

สสส. หนุน “สงขลา” พื้นที่ต้นแบบ “แหล่งให้บริการอาหารเพื่อสุขภาพ”



สสส. หนุน “สงขลา” พื้นที่ต้นแบบ “แหล่งให้บริการอาหารเพื่อสุขภาพ” หวังสร้างค่านิยมเลือกอาหารเพื่อสุขภาพ ลดหวาน มัน เค็ม เพิ่มผักผลไม้ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาวะ เผย 1 ปี มีร้านอาหารผ่านการประเมิน 13 ร้าน เน้นเมนูอาหารท้องถิ่น วัตถุดิบตามฤดูกาล อาหารเพื่อสุขภาพ

เมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2560 นางสาวณัจญา แก้วนุ้ย ผู้จัดการโครงการพัฒนาเสริมสร้างแหล่งให้บริการอาหารเพื่อสุขภาพภายใต้แผนอาหารเพื่อสุขภาพฯ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ(สสส.) กล่าวภายหลังภายหลังร่วมกิจกรรม “เยือนสงขลา...ดูพื้นที่ต้นแบบบูรณาการระบบอาหารและแหล่งบริการอาหารเพื่อสุขภาพ”ว่า สงขลาเป็น 1 ใน 2 จังหวัด (สงขลาและฉะเชิงเทรา)ที่ สสส. เลือกให้เป็นพื้นที่ต้นแบบ “โครงการพัฒนา เสริมสร้างแหล่งให้บริการอาหารเพื่อสุขภาพ” เนื่องจากเป็นพื้นที่ยุทธศาสตร์ด้านการท่องเที่ยวและเป็นพื้นที่ส่งเสริมด้านอาหารและรักสุขภาพ ด้วยการส่งเสริมเมนูเพิ่มอัตราการบริโภคผักและผลไม้ไม่อย่างเพียงพอ อย่างน้อย 400 กรัมต่อวัน ตามข้อเสนอแนะขององค์การอนามัยโลก โดยส่งเสริมธุรกิจร้านอาหารให้ใช้วัตถุดิบ พืชผลทางการเกษตรจากท้องถิ่นที่ปลอดภัยเป็นส่วนประกอบปรุงเมนูอาหาร มีเมนูอาหารท้องถิ่น เมนูวัตถุดิบตามฤดูกาลและเมนูอาหารเพื่อสุขภาพอย่างน้อย 3 – 5 เมนู สนับสนุนการพัฒนาศักยภาพธุรกิจร้านอาหารให้สะอาดปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ ลดหวาน มัน เค็ม เพิ่มผักผลไม้ เพื่อเป็นต้นแบบแหล่งอาหารเพื่อสุขภาพ สร้างค่านิยมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ/วัฒนธรรมใหม่ ที่เน้นการใส่ใจสุขภาพะทุกมิติและยังคำนึงถึงสุขภาพ เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและท่องเที่ยว และสร้างความรู้ “Live Healthier” การใช้ชีวิตอย่างมีสุขภาพที่ดีแบบยั่งยืน

“โครงการพัฒนา เสริมสร้างแหล่งให้บริการอาหารเพื่อสุขภาพ” เริ่มดำเนินการมาตั้งแต่ พฤษภาคม 2559 นอกจากจะส่งผลดีต่อสุขภาพช่วยลดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) สร้างสุขภาวะที่ดีให้ประชาชนในทุกมิติแล้ว ยังช่วยสร้างเครือข่ายความมั่นคงด้านอาหารเพื่อสุขภาพ สนับสนุนด้านการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ช่วยพัฒนาระบบคุณภาพแหล่ง/ร้านให้บริการอาหาร ภายใต้การสนับสนุนโดย สสส.เพื่อร่วมกันทำให้เป็นต้นแบบที่มีการบริหารจัดการตัวเองอย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องเชื่อมโยงกับประเด็นการพัฒนาเมืองสีเขียว ไปสู่สุขภาวะของประชาชนด้าน เศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม ป่าชุมชนและเกษตรในเมือง สนับสนุนนโยบายการพัฒนาของประเทศไทยได้อย่างยั่งยืนด้วย

“การดำเนินโครงการใน 1 ปีที่ผ่านมา มีร้านอาหารใน จ.สงขลาที่ผ่านการประเมินแล้ว 13 ร้าน ได้แก่ 1.คูเต่า 3 2.ครัวข้าวหอม 3. ร้านขนมจีนสดหลวงทิพย์ 4.ทศปิ่น 5.ห้องอาหารแกรนด์วิวโรงแรมซากุระแกรนด์วิว 6.ร้านอาหารลงเอย 7.ครัวต้นทาง 8.ร้านอาหารลู่หอย 9.ครัวขนมจีน 10.ร้านอาหารเบรียวกปาก 11.ส้มตำพยากรณ์ 12.ห้องอาหาร

เสนาหาโรงแรมเซนทาราและ13.บ้านภูลิตดา ซึ่งเป็นหนึ่งในร้านอาหารที่ได้นำเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ,เมนูอาหารที่นำวัตถุดิบตามฤดูกาลที่มีในท้องถิ่นมาใช้เป็นเมนูประจำร้านซึ่งได้รับการตอบรับอย่างดีจากผู้มาใช้บริการ และยังได้รับการกำหนดให้เป็นพื้นที่เพื่อการเรียนรู้และศึกษาดูงานอีกด้วย”

ด้านนางรดา มีบุญ ผู้อำนวยการเกษตรคนเมืองบ้านภูลิตดา กล่าวว่า “บ้านภูลิตดา”นอกจากจะให้บริการอาหารเพื่อสุขภาพ ภายใต้แนวคิดการผลิตเกษตรต้นน้ำปลอดภัย เกษตรอินทรีย์ เกษตรสุขภาพขึ้นเองบนพื้นที่จำกัด โดยนำวัตถุดิบทางการเกษตรมาปรุงอาหารตามหลักโภชนาการและบริการสู่ปลายน้ำหรือผู้บริโภคอย่างปลอดภัยแล้ว ปัจจุบันยังได้เปิดเป็น“ศูนย์เรียนรู้เกษตรคนเมืองบ้านภูลิตดา” เพื่อให้เป็นสถานที่พบปะและเรียนรู้ของคนในชุมชน พ่อ แม่ ลูก ให้มีกิจกรรมร่วมกันเป็นการสร้างความอบอุ่นในครอบครัว และเป็นการสร้างความสัมพันธ์กับเพื่อนบ้านบ้านภูลิตดา...นอกจากจะเหมือนเป็นบ้านหลังที่สองของครอบครัวแล้ว ยังต่อยอดสู่แหล่งบริการอาหารที่เล็งเห็นถึงสุขภาพของคนที่มาใช้บริการด้วย

“ศูนย์เรียนรู้เกษตรคนเมืองบ้านภูลิตดา”มีการออกแบบพื้นที่โดยใช้การจัดการพื้นที่ใช้สอยและนวัตกรรมเพื่อการสร้างปัจจัยในการพึ่งพาตนเอง 5 ด้าน ได้แก่ ด้านอาหาร ด้านพลังงาน ด้านปัจจัยการผลิต ด้านชุดความรู้ และด้านการตลาด แบบเครือข่ายดิจิทัล มีฐานเรียนรู้ที่สอดแทรกกิจกรรมมากมาย เริ่มจากปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เรียนรู้เกษตรวิถีคนเมือง “พื้นที่น้อยนิด ผลผลิตทั้งปี” เพื่อการดำเนินชีวิตภายใต้การบริโภคผักปลอดภัย ผลิตเกษตรต้นน้ำ ใช้ในการประกอบอาหารเองที่สามารถควบคุมทุกขั้นตอนเพื่อความปลอดภัย ส่งเสริมให้เด็กเยาวชนประชาชนทั่วๆ ไปใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์โดยหันมาปลูกผักทานเองในครัวเรือน

นายสนธิกาญจน์ วิโสจสงครามผู้อำนวยการศูนย์กสิกรรมไทยบ้านภูลิตดาและประธานเครือข่ายอาหารสุขภาพอำเภอเมืองสงขลา กล่าวว่า จากศูนย์เรียนรู้เกษตรคนเมืองบ้านภูลิตดา มีการต่อยอดแนวคิดการจัดการและนวัตกรรมบนพื้นที่น้อยนิดผลผลิตทั้งปี ส่งต่อสู่ “กสิกรรมไทยบ้านภูลิตดา” เพื่อพัฒนาเป็นแหล่งเรียนรู้และท่องเที่ยวชุมชนและการพัฒนาเสริมศักยภาพเยาวชนภายใต้การปลูกฝังเด็กรุ่นใหม่ให้หันมาองวิถีเกษตรพอเพียง การให้ การแบ่งปัน และการเดินตามรอยเท้าพ่อและศาสตร์แห่งพระราชกสิกรรมไทยบ้านภูลิตดา ตั้งอยู่ อำเภอรัตภูมิ จังหวัดสงขลา บนพื้นที่ 100 กว่าไร่ ที่เป็นลักษณะการพลิกพื้นสวนยางพาราอันแห้งแล้งให้เป็นปายางที่อุดมไปด้วยแหล่งอาหารเน้นเกษตรปลอดภัยต้นน้ำของอาหารสุขภาพ โดยปลูกพืชในลักษณะ การปลูกป่า 3 อย่าง ประโยชน์ 4 อย่าง ได้แก่ ปลูกไม้กิน ไม้ใช้สอย และไม้เศรษฐกิจ ให้เกิดความหลากหลายของสังคมพืชและความหลากหลายทางชีวภาพ ประโยชน์ที่ 4 ก็จะสร้างความสมบูรณ์ในระบบนิเวศน์ ที่พึ่งพากันในพื้นที่กสิกรรม

ผู้อำนวยการศูนย์กสิกรรมไทยบ้านภูลิตดาบอกว่ากสิกรรมไทยบ้านภูลิตดาเป็นการจัดการตามแนวคิดการสร้างสถานการณ์สมมุติหากเกิดสงครามโลก หรือวิกฤตทางด้านอาหาร พลังงาน จะพึ่งตนเองอย่างยั่งยืนได้อย่างไรโดยพึ่งปัจจัยภายนอกน้อยที่สุด จึงทำให้การออกแบบพื้นที่ตอบโจทย์การพึ่งพาตนเองในปัจจุบันด้านอาหารโดยมี กสิกรรมปศุสัตว์ ประมง ปัจจัยด้านพลังงานโดยมีการนำพลังงานทดแทนมาใช้ในการผลิตปัจจัยอาหารเพื่อลดต้นทุนไฟฟ้า แก๊ส โดยใช้โซล่าเซลล์ เต้าชิวะมวล แก๊สชีวภาพจากมูลสัตว์ ปัจจัยด้านผลิต สามารถลดต้นทุนโดยนำมูลสัตว์มาผลิตปุ๋ย การผลิตน้ำหมัก จุลินทรีย์ เพาะพันธุ์กล้าใช้เอง จนต่อยอดการสร้างชุดความรู้จากปัจจัยพึ่งพาตนเองทั้ง 3

ปัจจัยหลัก จึงเอื้อต่อการทำการตลาดแบบการดึงผู้คนเข้าเรียนรู้ เข้ามาท่องเที่ยว ในเชิงท่องเที่ยวชุมชน การเปิดตลาดหน้าร้าน หน้าสวน การแปรรูปผลผลิต การเข้าค่าย โฮมสเตย์ เป็นการสร้างอาชีพในชุมชน พื้นฟูระบบนิเวศน์ชุมชน และเป็นการต่อยอดสู่เครือข่ายชุมชน และสืบสานต่อเด็กเยาวชนคนรุ่นต่อไป และสู่ความยั่งยืน