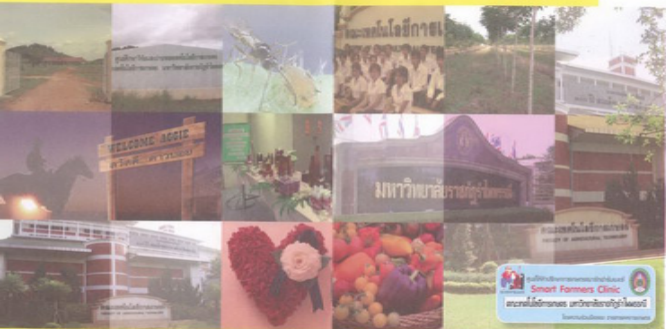


กิจกรรมส่งเสริมสุขภาพ  
 ๑. การออกกำลังกาย  
 ๒. การรับประทานอาหาร  
 ๓. การพักผ่อน  
 ๔. การดูแลสุขภาพ  
 ๕. การดูแลสุขภาพจิต

# อนาส เกษตรราไพพรรณ

ปี ๒๕๖๕



ศูนย์บริการเกษตรกรที่ทันสมัย  
**Smart Farmers Clinic**  
 บริการให้คำปรึกษา เกษตรกรที่ประสบปัญหา  
 โทร. ๐๕๖-๔๗๑๐๗๕

ที่ตั้ง: ตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง ๒๖๑๙๖-๐๗ ตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง ๒๖๑๙๖-๐๗  
 โทร. ๐๕๖-๔๗๑๐๗๕, ๐๕๖-๔๗๑๐๗๖ โทรสาร ๐๕๖-๔๗๑๐๗๖

41 หมู่ 5 ตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง ๒๖๑๙๖-๐๗  
 โทรศัพท์ ๐๕๖-๔๗๑๐๗๕ โทรสาร ๐๕๖-๔๗๑๐๗๖  
[www.agnu.ac.th/](http://www.agnu.ac.th/)

ราชภัฏรำไพพรรณี

5  
 ๕๐ ปี



สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณี  
กับดอกขบาที่ทรงปลูก

## สารบัญ

- 4\_ ค่ายเปิดเล่ม 5\_ ECO-EDUCATION 7\_ ไร่ประไพชน  
จริงหรือ? 10\_ ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน...เรื่องใกล้ตัวแล้ว!!  
12\_ ประวัติและสายพันธุ์ปลาทองที่นิยมเลี้ยงในประเทศไทย  
14\_ ... ผลอะไรเอ๋ย? 17\_ ระบบโลจิสติกส์ระฆัง  
19\_ รูปแบบผลไม้ในอนาคต 20\_ เมื่อคน...พูดถึงปู  
23\_ สังคมไทยในอีก 9 ปีข้างหน้า!!! 25\_ โครงการ smart  
Farmers Clinic ... การรุกรานทางเศรษฐกิจแนวใหม่  
26\_ ธรรมชาติภาพเล่ม

# คุยปิ่นدل

ปีนุสารเกษตรวิทย์โพทา เล่มที่ 5 อยู่ในมือของท่านแล้วนะค่ะ สำหรับเนื้อหาในเล่มนี้ต้องขอบอกว่า มันเป็นเรื่องดีมีคุณค่าแบบคับแก้วกับขวดเฉลียว เรืองเด่นของเราในฉบับนี้ มีทั้งของกิน คือ เรื่องของปฏิกิริยาของคนกินแต่ไม่รู้จัก ส่วนเรื่องปลูกกินไม่ได้แต่แพง ประโยชน์ของไข่ ผลไม้ในอากาศ ส่วนเรื่องข้าวน้ำเป็นห่วงมากกว่า น่าชื่นชม มีทั้งความรู้เกี่ยวกับระบบโลจิสติกส์ ที่จะไปเกี่ยวพันกับการเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนที่กำลังจะมีผลกระทบต่อประเทศไทยอย่างแรงในปี 2558 ที่นั่น ๆ ก็คือ เรื่องของขนาดของสังคมไทยในอีก 9 ปีข้างหน้าเมื่อเข้าสู่สังคมคนแก่อย่างจริงจังเราจะอยู่กันอย่างไรร ส่วนด้านการศึกษาฉบับนี้ขอเสนอ Eco-education ต้นแบบของการศึกษาที่น่าสนใจ

สำหรับธรรมชาติโยโย่เล่มก็ยังนำอ่านที่เอ็งเหี่ยววนั้น คือ ผลไม้อะไรเอ๊ยเจอบความหนา ส่วนที่เดิมเข้ามาอีกเรื่อง คือ โครงการ Smart Farmers Clinic เป็นโครงการใหม่ที่คณะเทคโนโลยีการเกษตรของเราพยายามหาทางออกไปเจอกับเกษตรกรจริง ๆ เพื่อให้ทราบบริการวิชาการของเราเริ่มจนถึงใจพระคุณแต่ไม่ย่อยสลายแต่ก็ความจำก็ดีเรื่องประมาณและแต่ก็อย่างที่เราทราบกันดีว่า อะไรที่ง่าย ๆ คงไม่มาฉิวแหวก พวกที่อยู่ต้นทางเราคงเอาไปหมดแล้ว

แม้ว่า เราจะเป็นหน่วยงานทางการศึกษาที่มีเนื้อหาแน่นไปในทางการเรียน

การสอน แต่ผ้าทั้งคนเขียนและคนสอนไม่รู้จักการเขียนการสอนที่เป็นอยู่จะมีประโยชน์อะไร คณะเทคโนโลยีการเกษตรของเราชัดเจนในเรื่องงานวิจัยว่าต้องเป็น On Farm Research ส่วนการสร้างประสบการณ์นักศึกษาเหล่านี้ก็ต้องเป็น On Farm Training เนื่องจากเกษตรเป็นงานวิชาชีพที่ต้องวิจัยว่า "เราไม่สามารถสอนนักศึกษาปลูกผักบน แผ่นใส เล็งกับบน power point ได้" แต่ทั้งงานวิจัยและการฝึกประสบการณ์แบบที่วางสองอย่างนี้แน่นอนไม่ใช่ว่าเรื่องง่าย คงต้องออกแรงกันอีกเยอะเลย

จึงอยากขอฝากว่า ถึงเวลาหรือยังที่เราต้องช่วยกันสร้างภาคเกษตรให้เข้มแข็ง เพื่อให้เป็นเกษตรกรของอาเซียนก่อนที่คนอาเซียนอื่นๆ จะมาเป็นเกษตรกรของบ้านเรา เพราะเกษตรเป็นภาคการผลิตที่สามารถรองรับความวิกฤติของชาติได้

อนุสารเกษตรวิทย์โพทา ฉบับที่ 5 นี้ มีงานชอชกรนให้ท่านได้โปรดคอยแบบสอบถามให้เราคัดยณะคะ ทั้งนี้เพื่อการประเมินผลคะ ยัย อยากรออีกนิดคะว่า ตอนนีท่านสามารถชำระรายการโทรทัศน์ของคณะเราได้ใน website ของคณะนะคะ ชมแล้วช่วยตีด้วยคะ ขอขอบคุณมาล่วงหน้าเลยนะค่ะ แล้วพบกันฉบับหน้า

สวัสดิ์ดีคะ

นาง นอกอ.



# ECO-EDUCATION

5 นันใคร ๆ ก็พูดถึงเรื่องของโลกร้อนหรือ Global Warming และสิ่งที่เกิดคือเนื่องจากภาวะโลกร้อน คือ การพูดถึงภาวะโลกร้อนเรื่องสิ่งแวดล้อมหรือที่เรียกย่อ ๆ ว่า Eco ซึ่งย่อมาจากคำว่า Ecology หรือ นิเวศวิทยา ซึ่งหมายความถึงสิ่งแวดล้อมหรือสภาพแวดล้อมนั่นเอง และต่อจากนี้ไปเราจะได้เห็น Eco นำหน้าคำต่างๆ เช่น Eco-drive ซึ่งหมายถึง การใช้หรือการขนส่งที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม Eco-packaging หรือบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

นอกจากคำว่า Eco แล้ว ยังมีคำว่า Green หรือสีเขียวมาเป็นตัวแทนของ Eco ด้วย เพราะ สีเขียวเป็นสัญลักษณ์ของความสะอาด แต่คนส่วนใหญ่ก็มักจะนึกถึงต้นไม้มากกว่า ซึ่งก็ไม่ใช่ เพราะต้นไม้เป็นตัวอย่างในการลดการอากาศให้สะอาด ต้นไม้เป็นตัวดูดเอาก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ซึ่งเป็นก๊าซเรือนกระจก (Green house Gases) ตัวหนึ่งที่เป็นสาเหตุของการเกิดการสะสมความร้อนของโลก ดังนั้น การมีต้นไม้สักป่าจึงเป็นดัชนีบอกถึงความสะอาดและการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมได้

ปัจจุบันมีการใช้ Green มาหน้าคำศัพท์หลายคำเพื่อแสดงออกถึงความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และดูเหมือนว่าจะมีแนวโน้มใหม่ของธุรกิจโลกในยุคอีก 3-5 ปีข้างหน้า เช่น Green Logistics และ Green Supply Chain เป็นต้น

กล่าวสำหรับประเทศไทย ดูเหมือนว่าการตื่นตัวเรื่อง Eco และ Green จะมีมากพอสมควร แม้ว่าจะไม่ได้มีความเข้าใจผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศมากนักก็ตาม ที่กล่าวเช่นนี้ก็เพราะว่า ส่วนใหญ่แล้วคนไทยเรามักจะทำอะไรตามกระแสมากกว่าตัวเอง เช่น เรายังคงใช้ภาชนะพลาสติกกันความร้อนไม่ใช้ดินเผาได้ออกไป

ว่าการปลูกต้นตะเคียนทอง ต้นไม้ที่ปลูกแล้ว 12 ปี ตัดได้จะขายได้ราคาดีและดีกว่าบาทแรกก็เท่าที่ปลูกต้นตะเคียนทองเพราะอยากรวยจากกระดาษต้นไม้มากกว่าการปลูกเพื่อสิ่งแวดล้อมที่ดี แต่ถึงอย่างไรก็ดี การทำเช่นที่ว่านั้นก็ยังไม่ช่วยในการลดการอากาศให้สะอาด ต้นไม้เป็นตัวอย่างที่ดีแต่ก็ไม่ใช่เรื่องเดียว เพราะทำให้เป็นที่ยึดเอาใจคาร์บอนไดออกไซด์ ซึ่งเป็นก๊าซเรือนกระจก (Green house Gases) ตัวหนึ่งที่เป็นสาเหตุของการเกิดการสะสมความร้อนของโลก ดังนั้น การมีต้นไม้สักป่าจึงเป็นดัชนีบอกถึงความสะอาดและการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมได้

ก็กลับมาเรื่องของ Eco ในมุมมองของการศึกษากันบ้าง โดยเฉพาะการศึกษาด้านเกษตรและสาขาที่เกี่ยวข้องว่า ในมุมมอง การศึกษาในสาขาเกษตรศาสตร์และเกษตรกรรมทั้งหลาย ดูเหมือนว่าจะพอเรียกว่า เป็น Eco-education ได้กระมัง เพราะว่าเรามีคุณสมบัติที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมโดยตรงเลย คือ เราสร้างสีเขียวเพื่อลดการสะสมก๊าซคาร์บอนในอากาศ เราเอาสิ่งเหลือใช้ไปสิ่งแวดล้อม เช่น ขยะออกมาทำเป็นปุ๋ยหมักสำหรับพืช เราเอาวัสดุรีไซเคิลมาเป็นปุ๋ย เรายังการผลิตพลังงานทดแทนการใช้พลังงานจากฟอสซิล เช่น การใช้แก๊สแทนที่ให้ความร้อนไม่ใช้ดินเผาได้ออกไป



ที่เกือบครบถ้วน ในขณะที่ราคาต่ำกว่าอาหารอื่นๆ ที่มีคุณค่าทางอาหารเท่ากัน สามารถทำเป็นอาหารได้หลายชนิด

### ใช้กับคอเลสเตอรอลและโรคหัวใจขาดเลือด

ในวงการแพทย์มีความกังวลในคอเลสเตอรอลที่มีอยู่ในไข่ ที่อาจจะเพิ่มเป็นต้นเหตุของไขมันในเลือดสูง ซึ่งจะก่อปัญหาให้กับอัตราเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจขาดเลือด แต่ในงานวิจัยที่พบภายหลัง พบว่าคอเลสเตอรอลในไข่มีผลทำให้คอเลสเตอรอลในเลือดสูงขึ้นเพียงเล็กน้อยเท่านั้น ดังนั้น ความกังวลคอเลสเตอรอลในไข่มีลดลง โดยในสมาคมหัวใจของสหรัฐอเมริกา American Heart Association หรือ AHA) ได้เปลี่ยนคำแนะนำในการบริโภคไข่ ซึ่งจากเดิมไม่ควรมี 3 ฟองต่อสัปดาห์ เป็นวันละไม่เกินหนึ่งฟอง

### ความปลอดภัยในการกินไข่

ภัยหนึ่งที่ยาพบได้ในไข่คือ เชื้อโรคชื่อ Salmonella enteritidis เชื่อนี้พบว่า เป็นสาเหตุให้เกิดอาการปวดท้อง ท้องเสีย สาเหตุที่มีเชื้อปนเปื้อนในไข่พบว่าเกิดจากสองสาเหตุคือ สาเหตุแรกที่เป็นสาเหตุใหญ่คือการที่เปลือกไข่มีเลือดหรืออุจจาระปนเปื้อนในขณะทำการเก็บไข่ เกิดจากการเลี้ยงไก่ในที่มีละออง ไข่ถูกขูดลักษณะ ดังนั้น

ในการเลือกไข่ ควรเลือกไข่ที่มีสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อนที่เปลือกไข่ ถ้าเปลือกไข่เป็นมาก ควรทำการเช็ดผิวให้สะอาดก่อนที่จะทำการเก็บ สาเหตุที่ถือคือ การที่แม่ไก่ป่วยติดเชื้อ และเชื้อไปฝังตัวอยู่ในรังไข่ เมื่อออกมาเป็นไข่จะมีเชื้ออยู่ในไข่แดง ดังนั้น เพื่อป้องกันไม่ให้ติดเชื้อ ควรหลีกเลี่ยงการกินไข่ดิบ ควรทำให้สุกก่อนทาน ชื่อ Salmonella จะเจริญได้ดีในอุณหภูมิห้อง แต่เจริญลดลงในอุณหภูมิที่เย็น ดังนั้น จึงควรเก็บไข่ไว้ในตู้เย็น ซึ่งไข่ที่เก็บในตู้เย็นสามารถกินวันได้นาน 3 สัปดาห์ โดยที่ไข่ไม่เสีย

ในการกินไข่อย่างฉลาดนั้น นอกจากการกินไข่ที่ทำให้อุณหภูมิเย็นแล้ว การกินไข่ในรูปแบบไข่ต้ม ไข่ตุ๋น ไข่พะโล้ จะมีความปลอดภัยมากกว่าไข่ชนิดอื่น การทำไข่ขาว ไข่ยัด ไข่ลูกเขย ในการปรุงอาหาร ควรใช้ไข่ยัดที่ไม่ใช่สัตว์ อาหารที่ควรทำ คือ สลัดไข่หรือยำไข่ เพราะจะทำให้ได้สารจากไข่ที่มีโพแทสเซียมและวิตามินซีจากผักและผลไม้ อาหารที่ควรหลีกเลี่ยงคือ ขนมปังไข่ขาว ไข่บดคอน ไข่กรอก เพราะจะได้ปริมาณไขมันสูงมากกว่าคอน นำนํ้ามันที่ไข่ทอด และนํ้ามันที่ขนมปัง ควรเลือกกินไข่ที่มีปริมาณใหญ่ เช่น ไข่ไก่ ไข่เป็ด มากกว่าไข่ฟองเล็ก เช่น ไข่นกกระทา เพราะปริมาณคอเลสเตอรอลในไข่ฟองใหญ่จะน้อยกว่าในไข่ฟองเล็ก เมื่อเทียบกับในปริมาณเท่ากัน

### การกินไข่กับคอเลสเตอรอล

ในคนที่ไป การกินไข่วันละฟองถือว่าไม่มากเกินไป โดยเฉพาะในเด็กที่กำลังเจริญเติบโต และในผู้สูงอายุที่มีปัญหาเรื่องหัวใจ ขอบเข้าน้ำให้กินไข่เป็นแหล่งของโปรตีนจากเนื้อสัตว์ ในคนสูงอายุที่มีปัญหาเรื่องไขมันในเลือดสูง ในบางเมื่อมีอาการเลี้ยง การกินไข่แดง ก็แนะนำให้ใช้วันหนึ่ง คนที่ไม่ควร

กินไข่มากเกินไป 3 ฟองต่อสัปดาห์ คือ คนที่มีไขมันในเลือดสูง และจำเป็นต้องควบคุมไขมันในเลือด ผู้ที่มีประวัติหัวใจก็ควรต้องงด เพื่อไม่ให้เกิดอาการที่ประเทศไทยเป็นประเทศที่อุดมสมบูรณ์สามารถผลิตไข่ได้ตลอดปีและมีแหล่งผลิตที่ดีและสะอาด เนื่องจากไข่ราคาไม่แพง ดังนั้น เราจึงควรเลือกกินอาหารโปรตีนที่มาจากไข่มากกว่าการเลือกกินโปรตีนจากเนื้อสัตว์ ซึ่งคุณค่าทางอาหารสู้ไข่ไม่ได้

คอเลสเตอรอล เป็นสารไขมันชนิดหนึ่งคล้ายขี้ผึ้ง ปรากฏอยู่ในทุกเซลล์ของร่างกาย ทำหน้าที่สำคัญหลายชนิดภายในร่างกาย แต่คอเลสเตอรอลก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้โดยเฉพาะอย่างยิ่งในผู้ที่มีระดับคอเลสเตอรอลในเลือดสูงอยู่หน้าอย่างโรคหลอดเลือดหัวใจของคอเลสเตอรอล นอกจากเป็นสารที่ให้พลังงานแล้วร่างกายยังนำมาใช้ในการสังเคราะห์ฮอร์โมนบางชนิดด้วย คอเลสเตอรอล มีหน้าที่สำคัญต่อร่างกาย 3 ประการคือ (1) เป็นส่วนประกอบของเยื่อหุ้มเซลล์ (2) เป็นสารตั้งต้นในการสังเคราะห์ฮอร์โมนสเตียรอยด์ ในการสังเคราะห์ฮอร์โมนสเตียรอยด์

คอเลสเตอรอลเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของเยื่อหุ้มเซลล์ จากการศึกษาพบว่า คอเลสเตอรอลเป็นส่วนประกอบของเยื่อหุ้มเซลล์ของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม ในเซลล์ที่พบคอเลสเตอรอลเป็นส่วนประกอบของเยื่อหุ้มเซลล์น้อยมากและไม่พบคอเลสเตอรอลเป็นส่วนประกอบของเยื่อหุ้มเซลล์ของสิ่งมีชีวิตเซลล์เดียวเลยแม้แต่ในยุง นักชีวเคมีอธิบายว่า ทั้งนี้เนื่องมาจากโครงสร้าง

ที่เป็นวงแหวนชนิดมีวงวนของคอเลสเตอรอล ซึ่งมีผลต่อการเคลื่อนย้ายของสารเหลวที่ผ่านเข้าและออกจากเซลล์ ในร่างกายของมนุษย์พบคอเลสเตอรอลมากที่สุดโดยมีระดับ 3 ชนิด คือ สอง ในลำไส้หลัง และตับ คอเลสเตอรอลเป็นต้นกำเนิดของกรดน้ำดี (bile acids) ซึ่งจำเป็นต่อการดูดซึมของไขมันและวิตามินที่ละลายในไขมันจากลำไส้เล็ก ร่างกายรับคอเลสเตอรอลออกจากร่างกายในรูปของกรดน้ำดี

ต้นเป็นอวัยวะที่ทำหน้าที่สร้างกรดน้ำดี บางครั้งเกิดการคลั่งคลึงเป็นตะกอนภายในถุงน้ำดี เกิดเป็นก้อนนิ่วในถุงน้ำดี ซึ่งส่วนใหญ่เป็นนิ่วคอเลสเตอรอลแตกต่างจากนิ่วในไตและระบบทางเดินปัสสาวะ คอเลสเตอรอลถือเป็นต้นกำเนิดของฮอร์โมนสเตียรอยด์ (steroid hormone) หลายชนิด เช่น คอร์ติซอล คอร์ติโซล ฮอร์โมนเพศชาย ฮอร์โมนเพศหญิง สเตียรอยด์หลายตัวได้แก่โปรเจสเตอโรน เอสโตรเจน และแอนโดรเจน นอกจากนี้ยังเป็นสารตั้งต้นในการสังเคราะห์วิตามินดีชนิด D3

แหล่งที่ให้คอเลสเตอรอลของร่างกายมนุษย์ คอเลสเตอรอลภายในร่างกายได้มาจาก 2 ทาง คือ จากอาหารและคอเลสเตอรอลที่ร่างกายสร้างขึ้น หลักสำคัญคือเฉพาะอาหารที่มาจากสัตว์เท่านั้นถึงให้คอเลสเตอรอลโดยมีปริมาณมากน้อยแตกต่างกัน ส่วนอาหารที่มาจากพืชชนิดที่ไม่มีคอเลสเตอรอลบางคนเข้าใจผิดว่าทุเรียน ขนุน มะพร้าว เป็นพืชที่มีคอเลสเตอรอลสูง เนื่องจากทุเรียน ขนุน มะพร้าวเป็นพืชซึ่งไม่มีคอเลสเตอรอล แต่อย่างไรก็ตาม ทุเรียน และขนุน เป็นผลไม้ที่มีปริมาณน้ำตาลสูงถ้ารับประทานมาก ๆ จะทำให้ระดับไตรกลีเซอไรด์



# ประเภทเกษตรเชิงทุนนิยม เรื่องใกล้ตัวแล้ว!

**ปี** พ.ศ. 2510 ประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (South-East Asia 5) ประกอบด้วย ไทย อินโดนีเซีย มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ และสิงคโปร์ ได้ร่วมกันก่อตั้งเป็นสมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้หรือ ASEAN อันเป็นผลมาจากการเติบโตทางด้านเศรษฐกิจของโลกที่ดำเนินตามรอยการประทุของการการค้าโลก คือ การรวมกลุ่มของประเทศต่างๆ เพื่อพัฒนาความแข็งแกร่งด้านเศรษฐกิจร่วมกัน เช่นเดียวกับกลุ่มยุโรปหรือ EU จากนั้นมี 2527 ประเทศญี่ปุ่นก็เข้ามาเป็นสมาชิกใหม่ ตามมาด้วยประเทศเวียดนามในปี 2538 ลาวและพม่าในปี 2540 และกัมพูชาในปี 2542 ซึ่งเรียกว่ากลุ่ม CLMV (Cambodia Laos Myanmar Vietnam)

เนื่องจากวัตถุประสงค์ของการรวมตัวกันเป็นเรื่องของเศรษฐกิจเป็นหลัก ดังนั้น กลุ่มประเทศอาเซียนจึงได้มีการประชุมรัฐมนตรีด้านเศรษฐกิจกันมาอย่างต่อเนื่องและได้มีมติลงนามร่วมกันในปฏิญญาบาหลี (Bali Concord II) ว่าในปี พ.ศ. 2558 (ค.ศ. 2015) จะรวมกันเป็น "ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน" (ASEAN Economic Community หรือ AEC) ภายใต้แนวทางที่สวดหูว่าเราจะเป็นหนึ่งในเดียวกัน "One Vision, One Identity, One Community" แล้วสร้างเป็นพิมพ์เขียวของ AEC (AEC Blueprint) ขึ้นมา เพื่อใช้เป็นแนวทางเดินร่วมกันว่าเมื่อถึงปี พ.ศ. 2558 กลุ่มประเทศอาเซียนจะมีอะไรเกิดขึ้นบ้าง

ในฐานะของประเทศไทยที่ประเทศไทยเป็นผู้ว่าการก่อตั้ง AEC เราจึงควรทำความเข้าใจ AEC กันสักหน่อยว่า เมื่อถึงวันนั้นเราจะเป็นอย่างไร สำหรับพันธกรณีของประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนตามที่กำหนดในพิมพ์เขียว AEC มีหลายด้าน โดยสรุปคือ

1. การเปิดเสรีทางการค้า ประกอบด้วยมาตรการลดและยกเลิกภาษีสินค้าทางการนำเข้าเหลือ 0% ภายในปี พ.ศ. 2558

โดยเอากฎเกณฑ์อื่นๆ มาใช้แทน เช่น มาตรการที่ไม่ใช่ภาษี ได้แก่ กฎเกณฑ์ด้านสุขอนามัยพืชและสัตว์ เป็นต้น

2. การเปิดเสรีด้านบริการ เพื่อลดอุปสรรคการลงทุนร่วมกันระหว่างนักลงทุนของแต่ละประเทศในอาเซียน เช่น สาขาบริการด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ สุขภาพ การท่องเที่ยวและการเงิน ด้านโลจิสติกส์ด้านการเงิน ซึ่งทยอยทำตั้งแต่ปี พ.ศ. 2553 และทั้งหมดจะเรียบร้อยในปี พ.ศ. 2558 ซึ่งการศึกษาจัดตั้งอยู่ในสาขาบริการนี้ด้วย ดังนั้น การที่เราเห็นว่ามีโรงเรียนนานาชาติที่มหาวิทยาลัยต่างชาติดีๆ มาเปิดในเมืองไทยก็เป็นเรื่องปกติของอาเซียน แต่จะไม่ได้ยกปิดกั้นสถานศึกษาของประเทศไทยที่คือของเจกกับคู่แข่งที่มีกำลังมากกว่าทุกด้าน

3. การเปิดเสรีการลงทุน เป็นเรื่องของการที่ความตกลงกันในการส่งเสริมการลงทุนร่วมกัน เช่น การอำนวยความสะดวกและให้การคุ้มครองการลงทุน ซึ่งครอบคลุมการลงทุนในธุรกิจต่าง ๆ คือ ภาคการผลิต การเกษตร ป่าไม้เหมืองแร่และรวมถึงภาคบริการด้วย ซึ่งเรื่องนี้จะทำให้นักลงทุนมีความรู้สึกว่าเป็นนักลงทุนชาติเดียวกัน (One Identity)

4. การเปิดเสรีด้านเงินทุน เป็นการดำเนินตาม



แผนงานที่รัฐมนตรีคลังอาเซียนเห็นชอบ เพื่อสร้างความเข้มแข็งของตลาดทุนและตลาดเงินในอาเซียน ซึ่งเชื่อว่าจะรักษาเสถียรภาพทางการเงินและรองรับผลกระทบจากการผันผวนทางการเงินของโลกได้

5. การเคลื่อนย้ายแรงงานมีฝีมือ โดยเริ่มต้นใน 7 สาขา คือ สาขาวิศวกรรม วิชาชีพ การธนาคาร สถาปัตยกรรม วิศวกรรมสำรวจ วิชาชีพแพทย์ วิชาชีพทันตแพทย์และสาขาบัญชี แรงงานเหล่านี้สามารถเดินทางเข้าออกระหว่าง AEC ได้อย่างเสรี

จะเห็นได้ว่า การเปลี่ยนแปลงของประเทศไทยที่จะเกิดขึ้นในปี พ.ศ. 2558 จะส่งผลให้สังคมไทยเปลี่ยนแปลงไปจากที่เราเป็นกันอยู่ในทุกวันนี้แน่นอน ในเวลาอีกเพียง 5 ปี นับจากนี้ไป ซึ่งเป็นระยะเวลาที่สั้นมากเมื่อเทียบกับนับจากวันที่มีการเริ่มต้นก่อตั้งอาเซียน แล้วเราได้เตรียมตัวรับกับการเป็น "คนอาเซียน" อย่างไม่บ้าง

จากนี้ไปสิ่งที่คนไทยทุกคนต้องตระหนักไว้เสมอก็คือ เหตุการณ์อะไรก็ตามที่จะเกิดขึ้นกับประเทศไทยย่อมมีผลต่อกลุ่มประเทศในอาเซียนทั้งสิ้น คู่เดียวกับการที่โครงการที่จะสร้างโรงงานถลุงเหล็กหรือโรงไฟฟ้า นิวเคลียร์ก็ตาม มีชื่อเสียงของคนหนึ่งคนแล้วเท่านั้นแต่เป็นเรื่องของคนเมืองกันด้วย และนี่คือสิ่งที่คนไทยและทั้งอาเซียนด้วย ■

สูง ส่วนกะทิที่ได้จากมะพร้าว แม้ว่าไม่มีคอเลสเทอรอล แต่มีกรดไขมันอิ่มตัวสูงซึ่งควรหลีกเลี่ยงเช่นกัน น้ำมันถั่วเหลืองเป็นน้ำมันที่ดีมากมาจากถั่วเหลืองซึ่งเป็นพืชจึงไม่มีคอเลสเทอรอลเลย และน้ำมันพืชชนิดอื่นๆ ก็ไม่มีคอเลสเทอรอลเช่นเดียวกัน แต่จะมีปริมาณและชนิดของกรดไขมันอิ่มตัวแตกต่างกัน ส่วนอาหารเจเป็นอาหารที่นำมาจากพืชเท่านั้น จึงไม่มีคอเลสเทอรอล ไขมัน คอเลสเทอรอลดี แต่ถ้าเป็นอาหารเจที่มีมันจัด และมีปริมาณอาหารที่ใส่กรดไขมันสูงเช่นนี้ ดังนั้น อาหารเจที่ดีควรใช้ไขมันไม่อิ่มตัวสูง เช่น น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันรำข้าว พลังงานจากไขมันที่ได้รับจากอาหารทั้งวัน ไม่ควรเกินร้อยละ 30 ของพลังงานทั้งหมด อาหารชนิดเดียวกัน ไม่ว่าจะทำให้สุกหรือเป็นอาหารดิบจะให้ปริมาณคอเลสเทอรอลเท่ากัน โดยทั่วไปอาหารประมาณ 100 กรัม เมื่อทำให้สุกน้ำหนักมันลดลงไปเนื่องจากถูกเอียนน้ำไปบางส่วน ทำให้น้ำหนักเหลือไม่ถึง 100 กรัม แต่ปริมาณคอเลสเทอรอลยังคงเท่าเดิม ประมาณลิ้นหัตหรือ 80% ของคอเลสเทอรอลทั้งหมดถูกสร้างขึ้นเองภายในร่างกาย ร่างกายสามารถสังเคราะห์คอเลสเทอรอลได้จากกรดอะซิติก (acetic acid) และอะซีลโคเอนไซม์เอ (acetyl coenzyme A) ซึ่งได้จากการเผาผลาญสารอาหารคาร์โบไฮเดรต ไขมัน หรือโปรตีน ภายในร่างกาย การสังเคราะห์คอเลสเทอรอลจากอะซีลโคเอนไซม์เอต้องผ่านปฏิกิริยาที่สำคัญ 7 ขั้นตอน อวัยวะที่ทำหน้าที่สร้างคอเลสเทอรอลมากที่สุด คือ ตับ ลำไส้เล็ก ต่อมหมวกไต และอวัยวะอื่นๆ คือ รังไข่ อัณฑะ และรก ■

# ประวัติและสายพันธุ์ปลาทอง

## ที่นิยมเลี้ยงในประเทศไทย

### ประวัติ

ปลาทองบางครั้งอาจเรียกว่า ปลาเงินปลาทอง มีชื่อสามัญภาษาอังกฤษอีกชื่อว่า Goldfish เป็นปลาน้ำจืด อยู่ในครอบครัว (Family) Cyprinidae มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Carassius auratus* (Linnaeus)

ปลาทองมีถิ่นกำเนิดในประเทศจีนตอนใต้ ดังนั้นชาวจีนจึงนับเป็นชนชาติแรกที่รู้จักและได้ทำการเพาะเลี้ยงปลาทองตั้งแต่สมัยราชวงศ์ถัง (ประมาณ 1,000 กว่าปีมาแล้ว) ต่อมาญี่ปุ่นได้นำปลาทองมาเลี้ยงจากรอรรณคคีซึ่งญี่ปุ่นกล่าวว่าเป็นปลาทองถูกนำมามีเลี้ยงจากประเทศจีนมีสีสันเงาเข้มมาก เพราะเห็นว่าเป็นปลาที่แปลกและสวยงาม ปัจจุบันญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีการส่งออกปลาทองเป็นอันดับหนึ่งของโลก ต่อมาราวศตวรรษที่ 17 ปลาทองถูกนำไปเลี้ยงในยุโรปและเข้าไปในอเมริกาศตวรรษที่ 19 ในประเทศไทยมีหลักฐานว่า นำเข้ามาเลี้ยงครั้งแรกในสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนกลาง โดยนำเข้ามาจากประเทศจีนเนื่องจากมีการค้าติดต่อกันในช่วงนั้น

จากการศึกษาพบว่าปลาทองเป็นปลาที่เกิดจากการผ่าเหล่าจากปลาดุกใน (พลีฮือ) ในประเทศจีน และชาวจีนเป็นชาติแรกที่เพาะพันธุ์ปลาทองได้สำเร็จ ส่วนญี่ปุ่นได้พัฒนาสายพันธุ์ปลาทองให้มีสีสันและอวดลายสวยงามจนได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ประเทศที่เป็นศูนย์กลางการส่งออกปลาทองที่ใหญ่ที่สุดขณะนี้ได้แก่ จีน ฮองกง สิงคโปร์ และญี่ปุ่น เรียกว่าปลาทองเป็นปลาสวยงามชนิดแรกที่มีบุษย์เลี้ยง มีรูปร่างอ้วน ป้อม เกล็ดบางเรียบ ครีบตรงกลางแบน ครีบหางเป็นรูปพัด กินพืชและแมลงน้ำขนาดเล็กเป็นอาหาร เป็นปลาที่ตะกอละสาล่วงถิ่นอาหารได้ตลอดทั้งวัน มีสีหลากหลายตั้งแต่สีแดง สีทอง สีส้ม สีเทา สีดำ และสีขาว หรือสารพัดสีในตัวเองก็พบในธรรมชาติอาศัยอยู่ในหนองน้ำและคลองที่ติดกับแม่น้ำ อาจมีอายุถึง 20-30 ปี แต่ปลาทองที่เลี้ยงไว้ดูเล่นจะมีชีวิตอยู่ประมาณ 7-8 ปี

ผู้เลี้ยงปลาทองมักนิยมให้ปลาทองกินลูกน้ำ ไรน้ำ และตัวอ่อนแมลงชนิดต่างๆ รวมทั้งอาหารสำเร็จรูป แต่เดิมปลาทองจะหาอาหารตามบ่อน้ำธรรมชาติเพื่อเลี้ยงชีวิตซึ่งต้องออกเที่ยวแมง จึงไม่มีเขี้ยวฟันกิน ต่อมาเมื่อนุชนิยมเลี้ยงดูอย่างดีมีการให้อาหารสมบูรณ์และมีการพัฒนาสายพันธุ์ ปลาทองจึงอ้วนพุงป่อง รูปร่างหน้าตาแปรเปลี่ยนไป แต่เดิมแล้วชาวจีนแบ่งปลาทองออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ๆ คือ ปลาทองน้ำและปลาทองบ้าน

### สายพันธุ์ปลาทองที่นิยมเลี้ยงในประเทศไทย

ปลาทองแต่เดิมนั้นเป็นปลาทองชนิดสามัญคือ ไม่มีรูปปลักษณะพิเศษหรือมีสีสันสวยงามนัก ต่อมามีการพัฒนาสายพันธุ์จนมีลักษณะและสีแปลกๆ สวยงามขึ้นเรื่อยๆ จนถึงปัจจุบันมีผู้ประมาณได้ว่ามีประมาณ 150 พันธุ์ สำหรับปลาทองที่นิยมเลี้ยงในไทยได้แก่



1. ปลาทองหัวสิงโต

2. ปลาทองหัวสิงโตญี่ปุ่น

3. ปลาทองหัวสิงโตลูกผสม (Hybrid lionhead)

4. ปลาทองหัวสิงโตสยาม (Siamese lionhead)

5. ปลาทองสิงโตฟ้ากลับ (Celestial goldfish)

6. ปลาทองสิงโตลูกโป่ง (Bubble eyes goldfish)

7. ปลาทองต่อสินดาหัวตัว (Dutch lionhead)

8. ปลาทองริวกิน (Ryukin)

9. ปลาทองตมเ็น (Telescope eyes goldfish)

10. ปลาทองเกล็ดแก้ว (Pearl scale goldfish)

11. ปลาทองโคเมทหรือปลาทองหางฉวย (Comet)

ผ  
อะ  
ไร  
เอ  
ย  
???

คอลัมน์นี้เปิดโอกาสให้ท่านตอบคำถาม  
เข้ามาเพื่อร่วมสนุกชิงรางวัลกับกอง  
บออก ของเรานะจ๊ะ ส่งคำตอบไปที่  
อาจารย์ คณิศร ล้อมเมตตา คณะ  
เทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัย  
ราชภัฏรำไพพรรณี จันทบุรี ส.พ.ชา  
ว.เมือง จ.จันทบุรี 22000 ถ้าตอบถูกมี  
รางวัลให้จ๊ะ...

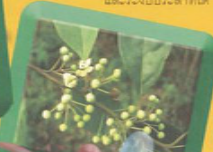
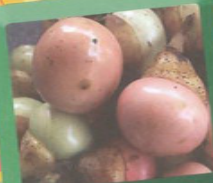


## เฉลยครวหน้า

### เฉลยของฉบับที่ 4

## ตะไคร้ต้น

**ตะไคร้ต้น** (*Litsea cubeba* Pers.) หรือ *Litsea*  
*oil* มีชื่ออื่น คือ **ตะไคร้คอก** **ตะไคร้ภูเขา**  
ถิ่นกำเนิดจากประเทศจีนและอินโดนีเซีย เป็น  
ไม้ยืนต้นขนาดเล็ก ในประเทศไทยพบในป่าดง  
ดิบและภาคเหนือ ผลมีลักษณะกลม ขนาด  
ประมาณ 1 ซม. เมื่อดิบมีสีเขียว เมื่อสุกมีสีม่วง  
เข้ม เนื้อผลมีกลิ่นหอมแรง ผลใช้เป็นเครื่องเทศ  
ปรุงอาหาร และสามารถต้มน้ำด้วยน้ำที่ทาน้ำมัน  
หอมระเหยได้ ชนิดของน้ำมันหอมระ  
เหยจากตะไคร้ต้น คือ Citral 70-85% โดยสารที่พบ  
เป็น Geranol, Nerol, Limonine, Myrcene,  
Alpha-pinene and Methylhepteneone คุณสมบัต  
ีของน้ำมัน หอมระเหยสามารถต้านการติดเชื้อ  
แบักทีเรีย ฆ่าเชื้อราและเชื้อราสเตรปโตคอคคัส  
และระงับประสาทได้



**PloyChan**  
QUALITY GEMSTONE GEMS & JEWELRY  
OF CHANTHABURI THAILAND  
REFINED TO EXCELLENCE

สมาคมพค้าอัญมณีและเครื่องประดับจันทบุรี  
Chanthaburi Gem and Jewelry Traders Association Chanthaburi

35/202 Trirot Rd., Muang Chanthaburi Thailand 22000  
Telephone : 039303118-9 Fax : 039303100

**หอก.อูร์นุกทอง 1994**

บริการ รถครน-รถยก-24 ชม.  
รถบรรทุก แทรลเลอร์  
รถเอี้ยบ แปรโคค  
ด.ร.อ. ช่อมช่วงคำง

**หอก.อูร์นุกทอง 1994**

10/6 ม. 3 ก.ตำบล อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000  
Ins. 039-322706-7 Ins.โทร 039-313224



## ปั๊มน้ำมันและน้ำมัน

กม.รศ.กค.ค.ค.ค.ค.



บริการน้ำมันและก๊าซของ ปตท.  
พร้อมพร้อมด้วยอสังหาริมทรัพย์และ  
ตู้เอทีเอ็ม เซเว่นอีเลฟเว่น คาเฟ่ อเมซอน ห้องน้ำสะอาด



**ออฟฟิศมาร์ต OFFICEMART**  
จำหน่าย : เครื่องเขียน เครื่องใช้สำนักงาน  
หนังสือแบบเรียน อุปกรณ์คอมพิวเตอร์

88-60-62-64 ด.สตยคติเคช ค.วัดใหม่ อ.เมือง จ.จันทบุรี  
โทร. 039-323640 • 039-350077 โทรสาร 039-323635  
e-mail : officemart\_th@yahoo.co.th

บริหารงานโดย คุณกรวิทย์ จันทกุลจันทร์ 081-636-8797



# ระบบโลจิสติกส์ มะม่วง

โครงสร้างโลจิสติกส์มะม่วง ประกอบด้วย เกษตรกรทำหน้าที่ผลิตมะม่วงตามมาตรฐานคุณภาพเพื่อการส่งออก ทำการคิดราคาและคุณภาพตามผู้สั่งซื้อ ส่งให้ผู้ประกอบการมะม่วง ทำหน้าที่ตกลงซื้อขายกับผู้ส่งออกหรือผู้จำหน่ายภายในประเทศ และ บริษัทผู้ส่งออก ที่ทำหน้าที่ปรับปรุงคุณภาพและแปรรูปเพื่อการส่งออก โดยมีรายละเอียดดังนี้

## ระบบและกิจกรรมโลจิสติกส์มะม่วง



ภาพที่ 1 ระบบโลจิสติกส์มะม่วง

## เกษตรกรผู้ปลูกมะม่วง

เกษตรกรผู้ปลูกมะม่วงจังหวัดฉะเชิงเทรา และจังหวัดสระแก้ว มีกิจกรรมดังนี้

1. การผลิตมะม่วง  
มีขั้นตอนการผลิตมะม่วงเพื่อการส่งออก ดังนี้
  1. เก็บตัวอย่างดินเพื่อนำไปวิเคราะห์หาความอุดมสมบูรณ์ และจำแนกปริมาณธาตุอาหาร
  2. กำจัดวัชพืช โดยการทำไถนให้สะอาดตัดหญ้าบริเวณแปลง

3. ใ้ปุ๋ยเคมีร่วมกับปุ๋ยอินทรีย์หรือใช้วัสดุปรับปรุงดินตามผลการวิเคราะห์ดิน
4. ตัดแต่งกิ่งตามรูปแบบมาตรฐาน ให้ทรงพุ่มโปร่งแสงแดดส่องผ่านทางพุ่มได้
5. ดูแลใบอ่อนไม่ให้ถูกรบกวนทำลายโดยโรคหรือแมลงโดยเน้นการป้องกันกำจัดเชื้อราที่เป็นสาเหตุของโรคแอนแทรกซ์ในผลที่เกิดกับลำต้นและใบ
6. ใช้ปุ๋ยเคมีสูตรบำรุงดินและเร่งสร้างตาออก สูตร 8-24-24 อัตรา 0.5 กก./ต้น/อายุ 1 ปี
7. รางดสารแคดมิอัมหรือสารโซลโนอีตราที่เหมาะสมกับสภาพ ความสมบูรณ์แข็งแรงของดิน
8. แต่งการสร้างตาออกโดยฉีดพ่นปุ๋ยเคมีสูตร 0-52-34 อัตรา 100-150 กรัม ฉีดพ่นทางใบในระยะเวลาตลาด ฉีดพ่นอย่างน้อย 2-3 ครั้ง ห่างกัน 7 วัน
9. ใช้สารปรอทเคลือบในตรา (13-0-46) ฉีดพ่นทางใบ เพื่อเร่งการออกดอก

10. รักษาข้อตกลงโดยเน้นไปที่การป้องกันโรคและแมลงศัตรูในดิน

11. เมื่อมีผลอ่อนให้ป้องกันเชื้อราและแอนแทรคโนส

12. ทำการห่อผลเมื่อผลจะมีอายุ 45-60 วัน โดยก่อนห่อทำการชุบน้ำยาป้องกันเชื้อรา

13. ก่อนทำการห่อผลให้เด็ดผลที่ไม่สมบูรณ์และตัดปลายรองอกให้เหลือผลอ่อนที่สมบูรณ์ดีจริง ๆ

14. นับจำนวนถุงที่ห่อและทำสัญลักษณ์วันทำห่อ เพื่อให้ทราบจำนวนผลผลิตและรุ่นที่จะเก็บเกี่ยว

15. ต้องหมั่นตรวจสอบถุงที่ห่อเป็นระยะ ๆ เพื่ออาจจะ มีเชื้อแบคทีเรียหรือเหี่ยว และโรคแอนแทรคโนสเข้าทำลาย

16. ทำการใส่ปุ๋ยเพื่อเพิ่มความหวานให้มะม่วงมีคุณภาพดีขึ้น โดยใช้ปุ๋ย สูตร 13-13-21 อัตรา 1-2 กก./ต้น ให้ทางดินหรือใช้ปุ๋ยสูตร 0-0-50 ฉีดพ่นทางใบ

17. ให้มีระยะระหว่างการเลือกใช้สารเคมีในการป้องกันกำจัดโรคและแมลง โดยพิจารณาวันที่ห้ามใช้ หรือมีพิษตกค้างยาวนาน

18. ทำการตรวจหาสารพิษตกค้างที่ผลก่อนนำทำการเก็บเกี่ยว

19. การเก็บเกี่ยวผลมะม่วงต้องระมัดระวังการระแทกกับศรกรอ และภาชนะอื่น ๆ พยายามใช้มือเก็บให้มากที่สุด

20. เมื่อเก็บเกี่ยวแล้วต้องคัดเลือกมะม่วงที่มีคุณภาพก่อนนำมาใส่ตาข่ายให้พรางแดด เพื่อให้น้ำมายังจุดรวบรวมผลผลิตหรือที่สำนักงานสหกรณ์ฯ

2. การกำหนดมาตรฐานมะม่วงเพื่อการส่งออก
  1. เกษตรกรต้องปฏิบัติตามคู่มือต้องห้ามหลักวิชาการเกษตรที่เหมาะสม (EUREP GAP)
  2. ห่อผลด้วยวัสดุที่เหมาะสมในช่วงระยะ 2 เดือนก่อนเก็บเกี่ยวผลผลิต
  3. นำห่อหรือกล่องจะต้องได้ตามมาตรฐานที่กำหนดร่วมกัน
  4. ลักษณะของผิวต้องไม่มีรอยแผลที่เกิดจากโรคและแมลง ศรชบ่าง รอยข้ำจากการระแทก
  5. ลักษณะของผลต้องตรงตามพันธุ์
  6. การเก็บมะม่วงที่ความแก่ 85-90% ตามดัชนีการเก็บเกี่ยวมะม่วง (Harvesting Index) ห่อหุ้มผลมะม่วงด้วยตาข่ายใหม่ก่อนบรรจุลงภาชนะ
3. **ขนส่งไปยังจุดรวบรวมผลผลิต**  
 การขนส่งไปยังจุดรวบรวมผลผลิต จะใช้รถอ็อกซ์ไฟโดยมีถุงห่อใส่ถุงบรรจุลงตะกร้า ประมาณตะกร้าละ 20 กิโลกรัม จำนวนผลผลิต ขึ้นอยู่กับผลผลิตของแต่ละสวน เทียบละ 100 กิโลกรัม จนถึง 2,300 กิโลกรัม

### ผู้รวบรวมมะม่วง

- ผู้รวบรวมมะม่วง** เป็นศูนย์กลางในการติดต่อประสานงานระหว่างบริษัทผู้ส่งออก ผู้ค้าภายในประเทศ กับเกษตรกร เกี่ยวกับการผลิตและการตลาด มีกิจกรรม ดังนี้
1. คัดลงทำสัญญาซื้อขายล่วงหน้าระหว่างผู้รวบรวมการกับบริษัทผู้ส่งออก โดยร่วมมือกันกำหนดมาตรฐานคุณภาพ และราคาที่เหมาะสม
  2. รวบรวมและเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารและเทคโนโลยีการผลิตมะม่วงคุณภาพ
  3. จัดหาปัจจัยการผลิตและการตลาด ให้กับสมาชิก
  4. เป็นศูนย์กลางในการรวบรวมผลผลิตของสมาชิก
  - 5.ขนส่งสินค้าให้กับบริษัทผู้ส่งออก
  6. ตรวจสอบรหัสย้อนกลับถึงแหล่งผลิต

# รูปแบบผลไม้ในอนาคต

**โลกไร้พรมแดน** เคยเป็นคำที่นิยามสำหรับอนาคตของการเชื่อมโยงข้อมูลข่าวสารสำหรับผู้คนในโลกใบนี้ ซึ่งปัจจุบันเห็นแล้วว่า ไม่ว่าจะไปไหนก็จะเจอกลุ่มวัยรุ่นและวัยทำงานแต่งเนื้อตัว หัวพันเบ้าตาหลักกันทั้งนั้น เพราะความจำเป็นทางลีนี้อยู่ในกระแสโลกนี้เอง ด้วยเหตุนี้จึงมีบางคนเรียกโลกใบนี้ว่าเป็นหมู่บ้านเดียวกัน เรียกว่า **หมู่บ้านโลก** หรือ **Global Village** คือทำอะไรก็เหมือนๆ กันไปหมด ทั้งคำศัพท์จนถึงกันหมด ด้วยระบบสื่อสารที่ไม่มีการปิดกัน เราจึงอยู่ร่วมกันได้ทุกอย่าง สามารถหาซื้อสินค้าหรือซื้อบริการได้ทั่วหมู่บ้านโลก เพราะเชื่อมโยงกันทั่วโลกเหมือนกัน นั่นแหละที่เรียกว่า **ความลับไม่มีในโลก**จริงๆ การเป็นหมู่บ้านโลกก็เหมือนกัน แม้ทุกคนไม่รู้เรื่อง ก็สามารถหาซื้อสินค้าหรือซื้อบริการได้ทั่วหมู่บ้านโลก เพราะเชื่อมโยงกันทั่วโลกเหมือนกัน แต่ทุกคนก็ไม่มีรูปแบบเดียวกัน การจ่ายเงินก็เป็นแบบ รูดบัตร รูดเงินสด จะตายไป พวกเขาก็เป็นแค่คนในหมู่บ้านคนหนึ่งเท่านั้น ไม่ต้องมานั่งคิดอะไรเอง แต่ทำทุกอย่างจะไล่ไปหือเปล่าไม่พวพ

เมื่อระบบอาหารการกินก็เหมือนกัน คือขายไม่ไปต่อแม้ไม่ต่อนึกว่า วันนั้นจะทำกับข้าวอะไรให้ลูกกินแล้ว เพราะลูกเราชอบอกเองว่ากินอะไร เป็นอาหารขยะของโลกแน่นอน อันเป็นผลต่อเนื่องจากการถูกกำหนดมาจากผู้บริหารหมู่บ้านโลกนั่นเอง ผู้บริหารโลกเรากำหนดแล้วว่า ต่อไปคนในหมู่บ้านจะต้องบริโภคกันอย่างไร ไม่กินแค่เพื่อให้อิ่ม แต่ต้องเพื่อให้ได้ประโยชน์ต่อร่างกาย (และผลประโยชน์ของเขา) แล้วต้องไม่มีปัญหาภัยถึงขนาดล้มตัวเขาออกไปด้วย นั่นคือ อาหารต้องเป็นแบบ **พร้อมบริโภค** หรือ **Ready to eat** เช่นเดียวกับเสื้อผ้าที่มัน **Ready to wear** หรือเสื้อผ้าสำเร็จรูปนั่นแหละ แล้วก็ต้องมีที่หืออยู่แบบครั้ง ๆ 7 ด้วย

เมื่ออาหารการกินนี่คือข้างชัดเจนว่า ผลไม้บ้านเราจะต้องมีการปรับตัวกันขนานใหญ่เลยทีเดียว อนาคตคงไม่มีดีไทยคนไหนกะพริบตาอีกแล้ว เช่นเดียวกับเด็กคิดไปที่ว่าครูปักออกมาเป็นเงิน ๆ เพราะเขารู้จักแค่ไปทอด ว่างเว้นก็รู้แค่ว่าเป็นแท่ง ๆ เพราะกินแค่มันฝรั่งอบมาตั้งแต่จำความได้ในนั่นเอง สำหรับรูปแบบของผลไม้ในอนาคตที่นำมาเสนอให้อุตสาหกรรมนี้ เป็นเพียงแนวคิดของการพัฒนาไปสู่อนาคต



ทุเรียนและลิ้นจี่กันท์



แอปเปิ้ลและลิ้นจี่กันท์



บึงคุดและลิ้นจี่กันท์

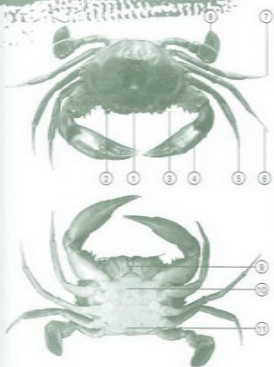


แอปเปิ้ลและลิ้นจี่กันท์อีกหลายชนิด

# เมื่อคน...พูดถึงปู



ภาคเหนือมีน้ำปู ภาคอีสานมีส้มตำ ปูเค็ม ภาคกลางมีปูอบวุ้นเส้น ภาคตะวันออก และภาคใต้มีสารพัดเมนูปู ดังนั้น เมื่อพูดถึงปู จะเห็นได้ว่ามีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมการกินของคนไทยมีไม่น้อย ปูเป็นสัตว์ที่คนไทยเห็นกันมาจนชินตา เนื่องจากมีลูกชุมในบ้านเรา เมื่อเอ่ยถึงปู ทุกคนก็จะนึกภาพออกว่าเป็นสัตว์ที่มีก้ามใหญ่ ๆ มีกระดองแข็ง ๆ เดินไปไปเนิ่นๆ ลักษณะดังกล่าวเป็นลักษณะเด่นของปู ยันแต่ที่จริงแล้วปูมี ห้า มีอก มีท้อง มีขา เหมือนสัตว์ทั้งปวง เพียงแต่ว่า หัวกับอก ของปู ยูนเชื่อมรวมกันแล้วเก็บไว้ในกระดอง ส่วนท้องนั้นก็ทำให้อ้วนแบน ๆ แล้วพับเก็บไว้ใต้กระดองอีกที เรียกว่า "จับบั้ง" จับบั้งนี้จะใช้แยกกระหว่างปูตัวผู้ กับปูตัวเมียได้ด้วย คือ ปูตัวผู้จับบั้งจะเล็ก และเรียวยาว ส่วนตัวเมียจับบั้งจะแผ่กว้าง เติบโตอ้วนเตี้ย ส่วนขาปูนั้น มี 5 คู่ คู่ที่ 1 ใช้หยิบจับ และป้องกันตัว ที่เรารู้จักกันว่า "ก้ามปู" นั้นเอง ส่วนขาคู่ที่ 2 และ 3 และ 4 และ 5 นั้น ปูเอาไว้ใช้เดิน และบางทีก็ใช้ว่ายน้ำได้ด้วย (ถ้าปูตัวโตว่ายน้ำได้เราจะสังเกตว่าขาเดินคู่ที่ 5 จะมีลักษณะเป็นใบพาย)



1. คือ กระดอง
2. คือ ตาปู
3. คือ ทบตะปู
4. คือ ก้ามหน้า
- 5-8. คือ ขาเดินของปูที่ 2-5 ยกที่ 5 มีขาว่ายน้ำด้วย
9. คือ ช่องปากของปู
10. คือ อกปู
11. คือ อับเชิง

**ตอนที่ 1** รูปร่างทั่วไปของปู (รูปภาพที่แสดงนำมาจากหนังสือเรื่อง "คู่มืออินตามัน ปูทะเลไทย" ผู้แต่งคือ คุณอรุณี อ่างนาราสวัสดิ์ และคุณกัมภีร์ทิพย์ วิเศษพงษ์พันธ์)

ภาพและรูปร่างทั่วไปของปูเป็นปูทะเล ซึ่งไม่ได้พบทั่วไปที่ชาวเมือง และก้ามมีขนาดใหญ่มากกว่าปูน้ำจืด และปูน้ำจืดมีขนาดเล็กกว่าปูทะเล

ปูในบ้านเรามีกาหลายหลายชนิดจนนับหัว แต่ละชนิดก็มีรูปร่างของตัวเองของตัวเองแตกต่างกันไป แต่หากจะจำแนกแยกปูเป็นประเภทใหญ่ ๆ ตามสถานที่ที่ปูอาศัยอยู่ก็จะแยกได้กว้าง ๆ เป็น 5 ประเภท คือ

**ประเภทที่ 1** กลุ่มปูป่า เป็นปูที่อยู่ในป่า โดยรูอยู่อยู่ในดินตามบริเวณป่าที่มีแหล่งน้ำ

**ประเภทที่ 2** กลุ่มปูน้ำจืด เป็นปูที่พบบริเวณน้ำจืด หรือในบริเวณลำธาร

น้ำไหลเชี่ยว เป็นปู น้ำจืด อาศัย อยู่ตามก้อนหิน หรือซอกอยู่ตามริมน้ำจนถึงลำธาร

**ประเภทที่ 3** ปูน้ำ มีถิ่นอาศัยอยู่ตามท้องนา และแหล่งน้ำในที่ราบลุ่ม

**ประเภทที่ 4** ปูป่าชายเลน เป็นปูที่มีถิ่นอาศัยอยู่ตามป่าชายเลนริมฝั่งทะเล เป็นปูที่ทนทานต่อการเปลี่ยนแปลงของระดับความเค็มของน้ำได้ดี เพราะมีทั้งน้ำจืดน้ำเค็มผสมกันอยู่ในพื้นที่นี้ เช่น ปูแสม เป็นต้น

**ประเภทที่ 5** ปูทะเล เป็นปูที่อาศัยอยู่ในน้ำเค็ม หรือน้ำทะเล เช่น อาศัยอยู่ตามโขดหิน หาดทราย ตามแนวปะการัง หรือในทะเลลึก เป็นต้น

## ตัวอย่างปูน้ำจืด



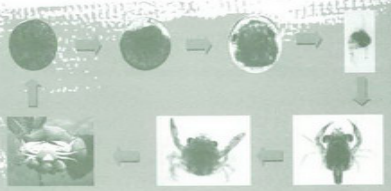
## ตัวอย่างปูทะเล



**ตอนที่ 2** ตัวอย่างปูชนิดต่างๆ (รูปภาพปูเจ้าพ่อหลวงและปูราชินี นำมาจากเอกสารของ Phaijul Naiyayetr เรื่อง "Checklist of Crustaceans Fauna in Thailand (Decapoda, Stomatopoda, Anostraca, Myodocopa and Isopoda)" ส่วนภาพปูทะเลชนิดต่างๆ นำมาจากบทความวิจัยของ สมฤดี พงษ์ละหาร พงษ์รัตน คำรุ่งโรจน์วัฒนา และ สุวิรัตน์ มัจฉาชีพ เรื่อง "ความหลากหลายชนิดของปูในเขตตามแนวชายฝั่งภาคตะวันออกของไทย")

ปลูกเหมือนเดิมชีวิตอื่น ๆ ทั่วไป ที่มีวิถีการชีวิตเป็นของตนเอง เริ่มจากพืชออกมาจากไข่ เป็นตัวอ่อนล่องลอยไปกับสายน้ำ ตัวอ่อนก็จะพัฒนาเปลี่ยนแปลงรูปร่างตัวเองโดยการลอกคราบไปเรื่อย ๆ จนโตเป็นวัยรุ่นก็ลงเกาะพื้น หากกินจนเติบโตเป็นตัวเต็มวัย แล้วก็จับคู่ผสมพันธุ์ เพื่อสร้างลูกต่างเพศที่อ่อนตัวของตัวเองต่อไป และเนื่องจากปูต้องลอกคราบเพื่อการเจริญเติบโต (การลอกคราบ คือการลดคราบเก่า สร้างคราบใหม่ให้มีขนาดใหญ่กว่าตัวมันเอง) ดังนั้น การผสมพันธุ์ของปูจึงมีรูปแบบที่พิสดารแตกต่างจากสัตว์อื่น คือ ก่อนการผสมพันธุ์ปูเพศผู้จะไปจับคู่กับปูเพศเมียด้วยเจริญพันธุ์ที่พร้อมลอกคราบ เมื่อจับคู่แล้ว ปูเพศผู้ก็จะดูแลปูเพศเมียจนกว่าปูเพศเมียจะลอกคราบ เมื่อปูเพศเมียลอกคราบเรียบร้อยแล้วและกระดูกอ่อนอ่อนนุ่มอยู่ ปูเพศผู้จะจับปูเพศเมียพลิกเข้าตัว

อยู่ในท่าห้องชนกัน จากนั้นก็จะเปิดจับปีงออก แล้วสอดท่อส่งน้ำเชื้อเข้าไปในท่อวางไข่ของปูเพศเมีย (น้ำเชื้อปูดี้จะถูกนำไปเก็บไว้ที่ถุงเก็บน้ำเชื้อ รอจนกว่าเพศเมียจะพัฒนารังไข่จนถึงระยะไข่ลูกจึงจะนำไข่มาผสมกับน้ำเชื้อ) หลังจากที่เกิดการผสมพันธุ์เสร็จสิ้นแล้ว เพศผู้ยังคงดูแลปกป้องปูเพศเมียไปอีกระยะหนึ่งจนกว่ากระดูกของปูเพศเมียจะแข็งตัวและป้องกันตัวเองได้ ตัวผู้จึงจากไป ดังนั้น ปูเพศเมียหนึ่งตัวจึงสามารถจับคู่ผสมพันธุ์กับปูเพศผู้ได้ครั้งละตัวเท่านั้นเอง หลังจากผสมพันธุ์แล้ว ปูเพศเมียจะหาอาหารกินและที่หลบรังไข่ให้มีไข่ลูก เพื่อนำมาผสมกับน้ำเชื้อเพศผู้เก็บไว้ กระบวนการนำไข่ลูกมาผสมกับน้ำเชื้อนี้ ปูเพศเมียจะนำไปใส่ลูกฟองที่หน้าไข่ที่ละหนึ่ง ซึ่งไข่จะผ่านถุงน้ำเชื้อที่เก็บไว้ และเกิดการปฏิสนธิ จากนั้นไข่แต่ละเม็ดจะมาเกาะติดอยู่ที่ขโมลจับไข่ แม้ไข่จะดูแลโดยใช้ไข่ไรท์ที่กินตัว ปูบางชนิดจะดูแลไข่ จะมีการอพยพไปสู่แหล่งวางไข่ ซึ่งเป็นที่ที่เหมาะสมที่สุดของลูกปู จะหาอาหารกินได้ง่าย ๆ ด้วย ที่เรียกว่า "ปูลอยแพ" เหมือนในท่อนหินของบทเพลงลูกทุ่ง "แม่ปู้ใช้ไก่ทอง น้องคนมีไข่เต็มท้อง ว่ายไปตามลำคลอง" ทั้งนี้เพศเมียที่ผ่านกระบวนการผสมพันธุ์แล้วจะมีเขี้ยวลดลงนี้ จะยังไม่ลอกคราบอีก จนกว่าจะวางไข่เสร็จสิ้น ลูกปูที่ฟักออกมาจากไข่จะล่องลอยไปกับมวลน้ำ อาหารพวกสิ่งมีชีวิตเล็กๆ ที่ล่องลอยในน้ำเป็นอาหาร และลอกคราบเพื่อการเจริญเติบโต ไปเรื่อย ๆ จนเข้าสู่ระยะวัยรุ่นตนต้น ก็จะเกาะเกาะที่มีรูปร่างคล้ายพ่อแม่ และเติบโตเป็นปูผู้ใหญ่ต่อไป



ตอนที่ ๑ การเจริญเติบโตของปูจากที่แสดงนำมาจากเอกสาร เรื่อง การเพาะเลี้ยงปูน้ำจืดพาดิชย์ ของ คุณ วา ริน ทวีระภรณ์วงศ์ ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่งสมุทรสาคร)

# สังคมไทยในอีก 9 ปีข้างหน้า!!!

เรื่องของอนาคตเป็นสิ่งที่ไม่แน่นอน อาจจะเกิดขึ้นหรือไม่เกิดขึ้น ประเทศขนาดนี้ โลกของเราสารพัดเรื่องก็เกิดขึ้นได้ตลอดเวลาไปปรับใช้ให้เข้ากับวิถีชีวิตในอนาคตของเราแล้วบ้าง แต่ก็แล้วแต่บุญแต่กรรมของแต่ละคนที่ทำกันมาด้วย ส่วนงานด้านการเมืองประเทศในอนาคตมีทิศทางนำมาวางใหม่ลงกันคือ ในปี 9 ปี (เด ร 9 เป็นเลขมงคลของคนไทย) ข้างหน้า พ.ศ. 2563 จะเกิดขึ้นใหม่บ้าง ซึ่งรูปและขยายความได้ดังนี้

มหาคาถ เกิดผลกระทบที่เป็นกรรมของชาวลोकให้เรินเวลานี้ คือ วิกฤติเศรษฐกิจ วิกฤติพลังงาน วิกฤติสิ่งแวดล้อมและวิกฤติอาหารไปทั่วโลก สำหรับประเทศไทยนั้นทางมหานิคมนี้กันบ้างเอ๊อ เช่นกัน แล้วคนไทยเรา ก็พัฒนาขยายมิติที่เป็นประชานิยมคืออเมริกา ก็ไปว่านั่นคือ Changell! Changell! Changell! แต่ยังไม่กล้า Change เพราะยังไม่มั่นใจว่าจะดีกว่าเดิมหรือกลัวย้อนเสียจึงคิดเป็นป่าเมืองจีนว่า เจ๊จ๊จ เจ๊จ๊จ เจ๊จ๊จ ส่วนชาวยุคนี้คิดทิวักังเพ็ญออกมาบอกว่า Change it is hard แม่นักใจมาพองตัวเล็ก ๆ ที่เขาคร่าศูนย์ไปนั้นแล้วออกท่าทางแปร่งร่างนั้นแหละครับ แปลงที่ที่ก็ครั้งก็เหมือนเดิม เพราะขามไม่ได้เปลี่ยนจริง สุดท้ายก็แปร่งร่างเป็นอย่างเดิม!!

1. ข้อตกลงการค้าเสรี จะเข้าสู่การทบทวน หมายถึงว่า ในวันที่ 1 มกราคม 2553 เราได้รับขั้วปฏิใหม่กัน ด้วยการเปิดศักราชการ 0% อย่างเต็มรูปแบบมาแล้วเกือบ 1 ปีก็เดินค้าเกษตรและอีกหลายรายการหลังจากต่อรองกันด้วย Early Harvest มาแล้ว ระยะหนึ่งตามที่ตกลงกันไว้ เลยจามาในปี 9 ปี ก็จะเป็การทบทวนว่าใครได้ใครเสียเท่าไร เหมาะสมไหม จะปรับเปลี่ยนกันอย่างไร แต่อย่าลืมนะถ้าเราเจ็ดติดต่อกัน 9 ปี มันจะเหลืออะไรให้บททวน ที่ผ่านมายังไม่ 0% หอมกระเทียมก็ยังไม่แล้ว จากนี้ไปรัฐบาลคงต้องประกัรบราคาผลผลิตเกษตรกันทุกตัวกรรมัง

3. เข้าสู่ยุคคนแก่ ปี พ.ศ. 2563 นั้นจะเต็มไปด้วยคนแก่ ซึ่งในปี 2563 นี้เรามีคนแก่ (อายุ 60 ปีขึ้นไป) เกินกว่า 10% ของประชากร เราเรียกว่าเป็นยุคสังคมคนแก่ หรือ Aging Society แล้ว สิ่งที่เราตามกับคนแก่ก็คือ ประชากรคนที่มั่งร่งทำงานราชการแล้วแรงงานนั้นเอง ซึ่งตามเงื่อนไขของ FTA หรือข้อตกลงการค้าเสรีนั้น เราจะต้องยอมรับคนเค็ช้อย่างแรงงานแบบเสรีด้วย หมายถึงว่า ต่อไปก็จะมีคนงานจากประเทศในอาเซียนเข้ามาทำงานบ้านเรา ซึ่งในนี้คือ จะทำให้เรามีแรงงานเค็ชจก็ก็จะขับเคลื่อนไปได้ แต่ถ้าควบคุมดูแลกันไม่ดีก็จะเป็นปัญหาเหมือนกับหลายประเทศในยุโรปที่คนค้าอายุเกินไปตั้งแต่วัยเด็กวันหลายความสูงสูงระหงสังคม ซึ่งวันนี้ประเทศไทยก็พบปัญหาเหล่านี้อยู่ในบางพื้นที่อยู่แล้ว เช่น แถวมหาชัยที่ประชากรพ่่านมากกว่าคนไทยเสียเอง เป็นต้น

2. หมดยุคของ Baby Boomer คือ ยุคการเกิดของคนในหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่ครองโลกมาช้านานและได้ทำลายทวีปอาครของโลกไปอย่าง

เมื่อเรื่องหนึ่งของสังคมคนแก่ก็คือ ไม่มีใครอยากเลี้ยงคนแก่ ด้วยเหตุผลเดียวที่สำคัญ คือ ค่าเลี้ยงดูจากสวัสดิการสังคมมีน้อยเกินไป (ซึ่งเป็นผลมาจากการเก็บภาษีน้อยรัฐสวัสดิการลดน้อยไปตัวอะไร??) จะทำให้คนแก่อยู่ลำบาก หลายประเทศจะพยายามลัทธิโคคนแก่

ไปอยู่ประเทศอื่นที่ค่าครองชีพถูกกว่า แต่ชนกึ่งเป็นพหุชาวมั่งคั่งมากน้อยอยู่ แล้วมาอยู่เมืองไทย ส่วนสังคมไทยถ้าไม่ให้เกิดล้มเป็นสังคมแบบชนบทเดิมที่อุกท้านเลื่องลือแต่ปุ๋ยสาขายาย ก็จะไม่เริ่มเรื่องบ้านพักคนชราและปัญหาคนชราไว้ที่นี้ให้ดีกว่า

สำหรับการศึกษานี้มีการจัดเข้าเป็นธุรกิจบริการเข้าไปใน FTA ด้วย ดังนั้น ในอนาคตเราอาจมีอารยธรรมต่างประเทศที่มีคุณวุฒิสูง ๆ พุดได้มากกว่า 2 ภาษารวมทั้งภาษาไทยเข้ามารวมข้างเคียงในลมหรือพายุคลื่นในประเทศเราในอัตราค่าจ้างค่าตอบแทนอาจารย์ บ้านเราสำหรับสายอาชีพที่เราขาดแคลนได้...นี่ก็คือสิ่งที่ลึกรังไว้เช่นกัน เพราะในอาเซียนหลายประเทศเขาเรียนภาษาไทยกันแล้ว เพื่อเตรียมมาทำงานในเมืองไทย แต่บ้านเราเด็กไทยภาษาไทยไม่แข็งแรง ส่วนภาษาอื่นแม้ภาษาคนก็ไม่รู้เรื่อง!!!

4. **ด้านเศรษฐกิจและสังคม** เราจะเผชิญปัญหาหลัก คือ **อำนาจรัฐจะลดลง** เช่น อำนาจการปกครองจะถูกลดลงไปก็องค์กรที่ท้องถิ่นมากขึ้น คือไปนายอำเภอจะไม่มาทำหน้าที่ นายอำเภอจะไปอยู่ที่ปลัด อบต. ก็ปลัดเทศบาล ส่วนรัฐบาลกลางก็จะถูกกำหนดบทบาทโดยองค์กรต่างชาติที่มีอำนาจเหนือกว่า เช่น องค์การการค้าโลก เอชซีบีที เป็นต้น ด้านการเงินก็ถูกกำหนดโดยสถาบันการเงินของโลก คือ เจ้าหนี้ที่เราไปกู้เขามากระตุ่นเศรษฐกิจ การลงทุนก็จะมีการข้ามชาติ มาบอกว่ายูนิน่าลงทุน อันนี้ทำให้ไม่ได้เพราะอย่างนั้น อย่างนี้ เช่น การเมืองไม่แข็ง สภาพแวดล้อมไม่ดี เป็นต้น ด้านการค้า คือไปเราจะขายสินค้าของประเทศเราให้เพื่อนบ้าน

ก็ต้องผ่านมือต่างชาติที่เป็นธุรกิจขนาดใหญ่ เช่น ทั้งค้าปลีกของฝรั่งระดับโลก ด้านการขนส่งระบบการขนส่งจะต้องผ่านมือบริษัทขนส่งต่างชาติที่มีระบบการบริหารจัดการที่ทันสมัยกว่า โดยมีบริษัทขนส่งของบ้านเราคอยรับงานแบบเศษเนื้อข้างเคียงไปทั่วทั้งดง สรุปง่าย ๆ ก็คือ ต่างชาติมากินหัวคิวตลอดกาล ถ้าเราไม่สามารถพัฒนาให้ทันกับความเปลี่ยนแปลงของโลกได้

สำหรับการศึกษาด้านการเกษตร พบว่า ในทัศนะของอาจารย์และนักวิจัยที่เราได้สัมภาษณ์ ส่วนใหญ่เห็นว่าอาชีพเกษตรกรเป็นอาชีพที่ไม่น่าพึงพอใจไม่น่าเรียนและส่วนหนึ่งยังเชื่อว่า "อาชีพเกษตรกร ไม่ต้องเรียนก็ได้" และดูเหมือนว่า แนวคิดนี้จะฝังหัวกับผู้คนหลายประเทศต่างประเทศไทยด้วย? ซึ่งเชื่อว่าไปแล้ว ยกเว้นอาชีพที่ต้องมีภาววิชิหรือรับรอง เช่น หมอ ทนายความ พยาบาล วิศวกร คนไทยส่วนใหญ่เชื่อว่าอาชีพอะไร ๆ ก็ทำไม่ได้โดยไม่ต้องเข้าโรงเรียน แต่ถ้าพิจารณาจากกันดี ๆ แล้วเราจะทราบว่า มันไม่ใช่เช่นนั้น คงต้องบอกกันว่า หากประเทศไทยยังคงการเป็นผู้ผลิตอาหารและไม้เกษตรกรที่สามารถยึดเหนี่ยวอาชีพได้โดยไม่ต้องเปิดตนเองเรียกร้องความช่วยเหลือจากรัฐบาล เราต้องสร้างเกษตรกรที่มีคุณภาพหรือมิฉะนั้นก็ต้องเปิดหลักสูตรการเปิดตนเองเพื่อการเกษตรไปเสียเลย

ในกรณีนี้ ไม่ได้หมายความว่าจะต้องให้เด็กหันกลับมาเรียนเกษตรกันหมดอะไร เพราะว่าการที่ประเทศเรามีจำนวนเกษตรกรมากขึ้นไป เช่น เกินกว่า 50% ของประชากรรวมมันก็บ่งบอกหรือเป็นคำชี้ชัดถึงความสามารถในการผลิตอยู่แล้ว คือ เปอร์เซนต์ประชากรที่เกษตรกรรมหรือการค้า ความสามารถในการผลิตด้านนี้แหละ เพียงแต่อยากให้เห็นว่าการเรียนในสาขาอื่น ๆ ที่มันมีแนวโน้มว่าจะต้องตกงาน แล้วไม่มีเงินใช้หนี้ก็ลงทุนขึ้นเพื่อการศึกษา มากกว่า ๆ เพราะวันวาน วันนั้นและฟุ้งฝันมันคนละเรื่องกันเสมอ

ขออ้อว่า **ไทยจะไม่ใช่เป็นเพียงตลาดเมืองเดียว** เพราะประเทศจึงจะพัฒนาได้ ■



### โครงการ Smart Farmers Clinic

ในปีงบประมาณ 2554 นี้

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ได้ทำโครงการบริการวิชาการให้แก่นักวิชาการงานในลักษณะเชิงรุก ออกไปนอกสถานที่ นั่นคือ การทำงานร่วมกับภาคประชาชนหรือท้องถิ่นในการให้คำปรึกษาด้านการเกษตร โดยเฉพาะเรื่องผลไม้ โดยเฉพาะได้รับความร่วมมือจากสวนสหภาพการเกษตร ซึ่งเป็นเกษตรกรด้านเกษตรกรรมระดับประเทศที่มีความภาคภูมิใจด้วยผลผลิตที่คัดมาเพื่อการเกษตรสมัครฟาร์มเมอร์ หรือ Smart Farmers Clinic ในพื้นที่ต่าง ๆ ตามความเหมาะสมและคุณค่าเชิงวิญญูธรรมของชุมชน

กิจกรรมนี้เป็นไปตามคำแนะนำของหน่วยงาน สนิทวานนท์ ที่มีวิชาการสภา มหาวิทยาลัยและประธานมูลนิธิราชภัฏวไลยอลงกรณ์ เป็นไปตามความต้องการของ สำนักงานการอุดมศึกษาซึ่งมีการให้มาเป็นพื้นที่พอเพื่อเงิน ซึ่งต้องเงินตะวันออก โดยเฉพาะเงินทุนนั้น ผลไม้คือเป็นผลผลิตส่งออกจังหวัด การทำสวนผลไม้ได้เป็นแบรนด์ของจังหวัดและผลไม้ก็เป็นต้นน้ำของ "ครัวเรือนโลก" คือ

ชุมชนหรือท้องถิ่นใดที่ต้องการให้คณะเทคโนโลยีการเกษตรของเราไปร่วมมือทำงานกับท่าน ติดต่อไปได้ตามที่อยู่ที่นี่นะคะจะ...

เห็นป้าย สมัครฟาร์มเมอร์ที่ไหน ใช้บริการได้เลย!!!

### การรุกรานทางเศรษฐกิจแนวใหม่

ภาพที่เห็นอยู่ด้านบนนี้เขียนไปเจอในหนังสือวารสารรัฐของเอเชียที่มีได้รับจากกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศพาณิชย์ และถึงให้วันๆ ปัจจุบันนี้ประเทศหรือองค์การที่มีรัฐ (ที่แนะนำเขาๆ) ได้บรรลุวัตถุประสงค์ของการผลิตข้าวหอมแล้วเพียงแต่ไม่ได้ใช้ชื่อว่า Jasmine Rice หรือหอมมะลิ แต่ใช้ชื่อที่เรียกว่า Jasmine Rice ซึ่งฟังดูก็คล้าย ๆ Jasmine ของบ้านเรา ประเทศไหนจะต้องเปลี่ยนชื่อจาก Jasmine Rice มาเป็น Hom Mali Rice หรือ ข้าวหอมมะลิตรง ๆ ทั่วโลก นี่ก็คือตัวอย่างของการรุกรานทางเศรษฐกิจของประเทศที่พัฒนาแล้ว โดยการกำหนดตลาดของประเทศที่มีความสามารถผลิตข้าวส่งออกได้มากที่สุดไปทั่วโลก ซึ่งหมายถึงเราขายในราคาต่ำกว่าข้าวหอมมะลิของเราเสียเอง การประกาศตนว่าเป็นที่ 1 มีข้ออ้างเป็นเรื่องดีเสมอไป เพราะมันเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มโดยปริยาย ที่สำคัญต้องเข้าใจในบางเรื่อง เช่น มันต้องบอกว่าไทยเคยเป็นก็สุดไปอยู่อันดับที่ 11 แล้วสิ



นายจักริน

