

2 ZERO HUNGER



รายงานการพัฒนา อย่างยั่งยืน มหาวิทยาลัยขอนแก่น



ปี 2568

เป้าหมายที่ 2 ยุติความหิวโหย



KHONKKAEN UNIVERSITY
SDGs Report 2025

เป้าหมายที่ 2 ยุติความหิวโหย

**2nd Goal: Zero Hunger giving the community food security,
upgrading food nutrition, and promoting sustainable agriculture**

นโยบายและพันธกิจ (Policy & Commitment)

มหาวิทยาลัยขอนแก่นกำหนดยุทธศาสตร์การวิจัยที่มุ่งเน้น "การเพิ่มศักยภาพการผลิตอาหาร" และการพัฒนา เศรษฐกิจชีวภาพ (Bio-Economy) แสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นในการแก้ไขปัญหาความหิวโหยและการขาดสารอาหาร ซึ่งการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อความมั่นคงทางอาหาร มียุทธศาสตร์การวิจัย (Research Transformation) ของมหาวิทยาลัยที่กำหนดให้มีโครงการวิจัยใหม่ 3 โครงการต่อปี ที่เป็นทิศทางและความต้องการของกระแสโลก รวมถึงด้าน Medical Genomics & Medical biotechnology และ Omics & Microbiota ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับการพัฒนาอาหารและโภชนาการ

นอกจากนี้ภายใต้ยุทธศาสตร์ความร่วมมือเพื่อพัฒนา มหาวิทยาลัยได้จัดทำโครงการสร้างตลาดสินค้าเกษตรปลอดภัย ที่มีเป้าหมายในการวางระบบจำหน่ายสินค้าเกษตรที่ปลอดภัย ซึ่งจะช่วยเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารและลดปัญหาความหิวโหยในระยะยาว และมียุทธศาสตร์การพัฒนา New S-Curve ด้านการเกษตร โดยการมุ่งเน้นงานวิจัยที่อยู่ในอุตสาหกรรม 12 New S-Curve รวมถึงเทคโนโลยีการเกษตร นวัตกรรมอาหาร และเทคโนโลยีชีวภาพ แสดงให้เห็นถึงวิสัยทัศน์ในการพัฒนาระบบอาหารที่ยั่งยืนและสามารถตอบสนองความต้องการของประชากรโลกได้

กิจกรรมและโครงการเด่น (Key Activities & Projects)

Campus food waste

การจัดการและการลดปริมาณขยะอาหารที่เกิดขึ้นภายในมหาวิทยาลัย"

มหาวิทยาลัยของคุณมีการวัดปริมาณขยะอาหารที่เกิดจากอาหารที่เสิร์ฟภายในมหาวิทยาลัยหรือไม่ หากมีการจ้างบุคคลภายนอกเพื่อจัดหาอาหาร จะต้องติดตามข้อมูลนี้ด้วย

มหาวิทยาลัยขอนแก่นให้ความสำคัญอย่างยิ่งต่อการจัดการขยะภายในมหาวิทยาลัยเพื่อให้บรรลุเป้าหมายด้านความยั่งยืน เพื่อให้บรรลุถึงความยั่งยืนในการแก้ปัญหาความหิวโหยและสร้างความยั่งยืนทางอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่นจึงดำเนินนโยบายมหาวิทยาลัยสีเขียว ซึ่งรวมถึงการจัดการติดตามขยะอาหารในศูนย์อาหารทุกแห่ง จาก 23 โรงอาหาร / ศูนย์อาหารมหาวิทยาลัยขอนแก่นผ่าน โครงการ Zero Food Waste ของมหาวิทยาลัยขอนแก่นปัจจุบัน เดือนตุลาคม 2567 – เดือนกันยายน 2568 มีปริมาณน้ำหนักเศษขยะอาหารรวม 12270.7 กิโลกรัม ซึ่งเศษอาหารขยะเหล่านี้จะถูกนำคัดแยกและไปกำจัด และถูกนำไปเพื่อเป็นอาหารให้หนอนแมลงโปรตีน ซึ่งในขั้นตอนการผลิตและแปรรูปแมลงโปรตีนตามหลักวิชาการ ดำเนินการโดยโรงเรียนต้นแบบการวิจัยและการผลิตแมลงโปรตีน คณะเกษตรศาสตร์มหาวิทยาลัยขอนแก่น



Student hunger

ติดตามปัญหาความหิวโหยในกลุ่มนักศึกษา เพื่อสนับสนุนเป้าหมาย SDGs ในการขจัดความหิวโหยและสร้างความมั่นคงทางอาหาร"

มหาวิทยาลัยขอนแก่นให้ความสำคัญและสนับสนุนให้นักศึกษาทุกคนที่ต้องการความช่วยเหลือด้านการเงินและความช่วยเหลือด้านอาหาร เพื่อให้นักศึกษาได้รับโภชนาการจากอาหารที่มีคุณภาพ อันจะช่วยส่งเสริมประสิทธิภาพการเรียน ผลการเรียน และการใช้ชีวิตของนักศึกษาอย่างมีความสุข จนสำเร็จการศึกษา เพื่อแก้ไขปัญหานี้ มหาวิทยาลัยขอนแก่นได้ดำเนินโครงการแก้ไขปัญหาความไม่มั่นคงทางอาหารของนักศึกษา ดังนี้

ทุนอาหารกลางวัน จากมูลนิธิโตโยต้า

27 สิงหาคม 2568 มหาวิทยาลัยขอนแก่น เข้าร่วมพิธีมอบทุนการศึกษาประจำปี 2568 จาก มูลนิธิโตโยต้า ประเทศไทย ณ Toyota Alive Space บางนา โดยมี รองศาสตราจารย์เพ็ญศรี เจริญวานิช รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษาและนวัตวิทย์ เป็นผู้แทนมหาวิทยาลัยเข้ารับมอบทุนสนับสนุนในครั้งนี้



มูลนิธิโตโยต้า ประเทศไทย ได้ให้การสนับสนุนทุนการศึกษาแก่นักศึกษาของมหาวิทยาลัยขอนแก่นอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ปีการศึกษา 2547 จนถึงปัจจุบัน รวมระยะเวลากว่า 22 ปี ซึ่งทุนการศึกษาในปีการศึกษา 2568 มีวัตถุประสงค์เพื่อมอบแก่นักเรียนและนักศึกษาในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พร้อมทั้งสนับสนุนงบประมาณกิจกรรมต่าง ๆ รวมเป็นมูลค่าทั้งสิ้น 2,300,000 บาท ทุนดังกล่าวใช้ในการสนับสนุนด้านอาหารกลางวัน การใช้ชีวิต การจัดหาอุปกรณ์สนับสนุนการเรียนการสอนและทุนการศึกษา

กองทุนพี่ให้น้องกองละพัน

โครงการระดมทุนเพื่อการศึกษา “พี่ให้น้องกองละ 1,000 บาท” ปีที่ 5 เพื่อมอบทุนการศึกษาแก่นักศึกษามหาวิทยาลัยขอนแก่นที่ยังขาดแคลนทุนทรัพย์ เพื่อได้ใช้เป็นค่าครองชีพและค่าเล่าเรียนจนสำเร็จการศึกษา โดยในแต่ละปี มีนักศึกษายื่นความประสงค์เพื่อขอรับการจัดสรรทุนการศึกษา ปีละประมาณ 3,500 คน แต่มหาวิทยาลัย โดยทุนรัฐบาลและทุนเอกชนสามารถจัดสรรทุนได้เพียงปีละประมาณ 2,000 ทุน ซึ่งยังมีนักศึกษาที่ยังขาดแคลนทุนทรัพย์อยู่จำนวนหนึ่งเพื่อนำไปใช้ในการดำรงชีพ ค่าอาหารกลางวัน ค่าเล่าเรียน เพื่อแก้ปัญหาการขาดแคลนอาหารและปัญหาเศรษฐกิจของครอบครัวนักศึกษา

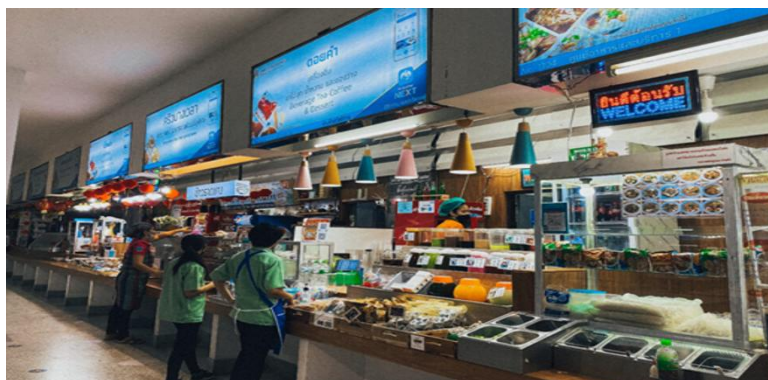
และในโอกาสวันคล้ายวันสถาปนามหาวิทยาลัยขอนแก่น 25 มกราคม 2568 ขอเชิญร่วมทอดผ้าป่าเพื่อการศึกษา โดยมีหลวงพ่อดิเรกธรรมาภรณ์ สันตสุสโก วัดป่านาจาน้อย เป็นประธานฝ่ายสงฆ์ในพิธีทอดผ้าป่าการศึกษา และรับบิณฑบาตจากญาติโยมสาธุชน เวลา 07.00 น. ณ อาคารสิริคุณากร สำนักงานอธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่น

หากท่านประสงค์ร่วมบริจาคสมทบทุนเพื่อการศึกษา สามารถบริจาคทาง QR code เพื่อบริจาคผ่านทางระบบ e-Donation หรือ โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารไทยพาณิชย์ ชื่อบัญชี โครงการระดมทุนเพื่อการศึกษา (พี่ให้น้องกองละ 1,000 บาท) เลขที่บัญชี 407-444818-7 สาขาสำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยขอนแก่น ในกรณีบริจาคผ่านทางเลขบัญชี เมื่อท่านโอนเงินเข้าบัญชีเรียบร้อยแล้ว โปรดส่งหลักฐานการโอนเงิน พร้อมชื่อ ที่อยู่ เพื่อการออกใบเสร็จไปที่ งานศิษย์เก่าสัมพันธ์ กองพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์ โทรศัพท์/โทรสาร 043-202356 สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ กองพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์ โทร 043-202525 และ 088-5749091

Healthy and affordable food choices

การเลือกอาหารที่ดีต่อสุขภาพและราคาเข้าถึงได้

มหาวิทยาลัยขอนแก่นได้ออกประกาศมหาวิทยาลัยขอนแก่น เรื่อง ราคาอาหารและเครื่องดื่มในราคาที่เหมาะสมสำหรับผู้บริโภค หรือราคาประหยัดสำหรับนักศึกษา บุคลากร และประชาชนทั่วไปที่มาใช้บริการที่ศูนย์อาหารของมหาวิทยาลัยขอนแก่น



เพื่อเป็นการแทรกแซงด้านราคาอาหารและเครื่องดื่มในราคาที่เหมาะสมและเป็นธรรมกับผู้บริโภค ดังนี้

- ทุกร้านค้าและผู้ประกอบการ จะได้ติดป้ายราคาอาหารและเครื่องดื่มทุกประเภทที่จำหน่ายอย่างชัดเจนในตำแหน่งที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน
- ทุกร้านค้าและผู้ประกอบการต้องแสดงภาพถ่ายหรือตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่มที่จำหน่าย โดยภาพถ่ายดังกล่าวต้องตรงกับขนาดและปริมาณที่จำหน่ายงาน โดยติดตั้งให้สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน
- ทุกร้านค้าและผู้ประกอบการที่จำหน่ายข้าวราดแกง กำหนดให้ในแต่ละวันจะต้องมีเมนูอาหารที่มีคุณภาพทางโภชนาการ ไม่น้อยกว่า 12 รายการอาหารต่อร้านค้า เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเลือกรับประทานอาหารได้อย่างหลากหลายและมีคุณภาพ
- ทุกร้านค้าและผู้ประกอบการจะต้องจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มและสินค้าต่างๆตามราคาที่มีมหาวิทยาลัยกำหนดตามประกาศ
- กรณีที่ไม่ปฏิบัติตามประกาศและคำแนะนำมหาวิทยาลัยจะมีมาตรการในการยกเลิกสิทธิในการใช้พื้นที่เพื่อจำหน่ายสินค้าและเครื่องดื่ม

การจัดหาอาหารที่ยั่งยืนหลากหลายประเภท :Sustainable food choices on campus

ศูนย์บริหารจัดการทรัพยากร มหาวิทยาลัยขอนแก่น เป็นผู้กำกับดูแลและการสรรหาผู้ประกอบการร้านค้าประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ทุกศูนย์จำหน่ายอาหารภายในพื้นที่ของมหาวิทยาลัยขอนแก่น โดยมีกระบวนการคัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้าที่เป็นระบบและมีความโปร่งใส เพื่อให้มั่นใจว่านักศึกษา บุคลากร หรือผู้บริโภค จะได้รับประทานอาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีความหลากหลาย และผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามนโยบายการจัดเตรียมอาหารและการบริโภคอย่างยั่งยืนตามประกาศของมหาวิทยาลัย และมหาวิทยาลัยได้พิจารณาคัดเลือกร้านค้า ร้านจำหน่ายงานและเครื่องดื่มที่มีความหลากหลาย ครอบคลุมความต้องการของผู้บริโภคโดยคำนึงถึงวัฒนธรรมในการเลือกรับประทานอาหารของแต่ละเชื้อชาติและความต้องการส่วนบุคคล โดยมีการจำหน่ายอาหารไทย อาหารจีน อาหารสำหรับชาวต่างชาติ อาหารเจ อาหารมังสิวิรัต อาหารฮาลาล อาหารเพื่อสุขภาพประเภทผักและผลไม้



Staff hunger interventions

การดำเนินมาตรการแก้ไขความหิวโหยในบุคลากร

มหาวิทยาลัยขอนแก่น ตระหนักรู้ถึงความหิวโหยในหมู่บุคลากรของมหาวิทยาลัย จะส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงาน ความเครียดและสมาธิ และความเป็นอยู่โดยรวม การที่บุคลากรไม่ได้รับอาหารที่มีประโยชน์ จะช่วยลดความเครียดจากการทำงาน



ลดระยะเวลาการเตรียมอาหาร หรือการแสวงหาแหล่งอาหารจากแหล่งภายนอกมหาวิทยาลัย และยังมีราคาแพง และด้อยคุณภาพ มหาวิทยาลัยจึงได้จัดโครงการต่างๆ เพื่อป้องกันหรือบรรเทาความหิวโหยในหมู่บุคลากรมาอย่างต่อเนื่อง เช่น การแจกจ่ายอาหารเนื่องในวันสถาปนามหาวิทยาลัยขอนแก่น และกิจกรรม

ประเพณีสำคัญทางวัฒนธรรมอีสานจะมีการจัดเลี้ยงอาหารพื้นฐาน
ฟรีสำหรับบุคลากรและประชาชนที่สนใจเข้าร่วมงาน

เมื่อวัน ที่ 6 ตุลาคม 2568 เวลา 09.00 น.
มหาวิทยาลัยขอนแก่น โดย ศูนย์ส่งเสริมวิสาหกิจและสังคมยั่งยืน
ฝ่ายวิสาหกิจและสังคมยั่งยืน ร่วมกับ กองพัฒนาคุณภาพ
การศึกษา และ กองบริหารงานกลาง จัดกิจกรรม “SIRI Market :
ตลาดอิมสุข มหาวิทยาลัยขอนแก่น” ณ โถงชั้น 1 อาคารสิริคุณากร
เพื่อส่งเสริมความร่วมมือและสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจของ
ชุมชน ตามแนวทางเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)



รศ. นพ. ชาญชัย อธิการบดี กล่าว ว่า

“มหาวิทยาลัยขอนแก่นเป็นมหาวิทยาลัยแห่งการ อุทิศเพื่อสังคม (Social Devotion) ซึ่งสอดคล้องกับ
แนวทางขององค์การสหประชาชาติ มหาวิทยาลัยนำเป้าหมาย SDGs ทั้ง 17 ด้านมาบูรณาการในยุทธศาสตร์
การพัฒนา โดยมุ่งสร้างความยั่งยืนในทุกภารกิจ ทั้งด้านการศึกษา การวิจัย การบริหารจัดการ และการบริการ
วิชาการ เพื่อให้ มข. เป็นต้นแบบของมหาวิทยาลัยสีเขียวและศูนย์กลางการพัฒนาที่ยั่งยืนของภูมิภาคอีสาน”
กิจกรรม “SIRI Market : ตลาดอิมสุข” ถือเป็นตัวอย่างเชิงรูปธรรมของการเชื่อมโยงองค์ความรู้กับการปฏิบัติ
จริง เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนและสนับสนุนการพัฒนาที่ยั่งยืนอย่างต่อเนื่อง

นอกจากนี้ ยังมีนักเรียนจากโรงเรียนเครือข่าย เช่น โรงเรียนพิศาลปัญญวิทยา อำเภอเมือง จังหวัด
ขอนแก่น นำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพืชพื้นถิ่นมาจำหน่ายด้วย โดยนางสาวกัลยรัตน์ พลปลัด และ นายอัครเดช
วิบูลย์กุล นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 กล่าวถึงการเข้าร่วมกิจกรรมว่า “โรงเรียนนำผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้นเองใน
โรงเรียนมาจำหน่าย เช่น คุกกี้ไข่ดำ น้ำพริกมะขามไข่ดำ ขนมไผ่พุ่มลเบอร์รี่ น้ำหมอนเบอร์รี่เปี่ยมสุข และ
สเปรย์ไล่ยุงสมุนไพร รู้สึกดีใจมากที่ได้มาเผยแพร่ผลงานในงานนี้ เพราะทำให้คนภายนอกรู้จักผลิตภัณฑ์ของ
เรามากขึ้น ผลงานเหล่านี้เกิดจากการที่โรงเรียนเข้าร่วมโครงการสวนพฤกษศาสตร์ภายใต้โครงการใน
พระราชดำริของมหาวิทยาลัยขอนแก่น ซึ่งมีการอบรมให้ความรู้เรื่องการแปรรูปพืชพื้นถิ่นเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น
การนำน้ำลูกหม่อนมาทำเป็นน้ำมัลเบอร์รี่ หรือไส้ขนมไผ่พุ่ม

โดยเฉพาะอาจารย์มีบทบาทสำคัญมากในการให้คำแนะนำและพาเราลงมือทำจริง ประสบการณ์ครั้งนี้ทำให้เรา
ได้เรียนรู้การทำงานเป็นทีม ได้เรียนรู้ว่าเรามีความชอบและความถนัดในด้านใด และจะนำไปต่อยอดใน
การศึกษาต่อ ต่อยอดเส้นทางอาชีพ และการสร้างสรรค์นวัตกรรม ในอนาคต”

Events for local farmers and food producers

กิจกรรมสำหรับเกษตรกรและผู้ผลิตอาหารท้องถิ่น

ในปี 2568 มหาวิทยาลัยขอนแก่น (มข.) แสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นตั้งใจในการช่วยเหลือสังคม ตามปณิธานของมหาวิทยาลัยขอนแก่น ในการสร้างผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตที่ดีของสังคมและชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งได้เปลี่ยนงานวิจัยทางวิชาการให้เป็นเครื่องมือปฏิบัติจริงของชุมชน โดยเฉพาะการสนับสนุนความรู้เกี่ยวกับความมั่นคงด้านอาหาร โดยการช่วยเกษตรกรและผู้ผลิตอาหารในท้องถิ่นได้เข้าถึงองค์ความรู้ ทักษะ และเทคโนโลยีเกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหาร การทำการเกษตร การเพาะเลี้ยงพืชและสัตว์น้ำ ดังนี้

โครงการ	เทคโนโลยี / องค์ความรู้ที่ถ่ายทอด	ผลกระทบต่อ SDG 2
1.การปรับตัวต่อสภาพภูมิอากาศ	การเกษตรผักลอยน้ำและโดมพลาสติก (บ้านซีกก้อ) และ โครงการส่งเสริมข้าวเหนียว มข. 60	สอนเทคนิคการเพาะปลูกที่ทนทานต่อสภาพอากาศ ใช่วัตถุดิบในท้องถิ่นที่ให้ผลผลิตสูง และช่วยลดต้นทุนการผลิต
2.ความหลากหลายทางชีวภาพและเศรษฐกิจ	การเลี้ยงผึ้งโพรงและชันโรง	ส่งเสริมการสร้างรายได้ สนับสนุนความหลากหลายทางชีวภาพในท้องถิ่น และเพิ่มประสิทธิภาพการผสมเกสร
3.ความมั่นคงด้านอาหารและการผลิต	การเพาะพันธุ์ปลาเศรษฐกิจ (ชุมชนกุดทิง)	ฝึกอบรมชุมชนในด้านการประมงเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอย่างยั่งยืน เพิ่มการเข้าถึงโปรตีนในท้องถิ่นโดยตรง และส่งเสริมการพึ่งพาตนเอง
4.การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวและการเพิ่มมูลค่า	กิจกรรมอบรมแปรรูปอาหาร (เช่น การทำผลิตภัณฑ์จากข้าวตอกหรือข้าวเม่า) และ การทำคั่วเนื้อ-คั่วปลาอบแห้ง	สอนผู้ประกอบการถึงวิธีการแปรรูปวัตถุดิบ การยืดอายุผลิตภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่า และการบรรลุมาตรฐาน GMP เพื่อเพิ่มอำนาจในการต่อรองทางการตลาด

University access to local farmers and food producers

การเข้าถึงและร่วมมือกับเกษตรกรและผู้ผลิตอาหารท้องถิ่นของมหาวิทยาลัย

โครงการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากพันธุ์กรรมข้าวพื้นเมือง

คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่นได้รับงบประมาณสนับสนุนภายใต้ทุนสนับสนุนและส่งเสริมความร่วมมือเพื่อสร้างประโยชน์ให้สังคมสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน โดยฝ่ายวิสาหกิจชุมชนและสังคมยั่งยืน มหาวิทยาลัยขอนแก่น เป็นจำนวนเงิน 450,000 บาทเพื่อศึกษาวิจัยโครงการ “การส่งเสริมการผลิตข้าวเหนียว มข 60 เชิงพาณิชย์และเพื่อความมั่นคงทางด้านเมล็ดพันธุ์”ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงพัฒนา ในเขตพื้นที่ปลูกข้าวอินทรีย์ ต.หนองห้าง อ.กุฉินารายณ์ จ.กาฬสินธุ์ ตั้งแต่วันที่ 1

พฤษภาคม 2567 ถึง วันที่ 30 เมษายน 2568 เป็นเวลา 1 ปี โดยโครงการดังกล่าวนี้ มีวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อนำนวัตกรรมพันธุ์ข้าว มข 60-1 และ มข 60-2 ซึ่งพัฒนาพันธุ์โดยคณะเกษตรศาสตร์

มหาวิทยาลัยขอนแก่น มาทดสอบปลูกในระบบอินทรีย์

2. เพื่อส่งเสริมการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าว มข 60-1 และ มข 60-2 แบบครบวงจร

โครงการเริ่มดำเนินการในพื้นที่คณะเกษตรศาสตร์ (ฤดูนาปี) ในการผลิตเมล็ดพันธุ์คัดและเมล็ดพันธุ์หลักและ ต.หนองห้าง อ.กุฉินารายณ์ จ.กาฬสินธุ์ ในฤดูการผลิต 2567/2568 ทั้งฤดูนาปี (พันธุ์ มข 60-1 และ มข 60-2)และฤดูนาปรัง (เฉพาะพันธุ์ มข 60-1) ในการปลูกเพื่อศึกษาผลผลิตและเพื่อผลิตเมล็ดพันธุ์ชั้นเมล็ดพันธุ์ขยายและเมล็ดพันธุ์จำหน่าย

จากข้อมูลผลผลิตเมล็ดพันธุ์และเมล็ดข้าว มข 60-1 และ มข 60-2 ที่ได้จากการดำเนินงาน ให้ผลสัมฤทธิ์ เกินกว่าค่าที่ตั้งเป้าหมายเอาไว้ จึงแสดงให้เห็นว่า ชุมชนเกษตรกรอินทรีย์ ต.หนองห้าง มีเสถียรภาพและความยั่งยืนใน การที่จะผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าว มข 60 สามารถกระจายพันธุ์ข้าวดังกล่าวสู่ชุมชนตนเองและชุมชนอื่นที่มีความสนใจใน การปลูกข้าวพันธุ์ดังกล่าว การดำเนินการของโครงการในปีนี้มีอุปสรรค เนื่องจากพื้นที่ปลูกข้าวได้รับน้ำฝนที่ต้องตามฤดูกาล

ความสำเร็จนอกเหนือจากสิ่งที่คาดว่าจะได้รับการดำเนินการของโครงการคือ

1. โครงการได้สนับสนุนให้กลุ่มส่งประธานกลุ่มคือ นางสาวกริยา สุไชยแสง เข้าประกวดเกษตรกรดีเด่น จนกระทั่งได้รับรางวัลระดับชาติ คือ รางวัลเกษตรกรดีเด่นสาขาอาชีพทำนา ประจำปี 2568 และได้เข้า



รับพระราชทานรางวัลนี้ จากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในพระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ ประจำปี 2568 ในวันที่ 9 พฤษภาคม 2568 ณ มณฑลพิธีท้องสนามหลวง

2. โครงการฯ ได้สนับสนุนในการวางแผนพัฒนาระบบชลประทานพื้นที่เกษตรอินทรีย์ของ ต.หนองห้าง เพื่อให้สามารถใช้ประโยชน์จากพื้นที่ในฤดูแล้ง สำหรับปลูกข้าว มข 60-1 ข้าวพันธุ์เมล็ดฝ้าย ถั่วเหลืองพันธุ์ มข 60 โดยนำคณะทำงานพัฒนาแหล่งน้ำ เข้าทำแผนพัฒนาและออกแบบแหล่งน้ำชลประทาน จนกระทั่งได้แผน และแบบส่งมอบให้กลุ่ม ซึ่งได้นำเข้าเสนอของบประมาณจากทางรัฐบาล จนกระทั่งได้รับการอนุมัติงบประมาณ ประจำปี 2569 และ ปี 2570 รวมทั้งสิ้น 57 ล้านบาท เพื่อสนับสนุนให้สร้างระบบชลประทาน

ดังกล่าวโครงการวิจัยและพัฒนานี้ จึงเป็นโครงการที่สร้างรายได้เพิ่มให้กับเกษตรกร สร้างระบบการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวอย่างครบวงจร ทำให้ชุมชนเกษตรอินทรีย์ ต.หนองห้าง ได้รับการพัฒนาอย่างยั่งยืน ด้วยนวัตกรรมพันธุ์ข้าวของมหาวิทยาลัยขอนแก่น จึงสามารถกล่าวได้ว่า ต.หนองห้าง อ.ภูผินารายณ์ จ.กาฬสินธุ์ คือตำบล มข. พัฒนา

มหาวิทยาลัยขอนแก่น จัดงาน Rice Field Day โชว์ผลงาน “ข้าวเหนียวพันธุ์ใหม่ มข.60-1 และ มข.60-2” ขับเคลื่อนชุมชนสู่เกษตรอินทรีย์ยั่งยืน เพื่อถ่ายทอดความรู้ให้แก่เกษตรกรผู้ผลิตข้าวเหนียวพันธุ์ใหม่

เมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2568 มหาวิทยาลัยขอนแก่น จัดงาน “Rice Field Day: การผลิตเมล็ดพันธุ์อินทรีย์ข้าวเหนียวพันธุ์ใหม่ มข.60-1 และ มข.60-2” ณ ศูนย์วิสาห์กิจชุมชนเกษตรอินทรีย์นาภู ตำบลหนองห้าง อำเภอภูผินารายณ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ เพื่อเผยแพร่ผลสำเร็จของงานวิจัยและส่งเสริมการผลิตข้าวเหนียวอินทรีย์สู่ระดับชุมชน พิธีเปิดได้รับเกียรติจาก ศาสตราจารย์ ดร.ธิดารัตน์ บุญมาศ รองอธิการบดีฝ่ายวิสาหกิจและสังคมยั่งยืน มหาวิทยาลัยขอนแก่น เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม และ นางสาวชนานาถ สกุลสมบัติ เกษตรและสหกรณ์จังหวัดกาฬสินธุ์ กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมงาน ดำเนินโครงการโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิรวัฒน์ สนิทชน อาจารย์และนักวิจัยด้านการปรับปรุงพันธุ์พืช คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ภายใต้โครงการ “การส่งเสริมการผลิตข้าวเหนียว มข.60 เชิงพาณิชย์และเพื่อความมั่นคงทางด้านเมล็ดพันธุ์” ซึ่งเป็นโครงการที่ได้รับการสนับสนุนจากทุนพัฒนาหน่วยงานวิสาหกิจและส่งเสริมความร่วมมือเพื่อพัฒนาชุมชนและสังคมอย่างยั่งยืน ประจำปีงบประมาณ 2567

จากการวิจัยร่วมกับชุมชนกว่า 8 ปี ทีมวิจัยได้พัฒนาพันธุ์ข้าวเหนียวใหม่ 2 สายพันธุ์ ได้แก่ มข.60-1 (ข้าวเหนียวไม่ไวแสง ต้านทานโรคไหม้และโรคขอบใบแห้ง) และ มข.60-2 (ข้าวเหนียวไวแสง ต้านทานโรคไหม้และทนดินเค็ม) พบว่าทั้งสองพันธุ์ให้ผลผลิตดี แข็งแรง ไม่หักล้มง่าย เหมาะกับสภาพพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

การดำเนินงานภายใต้โครงการนี้ ยังช่วยให้ชุมชนมีการรวมกลุ่มผลิตปุ๋ยชีวภาพ ใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ร่วมกัน รวมทั้งพัฒนาระบบตรวจสอบแปลงผลิตข้าวอินทรีย์ เพื่อรักษามาตรฐานและลดต้นทุนการผลิต สะท้อนถึงความยั่งยืนที่เกิดขึ้นจริงภายในชุมชน กิจกรรม Rice Field Day จึงไม่เพียงเผยแพร่นวัตกรรมทางการเกษตรเท่านั้น แต่ยังเป็นเวทีเชื่อมโยงความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐ และเกษตรกร ในการพัฒนาและขยายผลพันธุ์ข้าวเหนียวที่ตอบโจทย์พื้นที่ภาคอีสาน สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) ได้แก่ SDG 2 ขจัดความหิวโหยและส่งเสริมเกษตรกรรมยั่งยืน, SDG 12 การผลิตและการบริโภคอย่างยั่งยืน, และSDG 17 ความร่วมมือเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน



การเข้าถึงสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น ห้องปฏิบัติการ เทคโนโลยี คลังพืชเพื่อปรับปรุงแนวทางการจัดทำฟาร์มอย่างยั่งยืน : University access to local farmers and food producers

มหาวิทยาลัยขอนแก่น ให้ความสำคัญกับการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืนและการอุทิศเพื่อสังคม ตามปณิธานและค่านิยมของมหาวิทยาลัย เพื่อเป็นการเปิดโอกาสให้เกษตรกรได้เข้าถึงสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น ห้องปฏิบัติการ เทคโนโลยี คลังพืชเพื่อปรับปรุงแนวทางการจัดทำฟาร์มเกษตรอย่างยั่งยืน โดยมหาวิทยาลัยมีบริการและทรัพยากรทางวิชาการรวมถึงห้องปฏิบัติการ เทคโนโลยีขั้นสูง และพันธุ์พืช ให้แก่เกษตรกร ผู้ผลิตอาหาร และผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยมีผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจากทั้งภาครัฐและเอกชน รวมถึงประชาชนทั่วไปสามารถเข้าใช้บริการได้ฟรี

มหาวิทยาลัยให้บริการต่างๆ เช่น การวิเคราะห์ดินและน้ำ การจัดอบรมให้ความรู้และการจัดทำ workshop ความรู้ในด้านต่างๆ และยังได้มีการส่งเสริมการเรียนรู้แบบร่วมมือกันโดยการสร้างเครือข่ายและการมีส่วนร่วมของเกษตรกรและผู้ประกอบการในโครงการวิจัยต่างๆเพื่อช่วยให้เกษตรกรได้มีโอกาสได้ทดลองเทคนิคใหม่ๆ และแบ่งปันผลการวิจัย นอกจากนี้ ยังมีการจัดทัศนศึกษาเพื่อช่วยให้เกษตรกรได้ขยายความรู้ ตัวอย่าง เช่น ดังนี้

โรงงานต้นแบบเกษตรและอาหาร (Food Pilot Plant) มหาวิทยาลัยขอนแก่น

มีบทบาทหน้าที่หลักในการเป็นพื้นที่ให้วิสาหกิจชุมชนและอุตสาหกรรมขนาดเล็กได้เข้าถึงเทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตอาหาร เพื่อช่วยเหลือผู้ประกอบการในการทดลองผลิตและสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ. บทบาทนี้ครอบคลุมการแก้ไขปัญหาการขาดแคลนแรงงานและการบริหารจัดการฟาร์มในกลุ่มเกษตรกรด้วย โดยมีหน้าที่สนับสนุนการวิจัยและพัฒนา โดยเป็นสถานที่สำหรับทดลองและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตอาหารใหม่ๆ. เป็นพื้นที่ทดลองผลิตให้ผู้ประกอบการสามารถทดลองผลิตสินค้าเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบได้ ถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อช่วยวิสาหกิจชุมชนและ SMEs เข้าถึงและนำเทคโนโลยีการผลิตอาหารไปใช้จริงได้ รวมทั้งเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน: ยกระดับผู้ประกอบการให้สามารถผลิตสินค้าได้ตามมาตรฐาน และแก้ไขปัญหาต่างๆ เช่น การขาดแคลนแรงงานและการบริหารจัดการ ปัจจุบันโรงงานต้นแบบ ได้รับการรับรองได้รับการรับรอง ISO/IEC 17025 ยกระดับมาตรฐานสากล! เสริมความเชื่อมั่นผู้ประกอบการทั้งในและต่างประเทศ



The Next Food Center (NFC)

เป็นหน่วยงานหนึ่งในบริการของอุทยานวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยขอนแก่น เริ่มให้บริการเมื่อวันที่ 9 พฤศจิกายน พ.ศ. 2565 ซึ่งให้บริการผู้ประกอบการ หรือภาคเอกชนด้านอาหารและแปรรูปสินค้าทางการเกษตร โดยมีบริการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กำหนดคุณลักษณะที่ดีของอาหาร และวิเคราะห์ด้านอาหารต่างๆ และเชื่อมโยงบริการของโรงงานต้นแบบในการขยายกำลังการผลิตในระดับ Pilot Scale โดยมีบริการที่สำคัญได้แก่ 1) บริการวัดสีของผลิตภัณฑ์อาหาร 2) บริการวัดลักษณะเนื้อสัมผัส 3) บริการวัดปริมาณความชื้น 4) บริการวัดปริมาณน้ำ อีสาระในอาหาร 5) บริการวัดค่าความเค็ม ความหวานของผลิตภัณฑ์อาหาร 6) บริการวัดความเป็นกรด-ด่าง 7) บริการวัดค่าปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำ 8) บริการวัดค่าความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ 9) บริการวัดปริมาณสารพิษฟิสิกัลทั้งหมด 10) บริการวัดปริมาณสารสำคัญในผลิตภัณฑ์อาหาร



Sustainable food purchases

การซื้ออาหารที่ยั่งยืน

มหาวิทยาลัยขอนแก่น โดยศูนย์จัดการทรัพยากรสิน ให้ความสำคัญกับการจัดซื้อและจัดหาสิ่งของต่างๆ ในลักษณะที่เป็นประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมและผู้คน และปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบที่สำคัญเกี่ยวกับการจัดหาอาหารที่ปลอดภัยและยั่งยืนจากต้นทางปราศจากสิ่งปนเปื้อน



(ภาพ แปลงปลูกปลอดภัย โดยความร่วมมือระหว่าง มหาวิทยาลัยขอนแก่น และสำนักงานวิจัยแห่งชาติ,กับบริษัทเบทาโกร)

เป็นมิตร กับสิ่งแวดล้อม นโยบายเหล่านี้ช่วยให้มั่นใจว่าผู้ขายเคารพสิทธิมนุษยชน ปฏิบัติต่อพนักงานอย่างดี ปกป้องสิ่งแวดล้อม และป้องกันการทุจริต และมหาวิทยาลัยขอนแก่น เชื่อมั่นว่าการสนับสนุนผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่ยั่งยืน เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและดียิ่งขึ้นสำหรับทุกคน เช่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น ทำความร่วมมือกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผักแปลงใหญ่ ปลอดภัย เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ในการผลิตพืชผักที่ใช้ในการประกอบอาหารเพื่อผู้บริโภคอย่างยั่งยืน โดยเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการรายใหญ่ ได้แก่ บริษัทมหาชน เบทาโกร และบริษัทโลตัส จำกัดมหาชน เพื่อเป็นแหล่งจำหน่ายสินค้าปลอดภัยจากวิสาหกิจชุมชน และยังได้ขยายผลไปยังวิสาหกิจชุมชนอื่นๆที่ปลูกผักขาย เช่น ผักออร์แกนิก หน่อไม้ฝรั่ง ผักบุ้ง ต้นหอม ผักชี

มหาวิทยาลัยยังได้มีการจัดทำประกาศโดยทบทุนในปี 2568 เรื่อง แนวปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารและการบริโภคภายในมหาวิทยาลัยขอนแก่น

เพื่อให้การประกอบอาหารเพื่อการบริโภคและการจำหน่ายสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคของบุคลากร และนักศึกษาภายในมหาวิทยาลัยขอนแก่นให้เป็นไปอย่างมีคุณภาพ มีความปลอดภัย และเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน จึงกำหนดแนวปฏิบัติ ดังนี้

ผู้ประกอบการอาหารเพื่อการบริโภคและการจำหน่ายสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคของบุคลากร และนักศึกษามหาวิทยาลัยขอนแก่นต้องมีความรับผิดชอบในการจัดหาอาหารการใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย โดยคำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภค ดังนี้

- ๑.๑ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น เนื้อควรมาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานสะอาดปลอดภัยถูกสุขลักษณะ ปราศจากสารเคมีตกค้าง เพื่อสุขอนามัยของผู้บริโภค

๑.๒ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำและอาหารทะเลแปรรูปควรมาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานสะอาด

ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และมีการทำประมงที่ถูกต้องตามกฎหมาย

๑.๓ พืชผักและผลไม้ที่เป็นส่วนประกอบอาหารเพื่อการบริโภคควรคำนึงถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบ จากท้องถิ่น และเป็นไปตามฤดูกาล มีการปฏิบัติทางเกษตรที่ดี ปลอดภัยไร้สารเคมีตกค้าง

ผู้ประกอบการเพื่อการบริโภคและการจำหน่ายสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคของบุคลากรและ นักศึกษาภายในมหาวิทยาลัยขอนแก่นจะต้องคำนึงถึงคุณภาพ (Quality) และความปลอดภัยด้าน อาหาร(Food safety) ตั้งแต่การจัดหา การจัดเก็บวัตถุดิบ การทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์สำหรับ ประกอบอาหาร การปรุงอาหาร การบรรจุอาหาร และการวางจำหน่ายจะต้องผ่านเกณฑ์ด้าน สุขาภิบาลอาหารจากมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยดำเนินการชี้แจงมาตรการด้านความปลอดภัยของอาหารเพื่อการบริโภคและจัด กิจกรรมรณรงค์ประชาสัมพันธ์ให้มีการจัดการกับวัตถุดิบและขยะจากการประกอบอาหารรวมทั้งเศษ อาหารจาก การบริโภคภายในโรงอาหาร โดยผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติ ดังนี้

๓.๑ ผู้ประกอบการจะต้องมีการคัดแยกขยะและจัดการกับเศษอาหารภายในร้านก่อนที่จะทิ้งขยะใน จุดที่มหาวิทยาลัยกำหนด

๓.๒ ผู้ประกอบการจะต้องจัดการน้ำมันที่ใช้ประกอบอาหารอย่างยั่งยืนเหมาะสมและเป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อม โดยไม่นำกลับมาใช้ซ้ำ แต่สามารถนำไปใช้เป็นแหล่งพลังงานหมุนเวียนได้

๓.๓ ผู้ประกอบการจะต้องใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถย่อยสลายทางชีวภาพได้เร็ว และไม่ส่งผลกระทบต่อ สิ่งแวดล้อม

๓.๔ ผู้ประกอบการต้องจัดการกับน้ำมันที่ใช้ในการประกอบอาหารอย่างยั่งยืนและเหมาะสมโดยไม่ นำ กลับมาใช้ซ้ำแต่สามารถนำกลับไปใช้เป็นพลังงานหมุนเวียนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

มหาวิทยาลัยจะให้ผู้เกี่ยวข้องกับการกำจัดขยะดำเนินการวางระบบตรวจติดตามและประเมินผล

การลดการคัดแยกและการกำจัดขยะในอาหารโรงอาหารโดยมีระบบการเก็บข้อมูลบันทึกและรายงานปริมาณ ของขยะเศษอาหารและขยะน้ำมันที่ผ่านการทอดในโรงอาหารอย่างยั่งยืนรวมทั้งพิจารณาการกำหนดราคา อาหารที่เหมาะสมกับปริมาณและคุณภาพ ที่ผู้เรียน นักศึกษา บุคลากร สามารถเข้าถึงได้