

# Think

## ร่วมขับเคลื่อนเที่ยววิถีอินทรีย์

พัฒนาการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่องกับขับเคลื่อน Organic Tourism หรือการท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ เพื่อสร้างระบบอาหารสมดุลยั่งยืน ที่เติบโตอย่างยั่งยืน (ประเทศไทย) ร่วมกับสามพรานโมเดลริเริ่มดำเนินการ หวังปลูกพลังผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว ลูกขึ้นมา ร่วมสร้างความเปลี่ยนแปลงมุ่งสู่เป้าหมายระบบอาหารสมดุลยั่งยืน

ล่าสุด ดร.อุดม หงส์ชาติกุล และ อรุณ นวราช กรรมการบริหารและผู้ร่วมก่อตั้งที่ดูแล พร้อมด้วยทีมงานที่สามพรานโมเดล ลงพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อน Organic Tourism ของกลุ่ม “เชียงใหม่ Organic” ที่กำลังฟอร์มตัว ตั้งเป็นธุรกิจเพื่อสังคม ทำหน้าที่เชื่อมโยงให้ผู้ประกอบการและเกษตรกรอินทรีย์ได้ทำงาน



ร่วมกัน มีการลงพื้นที่ ไปเยี่ยมฟาร์ม เรียนรู้การอนุรักษ์ป่าต้นน้ำ รู้จักใช้ประโยชน์จากสมุนไพร พืชผักพื้นบ้าน การแปรรูป และเริ่มทดลองซื้อผลผลิตอินทรีย์ตรงจากเกษตรกรมาใช้ในร้านอาหารเพื่อบริการลูกค้า

และอีกหนึ่งผลผลิตของความก้าวหน้า คือ การจัดการกรรม

**Jiang Mai Organic Chef's Table** ซึ่งจัดต่อเนื่องเป็นครั้งที่สองแล้ว โดยได้รับความร่วมมือจากโรงแรมราชาเฮอริเทจ เปิดพื้นที่ครัวให้ เชฟ จากโรงแรม ร้านอาหารชื่อดังในเชียงใหม่ 10 แห่ง มาร่วมกันสร้างสรรค์เมนูอินทรีย์

นอกจากเชฟแต่ละคนจะได้ออกมาเล่าถึงแรงบันดาลใจ ในการสร้างสรรค์เมนูอินทรีย์ ที่ใช้พืชผักพื้นบ้านมาเป็นส่วนประกอบ ไปเรียนรู้วิถีการทำเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่จริงด้วย

นอกจากการยกระดับผู้บริโภค ผู้ประกอบการ ให้เข้าใจวิถีการทำเกษตรอินทรีย์แล้ว ภายใต้งานการขับเคลื่อน Organic Tourism และ สามพรานโมเดล ยังมีการเชื่อมโยงกับเกษตรกรในเชียงใหม่เพื่อสนับสนุนให้เกษตรกรมีการรวมกลุ่มอย่างเข้มแข็ง ดังเช่น กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ตำบลแม่มาจอร์ บ้านแก้วชัยบึง ที่มีความมุ่งมั่นอย่างแรงกล้าในการหันมาทำเกษตรอินทรีย์และเกษตรกรในชุมชนให้หันมาทำเกษตรอินทรีย์ โดยใช้ระบบการรับรองแบบมีส่วนร่วม

ร่วมขับเคลื่อนสร้างความเปลี่ยนแปลง สร้างจุดขายใหม่ให้กับการท่องเที่ยว เพื่อสร้างระบบอาหารสมดุลและยั่งยืนที่ โทร. 0-3422-5203 หรือ [organictourismthailand.com](http://organictourismthailand.com)