



okmd

TCDC



TK
park
ศูนย์การเรียนรู้
อุทยานการเรียนรู้



ศูนย์วิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีแห่งชาติ
National Science Museum

Media partner

a day

BrandAge

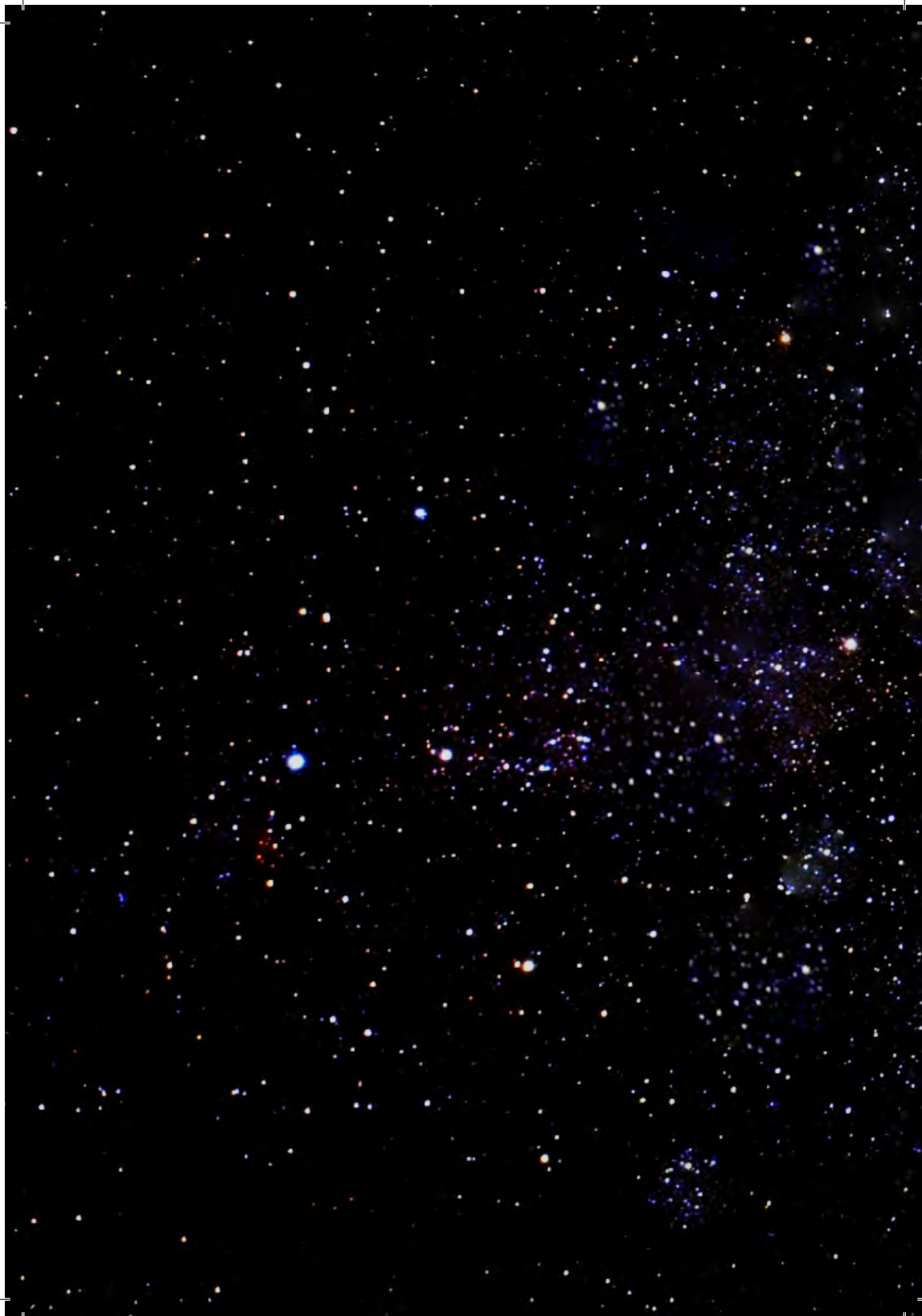
ideesign

Marketeer

okmd
KNOWLEDGE
FESTIVAL 3
T(HA)IME MACHINE

THAI MACHINE

สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน)



สารบัญ

ภูมิปัญญาไทย

โลกใบนี้กำลังหมุนไปอย่างไร?

๔

อยู่อย่างยั่งยืน

๖

WELLNESS TRAVELER

ฝันเพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจยุคใหม่ที่ใส่ใจสุขภาวะ

๑๑

เมื่อภูมิปัญญาคือแก่นแท้ พาครัวไทยสู่ระดับโลก

๑๖

วิถีไทย วิถีช่าง

๒๒

ช่างสิบหมู่

๒๔

ชี้อะไรโอกาส

๒๙

อยู่แบบไทย

๓๐

สุขภาพองค์รวม

๓๓

อาหารบ้านบ้าน

๔๐

ช่างสิบหมู่

๔๘

รู้จัก OKMD

๕๓

โลกใบนี้ควรหมุนไปอย่างไร?

ก่อนที่ตัวเลข 0 1 จะหมุนโลกใบนี้ด้วยระบบดิจิทัล และ ‘โลกาภิวัตน์’ ได้เปลี่ยนโลกทั้งใบให้คล้ายคลึงกัน มนุษย์ขับเคลื่อนโลกด้วย ‘ภูมิปัญญา’ หรือองค์ความรู้ที่ผ่านการสั่งสมมาจากระบบการรับรู้ ผ่านการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น มีเอกลักษณ์เฉพาะตามถิ่นที่อยู่ของแต่ละชาติพันธุ์ หลอมรวมจนกลายเป็นวิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่เต็มไปด้วยคุณค่า

และหากจะซัดลงมาที่ภูมิปัญญาของไทย เราจะพบความโดดเด่นที่เป็นดั่งแก่นแกนหลักสำคัญขององค์ความรู้แบบไทย นั่นคือ ความเป็นองค์รวม ที่มองทุกสิ่งอย่างสอดคล้อง ไม่ว่าจะเป็นการใช้ความรู้ ทักษะ หรือพฤติกรรมและความเชื่อมาแก้ปัญหา และจัดการวิถีชีวิตในแง่มุมต่างๆ ล้วนสอดคล้องต้องกัน อาทิ ภูมิปัญญาในที่อยู่อาศัยก็เอื้อต่อพฤติกรรมการใช้ชีวิตทั้งการกิน อยู่ หลับนอน รวมไปถึงการดูแลสุขภาพและอาชีพ ในขณะเดียวกัน ก็กำกับความสัมพันธ์ระหว่างกันในระดับครอบครัวไปจนถึงชุมชน โยงใยเชื่อมต่อกันในทุกๆ ด้าน

นอกจากนี้ ภูมิปัญญาไทยยังแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติอย่างแยกขาดจากกันไม่ได้ เนื้อหาของภูมิปัญญาไทยล้วนอธิบายปรากฏการณ์ธรรมชาติอย่างชาญฉลาด และสร้างบรรทัดฐานขึ้นมาเพื่อให้มนุษย์ใช้ชีวิตให้สอดคล้องกับธรรมชาติในลักษณะของกฎเกณฑ์ที่ต้องพึงปฏิบัติและสิ่งที่จะต้องละเว้น ซึ่งความเด่นชัดของภูมิรู้ของไทยก็คือการไม่พยายาม

เอาชนะธรรมชาติ แต่อาศัยการเรียนรู้ ปรับตัว จัดการ และ
แก้ปัญหาจากวิถีของตนเพื่อให้อยู่ร่วมกับธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน
เป็นวิธีที่อ่อนโยนและสะท้อนถึงความเคารพในธรรมชาติอันยิ่งใหญ่
แต่ก็ฉลาดในการหยิบจับประโยชน์ที่อยู่ในธรรมชาติมาใช้ได้
อย่างน่าทึ่ง

แม้ว่าในปัจจุบัน ภูมิปัญญาเก่าที่มีเริ่มหายไปจากวิถีชีวิต
โลกาภิวัตน์ โลกกำลังหมุนไปข้างหน้าด้วยเทคโนโลยีล้ำสมัย
ตอบโจทย์ความต้องการของมนุษย์ด้วยแผนการตลาดที่ซับซ้อน
แต่มนุษย์ก็เริ่มตระหนักแล้วว่า โลกที่หมุนไปด้วยความพยายาม
ทำลายและเอาชนะธรรมชาติเป็นระเบิดเวลาที่เริ่มจุดชนวน ความ
รับผิดชอบต่อโลกใบนี้มากขึ้นด้วยคำว่า ‘ยั่งยืน’ จึงเป็นมากกว่า
กระแส และกลายเป็นทิศทางที่โลกจะหมุนไปในอนาคต

และเมื่อมองลึกลงไปในแนวคิดพื้นฐาน ความยั่งยืนที่โลก
พูดถึงตอนนี้กลับสอดคล้องต้องกับภูมิปัญญาไทยที่เราใช้อย่างมี
นัยสำคัญ หากแยกย่อยเป็นข้อๆ เราอาจพบความเหมือนกันของ
sustainable architecture กับเรือนไทย เราอาจจะพบว่าแนวคิด
holistic health ไม่ใช่อะไรที่ไกลเกินแพทย์แผนไทยและแนวคิด
‘อยู่ดี กินดี’ สังคมผู้สูงอายุที่จะเกิดขึ้นก็เข้าจังหวะกับอัยยาศัยและ
การอยู่ร่วมกันเป็นครอบครัวใหญ่แบบไทย และในขณะที่เทคโนโลยี
กำลังก้าวไกล แต่การให้คุณค่ากับงานทักษะมากฝีมือที่เต็มไปด้วย
‘ความเป็นมนุษย์’ ก็พิสูจน์แล้วว่า วิถีช่างที่เราไม่ใช้ชั่วคราวข้าม
ที่ถูกละเลย

นี่เป็นเพียงตัวอย่างเล็กน้อยเพื่อให้เห็นภาพตรงกัน แต่สาระ
สำคัญอาจไม่ได้อยู่ที่ความเหมือนหรือต่างเท่ากับเราจะได้อะไรจาก
สิ่งที่กำลังจะเกิดขึ้น

หากในอดีต เราเคยเป็น ‘ผู้ตาม’ คอยวิ่งให้ทันกระแสที่สร้าง
จากโลกตะวันตก แต่อนาคตอันใกล้นี้ สถานะของเราอาจจะเปลี่ยน
ไป ถ้าเราเข้าใจสิ่งที่เรามีและสิ่งที่โลกเป็นได้ชัดเจนพอ

โลกใบนี้ควรหมุนไปอย่างไร?

เราอาจเป็นผู้ที่ตอบได้ดีที่สุด

อยู่อย่างยั่งยืน



บ้านไร่กลิ่น
จ.เชียงใหม่

๑

คำว่า ‘อยู่เย็นเป็นสุข’ น่าจะอธิบายวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ของคนไทยในอดีตได้ชัดเจนที่สุด

ด้วยภูมิปัญญาในการอยู่อย่างกลมกลืนกับธรรมชาติ และความฉลาดในการดึงคุณประโยชน์เหล่านั้นมาใช้ คนไทยจึง ‘ปลูก’ บ้านตามทิศทางลมที่ช่วยให้อากาศถ่ายเทและเย็นสบาย รู้จักดึงเอาแสงธรรมชาติมาใช้ในบ้านอย่างเหมาะสม เคารพความเปลี่ยนแปลงของฤดูด้วยบ้านที่พร้อมรับมือทุกสถานการณ์ รวมไปถึงวิธีการใช้ชีวิตในรายละเอียดปลีกย่อยอีกมากมายที่สะท้อนความเข้าใจในสิ่งแวดล้อมรอบตัว

เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนไป ไทยรับวัฒนธรรมต่างชาติเข้ามา โดยปราศจากการวิพากษ์ บ้านที่เคยเปิดโล่งรับลมเย็นๆ ถูกเปลี่ยนให้ปิดทึบเพื่อติดเครื่องปรับอากาศคลายร้อน สวนครัวหลังบ้านหายไปเพราะอาหารสำเร็จรูปและตู้เย็น ที่อยู่อาศัยกลายเป็นเครื่องมือสะท้อนรสนิยมที่ขัดแย้งกับวิถีชีวิต และความเป็นอยู่ในปัจจุบันถอยห่างจากธรรมชาติมากขึ้นทุกที

ไถยน์ เมธชัย

จนมาถึงวันที่โลกหันมาให้ความสำคัญกับความยั่งยืน การใช้ชีวิตอย่างสอดคล้องกับธรรมชาติกลายเป็นกระแสอนาคตไม่ใช่การเดินทางไปข้างหน้า แต่คือการถอยหลังกลับไปสู่อุดมคติที่เคยเป็น และ ‘อยู่เย็นเป็นสุข’ คือสิ่งที่โลกและเรากำลังต้องการ

ยั่งยืนอย่างร่วมสมัย

หากจะพูดเรื่องสถาปัตยกรรมยั่งยืน โมเดลอาคารเขียวของโลกตะวันตกอาจไม่ตอบโจทย์ของโลกอีกฝั่ง เพราะวัสดุ การจัดการ ไปจนถึงฐานความคิดล้วนเกิดจากสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมที่แตกต่าง แนวคิดในการกลับไปหา ‘ราก’ ในวิถีชีวิตดั้งเดิมของตัวเองจึงเป็นคำตอบที่ถูกต้อง คำถามที่ว่า ‘ปู่ของคุณคือใคร’ ‘ทวดของคุณเคยใช้ชีวิตอย่างไร’ เป็นเหมือนจุดเริ่มต้นง่ายๆ ที่ทำให้อย้อนกลับไปมองภูมิปัญญาที่ซ่อนอยู่ในทุกครอบครัว โดยแฝงแนวคิดสำคัญเกี่ยวกับการเคารพและไม่พยายามเอาชนะธรรมชาติ ซึ่งคือแก่นแท้ของความยั่งยืนนั่นเอง

หากสถาปัตยกรรมยั่งยืนในบริบทของสังคมไทยไว้ว่าจะต้องอยู่ในรูปแบบหลังคาจั่ว ใต้ถุนสูง ฝาปะกน เท่านั้น แต่การนำภูมิปัญญาและองค์ความรู้ดั้งเดิมที่สอดคล้องกับสิ่งแวดล้อมรอบตัวมาปรับใช้ด้วยการ ‘คิด’ และ ‘ออกแบบ’ ให้มากขึ้นเพื่อตอบโจทย์กับวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัยโดยไม่ขัดแย้งกับธรรมชาติ ซึ่งการนำมุมมองสถาปัตยกรรมพื้นถิ่น (Domestic Architecture) มาถอดความ ว่าทำไมแต่ละท้องถิ่นถึงมีรูปแบบการอยู่อาศัยที่แตกต่างกันไปตามพฤติกรรมและสภาพแวดล้อม โดยศึกษาภูมิปัญญาเรื่องการใช้ประโยชน์และอยู่ร่วมกับธรรมชาติ ทั้งในแง่การใช้งานและสุนทรียะ บ้านร่วมสมัยที่เข้าใจแนวคิดนี้จึงสามารถดึงเอาคุณประโยชน์ของแสงแดดมาใช้ได้อย่างเหมาะสม ออกแบบทิศทางของแสงและความสลับได้ อีกทั้งยังเพิ่มสุนทรียะและเรื่องราวให้กับบ้านด้วยธรรมชาติรอบตัว

ความฉลาดในการออกแบบพื้นที่ใช้สอยของครอบครัวและชุมชนเป็นอีกความโดดเด่นหนึ่งของสถาปัตยกรรมพื้นถิ่น ด้วยพื้นที่ใช้สอยไม่ได้กำหนดแค่รูปแบบการใช้งาน แต่หมายรวมถึงพฤติกรรม ความสัมพันธ์ ความเคารพ และจารีตอันดี เพราะการอาศัยอยู่ในครอบครัวใหญ่ การสร้างปฏิสัมพันธ์ของสมาชิกในบ้าน และการจัดสรรพื้นที่ส่วนตัวต้องเป็นไปอย่างกลมกลืน ไม่ใกล้ชิดเกินไปและไม่ห่างไกลเกินควร ซึ่งการจัดการพื้นที่ดังกล่าวนี้ เมื่อนำมาปรับใช้กับสถาปัตยกรรมร่วมสมัยจะช่วยลดปัญหาความห่างเหินของคนในครอบครัว ซึ่งถูกปิดกั้นด้วยประตูห้องและโลกส่วนตัว

นอกจากนี้ สถาปัตยกรรมพื้นถิ่นยังซ่อนภูมิรู้เรื่องความยั่งยืนของวัสดุ ภูมิปัญญาเชิงช่าง และการจัดการวิถีชีวิต ซึ่งนำองค์ความรู้เหล่านั้นมาออกแบบสถาปัตยกรรมร่วมสมัย ถือเป็นวิธีที่น่าสนใจและตอบโจทย์ใหญ่เรื่องความยั่งยืนอย่างไทยได้เป็นอย่างดี

เมื่อวัสดุท้องถิ่นคือ ‘เสาหลัก’ ของบ้านนวัตกรรม

ภาพจำเกี่ยวกับที่อยู่อาศัยและเมืองในโลกอนาคตกำลังจะเปลี่ยนไป จากเมืองล้ำสมัยที่เต็มไปด้วยวัสดุโอบเจกต์ เฟอร์นิเจอร์ และเทคโนโลยีซับซ้อนจะถอยกลับมาสู่การออกแบบที่เรียบง่าย แต่ล้ำหน้าด้วยฟังก์ชันที่เกิดจากการใช้วัสดุและการออกแบบอย่างเข้าใจในบริบทของพื้นที่ พฤติกรรมมนุษย์ และสภาพแวดล้อม วัสดุท้องถิ่นจึงกลายเป็นใจความสำคัญในฐานะเครื่องมือเชิงนวัตกรรมที่ตอบโจทย์การออกแบบที่อยู่อาศัยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (Low Environmental Impact) และเหมาะสมกับบริบททางชนชั้นในสังคม (Socio-Economic Context) นั่นคือทุกคนชั้นสามารถเข้าถึงได้ในราคาที่สมเหตุสมผล ด้วยการออกแบบที่ดี

การพัฒนาบ้านนวัตกรรมที่ยั่งยืนจึงไม่ได้ให้ความสำคัญกับเทคโนโลยีขั้นสูงเท่ากับความฉลาดในการประยุกต์วัสดุท้องถิ่น งานฝีมือช่าง และวิทยาศาสตร์ ผ่านการค้นคว้าทดลองนำเอาวัสดุท้องถิ่นมาเป็นวัตถุดิบสำคัญในการออกแบบอย่างยั่งยืน เพื่อพัฒนาเทคโนโลยีการก่อสร้างให้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมากขึ้น และสอดคล้องกับบริบทของชุมชนทางสังคม ตัวอย่างเช่น โปรเจกต์บ้านนวัตกรรม ‘วอลล์เฮาส์ (Wall House)’ ที่ประเทศอินเดีย ซึ่งผนวกองค์ความรู้พื้นบ้านเข้ากับงานออกแบบร่วมสมัย โดยเข้าไปทำงานกับช่างฝีมือเครื่องปั้นดินเผาเก่าแก่ในชุมชน จนได้วัสดุก่อสร้างที่ทั้งแข็งแรง กันน้ำ ทนร้อนทนหนาวได้ดี และมีน้ำหนักเบาไม่เสี่ยงเมื่อเกิดแผ่นดินไหว อีกทั้งยังสร้างนวัตกรรมโดยอาศัยพลังงานจากแสงอาทิตย์ด้วยหลักการ Solar Passive เพื่อผลิตไฟฟ้าใช้ภายในบ้าน

นอกจากโปรเจกต์บ้านนวัตกรรมอีกหลากหลายที่มีวัสดุท้องถิ่นเป็นเสาหลักแล้ว ยังมีโครงการ เออร์เบิน โอโก คอมมูนิตี (Urban Eco-Community) พื้นที่สาธารณะที่ถูกออกแบบมาเพื่อตอบโจทย์ความยั่งยืนในทุกด้าน ทั้งลดความแออัดของอาคาร ตักแถมด้วยการเปิดช่องว่างตรงกลาง ทำให้อากาศถ่ายเทดี เชื่อมทางเดินระหว่างอาคารเข้าด้วยกันเพื่อความสะดวกสบาย โดยใช้วัสดุรีไซเคิลในท้องถิ่นทั้งสิ้น

นั่นชี้ให้เห็นว่า ภูมิปัญญาในการจัดการวัสดุท้องถิ่นบวรรวมเข้ากับการออกแบบบนพื้นฐานของความยั่งยืน เป็นนวัตกรรมที่โลกต้องจับตา

‘ไมไฟ’ วัสดุทางเลือกแห่งอนาคต

เมื่อเทรนด์ของการอยู่อาศัยให้ความสำคัญเรื่องความยั่งยืน เหล่านักออกแบบและผู้ผลิตต่างพยายามค้นหาวัสดุใหม่ๆ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และไม่ทำลายล้างขึ้นมาเป็นหนึ่งใน ‘วัสดุทางเลือก’ ที่ทั่วโลกกำลังจับตามองในขณะนี้ ด้วยความแข็งแรงและยืดหยุ่น (Durability) ประยุกต์เพื่อปรับใช้ได้หลากหลายรูปแบบ สามารถปลูกทดแทนได้ภายในระยะเวลาเพียง 3 ปี และ



SONEVA KIRI
ตราด

๑๐

นำกลับมาใช้ใหม่ได้ (Renewability) อีกทั้งยังส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุดเมื่อเทียบกับวัสดุสังเคราะห์อื่นๆ (Sustainability) ไม้ไผ่จึงถูกนิยามให้เป็น ‘ทองคำสีเขียว’ ที่มีมูลค่าสูงในตลาดโลก โดยบริษัท อีโคแพลนเนต แบนบู (EcoPlanet Bamboo) ผู้ส่งออกไม้ไผ่รายใหญ่ของโลก คาดการณ์ว่า มูลค่าไม้ไผ่ในตลาดของปี 2015 จะสูงถึง 2 หมื่นล้านดอลลาร์สหรัฐ ซึ่งนอกจากผู้นำอย่างจีนและอินเดียแล้ว ประเทศในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงอย่างฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย เวียดนาม พม่า และไทย ต่างก็มีโอกาสในตลาดสีเขียวนี้

โอกาสของไม้ไผ่ไทยในตลาดโลกมีไม่น้อย เพราะนอกจากไทยจะมีไม้ไผ่ทองถิ่นกว่า 30 ชนิด คนไทยยังมีองค์ความรู้ด้านไม้ไผ่จากการสร้างที่อยู่อาศัยแบบ ‘เรือนเครื่องผูก’ ในอดีต อีกทั้งยังมีความชำนาญและเข้าใจในธรรมชาติของไม้ไผ่ ทั้งการนำมาใช้และการบำรุงรักษาได้เป็นอย่างดี โอกาสจึงไม่ได้จำกัดอยู่แค่ตลาดส่งออกไม้ไผ่ แต่หมายรวมไปถึงการออกแบบสร้างสรรค์สถาปัตยกรรมไม้ไผ่ด้วยภูมิปัญญาที่สั่งสม และก้าวผ่านขีดจำกัดเดิมๆ ไปสู่สิ่งใหม่ที่ตอบโจทย์ทั้งความร่วมมือและความยั่งยืน

ที่มา : “Booming bamboo: The next super-material?” จากสำนักข่าว BBC, บทความ “Bamboo is green gold: Vajpayee” จากนิตยสาร Times of India, บทความ “Bamboo: can it live up to the ‘green gold’ hype?” จาก www.theecologist.org, www.anupamakundoo.com, www.arsomsilp.ac.th, www.bambooroo.net, www.fosterandpartners.com, www.greengold-bamboo.com

ไถยนต์ แชนซัน

WELLNESS TRAVELER ฟื้นเฟื่องขับเคลื่อนเศรษฐกิจ ยุคใหม่ที่ใส่ใจสุขภาพะ

จากรายงานการประชุมใหญ่ด้านเศรษฐกิจการท่องเที่ยว
เชิงสุขภาพะโลกในปี 2013 (Global Wellness Tourism
Economy) ที่กรุงนิวเดลี ประเทศอินเดีย เปิดเผยว่าอุตสาหกรรม
การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพะจะเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็วมากที่สุดใน
ตลาดการท่องเที่ยว อันเนื่องมาจากพฤติกรรมและความต้องการ
ของผู้บริโภคที่ซับซ้อนยิ่งขึ้น โดยคาดว่าจะสร้างเม็ดเงินสะพัดสูงถึง
678.5 พันล้านเหรียญสหรัฐในปี 2017 ซึ่งสถิติดังกล่าวบ่งชี้ว่า
ผู้บริโภคยุคถัดไปไม่เพียงสนใจวิธีการดูแลสุขภาพของตนเองในชีวิต
ประจำวันเท่านั้น แต่ยังมองหาการท่องเที่ยวที่พร้อมบริการ
ด้านสุขภาพแบบครบวงจร โดยเฉพาะกลุ่มเป้าหมายหลักอย่าง
ประชาชนในยุโรปและอเมริกาเหนือ ทั้งยังคาดการณ์ว่าธุรกิจ
ที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพในประเทศแถบเอเชีย ละตินอเมริกา และ
ตะวันออกกลางจะเติบโตเพิ่มขึ้นกว่า 50%

ความต้องการดังกล่าวได้ນิยามนักท่องเที่ยวกลุ่มใหม่ที่เรียก
ว่า ‘Wellness Traveler’ ซึ่งจะมีกระบวนการทัศนด้านการดูแล
สุขภาพที่แตกต่างกันไปจากเดิม และตระหนักว่าจุดสูงสุดของการมี
สุขภาพะที่ดี (State of Optimal Health) ไม่ใช่แค่การรักษาโรค
ให้หายหรือมีสุขภาพกายแข็งแรงเท่านั้น หากครอบคลุมไปถึง
การดูแลสุขภาพความงามให้ดูอ่อนเยาว์ การใช้ชีวิตในสังคมและ
สภาพแวดล้อมที่เป็นมิตร สนใจการท่องเที่ยวเชิงสิ่งแวดล้อม เลือก
บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ตลอดจนมองหากิจกรรมเชิงสุนทริยะ
ที่ช่วยผ่อนคลายจิตใจ เช่น การสวนมนต์ เล่นโยคะ ทำสมาธิ
ที่สำคัญ นักท่องเที่ยวเหล่านี้มีกำลังซื้อมหาศาลและยอมจ่าย
เพื่อสิ่งที่ดีที่สุดสำหรับตนเอง

ซึ่งหากย้อนมามองทรัพยากรและองค์ความรู้ด้านการแพทย์ของไทยจะพบว่า เราสามารถตอบสนองความต้องการใหม่ของผู้บริโภคได้อย่างรอบด้าน ทั้งการบำบัดรักษาของการแพทย์แผนไทยและสมุนไพรไทย โรงพยาบาลเอกชนและคลินิกที่ผ่านเกณฑ์รับรองตามมาตรฐานสากล Hospital Accreditation และมาตรฐาน JCI รวม 529 แห่ง และ 29 แห่งตามลำดับ มีเวชศาสตร์ความงามและเวชศาสตร์ผู้สูงอายุ ไปจนถึงศาสตร์การนวด ชูโรงสปา และการบริการที่ได้รับการยอมรับในระดับแถวหน้าของโลก สังเกตได้จากอัตราการเติบโตของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพในไทยที่เพิ่มสูงขึ้นทุกปี โดยในปี 2013 การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพจะสร้างมูลค่าให้กับประเทศไม่ต่ำกว่า 69.4 พันล้านเหรียญสหรัฐ มีชาวต่างชาติเข้ามารับบริการด้านสุขภาพรวม 1.4 ล้านครั้ง ส่งผลให้ประเทศไทยติดอันดับที่ 14 ของประเทศทั่วโลก ที่สร้างรายได้สูงสุดจากอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวดังกล่าว

คงไม่เกินจริงไปนัก หากจะกล่าวว่าเรามีศักยภาพในการแข่งขันมากเพียงพอที่จะก้าวขึ้นมาเป็นศูนย์กลางสุขภาพนานาชาติ (Medical Hub) ในอนาคตอันใกล้

นวดแผนไทย โอกาสของธุรกิจสปาไทยที่โลกยอมรับ

เมื่อผลวิจัยล่าสุดได้เข้ามารองรับว่าวิชานวดไทยมีส่วนช่วยให้การไหลเวียนของเลือดลมดีขึ้น ช่วยผ่อนคลายกล้ามเนื้อ เส้นเอ็น ผังผืด ทำให้ข้อต่อทำงานดีขึ้นและยืดอายุการใช้งานให้นานขึ้น กระตุ้นระบบประสาท และอวัยวะต่างๆ ให้ตื่นตัว ตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมได้ดีและทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ ป้องกันและบรรเทาอาการเคล็ดขัดยอกกล้ามเนื้อและข้อต่อต่างๆ เช่น ปวดหลัง ปวดไหล่ ปวดศีรษะ ข้ออักเสบ โรคอัมพฤกษ์ ฯลฯ ขณะเดียวกันก็แสดงให้เห็นว่าการสัมผัสช่วยเยียวยาสุขภาพจิตใจของคน เพิ่มความสดชื่น แจ่มใส ผ่อนคลายจิตใจได้เช่นกัน จึงไม่แปลกที่ธุรกิจสปาและนวดไทยจะมีอัตราการเติบโตอย่างต่อเนื่องทุกปี

เฉลี่ยปีละ 5-6% สร้างรายได้เฉลี่ยปีละประมาณ 15,000–16,000 ล้านบาท โดยเฉพาะในกรุงเทพฯ และเชียงใหม่ ซึ่งกลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่ 80% เป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ เช่น สิงคโปร์ ฮองกง สหรัฐอเมริกา ฯลฯ

อย่างไรก็ตาม ทุกวันนี้ยังคงมีร้านนวดสปาหลายแห่งที่ไม่ได้มาตรฐานและขาดบุคลากรที่มีคุณภาพ จากการสำรวจโดยสมาคมสปาไทยในปี 2011 พบว่ามีจำนวนสถานประกอบการที่ขึ้นทะเบียนและได้รับรองมาตรฐานจากกระทรวงสาธารณสุขเพียง 1,436 แห่งเท่านั้น ลองนึกภาพตามว่าเรามีศาสตร์ด้านการนวดเก่าแก่และบริการเป็นเลิศ แต่กลับขาดทักษะด้านแรงงานและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ซึ่งไม่น่าจะส่งผลดีเท่าไรนักเมื่อสังคมไทยกำลังจะก้าวเข้าสู่ตลาดการแข่งขันในประชาคมอาเซียน ทางกระทรวงสาธารณสุขจึงสนับสนุนให้หน่วยงานภาครัฐและผู้ประกอบการมุ่งพัฒนาบุคลากร พัฒนาทักษะแรงงานและการสื่อสาร ไปจนถึงวางกลยุทธ์การบริหารธุรกิจภายใต้แนวคิดแบบองค์รวมโดยประยุกต์ภูมิปัญญาไทยที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ เช่น บริการด้วยกิจกรรมรยาททั้งดงาม ความเคารพนบนอบ ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรพื้นบ้าน และความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์นวดแผนไทยอย่างถ่องแท้ เพื่อสร้างจุดยืนที่แตกต่างไปจากธุรกิจสปาอื่นในประเทศอาเซียน และพร้อมผลักดันให้ธุรกิจสปาและนวดแผนไทยเป็นจุดหมายสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ (Wellness Destination) ได้ในที่สุด

๑๓

เส้นประธานสิบ



ไถยน์ แมชชิน

ธาตุเจ้าเรือน หลักใหญ่ใจความของแพทย์แผนไทย

คนไทยในอดีตมองว่ามนุษย์เป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาติ ทั้งในมิติทางกายภาพ ด้านร่างกายที่มองอวัยวะต่างๆ เชื่อมโยงกัน เส้นเอ็น เส้นเลือดต่างๆ และมีติขององค์รวมคือ การมองการเชื่อมโยงของร่างกายกับจิตใจ สภาพแวดล้อม ตลอดจนพฤติกรรม และลักษณะนิสัยของมนุษย์ ซึ่งมีนัยสอดคล้องกับปรัชญากรีกโบราณของเพลโต และพาราเซลซัส รวมทั้งศาสตร์การแพทย์ตะวันออก ที่ให้ความสำคัญกับการปรับความสมดุลของร่างกาย ให้สอดคล้องกับธรรมชาติเช่นกัน

แนวคิดที่ว่ามนุษย์เป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาตินี้ปรากฏในทฤษฎีแพทย์แผนไทย ตั้งแต่การจำแนกคนไข้ ด้วยแนวคิดแบบองค์รวมก่อนการวินิจฉัยหรือรักษาโรค โดยวิเคราะห์จากธาตุเจ้าเรือนหรือสาเหตุทางร่างกาย (คิดเป็น 70%) และจักรราศี ซึ่งมีอิทธิพลต่อจิตใจ (คิดเป็น 30%) โดยแบ่งลักษณะคนออกเป็น 4 ประเภท ตามธาตุเจ้าเรือนซึ่งมี 2 ลักษณะ คือ ธาตุเจ้าเรือนเกิดตามวันเดือนปีทีปฐุสนธิ และธาตุเจ้าเรือนปัจจุบัน ซึ่งพิจารณาจากบุคลิกลักษณะ อุนิสัย และภาวะด้านสุขภาพกายและใจ หากธาตุทั้งสี่ในร่างกายขาดความสมดุล มนุษย์ก็จะเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากจุดอ่อนตามเรือนธาตุ นับเป็นการรักษาที่มองเห็นความเชื่อมโยงกันของร่างกายและจิตใจที่สะท้อนออกมาในปัจจุบัน การรักษาโรคชนิดหนึ่งกับคนที่ธาตุแตกต่างกัน จึงต้องใช้ตำรับยาสมุนไพร วิธีการรักษา หรือแม้แต่ให้คำแนะนำการปรับพฤติกรรม การใช้ชีวิตแตกต่างกันไปตามเงื่อนไขของแต่ละบุคคล ซึ่งคือจุดเด่นสำคัญของแพทย์แผนไทย

อีกแนวทางหนึ่งในการพัฒนาแพทย์แผนไทยให้ได้รับการยอมรับในเชิงมาตรฐาน น่าจะเป็นการ ‘ประยุกต์’ นำแก่นแท้อันชาญฉลาดบวกเข้ากับเทคโนโลยีและการวัดผลที่จับต้องได้และเป็นวิทยาศาสตร์ เพื่อเป็นอีกฐานสำคัญที่ประเทศไทยจะสามารถตอบโจทย์การเป็นศูนย์กลางสุขภาพองค์รวมนานาชาติ (Holistic Medical Hub) ด้วยศาสตร์ดั้งเดิมของเราเอง

คลอดธรรมชาติกับหมอตำแย : แง่งามของการให้กำเนิด

บ่อยครั้งที่ภาพจำของการทำคลอดกับหมอตำแยในละคร และภาพยนตร์ไทยจะถูกบดบังด้วยมายาคติของความน่ากลัว ไม่ปลอดภัย ไม่สะอาด หรือหนีไม่พ้นเรื่องความเชื่อผีสาหัสโศคลง ทำให้คุณแม่มือหลังๆ กลัวการคลอด แม้ว่าทางองค์การอนามัยโลก จะออกมาชี้แจงว่า 85% ของผู้หญิงตั้งครรภ์สามารถคลอดเองได้ ยกเว้นกรณีครรภ์ผิดปกติ และกระแสนการคลอดธรรมชาติ (Active Birth) ก็เริ่มเติบโตมากขึ้นในโลกตะวันตกผ่านแคมเปญ Free Birth และสมาคมของหมอตำแย (Midwifery) ประจำประเทศเยอรมนี สหราชอาณาจักร และเนเธอร์แลนด์ อีกทั้งมีความตื่นตัวจาก คุณพ่อคุณแม่ยุคใหม่ที่เริ่มมองหาวิธีการคลอดที่ไม่จำเป็นต้องผ่าตัด เพราะเชื่อว่าเป็นวิถีธรรมชาติที่น่าจะมีผลดีต่อสุขภาพของเด็ก มากที่สุด โดยปัจจุบัน พบว่าคุณแม่รุ่นใหม่ในอเมริกาและประเทศ ในแถบสแกนดิเนเวียเลือกที่จะคลอดบุตรแบบธรรมชาติมากถึง 71% และ 85% ตามลำดับ

โฟกัสกลับมาที่ภูมิปัญญาไทย การคลอดแบบธรรมชาติกับ หมอตำแยนั้นน่าสนใจทั้งในแง่แนวคิดและกระบวนการ เพราะมอง การถือกำเนิดเป็นความงดงามและเป็นเรื่องน่ายินดี การเตรียมตัว ตั้งแต่ก่อน ระหว่าง ไปจนถึงหลังการคลอดครอบคลุมทั้งเรื่องอาหาร การกิน การให้การศึกษา ประเพณี และวัฒนธรรม หมอตำแย จะไม่ปฏิบัติกับคุณแม่ในฐานะ ‘ผู้ป่วย’ ในโรงพยาบาล แต่จะสอน ให้ผู้หญิงเรียนรู้การเป็นแม่คนและเตรียมความพร้อมให้กำเนิดลูก ตั้งแต่ก่อนคลอด การสอนให้ลูกในท้องหายใจตามจังหวะของเสียง ธรรมชาติ เพื่อเป็นบทเรียนแรกที่ลูกควรได้รับเมื่อลืมตาดูโลก รวมไปถึงการนวดเพื่อให้คุณแม่สามารถแบกรับน้ำหนักของร่างกายที่ มากขึ้น ที่เรียกว่า ‘แต่งท้อง’ และสอนให้คุณแม่รู้จักการ ‘คลาย คลอด’ ซึ่งเป็นวิธีการคลอดที่ไม่ต้องเบ่งจนเกิดความเจ็บปวด และ การดูแลคุณแม่หลังคลอดเพื่อให้ฟื้นตัวและแข็งแรงได้รวดเร็ว ซึ่งแตกต่างไปจากการคลอดที่คนยุคใหม่คุ้นชิน

ที่มา : บทความ “วิถีธรรมชาติ เพื่อการคลอดธรรมชาติ” จาก www.birthababy.com, บทความ “รู้ทัน ‘ภูมิแพ้’ เมื่อคุณแม่ต้อง ‘ผ่าคลอด’” จาก www.thairath.co.th, www.chivasom.com, www.moph.go.th, www.watpomassage.com, www.thaihealth.or.th, www.thaicam.go.th

เมื่อภูมิปัญญาคือแก่นแท้ พาครัวไทยสู่ระดับโลก



หลานก้อง
ร้านน้ำ (NAHM)

๑๖

จากกระแสดันตัวในกลุ่มปัจเจกสู่การเปลี่ยนแปลงระดับมหภาค ย่อมปฏิเสธไม่ได้ว่าในวันนี้ ความต้องการของผู้บริโภคทวีความซับซ้อนขึ้นมาก ทั้งในแง่ความปลอดภัยของอาหาร ความสะอาดและประสบการณ์สดใหม่แปลกตา คุณค่าและเรื่องราวความเป็นมากลายเป็นเกณฑ์การตัดสินใจซื้อสินค้าอุปโภคบริโภค ขณะที่ทั่วโลกลำเลียงตื่นเต็นกับอาหารญี่ปุ่นที่แสนละเมียดและมนต์เสน่ห์ของเครื่องเทศที่แฝงอยู่ในแกงรสเผ็ดร้อนของอาหารอินเดีย ร้านอาหารไทยที่ชื่อ ‘น้ำ (Nahm)’ กลับมัดใจเหล่านักชิมด้วยงานฝีมือที่บรรจงด้วยวัฒนธรรมตามแบบฉบับครัวไทยแท้ๆ (Authentic Cuisine) โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นสดใหม่ตามฤดูกาล กระบวนการปรุงตามตำรับอาหารไทยพื้นถิ่นและอาหารไทยชาววัง เพื่อคงเอกลักษณ์ของรสชาติที่แท้จริง จนได้รับการยกย่องจาก theworlds50best.com ให้เป็นร้านอาหารที่ดีที่สุดในเอเชียประจำปี 2014 และยังติดอันดับ 1 ใน 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมของโลกอีกด้วย

ไถยน์ แซ่ซุ่น

คำนิยมใหม่นี้กำลังบอกอะไรกับเรา?

ผู้อยู่เบื้องหลังความสำเร็จของร้านอาหารแห่งนี้ คือ เดวิด ทอมป์สัน (David Thompson) เชฟชาวออสเตรเลียชื่อดังที่คร่ำหวอดในวงการอาหารไทยมาเกือบ 30 ปี ด้วยความหลงใหลในความหลากหลายของวัฒนธรรมและอาหารไทย ตั้งแต่อาหารริมทางไปจนถึงตำรับชาววัง อาทิ ตำรับสายเยาวภา ตำรับแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ และตำรับของเจ้าจอมพิศว์ บุนนาค ทั้งยังศึกษาค้นคว้าด้านประวัติศาสตร์ สังคม และวัฒนธรรมไทยที่เกี่ยวข้องผ่านจดหมายเหตุของนักบวชนักสำรวจ ตั้งแต่สมัยสุโขทัย อยุธยา เรื่อยมาจนถึงรัตนโกสินทร์ ทำให้เขาตัดสินใจเปิดร้านอาหารน้ำที่กรุงลอนดอน ซึ่งถือเป็นร้านอาหารไทยแห่งแรกในโลกที่คว้าตำแหน่งร้านอาหารระดับมิชลินสตาร์ 1 ดวงมาครองได้สำเร็จ ก่อนจะย้ายมาเปิดกิจการในประเทศไทยอย่างเต็มตัวที่โรงแรมเมโทรโพลิแทน กรุงเทพฯ (The Metropolitan Bangkok) ในปี 2010 โดยคัดสรรวัตถุดิบในการปรุงที่ดีที่สุดจากแต่ละท้องถิ่น อาทิ ข้าวหอมมะลิพันธุ์ท้องถิ่นจากจังหวัดสุรินทร์ หรือปลาร้าปลาช่อนจากจังหวัดสิงห์บุรี และเสิร์ฟแบบสำรับไทยที่อุดมด้วยสารอาหารครบตามหลักโภชนาการ สวยงาม เรียบง่าย และร่วมสมัย หากยังคงชูจุดเด่นของอาหารไทยที่เน้นพืชผักสมุนไพรไทยเป็นส่วนประกอบหลักและปรุงเผ็ดจัดจ้านตามแบบฉบับท้องถิ่น

เป็นไปได้ว่านอกเหนือจากการเสิร์ฟประสบการณ์แห่งรสชาติ ‘แท้’ อีกหนึ่งปัจจัยสำคัญที่ทำให้ร้านอาหาร ‘น้ำ’ ยังคงได้รับความนิยมไม่สร่างไปตามกระแส ก็คือความมุ่งมั่นจริงจังของเชฟหัวเรือใหญ่และลูกทีมที่พยายามรักษาหัวใจสำคัญของวิถีการกินอยู่แบบดั้งเดิมของไทยที่พึงพาธรรมชาติ นำเสนอใหม่ให้จับต้องได้ง่ายและผสมผสานกลมกลืนไปกับไลฟ์สไตล์ของคนยุคใหม่ได้อย่างกลมกล่อมโดยไม่ทำลายความหลากหลายทางธรรมชาติหรือแม้แต่รากเหง้าของวัฒนธรรมนั่นเอง

เมื่ออาหารพื้นถิ่นกลายเป็นเทรนด์

การที่ร้านอาหารแอตติกา (Attica Restaurant) ในกรุงเมลเบิร์นได้รับการยกย่องจาก theworlds50best.com ให้เป็นร้านอาหารที่ดีที่สุดในประเทศออสเตรเลียและติดอันดับ 1 ใน 50 ร้านอาหารที่ดีที่สุดในโลก ตอกย้ำว่า เทรนด์อาหารพื้นถิ่นดั้งเดิม (Indigenous Food) กลายเป็นประสบการณ์ใหม่ที่นักกินทั่วโลกอยากลิ้มลอง เบน ชิวรี (Ben Shewry) เชฟและเจ้าของร้านได้หยิบเมนูอาหารดั้งเดิมของชนเผ่าอะบอริจินที่อาศัยอยู่ในทวีปออสเตรเลียมานำเสนอใหม่ โดยเข้าสวนสาธารณะเพื่อทำฟาร์มและปลูกผักพื้นบ้านเอง รวมทั้งใช้วัตถุดิบที่เก็บจากป่า เช่น ถั่วไพน์ท้องถิ่นที่เก็บได้เฉพาะในภูเขาบันยา (Bunya Nuts) ผักขยฝิ่งที่ขึ้นอยู่ตามโขดหินริมทะเล (Rock Samphire) มะนาวนิ้วมือ (Finger Limes) ผลไม้ท้องถิ่นสีแดง (Quandong) ซึ่งเป็นพันธุ์ที่มีในออสเตรเลียและนิวซีแลนด์เท่านั้น เพื่อรักษาความยั่งยืนทางอาหารและโลกใบนี้ และที่สำคัญ การรื้อฟื้นวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ที่ครั้งหนึ่งถูกรบงำหรือสูญหายไปท่ามกลางการแผ่อิทธิพลของชาติตะวันตก (Westernization) ทำให้คนรุ่นใหม่ได้เรียนรู้คุณค่าของอาหารแท้ๆ ที่มีเสน่ห์ไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าอาหารฟิวชั่นหรือหรรราคาแพงแม้แต่แน่นอน



ยำชะคราม
ร้านโน.ลาน

หากกลับมามองที่ประเทศไทย ร้านอาหารท้องถิ่นเล็กๆ ที่ชื่อ ‘ครัวโบโนด’ จังหวัดสงขลา ก็นำเสนอรสชาติ ‘บ้านบ้าน’ อย่างไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน ด้วยสูตรเก่าแก่แบบอาหารพื้นบ้านจาก คาบสมุทรสทิงพระ ซึ่งเป็นคาบสมุทร 3 น้ำที่มีความหลากหลาย ทางทรัพยากรอาหารและความรู้มรดกทางวัฒนธรรมสูงมาก โดยมี คนเฒ่าคนแก่ในหมู่บ้านอาสาเป็นพ่อครัวแม่ครัวแล้วถ่ายทอด เคล็ดลับกับครัวให้กับลูกหลาน และที่น่าสนใจกว่านั้น คือร้านนี้ เกิดจากพลังของการรวมตัวของชุมชน วัดฤทธิที่ไซ้ในร้านรับซื้อ มาจากชาวบ้านที่ปลูกผักผลไม้ปลอดสารพิษ และบางส่วนเก็บมา จากธรรมชาติ รวมทั้งได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ ในการฟื้นฟูและรวบรวมพืชพันธุ์ท้องถิ่นกว่า 100 สายพันธุ์ที่เคย สูญหายไปให้กลับคืนมา อาทิ ข้าวสังข์หยด ซึ่งกลับมาเป็นที่รู้จัก อีกครั้ง ครัวโบโนดจึงไม่ใช่แค่วิสาหกิจชุมชนสร้างรายได้ แต่ยังเป็นชุมชนต้นแบบที่สามารถรักษาความยั่งยืนทางอาหาร ทั้งในแง่ วัตถุดิบท้องถิ่นและวิธีการปรุงดั้งเดิมให้คงอยู่เป็นมรดกทางรสชาติ ต่อไป

๑๙

อาหารพื้นถิ่น กินอย่างยั่งยืน

เมื่อพูดถึงเรื่องความมั่นคงทางอาหาร และวิกฤตอาหารที่โลก กำลังตื่นตัว คนไทยส่วนใหญ่มักคิดว่า ‘เรื่องนี้ไม่เกี่ยวกับเรา’ ซึ่งอาจเป็นเพราะประเทศไทยมีอาหารอุดมสมบูรณ์ตลอดทั้งปี ราคาถูก เข้าถึงง่าย และไม่เคยประสบภาวะขาดแคลนอาหาร แต่ประเด็นที่แท้จริงของปัญหานี้ก็คือ ผู้บริโภคในเมืองไทยไม่มี โอกาส ‘เลือก’ อาหารมากนัก อาหารคุณภาพดี ปลอดภัย และ เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในไทยยังไม่มีพื้นที่มากพอ คนส่วนใหญ่จึง จำเป็นต้องกินแต่อาหารที่ตลาดกำหนดให้ ซึ่งไม่มีความหลากหลาย และนำไปสู่ปัญหาวัตถุดิบท้องถิ่นหรือผักผลไม้พื้นบ้านถูกลด บทบาทและอาจสูญพันธุ์ได้ในอนาคต

หากจะเริ่มลงมือแก้ไขปัญหานี้ ต้นทางอาจไม่ได้อยู่ที่ผู้ผลิต อาหารเท่านั้น เพราะในอีกฟากฝั่ง ผู้บริโภคเองก็ต้องเข้าใจความ

เชื่อมโยงทั้งกระบวนการ ถ้างั้นง่าย ๆ ด้วยการกลับไปสู่อาหารพื้นถิ่นของไทย ก็พบว่าอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบพื้นบ้านเป็นอาหารที่รุ่มรวยไปด้วยภูมิปัญญา ในการดึงคุณประโยชน์จากธรรมชาติมาเป็นอาหาร มีเรื่องราวและวัฒนธรรมเฉพาะตัว มั่นใจได้ว่าปลอดภัยจากสารพิษ เพราะไม่ต้องเข้าสู่ระบบการผลิตเป็นจำนวนมากเพื่อการค้า อีกทั้งยังหากินหาเก็บได้ตามฤดูกาล โดยมีสรรพคุณเกื้อหนุนมนุษย์ในช่วงเวลาที่เหมาะสม ซึ่งเอกลักษณ์อันโดดเด่นเหล่านี้ ล้วนเป็นคำตอบของความยั่งยืน

สำหรับเล็ๆ ของอาหารพื้นถิ่นจึงกลายเป็นเรื่องใหญ่ เพราะการกินคือวิถีรักษาพืชพันธุ์และอาหารท้องถิ่นไว้ ซึ่งหมายรวมถึงการสร้างความมั่นคงทางอาหารในอีกทางหนึ่งนั่นเอง

อาหารบ้านบ้าน : รสอร่อยในความทรงจำ

อีกเทรนด์อาหารที่เติบโตอย่างมากในฝั่งตะวันตกก็คือ คอมฟอร์ตฟู้ด (Comfort Food) หรือเมนูท้องถิ่นง่ายๆ ประจำบ้านที่คุณแม่หรือคุณยายเคยทำให้ทาน ซึ่งปกติจะสืบทอดและซ่อนอยู่กันครัว แต่เมื่อโลกหมุนเร็วขึ้น อาหารรสชาติเดิมๆ เหล่านี้ค่อยๆ หายไปเพราะอุตสาหกรรมอาหารสำเร็จรูปและการผลิตอาหารจำนวนมาก อาหารยุคใหม่จึงมีรสชาติคล้ายกันจนไม่เหลือเอกลักษณ์ และนั่นทำให้คนโหยหารสชาติในความทรงจำที่เคยกินในอดีตจนกลายเป็นกระแสที่เชฟและร้านอาหารยุคใหม่จำนวนมากแอ่นรอรับ ในขณะที่เดียวกัน การปรุงอาหารกินเองที่บ้านก็กลายเป็นงานอดิเรกยอดฮิตที่ได้ใช้เวลาเลือกและปรุงสิ่งที่ดีที่สุดสำหรับตัวเอง พร้อมกับได้ใช้เวลาร่วมกันในครอบครัวด้วย

ประเทศไทยเองก็ไม่มีข้อยกเว้น ร้านอาหารตำรับคุณยายและฝีมือคุณแม่เกิดขึ้นมากมายเพื่อนำเสนอเมนูท้องถิ่นที่ไม่ผ่านการปรุงแต่งเกินล้านจากวัฒนธรรมและวัตถุดิบต่างชาติ และพยายามคงเอกลักษณ์ดั้งเดิมของตำรับไทยที่สืบทอดต่อกันมา ซึ่งหนึ่งในเอกลักษณ์สำคัญที่เป็นหลักของ ‘อาหารบ้านบ้าน’ ก็คือรสชาติเฉพาะถิ่นที่ได้จากเครื่องปรุงหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นน้ำปู ถั่วเน่า

บู๊ต รับไม่ลาน



กะปิ น้ำปลา บูดุ ไตปลา ปลาข้าว น้ำส้มโหนด ฯลฯ อันเป็น
สูตรเฉพาะของแต่ละครอบครัว มีความหลากหลายและซับซ้อน
ของรสชาติที่เครื่องปรุงในระบบอุตสาหกรรมให้ไม่ได้

และอีกหนึ่งเอกลักษณ์ที่โดดเด่นกว่าใคร คือสรรพคุณ
ที่ซ่อนอยู่ในอาหาร ภูมิปัญญาในอาหารไทยจึงไม่ใช่การบริโภค
แค่เพื่ออิ่มท้องและได้รสชาติ แต่ยังเป็นการดูแลสุขภาพ
ไปพร้อมๆ กันผ่านสมุนไพรและเครื่องเทศมากมาย และหากมอง
ให้ลึกไปกว่านั้น แก่นแกนของอาหารไทยคือแนวคิดของการปรุง
ที่สอดคล้องกลมกลืนไปกับธรรมชาติ สร้างสมดุลของวัตถุดิบและ
เครื่องปรุง จัดสรรความพอดีในสำรับ รวมไปถึงการเก็บกินโดยไม่
เบียดเบียนหรือทำลายวงจรธรรมชาติ ซึ่งเป็นเรื่องเดียวกับกระแส
เรื่องความรับผิดชอบต่อธุรกิจอาหารในปัจจุบันที่กำลังตื่นตัว
เรื่องการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม

ปรากฏการณ์นี้อาจพิสูจน์ได้ว่า อาหารบ้านบ้านไม่เพียงแต่
ดึงดูดความทรงจำของรสชาติในอดีตกลับคืนมา แต่ยังประกาศชื่อว่า
‘ราก’ ความคิดของอาหารท้องถิ่น คืออนาคตของโลกใบนี้

ที่มา : หนังสือเรื่องเล่าอาหารชาววัง โดย ทีมงานสำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, www.attica.com.au, www.biothai.net,
www.bolan.co.th, www.capitalrice.com, www.comohotels.com, www.metropolitanbangkok/dining/nahmdeco-moda.com, www.food-4change.in.th, www.tistr.or.th

วิถีไทย วิถีช่าง



๒๒

พรนพเก้า
PEAKCHAN

ก่อนที่ประเทศไทยจะหันมาส่งออกสินค้าภาคอุตสาหกรรม ในช่วงเปลี่ยนผ่านทางวัฒนธรรมและเทคโนโลยี วิถีของคนไทย สมัยก่อนนั้นผูกพันกับการพึ่งพาธรรมชาติ ประกอบอาชีพ เกษตรกรรมเป็นหลักและทำงานฝีมือเป็นรอง ดังคำพังเพยโบราณที่ว่า ‘เมื่อหมดหนานา ผู้หญิงทอผ้า ผู้ชายจักสาน’ คือในขณะที่ หญิงสาวทอผ้าเพื่อใช้ในครัวเรือนและสรรค์สร้างลวดลายเฉพาะ เพื่อสะท้อนทักษะและความโดดเด่นอันแสนประณีต ซึ่งหมายถึง ความพร้อมในการออกเรือน ฟากฝั่งของชายหนุ่มก็ต้องตีเหล็ก ทำงานไม้ งานสาน เป็นเครื่องใช้ไม้สอยในชีวิตประจำวันเพื่อดูแล ครอบครัวย จนกล่าวได้ว่างานช่างได้แทรกซึมอยู่ในชีวิตประจำวัน ของคนไทยมาตั้งแต่โบราณ ไม่ว่าจะเป็นงานหัตถกรรมพื้นบ้าน เรียบง่ายที่เน้นประโยชน์ใช้สอย ไปจนถึงงานประณีตศิลป์ที่อาศัย ฝีมือและทักษะขั้นสูง

ไทยน์ แมชชีน

หากแบ่งตามลักษณะการสืบทอด ทักษะช่างไทยสามารถแบ่งได้เป็นสายช่างหลวงที่เรียกกันว่า ‘ช่างสิบหมู่’ หรือ ‘ช่างสิบปะหมู่’ อันหมายถึงช่างงานศิลปะที่แบ่งออกเป็น 10 ประเภท ได้แก่ ช่างเขียน ช่างปั้น ช่างแกะ ช่างสลัก ช่างหล่อ ช่างกลึง ช่างหุ่น ช่างรัก ช่างบุ ช่างปูน อันถือเป็นงานศิลปกรรมชั้นสูงของชาติ ส่วนสายชาวบ้านซึ่งสืบทอดทักษะเก่าแก่หลายชั่วอายุคนในย่านชุมชนจนเกิดเป็น ‘หมู่บ้านช่าง’ ต่างมีทักษะและความถนัดที่หลากหลายตามท้องที่ อาทิ หมู่บ้านผ้าทอพุมเรียง เครื่องปั้นดินเผา ด่านเกวียน รมบ่อสร้าง หรือที่หลงเหลือเพียงชื่ออย่างบ้านหม้อ บ้านช่างหล่อ บ้านบุ บ้านบาตร ฯลฯ ต่างก็คือหมู่บ้านช่างในอดีตเช่นกัน ดังนั้น งานฝีมือช่างจึงได้หมายรวมเพียงทักษะและชิ้นงานที่ปรากฏ แต่ยังสะท้อนถึงประวัติศาสตร์ วิถีชีวิต วัฒนธรรม ความช่างคิด ช่างใช้ รวมไปถึงเอกลักษณ์ที่อุตสาหกรรมมีอาจลอกเลียนแบบ

แม้โลกยุคใหม่จะริบคินทักษะช่างหลายอย่างให้สูญหายไปตามกาลเวลา แต่ดีเอ็นเอช่างที่อยู่ในตัวคนไทย ยังคงได้รับการถ่ายทอดและส่งต่อ ยิ่งเมื่อรวบรวมเข้ากับความคิดสร้างสรรค์ สิ่งที่โลกกำลังตามหา อาจอยู่ในสองมือของเรา

๒๓



เข็มกลัด
MUMANA

ไถเยนั๋ แมซฮัน

ช่างสิบหมู่

10 งานช่างไทยที่เต็มไปด้วยโอกาสในเทรนด์ที่กำลังมาถึง



๒๔

วิธรรม ตระกูลเงินไทย

กำลังสำคัญที่ช่วยส่งเสริมให้ชาวบ้านรวมกลุ่มทอผ้าในนาม ‘จันทร์โสมมา’ กลุ่มทอผ้าไหมยกทองแห่งหมู่บ้านท่าสว่าง จ.สุรินทร์ ที่สร้างอาชีพเสริมด้วยที่พื้นเมืองและฟื้นฟูเทคนิคการทอผ้ายกชั้นสูงแบบราชสำนักไทยโบราณ สร้างคุณค่าให้งานท้องถิ่นและกลายเป็นที่หมายปองของคนที่สนใจงานผ้าไทยทั้งในและต่างประเทศ โดยราคาของผ้าไหมยกทองจันทร์โสมมา จะอยู่ที่เมตรละ 30,000 - 200,000 บาท และได้รับการยกย่องเป็นอย่างมากในเวทีโลก

สกุล อินทกุล

นักออกแบบดอกไม้อันดับต้นๆ ของเมืองไทยที่ได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ โดดเด่นในการสร้างสรรค์ดอกไม้ในรูปแบบใหม่ๆ อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว และสิ่งที่มากกว่าการก้าวข้ามขีดจำกัดของการจัดดอกไม้ เขายังถอดเอาแนวคิดการจัดดอกไม้แบบไทยมาใช้ในการทำงานด้วย นอกจากนี้เขายังเปิดพิพิธภัณฑสถานธรรมชาติดอกไม้ นำเสนอวัฒนธรรมแสนสวยของชาติต่างๆ โดยเฉพาะการจัดดอกไม้ด้วยทักษะโบราณของไทย อีกทั้งยังเปิดเวิร์กช็อปเพื่อให้บุคคลทั่วไปได้ใกล้ชิดกับองค์ความรู้แสนประณีตนี้มากขึ้น



กรกต อารมย์ดี

ผู้อำนวยการฝ่ายออกแบบผลิตภัณฑ์ Korakot International Ltd, Part. นักออกแบบไทยที่นำไม้ไผ่สีสุกซึ่งเป็นวัสดุท้องถิ่น ประยุกต์ใช้กับเทคนิคโบราณ การมัดผูกข้าวของไทย ผสมผสานกับการออกแบบสร้างสรรค์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่งดงามร่วมสมัย จนได้รับรางวัล Designer of The Year ติดต่อกันหลายปี และรางวัลล่าสุด ได้แก่ Prime Minister's Export Award 2014, DEmark Award 2014 และ G-mark Award 2014 ด้วยผลงานอันโดดเด่นและมีเอกลักษณ์ จึงได้รับคัดเลือกให้แสดงผลงานใน Maison & Objet 2010 มาแล้ว



๒๕



ลามูน

รักชัย เร่งสมบูรณ์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท ลามูน อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด ได้ต่อยอดศักยภาพของผ้าไหมไทยในตลาดโลก ด้วยการนำภูมิปัญญาด้านหัตถศิลป์ไทยมาผสมผสานเข้ากับเทรนด์โลก และก่อตั้งแบรนด์โฮมเท็กซ์ไทล์ ลามูน ที่มีดีไซน์โดดเด่นภายใต้คอนเซ็ปต์ Affordable Luxury โดยมีทั้งผลิตภัณฑ์เฟอร์นิเจอร์และของตกแต่งบ้าน ปัจจุบันเจาะตลาดต่างประเทศ และวางจำหน่ายตามห้างสรรพสินค้าทั่วโลก อาทิ Harrods Loft Carrefour Fortunoff Marshall เป็นต้น



MUMANA

จากความสนใจในงานปักดิ้นเงินแบบโบราณ ประยุทธ์ ศิริกุล ได้ฝากตัวเป็นลูกศิษย์อาจารย์จักรพันธ์ โปษยกฤต เพื่อเรียนรู้การปักดิ้นชุดโขนผ่านทักษะเก่าแก่ ก่อนจะนำทักษะมาประยุกต์ให้กลายเป็นชิ้นงานศิลปะร่วมสมัย สร้างลวดลายและผสมผสานเทคนิคโบราณและงานทดลอง ก่อให้เกิดเป็นเครื่องประดับมากเอกลักษณ์ และเปลี่ยนรูปแบบงานปักดิ้นเงินโบราณไปอย่างสิ้นเชิง อีกทั้งยังก่อตั้ง MUMANA Studio พื้นที่สำหรับการทดลองงานออกแบบและการสื่อสารเรื่องราวต่างๆ ผ่านลวดลายของงานปักผ้า (Embroidery) และเปิดเวิร์กช็อปสำหรับผู้สนใจ

๒๖

จิติพร กานวงศ์

ยกระดับงานช่างท้องถิ่นด้วยแบรนด์ของแต่งบ้าน PEAKCHAN (พีคแมน) ที่ส่งเสริมงานช่างฝีมือท้องถิ่นด้วยการออกแบบและสร้างนวัตกรรมใหม่ๆ เช่น พรหมที่ทอหีนลงไปเพื่อนวดเท้า หรือเครื่องประดับจากเครื่องปั้นดินเผาที่เปลี่ยนรูปลักษณะใหม่ให้น่าสนใจขึ้น ซึ่งแนวคิดสำคัญของทีไอเนอร์ คือการดึงเอาจุดเด่นของวัสดุและช่างท้องถิ่นมาสร้างเอกลักษณ์ให้กับชิ้นงาน จนสามารถคว้ารางวัลไทยสร้างสรรค์ประจำปี 2553 มาครองได้สำเร็จ





ไตรโหมด สตูดิโอ

ด้วยความชื่นชอบในงานออกแบบต่างสาขา ชินภานุ อธิชาธนบดี พริดา และภารดี เสนีวงศ์ ณ อยุธยา จึงร่วมกันทำธุรกิจการออกแบบภายใต้แบรนด์ ไตรโหมด (Trimode) ครอบคลุมตั้งแต่เครื่องประดับเฟอร์นิเจอร์ ของตกแต่งบ้านและงานตกแต่งภายใน โดยเฉพาะเครื่องประดับแนว Experimental Design ที่โดดเด่นด้วยการทดลองใช้วัสดุใหม่ ผสมผสานกับทักษะงานหัตถกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่จนสร้างมูลค่าทางธุรกิจและได้รับรางวัลไทยสร้างสรรค์ 2554

๒๗

เอ็มซีเพียน เบญจเมธา

เบญจเมธา เชรามิก เจ้าของรางวัลไทยสร้างสรรค์ 2554 ที่ทำงานเชรามิก โดยมีกลิ่นอายของวัฒนธรรมมุสลิม แสดงถึงอัตลักษณ์มาผ่านการออกแบบลวดลายและวัตถุดิบที่แตกต่าง ทั้งนำเชรามิกผสมกับงานแกะสลักไม้ เพื่อให้เกิดเป็นงานหัตถกรรมในรูปแบบใหม่ที่ทันสมัย โดยใช้ประสบการณ์พื้นฐานจากการทำธุรกิจโรงงานเผาอิฐมอญตามกฎหมายในจังหวัดชายแดนภาคใต้ อีกทั้งใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ได้แก่ ดินบางนรา ดินคำปัดตานี ในงานเชรามิกผสมกลมกลืนกับงานแกะสลักไม้หัวกริชที่เป็นศิลปะเชิงอนุรักษ์สร้างเรื่องราวใหม่ๆ ให้กับงาน



ไทเฮม แบชชูน



ยางนา สตูดิโอ

กลุ่มสถาปนิกผู้มีความเชี่ยวชาญในงานสถาปัตยกรรมพื้นถิ่น มุ่งเน้นศึกษาวัสดุ รูปแบบ และทำความเข้าใจในวิถีคิดเบื้องหลังการก่อสร้าง อันเป็นองค์ความรู้จากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษและเป็นพื้นฐานสำคัญในการสร้างสรรค์งานของสตูดิโอ โดยให้ความสำคัญกับการออกแบบให้สอดคล้องกับสถานการณ์ บริบท สภาพพื้นที่ และวิถีชีวิต เพื่อให้ผู้อยู่อาศัยสามารถอยู่ร่วมกับธรรมชาติได้อย่างกลมกลืน

๒๘

ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์

ฟู้ดสไตล์สต์ผู้มีพื้นฐานความรู้ด้านอาหารไทยเป็นอย่างดี และมีทักษะการตกแต่งอาหารอย่างสร้างสรรค์ ทั้งการเลือกใช้ภาชนะ และการจัดวางอาหารไทยให้ร่วมสมัยและสวยงามไม่แพ้งานศิลปะ โดยดึงเอาประวัติศาสตร์และความโดดเด่นของอาหารไทยมาตีความใหม่ อาทิ การนำมากรองมาวางบนกระแตไต่ไม้ (มัลลียาโบราณของไทย) หรือการจัดแต่งเมนูร้านอาหารไทยตามโรงแรมชื่อดัง โดยยึดตำราโบราณและความรู้ด้านอาหารชาววังเป็นหลัก นอกจากนี้ ผลงานของดวงฤทธิ์ยังได้รับการคัดเลือกเพื่อตีพิมพ์ในนิตยสาร *Harper's Bazaar* ประเทศสเปนอีกด้วย



ชี้ช่องโอกาส

มองให้เห็นโอกาสที่หลากหลาย
และศึกษาจากธุรกิจที่นำภูมิปัญญาไทย
มาต่อยอดจนประสบความสำเร็จ

อยู่แบบไทย



รักษาคุณค่าเก่า

ชี้ช่องโอกาส :

นำภูมิปัญญาที่อยู่อาศัยของไทยมาสร้างมูลค่าตามแบบฉบับดั้งเดิม

ธุรกิจต้นแบบ :

ส.รวยเจริญ บริษัทรับสร้างบ้านตามแบบฉบับเรือนไทยภาคกลาง เน้นความสวยงามถูกต้องตามลักษณะเรือนเครื่องสับโบราณ ผลงานชิ้นสำคัญคือ เรือนไทยในพิพิธภัณฑ์วังสวนผักกาด เรือนไทยแสงอรุณ สยามสมาคม เรือนไทยศูนย์ประวัติศาสตร์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เรือนไทยและศาลาในงานมหรนรมพืชสวนโลก และเรือนไทยในงานเอ็กซ์โประดับโลกอีกหลายแห่ง

ยางนา สตูดิโอ กลุ่มสถาปนิกรุ่นใหม่ทีศีกษาและเข้าใจองค์ความรู้สถาปัตยกรรมพื้นถิ่น และฝึกฝนทักษะดั้งเดิมจนชำนาญ ให้บริการคำปรึกษา ออกแบบ และควบคุมงานก่อสร้าง งานสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นประเภทงานไม้ และงานอนุรักษ์สถาปัตยกรรม โดยมีใจความสำคัญที่สอดคล้องกับบริบท สภาพพื้นที่ และวิถีชีวิต

ต่อยอดองค์ความรู้เดิม

ใช้ช่องโอกาส :

การสร้างเชื่อมโยงของสถาบันรุ่นใหม่กับภูมิปัญญาไทย ด้วยการถ่ายทอดองค์ความรู้สถาปัตยกรรมพื้นถิ่น รวมไปถึงการจัดทำฐานข้อมูลที่สามารถนำไปใช้อ้างอิงและต่อยอดได้อย่างเป็นระบบ

สถาบันต้นแบบ :

สถาบันอาศรมศิลป์ สถาบันอุดมศึกษาทางเลือกที่ผสมผสานภูมิปัญญาดั้งเดิมเข้ากับองค์ความรู้ร่วมสมัย โดยในหลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตรมหาบัณฑิต และหลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต ต่างมุ่งสร้างสถาบันที่เข้าใจงานสถาปัตยกรรมแบบองค์รวมสู่สังคม รวมทั้งสนับสนุนการเรียนรู้และทำงานร่วมกับครูช่างในจังหวัดต่างๆ เพื่อศึกษาทรัพยากรท้องถิ่น ให้ตระหนักถึงคุณค่าของสภาพแวดล้อมไทย และนำมาสร้างประโยชน์แก่ส่วนรวม

ใช้ช่องโอกาส :

อนุรักษ์องค์ความรู้และทักษะของสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นด้วยการสานต่อในการทำงาน โดยปรับให้เข้ากับบริบทของงานร่วมสมัย

๓๑

ธุรกิจต้นแบบ :

กลุ่ม Bamboo Family กลุ่มปราชญ์ชาวบ้านและชาวปะกาเกอญอที่สืบทอดภูมิปัญญาของชนเผ่า เข้าใจธรรมชาติของไม้ไผ่ทั้งข้อเด่นและข้อจำกัด แล้วนำมาปรับใช้อย่างร่วมสมัยผ่านการออกแบบ โดยมีผลงานที่โดดเด่นคือโรงเรียนปัญญาเด่น จ.เชียงใหม่ หอศิลป์ไม้ไผ่ สถาบันอาศรมศิลป์ โรงแรมเคอะซิกเซเนส เกะยาวน้อย จ.ภูเก็ต (Six Senses Yao Noi) และโรงแรมหกดาว โซเนวา คีรี บาย ซิกเซเนส เกะกูด จ.ตราด (Sonava Kiri by Six Senses)

ประยุกต์ทักษะเดิม เพิ่มทักษะใหม่

ใช้ช่องโอกาส :

ออกแบบบ้านร่วมสมัยด้วยแนวคิดแบบไทย ดึงเอาภูมิปัญญาดั้งเดิมมาใช้ในสถาปัตยกรรมยุคใหม่ ตอบโจทย์เรื่องสถาปัตยกรรมยั่งยืนและการสร้างมิติทางวัฒนธรรมซึ่งเป็นการเพิ่มคุณค่าในงานออกแบบ

ธุรกิจต้นแบบ :

ป่าเหนือ สตูดิโอ (North Forest Studio) สตูดิโอที่รับออกแบบการอยู่อาศัยบนแนวคิดแบบบูรณาการ (Integrated Architecture) ที่ไม่ได้ใช้เพียงองค์ความรู้ด้านสถาปัตยกรรมเท่านั้น เพราะบ้านมีแง่มุมมากกว่าแค่การอยู่อาศัย เป็นทั้งที่บำบัดร่างกาย จิตใจ รักษาอาการเจ็บไข้ ทั้งยังแสดงถึงอัตลักษณ์ของเจ้าของบ้านอีกด้วย นั่นทำให้การออกแบบของสตูดิโอแห่งนี้กลมกลืนกับลักษณะนิสัยและพฤติกรรมของผู้อยู่อาศัย ขณะเดียวกันก็คำนึงถึงบริบทของชุมชนและสิ่งแวดล้อมได้อย่างงดงาม

ก้าวไปกับเทคโนโลยี

ชี้ช่องโอกาส :

ดึงคุณสมบัติที่ดีของไม้ไผ่ทั้งความแข็งแรง ความเหนียว การยืดหด ความโค้งงอ การสปริงตัว และพื้นผิวที่สวยงามมาใช้เป็นวัสดุในงานสถาปัตยกรรม ด้วยการนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยเพื่อยืดอายุการใช้งานให้คงทนขึ้น

ธุรกิจต้นแบบ :

ธ.ไผ่ขุ่น บริษัทออกแบบสถาปัตยกรรมจากไม้ไผ่และไม้ไผ่ส่งออก มีบริการดูแลรักษาไม้ไผ่ด้วยการเคลือบ (Bamboo Treatment) เพื่อป้องกันมอดและแมลงเข้าไปทำลายไม้ไผ่ ทำให้ไม้ไผ่ทนทานและยืดอายุการใช้งานได้นานขึ้น

ตอบโจทย์วิถีร่วมสมัย

ชี้ช่องโอกาส :

สร้างประสบการณ์การใช้ชีวิตในสถาปัตยกรรมสีเขียวแบบไทยผ่านธุรกิจโรงแรมและรีสอร์ท เป็นการขายวัฒนธรรมและถ่ายทอดความฉลาดในการออกแบบ

ธุรกิจต้นแบบ :

โรงแรมเดอะซิกเซนส์ เกาะยาวน้อย จ.ภูเก็ต (Six Senses Yao Noi) และโรงแรมหกดาว โขเนวา คีรี บาย ซิกเซนส์ เกาะกูด จ.ตราด (Sonava Kiri by Six Senses) ซึ่งได้รับการออกแบบให้กลมกลืนกับธรรมชาติด้วยสถาปัตยกรรมสีเขียว และนำโครงสร้างไม้ไผ่มาใช้ในการออกแบบและสร้างประสบการณ์การเข้าพักที่ดีที่สุดในให้กับผู้มาเยือน

สุขภาพองค์รวม



รักษาคุณค่าเก่า

ใช้ช่องโอกาส :

รักษาองค์ความรู้และตำรับยาแผนโบราณแท้ๆ ที่สืบทอดต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน

ธุรกิจต้นแบบ :

ยาหอมหมอหวาน ยาหอมตำรับเก่าแก่ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 ของหมอหวาน แห่งร้านบำรุงชาติสาสนายาไทย ซึ่งดำเนินกิจการมาจนถึงรุ่นที่ 3 โดยที่ยังรักษาตำรับเก่าแก่ของตระกูลไว้อย่างดี ทั้งยาหอมสุราฤทธิ์ ยาหอมประจักษ์ ยาหอมอินทรีโอสถ ยาหอมสว่างภพ เน้นการสื่อสารแบรนด์ว่าเป็นยาหอมต้นตำรับที่พิถีพิถัน ทั้งตำรับยา กระบวนการผลิตแบบดั้งเดิม และบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ทำการตลาดระดับพรีเมียมเพื่อยกระดับยาหอมไทยให้เป็นมากกว่าผงยาหอมราคาถูกที่ขายริมทางเดิน

ต่อยอดองค์ความรู้เดิม

ชี้ช่องโอกาส :

สร้างบุคลากรที่มีมาตรฐานด้านการแพทย์แผนไทย ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีหรือประกาศนียบัตร เพื่อสืบทอดองค์ความรู้และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในบริบทของปัจจุบันและอนาคต

สถาบันต้นแบบ :

หลักสูตรแพทย์แผนไทยประยุกต์ในระดับมหาวิทยาลัย เช่น การแพทย์แผนไทยประยุกต์ คณะแพทยศาสตร์ ศิริราชพยาบาล คณะการแพทย์แผนไทยอภัยภูเบศร มหาวิทยาลัยบูรพา วิทยาลัยการแพทย์แผนไทย ฯลฯ

โรงเรียนแพทย์แผนโบราณวัดพระเชตุพนฯ (วัดโพธิ์) หรือโรงเรียนนวดแผนโบราณและโรงเรียนสุขภาพเขตวัน เปิดสอนศาสตร์การนวดแผนไทยจนมีชื่อเสียงระดับโลก มีนักเรียนต่างชาติเดินทางมาเรียนกว่า 130 ประเทศทั่วโลก

แนวคิดจุดประกาย :

ชุดความรู้พร้อมใช้ รวบรวมและจัดทำข้อมูลเกี่ยวกับแพทย์แผนไทยในรูปแบบที่น่าสนใจ เพื่อให้บุคคลทั่วไปสามารถนำองค์ความรู้ไปปรับใช้ในการสร้างสุขภาวะที่ดี ผ่านผ่านพับแบบอินโฟกราฟิก แอปพลิเคชัน เว็บไซต์ แฟนเพจ ฯลฯ ที่สามารถเข้าถึงและดึงข้อมูลไปใช้ได้ง่าย และสามารถวิเคราะห์หาการตามลักษณะของธาตุเจ้าเรือนที่แตกต่างกันไปของผู้ใช้ด้วย

ขายพ่วงองค์ความรู้ ต่อยอดแนวคิดแพทย์แผนไทยในโรงพยาบาลที่มีชื่อเสียงด้านการรักษาโรคเฉพาะทางในระดับนานาชาติเป็นทุนเดิม หากนำการแพทย์ทางเลือกเข้ามาประยุกต์ใช้เข้ากับการแพทย์สมัยใหม่ ก็สามารถที่จะดึงดูดชาวต่างชาติกลุ่มอื่นๆ ให้มาใช้บริการมากขึ้น

ออกแบบให้ร่วมสมัย

ชี้ช่องโอกาส :

พัฒนาสินค้าด้วยการสร้างแบรนด์ที่มีกลุ่มเป้าหมายและการตลาดที่ชัดเจน บวกกับการออกแบบสร้างสรรค์ที่ร่วมสมัยและ

ตอบสนองฟังก์ชันของกลุ่มเป้าหมายได้ตรงและชัดเจน ด้วยการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์สมุนไพรไทยให้น่าใช้มากขึ้น มีคู่มือแนะนำและวิธีการดูแลรักษาสุขภาพที่น่าอ่าน เข้าใจง่าย และได้มาตรฐาน เพื่อสร้างภาพลักษณ์ใหม่ให้เป็นที่ยอมรับมากขึ้น

ธุรกิจต้นแบบ :

ธุรกิจประเภทผลิตภัณฑ์โสมสปาที่สร้างแบรนด์ให้ร่วมสมัย เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ให้ดูน่าสนใจ รวมไปถึงการบอกเล่าเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความแตกต่างจากสินค้าโสมสปาทั่วไป เช่น

erb : โสมสปาแบรนด์แรกๆ ในเมืองไทยที่หยิบเอาสมุนไพรและความเป็นไทยใส่หีบห่อใหม่แล้วโกอินเตอร์ ซึ่งนอกจากแบรนด์อันแข็งแรงแล้ว erb ยังสร้างมูลค่าเพิ่มให้ลูกค้าด้วยการบริการ (Value added by service) มี erb club และ erb boutique สำหรับสมาชิกเป็นพิเศษ เช่น การให้ลูกค้าสามารถผสมน้ำหอมได้ด้วยตัวเอง เป็นต้น

HARNN THANN VUUDH : Global Niche Brand ที่สร้างแบรนด์ด้วยคอนเซ็ปต์ ‘Brand Holistic’ เน้นให้ผลิตภัณฑ์ตอบโจทย์ทั้งกายและใจด้วยผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรธรรมชาติ โดย HARNN จะเน้นความเป็นเอเชีย เสน่ห์และความขลังของโลกตะวันออก ส่วน THANN เน้นความน่าเชื่อถือ มีผลวิจัยทางวิทยาศาสตร์มารองรับ และ VUUDH แดกลاینเป็นน้ำหอมจากธรรมชาติร้อยเปอร์เซ็นต์ที่ดึงเอาความเป็นเอเชียมาสื่อสาร

Zenze Herbal Shampoo : แชมพูสมุนไพรและผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่ผ่านการสร้างแบรนด์และทำบรรจุภัณฑ์ให้น่าสนใจกว่าผลิตภัณฑ์สมุนไพรทั่วไป อีกทั้งเพิ่มเรื่องราวของสินค้าว่านำมาจากตำรายาสมุนไพรสมเด็จพะสังฆราชเจ้ากรมหลวงวชิรญาณวงศ์ และภูมิปัญญาเก่าแก่ของสมุนไพรไทย ในโครงการพระราชดำริสวนป่าสมุนไพร

The Gorilla : ธุรกิจของน็อต วรฤทธิ์ ดารานักแสดงที่หันมาสร้างผลิตภัณฑ์ที่สกัดสารแคปไซซินจากพริกของไทย โดยค้นคว้าวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลสุดคม ยาหม่องหน้าตาทันสมัย ดีไซน์ให้ใช้งานง่าย ดมและทาได้ในตลับเดียว และเปลี่ยนภาพของ

ยาคุมยี่ห้อของใช้คนแก่ มาเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับคนทันสมัย
ที่กล้าใช้ กล้าโชว์แม้แต่ในสาธารณะ ในราคาที่เข้าถึงได้ และตั้งเป้า
ยอดขาย 100 ล้านบาทภายใน 2 ปี

ประยุกต์ทักษะเดิม เพิ่มทักษะใหม่

ชี้ช่องโอกาส :

สร้างงานออกแบบที่นำเสนอภูมิปัญญาด้านสุขภาพและ
สมุนไพรของไทยมาใช้เป็นของตกแต่งบ้าน เช่น เครื่องแขวน แจกัน
ดอกไม้ กระถางต้นไม้เล็ก หรือ Aroma Diffuser ที่ใช้กลิ่นสมุนไพร
ไทยสร้างบรรยากาศสดชื่นผ่อนคลายภายในบ้าน หรือของแต่งบ้าน
อื่นๆ ที่ตอบโจทย์เรื่องสุขภาพ

ธุรกิจต้นแบบ :

พัฒนา พรหมนวดเท้าด้วยปอและหิน ตามศาสตร์การกดจุด
ที่ระบุว่าเท้าของคนเรามีจุดสะท้อนไปยังอวัยวะส่วนต่างๆ ทั้ง
ร่างกาย การนวดกดจุดสะท้อนที่เท้าด้วยวิธีและแรงที่เหมาะสม
จะส่งผลไปยังอวัยวะอื่นๆ เกิดการกระตุ้นให้อวัยวะฟื้นฟูสภาพปกติ

ชี้ช่องโอกาส :

ประยุกต์องค์ความรู้แพทย์แผนไทยกับการรักษาตามแผน
ปัจจุบัน โดยบันทึกการรักษาและประเมินผลอย่างต่อเนื่อง เพื่อ
สร้างความน่าเชื่อถือของการแพทย์แผนไทยในรูปแบบงานวิจัย
ที่วัดผลได้จริง

งานวิจัยต้นแบบ :

งานวิจัยโรคตับแข็งที่รักษาด้วยยาสมุนไพรตำรับ เทพรังษี
และงานวิจัยโรคสะเก็ดเงินที่รักษาด้วยยาสมุนไพรตำรับ
วรรณฉวี-เทพรังษี ที่สามารถรักษาได้ผลจริง และพิสูจน์ได้ด้วย
งานวิจัยของคลินิกแพทย์แผนไทยและแพทย์ทางเลือก โรงพยาบาล
พระปกเกล้า จ.จันทบุรี โดย ดร.นพ.ฉัตรชัย สวัสดิไชย เจ้าของ
รางวัลบุคคลดีเด่นแห่งชาติด้านการแพทย์แผนไทย การแพทย์
พื้นบ้าน และการแพทย์ทางเลือกประจำปี พ.ศ. 2556

ก้าวไปกับเทคโนโลยี

ชี้ช่องโอกาส :

พัฒนาอุปกรณ์ทางการแพทย์ที่เกี่ยวข้องกับการแพทย์ทางเลือก เพื่ออำนวยความสะดวกและสร้างความน่าเชื่อถือในการบำบัดรักษาด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่

นวัตกรรมต้นแบบ :

นวัตกรรมหุ่นยนต์นิ้วสำหรับการเรียนการสอนวิชานวดแผนไทยของการแพทย์แผนไทยประยุกต์ คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล ซึ่งตัวหุ่นยนต์ที่ให้นักศึกษานวดนี้ มีเซ็นเซอร์ตรวจจับว่านวดถูกจุด เส้น และลงน้ำหนักเหมาะสมหรือไม่ เพื่อให้ นักศึกษามีมาตรฐานน้ำหนักมือที่แม่นยำ ไม่ก่อให้เกิดการระบม และสามารถบำบัดรักษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

แนวคิดจุดประกาย :

เทคโนโลยีช่วยฝึกสมาธิ พัฒนาสินค้าเทคโนโลยีที่สามารถใช้ในชีวิตประจำวัน และเชื่อมโยงกับไลฟ์สไตล์ของผู้บริโภคยุคใหม่มากขึ้น เช่น แอปพลิเคชันสำหรับฝึกทำสมาธิบำบัดประจำวัน เหมือนแอปเก็บข้อมูลและวิเคราะห์การวิ่ง เป็นต้น

ตอบโจทย์วิถีร่วมสมัย

ชี้ช่องโอกาส :

ส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวด้านสุขภาพ โดยประยุกต์และนำ การดูแลสุขภาพแบบองค์รวมเข้ามาใช้ เช่น โรงแรมที่มีคอร์ส ธรรมชาติบำบัด คอร์สโยคะ ทำสมาธิ เสิร์ฟอาหารสมุนไพร ฯลฯ หรือธุรกิจประเภทศูนย์บริการสุขภาพ (Medical Hub) ที่ประยุกต์ สมุนไพรไทยและศาสตร์แพทย์แผนไทย



ธุรกิจต้นแบบ :

ชีวาศรม อินเตอร์เนชั่นแนล เฮลท์ รีสอร์ท ริสอร์ทด้านสุขภาพเจ้าของรางวัลชนะเลิศสาขา Best Destination Spa และรางวัลระดับนานาชาติอีกมากมาย ตอบโจทย์ความต้องการทางสุขภาพแบบองค์รวมด้วยบริการสปาครบวงจรเพื่อสร้างสุขภาวะที่ดี ผ่านการนวดผ่อนคลาย นวดไทย สปาเพื่อความงาม อาหารเพื่อสุขภาพ การบริการแบบไทย และการจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืน

ชี้ช่องโอกาส :

สร้างธุรกิจบริการที่ตอบโจทย์คนรุ่นใหม่ ในแง่ของความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน เพื่อเจาะกลุ่มตลาดที่หลากหลาย เช่น นวดแผนจักรยานสำหรับนักปั่น นวดแผนออฟฟิศซินโดรม ฯลฯ

ธุรกิจต้นแบบ :

เซตวันริทริท รีสอร์ท ส่วนหนึ่งของศูนย์สุขภาพเซตวันโรงเรียนสอนนวดแผนไทยตำรับวัดโพธิ์ มีจุดประสงค์ให้ผู้ที่มีปัญหาสุขภาพ ได้ใช้เวลาในการดูแลตัวเองเพิ่มมากขึ้นด้วยรูปแบบของรีสอร์ทสุขภาพวิถีไทย ภายใต้แนวคิด ‘ต้นตำรับการดูแลสุขภาพวิถีไทย จุดหมายใหม่สำหรับคนรักสุขภาพ’ โดยมีแพ็คเกจให้เลือกตามอาการหรือตามวัย เช่น โปรแกรมบำบัดโรคที่พบบ่อยจากการทำงาน (Office Syndrome Management) โปรแกรมดูแลสุขภาพสตรี (Woman Health Care) โปรแกรมฟื้นฟูสภาพร่างกาย (Rejuvenate Program) ฯลฯ

เติบโตอย่างยั่งยืน

ชี้ช่องโอกาส :

วิจัยและพัฒนาสมุนไพรไทยและแปรรูปเป็นยารักษาโรค
ลดการนำเข้ายาจากต่างประเทศ

ธุรกิจต้นแบบ :

สมุนไพรอภัยเบศร แบรินด์สมุนไพรไทยที่เกิดจากการ
นำภูมิปัญญาไทยมาวิจัยและพัฒนาเพื่อให้ได้มาตรฐานสากล ไม่ว่าจะ
จะเป็นการรับรองมาตรฐานตามหลักเกณฑ์การผลิตที่ดี หรือ GMP
มาตรฐานรับรองเกษตรอินทรีย์ iFOAM เป็นธุรกิจที่เติบโตอย่าง
แข็งแกร่งและมีรายได้กว่า 200 ล้านบาทต่อปี และเป็นจุดเริ่มต้น
สำคัญในการลดการนำเข้ายาจากต่างประเทศ

ชี้ช่องโอกาส :

จัดการชุมชนสุขภาพดียั่งยืน เพื่อส่งเสริมให้คนในชุมชน
ร่วมมือกันดูแลสุขภาพอย่างเป็นระบบ ผ่านภูมิปัญญาต่างๆ ไม่ว่าจะ
จะเป็นแพทย์แผนไทย การนวด สมุนไพร ฯลฯ ร่วมกับการจัดการ
ชุมชนตามหลักสาธารณสุขมูลฐาน

ชุมชนต้นแบบ :

โครงการตำบลจัดการสุขภาพดี วิสาหกิจชุมชนยั่งยืน
เป็นรูปแบบวิธีการจัดการสุขภาพที่มีการนำศักยภาพ ภูมิปัญญา
และการรวมพลังของชุมชนมาบูรณาการเพื่อสร้างชุมชนที่เอื้อ
ต่อการมีสุขภาพที่ดี ลดและป้องกันการเกิดโรค ส่งเสริมสุขภาพ
ปรับพฤติกรรมของคนในชุมชน รวมทั้งจัดทำวิสาหกิจชุมชน
เพื่อสร้างรายได้จากผลิตภัณฑ์สมุนไพรหรือผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
เพื่อส่งเสริมให้คนในชุมชนมีสุขภาพที่ดีอย่างยั่งยืนด้วยแนวคิดของ
การพึ่งพาตนเอง

อาหารบ้านบ้าน



รักษาคุณค่าเก่า

ชี้ช่องโอกาส :

นำเสนอความหลากหลายของอาหารไทยและเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมดั้งเดิมเอาไว้

ธุรกิจต้นแบบ :

ร้านอาหารครัวใบโหนด เมืองสทิงพระ จ.สงขลา ต้นแบบกิจการสโตร์ฟู้ดเมืองไทย และโมเดลตัวอย่างของชุมชนพึ่งพาตนเอง โดยมีผู้สูงวัยในชุมชนเป็นผู้ปรุงอาหารแบบพื้นบ้านแท้ๆ สะท้อนถึงวิถีชีวิตของชาวบ้านที่ผูกพันกับคาบสมุทร 3 น้ำ วัดฤติบส่วนใหญ่รับซื้อมาจากชาวบ้านที่ปลูกผักผลไม้ปลอดสารพิษ บางส่วนเก็บจากธรรมชาติ รวมทั้งมีส่วนช่วยฟื้นฟูและรวบรวมพืชท้องถิ่นที่เคยสูญหายไปให้กลับคืนมาอีกครั้ง เช่น ข้าวพื้นบ้านพันธุ์สังข์หยด

ต่อยอดองค์ความรู้เดิม

ชี้ช่องโอกาส :

จัดทำตำราอาหารไทยหรือเปิดสถาบันสอนทำอาหารเพื่อส่งต่อองค์ความรู้เดิมไปสู่วงกว้าง นำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับวัฒนธรรม

อาหาร และความสอดคล้องระหว่างอาหารกับการดำรงชีวิต เช่น การพึ่งพาธรรมชาติ การกินอาหารเป็นยา และการปรุงรสกลมกล่อมตามธรรมชาติ

งานวิจัยต้นแบบ :

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทาร่วมกับ ผศ.ดร.คันสนีย์ จะสุวรรณ์ อดีตผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม ได้เผยแพร่ งานวิจัยเพื่อฟื้นฟูตำรับอาหารชาววังตำรับพระวิมาดาเธอฯ กรมพระสุทธาสินีนาฏปิยมหาราชปติวีรดา ซึ่งทรงเป็นผู้ดูแลห้องเครื่องต้นในการปรุงอาหารถวายพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ในขณะนั้น ประกอบไปด้วยอาหาร 14 รายการที่ไม่เคยเผยแพร่มาก่อน อาทิ ข้าวบายศรี-ปากขาม เยลลี่หอมก ข้าวงบ และน้ำพริกหลากชนิด โดยตีพิมพ์เป็นสองภาษา

ออกแบบให้ร่วมสมัย

ใช้ช่องโอกาส :

อาหารไทยท้องถิ่นมีศักยภาพที่จะพัฒนาและสร้างมูลค่าในตลาดโลกเพื่อตอบโจทย์สุขภาพของผู้บริโภคยุคใหม่ที่ต้องการลิ้มลองรสชาติอาหารท้องถิ่นของชาติอื่นๆ เช่น ปลายั้ว ถั่วเน่า กะปิ ไตปลา ของบ้านเราให้เป็นเครื่องปรุงท้องถิ่นที่ทรงคุณค่า นอกจากนี้ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับตัวผลิตภัณฑ์ การใช้งาน และความสวยงาม (เช่น ของฝาก อาหารที่พร้อมรับประทาน สินค้าส่งออก ฯลฯ) โดยสื่อสารให้ผู้บริโภครับรู้เรื่องราว ความเป็นมา และคุณค่าของผลิตภัณฑ์นั้นได้

ธุรกิจต้นแบบ :

PERB น้ำพริกสูตรไทยดั้งเดิมในแบรนด์ดั้งแบบใหม่ ซึ่งเกิดจากการพัฒนาของทายาทรุ่นที่ 3 ของเจ้าของสูตรน้ำพริกที่มีชื่อเสียงจากสุพรรณบุรี เน้นคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพ สะอาด และปลอดภัยเพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ทันสมัย ตอบโจทย์คนรุ่นใหม่ ทำงานที่ใส่ใจดูแลสุขภาพ

ดอกมันปลา แบรินดปลาอัดก้อนที่ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ซึ่งได้อ.สิทธิเดช หมอกมีชัย และ อ.ศศิภาญจน์ หมอกมีชัย มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด เข้ามาช่วยพัฒนากระบวนการผลิตปลาข้าวของชาวบ้านจังหวัดร้อยเอ็ด คัดเลือกเฉพาะส่วนเนื้อของปลานิลที่ปราศจากก้าง มาหมักเกลือทิ้งไว้ 4-12 เดือน ก่อนนำไปนึ่งสุกและผัดเคี้ยวจนแห้งสนิทเพื่อความสะดวกปลอดภัยและไร้กลิ่นคาว แล้วเข้าสู่กระบวนการอัดก้อนด้วยเครื่องจักรที่คิดค้นเอง ทำให้ได้สินค้าที่สามารถจัดส่งไปจำหน่ายได้สะดวก

แนวคิดจุดประกาย :

ฟังก์ชันฟู้ดสูตรไทย ส่งเสริมการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับจัดจำหน่ายชุดอาหารสมุนไพรไทยเพื่อสุขภาพรับประทานง่าย พกพาสะดวก และมีคุณประโยชน์ชัดเจนแบบอาหารฟังก์ชัน (Functional Food)

ประยุกต์ทักษะเดิม เพิ่มทักษะใหม่

ชี้ช่องโอกาส :

ยกระดับประสบการณ์การรับประทานอาหารไทยอย่างมีจิต ด้วยการคัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศ นำเสนออาหารที่ปรุงด้วยเทคนิคเก่าแก่ แต่เลือกนำเสนอด้วยการตกแต่งอย่างสวยงามท่ามกลางบรรยากาศของร้านที่ดูโอ่อ่าหรูหรา

ธุรกิจต้นแบบ :

ร้านอาหาร น้ำ (Nahm) โรงแรมเมโทรโพลิแทน กรุงเทพฯ (The Metropolitan Bangkok) ร้านอาหารอันดับหนึ่งในเอเชีย ประจำปี 2557 (Asia's 50 Best Restaurants 2014) ของเซฟเดวิด ทอมป์สัน ซึ่งย้ายจากสาขาลอนดอน มาเปิดในประเทศไทย โดยนำเสนออาหารไทยที่ได้ศึกษาจากตำรับสายเยาวภา ตำรับแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ และตำรับของเจ้าจอมพิศว์บุณนาคน โดยคัดเลือกเครื่องปรุงและวัตถุดิบระดับพรีเมียมจากท้องถิ่นและเสิร์ฟแบบสำรับไทย

ก้าวไปกับเทคโนโลยี

ชี้ช่องโอกาส :

ใช้เทคโนโลยีในการแก้ไขปัญหาและข้อจำกัดของสินค้าออร์แกนิก อาหารไทยแท้ และสมุนไพรไทย เช่น การยืดอายุและความสดใหม่ของอาหารโดยไม่ใช้สารเคมี วัตถุกันเสีย หรือกระบวนการทางเคมีที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม

นวัตกรรมต้นแบบ :

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้คิดค้นเทคโนโลยีที่ช่วยรักษาความสดหอมหวานของผลไม้ได้โดยไม่ใส่สารกันเสีย จนเกิดเป็นนวัตกรรมอาหารประเภทผลไม้แห้งและน้ำผลไม้พร้อมดื่ม โดยร่วมมือกับกลุ่ม I+D Style Cafe เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีดีไซน์สวยงาม ร่วมสมัย เช่น น้ำทับทิมพร้อมดื่มที่ยังคงรักษารสชาติหอมหวานของทับทิมให้อยู่ได้นานในขวดแก้ว และสตอเบอรี่กับมะละกอแช่หมักแห้งที่ยังคงรักษาสัมผัสของผลไม้สดไว้ได้โดยไม่ใส่สารกันเสีย

๔๓

ตอบโจทย์วิถีร่วมสมัย

ชี้ช่องโอกาส :

ส่งเสริมให้ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมพัฒนาแนวคิดและกระบวนการผลิตให้ตอบโจทย์ตลาดออร์แกนิกมากขึ้น โดยคำนึงถึงผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อมเป็นหลัก หลีกเลี่ยงการใช้วัตถุพิษสำเร็จรูปที่ผ่านการใส่สารเคมีและตัดแต่งพันธุกรรม รวมไปถึงการอำนวยความสะดวกและเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าออร์แกนิกให้ทั่วถึง ซึ่งสามารถตอบโจทย์การใช้ชีวิตเร่งรีบของคนเมือง เช่น ผู้จำหน่ายผักสดออร์แกนิก บริการส่งอาหาร/พืชผักผลไม้ปลอดสารเคมี ร้านค้าปลีกและซูเปอร์มาร์เก็ตออร์แกนิก

ธุรกิจต้นแบบ :

ไร่ปลูกรัก ไร่อร์แกนิกใน จ.ราชบุรี ที่นำเสนอทางเลือกใหม่ของการบริโภคพืชผักและผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ที่สดใหม่ปลอดภัยและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ โดยได้รับการตรวจสอบรับรองตามมาตรฐานสหพันธ์เกษตรอินทรีย์นานาชาติ (IFOAM Accredited) มาตรฐานเกษตรอินทรีย์สหภาพยุโรป (EU Organic Regulation) และมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ประเทศแคนาดา (Canadian Organic Regulation) พร้อมบริการจัดส่งกล่องผักตามฤดูกาลถึงประตูบ้าน และพัฒนาผลิตภัณฑ์อร์แกนิกประเภทเครื่องปรุงอาหารไทยส่งขายตามซูเปอร์มาร์เก็ตทั้งในและต่างประเทศ นอกจากนี้ เจ้าของไร่ยังแตกไลน์ธุรกิจร้านอาหารมังสวิรัตออร์แกนิกในชื่อ ‘อโนทัย’ ที่ใช้วัตถุดิบจากไร่ทั้งสิ้น

ข้าวหอมมะลิเกษตรอินทรีย์พันธุ์ กข 5 และ 105 โดย นครหลวงค้าข้าว ผู้ส่งออกข้าวอันดับต้นๆ ของไทย และเป็นรายแรกที่บุกเบิกข้าวอินทรีย์โดยเข้าไปสนับสนุนเครือข่ายเกษตรกรทุ่งลอ รอยต่อระหว่าง จ.พะเยา และ จ.เชียงราย ให้ปลูกข้าวหอมมะลิอินทรีย์ ควบคู่กับการปรับพื้นที่และพัฒนาสภาพแวดล้อมให้อุดมสมบูรณ์ ปลอดภัย และยังส่งเสริมพัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกรอย่างยั่งยืน ในส่วนของระบบการผลิตทั้งหมดนั้น ต้องผ่านการตรวจสอบจนได้รับการรับรองตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์เพื่อส่งออกต่างประเทศ (ตั้งแต่พื้นที่เพาะปลูก การปลูก การจัดเก็บข้าวในโรงสี และบรรจุภัณฑ์) รวมถึงการบรรจุข้าวในพลาสติกด้วยเทคโนโลยีสุญญากาศ เพื่อป้องกันแมลงและรักษาความสดใหม่แทนการรมยา โดยมีตลาดหลักอยู่ที่ยุโรป

แนวคิดจุดประกาย :

แผนที่กินได้ รวบรวมแหล่งข้อมูลเกี่ยวกับร้านค้าและฟาร์มท้องถิ่นที่ไม่ใช้สารเคมีและไม่ดัดแปลงพันธุกรรม โดยระบุพิกัดแหล่งจำหน่ายอาหารและวัตถุดิบออร์แกนิกที่ใกล้ตัว ผ่านแอปพลิเคชัน

เคชั่น เว็บไซต์ แพนเพจ ฯลฯ เพื่ออำนวยความสะดวกสบายและเพิ่มช่องทางการเข้าถึงสินค้าที่ปลอดภัยให้กับผู้บริโภค เช่น แอปพลิเคชัน LOCAVORE ที่ระบุพิกัดให้ผู้บริโภครู้ว่าแหล่งอาหารออร์แกนิกที่ใกล้บ้านที่สุดอยู่ที่ไหน

เติบโตอย่างยั่งยืน

ชี้ช่องโอกาส :

เชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกรกับผู้บริโภคโดยตรงผ่านตลาดสีเขียวและคอมมูนิตีออนไลน์ เพื่อเปิดโอกาสให้เกษตรกรอินทรีย์สามารถขายผลผลิตได้เองโดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลางหรือระบบเอาเปรียบในซูเปอร์มาร์เก็ตใหญ่ๆ อีกทั้งสร้างโมเดลใหม่ๆ ในการเชื่อมโยงผู้ผลิตและผู้บริโภคให้หลากหลายขึ้น รวมไปถึงการรักษาเมล็ดพันธุ์แท้และเมล็ดพันธุ์ท้องถิ่นดั้งเดิมเพื่อความยั่งยืนทางอาหาร และความรับผิดชอบต่อผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งจะช่วยสร้างความแตกต่างหลากหลายให้กับธุรกิจอาหารของไทย

ธุรกิจต้นแบบ :

ร้านอาหาร โบ.ลาน ของเชฟโบ ดวงพร ทรงวิศวะ และเชฟ ดีแลน โจนส์ นำเสนออาหารไทยพื้นบ้านที่เรียบง่าย รุ่มรวยด้วยความหลากหลายทางวัฒนธรรมท้องถิ่นและชาติพันธุ์ เสิร์ฟแบบสำหรับไทย เปลี่ยนเมนูตามฤดูกาล โดยใช้วัตถุดิบออร์แกนิกและสนับสนุนการปลูกผักพื้นบ้านตามวิถีเกษตรอินทรีย์ เนื้อสัตว์จากฟาร์มออร์แกนิกที่ไปเลือกเอง รวมทั้งข้าวออร์แกนิกผ่านโครงการบอกรับสมาชิกจากเกษตรกรที่ จ.ยโสธร อีกทั้งเป็นผู้ร่วมบุกเบิกร้านอาหารสโลว์ฟู้ดในประเทศไทย และกำลังพัฒนาก้าวต่อไปสู่การเป็นร้านอาหารปลอดคาร์บอน เพื่อลดปัญหาการใช้พลังงานและปัญหาขยะเหลือทิ้งที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

ปันโตข้าว : โมเดลทางธุรกิจที่เปิดโอกาสให้คนเมืองและเกษตรกรผู้ปลูกข้าวอินทรีย์ได้มาพบกันบนแนวคิดของ CSA ซึ่งคือ

การให้ผู้ผลิตและผู้บริโภคเจอกัน โดยที่ผู้บริโภคจะต้องจ่ายเงินล่วงหน้าเป็นระบบสมาชิกรายปี ส่วนชาวนา ก็จะทยอยส่งข้าวคุณภาพดี ปลอดภัยมาให้ทุกเดือนหรือตามระยะเวลาที่ตกลง และมีส่วนในการส่งเสริมระบบเกษตรกรรมพึ่งตนเองให้ยั่งยืนในอีกทางหนึ่งด้วย แบรินต์ที่นำโมเดลปันโตข้าวไปใช้เช่น แบรินต์เพื่อนชาวนา หรือกลุ่ม ผูกปันโตข้าว ชวนคนเมืองเป็นเจ้าของของชาวนา

CSA Farm : โมเดลเครือข่ายเกษตรอินทรีย์ที่เกษตรกรสามารถส่งผักหรือผลิตผลทางการเกษตรปลอดภัยตรงถึงบ้านผู้บริโภคที่เป็นสมาชิก โดยเริ่มเป็นที่นิยมจากการเติบโตของตลาดออร์แกนิก โดยผู้บริโภคจะจ่ายเงินด้วยระบบสมาชิกเพื่อรับผลผลิต (ซึ่งขึ้นอยู่กับฤดูกาลและการเก็บเกี่ยวของเกษตรกร) ตามระยะเวลาที่ตกลง สมาชิกจะแบกรับความเสี่ยงเรื่องดินฟ้าอากาศร่วมกัน แบรินต์ที่กำลังเป็นที่นิยมในกลุ่มคนรุ่นใหม่เช่น **CSA munching box by Raitong Organic Farm** ซึ่งสื่อสารทางการตลาดกับผู้บริโภคทั้งในเฟซบุ๊กและอินสตาแกรม เป็นต้น



ศูนย์วิจัยต้นแบบ :

ศูนย์เก็บเมล็ดพันธุ์พื้นบ้าน พันพรรณ ของโจน จันได ซึ่งเกิดขึ้นจากปัญหาเกษตรกรรมแบบอุตสาหกรรมที่กำลังทำให้เมล็ดพันธุ์แท้หรือพันธุ์พื้นเมืองหายไปอย่างรวดเร็ว และมีเมล็ดไฮบริดหรือเมล็ดพันธุ์จีเอ็มโอที่ให้ผลผลิตสูงกว่า แต่ไม่สามารถขยายพันธุ์ต่อได้ ต้องพึ่งบริษัทเมล็ดพันธุ์เรื่อยไป ซึ่งการหายไปของพันธุ์ต่างๆ เป็นดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหารที่จะขึ้นอยู่กับกลุ่มทุนผู้ผลิตอาหารรายใหญ่ของโลกเท่านั้น เขาจึงริเริ่มเก็บเมล็ดพันธุ์พื้นบ้านทุกอย่างเป็นอาหารเพื่อเก็บรักษามรดกและส่งต่อให้ลูกหลาน ซึ่งนอกจากจะสะสมแล้ว ยังแจกฟรีเมล็ดพันธุ์เหล่านี้ให้กับผู้ที่สนใจทางจดหมาย โดยส่งซองเปล่าติดแสตมป์วงเล็บมุมซองว่า (ขอเมล็ดพันธุ์) เพื่อต่อยอดเมล็ดพันธุ์แท้ให้เติบโตต่อไป

สถาบันต้นแบบ :

การพัฒนาปรับปรุงพันธุ์ข้าวพื้นเมืองของมูลนิธิข้าวขวัญ โดยพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์ข้าวพื้นเมืองเพื่อลดต้นทุนการผลิตของเกษตรกร เพราะพันธุ์ข้าวสมัยใหม่ มักจะมีความอ่อนแอต่อโรคข้าวนาในระบบเกษตรสมัยใหม่ก็มักจะจัดการปัญหาด้วยการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชควบคู่กันไป ส่งผลต่อสุขภาพและค่าใช้จ่ายที่มากขึ้น เนื่องจากชาวนาต้องซื้อพันธุ์ข้าวใหม่ทุกครั้งที่เริ่มทำนา แทนการเก็บพันธุ์ไว้ใช้เองดังที่เคยทำมาแต่เดิม เหล่านี้ล้วนแต่ทำให้ต้นทุนการผลิตของชาวนาสูงขึ้นเป็นเงาตามตัว ซึ่งการพัฒนาของมูลนิธิข้าวขวัญ ได้ช่วยให้วิถีเกษตรกรรมยั่งยืนแบบดั้งเดิมกลับมาอีกครั้ง

แนวคิดจุดประกาย :

‘ใส่’ ใจโลก ส่งเสริมการใช้บรรจุกัญท์อาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในวงกว้าง ทั้งในเชิงนโยบายรัฐและเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค

ช่างสิบหมู่



รักษาคุณค่าเก่า

ชี้ช่องโอกาส :

นำภูมิปัญญาทางด้านทักษะงานช่าง งานฝีมือท้องถิ่น มาสร้างมูลค่าตามแบบฉบับดั้งเดิม

ธุรกิจต้นแบบ :

ผ้าไหมยกทองจันทรีโสมา กลุ่มทอผ้าไหมยกทองแห่ง หมู่บ้านท่าสว่าง จ.สุรินทร์ โดยมีอาจารย์วีรธรรม ตระกูลเงินไทย เป็นกำลังสำคัญที่ช่วยส่งเสริมให้ชาวบ้านรวมกลุ่มกันทำงานทอผ้า เพื่อสร้างอาชีพเสริมด้วยกีพื้นเมือง และฟื้นฟูเทคนิคการทอผ้ายก ชั้นสูงแบบราชสำนักไทยโบราณ สร้างคุณค่าให้งานท้องถิ่นและ กลายเป็นที่หมายปองของคนที่สนใจงานผ้าไทย โดยราคาของ ผ้าไหมยกทองจันทรีโสมาจะอยู่ที่เมตรละ 30,000 - 200,000 บาท

ต่อยอดองค์ความรู้เดิม

ชี้ช่องโอกาส :

จัดเก็บองค์ความรู้ดั้งเดิมในรูปแบบฐานข้อมูลที่เข้าถึงได้ง่าย และจัดทำโครงการวิจัยเพื่อส่งเสริมการศึกษา ต่อยอดพัฒนา ภูมิปัญญาไทยให้เกิดกระบวนการสร้างสรรค์และนวัตกรรม ที่แตกต่างไปจากเดิม

โครงการต้นแบบ :

โครงการ Modern Thai Silk ของสำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน) หรือ สปร. (OKMD) ร่วมมือกับสถาบันพัฒนาอุตสาหกรรมสิ่งทอ (THTI) และกรมหม่อนไหม ดำเนินโครงการวิจัยและพัฒนาต้นแบบไหมไทยร่วมสมัย เพื่อพัฒนาศักยภาพวิสาหกิจชุมชนและสร้างองค์ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้ผลิต ได้เข้าใจถึงการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ นำผ้าไหมไทยไปสู่การเป็นผ้าที่ใช้สวมใส่ได้ทุกโอกาส และยกระดับให้เป็นสินค้าแฟชั่นชั้นสูง (Haute Couture)

ประยุกต์ทักษะเดิม เพิ่มทักษะใหม่

ชี้ช่องโอกาส :

นำภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยมาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ โดยเพิ่มมูลค่าด้วยการออกแบบ และสร้างแบรนด์ร่วมสมัย เพื่อตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคได้ง่ายขึ้น

ธุรกิจต้นแบบ :

Srinlim แบรินด์เฟอร์นิเจอร์ และของตกแต่งบ้านโดยศรีัญญา ลิ้มปัทมทิพย์ กราฟิกร์ดีไซน์เนอร์ที่ได้แรงบันดาลใจจากผ้าทอพื้นเมืองและศิลปวัฒนธรรมของไทย มาสร้างลวดลายกราฟิก และใช้เทคนิคพิมพ์ลายบนผืนผ้า นำมาต่อยอดเป็นของแต่งบ้านร่วมสมัย นอกจากนี้ ยังเคยได้รับเชิญไปแสดงนิทรรศการที่ประเทศฟิลิปปินส์ในปี 2013 และในงาน Maison et Object ประเทศฝรั่งเศส ในปี 2014



SARRAN งานออกแบบสร้างสรรค์โดยศรัณย์ คงอยู่ดี นักออกแบบผลิตภัณฑ์กระต๊ากจากเขื่อนล้วย นำนวัตกรรม การทำกระต๊ากพื้นบ้านจากต้นกล้วยมาพัฒนาใหม่ สร้างเป็นสินค้า วัฒนธรรมที่ไม่มีใครสามารถลอกเลียนแบบได้ สร้างคุณค่าด้วยการ เล่าเรื่องราวของสังคมและวัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านสินค้า รวมทั้ง พัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องโดยใส่ภูมิปัญญาไทยลงไปแนวคิด และหยิบทักษะช่างมาใช้อย่างชาญฉลาด

ก้าวไปกับเทคโนโลยี

ชี้ช่องโอกาส :

ใช้เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์งานฝีมือให้ก้าวข้ามข้อจำกัด ทางการผลิตและการใช้งาน ยืดอายุการใช้งาน ทำให้เก็บรักษาง่าย และใช้งานได้สะดวกมากขึ้น

ธุรกิจต้นแบบ :

บริษัท อานนท์ ไพโรจน์ ดีไซน์ สตูดิโอ จำกัด จุดเด่นของ ผลิตภัณฑ์ที่ส่งตรงจากสตูดิโอแห่งนี้ อยู่ที่การหยิบจับแนวคิดและ ทักษะพื้นบ้านมาผสมผสานกับวัสดุแปลกใหม่ เทคโนโลยี และการ ออกแบบสไตล์โมเดิร์น เช่น เซลล์ แชร (Cell Chair) ที่นำเครื่องจักร เก้ามาแปรรูปใหม่เป็นเก้าอี้ที่มีรูปลักษณะคล้ายเซลล์ โดยให้ช่วงหล่อ พระพุทธรูปช่วยหล่อโครงสร้างเก้าอี้ที่ดูมีน้ำหนักเบาแต่แข็งแรง หรือการนำเทคโนโลยีการพิมพ์สามมิติ (3D Printing) มาใช้ในการ สร้างงานฝีมือร่วมสมัยที่ใช้ทั้งทักษะ การออกแบบ และเทคโนโลยี **ผ้าบาติกนาโน** ของกลุ่มคลัสเตอร์ผู้ผลิตผ้าบาติก จังหวัดภูเก็ต ภายใต้ความร่วมมือระหว่างศูนย์นาโนเทคโนโลยีแห่งชาติ (นาโนเทค) และสวทช. ร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยนำผ้าฝ้าย 100% ที่เคลือบ ด้วยนาโนนาโนไปเขียนเป็นผ้าบาติก ทำให้มีคุณสมบัติพิเศษ คือ ไม่ยับ ป้องกันแบคทีเรีย ป้องกันแสงยูวี สีไม่ซีดจาง และมีกลิ่นหอม



ตอบโจทย์วิถีร่วมสมัย

ชี้ช่องโอกาส :

พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับรูปแบบการใช้ชีวิตและความต้องการประสบการณ์แปลกใหม่ของผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน แต่สามารถใช้สอยได้จริงในกิจวัตรประจำวัน

ธุรกิจต้นแบบ :

Pakiaman แบรินด์ผ้าขาวม้าไทย โดย ณิชวรณ โกมลกิตตพงศ์ กับ กฤติน ทวีผลจรรยา ที่นำผ้าขาวม้าไทยที่ขึ้นชื่อเรื่องประโยชน์ใช้สอย มาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ของตกแต่งบ้านและของใช้ เช่น สมุดโน้ต กระเป๋าน้ำดื่ม ยาม เสื้อยืด หุ่นแขวนสร้อย และของตกแต่งอื่นๆ มากมายที่ร่วมสมัยแต่เรียบง่าย ใช้ได้ทุกโอกาส ซึ่งนอกจากจะเปลี่ยนโฉมเดิมๆ ของผ้าขาวม้า ยังสร้างเอกลักษณ์ที่สามารถตีตลาดในยุโรปและเอเชียได้ด้วย

หวดรัชภัก นวัตกรรมจากงานฝีมือท้องถิ่นที่พัฒนาโดยรัชภัก พรพันธุ์ นำ 'หวด' ของชาวบ้านหนองขอน จ.อุบลราชธานี มาสานต่อจนสามารถใช้ในหม้อหุงข้าวไฟฟ้าได้สำเร็จและยังคงรสสัมผัสของข้าวเหนียวนึ่งแบบต้นตำรับ วิธีการคือนำไม้ไผ่สุกมาจักเป็นดอก และต้มกับสารส้มเพื่อทำความสะอาด ป้องกันมอดและ

รา และปรับปรุงทรงให้มีขนาดเล็กกว่าม้วนึ่งข้าวในสมัยก่อน แล้วใช้ก้านตาลทำเป็นฐานเพื่อช่วยยกข้าวให้มีระดับสูงเหนือระดับน้ำที่ใช้หนึ่ง แต่มีช่องให้อิน้ำสามารถผ่านขึ้นมาได้ ทำให้ข้าวเหนียวสุกเสมอกันและมีกลิ่นหอมของไม้ไผ่ ซึ่งนวัตกรรมนี้ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 สาขาผลงานที่เกิดประโยชน์แก่สังคมจากการประกวด สุดยอดนวัตกรรม 7 Innovation Awards ด้วย

เติบโตอย่างยั่งยืน

ชี้ช่องโอกาส :

เพราะผู้บริโภคยุคใหม่มีแนวโน้มที่จะคำนึงถึงเรื่องสิ่งแวดล้อมมากขึ้น สังเกตได้จากการเลือกสนับสนุนเฉพาะแบรนด์ธุรกิจ ผลิตภัณฑ์ที่ไม่สร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม และหันไปกดดัน ต่อต้าน หรือกระทั่งเลิกซื้อสินค้าของแบรนด์ที่ส่วนกระแสดังกล่าว ภาคธุรกิจ SMEs และภาคอุตสาหกรรมไทยจึงควรปรับตัวด้วยการวางรากฐานธุรกิจบนแนวคิดของความยั่งยืน เช่น สนับสนุนการสร้างอาชีพของเกษตรกรและชาวบ้าน เลือกใช้วัสดุในท้องถิ่นที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม วางแผนกระบวนการผลิตตั้งแต่ต้นสายไปถึงปลายน้ำภายใต้แนวคิดสีเขียว เพื่อที่จะลดผลกระทบทางสังคมและสิ่งแวดล้อมให้น้อยลงที่สุด ควบคู่กับการหาทางเยียวยารักษา ทดแทนทรัพยากรธรรมชาติที่สูญเสียไปกับการผลิต

ธุรกิจต้นแบบ :

Walk on the wild side แบรนด์เสื้อผ้าย้อมครามในสไตล์ร่วมสมัย โดยนำภูมิปัญญาการย้อมครามแท้แบบดั้งเดิมจากแม่ชีตาที่ปลอดสารเคมีและดีต่อสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้แบรนด์ยังเริ่มต้นในการใช้ผ้าฮีดฝ้ายออร์แกนิกที่มีใบรับรองการปลูกแบบอินทรีย์ จากสำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์เป็นวัตถุดิบในการผลิตสินค้า และตั้งเป้าหมายว่าจะเปลี่ยนเป็นอินทรีย์เต็มรูปแบบภายใน พ.ศ. 2560

รู้จัก OKMD

สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (สปร.) Office of Knowledge Management and Development (OKMD) เป็นองค์การมหาชนในสังกัดสำนักนายกรัฐมนตรี จัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม พ.ศ. 2547 โดยมีวัตถุประสงค์ให้เป็นองค์กรที่มีบทบาทสำคัญในการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานทางปัญญาที่ทันสมัยของประเทศ โดยกำหนดวิสัยทัศน์ให้เป็นองค์กรนำในการพัฒนาองค์ความรู้สร้างสรรค์สำหรับคนรุ่นใหม่ โดยผ่านนวัตกรรมการเรียนรู้สาธารณะ เพื่อการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน และมีพันธกิจคือ

- จัดให้มีระบบการเรียนรู้เพื่อสร้างสรรค์ภูมิปัญญาของประชาชน โดยผ่านกระบวนการเรียนรู้สาธารณะ
- สร้างแหล่งบริการความรู้รูปแบบใหม่ที่ทันสมัย มีชีวิตชีวาอุดมด้วยความคิดสร้างสรรค์
- สร้างนวัตกรรมองค์ความรู้รูปแบบใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาประเทศและคุณภาพชีวิตของประชาชน
- ส่งเสริมเครือข่ายเพื่อพัฒนาและขับเคลื่อนนโยบายการสร้างสังคมไทยให้เป็นสังคมแห่งการเรียนรู้

โดยตลอดระยะเวลา 10 ปีที่ผ่านมา OKMD ได้ทำหน้าที่ ‘กระตุกต่อมคิด’ ให้แก่สังคมไทยอย่างต่อเนื่อง ในการพัฒนาแหล่งเรียนรู้และส่งเสริมการสร้างสรรค์นวัตกรรมและความรู้ใหม่ๆ โดยในปัจจุบัน OKMD มีโครงสร้างการบริหารจัดการ ประกอบด้วยหน่วยงานภายใน 3 หน่วยงาน ได้แก่ สำนักงานอุทยานการเรียนรู้ (TK Park) ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ (TCDC) และสถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ (NDMI)

สำหรับผลการดำเนินงานนั้น OKMD ได้พัฒนาแหล่งบริการความรู้ใหม่ๆ จนเป็นที่รับรู้และได้รับการยอมรับจากผู้ใช้บริการและสาธารณชน โดยมีการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ๆ และจัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรูปแบบต่างๆ เพื่อเผยแพร่ความรู้สู่ประชาชนอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการนำแนวคิดต้นแบบแหล่งเรียนรู้และองค์ความรู้ไปขยายผลสู่ภูมิภาค ดังนี้

อุทยานการเรียนรู้

(Thailand Knowledge Park : TK Park) : ห้องสมุดมีชีวิต

เป็นแหล่งจุดประกายความคิดและกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลาย เป็นพื้นที่เปิดสำหรับเยาวชนในการพัฒนาและแสดงออกซึ่งความสามารถของตนเองอย่างสร้างสรรค์ ตั้งอยู่บริเวณชั้น 8 ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพมหานคร และยังได้นำต้นแบบไปขยายผลสู่ภูมิภาคอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการพัฒนา Online Library เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ได้อย่างทั่วถึง และสอดคล้องกับพฤติกรรมการแสวงหาความรู้และข่าวสารของคนรุ่น

ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ

(Thailand Creative & Design Center : TCDC)

ตั้งอยู่บริเวณชั้น 6 ศูนย์การค้าดิเอ็มโพเรียม กรุงเทพมหานคร เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการออกแบบเพื่อสร้างแรงบันดาลใจและจุดประกายความคิดสร้างสรรค์ให้แก่คนรุ่นใหม่ ผ่านการเรียนรู้แบบสากลตั้งแต่การจัดนิทรรศการ การบรรยาย การสัมมนา และการบ่มเพาะ โดยมีห้องสมุดด้านการออกแบบที่ใหญ่ที่สุดในเอเชีย และมีห้องสมุดวัสดุเพื่อการออกแบบ (Material ConneXion) นอกจากนี้ยังได้ร่วมมือกับสถาบันอุดมศึกษาในภูมิภาค จัดตั้ง mini TCDC เพื่อขยายโอกาสการเข้าถึงความรู้ด้านการออกแบบไปสู่ภูมิภาค

Museum Siam ต้นแบบพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้

(National Discovery Museum Institute : NDMI)

ตั้งอยู่บริเวณกระทรวงพาณิชย์เดิม ถนนสนามไชย กรุงเทพมหานคร นำเสนอประวัติศาสตร์วัฒนธรรมไทยผ่านการจัดนิทรรศการถาวรและหมุนเวียนผ่านสื่อมัลติมีเดีย เพื่อให้ผู้ชมเพลิดเพลินกับการเรียนรู้จากพิพิธภัณฑ์รูปแบบใหม่ที่นำเรื่องราวในอดีตมาต่อยอดความคิดสร้างสรรค์ให้กับอนาคต และร่วมกับเครือข่ายเพื่อพัฒนาต้นแบบพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้ในภูมิภาค และนำต้นแบบองค์ความรู้ (Discovery Museum Knowledge Model) ไปขยายผลสู่พิพิธภัณฑ์เครือข่ายในท้องถิ่น รวมทั้งจัดทำโครงการพิพิธภัณฑ์ดิจิทัล (Muse Mobile) เคลื่อนไปจัดแสดงยังจังหวัดต่างๆ เพื่อกระจายองค์ความรู้ไปสู่ภูมิภาค

สถานที่ติดต่อ

สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน)

อาคารวิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล ชั้น 18-19
69 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร 10400
โทรศัพท์ : 0 2105 6500
โทรสาร : 0 2105 6556
เวลาทำการ : จันทร์ - ศุกร์ 09:00 - 17:00 น.
www.okmd.or.th

สำนักงานอุทยานการเรียนรู้ (สอ.)

สำนักงาน :
อาคาร ดี ออฟฟิศเคส แอท เซ็นทรัลเวิลด์
ชั้น 17 999/9 ถนนพระราม 1 แขวงปทุมวัน เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330
โทรศัพท์ : 0 2264 5963-5
โทรสาร : 0 2264 5966
เวลาทำการ : จันทร์ - ศุกร์ 09:30 - 17:30 น.
ส่วนบริการ :

อุทยานการเรียนรู้ต้นแบบและบริการ (TK Park)

ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ ชั้น 8 แดชเชิล โซน ถนนพระราม 1
แขวงปทุมวัน เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330
โทรศัพท์ : 0 2257 4300
โทรสาร : 0 2257 4332 / 0 2257 4332 ต่อ 125
เวลาทำการ : อังคาร - อาทิตย์ 10:00 - 20:00 น.
www.tkpark.or.th

สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ (สว.)

สำนักงานและส่วนบริการ :
4 ถนนสนามไชย แขวงพระบรมมหาราชวัง เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร 10200
โทรศัพท์ : 0 2225 2777
โทรสาร : 0 2225 2775
เวลาทำการ :
สำนักงาน : จันทร์ - ศุกร์ 09:00 - 17:00 น.
มิวเซียมสยาม : อังคาร - อาทิตย์ 10:00 - 18:00 น.
www.ndmi.or.th

ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ (ศสอ)

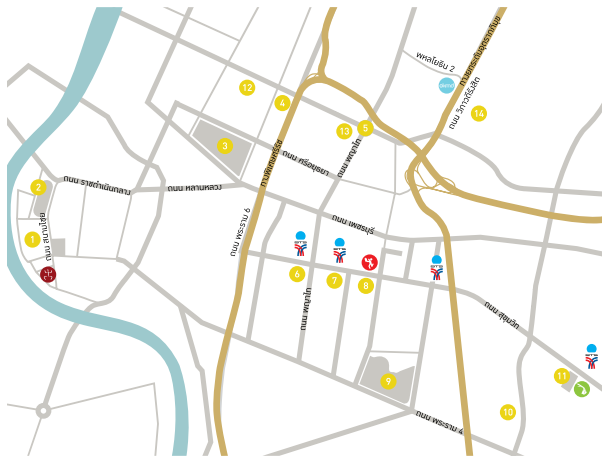
สำนักงาน :
622 อาคารเอ็มโพเรียมทาวเวอร์ ชั้น 24
ถนนสุขุมวิท 24 แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร 10110
โทรศัพท์ : 0 2664 7667
โทรสาร : 0 2664 7670
เวลาทำการ : จันทร์ - ศุกร์ เวลา 09:30 - 17:30 น.
ส่วนบริการ :

ห้องสมุดเฉพาะด้านการออกแบบ (TCDC)

ดี เอ็มโพเรียม ซอปปิง คอมเพล็กซ์ ชั้น 6
622 ถนนสุขุมวิท 24 แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร 10110
โทรศัพท์ : 0 2664 8448
โทรสาร : 0 2664 8458
เวลาทำการ : อังคาร - อาทิตย์ เวลา 10:30 - 21:00 น.
www.tcdc.or.th

MAP

สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน)



สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน)
Office of Knowledge Management and Development (OKMD)



สำนักงานอุทยานการเรียนรู้ (สทอ.)
Thailand Knowledge Park (TK Park)



สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ (สภช.)
National Discovery Museum Institute (NDMI)



ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ (ศสอ.)
Thailand Creative & Design Center (TCDC)



1 พระบรมมหาราชวัง



2 สนามหลวง



3 สนามกีฬาจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



4 โรงพยาบาลธรรมศาสตร์



5 ศูนย์วิจัยและพัฒนา



6 มานูสคริปต์



7 สวนสมเด็จพระ



8 โรงพยาบาลตำรวจ



9 สวนสมเด็จพระ



10 ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



11 สวนสมเด็จพระ



12 สวนจิตรลดา



13 โรงพยาบาลตำรวจ



14 ศูนย์การเรียนรู้และพัฒนา



สถานีสนามกีฬา



สถานีสนาม



สถานีสนาม



สถานีสนาม



สถานีสนาม

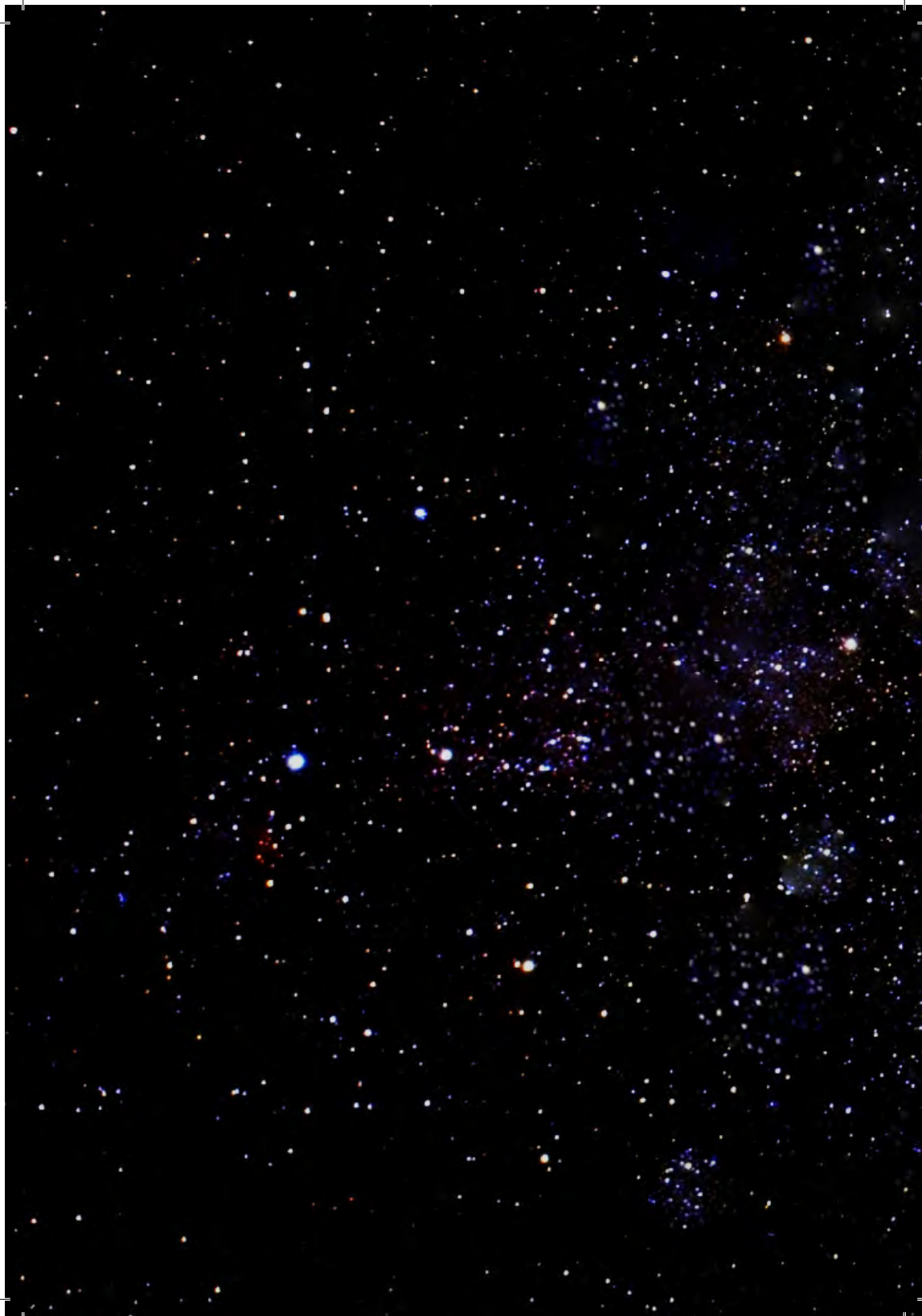


สถานีสนาม

okmd
KNOWLEDGE
FESTIVAL 3
TIME MACHINE

TREND MACHINE

สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน)



สารบัญ

เกรנדโลก

โลกใบนี้กำลังจะหมุนไปทางไหน?

4

อยู่อย่างไรในอนาคต?

6

เมื่อแพทย์แผนปัจจุบันไม่ใช่คำตอบที่ ‘ถูกทุกข้อ’

10

อำนาจต่อรองของผู้บริโภคในวันนี้

14

เมื่อโลกดิจิทัลกำลังหมุนไปหาคนมีทักษะ

18

EXPERIENCE SYMPOSIUM

22

CRAFT WORKSHOPS

33

AGENDA

39

โลกใบนี้กำลังจะหมุนไปทางไหน?

แม้อนาคตจะยังเป็นสิ่งที่ไม่มีใครล่วงรู้แน่ชัด แต่จากการคาดการณ์ของสำนักเทรนด์ทั่วโลกก็ได้ข้อสรุปตรงกันว่า โลกของเรา กำลังจะหมุนไปสู่สิ่งที่เรียกว่า ‘ความยั่งยืน’ แนวคิดสีเขียวหรือ ‘กรีน’ จะไม่ใช่แค่กระแส แต่จะกลายเป็นแนวคิดพื้นฐานที่อยู่ในทุกมิติของการพัฒนา ผู้คนหันมาใส่ใจสุขภาพของตัวเองและสุขภาพของโลก ด้วยการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตให้สอดคล้องกับธรรมชาติมากยิ่งขึ้น นั่นเป็นเพราะบทเรียนที่ผ่านมาทำให้มนุษย์เข้าใจแล้วว่า เราไม่ใช่สิ่งมีชีวิตที่สามารถเอาชนะธรรมชาติได้ เราเป็นเพียงผู้อาศัยที่ต้องเรียนรู้และเข้าใจความเป็นไปของโลกมากยิ่งขึ้น

แนวโน้มสำคัญอีกประการคือ โลกของเราจะเปิดพื้นที่ให้กับสังคมผู้สูงอายุอย่างเต็มรูปแบบ เหล่าเบบี้บูมเมอร์หลังสงครามโลกครั้งที่สองซึ่งเคยขับเคลื่อนโลกกำลังก้าวเข้าสู่วัยชรา เนื่องจากวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางการแพทย์ที่ก้าวล้ำได้หยิบยื่นโอกาสให้มนุษย์ได้ต่อสู้กับโรคร้ายไข้เจ็บ หรือแม้แต่ต่ออายุขัยให้ยาวนานขึ้น จึงมีแนวโน้มว่าประชากรผู้สูงอายุทั่วโลกจะเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ และจะกลายเป็นกลุ่มเป้าหมายหลักที่ตลาดต้องจับตามองอย่างจริงจัง ขณะที่สภาพเศรษฐกิจและสังคมปัจจุบันส่งผลให้คนหนุ่มสาวไม่นิยมมีบุตรหรือมีบุตรน้อย

ความเป็นมนุษย์ เป็นอีกเนื้อหาที่จะสอดแทรกอยู่ในหลายๆ อย่าง สิ่งที่ต้องได้เด่นชัดคืองานทักษะและช่างฝีมือจะได้รับการยอมรับและตระหนักถึงคุณค่ามากยิ่งขึ้น ผลผลิตจากอุตสาหกรรมที่ได้ขึ้นงานมหาศาลกลับกลายเป็นของราคาถูก แม้แต่ในฟากฝั่งของเทคโนโลยีที่เคยเต็มไปด้วยความทันสมัยและไร้ชีวิตชีวา ก็เริ่มนำแนวคิดความเป็นมนุษย์มาใช้เพื่อตอบโจทย์ความพึงพอใจสูงสุด ข้อมูลมหาศาลในโลกดิจิทัลถือเป็นประตูโอกาสและความเป็นไปได้ใหม่ๆ สำหรับผู้ที่สามารถจัดการข้อมูลได้ดีกว่า ฉลาดกว่า มีประสิทธิภาพมากกว่า และสร้างสรรค์กว่า ในยุคนี้เจนเอเรชั่นจึงไม่ได้แบ่งตามอายุอีกต่อไป แต่แบ่งตามความสนใจ Gen C คือกลุ่มคนที่สนใจเทคโนโลยีดิจิทัลในรูปแบบของการ Connected, Communicating, Content-centric, Computerized, Community-oriented และใช้เทคโนโลยีอย่างชาญฉลาด 90% ของผู้บริโภคเจนเอเรชั่นนี้เป็นมากกว่าลูกค้าแบบ Passive Consumer นิยมสร้างสรรค์คอนเทนต์เองบนโลกออนไลน์ และเป็นศูนย์กลางของนวัตกรรมทางสินค้าและบริการอย่างสมบูรณ์ ด้วยเหตุนี้ กลุ่ม Gen C จึงจะกลายเป็นผู้กระตุ้นภาพรวมของเศรษฐกิจโลกให้เติบโตอย่างต่อเนื่องและทำให้เทคโนโลยีการสื่อสารกลายเป็นโครงสร้างพื้นฐานที่ขาดไม่ได้ การแชร์ข้อมูล การออกเดินทางค้นหาประสบการณ์ใหม่ๆ ดินแดนอื่นๆ ช่วยเชื่อมโยง ถ่ายโอนแนวคิดไลฟ์สไตล์ และวัฒนธรรมแต่ละท้องถิ่นที่จนผสมปนเป จนกระทั่งพบแดนทางวัฒนธรรมระหว่างโลกตะวันออกกับตะวันตกค่อยๆ พร่าเลือนและกลมกลืนกันไปในที่สุด

โลกใบนี้กำลังจะหมุนไปทางไหน?

คำตอบอยู่ในอนาคตอันใกล้

อยู่อย่างไรในอนาคต?



© RAGNAR TH SIGURDSSON

REYKJAVIK
CITY

ยังคงเป็นประเด็นถกเถียงกันทั้งในและนอกวงการสถาปัตยกรรมทั่วโลก ว่าการออกแบบที่ตอบโจทย์การใช้ชีวิตในอนาคตอันใกล้จะมีหน้าตาเป็นอย่างไร เพราะหลายทศวรรษที่ผ่านมา การวิวัฒนาการของเทคโนโลยีเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและสนองความต้องการของมนุษย์กลับทำร้ายโลกใบนี้จนน่าใจหาย ตั้งแต่การบุกรุกพื้นที่ป่า ระเบิดภูเขา และทำลายทรัพยากรธรรมชาติ เพื่อแลกกับการก่อสร้างตึกสูงระฟ้าและวัสดุก่อสร้าง ก๊าซเรือนกระจกปริมาณมหาศาลถูกปล่อยจากโรงงานอุตสาหกรรมและอาคารที่เปิดเครื่องปรับอากาศเย็นฉ่ำตลอดวัน ปัญหาภาวะโลกร้อน หลุมโอโซน และฝนกรด ไปจนถึงการขยายตัวของสังคมเมือง (Urbanisation) ได้ลดทอนพื้นที่สีเขียวและความหลากหลายของชุมชนจนร่อยหรอลงไปทุกวัน แต่ธรรมชาติก็ไม่รอช้าที่จะเอาคืนหลายเท่าตัววิฤตภัยและภัยพิบัติที่สร้างความเสียหายใหญ่หลวงก็คือข้อพิสูจน์ชั้นดี

สเปคโด้ของโลกตะวันตกจึงส่งมาที่สถาปัตยกรรมยั่งยืน (Sustainable Architecture) ด้วยการกลับคืนสู่ความเรียบง่าย สอดคล้องกับจังหวะของธรรมชาติ และเปิดเป็นสิ่งแวดล้อมให้น้อยที่สุด เช่น ใช้พลังงานทดแทน ลดปริมาณขยะด้วยการรีไซเคิลวัสดุเหลือใช้ จัดสรรพื้นที่ตามทิศทางแดดและลมธรรมชาติ กระทั่งคนในแวดวงสถาปัตยกรรมต่างเห็นพ้องกันว่า นี่คือการท้าทายของการออกแบบในโลกยุคใหม่อย่างแท้จริง และไม่รอช้าที่จะร่วมผลักดันเทรนด์นี้ให้เป็นมากกว่ากระแส โดยสหรัฐอเมริกาได้บุกเบิกเทรนด์ Green Buildings and Homes สนับสนุนการก่อสร้างอาคารสีเขียวตามมาตรฐานลีด (LEED) รวมทั้งวางนโยบายลดภาษีค่าเช่าให้อาคารสีเขียวในรัฐคอนเนกติกัต แมริแลนด์ โอเรกอน และนิวยอร์ก ปัจจุบัน มีที่อยู่อาศัยกว่า 63,000 แห่งที่ได้รับรองมาตรฐานบ้านสีเขียว (LEED for Homes) นอกจากนี้ โครงการด้านสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติ (United Nations Environment Programme : UNEP) ยังประกาศนโยบายภาษีสิ่งแวดล้อม (Eco Tax) สร้างแรงจูงใจให้ผู้ผลิตและผู้บริโภคลดกิจกรรมที่สร้างมลพิษทางสิ่งแวดล้อม

7

REYKJAVIK
CITY HALL



T(HA)IME MACHINE



SYMBIOCITY

จากการเคลื่อนไหวหยาบๆ นำไปสู่ระลอกแห่งการเปลี่ยนแปลงระดับมหภาค นโยบาย ‘เมืองสีเขียว’ กลายเป็นหัวใจสำคัญของการพัฒนาเมืองทั่วโลก เช่น เมืองเรคยาวิก ประเทศไอซ์แลนด์ เมืองสีเขียวอันดับหนึ่งของโลกที่ขับเคลื่อนด้วยพลังงานหมุนเวียนจากความร้อนใต้พิภพ (Geothermal) ราว 25% และพลังงานน้ำมากถึง 75% ซึ่งถือเป็นพลังงานสะอาดทั้งสิ้น ทั้งนี้ก็เพราะในช่วงปี 1970 ไอซ์แลนด์ต้องเผชิญกับภาวะวิกฤตขาดแคลนพลังงานและค่าขนส่งสำหรับนำเข้าน้ำมันพุ่งสูงถึง 8 เหรียญสหรัฐ/แกลลอน ฝ่ายรัฐบาลจึงตัดสินใจเดินหน้านำวางแผนการใช้พลังงานทดแทนอย่างเต็มตัว แม้ว่าในวันนี้ ประชากรส่วนใหญ่จะนิยมเดินทางด้วยรถยนต์ส่วนตัว แต่ก็ไม่ได้ทำให้เมืองแห่งนี้เขียวน้อยลงแม้แต่น้อย แล้วยังประหยัดค่าใช้จ่ายราว 8 พันล้านเหรียญสหรัฐในช่วง 30 ปีที่ผ่านมา

ทางฝั่งสวีเดนเองก็ไม่น้อยหน้า เพราะทั่วโลกกำลังจับตามองมาที่กรุงสต็อกโฮล์ม ในฐานะโมเดลการวางผังเมืองสีเขียวแบบบูรณาการหรือซิมไบโอซิตี (SymbioCity) ที่ควรเอาเยี่ยงอย่าง เพราะครอบคลุมตั้งแต่การจัดสรรทรัพยากรอย่างยั่งยืน การใช้พลังงานธรรมชาติ การพัฒนาระบบขนส่งและสาธารณสุขปโภค และการจัดการขยะ สะท้อนถึงทัศนคติที่ก้าวไกลของผู้นำที่ว่าโลกยุคใหม่

ไม่อาจก้าวไปข้างหน้าได้ หากราคาน้ำมันโลกยังคงทะยานสูงขึ้น เช่นนี้ ในปี 2006 มีนโยบายจัดเก็บค่าธรรมเนียมรถติด (Congestion Taxes) สำหรับรถยนต์ที่สัญจรเข้าออกย่านดาวนทาวน์ ประมาณ 8.23 เหรียญสหรัฐ/คัน ทำให้ปริมาณการปล่อย ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในเมืองลดลงถึง 30,000 ตัน และมีการ ออกแบบระบบขนส่งสาธารณะให้ปล่อยคาร์บอนต่ำโดยใช้ ไบโอดีเซลหรือเอทานอลแทนเชื้อเพลิงฟอสซิล ในขณะที่เมือง มาสซาชูเซตส์ สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ สามารถพลิกทะเลทราย อันแห้งแล้งให้กลายเป็นเมืองแห่งพลังงานสะอาดที่ผลิตไฟฟ้าด้วย พลังงานแสงอาทิตย์ ไฮโดรเจน และลม ภายใต้การออกแบบของ สถาปนิกชั้นนำระดับโลก ฟอสเตอร์แอนด์พาร์ตเนอร์ส (Foster + Partners)

แต่สถาปัตยกรรมยั่งยืนแบบตะวันตก จะเป็นโมเดลที่ใช้ สำหรับโลกทั้งใบหรือไม่

นั่นอาจเป็นคำถามที่โลกตะวันออกต้องตรวจคำตอบด้วยตัวเอง

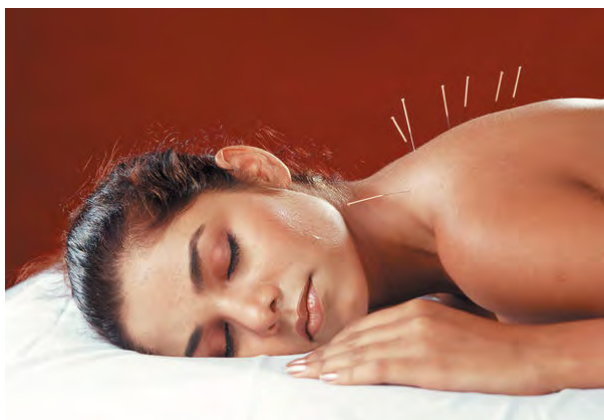
ที่มา : บทความ “‘ซิมไบโอซิตี’ การสร้างเมืองสีเขียวแบบบูรณาการสไตล์สวีเดน” จากสำนักข่าว Thai Publica, www.masdar.ae, www.symbiocity.org, www.tripomatic.com, www.unep.org, www.usgbc.org/leed, www.visitreykjavik.is

เมื่อแพทย์แผนปัจจุบัน ไม่ใช่คำตอบที่ ‘ถูกทุกข้อ’

ยากจะปฏิเสธว่าเทคโนโลยีการแพทย์ในปัจจุบันได้ยกระดับการรักษาและการบริการทางสุขภาพอย่างที่ไม่เคยเป็นมาก่อน เรามีเภสัชภัณฑ์และเทคนิคการแพทย์ที่มีคุณภาพสูง มีเทคโนโลยีด้านอาหารที่บรรจุคุณค่าทางโภชนาการในรูปแบบอาหารเสริมรับประทานง่าย ไม่ต้องเสียเวลาเลือกกินผักผลไม้มากมายหลายอย่าง เครื่องมือแพทย์ล้ำสมัยและเทคโนโลยีหุ่นยนต์กลายมาเป็นผู้ช่วยคนสำคัญในห้องผ่าตัด ผู้ป่วยรู้สึกปลอดภัยและวางใจมากขึ้นเมื่ออยู่ในความดูแลของคณะแพทย์ผู้เชี่ยวชาญมือหนึ่งในโรงพยาบาลชื่อดัง ศูนย์บริการสุขภาพทยอยผุดขึ้นทั่วทุกมุมเมือง

อย่างไรก็ดี ความมั่นใจเหล่านี้มักถูกสั่นคลอนอยู่บ่อยครั้ง เมื่อมนุษย์ต้องเผชิญกับโรครุนแรงใหม่ อาการเจ็บป่วยที่เกิดจากการใช้ชีวิตอย่างผิดวิถีธรรมชาติ รวมทั้งโรคระบาดที่กลายพันธุ์คร่าชีวิตคนนับหลายร้อยหลายพัน อย่างเชื้อไวรัสอีโบลาหรือไข้หวัดนกที่เกิดจากไวรัสไข้หวัดใหญ่ H5N1 เลยรวมไปถึงปัญหาการเข้าถึงยาและบริการสาธารณสุขในกลุ่มประเทศกำลังพัฒนานอกจากนี้ ความเครียดและภาวะทางอารมณ์ที่มีอิทธิพลต่อร่างกายจิตใจ และพฤติกรรม ก็ยังเป็นสิ่งที่แพทย์แผนปัจจุบันเองยังไม่มีคำตอบสูตรสำเร็จ ประกอบกับสังคมโลกกำลังย่างเข้าสู่สังคม

10



CHINESE
ACUPUNCTURE

ผู้สูงอายุ (Aging Society) โดยสมบูรณ์ ในปี 2025 คาดว่าจะมีจำนวนประชากรผู้สูงอายุทั่วโลกกว่า 8 พันล้านคน นับเป็นวาระสำคัญที่ทุกฝ่าย ทั้งภาครัฐและเอกชนจะต้องเร่งหามาตรการรับมือกับภาวะดังกล่าว โดยเฉพาะการพัฒนากระบวนการดูแลและส่งเสริมสุขภาพของผู้สูงอายุให้ครอบคลุมกับความต้องการในกายภาคหน้า

ข้อสังเกตหนึ่งที่น่าสนใจคือ แนวทางการรักษาตามแบบฉบับการแพทย์สมัยใหม่นั้นมุ่งวิเคราะห์วินิจฉัยความเจ็บป่วยของร่างกายมนุษย์แบบแยกส่วน ตัวอย่างเช่น เมื่อเกิดความผิดปกติที่จุดใดแพทย์จะสั่งยาที่มีตัวยาช่วยรักษาอวัยวะดังกล่าวให้กลับมาทำงานปกติ ซึ่งเป็นการรักษาเฉพาะจุดเท่านั้น เมื่อผลปรากฏว่าอาการของผู้ป่วยบางรายทุเลาลงก็จริง แต่ก็มักจะได้รับผลกระทบข้างเคียงอื่นๆ เช่น ยาแก้อักเสบที่มีฤทธิ์เข้าไปทำลายแบคทีเรียที่ไม่ดีในลำไส้ แต่ขณะเดียวกันแบคทีเรียที่ดีก็ถูกทำลายตามไปด้วย เพราะร่างกายมนุษย์มีระบบต่างๆ มากมายซึ่งล้วนเกี่ยวเนื่องสัมพันธ์กันหมด รวมทั้งสภาพจิตใจที่ไม่อาจมองข้าม

การแพทย์ทางเลือกจึงเป็นอีกชุดความคิดที่กำลังมาแรงในขณะนี้ ด้วยแนวคิดที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของการมองร่างกายแบบเป็นองค์รวม (Holistic Medical) นั่นคือ ไม่เพียงมุ่งรักษาโรคใดโรคหนึ่งเท่านั้น แต่ต้องสร้างความสมดุลทั้งทางสุขภาพกาย ใจ จิต สันคัม และจิตวิญญาณไปพร้อมกัน จึงจะตอบโจทย์การมีสุขภาพที่ดี (Wellness) อย่างแท้จริง ซึ่งตรงกับคำนิยามของสุขภาพขององค์การอนามัยโลกและ พ.ร.บ. สุขภาพแห่งชาติ พ.ศ. 2550 ที่ว่า สุขภาพ หมายถึง สุขภาพที่สมบูรณ์ทั้งทางกาย ใจ จิต สันคัม และปัญญา มิใช่เพียงการปราศจากโรคหรือความพิการเท่านั้น

ในปี 2005 ทางองค์การอนามัยโลกได้กำหนดยุทธศาสตร์ให้ประเทศต่างๆ วางนโยบายการประเมินและควบคุมการใช้ประโยชน์จากการแพทย์ทางเลือก เช่น ส่งเสริมการสร้างหลักฐานที่น่าเชื่อถือ ทั้งด้านความปลอดภัย ศักยภาพ และคุณภาพของการรักษาเพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ประชาชน และเพิ่มช่องทางเข้าถึงการรักษา อีกทั้งยอมรับว่าการแพทย์แผนโบราณของจีนและการฝังเข็มนั้น สามารถรักษาความผิดปกติทางร่างกายได้ 43 โรค เช่น โรคไขข้ออักเสบ อาการเจ็บปวดทางกล้ามเนื้อส่วนต่างๆ ไมเกรน

กลุ่มอาการก่อนมีระดู โรคเครียด หลอดลมอักเสบ โรคหอบหืด ภูมิแพ้ อาการซึมเศร้า เป็นต้น

ค่านิยมดังกล่าวส่งผลให้โรงพยาบาลหลายแห่งเริ่มพิจารณา การผนวกการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมเข้ากับการแพทย์ แผนปัจจุบัน อาทิ เมโย คลินิก (Mayo Clinic) ศูนย์บริการด้าน สุขภาพอันดับหนึ่งของสหรัฐอเมริกาประจำปี 2014-2015 (America's Best Hospitals 2014-2015) ได้เพิ่มการบริการ ทางด้านการแพทย์ทางเลือกแบบบูรณาการ ทั้งองค์ความรู้ทางการ แพทย์ตะวันตกแบบดั้งเดิม การรักษาแบบอายุรเวชของอินเดีย และ แพทย์แผนจีนโบราณ เช่น โสมิโอพาธี การฝึกสติ (Resilience training) สมานิบำบัด การนวดบำบัด การฝังเข็ม การจัดกระดูก และการรักษาด้วยยาสมุนไพร กระแสดังกล่าวทำให้เกิดสถาน- บริการแพทย์ทางเลือกหลายแห่งในสหรัฐอเมริกา รัฐบาลจึงก่อตั้ง หน่วยงาน The National Center for Complementary and Alternative Medicine (NCCAM) เพื่อควบคุมดูแลเกี่ยวกับการ แพทย์ทางเลือกโดยเฉพาะ โดยในปี 2011 หน่วยงานได้รับ งบประมาณสูงถึง 127.7 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ยิ่งไปกว่านั้น จากการ สสำรวจอัตราการใช้บริการด้านสุขภาพของประชาชนในสหรัฐ- อเมริกา พบว่าชาวอเมริกันกว่า 62% สนใจเลือกใช้บริการ แพทย์ทางเลือกมากขึ้นในช่วง 10 ปีให้หลัง โดยเหตุผลหลักคือ การแพทย์ทางเลือกช่วยให้การรักษาดีขึ้นเมื่อใช้ร่วมกับการแพทย์ แผนปัจจุบัน 55% น่าสนใจที่จะลองดู 50% การรักษาแบบแผน ปัจจุบันใช้ไม่ได้ผล 28% และแพทย์แผนปัจจุบันแนะนำให้ทดลอง ใช้ 26%

อีกกระแสที่น่าสนใจคือในประเทศอินเดีย เพราะศูนย์บริการ การแพทย์ทางเลือกอันดับหนึ่งของประเทศอย่าง SOUKYA : International Holistic Health Centre ได้บูรณาการแพทย์แผน ปัจจุบันเข้ากับการรักษาแบบโบราณ อาทิ โยคะบำบัด อายุรเวช และการฝังเข็ม จนเป็นที่ยอมรับในระดับสากล กระทั่ง คามิลลา ปาร์เกอร์ โบลส์ (Camilla Parker Bowles) พระชายาของ เจ้าฟ้าชายชาร์ลส์ ก็ยังเดินทางมารักษาพระองค์ด้วยโยคะบำบัด

ทางภาคอุตสาหกรรมเภสัชภัณฑ์เองก็ไม่รีรอที่จะเตรียม พร้อมรับมือกับค่านิยมที่ผันเปลี่ยนไป โดย Global Industry Analysts คาดการณ์ว่าตลาดของยารักษาโรคแบบทางเลือกทั่วโลก

SOUKYA :
INTERNATIONAL
HOLISTIC
HEALTH CENTRE



จะพุ่งขึ้นสูงถึง 11.5 พันล้านเหรียญสหรัฐ ในปี 2015 ส่วนหนึ่งเป็นเพราะผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสมุนไพรธรรมชาติกำลังได้รับความนิยมอย่างมาก เนื่องจากส่งผลกระทบต่อข้างเคียงน้อยกว่ายาแผนปัจจุบัน

เมื่อการ ‘รักษา’ ด้วยวิธีคิดของแพทย์แผนปัจจุบันอย่างเดียวอาจไม่ใช่คำตอบ ผู้คนย่อมแสวงหาทางเลือกใหม่ที่ตอบโจทย์การดูแลสุขภาพอย่างรอบด้าน ตามไลฟ์สไตล์และฐานะของตนเอง ทั้งในแง่การบำบัดรักษาโรค การปรนนิบัติความงาม และกิจกรรมผ่อนคลายจิตใจ นำไปสู่อัตราการเติบโตของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่เรียกว่า การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและความงาม (Global Wellness Tourism) ซึ่งสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจโลกมากถึง 439 พันล้านเหรียญสหรัฐในปี 2014 ที่ผ่านมา

นี่เป็นเพียงส่วนหนึ่งของแรงกระตุ้นที่ชี้ให้เห็นความเปลี่ยนแปลงครั้งใหญ่ต่อกระบวนทัศน์เรื่องสุขภาพของคนทั่วโลก และวิถีชีวิตที่กำลังเติบโตเหล่านี้ อาจกำลังบอกเราว่า ถึงเวลาย้อนกลับไปมองวิถีที่เราเคยเป็น

เพราะนั่นอาจเป็นคำตอบที่ถูกต้อง และเป็นทั้งโอกาสที่คว้าได้อย่างไม่ยากเย็นนัก

ที่มา : บทความ “GLOBAL TRENDS IN COMPLEMENTARY AND WELL-BEING HEALTHCARE” จาก lansingbusinessnews.com, รายงานสถิติและจำนวนประชากรผู้สูงอายุโลกในปี 1950 - 2050 (World Population Ageing 1950-2050) โดยสหประชาชาติ, www.globalspaandwellnesssummit.org, www.mayoclinic.org, www.nccam.nih.gov, www.soukya.com, www.unassistedchildbirth.com, www.who.int

อำนาจต่อรองของผู้บริโภค ในวันนี้

เมื่อโลกก้าวสู่ยุคสังคมอุตสาหกรรม บริบททางสังคมก็เปลี่ยนไปอย่างสิ้นเชิง จากวิถีแบบเกษตรกรรมมุ่งหน้าสู่ระบบที่เน้นการผลิตจำนวนมากเพื่อป้อนสู่ตลาด สังคมชนบทกลายเป็นสังคมเมือง ครอบครัวขยายหดเล็กลงเป็นครอบครัวเดี่ยวและส่งผลให้รูปแบบการใช้ชีวิตขึ้นอยู่กับระบบอุตสาหกรรมอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ มนุษย์เริ่มรู้จักอาหารสำเร็จรูป เสื้อผ้าสำเร็จรูป และสร้างวัฒนธรรมสำเร็จรูปขึ้นมาในสังคมจนวิถีชีวิตเดิมค่อยๆ หายไป

และเมื่อสารคดี Food Inc. ได้เปิดโปงเบื้องหลังของอุตสาหกรรมอาหารเร่งด่วนสำเร็จรูป ทำให้เราได้เห็นความน่ากลัวของกระบวนการผลิตแบบมุ่งเน้นปริมาณมากกว่าคุณภาพ บิดเบือนปรุงแต่งอาหารด้วยสารเคมี ตัดแต่งพันธุกรรมเพื่อยืดอายุให้นานที่สุดและควบคุมต้นทุนให้ถูกที่สุด จนส่งผลกระทบต่อตามมาอีกนับไม่ถ้วน เช่น ปัญหาสิ่งแวดล้อม ปัญหาสุขภาพะ ไปจนถึงปัญหาความหลากหลายของพืชผักผลไม้และวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่เริ่มสูญหายไปตามค่านิยมของฟาสต์ฟู้ด (Fast Food) ที่แพร่หลายไปทั่วโลก ฯลฯ ซึ่งนั่นทำให้หลายคนเริ่มตั้งคำถามเกี่ยวกับที่มาของ

14



FARMER'S MARKET



อาหารในจาน ทั้งวัตถุดิบ เครื่องปรุง ตลอดจนอาหารกระป๋องที่วางจำหน่ายตามห้างสรรพสินค้า อันนำไปสู่การเคลื่อนไหวของกลุ่มสลอร์ฟู้ด (Slow Food) ที่เรียกร้องสิทธิการบริโภคอาหารที่มีคุณภาพ (Good) สะอาด (Clean) และเป็นธรรม (Fair) จนเกิดการปฏิวัติอุตสาหกรรมอาหารอย่างจริงจัง

แรงกระเพื่อมจากยุโรปและอเมริกา ขยายไปสู่เทรนด์การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารออร์แกนิก (Organic Food) บ่งชี้ว่าผู้บริโภคยุคใหม่จะเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยและมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากขึ้น พืชผักผลไม้ท้องถิ่น รวมทั้งเนื้อสัตว์และอาหารทะเลสดใหม่ตามฤดูกาลที่ไม่ผ่านกระบวนการอุตสาหกรรม (Locally Grown Ingredients) ได้กลายเป็นวัตถุดิบหลักที่ขาดไม่ได้ คนบางกลุ่มหันมาบริโภคอาหารมังสวิรัตเพื่อลดปริมาณการปล่อยคาร์บอนจากฟาร์มปศุสัตว์ นอกจากนี้ ยังเกิดธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) แบบ From Farm to Table เช่น ร้านอาหารที่ใช้พืชผักผลไม้ที่ปลูกเอง และธุรกิจเดลิเวอรี่ที่ส่งตรงสินค้าออร์แกนิกจากไร่และฟาร์มท้องถิ่นไปสู่มือของผู้บริโภค รวมทั้งเกิดรูปแบบตลาดเกษตรกร (Farmers' Markets) ตามแหล่งชุมชนที่เปิดโอกาสให้ผู้บริโภคได้เลือกซื้อสินค้าราคาย่อมเยาจากเกษตรกรท้องถิ่นได้โดยตรง เพื่อสนับสนุนวิถีของเกษตรกรอินทรีย์และตัดปัญหาการเอาเปรียบของพ่อค้าคนกลางไปในตัว



เทรนด์การบริโภคหวนกลับคืนสู่รากเหง้าของอาหารที่พึ่งพาการปลูกเองหรือมีอยู่ตามธรรมชาติ ทำให้ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นของแต่ละชาติถูกรื้อฟื้นขึ้นมามากครั้งและกลายเป็นประสบการณ์แห่งรสชาติที่นำต้นตอ ‘Eating Local’ กลายเป็นค่านิยมใหม่สำหรับผู้บริโภคในยุคนี้ ด้วยความสดใหม่ ปลอดภัย ใช้เวลาขนส่งน้อยกว่า ช่วยรักษาความหลากหลายทางวัฒนธรรมท้องถิ่นและระบบนิเวศ ตลอดจนสนับสนุนกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัยอย่างแท้จริง เป็นหัวใจสำคัญของความมั่นคงทางอาหารที่ไม่ปล่อยให้อำนาจการจัดการระบบการผลิตอาหารตกอยู่ในมือบริษัทยักษ์ใหญ่และกีดกันการเข้าถึงอาหารของประชาชนด้วยราคาและกฎหมายที่ไม่เป็นธรรม

ที่สำคัญ การตื่นตัวเรื่องความปลอดภัยและความยั่งยืนทางอาหารไม่ได้กระจุกอยู่แค่ในกลุ่มผู้สูงอายุและคนรุ่นใหม่ที่สนใจเรื่องสุขภาพเท่านั้น โครงการ ‘Food Revolution’ ของเจมี โอลิเวอร์ ได้เข้าไปปฏิบัติอาหารมื้อกลางวันในโรงเรียน ด้วยการปรับปรุงเมนูใช้วัตถุดิบสดใหม่และหลากหลายเพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหาร จัดอาหารสำเร็จรูปที่เด็กๆ คุ่นเคยทิ้งและพยายามปลูกฝังความเข้าใจในการบริโภคให้กับเจนเนอเรชันต่อไปอย่างมีประสิทธิภาพ จากจุดเริ่มต้นที่ประเทศอังกฤษ สู่อเมริกา ออสเตรเลีย และขยายไปทั่วโลก โครงการนี้ทำให้สังคมหันมาตระหนักถึงความสำคัญในการกินมากยิ่งขึ้น

จากความตื่นตัวดังกล่าว สมาคมธุรกิจร้านอาหารแห่งชาติในสหรัฐอเมริกา (The National Restaurant Association) หนึ่งในเครือข่ายที่ทรงอิทธิพลมากที่สุดในวงการอาหารโลกได้ระบุว่า ในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา วงการธุรกิจอาหารคำนึงถึงวัตถุดิบท้องถิ่นและความยั่งยืนมากขึ้น ในขณะที่นิตยสารฟอร์บส์ (Forbes Magazine) คาดการณ์ว่ากระแส Hyper-Local Sourcing ในปี 2014-2015 ทำให้เกิดค่านิยมการทำร้านอาหารที่มีสวนและแหล่งวัตถุดิบสำหรับปรุงอาหารของตนเองโดยเฉพาะ ไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ พืชผักผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากฟาร์มท้องถิ่น และอาหารทะเล อันแสดงถึงความพิถีพิถันใส่ใจ (Crafted Process) ของผู้ปรุง ซึ่งผลพวงเหล่านี้ล้วนเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมผู้บริโภคที่ตั้งคำถามและอยากรู้ที่มาที่ไปของอาหารของตนเอง

เพราะไม่ว่าตลาดจะโตขึ้นจากเดิมมากน้อยแค่ไหน ภาคอุตสาหกรรมคงได้บทเรียนแล้วว่าอำนาจการต่อรองที่แท้จริงอยู่ในมือใคร

ที่มา : บทความ “12 Hottest Food Trends for 2014” จากนิตยสารฟอร์บส์ (Forbes Magazine), บทสรุปการวิเคราะห์เทรนด์อาหารปี 2015 โดยสมาคมธุรกิจร้านอาหารแห่งชาติ สหรัฐอเมริกา (The National Restaurant Association), www.foodrevolutionday.com, www.grandviewresearch.com, www.jft.org, www.jamieoliver.com, www.jessgibb-photography.com, www.restaurant.org, www.riverdistrict.ca, www.slowfood.com, www.theworlds50best.com

เมื่อโลกดิจิทัลกำลังหมုပ်ไป หากคนมีทักษะ



18

จริงอยู่ที่ว่า การสื่อสารอันไร้พรมแดนทำให้เกิดการไหลบ่าทางวัฒนธรรมและหลอมรวมโลกทั้งใบเข้าด้วยกัน (Neo-Westernization) ซึ่งไม่ทันไรนัก เราทุกคนก็ตกอยู่ภายใต้ระบบทุนนิยมและกระแสบริโภคนิยมของชาติตะวันตก สินค้าที่ส่งตรงจากสายพานโรงงานอุตสาหกรรมที่เน้นการผลิตจำนวนมาก (Mass Production) ภายใต้รูปลักษณะและมาตรฐานแบบเดียวกัน กลายเป็นผลผลิตราคาถูก ซ้ำยังสะท้อนถึงความบกพร่องของระบบทุนนิยมที่ไม่เพียงลดทอนคุณภาพการผลิตจนด้อยลงไปทุกขณะเท่านั้น หากยังไม่สามารถควบคุมความต้องการที่ไม่สิ้นสุดของผู้บริโภคได้ และนำไปสู่ภาวะผันผวนทางเศรษฐกิจในที่สุด

แต่ถ้าพิจารณาอีกด้านหนึ่งของผลกระทบจากปรากฏการณ์โลกาภิวัตน์ ย่อมปฏิเสธไม่ได้ว่าเราได้เข้าสู่ยุคที่ข้อมูลข่าวสารเข้าถึงได้ง่ายและแพร่สะพัดไวเพียงนิ้วคลิก โลกดิจิทัลจึงเปรียบเสมือนประตูสู่โอกาสและความเป็นไปได้อันไม่รู้จบ ผู้คนสนุกกับการเก็บเกี่ยวความรู้และอัปเดตข้อมูลอยู่ตลอดเวลาเพื่อให้ทันต่อความเปลี่ยนแปลง พอมากเข้าก็ทดลองแลกเปลี่ยนแนวคิดประสบการณ์ และไลฟ์สไตล์อย่างอิสระ อันแตกยอดไปสู่ชุดความคิด ค่านิยม พฤติกรรม การประกอบธุรกิจ ไปจนถึงสังคมรูปแบบใหม่ที่เข้ามารองรับการใช้ชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป

THE TIME MACHINE

ท่ามกลางม่านหมอกทางเศรษฐกิจที่ถูกสั่นคลอน ในปี 2001 จอห์น ฮาวกินส์ (John Howkins) นักเขียนชาวอังกฤษและวิทยากรชื่อดังได้แนะนำให้โลกรู้จักกับแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) พร้อมกับอธิบายว่าผู้ประกอบการสร้างสรรค์จะเป็นกลุ่มคนที่มีบทบาทต่อการขับเคลื่อนเศรษฐกิจยุคใหม่ โดยใช้ความคิดสร้างสรรค์และทรัพย์สินทางปัญญาที่มีอยู่มาสร้างมูลค่าให้กับสินค้า เพื่อสร้างความแตกต่างไปจากคู่แข่งในตลาดอย่างแท้จริง ประเทศชั้นนำหันมาสนใจและใช้เป็นยุทธศาสตร์หลักในการพัฒนาประเทศกันยกใหญ่ อาทิ สหราชอาณาจักร สหรัฐอเมริกา จีน และประเทศต่างๆ ในสหภาพยุโรป ประกอบกับอุดมการณ์ท้องถิ่นนิยม (Localism) ที่เฟื่องฟูขึ้นในยุคหลัง ทำให้ประชาชนเริ่มหวงแหนทรัพยากรท้องถิ่นและรากเหง้าของตน ซึ่งกลายเป็นต้นทุนสำคัญในการสร้างสรรค์ธุรกิจและนวัตกรรมใหม่ๆ ในเวลาต่อมา กระแสข้างต้นได้จุดประกายให้มรดกทางวัฒนธรรมค่อยๆ ถูกรื้อฟื้นและคืนคุณค่าใหม่ที่ละน้อย ไม่ว่าจะเป็นงานศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน อาหาร ตลอดจนทักษะฝีมือเก่าแก่ของชาวบ้าน

และเมื่อโลกผันเปลี่ยนไปทุกวินาทีเช่นเดียวกับความต้องการของผู้บริโภค นี่จึงกลายเป็นความท้าทายที่ผู้ประกอบการและผู้ผลิตยุคใหม่จะต้องแข่งขันกันหยิบยื่นผลิตภัณฑ์และบริการที่เกินความคาดหมาย แต่ก็สามารถตอบโจทย์ความต้องการในเวลาเดียวกัน โดยสำนักเทรนด์ระดับโลก WSGN ได้ออกมาเปิดเผยว่า ในขณะที่เทคโนโลยียังคงถูกพัฒนาอย่างไม่หยุดนิ่งเพื่ออำนวยความสะดวกในการใช้ชีวิตอย่างราบรื่นไร้ที่ติ ผู้บริโภคจะยิ่งมองหาสินค้าและการบริการที่ไม่ใช่แค่ดีเด่นในด้าน ‘คุณภาพ’ หรือเสนอ ‘ราคา’ ที่น่าพอใจเท่านั้น หากแฝงคุณค่าบางอย่างที่ดีเป็นมูลค่าไม่ได้ เช่น คุณค่าทางอารมณ์และความรู้สึก นั่นคือมีรายละเอียด อาศัยทักษะฝีมือซับซ้อนหรือแม้แต่เป็นงานช่างเก่าแก่หายาก และถูกมองสำคัญที่จะพัฒนารูปร่างให้ตอบรับกับเทรนด์โลกก็คือ แนวคิด History 2.0 ที่เปรียบได้กับการฟื้นฟูศิลปวิทยาการของกรีกและโรมันโบราณในยุคเรอเนสซองส์ หากแต่ในยุคนี้ เหล่านักสร้างสรรค์จะหยิบ



FALL/WINTER
2014/2015
PAUL SMITH

‘รากเหง้าของตนเอง’ ไม่ว่าจะเป็นเกร็ดความรู้ทางประวัติศาสตร์ ขนบธรรมเนียมประเพณี และวัฒนธรรมมาแปรเป็น ‘ต้นทุน’ เพื่อตีความใหม่และใช้เป็นแรงบันดาลใจในการผลิตผลงานให้มีเอกลักษณ์ทางคุณภาพ เรื่องราว และคุณค่าในตัวเอง โดยเฉพาะ ‘ทักษะงานช่าง/งานฝีมือ (Craftmanship)’ ที่ช่วยสร้างสรรค์ มิติใหม่ให้กับวงการออกแบบและอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ ตลอดจน เสริมศักยภาพของผลิตภัณฑ์และบริการให้แตกต่างจากคู่แข่ง อย่างแท้จริง

ด้วยเหตุนี้ โลกตะวันตกจึงเบนความสนใจมายังงานฝีมือ ของชาวเอเชีย ซึ่งยังคงรักษาศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น ทั้งยังนำเสนอ สุนทรียภาพอันเรียบง่าย แต่เต็มไปด้วยเรื่องราวและรายละเอียด ที่ต้องอาศัยทักษะและเทคนิคขั้นสูงของช่างฝีมือในการสร้างสรรค์ เท่านั้น ตัวอย่างเช่น แบรินด์แพชั่นไฮเอนด์ได้แรงบันดาลใจในการ ออกแบบจากผ้าพื้นถิ่นและวัฒนธรรมการแต่งกาย การนำทักษะ งานฝีมือพื้นเมืองมาใช้ในแฟชั่นเริ่มเด่นชัดมากขึ้น เช่น เสื้อผ้า คอลเล็กชั่นใหม่ Fall/Winter 2014/2015 ของ Paul Smith ที่ได้รับอิทธิพลจากการทอผ้าและลัทธิของชาวเปอร์เซียในอดีต ทางโลกตะวันออกเองก็ใช้ทักษะงานช่างเป็นต้นทุนสร้างเอกลักษณ์ และคุณค่าให้กับสินค้า ขายแพ็คเกจมากับวัฒนธรรม ทำให้เกิดสังคม อุดมทักษะ (Skills Society) ที่เปิดโอกาสให้ช่างฝีมือรุ่นเก่าและ นักออกแบบรุ่นใหม่ได้ทำงานร่วมกัน เช่น ทะกะฮาชิ ฮิโรโกะ

HIROCOLEDGE
TAKAHASHI HIROKO



(Takahashi Hiroko) นักออกแบบกราฟิกสาวชาวญี่ปุ่นที่เข้าไปทำงานกับช่างทอกิโมโนอย่างใกล้ชิดเพื่อเรียนรู้เทคนิคและเข้าใจประวัติศาสตร์ความเป็นมาของกิโมโน ก่อนที่จะถอดรหัสเอกลักษณ์ออกมาเป็นลวดลายกราฟิกบนกิโมโนที่ตัดเย็บอย่างประณีต โดยใช้เพียงวงกลมกับเส้นตรงเป็นองค์ประกอบหลักเท่านั้น เพื่อสื่อถึงความสนุกในการใช้ชีวิตอย่างเรียบง่ายในยุคปัจจุบัน ผลงานของเธอถูกนำไปจัดแสดงตามแกลเลอรีชื่อดังของโลก และได้รับความนิยมจากกลุ่มลูกค้าวัยรุ่นในญี่ปุ่นอย่างยิ่ง

ไม่ว่าโลกจะรวดเร็วแค่ไหน จะพัฒนาเทคโนโลยีให้ก้าวล้ำมากเพียงใด ทักษะงานฝีมือก็ยังไม่ล้มหายตายจากเราไป ตราบใดที่เรายังคงเห็นคุณค่าของผลผลิตที่เกิดจากความมุ่งมั่น อุตสาหะ ศรัทธา ความรู้สึกนึกคิด และอัจฉริยภาพของมนุษย์ที่แม้แต่เทคโนโลยีก็ไม่สามารถเลียนแบบได้ ซึ่งนั่นทำให้เรายังคงรักษาความเป็นมนุษย์เอาไว้ได้อย่างแท้จริง

ที่มา: รายงานการคาดการณ์พฤติกรรมผู้บริโภค 2015 (Consumer Forecast SS/2015) โดย wsgn.com, หนังสือ “เศรษฐกิจสร้างสรรค์ : เข้ามั่งคั่งจากความคิดกันอย่างไร (THE CREATIVE ECONOMY : How people make money from ideas)” โดย จอห์น ฮาวกินส์ แปลโดย คุณากร วาณิชยวิรุฬห์, www.art4d.asia.com, www.creativeeconomy.com, www.takahashihiroko.com, www.trendone.com, www.wsgn.com, www.paulsmith.co.uk, www.style.com

The background is a vibrant green field filled with a pattern of thin, concentric circles that create a sense of depth and movement. Scattered throughout this pattern are numerous small, bright white dots, resembling stars or particles. The overall effect is a dynamic and futuristic aesthetic.

EXPERIENCE SYMPOSIUM

สัมมนาเชิงประสบการณ์

การรวมตัวกันของผู้เชี่ยวชาญจากภาคส่วนต่างๆ ที่ใช้
ภูมิปัญญาไทยในการต่อยอดองค์ความรู้และสร้างมูลค่าเพิ่มในภาค
ธุรกิจ ผ่านการนำเสนอบนเวทีการเรียนรู้รูปแบบใหม่ที่ให้มากกว่า
ข้อมูล อีกทั้งยังเกิดความรู้สึกและเกิดความเข้าใจอย่างแท้จริง
ผ่านประสบการณ์หลากหลายทั้งรูป รส และสัมผัส
และนี่คือ 9 ผู้เชี่ยวชาญในด้านต่างๆ ที่จะมาร่วมสร้าง
ประสบการณ์ใหม่บนภูมิปัญญาไทยในครั้งนี้



จุลพร นันทพานิช

สถาปนิก อาจารย์พิเศษคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัย เชียงใหม่

ผู้ก่อตั้งบริษัท ป่าเหนือ สตูดิโอ (North Forest Studio) ที่เน้นการออกแบบสถาปัตยกรรมแบบบูรณาการ (Integrated Architecture) โดยคำนึงถึงความสอดคล้องกับธรรมชาติ และการผสมผสานฟังก์ชันของสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นเข้ากับการออกแบบร่วมสมัย หรือแม้แต่ออกแบบสภาพแวดล้อมและรูปแบบการใช้ชีวิตให้เหมาะสมกับลักษณะนิสัยและพฤติกรรมของผู้อยู่อาศัย เช่น ต้นไม้ประจำตัว พืชผักผลไม้และสมุนไพรที่ควรกิน ตลอดจนกิจกรรมในชีวิตประจำวันที่สร้างสมดุลให้กับวิถีชีวิต

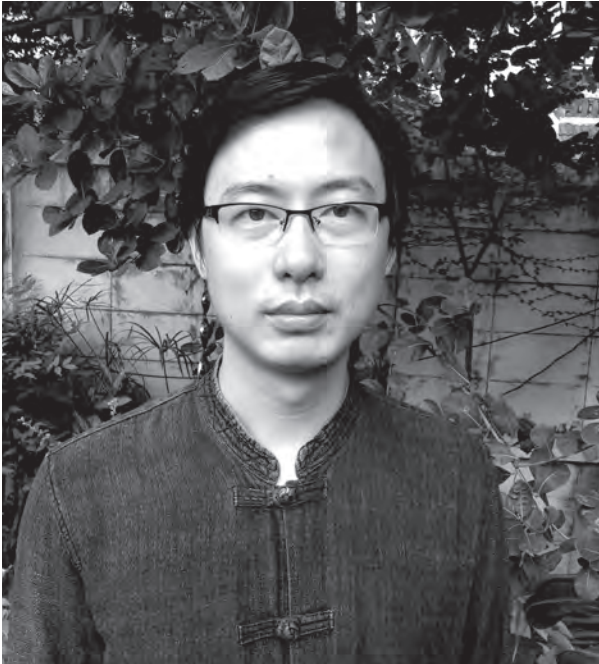


25

อนูปามา คุณดู

สถาปนิกชาวอินเดีย อาจารย์ภาควิชาสถาปัตยกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัย UCJC MADRID

ผู้ออกแบบบ้านนวัตกรรม วอลล์เฮ้าส์ (Wall House) ที่ผนวกองค์ความรู้พื้นบ้านเข้ากับงานออกแบบร่วมสมัย ขับเคลื่อนด้วยพลังงานจากแสงอาทิตย์ รวมทั้งนำงานฝีมือท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้จนได้รับรางวัล Architecture Practice Award นอกจากนี้ยังศึกษาวิจัยเกี่ยวกับวัสดุท้องถิ่นและพัฒนาเทคโนโลยีการก่อสร้างให้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมากขึ้น เพื่อแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อมและความเหลื่อมล้ำในสังคมอินเดีย



ธนา อุทัยภัทรากูร

อาจารย์ประจำภาควิชาสถาปัตยกรรมเพื่อชุมชน
และสิ่งแวดล้อม สถาบันอาศรมศิลป์

ผู้มีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญด้านการสร้างบ้านดิน และการออกแบบโดยใช้วัสดุธรรมชาติ โดยเปิดสอนคอร์สอบรม การสร้างบ้านดินด้วยตนเองร่วมกับโจน จันโต โดยรับหน้าที่ ผู้จัดการโครงการ เจ้าหน้าที่จัดการอบรม วิทยากร รวมไปถึง การสร้างเครือข่ายศูนย์การเรียนรู้บ้านดินไปทั่วประเทศเป็นระยะเวลา กว่า 6 ปี ก่อนจะจับโครงการไม้ไผ่ ด้วยการออกแบบ สถาปัตยกรรมไม้ไผ่ร่วมสมัย หอศิลป์ไม้ไผ่ อาศรมศิลป์ และสร้าง เครือข่ายความรู้เพื่อส่งเสริมการใช้ไม้ไผ่ในงานสถาปัตยกรรม ในฐานวัสดุแห่งความยั่งยืน



27

กรด โรจนเสถียร

นายกสมาคมสปาไทย และผู้อำนวยการชีวาคม อะคาเดมี

หนึ่งในผู้ขับเคลื่อนคนสำคัญของโรงเรียนสอนวิชาชีพ ความงามและสุขภาพสปาอันดับหนึ่งของไทย ที่มุ่งพัฒนาการเรียน การสอนและพัฒนาบุคลากรให้มีมาตรฐาน ทั้งด้านทักษะงานอาชีพ และกิริยามารยาทแบบไทย อันส่งผลให้ชีวาคม อินเตอร์เนชั่นแนล เฮลท์ รีสอร์ท ได้รับการยกย่องว่าเป็นศูนย์ดูแลสุขภาพองค์รวม อันดับหนึ่งของไทย ที่รวบรวมทุกการบริการไว้ในที่เดียว รวมทั้งยัง เป็นผู้ผลักดันให้วงการสปาไทยตระหนักและพร้อมก้าวสู่มาตรฐานสากล



นพ.ทีปทัศน์ ชุณหสวัสดิกุล

นายแพทย์เจ้าของโฮเรียนทอล เฮลท์ คลินิก และร้านอาหาร
เพื่อสุขภาพ HEALTHY FAVOR

นายแพทย์ทายาทศูนย์บำบัดธรรมชาติบำบัด ซึ่งนอกจากมีพื้นฐานการแพทย์แผนปัจจุบันและแนวคิดเรื่องธรรมชาติบำบัดเป็นทุนเดิมแล้ว นพ.ทีปทัศน์ยังสนใจในศาสตร์แพทย์แผนไทย ทำการศึกษาค้นคว้า และได้พบว่าแพทย์แผนไทยคือเรื่องเดียวกับการแพทย์แบบองค์รวมที่โลกกำลังตื่นตัว จึงได้นำแนวคิดของแพทย์แผนไทยมาวิเคราะห์ร่วมกับดัชนีชี้วัดแบบแพทย์แผนปัจจุบัน รวมทั้งการดูแลที่ครอบคลุมถึงอาหารการกินผ่านร้านอาหารในรูปแบบคลินิก (Clinic Restaurant) เพื่อการบำบัดรักษาอย่างครบวงจร



29

พีนาร์ณี กรแฮม

หมอดำแย และศิลปิน

อดีตนางแบบสาวและสไตลิสต์ชาวไทยที่มีโอกาสได้คลอดลูกด้วยหมอดำแยมุสลิมที่จังหวัดตรัง จึงทำให้สนใจในกระบวนการทำคลอดของหมอดำแย ซึ่งเปรียบเสมือนการดูแลวิถีชีวิตของคนเป็นแม่ให้พร้อมสำหรับการเกิดของลูก หลังฝากตัวเป็นศิษย์กับครูสว่าง หมอดำแยสายราชสำนักอยุธยา และเรียนรู้ศาสตร์การเป็นหมอดำแยนานถึง 5 ปี ธาริณีได้เริ่มต้นเป็นหมอดำแยที่ได้รับคามนิยมในกลุ่มคุณแม่ที่สนใจวิถีทางเลือก และเดินทางไปทำคลอดด้วยวิธีหมอดำแยในประเทศอังกฤษ รวมทั้งสร้างกิจกรรมเคลื่อนไหวผ่านโปรเจกต์ Free Birth เพื่อส่งเสริมการคลอดแบบธรรมชาติมาแล้วกว่า 15 ปี



เดวิด ทอมป์สัน

เชฟ เจ้าของร้านอาหารน้ำ

เชฟชาวออสเตรเลียที่ได้รับการยกย่องว่าเป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหารไทยมากที่สุด ทั้งยังมีประสบการณ์ทำธุรกิจร้านอาหารไทยทั้งในออสเตรเลียและอังกฤษ ปัจจุบัน ร่วมก่อตั้งและเป็นเชฟประจำร้านอาหาร ‘น้ำ (Nahm)’ ประเทศไทย ซึ่งได้รับการจัดอันดับให้เป็นร้านอาหารที่ดีที่สุด ในเอเชีย และร้านอาหารอันดับที่ 13 ของโลกแห่งปี 2014



กึ่งกร นรินทรกุล ณ อยุธยา

รองผู้อำนวยการมูลนิธิชีววิถี

เจ้าของโครงการ กินเปลี่ยนโลก ที่ปลูกกระแสสโลว์ฟู้ดและความมั่นคงทางอาหารให้เกิดขึ้นในเมืองไทย ผ่านการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างองค์กรด้านอาหาร และรณรงค์ให้ผู้บริโภคเข้าใจถึงความเชื่อมโยงระหว่างอาหาร สุขภาพ และสิ่งแวดล้อม



ดวงพร ทรงวิศวะ

เชฟ เจ้าของร้านอาหารไพบ.ลาน

เชฟหญิงที่ดีที่สุดในเอเชียประจำปี 2556 ควบตำแหน่งเจ้าของร้านไพบ.ลาน หนึ่งใน 50 สุดยอดร้านอาหารที่ดีที่สุดในเอเชีย และร้านปลอดคาร์บอนแห่งแรกในเมืองไทย นำเสนออาหาร Essentially Thai ที่ให้ความสำคัญกับที่มาของอาหาร เรื่องราวรสชาติ ความปลอดภัย และความรับผิดชอบต่อธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

CRAFT WORKSHOPS
กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ



จิตวิญญาณดอกไม้ไทยกับการสร้างรายได้ ในเวทีโลก

โดย สกุล อินทกุล

สร้างแรงบันดาลใจจากแนวคิดและประสบการณ์บนความสำเร็จของนักออกแบบดอกไม้ซึ่งเป็นที่ยอมรับในระดับโลก และการเรียนรู้การนำภูมิปัญญางานดอกไม้ไทยมาต่อยอดและสร้างสรรค์เป็นผลงานร่วมสมัย และเปิดมิติใหม่ๆ ของการจัดดอกไม้ที่คุ้นเคย

วัน | 18 มกราคม 2558

เวลา | 14:00-17:00 น.

ห้อง | MEETING 1-2



35

EDIBLE ART

โดย ดวงฤทธิ์ แคล้วปลอดทุกข์

เรียนรู้แนวคิดเพิ่มมูลค่าเมนูพื้นบ้านของไทยให้กลายเป็นอาหารจานสวยพร้อมเสิร์ฟในร้านหรูระดับสากล กับกิจกรรมรังสรรค์อาหารให้กลายเป็นศิลปะกินได้ ด้วยเมนู ห่มรักในสวน ซึ่งนอกจากจะได้เรียนรู้การสร้างสรรค์สุนทรีย์ให้อาหารจากฟู้ดสไตล์สตรีโมอาชีฟแล้ว ยังได้มุมมองเกี่ยวกับธุรกิจอาหารอีกด้วย

วัน | 18 มกราคม 2558

เวลา | 14:00-17:00 น.

ห้อง | MEETING 3-4

T(HA)IME MACHINE



‘กรกต’ สร้างสรรค์ งานมัด งานผูก ร่วมสมัย โดย กรกต อารมย์ดี

เรียนรู้เทคนิคโบราณในการมัดผูกกว่าวของไทย และกระบวนการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่าวัสดุท้องถิ่นจากไม้ไผ่ สีสักเป็นผลิตภัณฑ์แบรนด์ Korakot ที่มีคุณค่างดงาม มีเอกลักษณ์ และสะท้อนภูมิปัญญาไทยจนเป็นที่ยอมรับและโด่งดังในระดับโลก

วัน | 19 มกราคม 2558

เวลา | 14:00-17:00 น.

ห้อง | MEETING 1



37

พินเพร้อ WITH PEAKCHAN
ภูมิปัญญาไทย ก้าวไกลในเวทีโลก
โดย ดร.จิตติพร งามบวงสะ

เรียนรู้จากประสบการณ์การสร้างแบรนด์ที่พัฒนามาให้เป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ และเปลี่ยนภาพเดิมๆ ของวัสดุท้องถิ่นที่เคยถูกมองข้ามอย่างสิ้นเชิง ด้วยการออกแบบสร้างสรรค์ที่ตอบโจทย์ทั้งฟังก์ชันและความสวยงาม เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่นและไปได้สวยในโลกธุรกิจ

วัน | 19 มกราคม 2558

เวลา | 14:00-17:00 น.

ห้อง | MEETING 3-4

TCHAJIME MACHINE

AGENDA

เสาร์ที่ 17 มกราคม 2558

4D SYMPOSIUM : อยู่แบบไทย

14:10 – 14:20

พิธีเปิด

14:20 – 14:25

ไท(ย)ม์ แมชชีน T(HA)IME MACHINE
เมื่อเทรนด์โลก (ย้อนสู่) ภูมิปัญญาไทย

บทสรุปเทรนด์โลก อยู่อย่างไรในอนาคต?

14:25 – 15:15

SESSION 1 อยู่อย่างยั่งยืน :
ความได้เปรียบของโลกตะวันออก

วิทยากร : จุลพร นันทพานิช

15:55 – 16:45

SESSION 2 Materials : New Decade of
Sustainable Living

วิทยากร : อนุปามา คุณดู

16:55 – 17:45

SESSION 3 ‘ไม่ไฟ’
วัสดุทางเลือกแห่งอนาคต

วิทยากร : ธนา อุกภัยัตราภุส

ดำเนินรายการโดย : ชลณัฐ โภยกุล และ ทรงกลด บางยี่ขัน

พิธีกรภาคสนามโดย : ธนแพทย์ สิริวัฒน์กุล

อาทิตย์ที่ 18 มกราคม 2558

THERAPY SYMPOSIUM : สุขภาพรวม

14:02 – 14:10

ไท(ย)ม์ แมชชีน T(ha)ime Machine
เมื่อเทรนดิโลก(ย้อนสู่)ภูมิปัญญาไทย

บทสรุปเทรนดิโลก เมื่อแพทย์แผนปัจจุบัน
ไม่ใช่คำตอบที่ถูกต้องทุกข้อ

14:10 – 15:00

Session 1 Holistic Health 2015
วิทยากร : กรด โรจนเสถียร

15:40 – 16:30

Session 2 การดูแลสุขภาพตามธาตุ
เจ้าเรือน
วิทยากร : นายแพทย์ ทิปทัศน์ ชุณหสวัสดิกุล

16:40 – 17:20

Session 3 คลอดธรรมชาติกับหมอดำแย :
ความงามของการให้กำเนิด (VDO)
วิทยากร : ฟิโอน่า ธารณี เกรแฮม
พร้อมแขกรับเชิญพิเศษ

ดำเนินรายการโดย : ณัฐกานต์ ประสพสายพรกุล

จันทร์ที่ 19 มกราคม 2558

LONG TABLE SYMPOSIUM : อาหารบ้านบ้าน

18:02 – 18:10 ไท(ย)ม์ แมชชีน T(ha)ime Machine
เมื่อเทรนด์โลก(ย้อนสู่)ภูมิปัญญาไทย

สรุปเทรนด์โลก อำนาจการต่อรอง
ของผู้บริโภคในวันนี้

18:10 – 19:00 Session 1 Future of Food :
Business, Buddhism, and Cooking
วิทยากร : เดวิด ทอมป์สัน

19:10 – 20:00 Session 2 เมื่ออาหารพื้นถิ่น
กลายเป็นเทรนด์
วิทยากร : กิ่งกร นรินทรกุล ณ อยุธยา

20:10 – 21:00 Session 3 อาหารบ้านบ้าน :
มรดกจากบรรพบุรุษ
วิทยากร : ดวงพร ทรงวิศวะ

ดำเนินรายการโดย : สาวิตรี ไรจนพฤกษ์

T(HA)IME MACHINE