

# บทที่ 5

## แนวทางการขับเคลื่อนอาหารเพื่อสุขภาพสู่สังคมไทย

"ผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นแม่ทัพ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นผู้ปฏิบัติ ดำเนินการแบบประชารัฐ"



ประสาน & จัดการ

...เอื้อ ถ่าง เหมาะ...

การที่จะให้นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ มีผลกระทบในวงกว้าง ทั้งในการแก้ปัญหาสุขภาพของประชากร และแก้ปัญหาการเกษตรของประเทศ จะต้องมีการขับเคลื่อน ให้มีการผลิตนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ ที่หลากหลาย กระจายไปยังท้องถิ่นต่าง ๆ ทั่วประเทศ และมีการผลิตวัตถุดิบที่มีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพชนิดต่าง ๆ รวมทั้งวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบหลักของอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ที่ปลอดภัย ได้มาตรฐาน กระจายไปยังพื้นที่ทั่วประเทศ อีกทั้งต้องให้ประชากรจำนวนมากได้หันมาบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น ในบทที่ 4 ได้เสนอแนวทางในการสร้างและพัฒนานวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ ในรูปแบบต่าง ๆ และการดำเนินงานตั้งแต่ต้นน้ำ ถึงปลายน้ำตลอดห่วงโซ่มูลค่า บทนี้เสนอแนวทางปฏิบัติในการขับเคลื่อนนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อให้มีการผลิตและการบริโภคอย่างกว้างขวาง ซึ่งประกอบด้วย กลไกหลักที่เป็นหน่วยปฏิบัติ กลไกหลักที่เป็นหน่วยสนับสนุน และแนวทางในการปรับเปลี่ยนทัศนคติของผู้บริโภค

## 5.1 ในด้านกลไกหลักที่เป็นหน่วยปฏิบัติ เสนอให้ “จังหวัดเป็นฐานหลักในการขับเคลื่อน” โดยมี “ผู้ว่าราชการจังหวัดเป็นแม่ทัพ”

การดำเนินงานใช้กลยุทธ์ **“ส่งออกแบบไม่ส่งออก”** เชื่อมโยงอาหารเพื่อสุขภาพกับการท่องเที่ยวของจังหวัด ซึ่งเป็นการใช้ตลาดนำการผลิต โดยเป็นตลาดขนาดใหญ่ที่ตั้งอยู่ในพื้นที่แต่ผู้ซื้อเดินทางมาซื้อถึงที่ คือ **“ใช้ท่องเที่ยว นำตลาดมาหา”** โดยมี **“องค์การบริหารส่วนจังหวัด (อบจ.)/เทศบาล/และองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) เป็นหน่วยปฏิบัติ”** ดำเนินการแบบ **“ประชารัฐ”** โดยรวมพลังของหน่วยงานและองค์กรต่าง ๆ ในจังหวัด ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน รวมทั้งสถาบันการเงิน และสื่อมวลชน โดยมี **“สภามันการศึกษาท้องถิ่น เป็นกองหนุนในด้านวิชาการ”** และเชื่อมโยงกับหน่วยงาน/สถาบันส่วนกลางเพื่อให้การสนับสนุนในเรื่องที่ต้องการ (ภาพที่ 5.1) และเสนอให้**“ดำเนินการพร้อมกันทุกตำบล/เทศบาลในจังหวัด”**

ภารกิจหลักในการดำเนินงานตามข้อเสนอนี้ มี 3 เรื่อง ได้แก่

- 1) ปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารของจังหวัดที่มีอยู่เดิม ให้เป็นนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ
- 2) ทำให้ร้านอาหารทุกระดับมีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพที่ได้รับรองมาตรฐาน เป็นทางเลือกสำหรับผู้บริโภค
- 3) ปรับเปลี่ยนทัศนคติในการบริโภคอาหารของประชากรทุกระดับ โดยเฉพาะเด็กและเยาวชน

ทั้งสามภารกิจนี้ ต้องเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวของจังหวัด ที่จะมีนักท่องเที่ยวเป็นฐานลูกค้าหลักของผลิตภัณฑ์และอาหารเพื่อสุขภาพ เป็นตลาดที่จะมาหาถึงพื้นที่ตามกลยุทธ์ของการส่งออกแบบไม่ส่งออก

ปัจจุบัน รัฐบาลมีนโยบายที่จะกระจายการท่องเที่ยวลงสู่ท้องถิ่นระดับตำบลอยู่แล้ว เพื่อให้การท่องเที่ยวเป็นกลไกของการพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก ที่กระจายลงไปทุกพื้นที่ จังหวัดจะต้องเป็นผู้ขับเคลื่อนการดำเนินงานตามนโยบายนี้อยู่แล้ว และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ทั้ง อบจ. เทศบาล และ อบต. จะต้องเป็นหน่วยปฏิบัติในการพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่รับผิดชอบของตนอยู่แล้ว (ซึ่งจะต้องทำหลายเรื่องให้ครบวงจร) **“การพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ จะเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาการท่องเที่ยวของแต่ละตำบล/เทศบาล”** ที่ควรจะดำเนินการไปพร้อม ๆ กันกับการพัฒนาด้านอื่น ๆ อาทิเช่น การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว ที่พัก การคมนาคม ร้านจำหน่ายสินค้า ข้อมูลข่าวสาร การสื่อสารประชาสัมพันธ์ ความปลอดภัยของนักท่องเที่ยว ฯลฯ



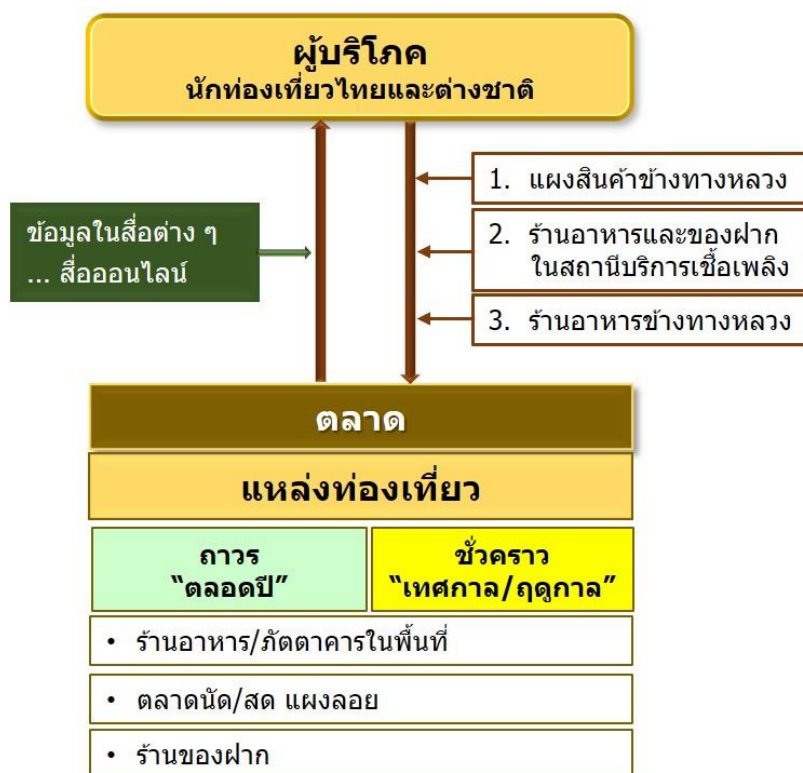
### 5.1.1 แนวทางการเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว

เป้าหมายของการเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว คือการหาตลาดให้แก่วัตถุดิบผลิตภัณฑ์และอาหารเพื่อสุขภาพของท้องถิ่น โดยผู้ซื้อคือนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศที่จะมาท่องเที่ยวที่แหล่งท่องเที่ยวในท้องถิ่น แหล่งท่องเที่ยวมีทั้งที่เป็นแหล่งถาวร มีนักท่องเที่ยวมาเที่ยวชมตลอดทั้งปี และที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวชั่วคราวตามเทศกาลหรือฤดูกาล และมีทั้งที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัด และที่มีอยู่ในพื้นที่แต่ยังไม่ค่อยมีคนรู้จัก ในแต่ละตำบลคงต้องพิจารณาว่าจะใช้ประโยชน์จากแหล่งท่องเที่ยวใดได้บ้าง จะมีแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ใดบ้างที่จะทำให้เป็นที่รู้จัก และดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาเที่ยวในพื้นที่ โดยเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงในจังหวัด เพื่อให้ นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียง แล้วเลยมาเที่ยวแหล่งท่องเที่ยวรองในพื้นที่ของตน ประเทศไทยมีแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพมากมายหลายประเภท ที่สามารถจะพัฒนาให้มีสถานที่ท่องเที่ยวได้ทุกตำบล ถึงแม้ไม่มีแหล่งท่องเที่ยวอยู่ก่อนในพื้นที่ ก็สามารถจะสร้างขึ้นได้ ดังตัวอย่างในญี่ปุ่นที่มีการปลูกไม้ดอกเป็นแปลงใหญ่ และปลูกข้าวหลากหลายให้เป็นภาพที่น่าประทับใจ ซึ่งสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเที่ยวในพื้นที่ได้ (ดูภาพที่ 4.42 และ 4.43 ในบทที่ 4) ประเทศไทยก็มีหลายแห่งที่ปลูกทานตะวันเป็นแปลงใหญ่ ซึ่งก็ดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาถ่ายรูปในช่วงที่ดอกทานตะวันบานได้ และยังมีกรณีตัวอย่างอื่น ๆ อีกมากมาย รวมทั้งการจัดกิจกรรม

สถานที่ที่จะวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ของท้องถิ่น) และจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ รวมทั้งวัตถุดิบของอาหารที่จะซื้อกลับไปปรุงเอง จะมีตั้งแต่ระหว่างทางที่นักท่องเที่ยวเดินทางมาถึงแหล่งท่องเที่ยว ได้แก่ แผงสินค้าข้างทางหลวง ร้านอาหารและของฝากในสถานบริการเชื้อเพลิง และร้านอาหารข้างทางหลวง (ซึ่งอาจจะวางขายสินค้าที่เป็นผลิตภัณฑ์ได้ด้วย) ในบริเวณแหล่งท่องเที่ยว ก็จะมี ร้านอาหาร/ภัตตาคาร ตลาดนัด แผงลอย และร้านของฝาก ปกตินักท่องเที่ยวจะมาแวะในตัวเมืองที่อยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยว ซึ่งก็จะมี ร้านอาหาร/ภัตตาคาร ตลาดนัด/ตลาดสด แผงลอย และร้านของฝาก ที่จะจำหน่ายอาหารและผลิตภัณฑ์เช่นเดียวกัน ประเด็นสำคัญก็คือ ทำอย่างไรจะให้มีสถานที่เหล่านั้นมากขึ้นในที่ที่เหมาะสม (แหล่งท่องเที่ยวบางแห่งไม่มีร้านอาหาร) ทำอย่างไรจะให้ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ) ของท้องถิ่น สามารถเข้าไปวางขายในสถานที่ต่าง ๆ เหล่านั้นได้ ทำอย่างไรจะให้ร้านอาหารและแผงขายอาหารเหล่านั้น มีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพเป็นทางเลือกให้ผู้บริโภค และทำอย่างไรให้นักท่องเที่ยวรับรู้รับทราบ ว่ามีผลิตภัณฑ์อะไร จำหน่ายอยู่ที่ไหน และร้านอาหารใดมีเมนูอาหารสุขภาพและมีอะไรเป็นเมนูเด็ด และตั้งอยู่ที่ไหน เรื่องเหล่านี้ต้องการการบริหารจัดการขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นรวมทั้งการจัดการข้อมูลและการให้บริการข้อมูลผ่านสื่อต่าง ๆ โดยเฉพาะสื่อออนไลน์ ที่จะให้ นักท่องเที่ยวทั้งชาวต่างชาติและชาวไทยสามารถสืบค้นได้ (ภาพที่ 5.2)

สถานที่วางจำหน่ายผลิตภัณฑ์และร้านอาหารเหล่านี้ ไม่ใช่จำหน่ายเฉพาะนักท่องเที่ยวเท่านั้น ผู้คนในท้องถิ่นก็สามารถซื้อหาผลิตภัณฑ์หรือเข้าไปบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่มีจำหน่ายในร้านได้ การเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเป็นเพียงกลยุทธ์ที่จะให้นักท่องเที่ยวเป็นเป้าหมายนำในด้านการตลาด อีกประการหนึ่ง นักท่องเที่ยวมักจะยอมจ่ายแพงกว่าคนในท้องถิ่น และถ้ามีผลิตภัณฑ์และอาหารเพื่อสุขภาพจำหน่ายในท้องถิ่น ก็จะส่งผลไปถึงการบริโภคของคนในท้องถิ่นไปด้วยในตัว

ผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น ถ้าเป็นที่ขึ้นชื่อของนักท่องเที่ยว และทางร้านหรือผู้ประกอบการมีบริการที่จะให้นักท่องเที่ยวสามารถสั่งซื้อสินค้าออนไลน์ได้ ก็จะเปิดตลาดของผลิตภัณฑ์ให้กว้างขวางออกไปได้ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ การสนับสนุนให้ผู้ประกอบการสามารถจำหน่าย/ประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้ จึงเป็นสิ่งสำคัญ



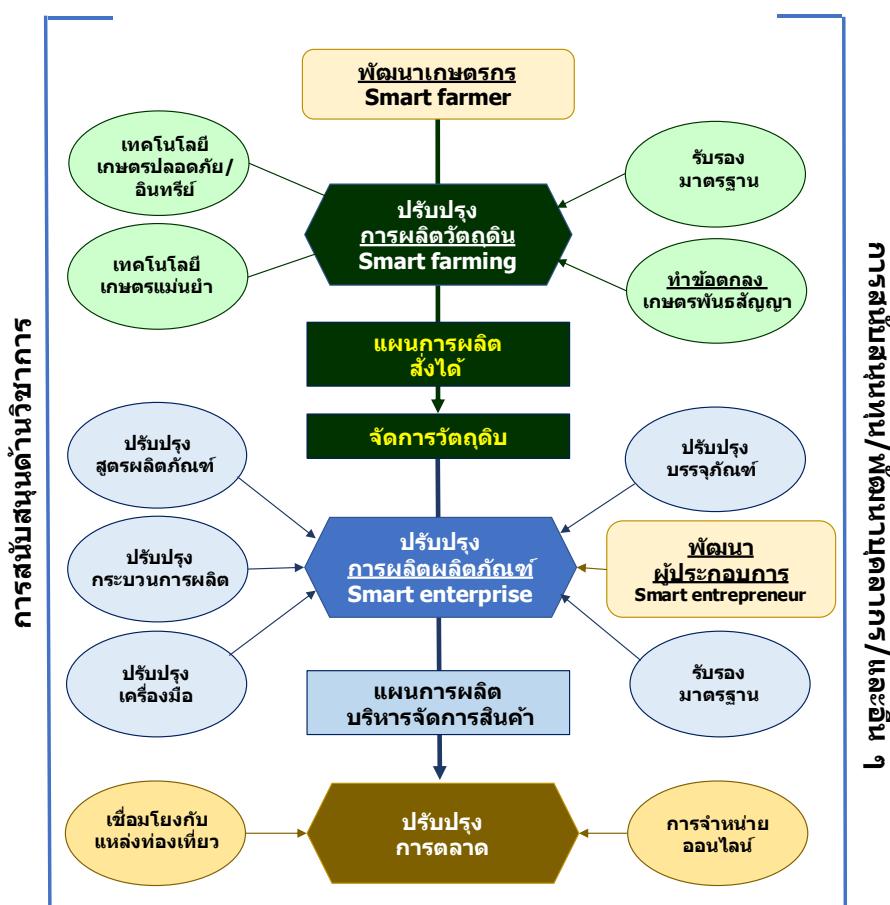
ภาพที่ 5.2 กรอบแนวคิดภาพรวมแนวทางการพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพตลอดห่วงโซ่มูลค่า

### 5.1.2 แนวทางการปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารเดิมให้เป็นนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

ทุกตำบลมีผลิตภัณฑ์โอท็อปอยู่แล้ว และจำนวนไม่น้อยที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ในขั้นต้นจึงควรจะเริ่มที่การปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารเหล่านี้ ให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพในระดับที่เป็นนวัตกรรมก่อน แล้วจึงค่อยขยับขึ้นไปเป็น การคิดค้นและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เมื่อมีความพร้อม แนวทางการปรับปรุงผลิตภัณฑ์เดิมที่มีอยู่ให้เป็นนวัตกรรม อาหารสุขภาพ ได้นำเสนอไว้แล้วในบทที่ 4 ข้อ 4.2.1 การที่จะต้องปรับปรุงอย่างน้อยแค่ไหนขึ้นอยู่กับสถานภาพของ ผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับการปรับปรุงสูตรของผลิตภัณฑ์ ปรับปรุงรูปลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ ที่สำคัญก็คือ ต้องดำเนินการให้ได้รับการรับรองมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ในระดับสากล รวมทั้งต้องคำนึงถึงประสิทธิภาพการผลิต และการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมด้วย ซึ่งถ้ากระบวนการผลิตและเครื่องมือที่ใช้ยังไม่เหมาะสม ก็อาจต้องปรับปรุงสอง ส่วนนี้ด้วย หน่วยงานส่วนกลางและสถาบันการศึกษาน่าจะช่วยประเมินและเสนอแนะการปรับปรุง รวมทั้งอาจช่วยใน การปรับปรุงได้ด้วย กรอบแนวคิดของกิจกรรมต่าง ๆ ที่ต้องดำเนินการ แสดงในภาพที่ 5.3

การที่ผลิตภัณฑ์จะได้รับการรับรองมาตรฐาน วัตถุดิบจะต้องได้มาตรฐานด้วย วัตถุดิบมีทั้งที่มีและไม่มีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ส่วนจะมีอะไรบ้างขึ้นอยู่กับผลิตภัณฑ์ การที่ผู้ประกอบการจะได้วัตถุดิบเหล่านั้น ที่มีคุณภาพ ในปริมาณที่ต้องการ และในเวลาที่ต้องการ จะต้องมีแหล่งวัตถุดิบเหล่านั้น และมีการทำข้อตกลงกับเกษตรกรอย่างเป็นธรรม โดยที่ผู้ประกอบการร่วมวางแผนการผลิตกับเกษตรกรคู่พันธมิตรสัญญา และควรมีส่วนช่วยเหลือสนับสนุนการปรับปรุงการผลิตของเกษตรกรให้มีประสิทธิภาพ และได้มาตรฐานที่ได้รับการรับรองในระดับสากลด้วย ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับการใช้เทคโนโลยีเกษตรปลอดภัย/เกษตรอินทรีย์ และเกษตรแม่นยำ (ดูเพิ่มเติมในบทที่ 4 ข้อ 4.4.1) และอาจต้องการความช่วยเหลือจากหน่วยงานของกระทรวงเกษตรฯ ของ สวทช. และสถาบันการศึกษา

ผู้ที่ตัดสินใจในการดำเนินงานต่าง ๆ ในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์และการผลิตวัตถุดิบ คือผู้ประกอบการและเกษตรกร ฉะนั้น การพัฒนาระดับผู้ประกอบการให้เป็น smart entrepreneur และพัฒนาเกษตรกรให้เป็น smart farmer จึงเป็นสิ่งสำคัญยิ่ง ซึ่งคงต้องอาศัยความช่วยเหลือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งองค์กรภาครัฐกิจและภาคประชาชนในพื้นที่ ในส่วนของการปรับปรุงการตลาดที่เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว และการจำหน่ายสินค้าออนไลน์ ได้กล่าวไว้แล้วในข้อ 5.1.1

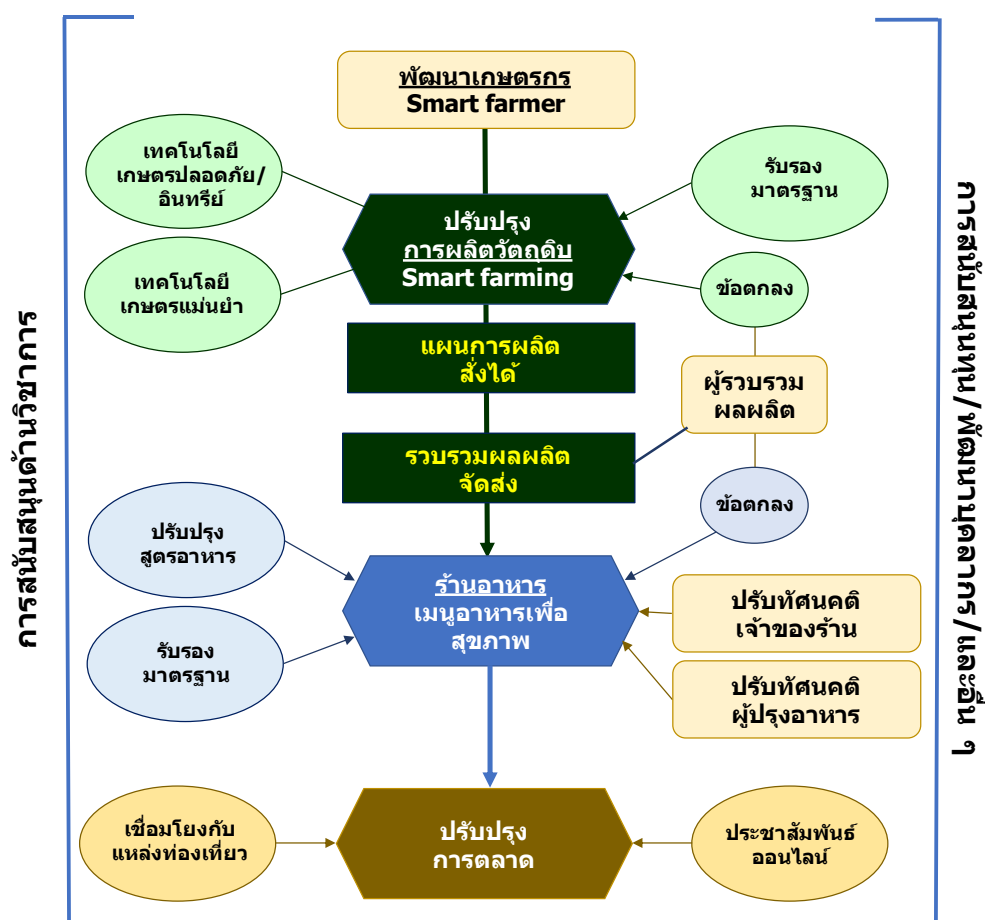


ภาพที่ 5.3 กรอบแนวคิดของกิจกรรมที่ต้องดำเนินการในการยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีอยู่ให้เป็นนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ



### 5.1.3 แนวทางการดำเนินการให้ร้านอาหารให้มีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพเป็นทางเลือกแก่ผู้บริโภค

การที่ร้านอาหารหนึ่งจะมีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพเป็นทางเลือกแก่ผู้บริโภค ผู้ที่ตัดสินใจคือเจ้าของร้านหรือผู้ประกอบการร้านอาหารนั้น ฉะนั้น สิ่งแรกที่จะต้องทำ คือการโน้มน้าวจิตใจให้เจ้าของร้านเห็นความสำคัญของการมีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพเป็นทางเลือกในร้าน ทั้งในแง่ของประโยชน์ต่อผู้บริโภค และในแง่ของรายได้ของร้านถ้าสามารถมีเมนูเด็ดที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภค บุคคลที่สองที่จะต้องปรับทัศนคติและให้ความรู้เพิ่มเติม คือผู้ปรุงอาหาร ซึ่งจะต้องตระหนักถึงประโยชน์ต่อสุขภาพของอาหารที่จะปรุง รวมทั้งรู้คุณสมบัติของวัตถุดิบ เครื่องปรุง และวิธีการปรุง ที่จะทำให้อาหารจานนั้นปลอดจากส่วนประกอบที่เป็นภัยต่อสุขภาพ และมีองค์ประกอบที่มีคุณค่าต่อสุขภาพ ผู้ปรุงจะเป็นผู้ที่สร้างสรรค์อาหารให้อร่อย รูปลักษณ์น่ารับประทาน และมีคุณค่าในเชิงสุขภาพ และถ้าคิดให้เป็นเมนูเด็ดที่เป็นซิกเนเจอร์ของร้านที่ผู้บริโภคชื่นชอบได้ ก็จะต้องดูลูกค้าให้มาบริโภคที่ร้านได้ด้วย และถ้าเป็นเมนูที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานที่รับผิดชอบ ก็จะสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น (ภาพที่ 5.4)



ภาพที่ 5.4 กรอบแนวคิดของกิจกรรมที่ต้องดำเนินการในการให้ร้านอาหารมีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพเป็นทางเลือกแก่ผู้บริโภค

ประเด็นสำคัญคือการที่จะทำให้วัตถุดิบที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มาส่งให้ร้านเป็นประจำ และบางอย่างต้องส่งเป็นรายวัน เนื่องจากปริมาณที่ต้องการไม่มาก เกินกว่าที่ทางร้านจะไปทำข้อตกลงกับเกษตรกรผู้ผลิตโดยตรง คงต้องอาศัยการทำข้อตกลงกับคนกลางที่จะรวบรวมวัตถุดิบชนิดต่าง ๆ จากเกษตรกรผู้ผลิต มาส่งให้ร้านอาหารเป็นประจำ ในปริมาณที่ต้องการ (ผู้รวบรวมคงต้องส่งให้หลายร้าน) โดยที่ผู้รวบรวมต้องเข้าใจเงื่อนไขความต้องการในคุณภาพของวัตถุดิบสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ ว่าจะต้องมาจากเกษตรกรที่มีระบบการผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับสากล โดยทำข้อตกลงที่เป็นธรรมกับเกษตรกรผู้ผลิต และควรจะต้องวางแผนการผลิตวัตถุดิบต่าง ๆ ร่วมกับเกษตรกร เพื่อจะได้มีผลผลิตออกมาป้อนร้านอาหารเป็นประจำ

จะเห็นได้ว่า ทั้งผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ และร้านอาหารที่มีเมนูอาหารสุขภาพ ต่างก็ต้องการวัตถุดิบที่ปลอดภัย ได้มาตรฐาน และบางชนิดต้องมีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่ต้องการ วัตถุดิบเหล่านี้จึงต้องมาจากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองว่ามีระบบการผลิตแบบที่ใช้สารเคมีสังเคราะห์น้อยหรือระบบเกษตรอินทรีย์ จึงต้องมีการส่งเสริมให้มีระบบการผลิตแบบนี้สำหรับวัตถุดิบแต่ละชนิดในแต่ละพื้นที่เป็นการเฉพาะ ฝ่ายเกษตรกรคงต้องเข้าไปช่วยเหลือในเรื่องเทคโนโลยีการผลิตและการรับรองมาตรฐาน และประสานให้ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและผู้รวบรวมวัตถุดิบส่งร้านอาหาร มีข้อตกลงที่เป็นธรรมกับเกษตรกร และมีการวางแผนการผลิตวัตถุดิบร่วมกัน เกษตรกรเองก็ต้องวางแผนสำหรับให้มีวัตถุดิบสำหรับจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคทั่วไปสำหรับซื้อไปปรุงอาหารเองด้วย แผนการผลิตจะต้องเตรียมไว้สำหรับช่วงเวลาปกติ และช่วงเวลาเทศกาล หรือฤดูท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวเป็นฤดูกาล ซึ่งจะมีความต้องการวัตถุดิบมากเป็นพิเศษ การบริหารจัดการส่วนนี้เป็นสิ่งสำคัญ มิฉะนั้นจะมีผลผลิตเกินต้องการในบางช่วง และผลผลิตขาดในบางช่วง ส่งผลกระทบถึงราคาผลผลิต ซึ่งเป็นปัญหาของภาคเกษตรมาโดยตลอด และไม่สามารถจะใช้ประโยชน์จากนักท่องเที่ยวที่จะมาเป็นจำนวนมากในบางช่วงเวลาได้อย่างเต็มที่ การรวมกลุ่มการผลิตของเกษตรกรจะช่วยให้การบริหารจัดการในส่วนนี้ทำได้ง่ายขึ้น การวางแผนส่วนนี้เป็นเรื่องที่ยากค่อนข้าง อาจต้องอาศัยความช่วยเหลือจากสถาบันการศึกษาหรือหน่วยงานที่มีนักวิชาการทางด้านโลจิสติกส์

ในส่วนของการตลาดที่เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวได้กล่าวมาแล้วในข้อ 5.1.1 สถานที่จำหน่ายอาหารไม่ใช่มีแต่เพียงร้านอาหารและภัตตาคารเท่านั้น หาบเร่แผงลอยที่ขายอาหารปรุงสำเร็จก็มีความสำคัญที่ไม่ควรจะละเลย จะเห็นว่าแผงลอยที่ขายอาหารเฉพาะอย่างที่มีรูปแบบที่สร้างสรรค์เป็นที่นิยมของคนรุ่นใหม่ก็มีไม่น้อย พ่อค้าแม่ค้ารายย่อยเหล่านี้มีศักยภาพในการสร้างสรรค์อาหารเพื่อสุขภาพที่แปลกใหม่ ที่จะสร้างความนิยมให้ผู้บริโภค จึงควรจะหาทางที่จะให้ความรู้แก่บุคคลเหล่านี้ และโน้มน้าวให้มาร่วมขบวนการในการทำอาหารเพื่อสุขภาพจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไปด้วย ข้อมูลข่าวสารในเรื่องร้านอาหารและหาบเร่แผงลอยที่มีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ และเมนูจานเด็ด ที่นักท่องเที่ยวและผู้บริโภคทั่วไปสามารถจะสืบค้นได้ ก็เป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องพัฒนา

สำหรับตัวอย่างการพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ เป็นกรณีศึกษาเรื่อง ข้าวยา ของร้านทางเลือกเพื่อสุขภาพ จาก...ธรรมชาติ จ.ตรัง (กล่องข้อความที่ 5.1 และภาพที่ 5.5) ซึ่งนอกจากจะจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพในร้านแล้ว ยังบรรจุเป็นผลิตภัณฑ์ไปวางขายที่สนามบินและจำหน่ายออนไลน์ด้วย และที่พิเศษก็คือ ทางร้านยังวางจำหน่ายของฝากที่เป็นสินค้าเพื่อสุขภาพ ทั้งอาหารและสินค้าอื่น ๆ หลายชนิด ที่ผลิตโดยชาวบ้านและมาฝากขายอีกด้วย



#### 5.1.4 แนวทางการปรับเปลี่ยนทัศนคติผู้บริโภคทุกระดับ

สำหรับการปรับเปลี่ยนทัศนคติในการบริโภคอาหารของประชากรทุกระดับ เสนอให้ดำเนินการเป็นสองส่วน **ส่วนแรก สำหรับบุคคลทั่วไปรวมทั้งนักท่องเที่ยว** คือการสื่อสารประชาสัมพันธ์ทุกรูปแบบ ผ่านสื่อต่าง ๆ โดยเฉพาะสื่อสารมวลชน และสื่อสังคมออนไลน์ต่าง ๆ เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการบริโภคที่ถูกต้อง ภัยจากโรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่ถูกต้อง และประโยชน์ของการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ รวมทั้งการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์และร้านอาหารเพื่อสุขภาพของท้องถิ่น สมาคม/ชมรมสื่อสารมวลชน และนักจัดรายการวิทยุในท้องถิ่น น่าจะช่วยให้ได้มาก สื่อกระจายเสียงตามสายในหมู่บ้านก็ควรจะนำมาใช้ประโยชน์เพื่อการนี้

**ส่วนที่สอง สำหรับเด็กและเยาวชน** เสนอให้ดำเนินการที่โรงเรียน ด้วยการสื่อสารในเรื่องอาหารศึกษา โดยสื่อออนไลน์ ในรูปแบบของการ์ตูน เกมสคอมพิวเตอร์ และให้มีการลงมือปฏิบัติจริง ด้วยการจัดให้มีการฝึกหัดการผลิตวัตถุดิบและทำอาหาร เช่นใช้รูปแบบการปลูกพืชร่วมกับการเลี้ยงปลาเป็นฐานการเรียนรู้ของกิจกรรมเสริมหลักสูตร เพื่อผลิตวัตถุดิบสำหรับทำอาหารกลางวัน จากนั้นจึงเรียนรู้วิธีการทำและปรุงอาหารที่เป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ ที่สำคัญคือ ควรใช้ทุกกิจกรรมที่เกี่ยวกับอาหารสุขภาพ เป็นกระบวนการของการเรียนการสอนในศาสตร์ต่าง ๆ ได้แก่ คณิตศาสตร์ ภาษา และวิทยาศาสตร์ ร้านอาหารในโรงเรียนก็ควรจะมีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพด้วย

#### กล่องข้อความที่ 5.1: ร้านทางเลือกเพื่อสุขภาพจาก...ธรรมชาติ

ร้านทางเลือก ตั้งอยู่ที่ 71/1 ถนน เพลินพิทักษ์ ต.ทับเที่ยง อ.เมือง จ.ตรัง เจ้าของคือ คุณกระเกต สรพิทักษ์ อดีตพยาบาลที่สนใจเรื่องอาหารเพื่อสุขภาพ จึงเปิดร้านนี้ขึ้นมาเพื่อต้องการให้คนหันมาใส่ใจดูแลตัวเองกันมากขึ้น ซึ่งตอบโจทย์สังคมปัจจุบันที่คนเริ่มหันมาดูแลสุขภาพเป็นอย่างมาก **ร้านทางเลือกจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารที่เด่นและมีชื่อมาก คือ ชุดข้าวยา** ที่รสชาติไม่เค็มเกินไป หรือหวานเกินไป ที่สำคัญคือ ใช้ข้าวกล้องหอมมะลิ และข้าวกล้องมันปู ทำเป็นข้าวยา โดยแต่ละชุดของข้าวยา ประกอบด้วย ข้าว 3 อย่างคือข้าวกล้องมันปู ข้าวกล้องขมิ้น และข้าวกล้องดอกอัญชัน เสิร์ฟพร้อมกับผักสมุนไพรที่มีเส้นใยสูง เน้นผักพื้นบ้านที่ปลอดภัยแม่แลงและที่ปลูกเอง จึงมั่นใจว่าปลอดภัย 100% เป็นผักเคียง ได้แก่ ผักแขยง บวบก ทองหลาง ดอกโสน หอม ผักแพรว มันปู ดอกอัญชัน ดอกแค ลูกจิ้ง กระถิน ยอดมะม่วงหิมพานต์ ใบมะกรูด ใบชะพลู ใบขมิ้น ใบยอ ใบกระพังโหม ตะไคร้ ถั่วฝักยาว ดอกดาหลา ถั่วอก มะนาว ผลไม้ ได้แก่ ส้มโอและมะม่วง และสารที่ให้พลังงานและเพิ่มรสชาติ ได้แก่ มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้งป่น งาคั่วป่น และพริกแห้งป่น และน้ำข้าวยา (น้ำบูดู สั่งจากเจ้าที่รสชาติอร่อย สะอาด จากอ. สายบุรี จ.ปัตตานี แล้วนำมาเคี่ยวกับปลาอินทรี น้ำตาลโตนด ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ลูกมะกรูด และกะปิ) ไม่เค็ม รสกลมกล่อม หอมสมุนไพร นอกจากอาหารที่รับประทานในร้าน ทางร้านยังได้พัฒนาบรรจุภัณฑ์ และเพิ่มช่องทางจำหน่ายสินค้าตามร้านขายของฝากที่สนามบิน และขายออนไลน์ผ่านไปรษณีย์ไทย (Thailandpostmart.com) สำหรับผู้บริโภคในเขตกรุงเทพ ฯ และปริมณฑล ชุดข้าวยานี้ได้รับรางวัลโอท็อป 5 ดาว และตรารับรองของดีเมืองตรังจากหอการค้า จ.ตรังด้วย และทางร้านยังได้รับประกาศนียบัตรรับรองร้านอาหาร (Food Service Standard for Tourism) จาก ททท. นอกจากนี้ ทางร้านยังวางจำหน่ายของฝากที่เป็นสินค้าเพื่อสุขภาพ ทั้งอาหารและสินค้าอื่น ๆ หลายชนิด ที่ชาวบ้านเป็นผู้ผลิตแล้วนำมาฝากขายด้วย

ที่มา: [www.facebook.com/Alternativetrang/photos/pcb.1938327823071594/1938327433071633/?type=3&theater,](http://www.facebook.com/Alternativetrang/photos/pcb.1938327823071594/1938327433071633/?type=3&theater)  
<http://review.tourismthailand.org/alternative/>



### ร้านอาหารทางเลือก..ทางเลือกของ คนรักสุขภาพ แกมอร่อยด้วย

"ประยุกต์อาหารไทยให้เป็นอาหารสุขภาพ ที่รสชาติไม่ดัดเกินไป หรือหวานเกินไป ที่สำคัญคือ ใช้ข้าวกล้องหอมมะลิ และข้าวกล้องมันปู ทำเป็นข้าวต้ม เพราะมีเส้นใยอาหารสูง ส่วนผัก เน้นผักพื้นบ้านที่ปลอดภัยกว่าแมลง โดยผักอีกส่วนหนึ่ง ผลิตจากสวนผักที่ปลูกเอง"

"ของฝากเยอะมาก เพราะเป็นแหล่งที่ชาวบ้านนำสินค้าสำหรับคนรักสุขภาพมาฝากขายด้วย เมื่อก่อนการท่องเที่ยวยังไม่บูม ชาวบ้านปลูก หรือทำสินค้าก็ไม่รู้จะเอาไปขายที่ไหน ร้านนี้เลยทำเป็นหน้าร้านช่วยเหลือชาวบ้าน มีสินค้าเพื่อสุขภาพเยอะมาก"



[www.facebook.com/Alternativetrang/photospcb.1938327823071694/1938327433071633/?type=3&theater,](http://www.facebook.com/Alternativetrang/photospcb.1938327823071694/1938327433071633/?type=3&theater)  
<http://review.tourismthailand.org/alternative/>

ภาพที่ 5.5 ตัวอย่างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ กรณีศึกษา ข้าวต้มของร้านทางเลือก อ.เมือง จ.ตรัง

## 5.2 ในด้านกลไกหลักที่เป็นหน่วยสนับสนุน เสนอให้ “รวมพลังสถาบันอุดมศึกษาเพื่อพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ” ทำหน้าที่สนับสนุนด้านวิชาการแก่จังหวัด ในการขับเคลื่อนอาหารเพื่อสุขภาพสู่สังคมไทย

ในการขับเคลื่อนอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ให้มีผลกระทบในวงกว้าง โดยเฉพาะถ้ามีการดำเนินการในทุกจังหวัด และทุกตำบล/เทศบาลในจังหวัด โดยมี อบจ./เทศบาล/อบต. เป็นหน่วยปฏิบัติ โดยการสนับสนุนของหน่วยงานและองค์กรต่าง ๆ ทั้งภายในจังหวัดและจากส่วนกลาง ตามแนวทางที่เสนอในข้อที่ 5.1 การสนับสนุนที่สำคัญคือการสนับสนุนด้านวิชาการ ซึ่งต้องการหลายด้าน และต้องการบุคลากรด้านวิชาการที่จะไปร่วมสนับสนุนเป็นจำนวนมาก และหลายสาขา สถาบันอุดมศึกษาเป็นแหล่งของบุคลากรด้านวิชาการระดับสูงหลายสาขาวิชา และยังมีกำลังนักศึกษาอีกเป็นจำนวนมาก สามารถที่จะทำหน้าที่นี้ได้เป็นอย่างดี และเป็นโอกาสที่สถาบันการศึกษาจะได้ทำหน้าที่ที่สนับสนุนการพัฒนาท้องถิ่น ตามพันธกิจของสถาบันอีกด้วย องค์ความรู้ที่ต้องการในงานพัฒนาและขับเคลื่อนอาหารเพื่อสุขภาพ มีมากและหลายสาขาวิชา แม้จะมีผลงานวิจัยส่วนหนึ่งที่สามารถนำไปใช้โดยตรงหรือนำไปต่อยอดเพื่อใช้ประโยชน์ได้ แต่ก็ยังขาดอีกมาก และที่สำคัญก็คือ ยังมียังองค์ความรู้ที่จำเป็นไม่ครบทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่มูลค่าสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละอย่าง รวมทั้งองค์ความรู้ที่จะพัฒนาให้เป็นสินค้านวัตกรรมที่มีมูลค่าสูง จึงยังต้องการงานวิจัยเพิ่มเติมอีกเป็นจำนวนมาก และหลายระดับ ถ้า**สถาบันการศึกษาแต่ละแห่ง ทำหน้าที่เป็นหน่วยสนับสนุนด้านวิชาการให้จังหวัดในฐานะที่ถ่วงรือตนเอง** ในการดำเนินงานแต่ละด้าน ก็จะสามารถให้คำแนะนำเชิงวิชาการในด้านที่สถาบันมีความรู้ความชำนาญ และสามารถจะนำผลงานวิจัยที่ได้ทำมาแล้ว ไปเผยแพร่หรือไปพัฒนาต่อยอด ให้ไปสู่การนำไปใช้ประโยชน์ได้ รวมทั้งนำปัญหาที่พบในพื้นที่ มาเป็นโจทย์วิจัยของนักศึกษาในระดับต่าง ๆ เป็นการให้ประโยชน์จากพลังของนักศึกษาในการตอบสนองต่อความต้องการในการพัฒนาท้องถิ่น และเป็นการฝึกนักศึกษาให้สัมผัสกับปัญหาที่เกิดขึ้นจริง ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในการสร้างบุคลากรที่มีคุณวุฒิสูงของสถาบันอุดมศึกษา

การที่สถาบันการศึกษาในท้องถิ่นแต่ละแห่ง จะสามารถทำหน้าที่เป็นหน่วยสนับสนุนทางวิชาการหลักของหน่วยปฏิบัติในจังหวัดในถิ่นของตนได้ จะต้องรวบรวมนักวิจัยในสาขาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง (เท่าที่มีในสถาบัน) **จัดตั้งเป็นโปรแกรมวิจัยและพัฒนาด้านอาหารเพื่อสุขภาพ** (ไม่จำเป็นต้องใช้ชื่อนี้) หรือปรับโครงการวิจัยที่มีอยู่ ให้มารวมกันในรูปของโปรแกรม ที่คิดร่วมกัน วางแผนร่วมกัน และทำงานร่วมกันในลักษณะที่เป็นบูรณาการที่แท้จริง เพื่อให้มีกลุ่มของนักวิชาการที่ทำงานด้านนี้ ที่มีความรู้เข้าใจในภาพรวมของการดำเนินงานพัฒนาอาหารสุขภาพตลอดห่วงโซ่มูลค่า สามารถให้การสนับสนุนด้านวิชาการแก่หน่วยปฏิบัติของจังหวัดได้ หรือเชื่อมโยงกับแหล่งวิชาการจากที่อื่นในเรื่องที่สถาบันไม่มีผู้รู้ในเรื่องนั้น การดำเนินงานของเครือข่ายวิจัยสินค้าอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภายใต้โครงการมหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ ของมหาวิทยาลัยขอนแก่น (กล่องข้อความที่ 5.2) สามารถใช้เป็นต้นแบบในการนำไปปรับใช้ให้เหมาะสมกับบริบทและเงื่อนไขของแต่ละสถาบันได้

ในสภาพความเป็นจริง แต่ละสถาบันมีความพร้อมในเรื่องนี้แตกต่างกัน **การรวมพลังกันเป็นเครือข่ายของสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ** จะช่วยเสริมความเข้มแข็งซึ่งกันและกัน ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน พัฒนาไปด้วยกัน โดยมีเป้าหมายในการดำเนินการร่วมกัน แต่ต่างคนต่างทำในพื้นที่ของตน ตามขีดความสามารถและ



เงื่อนไขข้อจำกัดของตน และอาศัยความร่วมมือช่วยเหลือจากสถาบันเครือข่ายในการดำเนินการกิจ เป็นการทำงานแบบ **"ร่วมด้วยช่วยกัน ร่วมเป้าหมาย กระบวนการกิจ"** จะทำให้สถาบันอุดมศึกษา สามารถให้การสนับสนุนด้านวิชาการแก่หน่วยปฏิบัติในจังหวัดต่าง ๆ ได้อย่างทั่วถึง และถ้ามีการวางแผนที่ดี **«แต่ละสถาบันก็จะสามารถสร้างผลงานวิจัยที่มุ่งไปสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการ ดูปู่กันไปกับผลงานวิจัยที่จะนำไปสู่การใช้ประโยชน์ รวมทั้งการผลิตบุคลากรในเวลาเดียวกันด้วย**

ในการดำเนินงานโครงการมหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ (National Research Universities: NRU) ของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ได้จัดให้มีชูปราดัลสเตอร์ด้านเกษตรและอาหาร เพื่อเชื่อมโยงมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ในเครือข่ายที่มีงานวิจัยด้านนี้ และมหาวิทยาลัยขอนแก่นได้รับมอบหมายให้เป็นผู้ประสานงานด้านอาหารเพื่อสุขภาพ รวมทั้งเป็นผู้ประสานงานด้านอาหารเพื่อสุขภาพระหว่างมหาวิทยาลัยในเครือข่ายพันธมิตรวิจัย (Research University Network: RUN) ที่ได้จัดตั้งขึ้นภายหลังด้วย ได้มีการจัดตั้งกลุ่มประสานงานอย่างไม่เป็นทางการ โดยมีนักวิจัยที่เป็นแกนนำจากมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้อง ร่วมเป็นสมาชิกในกลุ่ม ซึ่งได้มีการประชุมร่วมกันมาเป็นระยะ ๆ เพื่อกำหนดกรอบของการวิจัยโดยรวม และแนวทางการประสานงานระหว่างมหาวิทยาลัย

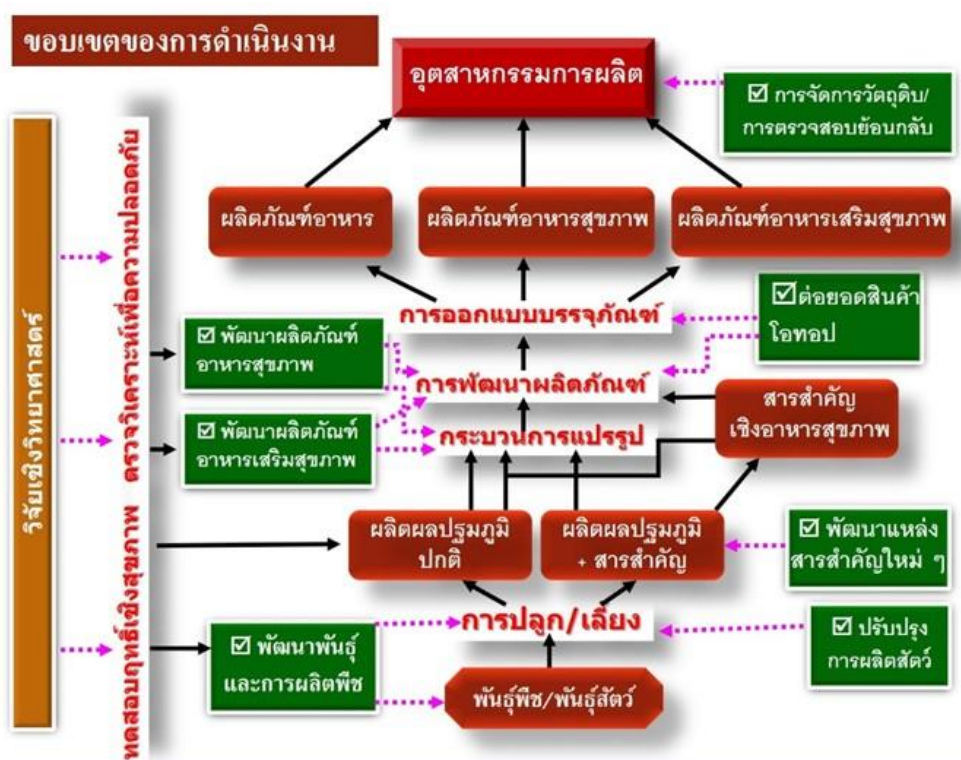
ในช่วงการดำเนินงานโครงการ NRU มีหลายมหาวิทยาลัยที่มีงานวิจัยและพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพก้าวหน้าไประดับหนึ่ง มีผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่พัฒนาได้หลายผลิตภัณฑ์ และมีผลิตภัณฑ์จำนวนหนึ่งที่ก้าวหน้าไปถึงขั้นที่ผลิตเป็นการค้าแล้ว ทั้งในระดับกลุ่มเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน และระดับอุตสาหกรรม

ในขณะเดียวกัน ในการดำเนินงานโครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษา (Higher Education Research Promotion: HERP) ของ สกอ. ก็ได้จัดให้มีเครือข่ายความเป็นเลิศด้านเศรษฐกิจและสังคมบนฐานความหลากหลายทางชีวภาพระหว่างมหาวิทยาลัยภายใต้โครงการฯ และมีคณะกรรมการประสานงานระหว่างมหาวิทยาลัยในด้านนี้ โดยมีกลุ่มวิจัยย่อยที่สำคัญ คือ กลุ่มวิจัยผักพื้นบ้านและอาหารพื้นเมือง กลุ่มวิจัยข้าวพื้นเมือง และกลุ่มวิจัยไก่พื้นเมือง งานวิจัยภายใต้โครงการ HERP ก็มีความก้าวหน้าระดับหนึ่ง ได้มีการศึกษาความหลากหลายทางชีวภาพของพืช สัตว์ และจุลินทรีย์ หลายกลุ่ม และในหลากหลายระบบนิเวศ รวมทั้งศึกษาคุณสมบัติและการใช้ประโยชน์ของชุมชนในท้องถิ่น ได้มีงานพัฒนาผลิตภัณฑ์จากฐานทรัพยากรชีวภาพในท้องถิ่นเหล่านี้ ซึ่งมีความก้าวหน้าระดับหนึ่ง มีผลิตภัณฑ์ต้นแบบแล้วหลายผลิตภัณฑ์ รวมทั้งมีผลิตภัณฑ์จำนวนหนึ่งที่ผลิตเป็นการค้าแล้ว ในระดับกลุ่มเกษตรกร และวิสาหกิจชุมชน มหาวิทยาลัยในกลุ่มนี้มีจุดแข็งในการเชื่อมโยงกับชุมชนในท้องถิ่น จึงมีโอกาที่จะพัฒนาทรัพยากรในท้องถิ่น ให้มีมูลค่าสูงขึ้น รวมทั้งเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว ที่จะส่งผลให้มีการกระจายรายได้สู่ชุมชนในท้องถิ่นต่าง ๆ ตามฐานที่ตั้งของมหาวิทยาลัย ซึ่งมีกระจายอยู่ทั่วประเทศ

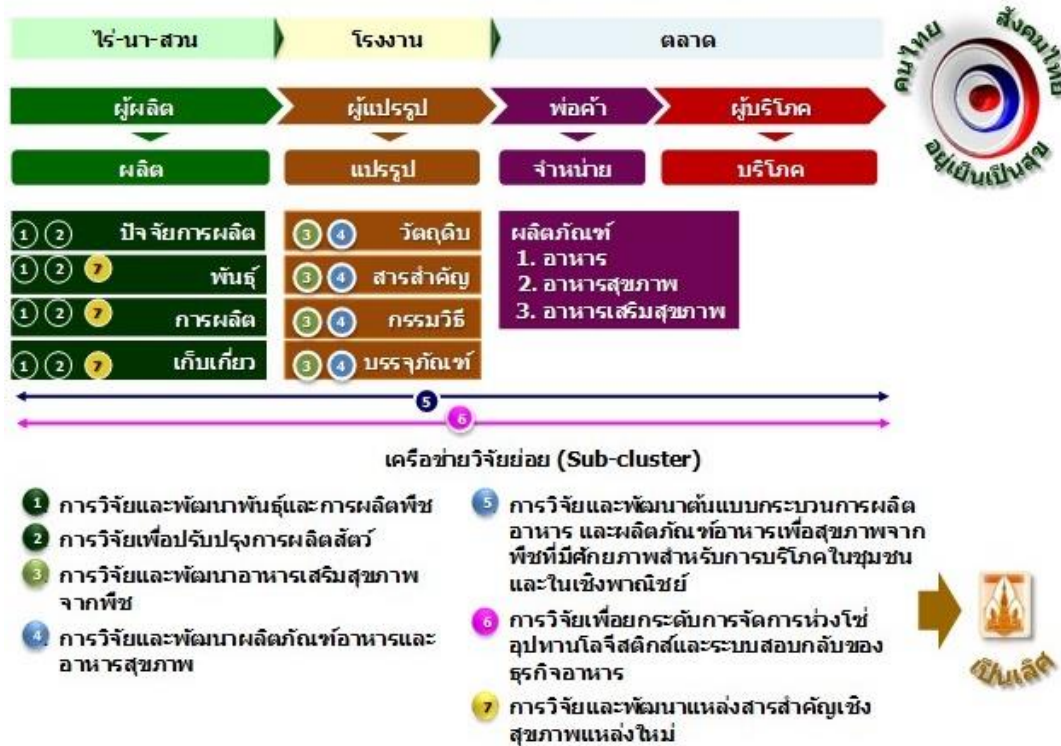
ปัจจุบันได้มีความพยายามที่จะเชื่อมโยงเป็นเครือข่ายระหว่างมหาวิทยาลัยในกลุ่ม NRU RUN และมหาวิทยาลัยในกลุ่ม HERP ในด้านอาหารเพื่อสุขภาพ ถึงสิ้นปี พ.ศ. 2560 ได้มีการประชุมระหว่างคณะทำงานประสานงานของทั้งสองกลุ่มมาแล้ว 10 ครั้ง และตกลงกันว่าจะมีการประชุมร่วมกันเป็นระยะ เพื่อหาแนวทางในการดำเนินงานให้สอดคล้องและสนับสนุนซึ่งกันและกัน จะเห็นได้ว่า **การสร้างเครือข่ายระหว่างสถาบันอุดมศึกษาในด้านอาหารเพื่อสุขภาพ มีฐานเดิมที่พัฒนามาระดับหนึ่งแล้ว สามารถดำเนินการต่อเนื่องขยายให้ครอบคลุมสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศได้ «แต่ต้องได้รับการสนับสนุนจาก«ละมหาวิทยาลัย และถ้าทำได้ จะเป็นพลังมหาศาลในการสนับสนุนการขับเคลื่อนอาหารเพื่อสุขภาพสู่สังคมไทย**

## กล่องข้อความที่ 5.2: ต้นแบบงานวิจัยสร้างนักวิจัยใหม่ พร้อมสร้างผลงานวิจัยแบบบูรณาการหลายสาขาวิชา

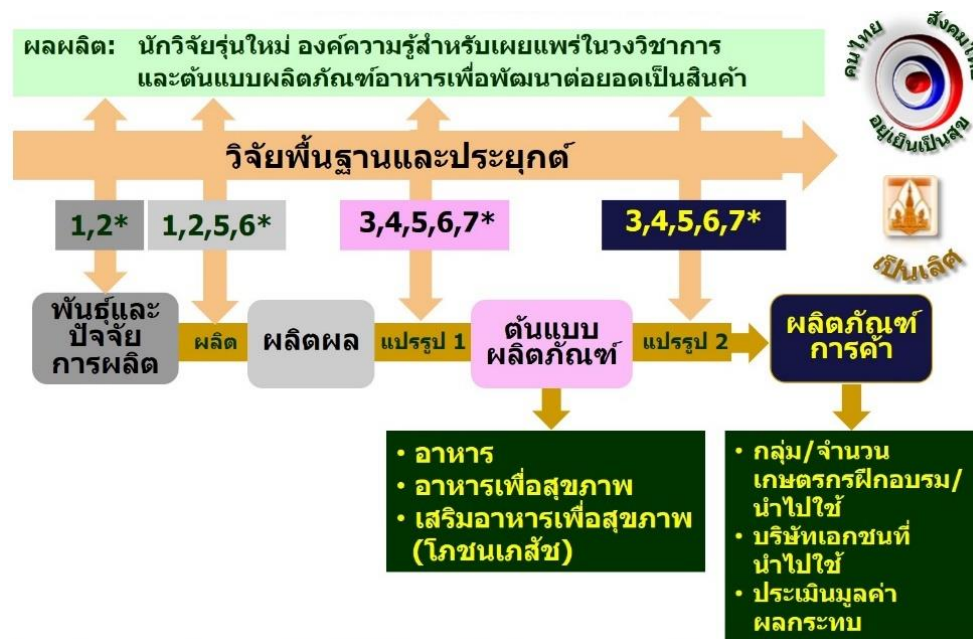
การวิจัยที่อยู่ในกรอบที่กำหนด ผ่านกระบวนการผลิตบุคลากร มีตัวอย่างรูปแบบการดำเนินงานที่ได้ทำมาแล้ว ของเครือข่ายวิจัยสินค้าอาหารและอาหารสุขภาพของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ของมหาวิทยาลัยขอนแก่น ภายใต้โครงการมหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ ที่เป็นการดำเนินงานวิจัยแบบบูรณาการหลายสาขาวิชา ตามกรอบแนวคิดที่ได้วางไว้ และทำความเข้าใจร่วมกันในหมู่นักวิจัยตั้งแต่เริ่มต้นโครงการ (ภาพที่ 5.2-5.5) ในเวลา 4 ปี (2554-2557) งบประมาณรวม 154.28 ล้านบาท ได้สร้างบุคลากร 18 สาขาวิชา ใน 8 คณะวิชา ได้แก่ เกษตรศาสตร์ วิทยาศาสตร์ สัตวแพทย์ เทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาการจัดการ เกษศาตร์ และแพทยศาสตร์ ได้รวม 143 คน เป็นระดับปริญญาโท 73 คน ปริญญาเอก 53 คน และหลังปริญญาเอก 17 คน ได้ผลงานวิจัยที่จดสิทธิบัตรและอนุสิทธิบัตร 32 ชิ้น ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจำนวน 38 ชิ้น และมีการพัฒนาระบบการผลิต การจัดการผลผลิต ตำรับอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร ที่ได้มีเผยแพร่ไปสู่การใช้ประโยชน์ในระดับชุมชนและภาคเอกชนแล้ว (ดูตัวอย่างในภาพ) รวมทั้งผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ในวงวิชาการ 154 เรื่อง



ภาพที่ 5.2 กรอบแนวคิดในการดำเนินงานของเครือข่ายวิจัยสินค้าอาหารและอาหารเพื่อสุขภาพของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภายใต้โครงการมหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ ของมหาวิทยาลัยขอนแก่น



ภาพที่ 5.3 กรอบแนวคิดในการดำเนินงาน ของ sub-cluster ต่าง ๆ ในแต่ละขั้นตอนของห่วงโซ่มูลค่า



ภาพที่ 5.4 ภาพรวมของการดำเนินงานแบบบูรณาการข้ามศาสตร์ในการวิจัยตลอดห่วงโซ่มูลค่า  
ตัวเลข คือเครื่องมือวิจัยย่อยลำดับที่ 1, 2, 3, 4, 5, 6 และ 7

### 5.3 แนวทางในการปรับทัศนคติของผู้บริโภค.....อาหารศึกษา

เสนอให้ **"รณรงค์ทุกรูปแบบ"** ในการให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในเรื่องการบริโภคอาหารที่ถูกต้อง มีสารอาหารที่ร่างกายต้องการครบถ้วน และสมดุล โทษของการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง โดยเฉพาะที่ก่อให้เกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังต่าง ๆ และประโยชน์ของการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อปรับเปลี่ยนทัศนคติของผู้บริโภค ให้เปลี่ยนพฤติกรรมและหันมาบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพให้มากขึ้น **การเปลี่ยนทัศนคติที่มีประสิทธิภาพ คือการปลูกฝังตั้งแต่เด็ก** ฉะนั้น ทั้งโรงเรียนและบ้านจึงมีบทบาทสำคัญในการที่จะปลูกฝังอุปนิสัยการบริโภคที่ถูกต้องให้แก่เด็ก

กลุ่มบุคคลสำคัญอีกกลุ่มหนึ่ง คือ **ผู้ปรุงอาหาร** ทั้งที่อยู่ตามภัตตาคาร ร้านอาหารทั่วไป และหาบเร่แผงลอย รวมทั้งพ่อครัวแม่ครัวที่เป็นผู้ปรุงอาหารตามบ้าน เพราะเป็นผู้กำหนดส่วนประกอบและรสชาติของอาหาร ผู้บริโภคจะได้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ก็ต่อเมื่อผู้ปรุงปรุงอาหารเพื่อสุขภาพ ในปัจจุบันที่ประชากรเมืองส่วนใหญ่ต้องพึ่งพาอาหารปรุงสำเร็จในการบริโภคประจำวัน การปรับเปลี่ยนทัศนคติของผู้ปรุงอาหารจำหน้าจึงเป็นเรื่องสำคัญ

ในบทที่ 4 ได้เสนอแนวทางในการปรับเปลี่ยนทัศนคติของผู้บริโภคไว้แล้วหลายแนวทาง แต่คงยังไม่ครอบคลุมทั้งหมด ยังมีอย่างอื่นที่จะทำได้อีก โดยเฉพาะพลังของแต่ละคนในการชักชวนคนรอบข้าง แนวทางที่เสนอไว้ สรุปได้ดังนี้

- 1) ดำเนินการให้มีการบรรจุเรื่องอาหารและสุขภาพไว้ในหลักสูตร โดยให้สอดแทรกในกระบวนการเรียนรู้ของสาขาวิชาต่าง ๆ ตั้งแต่ระดับประถมศึกษาขึ้นไป
- 2) สนับสนุนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้นอกหลักสูตร ในเรื่องอาหารศึกษาให้แก่เด็ก ให้กว้างขวางและต่อเนื่อง ทั้งที่เป็นโครงการเฉพาะ และเป็นรายการผ่านสื่อต่าง ๆ
- 3) ดำเนินการให้มีการบรรจุวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารและสุขภาพไว้ในหลักสูตรระดับอุดมศึกษา และในหลักสูตรต่าง ๆ ของบุคลากรทางการแพทย์ที่ต้องทำหน้าที่เกี่ยวกับการให้คำแนะนำอาหารเพื่อสุขภาพกับบุคคลทั่วไป และบุคคลที่มีปัญหาสุขภาพ
- 4) พัฒนา/สร้าง ผู้ให้ข้อมูลด้านอาหารเพื่อสุขภาพ ได้แก่ Food Bloggers และ Food vloggers (video blogging) ในโลกออนไลน์
- 5) รมรณรงค์ให้สื่อต่าง ๆ และผู้ดำเนินรายการ ที่ทำรายการทำอาหาร รายการแนะนำอาหาร และรายการแนะนำร้านอาหาร ให้มีรายการแนะนำอาหารเพื่อสุขภาพ แนะนำวิธีปรุงอาหารเพื่อสุขภาพ และแนะนำร้านอาหารที่มีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพด้วย
- 6) สร้างกระแสให้มีการแชร์ข้อมูลผ่านสื่อสังคมออนไลน์ เกี่ยวกับความรู้ด้านต่าง ๆ ของอาหารศึกษา รวมทั้งสร้างกระแสเรียกร้องให้ร้านอาหารมีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพประจำร้าน เป็นทางเลือกให้ผู้บริโภค



## 5.4 สรุปท้ายบท

การขับเคลื่อนอาหารเพื่อสุขภาพ ให้เป็นผลในวงกว้าง เป็นเรื่องยาก เพราะเกี่ยวข้องกับหน่วยงานและผู้คนมากมายหลายระดับ และต้องการการดำเนินงานและการสนับสนุนที่ต่อเนื่องระยะยาว รวมทั้งต้องมีพลังในการ “ร่วมด้วยช่วยกัน ร่วมเป้าหมาย กระจายภารกิจ” การที่หน่วยงานต่าง ๆ จะมาร่วมกันขับเคลื่อนอาหารเพื่อสุขภาพได้ จะต้องมโนโยบายสนับสนุน ทั้งในระดับรัฐบาล ระดับกระทรวงทบวงกรม และองค์กรต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ระดับจังหวัด และระดับสถาบันการศึกษา จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องหาทางสื่อสารทำความเข้าใจ ให้ผู้บริหารที่เกี่ยวข้องทุกระดับ ได้เห็นถึงความสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพในการแก้ปัญหาสุขภาพของประชากร และปัญหาการเกษตรของประเทศ เพื่อจะได้กำหนดนโยบายที่จะสนับสนุน ให้การดำเนินการขับเคลื่อนอาหารเพื่อสุขภาพสู่สังคมไทย ดำเนินไปได้อย่างกว้างขวางและต่อเนื่อง

