

## บทคัดย่อ

**รหัสโครงการ:** RDG5750007

**ชื่อโครงการ:** การพัฒนามาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวให้แก่ชุมชนในเขตที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง

**ชื่อนักวิจัย:** อังสุมาลิน จำนงชอบ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ทายาท ศรียาภักดิ์  
คณะวัฒนธรรมสิ่งแวดล้อมและการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชามัก สมบูรณ์ทรัพย์ คณะวิทยาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

**E-mail:** angsumalin@g.swu.ac.th, thayat@g.swu.ac.th, peechapack@swu.ac.th

**ระยะเวลาโครงการ:** 15 กรกฎาคม 2557 – 14 กันยายน 2558

อาหารและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นกำลังได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น ชุมชนหลายแห่งให้ความสำคัญในการพัฒนาสินค้าและผลิตภัณฑ์ของตนเอง ควบคู่ไปกับการประชาสัมพันธ์และเพิ่มช่องทางการตลาดให้มากขึ้น ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์เหล่านั้น ควรมีความเชื่อมโยงกับเรื่องราว วิถีชีวิต และภูมิปัญญาของท้องถิ่น เพื่อดึงดูดความสนใจ สามารถสร้างเป็นจุดขายที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของตัวเอง สร้างความแตกต่างที่เป็นเอกลักษณ์ ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัส นอกจากนี้ ยังเป็นการสร้างประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยวให้แก่นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมกับแหล่งท่องเที่ยว ผ่านการลิ้มลองรสชาติอาหารของท้องถิ่นนั้นๆ (UNWTO, 2012) การท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงถือเป็นส่วนสำคัญที่สะท้อนให้เห็นถึงพัฒนาการของชุมชนท้องถิ่น ส่งผลดีต่อเศรษฐกิจ การจ้างงาน และแสดงถึงความมีมรดกทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นนั้นๆ นักท่องเที่ยวไม่เพียงแต่ได้ชิมอาหารเพียงเท่านั้น แต่ยังสามารถสัมผัสประสบการณ์ใหม่ๆ ผ่านเรื่องราว สถานที่และกระบวนการทำอาหารของท้องถิ่น ทำให้นักท่องเที่ยวได้เข้าใจถึงวัฒนธรรมของแหล่งท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น

สำหรับจังหวัดที่ตั้งอยู่บริเวณลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง ถือได้ว่าเป็นความอุดมสมบูรณ์ มีชื่อเสียงในเรื่องอาหารการกิน และผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเป็นอย่างมาก ส่งผลดีต่อเศรษฐกิจในระดับจุลภาค โดยอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีชื่อเสียงของบริเวณนี้ ได้แก่ ปลาตากแห้ง กุนเชียงปลา แคกปลาช่อน ขนมเปี๊ยะสมุนไพรกะหรี่ปั๊ปล้ำปลา น้ำพริก ผัดไทย ผลไม้แปรรูป โรตีสายไหม และอื่นๆ อีกมากมาย ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้ เป็นสิ่งทำให้แหล่งท่องเที่ยวมีเสน่ห์ต่อนักท่องเที่ยวที่ได้แวะมาเยี่ยมชม และรับรู้วิถีชีวิตของชุมชนท้องถิ่น อย่างไรก็ตาม การนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาผสมผสานกับวัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายภายในท้องถิ่น เพื่อนำมาประกอบอาหารและแปรรูปให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ นั้น ไม่เพียงแต่เป็นการสร้างความหลากหลายของอาหารและสนับสนุนการเข้าถึงอาหารให้เพียงพอและเป็นธรรมแล้ว การสร้างมาตรฐานที่ดีด้านอาหาร ก็ถือเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่จะสามารถพัฒนาธุรกิจอาหารของกลุ่มจังหวัดในเขตพื้นที่ลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาให้เป็นที่ยอมรับ สามารถเพิ่มความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค โดยเฉพาะนักท่องเที่ยว ภายใต้แนวความคิดเรื่องการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นในการรักษาความปลอดภัยและมีมาตรฐานที่ดีทางด้านอาหารของท้องถิ่น เพื่อลดความเสี่ยงจากการบริโภค

อาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะและไม่ได้มาตรฐาน เพิ่มความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว สร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้เข้าสู่ชุมชน ดังนั้น การกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาคุณภาพของอาหารให้สูงขึ้น จำเป็นอย่างยิ่งที่ควรได้รับการสนับสนุน เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

งานวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมผสานวิธี ทั้งการวิจัยเชิงคุณภาพ เชิงปริมาณ และการทดลองทางวิทยาศาสตร์ เพื่อเป็นเครื่องมือให้ทราบถึงข้อมูล และทัศนคติของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทางการท่องเที่ยว โดยผลการวิจัยที่ได้ สามารถสรุปเป็นกลยุทธ์หลักด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อนำไปปรับใช้ในพื้นที่ ทั้งนี้ กลยุทธ์ดังกล่าว ถือเป็นแนวทางในการเพิ่มโอกาสทางการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดและกลุ่มจังหวัด โดยการสร้างจุดเด่นด้านอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน ในฐานะจุดหมายปลายทางด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism Destination) อีกทั้งยังเป็นการดึงดูดนักท่องเที่ยวและเพิ่มรายได้ให้แก่คนในชุมชน โดยมีกลยุทธ์ดังนี้ 1) นำเสนออาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นเครื่องมือในการพัฒนาเศรษฐกิจสังคมและวัฒนธรรม 2) พัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อเป็นทางเลือกให้แก่นักท่องเที่ยว 3) รักษาคุณภาพของสินค้าในราคาที่ยุติธรรม 4) สร้างจุดเด่นและเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์ของชุมชน 5) สนับสนุนให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนมีความรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และ 6) ผู้ให้บริการด้านการท่องเที่ยวจะต้องมุ่งสร้างความแตกต่างให้แก่ผลิตภัณฑ์ของตนเองโดยเชื่อมโยงกับสินค้าและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

**คำสำคัญ:** การท่องเที่ยวเชิงอาหาร มาตรฐานอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่น การสร้างรายได้

## Abstract

**Project Code:** RDG5750007

**Project Title:** The Guideline for Integrated Tourism Management in middle part of the Chaopraya River Basin

**Investigator:** Angsumalin Jamnongchob, Thayat Sriyapai  
Faculty of Environmental Culture and Ecotourism, Srinakharinwirot University  
Assist. Prof. Peechapack Somyoonsap  
Faculty of Science, Srinakharinwirot University

**E-mail:** angsumalin@gs.wu.ac.th, thayat@gs.wu.ac.th, peechapack@swu.ac.th

**Project Duration:** 15 July 2014 – 14 September 2015

Local food and products have gained increasing attention over the past years by tourists. Many destinations are focusing on their product development and marketing accordingly. The food should be connected to its origin. This focus allows destinations to market themselves as truly unique and appealing to those tourists who look to feel part of their destination through its flavors (UNWTO, 2012). Food tourism is a local phenomenon that is in a clear growth phase. It has a positive impact on the economy, employment and local heritage, as tourists seek to get to know not only the local food but also to know its origin, stories and production processes, making it an expression of cultural tourism. According to the province in middle part of the Chaopraya river basin, food and local products are growing in popularity and may offer an effective response to micro economic in these areas. The famous products are dried fish, fish sausage, fish cake, herb mochi, fried puff with fish filling, chili paste, Pad Thai noodle, fermented fruit, Roti Saimai (Cotton Candy) etc. It becomes the charming of destination for the tourists who visit and try the taste of food that link with traditional way of life. However, the local food and products have to seriously concern with the standard because today's tourists are ready to pay much more in order to consume food products with higher safety level, thus boosting the food with higher quality in the tourism sector should be promoted in order to generate income to local people in these four provinces. For this paper, the researcher used focus group as an instrument to understand the perspective of tourism stakeholders. The results of this study provide tourism development plans and managerial tourism implication to maximize the

benefits for local people in tourist destinations as following these six strategies; 1) presenting food as a means to create cultural capital and social status, 2) developing a density of local food product which results in a tourism eating and shopping experience, 3) creating a local authentic promise based upon good quality and fair pricing, 4) creating a unique food product better than that found in other regional food destinations, 5) local entrepreneurs seeing themselves as being involved in tourism and 6) tourism providers focusing on food as a point of difference.

**Keywords:** Food Tourism, Food Standard, Local Wisdom, Generate Income