

รายงานความมั่นคงทางด้านอาหารภายใต้บริบทสังคมไทย

จังหวัดแม่ฮ่องสอน

กรณีศึกษา บ้านปางหมู ต.ปางหมู อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน

### คณะวิจัย

1. อรุณี เวียงแสง
2. นางวาสนา เกษอินทร์
3. นายมนตรี หล้าทา
4. นางจันทร์ศรี สุธรรม
5. นางปราณี ชมเชย
6. นางนราวรรณ ภาสารโรจน์กุล

### สนับสนุนโดย

- มูลนิธิเกษตรกรรมยั่งยืน(ประเทศไทย)
- ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดแม่ฮ่องสอน
- สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ

## สารบัญ

ส่วนที่	หัวเรื่อง	หน้า
ส่วนที่ 1	บทนำ	1
ส่วนที่ 2	บริบทบ้านปางหมู	5
ส่วนที่ 3	กระบวนการทำการศึกษ	24
ส่วนที่ 4	ผลการศึกษาเพื่อพัฒนาตัวชี้วัด ความมั่นคงทางอาหาร	48
ส่วนที่ 5	ผลการศึกษาด้านค่าใช้จ่ายของ ครัวเรือน	83
ส่วนที่ 6	สรุปตัวชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร	104

## ส่วนที่ 1 บทนำ

### หลักการและเหตุผล

บ้านปางหมู ตั้งอยู่ทางทิศเหนือของอำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีระยะทางห่างจากตัวอำเภอประมาณ 7 กิโลเมตร เดินทางไปตามทางหลวงแผ่นดิน หมายเลข 1095 (สายอำเภอเมือง – อำเภอปางมะผ้า) อยู่หมู่ที่ 1 ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีการก่อตั้งหมู่บ้านมานานกว่า 179 ปี ประชากรส่วนใหญ่ เป็นชาวไทยใหญ่ หรือคนไต ซึ่งบรรพบุรุษได้อพยพย้ายถิ่นฐานมาจากรัฐฉานประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมแห่งสหภาพพม่า ปี 2552 บ้านปางหมูมีประชากรทั้งหมด 2,306 คน 605 หลังคาเรือน แยกเป็นหญิง 1,151 คน ชาย 1,155 คน

บ้านปางหมูตั้งอยู่บริเวณที่ราบลุ่มระหว่างหุบเขา และริมแม่น้ำสายหลัก ได้แก่ แม่น้ำปาย เป็นบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำที่มีความอุดมสมบูรณ์ ประชากรส่วนใหญ่จึงประกอบอาชีพทางการเกษตร คือ ทำนา ทำสวน และทำไร่ มีพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ คือ ข้าว กระเทียม ถั่วเหลือง งา ถั่วลิสง พืชผัก และถั่วหลวง เป็นต้น ซึ่งเป็นพืชที่ทำรายได้หลักให้แก่เกษตรกร อาชีพรองลงมาคือด้านปศุสัตว์ เลี้ยงสัตว์เพื่อนำไว้ใช้เป็นแรงงานและบริโภค ได้แก่ โค กระบือ สุกร ไก่ และปลา เป็นต้น

แต่เดิมวิถีการผลิตของชุมชนไทยใหญ่ ทำเกษตรไว้สำหรับบริโภคภายในครัวเรือน ส่วนที่เหลือจึงขายในหมู่บ้านและชุมชนใกล้เคียง การทำการเกษตรเป็นแบบไม่ใช้สารเคมี มีการเลี้ยงควาย และวัวไว้เป็นแรงงานในการผลิต เช่น ควายไถนา วัวไว้สำหรับขนผลผลิตทางการเกษตรจากที่นาที่สวนหรือที่ไร่มายังยุ้งฉางที่บ้าน เป็นต้น

แต่ปัจจุบันวิถีชีวิตของคนชุมชนปางหมูค่อย ๆ เปลี่ยนไป คนวัยทำงานนิยมทำอาชีพอื่นมากขึ้น เช่น รับราชการ ค้าขาย รับจ้าง เป็นต้น ทำให้อาชีพเกษตรกรที่เป็นผู้ผลิตอาหารลดลง การพึ่งพาตนเองทางด้านอาหารหรือการบริโภคอาหารที่ตนเองเป็นผู้ผลิตก็ลดลงตามไปด้วย อาหารที่บริโภคจึงเป็นการซื้อมากกว่าการผลิตเอง โดยดูได้จากการเกิดร้านอาหาร ร้านค้าต่าง ๆ ในหมู่บ้าน ที่มีจำนวนมากขึ้น ทำให้บ้านปางหมูมีความเปลี่ยนแปลงในระบบอาหารค่อนข้างจะรวดเร็ว ตั้งแต่ ระบบการผลิต พฤติกรรมการบริโภค และการเข้าถึงอาหาร เนื่องจากเป็นชุมชนที่อยู่ใกล้เมือง การเดินทาง และการติดต่อสื่อสารสะดวก ทำให้การรับอิทธิพลจากบริษัทหรือธุรกิจอาหารแทบไม่ต่างจากคนในเมืองเลย

ประกอบกับปัญหาความเสื่อมโทรมของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ปัญหาการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ทำให้อาหารที่เคยได้จากป่า เช่น เห็ดชนิดต่าง ๆ ผักชนิดต่าง ๆ

หน่อไม้ ข่า ขมิ้น มันป่า หวายป่า เป็นต้น ลดลง ทำให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารจากป่า จากที่เคยออกไปหาเองใกล้ชุมชน ต้องออกไปหาไกลขึ้นหรือหาซื้อบริโภคจากตลาดแทน ส่งผลให้เห็นความเสี่ยงต่อความไม่มั่นคงทางอาหารของครอบครัวและคนในชุมชนปางหมู

การศึกษาและพัฒนาตัวชี้วัดความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่บ้านปางหมูครั้งนี้ จึงเป็นการศึกษาเรื่องความมั่นคงทางด้านอาหาร คือ การได้มาของอาหาร ซึ่งมาจากหลายฐาน เช่น ฐานการผลิต ฐานทรัพยากร ฐานการค้า ฐานทางวัฒนธรรม เพื่อให้ทราบถึงสัดส่วนการพึ่งตนเองด้านอาหารของคนบ้านปางหมู รวมไปถึงความเสี่ยงในปัจจุบัน เช่น ภาวะหนี้สิน สัดส่วนรายได้ที่ต้องพึ่งพาระบบตลาดภายนอก ความเสื่อมโทรมของทรัพยากรและปัญหาการเข้าถึงอาหาร เป็นต้น เพื่อให้คนบ้านปางหมูทราบและตระหนักถึงสถานะความมั่นคงทางอาหารภายในชุมชน รวมถึงร่วมกันหาแนวทางการพัฒนาความมั่นคงทางอาหารหรือสร้างภูมิคุ้มกันด้านอาหาร ตลอดจนการพัฒนากลไกเฝ้าระวังความมั่นคงทางอาหารภายในชุมชนบ้านปางหมูเอง

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาตัวชี้วัดความมั่นคงทางอาหารของชุมชนปางหมู
2. เพื่อให้ทราบสถานะความมั่นคงทางอาหารของชุมชนปางหมูในปัจจุบัน
3. เพื่อพัฒนากลไกเฝ้าระวังความมั่นคงทางอาหารของชุมชนปางหมู
4. เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาความมั่นคงทางอาหาร หรือการสร้างภูมิคุ้มกันด้านอาหารของชุมชน

### กรอบเนื้อหาในการศึกษา

1. การให้คำนิยามคำว่า “อาหาร” “ความมั่นคงทางอาหาร” และ “ความไม่มั่นคงทางอาหาร” ในมุมมองของคนบ้านปางหมู
2. การได้มาซึ่งอาหารของคนบ้านปางหมู จากการผลิต จากการซื้อขาย จากธรรมชาติ จากการแบ่งปัน และจากวัฒนธรรมประเพณี
3. ความเสี่ยงในปัจจุบัน เช่น ภาวะหนี้สิน สัดส่วนของรายได้ที่ต้องพึ่งพาระบบตลาดภายนอก สภาพอากาศที่แปรปรวน ปัญหาโลกร้อน นโยบายของภาครัฐ ความเสื่อมโทรมของทรัพยากร และการเข้าถึงอาหาร
4. ศักยภาพในการแก้ไขปัญหาด้านอาหารของชุมชน
5. คุณภาพอาหาร ซึ่งพิจารณาได้จากความปลอดภัย ความหลากหลาย โภชนาการ และสุขภาพของคนในชุมชน

6. รูปแบบการบริโภคอาหารของชุมชน ได้แก่ พฤติกรรมการบริโภค และปริมาณการบริโภคในปัจจุบัน และแนวโน้มความเปลี่ยนแปลงในอนาคต

### กระบวนการดำเนินงาน

1. คัดเลือกทีมงานในพื้นที่จำนวน 4 คน แล้วชี้แจงสร้างความเข้าใจโครงการเบื้องต้น
2. ประชุมทีมงานในพื้นที่ เพื่อคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายที่จะเก็บข้อมูล และวางแผนการจัดเวทีสร้างความเข้าใจให้กับกลุ่มเป้าหมาย
3. ประชุมทีมงานในพื้นที่ เพื่อเตรียมกรอบเนื้อหา เครื่องมือที่ใช้ และกระบวนการต่างๆในเวทีสร้างความเข้าใจกลุ่มเป้าหมาย
4. จัดเวทีสร้างความเข้าใจให้กับกลุ่มเป้าหมาย เพื่อสร้างความเข้าใจตัวโครงการ วิเคราะห์ทุนเดิมจากฐานการผลิต ฐานทรัพยากรธรรมชาติ และฐานวัฒนธรรมของชุมชนปางหมู
5. วิเคราะห์ข้อมูลจากเวทีสร้างความเข้าใจกลุ่มเป้าหมาย เพื่อออกแบบเครื่องมือในการเก็บข้อมูล
6. ประชุมทีมงานในพื้นที่ เพื่อทำความเข้าใจเครื่องมือในการเก็บข้อมูล พร้อมแบ่งพื้นที่เก็บข้อมูลตามความเหมาะสม
7. ทีมงานในพื้นที่ลงเก็บข้อมูลกลุ่มเป้าหมายที่ได้คัดเลือกไว้
8. รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ความสมบูรณ์ของข้อมูล จากทีมงานในพื้นที่
9. ประมวลผลข้อมูล เขียนร่างรายงาน
10. จัดเวทีระดับชุมชนนำเสนอข้อมูล จากการประมวลผล

### ทีมดำเนินงานโครงการ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	โทรศัพท์	หมายเหตุ
1	นางวาสนา เกษอินทร์	ผู้ช่วยผู้ประสานงานวิจัยฯ	089-4318593	พี่เลี้ยงพื้นที่บ้านปางหมู
2	นายมนตรี หล้าทา	อปพร. อบต.ปางหมู	081-0309017	ทีมงานในพื้นที่
3	นางจันทร์ศรี สุธรรม	อสม.ปางหมู	053 – 061108	ทีมงานในพื้นที่
4	นางปราณี ชมเชย	อสม.ปางหมู	087-7281905	ทีมงานในพื้นที่

5	นางนรารรณ โรจน์กุล	ภาสาร	อสม.ปางหมู	084-1709163	ทีมงานในพื้นที่
---	-----------------------	-------	------------	-------------	-----------------

### ระยะเวลาดำเนินงาน

ตั้งแต่ วันที่ 1 เมษายน – 31 กรกฎาคม 2553

### แผนการดำเนินงาน

ที่	แผน/กิจกรรม	วันที่	ผู้รับผิดชอบ
1	ค้นหาทีมงาน 3 คน พร้อมชี้แจงและสร้างความเข้าใจตัวโครงการ	1 พฤษภาคม 2553	- วาสนา
2	คัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย (เก็บข้อมูล) / วางแผนการจัดเวทีสร้างความเข้าใจเบื้องต้น	6 พฤษภาคม 2553	- วาสนา - ทีมงานในพื้นที่
3	เตรียมกรอบเนื้อหา / กระบวนการจัดเวทีสร้างความเข้าใจ ให้กลุ่มเป้าหมาย	14-15 พฤษภาคม 2553	- วาสนา - ทีมงานในพื้นที่
4	จัดเวทีสร้างความเข้าใจตัวโครงการ	16 พฤษภาคม 2553	- วาสนา - ทีมงานในพื้นที่
5	ทีมกลางร่วมกันออกแบบเครื่องมือในการเก็บข้อมูล (แบบสอบถาม/ สัมภาษณ์)		- วาสนา - พี่เลี้ยงพื้นที่ อื่นๆ
6	สร้างความเข้าใจเครื่องมือเก็บข้อมูลร่วมกับทีมงานในพื้นที่	16 มิถุนายน 2553	- วาสนา - ทีมงานในพื้นที่
7	นำเครื่องมือลงสนามเพื่อเก็บข้อมูลตามกลุ่มเป้าหมายที่กำหนดไว้	17-27 มิถุนายน 2553	- ทีมงานในพื้นที่
8	รวบรวมข้อมูล / วิเคราะห์ความสมบูรณ์ของข้อมูลจากแบบสอบถาม	28 มิถุนายน 2553	- วาสนา - ทีมงานในพื้นที่
9	ประมวลผลข้อมูลด้วยโปรแกรมExcel / เขียนร่างรายงานการพัฒนาตัวชี้วัดความมั่นคงด้านอาหาร บ้านปางหมู	1-23 กรกฎาคม 2553	- วาสนา
10	จัดเวทีนำเสนอข้อมูล 4 หมู่บ้าน เพื่อเติมเต็มแลกเปลี่ยน เป็นการคืนข้อมูลสู่ชุมชน	1 กันยายน 2553	- วาสนา/ทีมงาน ในพื้นที่ - พี่เลี้ยงพื้นที่อื่นๆ

## ส่วนที่ 2

### บริบทบ้านปางหมู

#### ประวัติศาสตร์ชุมชน

จังหวัดแม่ฮ่องสอนเดิมเป็นชุมชนบ้านป่า ไม่มีผู้ปกครอง มีแต่ชาวไทยใหญ่จากประเทศพม่าที่อยู่ติดชายแดนเข้ามาอาศัยอยู่และทำมาหากินในบางฤดูกาลเป็นครั้งคราว ซึ่งชาวไทยใหญ่จะตั้งบ้านเรือนอยู่กระจัดกระจาย เป็นหย่อม ๆ และมีจำนวนไม่มาก โดยเฉพาะในสมัยนั้น ถือกันว่าดินแดนทางแถบนั้นเป็นอาณาเขตของเมืองใด ก็เป็นอาณาเขตเมืองนั้นไปเลย ผู้ใดจะมาสร้างบ้านเรือนตั้งถิ่นฐานใหม่จะต้องได้รับอนุญาตก่อน มิฉะนั้นอาจถูกขับไล่ออกไปจากอาณาเขตนั้น ความสำคัญสมัยนั้นเป็นเพียงทางผ่านของกองทัพพม่าที่เดินทัพผ่านไปตีกรุงศรีอยุธยาหรือหัวเมืองฝ่ายเหนือของไทยในสมัยกรุงศรีอยุธยาและกรุงธนบุรี

หมู่บ้านปางหมู เป็นหมู่บ้านหนึ่งที่มีชาวไทยใหญ่ในรัฐฉานอพยพเข้ามาตั้งบ้านเรือนและอาศัยอยู่เป็นครั้งคราว โดยเฉพาะในฤดูเพาะปลูก เนื่องจากบ้านปางหมูเป็นบริเวณที่มีทรัพยากร

ธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ มีที่ราบอยู่ริมฝั่งแม่น้ำปาย พื้นดินเหมาะแก่การเพาะปลูก และบริเวณที่เป็นภูเขาและลำห้วยมีดินโป่ง ซึ่งมีรสเค็มสัตว์ป่าหลายชนิดชอบมากินอยู่เป็นประจำ ดังนั้นในฤดูเพาะปลูก ชาวไทยใหญ่จะเข้ามาปลูกพืช จับสัตว์และกลับออกไปเมื่อเก็บเกี่ยวพืชเสร็จแล้ว

ประมาณปี พ.ศ. 2010 มีการก่อตั้งบ้านปางหมูเป็นครั้งแรก แต่ไม่ทราบว่าใครเป็นผู้ก่อตั้ง และหลังจากก่อตั้งหมู่บ้านได้ไม่นาน บ้านปางหมูได้ร้างไปช่วงหนึ่ง และวัดปางหมูได้ก่อสร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2010 และถูกปล่อยให้ป็นวัดร้างไปเช่นเดียวกัน (อ้างอิงจากบันทึกบนแผ่นไม้ของวัดปางหมู)

ต่อมา ประมาณปี พ.ศ. 2374 ในแผ่นดินพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 3 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ พระเจ้ามโหตรประเทศราชาธิบดี (พระยาเชียงใหม่มหาวงศ์) เป็นเจ้าผู้ครองนครเชียงใหม่องค์ที่ 5 อยากทราบความเป็นไปของเหตุการณ์ชายแดนด้านตะวันตก และมีความประสงค์จะได้ช้างมาไว้ใช้งานและทรงทราบว่า บริเวณเมืองแม่ฮ่องสอนมีช้างป่ามากมาย จึงมีบัญชาให้เจ้าแก้วเมืองมาออกมาสำรวจและจับช้างป่า เจ้าแก้วเมืองมาพร้อมกำลังช้างต่อและหมอคความญได้เดินทางเข้ามาทางเมืองปาย โดยเลียบตามฝั่งแม่น้ำปายลงมาทางใต้จนพบพื้นที่ราบป่าโปร่งแห่งหนึ่งริมฝั่งแม่น้ำปาย มีทำเลดี น้ำท่าอุดมสมบูรณ์ มีโป่งเป็นแห่ง ๆ และเป็นบริเวณที่มีหมูป่าลงมากินดินโป่งเป็นจำนวนมาก

เจ้าแก้วเมืองมาเห็นว่าเป็นทำเลดี เหมาะสมที่จะตั้งเป็นบ้านเมือง จึงหยุดพักไพร่พล แล้วรวบรวมชาวบ้านซึ่งเป็นคนไทยใหญ่ (คนไต) ที่อยู่กระจัดกระจายเข้ามารวมกันเป็นหมู่บ้าน และแต่งตั้งให้ชาวไทยใหญ่ชื่อ “พะกำหม่อง” เป็นเหิงปกครองหมู่บ้าน (คำว่า “เหิง” หมายถึงกำนัน) และตั้งชื่อหมู่บ้านว่า “บ้านโป่งหมู” หมูป่าได้เจริญรุ่งเรืองมาเป็นลำดับ และบ้านโป่งหมูได้ถูกเรียกชื่อเพี้ยนไปเป็น “บ้านปางหมู” ปัจจุบันบ้านปางหมูมีอายุหมู่บ้านรวม 179 ปี (นับจากปี พ.ศ.2374 ถึง

พ.ศ. 2553) ซึ่งถือว่าเป็นหมู่บ้านที่มีความเก่าแก่แห่งหนึ่งในจังหวัดแม่ฮ่องสอน บ้านปางหมูมีการจัดการปกครองในรูปแบบหมู่บ้าน มีผู้ใหญ่บ้าน หรือ ปู่ก้าง และกำนันหรือ ปู่แค้น เป็นผู้ปกครองดูแล

### ที่ตั้งและอาณาเขต

บ้านปางหมูตั้งอยู่ทางทิศเหนือของตัวอำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีระยะทางห่างจากตัวอำเภอเมือง 7 กิโลเมตร มีพื้นที่ทั้งสิ้น 3,225 ไร่ มีอาณาเขต ติดต่อดังนี้

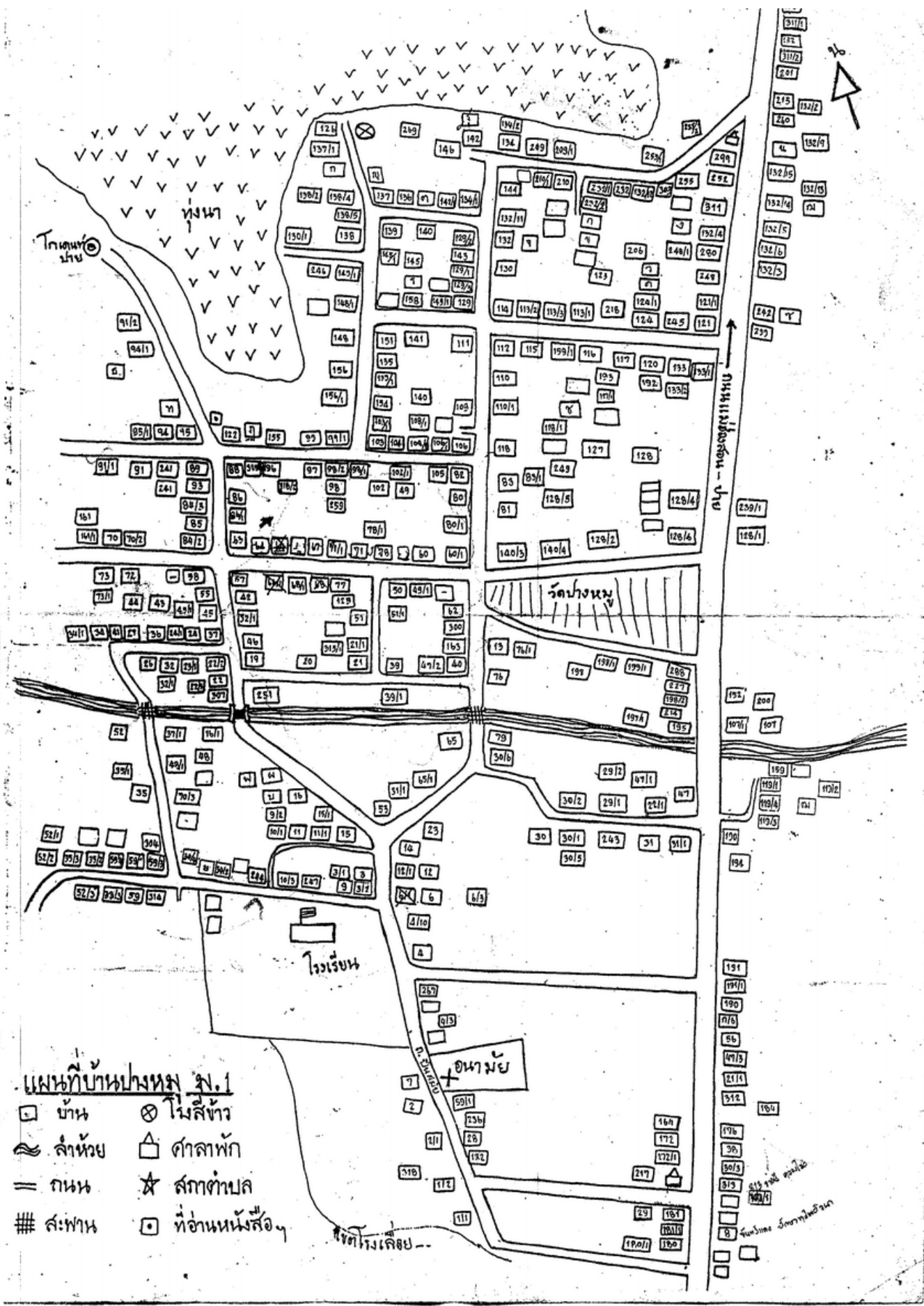
ทิศเหนือ ติดทุ่งนาและบ้านกุงไม้สัก

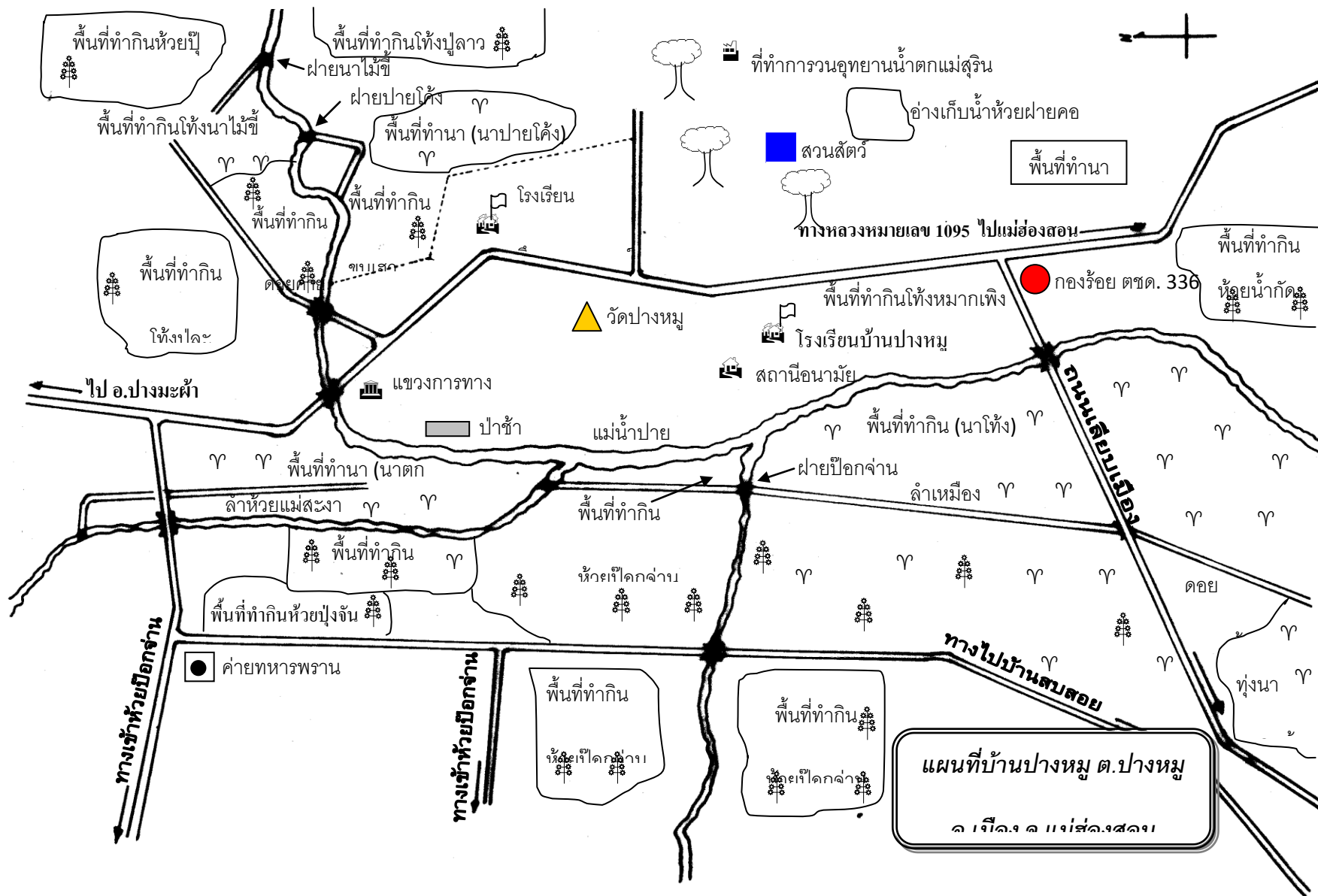
ทิศใต้ ติดเขตเทศบาลเมืองแม่ฮ่องสอนและบ้านชานเมือง ม.12 ต.ปางหมู

ทิศตะวันออก ติดตำบลห้วยปูลิง

ทิศตะวันตก ติดหมู่บ้านทุ่งกอมมูลและบ้านสบสอย







## ลักษณะทางภูมิศาสตร์

### สภาพภูมิประเทศ

บ้านปางหมูตั้งอยู่บนพื้นที่ราบเชิงเขา และพื้นที่ราบริมฝั่งแม่น้ำปาย และริมแม่น้ำแม่สะงา ทอดยาวจากทิศเหนือลงไปทางทิศใต้ ซึ่งพื้นที่ราบเชิงเขาจะเป็นที่อยู่อาศัยบ้านเรือน ตั้งอยู่เป็นรูป สี่เหลี่ยมผืนผ้า ยาวจากทางทิศเหนือลงไปทางทิศใต้ ส่วนพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำปายและริมแม่น้ำแม่สะงา เป็นพื้นที่ทำการเกษตร แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ ได้แก่ พื้นที่ทำนา และพื้นที่ทำสวน ซึ่งพื้นที่ทำ นามี 4 แห่ง คือ

1. ที่นาที่ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือริมฝั่งแม่น้ำปาย ซึ่งอยู่ลึกเข้าไปในหุบเขา เรียกว่า “นาปายโค้ง”
2. ที่นาที่ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกของหมู่บ้านติดกับแม่น้ำปาย เรียกว่า “นาตักปาย” เป็น พื้นที่นาที่มีขนาดใหญ่
3. ที่นาที่ตั้งอยู่ทางทิศใต้ของหมู่บ้าน เรียกว่า “นาโห่ง” เป็นพื้นที่นาที่มีขนาดใหญ่ เช่นกัน
4. ที่นาที่ตั้งอยู่บริเวณทิศตะวันออกของหมู่บ้าน ติดกับลำน้ำปาย เรียกว่า “นาดอย” เป็นที่ นาอีก 1 แห่ง มีพื้นที่ไม่มาก

ส่วนที่สวนจะเป็นพื้นที่ริมเขา ใกล้ทุ่งนาและหมู่บ้าน อยู่กระจัดกระจายออกไปทั่วพื้นที่รอบ ๆ หมู่บ้านมีจำนวน 12 แห่ง ได้แก่ 1.พื้นที่ทำกินห้วยปู้ 2.โห่งปูลาว 3.โห่งนาไม้ซี้ 4.ดอยคาย 5.โห่งปูละ 6.ขุนเฮว 7.โห่งหมากเพิง 8.สวนทางทิศตะวันตกน้ำแม่สะงา 9.ห้วยปุงจัน 10.ห้วยปือก จ่าน 11.ห้วยน้ำกัต และ 12.พื้นที่สบห้วยปือกจ่าน

ด้านทิศเหนือของหมู่บ้านมีแม่น้ำปายไหลผ่านอ้อมหมู่บ้านไปทางทิศตะวันตก ด้านทิศ ตะวันออกเป็นเทือกเขาทอดยาวไปตามถนน ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 109 ตรงข้ามหมู่บ้านด้าน ตะวันออก บนภูเขาไม้เจดีย์และวิหารเล็ก ๆ เป็นสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ เป็นที่เคารพสักการะของชาวบ้าน

หมู่บ้านปางหมูเป็นหมู่บ้านเก่าแก่ มีความเจริญมาช้านาน อยู่ใกล้ทางหลวงและตัวเมือง สามารถติดต่อสื่อสาร และรับข่าวสารจากโทรทัศน์ได้ ประกอบกับประชาชนมีฐานะค่อนข้างดีและ ประชาชนส่วนใหญ่มีการศึกษาสูง ดังนั้นพื้นที่อยู่อาศัยบ้านเรือนจึงค่อนข้างทันสมัย บ้านเรือนแบบ ดั้งเดิมไม่ค่อยมีให้เห็นมากนัก บ้านเรือนชาวปางหมูปัจจุบันเป็นบ้านไม้ ผสมคอนกรีต และบางบ้าน สร้างด้วยคอนกรีตรูปทรงแบบตะวันตก และแบบผสมผสานไทยกับตะวันตก รวมทั้งในหมู่บ้านมี โรงแรมและรีสอร์ทถึง 2 แห่ง ไว้คอยต้อนรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการเข้ามาพักในหมู่บ้าน

การคมนาคมเข้าสู่บ้านปางหมู โดยใช้เส้นทางหรือเดินทางไปตามทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 109 แม่ฮ่องสอน – เชียงใหม่ หรือ เส้นทางหมายเลข 1095 สายอำเภอเมือง- อำเภอปางมะผ้า ผ่าน ตู๋ยามบ้านทุ่งกอมู สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลปางหมู สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมือง แม่ฮ่องสอน และกองร้อยตำรวจตระเวนชายแดน ได้ตั้งรถมอเตอร์ไซด์ รถยนต์ โดยใช้เวลาเพียง 10 นาที ก็ถึงหมู่บ้าน หรือยังสามารถใช้บริการรถประจำทางสาย แม่ฮ่องสอน – เชียงใหม่ ซึ่งมีทั้งรถ ตู้ รถบัส บริการทุกวัน และถนนภายในหมู่บ้านเป็นถนนคอนกรีตเสริมเหล็กทั้งหมด

### สภาพภูมิอากาศ

สภาพภูมิอากาศบ้านปางหมู จัดอยู่ในภูมิอากาศแบบฝนตกชุก สลับแห้งแล้งในฤดูร้อนที่เรียกว่า Tropical Savanna Climate Ckoppen “AW” โดยเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพภูมิอากาศแบบภูเขา ทำให้ปริมาณน้ำฝน อุณหภูมิ และความชื้นสัมพันธ์แตกต่างกันไปตามตำแหน่งและความสูงของพื้นที่ โดยได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งมีจำนวน 3 ฤดู ในแต่ละฤดู จะมีระดับอุณหภูมิที่แตกต่างกัน มีการแบ่งช่วงฤดูต่าง ๆ ตามระยะเวลาดังนี้

ฤดูร้อน ตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนพฤษภาคม รวมระยะเวลา 3 เดือน 15 วัน ระดับอุณหภูมิสูงสุดในเดือนเมษายน อุณหภูมิเฉลี่ย 41.6 องศาเซลเซียส

ฤดูฝน ตั้งแต่เดือนมิถุนายนถึงเดือนตุลาคม รวมระยะเวลา 5 เดือน มีปริมาณน้ำฝนมากที่สุด เดือนสิงหาคม น้ำฝนสูงสุด เฉลี่ย 38 มิลลิเมตร

ฤดูหนาว ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ รวมระยะเวลา 3 เดือน 15 วัน ระดับอุณหภูมิต่ำสุดในเดือนมกราคม อุณหภูมิเฉลี่ย 9.5 องศาเซลเซียส

### ทรัพยากรธรรมชาติ

#### ทรัพยากร “ดิน”

ลักษณะดินของบ้านปางหมูเป็นดินตะกอนที่มีการระบายน้ำเลว (AL – P) ส่วนผสมของดินเกิดจากตะกอนลำน้ำพัดมาทับถมกัน บริเวณที่ราบลุ่มหรือที่ราบของหุบเขามีการระบายน้ำค่อนข้างเลว มีก้อนกรวดและเศษหินปะปนในเนื้อดิน ที่ดินทำกินของหมู่บ้านปางหมู ที่ชาวบ้านใช้ในการเกษตรแบ่งออกเป็น 3 ลักษณะ คือ

ลักษณะที่ 1 ที่ดินสองฝากฝั่งแม่น้ำปายเป็นที่ราบ ผืนดินอุดมสมบูรณ์ เป็นดินร่วนปนทราย ชาวบ้านจะปลูกพืชจำพวกถั่วลิสง ถั่วเหลืองและพืชอื่น ๆ เช่น พริก มะเขือ พักทอง ข้าวโพด และแตงกวา

ลักษณะที่ 2 ที่ดินที่เป็นทุ่งนา ในอดีตที่ดินที่เป็นทุ่งนา มีความอุดมสมบูรณ์ชาวบ้านจะทำนาปีละ 2 ครั้ง ได้ผลดีมาตลอด แต่ในปัจจุบันชาวบ้านมีความต้องการปลูกพืชเศรษฐกิจมากขึ้น โดยเฉพาะกระเทียมและถั่วเหลือง เกษตรกรจึงมีการใช้ปุ๋ยและยาที่เป็นสารเคมีในปริมาณที่สูงในการทำนาและปลูกพืชเศรษฐกิจดังกล่าว ซึ่งส่งผลทำให้ดินแข็ง และต้นทุนการปลูกข้าวและพืชเศรษฐกิจ อื่น ๆ สูงตามไปด้วย

ลักษณะที่ 3 ที่ดินที่เป็นที่ไร่ริมทุ่งนา ปลายนา และบริเวณเนินเขา ซึ่งไม่สูงมากนัก ลักษณะดินเป็นดินร่วนปนกรวดปนทราย นิยมปลูกงา ถั่วเหลือง และถั่วลิสง

#### ทรัพยากร “น้ำ”

บ้านปางหมู มีแหล่งน้ำกิน น้ำใช้และแหล่งน้ำสำหรับทำการเกษตรของหมู่บ้านเพียงพอตลอดปี เนื่องจากมีแหล่งน้ำธรรมชาติและแหล่งน้ำที่ราษฎร และทางราชการได้จัดสร้างขึ้น ซึ่งแหล่งน้ำกินน้ำใช้ ชาวบ้านบางส่วนใช้น้ำจากบ่อที่ได้ขุดไว้เกือบทุกบ้าน บางส่วนใช้น้ำประปา จากสำนักงานการประปาจังหวัดแม่ฮ่องสอน สำหรับน้ำที่ใช้ในการเพาะปลูกพืช โดยเฉพาะพื้นที่นาที่ปลูกข้าว และพืชอื่น ๆ เช่น ถั่วเหลือง กระเทียม ใช้น้ำจากฝายทดน้ำจากแม่น้ำปาย และฝายทดน้ำจากแม่น้ำแม่สะงา ส่วนที่เป็นพื้นที่ไร่ริมทุ่งหัวไร่ ปลายนา และเนินเขาอาศัย น้ำฝนตามฤดูกาล

## แหล่งน้ำบ้านปางหมูสามารถจำแนกได้ดังนี้

### แหล่งน้ำตามธรรมชาติ

1. แม่น้ำปาย มีจุดกำเนิดที่บ้านหัวปายในพื้นที่อำเภอปาย ซึ่งเป็นบริเวณจุดบรรจบระหว่างเทือกเขาแดนลาวกับเทือกเขาถนนธงชัยตะวันตก ห่างจากช่องเมืองแห้งไปทางทิศตะวันตก ประมาณ 8 กิโลเมตร ที่ประมาณละติจูด 19 องศา 41 ลิปดาเหนือ ลองติจูด 98 องศา 34 ลิปดาตะวันออก ไหลผ่านพื้นที่ตำบลเวียงเหนือ ตำบลเวียงใต้ ตำบลแม่ธิ ตำบลสบสา และเข้าสู่พื้นที่อำเภอเมือง ก่อนจะไหลลงสู่แม่น้ำสาละวิน ในประเทศพม่า แม่น้ำปายในช่องของบ้านปางหมูมีขนาดกว้าง ประมาณ 60 เมตร ลึกเฉลี่ย 2 เมตร และมีความยาวประมาณ 2,000 เมตร สภาพลำน้ำปายไหลมาตามเชิงเขา พื้นที่สูงคดเคี้ยวลงมาตามหุบเขา ผ่านที่ทำการวนอุทยานน้ำตกแม่สุรินทร์ แม่น้ำตื้นเขินเป็นบางส่วน บางส่วนลึกเป็นร่องน้ำ พื้นที่ท้องแม่น้ำส่วนล่างจะเป็นหิน กรวด และทราย ริมด้านข้างแม่น้ำปายจะมีพืชปกคลุมตลอดริมแม่น้ำ เช่น ไมยราบยักษ์ ต้นอ้อ หนุ่ยไทร มีสัตว์น้ำอาศัยอยู่ชุกชุมทั่วไปตามวัง และแม่น้ำส่วนลึก เช่น ปลาหมู ปลาสร้อย ปลาจอก ปลาไหล ปลาพวง ปลาหม่น ปลาตอง ปลาจอกหัวเหลี่ยม กุ้ง และหอย

2. แม่น้ำแม่สะงา เป็นแม่น้ำสายหลักในการเกษตร มีขนาดกว้างประมาณ 30 เมตร ยาวประมาณ 3,000 เมตร ลึกเฉลี่ย 1.50 เมตร ไหลมาจากบนดอยบ้านหัวยชาน ฝ่ายบ้านหมอกจำแป่ ผ่านบ้านกุงไม้สัก และบ้านปางหมูทางทิศใต้ สู່ฝ่ายที่เก็บกักน้ำแม่สะงาสภาพโดยทั่วไปคดเคี้ยว พื้นที่ตื้นและลึกเป็นช่วง ๆ มีสัตว์น้ำชุกชุม เช่น ปลาหม่น และกุ้ง หอย ต่าง ๆ

3. ลำห้วยจอบ สภาพไหลจากที่สูงบนดอยปางหมู ผ่านมาทางอ่างเก็บน้ำห้วยฝายค้อ และอุทยานป่าไม้แม่สุรินทร์บ้านปางหมู ไหลลงสู่หมู่บ้านมีขนาดกว้างประมาณ 15 เมตร ยาวประมาณ 2,000 เมตร ลึกเฉลี่ย 1.00 เมตร สภาพทั่วไปโค้งคดเคี้ยวไปตามสภาพของที่ราบเชิงเขา น้ำลึกและตื้นเป็นช่วง ๆ พื้นลำห้วยเป็นหิน กรวดปนทราย ด้านข้างของลำห้วยมีพืชปกคลุมทั้งสองฝั่ง เช่น เฟิร์น มอส ผักกูด ผักแว่น มีสัตว์น้ำอาศัยอยู่ เช่น ปู กุ้ง เขียด ปลากั้ง ปลาปอก ปลาตำ และปลาไฟ น้ำจากลำห้วยใช้ในการเกษตรเป็นส่วนใหญ่

4. ลำห้วยฝายค้อ ไหลผ่านทางด้านทิศตะวันออกของหมู่บ้าน ต้นน้ำมาจากภูเขาสูง ไหลลงสู่อ่างเก็บน้ำห้วยฝายค้อด้านทิศตะวันตก มีขนาดกว้างประมาณ 15 เมตร ยาวประมาณ 2,000 เมตร ลึกเฉลี่ย 1.50 เมตร สภาพทั่วไปโค้งไปตามสภาพของเชิงเขา น้ำลึกและตื้นเป็นช่วง ๆ พื้นลำห้วยเป็นหิน กรวดปนทราย สภาพด้านข้างของลำห้วยมีพืชปกคลุมตามสองข้างทางของลำห้วย เช่น เฟิร์น มอส หนุ่ยไทร น้ำจากลำห้วยใช้ในการเกษตรเป็นส่วนใหญ่

5. ลำห้วยป๊อกจ่าน ไหลผ่านทางด้านทิศใต้ของตำบลปางหมู ต้นน้ำมาจากห้วยหก ต้นน้ำบ้านในสอยไหลมาบรรจบกับลำห้วยแม่สะงา มีขนาดกว้างประมาณ 20 เมตร ยาวประมาณ 3,000 เมตร ลึกเฉลี่ย 1.00 เมตร สภาพทั่วไปคดโค้ง ไปตามสภาพของเชิงเขา น้ำลึกและตื้นเป็นช่วง ๆ พื้นส่วนล่างของลำห้วยเป็นกรวด หินปนทราย มีพืชปกคลุมด้านข้างตลอดเส้นทางน้ำจากลำห้วยใช้ประโยชน์ด้านการเกษตร

6. ลำห้วยโป่งจันทร์ ไหลผ่านทางด้านทิศเหนือของหมู่บ้านปางหมู ต้นน้ำไหลมาจากห้วยคำเติง บ้านกุงไม้สักแล้วไหลสู่ลำห้วยโป่งจันทร์ ลงมาบรรจบกับแม่น้ำแม่สะงาที่บ้านปางหมู กว้าง

ประมาณ 25 เมตร ยาว 3,000 เมตร ลึกประมาณ 1.20 เมตร สภาพโค้งไปตามพื้นที่นาของเกษตรกร สภาพสมบูรณ์มีวัชพืชพวกหญ้าไทร ปกคลุมโดยทั่วไป

### แหล่งน้ำที่จัดสร้างขึ้น

1. อ่างเก็บน้ำห้วยฝายคอก เป็นแหล่งน้ำที่ทางชลประทานได้จัดสร้างขึ้น สามารถเก็บน้ำได้ 1,100,000 ลูกบาศก์เมตร เพื่อกักเก็บน้ำใช้ในการเกษตรในหมู่บ้าน ในช่วงหน้าแล้ง และเป็นแหล่งอาหารโปรตีนของหมู่บ้าน

2. คอรับน้ำ จากภูเขาสร้างเข้ามาในอ่างเพื่อเก็บกักมีการก่อสร้างคันดินกว้างประมาณ 8 เมตร ยาวประมาณ 500 เมตร เรียงหินก้อนใหญ่ทั้งสองข้างพื้นผิวดินบดอัดแน่น มีฝายน้ำล้น ทำด้วยคอนกรีตเสริมเหล็ก เพื่อระบายน้ำออกในฤดูฝน มีประตูปิด เปิด เพื่อปิดและเก็บกักน้ำไว้ใช้ในการเกษตรในฤดูแล้ง โดยมีการแต่งตั้งกลุ่มผู้ใช้น้ำ คอยดูแลรักษาโดยรอบของอ่างมีวัชพืชปกคลุมโดยทั่วไป

3. ฝายนาทุ่งกอมู กว้างประมาณ 10 เมตร ยาว 40 เมตร ลึกเฉลี่ย 1.25 เมตร เพื่อเก็บกักน้ำเข้านาสำหรับการปลูกข้าวของเกษตรกร เป็นฝายคอนกรีตเสริมเหล็ก สร้างเมื่อปี พ .ศ. 2522 มีร่องระบายน้ำสองข้าง มีประตูปิดเปิดหน้าฝาย เพื่อระบายน้ำเข้าสู่คลองและลำเหมือง เข้าสู่นาของเกษตรกร

4. ฝายนาตกปาย กว้างประมาณ 10 เมตร เป็นฝายหินทั้ง ราษฎรร่วมกันก่อสร้างขึ้นเอง เพื่อทดน้ำเข้าเหมืองนาของเกษตรกร

5. ฝายนาไม้คี่ มีขนาดกว้างประมาณ 15 เมตร ยาว 70 เมตร ลึกเฉลี่ย 1.20 เมตร เป็นฝายไม้หินทั้ง ราษฎรร่วมกันก่อสร้างขึ้นเอง เพื่อทดน้ำเข้าเหมืองนาของเกษตรกร

6. ฝายนาปายเก็ง มีขนาดกว้างประมาณ 10 เมตร ยาว 70 เมตร ลึกเฉลี่ย 1.20 เมตร เป็นฝายไม้หินทั้ง ราษฎรร่วมกันก่อสร้างขึ้นเอง เพื่อทดน้ำเข้าเหมืองนาของเกษตรกร

7. ลำเหมืองนาตกปาย มีขนาดกว้างประมาณ 3 เมตร ยาว 3,000 เมตร ลึกเฉลี่ย 1.00 เมตร เป็นลำเหมืองดิน ที่ชาวบ้านขุดขึ้นเอง เพื่อรองรับน้ำจากฝายนาตกปาย เข้าสู่ทุ่งนาของเกษตรกรเพื่อทำการเกษตร สภาพคดโค้งไปตามพื้นที่นาของเกษตรกร มีน้ำไหลตลอดปีทำการเกษตรได้ทุกฤดูกาล

8. บ่อน้ำตื้น เป็นบ่อที่ราษฎรขุดขึ้นมาเพื่อเก็บกักน้ำจากน้ำซึม และน้ำซับ ตั้งอยู่ในบริเวณหมู่บ้านของราษฎรเอง จำนวน 150 บ่อ กว้างประมาณ 1 เมตร ลึกประมาณ 10 เมตร โดยใช้ท่อซีเมนต์วางเรียงซ้อนกันขึ้นมาเพื่อป้องกันดินพังทลายด้านบนของท่อเทปูน โดยรอบสูงประมาณ 1 เมตร เพื่อป้องกันเด็กสัตว์เลี้ยงตกลงไปในบ่อ การทำบ่อน้ำตื้นเพื่อใช้น้ำจากบ่อขึ้นมาบริโภค และใช้สอยในครัวเรือน

### แหล่งน้ำจำแนกตามการใช้ประโยชน์

#### น้ำเพื่อการบริโภคและอุปโภคมีดังนี้

1. น้ำประปา ในหมู่บ้านมีการใช้น้ำประปา จำนวน 300 หลังคาเรือน ส่วนใหญ่จะใช้ในการอาบ และใช้สอยในครัวเรือน

2. น้ำบ่อตื้น ในหมู่บ้านมีบ่อน้ำตื้นจำนวน 150 หลังกาเรือน ประโยชน์ในการใช้สอยใช้ในการซักผ้า ล้างถ้วยชาม รดต้นไม้ และตีหมกิน

### น้ำเพื่อการเกษตร

1. ลำน้ำปาย พื้นที่บริเวณสองฝั่งข้างแม่น้ำ เป็นพื้นที่ในการปลูกข้าว พืชไร่ และพืชสวน เนื้อที่รวมประมาณ 800 ไร่ น้ำสามารถใช้ได้ทุกฤดูกาล
2. ลำน้ำแม่สะงา ไหลเข้าสู่เหมืองฝายทุ่งกอมูให้เข้าที่นาของเกษตรกรด้านทิศตะวันตก และทิศใต้ของหมู่บ้าน เนื้อที่ประมาณ 1,000 ไร่ สามารถใช้ได้ทุกฤดูกาล
3. ลำห้วยต่าง ๆ เช่น ลำห้วยฝายคอก ลำห้วยป็อกจ่าน สำหรับลำห้วยโป่งจันทร์ ลำห้วยจอง เกษตรกรสามารถใช้น้ำในการปลูกพืชไร่ พืชสวน และการทำงานในส่วนบนของพื้นที่บ้านปางหมู บางลำห้วยไม่สามารถใช้ได้ตลอดปี เพราะน้ำมีไม่เพียงพอเนื้อที่กระจายรอบหมู่บ้านประมาณ 200 ไร่
4. แหล่งน้ำที่ทางราชการสร้างขึ้น ได้แก่ ห้วยฝายคอก เพื่อเก็บกักน้ำไว้ใช้ในฤดูแล้ง ใช้ประโยชน์ในด้านการเกษตร ปลูกพืชระยะสั้น เช่น ถั่ว กระเทียม หอมแดง
5. แหล่งน้ำที่ราษฎรจัดสร้างขึ้น ได้แก่ บ่อน้ำตื้น ฝายคลองส่งน้ำ ประโยชน์ในการใช้สอยด้านการเกษตร การปลูกข้าว และการเลี้ยงสัตว์

### ทรัพยากร “ป่าไม้”

ป่าไม้รอบ ๆ หมู่บ้านปางหมูเป็นป่าโปร่ง แต่เดิมเป็นป่าไม้แบบป่าเบญจพรรณและป่าดงดิบ เมื่อหมู่บ้านมีความเจริญรุ่งเรือง มีผู้คนมากขึ้น ความต้องการใช้ไม้มีค่าจำพวก ไม้สัก ไม้แดง ไม้เต็ง และไม้แฉะ ทำให้ป่าที่สมบูรณ์กลายเป็นป่าโปร่งไม่ใหญ่หมดไป เหลือแต่ไม้ต็ง หรือป่าไม้พลวง ซึ่งให้ประโยชน์ทั้งใบและลำต้น สำหรับไม้สักเหลือเฉพาะบริเวณริมถนนเท่านั้น ป่าของหมู่บ้านปางหมูไม่ได้แยกเป็นป่าใช้สอย หรือสวนป่า เนื่องจากมีหน่วยงานของป่าไม้ คือ ที่ทำการวนอุทยานน้ำตกแม่สุรินทร์ตั้งอยู่ใกล้หมู่บ้าน และมีหน่วยงานอ่างเก็บน้ำห้วยฝายคอกอยู่ด้วย จึงช่วยดูแลป่าไม้ของหมู่บ้าน ป่าที่อยู่ห่างไกลหมู่บ้านออกไปยังคงเป็นป่าที่สมบูรณ์

### ทรัพยากร “สัตว์น้ำ”

#### สัตว์น้ำที่พบในแม่น้ำปาย ได้แก่

ปลาน้ำปายมีอยู่หลายชนิดด้วยกัน ในบรรดาปลาน้ำปายที่รู้จักดีคือ ปลาสะแงะ หรือปลาดูหนามหูเหลือง ซึ่งมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Anguilla Marmoata* หรือที่เรียกว่า ปลาไหลมีหูที่แม่ฮ่องสอนนั้นปลาอพยพเข้ามาทางแม่น้ำสาละวิน และอาศัยตามแม่น้ำหลายสายที่เชื่อมกับแม่น้ำสาละวิน ช่วงที่จับมีอยู่สองช่วงคือ ช่วงน้ำลดซึ่งปลาจะขุดรูอยู่ และอีกช่วงในน้ำหลากต้นฤดูฝน เป็นช่วงที่ปลาอพยพย้ายถิ่นมา

นอกจากนี้ในน้ำปายและลำน้ำสาขา ยังมีปลาชนิดอื่น ๆอาศัยอยู่ เช่น ปลาพลวง (ปลามุง) ปลาช่อนงูเห่า ปลากดหัวเสียม ปลาเก็ง เป็นต้น

**พันธุ์ปลาที่จับได้ในแม่น้ำปาย ที่สำคัญทางเศรษฐกิจอย่างยิ่งมีประมาณ 11 ชนิด**

1. ปลาสะแงะ *Anguilla bengalensis*
2. ปลาแก้มช้ำ *Systemus* sp.
3. ปลามุมหมาย *Systemus stoliczkae*
4. ปลาเวียน *Tor tambroides*
5. ปลาพลวงหิน *Neolissocheilus stracheyi*
6. ปลาม่อน *Scaphiodonichthys burmanicus*
7. ปลากดหัวเสียม *Aorichthys sengkala*
8. ปลาเก็ง *Hemibagrus microphthalmus*
9. ปลาชะโอนหนวดสั้น *Ompok pabo*
10. ปลาช่อนงูเห่า *Channa marulius*
11. ปลาไข่ออง *Osteobrama alfrediana*

**พันธุ์ปลาที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจของแม่น้ำปาย**

1. ปลาสะแงะ *Anguilla bengalensis*
2. ปลาไข่ออง *Osteobrama alfrediana*
3. ปลาชีวกวายนมา *Rasbora daniconius*
4. ปลาหางเหลือง *Mystacoleucus argenteus*
5. ปลาแก้มช้ำ *Systemus* sp.
6. ปลามุมหมาย *Systemus stoliczkae*
7. ปลาเวียน *Tor tambroides*
8. ปลาพลวงหิน , มุง *Neolissocheilus stracheyi*
9. ปลาขี้ *Chagunius bailiayi*
10. ปลาม่อน *Scaphiodonichthys burmanicus*
11. ปลาหว่า , บัว *Labeo dyocheilus*
12. ปลาหมูสาละวิน *Botia berdmorei*
13. ปลารากกล้วย *Acanthopsis* sp.
14. ปลากดหัวเสียม *Aorichthys sengkala*
15. ปลาเก็ง , กดคัง *Hemibagrus microphthalmus*
16. ปลาชะโอนหนวดสั้น *Ompok pabo*
17. ปลาแค้ขี้หมู *Erithistes maesotensis*
18. ปลาติดหิน , ก้องแก้ง *Glyptothorax trilineatus*
19. ปลาเยะปุย *Gagata dolichonema*
20. ปลาช่อนงูเห่า *Channa marulius*
21. ปลาค้อแม่น้ำปาย *Schistura maepaiensis*



22. ปลาเสือถ้ำ Homoloptera thamicola
23. ปลาค้อตาบอด Schistura oedipus
24. ปลาสังกะวาดหน้าหนูปากมน Eutropiichtys sp.

### สภาพทางสังคมและวัฒนธรรม ประเพณี

#### ประชากร

บ้านปางหมูมีจำนวน 605 หลังคาเรือน มีประชากรที่อาศัยอยู่ในชุมชนจริงรวมทั้งสิ้น 2,306 คน แยกเป็นชาย 1,155 คน และหญิง 1,151 คน ประชากรส่วนใหญ่เกือบทั้งหมดบ้านเป็นคนไทยใหญ่ หรือคนไต จำนวน 1,925 คน ร้อยละ 97.82 สืบทอดเชื้อสาย ขนบธรรมเนียม ประเพณี ตลอดจนวิถีชีวิตมาจากคนไทยใหญ่ที่เป็นบรรพบุรุษที่เข้ามาอาศัย และสร้างวัฒนธรรมตั้งแต่สมัยแรก และมีส่วนหนึ่งที่ได้อพยพเข้ามาอยู่ช่วงหลังตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2526 เป็นต้นมา และมีประชากรส่วนหนึ่งที่เป็น กระเหรี่ยง แต่มีจำนวนน้อยมาก

#### ตารางที่ 1 แสดงจำนวนประชากรบ้านปางหมู ทุกกลุ่มอายุ

ช่วงอายุ (ปี)	เพศชาย (คน)	ร้อยละ	เพศหญิง (คน)	ร้อยละ	รวม (คน)	ร้อยละ
0 - 1	7	0.61	0	0.00	7	0.30
1 - 4	41	3.55	32	2.78	73	3.17
5 - 9	98	8.48	66	5.73	164	7.11
10 - 14	95	8.23	89	7.73	184	7.98
15 - 19	116	10.04	124	10.77	240	10.41
20 - 24	89	7.71	89	7.73	178	7.72
25 - 29	67	5.80	94	8.17	161	6.98
30 - 34	78	6.75	97	8.43	175	7.59
35 - 39	81	7.01	84	7.30	165	7.16
40 - 44	115	9.96	104	9.04	219	9.50
45 - 49	95	8.23	95	8.25	190	8.24
50 - 54	82	7.10	75	6.52	157	6.80
55 - 59	49	4.24	57	4.95	106	4.60
60 - 64	44	3.81	36	3.13	80	3.47
65 - 69	40	3.46	35	3.04	75	3.25
70 - 74	22	1.90	27	2.35	49	2.12
75 ปีขึ้นไป	36	3.12	47	4.08	83	3.60
<b>รวม</b>	<b>1,155</b>	<b>100</b>	<b>1,151</b>	<b>100</b>	<b>2,306</b>	<b>100</b>

ที่มา : ข้อมูลจำนวนประชากรทุกกลุ่มอายุ ปีงบประมาณ 2552 ของสถานีอนามัยปางหมู

## 5.2 โครงสร้างพื้นฐาน

บ้านปางหมูมีโครงสร้างพื้นฐานที่เป็นทรัพยากรคนสร้างและทรัพยากรธรรมชาติ รายละเอียด  
ตารางที่ 2 แสดงข้อมูลโครงสร้างพื้นฐานที่เป็นทรัพยากรคนสร้างและทรัพยากรธรรมชาติบ้านปางหมู

ที่	ประเภท	จำนวน
1	โรงเรียนประถมศึกษา	1 แห่ง
2	โรงเรียนประถมศึกษาและมัธยมศึกษา	1 แห่ง
3	ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	1 แห่ง
4	วัด	3 แห่ง
5	สถานีอนามัย	1 แห่ง
6	โรงแรมและรีสอร์ท	2 แห่ง
7	องค์การบริหารส่วนตำบล	1 แห่ง
8	ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีเกษตรตำบล	1 แห่ง
9	ส่วนมาลาเรียที่ 8	1 แห่ง
10	ที่ทำการวนอุทยานน้ำตกแม่สุริน	1 แห่ง
11	กองร้อย ตชด. 336	1 แห่ง
12	สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมือง	1 แห่ง
13	หอกระจายข่าว / เสียงตามสายในหมู่บ้าน	2 แห่ง
14	ศูนย์สาธารณสุขมูลฐานชุมชน (ศสมช.)	1 แห่ง
15	ศาลาหมู่บ้าน	1 แห่ง
16	ตู้โทรศัพท์สาธารณะ	4 แห่ง
17	จานรับสัญญาณโทรศัพท์ของ DTAC	1 แห่ง
18	ตู้ไปรษณีย์	1 แห่ง
19	ถนนสายหลัก	1 สาย
20	แม่น้ำสายหลัก	2 สาย
21	แม่น้ำสาขา	7 สาย
22	อ่างเก็บน้ำและฝาย	5 แห่ง
23	สวนสัตว์	1 แห่ง
24	บ่อน้ำร้อน	1 แห่ง
25	ไฟฟ้า	1 หมู่บ้าน
26	ประปา	1 หมู่บ้าน

## ความเชื่อ พิธีกรรม และประเพณี

### ความเชื่อ

1. ชาวบ้านปางหมูนับถือศาสนาพุทธ มีพระสงฆ์เป็นผู้นำทางศาสนา เชื่อในการทำ ความดี ทำสิ่งใดที่เป็นคุณงามความดีจะได้รับสิ่งดีตอบแทน หากทำสิ่งที่ไม่ดีงามจะได้รับสิ่งที่ไม่ดีงาม ตอบแทนด้วย ดังนั้นชาวบ้านทั่วไปจึงนับถือพุทธศาสนาอย่างเคร่งครัด ในวันพระตลอดทั้งปีจะไปทำบุญ ที่วัดประจำหมู่บ้าน และจะทำเป็นพิเศษในวันสำคัญทางศาสนา เช่น วันวิสาขบูชา วันเข้าพรรษา วัน ออกพรรษา วันขึ้นปีใหม่ (เดือนเมษายน) และในวันจัดงานตามประเพณีของหมู่บ้าน เช่น งาน ประเพณีปอยส่างลอง งานประเพณีบูชาเจดีย์ทราย หรือ ปอยจำดี งานปอยเหลินสิบเอ็ด

2. การจัดงานบุญกุศล เช่น งานปอยทั่วไป ปอยส่างลอง การทำบุญบ้าน ทำบุญ หมู่บ้าน การสร้างบ้าน การซื้อของใช้ที่สำคัญ เช่น รถยนต์ เรือ อื่น ๆ จะต้องดูวันดี ดูฤกษ์ ดูยาม ก่อน เพราะเชื่อว่าหากไม่ดูฤกษ์ ดูยาม ดูวัน จะเกิดความเสียหาย ไม่ประสบผลสำเร็จตามที่หวัง

3. วันม้วยและวันผีกินคน การทำพิธีมงคลอะไรก็ตามจะต้องดูให้วันทำพิธีต้องไม่ให้ตรงกับวันม้วยและวันผีกินคน คือวันขึ้น 2 ค่ำ และวันแรม 4 ค่ำ ห้ามทำพิธีเป็นมงคล และวันม้วย คือ วันขึ้นหรือแรมบวกกับวันทั้ง 7 คือ วัน 1 วันอาทิตย์ วัน 2 วันจันทร์ วัน 3 วันอังคาร วัน 4 วันพุธ วัน 5 วันพฤหัสบดี วัน 6 ศุกร์ และ วัน 7 วันเสาร์ ถ้าตรงกับเลข 13 พอดี ถือว่าเป็นวันม้วยไม่ เหมาะจะทำพิธีมงคล

4. วันต่อผีหัวหลวง เชื่อว่าเป็นวันไม่ดี ไม่เหมาะห้ามเดินทางหรือย้ายที่อยู่ไปตามทิศนั้น
- |                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| วันอาทิตย์และวันศุกร์ | ห้ามเดินทางไปทิศตะวันตก     |
| วันจันทร์และวันเสาร์  | ห้ามเดินทางไปทางทิศตะวันออก |
| วันอังคารและวันพุธ    | ห้ามเดินทางไปทางทิศเหนือ    |
| วันพฤหัสบดีและวันพุธ  | ห้ามเดินทางไปทางทิศใต้      |

5. วันผีกินไก่ ห้ามทำเล้าไก่ หรือเอาไก่มาเลี้ยง เชื่อว่าจะทำให้ไก่ตายหมด ไม่ประสบ ผลสำเร็จ คือวันขึ้น หรือ แรม 13 ค่ำ และวันขึ้นหรือแรม 3 ค่ำ

6. วันม้วยตลอดทั้งปีไม่เดินทางข้างแรม คือ

- 6 ค่ำ ตรงกับวันเสาร์ไม่ดี
- 7 ค่ำ ตรงกับวันศุกร์ไม่ดี
- 8 ค่ำ ตรงกับวันพฤหัสบดีไม่ดี
- 9 ค่ำ ตรงกับวันพุธไม่ดี
- 10 ค่ำ ตรงกับวันอังคารไม่ดี
- 11 ค่ำ ตรงกับวันจันทร์ไม่ดี
- 12 ค่ำ ตรงกับวันอาทิตย์ไม่ดี

7. การปลุกบ้านเรือน ที่อยู่อาศัย ต้องดูวันที่เป็น “หน้ามภาค” คือ วันที่อุปถัมภ์กับวันเกิดของ เจ้าของบ้าน คือ

- |           |         |              |                       |
|-----------|---------|--------------|-----------------------|
| ป้อมจันตา | หมายถึง | คนเฝ้าป่าช้า | ไม่นิยมปลุกบ้านวันนี้ |
| มะชิงทอ   | หมายถึง | ม้า          | วันนี้ดีมาก           |

กัณเฑาะ	หมายถึง	หญิงสาว ดีมาก
สาาง	หมายถึง	ผีสาางเทวดา วันนี่นิยมสร้างวัดสร้างศาลา
ระกา	หมายถึง	นาค ไม่นิยมเนื่องจากนาคเป็นสัตว์ใหญ่และ สัตว์กินเนื้อ
กาหล่น	หมายถึง	ครุฑ ไม่นิยมเช่นเดียวกับนาค

#### 8. ความเชื่อเกี่ยวกับตัดผม สระผม ตัดเล็บ

วันอาทิตย์	สระผมตอนใกล้เที่ยงหันหน้าไปทางทิศตะวันออกจะดี แต่ ตัดเล็บไม่ดี
วันจันทร์	ตัดผม สระผมไม่ดี
วันอังคาร	สระผมตอนเย็น หันหน้าไปทางทิศใต้ดี ตัดผมตัดเล็บไม่ดี
วันพุธ	ตัดผมไม่ดี สระผมไม่ดี
วันพฤหัสบดี	สระผมตอนเที่ยงดี หันหน้าไปทางทิศเหนือได้ลาตัดผมดี ตัดเล็บดี
วันศุกร์	สระผมตอนเย็นดี หันหน้าไปทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ได้ลาตัดผมดี ตัดเล็บดี
วันเสาร์	สระผมยามบ่ายหันหน้าไปทางทิศใต้จักได้ลา ตัดผมดีนัก ตัดเล็บไม่ดี

#### 9. ความเชื่อเรื่องการย้ายบ้านเรือน

- ย้ายเรือนไปทางทิศตะวันออกเป็นมงคลดีนัก
- ย้ายเรือนไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือดีนักจะมั่งคั่งสมบูรณ์ อยู่เย็นเป็นสุข มีทรัพย์

#### 10. ขุดบ่อน้ำ ต้องขุดทางทิศเหนือ ทิศตะวันออก ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ จะอยู่ดีมีสุข เจริญรุ่งเรืองนักแล

#### 11. การเดินทางไปหาโชคลาภ

เดินทางวันอาทิตย์	ให้อาบน้ำตบหัวลูบหน้าก่อนเดินทาง
เดินทางวันจันทร์	ให้อนลงสัณนิทหนึ่งแล้วจึงไป
เดินทางวันอังคาร	ให้ดื่มน้ำ 3 กลืนก่อนเดินทาง
เดินทางวันพุธ	ให้กินข้าว 3 คำ จึงเดินทาง
เดินทางวันพฤหัสบดี	ให้อาบน้ำเท้ากลบเตาไฟทาอุ้งมือก่อนเดินทาง
เดินทางวันศุกร์	ทาของหอมแล้วดูกระจกก่อนออกเดินทาง
เดินทางวันเสาร์	ทำโกรธเคืองสัณนิทก่อนเดินทาง

#### 12. ขึ้นบ้านใหม่ให้เป็นสิริมงคล

วันอาทิตย์	ให้กินข้าว 3 คำแล้วขึ้นบ้านดี
วันจันทร์	เอาของหอมขึ้นก่อนดี
วันอังคาร	เอาน้ำใส่ตุ่มใส่ให้ขึ้นก่อนจะดี

วันพุธ	เอาข้าวเปลือกขึ้นก่อนจะดี
วันพฤหัสบดี	เอาดอกไม้หอมของหอมใส่พานใส่ขันขึ้นก่อนจะดี
วันศุกร์	เอาดอกไม้สีขาวใส่ขันขึ้นก่อนจะดี
วันเสาร์	ทำเป็นโกรธลูกเมียก่อนขึ้นบ้านจะดี

### 13. การทำนาให้ได้ผล

- ให้ดูวันทุนของปี วันไหนก็ได้ ลงมือทำนาจะได้ผลดี
- ให้ดูตามวันเกิดของแต่ละคนแล้วแต่จะชอบ
- ดูตามวันหนามภาค คือ วันที่คู่กัน เช่น วันพฤหัสบดีคู่กับวันอาทิตย์

14. เกี่ยวกับเจ้าเมืองหรือศาลเจ้าประจำหมู่บ้าน ก่อนเดินทางหรือจัดงานตามประเพณี ทำบุญบ้านทำบุญหมู่บ้าน ควรจะไปบวชศาลเจ้าบอกกล่าวให้เจ้าเมืองทราบ และหากมีคนทำไม่ดี ชี้อัก ชี้อิมย ทำความชั่วแก่คนและหมู่บ้าน ต้องนำคนไปสาปแช่งให้ลงโทษที่ศาลเจ้าหมู่บ้าน

15. การสร้างวัดวาอาราม ให้ดูวันที่มีเทวดา หรือ พญานาค อุ้มชูจะดี

16. ปาชาที่ทำขึ้น ในหมู่บ้านต้องทำเมรุหรือที่เผาเพียงที่เดียวเท่านั้น เชื่อว่าถ้าทำ 2 ที่ จะทำให้มีคนตายพร้อมกัน 2 คน ขึ้นไปตลอด

### 17. เกี่ยวกับคนตาย

- ถ้าตรงกับเดือนแรมค่าต้องเอาไปเผาทันที จะเอาศพข้ามไปเผาในเดือนขึ้นค่าไม่ได้ เพราะเชื่อว่าจะมีคนตายเพิ่มขึ้นอีก
- ในวันที่ 9 ค่าที่ตรงกับวันม้วย กรรมการหมู่บ้าน คนเฒ่า คนแก่ ในหมู่บ้าน ห้ามกรรมการหมู่บ้านไม่ให้เอาศพคนตายเข้าหมู่บ้านและห้ามนำออกจากหมู่บ้านไม่เป็นมงคลแก่ผู้มีชีวิตอยู่

18. ถ้าฝนไม่ตกในฤดูฝน ชาวบ้านจะนำพระพุทธรูปในวัดมาสร่งน้ำ พร้อมทั้งศาลเจ้าพ่อหลักเมือง 3 วัน ถ้ายังไม่ตกอีก ก็สร่งต่ออีกจนครบ 7 วัน

19. การทำพิธีมงคลสมรสแต่งงาน ห้ามแต่งในเดือนกรกฎาคม หรือ เดือนยี่ หรือ เดือนมกราคม เนื่องจากเดือนนี้พระสงฆ์เข้ากรรม ไม่เป็นสิริมงคล

### พิธีกรรม

1. ต่างฝ่าย คือ การเลี้ยงผีเหมืองฝ่าย ใกล้ถึงฤดูทำนาเจ้าของนาที่ใช้น้ำจากเหมืองฝ่ายจะรวมกันเลี้ยงผีเจ้าเหมืองฝ่าย โดยเตรียมเครื่องเช่น ประกอบด้วย เหล้า 1 ไห ไก่ 1 คู่ ข้าวขมต้ม นำไปวางไว้บริเวณเหมืองฝ่าย หัวหน้าทำพิธีจุดธูปเทียนเชิญเจ้าเหมืองฝ่ายมารับการเช่นไหวขอให้เจ้าที่ ผีน้ำ ผีห้วย ช่วยให้มีน้ำในการทำนา ทำสวน อย่างพอเพียงตลอดทั้งปี

2. เลี้ยงเจ้าเมือง คือ การเลี้ยงผีเจ้าเมืองศาลประจำหมู่บ้าน หมู่บ้านชาวไตทุกหมู่บ้านจะมีศาลเจ้าเมืองประจำหมู่บ้าน ราวเดือนมิถุนายน ตรงกับเดือน 7 จะทำพิธีเลี้ยงเจ้าเมืองปาย ชาวบ้านจะรวมกันจัดเตรียมเครื่องเลี้ยงที่หน้าศาลเจ้า มีตัวแทนผู้ทำพิธีกรรมกล่าวเชิญเจ้าให้มาลงรับ การรับเลี้ยง ตีกลองกันยาว เมื่อได้เวลาเจ้าเมืองจะลงมาทรง จะแต่งตัวด้วยเสื้อผ้าที่เตรียมไว้กินเครื่อง

เลี้ยง ร่ายรำ และจะตอบคำถาม หรือ เตือนชาวบ้าน และรักษาโรคภัยไข้เจ็บให้กับชาวบ้าน การเลี้ยงเจ้าเมืองทำทุกปีอย่างต่อเนื่อง

3. วานประลึกบ้าน คือ การทำบุญหมู่บ้าน เพื่อให้คนที่อาศัยในหมู่บ้านอยู่อย่างเป็นปกติ สุขรักใคร่ปรองดองกัน ทำมาหากินสะดวกสบาย ทำไร่นาได้ผลดี นิยมทำในเดือน 6 เดือน 7 ราวเดือนพฤษภาคมและมีถุนายน เลือกวันเป็นมงคลเตรียมสถานที่ศาลากลางบ้าน ปิดหมู่บ้านไม่ให้มีใครเข้าออกหมู่บ้าน นำเครื่องประกอบพิธี คือ กรวดทราย น้ำมัน ส้มป่อย ด้ายสายสิญจน์ รูปเทียน ไม้มงคล ตะแหลว จัดใส่ขัน ไปวางไว้ในสถานที่ประกอบพิธี พระสงฆ์ สวดมนต์ถวายเครื่องไทยทาน รับศีลรับพร เสร็จพิธีจะนำเครื่องทั้งหมดกลับบ้าน นำน้ำมันส้มป่อย สระเกล้า ดำหัว สาดหินกรวดทราย โปรยไปทั่วบริเวณบ้าน รูปเทียนเก็บไว้จุดบูชาพระ ตะแหลวนำไปผูกติดทางเข้าบ้านประตูบ้าน โดยเชื่อว่าพิธีกรรมดังกล่าวนี้จะทำให้เกิดสิริมงคลแก่บ้านและผู้ที่อยู่อาศัยต่อไป

4. ต่างก๊อกชอมต่อ คือ การทำกระทงใบตองใส่ข้าว ขนมหวาน หรือ ผลไม้ต่าง ๆ นำไปบูชา หรือ เช่นไหว้ตามสถานที่สำคัญของบ้าน เช่น ประตูบ้าน บ่อน้ำ เตาไฟ หัวบันไดบ้าน ยุงข้าว หิ้งพระศาลเจ้าเมืองประจำหมู่บ้าน เจดีย์ ที่เก็บกระดูก เป็นการบูชาเช่นไหว้เจ้าที่ ผีสง เทวดาที่ประจำอยู่ที่นั้นโดยเชื่อว่าจะได้รับความคุ้มครองป้องกันบันดาลให้อยู่สุขสบายปราศจากภัยพิบัติ นานา นิยมทำทุกวันพระขึ้นหรือแรม 8 ค่ำ 15 ค่ำ วันสำคัญทางศาสนาวันสงกรานต์ วันเข้าพรรษา วันออกพรรษาและวิสาขบูชา

### ประเพณี 12 เดือน ชาวไต

1. เหลินแก้ง คือ เดือนอ้ายเป็นเดือนแรกของปีตรงกับเดือนธันวาคม มีประเพณี “ก๊ากชอมอู” หรือทำบุญข้าวใหม่และพิธีปีใหม่ของไทย

2. เหลินกำ คือ เดือนยี่ตรงกับเดือนมกราคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ มีประเพณีปรีวาสกรรม ทำบุญถวายอาหารแด่พระสงฆ์ที่เข้ากรรม 3 – 7 วัน ประเพณีหลู่ข้าวปึก ถวายข้าวปึกแด่พระสงฆ์ที่วัดหมู่บ้าน และประเพณีทำขวัญข้าว ประกอบพิธีทำขวัญข้าว

3. เหลินสาม คือ เดือนสามตรงกับเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมีนาคม มีประเพณีหลู่ข้าวหย่ากู่ คือทำบุญข้าวเหนียวแดงที่วัด และแจกทานตามบ้าน และประเพณีปอยโหล คือ ถวายพืชนามารวมกันที่วัดและมีการละเล่นพื้นบ้าน

4. เหลินสี่ คือ เดือนสี่ตรงกับเดือนมีนาคมถึงเดือนเมษายน มีงานประเพณีปอยสง่าลอง คืองานบวชลูกแก้ว และประเพณีงานพราเดือนสี่ผิปาง

5. เหลินห้า คือ ตรงกลางเดือนเมษายนถึงเดือนพฤษภาคมมีประเพณีขึ้นจองปีใหม่ คือทำบุญในวันสงกรานต์ ประเพณีกงซอนน้ำเจ้าพารา คือ สรงน้ำพระ และประเพณีกันตอจอง คือขอขมาพระสงฆ์ที่วัด

6. เหลินหก คือ เดือนหกตรงกับกลางเดือนพฤษภาคมถึงเดือนมิถุนายนมีงานประเพณีปอยจำดี คืองานบูชาเจดีย์ทราย ประเพณีปอยหางน้ำ จุดบั้งไฟขอฝนให้ตกตามฤดูกาล และประเพณีถวายข้าวต้มแหลม ทำบุญนำข้าวต้มถวายพระที่วัด

7. เหลนเจ็ด คือเดือน 7 ตรงกับเดือนมิถุนายนถึงเดือนกรกฎาคม มีงานประเพณีวานปลีก คือการทำบุญหมู่บ้านนิมนต์พระมาสวด เพื่อความเป็นสิริมงคล และป้องกันสิ่งชั่วร้ายที่จะเกิดขึ้นในปีนั้น ประเพณีเลี้ยงผีเจ้าเมือง เชิญผีเจ้าเมืองมารับของเซ่นไหว้ ทำนายทายทักความเป็นมาเป็นไปของหมู่บ้าน ตักเตือน ห้ามกระทำและรักษาผู้ป่วยให้ศีลให้พร

8. เหลนแปด คือ เดือน 8 ตรงกับกลางเดือนกรกฎาคมถึงเดือนสิงหาคม มีประเพณีเข้าหว่า คือ ทำบุญวันเข้าพรรษามีการถวายดอกไม้ ถวายผ้าจำพรรษา

9. เหลนเก้า คือ ช่วงกลางเดือนสิงหาคมถึงเดือนกันยายน มีประเพณีทำบุญในพรรษานำข้าวปลาอาหาร ขนมหวาน ไปทำบุญที่วัดทุกวันพระ และมีการทำบุญต่างซอมต่อโหลง คือการทำบุญถวายข้าวมธุปายาส ชาวบ้านจะร่วมกันนำข้าวสาร ดอกไม้ ขนมหวาน ผลไม้ และสิ่งของต่างๆ มารวมกันจัดประดับตกแต่งวางบนโต๊ะ ทำพิธีบูชาพระพุทธรูปเจ้า พระสงฆ์ทำพิธี มีการฟังเทศน์ ถวายเครื่องไทยทานแด่พระสงฆ์ คนเฒ่าคนแก่มาร่วมทำบุญและนอนวัตรรักษาศีล หลังวันทำบุญมีการเลี้ยงอาหารผู้เฒ่าผู้แก่เรียกว่า “โมยโอย”

10. เหลนสิบ คือ เดือน 10 ตรงกับกลางเดือนกันยายนถึงเดือนตุลาคม มีการทำบุญถวายข้าวปลาอาหารแด่พระสงฆ์ในวันพระ และมีการทำบุญถวายมหาตุ๊ก คือนิมนต์พระสงฆ์ไปทำบุญที่บ้าน ฟังเทศน์ถวายเครื่องไทยทาน รับศีลรับพร

11. เหลนสิบเอ็ด คือ เดือน 11 ตรงกับกลางเดือนตุลาคมถึงเดือนพฤศจิกายนมีการทำบุญแห่นวมโก่จา คือการทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้ผู้ที่เสียชีวิตมาแล้วในรอบปี และงานบุญปอยเหลินสิบเอ็ด คือการทำบุญออกพรรษา มีการจัดทำขนมหวาน อาหาร นำไปทำบุญที่วัด ขอขมาบิดามารดา ญาติผู้ใหญ่พระสงฆ์ ตั้งบูชาของพารา หรือปราสาทพระ จัดทำหุ่นรูปสัตว์ นก สิงโต กิ้งก่าหว่า หรือ กิณนร กิณนรี แห่ไปรอบ ๆ หมู่บ้าน เป็นการต้อนรับพระพุทธรูปเจ้าเสด็จจากสวรรค์

12. เหลนสิบสอง คือ เดือน 12 ตรงกับกลางเดือนตุลาคมถึงเดือนพฤศจิกายนมีประเพณีส่งกานกฐิน หรือ ทอดกฐิน ประเพณีแห่เตนเหง คือ ถวายเทียน 1,000 เล่ม นำเทียนจัดใส่ถาดหรือ จานแห่ไปตามที่วัด จุดเทียนในบริเวณวัด รับศีลรับพร และก้อยจ๊อด คือ งานสิ้นสุดเทศกาลมีการนำไม้สนมาจากเป็นชิ้นเล็ก ๆ มัดรวมกันเป็นต้นขนาดใหญ่ตกแต่งสวยงามแห่ไปถวายและจุดบูชาที่วัด รับศีลรับพร เป็นการสิ้นสุดเทศกาลของปี

### **ความคิดและความเชื่อเกี่ยวกับโรคภัยไข้เจ็บและวิธีการรักษา**

ชาวไทยมีความเชื่อในเรื่องโรคภัยไข้เจ็บ แบ่งออกเป็น 2 อย่าง คือ อย่างแรกเป็นความเชื่อว่าเป็นคนประกอบด้วยธาตุทั้ง 4 คือธาตุดิน ธาตุน้ำ ธาตุลม และธาตุไฟ หากร่างกายของคนขาดธาตุใดธาตุหนึ่งหรือเกิดความไม่สมดุลของธาตุในร่างกาย ก็จะทำให้เกิดโรคภัยไข้เจ็บได้ด้วย การตรวจตามวิธีพื้นบ้านความเชื่ออย่างที่สอง คือ การเจ็บป่วยโดยไม่รู้สาเหตุ ซึ่งเชื่อว่าเป็นการกระทำของภูติผีปีศาจ เมื่อคนไปลวงล้า ทำมิดีมีร้าย ต่อสถานที่ที่อยู่ของภูติผีปีศาจ และเมื่อถูกลงโทษ การรักษาโรคภัยไข้เจ็บนิยมทำกัน 3 แบบ

1. การรักษาตามแบบแพทย์แผนโบราณ คือ เมื่อเจ็บป่วยไม่สบาย จะไปพบเจ้าหน้าที่อนามัย หรือแพทย์ ณ ที่ทำการสถานีอนามัยประจำหมู่บ้าน โรงพยาบาลอำเภอ หรือโรงพยาบาลจังหวัด เช่นการป่วยเป็นไข้หวัด หรือ อุบัติเหตุต่าง ๆ
2. การรักษาตามแบบไสยศาสตร์ คือ เมื่อเจ็บป่วยไข้โดยไม่ทราบสาเหตุอะไร ก็จะไปหาหมอทางไสยศาสตร์ หมอจะตรวจดูว่าไปถูกกระทำอย่างไรมา จากนั้นจะทำการรักษาโดยเสกเป่าคาถาอาคมลงในน้ำมันตีให้ผู้ป่วยกินหรืออาบ บางครั้งมีการทำเทียนลงอักขรา เข้าพิธีจุดเทียนสะเดาะเคราะห์ให้กับผู้ป่วย
3. การรักษาแบบผสมผสาน คือ อาจรักษาโดยวิธีการทางการแพทย์แผนปัจจุบันก่อน ไม่หายก็จะไปรักษาตามแบบไสยศาสตร์ หรืออาจรักษาตามแบบไสยศาสตร์ก่อนไม่หายจึงไปโรงพยาบาลรักษาตามแพทย์ปัจจุบัน

### หมอยาพื้นบ้าน

หมอยาพื้นบ้าน คือ ผู้ที่ทำหน้าที่รักษาคนป่วยโดยวิธีการแบบชาวบ้าน หมอยาโดยทั่วไปจะเป็นคนที่อาศัยอยู่ในหมู่บ้านนั้นมีความสนใจในการรักษาผู้ป่วย เป็นลูกเป็นหลานของหมอยาคนก่อน ๆ เคยเป็นผู้ช่วยหมอยา หรืออาจเคยเรียนมาจากพ่อหรือหมอยาคนก่อน นำความรู้มาทดลองรักษาดู ปฏิบัติสืบต่อมาจนมีความชำนาญ มีประสิทธิภาพ และได้รับความเชื่อถือจากผู้ที่มารับการรักษา โดยการพูดต่อ ๆ กันไปจนเป็นที่ทราบกันไปทั่ว ทำให้หมอยาเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป หมอยาพื้นบ้านบางคนจะเป็นคนทรง เป็นร่างทรงของเจ้าพ่อเจ้าแม่ เมื่อร่างเข้าทรงก็ทำการรักษา

หมอยาพื้นบ้านจะรักษาโดยรักษาผู้ป่วยถึงอาการที่เป็นว่าเป็นที่ไหน เป็นเมื่อไร จับดู วินิจฉัยแล้วแจ้งให้กับผู้ป่วย การรักษาโดยใช้ยาสมุนไพรฝนกับน้ำให้รับประทาน หากเจ็บป่วยทางกระดูกก็จะใช้วิธีปิดเป่าด้วยคาถาเซ็ดด้วยใบพลู ทาด้วยน้ำมันงาจนกว่าจะหาย ถ้าเจ็บป่วยด้วยลมพิษ หรือุงสัตว์ จะรักษาโดยเป่าคาถาเซ็ด หรือปิดด้วยใบพลู เคี้ยวข้าวสารพ่นเป่าทับด้วยคาถา ถ้าเป็นคางทูมจะใช้ปูนขาวเขียนป้ายเป็นวงกลมโดยรอบแผล เป่าคาถาใส่รอดูอาการอาจทำอีก 2 - 3 ครั้งจนหาย วิธีการรักษาอีกแบบ คือ การเข้าทรง ดูอาการแล้วก็ให้กินน้ำมันตีเป่าคาถา

กฎเกณฑ์ข้อห้ามของหมอยา ไม่มีข้อจำกัดใด ๆ หมอยาอาจถือศีลห้า สักลาย ประพฤติปฏิบัติตนให้เป็นคนที่เคารพน่านับถือ ซึ่งก็แล้วแต่หมอยาแต่ละคน หากเป็นหมอยาที่รักษาโดยวิธีการทรงเจ้า มีข้อปฏิบัติคือ ห้ามกินเนื้อสัตว์ใหญ่ วัว ควาย กินเฉพาะปลาหรือไก่ และผักที่ไม่มีเครือ ปฏิบัติตนถือศีลห้า ไม่เดินทางไปในที่ไม่สมควร ไม่ลอดราวตากผ้าและไม่กินผลไม้จำพวกน้ำเต้า แดง พักเขียว ซึ่งสืบทอดกันมาจากผู้ที่ปฏิบัติเดิม

กฎเกณฑ์ข้อห้ามสำหรับผู้รับการรักษา คือ ห้ามกินของเปรี้ยว เช่น มะนาว ฝรั่ง สับปะรด เงาะ แอปเปิ้ล ขนุน แดงโม แดงกวา ห้ามกินของเย็น เช่น น้ำเย็น น้ำแข็ง น้ำอัดลม ห้ามกินผักเย็น เช่น ผักกูด ตำลึง ผักโขม “คนคลอดลูกใหม่” มีข้อห้ามกิน คือ ห้ามกินผักกุ่ม ขนุน สับปะรด มะพร้าว และน้อยหน่า เชื่อว่าจะเป็นโรคเรื้อน ห้ามกินสระระแหง ผักไผ่ ใบแมงลัก และปลาทุเค็ม จะเป็นโรคเกี่ยวกับเลือดคั้น ห้ามกินผักบุง หน่อไม้ ถั่วเขียว และวุ้นเส้น จะทำให้เป็นแข็งหรือเหน็บชา และห้ามกินมะเขือ มะละกอ และมะเขือพวง จะทำให้คั้น



ยาที่ใช้ในการรักษาตามวิธีของชาวบ้านมีหลายชนิด เช่น ยาชาใช้แก้หรือรักษาอาการชา อัมพาต อัมพฤกษ์ อันเกิดจากการผิด “ยางาน” เป็นยาแก้ไข้ขึ้นสูง ตัวร้อน แก้เด็กเป็นชัก หรือ “ยาบำรุงกำลัง” เป็นยาแก้หัวใจเต้นเร็ว หัวใจสั่น ใจไม่ดี โรคเกี่ยวกับหัวใจ “ยาเลือด” เป็นยาบำรุงเลือด ทำให้เลือดลมดี ฟอกเลือด “ยาแก้” เป็นยาใช้แก้กินของแสลง คลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน ท้องร่วง ท้องอืด “ยารักษาโรคตกขาวของผู้หญิง” เป็นยาต้มกินเป็นชุด ตัวยาส่วนใหญ่ปัจจุบันหายากไม่ค่อยมีในท้องถิ่น ต้องสั่งซื้อจากต่างจังหวัด ได้มาแล้วนำยามาปรุงเองตามสูตรและตัวยาที่เรียนรู้มา

### ส่วนที่ 3

#### กระบวนการศึกษาตัวชี้วัดความมั่นคงทางด้านอาหาร

กระบวนการดำเนินงานของพื้นที่บ้านปางหมู สามารถแบ่งได้เป็น 4 ขั้นตอนใหญ่ ๆ คือ

**ขั้นตอนที่ 1** เป็นการสร้างความเข้าใจตัวโครงการ ซึ่งมีกิจกรรม ดังนี้

1. ค้นหาทีมทำงานในพื้นที่ ชี้แจงทำความเข้าใจตัวโครงการให้ทีมทำงาน
2. คัดเลือกกลุ่มเป้าหมายสำหรับเก็บข้อมูล
3. จัดเวทีชี้แจงทำความเข้าใจตัวโครงการให้กับกลุ่มเป้าหมาย

**ขั้นตอนที่ 2** เป็นช่วงของการเก็บข้อมูล เพื่อเป็นฐานข้อมูลสำหรับการพัฒนาตัวชี้วัดทางด้านอาหารของพื้นที่บ้านปางหมู ซึ่งมีกิจกรรมดังนี้

1. ออกแบบ แบบสอบถามสำหรับการเก็บข้อมูล
2. สร้างความเข้าใจแบบสอบถามร่วมกับทีมงานในพื้นที่
3. ลงเก็บข้อมูลตามกลุ่มเป้าหมายที่กำหนดไว้

**ขั้นตอนที่ 3** เป็นขั้นตอนของการรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามทั้งหมด ประมวลผลข้อมูล และสรุปเป็นร่างรายงาน

**ขั้นตอนที่ 4** เป็นการนำเสนอข้อมูลที่ทำการศึกษให้กับชุมชน เพื่อเป็นการเช็คความถูกต้องหรือแนวทางการดำเนินการต่อเนื่อง และร่วมกันกำหนดตัวชี้วัด ซึ่งมีกิจกรรมดังนี้

1. จัดเวทีนำเสนอข้อมูลสู่ชุมชน เพื่อร่วมกันรับรู้ข้อมูล เช็คความถูกต้องของข้อมูล และกำหนดตัวชี้วัด โดยเป็นการจัดรวมกันของพื้นที่ศึกษา 4 หมู่บ้าน
2. ปรับแก้ เพิ่มเติม ข้อมูล ตามข้อเสนอแนะ รวบรวมเป็นรายงานฉบับสมบูรณ์

**ผลของกระบวนการดำเนินงานตามขั้นตอน**

**ขั้นตอนที่ 1** กิจกรรมที่ 1 **ค้นหาทีมทำงานในพื้นที่** ชี้แจงทำความเข้าใจตัวโครงการให้ทีมทำงาน

การค้นหาทีมทำงานในพื้นที่บ้านปางหมู ได้เริ่มต้นจากการประสานงานไปที่คุณจันทร์ศรี สุธรรม เนื่องจากเป็นคนในพื้นที่บ้านปางหมูและเป็นอดีตนักวิจัยเพื่อท้องถิ่นของศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจังหวัดแม่ฮ่องสอน ซึ่งเบื้องต้นได้เล่าถึงตัวโครงการคร่าว ๆ ผ่านทางโทรศัพท์ จากนั้นจึง

นัดหมายประชุมทีมงาน เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจตัวโครงการอย่างละเอียดอีกครั้ง ทั้งนี้ได้มอบหมายให้คุณจันทร์ศรีได้หาทีมในพื้นที่เพิ่มอีก 2 คน ที่มีประสบการณ์ในการเก็บข้อมูล เข้ามาร่วมประชุมในวันนัดหมายด้วย ผลการจัดประชุมทีมงานในพื้นที่บ้านปางหมูมีรายละเอียดดังนี้

วันที่จัดประชุม วันที่ 1 พฤษภาคม 2553 เริ่มประชุม เวลา 18.00 น.

สถานที่จัดประชุม บ้านคุณจันทร์ศรี สุธรรม บ้านปางหมู ต.ปางหมู อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน

ผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 5 คน ได้แก่

1. วาสนา เกษอินทร์ พี่เลี้ยงพื้นที่บ้านปางหมู
2. มนต์รี หล้าทา เป็นทีม อปพร. ตำบลปางหมู
3. จันทร์ศรี สุธรรม เป็นอดีตนักวิจัย ฯ / อสม.ปางหมู
4. นางปราณี ชมเชย เป็นทีม อสม.ปางหมู
5. นางนรารรณ ภาสารโรจน์กุล เป็นทีม อสม.ปางหมู

วัตถุประสงค์ เพื่อค้นหาทีมทำงานในพื้นที่ และสร้างความเข้าใจตัวโครงการ

#### เอกสารประกอบ

- 1) สรุปสาระการประชุมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาตัวชี้วัดความมั่นคงทางอาหารภายใต้บริบทสังคมไทย
- 2) ตัวโครงการ “การศึกษาและพัฒนาตัวชี้วัดความมั่นคงทางอาหารในพื้นที่บ้านปางหมู อ.เมือง จ. แม่ฮ่องสอน”

#### สรุปการประชุม

##### 1. สร้างความเข้าใจตัวโครงการ

พี่เลี้ยงพื้นที่บ้านปางหมู ให้ผู้เข้าร่วมประชุมศึกษาเอกสารประกอบเบื้องต้น จากนั้นจึงเล่าที่มาของตัวโครงการตัวชี้วัด ฯ ในภาพรวม และชี้แจงรายละเอียดโครงการศึกษาและพัฒนาตัวชี้วัด ฯ บ้านปางหมู โดยเน้นในเรื่องของ “กรอบเนื้อหาที่ต้องศึกษา” ให้ทีมอีกครั้งหนึ่ง เพื่อสร้างความเข้าใจร่วมกันถึงที่มาของตัวโครงการ หลังจากการเล่าที่มาแล้ว ได้ซักถามผู้เข้าร่วมประชุมว่า มีช่วงไหน หรือคำไหนที่ไม่เข้าใจหรือไม่ ซึ่งผู้เข้าร่วมสงสัย คำว่า “การเข้าถึงอาหาร” และ คำว่า “ฐานทางวัฒนธรรม” หมายความว่าอย่างไร ? จึงได้ตอบคำถามให้เข้าใจร่วมกัน

## 2. ค้นหาทีมดำเนินงานเบื้องต้น

หลังจากที่ได้ชี้แจงและสร้างความเข้าใจตัวโครงการแล้ว จึงสอบถามความสมัครใจผู้เข้าร่วมประชุม ว่าสนใจเข้าร่วมเป็นทีมดำเนินงานในพื้นที่หรือไม่ ซึ่งผู้เข้าร่วมประชุมทั้ง 4 คน มีความเห็นตรงกันว่า การดำเนินงานครั้งนี้เหมือนกับการเรียนรู้รูปแบบหนึ่ง ที่สามารถเพิ่มประสบการณ์การทำงานให้กับตนเองได้ มีวิธีการดำเนินงานที่ไม่หนักจนเกินไป และทำให้ทราบสถานการณ์เรื่องอาหารในชุมชนอีกด้วย ทั้ง 4 คน จึงตอบตกลงร่วมดำเนินงานโครงการด้วย

จากนั้นจึงชี้แจงบทบาททีมงานให้ทราบถึงงานหลัก ๆ ที่จะได้เข้ามามีส่วนร่วม คือ คัดเลือกกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ประสานงานในพื้นที่ เก็บและบันทึกข้อมูลในแบบสอบถาม เป็นต้น ส่วนกิจกรรมการจัดเวที แล้วแต่การแบ่งบทบาทกันเป็นครั้ง ๆ ไป ว่าใครจะสามารถช่วยในเรื่องอะไรได้บ้างตามความสามารถของแต่ละคน

## 3. คัดเลือกกลุ่มเป้าหมายสำหรับเก็บข้อมูล

จากการหารือทีมในพื้นที่ เพื่อคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายสำหรับเก็บข้อมูล เบื้องต้นยังไม่สามารถระบุชื่อได้ว่าจะมีใครบ้างที่จะเชิญเข้าร่วมเป็นผู้ให้ข้อมูล จึงได้แบ่งกลุ่มผู้ให้ข้อมูลโดยแยกเป็นอาชีพต่าง ๆ ที่มีในชุมชนก่อน มีดังนี้

- 1) อาชีพเกษตรกรรม แบ่งเป็น เกษตรกรเต็มตัว / เกษตรกรผสม คือ ทำเกษตรด้วยและอาชีพอื่นด้วย
- 2) รับราชการ แบ่งเป็น ครู / พยาบาล –อนามัย / ตำรวจ / อบต. / อส.
- 3) ลูกจ้าง แบ่งเป็น
  - ใช้แรงงาน เช่น ก่อสร้าง ทำสวน รับจ้างทั่วไป
  - ลูกจ้างในสถานประกอบการ เช่น ในรีสอร์ท ร้านอาหาร
  - ลูกจ้างในหน่วยงานรัฐ / อบต.
  - ลูกจ้างชั่วคราว เช่น อปพร. (อาสาสมัครป้องกันภัยฝ่ายพลเรือน)
- 4) อาชีพค้าขาย / ร้านค้าในชุมชน
- 5) ทำธุรกิจครัวเรือน / ธุรกิจส่วนตัว เช่น การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และโรงสี
- 6) อาชีพหาของป่า

ข้อตกลงร่วมในการประชุมครั้งนี้

- 1) ให้ทีมในพื้นที่เขียนรายชื่อผู้ที่จะสามารถเข้าร่วมเป็นทีมให้ข้อมูลได้อาชีพละ 3 คน แล้วมาช่วยกันดูรายชื่ออีกครั้งหนึ่ง

- 2) การจัดเวทีต่าง ๆ ขอให้ตรงกับวันหยุด เพื่อความสะดวกในการมาร่วมเวทีของทีมให้ข้อมูล ส่วนทีมงานในพื้นที่สามารถจัดประชุมได้ในช่วงเย็น หรือวันหยุด
- 3) นัดพูดคุยอีกครั้งในวันที่ 6 พฤษภาคม 2553 ที่บ้านคุณจันทร์ศรี เพื่อ
  - คัดเลือกรายชื่อกลุ่มเป้าหมายหรือทีมให้ข้อมูลโดยแยกตามอาชีพ ๆ ละ 3 คน
  - วางแผนการจัดเวทีสร้างความเข้าใจให้กลุ่มเป้าหมาย

ขั้นตอนที่ 1 กิจกรรมที่ 2 คัดเลือกกลุ่มเป้าหมายสำหรับเก็บข้อมูล

วันที่จัดประชุม วันที่ 6 พฤษภาคม 2553 เริ่มประชุม เวลา 19.00 น.

สถานที่จัดประชุม บ้านคุณจันทร์ศรี สุธรรม บ้านปางหมู ต.ปางหมู อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน

ผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 5 คน ได้แก่

1. วาสนา เกษอินทร์ พี่เลี้ยงพื้นที่บ้านปางหมู
2. มนตรี หล้าทา เป็นทีม อปพร. ตำบลปางหมู
3. จันทร์ศรี สุธรรม เป็นอดีตนักวิจัย ฯ / อสม.ปางหมู
4. นางปราณี ชมเชย เป็นทีม อสม.ปางหมู
5. นางนราวรรณ ภาสารโรจน์กุล เป็นทีม อสม.ปางหมู

วัตถุประสงค์ คัดเลือกกลุ่มเป้าหมายสำหรับเก็บข้อมูล และวางแผนการจัดเวทีชี้แจงทำความเข้าใจตัวโครงการให้กับกลุ่มเป้าหมาย

สรุปการประชุม

1. คัดเลือกกลุ่มเป้าหมายโดยแยกตามอาชีพ

จากการให้ทีมในพื้นที่เขียนรายชื่อกลุ่มเป้าหมาย หรือผู้ที่จะสามารถเข้าร่วมเป็นทีมให้ข้อมูลได้อาชีพละ 3 คน ซึ่งทีมได้ลองเขียนรายชื่อมาแล้ว จึงมาช่วยกันดูรายชื่ออีกครั้งหนึ่งว่าควรเป็นใครบ้าง ซึ่งจากการหารือสามารถสรุปได้ดังนี้

อาชีพเกษตรกรรม แบ่งเป็น เกษตรกรเต็มตัว / เกษตรกรผสม คือ ทำเกษตรด้วยและอาชีพอื่นด้วย

1. คุณอนงค์ศรี วงศ์เผือก
2. คุณสุมาลี มงคลเพชรรัตน์

3. คุณแดง ฤกษ์ดวงมณี
4. คุณดวงเนตร รุ่งโรจน์ศรีรัตน์
5. คุณมังกร ล้วนลักษณ์

รับราชการ แบ่งเป็น

6. คุณสุพิศ อินทสิทธิ์ (ครู)
7. คุณยุพิน ชัดิครุฑ (อนามัย)
8. คุณวิทยา มีศรี (ตชด.)
9. พี่แดง (เกษตรอำเภอ)

ลูกจ้าง

10. คุณละม่อม ทานสุทธิกุลชัย
11. คุณอุทิน สกุลดีมหาทรัพย์
12. คุณบุญยง บุรณธนสาร

อาชีพค้าขาย

13. คุณถนอมศรี ปัญญา
14. คุณอุลิตรา ปัญญาวิลาวัณย์
15. คุณวัลภา เชื้อนรัตน์
16. คุณจันทร์เพ็ญ พันธุ์ตะมะ

ทำธุรกิจครัวเรือน / ธุรกิจส่วนตัว

17. คุณศรีอ่อน รัชชเรียน
18. คุณสำเนียง คำดี
19. คุณสุจิตรา วิชาญสกุลวรรณ

ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน

20. คุณนิพันธ์ ธีรวัฒนบุญชัย

หัวหน้าป๊อก

21. คุณอินทร ทัดชัย
22. คุณไสว รัชชเรียน
23. คุณมงคล ชูวงศ์

เด็ก เยาวชน

24. น้องอาย 15 ขวบ
25. น้องแพง 16 ขวบ

26. นื่องฟาง 16 ขวบ

27. นื่องตระกูล 13 ขวบ

จะมีบางอาชีพที่ไม่สามารถระบุรายชื่อได้ คือ อาชีพหาของป่า เนื่องจากคุณจันทร์ศรีได้ลองไปทาบตามแล้ว แต่ถูกปฏิเสธไม่ยอมเข้าร่วมเวที แต่สามารถให้ข้อมูลตอลงพื้นที่เก็บข้อมูลได้

## 2. วางแผนการจัดเวทีสร้างความเข้าใจให้กลุ่มเป้าหมาย

การจัดเวทีครั้งนี้เพื่อใช้เป็นกรอบในการทำแบบสอบถามที่จะใช้ลงเก็บข้อมูลในขั้นตอนต่อไป ซึ่งผู้ที่เราจะเชิญเข้าร่วมเวที คือ กลุ่มเป้าหมายที่ได้รายชื่อไว้ข้างต้น

จากการหารือเรื่อง วัน เวลา สถานที่จัดเวที ทีมในพื้นที่เห็นว่าควรจัดเวทีในวันหยุด และขอใช้เวลาแค่ครึ่งวัน เนื่องจากจะได้ไม่รบกวนเวลาของกลุ่มเป้าหมายมากเกินไป จึงตกลงกันเป็นวันที่ 13 พฤษภาคม 2553 ตั้งแต่เวลา 08.00 – 12.00 น. ณ อาคารอเนกประสงค์ วัดปางหมู

### ข้อตกลงร่วม

1. ให้พี่เลี้ยง ทำจดหมายเชิญประชุมให้กับกลุ่มเป้าหมายทุกคน จากนั้นทีมงานในพื้นที่บ้านปางหมูจะช่วยกันส่งจดหมายเอง
2. ให้พี่เลี้ยงทำกรอบเนื้อหาในการจัดเวที แล้วนำกรอบเนื้อหาเข้ามาชี้แจงกับทีมในพื้นที่อีกครั้งก่อนวันจัดเวที ณ บ้านคุณจันทร์ศรี เพื่อแบ่งบทบาทหน้าที่และเตรียมเครื่องมือที่ต้องใช้ในเวที

ขั้นตอนที่ 1 กิจกรรมที่ 3 จัดเวทีชี้แจงทำความเข้าใจตัวโครงการให้กับกลุ่มเป้าหมาย

วันที่จัดประชุม วันที่ 16 พฤษภาคม 2553 เริ่ม เวลา 8.00 น. – 12.00 น.

สถานที่จัดประชุม ณ อาคารอเนกประสงค์ วัดปางหมู ต.ปางหมู อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน

ผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 31 คน แบ่งเป็น

1. ทีมงาน (ทีมพื้นที่ปางหมู 5 / ทีมพื้นที่แม่สุริน 2) 7 คน
2. กลุ่มเป้าหมาย 24 คน

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างความเข้าใจโครงการวิจัย FSI
2. เพื่อประมวลความคิดเห็นของชาวบ้านจากคำว่า “อาหาร” และ “ความมั่นคงทางอาหาร”

3. เพื่อร่วมกับชุมชนประเมินสถานะความมั่นคงด้านอาหารในเรื่องของ แหล่งอาหาร / การเข้าถึงอาหาร / ความเสี่ยงทางอาหาร / ศักยภาพในการจัดการ / การกระจายอาหาร

#### วิธีการและขั้นตอน การเตรียมการก่อนจัดเวที วันที่จัดเวที และการดำเนินการหลังจัดเวที

1. การเตรียมการก่อนจัดเวที สิ่งที่ได้ดำเนินการมีดังนี้ ทำกำหนดการประชุม ทำกรอบเนื้อหาในเวที ทำหนังสือเชิญร่วมเวที เชิญกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมเวทีทั้งแบบที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ เตรียมสื่อสำหรับใช้ในเวที เตรียมวัสดุอุปกรณ์ ติดต่อสถานที่จัดเวที เตรียมสถานที่จัดเวที เตรียมบอร์ด เตรียมแบบฟอร์มใบลงทะเบียน ใบสำคัญรับเงิน เตรียมความพร้อมทีมงานในพื้นที่
2. การจัดการวันจัดเวที ตรวจสอบเช็คความเรียบร้อยทุกอย่าง เช่น สถานที่ วัสดุอุปกรณ์ สื่อเครื่องมือที่ต้องใช้ เป็นต้น การลงทะเบียน ดำเนินการตามกำหนดการและกรอบเนื้อหาที่ได้กำหนดไว้ จัดการค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในเวที
3. การจัดการหลังจัดเวที สรุปค่าใช้จ่าย สรุปผลการจัดเวที ส่งสรุปผลการจัดเวทีให้ทีมงานพื้นที่อื่น ๆ ทำแบบประเมินผลการจัดเวที



การดำเนินการใน 3 ขั้นตอน ได้กำหนดผู้รับผิดชอบในแต่ละหน้าที่ ซึ่งพิจารณาจากประสบการณ์และความถนัดของแต่ละบุคคล ดังตารางที่ 3

**ตารางที่ 3 แผนปฏิบัติการศึกษา FSI บ้านปางหมู อ.เมืองแม่ฮ่องสอน ปี 2553**

ที่	กิจกรรม	ผู้รับผิดชอบ
1.	<p>การเตรียมการก่อนจัดเวที</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ทำกำหนดการประชุม / ทำหนังสือเชิญร่วมเวที</li> <li>- เชิญกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมเวทีทั้งแบบที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ</li> <li>- ทำกรอบเนื้อหาในเวที</li> <li>- เตรียมสื่อสำหรับใช้ในเวที เตรียมวัสดุอุปกรณ์</li> <li>- ติดต่อสถานที่จัดเวที เตรียมสถานที่จัดเวที เตรียมบอร์ด</li> <li>- เตรียมแบบฟอร์มใบลงทะเบียน ใบสำคัญรับเงิน เตรียมความพร้อมทีมงานในพื้นที่</li> </ul>	<p>วาสนา (พี่เลี้ยง) จันทร์ศรี (ทีมทำงาน)</p> <p>วาสนา (พี่เลี้ยง) มนตรี (ทีมทำงาน) ปราณี / นรวรรณ (ทีมทำงาน)</p> <p>วาสนา (พี่เลี้ยง)</p>
2.	<p>การจัดการวันจัดเวที</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ตรวจสอบความเรียบร้อยทุกอย่าง ด้านสถานที่ และการลงทะเบียน</li> <li>- ตรวจสอบความเรียบร้อยทุกอย่าง ด้านวัสดุอุปกรณ์ สื่อเครื่องมือที่ต้องใช้</li> <li>- ดำเนินการตามกำหนดการและกรอบเนื้อหาที่ได้กำหนดไว้</li> <li>- จัดการค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในเวที</li> </ul>	<p>จันทร์ศรี / ปราณี / นรวรรณ</p> <p>มนตรี</p> <p>วาสนา (พี่เลี้ยง) จันทร์ศรี / ปราณี / นรวรรณ</p>
3.	<p>การจัดการหลังจัดเวที สรุปค่าใช้จ่าย สรุปผลการจัดเวที ส่งสรุปผลการจัดเวทีให้ทีมงานพื้นที่อื่น ๆ ทำแบบประเมินผลการจัดเวที</p>	<p>วาสนา (พี่เลี้ยง)</p>

**ตารางที่ 4 กำหนดการเวทีชี้แจงทำความเข้าใจตัวโครงการให้กับกลุ่มเป้าหมาย**

เวลา	กิจกรรม/ประเด็น	ผู้รับผิดชอบ
8.00-8.30 น.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ลงทะเบียน</li> <li>- ให้ทีมงานในพื้นที่แนะนำตัวทีมงานเบื้องต้น</li> </ul>	ปราณี / นรวรรณ  จันทร์ศรี
8.30 – 9.00น.	นำเสนอข้อมูล <ul style="list-style-type: none"> <li>● ความไม่มั่นคงทางด้านอาหารของประเทศไทย               <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประเทศไทยผลิตอาหารเลี้ยงโลก</li> <li>- เกษตรกรต้องพึ่งพาอาหารจากภายนอก</li> <li>- จำนวนเกษตรกรไทยลดลง</li> <li>- หนี้สินล้นพ้นตัว ปุ๋ยและสารเคมีสาเหตุการเกิดหนี้</li> <li>- อนาคตมีดমনของปุ๋ยเคมี</li> <li>- ปัญหาสารเคมีตกค้างในเกษตรกรและผู้บริโภค</li> </ul> </li> </ul> <b>นำเสนอที่มาและความจำเป็นในการศึกษา</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ความเสี่ยงด้านความมั่นคงทางอาหารของบ้านปางหมู               <ul style="list-style-type: none"> <li>- การแสวงหาอาชีพอื่น แทนอาชีพเกษตรกร</li> <li>- ปัญหาความเสื่อมโทรมของทรัพยากรธรรมชาติ</li> <li>- รูปแบบการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลง</li> </ul> </li> </ul>	วาสนา
9.00-10.00 น.	<b>สร้างความเข้าใจ คำว่า “อาหาร” และ “ความมั่นคงด้านอาหาร” ในมุมมองของคนบ้านปางหมู</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● เขียนบัตรคำ / เสนอความคิดเห็นเพียงบางคน</li> <li>● ตัดบัตรคำที่ผนังห้อง ให้สมาชิกได้อ่าน</li> </ul>	วาสนา # Run  ทีม # ช่วยตัดบัตรคำที่ผนังห้อง
10.00–11.30น.	<b>แบ่งกลุ่มย่อยแสดงความคิดเห็น 3 กลุ่ม มีดังนี้</b>  กลุ่มที่ 1 เรื่อง “อาหารจากธรรมชาติ” ของคนปางหมู	วาสนา # Run  1.วาสนา # หลัก  มนตรี # ช่วย  2.กิตติศัพท์ #

เวลา	กิจกรรม/ประเด็น	ผู้รับผิดชอบ
	<p>กลุ่มที่ 2 เรื่อง “อาหารจากการปลูก และ สัตว์เลี้ยงสำหรับบริโภค” ของคนปางหมู</p> <p>กลุ่มที่ 3 เรื่อง “เมนูอาหาร” และ “ร้านค้า” ของคนปางหมู</p>	<p>หลัก</p> <p>นราวรรณ #</p> <p>ช่วย</p> <p>3.จันทร์ศรี # หลัก</p> <p>ปราณี # ช่วย</p>
11.30 -12.00น.	นำเสนอ ทั้ง 3 กลุ่ม ( ส่งตัวแทนกลุ่ม )	วาสนา # Run
12.00-12.10 น.	ชี้แจงกระบวนการดำเนินงานขั้นต่อไป	วาสนา #Run

กรอบเนื้อหา เวทีชี้แจงทำความเข้าใจตัวโครงการให้กับกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มที่ 1 เรื่อง “อาหารจากธรรมชาติของคนปางหมู”

- อาหารจากธรรมชาติ ของคนปางหมูมีอะไรบ้าง (พืช และสัตว์) แล้วได้จากแหล่งใดบ้าง (จากป่า / จากน้ำ / จากริมน้ำริมห้วย ฯลฯ)
- อาหารจากธรรมชาติ แต่ละอย่างในปัจจุบันมีปริมาณเท่าไร แบ่งเป็น มาก ปานกลาง น้อย
- คนปางหมูใช้แหล่งน้ำจากที่ใดบ้าง แล้วมีการจัดการน้ำอย่างไรบ้าง
- มีพืชสมุนไพรอะไรบ้างที่รู้จัก

เครื่องมือหลักที่ใช้ในกลุ่มนี้

- แผนที่รอบนอก
- ใช้ตารางปฏิทินอาหารจากป่า

กลุ่มที่ 2 เรื่อง “อาหารจากการปลูก และ สัตว์เลี้ยงสำหรับบริโภค” ของคนปางหมู

- คนปางหมูปลูกพืชอะไรบ้าง เพื่ออะไร เช่น เพื่อขาย / เพื่อกิน / ทั้งขายและกิน
- คุณภาพของพืชที่ปลูก แบ่งเป็น การเก็บไว้เป็นเชื้อพันธุ์ / การดูแลรักษาใช้ ปุ๋ยเคมี , ปุ๋ยชีวภาพ, ปุ๋ยอินทรีย์ ฯลฯ / ความพอเพียงในการบริโภคในครอบครัว
- สัตว์เลี้ยงสำหรับบริโภคของคนปางหมูมีอะไรบ้าง เลี้ยงเพื่ออะไร เช่น เพื่อขาย / เพื่อกิน / ทั้งขายและกิน มีปริมาณเท่าไร (มาก ปานกลาง น้อย)

- มีบริษัทเกี่ยวกับการเกษตรเข้ามาแนะนำให้ปลูกอะไร หรือไม่ เช่น มะเขือม่วง ข้าวโพด เลี้ยงสัตว์ ฯลฯ  
เครื่องมือหลักที่ใช้ในกลุ่มนี้
- ใช้ปฏิทินทำวงจรการผลิต

### กลุ่มที่ 3 เรื่อง “เมนูอาหาร” และ “ร้านค้า” ของคนปางหมู

- อาหารที่คนปางหมูนิยมรับประทาน มีอะไรบ้าง จากนั้นยกตัวอย่างอาหาร 2 อย่าง เพื่อค้นหาที่มาของส่วนประกอบ
- ร้านขายของชำ ร้านขายกับข้าวสุก ร้านอาหารตามสั่ง สหกรณ์ร้านค้า กลุ่มแปรรูปอาหาร ฯลฯ ของคนปางหมูมีที่ไหนบ้าง (ใช้แผนที่รอบใน ลงจุด)

เครื่องมือหลักที่ใช้ในกลุ่มนี้

- ใช้มายแม็บบโยง ที่มาของอาหาร
- ใช้แผนที่รอบใน ลงจุดร้านค้า

สรุปการประชุม

ความเข้าใจ คำว่า “อาหาร” และ “ความมั่นคงทางอาหาร” ในมุมมองของคนบ้านปางหมู

“อาหาร” คือ ข้าว ผัก ผลไม้ ขนมห หรืออะไรก็ได้ที่เรารับประทานทุกวัน ๆ ละ 3 มื้อ ซึ่งเมื่อรับประทานแล้วต้องปลอดภัย ถูกสุขอนามัย มีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงร่างกายให้แข็งแรง มีชีวิตอยู่รอด เพื่อต่อสู้กับการทำงาน

“ความมั่นคงทางอาหาร” คือ สิ่งที่เราปลูกเอง มีรับประทานตลอด ไม่ขาดแคลน ไม่ต้องซื้อ เช่น ข้าว มะรุม ตรีโครี ผักกาด ข่า กระเทียม หอมแดง มะเขือ ถั่วเน่าแผ่น ถั่วเน่าซา ใบมะกูด ขนุน ผักตำลึง ยอดผักต่าง ๆ เป็นต้น และเรายังต้องพัฒนาแหล่งอาหารอยู่ตลอดเวลา เพื่อให้มีอาหารรับประทานตลอดไป

นอกจากความหมายทั้ง 2 คำที่ผู้เข้าร่วมได้แสดงความคิดเห็น ยังมีบางคนได้สะท้อนในเรื่อง “ความไม่มั่นคงทางอาหาร” ในครอบครัวของตนเอง คือ การผลิต การลงทุน ที่ไม่แน่นอนยังต้องเสี่ยงกับสภาพปัญหาด้านดินเสื่อมโทรม และสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป รวมไปถึงการใช้จ่ายใน

ครอบครัวที่ต้องซื้อในสิ่งที่จำเป็นอื่น ๆ นอกจากอาหาร หรือแม้แต่อาหารที่เมื่อก่อนเคยปลูกเอง เก็บตามรั้วบ้าน หรือตามป่า เดียวนี้ต้องซื้อจากตลาด

### สรุปเนื้อหาจากการแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม ได้ดังนี้

กลุ่ม 1 เรื่อง “อาหารจากธรรมชาติของคนปางหมู”

อาหารจากป่าหรือดอย ที่คนปางหมูเข้าไปหาสำหรับรับประทานในครอบครัวหรือขาย ป่าแถบนี้จะเป็นผืนป่าที่อยู่เรียงติด ๆ เป็นผืนเดียวกัน โดยเรียงจากป่าที่อยู่ใกล้เมืองแม่ฮ่องสอนออกไปตามลำดับ มีดังนี้ ดอยห้วยน้ำกัต ป่าสนอ่างเก็บน้ำห้วยฝายคอก ดอยมน กาดผีปลายโค้ง ดอยคาย และ ดอยลิง เนื่องจากเป็นผืนเดียวกันจึงมีพืช ผัก และสัตว์ป่าเหมือนกัน คือ

1. พืชผักจากป่า มี เห็ดต่าง ๆ เช่น เห็ดถอบ เห็ดน้ำข้าว เห็ดไข่เหลือง เห็ดไข่ห่าน เห็ดขมิ้น เห็ดโคน เห็ดหอม เห็ดลม เห็ดพราน เห็ดถ่าน เห็ดข่า เป็นต้น ดอกอวอบอนเต่าบอนแลน ผักกูด อีจ้อ ผักกูดหางวาง หน่อไม้ซาง หน่อไม้ไร่ บุก มัน สะเดา ขมิ้นชัน ไบย่านาง ผักส้มปี้ ผักหวานป่า ผักชะอมป่า
2. สัตว์ป่าที่ยังสามารถหาได้ หมูป่า ผาน แลน เต่า แย้ ไก่ป่า นกป่า กวาง เลียงผา เสือ หมี งู ผึ้ง ต่อ แตน หนูนา กระต่าย ลิง กระรอก ค่าง ตุ่น จิ้งหรีด จักไช้เนา จักจั่น แมงเม่า แมงขี้หลอบ หนอนไม้ไผ่ ลิ่น เม่น ไช้มดส้ม อีเห็น

อาหารจากแหล่งน้ำ ชาวปางหมู จะมีแหล่งน้ำธรรมชาติอยู่ 2 แหล่ง คือ แม่น้ำปาย และ น้ำแม่สะงา ซึ่งพืชผักที่ชาวปางหมูได้จากริมน้ำ มีดังนี้

1. พืชผักจากริมน้ำ มี ผักกู่หลา (ผักข้าว) ผักสี่เสียด ผักกุ่ม ผักแว่น ผักหนาม ผักกะเจด ไบบัวบก ผักเสี้ยว ผักเนื้อไก่ ผักเหือด ผักจองอ้อ ผักหมอกส้ม ผักหวาน อ้อย มะเขือพวง เห็ดไคร้ ผักบุง ผักกูด ผักตำลึง
2. สัตว์น้ำ ปลามูต ปลานิล ปลากัง ปลาเนื้อเหลือง ปลาสะแงะ กุ้ง ปู ตะพาบน้ำ เต่า เป็ดน้ำ

อาหารจากทุ่งนาทิศตะวันตกของน้ำปาย (นาตกปาย) เป็นพื้นที่ทำนาของคนปางหมู ซึ่งมีคนทำนาบริเวณนี้ 76 คน

1. พืช ผักจากทุ่งนา มี หมากหิว ผักกูด ไบบัวบก ผักแว่น ผักตำลึง มะระขี้นก ผักบุง
2. สัตว์จากทุ่งนา มี หอย ปู ปลา และนกกระยาง
3. สมุนไพร ที่ชาวปางหมูรู้จัก และยังมีนิยมใช้อยู่ มีดังตารางที่ 5

**ตารางที่ 5 รายชื่อสมุนไพรและสรรพคุณทางยา บ้านปางหมู อ.เมืองแม่ฮ่องสอน ปี 2553**

ที่	ชื่อสมุนไพร	สรรพคุณ
1	อ้อสะพายควาย / ไม้แก่นแดง / ไม้กระต๊อบโลง	ใช้ตอมเหล้าดื่ม บำรุงกำลัง
2	ไม้ค้อน้ำ	ใช้ต้มดื่ม บำรุงกำลัง
3	ไม้นมนาง	ต้มกับไม้ค้อน้ำ บำรุงกำลัง
4	ไม้มะนมโบกฮู	บำรุงกำลัง
5	ยาหนัด / ยาบุญโบก / ยาโตงว่า / ยาหลัง ห่าแยง / มินจะ ราง / ไม้กูด	ใช้ สำหรับหลังคลอด
6	ใบสาบเสือ	รักษาแผลสด
7	มะระขี้นก / ว่านไฟลป่า /	ร้อนใน
8	ขมิ้นป่า / ปูเลย	ทุกอย่าง
9	ว่านหางจระเข้	แผลไฟไหม้
10	รางจืด	ถอนพิษ
11	ไม้กวาดเลือด มี กาว 3 ใบ กาว 7 ใบ	แก้คัน
12	คำ 3 วัน	แก้ฝีหนอง
13	ฟ้าทะลายโจร (ใช้ร่วมกับมะนาวและน้ำผึ้ง)	แก้ไอ
14	รากถั่วพูลู รากถั่วแระ	อาบหลังจากหายเป็นอีกสุกอีใส
15	รากต้นฝรั่ง / ทับทิม	แก้ท้องร่วง
16	หัวตะไคร้ และกิ่งดอกกลิ่นทม	รักษาผิว

น้ำดื่ม และน้ำใช้ในการเกษตร ของคนปางหมู แบ่งเป็น

1. น้ำดื่ม คนปางหมูใช้น้ำประปา น้ำจากตู้ขายน้ำ น้ำถังที่มาส่งตามบ้าน และน้ำบ่อ ซึ่งมี  
ประมาณ 100 กว่าบ่อ
2. น้ำใช้ในการเกษตร จะมีน้ำแม่สะงา จะใช้ในบริเวณ นาตกปาย ซึ่งมีผู้ใช้ทำนา 76 เจ้า โดย  
จะมีแก้มืองดูแล 1 คน และเมื่อต้องการทำความสะอาด หรือแก้ไขปัญหาด่าง ๆ ที่เกิดขึ้น  
จะใช้วิธีการบอกกล่าวให้เจ้าของนาทั้ง 76 คน เพื่อส่งตัวแทนมาช่วยกันทำความสะอาดหรือ  
แก้ไข



ที่	ชื่อ	ช่วงเวลาที่พบ												ปริมาณ	
		มค	กพ	มีค	เมย	พค	มิย	กค	สค	กย	ตค	พย	ธค		
5	ตะพานน้ำ	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	น้อย
6	เต่า	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	น้อย
7	กิ้ง	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	น้อย
8	หอย	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	ปานกลาง

#### หมายเหตุ

\* ช่วงเวลาที่พบ สามารถพบได้ทุกเดือนแล้วแต่จะไปหาเดือนไหน

กลุ่ม 2 เรื่อง “อาหารจากการปลูก และสัตว์เลี้ยงสำหรับบริโภค” ของคนปางหมู

#### ตารางที่ 8 อาหารจากการผลิตของคนปางหมู “พืชหลัก” บ้านปางหมู อ.เมือง แม่ฮ่องสอน ปี 2553

ชนิดพืช	ปริมาณ การปลูก (%)	ปลูกเพื่อ			การดูแล		คุณภาพ	
		กิน	ขาย	ทำพันธุ์	อินทรีย์	เคมี	พอใจ	ไม่พอใจ
1. ข้าวมะลิ (105)	80	*	*	*		*		*
2. ข้าวเจ้า กข.21	15	*	*	*		*		*
3. ข้าวเหนียว กข.6	5	*		*		*		*
4. ถั่วเหลืองคจ.5 (ตาแดง)	100		*	*		*	*	
5. งาดำ	50		*	*		*	*	
6. กระเทียม	5	*			*	*	*	*

#### หมายเหตุ

- ปุ๋ยเคมีที่ใช้ ส่วนใหญ่จะใช้เพื่อ ฆ่าแมลง และฆ่าหญ้า
- คุณภาพที่คนปางหมูสะท้อน ที่ไม่พอใจ เนื่องจากเป็นพืชที่ใช้กิน แต่ไม่สามารถหลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีได้ ส่วนความพอใจ คือ เป็นพืชที่ทำรายได้ให้กับชุมชนและราคาเป็นที่น่าพอใจ
- ข้าวเหนียว กข.6 จะปลูกกันน้อย เนื่องจากใช้กินในครัวเรือน และใช้สำหรับงานบุญเท่านั้น

“พืชรอง” ส่วนใหญ่แล้วคนปางหมูจะปลูกไว้สำหรับรับประทาน ถ้าเหลือจึงขายให้กับเพื่อนบ้าน การดูแลรักษาจึงเป็นการใช้ปุ๋ยชีวภาพเป็นหลัก และใช้ปุ๋ยเคมี ในบางช่วง แบ่งเป็น



- พืชที่สามารถเก็บพันธุ์ได้ มี ผักทอง / พืชตระกูลถั่ว / ผักชี / พริกต่าง ๆ
- พืชที่ต้องซื้อเมล็ดพันธุ์ มี มะเขือต่าง ๆ / ผักกาด / กระน้ำ / ต้นหอม / มะเขือเทศ / แตงกวา / ผักบุ้งจีน / ผักกาดขาวปลี

พืชที่ปลูกโดยไม่ใช้สารเคมี ได้แก่ ผักเสี้ยว ชะอม มะนาว ผักเอือด มะรุม ผักสวนครัว

ต่าง ๆ

ผลไม้ ที่มีในบ้านปางหมู ได้แก่ ลำไย ลิ้นจี่ สับปะรด ขนุน มะม่วง กัลย ะขาม น้อยหน่า ฝรั่ง มะเฟือง ส้มโอ ปลูกไว้สำหรับรับประทาน เหลือจึงขาย ส่วนใหญ่ไม่ใช้สารเคมี

“สัตว์” บ้านปางหมู มีการเลี้ยงไก่ชน เลี้ยงหมู วัว ควาย ปลา ส่วนใหญ่เป็นการเลี้ยง สำหรับขาย อาหารที่ใช้เลี้ยงจะซื้ออาหารสำเร็จรูปผสมกับเศษอาหารที่มีในบ้าน

### กลุ่ม 3 “เมนูอาหาร” และ “ร้านค้า” ของคนปางหมู

เมนูอาหารของบ้านปางหมูได้แก่ น้ำพริกอ่อน น้ำพริกหนอก น้ำพริกอุ๊บน้ำพริกคั่ว แกงหน่อ แกงเห็ดต่างๆ แกงข้าวคั่ว แกงผักดอย จอผักกูด แกงผักเสี้ยว แกงขนุน แกงปลีกัลย แกงผักเขี้ยว อุ๊บน้ำมะเขือ อุ๊บน้ำปลา อุ๊บน้ำไก่ ต้มส้มปลา ต้มจืด ฮังเล เนื้อลูง เป็นต้น ซึ่งสามารถแบ่งเมนูอาหารได้เป็น 7 อย่าง คือ 1.ยำ 2.อุ๊บน้ำ 3.ต้ม 4.แกง 5.ผัด 6.ทำส้ม และ 7.ทอด

ที่มาของส่วนประกอบอาหาร ทางกลุ่มได้คัดเลือก อาหาร 2 อย่าง เพื่อหาที่มาของส่วนประกอบว่า อาหารที่เราทำรับประทานเองนั้นใช้ส่วนประกอบจากที่ได้บ้าง เช่น ซื้อ ปลูกเอง หรือจากเพื่อนบ้าน เป็นต้น อาหารที่ทางกลุ่มเลือก คือ แกงผักเขี้ยว และน้ำพริกอ่อน

### ตารางที่ 9 ส่วนประกอบ และที่มาของส่วนประกอบ “แกงผักเขี้ยว” บ้านปางหมู

ที่	ส่วนประกอบที่ใช้	ที่มาของส่วนประกอบ
1	ผักตำลึง / ยอดอัญชัญ	เก็บตามริ้วบ้าน
2	มะเขือพวง / มะเขือแจ้	เก็บข้างริ้ว
3	ยอดมะระขี้นก	เก็บตามริมน้ำ
4	ยอดพริก	ปลูกเอง
5	ยอดมะรุม / ชะอม	ขอบ้านข้างเคียง
6	ผักโอ้หลา	เก็บจากสวน
7	น้ำพริกถั่วเน่า	ทำเอง
8	กระเจียวเขียว / พริกดิบ / ผงชูรส	ซื้อ

**ตารางที่ 10 ส่วนประกอบ และที่มาของส่วนประกอบ “น้ำพริกอ่อน” บ้านปางหมู**

ที่	ส่วนประกอบที่ใช้	ที่มาของส่วนประกอบ
1	ถั่วเน่าผง	ทำเอง
2	มะเขือเทศ / หอมแดง / พริกแห้ง	ซื้อ หรือ ปลูก
3	หมู / ปลากระป๋อง / ต้นหอม / ผักชี / กะปิ / ผงชูรส	ซื้อ

**ตารางที่ 11 ส่วนประกอบ และที่มาของส่วนประกอบ ผัก “เครื่องเคียง” น้ำพริก บ้านปางหมู**

ที่	ส่วนประกอบที่ใช้	ที่มาของส่วนประกอบ
1	แตง / กะหล่ำ / ผักกาด / ถั่วฝักยาว / น้ำเต้า	ซื้อ
2	ยอดมัน / ยอดแค / ตำลึง / มะเขือแจ้อ่อน /	เก็บข้างรั้ว
3	ยอดผักชีเหล็ก	เก็บตามธรรมชาติ
4	ผักทอง	ปลูกเอง

การทำแผนที่รอบใน เพื่อให้ทราบจำนวนร้านค้าต่าง ๆ ว่ามีกี่ร้านค้า และอยู่บริเวณใดของหมู่บ้านบ้าง ซึ่งทางกลุ่มได้ร่วมกันลงจุดในแผนที่ สามารถสรุปได้ดังนี้

1. ร้านขายกับข้าวสุกมี 8 ร้าน
2. ร้านขายของชำมี 14 ร้าน
3. ร้านขายผลิตภัณฑ์แปรรูป 6 ร้าน
4. บ้านที่รับจ้างแปรรูปผลผลิตถั่วเน่า ถั่วแปรรูป 24 บ้าน
5. โรงสีข้าว 5 โรง

การแลกเปลี่ยนอาหาร จากการพูดคุยกันในกลุ่มในเรื่องนี้ ทางชุมชนให้ความเห็นเหมือนกัน คือ จะมีการแบ่งปันกันในระบบเครือญาติเป็นหลัก อาหารที่นิยมนำมาแบ่งปัน เช่น ข้าว ผักผักที่ปลูกเอง อาหารจากธรรมชาติ เป็นต้น การแบ่งปันให้กับเพื่อนบ้านส่วนมากจะให้เป็นการที่ประกอบสุกแล้ว และการแบ่งปันอีกแบบหนึ่ง คือ การตัดบาตรพระหรือเณร ที่มาบิณฑบาต

## ขั้นตอนที่ 2 กิจกรรมที่ 1 ออกแบบ แบบสอบถามสำหรับการเก็บข้อมูล

กิจกรรมนี้ เป็นกิจกรรมที่ดำเนินการโดยพี่เลี้ยงทั้ง 4 พี่ที่เป็นหลัก ซึ่งทั้ง 4 พี่ที่ต้องประมวลสรุปเนื้อหาจากเวทีสร้างความเข้าใจกลุ่มเป้าหมาย แล้วนำมาออกแบบกรอบเนื้อหา และเครื่องมือเพื่อเก็บข้อมูลเพิ่มเติม เนื่องจากยังมีเนื้อหาบางประเด็นที่ยังไม่ได้พูดถึง และยังไม่มีความชัดเจน จึงได้ใช้ฐานข้อมูลจากเวทีสร้างความเข้าใจ มาออกแบบเครื่องมือช่วยในการเก็บข้อมูลที่ยังไม่มีความสมบูรณ์จากกลุ่มตัวอย่างในชุมชนอีกครั้งหนึ่ง ซึ่งได้พัฒนาเครื่องมือเพื่อเก็บข้อมูลเป็นแบบสอบถาม 2 ชุด แบ่งเป็น 5 ส่วนสำคัญ ดังนี้

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
- ส่วนที่ 2 การผลิตอาหารของชุมชนและต้นทุนในการผลิตอาหาร
- ส่วนที่ 3 การกระจายผลผลิต
- ส่วนที่ 4 ความเสี่ยงในการเข้าถึงและศักยภาพในการจัดการอาหาร
- ส่วนที่ 5 ค่าใช้จ่ายในครัวเรือน

## ขั้นตอนที่ 2 กิจกรรมที่ 2 สร้างความเข้าใจแบบสอบถามร่วมกับทีมงานในพื้นที่

วันที่จัดประชุม วันที่ 16 พฤษภาคม 2553 เริ่มประชุม เวลา 18.00 น.

สถานที่จัดประชุม บ้านคุณจันทร์ศรี สุธรรม บ้านปางหมู ต.ปางหมู อ.เมือง จ.  
แม่ฮ่องสอน

ผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 5 คน ได้แก่

1. วาสนา เกษอินทร์ พี่เลี้ยงพื้นที่บ้านปางหมู
2. มนต์รี หล้าทา เป็นทีม อปพร. ตำบลปางหมู
3. จันทร์ศรี สุธรรม เป็นอดีตนักวิจัย ฯ / อสม.ปางหมู
4. นางปราณี ชมเชย เป็นทีม อสม.ปางหมู
5. นางนราวรรณ ภาสารโรจน์กุล เป็นทีม อสม.ปางหมู

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างความเข้าใจเนื้อหา และคำถาม ในแบบสอบถามที่ใช้ในการเก็บข้อมูลกลุ่มเป้าหมาย
2. เพื่อแบ่งบทบาทหน้าที่ และแบ่งกลุ่มเป้าหมายในการเก็บ ตามความสมัครใจของทีมงาน
3. เพื่อนัดหมายการส่งแบบสอบถามและเพิ่มเติมความสมบูรณ์ของข้อมูล

เอกสารประกอบ แบบสอบถามชุดที่ 1 จำนวน 45 ชุด และแบบสอบถามชุดที่ 2 จำนวน 10 ชุด

### สรุปการประชุม

พี่เลี้ยงได้ชี้แจงที่มาของแบบสอบถามให้กับทีมงานในพื้นที่ว่ามีกระบวนการทำแบบสอบถามอย่างไรบ้าง จากนั้นจึงเริ่มอธิบายแบบสอบถามทั้ง 2 ชุด โดยสมมุติว่า พี่เลี้ยงเป็นผู้เก็บข้อมูล เป็นผู้ถาม และให้ทีมงาน เป็นผู้ให้ข้อมูล แล้วรอกข้อมูลจริงของตนเองลงในแบบสอบถาม เพื่อให้ทีมงานเกิดความเคยชินกับแบบสอบถามและใช้เป็นตัวอย่างสำหรับลงพื้นที่จริง ๆ

การแบ่งบทบาทหน้าที่ และแบ่งกลุ่มเป้าหมายในการเก็บ จะให้ทีมงานได้เลือกรายชื่อกลุ่มเป้าหมายที่ได้ตัดไว้ตั้งแต่เริ่มดำเนินงานโครงการ เนื่องจากเป็นกลุ่มเป้าหมายที่ติดตามและรับทราบการดำเนินงานโครงการตั้งแต่เริ่มแรก การเลือกจะให้ทีมงานได้เลือกเองตามความสมัครใจ และความสะดวกใจในการลงเก็บข้อมูล ทีมงานได้คัดเลือกบนฐานความใกล้ชิดและความสนิทสนม เช่น อยู่บ้านละแวกเดียวกัน เป็นเพื่อนสนิทกัน เป็นญาติกัน ทำงานด้วยกัน เป็นต้น ผลการแบ่งกลุ่มเป้าหมายที่จะลงพื้นที่เก็บข้อมูล มีดังนี้

1. นายมนตรี หล้าทา	ชุดที่ 1 จำนวน 6 ราย	ชุดที่ 2 จำนวน 1 ราย
2. นางจันทร์ศรี สุธรรม	ชุดที่ 1 จำนวน 14 ราย	ชุดที่ 2 จำนวน 3 ราย
3. นางปราณี ชมเชย	ชุดที่ 1 จำนวน 12 ราย	ชุดที่ 2 จำนวน 3 ราย
4. นางนราวรรณ ภาสารโรจน์กุล	ชุดที่ 1 จำนวน 13 ราย	ชุดที่ 2 จำนวน 3 ราย

การรวบรวมข้อมูลแบบสอบถาม ได้แบ่งช่วงไว้ 2 ช่วง คือ ช่วงที่ 1 นัดส่งวันที่ 21 มิถุนายน 2553 และช่วงที่ 2 นัดส่งวันที่ 28 มิถุนายน 2553 โดยให้แต่ละคนนำแบบสอบถามที่สามารถเก็บได้ในแต่ละช่วงมารวมกันไว้ที่บ้านคุณจันทร์ศรี จากนั้นให้คุณมนตรี เข้ามารับ แล้วส่งให้พี่เลี้ยงอีกครั้งหนึ่ง

**ขั้นตอนที่ 2 กิจกรรมที่ 3 ลงเก็บข้อมูลตามกลุ่มเป้าหมายที่กำหนดไว้**

หลังจากที่ได้แบ่งบทบาทหน้าที่ในการลงพื้นที่เก็บข้อมูลแล้ว ทีมงานในพื้นที่แต่ละคนจะเก็บข้อมูลกันเองตามแต่ว่าจะสะดวกไปเก็บช่วงเวลาใด หลังจากที่ได้ทีมงานในพื้นที่ได้เก็บข้อมูลเรียบร้อยแล้ว ได้สอบถามถึงปัญหาในการเก็บข้อมูล ซึ่งทีมงานได้สะท้อนปัญหาไว้ดังนี้

1. ช่วงเวลาว่างของทีมงานกับกลุ่มเป้าหมายไม่ตรงกัน ต้องนัดหมาย 2-3 ครั้งจึงจะสามารถเก็บข้อมูลได้
2. แบบสอบถาม มีจำนวนหลายหน้า มีข้อมูลที่ต้องการเยอะมาก การเก็บข้อมูลกลุ่มเป้าหมายแต่ละรายจึงต้องใช้เวลาานพอสมควร
3. แบบสอบถามบางข้อ กลุ่มเป้าหมายไม่ยอมบอกตรง ๆ หรือไม่ยอมให้ข้อมูล เช่นเรื่องรายได้ หนี้สิน ผลผลิต เป็นต้น จึงต้องเปลี่ยนวิธีการสอบถาม เป็นการชวนพูดคุยแบบเป็นกันเอง แล้วถามข้อมูลโดยที่กลุ่มเป้าหมายไม่ได้ระแวงอีก

**ขั้นตอนที่ 3 เป็นขั้นตอนของการรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามทั้งหมด ประมวลผลข้อมูล และสรุปเป็นร่างรายงาน**

หลังจากที่พี่เลี้ยงได้แบบสอบถามครบแล้ว จึงได้ตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูลอีกครั้ง ซึ่งมีความสมบูรณ์ประมาณ 70 % จึงนัดทีมงานเพื่อสอบถามรายละเอียดเป็นรายบุคคล จากนั้นจึงมาออกแบบตารางประมวลผลข้อมูลในโปรแกรม Excel แล้วลงข้อมูลในแบบประมวลที่ได้ออกแบบไว้ เพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลสำหรับจัดทำรายงานต่อไป

นอกจากข้อมูลที่ได้จากการเก็บข้อมูลแบบสอบถามแล้ว ทางพี่เลี้ยงในพื้นที่ได้มีการศึกษาข้อมูลจากเอกสารรายงานอื่น ๆ เพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลประกอบสำหรับการพัฒนาตัวชี้วัดทางอาหารของบ้านปางหมู เช่น ข้อมูลบริบทชุมชน ข้อมูลด้านสุขภาพ ข้อมูลแหล่งอาหารต่าง ๆ เป็นต้น

**ขั้นตอนที่ 4 เป็นการนำเสนอข้อมูลที่ทำการศึกษากับชุมชน เพื่อเป็นการเช็คความถูกต้องหรือแนวทางการดำเนินการต่อเนือง และร่วมกันกำหนดตัวชี้วัด ซึ่งมีกิจกรรมดังนี้**

**ขั้นตอนที่ 4 กิจกรรมที่ 1 จัดเวทีนำเสนอข้อมูลสู่ชุมชน เป็นการจัดร่วมกันของพื้นที่ศึกษา 4 หมู่บ้าน**

**วันที่จัดประชุม วันที่ 1 กันยายน 2553 เริ่มประชุม เวลา 08.30 น.**

**สถานที่จัดประชุม ศาลากลางจังหวัด (หลังเก่า) ชั้น 2 อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน**

**ผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 22 คน ได้แก่**

1. ทีมพี่เลี้ยง 4 หมู่บ้าน / และที่ปรึกษาโครงการ รวม 5 คน
2. ตัวแทนหมู่บ้าน 4 หมู่บ้าน รวม 17 คน

## วัตถุประสงค์

1. เพื่อนำเสนอข้อมูลจากการศึกษา รวบรวม และประมวลผล ให้ตัวแทนหมู่บ้านรับทราบ
2. เพื่อให้ตัวแทนหมู่บ้านได้ร่วมตรวจเช็คข้อมูล แสดงความคิดเห็น ให้ข้อเสนอแนะ
3. เพื่อร่วมกำหนดตัวชี้วัดทางด้านอาหารของชุมชน และแนวทางการดำเนินงานต่อเนื่อง

## เอกสารประกอบ มี 2 ชุด คือ

1. ประมวลผล การสรุปข้อมูลการนำเสนอผลการศึกษาจากทุกภาค เมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 255
2. สรุปข้อมูลบ้านปางหมูในรูปแบบ Power Point

## สรุปผลการจัดเวที

กระบวนการเวที ได้เริ่มจากการแนะนำตัวเองของผู้เข้าร่วมเวที โดยให้บอกชื่อ และสิ่งของที่คิดว่าแทนตัวเองได้และคนอื่นเห็นก็จะนึกถึงเรา จากนั้นจึงเริ่มนำเสนอข้อมูลบ้านปางหมู ข้อมูลบ้านแม่สุริน ตามลำดับ พร้อมทั้งถามกระตุ้นให้ตัวแทนชุมชนได้คิดตามข้อมูลที่นำเสนอ เช่น ข้อมูลแต่ละตัวเป็นอย่างไรบ้าง สะท้อนอะไรออกมาบ้าง และเมื่อเป็นเช่นนี้เราจะร่วมกันทำอย่างไรต่อไป เป็นต้น

หลังจากนำเสนอข้อมูลเรียบร้อยแล้ว จึงให้ผู้เข้าร่วมเวทีได้ช่วยกันแสดงความคิดเห็นว่าหมู่บ้านปางหมู และบ้านแม่สุรินมีความเสี่ยงด้านใดบ้างที่ควรต้องระวัง สำหรับบ้านปางหมูสามารถประมวลได้ดังนี้

ความเสี่ยงที่ควรต้องระวัง ของบ้านปางหมู

### 1. การหาอาหารจากธรรมชาติ

- การเข้ามาหาอาหารจากคนนอก
- การจับปลาในช่วงวางไข่
- การหาของป่าโดยเก็บไม่ให้เหลือ เผื่อครั้งต่อไป
- มีจำนวนประชากรเพิ่มมากขึ้น ทำให้มีผู้เข้ามาหาอาหารจากป่ามากขึ้น
- พื้นที่แหล่งอาหารลดลง
- คนนิยมรับประทานและซื้ออาหารจากป่า โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ต่าง ๆ
- การจัดการดูแลแหล่งอาหารธรรมชาติร่วมกันมีน้อย (ไม่มีกฎ ระเบียบ กติกา)

### 2. ด้านการผลิตอาหารของชุมชน

- การเลี้ยงสัตว์เพื่อเป็นอาหารยังมีน้อยและมีไม่กี่ชนิด

- ต้นทุนการผลิตสูง ในเรื่องของการใช้สารเคมี และแรงงาน
- การผลิตพืชของชุมชนยังไม่หลากหลาย
- คุณภาพและความปลอดภัยของอาหารยังต้องพึ่งสารเคมีเนื่องจากโรคและแมลงพืช
- พืชผักสวนครัวบางชนิดที่คิดว่าน่าจะปลูกไว้รับประทานในครัวเรือน แต่ไม่ได้ปลูก ยังต้องซื้อรับประทาน เช่น ตะไคร้ ขิง ข่า พริก เป็นต้น

### 3. ค่านิยมและพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของชุมชน

- เด็กเยาวชน คนรุ่นใหม่ ไม่นิยมรับประทานอาหารพื้นบ้าน อาหารจากป่า รวมไปถึงการรู้จักชนิดอาหาร และวิธีการทำอาหารพื้นบ้าน
- ดูจากสัดส่วนการซื้อจะเห็นว่า การซื้ออาหารสูง และสินค้าที่ซื้อ เป็นสินค้าที่ผลิตมาจากที่อื่น จึงไม่สามารถกำหนดราคาเองได้
- การนิยมรับประทานอาหารตามกระแส หรือตามโฆษณาชวนเชื่อ

### 4. สภาพดิน ฟ้า อากาศ

- ฝนไม่ตกตามฤดูกาล
- มีการปลูกพืชซ้ำทำให้อาหารในดินน้อยลง
- ภาวะโลกร้อน สภาพอากาศที่ร้อนนานขึ้นทำให้พืชผักไม่เจริญเติบโต ตาย และยังส่งผลให้อาหารจากป่าลดลง

### 5. การสำรองอาหารของชุมชน

- ยังขาดการเก็บอาหารร่วมกันของชุมชน
- การถ่ายทอดภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารยังมีน้อย
- ไม่มีการแลกเปลี่ยนผ่านเครือข่ายนอกหมู่บ้าน

เมื่อผู้เข้าร่วมเวทีได้แสดงความคิดเห็นในเรื่องความเสี่ยงที่ควรต้องระวัง ของบ้านปางหมูแล้ว จึงให้ผู้เข้าร่วมจัดลำดับความสำคัญแหล่งที่มาของอาหารจาก 4 ฐาน คือ ฐานการซื้อ ฐานการผลิต ฐานทรัพยากรธรรมชาติ ฐานวัฒนธรรม และการฟื้นฟูภูมิปัญญา องค์ความรู้และการจัดการอาหาร เพื่อใช้เป็นฐานการวิเคราะห์ความมั่นคงทางอาหารของแหล่งที่มาทั้ง 4 ฐาน และกำหนดตัวชี้วัดต่อไป

การจัดลำดับความสำคัญ ได้ใช้วิธีการติดสติ๊กเกอร์ 2 สี คือ สีเขียว และ สีเหลือง หากเห็นว่าสำคัญอันดับที่ 1 ให้ติดสติ๊กเกอร์สีเขียว และถ้าเห็นว่าสำคัญเป็นอันดับที่ 2 ให้ติดสติ๊กเกอร์สีเหลือง ซึ่งผลการติดสติ๊กเกอร์ สามารถประมวลได้ดังนี้

**ตารางที่ 12** การจัดลำดับความสำคัญ แหล่งอาหารของบ้านปางหมู

อันดับ	แหล่งที่มาของอาหาร	การให้คะแนนอันดับ 1(สติ๊กเกอร์สีเขียว)	การให้คะแนนอันดับ 2 (สติ๊กเกอร์สีเหลือง)
1	ฐานจากการซื้อ <ul style="list-style-type: none"> <li>- รายได้ของคนในชุมชน</li> <li>- แหล่งซื้อขายอาหารในชุมชน</li> <li>- คุณภาพสินค้า</li> <li>- หนี้สิน</li> <li>- รายจ่าย</li> </ul>	14 6 5 2 1 -	9 1 1 - 6 1
2	ฐานการผลิต <ul style="list-style-type: none"> <li>- เพิ่มความหลากหลายของพืชเศรษฐกิจ</li> <li>- การมีสิทธิในที่ดินทำกิน</li> <li>- การพึ่งตนเอง / การแปรรูปผลผลิต</li> <li>- การพัฒนาดิน/เพิ่มคุณภาพผลผลิต</li> <li>- ดันทุนการผลิต (ปุ๋ยยา / แรงงาน)</li> </ul>	11 4 3 2 1 1	7 1 - 1 4 1
3	ฐานทรัพยากร ธรรมชาติ <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารจากป่า</li> <li>- แหล่งน้ำ</li> <li>- การขยายตัวของพื้นที่ปลูกข้าวโพด (ลูกป่า)</li> </ul>	10 5 5 -	2 2 - -
4	ฐานวัฒนธรรม <ul style="list-style-type: none"> <li>- การฟื้นฟูภูมิปัญญา องค์ความรู้ การจัดการอาหาร</li> <li>- ค่านิยม / พฤติกรรม</li> <li>- การแลกเปลี่ยนอาหาร</li> <li>- ประเพณี / พิธีกรรม</li> </ul>	4 3 1 - -	15 3 9 3 -



จากตารางจะเห็นว่าผู้เข้าร่วมได้ให้ความสำคัญของแหล่งอาหารอันดับ 1 คือ ฐานการซื้อ โดยเฉพาะในเรื่องของ “รายได้” ที่จะนำมาเพื่อนำไปซื้ออาหาร ซึ่งได้คะแนนสถิติเกอร์สียาวสูงสุด 6 คะแนน อันดับต่อมาจากฐานการซื้อ ในเรื่อง “แหล่งซื้อขายอาหารในชุมชน” และฐานทรัพยากร ธรรมชาติ ในเรื่องของ “อาหารจากป่า / แหล่งน้ำ” ได้คะแนนสถิติเกอร์สียาวอย่างละ 5 คะแนน

ส่วนความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมที่เห็นว่ามีความสำคัญของแหล่งอาหารอันดับ 2 คือ ฐานวัฒนธรรม ในเรื่องของ “ค่านิยม / พฤติกรรม” ที่ได้สถิติเกอร์สียาวสูงสุด 9 คะแนน อันดับต่อมาเป็น ฐานการซื้อ ในเรื่องของ “หนี้สิน” ซึ่งได้สถิติเกอร์สียาว 6 คะแนน

## ส่วนที่ 4

### ผลการศึกษาเพื่อพัฒนาตัวชี้วัดความมั่นคงทางด้านอาหาร

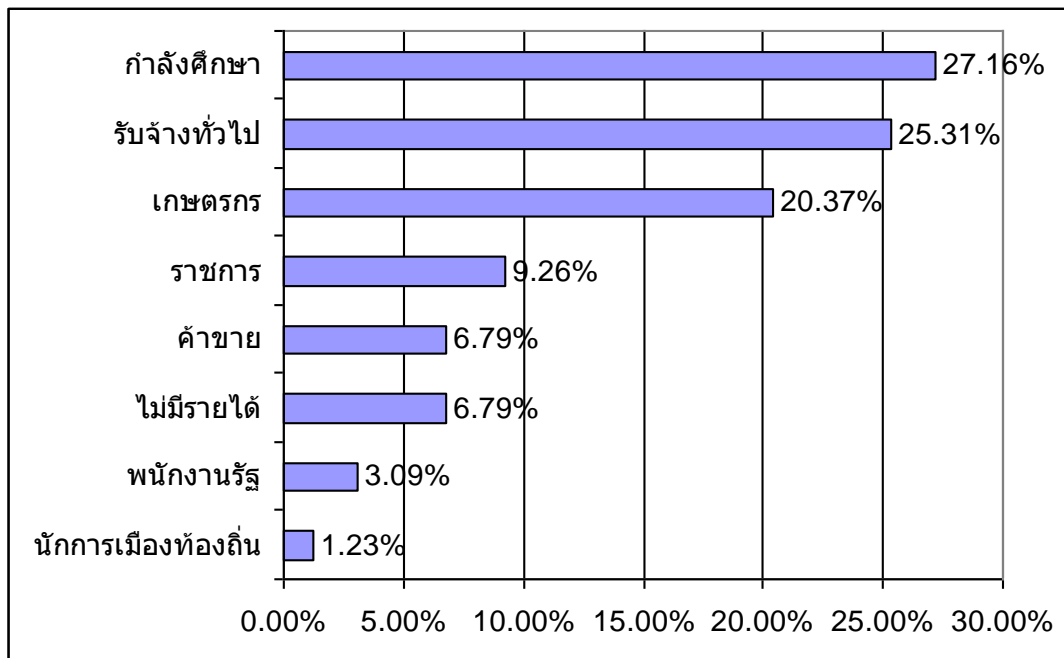
#### 4.1 เรื่อง “ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม”

จากการลงพื้นที่เก็บข้อมูลกลุ่มเป้าหมายโดยใช้แบบสอบถาม จำนวน 45 ครัวเรือน นั้น ผู้ที่ให้ข้อมูลเป็นเพศชาย จำนวน 17 คน เพศหญิง จำนวน 28 คน คิดเป็นสัดส่วนได้ 38 % และ 62 % ตามลำดับ โดยผู้ให้ข้อมูลมีอายุเฉลี่ยอยู่ที่ 44 ปี มีสมาชิกในครัวเรือนทั้งหมด 162 คน แยกเป็นเพศชาย จำนวน 84 คน เพศหญิง 78 คน

##### 4.1.1 การประกอบอาชีพ และรายได้

ในเรื่องที่มาของรายได้จากการประกอบอาชีพของสมาชิกในครัวเรือน ทั้ง 162 คน ซึ่งเป็นแหล่งที่มาของรายได้สำหรับใช้จ่ายต่าง ๆ ในครัวเรือน ข้อมูลที่ได้สามารถแยกเป็น 6 อาชีพ คือ 1. เกษตรกร 2.รับจ้างทั่วไป 3.พนักงานของรัฐ 4.ค้าขาย 5.ราชการ และ 6.นักการเมืองท้องถิ่น ส่วนสมาชิกในครัวเรือนไม่ได้ประกอบอาชีพใด ๆ แต่มีส่วนที่ต้องใช้จ่ายในครัวเรือนเช่นกัน มี 2 กลุ่ม คือ 1.กลุ่มที่กำลังศึกษา และ 2.กลุ่มที่ไม่มีรายได้ ซึ่งทั้ง 2 กลุ่มนี้ จะเป็นเด็ก และผู้สูงอายุ โดยสามารถแยกเป็นสัดส่วนได้ ดังนี้

แผนภูมิที่ 1 สัดส่วนอาชีพสมาชิกในครัวเรือนของชุมชนบ้านปางหมู



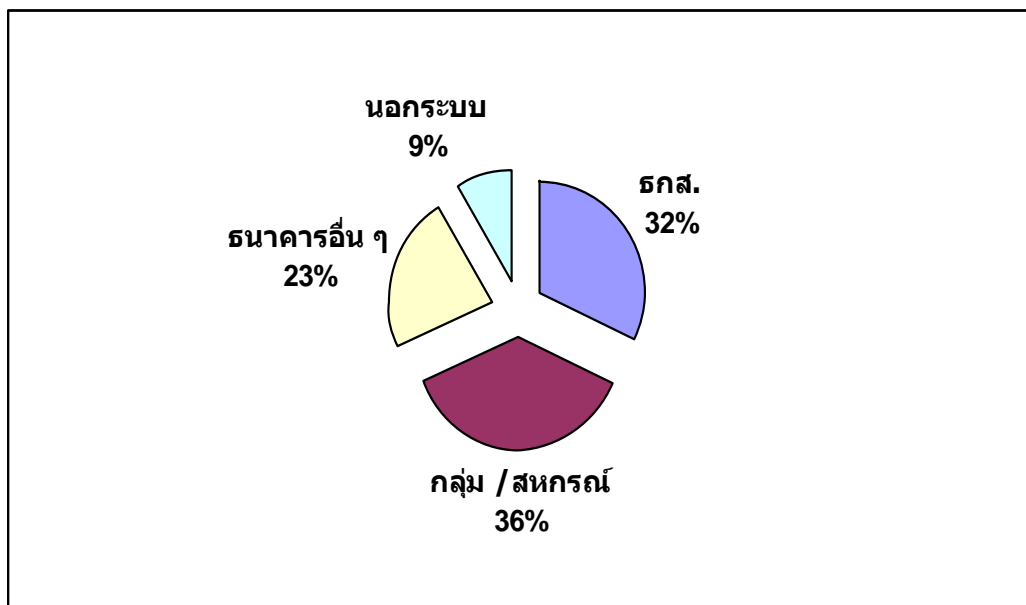
จากกราฟจะเห็นว่าสัดส่วนของสมาชิกในครัวเรือนที่กำลังศึกษา มาเป็น **อันดับ 1** ซึ่งมีจำนวน 44 คน คิดเป็น 27.16 % **อันดับ 2** คืออาชีพรับจ้างทั่วไป มีจำนวน 41 คน คิดเป็น 25.31 % และ **อันดับ 3** อาชีพเกษตรกร มีจำนวน 33 คน คิดเป็น 20.37 % **อันดับ 4** อาชีพรับราชการ มีจำนวน 15 คน คิดเป็น 9.26 % **อันดับ 5** ค้าขายและ ผู้ไม่มีรายได้ มีจำนวน 11 คนเท่ากัน คิดเป็น 6.79 % **อันดับ 6** อาชีพพนักงานในหน่วยงานรัฐ มีจำนวน 5 คน คิดเป็น 3.09 % และสุดท้าย **อันดับ 7** นักการเมืองท้องถิ่น มีจำนวน 2 คน คิดเป็น 1.23%

ทั้งนี้จากกลุ่มเป้าหมาย 45 ครัวเรือน มีรายได้ในครัวเรือนรวมกันได้ **745,192 บาท** ต่อเดือน เฉลี่ยอยู่ที่ **16,560 บาท** ต่อครัวเรือน หรือ เฉลี่ยต่อจำนวนสมาชิกในครัวเรือนทั้งหมด 162 คน จะมีรายได้อยู่ที่ **4,600 บาท ต่อคน** เมื่อแยกรายได้จากการเกษตร และรายได้นอกการเกษตร จะเห็นว่ากลุ่มเป้าหมายทั้ง 45 ครัวเรือน มีรายได้จากการเกษตรเป็นเงินจำนวน **102,662 บาทต่อเดือน** เฉลี่ยอยู่ที่ **2,281 บาท** ต่อครัวเรือน และรายได้นอกการเกษตรเป็นเงินจำนวน **642,530 บาทต่อเดือน** เฉลี่ยอยู่ที่ **14,278 บาท** ต่อครัวเรือน

#### 4.1.2 หนี้สิน

จากการให้ข้อมูลเรื่องหนี้สินของกลุ่มเป้าหมาย 45 ครัวเรือน มีครัวเรือนที่ไม่ได้กู้ยืม จำนวน 25 ครัวเรือน คิดเป็น 56 % และมีครัวเรือนที่กู้ยืมจำนวน 20 ครัวเรือน คิดเป็น 44% โดยแหล่งกู้ที่ 20 ครัวเรือนได้ไปกู้ยืม ได้แก่ ธกส. สหกรณ์ ธนาคารอื่น ๆ และกู้นอกระบบ ซึ่งสามารถแสดงเป็นสัดส่วนได้ดังนี้

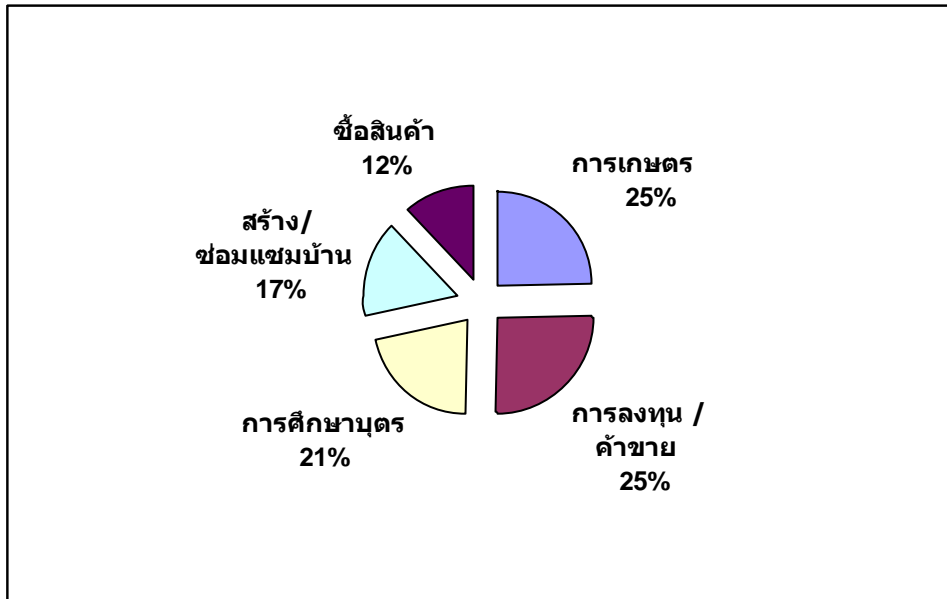
แผนภูมิที่ 2 สัดส่วนแหล่งกู้เงิน ของกลุ่มเป้าหมายบ้านปางหมู



### วัตถุประสงค์การกู้เงิน

จากกลุ่มเป้าหมาย 20 ครั้วเรือนที่กู้เงิน โดยมีวัตถุประสงค์การกู้ 5 วัตถุประสงค์ด้วยกัน คือ 1. ใช้ในการเกษตร 2. ใช้สร้าง หรือ ซ่อมแซมบ้าน 3. ซื้อสินค้าสำหรับใช้สอยในครัวเรือน 4. ใช้สำหรับการศึกษาของบุตร และ 5. ใช้ในการลงทุน / ค้าขาย ซึ่งสามารถแสดงเป็นสัดส่วนได้ดังนี้

แผนภูมิที่ 3 สัดส่วนวัตถุประสงค์การกู้เงิน ของกลุ่มเป้าหมายบ้านปางหมู



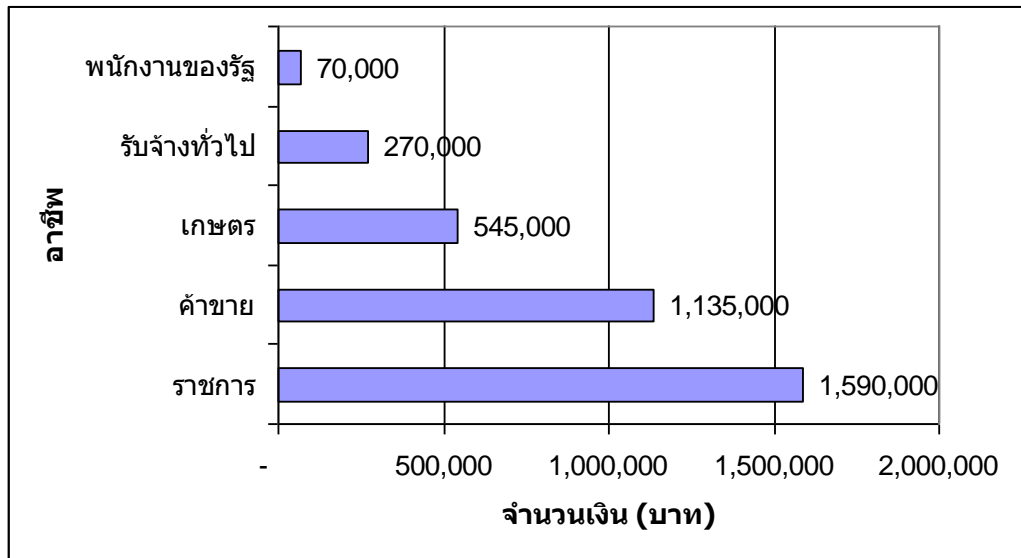
### จำนวนเงินกู้

จากการให้ข้อมูล จำนวนเงินที่มีการกู้สูงสุดคือ 800,000 บาท จำนวนเงินกุดำสุด 5,000 บาท โดยข้อมูลทั้ง 2 ส่วนนี้เป็นการกู้เพื่อ การลงทุน / ค้าขาย จากการให้ข้อมูลมียอดรวมของจำนวนหนี้สินทั้งหมดของ 20 ครั้วเรือนรวม เป็น 3,610,000 บาท เฉลี่ยแล้วเป็นหนี้ 80,222 บาท ต่อครั้วเรือน หรือ 22,284 บาทต่อคน

### การประกอบอาชีพ กับการกู้เงิน

ทั้งนี้เพื่อเป็นการดูสัดส่วนของการเข้าถึงแหล่งกู้ของกลุ่มอาชีพต่าง ๆ ว่ากลุ่มอาชีพใดมีการเข้าถึงแหล่งกู้ได้มากกว่ากัน และได้จำนวนเงินกู้มากกว่ากัน โดยดูจาก 5 อาชีพหลัก ๆ ในชุมชน คือ 1.อาชีพรับราชการ 2.พนักงานของรัฐ 3.เกษตรกร 4.ค้าขาย และ 5.รับจ้างทั่วไป จากการให้ข้อมูลของกลุ่มเป้าหมาย 45 ครั้วเรือน จะเห็นว่าทุกกลุ่มอาชีพมีโอกาสเข้าถึงแหล่งเงินกู้ได้เหมือนกัน เพียงแต่ว่าเอกสารที่ประกอบการกู้จะไม่เหมือนกัน เช่น ราชการ จะใช้สลิปเงินเดือน สำเนาบัญชีธนาคาร เป็น

หลักในการพิจารณา แต่เกษตรกร จะดูสินทรัพย์ หรือ หลักประกัน เช่น โฉนดที่ดิน เป็นหลักในการพิจารณา เป็นต้น และเมื่อดูสัดส่วนจำนวนเงินที่กู้ สามารถแสดงได้ดังนี้



แผนภูมิที่ 4 จำนวนการกู้เงินของกลุ่มเป้าหมายบ้านปางหมู แยกตามอาชีพ

เมื่อดูจำนวนเงินที่สามารถกู้ได้ จะเห็นว่า อันดับ 1 เป็นอาชีพรับราชการ จำนวนที่กู้ 1,590,000 บาท ของ 4 ครั้วเรือน เฉลี่ย 397,500 บาท / ครั้วเรือน อันดับที่ 2 อาชีพค้าขาย จำนวนที่กู้ 1,135,000 บาท ของ 5 ครั้วเรือน เฉลี่ย 227,000 บาท / ครั้วเรือน อันดับที่ 3 อาชีพ เกษตร จำนวนที่กู้ 545,000 บาท ของ 6 ครั้วเรือน เฉลี่ย 90,833 บาท / ครั้วเรือน อันดับที่ 4 อาชีพรับจ้างทั่วไป จำนวนที่กู้ 270,000 บาท ของ 3 ครั้วเรือน เฉลี่ย 90,000 บาท / ครั้วเรือน และอันดับที่ 5 พนักงานของรัฐ จำนวนที่กู้ 70,000 บาท ของ 2 ครั้วเรือน เฉลี่ย 35,000 บาท / ครั้วเรือน

#### 4.1.3 การถือครองที่ดินและการใช้ประโยชน์ที่ดิน

##### การถือครองที่ดิน

จากการเก็บข้อมูลการถือครองที่ดินและการใช้ประโยชน์จากที่ดินที่ถือครองอยู่นั้น ทั้งนี้เพื่อดูว่ากลุ่มเป้าหมายมีความมั่นคงในเรื่องนี้เพียงใด มีที่ดินเป็นของตนเองหรือไม่ มีจำนวนกี่แปลง ลักษณะการถือครองเป็นอย่างไร มีเอกสารสิทธิ์หรือไม่ มีการใช้ประโยชน์จากที่ดินอย่างไรบ้าง

จากการเก็บข้อมูลในเรื่องนี้ กลุ่มเป้าหมายมีที่ดินเป็นของตนเอง จำนวน 44 ครัวเรือน คิดเป็น 98 % และมี 1 ครัวเรือนที่ไม่มีที่ดินเป็นของตนเอง คิดเป็น 2 % เมื่อรวมแล้วมีที่ดิน 88 แปลง ซึ่งเมื่อเฉลี่ยแล้วครัวเรือนที่มีที่ดินเป็นของตนเอง จะมีที่ดินจำนวน ครัวเรือนละ 2 แปลง รวมพื้นที่ทั้งหมดของกลุ่มเป้าหมายได้ประมาณ 286 ไร่ ซึ่งมีลักษณะการถือครอง สามารถสรุปได้ดังนี้

##### ตารางที่ 13 ลักษณะการถือครองในที่ดินของกลุ่มเป้าหมายบ้านปางหมู

ที่	ลักษณะการถือครอง	จำนวนพื้นที่ (ไร่)	ร้อยละ
1	ของตนเอง	208	72.73
2	เช่าผู้อื่น	62	21.68
3	ได้ทำฟรี	16	5.59
	รวม	286	100

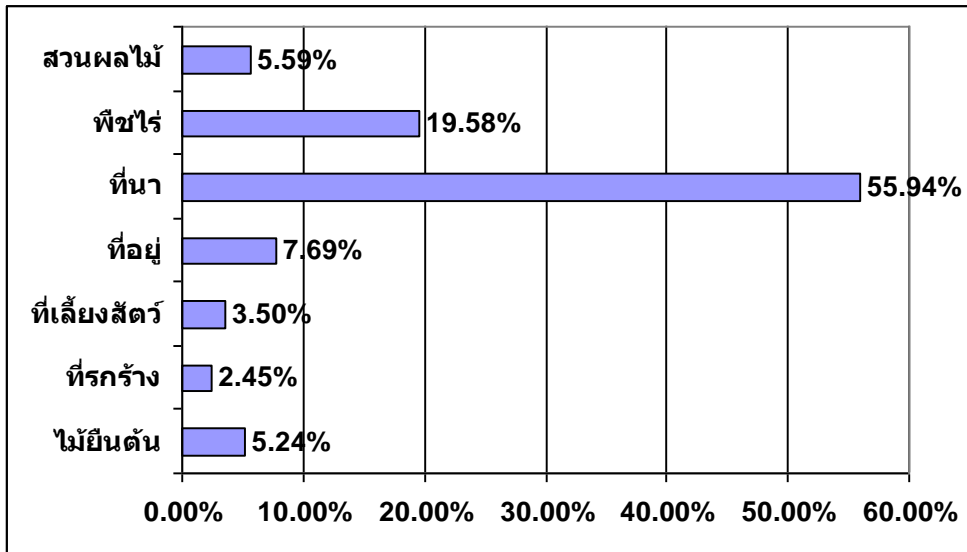
##### ตารางที่ 14 การถือครองเอกสารสิทธิ์ในที่ดินของกลุ่มเป้าหมายบ้านปางหมู

ที่	เอกสารสิทธิ์	จำนวนพื้นที่ (แปลง)	ร้อยละ
1	โฉนด	53	60
2	น.ส.3/น.ส.3ก	15	17
3	ใบจอง (น.ส.2)	6	7
4	ส.ท.ก.	8	9
5	ส.ป.ก.4-01	1	1
6	ไม่มีเอกสารสิทธิ์ใดเลย	5	6
	รวม	88	100

##### การใช้ประโยชน์ที่ดิน

จากจำนวนพื้นที่ทั้งหมดของกลุ่มเป้าหมาย 286 ไร่ สามารถแบ่งการใช้ประโยชน์ที่ดินโดยแยกเป็นสัดส่วนได้ดังแผนภูมิที่ 5

### แผนภูมิที่ 5 สัดส่วนของการใช้ประโยชน์ที่ดินของกลุ่มเป้าหมายบ้านปางหมู



จากแผนภูมิจะเห็นว่า สัดส่วนของการใช้ประโยชน์ที่ดิน **อันดับ 1** เป็นที่นา คือ 55.94 % รวมจำนวน 160 ไร่ **อันดับ 2** เป็นที่ปลูกพืชไร่ คือ 19.58 % รวมจำนวน 56 ไร่ **อันดับ 3** เป็นที่อยู่อาศัย คือ 7.69 % รวมจำนวน 22 ไร่ **อันดับ 4** เป็นปลูกผลไม้ คือ 5.59 % รวมจำนวน 16 ไร่ **อันดับ 5** ปลูกไม้ยืนต้น คือ 5.24 % รวมจำนวน 15 ไร่ **อันดับ 6** เป็นพื้นที่เลี้ยงสัตว์ คือ 3.50 % รวมจำนวน 10 ไร่ และ**อันดับที่ 7** เป็นพื้นที่รกร้าง คือ 2.45 % รวมจำนวน 7 ไร่

ส่วนพื้นที่ที่ใช้ปลูกพืชต่าง ๆ เมื่อสอบถามถึงปัญหาที่ดิน กลุ่มเป้าหมายได้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่แล้วไม่มีปัญหาใด ๆ เลย 79% มีปัญหาดินปนทราย 12 % มีปัญหาดินแข็ง 7 % และมีปัญหาดินลูกรัง / หินกรวด 2 % ส่วนในเรื่องของการรับน้ำ สัดส่วนมากที่สุด คือ น้ำฝน มี 40 % ใช้แหล่งน้ำธรรมชาติตลอดปี 23 % ใช้น้ำชลประทานตลอดปี 20 % ใช้แหล่งน้ำธรรมชาติในช่วงฤดูฝน 13% และมีการขุดสระน้ำ ป่อขุดตลอดปี 4 %

#### 4.1.4 สุขภาพของคนในครัวเรือน

จากการเก็บข้อมูลกลุ่มเป้าหมาย 45 ครัวเรือน ครัวเรือนที่มีสมาชิกเจ็บป่วยเป็นโรคประจำตัว 17 ครัวเรือน คิดเป็น 38 % และครัวเรือนที่ไม่มีสมาชิกเจ็บป่วยหรือมีโรคประจำตัวเลย 28 ครัวเรือน คิดเป็น 62 % ซึ่งโรคประจำตัวที่มีผู้ป่วยมากที่สุด **อันดับ 1** คือ ความดัน มีจำนวน 8 คน **อันดับ 2** คือ เบาหวาน และ เก๊า มีอย่างละจำนวน 3 คน **อันดับ 3** คือ ไขมันสูง และภูมิแพ้ อย่างละจำนวน 2 คน **อันดับ 4** คือ อัมพฤกษ์ โรคตา มะเร็ง ไทลอย น้ำในไต มีจำนวน อย่างละ 1 คน

ส่วนโรคอ้วน หรือ สมาชิกที่มีน้ำหนักมากจนเกินไปของกลุ่มเป้าหมายนี้ มีจำนวน 4 คน และโรคขาดสารอาหาร ไม่มีเลย ทำให้เห็นว่ากลุ่มเป้าหมายทั้ง 45 ครัวเรือนนี้ ไม่มีครัวเรือนใดยากจนถึงขั้นเป็นโรคขาดสารอาหารเลย แต่ในเรื่องของการดูแลสุขภาพแล้วให้มีการกินอยู่อย่างพอดีนั้นยังถือว่า

น้อย และเมื่อสอบถามถึงการเสียชีวิตของสมาชิกในครัวเรือน ช่วง 5 ปีที่ผ่านมา มีเพียง 1 ครัวเรือน เท่านั้นที่มีผู้เสียชีวิต เนื่องจากหัวใจล้มเหลว

#### 4.1.5 พาหนะเดินทางของครัวเรือน

จากการเก็บข้อมูลกลุ่มเป้าหมาย 45 ครัวเรือน ซึ่งมีสมาชิกในครัวเรือนรวมทั้งหมด 162 คน เฉลี่ยครัวเรือนมีสมาชิก 3 คน ต่อ 1 ครัวเรือน เมื่อเปรียบเทียบกับการใช้พาหนะเดินทางของแต่ละครัวเรือน พบว่า มีรถยนต์ รวม 24 คัน มีรถจักรยานยนต์ รวม 85 คัน และมีรถจักรยาน รวม 32 คัน รวมทั้งสิ้น 141 คัน ซึ่งเมื่อเฉลี่ยแล้ว กลุ่มเป้าหมายมีพาหนะสำหรับใช้เดินทาง 3 คัน ต่อ ครัวเรือน

## 4.2 เรื่อง “การผลิตอาหารของชุมชน และ ต้นทุนในการผลิต”

4.2.1 การให้คำนิยามคำว่า “อาหาร” “ความมั่นคงทางอาหาร ” และ “ความไม่มั่นคงทางอาหาร” ในมุมมองของคนบ้านปางหมู

ได้เริ่มจากเรื่องของการให้ความหมายของคำว่า “อาหาร” “ความไม่มั่นคงทางด้านอาหาร” และ “ความมั่นคงทางด้านอาหาร” ว่าในความคิดของท่าน ๆ คิดว่าหมายถึงอะไร ซึ่งจากการสังเคราะห์ความคิดเห็นของชุมชนโดยภาพรวม พบว่า ชุมชนได้ให้นิยามความหมายของ ทั้ง 3 คำไว้ดังนี้

“อาหาร” คือ สิ่งที่สามารถบริโภคได้ ซึ่งสิ่งที่บริโภคแล้วต้องมีความปลอดภัย ถูก สุขอนามัย มีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย เพื่อช่วยบำรุงร่างกายให้แข็งแรง มีชีวิตอยู่รอด และเพื่อต่อสู้กับการทำงานที่นำมาซึ่งรายได้

“ความมั่นคงทางด้านอาหาร” คือ การที่เรามีแหล่งอาหารสำหรับสมาชิกในครัวเรือน หรือสมาชิกในชุมชนอย่างเพียงพอ หรือมีมากกว่าความต้องการ ไม่ว่าจะมาจากธรรมชาติ หรือจากการผลิต ซึ่งไม่ว่าจะมาจากแหล่งใด อาหารควรต้องมีความปลอดภัย เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย รวมไปถึงการมีรายได้ที่เพียงพอสำหรับการใช้จ่ายในเรื่องอาหารของสมาชิกในครัวเรือน หรือมีรายได้พอที่จะร่วมช่วยเหลือสังคมด้วย เช่น การบริจาค การทำบุญต่างๆ ในวัฒนธรรมประเพณี เป็นต้น

“ความไม่มั่นคงทางด้านอาหาร ” คือ การเกิดสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เป็นสาเหตุทำให้เกิดความไม่มั่นคงในเรื่องของอาชีพ และรายได้ หรือสถานการณ์ที่ส่งผลให้เกิดความเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อม ทรัพยากรธรรมชาติต่าง ๆ เนื่องจากสถานการณ์เหล่านี้ส่งผลให้แหล่งอาหาร หรือรายได้ที่จะมาใช้จ่ายเปลี่ยนไปในทางที่แย่ลง รวมไปถึงกระแสโลกาภิวัตน์ที่นับวันจะเปลี่ยนสังคม เปลี่ยนวิถี



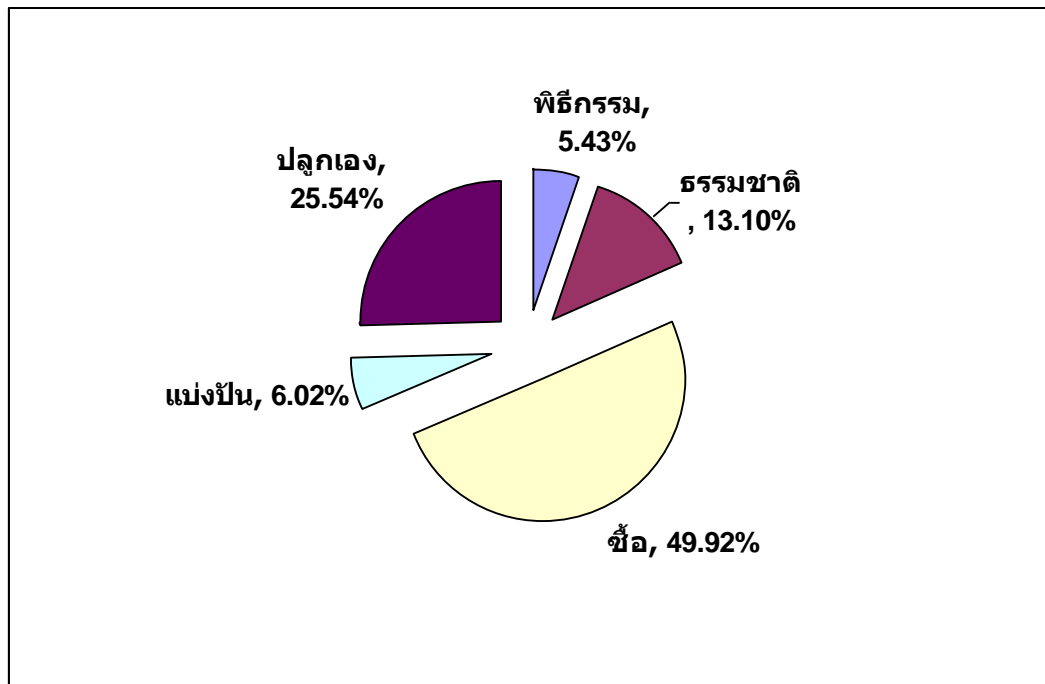
ชีวิต ทำให้การช่วยเหลือกันลดน้อยลง เปลี่ยนวิถีภูมิปัญญาที่สร้างสรรค์สิ่งต่าง ๆ สำหรับการแก้ปัญหาอย่างเหมาะสม ให้เป็นวิธีการพึ่งพาทันที พึ่งพาเทคโนโลยี มากขึ้น

#### 4.2.2 การได้มาซึ่งอาหารของคนบ้านปางหมู

จากการจัดเวทีสร้างความเข้าใจกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่บ้านปางหมู ทำให้ทราบว่าคนบ้านปางหมูมีแหล่งอาหารที่สำคัญอยู่ 5 แหล่งด้วยกัน คือ 1.จากการปลูกเองหรือผลิตเอง 2.จากการซื้อ 3.จากธรรมชาติ 4.จากการแบ่งปัน และ 5. ตามพิธีกรรมประเพณี ทางทีมงานจึงนำมาออกแบบแบบสอบถาม เพื่อให้ทราบสัดส่วนของการได้มาซึ่งอาหารของคนบ้านปางหมู

หลังจากการเก็บข้อมูลแบบสอบถามกลุ่มเป้าหมายทั้ง 45 ราย สามารถประมวลสัดส่วนแหล่งที่มาอาหารของคนบ้านปางหมู ได้ดังนี้

**แผนภูมิที่ 6 สัดส่วนการได้มาซึ่งอาหารจาก 5 แหล่ง บ้านปางหมู**



จากแผนภูมิข้างต้นทำให้ทราบว่า แหล่งที่มาของอาหารในชุมชนบ้านปางหมู มีสัดส่วนที่สามารถเรียงลำดับได้ ดังนี้ **อันดับ 1** เป็นอาหารจากการซื้อ คือ 49.92 % **อันดับ 2** เป็นอาหารจากการปลูกหรือผลิตเอง คือ 25.54 % **อันดับ 3** เป็นอาหารจากธรรมชาติ คือ 13.10% **อันดับ 4** เป็นอาหารจากการแบ่งปัน คือ 6.02 % และ **อันดับ 5** เป็นอาหารตามพิธีกรรม ประเพณี คือ 5.43 %

#### 4.2.3 การผลิตอาหาร

##### อาหารที่สามารถผลิตได้เองและนำมาบริโภค

จากการเก็บข้อมูลแบบสอบถามกลุ่มเป้าหมายทั้ง 45 ราย อาหารที่กลุ่มเป้าหมายสามารถผลิตได้เองและนำมาบริโภค มี 5 ประเภท คือ ข้าว พืชผัก ผลไม้ น้ำดื่ม และเนื้อสัตว์ ซึ่งสามารถจัดลำดับในการผลิตและการนำมาบริโภคได้ดังตารางที่ 15

**ตารางที่ 15** จำนวนครัวเรือนที่สามารถผลิตอาหารได้ บ้านปางหมู อ.เมืองแม่ฮ่องสอน ปี 2553

ลำดับที่	ประเภทอาหารที่ผลิตและนำมาบริโภค	จำนวนผู้ผลิตได้ (ครัวเรือน)
1	พืชผัก	35
2	ข้าว	29
3	ผลไม้	17
4	เนื้อสัตว์	12
5	น้ำดื่ม	8

**อันดับ 1 พืชผัก** จำนวน 35 ครัวเรือน ซึ่งพืชผักที่กลุ่มเป้าหมายให้ข้อมูลว่าสามารถผลิตได้และนำมาบริโภค ในที่นี้หมายถึง พืชผักสวนครัว รั้วกินได้ ที่จะปลูกไว้อยู่แล้วอย่างน้อยประมาณบ้านละ 5 ชนิด เช่น ขิง ข่า ตะไคร้ ขมิ้น มะเขือ ผักเสี้ยว ผักชะอม มะนาว ผักเห็ด ผักเนื้อไก่ (มะรุ้ม) ผักตำลึง ผักทอง ผักหอม ผักกัปลาก มะระขี้นก เล็บครุฑ ใบมะกอก ผักหวานหน่อไผ่หวาน เป็นต้น

**อันดับ 2 ข้าว** กลุ่มเป้าหมายที่มีข้าวไว้บริโภค โดยไม่ต้องซื้อหรือซื้อไม่มาก จำนวน 29 ครัวเรือน สามารถแบ่งได้ 3 กลุ่ม คือ กลุ่มแรกปลูกเองและนำมาบริโภคโดยตรง จำนวน 26 คน กลุ่มที่ 2 ไม่ได้ปลูก แต่มีข้าวบริโภค เนื่องจากให้เช่าพื้นที่เพื่อทำนาแล้วเก็บค่าเช่าพื้นที่เป็นข้าวเปลือกแทนเงินสด จำนวน 1 คน และกลุ่มที่ 3 รับจ้างทำนาแล้วรับข้าวเปลือกเป็นค่าจ้างแทนเงินสด จำนวน 2 คน ส่วนพันธุ์ข้าวที่นิยมปลูกมี 3 ชนิด คือ ข้าวมะลิ ข้าวเจ้า กข.21 และข้าวเหนียว กข.6

**อันดับ 3 ผลไม้** กลุ่มเป้าหมายที่ปลูกผลไม้ตามฤดูกาลไว้บริโภคมีจำนวน 17 ครัวเรือน ผลไม้ที่ปลูกได้แก่ ลำไย ลิ้นจี่ สับปะรด ขนุน มะม่วง กัลย มะขาม หน้อยหน้า ฝรั่ง มะเฟือง ส้มโอ เป็นการปลูกที่เน้นบริโภค และแบ่งปันให้กับญาติพี่น้อง และเพื่อน ๆ มากกว่าการปลูกเพื่อนำไปขาย

**อันดับ 4 เนื้อสัตว์** กลุ่มเป้าหมายที่เลี้ยงสัตว์บริโภคมีจำนวน 12 ครัวเรือน สัตว์ที่นิยมเลี้ยงได้แก่ ไก่ วัวและปลา ตามลำดับ

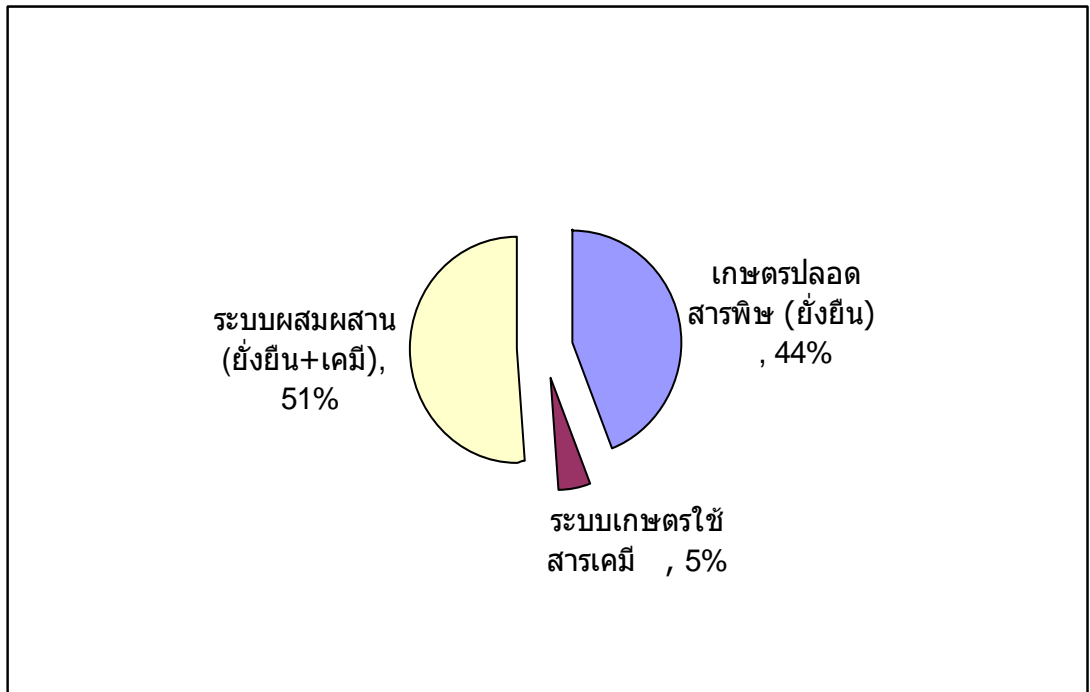
**อันดับ 5 น้ำดื่ม** กลุ่มเป้าหมายที่มีน้ำดื่มไว้สำหรับบริโภค มีจำนวน 8 ครัวเรือน ซึ่งน้ำดื่มที่กลุ่มเป้าหมายบอกว่าสามารถผลิตได้และนำมาบริโภคนั้น คือ น้ำบ่อตื้น จากข้อมูลในเวทีสร้างความเข้าใจกลุ่มเป้าหมาย บ้านปางหมูมีน้ำบ่อมากถึง 150 บ่อ ซึ่งสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ เช่น ชัก

ผ้า ล้างถ้วยชาม รดน้ำพืชผัก และดื่มกิน แต่น้ำบ่อทั้ง 150 บ่อนั้น ไม่ได้นำมาดื่มกินได้ทั้งหมด น้ำจากน้ำบ่อที่นำมาดื่มกินนั้น คนบ้านปางหมูจะเลือกน้ำจากบ่อน้ำที่ห่างห้องสุขา และห่างร่องน้ำทิ้ง เป็นต้น เนื่องจากจะมีกลิ่นเหม็น

### ระบบการผลิตอาหาร

จากการเก็บข้อมูลของกลุ่มเป้าหมาย 45 ครัวเรือน ที่มีการผลิตอาหาร ซึ่งได้แก่ ข้าว ถั่วเหลือง กระเทียม งาม พืชผัก และไม้ผล โดยมีระบบการผลิต ที่สามารถแบ่งได้ เป็น 3 ระบบ คือ ระบบเกษตรปลอดสารพิษ (ยังยืน) ระบบเกษตรใช้สารเคมี และระบบผสมผสาน (ยังยืน+เคมี) ซึ่งสามารถประมวลเป็นสัดส่วนได้ดังนี้

### แผนภูมิที่ 7 สัดส่วนระบบการผลิตพืชเศรษฐกิจบ้านปางหมู



ผลจากการศึกษาระบบการผลิตพืชของกลุ่มเป้าหมาย 45 ครัวเรือนนั้น พบว่า สัดส่วนของระบบการผลิตที่มากที่สุด คือ ระบบผสมผสาน (ยังยืน+เคมี) คือ มีจำนวน 20 ครัวเรือน คิดเป็น 51 % รองลงมา ระบบเกษตรปลอดสารพิษ (ยังยืน) มีจำนวน 17 ครัวเรือน คิดเป็น 44 % และ ระบบเกษตรใช้สารเคมี มีจำนวน 2 ครัวเรือน คิดเป็น 5 %

สาเหตุที่ระบบผสมผสาน (ยังยืน+เคมี) มีจำนวนครัวเรือนมากที่สุด 20 ครัวเรือน โดยให้เหตุผลว่า ตนเองทราบถึงพิษภัยของสารเคมีที่ได้ใช้ในระบบการผลิตของตนเองดี แต่ก็ไม่สามารถที่จะเลิกใช้ได้ เพราะพืชที่ตนเองปลูกยังต้องพึ่งสารเคมีอยู่บ้าง ซึ่งก็ได้พยายามลดการใช้สารเคมีในระบบการผลิตให้ได้มากที่สุด เนื่องจากครัวเรือนของตนเองก็ใช้บริโภคเช่นกัน โดยเฉพาะข้าว ที่ปลูกไว้เพื่อบริโภค เหลือจึงนำไปจำหน่าย

**ระบบเกษตรปลอดสารพิษ (ยั่งยืน)** มีจำนวน คือ 17 ครัวเรือนได้ให้เหตุผลที่เหมือนกัน คือ พืชผัก และผลไม้ ที่ปลูกไว้สำหรับบริโภคในครัวเรือน หรือ พืชผักสวนครัวนั้น เป็นการปลูกแบบปลอดสารพิษ โดยเฉพาะพืชที่บริโภคตามฤดูกาล ถึงฤดูก็มีให้บริโภค ไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมี

และในส่วนพืชเศรษฐกิจ เช่น ข้าว ถั่วเหลือง งา กระเทียม มีเพียง 8 ครัวเรือนที่ทำการเกษตรในระบบปลอดสารพิษ โดยให้เหตุผลไว้ว่า สาเหตุที่ไม่ได้ใช้สารเคมีในระบบการผลิตของตนเองนั้นมีหลาย ๆ เหตุผลด้วยกัน เช่น มีงบประมาณไม่เพียงพอที่จะซื้อมาใช้ ใช้แรงงานในครัวเรือนเป็นหลัก และมีการเอามือช่วยเหลือกันในกลุ่มที่คุ้นเคยกันดี สำหรับการเก็บเกี่ยวและการกำจัดวัชพืช ส่วนการบำรุงพืช ได้ให้เหตุผลว่าพื้นที่ปลูกของตนเองดินมีคุณภาพดีอยู่แล้ว จึงไม่ต้องพึ่งสารเคมีช่วย

**ส่วนระบบเกษตรที่ใช้สารเคมี** มีจำนวน 2 ครัวเรือน เนื่องจากเคยชินกับการใช้สารเคมีในระบบการผลิต และไม่มั่นใจว่าถ้าเปลี่ยนระบบการผลิตแล้ว ผลผลิตของตนเองจะเป็นอย่างไร กลัวว่าจะได้น้อยกว่าที่ผ่านมา

### ต้นทุนและรายได้จากการผลิต

จากการเก็บข้อมูลกลุ่มเป้าหมายทั้ง 45 ครัวเรือน เรื่องการผลิตอาหารของครัวเรือนในระบบการผลิตในปี 2552 ที่ผ่านมามีครัวเรือนของท่านมีการผลิตอาหารชนิดใดบ้าง ทั้งนี้ได้เน้นข้อมูลพืชหลักหรือพืชเศรษฐกิจที่ผลิตเป็นประจำและนำมาซึ่งรายได้ เช่น ข้าว ถั่วเหลือง กระเทียม งา เป็นต้น ส่วนพืชผัก และผลไม้ ได้เก็บข้อมูลเป็นภาพรวมไม่ได้ระบุชนิดให้เห็นชัดเจน นอกจากพืชแล้วยังได้เก็บข้อมูลในส่วนของสัตว์เลี้ยงด้วย เช่น วัว ควาย หมู ไก่ ปลา เป็นต้น

#### การผลิตอาหารประเภท “พืช”

รายละเอียดที่ได้เก็บข้อมูล คือ ชนิดพืชที่ผลิต จำนวนพื้นที่ผลิต ผลผลิตที่ได้ การนำผลผลิตที่ปลูกมาบริโภค การผลผลิตที่ได้ไปจำหน่าย รายได้ที่ได้รับจากการจำหน่ายผลผลิต และต้นทุนในการผลิต ซึ่งสามารถสรุปผลได้ดังนี้

### ตารางที่ 16 การได้มาของรายได้จากระบบการผลิต และต้นทุนการผลิต บ้านปางหมู

ที่	ชนิดพืชที่ผลิต	จำนวน ครัวเรือน	ผลิตได้(กิโลกรัม)	บริโภค (กิโลกรัม)	จำหน่าย (กิโลกรัม)	รายได้ (บาท)	ต้นทุนการ ผลิต(บาท)
1	ข้าว	26	106,464	42,280	60,750	691,260	491,600
2	ถั่วเหลือง	20	24,085	420	20,908	289,085	158,450
3	งา	12	3,618	176	3,442	106,198	49,900

4	กระเทียม	5	3,600	650	1500	22,000	8,200
5	พืชผัก	35	2,448	2,158	290	1,550	220
6	ผลไม้	17	1,853	1,515	298	3,150	85
รวม			<b>142,068</b>	<b>47,199</b>	<b>87,188</b>	<b>1,113,243</b>	<b>708,455</b>

รายละเอียดการปลูกพืชแต่ละชนิด ได้แก่

1) การปลูกข้าว ของกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 26 ครัวเรือน พันธุ์ข้าวที่นิยมปลูก คือ ข้าวมะลิ ข้าวเจ้า กข.21 และข้าวเหนียว กข.6 ซึ่งใช้พื้นที่ปลูกข้าว รวม 193 ไร่ ผลผลิตที่ได้รวม 106,464 กิโลกรัม ผู้ปลูกข้าวนำไปบริโภค 42,280 กิโลกรัม นำไปจำหน่าย 60,750 กิโลกรัม ส่วนที่เหลืออีก 3,434 กิโลกรัม ใช้สำหรับทำพันธุ์ปีต่อไป ผู้ปลูกข้าวใช้ต้นทุนในการผลิต 491,600 บาท และมีกำไรจากการจำหน่าย 199,660 บาท

การปลูกข้าวบ้านปางหมูจะใช้วิธีการทำนาดำทั้งหมด และมีการทำนา 2 ครั้งต่อปี แต่ก็มีบางรายที่ทำครั้งเดียวเท่านั้น วิธีการและขั้นตอนการทำนาปีในเดือนพฤษภาคม จะมีการกำจัดวัชพืชรอบ ๆ แปลงนา จากนั้นจะเตรียมแปลงนาสำหรับหว่านกล้า เมื่อฝนลงแล้วจะเริ่มเตรียมดินไถตะเพื่อกำจัดวัชพืชอีกครั้ง ในการเตรียมดินจะใช้รถไถในการไถดินและใช้แรงงานคนขุด หลังจากนั้นจะทำการปลูกข้าวประมาณเดือนมิถุนายน และมีการเก็บเกี่ยว ประมาณเดือนพฤศจิกายน พื้นที่ทำนาของบ้านปางหมู มี 3 แห่ง คือ นาปายโค้ง นาดกปลาย และ นาโห่ง





3) การปลูกงา ของกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 12 ครัวเรือน พื้นที่ที่นิยมปลูก คือ งามดำพันธุ์พื้นบ้าน เนื่องจาก ให้ผลผลิตดี ทนทานต่อโรคและแมลงศัตรูพืช ส่วนงาพันธุ์อื่น ๆ มีการปลูกบ้างแต่ไม่มากนัก เช่น งามขาว งามแดง และงามน พื้นที่ปลูกทั้ง 12 ครัวเรือน รวม 45 ไร่ ผลผลิตที่ได้รวม 3,618 กิโลกรัม นำไปบริโภค 176 กิโลกรัม นำไปขาย 3,442 กิโลกรัม ผู้ปลูกถั่วเหลืองใช้ต้นทุนในการผลิต 49,900 บาท และมีกำไรจากการจำหน่าย 56,298 บาท

การปลูกงาเริ่มตั้งแต่เดือนพฤษภาคม จะมีการเตรียมพื้นที่ เตรียมดิน ปลายเดือนพฤษภาคม เมื่อฝนเริ่มตกก็หว่านเมล็ดงา จากนั้นคอยดูแลกำจัดวัชพืชรอบงาแก่ จึงเก็บเกี่ยวประมาณปลายเดือนสิงหาคมถึงเดือนกันยายน

### ตารางที่ 19 ปฏิทินการปลูกงาของบ้านปางหมู

ที่	กิจกรรม	ม.ค. ก่ำ	ก.พ. สาม	มี.ค. สี่	เม.ย. ห้า	พ.ค. หก	มิ.ย. เจ็ด	ก.ค. แปด	ส.ค. เก้า	ก.ย. สิบ	ต.ค. สิบเอ็ด	พ.ย. สิบสอง	ธ.ค. กึ่ง
<u>การปลูกในพื้นที่ราบ</u>													
1	เตรียมพื้นที่ปลูกงา กำจัดวัชพืช					—————							
2	ไถกลบโดยใช้รถ						—————						
3	หว่านเมล็ดงาและใช้คราดถูไป มา แล้วไถกลบ						—————						
4	ดูแลรักษาต้นงา กำจัดวัชพืช							—————					
5	เก็บเกี่ยวงา ตัดงา มัดงา บ่มงา								—————				
6	ตากต้นงา								—————				
7	ตีงาหรือต่อยงาเพื่อเอาเมล็ดงา								—————				
<u>การปลูกในพื้นที่สูง</u>													
1	เตรียมพื้นที่ปลูกงา กำจัดวัชพืช					—————							
2	หว่านเมล็ดงาแล้วใช้เสียมถาก ดินมากลบ						—————						
3	ดูแลรักษาจนงาโต 1 สอก กำจัดวัชพืชอีก 2-3 รอบ							—————					
4	เก็บเกี่ยวงา ตัดงา มัดงา บ่มงา								—————				
5	ตากต้นงา								—————				
6	ตีงาหรือต่อยงาเพื่อเอาเมล็ดงา								—————				



4) การปลูกกระเทียม ของกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 5 ครัวเรือน พื้นที่ปลูกทั้ง 12 ครัวเรือน รวม 4 ไร่ 3 งาน ผลผลิตที่ได้รวม 3,600 กิโลกรัม นำไปบริโภค 650 กิโลกรัม นำไปจำหน่าย 1,500 กิโลกรัม เก็บไว้ทำพันธุ์ปีต่อไป 1,450 กิโลกรัม ผู้ปลูกกระเทียมใช้ต้นทุนในการผลิต 82,00 บาท และมีกำไรจากการจำหน่าย 13,800 บาท

การปลูกกระเทียมจะเริ่มหลังจากเก็บเกี่ยวข้าวจากทุ่งนา ประมาณเดือนพฤศจิกายน โดยมีการ สับตัดตรงโคนตอต้นข้าวให้เสมอดิน บางครั้งก็เผาตอที่ตัดออกไป หรือไม่ก็ไถไม่เผาแต่กองไว้ เพื่อนำมา กลบหลังปลูก เมื่อสับตอเสร็จจะปล่อยน้ำเข้า 3-5 วัน ให้ดินชุ่มชื้นแล้วจึงลงมือปลูก โดยกะ กระเทียมออกเป็นกลีบ กดกลีบกระเทียมฝังไปในดิน ปลูกห่างกันประมาณ 4 - 6 นิ้ว ปลูกเสร็จกลบ ด้วยฝาง และปล่อยน้ำเข้าไปทั่วจึงปิดน้ำ จากนั้นคอยดูแล ให้ได้รับน้ำสม่ำเสมอจนโตพอสมควรแล้วจึง หยุดให้น้ำ โดยทั่วไปกระเทียมจะเก็บราวเดือนมีนาคมถึงเดือนเมษายน

#### วัฏจักรของการเพาะปลูกในรอบปี ของพืชทั้ง 4 ชนิด

1. **เดือนกึ่ง** หรือเดือนธันวาคม เป็นเดือนแรกของปีตามการนับเดือนของคนไต จะเริ่ม ปลูกถั่วเหลือง และกระเทียม
2. **เดือนก่ำ** หรือเดือนมกราคม เป็นเดือนที่พระสงฆ์เข้ากรรม ไม่นิยมทำงานหรือจัด งานอะไร
3. **เดือนสาม** หรือเดือนกุมภาพันธ์เช่นเดียวกับเดือนมกราคม ไม่นิยมทำงานหรือจัดงาน อะไร
4. **เดือนสี่** หรือเดือนมีนาคม ชาวบ้านจะจัดงานปอยข้าวหย่ากู่ หรือทำบุญข้าวเหนียว แดง ถวายพระสงฆ์ แล้วนำไปแจกทานตามหมู่บ้าน จากนั้นก็จะลงหมายสวนหรือเข้าสวน กำจัด วัชพืช ถางหญ้า ไถไร่ถั่วเหลือง เก็บเกี่ยวกระเทียม เก็บรักษากระเทียมและนำไปจำหน่าย
5. **เดือนห้า** หรือเดือนเมษายน มีประเพณี “ปอยส่งลอง” และงานทำบุญวันปีใหม่ ชาวบ้านจะไปช่วยกันเตรียมงานที่บ้านเจ้าภาพปอยส่งลอง และช่วยงานตลอดตั้งแต่รับ “ส่งลอง” หรือลูกแก้ว แห่ส่งลอง แห่เครื่องไทยทาน จนกระทั่งส่งลองบรรพชาเป็นสามเณรใช้เวลา 3 - 7 วัน กลางเดือนเมษายน ช่วงสงกรานต์จะเป็นงานทำบุญวันขึ้นปีใหม่ของชาวไต ชาวบ้านก็จะเตรียมเครื่อง ไทยทาน ขนมหวาน อาหารไปทำบุญที่วัด จากนั้นก็จะเดินทางไป “กั้นตอ” หรือขอขมาพระสงฆ์ ผู้ที่ เคารพ ใช้เวลา 7 - 10 วัน ปลายเดือนเมษายนก็จะลงนาเข้าสวนเก็บถั่วเหลืองที่สุกนำมาตีแล้วไม่ถั่ว เหลือง เก็บนำไปใช้และจำหน่าย
6. **เดือนหก** หรือเดือนพฤษภาคม มีประเพณี “ปอยจ่าตี” ชาวบ้านก็จะไปช่วยกัน เตรียมงานที่วัดในหมู่บ้าน ขนทราย ทำบุญบูชาเจดีย์ทรายเสร็จแล้ว มีการทำบุญหมู่บ้านไปพร้อมกัน ช่วงนี้จะมีการเตรียมการลงมือทำนา เตรียมเครื่องมือต่าง ๆ
7. **เดือนเจ็ด** หรือเดือนมิถุนายน ลงมือทำนาเตรียมดินเพื่อปลูกข้าวในทุ่งนามีการหว่าน กล้า ชาวบ้านบางคนทำนาปรัง ก็จะเก็บเกี่ยวนาปรัง เตรียมดินใหม่ หว่านกล้าเพื่อทำนาต่อไป

8. เดือนแปด หรือเดือนกรกฎาคม เริ่มปักดำข้าวแล้วไปรวมทำบุญเข้าพรรษา
9. เดือนเก้า หรือเดือนสิงหาคม เริ่มลงมือทำสวนปลูกพืชสวนตามแต่จะปลูก
10. เดือนสิบ หรือเดือนกันยายน ช่วงนี้ชาวบ้านจะช่วยกันไปทำบุญเลี้ยงอาหารแก่ผู้เฒ่าผู้แก่ที่ไปจำศีลที่วัด เวลาบางส่วนก็จะไปอยู่ในสวนและทุ่งนา
11. เดือนสิบเอ็ด หรือเดือนตุลาคม มีการทำบุญออกพรรษา “ปอยเหลินสิบเอ็ด” ชาวบ้านจะเตรียมการทำบุญตามเทศกาล ดูแรงงานในสวนและทุ่งนา
12. เดือนสิบสอง หรือเดือนพฤศจิกายน มีการทำบุญทอดกฐิน หรือ “ล้างกานกฐิน” และ “ลอยกระทง” ราวปลายเดือนก็จะเกี่ยวข้าว ลากข้าวบรรทุกเกวียนเข้ามาเก็บไว้ในหมู่บ้าน

**5) การปลูกพืชผัก** มีกลุ่มเป้าหมายที่ผลิตพืชผักบริโภค 35 ครัวเรือน พืชผักที่ผลิต เช่น ถั่วฝักยาว แตงกวา มะเขือเปราะ มะเขือยาว พริก ผักกาด คื่นช่าย หน่อไม้หวาน เป็นต้น กลุ่มผู้ผลิตพืชผักมี 2 ลักษณะ คือ ลักษณะที่ 1 เป็นการปลูกเพื่อบริโภคอย่างเดียว จำนวน 34 ครัวเรือน และลักษณะที่ 2 เป็นการปลูกเพื่อบริโภคและจำหน่าย จำนวน 1 ครัวเรือน ซึ่งครัวเรือนนี้สามารถผลิตได้ประมาณ 310 กิโลกรัมในปีที่ผ่านมา โดยนำมาบริโภค 20 กิโลกรัม จำหน่าย 290 กิโลกรัม มีต้นทุน 220 บาท และขายได้ 1,550 บาท ส่วนครัวเรือนที่บริโภคอย่างเดียวนั้น ไม่ได้คิดถึงต้นทุนที่นำมาปลูก เนื่องจากมีแนวคิดที่ว่าผักปลอดสารเคมีที่ปลูกและบริโภคเอง ก็คุ้มแล้ว

**6) การปลูกผลไม้** จากกลุ่มเป้าหมาย 17 ครัวเรือน ซึ่งแบ่งได้ 2 ลักษณะ คือ ลักษณะที่ 1 ครัวเรือนที่ปลูกเพื่อบริโภคและเพื่อแบ่งปันให้กับเพื่อนบ้าน จำนวน 14 ครัวเรือน และลักษณะที่ 2 เป็นการปลูกเพื่อบริโภคและจำหน่าย มี 3 ครัวเรือน ผลผลิตที่ได้ทั้งหมด คือ 1,853 กิโลกรัม นำมาบริโภค 1,515 กิโลกรัม จำหน่าย 298 กิโลกรัม มีต้นทุนการผลิต 85 บาท และมีรายได้จากการจำหน่าย 3,065 บาท สาเหตุที่มีต้นทุนการผลิตต่ำเนื่องจาก ผลไม้ส่วนมากเป็นไม้ผลที่มีอายุยืน มีการปลูกครั้งเดียวก็สามารถออกผลให้นานหลายปี ทางกลุ่มเป้าหมายจึงไม่ได้ลงข้อมูลต้นทุนไว้

จากกลุ่มตัวอย่างที่ทำการศึกษานอกจากมีการปลูกพืชสำหรับบริโภค และจำหน่ายแล้ว ยังมี การเลี้ยงสัตว์เพื่อบริโภคและจำหน่ายเช่นกัน จำนวน 4 ชนิด ได้แก่ ไก่ วัว ควาย และปลา ซึ่งสามารถแสดงรายละเอียดได้ในตารางที่ 20

**ตารางที่ 20** การสัตว์เลี้ยง เพื่อการจำหน่ายและบริโภคของกลุ่มเป้าหมาย

ที่	ชนิดสัตว์	จำนวนที่เลี้ยง (ครัวเรือน)	จำนวนเลี้ยง(ตัว)	บริโภค (ตัว)	จำหน่าย (ตัว)	รายได้(บาท)	ต้นทุน (บาท)
1	ไก่	11	222	106	14	610	20,045

2	ควาย	3	26	0	26	493,000	452,000
3	วัว	2	32	2	30	450,000	438,000
4	ปลา	2	3,000	2,000	1,000	10,000	86,000
รวม			3,280	2,108	1,070	953,610	996,045

### รายละเอียดการเลี้ยงสัตว์แต่ละประเภท ได้แก่

**1) การเลี้ยงไก่** มีผู้เลี้ยงไก่ 11 ครัวเรือน รวม 222 ตัว ซึ่งทั้ง 11 ครัวเรือนสามารถแยกวิธีการเลี้ยงได้ 3 ลักษณะ คือ ลักษณะที่ 1 เป็นการเลี้ยงสำหรับบริโภค อย่างเดียวจำนวน 7 ครัวเรือน ลักษณะที่ 2 เป็นการเลี้ยงสำหรับบริโภคและจำหน่าย จำนวน 2 ครัวเรือน และลักษณะที่ 3 เป็นการเลี้ยงเพื่อจำหน่ายอย่างเดียว จำนวน 2 ครัวเรือน ซึ่งเป็นการเลี้ยงไก่ชนสำหรับจำหน่าย 1 ครัวเรือนและไก่บ้านทั่วไป 1 ครัวเรือน

จากการเก็บข้อมูลกลุ่มเป้าหมาย ที่เลี้ยงไก่ ส่วนมากแล้วจะไม่ค่อยมีต้นทุนมากนัก เนื่องจากเป็นการเลี้ยงแบบสืบทอดกันมาเรื่อยๆ ไม่ได้นำขายจนหมดแล้วนำรายได้ไปซื้อไก่เลี้ยงใหม่ แต่ครัวเรือนที่เลี้ยงไก่ชน เป็นการเลี้ยงปีแรก จึงมีต้นทุนสูงถึง 20,000 บาท และยังไม่สามารถจำหน่าย

**2) การเลี้ยงควาย** มีผู้เลี้ยงควาย จำนวน 3 ครัวเรือน ส่วนมากเป็นการเลี้ยงเพื่อจำหน่ายสาเหตุที่มีการเลี้ยงน้อย เนื่องจากต้องใช้ต้นทุนในการซื้อสูงมาก และต้องมีพื้นที่ในการเลี้ยงเฉพาะจากการเก็บข้อมูลผู้เลี้ยงมีกำไรประมาณ 41,000 บาท ซึ่งเป็นกำไรที่ไม่สูงมากนัก แต่ผู้เลี้ยงให้ข้อมูลว่า คุ่มแล้ว เนื่องจากใช้เวลาในการเลี้ยงไม่นานก็สามารถขายได้แล้ว

**3) การเลี้ยงวัว** มีผู้เลี้ยงวัว จำนวน 2 ครัวเรือน เป็นการเลี้ยงเพื่อจำหน่ายเป็นหลักเช่นเดียวกับควาย

**4) การเลี้ยงปลา** มีผู้เลี้ยงปลา จำนวน 2 ครัวเรือน ซึ่งทั้ง 2 ครัวเรือนจะเน้น บริโภคในครัวเรือนมากกว่าจำหน่าย จึงทำให้ต้นทุนในการผลิต สูงกว่ารายได้ที่ได้รับ และเป็นต้นทุนตั้งแต่เริ่มขุดบ่อจนถึงเลี้ยงปลา

### การสำรองอาหารในรูปแบบของการแปรรูปอาหาร

บ้านปางหมูมีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรหลายอย่างที่น่าสนใจ เช่น น้ำมันงาอินทรีย์ งาคั่ว งามบด ถั่วเน่าชา ถั่วเน่าแผ่น ถั่วแปหล่อ เป็นต้น จากการเก็บข้อมูลกลุ่มเป้าหมายจำนวน 45 ครัวเรือน มีเพียง 2 ครัวเรือนเท่านั้น ที่มีการนำผลผลิตที่ปลูกมาทำมาแปรรูป ซึ่งแปรรูปเป็นถั่วเน่าแผ่น และอัดน้ำมันงา

โดยครัวเรือนที่นำผลผลิตไปแปรรูปเป็นน้ำมันงา จะใช้สำหรับบริโภคในครัวเรือนทั้งหมดไม่ได้นำไปจำหน่าย ส่วนครัวเรือนที่แปรรูปถั่วเน่าแผ่น จะใช้สำหรับบริโภคเพียงบางส่วน ที่เหลือจะนำไป

จำหน่าย โดยจำหน่ายในราคา กิโลกรัมละ 50 บาท ในปีที่ผ่านมาสามารถทำรายได้จากการแปรรูปถั่วเน่าแผ่นจำหน่ายได้ถึง 90,000 บาท

ถึงแม้ว่าผู้ผลิตพืชส่วนใหญ่จะไม่ได้ทำการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรด้วยตนเอง แต่จะมีครัวเรือนที่รับจ้างทำการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร จำนวน 25 ครัวเรือน มีร้านค้าที่ขายสินค้าแปรรูปทางการเกษตร 6 ร้าน และมีโรงสีข้าว 5 โรง ด้วยกัน ซึ่งผลผลิตที่นำมาแปรรูปของบ้านปางหมูสามารถแปรรูปได้หลายอย่าง การแปรรูปผลผลิตที่นิยมรับประทาน มีดังนี้

### ประเภทถั่ว

1. **ถั่วเน่าชา** สามารถนำมาทำอาหารได้หลายอย่างแล้วแต่ว่าครัวเรือนจะนิยมนำมาทำอาหารอะไร เช่น นำถั่วเน่าชามาผัดใส่หมูสามชั้น หรือยากับหอมแดง ใบสาระแน รับประทานเป็นอาหาร หรือห่อใบตองย่างไฟ ก็รับประทานกับข้าวได้ วิธีการทำ จะเริ่มจากนำถั่วไปต้มแล้วนำไปหมัก ดังนี้
  - **ต้ม** ใช้เวลาในการต้ม 1 วัน หรือประมาณ 8 ชั่วโมง หากเป็นถั่วเหลืองที่เก็บเกี่ยวมาใหม่จะใช้เวลาต้มประมาณ 4 ชั่วโมง เพราะในเมล็ดถั่วเหลืองมีมันอยู่ ทำให้ต้มสุกง่าย ถ้าหากเป็นถั่วเหลืองเก่าเก็บไว้นานจะมีความแห้งและใช้เวลาต้มนานกว่าถั่วเหลืองใหม่ นำถั่วเหลืองต้มกับน้ำเปล่าธรรมดา ปริมาณน้ำที่ใช้ต้มจะใช้ปริมาณมากกว่าถั่วเหลือง เพราะ เปลือกถั่วจะขยาย พองตัวใหญ่ขึ้นจึงใช้น้ำต้มปริมาณมากกว่า วัสดุที่ใช้เป็นเชื้อเพลิงคือฟืนแห้งที่หาได้ในธรรมชาติ
  - **หมัก** หลังจากต้มสุกแล้วตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ หมักไว้ประมาณ 2 – 3 วัน จะเกิดเชื้อรา ก็สามารถนำมารับประทานได้
2. **ถั่วเน่าแผ่น** ถั่วเน่าแผ่นนิยมใช้เป็นเครื่องปรุงอาหาร แทน การใช้ กะปิ หรือ ปลาจ๋า ซึ่งเป็นที่นิยมมากของคนไทยใหญ่ ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน และจังหวัดอื่นๆ ของภาคเหนือ เนื่องจากทำให้รสชาติอาหารอร่อยกลมกล่อม มีกลิ่นหอมของถั่วเน่า โดยถือเป็นภูมิปัญญาอย่างหนึ่งที่ได้รับคามนิยมมาก จนกลายเป็นสินค้าที่มีการผลิต และส่งขายทั้งใน และนอกจังหวัด โดยแหล่งผลิตที่นำสนใจของถั่วเน่าแผ่นก็คือ บ้านปางหมูนั่นเอง เพราะนอกจากจะแปรรูปแล้วผลผลิตที่นำมาแปรรูปก็ปลูกกันมาในบ้านปางหมูเอง ซึ่งมีวิธีทำในขั้นตอนแรก ๆ จะเหมือนกับ การทำ ถั่วเน่าชา เนื่องจากการทำถั่วเน่าแผ่นจะเป็นขั้นตอนต่อเนื่อง หลังจากที่ทำถั่วเหลืองมาต้มแล้ว จะนำมาหมักใส่กระสอบข้าว เมื่อหมักได้ที่แล้วจึงนำมาบด
  - **การบด** อุปกรณ์การบดจะใช้เครื่องบดหรือโม่ มีลักษณะคล้ายๆ เครื่องบดเนื้อ ใช้เวลาประมาณ 2 – 3 ชั่วโมง ต่อถั่วหมัก 1 กระสอบ โดยใช้พลังงานไฟฟ้าช่วย อุปกรณ์มีดังนี้ คือ มอเตอร์ เครื่องบด สายพาน สาก (ไม้ตีพริก) กาละมังใส่ถั่ว และที่ตักเมล็ดถั่ว ในสมัยโบราณมีกรรมวิธีผลิตถั่วเน่าแผ่น สำหรับเก็บไว้ปรุงอาหารในครัวเรือน คือ ใช้วิธีโขลกกับครกให้

ละเอียดแล้วทำเป็นแผ่นโดยใช้ใบไม้ที่มีขนอ่อนๆนุ่มๆ เรียก(ไม้ชนิดนี้ว่า “ตองสุก”แทน พลาสติกในสมัยนี้) นำมาแผ่ถั่วเน่าที่ปั่นเป็นก้อนกลม ใบบางๆ แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง ขั้นตอนนี้เลิกทำกันแล้วเพราะผลิตได้ช้า

- **การแปรรูป** มีอุปกรณ์ คือ 1.ถุงพลาสติก สำหรับใส่หรือรองรับถั่วเน่าแผ่นที่แปรรูปเป็นแผ่น 2.กระดาษรองบนไม้ 3.ไม้หนีบ เป็นอุปกรณ์ที่ออกแบบพิเศษขึ้นมาสำหรับทับถั่วบดให้เป็นแผ่น เป็นไม้หนาประกบกัน 2 แผ่น วิธีการแปรรูป มีดังนี้
  1. นำถั่วที่บดแล้วปั่นเป็นก้อนกลมๆขนาดเท่าผลมะนาว
  2. นำถั่วที่ปั่นก้อนกลม วางบนแผ่นไม้ที่มีพลาสติกใสรองรับ
  3. ออกแรงหนีบไม้ที่ประกบกัน กดแรงๆเพื่อให้ถั่วแบนราบ
  4. นำถั่วที่หนีบเป็นแผ่นบาง ที่ได้ตากตากแดดจัด
  5. การตาก จะตากบนตะแกรงที่ทำจากไม้ไผ่ สานตาห่างๆระยะเวลาการตาก จะตากประมาณ 6 – 9 ชั่วโมง แล้วแต่ความแรงของแดด ถั่วเน่าเมื่อแห้งจัดจะกลายเป็นสีน้ำตาลเข้ม
- **การเก็บรักษา** ถั่วเน่าแผ่นจะเก็บไว้ได้นานประมาณ 1 เดือน อยู่ที่วิธีการเก็บของผู้บริโภค วิธีเก็บได้นาน ควรเก็บในที่แห้ง อากาศถ่ายเทสะดวก ถ้าเก็บในที่อับ จะทำให้ถั่วเน่าขึ้นราหรือวิธีการย่างไฟอ่อนๆ แล้วเก็บในภาชนะมิดชิดไม่ให้อากาศเข้าได้ก็จะเป็นวิธีที่จะเก็บถั่วเน่าได้นานยิ่งขึ้น

3. **ถั่วแปหล่อกั่วหรือถั่วโหลงคั่ว** นิยมรับประทานเป็นขนมขบเคี้ยว เป็นของกินเล่น จะมีรสชาติเค็ม ๆ มันๆ วิธีการทำ คือ นำถั่วโหลงที่กะเทาะเปลือกชั้นนอกออกแล้วมาแช่น้ำ 1 คืนให้เม็ดพองอืดน้ำ แล้วนำไปตากแดดบนเสื่อไม้ไผ่ให้หมาดๆ พอกำไม้ติดมือ เพราะถั่วเปียกเกินไป ตอนนำไปคั่วจะทำให้หอมเกลือเวลารับประทานจะเค็มมากเกินไป ซึ่งก่อนที่จะนำถั่ว โหลงมาคั่วกับเกลือในกระทะ ต้องนำถั่วมาผิงไฟให้แห้งขึ้นมามากขึ้นนิด ขณะเดียวกันก็จะนำกระทะตั้งไฟใส่เกลือเม็ดลงไป แล้วคั่วเกลือให้ร้อนและแห้ง จากนั้นนำถั่ว โหลงเทลงไปในกระทะ คั่วจนสุกเหลือง เอาตะแกรงตักถั่วขึ้นมา เขย่าเพื่อร่อนเกลือออก ทิ้งไว้ให้เย็น เป็นอันเสร็จวิธีทำ

## ประเภทา

งาเป็นพืชอาหารที่มีคุณภาพดีหลายอย่าง เมล็ดงาประกอบด้วยโปรตีน คาร์โบไฮเดรต น้ำมัน สารใยอาหาร ธาตุอาหารและวิตามินต่างๆ เช่น แคลเซียม วิตามินบี 1 และ บี 2 เป็นต้น ในน้ำมันงาซึ่งเป็นน้ำมันคุณภาพดี มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง และมีสารต้านอนุมูลอิสระสูงด้วย คือ สารเซซามิน (Sesamin) และสารเซซาโมลิน (Sesamolin) และวิตามินอี

งาสามารถนำมาแปรรูปได้หลายอย่าง เช่น งาบด งาคั่วสุก น้ำมันงา เป็นต้น ซึ่งการแปรรูปผลผลิตงาครั้งนี้ นำเสนอเฉพาะการแปรรูปเป็นน้ำมันงาเท่านั้น

1. **น้ำมันงา** เป็นน้ำมันที่สามารถนำไปประกอบอาหารต่าง ๆ และสามารถใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องสำอางต่าง ๆ ได้ เช่น แชมพู ครีมนำรุงผิว เป็นต้น โดยวิธีการทำน้ำมันงาคูณภาพของบ้านปางหมู่นั้น มีกระบวนการหลายขั้นตอนมาก เริ่มตั้งแต่การทำความสะอาดเมล็ดงา การนำไปตากแดดให้แห้งสนิท การตวงวัดปริมาณงา การต้มน้ำที่จะใช้ผสมน้ำมันงาระหว่างอีด เมื่อผ่านกระบวนการต่าง ๆ และเตรียมอุปกรณ์ ของการอีดน้ำมันงาเรียบร้อยแล้ว การอีดน้ำมันงาโดยใช้แรงงานวัว หรือ ควาย มีวิธีการดังนี้
- ตวงน้ำต้มสุกใส่ลงไปในครกอีดน้ำมันชั้นล่าง “น้ำก้น” ปริมาณน้ำต้มที่ใส่จะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับครกแต่ละใบ คือ ตั้งแต่ไม่ถึง 1 กระป๋องนม จนถึง 1 กระป๋องนมครึ่ง
  - ใส่งาไปในครกอีดน้ำมัน จำนวนของงาที่ใช้ในการอีดน้ำมันขึ้นอยู่กับลักษณะของครกอีดน้ำมันเช่นกัน
  - เอาวัวหรือความมาเทียมกับแป้นไม้ แล้วให้เดินอีดน้ำมันในลักษณะที่เป็นวงกลม อีดไปเรื่อย ๆ นาน ประมาณ 20-30 นาที หรือจนเมล็ดงาแตกและอ่อน ประมาณครึ่งส่วนของงาทั้งหมด จึงตักน้ำต้มสุกใส่ 1 กระป๋องนม ใส่ลงไปในครก “น้ำหัว” แล้วอีดไปเรื่อย ๆ ประมาณ 1 ชั่วโมง
  - เมื่ออีดน้ำมันจนได้ที่แล้ว น้ำมันจะมีสีเหลือง และใส จึงเอาน้ำมันออกจากครกชั้นบนได้
  - แล้วพักน้ำมันไว้ให้ตกตะกอนประมาณ 10 วัน

(สามารถดูรายละเอียดการอีดน้ำมันงาได้จาก รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการวิจัย “การผลิตแปรรูปน้ำมันงาปลอดสารเคมีจังหวัดแม่ฮ่องสอน)

#### 4.3 เรื่อง “การกระจายผลผลิต”

##### 4.3.1 การกระจายผลผลิต

จากการเก็บข้อมูลของกลุ่มเป้าหมาย 45 ครัวเรือน ในเรื่องของการผลิตอาหาร ซึ่งได้แก่ ข้าว ถั่วเหลือง กระเทียม งา พืชผัก และไม้ผล จากการเก็บข้อมูลได้ประมวลภาพรวมโดยระบุเป็นสัดส่วนได้ดังต่อไปนี้

##### ตารางที่ 21 สัดส่วนการกระจายผลผลิตของกลุ่มเป้าหมาย บ้านปางหมู

ที่	พืชที่ผลิต	ผลผลิตที่ได้ (กิโลกรัม)	บริโภค (%)	จำหน่าย (%)	ทำพันธุ์ (%)	แปรรูป (%)	ให้ค่าเช่าที่ (%)
1	ข้าว	106,464	48	49	1	0	1
2	ถั่วเหลือง	24,085	2	91	2	5	0
3	งา	3,618	8	91	1	0	0
4	กระเทียม	3,600	33	66	1	0	0
5	พืชผัก	2,448	97	0	3	0	0

ที่	พืชที่ผลิต	ผลผลิตที่ได้ (กิโลกรัม)	บริโภค (%)	จำหน่าย (%)	ทำพันธุ์ (%)	แปรรูป (%)	ให้ค่าเช่าที่ (%)
6	ผลไม้	1,853	87	12	0	1	0
	รวม	142,068	275	309	8	6	1
	%		45.91	51.59	1.34	1	0.16

จากการเก็บข้อมูลการกระจายผลผลิตทั้ง 6 ชนิด มีการกระจายผลผลิต 5 แบบ คือ บริโภค จำหน่าย ทำพันธุ์ แปรรูป และให้ค่าเช่าที่ จากตารางจะเห็นว่าสามารถแบ่ง ได้ 2 ส่วน คือ พืชบริโภค และพืชจำหน่าย หรือพืชเศรษฐกิจ

พืชบริโภค เป็นพืชที่กลุ่มเป้าหมายเห็นว่ามีความสำคัญสำหรับการดำรงชีวิตประจำวัน ได้แก่ ข้าว กระเทียม พืชผัก และผลไม้ จะเห็นว่าชนิดพืชดังกล่าวเมื่อได้ผลผลิตมาจะเก็บไว้สำหรับบริโภค ในครัวเรือนเป็นอันดับแรก โดยเฉพาะข้าวที่เป็นอาหารหลัก เมื่อเห็นว่าจำนวนที่เก็บไว้บริโภคเพียงพอ กับสมาชิกในครัวเรือนแล้ว ที่เหลือจึงนำไปจำหน่ายเพิ่มรายได้ ส่วนผู้ที่เช่าพื้นที่เพื่อทำนา ก็จะทำให้ ข้าวเปลือกเป็นค่าเช่าแทนเงินสด หรือ ผู้ที่รับจ้างทำนาก็จะขอรับข้าวเปลือกเป็นค่าตอบแทน เช่นกัน

พืชเศรษฐกิจ เป็นพืชที่กลุ่มเป้าหมายเห็นว่าสามารถสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน จึงปลูกเพื่อ จำหน่ายเพิ่มรายได้เข้ามายังครัวเรือน ได้แก่ ถั่วเหลือง และงา ซึ่งพืช 2 ชนิดนี้ ยังเป็นพืชเศรษฐกิจ ของชุมชนด้วย

#### 4.3.2 รูปแบบการขาย

จากการเก็บข้อมูลได้แบ่งรูปแบบการจำหน่ายไว้ 2 แบบ คือ แบบปลีก และแบบส่ง การ จำหน่ายแบบปลีกจะเป็นการจำหน่ายให้กับคนในชุมชน ส่วนการจำหน่ายแบบส่งเป็นการจำหน่ายแบบ ยกเหมาให้กับพ่อค้าคนกลางที่เข้ามารับซื้อถึงในชุมชน ซึ่งราคาในการจำหน่ายให้กับพ่อค้าคนกลางนั้น ผู้ผลิตไม่สามารถกำหนดราคาได้ตามความพอใจ แต่เป็นการกำหนดราคาจากพ่อค้าคนกลางเอง ซึ่ง ส่วนมากแล้วผู้ผลิตไม่ค่อยพอใจกับราคามากนัก แต่จำเป็นต้องจำหน่าย เนื่องจากกลัวว่าถ้าเก็บ ผลผลิตไว้ต่อไปผลผลิตจะเสียหายทำให้ราคายิ่งตก รูปแบบการขายพืชแต่ละชนิดสามารถสรุปได้ดัง ตาราง

#### ตารางที่ 22 รูปแบบการขายผลผลิตของกลุ่มเป้าหมาย บ้านปางหมู

ที่	พืชที่ผลิต	รวมจำนวน (ครัวเรือน)	ไม่จำหน่าย ผลผลิต	จำนวนครัวเรือนที่จำหน่ายผลผลิต	
				ปลีก	ส่ง
1	ข้าว	26	7	2	17
2	ถั่วเหลือง	20	1	1	18
3	งา	12	1	0	11
4	กระเทียม	5	1	0	4
5	พืชผัก	35	34	1	0

ที่	พืชที่ผลิต	รวมจำนวน (ครัวเรือน)	ไม่จำหน่าย ผลผลิต	จำนวนครัวเรือนที่จำหน่ายผลผลิต	
				ปลีก	ส่ง
6	ผลไม้	17	14	1	2

#### 4.4 เรื่อง “ความเสี่ยงในการเข้าถึงและศักยภาพในการจัดการอาหาร”

##### 4.4.1 ความเสี่ยงในการเข้าถึงอาหารจากธรรมชาติ

ปัจจุบันบ้านปางหมูมีแหล่งอาหารจากธรรมชาติหลายแหล่งด้วยกัน ซึ่งสามารถแยกได้ดังนี้

- “น้ำ” บ้านปางหมูมีแหล่งน้ำกิน น้ำใช้และแหล่งน้ำสำหรับทำการเกษตรอย่างเพียงพอตลอดปี เนื่องจากมีแหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ แม่น้ำปาย แม่น้ำแม่สะงา และลำห้วยจอง ซึ่งสามารถหาอาหารได้ทั้งในน้ำ เช่น ปู กุ้ง เขียด ปลา กุ้ง หอย และริมแม่น้ำ เช่น ผักสี่เสียด ผักกุ่ม ผักแว่น ผักหนาม ผักกะเฉด ใบบัวบก ผักจองอ้อ ผักหมกส้ม ผักหวานอ้อย มะเขือพวง เห็ดไคร้ ผักบั้ง ผักกูด ผักตำลึง เป็นต้น

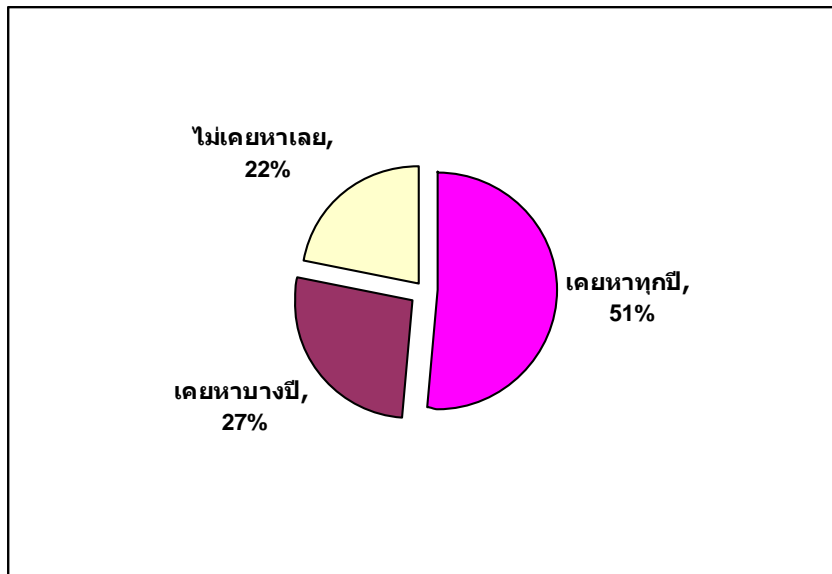
- “ป่า” ป่ารอบ ๆ บ้านปางหมูเป็นป่าโปร่ง ที่สามารถเข้าไปหาอาหาร ได้ไม่ยาก โดยเฉพาะผู้ที่เคยเข้าไปหาอาหารบ่อย ๆ จะรู้แหล่งอาหารว่าต้นอะไรอยู่ทางทิศไหน ป่าไหน ทำให้ไม่เสียเวลาในการหา ส่วนผู้ที่นาน ๆ ไป ต้องอาศัยไปกับผู้ที่ชำนาญทางจึงจะได้อาหารตามต้องการ ป่าที่คนบ้านปางหมูเข้าไปหาอาหาร เช่น ดอยห้วยน้ำกาด ป่าสันอ่างเก็บน้ำห้วยฝายคอก ดอยมน กาดผี ปลายโค้ง ดอยคาย และ ดอยลิง อาหารที่ได้จากป่า ประเภทพืชผัก เช่น เห็ดถอบ เห็ดไข่เหือง เห็ดน้ำข้าว เห็ดไข่ห่าน เห็ดขมิ้น เห็ดโคน เห็ดหอม เห็ดลม เห็ดพราน เห็ดถ่าน เห็ดข่า เป็นต้น ดอกอว บอนเต่าบอนแลน ผักกูด อี้อ ผักกูดหางกวาง หน่อไม้ซาง หน่อไม้ไร่ บุก มัน สะเดา ขมิ้นชัน ใบย่านาง ผักส้มปี้ ผักหวานป่า ผักชะอมป่า ประเภทสัตว์ เช่น หมูป่า ฝาน แลน เต่า แย้ ไก่ป่า นกป่า กวาง เลียงผา เสือ หมู กู ผึ้ง ต่อ แตน หนูนา กระต่า ลิง กระรอก ค่าง ตุ่น จิ้งหรีด จักไช้เนา จักจั่น แมงเม่า แมงชี้หลอบ หนอนไม้ไผ่ ลิ่น เม่น ไช้มัดส้ม อีเหิน ซึ่งสัตว์ป่าบางชนิดอาจต้องเข้าไปในป่าลึก ห่างจากชุมชนจึงจะได้ ประเภทสมุนไพร เช่น ฮ้อสะพายควาย ไม้แกนแดง ม้ากระทืบโรง ไม้ค้อน้ำ ไม้หนนาง ไม้มะนมโบกฐ เป็นต้น

- “ทุ่งนา” ทุ่งนาที่คนบ้านปางหมูเข้าไปหาอาหาร คือ นาตกปาย หรือ ทุ่งนาทิศตะวันตกของแม่น้ำปาย อาหารที่ไปหาได้แก่ ผักกูด ใบบัวบก ผักแว่น ผักตำลึง มะระขี้นก ผักบั้ง หอย นกกระยาง ปู ปลา เป็นต้น

จากการเก็บข้อมูลกลุ่มเป้าหมายทั้ง 45 ครัวเรือน ในเรื่องการหาอาหารจากป่าหรือจากธรรมชาติเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย ครัวเรือนของท่านเคยเข้าไปหาอาหารจากแหล่งอาหารธรรมชาติหรือไม่ ทั้งนี้เพื่อต้องการทราบความเสี่ยงในการเข้าถึงอาหารจากธรรมชาติว่าเป็นอย่างไร จากการเก็บข้อมูลสามารถประมวลเป็นสัดส่วนได้ดังแผนภูมิที่ 8



### แผนภูมิที่ 8 สัดส่วนการเข้าไปหาอาหารจากธรรมชาติของกลุ่มเป้าหมาย บ้านปางหมู



จากแผนภูมิจะเห็นว่าสัดส่วนการเข้าไปหาอาหารจากธรรมชาติทุกปีมีมากที่สุด คือ 23 ครัวเรือน คิดเป็น 51% รองลงมาเป็นการเข้าไปหาเป็นบางปี คือ 12 ครัวเรือน คิดเป็น 27 % และอันดับสุดท้ายคือไม่ได้เข้าไปหาอาหารจากธรรมชาติเลย คือ 10 ครัวเรือน คิดเป็น 22 % ซึ่งกลุ่มเป้าหมายที่ไม่ได้ไปหาอาหารจากธรรมชาติเลย จะมีข้อจำกัดในเรื่องของเวลา

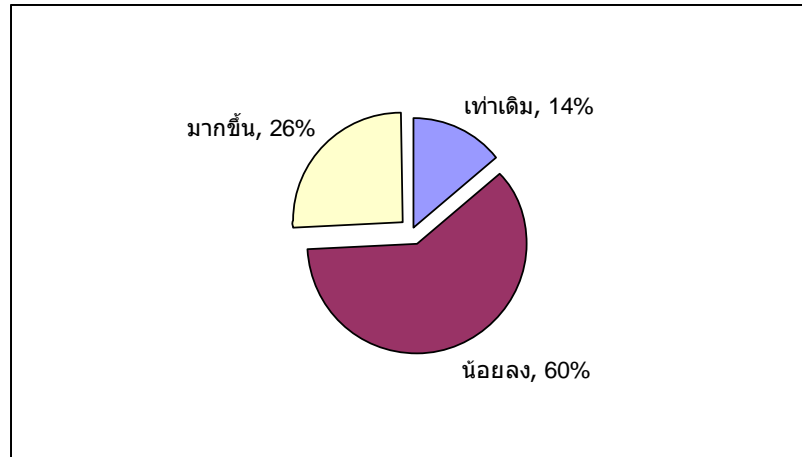
จากการสอบถามจำนวนแหล่งหาอาหารจากธรรมชาติ ว่าจากที่ครัวเรือนของท่านเคยไปหา นั้นมีประมาณกี่แห่ง สามารถหาได้อย่างสะดวกหรือไม่ ปัจจุบันแหล่งหาอาหารเหล่านั้นเป็นอย่างไร มีจำนวนเพิ่มขึ้นจากเดิมหรือลดน้อยลง และผลผลิตจากธรรมชาติในปัจจุบันมีจำนวนเพิ่มขึ้นหรือลดลงอย่างไร ทั้งนี้เพื่อต้องการทราบถึงจำนวนแหล่งหาอาหารจากธรรมชาติของคนบ้านปางหมู และความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งอาหารที่คนในชุมชนจะสามารถเข้าไปหาได้อย่างพอเพียง

จากการเก็บข้อมูลจำนวนแหล่งหาอาหาร กลุ่มเป้าหมายได้ให้ข้อมูลว่า มีประมาณ 10 แห่ง ซึ่งแหล่งหาอาหารจากธรรมชาติที่คนบ้านปางหมูนิยมไปหา นั้น จะอยู่ไม่ไกลจากชุมชนมากนัก บางแห่งอยู่ภายในชุมชน บางแห่งอยู่ติดชุมชน ที่ได้หาอาหารจากธรรมชาติทำให้การเดินทางไปกลับนั้นไม่มีปัญหาเลย สามารถหาได้อย่างสะดวก ปลอดภัย และตลอดเวลาตามต้องการ เนื่องจากกลุ่มเป้าหมายให้ข้อมูลที่ผ่านมา ไม่เคยมีใครในครัวเรือนถูกจับกุมในข้อหาบุกรุกเพื่อหาอาหารจากธรรมชาติเลย ส่วนกลุ่มเป้าหมายที่

ปัจจุบันจำนวนแหล่งอาหารที่กลุ่มเป้าหมายเข้าไปหาอาหารนั้นมีจำนวนเพิ่มขึ้น เท่าเดิม หรือลดลง กลุ่มเป้าหมายได้ให้ข้อมูลเพียง 2 ส่วน คือ เท่าเดิมและลดลง โดยกลุ่มเป้าหมายที่ให้ข้อมูลว่ามีจำนวนเท่าเดิม มี 12 ครัวเรือน คิดเป็น 27% เนื่องจากกลุ่มเป้าหมายได้เลือกเข้าไปหาเพียงไม่กี่แห่ง ซึ่งแหล่งอาหารเหล่านั้นก็ยังสามารถเข้าไปหาได้เหมือนเดิม ส่วนกลุ่มเป้าหมายที่บอกว่ามีจำนวนลดลง มี

33 คริวเรือน คิดเป็น 73 % เนื่องจากได้ให้ข้อมูลว่ามีบางแห่งที่ถูกหน่วยงานกันเขตล้อมรั้วอย่างมิดชิด จึงไม่สามารถเข้าไปหาอาหารได้อีก

ในเรื่องของปริมาณอาหารหรือจำนวนผลผลิตที่ได้จากแหล่งหาอาหารตามธรรมชาติ ปัจจุบัน เป็นอย่างไรบ้างยังคงมีเท่าเดิม ลดลง หรือมีมากขึ้นหรือไม่ อย่างไร จากการให้ข้อมูลของกลุ่มเป้าหมายสามารถประมวลเป็นสัดส่วนได้ดังนี้



#### แผนภูมิที่ 9 สัดส่วนปริมาณผลผลิตอาหารจากธรรมชาติในปัจจุบัน

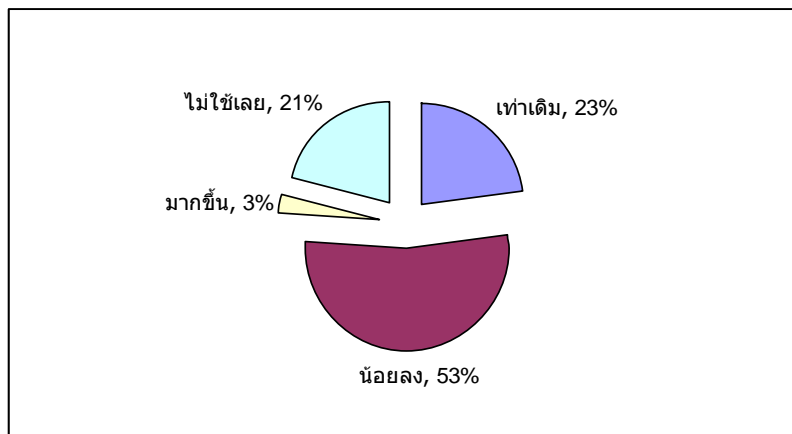
จากข้อมูลในแผนภูมิกลุ่มเป้าหมายได้ให้ความเห็นว่า เมื่อเปรียบเทียบ ผลผลิตปี 2552 กับปี 2553 แล้ว ปริมาณผลผลิตอาหารส่วนมากแล้วมีปริมาณน้อยลง ทั้งนี้มาจากหลาย ๆ สาเหตุด้วยกัน ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของสภาพอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้ช่วงหน้าแล้งยาวนานกว่าทุกปี จำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น ทำให้มีคนหาอาหารจากป่าเพิ่มขึ้นตามไปด้วย ทำให้ผลผลิตเมื่อไปหาจึงได้น้อยลง ส่วนผลผลิตที่มากขึ้น ผู้ที่ให้ข้อมูลว่ามากขึ้นได้บอกเป็นเสียงเดียวกันว่า เมื่อเทียบกันแล้วปี 2553 นี้ มีเห็ดถอบขึ้นมากกว่าปกติ สามารถหาได้หลายรอบ ส่งผลให้ผู้ออกไปหาเห็ดถอบบริโภค สามารถบริโภคได้อย่างเหลือเฟือ ส่วนผู้ที่หาเพื่อจำหน่ายก็สามารถสร้างรายได้ ได้อย่างมากมาย ถึงแม้ว่าปีนี้ราคาจะต่ำกว่าทุกปีก็ตาม ซึ่งราคาต่ำสุดของเห็ดถอบปีนี้อยู่ที่ ลิตรละ 20 บาท โดยผู้ที่ไปเก็บเห็ดถอบให้ข้อมูลว่า ปกติแล้วการหาเห็ดถอบนั้นต้องอาศัยความชำนาญ รู้จักสังเกต และต้องอดทน เนื่องจากเห็ดถอบจะออกใต้ผิวดิน ใต้ใบไม้ ต้องหาอุปกรณ์เขี่ยดูจึงจะได้ แต่ปีนี้เห็ดออกมาให้เห็นชัดเจน ออกเป็นกลุ่มใหญ่ทำให้หาได้ง่ายและสนุก

#### 4.4.2 ความเสี่ยงในการเข้าถึงอาหารที่ได้มาจากการผลิต

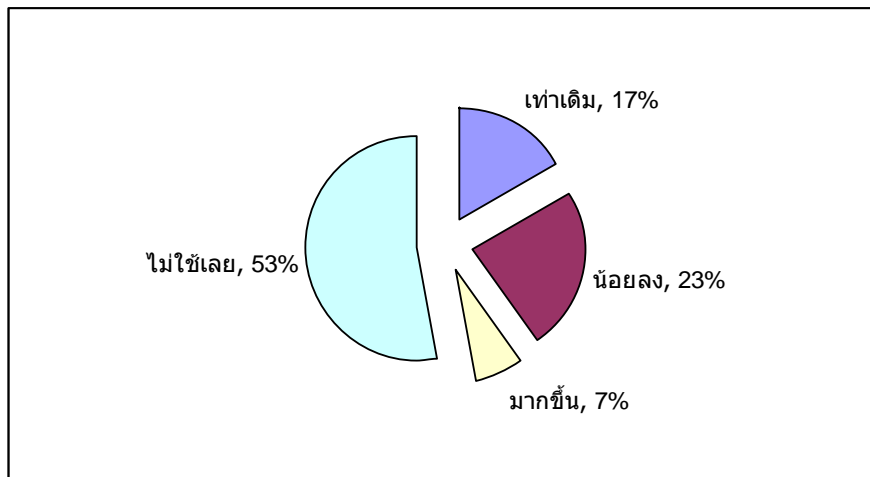
##### การใช้สารเคมีในการผลิต

จากที่ได้กล่าวไว้ข้างต้น กลุ่มเป้าหมายมีระบบการผลิตส่วนใหญ่เป็นแบบผสมผสาน ดังนั้นจึงต้องการทราบว่า ระดับของการใช้สารเคมีในปีการผลิตที่ผ่านมาเป็นอย่างไร ซึ่งได้สอบถามการใช้สารเคมี 3 ชนิด คือ ปุ๋ยเคมี ยาฆ่าหญ้า และยาฆ่าแมลง จากการใช้สารเคมีทั้ง 3 ชนิด ของกลุ่มเป้าหมายซึ่งสามารถแสดงเป็นสัดส่วนได้ดังนี้

##### แผนภูมิที่ 10 สัดส่วนการใช้ “ปุ๋ยเคมี” ทางการผลิตของกลุ่มเป้าหมาย บ้านปางหมู



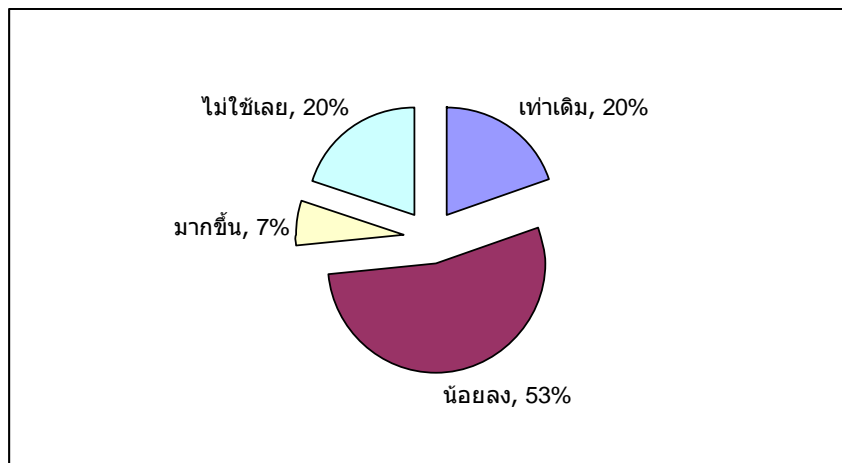
##### แผนภูมิที่ 11 สัดส่วนการใช้ “ยาฆ่าหญ้า” ทางการผลิตของกลุ่มเป้าหมาย



## แผนภูมิที่ 12 สัดส่วนการใช้ “ยาฆ่าแมลง” ทางการเกษตรของกลุ่มเป้าหมาย

จากแผนภูมิแสดงสัดส่วนการใช้ ปุ๋ยเคมี ยาฆ่าหญ้า และยาฆ่าแมลงในระบบการผลิต จะเห็นว่าแต่ละครัวเรือนพยายามที่จะลดการใช้สารเคมีในระบบการผลิตของตนเองให้ได้มากที่สุด เท่าที่จะทำได้ โดยดูจากสัดส่วนของปุ๋ยเคมี และ ยาฆ่าหญ้า ที่มีสัดส่วนการใช้น้อยลง ถึง 53 % เท่ากัน ส่วนยาฆ่าแมลง มีสัดส่วนการไม่ใช้เลยถึง 53% ซึ่งถือได้ว่าเป็นสัดส่วนที่น่าสนใจและน่าพอใจเป็นอย่างยิ่งในระบบการเกษตรปัจจุบัน ถึงแม้ว่าจะมีหลาย ๆ สาเหตุที่ทำให้ระบบการผลิต ลดการใช้สารเคมีทั้ง 3 ตัวลง เช่น ราคาที่สูงขึ้นทำให้ไม่มีงบประมาณเพียงพอสำหรับซื้อ หรือมีการเอามือกันมากขึ้น เป็นต้น

อย่างไรก็ตามก็ทำให้รู้ว่ากลุ่มเป้าหมายยังให้ความสำคัญในเรื่องของสุขภาพของคนในครัวเรือนที่บริโภคผลผลิต หรือคนในชุมชนที่มาขอแบ่งซื้อผลผลิต หรือ คนในสังคมที่บริโภคผลผลิตจากการซื้อต่อจากพ่อค้าคนกลางอีกทีหนึ่ง ให้มีสุขภาพที่ดีขึ้น ลดความเสี่ยงด้านสุขภาพจากการบริโภคผลผลิตที่ปนเปื้อนสารเคมีที่น้อยลง



### รายได้จากระบบการผลิต กับการใช้หนี้

นอกจากเรื่องการใช้สารเคมีในระบบการผลิตแล้ว ยังมีในเรื่องรายได้จากระบบการผลิต คือ ครัวเรือนของท่านนำรายได้ที่ได้จากระบบการผลิตไปใช้ในการชดใช้หนี้สินหรือไม่ จากกลุ่มเป้าหมายจำนวน 45 ครัวเรือน ซึ่งมีเพียง 30 ครัวเรือนที่ทำการเกษตร ซึ่งใน 30 ครัวเรือนนี้ ได้นำรายได้จากระบบการผลิตไปใช้หนี้ จำนวน 13 ครัวเรือน คิดเป็น 43 % และที่ไม่ได้นำรายได้จากระบบการผลิตไปใช้หนี้ มีจำนวน 17 ครัวเรือน คิดเป็น 57 % ซึ่งมีหลาย ๆ เหตุผล เช่น จำเป็นต้องเอาไปใช้จ่ายในส่วนอื่น ๆ ก่อน เป็นต้น

### ราคาผลผลิตในปีการผลิตที่ผ่านมา

จากการเก็บข้อมูลกลุ่มเป้าหมายที่ผลิตพืชเพื่อจำหน่าย ซึ่งราคาผลผลิตของพืชแต่ละชนิดตามประสบการณ์ของผู้ตอบแบบสอบถาม ซึ่งได้ผลการศึกษาดังตาราง

ตารางที่ 23 ราคาผลผลิตทางการเกษตรของพืชเศรษฐกิจ บ้านปางหมู ปี 2551-53

ชนิดพืช	ราคาขายปี 2551 (บาท/ก.ก.)	ราคาขายปี 2552 (บาท/ก.ก.)	ราคาขายปี 2553 (บาท/ก.ก.)
ข้าว	15	16	17
ถั่วเหลือง	14	14	14
กระเทียม	8	9	15
งา	40	42	40

จากการเก็บข้อมูลราคาผลผลิต ในรอบ 3 ปีที่ผ่านมา คือ ตั้งแต่ปี 2551 - ปี 2553 ซึ่งตัวเลขในตารางเป็นตัวเลขที่ได้จากการหาค่าเฉลี่ยของผู้จำหน่ายผลผลิตทุกคน จะเห็นว่าพืชที่มีราคาผลผลิตเพิ่มขึ้น คือ ข้าว และกระเทียม ซึ่งข้าวจะมีราคาเพิ่มขึ้นไม่มากนัก เพียง ปีละ 1 บาท โดยมีเหตุผลว่าราคาข้าวค่อนข้างจะทรงตัว เนื่องจากเป็นอาหารหลักที่บริโภคทุกวัน ส่วนกระเทียมจากปี 2552 - ปี 2553 มีราคาเพิ่มถึง 6 บาท

ส่วนราคาขายถั่วเหลืองทั้ง 3 ปี มีราคาเฉลี่ยเท่ากัน คือ 14 บาท และงา ในปี 2553 มีราคาเฉลี่ยลดลง จาก 42 บาท เหลือ 40 บาท ทั้งนี้ในปี 2553 ส่วนของกลุ่มผู้ผลิตงาจะมีการประกันราคาขายผลผลิตอยู่ที่ 38 บาท

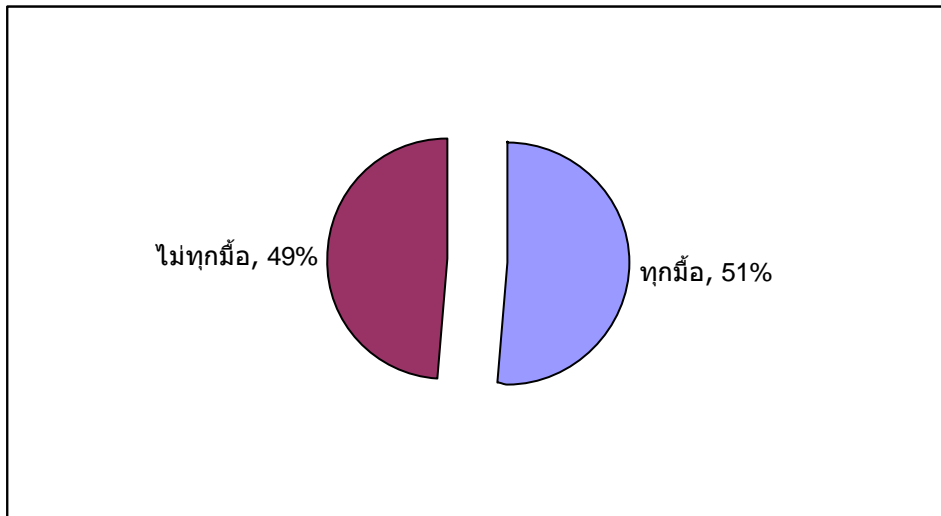
จะเห็นว่าราคาผลผลิตแต่ละชนิดนั้น มีทั้งขึ้นและลง ไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับปัจจัยหลาย ๆ อย่าง โดยเฉพาะการขายให้กับพ่อค้าคนกลาง ที่ตัวผู้ผลิตเองไม่สามารถกำหนดราคาขายได้ และไม่สามารถทราบได้แน่นอนว่าปีไหนผลผลิตชนิดใดจะมีราคาเพิ่มขึ้นหรือลดลง เป็นเพียงการคาดเดากันเองของผู้ผลิตว่าปีต่อไปผลผลิตน่าจะได้อะไรดีขึ้น ซึ่งต้องดูจากคุณภาพของผลผลิตอีกครั้งหนึ่ง เช่น ต้องดูขนาดเมล็ด ดุสีของเมล็ด ดูความชื้น เป็นต้น

#### 4.4.3 ความเสี่ยงในการเข้าถึงอาหารที่มาจาก การซื้อ

ความเสี่ยงในการเข้าถึงอาหารที่มาจาก การซื้อ หมายถึงความสามารถในการได้มาซึ่งอาหารต่าง ๆ ที่ไม่ได้ผลิตเองหรือไม่สามารถผลิตเองได้ ซึ่งต้องจ่ายเงินหรือสิ่งมีค่าแลกเปลี่ยนจึงได้มา

จากการเก็บข้อมูลกลุ่มเป้าหมาย 45 ครัวเรือน ในเรื่องการได้บริโภคอาหาร ว่า “ครัวเรือนของท่านได้บริโภคอาหารที่ต้องการบริโภคทุกมื้อ หรือไม่ ” จากการให้ข้อมูลสามารถแสดงเป็นสัดส่วนได้ดังแผนภูมิที่ 13

### แผนภูมิที่ 13 สัดส่วนการได้บริโภคอาหารที่ต้องการของกลุ่มเป้าหมาย



จากแผนภูมิจะเห็นว่ากลุ่มเป้าหมายได้บริโภคอาหารที่ต้องการถึง 51 % และไม่ได้บริโภคอาหารที่ต้องการ 49 % จะเห็นว่าเป็นตัวเลขที่ไม่ห่างกันมากนัก โดยครัวเรือนที่ไม่ได้บริโภคอาหารที่ต้องการได้ให้เหตุผลว่า เป็นเพราะ ร้านค้าในชุมชนไม่มีสินค้าที่ต้องการ บางอย่างเป็นสินค้านอกฤดูกาลมีราคาแพงร้านค้าในชุมชนจึงไม่นำมาขาย บางอย่างก็ขายหมดก่อนไปซื้อไม่ทัน บางครัวเรือนก็ให้เหตุผลว่า สินค้าบางอย่างเป็นสินค้านอกฤดูทำให้มีราคาแพง ซึ่งบางครั้งมีความต้องการอยากซื้อแต่ก็ต้องอดใจไว้ รอให้ราคาลดลงก่อนแล้วค่อยซื้อ เนื่องจากเสียตายนเงินมากกว่า และอีกเหตุผลหนึ่ง คือ ไม่ใช่ไม่มีอาหาร ในครัวเรือนนั้นมีการทำอาหารทุกมื้อ แต่เป็นอาหารที่ตนเองไม่ชอบ จึงได้บริโภคอาหารที่ไม่ต้องการ

และจากคำถามข้างต้น ได้สอบถามเพิ่มอีกว่า **ในกรณีที่ท่านมีงบประมาณอย่างเพียงพอที่จะซื้อ แล้วหาซื้อไม่ได้ เคยหรือไม่** งบประมาณก็ครั้งที่หาซื้อไม่ได้ จากการเก็บข้อมูลกลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่ว่า “ไม่เคย” มี 25 ครัวเรือน คิดเป็น 56 % ส่วนครัวเรือนที่บอกว่า “เคย” มี 20 ครัวเรือน คิดเป็น 44 % ซึ่งครัวเรือนที่บอกว่าเคย ได้บอกจำนวนครั้งที่เคยไปซื้อแล้วไม่ได้ซื้อ ซึ่งได้ทำการหาค่าเฉลี่ยแล้วอยู่ที่ 4 ครั้ง ต่อเดือน จะเห็นว่าเป็นจำนวนไม่มากนัก ทั้งนี้จากการจัดเวทีสร้างความเข้าใจเบื้องต้น จะเห็นว่าร้านขายของชำทั้งร้านใหญ่ ร้านเล็ก ในบ้านปางหมูมีถึง 14 ร้าน ในกรณีที่ได้ไปซื้อร้านค้าประจำแล้วไม่มีขายหรือสินค้าหมด ก็สามารถไปซื้อร้านอื่นได้ ส่วนในเรื่องของความมั่นใจในสินค้าที่ซื้อมาบริโภค ว่ามีความปลอดภัยอย่างน้อยเพียงใด กลุ่มเป้าหมายทั้ง 45 คน บอกว่า “ไม่มั่นใจ” มากถึง 40 ครัวเรือน คิดเป็น 89 % โดยให้เหตุผลว่า สินค้าส่วนมากที่ซื้อมาบริโภคนั้น ไม่รู้แหล่งที่มา ไม่เคยเห็นขั้นตอนการผลิตของอาหารทำให้ไม่มั่นใจ

หรือ รู้อยู่แล้วว่าผักที่ซื้อมาบริโภคนั้นเป็นผักที่มีการผลิตแบบใช้สารเคมี เนื่องจากเป็นผักที่พ่อค้าซื้อมาจากเชียงใหม่ แต่ก็หลีกเลี่ยงไม่ได้ เป็นพืชผักที่เราไม่ได้ปลูกเอง จึงไม่มั่นใจในความปลอดภัย แต่ก็มีครัวเรือนที่บอกว่า “มั่นใจ” 5 ครัวเรือน คิดเป็น 11 % โดยให้เหตุผลว่า มั่นใจในกระบวนการผลิตของสินค้าจากโรงงานอุตสาหกรรม เนื่องจากเป็นสินค้าที่ผ่านการตรวจสอบ และได้รับเครื่องหมาย อย. แล้ว บางครัวเรือนก็ให้เหตุผลว่า พืชผักส่วนใหญ่ที่ซื้อบริโภค เป็นพืชผักที่ซื้อจากคนในชุมชนจึงมั่นใจว่าปลอดภัย เนื่องจากเป็นพืชผักที่ครัวเรือนปลูกพืชไว้บริโภคเช่นกัน

#### 4.4.4 ความเสี่ยงในการเข้าถึงอาหารทางวัฒนธรรมประเพณี

ทั้งนี้เพื่อต้องการทราบว่าในชุมชนบ้านปางหมู มีประเพณี พิธีกรรมที่มีการแบ่งปันอาหารหรือมีการเลี้ยงอาหารหรือไม่ แล้วสถานการณ์ในปัจจุบันนี้ประเพณีต่าง ๆ เหล่านี้ยังมีการปฏิบัติตามหลักการของประเพณี หรือไม่ และสุดท้ายคือ ประเพณี พิธีกรรมเหล่านั้นมีการเปลี่ยนแปลงไป โดยเฉพาะในเรื่องการแบ่งปันอาหารและการเลี้ยงอาหารใช่หรือไม่ อย่างไร ซึ่งคำถามดังกล่าวมานี้ สอบถามเพื่อต้องการทราบถึงการเปลี่ยนแปลงไปของรูปแบบการแบ่งปัน และการจัดการอาหารในประเพณีวัฒนธรรมดั้งเดิม กับสถานการณ์แวดล้อมที่เปลี่ยนไปในปัจจุบัน รวมไปถึงการสืบทอดประเพณีวัฒนธรรมที่ดีงาม ในชุมชนที่อยู่ใกล้เคียง

จากการเก็บข้อมูลกลุ่มเป้าหมาย มีประเพณีในลักษณะที่มีการจัดเลี้ยงอาหาร แบ่งปันอาหารภายในรอบ 1 ปี จำนวนเฉลี่ย 8 ครั้ง โดยกลุ่มเป้าหมายได้บอกจำนวนครั้งไม่เท่ากัน ทั้งนี้เป็นเพราะลักษณะการเข้าถึงคมไม่เหมือนกัน เนื่องจากบางครัวเรือนบอกว่ามีเป็นจำนวนที่สูงถึง 20 ครั้ง ในขณะที่บางครัวเรือนบอกว่ามี เพียงแค่ 1 ครั้ง ในรอบปี

จากการศึกษาข้อมูลเพิ่มเติม ประเพณีของชาวไทยใหญ่ในรอบ 1 ปี นั้นมีประเพณีต่าง ๆ ดังนี้

1. ประเพณี “ก๊าบซอมอู” หรือ ทำบุญข้าวใหม่และพิธีปีใหม่ของไทยใหญ่
2. ประเพณี “ปริวาสกรรม” หรือ ทำบุญถวายแด่พระสงฆ์ที่เข้ากรรม 3 – 7 วัน
3. ประเพณี “หลู่ข้าวปัก” หรือ ถวายข้าวปักแด่พระสงฆ์ที่วัดหมู่บ้าน
4. ประเพณี “ทำขวัญข้าว”
5. ประเพณี “หลู่ข้าวหย่ากู่” หรือ ทำบุญข้าวเหนียวแดงที่วัด และแจกจ่ายให้กับคนในชุมชน
6. ประเพณี “ปอยกองโหล” หรือ ถวายพิน
7. ประเพณี “ปอยสา่งลอง” หรือ บวชลูกแก้ว
8. ประเพณี “งานพราเดือนสี่ผีปาง”
9. ประเพณี “ขึ้นจ่องปีใหม่” หรือ ทำบุญวันสงกรานต์
10. ประเพณี “ซอนน้ำเจ้าพารา” หรือ สรงน้ำพระ
11. ประเพณี “กั้นตอจอง” หรือ ขอขมาพระสงฆ์ที่วัด
12. ประเพณี “ปอยจำดี” หรือ งานบูชาเจดีย์ทราย
13. ประเพณี “ปอยหางน้ำ” หรือ งานจุดบ้องไฟให้ตกตามฤดูกาล

14. ประเพณี “ถวายข้าวต้มแหลม” หรือ ทำบุญข้าวต้มถวายพระที่วัด
15. ประเพณี “เลี้ยงผีเจ้าเมือง”
16. ประเพณี “วานปลีก” หรือ ทำบุญหมู่บ้าน
17. ประเพณี “เข้าหว่า” หรือ ทำบุญวันเข้าพรรษา
18. ประเพณี “ต่างซอมต่อโหลง” หรือ ทำบุญถวายข้าวมรุธูปยาส
19. ประเพณี “โมยโจย” หรือ ทำบุญเลี้ยงอาหารผู้เฒ่าผู้แก่ ที่มานอนรักษาที่วัด
20. ประเพณี “ทำบุญถวายมหาตุ๊ก” หรือ การนิมนต์พระสงฆ์ไปทำบุญที่บ้าน
21. ประเพณี “แฮนซอมโก่จา” หรือ ทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้ผู้ที่เสียชีวิตไปแล้ว
22. ประเพณี “ปอยเหลินสิบเอ็ด” หรือทำบุญออกพรรษา
23. ประเพณี “ส่งกานกฐิน” หรือ ทอดกฐิน
24. ประเพณี “แห่เตนแหง” หรือ ถวายเทียน 1,000 เล่ม
25. ประเพณี “ปอยหมั่งกะป่า” หรือ เขาวงกต
26. ประเพณี “ก้อยจ้อด” หรือ งานสิ้นสุดเทศกาล

หลังจากประเพณี ก้อยจ้อด หรือ งานสิ้นสุดเทศกาล ที่จะมีการนำไม้สนมาจากเป็นชิ้นเล็ก ๆ มัดรวมกันเป็นต้นขนาดใหญ่ตกแต่งให้สวยงาม จากนั้นแห่ไปถวายและจุดบูชาที่วัด รับศีลรับพร หรือ บางครั้งเรือนจะจุดไฟบูชาไว้หน้าประตูรั้วบ้านของตนเอง ซึ่งประเพณีนี้ถือว่าเป็นการสิ้นสุด จากนั้นจึงเริ่มประเพณีใหม่ไปเรื่อย ๆ

จะเห็นว่าประเพณี ทั้ง 26 ประเพณีนั้น มีความความสัมพันธ์ในเรื่องของอาหารทั้งสิ้น คือ ถ้าไม่เกี่ยวกับอาหารโดยตรง ก็เป็นการจัดเลี้ยงอาหารให้กับผู้ที่มาร่วมงาน ซึ่งบางครั้งก็ไม่สามารถไปร่วมได้ทุกประเพณี เนื่องจากติดงาน ติดธุระต่าง ๆ บ้าง ก็ไม่เป็นไร ไม้ว่ากัน ไม้ถือว่าผิด เนื่องจากการทำบุญเป็นการทำด้วยใจ ไม้สามารถบังคับกันได้ บางครั้งเรือนจึงเลือกไปร่วมในบางประเพณี หรือ พิธีกรรมที่สำคัญ

นอกจากประเพณีของชาวไทยใหญ่ทั้ง 26 ประเพณีแล้ว ยังมีในเรื่องของ การขึ้นบ้านใหม่ , แต่งงาน , งานศพ , ทำบุญ 100 วันคนตาย , ทำบุญเด็กครบ 1 เดือน ฯลฯ ซึ่งเป็นประเพณีที่ไม้สามารถกำหนดตายตัวได้ แต่ก็เป็นประเพณีที่นิยมทำของชาวไทยใหญ่เช่นกัน

จากการเก็บข้อมูล ในเรื่องการปฏิบัติตามประเพณี พิธีกรรม ปัจจุบันนี้ยังมีอยู่หรือไม่ อย่างไร ผลจากการประมวล โดยเรียงตามลำดับจากมากที่สุด ไปน้อย บอกว่า “มีบางประเพณี / พิธีกรรมที่สำคัญ” จำนวน 35 คร้วเรือน คิดเป็น 78 % บอกว่า “มีครบ” จำนวน 7 คร้วเรือน คิดเป็น 15 % และ บอกว่า “ไม่มี” 3 คร้วเรือน คิดเป็น 7 % ตามลำดับ

จากประเพณี 26 ประเพณีข้างต้น ในชุมชนบ้านปางหมูจะเห็นว่าไม้ประเพณีบางประเพณี ที่เป็นประเพณีของชาวไทยใหญ่จริง แต่ที่บ้านปางหมูไม้ได้ปฏิบัติแล้ว ได้แก่ ทำบุญถวายมหาตุ๊ก ถวายข้าวต้มแหลม ปอยกองโหลง ปอยหางน้ำ และปอยหมั่งกะป่า สาเหตุที่หายไปของประเพณี เช่น ปอยกองโหลง คือ เป็นประเพณีที่ต้องใช้พื้นเป็นจำนวนมาก มีการสุมไฟตลอด อาจทำให้เกิด



อันตรายได้ และด้วยสภาพทรัพยากรป่าไม้ในปัจจุบัน ไม่สามารถตัดไม้มาทำฟืนได้ จึงทำให้ประเพณีนี้ค่อย ๆ หายไป จนปัจจุบันไม่มีแล้ว

ส่วนประเพณีอื่น ๆ นั้น จากการเก็บข้อมูลและการสอบถามเพิ่มเติม จะเห็นว่า ขั้นตอนหลัก ๆ ยังคงปฏิบัติเช่นเดิมครบถ้วน ส่วนที่จะลดลงคือ จำนวนวันที่จัด ขั้นตอนบางอย่างที่ไม่สำคัญ เช่น ประเพณี โมยโยย หรือ ทำบุญเลี้ยงอาหารผู้เฒ่าผู้แก่ ที่มานอนรักษาศีลที่วัด แต่เดิมนั้น จะมีการจัดเลี้ยงทุกวันพระในช่วงเข้าพรรษา โดยจะมีครัวเรือนหลายครัวเรือนแย่งกันเป็นเจ้าภาพ จนถึงกับต้องจัดลำดับก่อนหลัง แต่ปัจจุบันลดจำนวนครั้งลง เหลือเพียงครั้งแรกที่เข้าพรรษา และครั้งสุดท้ายเมื่อออกพรรษาเท่านั้น ส่วนเจ้าภาพก็ลดลงเช่นกัน หรือ ประเพณีแห่เตนแหง หรือถวายเทียน 1,000 เล่ม จากการสอบถามข้อมูล คือ บางปีก็จัด บางปีก็ไม่ได้จัด เป็นต้น

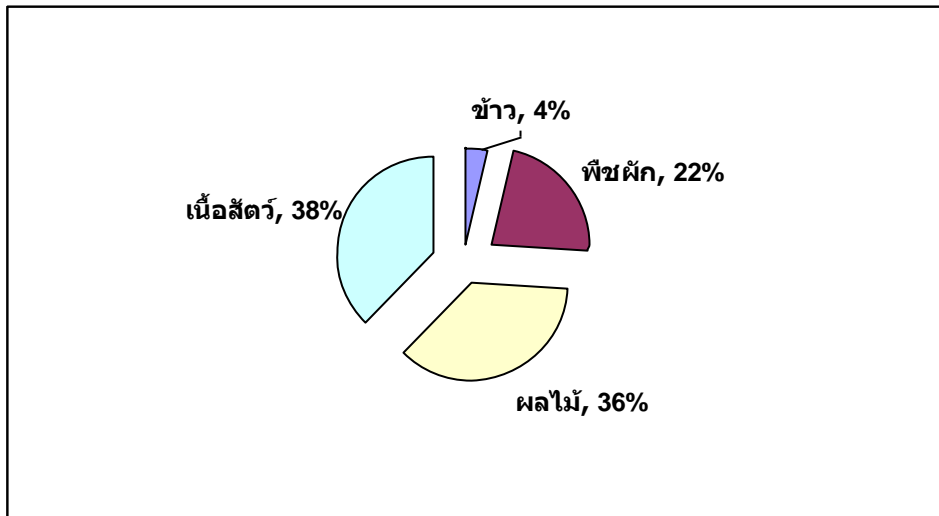
ในเรื่องของอาหารที่จัดเลี้ยง หรือ การแบ่งปันอาหารในประเพณี จะเห็นว่า 22 % บอกว่ายังมีการเลี้ยงอาหารเหมือนเดิม ส่วนอีก 78 % บอกว่า ยังมีการเลี้ยง หรือการแบ่งปันอาหารเหมือนเดิม แต่เปลี่ยนแปลงไป คือ เดิม จะมีการจัดเลี้ยงอาหารที่บ้านหลาย ๆ อย่งในแต่ละประเพณี แต่ละครัวเรือนจะร่วมกันบริจาคอาหารเพื่อใช้ในการจัดเลี้ยง แต่ปัจจุบันเหลืออาหารที่จัดเลี้ยงเพียงไม่กี่อย่าง หรือ ชนิดอาหารเปลี่ยนไป จากที่ทำอาหารที่บ้าน ที่มีขั้นตอนในการเตรียมเยาะ ก็กลายเป็น ทำข้าวซอย ทำขนมจีน เลี้ยงแทน

สาเหตุที่เปลี่ยนไปเช่นนี้ กลุ่มเป้าหมายได้แสดงความคิดเห็นไว้ว่า สภาพการเปลี่ยนแปลงไปทุกอย่างของสังคม เป็นสาเหตุสำคัญของการเปลี่ยนแปลงประเพณีวัฒนธรรมทั้งสิ้น ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของ กระแสโลกาภิวัตน์ ความก้าวหน้าของเทคโนโลยี การสื่อสารต่าง ๆ การเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมตะวันตก หรือกระแสวัตถุนิยม เป็นต้น ส่งผลให้การทำงานทุกอย่างต้องแข่งขันกับเวลา จากที่เคยจัดประเพณีหลาย ๆ วัน ก็ลดลง เพราะกลัวเสียเวลาในการทำกิจกรรมอย่างอื่น ส่งผลให้สถานะเศรษฐกิจในครัวเรือนแย่ลง คือ รายได้เท่าเดิม แต่มีความต้องการด้านเทคโนโลยี เครื่องอำนวยความสะดวกมากขึ้น ทำให้การจะร่วมบริจาคทรัพย์หรืออาหารในงานประเพณีลดลงตามไปด้วย

#### 4.4.5 ศักยภาพในการจัดการอาหารระดับครัวเรือน

จากการเก็บข้อมูลในเรื่องของศักยภาพในการจัดการอาหารของครัวเรือน กลุ่มเป้าหมาย 45 คน ได้เริ่มจากการสอบถามถึงการขาดแคลนอาหาร หรือมีอาหารไม่เพียงพอกับสมาชิกในครอบครัว ซึ่งในแบบสอบถามได้ตั้งไว้ 3 ข้อ คือ เคยบ่อยครั้ง เคยแต่ไม่บ่อย และไม่เคย แต่คำตอบที่ได้ มีเพียง 2 ข้อ คือ เคยแต่ไม่บ่อย จำนวน 11 ครัวเรือน คิดเป็น 24 % และไม่เคย จำนวน 34 ครัวเรือน คิดเป็น 76 % ส่วนในเรื่องการขาดแคลน ว่าอาหารชนิดใดบ้างที่ขาดแคลน โดยได้ตั้งคำตอบไว้ให้เลือก 6 อย่าง คือ ข้าว พืชผัก ผลไม้ น้ำดื่ม เนื้อสัตว์ และเครื่องปรุงรสต่าง ๆ ซึ่งในรอบ 1 ปี ที่ผ่านมา อาหารที่ไม่ขาดแคลนเลยของกลุ่มเป้าหมาย มี 2 อย่าง คือ น้ำดื่ม และเครื่องปรุงรสต่าง ๆ ส่วนอาหารอย่างอื่นสามารถแสดงจำนวนวันที่ขาดแคลนเป็นสัดส่วนได้ดังนี้

แผนภูมิที่ 14 สัดส่วนจำนวนวันในการขาดแคลนอาหาร ในรอบ 1 ปี



จากกลุ่มเป้าหมาย 11 ครั้วเรือนที่บอกว่า “เคยแต่ไม่บ่อย” ได้บอกถึงจำนวนวันที่ขาดอาหารแต่ละอย่าง จากการประมวลผลสรุปได้ คือ

- อันดับ 1 เนื้อสัตว์ ขาดจำนวน 30 วัน คิดเป็น 38 %
- อันดับ 2 ผลไม้ ขาดจำนวน 29 วัน คิดเป็น 36 %
- อันดับ 3 พืชผัก ขาดจำนวน 18 วัน คิดเป็น 22 %
- อันดับ 4 ข้าว ขาดจำนวน 3 วัน คิดเป็น 4 %

จากข้อมูลพบว่าเมื่อมีการขาดแคลนอาหารดังกล่าวเบื้องต้น กลุ่มเป้าหมายมีวิธีการในการแก้ไขปัญหาโดยแบ่งระดับการจัดการเป็นศักยภาพในการจัดการระดับครั้วเรือน และศักยภาพในการจัดการในระดับชุมชน

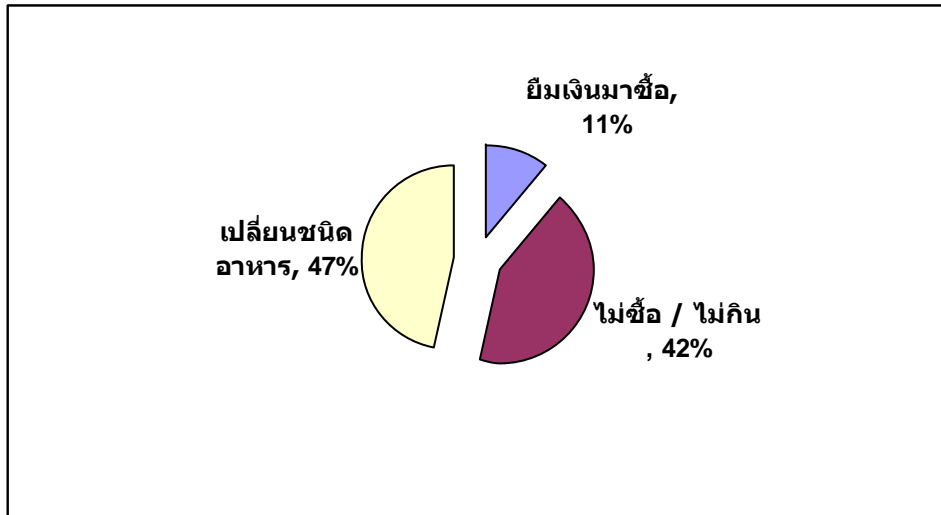
ในการแก้ไขปัญหาการขาดแคลนอาหารในระดับครั้วเรือนนั้นถือเป็นศักยภาพในการจัดการอาหารอย่างหนึ่ง โดยการศึกษา พบว่ากลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่ได้ แก้ไขและใช้วิธีในการกินอาหารชนิดอื่นแทนอาหารที่ไม่มีและหายาก หรืออยู่นอกฤดูกาลผลิต โดยคิดเป็น 91 % ส่วนที่เหลืออีก 9 % มีความคิดเห็นว่าจะไม่กินอาหารชนิดนั้นเลย

จากการเก็บข้อมูลกลุ่มเป้าหมาย 45 ครั้วเรือน ทำให้ทราบว่าทุกครั้วเรือนได้รับผลกระทบจากภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ในขณะที่ มีค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เพิ่มมากขึ้น รายได้ไม่สมดุลกับรายจ่าย จากการประมวลการใช้จ่ายเงินเพื่อการซื้ออาหาร แต่ละครั้วเรือนเคยไม่มีเงินพอที่จะซื้ออาหารที่อยากกินหรือไม่ จากการสรุปข้อมูลมี ครั้วเรือนที่บอกว่า “ไม่เคย” จำนวน 34 ครั้วเรือน คิดเป็น 76% และครั้วเรือนที่บอก “เคย” จำนวน 11 ครั้วเรือน คิดเป็น 24% และเมื่อถามจำนวนครั้งที่ขาดเงินในการซื้ออาหารที่ต้องการ โดยการหาค่าเฉลี่ยของ 11 ครั้วเรือน ซึ่งเท่ากับ 3 วัน ใน 1 เดือน

จากนั้นจึงถามต่อเนืองว่า แล้วครั้วเรือนของท่านมีวิธีการแก้ไขปัญหาอย่างไรเมื่อไม่มีเงินสำหรับซื้ออาหาร โดยมีวิธีการแก้ไขตั้งไว้ให้เลือกร้อย 4 ข้อ คือ 1.ใช้วิธีการยืมเงินจากที่ต่าง ๆ เพื่อหาซื้ออาหาร 2.ไม่ซื้อและไม่รับประทานอาหารประเภทนั้น 3.เปลี่ยนชนิดอาหาร ซื้ออาหารทดแทนตาม

กำลังซื้อ 4.ขอรับการช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐและท้องถิ่น คำตอบที่ 11 คราวเรือนเลือก คือ 3 ข้อแรก ส่วนข้อที่ 4 ไม่มีครัวเรือนใดเลือกเลย ซึ่งสามารถแดงเป็นสัดส่วนได้ดังแผนภูมิที่ 15

แผนภูมิที่ 15 วิธีการแก้ไขปัญหาเมื่อไม่มีเงินสำหรับซื้ออาหาร



จะเห็นว่าวิธีการแก้ไขปัญหาเมื่อไม่มีเงินซื้ออาหาร แต่ละครัวเรือนไม่ได้เจาะจงว่าจะต้องใช้วิธีใดวิธีหนึ่งเสมอไป เนื่องจากต้องแก้ไขไปตามสถานการณ์และความเหมาะสม โดยบางครัวเรือนจะเลือก 2 วิธี บางครัวเรือนก็เลือกทั้ง 3 วิธี แต่วิธีที่ครัวเรือนจะเลือกเป็นอันดับแรก คือ การเปลี่ยนชนิดอาหาร ซื้ออาหารตามกำลังซื้อที่มี อันดับ 2 คือ ไม่ซื้อและไม่รับประทานอาหารประเภทนั้น และอันดับ 3 คือ ใช้วิธีการยืมเงินจากที่ต่าง ๆ เพื่อหาซื้ออาหาร

#### 4.4.6 ศักยภาพการจัดการในระดับชุมชน

จากภาพรวมของการให้ข้อมูลเรื่องการจัดการอาหารในระดับชุมชน จะเห็นว่าคนในชุมชนยังมีฐานวัฒนธรรมและมีจิตใจชอบเอื้อเฟื้อ แบ่งปันอยู่แล้ว ไม่ว่าจะเป็น ในกลุ่มเครือญาติ กลุ่มเพื่อนบ้าน หรือเพื่อนที่ทำงานเดียวกัน และยังมี การแบ่งปันให้กับครัวเรือนอื่น ๆ ที่ไม่มีกำลังพอที่จะมีอาหาร เช่น ครัวเรือนที่มีแต่ผู้สูงอายุ ครัวเรือนที่ยากจน เป็นต้น ซึ่งอาหารที่แบ่งปันกัน จะเป็นประเภทอาหารสด ให้ไปประกอบอาหารเอง เช่น ผักผักต่าง ๆ ที่เก็บได้ในสวนตามฤดูกาล ข้าวสารที่ได้จากการผลิตของตนเอง เป็นต้น นอกจากนี้ การทำบุญตักบาตร ให้กับพระสงฆ์ในชุมชน ก็ถือเป็นการแบ่งปันอีกแบบหนึ่ง ที่ทำแล้วผู้ทำสบายใจ

ในรูปแบบกลุ่ม หรือกองทุนที่ช่วยเหลือสมาชิกเมื่อขาดแคลนอาหาร ผู้ที่ไม่เคยใช้บริการหรือไม่ได้เป็นสมาชิก จะตอบว่า “ไม่มี” แต่ผู้ที่เคยร่วมเป็นสมาชิก หรือเคยใช้บริการจะตอบว่า “มี” ซึ่งผู้ให้ข้อมูลว่า “มี” ได้บอกว่าในชุมชนมีกลุ่มสมาชิกที่เรียกว่า “ธนาคารข้าว” สำหรับช่วยเหลือกันเมื่อยามขาดแคลนข้าว แต่เมื่อสอบถามจากหลาย ๆ คนบอกว่า ยังไม่มีกรณีที่มาขืมข้าวจากธนาคารข้าว

ประจำหมู่บ้านเลย แสดงให้เห็นว่าทางชุมชนบ้านปางหมูยังไม่เคยเกิดกรณีขาดแคลนอาหารหรือข้าวซึ่งเป็นอาหารหลัก ถึงมีก็น้อยมากไม่รุนแรงขนาดที่ต้องมาใช้บริการธนาคารข้าว

การช่วยเหลือในรูปแบบอื่น จะเป็นจากภายนอกชุมชนเข้ามาช่วย โดยเฉพาะจากหน่วยงานรัฐ แต่ไม่ได้ช่วยในรูปแบบบริจาคอาหารเพื่อบริโภคโดยตรง แต่เป็นการเข้ามาแนะนำวิธีการปลูกพืชผักหรือเลี้ยงสัตว์ที่ไม่เคยทำ และการช่วยเหลือคนชราและคนพิการในรูปแบบของเบี้ยยังชีพ ซึ่งเป็นจำนวนไม่มากนัก แต่ก็พอที่จะช่วยบรรเทาได้

## ส่วนที่ 5

### ผลการศึกษาด้านค่าใช้จ่ายของครัวเรือน

จากกลุ่มเป้าหมาย 45 ครัวเรือน ได้เลือกกลุ่มเป้าหมายสำหรับศึกษาในเรื่องค่าใช้จ่ายในครัวเรือน เพียง 10 ครัวเรือน เท่านั้น โดยพิจารณาครัวเรือนที่หลากหลาย เช่น ฐานะครอบครัว จำนวนคนในครัวเรือน เป็นต้น เนื่องจากเป็นเรื่องที่ละเอียดอ่อน ต้องอาศัยความใกล้ชิดและความไว้วางใจมากพอสมควรจึงจะได้ข้อมูลที่เป็นจริงมากที่สุด โดยข้อมูลในส่วนนี้จะทำให้ทราบว่ารูปแบบการบริโภคของคนในชุมชนมีลักษณะเป็นเช่นใดบ้าง มีค่าใช้จ่ายในส่วนใดมากที่สุด ซึ่งจะสามารภเป็นข้อมูลสนับสนุนในการพัฒนาตัวชี้วัดความมั่นคงทางด้านอาหารต่อไป

#### 5.1 ภาพรวมค่าใช้จ่ายในครัวเรือนทั้งหมด

การศึกษาข้อมูลในเรื่องนี้ ได้เริ่มจากการสอบถามค่าใช้จ่ายในครัวเรือนของกลุ่มเป้าหมายว่า ภายใน 1 เดือน คือ เดือน พฤษภาคม 2553 ที่ผ่านมานั้น ครัวเรือนของท่านมีค่าใช้จ่ายในเรื่องอะไรบ้าง และเป็นจำนวนเท่าไร โดยเป็นการสอบถามข้อมูลในภาพรวมของค่าใช้จ่ายในครัวเรือน

จากการประมวลผลรวมค่าใช้จ่ายในครัวเรือนทั้งหมดของกลุ่มเป้าหมาย ภายใน 1 เดือน จะเห็นว่ามียอดค่าใช้จ่าย จำนวน **276,939 บาท** ซึ่งสามารถสรุปค่าใช้จ่ายต่าง ๆ โดยเรียงลำดับจากมีการจ่ายมากที่สุดไปน้อยสุดได้ดังนี้

ตารางที่ 24 ภาพรวมค่าใช้จ่ายในครัวเรือนภายใน 1 เดือน ของบ้านปางหมู

ลำดับที่	รายการจ่าย	รวมเงิน	เฉลี่ย/ ครัวเรือน	ร้อยละ
1	ชำระหนี้	97,700	9,770	35
2	อาหาร/ เครื่องดื่ม	58,220	5,822	21
3	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	57,100	5,710	21
4	การศึกษา/เรียนพิเศษ	22,850	2,285	8
5	สาธารณูปโภค	9,810	981	4
6	เครื่องนุ่งห่ม /เครื่องประดับ	9,100	910	3
7	อื่นๆ	8,730	873	3

ลำดับที่	รายการจ่าย	รวมเงิน	เฉลี่ย/ ครั้วเรือน	ร้อยละ
8	ภาษีสังคม/ พิธีกรรม	7,400	740	3
9	ค่าโทรศัพท์	5,229	523	2
10	รักษาพยาบาล	800	80	0.29
	รวม	276,939	27,694	100

จากตารางจะเห็นว่าค่าใช้จ่ายที่มากที่สุดเป็นอันดับ 1 คือ การชำระหนี้สิน โดยมียอดรวมของการชำระหนี้สิน 97,700 บาท เฉลี่ย 9,770 บาท / ครั้วเรือน หรือ คิดเป็น 35 % ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด อันดับ 2 คือ อาหารและเครื่องดื่ม มียอดรวมของการซื้ออาหาร 58,220 บาท เฉลี่ย 5,822 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 21 % อันดับ 3 คือ ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง มียอดการจ่าย 57,100 บาท เฉลี่ย 5,710 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 21 % เช่นกัน อันดับ 4 คือ การศึกษาบุตร/ค่าเรียนพิเศษ มียอดรวมของการใช้ 22,850 บาท เฉลี่ย 2,285 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 8 % อันดับ 5 คือ สาธารณูปโภค มียอดรวมของการใช้ 9,810 บาท เฉลี่ย 981 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 3%

อันดับ 6 คือ เครื่องนุ่งห่ม/เครื่องประดับ มียอดรวมของการใช้ 9,100 บาท เฉลี่ย 910 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 3% อันดับ 7 คือ อื่น ๆ ซึ่งมาจากค่าใช้จ่ายในส่วนที่ให้บิดามารดา เสียงโชค และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ปลีกย่อย รวมกันได้ จำนวน 8,730 บาท เฉลี่ย 870 บาท / ครั้วเรือน อันดับ 8 ภาษีสังคม / พิธีกรรม จำนวน 7,400 บาท เฉลี่ย 740 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 3% คือ อันดับ 9 เป็นค่าโทรศัพท์สำหรับการติดต่อสื่อสาร จำนวน 5,229 บาท เฉลี่ย 522 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 2 % และสุดท้าย อันดับ 10 คือ ค่ารักษาพยาบาล มียอดรวมของการใช้ 800 บาท เฉลี่ย 80 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 0.29%

นอกจากค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ดังกล่าวข้างต้นแล้ว กลุ่มเป้าหมาย ยังมีการเก็บเงินส่วนหนึ่งไว้สำหรับ ออมทรัพย์ ซึ่ง การออมทรัพย์จะมีหลายรูปแบบ เช่น การฝากไว้กับธนาคาร ฝากกับสหกรณ์ ฝากในรูปแบบประกัน เป็นต้น ซึ่งมียอดการออม จำนวน 41,000 บาท เฉลี่ย 410 บาท / ครั้วเรือน

### ค่าใช้จ่ายในครัวเรือนด้านอาหาร

จากการศึกษาในเรื่องค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับอาหารของกลุ่มเป้าหมาย 10 ครัวเรือน ได้ศึกษาค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับอาหารไว้ 9 ประเภท คือ 1.ข้าว 2.อาหารประเภทเนื้อสัตว์ 3.อาหารประเภทพืชผัก 4. ผลไม้ 5. กับข้าวสุก อาหารจานด่วน 6.อาหารสำเร็จรูป - เครื่องดื่ม 7.เครื่องปรุงรสต่าง ๆ 8.อาหาร จากบริษัทหรือธุรกิจอาหาร และ9. อาหารเสริมบำรุงกำลังต่าง ๆ ซึ่งสามารถสรุปค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับอาหารได้ดังนี้

ตารางที่ 25 ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับอาหารของกลุ่มเป้าหมายภายใน 1 เดือน บ้านปางหมู

ลำดับที่	ประเภทค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับอาหาร	คิดเป็นเงินรวม	เฉลี่ย / ครัวเรือน	เปอร์เซ็นต์
1	ข้าว	2,363	236	7
2	อาหารประเภทเนื้อสัตว์	8,676	868	25
3	อาหารประเภทพืชผัก	3,614	361	10
4	ผลไม้	5,599	560	16
5	กับข้าวสุก/อาหารจานด่วน	5,795	580	17
6	อาหารสำเร็จรูป - เครื่องดื่ม	2,719	272	8
7	เครื่องปรุงรส	2,762	276	8
8	ธุรกิจอาหาร (KFC CP...)	1,871	187	5
9	อาหารเสริมบำรุงกำลัง	1,500	150	4
<b>รวม</b>		<b>34,899</b>	<b>3,490</b>	<b>100</b>

จากการประมวลผลรวมพบว่ามีการใช้จ่ายเกี่ยวกับอาหารประเภทต่างๆ ใน 1 เดือนที่ผ่านมา รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 34,899 บาท เฉลี่ย 3,490 บาท / ครัวเรือน ตามรายละเอียดดังนี้

- อันดับ 1 คือ “อาหารประเภทเนื้อสัตว์” รวมทั้งสิ้น 8,676 บาท เฉลี่ย 868 บาท / ครัวเรือน คิดเป็น 25 % เนื้อสัตว์ทั่วไปที่ซื้อ มี 5 ชนิด ได้แก่ หมู วัว ปลา ไก่ และไข่ นอกจากนี้ยังมีการ

ซื้อสัตว์ป่า 2 ชนิด ได้แก่ เนื้อแลน และเนื้อเสียงผา โดยรวมแล้วภายใน 1 เดือน กลุ่มเป้าหมายซื้อเนื้อสัตว์ไป 68 กิโลกรัม เฉลี่ย 6.8 กิโลกรัม / ครั้วเรือน และซื้อไข่ 415 ฟอง เฉลี่ย 41 ฟอง / ครั้วเรือน

แหล่งที่ซื้อ อาหารประเภทเนื้อ มี 3 แหล่งด้วยกัน มีการซื้อมากที่สุด คือ อันดับ 1 จากร้านค้าในชุมชน อันดับ 2 จากตลาดในอำเภอเมือง อันดับ 3 จากคนในชุมชนกันเอง ซึ่งเนื้อที่ร้านค้าในชุมชนนำมาขายนั้น จะเป็นเนื้อที่ร้านค้าซื้อต่อมาจากตลาดในเมืองอีกทีหนึ่ง แต่เนื้อสัตว์ที่มีการซื้อจากคนในชุมชนจริง ๆ คือ ปลา โดยจะมีทั้งปลาที่เลี้ยงไว้ และปลาที่คนในชุมชนหาได้จากแม่น้ำ

ด้านคุณภาพและความพอใจในคุณภาพสินค้า จะเห็นว่ากลุ่มเป้าหมายจำนวน 4 ครั้วเรือน ระบุว่า มีความพอใจในคุณภาพสินค้า และ 6 ครั้วเรือน ระบุว่าไม่พอใจในคุณภาพของสินค้า โดยให้เหตุผลไว้หลายข้อด้วยกัน คือ

- ไม่มั่นใจว่าการชำแหละเนื้อแต่ละครั้งของคนในชุมชนผ่านการตรวจของปศุสัตว์หรือไม่
  - เป็นอาหารที่จำเป็นต้องซื้อ ไม่มีให้เลือกมากนัก หลีกเสี่ยงไม่ได้
  - ไม่แน่ใจว่ามีการฉีดยา หรือสารเคมีในสัตว์หรือไม่ เช่น สารเร่งเนื้อแดง เป็นต้น
- อันดับ 2 คือ “กับข้าวสุก/อาหารจานด่วน ” รวมทั้งสิ้น 5,795 บาท เฉลี่ย 580 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 17 % โดย เดือนที่ผ่านมา มีการซื้อข้าวสุก 11 กิโลกรัม ซื้อกับข้าวสุก 238 ถัง และซื้ออาหารจานด่วนรับประทาน 89 จาน

ด้านคุณภาพและความพอใจในคุณภาพสินค้า จะเห็นว่ากลุ่มเป้าหมายจำนวน 6 ครั้วเรือน ระบุว่า มีความพอใจในคุณภาพสินค้า โดยให้เหตุผลว่า ซื้อจากร้านค้าในชุมชนที่ไว้ใจได้เรื่องความสะอาด รสชาติอาหารอร่อยถูกปาก และราคาไม่แพง อีก 2 ครั้วเรือน ระบุว่าไม่พอใจในคุณภาพของสินค้า เนื่องจากส่วนประกอบของอาหารที่นำมาปรุงขายเป็นผักและเนื้อที่ซื้อทั่วไปจึงไม่มั่นใจในเรื่องของสารตกค้างต่าง ๆ และ อีก 2 ครั้วเรือน ไม่ได้ซื้อกับข้าวสุกเลย โดยให้เหตุผลไว้ว่ามีการประกอบอาหารรับประทานเองทุกวัน

- อันดับ 3 คือ “ผลไม้” รวมทั้งสิ้น 5,599 บาท เฉลี่ย 560 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 16% ผลไม้ที่ซื้อ มี 17 ชนิด ได้แก่ มะม่วง เงาะ ทุเรียน ลองกอง องุ่น ชมพู แอปเปิล มังคุด ส้ม แก้วมังกร แคนตาลูป ลิ้นจี่ ละมุด สับปะรด สละ มะพร้าวอ่อน และมะละกอ ซึ่งผลไม้ที่ซื้อมากที่สุดในเดือนที่ผ่านมา 3 อันดับแรก คือ มะม่วง ลองกอง และเงาะ เนื่องจากอยู่ในช่วงฤดูทำให้มีราคาถูกลง และหาซื้อง่าย



แหล่งที่ซื้อ ผลไม้ทั้ง 17 ชนิด คือ จากตลาดในเมือง เนื่องจากมีผลไม้ให้เลือกมาก และได้เข้าไปทำธุระในเมืองอยู่แล้ว ก็จะแวะซื้อมารับประทานที่บ้าน ส่วนผลไม้ที่มีการซื้อจากร้านค้าในชุมชน คือ มะม่วง

ด้านคุณภาพและความพอใจในคุณภาพสินค้า จะเห็นว่ากลุ่มเป้าหมายจำนวน 7 ครั้วเรือน ระบุว่า มีความพอใจในคุณภาพสินค้า โดยให้เหตุผลว่า มีให้เลือกหลายชนิด ราคาไม่แพง อีก 3 ครั้วเรือน ระบุว่าไม่พอใจในคุณภาพของสินค้า เนื่องจากผลไม้แต่ละชนิดไม่ทราบแหล่งที่มา และไม่แน่ใจในระบบการผลิต การบำรุง ดูแลรักษา แต่ที่ซื้อเพราะอยากรับประทาน

- อันดับ 4 คือ “อาหารประเภทผัก” รวมทั้งสิ้น 3,614 บาท เฉลี่ย 361 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 10% ผักที่ซื้อทั้งหมด 24 ชนิด ได้แก่ ผักกาด ผักชี ผักคะน้า ผักบุ้ง มะเขือเทศ มะเขือยาว มะเขือกรอบ กะหล่ำปลี ผักกาดขาวปลี ถั่วฝักยาว บวบ แตงกวา ผักกูด ชะอม ผักหวานป่า หอมแดง หน่อไม้ ผักทอง ผักคื่นฉ่าย ผักตำลึง ผักเสี้ยว ยอดมะรุ้ม ผักเจียงดา และผักกระเฉด ผักที่ซื้อปริมาณมากที่สุดเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย 3 อันดับแรก คือ ผักกาด 24 กิโลกรัม มะเขือเทศ 15 กิโลกรัม และผักบุ้ง 14.5 กิโลกรัม

แหล่งที่ซื้อ ผักทั้ง 24 ชนิด มีการซื้อมากที่สุด อันดับ 1 คือ จากร้านค้าในชุมชน อันดับ 2 จากคนที่ปลูกในชุมชน และอันดับ 3 จากตลาดในเมือง ซึ่งผักที่ซื้อจากคนในชุมชน ส่วนใหญ่แล้วจะเป็นผักประเภทที่มีการปลูกไว้ในสวนครัว เช่น ชะอม ผักเสี้ยว ตำลึง มะรุ้ม เป็นต้น และเป็นผักที่หาได้จากธรรมชาติ ซึ่งคนที่ไม่พามาขายต่อให้คนในชุมชนอีกทอดหนึ่ง เช่น หน่อไม้ ผักกูด ผักบุ้ง เป็นต้น

ด้านคุณภาพและความพอใจในคุณภาพสินค้า จะเห็นว่ากลุ่มเป้าหมายจำนวน 3 ครั้วเรือน ระบุว่า มีความพอใจในคุณภาพสินค้า โดยให้เหตุผลว่า หาซื้อจากคนในชุมชนซึ่งผู้ผลิตปลูกไว้สำหรับรับประทานในครัวเรือนเช่นกัน โดยไม่ใช้สารเคมีใด ๆ อีก 7 ครั้วเรือน ระบุว่าไม่พอใจในคุณภาพของสินค้า เนื่องจากไม่ทราบแหล่งที่มาของผัก และไม่รู้อะไรระบบการผลิต แต่ที่รู้คือ ผักที่นำมาจากต่างจังหวัดต้องมีสารพิษตกค้างแน่นอน

- อันดับ 5 คือ “อาหารสำเร็จรูป และเครื่องดื่ม ” รวมทั้งสิ้น 2,719 บาท เฉลี่ย 272 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 8 % อาหารกึ่งสำเร็จรูปและเครื่องดื่ม ที่ซื้อ ได้แก่ ปลากระป๋อง มาม่า วัน เส้น โจ๊ก นม กาแฟ คอฟฟี่เมต และโอวัลติน

แหล่งที่ซื้อ มี 2 แหล่งด้วยกัน อันดับ 1 คือ จากร้านค้าในชุมชน อันดับ 2 จากตลาดในเมือง ซึ่งให้เหตุผลว่า ไม่ว่าจะซื้อจากแหล่งใด ก็เหมือนกัน เนื่องจากเป็นสินค้าจากโรงงาน

ด้านคุณภาพและความพอใจในคุณภาพสินค้า จะเห็นว่ากลุ่มเป้าหมายจำนวน 9 ครั้วเรือน ระบุว่า มีความพอใจในคุณภาพสินค้า โดยให้เหตุผลว่า มั่นใจในกระบวนการผลิต เนื่องจากสินค้าได้ผ่านการตรวจสอบมาแล้ว และได้รับมาตรฐานแล้ว แต่มี 1 ครั้วเรือน ระบุว่าไม่พอใจในคุณภาพของสินค้า เนื่องจากไม่มั่นใจในความสะอาด กระบวนการผลิต และเส้นทางกว่าจะมาถึงคนซื้อ เช่น สินค้าถูกเหยียบ ตกพื้น ตากแดดมากเกินไป เป็นต้น

- อันดับ 6 คือ “เครื่องปรุงรสต่าง ๆ” รวมทั้งสิ้น 2,762 บาท เฉลี่ย 276 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 8 % เครื่องปรุงรสที่ซื้อได้แก่ ผงชูรส น้ำปลา น้ำมัน ซอสหอย ซีอิ๊ว เกลือ ซอสปรุงรส พริกไทย กะปิ และน้ำตาล

แหล่งที่ซื้อ มี 2 แหล่งด้วยกัน อันดับ 1 คือ จากร้านค้าในชุมชน อันดับ 2 จากตลาดในเมือง ซึ่งให้เหตุผลว่า หาซื้อสะดวก มีการใช้ไม่มากเท่าไร ในการปรุงอาหารแต่ละมื้อ

ด้านคุณภาพและความพอใจในคุณภาพสินค้า จะเห็นว่ากลุ่มเป้าหมายจำนวน 9 ครั้วเรือน ระบุว่า มีความพอใจในคุณภาพสินค้า โดยให้เหตุผลว่า มั่นใจในกระบวนการผลิต เนื่องจากสินค้าได้ผ่านการตรวจสอบมาแล้ว และได้รับมาตรฐานแล้ว แต่มี 1 ครั้วเรือน ระบุว่าไม่พอใจในคุณภาพของสินค้า เนื่องจากไม่ยักซื้อ แต่จำเป็นต้องใช้เป็นเครื่องปรุงเพิ่มรสชาติ

- อันดับ 7 คือ “ข้าว” รวมทั้งสิ้น 2,363 บาท เฉลี่ย 236 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 7 % สาเหตุที่ข้าวมาเป็นอันดับรองสุดท้าย ทั้งที่เป็นอาหารหลักต้องบริโภคทุกวันเนื่องจาก บ้านปางหมู มีการผลิตข้าวเองอยู่แล้ว และเพียงพอสำหรับบริโภคในครั้วเรือน

แหล่งที่ซื้อ มี 2 แหล่งด้วยกัน อันดับ 1 คือ จากคนในชุมชน อันดับ 2 จากตลาด จะเห็นว่า กลุ่มเป้าหมาย มีเพียง 4 ครั้วเรือนที่มีการซื้อข้าว โดย 3 ครั้วเรือน ซื้อจากคนในชุมชนที่ปลูกเอง ส่วน 1 ครั้วเรือนซื้อจากตลาด เหตุผลที่ซื้อจากคนในชุมชนมากกว่า เนื่องจากว่าเป็นการอุดหนุนคนในชุมชนด้วยกัน และราคาขายไม่แพง

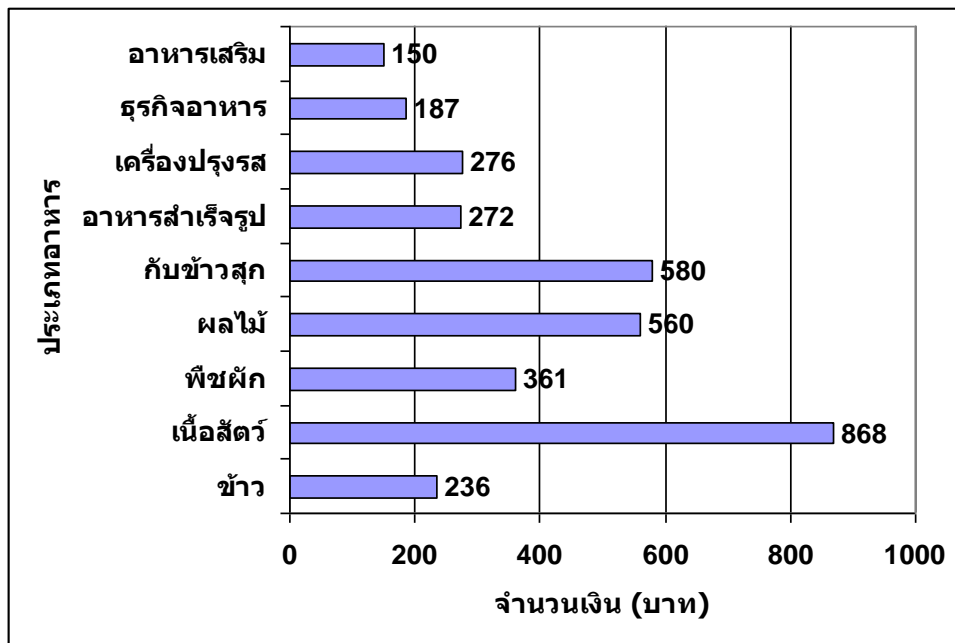
ด้านคุณภาพและความพอใจในคุณภาพสินค้า จะเห็นว่ากลุ่มเป้าหมายที่ซื้อข้าวทุกครั้วเรือน ระบุว่า มีความพอใจในคุณภาพสินค้า เนื่องจากการผลิตในชุมชนและซื้อจากคนกันเองที่ปลูกข้าวสำหรับรับประทานเช่นกัน จึงมั่นใจในระบบการผลิต

- อันดับ 8 คือ “อาหารจากบริษัทหรือธุรกิจอาหาร ” รวมทั้งสิ้น 1,871 บาท เฉลี่ย 187 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 5% จากกลุ่มเป้าหมาย 10 ครั้วเรือน มีครั้วเรือนที่ใช้บริการ อาหารจากบริษัทหรือธุรกิจอาหารเพียง 3 ครั้วเรือน อาหารที่ซื้อ เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก ซาลาเปา กุ้งแช่แข็ง หมูพันสาหร่าย ไก่ห่อสาหร่าย เป็นต้น

แหล่งที่ซื้อ มี 4 แหล่งด้วยกัน คือ ร้าน เค เอฟ ซี ร้านเบทาโกร ร้าน CP เฟรทมาร์ท และเซเว่น ซึ่งอยู่ในเมือง

- อันดับ 9 คือ “อาหารเสริม บำรุงกำลังต่าง ๆ ” รวมทั้งสิ้น 1,500 บาท เฉลี่ย 150 บาท / ครั้วเรือน คิดเป็น 4% จากกลุ่มเป้าหมาย 10 ครั้วเรือน มีครั้วเรือนที่ซื้ออาหารเสริม บำรุงกำลัง เพียง 2 ครั้วเรือน

**แผนภูมิที่ 26** ค่าใช้จ่าย เฉลี่ย ต่อ ครั้วเรือน ภายใน 1 เดือน ของกลุ่มเป้าหมายบ้านปางหมู



## 5.1 รายละเอียดของค่าใช้จ่ายแต่ละหมวด

ตารางที่ 26 สรุปค่าใช้จ่ายครัวเรือน บ้านปางหมู ด้านเนื้อสัตว์

ที่	รายการ	ชนิดสัตว์									รวม/เฉลี่ย
		เนื้อหมู	เนื้อวัว	เนื้อควาย	ปลา	ไก่	เป็ด	ไข่ (ฟอง)	แลน	เลียงผา	
1	จำนวนครัวเรือนที่ซื้อ	10	1	-	9	4	-	10	1	1	5
2	ปริมาณซื้อ (กิโลกรัม)	29	1	-	25	8	-	415	3	2	483
3	เฉลี่ยต่อครัวเรือน (กิโลกรัม/ ครัวเรือน)	2.9	0.1	-	205	0.8	-	41.5	0.3	0.2	250.8
4	จำนวนเงินที่ใช้ (บาท)	3,570	130	-	2,190	620	-	1,056	510	600	8,676
5	เฉลี่ยต่อครัวเรือน (บาท/ ครัวเรือน)	357	13	-	219	62	-	105.6	51	60	867.6
6	ราคาเฉลี่ย (บาท/ กิโลกรัม)	124	130	-	89	83	-	2.86	170	300	
7	แหล่งที่ซื้อ (จำนวนครัวเรือน)										
	- จากตลาด	4	1	-	3	2	-	3	-	-	13

ที่	รายการ	ชนิดสัตว์									รวม/เฉลี่ย
		เห็ดหมู	เห็ดวัว	เห็ดควาย	ปลา	ไก่	เป็ด	ไข่ (ฟอง)	แลน	เลี้ยงผา	
	- จากร้านค้าในชุมชน	5	-	-	1	2	-	6	-	-	14
	- จากคนในชุมชน	1	-	-	5	-	-	1	1	1	9
	- จากกรรเ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0

ตารางที่ 27 สรุปค่าใช้จ่ายครัวเรือนในรอบ 1 เดือน ด้านผลไม้ บ้านปางหมู

ที่	รายการ	ชนิดผลไม้																	รวม/เฉลี่ย
		มะม่วง	เงาะ	ทุเรียน	ลองกอง	องุ่น	ชมพู	แอปเปิล	มังคุด	ส้ม	แก้วมังกร	แคนตาลูป	ลิ้นจี่	ละมุด	สัปรด	สละ	มะพร้าว	มะละกอ	
1	จำนวนครัวเรือนที่ซื้อ	7	7	2	5	1	2	2	1	2	2	1	1	1	2	1	1	1	2
2	ปริมาณซื้อ	52	39	5	22	2	3	5	5	8	4	2	4	2	6	1	2	5	167















ตารางที่ 30 สรุปค่าใช้จ่ายครัวเรือน บ้านปางหมู ตำบลฝัก

ที่	รายการ	ชนิดพืชผัก																							รวม/ เฉลี่ย		
		กาด	ชี	คะ หน้า	มะ เขือ เทศ	กระ หล่ำ ปลี	บุง	มะ เขือ ยาว	มะ เขือ กรอบ	กาด ขาว ปลี	ถั่ว ฝัก ยาว	บว บ	แตง กวา	กูด	ชะ อม	หว่า น ป่า	หอม แดง	หน่อ ไม้	ผัก ทอง	คึน ฉ่าย	ตำ ลึง	เสี้ยว	มะ รุม	เจีย งดา		กระ เจด	
1	จำนวนครัวเรือนที่ ซื้อ	9	6	5	6	2	6	1	1	2	2	1	2	4	2	2	3	2	2	1	1	1	1	1	1	1	3
2	ปริมาณซื้อ (กิโลกรัม)	24	3.75	12	15	6	14.5	6	4	7	6	4	3	9	3	2	4	6	6	1	1	1	1	1	1	303	
3	เฉลี่ยต่อครัวเรือน (กิโลกรัม/ ครัวเรือน)	2.4	0.38	1.2	1.5	0.6	1.45	0.6	0.4	0.7	0.6	0.4	0.3	0.9	0.3	0.2	0.4	0.6	0.6	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0	30	
4	จำนวนเงินที่ใช้	584	150	310	272	110	325	150	100	105	170	120	70	298	70	120	105	145	220	30	20	20	10	60	50	5977	





**ตารางที่ 31** สรุปค่าใช้จ่ายคร้วเรือน บ้านปางหมู ด้านข้าว

ที่	รายการ	ข้าว	รวม/เฉลี่ย
1	จำนวนคร้วเรือนที่ซื้อ	4	4
2	ปริมาณซื้อ (กิโลกรัม)	162	162
3	เฉลี่ยต่อคร้วเรือน (กิโลกรัม/ คร้วเรือน)	16.2	16.2
4	จำนวนเงินที่ใช้ (บาท)	2,363	2,363
5	เฉลี่ยต่อคร้วเรือน (บาท/ คร้วเรือน)	236.3	236.3
6	ราคาเฉลี่ย (บาท/ กิโลกรัม)	16	16
7	แหล่งที่ซื้อ (จำนวนคร้วเรือน)		
	- จากตลาด	1	1
	- จากร้านค้าในชุมชน	-	-
	- จากคนในชุมชน	3	3
	- จากรถเร่	-	-

**ตารางที่ 32** สรุปค่าใช้จ่ายคร้วเรือน บ้านปางหมู ด้านกับข้าวสุก

ที่	รายการ	จำนวน คร้วเรือนที่ซื้อ	ปริมาณซื้อ	เงิน (บาท)	เฉลี่ยต่อ คร้วเรือน
1	ข้าวสุก (กิโลกรัม)	5	11	330	33
2	กับข้าวถุง (ถุง)	8	238	3260	326
3	อาหารจานด่วน (จาน)	7	89	2205	221

ที่	รายการ	จำนวน ครัวเรือนที่ซื้อ	ปริมาณซื้อ	เงิน (บาท)	เฉลี่ยต่อ ครัวเรือน
4	อื่น ๆ				
	รวม	20	338	5795	580

**ตารางที่ 33** สรุปค่าใช้จ่ายครัวเรือน บ้านปางหมู สินค้าจากบริษัท - ธุรกิจด้านอาหาร

ที่	รายการ	จำนวนครัวเรือนที่ ซื้อ	ปริมาณซื้อ	เงิน (บาท)	เฉลี่ยต่อ ครัวเรือน
1	ลูกชิ้น/ไส้กรอก	1	2	78	7.8
2	ซาลาเปา	1	2	40	4
3	บะหมี่เกี๊ยวกุ้ง/ปู	2	7	495	49.5
4	กุ้งแช่แข็ง	1	1	300	30
5	ไก่จ้อ	1	1	89	8.9
6	ขนมขบเคี้ยว	1	1	20	2
7	น้ำผลไม้	1	1	70	7
8	หมูหันสำหรับขาย	1	1	80	8
9	ไก่ทอดสำหรับขาย	1	1	80	8
10	น้ำแกงก๋วยเตี๋ยว	1	2	100	10
11	ไก่ทอด	2	7	370	37
12	แฮกิ้ง	2	6	149	14.9



ที่	รายการ	จำนวนครัวเรือนที่ ซื้อ	ปริมาณซื้อ	เงิน (บาท)	เฉลี่ยต่อ ครัวเรือน
	รวม	15	32	1871	187

## ส่วนที่ 6

### สรุปผลการศึกษาตัวชี้วัดความมั่นคงด้านอาหารบ้านปางหมู

#### 6.1 การให้ความหมาย

กระบวนการวิเคราะห์เพื่อกำหนดตัวชี้วัดของบ้านปางหมู อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอนได้เริ่มวิเคราะห์จากการดูแนวคิดและการให้ความหมายของคำว่า “ความมั่นคงทางอาหาร” และ “ความไม่มั่นคงทางอาหาร” ที่กลุ่มเป้าหมายจำนวน 45 ครั้วเรือน ได้ร่วมกันแสดงความคิดเห็นที่เห็นว่าเหมาะสมกับครั้วเรือนและชุมชนของตนเอง ซึ่งการให้ความหมายของทั้ง 2 คำ มีดังนี้

“ความมั่นคงทางด้านอาหาร” คือ การที่เรามีแหล่งอาหารสำหรับสมาชิกในครั้วเรือน หรือสมาชิกในชุมชนอย่างเพียงพอ หรือมีมากกว่าความต้องการ ไม่ว่าจะมาจากธรรมชาติ หรือจากการผลิต ซึ่งไม่ว่าจะมาจากแหล่งใด อาหารควรต้องมีความปลอดภัย เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย รวมไปถึงการมีรายได้ที่เพียงพอสำหรับการใช้จ่ายในเรื่องอาหารของสมาชิกในครั้วเรือน หรือมีรายได้พอที่จะร่วมช่วยเหลือสังคมด้วย เช่น การบริจาค การทำบุญต่างๆ ในวัฒนธรรมประเพณี เป็นต้น

“ความไม่มั่นคงทางด้านอาหาร” คือ การเกิดสถานการณ์ต่าง ๆ ที่เป็นสาเหตุทำให้เกิดความไม่มั่นคงในเรื่องของอาชีพ และรายได้ หรือสถานการณ์ที่ส่งผลให้เกิดความเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อม ทรัพยากรธรรมชาติต่าง ๆ เนื่องจากสถานการณ์เหล่านี้ส่งผลให้แหล่งอาหาร หรือรายได้ที่จะมาใช้จ่ายเปลี่ยนไปในทางที่แยลง รวมไปถึงกระแสโลกาภิวัตน์ที่นับวันจะเปลี่ยนสังคม เปลี่ยนวิถีชีวิต ทำให้การช่วยเหลือกันลดน้อยลง เปลี่ยนวิถีภูมิปัญญาที่สร้างสรรค์สิ่งต่าง ๆ สำหรับการแก้ปัญหาอย่างเหมาะสม ให้เป็นวิถีการพึ่งพาทันที ฟังพาทเทคโนโลยี มากขึ้น

จากการให้ความหมายของ “ความมั่นคงทางด้านอาหาร” จะเห็นว่าคนในชุมชนได้ให้ความสำคัญกับ 3 ประโยคด้วยกัน คือ “มีแหล่งอาหารที่เพียงพอ” “มีความปลอดภัยและมีประโยชน์” และ “มีรายได้ที่เพียงพอ”

จากการดู 3 ประโยคหลัก ๆ แล้วนำมาแตกรายละเอียด คำว่า “แหล่งอาหาร” จะมีที่มาจาก 5 แหล่งด้วยกัน คือ 1.อาหารจากการผลิต 2.อาหารจากธรรมชาติ 3.อาหารจากการซื้อ 4.อาหารจากการแบ่งปัน แลกเปลี่ยน หรือจากประเพณีวัฒนธรรมที่จัดขึ้นในชุมชน และ 5.อาหารจากภูมิปัญญา ส่วนจะ “เพียงพอ หรือไม่” ต้องดู “การเข้าถึงอาหาร” และ “ความเสถียรภาพของอาหาร” ของคนบ้านปางหมู

คำว่า “ปลอดภัยและมีประโยชน์” ทางกลุ่มเป้าหมายได้ให้ความสำคัญกับ ความปลอดภัยของอาหารจากการผลิตในชุมชนเป็นหลัก เนื่องจากการผลิตจากนอกชุมชนไม่สามารถควบคุมได้ รวมไปถึงการรู้จักวิธีการปรุงอาหารอย่างเหมาะสม

ส่วนคำว่า “การมีรายได้ที่เพียงพอ” นั้นดูจากการประกอบอาชีพของกลุ่มเป้าหมาย และการได้มาซึ่งรายได้ของกลุ่มเป้าหมายทั้งในภาคการเกษตรที่ผลิตแล้วขายเป็นรายได้ และนอกการเกษตรที่ต้องทำงานอื่น ๆ เพื่อให้มีรายได้ประจำเพียงพอกับการซื้ออาหาร

## 6.2 การกำหนดตัวชี้วัดความมั่นคงทางด้านอาหาร

เมื่อดูการให้ความหมายของ “ความมั่นคงด้านอาหาร” และการวิเคราะห์ข้อมูลของกลุ่มเป้าหมายทั้ง 45 ครัวเรือน สามารถกำหนดตัวชี้วัด “การมีอาหารอย่างพอเพียง” “การเข้าถึงอาหาร” “ความเสถียรภาพของอาหาร” และ “ปลอดภัยและมีประโยชน์” ได้ดังนี้

### ตัวชี้วัดของ “การมีอาหารอย่างพอเพียง”

1. เรื่อง การมีทรัพยากรในระบบการผลิต
  - เกษตรกรต้องมีปัจจัยในระบบการผลิตที่พร้อม และเพียงพอ คือ ทรัพยากรดิน น้ำ ป่า แรงงาน และเมล็ดพันธุ์
2. เรื่อง การมีพื้นที่ในระบบการผลิต
  - เกษตรกรต้องมีพื้นที่สำหรับการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์เพื่อการบริโภคในครัวเรือน อย่างน้อย 3 ไร่
3. เรื่อง การมีศักยภาพในการผลิต
  - เกษตรกรต้องสามารถผลิตอาหารไว้สำหรับบริโภคเองได้เพียงพอตลอดทั้งปี มากกว่าที่จะซื้อมาบริโภค หรือเก็บจากแหล่งอาหารธรรมชาติ
  - นอกจากการผลิตอาหารอย่างเพียงพอสำหรับการบริโภคในครัวเรือนแล้ว ยังมีอาหารเหลือพอที่จะแบ่งปัน หรือแลกเปลี่ยน ให้กับเพื่อนบ้าน หรือมีอาหารสำหรับการทำบุญ หรือร่วมงานประเพณีของชุมชน
  - ปริมาณการผลิต ข้าว / ผัก / ผลไม้ / เนื้อสัตว์ ควรมีการผลิตข้าว ซึ่งถือว่าเป็นอาหารหลักอย่างน้อย 50 % ของอาหารที่ผลิต จากนั้นจึงตามด้วยผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์

- หากครัวเรือนของตนเองไม่สามารถผลิตอาหารประเภท เนื้อสัตว์ได้ ควรมีครัวเรือนอื่น ๆ ในชุมชนที่สามารถผลิตได้ และเพียงพอต่อความต้องการของคนในชุมชน

### ตัวชี้วัดของ “การเข้าถึงอาหาร”

#### 1. เรื่อง การเข้าถึงอาหารที่ตนเองผลิต

- มีอาหารที่ผลิตเองตลอดทั้งปี และสามารถเก็บอาหารได้ทุกเมื่อยามที่ต้องการ ในรูปแบบ ผักสวนครัว ซึ่งต้องมีพืชพื้นฐาน เช่น ขิง ข่า ตะไคร้ พริก กระเพรา โหระพา เป็นต้น
- เกษตรกรควรมีที่ดินเป็นของตนเอง

#### 2. เรื่อง การเข้าถึงตลาด

- มีตลาด มีร้านค้า มีรถพุ่มพวง หรือ มีบริการรูปแบบอื่นๆ ที่สามารถหาซื้ออาหารที่ไม่สามารถผลิตเองได้
- สามารถขายผลผลิตได้ในเขตพื้นที่ของหมู่บ้าน

#### 3. เรื่อง การเข้าถึงอาหารจากธรรมชาติ

- มีแหล่งอาหารธรรมชาติที่สมบูรณ์และมีความหลากหลายในพื้นที่ใกล้เคียงหมู่บ้าน ซึ่งสามารถเข้าไปหา พืชสมุนไพร พืชผักต่าง ๆ และสัตว์ต่าง ๆ เพื่อนำมาประกอบอาหารได้ ยามต้องการหรือเมื่อถึงฤดูกาลหา
- คนในชุมชนรู้และเข้าใจวิธีการหาอาหารจากธรรมชาติ เพื่อให้มีอาหารสืบต่อไป

### ตัวชี้วัดของ “ความเสถียรภาพของอาหาร”

#### 1. เรื่อง การใช้ทรัพยากรธรรมชาติ

- “ดิน” ควรมีการบำรุงรักษาดินในพื้นที่การผลิตของตนเอง เช่น การปลูกพืชหมุนเวียน การปลูกพืชคลุมดิน การใช้ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยชีวภาพ เป็นต้น
- “น้ำ” ควรมีแหล่งน้ำที่สามารถใช้ในการบริโภค อุปโภค และใช้ในระบบการเกษตรอย่างเพียงพอ และร่วมกันดูแลรักษา
- “ป่า” ควรมีกฎ กติกา หรือระเบียบ ร่วมกัน ในการดูแลรักษา และการใช้ประโยชน์จากป่า

#### 2. เรื่อง ระบบการผลิต

- มีการวางแผนการผลิตอาหารที่ดีตลอดปี ทั้งผลิตพืชและสัตว์ ซึ่งครัวเรือนที่ผลิตสามารถนำมาบริโภคได้ หรือสามารถนำไปขายโดยเป็นที่ต้องการของตลาด

### 3. เรื่อง รายได้

- “รายได้ภาคการเกษตร” เกษตรกรต้องมีที่ดินในระบบการผลิตเป็นของตนเอง มีตลาดที่สามารถนำผลผลิตไปขายได้ และมีผลผลิตที่สามารถขายได้ตลอดปีหรือมีรายได้จากการขายผลผลิต โดยเมื่อหักต้นทุนแล้วเพียงพอสำหรับการใช้จ่ายด้านอาหารของสมาชิกในครัวเรือน
- “รายได้นอกภาคการเกษตร” มีการประกอบอาชีพที่นำมาซึ่งรายได้ เพื่อการใช้จ่ายด้านอาหารอย่างเพียงพอ และไม่ควรถ่ำกว่าค่าเฉลี่ย 6,964 บาท/คน/เดือน

### 4. เรื่อง ความรู้และข้อมูล

- มีฟาร์มตัวอย่าง หรือฟาร์มต้นแบบในชุมชน ที่สามารถให้ข้อมูล ความรู้ทางการเกษตร แก่ผู้ที่สนใจ
- มีผู้รู้ ที่สามารถให้ความรู้ หรือเป็นแบบอย่างให้กับคนในชุมชน เกี่ยวกับการจัดการอาหาร เช่น การแปรรูปอาหารสำหรับบริโภคในครัวเรือนหรือขาย เป็นต้น

## ตัวชี้วัดด้าน “ความปลอดภัยและมีประโยชน์จากอาหาร”

### 1. เรื่อง ความปลอดภัยด้านอาหาร

- คนในชุมชนทราบถึงวิธีการเลือกซื้อ และบริโภคอาหารที่มีความสะอาด ปลอดภัย โดยผ่านระบบการผลิตที่ดี ปราศจากสารเคมีตกค้าง
- มีการเข้าถึงน้ำ หรือ แหล่งน้ำที่สะอาด สำหรับใช้ในการประกอบอาหาร หรือ ดื่ม

### 2. เรื่อง โภชนาการ

- คนในชุมชนสามารถเลือกผลิต ซื้อ และบริโภคอาหารให้ครบตามหลักโภชนาการ มีความหลากหลายของชนิดอาหาร ไม่บริโภคอาหารชนิดเดียวซ้ำ ๆ ติดต่อกัน
- เข้าใจและรู้วิธีการปรุงอาหารอย่างเหมาะสม เช่น การเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหาร การประกอบอาหารที่สะอาดและปลอดภัย เป็นต้น โดยเฉพาะการเลือกใช้พืชผักที่สามารถหาได้ในชุมชน และรู้วิธีการปรุงอาหารหรือการทำอาหารที่บ้านของตนเอง

อย่างไรก็ตามจากการศึกษาข้อมูลร่วมกับกลุ่มเป้าหมาย 45 ครัวเรือนและตัวแทนบ้านปางหมูที่มาร่วมเวทีนำเสนอผลงาน หลังจากที่ได้รับทราบข้อมูลต่าง ๆ ของการศึกษาหลาย ๆ ด้าน เพื่อวัดความมั่นคงทางด้านอาหารของบ้านปางหมู ได้ให้ความคิดเห็นในเรื่องของสถานการณ์ความเสี่ยงหรือความเปราะบางของบ้านปางหมูในปัจจุบัน และแนวโน้มที่อาจก่อให้เกิดความไม่มั่นคงทางอาหาร

จากการประมวลข้อมูลทำให้เห็นว่าเหตุการณ์ต่าง ๆ ที่ได้แสดงความคิดเห็นนั้น สามารถส่งผลทำให้แหล่งอาหารต่าง ๆ ลดลงได้ ผลจากการประมวลมีดังนี้

### 6.3 ความเสี่ยง ความเปราะบาง กับสถานการณ์ที่เกิดขึ้น

#### อาหารจากธรรมชาติ

- จำนวนประชากรในชุมชนเพิ่มมากขึ้น ทำให้มีผู้เข้ามาหาอาหารจากป่าเพิ่มขึ้นตามไปด้วย
- มีการเข้ามาหาอาหารจากคนนอกพื้นที่
- การหาอาหารจากแหล่งน้ำธรรมชาติ ใช้วิธีการหาที่ผิดวิธี และมีการหาตลอดปีโดยไม่เว้นช่วงวางไข่ เนื่องจากปลาที่มีไข่ในท้องสามารถนำมาจำหน่ายได้ราคาดี และรสชาติอร่อยกว่าปกติ แต่ส่งผลให้ปลาลดจำนวนลง
- ผู้เข้าไปหาอาหารจากป่า ใช้วิธีการเก็บอาหารที่ผิด เช่น ตัดต้นเห็ดแต่ตอ ถอนกลับมาทิ้งรากแต่ไม่ได้ใช้ประโยชน์อะไร หรือการเก็บรังผึ้ง รังต่อ ที่เก็บทั้งแม่ และตัวอ่อน เป็นต้น ซึ่งวิธีการแบบนี้ทำให้หาได้ครั้งเดียว ครั้งต่อไปจะหาได้ยากขึ้น หรือหมดไปแบบไม่รู้ตัว
- จำนวนแหล่งอาหารธรรมชาติลดลง เนื่องจากมีการทำรั้วกันเขต และประกาศห้ามหาอาหารโดยหน่วยงานในพื้นที่ ซึ่งแต่เดิมนับได้ว่าเป็นแหล่งอาหารธรรมชาติที่สำคัญของคนบ้านปางหมู เพราะการเดินทางสะดวก และอยู่ใกล้กับชุมชน
- คนนิยมรับประทานและซื้ออาหารจากป่า โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ต่าง ๆ
- ขาดการจัดการดูแลแหล่งอาหารธรรมชาติร่วมกันของชุมชน เนื่องจากไม่มีกฎ ระเบียบ กติกา

#### อาหารจากการผลิต

- การเลี้ยงสัตว์เพื่อเป็นอาหารของบ้านปางหมูยังมีจำนวนน้อยไม่เพียงพอต่อความต้องการของคนในชุมชน และมีการเลี้ยงเพื่อเป็นอาหารเพียงไม่กี่ชนิด
- การผลิตพืชเพื่อเป็นอาหารของชุมชนยังไม่หลากหลาย
- ต้นทุนการผลิตในเรื่องของการใช้สารเคมี และแรงงานสูง
- คุณภาพและความปลอดภัยของอาหารยังมีน้อย เนื่องจากพืชที่ปลูกยังต้องพึ่งสารเคมีในการกำจัดโรคและแมลงศัตรูพืช
- พืชผักสวนครัวบางชนิดที่คิดว่าควรปลูกไว้ประจำครัวเรือน สำหรับใช้ประกอบอาหารแต่ไม่ได้ปลูก ยังต้องซื้อรับประทาน เช่น ตะไคร้ ขิง ข่า พริก เป็นต้น

### ค่านิยมและพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร

- เด็กเยาวชน คนรุ่นใหม่ ไม่นิยมรับประทานอาหารพื้นบ้าน อาหารจากป่า รวมไปถึงไม่รู้จักชนิดอาหาร และวิธีการทำอาหารพื้นบ้าน
- ดูจากสัดส่วนการซื้อจะเห็นว่า การซื้ออาหารสูง และสินค้าที่ซื้อ เป็นสินค้าที่ผลิตมาจากที่อื่น จึงไม่สามารถกำหนดราคาเองได้
- การนิยมรับประทานอาหารตามกระแส หรือตามโฆษณาชวนเชื่อ

### สภาพดิน ฟ้า อากาศ

- ฝนไม่ตกตามฤดูกาล
- มีการปลูกพืชซ้ำที่เดิม ทำให้อาหารในดินน้อยลง
- ภาวะโลกร้อน สภาพอากาศที่ร้อนนานขึ้นทำให้พืชผักไม่เจริญเติบโต ตาย และยังส่งผลให้อาหารจากป่าลดลง

### การสำรองอาหารของชุมชน

- ยังขาดการเก็บอาหารร่วมกันของชุมชน
- การถ่ายทอดภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารยังมีน้อย
- ไม่มีการแลกเปลี่ยนผ่านเครือข่ายนอกหมู่บ้าน

### สัดส่วนรายจ่าย เทียบกับรายได้ของกลุ่มเป้าหมาย 45 ครัวเรือน

- รวมรายได้ของกลุ่มเป้าหมายใน 1 เดือน มีจำนวน **745,192 บาท** เฉลี่ย **16,560 บาท** ต่อครัวเรือน
- รวมรายจ่ายต่างๆของกลุ่มเป้าหมายใน 1 เดือน มีจำนวน **1,246,230 บาท** เฉลี่ย **27,694 บาท** ต่อครัวเรือน
- รวมรายจ่ายเฉพาะค่าอาหารของกลุ่มเป้าหมายใน 1 เดือน มีจำนวน **157,050 บาท** เฉลี่ย **3,490 บาท** ต่อครัวเรือน

เพราะฉะนั้นจะเห็นว่า กลุ่มเป้าหมายมีรายจ่ายต่าง ๆ รวมกันมากกว่ารายได้ ถึง **11,134 บาท** ต่อเดือน ต่อ ครัวเรือน เมื่อรายจ่ายต่าง ๆ เพิ่มขึ้นตามความต้องการหรือตามความจำเป็นของครัวเรือน เช่น ภาวะหนี้สินที่เพิ่มขึ้น หรือเจอปัญหาสุขภาพพุ่มเร้า อาจส่งผลให้คุณภาพของอาหารลดลง เนื่องจากอาหารที่คุณภาพดี ปลอดภัยจากสารเคมี หรืออาหารเสริมต่าง ๆ มีราคาแพง และชุมชนบ้าน

ปางหมูมีอัตราการซื้ออาหารมากกว่าการหาอาหารจากธรรมชาติ หรือการผลิตอาหารเอง คือ 49.92 %  
13.10% และ 25.54 % ตามลำดับ