

แบบจัดเก็บองค์ความรู้
องค์ความรู้ เรื่อง การทำการเกษตรในรูปแบบ Farm to Table
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล นางสาวทิฆัมพร กลีโอฟาร Young Smart Farmer ตำบลท่ามะขาม อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี
วันที่บันทึกความรู้ ๒๒/พ.ค./๒๕๖๖
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้
<p>Farm to Table เทรนด์สุขภาพดีที่พิถีพิถัน</p> <p>Farm to Table คือการที่ผู้ผลิตหรือเกษตรกรนำพืชผักที่ปลูกขึ้นเองหรือเนื้อสัตว์ที่ได้จากฟาร์มเลี้ยงดูแบบไร้สารเคมีนำมาปรุงในสไตล์โฮมเมดแล้วเสิร์ฟให้กับลูกค้าได้ทานแบบสดใหม่ทุกวัน ทำให้อาหารจานนั้นมีรสชาติความอร่อยจากธรรมชาติแท้ๆ จนผู้บริโภคสามารถสัมผัสได้ถึงคุณภาพที่ดีต่อกายและใจ</p> <p>อาหารประเภท Farm to Table ได้รับการยอมรับว่าเป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เนื่องจากมีกระบวนการผลิตที่พิถีพิถันตามวิธีการเกษตรแบบอินทรีย์ซึ่งมีความเป็นธรรมชาติสูง เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมปราศจากการตัดแต่งพันธุกรรม ไม่ใช้สารเคมีหรือสารปรุงแต่งเพื่อเร่งหรือควบคุมการเจริญเติบโตของพืชและสัตว์ จึงทำให้มั่นใจได้ว่าร่างกายจะไม่ได้รับสิ่งปนเปื้อนตกค้างเมื่อรับประทานอาหารเหล่านั้น</p> <p>นอกจากนี้อาหารประเภท Farm to Table ยังเน้นการปลูกพืชผักตามฤดูกาลเพื่อให้เกิดการหมุนเวียนตามวัฏจักรชีวิตซึ่งส่งผลต่อคุณภาพและความยั่งยืนด้านอาหารในอนาคต และลดภาระค่าใช้จ่ายในการดูแลนอกฤดูกาลอันเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ผู้บริโภค ต้องเสียเงินซื้อวัตถุดิบในราคาที่แพงขึ้น การทำการเกษตรในรูปแบบ Farm to Table มีรายละเอียดขั้นตอนการดำเนินงานกิจกรรมดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. ดำเนินการขออนุญาตฐานเกษตรอินทรีย์ เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค ๓. วางแผนรอบการผลิตสินค้าที่ต้องใช้ในร้านอาหารแบบหมุนเวียน ให้มีใช้ได้ตลอดทั้งปี ๒. เก็บผลผลิตสดๆ จากแปลงปลูกของตนเองมาใช้ในการประกอบอาหารทั้งคาว หวาน และเครื่องดื่ม ให้กับลูกค้า รวมถึงการใช้ดอกไม้กินได้มาตกแต่งอาหารให้สวยงาม ๓. สร้างภาคีเครือข่ายผู้ผลิตสินค้าเกษตรอินทรีย์ที่หลากหลายเพื่อนำมาใช้ในการทำอาหาร ปรุงสดใหม่ทุกวัน ๔. ผลผลิตจากแปลง หากมีจำนวนมากเกินจากใช้ในร้านอาหารตนเอง ก็จำหน่ายให้กับลูกค้าที่สนใจ ที่มารับประทานอาหารสามารถซื้อกลับบ้านได้ จำหน่ายให้กับภาคีเครือข่าย ร้านอาหาร โรงแรม และโรงพยาบาลที่ต้องการผลผลิตและผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ๕. ผลผลิตจากแปลงผักที่เหลือจากการตัดแต่ง ก็นำไปเป็นอาหาร เป็ด ไก่ กระต่าย ไข่เต๋อง และการทำปุ๋ยหมักในรูปแบบ Zero Waste คือ แนวทางการลดขยะให้เหลือศูนย์ หรือลดจำนวนขยะต่อคนให้เหลือน้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้ มูลสัตว์ที่ได้ก็นำไปหมักปุ๋ยเพื่อนำมาใช้ในแปลงต่อไป ๖. ประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางสื่อออนไลน์ เพื่อให้ผู้ที่สนใจเข้ามาใช้บริการร้านอาหาร และเป็นแหล่งศึกษาดูงานในด้านการทำการเกษตรอินทรีย์ เกษตรสมัยใหม่ ควบคู่กับการวางแผนธุรกิจเกษตร มีฐานเรียนรู้พร้อมฝึกปฏิบัติให้กับผู้ที่สนใจและเยาวชนเด็กรุ่นใหม่ให้รักในการทำการเกษตร
ผู้บันทึกองค์ความรู้ชื่อ นางพชรมณ กิตติธงชัยกุล ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองกาญจนบุรี โทรศัพท์ ๐๓๔-๕๖๔๒๖๖, ๐๘๖-๔๐๐๔๓๐๙

รูปภาพประกอบ





