

บทคัดย่อ

แผนงานวิจัยชุดนี้ ริเริ่มจากฐานคิดว่า วิถีไทยจะสอดประสานให้เกิดมูลค่าและคุณค่าในการท่องเที่ยวได้อย่างไร การคิดค้นและทดลองนำวิถีไทย ที่มีเรื่องราวอยู่ในอาหารทุกงานในท้องถิ่นอาหารจึงเป็นมากกว่าอาหาร และสามารถรวมความโดดเด่นของทรัพยากรทางการท่องเที่ยวของไทยที่สำคัญต่างๆ นำเสนอผ่านอาหารได้ทั้งในความเป็นศาสตร์และศิลป์ สามารถนำเสนอร้อยเรียงความเป็นวิถีไทยที่เป็นเอกลักษณ์และจุดเน้น ทั้งทางประวัติศาสตร์ สังคม วัฒนธรรมและชีวิตความเป็นอยู่ที่ทำให้ไทยแตกต่างจากประเทศอื่นในประชาคมอาเซียน และมีตำแหน่งในการยืนที่ชัดเจนหลังเปิดประชาคมฯ และควรนำมาซึ่งการเติบโตและการกระจายรายได้ของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในระยะยาว การให้ความสำคัญกับการพัฒนาเพิ่มคุณค่าและมูลค่าอาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยวที่มีคุณภาพ (Quality Destination) โดยมีการสร้างสรรค์ให้อาหารเป็นหนึ่งในเครื่องมือสำคัญในการสร้างความยั่งยืนให้กับภาคส่วนครบทั้งห่วงโซ่ (Culinary Supply Chain & Supply Engagement) โครงการนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อให้เห็นต้นแบบกระบวนการสร้างการมีส่วนร่วม การสอดประสานความเป็นไทยและนวัตกรรมที่มาจากเยาวชน เพื่อร่วมจัดการห่วงโซ่อาหารทั้งระบบ อันนำไปสู่การส่งเสริมให้เกิดการจัดการสินค้าการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยเริ่มต้นจากต้นน้ำที่เป็นภาคการเกษตรด้วยการคัดสรร ของดี ของเด่น ของพื้นที่และการจัดการให้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม นำมาพัฒนาให้เกิดเป็นกลุ่มสินค้าการท่องเที่ยวตามแนวคิด Gastronomic Tourism ที่จะนำไปสู่การจัดการแหล่งท่องเที่ยวและจุดหมายปลายทางในภาพรวมจากองค์ประกอบสำคัญในการส่งเสริมให้เป็น “Destination of Gastronomy”

ผลการวิจัยนำเสนอ รูปแบบ (Model) แนวทางการสอดประสานวิถีไทยเพื่อเพิ่มมูลค่าและคุณค่า จากฐานรากสู่สากล โดยการออกแบบวิถีไทยให้ไปไกล ร่วมสมัยและทันสมัย ผ่านต้นแบบอาหารท้องถิ่นนำเสนอในรูปแบบ Artisan Kitchen ตามแนวคิด Community Based Design ร่วมสร้างยุวนักวิจัย ต้นแบบ ในการสืบสานวิถีไทย ตามแนวคิด “เสน่ห์ กิน ถิ่น ไทย” ทดลองทำและนำเสนอต้นแบบการแสดงศิลปะไทย ในการสื่อความหมายอาหารไทยและเรื่องราววัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ท้องถิ่น เสนอแนะต้นแบบตัวอย่างการออกแบบเส้นทางและรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงศิลปะและอาหาร (Gastronomic trail) รูปแบบการสร้างการมีส่วนร่วมตามบริบทการพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนตามขนาดที่หลากหลาย (Scale)

คำสำคัญ: การท่องเที่ยวโดยชุมชน, วิถีไทย, การเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการท่องเที่ยว, การสร้างความร่วมมือ, เยาวชนและนวัตกรรม

Abstract

Thainess is elusive. This research explores the components of Thainess through an understanding of local food. Food could be used to open up a dialogue about local heritage. Contributing to the world sustainable consumption mission, this research aims to explore the linkages between agriculture, senses of place and performing arts. Thailand and its destination marketing “Discover Thainess” was selected as a working principle, enabling a case example of how the three elements could be conceptualized. The model offered an integrated institutional arrangement where diverse entities could be formed to design how thainess (local heritage) could be interpreted and embedded into an art of food.

Using case study research approach, three areas (Chiengmai, Samutsongklam and Ban Rai Kong King) representing 3 different scales of tourism development were selected. Based on a theoretical analysis, a working model was formulated. An action research was then designed to experiment how the model could be materialized. Brainstorming elicitation and in-depth interview were employed to reflect on how each element could be integrated.

The result of this study offered an innovation on how food tourism could be profoundly interpreted and how tourism development could enhance value creation for agricultural based community. The outcomes of the research present co-creative multi-stakeholder model and the value creation method through the whole supply chain of Thai gastronomy. The findings have been eventually incorporated into “gastro-diplomacy” strategy for Thai tourism.

Keywords: sustainable tourism development, community-based tourism, creative tourism, gastronomy tourism, gastro-diplomacy