

Food Miles กับอาหาร

พฤษภาคม 2551

เมื่อเร็ว ๆ นี้ ทีมนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยคาร์เนกี เมล่อน ประเทศสหรัฐอเมริกาได้ศึกษาและออกบทความเรื่อง Food-Miles and the Relative Impacts of Food Choices in United States ซึ่งผมเห็นว่าน่าสนใจมาก จึงขอนำสาระสำคัญของการศึกษานี้มาถ่ายทอด ดังนี้

ทีมนักวิจัยได้ศึกษาถึงการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO₂) ตลอดช่วงชีวิต (life-cycle) ของอาหาร (ตั้งแต่การผลิต การขนส่ง การค้าปลีก จนถึงมือผู้บริโภค) โดยพบว่า การผลิตอาหารมีส่วนการปล่อย CO₂ มากที่สุด คือ 83% รองลงมา คือ การขนส่งจากโรงงานหรือสถานประกอบการถึงจุดขาย 11% การค้าส่งและค้าปลีก 5% และสุดท้ายคือ การส่งมอบหรือการนำอาหารจากจุดขายกลับไปบริโภคเพียง 1%

ทีมนักวิจัยยังพบว่า เนื้อแดงและนมเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ปล่อย CO₂ มากที่สุด เนื่องจากต้องผลิตและแปรรูปจากวัวเนื้อและวัวนม ซึ่งเป็นสัตว์ที่ปล่อยมีเทนออกมา

ประเด็นที่น่าสนใจ คือ เรื่อง Food Miles หรือการขนส่งอาหารจากจุดที่ผลิตไปยังจุดที่ต้องการอาหาร ซึ่งที่ผ่านมากลุ่ม NGOs มักจะแนะนำให้ผู้บริโภครู้สึกว่าการบริโภคสินค้าที่ขนส่งจากที่ไกลๆ เป็นสิ่งไม่ดี เพราะยิ่งไกลและยิ่งต้องขนส่งทางอากาศก็ยิ่งปล่อย CO₂ มากตามไปด้วย ผลพวงของ Food Miles คือ ความนิยมบริโภคสินค้าที่ผลิตภายในภูมิภาคหรือภายในท้องถิ่น (buy locally) ซึ่งหลายฝ่ายก็มีความกังวลในประเด็นนี้ โดยเฉพาะประเทศที่ห่างไกลจากตลาด เช่น ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์

แต่ผลของการศึกษาจากคาร์เนกี เมล่อน กลับพบว่าประเด็น Food Miles เป็นตัวการปล่อย CO₂ เพียง 11% ซึ่งน้อยกว่าที่คิดไว้มาก และตัวการใหญ่กลับไปที่การผลิตในโรงงาน

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้จึงสร้างความอุ่นใจในเรื่อง Food Miles ได้ในระดับหนึ่ง แต่ก็สร้างความกังวลใหม่ว่า ในเมื่อการผลิตเป็นตัวการหลักของการปล่อย CO₂ ดังนั้น การทำ carbon footprint จะยิ่งสำคัญมากขึ้น และผู้ประกอบการต้องตระหนักในเรื่องนี้มากขึ้น ต้องเริ่มตั้งเป้าที่จะลด CO₂ และต้องลงมือลด CO₂ โดยเร็ว เพื่อให้ carbon footprint ของสินค้าแข่งขันกับผู้ผลิตรายอื่นได้
