

# วิกฤตการณ์อาหารไทย ?

## Thai Food Crisis ?

ศรุต นิติวรการ\*

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร 10220

**Saruda Nitiworakarn\***

Department of Home Economics, Faculty of Science and Technology,

Phranakhon Rajabhat University, Anusoawaree, Bangkhen, Bangkok 10220

---

### บทคัดย่อ

ประเทศไทยตั้งอยู่บนบริเวณที่มีความหลากหลายทางชีวภาพสูงเป็นอันดับต้น ๆ ของโลก ส่งผลให้เป็นพื้นที่สำคัญในการผลิตอาหารของโลกและมีชนิดอาหารที่หลากหลาย ในแต่ละภูมิภาคต่างก็มีความโดดเด่นของอาหารที่แตกต่างกัน สาเหตุจากลักษณะภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน ปัจจุบันวิกฤตอาหารกำลังเป็นหัวข้อสำคัญที่ทั่วโลกให้ความสำคัญและกังวลถึงผลกระทบที่เกิดขึ้น จุดประสงค์ของบทความนี้เพื่อกระตุ้นให้ผู้เกี่ยวข้องให้ความสำคัญและจัดการอาหารไทยอย่างเป็นระบบ มิฉะนั้นอาหารไทยที่มีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาจสูญหายไปและขาดแคลน ส่งผลให้เป็นวิกฤตเช่นเดียวกับที่หลายประเทศทั่วโลกกำลังเผชิญกันอยู่ในปัจจุบัน

**คำสำคัญ :** อาหารไทย; วิกฤตการณ์; ทรัพยากรธรรมชาติ

### Abstract

Thailand is located on one of the highest world's biodiversity. As a result, the country is an important area for world's food productions and varieties. Each region of Thailand shows differently type of foods because of different geography, climate and cultural. Food crisis is currently one of the most important topics for global concern. The aim of this article is to encourage and to focus on systematically Thai food management for the stakeholders. Otherwise, the cultural identity Thai food is probably disappear, and Thai food crisis will consequently arise similar to many countries where are presently facing.

**Keywords:** Thai food; crisis; natural resources

## 1. คำนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความโดดเด่นในด้านของทรัพยากรธรรมชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งความหลากหลายของทรัพยากรชีวภาพ สาเหตุหลักเกิดจากสภาพภูมิประเทศและสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตและการแพร่พันธุ์ของสิ่งมีชีวิตหลายชนิดตลอดปี ผลจากการสำรวจพบว่าปัจจุบันประเทศไทยมีความความหลากหลายทางชีวภาพ (biodiversity) สูงเป็นลำดับต้น ๆ ของโลก (โองการ, 2556) และจากพื้นฐานทางทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์เหล่านี้ได้เอื้อประโยชน์ต่อการดำรงชีวิตของคนในชาติทั้งจากการนำความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติมาใช้ประโยชน์ในการสร้างเป็นที่ยู่ออาศัย เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค และนำมาใช้ประกอบอาหาร ก่อให้เกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรมต่าง ๆ ส่งผลให้เกิดเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของชาติ

จากสถานการณ์ปัจจุบันพบว่าความหลากหลายทางชีวภาพโดยเฉพาะอย่างยิ่งทรัพยากรธรรมชาติที่นำไปใช้ในการผลิตและประกอบอาหารของประเทศลดลงเนื่องจากหลายสาเหตุ เช่น การเปลี่ยนแปลงสภาวะอากาศของโลก การเปลี่ยนแปลงรูปแบบการผลิตและบริโภคที่มุ่งเน้นการค้ามีการผลิตสายพันธุ์เดียวโดยละทิ้งสายพันธุ์พื้นเมืองดั้งเดิม มีการใช้สารเคมีมากขึ้น ส่งผลกระทบต่อสิ่งมีชีวิตหลากหลายชนิด รวมทั้งการเติบโตของประชากรและการกระจายตัวของประชากร ส่งผลให้เกิดการรุกรานและทำลายถิ่นที่อยู่อาศัยตามธรรมชาติของสิ่งมีชีวิตประจำถิ่น และขาดการจัดการอย่างมีประสิทธิภาพตักตวงผลประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติมากเกินไป เป็นต้น ดังนั้นการเรียบเรียงบทความในครั้งนี้จึงจุดประสงค์เพื่อต้องการปลูกจิตสำนึกของคนในชาติ และผู้ที่เกี่ยวข้อง รวมถึงผู้ที่อำนาจในการจัดการ ได้ตระหนักและเห็นถึงความสำคัญของทรัพยากร

อาหารของชาติที่ลดลงอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งวิกฤตการณ์อาหารโลกในปัจจุบันที่อาจส่งผลกระทบต่ออาหารไทยได้ในอนาคต (กองบรรณาธิการ, 2552)

## 2. ความหลากหลายของอาหารไทย

อาหารไทยนับว่าเป็นกลุ่มอาหารที่มีเอกลักษณ์และมีประวัติศาสตร์ยาวนานนับตั้งแต่ก่อตั้งชาติไทย (กอบแก้ว, 2542) รวมทั้งมีความหลากหลายของชนิดอาหารมากกลุ่มหนึ่งของอาหารโลก สาเหตุหลักมาจากความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ ดังคำสุภาษิตแต่โบราณว่าในน้ำมีปลา ในนามีข้าว แสดงให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ของประเทศไทยตั้งแต่อดีตเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน (จิราภรณ์, 2545; ธิดาและกัญจน์, 2547) โดยอาหารในแต่ละภูมิภาคต่างก็มีความโดดเด่นแตกต่างกัน ดังนี้

### 2.1 อาหารภาคเหนือ

สภาพภูมิศาสตร์ของภาคเหนือเป็นป่าเขา มีที่ราบลุ่มตามแม่น้ำต่าง ๆ ส่วนสภาพอากาศมี 3 ฤดู หนาวในภาคเหนือจะหนาวกว่าที่อื่น จึงทำให้พืชผักและผลไม้ของภาคเหนืออุดมสมบูรณ์ อาชีพหลักของคนภาคเหนือมีอาชีพเกษตรกรรม คือ การทำนา ทำสวน ทำไร่ ภาคเหนือมีอาณาเขตติดกับประเทศพม่า ประเทศลาว ทำให้คนในภาคนี้มีทั้งคนไทย คนพม่า คนลาว และยังมีชาวเขาอีกหลายเผ่า เช่น อีเก้อ ลีซอ มูเซอ เย้า ดังนั้นอาหารของคนในภาคนี้จึงมีหลายอย่างปะปนกัน มีทั้งอาหารพม่า จีน ลาว และอาหารชาวเขา และยังมีอาหารถิ่นเหนือดั้งเดิมอีกด้วย คนในภาคเหนือนิยมกินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก รสชาติอาหารของภาคเหนือ นิยมรสเผ็ดเปรี้ยว เค็ม แต่ไม่นิยมรสหวาน รสเปรี้ยวของภาคเหนือจะไม่เปรี้ยวมาก มักจะใช้มะเขือส้ม หรือมะกอก ซึ่งมีรสเปรี้ยวน้อย ส่วนรสเค็มนิยมใช้ปลาร้าใส่ในอาหาร

เช่น น้ำพริกหนุ่ม เครื่องปรุงอาหารภาคเหนือที่นิยม และเป็นที่รู้จักกัน คือ ถั่วเน่า ซึ่งมี 2 ชนิด คือ แอบ ถั่วเน่า ใช้ถั่วเหลืองหมัก ลักษณะคล้ายเต้าเจี้ยวแห้ง แต่ละเม็ดดกกว่า นำไปทอดด้วยใบตองเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ใช้จิ้มข้าวเหนียว ทำน้ำพริก ก่อนทำต้องนำไปปิ้งก่อน อีกชนิดหนึ่งเรียกว่าแซบถั่วเน่า ลักษณะเป็นแผ่นกลมสีน้ำตาลแดง นำไปปิ้งโชลกใส่ในแกง ขนมน้ำเงี้ยว แต่ถั่วเน่าชนิดนี้เมื่อใส่ในอาหารจะมีกลิ่นแรงกว่า ตัวอย่างอาหารภาคเหนือ ได้แก่ แกงโฮะ แกงอ่อมใบตำลึง อุกไก่ ต้มผักกาดจ้อ น้ำพริกหนุ่ม แคมหมู แกงแค ห่อหนึ่งไก่ อukumะเขือ แอบหมู จิ้นหนึ่ง เหนียนมะเขือยาว อ้วนหน่อไม้ ข้าวเงี้ยว ขนมน้ำเงี้ยว ข้าวกันจิ้น ข้าวซอย แกงฮังเล น้ำพริกถั่วเน่า ลาบเนื้อ ไส้อั่ว สลัดผัก ขนมหวาน ได้แก่ ขนมหืด ข้าวกล้า ข้าวเหนียวตุ่มะ ข้าวมีตุ ข้าวต้มหัวหงอก ขนมหัก (นางเล็ด) ข้าวแต่น ข้าวควบ (ข้าวเกรียบว่าว) ขนมห็อก (ขนมหึ้น) เป็นต้น

## 2.2 อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสาน มีสภาพภูมิประเทศทั่วไปราบลุ่ม มีภูเขาล้อมรอบ พื้นดินส่วนมากเป็นดินทราย หินทราย ไม่สามารถกักเก็บน้ำไว้ได้ จึงทำให้ที่นี้แห้งแล้ง ไม่เหมาะกับการปลูกพืชที่เป็นอาหาร อาชีพส่วนใหญ่จึงทำนา และเลี้ยงสัตว์ ภาคอีสานมีพื้นที่ติดต่อกับประเทศไทย ลาว เขมร และเวียดนาม จึงประกอบไปด้วยคนหลายชนชาติเช่นกัน อาหารของคนภาคนี้จึงเป็นอาหารที่เป็นอาหารอีสานดั้งเดิมกับอาหารลาว เขมร และอาหารเวียดนาม คนภาคอีสานนิยมกินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก อาหารมีรสเผ็ด เค็มเปรี้ยว ไม่นิยมรสหวาน รสเค็มนิยมใช้ปลาร้าในการปรุงรสอาหาร รสเปรี้ยวจะใช้มะกอก ส้มมะขาม ไข่ผัดแดง ไม่นิยมใช้เครื่องเทศในการปรุงอาหาร แต่นิยมใช้แต่งกลิ่น เช่น ผักชีลาว ตะไคร้ ใบมะกรูด ผักไผ่ อาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน ได้แก่

ไก่ย่าง ส้มตำ ลาบ ปิ้งปลา ไส้กรอก มั้ม ชื่นเค็ม แจ่วบอง นอกจากนั้นในบางจังหวัด ยังมีอาหารผวนซึ่งพบได้ในตลาดท้องถิ่นอีกด้วย เช่น จ่าหย่อ (ปอเปี๊ยะทอด) กวนจี (ปอเปี๊ยะสด) บั๊นหอย (เส้นหมี่เนื้อปิ้ง) ส่วนอาหารที่พบได้ในท้องถิ่น หรือในปากคนในภาคนี้ก็นิยมนำมาประกอบอาหารด้วยเช่นกัน ได้แก่ กบ เขียด อึ่งอ่าง กิ้งก่า จิ้งหรีด ดักแด่ ตัวงูควาย เป็นต้น นิยมเอามาปิ้ง ย่าง นำมาใส่ในแกงอ่อม อาหารหวาน ได้แก่ ขนมห้วยไส้เค็ม ข้าวต้มลูกโยน ข้าวเหนียวหัวหงอก ขนมหัดไทย ข้าวจีชนิดหวาน เป็นต้น

## 2.3 อาหารภาคกลาง

ภาคกลางมีภูมิศาสตร์เป็นที่ราบและมีแม่น้ำหลายสายไหลผ่าน ทำให้มีอาหารสมบูรณ์มากกว่าภาคอื่น ๆ ประชาชนส่วนใหญ่มีอาชีพทำนา ทำสวน ทำการประมง และอุตสาหกรรม คนไทยภาคกลางกินข้าวเป็นอาหารหลัก อาหารภาคกลางเป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากหลายชาติ เนื่องจากประเทศไทยติดต่อกับต่างชาติมาเป็นเวลานาน ตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช มีทั้งชาวยุโรป ได้แก่ ฝรั่งเศส กรีก เปอร์เซีย โปรตุเกส เป็นต้น ในเอเชีย ได้แก่ จีน อินเดีย ญี่ปุ่น ลาว เขมร อาหารในภาคกลางจึงมีที่มาจากหลายที่ เช่น อาหารประเภทแกงเผ็ดใส่เครื่องเทศ มาจากประเทศอินเดีย โดยนำมาดัดแปลงให้มีรสชาติถูกปากคนไทยด้วยการใส่ของสดผสมกับเครื่องเทศ ได้แก่ ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด หอม กระเทียม กะปิ พริก อาหารประเภทผัดก็ได้รับอิทธิพลมาจากประเทศจีน ส่วนอาหารหวานของไทยที่ได้รับอิทธิพลมาจากต่างประเทศ คือ ขนมหวานที่ใส่ไข่ เพราะถ้าเป็นขนมไทยแท้ ๆ จะมีแต่แป้งกับน้ำตาล ไม่ใส่ไข่เลย อาหารในภาคกลาง มีรสชาติหลายรสชาติ ทั้งเค็ม เผ็ด มัน หวาน อาหารหวานจะมีรสเผ็ดนำแต่รสจะไม่เผ็ดจัดเหมือนภาคใต้ พวกอาหารหวานก็นิยมหวานจัด อาหารของคนภาคกลาง

ได้แก่ สายบัวตัมกะทิ สะเดาลวกกับน้ำปลาหวาน กุ้งเผา ต้มส้มกะปิแดงโมอ่อน ขนมจีนชาน้ำ ขนมจีนน้ำพริก น้ำพริกปลาทุ ขนมหวาน ได้แก ขนมตาล ขนมดอกโสน ขนมโก๋ ขนมชั้น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เป็นต้น

## 2.4 อาหารภาคใต้

ภาคใต้มีภูมิประเทศเป็นภูเขาและทะเล สภาพภูมิอากาศมีฝนตกชุกตลอดปี อากาศชุ่มชื้น อาชีพหลักที่สำคัญ คือ การประมง ทำสวนยาง ทำเหมืองแร่ และทำสวนผลไม้ เป็นภาคที่มีความอุดมสมบูรณ์มากภาคหนึ่ง มีอาหารทะเลอุดมสมบูรณ์ตลอดปี มีพืชผักที่กินได้และขึ้นเองตามธรรมชาติอยู่มาก โดยไม่ต้องเพาะปลูก ทั้งพืชล้มลุกและพืชยืนต้น เนื่องจากเป็นเขตร้อนมีฝนตกชุก คนในภาคใต้กินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก คนในภาคใต้จะนิยมรับประทานผักสดกันมาก เนื่องจากอาหารในภาคใต้มีรสเผ็ดจัด การรับประทานผักเป็นเครื่องเคียงทำให้อาหารมีรสเผ็ดน้อยลง อาหารภาคใต้นิยมรสเผ็ดร้อน เปรี้ยว เค็ม ไม่นิยมรสหวาน ในภาคใต้มีทั้งคนไทยพุทธและไทยอิสลาม และคนจีนอาหารที่รับประทานก็แตกต่างกันออกไป อาหารของคนไทยอิสลามนิยมทำรับประทานกันในจังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้แก่ สตูล สงขลา ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ลักษณะอาหารจะคล้ายกับอาหารมาเลเซีย อินโดนีเซีย ส่วนจังหวัดที่อยู่ทางชายฝั่งทะเลตะวันตก ได้แก่ ระนอง พังงา ภูเก็ต กระบี่และตรัง ก็จะได้รับอิทธิพลด้านอาหารมาจากประเทศจีนอาหารส่วนใหญ่เป็นพวกแกงและมีรสจัด เนื่องจากภาคใต้มีมะพร้าวมากที่สุด ถ้าอาหารชนิดใดปรุงด้วยกะทิแล้วก็จะมีความมันมาก ไม่ว่าจะเป็นคาวหรือหวาน อาหารประเภทยาของภาคใต้จะต่างกับภาคอื่น คือ จะต้องใส่มะพร้าวคั่วเพิ่ม ภาคใต้นิยมนำอาหารทะเลมาประกอบอาหารหลายวิธีการนำมาแกง ต้ม ยำ ปิ้งย่าง ยังนำมาหมักดองซึ่งเป็นที่นิยมได้แก่ การทำน้ำบูดู ทำโดยการนำปลามา

หมัก ตัวอย่างอาหารภาคใต้ ได้แก่ แกงเหลือง แกงไตปลา ต้มกะทิหน่อไม้กับสะตอ แกงหัวโหนดกับกุ้ง แกงต่อมะแม แกงมือบอน ไก่ต้มไคร้ หมูผัดเคยเค็ม ยำหัวโหนด ยำยอดจิก ยำมันกุ้ง เป็นต้น อาหารหวาน ได้แก่ ขนมหมด ขนมหีคัง ขนมหูล้าน ขนมหากีตะ เป็นต้น

## 3. สถานการณ์อาหารโลก

ปัจจุบันเป็นที่ยอมรับจากทั่วโลกว่าวิกฤตอาหารหัวข้อสำคัญไม่น้อยกว่าเรื่องของการเปลี่ยนแปลงสภาวะภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อม จนอาจกล่าวได้ว่าทั่วโลกกำลังจะเผชิญกับภัยพิบัติที่เรียกว่าทุพภิกขภัย (famine) ซึ่งเป็นสภาวะการขาดแคลนอาหารมักจะตามมาด้วยสภาวะทุพโภชนาการ การอดอยาก และการเพิ่มจำนวนการเสียชีวิต จนมีคำกล่าวว่า “ไม่มีสงครามใดในโลกนี้จะทำให้ประชาชนต้องเสียชีวิตทุก ๆ นาที และทุก ๆ วันได้มากเท่านี้” (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2009) แสดงให้เห็นถึงภัยพิบัติภัยสำคัญในการคร่าชีวิตของมนุษยชาติจำนวนมหาศาล ปัจจุบันวิกฤตอาหารจัดอยู่ในความเสี่ยงสำคัญลำดับที่แปดของโลก (Global Risks, 2014) หลายประเทศในโลกได้ตระหนักและให้ความสำคัญกับวิกฤตอาหารเป็นเรื่องเร่งด่วนสังเกตจากช่วงไม่กี่ปีมานี้หลายประเทศที่เคยส่งออกผลิตผลด้านอาหารได้ลดการส่งออก และหลายประเทศยุติการส่งออก ตัวอย่างที่ผลผลิตอาหารที่เป็นดัชนีที่สำคัญ ได้แก่ ข้าว พบว่าในปัจจุบันหลายประเทศมีนโยบายเรียกเก็บภาษีส่งออก เช่น ประเทศอินเดีย ยูเครน รัสเซีย คาซัคสถาน (Warr, 2008) ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ พบว่าหลายประเทศที่เคยส่งออกข้าวเป็นลำดับต้น ๆ ของโลกก็ประสบปัญหานี้เช่นกัน ไม่ว่าจะเป็นเวียดนาม อินโดนีเซีย กัมพูชา โดยเฉพาะประเทศฟิลิปปินส์ที่ปัจจุบันประสบ

ปัญหาภาวะขาดแคลนข้าวอย่างหนัก (McKeon, 2014) ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าวิกฤตการณ์อาหารไม่ห่างไกลจากประเทศไทยของเราเลย

นอกจากนี้พบว่าราคาอาหารในตลาดโลกปัจจุบันมีราคาสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง (Figure 1) มีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อย ๆ ในทุกปี (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2014) ธนาคารโลกประเมินว่าแนวโน้มเช่นนี้จะส่งผลกระทบแรงต่อประชาชนที่ยากจนและอดอยากกลับ

ยิ่งยากจนและอดอยากมากขึ้นอีก (ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย, 2551) เป็นเหตุให้องค์กรระหว่างประเทศหันมาให้ความสำคัญกับปัญหาดังกล่าว โดยต่างเห็นพ้องต้องกันว่าประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก ต้องเร่งหามาตรการที่เหมาะสมมาแก้ไขปัญหาถึงวิธีการจัดการกับเรื่องที่ว่าราคาอาหารแพงขึ้นอย่างต่อเนื่อง และหาวิธีปรับปรุงด้านการจัดหาอาหารให้ประชากรโลกอย่างพอเพียง (Warr, 2008)

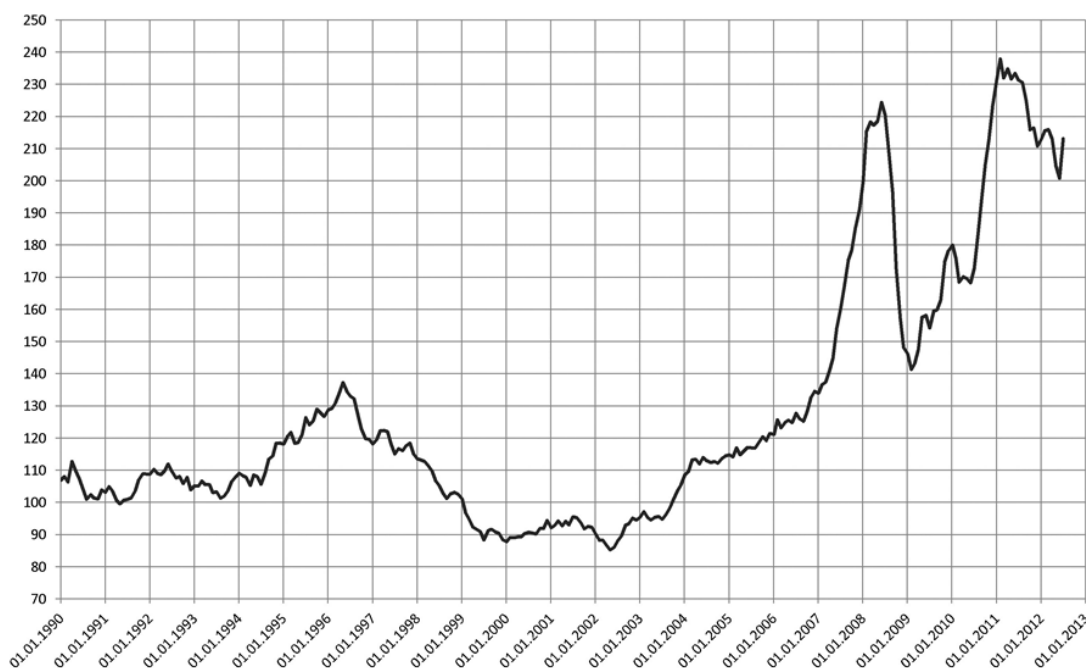


Figure 1 World food price index 1990-2013 (<http://www.fao.org> Access Date, 10 April 2014)

#### 4. วิกฤตการณ์และแนวโน้มของอาหารไทย

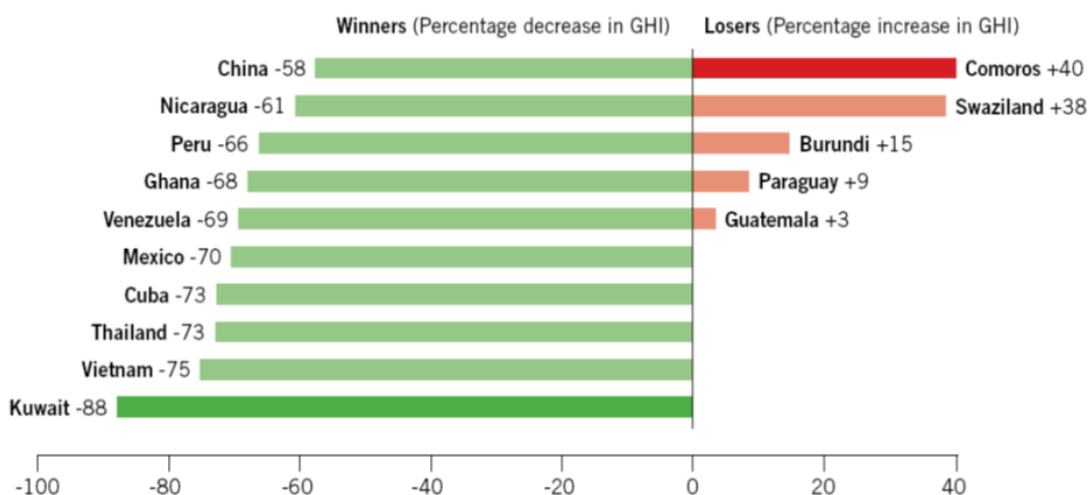
ปัจจุบันแม้ว่าวิกฤตอาหารโลกยังส่งผลกระทบต่อประเทศไทยไม่มากนัก เนื่องจากไทยนับว่าเป็นประเทศที่มีความมั่นคงในด้านของอาหาร (food security) ปัจจุบันอยู่ในลำดับที่ 45 ของโลก (Global food security index, 2013) และส่งออกผลผลิตด้านอาหารรายสำคัญของโลกหลายปีที่ผ่านมา

มาประเทศไทยเป็น 1 ใน 10 ประเทศที่สามารถลดอัตราการขาดแคลนอาหารของชาติได้เป็นผลสำเร็จ จากค่าดัชนีผู้อดอยากจาก 21.3 ในปี พ.ศ. 2553 ลดลงเหลือเพียง 5.8 หรือราว 73 เปอร์เซนต์ ในปี พ.ศ. 2556 ที่ผ่านมา (Figure 2) แม้ว่าประเทศจะประสบปัญหาทางด้านวิกฤตการเงินและการเมืองอย่างต่อเนื่อง (Global Hunger Index, 2013) อย่างไรก็ตาม ในช่วงหลายปีที่ผ่านมาพบว่า

มาตรการด้านอาหารของไทยมีการเปลี่ยนแปลงตลอดมา อีกทั้งขาดความชัดเจนในการจัดการอย่างเป็นระบบ ส่งผลให้แนวโน้มของอาหารไทยมีความไม่แน่นอน และอาจส่งผลเป็นวิกฤตการณ์อาหารไทยได้ในอนาคต

การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศโลก นับเป็นสาเหตุสำคัญในปัจจุบัน ที่ส่งผลต่อผลผลิตด้านอาหารของประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลผลิตทางการเกษตร พบว่าหลายปีที่ผ่านมาการส่งออกผลผลิตทางการเกษตรของไทยมีความผันผวนตลอดมา ทั้งจากปัญหายุ้งแล้งและมหาอุทกภัยที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ราคาอาหารไทยพุ่ง

ทะยานสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งวัตถุดิบในการประกอบอาหารหลายชนิดหาได้ยากขึ้น สินค้าเกษตรหลายชนิดขาดแคลนทำให้การส่งออกของประเทศไทยมีความไม่แน่นอน อีกทั้งการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศอย่างรวดเร็วยังส่งผลต่อความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต ส่งผลให้สายพันธุ์สิ่งมีชีวิตประจำถิ่นหลายชนิดสูญหายไป รวมทั้งผลผลิตทางการเกษตรลดลง (โองการ, 2556) และอาจเป็นปัจจัยส่งผลกระทบต่ออาหารไทยในอนาคตอันใกล้นี้ หากยังไม่มีจัดการอย่างเป็นระบบตัวอย่างที่สำคัญ ได้แก่ สายพันธุ์ข้าวของไทย ซึ่งมีชนิดที่หลากหลายแห่งหนึ่งของโลก เป็นต้น



**Figure 2** Global Hunger Index (GHI) Winner and Loser from 1990 to 2013 (Global food security index, 2013)

การจัดการพื้นที่การเกษตรเป็นอีกสาเหตุสำคัญ เนื่องจากในปัจจุบันหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องยังไม่มียุทธศาสตร์เกี่ยวกับเรื่องนี้มากนัก โดยเฉพาะการสร้างสมดุลระหว่างการปลูกพืชอาหารและพืชพลังงาน นอกจากนี้จากสถานการณ์การเพิ่มของราคาพลังงานเชื้อเพลิงอย่างต่อเนื่อง ทำให้เกษตรกรส่วนใหญ่มีการเปลี่ยนพื้นที่

เพาะปลูกพืชอาหารไปเป็นการเพาะปลูกพืชพลังงานทางเลือกที่ให้ผลตอบแทนด้านราคาสูงกว่าพืชอาหาร ตัวอย่าง เช่น ในประเทศสหรัฐอเมริกา การขยายพื้นที่การปลูกข้าวโพดเพื่อเป็นวัตถุดิบในการผลิตเอทานอลทำให้พื้นที่ปลูกถั่วเหลืองลดลง ส่งผลทำให้ราคาน้ำมันถั่วเหลืองมีแนวโน้มสูงขึ้น รวมถึงการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากร ทำให้เกิด

การสูญเสียพื้นที่เพาะปลูก โดยหลายพื้นที่ถูกปรับเปลี่ยนเป็นที่อยู่อาศัยและการพาณิชย์ รวมทั้งใช้ประโยชน์ในเชิงอุตสาหกรรม และถึงแม้ว่าจะมีการพัฒนาเทคโนโลยีทางการเกษตรเพื่อเพิ่มปริมาณผลผลิตให้มากขึ้นแล้วก็ตาม แต่หากปริมาณอาหารที่เพิ่มขึ้นก็ยังไม่เพียงพอกับความต้องการของประชาชนที่ปัจจุบันมีราว 66.8 ล้านคน และมีอัตราการเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 0.3 ต่อปี (Thailand Country Report, 2014) อย่างไรก็ตาม ประเทศไทยนับว่ามีพื้นฐานด้านอาหารที่ดีเนื่องจากเป็นแหล่งผลิตอาหารได้เอง ต่างจากประเทศอื่น ๆ ที่จำเป็นต้องพึ่งการนำเข้าอาหารจากต่างประเทศ ดังนั้นผลกระทบที่ได้รับอาจมีความรุนแรงน้อยกว่ามาก แต่หากการจัดการด้านอาหารของไทยยังคงไม่ชัดเจนและเป็นระบบ ระยะสั้นอาจทำให้เกิดสถานการณ์การขาดแคลนอาหาร ส่งผลกระทบต่อการส่งออก ทำให้รายได้ที่เข้ามาเพื่อพัฒนาประเทศลดลง สำหรับระยะยาวอาจทำให้โครงสร้างทางเศรษฐกิจเปลี่ยนแปลงไปได้ เช่นเดียวกับหลายประเทศที่เคยเกิดเหตุการณ์เหล่านี้มาแล้วเมื่อเกิดอาหารมีราคาแพงและเกิดภาวะการขาดแคลนอาหาร ทั้งในรูปแบบของการประท้วง การก่อกวนจลาจลทำให้เกิดสงครามกลางเมือง ส่งผลให้ระบบเศรษฐกิจล่มสลายไปในที่สุด

สิ่งที่น่าเป็นห่วงอีกประการหนึ่งนอกจากการลดลง และการขาดแคลนของผลผลิตด้านอาหาร นั่นคือการสูญเสียเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของอาหารไทย จากรายงานวิจัยในปัจจุบันพบว่า การนิยมบริโภคอาหารไทยมีแนวโน้มลดลง (เกษรินทร์, 2552) รวมทั้งอาหารพื้นบ้านหลายชนิดเริ่มเป็นที่รู้จักลดลง อีกทั้งตำรับและรสชาติอาหารหลายชนิดก็มีความผิดเพี้ยนไปจากเดิม เนื่องจากขาดการเอาใจใส่จากคนในชาติ ทั้งการรวบรวมองค์ความรู้และการบันทึกความรู้เหล่านี้อย่างจริงจังและเป็นระบบ ทำให้อาหารไทยหลายชนิดได้ลบลือนไปจากวิถี

ชีวิตของคนไทยในปัจจุบัน ดังนั้นแม้ว่าอาหารไทยจะขึ้นชื่อว่าเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงในเรื่องรสชาติ เป็นลำดับต้น ๆ ของโลก และมีความเป็นเอกลักษณ์ซึ่งเกิดจากการสั่งสมทางวัฒนธรรมอย่างยาวนาน แต่หากคนในชาติ และผู้เกี่ยวข้องในการกำหนดนโยบายไม่ตระหนักถึงความสำคัญ อาหารไทยที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์หลายชนิดอาจสูญหายไปในที่สุด

## 5. แนวทางการแก้ปัญหา

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่พื้นฐานสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ มีความสำคัญไม่ต่างจากที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค ดังนั้นวิกฤตอาหารจึงมีความสำคัญเร่งด่วนที่ผู้เกี่ยวข้องและคนในชาติต้องหันมาให้ความสำคัญอย่างเร่งด่วน ก่อนที่จะเกิดเป็นวิกฤตและส่งผลกระทบต่อการดำรงชีวิต

สำหรับประเด็นเกี่ยวกับสภาวะโลกร้อน แม้ว่าเราจะไม่สามารถยุติปรากฏการณ์นี้ได้ แต่เราทุกคนสามารถช่วยลดและชะลอภาวะดังกล่าวได้ เช่น ช่วยกันลดการตัดไม้ทำลายป่า ร่วมกันปลูกป่า ลดการสร้างขยะ เป็นต้น รวมถึงภาครัฐและเอกชนร่วมมือกันเพื่อลดปัญหานี้อย่างจริงจัง นอกจากนี้ควรมีการส่งเสริมจากผู้เกี่ยวข้องในการอนุรักษ์ทรัพยากรของชาติ ในการรวบรวมเพื่อจัดเป็นฐานขององค์ความรู้ โดยเฉพาะทรัพยากรด้านอาหาร ได้แก่ กลุ่มพืชสมุนไพร พันธุ์ข้าวท้องถิ่น รวมถึงพันธุ์สัตว์น้ำประจำถิ่น เป็นต้น เพื่อช่วยในการวางแผนการจัดการที่ยั่งยืนต่อทรัพยากรอาหารของชาติต่อไป (โอการ, 2556)

หัวข้อสำคัญของการจัดการพื้นที่การเกษตรพบว่าผู้เกี่ยวข้องเริ่มให้ความสำคัญ โดยไม่กี่ปีที่ผ่านมารัฐบาลได้ กำหนดแผน ยุทธศาสตร์การผลิตอาหารไทย เพื่อการปลูก การเลี้ยงและการผลิตในอาหารกลุ่มต่าง ๆ มีเป้าหมายนำประเทศไทยเป็น

ครัวของโลก โดยแบ่งการผลิตสินค้าอาหารของภาคเกษตรไทยเป็น 3 ด้าน คือ (1) ด้านพืชเพื่อส่งเสริมการผลิตพืชเศรษฐกิจสำคัญให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ รวมทั้งวิจัยและพัฒนาพันธุ์พืช การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานการผลิต เช่น ระบบชลประทาน และการปรับปรุงบำรุงดิน รวมทั้งกำหนดพื้นที่การผลิตพืชอาหาร และพืชพลังงานให้เหมาะสม มีประสิทธิภาพ ทั้งนี้จะเน้นการผลิตพืชอาหารให้มีคุณภาพและได้มาตรฐานสากล (2) ด้านปศุสัตว์ พัฒนาการผลิตทุกขั้นตอนให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล พัฒนาศักยภาพในการป้องกันและควบคุมโรคระบาดในสัตว์ รวมทั้งพัฒนาระบบการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เพื่อขยายการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ในตลาดโลกให้มากขึ้น และ (3) การประมง ส่งเสริมอาชีพและขยายโอกาสการทำประมง โดยพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การทำประมงชายฝั่ง ทั้งในระดับพื้นบ้านและเชิงอุตสาหกรรม และจากการประชุมคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ 22 เมษายน พ.ศ. 2551 เห็นชอบให้ปัญหาวิกฤตอาหารและพลังงานของโลกเป็นระเบียบวาระแห่งชาติ และแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารจัดการเรื่องอาหารและพลังงานเพื่อรองรับสถานการณ์วิกฤตอาหารและพลังงานของโลกมีอำนาจหน้าที่ในการเสนอมาตรการหรือแนวทางการพัฒนาการผลิตและตลาดสินค้าอาหารและพลังงาน รวมทั้งให้การช่วยเหลือเกษตรกรในการผลิตพืชอาหารและพืชพลังงาน ทั้งนี้มีเป้าหมายเพื่อสร้างความมั่นคงด้านอาหารของประเทศ ซึ่งมีผลต่อการพัฒนาเศรษฐกิจสังคม และพลังงานของประเทศในอนาคต (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2551) ซึ่งหากผู้มีบทบาทเกี่ยวข้องให้ความสำคัญอย่างต่อเนื่องวิกฤตอาหารไทยอาจเกิดขึ้นได้ยาก รวมทั้งเป็นโอกาสที่สำคัญของไทยในการเริ่มตระหนักถึงบทบาทระดับโลก เนื่องจากไทยมีปริมาณอาหารเพียงพอทั้งการบริโภคภายในประเทศ และส่งออกได้ และอาจเป็น

มหาอำนาจทางอาหารของโลกได้ในอนาคต หากแต่ทุกฝ่ายต้องช่วยกันอย่างจริงจัง

กรณีการสูญเสียเอกลักษณ์ของอาหารไทย จำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกฝ่าย เริ่มจากตัวเราในฐานะคนไทยโดยการคำนึงที่ดีให้กับอาหารไทย หันมาสนับสนุนอาหารไทยและบริโภคอาหารไทยมากขึ้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจำเป็นต้องรณรงค์สร้างจิตสำนึกและสร้างระบบฐานข้อมูล เพื่ออนุรักษ์องค์ความรู้ภูมิปัญญาเหล่านี้ไว้ ไม่ให้สูญหายไป ในส่วนของผู้มีอำนาจในการบริหารประเทศควรมีนโยบายในเรื่องอาหารไทยที่ชัดเจน และสนับสนุนการจัดการองค์ความรู้ที่มีความหลากหลายและความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารประจำชาติ

## 6. สรุป

ประเทศไทยจัดว่าเป็นประเทศที่มีความหลากหลายทางทรัพยากรชีวภาพสูงเป็นลำดับต้น ๆ ของโลก ส่งผลให้มีความอุดมสมบูรณ์ ทำให้มีชนิดอาหารที่มีเอกลักษณ์และมีความหลากหลายแตกต่างกันตามแต่ละภูมิภาคและวัฒนธรรม ปัจจุบันอาหารนับเป็นวิกฤตที่ทุกประเทศต่างให้ความสำคัญ และหาวิธีการเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดขึ้น เนื่องจากจะส่งผลกระทบต่อการพัฒนาประเทศ อาจกล่าวได้ว่าประเทศไทยได้รับผลกระทบต่อวิกฤตอาหารโลกเช่นกัน โดยเฉพาะราคาอาหารที่แพงขึ้นในปัจจุบัน แต่เนื่องจากไทยเป็นประเทศที่เป็นผู้ผลิตอาหารรายสำคัญของโลก จึงได้รับผลกระทบไม่รุนแรงนักเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศอื่น ๆ สาเหตุหลักที่ก่อให้เกิดวิกฤตการณ์อาหาร ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงสภาวะอากาศโลก ทำให้ผลผลิตอาหารของโลกลดลง รวมทั้งพื้นที่ในการผลิตพืชอาหารมีแนวโน้มลดลง แต่ผู้บริโภคเพิ่มขึ้น โดยหากไม่มีแผนการจัดการที่ดี ประเทศไทยอาจประสบปัญหาวิกฤตอาหาร เช่นเดียวกับหลายประเทศ นอกจากนี้การสูญเสียเอกลักษณ์ของ

อาหารไทยนับว่าเป็นอีกวิกฤติที่ผู้เกี่ยวข้องควรกำหนดเป็นนโยบายอย่างชัดเจน ดังนั้นการแก้ปัญหาวิกฤตอาหารต้องเกิดจากความร่วมมือจากทุกฝ่าย ทั้งตัวเราเอง ผู้เกี่ยวข้องทุกหน่วยงาน และภาครัฐผู้มีอำนาจบริหารประเทศ เพื่อให้วิกฤตด้านอาหารไม่เกิดขึ้น และส่งผลกระทบต่อประเทศไทยน้อยที่สุด

## 7. กิตติกรรมประกาศ

ผู้เรียบเรียงขอขอบคุณ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร รวมทั้งผู้ทรงคุณวุฒิในการตรวจสอบเนื้อหาเบื้องต้น ตลอดจนผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านในการช่วยเหลือทุกด้านเพื่อไม่ให้เกิดวิกฤตอาหาร

## 8. เอกสารอ้างอิง

- กองบรรณาธิการ, 2552, วิกฤตอาหารขาดแคลนของโลก : โอกาสทองของประเทศไทย, ว. For Quality 16(139): 46-49.
- กอบแก้ว นาคพินิจ, 2542, อาหารไทย, โครงการตำราวิชาการราชภัฏเฉลิมพระเกียรติ, สำนักพิมพ์เสมาธรรม, กรุงเทพฯ.
- เกษรินทร์ ดีอำมาตย์, 2552, ปัจจัยที่สัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนิสิตนักศึกษามหาวิทยาลัยของรัฐในกรุงเทพมหานคร, วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จิราภรณ์ เจริญเดช, 2545, อาหารไทย, บริษัทไทยประกันชีวิต, กรุงเทพฯ.
- ธิดา ธนารักษ์ และกัญญณี ผลาวงศ์, 2547, ความรู้เรื่องอาหารไทย, ว. สถาบันราชภัฏอุดรดิตถ์ 2(4): 106-114.

ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2551, วิกฤตอาหารโลก : ผลกระทบโอกาสของไทย, ว.ศูนย์การวิจัยธนาคารกสิกรไทย 14(2064): 1-9.

โองการ วณิชชีวะ, 2556, ผลกระทบจากภาวะโลกร้อนที่มีต่อความหลากหลายทางชีวภาพ, ว.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 21: 474-485.

Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2009, The State of Food Insecurity in the World 2009, Economic Crises Impacts and Lessons Learned, Rome.

Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2014, World food situation: food price indices. Available Source: [www.fao.org](http://www.fao.org), April 5, 2014.

Global food security index, 2013, An Annual Measure of the State of Global Food Security, Economist Intelligence Unit, Bonn.

Global Risks, 2014, The 9th Insight Report. World Economic Forum, Geneva.

Thailand Country Report, 2014, the Bertelsmann Stiftung's Transformation Index (BTI), Available Source: <http://www.bti-project.org>, April 1, 2014.

Warr, P., 2008, World food prices and poverty incidence in a food exporting country: A multihousehold general equilibrium analysis for Thailand, Agri. Econ. 39: 525-537.