

# โครงการ ศูนย์อาหาร

## โภชนาการ และการ

### พัฒนาชนบทภาคใต้ (FNRDC)\*

Food and Nutrition/Rural Development Center for Southern Thailand

รศ.ดร. ทวีรสมี ธนาคม\*\*

#### ความเป็นมา

อาจารย์วัฒนา ประทุมสินธุ์ ออกจากภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร ไปอยู่มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ได้ตั้งภาควิชาคหกรรมศาสตร์ขึ้น อยู่ในคณะศึกษาศาสตร์ใน พ.ศ.2519 ได้รับความช่วยเหลือทางการเงิน 1 ปี จากมูลนิธิเอเชียผ่านมหาวิทยาลัยมีผลงานเป็นที่พอใจ มูลนิธิเอเชียจึงให้ความร่วมช่วยเหลือต่ออีก 3 ปี ให้ตั้งศูนย์อาหารและโภชนาการภาคใต้ อยู่ที่ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ หลังจากนั้นได้รับความช่วยเหลืออีกครั้งละปี 2 ปีติดกันมาในเดือนพฤษภาคม 2525 จึงได้รับ

ความช่วยเหลืออีก 3 ปี การช่วยเหลือนี้นับเป็นภาคที่ 2 ของงาน ซึ่งเป็นภาคที่ตั้งศูนย์อาหารและโภชนาการ การพัฒนาชนบทภาคใต้ขึ้นที่อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา ซึ่งเป็นสถานที่ซึ่งมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ได้รับเงินช่วยเหลือจากมูลนิธิเอเชีย ในการก่อสร้างอาคารสำหรับให้เยาวชนมาพักและฝึกอบรมเมื่อโครงการเริ่มต้นก็เป็นเวลาที่อาจารย์วัฒนาเดินทางไปศึกษาต่อที่มหาวิทยาลัยมิซซูรี เมืองโคลัมเบีย สหรัฐอเมริกา อาจารย์ชำนาญ ประทุมสินธุ์ก็มีธุระไปด้วย กลับมากลางเดือนตุลาคม 2525 ในระหว่างที่ไปอยู่ ดร. ทวีรสมี ธนาคม ได้รับเลือกให้เป็นผู้

#### รักษาการอำนวยการ

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์คือที่ตั้งของศูนย์อาหารฯ หัวหน้าภาคเป็นผู้อำนวยการศูนย์ อาจารย์ในภาคก็เป็นผู้ปฏิบัติงานให้แก่ศูนย์

เป็นที่ทราบด้วย ภาคใต้ก็มีหน่วยงานโดยเฉพาะพวกที่อยู่ในหมู่บ้าน

\* เอกสารประกอบสัมมนา ในวิชาสัมมนา ระดับปริญญาตรี ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วันที่ 23 พฤศจิกายน 2505

\*\* รองศาสตราจารย์ วิเทศสัมพันธ์ ที่ปรึกษากองบรรณาธิการฯ และกรรมการสมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์

ประมง ไม่มีอาหารบริโภคเท่าที่ควร  
บริโภค ศูนย์ฯ จึงได้พยายามนำอาหาร  
ที่หาได้มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด  
มิใช่แต่เพื่อบริโภคอย่างเดียวแต่เพื่อ  
ขายด้วย เพื่อจะได้ส่งเสริมโภชนาการ  
และความเป็นอยู่ทั่วไปของชาติให้  
ดีขึ้นด้วย

ดังนั้นในขณะที่เดียวกันศูนย์ฯจึงต้อง  
ช่วยฝึกอบรมให้คนรู้จักนำอาหารที่มี  
มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และให้  
ความรู้ทางหัตถกรรมเพื่อให้เขานำไป  
ใช้หารายได้เพิ่ม ซึ่งนอกจากจะช่วยให้  
สุขภาพดีขึ้น ยังจะได้ช่วยให้ปรับปรุง  
ความเป็นอยู่ให้ดีขึ้นด้วย

### การสร้างศูนย์ใหม่

ที่อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา  
มหาวิทยาลัยได้รับที่ดิน 2500 ไร่ ให้  
สร้างศูนย์ใหม่ บุคเบิกเนื้อที่ไว้แล้ว  
60-70 ไร่ สร้างอาคารนอนหกหลังไว้  
สำหรับเวลาอบรมเยาวชน สำนักงาน  
โรงฝึกงาน ครัวและห้องอาหาร ณ  
ที่เดียวกันนี้สาขาของศูนย์อาหารจะ  
เริ่มสร้างขึ้นในปี 2526 การสร้างได้รับความ  
ร่วมมือจาก รพช.

### ศูนย์อาหารและโภชนาการ: ศูนย์การ- เรียน

ศูนย์อาหารมีห้องปฏิบัติการอาหาร  
และหัตถกรรม มีห้องนิทรรศการ  
อาหารหนึ่งห้องใหญ่ เป็นห้องนิทรรศการ  
อาหารและหัตถกรรมก็มีผลิตภัณฑ์  
ที่ทำขึ้นจากไม้ไผ่ถ่านมะพร้าวและ  
อื่น ๆ ซึ่งเป็นของทิ้งเปล่าวางไว้ให้ดู  
ในห้องโถง

เมื่อผู้เยี่ยมชมมาถึงศูนย์อาหาร  
ถ้ามีเวลาถึง 2-3 ชั่วโมงก็จะได้รับเชิญ  
เข้าห้องให้ดูสไลด์ ภาพยนตร์และฟัง  
ปาฐกถาเกี่ยวกับปัญหาอาหารและโภชนา-  
การของภาคใต้ต่อจากนั้น ในห้องนิ-  
ทรรศการอาหาร จะมีของจริงแสดง



ให้เห็นการใช้อาหารที่หาได้อย่างเต็มที่  
เช่น สับปะรดก็ใช้เปลือกหมักทำน้ำส้ม  
และไวน์ได้ แอลกอฮอล์ที่เกิดจากการ  
หมักก็แสดงให้เห็นว่ากลั่นออกมาได้  
อย่างไร นอกจากนี้ยังมีการแสดงพิสูจน์  
ว่าอาหารเป็นพิษหรือไม่ เช่น ผงชูรส  
มีวิธีพิสูจน์อย่างไรบ้างว่าเป็นผงชูรส  
แท้หรือปลอม\*

ผู้ที่มาเยี่ยมชมศูนย์อาหารมีทั้ง  
คนไทยและคนต่างประเทศ นักเรีอ  
น กู ข้าราชการเจ้านายที่เสด็จมาห  
วิทยาลัยนี้ เช่น สมเด็จพระพี่นางฯ และ  
สมเด็จพระเทพฯ

รอบ ๆ บริเวณศูนย์ฯจะมีพืชกินได้  
ต่าง ๆ ปักไว้ให้ดู และมีสัตว์เลี้ยง และ  
โรงเพาะเห็ดหนู ในพ.ศ. 2525 มีการ  
เลี้ยงกระต่าย ซึ่งแพร่พันธุ์เร็ว มีเนื้อ  
เป็นอาหารโปรตีนอย่างดี (แต่โดยมาก

\* มีการแจกผลิตภัณฑ์อาหารบางอย่างให้ชิม  
และถ้าหากต้องการซื้อซื้อได้ ของที่ขาย  
มีอาหารนอนต่าง ๆ เช่น นมย่นนม กระ-  
เจียนเซอิม นมเนยสด นมผลไม้ น้ำส้มไวน์  
เป็นต้น

คนเลี้ยงฆ่ากันไม่ลง) ผู้อำนวยการศูนย์  
ตั้งใจว่าจะเลี้ยงไว้แจกโรงเรียนให้ใช้  
เป็นสัตว์ทดลองอาหารเพื่อดูผลภาวะ  
โภชนาการ

### การให้ความรู้นอกศูนย์-ในหมู่บ้าน

หมู่บ้าน ประจัน ที่มาติดต่อกับ  
ศูนย์อาหารฯ ได้ความคิดที่จะผลิตอาหาร  
ให้มากขึ้น ลงมือเลี้ยงปลาต่าง ๆ มี  
ปลาดุก ปลาสร้อย ฯลฯ นอกจากนี้  
ยังสร้างร้านค้าสหกรณ์ขึ้นให้ชาวบ้าน  
ได้นำผลิตภัณฑ์ไปฝากขาย มีคนเป็น  
กลุ่ม ๆ ทั้งหญิงและชายไปดูกันเป็น  
ประจำ แทนที่จะไปซื้อลูกปลาจากที่อื่น  
หมู่บ้านนี้ก็ขายลูกปลาเสียเอง เป็นที่  
น่าเสียดายที่ภายหลังเลิกกิจการไป  
เพราะแสงมากไม่มีน้ำจะเลี้ยงปลา  
หลังกลุ่มในการตัดสินใจ

ศูนย์อาหารฯ จะติดต่อกับกลุ่ม  
ต่าง ๆ โดยผ่านหน่วยงาน การศึกษา  
สาธารณสุขพัฒนาการชุมชน ส่งเสริม  
การเกษตร ที่อำเภอมาขอ เจ้าหน้าที่  
ศึกษาไปประชุมชาวบ้าน ทารือปรับปรุง  
บ้านและชุมชนเสร็จแล้วเขาก็ได้รับเชิญ

ดูเยี่ยมชมศึกษาเรื่องราวต่าง ๆ ที่ศูนย์อาหารฯ ศูนย์อาหารฯ เมื่อกลับไปหมู่บ้านแล้วเขาก็จะปรึกษาหารือกันตกลงกันว่ากลุ่มผู้นำต้องการการอบรมศูนย์ฯ จึงไปให้การอบรม 6 วันที่โรงเรียนบ้านเมืองนอน เมื่ออบรมแล้วก็เห็นว่าสตรีเหล่านั้นเริ่มปรับปรุงบ้านเรือนทำกิจกรรมหารายได้ ที่ทำอยู่แล้วก็พยายามปรับปรุงผลิตภัณฑ์ของตนให้ดีขึ้น

#### ทัศนศึกษา

6-20 กุมภาพันธ์ 2524 เจ้าหน้าที่ของศูนย์อาหารและของโครงการส่งเสริมฯ ของมหาวิทยาลัยพร้อมทั้งชาวบ้านชายหญิง 12 คนได้มาออกร้านแสดงสินค้าภาคใต้และสาธิตงานบางอย่างที่สวนอัมพรในงานศิลปหัตถกรรมพื้นเมือง (International Handicraft Fair) แสดงผลิตภัณฑ์อาหารและสิ่งที่เป็นพิษในอาหาร และผลิตภัณฑ์หัตถกรรม อาจารย์ที่มากด้วยที่มาสาธิตงานต่าง ๆ เช่น การสานเสื่อ การแกะสลักเรือกอลและ และงานโครเซตต์ถักหมวกที่ไทยมุสลิมสวมในพิธีศาสนา และโยคาสพิเศษบริษัทซิงเกอร์ที่รับเชิญให้ไปสอนถึงวิธีการใช้เครื่องจักรเพื่อการถักทอ

ในระหว่างงานก็จะหาโอกาสไปศึกษาสถานที่เลี้ยงปลาของกรมประมง นางุ้งใหญ่ศูนย์อบรมเยาวชนของสำนักงานเร่งรัดพัฒนาชนบท เอ.ไอ.ที. รมณฑลไชยสถานผลไม้ ดอกไม้ที่สามพรานจังหวัดนครปฐม เพื่อเปิดหูเปิดตาให้เห็นว่ามีการทำมาหากินอะไรบ้าง

#### การอบรมต่อเนื่อง

ศูนย์อาหารฯ ให้การอบรมแก่นักเกษตรกรรมของส่งเสริมการเกษตรจังหวัดหลังจากที่ให้การอบรมไป 6 วันในปี 2523 ปีถัดมาก็ให้มาเดือนละครั้ง



เพื่อนำปัญหามาประชุมแก้ไข นับว่าศูนย์อาหารฯ ได้ทำงานไปถึงชาวบ้านโดยผ่านนักเกษตรกรรม

ชาวมุสลิมแคว้นหมู่บ้านประมงซึ่งอยู่ห่างจากมหาวิทยาลัย 800 เมตร เป็นหมู่บ้านที่ศูนย์อาหารฯ ได้ทำงานด้วยตลอดมา พยายามปรับปรุงสุขภาพवालแวล้อม ให้ปลูกผักกิน ให้มีน้ำสะอาดใช้ พยายามให้ใช้ส้วมโดยออกกำวัสตุทำส้วมให้ครึ่งหนึ่ง เด็กสาว ๆ ในหมู่บ้าน เมื่อมีเวลาว่างก็มาฝึกทำงานหัตถกรรม

#### การขยายอุตสาหกรรมอาหาร

สุขภาพवालอาหารเป็นปัญหาใหญ่ในหมู่บ้าน โดยเฉพาะกะปิที่ทำจากปลาเล็ก ๆ หรือกุ้งฝอย และกุ้งแห้ง สอนให้เก็บสิ่งที่ไม่ใช่กุ้งปลาออกทิ้ง และล้างให้สะอาดก่อนใส่ลงไปหมักในภาชนะที่ทำความสะอาดอย่างดีแล้ว ตรงที่วางตุ้มหมักก็ได้รับการทำความสะอาดให้เด็กใช้สีย้อมผ้าและใช้สีสังเคราะห์สำหรับอาหารแทน พยายามชักชวนให้ชาวบ้านใช้สีที่กินได้และใช้แต่น้อย ๆ

หรือไม่ใช่ผลงานได้ผล แต่มีอุปสรรคเพราะคนกลางที่เคยมาบอกให้ใส่สีและเอาสีย้อมผ้ามาให้ประสบปัญหาขายลำบากขึ้น

นักเกษตรกรรม และพัฒนากรได้รับการสอนในเรื่องเหล่านี้ก็ออกไปสอนเรื่องเหล่านี้แก่ชาวบ้าน สอนให้ชาวบ้านทำน้ำผลไม้ ข้าวเกรียบซึ่งเคยทำกันแบ่งผสมปลาเป็นสีเทาไม่น่ากินก็ให้เปลี่ยนมาทำจากปลาหมึกผสมฟักทอง ให้มีคุณค่าอาหารสูงขึ้นและสีสวยขึ้น มีการสอนให้ทำอาหารว่างจากถั่วลิสงและถั่วเหลือง เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับคุณค่าจากอาหารสูงขึ้น

อุตสาหกรรมอาหารที่ศูนย์อาหารฯ

อุตสาหกรรมอาหารเป็นงานที่ศูนย์พยายามส่งเสริมด้วยวิธีต่าง ๆ การหมัก มีการใช้วิธีการที่ประหยัดยิ่งขึ้น โดยใช้เชื้อจุลินทรีย์ เช่น ยีสต์ ผลที่ออกมาทำให้ลดค่าใช้จ่ายลงและได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูงขึ้น

มีการใช้เครื่องมือใหม่ ๆ เช่น

เครื่องมือวัดอัลกอซอลด์ ทำให้การควบคุม คุณภาพง่ายขึ้น ผลผลิตเพิ่มขึ้นจากการหมัก คือน้ำส้มและไวน์

**การทำอัลกอซอลด์จากวัสดุทิ้งเปล่า**  
วัสดุทิ้งเปล่าหลายอย่างนำมาหมักได้ เช่นเปลือกสับปะรด น้ำมะพร้าวแก่ เมื่อหมักแล้วก็นำมากลั่นเอาอัลกอซอลด์ ใช้เป็นเชื้อเพลิงสำหรับป้อนหรือเครื่อง กำเนิดไฟฟ้าและอื่น ๆ อีกหลายอย่าง

มีการส่งเสริมให้นำแก๊สจาก มูลสัตว์เพื่อลดการใช้เชื้อเพลิงอย่างอื่น พืชท้องถิ่นนำมาขงน้ำดื่มแบบชา

ไบโสมีดขาว ซึ่งผู้พบว่ามีสรรพคุณ ต่าง ๆ ขึ้นอยู่ในที่รกร้างว่างเปล่ามาก มาขยูน้อยอาหารนำไปมาคั่วขงต่างชา ดิม นอกจากนี้ยังมีการนำไบโสมีดมา ทดลองใช้ทำน้ำผลไม้ทำพวกอาหาร ถนอมและทำแชมเปญ ถ้าได้ทดลองกัน ต่อไปให้ดีขึ้นและนำความรู้ไปเผยแพร่ จะเป็นวิธีเพิ่มรายได้ให้ชาวบ้านได้อย่างดี โดยไม่มีปัญหา

**ตลาดสำหรับผลิตผล**

ชาวบ้านปลูกกระเจี๊ยบแล้วนำมา ขายให้ศูนย์อาหาร ฉะนั้นศูนย์ฯ จะ ต้องมีตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ การขาย ในโรงเรียนในหมู่บ้านก็ขายไม่ใคร่ดี

ร้านพิธาน ซุปเปอร์มาเก็ตใน กรุงเทพฯ รับขายผลิตภัณฑ์ทุกอย่าง ของศูนย์อาหาร แต่ก็เป็นทางระบาย ที่ไม่เพียงพอ การทดลองส่งไปขาย ความที่ต่าง ๆ ต้องควบคุมทังงานด้วม การตลาด มิฉะนั้นก็ไม่สามารถทำอย่าง สม่าเสมอได้

งานที่ทำผ่านส่งเสริมเกษตรจังหวัด

ในช่วงปี ก.ย. 2524-ส.ค. 2525 ศูนย์ได้ทำงานพิเศษอย่างหนึ่ง คือส่ง-เสริมให้มีการผลิตอาหารให้มากขึ้น โดยซื้อลูกหมู ไปแจกชาวบ้านในหมู่บ้านไทยพุทธ ลูกหมูตัวหนึ่ง เมื่อเลี้ยง

18 รุสมิแฉ

ด้วงจนออกลูกหนึ่งครอกแล้วจะขอคืน มาสองตัว ไปแลกให้ครอบครัวละตัว ไม่ช้าก็จะมีครอบครัวที่เลี้ยงหมูแบบสืบ ๆ ผู้เลี้ยงหมูหลายรายทำแก๊สมูลสัตว์ใช้ โดยเฉพาะในการหุงต้ม และใช้หมูที่ ล้นออกมารอบ ๆ บ่อแก๊สยังนำไปทำ ปุ๋ยใส่ผักที่ปลูกไว้ได้อีกด้วย

ในปี 2522 ศูนย์อาหารฯ ให้เงิน แก่เกษตรจังหวัด 10,000 บาท (หนึ่ง หมื่นบาท) เพื่อไปจ้างชาวบ้านจับหมู ที่มาถิ่นข้างในนา แล้วคัดทางหมูมา รับเงิน ในอัตราห้าทางต่อหนึ่งบาท บ้างก็นำตัวมาให้ปรากฏว่าหมู (มีู ปนมมาด้วย) ดายนั้นนำไปฝังรอบ ๆ ไม้ ผลที่ปลูก ดันไม้ก็เจริญงอกงามมาก หนังสือ More Food and Better Nutrition for the Rural Poor

อาจารย์วัฒนา ประทุมสินธุ์ พบว่า รายงานที่ท่าส่งมูลนิธิเอเชียเป็นที่สนใจ ของหน่วยงานต่าง ๆ มาก ดังนั้น เพื่อให้ประสบความสำเร็จในการทำงานของศูนย์ อาหารฯ เป็นประโยชน์แก่ผู้อื่น อาจารย์ วัฒนาจึงได้ขอเงินจากมูลนิธิเอเชีย เพื่อจะพิมพ์หนังสือเผยแพร่งานที่ทำ ตั้งแต่ปี 2523 แต่เนื่องจากผู้อำนวยการ ศูนย์เป็นหัวหน้าภาควิชาเกษตรกรรมศาสตร์ มีงานสอน และงานบริหารล้นมืองานนี้ จึงแทบไม่เดินเลข ในเดือนมิถุนายน ปี 2524 มหาวิทยาลัยได้อนุมัติเงิน จ้างผู้เชี่ยวชาญต่างประเทศโดยให้จ้าง ดร. ทวีร์สมิ ธนาคม ไปช่วยเป็นผู้เชี่ยวชาญคนใหม่ หนังสือเล่มนี้จึงได้ตีพิมพ์ เสร็จประมาณเดือนเมษายน 2525 ส่วนใหญ่ ดร. ทวีร์สมิ ธนาคมได้แปล ออกเป็นภาษาไทยแล้ว แต่ยังไม่มีการ พิมพ์ ถ้าพิมพ์เสร็จก็จะได้ใช้เป็นคู่มือ ของผู้ที่ทำงานในชนบทต่อไป

หนังสือเล่มนี้แบ่งออกเป็น 3 ภาค แต่ละภาคแบ่งออกเป็นบท ซึ่งมีความยาว

สั้นไม่เท่ากัน

**ภาคที่หนึ่ง สถานการณ์ภูมิหลัง**

บทที่ 1 ภาคใต้ของประเทศไทย

บทที่ 2 การสนองความต้องการ ของคนยากจนในชนบท

**ภาคที่สอง การค้นหาข้อมูล**

บทที่ 3 วิธีหาข้อมูล

**ภาคที่สาม**

**วิธีการแก้ปัญหาอาหารและโภชนา**

บทที่ 4 การศึกษาและการใช้อาหาร ที่มีในท้องถิ่น

บทที่ 5 วิธีเพิ่มผลิตภัณ์อาหารและ รายได้

บทที่ 6 การวิเคราะห์และการทดลอง อาหาร

บทที่ 7 การศึกษาอบรม

บทที่ 8 นิสัยการกิน สุขวิทยาและ สุขากิจบาล

ท้ายเล่ม มีคำรับอาหารที่ได้ทดลอง ทำงานได้ผลแล้วรวมอยู่ด้วย

**สัญญาฉบับล่าสุดระหว่างมูลนิธิ**

เอเชียและมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ศูนย์อาหารและโภชนาการ การพัฒนา ชนบทภาคใต้ (ปัจจุบัน) 2525-2529

ความมุ่งหมายสำคัญของสัญญา ฉบับนี้ คือ สก.พชต. จะต้องเลือกหมู่บ้าน 8 หมู่บ้านในจังหวัดปัตตานีและ สงขลา ทำงานอย่างเข้มข้นจัด 3 หมู่บ้าน อีก 5 หมู่บ้านทำอย่างเร่งด่วนน้อยกว่า 3 หมู่บ้านแรก ก่อนที่จะลงมือทำงาน จะต้องหาข้อมูลเบื้องต้นเสียก่อน เพื่อ จะได้ใช้เป็นไม้วัดความเจริญหลังจากที่ ทำงานไปแล้ว

ในสัญญาระบุว่า จะต้องทำชีวิตของ คน 12,000 คนให้ดีขึ้นภายใน 3 ปี

นอกจากงาน 8 หมู่บ้านยังต้อง สร้างศูนย์อาหารฯ ใหม่ที่จะนะ (ซึ่ง มีบ้านเขาวงกตอยู่แล้ว) และซื้อเครื่องมือ เครื่องใช้ มีโครงการการศึกษาต่อและ

ดูงานสำหรับอาจารย์คหกรรมศาสตร์ ซึ่งเป็นผู้ทำงานให้ศูนย์ฯ

### การตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน และกรรมการที่ปรึกษา

เนื่องจากมูลนิธิเอเชียให้เงินช่วยเหลือผ่านมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ มหาวิทยาลัยก็ต้องรับรู้ว่า งานทั้งหมดที่ทำว่าเป็นไปตามสัญญา

กรรมการดำเนินงานมี ผอ. (หรือ รักษาการ) เป็นประธานกรรมการ ควบคุมนโยบาย และที่ปรึกษามีรองอธิการบดีวิทยาลัยปัตตานีเป็นประธาน หัวหน้าหน่วยงานในจังหวัดปัตตานี เช่น เกษตร ศึกษา พัฒนาการชุมชน สาธารณสุข แรงงาน อุตสาหกรรม ฯลฯ เป็นกรรมการ

แผนภูมิของโครงการแบ่งงาน ออกเป็น 3 ฝ่าย ฝ่ายชนบท (อาจารย์ และเจ้าหน้าที่ส่งเสริมและการศึกษาต่อเนื่อง ม.อ.) ฝ่ายอาหารในโภชนา (อาจารย์และเจ้าหน้าที่คหกรรมศาสตร์ ฝ่ายกลางมีการเงิน เลขานุการ การตลาดการผลิตอุปกรณ์การศึกษา )

### การเลือกหมู่บ้าน

เนื่องจากเงินค่าน้ำมันและเวลาของอาจารย์ที่จะออกไปทำงานในหมู่บ้าน มีจำกัดมาก คณะกรรมการดำเนินงานจึงลงมติเลือกอำเภอยะหริ่งและหนองจิก ในจังหวัดปัตตานี อำเภอเทพาและจะนะ ในจังหวัดสงขลา ทั้ง 8 หมู่บ้านที่เลือกเป็นหมู่บ้านไทยมุสลิม 5 ไทยพุทธ 3 นอกจากนี้ก็เลือกหมู่บ้าน Control ไว้ 3 หมู่บ้านสำหรับเปรียบเทียบกับหมู่บ้านที่เข้าไปทำงาน

ความปลอดภัยของผู้ที่เข้าไปทำงานในหมู่บ้านได้รับการพิจารณาเป็นพิเศษ

หมู่บ้านที่โครงการเลือกเข้าไปทำงานจะต้องได้รับการเปรียบเทียบ

อย่างไม่มีปัญหา ฉะนั้นจึงจำเป็นต้องใช้เกณฑ์เลือกหมู่บ้านในลักษณะใกล้เคียงกัน ศาสตราจารย์ พ.ญ.สาคร ธนมิตร ผู้อำนวยการศูนย์วิจัย มหาวิทยาลัยมหิดล ร.พ. รามาธิบดีเป็นผู้ให้คำแนะนำ เพราะนอกจากความรู้แล้วศูนย์วิจัยยังมีประสบการณ์ในการทำงานกับหมู่บ้านในจังหวัดอุบลราชธานี

### เกณฑ์การเลือก

1. ระยะทางจากถนนใหญ่ (ถนนที่ติดต่อระหว่างอำเภอกับอำเภอ หรือ อำเภอ-จังหวัด) 5-10 ก.ม.
2. ไม่มีไฟฟ้าในหมู่บ้าน
3. มีจำนวนหลังคาเรือนในหมู่บ้าน 50-100 หลังคา
4. อาชีพหลักคือการทำนา
5. ร้อยละ 80 ของบ้านเรือนในหมู่บ้านที่เลือกมีสภาพใกล้เคียงกัน
6. มีโรงเรียนประชาบาล หรือ สถานเอนกนาลัยในหมู่บ้าน
7. มีผู้นำที่เข้มแข็งในหมู่บ้าน
8. ชาวบ้านคุ้นตัวที่จะช่วยกันพัฒนาตนเอง
9. มีแผนการพัฒนาหรือการพัฒนาอยู่บ้างแล้วในหมู่บ้าน
10. ศาสนาเดียวกัน (ทั้งหมู่บ้าน)

สรุปว่าแต่ละหมู่บ้านจะต้องมีสภาพที่เอื้อต่อการพัฒนา ข้อ 7 เป็นเกณฑ์ที่สำคัญมาก

เนื่องจากพัฒนากรอำเภอเป็นเจ้าหน้าที่รัฐบาล ที่ประสานงานต่าง ๆ อยู่ในอำเภอการเลือกจึงต้องปรึกษาฝ่ายพัฒนาการด้วย

หมู่บ้านที่กรรมการดำเนินการเสนอได้รับการเข้าไปเยี่ยมเยียนตรวจสอบสภาพโดยคณะกรรมการอีกครั้ง ก่อนการเลือกครั้งสุดท้าย

### การหาข้อมูลเบื้องต้น

ในเดือนกันยายน กรรมการ

อาจารย์ได้พานักศึกษาเข้าไปสำรวจ ทั้ง 8 หมู่บ้าน และหมู่บ้านเปรียบเทียบอีกสามหมู่บ้าน

มีการทำแบบสำรวจ และปรับปรุงแบบสำรวจกันอยู่ดีถ้วนหลายครั้ง หลายคราว นักชีวสถิติของศูนย์วิจัย รามาธิบดีได้ช่วยดู รวมทั้งคณะกรรมการดำเนินงาน มีการแก้ไขปรับปรุงกันอีกเล็กน้อย อย่างไรก็ตามก่อนใช้เพื่อ การสำรวจจะได้ให้นักศึกษาไปทำการทดสอบแบบสำรวจในหมู่บ้านใกล้เคียง ๆ โดยมีอาจารย์อธิบายแต่ละข้อความให้เข้าใจดีเสียก่อน

วิธีสำรวจใช้ Random Sampling โดยให้แม่หรือพ่อพวยบุตรตั้งแต่เกิด จนถึงห้าขวบมาพบกับ เจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัย มีการชั่งน้ำหนักและวัด ส่วนสูงเด็ก มีสาธารณสุขตำบล พัฒนาการตำบลออกไปช่วย

การประชุมทำความเข้าใจกับหน่วยงานต่าง ๆ ในอำเภอ

หน่วยงานต่าง ๆ ในอำเภอที่เลือก ได้รับเชิญมาที่มหาวิทยาลัยหนึ่งวัน เพื่อปรับความเข้าใจในโครงการและเรียนรู้วิธีเขียนแผนขอความช่วยเหลือ การเข้าทำงานในหมู่บ้าน

เมื่อได้ข้อมูลพื้นฐานเรียบร้อยแล้ว กรรมการจะนำข้อมูลไปให้ชาวบ้านทราบ ว่าพวกเขามีปัญหาอะไรบ้าง และจะแก้ไขปัญหายังไง ทั้งนี้เพื่อให้ชาวบ้านเต็มใจทำงานที่จะช่วยตนเอง

ปัญหาแรกที่จะต้องทำด่วนคือ การรณรงค์กับพยาธิ เพราะในภาคใต้ มีพยาธิที่มากับดินชุกชุม เช่น พยาธิไส้เดือน พยาธิเส้นมี และพยาธิปากขอ

โภชนาการของมนุษย์ที่เลี้ยงพยาธิไว้แย่งเลือดในร่างกายของคน จะดีขึ้นได้อย่างไร ถ้าไม่กำจัดพยาธิเสียก่อน! □