

บทคัดย่อ

การศึกษาศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดสุราษฎร์ธานี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดสุราษฎร์ธานี จัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดสุราษฎร์ธานี และจัดทำแนวทางการพัฒนาศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวจังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยทำการสุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยว 1,000 ตัวอย่าง กลุ่มตัวอย่างในการสัมภาษณ์เชิงลึกเลือกกลุ่มตัวอย่างที่มีความรู้ ด้านอาหาร ด้านวัฒนธรรม เป็นผู้นำชุมชน กลุ่มธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ใช้วิธีการนัดสัมภาษณ์ จำนวน 7 คน กลุ่มตัวอย่างที่เกี่ยวข้องในการประชุมเชิงปฏิบัติการทั้ง 2 จังหวัด จำนวน 30 คน โดยแบ่งเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร จำนวน 7 เส้นทาง ประกอบด้วย เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 3 เส้นทาง เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 3 เส้นทาง และเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารเชื่อมโยงระหว่างจังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 1 เส้นทาง สรุปผลการศึกษาได้ดังนี้

ด้านแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า อาหารในพื้นที่ทั้งสองจังหวัดมีลักษณะเป็นอาหารท้องถิ่น โดยมีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และตามฤดูกาล ในจังหวัดนครศรีธรรมราช เมนูขึ้นชื่อ คือ ขนมจีน ซึ่งมีลักษณะการทำเป็นเส้นสดและน้ำยาหลายชนิด จังหวัดสุราษฎร์ธานี เมนูขึ้นชื่อ คือ การทำอาหารในกระบอกไม้ไผ่ เช่น การหุงข้าว และปลายอก โดยที่อาหารที่มีลักษณะเหมือนกัน คือ อาหารทะเล เมนูแกง ยำ ต้ม และน้ำพริก เป็นต้น แตกต่างที่การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร

การจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยจัดทำประชาพิจารณ์เพื่อกำหนดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวจังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดสุราษฎร์ธานี รวมทั้งการทำแผนที่เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประกอบด้วย 7 เส้นทาง ดังนี้ 1) เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร “วิถีกิน ถิ่นคีรี” 2) เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร “วิถีกิน ถิ่นลุ่มน้ำ” 3) เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร “วิถีกิน ถิ่นเล แลเมือง” 4) เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร “วิถีกิน ถิ่นสองธรรม” 5) เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร “วิถีกิน ถิ่นเขาสก” 6) เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร “วิถีกิน ถิ่นธรรม” 7) เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร “วิถีกิน ถิ่นเกาะ”

การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า ส่วนใหญ่มีระดับมาตรฐานของศักยภาพอยู่ในระดับดีมาก จำนวน 4 เส้นทาง ประกอบด้วย เส้นทางวิถีกิน ถิ่นเกาะ รองลงมา คือ เส้นทางวิถีกิน ถิ่นคีรี เส้นทางวิถีกิน ถิ่นธรรม และเส้นทางวิถีกิน ถิ่น เขาสก ระดับมาตรฐานของศักยภาพอยู่ในระดับดี มีจำนวน 1 เส้นทาง คือ เส้นทางวิถีกิน ถิ่นสองธรรม และระดับมาตรฐานของศักยภาพอยู่ในระดับปานกลาง จำนวน 2 เส้นทาง ประกอบด้วย เส้นทางวิถีกิน ถิ่นเล แลเมือง และเส้นทางวิถีกิน ถิ่นลุ่มน้ำ

การจัดทำแนวทางการพัฒนาศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวจังหวัดนครศรีธรรมราชและจังหวัดสุราษฎร์ธานี แบ่งออกเป็น 6 ด้าน ดังนี้ 1) ด้านเอกลักษณ์ของอาหาร

ท้องถิ่น 2) ด้านสถานที่จำหน่ายอาหารท้องถิ่นของจังหวัด 3) ด้านมาตรฐานและความสะอาดของอาหาร
4) ด้านการเล่าเรื่องราวของอาหาร (Story Food) 5) ด้านการสื่อความหมายและการสร้างมัลติมีเดียในการเล่าเรื่องราวในแต่ละเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร และ 6) ด้านการประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่น

คำสำคัญ: ศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

Abstract

The study of gastronomic tourism potential to link with tourism attractions in Nakhon Si Thammarat and Surat Thani aimed: to study gastronomic tourism in Nakhon Si Thammarat and Surat Thani, to assess the potential of gastronomic tourism in Nakhon Si Thammarat and Surat Thani; to make a gastronomic routes in Nakhon Si Thammarat and Surat Thani; and to develop gastronomic tourism potential to link with tourism in Nakhon Si Thammarat and Surat Thani. Samples of 1,000 tourists were selected by sampling. In the in-depth interviews method, selected samples with knowledge of culture and food were 7 community leaders and a tourism business group related to tourism. The sample of 30 people was involved in workshops in both provinces. There are 7 routes for gastronomic tourism: 3 routes in Nakhon Si Thammarat province, 3 routes in Surat Thani province, and 1 pathway between Nakhon Si Thammarat and Surat Thani.

The results were as follows. Gastronomic tourism in Nakhon Si Thammarat and Surat Thani found that the food in the two provinces was local by used local and seasonal raw materials. The famous menu in Nakhon Si Thammarat called Khanom Jean or Chinese noodle is made from fresh rice noodles with various curries. The popular menu in Surat Thani is cooking food in a bamboo bowl e.g. cooking rice in bamboo. The food in Surat Thani is similar such as seafood, curry, salad, soup, and spicy sauce, etc.; the difference in the use of local ingredients to cook with.

Gastronomic traveling routes in Nakhon Si Thammarat and Surat Thani had a public hearing to determine the path for gastronomic tourism in order to link with tourist attractions in Nakhon Si Thammarat and Surat Thani and included mapping food routes in Nakhon Si Thammarat and Surat Thani. There are 7 routes as follows: 1) Food Route: "A way to eat in mountain area"; 2) Food Route: "A way to eat in watershed area"; 3) Food Route: "A way to eat in beach area and seeing towns"; 4) Food Route: "A way to eat in two Buddhist religions area"; 5) Food Route: "A way to eat in Kho Sok area"; 6) Food Route: "A way to eat in a Buddhist area"; 7) Food Route: "A way to eat in Island area"

The potential of gastronomic tourism in Nakhon Si Thammarat and Surat Thani found that most of them had a very good level of potential. The route is a way to eat in Island area. Secondly, it is a way to eat in mountain area, a way to eat in a Buddhist area, and a way to eat in Kho Sok area. The standard of the potential is good. There is 1 route that is a way to eat in two Buddhist religions area. The standard of the potential is at a good level, and 2 routes are at a medium level: a way to eat in beach area and seeing towns and a way to eat in a watershed area.

A guideline for the development of gastronomic tourism potential to link with tourist attractions in Nakhon Si Thammarat and Surat Thani is divided into 6 aspects: 1) identity of

local food; 2) Local food distribution; 3) Standard and cleanliness of food; 4) Story of Food; 5) Media Meaning and creation of guides to storytelling in each of the food tourism routes; and 6) Local public relations.

Keywords: Potential Tourism, Gastronomic Tourism