

วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่  
ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ

นางสาววาสนา ศรีจำปา



จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
CHULALONGKORN UNIVERSITY

บทคัดย่อและแฟ้มข้อมูลฉบับเต็มของวิทยานิพนธ์ตั้งแต่ปีการศึกษา 2554 ที่ให้บริการในคลังปัญญาจุฬาฯ (CUIR)

เป็นแฟ้มข้อมูลของนิสิตเจ้าของวิทยานิพนธ์ ที่ส่งผ่านทางบัณฑิตวิทยาลัย

The abstract and full text of theses from the academic year 2011 in Chulalongkorn University Intellectual Repository (CUIR)

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาพัฒนามนุษย์และสังคม (สหสาขาวิชา)

are the thesis authors' files submitted through the University Graduate School.

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2557

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

WAYS OF LIFE AND FOOD SECURITY IN THE AREA  
OF NON-YAI COMMUNITY FORESTRY SIEW SUB-DISTRICT,  
PO-SRISUWAN DISTRICT IN SISAKET PROVINCE

Miss Wassana Srijumpa



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements  
for the Degree of Master of Arts Program in Human and Social Development  
(Interdisciplinary Program)  
Graduate School  
Chulalongkorn University  
Academic Year 2014

Copyright of Chulalongkorn University

หัวข้อวิทยานิพนธ์	วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ
โดย	นางสาววาสนา ศรีจำปา
สาขาวิชา	พัฒนามนุษย์และสังคม
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	ดร. ศยามล เจริญรัตน์

---

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาโทบริหารธุรกิจ

.....คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย  
(รองศาสตราจารย์ ดร. สุเนตร ชุตินธรานนท์)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....ประธานกรรมการ  
(อาจารย์ ดร. นฤมล อรุโณทัย)

.....อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก  
(ดร. ศยามล เจริญรัตน์)

.....กรรมการภายนอกมหาวิทยาลัย  
(อาจารย์ ดร. ธนภูมิ อติเวทิน)

วาสนา ศรีจำปา : วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ (WAYS OF LIFE AND FOOD SECURITY IN THE AREA OF NON-YAI COMMUNITY FORESTRY SIEW SUB-DISTRICT, PO-SRISUWAN DISTRICT IN SISAKET PROVINCE) อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: ดร. ศยามล เจริญรัตน์, 223 หน้า.

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบริเวณรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ 2) ศึกษาผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารภายใต้บริบทของการพัฒนาการของเศรษฐกิจ และสังคมในพื้นที่จากอดีตถึงปัจจุบัน 3) ประเมินความเสี่ยงของสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบริเวณรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ในปัจจุบันและอนาคต เพื่อสร้างแนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนในชุมชน โดยใช้เทคนิคการวิจัยเชิงคุณภาพในการเก็บข้อมูล จากการสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตแบบมีและไม่มีส่วนร่วม และการจดบันทึกแหล่งที่มาของอาหารจากครัวเรือนที่ศึกษา

ผลการศึกษาพบว่า กระบวนการพัฒนาแต่ละช่วงสมัยในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ทำให้วิถีชีวิตและพฤติกรรมการใช้บริโภคของชาวบ้านเปลี่ยนแปลงไป นอกจากนี้สภาพป่าชุมชนโนนใหญ่ที่เสื่อมโทรมลงมีผลต่ออาหารของชาวบ้าน ทรัพยากรอาหารที่สำคัญในพื้นที่ ชาวบ้านจึงต้องพึ่งพาอาหารจากแหล่งอื่นเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารให้เกิดขึ้นในครัวเรือน ดังนั้นจึงมีอาหาร 4 แหล่ง คือ 1) แหล่งอาหารจากธรรมชาติ 2) แหล่งอาหารจากพื้นที่การเกษตร 3) แหล่งอาหารจากการแบ่งปัน 4) แหล่งอาหารจากระบบตลาด ซึ่งการเข้าถึงอาหารในแต่ละแหล่งขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร ภูมิปัญญาการเก็บหา ปัจจัยทางเศรษฐกิจ และการใช้ประโยชน์อาหารเข้ามาเกี่ยวข้องทั้งสิ้น สัดส่วนของการเข้าถึงแหล่งอาหารมีการเปลี่ยนแปลงการพึ่งพาระบบตลาดเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ และคาดว่าจะมากขึ้นไปอีก ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารของหมู่บ้านเพราะต้องพึ่งพาอาหารจากภายนอกหมู่บ้านมากขึ้น ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านชุมชนโนนใหญ่อยู่ในภาวะความเสี่ยงในหลายด้าน โดยเฉพาะความเสี่ยงเรื่องการเข้าถึงอาหาร ความเสี่ยงเรื่องความปลอดภัยและการใช้ประโยชน์อาหาร ความเสี่ยงเรื่องสภาพภูมิอากาศในแต่ละช่วงฤดูกาล ความเสี่ยงเรื่องช่องว่างแรงงานและการเพิ่มขึ้นของรายจ่ายในภาคการเกษตร โดยสถานการณ์ดังกล่าว สะท้อนถึงภัยคุกคามที่กำลังก่อตัวขึ้นอันจะส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่อย่างมากทั้งปัจจุบันและอนาคต

คำสำคัญ : ความมั่นคงทางอาหาร วิถีชีวิตกับอาหาร การเข้าถึงอาหาร การมีอาหาร เสถียรภาพทางอาหาร

สาขาวิชา พัฒนามนุษย์และสังคม

ปีการศึกษา 2557

ลายมือชื่อนิสิต .....

ลายมือชื่อ อ.ที่ปรึกษาหลัก .....

# # 5587171920 : MAJOR HUMAN AND SOCIAL DEVELOPMENT

KEYWORDS: FOOD SECURITY / FOOD ACCESS / FOOD STABILITY / FOOD CULTURE

WASSANA SRIJUMPA: WAYS OF LIFE AND FOOD SECURITY IN THE AREA OF NON-YAI COMMUNITY FORESTRY SIEW SUB-DISTRICT, PO-SRISUWAN DISTRICT IN SISAKET PROVINCE. ADVISOR: SAYAMOL CHAROENRATANA, Ph.D., 223 pp.

This study aims to study the way of life and food security of villagers around Non-Yai community forest in Siew Sub-District, Po-Srisuwan District, Sisaket Province. In addition, it traces local socio-economic development context affecting food security and evaluate the risks to food security in order to create guidelines for food security and for improving community sustainability. The study used qualitative research with indepth-interview, participant and non-participant observation and daily household food recording.

The study found that development programs in this area affect dynamic change in many aspects including lifestyle and consumption habits. The current degradation of Non- Yai community forest is linked to villagers' food insecurity, and villagers shift from forest food to food from other sources. The study found that there are 4 sources, 1) forest, 2) agriculture and farm, 3) sharing among relatives and 4) buying from market. Access to each food source depends on types of food, local knowledge in collecting forest food, economic factor and food utilization. Dependency on each food source has also changed, and buying food in the market has gradually increased. This will affect community food security as villagers will be more dependent on food from outside the community. The villagers are facing risks in food access, food safety, food utilization, including risks from climate change, labor gap and increasing agricultural expenses. These risks reflect increasing threats which will affect local food security both at present and in the future.

Field of Study: Human and Social  
Development

Student's Signature .....

Advisor's Signature .....

Academic Year: 2014

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์เล่มนี้จะสำเร็จลุล่วงไม่ได้ หากไม่ได้รับความเอาใจใส่ ความเมตตา ความรัก ความผูกพัน จากผู้มีส่วนร่วมทุกท่านที่เป็นส่วนสำคัญให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้สำเร็จไปด้วยดี ทั้งผู้ที่เอ่ยนามและไม่ได้เอ่ยนาม ผู้ศึกษาซาบซึ้งในพระคุณทุกครั้งที่ได้นึกถึง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ขอขอบพระคุณอย่างยิ่ง ดร.ศยามล เจริญรัตน์ อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้คอยให้คำแนะนำขัดเกลาความคิด การเขียน การแก้ปัญหาในทุกสถานการณ์ให้ผ่านไปได้อย่างสมบูรณ์ ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ นอกจากผลการศึกษาที่เกิดขึ้นแล้วนั้น ผู้ศึกษาพบว่า ที่ปรึกษาคือส่วนสำคัญในการผลักดันให้ความสำเร็จอย่างยิ่ง “การเข้าพบอาจารย์ในแต่ละครั้ง ถึงแม้จะตื่นเต้น กังวลใจในข้อมูลที่มีมาส่ง แต่ไม่มีสักครั้งที่ผู้ศึกษาจะท้อใจในการปรับปรุงงาน หลังจากได้พูดคุยกับอาจารย์ที่ปรึกษาท่านนี้”

ขอขอบพระคุณ อ.ดร.นฤมล อรุโณทัย ประธานกรรมการ ผู้ต่อเติมประเด็นทางวิชาการเพื่อให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้มีความน่าสนใจยิ่งขึ้น “ทุกครั้งที่เจออาจารย์ในห้องหรือนอกห้องสอบ ผู้ศึกษาจะตื่นเต้นและนึกถึงการทบทวนทฤษฎีและแนวคิดที่เกี่ยวข้องในวิทยานิพนธ์ว่าต้องทำให้ดีที่สุด เพราะอาจารย์คือหนึ่งในผู้ให้ความรู้ในเรื่องทฤษฎีในขณะเรียนระดับปริญญาโท คำแนะนำทุกครั้งทำให้ผู้ศึกษาจิตใจฟ่องโตและพยายามทำให้ดีที่สุด”

ขอขอบพระคุณ อ.ดร.ธนภูมิ อติเวทิน กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกมหาวิทยาลัย ที่เสียสละเวลาและเดินทางมาร่วมให้คำปรึกษา เสนอแนะแนวทางการศึกษา ทำให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณ ครอบครัวใหม่ในพื้นที่ศึกษา “ครอบครัวโต๊ะสิงห์และเครือญาติ ที่ให้ที่พัก อาหาร การดูแลเอาใจใส่ ความรู้ ความเอ็นดู ผู้ศึกษารับรู้ดีใจและซาบซึ้งในสิ่งเหล่านี้เป็นอย่างยิ่ง” ขอขอบพระคุณ แกนนำในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ทุกท่านที่ และชาวบ้านทุกครัวเรือนที่ผู้ศึกษาได้เข้าไปขอความอนุเคราะห์ข้อมูล ตอบข้อสงสัยในประเด็นต่างๆ “ไมตรีจิตจากกรอ้อม ทักทาย การเรียกกินข้าว ถามว่าครั้งนี้มาอยู่กี่วัน เหลือข้อมูลอะไรบ้าง พุดคุยในเรื่องราวต่างๆ ทำให้การลงพื้นที่ในแต่ละครั้ง ผู้ศึกษามีความรู้สึกเหมือนกลับบ้านไปเจอญาติพี่น้องเสมอ”

ขอขอบพระคุณ ครู อาจารย์ ทุกท่านที่ประสิทธิ์ประสาทความรู้ตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง สาขาพัฒนาสังคม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี และ สาขาพัฒนามนุษย์และสังคม บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย “ให้ความรู้ ฝึกฝน ปฏิบัติ ความรู้ด้านการวิจัยให้ผู้ศึกษา”

ขอขอบพระคุณ พี่และเพื่อน สาขาพัฒนามนุษย์และสังคม รุ่น 8 “ผู้ร่วมลงเรือลำเดียวกัน ขอขอบคุณสำหรับมิตรภาพที่ดีที่มีให้กันเสมอมา ดีใจที่ได้เรียน ได้ลงพื้นที่ แลกเปลี่ยน ปรึกษา ร่วมชะตากรรมในการต่อสู้กับการเรียนปริญญาโทร่วมกัน” ขอขอบคุณเพื่อนทุกคนในทุกช่วงชีวิต ที่ได้ถกถามสารทุกข์และเป็นกำลังใจให้เสมอมา ขอขอบพระคุณ คุณรัศมี เอกศิริ ที่ช่วยแนะนำการจัดรูปแบบวิทยานิพนธ์ในส่วนต่างๆ รวมไปถึงการให้คำแนะนำและรับฟังเรื่องราวจากการลงพื้นที่ของผู้ศึกษาเสมอมา

สุดท้าย ขอขอบคุณครอบครัวของผู้ศึกษา พ่อ แม่ พี่ ผู้สนับสนุนหลักอย่างเป็นทางการในการศึกษาตลอดชีวิตของลูก เพื่อให้ลูกมีความมั่นคงในชีวิตและอาหาร ความเอาใจใส่ กำลังใจ โอกาสให้ลูกได้ทำทุกอย่างตามใจต้องการ หลังจากนี้จะเป็นหน้าที่ของลูกที่ต้องดูแลทดแทนบุญคุณแล้ว และสุดท้ายขอบคุณตัวเอง ที่มีความฝัน ความหวัง ความตั้งใจ ความพยายามจนเดินมาถึงจุดนี้ได้

## สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ญ
สารบัญแผนภาพ.....	ฎ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา.....	6
1.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับ.....	7
1.4 ขอบเขตในการวิจัย.....	7
1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ.....	9
บทที่ 2 แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	11
2.1 ความมั่นคงทางอาหารในบริบทโลก.....	11
2.2 ความมั่นคงทางอาหารในบริบทประเทศไทย.....	14
2.3 นโยบายความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย.....	18
2.4 มิติ 4 มิติสำคัญในแนวคิดความมั่นคงทางอาหาร.....	23
2.5 ปัจจัยที่มีผลต่อความมั่นคงทางอาหาร.....	32
2.6 วัฒนธรรมการผลิตและการบริโภค.....	37
2.7 ตลาด กับ สังคม.....	39
2.8 รูปแบบพฤติกรรมผู้ซื้อ และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภค.....	40
2.9 ผลกระทบจากการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมที่ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหาร.....	44

2.10	นิยามความหมายและบริบทด้านเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับป่าชุมชน .....	46
2.11	งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง .....	55
2.12	กรอบแนวคิดการวิจัย .....	64
บทที่ 3	ระเบียบวิธีการวิจัย .....	67
3.1	รูปแบบการศึกษา.....	67
3.2	พื้นที่และกลุ่มประชากรในการศึกษา.....	67
3.3	การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	69
3.4	เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการศึกษา .....	70
3.5	การวิเคราะห์ข้อมูล .....	72
บทที่ 4	สภาพทั่วไปของพื้นที่ศึกษา .....	74
4.1	ป่าชุมชนโนนใหญ่ .....	74
4.2	ป่าชุมชนโนนใหญ่กับยุทธศาสตร์การพัฒนาเศรษฐกิจ .....	77
4.3	ช่วงประกาศเป็นป่าชุมชนโนนใหญ่ ปี พ.ศ. 2535 .....	80
4.4	ข้อมูลพื้นฐานของชุมชนรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ .....	88
บทที่ 5	วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่.....	99
5.1	วิถีชีวิตด้านการพึ่งพาป่าของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ .....	99
5.2	ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนรอบป่าชุมชนโนนใหญ่.....	105
	1) การมีอยู่ของอาหาร.....	105
	2) การเข้าถึงอาหารของคนท้องถิ่น.....	128
	3) การใช้ประโยชน์จากอาหาร.....	141
	4) มิติด้านเสถียรภาพ .....	150
5.3	สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย เปรียบเทียบกับความไม่มั่นคงทาง อาหารของป่าชุมชนโนนใหญ่.....	164



บทที่ 6 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ .....	175
6.1 สรุป อภิปรายผลการศึกษา .....	175
6.3 ข้อเสนอแนะ .....	193
รายการอ้างอิง .....	197
ภาคผนวก ก. ประเด็นคำถามในการสัมภาษณ์ .....	203
ภาคผนวก ค. รายชื่ออาหารและระยะเวลาการเก็บหาในป่าชุมชนโนนใหญ่ .....	208
ภาคผนวก ค. ตัวอย่างแบบบันทึกอาหาร .....	214
ภาคผนวก ง. รูปภาพ .....	219
ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์ .....	223



## สารบัญตาราง

ตารางที่ 1	หมู่บ้านในการปกครองของตำบลเสียว อำเภอโศกศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ.....	90
ตารางที่ 2	จำนวนร้านค้าในหมู่บ้าน.....	116
ตารางที่ 3	ตัวอย่างเครื่องอุปโภคและบริโภคในร้านค้าชุมชน .....	116
ตารางที่ 4	ตัวอย่างอาหารจากรถกับข้าวที่วิ่งเข้ามาขายในพื้นที่ศึกษา.....	121
ตารางที่ 5	ตัวอย่างอาหารจากตลาดสด .....	126
ตารางที่ 6	ตัวอย่างตารางอาหารส่วนประกอบและแหล่งที่มาของส่วนประกอบ.....	129
ตารางที่ 7	การใช้ประโยชน์ ความรู้ ของพืชสมุนไพรพืชอาหารของชาวบ้าน .....	143
ตารางที่ 8	การใช้ประโยชน์อาหารที่กินในครัวเรือน ตามหลักอาหาร 5 หมู่.....	146
ตารางที่ 9	ประมาณการค่าใช้จ่ายในการทำการเกษตร .....	153
ตารางที่ 10	ความเสี่ยงในสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่.....	171

## สารบัญแผนภาพ

แผนภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย .....	64
แผนภาพที่ 2 แผนที่ป่าชุมชนโนนใหญ่และหมู่บ้านพื้นที่ศึกษา .....	76
แผนภาพที่ 3 ผังประวัติศาสตร์ชุมชน และกิจกรรมการต่อสู้ของป่าชุมชนโนนใหญ่ .....	87
แผนภาพที่ 4 แผนที่การปกครองตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ .....	96
แผนภาพที่ 5 แผนที่เดินดิน หมู่ 1 บ้านเสียว หมู่ 2 บ้านเสียว และหมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี .....	97
แผนภาพที่ 6 แผนที่เดินดิน หมู่ 3 บ้านหนองโน หมู่ 15 บ้านหนองมนรัมย์.....	98
แผนภาพที่ 7 การเปลี่ยนแปลงการพึ่งพาอาหาร.....	104
แผนภาพที่ 8 แผนภาพวงกลมอาหารแบ่งตามฤดูกาล .....	106
แผนภาพที่ 9 การใช้ประโยชน์ที่ดินของชาวบ้าน .....	109
แผนภาพที่ 10 สินค้าที่วางขายหลังรถกระบะขายกับข้าว.....	119
แผนภาพที่ 11 สินค้าที่ขายบนรถจักรยานยนต์ขายกับข้าว.....	120
แผนภาพที่ 12 การเข้าถึงอาหารของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่.....	131
แผนภาพที่ 13 ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่.....	161
แผนภาพที่ 14 แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงสัดส่วนในการใช้ประโยชน์จากแหล่งอาหาร .....	191

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

รายงานการวิจัย ความมั่นคงทางอาหารและพลังงานของไทย (สถาบันระหว่างประเทศเพื่อการค้าและการพัฒนา(องค์การมหาชน), 2556) กล่าวถึงปัญหาด้านการพัฒนาที่สำคัญประการหนึ่งที่มีแนวโน้มจะเกิดขึ้นในอนาคตข้างหน้าคือ การขาดแคลนทรัพยากรด้านอาหารและพลังงาน เนื่องจากจำนวนประชากรโลกที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ขณะที่อาหารและพลังงานกลับมีความจำกัด จากปัจจัยสิ่งแวดล้อมต่างๆ ที่ส่งผลกระทบต่อแหล่งผลิตผลที่สำคัญโดยเฉพาะอาหาร ซึ่งได้รับผลกระทบจากสภาพอากาศ ความผันผวนของราคาสินค้าเกษตร การขยายตัวอย่างรวดเร็วของภาคอุตสาหกรรม ทำให้เนื้อที่ในการเพาะปลูกพืชอาหารมีจำนวนลดลง ราคาอาหารมีแนวโน้มสูงขึ้นโดยสถานการณ์วิกฤตอาหารกำลังเป็นประเด็นสำคัญของโลก

จุดเริ่มต้นของแนวคิดความมั่นคงทางอาหารเกิดขึ้นในช่วงปี พ.ศ. 2513-2522 ซึ่งเป็นช่วงที่ประชาคมโลกเผชิญกับปัญหาวิกฤติด้านราคาอาหารและน้ำมันและมีพัฒนาการมาอย่างต่อเนื่อง คำว่า “ความมั่นคงทางอาหาร” ถูกใช้อย่างเป็นทางการครั้งแรกในปี พ.ศ. 2517 ในการประชุมอาหารโลก โดยในการประชุมครั้งนั้นมองว่า ความมั่นคงทางอาหารเป็นปัญหาที่เกิดมาจากความไม่พอเพียงทางด้านอุปสงค์ของประเทศหรือภูมิภาคหนึ่งๆ แต่แนวคิดเรื่องความมั่นคงทางอาหารไม่ได้หยุดนิ่งอยู่เพียงเท่านั้น ยังถูกพัฒนาให้มีมิติที่ซับซ้อนขึ้นตามพลวัตความเข้าใจของผู้คนในเรื่องอาหาร มีการนำเสนอแนวคิดเรื่องอาหาร ซึ่งถือเป็นพัฒนาการที่สำคัญเรื่อง “สิทธิที่พึงได้ด้านอาหาร” (Food entitlement) โดยอมาตยา เซน นักเศรษฐศาสตร์รางวัลโนเบล ซึ่งได้ตั้งข้อสังเกตว่า ประเทศที่มีประชากรขาดแคลนอาหารจำนวนมาก ล้วนเป็นประเทศผู้ส่งออกอาหารทั้งสิ้น ข้อเสนอนี้มีอิทธิพลอย่างมากต่อการขยายแนวคิดความมั่นคงทางอาหารไม่ให้ผูกติดอยู่กับความพอเพียงของอุปทานอาหารในระดับมหภาคเพียงอย่างเดียวอีกต่อไป แต่ขยายถึงมิติการเข้าถึงและเสถียรภาพในระดับบุคคลและครัวเรือน (ศจินทร์ ประชาสันต์, 2555)

สำหรับประเทศไทย ในฐานะประเทศผู้ส่งออกอาหารรายใหญ่ของโลก และมีความสามารถในการผลิตอาหารทั้งในด้านปริมาณ และความหลากหลาย ยังคงต้องเผชิญกับภัยคุกคามทางด้านความมั่นคงทั้งจากภัยธรรมชาติ สภาพภูมิอากาศที่เปลี่ยนแปลง การใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างขาดการจัดการที่เหมาะสม และปัญหาการเข้าถึงอาหารของคนที่มีรายได้น้อยเนื่องจากความยากจน เมื่อพิจารณาจากประเด็นความปลอดภัยของอาหารที่ผลิต ตลอดจนแง่มุมทางสังคมและวัฒนธรรมซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก มีการหันมาบริโภคอาหารตะวันตก อาหารขยะที่ขาดคุณค่าทาง

โภชนาการมากขึ้น ความหลากหลายของพืชพันธุ์ลดน้อยลง อาหารถูกทำให้กลายเป็นสินค้า ละเลยระบบเกษตรหรือวิธีการผลิตอาหารของตน ผลิตอาหารโดยคำนึงถึงแต่ปริมาณซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงอย่างชัดเจนเมื่อเริ่มก้าวเข้าสู่การพัฒนาประเทศเมื่อปี พ.ศ. 2504 ที่นโยบายรัฐมุ่งสู่ระบบการค้า ต้องพึ่งพากลุ่มทุน เทคโนโลยี สารเคมี พืชเศรษฐกิจเพียงไม่กี่ชนิด การเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องเป็นระบบและเป็นขบวนการ ระบบกระจายอาหารขึ้นกับกลไกตลาด วัฒนธรรมอาหารและการบริโภคมีการเปลี่ยนแปลงไป ระบบการแบ่งปันลดลงเกิดการละเลยในอาหารท้องถิ่น (ทรงสิริ วิจิรา นนท์และคณะ, 2555)

สำหรับประเทศไทย ประเด็นเรื่องความมั่นคงทางอาหารส่วนมากเป็นประเด็นด้านสาธารณสุข เช่น ภาวะโภชนาการ และความปลอดภัยด้านอาหาร มีการจัดตั้งคณะกรรมการแห่งชาติด้านอาหาร เพื่อดูแลความปลอดภัยด้านอาหารทั้งในสถานการณ์ปกติและสถานการณ์วิกฤติ และในปี พ.ศ. 2551 มีการประกาศพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ เพื่อดูแลประเด็นอาหารต่างๆ รวมถึงประเด็นความมั่นคงทางอาหาร นอกจากนั้นประเด็นความมั่นคงทางอาหารถูกบรรจุไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับการพัฒนาภาคเกษตรให้คงอยู่กับสังคมไทยและสร้างความมั่นคงด้านอาหารให้คนไทยทุกคน เพื่อความมั่นคงทางอาหารการผลิต การบริโภคทั้งในระดับชุมชน จนถึงระดับประเทศอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน (ศจินทร์ ประชาสันต์, 2552)

จากสำนวนไทยที่ว่า “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” มักมีการยกมากล่าวถึงประเทศเกษตรกรรมที่มีความอุดมสมบูรณ์ของประเทศไทย ทั้งด้านการเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ ที่สามารถผลิตอาหารได้เพียงพอสำหรับการบริโภคในประเทศ และส่งออกไปยังต่างประเทศเป็นอันดับต้นๆ ของโลก แต่อีกด้านหนึ่งพบว่า ประเทศไทยเองกลับมีมูลเหตุของความไม่มั่นคงทางอาหารของประเทศไทย ตัวอย่างเช่น 1) ปัญหาความเสื่อมโทรมของฐานทรัพยากรอาหาร ได้แก่ การลดลงของพื้นที่ป่าไม้ การเสื่อมโทรมของที่ดิน และปัญหาทรัพยากรน้ำ 2) ปัญหาของระบบการผลิตอาหารที่ไม่ยั่งยืน ได้แก่ ปัญหาพันธูกรรมในการผลิตอาหาร การพึ่งพาปุ๋ยและสารเคมีการเกษตร การลดลงของเกษตรกรรายย่อย และการขยายตัวของธุรกิจการเกษตรขนาดใหญ่ ปัญหาโครงสร้างของที่ดินทำกินและสิทธิในการเข้าถึงทรัพยากร การเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศโลกและผลกระทบต่อการผลิตอาหาร 3) ปัญหาสุขภาวะที่เกิดจากระบบอาหาร ได้แก่ กรณีสารเคมีตกค้างทั้งในตัวเกษตรกรและอาหาร 4) วัฒนธรรมอาหารต่างชาติครอบงำอาหารท้องถิ่น ได้แก่ ความนิยมอาหารฟาสต์ฟู้ด อาหารญี่ปุ่น และ 5) การขาดนโยบายความมั่นคงทางอาหารระดับประเทศ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงสถานการณ์ด้านอาหารที่ประเทศไทยกำลังประสบอยู่ (ชินุทัย กาญจนะจิตรา และคณะ, 2554)

ปัญหาการขาดแคลนอาหาร หรือ ตกอยู่ในภาวะทุโภชนาการข้างต้น มีผลกระทบต่อความ มั่งคั่งของมนุษย์และสังคมได้อย่างมหาศาล (ทศพล ทรรศนกุลพันธ์, 2555) ระบบฐาน ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นเงื่อนไขที่สำคัญในการกำหนดลักษณะทางสังคมและแบบแผนการดำเนินชีวิต ให้มนุษย์มีพฤติกรรมที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมที่ตนอาศัยในสถานที่ต่างๆ อีกทั้งยังเพื่อเป็นการ ตอบสนองความต้องการขั้นพื้นฐานของชีวิตโดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องการแสวงหาปัจจัยเพื่อการยังชีพทางด้านอาหาร ด้วยกระบวนการทางสังคมและวัฒนธรรม โดยการปรับเปลี่ยนฐานทรัพยากรเป็น วิถีชีวิตของตนเอง และสืบทอดต่อมาเป็นระบบภูมิปัญญาในการใช้ประโยชน์ ถือเป็น การสร้างหลักประกันความมั่นคงทางอาหาร (Food security) ตามข้อจำกัดและเงื่อนไขของฐานทรัพยากร ท้องถิ่นนั้นๆ (สุรชัย รักษาชาติ, 2545)

จากที่กล่าวมาข้างต้นทำให้เห็นถึง สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทยที่กำลัง ถูกคุกคามจากหลายช่องทาง แต่ละพื้นที่มีปัญหาที่แตกต่างกันออกไป ปัญหาความมั่นคงทางอาหาร ในพื้นที่นั้น จะมีมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับทรัพยากร ความหลากหลายทางชีวภาพ รวมทั้ง สภาพแวดล้อม สภาพเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่แห่งนั้นด้วย ปัจจุบันประเทศไทย เริ่มเห็นความสำคัญของความมั่นคงทางอาหาร (food security) อันเป็นหนึ่งใน การสร้างความมั่นคงของมนุษย์ (human security) และได้บรรจุแนวคิดนี้ไว้ในยุทธศาสตร์การพัฒนามนุษย์ ความหลากหลายทางชีวภาพ (biodiversity) และการสร้างความมั่นคงของฐานทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ภายใต้ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 (บัณฑิต ศิริรักษ์โสภณ, 2554)

ป่าและแม่น้ำเป็นแหล่งทรัพยากรธรรมชาติที่สร้างความมั่นคงทางอาหารได้เป็นอย่างดี โดย ความมั่นคงทางอาหารในที่นี้หมายถึง การที่ชาวบ้าน มีแหล่งทรัพยากรที่เป็นแหล่งอาหารที่เพียงพอ กับความต้องการของครอบครัวและชุมชน ในขณะที่เดียวกันถ้าปริมาณอาหารในแหล่งทรัพยากรมี ปริมาณมากพอ ชาวบ้านก็สามารถเก็บเกี่ยวนำไปสร้างอาหารและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้ (ปราณี โนนจันทร์ และคณะ, 2551) ดังนั้น ป่าไม้ ที่ดินทำกิน และแหล่งน้ำ ถือเป็น ทรัพยากรธรรมชาติ หรือฐานอาหารที่สำคัญต่อวิถีชีวิตของมนุษย์ ยิ่งหากฐานทรัพยากรธรรมชาติอยู่ ติดกับพื้นที่อาศัยก็จะเป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินชีวิต ทั้งพืชป่าเป็นแหล่งอาหาร เป็นแหล่งสร้าง รายได้สำหรับคนที่พึ่งพา และใช้ประโยชน์จากป่าอีกด้วย ดังนั้น ป่าชุมชน จึงถือได้ว่าเป็นหนึ่งในฐาน ทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญ เป็นที่มาของทรัพยากรอาหาร (food resource) ให้แก่ชุมชนในประเทศ

การมีป่าชุมชนกลายเป็นเครื่องมือสำคัญของการรักษาระบบนิเวศและสร้างความมั่นคงทาง อาหารให้แก่ชุมชน ชุมชนจำนวนมากทั่วประเทศที่มีการจัดการป่าชุมชนและสามารถสร้าง หลักประกันความมั่นคงทางอาหารให้แก่ชุมชนได้ด้วยการหาอาหาร และสมุนไพรจากป่ามาบริโภค การหาพันธุ์กรรมอาหารจากป่ามาพัฒนาเป็นผลผลิต การแปรรูปผลผลิตจากป่าเพื่อการค้ายังชีพ ความสำคัญของป่าชุมชนทั้งในเชิงนิเวศ เศรษฐกิจ สังคม และการเมืองทำให้ป่าชุมชนเป็นข้อเสนอ

ทางนโยบายจากประชาชนมาต่อเนื่องยาวนาน แต่การไม่มีนโยบาย กฎหมายรองรับสิทธิชุมชนท้องถิ่นในพื้นที่ป่าอนุรักษ์อย่างชัดเจน เป็นปมปัญหาสำคัญที่อาจไม่ทำให้เป้าหมายการรักษาพื้นที่ป่าอนุรักษ์ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 บรรลุผลได้ และยังทำให้ชุมชนในเขตป่าอนุรักษ์เผชิญความไม่มั่นคงทางอาหารยิ่งขึ้นไปอีก (กฤษฎา บุญชัย, 2556)

ประเด็นดังกล่าวในข้างต้น ทำให้ผู้ศึกษามีความสนใจที่จะศึกษาในเรื่อง วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้าน ภายใต้แนวคิดเรื่องความมั่นคงทางอาหารขององค์การสหประชาชาติ ซึ่งโจทย์แรก เพื่อนำความมั่นคงทางอาหารภายในพื้นที่มาวิเคราะห์เทียบเคียงกับนิยามความมั่นคงทางอาหารขององค์การสหประชาชาติ ทั้ง 4 มิติ ประกอบด้วย 1) การมีอาหาร 2) การเข้าถึงอาหาร 3) การใช้ประโยชน์อาหาร และ 4) เสถียรภาพด้านอาหาร ซึ่งมีความสอดคล้องเชื่อมโยงอันจะนำไปสู่การวิเคราะห์ถึงความมั่นคงทางอาหารของพื้นที่ศึกษาว่า มีความมั่นคงทางอาหารตามหลักสากลเพียงพอหรือไม่ หรือมีความแตกต่างกันในประเด็นใดบ้าง อันจะนำไปสู่การวิเคราะห์ในส่วนอื่นถัดไป โดยโจทย์พื้นที่ในการศึกษาครั้งนี้ มุ่งหวังให้พื้นที่การศึกษามีทรัพยากรทางธรรมชาติ และอาหารที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงและนำมาใช้ประโยชน์ได้ ดังนั้น การศึกษาในครั้งนี้ จึงเลือกศึกษาวิถีชีวิตด้านอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่รอบพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ

โดยชาวบ้านในหมู่บ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ เป็นกลุ่มชนชาวลาวที่บรรพบุรุษดั้งเดิมอพยพมาจากเวียงจันทน์ เข้ามาในประเทศไทยประมาณ ช่วงปี พ.ศ. 2311 – 2341 มาตั้งหลักตรงพื้นที่บริเวณจังหวัดหนองบัวลำภู(ปัจจุบัน) ต่อมาได้อพยพข้ามแม่น้ำมูล และเดินทางตามลำห้วยทับทันมาตั้งถิ่นฐานบริเวณป่าโนนใหญ่และกระจายตัวออกเป็นหมู่บ้าน ได้แก่ บ้านเสียว บ้านสามขา บ้านแปะ ต่อมาในปี พ.ศ. 2435 ขยายเป็น บ้านหนองโน บ้านหมาจอก บ้านอีเซ บ้านแปะ บ้านหนองหนัก ชาวบ้านในพื้นที่ใช้ประโยชน์จากป่าชุมชนโนนใหญ่ในการตอบสนองปัจจัยในการดำเนินชีวิต

ด้วยลักษณะป่าชุมชนโนนใหญ่ เป็นพื้นที่สูงลาดเอียงลงสู่ลำห้วยทับทันฝั่งทิศตะวันตกของลำห้วย จึงมีสภาพนิเวศที่หลากหลาย ป่าชุมชนโนนใหญ่เป็นป่าผสมประกอบด้วย ป่าดิบแล้ง ป่าเบญจพรรณ ป่าเต็งรัง และป่าบุงป่าทาม ลักษณะพืชพรรณจึงมีความหลากหลายตามสภาพป่า ในขณะที่ในเขตพื้นที่ลุ่มริมน้ำซึ่งเป็นป่าบุง ป่าทาม ป่าชุมชนโนนใหญ่ยังอุดมสมบูรณ์ไปด้วยสมุนไพรที่สามารถนำมาทำตัวยารักษาโรค มีเภสัชภัณฑ์ป่าหลายชนิดสามารถนำมาทำหัตถกรรมพื้นบ้าน ป่าชุมชนโนนใหญ่แห่งนี้ยังอุดมไปด้วยแมลงกินได้จำนวนมาก บริเวณรอบป่าชุมชนโนนใหญ่เป็นพื้นที่ลุ่มทำนาของชาวบ้าน มีหนองน้ำสาธารณะประโยชน์ เมื่อถึงฤดูฝนซากพืช ซากสัตว์จากป่าชุมชนโนนใหญ่ จะถูกชะล้างเป็นปุ๋ยลงสู่ที่นา ส่งผลให้ที่นาอุดมสมบูรณ์ อีกทั้งป่าชุมชนโนนใหญ่ยังเป็นตัวช่วยสำคัญในการซับน้ำ ทำให้หนองน้ำสาธารณะมีน้ำตลอดทั้งปี โดยมีน้ำซับ หรือน้ำค้ำที่ไหลลงสู่หนองน้ำรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ และห้วยทับทัน จำนวน 12 แห่ง

จากป่าโนนใหญ่ที่เคยอุดมสมบูรณ์ ต้องพบกับผลกระทบจากนโยบายของรัฐ และการบุกรุกของบุคคลอย่างต่อเนื่อง เริ่มตั้งแต่ในช่วงประมาณปี พ.ศ. 2476 การสร้างทางรถไฟ ทำให้เกิดการบุกรุกตั้งแต่ตัดไม้นำไปเผาเป็นถ่าน และประมาณปี พ.ศ. 2480 ช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่อาหารฝ้าย เครื่องนุ่งห่มขาดแคลน รัฐบาลจึงส่งเสริมให้เกษตรกรบุกเบิกการขยายที่ดินทำกิน ปลูกพืชไร่ เช่น ไร่อ้อย ไร่ฝ้าย ชาวบ้านที่อาศัยอยู่รอบบริเวณป่าชุมชนโนนใหญ่ จึงขยายที่ดินทำกินเข้าไปในป่า ทำให้สภาพป่าที่เคยอุดมสมบูรณ์ เสื่อมโทรมอย่างรวดเร็วและค่อยๆ ขาดความมั่นคงทางอาหารลงไปอย่างต่อเนื่อง และการประกาศเขตป่าสงวนโนนลาน (ป่าชุมชนโนนใหญ่) เกิดการซ้อนทับที่ตั้งของหมู่บ้าน ที่ดินทำกิน และพื้นที่ป่าที่ชาวบ้านใช้ประโยชน์ ทำให้ชาวบ้านที่อาศัยอยู่รอบบริเวณป่าชุมชนโนนใหญ่ออกมาเคลื่อนไหวเพื่อปกป้องป่าชุมชนโนนใหญ่ ชาวบ้านมีกิจกรรมการร่วมต่อสู้เพื่อรักษาป่าชุมชนโนนใหญ่ ซึ่งกระบวนการแรกได้ชูเรื่อง การปกป้องรักษา “ตู้กับข้าวใบใหญ่” ของชุมชน โดยมีอัตลักษณ์ร่วมที่ถูกชูขึ้นมาคือ “ป่าชุมชนโนนใหญ่ คือตู้กับข้าว ที่สำคัญของคนเสีย” ตู้กับข้าวนี้ครอบคลุมความหมายหลายประการ ทั้งอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ จากการเก็บหา อาหารจากการทำไร่ทำนา การเลี้ยงสัตว์ ซึ่งล้วนแต่เป็นการดำรงชีพทั้งหมด หากปราศจาก “ตู้กับข้าวใบใหญ่” แห่งนี้ คนที่อาศัยอยู่รอบพื้นที่ป่า รวมไปถึงคนข้างเคียงที่เข้ามาใช้ประโยชน์จากป่าคงอดตาย ซึ่งจากการร่วมแรงร่วมใจและกิจกรรมดังกล่าว สามารถปกป้องรักษาป่าชุมชนโนนใหญ่จากการสัมปทานของนายทุนได้ ชาวบ้านจึงมีกิจกรรมในกระบวนการต่อไปคือ การรักษาและฟื้นฟูป่าชุมชนโนนใหญ่ ซึ่งอัตลักษณ์ร่วม ที่จะช่วยสนับสนุนการเคลื่อนไหวเพื่อปกป้องป่าชุมชนโนนใหญ่ให้การรักษาตู้กับข้าวเพียงอย่างเดียวจึงอาจไม่เพียงพอต่อเป้าหมายของการเคลื่อนไหวในครั้งนี้ จึงมีอัตลักษณ์ร่วมอีกเรื่องหนึ่งที่ถูกสร้างเพื่อแสวงหาจุดร่วม และแรงจูงใจคนในตำบลเข้ามามีส่วนร่วมกันดูแลรักษาป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยการสร้างคำจำกัดความให้แก่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ว่าเป็น “ซูเปอร์มาร์เก็ต” เพื่อแสดงให้เห็นถึงปริมาณและความหลากหลายของอาหารที่มีในป่าชุมชนโนนใหญ่ ว่าเป็นแหล่งอาหารที่ชาวบ้านมีและสามารถเข้าถึงอาหารได้ตลอดเวลา นอกจากนั้น เพื่อสร้างความเป็นหนึ่งและเพื่อสร้างความยั่งยืนต่อป่าชุมชนโนนใหญ่ จึงมีคำขวัญ เพื่อใช้เตือนใจคนที่ จะเข้าใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ ในป่าชุมชนโนนใหญ่ คือ “ขุดมันถมเหง้า เห็ดเผาะจ้งไว้ ไม้ตายทำพิน ป่ายืนคนยัง” คำกล่าวนี้สะท้อนให้เห็นถึงการคำนึงและเป็นห่วงในเรื่องการเข้าใช้ประโยชน์ในป่าชุมชนโนนใหญ่ ว่าควรพึงพาและใช้ประโยชน์และอยู่ร่วมกับป่าอย่างถ้อยทีถ้อยอาศัย หากชาวบ้านใช้ประโยชน์จากป่าโดยคำนึงถึงขีดจำกัดและผลกระทบที่จะตามมา จะทำให้ชาวบ้านสามารถพึ่งพาอาหารจากป่าทั้งเพื่อกินเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน หรือเก็บขายไปสร้างรายได้ได้อย่างยั่งยืน (หนังสือประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรท้องถิ่น ป่าชุมชนโนนใหญ่ ป่าใหญ่ของชีวิต, 2553)



จากข้อมูลข้างต้น แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างวิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ผ่านการพึ่งพาป่าเพื่อเป็นแหล่งอาหาร รวมถึงปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ ทั้งในด้านปริมาณอาหารที่เคยมี ความสามารถในการเข้าถึงอาหารของชาวบ้านเพื่อนำมาบริโภคในครัวเรือนที่เริ่มมีเงื่อนไขเพิ่มมากขึ้น เพราะเมื่อป่าถูกทำลาย ความหลากหลายของอาหารและความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติก็ถูกทำลายไปเช่นกัน ซึ่งกระบวนการพัฒนาในรูปแบบต่างๆ ในพื้นที่ นอกจากจะส่งผลกระทบต่อความสมบูรณ์ของอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ ยังส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตของชาวบ้านในหลายรูปแบบ ทั้งการพึ่งพาเพื่อนำมาบริโภค มาใช้ประโยชน์ หรือนำมาขายเพื่อสร้างรายได้ให้เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ซึ่งนอกจากวิถีชีวิตที่เคยพึ่งพาป่าโนนใหญ่เปลี่ยนไปแล้วนั้น วิถีชีวิตด้านการผลิตเพื่อยังชีพของชาวบ้านในพื้นที่ได้เปลี่ยนแปลงไปเช่นกัน รวมทั้งการเข้ามาของอาหารจากระบบตลาดทั้งในและนอกพื้นที่ที่เข้ามาเปลี่ยนวิถีชีวิตด้านอาหารให้เปลี่ยนแปลงมากขึ้น ปัจจัยดังกล่าวส่งผลอย่างยิ่งต่อสถานการณ์และแนวโน้มความไม่มั่นคงทางอาหารที่กำลังเกิดขึ้นและดำเนินอยู่ในพื้นที่

การศึกษาเรื่อง วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ ครั้งนี้ จะศึกษาความสัมพันธ์และพลวัตในวิถีชีวิตของชาวบ้านกับแหล่งอาหารรอบตัวที่มี โดยเฉพาะอย่างยิ่งแหล่งอาหารในพื้นที่ที่สำคัญคือป่าชุมชนโนนใหญ่ที่เป็นฐานทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น ทั้งในด้านประเภทอาหารที่มีในป่าชุมชนโนนใหญ่ วิถีชีวิตในการพึ่งพาเข้าถึง เก็บหา และใช้ประโยชน์อาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ และแหล่งอาหารอื่นๆ ที่เป็นแหล่งอาหารของชาวบ้านโดยมีรูปแบบของการศึกษาเช่นเดียวกัน เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์สถานการณ์ความเสี่ยงต่อความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ อันจะนำไปสู่ข้อเสนอแนะและแนวทางในการป้องกันความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นและสร้างแนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนในท้องถิ่น จากผลการศึกษาที่ได้ต่อไป

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1) เพื่อศึกษาวิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบริเวณรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ
- 2) เพื่อศึกษาผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารภายใต้บริบทของการพัฒนาการของเศรษฐกิจและสังคมในพื้นที่จากอดีตถึงปัจจุบัน
- 3) เพื่อประเมินความเสี่ยงของสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบริเวณรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ในปัจจุบันและอนาคต และสร้างแนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนในท้องถิ่น

### 1.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ทำให้ทราบถึงรูปแบบการดำเนินชีวิตกับอาหารของชาวบ้าน ที่อาศัยอยู่ในบริเวณรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ ว่าเป็นอย่างไร
- 2) ทำให้ทราบถึงสถานการณ์การพัฒนาของเศรษฐกิจ และสังคมที่อาจส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ว่ามีมากน้อยเพียงใดและปัจจุบันเป็นเช่นไร
- 3) ทำให้ทราบว่ามิสถานการณ์ความเสี่ยงใดบ้าง ที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่อันจะนำไปสู่ความไม่มั่นคงทางอาหารในอนาคต และเสนอแนวทางในการป้องกันความเสี่ยงที่จะเกิด และสร้างแนวทางป้องกันความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนในท้องถิ่นจากผลการศึกษา

### 1.4 ขอบเขตในการวิจัย

การศึกษา วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ มีขอบเขตการศึกษาดังนี้

#### 1) ขอบเขตเชิงเนื้อหา

การศึกษาคั้งนี้เป็นการศึกษาวิถีชีวิตในเรื่องอาหารของชาวบ้าน ที่อาศัยอยู่รอบบริเวณพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ เพื่อดูความสัมพันธ์ของชาวบ้านกับแหล่งอาหาร ทั้งป่าชุมชนโนนใหญ่ ที่เป็นแหล่งอาหารจากฐานทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น และแหล่งอาหารอื่นๆ ของชาวบ้านที่มีและสามารถ เก็บหา ผลิต ใช้ประโยชน์ และพึ่งพาได้ ภายใต้แนวคิดเรื่องความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งประกอบด้วย 4 มิติ คือ 1) การมีอาหาร 2) การเข้าถึงอาหาร 3) การใช้ประโยชน์อาหาร และ 4) เสถียรภาพด้านอาหาร พร้อมทั้งเชื่อมโยงในมิติอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยเน้นศึกษาความเป็นพลวัตของวิถีชีวิตกับอาหารของชาวบ้าน ทั้งในกลุ่มที่พึ่งพาอาหาร และไม่ได้พึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ เพื่อให้ทราบถึงว่า ปัจจัยเรื่องพื้นที่อยู่อาศัยมีผลต่อการเข้าถึงอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่หรือไม่ และด้วยความใกล้ชิดของที่อยู่อาศัยของชาวบ้านกับป่าชุมชนโนนใหญ่ ถือเป็นแหล่งอาหารทางตรงที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงและพึ่งพาได้สะดวก ชาวบ้านมีการเข้าไปใช้ประโยชน์หรือไม่อย่างไร โดยการเข้าถึงอาหารของชาวบ้านนอกเหนือจากการใช้ประโยชน์จากป่าชุมชนโนนใหญ่ และนอกจากป่าชุมชนโนนใหญ่แล้วนั้นชาวบ้านมีการเข้าถึงอาหารจากแหล่งใดบ้าง ช่องทางการเข้าถึงอาหารของชาวบ้านมีมากน้อยเพียงใด ประสบปัญหาการขาดแคลนอาหารหรือไม่อย่างไร ซึ่งผลจากการศึกษาดังกล่าวจะแสดงให้เห็นถึงแหล่งอาหารที่ชาวบ้านพึ่งพา และทราบถึงสัดส่วนที่มาของอาหารจากแหล่งอาหารต่างๆ ว่ามีแหล่งที่ของอาหารจากแหล่งใดบ้าง เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของพื้นที่ว่าเป็นอย่างไร นอกจากนั้นจะมีการนำข้อมูลการเข้าใช้ประโยชน์จากป่าชุมชนโนนใหญ่ มาเปรียบเทียบกับเพื่อหาสาเหตุของชาวบ้านที่ยังเข้าใช้ประโยชน์จากป่า และเลิกเข้าใช้ประโยชน์

จากป่าชุมชนโนนใหญ่ ว่ามีสาเหตุใดบ้างเป็นปัจจัยก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว จนนำไปสู่การพึ่งพาอาหารในแหล่งอื่นๆ

การศึกษาครั้งนี้ จะนำข้อมูลจากการสัมภาษณ์ประเด็นในข้างต้น มาเปรียบเทียบโดยแบ่งช่วงตามเส้นเวลาตามประวัติศาสตร์ที่สำคัญที่มีการเปลี่ยนแปลงเข้ามาในพื้นที่ เพื่อให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงการใช้ประโยชน์แหล่งอาหารของชาวบ้านจากอดีตถึงปัจจุบันว่ามีการเปลี่ยนแปลงอย่างไรบ้าง เกิดขึ้นในช่วงไหน และปัจจัยใดส่งผลกระทบต่อให้มีการเปลี่ยนแปลง โดยแบ่งช่วงเวลาในการศึกษาออกเป็น 3 ช่วง ตามการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับป่าชุมชนโนนใหญ่ คือ

**ช่วงที่ 1 ช่วงป่าดั้งเดิม** ก่อนปี พ.ศ. 2476 เป็นช่วงที่ป่าชุมชนโนนใหญ่มีความสมบูรณ์ทางฐานทรัพยากรทางธรรมชาติ จากปัจจัยของการเลือกพื้นที่ตั้งถิ่นฐานที่ค้ำนึ่งถึงประโยชน์แหล่งอาหารเป็นสำคัญ ทั้งอาหารจากลำห้วยทับทัน และป่าชุมชนโนนใหญ่ ช่วงนั้นอาหารของชาวบ้านจึงมาจากธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่ และมีอาหารจากการผลิตในพื้นที่การเกษตร และอาหารจากการแบ่งปันของเครือญาติเพื่อนบ้านในชุมชน กล่าวได้ว่าวิถีชีวิตกับความสัมพันธ์ทางอาหารของชาวบ้านอยู่ในรูปแบบ “เห็ดอยู่เห็ดกิน” อย่างแท้จริง

**ช่วงที่ 2 ช่วงป่ากับกระแสการพัฒนา** ระหว่างปี พ.ศ. 2477 - 2534 ช่วงกระบวนการพัฒนาเข้ามาในพื้นที่ ทั้งทางรถไฟ ถนนสายหลัก ทำให้วิถีการพึ่งพาป่าชุมชนโนนใหญ่เปลี่ยนจากการเก็บหาเพื่อยังชีพ มาเป็นการบุกรุกพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่เพื่อสร้างรายได้แทน ทั้งจากการค้าถ่าน การปลูกพืชเศรษฐกิจ ซึ่งเป็นการทำลายแหล่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์ของตนเอง และการประกาศพระราชบัญญัติป่าสงวนซ้อนทับที่ทำกินของชาวบ้าน การเข้ามาของปัจจัยดังกล่าว มีส่วนทำให้วิถีชีวิตการพึ่งพาอาหารของชาวบ้านต่อแหล่งอาหารที่เคยพึ่งพา ป่าชุมชนโนนใหญ่ พื้นที่การเกษตร และการแบ่งปันอาหารลดลง ประกอบกับเป็นช่วงการเข้ามาระบบตลาด และร้านค้าขายของชำในหมู่บ้าน ทำให้การพึ่งพาอาหารจากแหล่งต่างๆ ของชาวบ้านมีการเปลี่ยนแปลงอย่างมากในช่วงนี้

**ช่วงที่ 3 ช่วงหลังปี พ.ศ. 2535 เป็นต้นมา** เป็นช่วงที่ชาวบ้านในพื้นที่เริ่มรวมตัวกันต่อสู้เพื่อรักษาป่าชุมชนโนนใหญ่ ชาวบ้านมีการจัดการ ดูแล ตั้งกฎกติกาดูแลป่าชุมชนโนนใหญ่จนมาถึงปัจจุบัน(2557) และปัจจุบัน ถึงป่าชุมชนโนนใหญ่จะกลับมาอุดมสมบูรณ์อีกครั้ง แต่ปริมาณความอุดมสมบูรณ์ของอาหารที่เคยมี ไม่ได้มีปริมาณและความหลากหลายเหมือนเช่นก่อน ประกอบกับวิถีพึ่งพาอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป หลายครัวเรือนในพื้นที่ไม่เข้าไปเก็บหาอาหาร แต่หันไปพึ่งพาอาหารจากระบบตลาดมากขึ้น จากปัจจัยการเข้ามาแย่งชิงอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ เกิดการแข่งขันในการเก็บหาอาหาร เพื่อประโยชน์ในการนำไปขายสร้างนอกรายได้จากคนภายนอก ทำให้ชาวบ้านในพื้นที่ลดการพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่หลายครัวเรือน โดยเฉพาะครัวเรือนที่มีพื้นที่อยู่อาศัยตั้งห่างออกมา

ประมาณ ปี พ.ศ. 2552 รถขายกับข้าวจากภายนอกเริ่มวิ่งเข้ามาขายอาหารในหมู่บ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยรถกับข้าววิ่งเข้ามานำวัตถุดิบ และอาหารหลายประเภทเข้ามาด้วยความสะดวกสบายจากการเลือกซื้ออาหารที่มีหลากหลาย และไม่จำเป็นต้องเข้าป่าเพื่อเก็บหา หรือผลิตเอง ทำให้ชาวบ้านพึ่งพาอาหารจากระบบตลาดมากขึ้นทุกครัวเรือนรอบป่าชุมชนโนนใหญ่

การศึกษาตามช่วงเวลา ทั้ง 3 ช่วง จะช่วยให้เห็นถึงพลวัตของการพัฒนาและความเปลี่ยนแปลงของการพึ่งพาอาหารจากแหล่งอาหารที่มีในแต่ละยุค อีกทั้งยังช่วยให้เห็นถึง วิถีชีวิต ลักษณะกายภาพ เศรษฐกิจ สังคม ผลกระทบของการพัฒนาที่เข้ามา ส่งผลกระทบต่อสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารหรือไม่อย่างเป็นลำดับ

## 2) ขอบเขตพื้นที่การศึกษา

ศึกษาวิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่รอบป่าชุมชนโนนใหญ่ ประกอบด้วย ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในหมู่ 1 บ้านเสี้ยว หมู่ 2 บ้านเสี้ยว หมู่ 3 บ้านหนองโน หมู่ 15 บ้านหนองมนรัมย์ และหมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี ตำบลเสี้ยว อำเภอโศกศรีสุพรรณ จังหวัดศรีสะเกษ

### 1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ

**วิถีชีวิต** หมายถึง รูปแบบพฤติกรรมต่างๆ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบการดำเนินชีวิตของชาวบ้านในเรื่องต่างๆ เช่น วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหาร คือ การวางแผนในเรื่องอาหาร หรือพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ผ่านการเก็บหาอาหาร การผลิตอาหาร การใช้ประโยชน์อาหารของชาวบ้านตามรูปแบบลักษณะที่มีมาตั้งแต่ดั้งเดิมจนถึงปัจจุบัน ซึ่งพฤติกรรมเกี่ยวกับอาหารดังกล่าวจะสะท้อนออกมาผ่าน การดำเนินชีวิต ทักษะคติ ค่านิยม และมุมมองของแต่ละบุคคล

**เฮ็ดอยู่เฮ็ดกิน** หมายถึง รูปแบบพฤติกรรมการเก็บหาอาหารหรือผลิตอาหาร เพียงเพื่อให้ได้อาหารอย่างเพียงพอเพื่อการบริโภคในครัวเรือนเป็นสิ่งสำคัญ มากกว่าการเก็บหาอาหารหรือผลิตอาหารมาเพื่อสร้างรายได้

**ความมั่นคงทางอาหาร** หมายถึง การมีอาหารจากแหล่งอาหารที่สามารถเข้าถึงได้ โดยอาหารดังกล่าวได้อย่างปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีปริมาณอาหารเพียงพอและเหมาะสมสอดคล้องกับการบริโภค รวมถึงปราศจากความเสี่ยงจากสถานการณ์อาหารจากปัจจัยต่างๆ ที่อาจส่งผลให้อาหารขาดแคลนอย่างกะทันหัน หรืออาหารที่ได้มานั้นขาดความปลอดภัยจากสารเคมีส่งผลต่อสุขภาพของผู้บริโภคอย่างร้ายแรง

**การมีอาหาร** หมายถึง แหล่งอาหารที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงได้ทั้งภายใน และภายนอกชุมชน ผ่านการเก็บหาตามธรรมชาติ การผลิตเองในครัวเรือน การแบ่งปันอาหาร และการซื้อขายผ่านระบบตลาด

**การเข้าถึงอาหาร** หมายถึง ช่องทางหรือวิธีการในการได้มาซึ่งอาหารจากแต่ละแหล่ง โดยมีปัจจัยแวดล้อมที่เกี่ยวข้อง เช่น การเก็บหาตามธรรมชาติจากป่าชุมชนโนนใหญ่ จำเป็นต้องมีทักษะความรู้ภูมิปัญญาในการเข้าเก็บหาอาหาร หรือการซื้อขายผ่านระบบตลาด ชาวบ้านจำเป็นต้องมีรายได้เพื่อให้ได้มาซึ่งอาหารในแต่ละประเภท

**การใช้ประโยชน์** หมายถึง พฤติกรรมการบริโภค การวางแผนหรือจัดการตนเองด้านอาหารก โดยการใช้ความรู้ ทักษะ และภูมิปัญญาในการเข้าป่าเก็บหาอาหาร หรือการผลิตอาหารที่ชาวบ้านกินรวมไปถึงวิธีการเลือกซื้ออาหารอย่างปลอดภัย ด้วยวิธีการสังเกต สัมผัส และกินอาหารที่คุ้นเคยเพื่อป้องกันตนเองในเรื่องความปลอดภัยจากสารเคมี

**เสถียรภาพอาหาร** หมายถึง สถานการณ์หรือปัจจัยเสี่ยงใดๆ ที่ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ มีผลให้สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่สั่นคลอน และมีแนวโน้มเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางอาหารในอนาคต

**ชาวบ้านใกล้ป่า** หมายถึง ชาวบ้านที่มีบ้านตั้งอยู่ริมชายป่าชุมชนโนนใหญ่ ได้แก่ ชาวบ้านหมู่ 3 บ้านหนองโน และหมู่ 15 บ้านหนองมนรัมย์

**ชาวบ้านไกลป่า** หมายถึง ชาวบ้านที่มีบ้านไม่ได้ตั้งอยู่ติดริมป่าชุมชนโนนใหญ่ ถึงแม้จะมีการเข้าป่าเพื่อเก็บหาพืชพาด้านอาหารทั้งในสมัยก่อนและปัจจุบัน ได้แก่ชาวบ้าน หมู่ 1 บ้านเสียว หมู่ 2 บ้านเสียว และหมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี

## บทที่ 2

### แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษา วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ เพื่อให้สามารถตอบคำถามการวิจัยได้ครบทุกประเด็น ผู้ศึกษาได้ทบทวนแนวคิด ทฤษฎีและเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยแบ่งหัวข้อการทบทวนวรรณกรรมเพื่อให้ครอบคลุมโจทย์ในการศึกษาวิจัยประกอบด้วย

- 2.1 ความมั่นคงทางอาหารในบริบทโลก
  - 2.2 ความมั่นคงทางอาหารในบริบทประเทศไทย
  - 2.3 นโยบายความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย
  - 2.4 มิติ 4 มิติสำคัญในแนวคิดความมั่นคงทางอาหาร
  - 2.5 ปัจจัยที่มีผลต่อความมั่นคงทางอาหาร
  - 2.6 วัฒนธรรมการผลิตและการบริโภค
  - 2.7 ตลาด กับ สังคม
  - 2.8 รูปแบบพฤติกรรมผู้ซื้อ และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภค
  - 2.9 ผลกระทบจากการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมที่ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหาร
  - 2.10 นิยามความหมายและบริบทด้านเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับป่าชุมชน
  - 2.11 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
  - 2.12 กรอบการวิจัย
- มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### 2.1 ความมั่นคงทางอาหารในบริบทโลก

โลกปัจจุบันอยู่ในยุคโลกาภิวัตน์ (Globalization) มีการติดต่อเชื่อมโยงกัน จนโลกทั้งใบเปรียบเสมือนเป็นหมู่บ้านเดียวกัน มีความก้าวหน้าทางข้อมูลข่าวสารเป็นตัวแทนหรือสัญลักษณ์แห่งยุคสมัย และเพราะความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีข้อมูลข่าวสารดังกล่าว ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงด้านต่างๆ อย่างกว้างขวางและรวดเร็วในระดับโลก ส่งผลกระทบต่อชีวิตประจำวันของคนส่วนใหญ่อย่างหลีกเลี่ยงไม่พ้น และอาหารก็เป็นอีกด้านที่เกิดการเปลี่ยนแปลงเชื่อมโยงกับมิติอื่นๆ อย่างซับซ้อนและรวดเร็วเช่นกัน แม้จะอยู่ในยุคที่ข้อมูลข่าวสารมีมากกว่าในอดีต แต่ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารที่บริโภคนั้นน้อยลง ทั้งในเรื่องความรู้ความเข้าใจในระบบตลาด การเกษตร และมิติ

อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม การเมือง สิ่งเหล่านี้กลับถูกมองว่าเป็นสิ่งไกลตัวจนยากที่จะทำความเข้าใจหรือเข้าไปเกี่ยวข้องกับตัว (เดชา ศิริภัทร และวิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ, 2554)

เรื่องอาหาร กลายเป็นประเด็นที่กำลังวุ่นวายกันทั่วโลก ทั้งปัญหาความไม่แน่ใจในความปลอดภัยของอาหารที่จะบริโภค การปลูกพืชตัดต่อพันธุกรรมหรือจีเอ็มโอ ทำให้ผู้บริโภค นักสิ่งแวดล้อม และทำให้สหรัฐฯ พิพาททางการค้ากับยุโรปและญี่ปุ่น ทางฝ่ายบรรษัทก็เร่งรวมศูนย์อำนาจควบคุมอาหารของโลกไว้ในมือ ส่งผลให้เกษตรกรและพลเมืองทั่วโลกเรียกร้องและโจมตีธุรกิจอาหารจาง่วนและกวาดล้างพืชจีเอ็มโอ ความขัดแย้งทั้งหมดนี้ เกิดมาจากกระบวนการทำให้เป็นอุตสาหกรรมและโลกาภิวัตน์ของอาหารและการเกษตร เมื่ออาหารถูกลดฐานะเป็นเพียง “สินค้า” ชนิดหนึ่งในตลาดที่ผันผวน การเกษตรกลายเป็นงานที่อาศัยความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ต้องใช้ทุนสูง ต้องมีฐานเทคโนโลยี แนวโน้มทั้งหมดนี้กำลังส่งผลเสียต่อผู้บริโภค เกษตรกร เศรษฐกิจท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม แต่ทว่ารัฐบาลเกือบทุกประเทศกลับสนับสนุนกระแสนี้ ด้วยนโยบายขยายการส่งออก ลดสิ่งกีดขวางทางการค้า ใช้สารเคมีและเทคนิคพันธุวิศวกรรมมากขึ้น (ไพโรจน์ ภูมิประดิษฐ์ (แปล) และคณะ, 2551)

ประเด็นความมั่นคงทางอาหาร กลายเป็นปัญหาความมั่นคงในรูปแบบที่หลายประเทศทั่วโลกกำลังเผชิญ และสร้างมาตรการรับมือกับความท้าทายดังกล่าว เพื่อความอยู่รอดของประชากรในประเทศและประชากรโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศกำลังพัฒนา ที่ปัญหานี้กำลังทวีความรุนแรงมากขึ้น ซึ่งเป็นผลมาจากสภาวะแวดล้อมของการผลิตพืชอาหารลดลง ทำให้ราคาพืชอาหารสูงขึ้น จนประชากรที่ยากจนไม่สามารถเข้าถึงอาหารได้

แนวคิดความมั่นคงทางอาหารมีการพัฒนาแนวคิดมาตั้งแต่ช่วง พ.ศ. 2513 มีการให้คำนิยามคำจำกัดความไว้มากมาย ความมั่นคงทางอาหาร ถูกพัฒนาให้มีมิติซับซ้อนขึ้นตามความเข้าใจของผู้คนในเรื่องบทบาทอาหาร หรือแม้แต่ความแตกต่างในแต่ละประเทศและภูมิภาค ในช่วงหลัง ความมั่นคงทางอาหารได้ครอบคลุมการพิจารณาปัจจัย และบริบทเกี่ยวข้องในระดับชุมชน ซึ่งทำให้ประเด็นสำคัญอื่นๆ ที่ไม่ใช่เรื่องอาหารโดยตรง เช่น ความเป็นธรรมทางสังคม การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาชุมชน ถูกนำมาวิเคราะห์ภายใต้กรอบของแนวคิดความมั่นคงทางอาหาร (วิรัชพัชร ประเสริฐศักดิ์, 2555)

การประชุมสุดยอดอาหารโลก (World Food Summit) ที่กรุงโรม ประเทศอิตาลี ในปี พ.ศ. 2539 ให้นิยามความมั่นคงทางอาหาร หมายถึงสถานการณ์ที่คนทุกคนมีความสามารถเข้าถึงอาหารที่เพียงพอปลอดภัยและมีโภชนาการ ทั้งในทางกายภาพและเศรษฐกิจ ในการตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจทางอาหารของพวกเขา เพื่อให้เกิดชีวิตที่ประกอบด้วยความกระตือรือร้น และสุขภาพ (ศจินทร์ ประชาสันต์, 2555)

ส่วนองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ได้นิยามความมั่นคงทางอาหารครอบคลุมถึงการที่ประชาชนมีปริมาณอาหารเพื่อการบริโภคที่เพียงพอ มีความหลากหลายของประเภทอาหารที่ได้รับ อาหารมีคุณภาพ ซึ่งหมายถึงคุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัย และประชาชนสามารถเข้าถึงอาหารอันเกิดจากระบบการกระจายอย่างทั่วถึงได้ โดยมีองค์ประกอบของความมั่นคงด้านอาหาร แบ่งเป็น 4 มิติ ซึ่งสัมพันธ์และบางครั้งก็มีนัยยะที่ทับซ้อนกัน (ศจินทร์ ประชาสันต์, 2555) ได้แก่

**การมีอาหาร (Food Availability)** หมายถึง การมีอาหารในปริมาณที่เพียงพอ และมีคุณภาพที่เหมาะสม ทั้งจากการผลิตภายในประเทศ หรือการนำเข้า (รวมถึงความช่วยเหลือด้านอาหาร)

**การเข้าถึงอาหาร (Food Access)** หมายถึง การเข้าถึงทรัพยากรที่เหมาะสม (สิทธิ) เพื่อการหาอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม สิทธิ มีความหมายว่า กลุ่มของอาหาร ซึ่งบุคคลใดสามารถครอบครองโดยกฎหมายทางการเมือง การจัดการทางเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนที่อยู่อาศัย ทั้งนี้ปัจจัยด้านการตลาดและราคาอาหาร รวมถึงอำนาจการซื้อของปัจเจกชน ซึ่งเกี่ยวข้องกับโอกาสในการจ้างงานและการดำรงชีวิตจะเป็นปัจจัยผลักดันให้เกิดการเข้าถึงอาหาร

**การใช้ประโยชน์ (Food Utilization)** หมายถึง การใช้ประโยชน์จากอาหารในการบริโภค โดยมีปริมาณอาหารที่เพียงพอ มีน้ำสะอาดในการบริโภค อุปโภค มีสุขอนามัยและการดูแลสุขภาพที่ดี ทำให้ความเป็นอยู่ทางกายภาพได้รับการตอบสนองอย่างเพียงพอ เพื่อให้อยู่ในสภาพที่ได้รับคุณค่าทางโภชนาการที่ดี และบรรลุนิสัยความต้องการทางกายภาพ

**เสถียรภาพด้านอาหาร (Food Stability)** หมายถึง ประชาชน คร้วเรือน หรือบุคคลต้องเข้าถึงอาหารอย่างพอเพียงตลอดเวลา ไม่มีความเสี่ยงในการเข้าถึงอาหารเมื่อเกิดความขาดแคลนขึ้นอย่างกะทันหัน (เช่น วิกฤตทางเศรษฐกิจและภูมิอากาศ) หรือเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นเป็นวัฏจักร (เช่น ความไม่มั่นคงทางอาหารตามฤดูกาล) เสถียรภาพด้านอาหารเกี่ยวข้องกับมิติความมั่นคงทางอาหารทั้งเรื่องของการมีอาหาร และการเข้าถึงอาหาร (ศจินทร์ ประชาสันต์, 2555)

องค์การอนามัยโลกให้ความหมายความมั่นคงทางอาหาร ว่าหมายถึงการที่ประชาชนทุกคนสามารถเข้าถึงอาหาร ได้อย่างเพียงพอในทุกเวลา รวมทั้งอาหารมีความปลอดภัย และคุณค่าทางโภชนาการที่เพียงพอแก่การดำรงชีวิตอย่างมีสุขภาพที่ดี และแข็งแรง ทั้งนี้ มิได้เพียงให้มีผลิตผลทางอาหารมากขึ้น แต่รวมถึงโอกาสของประชาชนที่สามารถมีรายได้ในการซื้ออาหาร จะต้องมั่นใจได้ว่าประชาชนทุกคนแม้แต่คนที่จนที่สุดในกลุ่มคนต้องได้รับอาหารด้วย และต้องคำนึงถึงประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมควบคู่กันไป (กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2555)



กระทรวงเกษตรของสหรัฐฯ (USDA) ได้ให้คำอธิบายเรื่องความมั่นคงทางอาหารสำหรับครัวเรือนว่าหมายถึงการที่สมาชิกในครอบครัวทั้งหมดสามารถเข้าถึงอาหารอย่างเพียงพอในทุกเวลา และดำเนินการได้เองเพื่อความสุขภาวะที่ดี ดังนั้นความมั่นคงทางอาหารจึงมี 3 องค์ประกอบคือ 1) มีอาหารพอเพียง ปลอดภัย มีคุณค่า 2) มีความสามารถเข้าถึงอาหารอันเป็นที่ยอมรับ และ 3) ด้วยวิถีทางที่สังคมยอมรับ ไม่ใช่ภาวะฉุกเฉิน ไม่ใช่การขโมย เป็นต้น (กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2555)

ธนาคารโลกซึ่งเป็นองค์กรระหว่างประเทศที่มีบทบาทในการพัฒนาได้ออกมากำหนดความหมายของความมั่นคงทางอาหารในปี พ.ศ. 2529 ว่า การเข้าถึงโดยประชาชนทั้งหมด ทุกเวลา เพื่อจะมีอาหารเพียงพอสำหรับการดำรงชีพอย่างแข็งแรง และมีคุณภาพที่ดี ปัจจุบันบุคคลสามารถเข้าถึงอาหารได้ทุกฤดูกาลทุกปี ไม่เพียงแต่เพื่ออยู่รอดแต่เพื่อการมีส่วนร่วมในสังคมอย่างแข็งขันด้วย โดยให้เหตุผลเพิ่มเติมว่า เพราะอาหารคือหนึ่งในปัจจัยสี่ ความมั่นคงทางอาหารจะดำรงอยู่ได้อย่างมีประสิทธิภาพต้องอาศัยการดูแลและการมีส่วนร่วมของประชาชนในการรักษา อนุรักษ์ ประเมิน และกำหนดระบบการผลิตอาหาร (กฤษฎา บุญชัยและคณะ, 2550)

จากแนวคิดเรื่องความมั่นคงทางอาหารที่กล่าวมา ถึงแม้จะมีแนวคิดหลักร่วมกัน แต่การนิยามของแต่ละกลุ่มทำให้เห็นถึงความแตกต่างกันทางมุมมองปัญหาในเรื่องความมั่นคงทางอาหาร บางกลุ่มมองปัญหาความมั่นคงทางอาหารเกิดจากปัญหาทางกายภาพ บางกลุ่มมองว่าเป็นปัญหาทางเศรษฐกิจ การเมือง หรือ แม้แต่มองปัญหาเกิดจากสังคมและวัฒนธรรม จึงทำให้เห็นแนวคิดความมั่นคงทางอาหารมีความหมายที่หลากหลาย ขึ้นอยู่กับว่าจะมองและนำแนวคิดความมั่นคงทางอาหารไปใช้มอง และตีความปัญหาเรื่องความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่นั้นอย่างไร และคิดว่าอะไรคือปัญหาที่ทำให้เกิดปัญหาความไม่มั่นคงทางอาหารในพื้นที่นั้น

## 2.2 ความมั่นคงทางอาหารในบริบทประเทศไทย

ประเทศไทยเป็นประเทศที่ได้รับการยอมรับในด้านความอุดมสมบูรณ์ทางอาหาร และมีศักยภาพสูงที่จะพัฒนาเป็นศูนย์ส่งออกอาหารของโลก ซึ่งรัฐบาลมีนโยบายยุทธศาสตร์ที่จะผลักดันให้ประเทศไทยก้าวไปสู่การเป็นครัวโลก โดยมีวิสัยทัศน์ ประเทศไทยเป็นครัวอาหารปลอดภัยมีคุณค่าทางโภชนาการและมีคุณภาพของโลก ปกติประเทศไทยแทบไม่เจอภาวะความขาดแคลนทางอาหารเนื่องจากเป็นประเทศเกษตรกรรมสามารถผลิตอาหารในประเทศได้ในปริมาณที่เพียงพอ และมีอาหารตามธรรมชาติที่ประชาชนสามารถเข้าถึงได้ ทำให้สถานการณ์เรื่องอาหารไม่อยู่ภายใต้บริบทคำนิยามความมั่นคงทางอาหารของโลกที่ใช้กันอยู่ทั่วไป แต่จะอยู่ในประเด็นสาธารณสุข ได้แก่ เรื่องภาวะโภชนาการและความปลอดภัยด้านอาหาร โดยกระทรวงสาธารณสุขได้จัดทำแผนอาหารและโภชนาการแห่งชาติ ปี พ.ศ. 2515 ซึ่งถูกผนวกเป็นส่วนหนึ่งของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม

แห่งชาติฉบับที่ 4 มีการจัดตั้งคณะกรรมการแห่งชาติด้านอาหาร ปี พ.ศ. 2535 โดยมีกระทรวงสาธารณสุขเป็นผู้นำในคณะกรรมการ คณะกรรมการชุดนี้ได้อนุมัติระบบความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ และจัดตั้งคณะกรรมการความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ รวมทั้งจัดตั้งคณะอนุกรรมการความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ เพื่อดูแลความปลอดภัยด้านอาหารทั้งในสถานการณ์ปกติ และสถานการณ์วิกฤต มีการประกาศพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติขึ้นเพื่อให้ดูแลประเด็นอาหารต่างๆ รวมถึงประเด็นความมั่นคงทางอาหาร ปี พ.ศ. 2551 (ศจินทร์ประชาสันต์, 2555)

พลวัตด้านความมั่นคงทางอาหารที่สำคัญเกิดขึ้นหลังปี พ.ศ. 2540 เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและการเมือง วิกฤติเศรษฐกิจในครั้งนั้นทำให้คนตกงานจำนวนมาก แต่ผลกระทบที่เกิดขึ้นนั้นบรรเทาลง เพราะภาคการเกษตรได้รองรับคนเหล่านั้นกลับสู่ภาคชนบท ผลการสำรวจขึ้นหนึ่งพบว่า ภายหลังจากวิกฤติเศรษฐกิจพบว่า ประมาณ ร้อยละ 40 ของคนว่างงานในภาคตะวันออกเฉียงเหนือเพราะปัญหาเศรษฐกิจกลับไปทำงานในภาคเกษตร และยังมีอีกจำนวนหนึ่งที่ได้รับความช่วยเหลือจากครอบครัวซึ่งหาเลี้ยงชีพด้วยการรับจ้างแรงงานทั่วไป และทำการเกษตรอย่างไรก็ตามเมื่อเศรษฐกิจเริ่มฟื้นตัวขึ้นในไม่กี่ปีต่อมา การเจรจาการค้าเสรีในระดับโลกได้ชะลอตัวลง ขณะที่การเจรจาเขตการค้าเสรีในระดับทวีป (FTA) มีความสำคัญมากขึ้น ทำให้ผู้กำหนดนโยบายหันมาให้ความสนใจในการเชื่อม นโยบายผ่านด้านการเกษตรและอาหารของประเทศเข้าด้วยกัน เพื่อสร้างอำนาจต่อรองและความสามารถในการแข่งขันในการค้าระหว่างประเทศ (ศจินทร์ประชาสันต์, 2555)

แม้ในภาพรวมของประเทศไทยจะสามารถผลิตอาหารได้อย่างเพียงพอ แต่จากข้อมูลขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) พบว่าคนไทยส่วนหนึ่งถูกจัดอยู่ในกลุ่มผู้อดอยาก (Hunger) ใช้วิธีการวัดโดยเปรียบเทียบปริมาณอาหารทุกชนิดที่คนไทยบริโภคและแปลงเป็นหน่วยแคลอรี (Calories) ซึ่งถ้าต่ำกว่าปริมาณมาตรฐานแคลอรีที่ร่างกายต้องการจะถูกจัดอยู่ในกลุ่มผู้อดอยาก (อภิชาติ พงษ์ศรีหตุลชัยและคณะ, 2556)

จากที่กล่าวมาเห็นได้ว่า สถานการณ์ของหลายประเทศในโลกกำลังเผชิญวิกฤตการณ์ด้านอาหาร ประเทศไทยเองก็กำลังตกอยู่ในสภาวะการณ์เสี่ยงที่จะเกิดภาวะความไม่มั่นคงทางอาหารเช่นเดียวกัน ซึ่งมีสาเหตุหลายประการ ไม่ว่าจะเป็นปัญหาการเข้าถึงปัจจัยการผลิตของเกษตรกร โดยเฉพาะอย่างยิ่งปัญหาเรื่องที่ดิน ปัญหาความเสื่อมโทรมของฐานทรัพยากรเกษตร ปัญหาหนี้สินของเกษตรกร การผูกขาดระบบตลาดและอาหารโดยกลุ่มนายทุนและพ่อค้าคนกลาง ต้นทุนการเกษตรสูง การใช้สารเคมีซึ่งเสี่ยงต่อปัญหาสุขภาพ ทำให้สิ่งแวดล้อมเสื่อมโทรม วิกฤตพลังงานและภาวะโลกร้อน รวมทั้งปัญหาการแข่งขันทางการค้าระหว่างประเทศและการเปิดเสรีการค้าทั้งหมดนี้ล้วนส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารทั้งโดยตรงและโดยอ้อม

นอกจากองค์กรหน่วยงานต่างๆของต่างประเทศที่มีการให้คำนิยาม คำจำกัดความและความหมาย ในเรื่องความมั่นคงทางอาหารไว้ในข้างต้นแล้ว ในส่วนของประเทศไทยเอง ก็มีการนิยามความมั่นคงทางอาหารไว้อย่างหลากหลายเช่นเดียวกัน แต่การให้ความหมายยังคงสอดคล้องและยึดแนวคิดหลักขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) โดยมีการเติมมุมมอง และแนวคิดต่างๆ เข้าไปเพื่อให้ การศึกษาเรื่องความมั่นคงทางอาหารที่จัดทำขึ้น สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ และเพื่อตอบโจทย์ปัญหาได้มากที่สุด โดยมีการนิยามและให้ความหมายไว้ต่างๆ ดังนี้

พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 ได้ให้ความหมายของ ความมั่นคงทางอาหาร ว่า การเข้าถึงอาหารที่มีอย่างเพียงพอสำหรับการบริโภคของประชาชนในประเทศ อาหารมีความปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตามความต้องการ ตามวัยเพื่อการมีสุขภาพที่ดี รวมทั้งการมีระบบการผลิตที่เกื้อหนุน รักษาความสมดุลของระบบนิเวศวิทยา และความคงอยู่ของฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติของประเทศ ทั้งในภาวะปกติหรือเกิดภัยพิบัติ สาธารณภัยหรือการก่อการร้ายอันเกี่ยวเนื่องจากอาหาร นั้นหมายถึงประชากรไทยทุกคนมีสิทธิในการได้รับอาหารอย่างเพียงพอตามความต้องการ ในระดับปัจเจกบุคคล และมีการผลิตและการเข้าถึงทรัพยากรอย่างเพียงพอ (คณะกรรมการอาหารและยา, 2556)

สุธานี มะลิพันธ์ (2552) กล่าวว่า ความมั่นคงทางอาหารในระดับชุมชนหมายถึงความสามารถในการเข้าถึงทรัพยากรอาหารเพื่อนำมาบริโภคในชีวิตประจำวันได้ในปริมาณที่เพียงพอของคนในชุมชน ด้วยวิธีการเก็บอาหารตามธรรมชาติ การผลิตอาหาร การแลกเปลี่ยนหรือการซื้อ และการรับบริจาคอาหารจากภายนอก โดยที่คนในชุมชนสามารถใช้ทักษะและเครื่องมือเพื่อนำอาหารจากแหล่งต่างๆ มาบริโภคในชีวิตประจำวันได้เป็นอย่างดี

ฐิติพร โชติดี (2552) กล่าวว่า ความมั่นคงทางอาหาร หมายถึง การที่ประชาชนทุกคนสามารถเข้าถึงแหล่งอาหารได้ตลอดเวลา อาหารมีเพียงพอต่อการดำเนินชีวิตให้มีสุขภาพที่ดี มีความหลากหลายของประเภทอาหารที่ได้รับ โดยอาหารนั้นมีคุณภาพ มีคุณค่าทางอาหารโภชนาการ และมีความปลอดภัย

ปิยนาด อิมดี (2547) กล่าวว่า ความมั่นคงทางอาหาร หมายถึง การกินดีอยู่ดีของครอบครัว ชุมชน และสามารถพึ่งตนเองทางด้านอาหารได้ โดยจะต้องมีสิทธิและสามารถเข้าถึง ในทรัพยากร ดิน น้ำ ป่า และอาหารธรรมชาติ ได้ง่าย และใช้ความรู้ ภูมิปัญญา ทักษะ ความสามารถ และเทคโนโลยีที่มีอยู่ในชุมชนมาจัดการกับทรัพยากรเหล่านั้นอย่างสอดคล้องเหมาะสมกับวิถีชีวิต วัฒนธรรมชุมชน และระบบนิเวศ อันที่จะทำให้ครอบครัวและชุมชนสามารถมีอาหารเพื่อการบริโภคได้อย่างพอเพียงตลอดเวลาที่ต้องการ และอาหารนั้นจะต้องสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้อย่างยั่งยืน

ทรงสิริ วิชิรานนท์และคณะ (2555) ความมั่นคงทางอาหาร หมายถึง การกินที่อยู่ดีของครัวเรือน ชุมชน และสามารถพึ่งตนเองทางด้านอาหารได้ โดยจะต้องมีสิทธิและสามารถเข้าถึงในทรัพยากรดิน น้ำ และอาหารธรรมชาติ ได้ง่าย และใช้ความรู้ภูมิปัญญา ทักษะ ความสามารถ และเทคโนโลยีที่มีอยู่ในชุมชนมาจัดการเก็บทรัพยากรเหล่านั้นอย่างสอดคล้องเหมาะสมกับวิถีชีวิตวัฒนธรรมชุมชน และระบบนิเวศ อันที่จะทำให้ครอบครัวและชุมชนสามารถมีอาหารเพื่อการบริโภคได้อย่างพอเพียงตลอดเวลาที่ต้องการ และอาหารนั้นจะต้องสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้อย่างยั่งยืน

วิรัชพัชร ประเสริฐศักดิ์ (2555) กล่าวว่า แนวคิดเรื่องความมั่นคงทางอาหารในช่วงแรกจำกัดอยู่ในกรอบของ กระบวนการผลิต มีเป้าหมายการผลิตเพื่อให้มีปริมาณเพียงพอกับความต้องการของผู้บริโภคซึ่งนำไปสู่การปฏิวัติเขียว (Green Revolution) โดยการนำเทคโนโลยีและเครื่องจักรมาช่วยในการผลิตสินค้าเพื่อการเกษตรเพื่อให้ได้ในปริมาณมาก อย่างไรก็ตาม แม้จะมีปริมาณอาหารมากแล้ว แต่ปัญหาความอดอยากของประชากรโลกยังคงอยู่ ด้วยเหตุนี้ แนวคิดทางเลือกใหม่ จึงเกิดขึ้นโดยหลายฝ่ายตระหนักว่า ความมั่นคงทางอาหารไม่ได้มีเพียงมิติการผลิตอาหารให้ได้มากขึ้นเท่านั้น แต่ยังเชื่อมโยงกับประเด็นอื่นๆ เช่น การเข้าถึงอาหาร การผลิตอาหารให้ได้ปริมาณสม่ำเสมอ ความปลอดภัยทางอาหาร ความมั่นคงทางอาหารของชุมชน ทั้งยังรวมถึงบริบทแวดล้อมอื่นๆ ของความมั่นคงทางอาหาร เช่น การพัฒนา การลดปัญหาความยากจน สถานการณ์ความเสี่ยง ความเปราะบาง การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาชุมชน เป็นต้น นอกจากนี้ บทบาทของเกษตรกรได้ถูกนำมาทบทวนใหม่ว่า ภาคเกษตรไม่ได้เป็นเพียงภาคการผลิตที่ต้องได้รับการปกป้องเท่านั้น แต่ยังมีบทบาทสำคัญต่อความมั่นคงทางอาหารของประเทศทั้งในด้านการเพิ่มปริมาณอาหาร การสนับสนุนการเข้าถึงอาหาร การมีปริมาณอาหารที่สม่ำเสมอ และความปลอดภัยทางอาหารอีกด้วย ความมั่นคงทางอาหารกับการพัฒนาภาคเกษตรในด้านต่างๆ จึงเป็นประเด็นที่ต้องดำเนินควบคู่กันไป

ปิยาพร อรุณพงษ์ (2556) กล่าวว่า แนวคิดความมั่นคงทางอาหาร เป็นแนวคิดที่ให้สังคมไทยและสังคมโลกได้พิจารณาว่ามนุษย์ทุกคน มีสิทธิในการมีสุขภาวะที่ดี มีอาหารที่มีคุณค่าไว้บริโภคอย่างพอเพียง ซึ่งหล่อหลอมสิ่งสมมาจากวัฒนธรรม ภูมิปัญญาของแต่ละสังคม และฐานทรัพยากรของระบบนิเวศที่มีความแตกต่างกัน ความมั่นคงทางอาหารจะเกิดขึ้นได้ต้องไม่มีการผูกขาดในเชิงโครงสร้างทางการผลิต การเข้าถึงฐานทรัพยากร และการบริโภค หากแต่มีการกระจายให้ทุกคนได้มีอิสระในการผลิต การเข้าถึงและการจัดการฐานทรัพยากร รวมทั้งการบริโภคที่พอเพียง เพื่อนำไปสู่การมีสุขภาวะที่ดี แนวคิดความมั่นคงทางอาหารยังสอดคล้องกับแนวคิดสิทธิมนุษยชนขั้นพื้นฐานที่ถูกรับรองโดยรัฐธรรมนูญ โดยเฉพาะเรื่องที่ดินซึ่งกับความมั่นคงทางอาหารของเกษตรกรมีความเชื่อมโยงเป็นอย่างยิ่งต่อความมั่นคงทางอาหารของสังคม จากอดีตจนถึงปัจจุบันที่ภาคเกษตรรายย่อยยังคงเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญจากชนบทสู่เมือง อาหารหลากหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็น ข้าว ธัญพืช

ผัก ปลา และเนื้อสัตว์ ล้วนถูกผลิตขึ้นโดยเกษตรกรรายย่อยในชนบท นับแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ภาคเกษตรถือได้ว่าเป็นภาคที่เศรษฐกิจพื้นฐานสำคัญของประเทศไทยมาโดยตลอด โดยเฉพาะในปัจจุบันที่ห่วงโซ่อุปทานต่อเสถียรภาพด้านความมั่นคงทางอาหารที่ทวีความรุนแรง ยิ่งทำให้ความสำคัญของอาชีพเกษตรกรมีความสำคัญมากยิ่งขึ้นเช่นกัน

จากการศึกษาตัวชี้วัดความมั่นคงทางอาหารระดับชุมชน ของมูลนิธิเกษตรกรกรรมยั่งยืน ได้นิยาม ความมั่นคงทางอาหาร ว่ามีบริบทที่หลากหลาย และไม่สามารถมีตัวชี้วัดเพียงตัวเดียวที่จะสามารถอธิบายได้อย่างครอบคลุมไม่ว่าจะเป็นในระดับประเทศหรือแม้กระทั่งระดับชุมชน เนื่องจากความมั่นคงทางอาหารมีความสัมพันธ์กับมิติทางเศรษฐกิจ การเมืองและสังคมวัฒนธรรม เกี่ยวพันกับชีวิตความเป็นอยู่และคุณภาพชีวิตที่ดีของครัวเรือนและชุมชน ดังนั้นตัวชี้วัดที่จะเป็นเครื่องมือในการพัฒนาให้สังคมมีความมั่นคงทางอาหารจึงต้องมีหลายมิติ มีความสอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงของสังคม และสะท้อนความเป็นจริงของสถานะความมั่นคงทางอาหารของชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นเครื่องมือที่จะสร้างการมีส่วนร่วมของกลุ่ม และชุมชนเพื่อกำหนดแนวทางการพัฒนา และทำให้ประชาชนมีสิทธิ และสามารถเข้าถึงอาหารได้อย่างมีศักดิ์ศรี เป็นธรรมและมีคุณภาพชีวิตที่ดี (ศจินทร์ ประชาสันต์, 2555)

จากนิยามความหมายของความมั่นคงทางอาหารที่กล่าวมาข้างต้น ผู้ศึกษาขอนิยามความหมายของความมั่นคงทางอาหาร ว่าหมายถึง การเข้าถึงอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีความปลอดภัย ทั้งในด้านคุณภาพ และปริมาณอย่างเพียงพอเหมาะสม สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตในทุกพื้นที่ และมีเสถียรภาพด้านอาหารที่มั่นคงปราศจากความเสี่ยงในการเข้าถึงอาหารอย่างกะทันหันจากวิกฤตสภาพภูมิอากาศและทางเศรษฐกิจ

## 2.3 นโยบายความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย

เพื่อให้การจัดการด้านความมั่นคงทางอาหารมีแบบแผน และสอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน หน่วยงานรัฐที่มีเกี่ยวข้องกับด้านอาหารจึงมีการจัดทำนโยบาย ยุทธศาสตร์ และแนวทางในการดำเนินงานเพื่อป้องกัน และแก้ไขปัญหาที่จะนำมาสู่สถานการณ์ความเสี่ยงด้านอาหารของประเทศไทย โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

**1) กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย** (คณะกรรมการอาหารและยา, 2556)

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ได้จัดทำยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหาร โดยมุ่งหวังให้เป็นแผนแม่บทที่จะสร้างความเข้มแข็งให้กับการจัดการด้านอาหารในประเทศไทยอย่างเป็นรูปธรรมในมิติต่างๆ ทั้งความมั่นคงทางอาหาร คุณภาพ ความ

ปลอดภัยด้านอาหาร ตลอดจนอาหารศึกษา นับเป็นจุดแรกเริ่มในการสร้างความร่วมมือจากภาคส่วนต่างๆ เพื่อรักษาศักยภาพด้านการผลิตอาหารของประเทศในระดับมหภาค และมุ่งเน้นการสร้างความปลอดภัยทางอาหารในระดับจุลภาคหรือในระดับชุมชน อันเป็นรากฐานสำคัญของการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยอย่างเพียงพอของประชาชนคนไทยและยังเป็นการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนตามทฤษฎีเศรษฐกิจพอเพียง รวมทั้งจัดทำแผนเผชิญเหตุ และระบบเตือนภัยด้านอาหารต่อคณะรัฐมนตรีเพื่อพิจารณาความเห็นชอบ และมอบหมายหน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการตามอำนาจหน้าที่อันจะทำให้การบริหารจัดการด้านอาหารในภาพรวมของประเทศให้มีเอกภาพต่อไป

ซึ่งกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยฉบับนี้ (พ.ศ.2554 - 2559) มีประเด็นยุทธศาสตร์สรุปได้ดังนี้

**(1) ยุทธศาสตร์ด้านความมั่นคงทางอาหาร** ประกอบด้วย 10 กลยุทธ์ ดังนี้

- (1.1) เร่งรัดปฏิรูปการถือครองที่ดินและการคุ้มครองพื้นที่การเกษตร
- (1.2) จัดการทรัพยากรน้ำ และที่ดินเพื่อการเกษตร และป่าชุมชน
- (1.3) สร้างความสมดุลระหว่างพืชอาหารกับพืชพลังงาน
- (1.4) พัฒนาประสิทธิภาพการผลิตอาหาร
- (1.5) สร้างแรงจูงใจในการทำการเกษตร และเพิ่มจำนวนเกษตรกรรุ่นใหม่
- (1.6) ส่งเสริมการเข้าถึงอาหารในระดับชุมชน และครัวเรือน
- (1.7) ปรับปรุง และพัฒนาระบบโลจิสติกส์ด้านสินค้าเกษตร และอาหาร
- (1.8) สร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชน และภาคประชาชนในการรักษาความมั่นคงด้านอาหาร
- (1.9) วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี และนวัตกรรมตลอดห่วงโซ่อาหาร
- (1.10) จัดระบบเพื่อรองรับความมั่นคงด้านอาหารในภาวะวิกฤติ

**(2) ยุทธศาสตร์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร** ประกอบด้วย 6 กลยุทธ์ ดังนี้

- (2.1) สร้างมาตรฐานด้านความปลอดภัยให้เป็นมาตรฐานเดียว และส่งเสริมการบังคับใช้
- (2.2) พัฒนาการผลิตสินค้าเกษตรขั้นต้น (Primary Product) ให้มีคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐาน และคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น
- (2.3) เสริมความเข้มแข็งภาคการผลิตในระดับชุมชน (Community based) เพื่อป้องกันการสูญเสีย และเพิ่มมูลค่าเบื้องต้นให้กับผลผลิต
- (2.4) เสริมสร้างความเข้มแข็งภาคการผลิตในระดับอุตสาหกรรม (Industrial based) ทุกระดับ

(2.5) ส่งเสริมการค้า และการตลาดผลิตภัณฑ์มาตรฐานทั้งที่มาจากการผลิตในระดับชุมชน และอุตสาหกรรม

(2.6) เสริมสร้างความเข้มแข็งในการควบคุมคุณภาพ และความปลอดภัยในอาหารของประเทศ

### (3) ยุทธศาสตร์ด้านการศึกษา ประกอบด้วย 5 กลยุทธ์ ดังนี้

(3.1) ส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือ และบูรณาการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนในเรื่องศึกษาอาหาร

(3.2) สนับสนุนให้มีการวิจัยที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ด้านอาหารได้

(3.3) ให้มีการจัดการองค์ความรู้ในเรื่องอาหารศึกษา และเผยแพร่ความรู้ทุกรูปแบบอย่างต่อเนื่อง

(3.4) ส่งเสริมให้เกษตรกร และชุมชนมีความรู้ด้านอาหารศึกษาอย่างเหมาะสม

(3.5) ส่งเสริมพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่เหมาะสมของบุคคล และชุมชน

(4) ยุทธศาสตร์ด้านการบริหารด้านการบริหารจัดการ ประกอบด้วย 3 กลยุทธ์ ดังนี้

(4.1) ปรับปรุง และเสริมสร้างความเข้มแข็งโครงสร้างองค์กรในห่วงโซ่

(4.2) พัฒนาปรับปรุงกฎหมายในห่วงโซ่อาหาร

(4.3) การพัฒนาฐานข้อมูล และการจัดการ

คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ได้จัดทำกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยอันประกอบด้วยยุทธศาสตร์หลัก 4 ด้าน ได้แก่ ด้านความมั่นคงอาหาร ด้านคุณภาพ และความปลอดภัยอาหาร ด้านการศึกษา และด้านการบริหารจัดการ นำเสนอต่อคณะรัฐมนตรี สมัยนายอภิสิทธิ์ เวชชาชีวะ ในการประชุมวันที่ 25 พฤศจิกายน พ.ศ. 2553 ซึ่งมีมติเห็นชอบ และอนุมัติกรอบยุทธศาสตร์ดังกล่าว และมอบหมายให้สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ นำกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยผนวกเข้ากับแผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 และให้หน่วยงานต่าง ๆ ใช้เป็นกรอบในการดำเนินงานรวมทั้งรายงานผลการดำเนินงานต่อที่ประชุมคณะกรรมการอาหารแห่งชาติต่อไป (คณะกรรมการอาหารและยา, 2556)

จากข้อมูลข้างต้นจะเห็นว่า การกำหนดยุทธศาสตร์ด้านความมั่นคงทางอาหาร ครอบคลุมทุกมิติคือ การมีอาหารหรือความพอเพียงของอาหาร การเข้าถึงอาหาร และการใช้ประโยชน์จากอาหารหรืออาหารปลอดภัย ซึ่งนิยามดังกล่าวยังคงสอดคล้องกับคำนิยามของ ความมั่นคงทางอาหารขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO)

2) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 พ.ศ. 2555 – 2559 (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2555)

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สำนักงานนายกรัฐมนตรี ประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555 – 2559) โดยในแผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติฉบับนี้ ให้ความสำคัญต่อสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหาร และพลังงานของโลก ที่มีแนวโน้มจะเป็นปัญหาสำคัญ กล่าวคือ ความมั่นคงทางอาหาร และพลังงานโลกมีแนวโน้มจะเป็นปัญหาสำคัญ อัตราการใช้พลังงานของโลกในภาพรวมจะเพิ่มขึ้นอย่างก้าวกระโดด ขณะที่พลังงานฟอสซิลมีจำกัด จึงเกิดการพัฒนาและส่งเสริมการใช้พลังงานทดแทนจากพืชเพิ่มขึ้น เช่น มันสำปะหลัง อ้อย ปาล์มน้ำมัน เป็นต้น ก่อให้เกิดผลกระทบต่อผลผลิตอาหาร ความมั่นคงทางอาหารของประเทศ และการส่งออก นอกจากนี้ ความต้องการบริโภคสินค้าเกษตร และอาหารที่เพิ่มขึ้นจากการเพิ่มประชากรโลก และการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจที่คาดว่าจะสูงขึ้น โดยเฉพาะในทวีปเอเชีย และแอฟริกา แต่ผลผลิตพืชอาหารโลกลดลงจากข้อจำกัดด้านพื้นที่ และศักยภาพทางเทคโนโลยีที่มีอยู่ ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศ การเกิดภัยพิบัติทางธรรมชาติ ปัญหาการครอบครองทรัพยากรพันธุกรรม และการผูกขาดทางการค้าเมล็ดพันธุ์พืช ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตของเกษตรกรรายย่อยจำนวนมากที่พึ่งพาอาศัยทรัพยากรป่าไม้ พันธุ์พืชต่างๆ เป็นอาหารเป็นยาสมุนไพร และความมั่นคงทางอาหารของประเทศในระยะยาว

สำหรับประเทศไทยซึ่งเป็นแหล่งผลิตอาหารของโลก วิกฤตการณ์อาหารถือเป็นโอกาสในการพัฒนาสินค้าภาคเกษตรเพื่อการส่งออก แต่ประเทศไทยเองก็ยังพึ่งพิงการนำเข้าพลังงานจากต่างประเทศที่มีราคาสูง และหันมาให้ความสำคัญกับการส่งเสริมพลังงานทดแทน แต่อาจนำไปสู่ความไม่สมดุลระหว่างการปลูกพืชอาหาร และพลังงาน เกิดการแย่งชิงพื้นที่เพาะปลูกหรือปัญหาอื่นๆ ตามมา

วัตถุประสงค์ของความมั่นคงทางอาหารในแผนพัฒนาฯ ฉบับนี้ มุ่งหวังเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจให้เติบโตอย่างมีเสถียรภาพ คุณภาพ และยั่งยืน มีความเชื่อมโยงกับเครือข่ายการผลิตสินค้าและบริการบนฐานปัญญา นวัตกรรม และความคิดสร้างสรรค์ในภูมิภาคอาเซียน มีความมั่นคงทางอาหาร และพลังงาน การผลิต และการบริโภคเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม นำไปสู่การเป็นสังคมคาร์บอนต่ำ โดยใช้ยุทธศาสตร์ และแนวทางการพัฒนาตามกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทยข้างต้นเพื่อเป็นแนวทางให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำไปวางแผนการดำเนินงานต่อไป (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2555)



### 3) ยุทธศาสตร์ด้านความปลอดภัยอาหารและโภชนาการ ของกระทรวงสาธารณสุข ปี พ.ศ. 2555 – 2559 (กระทรวงสาธารณสุข, 2555)

ยุทธศาสตร์ด้านความปลอดภัยอาหาร และโภชนาการของกระทรวงสาธารณสุข พิจารณาผลการวิเคราะห์สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร และโภชนาการที่มีผลกระทบต่อผู้บริโภคในประเทศเป็นหลัก พิจารณาจากกรอบยุทธศาสตร์การจัดการอาหารของประเทศไทย ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ยุทธศาสตร์มาตรฐานความปลอดภัยสินค้าเกษตร และอาหาร ปีงบประมาณ ปี พ.ศ. 2553 – 2556 ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ตลอดจนแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 และ 11 ร่วมด้วย มีวัตถุประสงค์ให้อาหารที่จำหน่ายในตลาดมีความปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งประเด็นยุทธศาสตร์ที่กล่าวมานั้น เพื่อให้อาหารที่จำหน่ายในประเทศไทยมีความปลอดภัย (Sufficient consumption) และป้องกันการก่อการร้ายทางอาหาร (Food Defense) เพื่อให้การระโรคจากอาหาร และโภชนาการของคนไทยลดลง สร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค และนักท่องเที่ยว

การจะให้ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารปฏิบัติตามระบบ และมาตรฐาน อันดับแรก ต้องทำให้ผู้ประกอบการกิจการด้านอาหารมีความรู้ ความเข้าใจ ความตระหนัก และทักษะด้านความปลอดภัยอาหาร และโภชนาการ ซึ่งผู้บริโภคเป็นกลไกสำคัญ ในการขับเคลื่อนให้เกิดการผลิตอาหารที่มีความปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการโดยใช้ระบบตลาดในการขับเคลื่อนการผลิต ทั้งนี้ ผู้บริโภคต้องมีความรู้ ความตระหนัก และไม่ละเลยที่จะซื้ออาหารที่มีความปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ รวมทั้งปกป้องสิทธิของตนเองด้านอาหาร ในขณะที่ภาครัฐ/ท้องถิ่น ต้องมีระบบติดตามตรวจสอบ เพื่อให้แน่ใจว่าผู้ประกอบกิจการปฏิบัติตามมาตรฐานที่กำหนด (กระทรวงสาธารณสุข, 2555)

### 4) ยุทธศาสตร์ความมั่นคงด้านอาหารกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2555)

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้รับมอบหมายให้เป็นหน่วยงานที่ดูแลด้านความมั่นคงอาหาร โดยหน่วยงานมีแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาเกษตรอินทรีย์แห่งชาติ ฉบับที่ 1 พ.ศ. 2551 – 2554 และแผนปฏิบัติการพัฒนาเกษตรอินทรีย์แห่งชาติ พ.ศ. 2551 – 2554 โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต และเสริมสร้างสุขภาพด้านการผลิตที่ดีแก่เกษตรกรในการผลิตและบริโภคอาหารที่ปลอดภัยจากสารเคมี แก้ไขปัญหาความยากจนของเกษตรกรในการสร้างความมั่นคงทางอาหาร ก่อให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืน ในการผลิตทางการเกษตรที่เกื้อกูลกับทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของสินค้าเกษตรอินทรีย์ของประเทศในตลาดโลก ได้กำหนดนโยบายยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางด้านอาหาร ปี พ.ศ. 2556 - 2559 โดยมีสาระสำคัญสอดคล้อง และสนับสนุนกับกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหาร

ของประเทศไทย และหน่วยงานต่างๆ ภายในประเทศและต่างประเทศอื่นอย่างบูรณาการ จาก ยุทธศาสตร์ เพื่อให้กรอบยุทธศาสตร์ความมั่นคงด้านอาหารกระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีเป้าหมาย แนวทางดำเนินการที่ชัดเจน และเป็นรูปธรรมต่อไป

ยุทธศาสตร์ความมั่นคงด้านอาหารกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 การประเมินสถานการณ์เกี่ยวกับความมั่นคงด้านอาหาร ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และภัยคุกคาม ส่วนที่ 3 กรอบยุทธศาสตร์ความมั่นคงอาหาร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ปี พ.ศ. 2556 – 2559 ภายใต้กรอบแนวคิดด้านความมั่นคงอาหาร คือ การมี อาหาร (Food Availability) การเข้าถึงอาหาร (Food Access) การใช้ประโยชน์อาหาร (Utilization) และเสถียรภาพด้านอาหาร (Stability) โดยส่งเสริมการผลิตพืชอาหาร และพลังงานให้ มีความเหมาะสม ดำเนินมาตรการเพื่อจัดสรรผลผลิตให้เพียงพอต่อการบริโภค และทดแทนพลังงาน ทั้งนี้ เน้นให้ความสำคัญกับด้านอาหารเป็นอันดับแรก (กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2555)

#### 2.4 มิติ 4 มิติสำคัญในแนวคิดความมั่นคงทางอาหาร

เห็นได้ว่านิยาม และมุมมองแนวคิดความมั่นคงทางอาหารมีความหลากหลาย แต่ยังคงยึด แนวคิดและนิยามความมั่นคงทางอาหาร 4 มิติ ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) เป็นหลัก เพื่อให้มีความชัดเจน และเข้าใจนิยามความมั่นคงทางอาหารในแต่ละด้านมากยิ่งขึ้น ผู้ศึกษาจึงได้รวบรวมการให้ความหมาย ในแต่ละด้านจากหน่วยงาน และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องไว้ ดังต่อไปนี้

##### 1) การมีอาหาร (Food Availability)

สถานการณ์ด้านปริมาณและความหลากหลายในการผลิตอาหารในประเทศไทย มี 2 ส่วนสำคัญ คือ การผลิตภาคเกษตร และการผลิตภาคอุตสาหกรรม (คณะทำงานยกร่างและจัดทำแผน ยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหาร, 2545)

**ในทางเกษตร** ประเทศไทยยังสามารถผลิตอาหารส่วนใหญ่ได้เพียงพอต่อการบริโภคภายในประเทศ และเหลือส่งออกนอกประเทศอย่างต่อเนื่อง เช่น ข้าว ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก ผลไม้ และพืชอื่นๆ ยกเว้น นม ที่ยังไม่สามารถผลิตได้เพียงพอต่อความต้องการ ภายในประเทศ และพืชประเภทถั่วเมล็ดแห้ง เช่น ถั่วเหลืองที่ต้องมีการนำเข้า อย่างไรก็ตาม สัดส่วน การผลิตภาคเกษตรมีแนวโน้มลดลงเมื่อเทียบกับภาคอุตสาหกรรม ขณะที่ความอุดมสมบูรณ์ของ ทรัพยากรที่เป็นต้นทุนทางการผลิตของภาคเกษตรไทย กำลังเผชิญกับปัญหาด้วยสาเหตุสำคัญที่ทำให้ ความสมดุลทางระบบนิเวศสูญเสียไป เพราะการรุกรานเพื่อทำการเกษตร การใช้ประโยชน์ที่ดิน การ ใช้สารเคมีในการเกษตรแผนใหม่ การเสื่อมโทรมของดินทำให้ผลผลิตอาหารลดลง ส่งผลให้ดินอุ้มน้ำ

ได้น้อยลง นอกจากนี้ยังมีปัญหาความขัดแย้งจากการจัดการน้ำปรากฏให้เห็นชัดเจน เนื่องจากประชากร และการใช้ประโยชน์ที่เพิ่มขึ้นอย่างมาก รวมถึงสถานการณ์มลพิษทางน้ำที่เพิ่มขึ้น

**ในภาคอุตสาหกรรม** ถือเป็นส่วนสำคัญในการส่งเสริมภาวะโภชนาการของคนไทย และเสริมสร้างรายได้ให้แก่ประเทศเป็นอย่างมาก มีพัฒนาการอย่างต่อเนื่องและมีแนวโน้มว่าจะพึ่งพาผลิตภัณฑ์จากอุตสาหกรรมทดแทนอาหารปรุงด้วยตนเองมากขึ้น อุตสาหกรรมอาหารได้นำผลิตผลทางเกษตรมาแปรรูป และมีการผลิตหลายระดับ ตั้งแต่ระดับครัวเรือน อุตสาหกรรมขนาดย่อย ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ จากข้อมูลโรงงานผลิตอาหารของไทย พบว่า โรงงานขนาดใหญ่ และขนาดกลาง มีเพียงร้อยละ 23 ที่เหลือเป็นโรงงานขนาดเล็กที่ต้องการการยกระดับมาตรฐานและกระบวนการผลิตอย่างเร่งด่วนต่อเนื่อง ทั้งนี้ในภาวะวิกฤติเศรษฐกิจอุตสาหกรรม อาหารได้รับผลกระทบอย่างมากอีกทั้งยังต้องเร่งพัฒนาทางเทคโนโลยีวิชาการ เพื่อควบคุมความปลอดภัยของอาหารตามเกณฑ์สากลที่มีแนวโน้มเข้มงวดมากขึ้นด้วย

หากพิจารณาจากปริมาณอาหารที่ภาคเกษตร และอุตสาหกรรมผลิตเพื่อผู้บริโภคในประเทศดูเหมือนจะเพียงพอ แต่หากพิจารณาถึงความหลากหลายของชนิดอาหารที่ผู้บริโภคได้รับหรือมีในตลาดให้เลือก กรมการค้าภายในรายงานใน ปี พ.ศ. 2544 พบว่า พืชผักที่สำคัญของตลาดในประเทศไทยมีเพียง 8 ชนิด ได้แก่ ผักบุ้ง คะน้า กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก ผักกาดขาว กวางตุ้ง พริกชี้หนู แดงกวาง ในเชิงพาณิชย์เกษตรกรไทยก็พึ่งพาสินค้าหลักที่เป็นพืชเศรษฐกิจหลัก 6 ชนิด และเป็นพืชอาหาร 4 ชนิด คือ ข้าว อ้อย ข้าวโพด และน้ำมันปาล์ม ความหลากหลายที่ลดลงอย่างมากนี้ สะท้อนให้เห็นว่า ผักพื้นบ้านที่เคยมีอยู่ทั่วไป กลายเป็นของหายากหรือของแปลกโดยเฉพาะในเขตเมือง ความหลากหลายของอาหารที่เป็นเสน่ห์ของไทย ทำให้อาหารเป็นอาหารสุขภาพ เพราะส่วนประกอบของอาหารหลายชนิดเป็นสมุนไพรนั้นกำลังถูกลดทอนลง ผู้บริโภคเองต้องบริโภคอาหารซ้ำซากเพียงไม่กี่ชนิด นอกจากจะได้รับสารอาหารที่ไม่หลากหลายแล้ว ก็อาจได้รับสารอาหารบางชนิดมากเกินไป หรือได้รับสารพิษจากชนิดอาหารประเภทหนึ่งสะสมเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จนเกิดโรคร้าย (คณะทำงานยกร่างและจัดทำแผนยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหาร, 2545)

Simon Maxwell and Marisol Smith,1991 อ้างถึงในปิยนาด อิมตี (2547) กล่าวถึง การมีอยู่ของอาหาร ว่าหมายถึงการมีปริมาณเสปียงอาหารที่มีคุณภาพเหมาะสมอย่างมั่นคงเพียงพอต่อทุกคน หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งคืออาหารนั้นจะต้องสามารถหาได้ และมีการนำมาใช้ได้ตลอดเวลา ทุกคนสามารถนำอาหารมาใช้ในการบริโภคได้อย่างเพียงพอ อย่างมีปริมาณพอเพียง มีคุณภาพมีความหลากหลายของอาหาร อีกทั้งยังสอดคล้องกับวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น และต้องมีการสะสมอาหารไว้ให้เพียงพอต่อความต้องการบริโภค โดยการมีอยู่ของอาหารและการหาอาหารนั้น มีเงื่อนไขที่ฤดูกาล แหล่งอาหาร และความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ หรือกล่าวคือทรัพยากรอาหารที่มีเจ้าของและไม่มีเจ้าของ (Open Resource –Private Resource)

นงคราญ ประมูล (2554) กล่าวถึง การมีอยู่ของอาหาร ว่าหมายถึง การมีอาหารที่มีคุณภาพ ในปริมาณที่พอเพียงสำหรับทุกคนในทุกระดับ ตั้งแต่ระดับโลก ประเทศชาติ และท้องถิ่น ซึ่งอาจจะมีผลกระทบจากปัจจัยอื่นๆ เป็นครั้งคราวหรือเป็นเวลานาน เช่น ภูมิอากาศ ภัยธรรมชาติ สงคราม การแปรปรวนของประชากร ขนาด และการเพิ่มจำนวนของประชากร กิจกรรมเกษตรกรรม สิ่งแวดล้อม สภาพทางสังคม และการค้า หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งคือ อาหารนั้นจะต้องสามารถหาได้ และสามารถนำมาใช้ได้ตลอดเวลา นั่นคือทุกคนสามารถนำอาหารมาใช้ในแต่ละท้องถิ่นด้วย โดยจะต้องมีการสะสมอาหารไว้ให้เพียงพอต่อความต้องการบริโภค ซึ่งอาหารบางชนิดมีอยู่ตลอดเวลา และบางชนิดมีเฉพาะฤดูกาลเท่านั้น

จากนิยามความหมายที่กล่าวมาข้างต้น ผู้ศึกษาขออนุญาตนิยามความหมายของการมีอาหาร ว่าหมายถึง การมีอาหารที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงได้จากแหล่งรอบตัว ทั้งจากธรรมชาติ การผลิตในครัวเรือน การแบ่งปัน และการซื้อขายจากระบบตลาด โดยชาวบ้านสามารถเข้าถึงอาหารนั้น เพื่อนำมาบริโภคได้อย่างปลอดภัย และมีปริมาณเพียงพอตามความต้องการ

## 2) การเข้าถึงอาหาร (Food Access)

จากข้อมูลจากข้อเสนอแผนยุทธศาสตร์แห่งชาติ ด้านความมั่นคงทางอาหาร กล่าวถึงสถานการณ์ด้านการกระจายอาหาร และความสามารถในการเข้าถึงระบบอาหารในประเทศไทยที่กำลังเผชิญปัญหาการเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิตของคนไทย จากอดีตที่เคยพึ่งพาอาหารจากแหล่งธรรมชาติ ด้วยวิธีการจับ หา ล่า ไล่ ในชุมชนตนเอง เข้าสู่การผลิตอาหารเพื่อบริโภคในครัวเรือนผสมกับการซื้อหาจากระบบตลาด จนกระทั่งปัจจุบัน สังคมไทยต้องพึ่งพาอาหารจากระบบตลาดโดยสิ้นเชิง โดยเฉพาะในชุมชนเขตเมือง (ข้อเสนอแผนยุทธศาสตร์แห่งชาติ ด้านความมั่นคงทางอาหาร, 2545:19-20)

การเข้าถึงอาหารของชุมชนชนบท จากเคยพึ่งพาแหล่งอาหารธรรมชาติเป็นหลัก เกิดภาวะเสื่อมโทรมของแหล่งอาหารจากธรรมชาติ อาหารหลายชนิดที่เคยมีลดจำนวนลงอย่างรวดเร็วจนถึงเกือบสูญพันธุ์ในบางพื้นที่ เช่น แยม กบ อังอ่าง นอกจากนี้การผลิตอาหารเพื่อบริโภคเองในสังคมชนบทมีแนวโน้มลดลง เปลี่ยนเป็นการผลิตเพื่อเศรษฐกิจ โดยเฉพาะการปลูกพืชเศรษฐกิจ เพื่อป้อนโรงงานอุตสาหกรรมมีมากขึ้น เช่น การปลูกอ้อย มันสำปะหลัง ยางพารา ปอ ที่ได้ยึดครองพื้นที่ปลูกพืชอาหาร นอกจากนี้ เกิดการพึ่งพาตลาดเพื่อซื้อหาอาหารเพิ่มมากขึ้น ทุกหมู่บ้านมีร้านขายของชำ ซึ่งขายทั้งอาหารสด อาหารแห้ง อาหารพร้อมปรุง อาหารสำเร็จ นอกจากนั้นยังมีรถเร่ขายอาหาร ซึ่งการใช้บริการจากระบบตลาดในหมู่บ้านหรือรถเร่ มักมีข้อจำกัดของชนิดอาหาร ความสด คุณภาพอาหาร ที่สำคัญราคาของอาหารที่ขายนั้นราคาไม่ได้ถูกกว่าที่ขายในเขตเมือง จนกล่าวได้ว่าการพึ่งพาตลาดทำให้คนชนบทซื้ออาหารที่ราคาแพง และไม่มีคุณภาพ มีอำนาจในการซื้อต่ำ สิ่งเหล่านี้ก่อให้เกิดผลกระทบต่อภาวะโภชนาการของชาวชนบทในลักษณะการขาดสารอาหาร

โดยเฉพาะในประชากรกลุ่มเสี่ยง เช่น เด็กก่อนวัยเรียน วันเรียน หญิงมีครรภ์ หญิงให้นมลูก อีกทั้งยังมีปัญหาด้านความไม่สะอาด และความปลอดภัยของอาหารเพิ่มขึ้นด้วย

ถ้าพิจารณาจากแหล่งอาหาร จะช่วยสะท้อนถึงการกระจายอาหารและความสามารถในการจัดหาควบคุมปริมาณคุณภาพอาหาร ความเสื่อมสลายของทรัพยากรต้นทุน เช่น ดิน แหล่งน้ำ ปัญหาของเกษตรกรในด้านหนี้สิน การสูญเสียที่ดิน เกษตรกรผู้ผลิตที่ยากจนเกินกว่าจะหาซื้ออาหารให้พอเพียง และยังคงเป็นแหล่งปัญหาภาวะทุพโภชนาการ การขาดแคลน ภาวการณ์ส่งเสริมสุขภาพ บั่นทอนสมรรถภาพของทรัพยากรมนุษย์โดยตรงด้วย เป็นภาวะที่ไม่น่าเกิดขึ้นกับประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์อย่างประเทศไทย (คณะทำงานยกร่างและจัดทำแผนยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหาร, 2545)

นอกจากข้อมูลการเข้าถึงอาหารจากแผนยุทธศาสตร์แห่งชาติ ด้านความมั่นคงทางอาหาร พบการกล่าวถึง และให้ความหมายของการเข้าถึงอาหาร โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ปิยนถ อิมดี (2547) กล่าวถึง การเข้าถึงอาหาร ว่าทุกคนสามารถเข้าถึงอาหาร มีทรัพยากรเพียงพอที่จะนำมาทำเป็นอาหารที่มีคุณค่า เข้าถึงทรัพยากรที่เหมาะสมสำหรับอาหาร เช่น ที่ดิน น้ำ ป่า เทคโนโลยี สามารถหาอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นของตนได้ หรือคือความสามารถในการมีอาหารได้ (Affordability) ไม่ว่าจะเป็นทางตรง คือมีที่ดินทำกินเป็นของตนเองและทางอ้อมคือสามารถซื้ออาหารมาได้หรือราคาของอาหารไม่แพงเกินไป กล่าวได้ว่าการได้มาซึ่งอาหารจะต้องเป็นสิทธิขั้นพื้นฐานของทุกคน ทุกคนมีสิทธิ์ที่จะเลือกปลูกและบริโภคได้ โดยปัจจัยที่มีผลต่อการเข้าถึงทรัพยากร คือ กฎหมาย ประเพณี การมีอธิปไตยทางอาหาร ทรัพยากรสาธารณะร่วม (Common Resource) การมีที่ดิน มีรายได้พอที่จะซื้ออาหารราคาของอาหารไม่แพงเกินไป รวมถึงระบบความสัมพันธ์ทางสังคม ระบบความสัมพันธ์แบบเครือญาติ การช่วยเหลือเกื้อกูลกัน

สุนันท์ธนา แสนประเสริฐ, 2545 อ้างถึงใน สุธานี มะลิพันธ์ (2552) กล่าวถึงการเข้าถึงอาหาร มี 2 รูปแบบคือ 1) การเข้าถึงอาหารทางตรง (Direct food accessibility) เป็นการเข้าถึงอาหารโดยตรง ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ได้มาจากแหล่งอาหารธรรมชาติและจากการผลิต ได้แก่ การเก็บอาหารและล่าสัตว์จากป่า การทำประมง การเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์ เป็นต้น ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคสามารถนำอาหารชนิดต่างๆ เหล่านี้มาบริโภคภายในครัวเรือนโดยไม่ต้องซื้ออาหารจากร้านค้า ตลาด รถขายของ ฯลฯ และ2) การเข้าถึงอาหารทางอ้อม (Indirect food accessibility) เป็นการเข้าถึงอาหารที่ผู้บริโภคไม่ต้องหาหรือผลิตอาหารได้เอง การได้มาซึ่งอาหารสำหรับบริโภคต้องพึ่งพาระบบตลาดเป็นหลัก เช่น ตลาดสด ศูนย์การค้า ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น ซึ่งการเข้าถึงอาหารที่ผู้บริโภคไม่สามารถผลิตเองได้ ดังกล่าวนี ส่วนใหญ่ผู้บริโภคจะต้องมีรายได้ที่สม่ำเสมอ แต่จะไม่สามารถควบคุมชนิด คุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคได้

ศจินทร์ ประชาสันต์ (2552) กล่าวถึงการเข้าถึงอาหารของกลุ่มเสี่ยง ในสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทยภายหลัง ปี พ.ศ. 2540 ว่าประชากรของประเทศมากกว่าครึ่งมีค่าใช้จ่ายด้านอาหารคิดเป็นประมาณ ร้อยละ 20 - 60 ของรายได้ ขณะที่ร้อยละ 35 ของประชากรต้องจ่ายค่าอาหารเกินกว่าร้อยละ 60 ของรายได้ แสดงให้เห็นว่า แม้ในระดับมหภาค ประเทศจะมีอาหารเพียงพอ แต่เมื่อลงรายละเอียดในระดับบุคคลหรือครัวเรือนแล้ว ประชากรมากกว่าหนึ่งในสามและส่วนมากอยู่ในเขตชนบท มีความเปราะบางต่อความเสี่ยงต่างๆ ที่จะส่งผลให้เกิดความไม่มั่นคงทางอาหาร โดยกลุ่มเสี่ยงนี้ก็คือคนจนที่มีระดับรายได้ต่ำหรือไม่ก็มีค่าใช้จ่ายด้านอาหารสูง

ในปี พ.ศ. 2543 คนจนในชนบท กว่าครึ่งหนึ่งของประชากรคนยากจนเป็นเกษตรกร แต่หากรวมตัวเลขแรงงานในภาคเกษตรด้วยแล้ว สัดส่วนคนจนที่เกี่ยวข้องกับภาคเกษตรจะเพิ่มเป็นร้อยละ 70 แต่แท้จริงแล้ว ความยากจน และภาวะความมั่นคงทางอาหารในกลุ่มเกษตรกรหรือผู้ที่เกี่ยวข้องกับภาคเกษตรอาจจะไม่ได้ไปในทิศทางเดียวกันทั้งหมด เนื่องจากคนเหล่านี้สามารถผลิตอาหารได้เองแม้ว่าจะขาดทรัพยากรทางการเงินก็ตาม แต่ในกลุ่มเกษตรกรไร้ที่ดิน ความสัมพันธ์นี้จะปรากฏชัดเจนเพราะที่ดินเป็นทุนที่สำคัญในการทำการผลิตอาหาร และสร้างรายได้ ถือได้กว่ากลุ่มเหล่านี้มีความเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางอาหาร (ศจินทร์ ประชาสันต์, 2552)

สุภา ไยเมือง (2555) กล่าวถึง แหล่งที่มาของอาหารของครัวเรือนในชุมชน ว่ามีความแตกต่างจากชุมชนในเมือง ซึ่งพึ่งพิงแหล่งอาหารจากตลาด หรือการซื้อ เนื่องจากชุมชนชนบทมีฐานทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมที่ทำให้มีแหล่งอาหารตามธรรมชาติ จากการทำครัวเรือนในชุมชนทำการผลิตอาหารทั้งเพื่อเป็นรายได้ หรือเศรษฐกิจในครัวเรือนและการบริโภค รวมทั้งการสร้างวัฒนธรรมของชุมชนในด้านอาหาร นอกจากนี้ แหล่งที่มาของอาหารของครัวเรือนในชุมชน มาจากแหล่งหารในชุมชนท้องถิ่น และจากภายนอกชุมชน โดยรวมแหล่งที่มาของอาหารมาจากแหล่งต่างๆ ดังนี้

(1) ฐานทรัพยากรธรรมชาติในชุมชน ระบบนิเวศที่ต่างกัน ทำให้ชุมชน มีอาหารที่แตกต่างกัน โดยอาหารจากที่มาตรฐานทรัพยากรอาหารของชุมชน เช่น อาหารจากป่าซึ่งให้อาหารประเภทผักต่างๆ ทั้งผักพื้นบ้านและสมุนไพร เห็ด เนื้อสัตว์ อาหารบางประเภทได้จากแหล่งน้ำต่างๆ เช่น กุ้ง ปลา ปู ฯลฯ รวมทั้งอาหารจากที่ไร่ ที่นา ซึ่งมีผักที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ หอย ปู ปลาจากนาที่มีน้ำขัง แมลงต่างๆ บางชุมชนผลผลิตจากป่ามีมากพอที่จะใช้ทั้งบริโภคและเป็นรายได้ให้กับครัวเรือน

(2) ฐานการผลิตของครัวเรือน อาหารจากแหล่งนี้ ถือเป็นแหล่งอาหารสำคัญ โดยเฉพาะในชุมชนที่ผลิตข้าว ปลูกผัก ผลไม้ และการเลี้ยงสัตว์เพื่อการบริโภค ฐานการผลิตของครัวเรือนจึงเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญที่สามารถสร้างรายได้ และนำรายได้ดังกล่าวมาเป็นค่าใช้จ่ายในครัวเรือนในด้านอื่นๆ ในครัวเรือน

(3) ฐานทางวัฒนธรรมที่มีการช่วยเหลือแบ่งปันกันของชุมชนในยามขาดแคลนอาหาร การแบ่งปันอาหารในเครือญาติ หรือการยืมเงินเพื่อซื้อหาอาหาร รวมทั้งบุญประเพณีของชุมชนที่มีการบริจาคข้าวเข้าวัด หรือการเลี้ยงอาหารในชุมชน แต่ละครั้วเรือนทำอาหารไปทำบุญที่วัด ฯลฯ ในบางชุมชน มีวัฒนธรรมการทำบุญหลังเก็บเกี่ยว และบริจาคข้าว นำมาขายในราคาถูกให้กับคนในชุมชน พัฒนาจนจัดตั้งเป็นกองทุนข้าว หรือธนาคารข้าวในชุมชน

(4) ฐานการค้าหรือการซื้อทั้งจากภายในชุมชนและภายนอกชุมชน เป็นแหล่งอาหารสำคัญที่มีบทบาทเพิ่มมากขึ้น เมื่อสังคมในชนบทเปลี่ยนแปลง การซื้ออาหารเพิ่มมากขึ้น ทำให้การศึกษาเรื่องการผลิตตนเองด้านอาหารมีความจำเป็นมากขึ้นเช่นกัน เนื่องจากการซื้ออาหารมากจากภายนอกมีมากกว่าการบริโภคอาหารภายในท้องถิ่น ระดับการผลิตตนเองด้านอาหารของชุมชนท้องถิ่นนั้นค่อยๆ ลดลง

นางนภัทร คู่ขวัญ เที่ยงกมล (2552) กล่าวถึงการเข้าถึงอาหาร หมายถึง ทุกคนมี (ความสามารถเข้าถึง) ทรัพยากรเพียงพอที่นำมาทำเป็นอาหารที่มีคุณค่า เข้าถึงทรัพยากรที่เหมาะสมสำหรับการผลิต และปรุงอาหาร เช่น การที่มีดินเพียงพอเพื่อการผลิต มีดินที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูก มีแหล่งน้ำเพียงพอแก่การทำเกษตรเพื่อผลิตอาหาร ป่าที่อุดมสมบูรณ์เอื้อต่อความสมดุลของระบบนิเวศ และรักษาความหลากหลายทางวัตถุดิบการผลิตอาหาร มีเทคโนโลยีที่ดีและเหมาะสมที่สนับสนุนการเพาะปลูกให้มีประสิทธิภาพ และมีคุณภาพเพื่อผลิตอาหารที่มีคุณภาพเป็นต้น เพื่อให้มีอาหารที่เหมาะสม และรองรับคนท้องถิ่นให้สามารถหาอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นของตนได้ หรือความสามารถในการมีอาหารได้ (Affordable) ไม่ว่าจะเส้นทางตรงหรือทางอ้อม ทางตรงนั้นคือเข้าถึงแหล่งอาหารได้โดยตรง มีที่ดินเป็นของตนเองหรือมีสิทธิในการเข้าถึงทรัพยากรอาหาร หรือเข้าถึงทางอ้อมคือสามารถซื้ออาหารมาได้หรือราคาของอาหารไม่แพงเกินไป และสามารถนำเงินไปซื้อได้ กล่าวได้ว่าการได้มาซึ่งอาหารจะต้องเป็นสิทธิขั้นพื้นฐานของทุกคน ทุกคนมีสิทธิที่จะเลือกปลูก และบริโภคได้ด้วยกำลังแรงงาน และระดับของกำลังซื้อ การบูรณาการทางตลาด และการเข้าถึงตลาดที่เป็นที่จำหน่ายอาหาร

จากนิยามความหมายที่กล่าวมาข้างต้น ผู้ศึกษาขอนิยามความหมายของการเข้าถึงอาหารว่า หมายถึง แหล่งอาหารที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงได้ และวิธีการเพื่อให้ได้มาซึ่งอาหารจากการเข้าถึงอาหารจากแหล่งธรรมชาติด้วยวิธีการเก็บหาโดยใช้ความรู้ทักษะภูมิปัญญา การเข้าถึงอาหารในพื้นที่การเกษตรด้วยวิธีการผลิตในครัวเรือน การได้รับแบ่งปันอาหารจากเครือญาติผ่านความเข้มแข็งในเครือข่ายเชิงความสัมพันธ์ทางสังคม และการซื้ออาหารจากระบบตลาดผ่านแหล่งด้วยวิธีการซื้อขายภายในและนอกหมู่บ้าน

### 3) การใช้ประโยชน์ (Food Utilization)

นางนภัทร คู่วรัญญู เทียงกมล (2552) กล่าวถึง การใช้ประโยชน์ของอาหาร หมายถึง การใช้อาหารให้ถูกต้องตามหลักวิทยาศาสตร์สุขภาพ ต้องคำนึงถึงทั้งในแง่ปริมาณ และคุณภาพในด้านโภชนาการ สุขอนามัย เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดี โดยการดูแลสุขภาพ อาหาร จะต้องสามารถนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ตอบสนองความต้องการขั้นพื้นฐานของร่างกายมนุษย์ และอาหารต้องถูกนำมาใช้ในทางที่ดีเพื่อสุขภาพของบุคคล และมีคุณค่าทางโภชนาการกล่าวคือ มีความปลอดภัย ไม่ปนเปื้อนสารเคมี ไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ซึ่งปัจจัยที่มีผลต่อการใช้อาหารให้เป็นประโยชน์ คือ ความสามารถหรือศักยภาพในการผลิตอาหาร การหาอาหาร การประกอบอาหาร ด้วยการบริโภค ดูแลรักษาอาหาร รวมทั้งมีการอนุรักษ์ พื้นฟูอาหารและทรัพยากรธรรมชาติ อย่างมีความรู้ ภูมิปัญญา มีทักษะ และมีทัศนคติที่ดีต่ออาหาร ซึ่งส่งผลต่อการนำอาหารมาใช้ โดยสามารถนำเทคโนโลยี เครื่องมือในการหาอาหารและประกอบอาหารที่มีคุณภาพ อาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย จากพลังงานอาหาร และสารอาหารอย่างมีประสิทธิภาพอีกด้วย

ปิยนาด อิมติ (2547) กล่าวถึง การใช้ประโยชน์อาหาร หมายถึง การใช้อาหารให้ถูกต้องตามหลักชีวภาพผ่านทางโภชนาการ สุขอนามัย การดูแลสุขภาพ อาหารจะต้องนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ตอบสนองความต้องการขั้นพื้นฐาน และอาหารต้องนำมาใช้เพื่อสุขภาพของบุคคลและมีคุณค่าทางอาหารทางโภชนาการ มีความปลอดภัยไม่ปนเปื้อนสารเคมี ที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย

ทรงสิริ วิชิรานนท์และคณะ (2555) กล่าวถึง อาหารที่คนกินในแต่ละพื้นที่นั้นจะแตกต่างกันออกไป สิ่งเหล่านี้จะสะท้อนให้เห็นถึงสุขภาพและภาวะโภชนาการของคนในท้องถิ่นนั้นๆ ถึงแม้ว่าปัจจุบันทุกชุมชนจะมีความเจริญก้าวหน้ามากขึ้น มีการผลิต การแปรรูปอาหารรูปแบบต่างๆ แต่ก็ยังมีผู้คน อีกมากที่ภูมิภาคที่ยังอาศัยธรรมชาติเป็นหลัก เพียงแต่รูปแบบหรือวิธีการอาจมีการปรับเปลี่ยนมาให้น้อยให้สอดคล้องกับสังคมปัจจุบัน

พระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 ให้ความหมายของความปลอดภัยด้านอาหาร หมายถึง การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภค สำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมทั้ง อาหารที่มีลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ (ศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข, 2555)

(1) อาหารที่มีจุลินทรีย์ก่อโรคหรือสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเจ็บป่วย

(2) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจ็บป่วยตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องในปริมาณที่อาจเป็นเหตุให้เกิดอันตราย หรือสามารถสะสมในร่างกายที่ก่อให้เกิดโรค หรือผลกระทบต่อสุขภาพ



(3) อาหารที่ได้ผลิต ปรง ประกอบ บรรจุ ขนส่งหรือมีการเก็บรักษาไว้โดย  
ไม่ถูกสุขลักษณะ

(4) อาหารที่ผลิตจากสัตว์ หรือผลผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคน  
ได้

(5) อาหารที่ผลิต ปรง ประกอบจากสัตว์และพืช หรือผลผลิตจากสัตว์ และ  
พืชที่มีสารเคมีอันตราย เกสซ์ภัณฑ์ หรือยาปฏิชีวนะตกค้างในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(6) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ  
(ศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข, 2555)

สำหรับประเทศไทย ในปี พ.ศ. 2555 ศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร  
กระทรวงสาธารณสุข ได้จัดทำแนวทางการจัดทำแผนรับมือในภาวะฉุกเฉิน ความปลอดภัยอาหารของ  
ประเทศไทย เพื่อเป็นแนวทางให้กับหน่วยงานหลักที่เกี่ยวข้องในการจัดทำแผนรับมือเหตุการณ์  
อันตรายร้ายแรงต่างๆ ที่มีผลต่อความปลอดภัยด้านอาหารที่เกิดขึ้นทั้งที่ตั้งใจหรือไม่ตั้งใจ ไม่ว่าจะเกิด  
จากอันตรายทางด้านเคมี ชีวภาพ หรือกายภาพ ซึ่งมีความรุนแรงจนไม่สามารถควบคุมได้ในระบบ  
ปกติ และอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงและส่งผลกระทบต่อสุขภาพ ชีวิต การสาธารณสุข การค้า สังคม เศรษฐกิจ  
และการเมืองภายในประเทศหรือระหว่างประเทศ จึงได้ระดมความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับ  
ความปลอดภัยด้านอาหารทั้งภาครัฐ และเอกชนในการจัดทำแผนอย่างเป็นระบบ เพื่อให้ประเทศไทย  
มีแผนรับมือเมื่อเกิดเหตุฉุกเฉินทางความปลอดภัยด้านอาหารในระดับชาติ และระหว่างประเทศ รวมไปถึง  
เป็นการเสริมสร้าง และพัฒนาศักยภาพในด้านการเฝ้าระวัง สอบสวน ควบคุม และตอบโต้ภาวะ  
ฉุกเฉิน ด้านความปลอดภัยของอาหารของประเทศไทย และให้ความหมายสำหรับประเทศไทยสำหรับ  
สถานการณ์ ภาวะฉุกเฉินความปลอดภัยด้านอาหาร หมายถึง เหตุการณ์อันตรายร้ายแรงต่างๆ ที่มีผล  
ต่อความปลอดภัยของอาหารที่เกิดขึ้นทั้งที่ตั้งใจหรือไม่ตั้งใจ ไม่ว่าจะเกิดจากอันตรายทางด้านเคมี  
ชีวภาพ หรือกายภาพ ซึ่งมีความรุนแรงจนไม่สามารถควบคุมได้ในระบบปกติและอาจก่อให้เกิดความ  
เสี่ยง และส่งผลกระทบต่อสุขภาพ ชีวิต การสาธารณสุข การค้า สังคม เศรษฐกิจ และการเมือง  
ภายในประเทศ และ/หรือระหว่างประเทศ ที่ต้องการการดำเนินการอย่างเร่งด่วนและต้องการการ  
ทำงานแบบบูรณาการร่วมกันระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (ศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร  
กระทรวงสาธารณสุข, 2555)

จากนิยามความหมายที่กล่าวมาข้างต้น ผู้ศึกษาขอนิยามความหมายของการใช้ประโยชน์  
อาหารว่า หมายถึง อาหารที่ชาวบ้านบริโภคต้องมีความหลากหลายครบถ้วนตามหลักโภชนาการ และ  
เมื่อบริโภคเข้าไปแล้วเกิดประโยชน์ ตอบสนองความต้องการทางร่างกาย อีกทั้งชาวบ้านเองต้อง  
สามารถเลือกอาหาร และมีวิธีการจัดการอาหารอย่างปลอดภัยจากสารเคมีขั้นพื้นฐานได้ด้วยตนเอง

#### 4) เสถียรภาพด้านอาหาร (Food Stability)

ศจินทร์ ประชาสันต์ (2552) กล่าวถึง มิติเสถียรภาพอาหารว่า เป็นเรื่องการยอมรับบทบาทชุมชนในการจัดการทรัพยากร โดยกล่าวว่า เส้นทางการพัฒนาที่ผ่านมาใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติมากเกินไป การขยายตัวของขบวนการสิทธิชุมชนสะท้อนให้เห็นถึงความล้มเหลวในการจัดการทรัพยากรปัจจุบันของรัฐซึ่งรวมศูนย์อำนาจ ซึ่งความล้มเหลวส่วนหนึ่งเกิดมาจากองค์ความรู้ที่ไม่ครบถ้วนของภาครัฐ เช่น ไม่เข้าใจว่าพื้นที่ป่าทามในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีความสำคัญอย่างมากต่อระบบนิเวศและอาหารของท้องถิ่น จึงสนับสนุนให้เกิดโครงการพัฒนาของภาครัฐและเอกชนบนพื้นที่ ดังนั้น โจทย์การรักษาความยั่งยืนให้กับความมั่นคงทางอาหารจึงเกี่ยวข้องอย่างมากกับโจทย์ว่าด้วยวิธีการที่ดีที่สุดในการจัดทรัพยากรเพื่อความยั่งยืน ยังคงยอมรับให้ชุมชนเข้าถึง และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรได้ในระดับที่เหมาะสม ควรยึดหลักการกระจายอำนาจลงสู่ชุมชน แม้ว่าในความเป็นจริงแล้ว ชุมชนแต่ละแห่งมีความสามารถในการจัดการทรัพยากรไม่เท่ากัน ดังนั้นการเสริมสร้างศักยภาพให้กับชุมชนจึงสำคัญเช่นเดียวกันกับการสนับสนุนให้ชุมชนมีส่วนร่วม ซึ่งต้องอาศัยความเชื่อมั่น และความร่วมมือระหว่างเจ้าหน้าที่รัฐและชุมชนเป็นพื้นฐาน

ทรงสิริ วิจิราพันธ์และคณะ (2555) กล่าวว่า ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีทรัพยากรอาหารที่สมบูรณ์ จากสภาพที่ตั้ง และภูมิอากาศที่เอื้ออำนวยต่อการดำรงชีวิตต่อพืช และสิ่งมีชีวิตต่างๆ ส่งผลให้มีความหลากหลายทางด้านอาหารตลอดทั้งปี วิถีชีวิตคนไทยส่วนใหญ่ผูกพันกับเกษตรกรรม มีการนำทรัพยากรที่มีอยู่อย่างมากมาย มาเป็นอาหารในการดำรงชีวิต ในชนบทมีการพึ่งพาอาหารจากแหล่งธรรมชาติ อีกทั้งยังมีการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ ประมง เพื่อให้ได้อาหารมาบริโภคในครัวเรือน และเป็นการหาเลี้ยงชีพ แต่ในปัจจุบัน พบว่าปริมาณ และความหลากหลายของอาหารที่ได้จากธรรมชาติลดน้อยลง ซึ่งเป็นผลมาจากปัจจัยทั้งการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากร ความเสื่อมโทรมของทรัพยากรธรรมชาติอันเกิดจากการกระทำของมนุษย์ รวมถึงการเปลี่ยนแปลงของสภาวะภูมิอากาศ สถานการณ์เหล่านี้ล้วนส่งผลกระทบต่อระบบความมั่นคงทางอาหาร

จากนิยามความหมายที่กล่าวมาข้างต้น ผู้ศึกษาขอนิยามความหมายของเสถียรภาพด้านอาหารว่า หมายถึง สถานการณ์ความเสี่ยงในความไม่มั่นคงทางอาหาร จากปัจจัยภายใน และภายนอกที่ไม่สามารถควบคุมได้ และควบคุมได้ เช่น สภาพภูมิอากาศ ภาวะเศรษฐกิจ ที่ส่งผลเฉียบพลัน รวมไปถึงสถานการณ์ความเสี่ยงที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติตนของคนในพื้นที่ เช่น การเปลี่ยนวิธีการผลิต และการใช้สารเคมี ซึ่งล้วนส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในครัวเรือนทั้งสิ้น

## 2.5 ปัจจัยที่มีผลต่อความมั่นคงทางอาหาร

1) ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย (นนทกานต์ จันทร์อ่อน, 2557) ประกอบด้วย 7 สถานการณ์ ได้แก่

### (1) สถานการณ์ด้านฐานทรัพยากร

(1.1) การเปลี่ยนแปลงพื้นที่ทำการเกษตรและการใช้ประโยชน์ที่ดิน โดยการเปลี่ยนแปลงพื้นที่เพาะปลูกไปเป็นการใช้เพื่ออุตสาหกรรม เศรษฐกิจ ซึ่งในภาพรวมพบว่า มีการใช้เนื้อที่ทางการเกษตรในการปลูกพืชที่ไม่ใช่อาหารมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น มีการขยายตัวของชุมชนเมือง รวมทั้งอุตสาหกรรมรุกคืบพื้นที่ทางการเกษตร ส่งผลให้เนื้อที่เพาะปลูกพืชอาหารน้อยลงไปทุกที

(1.2) การถือครองที่ดินมีความกระจุกตัวมาก ข้อมูลจากสำนักงานที่ดินทั่วประเทศ จำนวน 399 แห่ง พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่ของประเทศ (ประมาณ 21 ล้านคน และนิติบุคคลประมาณ 1 ล้านราย) ถือครองที่ดินขนาดเล็กไม่เกิน 4 ไร่ต่อราย โดยมีโฉนด ขณะผู้ถือครองที่ดินขนาดใหญ่มีสัดส่วนเพียงเล็กน้อยของประชากรทั้งหมด โดยบุคคลธรรมดา 4,613 ราย และนิติบุคคล จำนวน 2,205 ราย ดังนั้น การบังคับใช้ภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้างที่เข้มงวด จึงเป็นกลไกหนึ่งที่จะช่วยสนับสนุนให้เกิดการกระจายการถือครองที่ดิน อันเป็นทรัพยากรสำคัญสำหรับการสร้างโอกาสทางอาชีพสำหรับคนจน

(1.3) การถือครองที่ดินภาคการเกษตร ในปี พ.ศ. 2551 มีผู้ถือครองเนื้อที่ทำการเกษตรทั้งหมด 5.8 ล้านราย และในช่วง 5 ปีที่ผ่านมาจากปี พ.ศ. 2546 มีแนวโน้มผู้ถือครองเนื้อที่ทำการเกษตรในเนื้อที่ขนาดเล็ก ต่ำกว่า 6 ไร่ เพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 24.6 ซึ่งทำให้เกษตรกรมีพื้นที่ไม่เพียงพอต่อการเกษตร

(1.4) สัดส่วนผลผลิตพืชอาหารและพืชพลังงาน จากวิกฤตพลังงาน และผลกระทบต่อราคาน้ำมันในตลาดโลกที่ปรับตัวสูงขึ้น ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2550 เป็นต้นมา ทำให้ประเทศไทยหันมาให้ความสำคัญกับการส่งเสริมการผลิต และการใช้พลังงานทดแทน โดยภาครัฐมีนโยบายส่งเสริมการพัฒนาเชื้อเพลิงชีวภาพ และชีวมวล เช่น เอทานอล ไบโอดีเซล เป็นต้น ซึ่งเป็นผลผลิตจากพืชอาหารที่สำคัญ คือ มันสำปะหลัง อ้อย และปาล์มน้ำมัน

(1.5) ความเสื่อมโทรมของฐานทรัพยากรธรรมชาติ ทั้งจากปัญหาความเสื่อมโทรมของทรัพยากรดินที่มีการใช้ประโยชน์อย่างไม่เหมาะสม ปัญหาดินเค็ม ดินเปรี้ยว การลดลงของพื้นที่ป่าไม้ ปัญหาการชะล้างพังทลายหน้าดินที่อุดมสมบูรณ์จากการทำลายป่าไม้ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นทุกปี การใช้สารเคมีเพิ่มมากขึ้นเพื่อเพิ่มผลผลิต ส่งผลให้เกิดปัญหาการตกค้างของสารเคมีในดินมากขึ้นตามไปด้วย นอกจากนี้ ปัญหาของทรัพยากรน้ำทั้งการขาดแคลน และการประสบปัญหาอุทกภัย

## (2) สถานการณ์ด้านปัจจัยการผลิต

(2.1) พันธุ์กรรมของพืช และสัตว์ในการผลิตอาหาร ปัจจุบันอาหารที่จำหน่ายในท้องตลาดมีความหลากหลายน้อยลงมาก เช่น พืชผักสำคัญของตลาดในประเทศมีเพียง 8 ชนิด อาทิ ผักบุ้ง กระถั่ว กะหล่ำปลี ซึ่งแสดงถึงการละเลยพืชพื้นบ้านที่มีความสำคัญต่อวิถีชีวิต และโภชนาการ เช่นเดียวกับข้าว ซึ่งเป็นอาหารหลักของคนไทย โดยกว่าร้อยละ 90 ใช้พันธุ์ข้าวประมาณ 10 สายพันธุ์ ในขณะที่มีสายพันธุ์พืชบ้านที่มีสารอาหารบางอย่างสูง และเหมาะสมต่อการปลูกในท้องถิ่น ควรได้รับการอนุรักษ์และการเผยแพร่ในด้านการวิจัยและพัฒนา ตลอดจนการใช้ประโยชน์สายพันธุ์พืช และสัตว์โดยคำนึงถึงความหลากหลาย มีคุณค่าทางโภชนาการ และเหมาะสมกับท้องถิ่น จะนำไปสู่การอนุรักษ์เศรษฐกิจของชุมชน และสุขภาพของประชาชน

(2.2) การพึ่งพาปุ๋ยและสารเคมีการเกษตร มีการใช้ปุ๋ยมากขึ้นอย่างก้าวกระโดดจากปริมาณ 321,700 ตัน ในปี พ.ศ. 2525 เป็น 4,117,752 ตัน ในปี พ.ศ. 2552 คิดเป็นมูลค่า 46,176 ล้านบาท โดยเกือบทั้งหมดนำเข้าจากต่างประเทศ เช่นเดียวกับสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ที่การนำเข้าในปี พ.ศ. 2552 มีปริมาณมากถึง 126,577 ตัน คิดเป็นมูลค่า 16,168 ล้านบาท ซึ่งต้นทุนดังกล่าว มีมูลค่าสูงมากกว่า 1 ใน 3 ของต้นทุนการปลูกพืชทั้งหมดของเกษตรกร นอกจากนี้การใช้สารกำจัดศัตรูพืชที่ไม่ถูกต้องเหมาะสม ก่อให้เกิดปัญหาการได้รับสารพิษเข้าสู่ร่างกายของเกษตรกรผู้ใช้ สารพิษตกค้างในผลผลิตทางการเกษตร ก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพของผู้บริโภค และมีผลต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และการส่งออกสินค้าอาหารของประเทศไทย

## (3) สถานการณ์ด้านแรงงานภาคเกษตร

(3.1) ภาวะหนี้สิน จากข้อมูลสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ในปี พ.ศ. 2552 ภาคเกษตรต้องรองรับแรงงานจำนวนมาก โดยคนจนส่วนใหญ่จึงอยู่ในภาคเกษตรมากถึงประมาณ 2.8 ล้านคน หรือคิดเป็นร้อยละ 68.5 ของคนจนที่ประกอบอาชีพทั้งหมด (4.1 ล้านคน) ทั้งนี้ มีเกษตรกรยากจนประมาณ 6.6 แสนคน ที่ไม่มีที่ดินทำกินเป็นของตนเอง ต้องเช่าที่ดิน และต้องไปรับจ้างผู้อื่น นอกจากนี้ยังมีปัญหาความเหลื่อมล้ำด้านรายได้ ทำให้เกษตรกรเป็นหนี้สิน ซึ่งตามข้อมูลของสำนักงานสถิติแห่งชาติ เกษตรกรเกินครึ่งหนึ่งมีหนี้สินเพื่อจากการเกษตร (ร้อยละ 59.9) โดยเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ

(3.2) โครงสร้างแรงงานภาคเกษตร แม้ว่าแรงงานทั้งหมดจะเพิ่มขึ้น แต่แรงงานในภาคเกษตรกลับลดลง และมีอายุเฉลี่ยสูงขึ้น โดยเฉพาะแรงงานในการผลิตข้าว การเคลื่อนย้ายแรงงานออกจากภาคการเกษตรดังกล่าว มีผลทำให้ขนาดของครัวเรือนในภาคการเกษตรลดลง ส่วนหนึ่งเป็นผลจากการขยายตัวของการศึกษา ทำให้บุตรหลานของเกษตรกร มีโอกาสศึกษาต่อสูงขึ้น แล้วเคลื่อนย้ายไปทำงานต่างถิ่น รวมถึงกลุ่มคนหนุ่มสาวที่เคลื่อนย้ายไปหางานทำนอกภาคการเกษตร และไม่กลับมาประกอบอาชีพการเกษตรอีกเลย ดังนั้น จึงมีการใช้เครื่องจักรกลทาง

การเกษตร แทนแรงงานคนเพิ่มมากขึ้น ต้นทุนการผลิตที่เป็นเงินสดจึงเพิ่มมากขึ้นเช่นกัน ทำให้ผลตอบแทนสุทธิที่เป็นเงินสดของเกษตรกรลดลง ส่งผลต่อความยากจนของเกษตรกรขนาดเล็ก หากการหารายได้นอกภาคเกษตรมีจำกัด ประเด็นดังกล่าวน่าจะส่งผลกระทบไปสู่การสูญเสียที่ดินของเกษตรกร รวมถึงการทิ้งไร่นาอพยพย้ายถิ่นไปสู่การเป็นกรรมกรในเมืองตามมา

#### (4) การวางแผนการผลิตและตลาด

ปัญหาสำคัญของสินค้าเกษตร คือปริมาณ และราคาสินค้าเกษตรมีความผันผวนสูง เนื่องจากขาดการวางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการทางการตลาด ขณะเดียวกันผลผลิตของเกษตรกรรายย่อยไม่มีคุณภาพ และผลิตผลต่อไร่นาต่ำ ทำให้ไม่สามารถแข่งขันในเชิงการตลาดได้ อีกทั้งระบบการกระจายสินค้า (Logistic) ของประเทศไทยยังขาดการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ ซึ่งมีผลกระทบต่อคุณภาพของสินค้า และต้นทุนการดำเนินการ ขณะเดียวกันก็มีการรุกคืบของสินค้านำเข้าจากการเปิดเขตการค้าเสรี โดยเฉพาะเขตการค้าเสรีอาเซียน หรือ AFTA (ASEAN Free Trade Area : AFTA) ซึ่งจำเป็นที่ประเทศไทยจะต้องมียุทธศาสตร์ด้านการตลาดสินค้าเกษตร

#### (5) การเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศโลกและผลกระทบต่อการผลิตอาหาร

หลักฐานเชิงวิทยาศาสตร์จากคณะกรรมการศึกษาการเปลี่ยนแปลงสภาพอากาศโลก ระหว่างประเทศ (Intergovernmental Panel on Climate Change, IPCC) ยอมรับว่าโลกร้อนขึ้นจริง และมีการคาดการณ์ว่า ในปี พ.ศ. 2643 อุณหภูมิโลกจะสูงขึ้น 1.4 – 5.8 องศาเซลเซียส จะทำให้น้ำทะเลสูงขึ้นประมาณ 0.9 เมตร เพราะการละลายตัวของน้ำแข็งขั้วโลก ทำให้เกิดภาวะน้ำท่วมบางแห่ง และฝนแล้งในบางประเทศ รวมทั้งส่งผลกระทบต่อวงจรชีวิตของพืช และความหลากหลายทางชีวภาพ ซึ่งการศึกษาการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของประเทศไทย พบว่าอุณหภูมิของประเทศไทยโดยรวมอาจสูงขึ้น 0.6 – 2 องศาเซลเซียส มีจำนวนวันที่อากาศร้อนเกิน 35 องศาเซลเซียสเพิ่มขึ้น และจำนวนวันที่อากาศเย็นลดลง ฤดูฝนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคตะวันออก อาจยาวขึ้น 1 – 3 สัปดาห์ และปริมาณน้ำฝนมีแนวโน้มลดลง แต่มีความผันแปรเชิงพื้นที่ค่อนข้างสูง ปริมาณน้ำฝนในช่วงฤดูฝนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น แต่จะลดลงในฤดูแล้งของปีถัดมา ที่อาจทำให้เกิดการขาดแคลนน้ำรุนแรงในภาคอุตสาหกรรมเกษตร และการอุปโภคบริโภค

#### (6) ผลกระทบจากการเปิดเสรีการค้าและความตกลงระหว่างประเทศ

ความตกลงระหว่างประเทศเป็นพันธกรณีที่ประเทศต่างๆ ที่เป็นสมาชิกจะต้องปฏิบัติตาม เช่น ความตกลงภายใต้กรอบองค์การการค้าโลก ซึ่งเป็นกฎกติกาการค้าระหว่างประเทศที่มีจุดประสงค์เพื่อเปิดเสรีระหว่างกันในด้านต่างๆ ไม่ให้มีการกีดกันการค้าระหว่างประเทศด้วยมาตรการต่างๆ ซึ่งจะนำไปสู่การขยายการค้าระหว่างกัน องค์การการค้าโลกมีความตกลงหลายฉบับ เช่น ความตกลงด้านการค้าและการลงทุน ความตกลงว่าด้วยการบังคับใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช ความตกลงว่าด้วยทรัพย์สินทางปัญญา นอกจากนี้ในระยะหลัง ประเทศต่างๆ มี

การทำข้อตกลงเปิดเสรีในระดับทวิภาคี และระดับภูมิภาคกันเป็นจำนวนมาก เช่น เขตการค้าเสรีอาเซียน เขตการค้าเสรีอาเซียน-จีน เป็นต้น

### (7) นโยบายเกี่ยวกับด้านความมั่นคงทางอาหารของประเทศ

จากการที่ความมั่นคงด้านอาหารกำลังเป็นประเด็นสำคัญของโลก ได้มีการรับรองร่างแถลงการณ์กรุงเทพ ว่าด้วยความมั่นคงทางอาหารในภูมิภาคอาเซียน ในการประชุมสุดยอดผู้นำอาเซียน ครั้งที่ 14 ที่ประเทศไทยเป็นเจ้าภาพ มุ่งเน้นการเสริมสร้างความร่วมมือเพื่อนำไปสู่ความมั่นคงด้านอาหาร การตลาดและการค้า ซึ่งเป็นการกำหนดทิศทางที่ชัดเจนของภูมิภาคอาเซียนที่แต่ละประเทศต้องนำไปดำเนินการ นอกจากนี้ยังได้มีการดำเนินการผลักดันโครงการ “ครัวไทยไปสู่ครัวโลก” เพื่อช่วยประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์อาหารไทย และเพื่อเป็นนโยบายที่สอดคล้องรับกับปัญหาด้านความมั่นคงทางอาหารโลก โดยเป้าหมายหลักของโครงการ คือ การผลิตอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพสูงในราคาที่ไม่สามารถแข่งขันได้ และได้มาตรฐานความปลอดภัยระดับสากล ขณะนี้ประเทศไทยโดยสภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติได้บรรจุประเด็นพัฒนาแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 ให้มีการพัฒนาภาคเกษตรให้คงอยู่กับสังคมไทย และสร้างความมั่นคงด้านอาหารให้คนไทยทุกคน เพื่อเป็นแนวทางให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำไปวางแผนการดำเนินงานต่อไป และสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้รับมอบหมายให้เป็นหน่วยงานที่ดูแลด้านความมั่นคงทางอาหาร มีการกำหนดนโยบายความมั่นคงด้านอาหาร เพื่อด้านวิกฤตเศรษฐกิจโลก ในปี พ.ศ. 2552 โดยครอบคลุมประสิทธิภาพการผลิต การพัฒนาพลังงาน และการคุ้มครองพื้นที่ด้านอาหารการผลิตการบริโภคทั้งในระดับชุมชน จนถึงระดับประเทศอย่างต่อเนื่อง และยั่งยืน นอกจากนี้ยังมีการตราพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551

### (8) การเข้าถึงอาหารของประชากร พิจารณาจาก 2 แนวทาง ได้แก่

(8.1) สภาวะเศรษฐกิจ จากการสำรวจภาวะเศรษฐกิจและสังคมครัวเรือน (Socio economic survey) ทั่วประเทศ โดยสำนักงานสถิติแห่งชาติ แสดงถึงความสามารถในการเข้าถึงอาหารด้วยการซื้อหา โดยใช้ค่า “เส้นความยากจนด้านอาหารระดับครัวเรือน” ซึ่งพบว่าครัวเรือนทั้งในและเขตชนบท และเขตเมืองมีความสามารถซื้ออาหารน้อยลง จึงอาจนำไปสู่ปัญหาความขาดแคลนอาหารในระดับบุคคลได้

(8.2) ภาวะขาดแคลนอาหารและโภชนาการ ภาวะการขาดแคลนอาหารและโภชนาการของประชากรบางพื้นที่ในประเทศ อาจสะท้อนถึงสถานการณ์การเข้าถึงอาหารของประชาชนในพื้นที่ได้ เช่น การขาดโปรตีน และพลังงาน จากการกระจายเนื้อสัตว์ที่ยังไม่ทั่วถึง สำหรับกลุ่มด้อยโอกาส การขาดไอโอดีนจะส่งผลกระทบต่อพัฒนาการของสมอง และระบบประสาท โดยเฉพาะในเด็กจะทำให้สติปัญญาเด็กลดลง (นนทกานต์ จันทร์อ่อน, 2557)

นอกจากการศึกษาปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย ของ นนทกานต์ จันทร์อ่อน (2557) ในข้างต้น ผู้ศึกษาพบว่า การศึกษาดังกล่าวมีความสอดคล้องกับการรวบรวมมูลเหตุ 10 ประการของความไม่มั่นคงทางอาหารของประเทศไทย โดย ชื่นฤทัย กาญจนะจิตรา และคณะ (2554) โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

**2) มูลเหตุ 10 ประการของความไม่มั่นคงทางอาหารของประเทศไทย** (ชื่นฤทัย กาญจนะจิตรา และคณะ, 2554) ประกอบด้วย

(1) ปัญหาความเสื่อมโทรมของฐานทรัพยากรอาหาร ได้แก่ การลดลงของพื้นที่ป่าไม้ การเสื่อมโทรมของที่ดิน และปัญหาทรัพยากรน้ำ

(2) ปัญหาของระบบการผลิตอาหารที่ไม่ยั่งยืน ได้แก่ ปัญหาพันธุกรรมในการผลิตอาหาร การพึ่งพาปุ๋ย สารเคมีการเกษตร การลดลงของเกษตรกรรายย่อย และการขยายตัวของธุรกิจการเกษตรขนาดใหญ่

(3) ปัญหาโครงสร้างของที่ดินทำกิน และสิทธิในการเข้าถึงทรัพยากร

(4) บทบาทของการค้าปลีกขนาดใหญ่ และโมเดิร์นเทรดที่มีบทบาทมากขึ้นในระบบการกระจายอาหาร

(5) การเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศโลก และผลกระทบต่อการผลิตอาหาร

(6) ผลกระทบจากการเปิดเสรีการค้า และความตกลงระหว่างประเทศต่อระบบอาหาร

(7) ปัญหาสุขภาวะที่เกิดจากระบบอาหาร คือ ภาระสารเคมีตกค้างทั้งในตัวเกษตรกรและอาหาร

(8) การแผ่ขยายของอาณานิคมทางอาหาร คือ การไล่ล่าหาที่ดินของบรรดาประเทศยักษ์ใหญ่

(9) วัฒนธรรมอาหารต่างชาติครอบงำอาหารท้องถิ่น อาทิ ความนิยมอาหารฟาสต์ฟู้ด อาหารญี่ปุ่น

(10) การขาดนโยบายความมั่นคงทางอาหารระดับประเทศ (ชื่นฤทัย กาญจนะจิตรา และคณะ, 2554)

จากการศึกษา และการรวบรวมข้อมูลปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารข้างต้น คือ ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารระดับประเทศ ฉะนั้นปัจจัยดังกล่าวย่อมส่งผลกระทบต่อความไม่มั่นคงทางอาหารหลายประการในพื้นที่ศึกษาเช่นกัน ดังนั้นผู้ศึกษาจึงนำปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารดังกล่าว เป็นต้นแบบในการวิเคราะห์สถานการณ์ความเสี่ยงในด้านเสถียรภาพอาหารในพื้นที่ศึกษา และในการศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาวิถีชีวิตของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ นอกจากปัจจัยด้านกายภาพและสภาพแวดล้อมในพื้นที่จะมีความสำคัญแล้ว ผู้ศึกษา

มองว่าปัจจัยด้านสังคมและวัฒนธรรม เป็นอีกส่วนสำคัญในการช่วยอธิบายถึงปรากฏการณ์ความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ศึกษาเช่นกัน ดังนั้น เพื่อให้การศึกษาคครอบคลุม ผู้ศึกษาจึงได้ทบทวนแนวคิดที่มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นเพิ่มเติม เพื่อช่วยให้เข้าใจถึงวิถีชีวิตในด้านอาหารมากยิ่งขึ้น

## 2.6 วัฒนธรรมการผลิตและการบริโภค

กระแสการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ทั้งในโลกและในประเทศไทย เช่น การเปลี่ยนแปลงของระบบเศรษฐกิจจากแบบพอกินพอใช้ (Subsistence Economy) มาเป็นแบบแข่งขันเสรีหรือระบบทุนนิยม การพัฒนาระบบการตลาดจากในชุมชนหรือท้องถิ่นเป็นการตลาดแบบสินค้าจำนวนมาก (Mass Product) การปรับเปลี่ยนจากภาคการเกษตรสู่ภาคอุตสาหกรรมและบริการ เรื่องดังกล่าวอยู่ภายใต้การกำกับดูแลและควบคุมโดยรัฐ ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีทั้งด้านการผลิต การขนส่ง การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ สิ่งเหล่านี้เป็นเหตุให้สภาพสังคม และวัฒนธรรมดั้งเดิมได้รับอิทธิพลให้เปลี่ยนแปลงตามไปด้วย ปัจจุบันเศรษฐกิจกลายเป็นตัวกำหนดวัฒนธรรมทำให้ความเชื่อทางศีลธรรม และจิตวิญญาณของคนไทยถูกรวมอยู่ภายใต้อำนาจของเศรษฐกิจ สังคมจึงขับเคลื่อนไปด้วยอำนาจของการโฆษณา และเงินตรา รูปแบบพฤติกรรมการผลิต และการบริโภคอาหารในสมัยใหม่ จึงเป็นไปเพื่อการตอบสนองความต้องการทางด้านจิตใจมากกว่าเพื่อตอบสนองความจำเป็นขั้นพื้นฐานในการดำรงชีวิตให้อยู่รอดได้ในอัตราที่สูงเกินพอดี มีรายงานการศึกษาทางการแพทย์ และโภชนาการที่มากมายสนับสนุนว่า แบบแผนการผลิตและบริโภคนี้นำไปก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพของคนไทยสูงขึ้นในปัจจุบัน ทั้งยังนำไปสู่ความขัดแย้งระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ และระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติหรือสิ่งแวดล้อมด้วย ปัญหาด้านวัฒนธรรมการผลิตและการบริโภคอาหาร ประมวลเป็นหัวข้อได้ดังนี้ (คณะทำงานยกร่างและจัดทำแผนยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหาร, 2545)

**1) การผลิตเพื่อกิน** การผลิตในรูปแบบดังกล่าว มองอาหารเป็นศูนย์กลางของความหลากหลายทางวัฒนธรรมเป็นส่วนหนึ่งของเกษตรกรรม ที่เกื้อกูลระหว่างธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม มนุษย์ ความหลากหลาย ความสมดุล การผลิตใช้เองเพื่อบริโภคที่สอดคล้องกับวัฒนธรรม คำนึงถึงความปลอดภัยได้หายไปเป็นการผลิตเพื่อขาย เน้นการปลูกพืชเชิงเดี่ยวที่ใช้สารเคมีจำนวนมาก และเลี้ยงสัตว์เชิงพาณิชย์เข้ามาแทนซึ่งทำลายการพึ่งตนเองด้านอาหารเป็นการพึ่งตลาด ซึ่งต้องซื้อเมล็ดพันธุ์ ปุ๋ย สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช การเกษตรที่ผลิตอาหารหลากหลายและมีคุณค่าเปลี่ยนเป็นการเกษตรภายใต้ตลาดเมล็ดพันธุ์ GMO ภายใต้ตลาดของสารกำจัดวัชพืช และสารป้องกันกำจัดศัตรูพืช ทำให้เกษตรกรเปลี่ยนจากผู้ผลิตที่เคยเป็นเจ้าของปัจจัยการผลิตกลายเป็นผู้บริโภคมลพิษภัยเกษตรกรของบรรษัทผู้เป็นเจ้าของสิทธิบัตรผลิตภัณฑ์ต่างๆ ส่งผลต่อการสูญเสียปัจจัยการผลิตและมีหนี้สินในครัวเรือนเพิ่มมากขึ้น



2) **วัฒนธรรมการแลกเปลี่ยนอาหารแบบเกลือ/แบ่งปัน** เปลี่ยนเป็นการค้าอาหารที่มุ่งกำไร มีความก้าวหน้าอย่างมากของการผลิตสารเคมีปรุงแต่งอาหาร เพื่อให้อาหารมีคุณสมบัติตามต้องการได้อย่างรวดเร็วเมื่อเทียบกับวิถีทางธรรมชาติ ประกอบกับทุนนิยมเสรีที่เข้ามา กระตุ้นให้เกิดความต้องการในการผลิตในปริมาณสูงขึ้น ผู้ผลิตจึงใช้สารเคมีเพื่อตกแต่งอาหารโดยมิได้คำนึงถึงผลเสียต่อผู้บริโภค ก่อให้เกิดปัญหาทั้งเรื่องของการใช้สารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหารเพราะเป็นอันตราย และสารเคมีที่ใช้ในอาหารได้แต่ใช้เกินปริมาณที่กำหนด

3) **การบริโภคอาหารนอกบ้าน** จากการที่คนไทยต้องดิ้นรนเพื่อการอยู่รอดในภาวะเศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้ต้องออกมาบริโภคอาหารนอกบ้านมากขึ้น มีผลทำให้พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารเปลี่ยนรูปแบบจากการปรุงประกอบอาหารรับประทานภายในครัวเรือน มาเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้านและซื้ออาหารสำเร็จรูปมากขึ้น จากการสรุปข้อมูลพื้นฐานงานสุขาภิบาลอาหารปี พ.ศ. 2541 ของกองสุขาภิบาลอาหาร พบว่า มีร้านอาหารทั่วประเทศ (ยกเว้นกรุงเทพมหานคร) จำนวน 36,173 ร้าน แผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวน 30,493 แผง ที่เป็นแหล่งบริการอาหารให้แก่ประชาชน

ซึ่งพฤติกรรมบริโภคดังกล่าวทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการจำหน่ายอาหารจากการค้าขายในวงแคบ เป็นแบบธุรกิจ โดยเฉพาะปัจจุบันมีการขยายธุรกิจอาหารโดยใช้ระบบบริหารแบบเฟรนไชส์ (Franchise) ทำให้ธุรกิจอาหารเป็นธุรกิจที่มีการแข่งขันสูง และผู้ประกอบการรายย่อยจะถูกคัดออกจากระบบในที่สุด

4) **การแข่งขันในระบบธุรกิจอาหาร** การใช้โฆษณากระตุ้นให้เกิดความต้องการเทียม มีผลอย่างมากต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร โดยการบริโภคแต่พอดี หลากหลายจากอาหารที่ใกล้ตัวและมีในธรรมชาติ เปลี่ยนเป็นการกินตามโฆษณา ตามกระแสนิยมทันสมัยที่กินอาหารแบบตะวันตก ซึ่งอุดมด้วยไขมัน เนื้อ มีใยอาหารน้อย ซึ่งคนไทยรับเอาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารแบบตะวันตกเข้ามา โดยไม่รู้ตัว เช่น เยาวชนไทยหันมานิยมอาหารจานด่วน หรือ Fast Food มากขึ้น เช่น ฮีทดอก แอมเบอร์เกอร์ ไก่ทอด การนิยมกินขนมกรุบกรอบ ทำให้ท้องอืด และไม่ต้องการอาหารอีก แม้ว่าบริษัทต่างๆ จะปรับปรุงโดยเพิ่มสารอาหารที่มีประโยชน์ลงไปในการอาหารเหล่านี้บ้าง แต่สิ่งที่สูญเสียไปคือบริโภคนิสัยที่ดีของเด็กไทย (คณะทำงานยกร่างและจัดทำแผนยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหาร, 2545)

จากที่กล่าวมาสรุปได้ว่า กระบวนการพัฒนาและทุนนิยม ส่งผลถึงการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมและการผลิตดั้งเดิม ที่การผลิตเป็นไปเพื่อพอกินพอใช้เป็นประโยชน์ในการยังชีพ ให้เปลี่ยนไปเป็นการผลิตเพื่อตอบสนองตลาดภายนอก และสร้างรายได้ให้ครัวเรือนเพิ่มมากขึ้น โดยไม่คำนึงถึงผลกระทบจากการเปลี่ยนวิธีการผลิตที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพจากการใช้สารเคมี การตัดแปลงพันธุกรรม ปัจจัยด้านเศรษฐกิจเข้ามาเป็นตัวกำหนดวัฒนธรรมและการผลิตและการบริโภคไม่เพียง

เพื่อตอบสนองด้านร่างกายแต่เพื่อความพึงพอใจมากยิ่งขึ้น และผลจากการเปลี่ยนวัฒนธรรมการผลิต และรูปแบบพฤติกรรมผู้บริโภคทำให้บริษัทอาหารมีการแข่งขันเพื่อตอบสนองความต้องการผ่านการโฆษณา การนำวัฒนธรรมอาหารจากตะวันตกเข้ามาเผยแพร่ทำให้ ส่งผลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคอย่างยิ่งต่อสังคมไทยในด้านสุขภาวะที่เกี่ยวกับอาหารเป็นปัญหาสำคัญมากยิ่งขึ้น

## 2.7 ตลาด กับ สังคม

สุดาดวง เรืองรุจิระ (2543) กล่าวว่า ชุมชนที่มีการพัฒนา จะมีความเจริญด้านวัตถุเข้าไปปรากฏในชุมชนนั้นอย่างชัดเจน ประชาชนมีสภาพความเป็นอยู่ที่สะดวกสบายขึ้น มีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ เข้าไปในชีวิตประจำวัน ความเจริญด้านวัตถุทั้งหลายจะถูกนำเสนอเข้าสู่สังคมต่างๆ ด้วยกิจการ ธุรกิจ ที่ประกอบกิจกรรมด้านการตลาด จึงทำให้ตลาดได้เข้าไปมีส่วนร่วมสัมพันธ์อย่างแน่นแฟ้นในสังคมเมืองปัจจุบัน มีการเปลี่ยนแปลงหลายประการทางสังคมที่เกิดขึ้นอันสืบเนื่องมาจากตลาด

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 (กระทรวงสาธารณสุข, 2535) ได้ให้ความหมายของตลาดไว้ว่า ตลาด หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสียง่าย ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นๆ ด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด ตลาดในความหมายตามพระราชบัญญัติฯ นี้ จึงครอบคลุมตลาดที่จัดขึ้นเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันนัด ไม่ว่าจะเป็นการจัดในสถานที่ของเอกชน หรือในที่สาธารณะ และไม่ว่าจะมีโครงสร้างอาคาร หรือจะเป็นบริเวณที่ไม่มีอาคารก็ตาม ที่สำคัญจะต้องมีองค์ประกอบดังนี้คือ

- (1) เป็นการชุมนุมผู้ค้า ผู้ขายสินค้าร่วมกัน
- (2) สินค้านั้นต้องเป็นสินค้าประเภทอาหารสด ได้แก่ ผักสด ผลไม้ สัตว์เป็น หรือเนื้อสัตว์ที่ชำแหละแล้วเป็นสำคัญ ส่วนจะมีสินค้าอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม

ศุมล ศรีสุขวัฒนา (2542) ให้ความหมายของตลาด ว่าหมายถึง สถานที่จำหน่าย หรือสะสมอาหาร เป็นสถานประกอบกิจการประเภทหนึ่งที่มีอยู่ในชุมชน ทั้งเขตเมือง และเขตชนบทมากมาย นับได้ว่า เป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินชีวิตของคนในชุมชน แต่โดยที่สถานประกอบการดังกล่าว อาจมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนได้โดยง่าย ทั้งนี้เพราะเป็นสถานประกอบการ ที่นำเอาอาหารนานาชนิดมาจำหน่าย แก่ประชาชนผู้บริโภค โดยเฉพาะสถานที่จำหน่าย และสะสมอาหารที่มีชั้นตอน การทำการปรุง การประกอบอาหาร การวาง หรือเก็บเพื่อจำหน่าย ซึ่งชั้นตอนเหล่านี้ ล้วนแต่อาจทำให้อาหารที่ให้บริการประชาชน เกิดความสกปรก หรือปนเปื้อนเชื้อโรค พยาธิ หรือสารเคมีที่

เป็นพิษ อันเนื่องมาจากความสกปรกของตัวอาหารดิบ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟไม่ถูกต้อง ความสกปรกของภาชนะอุปกรณ์ น้ำใช้ รวมทั้งอาจเกิดจากความสกปรกของสถานที่ ห้องน้ำ ห้องส้วม เป็นต้น ซึ่งเมื่อประชาชนรับประทานอาหารนั้นเข้าไป ย่อมก่อให้เกิดการเจ็บป่วย และเป็นอันตรายต่อสุขภาพในทันที

จากที่กล่าวมาทำให้เห็นว่าตลาดก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการดำรงชีวิต การที่มีสินค้าหลากหลายเข้าไปตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทำให้สภาพความเป็นอยู่สุขสบายขึ้น เกิดการเปลี่ยนพฤติกรรมในเรื่องการบริโภคอาหาร เช่น นิยมซื้ออาหารสำเร็จรูป หรือรับประทานอาหารตามร้านอาหารมากกว่าการประกอบอาหารเอง มีร้านอาหารขนาดเล็กขนาดใหญ่ รถเข็น หาบเร่ ขายอาหารนานาชาติ และเปลี่ยนไปสู่การรับประทานอาหารจานเดียว การนิยมรับประทานอาหารต่างชาตินานาชาติ ที่เรียกว่าอาหารจานด่วน

## 2.8 รูปแบบพฤติกรรมผู้บริโภค และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคของผู้บริโภค

ธงชัย สันติวงษ์ และฉายศิลป์ เชี่ยวชาญพิพัฒน์ (2554) กล่าวว่า คนทุกคนต่างเป็นผู้บริโภคด้วยกันทุกคน ตราบใดที่เราต้องใช้หรือบริโภคสิ่งใดสิ่งหนึ่งเสมอตลอดชั่วชีวิตที่ดำรงชีพอยู่ ต้องไปทำงานหาเงินเลี้ยงชีพ และได้เงินมาใช้จ่ายซื้อสินค้าและบริการ สิ่งเหล่านี้ที่ปฏิบัติถือเป็นการกระทำสิ่งต่างๆ ในฐานะผู้บริโภค ดังนั้นผู้บริโภคจึงหมายถึง ใครก็ตามที่ใช้จ่ายเงินเพื่อซื้อสินค้าและบริการเพื่ออุปโภคบริโภคตอบสนองความต้องการของตน ทั้งที่เป็นความต้องการทางร่างกาย และเพื่อความพึงพอใจต่างๆ โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความรู้สึกนึกคิด และการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค แบ่งเป็นปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยภายนอก ปัจจัยภายใน ดังต่อไปนี้

(1) ปัจจัยส่วนบุคคล (Personal Factors Influencing Consumer Behavior) ที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้ซื้อได้รับอิทธิพลทางด้านต่างๆดังนี้

(1.1) อายุ (Age) บุคคลที่มีอายุแตกต่างกันจะมีความต้องการในสินค้าและบริการต่างกัน

(1.2) วงจรชีวิตครอบครัว (Family) เป็นขั้นตอนการดำรงชีวิตของบุคคลซึ่งการดำรงชีวิตในแต่ละขั้นตอนเป็นสิ่งที่อิทธิพลต่อความต้องการ โดยทัศนคติ ค่านิยมของบุคคล ทำให้เกิดความต้องการในผลิตภัณฑ์และพฤติกรรมการซื้อแตกต่างกัน

(1.3) อาชีพ (Occupation) อาชีพของแต่ละบุคคลนำไปสู่ความจำเป็นและความต้องการสินค้าและบริการที่แตกต่างกัน

(1.4) โอกาสทางเศรษฐกิจ (Economic circumstances) หรือ รายได้ (Income) โอกาสทางเศรษฐกิจของบุคคลจะกระทบต่อสินค้าและบริการที่เขาตัดสินใจซื้อ โอกาสเหล่านี้ประกอบด้วยรายได้ การออมทรัพย์ อำนาจและการซื้อ และทัศนคติเกี่ยวกับการจ่ายเงิน

(1.5) การศึกษา (Educations) ผู้มีการศึกษาสูงแนวโน้มจะบริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีมากกว่าผู้ที่มีการศึกษาต่ำ

(1.6) ค่านิยม หรือ คุณค่า (Value) และรูปแบบการดำเนินชีวิต (Lifestyle) ค่านิยมหรือคุณค่าหมายถึง ความนิยมในสิ่งของหรือบุคคลหรือความคิดในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง ส่วนรูปแบบการดำเนินชีวิต หมายถึง รูปแบบเฉพาะของกิจกรรมในแต่ละวันที่แสดงถึงความเป็นตัวของคนๆ นั้น โดยที่รูปแบบการดำเนินชีวิตของแต่ละบุคคลจะเป็นเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนใคร คนแต่ละคนจะเลือกทำในสิ่งที่แตกต่างจากคนอื่น ซึ่งอาจมีใครคนอื่น ๆ ทำในสิ่งเหล่านั้นเหมือนกัน

**(2) ปัจจัยภายนอก (External factors) ที่ส่งผลการตัดสินใจซื้อของผู้ซื้อได้รับอิทธิพลทางด้านต่างๆ ดังนี้**

(2.1) ปัจจัยด้านวัฒนธรรม (Cultural Factors) วัฒนธรรมเป็นเครื่องผูกพันบุคคลในกลุ่มไว้ด้วยกัน วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่กำหนดความต้องการพื้นฐาน และพฤติกรรมของบุคคลจะเรียนรู้เรื่องค่านิยม ทัศนคติ ความชอบ การรับรู้ และมีพฤติกรรมอย่างนั้น จะต้องผ่านกระบวนการทางสังคมที่เกี่ยวข้องกับครอบครัว และสถาบันต่างๆ ในสังคม คนที่อยู่ในวัฒนธรรมต่างกันย่อมมีพฤติกรรมการซื้อที่แตกต่างกัน ผู้ประกอบการจึงต้องกำหนดกลยุทธ์การตลาดที่แตกต่างกันไป ซึ่งวัฒนธรรมแบ่งออกเป็น

(2.1.1) วัฒนธรรมพื้นฐาน (Culture) เป็นสิ่งที่กำหนดความต้องการซื้อ และพฤติกรรมการซื้อของบุคคล เช่น ลักษณะนิสัยของคนไทย ซึ่งเป็นผลมาจากการหล่อหลอมพฤติกรรมของสังคมไทยให้เป็นคนรักพวกพ้องใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

(2.1.2) วัฒนธรรมกลุ่มย่อย (Subculture) มีรากฐานจากเชื้อชาติ ศาสนา สีมืด และภูมิภาคที่ต่างกัน เป็นต้น กลุ่มย่อยนี้มีข้อปฏิบัติทางวัฒนธรรมสังคมที่แตกต่างกันไป จากกลุ่มอื่นทำให้มีผลต่อชีวิตความเป็นอยู่ ความต้องการ แบบแผนการบริโภค พฤติกรรมการซื้อที่แตกต่างกัน และในกลุ่มเดียวกันก็จะมีพฤติกรรมที่คล้ายคลึงกัน

(2.2) ชั้นทางสังคม (Social Class) เป็นการจัดลำดับบุคคลในสังคม จากระดับสูงไประดับต่ำ โดยใช้ลักษณะที่คล้ายคลึงกัน ได้แก่ อาชีพ ฐานะ รายได้ ตระกูล หรือชาติกำเนิด ตำแหน่งหน้าที่ บุคลิกลักษณะของบุคคล เพื่อที่จะเป็นแนวทางในการแบ่งส่วนตลาด การกำหนดตลาดเป้าหมาย ตำแหน่งผลิตภัณฑ์ การจัดส่วนประสมทางการตลาด ชั้นทางสังคม แบ่งเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ชั้นสูง (Upper Class) ชั้นกลาง (Middle Class) ชั้นล่าง (Lower Class) ชั้นทางสังคมสามารถเปลี่ยนแปลงได้ โดยอาจจะเลื่อนขึ้นไปอยู่ในชั้นสังคมที่สูงกว่า หรือเลื่อนลงมาในชั้นทางสังคมที่ต่ำกว่า

ได้ เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงรายได้ อาชีพ ตำแหน่งหน้าที่การงาน เช่น เมื่อบุคคลมีรายได้เพิ่มขึ้น ย่อมแสวงหาการบริโภคที่ดีขึ้น

**(3) ปัจจัยทางด้านสังคม (Social Factors)** เป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน และมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อ ลักษณะทางสังคมจะประกอบด้วย กลุ่มอ้างอิง ครอบครัว บทบาท และสถานะของผู้ซื้อ

(3.1) กลุ่มอ้างอิง (Reference Group) เป็นกลุ่มที่บุคคลเข้าไปเกี่ยวข้องกับ กลุ่มนี้จะมีอิทธิพลต่อทัศนคติ ความคิดเห็น และค่านิยม กลุ่มอ้างอิง สามารถแบ่งออกเป็น 2 ระดับ คือ

(3.1.1) กลุ่มปฐมภูมิ (Primary Groups) ได้แก่ ครอบครัว เพื่อน สนิท

(3.1.2) กลุ่มทุติยภูมิ (Secondary Groups) ได้แก่ กลุ่มบุคคลชั้นนำในสังคม เพื่อนร่วมอาชีพ และร่วมสถาบัน บุคคลกลุ่มต่างๆ ในสังคม กลุ่มอ้างอิงจะมีอิทธิพลต่อ บุคคลในกลุ่มทางการเลือกพฤติกรรม และการดำเนินชีวิตรวมทั้งทัศนคติและแนวคิดของบุคคล เนื่องจากบุคคลต้องการให้เป็นที่ยอมรับของกลุ่ม จึงต้องปฏิบัติตาม และยอมรับความคิดเห็นต่างๆ จากกลุ่มอิทธิพล

(3.2) ครอบครัว (Family) บุคคลในครอบครัวถือว่ามีอิทธิพลมากที่สุดต่อ ทัศนคติความคิด และค่านิยมของบุคคล ซึ่งสิ่งเหล่านี้มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อของครอบครัว

(3.3) บทบาทและสถานะ (Roles and Statuses) บุคคลจะเกี่ยวข้องกับ หลายกลุ่ม เช่น ครอบครัว กลุ่มอ้างอิง องค์กรและสถาบันต่างๆ บุคคลจะมีสถานะที่แตกต่างกันใน แต่ละกลุ่ม

**(4) ปัจจัยภายใน (ปัจจัยด้านจิตวิทยา)** ที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค [Internal Factors (Psychological) Influencing Consumer Behavior] เป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับ ความรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภค ในการเลือกซื้อสินค้าของบุคคลจะได้รับอิทธิพลจากปัจจัยด้านจิตวิทยา ซึ่งถือว่าเป็นปัจจัยภายในตัวผู้บริโภคที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อ และการใช้สินค้า ได้แก่

(4.1) การจูงใจ (Motivation) เป็นสภาพจิตใจภายในของบุคคลซึ่งผลักดัน ให้เกิดพฤติกรรมเพื่อให้บรรลุเป้าหมาย การจูงใจเกิดภายในตัวบุคคล แต่อาจจะถูกกระทบจากปัจจัย ภายนอก เช่น วัฒนธรรม ชั้นทางสังคม หรือสิ่งกระตุ้นที่นักการตลาดใช้เครื่องทางการตลาดเพื่อ กระตุ้นให้ผู้บริโภคเกิดความต้องการ โดยความต้องการที่ได้รับการกระตุ้นจากตัวบุคคลที่ต้องแสวงหา ความพอใจด้วยพฤติกรรมที่มีเป้าหมาย ความต้องการเหล่านี้ทำให้เกิดแรงจูงใจที่จะหาสินค้ามา ตอบสนองความต้องการของตน

(4.2) การรับรู้ (Perception) เป็นขั้นตอนที่บุคคลมีการรับรู้ (Receive) จัดระเบียบ (Organize) หรือกำหนด (Assign) ความหมายของสิ่งกระตุ้นโดยอาศัยประสาทสัมผัสทั้งห้า หรือเป็นกระบวนการที่แต่ละบุคคลเลือกสรร เกี่ยวกับสิ่งกระตุ้น เพื่อให้เกิดความหมายที่สอดคล้องกัน หรือหมายถึงกระบวนการความเข้าใจของบุคคลที่มีต่อโลกที่เขาอาศัยอยู่

(4.3) การเรียนรู้ (Learning) หมายถึง การเปลี่ยนแปลงในพฤติกรรม ผู้บริโภค ซึ่งเกิดจากการเรียนรู้และประสบการณ์ หรือหมายถึง ขั้นตอนซึ่งบุคคลได้นำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในการตัดสินใจซื้อสินค้า และพฤติกรรมผู้บริโภค หรือหมายถึง การเปลี่ยนแปลงในพฤติกรรม หรือความโน้มเอียงในพฤติกรรมจากประสบการณ์ที่ผ่านมา การเรียนรู้ของบุคคลเกิดขึ้นเมื่อบุคคลได้รับสิ่งกระตุ้น และจะเกิดการตอบสนอง

(4.4) ความเชื่อ (Beliefs) หมายถึง ความคิดเห็นที่บุคคลยึดถือเกี่ยวกับสิ่งใดสิ่งหนึ่ง หรือเป็นความคิดที่บุคคลยึดถือในใจเกี่ยวกับสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งเป็นผลมาจากประสบการณ์ในอดีต และผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค

(4.5) ทศนคติ (Attitude) เป็นสภาวะจิตใจซึ่งแสดงถึงความพร้อมที่จะตอบสนองต่อสิ่งกระตุ้น ทศนคติก่อขึ้นมาจากประสบการณ์ และส่งผลให้มีการเปลี่ยนแปลงหรือชี้แนะต่อพฤติกรรมซึ่งเป็นการประเมินความรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภคในแนวทางที่ชอบหรือไม่ชอบ พอใจหรือไม่ต่ออาหารและบริการ ขณะเดียวกันก็เกิดจากการจัดระเบียบของแนวคิดที่มาจาก การรับรู้ การเรียนรู้ การจงใจ ความเชื่อ และอุปนิสัยของผู้บริโภคที่รับมาจากกระบวนการที่บุคคลเข้าไปสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมในสังคมนั้นๆ ทศนคติของบุคคลเป็นสิ่งที่เปลี่ยนแปลงได้ยาก และส่งผลให้พฤติกรรมของบุคคลที่มี ต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งนั้นค่อนข้างคงที่ แต่ก็มีข้อยกเว้นในกรณีที่การเปลี่ยนแปลงทศนคตินั้น จำเป็นถึงแม้ว่าจะเสียค่าใช้จ่ายสูงแต่ให้ผลตอบแทนคุณค่า

(4.6) บุคลิกภาพ (Personality) หมายถึง ลักษณะด้านจิตวิทยาที่แตกต่างกันของบุคคล ซึ่งนำไปสู่การตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมที่มีแนวโน้มคงที่ และสอดคล้องกัน (ธงชัย สันติวงษ์ และฉายศิลป์ เชี่ยวชาญพิพัฒน์, 2554)

จากที่กล่าวมาพบว่ารูปแบบพฤติกรรมของผู้ซื้อ เกิดจากปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยภายนอก และปัจจัยภายใน ที่เชื่อมโยงสอดคล้องสนับสนุน ทำให้เห็นถึงสิ่งที่เป็นอิทธิพลต่อความรู้สึกนึกคิด และการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี สอดคล้องกับ การสำรวจของสำนักงานสถิติแห่งชาติ โดยสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ที่มีการสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารของประชากร พ.ศ. 2556 ในหัวข้อ **สิ่งที่คำนึงถึงเป็นอันดับแรกก่อนเลือกซื้ออาหาร** จำนวน 26,520ครัวเรือนทั่วประเทศ พบว่า สิ่งที่คนส่วนใหญ่คำนึงถึงเป็นอันดับแรกก่อนเลือกซื้ออาหารคือรสชาติมากที่สุด (ร้อยละ24.5) รองลงมาคือความสะอาดและความชอบ (ร้อยละ19.4 และ 17.7 ตามลำดับ) อยากรู้อาหาร (ร้อยละ 14.9) คุณค่าทางโภชนาการ (ร้อยละ 12.8) ความสะดวก รวดเร็วและราคามีน้อย

กว่าร้อยละ 10 โดยในทุกกลุ่มอายุส่วนใหญ่ก่อนซื้ออาหารคำนึงถึงรสชาติเป็นอันดับแรก รองลงมา สำหรับกลุ่มอายุ 6-14 ปี จะคำนึงถึงความชอบ (ร้อยละ 23.7) และกลุ่มวัยทำงาน 25-59 ปี และ 60 ปีขึ้นไป จะคำนึงถึงความสะอาด (ร้อยละ 20.5 และ 18.8 ตามลำดับ) (กันต์พิชชา คำพิลา, 2553)

เห็นได้ว่าทัศนคติของผู้บริโภค (Consumer Attitudes) มีผลโดยตรงต่อการตัดสินใจซื้อสินค้า และในกลับกันประสบการณ์จากการใช้สินค้าก็มีผลต่อทัศนคติเช่นกัน โดยการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้านั้นมีพื้นฐานมาจากทัศนคติของแต่ละคนในขณะที่ทำการซื้อโดยทัศนคติเป็นสิ่งที่อยู่ภายใน กล่าวคือ เป็นเรื่องของระเบียบ ความนึกคิดที่เกิดขึ้นภายในของแต่ละคน โดยไม่ได้เป็นสิ่งที่มาตั้งแต่กำเนิด เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องจากการเรียนรู้เรื่องราวต่างๆ ที่ตนเองได้เกี่ยวข้องทั้งภายในและภายนอก และทัศนคติจะก่อตัวจากการประเมินหลังจากที่ได้เกี่ยวข้องกับสิ่งดังกล่าวแล้ว ปัจจัยที่เป็นตัวกำกับมักจะได้รับผลจากอิทธิพลของกลุ่มที่เกี่ยวข้องกับบุคคลนั้นๆ เช่น ได้รับข้อมูลข่าวสารมา โดยกลุ่มสำคัญคือ กลุ่มครอบครัว และเพื่อนร่วมงาน หรือกลุ่มทางสังคมที่ได้เกี่ยวข้องด้วย นอกจากนี้ยังขึ้นอยู่กับบุคลิกลักษณะ ท่าทาง ซึ่งเป็นผลของการเรียนรู้ที่ได้จากการปฏิบัติต่อโลกภายนอกอีกด้วย ทัศนคติมีลักษณะมั่นคงถาวร เมื่อได้ก่อตัวขึ้นแล้วจะมีความมั่นคงถาวรพอสมควร ไม่เปลี่ยนแปลงในทันทีแม้ได้รับตัวกระตุ้นที่แตกต่างไป ทั้งนี้ เพราะทัศนคติที่ก่อตัวขึ้นนั้นมีกระบวนการคิดวิเคราะห์ ประเมิน และสรุปจัดระเบียบเป็นความเชื่อ การเปลี่ยนแปลงย่อมต้องใช้เวลาปรับกระบวนการดังกล่าว (กันต์พิชชา คำพิลา, 2553)

## 2.9 ผลกระทบจากการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหาร

นับตั้งแต่ประเทศไทยมีแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เป็นแนวทางการพัฒนาประเทศ จุดเน้นของแนวทางนี้คือ การเติบโตทางเศรษฐกิจในระดับมหัพภาคโดยการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของระบบการผลิตที่เคลื่อนตัวจากการผลิตในภาคเกษตรกรรมมาเป็นกิจกรรมการผลิตในอุตสาหกรรม ทิศทางการพัฒนาที่เน้นการเจริญเติบโตเพียงด้านเดียวดังกล่าว ส่งผลให้เกิดปัญหาความเสื่อมโทรมของทรัพยากรธรรมชาติ โดยเฉพาะปัญหา ดิน ป่า น้ำ ปัญหามลภาวะอันเกิดจากการขยายตัวของโรงงานอุตสาหกรรม ปัญหาการทำลายสภาพแวดล้อมและปัญหาการใช้สารเคมี ยาฆ่าแมลง ยาปราบฆ่าวัชพืช ปัญหาเหล่านี้กำลังเพิ่มความรุนแรงมากยิ่งขึ้นเรื่อยๆ (เสนห์ จามริกและคณะ , 2536)

กระบวนการพัฒนาสู่ความเป็นอุตสาหกรรม ก่อกระแสความเปลี่ยนแปลงในสองลักษณะที่สวนทางกัน คือ การพัฒนาทำให้เกิดความเจริญทางวัตถุ แต่กลับส่งผลกระทบต่อความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติและสภาพแวดล้อมต่างๆ ผืนป่าถูกเปลี่ยนสภาพเป็นปัจจัยพื้นฐานของการพัฒนา ที่ดินที่อุดมสมบูรณ์ถูกจับจองเพื่อการผลิตทางการเกษตร เกิดการแย่งชิงทรัพยากร

ระหว่างชาวบ้านกับชาวบ้าน ชาวบ้านกับนายทุน หรือชาวบ้านและนายทุนกับรัฐ การต่อสู้แย่งชิง และความขัดแย้งในด้านการจัดสรรทรัพยากรธรรมชาติ โดยเฉพาะที่ดินทำกิน และป่ากำลังเป็นปัญหาที่ทวีความรุนแรงมากยิ่งขึ้นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และส่งผลให้ผลผลิตในภาคเกษตรลดต่ำลง (เสนห์ จามริกและคณะ, 2536)

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 1 - 7 ( พ.ศ. 2504 - 2539 ) มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มผลผลิตให้มากขึ้น จึงส่งเสริมการใช้ปัจจัยการผลิตจากภายนอก เช่น ปุ๋ยเคมี สังกะสี เครื่องจักรกลทางการเกษตร จัดหาแหล่งน้ำเพื่อการเกษตร และการผลิตได้ปรับเปลี่ยนจากการผลิตแบบหลากหลายมาเป็นการผลิตเพื่อการพาณิชย์และการส่งออก มีการขยายพื้นที่การเกษตรโดยการบุกเบิกเข้าไปในที่เดิมเป็นผืนป่าไม้ที่อุดมสมบูรณ์ มีความหลากหลายทางชีวภาพ การเกษตรถูกปรับเปลี่ยนโดยเน้นการผลิตพืชเชิงเดี่ยว (Monoculture) โดยเฉพาะพืชไร่ เช่น ข้าวโพด ข้าวฟ่าง มันสำปะหลัง เลี้ยงสัตว์ เป้าหมายเพื่อการส่งออกป้อนสินค้าเกษตรสู่ประเทศอุตสาหกรรมนำไปเลี้ยงสัตว์ ทำให้ชุมชนชนบทในอดีตของประเทศไทยมีวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมที่เป็นชุมชนเกษตรพึ่งพาอาหารจากแหล่งธรรมชาติ โดยมีการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์เพื่อการบริโภคเองในครัวเรือน และขายหากมีผลผลิตเหลือจากการบริโภคภายในครัวเรือน เปลี่ยนเป็นการผลิตเพื่อเศรษฐกิจ การบริโภคของคนไทยหันมาพึ่งพาระบบตลาดมากขึ้น เช่น การมีร้านค้า ตลาด ร้านอาหาร แผงลอย และรถเร่ ในขณะที่ครัวเรือนซึ่งประกอบอาชีพการเกษตรยังคงเป็นกลุ่มครัวเรือนที่ยากจนที่สุดของประเทศ ต้องเผชิญปัญหาราคาสินค้าเป็นเครื่องกำหนดความสามารถในการเข้าถึงอาหารของผู้บริโภค ทำให้คนชนบทซึ่งเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อต่ำ ต้องหาซื้ออาหารที่มีราคาแพงและด้อยคุณค่า ทั้งที่ตนเองเป็นผู้ผลิต อีกทั้งทำให้เกษตรกรทะเลาะแฉความเคียดแค้นของการทำสวนครัวรั้วกินได้ และการพึ่งพิงป่าในเรื่องอาหารตามธรรมชาติ ทำให้ประชาชนส่วนหนึ่งทำการบุกรุกป่าเพื่อทำการเกษตร เกิดปัญหาหนี้สิน หนุ่มสาวในพื้นที่อพยพมาขายแรงงานในเมืองเพิ่มมากขึ้น (เสนห์ จามริกและคณะ, 2536)

จากที่กล่าวมา เห็นได้ว่าผลกระทบจากการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมที่ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหาร พบว่า แผนพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทยในยุคแรก เน้นการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจเพียงด้านเดียว เพื่อเร่งพัฒนาประเทศ โดยขาดการคำนึงถึงผลกระทบในท้องถิ่น โดยเฉพาะเรื่องสิ่งแวดล้อมที่นำมาใช้ประโยชน์ ซึ่งสิ่งเหล่านี้ส่งผลโดยตรงต่อความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งป่าชุมชนโนนใหญ่เองเป็นหนึ่งในพื้นที่ที่ได้รับผลกระทบจากกระแสการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเช่นกัน ผลกระทบในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่เกิดจากการพัฒนาทั้งภายในและภายนอกพื้นที่ แต่การพัฒนาดังกล่าวล้วนส่งผลต่อความเสื่อมโทรมของป่าชุมชนโนนใหญ่ ผ่านการเข้าใช้ประโยชน์จากทรัพยากรป่าไม้ หิน และการบุกรุกที่ดิน ซึ่งทวีความรุนแรงเรื่อยๆ ในขณะนั้น และถึงแม้ปัจจุบันป่าชุมชนโนนใหญ่จะฟื้นสภาพจากการร่วมแรงร่วมใจของชาวบ้าน เปลี่ยนจากป่าโนนใหญ่มาเป็นป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยเป็นการ



จัดการของชาวบ้านในพื้นที่ ด้วยการตั้งกฎระเบียบการเข้าใช้ประโยชน์จากป่าเพื่อเป็นการฟื้นฟู กำหนดประเภทป่าชุมชนเพื่อควบคุมดูแลรักษา สิ่งเหล่านี้ถือเป็นส่วนสำคัญในการสร้างความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ โดยหลักของกฎระเบียบข้อห้ามเป็นไปเพื่อจำกัดการเข้าใช้ประโยชน์จากป่าเพื่อหวังให้ป่าชุมชนโนนใหญ่ได้ปรับฟื้นสภาพให้กลับมาสมบูรณ์อีกครั้ง

ถึงแม้ป่าชุมชนโนนใหญ่จะกลับมา มีความอุดมสมบูรณ์อีกครั้ง แต่มีสิ่งหนึ่งที่เปลี่ยนไปแล้วคือ วิถีชีวิตในการพึ่งพาป่าชุมชนโนนใหญ่ด้านอาหาร ซึ่งมีปัจจัยส่วนบุคคล การลดลงของอาหารโดยสาเหตุจากสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลง และการเข้าใช้ประโยชน์จากป่าชุมชนโนนใหญ่ของคนภายนอกพื้นที่ที่เข้าเก็บหาอาหารเพื่อประโยชน์ทางเศรษฐกิจ การเก็บหาอาหารเต็มไปด้วยการแข่งขัน เพื่อให้ได้อาหารในปริมาณมาก ขาดการอนุรักษ์ไว้ภายในภาคหน้า เป็นส่วนผลักดันให้วิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่ลดการพึ่งพาป่าชุมชนโนนใหญ่ลง อีกทั้งระบบตลาดที่อำนวยความสะดวกด้านอาหารผ่านร้านค้าทั้งใน และนอกชุมชน ทำให้ชาวบ้านกับป่าชุมชนโนนใหญ่ในด้านการพึ่งพาอาหารห่างกันออกไปเรื่อยๆ

นอกจากผลกระทบจากการพัฒนาที่ส่งผลกระทบต่อป่าชุมชนโนนใหญ่ และวิธีการพึ่งพาป่าลดลงแล้ว พบว่าการพัฒนาส่งผลกระทบต่อปัจจัยด้านอื่นที่ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหาร คือ การเคลื่อนย้ายแรงงานในครัวเรือนจากการการเกษตรมุ่งหน้าสู่การกลายเป็นแรงงานในภาคอุตสาหกรรม ซึ่งปัญหาดังกล่าวนำไปสู่ รูปแบบการเปลี่ยนแปลงการผลิตจากแรงงานคนในครัวเรือนให้เปลี่ยนมาใช้เครื่องจักรแทน ซึ่งผลที่ตามมาจากการเปลี่ยนวิธีการผลิต มีทั้งรายจ่ายในภาคการเกษตรที่สูงขึ้น การปรับพื้นที่คันนาเพื่อรองรับการใช้เครื่องจักรซึ่งเป็นการทำลายวงจรชีวิตของสัตว์ในท้องทุ่งนา สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารเช่นเดียวกัน

## 2.10 นิยามความหมายและบริบทด้านเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับป่าชุมชน

เนื่องด้วย พื้นที่การศึกษาครั้งนี้เป็นพื้นที่ป่าชุมชน ดังนั้นผู้ศึกษาจึงทบทวนเอกสารในบริบทที่เกี่ยวข้องกับป่าชุมชน เพื่อสร้างความรู้ และความเข้าใจในการศึกษาบริบทป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยการทบทวนเนื้อหาดังกล่าวประกอบไปด้วย 1) ความหมายของป่าชุมชน 2) การเกิดขึ้นของป่าชุมชน 3) แรงจูงในการอนุรักษ์ป่าชุมชน 4) ประเภทของป่าชุมชน 5) ลักษณะของป่าชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 6) การใช้ประโยชน์ป่าชุมชน และ 7) เงื่อนไขของการเกิดและการดำรงอยู่ของป่าชุมชน มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

## 1) ความหมายของป่าชุมชน

สำนักจัดการป่าชุมชน ให้ความหมายป่าชุมชน หมายถึง ที่ดิน และ/หรือ ที่ดินป่าไม้ ที่ชุมชนได้ดำเนินการหรือได้รับอนุญาตตามกฎหมายให้ดำเนินการร่วมกับพนักงานเจ้าหน้าที่ จัดการกิจการงานด้านป่าไม้อย่างต่อเนื่อง ภายใต้กฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ ข้อปฏิบัติ และแผนงานที่เกี่ยวข้องซึ่งอาจสอดคล้องกับความเชื่อ และวัฒนธรรมของชุมชนท้องถิ่นนั้นด้วย การจัดการหรือดำเนินการดังกล่าว ก็เพื่อการอนุรักษ์ และให้ชุมชนได้ใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน (สำนักกฎหมาย สำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา ปฏิบัติหน้าที่สำนักงานเลขาธิการสภานิติบัญญัติแห่งชาติ, 2550)

กรมป่าไม้ ให้ความหมายว่า ป่าชุมชนคือ ป่าซึ่งประชาชน กลุ่มหรือประชาชนหรือสถาบันในชุมชนนั้น ได้ร่วมกันรักษาไว้เพื่อประโยชน์ของชุมชนนั้น ในความหมายเฉพาะคือ รูปแบบของการจัดการป่าไม้ ที่นำองค์ประกอบของความต้องการของประชาชน และประชาชนผู้รับประโยชน์ เข้ามาร่วมในชุมชนนั้น (กรมป่าไม้, ม.ป.ป.)

คณะอนุกรรมการพิจารณาแนวทางการดำเนินงานเกี่ยวกับป่าชุมชน (2533) ได้ให้ความหมายป่าชุมชนไว้ว่า ป่าชุมชนเป็นกิจกรรมส่วนหนึ่งทางวนศาสตร์ชุมชน หมายถึง พื้นที่ป่าไม้ที่ได้จัดแบ่งหรือกำหนดไว้ให้เป็นของชุมชน มีการจัดการโดยชุมชน และเพื่อชุมชนจะได้นำไปใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน และถาวรตามกฎหมายที่ชุมชนได้กำหนดไว้ ทั้งนี้จะต้องสอดคล้องกับความเชื่อ และวัฒนธรรมของประชาชนในท้องถิ่นนั้นๆ เป็นสำคัญ (กรมป่าไม้, ม.ป.ป.)

เสนห์ จามริกและคณะ (2536) กล่าวถึงป่าชุมชน หรือป่าเพื่อการพัฒนาชุมชน ท้องถิ่น ว่าเป็นมิติหนึ่งของการฟื้นฟูและยกระดับศักยภาพในการพัฒนา และพึ่งตนเองของชุมชน ท้องถิ่น โดยมุ่งเน้นการพัฒนาแบบต่อเนื่อง (Sustainable Development) ในระยะยาว ในขณะที่แนวคิดเรื่องป่าเศรษฐกิจให้ความสนใจแต่เพียงผลประโยชน์เชิงพาณิชย์ จากการปลูกต้นไม้โตเร็ว และการแปรรูปผลผลิตจากไม้ในรูปแบบต่างๆ แต่แนวคิดเรื่องป่าชุมชนมีจุดศูนย์กลางของความสนใจอยู่ที่คน ซึ่งทำมาหาเลี้ยงชีพอยู่ ภายใต้เงื่อนไขสภาพแวดล้อม ในขณะที่แนวคิดเรื่องป่าเศรษฐกิจเน้นการตัดดวงผลประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ แนวคิดเรื่องป่าชุมชนเน้นในเรื่องระบบการผลิตที่สอดคล้อง และรักษาสภาพที่สมดุลกับธรรมชาติ รวมทั้งการมีส่วนร่วมของประชาชน และการสร้างเสริมฟื้นฟูจิตสำนึกของชุมชนด้วย

กฤษฎา บุญชัย (2556) กล่าวถึง ความหมายของ ป่าชุมชน หมายถึง ป่าที่ชุมชน ท้องถิ่นร่วมกันจัดการทั้งดูแลรักษา ฟื้นฟู และวางแผนการใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืนทั้งทางนิเวศ เศรษฐกิจ และสังคม เนื่องจากความเป็นชุมชนท้องถิ่นมีหลายรูปแบบ เช่น ชุมชนหมู่บ้าน ชุมชนตำบล ชุมชนตามลักษณะนิเวศ ดังนั้นขอบเขตของป่าชุมชนจึงสัมพันธ์กับลักษณะความเป็นชุมชนที่แตกต่างกันไป แต่กระนั้นที่ป่าชุมชนต่างๆ มีหลักการร่วมกันคือ เป็นระบบสิทธิการจัดการทรัพยากรส่วนรวมโดยสมาชิกในชุมชน เพื่อความยั่งยืนและประโยชน์สุขร่วมกันของชุมชน นับแต่โบราณชุมชน

มีวัฒนธรรมประเพณีการจัดการป่า โดยไม่มีคำว่า “ป่าชุมชน” และอาจไม่มีรูปแบบ ขอบเขต กลไก การจัดการกฎระเบียบที่ชัดเจน แต่เมื่อชุมชนเผชิญปัญหาจากการที่นโยบายรัฐเปิดทางให้นายทุนเข้ามาทำลายป่าชุมชน หรือประกาศป่าอนุรักษ์ที่ปิดกั้นการดำรงอยู่ และการมีส่วนร่วมของชุมชนซ้อนทับพื้นที่ป่าชุมชน ทำให้ชุมชนต้องพัฒนาระบบการจัดการป่าชุมชนให้เป็นสถาบันที่ชัดเจน มีองค์กรจัดการ มีกฎระเบียบ แผนงาน ขอบเขตพื้นที่และอื่นๆ รูปแบบป่าชุมชน เริ่มปรากฏชัดเจนภายหลังจากที่รัฐประกาศยกเลิกสัมปทานป่าไม้ทั่วประเทศ ในปี พ.ศ. 2532 มาประกาศพื้นที่ป่าอนุรักษ์ ชุมชนจึงพัฒนารูปแบบการจัดการป่าชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง และเสนอต่อรัฐให้รับรองสิทธิการจัดการป่าของชุมชน

การมีป่าชุมชนเป็นเครื่องมือสำคัญของการรักษาระบบนิเวศ และสร้างความมั่นคงทางอาหารให้แก่ชุมชน ชุมชนนั้บหมื่นแห่งทั่วประเทศที่จัดการป่าชุมชนสามารถสร้างหลักประกันความมั่นคงทางอาหารให้แก่ชุมชนได้มากทั้งการหาอาหาร และสมุนไพรจากป่ามาบริโภค การหาพันธุ์กรรมอาหารจากป่ามาพัฒนาเป็นผลผลิต การแปรรูปผลผลิตจากป่าเพื่อการค้ายังชีพ ความสำคัญของป่าชุมชนทั้งในเชิงนิเวศ เศรษฐกิจ สังคม และการเมืองทำให้ป่าชุมชนเป็นข้อเสนอทางนโยบายจากประชาชนมาต่อเนื่องยาวนาน แต่การไม่มีนโยบาย กฎหมายรองรับสิทธิชุมชนท้องถิ่นในพื้นที่ป่าอนุรักษ์อย่างชัดเจน เป็นปมปัญหาสำคัญที่อาจไม่ทำให้เป้าหมายการรักษาพื้นที่ป่าอนุรักษ์ตามแผนฯ 11 บรรลุผลได้ และยังทำให้ชุมชนในเขตป่าอนุรักษ์เผชิญความไม่มั่นคงทางอาหารยิ่งขึ้นไปอีก (กฤษฎา บุญชัย, 2556)

## 2) การเกิดขึ้นของป่าชุมชน (เสนห์ จามริกและคณะ, 2536)

ป่าชุมชนเกิดขึ้นในหลายรูปแบบ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

(1) **เกิดตามความเชื่อ** ป่าชุมชนที่เกิดขึ้นจากวัฒนธรรมความเชื่อ มีการกำหนดพื้นที่พร้อมๆกับการตั้งชุมชน โดยชุมชนร่วมกันกำหนดพื้นที่ที่จะเป็นดอนปู่ตา พื้นที่ป่าช้า พื้นที่วัดป่า ฯลฯ ตั้งแต่เริ่มมาตั้งถิ่นฐานครั้งแรก

(2) **เกิดขึ้นตามระบบนิเวศวิทยา** ป่าชุมชนที่เกิดขึ้นตามระบบนี้มักเป็นป่าชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์ต้นน้ำลำธาร ป่าที่ช่วยในการป้องกันการกัดเซาะริมฝั่งน้ำ และเริ่มมองเห็นความสัมพันธ์ระหว่างกับสภาพแวดล้อม จึงได้มีการกำหนดเขตพื้นที่ไว้

(3) **เกิดขึ้นตามความจำเป็นในการใช้สอย** ป่าชุมชนที่เกิดขึ้นในลักษณะนี้จะเกิดขึ้นจากชุมชนได้ร่วมกันใช้ประโยชน์มาเป็นเวลานาน และรับรู้ร่วมกันว่าควรจะเป็นพื้นที่เพื่อใช้ประโยชน์ต่างๆ เช่น ป่าใช้สอย ป่าทำเลเลี้ยงสัตว์ ป่าโคก สำหรับเก็บเห็ดต่างๆ บริเวณป่าเหล่านี้มักไม่เหมาะกับการถากถางทำไร่

3) แรงจูงใจที่ทำให้ชุมชนอนุรักษ์ป่าในรูปแบบป่าชุมชน มี 7 ประการ คือ (สมหญิง สุนทร วงษ์และคณะ, 2554)

(1) ป่าเป็นแหล่งอาหารและปัจจัยพื้นฐานยังชีพ ทั้งเป็นแหล่งอาหาร ของป่าที่เก็บหาได้ในรอบปี ทั้งไม้พิน ยาสมุนไพรรวมไปไม้ใช้สอย ไม้ซ่อมแซมบ้านเรือน เครื่องมือทางการเกษตร น้ำใช้ในครัวเรือน หากไม่มีป่าชุมชนต้องมีค่าใช้จ่ายในการใช้ชีวิตประจำวันมากขึ้น

(2) เป็นปัจจัยหนุนเสริมระบบการผลิตและตอบสนองด้านเศรษฐกิจระดับครัวเรือนและชุมชน ป่าเป็นแหล่งสร้างปัจจัยหนุนเสริมสำคัญต่อระบบการผลิตของชุมชนที่ยังต้องอาศัยระบบธรรมชาติ

(3) ชุมชนมีความตระหนัก ความรัก และห่วงแหนในการปกป้องฐานทรัพยากรท้องถิ่นจากการคุกคามทำลายจากภายนอก ทั้งจากนายทุน และโครงการต่างๆ ที่ส่งผลกระทบต่อป่าที่มีผลกระทบแบบลูกโซ่ต่อการพึ่งพิงและระบบการผลิตของชุมชน นอกจากนี้ยังต้องการอนุรักษ์พื้นที่ป่าไว้เป็นมรดกร่วมกันของชุมชนเพื่อให้เป็นสมบัติหรือต้นทุนทางธรรมชาติของลูกหลานรุ่นต่อไป

(4) ป่าเป็นแหล่งธำรงวัฒนธรรมท้องถิ่น ป่าหลายแห่งมีบทบาทหน้าที่ เป็นพื้นที่ทางวัฒนธรรม ป่าพิธีกรรมต่างๆ โดยเฉพาะชุมชนท้องถิ่นดั้งเดิม

(5) ต้องการการยอมรับสิทธิชุมชนในการจัดการป่า ซึ่งจะพบในชุมชนที่มีพื้นที่ที่ทำกิน และพื้นที่ป่าที่ดูแลใช้ประโยชน์อยู่ในพื้นที่เขตป่าอนุรักษ์ ชุมชนจึงต้องการความมั่นคงในที่ทำกินโดยมีการยอมรับจากภาครัฐ รวมทั้งระดับนโยบายเพื่อให้ได้มาซึ่งการรับรองสิทธิชุมชนในการจัดการป่าถูกต้องตามกฎหมาย

(6) ป่าเป็นแหล่งเรียนรู้ศึกษาธรรมชาติ และรักษาองค์ความรู้ท้องถิ่นในการจัดการทรัพยากร ในชุมชนท้องถิ่นดั้งเดิม

(7) ป่าทำหน้าที่ป้องกัน และบรรเทาภัยพิบัติธรรมชาติ เช่น การป้องกันการพังทลายของหน้าทะเล การป้องกันน้ำท่วมแผ่นดินถล่มในพื้นที่เสี่ยงภัย รวมทั้งป้องกันและบรรเทาผลกระทบจากความเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศหรือภาวะโลกร้อน

สามารถสรุปรูปแบบจูงใจในการเข้ามาจัดการป่าได้ 4 รูปแบบ รูปแบบแรก คือ แรงจูงใจด้านปัจจัยพื้นฐานการดำรงชีวิต และความเป็นอยู่ซึ่งสัมพันธ์กับความมั่นคงของชีวิต การทำมาหากินของชาวบ้าน นอกจากนั้นป่าที่มีความอุดมสมบูรณ์มีผลผลิตยังเสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชน โดยการสร้างรายได้จากผลผลิต ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากป่า รูปแบบที่สองคือ แรงจูงใจด้านวัฒนธรรม สังคม เช่น ป่าเป็นพื้นที่วัฒนธรรม ประกอบกับประเพณีที่มีความสำคัญและคุณค่าต่อจิตใจ และต้องการรักษาปกป้องทรัพยากรท้องถิ่นจากการคุกคามจากภายนอก รูปแบบที่สาม คือ เรื่องสิทธิชุมชน โดยต้องการได้รับการยอมรับจากสังคมภายนอกว่าชุมชนมีสิทธิ์ในการจัดการทรัพยากร และรูปแบบสุดท้ายคือ แรงจูงใจด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การป้องกัน บรรเทาภัยพิบัติธรรมชาติ และ

การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ซึ่งแรงจูงใจนี้จะได้รับการกระตุ้นจากภายนอกผ่านสื่อ และโครงการต่างๆ (สมหญิง สุนทรวงษ์และคณะ, 2554)

#### 4) ประเภทของป่าชุมชน (เสนห์ จามริกและคณะ, 2536)

ป่าชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือจำแนกได้เป็น 8 ประเภท คือ

(1) ป่าอนุรักษ์ต้นน้ำลำธาร เป็นป่าที่ชุมชนร่วมกันกำหนดหวงห้ามมิให้มีการบุกเบิก เพื่อเป็นการรักษาต้นน้ำลำธาร

(2) ป่าวัดป่าหรือป่าอภัยทาน เป็นป่าที่ชุมชนร่วมกันกำหนดให้เป็นเขตสำนักสงฆ์หรือเขตอภัยทาน เป็นศูนย์ปฏิบัติธรรม และศูนย์ศึกษาธรรมชาติ

(3) ป่าดอนปู่ตา เป็นการกำหนดป่าเพื่อพิธีกรรมตามความเชื่อของชุมชนที่มีต่อธรรมชาติ และสิ่งเหนือธรรมชาติ โดยเป็นการพึ่งพิงต่อปู่ตาให้ปกป้องรักษาชุมชน จึงต้องจัดสถานที่ให้ปู่ตาสถิตอยู่

(4) ป่าช้า มีแทบทุกพื้นที่ เป็นสถานที่เฝ้าหรือฝังศพคนตายที่ชุมชนกำหนดเป็นเขตหวงห้ามไว้ร่วมกัน

(5) ป่าโรงเรียน เป็นป่าที่โรงเรียนในชุมชน มีการอนุรักษ์ไว้หรือปลูกขึ้นมาใหม่ภายในบริเวณโรงเรียน

(6) ป่าทำเลเลี้ยงสัตว์ เป็นป่าที่ชาวบ้านกันขอบเขตไว้สำหรับใช้ประโยชน์ในการเลี้ยงสัตว์หรืออาจจะใช้สอยเพื่อประโยชน์อื่นๆ ด้วย

(7) ป่าใช้สอย เป็นพื้นที่ที่ชุมชนได้กำหนดเป็นเขต เพื่อการตัดไม้ไว้ใช้สอยในชุมชน ซึ่งการดำเนินการมักต้องขออนุญาตจากองค์กรภายในชุมชนก่อน

(8) ป่าปลูกพัฒนา เป็นพื้นที่ป่าที่เกิดขึ้น ภายหลังจากแรงกดดันของแนวนโยบายรัฐต่อเรื่องป่ามีมากขึ้น บางพื้นที่ก็ได้มีการปลูกขึ้นมาเพื่อประโยชน์อื่นๆ ด้วย

#### 5) ลักษณะของป่าชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (เสนห์ จามริกและคณะ, 2536)

(1) พื้นที่ป่าที่ชาวบ้านอาศัยอยู่ และทำมาหากินอยู่ ในกรณีนี้ทำให้ชาวบ้านรู้สึกผูกพันในทรัพยากรป่า

(2) เป็นพื้นที่ป่าที่ชาวบ้านเลือกเพื่อใช้ประโยชน์ โดยไม่ได้ครอบครองพื้นที่ป่าทั้งหมด แต่ได้เลือกใช้ตามความจำเป็นของชุมชน

(3) เป็นพื้นที่ที่ชาวบ้านสารถจำแนกชนิดและขนาดของพื้นที่ได้

#### 6) การใช้ประโยชน์ในป่าชุมชน (เสนห์ จามริก และยศ สันตสมบัติ, 2536)

ชุมชนมีการเลือกใช้พื้นที่ป่าชุมชนเพื่อประโยชน์ดังต่อไปนี้

(1) เพื่อเป็นแหล่งต้นน้ำลำธาร เช่น ป่าอนุรักษ์ต้นน้ำลำธาร หรือป่าพัฒนาแหล่งต้นน้ำ

(2) เพื่อเป็นสถานประกอบพิธีกรรมตามวัฒนธรรมและความเชื่อ เช่น วัดป่า เขต อภัยทาน ป่าช้า ดอนปู่ตา เป็นต้น

(3) เพื่อเป็นพื้นที่สำหรับการทำมาหากิน เช่น ทำเลเลี้ยงสัตว์ พื้นที่เก็บเห็ด ฯลฯ

(4) เพื่อเป็นพื้นที่สำหรับไม้ใช้สอยของชุมชน เช่น ป่าใช้สอย เป็นต้น

นอกจากนี้ บางพื้นที่ยังมีการปลูกป่าเพื่อการก้ำบังลมแก่ชุมชน และในบางพื้นที่มีการปลูกป่าในบริเวณโรงเรียนด้วย

## 7) เงื่อนไขของการเกิดและการดำรงอยู่ของป่าชุมชน

ประกอบด้วยด้วย 4 เงื่อนไข โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ (เสนห์ จามริก และยศ สันตสมบัติ, 2536)

(1) เงื่อนไขทางกายภาพ โดยเงื่อนไขทางกายภาพที่ทำให้ป่าชุมชนก่อเกิดและดำรงอยู่ได้นั้น ประกอบด้วย

(1.1) เป็นพื้นที่ป่าที่เป็นต้นน้ำลำธารซึ่งชุมชนเห็นความจำเป็นร่วมกันในการที่จะอนุรักษ์ไว้หรือพัฒนาป่าขึ้นมาใหม่

(1.2) เป็นพื้นที่ริมฝั่งแม่น้ำที่มีการชะล้างพังทลาย ชุมชนจึงเริ่มมีความเห็นจำเป็นของการปลูกป่าเพื่ออนุรักษ์ดิน

(1.3) เป็นพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับทิศทางลม เช่น ช่วยก้ำบังลม เป็นต้น

(1.4) เป็นพื้นที่ที่มีความลาดชันสูง และพื้นที่ดินไม่เหมาะสมแก่การปลูกพืชชุมชนก็จะร่วมกันกำหนดเป็นเขตป่าชุมชน เพื่อประโยชน์อย่างอื่น

(1.5) พื้นที่หน้าดินตื้น เช่น ป่าโคกซึ่งมีดินลูกรังมาก หรือป่าที่มีก้อนหินระเกะระกะอยู่มาก ชุมชนมักจะกำหนดเป็นพื้นที่เพื่อการใช้สอยในการเลี้ยงสัตว์ หรืออาจจะเป็นป่าช้าหรือเขตในการใช้ทรัพยากรป่าอื่นๆ

(1.6) สภาพป่าที่ถูกทำลายแทบหมดสิ้นทำให้ชุมชนเริ่มขาดแคลนสิ่งที่ต้องพึ่งพิงจากป่า เช่น ไม้ใช้สอย จึงได้เริ่มมีจิตสำนึกของการอนุรักษ์เกิดขึ้นจากการถูกทำลายของป่า

(2) เงื่อนไขทางเศรษฐกิจ เงื่อนไขทางเศรษฐกิจที่สำคัญที่มีผลกระทบต่อป่าชุมชนมีดังต่อไปนี้

(2.1) ป่าที่เป็นแหล่งทรัพยากรสำคัญที่ชุมชนได้ใช้ประโยชน์ร่วมกัน เช่น แหล่งไม้ใช้สอย แหล่งเชื้อเพลิง แหล่งอาหาร ทำเลเลี้ยงสัตว์ ฯลฯ ชุมชนจะร่วมกันกำหนดเป็นเขตป่าชุมชนเพื่อใช้ประโยชน์ร่วมกัน แต่ถ้าหากว่าป่านั้นชุมชนมีโอกาสใช้ประโยชน์ร่วมกันน้อย การก่อเกิดเป็นป่าชุมชนมักไม่เกิดขึ้น

(2.2) ชุมชนที่ใช้ป่าเป็นแหล่งผลิต เช่น วนเกษตรในหลายพื้นที่ ช่วยให้ป่าชุมชนดำรงอยู่ได้ เพราะความจำเป็นต้องพึ่งพิงป่าในการผลิต จึงทำให้ชุมชนต้องอนุรักษ์ป่า และเสริมสร้างป่าขึ้นมาเพิ่มเติม

(2.3) ปริมาณของผลผลิตต่อพื้นที่เป็นตัวแปรสำคัญต่อการบุกเบิกพื้นที่ ในพื้นที่ที่มีผลผลิตต่อพื้นที่ค่อนข้างสูง ความจำเป็นในการขยายพื้นที่จะมีน้อยกว่าในพื้นที่ที่มีผลผลิตต่อพื้นที่ต่ำ

(2.4) ความหลากหลายในอาชีพทางการเกษตรของชุมชนช่วยให้ชุมชนอยู่รอดได้ และต้องพึ่งพิงการทำลายป่าน้อยลง เช่น มีอาชีพทำนา ทำไร่ สวนผลไม้ การเลี้ยงสัตว์ และหาของป่า ส่วนในพื้นที่ที่อาชีพทางการเกษตรไม่หลากหลายมักมีผลกระทบในการบุกเบิกพื้นที่สูงกว่า

(2.5) โอกาสในการประกอบอาชีพนอกการเกษตร ในบางพื้นที่ที่ชุมชนมีอาชีพนอกการเกษตร เช่น การรับจ้างในตัวเมือง จะช่วยแบ่งเบาภาวะการทำลายป่าได้มาก เพราะแรงงานหมู่บ้านจะอพยพไปทำงานที่อื่น

(2.6) การสนองตอบต่อโอกาสทางการตลาดเป็นตัวผลักดันให้ชุมชนต้องผลิตสินค้าเกษตรต่างๆ เช่น มันสำปะหลัง ข้าวโพด ปอ ฯลฯ เพื่อส่งตลาด ซึ่งการผลิตดังกล่าวจำเป็นต้องมีการบุกเบิกพื้นที่เพื่อการเพาะปลูก

(2.7) ความล้มเหลวของการปลูกพืชไร่ ในบางพื้นที่เริ่มประสบปัญหาของความล้มเหลวในการปลูกพืชไร่ล้มลุก ชุมชนได้พยายามแสวงหาทางออกด้วยการปลูกไม้ผลขึ้นมาแทนที่

**(3) เงื่อนไขทางสังคมวัฒนธรรม** เงื่อนไขทางสังคมและวัฒนธรรมที่เป็นปัจจัยสำคัญต่อการก่อเกิดและการดำรงอยู่ของป่าชุมชน ได้แก่

(3.1) ลักษณะของชุมชน เช่น ความเป็นชุมชนดั้งเดิม ชุมชนจะมีวัฒนธรรมความเชื่อเกี่ยวกับป่าที่สืบทอดกันมาค่อนข้างชัดเจน และมีการปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง ช่วยให้สภาพป่าชุมชนยังคงรักษาความเป็นป่าไว้ได้มาก ส่วนในชุมชนใหม่ ความหลากหลายของวัฒนธรรมทำให้ชุมชนไม่สามารถก่อกำเนิดป่าชุมชนได้ง่ายๆ โดยเฉพาะป่าทางวัฒนธรรม

(3.2) ความเชื่อในเรื่องสิ่งศักดิ์สิทธิ์ มีผลต่อการดำรงอยู่ของป่าชุมชน เพราะบุคคลจะไม่กล้าล้วงละเมิดสิ่งศักดิ์สิทธิ์ในพื้นที่นั้นๆ

(3.3) วิถีชีวิตของชุมชน ในหลายชุมชนวิถีชีวิตช่วยดำรงรักษาป่าไว้ได้ เช่น การแต่งงานแล้วอยู่กับพ่อแม่ก่อน เพื่อการสะสมไม้ เมื่อได้แล้วค่อยออกครัวเรือน ช่วยในการรักษาป่าได้มาก

(3.4) ระบบการแบ่งมรดกของชุมชนอีสานเป็นตัวแปรสำคัญที่ทำให้รุ่นลูกได้รับมรดกน้อยลง เนื่องจากต้องแบ่งหลายสัดส่วน จึงต้องมาบุกเบิกใหม่จากพื้นที่เดิม โดยนัยนี้ก็เท่ากับว่ามีการขยายพื้นที่ชุมชนในพื้นที่ป่านั้นเอง

(3.5) จารีตของชุมชนเป็นตัวช่วยควบคุมการบุกเบิกป่า เช่น ในการตัดไม้ต้องขออนุญาตต่อกลุ่มผู้นำหรือผู้อาวุโสของชุมชน หรือการบุกเบิกพื้นที่ใหม่ต้องขออนุญาตก่อน

(3.6) กฎระเบียบของชุมชนที่เกิดขึ้นใหม่ๆ โดยมีข้อปฏิบัติ และข้อบังคับต่างๆ ก็มีส่วนช่วยให้ชุมชนรักษาป่าของชุมชนได้ค่อนข้างมากเช่นกัน

**(4) เจื่อนไขทางการบริหารจัดการทรัพยากร** เจื่อนไขที่เป็นตัวแปรสำคัญที่มีผลกระทบต่อป่าชุมชน ได้แก่

(4.1) แนวนโยบายของรัฐบาลที่เกี่ยวกับป่าไม่สอดคล้องกับความเป็นจริงในพื้นที่

(4.1.1) การสัมปทานป่า เป็นตัวแปรหลักที่ทำให้ป่าถูกทำลาย โดยบริษัทสัมปทาน และหลังจากนั้นเมื่อชุมชนบุกเบิกพื้นที่ตามเส้นทางลากไม้ ก็ยิ่งทำให้ป่าถูกทำลายอย่างมหาศาล

(4.1.2) การประกาศเขตป่าสงวนแห่งชาติไม่สอดคล้องกับความเป็นจริงในพื้นที่ เนื่องจากหลายพื้นที่ชุมชนเก่าแก่เป็นชุมชนที่ตั้งมานานแล้ว ดังนั้นชุมชนจึงไม่รับรู้การประกาศของรัฐ

(4.1.3) การปลูกสร้างสวนป่าเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการขัดแย้งระหว่างรัฐกับชุมชน เนื่องจากชุมชนต้องการพื้นที่ทำกินแต่รัฐต้องการพื้นที่ปลูกป่า

(4.1.4) โครงการจัดสรรที่ดินทำกิน มีผลกระทบต่อชุมชนรุนแรงมาก เพราะวิธีการปฏิบัติไม่เหมาะสมและไม่ยืดหยุ่นต่อชาวบ้านในพื้นที่ ก่อให้เกิดการเดินขบวนประท้วงในขอบข่ายกว้างขวางขึ้นเรื่อยๆ และในบางพื้นที่ก็มีการบุกเบิกพื้นที่ป่าเพื่อการก่อสร้างที่พักอาศัยใหม่

(4.1.5) นโยบายป่าเศรษฐกิจทำให้ชุมชนมุ่งหวังว่าจะสามารถปลูกป่าไม้ผลขึ้นมาได้ ซึ่งชุมชนถือว่าเป็นป่าเศรษฐกิจของชุมชน

(4.2) แนวนโยบายของรัฐบาลที่เกี่ยวกับป่า กลายเป็นแรงที่ช่วยกดดันให้ชุมชนพยายามแสวงหาหนทางการต่อรองซึ่งเป็นการประนีประนอมระหว่างรัฐกับชุมชน โดยที่ชุมชนพยายามฟื้นฟูป่าชุมชนที่จำเป็นขึ้นมาหลายแหล่ง ทั้งที่เป็นป่าวัฒนธรรม ป่านิเวศวิทยา และป่าใช้สอย ซึ่งถ้าไม่มีนโยบายป่าออกมาความคิดเชิงอนุรักษ์ของชุมชนที่มีอยู่อาจจะยังไม่ฟื้นตัวขึ้นมาง่ายๆ



(4.3) อิทธิพลภายนอกที่กระทบต่อชุมชน เช่น การคมนาคมที่สะดวก ข่าวดสาร การตลาด และการขึ้นราคาจากพ่อค้า และข้าราชการเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ชุมชนปรับตัวตาม อิทธิพลเหล่านี้ ซึ่งมักนำไปสู่การขายพื้นที่เพื่อรองรับการปรับตัว

(4.4) การแย่งชิงทรัพยากรธรรมชาติจากโลกภายนอก ในพื้นที่ส่วนใหญ่ การใช้ทรัพยากรป่าโดยคนในชุมชนเองมีไม่มากนัก ส่วนใหญ่มักเป็นคนจากนอกชุมชน ทั้งบุคคลที่มา จากชุมชนอื่นๆ ที่แสวงหาพื้นที่ทำกินใหม่ หรือ พ่อค้า ข้าราชการ และนักการเมืองที่ไปยึดครองพื้นที่ ทำให้คนในชุมชนซึ่งในช่วงแรกไม่ยากบุกเบิกพื้นที่มากนัก ก็ต้องเร่งขยายพื้นที่ให้ใหญ่เช่นกัน

(4.5) องค์กรชุมชนที่เข้มแข็งช่วยให้ชุมชนสามารถปกป้องทรัพยากรของ ตนเองจากบุคคลภายนอก

(4.6) การมีกฎเกณฑ์ในการจัดการกับทรัพยากร เช่น วิถีชาวบ้าน (Folkway) จารีตประเพณี (Moral) หรือกฎหมาย (Laws) ของชุมชนเอง ช่วยให้การจัดการทรัพยากร ชุมชนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ (เสนห์ จามริก และยศ สันตสมบัติ, 2536)

จากการทบทวนเอกสารเกี่ยวกับป่าชุมชนในข้างต้นทำให้เห็นถึงปัญหาการจัดการป่าของรัฐ ที่ไม่ได้คำนึงถึงวิถีการดำเนินชีวิตของคนในท้องถิ่นที่ใช้ประโยชน์จากป่า แต่กลับส่งเสริมให้ภาค- เอกชนเข้ามาบุกเบิกพื้นที่ป่าเพื่อใช้ประโยชน์ โดยคำนึงถึงเพียงการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ การแยก ชาวบ้านออกจากป่า การนำแนวคิดเศรษฐกิจนำหน้าเช่นนี้ ทำให้ชาวบ้านต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบวิถี ชีวิตในด้านการเกษตรให้เปลี่ยนไปจากการผลิตเพื่อยังชีพ เป็นการผลิตเพื่อขายมากขึ้น ปัญหาเหล่านี้ เกิดจากยุทธศาสตร์การพัฒนาของรัฐ ที่ไม่คำนึงถึง วิถีชีวิต ระบบการผลิต และผลกระทบที่จะตามมา ต่อคนที่อาศัยในพื้นที่ ซึ่งจากที่กล่าวมาทำให้ทราบถึงความเป็นมาของกระบวนการ การกลายมาเป็น ป่าชุมชนสอดคล้องกับความเป็นมาของป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัด ศรีสะเกษ ที่ผู้ศึกษาเลือกใช้เป็นพื้นที่ศึกษาในงานวิจัยครั้งนี้ โดยวัตถุประสงค์ของการศึกษาค้นคว้านี้ ผู้ศึกษาเลือก ศึกษาความมั่นคงทางอาหารในป่าชุมชนครั้งนี้ด้วยเพื่อให้ทราบถึง ผลกระทบต่อความ มั่นคงทางอาหารของป่าชุมชนโนนใหญ่ว่าเป็นเช่นไรบ้าง จากอดีตถึงปัจจุบันภายใต้บริบทของการ พัฒนาที่ผ่านมา เพื่อเชื่อมโยงสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ว่าเป็น เช่นไรในปัจจุบัน

## 2.11 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องในครั้งนี้เป็น การสร้างความรู้และความเข้าใจ ผ่านการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความมั่นคงทางอาหาร ในมุมมองบริบทพื้นที่ที่แตกต่างกัน เพื่อสร้างแนวทางการศึกษา และเปรียบเทียบความเหมือนความแตกต่างของสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในแต่ละพื้นที่ ซึ่งจะนำไปสู่การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อให้เห็นถึงสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในภาพรวมของประเทศไทย โดยมีเนื้อหาในการศึกษาประกอบด้วย 2 ส่วนคือ 1) งานด้านความมั่นคงทางอาหาร และ 2) งานวิจัยที่ศึกษาในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ดังนี้

### 1) งานด้านความมั่นคงทางอาหาร

การศึกษาเรื่องความมั่นคงทางอาหารในประเทศไทย ส่วนมากเน้นศึกษาความมั่นคงทางอาหารในมิติที่เชื่อมโยงกับปัจจัยด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และกลุ่มชาติพันธุ์ โดยไม่มีการศึกษาที่ยึดติดกับกรอบมิติความมั่นคงทางอาหารขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ที่ประกอบไปด้วย 4 มิติ คือการมีอาหาร (Food Availability) การเข้าถึงอาหาร (Food Access) การใช้ประโยชน์อาหาร (Food Utilization) เสถียรภาพด้านอาหาร (Food Stability) แต่จะเป็นการนำมาผสมผสานและประยุกต์ให้มีความเหมาะสมกับบริบทของประเทศไทย และพื้นที่ในการศึกษา โดยในงานวิจัยแต่ละชิ้นจะมียุทธศาสตร์ และมุมมองเรื่องความมั่นคงทางอาหารที่แตกต่างกันออกไปตามโจทย์ของพื้นที่วิจัย สิ่งแวดล้อมที่มีส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหาร แต่สิ่งที่มีความคล้ายคลึงกันของการศึกษาเรื่องความมั่นคงทางอาหาร ยังคงเป็นปลายทางที่ยังมองว่า ความมั่นคงทางอาหารควรครอบคลุมเรื่องปริมาณอาหารเพื่อการบริโภคที่เพียงพอ มีความหลากหลายของประเภทอาหารที่ได้รับ อาหารมีคุณภาพ ซึ่งหมายถึงคุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัย และประชาชนสามารถเข้าถึงอาหารอันเกิดจากระบบการกระจายอย่างทั่วถึงได้ โดยมีองค์ประกอบของความมั่นคงด้านอาหาร ซึ่งเป็นนิยามความมั่นคงทางอาหารของ องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) เป็นแนวทางเกี่ยวกับการศึกษา

มีงานวิจัยที่ให้ความสนใจในประเด็นการเข้าถึงอาหาร อย่างเช่นงานของ สุธานี มะลิพันธ์ (2552) ได้ศึกษา ความมั่นคงทางอาหารของชาวลัวะบ้านปากำ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน ในการศึกษาความมั่นคงทางอาหารของชาวลัวะบ้านปากำ ผลการศึกษาพบว่าคนในชุมชนบ้านปากำสามารถเข้าถึงอาหารด้วยการเก็บหาอาหารตามธรรมชาติ และผลิตด้วยตนเองมากที่สุด เนื่องจากมีเครื่องมือเพียงพอสำหรับการหาอาหาร รวมถึงมีทักษะและองค์ความรู้ในการนำอาหารมาบริโภค ด้านการเข้าถึงทรัพยากรอาหารด้วยการแลกเปลี่ยนและการรับบริจาคพบว่ามีค่อนข้างน้อย เนื่องจากคนในชุมชนมีรายได้ไม่เพียงพอที่จะซื้ออาหารมาบริโภค ประกอบกับภายในชุมชนมีข้อห้ามไม่ให้บริโภคอาหารที่ได้มาจากภายนอก โดยเฉพาะผู้สูงอายุ คนถือกรรม และคนท้อง จากการประเมินระดับ

ความสามารถในการเข้าถึงทรัพยากรอาหารเพื่อนำมาบริโภคในชีวิตประจำวัน โดยภาพรวมพบว่าอยู่ในระดับสูง แสดงให้เห็นว่าชุมชนชาวลัวะบ้านป่าก่ามีความมั่นคงทางอาหารระดับสูง โดยปัจจัยที่ส่งผลต่อความสามารถในการเข้าถึงทรัพยากรอาหารเพื่อนำมาบริโภคในชีวิตประจำวัน ได้แก่ อายุ และจำนวนสมาชิกในครัวเรือน การเข้าถึงทรัพยากรอาหารที่มีในชุมชนบ้านป่าก่า เป็นการเข้าถึงด้วยการพึ่งพิงทรัพยากรธรรมชาติที่มีในชุมชน และการพึ่งพิงกันทางสังคมของคนในชุมชนเพื่อช่วยเหลือกันในด้านอาหาร คนในชุมชนสามารถนำอาหารที่มีในแหล่งอาหารแต่ละประเภทมาบริโภคได้ตลอดฤดูกาล แม้ว่าอาหารที่มีในชุมชนจะไม่เพียงพอต่อการบริโภคในบางช่วงเวลา แต่คนในชุมชนก็มีภูมิปัญญาการจัดการด้านอาหารเพื่อบรรเทาการขาดแคลนอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการกินพืชอาหารอื่นทดแทนข้าว การปลูกพืชอาหารหลากหลายชนิดในไร่ การถนอมอาหารไว้บริโภคในฤดูกาลที่ขาดแคลน การแบ่งปันอาหารให้แก่กัน ส่งผลให้สมาชิกในครัวเรือน และชุมชนสามารถเข้าถึงอาหารได้อย่างทั่วถึง

นอกจากนี้ยังมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับ ความมั่นคงทางอาหารของคนชายขอบ : รูปแบบการบริโภค และแหล่งที่มาของอาหารของครัวเรือนกระเหรี่ยง ภาคตะวันตก ประเทศไทยของ สุรัชย์ รักษาชาติ (2545) เป็นการศึกษาถึงแบบแผนในการสร้างความมั่นคงทางอาหารในระดับครัวเรือนของชุมชนชายขอบ ซึ่งเป็นกลุ่มที่ได้ถูกนำเข้าสู่ระบบการพัฒนาในกระแสหลัก และการขยายตัวของกระบวนการกลายเป็นเมืองและความทันสมัย ทำการเกษตรกรรมผลิตพืชไร่เชิงเดี่ยวภายใต้ความเสื่อมโทรมของฐานทรัพยากรในท้องถิ่น และความสัมพันธ์ที่ไม่เท่าเทียมกันทางการผลิตกับนายทุนทำให้เกิดสถานะความเป็นหนี้สินมาอย่างต่อเนื่อง ผลการศึกษาระดับครัวเรือนพบว่าครัวเรือนกระเหรี่ยงที่มีฐานะยากจน ทุ่มเทให้กับการผลิตข้าวให้มีเพียงพอต่อการบริโภคตลอดทั้งปี ดังเช่นครอบครัวคนไทยในชนบททั่วไป การปรับตัวโดยการผลิตเพื่อขายในระยะแรกทำให้เกิดปัญหาหนี้สินพัวพันกับนายทุนคนไทยเพราะต้องใช้เงินมาซื้อข้าวบริโภค ต่อมาจึงได้กลับมาเพาะปลูกข้าวไร่ในเขตป่า อันเป็นการใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิมได้ผลพอเพียงแก่ครอบครัว และเป็นการลดรายจ่ายที่เป็นเงินกรณีของชุมชนกระเหรี่ยงที่มีการศึกษาทำให้เห็นว่า สำหรับคนชายขอบนั้นความมั่นคงทางอาหารเชื่อมโยงโดยตรงต่อฐานทรัพยากร (ดิน น้ำ ป่า แรงงาน) และการบริหารจัดการที่ปรับตัวตามบริบทและข้อจำกัดจากการเปลี่ยนแปลง

ปิยนถ อิมติ (2547) ได้ศึกษาในประเด็น การมีอยู่ของอาหาร การจัดการอาหาร และความสามารถในการมีอาหารได้ เพื่ออธิบายให้เห็นถึงคุณลักษณะของความมั่นคงทางอาหารที่ปรากฏขึ้นในชุมชนและวิเคราะห์สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนชนบท : ศึกษาเฉพาะกรณีบ้านป่าคา หมู่ที่ 2 ตำบลสวก อำเภอมืองน่าน จังหวัดน่าน ใน ผลการศึกษาพบว่า ชุมชนมีทรัพยากรอาหารหลากหลายชนิดกระจายอยู่ตามแหล่งอาหารต่างๆ จำแนกออกเป็น 6 แหล่ง ได้แก่ แหล่งอาหารรอบๆบ้าน พุงนา สวน แหล่งน้ำ ป่าไม้ และแหล่งค้าขาย ซึ่งเกิดจากชาวบ้านเป็นผู้ผลิต

ขึ้นเอง และเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ทรัพยากรอาหารที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ชุมชนจะถือว่าเป็น ทรัพยากรอาหารส่วนกลางหรือเป็นของส่วนรวมที่ทุกคนในชุมชนมีสิทธิการใช้ สะท้อนให้เห็นถึงระบบ คิดเรื่องสิทธิหน้าหมู่ที่เปิดโอกาสให้ทุกคนในชุมชนมีสิทธิเข้าถึงทรัพยากรอาหารธรรมชาติได้ เป็น ปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ทุกคนในชุมชนสามารถมีอาหารได้ อย่างไรก็ตาม สถานการณ์ทรัพยากรอาหาร ธรรมชาติของชุมชนมีแนวโน้มว่าจะลดปริมาณลงเรื่อยๆ ปัจจัยที่ส่งผลต่อการลดลงของทรัพยากร อาหารธรรมชาติ ได้แก่ การบุกรุกพื้นที่ป่าเพื่อขยายพื้นที่ทำการเกษตร และที่อยู่อาศัย การใช้สารเคมี ในการเกษตร วิธีการหาอาหารของชาวบ้าน ดังนั้นชุมชนจึงควรมีการดูแล รักษา อนุรักษ์ และฟื้นฟู ทรัพยากรธรรมชาติ ควรมีกฎระเบียบหรือข้อบังคับเรื่องการเก็บหาทรัพยากรธรรมชาติ ให้ความรู้ เรื่องวิธีเก็บที่ไม่ทำลายธรรมชาติ และส่งเสริมให้ชุมชนทำเกษตรแบบดั้งเดิม เลิกใช้สารเคมี เพื่อ ป้องกันการขาดแคลนในอนาคต

ในส่วนของ กสิณา ลิ้มสมานพันธ์ และเรแกน ซูซูกิ (2555) ได้กล่าวไว้ในรายงาน กรณีศึกษา บทบาทของป่าชุมชนบ้านห้วยวินเพื่อการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศบ้าน ห้วยวิน อุทยานแห่งชาติดอยภูคา ประเทศไทย เกี่ยวกับประเด็นความมั่นคงทางอาหารว่าเป็นปัญหา ใหญ่ที่สุดของชาวบ้านห้วยวิน ชุมชนแห่งนี้ทำการเกษตรเพื่อยังชีพ โดยการทำนาแบบไร่หมุนเวียน และพึ่งพาการหาของป่าเป็นสำคัญ หลายครอบครัวมักประสบปัญหาอาหารไม่เพียงพอบริโภคตลอด ทั้งปี นอกเหนือจากหลายปัญหาที่ประสบอยู่แล้ว ชุมชนนี้ยังเผชิญกับภัยคุกคามใหม่ นั่นคือ ผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ชนพื้นเมืองเป็นชนเผ่าที่มีความเข้าใจในเรื่องพลวัต ของป่าต้นน้ำและระบบนิเวศอย่างลึกซึ้ง แต่เมื่อความเสี่ยงสูงสุดของพวกเขาอยู่ที่เรื่องอาหาร และมี ข้อจำกัดในการใช้ป่า ยุทธศาสตร์ในการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของพวกเขาส่วน ใหญ่จึงมุ่งเน้นที่ระบบการผลิตมากกว่าการจัดการป่า และที่ผ่านมาชาวบ้านห้วยวินผลิตข้าวเพื่อ บริโภคเองในครัวเรือนเท่านั้น ไม่มีการผลิตเพื่อขาย เมื่อปัจจัยความเสี่ยงเพิ่มขึ้น จึงเริ่มทดลองปลูก ข้าวโพดเพื่อพอให้มีรายได้ จนในปี พ.ศ. 2554 เป็นครั้งแรกที่สมาชิกของชุมชนปลูกข้าวโพดใน ปริมาณที่มากกว่าปลูกข้าว ซึ่งเป็นผลพวงของการส่งเสริมการปลูกข้าวโพดอย่างแข็งขันของ ภาคเอกชนในระดับชุมชน อีกทั้งทางราชการยังมีโครงการรับประกันราคาผลผลิตตามราคาตลาดอีก ด้วย ชาวบ้านรู้ดีว่าการปลูกข้าวโพดไม่ใช่ทางเลือกที่ดีที่สุดแต่เพราะขาดการเข้าถึงข้อมูลข่าวสารที่ พอเพียง จึงทำให้ขาดทางเลือก

ภัยคุกคามอันใหญ่หลวงที่สุดของชุมชนบ้านห้วยวิน จากการเปลี่ยนแปลงสภาพ ภูมิอากาศคือ ปัญหาความไม่มั่นคงทางด้านอาหารเพิ่มมากขึ้น และการเกิดภัยธรรมชาติ เช่น น้ำป่า ไหลหลาก และดินถล่ม สำหรับชุมชนทำการเกษตรเลี้ยงตัวเองแห่งนี้ ทำการปลูกข้าวเพื่อเป็นอาหาร และต้องพึ่งน้ำฝนเป็นหลักในการเพาะปลูก ทำให้ชุมชนได้รับผลกระทบโดยตรงจากความแปรปรวน ของสภาพภูมิอากาศมาโดยตลอด ผลผลิตที่ได้จากนาข้าวมีความผันผวนสูงขึ้น

แม้ว่าชุมชนจะสังเกตเห็นว่าการเพาะปลูกข้าวโพดจะเป็นช่องทางหนึ่งที่สามารถช่วยให้หลุดพ้นจากความยากจนเรื่องนี้ได้ แต่การเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ ก็ส่งผลกระทบต่อทางลบในลักษณะเดียวกันต่อการปลูกข้าวโพด ส่วนพืชพันธุ์ต่างๆ ที่ขึ้นในป่าเบญจพรรณของชุมชน ซึ่งเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญ เหมือนจะมีความต้านทานการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศได้ดีกว่า แต่บางอย่างเริ่มมีจำนวนน้อยลง เช่น แหล่งอาหารโปรตีน เช่น สัตว์เล็ก และปลา ความสัมพันธ์ระหว่างความมั่นคงด้านอาหารกับผืนป่าที่แวดล้อมอยู่เป็นเรื่องที่ซับซ้อน ป่าไม้ทำหน้าที่ให้หลักประกันที่สำคัญในยามที่ชาวบ้านประสบปัญหาจากข้าวไร่เสียหาย และเป็นแหล่งรายได้ฉุกเฉินในช่วงที่เกิดภัยธรรมชาติ โดยชาวบ้านสามารถยังชีพระยะสั้นได้ด้วยการเก็บของป่า และหารายได้ฉุกเฉินจากผลิตภัณฑ์ที่ตัดจากริมป่า

นนท์ส เทียงกมล (2555) ทำการศึกษาเรื่องการจัดการความมั่นคงอาหารของชุมชนเกษตร โดยกล่าวถึง สภาพความเป็นจริงชาวชุมชนชนบทส่วนใหญ่ของประเทศ ที่เป็นผู้ผลิตอาหารหลักของประเทศควรจะเป็นผู้มีความมั่นคงทางอาหารมากที่สุด แต่จากรายงาน พบว่าเกษตรกรกลับเป็นผู้ที่ยากจนที่สุดของประเทศไทย ที่เป็นผลพวงจากการพัฒนาเศรษฐกิจที่มุ่งเน้นผลิตภัณฑ์มวลรวมมาเป็นดัชนีชี้วัดชี้วัดระดับการเจริญเติบโตของเศรษฐกิจ ที่มีผลลัพธ์ของการ “รวยกระจุก จนกระจาย” กล่าวคือ คนรวยก็ยิ่งรวยมากขึ้น คนจนยิ่งจนลง จึงพบว่ามีแนวโน้มที่ชุมชนเกษตรจะเป็นกลุ่มที่มีความเปราะบางต่อความมั่นคงทางอาหารมากที่สุด ทั้งนี้เพราะ “ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนเกษตร” ต้องหมายรวมถึงการที่ชาวชุมชนทุกคนต้องได้รับอาหารที่ปลอดภัยเป็นที่ยอมรับตามวัฒนธรรมท้องถิ่น อาหารถูกตามหลักโภชนาการตามหลักระบบความยั่งยืนของอาหารที่สนับสนุนการพึ่งพิงตนเองตามหลักระบบความยั่งยืนของอาหาร ที่สนับสนุนการพึ่งพิงตนเองได้อย่างเป็นธรรมทางสังคม นอกจากนี้ปัจจัยเสริมความไม่มั่นคงทางอาหารยังเกิดจากสถานการณ์ความไม่เสถียรภาพทางการเมืองที่สร้างความอ่อนไหว และทำให้เกิดการเรียกร้องความไม่เป็นธรรมของกลุ่มสมาชิกคนจนตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2538 トラบจนกระทั่งปัจจุบันในปี พ.ศ. 2553 แม้ว่าต่อมาจะมีประเด็นภัยพิบัติน้ำท่วมครั้งใหญ่ในปี พ.ศ. 2554 ที่บดบังความสนใจต่อกลุ่มดังกล่าว แต่เชื่อว่าความยากจนของชาวชุมชนบทอันเนื่องมาจากมีรายได้น้อยส่งผลให้กำลังซื้อลดน้อยลงโดยเฉพาะอย่างยิ่งทางอาหาร ทั้งที่ตนเองเป็นผู้ผลิตอาหาร นอกจากนี้ค่านิยมบริโภคก็เป็นอีกกับดักหนึ่งที่ทำให้การจัดสรรรายได้เพื่อการซื้ออาหารที่มีคุณภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการ แต่กลับไปซื้ออาหารประเภทขยะ (Junk Food) เช่นอาหารประเภทที่ได้รับฉายาว่า “แตกด่วน” มาแทน เพราะมีค่านิยมว่าโก้เก๋และทันสมัย

ทรงสิริ วิชิรานนท์และคณะ (2555) ได้ทำการศึกษาวิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารท้องถิ่นได้ มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อศึกษาวิถีชีวิตคนได้กับความมั่นคงทางอาหารในประเด็นความสามารถในการจัดการทรัพยากรที่มีในท้องถิ่นในการได้มาซึ่งวัตถุดิบในการนำมาประกอบอาหาร การแปรรูปอาหาร รูปแบบการปรุงอาหาร ประเภทอาหาร สำหรับอาหารและวัฒนธรรมการบริโภค

เป็นการวิจัยแบบผสมทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ ทำให้เข้าใจแบบแผนการดำเนินชีวิตของผู้คนในท้องถิ่นได้ว่า อะไร ทำไมและอย่างไร ที่ทำให้มีวิถีชีวิตดังกล่าว อันจะนำไปสู่แนวทางในการจัดการทรัพยากร การผลิต และการบริโภคของคนในสังคมให้สามารถพึ่งตนเองได้อย่างยั่งยืน ผลการศึกษาพบว่า การได้มาซึ่งอาหารในภาคใต้ ได้มาโดยการซื้อ การเพาะปลูก การแบ่งปัน ส่วนภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารได้แก่ การตากแห้ง การทำเค็ม การดอง การหมัก การรมควัน ส่วนทัศนคติในการพึ่งพาตนเองทางอาหารของคนใต้ส่วนใหญ่เห็นว่าสามารถพึ่งพาตนเองทางอาหารได้ ซึ่งช่วยสะท้อนให้เห็นถึงสถานการณ์ความมีอยู่ของอาหารในท้องถิ่นซึ่งเป็นฐานทรัพยากรที่สำคัญ ความสามารถในการเข้าถึงทรัพยากรอาหารโดยชาวใต้สามารถนำฐานทรัพยากรที่มีอยู่เหล่านั้นมาจัดการให้เกิดประโยชน์กับการดำรงชีวิต

ในส่วนของการจัดการอาหารและทรัพยากร พบว่า ชาวใต้ได้อาหารจากการซื้อจำนวนมากที่สุด รองลงมาคือ เพาะปลูก เก็บหาจากธรรมชาติ และการแบ่งปัน การซื้อส่วนใหญ่จะซื้อจากตลาด โดยจะซื้อของสด 2-3 ครั้งต่อสัปดาห์ และซื้อของแห้งสัปดาห์ละครั้ง อาหารที่ซื้อส่วนใหญ่จะซื้อประเภทเนื้อสัตว์และค่าใช้จ่ายแต่ละครั้งจะต่ำกว่า 500 บาท สำหรับการเพาะปลูก ชาวใต้จะปลูกพืชที่บริโภคไว้รอบบ้าน ทั้งไม้ผลและพืชสวนครัว วัตถุประสงค์หลักของการปลูกคือไว้บริโภคในครัวเรือน โดยแหล่งที่มาของพันธุ์พืชได้จากการซื้อเป็นส่วนใหญ่ สำหรับการเลี้ยงสัตว์ จะเลี้ยงไก่เป็นส่วนใหญ่เพื่อไว้กินไข่ โดยเลี้ยงแบบธรรมชาติ พันธุ์ส่วนใหญ่จะได้จากการซื้อ ส่วนการเก็บหาอาหารจากธรรมชาติ พบว่า ชาวใต้นิยมรับประทานอาหารทุกส่วนจากพืช ส่วนใหญ่จะเก็บตามช่วงฤดูกาลของพืชชนิดนั้นๆ ในขณะที่การแบ่งปันอาหารถือได้ว่าเป็นวิถีชีวิตประจำวันของชาวใต้ จะมีการแบ่งปันอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้งต่อสัปดาห์ โดยจะแบ่งปันเมื่อได้วัตถุดิบมาประกอบอาหาร จะแบ่งปันให้ญาติผู้ใหญ่ และเพื่อนบ้านที่มีอายุเป็นอันดับต้นๆ

ส่วนด้านการมีอยู่ของอาหารนั้น ด้วยลักษณะภูมิประเทศภาคใต้มีหลายลักษณะทั้งเทือกเขา ที่ราบลุ่มและที่ราบชายฝั่งทะเล ทำให้ภาคใต้เป็นภาคที่มีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ทั้งป่าไม้ ทะเล แม่น้ำ ลำคลอง และทรัพยากรดิน รวมถึงการที่มีลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ และลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้พัดผ่าน ซึ่งมีผลให้ภาคใต้เป็นภาคที่มีฝนตกชุกมากที่สุดในประเทศ ปัจจัยเหล่านี้ล้วนมีความสำคัญต่อวิถีชีวิตของคนในชุมชน ทำให้มีพืชพรรณที่หลากหลาย ในอดีตชาวบ้านสามารถจับสัตว์น้ำได้จากแหล่งน้ำ เก็บหาของป่ามาเป็นอาหาร นำมาประกอบเป็นเครื่องมือใช้สอย เช่น หวาย ไม้ นำมาเป็นยารักษาโรค เช่น สมุนไพร เครื่องเทศ นำมาสร้างเป็นที่อยู่อาศัย ตลอดจนนำมาทักทอเป็นเครื่องนุ่งห่ม หากในปัจจุบันทรัพยากรเหล่านี้เริ่มลดน้อยลง ทำให้ชาวบ้านต้องนำพืชพันธุ์ที่เป็นที่ต้องการมาเพาะปลูกในพื้นที่ชุมชน ทำให้โดยภาพรวมการมีอยู่ของอาหารท้องถิ่นใต้ มีทรัพยากรอาหารหลากหลายชนิด และการมีทรัพยากรอาหารที่หลากหลายเสมือนเป็นคลังอาหารที่เป็นหลักประกันความมั่นคงทางอาหารระดับหนึ่ง ทรัพยากรอาหารประเภทพืชและปลา เป็น

ทรัพยากรอาหารที่ยังมีปริมาณเพียงพอต่อการบริโภคในท้องถิ่น แต่ก็มีหลายชนิดที่มีปริมาณลดลง เช่น สัตว์ป่า พืชบางชนิด ปลาบางชนิด อันเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศ ซึ่งเกิดจากกระทำของมนุษย์และธรรมชาติ

การเข้าถึงอาหารและทรัพยากรอาหารของชาวใต้ มี 4 วิธี คือ การเพาะปลูก การเก็บหาจากธรรมชาติ การซื้อ และการแบ่งปัน โดยพบว่า ปัจจุบันชาวใต้สามารถเข้าถึงอาหารและทรัพยากรด้วยการซื้อมากที่สุด เนื่องจากในปัจจุบันมีถนนหนทางเชื่อมต่อระหว่างเมืองกับชนบทที่สะดวกสบาย มีรายได้พอที่จะจับจ่ายใช้สอย ประกอบกับข้อจำกัดเรื่องเวลา ทำให้ชาวใต้เข้าถึงแหล่งอาหารด้วยการซื้อ แต่จะเป็นการซื้อที่มีเงื่อนไข เช่น ซื้อสิ่งที่ไม่สามารถผลิตเองได้ เช่น เนื้อสัตว์ เครื่องปรุงรส หรือแหล่งซื้อก็จะมีหลายลักษณะ เช่น ตลาดสด ตลาดนัด รถเร่ และแหล่งผลิตโดยตรง ซึ่งผู้บริโภคมีโอกาสเลือกได้ตามความต้องการ ส่วนการเพาะปลูกส่วนใหญ่เป็นการปลูกพืชสวนครัว และไม้ผลที่นิยมรับประทาน โดยนิยมปลูกในบริเวณบ้าน สำหรับการเก็บหาจากธรรมชาติ มักจะเก็บหาชนิดที่ไม่ได้เพาะปลูกในบ้านและเก็บหาจากบริเวณใกล้บ้านก่อนหากไม่มีจึงเก็บหาทางออกไป อาจเป็นพื้นที่สาธารณะ เช่น ริมถนน ริมห้วยหนอง บึง สวนของเพื่อนบ้าน หรือป่าในท้องถิ่น ที่เป็นเช่นนี้ เพราะ ในท้องถิ่นมีแหล่งอาหารตามธรรมชาติหลากหลายประเภทให้เลือกนำมาบริโภค ในขณะที่การเข้าถึงแหล่งธรรมชาติที่ได้จากการแบ่งปันนั้น พบว่า ชาวใต้จะมีการแบ่งปันเป็นปกตินิสัย เมื่อได้หรือมีอะไรจะนึกถึงก่อนว่าจะนำไปแจกจ่ายให้ใครได้บ้าง โดยบุคคลแรกๆ ที่จะแบ่งปันคือ ญาติผู้ใหญ่ และพี่น้อง รวมถึงเพื่อนบ้าน อาหารที่แบ่งปันมีทั้งที่เป็นทรัพยากรอาหาร เช่น วิตได้ปลาจากบ่อ เก็บเห็ดจากป่า ผลไม้จากต่างท้องถิ่น หรืออาหารที่ผ่านการประกอบเป็นอาหารสำเร็จรูป

การใช้ประโยชน์จากอาหาร ชาวใต้มีการจัดการอาหารและทรัพยากรอาหารโดยใช้ความรู้ ปัญญาและทักษะในการจัดการทรัพยากรอาหาร โดยนำมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ใช้เป็นที่ทำกิน ได้แก่ ทำนา ทำสวน เพื่อผลิตอาหาร และเสาะแสวงหาอาหาร รวมถึงเป็นแหล่งวัตถุดิบในการผลิตสิ่งของเครื่องใช้ในการดำรงชีวิต ไม่ว่าจะเป็นนำมาทำรั้ว ทำที่อยู่อาศัยให้สัตว์ ทำเครื่องมือเครื่องใช้ เช่น เครื่องมือจับสัตว์น้ำ ตลอดจนนำมาเป็นพื้นในการหุงต้ม และที่สำคัญที่สุด คือ การนำมาเป็นอาหารและยา การประกอบอาหารของชาวใต้ พบว่าชาวใต้มีการวางแผน จัดการอาหารในการประกอบอาหารในแต่ละครัวเรือนตั้งแต่การหาแหล่งอาหาร เช่น การเพาะปลูก การซื้อ การเก็บหาจากธรรมชาติ และการแบ่งปัน โดยอาศัยความสามารถของสมาชิกครัวเรือนในด้านความรู้ ทักษะ รวมถึงข้อคำนึงในความเชื่อที่เกี่ยวข้อง โดยชาวใต้นิยมประกอบอาหารรับประทานเองในครัวเรือน โดยนำทรัพยากรอาหารจากแหล่งอาหารประเภทต่างๆ มาประกอบเอง เทคนิคการประกอบอาหาร ได้แก่ การต้ม แงง ต้ม ผัดทอด นึ่ง ปิ้ง ย่าง และยำ โดยเห็นว่า การปรุงอาหารเองปลอดภัยกว่าซื้ออาหารสำเร็จรูปจากตลาด และจะประกอบเมื่อจะรับประทาน ซึ่งรายการที่ขาดไม่ได้ในแต่ละมื้อ คือ อาหารรสเผ็ด อาจเป็นแกงหรือน้ำพริก ปลาจัดเป็นทรัพยากรอาหารหลักของชาวใต้ซึ่งอาจจะนำมา

แกง ต้ม หรือทอด ผลัดเปลี่ยนไปในแต่ละมื้อซึ่งผู้ประกอบอาหารส่วนใหญ่เป็นแม่บ้านจะคำนึงถึงสารอาหารที่สมาชิกในครัวเรือนจะได้รับโดยมีครบทั้ง 5 หมู่ ได้แก่ 1. แบ่งได้จากข้าว 2. เนื้อสัตว์ส่วนใหญ่เป็นปลา 3. ผักเป็นทั้งผักสดที่เป็นผักเหนาะและผักที่นำมาประกอบอาหาร 4. ผลไม้จะเป็นผลไม้ประจำฤดูกาลหรือที่มีอยู่ในท้องถิ่น และ 5. น้ำมัน และกะทิ สำหรับครัวเรือนที่มีผู้ป่วย เช่น เป็นโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง แม่บ้านจะระมัดระวังเป็นพิเศษ เช่น เน้นอาหารที่ใช้ไขมันน้อย ไม่ใช้รสจัด เนื้อสัตว์ไม่ติดมันเป็นต้น และเมื่อมีเงินที่จะบริโภค ก็สามารถนำมาแปรรูปและถนอมอาหาร เพื่อเก็บไว้บริโภคได้นานๆ เทคนิคการแปรรูปและถนอมอาหารของชาวใต้ ได้แก่ การตากแห้ง การหมัก การดอง การทำเค็ม เป็นต้น (ทรงสิริ วิชิรานนท์และคณะ, 2555)

จากการทบทวนวรรณกรรม พบว่า ความมั่นคงทางอาหารในมิติด้านการเข้าถึงอาหาร มีการศึกษามากที่สุด ซึ่งการศึกษาในมิติการเข้าถึงอาหาร และมีมิติอื่นที่สามารถเชื่อมโยงกันเพื่อให้เห็นถึงสถานการณ์ความไม่มั่นคงทางอาหารที่เกิดขึ้น เป็นการเน้นศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความสามารถในการนำอาหารมาบริโภค โดยปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อเหล่านั้นคือ ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมการบริโภค ซึ่งถือเป็นข้อจำกัดที่เป็นอุปสรรคต่อการบริโภคอาหารเป็นอย่างดี

## 2) งานวิจัยที่ศึกษาในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่

จากการทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องพบ การศึกษาเกี่ยวกับป่าชุมชนโนนใหญ่ ใน 3 เรื่อง คือ 1) การใช้ประโยชน์และการจัดการป่าชุมชนโนนใหญ่ 2) การเปรียบเทียบหญิงและชายในการมีส่วนร่วมอนุรักษ์ทรัพยากรป่าไม้ ป่าชุมชนโนนใหญ่ 3) การยอมรับ และปฏิบัติตามกฎป่าชุมชน ศึกษาเปรียบเทียบชุมชนที่เป็นคณะกรรมการกับชุมชนที่ไม่ได้เป็นคณะกรรมการ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ศิริหทัย แทนแก้ว (2548) ศึกษาเรื่อง การใช้ประโยชน์และการจัดการป่าชุมชนโนนใหญ่ จังหวัดศรีสะเกษ มีวัตถุประสงค์ในการศึกษา เพื่อศึกษาการใช้ประโยชน์ และมูลค่าทางด้านเศรษฐกิจจากป่าชุมชนโนนใหญ่ ความรู้ความเข้าใจของชาวบ้านเกี่ยวกับป่าชุมชนโนนใหญ่ ปัจจัยที่มีผลต่อมูลค่าการใช้ประโยชน์จากป่าชุมชนโนนใหญ่ทั้งเพื่อใช้ในครัวเรือนและการค้า การจัดการป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยเก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ จากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ข้อมูลปฐมภูมิจากแบบสอบถาม การสนทนากลุ่มอย่างไม่เป็นทางการซึ่งใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง และสัมภาษณ์ผู้รู้ แล้วนำผลการศึกษาที่ได้มาวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และถดถอยพหุคูณเป็นขั้นตอน ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างที่เก็บข้อมูลมีการเข้าใช้ประโยชน์จากป่า ร้อยละ 79.89 โดยเฉลี่ยระยะทางจากบ้านไปยังแหล่งที่เก็บหาผลผลิตเท่ากับ 1.31 กิโลเมตร ใช้เวลาในการเก็บหาผลผลิตจากป่า 34.90 นาที ส่วนใหญ่เดินเท้าเข้าไปเก็บหาผลผลิตจากป่าและใช้ประโยชน์ในครัวเรือนมากกว่าการค้า การใช้ประโยชน์แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ ไม้สำหรับสร้างบ้านเรือน และของป่าผลผลิตจากป่าที่ชาวบ้านนิยมนำมาใช้ประโยชน์มากที่สุด ได้แก่ เห็ดป่า โดยเฉพาะเห็ดโคน การใช้



ประโยชน์จากป่าชุมชนโนนใหญ่ทั้งเพื่อใช้ในครัวเรือนและเพื่อการค้า มีมูลค่าเท่ากับ 2,588,196 บาท (เฉลี่ย 17,140.37 บาทต่อครัวเรือน)

กนกกาญจน์ โกติรัมย์ (2545) ศึกษาเรื่อง การเปรียบเทียบหญิงและชายในการมีส่วนร่วมอนุรักษ์ทรัพยากรป่าไม้ ป่าชุมชนโนนใหญ่ กิ่งอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ มีวัตถุประสงค์ในการศึกษา เพื่อเปรียบเทียบถึงลักษณะการมีส่วนร่วมของหญิงและชายและปัจจัยบางประการที่มีความสัมพันธ์ต่อการมีส่วนร่วมของหญิงและชายในการอนุรักษ์ทรัพยากรป่าไม้ ป่าชุมชนโนนใหญ่ ใช้วิธีการวิจัยเชิงปริมาณ โดยการใช้แบบสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูล สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลและตรวจสอบสมมติฐาน ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย การวิเคราะห์ปัจจัย และการวิเคราะห์ถดถอยพหุ ซึ่งผลการศึกษาพบว่า ทั้งผู้ชายและผู้หญิงมีส่วนร่วมในระดับปานกลาง แต่ผู้ชายมีการเข้าร่วมในการอนุรักษ์มากกว่าผู้หญิง ในด้านการร่วมให้ข้อมูล ให้ข้อคิดเห็น วางแผนร่วมดำเนินงาน ร่วมติดตามผล และร่วมบำรุงรักษา ส่วนมิติที่เข้าร่วมน้อยทั้งผู้ชายและผู้หญิง คือ การร่วมวางแผน โดยปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อการมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ทรัพยากรป่าไม้ ได้แก่ ความคาดหวังในการที่จะได้รับประโยชน์ การสนับสนุนจากบุคคลในครัวเรือน ความผูกพันของสมาชิกในชุมชน การชักจูงของบุคคลอื่นในชุมชน

จิราวรรณ อยู่เกษม (2543) ศึกษาเรื่อง การยอมรับ และปฏิบัติตามกฎป่าชุมชน ศึกษาเปรียบเทียบชุมชนที่เป็นคณะกรรมการกับชุมชนที่ไม่ได้เป็นคณะกรรมการ กรณีศึกษา ป่าชุมชนโนนใหญ่ กิ่งอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ มีวัตถุประสงค์ในการศึกษา 1. เปรียบเทียบความแตกต่างของการยอมรับและปฏิบัติตามกฎป่าชุมชน 2. เปรียบเทียบความสัมพันธ์ของการยอมรับและปฏิบัติตามกฎป่าชุมชน และ 3. นำผลการศึกษาเสนอคณะกรรมการป่าชุมชนในพื้นที่ เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดนโยบาย เพื่อการจัดการป่าชุมชนในอนาคตอย่างยั่งยืนตามความต้องการของชุมชน ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ จากการสังเกตในพื้นที่แบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์แบบเจาะลึกกับบุคคลสำคัญ และตรวจสอบข้อมูลจากการสนทนากลุ่ม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ซึ่งผลการศึกษาพบว่า ความแตกต่างของการยอมรับและปฏิบัติตามกฎป่าชุมชนบ้านหนองโน ยอมรับ และปฏิบัติตามกฎป่าชุมชนเนื่องจากเป็นหมู่บ้านที่มีความคิดริเริ่มในการทำป่าชุมชนก่อนที่จะชักชวนหมู่บ้านอื่นเข้าร่วมด้วย การทำผิดกฎโดยทั่วไปไม่มีปัญหา แต่จะมีปัญหามากในข้อ 6 คือ การห้ามนำรถขึ้นไปเอาฟืน ยกเว้นงานบุญ งานศพ การตั้งกฎข้อนี้เพราะตอนแรกต้องการเน้นการใช้ประโยชน์ป่าอย่างยั่งยืน เพื่อการอนุรักษ์ ในช่วงนั้นป่ายังไม่สมบูรณ์นัก แต่สภาพความเป็นจริงในปัจจุบัน มีการนำรถขึ้นไปเอาฟืนเพราะการหาบหรือการแบกมาจะหนักและระยะไกล ประกอบกับผู้ไปเอาฟืนเป็นผู้หญิง และคนแก่ไม่แข็งแรง การหาบและแบกได้น้อยทำให้ต้องไปหาบ่อยๆ สภาพทุกวันนี้ป่าสมบูรณ์ขึ้น ไม่ตายที่ใช้ทำฟืนเยอะ มีการประชุมคณะกรรมการป่าชุมชนเพื่อปรึกษากันเรื่องกฎข้อนี้แต่ยังไม่ได้ข้อสรุป

บ้านหนองเรือ ยอมรับและปฏิบัติตามกฎป่าชุมชน เนื่องจากเป็นหมู่บ้านที่ใช้ประโยชน์จากป่า แต่ไม่ได้ร่วมรักษาป่า ปัจจุบันป่าสมบูรณ์มากผลผลิตจากป่าเพิ่มขึ้น ชาวบ้านได้รับประโยชน์จากป่าชัดเจน ถึงแม้ชาวบ้านจะเข้าใจรายละเอียดกฎป่าชุมชนไม่ชัดเจนนัก แต่ยอมรับปฏิบัติตามโดยไม่มีปัญหาเพราะได้รับผลประโยชน์จากป่า แต่กฎที่มีปัญหาคือ กฎข้อ 10 เพราะไม่ยอมให้เจ้าหน้าที่รัฐเข้ามาดำเนินการตามกฎหมาย เนื่องจากเคยถูกเจ้าหน้าที่จับกุมจากการทำไร่ในเขตป่าสงวน ถึงแม้ปัจจุบันไม่มีปัญหาแล้วเพราะมีการกันเขตพื้นที่ชัดเจน

ผลการศึกษาในส่วนของความสัมพันธ์ของการยอมรับ และปฏิบัติตามกฎป่าชุมชน พบว่า ความสัมพันธ์ของผู้นำ บ้านหนองโน ผู้นำมีความเด่นชัดในฐานะของการเป็น คณะกรรมการป่าชุมชน ในฐานะที่ความเป็นผู้นำของบ้านหนองเรือไม่ได้เป็นคณะกรรมการป่าชุมชน ดังนั้นบ้านหนองเรือ จึงรับภาวะผู้นำของบ้านหนองโน โดยมีอิทธิพลโดยตรงต่อการยอมรับและปฏิบัติตามกฎป่าชุมชน

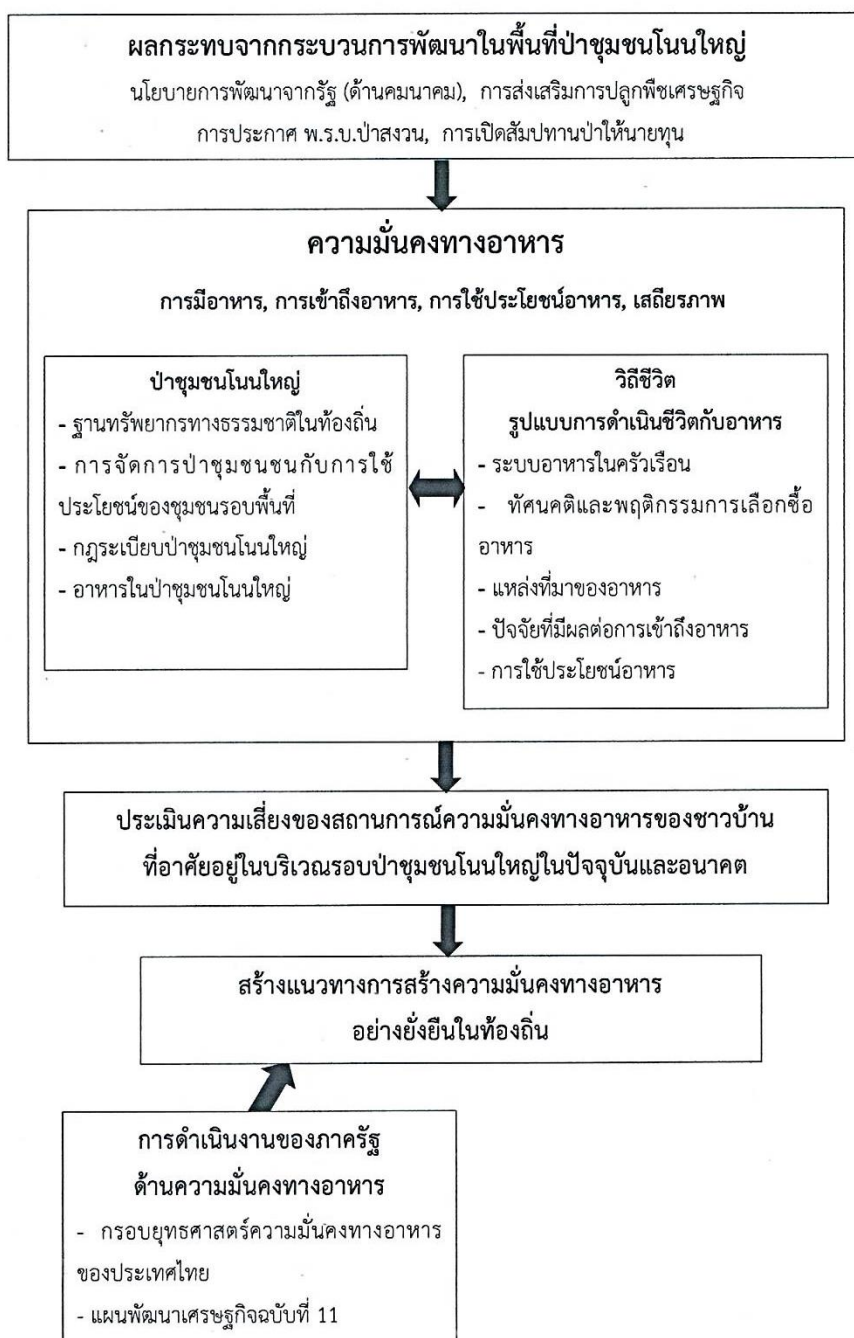
ส่วนความสัมพันธ์ของความรู้ความเข้าใจ บ้านหนองโนมีความรู้ ความเข้าใจ จนกระทั่งเกิดจิตสำนึกในการอนุรักษ์ป่าชุมชน ส่วนบ้านหนองเรือ มีความรู้ความเข้าใจ เพราะได้รับผลประโยชน์จากป่าชุมชน และความสัมพันธ์ของการมีส่วนร่วม บ้านหนองโน มีส่วนร่วมตั้งแต่ ร่วมคิด วางแผน ร่วมรับรู้ ตลอดจนร่วมปฏิบัติตามกฎป่าชุมชน ส่วนบ้านหนองเรือ มีส่วนร่วมรับรู้ตอนที่เป็นป่าชุมชน และร่วมปฏิบัติตามกฎป่าชุมชนที่บ้านหนองโนเริ่มตั้งขึ้น

ผลการศึกษาในงานวิจัยที่ศึกษาในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ข้างต้นมีความเชื่อมโยงซึ่งกันและกัน เนื่องจากการใช้ป่าชุมชนโนนใหญ่เป็นหลักในการศึกษา และนำบริบทพื้นที่และปรากฏการณ์มาอธิบายตามแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง และในการศึกษาของผู้ศึกษาในครั้งนี้ ศึกษาเรื่อง วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ ประกอบไปด้วยส่วนที่มีความคล้ายคลึงและแตกต่างกันคือ 1) ความคล้ายคลึงกับการศึกษาที่ผ่านมา จะเป็นเรื่องประวัติศาสตร์การอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานของชุมชน การพัฒนาที่เข้ามาในพื้นที่ การต่อสู้ของชาวบ้านจนมาสู่การเปลี่ยนแปลงเป็นป่าชุมชน และ 2) ความแตกต่างของการศึกษาในครั้งนี้คือ การศึกษาถึงวิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหาร เน้นศึกษาวิถีชีวิตด้านอาหารของชาวบ้านในแต่ละยุคสมัยเพื่อให้เห็นถึงสาเหตุและความเปลี่ยนแปลงจากอดีตถึงปัจจุบัน ผ่านแนวคิดความมั่นคงทางอาหารเป็นหลักในการช่วยอธิบายปรากฏการณ์อาหารของชาวบ้าน จากแหล่งอาหารที่มีในชุมชน ทั้งป่าชุมชนโนนใหญ่ พื้นที่การเกษตร การแบ่งปัน และอาหารจากระบบตลาด โดยมีวัตถุประสงค์ในการศึกษา 3 ประการ คือ 1. เพื่อศึกษาวิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่บริเวณรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ 2. เพื่อศึกษาผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารภายใต้บริบทของการพัฒนาการของเศรษฐกิจและสังคมในพื้นที่จากอดีตถึงปัจจุบัน 3. เพื่อประเมินความเสี่ยงของสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบริเวณรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ในปัจจุบันและอนาคต และสร้างแนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่าง

ยั่งยืนในท้องถิ่น ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพในการเก็บข้อมูลจาก การทบทวนเอกสาร และการ สัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งมีโครงสร้าง การสังเกตอย่างมีและไม่มีส่วนร่วม การสัมภาษณ์กลุ่ม และนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อหาข้อสรุปในลำดับถัดไป

## 2.12 กรอบแนวคิดการวิจัย

### แผนภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย



### คำอธิบายกรอบแนวคิดการวิจัย

กรอบแนวคิดการวิจัยเรื่อง วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ ในครั้งนี้ แบ่งกรอบในการอธิบายในสถานการณ์หลักเป็น 5 กรอบ ประกอบด้วย

1. กรอบผลกระทบจากการพัฒนาในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ทั้งนโยบายการพัฒนาจากรัฐด้านการคมนาคม การส่งเสริมการปลูกพืชเศรษฐกิจ การประกาศ พ.ร.บ. ป่าสงวน และการเปิดสัมปทานให้นายทุน เพื่อตอบสนองนโยบายการผลิตจากรัฐบาลที่เน้นการส่งออกผลผลิต ทำให้ชาวบ้านในพื้นที่รอบป่าชุมชนโนนใหญ่บุกรุกพื้นที่ ถางป่าเพื่อทำไร่ตอบสนองกระแสพัฒนาที่เข้ามา ซึ่งผลกระทบจากการพัฒนาส่งผลอย่างยิ่งต่อความอุดมสมบูรณ์ของฐานทรัพยากร และวิถีชีวิตของชาวบ้านเป็นอย่างมากโดยเฉพาะการพึ่งพาอาหาร และการเปลี่ยนแปลงการผลิตในพื้นที่

2. กรอบความมั่นคงทางอาหาร โดยศึกษาสถานการณ์ป่าชุมชนโนนใหญ่ จากฐานทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ที่ผูกพันกับวิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่ ซึ่งตอบสนองปัจจัย 4 ในการดำเนินชีวิต และการใช้ประโยชน์ผ่านการดำเนินชีวิตด้านอาหาร ซึ่งการศึกษาวถีชีวิตของชาวบ้านจะศึกษาวถีชีวิตตามลำดับเวลาจากอดีตจนถึงปัจจุบันว่าเปลี่ยนแปลงไปมากน้อยเพียงใดหลังมีกระบวนการพัฒนาเข้ามาในพื้นที่ ผลกระทบดังกล่าวส่งผลต่ออาหารที่พึ่งพาในป่าชุมชนโนนใหญ่หรือไม่อย่างไร ปัจจุบันมีการเข้าป่าชุมชนโนนใหญ่เพื่อเก็บหาอาหารหรือไม่ แหล่งอาหารที่ชาวบ้านเข้าถึงมีแหล่งใดบ้าง แต่ละแหล่งมีลักษณะเหมือนคล้ายแตกต่างกันอย่างไร โดยข้อมูลดังกล่าวจะได้จากการสัมภาษณ์ สังเกต และการเข้าไปมีส่วนร่วม เพื่อให้ทราบถึงทัศนคติ และพฤติกรรมทางเลือกซื้ออาหาร จากแหล่งอาหารทั้งภายในและนอกชุมชน เพื่อเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงปัจจัยที่มีผลต่อการมีอาหาร และการเข้าถึงอาหารอันจะนำไปสู่ความมั่นคงทางอาหารในมิติอื่นๆ ต่อไป ซึ่งการศึกษาดังกล่าวจะศึกษาภายใต้แนวคิดความมั่นคงทางอาหาร 4 มิติ ขององค์การเกษตรและสหประชาชาติ (FAO) ได้แก่ 1) การมีอาหาร 2) การเข้าถึง 3) การใช้ประโยชน์ 4) เสถียรภาพ เพื่อทราบถึงสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่อย่างชัดเจนยิ่งขึ้น และอธิบายสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในแต่ละด้านเพื่อนำมาวิเคราะห์ในลำดับถัดไป

3. กรอบประเมินเสี่ยงของสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบริเวณรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ในปัจจุบันและอนาคต เมื่อได้ข้อมูลจากกรอบความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ข้างต้น ผู้ศึกษาจะวิเคราะห์ถึงสถานการณ์ความเสี่ยงและแนวโน้มความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ว่ามีปัจจัยเสี่ยงด้านใดบ้าง สถานการณ์มีความรุนแรง และมีผลต่อความมั่นคงทางอาหารอย่างไร

4. กรอบสร้างแนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนในท้องถิ่น หลังจากนำข้อมูลที่ได้มาประเมินสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหาร เพื่อทราบถึงสถานการณ์ความเสี่ยงด้านอาหารในพื้นที่แล้วนั้น ผู้ศึกษาจะนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เพื่อหาสร้างแนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนในท้องถิ่น

5. การดำเนินงานของภาครัฐด้านความมั่นคงทางอาหาร เพื่อให้การสร้างแนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนในท้องถิ่นสามารถแก้ไขปัญหาได้จริง ดังนั้นผู้ศึกษาจึงทบทวนการดำเนินงานของรัฐในการจัดการความมั่นคงทางอาหาร ทั้งจากยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย และแผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับที่ 11 ที่นำประเด็นเรื่องความมั่นคงทางอาหารบรรจุไว้เป็นยุทธศาสตร์ในการแก้ไขปัญหา ซึ่งการนำสถานการณ์ในพื้นที่และยุทธศาสตร์จากภาครัฐมาวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางการแก้ไขปัญหาในพื้นที่ให้เกิดความยั่งยืน



## บทที่ 3

### ระเบียบวิธีการวิจัย

#### 3.1 รูปแบบการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเพื่ออธิบายปรากฏการณ์ในเรื่อง วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ โดยศึกษาสภาพภูมิศาสตร์ ลักษณะทางกายภาพของพื้นที่ของป่าชุมชนโนนใหญ่ วิถีชีวิตของชาวบ้าน กระบวนการพัฒนาที่เข้ามาในพื้นที่ที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหาร ความมั่นคงทางอาหารในประเด็นการมีอยู่ของอาหาร การเข้าถึงอาหาร การใช้ประโยชน์และความปลอดภัยของอาหาร เสถียรภาพด้านอาหาร และการเปรียบเทียบความมั่นคงทางอาหารในท้องถิ่นกับประเด็นความไม่มั่นคงทางอาหารของประเทศไทย เพื่อให้ทราบถึงสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนที่อาศัยอยู่รอบป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) จากการเก็บข้อมูลภาคสนาม ซึ่งในการศึกษาใช้วิธีการสังเกตแบบมีและไม่มีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึก มีการบันทึกอาหารที่มาของอาหาร เพื่อเข้าใจและทราบถึงแหล่งอาหารที่ชาวบ้านมีและสามารถเข้าถึง และนำมาบริโภคในครัวเรือน เพื่อใช้ในการอภิปรายผลการศึกษาในลำดับถัดไป โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### 3.2 พื้นที่และกลุ่มประชากรในการศึกษา

##### 1) พื้นที่ในการศึกษา

การเลือกพื้นที่ในการศึกษาครั้งนี้ พิจารณานบนพื้นฐานของประเด็นและวัตถุประสงค์การศึกษา ซึ่งพบว่าพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ สามารถตอบโจทย์การศึกษานี้ได้

ข้อมูลทั่วไปพบว่าพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่อยู่ภายใต้การดูแลจาก 2 ตำบล คือ ตำบลอิเซ และตำบลเสียว จากการตั้งถิ่นฐานของชุมชนที่มีความใกล้ชิดป่าชุมชนโนนใหญ่ ทั้งนี้การศึกษาครั้งนี้ เลือกศึกษาเฉพาะพื้นที่ตำบลเสียว เนื่องจากลักษณะทางกายภาพที่ติดต่อกับป่าชุมชนโนนใหญ่ และกิจกรรมที่มีต่อป่าชุมชนโนนใหญ่ ตั้งแต่การรวมตัวของชาวบ้านเพื่อต่อสู้ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการมีส่วนร่วมและการให้ความสำคัญต่อป่าชุมชนของชาวบ้านตำบลเสียว ผ่านการดำเนินกิจกรรม เช่น การต่อสู้เรื่องการเรื่องการจัดตั้งกิ่งอำเภอ การจัดตั้งโรงเรียนในตำบล การขับเคลื่อนงานสุขภาวะงานบุญประเพณีปลอดเหล้า ซึ่งได้รับความร่วมมือจากชาวบ้านเป็นอย่างดี ซึ่งการมีส่วนร่วมในกิจกรรมใน

ชุมชน ถือเป็นต้นทุนทางสังคมที่แสดงให้เห็นถึงศักยภาพของพื้นที่ ที่สามารถต่อยอดไปสู่การพัฒนาในด้านอื่นได้เป็นอย่างดี

การศึกษาครั้งนี้เลือกศึกษาหมู่บ้านที่ติดต่อกับป่าชุมชนโนนใหญ่ และเข้าร่วมการอนุรักษ์ดูแลรักษาป่าชุมชนโนนใหญ่ ประกอบด้วย 5 หมู่บ้านได้แก่ หมู่ 1 บ้านเสียว หมู่ 2 บ้านเสียว หมู่ 3 บ้านหนองโน หมู่ 15 บ้านหนองมน้อย และหมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ

## 2) ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการศึกษา

การศึกษาเรื่อง วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียวอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ แบ่งกลุ่มประชากรที่เป็นตัวอย่างในการศึกษา ออกเป็น 3 แบบคือ (1) กลุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (2) กลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง และ (3) กลุ่มตัวอย่างแบบง่าย ดังนี้

**(1) กลุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental sampling)** ในพื้นที่ศึกษา คือกลุ่มชาวบ้านหัวหน้าครัวเรือน หรือแม่บ้านที่มีหน้าที่จัดการเรื่องอาหาร ที่อาศัยอยู่ในหมู่ 1 บ้านเสียว หมู่ 2 บ้านเสียว หมู่ 3 บ้านหนองโน หมู่ 15 บ้านหนองมน้อย และหมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ ในการเก็บข้อมูลเรื่องวิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่

ซึ่งจำนวนกลุ่มตัวอย่างโดยวิธีการสุ่มแบบบังเอิญ มีจำนวน 34 คน ซึ่งหลายครัวเรือนที่ผู้ศึกษาพบว่า มีความน่าสนใจและมีการให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษา ผู้ศึกษาจะเข้าไปเก็บข้อมูลและสัมภาษณ์เชิงลึกมากกว่า 1 ครั้ง ทำให้ได้พูดคุยกับหัวหน้าครัวเรือน แม่บ้านที่จัดการเรื่องอาหาร และลูกหลาน จึงได้ข้อมูลที่หลากหลาย ซึ่งประเด็นคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์แต่ละครั้งมีทั้งประเด็นคำถามเดิมที่เคยสัมภาษณ์ไปแล้ว และคำถามใหม่จากคำตอบที่ได้ ซึ่งถือเป็นการตรวจสอบข้อมูลในเรื่องวิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารก่อนนำข้อมูลไปวิเคราะห์ในขั้นตอนต่อไป

**(2) กลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling)** ใช้ในการเก็บจากกลุ่มประชากรที่มีความรู้ในเรื่องที่ต้องการเพื่อให้ได้ข้อมูลประวัติศาสตร์ชุมชนและการพัฒนาในพื้นที่ จะเก็บข้อมูลจากผู้นำชุมชน แกนนำขับเคลื่อนเรื่องป่าชุมชนโนนใหญ่ ผู้สูงอายุ เกษตรกรผู้ผลิต ประชาชนชาวบ้าน และหน่วยงานรัฐบาลในพื้นที่ได้แก่ องค์การบริหารส่วนตำบลเสียว โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลเสียว และโรงเรียนบ้านเสียว

ซึ่งจำนวนกลุ่มตัวอย่างโดยวิธีการเลือกแบบเจาะจง มีจำนวน 11 คน ซึ่งบางคนเป็น คนเดียวกันจากวิธีการสุ่มแบบบังเอิญ สำหรับการเก็บข้อมูลประวัติศาสตร์ชุมชนและการพัฒนาในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ เพื่อเป็นการทำให้การเก็บข้อมูลมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ผู้ศึกษาได้ทบทวนเอกสาร

ที่เคยมีการศึกษาในพื้นที่ไว้เป็นข้อมูลเบื้องต้นก่อนการเก็บข้อมูลด้วยวิธีสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สมบูรณ์และเกี่ยวข้องกับประเด็นในการศึกษาคั้งนี้มากที่สุด

(3) การสุ่มตัวอย่างแบบง่าย (Simple random sampling) ใช้ในการเก็บข้อมูลด้านสัดส่วนการใช้ประโยชน์ที่ดิน เพื่อให้ประชากรทุกครัวเรือนที่สัมภาษณ์มีโอกาสถูกเลือกเท่ากันด้วยคุณลักษณะของประชากรในพื้นที่มีอาชีพ วิถีชีวิตและการผลิตอาหารในพื้นที่การเกษตรที่คล้ายคลึงกัน ดังนั้น การเลือกกลุ่มตัวอย่างจึงนำรายชื่อจากการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญในด้านวิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารมาจับสลาก

ซึ่งจำนวนกลุ่มตัวอย่างโดยวิธีการสุ่มแบบง่าย มีจำนวน 8 คน เป็นกลุ่มตัวอย่างเดียวกันในการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ ซึ่งข้อมูลสัดส่วนการใช้ประโยชน์ที่ดิน จะแสดงให้เห็นถึงการบริหารจัดการในพื้นที่ดินของแต่ละครัวเรือนว่าใช้ประโยชน์อย่างไร โดยเฉพาะสัดส่วนที่เกี่ยวข้องในด้านอาหาร เช่นการทำนา ปลูกพืชผัก เลี้ยงสัตว์ จะช่วยแสดงให้เห็นถึงศักยภาพการผลิตอาหารภายในครัวเรือน ซึ่งความสามารถในการผลิตอาหารดังกล่าวถือเป็นแหล่งประกันความมั่นคงทางอาหารอีกทางหนึ่งให้ครัวเรือน

### 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลที่ใช้ศึกษาคั้งนี้ แบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ

1) **ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data)** เป็นข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมจากแหล่งข้อมูล โดยการเก็บข้อมูลภาคสนาม โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

(1) การสัมภาษณ์ (Interview) การสัมภาษณ์เป็นการสนทนาระหว่างบุคคลสองฝ่ายคือ ผู้สัมภาษณ์และผู้ให้สัมภาษณ์ อย่างมีจุดมุ่งหมาย โดยการสนทนาดังกล่าวเป็นการสื่อสารแบบเผชิญหน้ากันหรือเป็นการติดต่อสื่อสารแบบสองทาง (Two-way Communication) โดยผู้ศึกษาเลือกใช้รูปแบบการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งมีโครงสร้าง (semi-structured interviewing) ซึ่งเป็นการสัมภาษณ์ที่มีการจัดระเบียบแบบแผนของคำถามขึ้นแล้วอย่างเป็นขั้นตอนพอสมควร มีความยืดหยุ่นสูง ซึ่งจะทำให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เป็นข้อมูลที่ละเอียดลึกซึ้งครอบคลุมวัตถุประสงค์ เป็นการสัมภาษณ์แบบเปิดกว้าง ไม่จำกัดคำตอบ เพื่อให้ผู้ถูกสัมภาษณ์ได้แสดงความคิดเห็นอย่างเต็มที่ในการตอบคำถาม ซึ่งการสัมภาษณ์จะทำให้นักวิจัยมีโอกาสเรียนรู้ เข้าใจเรื่องราว พฤติกรรม ความรู้สึก และความคิดเห็น ของบุคคลที่ถูกสัมภาษณ์ว่ามีความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องราวเหล่านั้นอย่างไร

(2) **การสังเกต (Observation)** หมายถึง การเฝ้าดูสิ่งที่เกิดขึ้นหรือปรากฏขึ้นอย่างเอาใจใส่และกำหนดไว้อย่างมีระเบียบวิธี เพื่อวิเคราะห์หรือหาความสัมพันธ์ของสิ่งที่เกิดขึ้นนั้นกับสิ่งอื่นใช้เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับพฤติกรรมของสิ่งที่เราต้องการศึกษา



อาจเป็น บุคคล สิ่งแวดล้อม หรือวัตถุต่างๆ โดยการใช้ประสาทสัมผัส เช่น ตา หู ในการติดตามเฝ้าดูอย่างใกล้ชิด เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลด้านวิถีชีวิต เศรษฐกิจ สังคม ผลกระทบจากการพัฒนาในพื้นที่ต่อความมั่นคงทางอาหาร แหล่งอาหารที่ชาวบ้านเข้าถึงได้ ปริมาณและความหลากหลายของอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ ปฏิทินอาหารตามฤดูกาลจากป่าชุมชนโนนใหญ่ พฤติกรรมการบริโภค การใช้ประโยชน์จากอาหาร อาหารจากพื้นที่การเกษตร การพึ่งพาและการแบ่งปันอาหารของคนในชุมชน อาหารจากระบบตลาด และความเสี่ยงต่อสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่

2) **ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data)** เป็นข้อมูลที่ไม่ได้มาจากแหล่งข้อมูลโดยตรง แต่ได้มาจากข้อมูลที่มีผู้อื่นรวบรวมไว้แล้ว โดยค้นคว้าข้อมูลจากเอกสารวิชาการ หนังสือ ตำรา วารสาร บทความทางวิชาการ วิทยานิพนธ์ รายงานการวิจัย เพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นที่ศึกษา ดังนี้

(1) ข้อมูลภูมิศาสตร์และลักษณะกายภาพของพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ได้แก่ ลักษณะป่า การจัดตั้งป่าชุมชนโนนใหญ่ แนวคิดเรื่องป่าชุมชนในพื้นที่อีสาน

(2) ข้อมูลแนวคิดความมั่นคงทางอาหาร ได้แก่ การมีอาหาร การเข้าถึงอาหาร การใช้ประโยชน์ และเสถียรภาพ

(3) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติที่ส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจ สังคม ในภาคอีสาน

### 3.4 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการศึกษา

เพื่อให้การเก็บข้อมูลมีประสิทธิภาพ ในการศึกษาครั้งนี้จึงสร้างเครื่องมือและวางรูปแบบการเก็บข้อมูลก่อนการลงพื้นที่ให้ครอบคลุมและตรงตามวัตถุประสงค์การศึกษา โดยมีรายละเอียดเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับศึกษา ดังต่อไปนี้

1) **เครื่องมือที่ใช้สำหรับการศึกษา** เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษารวบรวมข้อมูล ครั้งนี้ประกอบด้วย (1) การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งมีโครงสร้าง (2) การสัมภาษณ์กลุ่ม (3) การสังเกตวิถีชีวิต พฤติกรรม และปรากฏการณ์ (4) แผนที่เดินดิน (5) ปฏิทินอาหารของของป่าชุมชนโนนใหญ่ในรอบ 1 ปี โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### (1) การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งมีโครงสร้าง (semi-structured interviewing)

โดยมีประเด็นคำถามที่ผู้ศึกษากำหนดขึ้นจากการทบทวน แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องเป็นข้อมูลสำคัญเบื้องต้นในการเก็บข้อมูล โดยคำถามมีการยึดวัตถุประสงค์ของการวิจัยเป็นหลักของการการศึกษา คำถามในการสัมภาษณ์มีแนวคำถามที่ชัดเจน เป็นคำถามปลายเปิดเพื่อให้ผู้ถูกสัมภาษณ์ได้แสดงความคิดเห็นอย่างเต็มที่ โดยลำดับคำถามสามารถยืดหยุ่นได้ หรืออาจถามนอกกรอบแนวคำถามที่วางไว้แต่เชื่อมโยงกับประเด็นที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

### (1.1) ประเด็นคำถามในการสัมภาษณ์ ประกอบด้วย

- (1.1.1) การใช้ประโยชน์จากป่าชุมชนโนนใหญ่
- (1.1.2) แหล่งที่มาของอาหารในครัวเรือน
- (1.1.3) ผลกระทบจากกระบวนการพัฒนาต่อวิถีชีวิต และความมั่นคงทางอาหาร
- (1.1.4) ความสามารถในการผลิตอาหารในครัวเรือน
- (1.1.5) ข้อจำกัดในการเข้าถึงอาหารจากแหล่งต่างๆ และการใช้ประโยชน์อาหาร
- (1.1.6) พฤติกรรมการบริโภคในครัวเรือน

### (1.2) แบบบันทึกอาหาร ประกอบไปด้วย

- (1.2.1) มื้ออาหารที่กินในแต่ละวัน
- (1.2.2) ชื่ออาหารที่บริโภค
- (1.2.3) วัตถุดิบส่วนประกอบของอาหาร
- (1.2.4) แหล่งที่มาของวัตถุดิบประกอบอาหารหรือแหล่งที่มาของอาหารสำเร็จรูป

(2) การสัมภาษณ์กลุ่ม (Groups Interview) เป็นสัมภาษณ์หลายๆ คนในเวลาเดียวกัน โดยหลักจะใช้ประเด็นคำถามเช่นเดียวกันกับการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งมีโครงสร้าง และเพิ่มเติมประเด็นคำถามจากคำตอบที่น่าสนใจ โดยให้ทุกคนร่วมพูดคุยและตอบคำถามเดียวกันเพื่อให้เกิดความเข้าใจในประเด็นประวัติศาสตร์ตั้งถิ่นฐานของชุมชน การพัฒนาที่เข้ามาในพื้นที่ วิถีชีวิต ลักษณะสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรม กระบวนการต่อสู้และการจัดตั้งป่าชุมชนโนนใหญ่ อาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ ดังกล่าวอย่างครบถ้วนจากคนในชุมชน

### (3) การสังเกตวิถีชีวิต พฤติกรรม และปรากฏการณ์ ด้วยวิธีการดังต่อไปนี้

(3.1) การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (participant observation) โดยการเข้าไปอยู่ในหมู่บ้านพื้นที่ศึกษา เพื่อสังเกตพฤติกรรมหรือปรากฏการณ์ที่เกิดเพื่อทำความเข้าใจในบริบทสังคม วัฒนธรรมของชุมชนและแหล่งอาหารของชาวบ้านจากแหล่งต่างๆ ทั้งป่าชุมชนโนนใหญ่ พื้นที่ทางการเกษตร อาหารจากการแบ่งปัน และอาหารจากระบบตลาด โดยผู้ศึกษาเข้าไปใช้ชีวิตร่วมกับกลุ่มคนที่ถูกศึกษา มีการทำกิจกรรมร่วมกัน โดยการเข้าไปอาศัยอยู่ในหมู่บ้านพื้นที่ศึกษา ทำให้ได้ข้อมูลที่เป็นธรรมชาติและความจริงมากที่สุด

(3.2) การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (non-participant observation) สำหรับบางกิจกรรม เพื่อไม่ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในพฤติกรรมของกลุ่มตัวอย่าง เช่น ในการซื้ออาหารจากรถกับข้าว การซื้ออาหารจากร้านค้าในหมู่บ้าน เป็นต้น

(4) **แผนที่เดินดิน** เพื่อช่วยในการสร้างความสัมพันธ์และทำให้เห็นถึงพื้นที่กายภาพ ทรัพยากรสิ่งแวดล้อมชุมชน บริเวณจุดสำคัญในการจัดกิจกรรมต่างๆ ทั้ง 5 หมู่บ้าน เช่น ร้านค้าใน หมู่บ้าน ธนาคารข้าวเปลือก ประปาหมู่บ้าน วัดบ้านเสียว โรงเรียนบ้านเสียว โรงพยาบาลชุมชนตำบล เสียว เป็นต้น

(5) **ปฏิทินอาหารของของป่าชุมชนโนนใหญ่ในรอบ 1 ปี** เพื่อให้เห็นถึงความ หลากหลายของอาหารจากฐานทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นตามฤดูกาลว่าในแต่ละฤดูมีอาหาร ประเภทไหนบ้าง เช่น ผัก สัตว์ พืชกินหัว และสมุนไพร ที่ชาวบ้านที่เข้าไปเก็บหามาเป็นอาหารใน คราวเรือน

## 2) อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการศึกษา ประกอบด้วย

(1) **สมุดบันทึก (Diary)** เพื่อจดบันทึกคำบอกเล่าเรื่องของผู้ให้ข้อมูล (Key Informant) ตามประเด็นในการสัมภาษณ์ที่ตั้งไว้

(2) **อุปกรณ์หนุนช่วยการบันทึก (Audio-visual Aids)** ได้แก่ เทปบันทึกเสียง (Tape-Recorder) กล้องถ่ายรูป (Camera) การบันทึกเสียงจะช่วยบันทึกเก็บเรื่องราวจากการ สนทนาผ่านรูปแบบของเสียง เพื่อนำมาเพิ่มเติมข้อมูลในกรณีที่จดไม่ทันเพราะประเด็นมีความ ละเอียดหรือไม่สามารถจดได้เนื่องจากสถานที่ไม่เอื้ออำนวย ส่วนการบันทึกภาพจากกล้องถ่ายรูปจะ ช่วยให้รายละเอียดจากกิจกรรมนั้นผ่านภาพถ่ายได้อีกครั้ง

## 3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาเรื่อง วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพในการเก็บรวบรวมข้อมูล และศึกษา เอกสารที่ในเรื่องแนวคิดความมั่นคงทางอาหาร และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติตั้งแต่ แผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับแรก ในปี พ.ศ. 2504 เป็นต้นมา ที่เริ่มมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของพื้นที่ป่า ชุมชนโนนใหญ่ รวมถึงการลงพื้นที่ โดยนำประเด็นคำถามเป็นเครื่องมือหลักในการเก็บข้อมูลรวมถึง การการสังเกตแบบมีและไม่มีส่วนร่วม ในการศึกษาวิถีชีวิต เศรษฐกิจ สังคมของชาวบ้าน โดยเฉพาะ การใช้ประโยชน์ด้านอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ฐานทรัพยากรธรรมชาติหลักที่มีความสำคัญในพื้นที่ เพื่อให้เห็นถึงภาพรวมของการมีอาหารและการเข้าถึงอาหารของชาวบ้าน วิธีการผลิต และบริโภคใช้ ประโยชน์จากอาหารที่มี ปัจจัยความเสี่ยงด้านเสถียรภาพในพื้นที่ด้านความมั่นคงทางอาหาร เพื่อ แสดงให้เห็นถึงภาพรวม และพลวัตของสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปในพื้นที่อย่างชัดเจนในเรื่องความ มั่นคงทางอาหาร ว่ามีปัจจัยใดบ้างที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร การเข้าถึงอาหาร การ ใช้ประโยชน์อาหาร และความยั่งยืนของอาหาร เพื่อสะท้อนให้เห็นถึงสถานการณ์ความมั่นคงทาง

อาหารในภาพรวมของพื้นที่ จากกลุ่มตัวอย่าง และบุคคลที่ได้สัมภาษณ์ หลังจากได้ข้อมูลเชิงคุณภาพเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ผู้ศึกษาจะนำข้อมูลดังกล่าวมาคัดแยกให้เป็นหมวดหมู่ มาเรียงจัดหาความสัมพันธ์ความต่อเนื่องของข้อมูลแล้วนำข้อมูลมาเปรียบเทียบ และตีความ โดยใช้แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องมาวิเคราะห์เพื่อหาว่าสถานการณ์ กิจกรรมหรือความสัมพันธ์นั้นมีรูปแบบเกิดขึ้นได้อย่างไร เพราะเหตุใด และจะมีผลกระทบอย่างไร โดยจะนำเสนอข้อมูลในรูปแบบการพรรณนา โดยแยกตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยและนำมาสร้างเป็นข้อสรุปของการศึกษาในครั้งนี้



## บทที่ 4

### สภาพทั่วไปของพื้นที่ศึกษา

การศึกษาเรื่อง วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อช่วยให้เห็นถึงปรากฏการณ์ และภาพรวมของสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารที่เกิดขึ้นในพื้นที่ นอกจากการเก็บข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์ในประเด็นคำถามที่เตรียมไว้ ผู้ศึกษาได้รวบรวมข้อมูลแหล่งเอกสารจากหลายแหล่งในเรื่องเดียวกัน คือเรื่อง ประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐาน ข้อมูลพื้นฐานหมู่บ้านในปัจจุบัน การต่อสู้ปกป้องป่าชุมชนโนนใหญ่ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครบถ้วนและเห็นถึงสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงในพื้นที่ได้อย่างรอบด้านและชัดเจน โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### 4.1 ป่าชุมชนโนนใหญ่

หัวข้อในการศึกษาข้อมูลป่าชุมชนโนนใหญ่ ประกอบด้วย 1) ข้อมูลพื้นฐานป่าชุมชนโนนใหญ่ 2) ลักษณะกายภาพของป่าชุมชนโนนใหญ่ และ 3) แผนที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

##### 1) ข้อมูลพื้นฐานป่าชุมชนโนนใหญ่

ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตั้งอยู่ห่างจากตัวจังหวัดศรีสะเกษ ประมาณ 35 กิโลเมตร ไปทางทิศตะวันตก ตามถนนสาย ศรีสะเกษ – รัตนบุรี ทางหลวงหมายเลข 225 ดูแลรักษาโดย 12 ชุมชนใน 2 ตำบล ประกอบด้วย หมู่บ้านในตำบลอิเซ ได้แก่ หมู่ที่ 3 บ้านหนองฮู หมู่ที่ 4 บ้านแปะ หมู่ที่ 5 บ้านอิเซ หมู่ที่ 6 บ้านหนองหนัก หมู่ที่ 7 บ้านอิเซใต้ หมู่ที่ 9 บ้านน้อยดงเมือง หมู่ที่ 12 บ้านโนน หมู่บ้านในตำบลเสียว ได้แก่ หมู่ที่ 1 บ้านเสียว หมู่ที่ 2 บ้านเสียว หมู่ที่ 3 บ้านหนองโน หมู่ที่ 15 บ้านหนองมนรัมย์ และหมู่ที่ 16 บ้านหนองขุนศรี อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ

ป่าชุมชนโนนใหญ่ มีเนื้อที่ 3,040 ไร่ มีลักษณะเป็นพื้นที่สูงลาดเอียงลงสู่ลำห้วยทับทันด้านทิศตะวันตกของลำห้วย ทำให้เกิดสภาพนิเวศที่หลากหลาย รอบป่าเป็นพื้นที่ลุ่มทำนา อีกทั้งยังได้ช่วยซับน้ำทำให้หนองน้ำสาธารณะมีน้ำตลอดทั้งปี และจากสภาพที่ตั้งของป่าชุมชนโนนใหญ่ที่เป็นที่โนน เมื่อฝนตก ซากพืช ซากสัตว์ถูกชะล้างเป็นปุ๋ยลงสู่พื้นที่การเกษตร ทำให้พื้นที่เหมาะแก่การทำนา (หนังสือประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรท้องถิ่น ป่าชุมชนโนนใหญ่ ป่าใหญ่ของชีวิต, 2553)

##### 2) ลักษณะกายภาพของป่าชุมชนโนนใหญ่

ลักษณะทางกายภาพของป่าชุมชนโนนใหญ่ว่า พื้นที่บริเวณป่าชุมชนโนนใหญ่เป็นป่าที่มีความสำคัญทั้งทางเศรษฐกิจ สังคม ลักษณะป่าชุมชนโนนใหญ่ มีทั้งส่วนที่เป็นป่าดง คือ ป่าดิบแล้ง และป่าเบญจพรรณแล้ง กับป่าโคกสลับเป็นหย่อมๆ ส่วนด้านตะวันตกบริเวณที่ลุ่มติดกับห้วยทับทัน

โดยชาวบ้านจะเรียกป่าในพื้นที่ดังกล่าวเป็นป่าบึงน้ำจืดหรือป่าริมน้ำหรือป่าบุงป่าทาม ลักษณะพืชพันธุ์ธรรมชาติในป่าชุมชนโนนใหญ่ จากหลักฐานของต้นไม้ที่เหลืออยู่และลักษณะโครงสร้างของป่าที่ปรากฏนั้น ป่าชุมชนโนนใหญ่ในอดีตเป็นป่าที่อุดมสมบูรณ์ ตามลักษณะของป่าดิบแล้ง ป่าเบญจพรรณ ต้นไม้ที่สำคัญได้แก่ ไม้ยางนา ซึ่งมีกระจายอยู่ทั่วไป ไม้กะบาก กะบก ตะแบก พันชาติ ประดู่แดง มะค่า อะลาง แต้ ฯลฯ เป็นพืชชั้นบนขึ้นเบียดเสียดกันหนาแน่น ปกคลุมด้วยพืชชั้นกลาง และพืชคลุมดินนานาชนิด ทั้งที่เป็นสมุนไพรและพืชอาหาร พืชใช้สอย บางส่วนจะเป็นลักษณะป่าโคกในบริเวณที่มีดินตื้นและตอนล่างเป็นหินลูกรัง ไม้สำคัญได้แก่ ไม้จิก(เต็ง) ไม้ฮัง(รัง) ไม้เหียง(ชาด) ไม้สะแบง ส่วนบริเวณที่ลุ่มริมน้ำเป็นไม้หว้า ไม้พุ่มเช่น กระทุ่มน้ำ จิกน้ำ สะแก อินทนิลน้ำ เสียว เป็นต้น (หนังสือประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรท้องถิ่น ป่าชุมชนโนนใหญ่ ป่าใหญ่ของชีวิต, 2553)

ส่วนการใช้ทรัพยากรต่างๆในป่าชุมชนโนนใหญ่ พบว่า การพึ่งพิงป่าของชาวบ้านแห่งนี้ ไม่แตกต่างจากชุมชนอื่นๆ มากนัก เพราะยังพึ่งพิงทรัพยากรในท้องถิ่นของตนเองเป็นหลัก เช่น ทรัพยากรที่ดิน น้ำ และป่าไม้ เป็นต้น ซึ่งรูปแบบของการเข้าใช้ประโยชน์ในป่า เช่น การเก็บเห็ดในช่วงฤดูฝน การขุดเผือก มัน หาเศษไม้แห้งเพื่อเป็นเชื้อเพลิงในครัวเรือน และการขุดหาสัตว์เล็กๆ เช่น แมลงต่างๆ เพื่อการดำรงชีวิตประจำวัน จะเห็นได้ว่า นอกเหนือจากการใช้ประโยชน์ที่มีต่อครัวเรือนตนเองแล้ว ชุมชนแห่งนี้ยังมีการเอื้ออาทรต่อชุมชนอื่นๆ ด้วย โดยมีการรวมตัวอนุรักษ์ทรัพยากรป่าไม้ที่มีอยู่ ช่วยกันดูแลป่าไม้ และมีการตั้งกฎระเบียบต่างๆ ในการเข้ามาใช้ประโยชน์จากป่าชุมชนโนนใหญ่ เพื่อความคงอยู่ที่ยาวนาน และเป็นการฟื้นฟูป่าด้วยตัวเอง (จิราวรรณ อยู่เกษม, 2543) และ (ศิริหทัย แทนแก้ว, 2548)

### อาณาเขตติดต่อของพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่มีดังนี้

**ทิศเหนือ** ติดต่อกับ ป่าชุมชนโนนลาน ตำบลเป้า อำเภอบึงบูรพ์ จังหวัดศรีสะเกษ

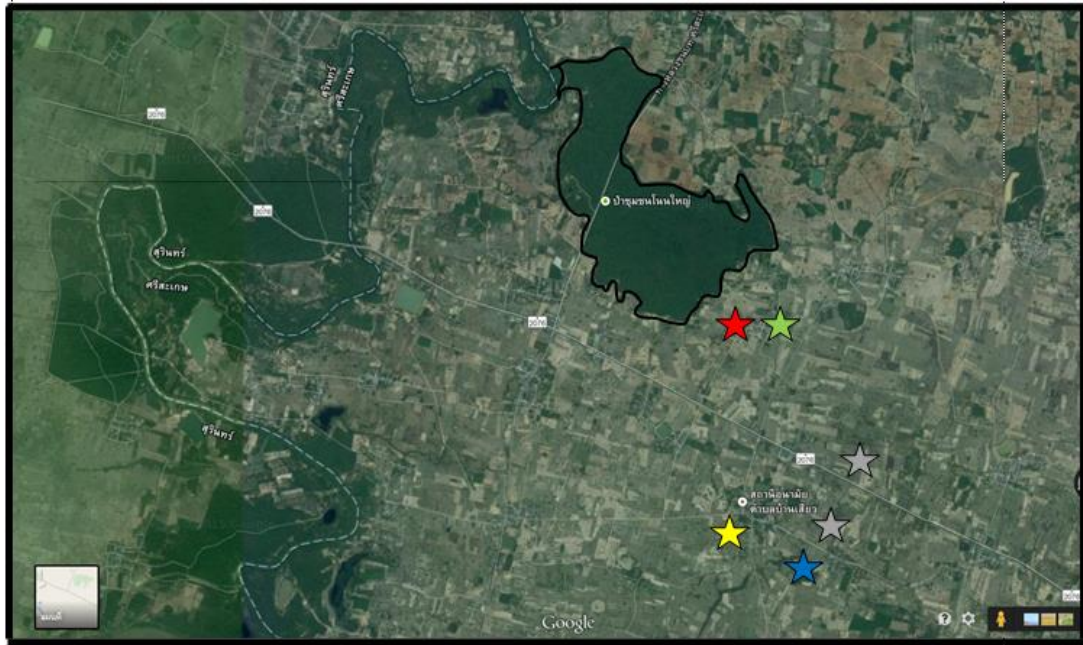
**ทิศใต้** ติดต่อกับ บ้านหนองโน บ้านหนองมโนรมย์ บ้านน้อยดงเมือง ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ

**ทิศตะวันออก** ติดต่อกับ บ้านหนองเรือ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ

**ทิศตะวันตก** ติดต่อกับ ลำห้วยทับทัน ตำบลลิเซ อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ

### 3) แผนที่ป่าชุมชนชนโนนใหญ่

แผนภาพที่ 2 แผนที่ป่าชุมชนโนนใหญ่และหมู่บ้านพื้นที่ศึกษา



ที่มา : ปรับปรุงจาก Google Earth สืบค้น วันที่ 11 มีนาคม 2558

#### สัญลักษณ์แผนที่



ป่าชุมชนโนนใหญ่



หมู่ 1 บ้านเสี้ยว



หมู่ 2 บ้านเสี้ยว



หมู่ 3 บ้านหนองโน



หมู่ 15 บ้านหนองมนรัมย์



หมู่ 16 บ้านหนองชุมศรี

## 4.2 ป่าชุมชนโนนใหญ่กับยุทธศาสตร์การพัฒนาเศรษฐกิจ

จากการรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ของพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ที่ผ่านมา และจากการเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ของผู้ศึกษาในเรื่องประวัติศาสตร์ในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ พบว่า ในส่วนของการตั้งถิ่นฐานของชุมชนรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ แม้จะมีการบุกรุกเพื่อปรับให้เป็นพื้นที่อยู่อาศัยพื้นที่ทำกินแต่ยังถือว่าป่ามีความสมบูรณ์อยู่มาก แต่การเข้ามาของยุทธศาสตร์การพัฒนาที่เข้ามาในพื้นที่กลับส่งผลให้เกิดความเปลี่ยนแปลงในทรัพยากรธรรมชาติ และวิถีความเป็นอยู่ของคนในพื้นที่ โดยเฉพาะป่าชุมชนโนนใหญ่ ที่เริ่มเสื่อมโทรม และลดขนาดลงเนื่องจากการตัดไม้ทำลายป่า และการผลิตเพื่อขายตอบสนองปัจจัยด้านเศรษฐกิจที่เข้ามาในพื้นที่ โดยแบ่งเป็น 5 ช่วงการศึกษาที่สำคัญ ประกอบด้วย (หนังสือประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรท้องถิ่น ป่าชุมชนโนนใหญ่ ป่าใหญ่ของชีวิต, 2553)

- 1) ช่วงปี พ.ศ. 2476 – 2500 การค้าถ่าน
- 2) ช่วงปี พ.ศ. 2504 – 2511 พืชเศรษฐกิจจุกป่า
- 3) ช่วงปี พ.ศ. 2512 - 2530 การไถป่า ขุดหินลูกรังเพื่อพัฒนาชุมชน
- 4) ช่วงปี พ.ศ. 2514 การประกาศเขตป่าสงวนแห่งชาติป่าโนนลาน
- 5) ช่วงปี พ.ศ. 2528 สัมปทานปลูกป่ายุคาลิปตัส

มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

### 1) ช่วงปี พ.ศ. 2476 – 2500 การค้าถ่าน

ป่าชุมชนโนนใหญ่ที่เคยอุดมสมบูรณ์ ต้องพบกับผลกระทบจากนโยบายของรัฐ และการบุกรุกของบุคคลอย่างต่อเนื่อง เมื่อเส้นทางรถไฟได้ก่อสร้างขึ้นถึงห้วยทับทัน กลุ่มกุลีและนายทุนจากต่างถิ่นเดินทางมาพร้อมกับรถไฟ ได้เข้ามาตัดไม้เผาถ่านในเขตป่าชุมชนโนนใหญ่เพื่อลำเลียงไปจำหน่ายที่จังหวัดนครราชสีมา และกรุงเทพฯ ต่อมากลุ่มพ่อค้าดังกล่าว ได้สนับสนุนให้ชาวบ้านเผาถ่าน โดยรับซื้อถ่านจากชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ รวมทั้งการรับซื้อไม้แปรรูป จนกระทั่งถ่านราคาตกต่ำลง และไม้ใหญ่ในป่าใกล้หมด การค้าถ่านและไม้แปรรูปจึงซบเซาลง และในช่วงเดียวกัน ประมาณ ปี พ.ศ. 2480 เป็นช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 อาหาร ฝ้าย และเครื่องนุ่งห่มขาดแคลน รัฐบาลสมัยนั้น จึงส่งเสริมให้เกษตรกรบุกรุกเบิกขยายที่ดินทำกิน ปลูกพืชไร่ เช่น ไร่อ้อย ไร่ฝ้าย ไร่ข้าว ชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่จึงเริ่มขยายพื้นที่ทำกินเข้าไปในป่าชุมชนโนนใหญ่ ทำให้สภาพป่าที่อุดมสมบูรณ์ลดลงอย่างรวดเร็ว จนกระทั่ง พ.ศ. 2497 เกิดภาวะฝนแล้ง ชาวบ้านในพื้นที่ร่วมพูดคุยถึงสถานการณ์ฝนแล้งซ้ำซากว่าสาเหตุส่วนหนึ่งน่าจะเกิดจากป่าชุมชนโนนใหญ่ถูกทำลายลงมาก และรวดเร็ว



## 2) ช่วงปี พ.ศ. 2504 – 2511 พืชเศรษฐกิจจุกป่า

ตรงกับช่วงประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ โดยรัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการปลูกพืชเศรษฐกิจ เพื่อการส่งออกได้แก่ ปอ และมันสำปะหลัง ซึ่งพืชเศรษฐกิจดังกล่าวขยายมาถึงชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่อย่างรวดเร็ว โดยพืชชนิดแรกที่เข้ามาได้แก่ ปอ โดยช่วงนั้นปอมีราคาสูง ทำให้ชาวบ้านหวนกลับไปปลูกปอในป่าชุมชนโนนใหญ่อีกครั้ง ซึ่งขณะนั้นสภาพป่ากำลังเริ่มฟื้นคืนจากการตัดไม้เพื่อค้าถ่านและการบุกรุกขยายที่ทำกิน ไม่เล็กไม่น้อยในป่าชุมชนโนนใหญ่เริ่มแตกเขียวขจีอีกครั้ง แต่เพราะความไม่มีเงินของชาวบ้านจึงจำเป็นต้องดิ้นรนต่อสู้เพื่อปากท้องและครอบครัว หลังจากปลูกปอผ่านไปได้ประมาณ 3 ปี มีปัญหาเกิดขึ้นกับแหล่งน้ำ คือ ห้วยทับทันที่ใช้เป็นแหล่งแช่ต้นปอเริ่มเน่าเสียส่งกลิ่นเหม็น มีปลาตายจำนวนมาก จากปัญหาดังกล่าว ชาวบ้านจึงชวนกันหยุดทำไร่ปอ เพื่อให้สายน้ำที่ใช้ฟุ้งฟากกลับคืนสู่ปกติ

แต่หลังจากนั้นไม่นาน ปี พ.ศ. 2511 มีพืชเศรษฐกิจชนิดใหม่ที่เข้ามาในพื้นที่อีกครั้ง คือ มันสำปะหลัง ซึ่งได้แพร่ขยายเข้ามาในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ชาวบ้านเห็นว่าการปลูกมัน น่าจะทำได้ดีกว่าปอ และไม่ต้องแช่น้ำ ไม่ต้องลอก ไม่ทำลายแหล่งน้ำเหมือนการปลูกปอ จึงหันมาปลูกมันสำปะหลังขายจำนวนมาก แต่หลังจากนั้นไม่นานราคามันสำปะหลังตกต่ำ ทำให้ชาวบ้านเลิกปลูกมันสำปะหลัง และปล่อยให้ดินในพื้นที่ป่าชุมชนฟื้นคืนสภาพอีกครั้ง

หลังจากการหยุดปลูกพืชเศรษฐกิจทั้ง 2 ชนิดในป่าชุมชนโนนใหญ่ พบว่าทรัพยากรธรรมชาติที่สมบูรณ์ในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่โดยเฉพาะอาหารและป่าไม้ถูกทำลาย ดินเสื่อมคุณภาพ เพราะใช้ปุ๋ยเคมี น้ำเน่าเพราะแช่ปอ เกิดปัญหาขาดแคลนน้ำดื่มน้ำใช้ รวมทั้งปัญหาหนี้สินที่มากขึ้นเพราะต้องใช้ค่าใช้จ่ายมากในการปลูกพืชเศรษฐกิจดังกล่าว

## 3) ช่วงปี พ.ศ. 2512 - 2530 การไถป่า ขุดหินลูกรังเพื่อพัฒนาชุมชน

เริ่มมีการก่อสร้างทางหลวงสายศรีสะเกษ-อุบลราชธานี โดยบริษัทผู้รับเหมาก่อสร้างได้เข้ามาขุดหินลูกรังเพื่อไปสร้างถนนในเส้นทางดังกล่าว และในปีต่อมาหน่วยงานสำนักงานเร่งรัดพัฒนาชนบท (รพช.) เข้ามาขุดหินลูกรัง เพื่อสร้างเส้นทางสายฮีเซ-โนนลาน หลังจากนั้น ก็มีหน่วยงานราชการและกลุ่มบริษัทผู้รับเหมาทยอยกันเข้ามาขุดหินลูกรังมากขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งการขุดหินลูกรังทำให้ถนนเสียหาย ถึงแม้ชาวบ้านได้เรียกร้องให้ผู้รับเหมาซ่อมแซม และสร้างถนนให้หลังจากการขุดหินเสร็จในแต่ละปี ซึ่งหลายครั้งที่บางบริษัทก็ไม่ซ่อมให้ตามตกลงไว้ หรือซ่อมให้ก็ไม่ดีเท่าที่ควร โดยในปี พ.ศ. 2529 การขุดหินลูกรังทำให้ป่าเสียหายเป็นอย่างมาก แหล่งน้ำต้นเงินชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ และครูที่สอนอยู่ในพื้นที่ได้ร่วมกันตรวจสอบและพบว่า การเข้าขุดหินลูกรังไม่ได้รับสัมปทานเข้ามาขุดใช้หินลูกรังแต่อย่างใด จึงทำเรื่องคัดค้านการเข้าขุดหินถึงกลุ่มบริษัทที่เข้ามาขุดหินจนกระทั่งยุติลง และหลังจากการยุติการขุดหิน พบว่า ต้นไม้ในบริเวณบ่อลูกรังเสียหายลำน้ำสาขาของกลุ่มน้ำห้วยทับทัน 2 แห่ง คือ โสกละอง และโสกหินจ้อกลายเป็นบ่อลูกรัง

#### 4) ช่วงปี พ.ศ. 2514 การประกาศเขตป่าสงวนแห่งชาติป่าโนนลาน

ผืนป่าแห่งนี้ถูกประกาศเป็นป่าสงวนแห่งชาติ เมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน พ.ศ. 2514 ตามประกาศกระทรวงฉบับที่ 436 และประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 38 ตอนที่ 129 ลงวันที่ 23 พฤศจิกายน พ.ศ. 2514 กำหนดให้ป่าโนนลาน ภายใต้แนวเขตตามแผนที่กฎกระทรวง 16,050 ไร่ เป็นป่าสงวนแห่งชาติ ด้วยเหตุผลคือ ป่าโนนลาน มีไม้แดง ไม้ประดู่ ไม้พินชาติ ไม้กราด ไม้เข้ลิ่ง และไม้ชนิดอื่นๆที่มีค่าจำนวนมาก และมีของป่ากับทรัพยากรธรรมชาติอื่นด้วย สมควรกำหนดให้เป็นป่าสงวนแห่งชาติเพื่อรักษาสภาพป่าไม้ของป่าและทรัพยากรธรรมชาติอื่นไว้

โดยเขตป่าสงวนที่ประกาศได้เกิดการซ้อนทับกับที่ตั้งของชุมชน ที่กินทำกินและพื้นที่ป่าเหลืออยู่ ในช่วงแรกของการประกาศชาวบ้านโดยรอบไม่ทราบถึงสิทธิ ข้อจำกัดในการเข้าใช้ประโยชน์ และหน้าที่เกี่ยวกับป่าสงวนแต่อย่างใด จึงไม่มีการขอเพิกถอน หรือกันเขตที่ทำกินและที่ตั้งหมู่บ้านออกจากเขตป่าสงวน ประกอบกับทางเจ้าหน้าที่ไม่มีการจับกุมหรือเข้มงวด จึงทำให้การประกาศเขตพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติ ชาวบ้านไม่มีความขัดแย้งและไม่ได้คัดค้านการประกาศแต่อย่างใด

#### 5) ช่วงปี พ.ศ. 2528 สัมปทานปลูกป่ายูคาลิปตัส

กรมป่าไม้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ อนุมัติให้บริษัทเอกชนในจังหวัดศรีสะเกษ เข้าพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่จำนวน 500 ไร่ ในราคา ไร่ละ 10 บาท เพื่อปลูกสวนป่ายูคาลิปตัส สายพันธุ์คามาลดูเลซิส เมื่อวันที่ 1 มีนาคม พ.ศ. 2528 โดยกรมป่าไม้อ้างว่า ป่าชุมชนโนนใหญ่เสื่อมโทรม และนโยบายป่าไม้แห่งชาติ พ.ศ. 2528 กำหนดให้เอกชนเข้าพื้นที่ป่าเสื่อมโทรมปลูกสร้างสวนป่า เพื่อเพิ่มพื้นที่ป่าให้ได้ร้อยละ 40 ของพื้นที่ประเทศ การเข้าพื้นที่ของเอกชนก่อให้เกิดความขัดแย้งกับชุมชนโดยรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ เนื่องจากการเข้ามาสัมปทานผู้เช่าได้ไถป่าเดิมทิ้ง พร้อมกับขายเนื้อไม้ และขุดหินลูกรังไปขาย ซึ่งเป็นการทำงานที่สวนทางกันกับเหตุผลในการเช่าที่อ้างว่า เพื่อการเพิ่มพื้นที่ป่า และต่อมาพื้นที่ปลูกสวนป่ายูคาลิปตัสรุกเข้าไปในที่ทำกินของชาวบ้าน ชาวบ้านที่ไปเลี้ยงวัว เลี้ยงควายถูกข่มขู่ และสั่งห้ามจากบริษัทเอกชนดังกล่าว ว่าห้ามเข้าไปเลี้ยงในบริเวณนั้น ทำให้ชาวบ้านทั้งตำบลเสียวจึงรวมตัวกันต่อต้าน ทำลายทรัพย์สินและบ้านพักคนงาน และถอนต้นยูคาลิปตัส จนเหตุการณ์ได้บานปลายเมื่อชาวบ้าน 4 คน ถูกจับแต่ได้รับการช่วยเหลือจาก ส.ส. ในพื้นที่ และทนายความจากจังหวัดอุบลราชธานีในการว่าความให้ จึงได้รับการปล่อยตัว

จากนั้นชุมชนได้ร่วมกับนักศึกษาคณะวนศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สำนวณป่าตามหลักเกณฑ์การกำหนดสภาพป่าเป็นป่าเสื่อมหรือป่าสมบูรณ์ ผลการศึกษาพบว่า ป่าชุมชนโนนใหญ่เป็นป่าสมบูรณ์ ชาวบ้านและสภาตำบลเสียว จึงร่วมกันเสนอเรื่องให้กรมป่าไม้ทบทวนและระงับการให้เช่าพื้นที่แต่ไม่ได้รับการแก้ไข จึงนำไปสู่การชุมนุมประท้วง สั่งให้ทบทวนสัญญาเช่าหลายครั้ง กระทั่งเมื่อ วันที่ 2 เมษายน พ.ศ. 2528 นายณรงค์ วงศ์วรรณ ซึ่งขณะนั้นดำรงตำแหน่งรัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นตัวแทนของรัฐบาลเข้ามาดูพื้นที่ตรวจสอบสภาพผืนป่าชุมชนโนน

ใหญ่ พบว่าป่าชุมชนโนนใหญ่ยังเป็นป่าไม้ที่มีความอุดมสมบูรณ์มีต้นยางนา น้อยใหญ่จำนวนมาก และกล่าวว่า ป่าชุมชนโนนใหญ่ไม่ได้เป็นป่าเสื่อมโทรมอย่างที่ได้รับรายงาน จากนั้นจึงสั่งให้ทบพวน สัตว์ป่า และเอกชนยินยอมถอนตัวออกจากพื้นที่ โดยที่สัญญาเช่าพื้นที่ป่ายังคงมีอายุการเช่าถึง 28 มีนาคม พ.ศ. 2543 (หนังสือประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรท้องถิ่น ป่าชุมชนโนนใหญ่ ป่าใหญ่ของชีวิต, 2553)

พลวัตของป่าชุมชนโนนใหญ่กับยุทธศาสตร์การพัฒนาเศรษฐกิจที่ผ่านมามีทั้ง 5 ช่วงนั้นถือได้ว่าเป็นการเปลี่ยนแปลงทั้งป่าชุมชนโนนใหญ่ และวิถีชีวิตของชาวบ้านเป็นอย่างมาก โดยการเข้ามาของการพัฒนาในบริบทต่างๆ ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่ ด้านการใช้ประโยชน์และการพึ่งพาป่าชุมชนโนนใหญ่ ซึ่งเป็นฐานทรัพยากรธรรมชาติและแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญในพื้นที่อย่างขาดความตระหนัก เพื่อตอบสนองต่อระบบทุนนิยม และเศรษฐกิจที่เข้ามามีบทบาทสำคัญในช่วงนั้น ซึ่งหลายเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในป่าชุมชนโนนใหญ่มีผลทำให้ป่าชุมชนโนนใหญ่เสื่อมโทรมเป็นอย่างมาก

#### 4.3 ช่วงประกาศเป็นป่าชุมชนโนนใหญ่ ปี พ.ศ. 2535

ประสบการณ์แต่ละช่วงของชุมชนรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ มีการบุกเบิกและถอนตัวออกให้ป่าฟื้นฟูสภาพจนครั้งสุดท้ายที่ชุมชนร่วมกันปกป้องป่า ก่อให้เกิดการรวมตัวเป็นชมรมอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสภาพแวดล้อมตำบลเสียว เพื่อทำหน้าที่อนุรักษ์ฟื้นฟูป่าชุมชนโนนใหญ่ ต่อมาพัฒนาเป็นคณะกรรมการชาวบ้านอนุรักษ์ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตั้งแต่ พ.ศ. 2535 เป็นต้นมา โดยรายละเอียดการจัดการป่าจากชุมชนโดยรอบ และกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับป่าชุมชนโนนใหญ่มี 5 หัวข้อ ประกอบด้วย 1) การจัดการดูแลป่าชุมชนโนนใหญ่ของคนในท้องถิ่น 2) การจัดการป่าเพื่อการควบคุมการใช้ประโยชน์ 3) การจัดการพื้นที่ใช้ประโยชน์ตามสภาพป่า 4) กฎระเบียบป่าชุมชนโนนใหญ่ 5) กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับป่าชุมชนโนนใหญ่ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้ (หนังสือประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรท้องถิ่น ป่าชุมชนโนนใหญ่ ป่าใหญ่ของชีวิต, 2553)

##### 1) การจัดการดูแลป่าชุมชนโนนใหญ่ของคนในท้องถิ่น

หลังจากจัดตั้งกลุ่มอนุรักษ์ป่าชุมชนโนนใหญ่ ขึ้นในปี พ.ศ. 2535 แล้วนั้น มีหมู่บ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ที่เข้าร่วมการจัดการ ขององค์กรชาวบ้านเพื่อการอนุรักษ์ป่าชุมชนโนนใหญ่ จำนวน 12 หมู่บ้าน โดยแบ่งเขตการดูแลและรักษาป่าของแต่ละชุมชน โดยจะเลือกตั้งคณะกรรมการป่าชุมชนประจำหมู่บ้าน บ้านละ 12 คน ซึ่งแต่ละหมู่บ้านจะรวมกันเป็นคณะกรรมการร่วมกันเรียกชื่อว่า “คณะกรรมการชาวบ้านเครือข่ายป่าชุมชนโนนใหญ่” โดยจะมีการเลือกตั้งคณะกรรมการใหม่ทุก 2 ปี นอกจากกรรมการที่ชาวบ้านเลือกตั้ง ผู้ใหญ่บ้านและผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านจะเป็นกรรมการโดยตำแหน่ง

คณะกรรมการเครือข่ายป่าชุมชนจะเลือกตั้งคณะกรรมการบริหารป่าชุมชน 1 ชุด จำนวน 11 คน ประกอบด้วย ตัวแทนหมู่บ้านละ 2 คน และประธาน 1 คน คณะกรรมการบริหาร จะทำหน้าที่ประสานงาน แต่ละงานหมู่บ้านและดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์ป่า กฎระเบียบ การอนุรักษ์ป่าชุมชนโนนใหญ่ การตากฎระเบียบการอนุรักษ์ป่าคณะกรรมการจะจัดประชุมชาวบ้านแต่ละหมู่บ้าน เพื่อระดมความคิดเห็นขอเบ็ดเตล็ดการใช้ประโยชน์จากป่า ข้อห้าม และบทลงโทษเมื่อได้ความคิดเห็นจากแต่ละหมู่บ้านคณะกรรมการจะรวมความเห็น และตราเป็นร่างกฎระเบียบป่าชุมชนโนนใหญ่ขึ้น จากนั้นนำกลับไปประชุมเพื่อขอมติจากชาวบ้านแต่ละหมู่บ้าน เมื่อได้รับฉันทานุมัติจากชาวบ้านทุกหมู่บ้านแล้ว จึงตราเป็นกฎระเบียบของป่าชุมชน และกฎระเบียบป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยมีการหารือเพื่อปรับปรุงเพิ่มเติมร่วมกันระหว่างคณะทำงานและชาวบ้านอยู่เสมอ

## 2) การจัดการป่าเพื่อการควบคุมการใช้ประโยชน์

เนื่องจากชุมชนรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ เป็นชุมชนที่ตั้งถิ่นฐานมายาวนาน ทำให้วิถีชีวิตของชาวบ้าน เกื้อกูลผูกพันอยู่กับป่าผ่านการเข้าใช้ประโยชน์ และมีการสร้างวัฒนธรรมที่สัมพันธ์กับป่า ทั้งด้านที่เป็นการ อนุรักษ์ การใช้ประโยชน์อย่างต่อเนื่อง โดยแบ่งเขตพื้นที่ป่าเพื่อสร้างความเข้าใจในการใช้ประโยชน์ร่วมกัน โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

(1) **ป่าดอนปู่ตา** ป่าดอนปู่ตาดังกล่าวในป่าชุมชนโนนใหญ่ คือ ดอนเจ้าปู่ป่าชุมชนโนนใหญ่ และดอนปู่ตาบ้านตลาด เป็นป่าที่มีอาณาเขตชัดเจน ไม่มีใครกล้าบุกรุกเพราะถือว่าเป็นของรักษาประจำหมู่บ้าน โดยชาวบ้านให้ความศรัทธา ความนับถือ อีกทั้งยังเชื่อถือว่าเป็นป่าที่มีเจ้าปกปักรักษาดูแล โดยชาวบ้านจะเรียกเจ้าที่ปกปักรักษาว่า “เจ้าปู่” ซึ่งชาวบ้านเชื่อว่า เจ้าปู่จะปกปักรักษาชาวบ้าน และหมู่บ้านให้มีความสุข หรืออาจเรียกได้ว่า “พระภูมิ” ของหมู่บ้าน และเมื่อถึงช่วงฤดูในการประกอบกิจกรรมชีวิตด้านต่างๆ จะมีผู้ทำหน้าที่ติดต่อระหว่างปู่เจ้ากับชาวบ้าน คือ เฒ่าจ้ำหรือตาจ้ำ ชาวบ้านสามารถเก็บหาของป่าในป่าดอนปู่ตาได้แต่ไม่มีใครกล้าตัดไม้ซึ่งป่าดอนปู่ตามีมาตั้งแต่ตั้งหมู่บ้านมาจนถึงทุกวันนี้ ชาวบ้านให้ความศรัทธา ความนับถือ จึงมีการเช่นไหว้เพื่อบอกกล่าว เช่น ก่อนจะมีการลงมือทำนาและหลัง จะมีการบอกกล่าวปู่ตาเพื่อขอให้มีความอุดมสมบูรณ์ของน้ำ และขอให้ได้ข้าวเยอะไม่มีปัญหาอุปสรรค หรือในงานประเพณีที่จัดขึ้นในหมู่บ้าน จะมีการกล่าวปู่ตาเพื่อขออนุญาตจัดงานเช่นกัน

(2) **ป่าปู่แฮกนาแฮก** คือป่าบริเวณป่าหน้าซันน้ำคำ ซำบักตู้ ซึ่งเจ้าของจนถือว่าเป็นปู่แฮกนาแฮก ถ้าใครตัดไม้แล้วจะเป็นไข้ไม่สบาย ซึ่งป่าบริเวณดังกล่าว จะมีการทำพิธีก่อนฤดูการทำนาหรือฤดูการเก็บเกี่ยว โดยการถวายข้าวปลาอาหารให้กับผีตาแฮกหรือปู่แฮก เพื่อขอฝน ตามความเชื่อของชาวบ้าน

(3) **ป่าหอเจ้า** พื้นที่ป่าบริเวณดังกล่าว เป็นพื้นที่ห้ามตัดไม้ หากจะใช้ไม้ต้องทำพิธีกรรมเช่นไหว้ เพื่อขอตัดถึงจะสามารถตัดได้

(4) **ป่าหินจ้อก้อ** ชาวบ้านนับถือหินจ้อก้อว่าเป็นหินศักดิ์สิทธิ์ โดยต้นไม้ในป่าชุมชน โนนใหญ่บริเวณหินจ้อก้อห้ามตัดโดยเด็ดขาด ซึ่งความศักดิ์สิทธิ์ของหินจ้อก้อเป็นหนึ่งในกลยุทธ์ในการอนุรักษ์ป่าต้นน้ำของห้วยทับทัน ต่อมาป่าหินจ้อก้อถูกทำลาย ในช่วงการเข้ามาขุดหินลูกรัง เป็นผลทำให้ความเชื่อคลายลงเหลือเป็นเพียงเรื่องเล่าเพียงเท่านั้น

(5) **ป่าวัดอภัยทาน** อยู่บริเวณบ้านอิเซ และบ้านหมาจอก เป็นพื้นที่ห้ามล่าสัตว์ทุกชนิดในป่าชุมชนโนนใหญ่

(6) **ป่าช้า** อยู่บริเวณบ้านหนองฮู ตำบลอิเซ ปัจจุบันวัฒนธรรมของชาวบ้าน เปลี่ยนไปจากที่เคยเผาคนตายในป่าช้าเป็นเผาในที่นา เพราะถือว่าผืนนาเป็นสถานที่ที่บรรพบุรุษเคยบุกเบิกและทำมาหากินมาก่อน เมื่อไม่มีชีวิตแล้ว ก็ควรให้อยู่ในผืนนาแผ่นดินเดิม แต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาเผาศพด้วยเมรุที่วัดประจำหมู่บ้านแทน

### 3) การจัดการพื้นที่ใช้ประโยชน์ตามสภาพป่า

ด้วยลักษณะป่าชุมชนโนนใหญ่เป็นป่าผสมประกอบด้วย ป่าดิบแล้ง ป่าเบญจพรรณ ป่าเต็งรัง และป่าเบญจพรรณ ลักษณะพืชพรรณจึงมีความหลากหลายตามสภาพป่า อาทิ เขลียง นานาก กระบก ตะแบก พันชวด มะค่าแต้ อะลาง ประดู่ เป็นต้น ซึ่งเป็นไม้ที่อยู่ในเขตป่าดิบแล้งและเบญจพรรณ ในป่าเต็งรังเป็นเขตพื้นที่มีหน้าดินตื้น ดินชั้นล่างเป็นหินลูกรัง ไม้สำคัญ ได้แก่ ไม้เต็ง ไม้รัง ไม้เหียง ไม้ตะแบก ในขณะที่ในเขตพื้นที่ลุ่มริมน้ำซึ่งเป็นป่าเบญจ ป่าทาม พืชหลักทั่วไปเป็นไม้หว้า ไม้สะแก เสี้ยว ต้นจิกน้ำ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีไม้พุ่มไม้ล้มลุกและไม้เถาอีกเป็นจำนวนมาก จนชุมชนสามารถแบ่งพื้นที่ใช้ประโยชน์ตามสภาพป่า ประกอบด้วย

(1) **ป่าใช้สอย** เป็นพื้นที่ให้ชาวบ้านสามารถนำไม้บริเวณนี้ไปใช้ทำรั้ว ทำฟืน และอื่นๆ ตามความเหมาะสม โดยการเข้าใช้ป่าใช้สอยเพื่อใช้ประโยชน์จากไม้ นั้น ชาวบ้านต้องขออนุญาตจากคณะกรรมการป่าห้ามเข้าตัดโดยพลการ โดยผู้ฝ่าฝืนจะถูกปรับ 500 บาท

(2) **ป่าเก็บเห็ด** เป็นพื้นที่เก็บเห็ด จะมี เห็ดโคไค เห็ดระโงก เห็ดปลวก(เห็ดโคน) ซึ่งจะมีอยู่ทั่วไปบริเวณป่ายาง ในขณะที่บริเวณชายป่า เห็ดเหล่านี้จะมีมากในบริเวณป่าเห็ดหนองบัว ซึ่งเป็นพื้นที่บริเวณใจกลางป่าชุมชนโนนใหญ่

(3) **ป่าหน่อไม้** จะอยู่บริเวณชายป่าด้านทิศตะวันตก เลียบชายฝั่งห้วยทับทัน ซึ่งนอกจากหน่อไม้ที่อยู่พื้นที่การเกษตรของชาวบ้านแล้ว ชาวบ้านมักเข้าป่าเพื่อเก็บหาหน่อไม้ในป่าชุมชนโนนใหญ่ด้วยเช่นกัน เนื่องด้วยความแตกต่างของความหอมและความอร่อยของหน่อไม้ในป่าชุมชนโนนใหญ่จะมีมากกว่าหน่อไม้ในพื้นที่การเกษตรและสวนหลังบ้านป่า ครั้นเมื่อถึงฤดูที่หน่อไม้ในป่าชุมชนโนนใหญ่ออก ชาวบ้านจะเข้าไปเก็บหาทำกินในครัวเรือน และใช้วิธีการถนอมอาหารโดยการดองในขวด หรือถนอม ห้อยแขวนไว้ในครัวเพื่อให้กินได้ตลอดทั้งปี และนำไปขายเพื่อสร้างรายได้เสริมด้วย

(4) **ป่าไม้ผลและพืชผักต่างๆ** สำหรับผลไม้ชนิดต่างๆ ในป่าชุมชนโนนใหญ่ จะอยู่บริเวณป่าชายฝั่งห้วยทับทัน ซึ่งมีผลไม้ให้ชาวบ้านได้เก็บหา เช่น เชลิ่ง มะค้อ (ตะคร้อ) ฝั่วนว่น มะหวด ฯลฯ โดยส่วนมากผลไม้ป่าจะมีรสเปรี้ยวและรสฝาด โดยชาวบ้านจะรู้ช่วงเวลาว่าช่วงนี้จะเป็นช่วงออกผลของผลไม้ชนิดไหนบ้าง และการเข้าเก็บหาผลไม้ในป่าชุมชนส่วนมากจะเป็นกลุ่มเด็กที่เข้าไปเที่ยวเล่นในป่าชุมชนโนนใหญ่ สำหรับพืชผัก จะกระจายอยู่ทั่วทั้งป่า ซึ่งถือได้ว่าผักเป็นอาหารหลักที่ชาวบ้านเข้าถึงได้ปริมาณมาก และมีความหลากหลายสูงสุดในป่าชุมชนโนนใหญ่ เช่น ผักสะเดา ผักกระโดน ผักอีตัก เครือหมาน้อย เห็ดปลวก เห็ดขอน เห็ดเผาะ เห็ดตระเริง เห็ดโคลน เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีอาหารประเภทพืชกินหัว เช่น มันน้ำ มันเหิบ กลอย และแมลง เช่น แมงอินูน แมงจิโปม ไช้มดแดง ให้ชาวบ้านเข้าเก็บหาได้ในป่าชุมชนโนนใหญ่อยู่หมื่นเวียนตลอดทั้งปี (หนังสือประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรท้องถิ่น ป่าชุมชนโนนใหญ่ ป่าใหญ่ของชีวิต, 2553)

ป่าชุมชนโนนใหญ่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยสมุนไพรนานาชนิด และเถาวัลย์ป่า ที่สามารถนำมาทำตัวยารักษาโรค และทำหัตถกรรมพื้นบ้าน นอกจากนี้ป่าแห่งนี้ยังอุดมไปด้วยแมลงกินได้จำนวนมาก อาทิ ไช้มดแดง แมงจินูน จิ้งหรีด บั้ง ตั๊กแตน ซึ่งการเก็บหาแมลงในป่าชุมชนโนนใหญ่ตามช่วงฤดูกาลเป็นหนึ่งในการสร้างรายได้ให้กับชุมชนอีกอย่างหนึ่ง

#### 4) กฎระเบียบป่าชุมชนโนนใหญ่

- (1) ห้ามเข้าไปตัดไม้ในเขตป่าชุมชนโดยพลการ ผู้ฝ่าฝืนที่ไม่ได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการป่าชุมชน จะถูกปรับ 500 บาท
- (2) ไม้ที่ส่วนบุคคลในครอบครองที่มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 20 เซนติเมตร ขึ้นไป หากต้องการใช้ต้องขออนุญาตกรรมการป่าก่อน
- (3) การตัดไม้ใหญ่ ตามข้อ 2 ต้องจ่ายค่าบำรุง ต้นละ 10 บาท
- (4) ผู้ถางและเผาป่าในเขตป่าชุมชน มีโทษปรับตั้งแต่ 5,000 บาท ขึ้นไป
- (5) ห้ามล่าสัตว์ในเขตป่าชุมชน ฝ่าฝืนปรับ 500 บาท ขึ้นไป
- (6) ห้ามนำรถเข็นเข้าไปเก็บฟืนในป่าชุมชนโนนใหญ่ ยกเว้นใช้ในงานศพ เพื่อให้ชาวบ้านได้ตระหนักถึงคุณค่าของไม้ที่นำมาทำฟืน และการใช้ฟืนอย่างประหยัด
- (7) การหาของป่าสามารถหาได้แต่ห้ามหาเพื่อการค้า เช่น เถาวัลย์
- (8) สามารถนำสัตว์มาเลี้ยงในป่าได้แต่ห้ามโค่นล้มต้นไม้เพื่อเอาไปไม่ให้สัตว์
- (9) กรรมการรักษาป่าทำผิดจะถูกปรับตามกฎระเบียบ
- (10) หากมีผู้ฝ่าฝืนกรรมการรักษาป่าจะใช้วิธีเจรจากับคู่กรณี ถ้าตกลงกันไม่ได้จะดำเนินการตามกฎหมาย

ผู้ฝ่าฝืนจะมีโทษ 3 ขั้นตอน คือ ครั้งแรกตักเตือน ครั้งที่สองปรับ ครั้งที่สามส่งให้เจ้าหน้าที่รัฐดำเนินการตามกฎหมาย รายได้จากการปรับจะนำเข้ากองทุนป่าชุมชนโนนใหญ่ เพื่อใช้ในกิจการเกี่ยวกับการอนุรักษ์ฟื้นฟูป่า เช่น กรณีไฟไหม้ป่า

การจัดการและการใช้ประโยชน์จากป่าชุมชนโนนใหญ่แห่งนี้ ไม่ได้มีเพียงชาวบ้านที่เป็นกลุ่มผู้ดูแลรักษาป่าเท่านั้น ยังมีชุมชนที่อยู่ต่างถิ่นห่างไกลออกไป เช่น อำเภอบึงบอระเพ็ด จังหวัดศรีสะเกษ อำเภอรัตนบุรี จังหวัดสุรินทร์ ที่เข้ามาใช้ประโยชน์จากป่าผืนนี้ในด้านอาหาร ยาสมุนไพร และไม้ใช้สอย ซึ่งชุมชนรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ไม่ได้อ้างสิทธิของการดูแลรักษาเพื่อหวงห้ามหรือเรียกเก็บสิทธิประโยชน์จากการดูแลรักษาป่าแต่อย่างใด โดยชุมชนรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ ยังคงรักษาวิถีแห่งการแบ่งปัน ผูกพัน ตามวัฒนธรรมชุมชน ทำเพียงการประชาสัมพันธ์ให้ชาวบ้านต่างถิ่นที่เข้ามาเก็บหาอาหาร รุกฎระเบียบของการใช้ป่าและดูแลควบคุมไม่ให้ฝ่าฝืนกฎระเบียบสังคมร่วมกัน (หนังสือประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรท้องถิ่น ป่าชุมชนโนนใหญ่ ป่าใหญ่ของชีวิต, 2553)

### 5) กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับป่าชุมชนโนนใหญ่

หลังจากการรวมกลุ่มอนุรักษ์ป่าชุมชนโนนใหญ่ ในปี พ.ศ. 2535 เป็นต้นมา ชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่มีกิจกรรมเพื่อฟื้นฟู ปกป้อง และสร้างความเข้มแข็งให้ป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ (หนังสือประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรท้องถิ่น ป่าชุมชนโนนใหญ่ ป่าใหญ่ของชีวิต, 2553)

พ.ศ. 2539 – 2542 ชาวบ้านร่วมกันจัดทำผ้าป่าเพื่อสมทบซื้อที่ดินเพิ่มเติม จากผู้ที่เข้าไปทำกินและผู้ที่ครอบครองที่ดินในขณะนั้น โดยได้พื้นที่มาทั้งหมด 8 ไร่ โดยจัดกิจกรรมปลูกป่าในพื้นที่ 6 ไร่ และเหลือ 2 ไร่ กันพื้นที่ไว้ขุดบ่อน้ำ เพื่อเป็นแหล่งน้ำของสัตว์ป่า รวมถึงเพื่อความชุ่มชื้นในพื้นที่

พ.ศ. 2543 องค์การบริหารส่วนตำบลเสียว จัดสรรงบประมาณในการขุดบ่อจำนวน 2 ไร่ จากที่ดินที่ได้จากการจัดทำผ้าป่าของชาวบ้าน และจัดกิจกรรมปลูกต้นไม้เสริมเข้าไปเพิ่มเติม

พ.ศ. 2544 ได้รับเงินทุนจากสำนักกองทุนเพื่อสังคม (SIF) ในการจัดสร้างศูนย์ศึกษาทางนิเวศน์

พ.ศ. 2545 คณะกรรมการป่าชุมชนโนนใหญ่ ได้ร่วมมือกับหน่วยงานราชการ โรงเรียน และชาวบ้าน จัดกิจกรรมบำรุงดูแล รักษาป่าชุมชน จนได้รางวัลดีเด่น ด้านการส่งเสริม ดูแลสิ่งแวดล้อม จากโครงการลูกโลกสีเขียว บริษัท ปตท.จำกัด (มหาชน)

พ.ศ. 2546 สืบเนื่องจากกระบวนการจัดการป่าชุมชน และกระบวนการเรียนรู้ทางธรรมชาติ ของนักเรียนโรงเรียนบ้านอีเส จึงมีผู้บริจาคที่ดินเพิ่มเติมจำนวน 8 ไร่ และ ศูนย์ศึกษาพัฒนานวนศาสตร์ชุมชนที่ 10 (ศรีสะเกษ) สำนักจัดการป่าชุมชน กรมป่าไม้ ได้เข้ามาสนับสนุน ในการจัดทำแปลงสาธิตระบบเกษตร จำนวน 75 ไร่

พ.ศ. 2547 จากการดำเนินงานด้านป่าชุมชนที่ทำต่อเนื่องมาโดยตลอด ชาวบ้านหนองฮู ตำบลเอื้เซ ได้ร่วมกันบริจาคพื้นที่เพื่อจัดทำเป็นป่าชุมชน จำนวน 800 ไร่

พ.ศ. 2548 กลุ่มปฏิบัติการกิจในราชการบริหารส่วนภูมิภาค (ด้านป่าไม้) จังหวัดศรีสะเกษ ได้เข้ามาดำเนินการจัดตั้งป่าชุมชน และโครงการหมู่บ้านป่าไม้แผนใหม่ ตามแนวพระราชดำริ 72 พรรษา โดยมีหมู่บ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่เข้าร่วมโครงการจำนวน 12 หมู่บ้าน และมีการจัดกิจกรรมการปลูกต้นไม้วันวิสาขบูชาขึ้นทุกปี และ องค์การบริหารส่วนตำบลเสียว สนับสนุนไฟฟ้าเข้าศูนย์นิเวศป่าชุมชนโนนใหญ่

พ.ศ. 2549 องค์การบริหารส่วนตำบลเอื้เซ ได้จัดสรรงบประมาณในการทำแนวกันไฟรอบป่าชุมชน และให้การสนับสนุนการจัดกิจกรรมปลูกยางนา

พ.ศ. 2550 สร้างศาลาศูนย์นิเวศป่าชุมชนโนนใหญ่เพิ่มเติมหลังที่ 2 จากเงินผ้าป่าของชาวบ้าน และมีการบุกรุกที่ดินป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยเข้าไปทำไร่ของชาวบ้านในหมู่บ้านข้างเคียง 1 ครัวเรือน โดยชาวบ้านมีมติลงรายชื่อคัดค้านการกระทำดังกล่าวและให้เจ้าหน้าที่เข้ามาตรวจสอบได้แก่ 3 หน่วยงาน คือ ป่าไม้ อำเภอกันทรวิชัย สุดท่ายศาลตัดสินจำคุกครัวเรือนผู้บุกรุก

พ.ศ. 2553 ไม้พยูงในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ถูกลักลอบตัด 5 ต้น

พ.ศ. 2554 กิจกรรมบวชต้นไม้ใหญ่ ในป่าชุมชนโนนใหญ่

พ.ศ. 2555 เริ่มจัดตั้งกรรมการป่ามาดูแลเวรยามเฝ้าป่า จากปัญหาเรื่องไม้พยูงหายบ่อยในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่

พ.ศ. 2557 ภาพรวมสำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับป่าชุมชนโนนใหญ่ จะจัดขึ้นทุกปี ส่วนมากจะเป็นกิจกรรมที่ดำเนินเรื่อยมาทุกปี เช่น ช่วงวันวิสาขบูชา คณะกรรมการป่าชุมชนโนนใหญ่ และชาวบ้าน ร่วมกันพูดคุยปรึกษาถึงกิจกรรมที่จะจัดทำกันในปีนี้อย่างเหมาะสมของช่วงเวลาและสถานการณ์ขณะนั้น เช่น กิจกรรมทำบุญตักบาตรประจำปี จะจัดในช่วงเดือน พฤษภาคม หรือ มิถุนายน กิจกรรมปลูกต้นไม้ ใส่ปุ๋ย พรวนดิน เพื่อบำรุงต้นไม้ ส่วนกิจกรรมหน้าแล้งจะเป็นการร่วมกันทำแนวกันไฟ เพื่อป้องกันปัญหาไฟไหม้ที่เกิดขึ้นเล็กน้อยเป็นประจำในช่วงหน้าแล้ง และกิจกรรมการลาดตระเวนของชาวบ้านในการดูแลป่าชุมชนโนนใหญ่ตลอดทั้งปี จากปัญหาไม้พยูงถูกลักลอบตัด พบว่า ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2553 – 2557 ไม้พยูงถูกลักลอบตัดรวมทั้งสิ้น 37 ต้น

นอกจากกิจกรรมในท้องถิ่นแล้ว เพื่อเป็นการส่งเสริมให้เยาวชนในพื้นที่ ได้เรียนรู้กระบวนการต่อสู้ ประวัติศาสตร์ความเป็นมา และประโยชน์ของพืชในป่าชุมชนโนนใหญ่ โรงเรียนบ้านเสียว ได้จัดกิจกรรมการเรียนรู้ของนักเรียนในป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยใช้ชื่อว่า “กิจกรรมห้องเรียนสีเขียว” โดยโรงเรียนได้บรรจุหลักสูตรการเรียนรู้ป่าชุมชนโนนใหญ่เข้าในรายวิชาเรียน ซึ่งการเรียนรู้จากสถานที่จริงจะนำทุกรายวิชามาบูรณาการอย่างสอดคล้องกัน และนอกจากคนในพื้นที่แล้ว ป่าชุมชนแห่งนี้ยังเป็นห้องเรียนธรรมชาติ ให้ผู้คนภายนอกพื้นที่ที่มีความสนใจในกระบวนการ



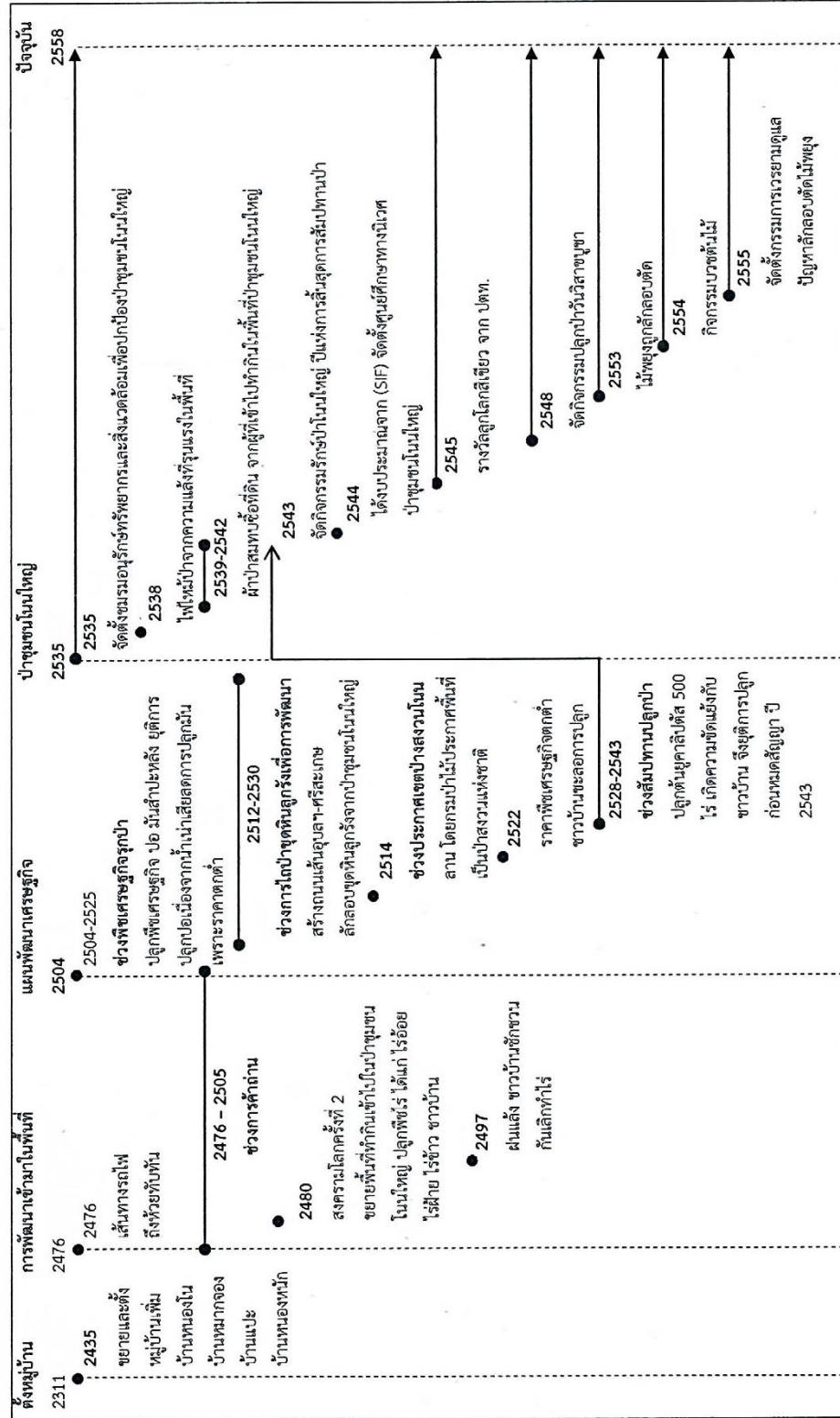
การต่อสู้ การจัดการป่าชุมชน และวิถีชีวิตของชาวบ้าน โดยมีกิจกรรมเพื่อให้คนภายนอกได้เข้ามาเรียนรู้ศึกษาในโอกาสต่างๆ เป็นประจำ

กล่าวได้ว่า ในช่วงกระบวนการต่อสู้เป็นป่าชุมชนโนนใหญ่จนถึงปัจจุบัน ชาวบ้านในพื้นที่มีความตระหนักต่อสภาพปัญหาของป่าชุมชนโนนใหญ่ และร่วมแรงร่วมใจเพื่อฟื้นฟู ปกป้องป่า เพื่อหวังให้ป่ากลับมาอุดมสมบูรณ์อีกครั้ง ผ่านกิจกรรมที่หลากหลายในเชิงอนุรักษ์ ให้ความรู้ สร้างความตระหนัก และร่วมแรงร่วมใจของคนในท้องถิ่นอย่างมีส่วนร่วม เพื่อปกป้องป่าชุมชนโนนใหญ่แห่งนี้ให้คงอยู่ตลอดไป

ซึ่งประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐาน การเปลี่ยนแปลงภายในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ กระบวนการต่อสู้ และกิจกรรมในพื้นที่ สามารถสรุปเป็นแผนภาพได้ดังนี้



แผนภาพที่ 3 ผังประวัติศาสตร์ชุมชน และกิจกรรมการต่อสู้ของป่าชุมชนโนนใหญ่



#### 4.4 ข้อมูลพื้นฐานของชุมชนรอบป่าชุมชนโนนใหญ่

##### 1) การตั้งถิ่นฐานและประวัติหมู่บ้าน

ชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ เป็นกลุ่มชนชาวลาว บรรพบุรุษดั้งเดิมอพยพจาก เวียงจันทน์ โดยอพยพมาพร้อมกับพระยาตาและพระวอราชภัคดี ช่วงปี พ.ศ. 2311 – 2341 การอพยพครั้งแรกมาตั้งหลักแหล่งที่จังหวัดหนองบัวลำภู และหนีการติดตามโจมตีของพระเจ้าศิริบุญสาร มาจนถึงบ้านทุ่ง (อ.สุวรรณภูมิ ในปัจจุบัน) จากนั้นข้ามแม่น้ำมูล เดินทางตามสายห้วยทับทันมาตั้งถิ่นฐานในบริเวณที่เป็นชุมชนปัจจุบัน ชุมชนยุคแรกบริเวณป่าชุมชนโนนใหญ่ได้แก่ บ้านเสียว บ้านสามขา บ้านแปะ ต่อมาในปี พ.ศ. 2435 ขยายเป็น บ้านหนองโน บ้านหมาจอก บ้านอีเซ บ้านแปะ บ้านหนองหนัก ซึ่งรวมเป็น 5 หมู่บ้าน การเลือกตั้งถิ่นฐานบริเวณนี้ มีปัจจัยหลักคือ ใกล้เคียงน้ำใหญ่ ทั้งแม่น้ำมูลและห้วยทับทัน ใกล้ป่าดงดิบใหญ่คือ ป่าชุมชนโนนใหญ่ เพื่อชาวบ้านจะได้พึ่งพาปลาจากแม่น้ำมูล และห้วยทับทัน พึ่งอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ (หนังสือประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรท้องถิ่น ป่าชุมชนโนนใหญ่ ป่าใหญ่ของชีวิต, 2553) และ (สัมภาษณ์ สมเด่น บัวศรี, 21 กรกฎาคม 2557)

ตอนแรกที่อยู่พม่าพื้นที่หมู่บ้านตั้งอยู่ห่างจากพื้นที่ป่าที่เห็นในปัจจุบัน ต่อมาเมื่อประชากรเพิ่มขึ้น หมู่บ้านจึงขยายเข้าไปตั้งอยู่ในบริเวณที่ลาดเนินสูง ซึ่งเป็นพื้นที่ป่า ซึ่งต่อมาหมู่บ้านนั้นได้ร้างไปเพราะโรคระบาด จึงอพยพไปตั้งบ้านเรือนในที่ใหม่ ซึ่งไม่ไกลจากที่เดิมมากนักและยังอยู่ติดต่อกับเขตป่าชุมชนโนนใหญ่จนถึงปัจจุบัน นั่นคือบ้านหนองโน หมู่ 3

บ้านหนองโน หมู่ 3 แยกออกมาจากบ้านเสียว เมื่อปี พ.ศ. 2415 โดยการนำของพ่อใหญ่คำบาน และแม่ใหญ่สิงห์คำ บัวศรี (พี่มีนามสกุล สมัยนั้นยังไม่มีนามสกุล) ย้ายออกมา 3 ครั้วเรือน มาทำเถียงนาอาศัย สาเหตุที่แยกออกมา เพราะมาทำนา และใกล้แหล่งน้ำธรรมชาติชายป่าเดิมบริเวณนี้เป็นทุ่งหญ้าใหญ่ ออกมาทางปรับเปลี่ยนเป็นพื้นที่นา ซึ่งตอนแรกที่มาไม่ได้มาเพื่อตั้งเป็นบ้าน ออกมานอนเฝ้านาเฝ้าควาย แต่ก่อนต้องนอนเฝ้าถ้าไม่อย่างนั้น จะมีเสือมากินวัวควายที่เฝ้ามาใช้ไถนา อยู่แบบนั้นหลายปี จนอพยพตามกันออกมาจากบ้านเสียว เป็น 6-7 ครั้วเรือน และเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ส่วนมากคนที่ออกตามกันมาก็เป็นเครือญาติกัน และตั้งเป็นบ้านหนองโน หมู่ที่ 3 ชื่อบ้านหนองโนเป็นชื่อเดิมที่ตั้งมาตั้งแต่สมัยก่อน เนื่องจากที่บริเวณแห่งนี้มีต้นโสน และมีคันคูน้ำอยู่โดยต้นโสนอ้อมคันคูอยู่ จึงตั้งชื่อบ้านตามลักษณะนั้นคือ บ้านหนองโน จัดตั้งอย่างเป็นทางการเมื่อ พ.ศ. 2434 และในปี พ.ศ. 2451 เป็นปีแรกที่มีลูกหลานที่เกิดขึ้นในบ้านหนองโน

และในปี พ.ศ. 2542 บ้านหนองโนหมู่ 3 ได้แยกออกเป็นบ้านหนองมนิรมย์ หมู่ 15 สาเหตุที่แยกเพราะเป็นช่วงดีมีโอกาที่จะแยกได้ เพราะช่วงนั้นเป็นช่วงจัดตั้งกิ่งอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ หมู่บ้านอื่นใกล้เคียงแยกตัวออกเยอะเช่นเดียวกัน นายสมัย ราชเจริญ ผู้ใหญ่บ้านในขณะนั้น กล่าวถึงสาเหตุที่ให้แยกหมู่บ้านออกไปอีกหนึ่งหมู่บ้านว่า ถ้าไม่แยกหมู่บ้านออกมา ถ้าขอทางคอนกรีตในหมู่บ้าน

จะได้เพียงหมู่ละ 50 เมตร บ้านหนองโนก็จะได้ 50 เมตร เท่านั้น แต่ถ้าแยกหมู่บ้านออกมาอีกหนึ่งหมู่บ้าน จากที่จะได้เพียง 50 เมตร ก็จะกลายเป็น 100 เมตร ซึ่งมีชาวบ้านที่เห็นด้วยและไม่เห็นด้วย โดยกล่าวว่าที่ผู้ใหญ่บ้านอยากแยกหมู่บ้านออกอีกหนึ่งหมู่นั้น เพราะไม่อยากดูแล แต่หลังจากที่แยกหมู่บ้านออกมาแล้วก็เห็นถึงประโยชน์ของผู้ใหญ่บ้านจนถึงทุกวันนี้

การแยก หมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี มีความคล้ายคลึงกับ การแยกหมู่บ้านออกมาของ หมู่ 15 บ้านหนองมนโนรมย์ คือ เป็นช่วงจัดตั้งกิ่งอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ โดย หมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี แยกออกจากพื้นที่ 2 หมู่บ้าน คือ หมู่ 1 บ้านเสียว และ หมู่ 2 บ้านเสียว โดยชาวบ้านยังใช้วัดบ้านเสียว และพื้นที่สาธารณะในหมู่ 1 บ้านเสียว และหมู่ 2 บ้านเสียวเช่นเดิม (สัมภาษณ์ สมัย ราชเจริญ, 19 กรกฎาคม 2557)

## 2) ข้อมูลพื้นฐานชุมชนและประชากร

อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณแบ่งเขตการปกครองจาก อำเภออุทุมพรพิสัย จัดตั้งเป็นกิ่งอำเภอเมื่อวันที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2537 ตั้ง อยู่ทางทิศตะวันตกของจังหวัดศรีสะเกษ ห่างจากตัวจังหวัดตามเส้นทางหลวงหมายเลข 226 และทางหลวงศรีสะเกษ - สัมปถยาน้อย -รัตนบุรี จังหวัดสุรินทร์ ระยะทางประมาณ 32 กิโลเมตร รวม 5 ตำบล 80 หมู่บ้าน และได้มีพระราชกฤษฎีกายกฐานะเป็นอำเภอโพธิ์ศรี สุวรรณ เมื่อวันที่ 28 กันยายน พ.ศ. 2550

### (1) ลักษณะทางกายภาพ

ลักษณะทางกายภาพเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำ และมีพื้นที่เป็นที่ราบสูง มีลักษณะของดินเป็นดินร่วนปนทราย พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ที่การเกษตรในการทำนา

### (2) คำขวัญอำเภอ

ถิ่นชนสองเผ่า ปลูกข้าวมะลิหอม พร้อมผ้าไหมงาม ทัศนกรรมเลื่องลือ ฝีมืออุปสวาย คนรวนน้ำใจ ป่าชุมชนโนนใหญ่ล้ำค่า ปลอดภัยสร้างงานบุญ

### (3) จำนวนหมู่บ้านในตำบลเสียว

ตำบลเสียวเป็น 1 ใน 5 ตำบล ในเขตอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ อยู่ห่างจากที่ว่าการอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ ประมาณ 3 กิโลเมตร แยกตามการแบ่งเขตการปกครองมีหมู่บ้านทั้งหมด 17 หมู่บ้าน ดังนี้

**ตารางที่ 1** หมู่บ้านในการปกครองของตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ

หมู่ที่ 1 บ้านเสียว	หมู่ที่ 7 บ้านหนองพระ	หมู่ที่ 13 บ้านหนองเรือ
หมู่ที่ 2 บ้านเสียว	หมู่ที่ 8 บ้านหนองผือ	หมู่ที่ 14 บ้านหนองผือบุรพา
หมู่ที่ 3 บ้านหนองโน	หมู่ที่ 9 บ้านตลาด	หมู่ที่ 15 บ้านหนองมนิรมย์
หมู่ที่ 4 บ้านหนองสำโรง	หมู่ที่ 10 บ้านหนองขาม	หมู่ที่ 16 บ้านหนองขุนศรี
หมู่ที่ 5 บ้านหนองแคน	หมู่ที่ 11 บ้านสามขา 2	หมู่ที่ 17 บ้านหนองสำโรงปัจฉิม
หมู่ที่ 6 บ้านสามขา	หมู่ที่ 12 บ้านหนองผือ 2	

**(4) สภาพเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม**

**(4.1) สภาพเศรษฐกิจ**

**(4.1.1) รูปแบบเศรษฐกิจ** สมัยก่อนรูปแบบเศรษฐกิจอยู่ในลักษณะของการพึ่งพาตนเองเป็นหลัก หากพื้นที่ประสบภัยแล้งขาดแคลนอาหารจะมีการแลกเปลี่ยนอาหารและสินค้าภายนอกชุมชน ซึ่งการแลกเปลี่ยนมีอัตราไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับการตกลงกัน แต่ปัจจุบันรูปแบบเศรษฐกิจ มีปัจจัยเรื่องรายได้เข้ามามีความสำคัญต่อการดำเนินชีวิต ทั้งการใช้ลงทุนในการผลิตในภาคเกษตร และซื้ออาหารจากระบบตลาด ชาวบ้านจึงไม่กังวลกับสถานการณ์ภัยแล้งที่จะส่งผลกระทบต่อการไม่มีอาหารในพื้นที่เช่นสมัยก่อน ถึงแม้วิถีชีวิตจะเปลี่ยนแปลงไป แต่ยังคงมีการแลกเปลี่ยน แบ่งปันอาหารภายในเครือญาติ และคนในหมู่บ้าน ซึ่งการแบ่งปันอาหารแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ที่ดีมีการเกื้อกูล ช่วยเหลือดูแลซึ่งกันและกันทั้งเครือญาติหรือเพื่อนบ้านที่อาศัยอยู่ในหมู่บ้านเดียวกันแม้รูปแบบของเศรษฐกิจในพื้นที่จะเปลี่ยนแปลงไป

**(4.1.2) ด้านการประกอบอาชีพ** การประกอบอาชีพของชาวบ้านในพื้นที่ มีอาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลักมีผลผลิตที่สำคัญคือ ข้าวหอมมะลิ มันสำปะหลัง และอาชีพอื่นนอกเหนือจากนั้นถือเป็นอาชีพเสริมที่สร้างรายได้ให้ครัวเรือนทั้งอย่างสม่ำเสมอหรือบางช่วงระยะเวลาของอาชีพนั้นๆ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

**(4.1.2.1) อาชีพเกษตรกรรม** แบ่งเป็นการทำนาปลูกข้าว และการทำไร่มันสำปะหลังเป็นบางส่วน สำหรับพันธ์ข้าวที่ปลูก คือ พันธุ์ กข.15 ชาวบ้านในพื้นที่จะปลูกข้าวเจ้าเป็นหลัก โดยเกิดจากลักษณะการบริโภคของคนในพื้นที่และราคาข้าวเจ้าราคาดีกว่าข้าวเหนียว จึงปลูกข้าวเหนียวเพียงเล็กน้อยเท่านั้นหรือบางครั้งเรือนไม่ปลูกข้าวเหนียวเลย แต่ละครัวเรือนจะแบ่งสัดส่วนการขาย และการเก็บข้าวไว้บริโภคตามการลงทุนทำนาในแต่ละปี กล่าวคือ ถ้าปีไหนมีค่าใช้จ่ายในการผลิตสูง ปริมาณข้าวที่เหลือเก็บไว้ก็จะน้อย แต่ปีไหนน้ำดี ฝนดี ไม่ต้องใช้เงินซื้อในการนำปุ๋ยมาใช้มาก ปีนั้นก็เก็บจะได้เก็บข้าวมากกว่าขาย การขายข้าวจะไม่ขายหมดในทีเดียว จะขายเพื่อใช้หนี้จากการลงทุน และทยอยขายเมื่อต้องการรายได้มาใช้จ่ายภายในครัวเรือน

ทั้งในช่วงปกติหรือฉุกเฉิน เพราะบางครั้งเรือไม่มีรายได้อื่นนอกจากการขายข้าว จึงจำเป็นต้องมีข้าวเป็นสินค้าไว้ขายในยามจำเป็น

ส่วนพืชไร่ที่พื้นที่แถบนี้ปลูกคือ มันสำปะหลัง มีทั้งปลูกแซมตามคันนาในช่วงการปลูกข้าว ปลูกในหลังฤดูการเก็บเกี่ยว โดยพื้นที่แห่งนี้ทำนาปีละ 1 ครั้ง เนื่องจากน้ำที่ใช้ในการทำการเกษตรมาจากช่องทางเดียวคือ น้ำฝน หรือบางครั้งเรือที่มีพื้นที่นาเป็นลักษณะพื้นที่ดอนสูงไม่เหมาะแก่การปลูกข้าว จะปลูกมันสำปะหลังตลอดทั้งปี

**(4.1.2.2) อาชีพเก็บหาของป่า** ถึงแม้การเก็บเห็ด หน่อไม้ แมลง และผักต่างๆภายในป่าชุมชนโนนใหญ่ จะเป็นประโยชน์เพื่อในการบริโภคมากกว่าการขายแล้วนั้น แต่ถ้าช่วงไหนที่ฝนตกตามฤดูกาล ป่าชุมชนโนนใหญ่มีความชุ่มชื้น อาหารในป่ามีความอุดมสมบูรณ์ ชาวบ้านที่เข้าเก็บหาของป่าได้อาหารออกมาในจำนวนมาก การขายเพื่อสร้างรายได้ก็จะเกิดขึ้นตามมา ทั้งจากบุคคลภายนอกหรือจากชาวบ้านในพื้นที่ใกล้เคียง ที่มารอรับถามซื้อ ถือว่าเป็นอีกช่องทางอาชีพเสริมรายได้ให้กับครัวเรือนอีกทางหนึ่ง

**(4.1.2.3) อาชีพรับจ้าง** หนุ่มสาววัยแรงงานในท้องถิ่นออกไปรับจ้างนอกพื้นที่เป็นจำนวนมาก ทั้งในกรุงเทพมหานคร และเมืองอุตสาหกรรมหลัก เช่น จังหวัดอยุธยา สมุทรปราการ ชลบุรี เป็นต้น แต่เมื่อถึงช่วงทำการเกษตร เดิมจะลงนามมาเพื่อช่วยทางบ้านดำนานา เก็บเกี่ยว แต่ในระยะหลังจะเปลี่ยนเป็นการส่งเงินมาแทนเพื่อให้ครัวเรือนที่อยู่ที่บ้านจ้างคนในพื้นที่ใกล้เคียงหรือนอกพื้นที่มาเป็นแรงงานแทนตน และครอบครัว แต่ในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา ในพื้นที่เปลี่ยนรูปแบบการทำนาจากการทำนาดำเป็นการทำนาหว่าน ทำให้ชาวบ้านในพื้นที่ไม่ต้องจ้างคนมาช่วยทำนา สามารถหว่านเองให้เสร็จได้ภายในเวลาไม่กี่วัน เมื่อเทียบกับการดำนา ที่ใช้เวลาประมาณ 15-20 วัน

**(4.1.2.4) อาชีพหัตถกรรม** คือการทอผ้าไหม ส่วนมากจะเป็นกลุ่มผู้สูงอายุที่ยังทอผ้ากันอยู่ โดยมีการปลูกหม่อนเลี้ยงไหม สาวไหม บั่นไหม ซึ่งบางครั้งเรือยังสามารถทำได้ครบตั้งแต่กระบวนการแรก บางครัวเรือนเริ่มในขั้นตอนการปั่นไหม และทอผ้า โดยมีทั้งคนภายใน และภายนอกหมู่บ้านเป็นลูกค้า ซึ่งผ้าไหมจะขายดีในช่วงเทศกาลงานสำคัญต่างๆ ขายเมตรละ 800 บาท แล้วแต่ความยากง่ายของลายที่ทอ และความสนทนาค้นเคยกันระหว่างผู้ซื้อกับผู้ขาย อาชีพดังกล่าวถือเป็นอาชีพรายได้เสริมที่ทำรายได้ดีอีกอาชีพหนึ่งของชาวบ้านในพื้นที่

## **(4.2) สภาพสังคมและวัฒนธรรม**

**(4.2.1) ด้านความสัมพันธ์ในสังคม** ความสัมพันธ์ของคนในท้องถิ่นเต็มไปด้วยความรัก ความสามัคคี อยู่กันแบบพี่แบบน้อง มีความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ พึ่งพาอาศัยช่วยเหลือ แบ่งปันซึ่งกัน มีการแบ่งงานกันทำระหว่างชายหญิงค่อนข้างชัดเจน ผู้หญิงจะรับผิดชอบงานบ้าน เช่น เก็บหาอาหารและทำอาหาร เลี้ยงลูก ดูแลความสะอาดความเรียบร้อยของบ้าน ส่วน

ผู้ชายจะทำงานนอกบ้านและเป็นงานที่ใช้แรงมาก เช่น การล่าสัตว์ ทำเครื่องมือล่าสัตว์ จักรสาน ส่วนการทำนา ทำไร่ จะช่วยกันภายในครัวเรือน

นอกจากนั้นชาวบ้านภายในพื้นที่ยังให้ความสำคัญการการนับถือระบบอาวุโส ถือเป็นสิ่งสำคัญที่ยึดปฏิบัติกันมาอย่างต่อเนื่อง และกลไกทางสังคมหลักอีกสิ่งหนึ่งที่เป็นสิ่งสำคัญในการสร้างความสัมพันธ์ของชาวบ้าน โดยยึดถือเป็นข้อปฏิบัติที่สืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ เพื่อยู่อารมณ์อย่างสงบสามัคคีกัน คือ ความเชื่อเรื่องฮีต 12 คอง 14 ที่ยังคงปฏิบัติสืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น

**(4.2.2) ด้านการปกครอง** นอกจากการปกครองจากการเลือกตั้งแล้ว เพื่อให้การดำเนินกิจกรรมต่างๆ ในหมู่บ้านเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ จึงจัดการความสัมพันธ์ของชาวบ้านออกเป็นกลุ่มย่อยลงไปอีก โดยการแบ่งเป็น คุ่มบ้าน ทั้งแบ่งตามทิศเหนือทิศใต้สำหรับหมู่ 1 และหมู่ 2 บ้านเสียว หมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี หรือแบ่งตามถนนซอยในหมู่บ้านสำหรับหมู่ 3 บ้านหนองโน และหมู่ 15 บ้านหนองมนโนรมย์ เพื่อให้ชาวบ้านเกิดความสามัคคีในการทำกิจกรรมของชุมชน และเพื่อประโยชน์ในการกระจายข่าวสารจากทั่วถึงทุกครัวเรือน โดยแต่ละคุ่มบ้านจะมีหัวหน้าคุ่มเป็นผู้ดูแลรับผิดชอบ โดยเลือกหัวหน้าคุ่มกันเอง เมื่อมีการประชุมข่าวสารจะเรียกประชุมเพียงหัวหน้าคุ่มบ้าน และให้นำข่าวสารไปบอกต่อครัวเรือนในอยู่ในคุ่ม ซึ่งการกระจายข่าวผ่านคุ่มบ้านเช่นนี้มีความใกล้ชิดและเห็นผลได้ดีกว่าการกระจายข่าวผ่านผู้นำชุมชนเพียงทางเดียว

**(4.2.3) ด้านความเชื่อ** เรื่องปู่ตาหรือเจ้าปู่ เป็นความเชื่อเกี่ยวกับเรื่องผีบรรพบุรุษที่มีอยู่ในท้องถิ่นของภาคอีสาน โดยในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ มีดอนเจ้าปู่ป่าชุมชนโนนใหญ่และดอนเจ้าปู่ตาบ้านตลาด ซึ่งชาวบ้านเชื่อว่าเจ้าปู่จะปกปักรักษาดูแลชาวบ้าน และหมู่บ้านให้มีความสงบสุข โดยป่าดอนปู่ตาที่เป็นที่ตั้งศาลมาตั้งแต่ตอนก่อตั้งหมู่บ้านจะเป็นพื้นที่ป่าที่มีอาณาเขตชัดเจน ไม่มีใครกล้าบุกรุกเพราะถือว่าเป็นสิ่งรักษาประจำหมู่บ้าน แต่ชาวบ้านสามารถเข้าเก็บหาอาหารได้แต่ไม่มีใครกล้าตัดต้นไม้

ซึ่งด้านความเชื่อถือดังกล่าวถือเป็นความเชื่อที่มีอิทธิพลต่อจิตใจและเป็นศูนย์รวมจิตใจที่เป็นที่พึ่ง ที่ศรัทธาของชาวบ้านในพื้นที่เป็นอย่างดี โดยมีพิธีกรรมสะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อความศรัทธาผ่านการทำพิธีเช่นไหว้ โดยมีเครื่องเช่นไหว้ไปสังเวชัยปู่ตา เช่น กล้วยมะพร้าว ดอกไม้ และสิ่งของต่างๆตามความเหมาะสม โดยเครื่องเช่นไหว้บางครั้งใช้เสียงทายและทำนายว่าเรื่องราวที่ต้องการรู้นั้นจะเป็นเช่นไร เช่น เมื่อถึงช่วงฤดูในการก่อนการลงมือทำนา ซึ่งอยู่ระหว่างเดือน 6 ของทุกปี จะเสียงทายฟ้าฝน และเช่นไหว้บอกกล่าวขอให้งานนาปีนี้ทำนาได้ข้าวเต็มนา นอกจากนี้ความเชื่อจะเป็นไปเพื่อการยังชีพแล้วนั้น ความเชื่อเรื่องเจ้าปู่ ยังเป็นไปเพื่อสร้างกำลังใจให้ชาวบ้านในพื้นที่ ทั้งการบนบานศาลกล่าวเพื่อให้ได้ตามสิ่งที่ต้องการและการสร้างกำลังใจ เช่น การขอให้คนป่วยหายป่วยหรืออาการทุเลาลง การขอเรื่องการทำงานเรื่องสอบ การให้คุ่มครอง

ปกปักรักษาเวลาเดินทางไกล และหากมีเหตุการณ์ที่ผิดปกติหรือไม่ดี เช่น ภัยพิบัติจากน้ำท่วม ฝนแล้ง ไฟไหม้ป่า โรคระบาด ชาวบ้านจะทำพิธีขอขมาปู้ตา โดยมีความเชื่อว่าต้องมีใครไปทำสิ่งที่ทำให้ปู้ตาเกิดความไม่สบายใจ ต้องขอขมาเพื่อให้ชุมชนอยู่อย่างร่มเย็นเป็นสุขเช่นเดิม โดยการติดต่อปู้ตาจะทำผ่านเฒ่าเจ้า ตาจ๋า หรือเฒ่าจ๋า ที่ถือเป็นคนกลางสื่อสารระหว่างผีปู้ตากับชาวบ้าน หากเป็นพิธีกรรมใหญ่ เช่น การเสี่ยงทาย การขอขมา ส่วนบนบานศาลกล่าวและการสร้างกำลังใจนั้นชาวบ้านจะทำด้วยตัวเอง

**(4.2.4) ด้านประเพณี** ประเพณีที่ชาวบ้านในพื้นที่ยึดถือและปฏิบัติเป็นระยะเวลายาวนานในพื้นที่แห่งนี้มีหลายประเพณีด้วยกัน โดยหลักใหญ่ของประเพณีที่มีเป็นการสนองต่อความเชื่อที่มีมาตั้งแต่บรรพบุรุษให้คงอยู่ โดยแฝงไว้ด้วยการสร้างความสามัคคีในครัวเรือน และชุมชนผ่านการเข้าร่วมปฏิบัติในประเพณีนั้นๆจนถึงปัจจุบัน ได้แก่

**(4.2.4.1) ประเพณีบุญข้าวจี** จัดขึ้นในเดือน 3 ของทุกปี โดยชาวบ้านจะทำข้าวจีไปทำบุญที่วัด ซึ่งวิธีการทำข้าวจี ทำได้โดยการนำข้าวเหนียวหนึ่งสูกมาปั้นแล้วทาเกลือให้ทั่วย่างบนไฟจนสุก นำมาทาไข่ที่ตีไว้เรียบร้อยแล้วให้ทั่วทั้งก้อน แล้วนำกลับไปย่างไฟให้สุกอีกครั้ง โดยประเพณีบุญข้าวจีแสดงถึงความสามัคคี โดยชาวบ้านจะร่วมกันมาทำบุญที่วัดและใช้โอกาสนี้ในการประชุมปรึกษาหารือเรื่องต่างๆที่เกิดขึ้นในหมู่บ้าน

**(4.2.4.2) ประเพณีบุญบั้งไฟ** ทำในช่วงเดือน 6 ถึงเดือน 7 ของทุกปี ซึ่งเป็นช่วงฤดูการทำนา ตกกล้า หว่าน ไถ เพื่อบูชาพญาแถนขอให้ฝนตกต้องตามฤดูกาล

**(4.2.4.3) ประเพณีบุญข้าวสาก** จัดขึ้นในวันขึ้น 15 ค่ำเดือน 10 ทุกปี โดยชาวบ้านจะนำอาหารคาวหวานไปทำบุญใส่บาตรที่วัด เพื่ออุทิศส่วนกุศลให้บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว และบางคนจะอยู่จำศีลภาวนา ฟังเทศน์ และในตอนเย็นจะมีการจัดชุดอาหารใส่กระทงที่ทำด้วยกาบกล้วยและใบตอง เพื่อเป็นการเซ่นไหว้และรำลึกถึงบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว ถือเป็นประเพณีรวมญาติพี่น้อง ที่ถึงแม้จะอยู่ห่างไกล ก็จะกลับมาเยี่ยมบ้านเพื่อร่วมกันทำบุญในครั้งนี้ด้วย

ประเพณีข้างต้น เป็นหลายประเพณีใน ฮีต 12 ซึ่งถือเป็นประเพณีที่เข้มแข็งของชาวอีสานที่มีการปฏิบัติภายในท้องถิ่น ซึ่งบางประเพณี เป็นการร่วมแรงร่วมใจของทุก โดยจะมีการจัดประเพณีร่วมกันภายในวัดบ้านเสียวหรือวัดป่าเจริญธรรมหมุนเวียนกันไปในแต่ละปี

**(4.2.4.4) ประเพณีรำอ้อ** การรำอ้อจัดขึ้นระหว่างเดือน 6 ถึง เดือน 7 โดยผู้นับถือจะหาฤกษ์ยามยามดีที่จะรำ เพื่อให้เกิดผลดีแก่ครอบครัวที่นับถือ จะไม่รำในวันพระหรือวันแรมเพราะเชื่อว่าจะไม่เกิดผล หลังจากหาวันได้แล้วจะบอกให้คนมารำและนำดอกไม้กับเทียนไปบอกกล่าวบูชา ซึ่งผู้รำจะมีอายุประมาณ 40 – 50 ปี ขึ้นไป และมีผู้รำที่อายุน้อยลงมา



ประมาณ 4 – 5 คน เมื่อถึงเวลารำ เจ้าภาพจะทำอาหารให้ผู้มารำกิน ซึ่งถือเป็นการเลี้ยงพี่น้องไปด้วย ก่อนรำจะมีการแต่งขัน 5 (ขัน 5 คือ เทียน 5 คู่ ดอกไม้ 5 คู่) และ ขัน 8 (ขัน 8 คือ เทียน 8 คู่ ดอกไม้ 8 คู่) เป็นการยกครู บริเวณที่รำจะนำเชือกมาผูกเป็นสี่เหลี่ยมสูงกว่าหัวคนที่มาร่วมพิธีรำอ้อ ผู้รำจะอยู่ในบริเวณที่ผูกเชือก แล้วนำขนมมัด ข้าวต้มมัด ดอกไม้มาแขวนไว้ ในการรำต้องมีการยกครู อ้อ ชั้นแรก ประกอบไปด้วย ขัน 5 ขัน 8 เงิน 24 บาท เหล้า 1 ขวด ผ้าผืน แพรวา และขันที่สอง เรียกว่าขันรวม ประกอบไปด้วย ผ้าไหม 1 ผืน แพรวา 1 ผืน เงิน 24 บาท เครื่องดนตรีที่ใช้ ประกอบการรำอ้อคือ แคน จังหวะปรบมือ จังหวะกระที่บเท้า ซึ่งการรำอ้อเป็นประเพณีที่ชาวบ้าน ยึดถือปฏิบัติสืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน การรำถือเป็นการแสดงถึงการเคารพบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ทั้ง บูชาผีพ่อ ผีแม่ ผีย่า ผีตา ผียาย ผีบรพบุรุษ และผีบ้านผีเรือนให้คุ้มครองครอบครัว ถือได้ว่าเป็นประเพณีหนึ่งที่สามารถรวมญาติพี่น้องตระกูลเดียวกันให้มาพบปะพูดคุยไมให้ห่างกัน

ซึ่งความเชื่อ ประเพณี และพิธีกรรมดังกล่าว ของชาวบ้านในพื้นที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตที่ผูกพันกับความเชื่อเรื่องสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ผีบรพบุรุษ เป็นการทำความเป็นสิริมงคลแก่ตนเองและครอบครัว บางประเพณีเป็นกลไกในการสร้างการมีส่วนร่วมของชาวบ้านเพื่อให้ชาวบ้านเกิดความสามัคคีให้เกิดขึ้นท้องถิ่น

**(4.2.4.5) ภูมิปัญญาท้องถิ่น** ชาวบ้านมีความรู้เกี่ยวกับ ธรรมชาติ จากการเข้าเก็บหาอาหาร การล่าสัตว์ การสร้างเครื่องมือเครื่องใช้ เพื่อใช้ประโยชน์ จากสภาพแวดล้อมธรรมชาติจากป่าชุมชนโนนใหญ่และห้วยทับทันแหล่ง ลำห้วยเสียว ที่เป็นแหล่งน้ำ ธรรมชาติที่ เป็นฐานทรัพยากรด้านอาหารที่สำคัญเพื่อการดำรงชีพ และเมื่อยุคสมัยเปลี่ยนแปลงไป การสะสมภูมิปัญญาถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการดำรงชีพ และสามารถสร้าง รายได้จากการใช้ความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติ โดยการเก็บหาอาหารซึ่งชาวบ้านจะรู้ว่าบริเวณไหนและ เวลาไหน มีอาหารชนิดใด ในฤดูกาลตลอดทั้งปี

## **(5) ด้านสาธารณูปโภคขั้นพื้นฐาน**

**(5.1) การคมนาคม** เส้นทางคมนาคมจากตำบลเสียวไปยังตัวจังหวัด ศรีสะเกษ เป็นถนนลาดยาง การสัญจรสะดวก ระยะทางจากตำบลเสียว - จังหวัดศรีสะเกษ ประมาณ 35 กิโลเมตร และเป็นเส้นทางไปสู่อำเภอรัตนบุรี จังหวัดสุรินทร์ นอกจากนี้ยังเป็นเส้นทาง ศูนย์กลางไปสู่ตำบลอื่นๆ ได้ง่าย

การเดินทาง เดิมมีรถโดยสารประจำทางวิ่งระหว่าง ศรีสะเกษ – รัตนบุรี ให้ ชาวบ้านได้ใช้บริการเข้าไปติดต่อราชการ ไปโรงพยาบาล ไปซื้อของที่ตลาดศรีสะเกษ แต่ปัจจุบัน รถ ประจำทางถูกเปลี่ยนเป็นรถตู้โดยสาร 15 ที่นั่ง โดยเริ่มวิ่งตั้งแต่เวลา 06.00 – 18.00 น. เป็นการวิ่ง สวนกันระหว่างเลขคู่ หมายถึง รถจะออกในเวลา 06.00 น. 08.00 น. 10.00 น. 12.00 น. 14.00 น.

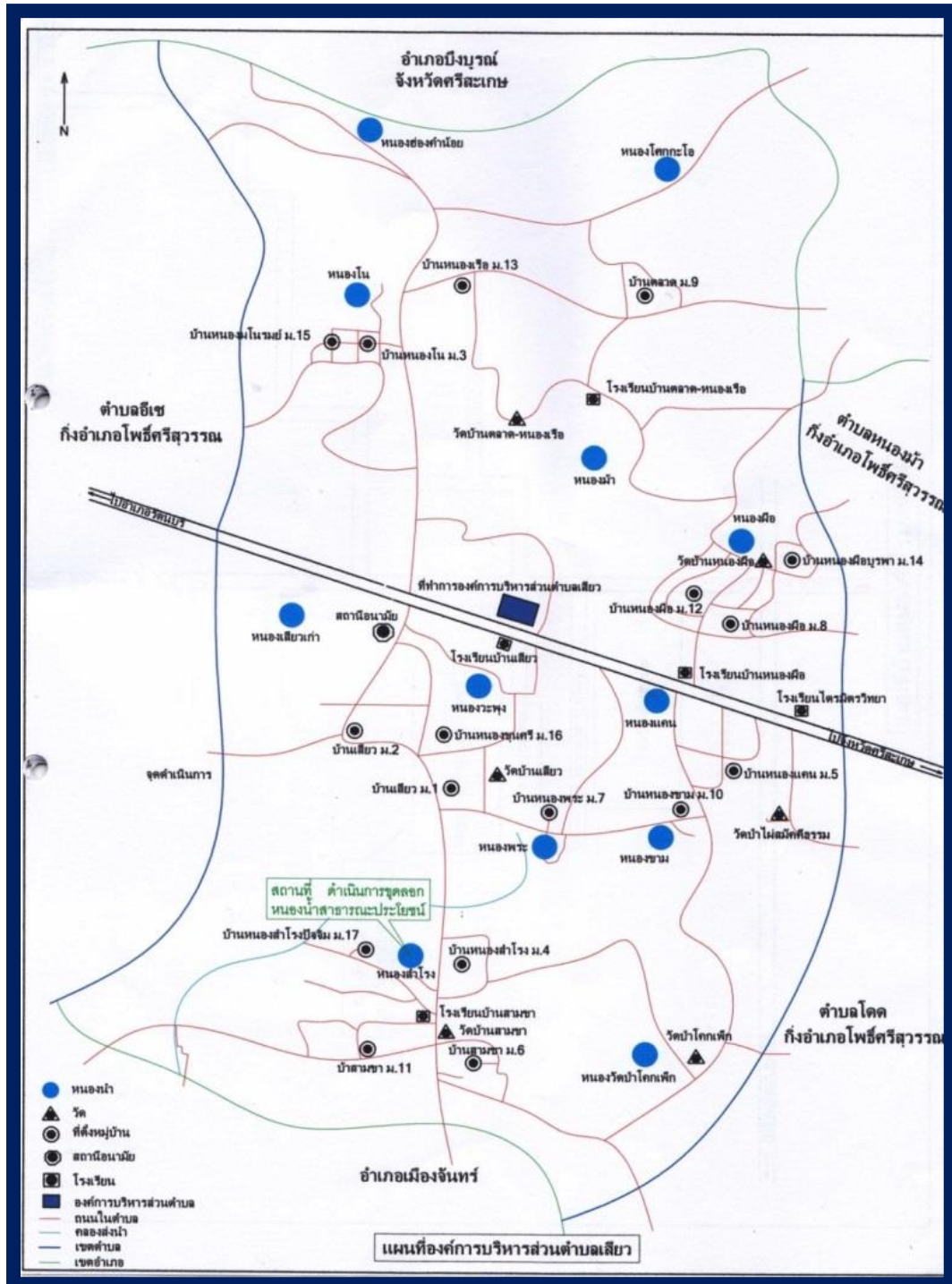
16.00 น. และ 18.00 น. สลับกันทั้งขาไปจากศรีสะเกษ -รัตนบุรี และ รัตนบุรี – ศรีสะเกษ โดยค่าโดยสารรถตู้ ราคา 40 บาท/เที่ยว

**(5.2) ระบบไฟฟ้า** ตำบลเสียวมีไฟฟ้าใช้ครบทุกหมู่บ้าน และมีไฟฟ้าสาธารณะครบทุกหมู่บ้าน

**(5.3) ระบบน้ำในหมู่บ้าน** ชาวบ้านตำบลเสียวใช้น้ำบาดาลและน้ำจากระบบประปาหมู่บ้าน โดยมีแหล่งน้ำขนาดใหญ่ ตั้งอยู่ที่หมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี เป็นอ่างเก็บน้ำในการผลิตประปาใช้ภายในหมู่บ้าน เดิมบริเวณนี้เป็นสระที่ชาวบ้านสามารถลงไปใช้ประโยชน์ในการหาสัตว์น้ำ แต่เมื่อแหล่งน้ำแห่งนี้ถูกให้เป็นแหล่งน้ำประปา จึงมีการลอกคลองทำให้ลึกขึ้นและห้ามลงไปจับสัตว์น้ำเช่นแต่ก่อน มีแหล่งน้ำที่สำคัญ ได้แก่ ห้วยทับทัน คลองเสียว แหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ หนองวะพุง และหนองเสียวเก่า

**(6) เอกสารสิทธิและการใช้ประโยชน์ที่ดิน** รูปแบบกรรมสิทธิ์ในการถือครองที่ดินของชาวบ้านในพื้นที่ มีเอกสารที่เป็น โฉนด นส.3 ก. ส่วนการใช้ประโยชน์ที่ดินของคนรอบป่าชุมชน โนนใหญ่ ของชาวบ้านในพื้นที่ประกอบด้วย การใช้ประโยชน์ที่ดินเป็นไปในการทำนาเป็นหลัก โดยข้าวที่ปลูกในพื้นที่เน้นปลูกข้าวเจ้ารองลงมาเป็นปลูกข้าวเหนียว และการใช้ประโยชน์พื้นที่เพื่อการขุดสระน้ำ เพื่อเป็นแหล่งเก็บกักน้ำไว้ใช้เพื่อการเกษตร เนื่องจากชาวบ้านมีแหล่งน้ำจากฝนเพียงแหล่งเดียวในการทำนา ดังนั้น พื้นที่เก็บกักน้ำจึงมีความสำคัญ และใช้ประโยชน์จากการหาปลาในสระทั้งปลาที่มาจากธรรมชาติ และปลาเลี้ยง เพื่อนำมาบริโภคและขายเป็นรายได้อีกหนึ่งทางหนึ่ง

(7) แผนที่การปกครองตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ  
 แผนภาพที่ 4 แผนที่การปกครองตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ

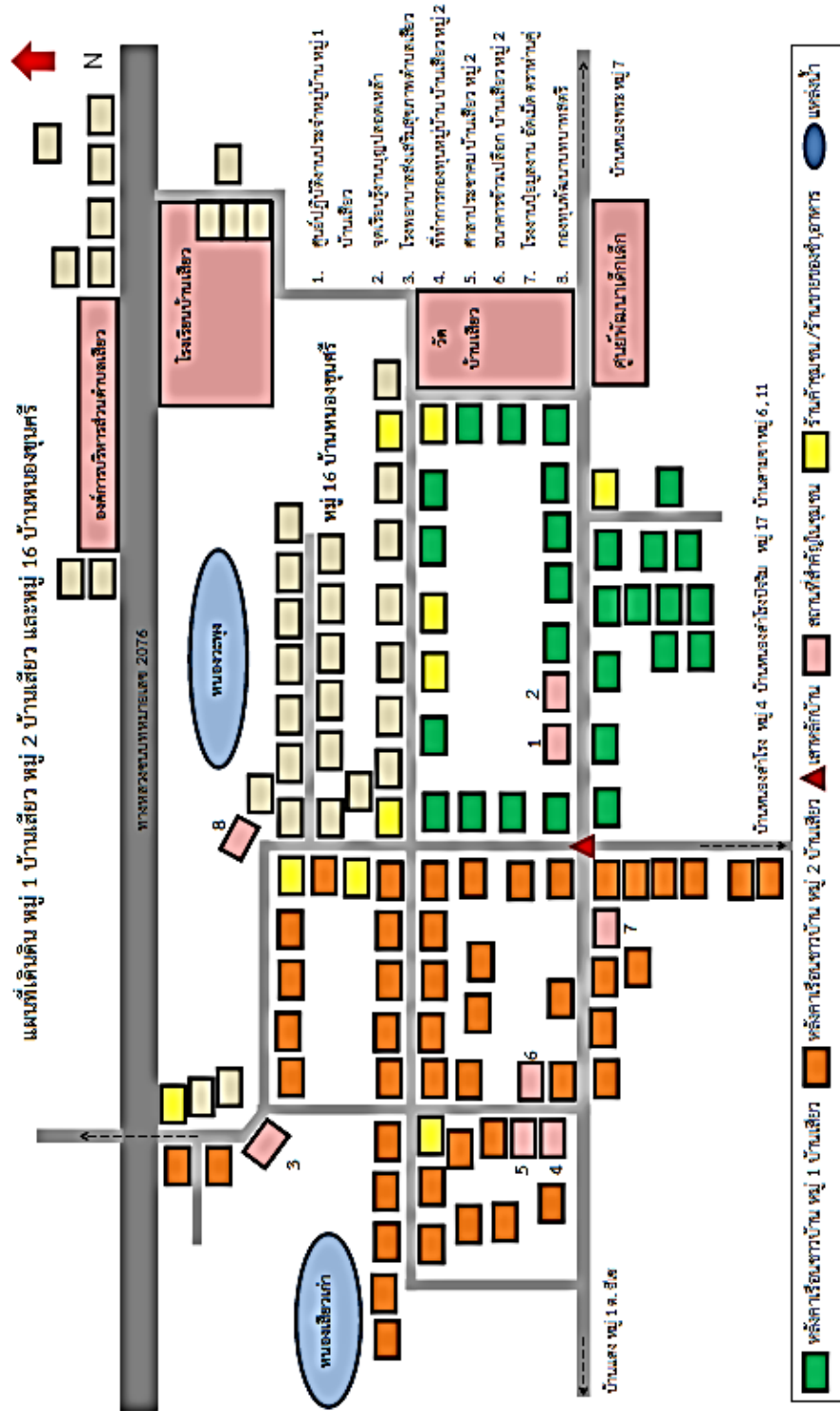


ที่มา : องค์การบริหารส่วนตำบลเสียวอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ

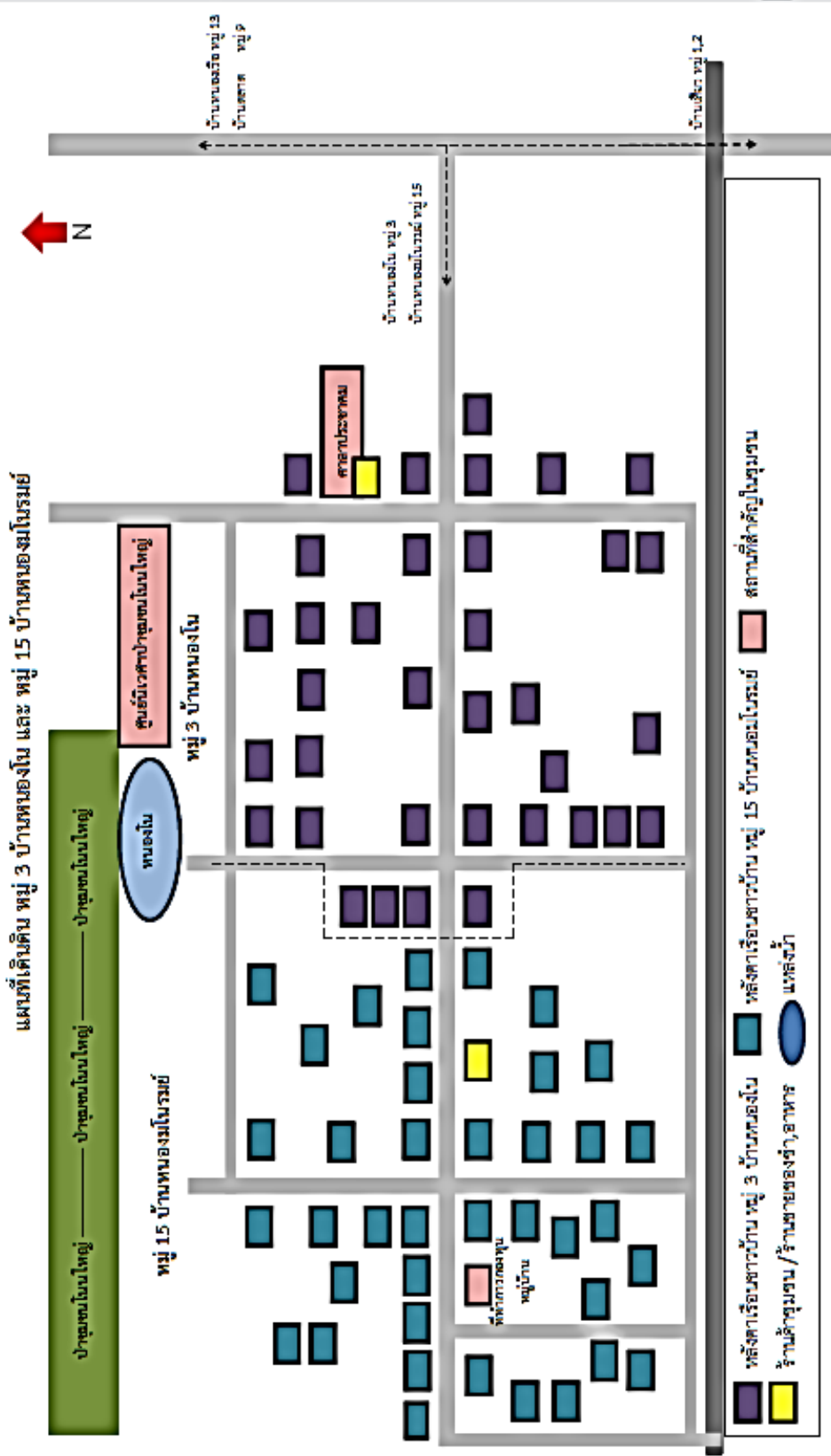
(8) แผนที่เดินดินหมู่บ้านในการศึกษา

จำนวน 5 หมู่บ้าน ประกอบด้วย หมู่ 1 บ้านเสียว หมู่ 2 บ้านเสียว หมู่ 3 บ้านหนองโน หมู่ 15 บ้านหนองมนโนรมย์ และหมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี

แผนภาพที่ 5 แผนที่เดินดิน หมู่ 1 บ้านเสียว หมู่ 2 บ้านเสียว และหมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี



แผนภาพที่ 6 แผนที่เดินดิน หมู่ 3 บ้านหนองโน หมู่ 15 บ้านหนองโน



## บทที่ 5

### วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่

การศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษาใช้แนวคิดเรื่องความมั่นคงทางอาหารเป็นกรอบในการตอบปัญหา สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ เพื่อให้เห็นภาพชัดเจนยิ่งขึ้น ผู้ศึกษาได้นำข้อมูลจากการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้เก็บรวบรวมมาวิเคราะห์ควบคู่กับสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ ภายใต้กรอบมิติความมั่นคงทางอาหารขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ที่ประกอบไปด้วย 4 มิติ คือการมีอาหาร (Food Availability) การเข้าถึงอาหาร (Food Access) การใช้ประโยชน์อาหาร (Food Utilization) และเสถียรภาพด้านอาหาร (Food Stability) แต่จะเป็นการนำมาผสมผสานและประยุกต์ให้มีความเหมาะสมกับบริบทของประเทศไทย และพื้นที่ในการศึกษา นอกจากนี้ยังวิเคราะห์ควบคู่กับมูลเหตุ 10 ประการของความไม่มั่นคงทางอาหารของประเทศไทย เพื่อแสดงให้เห็นถึง สถานการณ์ในพื้นที่ในเรื่องความมั่นคงทางอาหารได้ชัดเจนยิ่งขึ้น มีหัวข้อในการศึกษาประกอบด้วย

- 5.1 วิถีชีวิตด้านการพึ่งพาป่าของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่
  - 5.2 ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนรอบป่าชุมชนโนนใหญ่
  - 5.3 สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย เปรียบเทียบกับความไม่มั่นคงทางอาหารของป่าชุมชนโนนใหญ่
- มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### 5.1 วิถีชีวิตด้านการพึ่งพาป่าของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่

การศึกษาด้านการพึ่งพาป่าของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ เป็นการศึกษาเพื่อให้เห็นถึง พัฒนาการการเปลี่ยนแปลงของการพึ่งพาป่าเป็นแหล่งหาอาหาร และการเพิ่มขึ้นของแหล่งอาหารอื่นที่เพิ่มเติมเข้ามาให้ชาวบ้านได้พึ่งพาเพิ่มขึ้น โดยแบ่งการศึกษาออกเป็น 3 ยุค ได้แก่ 1) ยุคการตั้งถิ่นฐาน พ.ศ. 2311 – 2475 2) ยุคการพัฒนาเศรษฐกิจ พ.ศ. 2476 - 2535 และ 3) ยุคหลังเป็นป่าชุมชนวิถีชีวิตในการพึ่งพิงป่าลดลง พ.ศ. 2535 – 2557 มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

##### 1) ยุคการตั้งถิ่นฐาน พ.ศ. 2311 – 2475

ด้วยความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ มีลำน้ำสายน้ำใหญ่ ทั้งแม่น้ำมูล ห้วยทับทันและป่าชุมชนโนนใหญ่ จึงเป็นเหตุผลสำคัญในการตั้งถิ่นฐานของชาวบ้านเสียว เพื่อให้ชาวบ้านที่อยู่อาศัยได้พึ่งพาปลาจากห้วยทับทัน และพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่โนนใหญ่ เพื่อดำรงชีพ ชาวบ้านในพื้นที่แห่งนี้มีวิถีชีวิตความเป็นอยู่เรียบง่าย การดำรงชีวิตเป็นเพื่อยังชีพเท่านั้น ด้วยสภาพที่ตั้งของชุมชนที่มีความใกล้ชิดกับทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ทำให้วิถีชีวิตของ

ชาวบ้านหลายช่วงอายุคนในพื้นที่แห่งนี้ผูกพันกับป่าชุมชนโนนใหญ่ ผ่านรูปแบบการพึ่งพาป่าเพื่อใช้เป็นแหล่งอาหาร ทั้งการล่าสัตว์ การเก็บหาอาหารจากป่าทั้งพืชผัก สมุนไพร การใช้ประโยชน์จากต้นไม้ในการสร้างที่อยู่อาศัย เครื่องใช้สอย เครื่องนุ่งห่ม และทำเชื้อเพลิง การเข้าใช้ประโยชน์จากป่าเป็นไปอย่างอนุรักษ์ คือเป็นการใช้ประโยชน์อย่างพอเพียงและต่อเนื่อง การเก็บหาอาหารเก็บมาเพียงพอกินไม่มีการเก็บเพื่อกักตุน และแบ่งปันให้ญาติพี่น้องเพื่อนบ้านที่อาศัยอยู่ในหมู่บ้านท้องถิ่นเดียวกัน

ชาวบ้านในท้องถิ่นเรียนรู้การปรับตัวเข้ากับธรรมชาติที่เป็นฐานทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์เรียนรู้ถึงแหล่งหาอาหาร สมุนไพรที่มี ทำให้ป่าชุมชนโนนใหญ่แห่งนี้ เปรียบเสมือน “ตู้กับข้าวใบใหญ่” ของคนในท้องถิ่นและผู้คนอื่นภายนอกได้เข้ามาพึ่งพิงใช้ประโยชน์อย่างไม่สิ้นสุด และนอกจากการพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่แล้วนั้น ชาวบ้านมีระบบการผลิตอาหารเพื่อการยังชีพจากการทำนา โดยใช้แรงงานคนในครัวเรือน แรงงานสัตว์ และการลงแขกเป็นกำลังหลักในการผลิตอาหารอีกแหล่งหนึ่งในผืนที่ดินของตนเอง

“ในแต่ละมือที่จะประกอบอาหาร เพียงเดินเข้าป่าไปก็จะได้วัตถุดิบออกมาทำกินในแต่ละมือแต่ละวัน ผสมกับผลิตผลที่ผลิตเองในครัวเรือน ไม่ต้องเก็บสะสมหรือเก็บกักตุนไว้ เมื่อไหร่ที่อยากกินก็เดินเข้าป่าไปหาอาหารได้เลย (สัมภาษณ์สมัย ราชเจริญ วันที่ 19 กรกฎาคม 2557)”

## 2) ยุคการพัฒนาเศรษฐกิจ พ.ศ. 2476 - 2535

แต่วิถีชีวิตดั้งเดิมาก่อนต้องเปลี่ยนแปลงไปเมื่อกระแสการพัฒนาเข้ามาในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ การใช้ประโยชน์จากป่าที่มากเกินไปจนอาจเรียกว่าเป็นการบุกรุกทำลายป่า ทั้งจากคนภายในและคนภายนอกที่เข้ามาตัดทวงประโยชน์จากป่าชุมชนโนนใหญ่ผ่านรูปแบบต่างๆ เริ่มตั้งแต่ประมาณปี พ.ศ. 2476 เส้นทางรถไฟได้ก่อสร้างถึงห้วยทับทัน ถือเป็นสิ่งอำนวยความสะดวกแรกที่เข้ามาในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่แห่งนี้ เอื้อต่อการถ่ายเททรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ ผ่านการตัดไม้ทำลายป่าจากบุคคลที่เดินทางมาพร้อมกับขบวนรถไฟจึงเริ่มก่อตัวขึ้น นอกจากนั้นยังรับซื้อไม้แปรรูปและถ่านจากชาวบ้าน ส่งผลให้ชาวบ้านที่อยู่อาศัยโดยรอบป่าเริ่มบุกรุกป่าเช่นเดียวกัน ประมาณปี พ.ศ. 2480 เมื่อราคาถ่านและไม้แปรรูปเริ่มซบเซาลง ตรงกับช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมให้เกษตรกรบุกเบิกขยายที่ดินทำกิน ชาวบ้านในพื้นที่เริ่มบุกรุกพื้นที่เพื่อปลูกไร่อ้อย ไร่ฝ้าย ไร่ข้าว จึงทำให้พื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ที่เคยอุดมสมบูรณ์ได้เสื่อมสภาพลงอย่างรวดเร็ว จนกระทั่งปี พ.ศ. 2497 เกิดภาวะฝนแล้ง ชาวบ้านในพื้นที่จึงเลิกทำไร่และปล่อยป่าให้พื้นที่คืนสภาพอย่างเดิม เพราะคิดว่าปัญหาฝนแล้งน่าจะเกิดจากสภาพป่าชุมชนโนนใหญ่ที่เสื่อมโทรมลงจากการถูกบุกรุก

ป่าชุมชนโนนใหญ่กำลังกลับคืนสู่ความสมบูรณ์อีกครั้งจากการลดการใช้ประโยชน์จากการทำไร่ของชาวบ้าน แต่เมื่อแผนพัฒนาเศรษฐกิจ ฉบับที่ 1 ถูกประกาศใช้ในปี พ.ศ. 2504 ซึ่งเป็นช่วงที่มีนโยบายส่งเสริมการคมนาคม และเน้นการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ เพื่อเพิ่มความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ ทำให้ชาวบ้านหวนกลับเข้าไปปลูกป่าหลายพื้นที่ป่าอีกครั้ง จากนโยบายการกระจายการผลิตจากพืชหลักไปสู่พืชผลเกษตรอื่นๆ ซึ่งพิจารณาให้สอดคล้องกับทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละภูมิภาค ซึ่งในช่วงนั้นปรากฏให้เห็นถึงพืชเศรษฐกิจ ได้แก่ ปอ มันปะหลัง แพร่กระจายเข้ามาในพื้นที่รอบป่าชุมชนอย่างรวดเร็ว ซึ่งพืชเศรษฐกิจที่เข้ามานำมาซึ่งความเสื่อมโทรมในพื้นที่ป่าชุมชนเป็นอย่างมาก จากรายงานของกรมป่าไม้ ซึ่งปรากฏในแผนพัฒนาเศรษฐกิจ ฉบับที่ 4 พบว่า ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีอัตราการถูกรายชื้อบุกรุกทำลายป่าจากการขยายพื้นที่เพาะปลูกสูงสุดเมื่อเทียบกับภาคอื่น (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, ม.ป.ป.)

การพัฒนาที่เข้ามาในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ส่งผลให้ทรัพยากรด้านอาหาร เช่น ผัก เห็ดหน่อไม้ สัตว์ สมุนไพร ที่เคยอุดมสมบูรณ์กลับลดลงและหายากขึ้น การใช้ประโยชน์จากป่าเปลี่ยนไปเป็นเพื่อเป็นแหล่งอาหารถูกทำให้กลายเป็นเรื่องรายได้ เมื่อแหล่งอาหารทางธรรมชาติในพื้นที่ถูกทำลายลง การเข้าเก็บหาอาหารต้องใช้เวลามากกว่าเดิม ทำให้ชาวบ้านเปลี่ยนวิถีจากการเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ ไปเป็นการซื้ออาหารจากระบบตลาดแทน ประมาณ ปี พ.ศ. 2514 มีร้านค้าชุมชนเกิดขึ้นในพื้นที่ วิธีการซื้อกินเริ่มก่อตัวขึ้น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป น้ำอัดลม เข้ามาวางขายในร้านค้าชุมชน วิถีชีวิตของชาวบ้านเริ่มเปลี่ยนแปลงไปตอบสนองค่านิยมการซื้อกินเพื่อสร้างหน้าตาทางสังคมมากขึ้น เช่น เรื่องการต้อนรับแขก เดิมหากบ้านไหนมีคนไปมาหาสู่มาเยี่ยมเยียนต้องมีน้ำมะพร้าวเป็นเครื่องต้อนรับ โดยนำน้ำมะพร้าวควั่นเนื้อใส่ขันเงินใบใหญ่ หรือเพียงน้ำเย็นจากโอ่งดินตักใส่ขัน ก็แสดงให้เห็นถึงการต้อนรับด้วยไมตรีจิตได้เป็นอย่างดี แต่เมื่อกระแสการซื้อกินเข้ามา ค่านิยมการต้อนรับแขกเริ่มเปลี่ยนไป หากบ้านไหนเอาน้ำมะพร้าวหรือน้ำเปล่ามาต้อนรับแขกที่มาเยือน จะถูกมองว่าเชย ต้องเป็นน้ำอัดลมถึงจะดูทันสมัย

เดิมร้านขายค้าชุมชนไม่มีการขายอาหาร ขายเพียงของแห้งและของใช้ น้ำมันก๊าด พริก เกลือ หมาก คุณ ของขบเคี้ยว ด้าย เข็ม สบู่ หากต้องการซื้อกับข้าวจะต้องไปซื้อที่ตลาด และช่วงที่มีรถประจำทางวิ่งเข้ามาในหมู่บ้าน คนในหมู่บ้านเริ่มซื้อของจากภายนอกเข้ามากินมาใช้มากขึ้น แม้กระทั่งพืชผักที่เคยเก็บหา และผลิตได้เองภายในครัวเรือน ช่องว่างระหว่างป่าชุมชนโนนใหญ่กับการใช้ประโยชน์จึงเกิดขึ้น วิธีการเพื่อการดำรงชีพหรือวิถีชีวิตแบบ “เฮ็ดอยู่ เฮ็ดกิน” ของชาวบ้านในพื้นที่นี้เริ่มเปลี่ยนแปลงไปตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา



“คนซื้อของกันเยอะ เมื่อมีเงิน มีตลาด เริ่มมีให้ซื้ออะไรก็ซื้อทั้งหมด คนเริ่มชี้แจงมองการซื้อว่าเป็นความโก้ เริ่มไปซื้อของบ้านเจ๊ก ซื้อแม้กระทั่ง ตะไคร้ ผักอีตู๋ ที่ปลูกเองได้” (สัมภาษณ์ วิไล บุรณย์, 14 กรกฎาคม 2557)

### 3) ยุคหลังเป็นป่าชุมชนวิถีชีวิตในการพึ่งพิงป่าลดลง พ.ศ. 2535 – 2557

แม้ป่าชุมชนโนนใหญ่ จะได้รับการอนุรักษ์และฟื้นฟูให้กลับมามีความสมบูรณ์อีกครั้ง แต่มีสิ่งหนึ่งที่ต้องยอมรับว่า การใช้ประโยชน์จากป่าในช่วงที่ผ่านมาทั้งจากการตัดไม้เผาถ่าน ปลูกพืชเศรษฐกิจ และการสัมปทานป่าในช่วงที่ผ่านมา ทำให้พื้นที่ป่าและความอุดมสมบูรณ์ลดลงเป็นอย่างมาก พร้อมกับการเข้ามาในเรื่องเศรษฐกิจ หรือระบบตลาดภายในหมู่บ้าน การแลกเปลี่ยนที่เคยมีในครัวเรือน เครือญาติถูกแทนที่ด้วยการซื้อขาย แม้กระทั่งอาหารที่เก็บหามาจากป่าชุมชนโนนใหญ่หรือแหล่งน้ำทรัพยากรจากธรรมชาติก็มีการซื้อขายเข้ามาแทนที่ช่วยเอื้อประโยชน์ทำให้ชาวบ้านไม่ต้องเข้าป่าเพื่อเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่แต่ก็มีอาหารกินเช่นเดียวกัน สิ่งเหล่านี้เข้ามาเพื่อย่นเวลา ตอบสนองความสะดวกสบายในการที่ไม่ต้องเข้าป่าไปหาอาหาร และการแย่งชิงอาหารของคนภายนอกชุมชนที่เข้ามาหาอาหารออกไปขายเพื่อสร้างรายได้ ซึ่งเหตุปัจจัยดังกล่าวสะสมขึ้นเรื่อยๆ จนทำให้ชาวบ้านละทิ้งวิถีการพึ่งพาป่าไปอย่างช้าๆ

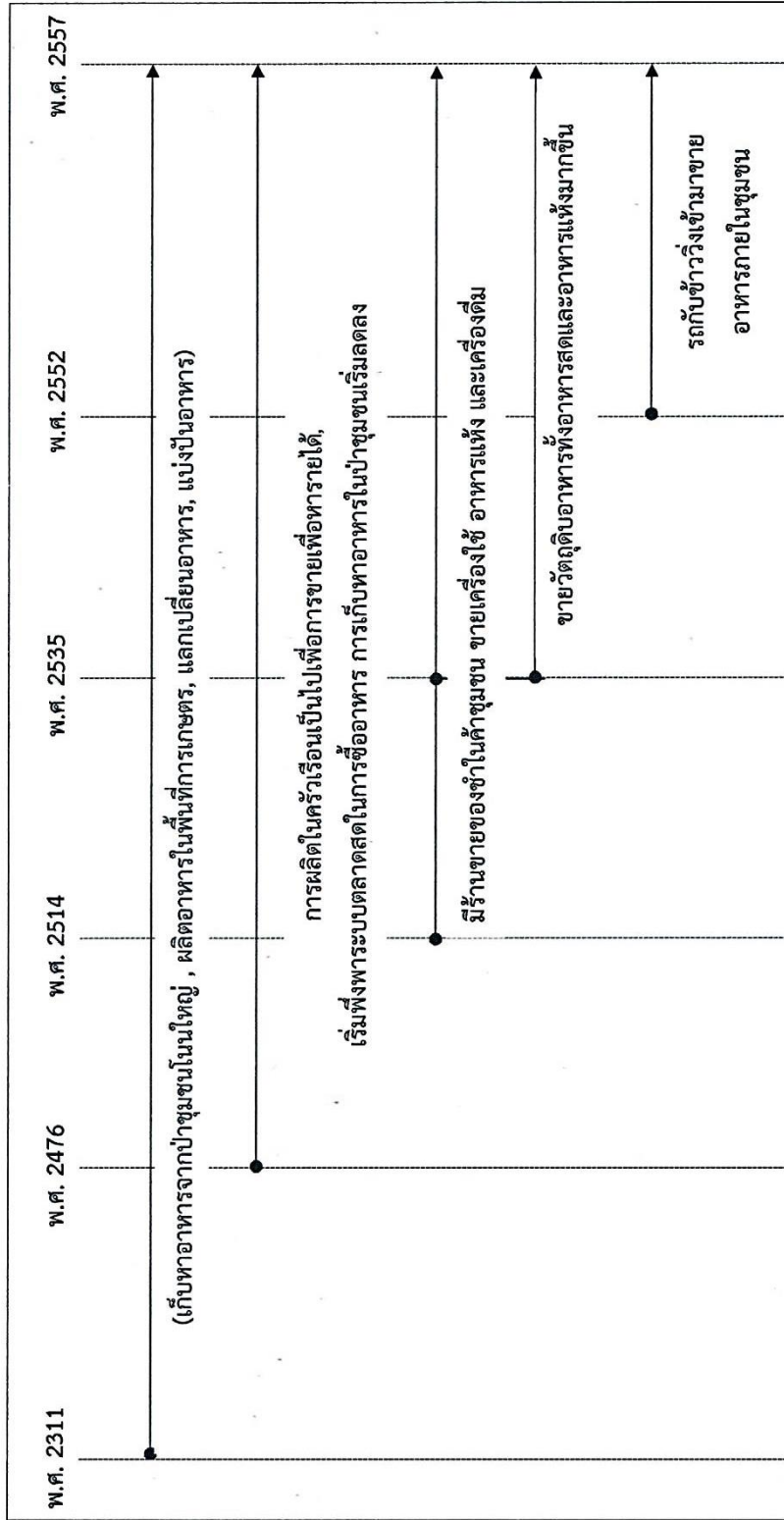
เมื่อระบบอาหารจากตลาดเข้ามาในพื้นที่ ชาวบ้านไม่ได้เปลี่ยนเฉพาะวิถีชีวิตที่มาพึ่งพาอาหารจากการซื้อเพียงเท่านั้น แต่ระบบตลาดที่เข้ามาในพื้นที่ยังนำไปสู่การเปลี่ยนวิถีชีวิต ในการเข้าเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่เพื่อนำไปขายเป็นรายได้ในครัวเรือนเช่นกัน เมื่อระบบเศรษฐกิจเข้ามาในพื้นที่ การเข้าพึ่งพาป่าชุมชนโนนใหญ่เป็นไปเพื่อประโยชน์ในการค้า เกิดการบังเบียดชาวบ้านที่พึ่งพาอาหารจากป่าเป็นแหล่งอาหารสำคัญ เมื่อนานวันการเปลี่ยนแปลงเริ่มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ชาวบ้านที่ต้องการเข้าป่าเพื่อเก็บหาอาหาร เพื่อนำมาทำกินในครัวเรือนจึงสู้ไม่ไหว วิถีชีวิตของชาวบ้านจำเป็นต้องเปลี่ยนไปตามระบบทุนที่เริ่มก่อตัวขึ้นจากภายในและภายนอกพื้นที่ ถูกขับออกมาให้ไม่ได้ใช้ประโยชน์จากป่า โดยเฉพาะชาวบ้านหมู่ 1 บ้านเสี้ยว หมู่ 2 บ้านเสี้ยว และหมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี ที่มีความคิดเรื่องพื้นที่ตั้งของหมู่บ้านที่อาศัยอยู่ไม่ติดป่าเหมือนที่ตั้งหมู่ 3 บ้านหนองโน และหมู่ 15 บ้านหนองมนรัมย์ ทำให้ชาวบ้าน หมู่ 1 บ้านเสี้ยว หมู่ 2 บ้านเสี้ยว และหมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี มีความคิดว่าตนเข้าถึงทรัพยากรธรรมชาติไม่ทันหมู่บ้านที่อยู่ใกล้ป่า จึงทำให้วิถีชีวิตการพึ่งพิงค่อยๆ ห่างป่าออกไปเรื่อย การเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ถูกแทนที่ด้วยการซื้อขาย เพราะเมื่อเข้าไปในป่าแล้วไม่มีอาหารหลงเหลือให้นำออกมา ชาวบ้านเริ่มเปลี่ยนวิถีไปพึ่งพาอาหารจากระบบตลาดมากขึ้น

“แต่ก่อนเข้าป่าไปเก็บเห็ดไม่นานก็ได้เต็มตะกร้า แต่ก่อนเห็ดมีเยอะ เข้าไปหาตอนไหนก็ได้ ออกมาตอนนั้น แต่ช่วงปี พ.ศ. 2538-2539 คนเริ่มหาเห็ดเพื่อไปขายมากขึ้น กลางคืนก็เข้าป่าไปส่องไฟหาเห็ด หาได้ก็เอาไปขาย เปลี่ยนไปจากแต่ก่อน ไม่นั่งหากิน เน้นหาขาย ทำให้ตนไม่ค่อยเข้าป่าไปหาเห็ดเหมือนแต่ก่อนแล้ว เพราะไปแล้วหาไม่ได้ หาได้น้อยก็ไม่อยากไปหา คนหาเห็ดไม่ได้เยอะขึ้นหรอก แต่คนอยากได้เห็ดจำนวนเยอะขึ้น ไม่ได้หาไปเพื่อกินเหมือนแต่ก่อน หลังๆคนหาที่มีคนข้างนอก ขับรถกระบะ ขับมอเตอร์ไซด์ เข้าไปหากินเยอะ คนที่อยู่ใกล้ป่า เช่น คนหมู่ 3 หมู่ 15 ก็ยังพอไปหาได้เพราะใกล้ป่า แต่เราไกล ออกมากกว่าเขา (หมู่ 1 บ้านเสียว) จากเคยไปหากินทุกวันก็เข้าไปหาแล้วไม่ทันกิน ก็เลิกไปหา คนที่หาได้ก็เอาไปขายข้างนอก บางครั้งก็มีคนมาคอยรับซื้ออยู่ป่าเลย ใครหาออกมาได้ก็ซื้อขายกันอยู่แถวนั้น แต่ก่อนเห็ดตามต้นกระถินจะมีเยอะแต่คนไม่ค่อยกิน เพราะมันขม แต่เดี๋ยวนี้เก็บกินหมดแล้ว พอเราไม่ได้ไปหาอาหาร ก็เปลี่ยนมาซื้อกินแทน พอเปลี่ยนมาซื้อกินก็ไม่เข้าไปหาอาหารในป่าอีก” (สัมภาษณ์ เรื่อง แก้วเกษ, 17 กรกฎาคม 2557)

และจากคำบอกเล่าเกี่ยวกับรถพุ่มพวงว่ารถพุ่มพวงวิ่งเข้ามาขายอาหารในหมู่บ้านแถวนี้ ประมาณ ปี พ.ศ. 2552 หรือก่อนหน้านั้นไม่นาน จากที่การซื้อแต่ก่อนต้องไปซื้อที่ตลาดหรือร้านค้า พอมีรถเข้ามาก็ยังทำให้ซื้อง่ายขึ้น จากเคยหาอยู่หากิน ก็ไม่ต้องออกไปไหนไกล สวนไร่นาก็ไม่ต้องออกไป รถขายกับข้าวมาขายถึงหน้าบ้าน ซื้อกันอยู่หน้ารั้วบ้านเลย ทำให้วิถีการพึ่งพาหาอยู่หากินเหมือนแต่ก่อนลดลง คนพึ่งแต่อาหารจากการซื้อขาย ลูกไปทำงานที่กรุงเทพฯ ก็ส่งเงินมาให้ที่บ้านซื้ออยู่ซื้อกิน จากเตาพื้นหม้อดิน เปลี่ยนมาเป็นหม้ออะลูมิเนียม เปลี่ยนเตาถ่าน มาเป็นเตาแก๊ส หม้อหุงข้าว เป็นเรื่องโก้ บ้านไหนก่อไฟเซยเด็กเอาไปพูดกันว่าบ้านมีแก๊สแล้ว เป็นการเปลี่ยนค่านิยมที่ค่อยๆเปลี่ยนไปในพื้นที่” (สัมภาษณ์ วิไล บุรณย์, 14 กรกฎาคม 2557)

แต่ละยุคสมัยที่กล่าวมานั้น แสดงถึงพลวัตของวิถีชีวิตของชาวบ้านในแต่ละช่วง ตั้งถิ่นฐานรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ นั้น เป็นวิถีชีวิตที่พึ่งพิงป่าเป็นหลัก ทั้งด้านการใช้ประโยชน์ด้านอาหาร ยา รักษาโรค และสร้างที่อยู่อาศัย จากวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย การทำมาหากินเป็นไปเพื่อการยังชีพทั้งจากการเก็บหาอาหารจากธรรมชาติ และจากการทำนา จนเมื่อมีการพัฒนาเริ่มเข้ามาในพื้นที่วิถีชีวิตของชาวบ้านเริ่มเปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะวิถีชีวิตที่เคยพึ่งพาป่าชุมชนโนนใหญ่ เปลี่ยนแปลงเป็นการเข้าบุกรุก และใช้ประโยชน์เพื่อตอบสนองการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจที่เข้ามาอย่างถาโถมในพื้นที่

แผนภาพที่ 7 การเปลี่ยนแปลงการพึ่งพาอาหาร



## 5.2 ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนรอบป่าชุมชนโนนใหญ่

จากนิยามความมั่นคงทางอาหาร ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ได้นิยามความมั่นคงทางอาหารครอบคลุมถึงการที่ประชาชนมีปริมาณอาหารเพื่อการบริโภคที่เพียงพอ มีความหลากหลายของประเภทอาหารที่ได้รับ อาหารมีคุณภาพ ซึ่งหมายถึงคุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัย และประชาชนสามารถเข้าถึงอาหารอันเกิดจากระบบการกระจายอย่างทั่วถึงได้ โดยมีองค์ประกอบของความมั่นคงด้านอาหาร ดังนี้ โดยมีการแบ่งความมั่นคงทางอาหารออกเป็น 4 มิติ ซึ่งสัมพันธ์และบางครั้งก็มีนัยยะที่ทับซ้อนกัน ได้แก่ การมีอาหาร (Food Availability) การเข้าถึงอาหาร (Food Access) การใช้ประโยชน์อาหาร (Food Utilization) เสถียรภาพด้านอาหาร (Food Stability) (กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2555) จากนิยามดังกล่าวผู้ศึกษาได้รวบรวมข้อมูลจากแหล่งอาหารที่มีในท้องถิ่น ทั้งจากป่าชุมชนโนนใหญ่ พื้นที่ทางการเกษตร อาหารจากการแบ่งปัน และอาหารจากระบบตลาด ซึ่งเป็นถือเป็นแหล่งอาหารชาวที่สำคัญที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงและใช้ประโยชน์จากอาหารจากแหล่งดังกล่าวได้ รวมถึงวิเคราะห์ถึงปัจจัยต่างๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในแต่ละมิติเพื่อให้เห็นถึงเสถียรภาพความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านอย่างสอดคล้องกับวิถีชีวิต มีหัวข้อหลักในการศึกษาประกอบด้วย 1) การมีอยู่ของอาหาร 2) การเข้าถึงอาหารอาหารของคนในท้องถิ่น 3) การใช้ประโยชน์อาหาร และ 4) เสถียรภาพอาหาร ดังนี้

### 1) การมีอยู่ของอาหาร

การศึกษาการมีอยู่ของอาหาร เป็นการศึกษาเพื่อให้ทราบถึงแหล่งอาหารที่มีภายในและภายนอกชุมชน ซึ่งชาวบ้านสามารถเข้าถึงแหล่งอาหารเหล่านั้นได้เพื่อนำวัตถุดิบเหล่านั้นมาปรุงประกอบอาหารกินในชีวิตประจำวัน จากการศึกษาพบว่าแหล่งอาหารที่ชาวบ้านมีและเข้าถึงได้ประกอบไปด้วย 4 แหล่ง คือ (1) อาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ (2) อาหารจากพื้นที่การเกษตร (3) อาหารจากการแบ่งปันและการซื้อขายอาหารภายในหมู่บ้าน และ (4) อาหารจากระบบตลาด โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

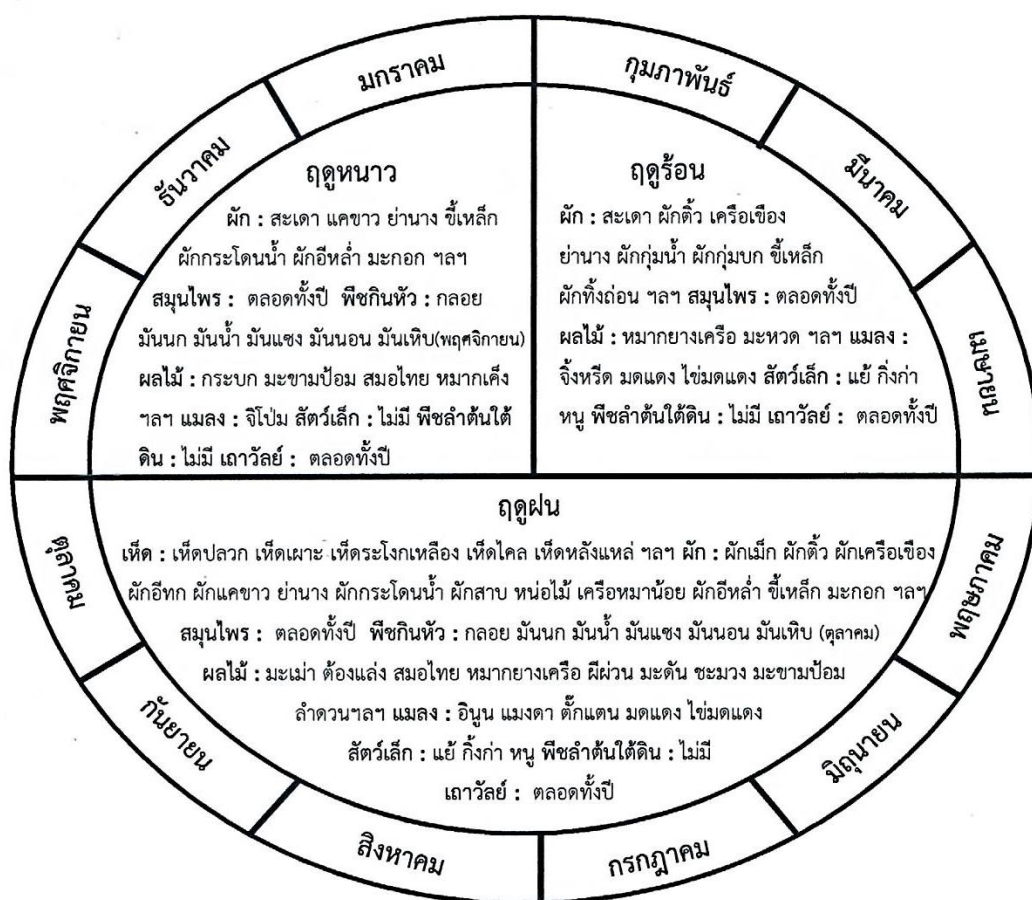
#### (1) อาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่

นับตั้งแต่ก่อนปี พ.ศ. 2323 จนถึงปี พ.ศ. 2557 ในปัจจุบัน รวมระยะเวลาประมาณ 234 ปี มาแล้ว ป่าชุมชนโนนใหญ่กับผู้คนในพื้นที่ มีวิถีชีวิตที่ผูกพัน และพึ่งพาอาศัยป่าชุมชนโนนใหญ่มากมายยาวนาน ชาวบ้านที่อาศัยรอบป่ามีการพึ่งพาทรัพยากรธรรมชาติเพื่อการดำรงชีวิต โดยเฉพาะในด้านอาหาร ถึงแม้ป่าจะถูกเปลี่ยนมาเป็นป่าชุมชน มีกฎระเบียบ ข้อตกลงมากขึ้น แต่ถึงอย่างไรป่าชุมชนโนนใหญ่ยังคงเป็นแหล่งฐานทรัพยากรทางธรรมชาติขนาดใหญ่ ที่สำคัญต่อวิถีชีวิตของ ชาวบ้านที่อาศัยอยู่บริเวณรอบข้างด้านอาหาร ที่ถือว่าเป็นความสำคัญหลักที่ชาวบ้านได้พึ่งพาในทุกฤดู ไม่ว่าจะเป็นการเข้าป่าเก็บผัก เก็บเห็ด เก็บสมุนไพร ชูดม่น หาแมลง ฯลฯ โดย

ชาวบ้านจะนำอาหารที่หามาได้ มาบริโภคในครัวเรือนรวมถึงแบ่งปันให้เครือญาติที่อาศัยอยู่ในหมู่บ้าน ท้องถิ่นเดียวกันได้กินร่วมกัน จนกล่าวได้ว่าป่าชุมชนโนนใหญ่ คือ แหล่งอาหารที่ตอบสนองความต้องการในการบริโภคของชาวบ้านโดยการเข้าเก็บอาหารจากป่าได้ตลอดเวลา

ป่าชุมชนโนนใหญ่ มีความอุดมสมบูรณ์ทางระบบนิเวศน์ ด้วยลักษณะป่าชุมชนโนนใหญ่เป็นป่าผสมประกอบด้วย ป่าดิบแล้ง ป่าเบญจพรรณ ป่าเต็งรัง และป่าบุ่งป่าทาม ลักษณะพืชพรรณจึงมีความหลากหลายตามสภาพป่า ชาวบ้านทั้งในพื้นที่บริเวณอาศัยโดยรอบ รวมถึงชาวบ้านจากบริเวณอื่นใกล้เคียงยังสามารถเข้ามาใช้ประโยชน์จากป่าชุมชนโนนใหญ่แห่งนี้ได้อย่างสม่ำเสมอเรื่อยมา ป่าชุมชนโนนใหญ่แห่งนี้ จึงถูกกล่าวให้เป็นผู้กับข้าวใบใหญ่ของผู้คนที่เข้ามาพึ่งพาอาศัยป่าแห่งนี้เป็นแหล่งอาหาร เพื่อการดำรงชีพ โดยเฉพาะอาหารที่มีอาหารหลากหลายประเภทให้เลือกนำมาบริโภคตามฤดูกาล ทั้ง เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และสมุนไพร โดยแสดงรายละเอียดประเภทอาหารและระยะเวลาเก็บอาหารแผนภาพต่อไปนี้

แผนภาพที่ 8 แผนภาพวงกลมอาหารแบ่งตามฤดูกาล



จากแผนภาพข้างต้น แสดงให้เห็นถึงความหลากหลายของอาหารแต่ละประเภทที่มีในป่าชุมชนโนนใหญ่ มีทั้งอาหารที่สามารถพึ่งพาได้ตลอดทั้งปี และอาหารที่พึ่งพาได้เฉพาะฤดูกาล แตกต่างกันไปตามธรรมชาติของวงจรการเจริญเติบโตของอาหารชนิดนั้น

พบว่าฤดูฝน อาหารตามธรรมชาติจะมีความอุดมสมบูรณ์มากที่สุด และอาหารที่ได้รับความนิยมสูงสุดในการเข้าป่าเพื่อเก็บหาจากคนภายในพื้นที่และภายนอก คือ เห็ดปลวก เห็ดเหาะ เห็ดระโงก เห็ดปลวก เห็ดผึ้ง เป็นผลผลิตจากป่าชุมชนโนนใหญ่ที่มีความสำคัญมากทั้งในการบริโภค และสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจ จะมีราคาแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับความนิยม และสวยงามของลักษณะที่เก็บได้ ในช่วงต้นฤดูกาลเห็ดจะมีราคาจะสูงและค่อยๆ ลดหลั่นลงมา ส่วนในเรื่องความสวยงามจะดูจากความสมบูรณ์ของดอก และลักษณะดอกถ้าเห็ดตูมก็จะขายได้ราคาดีกว่าเห็ดที่บ้านแล้ว และช่วงท้ายฤดูฝนจะเป็นช่วงของหน่อไม้ ที่ค่อยทยอยออก ส่วนฤดูหนาวความหลากหลายของอาหารจะลดหลั่นลงมา ช่วงต้นฤดูกาล จะมีอาหารประเภท มันนาก มันน้ำ มันแสง มันนอน มันเห็บ กลอย เมื่อเข้าฤดูร้อน อาหารจะเป็นประเภทแมลง เช่น อินูน แมงดา จิ้งหรีด ตั๊กแตน ไช้มดแดง มดแดง จิโป้ม ให้ชาวบ้านได้เก็บหา นอกจากอาหารที่มีเฉพาะในฤดูกาลแล้วนั้น ยังมีอาหารบางประเภทที่สามารถเก็บได้ทุกฤดูกาลสับเปลี่ยนหมุนเวียนไม่ขาดสาย คือ อาหารประเภทผัก ที่จะแตกหน่อออกผลให้ได้เก็บกันตั้งแต่ต้นปีถึงท้ายปี รวมถึงผลไม้ป่า และสมุนไพร

สำหรับปริมาณอาหารที่กล่าวมาทั้งหมดนั้น จะมีปริมาณมากหรือน้อยในแต่ละปีขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศ ปีใดมีฝนมาก ชาวบ้านที่เข้าไปเก็บหา ก็จะได้ เห็ด หน่อไม้ พืชผักต่างๆ ในปริมาณมาก แต่ถ้าปีไหนฝนแล้ง หรือช่วงที่ฝนทิ้งช่วงนานๆ ปริมาณอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ก็จะลดน้อยลง

ถึงแม้ว่าป่าชุมชนโนนใหญ่จะเป็นแหล่งผลิตอาหารขนาดใหญ่ที่สำคัญ แต่ด้วยการเปลี่ยนแปลงที่มีในพื้นที่ตั้งแต่ช่วงการพัฒนาที่ผ่านมา ทำให้พื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ลดความอุดมสมบูรณ์ลงบางส่วน ประกอบกับสภาพอากาศที่แปรปรวนทำให้อาหารที่เคยหลากหลายในป่าชุมชนโนนใหญ่ เริ่มลดลงและหายากขึ้น และด้วยวิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่เปลี่ยนแปลงไป การเข้าเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่เริ่มลดลงเรื่อยๆ เพราะชาวบ้านมีแหล่งอาหารแหล่งอื่นให้พึ่งพาแทน การเข้าป่าเพื่อเก็บหาอาหารเช่นก่อน นอกจากนั้นการเข้าเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ไม่ได้มีเพียงชาวบ้านที่อาศัยอยู่รอบๆ ป่าเท่านั้น คนภายนอกจากพื้นที่อื่นก็เข้ามาเก็บหาอาหารในป่าชุมชนแห่งนี้ แต่ทว่าการเข้ามาเก็บหาอาหารไม่ได้เป็นเพื่อการกินในครัวเรือนเท่านั้น แต่เป็นการเข้ามาเก็บหาอาหารเพื่อนำไปขายเพื่อผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจ จึงทำให้การเข้าเก็บหาที่เน้นความต้องการด้านปริมาณ ขาดการคำนึงถึงการอนุรักษ์พืชอาหารให้ได้เพาะพันธุ์ในอนาคต จึงเป็นอีกส่วนหนึ่งที่ทำให้อาหารในป่าชุมชนลดลง และหายากขึ้น

นอกจากอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ที่ได้กล่าวไว้ข้างต้น พบว่า ชาวบ้านในพื้นที่ยังมีแหล่งอาหารแหล่งน้ำตามธรรมชาติ คือ เขื่อนราษีไศล และห้วยทับทันไว้ให้พึ่งพา โดยอาหารที่ได้จากแหล่งน้ำนั้น จะเป็นอาหารประเภทเนื้อ คือ ปลา ชนิดต่างๆ เช่น ปลาขาว ปลาช่อน ปลาดุก ปลาหมอ ปลาสร้อย ปลาเข็ง เป็นต้น ซึ่งแต่ละครั้งที่ชาวบ้านไปหาปลา ปลาที่ได้มาจะมีหลากหลายชนิด และปริมาณแตกต่างกันไปในแต่ละครั้ง การไปหาอาหารจากแหล่งน้ำ ปัจจุบันต้องใช้อุปกรณ์และทักษะความชำนาญ เพราะตั้งแต่มีการทำเขื่อนราษีไศลและทำฝายอยู่แถวหมู่บ้านโนนลาน บริเวณที่ชาวบ้านไปหาปลาน้ำลึกมากกว่าเดิม จึงเหลือเพียงไม่กี่คร้วเรือที่ออกไปหาปลาจากแหล่งน้ำทั้งสองแหล่งอยู่

## (2) อาหารในพื้นที่เกษตรกรรม

นอกจากป่าชุมชนโนนใหญ่ จะเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สร้างความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่แห่งนี้แล้ว พื้นที่การเกษตรถือเป็นพื้นที่ที่สร้างอาหารที่สำคัญอีกแหล่งหนึ่งของชาวบ้าน โดยพื้นที่การเกษตรมีทั้งอาหารที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ และอาหารที่ชาวบ้านเป็นผู้ผลิต จนกล่าวได้ว่าพื้นที่การเกษตรมีความสำคัญในการสร้างความมั่นคงทางอาหารให้เกิดขึ้นในคร้วเรืออีกแหล่งหนึ่งให้กับชาวบ้านในพื้นที่แห่งนี้ เช่นเดียวกับป่าชุมชนโนนใหญ่

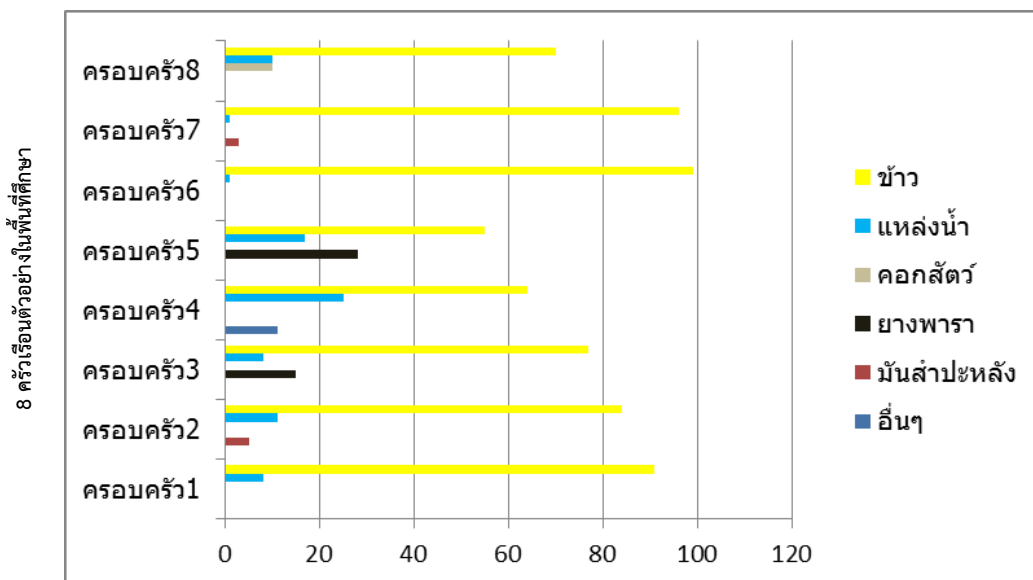
สำหรับอาหารจากพื้นที่การเกษตรในที่นี้จะหมายรวมถึง อาหารที่ชาวบ้านเป็นผู้ผลิตหรืออยู่ในพื้นที่ดินของชาวบ้าน ซึ่งประกอบไปด้วย อาหารจากท้องทุ่งนา เช่น ข้าว พืชผัก และสัตว์ รวมไปถึงพืชผักที่ชาวบ้านปลูกไว้ในแปลงผักสวนครัว ในกระถาง ยางรถยนต์เก่า หรือขึ้นตามริมรั้วบ้านจากธรรมชาติ โดยอาหารดังที่กล่าวมานี้ จะเรียกโดยรวมว่าเป็นอาหารที่มาจากพื้นที่ทางการเกษตรทั้งสิ้น

จากความสำคัญดังกล่าว สะท้อนให้เห็นว่าปัจจัยเรื่องที่ดินหรือพื้นที่ทางการเกษตร เป็นปัจจัยหลักในการผลิตอาหาร และสามารถสร้างรายได้ให้ชาวบ้านทุกคร้วเรือ โดยชาวบ้านมีการใช้ประโยชน์ที่ดินหรือพื้นที่การเกษตรของตนเป็นไปเพื่อผลิตอาหารไว้บริโภคและสร้างรายได้หลักให้คร้วเรือในสัดส่วนที่แตกต่างกัน ซึ่งปัจจัยหลักของการใช้ประโยชน์นี้มีความเชื่อมโยงอย่างยิ่งต่อความมั่นคงทางอาหาร ทั้งประโยชน์การทำนาปลูกข้าว ประโยชน์ในการปลูกพืชเศรษฐกิจ ประโยชน์ในการใช้เป็นแหล่งน้ำ การใช้ประโยชน์พื้นที่เลี้ยงสัตว์ และประโยชน์ในการใช้อื่นๆ โดยมีรายละเอียดในการใช้ประโยชน์ที่ดินของชาวบ้าน ดังต่อไปนี้

## (2.1) การใช้ประโยชน์ที่ดินของชาวบ้าน

## แผนภาพที่ 9 การใช้ประโยชน์ที่ดินของชาวบ้าน

## สัดส่วนการใช้ประโยชน์ที่ดินของชาวบ้าน



จากการเก็บข้อมูลพบว่า การใช้ประโยชน์ที่ดินของชาวบ้าน ประกอบไปด้วย 1. ประโยชน์ การทำนาปลูกข้าว 2. ประโยชน์ในการปลูกพืชเศรษฐกิจ 3. ประโยชน์ในการใช้เป็นแหล่งน้ำ 4. การใช้ประโยชน์พื้นที่เลี้ยงสัตว์ และ 5. การใช้ประโยชน์อื่นๆ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

**1. ประโยชน์การทำนาปลูกข้าว** พบว่ามีสัดส่วนการใช้พื้นที่การเกษตรสูงสุดเมื่อเทียบกับการใช้ประโยชน์พื้นที่ในส่วนด้านอื่น เนื่องด้วยชาวบ้านมีอาชีพเกษตรกรรม ยึดการทำนาเป็นอาชีพหลัก การทำนาปลูกข้าวในพื้นที่แห่งนี้สามารถทำนาปลูกข้าวได้เพียงปีละหนึ่งครั้ง ด้วยข้อจำกัดของปริมาณน้ำที่ค่อนข้างเป็นปัญหาสำคัญในพื้นที่ ปริมาณข้าวที่ได้ในแต่ละปีเฉลี่ยแล้วจะมีปริมาณใกล้เคียงกันในแต่ละปี ปริมาณจะมากหรือน้อยนั้นขึ้นอยู่กับฝน และปริมาณน้ำที่เพียงพอในช่วงขณะนั้น เดิมการทำนาของชาวบ้านใช้วิธีการปักดำ แต่เมื่อ 2 ปีที่ผ่านมา ฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาล ทำให้ชาวบ้านเปลี่ยนมาใช้วิธีการหว่านแทน ซึ่งพบว่าการหว่านปริมาณต้นข้าวหนาแน่นกว่าการปักดำแต่น้ำหนักข้าวที่ได้มีปริมาณข้าวลดลงกว่าเดิม เพราะต้นข้าวมีความถี่กันมากทำให้การเจริญเติบโตไม่สมบูรณ์เท่าที่ควร และจากการเปลี่ยนรูปแบบการทำนาจากการปักดำมาเป็นการหว่าน ยังส่งผลกระทบต่อปริมาณสัตว์ในพื้นที่ทำเกษตร คือเป็นการตัดวงจรชีวิตของสัตว์ตามท้องทุ่งนา เพราะการหว่านทำให้พื้นที่อยู่อาศัยของสัตว์ทั้งปลา และกบเขียดในท้องทุ่งนาลดลง รวมไปถึงการใช้ยาคลุมหญ้าก็ส่งผลกระทบต่อปริมาณสัตว์เหล่านี้ให้ลดลงเช่นเดียวกัน เพราะจากการเปลี่ยนวิธีจากการปักดำมาเป็นการหว่านต้องใส่ปุ๋ยเพิ่มขึ้นให้ข้าวเจริญเติบโตและมีการใช้ยาคลุมหญ้า เพราะเมื่อน้ำในน้าน้อยหญ้าจะขึ้นเยอะ ทำให้ข้าวไม่เจริญเติบโต ชาวบ้านจึงใช้ยาคลุมหญ้ามามากขึ้น ส่งผลทำให้ต้นทุนการทำ



นาเพิ่มขึ้นด้วย แต่สำหรับครัวเรือนใดที่มีการเลี้ยงวัวควายจะไม่ใช้ยาคลุมหญ้า เพราะหญ้าเป็นอาหารสำคัญของสัตว์ แต่จากการเก็บข้อมูลพบว่าในปีพบว่าชาวบ้านลดการใช้ยาคลุมหญ้าลงกว่าปีที่แล้ว เป็นจำนวนหลายครัวเรือน เพราะจากการใช้ยาคลุมหญ้าในปีที่แล้วในพื้นที่นั้นก็ยังมีหญ้าไม่แตกต่างกันไปจากเดิม ทำให้ปีนี้ชาวบ้านไม่ใช้ยาคลุมหญ้าในการทำนาเหมือนปีที่แล้วในหลายครัวเรือน

ครั้งเมื่อถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยวข้าวที่ได้มานั้น จะถูกนำมาจำแนกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 ข้าวสำหรับการบริโภค ชาวบ้านจะคำนวณปริมาณข้าวที่จะเก็บไว้บริโภคจนถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยวในปีถัดไป โดยจะคำนวณเผื่อไปถึงหากเกิดสถานการณ์ฉุกเฉินจำเป็นต้องใช้เงินจากการนำข้าวไปขายเพื่อหารายได้มาใช้จ่ายในช่วงขณะนั้นรวมไว้ในส่วนนี้ด้วย ซึ่งชาวบ้านคำนึงถึงประโยชน์เพื่อการบริโภคเป็นหลักแล้วค่อยจำหน่ายเพื่อเป็นรายได้ในลำดับถัดไป และส่วนที่ 2 ซึ่งจะเป็ข้าวที่เหลือจากการคำนวณในส่วนแรก ข้าวในส่วนนี้เองชาวบ้านจะขายเพื่อเป็นรายได้เพื่อใช้จ่ายในครัวเรือนตลอดทั้งปี และจ่ายค่าปุ๋ยที่ได้ไปเอามาใช้ทำนาในช่วงฤดูกาลที่ผ่านมา ซึ่งความสามารถในการผลิตข้าวได้เองภายในครัวเรือนจึงเป็นหลักประกันความมั่นคงทางอาหารที่ดีอีกประการหนึ่ง

นอกจากพื้นที่การใช้ประโยชน์พื้นที่อย่างชัดเจนแล้ว พบว่ามีการใช้ประโยชน์พื้นที่ดินซับซ้อนกันในด้านารปลูกต้นไม้ และพันธุ์พืชผักได้จากป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยนำมาเพาะปลูกในพื้นที่ทำนาเช่น ต้นขี้เหล็ก ผักหวานป่า ต้นแค เป็นต้น เพื่อเป็นการลดระยะเวลาและการเข้าไปเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ ซึ่งอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ และพื้นที่การเกษตรจะออกผลผลิตในช่วงเดียวกัน ยิ่งถ้าปีไหนฝนตกมีปริมาณน้ำที่อุดมสมบูรณ์ อาหารในพื้นที่เกษตรกรรมของชาวบ้านจะมีมากมายและหลากหลายไม่แตกต่างกับป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยฝนที่ตกลงมาจะทำให้พื้นดินมีความอุดมสมบูรณ์ พืชผักจะเจริญเติบโตได้ดี ทั้งพืชผักที่ตั้งใจปลูก หรือบางอย่างก็ขึ้นเองตามธรรมชาติ นอกจากนั้นหากฝนตกในปริมาณที่มากจนน้ำขังในท้องทุ่งนา ก็จะมีกบ เขียด ปลา ปูนา ให้ชาวบ้านได้เก็บหา ล่ามาเป็นอาหาร อย่างคำที่จะกล่าวเพื่อแสดงให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ในช่วงนั้นคือ “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” ซึ่งถือว่าเป็นช่วงที่มีอาหารอย่างมั่นคงที่ดีที่สุด ซึ่งพืชและสัตว์ที่ปลูกไว้ในพื้นที่การเกษตรนี้ วัตถุประสงค์หลักเพื่อไว้กินในครัวเรือน เหลือถึงขายและแบ่งปัน และด้วยปัญหาการขาดแคลนน้ำทำให้ชาวบ้านปลูกพืชผักสวนครัวไว้รอบบริเวณบ้านทั้งริมรั้วบ้านทั้งข้างบ้าน และหลังบ้าน การปลูกมีทั้งวิธีการปลูกลงดิน ปลูกในกะละมัง หรือท่อซีเมนต์ ซึ่งพืชผักที่ปลูกจะเป็นพืชผักสวนครัว ใช้กินเป็นผักเครื่องเคียง และผักเครื่องเทศ เช่น พริก ตะไคร้ มะเขือ มะนาว ต้นหอม ผักชี กระเพรา สารระแห่น ฯลฯ

**2. ประโยชน์ในการปลูกพืชเศรษฐกิจ** พบว่ามีสัดส่วนรองลงมาในการใช้ประโยชน์ที่ดิน พืชที่ปลูกได้แก่ มันสำปะหลัง และต้นยางพารา โดยการปลูกมันสำปะหลังในพื้นที่แห่งนี้มี 2 รูปแบบคือ 1 การปลูกพืชโดยใช้พื้นที่ปลูกทั้งไร่ และ 2 การปลูกพืชแซมตามคันนา โดยทั้ง 2 รูปแบบนี้จะดำเนินการพร้อมในช่วงระยะเวลาเดียวกันกับเวลาการทำนาปลูกข้าว ซึ่งพบว่าการปลูกมันสำปะหลัง

เป็นไร่มีเพียงไม่กี่คร้วเรือนในพื้นที่แห่งนี้ เนื่องจากความเหมาะสมของพื้นที่ กล่าวคือ ชาวบ้านจะปลูกมันสำปะหลังในพื้นที่ที่เป็นพื้นที่สูง หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า “ที่ดอน” ซึ่งพื้นที่ดอนนี้เป็นพื้นที่ที่ปลูกข้าวไม่ได้ผล ด้วยความแห้งแล้งในพื้นที่ที่มีมาก และปริมาณน้ำในพื้นที่การเกษตรที่มีไม่เพียงพอที่จะสูบน้ำไปรดในพื้นที่สูง การทำนาบนที่ดอนมีความเสี่ยงสูง ทำให้ชาวบ้านคนไหนที่มีที่ดอนจึงหันไปปลูกมันสำปะหลังในพื้นที่ส่วนนั้นแทนการปลูกข้าว ส่วนในพื้นที่ลุ่มก็ทำนาปลูกข้าวตามปกติ ส่วนการปลูกพืชแซมตามคันนาจะเป็นกลุ่มชาวบ้านที่อยากลองปลูกมันสำปะหลัง เพื่อหารายได้เพิ่มเติมจากการทำนา แต่ไม่มีพื้นที่ดอนสำหรับปลูกจึงปลูกแซมตามคันนาแทน ซึ่งการปลูกมันสำปะหลังในพื้นที่แห่งนี้ทั้งปลูกเต็มพื้นที่ไร่ หรือปลูกแซมตามคันนายังพบเพียงไม่กี่คร้วเรือน โดยเฉพาะการปลูกแซมตามคันนา เนื่องจากไม่คุ้มกับค่าปุ๋ยที่ต้องซื้อเพื่อบำรุงให้มันสำปะหลังเจริญเติบโต และค่าแรงในการเก็บเกี่ยวที่เป็นภาระที่จะตามมา ส่วนต้นยางพาราพบเพียง 2 คร้วเรือนในพื้นที่ที่เริ่มปลูกต้นยางพาราเพราะอยากลองปลูกและหวังว่าจะสามารถสร้างรายได้ในระยะยาวไว้ในอนาคต

“การเริ่มปลูกมัน เริ่มตอนฝนตก อย่างเดือนเมษา เดือนพฤษภาคม ถ้าฝนตกเขาก็เริ่มปลูกกันแล้ว ส่วนการเก็บเกี่ยว ถ้าปลูกเมษายน ก็เก็บพฤศจิกายน-ธันวาคม เก็บพร้อมๆเกี่ยวข้าว แล้วก็ถอนมัน ปลูกมันในที่ลุ่มมันปลูกไม่ได้ เพราะถ้าไปปลูกมันในที่ลุ่มหัวมันจะเน่า มันปลูกยากอยู่แต่เขาก็อยากปลูกอยู่บางคน บางคนเขาปลูกตามคันนา เขาก็อยากปลูก แต่ว่ามันปลูกไปแล้วมันไม่ค่อยได้ผล แต่ถ้าวางปลูกหน้าแล้งเหมือนปีที่ผ่านมามันไม่คุ้มค่าเลย ปีที่แล้วเขาลองลงมันรอบสองหลังเกี่ยวข้าวแล้ว เขาก็ลองปลูก พอปลูกแล้วเขาก็เอาไปขาย แต่พอมาคิดแล้วมันไม่คุ้มค่าถอนค่ารถค่าปุ๋ยเลย เพราะว่าถ้าฝนปีที่แล้วถ้าเดือนสามตกรเดือนสี่ตกรเดือนห้าตกร มันก็พอมีหวังที่จะได้อยู่ แต่ปีที่แล้วมันไปตกรเดือนห้า พอเป็นอย่างนี้มันมันก็ไม่โต ซึ่งอีกสองสามเดือนก็ถอนแล้ว เดียวนี้มีที่ซื้อใกล้ๆก็เก็บกันแล้ว ปีที่แล้วลองปลูกมันหลังเกี่ยวเกี่ยว ก็ไม่ได้ผล เพราะมันอาศัยฝน แต่เราไม่มีน้ำคลองน้ำอะไร ปลูกแล้วมันก็แห้งตายไป โอกาสเปลี่ยนแปลงไปทำไร่นาแทนทำนายน้อยมาก แทบเป็นไปไม่ได้ สำหรับคนมีบ่อสระใหญ่ สูบน้ำไปรดก็ไม่คุ้ม แนวโน้มไม่น่าจะเปลี่ยน น่าจะปลูกข้าว ข้าวเราอาศัยน้ำฝนอย่างเดียว” (ลุงสมัย ราชเจริญ, สัมภาษณ์ 13 พฤศจิกายน 2557)

**3. ประโยชน์ในการใช้เป็นแหล่งน้ำ** พบว่า ทุกพื้นที่การเกษตรของทุกคร้วเรือน มีพื้นที่แหล่งน้ำ จะมีขนาดใหญ่หรือเล็กนั้นขึ้นอยู่กับจำนวนพื้นที่การเกษตรเป็นหลัก ด้วยสภาพพื้นที่โดยทั่วไปเป็นที่ราบสูง เนื้อดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทรายหน้าดินเป็นชั้นดินทราย ทำให้น้ำซึมผ่านได้เร็วไม่สามารถเก็บกักน้ำได้นาน ดินมีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ การมีสระน้ำ ทั้งที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ และเกิดจากการขุดสระจึงเป็นประโยชน์เพื่อใช้ในการเกษตรเป็นหลัก เพราะพื้นที่แห่งนี้ใช้เพียงน้ำฝนเพียงอย่างเดียวในการทำนา เดิมพื้นที่รอบสระน้ำชาวบ้านจะปลูกผักไว้รอบสระเพื่อใช้เป็นอาหารใน

คร้วเรือน และแบ่งปันให้เครือญาติ มีการนำไปขายเป็นรายได้บ้างหากมีผลผลิตที่ดี แต่ในช่วงระยะเวลา 2 ปีที่ผ่านมา พื้นที่แห่งนี้ประสบปัญหาขาดแคลนน้ำเป็นอย่างมาก ทำให้ปัจจุบันชาวบ้านไม่ปลูกพืชผักล้มลุกไว้รอบสระเหมือนเช่นก่อน ด้วยปัญหาขาดแคลนน้ำ และการปลูกพืชเหล่านั้นต้องดูแลเอาใจใส่คอยรดน้ำ ชาวบ้านจึงเลิกปลูกพืชอาหารไว้ริมสระ แต่เปลี่ยนมาปลูกหญ้าแฝกเพื่อป้องกันการพังทลายของดินขอบสระแทน

**4. การใช้ประโยชน์พื้นที่เลี้ยงสัตว์** พบว่า มีการใช้ประโยชน์พื้นที่โดยการแบ่งเป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน และมีการใช้ประโยชน์ซ้อนทับกับพื้นที่ในส่วนอื่นได้แก่ พื้นที่ปลูกข้าว พื้นที่ปลูกพืชเศรษฐกิจ พื้นที่แหล่งน้ำ และพื้นที่อยู่อาศัย กล่าวคือ การเลี้ยงสัตว์ของชาวบ้าน มีทั้งการเลี้ยงสัตว์ในพื้นที่การเกษตร เลี้ยงแบบปล่อยให้หากินในทุ่งนา และเลี้ยงไว้ในบ้านโดยมีคอกให้อยู่อย่างเป็นสัดส่วน เช่น วัว ควาย หมู ไก่ หรือหากเป็นปลาจะเลี้ยงในบ่อหรือสระที่ขุดในท้องทุ่งนา ซึ่งปลาในสระมีทั้งเกิดเองตามธรรมชาติ เช่น ปลาดุก ปลาช่อน ปลาหมอ ฯลฯ และปลาบางชนิด ที่ซื้อพันธุ์มาปล่อยเลี้ยงเพื่อเป็นอาหาร การเลี้ยงปลาในบ่อไม่ได้เป็นอาชีพหลัก เพียงแต่เมื่อในช่วงเทศกาลบ้านไหนมีงาน ทราบว่าบ้านนี้เลี้ยงปลาก็จะมาขอซื้อ โดยคนที่ซื้อจะไปจับเองแล้วนำมาชั่งขายที่บ้านเจ้าของสระ ราคาซื้อขายจะต่ำกว่าราคาซื้อขายในท้องตลาด การลงสระเพื่อหาปลาของชาวบ้านจะนิยมลงหาปลาในหน้าแล้งเพราะน้ำจะตื้นลงจับได้ง่ายไม่ต้องใช้อุปกรณ์ และช่วงเทศกาลที่ญาติพี่น้องกลับมาเยี่ยมบ้านทั้งปีใหม่ สงกรานต์ เป็นช่วงที่ชาวบ้านลงสระหาปลาบ่อยที่สุด ถือเป็นกิจกรรมที่ญาติพี่น้องทำร่วมกันในเรื่องการหาอาหาร เมื่อถึงฤดูฝน สระน้ำดังกล่าวจะถูกใช้เป็นที่กักเก็บน้ำเพื่อประโยชน์ของการเกษตรต่อไป ถือได้ว่าการเลี้ยงสัตว์เป็นไปเพื่อการเลี้ยงเพื่อไว้ใช้เป็นอาหารในครัวเรือนเป็นหลัก และขายบางโอกาสเพื่อสร้างรายได้อีกทางหนึ่ง

“ในสระน้ำมีปลา ส่วนมากปลาในสระจะไปเอามากินหน้าแล้ง น้ำลดจับง่ายไม่ต้องใช้อุปกรณ์ในการจับยาก ใช้แค่วี กับตุ้ม ในการจับปลา โดยปลาที่พบ เช่น ปลาหมอ ปลาช่อน ปลาดุก ปลากระดี่ ส่วนกบไม่มี ซ้อกิน รอบสระน้ำตอนนี้ไม่ได้ปลูกอะไร แต่ก่อนปลูกอยู่พอแล้งก็เลิกปลูกมาปลูกอยู่บ้านแทน มาปลูกในกระถาง กะละมังที่แตก วางจัดเป็นสวนครัวข้างบ้าน โดยผักที่ปลูกจะเป็นพวกเครื่องเทศ และผักกินเป็นเครื่องเคียง เช่น ตะไคร้ พริก ข่า กระเพรา ขิง ใบชะพลู ผักชีฝรั่ง และนาเอาวัวควายไปปล่อยก็เลยไม่ปลูกผักไว้ริมสระ กลัวตอนมันลงกินน้ำมันจะเหยียบพืชผักตายหมด ก็เลยไม่ได้ปลูก ”  
(สัมภาษณ์ สมชาย สงค์ผัด, 16 มิถุนายน 2557 )

**5. การใช้ประโยชน์อื่นๆ** พบว่า มีการใช้ประโยชน์ที่ดินไปจ้างงเพื่อหารายได้มาใช้จ่ายในยามฉุกเฉิน ซึ่งจากการเก็บข้อมูลพบว่า มีการจ้างงที่ดินกับคนในพื้นที่ โดยผู้รับจ้างงจะเข้ามาใช้ประโยชน์ในพื้นที่ของผู้จ้างง เช่น ทำนาปลูกข้าว เลี้ยงสัตว์ ตามระยะเวลาที่ตกลงกันไว้ โดยที่ดินที่

จำนองถือเป็นหลักประกันและดอกเบี้ย โดยผู้จำนองต้องหาเงินไปคืนตามจำนวนที่ยืมในเวลาที่กำหนด พอจ่ายเงินที่ยืมมากก็จะได้ที่ดินคืนกลับไปใช้ประโยชน์เช่นเดิม และจากการเก็บข้อมูลการเปลี่ยนแปลงที่ดินในมือของชาวบ้านในช่วงระยะเวลา 10 (ระหว่างปี 2547 – 2557) พบว่า ในพื้นที่แห่งนี้มีการขายที่ดินกันบ้างแต่ไม่มากนัก ผู้ซื้อส่วนมากเป็นคนบ้านใกล้เคียง ซึ่งที่ดินที่ถูกเปลี่ยนมือไปนั้นถูกนำไปใช้เพื่อการเกษตร หรือการทำไร่มันสำปะหลัง ขึ้นอยู่กับลักษณะพื้นที่ดินที่ซื้อไป ถ้าเป็นพื้นที่ลุ่มก็ถูกนำไปใช้ประโยชน์เพื่อการทำนา แต่ถ้าเป็นพื้นที่ดอนก็ถูกนำไปใช้เพื่อการทำไร่

จากข้อมูลข้างต้นแสดงให้เห็นถึงความสำคัญของปัจจัยเรื่องที่ดินที่มีความสัมพันธ์สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในครัวเรือนเป็นอย่างมาก กล่าวคือหากชาวบ้านมีที่ดินเป็นของตนเอง ชาวบ้านสามารถผลิตอาหารไว้บริโภคเองและสร้างรายได้ให้ครัวเรือนภายใต้ที่ดินที่ตนมีได้ จึงถือได้ว่าที่ดินหรือพื้นที่ทางการเกษตรของชาวบ้านเป็นหลักประกันความมั่นคงทางอาหารที่สำคัญอีกแหล่งหนึ่ง โดยชาวบ้านจะมีอาหารกินตลอดทั้งปี ทั้งจากการทำนา และการปลูกพืชอาหารอื่นๆ ในพื้นที่การเกษตรของตน

### 3) อาหารจากการแบ่งปันและการซื้อขายอาหารภายในพื้นที่

อาหารอีกแหล่งที่มีในพื้นที่แห่งนี้คือ อาหารที่ได้รับจากการแบ่งปันของเครือญาติและคนบ้านใกล้เคียง การแบ่งปันอาหารยังพบอยู่ในวิถีชีวิตของผู้คนที่อาศัยอยู่รอบป่าชุมชนโนนใหญ่ การแบ่งปันอาหารไม่ขึ้นอยู่กับช่วงฤดูกาล ชาวบ้านมีการแบ่งปันอาหารให้แก่กันอยู่เสมอ นอกจากนั้นพบว่า การแลกเปลี่ยนอาหารของชาวบ้านเปลี่ยนแปลงไป จากการแลกเปลี่ยนด้วยอาหารกับอาหาร เป็นการแลกเปลี่ยนอาหารกับเงินบ้าง ขึ้นอยู่กับความสัมพันธ์ของสองฝ่ายที่แลกเปลี่ยนกัน มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

(1) การแบ่งปันอาหารโดยการให้เปล่า ซึ่งกลุ่มคนที่ได้รับการแบ่งปันอาหารสูงสุดจะเป็นกลุ่มคนผู้สูงอายุ โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุที่อยู่ลำพัง ด้วยอายุที่มากขึ้นทำให้ไม่สามารถเข้าไปเก็บหาและผลิตอาหารเองได้เหมือนเช่นก่อน จึงได้รับการช่วยเหลือด้านอาหารจากญาติพี่น้องของตนเองหรือเพื่อนบ้านในหมู่บ้าน

(2) การแบ่งปันอาหารโดยการร่วมกันเก็บหาอาหาร เป็นการแบ่งปันของกลุ่มเครือญาติและเพื่อนบ้าน ด้วยวิธีการเข้าป่าเพื่อเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่หรือไปหาอาหารตามแหล่งน้ำร่วมกัน มีการชักชวนกันไปของกลุ่มเครือญาติหรือเพื่อนบ้านที่อาศัยอยู่ใกล้กันเป็นหมู่คณะ เช่น การเก็บเห็ดในป่า การหาปลาในแหล่งน้ำ

โดยอาหารที่มีการแบ่งปันหรือได้รับการแบ่งปันจะเป็นอาหารที่ได้จากการเก็บหาจากธรรมชาติหรือผลิตเองในพื้นที่การเกษตรมากกว่าอาหารที่ซื้อผ่านระบบตลาด การแบ่งปันอาหารของชาวบ้านส่วนใหญ่เมื่อหาอาหารมาได้ถ้าปริมาณไม่มากก็นำมาประกอบอาหาร แล้วชวนมากินข้าวร่วมกัน หรือถ้าได้ปริมาณมากจะมีส่วนที่แบ่งไว้กินหรือขาย แสดงให้เห็นว่าไม่ว่าอาหารที่เก็บหามาจะ

มีปริมาณมากหรือน้อย ชาวบ้านแห่งนี้ไม่เคยละเลยเรื่องการแบ่งปันกันให้แก่กัน บางครั้งหากญาติพี่น้องหรือเพื่อนบ้านคนที่เข้าไปเก็บด้วยประจำ แต่ครั้งนี้ไม่ได้เข้าไปเก็บหาด้วยกัน คนที่เข้าไปเก็บเมื่อเก็บหามาได้แล้วก็แบ่งปันอาหารที่ปรุงประกอบแล้ว หรือเรียกมากินด้วยกัน

นอกจากอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ที่มีการรวมกลุ่ม ชักชวนกันไปเก็บ พบว่ามี การรวมกลุ่มของผู้ชายในครัวเรือนที่ใกล้กัน ไปหาปลาจากเขื่อนราษีไศล เมื่อได้ปลามาแล้ว ขั้นตอนต่อไปคือ ผู้หญิงที่เป็นแม่บ้านของกลุ่มผู้ชายที่ไปหา หรือเป็นเพื่อนบ้านที่อยู่คนเดียวแต่เป็นญาติหรือเพื่อนบ้าน จะเป็นคนจัดการล้างทำความสะอาด คัดแยกและแบ่งปันให้ทุกครัวเรือนที่ไปหาเพื่อนำไปเก็บไว้กินในมือถัดไปหรือถ้าปลาที่หามาได้เป็นปลาเล็กปลาน้อย เช่น ปลาเข็ง ปลาหมอ จะนำไปทำปลาร้า นอกจากนั้นจะนำมาประกอบอาหารทำกินร่วมกัน หากครัวเรือนที่เคยไปหาร่วมกันแต่ครั้งนี้ไม่ได้ไปแต่มาช่วยก็แบ่งปันกันกิน

“เข้าป่าก็ชวนกันเข้าป่าไปเก็บไปหาด้วยกัน ออกกันแต่ตี 3-5 หากได้บ่หลาย กะเอามาเฮ็ดปันกันกิน หากมีได้ได้หลาย กะแบ่งไว้กิน ชาย แบ่งคนที่บ่ได้ไป จะตักไปให้ หรือเรียกมา กินนำกัน” (สัมภาษณ์ ลำดวน แก้ววงศ์, 21 กรกฎาคม 2557)

“ปลา ผู้ชายก็ไปหาด้วยกัน หามาแล้วก็มาปันกัน ทำกินด้วยกัน เหลือกก็แบ่งแต่ละบ้าน ปลาตัวเล็กๆก็ทำปลาแดกเก็บไว้” (สัมภาษณ์ มอญ จำปาทิพย์, 19 มิถุนายน 2557)

**(3) การซื้อขายอาหารภายในท้องถิ่นหรือการแลกเปลี่ยนอาหารรูปแบบใหม่**  
ด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้ปัจจัยด้านเศรษฐกิจเข้ามามีส่วนสำคัญในการได้มาซึ่งอาหารของพื้นที่แห่งนี้ ที่เคยอยู่ในรูปแบบของการแบ่งปัน และแลกเปลี่ยนได้เปลี่ยนแปลงไป จากเดิมการแลกเปลี่ยนอาหารจะอยู่ในรูปของ “อาหารกับอาหาร” แต่ปัจจุบันด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป ระบบเศรษฐกิจเข้ามามีส่วนทำให้การแลกเปลี่ยนอาหารในพื้นที่แห่งนี้อยู่ในรูปของ “อาหารกับเงิน” หรืออาจเรียกการแลกเปลี่ยนแบบนี้ว่าเป็นการซื้อขายกันภายใน

ด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้ครัวเรือนที่ไม่ได้เข้าป่าเก็บหาอาหารจากแหล่งต่างๆ จากป่าชุมชนโนนใหญ่ แหล่งน้ำตามธรรมชาติ ทั้งห้วยทับทันหรือเขื่อนราษีไศล แต่ยังคงมีความต้องการที่จะกินอาหารจากแหล่งนี้อยู่ และมีกำลังซื้อจึงใช้เงินเข้ามาเป็นสินน้ำใจในการให้ได้มาซึ่งอาหารเหล่านั้นแทน วิธีการให้ได้มาซึ่งอาหารนั้นจะเป็นการไปบอกกล่าวกับชาวบ้านที่มีความชำนาญในการเก็บหาอาหารชนิดนั้น ชาวบ้านจะรู้กันว่าใครในหมู่บ้านที่มีความชำนาญในการเก็บหาอาหารชนิดใด การเข้าเก็บหาอาหารของบุคคลนั้นจะได้อาหารในปริมาณมากกว่าคนอื่นที่เข้าไปเก็บหาเช่นกัน หรือบอกกล่าวคนที่เข้าไปเก็บในวันนั้นว่า “ถ้าได้มามากให้มาแบ่งขายให้ด้วย” หรือถ้าไม่ได้ไปบอกกล่าวเมื่อทราบข่าวว่ามีคนเข้าไปเก็บหาอาหารจะไปถามซื้ออาหารเหล่านั้นจากบ้านของคนเข้าไปเก็บด้วยตนเอง อาหารที่ซื้อขายภายในหมู่บ้านจะเป็นอาหารเช่น เห็ด แมลง และปลา ซึ่งการซื้อ

ขายอาหาร จะเป็นการซื้อขายกันในราคา “แบบพีแบบน้อง” (สัมภาษณ์สมัย ราชเจริญ, 19 กรกฎาคม 2557) ซึ่งหมายถึง ราคาอาหารไม่ได้เป็นไปตามราคาตามกลไกตลาด เช่น ถ้าเห็ดโคน ซื้อจากตลาดจะมีราคาขายในกิโลกรัมละ 200 บาท แต่หากขายในหมู่บ้านจะใช้ราคาแบบพีแบบน้อง ราคาของเห็ดโคน จะขายราคากิโลกรัมละ 100 บาท หรือบางครั้งหากครัวเรือนไหนเข้าป่าเก็บหาอาหารหรือไปหาปลาได้มาก จะนำมาเดินหรือขับรถเร่ขายในหมู่บ้านซึ่งราคาจะสูงขึ้นกว่าราคาแบบพีแบบน้องแต่ยังถูกกว่าราคาขายในท้องตลาด

#### 4) อาหารจากระบบตลาด

อาหารจากระบบตลาด คือ อาหารที่มีแหล่งผลิตอยู่ภายนอกชุมชน ชาวบ้านจะเข้าถึงอาหารด้วยวิธีการซื้อขายจากพ่อค้าแม่ค้าคนกลางจากแหล่งการขายทั้งภายในและภายนอกหมู่บ้าน จากการเก็บข้อมูลพบแหล่งอาหารจากระบบตลาดที่ชาวบ้านเข้าถึงได้ ประกอบไปด้วย (1) อาหารจากร้านค้าในหมู่บ้าน (2) อาหารจากรถขายกับข้าว และ(3) อาหารจากตลาด มี รายละเอียดดังต่อไปนี้

##### (1) อาหารจากร้านค้าในหมู่บ้าน

จากการเก็บข้อมูลพบว่าในพื้นที่การศึกษาทั้ง 5 หมู่บ้าน มีจำนวนร้านค้า และการให้ความหมายของรูปแบบของร้านค้า ดังนี้

**ร้านขายของชำ** หมายถึง ร้านที่ขายเครื่องอุปโภค และบริโภค ร้านค้าตั้งอยู่ภายในหมู่บ้าน โดยเครื่องบริโภคจะมีเฉพาะอาหารแห้ง อาหารกึ่งสำเร็จรูป ไม่มีอาหารสด

**ร้านขายของชำ + วัตถุดิบประกอบอาหาร** หมายถึง ร้านที่ขายเครื่องอุปโภค และบริโภค ตั้งอยู่ภายในหมู่บ้าน โดยเครื่องบริโภคจะมีเฉพาะอาหารแห้ง อาหารกึ่งสำเร็จรูป และมีอาหารสด วัตถุดิบในการปรุงประกอบอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ ผัก เป็นต้น

**ร้านขายอาหาร** หมายถึง ร้านขายอาหารปรุงสุก ทั้งอาหารตามสั่ง และกับข้าวถุง โดยมีทั้งรูปแบบการจัดร้านทั้งเป็นเพิงโล่ง มีโต๊ะ เก้าอี้ให้ลูกค้านั่งกินในร้าน การใช้พื้นที่ในตัวบ้านตั้งโต๊ะและเก้าอี้ การนำโต๊ะตั้งวางขายอาหารหน้าบ้านไม่มีเก้าอี้ให้ลูกค้านั่ง

โดยมีจำนวนร้านค้าในหมู่บ้านแบ่งตามลักษณะดังกล่าว ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 2 จำนวนร้านค้าในหมู่บ้าน

หมู่บ้าน	ร้านขายของชำ (จำนวน)	ร้านขายของชำ+วัตถุดิบประกอบ อาหาร(จำนวน)	ร้านขายอาหาร (จำนวน)
หมู่ 1 บ้านเสียว	1	2	1
หมู่ 2 บ้านเสียว	2	0	2
หมู่ 3 บ้านหนองโน	1	0	0
หมู่ 15 บ้านหนอง มโนรมย์	1	0	0
หมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี	1	1	0
รวม	6	3	3

จากตารางแสดงให้เห็นถึงจำนวนร้านค้าภายในหมู่บ้านในพื้นที่การศึกษา พบว่ามีร้านขายชำเป็นร้านค้าแบบขายปลีก ทั้งหมด 6 ร้าน โดยร้านขายของชำในหมู่ 1 บ้านเสียว หมู่ 2 บ้านเสียว หมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี เป็นร้านบุคคล คือ มีเจ้าของคนเดียว ส่วนร้านขายของชำ ในหมู่ 3 บ้านหนองโน และหมู่ 15 บ้านหนองมโนรมย์ เป็นสหกรณ์ชุมชน เกิดขึ้นจากการรวมหุ้นของคนในหมู่บ้านเพื่อให้มีกิจการร้านค้าเกิดขึ้นเป็นแหล่งขายของใช้ที่จำเป็นและมีป็นผลให้ผู้ถือหุ้นทุกปี ภายในร้านขายของชำมีสินค้าลักษณะคล้ายคลึงกันทุกร้านคือสินค้าประเภทเครื่องอุปโภคบริโภค เช่น ผงซักฟอก น้ำยาล้างจาน ยาสระผม น้ำมันรถ น้ำมันพืช อาหารแห้ง เครื่องดื่ม เครื่องปรุง ขนมขบเคี้ยว เป็นต้น

### (1.1) ร้านขายของชำและวัตถุดิบประกอบอาหาร

สำหรับร้านขายของชำและวัตถุดิบประกอบอาหาร พบในหมู่ 1 บ้านเสียว จำนวน 2 ร้าน และหมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี จำนวน 1 ร้าน ซึ่งร้านค้าประเภทนี้จะมีอาหารสด ประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เพิ่มเติมขึ้นมา นอกจากนั้นยังพบร้านขายของชำและวัตถุดิบประกอบอาหาร โดยมีตัวอย่างรายการเครื่องอุปโภคบริโภครายการดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 3 ตัวอย่างเครื่องอุปโภคและบริโภคในร้านค้าชุมชน

ประเภท	รายการ
<b>อาหาร</b>	
ประเภทเนื้อสัตว์	เนื้อหมู เช่น หมูสามชั้น หมูเนื้อ หมูบด เนื้อไก่ เช่น ไก่ขายทั้งตัว อกไก่ ปีกเต็มไก่ น่องติดสะโพก ไข่ไก่ ปลา เช่น ปลาช่อน ปลาดุก ปลาทู
ประเภทผัก	มะเขือเทศ พริกทอง ต้นหอม คื่นช่าย ผักกาด ผักบุ้ง กะหล่ำ พริกสด พริกแห้ง หอมแดง หอมใหญ่ กระเทียม มะนาว เห็ดหอม ผักชี ใบแมงลัก
ประเภทอาหารแห้ง	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป โจ๊กซอง เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นก๋วยจั๊บ วุ้นเส้น น้ำพริกแมงดา น้ำพริกปลาปน ปลากระป๋อง

ตัวอย่างเครื่องอุปโภคและบริโภคในร้านค้าชุมชน (ต่อ)

ประเภท	รายการ
ประเภทผลไม้	ส้ม กล้วย ลำไย
ประเภทเครื่องปรุง	น้ำตาล เกลือ ปลา ร้า น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย เกลือ น้ำส้มสายชู ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ น้ำปลา พริกไทยเม็ด พริกป่น กระเทียม หอมแดง น้ำมันพืช ผงชูรส เครื่องเทศทำพะโล้แบบซอง เครื่องปรุงรสก้อน พริกแกง กะทิกล่อง ฯลฯ
ประเภทเครื่องดื่ม	น้ำดื่ม เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มชูกำลัง น้ำอัดลม น้ำชาเขียว นมจืด นมสด นมหวาน นมเปรี้ยว กาแฟซอง โอวัลตินซอง น้ำปั่น ชานมไข่มุก น้ำแข็งใส
ประเภทขนม	ขนมกรุบกรอบ ลูกอม ไอศกรีม
<b>เครื่องใช้</b>	
ประเภทเครื่องใช้ในครัวเรือน	สบู่ แปร่งสีฟัน ยาสีฟัน ยาสระผม แป้ง ผงซักฟอก น้ำยาปรับผ้านุ่ม ยากันยุง น้ำยาล้างจาน ผ่าอนามัย ถ่านไฟฉาย เทียนไข ธูป เช็มด้าย
ประเภทอุปกรณ์การเรียน	ปากกา ดินสอ สีไม้ สมุดเขียนหนังสือ สมุดวาดเขียน ไม้บรรทัด ยางลบ

### (1.2) อาหารจากร้านขายอาหาร

สำหรับร้านขายอาหารในหมู่บ้านแห่งนี้พบว่า มีทั้งหมด 3 ร้าน ตั้งอยู่ภายในหมู่ 1 และ หมู่ 2 บ้านเสียว มีอาหารที่ขายเป็นอาหารปรุงสุก ดังนี้

(1.2.1) **ร้านขายกับข้าว** เป็นกับข้าวถุงที่ผู้ขายเป็นคนปรุงเองในตอนเช้า มีอาหารประเภทต้ม เช่นต้มเครื่องในหมู แกงจืดหมูสับ สับเปลี่ยนหมุนเวียนไปทุกเช้า และมีปิ้งไก่ ลูกชิ้นทอด ปอเปี๊ยะทอด ขายตลอดทั้งวัน ผู้ขายตั้งโต๊ะขายบริเวณหน้าบ้าน ลูกค้าที่ซื้ออาหารเป็นคนภายในหมู่บ้าน

(1.2.2) **ร้านขายก๋วยเตี๋ยวเนื้อ** นอกจากขายก๋วยเตี๋ยวเนื้อเป็นหลัก ร้านดังกล่าวมีเมนูอาหารอีสานประเภท ลาบ ต้ม ขายควบคู่ไปด้วย เป็นร้านที่สามารถนั่งกินในร้านได้ มีลูกค้าทั้งคนภายในและภายนอกชุมชนที่เข้ามาใช้บริการ เนื่องจากร้านเป็นร้านค้าที่ตั้งติดริมถนนเส้นหลัก

(1.2.3) **ร้านอาหารอื่นๆ** ได้แก่ ร้านขายกวยจั๊บน้ำเย็น ส้มตำ ปิ้งไก่ ขนมหุ้น ส้มตำ กล้วยทอด เป็นร้านที่สามารถนั่งกินในร้านได้ โดยร้านขายกวยจั๊บน้ำเย็นจะหยุดในช่วงเริ่มทำนา และในช่วงเก็บเกี่ยว รวมไปถึงหยุดช่วงเทศกาลต่างๆ ลูกค้าที่ซื้ออาหารเป็นคนภายในหมู่บ้าน



## (2) อาหารจากรถขายกับข้าว

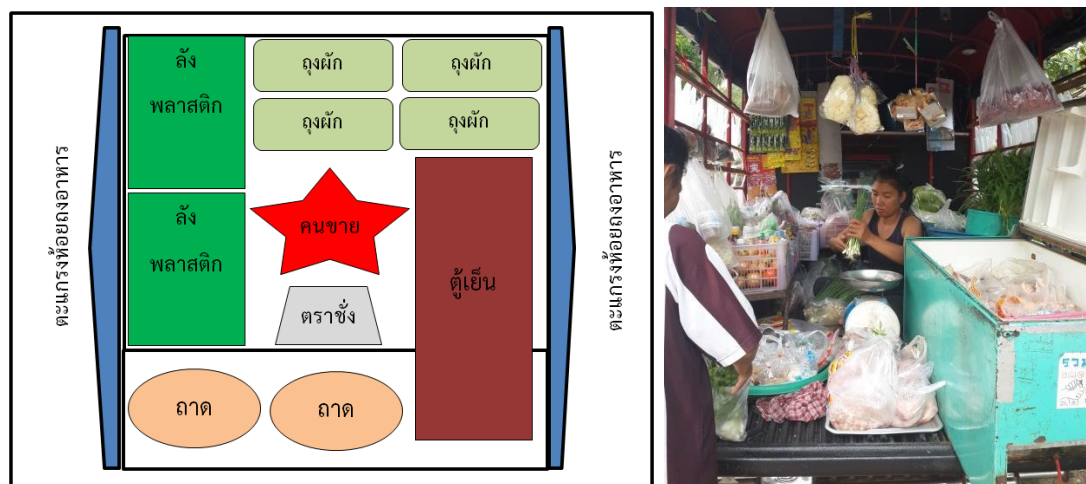
ชาวบ้านในพื้นที่แห่งนี้ มีชื่อเรียกรถขายกับข้าวที่วิ่งนำอาหารมาขายแตกต่างกัน ประกอบไปด้วย รถขายกับข้าว รถกับข้าว รถอาหาร รถพุ่มพวง และรถเร่ ซึ่งแต่ละชื่อสื่อความหมายถึงรถที่วิ่งเข้ามาขายกับข้าวในหมู่บ้านเช่นเดียวกัน และเพื่อให้การใช้ชื่อเรียกรถที่วิ่งเข้ามาขายอาหารเป็นไปในทิศทางเดียวกัน ผู้ศึกษาจึงจะขอสรุปคำเรียกรถที่นำอาหารมาขายในหมู่บ้านว่า “รถขายกับข้าว” ในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

โดยรถกับข้าววิ่งเข้ามาขายอาหารในหมู่บ้าน จะบรรทุกอาหารทั้งวัตถุดิบที่เป็นอาหารสดหลากหลายประเภท และอาหารปรุงสุกโดยวิธีการต้ม ผัด แกง ทอด ปิ้ง หมก มาขาย ซึ่งจากการเก็บข้อมูลพบว่า รถขายกับข้าวที่เข้ามาขายอาหารประเภทต่างๆ ในพื้นที่ศึกษา มี 2 แบบ คือ รถยนต์ประเภทรถกระบะ ในการศึกษาครั้งนี้จะเรียกรถยนต์ประเภทกระบะนี้ว่า รถกระบะ และรถจักรยานยนต์ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

**(2.1) รถกระบะ** พบว่า มีรถกระบะ 2 คันที่วิ่งขายเข้ามาขายกับข้าว และอาหารประเภทต่างๆ ในหมู่ 1 บ้านเสียว หมู่ 2 บ้านเสียว และหมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี ซึ่งรถกับข้าวจะวิ่งบรรทุกอาหารเข้ามาขายประจำเกือบทุกวัน วิ่งขายภายในหมู่บ้านทั้งหมด 2 รอบ รอบเช้า รถกระบะคันแรกจะวิ่งเข้ามาขายเวลาประมาณ 06:30 – 07:00 น. และอีกคันจะวิ่งขายอาหารอีกรอบตอนเย็นเวลาประมาณ 16:00 – 17:00 น. ลักษณะของรถกับข้าวที่วิ่งมาขายนั้น เป็นรถกระบะต่อเติมหลังคาข้างหลัง มีเครื่องกระจายเสียงติดตั้งบนหลังคารถ เมื่อรถขายกับข้าววิ่งเข้ามา จะมีเสียงประกาศจากคนขับรถโดยพูดผ่านไมโครโฟนบอกว่า วันนี้มีอาหารประเภทไหนมาขายบ้าง มีอาหารชนิดไหนเด่นที่ไม่ได้มีมาขายประจำ ทั้งเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ ด้านหลังรถกระบะจะมีคนขายนั่งอยู่ 1 คน คอยจัดอาหารให้ชาวบ้านที่ซื้อเห็นได้สะดวก ตอบคำถามเมื่อชาวบ้านสอบถามราคาอาหาร และคิดเงินอาหารที่ชาวบ้านซื้ออาหาร

จากการสอบถามคนขายกับข้าวและชาวบ้าน ทำให้ทราบว่าอาหารที่นำมาขายมีแหล่งที่มาจากตลาดอู่มุพร และตลาดราชไศล คนขายจะไปซื้ออาหารจากตลาดตั้งเช้าเพื่อมาวิ่งขายในหมู่ 1 บ้านเสียว หมู่ 2 บ้านเสียว หมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี และหมู่บ้านอื่นใกล้เคียง บางฤดูกาลโดยเฉพาะฤดูฝนจะมีชาวบ้านในหลายพื้นที่เมื่อซื้ออาหารจากรถขายกับข้าว จะบอกคนขายว่าตนมีผักชนิดนี้เยอะ จะเอามาขายให้คนขายจะซื้อไหม ถ้าคนขายตกลงซื้อ จะตกลงราคาและนัดวันกับชาวบ้าน เมื่อรถกับข้าววิ่งมาชาวบ้านจะนำผักใส่ถุงมาส่งให้ คนขายที่อยู่หลังรถกับข้าวจะนำผักมามัดและวางขายหลังรถต่อไป

## แผนภาพที่ 10 สินค้าที่วางขายหลังรถกระบะขายกับข้าว



### หลังกระบะหลังของรถขายกับข้าว โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

**ด้านข้างตัวรถตะแกรงห้อยถุงอาหาร :** อยู่บริเวณด้านข้างรอบตัวรถ มีลักษณะเป็นตะแกรงสีเหลี่ยมเล็กๆ โดยจะใช้ตะขอที่มีลักษณะเหมือนตัวเอส (S) ใช้ห้อยถุงพลาสติกถุงเล็กหลายสิบใบที่บรรจุอาหารหลายประเภท เช่น พริกสด พริกแห้ง ผักชนิดต่างๆมัดเป็นกำ ผักทองหั่นเป็นชิ้น ไข่ปิ้ง ขนมหวาน ปลาห้องโก๋ กระปุกน้ำพริก ผลไม้ ฯลฯ

### บนกระบะหลังรถ ประกอบด้วย

**ตู้เย็น :** วางนอนอยู่ 1 หลัง ภายในบรรจุ อาหารประเภท เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เครื่องในหมู เนื้อไก่ทั้งตัว น่องไก่ ออกไก่ ปลานิล ปลาดุก ลูกชิ้น หมูยอ ฯลฯ ไว้ภายในเพื่อรักษาอุณหภูมิของอาหารให้มีความสด

**ถาด :** เป็นถาดสังกะสีใส่อาหารหลายประเภท เช่น ปลาทู ปลาต้ม แหนม กระทียม ขนมหวาน ฯลฯ

**ลังพลาสติก :** ภายในลังจะใส่ผัก เช่น กะหล่ำ ผักกาด ผักบุ้ง มะเขือเทศ เครื่องปรุงรสเป็นขวดและเป็นซอง เช่น ซอส น้ำปลา น้ำส้ม เม็ดพริกไทยแห้ง ผงชูรส เกลือ ฯลฯ

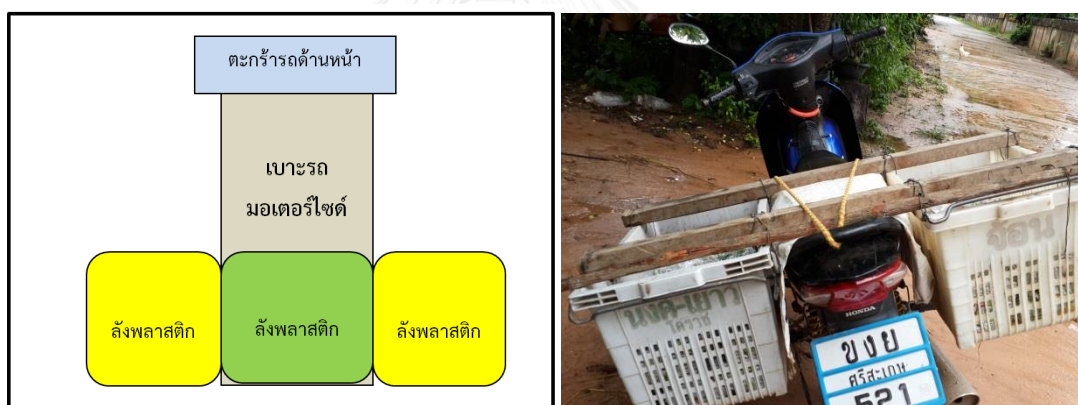
**ถุงผัก :** เปรียบเป็นคลังสินค้าเมื่อผักหมดจากลังพลาสติก และถุงห้อยพลาสติกรอบรถ คนขายจะนำออกมาเพิ่มเติม บางครั้งรถขายกับข้าวจะรับฝากซื้อผัก เช่น มะละกอ ผักกาด กะหล่ำ ฯลฯ และวัตถุดิบประกอบอาหารอื่นๆ มาขายส่งให้ในปริมาณหลายกิโลกรัม แก่ร้านค้าในหมู่บ้านหรือบ้านที่จัดงานทางประเพณี

**ตราชั่งกิโล :** เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการชั่งน้ำหนัก สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ เพื่อทราบถึงปริมาณของอาหารที่มีหน่วยการขายเป็นขีดหรือเป็นกิโลกรัม เพื่อคิดคำนวณราคาของอาหารชนิดนั้นว่ามีราคาเท่าใด

นอกจากพื้นที่หลังรถ และด้านข้างที่ใช้วางสินค้าดังที่กล่าวมาแล้วนั้น ด้านบนหลังคาจะมีแผงเครื่องเทศ แผงขนม แผงสก็อตไบรท์ และพวงแคปหมู ขนมห้อยขายอีกจุดหนึ่ง

(2.2) **รถจักรยานยนต์** พบว่า มีรถจักรยานยนต์ 2 คัน ที่วิ่งขายอาหารใน หมู่ 3 บ้านหนองโน และหมู่ 15 บ้านหนองมนิรมย์ โดยคันแรกจะวิ่งรอบเช้าเวลาประมาณ 06:30 – 07:00 น. ส่วนคันที่สองจะวิ่งเวลาประมาณ 14:00 – 15:00 น. คนขายจะขับมอเตอร์ไซด์ส่วนเบา หลังจะบรรทุกถังพลาสติกบรรจุอาหารไว้ขาย ซึ่งรถขายกับข้าวทั้งสองคันจะมีอาหารที่นำมาขายต่างกัน คือหนึ่งคันจะขายอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เช่นกับข้าวถุงสำเร็จรูป ประเภท ต้ม ผัด แกง ทอด ปิ้ง เช่น ต้มข่าไก่ ผัดผัก แกงจืด แกงหน่อไม้ กุนเชียงทอด ปิ้งหมู ปิ้งไก่ ปิ้งเครื่องในไก่ ฯลฯ และอีกคันจะขายวัตถุดิบปรุงอาหาร เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ ปลาทุ พริก ต้นหอม ผักกาด ผักคะน้า กะปิ ฯลฯ รถขายกับข้าวจะวิ่งเข้ามาขายอาหารเป็นประจำเกือบทุกวัน ซึ่งจากการสอบถามจากผู้ขายและชาวบ้านถึงแหล่งที่มาของอาหารที่ไปนำมาขายต่อคือตลาดราชสีไศล โดยผู้ขายจะไปซื้ออาหารตั้งแต่เช้าและนำมาวางขายในหมู่บ้านนี้และหมู่บ้านอื่นใกล้เคียง

**แผนภาพที่ 11** สินค้าที่ขายบนรถจักรยานยนต์ขายกับข้าว



### การจัดวางสินค้าบนรถจักรยานยนต์ขายกับข้าว ประกอบด้วย

**ตะกร้าหน้ารถ** : จะมีขนมบรรจุวางขายหมุนเวียนกันไป เช่น วุ้นกะทิ ลอดช่อง น้ำเต้าหู้ ปลาทองไก่ ขนมชั้น ขนมปุยฝ้าย เป็นต้น

**ถังพลาสติก** : แต่ละถังจะเป็นอาหารอย่างละประเภทหรือบางครั้งก็จะวางลังเดียวกันแต่จัดแบ่งสัดส่วนไม่ให้ผสมกัน ได้แก่ ลังผัก จะมีผักสด เช่น ต้นหอม ผักชีรวม มะนาว พริก ผักกาด ฯลฯ บรรจุใส่ถุงไว้ขาย โดยผักจะขายเป็นมัด กำละ 5 บาท – 10 บาท ลังกับข้าว และผลไม้ 2 ลัง ประกอบด้วย กับข้าวถุงสำเร็จรูป เช่น แกงซี่เหล็ก แกงไก่ใส่หน่อไม้ แกงซี่เหล็ก ไข่พะโล้ แจ่วแมงดา ป่นปลา ไก่ปิ้ง หมูปิ้ง ไข่ปิ้ง เป็นต้น และกับข้าวแห้ง เช่น ปลาทุ แจ่วบอง ปลาแห้ง ฯลฯ ส่วนผลไม้ เช่น ส้ม เงาะ เป็นต้น ซึ่งผลไม้จะมีขายไม่มากขึ้นอยู่กับฤดูกาล ส่วนมากอาหารในลังนี้จะเน้นกับข้าวเป็นหลักถูกเป็นหลัก

ความแตกต่างระหว่างรถกระบะ และรถจักรยานยนต์ ที่วิ่งขายกับข้าว คือ ความหลากหลายของอาหารและปริมาณอาหาร ซึ่งบรรจุได้ตามลักษณะของยานพาหนะ และประเภทอาหารที่นำมาข้างในบางส่วน รถจักรยานยนต์เน้นอาหารปรุงสุกเป็นหลัก จะไม่มีอาหารประเภทเนื้อสัตว์สดขายอย่างเช่นรถกระบะ และรถกระบะจะไม่มีอาหารปรุงสุกมากนัก จะเน้นขายอาหารสด ประเภท เนื้อ ผัก และผลไม้เป็นหลัก

นอกจากการขายกับข้าวที่วิ่งขายประจำแล้วนั้นยังมีรถจักรยานยนต์ที่วิ่งเข้ามาขายเร็วขายอาหาร แต่ไม่ได้เป็นคนที่เข้ามาขายเป็นประจำจนคุ้นเคยกันอย่างรถขายกับข้าวที่ได้กล่าวมาข้างต้น ซึ่งอาหารที่นำมาขายจะหมุนเวียนไปเรื่อยๆตามฤดูกาล เช่น กระทียม หอมแดง ผัก ผลไม้ ขนม ของหวาน เป็นต้น

สำหรับวิธีการขายอาหารของรถกับข้าวจะมีลักษณะคล้ายคลึงกัน ระหว่างรถกระบะ และรถจักรยานยนต์ คือ รถขายกับข้าวจะวิ่งเคลื่อนตัวอย่างช้าๆ เมื่อเข้าเขตชุมชนชาวบ้านคนใดที่มีความประสงค์ที่จะซื้ออาหารจะออกมายืนหน้าบ้านหลังได้ยินเสียงแหว่มมาของคำเชิญชวนซื้อของคนขับรถที่ตั้งขึ้นเรื่อยๆ ทั้งจากไมโครโฟน และปากเปล่าที่ร้องตะโกนบอก บางครั้งก็มีเสียงตะโกนเรียกกันเองของชาวบ้านว่า “รถกับข้าวมาแล้ว” พอรถขายกับข้าววิ่งมาใกล้เข้ามา บางจุดชาวบ้านจะยืนเพียงคนเดียว และบางจุดจะรวมตัวกันยืนหลายครวเรือนเพื่อมาเลือกซื้อสินค้าจากรถกับข้าวพร้อมกัน หากจุดไหนมีคนยืนรอซื้อเยอะรถกับข้าวจะหยุดจอดนาน เมื่อชาวบ้านซื้อเสร็จรถก็จะเคลื่อนตัวออกไป

#### ตารางที่ 4 ตัวอย่างอาหารจากรถกับข้าวที่วิ่งเข้ามาขายในพื้นที่ศึกษา

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างรายการอาหาร
ประเภทเนื้อสัตว์	เนื้อหมู เช่น หมูสามชั้น หมูเนื้อแดง หมูสันนอก หมูสันใน หมูบด เนื้อไก่ เช่น ไก่ขายทั้งตัว อกไก่ ปีกเต็มไก่ น่องติดสะโพก ไข่ไก่ ไข่ปลิง ปลา เช่น ปลาช่อน ปลาดุก ปลานิล ปลาขาว ปลาส้ม ปลาทุ
ประเภทผัก	แตงกวา มะเขือเทศ พริกทอง ต้นหอม กระเทียม ผักกาด ผักบุ้ง ผักสลัด มะเขือ เปราะ ถั่วฝักยาว ผักชี ถั่วลันเตา กะหล่ำ ถั่วพู พริกสด พริกแห้ง หอมแดง หอมใหญ่ กระเทียม กระชาย ชিং ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด มะนาว มะเขือพวง มะเขือยาว ปลีกล้วย ผักกระเฉด ใบกระเพรา ใบแมงลัก ใบมะกรูด ผักชีฝรั่ง เห็ดนางฟ้า เห็ดหูหนู
ประเภทอาหารแห้ง	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นก๋วยจั๊บน้ำข้น ปลาแห้ง น้ำพริกแมงดา น้ำพริกปลาป่น
ประเภทผลไม้	ส้ม แอปเปิ้ล กล้วย ขนุน เงาะ ลิ้นจี่ มังคุด

ตัวอย่างอาหารจากรถกับข้าวที่วิ่งเข้ามาขายในพื้นที่ศึกษา (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างรายการอาหาร
ประเภทของหวาน/ ขนม	ขนมไข่เต่า ขนมปัง ปลาทองโก้ ขนมกรุบกรอบ น้ำเต้าหู้ ขนมชั้น วุ้นกะทิ ข้าวเหนียวแก้ว
ประเภทเครื่องปรุง	น้ำตาล เกลือ ปลาร้า น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย เกลือ น้ำส้มสายชู ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ น้ำปลา พริกไทยเม็ด พริกป่น กระเทียม หอมแดง น้ำมันพืช ผงชูรส เครื่องเทศทำพะโล้แบบของ เครื่องปรุงรสก้อน พริกแกง กะทิกล่อง ฯลฯ

จากประเภทอาหารที่คล้ายคลึงกันระหว่างร้านขายของชำที่ขายวัตถุดิบอาหาร และรถกับข้าวที่วิ่งเข้ามาขายอาหาร พบว่า รถกับข้าวที่วิ่งเข้ามาขายอาหาร ส่งผลกระทบต่อร้านขายของชำที่ขายวัตถุดิบอาหาร คือ ผู้ขายกล่าวว่าอาหารสด และแห้งที่นำมาขายเริ่มขายไม่ได้ เนื่องจากรถกับข้าวที่วิ่งเข้ามาขายมีอาหารประเภทเดียวกัน อีกทั้งยังวิ่งขายถึงหน้าบ้าน ทำให้ชาวบ้านซื้ออาหารที่มาจากรถกับข้าวมากกว่าที่จะเดินมาซื้อที่ร้านค้า ลูกค้าที่มาซื้อส่วนมากจะเป็นครัวเรือนที่บ้านใกล้เคียงและเป็นญาติพี่น้องกัน (สัมภาษณ์หวาน กะนันตรัง, 19 มิถุนายน 2557) ซึ่งสอดคล้องกับการสัมภาษณ์ชาวบ้านหลายครัวเรือนในประเด็นเดียวกัน พบว่า สาเหตุที่ชาวบ้านซื้ออาหารจากรถกับข้าวมากกว่า เนื่องจากรถกับข้าวมาจอดขายถึงหน้าบ้าน ซื้อสะดวกไม่ต้องเดินไปซื้อร้านค้า และอาหารที่รถกับข้าวนำมาขายสดกว่าร้านค้า เพราะรถกับข้าวไปซื้อมาจากตลาดสดทุกวัน ส่วนร้านค้าซื้อมาแล้วแช่ และวางไว้ ผักที่จะซื้อเหี่ยวทำให้เลือกซื้ออาหารจากรถกับข้าวมากกว่าร้านค้า เมื่อเปรียบเทียบกันในช่วงที่ผ่านมา ที่รถขายกับข้าวยังไม่วิ่งเข้ามาขาย

“ร้านเปิดขายมาตั้งแต่ พ.ศ. 2530 ข้าวของเครื่องใช้ในร้านที่เอามาขายไปซื้อจากตลาดอุทุมพร อำเภอกุทุมพร ตอนแรกขาย แบ่ง สบู่ ผงซักฟอก ยาสระผม น้ำมันก๊าด ฯลฯ หลังจากนั้นไม่กี่ปี เริ่มซื้ออาหารสดเข้ามาขาย เช่น ปลาตุก ปลาหู ผักต่างๆ เนื้อหมู เครื่องปรุงต่างๆ ช่วงที่ผ่านมาก่อนที่จะมีรถกับข้าววิ่งเข้ามาในหมู่บ้าน อาหารที่นำมาขายเป็นที่นิยม ขายได้ตลอดเรื่อยๆ แต่เมื่อรถกับข้าววิ่งเข้ามา ทำให้ อาหารที่ซื้อมาขายไม่ได้ เช่นเดิม เพราะของที่รถกับข้าวบรรทุกเข้ามาขายก็เหมือนกับของในร้าน และรถวิ่งถึงหน้าบ้านคนซื้อ ทำให้มีความคิดที่จะเลิกขายหลายครั้ง” (สัมภาษณ์ หวาน กะนันตรัง, 19 มิถุนายน 2557)

“ไม่ค่อยได้ไปซื้อที่ร้านค้า ตอนเช้ารถกับข้าววิ่งผ่านหน้าบ้านอยากซื้ออะไรก็ซื้อ มีเหมือนกัน สดกว่าเพราะไปเอามาทุกวัน อาหารจากร้านค้าเขาไปเอามาเก็บไว้ บางครั้งหลายวันผักมันก็เหี่ยวแล้ว แต่พวกเครื่องใช้ก็ยังไปซื้ออยู่” (สัมภาษณ์นางเรือง แก้วเกษ, 22 มิถุนายน 2557)

“ซื้อจากรถกับข้าวเพราะมีให้เลือกเยอะกว่า ของครบกว่าซื้อร้านค้า บ้านเราไม่ใกล้ร้านค้า  
รถกับข้าววิ่งผ่านเราก็ซื้อจากรถกับข้าว บางครั้งก็ไปซื้อจากร้านค้าบ้างแล้วแต่ว่าซื้อสินค้า  
อะไร ส่วนมากผักบ้านเราก็มีปลูกในกระถาง ใส่เท่าที่มี ถ้าผักไหนไม่ปลูกก็ค่อยซื้อ”  
(สัมภาษณ์ ไพบูลย์ ยานนท์, 22 มิถุนายน 2557)

### (3) อาหารจากตลาด

นอกจากอาหารจากระบบตลาดภายในทั้งร้านค้าในหมู่บ้าน และรถกับข้าว  
ที่วิ่งเข้าไปขายอาหารถึงหน้าบ้านของชาวบ้านแล้ว อาหารจากระบบตลาดอีกแหล่งที่สำคัญที่อยู่  
ภายนอกชุมชนนั้นคืออาหารที่มาจากตลาด จากการเก็บข้อมูล พบตลาดที่ชาวบ้านเข้าถึงเพื่อให้ได้มา  
ซึ่งอาหาร ประกอบไปด้วย ตลาดนัดบ้านอิเซ ตลาดนัดคลองถมโพธิ์ศรีสุวรรณ ตลาดสดโพธิ์ศรีสุวรรณ  
ตลาดสดบึงบุรพ์ ตลาดสดราชสีไศล และตลาดสดในตัวเมืองศรีสะเกษ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

**(3.1) ตลาดนัดบ้านอิเซ :** มีระยะทางห่างจากหมู่บ้านพื้นที่ศึกษาทั้ง 2  
หมู่บ้าน ประมาณ 2 กิโลเมตร เป็นตลาดนัดในท้องถิ่นขนาดเล็กมีร้านค้าประมาณ 50 แผง ทุกวันพุธ  
โดยเวลาตั้งแผงจะเริ่มตั้งแผงเวลาประมาณ 15:00 น. เป็นต้นไป และเมื่อคนซื้อเริ่มซาลงพ่อค้าแม่ค้าก็  
จะเริ่มเก็บแผงซึ่งอยู่ในช่วงเวลาประมาณ 19:00 น. โดยแผงตั้งร้านค้าภายในตลาดถูกแบ่งพื้นที่เป็น  
สัดส่วนที่ชัดเจนโดยมีรายละเอียดดังนี้

**พื้นที่ตลาดทั่วไป :** เป็นพื้นที่อาหารที่มีแหล่งผลิตมาจากภายนอก  
ชุมชน มีอาหารที่วัตถุดิบหลายประเภท เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ อาหารปรุงสุก ของหวาน ขนม  
 เป็นต้น

**พื้นที่ฝั่งตลาดสีเขียว :** เป็นพื้นที่เปิดใหม่ให้ชาวบ้านในพื้นที่นำ  
อาหารที่ได้จากการเก็บหาจากป่า แหล่งน้ำ และพื้นที่การเกษตร ที่ปลอดภัยพิชมาวางขายภายใน  
ตลาด เช่น ปลา ผัก และ ผลไม้ มาวางขาย

**พื้นที่ร้านขายเครื่องใช้ :** เช่นร้านขายเสื้อผ้า ร้านอุปกรณ์เครื่องใช้  
และของชำ เป็นต้น

**(3.2) ตลาดนัดคลองถมโพธิ์ศรีสุวรรณ :** มีระยะทางห่างจากหมู่บ้านพื้นที่  
ศึกษาทั้ง 5 หมู่บ้าน ประมาณ 5 กิโลเมตร เป็นตลาดนัดขนาดใหญ่มีร้านค้าประมาณ 200 แผง จะ  
ขายวันอังคารกับวันเสาร์ โดยเวลาตั้งแผงจะเริ่มตั้งแผงเวลาประมาณ 15:00 น. เป็นต้นไป และเมื่อ  
คนซื้อเริ่มซาลงพ่อค้าแม่ค้าก็จะเริ่มเก็บแผงซึ่งอยู่ในช่วงเวลาประมาณ 21:00 น. โดยแผงร้านค้า  
ภายในตลาดถูกแบ่งเป็นสัดส่วน โดยมีรายละเอียดดังนี้

**พื้นที่ขายวัตถุดิบปรุงอาหาร** ได้แก่ **แผงร้านขายเนื้อสัตว์** เช่น เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ ปลา ปลาทุ **แผงร้านขายอาหารทะเล** เช่น ปลาหมึก กุ้ง หอย **แผงร้านขายไข่** เช่นไข่ไก่ ไข่เป็ด ไข่เค็ม ไข่เยี่ยวม้า **แผงร้านขายผัก** มีทั้งแผงขายผักตั้งโต๊ะขนาดใหญ่ที่มีผักหลายชนิดให้เลือก เช่น คื่นช่าย แครอท ผักทอง มะนาว มะเขือยาว ผักเคืองเทศ เช่น ต้นหอม ผักชี กระชาย ขิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด มัดขายเป็นกำๆ และ แผงขายผักขนาดเล็กที่มีผักพื้นบ้านอย่างละไม่กี่ชนิด ใช้วิธีมัดเป็นกำๆวางบนจานเล็กๆ หรือนำใบตองมเย็บเป็นภาชนะ วางไว้บนโต๊ะหรือใส่ตะกร้าวางขาย เช่น กระถิน ดอกแค ดอกขี้เหล็ก ดอกโสน ใบกระโดน ใบบัวบก ใบย่านาง ผักต้ว ผักพาย ผักลิ้นฟ้า ยอดตำลึง สะเดา เห็ดขอนขาว เห็ดโคน เห็ดเผาะ เห็ดละโงก

**พื้นที่ขายอาหารปรุงสุก** ได้แก่ **ร้านขายกับข้าว** ซึ่งมีทั้งแผงที่ขายกับข้าวถุงหรืออาหารที่ปรุงสุกมาแล้ว และมาปรุงสุกในพื้นที่ตลาด ใส่ภาชนะทั้งหมด และภาควางขาย มีให้เลือกซื้อหลากหลายเมนู ทั้งอาหารภาคกลางที่ปรุงโดยวิธี ต้ม ผัด แกง ทอด เช่น แกงจืดเต้าหู้หมูสับ แกงจืดมะระหมูสับ แกงส้มปลา แกงเขียวหวานไก่ พะแนงหมู ยำวุ้นเส้น ผัดผัก ปลาราดพริก และอาหารพื้นบ้านภาคอีสานที่ปรุงโดยวิธี อ่อม แกง หมก ต้ม คั่ว น้ำพริก ปิ้ง เช่น อ่อมเนื้อ แกงไก่ใส่หน่อไม้ แกงขี้เหล็ก หมกปลา หมกไก่ แจ่วบอง ผักลวก ซุปมะเขือ ปิ้งไก่ อย่างเครื่องในหมู ไส้กรอกอีสาน เป็นต้น **ร้านขายอาหารจานเดียว** เป็นร้านอาหารที่ตักข้าวและกับข้าวใส่กล่องโฟมไว้เรียบร้อย ซึ่งมีทั้งแผงร้านข้าวมันไก่ ข้าวหมูกรอบ ข้าวขาหมู ผัดมาม่า ผัดไทย เป็นต้น **ร้านของทอด** เช่น ร้านขายลูกชิ้น โดยจะขายเป็นไม้ หรือเป็นชิ้นแล้วแต่ลักษณะของลูกชิ้น โดยมีทั้งลูกชิ้นเอ็นหมู ลูกชิ้นเอ็นไก่ เกี้ยวทอด ฮอตดอกทอด ลูกชิ้นปลาตัด เป็นต้น **ร้านขายแมลงทอด** จะมีแมลงทอดหลายชนิดมีหน่วยขายเป็นขีด โดยตักใส่จานขนาดเล็กราคาจานละ 20 บาท เช่น ตักแตน ตักแค้ หนอนไหม หนอนไม้ไผ่ แมงดา แมงกระซอน เป็นต้น และ **ร้านขนมและของหวาน** เช่น ร้านเครปญี่ปุ่น ร้านขนมไทย ร้านขนมครก ร้านขนมป๊อป ผลไม้แห้งซึ่งขายเป็นขีด ร้านขนมรังผึ้ง ร้านไอศกรีมกะทิ ร้านน้ำปั่น ชานมไข่มุก เป็นต้น

**พื้นที่ขายผลไม้** ซึ่งมีทั้งตั้งร้านที่ตั้งแผงวางผลไม้ขาย และร้านที่เปิดท้ายรถกระบะวางผลไม้ขาย เช่น สับปะรด เงาะ มังคุด ส้มโอ ส้ม แอปเปิ้ล และผลไม้ในท้องถิ่นที่ชาวบ้านในพื้นที่ใกล้เคียงนำมาวางขาย เช่น หนากเม่า หนากผีผ่วน หนากแงว หนากค้อ หนากลำดวน หนากยาง หนากเค็ง มะขามป้อม โดยผลไม้ที่ขายจะหมุนเวียนไปตามฤดูกาล โดยการขายผลไม้จะมีหน่วยราคาคำนวณ เป็น เป็นลูก เป็นกิโลกรัม เป็นกิโล/จาน เป็นช่อ ซึ่งแต่ละหน่วยนั้นขึ้นอยู่กับประเภทของผลไม้เป็นสำคัญ

**พื้นที่ขายสินค้าเบ็ดเตล็ด** นอกจากตลาดจะแหล่งรวบรวมอาหารแล้วนั้น ภายในตลาดยังมีร้านค้าจำหน่ายเครื่องใช้ประเภทอื่นๆ อาทิเช่น ร้านขายเสื้อผ้า เครื่องใช้ในครัวเรือน ของเล่นเด็ก อุปกรณ์โทรศัพท์มือถือ เครื่องสำอาง เป็นต้น

### (3.3) ตลาดสดโพธิ์ศรีสุวรรณ

ตลาดตั้งอยู่ห่างจากพื้นที่ชุมชนประมาณ 5 กิโลเมตร ภายในพื้นที่มีแผงร้านค้าเพียง 3-5 แผง ประกอบด้วย ร้านขายเนื้อหมู ร้านขายของชำ และร้านขายผักผลไม้ เดิมแผงร้านค้าในตลาดเคยมีจำนวนเยอะกว่านี้ แต่ไม่เป็นที่นิยมของชาวบ้านที่จะมาเลือกซื้ออาหาร ทำให้แผงขายอาหารเหลืออยู่เพียงมีอาหารขายเพียงไม่กี่ประเภท จากการเก็บข้อมูลพบว่า สาเหตุที่ชาวบ้านไม่นิยมไปซื้ออาหารที่ตลาดสดโพธิ์ศรีสุวรรณ เนื่องจาก เมื่อไปซื้อแล้วไม่ได้ของครบตามความต้องการ ทั้งความหลากหลายและปริมาณที่จำกัดทำให้ไม่มีตัวเลือกในการเปรียบเทียบ เมื่อมีความจำเป็นต้องซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารจึงทำให้ชาวบ้านเลือกที่จะเดินทางไปซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดบึงบูรพ์ ตลาดสดราชินีไศล หรือไปซื้อที่ตลาดในตัวเมืองศรีสะเกษมากกว่า (สัมภาษณ์ สมชาย สงค์ผัด, และจอมศรี ชูเลิศ, 16 มิถุนายน 2557)

### (3.4) ตลาดสดนอกพื้นที่

จากข้อมูลข้างต้นทำให้พบว่า ชาวบ้านเลือกที่จะไปซื้ออาหารจากตลาดสดนอกชุมชนเมื่อมีการจัดงานขึ้นภายในครัวเรือนหรือมีความต้องการอาหารที่หลากหลาย ซึ่งแหล่งตลาดที่ชาวบ้านเลือกไปใช้บริการนั้นมี 3 แหล่ง ซึ่งมีระยะห่างจากหมู่บ้านแตกต่างกัน ได้แก่ 1) ตลาดสดบึงบูรพ์ มีระยะทาง ประมาณ 7 กิโลเมตร 2) ตลาดสดราชินีไศล มีระยะทาง ประมาณ 30 กิโลเมตร 3) ตลาดสดในตัวเมืองศรีสะเกษ มีระยะทาง ประมาณ 40 กิโลเมตร

ตลาดสดทั้ง 3 แหล่ง มีความคล้ายคลึงกันในด้านการแบ่งสัดส่วนที่ชัดเจน ประเภทอาหาร และราคาอาหาร โดยอาหารจากตลาดสดทั้ง 3 แหล่ง มีประเภทอาหารที่ขายคล้ายคลึงกับอาหารจากร้านค้าในหมู่บ้าน รถขายกับข้าว และตลาดนัด เช่น วัตถุดิบประกอบอาหาร เนื้อสัตว์ อาหารปรุงสุก ของหวาน ขนม ผลไม้ เป็นต้น แต่อาหารจากตลาดสดมีความสดใหม่ และหลากหลายของให้เลือก เปรียบเทียบได้มากกว่าอาหารจากแหล่งอื่นๆ กล่าวคือ เมื่อผู้ซื้อมีความต้องการซื้อวัตถุดิบประกอบอาหารหรืออาหารผู้ซื้อสามารถเลือกเปรียบเทียบคุณภาพ และราคาได้มากกว่า 1 ร้าน วัตถุดิบหรืออาหารที่ได้ตรงกับความต้องการอย่างแท้จริง เช่น หากต้องการซื้อวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ สามารถเลือกได้ว่า จะซื้อแบบสดหรือแบบแช่แข็ง หากต้องการซื้อเนื้อหมูสามารถระบุส่วนที่ต้องการซื้อได้ว่า จะซื้อในส่วนไหน จะซื้อเป็นลักษณะหมูสามชั้น หมูเนื้อแดง หมูสันนอก หมูสันใน หมูบด เครื่องใน หนังกหมู สามารถระบุความต้องการได้ว่า ต้องการซื้อส่วนไหนของหมู และสามารถเปรียบเทียบสัดส่วนขนาดของอาหารกับราคาได้ เช่น ในการซื้อไข่ไก่ แผงขายไข่ไก่ในตลาดสดจะมีรายละเอียดของเบอร์ไข่ เพื่อเป็นข้อมูลบอกถึงขนาดความใหญ่ของไข่ไก่ให้ผู้ซื้อได้เปรียบเทียบกับราคา โดยไข่เบอร์ 0 - 4 ที่วางขายนั้นราคาจะลดหลั่นลงไปประมาณ 2-3 บาท เมื่อซื้อเป็นโหลหรือเป็นถาด ตลาดสดจะมีความหลากหลายของผัก และผลไม้ที่มากกว่าแหล่งอื่น อาทิ เช่น ผัก ได้แก่ กุยช่าย ขึ้นฉ่าย ถั่วงอก ผักบุ้งจีน ผักบุ้งไทย แขนงคะน้า ต้นคะน้า ยอดคะน้า เห็ดเข็ม-



ทอง เห็ดนางฟ้า เห็ดฟาง เห็ดหูหนู กระจ่างหัว กระจ่างขอย ขมิ้นขาว ขมิ้นเหลือง ข้า ชิง พริก พริกหยวก พริกไทย แครอท ผักกวางตุ้ง ผักกาดแก้ว สลัดแก้ว หัวไชเท้า และผลไม้ ได้แก่ กัลยไช้ กัลยน้ำว่า ขนุน ชมพู่ แดงโม ฝรั่ง สาลี่ มะพร้าว มะละกอ ส้มเขียวหวาน ส้มสายฝิ่ง สละ ลองกอง มะม่วง มะขาม ทูเรียน น้อยหน่า เงาะ แก้วมังกร เป็นต้น

นอกจากตลาดสดที่เป็นตลาดหลักเปิดขายตลอดทั้งวันแล้วนั้น ยังพบว่าในช่วงเช้ามีตลาดของทุกวันจะมีตลาดชาวบ้านหรือตลาดเกษตรกร โดยมีพ่อค้าแม่ค้าชั่วคราวในพื้นที่ใกล้เคียงนำอาหารที่ได้จากการเก็บหาจากป่า หรือแหล่งน้ำห้วยทับทันหรือเขื่อนราษีไศล หรือผลิตเองในพื้นที่การเกษตร มาวางขายเป็นกองบนผ้าใบหรือกระสอบปุ๋ย ริมทางเดินข้างตลาด อาทิเช่น ผักชนิดต่างๆ เห็ด ผลไม้ พืชกินหัว ปลา เป็นต้น

#### ตารางที่ 5 ตัวอย่างอาหารจากตลาดสด

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างรายการอาหาร
ประเภทเนื้อสัตว์	เนื้อวัว เครื่องในวัว เนื้อหมู หมูสามชั้น หมูเนื้อแดง หมูสันนอก หมูสันใน เนื้อไก่ ไก่ขายทั้งตัว ออกไก่ ปีกเต็มไก่ น่องติดสะโพก ไข่ไก่ เนื้อปลา ปลาช่อน ปลาดุก ปลานิล ปลาเนื้ออ่อน ปลาชิว ปลาส้ม ปลาแห้ง ปลาทุ แมลงทอด เช่น ตั๊กแตน ตั๊กแตน หนอนไหม หนอนไม้ไผ่ แมงดา แมงกระซอน สัตว์อื่นๆ มดแดง(แม่เป้ง) ไช้มดแดง หอยเชอรี่ หอยแครง ปลาหมึก กุ้ง
ประเภทผัก	ก้วยช่าย ขึ้นฉ่าย ถั่วงอก ผักบุ้งจีน ผักบุ้งไทย แขนงคะน้า ต้นคะน้า ยอดคะน้า เห็ดเข็มทอง เห็ดนางฟ้า เห็ดฟาง เห็ดหูหนู กระจ่างหัว กระจ่างขอย ขมิ้นขาว ขมิ้นเหลือง ข้า ชิง พริก พริกหยวก พริกไทย แครอท ผักกวางตุ้ง ผักกาดแก้ว สลัดแก้ว หัวไชเท้า แดงกวา มะเขือ เทศ ฟักทอง ต้นหอม คะน้า ผักกาด ผักบุ้ง ผักสลัด มะเขือเปราะ ถั่วฝักยาว ผักชี ถั่วลันเตา กะหล่ำ ถั่วพู พริกสด พริกแห้ง หอมแดง หอมใหญ่ กระเทียม กระจ่าง ขิง ข้า ตะไคร้ ใบ มะกรูด มะนาว ชะอม มะเขือพวง มะเขือยาว ปลีกกล้วย ผักกระเฉด ใบกระเพรา ใบแมงลัก ใบมะกรูด ใบบัวบก ผักชีฝรั่ง เห็ดนางฟ้า เห็ดหูหนู หน่อไม้
ประเภทพืชกินหัว	มันเทศ มันเห็บ มันแกว มันเทศ
ประเภทผลไม้	กัลยไช้ กัลยน้ำว่า ขนุน ชมพู่ แดงโม ฝรั่ง สาลี่ มะพร้าว มะละกอ ส้มเขียวหวาน ส้มสาย ฝิ่ง สละ ลองกอง มะม่วง มะขาม ทูเรียน น้อยหน่า เงาะ แก้วมังกร มะละกอ ส้ม แอปเปิ้ล กล้วย ลิ้นจี่ เงาะ มังคุด ฝรั่ง ขนุน ลูกยาง
ประเภทอาหารปรุงสุก	ข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง ข้าวหมูกรอบ พะแนงหมู แกงส้ม ปลาราดพริก ไก่ย่าง แกงจืด ผัดผัด หมกไก่ หมกปลา ปลาย่าง แกงซี่เหล็ก แกงหน่อไม้ ต้มยำ ยำวุ้นเส้น ผัดมามา ไส้กรอก อีสาน

## ตัวอย่างอาหารจากตลาดสด (ต่อ)

ประเภทอาหาร	ตัวอย่างรายการอาหาร
ของหวาน/ ขนม	ขนมไข่เต่า ลูกชิ้นทอด ขนมดอกจอก ขนมครก ขนมเค้ก ขนมปัง ขนมชั้น ผอ่ยทอง ขนมเปียกปูน สังขยา น้ำปั่นผลไม้ ขนมไข่หมู
อาหารแห้ง	เส้นก๋วยเตี๋ยว (เส้นหมี เส้นใหญ่ เส้นเล็ก) บะหมี่ เกี้ยว เส้นก๋วยจั๊บ กะปิ ขนมจีน วุ้นเส้น เต้าหู้อ่อน ลูกชิ้น กะทิ ไข่เค็ม ไข่เยี่ยวม้า ข้าวสาร เครื่องเทศ เครื่องพะโล้ งา ซอสปรุงรส ถั่ว น้ำตาล น้ำมันพืช น้ำส้มสายชู บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ผงชูรส ผลไม้กระป๋อง เห็ดหอมแห้ง

แม้ชาวบ้านจะมีป่าชุมชนโนนใหญ่ และใช้พื้นที่การเกษตรในการผลิตอาหารได้เอง แต่เมื่อวิถีชีวิตการพึ่งพาอาหารของชาวบ้านเปลี่ยนแปลงไป การพึ่งพาอาหารจากระบบตลาดจึงพบสูงขึ้นในพื้นที่แห่งนี้ อาหารจากระบบตลาดกลายเป็นเงื่อนไขสำคัญที่กำหนดความสามารถในการเข้าถึงอาหารของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ ผ่านร้านค้าในหมู่บ้าน รถกับข้าว ตลาดนัด ตลาดสด ถือว่าเป็นแหล่งอาหารขนาดใหญ่ที่ชาวบ้านไปพึ่งพา เพื่อให้มีอาหารไว้กินในชีวิตประจำวันอีกแหล่งหนึ่ง และจากข้อมูลอาหารจากระบบตลาดข้างต้น แสดงให้เห็นถึงประเภทอาหารและความหลากหลายของอาหารที่มาจากภายนอกชุมชน ซึ่งอาหารหลายชนิดที่ขายผ่านระบบเป็นอาหารที่มีในธรรมชาติ ชาวบ้านสามารถเก็บหาได้ในป่าชุมชนโนนใหญ่หรือผลิตได้ในพื้นที่การเกษตรได้ แต่เมื่อชาวบ้านเลือกที่จะซื้ออาหารผ่านระบบตลาด ราคาอาหารจึงกลายเป็นเงื่อนไขสำคัญในการกำหนดความสามารถในการเข้าถึงอาหารของชาวบ้านอีกครั้งหนึ่ง

จากข้อมูลข้างต้นแสดงให้เห็นถึง การมีอยู่ของอาหารของชาวบ้าน ที่มีทั้งอาหารที่มีทั้งภายในและภายนอกหมู่บ้านให้สามารถเข้าถึงและใช้ประโยชน์ได้ ประกอบด้วยอาหารที่มาจาก 4 แหล่ง คือ 1) อาหารจากธรรมชาติ จากป่าชุมชนโนนใหญ่ ที่ถือว่ามีคุณภาพตามฤดูกาล ซึ่งชาวบ้านสามารถเข้าป่าเก็บหาอาหารได้หลากหลายชนิดหมุนเวียนตลอดทั้งปี 2) อาหารจากพื้นที่การเกษตรที่มาจากการผลิตของชาวบ้าน หรือเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติแต่อยู่ในที่ดินของชาวบ้านไม่ได้อยู่ในป่าชุมชนโนนใหญ่ เช่น อาหารในท้องทุ่งนา อาหารในแปลงผักสวนครัว ริมรั้วบ้าน โดยอาหารจากธรรมชาติ และอาหารจากพื้นที่การเกษตรนี้ถือเป็นแหล่งผลิตอาหารขนาดใหญ่ของคนในพื้นที่ ซึ่งแหล่งผลิตอาหารจะมีอาหารมากหรือน้อยนั้น ขึ้นอยู่กับสภาพอากาศที่เข้าเป็นส่วนสำคัญในการกำหนดความอุดมสมบูรณ์ของอาหารในพื้นที่แห่งนี้ ซึ่งหากอาหารจากแหล่งธรรมชาติมีความอุดมสมบูรณ์ ย่อมส่งผลให้ 3) อาหารจากการแบ่งปันและแลกเปลี่ยน เพิ่มขึ้นเช่นกัน เนื่องจากการแบ่งปันและการแลกเปลี่ยนอาหารของคนในหมู่บ้าน ทั้งจากญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน อาหารที่แบ่งปันและแลกเปลี่ยนเป็นอาหารที่ชาวบ้านเก็บหาและผลิตเองได้ ดังนั้น หากอาหารจากแหล่งธรรมชาติ และพื้นที่การเกษตรมีความอุดมสมบูรณ์ย่อมส่งผลถึงอาหารส่วนนี้ ทั้งอาหารที่อยู่ในรูปวัตถุดิบหรืออาหารปรุงสำเร็จ และแหล่งสุดท้ายคือ 4) อาหารจากระบบตลาด ชาวบ้านจะได้อาหารมาจากการซื้อจาก

แหล่งขายภายในและภายนอกหมู่บ้าน ผ่านร้านค้าชุมชน รถกับข้าว ตลาดนัด ตลาดสด การได้มาซึ่งอาหารจากระบบตลาดนี้ มีปัจจัยด้านเงินเข้ามาเกี่ยวข้อง สำหรับการพึ่งพาอาหารจากระบบตลาดเพียงชาวบ้านมีเงิน ชาวบ้านจะมีอาหารตลอดเวลาในทุกฤดูกาล

จากแหล่งอาหารที่ชาวบ้านมีแสดงให้เห็นว่าชาวบ้านมีแหล่งอาหารที่หลากหลายให้เลือกนำมาบริโภค ในแต่ละฤดูกาลหมุนเวียนไปตามธรรมชาติ ถึงแม้ชาวบ้านจะมีแหล่งอาหารจากระบบตลาด แต่การพึ่งพาอาหารจากระบบตลาด ส่วนมากจะเป็นการซื้ออาหารหลักบางประเภทเช่น เนื้อสัตว์ เครื่องปรุงรส ที่ไม่สามารถผลิตเองได้ในพื้นที่ แต่สำหรับอาหารประเภทพืชผักนั้น ชาวบ้านยังคงใช้วิธีการเข้าป่าเก็บหาในป่าชุมชน ในพื้นที่การเกษตรของตน และการได้มาจากการแบ่งปันจากญาติและเพื่อนบ้าน หากช่วงไหนสภาพอากาศดี มีความชุ่มชื้นฝนตกตามฤดูกาล ภายในพื้นที่ป่าชุมชน โนนใหญ่และพื้นที่การเกษตรจะมีความอุดมสมบูรณ์ของอาหารเป็นอย่างยิ่ง ซึ่งหากเป็นเช่นนั้น การพึ่งพาอาหารจากระบบตลาดจะลดปริมาณ อาหารจากระบบตลาดจะเป็นเพียงแหล่งอาหารสนับสนุนบางประเภทเท่านั้น ระบบตลาดจะเป็นแหล่งอาหารพึ่งพาหลักต่อเมื่อ สภาพอากาศในพื้นที่ที่มีความแห้งแล้ง ซึ่งจากแหล่งอาหารทั้ง 4 แหล่งที่ได้กล่าวมานั้น สะท้อนให้เห็นถึงภาพรวมของอาหารที่ชาวบ้านสามารถมีกินตลอดทั้งปีอย่างเพียงพอ ทั้งด้านคุณภาพและปริมาณ ถึงแม้ว่าจะมีปัจจัยด้านเศรษฐกิจเข้ามาเป็นส่วนสำคัญในการได้มาซึ่งอาหารในปัจจุบันก็ตาม

## 2) การเข้าถึงอาหารของคนท้องถิ่น

การเข้าถึงอาหาร คืออีกหนึ่งมิติของความมั่นคงทางอาหารที่สำคัญ ซึ่งจะช่วยให้เห็นถึง ความสามารถในการให้ได้มาซึ่งอาหารผ่านรูปแบบต่างๆ ตามวิถีชีวิตและพื้นที่การอยู่อาศัย จาก การทบทวนวรรณกรรมในมิติการเข้าถึงอาหาร มีการให้นิยามและความหมายไว้หลากหลายซ้อนทับกับการให้ความหมายในมิติการมีอาหารในข้างต้น ดังนั้นผู้ศึกษาขอสรุปประเด็นสำคัญในเรื่องการเข้าถึงอาหาร ว่าเป็นการได้มาซึ่งอาหารเพื่อการบริโภคจากแหล่งอาหารที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงได้ ทั้งอาหารที่ได้จากแหล่งธรรมชาติ อาหารที่ผลิตได้เอง อาหารจากการแบ่งปัน และอาหารที่มาจาก การซื้อขายในระบบตลาดผ่านแหล่งต่างๆ ทั้งภายใน และภายนอกหมู่บ้าน อย่างเหมาะสมกับวิถีชีวิต และเพียงพอตลอดเวลาที่ต้องการ

การศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษาจะกล่าวถึงรายละเอียด ในมิติการเข้าถึงอาหารของชาวบ้าน ในชีวิตประจำวัน โดยมีปัจจัยใดบ้างที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการเข้าถึงอาหารของชาวบ้าน รวมไปถึงการ ได้มาซึ่งอาหารในรูปแบบการเก็บหา การผลิต การแบ่งปัน และการซื้อขาย โดยการศึกษาการเข้าถึง อาหาร แบ่งเป็น 3 หัวข้อหลักคือ (1) การเข้าถึงอาหารของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ (2) ปัจจัย ที่มีผลต่อการเข้าถึงอาหารของชาวบ้าน และ(3) การเปรียบเทียบการเข้าถึงอาหารจากป่าชุมชนโนน ใหญ่ระหว่างหมู่บ้านไถ่ป่าและหมู่บ้านไถ่ป่า ดังนี้

### (1) การเข้าถึงอาหารของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่

ความมั่นคงทางอาหารจะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อ ชาวบ้านมีแหล่งอาหารที่สามารถเข้าถึงได้อย่างเพียงพอสม่ำเสมอ แหล่งที่มาของอาหารในที่นี้ หมายถึง พื้นที่ที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงหาอาหาร ทั้งจากการเก็บหาอาหารมาจากแหล่งธรรมชาติ การผลิตในพื้นที่การเกษตร หรือการซื้อขายอาหารในระบบตลาด รวมไปถึงอาหารที่ได้จากการแบ่งปันจากความสัมพันธ์เชิงสังคม สิ่งเหล่านี้จะช่วยทำให้เห็นถึง การเข้าถึงและได้มาซึ่งอาหารของชาวบ้าน เมื่อเห็นแหล่งอาหารและวิธีการเข้าถึงอาหารแล้ว จะช่วยให้เห็นถึงความมั่นคงทางอาหารในลำดับต่อไป

จากข้อมูล แบบบันทึกอาหารแต่ละมื้อ และแหล่งที่มาของอาหารในกลุ่มตัวอย่างที่ผู้ศึกษาได้เก็บข้อมูล (ภาคผนวก ค. แบบบันทึกอาหาร) พบว่า ชาวบ้านมีแหล่งอาหารที่เข้าถึงอยู่ 4 แหล่ง ประกอบด้วย 1. อาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่แหล่งน้ำตามธรรมชาติ 2. อาหารจากพื้นที่การเกษตร 3. อาหารจากการแบ่งปัน และ 4. อาหารจากระบบตลาด โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ตารางที่ 6 ตัวอย่างตารางอาหารส่วนประกอบและแหล่งที่มาของส่วนประกอบ

ที่	ชื่ออาหาร	ส่วนประกอบ	แหล่งที่มาของส่วนประกอบ	หมายเหตุ
1	แกงหน่อไม้ใส่เห็ดเผาะ	หน่อไม้, พริก, เห็ดเผาะ	พื้นที่การเกษตร ป่าชุมชนโนนใหญ่	พบว่า มีทั้งซื้อสำเร็จรูปและปรุงเอง
2	ไข่ทอด	ไข่	ระบบตลาด/พื้นที่การเกษตร	ได้แก่ ร้านค้าขายของชำในหมู่บ้าน รถกับข้าว ตลาดนัด ตลาดสด และผลผลิตจากสัตว์เลี้ยงในครัวเรือน
3	กระเพราหมู	หมู	ระบบตลาด	ได้แก่ ร้านค้าขายของชำในหมู่บ้าน รถกับข้าว ตลาดนัด ตลาดสด
		พริก, ใบกระเพรา	พื้นที่การเกษตร	
4	ปลาทอด	ปลา	ระบบตลาด	ได้แก่ ร้านค้าขายของชำในหมู่บ้าน รถกับข้าว ตลาดนัด ตลาดสด และพบว่า มีทั้งซื้อสำเร็จรูปและปรุงเอง
	ป่นปลา	หัวหอม, มะเขือ	ระบบตลาด	
		พริก	พื้นที่การเกษตร	
5	ปิ้งไก่	ปิ้งไก่	ระบบตลาด	ได้แก่ รถกับข้าว
6	ต้มมาม่า	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	ระบบตลาด	ได้แก่ ร้านค้าขายของชำในหมู่บ้าน
7	แกงหน่อไม้	หน่อไม้, ใบย่านาง, พริก	พื้นที่การเกษตร	พบว่า มีทั้งซื้อสำเร็จรูป และปรุงเอง

ตัวอย่างตารางอาหารส่วนประกอบและแหล่งที่มาของส่วนประกอบ (ต่อ)

ที่	ชื่ออาหาร	ส่วนประกอบ	แหล่งที่มาของส่วนประกอบ	หมายเหตุ
8	แจ่วน้ำพริกผัก ลวก	ปลาร้า	พื้นที่การเกษตร	การถนอมอาหารในครัวเรือน
		พริก, ผัก	พื้นที่การเกษตร	
9	ปิ้งปลาขาว	ปลาเนื้ออ่อน	เขื่อนราษีไศล	พบว่า มีทั้งซื้อปลาจากระบบตลาด และ การหาเองตามแหล่งน้ำ

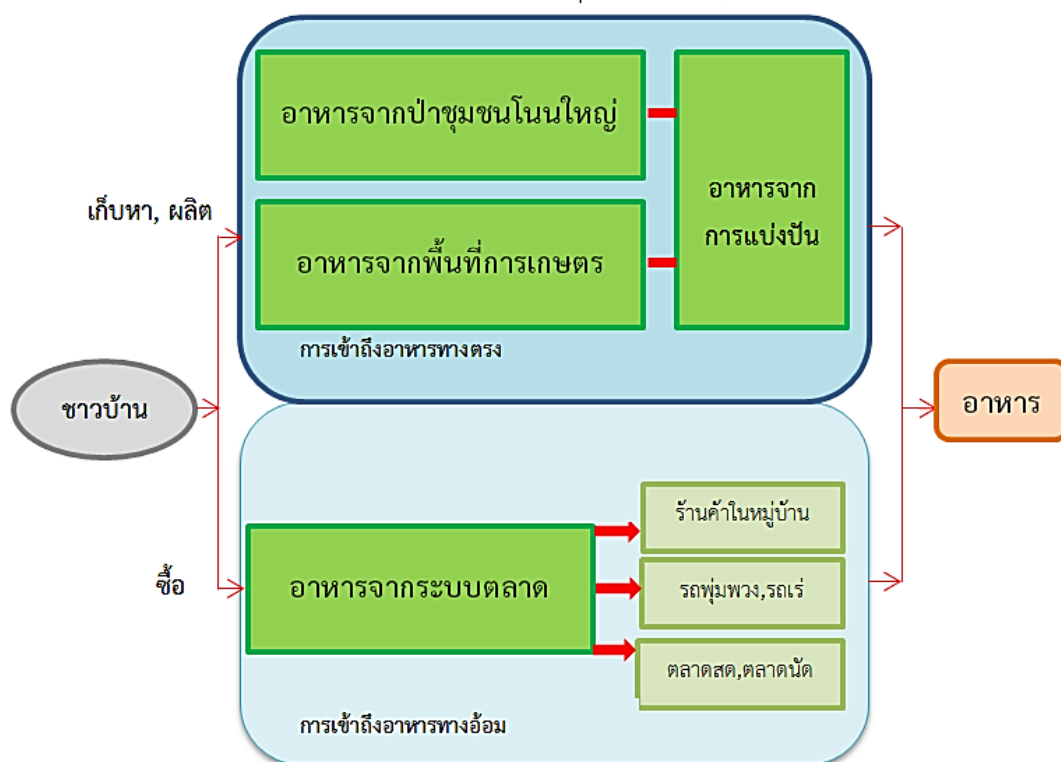
จากตารางพบว่า ส่วนประกอบของกับข้าวหนึ่งอย่างมีหลายแหล่งที่มา แม้แต่เป็นส่วนประกอบชนิดเดียวกัน แต่มีการเข้าถึงจากแหล่งที่มาที่แตกต่างกัน ตามแต่วิธีของแต่ละครัวเรือน โดยเฉพาะส่วนประกอบของอาหาร เช่น ผักที่หลากหลายชนิด โดยมีช่องทางการเข้าถึงจำนวนได้สูงสุด ครบทั้ง 4 ช่องทาง ทั้งการเข้าถึงได้จากป่าชุมชนโนนใหญ่ พื้นที่การเกษตร การแบ่งปัน และการซื้อจากระบบตลาด ซึ่งความหลากหลายของช่องทางการเข้าถึงอาหารจะมากหรือน้อยนั้น ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร และรายได้เป็นส่วนสำคัญ กล่าวคือ ในส่วนของประเภทอาหาร ด้วยความใกล้ชิดป่าชุมชนโนนใหญ่ และการวางแผนล่วงหน้าของบรรพบุรุษหลายครัวเรือน มีการนำต้นกล้าและพืชอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่มาปลูกไว้ในพื้นที่ทำนาของตน เพื่อเมื่อถึงช่วงฤดูกาลที่อาหารชนิดนั้นออกดอกผล สามารถเก็บได้ในพื้นที่ของตนเพื่อลดระยะเวลาการเข้าเก็บหาในป่าชุมชนโนนใหญ่ และในส่วนของรายได้นั้น ถึงแม้ว่าอาหารบางประเภท มีวิธีการที่จะได้มาด้วยวิธีการเก็บหาทั้งในป่าชุมชนโนนใหญ่ และพื้นที่การเกษตร แต่บางครัวเรือนเลือกที่จะเข้าถึงส่วนประกอบชนิดนั้นในระบบตลาด ผ่านการซื้อขายจากแหล่งขายทั้งภายในและภายนอกหมู่บ้าน ซึ่งถึงไม่ได้เก็บหาผ่านแหล่งต่างๆ แต่ก็ได้เข้าถึงอาหารชนิดนั้นได้เช่นกัน

เมื่ออาหารเป็นส่วนสำคัญในการดำรงชีวิต การเข้าถึงอาหารผ่านแหล่งอาหารที่ได้กล่าวมา จึงมีความสัมพันธ์ต่อวิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่แห่งนี้ พบว่า ชาวบ้านสามารถเข้าถึงอาหารทั้งที่มาจากธรรมชาติอย่างป่าชุมชนโนนใหญ่ แหล่งน้ำตามธรรมชาติ อาหารจากพื้นที่การเกษตรของตนเองหรือในพื้นที่แปลงผักสวนครัวรอบรั้วบ้าน อาหารจากการแบ่งปันภายในหมู่บ้าน และอาหารจากระบบตลาด โดยปัจจุบันพบว่าสัดส่วนการเข้าถึงอาหารที่มาจากระบบตลาดเพิ่มมากขึ้นกว่าการเข้าถึงอาหารในรูปแบบอื่นๆ สิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึงการพึ่งพาอาหารจากแหล่งภายในลดลง เปลี่ยนไปสู่การพึ่งพาอาหารจากแหล่งภายนอก ด้วยวิธีการซื้อกินมากขึ้น ด้วยเหตุนี้ปัจจัยเรื่องรายได้จึงเข้ามาเป็นส่วนสำคัญในการกำหนดความสามารถในการเข้าถึงอาหารของชาวบ้านในท้องถิ่นแห่งนี้

จากการเก็บข้อมูล พบว่า ชาวบ้านในพื้นที่ที่สามารถเข้าถึงอาหารหลักอย่างข้าว ได้เพียงพอตลอดทั้งปีจากการผลิตในครัวเรือน ซึ่งไม่จำเป็นต้องซื้อจากแหล่งอื่นใดเพิ่มเติม ทุกครัวเรือนในพื้นที่มีกำลังการผลิตข้าวเพื่อกิน และขายเป็นรายได้หลักอย่างเพียงพอ รายจ่ายด้านอาหารจึงเป็นรายจ่าย

ด้านกับข้าว ซึ่งมีทั้งวัตถุดิบ และกับข้าวสำเร็จปรุงสุกแล้ว เฉลี่ยรายจ่ายประมาณ 100 บาทขึ้นไปต่อวัน ซึ่งค่าใช้จ่ายของอาหารแต่ละมื้อขึ้นอยู่กับประเภทอาหารที่ซื้อ หากซื้อวัตถุดิบมาปรุงเอง ค่าอาหารจะถูกกว่าซื้ออาหารปรุงสุกสำเร็จ ต่อจำนวนคนในครัวเรือน และหากครัวเรือนมีจำนวนมาก ราคาอาหารจะเพิ่มขึ้นตามปริมาณจำนวนคน หากบ้านหลังไหนมีเด็กอยู่ในวัยเจริญเติบโตครัวเรือนนั้นก็จะมียาใช้จ่ายด้านอาหารสูงเช่นกัน เพราะเด็กมีความชอบที่จะกินอาหารประเภทไขมันมากกว่าอาหารประเภทอื่น และในตอนเช้าก่อนเด็กไปโรงเรียนหลายครัวเรือนจะซื้ออาหารจากรถขายกับข้าวให้เด็กกินเพื่อความสะดวกสบาย

แผนภาพที่ 12 การเข้าถึงอาหารของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่



แผนภาพข้างต้นแสดงการเข้าถึงอาหารของชาวบ้าน ประกอบด้วย 1. อาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่แหล่งน้ำตามธรรมชาติ 2. อาหารจากพื้นที่การเกษตร 3. อาหารจากการแบ่งปัน และ 4. อาหารจากระบบตลาด มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

**1. การเข้าถึงอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่และแหล่งน้ำตามธรรมชาติ** ชาวบ้านสามารถเข้าถึงอาหารจากแหล่งนี้ด้วยวิธีการเก็บหา ซึ่งอาหารที่ชาวบ้านได้จากป่าชุมชนโนนใหญ่ จะเป็นอาหารประเภทผัก เช่น ผักสะเดา ผักกระโดน ผักอีตัก เครือหมาน้อย เห็ดปลวก เห็ดขอน เห็ดเผาะ เห็ดระโงก หน่อไม้ อาหารประเภทพืชกินหัว เช่น มันน้ำ มันเห็บ กลอย และแมลง เช่น แมงอีนูน แมงจิโป่ม ไข่มดแดง เป็นต้น โดยชาวบ้านสามารถเข้าเก็บหาได้พืชผักที่ออกหมุนเวียนได้ตลอดทั้งปี และ

สำหรับอาหารจากแหล่งน้ำตามธรรมชาติทั้งจากห้วยทับทันและเขื่อนราษีไศล อาหารที่ได้จะเป็นอาหารประเภทเนื้อสัตว์ คือ ปลาเล็กปลาน้อยหลายชนิด

การเข้าถึงอาหารจากแหล่งนี้ คริวเรือที่เข้าไปเก็บหาจำเป็นต้องมีทักษะ ภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น และเครื่องมือในการเก็บหา ซึ่งจากข้อมูล พบว่า กลุ่มคนที่เข้าไปเก็บหาอาหารจากป่าชุมชน คือชาวบ้านที่อยู่ใกล้ป่ามีอุปกรณ์เพียงตะกร้ากับเสียมก็เข้าไปเก็บหาอาหารได้แล้ว แต่สำหรับ ห้วยทับทัน และเขื่อนราษีไศล ชาวบ้านทั้งใกล้ป่าและไกลป่ามีการเข้าถึงอาหารจากแหล่งนี้ใกล้เคียงกัน อันเนื่องมาจาก การไปหาปลาจากแหล่งน้ำห้วยทับทันและเขื่อนราษีไศล จะเป็นการชักชวนกันไปของเพื่อนบ้าน และเรือญาติโดยใช้พาหนะคือรถจักรยานยนต์หรือรถยนต์ในการเดินทาง จำเป็นต้องมีอุปกรณ์เพราะห้วยทับทันมีฝายที่บ้านโนนลานทำให้พื้นที่นั้นกลายเป็นพื้นที่น้ำลึก การหาปลาของชาวบ้านจึงต้องมีอุปกรณ์ในการจับปลาเพิ่มมากขึ้น ชาวบ้านที่ไม่มีอุปกรณ์และไม่ชำนาญการในการหาอาหารจากแหล่งน้ำ จึงลดน้อยจนเหลือเพียงไม่กี่คริวเรือนเท่านั้น

นอกจากการเข้าถึงอาหารเพื่อใช้ประโยชน์อาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ ของชาวบ้านที่อาศัยรอบป่าชุมชนแล้วนั้น มีชาวบ้านจากหลายพื้นที่ทั้งหมู่บ้านใกล้เคียงจากตำบล อำเภอ และจังหวัดอื่นที่เข้ามาใช้ประโยชน์ ทำให้การควบคุมการเข้าใช้ประโยชน์อาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ตามกฎข้อตกลงและความร่วมมือเป็นเรื่องที่ควบคุมได้ยากยิ่งขึ้น การเข้ามาใช้ประโยชน์จากคนภายนอกที่ขาดความตระหนักถึงการคงไว้ซึ่งอาหารในภายภาคหน้า ส่งผลกระทบต่อความอุดมสมบูรณ์ด้านอาหารของป่าชุมชนโนนใหญ่ และวิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่ที่พึ่งพาอาหารจากแหล่งนี้เป็นอย่างมาก

**2. การเข้าถึงอาหารในพื้นที่การเกษตร** สำหรับอาหารจากพื้นที่การเกษตร หมายถึง อาหารที่ชาวบ้านเป็นผู้ผลิตหรืออยู่ในพื้นที่ดินของชาวบ้าน ซึ่งประกอบไปด้วย อาหารในส่วนท้องทุ่งนา เช่น ข้าว พืชผัก และสัตว์ ที่มีอยู่ในบริเวณนั้น รวมไปถึงพืชผักที่ชาวบ้านปลูกไว้รอบบ้านในแปลงผักสวนครัว ในกระถาง ยางรถยนต์เก่า หรือขึ้นตามริมรั้วบ้านจากธรรมชาติ อาหารดังที่กล่าวมานี้ จะเรียกโดยรวมว่า เป็นอาหารที่มาจากพื้นที่ทางการเกษตรทั้งสิ้น ซึ่งอาหารจากแหล่งนี้ชาวบ้านจะเข้าถึงได้ด้วยวิธีการเก็บหา และการผลิต

ซึ่งอาหารจากพื้นที่การเกษตร ที่ชาวบ้านเข้าถึงโดยการผลิตที่มีสัดส่วนเยอะที่สุด คือ ข้าว ซึ่งถือว่าข้าวเป็นอาหารหลักสำคัญที่ชาวบ้านกินเป็นประจำทุกวัน นอกจากนั้นในพื้นที่การเกษตรยังมีอาหารอื่นๆ ที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงและนำมากินได้อย่างสม่ำเสมอตลอดทั้งปี ทั้งสัตว์ เช่น กบ เขียด ปลา และพืชอาหาร เช่น พืชผักรอบๆบริเวณสระ และในทุ่งนาทั้งที่เป็นไม้ยืนต้นที่ทนต่อสภาพอากาศทั้งแล้งและฝน เช่น ต้นแค ต้นขี้เหล็ก ต้นตั่ว มะละกอ และแปลงผักสวนครัวเล็กๆ ที่ชาวบ้านปลูกในบริเวณบ้าน หรือปลูกใส่กระถาง ยางรถยนต์เก่า ภาชนะที่แตก ซึ่งผักที่ปลูกในแปลงผักสวนครัวรอบรั้วบ้านที่กล่าวมานั้น จะนิยมปลูกเป็นผักที่นำมาเป็นเครื่องเคียงหรือใส่เป็นเครื่องเทศ

ในการปรุงอาหาร เช่น ต้มหอม กระเพรา พริก ตะไคร้ สารระเหย หรือผักบางชนิดที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ เช่น ตำลึง โดยพื้นที่การเกษตรถือเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของชาวบ้าน เป็นพื้นที่สร้างความมั่นคงทางอาหารในครัวเรือนที่สำคัญอีกแหล่งหนึ่ง

**3. การเข้าถึงอาหารจากการแบ่งปัน** แม้วิถีชีวิตการพึ่งพาอาหารของชาวบ้านจะเปลี่ยนไป เช่นไร แต่สิ่งหนึ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงความสัมพันธ์ที่ดีของคนในหมู่บ้านคือการแบ่งปันอาหาร ซึ่งยังพบเห็นได้ในท้องถิ่นแห่งนี้ จากข้อมูลพบว่า ชาวบ้านทุกครัวเรือนมีการแบ่งปันอาหาร และได้รับอาหารจากการแบ่งปันจากญาติพี่น้อง และเพื่อนบ้านใกล้เคียง โดยกลุ่มที่ได้รับการแบ่งปันอาหารมากที่สุดจะเป็นกลุ่มผู้สูงอายุ อาหารจากการแบ่งปันส่วนมากจะเป็นอาหารที่ได้จากการเก็บหาจากธรรมชาติ ทั้งป่าชุมชนโนนใหญ่ แหล่งน้ำตามธรรมชาติ หรือพืชผักในแปลงสวนครัว การแบ่งปันนั้น จะแบ่งปันทั้งวัตถุดิบให้นำไปประกอบอาหาร หรือแบ่งปันอาหารที่ได้ปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว นอกจากการแบ่งปันอาหารแล้ว การเข้าป่าเพื่อเก็บหาอาหาร หรือไปหาสัตว์ในแหล่งน้ำตามธรรมชาติ จะเป็นการชักชวนกันไป เมื่อได้อาหารมาจะนำมาปรุงทำกินร่วมกันในครัวเรือนของผู้ที่ร่วมในการเก็บหา

ซึ่งอาหารจาก 3 แหล่งที่กล่าวมาในข้างต้น เป็นแหล่งอาหารที่มีในท้องถิ่น ซึ่งแหล่งอาหารภายในท้องถิ่น หรืออาหารที่ได้มาจากแหล่งธรรมชาตินี้ เรียกว่า การเข้าถึงอาหารทางตรง (Direct food accessibility) (สุนันทนา แสนประเสริฐ, 2545 อ้างถึงใน สุธานี มะลิพันธ์, 2552) ซึ่งในที่นี้หมายถึงอาหารที่มาจากป่าชุมชนโนนใหญ่ตลอดทั้งปี อาหารตามหัวไร่ปลายนา อาหารตามริมรั้วบ้าน ในกรณีนี้ ถึงแม้การแลกเปลี่ยนจะเข้ามาเป็นหนึ่งในวิถีที่ได้มาซึ่งอาหาร แต่ถ้าอาหารเหล่านั้นยังคงเป็นอาหารที่มาจากป่าชุมชนโนนใหญ่หรือตามหัวไร่ปลายนา รวมทั้งการแบ่งปันจากญาติพี่น้อง นับว่าเป็นการเข้าถึงอาหารทางตรงเช่นกัน

**4. การเข้าถึงอาหารผ่านระบบตลาด** มีแหล่งซื้ออาหารที่ชาวบ้านเข้าถึงด้วยวิธีการซื้อขาย ได้แก่ ร้านค้าในหมู่บ้าน รถกับข้าว ตลาดนัด ตลาดสด มีทั้งอาหารที่ซื้อเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร อาหารสำเร็จรูป อาหารสดประเภทต่างๆ ได้แก่ เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ และเนื้อปลา เช่น ปลาทุ ก ปลาช่อน ปลาเนื้ออ่อน ผัก เช่น หัวหอม กระเทียม พริก พริกไทย ผักกาด ผักคะน้า ผักชีลาว กระเพรา กะหล่ำ ผักบุ้ง ต้นหอม ผลไม้ เช่น ส้ม แตงโม สับปะรด แอปเปิ้ล กล้วย เครื่องปรุง เช่น น้ำตาล เกลือ ปลาร้า น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย เกลือ น้ำส้มสายชู ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำปลา พริกไทยเม็ด พริกป่น กระเทียม หอมแดง น้ำมันพืช ผงชูรส เครื่องเทศสำเร็จรูปแบบซอง เครื่องปรุงรสก้อน พริกแกง กะทิกล่อง ฯลฯ ในส่วนของกับข้าวสำเร็จรูป โดยวิธีการปิ้ง เช่น ปิ้งไก่ ปิ้งตับ ปิ้งหมู ปิ้งปลา การต้ม เช่น ต้มปลา ต้มไก่ ต้มเนื้อรวม ต้มยำ กวยจั๊บ กวยเตี๋ยว การแกง เช่น แกงไก่ แกงเผ็ด แกงเห็ด การยำ เช่น ยำวันเส้น ยำรวมมิตร และการหมก เช่น หมกปลา หมกไก่ หมกเขียด นอกจากนี้ยังมีอาหารแห้ง เช่น ปลากระป๋อง วันเส้น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป โจ๊ก เส้นกวยจั๊บ ปลาแห้ง น้ำพริกแมงดา กะปิ เป็นต้น ซึ่งจากการลงพื้นที่เก็บข้อมูลพบว่า ทุกครัวเรือนในพื้นที่ศึกษา มี



การเข้าถึงอาหารผ่านระบบตลาด จากแหล่งต่างๆ ในข้างต้นทุกครัวเรือน ซึ่งความถี่ในการเข้าถึงอาหารแหล่งนี้ พบว่า เกือบทุกวันที่ชาวบ้านจะเข้าถึงอาหารผ่านระบบตลาด และมีรายจ่ายในเรื่องอาหารโดยเฉลี่ยต่อวันตกประมาณ 100 บาทขึ้นไป

อาหารจากระบบตลาดถือเป็นแหล่งอาหารภายนอกชุมชน ประกอบด้วย อาหารที่ขายผ่านแหล่งต่างๆ ที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงได้ เรียกว่า การเข้าถึงอาหารทางอ้อม (Indirect food accessibility) (สุนันทธนา แสนประเสริฐ, 2545 อ้างถึงใน สุธานี มะลิพันธ์, 2552) คือ อาหารที่ได้มาจากการซื้อจากแหล่งอื่น ที่ไม่ได้มีการผลิตภายในท้องถิ่น ในที่นี้หมายถึง เป็นการซื้อขายผ่านระบบตลาด เช่น อาหารจากตลาดสด ตลาดนัด รถขายอาหาร ร้านขายอาหารภายในหมู่บ้าน ที่ล้วนแต่เป็นวัตถุดิบที่มาจากภายนอกท้องถิ่นทั้งสิ้น การเข้าถึงอาหารที่ผู้บริโภคไม่สามารถผลิตเองได้ ผู้บริโภคจำเป็นต้องมีรายได้ที่สม่ำเสมอ แต่อาหารที่ได้มาไม่สามารถควบคุมคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารได้

(2) ปัจจัยที่มีผลต่อการเข้าถึงอาหารของชาวบ้าน ประกอบไปด้วย (2.1) ปัจจัยด้านทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ (2.2) ปัจจัยด้านรูปแบบวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป (2.3) ปัจจัยด้านรายได้ของคนในหมู่บ้าน และ(2.4) ปัจจัยด้านทักษะภูมิปัญญาในการเก็บหาอาหาร มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

### (2.1) ปัจจัยด้านทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่

เมื่อทรัพยากรธรรมชาติมีความอุดมสมบูรณ์ ย่อมส่งผลต่อความอุดมสมบูรณ์ของอาหารที่จะตามมาในพื้นที่ สิ่งเหล่านี้ถือเป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนด้านการเข้าถึงอาหาร จากการเก็บข้อมูล พบว่า ปัจจัยหลักในช่วงแรกที่ทำให้ชาวบ้านไม่เข้าเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ เกิดจากปัญหาความอุดมสมบูรณ์ที่ค่อยๆ ลดลง ซึ่งเป็นผลจากการพัฒนาที่เข้ามาอย่างต่อเนื่องในช่วงที่ผ่านมา ทำให้ทรัพยากรธรรมชาติที่เคยอุดมสมบูรณ์เสื่อมโทรมลง อาหารที่ชาวบ้านเคยเข้าเก็บหาได้ออกมาในปริมาณลดลง และเริ่มหายากขึ้น ประกอบกับระบบตลาดที่เริ่มเข้ามาถึงคนในพื้นที่ ทำให้ชาวบ้านเปลี่ยนจากการพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ เป็นพึ่งพาอาหารจากภายนอก ซึ่งสะดวกกว่าการเข้าไปเก็บหาทั้งวันกว่าจะได้อาหารออกมากินในแต่ละมื้อ

“พอเห็นดอกกรายจ่ายด้านอาหารก็ลดลง ส่วนมากถ้าเห็นหาได้เยอะก็จะขาย หน้าฝน มีเห็ดโคน เห็ดผึ้ง เห็ดระโงก เห็ดไค ถ้าฝนชุกไปเรื่อยๆก็จะออกหมუნเวียนกัน ถ้าหน้าแล้งจะเป็นแมลง จิโป่ม ไข่มดแดง เก็บผัก ผักดั่ว ผักอีลอก ผักอีหมุก เอามาแกงกิน มีคนเอามาทำแกงขายบ้าง ในหมู่บ้านใครหาได้เยอะเอาไปปรุงก็ขายกันในหมู่บ้านไม่ได้เป็นอาชีพ (มีต่อ)(สัมภาษณ์ มอญ จำปาทิพย์, 14 กรกฎาคม 2557)

(ต่อ) การเข้าป่าสามารถหาอาหารได้ทั้งปี อาหารในป่าก็หมุนเวียนเปลี่ยนกันไป ไม่มีบ้านไหนที่ขายเป็นประจำ แต่จะมีคนมารอซื้อจากภายนอก ของป่าไม่ต้องไปวางขาย เค้ารู้เอง เช่น เห็ด เก็บออกมาจากป่า ไม่ถึง 5 นาที คนมารอซื้อ โดยเฉพาะเห็ดโคน คนที่นี้ถ้าขายในหมู่บ้าน ขายฉันทที่พี่น้อง คนนอกมาซื้อเอาไปขายเป็นการค้า ได้โลละ 200 บาท แต่ในบ้านขาย โลละ 100 บาท ถ้าขายข้างนอกก็โลละ 200 บาท” (สัมภาษณ์ มอญ จำปาทิพย์, 14 กรกฎาคม 2557)

## (2.2) ปัจจัยด้านรูปแบบวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป

จากการเก็บข้อมูลพบว่า ชาวบ้านยังมีความต้องการพึ่งพาอาหารจากแหล่งธรรมชาติอยู่ เพียงแต่ด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้การเข้าถึงอาหารจากแหล่งธรรมชาติลดน้อยลง ชาวบ้านในพื้นที่แห่งนี้ยังต้องการกินอาหารที่เก็บหามาจากป่าชุมชนโนนใหญ่ ชาวบ้านยังอยากกินอาหารที่มีในหัวไร่ปลายนา แต่ด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปส่งผลกระทบต่อกระบวนการเปลี่ยนแปลงการบริโภคในพื้นที่แห่งนี้ กล่าวคือ เมื่อชาวบ้านเริ่มใช้เงินในการให้ได้มาซึ่งอาหารนั้นหมายถึงชาวบ้านได้เปลี่ยนวิถีที่จะเข้าไปหาอาหารด้วยตนเองที่ทำมาตั้งแต่สมัยดั้งเดิมจากรุ่นสู่รุ่นที่สั่งสมประสบการณ์ จนเป็นทักษะความรู้ความชำนาญในวิธีการเก็บหาเรื่อยมา เป็นการใช้เงินแลกกับเวลา และความสะดวกเพื่อให้ได้มาซึ่งอาหาร

เดิมในสวนค่าใช้จ่ายเรื่องอาหารของชาวบ้าน มีรายจ่ายบ้างเล็กน้อยหรือแทบไม่มีเลย แตกต่างกับปัจจุบันที่ทุกครัวเรือน มีค่าใช้จ่ายด้านอาหาร ถึงแม้จะผลิตอาหารได้เองหรือเข้าไปหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ ชาวบ้านยังคงมีค่าใช้จ่ายด้านอาหารอยู่ เพราะอาหารที่ผลิตเองหรือเข้าไปเก็บหานั้น ถือเป็นส่วนน้อยเมื่อเทียบกับสัดส่วนที่กินแต่ละวันเมื่อเทียบกับแต่ก่อน อาหารที่ได้จากธรรมชาติเป็นเพียงอาหารช่วยเสริมส่วนประกอบเท่านั้น เช่น ผัก ไข่ต้มแดง ตำลึง หรือผักอื่นๆ ที่นำมาปรุงประกอบกับอาหารที่ซื้อมา เช่น เข้าป่าหาเห็ดมาได้ก็นำมาลวกกินกับปลาที่ซื้อมา ในฤดูที่มีเห็ดในป่าชุมชนโนนใหญ่ให้ชาวบ้านเข้าไปเก็บหาเป็นอาหาร ช่วยค่าใช้จ่ายด้านอาหารในครัวเรือนได้อย่างมาก โดยเฉพาะครัวเรือนที่อยู่ในวัยกลางคนขึ้นไป ที่ยังกินอาหารที่มาจากธรรมชาติตามวิถีดั้งเดิม แต่ถ้าบ้านไหนมีเด็กหรือวัยรุ่น อาหารที่เก็บหามาได้ ไม่ได้มีส่วนในการลดค่าใช้จ่ายด้านอาหาร เนื่องจากกลุ่มเด็กและเยาวชนไม่นิยมกินอาหารจากธรรมชาติ เพราะไม่ค่อยได้กินเป็นประจำ มีเด็กและวัยรุ่นส่วนน้อยที่รู้จัก และกินอาหารที่มาจากธรรมชาติ ซึ่งเด็กและเยาวชนที่กินอาหารจากธรรมชาติ เพราะเคยเข้าไปเก็บหาอาหารพร้อมพ่อแม่หรือญาติพี่น้อง

“ พอเรารู้ว่าใครเข้าไปหาเห็ดก็จะไปถามซื้อบ้าง หรือเวลาคนไปหาเห็ดมาได้หลาย เขาก็จะขายในหมู่บ้าน คราวเดียวไม่นานก็หมด ซึ่งก่อนจะเปลี่ยนมาเป็นอย่างนี้ เดิมเคยขึ้นไปหาเห็ดหาแมลงด้วยกัน แต่เมื่อไม่ไปแล้ว ก็จะบอกคนที่ไปว่า ถ้าหากมาได้เยอะจะขอแบ่งซื้อ” การแลกเปลี่ยนเข้ามาแทนที่ความเอื้ออาทรเริ่มหายไป โดยนำเงินมาเป็นสื่อกลาง แต่การซื้อขายจะถูกกว่าภายนอก “ขายแบบพีแบบน้อง” คือถูกลงเกือบครึ่งหนึ่งของราคากลางที่มีการมาซื้อจากพ่อค้าคนนอก คนในพื้นที่หาของป่าไม่เคยได้เอาออกไปวางขายเอง จะมีพ่อค้ามารับซื้อถึงที่อยู่แล้ว เขาจะรู้ช่วงฤดูฤดูกาล” (สัมภาษณ์ สมัย ราชเจริญ, 21 กรกฎาคม 2557)

### (2.3) ปัจจัยด้านรายได้ของคนในหมู่บ้าน

ปัจจุบันชาวบ้านหันไปพึ่งพาระบบตลาดมากขึ้น จากการเก็บข้อมูล พบว่า ชาวบ้านคำนึงถึงเรื่องราคาอาหารเป็นหลักในการซื้อ โดยการซื้ออาหารแต่ละครั้ง ชาวบ้านจะคำนึงถึง ความพอดี เหมาะสมของราคาอาหาร และอาหารที่ได้รับ โดยรูปแบบการซื้ออาหารของชาวบ้าน จะเป็นการซื้อแบบวันต่อวัน คือ ถ้าอาหารหมดแล้วถึงจะซื้อ โดยทุกวันจะซื้ออาหารในตอนเช้า และประกอบอาหารให้พอกินตลอดทั้งวัน ถ้ามีโอหนืออาหารเหลือน้อยหรือหมดจะเพิ่มจากวัตถุดิบที่เหลือ ซื้อเพิ่มเท่าที่จำเป็น หรือหาวัตถุดิบที่มีง่ายๆ มาประกอบอาหาร ในเช้าวันใหม่ ก็จะสำรวจว่ามีอะไรที่เหลืออยู่บ้าง และซื้อวัตถุดิบใหม่มาทำเพิ่มหมุนเวียนกันไปเช่นนี้ทุกวันที่การซื้อวัตถุดิบไม่ได้มีการเตรียมการหรือวางแผนอะไรมา แคคิดว่าอยากกินอะไร และดูว่าวันนี้มีอะไรมาขาย เมื่อเห็นวัตถุดิบจะทราบว่าจะประกอบอาหารอะไร ใช้เหตุผลในการทำอาหารคือ ทำง่าย กินง่าย อาหารพื้นบ้านที่ไม่ใช่วัตถุดิบประกอบมากนักเพื่อประหยัดเงินค่าใช้จ่ายด้านอาหารด้วย โดยทุกวันจะซื้ออาหารหลักคือเนื้อสัตว์ เช่น ปลา หมู ไก่ ปลาทุ และผักที่ครัวเรือนไม่สามารถปลูกเองได้ หรือบางอย่างปลูกแต่เลือกที่จะซื้อเพราะสะดวกกว่าการเข้าไปเก็บหาตามริมรั้วบ้านหรือท้องนา เฉลี่ย 1 วัน ในการใช้จ่ายด้านวัตถุดิบประกอบอาหาร ประมาณวันละ 100 - 200 บาท ซึ่งจะเพิ่มมากขึ้นหรือน้อยลงนั้นขึ้นอยู่กับจำนวนประชากรในครัวเรือน โดยอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ชาวบ้านซื้อจากแหล่งขายต่างๆ อันดับแรกจะเป็น ปลา เนื่องจากปลามีราคาถูกกว่า หมู เนื้อ และไก่ การปรุงอาหารเกี่ยวกับปลาทำได้ง่ายและหลากหลาย ทั้งวิธีการต้ม ปั่น นึ่ง หรือลวกจิ้มกินกับผักที่หาได้จากรอบพื้นที่บริเวณบ้าน หรือเข้าไปเก็บที่สวนหรือป่าชุมชนโนนใหญ่ แต่ก็ยังมีการซื้อขายผักที่สามารถปลูกเองได้ง่าย เพราะความสะดวกสบายในการเก็บหา

จากที่กล่าวมาแสดงให้เห็นว่า รายจ่ายด้านอาหาร ถือเป็นส่วนสำคัญที่เข้ามาส่วนเกี่ยวข้องในการควบคุมการเข้าถึงอาหาร หรืออาจกล่าวได้ว่าราคาอาหารนี้เองจะเป็นตัวกำหนดความสามารถหรือกำลังในการเข้าถึงอาหารผ่านระบบการซื้อขายโดยอัตโนมัติของชาวบ้านโดยตรง

#### (2.4) ปัจจัยด้านทักษะภูมิปัญญาในการเก็บหาอาหาร

การเข้าป่าเพื่อเก็บหาอาหารในแต่ละครั้ง ปริมาณอาหารที่เก็บได้นอกจากจะขึ้นอยู่กับสภาพอากาศเป็นหลักแล้วนั้น ยังพบว่าทักษะความชำนาญที่ได้จากการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ผสมกับความถี่ของการเข้าป่าของแต่ละคน เป็นส่วนสำคัญในการได้มาซึ่งอาหารในแต่ละครั้งอีกด้วย โดยพบว่า ชาวบ้านใช้ภูมิปัญญาในการดูเห็ดในป่าชุมชนโนนใหญ่จะออกแล้วหรือยัง ผ่านสังเกตจากเมฆหลังวันฝนตก ถ้าฟ้าสว่างมีเมฆเป็นกลุ่มก้อนมีลักษณะคล้ายดอกกะหล่ำ จะเป็นที่ยืนยันว่าเห็ดออกแล้วในป่าเข้าไปเก็บได้ ชาวบ้านจะชักชวนกันเข้าป่าเก็บหาในช่วงเวลาประมาณ 03:00 – 05:00 น. หรือเข้าไปเก็บหาในช่วงรุ่งเช้าของอีกวันหลังจากปรากฏการณ์เมฆดอกกะหล่ำ ซึ่งคริวเรือนที่เข้าไปเก็บหาอาหารในป่าบ่อยๆ จะได้อาหารกลับมาในปริมาณที่มากทุกครั้งทีเข้าไป การเข้าป่าในแต่ละครั้งชาวบ้านจะไปหาในที่ที่เคยเก็บหาได้ โดยสาเหตุที่เข้าไปเก็บหาอาหารในที่เดิมที่เคยเก็บหา นั้น เนื่องจากตอนเข้าไปเก็บหาที่นั้น ไม่ได้เก็บหาหรือขุดออกมาจนหมด คงเหลือไว้เพื่อขยายพันธุ์ให้ออกผลผลิตในครั้งต่อไป เพื่อคราวหน้าจะได้เข้ามาเก็บได้เช่นเดิม

“การเก็บเห็ด ก็สังเกตฟ้าหลังฝนตก หลังมีเมฆฝนตก หากมันร้อนอ้าวๆ ฟ้าใส มีซี่เมฆเป็นก้อนๆ ในป่าก็จะมีเห็ด ก็ชักชวนกันไปหาในป่าชุมชนโนนใหญ่ เห็ดมันก็เกิดหม่องเก่า หม่องได้ มันเคยมีมันก็มีคือเก่านั้นละ เวลาเขาขุด ก็ขุดได้ขุดออกมาเบ็ด จงไว้ให้มันได้ออกเทื่อหน้า” (สัมภาษณ์ ลำดวน แก้ววงศ์, 21 กรกฎาคม 2557)

#### (3) การเปรียบเทียบการเข้าถึงอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ระหว่างหมู่บ้านใกล้เคียงป่าและหมู่บ้านไกลป่า

เดิมชาวบ้านทั้งใกล้ และไกลป่าชุมชนโนนใหญ่ คือกลุ่มคนบ้านเสียวที่อพยพย้ายเข้ามาตั้งรกรากในพื้นที่หมู่บ้านตรงบริเวณหมู่ 1 บ้านเสียว หมู่ 2 บ้านเสียวในปัจจุบัน และได้ขยายตัวออกเป็นหมู่บ้านอื่นรอบป่าชุมชนโนน ทำให้ถึงแม้ว่าจะอยู่คนละหมู่บ้านแต่ลักษณะทางกายภาพที่ติดต่อกัน ชาวบ้านในพื้นที่จึงมีวิถีชีวิตและแหล่งอาหารที่คล้ายคลึงกัน ซึ่งการเปรียบเทียบการเข้าใช้ประโยชน์จากป่าชุมชนโนนใหญ่ระหว่างชุมชนใกล้ป่า และชุมชนไกลป่าครั้งนี้ มีเหตุผลประการสำคัญในการศึกษาคือ จากการเก็บข้อมูลด้านการเข้าถึงอาหารพบว่าสิ่งสำคัญที่สะท้อนให้เห็นถึงทัศนคติของชาวบ้านเรื่องพื้นที่ตั้งของหมู่บ้าน และระยะห่างจากป่าชุมชนโนนใหญ่ ในการพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่คือ การนิยามตนเองว่าเป็นกลุ่มคนไกลป่า ของชาวบ้านหมู่ 1

บ้านเสี้ยว หมู่ 2 บ้านเสี้ยว และหมู่ 16 บ้านหนองมนโนรมย์ ด้วยเหตุผลที่ว่า ที่อยู่อาศัยไม่ได้อยู่ติดริมชายป่า การเข้าอาหารหาจึงไม่สะดวก และหาไม้ทันคนมีที่อยู่อาศัยใกล้ป่า ซึ่งคนใกล้ป่าในนี้หมายความว่าถึง ชาวบ้านหมู่ 3 บ้านหนองโน หมู่ 15 บ้านหนองมนโนรมย์ ซึ่งชาวบ้านกลุ่มนี้ไม่ได้มีทัศนคติเกี่ยวกับเรื่องความใกล้หรือไกลป่าว่าเป็นปัญหาหรืออุปสรรคในการเข้าเก็บหาอาหาร เนื่องจากถึงแม้ว่าหมู่บ้านจะตั้งอยู่ติดริมชายป่า แต่ก็ประสบปัญหาการแย่งชิงทรัพยากรจากภายนอกเช่นเดียวกัน ซึ่งสมัยก่อนประเด็นเรื่องระยะทางการเข้าป่าชุมชนโนนใหญ่ไม่มีส่วนสำคัญในการเป็นข้อจำกัดของการเข้าป่าเก็บหาอาหารของชาวบ้าน ทุกครัวเรือนไม่ว่าจะอยู่ติดริมชายป่าหรืออยู่ห่างออกมาแล้วแต่พึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่เป็นหลักทุกช่วงฤดูกาลทั้งสิ้น แต่เมื่อเวลาผ่านไปมีหลายสิ่งเข้ามาเป็นปัจจัยทำให้วิถีชีวิตของชาวบ้านในการเข้าพึ่งพาป่าชุมชนโนนใหญ่ลดลงทั้งสองกลุ่ม ซึ่งนอกจากปัจจัยด้านพื้นที่จะเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ชาวบ้านทั้งสองกลุ่มห่างการเข้าป่าเพื่อเก็บหาอาหารแล้วนั้น ยังพบปัจจัยสำคัญที่มีส่วนทำให้การเข้าพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ของหมู่บ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

### (3.1) ปัจจัยด้านพื้นที่ “ระยะทางความห่างจากป่าชุมชนโนนใหญ่กับพื้นที่ตั้งของหมู่บ้านโดยรอบ”

การเข้าพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ จากการเก็บข้อมูลพบว่า ชาวบ้านที่พึ่งพาอาหารโดยการเข้าเก็บหาอาหารในปริมาณมากคือ ชาวบ้านกลุ่มใกล้ป่า โดยกลุ่มนี้จะเข้าเก็บหาอาหารจะประเภทผัก เห็ด สมุนไพร และแมลง ที่หมุนเวียนในทุกฤดูกาลในป่าชุมชนโนนใหญ่ เนื่องจากพื้นที่ตั้งของหมู่บ้านที่อยู่ติดริมชายป่าชุมชนโนนใหญ่ การเดินทางเข้าเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่สามารถเดินเท้าเข้าไปโดยไม่ต้องใช้พาหนะ ทำให้การพึ่งพาอาหารจากป่า พบอยู่หลายครัวเรือนในพื้นที่หมู่บ้านนี้ และสาเหตุที่ชาวบ้านใกล้ป่ายังมีการเข้าเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่อยู่เสมอมาจนถึงปัจจุบัน เนื่องจากเมื่อพ่อแม่เข้าป่าไปเก็บหาอาหาร จะนำลูกเข้าไปด้วย ถึงแม้การเข้าไปของลูกจะไปเพื่อการเล่นเป็นส่วนมาก แต่สิ่งเหล่านั้นส่งผลให้ลูกหลานมีความคุ้นชินกับการเข้าป่าและการเก็บหาอาหาร ซึ่งระหว่างที่เก็บหาอาหารพ่อแม่จะบอกถึงวิธีเก็บ ขุด และวิธีการนำไปใช้ประโยชน์ว่าจะเอาไปปรุงเป็นอาหารชนิดไหน และบางครั้งถ้าเป็นสมุนไพร จะบอกว่าเป็นเพื่อประโยชน์ในการรักษาอาการและโรคอะไร เป็นหนทางหนึ่งที่ทำให้การเข้าป่าเก็บหาอาหารของกลุ่มใกล้ป่ายังสืบทอดกันอยู่ถึงปัจจุบัน

ในส่วนของหมู่บ้านไกลป่า พบว่าการเข้าใช้ประโยชน์อาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ เพียงช่วงฤดูฝนเท่านั้น ซึ่งเป็นช่วงที่อาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่มีความอุดมสมบูรณ์ที่สุด โดยอาหารที่ชาวบ้านเข้าไปเก็บหา คือเห็ด และถึงแม้จะพึ่งพาเฉพาะฤดูกาล แต่พบว่าไม่มีแม้กระทั่งครัวเรือนที่เข้าไปเก็บหาเห็ดจากป่าชุมชนโนนใหญ่ ซึ่งการได้มาของอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ของชาวบ้านหมู่บ้านไกลป่านี้นี้ จะได้มาจากการแบ่งปันหรือซื้อขายจากคนที่เข้าไปเก็บหาอาหาร

โดยชาวบ้านให้เหตุผลของการลดการพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ เนื่องจากพื้นที่ตั้งของหมู่บ้านไม่ได้ตั้งอยู่ติดริมป่าชุมชนโนนใหญ่ เข้าไปเก็บหาไม้ทันคนใกล้ป่า การจะเข้าไปเก็บหาอาหารจำเป็นต้องใช้พาหนะ คือ มอเตอร์ไซด์ หรือจักรยานในการเดินทางเข้าไป ถึงจะได้เข้าไปเก็บหา ซึ่งระยะทางความห่างระหว่างหมู่บ้านกับป่าชุมชนจะมีระยะทางเท่าเดิมคือ 1.5 กิโลเมตร นอกจากนี้เข้าไปเก็บหาแต่ละครั้งก็ได้อาหารออกมาในปริมาณเล็กน้อย ไม่คุ้มกับการเข้าไปเก็บหาซึ่งใช้เวลานานกว่าจะได้อาหาร

### (3.2) ปัจจัยด้านอายุ “อายุของคนที่เข้าไปเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่”

นอกจากปัจจัยด้านลักษณะที่ตั้งของหมู่บ้านที่มีผลต่อการเข้าไปเก็บหาอาหารแล้ว อีกปัจจัยที่มีความสอดคล้องที่สะท้อนให้เห็นถึงการลดการพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ลดลงของชาวบ้านทั้งสองกลุ่มทั้งใกล้และไกลป่าชุมชนโนนใหญ่คือ ปัจจัยด้านอายุ กล่าวคือ คนวัยสูงอายุที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ คือกลุ่มคนกลุ่มหลักที่เข้าไปเก็บหาอาหารในสมัยก่อน ซึ่งมีวิถีชีวิตก่อนและคาบเกี่ยวในช่วงการพัฒนาที่เข้ามา ถึงแม้วิถีการพึ่งพาอาหารจะเปลี่ยนแปลงไปพึ่งพาจากแหล่งอื่น ทั้งจากพื้นที่การเกษตร และระบบตลาดมากขึ้น แต่ยังมีชาวบ้านที่ยังต้องการพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่อยู่ โดยมีทั้งการเข้าไปเก็บหาอาหารด้วยตนเอง และการได้รับอาหารจากการแบ่งปันหรือการซื้อจากเพื่อนบ้านที่เข้าไปเก็บหาในป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยสาเหตุที่การเข้าไปเก็บหาอาหารของคนในหมู่บ้านลดลงเนื่องจากปัญหาสุขภาพ ด้วยอายุที่มากขึ้น อาการปวดขา ปวดหลัง วิงเวียนศีรษะ การเข้าไปเก็บหาอาหารนั้นต้องเดิน และก้มเงยเก็บหาอาหาร จึงเป็นอีกหนึ่งสาเหตุที่ทำให้การเข้าไปเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ลดลง

### (3.3) ปัจจัยด้านเศรษฐกิจของอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ “การกลายเป็นสินค้าและการแย่งชิงทรัพยากรในพื้นที่

เมื่อระบบเศรษฐกิจเข้ามาในพื้นที่ อาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ที่ชาวบ้านเข้าไปเก็บหาเพื่อใช้กินในครัวเรือน กลับกลายเป็นสิ่งที่มีราคาในการซื้อขาย เป็นหนทางในการสร้างรายได้ให้คนที่เข้าไปเก็บหาอาหารแล้วนำมาขาย ด้วยเหตุนี้เองจึงทำให้คนภายนอกชุมชนเข้ามาเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่มากขึ้น โดยเฉพาะช่วงหน้าเห็ดและแมลง ซึ่งการเข้ามาเก็บหาอาหารจากคนภายนอก เดินทางมาโดยรถยนต์ครั้งละหลายคัน คันละประมาณสิบคน หรือมาโดยรถจักรยานยนต์ ช่วงเวลาในการเข้าไปเก็บหาเห็ด อยู่ในช่วงเวลา 01:00 – 02:00 น. การเข้าไปเก็บหาเห็ดหรืออาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ของคนภายนอกที่เข้ามาเก็บเพื่อนำไปขายสร้างรายได้นั้น จะเก็บโดยเน้นปริมาณ ไม่คำนึงถึงการหลงเหลือสปอร์ไว้สืบพันธุ์ เพราะยังเก็บหาได้ในปริมาณที่มากย่อมหมายถึงรายได้ที่เพิ่มสูงขึ้น จากที่เคยเข้าไปเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่เพื่อการยังชีพกลายเป็นเพื่อสร้างรายได้หลักให้คนที่เข้าไปเก็บหาในช่วงนั้นๆ สิ่งเหล่านี้เป็นตัวผลักดันให้ชาวบ้านที่อยู่ในหมู่บ้าน

ทั้งใกล้และไกลตลาดการเข้าป่าเก็บหาอาหาร เนื่องจากเมื่อเข้าไปเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ อาหารที่เคยเก็บหาได้ง่ายกลับหายากขึ้น ใช้เวลาในการเก็บหามากขึ้น ปริมาณอาหารที่เก็บหาได้มีเพียงเล็กน้อย เมื่อเป็นเช่นนี้บ่อยครั้ง จึงทำให้ชาวบ้านลดการเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ และหันมาพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ด้วยวิธีอื่นแทน เช่น การซื้อจากคนที่เข้าเก็บหามาได้ หรือซื้อจากอาหารอย่างอื่นจากระบบตลาดแทนที่อาหารที่เคยเก็บหาได้ สาเหตุดังกล่าวจึงเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ชาวบ้านพึ่งพาอาหารจากแหล่งอื่นนอกเหนือจากอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่เพิ่มมากขึ้น

และการนิยามตนเองว่าเป็น “คนไกลป่า” ของชาวบ้าน ในขณะที่ถูกถามถึงการเข้าใช้ประโยชน์จากป่าชุมชนโนนใหญ่ สะท้อนให้เห็นถึง การแยกตนเองให้ห่างจากป่ามากยิ่งขึ้น นอกจากปัญหาการกลายเป็นสินค้าของอาหารและการแย่งชิงทรัพยากรอาหารจากคนภายนอกจะส่งผลกระทบต่อกลุ่มคนไกลป่าแล้วนั้น ในกลุ่มคนใกล้ป่าก็ได้รับผลกระทบนี้เช่นกันแต่เพียงเฉพาะช่วงอาหารที่เป็นอาหารเศรษฐกิจ คือ เห็ด แมลง และพืชประเภทกินหัว นอกจากนั้น การพึ่งพาอาหารของชาวบ้านยังคงเหมือนเดิม คือการพึ่งพาอาหารประเภทผักที่ถือเป็นอาหารที่มีความหลากหลายหมุนเวียนไปในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่

### **(3.4) ปัจจัยด้านอาหารจากแหล่งอื่น “แหล่งอาหารอื่นที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงอาหารได้ทั้งในและนอกชุมชน”**

ด้วยการเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจและสังคมที่มีในพื้นที่รอบป่าชุมชนโนนใหญ่ ทำให้วิถีชีวิตด้านการพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ลดลง อย่างที่กล่าวมาข้างต้นนั้น พบว่ายังมีปัจจัยที่ตอบสนอง และรองรับการเปลี่ยนการพึ่งพาอาหารของชาวบ้าน คือแหล่งอาหารจากระบบตลาดที่มีขายทั้งภายในและภายนอกหมู่บ้าน ได้แก่ ร้านค้าขายของชำและกับข้าวรถกับข้าว ตลาดนัด ตลาดสด ซึ่งถือเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของชาวบ้าน เป็นแหล่งอาหารที่ทำให้ชาวบ้านมีอาหารกินในครัวเรือน ทั้งในรูปแบบของ อาหารสด ประเภท ผัก เนื้อสัตว์ ผลไม้ อาหารปรุงสุกสำเร็จรูป อาหารแห้ง ถือว่าอาหารจากระบบตลาดสามารถตอบสนองความต้องการอาหารของชาวบ้านได้เป็นอย่างดี เพียงแต่การได้มาซึ่งอาหารนั้นต้องมีปัจจัยด้านเศรษฐกิจหรือราคาเข้ามาเป็นตัวกำหนดความสามารถในการเข้าถึงอาหารแต่ละชนิด

หากเปรียบเทียบการพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ของชาวบ้านใกล้และไกลป่าจากปัจจัยที่มีความแตกต่างกัน และปัจจัยที่คล้ายคลึงกันที่เป็นตัวผลัดให้ชาวบ้านลดการพึ่งพาป่าชุมชนโนนใหญ่ในข้างต้น สามารถสรุปได้ว่า ปัจจัยด้านพื้นที่ คือระยะทาง ความห่างจากป่าชุมชนโนนใหญ่กับพื้นที่ตั้งของหมู่บ้านโดยรอบ ที่มีความแตกต่างกันของทั้งสองกลุ่มหมู่บ้านมีส่วนทำให้การเข้าถึงอาหารของชาวบ้านที่มีพื้นที่ตั้งหมู่บ้านไกลออกจากป่าลดลงกว่ากลุ่มหมู่บ้านที่ตั้งอยู่ริมชายป่า นอกจากนั้นปัจจัยที่มีผลต่อการเข้าเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่

ลดลงมีความคล้ายคลึงกัน ประกอบไปด้วย ปัจจัยด้านอายุของกลุ่มคนในหมู่บ้านใกล้เคียงที่เคยเข้าไป เก็บหาไม้อายุที่เพิ่มมากขึ้น สุขภาพและพละกำลังในการเก็บหาอาหารลดลงตามเวลา ถือเป็นปัจจัย ภายในที่ส่งผลให้การเข้าป่าเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ลดลงเช่นกัน นอกจากนี้พบว่ายังมี ปัจจัยอื่นที่อยู่ภายนอกที่สนับสนุนการลดลงของการพึ่งพาป่าได้แก่ ปัจจัยด้านเศรษฐกิจของอาหารในป่า ชุมชนโนนใหญ่ คือการกลายเป็นสินค้าและการแย่งชิงทรัพยากรในพื้นที่ และปัจจัยด้านอาหารจาก แหล่งอื่น คือแหล่งอาหารอื่นที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงอาหารได้ทั้งใน และนอกหมู่บ้าน ซึ่งปัจจัย เหล่านี้ถือเป็นองค์ประกอบที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการลดการพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ของ ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในพื้นที่แห่งนี้

ถึงแม้ว่า ปัจจุบันชาวบ้านของทั้งสองกลุ่มหมู่บ้านจะลดการพึ่งพา อาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ลง แต่สิ่งหนึ่งที่มีความแตกต่างกันของการลดลงนั้น พบว่า ในกลุ่ม หมู่บ้านใกล้เคียงป่า ยังมีการเข้าเก็บหาอาหารจากคนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ในหลายช่วงอายุ โดยมีการสืบทอด ความรู้การเก็บหาอาหารจากรุ่นสู่รุ่น แต่สำหรับชาวบ้านใกล้เคียงป่ามีแนวโน้มในการลดลงของคนที่เข้าป่า และลูกหลานที่จะสืบทอดวิถีการเข้าป่าเพื่อเก็บหาอาหารต่อไปในอนาคต

ข้อมูลข้างต้นแสดงให้เห็นถึง การเข้าถึงอาหารของชาวบ้านของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนน ใหญ่ พบว่า ชาวบ้านสามารถเข้าถึงแหล่งอาหารทั้งจากป่าชุมชนโนนใหญ่ พื้นที่การเกษตร การ แบ่งปันกันภายในเครือญาติและเพื่อนบ้าน และการซื้อขายผ่านระบบตลาดจากแหล่งขายทั้งภายใน และภายนอกหมู่บ้าน ซึ่งการเข้าถึงอาหารแต่ละแหล่งมีวิธีการปัจจัย และรูปแบบการเข้าถึงแหล่ง อาหารแตกต่างกัน ทั้งปัจจัยด้านทรัพยากรที่มี รูปแบบวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลง รายได้ของชาวบ้าน และ ภูมิปัญญาทักษะในการเข้าป่าเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ ถือได้ว่าปัจจัยดังกล่าวเป็นข้อจำกัด ในการเข้าถึงอาหารแต่ละแหล่ง นอกจากนี้ยังพบว่า ระยะทางของพื้นที่ตั้งหมู่บ้านเป็นอีกหนึ่งปัจจัย ที่ส่งผลต่อการเข้าถึงอาหาร โดยหมู่บ้านที่ตั้งใกล้ชิดป่าชุมชนโนนใหญ่จะเข้าถึงอาหารจากป่าชุมชน โนนใหญ่บ่อยกว่าหมู่บ้านที่ตั้งไกลออกมา รวมถึงมีปัจจัยด้านอายุ การแย่งชิงอาหารของชาวบ้านนอก พื้นที่ และแหล่งอาหารจากภายนอก คือระบบตลาดที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงได้ทั้งภายในและ ภายนอกหมู่บ้าน ส่งผลให้ชาวบ้านหลายครัวเรือนในพื้นที่ลดการพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่

### 3) การใช้ประโยชน์จากอาหาร

การพัฒนาที่เข้ามาในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ทำให้ชาวบ้านเปลี่ยนวิถีชีวิตจากการ เก็บหาและผลิตเพื่อกินในครัวเรือน มาเป็นการเก็บหาและผลิตเพื่อตอบสนองวิถีชีวิตที่มีปัจจัยทาง เศรษฐกิจเข้ามามีส่วนสำคัญ ชาวบ้านซื้ออาหารหรือวัตถุดิบแทนที่การเก็บหาอาหารที่เคยเป็นมา ซึ่ง พฤติกรรมบริโภคที่เปลี่ยนไปดังกล่าวกับความมั่นคงทางอาหารย่อมส่งผลถึงกัน



หากกล่าวถึงประเด็นเรื่องความมั่นคงทางอาหาร ประเด็นเรื่องโภชนาการและความปลอดภัยของอาหาร กำลังเป็นประเด็นสำคัญที่มีการกล่าวถึงมากในขณะนี้ ด้วยวิถีการผลิต การบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้ และงานวิจัยชิ้นนี้เป็นอีกงานที่ให้ความสำคัญของการใช้ประโยชน์จากอาหารเช่นเดียวกัน การศึกษาครั้งนี้จะตีความ และวิเคราะห์ประเด็นการใช้ประโยชน์จากอาหารอย่างสอดคล้องกับบริบทพื้นที่ศึกษา ซึ่งจากการเก็บข้อมูล พบว่าชาวบ้านที่อาศัยอยู่บริเวณทั้งใกล้และไกลป่าชุมชนโนนใหญ่สามารถเข้าถึงอาหารและนำมาอาหารออกมาจากแหล่งต่างๆ ประกอบด้วย อาหารที่มาจากป่าชุมชนโนนใหญ่ พื้นที่การเกษตร แปลงผักสวนครัว การแบ่งปัน และการซื้อผ่านระบบตลาด ทั้งร้านค้าชุมชน รถกับข้าว ตลาดนัดชุมชน เป็นต้น ซึ่งทั้ง 2 กลุ่มจะเข้าถึงอาหารได้มากหรือน้อยเท่าใดนั้นขึ้นอยู่กับวิถีชีวิตการเลือกพึ่งพาของแต่ละครัวเรือนเป็นเช่นไร

ดังนั้นในหัวต่อไปนี้ ผู้ศึกษาจะศึกษาและอภิปรายภาพรวมการใช้ประโยชน์อาหารของชาวบ้านทั้ง 2 กลุ่ม ทั้งอาศัยอยู่ใกล้และไกลป่าชุมชนโนนใหญ่ ออกเป็น 4 หัวข้อ คือ 1) การใช้ประโยชน์อาหารจากแหล่งที่มาของอาหาร 2) การจัดการการใช้ประโยชน์อาหาร และพฤติกรรมและการบริโภคอาหารภายในครัวเรือน 3) การลดลงของอาหาร และความไม่ปลอดภัยของอาหารในพื้นที่การเกษตร และ 4) หน่วยงานรัฐบาลต่อการส่งเสริมสุขภาพของชาวบ้านในพื้นที่ ดังนี้

**1) การใช้ประโยชน์อาหารจากแหล่งที่มาของอาหาร** ประกอบด้วย (1.1) อาหารจากแหล่งธรรมชาติ และ(1.2) อาหารจากระบบตลาด มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

**(1.1) อาหารจากแหล่งธรรมชาติ** ประกอบด้วย อาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ อาหารจากพื้นที่การเกษตร และพืชผักสวนครัวริมรั้ว ที่ชาวบ้านนำมาเป็นอาหาร ซึ่งประเภทของอาหารแต่ละชนิดจากแหล่งต่างๆ นั้น ได้กล่าวรายละเอียดไว้ในประเด็นเรื่องการมีอาหารในข้างต้นแล้ว แต่ในส่วนประเด็นการใช้ประโยชน์จากอาหาร จะเป็นการกล่าวถึง ประโยชน์ของอาหารที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงได้โดยเป็นอาหารที่มาจากแหล่งธรรมชาติ ซึ่งแหล่งอาหารเหล่านี้ถือว่าเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญ และมีความหลากหลายตามฤดูกาลหมุนเวียนตลอดทั้งปี อาทิเช่น อาหารประเภทผัก เห็ด สมุนไพร เนื้อสัตว์ แมลง และผลไม้ ซึ่งชาวบ้านสามารถเข้าถึงอาหารเหล่านี้ได้ด้วยตนเอง จากแหล่งอาหาร ซึ่งอาหารที่ได้จากแหล่งนี้จะมีรสชาติ ใหม่ สะอาด และมีคุณค่าทางโภชนาการ สรรพคุณต่างๆ ตามประเภทของอาหารแตกต่างกันไป

จากการทบทวนวรรณกรรม พบว่าด้วยความเข้มแข็งของชาวบ้านในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ทำให้เกิดความร่วมมือของคณะทำงานเพื่อพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นตำบลเสียวตำบลอิเซ ร่วมกับปราชญ์ชาวบ้าน มีการรวบรวมข้อมูลของสมุนไพรที่สำคัญในป่าชุมชนโนนใหญ่ หัวไร่ปลายนา และพืชสวนครัวใกล้ตัวของชาวบ้าน โดยจะยกตัวอย่างพืชผักสมุนไพรที่ใช้ประโยชน์อยู่ในปัจจุบันซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ (หนังสือประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรท้องถิ่น ป่าชุมชนโนนใหญ่ ป่าใหญ่ของชีวิต, 2553)

ตารางที่ 7 การใช้ประโยชน์ ความรู้ ของพืชสมุนไพรพืชอาหารของชาวบ้าน

ที่	ชื่อ	สรรพคุณ
1	กระชาย	<b>เหง้า</b> : แก้วโรคนอนเกิดใน เช่น ปากเปื่อย ปากแตกเป็นแผล ขับระดูขาว แก้ลมบำรุงหัวใจ รักษาฝีไส้อักเสบบำรุงกำลัง <b>ราก</b> : แก้วกามตายด้าน ทำให้กระชุ่มกระชวย มีสรรพคุณคล้ายโสม
2	กระโดนป่า	<b>ใบ</b> : สมานแผล <b>เปลือกต้น</b> : สมานแผล แก้วเคล็ดขัดยอก แก้วปวดเมื่อย <b>ดอก</b> : บำรุงร่างกาย แก้วหวัด แก้วไอ ทำให้ชุ่มคอ <b>ผล</b> : ช่วยย่อยอาหาร
3	กระโดนเตี้ย	<b>ราก</b> : แก้วพิษงู สมานแผล แก้วเคล็ดขัดยอก ปวดเมื่อยตามร่างกาย
4	กระถิน	<b>ดอก</b> : บำรุงตับ แก้วเกล็ดกระดี่ขึ้นตา <b>ราก</b> : ขับลม ขับระดูขาว ฝนทาขับประดง เป็นยาอายุวัฒนะ
5	ขมิ้นเครือ	<b>ใบ</b> : ขับโลหิตระดูที่เสียเป็นลิ่มเป็นก้อนให้ออกมา ขับน้ำคาวปลา แก้วมดกัด <b>ดอก</b> : แก้วบิดมูกเลือด <b>เถา</b> : แก้วตีพิการ แก้วผายลม ทำให้เรอ ต้มดื่ม แก้วไข้ ร้อนใน แก้วท้องเสีย เนื่องจากอาหารไม่ย่อย แก้วดีซ่าน แก้วโรคนิว <b>ราก</b> : ขับลมอัมพฤกษ์ บำรุงน้ำเหลือง ฝนหยอดตา แก้วริดสีดวง แก้วตาแดง ตาแฉะ ตามัว ตาอักเสบ
6	ชิง	<b>เหง้า</b> : ขับลม แก้วท้องอืดจุกเสียดแน่นเฟ้อ คลื่นไส้อาเจียน แก้วหอบไอ ขับเสมหะ แก้วบิดเจริญอาหาร <b>ต้น</b> : ขับลมให้ผายเรอ แก้วจุกเสียด แก้วท้องร่วง <b>ใบ</b> : แก้วกำเดา แก้วฟกช้ำ แก้วนิ่ว แก้วขับปัสสาวะ แก้วโรคตา ข่าพยาธิ <b>ดอก</b> : แก้วแน่นหน้าอก ขับเสมหะ เจริญอาหาร แก้วลม แก้วบิด <b>ผล</b> : บำรุงน้ำนม แก้วไข้ แก้วคอแห้ง เจ็บคอ แก้วตาฟาง เป็นยาอายุวัฒนะ
7	ขี้เหล็ก	<b>ใบ</b> : ถ่ายกระษัย ถอนพิษไข้ พิษเสมหะ ขับปัสสาวะ แก้วระดูขาว แก้วนิ่ว ตำพอกแก้เหน็บชา แก้วบวม บำรุงโลหิต ดองสุราดื่มก่อนนอน แก้วนอนไม่หลับ) <b>ดอก</b> : แก้วโรคประสาท แก้วนอนไม่หลับ แก้วหืด แก้วรังแค เป็นยาระบาย <b>ฝัก</b> : แก้วโรคปอด วัณโรค <b>เปลือกต้น</b> : แก้วกระษัย แก้วริดสีดวงทวาร ถอนพิษไข้ แก้วกระษัยเส้นเอ็น <b>แก่น</b> : ถ่ายพิษ ถ่ายเส้น ถ่ายม้าม แก้วกระษัย แก้วเหน็บชา ขับเลือด ทำให้ตัวเย็น แก้วสบตา แก้วกามโรค หนองใน <b>ราก</b> : แก้วไข้ ไข้ชาง รักษาแผลกามโรค <b>รากตลอดใบ</b> : รสขม ถ่ายพิษกระษัย พิษไข้ พิษเสมหะ ถ่ายเส้น แก้วพิษทั้งปวง
8	ตำลึง	<b>ใบ</b> : ดับพิษร้อน ถอนพิษไข้ แก้วไข้ตัวร้อน ดับพิษฝี ถอนพิษของตำแย แก้วปวดแสบ ปวดร้อน แก้วคัน <b>ดอก</b> : แก้วคัน เมล็ด : ตำผสมกับน้ำมันมะพร้าวทาแก้หิด <b>เถา</b> : ใช้ น้ำจากเถา หยอดตา แก้วตาฟาง ตาแดง ตาขี้ ตาแฉะ พิษอักเสบในตา ดับพิษ แก้วอักเสบ ชงกับน้ำดื่ม แก้วเวียนศีรษะ <b>ราก</b> : ดับพิษทั้งปวง แก้วตาฝ้า ลดไข้ แก้วอาเจียน <b>น้ำยาง,ต้น,ใบ,ราก</b> : แก้วโรคเบาหวาน <b>หัว</b> : ดับพิษทั้งปวง
9	เครือหมาน้อย - กรุงเขม่า	<b>ราก</b> : แก้วไข้ แก้วดีรั้ว ดีซ่าน เป็นยาอายุวัฒนะ บำรุงอวัยวะให้แข็งแรง แก้วลม โลหิตเป็นพิษ กำเดา แก้วโรคตา ขับปัสสาวะ แก้วอาการบวม น้ำ แก้วทางเดินปัสสาวะอักเสบ กระเพาะปัสสาวะอักเสบ <b>ใบ</b> : ใช้ทาแก้วโรคผิวหนัง หิด <b>ใบ, เถา</b> : ใช้ทาแก้วโรคผิวหนัง หิด <b>ใบและเถา</b> ใช้ปรุงเป็นอาหารพื้นบ้าน

การใช้ประโยชน์ ความรู้ ของพืชสมุนไพรพืชอาหารของชาวบ้าน (ต่อ)

ที่	ชื่อ	สรรพคุณ
10	สะเดา	ใบ : แก้กโรคผิวหนัง บำรุงธาตุ ช่วยย่อยอาหาร ชำแผลงศัตรูพืช ก้าน : บำรุงน้ำ แก้ก้อนในกระหายน้ำ วัณโรค ดอก : แก้กพิษโลหิต พิษกำเดาแก้กิดสีดวง คันในลำคอ ลูก : บำรุงหัวใจให้เด่นเป็นปกติ ชำแผลงศัตรูพืช ชำพยาธิ แก้กปัสสาวะอักเสบ

จากการเก็บข้อมูลพบว่า แม้วีถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้านจะเปลี่ยนแปลงไป แต่เรื่องความเชื่อ และการรักษาโรคภัยไข้เจ็บด้วยสมุนไพร และการกินพืชผักเพื่อป้องกัน บรรเทาอาการของโรคภัยให้ทุเลาลงนั้น ยังพบอยู่มากในพื้นที่แห่งนี้ เช่น การใช้ประโยชน์พืช ผัก เป็นอาหารผ่านกรรมวิธีปรุงประกอบเป็นอาหารอย่างสอดคล้องอาหารที่ใช้กิน เช่น กระชาย โดยชาวบ้านจะนำกระชายมาเป็นส่วนผสมของน้ำยาขมจิ้น หรือนำมาประกอบอาหารประเภทผัดต่างๆซึ่ง กระชายมีสรรพคุณในการแก้ลม บำรุงหัวใจ รักษาลำไส้อักเสบ และบำรุงกำลัง หรือการนำยอดอ่อนของกระโดนป่า มากินเป็นผักจิ้มน้ำพริก หรือใช้ย้อมแห โดยสรรพคุณของกระโดนป่าจะช่วยในการบำรุงร่างกาย แก้กหวัด แก้กไอ ทำให้ชุ่มคอ หรือการนำกระถินมาเป็นผักเครื่องเคียงจิ้มน้ำพริก ซึ่งสรรพคุณที่ได้จากการกินกระถินนั้น จะช่วยในการขับลม ขับระดูขาว เป็นยาอายุวัฒนะ การกินอาหารของชาวบ้านที่มีความรู้เรื่องสรรพคุณสมุนไพร จึงไม่ใช่การกินเพื่อความอร่อยให้ผ่านพ้นไปแต่ละมือเท่านั้น แต่เป็นเพื่อ บรรเทา ป้องกัน รักษาโรคอีกวิธีหนึ่ง จากการสัมภาษณ์พบว่า ความรู้เรื่องประโยชน์และสรรพคุณที่ได้จากอาหารนั้นยังเป็นความรู้ ความเชื่อ และภูมิปัญญาที่สละสลบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ชาวบ้านสามารถจำแนกพืชอาหารสมุนไพรที่เป็นอันตราย และพืชอาหารสมุนไพรสิ่งไหนที่สามารถกินได้ปลอดภัย นอกจากความรู้ในการใช้ประโยชน์ ชาวบ้านยังมีความรู้ในเรื่องการเกิดของช่วงอาหาร หรือความเหมาะสมที่จะนำพืชอาหารแต่ละชนิดว่าพืชอาหารดังกล่าวจะออกในช่วงตอนไหน ในฤดูใดผ่านสังเกตปรากฏการณ์รอบตัว ซึ่งถือเป็นทักษะการเก็บหาและใช้ประโยชน์อาหารในท้องถิ่นที่ผูกพันกับทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่จากอดีตจนถึงปัจจุบัน

(1.2) อาหารจากระบบตลาด ประกอบด้วย อาหารที่มาจาก ร้านค้า ภายในหมู่บ้าน รถกับข้าว ตลาดนัด ตลาดสด ซึ่งอาหารจากแหล่งดังกล่าว มีแหล่งที่มาของอาหารจากภายนอกหมู่บ้านทั้งสิ้น ชาวบ้านสามารถการเข้าถึงและได้มาซึ่งอาหารจากระบบตลาดจากการซื้อขาย มีอาหารหลายประเภท เช่น เนื้อสัตว์ เครื่องปรุง ผักนานาชนิด และอาหารสำเร็จรูป การซื้ออาหารจากระบบตลาดของชาวบ้านนิยมซื้อในรูปของวัตถุดิบมาปรุงประกอบเป็นอาหาร ไม่นิยมซื้ออาหารสำเร็จรูป หรือหากซื้อจะเลือกซื้ออาหารพื้นบ้านที่คุ้นเคย และซื้อกับร้านที่ซื้อขายกันประจำ จากการเก็บข้อมูลพบว่า อาหารประเภทเนื้อที่ชาวบ้านนิยมซื้อคือ ปลา เนื่องจากปลามีราคาถูกที่สุดในบรรดาเนื้อสัตว์ และปลาสามารถซื้อขายได้ง่าย เพราะมีคนขายปลาที่จับมาจากห้วยทับทัน หรือจากสระ จับ

รณมาเร่ขายในหมู่บ้าน การปรุงประกอบอาหารจากปลา ทำให้หลากหลายเมนู กินได้ทั้งครัวเรือน เนื่องจาก หลายครัวเรือนในพื้นที่ศึกษามีกลุ่มผู้สูงอายุอาศัยอยู่ในครัวเรือน ปลาจึงเป็นอาหารที่ชาวบ้านคิดว่าปลามีประโยชน์ ย่อยง่ายเมื่อเทียบกับเนื้อสัตว์ประเภทอื่น

**2) การจัดการการใช้ประโยชน์อาหารและพฤติกรรมและการบริโภคอาหารภายในครัวเรือน** ประกอบด้วย (2.1) การจัดการการใช้ประโยชน์อาหาร และ(2.2) พฤติกรรมและการบริโภคอาหาร ดังนี้

### (2.1) การจัดการการใช้ประโยชน์อาหาร

จากการเก็บข้อมูล พบว่า ชาวบ้านมีความสามารถในการจัดการอาหาร โดยมีแหล่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์เพียงพอแก่การบริโภค ถึงแม้วิถีชีวิตของชาวบ้านจะเปลี่ยนไป แต่ป่าชุมชนโนนใหญ่ยังถือเป็นแหล่งอาหารที่ชาวบ้านสามารถเข้าเก็บหาอาหารได้ตลอดเวลา มีความหลากหลายของพืชอาหารให้ได้เก็บหาหมุนเวียนไปตามฤดูกาล ชาวบ้านมีแหล่งอาหารหลายแห่งให้เลือกเข้าถึง ซึ่งการเลือกเข้าถึงแต่ละแหล่งขึ้นอยู่กับว่า อาหารชาวบ้านต้องการเป็นอาหารประเภทใด ชาวบ้านจะเลือกเข้าถึงอาหารที่หาได้ง่ายจากรอบตัวก่อนเป็นอันดับแรก ทั้งอาหารที่มาจากป่าชุมชนโนนใหญ่ อาหารที่มาจากพื้นที่การเกษตร และอาหารที่ได้จากการแบ่งปัน ถ้าไม่มีอาหารจากแหล่งดังกล่าวแล้ว แหล่งอาหารถัดไปที่ชาวบ้านเลือกเข้าถึงคืออาหารจากระบบตลาด ด้วยวิธีการซื้อขาย การเข้าถึงอาหารในรูปแบบต่างๆ ที่กล่าวมานั้น ชาวบ้านจะเข้าถึงอาหารจากแหล่งใดแหล่งหนึ่งมากหรือน้อยนั้นขึ้นอยู่กับทักษะ ความสามารถทั้งสิ้น และเพื่อแสดงให้เห็นถึง การใช้ประโยชน์อาหารของชาวบ้านในครัวเรือน ตามหลักโภชนาการหลัก 5 หมู่ ผู้ศึกษาจึงนำต้นแบบอาหารหลัก 5 หมู่ ของกองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มาเป็นเกณฑ์ว่าแต่ละหมู่ มีอาหารประเภทใด และให้ประโยชน์อย่างไรต่อร่างกาย ซึ่งอาหารที่ชาวบ้านกินในชีวิตประจำวันมีมากมายหลายชนิด แต่ละชนิดให้สารอาหารต่างกัน ซึ่งนอกจากอาหารจะมีประโยชน์ตามหลักโภชนาการ อาหารที่กินต้องมีความสะอาดและเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย เพื่อให้ร่างกายสมบูรณ์แข็งแรง โดยนำอาหารที่ชาวบ้านกินจากแหล่งต่างๆ ในชีวิตประจำวัน จำแนกตามเกณฑ์อาหารตามหลักโภชนาการ 5 หมู่ ดังนี้ (กุลพร สุขุมลตระกูล, 2550)

ตารางที่ 8 การใช้ประโยชน์อาหารที่กินในครัวเรือน ตามหลักอาหาร 5 หมู่

หมู่	อาหารประเภท	ประโยชน์ของอาหาร	การใช้ประโยชน์อาหารของชาวบ้าน
1	เนื้อสัตว์ต่างๆ ไข่ นม ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ	ให้สารอาหาร โปรตีน ที่ช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อ และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอให้แก่ร่างกาย	สำหรับสารอาหารในส่วนโปรตีนนี้ ชาวบ้านจะได้รับจาก เนื้อสัตว์ เช่น หมู และ ปลาซึ่งจากการเก็บข้อมูลพบว่า ชาวบ้านนิยมกินปลา เพราะกินปลาย่อยง่ายเนื่องจากส่วนมากเป็นผู้สูงอายุที่อาศัยอยู่ทั้ง 5 หมู่บ้าน และปลายังหาได้ง่ายสำหรับครัวเรือนที่มีสระหรือตามลำห้วย รวมถึงราคาไม่แพงเท่าเนื้อสัตว์อย่างอื่น จึงทำให้ชาวบ้านนิยมกินปลามากกว่าเนื้อสัตว์ประเภทอื่น ส่วนไข่ จะเป็นอาหารที่นิยมสำหรับบ้านไหนที่มีเด็ก ถือเป็นอาหารที่ทำได้ง่ายและเป็นที่ยอมรับของเด็กเหมาะสมกับวัยที่กำลังเจริญเติบโต
2	ข้าว แป้ง น้ำตาล เผือก มัน ข้าวโพด	ให้สารอาหารคาร์โบไฮเดรต ซึ่งให้พลังงานแก่ร่างกาย	สำหรับสารอาหารในส่วนคาร์โบไฮเดรตนี้ ชาวบ้านจะได้รับจาก การกินข้าวในทุกๆมื้อ โดยชาวบ้านในพื้นที่นี้ กินข้าวเจ้าเป็นหลัก ส่วนข้าวเหนียวจะใช้ทำขนมมากกว่านำมากินเป็นมื้อหลัก ซึ่งข้าวที่กินเป็นข้าวที่ปลูกเองในพื้นที่การเกษตรของตน
3	ผัก	ให้สารอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ โยอาหารและสารแอนตี้ออกซิเดนท์ ซึ่งช่วยสร้างเสริมการทำงานของร่างกายให้ทำงานได้อย่างปกติ	สำหรับสารอาหาร ในส่วนวิตามิน แร่ธาตุ โยอาหารนี้ ชาวบ้านจะได้รับจาก การกินผัก ซึ่งจากการเก็บข้อมูล และสำรวจเมนูอาหารของชาวบ้าน พบว่าผักเป็นส่วนประกอบสำคัญในอาหารเกือบทุกมื้อ โดยนำมากินสด จิ้มน้ำพริก และปรุงประกอบอาหารในรูปแบบต่างๆ โดยชาวบ้านสามารถเก็บหาผักได้ทั้งจากป่าชุมชนโนนใหญ่ พื้นที่การเกษตร รอบรั้วบ้าน และจากการแบ่งปัน ซึ่งผักที่ชาวบ้านกินมีความสดสะอาดและปลอดภัย
4	ผลไม้	ผลไม้ ให้สารอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ และใยอาหารและสารแอนตี้ออกซิเดนท์เช่นเดียวกับหมู่ผัก	สำหรับสารอาหาร ในส่วนวิตามินนี้ ชาวบ้านจะได้รับจาก การกินผลไม้ ซึ่งผลไม้ที่ชาวบ้านกินนั้น มีทั้งผลไม้ป่า เช่น ฝั่วนุ่น มะดัน มะขามป้อม ซึ่งผลไม้ในป่าชุมชนโนนใหญ่ออกหมุนเวียนกันตลอดทั้งปี และผลไม้ปลูกและซื้อ เช่น มะม่วงกล้วย ลำไย เงาะ ให้ชาวบ้านได้กินอยู่เสมอ

การใช้ประโยชน์อาหารที่กินในครัวเรือน ตามหลักอาหาร 5 หมู่ (ต่อ)

หมู่	อาหารประเภท	ประโยชน์ของอาหาร	การใช้ประโยชน์อาหารของชาวบ้าน
5	น้ำมันจากพืชและสัตว์	ให้สารอาหารไขมัน ซึ่งให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย ช่วยในการดูดซึมของวิตามิน A D E K	สำหรับสารอาหารในส่วนไขมันนี้ ชาวบ้านจะได้รับจาก น้ำมันในการใช้ปรุงประกอบอาหารและน้ำมันจากเนื้อสัตว์เช่น ปลาและหมู ที่ชาวบ้านกินเป็นอาหาร

จากตาราง พบว่า อาหารที่ชาวบ้านกินในครัวเรือน เมื่อนำมาจำแนกเพื่อให้เห็นถึงประโยชน์ของอาหารตามหลักอาหาร โภชนาการ 5 หมู่ พบว่า ชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ได้รับสารอาหารจากอาหารที่มีเข้าถึงและเก็บหาได้จากแหล่งต่างๆ อย่างเหมาะสมกับวิถีชีวิตและท้องถิ่น

## (2.2) พฤติกรรมและการบริโภคอาหาร

จากการเก็บข้อมูล พบว่า ชาวบ้านกินอาหารวันละ 3 มื้อ ประกอบด้วย มื้อเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็น การกินอาหารชาวบ้านแต่ละมื้อนั้น ชาวบ้านจะนั่งกินข้าวด้วยกัน แต่หากใครจะออกไปทำงานหรือออกไปทำธุระจะกินก่อน เพื่อให้การทำงานดังกล่าว ลุล่วงได้ทันตามเวลา อาหารที่กินในครัวเรือนแต่ละมื้อ มีความหลากหลายหมุนเวียนไปตามฤดูกาล หากช่วงนั้นมีอาหารประเภทใดปริมาณมาก ทั้งที่ได้จากการเก็บหา หรือการผลิต ในช่วงนั้นอาหารที่กินในครัวเรือนจะเป็นอาหารประเภทบ่อย แต่ชาวบ้านจะมีวิธีการนำวัตถุดิบมาปรุงอาหารให้มีความแตกต่างกันไป เช่น ในช่วงหน้าเห็ดและหน่อไม้ ส่วนประกอบสำคัญของอาหารจะเต็มไปด้วยเห็ดและหน่อไม้ ชาวบ้านจะมีเมนูเกี่ยวกับเห็ดและหน่อไม้ที่หลากหลายเช่น แกงเห็ดใส่ใบย่านาง แกงเห็ดใส่ไข่มดแดง เห็ดผัดไข่ ซุปเห็ด ปนเห็ด แกงหน่อไม้ใส่ใบย่านาง แกงหน่อไม้ใส่ไข่มดแดง ซุปหน่อไม้ ลวกจิ้มแจ่ว และดองหน่อไม้เก็บไว้กินตลอดปี ซึ่งการปรุงอาหารของชาวบ้านจะมีกรรมวิธีที่หลากหลาย โดยใช้ส่วนประกอบที่สำคัญผสมกับส่วนประกอบอื่นที่หาได้ เป็นเมนูอาหารที่หลากหลายหมุนเวียนในช่วงฤดูกาลนั้น

ส่วนด้านโภชนาการและความปลอดภัย พบว่า ความหลากหลายของอาหารที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงได้จากหลายช่องทาง ทั้งอาหารที่ได้จากธรรมชาติ อาหารจากการผลิต และอาหารที่ได้จากจากระบบตลาด แต่ละแหล่งที่ชาวบ้านเข้าถึงนั้น ชาวบ้านมีความสนใจในการเลือกอาหารเพื่อมากินในครัวเรือน กล่าวคือ หากอาหารชนิดนั้นได้มาจากธรรมชาติ ทั้งจากป่าชุมชนโนนใหญ่ แหล่งน้ำธรรมชาติ และพื้นที่การเกษตร ชาวบ้านมั่นใจว่าอาหารจากแหล่งดังกล่าว มีความสด สะอาด และมีคุณค่าโภชนาการกว่าอาหารที่ได้ผ่านจากแหล่งระบบตลาดที่ไม่ทราบถึงกรรมวิธีการผลิต แต่ถึงอย่างไรก็ตาม จากการเก็บข้อมูลพบว่า ชาวบ้านมีความสนใจเรื่องในการเลือกซื้ออาหารมากินในครัวเรือน เมื่อถามถึงความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่นำมาขายแล้วนั้น ชาวบ้านกล่าวว่า ไม่เชื่อว่าอาหารที่ขายอยู่ในระบบตลาดมีความปลอดภัยทั้งหมด เชื่อว่าต้องมีการใช้

สารเคมีในกระบวนการผลิต แต่ด้วยประเภทของวัตถุดิบ หรืออาหารที่ซื้อ ครั้วเรือนของตนไม่ได้ผลิต แต่มีความต้องการที่จะกินอาหารประเภทนั้น จำเป็นต้องซื้อเพื่อให้ได้วัตถุดิบหรืออาหารนั้นมา ซึ่งการซื้อจะมีขั้นตอนการเลือกซื้อ เพื่อให้ตนเองมีความรู้สึกสบายใจ และปลอดภัยมากที่สุดคือ การเลือกซื้อจากแหล่งขายที่ตนรู้จัก ทั้งการซื้ออาหารจากรถขายกับข้าวจะซื้อจากรถที่เข้ามาวิ่งขายเป็นประจำ หรือซื้ออาหารจากตลาดจากแผงที่เคยซื้อ มีความคุ้นเคยกับพ่อค้าแม่ค้าที่ตนรู้จัก การเลือกซื้อใช้วิธีการสังเกตและสัมผัสกับวัตถุดิบอาหาร ประเมินความสดของอาหารด้วยตนเอง เมื่อซื้อวัตถุดิบกลับมา ก่อนนำไปปรุงประกอบอาหารจะนำมาล้างทำความสะอาดก่อนทุกครั้ง และการปรุงอาหารกินเองในครั้วเรือนทำให้ชาวบ้านเชื่อว่าอาหารเหล่านั้นจะมีความสะอาดปลอดภัย กว่าอาหารถุงสำเร็จรูป แต่หากจำเป็นต้องซื้ออาหารปรุงประกอบเสร็จ หรืออาหารถุงสำเร็จรูปที่ซื้อมากิน นอกจากชาวบ้านจะเลือกซื้อจากพ่อค้าแม่ค้าที่รู้จักแล้วอาหารที่ซื้อส่วนมาก จะเป็นอาหารพื้นบ้านที่มีกรรมวิธีการปรุง และมีส่วนผสมของวัตถุดิบที่คุ้นเคย

### (3) การลดลงของอาหารและความไม่ปลอดภัยของอาหารในพื้นที่

#### การเกษตร

ถึงแม้ความหลากหลายของอาหาร และการใช้ประโยชน์จากอาหารจากหลายแหล่งที่มาช่วยให้ชาวบ้านมีอาหารที่เพียงพอ สามารถเข้าถึงอาหารตามความต้องการได้ตลอดเวลา และสามารถใช้ประโยชน์จากอาหารในข้างต้นเพื่อตอบสนองความต้องการของร่างกายได้แล้วนั้น จากการเก็บข้อมูลพบว่า ชาวบ้านมีความเสี่ยงเรื่องปัญหาความปลอดภัยของอาหารและแหล่งน้ำที่ใช้ โดยเฉพาะในพื้นที่การเกษตรซึ่งถือเป็นฐานการผลิตอาหารหลักที่สำคัญในครั้วเรือน

ซึ่งการลดลงของอาหารและความไม่ปลอดภัยของอาหารในพื้นที่นั้นมาจากการทำนาของชาวบ้าน ที่เปลี่ยนวิถีมาเป็นการหว่านข้าวแทนการปักดำ เริ่มเปลี่ยนวิธีการผลิตประมาณ ปี พ.ศ. 2555 ด้วยสาเหตุจากสภาพพื้นที่ไม่ตักต้องตามฤดูกาล เมื่อน้ำมีปริมาณน้อย จึงจำเป็นต้องทำนาหว่าน ซึ่งการทำนาหว่านของชาวบ้านส่งผลต่อการลดลงของอาหารคือ ด้วยวิธีหว่านข้าวทำให้การงอกของต้นข้าวมีความถี่สูงกว่าวิธีการปักดำ ทำให้สัตว์เล็กสัตว์น้อยตามท้องทุ่งนาลดปริมาณลง เช่น ปลา กบ เขียด เนื่องจาก กบ เขียด ไม่สามารถวางไข่ได้จากความถี่ของต้นข้าวที่เกิดขึ้น ส่งผลต่อห่วงโซ่อาหารที่เคยได้จากจุดนี้ได้รับผลกระทบไปด้วย และอีกผลกระทบหนึ่งที่ตัดห่วงโซ่อาหาร และอันตรายต่อผู้ผลิตและผู้บริโภคอาหาร คือการใช้สารเคมีในการทำนามากขึ้นเนื่องจากปัญหาปริมาณน้ำในทุ่งนามีน้อย วัชพืชแย่งน้ำระหว่างกับต้นข้าว มีผลทำให้ชาวบ้านใช้สารเคมีในการคลุมหญ้ามากขึ้น ซึ่งการใช้ยาคลุมหญ้า จะพบมากในกลุ่มชาวบ้านที่ไม่ได้เลี้ยงวัวเลี้ยงควาย เพราะหญ้าไม่มีความจำเป็นในการเป็นอาหารให้สัตว์เลี้ยง และสำหรับพื้นที่การเกษตรที่ใช้ยาคลุมหญ้า เมื่อฉีดไปแล้ว ชาวบ้านจะไม่ลงไปในพื้นที่นาสักกระยะหนึ่ง เพราะทราบถึงอันตรายจากยาคลุมหญ้าที่ใช้ จากที่เคยได้ยินมาและจากคนข้างเคียง ชาวที่เล่ามาจากปากต่อปาก แต่ไม่เพียงความ

กังวลเรื่องความไม่ปลอดภัยจากสารเคมีในครัวเรือนที่ใช้ไม่เพียงเท่านั้น ชาวบ้านในครัวเรือนที่มีพื้นที่นาข้างเคียงหรืออยู่พื้นที่ลุ่มน้ำต่ำกว่า มีความเกรงกลัวผลกระทบจากสารเคมีเช่นกัน ดังนั้นทำให้ชาวบ้านที่เกรงกลัวภัยจากสารเคมี จะลงนาอีกทีก็เมื่อถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยว เมื่อไม่ไปนาช่องทางสัดส่วนอาหารที่มาจาก การเก็บหาในพื้นที่การเกษตรจึงลดลง และหันมาพึ่งอาหารจากพื้นที่การเกษตรในส่วนของสวนครัวริมรั้ว จากการแบ่งปัน และการซื้อเป็นหลัก การลดลงของอาหารจากการเปลี่ยนแปลงวิธีการผลิตนี้เป็นหนึ่งส่วนในการผลักดันให้ชาวบ้านพึ่งพาอาหารจากภายนอกมากขึ้น

จากการเก็บข้อมูลพบว่า ปี 2557 อัตราการฉีดยาคลุมหญ้าลดลง เนื่องจากหลายครอบครัวที่เคยฉีดพ่นยาคลุมหญ้า พบว่าวัชพืชและหญ้ายังมีในทุ่งนาไม่ได้ตายหรือลดลง แคเหี่ยวลงและขึ้นใหม่ ทำให้ปีนี้ไม่พ่นยา และอีกสาเหตุ คือฝนตกติดต่อกันหลายวัน ในทุ่งนามีน้ำขังหญ้าจึงไม่ค่อยขึ้น ปีนี้จึงไม่ได้พ่นยาหรือบางครัวเรือนก็ลดปริมาณลง

นอกจากอาหารที่ได้รับผลกระทบโดยตรงจากการใช้สารเคมีในพื้นที่การเกษตรแล้ว น้ำดื่มถือเป็นหนึ่งในอาหารที่สำคัญที่ได้รับผลกระทบเช่นกัน จากการเก็บข้อมูล พบว่าปัจจุบันน้ำสะอาดที่ชาวบ้านดื่ม ประกอบไปด้วย น้ำฝน โดยการเก็บกักใส่ตุ่มไว้ และน้ำดื่มบรรจุขวดหรือถังพลาสติกขาว เดิมนอกจากน้ำที่ชาวบ้านดื่ม มีน้ำบาดาล น้ำสร้าง ที่มีในพื้นที่ด้วย แต่เนื่องจากการใช้สารเคมีในการทำเกษตร ส่งผลต่อความกังวลในเรื่องความปลอดภัยของน้ำจากแหล่งใต้ดิน หลายครัวเรือนจึงยุติการใช้น้ำดื่มที่มาจากแหล่งใต้ดินเพื่อความปลอดภัยและความสบายใจของตนเอง และคนในครัวเรือน

“ป่าไม่กล้าเก็บผักตามทุ่งนามากิน เพราะคนทำนาบริเวณใกล้เคียง ฉีดยาคลุมหญ้า น้ำไหลลงมาที่นา เพราะนาเป็นที่ลุ่ม หลังไปหว่านก็ไม่กล้าลงไปเพราะกลัวสารเคมี กลับบ้านต้องรีบล้างมือ ล้างเท้า ซักเสื้อผ้า ไม่ค่อยซื้อผักเพราะกลัวสารเคมี พยายามปลูกเอง กินเท่าที่ปลูก” (สัมภาษณ์ เรื่อง แก้วเกษ, 19 กรกฎาคม 2557)

“เดี๋ยวนี้ปลูกมันสำปะหลังตามหัวไร่ปลายนาที่ฉีดยา ทำให้ไม่กล้ากินน้ำตามทุ่งนาตามสร้างที่ขุดเหมือนแต่ก่อน ต้องหอน้ำไปจากบ้านแต่ก่อนกล้ากินไม่ต้องหอน้ำไป แต่เดี๋ยวนี้เขาพากันใส่ยาฆ่าหญ้า ฉีดกัมม็อกโซน ไม่ได้จ้างคนมาตากหญ้าออกเหมือนแต่ก่อน ทำนาหว่านข้าวก็ฉีดยา กบเขียดตามนาก็มีบ้างแต่น้อยลง คงเพราะคนฉีดยา คนไปหากบเขียดก็ไม่ลงไปหาในนาคนที่ฉีดยาเพราะกลัว น้ำฝนรองไว้ก็ไม่ค่อยกิน เอามาใช้ทำอย่างอื่น เปลี่ยนมาซื้อน้ำกิน น้ำถัง 10-12 บาท และ น้ำแท็งค์ ใส่เต็มโอ่งใหญ่ในราคา 120 บาท” (สัมภาษณ์ลำตวน แก้ววงศ์, 21 กรกฎาคม 2557)



#### 4) หน่วยงานรัฐบาลต่อการส่งเสริมสุขภาวะของชาวบ้านในพื้นที่

โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ เป็นหน่วยงานรัฐบาลที่ใกล้ชิดทั้ง 5 ชุมชน มีหน้าที่ดูแล ส่งเสริมความรู้ให้กับชาวบ้านเรื่องสุขภาวะและโภชนาการ จากการเก็บข้อมูล พบว่า โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลเสียว จัดกิจกรรมให้ความรู้ในเรื่องโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตแก่ชาวบ้าน และจัดกิจกรรมคัดกรองเบาหวาน โดยการเจาะเลือด (DTX) วัดความดันโลหิต หลังจากนั้นจะแจ้งผลการคัดกรอง และให้คำแนะนำรับปรึกษาเกี่ยวกับการปฏิบัติตนต่อชาวบ้านที่เป็นโรค หรือมีความเสี่ยงที่จะเป็นโรคดังกล่าว และนัดผู้ที่มีความเสี่ยงประเมินซ้ำเป็นประจำทุกปี

จากข้อมูลข้างต้นแสดงให้เห็นถึง การใช้ประโยชน์จากอาหารของชาวบ้านของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ พบว่าชาวบ้านมีแหล่งอาหารที่สามารถใช้ประโยชน์แบ่งตามแหล่งที่มา คือ จากธรรมชาติ และจากระบบตลาด โดยชาวบ้านมีการจัดการใช้ประโยชน์อาหารผ่านพฤติกรรม ทักษะความรู้ และการบริโภคอาหารภายในครัวเรือน ตั้งแต่ขั้นตอนการจัดหา การปรุงอาหาร โดยในการใช้ประโยชน์จากแหล่งอาหารที่ต่างกัน ชาวบ้านคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหารที่กิน โดยเฉพาะอาหารที่ได้มาจากระบบตลาด ชาวบ้านจะมีการป้องกันตนจากการเลือกซื้ออาหาร ด้วยวิธีซื้อจากร้านประจำในกับข้าวที่คุ้นเคย หากซื้อเป็นวัตถุดิบจะนำมาล้างทำความสะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร ส่วนการใช้ประโยชน์อาหารตามหลักอาหาร 5 หมู่ พบว่า อาหารที่ชาวบ้านกินมีความสอดคล้องกับเกณฑ์อาหารดังกล่าวกันในด้านคุณค่าทางอาหารที่ร่างกายต้องการ และสุดท้ายบทบาทของหน่วยงานรัฐบาลต่อการส่งเสริมสุขภาวะของชาวบ้านในพื้นที่ พบว่า มีการตรวจสุขภาพ ให้ความรู้แก่ชาวบ้านในการปฏิบัติตนต่อโรคภัย และให้คำแนะนำและวิธีป้องกันบรรเทาอาหารในกลุ่มคนที่มีความเสี่ยงจะเกิดโรค แต่อย่างไรก็ตามจากการเก็บข้อมูลพบว่า ในพื้นที่มีปัญหาด้านการใช้ประโยชน์จากอาหาร จากความเสี่ยงเรื่องปัญหาความปลอดภัยของอาหาร และแหล่งน้ำที่ใช้ โดยเฉพาะในพื้นที่การเกษตร ซึ่งถือเป็นฐานการผลิตอาหารหลักที่สำคัญในทุกรัฐวิธ การทำนาที่เปลี่ยนแปลงไป ทั้งการใช้สารเคมีเปลี่ยนจากนาดำมาเป็นนาหว่านทำให้สัตว์ในท้องทุ่งนาที่เคยเป็นอาหารสำคัญลดลง และข้าวปนเปื้อนสารเคมีมากขึ้น

#### 4) มิติด้านเสถียรภาพ

จากนิยามความหมาย ในมิติเสถียรภาพ (Stability) ในความมั่นคงทางอาหารที่องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ได้ให้ความหมายไว้ว่า การที่ครัวเรือนและบุคคลต้องเข้าถึงอาหารที่เพียงพอตลอดเวลา ไม่ต้องเสี่ยงกับการไม่สามารถเข้าถึงอาหารอันเป็นผลมาจากวิกฤตที่เกิดขึ้นอย่างกะทันหัน เช่น วิกฤตทางเศรษฐกิจหรือสภาพภูมิอากาศ หรือเหตุการณ์ที่เป็นไปตามวงจร เช่น ภาวะความไม่มั่นคงทางอาหารตามฤดูกาล (คณะกรรมการอาหารและยา, 2556) ซึ่งความหมายดังกล่าว ความมั่นคงทางอาหารครอบคลุมถึงการมีอาหาร และการเข้าถึงอาหารด้วย

จากการเก็บข้อมูลชาวบ้านในพื้นที่ศึกษา พบสถานการณ์ความเสี่ยงด้านเสถียรภาพ ซึ่งมีนัยยะสัมพันธ์กับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ ประกอบไปด้วย 6 สถานการณ์ได้แก่ 1) ความเสี่ยงเรื่องสภาพภูมิอากาศและความไม่มั่นคงทางอาหารตามฤดูกาล 2) ปัญหาช่องว่างของแรงงานและการเพิ่มขึ้นของรายจ่ายในภาคการเกษตรกรรมในพื้นที่ 3) ความเสี่ยงเรื่องความปลอดภัยและการใช้ประโยชน์ของอาหาร 4) ความเสี่ยงเรื่องการมีอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ 5) ความเสี่ยงเรื่องการเข้าถึงอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ และ 6) ความเสี่ยงเรื่องการปลูกพืชเศรษฐกิจในพื้นที่ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

### (1) ความเสี่ยงเรื่องสภาพภูมิอากาศและความไม่มั่นคงทางอาหารตามฤดูกาล

จากบันทึกเหตุการณ์ภัยแล้ง ในปี พ.ศ. 2556/2557 โดย สถาบันสารสนเทศทรัพยากรน้ำและการเกษตร(องค์การมหาชน) ตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. 2556 ถึงวันที่ 1 พฤษภาคม พ.ศ. 2557 มีจังหวัดที่ได้รับผลกระทบและประกาศเขตการให้ความช่วยเหลือ ผู้ประสบภัยพิบัติกรณีฉุกเฉิน (ภัยแล้ง) ทั้งหมด 44 จังหวัด 311 อำเภอ 1,927 ตำบล 18,355 หมู่บ้าน ซึ่งจังหวัดศรีสะเกษ มี 7 อำเภอที่อยู่ในเกณฑ์ภัยพิบัติกรณีฉุกเฉิน (ภัยแล้ง) ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภออุทุมพรพิสัย อำเภอน้ำเกลี้ยง อำเภอโนนคูณ อำเภอราษีไศล อำเภอเบญจลักษ์ และอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ (สถาบันสารสนเทศทรัพยากรน้ำและการเกษตร(องค์การมหาชน), 2557)

ปัญหาเรื่องสภาพอากาศและสถานการณ์ภัยแล้งที่กล่าวมานั้น ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารกับชาวบ้านเป็นอย่างยิ่ง ทั้งอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ และอาหารที่ชาวบ้านผลิตเองในพื้นที่การเกษตร กล่าวคือเมื่อสภาพอากาศเริ่มผันผวน พอถึงฤดูฝนแต่ฝนกลับไม่ต้องตามฤดูกาล ทำให้วงจรอาหารจากธรรมชาติในป่าชุมชนโนนใหญ่ได้รับผลกระทบ เช่น เห็ดบางชนิด จากปกติเคยออกดอกให้ได้เก็บได้ในช่วงฤดูก็ไม่ออกดอก เห็ดบางชนิดก็ออกช้า เห็ดบางชนิดเริ่มน้อยลง และบางชนิดไม่พบแล้วในป่าชุมชนโนนใหญ่ นอกจากวงจรอาหารจากธรรมชาติที่ได้รับผลกระทบ อาหารที่ชาวบ้านผลิตเองในพื้นที่การเกษตรก็ได้รับผลกระทบเช่นเดียวกัน โดยเฉพาะการเปลี่ยนวิถีในการทำนาที่เป็นอาชีพหลัก จากการเคยทำนาด้วยวิธีการปักดำ แต่เมื่อฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาล และปริมาณน้ำฝนมีน้อย ชาวบ้านจึงเปลี่ยนจากวิธีการปักดำเป็นการหว่าน เพราะการหว่านใช้เวลาเพียง 1-2 วัน ชาวบ้านต้องแข่งกับเวลาเพื่อให้ทันทั้งฝน และช่วงฤดูกาลผลิต ซึ่งปกติการเริ่มทำนาของชาวบ้านจะเริ่มปักดำข้าวในช่วงต้นฤดูฝน ประมาณเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน แต่หลายปีที่ผ่านมาฝนไม่ตกตามช่วงระยะเวลาเดือนที่ดังกล่าว การทำนาของชาวบ้านจึงล่าช้ากว่าเดิมออกไปหลายเดือน อย่างเป็นปี (2557) ปกติที่ต้องเริ่มปักดำข้าวประมาณเดือนพฤษภาคม แต่ด้วยสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลงทำให้ปีนี้ ชาวบ้านสามารถเริ่มหว่านข้าวทำนาได้ในช่วงเดือนกรกฎาคม จากสาเหตุดังกล่าว ทำให้ชาวบ้านจึงเปลี่ยนวิธีการผลิตเพื่อให้ทันฝน เพราะไม่รู้ว่าจะต้องรอนานเท่าไร ฝนจะตกจนมีน้ำขังในทุ่งนาพอให้ปักดำข้าวได้

จากการเปลี่ยนแปลงวิถีการผลิตของชาวบ้าน สะท้อนให้เห็นว่า สถานการณ์ด้านสภาพอากาศเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญและส่งผลกระทบต่อหลายสถานการณ์ที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารอีกหลายสถานการณ์ที่มีเหตุปัจจัยต่อเนื่องกัน ทั้งผลจากการเปลี่ยนแปลงวิถีการผลิตที่ส่งผลกระทบต่อ วงจรสัตว์ในท้องทุ่งนา เนื่องจากความถี่ของต้นข้าวจากการทำนาหว่านทำให้ กบเขียด ไม่สามารถวางไข่ได้ อีกทั้งด้วยปริมาณน้ำในท้องทุ่งนาที่น้อย ทำให้วัชพืชเจริญเติบโตแข่งกับข้าว ชาวบ้านจึงใช้สารเคมีเข้ามาควบคุม ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยต่อตัวผู้ผลิต และอาหารในพื้นที่การเกษตรที่นำไปบริโภคในครัวเรือนและขายด้วย

## (2) ปัญหาช่องว่างของแรงงานและการเพิ่มขึ้นของรายจ่ายในภาคการเกษตรกรรมในพื้นที่

การพัฒนาพื้นที่ที่เข้ามาในช่วงการเปลี่ยนแปลงของป่าชุมชนโนนใหญ่ ส่งผลให้ปัจจัยเรื่องเศรษฐกิจ เข้ามามีส่วนในการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่ กลุ่มหนุ่มสาววัยแรงงานในหลายครัวเรือนเลือกที่จะอาศัยอยู่ในพื้นที่เดิมเพื่อประกอบอาชีพเกษตรกรรมหรืออาชีพอื่นแต่ยังอยู่ในท้องถื่นหรือพื้นที่ใกล้เคียง แต่มีลูกหลานอีกหลายครัวเรือนที่เลือกหันหลังให้วิถีชีวิตและอาชีพเกษตรกรรมออกไปต่อสู้อุปสรรคอาชีพนอกพื้นที่ภายนอก กล่าวได้ว่าปัจจัยเรื่องรายได้เป็นส่วนหลักในการตัดสินใจในการเปลี่ยนวิถีชีวิตในปัจจุบัน ซึ่งลูกหลานในพื้นที่ที่ออกไปทำงานนอกพื้นที่ ถือเป็นกลุ่มแรงงานสำคัญกำลังหลักในครัวเรือน และปัจจุบันมีแนวโน้มว่าลูกหลานหลายครัวเรือนในพื้นที่ศึกษาจะเปลี่ยนวิถีชีวิตและอาชีพในอนาคต ทั้งออกไปทำงาน ออกไปศึกษาในระดับสูงต่อไป โครงสร้างแรงงานภาคการเกษตรในพื้นที่มีแนวโน้มลดลง อายุของคนทำเกษตรในพื้นที่แห่งเริ่มมีอายุเฉลี่ยสูงขึ้น ลูกหลานวัยหนุ่มสาวหลายครัวเรือนไม่ทำนา และหลายคนทำนาไม่เป็น เพราะเมื่อโตขึ้นยังไม่ทันได้ช่วยพ่อแม่ทำนาก็ออกไปหางานทำนอกพื้นที่ ส่งผลให้มีการจ้างแรงงานทั้งคนในพื้นที่ และคนนอกพื้นที่เข้ามาทำนาทดแทนแรงงานในครัวเรือนที่พึ่งมี ซึ่งเดิมการทำนาเป็นงานของคนในครัวเรือนต้องช่วยกันทำ แต่ปัจจุบันการทำนาเปลี่ยนมาเป็นการจ้างคนอื่นมาทำนาแทนแรงงานในครัวเรือนที่ออกไปทำงานนอกพื้นที่ การทำนาแต่ละขั้นตอนเป็นรายจ่ายแทบจะทั้งสิ้น แต่บางครัวเรือนยังมีลูกหลานลางานมาช่วยที่บ้านหว่านข้าว เพราะใช้เวลา 1-2 วัน ซึ่งขึ้นอยู่กับขนาดพื้นที่การเกษตรในครัวเรือนที่มี การทำนาหว่านจะใช้เวลาไม่เกิน 5 วัน แต่หากทำนาด้วยวิธีปักดำ ลูกหลานที่จะกลับมาช่วยต้องลางานมาหลายวัน ระยะเวลาหลังการลางานกลับมาทำนา กับราคาการจ้างคนช่วยมาทำแทนมีราคาไม่ต่างกัน และบางคนทำนาไม่เป็นจึงมีการจ้างแรงงานในการทำนาเพิ่มมากขึ้น การทำด้วยวิธีการปักดำใช้เวลาประมาณ 15 – 30 วัน ปัจจุบันการทำนาดำในพื้นที่ลดลงเป็นอย่างมาก ทั้งสาเหตุจากสภาพอากาศที่ไม่เอื้ออำนวยในเรื่องปริมาณน้ำฝน และเวลาของลูกหลานที่ลางานกลับมาทำนาช่วยไม่ได้เหมือนเช่นก่อน วิธีการทำนาด้วยวิธีการปักดำจึงเปลี่ยนเป็นงานทำนาด้วยวิธีการหว่านอย่างรวดเร็วในพื้นที่หมู่บ้านแห่งนี้

การลดลงของจำนวนแรงงานภาคการเกษตรในพื้นที่ นอกจากการจ้างแรงงานคนเข้ามาทดแทนกำลังแล้ว พบว่า มีการใช้เครื่องจักร คือ รถไถ และรถเกี่ยวข้าว เข้ามาเป็นเครื่องผ่อนแรงในการทำนาอีกแรงหนึ่ง เพื่อช่วยผ่อนกำลังแรงงานคน ที่นับวันยิ่งหาจ้างได้ยากขึ้น และหากครวัเรือนใดต้องการใช้เครื่องจักรเข้ามาช่วยในการขุด ไถ หรือใช้รถเกี่ยวข้าว จำเป็นต้องปรับสภาพพื้นที่การทำนาให้เป็นพื้นที่โล่งกว้าง และเสมอกันเพื่อสะดวกต่อการนำเครื่องจักรลงไปทำงานในพื้นที่ ซึ่งการปรับเปลี่ยนพื้นที่การทำนาให้กว้างขึ้นสวนทางกับวิธีการจัดการการทำนาในสมัยก่อนเป็นอย่างมาก โดยสมัยก่อนถ้าพื้นที่ 1 ไร่ จะมีหลายคันนาแบ่งเป็นแปลงเล็กแปลงน้อยจำนวนมาก ซึ่งประโยชน์ของคันนาทั้งหลายเหล่านี้ เพื่อประโยชน์ในการเก็บกักน้ำไว้ให้ต้นข้าว ทำให้แปลงนามีความชุ่มชื้น และช่องระหว่างคันนาหนึ่งต่อกับคันนาหนึ่งนั้นจะมีน้ำไหลผ่าน ชาวบ้านจะใช้ช่องทางน้ำผ่านดังกล่าวรดผักสัตว์น้ำ เช่น ปลา กบ เขียด เพื่อนำมากินในช่วงฤดูการทำนา แต่เมื่อการทำนาที่เปลี่ยนแปลงเพื่ออำนวยความสะดวกต่อเครื่องจักร ทำให้ต้องปรับสภาพพื้นที่คันนาให้กว้างขึ้น ประโยชน์ของคันนาที่เคยมีกลายเป็นสิ่งกีดขวางเครื่องจักรให้ทำงานไม่สะดวก ชาวบ้านที่มีความต้องการใช้เครื่องจักรเข้ามาผ่อนแรง จึงยอมปรับพื้นที่นาของตนเองละทิ้งวงจรชีวิตสัตว์ที่เคยได้กินเพื่อรองรับการทำนารูปแบบใหม่นี้

นอกจากผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารที่ถูกบังเบียดแล้วนั้น พบว่า การทำนาในรูปแบบใหม่ สร้างค่าใช้จ่ายให้ครัวเรือนผู้ผลิตอาหารเพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก โดยข้อมูลจากสำนักงานเกษตรอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ ที่ได้จากการประชุมชาวนาบ้านในเรื่องการเพิ่มขึ้นของต้นทุนค่าใช้จ่ายในการทำนา มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### ตารางที่ 9 ประมาณการค่าใช้จ่ายในการทำเกษตร

ค่าใช้จ่ายในการเตรียมการทำนาข้าว	
1. ค่าพันธุ์ข้าว 25 กิโลกรัม/ไร่	750 บาท
2. ค่าเตรียมดิน 1 ไร่	450 บาท
3. ค่าปุ๋ย 1 กระสอบ/ไร่	950 บาท
4. ค่าสารเคมี + ค่าแรง	2,500+400 บาท (ค่าแรงในการฉีดสารเคมี 400 บาท/ไร่)
ค่าใช้จ่ายในการเก็บเกี่ยวข้าว	
1. ค่ารถเกี่ยว	600 บาท/ไร่
2. ค่าขนส่ง+อื่นๆ	150 บาท/ไร่
3. ค่าแรงงาน + อื่นๆ	250 บาท/ไร่

### ประมาณการค่าใช้จ่ายในการทำการเกษตร (ต่อ)

สรุปต้นทุนในการผลิต	
1. ค่าใช้จ่ายในการเตรียมการทำนาข้าว	2,500 บาท
2. ค่าใช้จ่ายในการเก็บเกี่ยวข้าว	1,000 บาท
รวม	3,500 บาท
ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่	400 กิโลกรัม/ไร่
เฉลี่ยกิโลกรัมละ 18 บาท	7,200 บาท
กำไร/ไร่	3,650 บาท
ราคาตลาด 13 บาท/กิโลกรัม	5,200 บาท
กำไร/ไร่	1,650 บาท

ข้อมูลจาก : สำนักงานเกษตรอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ (กรกฎาคม พ.ศ. 2557)

จากข้อมูลข้างต้น แสดงให้เห็นถึงการทำนารูปแบบใหม่ ชาวบ้านจะมีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นตั้งแต่กระบวนการแรกจนถึงกระบวนการสุดท้ายของการทำนา ซึ่งนอกจากค่าการทำนาเพิ่มมากขึ้นแล้ว อาหารในพื้นที่การเกษตรที่ชาวบ้านเคยพึ่งพา กลับลดลง ไม่ปลอดภัยจากการปรับเปลี่ยนพื้นที่ และการใช้สารเคมี ซึ่งนอกจากจะส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตแล้ว อาหารในพื้นที่แห่งนี้ยังส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคทั้งภายในและภายนอกอีกด้วย นอกจากการทำนาที่เปลี่ยนแปลงไปแล้ว การใช้ประโยชน์จากข้าวที่ได้มาก็เปลี่ยนแปลงไปเช่นเดียวกัน เดิมข้าวในยุ้งฉางเปรียบเสมือนเงินออมของแต่ละครัวเรือน เมื่อถึงยามจำเป็นจึงจะนำข้าวไปขายเพื่อให้ได้เงินมาใช้สอยในสิ่งของต่างๆ หรือใช้เมื่อยามเจ็บป่วย แต่ปัจจุบันข้าวที่ได้จากการเก็บเกี่ยวยังไม่ทันขึ้นยุ้งฉาง ก็ถูกบรรจลงกระสอบนำไปขายเพื่อนำเงินมาจ่ายค่ารถเกี่ยว ค่าปุ๋ย ค่าแรงงาน ในการทำนาในแต่ละฤดูกาลหมุนเวียนไป

### (3) ความเสี่ยงเรื่องความปลอดภัยและการใช้ประโยชน์ของอาหาร

จากสภาวะอากาศที่เปลี่ยนแปลงในพื้นที่ทำให้ชาวบ้านเปลี่ยนวิธีการผลิตในพื้นที่การเกษตรของตน จากการเคยทำนาโดยวิธีการปักดำมาเป็นทำนาโดยวิธีการหว่าน ซึ่งการเปลี่ยนวิธีการผลิตนี้ ถือเป็นอีกหนึ่งส่วนที่ทำลายวงจรชีวิตอาหารที่มีในพื้นที่ ทั้งป่าชุมชนโนนใหญ่ และพื้นที่การเกษตร นอกจากนั้นยัง พบว่าการทำนาในพื้นที่มีการใช้สารเคมีเพื่อกำจัดวัชพืชมากขึ้น เนื่องจากปัญหาน้ำในพื้นที่ทางการเกษตรมีปริมาณน้อย ซึ่งการใช้สารเคมีในพื้นที่ที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร ทั้งในข้าว สัตว์ พืชผักที่อยู่บริเวณรอบๆ และแหล่งน้ำ จากการเก็บข้อมูล พบว่าชาวบ้านมีความกังวลในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร และแหล่งน้ำ ปัจจุบันชาวบ้านไม่กล้ากินน้ำในแหล่งน้ำที่อยู่ในพื้นที่ เมื่อชาวบ้านไปทำนาจะนำน้ำใส่ขวดหรือกระติกน้ำไปกินด้วยทุกครั้ง เนื่องจากกลัวผลกระทบจากสารเคมีจากพื้นที่การเกษตรที่ฉีด พ่น เพื่อคลุมวัชพืช จะแทรกซึมลงสู่แหล่งน้ำ บางครัวเรือนไปพื้นที่การเกษตรของตนเพียงเฉพาะการไปหว่านข้าว และไปอีกทีในตอนเก็บเกี่ยว

สัดส่วนการพึ่งพาอาหารจากพื้นที่การเกษตรเริ่มลดลง เพราะเกรงกลัวภัยจากสารเคมีที่ทั้งใช้เองในพื้นที่การเกษตรของตน และการใช้ในพื้นที่ทางการเกษตรของครัวเรือนที่อยู่ข้างเคียง ซึ่งจากการเก็บข้อมูลพบว่า ชาวบ้านเองมีความกลัว และกังวลผลกระทบจากการสารเคมีอยู่ค่อนข้างมาก ด้วยเหตุนี้เองชาวบ้านจึงมีการป้องกันตนเองจากสารเคมี ด้วยวิธีการคือเมื่อกลับขึ้นจากพื้นที่การเกษตรแล้ว ชาวบ้านจะรีบล้างทำความสะอาดมือ เท้า ซักเสื้อผ้า และอาบน้ำ ซึ่งชาวบ้านเชื่อว่าเป็นหนทางหนึ่งที่จะช่วยให้ตนลดความเสี่ยงจากสารเคมีในพื้นที่ทางการเกษตร และสำหรับพืชผักที่นำมากินจากพื้นที่การเกษตร จะล้างทำความสะอาด ทั้งผักที่กินสด และนำมาปรุงประกอบอาหาร ซึ่งเป็นวิธีการพื้นฐานที่ชาวบ้านปฏิบัติในทุกครัวเรือน

นอกจากอาหารที่มาจากป่าชุมชนโนนใหญ่ และพื้นที่ทางการเกษตรแล้วนั้น พบว่า ชาวบ้านหันไปพึ่งพาอาหารจากร้านค้าขายของชำในหมู่บ้าน รถพุ่มพวง รถเร่ขายอาหาร และตลาดนัด ตลาดสด ที่มีอาหารที่หลากหลายให้ชาวบ้านได้เลือกซื้อทั้งอาหารสด และอาหารสำเร็จรูปมากขึ้นในชีวิตประจำวัน ซึ่งการพึ่งพาอาหารจากภายนอก ชาวบ้านไม่สามารถกำหนดคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารได้ด้วยตนเอง จากการเก็บข้อมูลพบว่า ชาวบ้านทราบว่าอาหารที่ซื้อไม่มีความปลอดภัยในสารเคมี และกระบวนการปลูกเท่าการเข้าป่าเก็บหาหรือผลิตเองในครัวเรือน แต่ด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไปทำให้ชาวบ้านยังต้องพึ่งพาอาหารจากแหล่งภายนอก ซึ่งมีวิธีจัดการความปลอดภัยด้วยวิธีการคือ อันดับแรก จะเลือกซื้อจากร้านค้าที่รู้จัก เคยซื้อ อันดับสอง การสังเกตให้มากขึ้นในการเลือกซื้ออาหาร ว่าอาหารที่จะซื้อนั้นมีความสดใหม่มากน้อยเพียงใด อันดับสุดท้าย ในการซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหาร ชาวบ้านจะล้างให้สะอาด เพื่อนำมาปรุงประกอบอาหาร วิธีการดังกล่าวคือการสร้างความมั่นใจและสร้างความปลอดภัยจากอาหารที่ตนเลือกเข้าใช้ประโยชน์ให้มากที่สุด

จากที่กล่าวมานั้นทำให้เห็นว่า ชาวบ้านคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหารที่มาจากแหล่งภายใน และภายนอก ชาวบ้านทราบว่า อาหารจากแหล่งต่างๆ มีความเสี่ยงในเรื่องสารเคมีในชั้นกระบวนการปลูก แต่ด้วยวิถีชีวิตที่ยังคงพึ่งพาอาหารที่มีความเสี่ยงเหล่านี้อยู่ ชาวบ้านจึงทำได้เพียงการป้องกันตนเอง และครัวเรือนของตนจากการใช้ประโยชน์จากอาหารที่มีและเข้าถึง

#### (4) ความเสี่ยงเรื่องการมีอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่

จากข้อมูลเรื่องการมีอาหารในหัวข้อข้างต้น กล่าวได้ว่าป่าชุมชนโนนใหญ่มีความอุดมสมบูรณ์ และเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญมีความหลากหลายของชนิดอาหาร ด้วยความอุดมสมบูรณ์นี้ ทำให้ชาวบ้านในพื้นที่และภายนอกเข้าพึ่งพาอาหารได้ตลอดปี ถึงแม้ในบางปีจะมีปัญหาเรื่องสภาพอากาศที่ไม่ตรงตามฤดูกาล ปริมาณน้ำฝนน้อยส่งผลให้ป่าขาดความชุ่มชื้น แต่ป่าชุมชนโนนใหญ่แห่งนี้ ยังคงมีอาหารให้ชาวบ้านได้พึ่งพาเรื่อยมาในปริมาณมากบ้างน้อยบ้าง ขึ้นกับความชุ่มชื้นที่เกิดขึ้นจากปริมาณฝน แต่ถึงความอุดมสมบูรณ์ของอาหารภายในป่าชุมชนโนนใหญ่จะมีขนาดไหนก็ตาม กลับไม่ใช่ปัญหาหลักในความเสี่ยงเรื่องการมีอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ แต่กลับเป็นความเสี่ยง

ที่มาจากกรเข้าใช้ประโยชน์ของคนที่เข้ามาเก็บหาอาหาร ซึ่งพบว่าปัจจุบันการเข้าเก็บหาอาหารเป็นเพื่อประโยชน์ในการนำไปขายเพื่อสร้างรายได้ ด้วยสาเหตุของการเข้ามาเก็บหาอาหารดังกล่าว หากคนที่เข้ามาเก็บหาอาหาร ขาดการดูแลเอาใจใส่ร่วมกันทั้งของคนในพื้นที่ และคนนอกพื้นที่ที่ สักวันอาหารในป่าแห่งนี้ก็จะค่อยๆ ลดลงและหมดลงไป จากการเก็บข้อมูลพบว่า ปัจจุบันกลุ่มคนนอกพื้นที่เข้ามาหาอาหารเพื่อนำไปขายสร้างรายได้ให้กับตนเอง การเข้ามาเก็บหาอาหารหวังเพียงแค่ว่าจะนำอาหารออกไปให้มากที่สุดเพื่อประโยชน์ในการค้า และรายได้เป็นหลักเพียงเท่านั้น การเก็บหาขาดความคำนึงถึงคนส่วนรวมที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ โดยชาวบ้านในพื้นที่เห็นถึงพฤติกรรมและการกระทำที่ขาดการอนุรักษ์แหล่งอาหารส่วนรวม จึงเพิ่มการรณรงค์ขอความร่วมมือจากผู้คนที่เข้ามาใช้ประโยชน์ ฟังพาป่าชุมชนโนนใหญ่แห่งนี้ร่วมกัน ตามคำขวัญที่ใช้ในการรณรงค์ไว้ที่ว่าว่า “อุดมสมบูรณ์แห่งป่า ชาติเข้มแข็ง ชาติมั่นคง ชาติอยู่ดีกินดี” หวังให้คำขวัญดังกล่าวช่วยเตือนใจให้คนที่เข้ามาหาอาหารหลงเหลืออาหารไว้บ้างเพื่อรักษาสมดุลให้ธรรมชาติ และให้ธรรมชาติได้ผลิตอาหารทดแทนในส่วนที่ถูกนำออกไปเพื่อให้ครั้งต่อไปการเข้าเก็บหาอาหารยังจะพบอาหารชนิดนั้นอยู่ในป่าชุมชนโนนใหญ่ และเพียงหวังส่งอาหารที่เคยกินเคยใช้ในป่าชุมชนโนนใหญ่ต่อไปถึงรุ่นลูกหลานในพื้นที่ อีกทั้งเพื่อสร้างความเข้าใจร่วมกัน ผู้นำชุมชน และชาวบ้านกลุ่มอนุรักษ์ดูแลป่าชุมชนโนนใหญ่ ได้ร่วมกันออกกฎหมายของป่าชุมชนโนนใหญ่ หวังช่วยป้องกันการบุกรุกทำลายป่าที่ชาวบ้านใช้ประโยชน์ร่วมกัน ซึ่งจากการเก็บข้อมูล พบว่ากฎหมายดังกล่าวไม่ได้ส่งผลให้ได้รับความลำบากหรือทำให้เข้าป่าเก็บหาอาหารลำบากขึ้น ชาวบ้านกล่าวว่ากฎหมายของป่าชุมชนโนนใหญ่นั้น เน้นไปในเรื่องการล่าสัตว์ และการประโยชน์จากต้นไม้ ส่วนเรื่องอาหารจะเป็นการใช้การรณรงค์ขอความร่วมมือแทนตามคำขวัญที่ใช้รณรงค์ที่ได้กล่าวไว้ข้างต้น เพื่อให้มีอาหารให้ได้เก็บหากันต่อไป และชาวบ้านในพื้นที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ถึงแม้ว่าการเข้าฟังพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่จะลดลง แต่ความหวงแหนป่าแห่งนี้ของคนในท้องถิ่นไม่เคยลดลง ด้วยการต่อสู้ที่ยาวนานทำให้อิทธิพลที่เกี่ยวกับป่าชุมชนโนนใหญ่ได้รับความสนใจ และความร่วมมือจากชาวบ้านในพื้นที่เป็นอย่างดีเสมอ การมีผู้นำชุมชน กรรมการป่าชุมชน และชาวบ้านที่เข้มแข็ง ส่งผลให้ป่าชุมชนโนนใหญ่เป็นที่ให้ความรู้ต่อลูกหลานบ้านเสียว ชุมชนอื่นใกล้เคียง และคนภายนอกที่ต้องการเข้ามาศึกษาถึงประวัติศาสตร์การต่อสู้ การขับเคลื่อนได้เป็นอย่างดี

#### (5) ความเสี่ยงเรื่องการเข้าถึงอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่

หากกล่าวถึงการเข้าฟังพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ พบว่ากลุ่มคนที่เข้าป่าเพื่อเก็บหาอาหารทั้งในหมู่บ้านใกล้เคียง และไกลป่าที่เคยเข้าฟังพาอาหารจากป่าแห่งนี้ เมื่อเปรียบเทียบกับสมัยก่อนลดลงเป็นอย่างมาก ด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป ปัจจัยเศรษฐกิจเข้ามาในพื้นที่ รวมทั้งมีอาหารจากแหล่งภายนอกเข้ามาเป็นทางเลือกเพิ่มเติมให้ซื้อภายในหมู่บ้าน จากร้านขายของชำในหมู่บ้าน รถกับข้าว ที่วิ่งเข้ามาขายเป็นประจำทุกวัน ในเวลาเช้าเย็นถึงหน้าบ้าน อีกทั้งยังมีตลาด

นัดในหมู่บ้านใกล้เคียง และตลาดสดในอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณและอำเภอใกล้เคียง ซึ่งอาหารจากแหล่งภายนอกดังกล่าว มีความหลากหลายทั้ง อาหารสด อาหารแห้ง อาหารสำเร็จรูปให้เลือกซื้อ ชาวบ้านสามารถเข้าถึงอาหารที่หลากหลายดังกล่าวได้ทุกเวลาที่ต้องการ ซึ่งการเข้าถึงอาหารมีความสะดวกสบายมากกว่าการเข้าไปเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ หรือเก็บหาในพื้นที่การเกษตรในครัวเรือน ด้วยเหตุนี้ส่งผลให้ชาวบ้านเลือกเข้าถึงอาหารจากระบบตลาดมากขึ้น

จากการเก็บข้อมูล พบว่าคนที่อาศัยอยู่ชุมชนใกล้เคียงป่าชุมชนโนนใหญ่ ยังเข้าไปเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่อยู่เสมอ เพราะเห็นการเข้าป่าเก็บหาอาหารของคนในครัวเรือนที่สืบทอดวิถีกันต่อมาจากรุ่นสู่รุ่น และเมื่อถึงฤดูกาล ญาติพี่น้องและเพื่อนบ้านใกล้เคียงจะชักชวนกันเข้าป่าไปเก็บหาอาหาร ทำให้ครัวเรือนที่อยู่ใกล้ป่ายังเข้าป่า เพื่อเก็บหาอาหารจนถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะในช่วงหน้าฝน ที่ป่าชุมชนโนนใหญ่มีความอุดมสมบูรณ์และหลากหลาย ส่วนในฤดูอื่น ชาวบ้านจะเข้าป่าเก็บหาอาหารบ้างประปรายแล้วแต่ความต้องการอาหาร ในส่วนของชาวบ้านในหมู่บ้านใกล้เคียงป่า จะเข้าไปหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ในเฉพาะฤดูฝน ด้วยเหตุผลเดียวกันคือความอุดมสมบูรณ์ของอาหารที่มีมากเฉพาะในฤดูนี้ ดังนั้นหากกล่าวถึงความเสี่ยงเรื่องการเข้าถึงอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่จึงมีเพียง เรื่องสภาพอากาศเป็นปัจจัยหลักเพียงเท่านั้น ที่ส่งผลต่อความอุดมสมบูรณ์ของอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ และเครื่องมือความรู้ทักษะภูมิปัญญาในการเข้าเก็บหาอาหารที่มีสืบทอดกันมาภายในครัวเรือนที่เป็นตัวกำหนดการเข้าถึงอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่แห่งนี้ ดังนั้น ความเสี่ยงการเข้าถึงอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่จึงขึ้นอยู่กับว่า ชาวบ้านเลือกที่จะพึ่งพิงอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่อยู่หรือไม่

ซึ่งจากข้อมูลพบว่า ชาวบ้านในหมู่บ้านใกล้เคียงป่า และใกล้เคียงป่ามีการพึ่งพาอาหารจากระบบตลาดมากขึ้น ซึ่งมีปัจจัยที่เกี่ยวข้องที่สำคัญคือปัจจัยด้านเศรษฐกิจ ซึ่งปัจจัยนี้จะส่งผลต่อการควบคุมการเข้าถึงอาหารของชาวบ้านผ่านเรื่องราคาสินค้า ถือเป็นตัวกำหนดกำลังซื้อที่มีในแต่ละครัวเรือนที่แตกต่างกันออกไป หรืออาจกล่าวได้ว่า ราคาอาหารจะมีส่วนในการควบคุมหรือกำหนดการเข้าถึงอาหาร คุณภาพอาหารของผู้ซื้อนั่นเอง

จากการเก็บข้อมูลพบว่า รายได้ของชาวบ้านทั้งสองกลุ่มทั้งใกล้และไกลป่านั้น รายได้หลักได้มาจากอาชีพเกษตรกรรม และรายได้จากคนในครอบครัวที่ไปทำงานต่างถิ่นส่งกลับมาให้ เดิมหากปีไหนน้ำแล้ง ฝนไม่ตกตามฤดูกาลชาวบ้านจะกังวลเกี่ยวกับการมีอาหาร แต่จากการสัมภาษณ์ชาวบ้านพบว่า ปัจจุบันชาวบ้านไม่กลัวการไม่มีอาหารเมื่อประสบปัญหาภัยแล้งเหมือนเช่นก่อน เนื่องจากปัจจุบันชาวบ้านมีอาหารจากระบบตลาดมาช่วยให้ชาวบ้านไม่ต้องกังวลว่าจะไม่มีอาหารเช่นสมัยก่อน ปัจจุบันปัญหาการขาดแคลนอาหารจึงมีผลกระทบน้อยมาก ด้วยวิธีการพึ่งพาอาหารจากระบบตลาดกันมากขึ้น ชาวบ้านไม่รู้สึกรู้สีกว่าตนเองประสบปัญหาขาดแคลนอาหาร ถึงแม้ว่าฝนจะไม่ต้องตามฤดูกาล เนื่องจากการซื้ออาหารจากระบบตลาดเป็นประจำทุกวัน ทำให้ชาวบ้านรู้สึก



ว่าตนไม่ได้ประสบสภาพปัญหาที่เคยมีมาเหมือนเช่นก่อน หากแต่เมื่อถามถึงเรื่องรายจ่ายที่แตกต่างกันในแต่ละฤดู พบว่า ในฤดูแล้งชาวบ้านจะมีรายจ่ายค่าอาหารมากกว่าทุกฤดู เพราะอาหารที่ต้องซื้อมีมากขึ้น

การพึ่งพาอาหารจากภายนอกหรืออาหารจากระบบตลาดนั้น ทำให้ความเสี่ยงเรื่องการขาดแคลนอาหารนอกฤดูกาลลดลง แต่ความเสี่ยงเรื่องคุณภาพอาหารกลับเพิ่มมากขึ้น โดยการซื้ออาหารทำให้ชาวบ้านสามารถเข้าถึงอาหารได้ทุกฤดูกาล แต่มีข้อจำกัดเรื่องความสด และคุณภาพของอาหาร ซึ่งอาจกล่าวได้ว่า อาหารที่ชาวบ้านซื้อจากระบบตลาดนั้น ชาวบ้านไม่สามารถควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยได้ด้วยตนเองอย่างเช่นอาหารที่ได้จากการเก็บหาจากป่าชุมชน โนนใหญ่และอาหารที่ได้จากการผลิตเองในพื้นที่เกษตรกรรม

#### (6) ความเสี่ยงเรื่องการปลูกพืชเศรษฐกิจในพื้นที่

หลังเสร็จสิ้นฤดูกาลเก็บเกี่ยว พื้นที่การเกษตรว่างจากการทำนา หลายพื้นที่ชาวบ้านจะปลูกมันสำปะหลังหมุนเวียน และบางพื้นที่ถูกปล่อยให้ว่างเปล่า เพื่อรอเวลาทำนาในฤดูกาลต่อไป สำหรับกลุ่มผู้เลือกปลูกมันสำปะหลัง เมื่อปลูกเสร็จได้ตามช่วงระยะเวลาการเจริญเติบโตแล้ว จะมีบริษัททั้งใกล้ และไกลเป็นตัวเลือกให้ชาวบ้านได้ขนมันสำปะหลังไปขาย โดยระยะทางของลานรับซื้อมันที่ใกล้หมู่บ้านที่สุด มีระยะทางห่างประมาณ 2 กิโลเมตร บางครัวเรือนที่มีรถจะบรรทุกมันสำปะหลังออกไปขายให้บริษัทในตัวอำเภอหรืออำเภอรัตนบุรี จังหวัดสุรินทร์ เพราะได้ราคาดีกว่าที่จะขายให้กับลานมันใกล้ๆ ในอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ หรืออำเภออื่นใกล้เคียงในจังหวัดศรีสะเกษ

สำหรับความเป็นไปได้ในการเพิ่มพื้นที่การปลูกมันสำปะหลัง ในพื้นที่การเกษตรที่ใช้ปลูกข้าวหรือไม่นั้น จากการเก็บข้อมูลพบว่า มีความเป็นไปได้น้อยมากที่จะเกิดการปลูกพืชเศรษฐกิจเช่น มันสำปะหลัง หรืออ้อยเข้ามาทดแทน การปลูกข้าว เนื่องจากพื้นที่การเกษตรของชาวบ้านในพื้นที่เป็นพื้นที่ลุ่มเหมาะสมแก่การทำนา และมีบางครัวเรือนมีทั้งพื้นที่ลุ่ม และพื้นที่ดอน ซึ่งถ้าครัวเรือนไหนมีพื้นที่ดอนซึ่งเป็นพื้นที่สูงไม่เหมาะแก่การทำนา จึงใช้พื้นที่ในส่วนนั้นปลูกมันสำปะหลัง โดยสาเหตุที่ชาวบ้านเชื่อว่า จะไม่เกิดการเปลี่ยนแปลงพื้นที่จากการเกษตรที่ใช้ปลูกข้าวไปปลูกมันสำปะหลัง เนื่องจากการปลูกมันสำปะหลังในที่ลุ่มจะทำให้หัวมันสำปะหลังเน่าเมื่อมีน้ำขังในพื้นที่ปลูก ถึงแม้ชาวบ้านในพื้นที่นี้ มีความต้องการอยากปลูกมันสำปะหลังเป็นจำนวนมาก แต่ด้วยข้อจำกัดดังกล่าว จึงทำโอกาสที่จะเปลี่ยนพื้นที่ปลูกข้าวไปปลูกพืชไร่ เป็นไปได้ยาก ไม่คุ้มที่จะเสี่ยง แต่ชาวบ้าน ยังมีการทดลองปลูกตามคันทนา แต่ไม่ได้ผลผลิตที่ได้ไม่คุ้มค่าการลงทุนเท่าที่ควร มีการทดลองปลูกมันสองรอบในพื้นที่การทำนา คือ ปลูกตามคันทนาในช่วงการปลูกข้าว และปลูกในพื้นที่นา หลังจากการเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จสิ้น แต่ผลปรากฏว่าไม่คุ้มกับการลงทุน ทั้งค่าถอนมันสำปะหลัง ค่ารถขนมันสำปะหลังไปขาย และค่าปุ๋ย ปีที่แล้วมีการลองปลูกมันสำปะหลังในพื้นที่การทำนาหลังเกี่ยวข้าว

เสร็จ แต่ไม่ได้ผลเท่าที่ควร ปีนี้จึงไม่ค่อยมีคนปลูกหลังจากเก็บเกี่ยว ปีที่แล้วทดลองกันเยอะ แต่สาเหตุที่ไม่ได้ผล ซึ่งปกติการปลูกมันจะเริ่มปลูกตั้งแต่เดือนเมษายน - พฤษภาคม ถ้าฝนตกเร็ว เมษายนก็ลงแรงปลูกเลย นับไปประมาณ 8 เดือน ตั้งแต่เดือนเมษายนถึงเดือนธันวาคม ซึ่งจะเก็บพร้อมๆกับช่วงฤดูการเกี่ยวข้าว ชาวบ้านที่อยากปลูกถ้าไม่มีที่ดอนมีเพียงที่ลุ่มก็ทำได้เพียงการปลูกแซมตามคันนาปีละครั้ง แต่บางครัวเรือนที่มีสระหรือบ่อใหญ่ๆ อาจปลูกได้ โดยการสูบน้ำมารด แต่จากการเก็บข้อมูลพบว่าเป็นหนทางที่ชาวบ้านไม่เลือกทำเพราะไม่คุ้มค่า คือ การสูบน้ำจากสระบ่อยๆ จะทำให้สระน้ำแห้ง ในพื้นที่นี้จึงเหมาะเพียงที่จะเป็นพื้นที่ทำนาข้าวเพียงอย่างเดียว จึงทำให้แนวโน้มที่จะเปลี่ยนจากพื้นที่การทนามาเป็นพื้นที่ปลูกมันสำปะหลัง เป็นไปได้น้อยมากการปลูกมันสำปะหลังต้องใช้น้ำฝน แต่ด้วยสภาพอากาศที่ไม่แน่นอนฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาล แหล่งน้ำที่ใช้น้ำไว้เพื่อการทำนา เมื่อปลูกมันสำปะหลัง พอมันแตกยอดออกมา ฝนไม่ตกมันสำปะหลังที่ปลูกก็แห้งตายไป อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ปัจจุบันสถานการณ์ความเสี่ยงเรื่องการปลูกพืชเศรษฐกิจในพื้นที่ยังมีความเสี่ยงไม่มากนักเมื่อเทียบกับความเสี่ยงด้านอื่น แต่สถานการณ์ดังกล่าวยังคงอยู่ในเกณฑ์ความเสี่ยงที่ควรมีการเฝ้าระวังในพื้นที่เช่นกัน

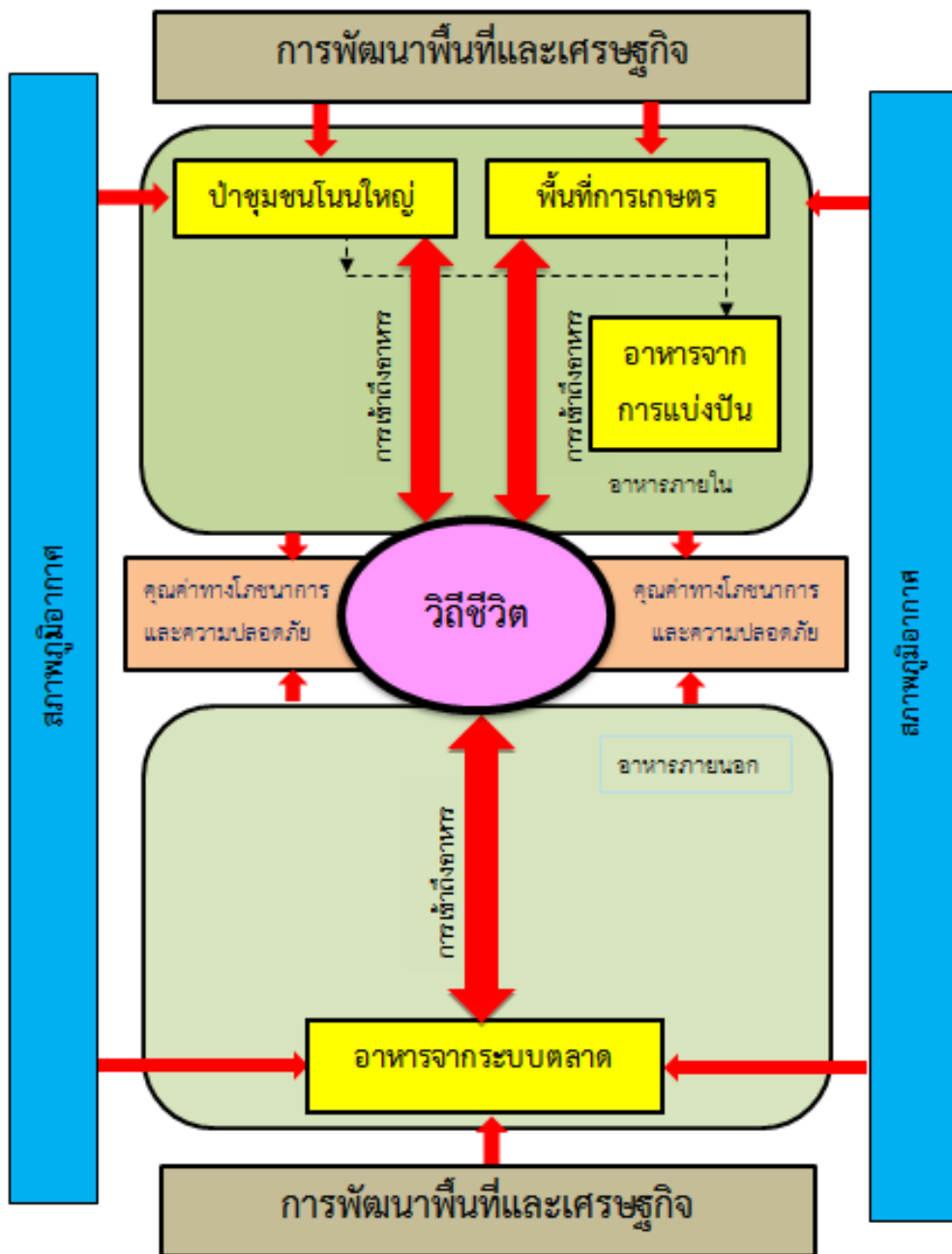
จากสถานการณ์ความเสี่ยงด้านเสถียรภาพอาหาร ทั้ง 6 สถานการณ์ สะท้อนให้เห็นถึงภัยคุกคามที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านในปัจจุบัน สถานการณ์ความเสี่ยงดังกล่าวส่งผลกระทบต่อมิติความมั่นคงทางอาหารทั้ง การมีอาหาร การเข้าถึงอาหาร และใช้ประโยชน์อาหาร ซึ่งทุกมิติมีความเชื่อมโยงมีผลซึ่งกันและกัน โดยสถานการณ์ความเสี่ยงที่เกิดขึ้น เกิดจาก 3 ปัจจัย ได้แก่ 1) ปรากฏการณ์ทางธรรมชาติ คือสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลงไป ส่งผลกระทบต่อการผลิตอาหารในระบบธรรมชาติของป่าชุมชนโนนใหญ่ และอาหารในพื้นที่การเกษตร ทั้งอาหารที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ อาหารที่ชาวบ้านเป็นผู้ผลิต ในด้านปริมาณ ความหลากหลายของอาหารที่ชาวบ้านเคยมี และเข้าถึงได้ 2) การกระทำของมนุษย์ ผลจากสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้ชาวบ้านเปลี่ยนวิธีการผลิตจากการทำนาดำไปเป็นนาหว่าน มีผลจากสภาพอากาศที่ไม่สามารถคาดคะเนได้ ทำให้เมื่อฝนตกชาวบ้านต้องรีบหว่านข้าวให้ทันน้ำที่ขังในท้องทุ่งนา เพิ่มปริมาณการใช้น้ำในการช่วยให้ข้าวเจริญเติบโต และใช้สารเคมีในการกำจัดวัชพืช ซึ่งวิธีการผลิตดังกล่าวส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารที่ชาวบ้านจะบริโภค และนำไปขายสร้างรายได้ นอกจากสภาพอากาศที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนวิธีการผลิต ปัญหาการลดลงของแรงงานภาคการเกษตรในครัวเรือนที่เปลี่ยนอาชีพเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรมเป็นอีกส่วนที่ทำให้เพิ่มการใช้เครื่องจักรเป็นเครื่องทุ่นแรงในการทำนาด้วยการเปลี่ยนแปลงวิธีการผลิต โดยมีปุ๋ย สารเคมี และเครื่องจักรเข้ามาเพิ่มต้นทุนการผลิตในภาคการเกษตรในครัวเรือนให้สูงขึ้น หากสถานการณ์จากปรากฏการณ์ทางธรรมชาติ และการกระทำของมนุษย์เพิ่มมากขึ้น ย่อมส่งผลกระทบต่อสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ให้เพิ่มมากขึ้นเช่นกัน 3) ปัจจัยผลึกจากภายนอก คือนโยบายการพัฒนาจากภาครัฐ และปัจจัยด้านเศรษฐกิจ ซึ่งปัจจัยดังกล่าว

เป็นตัวกระตุ้นให้เกิดปัจจัยต่างๆ ที่จะมีผลต่อความกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ เช่นการ  
เข้าใช้ประโยชน์จากป่าชุมชนโนนใหญ่อย่างขาดสมดุลดังเช่นที่เคยเป็นมาในพื้นที่ก่อนประกาศเป็นป่า  
ชุมชน การเปลี่ยนพื้นที่อาหารเป็นพื้นที่ปลูกพืชพลังงาน การเคลื่อนย้ายแรงงานจากภาคการเกษตรสู่  
ภาคอุตสาหกรรม วิธีชีวิตการพึ่งพาอาหารจากธรรมชาติและการผลิตสู่การพึ่งพาอาหารจากระบบ  
ตลาดมากขึ้น

จากที่กล่าวมาสรุปได้ว่าสถานการณ์ความเสี่ยงด้านอาหารที่เกิดขึ้นในพื้นที่ ทั้ง 6 สถานการณ์  
มีความสัมพันธ์ และส่งผลอย่างยิ่งต่อสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารทั้งในปัจจุบัน และมีแนวโน้ม  
จะส่งผลต่อไปในอนาคต เพราะชาวบ้านยังพึ่งพาอาหารจากธรรมชาติ และการผลิตในพื้นที่การเกษตร  
เป็นหลักในการมีอาหาร เข้าถึงอาหาร และใช้ประโยชน์อาหาร สถานการณ์ความเสี่ยงจึงเป็นความทำ  
ทลายสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่การศึกษาเป็นอย่างยิ่ง



แผนภาพที่ 13 ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่



### คำอธิบายแผนภาพ

ตั้งแต่เริ่มการพัฒนาเข้ามาในพื้นที่ ป่าชุมชนโนนใหญ่และวิถีชีวิตของชาวบ้านเปลี่ยนแปลง การพัฒนาพื้นที่ส่งผลกระทบต่อป่าชุมชนโนนใหญ่ ชาวบ้านในพื้นที่เริ่มทำลาย ทรัพยากรธรรมชาติ ทั้งตัดไม้ในป่า เผาถ่านขายให้พ่อค้าที่เข้ามาจับซื้อ ปลูกพืชไร่โดยการส่งเสริมของ รัฐเพื่อตอบสนองกระแสการพัฒนาเศรษฐกิจ กลุ่มคนภายนอกบุกรุกใช้ประโยชน์ในพื้นที่ ทำให้พื้นที่ ป่าชุมชนโนนใหญ่ที่เป็นพื้นที่แหล่งอาหารสำคัญของชาวบ้านในพื้นที่ถูกทำลายลงไปเรื่อยๆ ขณะที่ป่า ชุมชนโนนใหญ่กำลังถูกทำลายนั้น วิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่ในการพึ่งพาป่าก็ค่อยๆ ห่างออกไป การพัฒนาก่อให้เกิดปัจจัยด้านเศรษฐกิจ ซึ่งเศรษฐกิจนี้เริ่มเข้ามาเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของชาวบ้าน จากเดิมที่ชาวบ้านเคยพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่เป็นหลัก แต่ความเสื่อมโทรมของ ทรัพยากรธรรมชาติ และอาหารในช่วงการเข้ามาของการพัฒนาพื้นที่ในช่วงระยะเวลาที่ผ่านมา ทำให้ ปัจจัยได้เศรษฐกิจเข้ามาเป็นส่วนสำคัญในการดำรงชีพ แม้กระทั่งในเรื่องอาหารเมื่อชาวบ้านไม่เข้าป่า แต่ก็มีอาหารกิน สิ่งเหล่านี้เองทำให้ชาวบ้านห่างจากการเข้าป่าเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ อย่างช้าๆ

จากสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลงไป ฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาลและปริมาณน้ำฝนลดลงทำให้ ความชุ่มชื้นในป่าชุมชนโนนใหญ่ลดลงเช่นกัน อาหารที่เคยมีเคยได้เก็บหาตกลงและหายาก อาหาร จากป่ากลายเป็นสินค้า ผู้คนภายนอกชุมชนหลังไหลเข้ามาเก็บหาอาหารเพื่อนำไปขายโดยมุ่งเน้น ปริมาณการเก็บหาให้ได้มากที่สุด ไม่คำนึงถึงการขยายพันธุ์ในภาคหน้า ถือเป็นส่วนที่ทำให้อาหาร ในป่าชุมชนโนนใหญ่ลดลง ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ชาวบ้านในพื้นที่เมื่อเข้าเก็บหาอาหารไม่ทันก็ผันตัวเอง มาเป็นผู้ซื้ออาหาร ทั้งอาหารที่มาจากป่าชุมชนโนนใหญ่ อาหารจากพื้นที่ทางการเกษตร และอาหาร จากระบบตลาดที่มีขายในหมู่บ้าน และภายนอกให้ได้เลือกเข้าถึงมากขึ้น ซึ่งหากเปรียบเทียบกันแล้ว อาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่มีความหลากหลาย ความสดสะอาด รวมทั้งคุณค่าทางโภชนาการและ ความปลอดภัยจากการเข้าถึงโดยตรงได้ตลอดเวลาในทุกฤดูกาล ซึ่งแตกต่างกับอาหารที่มาจากระบบ ตลาดอย่างสิ้นเชิงที่ชาวบ้านไม่สามารถควบคุมคุณภาพ และความปลอดภัยได้

สำหรับพื้นที่การเกษตร และวิถีชีวิตของชาวบ้าน เมื่อการพัฒนาเข้ามาในพื้นที่ รูปแบบการทำ การเกษตรของชาวบ้านเพียงเพื่อมีกินในครัวเรือนก็เปลี่ยนแปลงไป ชาวบ้านทำการเกษตรไม่ใช่เพียง ตอบสนองเพื่อการกินการใช้ในครัวเรือนเพียงเท่านั้น แต่เป็นการทำเพื่อตอบสนองด้านเศรษฐกิจเพื่อ สร้างรายได้เป็นหลักมาใช้จ่ายภายในครัวเรือน จากเดิมที่การมีข้าวในยุ้งฉางเป็นหลัก ประกันว่า ชาวบ้านมีกินไม่อดอยาก แต่ปัจจุบันข้าวไม่ได้ถูกใช้เพื่อทำให้มีกินเพียงอย่างเดียว ข้าวถูกนำไปขายให้ เป็นรายได้เพื่อนำมาใช้จ่ายทั้งในการทำการเกษตร ใช้จ่ายในครัวเรือน และเป็นค่าใช้จ่ายด้านอาหาร ซึ่งนอกจากนั้น การพัฒนายังส่งผลทำให้หนุ่มสาววัยแรงงานในพื้นที่ที่เป็นกำลังสำคัญในภาค การเกษตรในครัวเรือน ออกไปทำงานด้านอุตสาหกรรมในภาคกลางและภาคตะวันออก ละทิ้งวิถีชีวิต

เกษตรกรรมดั้งเดิมที่เคยทำกันมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ เมื่อคริวเรือนขาดกำลังแรงงานในการทำการเกษตร จึงต้องจ้างแรงงานคนและเครื่องจักรเข้ามาแทนที่ ซึ่งถือเป็นการเพิ่มต้นทุนการทำให้สูงขึ้น นอกจากนั้นภายในพื้นที่ยังประสบปัญหาสภาพอากาศที่ส่งผลต่อวิธีการทำนาที่เปลี่ยนแปลงไป จากวิธีการปักดำ มาเป็นการหว่าน โดยสาเหตุหลักของการเปลี่ยนแปลงวิธีการผลิตนี้มีสาเหตุจากปริมาณน้ำฝนในพื้นที่ไม่เพียงพอ ชาวบ้านไม่สามารถรอน้ำฝนให้มากพอต่อการปักดำนาได้ จึงต้องเปลี่ยนวิธีจากการปักดำมาเป็นการหว่าน ซึ่งการวิธีการหว่านไม่ต้องใช้น้ำมาก แต่ต้องใช้ปุ๋ยเพื่อบำรุงและใช้สารเคมีเพื่อกำจัดวัชพืชมากขึ้น เนื่องจากปริมาณน้ำฝนในทุ่งนาไม่มากพอจะทำให้ต้นข้าวกับหญ้าแย่งกันเจริญเติบโต ด้วยเหตุนี้เองจึงทำให้ชาวบ้านหันมาพึ่งพิงการใช้สารเคมีในการกำจัดหญ้ามากขึ้นในหลายคริวเรือน สาเหตุถัดมาคือความต้องการใช้เครื่องจักรในการทำการเกษตร ถึงแม้จะมีการจ้างแรงงานในพื้นที่มากขึ้นแต่ด้วยกำลังคนวัยหนุ่มสาวที่ลดลง และราคาค่าจ้างแพงมากขึ้นทำให้การใช้เครื่องจักรเข้ามาแทนที่แรงงานคนเป็นทางเลือกที่ได้รับความนิยมมากในปัจจุบัน แต่การใช้เครื่องจักรในพื้นที่ทั้งจำเป็นต้องปรับพื้นที่ทุ่งนาให้กว้างขึ้น คั่นน่าน้อยลง เพื่อสะดวกต่อการทำงานของรถไถนาและรถเกี่ยว ซึ่งการปรับคั่นนาให้น้อยลงส่งผลต่อสัตว์ในท้องทุ่งนา ทั้ง กบ เขียด ปู ปลา ที่ชาวบ้านเคยได้กินเป็นอาหารให้ลดน้อยลง นอกจากนั้นการลดลงของปริมาณน้ำยังส่งผลกระทบต่อ การลดการปลูกพืชผักในพื้นที่การเกษตร เมื่อวิธีการผลิตที่เปลี่ยนแปลงไป แม้กระทั่งอาหารที่ชาวบ้านผลิตเองอย่างเช่น ข้าว ผัก หรืออาหารตามท้องทุ่งนาไม่มีความปลอดภัย เนื่องจากจากการใช้สารเคมีมากขึ้น ทั้งในพื้นที่การเกษตรของตนเองหรือพื้นที่การเกษตรที่อยู่รายล้อมทำให้อาหาร ในพื้นที่ทางการเกษตรมีความเสี่ยงจากการใช้สารเคมี

ถึงแม้ว่าวิถีชีวิตแหล่งอาหารของชาวบ้านจะเปลี่ยนแปลงไป ทั้งจากปัจจัยภายในและภายนอก แต่แหล่งอาหารอีกแหล่งหนึ่งที่มีความสำคัญ ที่แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ที่ดีของคนในหมู่บ้าน คือ แหล่งอาหารที่ได้จากการแบ่งปันพบว่า ชาวบ้านในพื้นที่แห่งนี้จะแบ่งปันอาหารที่ได้จากการเก็บหาทั้งจากป่าชุมชนโนนใหญ่และอาหารในพื้นที่การเกษตรซึ่งเป็นแหล่งอาหารที่สนับสนุนความมั่นคงทางอาหารอีกแหล่งหนึ่งเพราะเครือข่ายความสัมพันธ์ทางสังคมในพื้นที่แห่งนี้ยังเหนียวแน่นอยู่

นอกจากแหล่งอาหาร จากป่าชุมชนโนนใหญ่ พื้นที่การเกษตร การแบ่งปัน มีอาหารจากระบบตลาดให้ชาวบ้านได้เข้าถึงและใช้ประโยชน์ ชาวบ้านสามารถเข้าถึงอาหารจากระบบตลาดผ่านร้านขายของชำในหมู่บ้าน รถเร่ ตลาดนัด ตลาดสด ที่มีขายทั้งหารสด อาหารแห้ง และอาหารสำเร็จรูป ซึ่งแหล่งอาหารจากระบบตลาด มีข้อจำกัดในด้านคุณภาพหรือความสด สะอาด ปัญหาสารเคมีตกค้าง การเข้าถึงอาหารจากระบบตลาดมีปัจจัยด้านราคาเป็นสำคัญในการกำหนดการวางแผนตัดสินใจซื้ออาหารของชาวบ้าน จึงทำให้อาหารที่ชาวบ้านซื้อจากระบบตลาด มีข้อจำกัดทั้งด้านคุณภาพ ความหลากหลาย และความสดสะอาดตามแต่ชนิดอาหาร ซึ่งสิ่งเหล่านี้มีผลต่อภาวะ

โภชนาการและความปลอดภัยจากอาหารที่ชาวบ้านจะได้รับจากอาหารที่ได้บริโภค ซึ่งสถานการณ์ดังกล่าว เป็นความเสี่ยงต่อสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในท้องถิ่นแห่งนี้

### 5.3 สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย เปรียบเทียบกับความไม่มั่นคงทางอาหารของป่าชุมชนโนนใหญ่

เพื่อเป็นการอธิบายสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่อย่างสอดคล้องกับสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย จากการทบทวนแนวคิดเรื่องความมั่นคงทางอาหาร พบข้อมูลมูลเหตุ 10 ประการของความไม่มั่นคงทางอาหารของประเทศไทย ชื่นฤทัย กาญจนะจิตรา และคณะ (2554) ที่ได้กล่าวถึงปัญหาที่ส่งผลถึงความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย โดยผู้ศึกษาได้นำ มูลเหตุความไม่มั่นคงทางอาหารตั้งเป็นประเด็นหลัก และนำสถานการณ์ในพื้นที่ ทั้งวิถีชีวิตของชาวบ้าน ฐานทรัพยากรอาหารทั้งจากป่าชุมชนโนนใหญ่ พื้นที่การเกษตร อาหารจากการแบ่งปัน และอาหารจากระบบตลาด มาตอบโจทย์สถานการณ์ดังกล่าว โดยผู้ศึกษามีเกณฑ์ประเมินความเสี่ยงสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารที่จัดทำขึ้น เพื่อแสดงให้เห็นความเสี่ยงของสถานการณ์ ว่าแต่ละสถานการณ์อยู่ในเกณฑ์ระดับใด โดยแบ่งเกณฑ์ประเมินความเสี่ยงสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารโดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### เกณฑ์ประเมินความเสี่ยงสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหาร

**ความเสี่ยงต่ำ** หมายถึง พบสถานการณ์ความเสี่ยงในพื้นที่ โดยสถานการณ์นั้นมีแนวโน้มที่จะส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารได้ในอนาคต หากได้รับการกระตุ้นจากปัจจัยภายใน และภายนอกพื้นที่ ซึ่งถือเป็นสถานการณ์ที่ควรมีการเฝ้าระวังในอนาคต

**ความเสี่ยงปานกลาง** หมายถึง พบสถานการณ์ความเสี่ยงในพื้นที่ และสถานการณ์นั้นได้รับผลกระทบมาจากสถานการณ์ที่มีความเสี่ยงสูง ซึ่งสถานการณ์ความเสี่ยงปานกลางเป็นสถานการณ์ที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่เช่นกัน

**ความเสี่ยงสูง** หมายถึง พบสถานการณ์ความเสี่ยงในพื้นที่ และสถานการณ์นั้นส่งผลกระทบต่อสถานการณ์อื่นรอบข้างซึ่งมีผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหาร

โดยเกณฑ์ความเสี่ยงทั้ง 3 ระดับ จะช่วยอธิบายให้เห็นถึงระดับของสถานการณ์ที่กำลังเกิดขึ้นในพื้นที่ ว่ามีความรุนแรงของสถานการณ์อยู่ในระดับใด

สำหรับการเปรียบเทียบมูลเหตุความไม่มั่นคงทางอาหารของประเทศไทยกับ สถานการณ์ความเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางอาหารของพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ประกอบด้วย 10 สถานการณ์ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1) ปัญหาความเสื่อมโทรมของฐานทรัพยากรอาหาร ได้แก่ การลดลงของพื้นที่ป่าไม้ การเสื่อมโทรมของดิน และปัญหาทรัพยากรน้ำ

สำหรับปัญหาความเสื่อมโทรมของฐานทรัพยากรอาหาร พบว่า สถานการณ์ดังกล่าวในพื้นที่อยู่ใน *เกณฑ์ความเสี่ยงระดับปานกลาง* กล่าวคือ ความเสื่อมโทรมของฐานทรัพยากรอาหารของป่าชุมชนโนนใหญ่ เกิดในช่วงกระแสการแผนพัฒนาเศรษฐกิจเข้ามาในพื้นที่ ที่มีการส่งเสริมการปลูกพืชเศรษฐกิจ ได้แก่ ฝ้าย ปอ มันสำปะหลัง ชาวบ้านในพื้นที่บุกเบิกพื้นที่และถางป่าเพื่อทำไร่ส่งผลให้ป่าชุมชนโนนใหญ่ที่อุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะด้านอาหารเริ่มเสื่อมโทรมลง ทั้งจากการตัดไม้ การขุดหินลูกรังไปทำถนน การสัมปทานป่าปลูกต้นยูคาลิปตัส ความอุดมสมบูรณ์ในป่าลดลงเรื่อยๆ จนกระทั่งชาวบ้านเห็นถึงความเปลี่ยนแปลงในการเสื่อมโทรม อาหารที่เคยมีเริ่มลดลงและหายากขึ้น ลำห้วยทับทันซึ่งเป็นแหล่งน้ำที่ใช้ประโยชน์ของชาวบ้านเริ่มเน่าเสียจากการขับถ่าย ชาวบ้านจึงชักชวนการยุติการปลูกพืชเศรษฐกิจ เพื่อหวังฟื้นฟูความอุดมสมบูรณ์ของป่าชุมชนโนนใหญ่ให้กลับคืนมา แต่กระบวนการพัฒนาอีกหลายช่วงที่ยังหลงไหลเข้ามาในพื้นที่แห่งนี้ทำให้ ทำให้ชาวบ้านในพื้นที่รวมตัวกันต่อสู้เพื่อรักษาป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยชาวบ้านมีการจัดการ ดูแล ตั้งกฎกติกาดูแลป่าชุมชนโนนใหญ่จนมาถึงปัจจุบัน เพื่อหวังรักษาผืนป่า และอาหารที่เคยพึ่งพาจากป่าชุมชนโนนใหญ่ให้อยู่คู่กับท้องถิ่นตลอดไป

2) ปัญหาของระบบการผลิตอาหารที่ไม่ยั่งยืน ได้แก่ ปัญหาพันธุกรรมในการผลิตอาหาร การพึ่งพาปุ๋ยและสารเคมีการเกษตร การลดลงของเกษตรกรรายย่อย และการขยายตัวของธุรกิจการเกษตรขนาดใหญ่

สำหรับปัญหาของระบบการผลิตอาหารที่ไม่ยั่งยืน พบว่า สถานการณ์ดังกล่าวในพื้นที่อยู่ใน *เกณฑ์ความเสี่ยงระดับสูง* ด้วยสถานการณ์ความแห้งแล้งในพื้นที่ในช่วงที่ผ่านมา จากภาวะฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาล ในช่วงปี 2555 เกิดภัยแล้งในพื้นที่ เมื่อฝนไม่ตกตามฤดูกาล ทำให้พื้นที่ขาดแคลนน้ำในการทำนา ชาวบ้านในพื้นที่ใช้สารเคมีในการทำเกษตร ซึ่งการใช้สารเคมีดังกล่าว มีสาเหตุหลักมาจากปัญหาการขาดแคลนน้ำ จากเดิมการทำนาของชาวบ้านในพื้นที่แห่งนี้ใช้วิธีการปักดำ แต่เมื่อฝนแล้งและไม่ตกต้องตามฤดูกาล ชาวบ้านจึงเปลี่ยนจากการทำนาด้วยวิธีการปักดำมาเป็นการทำนาด้วยวิธีหว่านแทน ซึ่งการทำนาหว่านเป็นการทำนาแบบไม่ต้องรอให้น้ำในทุ่งนามีปริมาณมาก แต่ด้วยปริมาณน้ำที่น้อยทำให้ต้องใช้ปุ๋ยในการบำรุงต้นข้าวมากขึ้น รวมถึงการใช้สารเคมีเพื่อกำจัดวัชพืชเจริญเติบโตแข่งกับข้าวเนื่องจากปริมาณน้ำที่มีน้ำน้อยเช่นกัน

และนอกจากปัญหาเรื่องการใช้สารเคมีในพื้นที่การเกษตร ยังพบปัญหาช่องว่างแรงงานภาคการเกษตรในครัวเรือนลดจำนวนลง เหลือเพียงกลุ่มวัยกลางคน และคนสูงอายุที่ทำนา คนที่ออกไปทำงานจะส่งเงินมาให้ที่บ้านเพื่อใช้ในการจ้างแรงงานทั้งกำลังคน และเครื่องจักรมาช่วยทำนา การเปลี่ยนแปลงนี้จึงทำให้มีศัพท์ในการใช้พูดถึงลูกหลานที่ส่งเงินมาให้ทำนาว่า “เป็นผู้จัดการ



นา” ซึ่งหมายถึง การโทรสั่งงานจากลูกหลานในครัวเรือนที่ออกไปทำงานหาเงินนอกพื้นที่ โดยจะโทรศัพท์กลับมาสั่งให้คนที่อยู่ทางบ้านจัดการ จ้างคน จ้างเครื่องจักร ทั้งรถไถ รถเกี่ยว มาใช้ในการทำนาแทนตน และคนในบ้าน โดยจะโอนเงินค่าใช้จ่ายในการทำนามาให้

ซึ่งจากการเปลี่ยนแปลงทั้งการใช้สารเคมี และการช่องว่างแรงงานในพื้นที่ มีผลอย่างยิ่งต่อความเสี่ยงที่จะเกิดแนวโน้ม ปัญหาของระบบการผลิตอาหารที่ไม่ยั่งยืนในพื้นที่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านความปลอดภัยของอาหาร และรายจ่ายการผลิตอาหารในภาคการเกษตรของครัวเรือนที่เพิ่มสูงขึ้น

### 3) ปัญหาโครงสร้างของที่ดินทำกินและสิทธิในการเข้าถึงทรัพยากร

สำหรับปัญหาโครงสร้างที่ดินทำกิน และสิทธิในการเข้าถึงทรัพยากร พบว่าสถานการณ์ดังกล่าวในพื้นที่อยู่ใน*เกณฑ์ความเสี่ยงระดับต่ำ* ชาวบ้านในพื้นที่มีเอกสารสิทธิครอบครองที่ทำกินของตนทั้งในรูปแบบของโฉนด จากการเก็บข้อมูล พบว่า ชาวบ้านไม่มีการเช่าที่ดินในการทำนา แต่มีรูปแบบแบบการตกลงช่วยทำนาให้กับครัวเรือนของญาติพี่น้องที่ไม่ได้ทำนา ที่ปล่อยให้พื้นที่ว่างเปล่าไม่ได้ใช้ประโยชน์ ซึ่งคนที่เข้ามาทำนาจจะมีทั้งลงทุนเองหรือครัวเรือนเจ้าของที่ดินเป็นผู้ลงค่าเมล็ดพันธุ์ ปุ๋ย และแบ่งผลผลิตตามตกลงกัน

ส่วนเรื่องสิทธิในการเข้าถึงทรัพยากร ถึงแม้ว่าป่าชุมชนโนนใหญ่จะมีกฎระเบียบป่าชุมชน แต่กฎระเบียบดังกล่าวเป็นไปเพื่อจำกัดการเข้าใช้ประโยชน์ของทรัพยากรบางประเภทอย่างเหมาะสม แต่นัยยะของกฎเหล่านั้นเป็นไปด้วยการปกป้องป่าให้กลับคืนสู่สภาพที่สมบูรณ์ ซึ่งชาวบ้านในพื้นที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี และกฎเป็นไปเพื่อการอนุรักษ์ไม่ได้ลดทอนสิทธิในการใช้ประโยชน์จากป่าแต่อย่างใด ชาวบ้านทั้งในและนอกพื้นที่ยังสามารถเข้าไปเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ได้ สิทธิการเข้าถึงอาหารของชาวบ้านในป่าชุมชนโนนใหญ่นั้น จึงขึ้นอยู่กับความต้องการของชาวบ้านที่จะพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่หรือไม่

### 4) บทบาทของการค้าปลีกขนาดใหญ่และโมเดิร์นเทรดที่มีบทบาทมากขึ้นในระบบการกระจายอาหาร

สำหรับบทบาทของการค้าปลีกขนาดใหญ่ และโมเดิร์นเทรดที่มีบทบาทมากขึ้นในระบบการกระจายอาหาร พบว่า สถานการณ์ดังกล่าวในพื้นที่อยู่ใน*เกณฑ์ความเสี่ยงระดับปานกลาง* ชาวบ้านยังคงพึ่งพาอาหารจากระบบธรรมชาติทั้งจากป่าชุมชนโนนใหญ่ อาหารที่ได้จากการผลิตในพื้นที่ทางการเกษตรของตน การแบ่งปันกันในเครือญาติครัวเรือนใกล้เคียง และการซื้อขายผ่านระบบตลาด ผ่านร้านค้าในหมู่บ้าน รถกับข้าว รถเร่ ตลาดนัด ตลาดสด เป็นแหล่งซื้อขายอาหารของชาวบ้านเป็นหลัก แม้จะมีร้านสะดวกตั้งอยู่ไม่ห่างจากชุมชนมากนัก และมีห้างสรรพสินค้าชายส่งและปลีกขนาดใหญ่อยู่ในตัวจังหวัด แต่ชาวบ้านก็ไม่ได้ไปใช้บริการในด้านการซื้ออาหาร แต่ใช้บริการในสินค้าประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้า สินค้าเทคโนโลยีอย่างอื่น ซึ่งบทบาทการค้าปลีกขนาดใหญ่และ

โมเดิร์นเทรดในพื้นที่ จากการศึกษาพบว่า สิ่งเหล่านี้มาในรูปแบบของสินค้าจากบริษัทอาหารข้ามชาติ กล่าวคือ สินค้าที่ขายในร้านค้าชุมชน ประเภท เครื่องดื่ม ขนมขบเคี้ยว ลูกกวาด ที่วางขายในหมู่บ้าน เป็นสินค้าลักษณะเดียวกับที่ขายในร้านสะดวกซื้อ และห้างสรรพสินค้าในตัวจังหวัด ซึ่งสินค้าประเภทดังกล่าว โดยเฉพาะ เครื่องดื่ม และขนมขบเคี้ยว ได้เข้ามาครอบงำวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น โดยเฉพาะกับเยาวชนที่ซื้อขนมขบเคี้ยวมากกว่าจะกินขนมพื้นบ้านที่ทำเอง ผลไม้ป่า แมลง ตามฤดูกาลในป่าชุมชนโนนใหญ่ การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรรมการบริโภคดังกล่าว ส่งผลถึงพิธีกรรมความเชื่อของชาวบ้าน ในการนำอาหารมาเข้าร่วม คือพิธีรำอ้อ โดยญาติพี่น้องของบ้านที่จัดงาน จะนำอาหารขนมไปช่วยในงานบุญพิธี ซึ่งพบว่า บางครัวเรือนห่อข้าวต้มมัดที่ทำเองไปช่วยงาน และบางครัวเรือนซื้อขนมขบเคี้ยว เครื่องดื่ม ในร้านค้าชุมชนไปช่วยงานพิธีกรรมดังกล่าวแทน ความเปลี่ยนแปลงดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงพฤติกรรมของชาวบ้านและบทบาทของอาหารจากบริษัทข้ามชาติที่เข้ามามีอิทธิพลต่อพิธีกรรมและการใช้ประโยชน์จากอาหารในท้องถิ่น

#### 5) การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศโลกและผลกระทบต่อการผลิตอาหาร

การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศโลกและผลกระทบต่อการผลิตอาหาร พบว่าสถานการณ์ดังกล่าวในพื้นที่อยู่ใน*เกณฑ์ความเสี่ยงระดับสูง* จนกล่าวได้ว่าเป็นปัญหาสำคัญในพื้นที่ที่ส่งผลต่อเรื่องความมั่นคงทางอาหารเป็นอย่างยิ่ง ซึ่งปัญหาการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ทั้งจากความแห้งแล้ง และภาวะฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาล ทำลายระบบห่วงโซ่อาหารทั้งอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ และอาหารที่ชาวบ้านผลิตขึ้นเองในพื้นที่การเกษตร กล่าวคือเมื่อสภาพอากาศเริ่มผันผวน พอถึงฤดูฝนแต่ฝนกลับไม่ต้องตามฤดูกาลที่เคยเป็นส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารอย่างเป็นวงกว้าง ต่อฐานทรัพยากรอาหารจากธรรมชาติอย่างป่าชุมชนโนนใหญ่ ที่ได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพอากาศเช่นเดียวกัน การขาดความชุ่มชื้นจากฝนทำให้อาหารหลายชนิดที่เคยมีออกซึกว่าช่วงเวลาที่เคยออกทุกปี บางชนิดลดปริมาณลง และบางชนิดก็ไม่ออกผล ในส่วนของพื้นที่การเกษตรก็ได้รับผลกระทบเช่นเดียวกัน โดยเฉพาะวิถีการทำนาที่มีการเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งผลจากการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว มีผลกระทบต่อหลายปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อการผลิตอาหาร ทั้งการใช้สารเคมี การเพิ่มขึ้นของรายจ่ายในการผลิต มีผลมาจากการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศทั้งสิ้น โดยปัญหาการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศโลกและผลกระทบต่อการผลิตอาหาร สอดคล้องกับปัญหาของระบบการผลิตอาหารที่ไม่ยั่งยืนเป็นอย่างยิ่ง

#### 6) ผลกระทบจากการเปิดเสรีการค้าและความตกลงระหว่างประเทศต่อระบบอาหาร

สำหรับปัญหาผลกระทบจากการเปิดเสรีการค้า และความตกลงระหว่างประเทศต่อระบบอาหาร พบว่า สถานการณ์ดังกล่าวในพื้นที่อยู่ใน*เกณฑ์ความเสี่ยงระดับต่ำ*ในพื้นที่รอบป่าชุมชนโนนใหญ่ในขณะนี้ แต่ในอนาคตจากนโยบายการเปิดเสรีด้านการค้า ภายใต้เขตการค้าเสรีอาเซียนหรือ AFTA (ASEAN Free Trade Area) มีแนวโน้มที่จะเกิดปัญหาในพื้นที่แห่งนี้เช่นกัน หาก

รัฐบาลไม่ควบคุมการเข้ามาลงทุนของต่างชาติ และเปิดโอกาสให้ต่างชาติเข้ามาใช้ประโยชน์ในทรัพยากรธรรมชาติภายในประเทศได้อย่างเสรี ซึ่งเป็นไปได้ว่าการเปิดการเสรีการค้า และความตกลงระหว่างประเทศจะส่งผลกระทบต่อระบบอาหารหรือความมั่นคงทางอาหารของคนในท้องถิ่นและในประเทศไทยเอง

**7) ปัญหาสุขภาวะที่เกิดจากระบบอาหาร** คือ กรณีสารเคมีตกค้างทั้งในตัวเกษตรกร และอาหาร

สำหรับปัญหาปัญหาสุขภาวะที่เกิดจากระบบอาหาร พบว่า สถานการณ์ดังกล่าวในพื้นที่อยู่ใน*เกณฑ์ความเสี่ยงระดับปานกลาง* สืบเนื่องมาจาก ข้อ 2 ปัญหาของระบบการผลิตอาหารที่ไม่ยั่งยืนเป็นอย่างยิ่ง และ ข้อ 5 ด้านการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศโลกและผลกระทบต่อการผลิตอาหารในข้างต้น ที่กล่าวถึงการเปลี่ยนแปลงด้านภูมิอากาศและความแห้งแล้งในพื้นที่ ซึ่งพบว่าปัญหาภัยแล้งและฝนที่ไม่ตกต้องตามฤดูกาลนั้น ส่งผลอย่างยิ่งต่อการผลิตอาหารในพื้นที่การเกษตรของชาวบ้านให้เปลี่ยนแปลงไป การทำนาของชาวบ้านเปลี่ยนจากวิธีการดำนามาเป็นการหว่านแทน เพื่อให้ทันช่วงฤดูกาลผลิตในหน้าฝน เมื่อปริมาณน้ำในทุ่งนาที่ลดน้อยลงทำให้การทำนาต้องใช้ปุ๋ยเข้ามาช่วยการเจริญเติบโต การใช้สารเคมีในพื้นที่เริ่มตามมา ซึ่งการใช้สารเคมีในพื้นที่การเกษตรนี้ไปทำลายวงจรสัตว์ทั้งในท้องทุ่งนา และป่าชุมชนโนนใหญ่ที่เคยอุดมสมบูรณ์ให้ลดลงอีกทางเช่นเดียวกัน ซึ่งผลกระทบต่อและการเปลี่ยนวิธีการผลิตในภาคการเกษตรในพื้นที่นี้ ส่งผลถึงโภชนาการอาหาร ความปลอดภัยในอาหารที่ชาวบ้านผลิต และในธรรมชาติ ท้ายที่สุดจะส่งผลกระทบต่อปัญหาสุขภาวะด้านโภชนาการและความปลอดภัยของอาหาร ต่อตัวชาวบ้านในด้านสุขภาพและการบริโภคในครัวเรือน อีกทั้งยังส่งผลกระทบต่อผู้ซื้อผลผลิตที่มาจากในพื้นที่อีกด้วย จากการเก็บข้อมูลพบว่า ชาวบ้านเองไม่ได้ใส่ใจกับสถานการณ์การใช้สารเคมีในพื้นที่ อีกทั้งยังมีความกังวลเกี่ยวกับความปลอดภัยในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร และแหล่งน้ำ เช่นเดียวกัน ปัจจุบันชาวบ้านไม่กล้ากินน้ำในแหล่งน้ำที่อยู่ในพื้นที่ เนื่องจากกลัวผลกระทบจากสารเคมีที่มีการใช้ในพื้นที่ยการเกษตรจะซึมซับ และไหลลงไปในแหล่งน้ำชั้นใต้ดิน ทำให้เมื่อชาวบ้านไปทำนาจะนำน้ำใส่ขวดหรือกระติกน้ำไปกินด้วยทุกครั้ง และน้ำที่บริโภคในครัวเรือนนั้นจะมีทั้งน้ำฝนที่รองไว้ในภาชนะ และน้ำขวดพลาสติกที่ซื้อจากรถที่เข้ามาขายในพื้นที่ นอกจากนี้พบว่า การพึ่งพาอาหารจากพื้นที่การเกษตรจากท้องทุ่งนาเริ่มลดน้อยลงเช่นกัน เพราะหวั่นภัยจากสารเคมีทั้งที่ใช้เองและไม่ในพื้นที่ทำนาของตน และเกรงภัยจากสารเคมีจากทุ่งนาข้างเคียงที่ใช้สารเคมี ที่จะส่งผลมาถึงแปลงพื้นที่นาของตนเช่นเดียวกัน

#### **8) การแผ่ขยายของอาณานิคมทางอาหาร**

สำหรับปัญหาการแผ่ขยายของอาณานิคมทางอาหาร พบว่า สถานการณ์ในข้อนี้สอดคล้องกับ ข้อ 4 ด้านบทบาทของการค้าปลีกขนาดใหญ่ และโมเดิร์นเทรดที่มีบทบาทมากขึ้นในระบบการกระจายอาหาร ผ่านสินค้าจากบริษัทข้ามชาติที่เข้ามาในรูปแบบของสินค้าที่วางขายใน

ร้านค้าในหมู่บ้าน ส่วนสถานการณ์อื่นในพื้นที่พบว่า การแผ่ขยายของอาณานิคมทางอาหารในพื้นที่อยู่ใน **เกณฑ์ความเสี่ยงระดับต่ำ** โดยปัญหาที่พบในพื้นที่จะเป็นการเปลี่ยนพื้นที่การเกษตรในบริเวณพื้นที่ตอน ไปปลูกมันสำปะหลัง และยางพาราในหลายครัวเรือน จากการเก็บข้อมูลพบว่า ถึงแม้ว่าชาวบ้านในพื้นที่ที่มีความต้องการที่จะปลูกมันสำปะหลังในพื้นที่การเกษตร เพราะสร้างรายได้ดี และขายได้ราคา อีกทั้งยังมีโรงงานรับซื้ออยู่ไม่ไกลจากพื้นที่มากนัก แต่ด้วยลักษณะทางกายภาพของพื้นที่เป็นพื้นที่ลุ่มไม่เหมาะแก่การปลูกมันสำปะหลัง รวมถึงปัญหาเรื่องสภาพอากาศในพื้นที่ในด้านปริมาณน้ำฝนที่ไม่เพียงพอ ทำให้การลงทุนปลูกมันสำปะหลังมีความเสี่ยงไม่คุ้มทุนค่าปุ๋ย ค่าจ้างถอน ค่าขนส่ง และด้วยอาชีพหลักของชาวบ้านในพื้นที่นี้คือการทำนา ถึงแม้ว่ารูปแบบวิถีการทำนาจะเปลี่ยนแปลงไป แต่ชาวบ้านในพื้นที่ยังคงมีวิถีชีวิตกับอาชีพหลักคือการทำนา ซึ่งเป็นวิถีการผลิตอาหารภายในครัวเรือน และสร้างรายได้ ดังนั้นปัญหาเรื่องการเปลี่ยนพื้นที่การเกษตรในส่วนของพื้นที่การทำนาเพื่อไปปลูกพืชเศรษฐกิจแทนที่มีความเป็นไปได้น้อยมากในพื้นที่แห่งนี้

#### 9) วัฒนธรรมอาหารต่างชาติครอบงำอาหารท้องถิ่น

สำหรับปัญหาวัฒนธรรมอาหารต่างชาติครอบงำอาหารท้องถิ่น พบว่า สถานการณ์ดังกล่าวในพื้นที่อยู่ใน **เกณฑ์ความเสี่ยงระดับต่ำ** ด้วยวิถีและพฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร ซึ่งหมายถึงกับข้าวของชาวบ้านยังยึดอยู่กับอาหารพื้นบ้านที่ตนมีความคุ้นชิน ทำให้วัฒนธรรมอาหารต่างชาติที่จะมาครอบงำอาหารท้องถิ่นเป็นไปได้ยากในพื้นที่แห่งนี้ นอกจากนี้จากอาหารจากบริษัทข้ามชาติที่เข้ามาขายในร้านค้าหมู่บ้าน ทั้งเครื่องดื่ม ขนมขบเคี้ยว ลูกกวาด ที่เข้ามาแทนที่ขนมท้องถิ่น ผลไม้ป่า ในกลุ่มคนบางกลุ่มที่เริ่มเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคไป โดยเฉพาะเยาวชนในพื้นที่ที่เริ่มห่างวิถีการพึ่งพาป่าชุมชนโนนใหญ่

#### 10) การขาดนโยบายความมั่นคงทางอาหารระดับประเทศ

จากการทบทวนเอกสารด้านนโยบายความมั่นคงทางอาหาร พบว่า นโยบายความมั่นคงทางอาหารของประเทศ มีพัฒนาการจากแนวทางที่เป็นองค์รวมสู่การยกประเด็นสถานการณ์ที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารที่แท้จริงมาสู่แบบแผนในการดำเนินการแก้ไข ดังนั้น ในปัจจุบันจึงให้เกณฑ์ในการขาดนโยบายความมั่นคงทางอาหารระดับประเทศอยู่ใน **เกณฑ์ความเสี่ยงระดับปานกลาง** เนื่องจากแม้ทางรัฐบาล และหน่วยงานได้ให้ความสำคัญในเรื่องความมั่นคงทางอาหาร ทั้งการจัดตั้งคณะกรรมการอาหารแห่งชาติขึ้น เป็นองค์กรกำหนดระบบความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ รวมทั้งการนำเรื่องความมั่นคงทางอาหารบรรจุไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 ซึ่งพบว่า นโยบายความมั่นคงทางอาหารที่ได้กล่าวมานั้น เน้นการแก้ปัญหาเชิงองค์รวม และมีมิติด้านความปลอดภัยของอาหารเป็นหลัก ไม่ได้แก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในสภาพพื้นที่การผลิตได้อย่างแท้จริง นโยบายรัฐ และการพัฒนาในแต่ละยุคสมัยยังคงคำนึงถึงการพัฒนาทางเศรษฐกิจเป็นหลัก ดังนั้น นโยบายความมั่นคงทางอาหารระดับประเทศที่มีมา ยังไม่สามารถแก้ปัญหาและลด

การคุกคามด้านสถานการณ์ความเสี่ยงด้านความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ได้อย่างแท้จริง หากยังคำนึงถึงการเน้นในด้านการผลิตเพื่อตอบสนองฐานเศรษฐกิจ และแนวคิดความต้องการที่จะเป็นผู้นำการผลิตและการส่งออกอาหาร สถานการณ์ความเสี่ยงจากปัญหาความมั่นคงทางอาหารในด้านต่างๆ จะส่งผลทำให้ประเทศไทย กลายเป็นประเทศที่ไม่มีความมั่นคงทางอาหารภายในประเทศได้เช่นกันในอนาคต ถึงแม้จะสามารถผลิตอาหารได้ภายในประเทศได้ แต่ความมั่นคงทางอาหารไม่ได้เน้นเพียงด้านปริมาณเพียงอย่างเดียว ยังต้องมีเรื่องคุณภาพ การเข้าถึงอาหารที่ดีมีประโยชน์ มีภาวะทางโภชนาการ และมีความปลอดภัยด้วย

สำหรับผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารจากทุนนิยม และโลกาภิวัตน์ ซึ่งประกอบไปด้วย 4 ข้อข้างต้นที่มีผลสอดคล้องกัน คือ 1. บทบาทของการค้าปลีกขนาดใหญ่และโมเดิร์นเทรดที่มีบทบาทมากขึ้นในระบบการกระจายอาหาร 2. ผลกระทบจากการเปิดเสรีการค้าและความตกลงระหว่างประเทศต่อระบบอาหาร 3. การแผ่ขยายของอาณานิคมทางอาหาร 4. วัฒนธรรมอาหารต่างชาติครอบงำอาหารท้องถิ่น ที่กำลังคุกคามสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่รอบป่าชุมชนโนนใหญ่ หากรัฐบายนังไม่มีนโยบายในการควบคุมผลจากอิทธิพลดังกล่าว ในอนาคตย่อมส่งผลต่อรูปแบบพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารโดยเฉพาะเยาวชนในหมู่บ้านคงเปลี่ยนไปตามกระแสภายนอก แนวโน้มความเสี่ยงในความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ จากอิทธิพลภายนอกย่อมมีแนวโน้มที่จะเปลี่ยนแปลงขึ้นไปในระดับความเสี่ยงสูงต่อไปในอนาคต ดังนั้น นโยบายความมั่นคงทางอาหารระดับประเทศ จึงเป็นส่วนสำคัญที่จะช่วยลดสถานการณ์ความเสี่ยงด้านความมั่นคงทางอาหารในท้องถิ่นนำไปสู่สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในระดับประเทศต่อไป

จากระดับความเสี่ยงในสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ จากข้อค้นพบในการศึกษามิติเสถียรภาพ ในบทที่ 5 ข้างต้น และการเปรียบเทียบจาก มุลเหตุ 10 ประการของความไม่มั่นคงทางอาหารของประเทศไทย สรุปได้ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 10 ความเสี่ยงในสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่

สถานการณ์ความเสี่ยงในพื้นที่ศึกษา	มูลเหตุความไม่มั่นคงทางอาหาร (ทบทวนเอกสาร)	โอกาสที่จะเกิด	ความรุนแรงของผลกระทบ	ผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในอนาคต	ระดับความรุนแรงจากสถานการณ์
<b>1. ด้านการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ</b>					
1) ความเสี่ยงเรื่องสภาพภูมิอากาศและความไม่มั่นคงทางอาหารตามฤดูกาล	1) การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศโลกและผลกระทบต่อการผลิตอาหาร	สูง	กว้าง	มาก	1
<b>2. ด้านฐานทรัพยากรจากธรรมชาติ</b>					
2) ความเสี่ยงเรื่องการมีอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่		ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	3
3) ความเสี่ยงเรื่องการเข้าถึงอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่		ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	3
	2) ปัญหาความเสื่อมโทรมของฐานทรัพยากรอาหาร	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	3
	3) ปัญหาโครงสร้างของที่ดินทำกินและสิทธิในการเข้าถึงทรัพยากร	ต่ำ	ปานกลาง	มาก	3
<b>3. ด้านวิถีชีวิตของชาวบ้าน</b>					
4) ปัญหาช่องว่างของแรงงานและการเพิ่มขึ้นของรายจ่ายในภาคการเกษตรกรรมในพื้นที่		สูง	กว้าง	มาก	1
	4) วัฒนธรรมอาหารต่างชาติครอบงำอาหารท้องถิ่น	ต่ำ	น้อย	ปานกลาง	3

ความเสี่ยงในสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ (ต่อ)

สถานการณ์ความเสี่ยงในพื้นที่ศึกษา	มูลเหตุความไม่มั่นคงทางอาหาร (ทบทวนเอกสาร)	โอกาสที่จะเกิด	ความรุนแรงของผลกระทบ	ผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหาร	ระดับความรุนแรงจากสถานการณ์
<b>4. ด้านความปลอดภัยจากสารเคมีทั้งในรูปแบบผู้ผลิตและผู้บริโภค</b>					
5) ความเสี่ยงเรื่องความปลอดภัยและการใช้ประโยชน์ของอาหาร		ปานกลาง	กว้าง	มาก	2
	5) ปัญหาของระบบการผลิตอาหารที่ไม่ยั่งยืน	ปานกลาง	กว้าง	มาก	2
	6) ปัญหาสุขภาพที่เกิดจากระบบอาหาร	ปานกลาง	กว้าง	มาก	2
<b>5. ด้านนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจ</b>					
6) ความเสี่ยงเรื่องการปลูกพืชเศรษฐกิจในพื้นที่		ต่ำ	ปานกลาง	มาก	3
	7) บทบาทของการค้าปลีกขนาดใหญ่และโมเดิร์นเทรด	ต่ำ	น้อย	ปานกลาง	3
	8) ผลกระทบจากการเปิดเสรีการค้าและความตกลงระหว่างประเทศต่อระบบอาหาร	ต่ำ	ปานกลาง	ปานกลาง	3
	9) การแผ่ขยายของอาณานิคมทางอาหาร	ต่ำ	ปานกลาง	ปานกลาง	3
	10) การขาดนโยบายความมั่นคงทางอาหารระดับประเทศ	ปานกลาง	กว้าง	มาก	2

จากตารางข้างต้น แสดงสถานการณ์ความเสี่ยงในพื้นที่และการทบทวนเอกสาร พบว่า ความเสี่ยงของความมั่นคงทางอาหาร สามารถแบ่งเป็น 3 ระดับ ได้แก่ 1) โอกาสที่จะเกิด หมายถึง โอกาสที่จะเกิดสถานการณ์ความเสี่ยงในพื้นที่ โดยตั้งเกณฑ์วัดโอกาสที่จะเกิดในพื้นที่ออกเป็นเกณฑ์ สูง ปานกลาง ต่ำ 2) ความรุนแรงของผลกระทบ หมายถึง หากเกิดสถานการณ์ในพื้นที่ โอกาสที่สถานการณ์ดังกล่าวจะส่งผลความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ โดยตั้งเกณฑ์วัดความรุนแรงของผลกระทบออกเป็นเกณฑ์ กว้าง ปานกลาง น้อย และ 3) ผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในอนาคต หมายถึง เหตุการณ์ดังกล่าว มีแนวโน้มของสถานการณ์ที่จะส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในอนาคตมากน้อยเพียงใด โดยตั้งเกณฑ์วัดแนวโน้มของผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในอนาคตออกเป็นเกณฑ์ มาก ปานกลาง น้อย

และช่องสุดท้าย ความรุนแรงจากสถานการณ์ เพื่อสื่อให้เห็นถึงความรุนแรงจากสถานการณ์อย่างชัดเจน จาก 3 ตารางในข้างต้น ผู้ศึกษาจึงแบ่งประเภทความรุนแรงออกเป็น 3 หมายเลข ได้แก่ หมายเลข 1 หมายถึง ความรุนแรงในสถานการณ์อยู่ในระดับมาก หมายเลข 2 หมายถึง ความรุนแรงในสถานการณ์อยู่ในระดับปานกลาง และ 3 หมายถึง ความรุนแรงในสถานการณ์อยู่ในระดับน้อยแต่ควรมีการเฝ้าระวัง มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

การวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า สถานการณ์ความเสี่ยงด้านการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ และด้านวิถีชีวิตของชาวบ้านเรื่องปัญหาช่องว่างของแรงงานและการเพิ่มขึ้นของรายจ่ายในภาคการเกษตรกรรมในพื้นที่ เป็นปัจจัยที่อยู่ในเกณฑ์ที่มีความเสี่ยงสูงที่สุดในทุกด้าน เนื่องจากสถานการณ์ดังกล่าวเกิดขึ้นและกำลังดำเนินไปในพื้นที่ อีกทั้งยังเป็นปัจจัยต้นเหตุที่ส่งผลกระทบต่อหลายสถานการณ์อื่นๆ ที่ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งความรุนแรงของสถานการณ์ดังกล่าวในพื้นที่อยู่ในเกณฑ์มาก

รองลงมา คือ ปัจจัยด้านความปลอดภัยจากสารเคมีทั้งในรูปแบบผู้ผลิตและผู้บริโภค ที่ถึงแม้เกณฑ์โอกาสที่จะเกิดขึ้นอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง ซึ่งจากการเก็บข้อมูลพบสถานการณ์ความเสี่ยงเรื่องความปลอดภัยและการใช้ประโยชน์ของอาหารทั้งเกิดจากการเป็นผู้ผลิตในภาคการเกษตร และเป็นผู้บริโภคในระบบตลาด ซึ่งสถานการณ์ดังกล่าวมีแนวโน้มที่จะเพิ่มความรุนแรงได้ในอนาคต ดังนั้นเกณฑ์ความรุนแรงและผลกระทบที่อาจเกิดขึ้น จึงถูกจัดอยู่ในเกณฑ์กว้าง และแนวโน้มของสถานการณ์ดังกล่าวที่จะส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในอนาคตอยู่ในเกณฑ์ มาก ซึ่งความรุนแรงของสถานการณ์ดังกล่าวในพื้นที่ขณะนี้อยู่ในเกณฑ์ปานกลาง

และสุดท้าย ด้านนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจ ถึงแม้ทั้งสถานการณ์ในพื้นที่ ได้แก่ ความเสี่ยงเรื่องการปลูกพืชเศรษฐกิจในพื้นที่ และสถานการณ์จากการทบทวนเอกสาร เช่น บทบาทของการค้าปลีกขนาดใหญ่และโมเดิร์นเทรด การขาดนโยบายความมั่นคงทางอาหารระดับประเทศ ซึ่งปัจจุบันในการศึกษาครั้งนี้ ได้ให้เกณฑ์ของโอกาสที่จะเกิดสถานการณ์ และความรุนแรงของผลกระทบของ



สถานการณ์อยู่ในเกณฑ์ที่ต่ำ และปานกลาง เนื่องจากยังไม่พบปัญหาดังกล่าวมากนักในพื้นที่ แต่หลายสถานการณ์ด้านนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจ หากเกิดขึ้นและดำเนินไปย่อมมีแนวโน้มที่จะส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในเกณฑ์ที่สูง และมาก ซึ่งหากเกิดสถานการณ์ดังกล่าวย่อมนำไปสู่ผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในระยะต่อไป ซึ่งความรุนแรงของสถานการณ์ดังกล่าวในพื้นที่ขณะนี้อยู่ในเกณฑ์น้อย แต่ควรมีการเฝ้าระวัง



## บทที่ 6

### สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่อง วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสี้ยว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบริเวณรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ และศึกษาผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารภายใต้บริบทของการพัฒนาการทางเศรษฐกิจและสังคมในพื้นที่จากอดีตถึงปัจจุบัน เพื่อประเมินความเสี่ยงของสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบริเวณรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ในปัจจุบันและอนาคต และสร้างแนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนในพื้นที่ศึกษา โดยใช้เทคนิคการวิจัยเชิงคุณภาพในการเก็บข้อมูล จากการสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตแบบมีและไม่มีส่วนร่วม และการจดบันทึกแหล่งที่มาของอาหารจากครัวเรือนที่ศึกษา โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### 6.1 สรุป อภิปรายผลการศึกษา

การสรุปผลการศึกษาในครั้งนี้ แบ่งเป็น 4 ประเด็น ประกอบด้วย 1) วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารภายใต้บริบทการพัฒนาพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ 2) ผลการศึกษาด้านความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ 3) ความเสี่ยงของสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบริเวณรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ในปัจจุบันและอนาคต และ 4) แนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนในพื้นที่ ดังนี้

##### 1) วิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารภายใต้บริบทการพัฒนาพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่

ผลการศึกษาพบว่า เดิมชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่มีวิถีชีวิตที่เรียบง่าย มีป่าชุมชนโนนใหญ่เป็นที่พึ่งพาและตอบสนองความต้องการด้านการดำรงชีวิต โดยการเก็บหาของป่ามาเป็นอาหาร นำประโยชน์จากไม้มาใช้สอยสร้างที่อยู่อาศัย จักรสานเครื่องมือจับสัตว์ตามแหล่งน้ำ ใช้พืชสมุนไพรเป็นยารักษาโรค ตลอดจนใช้ประโยชน์จากฝ้ายที่ผลิตมาใช้ถักทอเป็นเครื่องนุ่งห่ม แต่วิถีชีวิตของชาวบ้านต้องเปลี่ยนแปลงไป ตั้งแต่เริ่มมีเส้นทางรถไฟมาถึงหัวขั้วทับทัน ในปี พ.ศ. 2476 กระแสการพัฒนาที่เข้ามาอย่างถาโถมในช่วงการประกาศใช้แผนพัฒนาเศรษฐกิจ ในปี พ.ศ. 2504 ผลกระทบจากการพัฒนาส่งผลต่อบังคับด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของชาวบ้านหลายด้าน แต่ละด้านมีผลเชื่อมโยงซึ่งกันและกัน ผลของการเปลี่ยนแปลงแสดงผ่านวิถีชีวิตของชาวบ้าน จากเดิมเป็นวิถีผลิตอยู่ในรูปแบบการเก็บหาผลิตเพื่อการยังชีพต้องเปลี่ยนเป็นการผลิตเพื่อขายหารายได้ วิถีการพึ่งพาป่าชุมชนโนนใหญ่ลดลงเป็นการบุกกรุก เข้าใช้ประโยชน์ที่ดินเพื่อการผลิตแบบเชิงเดี่ยวมากขึ้น การพัฒนาในพื้นที่และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติที่ผ่านมา ส่งผลกระทบโดย

ภาพรวมต่อวิถีชีวิตของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยเฉพาะวิถีชีวิตที่เคยพึ่งพิงธรรมชาติผ่านป่าชุมชนโนนใหญ่และการพึ่งตนเอง เมื่อป่าถูกทำลายเพื่อขยายการเพาะปลูกพืชเศรษฐกิจ อาหารที่เคยมีในป่าจึงลดลง และยังส่งผลถึงการเปลี่ยนแปลงอีกหลายประการต่อความมั่นคงทางอาหาร ดังนี้

**(1) รูปแบบการผลิตเปลี่ยนแปลง** วิธีการผลิตอย่างพอกินพอใช้อย่างดั้งเดิมปัจจุบันถูกเปลี่ยนไปสู่การผลิตเพื่อตอบสนองปัจจัยด้านรายได้เป็นหลัก วิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่รอบป่าชุมชนโนนใหญ่ มีความเปลี่ยนแปลงอย่างเห็นได้ชัดตั้งแต่กระบวนการพัฒนาเข้ามาในพื้นที่ ทำให้วิถีการพึ่งพาอาหารจากธรรมชาติและการผลิตเปลี่ยนแปลง ไม่ใช่เพื่อการเก็บหาหรือผลิตเพื่อตอบสนองความต้องการในครัวเรือนอีกต่อไป แต่เป็นการเก็บหาและผลิตเพื่อหารายได้หลักเพื่อตอบสนองความต้องการด้านอื่นเพิ่มมากขึ้น

**(2) การเปลี่ยนแปลงแรงงานการผลิตในครัวเรือน** การทำนาที่เป็นวิถีผลิตอาหารที่สำคัญ จากเดิมการทำนาคือความร่วมมือร่วมใจของคนในครัวเรือน การแสดงน้ำใจของเครือญาติ และคนในหมู่บ้านผ่านการลงแขก ปัจจุบันสิ่งเหล่านี้กับสูญหายไป การทำนาจากแรงงานคนในครัวเรือนลดน้อยลง เปลี่ยนเป็นใช้วิธีการจ้างคนภายใน และภายนอกชุมชนเข้ามาทำแทนโดยกำหนดราคาตามตกลง ปัจจุบันพบว่า การทำนาในพื้นที่ใช้เครื่องจักรเข้ามาเป็นกำลังหลักสำคัญในการไถนา และเกี่ยวข้าวมากยิ่งขึ้น เพราะคนที่จะจ้างมาทำนากายหายาก และราคาแพงขึ้น การเปลี่ยนแปลงวิธีการผลิตโดยมีการใช้เครื่องจักรเข้ามาเป็นกำลังหลัก ทำให้พื้นที่การเกษตรต้องปรับเปลี่ยนเพื่อรองรับเครื่องจักรเหล่านี้ โดยการขยายคันนาเพื่อให้เครื่องจักรลงไปทำงานได้ง่าย การขยายคันนา ทำให้น้ำสัตว์ที่เคยอยู่อาศัยเช่น กบ เขียด ปลา ปู ลดลง เพราะภูมิปัญญาของการมีคันนาถื่นั้น เพื่อเป็นการเก็บกักน้ำสัตว์จะได้วางไข่ สัตว์ดังกล่าวถืออาหารที่ชาวบ้านพึ่งพาเช่นเดียวกัน การเข้าหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ และจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพอากาศฝนตกชุกไม่ตกตามฤดูกาลตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2555 ทำให้ชาวบ้านเปลี่ยนวิธีการทำนาจากนาดำเปลี่ยนเป็นนาหว่าน ซึ่งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวในข้างต้นทำให้เกิดผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารเป็นอย่างยิ่ง

**(3) การใช้สารเคมีในการทำเกษตร** การเปลี่ยนแปลงการผลิตในปัจจุบันสะท้อนให้เห็นถึงวิธีการผลิตในท้องถิ่นที่เปลี่ยนแปลงไป การผลิตอาหารในพื้นที่ มีการใช้สารเคมีมากขึ้น ทั้งเพื่อกำจัดวัชพืชที่ขึ้นแข่งกับข้าว วัฒนธรรมในพื้นที่เริ่มจางหายไป การผลิตอาหารใช้สารเคมีมากขึ้น เพื่อให้ได้ผลผลิตในปริมาณมาก ทั้งจากการใช้สารเคมีในการคลุมวัชพืช เนื่องจากปริมาณน้ำในทุ่งนาที่มีน้อย เนื่องจากฝนไม่ตกต้องตามฤดูกาลและขาดช่วง และเพื่อการเพิ่มผลผลิต โดยขาดความคำนึงถึงความปลอดภัยในอาหารที่จะได้กินและขายให้ผู้อื่น นอกจากการใช้น้ำในการใช้สารเคมีในการทำเกษตร ยังส่งผลให้สัตว์ในท้องทุ่งนาที่ชาวบ้านเคยนำมาเป็นอาหารลดลงไปด้วย

#### (4) การเปลี่ยนแปลงช่องทางการเข้าถึงอาหารจากการเก็บหาเป็นการซื้อขาย

อาหารจากระบบตลาดทั้งภายในและภายนอกพื้นที่มีส่วนทำให้การพึ่งพาป่าชุมชนโนนใหญ่ลดลง เนื่องจากอาหารจากระบบตลาดเป็นอาหารที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงได้ตลอดเวลา มีความหลากหลาย และปัจจุบัน อาหารจากรถกับข้าวที่วิ่งผ่านหน้าบ้านทำให้ การเข้าถึงอาหารของชาวบ้านสะดวกกว่า การเดินไปซื้ออาหารจากร้านค้าในหมู่บ้าน ซึ่งหากเปรียบเทียบกันด้านความสดใหม่ของวัตถุดิบ ประกอบอาหาร พบว่าอาหารจากรถกับข้าวมีความสดใหม่มากกว่าอาหารในร้านค้าชุมชนที่ซื้อกักตุนไว้ขาย นอกจากนี้ที่พบคือ ความสามารถในการเข้าถึงอาหาร แบบแผนการบริโภค วิถีชีวิตที่ใกล้เคียงกันทำให้ชาวบ้านมีพฤติกรรมการเลือกซื้อสินค้าที่คล้ายคลึงกัน โดยจากการศึกษาพบว่า ชาวบ้านทราบในเรื่องความไม่ปลอดภัยของอาหารที่ซื้อผ่านระบบตลาด จึงมีวิธีการจัดอาหารผ่านการซื้อจากคนรู้จัก ซื้ออาหารที่ตนคุ้นเคย ล้างทำความสะอาดอาหาร และหลีกเลี่ยงการซื้ออาหารถุง โดยมีความคิดและความเชื่อว่า วิธีการดังกล่าวจะช่วยลดความเสี่ยงในการพึ่งพาอาหารจากระบบตลาด แต่ถึงอย่างไรก็ตามยังคงต้องพึ่งพาอาหารจากระบบตลาดต่อไปในอนาคต

จากข้อมูลข้างต้น แสดงให้เห็นถึงผลจากกระบวนการพัฒนา เป็นเงื่อนไขสำคัญในการเปลี่ยนวิถีชีวิตของชาวบ้าน จากการเก็บหา และการผลิต เพื่อใช้บริโภคภายในครัวเรือน แบ่งปันเครือญาติ เป็นการเก็บหา การผลิตเพื่อสร้างรายได้ให้ครัวเรือน และนำมาเป็นค่าใช้จ่ายทั้งเครื่องใช้และอาหาร ชาวบ้านจึงมีรายจ่ายด้านอาหารเพิ่มมากขึ้นจากการเปลี่ยนวิถีชีวิตจากการผลิตเพื่อกินใช้มาเป็นการผลิตเพื่อขายอย่างเต็มรูปแบบ อาหารที่เคยเป็นฐานทรัพยากรหลักในหมู่บ้านและครัวเรือนถูกส่งเข้าระบบตลาดเพื่อสร้างรายได้ และชาวบ้านนำรายได้เหล่านั้นมาซื้ออาหารที่มีแหล่งผลิตจากระบบตลาดจากภายนอกชุมชนเข้าในครัวเรือน สะท้อนนโยบายของรัฐที่มาพร้อมการพัฒนาพื้นที่และเศรษฐกิจ เปลี่ยนวิถีชีวิตชาวบ้านด้านการใช้ประโยชน์จากฐานทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น รูปแบบการผลิต พฤติกรรมการบริโภคให้เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมอย่างสิ้นเชิง การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวถือเป็นภัยเงียบที่คุกคามความมั่นคงทางอาหารโดยเฉพาะป่าชุมชนโนนใหญ่ และพื้นที่การเกษตรให้เริ่มก่อตัวอย่างยาวนานจนถึงปัจจุบัน

ซึ่งผลการศึกษาดังกล่าวข้างต้นสอดคล้องกับการศึกษาของ เสน่ห์ จามริก และยศ สันตสมบัติ (2536) ที่กล่าวถึงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 1 – 7 ( พ.ศ. 2504 – 2539 ) ว่ามีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มผลผลิตให้มากขึ้น การผลิตได้ปรับเปลี่ยนจากการผลิตแบบหลากหลายมาเป็นการผลิตเพื่อการพาณิชย์และการส่งออก ได้มีการขยายพื้นที่การเกษตรโดยการบุกเบิกเข้าไปในที่เดิมซึ่งเป็นป่าไม้ที่อุดมสมบูรณ์ มีความหลากหลายทางชีวภาพ การเกษตรถูกปรับเปลี่ยนโดยเน้นการผลิตพืชเชิงเดี่ยว ทำให้ชุมชนชนบทในอดีตของประเทศไทยมีวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมที่เป็นชุมชนเกษตรพึ่งพาอาหารจากแหล่งธรรมชาติ เปลี่ยนเป็นการผลิตเพื่อเศรษฐกิจตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ ทำให้การบริโภคของคนไทยจึงต้องหันมาพึ่งพาระบบตลาดมากขึ้น เช่น การมีร้านค้า ตลาด

ร้านอาหาร แผงลอย และรถเร่ และสอดคล้องกับผลการศึกษาของ นงนภัส เทียงกมล (2555) ซึ่งกล่าวถึง สภาพความเป็นจริงชาวชุมชนชนบทส่วนใหญ่ของประเทศ ที่เป็นผู้ผลิตอาหารหลักของประเทศควรจะเป็นผู้มีความมั่นคงทางอาหารมากที่สุด แต่พบว่าเกษตรกรกลับเป็นผู้ที่ยากจนที่สุดของประเทศไทย ที่เป็นผลพวงจากการพัฒนาเศรษฐกิจที่มุ่งเน้นผลิตภัณฑ์มวลรวมมาเป็นดัชนีชี้วัดชี้วัดระดับการเจริญเติบโตของเศรษฐกิจ ผู้ผลิตในชนบทกลายเป็นกลุ่มที่มีแนวโน้มจะเป็นกลุ่มที่มีความเปราะบางต่อความมั่นคงทางอาหารมากที่สุด

ในการศึกษาความมั่นคงทางอาหาร หากพิจารณานิยามและองค์ประกอบความมั่นคงทางอาหารขององค์การเกษตรและสหประชาชาติ พบว่า นิยามดังกล่าว เป็นการให้คำนิยามโดยให้คุณค่าอาหารในด้านความพอเพียงด้านปริมาณอาหารเป็นหลัก ซึ่งสำหรับพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่แห่งนี้ ประเด็นเรื่องการมีอาหารทั้งด้านปริมาณและคุณภาพอาหารไม่ใช่หัวใจหลักของความมั่นคงทางอาหารเพียงอย่างเดียว แต่อาหารยังสามารถอธิบายถึงฐานของทรัพยากรธรรมชาติที่มีในพื้นที่ วิถีชีวิต ประวัติศาสตร์ชุมชน วัฒนธรรมที่ช่วยสะท้อนให้เห็นถึงความสัมพันธ์อันดีงามทางสังคมจากการผลิต การแลกเปลี่ยนและแบ่งปันของชุมชน เครือญาติ รวมไปถึงปรากฏการณ์ต่างๆ ในพื้นที่ที่มีผลต่อความมั่นคงทางอาหารจากอดีตถึงปัจจุบันนอกเหนือจากการคำนึงถึงว่าชาวบ้านจะมีอาหารกินในวันนี้ และวันหน้าเพียงพอหรือไม่เพียงอย่างเดียว

และจากการทบทวนกรอบยุทธศาสตร์ การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ซึ่งประกอบไปด้วย 4 ยุทธศาสตร์ คือ 1) ยุทธศาสตร์ด้านความมั่นคงทางอาหาร 2) ยุทธศาสตร์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร 3) ยุทธศาสตร์ด้านอาหารศึกษา 4) ยุทธศาสตร์ด้านการบริหารจัดการ ซึ่งกรอบยุทธศาสตร์ดังกล่าวมองสภาพปัญหาและวางแนวทางการแก้ไขจากระดับชุมชนไปสู่ระดับประเทศ และผลักดันแนวทางดังกล่าวเข้าสู่แผนพัฒนาเศรษฐกิจฉบับที่ 11 เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในแต่ละภาคส่วน ได้นำแนวทางไปปฏิบัติเพื่อการแก้ไข ป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้นในอนาคต ซึ่งจากการดำเนินการดังกล่าวถือว่าแนวทางและการปฏิบัติมีความครอบคลุมรอบด้าน โดยเนื้อความหลักในการมองปัญหาความมั่นคงทางอาหาร ยังคงมุ่งหวังให้อาหารปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการตามหลักสากล ซึ่งในการศึกษาวิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสี้ยว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ ในครั้งนี้ พบว่าผลจากการศึกษาสภาพปัญหาหลายประการที่เป็นภัยคุกคามความเสี่ยงต่อความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ ตรงตามแนวทางยุทธศาสตร์ที่จะมีการดำเนินการแก้ไข อาทิเช่น ปัญหาการขาดแคลนน้ำ การลดลงของจำนวนเกษตรกร คุณภาพความปลอดภัยของอาหารและโภชนาการ เป็นต้น หากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำกรอบยุทธศาสตร์ดังกล่าวเป็นแนวทางในการวางแผน นำไปสู่การปฏิบัติอย่างจริงจัง ผลที่เกิดขึ้นย่อมนำไปสู่ความมั่นคงทางอาหารที่ยั่งยืนจากระดับชุมชนไปสู่ระดับประเทศได้อย่างแท้จริง

## 2) ผลการศึกษาด้านความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่

เพื่อให้การวิเคราะห์ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่มีความครอบคลุมจึงต้องวิเคราะห์ วิถีชีวิต สภาพพื้นที่ แหล่งอาหารที่ชาวบ้านมี และสามารถเข้าถึงเพื่อนำมาบริโภคในครัวเรือนผ่านแหล่งอาหารทั้งภายในและภายนอกหมู่บ้าน โดยศึกษาแหล่งอาหารดังกล่าวผ่านข้อจำกัดในการเข้าถึงอาหารจากแหล่งต่างๆ ควบคู่กันไป เพื่อสะท้อนให้เห็นถึงสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่อย่างแท้จริง ซึ่งผลการศึกษาวิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ นับเป็นตัวสะท้อนที่สำคัญสำหรับความสามารถในการมีอาหาร การเข้าถึงอาหาร การใช้ประโยชน์อาหาร และการมีเสถียรภาพอาหารภายในครัวเรือน ผ่านแหล่งอาหาร ซึ่งประกอบไปด้วยป่าชุมชนโนนใหญ่ พื้นที่การเกษตร การแบ่งปัน และจากระบบตลาด ความหลากหลายของแหล่งที่มาของอาหารมีผลต่อการสร้างความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ได้ในปัจจุบัน

ผลการศึกษา สะท้อนให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่าง วิถีชีวิตชุมชนกับฐานทรัพยากรในท้องถิ่น ถึงแม้ว่าวิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่จะเปลี่ยนแปลงไป แต่ในการศึกษาความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนแห่งนี้ กลับแสดงให้เห็นถึงสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านภายใต้แนวคิดขององค์กรเกษตรและสหประชาชาติ (FAO) โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

**(1) การมีอาหาร และ(2)การเข้าถึงอาหาร** จากในการศึกษาพบว่า การมีอาหารและการเข้าถึงอาหารมีประเด็นที่มีความสัมพันธ์และเกี่ยวข้องกัน ในผลการศึกษาครั้งนี้จึงผนวกผลการศึกษาทั้งสองมิติเข้าด้วยกัน ซึ่งการศึกษาในหัวข้อดังกล่าวพบว่า ชาวบ้านในพื้นที่รอบป่าชุมชนโนนใหญ่ มีแหล่งอาหารที่สามารถเข้าถึงได้ 4 แหล่ง ได้แก่ (1.1) ป่าชุมชนโนนใหญ่ (1.2) พื้นที่การเกษตร (1.3) การแบ่งปัน และ(1.4) การซื้อจากระบบตลาดผ่านแหล่งขายทั้งภายในหมู่บ้านและภายนอกหมู่บ้าน ดังนี้

**(1.1) ป่าชุมชนโนนใหญ่** ผลการศึกษาพบว่า ป่าชุมชนโนนใหญ่เป็นฐานทรัพยากรที่คงความอุดมสมบูรณ์ทางอาหาร วัฏจักรอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ หมุนเวียนเปลี่ยนไปในทุกฤดูกาล บางประเภทสามารถเก็บหาได้เพียงระยะเวลาสั้น บางประเภทสามารถเก็บหาได้ตลอดทั้งปี ถือได้ว่าพื้นที่แห่งนี้มีต้นทุนด้านทรัพยากรธรรมชาติที่ดีที่สามารถพึงพิงอาหารได้ทุกฤดูกาล โดยชาวบ้านจะเข้าถึงอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ด้วยวิธีการเก็บหาใช้ประโยชน์เพื่อนำมาบริโภคและสร้างรายได้ เช่น ผักนานาชนิด เห็ด หน่อไม้ สมุนไพร ประเภทแมลง และพืชกินหัว หมุนเวียนหมุนเวียนตามฤดูกาลตลอดทั้งปี สามารถเก็บหาเพื่อปรุงประกอบกินในครัวเรือน ดังคำกล่าวของชาวบ้านว่า “ป่าชุมชนโนนใหญ่คือตู้กับข้าวใบใหญ่ของคนเสียว” (สัมภาษณ์ สมัย ราชเจริญ, 19 กรกฎาคม 2557)

ถึงแม้ว่าปัจจุบันวิถีชีวิตของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่จะลดการพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ลงไปมากกว่าเดิม แต่ยังคงพบการเข้าใช้ประโยชน์โดยแบ่งออกเป็นสองกลุ่มคือ 1. กลุ่มที่ใช้ประโยชน์ตลอดทั้งปี และ 2. กลุ่มคนที่ใช้ประโยชน์เฉพาะบางฤดูกาล ด้วยความหลากหลายของอาหารที่มีหมุนเวียนในป่าชุมชนโนนใหญ่ตลอดทั้งปีและความสามารถของชาวบ้านในการเข้าถึงอาหารและนำมาใช้ประโยชน์ได้นั้น จึงกล่าวได้ว่าป่าชุมชนโนนใหญ่คือฐานทรัพยากรธรรมชาติที่เป็นหลักประกันความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืน หากชาวบ้านพึ่งพาแหล่งอาหารแหล่งนี้ร่วมกับแหล่งอื่นควบคู่กันไป

**(1.2) พื้นที่การเกษตร** สำหรับพื้นที่การเกษตร ผลการศึกษาพบว่า พื้นที่การเกษตรถือเป็นแหล่งที่มีความสำคัญในการสร้างความมั่นคงทางอาหารหลักภายในครัวเรือน จากความสามารถในการเข้าถึงอาหารด้วยวิธีการผลิตอาหารได้เองภายในพื้นที่ดิน แต่ละครัวเรือนใช้ประโยชน์พื้นที่การเกษตรผลิตอาหารได้หลากหลายเช่น ข้าว ไร่ ปลา ไข่ และผักนานาชนิด ผลไม้ ที่ปลูกหรือเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ โดยอาหารจากพื้นที่การเกษตรของชาวบ้านในพื้นที่นี้เป็นไปเพื่อประโยชน์ในการบริโภคในครัวเรือน แบ่งปันเครือญาติและสร้างรายได้เป็นหลัก

จากการศึกษาพบว่าทุกครัวเรือนในพื้นที่การศึกษามีที่ดินเป็นของตนเอง มีการแบ่งสัดส่วนใช้ประโยชน์เพื่อการทำนาเป็นหลัก และใช้ประโยชน์ในสัดส่วนอื่นๆ ลดหลั่นลงไป ทั้งขุดสระน้ำ เลี้ยงสัตว์ ปลูกผัก เป็นต้น ด้วยความสามารถในการผลิตข้าว ซึ่งถือเป็นอาหารหลักในการดำรงชีพ และพืชผัก เนื้อสัตว์ ได้พอเพียงตลอดทั้งปี ถึงแม้จะแบ่งข้าวที่เป็นผลผลิตหลักไปขายเพื่อสร้างรายได้หลักให้ครัวเรือน แต่ชาวบ้านค่านึงเรื่องการต้องมีข้าวกินตลอดปีเป็นหลัก มากกว่านำข้าวไปขายเพื่อสร้างรายได้ทั้งหมด อีกทั้งยังกักตุนข้าวไว้เพื่อเป็นสินค้าสร้างรายได้เมื่อต้องการใช้จ่ายในยามฉุกเฉินไว้ในยุ้งฉาง ดังนั้นสัดส่วนของข้าวที่เก็บไว้ในยุ้งฉางจึงมีปริมาณมากกว่าข้าวที่นำไปขายสร้างรายได้ ทำให้ชาวบ้านไม่ต้องกังวลต่อความขาดแคลนข้าวในการบริโภค

ด้วยความสามารถในการผลิตอาหารได้เองของชาวบ้านในพื้นที่การเกษตร จึงถือได้ว่าพื้นที่การเกษตรเป็นฐานความมั่นคงทางอาหารและรายได้ แม้บางครัวเรือนจะไม่มี การพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ แต่ความสามารถในการผลิตอาหารได้เองก็สร้างความมั่นคงทางอาหารให้ชาวบ้านเช่นกัน ซึ่งอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่และอาหารจากพื้นที่การเกษตร จะมีอุดมสมบูรณ์หรือไม่ขึ้นอยู่กัฤดูกาลและปริมาณน้ำฝน หากปีใดฝนตกต้องตามฤดูกาล สภาพป่าชุ่มชื้น ในทุ่งนามีน้ำในการทำนาที่เพียงพอ อาหารในครัวเรือนจะมีหลากหลายและส่งผลให้รายจ่ายด้านอาหารในครัวเรือนลดลง แต่ถึงอย่างไรก็ตามด้วยวิธีการผลิตที่เปลี่ยนแปลงไปและสภาพอากาศที่ไม่แน่นอน พื้นที่การเกษตรของชาวบ้านต้องเผชิญความเสี่ยงหลายด้านนอกเหนือจากปัจจัยสภาพอากาศ คือ การขาดกำลังแรงงานในการผลิตในครัวเรือน รายจ่ายในการผลิตที่เพิ่มสูงขึ้น การใช้

สารเคมีกำจัดวัชพืช การเปลี่ยนพื้นที่อาหารเป็นพื้นที่ปลูกพืชไร่ เข้ามาสิ้นคลอนความมั่นคงทางอาหารในครัวเรือน

**(1.3) อาหารจากการแบ่งปัน** นอกจากการมีอาหารจากการเก็บหาจากป่า ชุมชนโนใหญ่ และผลิตจากพื้นที่การเกษตรในครัวเรือนของชาวบ้านแล้วนั้น อาหารจากการแลกเปลี่ยนแบ่งปันเป็นอาหารอีกแหล่งหนึ่งที่ทำให้ชาวบ้านมีอาหารบริโภคในครัวเรือน โดยการแบ่งปันอาหารของชาวบ้านในพื้นที่มีมาตั้งแต่สมัยก่อนเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน การแบ่งปันอาหารสะท้อนให้เห็นถึงความสัมพันธ์ที่ดีในหมู่บ้าน ทั้งการแบ่งปันอาหาร วัตถุประสงค์ หรือการชักชวนกันไปหาอาหารของเพื่อนบ้านเครือญาติแล้วนำมาปรุงประกอบกินร่วมกัน รวมไปถึงการแบ่งปันอาหารปรุงสุกให้ผู้อาวุโสที่ไม่สามารถเข้าเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนใหญ่หรือแหล่งน้ำได้ อาหารที่แบ่งปันจะเป็นอาหารที่ได้จากการเก็บหา การผลิต โดยแบ่งปันผ่านลักษณะวัตถุประสงค์ อาหารปรุงสุก สำหรับอาหารที่ได้จากการซื้อจากระบบตลาดจะไม่นิยมแบ่งปันกัน หากแบ่งปันจะอยู่ในลักษณะการปรุงสุกแล้วตักแบ่งไปให้

อาหารจากการแบ่งปัน สะท้อนให้เห็นถึงเครือข่ายความสัมพันธ์ทางสังคมภายในหมู่บ้านผ่านการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน จากความสัมพันธ์ และวิถีชีวิตของชาวบ้านที่ยังคงความเป็นพี่น้องเพื่อนบ้าน เครือข่ายความสัมพันธ์ทางสังคมจึงมีความสำคัญต่อการสร้างความมั่นคงทางอาหารให้ยั่งยืนได้ภายในท้องถิ่นที่ยังมีการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน ถึงแม้ว่าอาหารจากการแบ่งปันจะไม่สามารถมองไม่เห็นได้ในด้านปริมาณ แต่ถือได้ว่าอาหารจากการแบ่งปัน เป็นกำลังหนุนด้านอาหารที่สำคัญในการช่วยเหลือกันของคนในหมู่บ้านได้เป็นอย่างดี อาหารจากแหล่งนี้จะเป็แหล่งที่สนับสนุนช่วยเหลือในเรื่องอาหารทั้งในสถานการณ์ปกติหรือสถานการณ์ฉุกเฉินภายในครัวเรือนและหมู่บ้าน อีกแหล่งหนึ่งที่สำคัญ สอดคล้องกับ สุภา ไยเมือง (2555) ที่กล่าวถึง แหล่งที่มาของอาหารของครัวเรือนในชุมชน มีฐานทางวัฒนธรรมที่มีการช่วยเหลือแบ่งปันกันของชุมชนในยามขาดแคลนอาหาร การแบ่งปันอาหารในเครือญาติ หรือการยืมเงินเพื่อซื้อหาอาหาร รวมทั้งบุญประเพณีของชุมชนที่มีการบริจาคข้าวเข้าวัด หรือการเลี้ยงอาหารในชุมชน โดยแต่ละครัวเรือนทำอาหารไปทำบุญที่วัด ฯลฯ ในบางชุมชน มีวัฒนธรรมการทำบุญหลังเก็บเกี่ยว และบริจาคข้าว นำมาขายในราคาถูกให้กับคนในชุมชน รวมทั้ง กลายเป็นกองทุนข้าว หรือธนาคารข้าวในชุมชน

**(1.4) อาหารจากระบบตลาด** สำหรับอาหารจากระบบตลาด ผลการศึกษาพบว่า ชาวบ้านสามารถมีและเข้าถึงอาหารได้ด้วยวิธีการซื้อผ่านแหล่งขายได้ทั้งภายในและภายนอกหมู่บ้าน ผ่านร้านขายของชำในหมู่บ้าน รถกับข้าว ตลาดนัด ตลาดสด ซึ่งปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารจากระบบตลาดคือ ราคา และคุณภาพอาหาร ที่ชาวบ้านไม่สามารถกำหนดได้ เนื่องจากแหล่งผลิตอาหารอยู่ภายนอกพื้นที่ จากการศึกษาพบว่า ทุกครัวเรือนในพื้นที่การศึกษาเข้าถึงอาหารจากระบบตลาดทั้งสิ้น ซึ่งแต่ละครัวเรือนจะเข้าถึงอาหารจากแหล่งนี้ในปริมาณมากหรือน้อยนั้นขึ้นอยู่กับแหล่ง



อาหารอื่นที่ครัวเรือนนั้นพึ่งพาร่วมด้วย อาหารหลักที่พึ่งพาจากระบบตลาดจะเป็น 3 รูปแบบคือ 1. อาหารที่ในครัวเรือนไม่สามารถผลิตเอง เช่น เนื้อสัตว์ เครื่องปรุง ผักบางชนิด ผลไม้ การปรุงประกอบอาหารจะมีการวางแผนก่อนการซื้ออาหารในแต่ละครั้ง โดยเริ่มจากการคิดว่าวันนี้จะทำอาหารอะไร ภายในครัวมีวัตถุดิบครบหรือไม่ ขาดสิ่งไหน และสิ่งที่ขาดนั้นสามารถเก็บหาได้ หรือจำเป็นต้องซื้อ หากสามารถเก็บหาได้จากป่าโนนใหญ่หรือพื้นที่ทางการเกษตรก็จะเลือกวิธีการนี้ก่อน แต่ถ้าไม่มีวัตถุดิบเหล่านั้น 2. ระยะทางอาหารที่อยู่ใกล้และไกล ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบชนิดนั้น โดยการซื้อจากระบบตลาดผ่านแหล่งต่างๆ และโอกาสในการเลือกซื้อ จะเลือกจากหากมีวัตถุดิบขายในร้านค้าขายของชำรถกับข้าว หรือรถเร่ ชาวบ้านจะซื้อจากแหล่งนี้ก่อนเพราะใกล้ตัว หากวันนั้นเป็นวันที่มีตลาดนัดอีเซหรือตลาดนัดโพธิ์ศรีสุวรรณ และมีความต้องการที่จะเลือกซื้อของหลายอย่างจะไปซื้อที่ตลาดนัด หากจะซื้อเพื่อใช้ในงานบุญ งานพิธีต่างๆ 3. ปริมาณอาหารและความต้องการเปรียบเทียบสินค้า หากมีงานบุญประเพณี หรือพิธีกรรมจำเป็นที่ต้องใช้วัตถุดิบประกอบอาหารในปริมาณที่มาก หรือสำหรับวัตถุดิบบางประเภทชาวบ้านมีความต้องการที่จะมีตัวเลือกที่หลากหลายเพื่อเปรียบเทียบ ราคา จะซื้อที่ตลาดสดที่อำเภอราชสีห์ ไศล อำเภอบึงบูรพ์ และในตัวเมืองศรีสะเกษ

จากทั้งสี่แหล่งอาหารที่ชาวบ้านมีและสามารถเข้าถึงได้อย่างที่กล่าวมาในข้างต้น ทั้งจากป่าชุมชนโนนใหญ่ พื้นที่การเกษตร การแบ่งปัน และอาหารจากระบบตลาดนั้น การพึ่งพาและเข้าถึงอาหารจะมากหรือน้อยนั้นขึ้นอยู่กับว่า ครัวเรือนนั้นสามารถเข้าถึงอาหารจากแหล่งใดได้สะดวกที่สุด ไม่ทุกครัวเรือนที่จะพึ่งพาอาหารครบทั้งสี่แหล่ง โดยเฉพาะอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ที่การเข้าถึงส่วนมากจะอยู่ในกลุ่มคนที่บ้านเรือนอยู่ใกล้ป่า ส่วนครัวเรือนที่อยู่ถัดออกมาส่วนมากจะเข้าเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ในช่วงฤดูกาลอาหารมากกว่าการเข้าไปพึ่งพาอาหารตลอดเวลาด้วย ปัจจัยด้านระยะทาง อายุของกลุ่มคนที่เคยเข้าเก็บหาที่เพิ่มสูงขึ้นจนเข้าไปเก็บหาอาหารไม่ไหวเหมือนเช่นก่อน และการถูกแย่งชิงอาหารจากบุคคลภายนอกที่มุ่งเข้ามาเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่เพื่อนำไปขายสร้างรายได้ โดยไม่คำนึงถึงผู้คนที่อาศัยโดยรอบและคนที่เข้าไปเก็บหาภายหลัง การเก็บหาที่ขาดการอนุรักษ์มีส่วนทำให้อาหารในป่าลดลงจากการขาดการหลงเหลือสปอร์เห็ด การขุดหัวมันโดยไม่ถ่มเหงำ

ซึ่งผลการศึกษาด้านการมีอาหารและการเข้าถึงอาหารดังกล่าวสอดคล้องกับ แผนยุทธศาสตร์แห่งชาติ ด้านความมั่นคงทางอาหาร (คณะทำงานยกร่างและจัดทำแผนยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหาร, 2545) ที่กล่าวถึงการเข้าถึงอาหารของชุมชนชนบท ในการเคยพึ่งพาแหล่งอาหารธรรมชาติเป็นหลัก ได้เกิดภาวะเสื่อมสลายของแหล่งอาหารจากธรรมชาติ การผลิตอาหารเพื่อบริโภคเองในสังคมชนบทมีแนวโน้มลดลง การผลิตเพื่อเศรษฐกิจโดยเฉพาะการปลูกพืชเศรษฐกิจเพื่อป้อนโรงงานอุตสาหกรรมมีกระแสนี้แรง นอกจากนี้ ยังเกิดระบบการพึ่งพาตลาดเพื่อซื้อหาอาหารทุกหมู่บ้านจะมีร้านค้าขายของชำ ซึ่งขายทั้งอาหารแห้ง อาหารสด อาหารพร้อมปรุง อาหารสำเร็จรวมถึงรถเร่ขาย

อาหารทั้งสดและแห้ง และผลการศึกษาของ ปิยนาล อิ่มดี (2547) , สุธานี มะลิพันธ์ (2552) , สุภา ไยเมือง (2555), ทรงสิริ วิจิรานนท์และคณะ (2555) ซึ่งผลการศึกษาพบว่า ชุมชนมีทรัพยากรอาหารหลากหลายชนิดกระจายอยู่ตามแหล่งอาหารต่างๆ ได้แก่ แหล่งอาหารรอบๆบ้าน พุงนา สวน แหล่งน้ำ ป่าไม้ และแหล่งค้าขาย ซึ่งเกิดจากชาวบ้านเป็นผู้ผลิตขึ้นเองและเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ทรัพยากรอาหารที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ โดยคนในหมู่บ้านสามารถเข้าถึงอาหารด้วยการเก็บหาอาหารตามธรรมชาติและผลิตด้วยตนเองมากที่สุด เนื่องจากมีเครื่องมือเพียงพอสำหรับการหาอาหาร รวมถึงมีทักษะและองค์ความรู้ในการนำอาหารมาบริโภค ด้านการเข้าถึงทรัพยากรอาหารด้วยการแลกเปลี่ยนและการรับบริจาคพบว่ามีค่อนข้างน้อย เป็นการเข้าถึงด้วยการพึ่งพิงทรัพยากรธรรมชาติที่มีในพื้นที่ และการพึ่งพิงกันทางสังคมของคนในหมู่บ้านเพื่อช่วยเหลือกันในด้านอาหาร คนในหมู่บ้านสามารถนำอาหารที่มีในแหล่งอาหารแต่ละประเภทมาบริโภคได้ตลอดฤดูกาล โดยสรุปแหล่งอาหารและวิธีการเข้าถึงอาหาร 4 แหล่ง คือ 1) ฐานทรัพยากรธรรมชาติในหมู่บ้าน ด้วยวิธีการเก็บหาจากธรรมชาติ 2) ฐานการผลิตของครัวเรือน ด้วยวิธีการเพาะปลูก 3) ฐานทางวัฒนธรรมที่ ด้วยวิธีการช่วยเหลือแบ่งปันกันของชุมชน 4) ฐานการค้าหรือการซื้อทั้งจากภายในหมู่บ้านและภายนอกหมู่บ้าน ด้วยวิธีการซื้อขาย ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาวิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ครั้งนี้

**(3) การใช้ประโยชน์อาหาร** สำหรับการใช้ประโยชน์อาหารของชาวบ้านจะมีแนวคิดเดียวกันกับการเข้าถึงอาหารคือ ชาวบ้านจะเลือกใช้ประโยชน์อาหารจากแหล่งที่เข้าถึงได้สะดวก ใกล้ตัวมากที่สุดเป็นอันดับแรก ทั้งอาหารที่มาจากป่าชุมชนโนนใหญ่ อาหารที่มาจากพื้นที่การเกษตร อันได้แก่ พืชผักนาชนิด และอาหารที่ได้จากการแบ่งปันจากญาติพี่น้อง หากวัตถุดิบที่ต้องการไม่มีในแหล่งดังกล่าว แหล่งอาหารถัดไปที่ชาวบ้านเลือกเข้าถึงจะเป็นอาหารที่มาจากระบบตลาดด้วยวิธีการซื้อขาย จากแหล่งอาหารทั้ง 4 แหล่ง ทั้งป่าชุมชนโนนใหญ่ พื้นที่การเกษตร การแบ่งปัน และอาหารจากระบบตลาด กล่าวได้ว่าชาวบ้านมีช่องทางในการได้มาซึ่งอาหารได้จากแหล่งที่มาที่หลากหลาย โดยมีรูปแบบการจัดการและการใช้ประโยชน์ที่แตกต่างกัน ผลการศึกษาพบว่า การใช้ประโยชน์อาหารสามารถแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่

**(3.1) การใช้ทรัพยากรป่ากับทักษะและภูมิปัญญาในพื้นที่** ผลการศึกษาพบว่า หากชาวบ้านต้องการอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ คนที่เข้าเก็บหาอาหารนั้น จะมีความรู้ ทักษะและภูมิปัญญาเป็นองค์ความรู้ที่ถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นภายในครัวเรือน เพื่อช่วยทำให้การเข้าป่าเก็บหาอาหารได้อาหารออกมา และอาหารที่ได้มานั้นสามารถกิน และใช้ประโยชน์ได้ไม่เป็นพิษ ความรู้ที่ถูกถ่ายทอดทำให้ชาวบ้านที่เข้าเก็บหาอาหารทราบแหล่งอาหารแต่ละประเภทที่ตนต้องการว่า อาหารประเภทนี้จะขึ้นอยู่ที่ใด ซึ่งอาหารจะขึ้นอยู่แหล่งเดิมซ้ำๆ นอกจากนั้นในประเภทอาหารบางชนิด เช่นเห็ด นอกจากความรู้ในแหล่งเดิมที่ขึ้นของเห็ดแล้วนั้น ก่อนเข้าเก็บหาอาหารชาวบ้านจะ

สังเกตปรากฏการณ์ผ่านสภาพอากาศจากฝนที่ตก อุณหภูมิที่เหมาะสม และสภาพท้องฟ้า เพื่อคำนวณช่วงเวลาของการออกดอกของเห็ด โดยเฉพาะเห็ดที่มีหลากหลายในป่าชุมชนโนนใหญ่ ชาวบ้านที่เข้าเก็บหาจำเป็นต้องมีความรู้ ทักษะ ความคุ้นชิน ในการจำแนกประเภทชนิด ของเห็ดผ่านลักษณะของเห็ด ว่าเป็นเห็ดที่กินได้ไม่เป็นพิษ นอกจากเห็ดและพืชผักนานาชนิดที่ใช้กินเป็นอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการของร่างกายแล้ว ชาวบ้านหลายครัวเรือนยังใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพร เป็นยาบำรุงร่างกาย และแก้อาการเจ็บป่วย ด้วยอาหารที่เก็บหาจากป่าชุมชนโนนใหญ่เป็นอาหารที่ผลิตและอยู่ธรรมชาติ ทำให้มั่นใจได้ว่าเป็นอาหารที่สด สะอาด หลายชนิดมีสรรพคุณทางยา และปราศจากความเสี่ยงในสารเคมีเมื่อเปรียบเทียบกับแหล่งอาหารแหล่งอื่นที่ชาวบ้านนำมากินเป็นอาหาร

ซึ่งผลการศึกษาด้านการใช้ประโยชน์อาหารจากการใช้ทรัพยากรป่ากับทักษะและภูมิปัญญาในพื้นที่ ในการศึกษาครั้งนี้ สอดคล้องกับการศึกษาของทรงสิริ วิจิตรานนท์และคณะ (2555) ที่กล่าวถึงการใช้ประโยชน์ของอาหารว่าเป็นการจัดการอาหารและทรัพยากรอาหารใช้ความรู้ ปัญญาและทักษะในการจัดการทรัพยากรอาหาร โดยนำมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ใช้เป็นที่ทำกิน ได้แก่ทำนา ทำสวน เพื่อผลิตอาหารและเสาะแสวงหาอาหาร และการนำมาเป็นอาหารและยา ด้านการประกอบอาหาร พบว่ามีการวางแผน จัดการอาหารในการประกอบอาหารในแต่ละครัวเรือนตั้งแต่การหาแหล่งอาหาร เช่น เพาะปลูก ซื้อมาเก็บหาจากรธรรมชาติ และแบ่งปัน โดยอาศัยความสามารถของสมาชิกครัวเรือนในด้านความรู้ ทักษะ รวมถึงข้อคำนึงในความเชื่อที่เกี่ยวข้อง

**(3.2) ความปลอดภัยของอาหารกับสารเคมี** แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ 1 พื้นที่การเกษตร และ 2 ระบบตลาด

**(3.2.1) พื้นที่การเกษตร** ในกระบวนการผลิตอาหารในพื้นที่การเกษตร ผลการศึกษาพบว่า ครัวเรือนใดที่ใช้สารเคมีจะมีความเสี่ยงในเรื่องผลกระทบจากความปลอดภัยของอาหาร และแม้กระทั่งครัวเรือนที่ไม่ได้ใช้แต่มีพื้นที่การเกษตรหรือแหล่งน้ำอยู่ติดกับพื้นที่ใช้สารเคมีก็มีความเสี่ยงที่สารเคมีจะมากับลม แหล่งน้ำเช่นกัน ซึ่งส่วนมากพื้นที่การเกษตรที่ใช้สารเคมีจะเป็นพื้นที่ของคนภายนอกชุมชนที่มาซื้อหรือเช่าพื้นที่ทำนา ส่วนคนในพื้นที่การศึกษามีส่วนน้อยที่ใช้ จะมีการบอกกล่าวกันถึงผลกระทบของสารเคมีทำให้การใช้สารเคมีในพื้นที่ที่มีปริมาณที่ไม่มากนัก โดยการใช้สารเคมีพบในช่วงปี พ.ศ. 2555 ที่ชาวบ้านใช้สารเคมีในการควบคุมวัชพืชเนื่องจากปีนั้น ฝนที่ไม่ตกตามฤดูกาล ภาวะขาดแคลนน้ำในการทำนา เมื่อฝนตกลงมาเพื่อให้ทันการผลิตจึงเปลี่ยนวิถีจากนาดำมาเป็นนาหว่าน และการใช้เครื่องจักรมาช่วยทุ่นแรงทดแทนแรงงานที่อพยพไปเป็นแรงงานในภาคอุตสาหกรรม และอื่นๆ เมื่อน้ำในการทำนามีน้อยทำให้วัชพืชเจริญเติบโต ชาวบ้านเกรงว่าวัชพืชดังกล่าวจะแย่งสารอาหารจากข้าวจึงมีการใช้สารเคมีเพื่อคลุมวัชพืชและปุ๋ยเคมี แต่ผลปรากฏว่าวัชพืชก็ยังเจริญเติบโตอยู่ จึงทำให้ปัจจุบันชาวบ้านลดการใช้สารเคมีในพื้นที่

การเกษตรของชาวบ้านลดลง แต่วิธีการทำนาที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้ชาวบ้านยังคงใช้ปุ๋ยเคมีบำรุงดิน เพื่อหวังให้ข้าวเจริญเติบโตให้ผลผลิตในปริมาณที่ได้ไม่ลดลง เพราะการค่าใช้จ่ายในการทำนาเพิ่มขึ้น จากการใช้เครื่องจักรเข้ามาทุ่นแรง ค่าแรงงาน ค่าปุ๋ย ใช้ประโยชน์พื้นที่การเกษตรในการปลูกข้าวเป็นหลัก การใช้ประโยชน์ในพื้นที่การเกษตรเพื่อปลูกพืชผัก เลี้ยงสัตว์เพื่อเป็นอาหาร จากการเก็บข้อมูลพบว่า การปลูกผักของชาวบ้านในพื้นที่การเกษตรลดลงเนื่องจากความขาดแคลนในแหล่งน้ำ ถึงแม้ว่าทุกพื้นที่การเกษตรทุกครัวเรือนจะมีบ่อน้ำ แต่ชาวบ้านจะนำไว้ใช้เพื่อการทำนาเป็นหลัก ด้วยปัญหาการขาดแคลนน้ำเพื่อทำการเกษตร ชาวบ้านจึงย้ายพืชผักอาหารที่ต้องใช้น้ำรดเป็นประจำมาไว้รอบพื้นที่บ้าน มีทั้งแปลงสวนครัวหลังบ้าน ข้างบ้าน ริมรั้ว หรือปลูกในภาชนะ เช่น ยางรถยนต์ กะละมัง กระถาง ส่วนมากผักที่ปลูกจะเป็นผักเครื่องเทศและผักเครื่องเคียง การปลูกไว้พืชผักไว้รอบบ้านถือเป็นการลดความเสี่ยงจากสารเคมีได้มากกว่าการปลูกไว้ในพื้นที่ทำนาเป็นอย่างมาก

อย่างไรก็ตาม จากการสัมภาษณ์ชาวบ้านทราบถึงผลกระทบของการใช้สารเคมีในพื้นที่การเกษตรของตนรวมถึงผลจากสารเคมีของพื้นที่เกษตรข้างเคียง ซึ่งชาวบ้านมีความกังวลถึงความปลอดภัยในชีวิตและอาหารที่ต้องกินเช่นกัน ทำได้เพียงการป้องกันตนเองและอาหารด้วยวิธีการ เมื่อกลับขึ้นมาจากพื้นที่การเกษตรถึงบ้านชาวบ้านจะอาบน้ำชำระร่างกาย ซักเสื้อผ้า เพื่อเป็นการลดอันตรายจากสารเคมีที่อาจติดตัวมาจากการลงไปทำนาเก็บหาอาหาร ส่วนอาหารที่มาจากพื้นที่การเกษตรในนา จะล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงประกอบอาหาร หรือก่อนบริโภคเสมอ

**(3.2.2) ระบบตลาด** เป็นอาหารจากภายนอกที่ไม่สามารถควบคุมคุณภาพได้ มีแหล่งซื้อขายผ่านร้านค้าในหมู่บ้าน รถกับข้าว และตลาด ผลการศึกษาพบว่า การซื้ออาหารจากแหล่งดังกล่าวชาวบ้านไม่สามารถควบคุมเรื่องความปลอดภัยได้ ชาวบ้านมีวิธีการจัดการเพื่อสร้างความปลอดภัยให้ตนเอง โดยเน้นที่จะซื้อวัตถุดิบเพื่อมาปรุงประกอบอาหารกินเองมากกว่าการซื้อสำเร็จ หากซื้อสำเร็จจะเลือกซื้ออาหารที่คุ้นเคย ซื้อกับคนที่รู้จัก ส่วนวัตถุดิบที่ซื้อมาก่อนปรุงอาหารหรือกินจะล้างทำความสะอาดทุกครั้งอาหารในครัวเรือนจะปรุงแบบวันต่อวัน และหลีกเลี่ยงการกินเนื้อสัตว์ดิบ วิธีการป้องกันเบื้องต้นด้วยตนเองเหล่านี้เป็นส่วนเสริมความรู้สึกรู้สึกมั่นใจและปลอดภัยจากการซื้ออาหารจากระบบตลาดได้ในระดับหนึ่ง

ซึ่งผลการศึกษาด้านการใช้ประโยชน์อาหารจากความปลอดภัยของอาหารกับสารเคมี ในการศึกษาครั้งนี้ สอดคล้องกับการศึกษาของ ทรงสิริ วิชิรานนท์และคณะ (2555) ที่กล่าวถึง ความนิยมประกอบอาหารรับประทานเองในครัวเรือน โดยนำทรัพยากรอาหารจากแหล่งอาหารประเภทต่างๆมาประกอบเอง ซึ่งเชื่อว่าการปรุงอาหารเองปลอดภัยกว่าซื้ออาหารสำเร็จรูปจากตลาด และคณะกรรมการอาหารและยา (2556) พบว่า การใช้ประโยชน์อาหารมติดความมั่นคงทางอาหาร มีความสัมพันธ์กับสถานการณ์การใช้สารเคมีในภาคการเกษตร ที่ส่งผลถึงประเด็น

เรื่องโภชนาการและคุณภาพความปลอดภัย ของอาหาร ทั้งปัญหาสารพิษเข้าสู่ร่างกายของเกษตรกร ผู้ใช้ และสารพิษตกค้างในผลผลิตทางการเกษตร การขาดความรู้ในการผลิตอาหารในขั้นต้นและ ปราศจากความรู้ในการนำอาหารมาบริโภค ซึ่งผลกระทบดังกล่าวส่งผลไปถึงความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และการส่งออกสินค้าอาหารของประเทศไทยด้วย

**(3.3) ความหลากหลายของอาหารที่ได้จากหลายแหล่งที่มา** ด้วยแหล่งอาหารที่ชาวบ้านสามารถเข้าถึงได้หลายช่องทางทั้งจากแหล่งอาหารประจำ และแหล่งอาหารที่พึ่งพา ซึ่งอาหารที่ได้หมุนเวียนไปตามฤดูกาล ทำให้ชาวบ้านมีความหลากหลายของอาหารในการนำมาบริโภคครบถ้วน ได้ตามหลักโภชนาการ 5 หมู่ ที่ประกอบไปด้วย คาร์โบไฮเดรตจากข้าว โปรตีนไขมันจากเนื้อสัตว์ วิตามินเกลือแร่จากผักผลไม้ ได้ตามความต้องการของร่างกายในแต่ละวัน

ซึ่งผลการศึกษาด้านการใช้ประโยชน์อาหารจากความหลากหลายของอาหารที่ได้จากหลายแหล่งในการศึกษารุ่นนี้ สอดคล้องกับการศึกษาของทรงสิริ วิชิรานนท์และคณะ (2555) กล่าวถึงอาหารที่กินในแต่ละพื้นที่นั้นจะแตกต่างกันออกไป ซึ่งสิ่งเหล่านี้เองจะสะท้อนให้เห็นถึงสุขภาพและภาวะโภชนาการของคนในท้องถิ่นนั้นๆ ถึงแม้ว่าปัจจุบันทุกชุมชนจะมีความเจริญก้าวหน้ามากขึ้น มีการผลิต การแปรรูปอาหารรูปแบบต่างๆ แต่ก็ยังมีผู้คนอีกมากที่ยังคงอาศัยธรรมชาติเป็นหลัก มีให้เห็นทั่วภูมิภาค เพียงแต่รูปแบบหรือวิธีการอาจมีการปรับเปลี่ยนเล็กน้อย เพื่อให้สอดคล้องกับสังคมปัจจุบัน นอกจากพืชผักที่ผู้คนนำมาบริโภค สัตว์ชนิดต่างๆ รวมถึงแมลงนานาชนิดก็เป็นอาหารของกลุ่มคนที่แตกต่างกันออกไป เช่น นำมาปรุงอาหารด้วยการทอด นึ่ง ปิ้ง หรือย่าง หรือนำมาเป็นส่วนผสมของอาหาร เช่น ทำน้ำพริก ทำแกง หรือผัด โดยมีจุดประสงค์หลักคือ เพื่อการอยู่รอด แต่ในปัจจุบันผู้คนสามารถเอาชนะธรรมชาติได้ด้วยวิธีวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เช่นในพื้นที่สูง แห้งแล้งเพาะปลูกไม่ได้ ก็นำระบบชลประทานเข้ามาช่วย หรือบางพื้นที่มีการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ด้วยการควบคุมอุณหภูมิ การพัฒนาปรับปรุงพืชพันธุ์สัตว์ การนำพืชพันธุ์สัตว์ต่างถิ่นเข้ามาปลูกในพื้นที่ที่แตกต่างกันออกไปสิ่งเหล่านี้ล้วนมีผลต่อวิถีการบริโภคของผู้คนทั้งสิ้น

**(4) เสถียรภาพอาหาร** สำหรับเสถียรภาพอาหาร ผลการศึกษาพบว่า เดิมความเสี่ยงของสถานการณ์ขาดแคลนอาหารจะมีบ้างในช่วงฤดูกลางแล้ง ที่อาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่และพื้นที่การเกษตร จะขาดแคลน เพราะความอุดมสมบูรณ์ของอาหารขึ้นอยู่กับฤดูกาล และสภาพอากาศ ในช่วงนี้ชาวบ้านจัดการกับความขาดแคลนอาหารในครัวเรือน ด้วยวิธีการแลกเปลี่ยนอาหารที่ตนมีกับชุมชนภายนอกโดยอัตราแลกเปลี่ยนจะตกลงกันทั้งสองฝ่าย แต่ภายหลังที่ชาวบ้านเริ่มเข้าพึ่งพาอาหารจากระบบตลาด ทำให้ลดภาวะการขาดแคลนอาหารในพื้นที่ได้ เนื่องจากการมีแหล่งอาหารให้ซื้อได้ตลอดเวลาในทุกฤดูกาล ถือได้ว่าอาหารจากระบบตลาด ช่วยลดปัญหาการขาดแคลนอาหารตามฤดูกาลในพื้นที่ไปได้อย่างสิ้นเชิง แม้อาหารจากระบบตลาดจะเข้ามาเพิ่มความมั่นคงทางอาหารในครัวเรือนในเรื่องความหลากหลายของอาหาร และช่องทางการเข้าถึงอาหารที่มากขึ้น

แต่พบว่า ความเสี่ยงในเรื่องความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่แห่งนี้ ยังมีอยู่หลายสถานการณ์ซึ่งบางสถานการณ์มีผลทันทีในปัจจุบัน และบางสถานการณ์กำลังมีผลส่งต่อไปสู่อนาคต ซึ่งมีทั้งสถานการณ์ที่ควบคุมได้และควบคุมไม่ได้ ทั้งจากสภาพอากาศ และการเข้าใช้ประโยชน์อย่างขาดการคำนึงถึงการเข้าใช้ประโยชน์ในภาคหน้าของคนที่เข้ามาเก็บหาอาหารอย่างโดยไม่คำนึงถึงการอนุรักษ์ระบบการผลิตอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป แต่ละปัจจัยเสี่ยงดังกล่าวล้วนส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารต่อครัวเรือนในพื้นที่การศึกษาทั้งสิ้น

สำหรับการศึกษาความมั่นคงทางอาหารด้านมิติเสถียรภาพ พบว่าไม่มีการศึกษาอย่างชัดเจน มิติเสถียรภาพอาหารเป็นการวิเคราะห์ข้อมูลจาก การมีอาหาร การเข้าถึงอาหาร และการใช้ประโยชน์อาหาร เพื่ออธิบายร่วมกันเพื่อให้เห็นถึง ความสามารถของหน่วยการศึกษาทั้งครัวเรือน หมู่บ้าน และประเทศ มีภาวะฉุกเฉินที่ไม่สามารถควบคุมได้จากสถานการณ์ที่จะส่งผลถึงความมั่นคงทางอาหารหรือไม่ ทั้งจากสถานการณ์ภาวะเศรษฐกิจ และสภาพภูมิอากาศที่เปลี่ยนแปลง ทรัพยากรธรรมชาติ วิธีการผลิต พืชพันธุ์กรรม ปัญหาการใช้สารเคมี ฯลฯ ซึ่งถือเป็นปัจจัยที่สันคลอนความมั่นคงทางอาหารทั้งสิ้น การศึกษาด้านเสถียรภาพจึงไม่ใช่การตอบโจทยว่ามีความมั่นคงทางอาหารหรือไม่ แต่เป็นการศึกษาที่ต้องสะท้อนให้เห็นถึงสถานการณ์ในอนาคตของสถานการณ์ความเสี่ยงจากองค์รวมของความมั่นคงทางอาหารที่มีในปัจจุบันว่า จะเป็นอย่างไรในอนาคต ซึ่งพบว่านอกจากสถานการณ์เสถียรภาพของอาหารในพื้นที่แห่งนี้ ไม่ประสบปัญหาการขาดแคลนตามฤดูกาลเช่นก่อน และเพื่อให้การสรุปผลการศึกษาในส่วนนี้ครอบคลุม ดังนั้นผู้ศึกษาจะอธิบาย รายละเอียดของเสถียรภาพอาหาร ผนวกกับความเสี่ยงของสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบริเวณรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ในปัจจุบันและอนาคต ในหัวข้อถัดไป

จากข้อมูลวิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ในข้างต้น แสดงให้เห็นถึงฐานทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน หากชาวบ้านต้องการใช้ประโยชน์ด้านอาหารป่าชุมชนโนนใหญ่จะเป็นแหล่งอาหารที่หลากหลายและปลอดภัยให้ชาวบ้านได้เลือกเก็บหาได้ในทุกฤดูกาล นอกจากอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ ชาวบ้านยังมีอาหารจากพื้นที่การเกษตรเป็นอาหารหลักสำคัญที่ผลิตในครัวเรือน รวมไปถึงอาหารจากการแบ่งปันภายใต้วิถีวัฒนธรรมที่ยังมีอยู่ในหมู่บ้าน ซึ่งแหล่งอาหารที่ชาวบ้านมีและสามารถเข้าถึงในท้องถิ่น ถูกควบคุมไปกับการซื้ออาหารจากระบบตลาด ที่เข้ามาเป็นแหล่งอาหารหลักอีกแหล่งหนึ่งในขณะนี้ การมีอาหารที่หลากหลายและการมีช่องทางการเข้าถึงอาหารทั้งภายในและภายนอกพื้นที่ถือเป็นความมั่นคงทางอาหารในครัวเรือนในปัจจุบันของชาวบ้านในพื้นที่แห่งนี้

### 3) ความเสี่ยงของสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบริเวณรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ในปัจจุบันและอนาคต

สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ ในมิติเสถียรภาพอาหาร เริ่มจากการพัฒนาที่เกิดขึ้นในพื้นที่ส่งผลต่อปัจจัยด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของชาวบ้านรอบป่าชุมชนโนนใหญ่หลายด้าน ซึ่งแต่ละด้านมีผลเชื่อมโยงซึ่งกันและกัน โดยผลของการเปลี่ยนแปลงแสดงผ่านวิถีชีวิต จากเดิมเป็นวิถีผลิตเพื่อการยังชีพต้องเปลี่ยนเป็นการผลิตเพื่อขายหารายได้ แม้กระทั่งอาหารที่เคยเก็บหาพึ่งพาจากป่าชุมชนโนนใหญ่ก็เปลี่ยนมาพึ่งพาจากระบบตลาดผ่านแหล่งขายต่างๆมากขึ้น โดยมีค่าอาหารเป็นหนึ่งในรายจ่ายหลักภายในครัวเรือน ถึงแม้ว่าป่าชุมชนโนนใหญ่จะมีความอุดมสมบูรณ์ขึ้น จากการร่วมแรงร่วมใจของคนในพื้นที่ในการร่วมฟื้นฟูและอนุรักษ์ แต่ด้วยปัจจัยทั้งด้าน สภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลงไป และการแย่งชิงทรัพยากรในพื้นที่ เนื่องจากอาหารในป่ากลายเป็นสินค้าที่มีราคา จึงทำให้อาหารในป่าลดลงจากการเข้าใช้ประโยชน์เพิ่มมากขึ้น ผนวกกับการเข้าถึงอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ ต้องใช้ทักษะร่วมกับระยะทางการเข้าถึง ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารทั้งสิ้น โดยนำหลักปัจจัยที่ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหารของ นนทกานต์ จันทร์อ่อน (2557) และชินุทัตย์ กาญจนะจิตรา และคณะ (2554) เป็นแนวทางในการวิเคราะห์ถึงสถานการณ์ความเสี่ยงในพื้นที่ศึกษา ว่ามีปัจจัยบ้างที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งสามารถจำแนกได้ 6 สถานการณ์ความเสี่ยงเรียงตามระดับความรุนแรงของสถานการณ์ 3 เกณฑ์ประเมินความเสี่ยงคือ ความเสี่ยงสูง ความเสี่ยงระดับปานกลาง และความเสี่ยงระดับต่ำ ต่อความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบริเวณรอบป่าชุมชนโนนใหญ่ในปัจจุบันและอนาคตได้ดังต่อไปนี้

- 1) ความเสี่ยงเรื่องสภาพภูมิอากาศและความไม่มั่นคงทางอาหารตามฤดูกาล (ความเสี่ยงสูง)
  - 2) ปัญหาช่องว่างของแรงงานและการเพิ่มขึ้นของรายจ่ายในภาคการเกษตรกรรมในพื้นที่ (ความเสี่ยงสูง)
  - 3) ความเสี่ยงเรื่องความปลอดภัยและการใช้ประโยชน์ของอาหาร (ความเสี่ยงปานกลาง)
  - 4) ความเสี่ยงเรื่องการมีอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ (ความเสี่ยงปานกลาง)
  - 5) ความเสี่ยงเรื่อง การเข้าถึงอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ (ความเสี่ยงปานกลาง)
  - 6) ความเสี่ยงเรื่อง การปลูกพืชเศรษฐกิจในพื้นที่ (ความเสี่ยงต่ำ)
- ซึ่ง 6 สถานการณ์ข้างต้นสามารถแบ่งออกเป็น 5 ปัจจัย ที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารได้ดังต่อไปนี้

**(1) การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ** ด้วยสภาพอากาศที่แห้งแล้งจากสภาวะฝนทิ้งช่วง ส่งผลต่อพื้นที่อาหาร ได้แก่ป่าชุมชนโนนใหญ่ และพื้นที่ทางการเกษตร ส่งผลให้ผลิตทางอาหารของทั้งสองพื้นที่ลดปริมาณลง นอกจากนี้จากสถานการณ์ฝนทิ้งช่วงยังส่งผลกระทบต่อผลผลิตอาหารในพื้นที่การเกษตรที่เป็นฐานทรัพยากรอาหารแหล่งสำคัญในครัวเรือน เนื่องจากการใช้น้ำในการเกษตรในพื้นที่ที่พึ่งพาน้ำฝนในการทำการเกษตร ดังนั้น เมื่อไม่มีน้ำในปริมาณที่เพียงพอ ย่อมส่งผลให้วิถีการผลิตเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งการผลิตดังกล่าวคือ การทำนาแบบนาหว่านที่ไม่ต้องอาศัยน้ำมาก ได้ทำลายห่วงโซ่อาหาร ทั้งจากความถี่ของข้าวที่หว่านทำให้สัตว์ไม่สามารถวางไข่ ขยายพันธุ์ได้อีกทั้งปัญหาการใช้สารเคมีเพิ่มกำจัดวัชพืช การใช้เครื่องจักรทำให้ต้องปรับเปลี่ยนคัณนาให้มีความกว้างเพื่อรองรับเครื่องจักรที่เข้ามาทุ่นแรงงานการผลิตในครัวเรือน จากสถานการณ์ดังกล่าว ปัจจัยด้านสภาพภูมิอากาศจึงเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อความมั่นคงทางอาหารเป็นอย่างยิ่ง สอดคล้องกับผลการศึกษาของ กลีณา ลีสมานพันธ์ และ เรแกน ซูซูกิ (2555) พบว่า ภัยคุกคามที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารคือการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ การปลูกข้าวเพื่อเป็นอาหารและต้องพึ่งน้ำฝนเป็นหลักในการเพาะปลูก ทำให้ชุมชนได้รับผลกระทบโดยตรงจากความแปรปรวนของสภาพภูมิอากาศ นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับข้อมูล

**(2) การใช้สารเคมีในพื้นที่การเกษตรของชาวบ้าน** สืบเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศทำให้ผลผลิตทางการเกษตรลดลง ชาวบ้านในพื้นที่จึงต้องพึ่งพาสารเคมีในรูปของปุ๋ยและสารเคมีในการผลิตอาหาร ส่งผลกระทบต่อสถานการณ์ความเสี่ยงเรื่องความปลอดภัยและการใช้ประโยชน์อาหารและแหล่งน้ำ รวมไปถึงคุณภาพดินที่ได้รับผลกระทบจากการใช้สารเคมีด้วย

**(3) วิถีชีวิตของชาวบ้าน** มีการแปลงไปสู่วิถีการผลิต แรงงาน และการเพิ่มขึ้นของรายจ่ายในภาคการเกษตรที่สูงขึ้น จากการใช้เครื่องจักรแทนที่กำลังคนในการทำนา เนื่องจากช่องว่างแรงงานที่เปลี่ยนวิถีการดำเนินชีวิตจากการทำนาไปสู่อาชีพอื่นภายนอกพื้นที่ ด้วยปัจจัยหลายประการที่เข้ามากระทบในแต่ละช่วงสมัย วิถีชีวิตดั้งเดิม ที่เคยผลิตเพื่อกินภายในครัวเรือนอย่างพอเพียงเริ่มหายไป เป็นการเน้นการผลิตเพื่อตอบสนองความต้องการทางเศรษฐกิจ และเพื่อความเป็นอยู่ที่ดี ทำให้แรงงานหนุ่มสาวในพื้นที่อพยพ ย้ายไปทำงานอื่น นอกเหนือจากการทำงานในภาคการเกษตรอย่างเช่นเก่าก่อน เมื่อแรงงานในพื้นที่ลดลง แต่พื้นที่ผลิตยังคงเดิม ดังนั้น แรงงานที่เหลือในครัวเรือน จึงต้องเปลี่ยนกรรมวิธีการผลิตจากแรงงานคน เป็นเครื่องจักร เพื่อทดแทนและรวดเร็ว ซึ่งการใช้เครื่องจักรนำมาซึ่งต้นทุนในการผลิตที่สูงขึ้นในการทำนา



**(4) ปัจจัยด้านฐานทรัพยากรธรรมชาติ** คือ ความอุดมสมบูรณ์ของป่าชุมชนโนนใหญ่ แหล่งน้ำตามธรรมชาติ

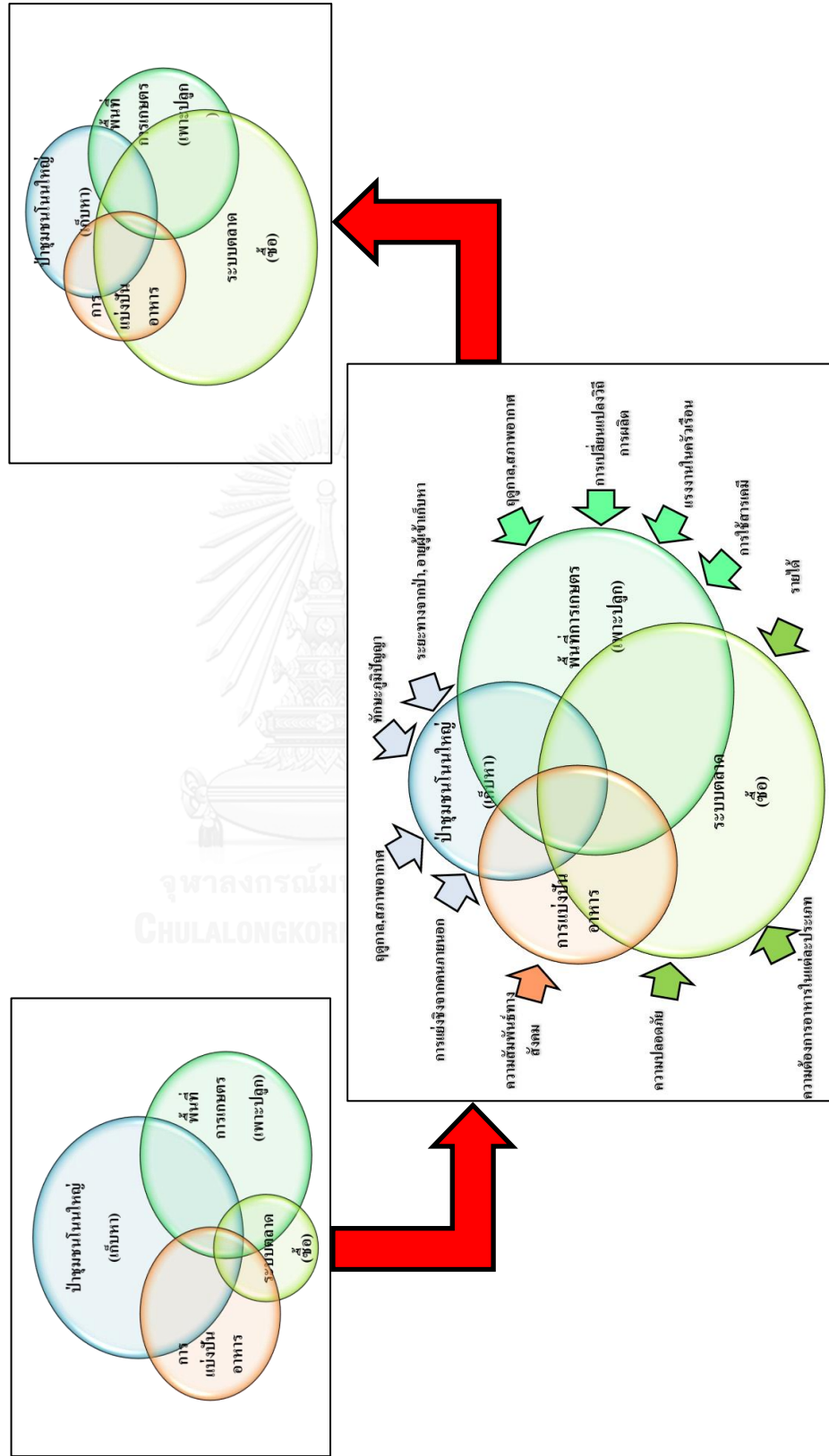
แม้ว่าป่าชุมชนโนนใหญ่จะได้รับการฟื้นฟูสภาพให้กลับมามีความอุดมสมบูรณ์อีกครั้ง แต่ผลจากการตัดไม้ทำลายป่าในช่วงที่ผ่านมา ส่งผลต่อความอุดมสมบูรณ์ของป่าเป็นอย่างมาก ซึ่งฐานทรัพยากรธรรมชาติ ถือเป็นฐานสำคัญในการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนในพื้นที่ และเมื่อฐานทรัพยากรธรรมชาติได้รับผลกระทบ ย่อมส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารเช่นกัน นอกจากนี้ยังพบว่า มีการแย่งชิงอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่จากคนนอกพื้นที่ เป็นไปเพื่อผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจ โดยขาดการอนุรักษ์ ดูแล รักษาทรัพยากรอาหารให้อยู่ต่อไปในอนาคต ช่องว่างแรงงานและการเพิ่มขึ้นของรายจ่ายในภาคการเกษตร และ การปลูกพืชเศรษฐกิจในพื้นที่ การเกษตร สถานการณ์ดังกล่าวส่งผลต่อความเสี่ยงเรื่องการมีอาหาร และการเข้าถึงอาหารเป็นอย่างดี

**(5) นโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ** ตามนโยบายการดูแลความมั่นคงทางอาหารของหน่วยงานรัฐ และยุทธศาสตร์ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจ ฉบับที่ 11 พบว่า มีความกังวลในสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหาร แต่การดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหาเหล่านั้นยังเป็นไปได้ยาก ด้วยจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น ทำให้ความต้องการอาหารเพิ่มขึ้นเช่นเดียวกัน สวนทางกับที่ดินในการผลิตและกำลังการผลิตที่มีในภาคการเกษตร

จากสถานการณ์ดังกล่าวข้างต้น สะท้อนถึงภัยคุกคามที่กำลังก่อตัวขึ้นที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ ซึ่งแต่ละปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่มีระดับความรุนแรงที่แตกต่างกัน ส่งผลอย่างยิ่งต่อสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารทั้งในปัจจุบันและมีแนวโน้มจะส่งต่อไปในอนาคต เพราะชาวบ้านยังพึ่งพาอาหารจากธรรมชาติ และการผลิตในพื้นที่ การเกษตรเป็นหลัก ในการมีอาหาร เข้าถึงอาหาร และใช้ประโยชน์อาหาร สถานการณ์ความเสี่ยงจึงเป็นความท้าทายสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่การศึกษาเป็นอย่างยิ่ง สอดคล้องกับการศึกษา ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย ของนนทกานต์ จันทร์อ่อน (2557) และ มูลเหตุ 10 ประการความไม่มั่นคงทางอาหารของชนุทัย กาญจนะจิตรา และคณะ (2554) ที่ล้วนศึกษาถึงสถานการณ์ความเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทยในมิติต่างๆ ซึ่งผลการศึกษาดังกล่าวสอดคล้องกับการสถานการณ์ความเสี่ยงจากการศึกษาวิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษเป็นอย่างดี

4) แนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนในพื้นที่

แผนภาพที่ 14 แนวโน้มการเปลี่ยนแปลงสัดส่วนในการใช้ประโยชน์จากแหล่งอาหาร



จากแผนภาพจะเห็นได้ว่า ในอนาคตมีโอกาสด้านอาหารจากภายนอก คือระบบตลาด จะเพิ่มเข้ามาในหมู่บ้าน และขยายวงกว้างขึ้นเมื่อเทียบกับอาหารจากแหล่งอื่น ถึงแม้จะมีปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อแหล่งอาหาร แต่ด้วยความจำเป็นของวัตถุดิบหลายชนิด ความสะดวกสบาย ความหลากหลายของอาหารที่มีขายและเข้าถึงได้ตลอดเวลาเมื่อเทียบกับแหล่งอาหารอื่นที่มีข้อจำกัดมากกว่า จากการเก็บข้อมูลพบว่า ปัจจุบันทุกครัวเรือนในพื้นที่การศึกษา พึ่งพาอาหารจากระบบตลาดทุกครัวเรือน ดังนั้น โอกาสที่ชาวบ้านจะพึ่งพาวัตถุดิบและอาหารประเภทต่างๆ ที่เคยเก็บหาหรือผลิตในครัวเรือนจากระบบตลาดมีสัดส่วนที่เพิ่มขึ้นเช่นกัน

นอกจากความจำเป็นในการพึ่งพาอาหารจากระบบตลาดด้วยข้อจำกัดในข้างต้น พบว่าปัจจัยด้านค่านิยม และวัฒนธรรมอาหาร เฉพาะอย่างยิ่งในอนาคต จากที่เยาวชนในท้องถิ่น “เคยกินเคยเห็น” อาหารที่มาจากป่าชุมชนโนนใหญ่ พื้นที่การเกษตร โอกาสที่จะเปลี่ยนแปลงจากการรับรู้จากสื่อ ผ่านโทรทัศน์ วิทยุ อินเทอร์เน็ต หรือร้านสะดวกซื้อ ห้างสรรพสินค้า ที่มีอาหารที่หลากหลาย สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อค่านิยมที่จะเปลี่ยนแปลงไป

จากข้อมูลข้างต้น เป็นไปได้ว่าในอนาคตของชาวบ้านที่อาศัยอยู่รอบป่าชุมชนโนนใหญ่ จะมีอาหารภายนอกเข้ามาเพิ่มมากขึ้น แต่อาหารที่มีในพื้นที่ 3 ประกอบด้วย อาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ อาหารจากพื้นที่การเกษตร และอาหารจากการแบ่งปัน มีโอกาสลดลง เนื่องจากการเข้าเก็บหาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ ผู้เข้าเก็บหาจำเป็นต้องมีทักษะ ความรู้ ทั้งจากการสังเกต และประสบการณ์ โดยตรงและโดยอ้อมเพื่อให้ได้อาหารมาจากป่าชุมชนโนนใหญ่มาบริโภค และอาหารที่นำมานั้นมีความปลอดภัย อาหารจากพื้นที่การเกษตร ด้วยสภาพอากาศและวิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่ที่เปลี่ยนแปลงไป ทั้งปัญหาช่องว่างแรงงานภาคการเกษตรในพื้นที่และการเพิ่มขึ้นของรายจ่ายในการทำเกษตรในครัวเรือน และการที่ชาวบ้านในพื้นที่ออกไปทำงานนอกพื้นที่ ทำให้ความสัมพันธ์ทางเครือญาติ และเพื่อนบ้านในการช่วยเหลือเกื้อกูลกันเริ่มจางหายไป ส่งผลกระทบต่ออาหารจากการแบ่งปันที่เคยเป็นแหล่งอาหารทั้งในยามปกติและยามฉุกเฉินในครัวเรือนที่ไม่สามารถช่วยเหลือตนเองด้านอาหารในบางช่วง

ด้วยพื้นที่แห่งนี้มีทุนทางสังคมในด้านความมั่นคงทางอาหาร ทั้งอาหารที่มีในป่าชุมชนโนนใหญ่ อาหารที่ผลิตในพื้นที่การทำเกษตรของครัวเรือน และความสัมพันธ์ทางสังคมในการแบ่งปันอาหาร สร้างทุนทางสังคมเหล่านี้ให้แข็งแรง สร้างความร่วมมือในท้องถิ่นให้เข้มแข็ง ดังนั้น เพื่อสร้างแนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนของชาวบ้าน และสร้างพลังในแนวรับอิทธิพลของอาหารจากภายนอก ชาวบ้านและหน่วยงานรัฐในพื้นที่ควรมีส่วนช่วยกันสร้างความเข้มแข็งดังกล่าวให้เกิดขึ้น ซึ่งการจัดการอย่างยั่งยืนในด้านความมั่นคงทางอาหารจะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อ คนในพื้นที่ร่วมแรงร่วมใจแก้ไขปัญหา สร้างความเข้มแข็งและพลังให้เกิดขึ้น

สำหรับชาวบ้าน ด้วยจุดเด่นของพื้นที่แห่งนี้คือ การมีส่วนร่วม ที่แสดงออกผ่านความร่วมมือร่วมใจในการต่อสู้เพื่อปกป้องป่าชุมชนโนนใหญ่ สิ่งเหล่านี้แสดงให้เห็นถึงการให้ความสำคัญในแหล่งอาหารใกล้ตัว ซึ่งการปกป้องผืนป่าแห่งนี้ ถือเป็นการปกป้องความมั่นคงทางอาหารเช่นเดียวกัน ดั่งคำขวัญที่มีติดอยู่รอบป่าชุมชนโนนใหญ่ ที่ชาวบ้านและลูกหลานทุกคนในพื้นที่จำได้ขึ้นใจคือ “อุดมมั่งคั่ง เห็นแต่มางัว ไม้ตายทำฟัน ป่ายืนคนยัง” สิ่งเหล่านี้ จะเป็นส่วนหนึ่งทำให้ชาวบ้านมีอาหาร สามารถเข้าถึงและใช้ประโยชน์ได้ตลอดไป เป็นการสร้างความมั่นคงทางอาหารด้วยตัวชาวบ้านเองอย่างยั่งยืนในท้องถิ่น และสำหรับหน่วยงานรัฐในท้องถิ่น ควรมีส่วนช่วยในการสร้างความเข้มแข็ง ลดความเสี่ยง ส่งเสริมการเรียนรู้และสร้างความตระหนัก ให้ชาวบ้านเรื่องผลกระทบจากการผลิตอาหาร โดยการใช้สารเคมี ทั้งรายจ่ายที่เพิ่มขึ้นในภาคการเกษตร การทำลายสิ่งแวดล้อมห่วงโซ่อาหารของสัตว์ สุขภาพของชาวบ้าน และสารตกค้างในอาหารที่จะผลิตเพื่อนำไปบริโภคและขายสู่ภายนอก

### 6.3 ข้อเสนอแนะ

เพื่อเป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาจากสถานการณ์ที่เป็นภัยคุกคามวิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้าน และเป็นการเตรียมความพร้อมในการรับมือในสถานการณ์ข้างต้น ดังนั้นจากผลการศึกษาในเรื่องวิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่ ตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ ในครั้งนี้ มีข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งนี้ประกอบด้วย 2 ส่วน คือ ด้านการสร้างความปลอดภัยทางอาหาร ใน 3 ระดับคือ 1) ระดับนโยบายองค์กรท้องถิ่นกับการจัดการความมั่นคงทางอาหาร 2) ระดับชุมชน 3) ระดับครัวเรือน และข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป ดังนี้

#### 1) ระดับนโยบายองค์กรท้องถิ่นกับการจัดการความมั่นคงทางอาหาร

จากข้อมูลสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในข้างต้น นอกจากความเข้มแข็งของชุมชนในการจัดการความมั่นคงทางอาหารให้ยั่งยืนได้เองแล้วนั้น พบว่า หน่วยงานรัฐในพื้นที่ถือเป็นกำลังหลักสำคัญในการผลักดัน และสนับสนุนการจัดการความมั่นคงทางอาหารของชาวบ้านให้สามารถดำเนินการได้จริงและมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น โดยองค์การบริหารส่วนตำบล ถือเป็นหน่วยงานรัฐที่มีความใกล้ชิดชุมชนมากที่สุด ดังนั้นจึงเป็นกำลังหลักสำคัญในการจัดการ และนำพาหมู่บ้านในท้องถิ่นไปสู่ความสำเร็จ จากต้นทุนในการร่วมแรงร่วมใจ และการมีส่วนร่วมของชาวบ้านในพื้นที่ในการอนุรักษ์ ดูแล ผืนป่าชุมชนโนนใหญ่ ควรนำจุดแข็งดังกล่าวมาสร้างเป็นแผนการดำเนินงานในทางปฏิบัติให้เกิดขึ้นจริง โดยนำปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ ทั้งปัญหาการจัดการน้ำในท้องถิ่น รายจ่ายภาคการเกษตรที่เพิ่มขึ้นจากการใช้เครื่องจักรเข้ามาทดแทนกำลังคน

การใช้สารเคมีในการควบคุมวัชพืช และช่วยในการเจริญเติบโตของข้าวซึ่งมีผลถึงสุขภาพและความปลอดภัยทั้งในตัวเกษตรกรผู้ผลิตและผู้บริโภคอาหารที่ผลิต จากปัญหาที่กล่าวมา องค์กรส่วนท้องถิ่น ควรมีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริม ให้ความรู้ เพื่อสร้างความตระหนักถึงสภาพปัญหาที่เกิดขึ้นร่วมกัน และสร้างแนวทางการในการแก้ปัญหา นอกจากนั้นควรส่งเสริมให้ความรู้ด้านเศรษฐกิจพอเพียง สอดแทรกวิถีปฏิบัติให้เกิดขึ้นได้จริง ซึ่งนอกจากองค์การบริหารส่วนตำบลที่เป็นแกนนำหลักในการ ดำเนินงาน ควรประสานงานกับหน่วยงานอื่นทั้งในและนอกพื้นที่ที่มีบทบาทสามารถสนับสนุน แผนงานให้มีประสิทธิภาพเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารจากท้องถิ่นให้เข้มแข็งยิ่งขึ้น

## 2) ระดับชุมชน

สำหรับพื้นที่ศึกษาพบว่า มีหลายสถานการณ์ปัญหาที่มีแนวโน้มที่จะทำลายความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่ ซึ่งจากความเข้มแข็งของชาวบ้านในพื้นที่ ถือเป็นทุนทางสังคมที่ดีในการ สร้างความร่วมมือร่วมใจในการจัดกิจกรรมกรรม หรือดำเนินงาน เพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารให้ ยั่งยืนในพื้นที่ โดยมีข้อขอเสนอแนะแนวทางการแก้ไขดังต่อไปนี้

(1) **ป่าชุมชนโนนใหญ่** คือ ความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนให้ชุมชน ดังนั้นควรมี การสร้างความตระหนัก ความเข้าใจ รวมไปถึงการกำหนดเป้าหมายและกฎกติกา การเข้าใช้ ประโยชน์ป่าชุมชนโนนใหญ่ให้เข้มแข็งมากยิ่งขึ้น เพื่อเป็นการสร้างความหวงแหนต่อการเข้าใช้ ประโยชน์จากแหล่งอาหารส่วนรวม ผ่านกิจกรรมการอนุรักษ์ป่าชุมชนโนนใหญ่ที่มีการจัดอยู่เป็น ประจำในพื้นที่โดยแทรกประโยชน์ของการอนุรักษ์ที่ส่งผลถึงความมั่นคงทางอาหาร เช่น การแสดงให้ เห็นถึงห่วงโซ่อาหาร ความอุดมสมบูรณ์ของอาหารตามฤดูกาล ช่วยสะท้อนให้เห็นถึง หากป่าอุดม สมบูรณ์ อาหารในป่าก็มีความหลากหลายและอุดมสมบูรณ์เช่นกัน และเพิ่มความเข้มข้นในการ อนุรักษ์ และสร้างความตระหนักให้คนที่เข้ามาเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ปฏิบัติตาม คำขวัญ “อุดมสมบูรณ์แห่งป่า เห็นแต่ว่างังไว้ ไม่ตายทำฟัน ป่ายืนคนยัง” เพื่อสร้างจิตสำนึกของคนในพื้นที่และคน นอกพื้นที่ที่มาใช้ประโยชน์อาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ เพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารให้ยั่งยืนในผืน ป่าชุมชนโนนใหญ่ไปสู่อนาคต

(2) **พื้นที่การเกษตร** คือ ความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนในครัวเรือน ในส่วนนี้ หน่วยงานรัฐบาลภายในพื้นที่ควรมีบทบาทในการร่วมสร้างความมั่นคงทางอาหาร ทั้งโรงพยาบาล ส่งเสริมสุขภาพตำบลเสียว และหน่วยงานเกษตรตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ และภาคอื่นๆ ที่มี ส่วนเกี่ยวข้องใน จังหวัดศรีสะเกษ โดยสร้างกิจกรรมเพื่อสร้างความตระหนัก และความรู้ในเรื่อง อาหารและโภชนาการ รวมไปถึงภัยจากการใช้สารเคมี วิธีการป้องกันตัวเอง และแก้พิษเบื้องต้น ซึ่ง ส่งผลกระทบต่อสุขภาพโดยตรง และส่งผลต่ออาหารที่ผลิตและบริโภค

**(3) แกนนำชุมชน** ด้วยการต่อสู้ที่ผ่านมา ชาวบ้านในพื้นที่ที่มีการรวมตัว ร่วมแรงร่วมใจในการต่อสู้ปกป้องป่าชุมชนโนนใหญ่ อีกทั้งในพื้นที่ยังให้ความสำคัญในการนับถือระบบอาวุโส ที่ยึดปฏิบัติกันมาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะผู้อาวุโสกลุ่มแกนนำต่อสู้อนุรักษ์ป่าชุมชนโนนใหญ่ ที่ชาวบ้านในพื้นที่และเยาวชนให้ความเคารพอยู่ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

จากการเก็บข้อมูล พบว่า แกนนำชุมชนในพื้นที่ มีความกังวลในการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตการผลิตและการใช้ประโยชน์ป่าชุมชนโนนใหญ่ของชาวบ้านเช่นกัน เนื่องจากหากชาวบ้านไม่ใช้ประโยชน์จากป่าในด้านอาหาร ความหวงแหนและส่งเสริมการอนุรักษ์แหล่งอาหารย่อมลดลง ดังนั้นเงื่อนไขสำคัญในการสร้างความมั่นคงทางอาหาร คือทำให้ชาวบ้านเห็นความสำคัญอาหารที่เก็บหาได้จากป่าชุมชนโนนใหญ่ หากทำได้ย่อมทำให้เกิดความหวงแหนอนุรักษ์ป่าชุมชนโนนใหญ่ ถ้าชาวบ้านมีการจัดการความมั่นคงทางอาหารด้วยตนเอง บนแหล่งอาหารที่มียอมนำไปสู่ความมั่นคงทางอาหารในวิถีชีวิตอย่างยั่งยืนในท้องถิ่นของตนต่อไป

เพราะฉะนั้น บนความสัมพันธ์ทางสังคมที่มี เพื่อให้แหล่งอาหารทั้งป่าชุมชนโนนใหญ่ พื้นที่การเกษตร และอาหารจากการแบ่งปัน ยังคงอยู่ภายในพื้นที่ แกนนำชุมชนถือเป็นกำลังหลักในการระดมความคิด ปลุกจิตสำนึกความรักความหวงแหนในป่าชุมชนโนนใหญ่ รวมไปถึงการจัดการปัญหาการใช้สารเคมีในพื้นที่การเกษตร ด้วยวิธีการร่วมพูดคุยถึงผลกระทบที่ส่งผลต่อครัวเรือนที่ใช่และครัวเรือนที่มีพื้นที่การเกษตรข้างเคียง ซึ่งจากการลงพื้นที่ภาคสนามพบว่าในพื้นที่มีครัวเรือนที่ทำเกษตรอินทรีย์ และครัวเรือนที่ใช้นโยบายเศรษฐกิจพอเพียง มาแลกเปลี่ยนความรู้วิธีการและแนวทางปฏิบัติในพื้นที่ หากกิจกรรมดังกล่าวเกิดขึ้นจริงย่อมนำไปสู่การร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในลำดับต่อไป ซึ่งผลที่ได้นอกจากการประโยชน์ในแหล่งอาหารทั้งป่าชุมชนโนนใหญ่ และพื้นที่การเกษตรแล้วนั้น การร่วมแรงร่วมใจดังกล่าว ยังช่วยสร้างความสัมพันธ์ทางสังคมให้เข้มแข็งในชุมชนได้อีกวิธีหนึ่ง

### 3) ระดับครัวเรือน

ทุกครัวเรือนควรมีการจัดการความมั่นคงทางอาหารภายในครัวเรือนด้วยวิธีการพึ่งตนเองเป็นหลัก ก่อนพึ่งพาอาหารจากระบบตลาดที่มีปัจจัยด้านคุณภาพ ความปลอดภัย และราคาที่ไม่สามารถควบคุมได้ นอกจากนั้นเพื่อให้การอนุรักษ์ฐานทรัพยากรอาหารเป็นไปอย่างยั่งยืน ควรปลูกฝังเยาวชนในพื้นที่ให้เห็นถึงคุณค่าของทรัพยากรที่มีผ่านแหล่งอาหารทั้งป่าชุมชนโนนใหญ่ และการผลิตอาหารจากพื้นที่การเกษตร รวมไปถึงเห็นคุณค่าของวิถีการช่วยเหลือเกื้อกูลกันในเครือญาติ ชุมชนผ่านการแบ่งปันอาหารซึ่งถือเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีในการช่วยเหลือกันทั้งในยามปกติและยามขาดแคลน

#### 4) ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

เพื่อให้การศึกษาเรื่องความมั่นคงทางอาหารมีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น จากการศึกษาในครั้งนี ผู้ศึกษาพบประเด็นที่น่าสนใจ ซึ่งหากมีการศึกษาเพิ่มเติมจะช่วยทำให้การศึกษาเรื่องความมั่นคงทางอาหารมีประโยชน์ยิ่งขึ้น คือเรื่องรายจ่ายด้านอาหาร ซึ่งจากการศึกษาพบว่า รายจ่ายอาหารเป็นรายจ่ายหลักที่มีในครัวเรือน จะมีค่าใช้จ่ายมากหรือน้อยนั้นขึ้นอยู่กับแหล่งอาหารที่ชาวบ้านเข้าถึง ดังนั้น เพื่อสร้างความตระหนักในเรื่องค่าใช้จ่ายด้านอาหารควรมีการศึกษาเรื่องรายจ่ายด้านอาหารในครัวเรือนอย่างชัดเจน เพื่อแสดงให้เห็นถึงรายจ่ายด้านอาหารซึ่งจะช่วยให้สามารถอธิบายเรื่องการเข้าถึงอาหารได้เป็นอย่างดี และเมื่อนำผลการศึกษาไปเสนอในพื้นที่การศึกษา เพื่อให้ชาวบ้านเกิดความตระหนักและสำรวจรายจ่ายด้านอาหารในครัวเรือนของตน



## รายการอ้างอิง

- กนกกาญจน์ โกดิรัมย์. (2545). การเปรียบเทียบหญิงและชายในการมีส่วนร่วมอนุรักษ์ทรัพยากรป่าไม้ ป่าชุมชน โนนใหญ่ กิ่งอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ. (วิทยาสตรมหาบัณฑิต(อุทยานและนันทนาการ) บัณฑิตวิทยาลัย), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กรมป่าไม้. (ม.ป.ป.). ความหมายป่าชุมชน. เข้าถึงเมื่อ 18 พฤษภาคม 2557, จาก [http://www.google.co.th/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CB00FjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.forest.go.th%2Fpachumchon%2Findex.php%3Foption%3Dcom\\_docman%26task%3Ddoc\\_download%26gid%3D5%26Itemid%3D%26lang%3Den&ei=tX4uVaqCDMycugSpqoBA&usq=AFOjCNHU5czxZOtku8thy\\_zfqyARu5D5w&sig2=a\\_O940m6S33sC9DkOqoNYO](http://www.google.co.th/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CB00FjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.forest.go.th%2Fpachumchon%2Findex.php%3Foption%3Dcom_docman%26task%3Ddoc_download%26gid%3D5%26Itemid%3D%26lang%3Den&ei=tX4uVaqCDMycugSpqoBA&usq=AFOjCNHU5czxZOtku8thy_zfqyARu5D5w&sig2=a_O940m6S33sC9DkOqoNYO)
- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2555). กรอบยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหาร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2556-2557. เข้าถึงเมื่อ 17 เมษายน 2557, จาก <http://www.oae.go.th/download/journal/foodSecurityMOAC56-59.pdf>
- กระทรวงสาธารณสุข. (2535). พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535. เข้าถึงเมื่อ 22 เมษายน 2557, จาก [http://www.moph.go.th/ops/minister\\_06/Office2/public%20health%20law.pdf](http://www.moph.go.th/ops/minister_06/Office2/public%20health%20law.pdf)
- กระทรวงสาธารณสุข. (2555). กรอบยุทธศาสตร์ด้านความปลอดภัยอาหารและโภชนาการเพื่อความมั่นคงทางอาหารด้านสาธารณสุข ปีงบประมาณ พ.ศ. 2555 - 2559. เข้าถึงเมื่อ 22 เมษายน 2557, จาก [http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/files/stagic/plan\\_draft.pdf](http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/files/stategic/plan_draft.pdf)
- กฤษฎา บุญชัย. (2556). การปฏิรูปที่ดิน ป่า และน้ำ เพื่อความมั่นคงทางอาหารของสังคมไทย. นนทบุรี: สำนักพิมพ์กิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- กฤษฎา บุญชัย, บัณฑูร เศรษฐศิโรตน์, และวิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ. (2550). แนวคิดและนโยบายฐานทรัพยากรอาหาร. กรุงเทพฯ: พิมพ์ดีการพิมพ์.
- กลินา ลิมสมานพันธ์, และเรแกน ชูชุกิ. (2555). รายงาน กรณีศึกษา บทบาทของป่าชุมชนบ้านห้วยวินเพื่อการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศบ้านห้วยวิน อุทยานแห่งชาติดอยภูคา ประเทศไทย. เข้าถึงเมื่อ 17 มิถุนายน 2557, จาก [http://www.recoftc.org/site/uploads/content/pdf/Adaptation%20Case%20Study%20in%20Thailand%20%28Thai%20version%29\\_264.pdf](http://www.recoftc.org/site/uploads/content/pdf/Adaptation%20Case%20Study%20in%20Thailand%20%28Thai%20version%29_264.pdf)
- กัณฑ์พิชชา คำพิลา. (2553). ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทางการตลาดกับพฤติกรรมกรซื้อสินค้าของผู้บริโภค. (ปริญญาธรรกิจมหาบัณฑิต สาขาบริหารธุรกิจ), มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ.



กุลพร สุขุมลตระกูล. (2550). กินเป็นเพื่อสุขภาพ. เข้าถึงเมื่อ 17 ตุลาคม 2557, จาก

[http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/files/nutrition\\_health/PDF](http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/files/nutrition_health/PDF)

คณะกรรมการอาหารและยา. (2556). กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย. เข้าถึงเมื่อ 7 เมษายน 2556, จาก

<http://202.29.22.182/research/intranet/product/thai/member/research/res02/apr/Z1240.pdf>

คณะทำงานยกร่างและจัดทำแผนยุทธศาสตร์ความมั่นคงทางอาหาร. (2545). ข้อเสนอแผนยุทธศาสตร์แห่งชาติ ด้านความมั่นคงทางอาหาร โดยการสนับสนุนของกรมอนามัย และองค์การอนามัยโลก. เข้าถึงเมื่อ 7 เมษายน 2556, จาก

<http://iodinethailand.fda.moph.go.th/igtfdapv/data/Strategy.pdf>

จิราวรรณ อยู่เกษม. (2543). การยอมรับและปฏิบัติตามกฎป่าชุมชน ศึกษาเปรียบเทียบชุมชนนี้เป็นคณะกรรมการ กับชุมชนที่ไม่ได้เป็นคณะกรรมการ กรณีศึกษา ป่าชุมชนโนนใหญ่ กิ่งอำเภอโพธิ์ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ. (ศิลปศาสตร์มหาบัณฑิต(พัฒนาสังคม) คณะพัฒนาสังคม), สถาบัน บัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.

ชื่นฤทัย กาญจนจิตรา และคณะ. (2554). สุขภาพคนไทย 2554 : เอชไอเอ กลไกพัฒนานโยบายสาธารณะเพื่อชีวิตและสุขภาพ. กรุงเทพฯ: บริษัท อมรินทร์พริตติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด(มหาชน).

ฐิติพร โชติดี. (2552). ความมั่นคงทางอาหารในครัวเรือนของผู้มีรายได้น้อยในเขตกรุงเทพมหานคร. (สังคมสงเคราะห์ศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาการบริหารและนโยบายสวัสดิการสังคม ภาควิชาสังคมสงเคราะห์ คณะสังคมสงเคราะห์), มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

เดชา ศิริภัทร, และวิฑูรย์ เลี่ยนจำรูญ. (2554). เส้นทางเกษตรกรรมยั่งยืน. นนทบุรี: มูลนิธิวิถีชีวิต.

ทรงสิริ วิชิรานนท์, พงนิย์ บุญนา, และจงทิพย์ อธิมุตติสรณ์. (2555). วิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารท้องถิ่นใต้. เข้าถึงเมื่อ 17 มกราคม 2558, จาก

[http://www.google.co.th/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CB8OFjAAahUKEwjzhJyf-4TGAhUFxqYKHT-WAPA&url=http%3A%2F%2Frepository.rmutp.ac.th%2Fbitstream%2Fhandle%2F123456789%2F1296%2FLart\\_56\\_03.pdf.pdf%3Fsequence%3D1&ei=dBd4VfP6JIWmW\\_rIKADw&usq=AFOjCNHyfg1YKHxJ05osOq3HkeeETcOPkA&sig2=PZNzMXaUdf0ZJCDxzu\\_UsA](http://www.google.co.th/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CB8OFjAAahUKEwjzhJyf-4TGAhUFxqYKHT-WAPA&url=http%3A%2F%2Frepository.rmutp.ac.th%2Fbitstream%2Fhandle%2F123456789%2F1296%2FLart_56_03.pdf.pdf%3Fsequence%3D1&ei=dBd4VfP6JIWmW_rIKADw&usq=AFOjCNHyfg1YKHxJ05osOq3HkeeETcOPkA&sig2=PZNzMXaUdf0ZJCDxzu_UsA)

ทศพล ทรรศนกุลพันธ์. (2555). เอกสารรายงานวิจัยสมบูรณ์ เรื่องสภาพปัญหาและแนวทางการพัฒนาสิทธิด้านอาหาร "แนวทางการสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ". เข้าถึงเมื่อ 27 มิถุนายน 2556, จาก

[http://www.law.cmu.ac.th/research/research\\_files/research\\_21\\_01inner%20cover.pdf](http://www.law.cmu.ac.th/research/research_files/research_21_01inner%20cover.pdf)

ธงชัย สันติวงษ์, และฉายศิลป์ เชี่ยวชาญพิพัฒน์. (2554). เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค *CONSUMPTION ECONOMICS*. กรุงเทพฯ: บริษัทสำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด.

นงคราญ ประมูล. (2554). ความมั่นคงทางอาหาร...กับภาวะโภชนาการของคนไทย. เข้าถึงเมื่อ 27 มิถุนายน 2557, จาก [http://glamdring.baac.or.th/paritas/v05\\_2554.pdf](http://glamdring.baac.or.th/paritas/v05_2554.pdf)

นงนภัทร คู่ขวัญ เที่ยงกมล. (2552). สิ่งแวดล้อมและการพัฒนา เล่ม 2. กรุงเทพฯ: ส.เอเชีย เพลส.

นงนภัส เที่ยงกมล. (2555). การจัดการความมั่นคงทางอาหารของชุมชนเกษตร สารวิจัยเพื่อชุมชน, ปีที่ 1 ฉบับที่ 2, 36-37.

นนทกานต์ จันทร์อ่อน. (2557). บทความวิชาการ ความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย (Thailand Food Security). เข้าถึงเมื่อ 29 ตุลาคม 2557, จาก [http://library.senate.go.th/document/Ext7091/7091777\\_0002.PDF](http://library.senate.go.th/document/Ext7091/7091777_0002.PDF)

บัณฑิต ศิริรักษ์โสภณ. (2554). การเมืองเรื่องป่าชุมชน. เข้าถึงเมื่อ 12 ธันวาคม 2557, จาก <http://www.midnightuniv.org>

ปราณี โนนจันทร์ และคณะ. (2551). วิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหาร : กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน บ้านปากบุงและชุมชนใกล้เคียงในตำบลคันไร่ อ.สิรินธร จ.อุบลราชธานี. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).

ปิยนาด อิมดี. (2547). ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนชนบท : ศึกษาเฉพาะกรณีบ้านป่าคา หมู่ที่ 2 ตำบลสวก อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน. (หลักสูตรพัฒนาชุมชนมหาบัณฑิต คณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์), มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ปิยาพร อรุณพงษ์. (2556). นัยยะความมั่นคงทางอาหารในกระแสความเปราะบางของสังคมผู้ผลิต เอกสารประกอบเวทีสัมมนาวิชาการเรื่อง "คุณค่า ความหมาย ของชาวนาและชุมชนในกระแสโลกาภิวัตน์". เข้าถึงเมื่อ 27 ธันวาคม 2556, จาก [http://www.landactionthai.org/land/phocadownload/no\\_1.pdf](http://www.landactionthai.org/land/phocadownload/no_1.pdf)

ไพโรจน์ ภูมิประดิษฐ์ (แปล), เฮเลนา นอร์เบอร์ก-ฮอดจ์ ทอดด์ เมอร์ฟีฟิลด์, และสตีเวน กอร์ลิก. (2551). นำอาหารกลับบ้าน ทางเลือกและทางรอดของเศรษฐกิจอาหารชุมชน แปลจาก *BRINGING THE FOOD ECONOMY HOME The social, ecological and economic benefits of local food*. กรุงเทพฯ: บริษัทแปลนพรินทร์ติ้ง จำกัด.

วิรัชพัชร ประเสริฐศักดิ์. (2555). แนวคิดและนิยามของความมั่นคงทางอาหาร. เข้าถึงเมื่อ 4 พฤษภาคม 2556, จาก <http://www.polsci.tu.ac.th/fileupload/36/24.pdf>

- ศจินทร์ ประชาสันต์. (2552). สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารของประเทศไทย ภายหลังปี 2540. เข้าถึงเมื่อ 22 เมษายน 2556, จาก [http://www.sathai.org/story\\_thai/043-Food\\_security-thai.pdf](http://www.sathai.org/story_thai/043-Food_security-thai.pdf)
- ศจินทร์ ประชาสันต์. (2555). ความมั่นคงทางอาหาร : แนวคิดและตัวชี้วัด. นนทบุรี: บริษัทพิมพ์ดีจำกัด.
- ศิริหทัย แทนแก้ว. (2548). การใช้ประโยชน์และการจัดการป่าชุมชนโนนใหญ่ จังหวัดศรีสะเกษ. (วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (การจัดการทรัพยากร) สาขาการจัดการทรัพยากร โครงการสหวิทยาการ บัณฑิตวิทยาลัย), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริหทัย แทนแก้ว. (2548). การใช้ประโยชน์และการจัดการป่าชุมชนโนนใหญ่ จังหวัดศรีสะเกษ. (วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (การจัดการทรัพยากร) สาขาการจัดการทรัพยากร โครงการสหวิทยาการ), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศุภล ศรีสุขวัฒนา. (2542). อบต.กับการจัดการปัญหาสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมตามกฎหมาย. เข้าถึงเมื่อ 22 เมษายน 2557, จาก <http://advisor.anamai.moph.go.th/main.php?filename=tambon10>
- ศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร กระทรวงสาธารณสุข. (2555). แนวทางการจัดทำแผนรับมือในภาวะฉุกเฉินความปลอดภัยอาหารของประเทศไทย. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์อักษรกราฟฟิกแอนดดีไซน์.
- สถาบันระหว่างประเทศเพื่อการค้าและการพัฒนา(องค์การมหาชน). (2556). รายงานวิจัยความมั่นคงทางอาหารและพลังงานของไทย. กรุงเทพฯ: บริษัท ไอที ออล ดิจิตอล พรินท์ จำกัด.
- สถาบันสารสนเทศทรัพยากรน้ำและการเกษตร(องค์การมหาชน). (2557). บันทึกเหตุการณ์ภัยแล้ง ในปี 2556/2557 กรมป้องกันและบรรเทาสาธารณภัย. เข้าถึงเมื่อ 7 กุมภาพันธ์ 2558, จาก <http://www.thaiwater.net/current/drought57/drought57.html>
- สมหญิง สุนทรวงษ์, ระวี ถาวร, อัจฉา รุ่งวงษ์, ณรงค์ศักดิ์ ปริญญาสุทธินันท์, สุภาภรณ์ ปันวารีย์, สุลักษณ์ ปืดแค, และคณะ. (2554). แนวคิดและรูปแบบของ REDD ที่เหมาะสมในการจัดการทรัพยากรป่าไม้อย่างยั่งยืนในบริบทสังคมไทย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. เข้าถึงเมื่อ 28 ตุลาคม 2557, จาก <http://www.measwatch.org/sites/default/files/bookfile/cover.pdf>
- สำนักกฎหมายสำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา ปฏิบัติหน้าที่สำนักงานเลขาธิการสภานิติบัญญัติแห่งชาติ. (2550). เอกสารประกอบการพิจารณา ร่างพระราชบัญญัติป่าชุมชน สภานิติบัญญัติแห่งชาติ. เข้าถึงเมื่อ 28 พฤศจิกายน 2556
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2555). แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (2555 - 2559). เข้าถึงเมื่อ 12 กุมภาพันธ์ 2557, จาก <http://www.nesdb.go.th/Portals/0/news/plan/p11/plan11.pdf>

- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (ม.ป.ป.). แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 4 พ.ศ.2520-2524. เข้าถึงเมื่อ 17 ตุลาคม 2557, 2557, จาก [www.nesdb.go.th/portals/0/news/plan/p4/m3\\_1.doc](http://www.nesdb.go.th/portals/0/news/plan/p4/m3_1.doc)
- สุดาดวง เรืองรุจิระ. (2543). บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับตลาด. เข้าถึงเมื่อ 28 พฤศจิกายน 2556, จาก <http://management.aru.ac.th/mnge/images/pdf/e-book/wanthanee/marketing/chapter1.pdf>
- สุธานี มะลิพันธ์. (2552). ความมั่นคงทางอาหารของชาวลัวะบ้านป่าก่า อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน. (ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการทรัพยากรชีวภาพ คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สุภา ไยเมือง. (2555). ตัวชี้วัดความมั่นคงทางอาหารระดับชุมชน. นนทบุรี: บริษัทพิมพ์ดีจำกัด.
- สุรัชย์ รักษาชาติ. (2545). ความมั่นคงทางอาหารในระดับครัวเรือนของคนชายขอบ : รูปแบบการบริโภคและแหล่งที่มาของอาหารของครัวเรือนกะเหรี่ยงภาคตะวันตก ประเทศไทย. (วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการวางแผนสิ่งแวดล้อมเพื่อพัฒนาชนบท บัณฑิตวิทยาลัย), มหาวิทยาลัยมหิดล.
- เสน่ห์ จามริก, และยศ สันตสมบัติ. (2536). ป่าชุมชนในประเทศไทย : แนวทางการพัฒนา เล่ม 3 ป่าชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. กรุงเทพฯ: สถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา.
- เสน่ห์ จามริก, ยศ สันตสมบัติ, บวรศักดิ์ อูวรรณโณ, และเจริญ คัมภีร์ภาพ. (2536). ป่าชุมชนในประเทศไทย : แนวทางการพัฒนา เล่ม 1 ป่าฝนเขตร้อนกับภาพรวมของป่าชุมชนในประเทศไทย. กรุงเทพฯ: สถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา.
- หนังสือประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรท้องถิ่น ป่าชุมชนโนนใหญ่ ป่าใหญ่ของชีวิต. (2553). ป่าชุมชนโนนใหญ่ ป่าใหญ่ของชีวิต. อุบลราชธานี: หจก.ยงสวัสดิ์อินเตอร์กรุป.
- อภิชาติ พงษ์ศรีหดุลชัย, ศรีณีย์ วรรณจรรย์, สุภาวดี โพธิยะราช, และเดชา ศุภวันต์. (2556). รายงานวิจัยความมั่นคงทางอาหารและพลังงานของไทย สถาบันระหว่างประเทศเพื่อการค้าและการพัฒนา(องค์การมหาชน). กรุงเทพฯ: บริษัทไอดี ออล ดิจิตอล พรินท์ จำกัด.



ภาคผนวก

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
CHULALONGKORN UNIVERSITY

## ภาคผนวก ก. ประเด็นคำถามในการสัมภาษณ์

### 1. สภาพทั่วไปของพื้นที่ศึกษา

- 1) ประวัติและความเป็นมาของชุมชนบ้านเสียว หมู่ 1 บ้านเสียว หมู่ 2 บ้านเสียว หมู่ 3 บ้านหนองโน หมู่ 15 บ้านหนองมนิรมย์ และหมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี
- 2) ที่ตั้งและลักษณะทางกายภาพของหมู่บ้าน
- 3) ลักษณะสังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรม
- 4) ป่าชุมชนโนนใหญ่และกระบวนการการต่อสู้ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น ที่ส่งผลกระทบการเปลี่ยนแปลงในพื้นที่ สิ่งแวดล้อม และความมั่นคงทางอาหาร
- 5) การจัดการป่า และกฎระเบียบของป่าชุมชน
- 6) สภาพป่าชุมชนโนนใหญ่ (ลักษณะป่า, ลักษณะพืชพันธุ์ธรรมชาติ)
- 7) สถานที่สำคัญเพื่อทำแผนที่เดินดิน

### 2. สถานการณ์ความมั่นคงทางอาหาร

- 1) ปฏิทินอาหารป่าชุมชนโนนใหญ่
- 2) วัฒนธรรมความเชื่อเกี่ยวกับป่าชุมชนโนนใหญ่, ข้อห้ามเกี่ยวกับอาหาร
- 3) พิธีกรรมประเพณีที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหาร
- 4) แหล่งอาหารที่ชาวบ้านพึ่งพา เข้า

#### ป่าชุมชนโนนใหญ่

- (1) คราวเรือนได้เข้าไปพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ โดยเข้าไปเก็บหาอาหารในป่าเองหรือไม่อย่างไร
- (2) ถ้าเข้าไปพึ่งพาอาหารอะไรบ้าง (เห็ด หน่อไม้ แมลง ฯลฯ) และปริมาณอาหารแต่ละอย่างที่เก็บได้มากน้อยเพียงใด (ต่อครั้ง/ในช่วงนั้น) พบบริเวณไหน เป็นอาหารตามฤดูกาล เดือน หรือ มีอยู่ตลอดเวลา เก็บกินเองหรือขายเพื่อหารายได้
- (3) หรือหากไม่ได้เข้าไปเก็บหาคราวเรือนได้ซื้ออาหารที่มาจากป่าชุมชนโนนใหญ่ จากการเข้าไปเก็บของเพื่อนบ้านในคราวเรือนอื่นหรือไม่ อย่างไร
- (4) ถ้าปัจจุบันคราวเรือน ไม่ได้เข้าไปเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ ในอดีตเคยพึ่งพาอาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่ หรือไม่ ถ้าเคย เพราะเหตุใด ท่านถึงเปลี่ยนรูปแบบการพึ่งพาอาหารไปเป็นแหล่งอาหารภายนอก เริ่มเปลี่ยนตั้งแต่ช่วงไหน (ไม่เคยพึ่งเลย/การพัฒนาเริ่มเข้ามา/ช่วงมาเป็นป่าชุมชน)

(5) ผลกระทบจากกระบวนการพัฒนาที่ผ่านมาในพื้นที่ป่าชุมชนโนนใหญ่มีผลกระทบต่อการเก็บหาอาหารเพื่อบริโภค/ขาย หรือไม่อย่างไร อาหารที่เคยหาได้ ก่อนมีกระบวนการพัฒนาต่างๆเข้ามา เปลี่ยนแปลงไปหรือไม่ (ปริมาณอาหาร ลดลง หรือหายไปหรือไม่ อย่างไร)

### แหล่งอาหารอื่นๆ ที่พึงพา

(1) แหล่งที่มาของอาหารนอกเหนือจากอาหารที่หามาได้จากป่าชุมชนโนนใหญ่ คราวเรือนท่านพึ่งพาอาหารจากแหล่งใดบ้าง มีการจัดการอย่างไร (ใครวางแผนการซื้อ, ซื้อที่ไหน อย่างไร)

(2) การใช้ประโยชน์ที่ดินการเกษตรในครัวเรือน อาหารที่ผลิต/ปลูกเอง (มีหรือไม่ ถ้ามี อะไรบ้าง? ผลิตเฉพาะในครัวเรือน หรือ ผลิตเพื่อขายด้วย ถ้าขายนำไปขายที่ใด? ในหมู่บ้านหรือนอกหมู่บ้าน กลุ่มลูกค้าเป็นกลุ่มใด ขายประจำ หรือ เฉพาะช่วงฤดูกาล)

(3) มีการแลกเปลี่ยนอาหารกับคนในหมู่บ้าน (ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน) หรือไม่ อย่างไร

(4) แหล่งซื้ออาหารของครัวเรือน (ตลาดสด ตลาดนัด ห้างสรรพสินค้า รถเร่ ฯลฯ หรือ คนหมู่บ้าน) อาหารที่ซื้อเป็นอาหารประเภทใดบ้าง (<สด/สำเร็จรูป>, <เนื้อสัตว์/ผัก> ฯลฯ) ความถี่ของการซื้ออาหาร/สัปดาห์ รายจ่ายแต่ละครั้งในการซื้อ (ประมาณตามสถานการณ์วันปกติ/ช่วงโอกาสพิเศษ)

(5) ในครัวเรือนบริโภคอาหารก็มีื้อ ใครเป็นคนทำอาหาร คิดเมนูอาหาร ในแต่ละวัน มีการถามความคิดเห็นสมาชิกในครัวเรือนหรือไม่ มีการวางแผนการจัดเตรียมอาหาร (เก็บหา, ซื้อ) (วันต่อวัน/อาทิตย์) เน้นการปรุงอาหารแบบไหน (ต้ม ผัด แกง ทอด ลาบ ก้อย ฯลฯ รูปแบบการกินตามวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่)

(6) ครัวเรือนประสบปัญหาเกี่ยวกับอาหารหรือไม่ (อาหารไม่พอ อาหารไม่ปลอดภัยหรือไม่ ท่านมีวิธีการแก้ไข หรือป้องกันหรือไม่อย่างไร)

## ภาคผนวก ข. รายชื่อกลุ่มตัวอย่างในการเก็บข้อมูล

## รายชื่อกลุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ

ที่	ชื่อ	หมู่บ้าน
1	นางสมชาญ สงค์ผลัด	หมู่ 1 บ้านเสียว
2	นางสาวไพบูลย์ ยานนท์	หมู่ 1 บ้านเสียว
3.	นางสมศรี สงค์ผลัด	หมู่ 1 บ้านเสียว
4.	นางสาวหวาน กะนันตริง	หมู่ 1 บ้านเสียว
5.	นางรัชณี ทวีธนะวานิช	หมู่ 1 บ้านเสียว
6.	นางเรือง แก้วเกษ	หมู่ 1 บ้านเสียว
7.	นางเลิม ชูเลิศ	หมู่ 1 บ้านเสียว
8.	ร้านชำเปิดใหม่ บ้านพื้กุง	หมู่ 1 บ้านเสียว
9	นางสาย สงค์ผลัด	หมู่ 2 บ้านเสียว
10	นางสุกัญญา ชูเลิศ	หมู่ 2 บ้านเสียว
11	นายถาวร สมาลัย	หมู่ 2 บ้านเสียว
12	นางเกษราภรณ์ พิมพรรณ	หมู่ 2 บ้านเสียว
13	นางนารี สมาลัย	หมู่ 2 บ้านเสียว
14	นางจอมศรี ชูเลิศ	หมู่ 2 บ้านเสียว
15	นางทองสา ราชเจริญ	หมู่ 3 บ้านหนองโน
16	นางสาวสุนิสา โพธิ์หนองหว่า	หมู่ 3 บ้านหนองโน
17	นางทับ ชูเลิศ	หมู่ 3 บ้านหนองโน
18	นางเสียน สุมาลัย	หมู่ 3 บ้านหนองโน
19	นายประกอบ ผาเงิน	หมู่ 3 บ้านหนองโน
20	นางลำดวล แก้ววงศ์	หมู่ 3 บ้านหนองโน
21	นางสาวเบญญาภา แก้ววงศ์	หมู่ 3 บ้านหนองโน
22	นางเสถียร ราชเจริญ	หมู่ 3 บ้านหนองโน
23	นายบุญเส็ง ชนงาม	หมู่ 3 บ้านหนองโน
24	นางบุญนาถ จำปาทิพย์	หมู่ 15 บ้านหนองมโนรมย์
25	นายสุรินทร์ สาแพง	หมู่ 15 บ้านหนองมโนรมย์
26	นางบุ้ สมงาม	หมู่ 15 บ้านหนองมโนรมย์
27	นางคำผัน ผาทอง	หมู่ 15 บ้านหนองมโนรมย์
28	นางไพจิตร แก้ววงศ์	หมู่ 15 บ้านหนองมโนรมย์
29	นายสมบัติ พุทธสงค์	หมู่ 15 บ้านหนองมโนรมย์
30	นางปิลันธนา โต๊ะสิงห์	หมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี



ที่	ชื่อ	หมู่บ้าน
31	นางวิไล บุรมย์	หมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี
32	นางสมัย บุรมย์	หมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี
33	นางวิไลวรรณ อินทรสถิตย์	หมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี
34	นายประสิทธิ์ จันทะนาม	หมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี
35	นางเบียง ผาเงิน	หมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี
34	นางสาวสุวัลย์ยา โต๊ะสิงห์	หมู่ 16 บ้านหนองขุนศรี

### รายชื่อกลุ่มตัวอย่างโดยวิธีการเลือกแบบเจาะจง

ที่	ชื่อ	องค์ความรู้
1	นายสมเด่น บัวศรี	ได้รับยกย่องเป็นปูตา ผู้เล่าประวัติศาสตร์ การย้ายถิ่น และเส้นทางการต่อสู้ของ ป่าชุมชนโนนใหญ่
2	นายสมัย ราชเจริญ	ประธานป่าชุมชนโนนใหญ่, ปราชญ์ชุมชน
3	นาวิไล ราชเจริญ	ปราชญ์ชุมชน
4	นายจันทร โต๊ะสิงห์	แกนนำครูและผู้นำทางความคิดและการ จัดการชุมชน
5	นายสุริยงค์ บุรมย์	แกนนำต่อสู้เรื่องป่าชุมชนโนนใหญ่
6	นายถาวร สมาลีย์	ปราชญ์ชุมชนด้านพืชสมุนไพรภูมิปัญญา ท้องถิ่น
7	นายบุญเส็ง ชนะงาม	ความรู้ด้านเกษตรอินทรีย์วิถีพอเพียง
8	นายมอน จำปาทิพย์	ความรู้ด้านอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่
9	ผู้อำนวยการและเจ้าหน้าที่โรงพยาบาล ส่งเสริมสุขภาพตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ศรี สุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ	ข้อมูลด้านสุขภาพ
10	เจ้าหน้าที่ สำนักงานเกษตรอำเภอโพธิ์ศรี สุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ	ข้อมูลด้านเกษตร
11	นายกองค์การบริหารส่วนตำบล และ เจ้าหน้าที่วิเคราะห์แผนและนโยบาย องค์การบริหารส่วนตำบลเสียว อำเภอโพธิ์ ศรีสุวรรณ จังหวัดศรีสะเกษ	แผนที่กายภาพ ข้อมูลประชากร

รายชื่อกลุ่มตัวอย่างสัดส่วนการใช้ประโยชน์ในพื้นที่การเกษตรโดยวิธีการสุ่มแบบง่าย

ที่	ชื่อ	จำนวนที่ดิน
1	นางเอื้อง เกษแก้ว	13 ไร่
2	นายถาวร สมาลัย	19 ไร่
3	นางสมศรี สงผลัด	26 ไร่
4	นางลำดวน แก้ววงศ์	21 ไร่
5	นายสมัย ราชเจริญ	18 ไร่
6	นางสาวไพบุลย์ สานนนท์	6 ไร่
7	นายมอญ จำปาทิพย์	20 ไร่
8	นายบุญเส็ง ชนะงาม	10 ไร่



### ภาคผนวก ค. รายชื่ออาหารและระยะเวลาการเก็บหาในป่าชุมชนโนนใหญ่

อาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่ประกอบไปด้วย ประเภท ได้แก่ 1) ประเภทเห็ด 2) ประเภทผัก 3) ประเภทพืชกินหัว 4) ประเภทผลไม้ป่า 5) ประเภทสมุนไพร 6) ประเภทแมลง 7) ประเภทลำต้นใต้ดิน 8) ประเภทสัตว์ขนาดเล็ก และ 9) ประเภทเถาวัลย์ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ (ปรับปรุงจากหนังสือประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรท้องถิ่น ป่าชุมชนโนนใหญ่ ป่าใหญ่ของชีวิต, 2553)

ตารางประเภทเห็ดและระยะเวลาการเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่

ที่	ชื่ออาหาร		ระยะเวลาเดือนที่เก็บในป่าชุมชนโนนใหญ่											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	ชื่อภาคกลาง	ชื่อท้องถิ่น												
1	เห็ดปลวก	-					●	●	●	●	●	●		
2	เห็ดเผาะ	-					●	●	●					
3	เห็ดระโงกเหลือง	-					●	●	●	●	●	●		
4	เห็ดระโงกขาว	-					●	●	●	●	●	●		
5	เห็ดปลวกไถ่น้อย	-					●	●	●	●	●	●		
6	เห็ดปลวกน้ำแก้ง	-									●	●		
7	เห็ดโคล	-					●	●	●	●	●	●		
8	เห็ดถ่าน	-					●	●	●	●	●	●		
9	เห็ดมันปู	-					●	●	●	●	●	●		
10	เห็ดผึ้งข้าว	เห็ดผึ้งข้าว					●	●	●	●	●	●		
11	เห็ดผึ้งทาม	เห็ดผึ้งทาม					●	●	●	●	●	●		
12	เห็ดผึ้งทหาร	เห็ดผึ้งทหาร					●	●	●	●	●	●		
13	เห็ดน้ำหมาก	-					●	●	●	●	●	●		
14	เห็ดก่อ	-					●	●	●	●	●	●		
15	เห็ดขอนแก่น	-					●	●	●	●	●	●		
16	เห็ดหลังแท้	-					●	●	●	●	●	●		
17	เห็ดผึ้งขม	เห็ดผึ้งขม					●	●	●	●	●	●		
18	เห็ดตุ๊กแก	เห็ดกับแก					●	●						

จากตารางแสดงถึงชนิดของเห็ดที่มีในป่าชุมชนโนนใหญ่และระยะเวลาการเก็บหา พบว่า เห็ดเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมสูงสุดในการเข้าป่าเพื่อเก็บหาจากคนภายในพื้นที่และภายนอก จนอาจกล่าวได้ว่า เห็ดคือผลผลิตจากป่าชุมชนโนนใหญ่ที่มีความสำคัญมากทั้งในการบริโภคและสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจให้คนที่เข้ามาเก็บหา โดยเฉพาะ เห็ดปลวก เห็ดเผาะ เห็ดระโงก เห็ดผึ้ง ซึ่งจะมีราคาแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับความนิยมและความสวยงามของลักษณะที่เก็บได้ ถ้าในช่วงต้นฤดูการที่เห็ดออกในช่วงแรกราคาจะสูงและลดหลั่นลงมา ส่วนในเรื่องความสวยงามจะดูจากความสมบูรณ์ของดอก

และลักษณะดอกถ้าเห็ดตูมก็จะขายได้ราคาดีกว่าเห็ดที่บ้านแล้ว ระยะเวลาของการเก็บหาอยู่ในช่วงเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม เป็นช่วงเดือนฤดูฝน อาหารตามธรรมชาติจะมีความอุดมสมบูรณ์มากที่สุด โดยชาวบ้านที่เข้าป่าเก็บหาเห็ดจะทราบแหล่งว่าเห็ดแต่ละประเภท เกิดอยู่บริเวณไหน เช่น เห็ดโค เห็ดระโงก เห็ดปลวก(เห็ดโคน) จะพบทั่วไปบริเวณป่ายางหรือเลียบชายป่า ป่าเห็ดแหล่งต้นไม้สองสีซึ่งอยู่ใจกลางป่าชุมชนโนนใหญ่

ตารางประเภทผักและระยะเวลาการเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่

ที่	ชื่ออาหาร		ระยะเวลาเดือนที่เก็บในป่าชุมชนโนนใหญ่											
	ชื่อภาคกลาง	ชื่อท้องถิ่น	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	ผักกระโดน	-			●	●	●							
2	ผักเสม็ดขุน	ผักเม็ก					●	●	●	●	●	●		
3	ผักสะเดา	ผักกะเดา	●	●										
4	ใบชะมวง	ใบหมากโม่ง					●	●	●	●	●			
5	ผักติ้ว	-			●	●	●	●	●	●	●	●		
6	ผักน้ำใจใคร่	ผักอีทก					●	●	●	●	●	●		
7	ดอกแคขาว	-							●	●	●	●	●	
8	ผักเครือเขือง	-			●	●	●	●						
9	ใบย่านาง	ใบยานาง	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
10	ผักกุ่มน้ำ	-			●	●								
11	ผักกุ่มบก	ผักก่าม			●	●								
12	ผักจิกนา	ผักกระโดนน้ำ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
13	ผักสาบ	ผักนางนูน			●	●	●	●						
14	หน่อไม้	-					●	●	●	●	●	●		
15	ตดหมูตดหมา	เครือหมาน้อย					●	●	●	●	●	●		
16	ผักมะกล่ำต้น	ผักอีหล้า	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
17	ใบชีเหล็ก	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
18	ใบมะกอก	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
19	ผักทิ้งถ่อน	ผักถ่อน		●	●									

จากตารางแสดงถึงผักที่มีในป่าชุมชนโนนใหญ่และระยะเวลาเก็บหา พบว่า ผักในป่าชุมชนโนนใหญ่ จะแตกหน่อออกให้ได้เก็บกันตั้งแต่ต้นปีถึงท้ายปี สับเปลี่ยนหมุนเวียนไปแล้วแต่ชนิด และปัจจุบัน ชาวบ้านได้นำพืชพันธุ์ผักจากป่ามาเพาะในพื้นที่เกษตรกรรมและบริเวณสวนในบ้าน เพื่อเป็นการลดระยะทางการเข้าป่าเพื่อไปเก็บผักในป่าชุมชนโนนใหญ่ เช่น หน่อไม้ ผักกระโดน ผักสะเดา ผักติ้ว เป็นต้น สำหรับผักที่เก็บมาจากป่าชุมชนโนนใหญ่ ชาวบ้านจะนำมาบริโภคเป็นเครื่องเคียงหรือ

เป็นส่วนประกอบอาหารเพื่อบริโภคในครัวเรือน แบ่งปันให้ญาติพี่น้องข้างเคียง ไม่ได้เก็บเพื่อขายหรือหารายได้

ตารางประเภทพืชกินหัวและระยะเวลาการเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่

ที่	ชื่ออาหาร		ระยะเวลาเดือนที่เก็บในป่าชุมชนโนนใหญ่											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	ชื่อภาคกลาง	ชื่อท้องถิ่น												
1	มันนกก	-										●	●	
2	มันน้ำ	-										●	●	
3	มันแซง	-										●	●	
4	มันนอน	-										●	●	
5	มันเห็บ	มันเห็บ										●	●	
6	กลอย	-										●	●	

จากตารางแสดงถึงพืชกินหัวที่มีในป่าชุมชนโนนใหญ่และระยะเวลาการเก็บหา พบว่า พืชกินหัวเหล่านี้ จะสามารถเก็บกินได้ในช่วงหลังฤดูฝน ประมาณเดือนตุลาคมถึงเดือนพฤศจิกายน ซึ่งเป็นช่วงระยะเวลาสั้นๆ ในการเข้าป่าของชาวบ้านเพื่อเก็บหาอาหารประเภทนี้

ตารางประเภทผลไม้ป่าและระยะเวลาการเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่

ที่	ชื่ออาหาร		ระยะเวลาที่เก็บในป่าชุมชนโนนใหญ่											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	ชื่อภาคกลาง	ชื่อท้องถิ่น												
1	คุย	หมากยางเครือ				●	●							
2	ผีผวน	หมากผีผวน								●	●	●		
3	มะม่วง	-								●	●	●		
4	มะดัน	-						●	●	●				
5	ชะมวง	หมากโมง							●	●				
6	กระบก	หมากบก											●	●
7	มะกอกเกลื่อน	หมากเลื่อม					●	●						
8	มะหวด	หวดข่า			●	●								
9	มะกอกน้ำ	หมากแซว							●	●				
10	ลำดวน	หมากลำดวน						●	●	●				
11	คายข้าว	หมากคายเช่า								●	●	●		
12	มะขามป้อม	หมากขามป้อม									●	●	●	
13	มะเฒ่า	หมากเฒ่า					●	●						
14	สมอไทย	หมากส้มอ									●	●	●	



จากตารางแสดงถึงสมุนไพรที่มีในป่าชุมชนโนนใหญ่และระยะเวลาในการเก็บหา พบว่า พืชสมุนไพรที่มีมากที่สุดและสามารถเข้าเก็บหาใช้ประโยชน์ได้ทั้งปี จากการเก็บข้อมูลพบว่า ชาวบ้านบางครัวเรือนยังเข้าป่าเก็บหาสมุนไพรมาต้มดื่มเพื่อช่วยให้เลือดไหลเวียนดี แก้วเวียง และอีกหลายคุณสมบัติทั้งเพื่อเป็นการบำรุงกำลังและการรักษาอาการเจ็บป่วย โดยความรู้เกี่ยวกับสมุนไพร ได้รับการถ่ายทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งชาวบ้านที่เข้าป่าเพื่อเก็บหาอาหาร เมื่อเจอพืชสมุนไพรก็จะเก็บนำมาต้มกินเก็บไว้ในกระติกดื่มแก้กระหาย

ตารางประเภทของแมลงและระยะเวลาการเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่

ที่	ชื่ออาหาร		ระยะเวลาเดือนที่เก็บในป่าชุมชนโนนใหญ่											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	ชื่อภาคกลาง	ชื่อท้องถิ่น												
1	แมงอีหนู	-						●	●					
2	แมงดา	-						●	●	●	●	●		
3	จิ้งหรีด	-			●	●								
4	ด้กแตน	-						●	●					
5	ไข่มดแดง	-				●	●	●						
6	มดแดง	แม่แป้ง				●	●							
7	จิโป่ม	-						●	●				●	●

จากตารางแสดงถึงแมลงที่มีในป่าชุมชนโนนใหญ่และระยะเวลาเข้าเก็บหา พบว่า จะเก็บแมลง ได้ในช่วงหน้าแล้ง เช่นเดือนมีนาคมถึงเมษายน และเดือนพฤศจิกายนถึงธันวาคม ซึ่งนอกจากการเก็บหาเพื่อบริโภคในครัวเรือนแล้วนั้น แมลงที่กินได้หลายชนิดเหล่านี้ยังสร้างรายได้เพิ่มเติมให้ชาวบ้านอีกทางหนึ่ง เช่น ไข่มดแดง ที่หามาแล้วนำมาแบ่งขายเป็นห่อ ห่อละ 10 - 20 บาท หรือขายเป็นกิโลกรัมละ 100 บาท

ตารางประเภทของพืชลำต้นใต้ดินและระยะเวลาการเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่

ที่	ชื่ออาหาร		ระยะเวลาที่เก็บในป่าชุมชนโนนใหญ่											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	ชื่อภาคกลาง	ชื่อท้องถิ่น												
1	กระเจียว	-						●	●					
2	อีรอก	-						●	●	●	●	●		
3	บุก อีลาย	-						●	●	●	●	●		
4	ตูปหมูป	ว่านหวานอน						●	●	●	●	●		

จากตารางแสดงถึงพืชลำต้นใต้ดินที่มีในป่าชุมชนโนนใหญ่และระยะเวลาการเก็บหา พบว่า พืชอาหารลำต้นใต้ดินจะเก็บหาได้ในช่วงฤดูฝน คือตั้งแต่เดือนพฤษภาคมจนถึงเดือนตุลาคม ซึ่งพืชลำต้นใต้ดินพบเพียงไม่กี่ชนิดในป่าชุมชนโนนใหญ่

ตารางประเภทของสัตว์ขนาดเล็กและระยะเวลาการเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่

ที่	ชื่ออาหาร		ระยะเวลาที่เก็บในป่าชุมชนโนนใหญ่											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	ชื่อภาคกลาง	ชื่อท้องถิ่น												
1	แย้					●	●	●						
2	กิ้งก่า					●	●	●						
3	หนู		●	●	●	●	●							

จากตารางแสดงถึงสัตว์ขนาดเล็กที่มีในป่าชุมชนโนนใหญ่และระยะเวลาการเก็บหา พบว่า สัตว์เล็กที่ชาวบ้านนำมาเป็นอาหารมีเพียง 3 ชนิด คือ แย้ กิ้งก่า และหนู ซึ่งจะพบในช่วงหน้าแล้ง จนถึงต้นฤดูฝน โดยเริ่มตั้งแต่เดือนมกราคม จนถึงเดือนมิถุนายน

ตาราง ประเภทเถาวัลย์และระยะเวลาการเก็บหาอาหารในป่าชุมชนโนนใหญ่

ที่	ชื่ออาหาร		ระยะเวลาที่เก็บในป่าชุมชนโนนใหญ่											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	ชื่อภาคกลาง	ชื่อท้องถิ่น												
1	เถาวัลย์		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

จากตารางแสดงถึงเถาวัลย์ที่มีในป่าชุมชนโนนใหญ่และระยะเวลาการเก็บหา พบว่า ชาวบ้านสามารถเข้าป่าหาเถาวัลย์นำมาใช้ประโยชน์ได้ตลอดทั้งปี ซึ่งชาวบ้านหลายครัวเรือนได้นำเถาวัลย์มาทำเป็นสินค้าหัตถกรรมได้อย่างสวยงาม จนกลายเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์อีกชิ้นหนึ่งที่สร้างรายได้ให้คนในพื้นที่



## ภาคผนวก ค. ตัวอย่างแบบบันทึกอาหาร

เพื่อแสดงถึงจำนวนมื้ออาหารที่ชาวบ้านบริโภค ชื่ออาหาร ส่วนประกอบ และแหล่งที่มาของส่วนประกอบของอาหารแต่ละประเภท

## แบบบันทึกอาหาร ครั้วเรือน ที่ 1

มื้ออาหาร	ชื่ออาหาร	ส่วนประกอบ	แหล่งที่มาของส่วนประกอบ
เช้า	ไข่ทอด	ไข่	เลี้ยงเอง
เที่ยง	น้ำพริกกะปิ	กะปิ	ซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน
		พริก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
	แจ่วบอง	ปลาร้า	พื้นที่สระน้ำของตนเอง และการถนอมอาหารในครั้วเรือน
		พริก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
เย็น	ข้าวผัดหมู	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากตลาด
	ปลาทอด	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากตลาด
เช้า	ผัดกระเพราหมู	หมู	ซื้อจากตลาด
		ใบกระเพรา	เก็บในแปลงผักสวนครัว
		พริก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
เที่ยง	ไข่ทอด	ไข่	เลี้ยงเอง
	ปลากระป๋อง	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากร้านค้าชุมชน
เย็น	แจ่วน้ำพริกผักลวก	ปลาร้า	พื้นที่สระน้ำของตนเอง และการถนอมอาหารในครั้วเรือน
		พริก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
		ผัก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
	ต้มปลาช่อน	ปลาช่อน	ได้จากการแบ่งปัน
เช้า	ไข่ทอด	ไข่	เลี้ยงเอง
เที่ยง	ยำหมูยอ	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากตลาด
เย็น	ป่นปลา	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากตลาด
เช้า	ไข่ทอด	ไข่	เลี้ยงเอง
เที่ยง	แจ่วน้ำพริกผักลวก	ปลาร้า	พื้นที่สระน้ำของตนเอง และการถนอมอาหารในครั้วเรือน
		พริก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
		ผัก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
เย็น	ต้มปลา	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากตลาด

## แบบบันทึกอาหาร ครั้วเรือนที่ 2

มื้ออาหาร	ชื่ออาหาร	ส่วนประกอบ	แหล่งที่มาของส่วนประกอบ
เช้า – กลางวัน	ปลาทูราดพริก	ปลาทู	ซื้อจากรถฟุ่มพวง
		พริกแกง	ซื้อจากรถฟุ่มพวง
	แกงหน่อไม้	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากรถเร่
เย็น	นึ่งปลาขาว	ปลาขาว (ปลาเนื้ออ่อน)	ได้มาจากการไปจับที่เขื่อนราษีไศลกับเพื่อนบ้าน
	ผักลวก ผักสด (เครื่องเคียง)	ดอกแค ตำลึง และผักอีกหลายชนิด	จากมาจากพื้นที่การเกษตรและเก็บในแปลงผักสวนครัว
	ทอดปลาขาว	ปลาขาว (ปลาเนื้ออ่อน)	ได้มาจากการไปจับที่เขื่อนราษีไศลกับเพื่อนบ้าน
เช้า	ต้มจืดกระดูกหมูใส่ผัก	กระดูกหมู	ซื้อจากรถเร่
		ผัก(แพง)	เก็บในแปลงผักสวนครัว
กลางวัน	ส้มตำ	มะละกอ	เก็บในแปลงผักสวนครัว
		พริก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
		มะเขือเทศ	ซื้อจากรถเร่
	ปลาทูทอด	ปลาทู	ซื้อจากรถเร่
เย็น	ก๋วยเตี๋ยว	เส้นหมี่	ซื้อตลาด
		หมู	ซื้อตลาด
		ผักบั้ง	เก็บหาจากพื้นที่การเกษตร
เช้า – เย็น	แกงหน่อไม้ใส่เห็ดเผาะ	หน่อไม้	เก็บหาจากพื้นที่การเกษตร
		เห็ดเผาะ	เก็บหาจากป่าชุมชนโนนใหญ่
กลางวัน	ทอดไข่	ไข่	ซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน
เย็น	ทอดไข่	ไข่	ซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน
	นึ่งปลาขาว	ปลาขาว (ปลาเนื้ออ่อน)	ได้มาจากการไปจับที่เขื่อนราษีไศลกับเพื่อนบ้าน
เช้า – กลางวัน	ป่นปลาทูใส่แมงดา	ปลาทู	ซื้อจากรถเร่
		แมงดา	ซื้อจากรถเร่
	ไก่ปิ้ง	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากรถเร่
	ต้มจืดกระดูกหมูใส่ผัก	หมู	ซื้อจากตลาด
ผัก		ได้จากการแบ่งปัน	
เย็น	ปลาทูทอด	ปลาทู	ซื้อจากตลาด
	ทอดไข่	ไข่	ซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน
	ป่นเห็ดโคไ้ใส่แมงดา	เห็ดโคไ้	เก็บหาจากป่าชุมชนโนนใหญ่
		แมงดา	ซื้อจากรถเร่

## แบบบันทึกอาหาร ครั้วเรือนที่ 3

มื้ออาหาร	ชื่ออาหาร	ส่วนประกอบ	แหล่งที่มาของส่วนประกอบ
เช้า	ไข่ทอด	ไข่	ซื้อจากรถเร่
	ปลาทอด	ปลา	ซื้อจากรถเร่
	ปิ้งไก่	(ซื้อสำเร็จ)	ซื้อจากรถเร่
กลางวัน	ต้มมาม่า	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	ซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน
		ผักบุง	จากพื้นที่การเกษตร
เย็น	ป่นปลา	ซื้อสำเร็จ	ซื้อจากตลาด
	แกงหน่อไม้	ซื้อสำเร็จ	ซื้อจากตลาด
เช้า	ปิ้งไก่	ซื้อสำเร็จ	ซื้อจากรถเร่
	ซูปหน่อไม้	ซื้อสำเร็จ	ซื้อจากรถเร่
กลางวัน	ไข่ต้ม	ไข่	ซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน
เย็น	ป่นปลาใส่แมงดา	ปลา	ซื้อจากตลาด
		แมงดา	เก็บหาได้จากพื้นที่การเกษตร
	ผักกระเฉด (เครื่องเคียง)	ผักกระเฉด	เก็บหาได้จากพื้นที่การเกษตร
เช้า	ข้าวผัด	ข้าว	จากการผลิตในพื้นที่การเกษตร
		ไข่	จากร้านค้าในหมู่บ้าน
กลางวัน – เย็น	อ่อมปลาเล็กปลาน้อย	ปลาหลายชนิด	ได้มาจากการจับในพื้นที่การเกษตรของตนและเพื่อนบ้าน
		ผักตำลึง (เครื่องเคียง)	เก็บในแปลงผักสวนครัว
	ไข่เจียว	ไข่	ร้านค้าในหมู่บ้าน
เช้า	ไข่เจียว	ไข่	ร้านค้าในหมู่บ้าน
กลางวัน	อ่อมปลา	ปลาหลายชนิด	ได้มาจากการจับในพื้นที่การเกษตรของตนและเพื่อนบ้าน
เย็น	แกงหน่อไม้	หน่อไม้	เก็บหาจากป่าชุมชนโนนใหญ่
		ใบย่านาง	เก็บหาจากป่าชุมชนโนนใหญ่
	แกงเห็ด	เห็ด	เก็บหาจากป่าชุมชนโนนใหญ่
		พริก	เก็บหาจากป่าชุมชนโนนใหญ่

## แบบบันทึกอาหาร ครั้วเรือนที่ 4

มืออาหาร	ชื่ออาหาร	ส่วนประกอบ	แหล่งที่มาของส่วนประกอบ
เช้า	ไข่ทอด	ไข่	เลี้ยงเอง
เที่ยง	น้ำพริกกะปิ	กะปิ	ซื้อจากร้านค้าชุมชน
		พริก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
	แจ่วบอง	ปลาร้า	พื้นที่สระน้ำของตนเอง และ การถนอมอาหารในครั้วเรือน
		พริก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
เย็น	ข้าวผัดหมู	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากตลาด
	ปลาทอด	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากตลาด
เช้า	ผัดกระเพราหมู	หมู	ซื้อจากตลาด
		ใบกระเพรา	เก็บในแปลงผักสวนครัว
		พริก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
เที่ยง	ไข่ทอด	ไข่	เลี้ยงเอง
	ปลากระป๋อง	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากร้านค้าชุมชน
เย็น	แจ่วน้ำพริกผัก ลวก	ปลาร้า	พื้นที่สระน้ำของตนเอง และ การถนอมอาหารในครั้วเรือน
		พริก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
		ผัก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
	ต้มปลาช่อน	ปลาช่อน	ได้จากการแบ่งปัน
เช้า	ไข่ทอด	ไข่	เลี้ยงเอง
เที่ยง	ยำหมูยอ	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากตลาด
เย็น	ป่นปลา	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากตลาด
เช้า	ไข่ทอด	ไข่	เลี้ยงเอง
เที่ยง	แจ่วน้ำพริกผัก ลวก	ปลาร้า	พื้นที่สระน้ำของตนเอง และ การถนอมอาหารในครั้วเรือน
		พริก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
		ผัก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
เย็น	ต้มปลา	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากตลาด

## แบบบันทึกอาหาร ครั้วเรือนที่ 5

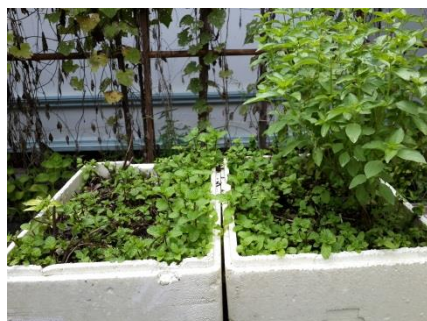
มื้ออาหาร	ชื่ออาหาร	ส่วนประกอบ	แหล่งที่มาของส่วนประกอบ
เช้า	ต้มจืดกระดูกหมู ใส่ผัก	กระดูกหมู	ซื้อจากรถเร่
		ผัก(แพง)	เก็บในแปลงผักสวนครัว
กลางวัน	ส้มตำ	มะละกอ	เก็บในแปลงผักสวนครัว
		พริก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
		มะเขือเทศ	ซื้อจากรถเร่
	ปลาทูทอด	ปลาทู	ซื้อจากรถเร่
เย็น	ก๋วยเตี๋ยว	เส้นหมี่	ซื้อตลาด
		หมู	ซื้อตลาด
		ผักบุ้ง	เก็บหาจากพื้นที่การเกษตร
เช้า – เย็น	แกงหน่อไม้ใส่เห็ด เผาะ	หน่อไม้	เก็บหาจากพื้นที่การเกษตร
		เห็ดเผาะ	เก็บหาจากป่าชุมชนโนนใหญ่
กลางวัน	ทอดไข่	ไข่	ซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน
เย็น	ทอดไข่	ไข่	ซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน
	ปิ้งปลาขาว	ปลาขาว (ปลา เนื้ออ่อน)	ได้มาจากการไปจับที่เขื่อนราษีไศล กับเพื่อนบ้าน
เช้า – กลางวัน	ป่นปลาทูใส่แมงดา	ปลาทู	ซื้อจากรถเร่
		แมงดา	ซื้อจากรถเร่
	ไก่ปิ้ง	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากรถเร่
	ต้มจืดกระดูกหมู ใส่ผัก	หมู	ซื้อจากตลาด
ผัก		ได้จากการแบ่งปัน	
เย็น	ปลาทูทอด	ปลาทู	ซื้อจากตลาด
	ทอดไข่	ไข่	ซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน
	ป่นเห็ดโคไใส่ แมงดา	เห็ดโคไ	เก็บหาจากป่าชุมชนโนนใหญ่
		แมงดา	ซื้อจากรถเร่
เช้า	ข้าวต้มหมู	ข้าว	จากการผลิตในพื้นที่การเกษตร
		หมู	ซื้อจากตลาด
กลางวัน	ปิ้งไก่	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากรถเร่
	ส้มตำ	มะละกอ	เก็บในแปลงผักสวนครัว
		พริก	เก็บในแปลงผักสวนครัว
		มะเขือเทศ	ซื้อจากรถเร่
เย็น	ปลาราดพริก	ซื้อสำเร็จรูป	ซื้อจากตลาด

### ภาคผนวก ง. รูปภาพ

#### 1. อาหารจากป่าชุมชนโนนใหญ่



## 2. อาหารจากพื้นที่การเกษตร



### 3. อาหารจากระบบตลาด





#### 4. อาหารที่ชาวบ้านบริโภค



## ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

นางสาววาสนา ศรีจำปา เกิดวันที่ 12 เมษายน พ.ศ. 2532

สำเร็จการศึกษา ปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต (พัฒนาสังคม) สาขาวิชาการพัฒนาสังคม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ในปีการศึกษา 2554 และเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนามนุษย์และสังคม (สหสาขาวิชา) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2555

