

## บทที่ 4

### การบริโภคผักปลอดสารพิษ จังหวัดเชียงใหม่

การวิจัยเรื่อง “โครงการวิจัยและพัฒนา เครื่องข่ายผู้บริโภคผักปลอดสารพิษที่มีต่อการสนับสนุนการผลิตผักปลอดสารพิษของเกษตรกร จังหวัดเชียงใหม่” ครั้งนี้จำเป็นต้องศึกษาถึงข้อมูลเกี่ยวกับบริบทกลุ่มผู้บริโภคเพื่อให้ทราบถึงพฤติกรรมผู้บริโภคผักปลอดสารพิษ จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างและพัฒนาเครือข่ายผู้บริโภคผักปลอดสารพิษ จังหวัดเชียงใหม่ อันได้แก่ พฤติกรรมผู้บริโภคโดยทั่วไป การบริโภคผักปลอดสารพิษใน จังหวัดเชียงใหม่ รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับบริบทและศักยภาพกลุ่มผู้บริโภคผักปลอดสารพิษใน จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีรายละเอียดดังนี้

#### 4.1 พฤติกรรมผู้บริโภคโดยทั่วไป

ในปัจจุบันคนส่วนใหญ่หันมาดูแลสุขภาพในเรื่องของการบริโภคมากขึ้น การบริโภคผักปลอดสารพิษก็เป็นอีกแนวทางหนึ่งที่ผู้คนหันมาสนใจในการเลือกซื้อผักปลอดสารพิษมาบริโภค แต่เราจะทราบได้อย่างไรว่าผักที่ซื้อมาบริโภคนั้นปลอดภัยจริง อาศัยการสังเกตว่าผักที่มีใบเป็นรูนั้นเป็นเครื่องบ่งชี้จะเพียงพอหรือไม่ คำตอบที่ดีที่สุดคงต้องมาจากผู้ปลูก และการลดสารพิษที่ติดมากับผักด้วยการล้างผักเพื่อให้แน่ใจได้ว่าล้างเอาสารพิษที่ตกค้างออกจากผักแล้ว แต่เนื่องจากผู้คนส่วนใหญ่มีวิถีชีวิตที่เร่งรีบ เวลาจึงเป็นข้อจำกัดของการเอาใจใส่ดูแลสุขภาพ เช่นในเรื่องของการล้างสารพิษออกจากผักก่อนนำมาบริโภค อาจมีการล้างสารพิษออกไม่หมด ทำให้เกิดสารพิษตกค้างในผัก ผู้บริโภคที่นำผักไปบริโภคอาจก่อให้เกิดการสะสมสารพิษในร่างกายและเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้เช่นกัน

##### 4.1.1 สาเหตุของการเกิดพิษตกค้างในผัก

- (1) การใช้สารเคมีกำจัดโรคและแมลงในปริมาณมากเกินไปจนเกินความจำเป็น
- (2) การเก็บเกี่ยวผลผลิตก่อนครบกำหนดเก็บเกี่ยว ทำให้สารเคมียังสลายตัวไม่หมด
- (3) สารเคมีที่ตกค้างอยู่ในสิ่งแวดล้อม เช่น ดิน น้ำ ฯลฯ จะเข้าไปสะสมในพืชผัก ซึ่งยากต่อการกำจัดหรือลดปริมาณลง

#### 4.1.2 เคล็ดลับในการบริโภคผักให้ปลอดภัยจากสารพิษ

- (1) กินผักตามฤดูกาล ไม่ควรกินผักซ้ำเป็นเวลานาน
- (2) หั่นไปกินผักพื้นบ้าน
- (3) พื้ดพิดันในการล้างผักให้มากขึ้น
- (4) ซื้อผักปลอดสารพิษที่มีการตรวจสอบและรับรองจากหน่วยงานที่น่าเชื่อถือ
- (5) ปลูกผักกินเองนอกจากประหยัดแล้วยังปลอดภัยจากสารเคมีด้วย

#### 4.1.3 ประเภทของผักเพื่อการบริโภค

ประเภทของผักที่นิยมบริโภคกันทั่วไป ได้แก่

- (1) ผักเกษตรอินทรีย์ (Organic Farming) หรือที่เรียกว่า “ผักออร์แกนิกส์”  
เป็นผักที่ปลูกด้วยวิธีธรรมชาติ ไม่ใช้สารเคมีใดๆ ทั้งสิ้น การผลิตจะเน้นใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยชีวภาพ ส่วนการกำจัดศัตรูพืชจะใช้สารที่ผลิตจากธรรมชาติ จึงปลอดภัยต่อสุขภาพและไม่ทำลายสภาพแวดล้อม
- (2) ผักปลอดสารพิษ (Pesticide Free)  
เป็นผักที่เน้นการควบคุมการใช้สารเคมีในการปลูก โดยไม่ใช้สารเคมีในการกำจัดแมลง แต่ยังคงใช้ปุ๋ยเคมี และฮอร์โมนเร่งผลผลิต หากแต่เป็นสารเคมีที่ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ผลผลิตที่เก็บเกี่ยวจะต้องมีสารพิษตกค้างไม่เกินปริมาณที่กำหนดไว้ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
- (3) ผักปลอดภัยจากสารพิษ หรือผักอนามัย (Pesticide Safe)  
เป็นผักที่รู้จักโดยทั่วไปเรียก “ผักกางมุ้ง” ผักประเภทนี้ ยังคงใช้ปุ๋ยเคมี เพื่อการเจริญเติบโต และใช้สารกำจัดแมลง แต่จะเป็นสารเคมีที่มีพิษตกค้างในระยะสั้น และหยุดฉีดพ่นสารเคมีก่อนวันเก็บเกี่ยว ตามระยะเวลาที่กำหนดไว้
- (4) ผักไฮโดรโปนิกส์ (Hydroponics)  
การปลูกผักประเภทนี้เป็นการปลูกโดยใช้น้ำแทนดิน โดยผสมสารอาหารที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตลงในน้ำ รากพืชที่สัมผัสน้ำจะดูดซึมสารอาหารที่สะสมไว้ที่ใบ ส่วนรากที่ไม่สัมผัสน้ำ จะทำหน้าที่รับออกซิเจน ผักที่นิยมปลูกประเภทนี้จะเป็นผักสลัดพันธุ์ต่าง ๆ ซึ่งต้องนำเมล็ดพันธุ์เข้าจากต่างประเทศ

#### 4.1.4 คุณค่าของผัก

พฤติกรรมกรบริโภคผักของประชาชนส่วนหนึ่งมาจากแนวคิดเรื่อง คุณค่าของผัก ซึ่งพบว่าผักที่สด และสะอาด มีคุณค่าทางอาหารหลายประการ ได้แก่

##### (1) ผักใบเขียว และผักสีต่าง ๆ

ผักเหล่านี้จัดอยู่ในอาหารหลักหมู่ที่ 3 ซึ่งเราจำเป็นต้องรับประทานทุกวัน เพื่อให้ได้สารอาหารครบถ้วนตามความต้องการของร่างกาย โดยอาหารจำพวกผักต่าง ๆ นี้จะให้คุณค่าสารอาหารในเรื่องของวิตามิน เกลือแร่ และใยอาหาร

##### (2) วิตามิน

ในผักนั้นจะมีวิตามินอยู่ 2 ชนิดคือ ชนิดที่ละลายในน้ำ ชนิดที่ละลายในไขมัน ได้แก่ เบต้า-แคโรทีนซึ่งจะสามารถเปลี่ยนเป็นวิตามินเอ และช่วยทำให้เยื่อต่าง ๆ ในร่างกายแข็งแรง เช่น เยื่อตา ที่จะช่วยทำให้การมองเห็นที่มีแสงสลัวดีขึ้น และยังเป็นสารต้านอนุมูลอิสระอีกด้วย

##### (3) วิตามินซี

เป็นตัวช่วยในการสร้างสารคอลลาเจนซึ่งเป็นโปรตีนที่ช่วยเสริมสร้าง และเชื่อมโยงเซลล์เข้าด้วยกัน ซึ่งมีผลทำให้เนื้อเยื่อแข็งแรงขึ้น กระชับ และไม่หย่อนยาน ป้องกันยังหลอดเลือดไม่ให้แตกง่าย เป็นเหตุให้บาดแผลหายเร็วขึ้น และยังเป็นตัวช่วยต้านอนุมูลอิสระเช่นเดียวกัน

##### (4) เกลือแร่ และเหล็ก

เป็นส่วนประกอบของฮีโมโกลบินในเม็ดเลือด ถ้าร่างกายของคนเราขาดธาตุเหล็ก ก็จะทำให้เรารู้สึกอ่อนเพลีย เหนื่อยง่าย กว่าคนปกติ และยังจะทำให้ร่างกายของเราดูซีดเขียว และเป็นโรคโลหิตจางอีกด้วย นอกจากนี้ธาตุเหล็กยังจำเป็นต่อสมองของคนเราในทุกช่วงอายุอีกด้วย ดังนั้นคนที่ขาดธาตุเหล็กเป็นเวลานาน ก็จะทำให้ความสามารถในการเรียนรู้ สมาธิ และความจำลดลงได้

##### (5) แคลเซียม

ซึ่งจะช่วยเสริมสร้างกระดูก และฟันให้แข็งแรง ปริมาณของแคลเซียมนั้นจะมีการสลาย และจะถูกสร้างขึ้นมาเพื่อทดแทนอยู่ตลอดเวลา แต่ในช่วงของผู้สูงอายุอัตราการสลายตัวจะสูงขึ้น ดังนั้นผู้สูงอายุจึงควรที่จะรับประทานแคลเซียมให้เพียงพอเพื่อป้องกันการเกิดโรคกระดูกพรุน ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้กระดูกแตกหักได้ง่าย



## (6) โยอาหาร

ในพืชผักนั้นมีโยอาหารอยู่ 2 ประเภท คือ ชนิดที่ละลายในน้ำ และที่ไม่ละลายในน้ำ โยอาหารที่ละลายในน้ำนั้นเมื่อรวมตัวกับน้ำจะมีลักษณะเป็นวุ้น และจะจับสารต่างๆ เช่น น้ำตาล คอเรสเตอรอล และน้ำดีไว้ไม่ให้ไหลไป ช่วยลดการดูดซับเข้าสู่กระแสเลือด ซึ่งเป็นผลดีกับผู้ที่ เป็นโรคเบาหวาน และมีคอเรสเตอรอลในเลือดสูง โยอาหารที่ไม่ละลายในน้ำนั้นจะช่วยอุ้มน้ำ และเพิ่มปริมาณกากอาหาร กระตุ้นให้ลำไส้บีบตัว ช่วยให้การถ่ายอุจจาระดีขึ้น ลดเวลาการคั่งค้าง ของกากอาหาร และสารพิษในร่างกาย ช่วยลดอาหารที่อ้วน ริดสีดวงทวารหนัก และมะเร็ง ลำไส้ได้อีกด้วย นอกจากนี้โยอาหารยังเพิ่มปริมาณอาหารทำให้เรารู้สึกอิ่มก่อนที่จะรับประทาน ข้าวหรือแป้งเกินความต้องการของร่างกาย ซึ่งเป็นการช่วยในเรื่องของการควบคุมน้ำหนักได้ดี อีกด้วย

## 4.1.5 การพิจารณาเลือกซื้อผักที่ปลอดภัยจากสารพิษ

ควรพิจารณาถึงประเด็นในการเลือกซื้อผัก ดังนี้

- (1) เลือกซื้อผักที่มีความอ่อนแก่ให้เหมาะสมกับการบริโภคซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดของผัก
- (2) เลือกซื้อผักตามฤดูกาล จะได้ผักที่มีคุณภาพดี ราคาถูก
- (3) เลือกซื้อผัก ที่ขนาด ลักษณะ รูปร่าง สีสด และความสด
- (4) เลือกซื้อผักที่ไม่มีคราบขาว ของสารเคมี และสังเกตตามซอกใบของผัก

ชนิดต่างๆ ด้วย

## 4.1.6 การรับประทานผักที่ถูกต้องและคุ้มค่า

ในการเลือกซื้อผักที่ถูกต้องและคุ้มค่านั้น ผู้บริโภคควร

(1) การเลือกผักให้เลือกรับประทานผักที่มีตลอดทั้งปีหลากหลายชนิด ทั้งผัก ฝักบ้าน และผักเศรษฐกิจ ดังนั้นเราจึงควรที่จะเลือกซื้อผักที่ปลูกโดยวิธีธรรมชาติ และออกตาม ฤดูกาล เพราะนอกจากจะปลอดภัยจากสารเคมีแล้ว เรายังได้ผักที่สด รสชาติอร่อย และยังมีราคา ที่ถูกอีกด้วย

(2) สำหรับผักเศรษฐกิจนั้น จะมีการปลูกในปริมาณมาก มีการใช้ปุ๋ยเคมี และ สารเร่งการเติบโต และยังมีสารฆ่าแมลงอีกด้วย ดังนั้นเราจึงควรเลือกซื้อผักที่ปลอด สารพิษ ถึงแม้ว่าในปัจจุบันยังมีราคาที่ยังค่อนข้างสูง

แต่ในอนาคตข้างหน้า ราคาจะมีการปรับตัวต่ำลงตามปริมาณของผู้บริโภค และการส่งเสริมของภาครัฐ

(3) ควรเลือกผักที่สด ไม่มีรอยชำหรือแตก ใบควรจะมีรอยเจาะของแมลงบ้าง เพื่อแสดงว่าเป็นผักที่ไม่มียาฆ่าแมลงปนเปื้อน ไม่มีรอบคราบสีขาว เพราะอาจจะมีสารพิษตกค้าง

เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อผักได้อย่างถูกต้องตามฤดูกาล นักวิจัยได้ทำตารางการเลือกซื้อผักตามฤดูกาลไว้ดังตารางที่ 4.1 ดังนี้

ตารางที่ 4.1 แสดงรายละเอียดของผักตามฤดูกาล

ฤดูกาล	ผักตามฤดูกาล
กุมภาพันธ์-พฤษภาคม (ฤดูร้อน)	คะน้า กวางตุ้ง ผักกาดหอม ผักบุ้ง แดงกวา ชะอม บวบ และดอกแค
มิถุนายน – กันยายน (ฤดูฝน)	คะน้า กวางตุ้ง ผักกาดหอม ผักบุ้ง แดงกวา ชะอม บวบ มะระ หน่อไม้ ตำลึง ถั้วฝักยาว ต้นหอม ผักชี
ธันวาคม - มกราคม (ฤดูหนาว)	ผักกาดขาว กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก บร็อกโคลี สลัดแก้ว ตั้งโอ๋ ปวยเล้ง ถั้วแขก ถั้วพู ถั้วดินเตา มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ กระเทียม พริกชี้ฟ้า พริกหวาน หัวไชเท้า แครอท ฟักทอง

ที่มา : จากการสำรวจ

#### 4.1.7 การรับประทานผักให้ได้ประโยชน์

มีวิธีการรับประทานดังนี้

- (1) รับประทานผักสดจะได้รับสารอาหารมากกว่าผักที่ผ่านกระบวนการหุงต้ม
- (2) รับประทานผักให้หลากหลายเพื่อที่จะได้รับสารอาหารต่าง ๆ ครบถ้วน
- (3) ใช้น้ำมันพืชในการประกอบอาหาร เพื่อให้ได้ประโยชน์จากวิตามินชนิด

ละลายในไขมันที่มีในผัก

#### 4.1.8 ส่วนของผักที่นิยมนำมารับประทาน

มีรายละเอียด ได้แก่

(1) ใบ, ก้าน, ยอด : ตำลึง คენห่า กวางตุ้ง ผักบุ้ง ผักกาด กระถิน ชะอม ชะพลู ผักโขม  
ต้นหอม ผักชี

(2) ดอก : ดอกแค ดอกโสน ดอกขจร บร็อคโคลี่ กะหล่ำ สะเดา หัวปลี

(3) ผล : มะเขือ มะเขือเทศ แตงกวา ฟักทอง พริก บวบ น้ำเต้า มะระ กระเจี๊ยบมอญ

(4) ผัก : ถั้วผักยาว ถั้วลันเตาผักอ่อน ถั้วพู มะรุม

(5) เมล็ด : เมล็ดถั้วลันเตา สะตอ

(6) ราก, หัว : แครอท หัวผักกาดขาว

#### 4.1.9 การล้างผัก

วิธีการล้างผักอย่างง่าย ๆ ให้ผักสะอาด คือ

(1) ควรล้างผักก่อนจะทำการตัด ปอกหรือหั่น

(2) เลือกส่วนที่เสียหรือชำออก ล้างดินหรือสิ่งปนเปื้อนที่เห็นด้วยตาเปล่าให้หมด

(3) แช่ในน้ำสะอาด ประมาณ 30-1 ชั่วโมง หรืออาจจะแช่ในน้ำที่มีสารผสมอื่น ๆ

เช่น โซเดียมไบคาร์บอเนต น้ำส้มสายชู หรือน้ำยาล้างผักที่ต้องการจะรับประทานสด ๆ

(4) ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 1-2 ครั้ง หรือใช้น้ำที่ไหลจากก๊อก

#### 4.1.10 วิธีการล้างผักเพื่อลดปริมาณสารพิษ

วิธีการล้างผักเพื่อลดปริมาณสารพิษในผัก มีวิธีการและขั้นตอนที่ละเอียด  
พอสมควร ตามที่สำนักงานสาธารณสุข ได้กำหนดขั้นตอนและวิธีการในการลดปริมาณสารพิษ  
ในผัก แสดงรายละเอียดได้ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 แสดงวิธีการล้างผักเพื่อลดปริมาณสารพิษ

วิธีการล้างผัก	ลดปริมาณสารพิษ (ร้อยละ)
1. ใช้ผงฟู (โซเดียมไบคาร์บอเนต) 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 4 ลิตร แช่นาน 5 นาที แล้วนำไปล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง	90 - 95
2. ใช้น้ำส้มสายชู 5% 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 4 ลิตร แช่นาน 10 - 15 นาทีแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด	60 - 70
3. ล้างผักด้วยน้ำสะอาดหลาย ๆ ครั้งโดยล้างให้น้ำไหลผ่าน นาน 2 นาที ในระหว่างนั้นใช้มือถูใบและก้านผักด้วยจะ ทำให้ผักสะอาดมากขึ้น	54 - 63
4. ลอกหรือปอกเปลือกชั้นนอกของผักออกทั้งเด็ดผักเป็นใบ ๆ แล้วแช่น้ำสะอาดนาน 10 - 15 นาทีแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด	27 - 72
5. ใช้ความร้อน ต้มหรือลวกผัก	48 - 50
6. ใช้ด่างทับทิม 20 - 30 เกล็ด ผสมน้ำ 1 กระละมัง (20 ลิตร) แช่นาน 10 นาทีแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด	35 - 43
7. ใช้น้ำปูนใส แช่นาน 10 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง	34 - 52
8. ใช้เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 20 ลิตร แช่นาน 10 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด	30 - 50
9. แช่น้ำซาวข้าว นาน 10 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง	29 - 38

ที่มา : สำนักงานสาธารณสุข, 2550



## 4.2 พฤติกรรมการบริโภคผักปลอดสารพิษ จังหวัดเชียงใหม่

ทิศทางการบริโภคผักปลอดสารพิษของผู้บริโภคทั่วไปใน จากการสำรวจของหลาย ๆ หน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน โดยเฉพาะผู้บริโภคผักปลอดสารพิษในจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่ง ปัจจุบันมีอยู่หลายกลุ่มด้วยกัน ได้แก่ ผู้บริโภครายเดี่ยวในครัวเรือน และกลุ่มผู้บริโภคอาหารเจ อาหารมังสวิรัต กลุ่มผู้บริโภคเหล่านี้ล้วนแล้วแต่มีความต้องการบริโภคผักที่สะอาดปลอดภัย จากสารเคมีต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นยาฆ่าแมลง ยาปราบศัตรูพืช หรือแม้กระทั่งการใช้ปุ๋ยในการผลิต ผักนั้น หน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนได้ทำการสำรวจทัศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภค ผักปลอดสารพิษ สามารถสรุปผลการสำรวจได้ ดังนี้

### 4.2.1 ผลการศึกษาถึงพฤติกรรมการบริโภคผักปลอดสารพิษในจังหวัดเชียงใหม่ ปี 2545

การวิจัยนี้จัดทำโดยศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (กุศล ทองงาม และคณะ, 2545)

ผลการสำรวจพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความต้องการผักปลอดสารพิษที่ผลิตโดย ไม่ใช่ทั้งสารเคมีและปุ๋ยเคมี สูงถึงร้อยละ 54 แสดงว่า ปัจจุบันนี้ ผู้บริโภคมีความใส่ใจในสุขภาพ ของตนเองเป็นอย่างมาก แต่ผักปลอดสารพิษที่ไม่ใช่ทั้งสารเคมีและปุ๋ยเคมี กลับมีน้อย ไม่เพียงพอแก่การบริโภค

ดังนั้นหากมีการนำเอาความต้องการของผู้บริโภคผักปลอดสารพิษ (Demand) เชื่อมโยงเข้ากับเกษตรกรผู้ผลิตผักปลอดสารพิษ (Supply) เข้าด้วยกันแล้ว จึงเกิดแนวคิดในการ กระตุ้นให้กลุ่มผู้บริโภคผักปลอดสารพิษ ได้มีส่วนร่วมและสนับสนุนการผลิตผักปลอดสารพิษ เพื่อเป็นการสร้างแรงจูงใจและความมั่นใจให้กับผู้ผลิตในการพัฒนาระบบการผลิตและคุณภาพ การผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

### 4.2.2 การวิจัยเรื่อง “พฤติกรรมการบริโภคผักปลอดสารพิษของชาวกรุงเทพมหานครและ ปริมณฑล” ปี 2549

การวิจัยนี้จัดทำโดย สมศิริ วัฒนสิน

การศึกษาดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์พฤติกรรมการบริโภคผักปลอด สารพิษของชาวกรุงเทพมหานครและปริมณฑล เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภค ผักปลอดสารพิษของผู้บริโภค มูลเหตุจูงใจที่ทำให้ผู้บริโภคตัดสินใจบริโภคผักปลอดสารพิษ รวมทั้ง เหตุผลที่ผู้บริโภคไม่เลือกบริโภคผักปลอดสารพิษ ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อราคา ผักปลอดสารพิษ การรับรู้ของผู้บริโภคที่มีต่อตราสินค้าของผักปลอดสารพิษ



ผลการวิจัยพบว่า ในกลุ่มตัวอย่างที่กำลังบริโภคผักปลอดสารพิษพบว่าปัจจัยสำคัญที่ทำให้ผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างบริโภคผักปลอดสารพิษ คือความปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง รองลงมาคือการบริโภคผักปลอดสารพิษเป็นผลดีต่อสุขภาพในระยะยาวและการได้รับอิทธิพลจากการได้รับข่าวสารเรื่องสุขภาพและอาหารปลอดสารพิษ ตามลำดับ สำหรับมูลเหตุจูงใจที่ทำให้ผู้บริโภคตัดสินใจบริโภคผักปลอดสารพิษในครั้งแรก คือ ความปลอดภัยของสารพิษตกค้าง รองลงมาคือการบริโภคผักปลอดสารพิษ เป็นผลดีต่อสุขภาพในระยะยาว และ การได้รับอิทธิพลจากการชักชวนของผู้อื่น เช่น เพื่อน ผู้มีชื่อเสียง แพทย์ ตามลำดับ

ในกลุ่มตัวอย่างที่ไม่เคยบริโภคมาก่อนให้เหตุผลของการที่ยังไม่บริโภคผักปลอดสารพิษคือหาซื้อยาก รองลงมาปัจจุบันไม่ได้ประกอบอาหารเอง และ ยังไม่แน่ใจเกี่ยวกับมาตรฐานของผักปลอดสารพิษ ตามลำดับ ในกลุ่มผู้ที่เคยบริโภค มีเหตุผลสำคัญที่ทำให้เลิกบริโภคผักปลอดสารพิษคือผักปลอดสารพิษหาซื้อได้ยาก รองลงมาคือไม่ได้ประกอบอาหารเอง และ ยังไม่แน่ใจเกี่ยวกับมาตรฐานของผักปลอดสารพิษตามลำดับ ในกลุ่มผู้บริโภคที่เลิกบริโภคส่วนใหญ่มีความคิดที่จะกลับมาบริโภคผักปลอดสารพิษอีกครั้งถ้าผักปลอดสารพิษมีการจัดจำหน่ายอย่างทั่วถึงและหาซื้อได้ง่ายขึ้น มีราคาถูกลงใกล้เคียงกับผักทั่วไป และผักปลอดสารพิษมีตรารับรองจากหน่วยงานของรัฐว่าเป็นผักปลอดสารพิษจริง ในด้านความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อราคา ผู้บริโภคมีความคิดว่าผักปลอดสารพิษมีราคาค่อนข้างแพง

ลักษณะทางประชากรศาสตร์ของผู้บริโภคด้านเพศ และอายุมีความสัมพันธ์กับการตัดสินใจบริโภคผักปลอดสารพิษ เพศหญิงนิยมบริโภคผักปลอดสารพิษมากกว่าเพศชาย และการบริโภคผักปลอดสารพิษจะมากขึ้นตามระดับอายุที่มากขึ้น ในด้านตราสินค้าพบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่เลือกตราสินค้าของผักปลอดสารพิษในกลุ่มผู้บริโภคที่เลือกตราสินค้า โดยค่าของโครงการหลวงมากที่สุดถึง รองลงมาผู้บริโภคเลือกผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเกษตรกรที่มีตรารับรองของกรมส่งเสริมการเกษตร อาชีพมีความสัมพันธ์กับการตัดสินใจเลือกตราสินค้าของผักปลอดสารพิษ โดยกลุ่มแม่บ้านมีพฤติกรรมเลือกตราสินค้ามากที่สุด

#### 4.2.3 สํารวจความคิดเห็นและความพึงพอใจต่อการบริโภคผักปลอดสารพิษ จังหวัดเชียงใหม่ ปี 2550

การสำรวจความคิดเห็นจัดทำโดยสำนักงานเกษตร จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่ง รายงานการศึกษาของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรเขต 1 จังหวัดเชียงใหม่ ประจำเดือนตุลาคม 2550 ได้ทำการสำรวจความคิดเห็นของผู้บริโภคผักปลอดสารพิษในจังหวัดเชียงใหม่ โดยสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรเขต 1 เผยผลวิจัยว่า “คนเชียงใหม่นิยมบริโภคผัก” ถึงร้อยละ 62 ส่วนใหญ่เป็น

ผักปลอดสารพิษ ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการ และมีความปลอดภัย อีกทั้งยังแนะนำให้ภาครัฐร่วมกับชุมชน ได้ช่วยรณรงค์การปลูกและบริโภคผักปลอดสารพิษให้มากขึ้น

ทั้งนี้ นายบรรลพ จันทรสาม ผู้อำนวยการสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรเขต 1 (สศท.1) จังหวัดเชียงใหม่ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เปิดเผยถึง ผลวิจัย เรื่องสภาพการผลิต การตลาด และพฤติกรรมผู้บริโภคผักในจังหวัดเชียงใหม่ ของ ปีงบประมาณ 2550 ซึ่งจากการสุ่มสัมภาษณ์ผู้บริโภคในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 414 ราย ทั้งในเขตและนอกเขตเทศบาล พบว่า คนเชียงใหม่นิยมบริโภคผักสดต่าง ๆ ค่อนข้างสูง ในทุกฤดูกาล โดยมีปริมาณการบริโภคผักต่อมื้อ เมื่อเทียบกับปริมาณอาหารชนิดอื่น คิดเป็นร้อยละ 62 ซึ่งผักที่บริโภคมาจากการซื้อ กับปลูกเอง หรือเก็บตามริมรั้วหัวไร่ปลายนา ซึ่งจะบริโภคชนิดผักที่ซื้อ หรือปลูกเองตามฤดูกาล และคำนึงถึงความสดใหม่ สะอาด รวมทั้งคุณค่าทางโภชนาการเป็นสำคัญ

สำหรับการบริโภคผักปลอดสารพิษพบว่า ผู้บริโภคร้อยละ 41 นิยมซื้อผักที่มีตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัย ซึ่งผู้บริโภคกลุ่มนี้ยังคงมีแนวโน้มที่จะบริโภคผักดังกล่าวต่อไปในอนาคต และผู้บริโภคถึงร้อยละ 67 เห็นว่าภาครัฐน่าจะมีการประชาสัมพันธ์รณรงค์ส่งเสริมให้มีการบริโภคผักให้มากขึ้นกว่าเดิม โดยผ่านช่องทางของสื่อวิทยุ / โทรทัศน์

ปัจจุบันความปลอดภัยทางสุขภาพด้าน โภชนาการเป็นสิ่งสำคัญ การบริโภคที่ถูกหลักอนามัยและปลอดภัยเป็นสิ่งจำเป็น ประกอบกับกระแสประชาคมโลกในปัจจุบันต่างให้ความสำคัญในเรื่องนี้ ผลการวิจัยพบว่า น่าจะมีการประชาสัมพันธ์ รณรงค์ ส่งเสริมให้มีการปลูกการบริโภคผักปลอดสารพิษให้มากขึ้น ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวภาครัฐสามารถร่วมกับชุมชน เพื่อเสนอแผนงานตามความต้องการของชุมชน ให้บรรจุเข้าในยุทธศาสตร์อยู่ดีมีสุขระดับจังหวัด ตามปี งบประมาณ ได้ต่อไป

นอกจากนี้อาจจะพัฒนาเป็นแผนวิจัย ในลักษณะของ แผนพัฒนาตราผลิตภัณฑ์ รูปแบบการบรรจุหีบห่อของผักปลอดสารพิษในยุทธศาสตร์ย่อย “ผลิตภัณฑ์ชุมชน” หรือ “แผนการผลิตผักปลอดสาร” เพื่ออนุรักษ์ ฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ในยุทธศาสตร์ย่อย “ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม” เป็นต้น ซึ่งเป็นการตอบสนองผู้บริโภค สอดรับกับนโยบายรัฐ รวมทั้งเจตนารมณ์ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 ปี 2550 – 2554 ต่อไป

จากผลการศึกษาจากหลาย ๆ หน่วยงาน อาจกล่าวสรุปได้ว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เริ่มมีความสนใจเรื่องสุขภาพ หันมาห่วงใยสุขภาพของตนเองมากขึ้น มีความรู้ความเข้าใจเรื่องภัยจากสารพิษที่มีอยู่ในผักมากขึ้น และผลจากการสำรวจตลาดก็มีแนวโน้มอุปสงค์ (Demand) ของ

ผักปลอดสารพิษมากขึ้นเช่นกัน แต่ผลการสำรวจดังกล่าวก็ยังไม่สามารถชี้ให้เห็นได้ชัดเจนว่าอุปสงค์หรือปริมาณเสนอผักปลอดสารพิษที่เพิ่มสูงขึ้นนี้ มาจากผู้บริโภคส่วนใหญ่ในท้องตลาดจริงหรือไม่ และความต้องการดังกล่าวนั้นเป็นความต้องการเพื่อแสวงหาสินค้า (ผักปลอดสารพิษ) เพื่อนำมาบริโภคให้ได้หรือไม่ เพราะหากเป็นเพียงแค่เจตคติ หรือทัศนคติเท่านั้น ไม่จำเป็นต้องหาซื้อมาทานก็ได้

ด้วยเหตุนี้ นักวิจัยจึงได้ทำการสำรวจข้อมูลกลุ่มผู้บริโภคผักปลอดสารพิษที่มีส่วนร่วมและสนับสนุนการผลิตผักปลอดสารพิษบนเศรษฐกิจพอเพียงจังหวัดเชียงใหม่ โดยแยกเป็นผู้บริโภครายเดี่ยวในครัวเรือน กลุ่มร้านอาหารมังสวิรัต และกลุ่มร้านอาหารเจ ในจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งนักวิจัยถือว่าเป็นผู้บริโภคที่ทานผักมากกว่าผู้บริโภคโดยทั่วไป ผลที่ได้จะเป็นข้อสรุปที่แสดงให้เห็นทิศทางของการสนับสนุนการผลิตผักปลอดสารพิษ ของเกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่ ว่ามีทิศทางความเป็นไปได้มากน้อยแค่ไหน

#### 4.3 ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มผู้บริโภคผักปลอดสารพิษ จังหวัดเชียงใหม่

จากการสำรวจกลุ่มผู้บริโภคผักปลอดสารพิษ ในจังหวัดเชียงใหม่พบว่ากลุ่มผู้บริโภคผักปลอดสารพิษ ในจังหวัดเชียงใหม่มีจำนวนทั้งสิ้น 3 กลุ่มใหญ่ ซึ่งประกอบไปด้วย กลุ่มผู้บริโภครายเดี่ยว กลุ่มร้านอาหารมังสวิรัต และกลุ่มร้านอาหารเจ ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

##### 4.3.1 กลุ่มที่ 1 ผู้บริโภครายเดี่ยว

กลุ่มผู้บริโภครายเดี่ยว ประกอบไปด้วย กลุ่มแม่บ้านและครัวเรือน และกลุ่มผู้บริโภคผักปลอดสารพิษตามรอยพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง หมู่ที่ 4 ต.หนองแฝก อ.สารภี จ.เชียงใหม่ ซึ่งเป็นกลุ่มที่เน้นการบริโภคผักปลอดสารพิษเป็นหลัก มีผลการวิจัยดังนี้

##### (1) กลุ่มแม่บ้านและครัวเรือน

เป็นผู้ที่นิยมบริโภคผักปลอดสารพิษ เพราะห่วงใยสุขภาพและดูแลคนใกล้ชิด สามี และลูก ให้มีสุขภาพแข็งแรง ปราศจากโรคร้าย ไข้เจ็บ มูลค่าการซื้อต่อเดือน ประมาณ 600 บาท ส่วนใหญ่จะซื้อผักคะน้า ผักกาดขาว และผักกวางตุ้ง ผักที่อยากซื้อแล้วให้ปลอดสารพิษ คือ ฟริก กับ มะเขือเทศ เพราะดื้อยามากถ้าถูกปลูกโดยใช้สารเคมีแฉะหรือล้างเท่าไรก็ไม่ออก แหล่งที่ซื้อประจำคือ ตลาดสดและในซูเปอร์มาร์เก็ต มีความต้องการที่จะซื้อผักที่มีตรารับรองไม่ว่าจะเป็นของหน่วยงานราชการหรือ เอกชนก็ตาม และยินดีที่จะซื้อผักปลอดสารพิษ ที่มีราคาสูงกว่าผักทั่ว ๆ ไป



(2) กลุ่มผู้บริโภคผักปลอดสารพิษตามรอยพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียงหมู่ที่ 4 ต.หนองแฝก อ.สารภี จ.เชียงใหม่

จัดตั้งขึ้นโดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานการเกษตรอำเภอสารภี และองค์การบริหารส่วนตำบลหนองแฝก ผักปลอดสารพิษที่ซื้อประจำคือ ผักกาดเขียว ยอดผักทอง ผักแค ถั่วฝักยาว มะเขือกรอบ และผักบุ้ง ผักที่อยากซื้อแล้วให้ปลอดสารพิษ คือ ผักทุกชนิด แหล่งที่ซื้อประจำคือตลาดสดในหมู่บ้าน มีความต้องการที่จะซื้อผักที่มี ทรายรับรองไม่ว่าจะเป็นของหน่วยงานราชการหรือเอกชนก็ตาม และยินดีที่จะซื้อผักปลอดสารพิษเท่ากับราคาผักทั่วไป

#### 4.3.2 กลุ่มที่ 2 กลุ่มร้านอาหารมังสวิรัต

กลุ่มผู้บริโภคในร้านอาหารมังสวิรัตทั้งสิ้น 19 ร้าน มีรายละเอียดการสำรวจและการวิจัยดังนี้

##### (1) ชมรมมังสวิรัตสาขาเชียงใหม่

ตั้งอยู่เลขที่ 42 ถนนมหิดล ตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่จัดตั้งขึ้นมาเพื่อส่งเสริมให้สมาชิกในชมรมปลูกผักปลอดสารพิษ โดยการนำพันธุ์มาให้ปลูกเมื่อโตแล้วก็นำมาขายที่ร้านและเอามาปรุงอาหารขายที่ร้านชมรมมังสวิรัต ร้านชมรมมังสวิรัตจะซื้อผักปลอดสารพิษเป็นประจำ ชนิดของผักที่ซื้อ ได้แก่ กระชาย ขิง ข่า มันเทศ มันฝรั่ง โดยจะเอาน้ำตาลทราย วุ้นเส้น กะปิ น้ำปลาไปแลกเปลี่ยนของเขา

เหตุผลที่ซื้อเป็นประจำเนื่องจากห่วงใยสุขภาพและห่วงใยผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม กรรมวิธีการผลิตที่เต็มใจซื้อ ผักที่ซื้อต้องมีกรรมวิธีการผลิตที่ต้องไม่ใช่ทั้งสารเคมีและปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อคือราคาที่เท่ากับผักทั่วไป สำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ

##### (2) ร้านอาหารมังสวิรัติศูนย์การค้าสวนแก้ว

ตั้งอยู่บนถนนห้วยแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ทางร้านจะซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง ชนิดของผักที่ซื้อ ได้แก่ ผักบุ้ง กระน้ำ กวางตุ้ง ผักกาดขาว แดงกวา ชนิดของผักที่ต้องการปลอดสารพิษ ได้แก่ กระเจี๊ยบเขียว มะเขือกรอบ

เหตุที่ซื้อเป็นบางครั้งเพราะหาซื้อยากและมีราคาแพง และห่วงใยผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม แหล่งที่ซื้อคือตลาดสด ในการเลือกซื้อผักปลอดสารพิษทางร้านให้ความสำคัญของทรายรับรองจากหน่วยงานราชการ ผักที่ซื้อต้องมีกรรมวิธีการผลิตที่ต้องไม่ใช่สารเคมีและปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อเท่ากับผักทั่วไป การตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าเพื่อสร้างความ



มั่นใจด้านความปลอดภัยเห็นว่าจำเป็นที่ตรวจสอบเพราะเชื่อมั่นในหน่วยงาน สำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ

(3) ร้านมังสวิรัตินิโรอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ตั้งอยู่ในบริเวณโรงอาหารของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ทางร้านจะซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง ชนิดของผักที่ซื้อได้แก่ ผักบุ้ง ผักกวางตุ้ง ผักกาดขาว แดงกวา ซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง

เหตุผลที่เป็นบางครั้งเพราะมีราคาสูง แหล่งที่ซื้อคือตลาดสด ในการเลือกซื้อผักปลอดสารพิษทางร้านให้ความสำคัญของตรารับรองจากหน่วยงานราชการ กรณีวิธีการผลิตที่เต็มใจซื้อต้องไม่ใช่ทั้งสารเคมีและปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อเท่ากับผักทั่วไป การตรวจสอบและรับรอง จำเป็นที่ตรวจสอบเพราะเชื่อมั่นในหน่วยงานมาตรฐานสินค้าเพื่อสร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัยฤดูกาลที่ต้องการผักมากคือเทศกาลกินเจ

(4) ร้านมังสวิรัตินิโรอาหาร

ตั้งอยู่ใกล้วัดชัยศรีภูมิ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ทางร้านจะซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง ชนิดของผักที่ซื้อได้แก่ ผักกาดขาว ผักคะน้า ผักกวางตุ้ง ชนิดของผักที่ต้องการปลอดสารพิษ ได้แก่ ถั่วงอก ถั้วฝักยาว ถั้วแขก

เหตุผลที่ซื้อเป็นบางครั้ง เพราะราคาแพงและอยู่ใกล้ตลาดเมืองใหม่มีทั้งผักปลอดสารพิษและไม่ปลอดสารพิษ แหล่งที่ซื้อคือตลาดสด ในการเลือกซื้อผักปลอดสารพิษทางร้านให้ความสำคัญของตรารับรองจากหน่วยงานราชการ ผักที่ซื้อต้องมีกรรมวิธีการผลิตที่ต้องไม่ใช่สารเคมีและปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อเท่ากับผักทั่วไป สำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ

(5) ร้านมังสวิรัตินิโรอาหาร

ตั้งอยู่ตรงข้ามเกสต์ชกรรม อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ทางร้านจะซื้อผักปลอดสารพิษเป็นประจำชนิดของผักที่ซื้อได้แก่ ผักบุ้ง คะน้า กวางตุ้ง ผักกาดขาว แดงกวา ชนิดของผักที่ต้องการให้ปลอดสารพิษคือ คะน้า หน่อไม้ฝรั่ง ผักกาดขาว ผักกวางตุ้ง

เหตุผลที่ซื้อเป็นประจำเพราะห่วงสุขภาพ และสิ่งแวดล้อม แหล่งที่ซื้อคือตลาดสด ในการเลือกซื้อผักปลอดสารพิษทางร้านให้ความสำคัญของตรารับรองจากหน่วยงานราชการ ผักที่ซื้อต้องมีกรรมวิธีการผลิตที่ต้องไม่ใช่ทั้งสารเคมีและปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อเท่ากับผักทั่วไป การตรวจสอบและรับรองจำเป็นต้องตรวจสอบมาตรฐานสินค้าเพื่อสร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัยสำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมากคือเทศกาลกินเจ

## (6) ร้านมังสวิรัตติ โรงอาหารคณะมนุษย มหาวิทาลัยเชียงใหม่

ตั้งอยู่ในโรงอาหารคณะมนุษย มหาวิทาลัยเชียงใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ทางร้านจะซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง ชนิดของผักที่ซื้อได้แก่ ผักบุ้ง กระน้ำ กวางตุ้ง ผักกาดขาว ส่วนชนิดของผักที่ต้องการให้ปลอดสารพิษคือ กระหล่ำปลี ถั่วฝักยาว

เหตุผลที่ซื้อเป็นบางครั้งเพราะมีคนมาส่งวัตถุดิบที่ร้าน แหล่งที่ซื้อทั้งตลาดสด และมีคนมาส่งถึงร้าน กรรมวิธีการผลิตที่เต็มใจซื้อคือต้องไม่ใช่ทั้งสารเคมีและปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อเท่ากับ ผักทั่วไป การตรวจสอบและรับรองจำเป็นที่ต้องตรวจสอบมาตรฐานสินค้าเพื่อสร้างความมั่นใจ ด้านความปลอดภัยสำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมากคือเทศกาลกินเจ

## (7) ร้านลองพิสูจน์มังสวิรัตติเจ

ตั้งอยู่บริเวณตลาดรวมโชค อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ทางร้านจะซื้อปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง ชนิดของผักที่ซื้อได้แก่ ถั่วงอก กระหล่ำปลี ผักบุ้ง พริก ผักกระน้ำ ส่วนชนิดของผักที่ต้องการให้ปลอดสารพิษคือ ถั่วฝักยาว ถั่วแขก

เหตุผลที่ซื้อเป็นบางครั้ง เพราะอยู่ใกล้ตลาด หาซื้อผักทั่วไปง่าย แหล่งที่ซื้อคือตลาดสด กรรมวิธีการผลิตที่เต็มใจซื้อคือต้องไม่ใช่ทั้งสารเคมีและปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อเท่ากับ ผักทั่วไป การตรวจสอบและรับรองจำเป็นที่ต้องตรวจสอบมาตรฐานสินค้าเพื่อสร้างความมั่นใจ ด้านความปลอดภัยสำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ

## (8) ร้านมังสวิรัตติ ศูนย์อาหารชั้นล่างศูนย์การค้าแอร์พอร์ตพลาซ่า

ตั้งอยู่ในศูนย์อาหารชั้นล่างศูนย์การค้าแอร์พอร์ตพลาซ่า ถนนมหิดล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ทางร้านจะซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง ชนิดของผักที่ซื้อได้แก่ ผักกวางตุ้ง แดงกวา ผักบุ้ง ส่วนชนิดของผักที่ต้องการให้ปลอดสารพิษ คือ ผักกระน้ำ กระหล่ำปลี

เหตุผลที่ซื้อเป็นบางครั้ง เพราะราคาสูง กรรมวิธีที่เต็มใจซื้อคือต้องไม่ใช่สารเคมี แต่ใช้ปุ๋ยเคมีได้ ราคาที่ยินดีซื้อเท่ากับผักทั่วไป การตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าจำเป็น ที่ตรวจสอบเพราะเชื่อมั่นในหน่วยงานเพื่อสร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัย สำหรับฤดูกาล ที่ต้องการผักมากคือเทศกาลกินเจ

สำหรับการสำรวจร้านอาหารมังสวิรัตต่อไปนี้ ร้านดังกล่าวไม่สามารถเข้าร่วมโครงการวิจัยได้เนื่องจากมีการเลิกกิจการไปบางส่วน และบางร้านก็ทำการขายในช่วงทานอาหารเจ อาหารมังสวิรัต และบางร้านก็ขายเฉพาะเครื่องปรุงอาหารเท่านั้น มีรายละเอียดของร้านต่าง ๆ ดังนี้

- (9) โอมมังสวิรัต (ขายเฉพาะเทศกาลกินเจ)  
ตั้งอยู่บนถนนมูลเมือง หลังประตูท่าแพ ตำบล พระสิงห์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้
- (10) ร้านอาหารมังสวิรัตสากล (สำนักงานสโมสรมังสวิรัตเชียงใหม่)  
ตั้งอยู่เลขที่ 31/11-12 ซอยสายลม ถนนสนามบินเก่า-กองบิน 41 ตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  
ได้เลิกกิจการไปแล้ว
- (11) โรงแรมเชียงใหม่แกรนด์ (จัดเลี้ยงด้วยอาหารเจเท่านั้น)  
ตั้งอยู่เลขที่ 330 ซอยโรงพยาบาล ตานนา ถนนซูเปอร์ไฮเวย์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  
ได้เลิกกิจการไปแล้ว
- (12) ร้านอาหารมังสวิรัต  
อยู่ข้างที่ว่าการอำเภอเมืองเชียงใหม่  
ได้เลิกกิจการไปแล้ว
- (13) ร้านคุณเชิญ (ในโรงแรมนิวเสรมธุรกิจ)  
ตั้งอยู่เลขที่ 46/1 ถนนรถไฟ ใกล้สถานีรถไฟเชียงใหม่ ตำบลวัดเกต อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  
ได้เลิกกิจการไปแล้ว
- (14) ร้านอาหารมังสวิรัตไพบร  
ตั้งอยู่เลขที่ 15/3 ศรีภูมิซอย 1 ถนนศรีภูมิ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  
ได้เลิกกิจการไปแล้ว

## (15) ร้านต้นฝืนมังสวิรัตติ-เจ

ตั้งอยู่เลขที่ 14 หมู่ 5 ตำบลทุ่งต้อม อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่

ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากมีระยะทางในการเดินทางไกล เพราะตั้งอยู่ต่าง

อำเภอ

## (16) ร้านลองพิณจันท์ – มังสวิรัตติ

ตั้งอยู่หน้าตลาดเชียงดาว อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่

ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากมีระยะทางในการเดินทางไกล เพราะตั้งอยู่ต่าง

อำเภอ ใช้เวลาในการเดินทางค่อนข้างนาน

## (17) ร้านครัวมังสวิรัตติ

ตั้งอยู่เลขที่ 254 หมู่ 2 ตำบลเวียง อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่

ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากมีระยะทางในการเดินทางไกล เพราะตั้งอยู่ต่าง

อำเภอ ใช้เวลาในการเดินทางค่อนข้างนาน

## (18) ร้านอาหารมังสวิรัตติฝาง

ตั้งอยู่เลขที่ 10/11 ตรงข้ามโรงจักรไฟฟ้าอำเภอฝาง ตำบลเวียง อำเภอฝาง

จังหวัดเชียงใหม่

ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากมีระยะทางในการเดินทางไกล เพราะตั้งอยู่ต่าง

อำเภอ ใช้เวลาในการเดินทางค่อนข้างนาน

## (19) ร้านอาหารอินเดีย ถนนท้ายวัง ก่อนถึงสี่แยกชานินทร์

ได้เลิกกิจการไปแล้ว

จากกลุ่มผู้บริโภคในร้านอาหารมังสวิรัตติทั้งสิ้น 19 ร้าน พบว่ามีเพียง 8 ร้าน ที่ยังคงดำเนินกิจการอยู่ ที่เหลือได้เลิกกิจการไปแล้ว และบางแห่งไม่สามารถเข้าร่วมโครงการได้ ทั้งนี้เพราะมีปัญหาเรื่องระยะทางในการเดินทางไกล เช่น อำเภอฝาง และอำเภอเชียงดาว เป็นต้น



#### 4.3.3 กลุ่มที่ 3 กลุ่มร้านอาหารเจ

การสำรวจพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของผู้บริโภคอาหารในร้านอาหารเจ จังหวัดเชียงใหม่ มีจำนวนทั้งสิ้น 35 ร้าน มีรายละเอียดดังนี้

##### (1) ร้านอาหารเจ (คุณศิริชัย คำดี) มูลนิธิธรรมิกราช

ตั้งอยู่เลขที่ 269/1 ถนนช้างเผือก ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ จัดตั้งขึ้นโดยมี คุณศิริชัย คำดี เป็นประธาน มีกรรมการทั้งหมด 6 คน วัตถุประสงค์ที่จัดตั้งก็เพื่อชักชวนคนในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ดูแลสุขภาพโดยการกินเจ ได้ไปเผยแพร่ตามโรงเรียน และให้ความช่วยเหลือไปที่ต่าง ๆ ตามที่ได้ถูกร้องขอมา ได้เปิดขายอาหารเจมานาน 10 ปีแล้ว ในเทศกาลกินเจได้ส่งเสริมให้ปลูกผักปลอดสารพิษ ปลูกให้กับร้านขายอาหารเจด้วย ทางร้านจะซื้อผักปลอดสารพิษเป็นประจำ ชนิดของผัก ที่ซื้อ ได้แก่ ผักบุ้ง กระถิน กวางตุ้ง ผักกาดขาว แดงกวา ชนิดของผักที่ต้องการปลอดสารพิษ ได้แก่ กระเทียมเจียว ถั่วงอก ถั่วฝักยาว

เหตุที่ซื้อเป็นประจำเนื่องจากห่วงใยสุขภาพและห่วงใยผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม แหล่งที่ซื้อคือตลาดสดและแหล่งผลิตโดยตรง ทางร้านให้ความสำคัญของตรารับรองคือเป็นตราของหน่วยงานราชการ ผักที่ซื้อต้องมีกรรมวิธีการผลิตที่ต้องไม่ใช่ทั้งสารเคมีและปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อคือราคาที่เท่ากับผักทั่วไป ทางร้านต้องการให้มีการตรวจและรับรองมาตรฐานสินค้า เพราะเชื่อมั่นในหน่วยงานสำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ

##### (2) ร้านอาหารเจพุทธสัมพันธ์

ตั้งอยู่เลขที่ 199/23 ถนนช้างคลาน (ข้างสี่สวนพลาซ่า) ตำบลช้างคลาน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ทางร้านจะซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง ชนิดของผักที่ซื้อ ได้แก่ ผักบุ้ง กระถิน กวางตุ้ง ผักกาดขาว แดงกวา ส่วนชนิดของผักที่ต้องการให้ปลอดสารพิษคือ กะหล่ำปลี

เหตุที่ซื้อเป็นบางครั้งเพราะมีคนมาส่งวัตถุดิบที่ร้าน แหล่งที่ซื้อมีคนมาส่งถึงร้าน กรรมวิธีการผลิตที่เต็มใจซื้อ ผักที่ซื้อต้องไม่ใช่ทั้งสารเคมีและปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อคือราคาที่เท่ากับ ผักทั่วไป ทางร้านต้องการให้มีการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าเพราะเชื่อมั่น ในหน่วยงานสำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ

## (3) ร้านเจ (ช้อกลับบ้าน)

ตั้งอยู่บริเวณตลาดต้นลำไย เข้าทางด้านหลังแม่ปิง อำเภอเมือง จังหวัด เชียงใหม่ ทางร้านจะซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง

เหตุที่ซื้อเป็นบางครั้งเพราะมีราคาสูง แหล่งที่ซื้อคือตลาดสด ทางร้านให้ความสำคัญ ของตรารับรองที่เป็นหน่วยงานราชการกรรณวิธีการผลิตที่เต็มใจซื้อผักที่ซื้อต้องไม่ใช้ทั้งสารเคมีและปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อคือราคาที่เท่ากับผักทั่วไป ผักที่ซื้อต้องมีการตรวจสอบ และรับรองมาตรฐานสินค้าเพราะเชื่อมั่นในหน่วยงาน สำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ

## (4) ร้านอินโฮม

ตั้งอยู่ใกล้ประตูช้างเผือก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ขายเฉพาะเทศกาลกินเจ ทางร้านจะซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง ชนิดของผักที่ซื้อคือ ผักบุ้ง คะน้า กวางตุ้ง ผักกาดขาว แดงกวาง

เหตุที่ซื้อเป็นบางครั้งเพราะอยู่ใกล้ตลาดและซื้อผักทั่วไปที่ตลาด แหล่งที่ซื้อคือตลาดสด ทางร้านให้ความสำคัญของตรารับรองของหน่วยงานราชการ กรรณวิธีการผลิตที่เต็มใจซื้อผักที่ซื้อต้องไม่ใช้ทั้งสารเคมีและปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อคือราคาที่เท่ากับผักทั่วไป ผักที่ซื้อต้องมีการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าเพราะเชื่อมั่นในหน่วยงาน สำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ

## (5) ร้านเจ โรงอาหารมหาวิทยาลัยพายัพ

ตั้งอยู่บริเวณ โรงอาหาร มหาวิทยาลัยพายัพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ทางร้าน จะซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง ชนิดของผักที่ซื้อคือ คะน้า กวางตุ้ง ชนิดของผักที่ต้องการ ใ้ปลอดสารพิษคือ กะหล่ำปลี แดงกวาง ถั่วฝักยาว

เหตุที่ซื้อเป็นบางครั้งเพราะราคาสูง แหล่งที่ซื้อคือตลาดสด ทางร้านให้ความสำคัญ ของตรารับรองที่เป็นหน่วยงานราชการ กรรณวิธีการผลิตที่เต็มใจซื้อ ผักที่ซื้อต้องไม่ใช้ทั้งสารเคมีและปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อคือราคาที่เท่ากับผักทั่วไป ผักที่ซื้อต้องมีการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าเพราะเชื่อมั่นในหน่วยงาน สำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ

## (6) ร้านชุดาเจ

อยู่บริเวณทางเข้าโลตัสคำเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ทางร้านซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง ชนิดของผักที่ซื้อคือ กระน้ำ กวางตุ้ง ผักกาดขาว

เหตุที่ซื้อเป็นบางครั้งเพราะหาซื้อได้ยาก แหล่งที่ซื้อคือตลาดสด ทางร้านให้ความสำคัญของตรารับรองที่เป็นหน่วยงานราชการ กรรมวิธีการผลิตที่เต็มใจซื้อผักที่ซื้อต้องไม่ใช่ทั้งสารเคมีและปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อคือราคาที่เท่ากับผักทั่วไป ผักที่ซื้อต้องมีการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าเพราะเชื่อมั่นในหน่วยงาน สำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ

## (7) ร้านเจ กระจาทิพย์

ตั้งอยู่หน้าเกตุขุมชน ทางร้านซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง ชนิดของผักที่ซื้อได้แก่ กระน้ำ กวางตุ้ง ผักกาดขาว กะหล่ำปลี ชนิดของผักที่ต้องการปลอดสารพิษคือ กระน้ำ แตงกวา แครอท ผักชีฝรั่ง

เหตุที่ซื้อเป็นครั้งคราวเพราะหาซื้อได้ยาก ไม่มีชนิดผักที่ต้องการ แหล่งที่ซื้อคือตลาดสด ในการเลือกซื้อผักปลอดสารพิษทางร้านให้ความสำคัญของตรารับรองจากหน่วยงานราชการ ผักที่ซื้อต้องมีกรรมวิธีการผลิตที่เต็มใจซื้อ ผักที่ซื้อต้องไม่ใช่สารเคมี แต่ใช้ปุ๋ยเคมีได้ ราคาที่ยินดีซื้อเท่ากับผักทั่วไป การตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้า (จำเป็นที่ตรวจสอบเพราะเชื่อมั่นในหน่วยงาน) เพื่อสร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัยเห็นว่า สำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ

## (8) ร้านเป็ดย่างเขวราช

ตั้งอยู่ข้างร้านถ่ายเอกสารม่วงน้อย ทางร้านจะซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง ชนิดของผักที่ซื้อได้แก่ ผักบุ้ง กระน้ำ มะระ ชนิดของผักที่ต้องการปลอดสารพิษคือ กระน้ำ แตงกวา ผักบุ้ง ผักกาดขาว

เหตุผลที่ซื้อเป็นครั้งคราวเพราะไม่มีชนิดผักที่ต้องการและมีราคาสูง แหล่งที่ซื้อคือ ตลาดสด ร้านจำหน่ายสินค้าปลอดสารพิษ แหล่งผลิตโดยตรง ในการเลือกซื้อจากผักปลอดสารพิษทางร้านให้ความสำคัญของตรารับรองจากหน่วยงานราชการและหน่วยงานของเอกชน ผักที่ซื้อต้องมีกรรมวิธีการผลิตที่ ต้องไม่ใช่สารเคมีแต่ใช้ปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อเท่ากับผักทั่วไป การตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าเพื่อสร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัยเห็นว่ามีความจำเป็นที่ตรวจสอบและเชื่อมั่นในหน่วยงาน สำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ



## (9) ร้านศักดิ์สิทธิ์อาหารเจ

ตั้งอยู่ในซอยตรงข้าม รพ.ประสาท ทางร้านจะซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง ชนิดของผักที่ซื้อได้แก่คะน้า ผักกวางตุ้ง ดอกกะหล่ำ ชนิดของผักที่ต้องการปลอดสารพิษคือ คะน้า ผักกาดขาว ผักชี เห็ดหอม

เหตุผลที่ซื้อเป็นบางครั้งเพราะหาซื้อได้ยาก ไม่มีชนิดผักที่ต้องการ แหล่งที่ซื้อคือร้านจำหน่ายสินค้าปลอดสารพิษ แหล่งผลิตโดยตรงในการเลือกซื้อผักปลอดสารพิษทางร้านให้ความสำคัญของตรารับรองจากหน่วยงานราชการและหน่วยงานของเอกชน ผักที่ซื้อต้องมีกรรมวิธีการผลิตที่ต้องไม่ใช่สารเคมี แต่ใช้ปุ๋ยเคมีได้ ราคาที่ยินดีซื้อเท่ากับผักทั่วไป การตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าจำเป็นที่ตรวจสอบเพราะเชื่อมั่นในหน่วยงานเพื่อสร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัยสำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ

## (10) ร้านเจมีชวนจีน

ตั้งอยู่ถนนแก้ววรัฐ ไปทางสถานีขนส่งเชียงใหม่อาเขต อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ซื้อผักปลอดสารพิษเป็นประจำ ชนิดของผักที่ซื้อได้แก่ ผักกวางตุ้ง ผักคะน้า หัวผักกาด กะหล่ำปลี ชนิดของผักที่ต้องการปลอดสารพิษ ได้แก่ แดงกวา ถั้วผักยาว พริก

เหตุผลที่ซื้อเป็นประจำเพราะห่วงใยสุขภาพและสิ่งแวดล้อม แหล่งที่ซื้อคือตลาดสดในการเลือกซื้อผักปลอดสารพิษทางร้านให้ความสำคัญของตรารับรองจากหน่วยงานราชการ ผักที่ซื้อต้องมีกรรมวิธีการผลิตต้องไม่ใช่สารเคมีและปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อเท่ากับผักทั่วไปสำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ

## (11) ร้านเจ้าเงาะ

ตั้งอยู่ตรงข้ามประตูทางเข้ามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ซื้อผักปลอดสารพิษเป็นประจำ ชนิดของผักที่ซื้อได้แก่ ผักกาดขาว ผักกวางตุ้ง ผักคะน้า ชนิดของผักที่ต้องการให้ปลอดสารพิษ ได้แก่ ถั้วผักยาว ถั้วงอก

เหตุผลที่ซื้อเป็นประจำเพราะห่วงใยสุขภาพ และสิ่งแวดล้อม แหล่งที่ซื้อคือตลาดสดในการเลือกซื้อผักปลอดสารพิษ ทางร้านให้ความสำคัญของตรารับรองจากหน่วยงานราชการ ผักที่ซื้อต้องมีกรรมวิธีการผลิตต้องไม่ใช่สารเคมีและปุ๋ยเคมีราคาที่ยินดีซื้อเท่ากับผักทั่วไปสำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ



## (12) ร้านเจริญมิตร

ตั้งอยู่บนถนนห้วยแก้ว หน้ามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  
ซื้อผักปลอดสารพิษเป็นประจำ ชนิดของผักที่ซื้อได้แก่ มะระ ดอกกะหล่ำ กะหล่ำปลี คะน้า  
กวางตุ้ง ชนิดของผักที่ต้องการปลอดสารพิษได้แก่ ถั่วฝักยาว ถั่วงอก แดงกวาง

เหตุผลที่เป็นประจำเพราะห่วงใยสุขภาพและสิ่งแวดล้อม แหล่งที่ซื้อคือตลาด  
สด ในการเลือกซื้อผักปลอดสารพิษทางร้านให้ความสำคัญของตรารับรองจากหน่วยงาน  
ราชการ ผักที่ซื้อต้องมีกรรมวิธีการผลิตที่ต้องไม่ใช่สารเคมีและปุ๋ยเคมี ราคาที่ยินดีซื้อเท่ากับผัก  
ทั่วไป สำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ

## (13) ร้านเสปียงบุญ (เจ)

ตั้งอยู่ในโรงอาหารคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ อำเภอเมือง  
จังหวัดเชียงใหม่ ซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง ชนิดของผักที่ซื้อได้แก่ ผักกาดขาว  
ถั่วฝักยาว ผักคะน้า ผักกวางตุ้ง ส่วนชนิดของผักที่ต้องการให้ปลอดสารพิษคือ กะหล่ำปลี  
กระเจี๊ยบเขียว มะเขือ

เหตุผลที่ซื้อเป็นบางครั้ง เพราะมีคนมาส่งวัตถุดิบที่ร้าน แหล่งที่ซื้อทั้งตลาด  
สดและมีคนมาส่งถึงร้าน กรรมวิธีที่เต็มใจซื้อคือต้องไม่ใช่สารเคมี แต่ใช้ปุ๋ยเคมีได้ ราคาที่ยินดี  
ซื้อเท่ากับ ผักทั่วไป การตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าที่ตรวจสอบเพราะเชื่อมั่นใน  
หน่วยงาน เพื่อสร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัย สำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมากคือ เทศกาล  
กินเจ

## (14) ร้านสถานธรรมเทียนเป่า

ตั้งอยู่หลังมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ตรงข้ามคณะศึกษาศาสตร์ อำเภอเมือง  
จังหวัดเชียงใหม่ ซื้อผักปลอดสารพิษเป็นบางครั้ง ชนิดของผักที่ซื้อได้แก่ ผักคะน้า  
ผักกวางตุ้ง ผักกาดขาว กะหล่ำปลี ส่วนชนิดของผักที่ต้องการให้ปลอดสารพิษ คือ ถั่วฝักยาว  
แดงกวาง

เหตุผลที่ซื้อเป็นบางครั้ง เพราะราคาสูง กรรมวิธีที่เต็มใจซื้อคือต้องไม่ใช่  
สารเคมี แต่ใช้ปุ๋ยเคมีได้ ราคาที่ยินดีซื้อเท่ากับผักทั่วไป การตรวจสอบและรับรองมาตรฐาน  
สินค้าจำเป็น ที่ตรวจสอบเพราะเชื่อมั่นในหน่วยงานเพื่อสร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัย  
สำหรับฤดูกาลที่ต้องการผักมาก คือ เทศกาลกินเจ

สำหรับการสำรวจร้านอาหารเจ ต่อไปนี้ ร้านดังกล่าวไม่สามารถเข้าร่วมโครงการวิจัยได้ เนื่องจากมีการเลิกกิจการไปบางส่วน และบางร้านก็ทำการขายในช่วงทานอาหารเจ และบางร้านก็ขายเฉพาะเครื่องปรุงอาหารเท่านั้น มีรายละเอียดของร้านต่าง ๆ ดังนี้

(15) ร้านอาหารเจ อัญชลี

ตั้งอยู่เลขที่ 14/39 ถนนมณีนพรัตน์ ตำบลศรีภูมิ อำเภอเมือง จังหวัด  
เชียงใหม่

ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

(16) ร้านอาหารเจ วัจนีย์

ตั้งอยู่เลขที่ 91 หน้าวัดพระธาตุดอยมทอง หมู่ 2 ตำบลบ้านหลวง อำเภอ  
จอมทอง จังหวัดเชียงใหม่

ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

(17) เจธรรมชาติ 2

ตั้งอยู่บริเวณหน้าวัดฟอนสร้อย ใกล้ตลาดสดประตูเชียงใหม่  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

(18) ร้านถนอมเจ

ตั้งอยู่บริเวณถนนสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

(19) ร้านมูมเจ

ตั้งอยู่ใกล้โรงพยาบาลมหาราชเชียงใหม่  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

(20) หยกฟ้าอาหารเจ

ตั้งอยู่ใกล้ตลาดศิริวัฒนา อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้เนื่องจากขายเฉพาะเครื่องปรุงอาหารเจ แต่ไม่ได้  
ประกอบอาหารขาย

## (21) ร้านเจสันติธรรม

ตั้งอยู่บริเวณซอยสันติธรรม ถนนหัตติเสวี อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

## (22) อิมบุญเจซัพพลายส์ (ซูเปอร์มาร์เก็ตเจแห่งแรก ปลึก-ต่ง)

ตั้งอยู่เลขที่ 190/2 หมู่บ้านอิมบุญ ซอย 3 (วัดป่าแพ่ง) ถนนเมืองสมุทร อำเภอ  
เมือง จังหวัดเชียงใหม่

ขายเฉพาะเครื่องปรุงอาหารเจ

## (23) เจพรทิพย์

ตั้งอยู่เลขที่ 23 ถนนหัตติเสวี ตำบลช้างเผือก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

## (24) เจธรรมชาติ 1

ตั้งอยู่หลังรัชชาแมนชั่น ถนนศิริมงคลจารย์ ทางไปห้วยแก้ว  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

## (25) ร้านเจอีสาน

ตั้งอยู่ใกล้โชตนามอลล์ นครเชียงใหม่  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

## (26) ร้านมังสวิรัตินเดีย

ตั้งอยู่ซอยโปลี ถนนช้างเผือก ใกล้ตลาดเอราวัณ  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

## (27) ร้านเจ

ตั้งอยู่บริเวณสนามกีฬาเทศบาล  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ



## (28) ร้านเจ้ฟอง

ตั้งอยู่บริเวณถนนเมืองสมุทร หลังตลาดเมืองใหม่ อำเภอเมือง จังหวัด  
เชียงใหม่

ไม่ขายผัก ขายเฉพาะเครื่องปรุง และไม่ได้ประกอบอาหารขาย จึงไม่สามารถ  
เข้าร่วมโครงการได้

## (29) ร้านเซฟต์ัญญาจ

ตั้งอยู่บริเวณซอยนันทาราม 5 ถนนสุริวงค์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

## (30) ร้านเจไอศกรีมหิมะ

ตั้งอยู่บริเวณถนนสนามบิน แยกถนนอ้อมเมือง ย่านต้นรากันท์ อำเภอเมือง  
จังหวัดเชียงใหม่  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

## (31) ศูนย์อาหารมังสวิรัตบ้านเฮา

ตั้งอยู่บริเวณถนนเทวีอุทิศ ไปออกถนนเจริญเมือง อำเภอเมือง จังหวัด  
เชียงใหม่  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

## (32) ร้านโฮลเฮิร์ท

ตั้งอยู่บริเวณถนนศรีดอนไชย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

## (33) ร้านเจพรรณนิภา

ตั้งอยู่บริเวณถนนช้างคลาน ย่านโรงเรียนพณิชยการลานนา อำเภอเมือง  
จังหวัดเชียงใหม่  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

## (34) ร้านดีใจ

ตั้งอยู่บริเวณถนนระแงง ออกถนนคชสาร อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

## (35) ร้านมังสวิรัต

ตั้งอยู่บริเวณถนนช้างเรือนจำ (ถนนอินทวิโรศ ซอย 1) อำเภอเมือง  
จังหวัดเชียงใหม่  
ไม่สามารถเข้าร่วมได้ เนื่องจากขายอาหารเจในช่วงเทศกาลเท่านั้น ไม่ได้ขาย  
เป็นประจำ

จากกลุ่มผู้บริโภคในร้านอาหารทั้งสิ้น 35 ร้าน พบว่ามีเพียง 14 ร้าน ที่ยังคงดำเนินกิจการ  
อยู่ ที่เหลือได้เลิกกิจการไปแล้ว และบางแห่งไม่สามารถเข้าร่วมโครงการได้ ทั้งนี้เพราะร้าน  
ดังกล่าวเปิดร้านในนามของร้านอาหารเจ แต่ในทางปฏิบัติไม่ได้ประกอบอาหารที่ทำจากผักขาย  
ให้กับลูกค้า บางร้านขายเฉพาะเครื่องปรุง หรืออาหารแห้งเท่านั้น จึงไม่สามารถเข้าร่วม  
โครงการวิจัยนี้ได้

