

จากขยะอาหารสู่ฟาร์มผักบนดาดฟ้า

ในแต่ละปี ขยะอาหารจำนวน 1,300 ตันมีปลายทางที่หลุมฝังกลบทั่วโลกก่อให้เกิดก๊าซเรือนกระจกคิดเป็นร้อยละ 8 ของก๊าซเรือนกระจกทั้งหมด นอกจากนี้ มีข้อมูลที่น่าสนใจคือ ในแต่ละปีซูเปอร์มาร์เก็ตในสหรัฐอเมริกาทิ้งอาหารจำนวนกว่า 60 ตัน ทั้งที่ยังเป็นอาหารปลอดภัยและกินได้ และสถานการณ์เช่นนี้กำลังเกิดขึ้นทั่วโลกไม่เว้นแม้แต่ประเทศไทย

ประเทศไทยยังไม่มีข้อมูลปริมาณอาหารที่ผลิตและปริมาณการทิ้งขยะอาหารที่ชัดเจน มีเพียงข้อมูลปริมาณขยะมูลฝอยที่เป็นขยะอินทรีย์ซึ่งกรมควบคุมมลพิษระบุว่า ในปี 2017 มีปริมาณมากถึง 17.56 ล้านตัน คิดเป็นร้อยละ 64 ของปริมาณขยะมูลฝอยทั้งหมด หรือ 254 กิโลกรัมต่อคนต่อปี ทั้งนี้ ตัวเลขดังกล่าวเป็นปริมาณขยะมูลฝอยที่จัดเก็บโดยเทศบาลเท่านั้น ยังไม่รวมขยะอาหารหรือปริมาณอาหารส่วนเกินของภาคธุรกิจที่มีการจ้างบริษัทเอกชนบริหารจัดการ



สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย หรือ TDRI ได้มีการศึกษาแนวทางการบริหารจัดการอาหารส่วนเกินเพื่อลดปัญหาขยะอาหารที่เหมาะสมกับประเทศไทย พบว่า จากการพิจารณาและสำรวจรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันของชาวไทย ขยะอาหารส่วนหนึ่งเกิดขึ้นในครัวเรือน และชาวไทยส่วนใหญ่มักทิ้งขยะอาหารรวมกับขยะทั่วไปทำให้การคัดแยกขยะก่อนการนำไปรีไซเคิลและกำจัดเป็นไปได้ยากลำบาก เช่น การกำจัดขยะโดยการเผาขยะมูลฝอยที่มีขยะอาหารปนอยู่ทำให้เกิดความขึ้นสูงต้องใช้พลังงานความร้อนจากเชื้อเพลิงสูงซึ่งก่อให้เกิดมลพิษจากการเผามากกว่าขยะที่มีความชื้นต่ำและผู้คนมองปัญหาขยะอาหารว่าเป็นเรื่องไกลตัว และมองปัญหาโดยไม่ได้เชื่อมโยงตัวเองกับผลกระทบที่จะเกิดขึ้น เนื่องจากสังคมไทยเป็นสังคมที่ไม่รู้ปัญหาว่าผลกระทบของขยะอาหารในด้านสิ่งแวดล้อมนั้นนำไปสู่การปล่อยก๊าซมีเทนที่รุนแรงกว่าก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ถึง 14 เท่า และกองขยะที่มีปริมาณขยะอาหารมากจะยิ่งเป็นกองขยะที่ปล่อยมลพิษร้ายแรงที่สุด



หลายประเทศทั่วโลก เลือกว่าวิธีการลดขยะอาหารโดยการเลือกอาหารที่ปลอดภัยในซูเปอร์มาร์เก็ต และอาหารส่วนเกินจากโรงแรมเพื่อนำไปบริจาคแทนการทิ้ง จากการศึกษาสถานการณ์ในประเทศไทยปัญหาขยะอาหารและอาหารส่วนเกินในเขตกรุงเทพมหานครและชุมชนในเมืองใหญ่ในแต่ละภูมิภาค ได้แก่ นครราชสีมา เชียงใหม่ ภูเก็ต และชลบุรี พบว่า ผู้ประกอบการโรงแรม ร้านค้าปลีกและภัตตาคารเริ่มมีความตระหนักเรื่องการบริหารจัดการขยะอาหาร โดยมีการริเริ่มโครงการที่จัดการขยะอาหารอย่างจริงจัง เรียกว่า Waste gettable เป็นโครงการที่ใช้องค์ความรู้การออกแบบระบบบริหารจัดการขยะอาหารให้กลายเป็นปุ๋ยเพื่อใช้ในการสร้างสวนผักขึ้นในพื้นที่ว่างเปล่าในใจกลางเมือง เป็นการมุ่งเน้นไปที่การจัดการขยะเศษอาหาร โดยมีโครงการพื้นที่นำร่อง 2 แห่ง คือ

1.) พื้นที่รอบอนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิเป็นการลงทุนติดตั้งเครื่องผลิตปุ๋ยและก๊าซชีวภาพจากขยะเศษอาหารด้วยเทคโนโลยีเครื่อง Cow Tech ที่มีปริมาณรองรับเศษอาหารวันละ 150 ถึง 200 กิโลกรัม และเปลี่ยนคาคาฟาร์มอากาศที่มีพื้นที่ประมาณ 800-1,000 ตารางเมตร ให้เป็นส่วนผักคาคาฟาร์มกลางเมือง

2. พื้นที่ Co-Vegetable Garden Space เป็นรูปแบบการบริหารจัดการขยะเศษอาหาร มีการออกแบบการขนส่งและการกำจัดด้วยระบบ Green Logistic เพื่อให้การจัดเก็บและขนส่งไม่ส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมในพื้นที่ ในส่วนของการแปลงเศษอาหารให้กลายเป็นปุ๋ยเพื่อใช้ในกิจกรรมการปลูกผัก จะมีการบริหารจัดการด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัย ที่ไม่ทำให้เกิดกลิ่นรบกวนต่อผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง นอกจากนี้ยังใช้ระบบบริหารจัดการให้เกิดการผลิตและการบริโภคที่สมดุล พร้อมทั้งทำให้เกิดประโยชน์ต่อเจ้าของพื้นที่และประชาชนโดยรอบ



แต่อย่างไรก็ตามปัญหาเรื่องขยะอาหารก็ยังคงเป็นปัญหาที่ผู้คนส่วนใหญ่ไม่ได้ตระหนักถึงว่าจะเป็นส่วนทำให้เกิดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ซึ่งส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและหลายคนยังคิดว่าเรื่องการแยกขยะเป็นเพียงแค่หน้าที่ของเทศบาล หรือรอเก็บขยะเพียงเท่านั้น เราควรช่วยกันรักษาสีสิ่งแวดล้อม โดยเริ่มจากเรื่องใกล้ตัว เช่น ก็ช่วยกันแยกขยะตั้งแต่ในครัวเรือน ก็จะช่วยให้การทำงานเก็บขยะของเทศบาลมีประสิทธิภาพมากขึ้น และสิ่งแวดล้อมนั้นก็ดีขึ้นไปด้วย



อ่านเพิ่มเติมได้ที่ : National Geographic ฉบับภาษาไทย