะพลู	<i>Piper sarmentosum</i> Roxb.
110	เล็บครุฑ	เล็บครุฑ	<i>Polyscias Fruticosa</i>
111	ถั่วพู	ถั่วพู	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> (L.) DC
112	ผักหวานบ้าน	ผักหวานบ้าน	<i>Sauropus androgynus</i> (L.) Merr.
113	ขี้เหล็ก	ขี้เหล็กบ้าน	<i>Senna siamea</i> (Lam.) H.S.Irwin & Barneby
114	แค	แค	<i>Sesbania grandiflora</i> (L.) Desv.

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อสามัญ	ชื่อวิทยาศาสตร์
115	มะแว้งต้น	มะแว้ง	<i>Solanum indicum</i> L.
116	เขือยาว, เขือหลน	มะเขือยาว	<i>Solanum melongena</i> Linn.var.serpentinum
117	ลูกอี๊ก	มะอี๊ก	<i>Solanum stramoniiifolium</i> Jacq.
118	เขือเทศ	มะเขือพวง	<i>Solanum torvum</i> Sw.
119	ลูกเขือ	มะเขือเปาะ	<i>Solanum xanthocarpum</i> Schrad. & Wendl
120	กอก	มะกอก	<i>Spondias pinnata</i> (L. f.) Kurz
121	ชมพู่มาเหมี่ยว	ชมพู่มาเหมี่ยว	<i>Syzygium malaccense</i>
122	มะขาม	มะขาม	<i>Tamarindus indica</i> Linn.
123	ขจร	ขจร, ผักสลิด	<i>Telosma cordata</i> (Burm. f.) Merr.
124	ตาลหม่อน	ตาลหม่อน	<i>Vernonia elliptica</i> DC.
125	ถั่วงอก	ถั่วงอก	<i>Vigna radiata</i> L.
126	ลูกถั่ว	ถั่วฝักยาว	<i>Vigna unguiculata</i> ssp. <i>Sesquipedalis</i>
127	ปุด	ปุดช้าง	<i>Zingiber</i> sp.

ภาคผนวก ค
ตารางระดับการศึกษาขั้นสูงสุดของผู้ตอบแบบสอบถาม

ระดับการศึกษาขั้นสูงสุด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สูงกว่าปริญญาตรี	1	1.24
ปริญญาตรี	3	3.70
อนุปริญญา, ปวส.	4	4.94
ม.6, ปวช.	11	13.58
มศ.5	1	1.24
ม.3	9	11.11
ป.7	1	1.24
ป.6	9	11.11
ป.4	36	44.44
ป.2	1	1.24
ไม่ได้เรียนหนังสือ	2	2.46
ไม่ทราบ	3	3.70
รวม	81	100

ภาคผนวก ง
ตารางอาชีพหลักของผู้ตอบแบบสอบถาม

อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เก็บยาง	1	1.23
เกษตรกร	1	1.23
ค้าขาย	2	2.47
ตัดยาง	18	22.22
ตัดยาง และ ทำสวน	1	1.23
ตัดยางจ้าง	2	2.47
ทำไร่ ทำนา ทำสวน ทำเกษตร	29	35.80
พนักงานบริษัท	1	1.23
พนักงานรัฐ, ลูกจ้างรัฐวิสาหกิจ	2	2.47
แม่บ้าน	4	4.95
รับจ้างทั่วไป	5	6.18
รับราชการ	1	1.23
ลูกจ้างค้าขาย	1	1.23
เลี้ยงปศุสัตว์	2	2.47
ทำสวน และ ค้าขาย	1	1.23
ไม่ได้ประกอบอาชีพ	10	12.36
รวม	81	100

ภาคผนวก จ
ตารางอาชีพเสริมของผู้ตอบแบบสอบถาม

อาชีพ	จำนวน (ครอบครัว)	ร้อยละ
เกษตรกรรม	1	1.23
ขับรถรับจ้าง	1	1.23
ขายของชำ และ ซ่อมรถจักรยานยนต์	1	1.23
ขายของชำ	1	1.23
รับจ้างฉีดยาฆ่าหญ้า	1	1.23
ซ่อมรถจักรยานยนต์	1	1.23
รับซื้อน้ำยาง	3	3.71
ตัดยาง	1	1.23
รับเหมาก่อสร้าง	1	1.23
ทำสวน	2	2.48
ทำหมากแห้ง	1	1.23
ปลูกผัก	4	4.95
ปลูกผัก และ รับจ้างทั่วไป	1	1.23
รับจ้าง	8	9.89
รับจ้าง และ ค้าขาย	1	1.23
รับซื้อไม้ยาง	1	1.23
เลี้ยงปศุสัตว์	8	9.89
เลี้ยงวัว และ ปลูกผัก	1	1.23
เลี้ยงสัตว์ และ สวนยาง	1	1.23
หาของป่า	1	1.23
ไม่ได้ประกอบอาชีพเสริม	41	50.63
รวม	81	100

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นายสุรวุฒิ ยิ่งสุขไพศาล
วันเดือนปีเกิด	14 กรกฎาคม 2520
วุฒิการศึกษา	ปีการศึกษา 2543: วิทยาศาสตรบัณฑิต (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปีการศึกษา 2547: ประกาศนียบัตรการฝึกอบรม มัคคุเทศก์ทั่วไป (ต่างประเทศ) มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ ปีการศึกษา 2548: วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เภสัชศาสตร์ชีวภาพ) มหาวิทยาลัยมหิดล ปีการศึกษา 2554: นิติศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช