

# การสำรวจคุณค่าที่แท้จริงของอาหาร: มุมมองเชิงปรัชญา

ปิยบุตร สุ่มตติกุล

## The Authentic Value of Food: A Philosophical Perspectives

Piyaboot Sumettikoon

ภาควิชาปรัชญาและศาสนา คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50200

อีเมล: piyaboot@gmail.com

Faculty of Humanities, Chiang Mai University,

Chiang Mai 50200, Thailand

E-mail: piyaboot@gmail.com



## บทกัตย่อ

บทความชิ้นนี้เป็นความพยายามตรวจสอบแนวคิดเรื่องคุณค่าที่แท้จริงของ “อาหาร” เพื่อนำไปสู่การประเมินคุณค่าของอาหารอย่างเป็นธรรม ผ่านการทำความเข้าใจว่า เหตุใดสถานะทุพภิกขภัยหรือทุพโภชนาการยังมีอยู่ในปัจจุบัน ทั้งที่พัฒนาการทางเทคโนโลยีส่งเสริมความสามารถในการผลิตอาหารต่อพื้นที่เพิ่มขึ้นกว่าการผลิตอาหารในอดีตเป็นอย่างมาก บทความอธิบายสาเหตุของความขาดแคลนดังกล่าวโดยมุ่งประเด็นไปที่การเกิดขึ้นของระบบอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร ซึ่งก่อให้เกิดวัฒนธรรมการบริโภคอาหารโดยมิได้คำนึงถึงคุณค่าของอาหารในนิยามความหมายแบบชนบซึ่งบริโภคคุณค่าที่แท้จริงของอาหาร และทราบที่มาของแหล่งอาหารที่บริโภคโดยละเอียด เปลี่ยนแปลงเป็นผู้บริโภคที่ไม่เพียงไม่ทราบที่มาของอาหารที่บริโภค หากแต่คำนิยมในการบริโภคอาหารยังไปผูกติดอยู่กับคุณค่าในเชิงพาณิชย์ บทความนี้จะเสนอให้บททวนความหมายของอาหารในเชิงปรัชญา และค้นหาคำตอบว่าอะไรคือปัญหาเชิงคุณค่าที่เป็นตัวกำหนด การเลือกบริโภคอาหารของเรา รวมถึงนำเสนอแง่มุมต่าง ๆ เกี่ยวกับอาหาร เช่น กระบวนการผลิต โครงสร้างเศรษฐกิจ ปัจจัยเหล่านี้เองที่ทำให้ความหมายของอาหารถูกแยกออกจากตัวคุณค่าที่แท้ของอาหาร โดยสรุปแล้วการนิยามความหมายของอาหาร และการทำความเข้าใจคุณค่าของอาหารที่แท้จริงของอาหารในเชิงปรัชญา เป็นปัจจัยสำคัญที่นำเราไปสู่จุดดุลยภาพของความยุติธรรมทางอาหาร กล่าวให้จำเพาะเจาะจงคือจุดที่ปัจเจกสามารถประเมินคุณค่าของอาหารที่ตนบริโภคได้อย่างเป็นธรรม และยั่งยืน

**คำสำคัญ:** ปรัชญาอาหาร, ความยุติธรรมทางอาหาร, ความมั่นคงทางอาหาร, อธิปไตยทางอาหาร, คุณค่าของอาหาร

## Abstract

This article is an attempt to contemplate the true value of, so-called, ‘food’. In order to do so, it tackles the question of why there are still famines, and malnutrition while food production have been, significantly, increased. The article traces back to the cause of the problem, emphasizing on the emergence of the food industry. Arguably, it motivates a new food culture which does not base food value on intrinsic value of food, rather food become signification for others’ values. Most people do not know the origin of food they eat. The value of food is, then, attached to its commercial value. The authentic value of food become alienated from food itself. The article suggests that possessing an authentic definition of food will bring a true apprehension of food value. If individuals can justify the true value of food they eat then, this could bring us ‘food justice’ and, ultimately, be able to put an end to famines.

**Keywords:** Philosophy of Food, Food Justice, Food Security, Food Sovereignty, Food Value

## บทนำ

บทความนี้เป็นความพยายามตรวจสอบแนวคิดเรื่องคุณค่าที่แท้จริงของอาหาร โดยมีจุดประสงค์เพื่อให้ปัจเจกสามารถประเมินคุณค่าของอาหารที่ตนบริโภคได้อย่างเป็นธรรม บทความฉบับนี้แบ่งออกเป็น 4 ส่วน เริ่มด้วยการทำความเข้าใจปัญหาประชากรโลกจำนวนมากตกอยู่ในสภาวะทุพภิกขภัยหรือทุกขโภชนาการ ทั้ง ๆ ที่ในปัจจุบันความสามารถในการผลิตอาหารต่อพื้นที่เพิ่มสูงขึ้นกว่าในอดีตเป็นอย่างมาก บทความสืบค้นไปยังสาเหตุของความขาดแคลนทางอาหารดังกล่าว เน้นไปที่ประเด็นปัญหาอันเกิดจากการเกิดขึ้น

ของระบบอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร ซึ่งแสดงออกในรูปของการบริโภคอาหารโดยมิได้คำนึงถึงคุณค่าของอาหารในนิยามความหมายแบบเต็ม ที่ผู้บริโภครู้คุณค่าที่แท้จริงของอาหารเพราะทราบที่มาของอาหารที่บริโภคโดยละเอียด ในทางตรงกันข้ามการบริโภคอาหารทุกวันนี้ผู้บริโภคไม่เพียงไม่ทราบที่มาของอาหารที่บริโภค หากแต่ค่านิยมในการบริโภคยังไปผูกติดอยู่กับคุณค่าในเชิงพาณิชย์ บทความนี้เสนอให้ทบทวนความหมายของอาหารในเชิงปรัชญา และค้นหาคำตอบว่าอะไรคือปัญหาที่ทำให้การเลือกบริโภคอาหารของเราถูกจำกัดด้วยภาวะเศรษฐกิจ เป็นการสืบลึกไปถึงระบอบอาหาร ซึ่งรวมไปถึงแง่มุมอื่น ๆ เช่น กระบวนการผลิต โครงสร้างเศรษฐกิจ ที่ส่งผลต่อการผลิตอาหารแบบอุตสาหกรรม โดยมีสมมติฐานว่าปัจจัยเหล่านี้ทำให้ความหมายของอาหารถูกแยกออกจากคุณค่าที่แท้ของอาหาร ดังนั้นการทำความเข้าใจอาหารโดยการหาความรู้เกี่ยวกับอาหารที่เรารับประทานผ่านแนวคิดทางปรัชญา เช่น การนิยามความหมายของอาหาร หรือ การศึกษาความยุติธรรมทางอาหาร (Food Justice) และอธิปไตยทางอาหาร (Food Sovereignty) จะช่วยในการทำความเข้าใจคุณค่าของอาหารที่แท้จริง และอาจนำเราไปสู่จุดดุลยภาพของความยุติธรรมทางอาหาร นำไปสู่ความสามารถในการประเมินคุณค่าของอาหารที่ปัจเจกบริโภคได้อย่างเป็นธรรมในที่สุด โดยบทความนี้จะเรียกปัญหาดังกล่าวว่า ปัญหาอาหาร

## ปัญหาทฤษฎีกบภัย และทฤษฎีโภชนาการ: ต้นตอจากระบบอุตสาหกรรมอาหาร

จากรายงานการศึกษาพบว่า ประชากรโลกกว่า 800 ล้านคน ตกอยู่ในสถานะทุพภิกขภัย หรือทุโภชนาการ (Dieterle, 2015, p. 1) ที่น่าสนใจอยู่ที่ว่า สถิตินี้ยังเกิดขึ้นในยุคที่เทคโนโลยีในการผลิตอาหารช่วยให้สัดส่วนการผลิตอาหารต่อพื้นที่มีปริมาณเพิ่มสูงขึ้นมากกว่าในอดีต อย่างไรก็ตามในขณะที่ปริมาณอาหารที่ผลิตได้ในแต่ละปีเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง แต่ช่องว่างของผู้ที่ได้รับอาหารระหว่างผู้ที่มีเหลือกินเหลือใช้ กับผู้ที่ต้องการอาหารเพื่อนำมาประทังชีวิตก็ยังห่างขึ้นเรื่อย ๆ เป็นไปได้หรือไม่ว่า การแก้ปัญหาความอดอยากของ

ประชากรโลกไม่สามารถทำได้ด้วยการพัฒนาเทคโนโลยีทางการผลิตอาหารเพียงอย่างเดียว แต่วิธีการแก้ปัญหาที่ถูกต้องควรเริ่มจากการศึกษา ทำความเข้าใจระบบอาหาร (Food Regime) เพื่อให้รู้จักอาหารว่า ตลอดขั้นตอนการผลิตกระทั่งมาถึงจานและปากของเรานั้นผ่านกระบวนการอะไรมาบ้าง และห่วงโซ่อุปทานอาหารที่เป็นระบบในปัจจุบันนั้นใครเป็นผู้วาง ทำไมความหลากหลายทางอาหารจึงลดลง เหตุใดเกษตรกรถึงเลือกที่จะปลูกพืชชนิดเดียวกัน ทั้ง ๆ ที่รู้ว่ามีความเสี่ยงต่อความผันผวนของราคา ความเข้าใจดังกล่าวสามารถช่วยให้เราเข้าใจคุณค่าของอาหารที่เรารับประทานได้อย่างถูกต้อง ชัดเจนมากขึ้น ซึ่งเรื่องของคุณค่านั้นเป็นการศึกษาในอาณาบริเวณของปรัชญาสาขาจริยศาสตร์ อันเกี่ยวเนื่องกับการศึกษาเรื่องความยุติธรรมอย่างแยกออกจากกันไม่ได้

แน่นอนว่าประเด็นสำคัญของการศึกษาความยุติธรรมทางอาหารคือ การศึกษาความยุติธรรมในการเข้าถึงอาหาร (Food Access) ทำทนายระบบการผลิตอาหารในปัจจุบันซึ่งมีผู้เล่นสำคัญคือ บริษัทขนาดใหญ่ ที่ผลิตอาหารโดยคำนึงถึงต้นทุน และผลกำไรเป็นหลัก เป็นที่ถกเถียงในวงกว้างว่า สิ่งที่อยู่นอกเหนือความคิดคำนึงดังกล่าวนั้นคือที่มาของ ความขาดแคลนอาหาร (Food Desert) ภาพที่ปรากฏขึ้นในสังคมคือ รูปแบบของกระแสต่อต้าน นักกิจกรรมและนักณรงค์ด้านความยุติธรรมทางอาหารออกมาเสนอแนวคิดให้การผลิตอาหารเป็นหน้าที่ของคนในพื้นที่ เพื่อให้เกิดความเข้าใจร่วมกันและเข้าถึงคุณค่าของอาหารในความหมายที่ไม่มีความแปลกแยกระหว่างตัวผู้บริโภคกับอาหาร ทั้งนี้การทำความเข้าใจถึงข้อสรุปที่ว่า คนในพื้นที่ต้องบริโภคอาหารพื้นถิ่นนั้นมีที่มาจากหลายปัจจัย เช่น การใช้ทรัพยากรในการผลิตอาหาร ขนส่งฯ ซึ่งล้วนเป็นประเด็นที่เกี่ยวข้องกับสิ่งแวดล้อมทั้งสิ้น อีกประเด็นหนึ่งคือ ค่านิยมในการบริโภคอาหารของคนในปัจจุบันนั้นได้รับอิทธิพลหลักจากการก่อตัวของอุตสาหกรรมอาหาร และวัฒนธรรมการบริโภคแบบอุตสาหกรรม ทำให้คนส่วนใหญ่นิยมบริโภคอาหารประเภทเดียวกัน พฤติกรรมดังกล่าวส่งผลต่ออุตสาหกรรมที่ผลิตอาหารประเภทใดประเภทหนึ่ง ยกตัวอย่างเช่น ข้าวโพดเป็นพืชที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ข้าวโพดเป็นส่วน

ประกอบนั้นได้เรียงได้ตั้งแต่อาหารสัตว์ จนเป็นสารเพิ่มความหวานในน้ำอัดลม ภาพของไร่ข้าวโพดที่ยาวสุดลูกหูลูกตา ซึ่งมักตามมาด้วยภูเขาหัวโล้นสุดลูกหูลูกตาเมื่อผ่านฤดูกาลเก็บเกี่ยว จึงดูเป็นความขัดแย้งที่ต้องการคำตอบ ข้าวโพดเป็นตัวอย่งที่ดีที่สุดของอาหารที่กลายเป็นอุตสาหกรรม เป็นพืชที่มีระบบการผลิตผูกพันโดยตรงกับธุรกิจอื่น ๆ เช่น อุตสาหกรรมการเลี้ยงสัตว์ เมล็ดพันธุ์ ปุ๋ย ยาฆ่าแมลงและเครื่องจักรในการเพาะปลูก เป็นต้น ขนาดอันใหญ่โตของทุนในธุรกิจข้าวโพดนี้เป็นปัญหาสำคัญที่ทำให้ความหลากหลายทางอาหาร ซึ่งมีอิทธิพลต่อความหลากหลายทางวัฒนธรรมลดลงอย่างน่าเป็นห่วง

การปลูกพืชเชิงเดี่ยวโดยหวังเพียงแค่ประโยชน์ทางเศรษฐกิจเช่นนี้กลายเป็นการเปลี่ยนโครงสร้างวัฒนธรรมการกินจากพหุวัฒนธรรม (Polyculture) ให้กลายเป็นเอกวัฒนธรรม (Monoculture) ไปโดยปริยาย การทำความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารนั้นเป็นปริณทผลที่เกี่ยวข้องเนื่องกับการศึกษาปรัชญา ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรม ยิ่งหากเป็นการศึกษาเพื่อหาปริมาณความหมายที่ถ่องแท้ของอาหารยังไม่สามารถทำการศึกษาด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ หรือการศึกษาเชิงปริมาณอย่างเดียว ยกตัวอย่างเช่น เนื้อหมูที่เรานิยมบริโภคกันในปัจจุบัน เมื่อตรวจสอบความคุ้มค่าแล้วมีข้อด้อยกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ เพราะไม่มีผลผลิตชั้นรอง เหมือนไก่ที่สามารถออกไข่ หรือวัวที่สามารถใช้หนัง หรือเลี้ยงเพื่อบริโภคนมได้ แต่เนื้อหมูได้รับการนิยมนั้นอาจมีประวัติศาสตร์มาตั้งแต่สมัยยุคกลางในยุโรปที่การรับประทานอาหารสดในยุโรปนั้นเป็นการบ่งบอกสถานะของผู้บริโภค โดยเฉพาะการบริโภคเนื้อสดในฤดูหนาวนั้นถือว่าเป็นเรื่องเฉพาะสำหรับชนชั้นสูงผู้มีอันจะกินเท่านั้น ในชนชั้นรองแม้จะมีโอกาสได้บริโภคเนื้อ ก็จะเป็นเนื้อที่ผ่านการถนอมอาหารมาแล้วทั้งสิ้น และเนื้อสัตว์ที่นิยมบริโภคกันเพื่อแสดงถึงฐานะนั้นก็คือเนื้อ หมู และเนื้อปลา เป็นต้น (Freedman, 2007, p. 169) ดังนั้นเพื่อปูพื้นฐานแนวคิดเรื่องอาหารเราควรสำรวจแนวทางการรณรงค์เรื่องอาหารจากมุมมองของประวัติศาสตร์ก่อน

## แนวทางแก้ไขบรรณรค์: นิเวศน์นิยม

ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมาปัญหาดังกล่าวได้รับการกล่าวถึง การเกิด กระแสบรรณรค์เพื่อแก้ไขปัญหา เช่น การบรรณรค์ให้บริโภคอาหารในพื้นที่ (Local Food) มีใจความสำคัญคือ พยายามโน้มน้าวให้ผู้ซื้อ “เลือก” บริโภคอาหารที่ทราบ ที่มา และเป็นผลผลิตจากกรรมวิธีธรรมชาติ (Organic) ไม่ใช่สารเคมีในการปลูก หรือเพาะเลี้ยง ซึ่งพัฒนากลายเป็นคู่ตรงข้ามกับการผลิตอาหารแบบบริษัท ขนาดใหญ่ ที่มีระเบียบการผลิตอาหารรัดกุมชัดเจน ทุกขั้นตอนต้องได้รับการ พิสูจน์ด้วยกรรมวิธีทางวิทยาศาสตร์ว่า ให้ผลดีทางการตลาด สามารถลดต้นทุน และลดขั้นตอนการจัดการ ที่สำคัญกรรมวิธีดังกล่าวต้องสามารถตอบสนอง ความต้องการในการขยายกำลังการผลิตได้เป็นอย่างดี อย่างไรก็ตามปัญหา ที่ทำให้การบริโภคอาหารอแกนิกไม่สามารถแพร่หลายไปในทุกสังคมได้คือ ปัญหาเรื่องการให้ความรู้ในการชักจูงผู้บริโภคให้หันมาซื้ออาหารอแกนิกเอง ซึ่งมักจะมุ่งประเด็นหลัก 2 ประการ ได้แก่ 1) มุ่งประเด็นไปที่รสชาติเห็นได้จาก ความพยายามปลูกความเชื่อที่ว่า พืชผักที่ปลูกด้วยกรรมวิธีอแกนิก นั้น มีรสชาติดีกว่าพืชผักที่ผลิตด้วยกรรมวิธีแบบอุตสาหกรรม (เจาะจงหมายถึง พืช ที่ใช้ปุ๋ยเคมี ยาฆ่าแมลง และใช้เครื่องจักรในการดูแล) 2) มุ่งประเด็นไปที่ผลเสีย ของอุตสาหกรรมการผลิตอาหารต่อสุขภาพ และสิ่งแวดล้อม เช่น ยาฆ่าแมลง และสารเคมีที่ใช้ทำให้แหล่งน้ำเกิดมลภาวะ นอกจากนี้ยังตกค้างอยู่ในอาหาร ที่บริโภคก่อให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพของผู้บริโภค การเน้นปัญหาดังกล่าวอาจ เป็นจุดอ่อนของการบรรณรค์เรื่องการบริโภคอาหารอแกนิก เนื่องจากปัญหาที่ ได้รับการหยิบยกขึ้นมากล่าวถึงนั้นเป็นปัญหาที่ไม่ชัดเจน กล่าวคือ หากจะพูด ถึงเรื่องการแยกแยะรสชาติระหว่างอาหาร อแกนิกกับอาหารอุตสาหกรรม ก็จำเป็นต้องใช้ผู้เชี่ยวชาญเข้ามาร่วมตัดสินซึ่งยิ่งเป็นการจำกัดกลุ่มผู้รับรู้คุณค่าที่แท้จริงของอาหารให้แคบลงไปอีก นอกจากนี้ยังมีเรื่องของราคาอาหาร เข้ามาเป็นตัวแปรสำคัญ เพราะรสชาติอาหารที่แตกต่างกันไม่มากแต่หากต้อง จ่ายแพง ผู้บริโภคก็ตัดสินใจยากที่จะยอมแลกกับค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้นดังกล่าว

ดังนั้นขบวนการเคลื่อนไหวจึงพัฒนารูปแบบการเรียกร้องมาเป็นการ สร้างความตระหนักให้ผู้คนหันมาสนใจเลือกบริโภคอาหารพื้นถิ่น หรืออาหาร

อแกนิกดังกล่าวก่อให้เกิดวัฒนธรรมการเมืองด้านอาหาร คือ เป็นการเมืองในฐานะที่มีการนำเสนอตัวเลือกให้สังคมตัดสินใจระหว่างการบริโภคอาหารที่ผลิตด้วยระบบอุตสาหกรรม (เอกวัฒนธรรม) และ อาหารซึ่งเป็นตัวแทนของพื้นถิ่น (พหุวัฒนธรรม) (Pollan, 2008, p. 10) แคมเปญ “โหวตด้วยส้อมของคุณ” ซึ่งรณรงค์ให้ผู้บริโภคประกาศตัวเองว่าเลือกบริโภคอาหารอแกนิก และเน้นย้ำภาพของการเป็น “ผู้เลือก” ในสิ่งที่ดีกว่า แคมเปญดังกล่าวเป็นภาพตัวอย่างที่ชัดเจน บ่งบอกถึงการเลือกในฐานะที่เป็นรสนิยมทางสังคมต่อการเลือกรับประทานว่า สิ่งที่เราเลือกรับประทานไม่ใช่เรื่องของปัจเจกอีกต่อไป แต่เป็นเรื่องทางสังคม เพราะการเลือกรับประทานอาหารอแกนิกนั้นเชื่อว่า สามารถสร้างความยั่งยืนให้แก่สิ่งแวดล้อม เนื่องจากการผลิตอาหารในถิ่นฐานของแต่ละพื้นที่นั้นก่อให้เกิดความหลากหลาย (ซึ่งตามแนวคิดนิเวศน์นิยมมองว่า ความหลากหลายยิ่งมากเท่าไร ความยั่งยืนก็ยิ่งมากขึ้นเท่านั้น) แต่ขบวนการเคลื่อนไหวเพื่อเรียกร้องให้หันมาบริโภคอาหารพื้นถิ่น หรืออาหารในพหุวัฒนธรรมดังกล่าวกลับกระจุกตัวอยู่ในหมู่ชนชั้นกลาง และผู้มีอันจะกิน ราคาของอาหารอแกนิกก็สูงกว่าอาหารที่ผลิตด้วยกรรมวิธีแบบอุตสาหกรรมอะไรคือปัญหาที่ทำให้การเลือกบริโภคอาหารของเราถูกจำกัดด้วยภาวะเศรษฐกิจ แม้ว่าจะมีอาหารอแกนิกมาให้เลือกซื้อแต่ทว่าอาหารเหล่านั้นกลับมีราคาค่อนข้างสูง ผู้ที่มีรายได้น้อยก็ไม่อาจซื้อหามารับประทานได้ เป็นที่ถกเถียงได้ว่า กระบวนการดังกล่าวทำให้เกิดความไม่เป็นธรรมอีกประการหนึ่ง ดังนั้นการสืบลิ้งไปถึงระบอบอาหาร ซึ่งรวมไปถึงแง่มุมต่าง ๆ เช่น กระบวนการผลิต โครงสร้างเศรษฐกิจแบบเสรีนิยมใหม่ ที่ส่งผลต่อการผลิตอาหารแบบอุตสาหกรรมทำให้ความหมายของอาหารถูกแยกออกจากตัวคุณค่าที่แท้ของอาหาร ทุกวันนี้เมื่อเราหิว เราสามารถเข้าร้านสะดวกซื้อ และสามารถรับประทานอาหารหลากหลายได้ในเวลาไม่นานจากอาหารกึ่งสำเร็จรูป อันใหม่

---

<sup>1</sup> “vote with your fork” คือ แคมเปญที่เปรียบเทียบการรับประทานอาหาร 3 มื้อในแต่ละวันว่าเป็นการลงคะแนนเลือกอาหารที่เราต้องการให้มีอยู่ในสังคมของเราเช่น หากเราต้องการรับประทานอาหารที่มีคุณภาพ ไม่ปนเปื้อนสารเคมี และทราบที่มาของแหล่งอาหาร เราก็จำเป็นต้องเลือกรับประทานอาหารตามบรรทัดฐานดังกล่าว เพื่อให้อาหารดังกล่าวหมุนเวียนอยู่ในวัฏจักรการรับประทานอาหารของสังคม

ในตาอบไมโครเวฟ ความสัมพันธ์ระหว่างเรากับอาหารที่เรารับประทานนั้นเป็นไปอย่างฉาบฉวย และเรียกได้ว่า เราแทบไม่รู้ที่มาของอาหารที่เรารับประทานเลย เราารู้คุณค่าของอาหารประเภทนี้ผ่านมาตรฐานของระบบอุตสาหกรรมการผลิตอาหารยุคใหม่ มาตรฐานดังกล่าวกลายเป็นบรรทัดฐานในการตัดสินคุณค่าของอาหารที่เราบริโภค ดังนั้นการทำความเข้าใจอาหารโดยการหาความรู้เกี่ยวกับอาหารที่เรารับประทานผ่านแนวคิดทางปรัชญา เช่น การนิยามความหมายของอาหาร หรือ การศึกษาถึงอธิปไตยทางอาหาร (Food Sovereignty) เหล่านี้จะช่วยในการทำความเข้าใจคุณค่าของอาหาร และนำเราไปสู่เส้นทางในการหาจุดสมดุลของความยุติธรรมทางอาหาร และสามารถประเมินคุณค่าของอาหารได้อย่างเป็นธรรม

## จริยศาสตร์กับความยุติธรรมทางอาหาร: ทางเลือกเพื่อการอยู่รอด

ความยุติธรรมทางอาหาร (Food Justice) และความอธิปไตยทางอาหาร (Food Sovereignty) การเคลื่อนไหวทั้งสองนั้นมุ่งสร้างสถาบันขึ้นมาซึ่งการควบคุมระบบอาหารอย่างเท่าเทียม และเป็นธรรม โดย อธิปไตยทางอาหารนั้นมุ่งศึกษาสิทธิของปัจเจก และกลุ่มผู้ปกครองในการเลือกที่มาของอาหารที่บริโภค ในขณะที่การศึกษาความยุติธรรมทางอาหารมุ่งเน้นการเปลี่ยนผ่านจากระบบอาหารในปัจจุบันซึ่งไม่มีความเป็นธรรมเนื่องจากปัจจัยทางเศรษฐกิจ หรือความไม่เสมอภาคในสังคม (Gottlieb & Joshi, 2010, p. ix) ในระยะหลังประเด็นเรื่องการต่อสู้เพื่อให้การบริโภค และการกระจายอาหารเป็นไปอย่างยุติธรรม มักเคลื่อนไหวในนามของความยุติธรรมทางอาหาร โดยเฉพาะกลุ่มเคลื่อนไหวในทวีปอเมริกาเหนือ โดยหลักแล้ว กลุ่มเคลื่อนไหวเหล่านี้พยายามรณรงค์ให้ผู้บริโภคอาหารตระหนักรู้ถึงภัยจากระบบอาหารกระแสหลัก ซึ่งถูกขับเคลื่อนโดยแรงกระตุ้นของระบบทุนนิยม (Capital-Incentive) ก่อให้เกิดการละเลยความเสียหายต่อสิ่งแวดล้อม และผลกระทบที่ตามมาอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ประการสำคัญซึ่งก็คือ ระบบชนชั้นทางเศรษฐกิจ

นั่นเอง แต่ปัญหาสำคัญอยู่ที่ว่า เราอยู่ในระบบที่ไม่เป็นธรรม ซึ่งมีโครงสร้าง  
แน่นหนากำกับไว้ การเปลี่ยนแปลงนั้นต้องอาศัยพลัง ความยากของปัญหา  
นี้จึงอยู่ที่การเริ่มต้นตั้งคำถามที่ว่า หากเราไม่ลุกขึ้นมาเปลี่ยนแปลง ความ  
เปลี่ยนแปลงก็จะไม่เกิดขึ้น แต่แค่การเปลี่ยนแปลงของเราเพียงคนเดียวก็ไม่  
เพียงพอต่อการแก้ไขปัญหาเช่นกัน ดังนั้นในอันดับแรกเราต้องสร้างความ  
เข้าใจร่วมกันซึ่งสามารถนำไปสู่แนวทางปฏิบัติที่ชัดเจนได้ แน่หน่อนว่าการ  
เปลี่ยนแปลงนั้นต้องการการเสียสละตั้งแต่เรื่องของปัจเจก อย่างเช่นการปรับ  
เปลี่ยนพฤติกรรมในการเลือกซื้ออาหาร ไปจนถึงการเสียสละในเรื่องเล็ก อย่าง  
เช่น การเลือกซื้ออาหารที่มีราคาสูงกว่าแต่มีความหมายต่อความเป็นธรรมทาง  
อาหารมากกว่า อาหารที่ถูกจัดอยู่ในกลุ่มมาตรฐาน Fair Trade นั้นย่อมต้อง  
มีราคาสูงกว่าอาหารในระบบอุตสาหกรรมแน่นอน ในกรณีที่เราเลือกบริโภค  
อาหารที่เราทราบที่มา ไม่ได้เป็นเพราะอาหารเหล่านั้นมีรสชาติดีกว่า ไม่ใช่เพื่อ  
ช่วยเกษตรกร หรือเพื่อสภาพพจน์ดี ๆ ที่เราได้รับเมื่อเลือกบริโภคอาหารเหล่านั้น  
นั้น แต่การเลือกอาหารเหล่านี้ ผู้บริโภคควรคำนึงถึงการเลือกบริโภคอาหารที่  
เราทราบที่มาเพราะมันเป็นเรื่องที่เป็นธรรมชาติมากกว่า และเป็นทางที่ควรจะเป็น  
เพราะอุตสาหกรรมอาหารนั้นบิดเบือนธรรมชาติของอาหารที่เรากินเข้าไป  
และสร้างปัญหาในทุกระดับ นับตั้งแต่ ปัญหาเรื่อง ความปลอดภัย (คุณภาพ  
ของอาหาร) ปัญหาสุขภาพ (แพ้อาหาร) ปัญหาสิ่งแวดล้อม (การเลี้ยงสัตว์ที่ส่ง  
ผลต่อภาวะโลกร้อน) ปัญหาจริยศาสตร์ (การเลี้ยงสัตว์เพื่อฆ่าในสิ่งแวดล้อมที่  
ทารุณ) รวมถึงปัญหาเรื่องสุนทรียศาสตร์ (รสชาติอาหารที่เปลี่ยนไปจากระบบ  
การผลิตแบบอุตสาหกรรม) เป็นต้น

ดังนั้นการเลือกบริโภคอาหารทางเลือกไม่ว่าจะเป็นอาหารออร์แกนิก  
(Organic) อาหารที่ซื้อขายอย่างเที่ยงธรรม (Fair Trade) หรือกระทั่งแนวคิด

---

<sup>2</sup> บทความนี้จะอ้างถึงปัญหาดังกล่าวในชื่อเรียกว่า “ปัญหาอาหาร”

<sup>3</sup> เป็นเกษตรกรรมทางเลือกที่คล้ายคลึงกับออร์แกนิกแต่ขยายความใส่ใจครอบคลุมไปถึงระบบนิเวศในพื้นที่  
เพาะปลูก และมีการผสมผสานแนวคิดทางศาสนาหรือสิ่งศักดิ์สิทธิ์ร่วมกับการเพาะปลูก การเกษตรแบบ  
ไบโอดินามิกนั้นเน้นที่การสร้างสภาวะแวดล้อมที่อำนวยแก่การก่อเกิดชีวิต ทั้งคน สัตว์ และพืช โดย  
ภาระหน้าที่ในการจัดการนั้นตกอยู่กับมนุษย์ ผู้ริเริ่มแนวคิดคนสำคัญได้แก่ Rudolf Steiner (1861-  
1925)

ใหม่อย่างอาหารไบโอดินามิก (Biodynamic) จึงเป็นการต่อสู้กับระบอบอาหารทั้งระบอบ คือ เลือกเพื่อที่จะกลับสู่ความเป็นธรรมชาติของอาหาร และกลับไปใกล้กับความเป็นมนุษย์ที่อยู่ร่วมกับธรรมชาติอีกครั้ง ไม่ใช่เลือกเพราะจุดประสงค์ใดจุดประสงค์หนึ่ง ซึ่งแยกขาดออกจากจุดประสงค์อื่น เราไม่ได้เลือกเพราะทางเลือกลี้ภัยดีกว่า แต่เลือกเพราะเราจำเป็นต้องเลือก ดังนั้นการเริ่มต้นที่สำคัญที่สุดคือการทำความเข้าใจกับระบบอาหารที่เป็นอยู่ มากกว่านั้นคือการทำความเข้าใจอย่างถ่องแท้กับระบบอาหารที่เป็นธรรมชาติ เพื่อหาความเป็นไปได้ในการเปลี่ยนแปลงสถานะการบริโภคอาหารให้ดีขึ้นกว่าที่เป็นอยู่

## อะไรคือระบบอาหารที่ยุติธรรม

จากบริบทข้างต้นเราเริ่มเห็นถึงความอยุติธรรมของระบอบอาหารในสังคมปัจจุบันที่มีแรงจูงใจทางเศรษฐกิจเป็นต้นเค้าของปัญหา ถึงจุดนี้เราอาจสงสัยว่า แล้วลักษณะของความยุติธรรมทางอาหารเป็นอย่างไร? โดยมากคำว่า “ความยุติธรรมทางอาหาร” (Food Justice) นั้นใช้เพื่อเรียกร้องสิทธิของผู้บริโภคอาหารต่อการบริโภคอาหารอย่างเป็นธรรม และมั่นคงในภูมิภาคอเมริกาเหนือ (โดยเฉพาะประเทศสหรัฐฯ และแคนาดา) ดังที่ได้กล่าวไว้แล้ว (Kirsten & Rachel, 2015, p. 8) เพื่อให้เห็นภาพชัดขึ้น บทความนี้จะขอเสนอกลุ่มรณรงค์ เช่น กลุ่ม Just Food เป็นกลุ่มองค์กรนอกภาครัฐตั้งอยู่ในเมืองนิวยอร์ก ดำเนินกิจกรรมที่เน้นการปลูกจิตสำนึกเรื่องอาหาร ผ่านคอร์สฝึกอบรมเพื่อให้ผู้เข้าร่วมตระหนักถึงคุณค่าของอาหารที่ต่างไปจากคุณค่าทางเศรษฐกิจ หนึ่งในกิจกรรมที่สำคัญได้แก่ Farm-to-Pantry ซึ่งเป็นการเรียนรู้ถึงความสำคัญในการบริโภคอาหารที่ผลิตในพื้นที่ และชี้ให้เห็นประเด็นความสัมพันธ์ของการผลิตอาหารกับปัญหาสิ่งแวดล้อม และมีความพยายามในการสร้างเครือข่ายระหว่างผู้ผลิตอาหารกับผู้บริโภคอาหารโดยเน้นไปที่พื้นที่เดียวกัน ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวเป็นการเปลี่ยนแปลงการเลือกซื้ออาหารสำหรับบริโภคซึ่งกำหนดโดยกลไกตลาด กล่าวคือ โดยทั่วไปราคาอาหารขึ้นอยู่กับต้นทุนการผลิตบวกค่าขนส่งบวกค่าใช้จ่ายทางการตลาด เท่ากับว่ามีมูลค่าบางส่วนที่เพิ่มเติมมาในราคาอาหารโดยไม่จำเป็น และไม่ได้สื่อถึงความเป็นจริง

เช่น หากอาหารดังกล่าวได้รับความนิยม และขาดตลาด ราคาอาหารก็จะสูงขึ้นตามกลไกทางการตลาด ทว่าผู้บริโภคไม่เคยนึกคิดว่าราคาที่สูงขึ้นนั้นไม่ได้มีความสัมพันธ์โดยตรงต่อคุณภาพของอาหารเลย (Herring, 2015, p. 235) หรือพูดอีกแบบหนึ่งคือ ราคาอาหารสูงขึ้นแต่คุณไม่ได้คุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้นตามเงินที่คุณจ่ายเพิ่มไปเลย

ความไม่เป็นธรรมดังกล่าวทำให้เกิดแนวคิดในการบริโภคอาหารที่ต่างออกไป คือ การเสนอให้ผู้บริโภคทำการเลือกผู้ผลิตจากนั้นให้ผู้ผลิตเป็นผู้ตัดสินใจที่จะส่งอาหารที่ผลิตไปถึงมือผู้บริโภคโดยตรงโดยไม่ผ่านกลไกตลาด จุดสำคัญอยู่ที่การพาผู้บริโภคไปรู้จักแหล่งผลิตรวมถึงเกษตรกรผู้ผลิตอาหารที่ตนจะใช้บริโภค เพื่อให้แน่ใจได้ว่า แนวคิดเรื่อง Farm to Pantry หรือ Farm to Fork นั้นเป็นจริงแน่นอน แน่แน่นอนว่าการค้าขายด้วยวิธีดังกล่าวอาจได้รับการวิพากษ์วิจารณ์ได้ว่า เป็นกลยุทธ์ทางการตลาดอีกประเภทหนึ่ง แต่ไม่อาจปฏิเสธได้ว่า โครงการดังกล่าวเป็นความพยายามที่จะเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาความยุติธรรมทางอาหารที่เป็นรูปธรรม อย่างไรก็ตามความสำเร็จดังกล่าวจัดได้ว่า ยังจัดอยู่ในกลุ่มคนจำนวนจำกัด ดังนั้นจึงมีผู้เสนอว่า ปัญหาใหญ่ที่ความยุติธรรมทางอาหารควรเข้าไปจัดการในภาพใหญ่ได้แก่ พันธะผูกมัดทางศีลธรรม

## พันธะผูกมัดทางศีลธรรมต่อการบริโภคอาหารที่เป็นธรรม

พันธะผูกมัดทางศีลธรรม (Moral Obligation) คือประเด็นที่ทำนายสำหรับการแก้ปัญหาดังกล่าว เพราะจากการศึกษาพบว่า ปัญหาเรื่องอาหารนั้นมีมิติที่กว้างใหญ่แม้จำกัดอยู่ในอาณาเขตของปรัชญาเองแล้วก็ตาม ทั้งยังเกี่ยวพันกับปัญหาสิ่งแวดล้อมจนแทบจะแยกออกจากกันไม่ได้ สิ่งหนึ่งซึ่งเราทราบแน่ชัดคือ เราสามารถสังเกตเห็นได้ว่า ในอนาคตอันใกล้ปัญหาดังกล่าวจะสร้างผลเสียอย่างใหญ่หลวงต่อชีวิตของทุกคน ทว่าคนส่วนใหญ่กลับยังไม่ตระหนักถึงปัญหานี้ ช้ำร้ายแม้กระทั่งผู้ที่ตระหนักถึงปัญหาก็ยังไม่ปรับเปลี่ยน

<sup>4</sup> ศึกษาเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ <http://www.justfood.org>

พฤติกรรมเพื่อให้สอดคล้องกับการแก้ไขปัญหา เราโอนอ่อนผ่อนตามความต้องการ และความเคยชินของเรา เรายึดติดกับรสชาติที่เราคุ้นเคย ยึดติดกับประเภทอาหารที่เราบริโภค ยึดติดกับความหมายของอาหารที่ส่งคมลงความเห็นว่าดี ว่าอร่อย สิ่งที่ปรัชญาควรกระทำเพื่อให้สถานการณ์ปัญหาอาหารดีขึ้น คือ การอธิบายถึงปัญหาดังกล่าวให้ได้อย่างชัดเจนว่าทำไม ทั้ง ๆ ที่คนเรารู้ว่าสิ่งที่ทำไปนั้นไม่ดี และจะไม่นำพาโลกไปสู่จุดที่ดีขึ้น (ซึ่งแน่นอนว่าจะนำพาโลกไปสู่จุดที่แย่ลงเรื่อย ๆ และความแหย่นั้นก็มีขีดจำกัดของมัน สักวันมันก็ต้องแย่มากที่สุด) แต่เรายังใช้ชีวิตราวกับไม่มีอะไรเกิดขึ้น ปฏิเสธข้อเท็จจริงทุกอย่าง และก็ดำเนินไปตามทางที่จะพาเราไปสู่หายนะ “การตัดสินใจทำโดยที่รู้ว่ามีผลจะไม่ทำให้ชีวิตเราดีขึ้น” นี่น่าสนใจมาก และที่น่าสนใจยิ่งกว่าคือ ทำอย่างไรเราจะสามารถตัดสินใจลงมือทำในสิ่งที่ถูกต้องได้ ประเด็นปัญหาเรื่องพันธุกรรมดัดแปลงทางศีลธรรมนั้นทั่วไปมักเป็นการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างภาวะขาดแคลนอาหาร ซึ่งส่งผลต่อการตาย การที่มนุษย์ในฐานะผู้มีศีลธรรมยอมมีพันธุกรรมในการจัดการแก้ไขปัญหาดังกล่าว ทว่าที่ผ่านมากการจัดการปัญหาดังกล่าวล้วนเป็นการมุ่งเน้นไปที่ผลระยะสั้น และยังไม่สามารถหาทางออกที่ยั่งยืนได้ เช่น การจัดการปัญหาด้วยการปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร (Biofortification) สำหรับตัวอย่างของการจัดการแบบนี้ได้แก่ ข้าวสีทอง (Golden Rice) ที่ได้รับการออกแบบทางพันธุกรรมให้มีปริมาณวิตามินเอสูงกว่าข้าวปกติซึ่งมีที่มาจากความพยายามในการสร้างพันธุ์ข้าวที่ครอบคลุมจีโนม สามารถแก้ปัญหาขาดสารอาหารได้ ทว่าการมีอยู่ของพันธุ์ข้าวดังกล่าวส่งผลกระทบยาวในเรื่องปัญหาการจัดการน้ำ เนื่องจากข้าวพันธุ์ดังกล่าวใช้น้ำในการเพาะปลูกมากกว่าปกติ (Herring, 2015, p. 245) ปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ระยะสั้นกับระยะยาวดังกล่าวทำให้เกิดปัญหาทางจริยธรรมในเรื่องของการประเมินคุณค่าการกระทำดังเช่นในกรณีนี้หากคิดตามประโยชน์นิยมก็ต้องยอมปล่อยให้มีการเพาะปลูกข้าวดังกล่าวต่อไปเพื่อแก้ไขปัญหาขาดสารอาหารทว่าเมื่อเราคิดถึงผลกระทบในระยะยาวแล้ว ประโยชน์นิยมอาจไม่ใช่หนทางตัดสินใจปัญหาที่ดีที่สุดก็เป็นได้ เพราะเราไม่สามารถที่จะเปลี่ยนแปลงธรรมชาติแล้วการันตีได้ว่าการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวจะไม่ส่งผลกระทบต่อธรรมชาติโดยรวมดังปัญหา

การขาดแคลนน้ำที่เกิดขึ้นกับการปลูกข้าวสีทอง ปัจจัยสำคัญอีกประการที่เปรียบเสมือนเสาหลักของการแก้ไขปัญหาคือ ความหวังในการพัฒนาทางเทคโนโลยี ซึ่งตลอดมาเรามีแนวโน้มว่าการพัฒนาในสาขาดังกล่าวจะเป็นไปในทิศทางที่ดีขึ้นเรื่อย ๆ ในหัวข้อถัดไปเราจึงจะมาพิจารณาถึงแนวโน้มดังกล่าวว่ามีความเป็นไปได้ในการจัดการปัญหาความยุติธรรมทางอาหารอย่างไร

## ปัจจัยของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่อการแก้ไขปัญหาอาหาร

เทคโนโลยีนั้นพัฒนาไปตามความก้าวหน้าของวิทยาศาสตร์ และการส่งเสริมของการพัฒนาดังกล่าวก็เกิดขึ้นซ้ำแล้วซ้ำเล่าในรูปแบบเดิม ๆ โดยมีวัตถุประสงค์เพียงเพื่อก้าวข้ามขีดจำกัดของความสำเร็จที่ผ่านมา เช่น ความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ทำให้สามารถสร้างเครื่องมือที่นำมาใช้ศึกษาทดลองในระดับที่ละเอียดขึ้นแล้วเราก็ทำซ้ำกระบวนการทางวิทยาศาสตร์เพื่อนำมาประยุกต์สร้างเครื่องมือในระดับที่ละเอียดขึ้นไปอีกขั้น เป็นแบบนี้ไปเรื่อย ๆ กระบวนการดังกล่าวมีมุมมองต่อธรรมชาติ และทรัพยากรราวกับว่าเราสามารถใช้นั้นได้อย่างไม่มีขีดจำกัด ประเด็นสำคัญอยู่ที่ว่า วิทยาศาสตร์บอกเราสามารถทำอะไรได้บ้าง แต่สิ่งที่วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีไม่สามารถบอกเราได้คือ เราควรทำอย่างไร? การพัฒนานั้นควรเป็นไปในทิศทางไหน การที่เราสามารถ “ทำได้” ไม่ได้หมายความว่า เรา “สมควรทำ” ซึ่งอาณาเขตในการตัดสินสิ่งที่ “ดี/ไม่ดี” หรือ “ควร/ไม่ควร” นั้นเป็นหน้าที่ของมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ โดยเฉพาะวิชาปรัชญา ดังที่เราได้เห็นจากประวัติศาสตร์แล้วว่า เทคโนโลยีในปัจจุบันได้พัฒนามาถึงจุดที่สามารถผลิตอาหารให้เพียงพอสำหรับเลี้ยงคนทั้งโลกได้ แต่ภาวะ ทุขภิกภัย และทุขโภชนาการก็ยังคงมีอยู่ ดังนั้นนี่คือข้อโต้แย้งสำคัญของผู้ที่สนับสนุนการแก้ปัญหาความขาดแคลนดังกล่าวด้วยการพัฒนาเทคโนโลยี เพราะต่อให้เทคโนโลยีพัฒนามากไปกว่านี้ปัญหาก็ไม่อาจแก้ไขให้หมดไปได้ ในข้อนี้ ทศนะของนักปรัชญาชาวเยอรมัน มาร์ติน ไฮเดกเกอร์ (Martin Heidegger) ซึ่งเขียนถึงมุมมองความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับเทคโนโลยีไว้อย่างน่าสนใจในบทความ The Question Concerning Tech-

nology and its Problems (1998 [1954]) ไฮเดกเกอร์ กล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับเทคโนโลยีว่า จำต้องพัฒนาจากความสัมพันธ์แบบกิจกรรมของมนุษย์ (ถ้าไม่มีมนุษย์ก็ไม่มีเทคโนโลยี) และมีระดับขั้นแบบผู้ใช้ (มนุษย์) และเครื่องมือ (เทคโนโลยี) ไปเป็นความสัมพันธ์อิสระ (Free Relationship) คือแม้ว่าความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับเทคโนโลยีจะอยู่ในรูปแบบของเครื่องมือ (Instrument) แต่เราก็ต้องไม่มองเทคโนโลยีว่าเนื้อแท้ของเทคโนโลยีนั้นถูกกำหนดโดยมนุษย์แต่เพียงอย่างเดียว ถ้าเป็นเช่นนั้นแล้วลักษณะความสัมพันธ์แบบไหนที่ควรจะเป็น? ในทรรศนะของ ไฮเดกเกอร์ เทคโนโลยีที่แท้นั้นจะเผยตัวเอง (Reveal Itself) ออกมาให้มนุษย์เห็นเอง ซึ่งหากไม่เป็นเช่นนั้นแสดงว่า เราบังคับใช้เทคโนโลยีในทางที่ไม่ควร และเทคโนโลยีก็จะพัฒนาไปในทางที่เป็นภัยกับมนุษย์ในที่สุด ไฮเดกเกอร์ อธิบายถึงข้อนี้ไว้ในส่วนของการแบ่งการใช้ทรัพยากรแบบ Bringing-forth และ Challenging-forth ซึ่งแบบแรกคือความสัมพันธ์ที่ควรจะเป็นในทัศนะของ ไฮเดกเกอร์ เขาอธิบายลักษณะของการใช้เทคโนโลยีในข้อแรกในแง่ที่ใกล้เคียงกับความเป็นศิลปะมากโดยยกตัวอย่างถ้วยเงินที่ใช้ในพิธีกรรมทางศาสนา คือการที่ช่างเงินสามารถทำให้เงินเผยตัวเองออกมาเป็นถ้วยเงินได้นั้น แตกต่างกับการใช้ทรัพยากรแบบ Challenging-forth เช่นการนำถ่านหินมาใช้เพื่อผลิตพลังงานแล้วก็ทรัพยากรนั้นก็หายไป โดยมนุษย์ก็ไม่ได้เห็นคุณค่าที่แท้ของมัน ทั้งยังใช้ทรัพยากรดังกล่าวราวกับว่ามันไม่มีวันหมดสิ้น ไฮเดกเกอร์ มองว่ารูปแบบของการเผยตัวเองของเทคโนโลยีในยุคสมัยใหม่นั้น ไม่ใช่ Bringing-forth หากแต่อยู่ในรูปแบบของ Challenging-forth ซึ่งหมายถึงการทำลายทรัพยากรของโลกเรา Challenge our Planet's Resource ประเด็นนี้ใกล้เคียงกับ ประเด็นทางนิเวศวิทยา (Ecological Argument) สิ่งที่ไฮเดกเกอร์พยายามจะเน้นย้ำคือเราใช้เทคโนโลยี แต่ไม่ได้เก็บสะสมอะไรไว้ได้เลย ทุกสิ่งคือเครื่องใช้ ใช้แล้วก็หมดไป ไฮเดกเกอร์ ใช้ตัวอย่างของแม่น้ำไรน์ Rhine ซึ่งเปรียบเหมือนความเป็นชาติของเยอรมันที่ก็เอกราชเยอรมันอย่าง โฟเดอริช โฮเดอริช (Friedrich Holderlin : 1770-1843) ยกย่องความยิ่งใหญ่ของแม่น้ำสายนี้ แต่เมื่อมีการสร้างเขื่อนเพื่อใช้ประโยชน์ในการปั่นกระแสไฟฟ้า ความหมายของ Rhine ก็เปลี่ยนไป กลายเป็น

Source of Profit หรือแหล่งแสวงหากำไร เปลี่ยนสถานะจากสัญลักษณ์ความเป็นชาติกลับกลายเป็นเพียงแค่ Standing Reserve เป็นแหล่งทรัพยากรรอให้มนุษย์เข้าไปใช้เท่านั้น

เราได้รับรู้การเผยตัวจากสิ่งทางเทคโนโลยีเช่นกัน แต่ไม่ได้เป็นไปในรูปแบบเดิม เรามองธรรมชาติว่า มีอยู่เพื่อเป็นแหล่งใช้สอยหาประโยชน์ (Standing Reserve) และเมื่อมองเช่นนั้น สิ่งที่ไม่ได้กำลังเดินทางไปสู่การเผยตัวของตัวเอง (On their Way to Arrival) ก็ล้วนเป็นเพียงเครื่องมือ (Instrumental) และไม่ได้มีคุณค่าในตัวของตัวเอง

แต่ประเด็นสำคัญอยู่ที่มนุษย์เราไม่ได้กำหนดความสามารถในการเป็นแหล่งผลประโยชน์ (Resource) เช่น เราไม่สามารถกำหนด แร่ธาตุจากในดินที่เรียกว่าถ่านหิน จะสามารถนำมาผลิตพลังงานได้ แต่เมื่อมันทำได้ มนุษย์อยู่ในฐานะ “คนขับ” คือตัดสินใจว่าจะเอามาผลิตเป็นพลังงาน และเมื่อมีการใช้เช่นนี้เกิดขึ้น มันทำให้เกิดกรอบการใช้งานบางอย่างขึ้นในสำนึกของเรา ไฮเดกเกอร์ เรียกปรากฏการณ์ดังกล่าวว่า Enframing หรือ “การตีกรอบ” เราเคยได้ยินว่า คิดนอกกรอบ แต่สำหรับไฮเดกเกอร์แล้วไม่ใช่ทุกคนที่จะทำเช่นนั้นได้ ส่วนใหญ่มนุษย์จะติดอยู่กับกรอบเดิม ๆ แต่ปัญหาคือ กรอบคิดที่เราใช้อยู่ในโลกสมัยใหม่นั้น อาจจะไม่ใช่กรอบคิดที่ถูกต้อง (กรอบวิทยาศาสตร์) ไฮเดกเกอร์มองว่า หน้าที่ของปรัชญาคือการสำรวจแนวคิดและหาจุดตั้งต้น (Primal) ของแนวคิด (ซึ่งสำหรับไฮเดกเกอร์ในประเด็นเทคโนโลยีคือยุคกรีก ซึ่งมีความรับผิดชอบ มีการอธิบายความต่อเนื่องแนวคิดของ ไฮเดกเกอร์ อาจนำมาใช้จัดหมวดหมู่ของการให้คุณค่าของอาหาร ได้ดังนี้

- o Bringing-forth (in-itself) อาหารธรรมชาติ วัฒนธรรมการเข้าไปเก็บเบอร์รี่ในป่า การเก็บของป่า (อาจพอเทียบเคียงได้กับการเก็บกินเห็ดถอบ เห็ดโคน หรือ ผักหวาน ซึ่งเป็นอาหารตามฤดูกาลโดยแท้ และไม่สามารถเพาะปลูกได้ เป็นต้น) เช่น การกินแบบยุคหิน (Paleolithic Diet, Stone Age Diet)
- o Bringing-forth (in-another) การปรุงโดยเพชรชาติที่แท้จริงของอาหาร ไม่ผ่านกรรมวิธีการปรุงที่ฟุ่มเฟือย เช่น Shojin Ryori, Raw

## Foodism, Slow Food

- o Challenging-forth อาหารสำเร็จรูป อุตสาหกรรมอาหาร อาหารที่ผ่านการถนอมอาหาร เช่น อาหารกระป๋อง อาหารแปรรูป อาหารสำเร็จรูป อาหารกล่องจากร้านสะดวกซื้อ การตัดต่อพันธุกรรม รวมถึงพืช GMOs

ซึ่งเมื่อเราพิจารณาแนวคิดต่าง ๆ ข้างต้น เราจะเห็นได้ว่าเรามีทางเลือกในการเลือกบริโภคอาหารมากกว่าหนึ่งและที่สำคัญคือ ทางเลือกเหล่านี้ล้วนเป็นทางเลือกที่พยายามข้ามพ้นขีดจำกัดของอาหารแบบอุตสาหกรรม ซึ่งเป็นจำเลยสำคัญในการสร้างปัญหาอาหาร จากตัวอย่างในหมวดหมู่ข้างบนสุดคือ การรับประทานอาหารในแบบที่ไม่มีการปรับเปลี่ยนธรรมชาติทั้งโดยรวมและทั้งธรรมชาติของตัวอาหารมากนัก ในแนวคิดแรกนี้ใกล้เคียงกับธรรมชาติเพราะไม่ยอมรับกระทั่งการเพาะปลูก (จึงต้องใช้วิธีเก็บกินจากแหล่งอาหารตามธรรมชาติ) ซึ่งอาจดูค่อนข้างสุดโต่ง แต่ก็มีผู้ปฏิบัติกันไม่น้อยในปัจจุบัน การจัดหมวดหมู่สองประการด้านล่างคือ ภาพจริงในสังคมการบริโภคอาหารที่เราเผชิญอยู่ในปัจจุบัน แน่นนอนว่าการบริโภคอาหารในแบบที่ 2 คือ Bringing-forth (in-another) นั้นต้องมีภาระค่าใช้จ่ายมากกว่า การบริโภคอาหารในหมวด Challenging-forth เนื่องจากปัญหาเรื่องทางเลือกในการแก้ไขปัญหาแบบประโยชน์นิยมระยะสั้นดังที่ได้กล่าวมาแล้ว ในย่อหน้าถัดไปบทความนี้จะพิจารณาทางเลือกในการแก้ไขปัญหาอาหารในอนาคตต่อไป

## ทางเลือกร่วมสมัยเพื่อแก้ไขปัญหาอาหาร

สถานการณ์ปัจจุบันคือ 1 ใน 8 ของคนบนโลก ได้รับอาหารไม่เพียงพอในแต่ละปีมีเด็กกว่า 3 ล้านคนต้องเสียชีวิตด้วยภาวะขาดสารอาหาร ในขณะที่เทคโนโลยีพัฒนาจนทำให้เราสามารถผลิตอาหารต่อหน่วย (ที่ดิน) ได้เพียงพอต่อความต้องการของคนทั้งโลก หนึ่งในปัญหาของระบอบอาหารที่ส่งผลต่อ

---

<sup>5</sup> เชฟ ที่เข้าใจวัตถุดิบ มีรสนิยมในการเลือกวัตถุดิบทวย่างปรุงอาหารโดยมิได้หวังผลเรื่องความถ่องแท้ของรสชาติของวัตถุดิบ แต่เน้นที่สุนทรียะของอาหารเช่น เรื่องรสชาติ และความสวยงามในการตกแต่งอาหาร (Food Decoration, and Presentation) เชฟที่ทำอาหารลักษณะดังกล่าวควรถูกจัดอยู่ตรงกลางระหว่าง Bringing-forth (in-another) และ Challenging-forth.

ความอดอยากดังกล่าวได้แก่ ความไม่เป็นธรรมในการกระจาย หรือ แจกจ่ายอาหารที่ผลิตได้ อาจยกตัวได้เช่น อย่งการทำลายอาหารที่ผลิตได้ตามกลไกการตลาด เช่นเมื่อผลิตาล้นตลาดก็ต้องทำลายทิ้งเพื่อให้ราคาตลาดนั้นสูงขึ้น ขยายได้กำไรมากขึ้น เช่น การนำผลไม้มาถนอมในภาคใต้ของประเทศไทย และภาคเหนือก็คือลำไย ทั้ง ๆ ที่ภาพปรากฏออกสื่อเสมอว่ายังมีผู้คนอดอยากหรือถึงขั้นอดตายในบางประเทศ ปรากฏการณ์นี้ชี้ให้เห็นความขัดแย้งที่น่ากลัว ระหว่างความล้นกับความขาดแคลน ปัญหาสำคัญคือ ในทางทฤษฎีเราตระหนักถึงสิทธิในการเข้าถึงอาหาร ซึ่งควรจะเป็นสิทธิขั้นพื้นฐานของมนุษย์ทุกคน ทว่าสภาพความเป็นจริงหาได้เป็นไปตามหลักการดังกล่าวไม่ ดังนั้นแล้วเรามีทางเลือกใดบ้างที่จะสามารถทำให้หลักการดังกล่าวสามารถประยุกต์ใช้ได้กับความเป็นจริง ทางเลือกที่ได้รับการเสนอจากกลุ่มเรียกร้องสิทธิอาหารมีดังนี้

เริ่มจากแนวคิดแบบสุดโต่ง เช่น แนวคิดที่เชื่อว่าต้องลดการกินเนื้อลง และหันไปบริโภคทางเลือกโปรตีน แบบใหม่ เช่น แมลง หรือ โปรตีนจากพืช เพราะการบริโภคโปรตีนจากเนื้อนั้นก่อให้เกิดปัญหาการใช้ทรัพยากรอย่างฟุ่มเฟือย และส่งผลเสียต่อปัญหาสิ่งแวดล้อมในระดับสากล เช่น คนอเมริกันมีสถิติการบริโภคเนื้อ ซึ่งปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในปริมาณเทียบเท่ากับการขับรถ Eco Car เป็นระยะทาง 10,000 ไมล์ (Gustin, 2017) หรืออาจพูดได้อีกแบบ คือ เมื่อเทียบโปรตีนกรัมต่อกรัมแล้ว โปรตีนจากเนื้อสัตว์สิ้นเปลืองทรัพยากรมากที่สุด ในทางทฤษฎีเราจึงควรเลิกกินเนื้อเสีย แล้วหันไปผลิตอาหารชนิดอื่น หากทำได้ตามนี้ปริมาณอาหารต่อหน่วยสารอาหารในโลกเราก็จะเพิ่มขึ้นโดยใช้ทรัพยากรเท่าเดิม อย่างไรก็ตามข้อเสนอดังกล่าวก็ไม่ได้ได้รับความนิยมนัก ประชากรโลกส่วนใหญ่ก็ยังกินเนื้อเป็นแหล่งโปรตีนหลัก และมีแนวโน้มว่าจะเพิ่มขึ้น (สังเกตได้จากการเปลี่ยนจากเป็นมังสวิรัตินำรับประทานเนื้อของคนอินเดีย โดยในปี ค.ศ.2007 ชาวอินเดียบริโภคเนื้อไก่เฉลี่ยต่อคนต่อปีในปริมาณ 5.5 กิโลกรัม เพิ่มขึ้น 0.5 กิโลกรัมจากปีก่อนหน้า (UN Food and Agricultural Organization, 2008) และมีแนวโน้มว่าจะเพิ่มขึ้นทุกปี เมื่อคำนึงถึงปริมาณประชากรของประเทศที่มีอยู่ประมาณหนึ่งพัน

สองร้อยล้านคน ค่าเฉลี่ยที่เพิ่มขึ้นดังกล่าวนี้ว่า อยู่ในระดับที่น่าเป็นห่วง

เมื่อเราประมวลจากความเป็นไปได้ที่จะเกิดขึ้นต่อระบบการผลิตอาหารที่สัมพันธ์กับการใช้ทรัพยากร ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อปัญหาสิ่งแวดล้อม ปัญหาอาหารจึงไม่ใช่แค่ประเด็นเรื่องความอดอยากหรือปัญหาคนขาดสารอาหารแต่เพียงอย่างเดียว แต่การแก้ไขปัญหาก็จำเป็นต้องทำในระดับองค์รวมที่สามารถเชื่อมโยง อาหาร คน และสัตว์ และสิ่งแวดล้อมไว้ด้วยกันได้อย่างกลมกลืน ในแง่นี้กระแสนิยมทางเลือกในการผลิตอาหารจึงแบ่งออกเป็นสองทางใหญ่ ๆ คือ ทางเลือกระยะสั้น และทางเลือกระยะยาว แน่นอนว่า ทางเลือกระยะยาวคือ การกลับไปหาธรรมชาติของอาหารในนิยามที่มนุษย์ไม่เข้าไปยุ่งเกี่ยวกับการปรับปรุงพันธุ์ซึ่งรวมถึงการไม่ใช้วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มปริมาณผลผลิต หรือเพื่อเพิ่มปริมาณสารอาหารต่อหน่วยของอาหารที่ผลิต ซึ่งหากเลือกทางนี้ไม่มีทางที่จะสามารถผลิตอาหารให้เพียงพอต่อการบริโภคของคนทั้งโลกในระยะสั้น ดังนั้นแล้วหากเรามุ่งเป้าประสงค์ไปที่การรักษาชีวิตคนไม่ให้อดตาย ทางเลือกที่เราสามารถพิจารณาในระยะสั้น ได้แก่

1. ยอมให้มีการผลิตอาหารแบบอุตสาหกรรม โดยไม่ต้องคำนึงถึงคุณภาพ ปัญหาจริยธรรม ปัญหาสิ่งแวดล้อม หากเลือกทางนี้แนวทางในการแก้ไขปัญหาคือความยุติธรรมคือ จะต้องแบ่งความสนใจไปกับการกระจาย Distribute อาหารอย่างเป็นธรรม ซึ่งจะมีปัญหาตามมาคือเส้นทางการกระจายสินค้า (การขนส่งต้องการการลงทุนด้านสาธารณูปโภคพื้นฐาน) และอาจนำมาซึ่งปัญหามลพิษ ซึ่งประเด็นนี้เราต้องพิจารณาด้านทุนของการผลิตอาหารให้ชัดเจนในสองแง่มุม ได้แก่ ด้้นทุนด้านเศรษฐกิจ และด้้นทุนด้านสิ่งแวดล้อม ด้้นทุนด้านเศรษฐกิจคือ เรื่องเงินทุนที่ใช้ในการผลิตอาหาร ด้้นทุนด้านสิ่งแวดล้อม คือ ค่าสัมประสิทธิ์การปล่อยก๊าซเรือนกระจก (CO2 Emission) ที่กระบวนการผลิตอาหารปล่อยออกมา ซึ่งอาจรวมถึงการใช้ไฟฟ้า ในการผลิตอาหารมาปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ การขนส่ง เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ถึงแม้จะสามารถกระจายอาหารไปในพื้นที่ห่างไกลได้ แต่ผลที่ตามมาอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้คือ ด้้นทุนที่สูงขึ้น ทั้งด้้นทุนด้านเศรษฐกิจ และด้้นทุนด้านสิ่งแวดล้อม หากต้องการจะให้ทิศทางการบริโภคอาหารเป็นไปในทิศทางนี้ สิ่งที่ต้องคำนึงถึงคือ ปริมาณ

ผลผลิต (Yielding) และคุณภาพของการเก็บเกี่ยว (Crop Quality) ซึ่งหมายถึง ความทนทานต่อโรค การปรับปรุงให้พืชสามารถปลูกได้ในหลายพื้นที่ เป็นต้น สำหรับผู้ที่สนับสนุนแนวคิดนี้เช่น Borlaug (Wertz, 2016, pp. 134-135) เชื่อว่าการปรับปรุงพันธุกรรมนั้นไม่ใช่สิ่งแปลกปลอมต่อธรรมชาติ Borlaug ยกตัวอย่างพืชเศรษฐกิจซึ่งมีการข้ามสายพันธุ์ในธรรมชาติ เช่น พืชกลุ่มข้าวโพด (Maize) และข้าวสาลี (Wheats) โดยเฉพาะข้าวโพดในพื้นที่สหรัฐฯ ปัจจุบันจากการศึกษาของเขามียืนยันข้ามสายพันธุ์ถึงกว่า 3 รายการ แนวคิดดังกล่าว เข้าได้กับแนวคิดทางจริยศาสตร์อย่างแนวคิดประโยชน์นิยมโดยไม่คำนึงถึง

2. ทางเลือกนี้พยายามลดความเสี่ยงเปลืองอันเกิดจากการขนส่งอาหาร ให้มากที่สุด ทางออกที่เป็นรูปธรรมและน่าสนใจคือ การดำเนินการจัดส่งสินค้า เกษตรของบริษัท Tesco Homeplus ในประเทศเกาหลี โดยสร้างระบบการขายอาหารสดแบบร้านค้าเสมือน (Virtual Supermarket) ในสถานีรถไฟฟ้าใต้ดิน ที่ซึ่งผู้ใช้บริการสามารถสั่งซื้อสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ และรอรับสินค้าที่ส่งได้เมื่อเดินทางกลับถึงที่พักของตน เมื่อคำนึงถึงข้อบกพร่องที่เกิดตามมาหากจะต้องกระจายอาหารจากแหล่งผลิตอาหารใหญ่ ๆ ทั่วโลก (โดยเฉพาะพื้นที่ขาดแคลน) อาจนำมาซึ่งผลเสียต่อสิ่งแวดล้อม และส่วนรวมมากกว่าผลดีก็เป็นได้

จึงนำมาสู่ทางเลือกที่สองคือ การบริโภคอาหารที่ผลิตเองในพื้นที่ ซึ่งตัดปัจจัยเสี่ยงเปลืองเรื่อง การขนส่ง และการกระจายอาหาร ทำให้ทางเลือกนี้เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากขึ้น รวมถึงยังทำให้ผู้บริโภคอาหารสามารถเข้าถึงความหมายของอาหารที่บริโภคได้ง่ายกว่า เนื่องจากอาหารถูกผลิตในพื้นที่อยู่ในท้องถิ่น และใกล้ชิดกับวัฒนธรรม เช่น กระแสการปลูกผักสวนครัว หรือ การปลูกผักแนวตั้งในเมือง ซึ่งเป็นทางแก้ปัญหาที่น่าสนใจ กล่าวคือ แทนที่จะคิดแก้ปัญหาการขนส่ง ซึ่งเป็นการแก้ปัญหาที่ปลายเหตุ ก็ปรับเปลี่ยนให้พื้นที่ในเมืองซึ่งเป็นพื้นที่ซึ่งไม่ใช่แหล่งผลิตปรับให้กลายเป็นแหล่งผลิตให้ได้ เป็นต้น อย่างไรก็ตามปัญหาสำหรับทางเลือกนี้ได้แก่ ไม่ใช่ทุกพื้นที่ที่เหมาะสม

---

<sup>6</sup> อ่านเพิ่มเติม <http://www.nydailynews.com/life-style/eats/india-changing-appetites-include-meat-article-1.1255861>

สมที่จะเพาะปลูก หรือเลี้ยงสัตว์เพราะปัจจัยที่จำเป็นขาดแคลน เช่น ขาดที่ดิน, น้ำ, เมล็ดพันธุ์, เวลา เป็นต้น ยิ่งไปกว่านั้นการที่อุณหภูมิเฉลี่ยทั่วโลกเพิ่มสูงขึ้นทำให้เกิดอากาศแปรปรวน ไม่เหมาะสมกับการเพาะปลูก เกิดภัยธรรมชาติมากมาย เช่น ภาวะแล้ง หรือน้ำท่วมในพื้นที่ต่าง ๆ ทางเลือกดังกล่าวข้างต้นล้วนเป็นทางเลือกที่ประนีประนอมกับปัญหา หากเรามุ่งเป้าประสงค์ไปที่ความถูกต้อง เพื่อการกลับสู่ความเป็นธรรมชาติของอาหาร และการรับประทานอาหารที่ปราศจากความแปลกแยกระหว่างอาหารกับผู้รับประทาน ทางเลือกที่เราสามารถมีได้คือ 1) ทางเลือกแบบสุดโต่ง ต้องลดการกินเนื้อลง ลดการบริโภคอาหารจากการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ และหันไปบริโภคทางเลือกโปรตีนแบบใหม่ เช่น โปรตีนจากแมลง หรือ โปรตีนจากพืช เป็นต้น หรือ 2) เลือกที่จะต่อสู้กับอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร โดยพยายามรณรงค์ให้ผู้บริโภคเลือกบริโภคอาหารที่เราไม่ทราบที่มา และเลือกบริโภคอาหารที่อยู่ในกลุ่มอาหารทางเลือก เช่น อาหารในพื้นที่, อาหารอแกนิก, อาหารที่ซื้อขายอย่างเที่ยงธรรม, อาหารไบโอดีนามิก เป็นต้น หากเลือกทางนี้ปัญหาสำคัญคือ เราจะสามารถเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคของคนส่วนใหญ่ได้หรือไม่ และปัญหาที่ตามมาคือเราจะสามารถผลิตอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของคนที่เพิ่มขึ้น โดยที่ถูกต้องตามหลักจริยธรรม และเป็นไปตามธรรมชาติของอาหารที่ควรเป็นได้อย่างไร

3. ทางเลือกที่สามคือการใช้เทคโนโลยีมาช่วยเพิ่มปริมาณผลผลิต แต่คำนึงถึงจริยธรรมทางเลือกนี้ปรัชญาในสาขาแนวคิดเรื่องจริยศาสตร์และค่านิยมจะกลายเป็นกลไกขับเคลื่อนที่สำคัญเพราะว่า เป็นศาสตร์ที่ศึกษาเกี่ยวกับการตัดสินใจอย่างเป็นธรรม ปัญหาคือต้องมีการศึกษาประเด็นเรื่องความยุติธรรมทางอาหารอย่างจริงจัง ซึ่งประเด็นสำคัญในการศึกษา อาจเป็นการศึกษาที่มาของ “ความเป็นธรรม” หรือ “ไม่เป็นธรรม” ทางอาหาร กล่าวคือ ต้องมีการศึกษาบทบาทของมนุษย์ซึ่งสร้างผลกระทบต่อปัญหาความขาดแคลนอาหารหรือต่อความมั่นคงทางอาหาร ยกตัวอย่างเช่น การปลูกพืชเศรษฐกิจเพื่อป้อนอุตสาหกรรมพลังงาน หรือป้อนอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร สำหรับบริษัท

<sup>7</sup> อ่านเพิ่มเติมได้ที่ The Telegraph. (2011). Tesco Build Virtual Shops for Korean Commuters.

ขนาดใหญ่ หรือ การบุกรุกพื้นที่ป่าเพื่อสร้างฟาร์มเลี้ยงสัตว์ เพื่อยกตัวอย่าง ให้เป็นรูปธรรมขึ้น (และเพื่อเชื่อมปัญหาอาหารเข้ากับปัญหาสิ่งแวดล้อม) ขอยกตัวอย่าง ธุรกิจซึ่งส่งผลกระทบต่อสมดุลของธรรมชาติอย่างเห็นได้ชัด ได้แก่ อุตสาหกรรมการเลี้ยงสัตว์ เริ่มตั้งแต่การใช้พื้นที่ปริมาณมากมหาศาล หากเทียบสัดส่วนระหว่างพื้นที่เพาะปลูก กับพื้นที่ใช้เลี้ยงสัตว์ โดยวัดความคุ้มค่าจากคุณค่าอาหารที่ผลิตได้ต่อหน่วยพื้นที่ นอกจากนี้หากการใช้พื้นที่ดังกล่าวเป็นการบุกรุกป่าเพื่อสร้างโรงเลี้ยง ก็ยิ่งทำให้ธรรมชาติเสียสมดุล เมื่อเกิดการขยายตัวของ การปลูกข้าวโพดอาหารสัตว์เข้าไปในพื้นที่ป่า ต้นไม้ถูกตัดเพื่อนำพื้นที่ไปสร้างโรงเรือนสำหรับเลี้ยงสัตว์ ในขณะที่กระบวนการเลี้ยงสัตว์มีการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในปริมาณมาก และปัจจัยที่สำคัญอีกประการคือ การใช้ทรัพยากรผืนดิน และนำมาเพาะปลูกพืชเพื่อนำมาเป็นอาหารสัตว์ (เกษตรพันธสัญญา: Contract Farming)

นอกจากการเลี้ยงสัตว์เพื่อเอาเนื้อแล้ว ยังมีพืชเศรษฐกิจอีกหลายประเภทซึ่ง เป็นปัจจัยที่ก่อให้เกิดความไม่เป็นธรรม เช่น กาแฟ ชา โกโก้ รวมถึงผลไม้เมืองร้อน ซึ่งไม่ใช่พืชประจำถิ่น แต่กลับเป็นพืชที่จำเป็นในการบริโภคของชาวยุโรปและอเมริกา ซึ่งการขนส่งก็เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลกระทบต่อปัญหาสิ่งแวดล้อม แม้แต่ในประเทศของเราเองซึ่งเป็นผู้ผลิตสินค้าเกษตรเหล่านี้ ก็ยังมีช่องว่างระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค ตัวเราเองก็เป็นหนึ่งในปัญหาความไม่สมดุลดังกล่าว แน่หนอนว่าปัญหานี้ไม่อาจแก้ได้โดยง่าย และไม่ได้ด้วยตัวคนเดียว ปัญหานี้เป็นปัญหาระดับโครงสร้างซึ่งต้องการการเผยแพร่ความรู้ การทำความเข้าใจ และที่สำคัญที่สุดคือความร่วมมือ ทั้งในระดับภาครัฐและระดับปัจเจก ข้อเสนอที่เป็นรูปธรรมอาจมีดังนี้

- มีการจัดตั้งองค์กรเพื่อศึกษาและทำความเข้าใจกับปัญหาความยุติธรรมทางอาหารโดยเฉพาะ
- มีการกำหนดแผนยุทธศาสตร์ที่เชื่อมโยงความร่วมมือของรัฐและปัจเจก
- มุ่งการปรับเปลี่ยนแนวคิดของการบริโภคอาหาร จากอาหารเพื่อเราเป็นอาหารเพื่อโลก โดยต้องมีความเข้าใจระบอบอาหาร แบบ

## องค์รวม

อีกประเด็นหนึ่งที่สำคัญ คือ การยกระดับกระแสการบริโภคอาหารที่ Direct Trade จากความคิดเรื่อง การกุศล (Charity) ให้เป็นระดับของความจำเป็น (Categorical) ไม่ใช่ระดับของการทำไปเพื่อประโยชน์เฉพาะหน้า (Hypothetical) กล่าวคือ ต้องไม่ใช้การณรงค์เรื่องอาหารเป็นเครื่องมือเพื่อนำไปสู่อะไรบางอย่างโดยเฉพาะ การนำไปสู่การแสวงหากำไร แต่ต้องยกระดับการณรงค์ให้ อยู่ในระดับหน้าที่ทางศีลธรรม (Moral Duty) หรือ เป็นสิ่งที่เราต้องประพฤติอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ซึ่งจะกระทำได้ต้องเริ่มจากความเข้าใจของปัจเจก โดยเริ่มจากการปรับเปลี่ยนมุมมองอาหารที่มองอย่างแยกส่วน ให้กลายเป็นแบบองค์รวม คือ ชี้ให้เห็นความเชื่อมโยงระหว่างอาหารกับธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม ภาคธุรกิจต้องเห็นถึงความสืบเนื่อง และผลกระทบของการผลิตอาหารกับปัญหาสิ่งแวดล้อม เพื่อให้การตัดสินใจขยายฐานการผลิตประเด็นเรื่องสิ่งแวดล้อมต้องถูกนำมาอยู่ในสมการด้วยอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ มนุษย์จำเป็นต้องทราบถึงขีดจำกัดของทรัพยากร และที่สำคัญยิ่งไปกว่านั้นคือเมื่อทราบแล้วต้องปรับเปลี่ยนพฤติกรรมเพื่อให้สอดคล้องกับข้อจำกัดดังกล่าว

## บทสรุป

ภาพที่เกิดขึ้นก็คือความแตกต่างอย่างสุดขั้วของฝั่งผู้บริโภคซึ่งเป็นผู้มีอำนาจกินในยุโรป และฝั่งผู้ผลิตซึ่งโดยมากเป็นเกษตรกรในประเทศกำลังพัฒนา ครั้งต่อไปที่คุณเห็นภาพชาวยุโรปผิวขาวจิบกาแฟในภาพยนตร์ หรือโฆษณาขอให้คำนึงถึงภาพอีกภาพหนึ่งเสมอซึ่งก็คือ ภาพของความมอดอยาก อดอยากหนึ่งของโลก สิ่งที่เราต้องตัดสินใจลงมือทำในตอนนี้คือ ทำอะไรสักอย่าง เราต้องคำนึงถึงทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัด ซึ่งรวมถึงมิติทางด้านเวลา การที่

---

<sup>8</sup> ระเบียบอาหาร (Food Regime) เป็นคำที่ใช้ในวงวิชาการ Marxist มุ่งถึงการวิพากษ์โครงสร้างการผลิตทางการเกษตรเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจแบบทุนนิยม

<sup>9</sup> Categorical Imperative หลักพื้นฐานทางจริยศาสตร์ของ อิมมานูเอล คานท์ (Immanuel Kant: 1724-1804) หมายถึง การกระทำที่ต้องไม่เป็นที่ไปเพื่อประโยชน์เฉพาะหน้า สิ่งที่เราเรียกว่า ต้องดีในตัวเอง และดีเสมอเป็นสากลไม่ขึ้นอยู่กับกาลและเทศะ สำหรับ คานท์ แล้วการได้มาซึ่งหลักความดีดังกล่าวต้องผ่านเหตุผลบริสุทธิ์ (Pure Reason) เท่านั้น

เราเพิกเฉยต่อปัญหาที่ยังรังจะทำให้ปัญหาลุกลาม ส่งผลให้แนวทางการแก้ไขจัดการยุ่งยากมากขึ้น ปัญหานี้ต้องเริ่มที่การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของปัจเจกชน หนทางแก้ไขคือ การสร้างความตระหนักรู้ถึงคุณค่าของอาหารที่เรบริโภค กาแฟที่เราดื่มยามเช้า มีแหล่งผลิตมาจากที่ไหน ผลไม้ที่เราชอบรับประทาน อาจไม่ได้ถูกปลูกในภูมิภาคที่เราอยู่อาศัย มากไปกว่านั้น อาหารที่เรบริโภค เป็นประจำอาจถูกส่งมาจากอีกฟากหนึ่งของโลกก็เป็นได้ สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ล้วนสร้างปัญหาในระดับโลก แต่ต้นตอของปัญหากลับอยู่ที่จิตใจ ชาวปัญญาของปัจเจก ที่จะสามารถทำความเข้าใจกับ ‘อาหาร’ ที่บริโภคได้

ปรัชญาอาหารคือ คำอธิบายเพื่อให้เข้าใจอาหารอย่างแท้จริง เราต้องการความร่วมมือร่วมใจ (Collective Action) เพื่อต่อต้านความอยุติธรรมและการกดขี่จากระบบอาหารแบบอุตสาหกรรม และผู้บริโภครอาหารสามารถเลือกบริโภครอาหารที่ไม่แปลกแยกต่อคุณค่าของอาหารตามความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างแท้จริง สิ่งที่ต้องเน้นย้ำคือคุณค่าที่แท้จริงของอาหารนั้นไม่สามารถตรวจสอบด้วยกรรมวิธีทางวิทยาศาสตร์เพียงอย่างเดียว เช่นการตัดสินรางวัล International Maize and Wheat Improvement Center in Texcoco, Mexico ซึ่งเป็นรางวัลที่ริเริ่มโดยนักการเกษตรรางวัลโนเบลชื่อ Norman Borlaug มีจุดประสงค์เพื่อการพัฒนาพันธุ์พืชให้สามารถนำมาใช้เป็นอาหารเพื่อป้องกันการขาดแคลนอาหาร ดังนั้นเกณฑ์ในการตัดสินจึงเป็นเรื่องของปริมาณ และวัดคุณภาพจากสารอาหารต่อการบริโภครต่อหน่วย ยกตัวอย่างเช่นเมื่อปี ค.ศ.2000 รางวัลดังกล่าวได้มอบให้กับนักวิทยาศาสตร์ชาวเม็กซิกันที่ประสบความสำเร็จในการปรับปรุงพันธุ์ข้าวโพดให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยเพิ่มปริมาณโปรตีนต่อหน่วยถึงร้อยละห้าสิบเมื่อเทียบกับข้าวโพดพันธุ์ทั่วไป และยังเพิ่มผลผลิตได้มากถึงร้อยละสิบเมื่อเปรียบเทียบกับข้าวโพดที่ไม่ได้รับการปรับปรุงพันธุ์ (Wertz, 2016, p. 110) เห็นได้ว่าแม้สถาบันทางอาหารที่มีชื่อเสียงระดับโลกสนับสนุนการพัฒนาเพื่อป้องกันปัญหาความขาดแคลนอาหารก็ยังนิยามคุณค่าของอาหารที่ผูกติดอยู่กับความเป็นปริมาณ (Quantifiable Quality) ซึ่งเป็นที่ถกเถียงได้ว่าไม่สามารถแก้ปัญหาคือต้นตอได้ ดังนั้นสิ่งที่สำคัญที่สุดสำหรับการแก้ไขปัญหาคือ ทฤษฎีภัย

และทุกขโมชนาการต้องเริ่มจากการไต่ร่รตรงทางปรัชญาก่อนเป็นอันดับแรก โดยมีเป้าประสงค์ให้ผู้บริโภคไม่ใช่ Active Consumer ที่ปราศจากความรับผิดชอบต่อส่วนรวม (Passive Citizen) การบริโภคโดยปราศจากการไต่ร่รตรงไม่สามารถสร้างความเปลี่ยนแปลงเพื่อนำไปสู่สิ่งที่ดีขึ้นได้เลย

## References

- Cadieux, K. V., & Slocum, R. (2015). What does it mean to do food justice. *Journal of Political Ecology*, 22, 1-16.
- Dieterle, J. M. (2015). *Just food: Philosophy, justice and food*. London, England: Rowman & Littlefield:
- Freedman, P. (2007). *Food: The history of taste*. Berkeley and Los Angeles, CA: University of California Press.
- Gottlieb, R., & Joshi, A. (2010). *Food justice*. Cambridge, MA: MIT Press.
- Gustin, G. (2017). Diet, including eating less beef, dropped Americans' carbon emissions by 9%. Retrieved from <https://insideclimatenews.org/news/22032017/beef-climate-change-diet-global-warming-carbon-footprint>
- Heidegger, M. (1998). *The Question Concerning Technology*. PA: Pennsylvania State University.
- Herring, R. J. (2015). *The Oxford handbook of food, politics and society*. Oxford, England: Oxford University Press.
- Korsmeyer, C. (2002). *Making sense of taste: Food and philosophy*. Ithaca, NY: Cornell University Press.
- Korsmeyer, C. (2005). *The taste culture reader: Experiencing food and drink*. Oxford, England: Berg Publishers.
- Laudan, R. (2013). *Cuisine and empire: Cooking in world history*. Berkeley, CA: University of California Press.
- Pollan, M. (2008). *In defense of food: An eater's manifesto*. NY: Penguin.

Rieff, D. (2016). *The reproach of hunger: food, justice and money in the 21<sup>st</sup> century*. London, England: Verso.

Shepherd, G. M. (2011). *neurogastronomy: How the brain creates flavor and why it matters*. NY: Columbia University Press.

Wertz, S. K. (2016). *Food and philosophy: Selected essays*. TX: TCU Press.

The Telegraph. (2011). *Tesco build virtual shops for Korean commuters: Visual experiment in mobile supermarket shopping has done very well for Tesco in South Korea*. Retrieved from <http://www.telegraph.co.uk/technology/mobile-phones/8601147/Tesco-builds-virtual-shops-for-Korean-commuters.html>