



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการย่อยที่ 1

โครงการพัฒนามาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้
จากการท่องเที่ยวให้แก่ชุมชนในเขตที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง

(The Development of Food and Local Products' Standard to
Generate Tourism Income for Communities along the Middle Part of
Chaopraya River Basin)

โดย

อาจารย์ อังสุมาลิน จำนงชอบ และคณะ

มีนาคม 2559

สัญญาเลขที่ RDG5750007

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการพัฒนามาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้
จากการท่องเที่ยวให้แก่ชุมชนในเขตที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง

The Development of Food and Local Products' Standard to Generate
Tourism Income for Communities along the middle part of
Chaopraya River Basin

คณะผู้วิจัย

1. อาจารย์อังสุมาลิน จ้านงขอบ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทนายาท ศรียาภัย
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชาภัค สมบูรณ์ทรัพย์

สังกัด

คณะวัฒนธรรมสิ่งแวดล้อมและ
การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
คณะวัฒนธรรมสิ่งแวดล้อมและ
การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
คณะวิทยาศาสตร์ มศว
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ชุดโครงการ แนวทางการจัดการการท่องเที่ยวเชิงบูรณาการบริเวณที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยา
ตอนกลาง ใน 4 จังหวัด เพื่อการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

สนับสนุนโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

(ความเห็นในรายงานนี้เป็นของผู้วิจัย วช.และ สกว.ไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป)

กิตติกรรมประกาศ

ชุดโครงการวิจัยนี้ ได้รับความอนุเคราะห์ทุนสนับสนุนการวิจัยจากคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิที่ได้ให้ข้อเสนอแนะในการดำเนินโครงการวิจัยให้ได้ผลสัมฤทธิ์

ขอขอบพระคุณ คณะผู้วิจัย ที่อดทนทำงาน ติดต่อประสานงาน ลงพื้นที่วิจัย เพื่อเก็บข้อมูลในแหล่งท่องเที่ยวและในชุมชน ขอขอบคุณนิสิตคณะวัฒนธรรมสิ่งแวดล้อมและการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ที่ให้ความช่วยเหลือ และร่วมมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล การจัดประชุม วิเคราะห์ข้อมูล และสนับสนุนทั้งร่างกายแรงใจในการดำเนินการวิจัยให้ลุล่วงสมบูรณ์ด้วยดี

ขอขอบพระคุณ เจ้าหน้าที่สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดอยุธยา สิงห์บุรี อ่างทอง และชัยนาท เจ้าอาวาสวัดไชโยวรวิหาร จังหวัดอ่างทอง ผู้ประกอบการ เจ้าอาวาสวัดจินดามณี องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านแปง และประชาชน จังหวัดสิงห์บุรี นายอำเภอมนรมย์ ข้าราชกรพนักงานราชการ กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลมนรมย์ จังหวัดชัยนาทเป็นอย่างสูงที่ให้ข้อมูล และให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีในการจัดประชุมกลุ่มย่อยและการสัมภาษณ์เป็นอย่างดี

ขอขอบคุณ พันตรี ดนัย จ่านองชอบ ผู้อยู่เบื้องหลังความสำเร็จ คอยให้คำปรึกษา ให้กำลังใจ ติดต่อขอข้อมูลในแหล่งท่องเที่ยว ประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และคอยช่วยเหลือสนับสนุนเป็นอย่างดี

ท้ายที่สุดนี้ ประโยชน์ทั้งปวงอันเนื่องมาจากการวิจัยนี้ ขอมอบแต่บิดามารดา ครูบาอาจารย์ทุกท่านที่ได้ประสิทธิประสาทวิชาจนมีความรู้สามารถสร้างงานวิจัยให้สำเร็จลุล่วงได้

คณะผู้วิจัย
มีนาคม 2559

บทสรุปผู้บริหาร (Executive Summary)

ชื่อโครงการ

(ภาษาไทย) การพัฒนามาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวให้แก่ชุมชนในเขตที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง

(ภาษาอังกฤษ) The Development of Food and Local Products' Standard to Generate Tourism Income for Communities along the Middle Part of Chaopraya River Basin

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาเอกลักษณ์ที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นในพื้นที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง
2. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในจังหวัดสิงห์บุรี อ่างทอง ชัยนาท และอยุธยาโดยบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีและภูมิปัญญาดั้งเดิมของชุมชน
3. เพื่อรักษาวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารที่มีมาตรฐานและพร้อมเสนอขายเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว
4. เพื่อกำหนดแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน

ที่มาของการวิจัย

การท่องเที่ยวเป็นธุรกิจที่สามารถทำรายได้ให้กับประเทศไทยเป็นจำนวนมาก ดังเห็นได้จากนโยบายของรัฐบาลที่จะทำให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว การบริการด้านอาหาร และการส่งเสริมอุตสาหกรรมด้านอาหาร เพื่อส่งออกเป็นสินค้าหลักของประเทศ จึงมีการกำหนดนโยบายแก่หน่วยงานราชการในการสนับสนุนการท่องเที่ยวและส่งเสริมให้ภาคเอกชนและองค์กรภาคประชาชนจัดกิจกรรมต่างๆ เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศให้หันมาท่องเที่ยวในประเทศไทย จากปัจจัยเรื่องอาหาร นับว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญและมีผลกระทบต่อการธุรกิจการท่องเที่ยวอย่างสูง เพราะถ้าอาหารที่มีอยู่ไม่ปลอดภัย จนทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อแล้ว ก็จะมีผลกระทบเชิงลบอย่างรุนแรงต่อธุรกิจการท่องเที่ยว โดยที่ผ่านมา รัฐบาลได้มีการจัดทำโครงการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย และกระตุ้นมาตรการในการควบคุม กำกับ ตรวจสอบดูแลสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารอย่างเข้มงวดกวัดขันมากขึ้น โดยมีมาตรการทางกฎหมายร่วมกับการประสานงานของภาครัฐ ภาคเอกชนอย่างต่อเนื่อง

ในปัจจุบัน จะเห็นได้ว่าความเจริญทางด้านเทคโนโลยีและวิทยาศาสตร์ ส่งผลให้ธุรกิจอาหารสามารถพัฒนารูปแบบให้มีความหลากหลายมากขึ้น มีการผลิตและสร้างสรรค์เพื่อให้เกิดสิ่งใหม่ๆ ที่ไม่ซ้ำซากจำเจ และสามารถถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น โดยใช้กระบวนการที่ผสมผสานความรู้ เทคโนโลยี และภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ ทำให้การผลิตและการเก็บรักษาอาหารของแต่ละชุมชนมีวิธีการที่แตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับทรัพยากรและวัตถุดิบของแต่ละพื้นที่ (เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ, 2555) ทั้งนี้ อาหารในแต่ละท้องถิ่นนอกจากจะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในด้านรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมแล้ว ยังประกอบไปด้วยพืชสมุนไพรและเครื่องเทศที่มีผลดีต่อสุขภาพ ซึ่งตรงกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน (ณรงค์ ศิริรัมย์ และคณะ, 2554)

แต่ในขณะเดียวกัน อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่นยังมีข้อจำกัดอยู่มาก โดยเฉพาะด้านคุณภาพ มาตรฐานอาหาร ความปลอดภัยและความเชื่อมั่นของผู้บริโภค จะเห็นได้ว่า ความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารเป็นสิ่งที่ทุกคนต้องการ ดังนั้น ทุกคนที่มีส่วนเกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตอาหาร อันได้แก่ เกษตรกร ผู้ประกอบการด้านอาหาร พนักงานที่สัมผัสอาหาร รวมทั้งผู้จำหน่ายอาหาร จำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องความปลอดภัยอาหาร จึงจะสามารถผลิตอาหารที่นอกจากจะมีรสชาติอร่อย มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแล้ว ยังมีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้อีกด้วย

“อาหาร” นอกจากจะเป็นเอกลักษณ์ที่แสดงถึงภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่นได้แล้ว ยังสามารถดึงดูดให้นักท่องเที่ยวที่หลงใหลในรสชาติของอาหาร ต่างพากันมาสัมผัสกับวัฒนธรรมการกินเป็นจำนวนมาก ส่งผลดีต่อการท่องเที่ยว เนื่องจากนักท่องเที่ยวที่เข้ามาในพื้นที่ จะใช้จ่ายเงินเป็นค่าที่พัก ค่าอาหารและสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ ตลอดระยะเวลาของการท่องเที่ยว ซึ่งสามารถสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศเป็นจำนวนมาก ส่งผลดีต่อเศรษฐกิจในภาพรวม โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มจังหวัดในพื้นที่ภาคกลาง บริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาที่มีความอุดมสมบูรณ์ เหมาะแก่การเพาะปลูกและทำเกษตรกรรม มีความหลากหลายทางด้านทรัพยากรและข้าวปลาอาหาร ชุมชนสามารถผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น เพื่อขายให้แก่นักท่องเที่ยวและผู้ที่เดินทางผ่านมาในพื้นที่ ดังจะเห็นได้จากการมีผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ที่ดำเนินการในรูปแบบวิสาหกิจชุมชนขนาดกลางและขนาดย่อม อาทิ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาแม่ลา วิสาหกิจชุมชนหมูทุบเนื้อทุบ กลุ่มรักษัสมุนไพรร้านบ้าน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เป็นต้น จะเห็นได้ว่าชุมชนมีศักยภาพในการผลิตอาหารและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่ม สามารถสร้างรายได้เข้าสู่ชุมชนเพิ่มมากขึ้น

อย่างไรก็ตาม การนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาผสมผสานกับวัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายภายในท้องถิ่น เพื่อนำมาประกอบอาหารและแปรรูปให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ นั้น ไม่เพียงแต่เป็นการสร้างความหลากหลายของอาหารและสนับสนุนการเข้าถึงอาหารให้เพียงพอและเป็นธรรมแล้ว การสร้างมาตรฐานที่ดีด้านอาหาร ก็ถือเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่จะสามารถพัฒนาธุรกิจอาหารของกลุ่มจังหวัดในเขตพื้นที่ลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาให้เป็นที่ยอมรับ สามารถเพิ่มความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค โดยเฉพาะนักท่องเที่ยว ภายใต้นโยบายการพัฒนาระบบภูมิปัญญาท้องถิ่นในการรักษาความปลอดภัยและมีมาตรฐานที่ดีทางด้านอาหารของท้องถิ่น เพื่อลดความเสี่ยง

จากการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะและไม่ได้มาตรฐาน เพิ่มความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว สร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้เข้าสู่ชุมชน

สำหรับโครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนามาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวให้แก่ชุมชนในเขตที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลางนี้ คณะทำงานได้เลือกจังหวัดในเขตพื้นที่ลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง 4 จังหวัด อันได้แก่ จังหวัดสิงห์บุรี ชัยนาท อ่างทองและอยุธยา เป็นพื้นที่ศึกษาวิจัย เนื่องจากเป็นจังหวัดที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ได้รับความนิยมสามารถส่งเสริมให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยว ชุมชนมีรายได้จากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปต่างๆ จากศักยภาพของพื้นที่ที่จะเห็นได้ว่า หากได้รับการสนับสนุนที่ดีในการรักษามาตรฐานความปลอดภัยทางด้านอาหาร และเชื่อมโยงเข้ากับการท่องเที่ยว จะช่วยสร้างมูลค่าเพิ่ม ยกระดับมาตรฐานคุณภาพชีวิตของคนในท้องถิ่น สามารถนำผลงานวิจัยไปต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้จริง เป็นการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยผลงานวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ เป็นการวิจัย โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมวิธี ทั้งการวิจัยเชิงคุณภาพ และการทดลองทางวิทยาศาสตร์ เน้นทำการศึกษาเอกลักษณ์ของอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในเขตที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง ตรวจสอบคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ โดยบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีและภูมิปัญญาดั้งเดิม ยกระดับมาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่นด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน และกำหนดแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่น และเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนจากการท่องเที่ยว ทั้งนี้ คณะผู้วิจัยดำเนินการศึกษาด้วยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสำรวจ การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) การจัดประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group Discussion) การสังเกต (Observation) เพื่อสอบถามความคิดเห็นของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนามาตรฐานอาหาร และวางแผนการจัดการท่องเที่ยว ร่วมกับการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) เพื่อทำการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารพร้อมบริโภคทางจุลินทรีย์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ตรวจวิเคราะห์หาแบคทีเรียก่อโรค รวมทั้งสารปนเปื้อนในอาหาร แล้วนำผลการวิจัยไปวิเคราะห์ และสรุปเป็นแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่ม เพื่อยกระดับคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในจังหวัดสิงห์บุรี อ่างทอง ชัยนาท และอยุธยา ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ คือผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียในการกำหนดมาตรฐานด้านอาหาร และการจัดการแหล่งท่องเที่ยวชุมชน อันได้แก่ ตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน นักวิชาการ ผู้นำชุมชน และผู้ประกอบการร้านอาหารและสินค้าแปรรูปที่เป็นตัวแทนจากพื้นที่วิจัย อำเภอละ 10 คน โดยทำการเลือกกลุ่มตัวอย่างมาอำเภอละ 1 คน หลังจากนั้นใช้วิธี Snowball Sampling ในการแนะนำตัวแทนคนต่อไป มาอีก 9 คน รวมทั้งสิ้น 10 คนในแต่ละอำเภอ รวมทั้งสิ้น 13 อำเภอ 130 คน เพื่อนำมาจัดประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group Discussion) โดยแยกการประชุมกลุ่มย่อยออกไปในแต่ละจังหวัด รวมทั้งสิ้น 4 จังหวัด เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย 1) แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง 2) แบบสังเกตการณ์

ภาคสนาม 3) แบบประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร และ 4) กรอบคำถามในการประชุมกลุ่มย่อยกับชุมชนท้องถิ่น

ผลการวิจัย

ผลที่ได้รับจากการวิจัย แบ่งเป็น 3 ส่วน คือ ผลการวิจัยเชิงปริมาณ ผลการวิจัยเชิงคุณภาพ และผลการวิจัยเชิงทดลอง โดยผลการวิจัยทั้ง 3 ส่วน มีความสอดคล้องกัน สามารถนำไปสู่แนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากอาหารและผลิตภัณฑ์จากชุมชนท้องถิ่น และเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนจากการท่องเที่ยว โดยสรุปได้ดังนี้

ผลการวิจัยเชิงปริมาณที่ได้จากการเลือกตัวแทนในชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน นักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในชุมชน อำเภอละ 10 คน รวมทั้งสิ้น 130 คน โดยแยกเป็น 4 จังหวัด ทำการประเมินตนเอง (Self-assessment) ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับคุณค่าและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร โดยผลการวิจัยในภาพรวมทั้ง 4 จังหวัด แสดงให้เห็นว่า ชุมชนมีการรับรู้คุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 3.50$) โดยถ้าพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อมมีผลประเมินมากที่สุด ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.91$) รองลงมา คือ คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.55$) คุณค่าด้านสังคม ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.45$) และคุณค่าด้านประวัติศาสตร์ ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.11$) ตามลำดับ ดังเห็นได้จากตารางต่อไปนี้

ผลการประเมินคุณค่าและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร

(n = 130)

ประเภทคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร	ค่าเฉลี่ยความสำคัญ ($\bar{X}$)	แปลผล	ลำดับที่
คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์	3.55	มาก	2
คุณค่าด้านประวัติศาสตร์	3.11	ปานกลาง	4
คุณค่าด้านสังคม	3.45	มาก	3
คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม	3.91	มาก	1
รวม	3.50	มาก	-

สำหรับการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) ที่ได้ทำการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารพร้อมบริโภคทางจุลินทรีย์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปและขนม เพื่อหาแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร โดยตรวจวิเคราะห์ตามมาตรฐาน AOAC โดยมีผลการวิเคราะห์แบ่งเป็นรายจังหวัด ดังนี้

จังหวัดอ่างทอง ทำการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร จำนวน 35 ตัวอย่าง พบว่า มีผลิตภัณฑ์อาหารจำนวน 2 ชนิด คือ ชาสมุนไพร และปลาต้ม ที่มีจำนวนเชื้อจุลินทรีย์สูงกว่าผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ โดยมีจำนวนจุลินทรีย์ระหว่าง $10^3 - 10^4$ เซลล์/กรัม และในตัวอย่างชาสมุนไพรยังตรวจพบเชื้อที่ก่อให้เกิดโรค ได้แก่

เอสเชอริเชียโคไล/ปริมาณโคไลฟอร์มและสตาฟีโลค็อกคัสออเรียส จำนวน $>10^6/10^6$ เซลล์/กรัม และ >100 เซลล์/กรัม ตามลำดับ ในขณะที่ ในผลิตภัณฑ์ปลาสด 2 ตัวอย่าง ตรวจพบเชื้อสตาฟีโลค็อกคัสออเรียส จำนวน 5 เซลล์ต่อกรัมตัวอย่าง

จังหวัดสิงห์บุรี ทำการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร จำนวน 35 ตัวอย่าง พบว่า มีผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 6 กลุ่ม คือ ปลาช่อนแดดเดียว ปลาสลิดแดดเดียว ปลานิลแดดเดียว ปลาสร้อยแดดเดียว ขนมเปี๊ยะ และคุกกี้สมุนไพร ที่มีจำนวนเชื้อจุลินทรีย์สูงกว่าผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ โดยมีจำนวนจุลินทรีย์ระหว่าง $10^3 - 10^4$ เซลล์/กรัม นอกจากนี้ยังพบว่า ในผลิตภัณฑ์ปลาช่อนแดดเดียว ปลาสลิดแดดเดียว ปลานิลแดดเดียว ปลาสร้อยแดดเดียว จำนวน 4 ตัวอย่าง ตรวจพบเชื้อสตาฟีโลค็อกคัสออเรียส จำนวน 3-5 เซลล์ต่อกรัมตัวอย่าง

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ทำการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร จำนวน 40 ตัวอย่าง พบว่า มีผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 5 กลุ่ม คือ โรตีสายไหม หนังบลาทอกรอบ กุ้งเผา น้ำลูกยอ ที่มีจำนวนเชื้อจุลินทรีย์สูงกว่าผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ โดยมีจำนวนจุลินทรีย์ระหว่าง $10^3 - 10^4$ เซลล์/กรัม ในผลิตภัณฑ์โรตีสายไหม ตรวจพบเชื้อสตาฟีโลค็อกคัสออเรียสจำนวน 3-5 เซลล์ต่อกรัมตัวอย่าง นอกจากนี้ยังพบว่าหนุ่ยย่าง เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดมากกว่า 10^6 เซลล์/กรัม และยังตรวจพบจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค ได้แก่ เอสเชอริเชียโคไล/ปริมาณโคไลฟอร์ม, สตาฟีโลค็อกคัสออเรียส และบาซิลลัส ซีเรียส จำนวน $>10^6/10^6$ เซลล์/กรัม, >100 เซลล์/กรัม และ 50 เซลล์/กรัม ตามลำดับ

จังหวัดชัยนาท ทำการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร จำนวน 40 ตัวอย่าง พบว่า มีผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 6 กลุ่ม คือ เป็ลือกส้มโอเชื่อม น้ำพริกส้มโอ น้ำพริกมะตูม เมี่ยงคำ ชาดอกอัญชัญ และขนมเปี๊ยะ ที่มีจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ ประมาณ 10^3 เซลล์/กรัม นอกจากนี้ยังพบว่าชาดอกอัญชัญมีจำนวนเชื้อจุลินทรีย์สูงกว่าผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ ประมาณ $>10^6$ เซลล์/กรัม และยังตรวจพบเชื้อแบคทีเรียก่อโรคได้แก่ เอสเชอริเชียโคไล/ปริมาณโคไลฟอร์ม, สตาฟีโลค็อกคัสออเรียส และบาซิลลัส ซีเรียส จำนวน $>10^6/10^6$ เซลล์/กรัม และ >100 เซลล์/กรัม ตามลำดับในผลิตภัณฑ์น้ำพริกส้มโอ ตรวจพบเชื้อที่ก่อให้เกิดโรคที่เกินมาตรฐาน ได้แก่ สตาฟีโลค็อกคัสออเรียส จำนวน มากกว่า 100 เซลล์ต่อกรัมตัวอย่าง นอกจากนี้ ในชาดอกอัญชัญ มีปริมาณของเชื้อแบคทีเรียโคไลฟอร์ม/เอสเชอริเชียโคไล ประมาณ $>10^6/10^6$ เซลล์ต่อกรัม สตาฟีโลค็อกคัสออเรียส >100 เซลล์ต่อกรัม เกินกว่ามาตรฐาน ซึ่งอาจไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

ทั้งนี้ ตัวอย่างอาหาร 150 ตัวอย่างที่เก็บมาจากร้านอาหาร และของฝากภายในแหล่งท่องเที่ยวทั้ง 13 อำเภอ ใน 4 จังหวัด พบว่า ผลิตภัณฑ์อาหารส่วนใหญ่ได้มาตรฐานในแง่ของความปลอดภัยทางชีวภาพ เนื่องจากตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นดัชนีชี้วัดทางสุขาภิบาลที่ยังมีปริมาณไม่เกินข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ตามประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมฉบับที่ 1531 (พ.ศ. 2552) อย่างไรก็ตามยังพบว่ามีผลิตภัณฑ์อาหารบางชนิด ได้แก่ ในผลิตภัณฑ์น้ำพริกส้มโอ หนุ่ยย่างและชาดอกอัญชัญ เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน เนื่องจากตรวจพบปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดและจำนวนจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค ได้แก่ เอสเชอริเชียโคไล/ปริมาณโคไลฟอร์มและ สตาฟีโลค็อกคัสออเรียส เกินกว่ามาตรฐาน ตามประกาศโดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมฉบับที่ 1531 (พ.ศ. 2552) ที่ระบุไว้

ทั้งนี้ ผลจากการวิจัยเชิงทดลอง นำไปสู่การร่วมกันกำหนดเกณฑ์มาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อบังคับใช้กับผู้ประกอบการที่ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในชุมชนให้มีมาตรฐานเดียวกัน ดังต่อไปนี้

- 1) อาหารและเครื่องดื่มต้องมีความสะอาดและปลอดภัย
- 2) รักษาสุขอนามัยที่ดีในระหว่างการเตรียมและประกอบอาหาร
- 3) ทำความสะอาดร้านค้าและจุดจำหน่ายสินค้าอย่างสม่ำเสมอ
- 4) ผลิตภัณฑ์จะต้องติดฉลากเพื่อแสดงวันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุอย่างชัดเจน
- 5) ใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการจัดเก็บอาหาร
- 6) การเก็บรักษาอาหารต้องปราศจากการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกและเชื้อโรค
- 7) อาหารและผลิตภัณฑ์จะต้องจัดเก็บในสถานที่ปราศจากสัตว์และแมลง และ
- 8) มีการฝึกอบรมแก่พนักงานด้านความสะอาด และสุขอนามัยในการประกอบอาหาร

สำหรับการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้จากการเลือกผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการกำหนดมาตรฐานด้านอาหาร และการจัดการแหล่งท่องเที่ยว ที่ประกอบด้วย ตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน นักวิชาการ และคนในชุมชน จำนวนทั้งสิ้น 130 คน จาก 4 จังหวัด 13 อำเภอ เพื่อร่วมกำหนดเป็นแนวทางในการสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวให้เชื่อมโยงกับเส้นทางการท่องเที่ยวภายในแต่ละจังหวัด และระหว่างจังหวัด เพื่อเพิ่มคุณค่า และมูลค่าให้กับแหล่งท่องเที่ยว สามารถสรุปผลที่ได้จากการประชุมกลุ่มย่อย แยกเป็นรายจังหวัด ได้ดังนี้

จังหวัดอ่างทอง

- จัดกิจกรรมที่ให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในแหล่งท่องเที่ยว หรือการแสดงที่สื่อถึงความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน เช่น สาธิตการทำขนม สานตะกร้า การทำนา เป็นต้น
- จัดให้มีอาคารบริการข้อมูลข่าวสารและความสะดวกต่างๆ แก่ นักท่องเที่ยว ให้มีความสะดวกสบายสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเที่ยวชม
- จัดกิจกรรมการสื่อความหมายถึงประวัติศาสตร์ ความเป็นมาของชุมชน

จังหวัดสิงห์บุรี

- ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ หรือภาคเอกชนในการสร้างกิจกรรม family walk rally เพื่อเชื่อมโยงไปยังแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัด เช่น walk rally ไหว้พระวัดสำคัญในจังหวัดสิงห์บุรี และมีการแวะรับประทานอาหารและซื้อของฝากในชุมชน ถือเป็นการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวให้เป็นที่รู้จัก อีกทั้งยังเป็นการสร้างเสริมความสัมพันธ์ภายในครอบครัวอีกด้วย
- จัดกิจกรรม ในธีม “ไหว้พระ กินลม ชมวิริมน์น้ำเจ้าพระยา ทานอาหารปลา” โดยอาจจัดในวันเสาร์และอาทิตย์ เดือนละ 1 หรือ 2 ครั้ง แล้วตามความต้องการของลูกค้า ซึ่งสามารถขายเป็น package รวมค่าที่พัก ร้านอาหารและการทำกิจกรรมในชุมชน เป็นต้น

- จัดกิจกรรมท่องเที่ยวทางน้ำ นั่งเรือ ไหว้พระตามเส้นทางในแม่น้ำเจ้าพระยา

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

- จัดให้มีถนนคนเดินที่ขายสินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชนท้องถิ่น เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนท้องถิ่น

- กระตุ้นกิจกรรมท่องเที่ยวทางน้ำ เช่นการนั่งเรือ ให้วพระตามเส้นทางในแม่น้ำเจ้าพระยา และชมวิถีชีวิตริมน้ำ รับประทานอาหารในแพ หรือร้านที่อยู่ริมแม่น้ำ

- นำโบราณวัตถุ ภาพวาด ภาพถ่ายมาจัดแสดงเป็นช่วงพิเศษ ตามแต่ละเดือน เพื่อกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวสนใจเข้าชมพิพิธภัณฑ์มากยิ่งขึ้น

- จัดกิจกรรมพิเศษ เช่น การเข้าจักรยานเที่ยวตามแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัด ต่อเนื่องจากอุทยานประวัติศาสตร์ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ ไปยังแหล่งท่องเที่ยวรอบนอก และอาจมีการสะสมตราปั๊ม ที่เป็นสถานที่สำคัญ เมื่อสะสมครบ ก็สามารถนำมาแลกของรางวัล ณ จุดขึ้นจักรยาน

- จัดกิจกรรมเล่าเรื่องในแหล่งท่องเที่ยวและแหล่งเรียนรู้ทางวัฒนธรรม เพื่ออธิบายถึงความสัมพันธ์กับชุมชน การกินอยู่ วิถีชีวิต โดยให้คนในท้องถิ่น หรือปราชญ์ชาวบ้าน เป็นผู้ถ่ายทอดเรื่องราวให้แก่นักท่องเที่ยว

- นำเสนอเรื่องราว หรือความเก่าแก่ของชุมชนให้น่าสนใจ เช่น บ้านเก่า ดึกเก่า โรงแรมเก่า

จังหวัดชัยนาท

- จัดให้มีถนนคนเดินที่ขายสินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชนท้องถิ่น เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนท้องถิ่น

- กระตุ้นกิจกรรมท่องเที่ยวทางน้ำ เช่นการนั่งเรือ ให้วพระตามเส้นทางในแม่น้ำเจ้าพระยา และชมวิถีชีวิตริมน้ำ รับประทานอาหารในแพ หรือร้านที่อยู่ริมแม่น้ำ

- จัดกิจกรรมเล่าเรื่องในแหล่งท่องเที่ยวและแหล่งเรียนรู้ทางวัฒนธรรม เพื่ออธิบายถึงความสัมพันธ์กับชุมชน การกินอยู่ วิถีชีวิต โดยให้คนในท้องถิ่น หรือปราชญ์ชาวบ้าน เป็นผู้ถ่ายทอดเรื่องราวให้แก่นักท่องเที่ยว

- นำเสนอเรื่องราว หรือความเก่าแก่ของชุมชนให้น่าสนใจ เช่น บ้านเก่า ดึกเก่า โรงแรมเก่า บ้านศิลปินชื่อดัง แม่ผ่องศรี วรรณุช เป็นต้น

- ออกแบบและจัดทำของที่ระลึก งานฝีมือที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดชัยนาท เช่น เสื้อ แก้วน้ำ พวงกุญแจ ที่คั่นหนังสือ เป็นต้น

นอกจากนี้ ผลจากการประชุมกลุ่มย่อย ยังได้ร่วมกันกำหนดอาหารที่สอดคล้องกับเส้นทางท่องเที่ยวเชื่อมโยงในแหล่งท่องเที่ยว โดยดูจากเอกลักษณ์ ทรัพยากรการท่องเที่ยว เรื่องราว/ตำนาน ของชุมชน ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมท้องถิ่น สามารถร้อยเรียงให้เกิดเป็นเส้นทางท่องเที่ยว ที่พร้อมเสนอขายให้กับนักท่องเที่ยว เพื่อเป็นการเพิ่มประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเรียนรู้ ให้เกิดความเข้าใจในชุมชนท้องถิ่น รักและหวงแหนทรัพยากรธรรมชาติ อีกทั้งยังเป็นการเสริมสร้างความภูมิใจในเอกลักษณ์ของอาหาร/วัฒนธรรมท้องถิ่นที่เชื่อมโยงกันภายในจังหวัด และจังหวัดใกล้เคียง กลายเป็นการท่องเที่ยวในลักษณะกลุ่มจังหวัด (Cluster) โดยสามารถแบ่งออกเป็น 4 เส้นทาง ดังนี้

1) เส้นทางเรียนรู้ประวัติศาสตร์การค้าระหว่างประเทศจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

สร้างจุดขายด้านวัฒนธรรมการกินและอาหารท้องถิ่นที่มีความเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ และแหล่งท่องเที่ยวตามเส้นทางทางการค้าระหว่างประเทศ โดยเชื่อมโยงเรื่องราวเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ที่เกิดขึ้นในรัชสมัย

สมเด็จพระนารายณ์มหาราช ขณะที่นั่ง ดอนญ่า มารี กีมาร์ เดอปีน่า หรือท้าวทองกีบม้า ทำอาหารเลี้ยงต้อนรับคณะราชทูตจากฝรั่งเศสที่มาเยือนกรุงศรีอยุธยา และมีการนำสูตรขนมฝอยทองมาเผยแพร่ให้แก่คนไทย โดยอาหารที่แนะนำให้นักท่องเที่ยวในเส้นทางนี้ ได้แก่ กุ้งเผา ต้มยำปลา ข้าวตังหน้าากะทิสดทองม้วน ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน มะพร้าวแก้ว ขนมบ้าบิ่น เป็นต้น

2) เส้นทางวิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่นแห่งชุมชนกรุงศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง

สร้างจุดขายด้านวัฒนธรรมการกินและอาหารท้องถิ่นที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาในการเลือกสรรวัตถุดิบที่มีในพื้นที่ นำมาปรุงเป็นอาหาร โดยใช้ความประณีตละเอียดอ่อนทุกขั้นตอนของการทำ โดยระหว่างการเดินทาง โดยเชื่อมโยงกับเรื่องราวเกี่ยวกับคนไทยสมัยก่อนที่มีการถนอมอาหาร เช่นการนำไปตากแห้ง การเชื่อม การหมักดอง โดยอาหารที่แนะนำให้นักท่องเที่ยวในเส้นทางนี้ ได้แก่ กวยเตี่ยวผักหวาน หนัปลากรอบ ทองม้วนกรุงศรี ข้าวตังหน้าปลาหยอง ผลไม้แปรรูป ผลไม้เชื่อม เป็นต้น

3) เส้นทางผู้กล้า ความศรัทธาและวิถีชุมชน จังหวัดสิงห์บุรี

สร้างจุดขายด้านวัฒนธรรมการกินและอาหารท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อ ความศรัทธาของชาวบ้าน ในเทศกาลงานประเพณี และงานบุญต่างๆ ในชุมชนท้องถิ่น โดยอาหารที่แนะนำให้นักท่องเที่ยวในเส้นทางนี้ ได้แก่ กุนเชียงปลา หมูทุบ ขนมเปี๊ยะ ผัดไทย ปลาต้ม ข้าวเหนียวแดง เป็นต้น

4) เส้นทางประวัติศาสตร์ ถูการตามรอยเสด็จพระพาสต้น จังหวัดชัยนาท

สร้างจุดขายด้านวัฒนธรรมการกินและอาหารท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการเสด็จประพาสต้นของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ไปยังเมืองสิงห์บุรี-ชัยนาท-อ่างทอง ในวันที่ 7 สิงหาคม พ.ศ. 2449 หรือ ร.ศ. 125 ณ วัดชลอน หรือวัดพรหมเทพาวาส อำเภوبرมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี โดยเชื่อมโยงกับตำนานแม่ครัวหัวป่า ที่ได้สร้างชื่อเสียงทั้งอาหารคาวหวาน โดยอาหารที่แนะนำให้นักท่องเที่ยวในเส้นทางนี้ ได้แก่ แกงมัสมั่น แกงบอน แกงบวน ต้มปลาร้าหัวตาล ขนมจีนน้ำยา แกงส้มแตงกวา ปลาแดดเดียว ขนมปัง สังขยา ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน และข้าวตอกน้ำกะทิ เป็นต้น

นอกจากนี้ ที่ประชุมยังได้ร่วมกันกำหนดกลยุทธ์ เพื่อเป็นแนวทางในการเพิ่มโอกาสทางการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดและกลุ่มจังหวัด โดยการสร้างจุดเด่นด้านอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน ในฐานะจุดหมายปลายทางด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism Destination) อีกทั้งยังเป็นการดึงดูดนักท่องเที่ยวและเพิ่มรายได้ให้แก่คนในชุมชน โดยมีกลยุทธ์ดังนี้

- 1) นำเสนออาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นเครื่องมือในการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม
- 2) พัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อเป็นทางเลือกให้นักท่องเที่ยว
- 3) รักษาคุณภาพของสินค้าในราคาที่ยุติธรรม
- 4) สร้างจุดเด่นและเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์ของชุมชน
- 5) สนับสนุนให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนมีความรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
- 6) ผู้ให้บริการด้านการท่องเที่ยวจะต้องมุ่งสร้างความแตกต่างให้แก่ผลิตภัณฑ์ของตนเองโดยเชื่อมโยงกับสินค้าและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

ทั้งนี้ ผู้ให้บริการด้านการท่องเที่ยว ภาครัฐ ภาคเอกชนและชุมชน ควรร่วมมือกันอย่างจริงจังในการยกระดับและพัฒนามาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับ สามารถเพิ่มความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค โดยเฉพาะนักท่องเที่ยว ภายใต้แนวความคิดเรื่องการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการท่องเที่ยว เพื่อช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้าของชุมชน ยกระดับมาตรฐานคุณภาพชีวิตของคนในท้องถิ่น และเป็นการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

1. นอกจากนักท่องเที่ยวที่มากับทัวร์แล้ว ยังมีนักท่องเที่ยวอีกส่วนหนึ่งที่นิยมเดินทางท่องเที่ยวด้วยตนเอง ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยว กิจกรรมการท่องเที่ยวให้ชัดเจน โดยเฉพาะการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ และสิ่งพิมพ์อื่นๆ เพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลได้มากที่สุด รวมถึงป้ายบอกทาง และป้ายสื่อความหมายต่างๆ ควรมีเป็นระยะ และเป็นข้อมูลที่ถูกต้องชัดเจนด้วย

2. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว โดยเฉพาะกลุ่มผู้ประกอบการ บริษัทนำเที่ยว ซึ่งมีบทบาทในการจัดการท่องเที่ยวและบทบาทในการแนะนำแหล่งท่องเที่ยว ควรเสริมและสอดแทรกความเป็นมา วิถีชีวิตดั้งเดิม รวมทั้งวัฒนธรรม ความเชื่อเรื่องอาหารและการผลิตอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวให้แก่นักท่องเที่ยวด้วย เพื่อเป็นการกระตุ้นการเรียนรู้และให้นักท่องเที่ยวเกิดการเรียนรู้ด้วย

3. ควรให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม สร้างจิตสำนึกที่ดีให้นักท่องเที่ยวและคนในชุมชนไปพร้อมๆ กัน

4. ควรส่งเสริมให้คนในชุมชน หรือเยาวชนสามารถบอกเล่าเรื่องราว ให้ความรู้แก่นักท่องเที่ยวในฐานะมัคคุเทศก์ท้องถิ่น เพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดี ระหว่างเจ้าบ้าน และนักท่องเที่ยว อีกทั้งยังเป็นการสร้างความภาคภูมิใจ และกระตุ้นจิตสำนึกรักถิ่นที่อยู่อาศัยให้กับคนในชุมชนอีกด้วย

บทคัดย่อ

รหัสโครงการ: RDG5750007

ชื่อโครงการ: การพัฒนามาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวให้แก่ชุมชนในเขตที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง

ชื่อนักวิจัย: อังสุมาลิน จ่านงชอบ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ทายาท ศรียาภัย
คณะวัฒนธรรมสิ่งแวดล้อมและการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชากค์ สมยุทรทรัพย์ 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 ยังเป็นการสร้างประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยวให้แก่ นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมกับแหล่งท่องเที่ยว ผ่านการลิ้มลองรสชาติอาหารของท้องถิ่นนั้นๆ (UNWTO, 2012) การท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงถือเป็นส่วนสำคัญที่สะท้อนให้เห็นถึงพัฒนาการของชุมชนท้องถิ่น ส่งผลต่อเศรษฐกิจ การจ้างงาน และแสดงถึงความมีมรดกทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นนั้นๆ นักท่องเที่ยวไม่เพียงแต่ได้ชิมอาหารเพียงเท่านั้น แต่ยังได้สัมผัสประสบการณ์ใหม่ๆ ผ่านเรื่องราว สถานที่และกระบวนการทำอาหารของท้องถิ่น ทำให้นักท่องเที่ยวได้เข้าใจถึงวัฒนธรรมของแหล่งท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น

สำหรับจังหวัดที่ตั้งอยู่บริเวณลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง ถือได้ว่ามีความอุดมสมบูรณ์ มีชื่อเสียงในเรื่องอาหารการกิน และผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเป็นอย่างมาก ส่งผลต่อเศรษฐกิจในระดับจุลภาค โดยอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีชื่อเสียงของบริเวณนี้ ได้แก่ ปลาตากแห้ง กุนเชียงปลา แคกปลาช่อน ขนมเปี๊ยะสมุนไพรกะหรี่ปั๊ปปาลา 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@g.swu.ac.th, thayat@g.swu.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

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)	ก
บทสรุปผู้บริหาร (Executive Summary)	ข
บทคัดย่อ	ฅ
Abstract	ฐ
สารบัญ	ฒ
สารบัญตาราง	ด
สารบัญภาพ	ถ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
1.3 คำถามการวิจัย	3
1.4 ขอบเขตของการวิจัย	3
1.5 นิยามศัพท์ที่ใช้ในการวิจัย	5
1.6 กรอบการวิจัย	5
1.7 ประโยชน์ที่ได้รับ	6
บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	7
2.1 ความหมายของการท่องเที่ยว	7
2.2 แนวคิดในการกำหนดมาตรฐานอาหาร	8
2.3 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร	9
2.4 แนวคิดการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่น	11
2.5 แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น	12
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	13
คำถามการวิจัยข้อที่ 1	13
ขั้นตอนและวิธีการดำเนินการวิจัย	13
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	14
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	14
การวิเคราะห์ข้อมูล	14
คำถามการวิจัยข้อที่ 2	15
ขั้นตอนและวิธีการดำเนินการวิจัย	15
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	18
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	18

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
การวิเคราะห์ข้อมูล	19
คำถามการวิจัยข้อที่ 3	19
ขั้นตอนและวิธีการดำเนินการวิจัย	19
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	20
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	20
การวิเคราะห์ข้อมูล	21
คำถามการวิจัยข้อที่ 4	21
ขั้นตอนและวิธีการดำเนินการวิจัย	21
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	21
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	22
การวิเคราะห์ข้อมูล	22
บทที่ 4 ผลการวิจัย	23
4.1 ผลการศึกษา	23
ผลการวิจัยตามคำถามการวิจัยข้อที่ 1	23
อำเภอเมือง จังหวัดอ่างทอง	27
อำเภอไชโย จังหวัดอ่างทอง	30
อำเภอป่าโมก จังหวัดอ่างทอง	33
อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี	36
อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี	38
อำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี	41
อำเภอเมือง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	43
อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	47
อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	48
อำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	51
อำเภอเมือง จังหวัดชัยนาท	53
อำเภอมนรมย์ จังหวัดชัยนาท	55
อำเภอสรรพยา จังหวัดชัยนาท	57
ผลการวิจัยตามคำถามการวิจัยข้อที่ 2	59
ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของจังหวัดอ่างทอง	60
ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของจังหวัดสิงห์บุรี	61

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา	62
ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของจังหวัดชัยนาท	63
ผลการวิจัยตามคำถามการวิจัยข้อที่ 3	65
ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมในภาพรวม 4 จังหวัด	66
ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมฯ จังหวัดอ่างทอง	66
ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมฯ จังหวัดสิงห์บุรี	67
ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมฯ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	67
ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมฯ จังหวัดชัยนาท	68
แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่การท่องเที่ยวของจังหวัดอ่างทอง	69
แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่การท่องเที่ยวของจังหวัดสิงห์บุรี	72
แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่การท่องเที่ยวของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา	76
แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่การท่องเที่ยวของจังหวัดชัยนาท	79
ผลการวิจัยตามคำถามการวิจัยข้อที่ 4	82
เส้นทางเรียนรู้ประวัติศาสตร์การค้าระหว่างประเทศ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	85
เส้นทางวิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่นแห่งชุมชนกรุงศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง	85
เส้นทางผู้กล้า ความศรัทธาและวิถีชุมชน จังหวัดสิงห์บุรี	85
เส้นทางประวัติศาสตร์สู่การตามรอยเสด็จพระพาสต้น จังหวัดชัยนาท	86
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	87
บทสรุป	87
สรุปผลการวิจัย	89
อภิปรายผลการวิจัย	94
ข้อเสนอแนะ	95
บรรณานุกรม	96
ภาคผนวก	98

สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่ 1	พื้นที่ในการศึกษาวิจัย	3
ตารางที่ 2	เกณฑ์คุณภาพทางจุลินทรีย์แต่ละดัชนีของอาหารพร้อมบริโภคประเภทต่างๆ	15
ตารางที่ 3	แบบประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารของชุมชน	20
ตารางที่ 4	ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของจังหวัดอ่างทอง	60
ตารางที่ 5	ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของจังหวัดสิงห์บุรี	61
ตารางที่ 6	ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา	62
ตารางที่ 7	ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของจังหวัดชัยนาท	63
ตารางที่ 8	ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมฯ ในภาพรวมทั้ง 4 จังหวัด	66
ตารางที่ 9	ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมฯ จังหวัดอ่างทอง	66
ตารางที่ 10	ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมฯ จังหวัดสิงห์บุรี	67
ตารางที่ 11	ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมฯ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	67
ตารางที่ 12	ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมฯ จังหวัดชัยนาท	68

สารบัญภาพ

		หน้า
ภาพประกอบ 1	กรอบแนวคิดในการวิจัย	5
ภาพประกอบ 2	แผนที่ของอำเภอเมือง จังหวัดอ่างทอง	27
ภาพประกอบ 3-4	ขนมจีนบ้านบางยี่นา	28
ภาพประกอบ 5	กล้วยแผ่นอบม้วน	28
ภาพประกอบ 6-7	ข้าวตังหน้าปลาหยอง	29
ภาพประกอบ 8-9	หมูทุบปรุงรสสมุนไพร	29
ภาพประกอบ 10	แผนที่ของอำเภอไชโย จังหวัดอ่างทอง	30
ภาพประกอบ 11	บอระเพ็ดเชื่อม	31
ภาพประกอบ 12	มะกรูดเชื่อม	31
ภาพประกอบ 13	ผลไม้แปรรูป	31
ภาพประกอบ 14-15	ปลาสาม	32
ภาพประกอบ 16-17	ผัดไทยกุ้งสดไชโย	32
ภาพประกอบ 18	แผนที่ของอำเภอไชโย จังหวัดอ่างทอง	33
ภาพประกอบ 19-21	ชาสมุนไพร	34
ภาพประกอบ 22-23	เต้าหู้นมสด	35
ภาพประกอบ 24	ข้าวกล้องงอกหอมมะลิอินทรีย์	35
ภาพประกอบ 25	แผนที่ของอำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี	36
ภาพประกอบ 26-28	ปลาช่อนแดดเดียว	37
ภาพประกอบ 29-30	กุนเชียงปลา	37
ภาพประกอบ 31-32	หมูทุบ	38
ภาพประกอบ 33	อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี	38
ภาพประกอบ 34-35	ขนมเปียะ	39
ภาพประกอบ 36-37	ข้าวเกรียบปลาช่อน	40
ภาพประกอบ 38-39	ไวน์ผลไม้	40
ภาพประกอบ 40	แผนที่ของอำเภอบรมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี	41
ภาพประกอบ 41	ปลาช่อนแดดเดียว	42
ภาพประกอบ 42-43	น้ำพริกชนิดต่างๆ	42
ภาพประกอบ 44-45	ผัดไทยปากบาง	43

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพประกอบ 46	แผนที่ของอำเภอเมือง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 43
ภาพประกอบ 47-49	โรตีสายไหม 44
ภาพประกอบ 50-52	ก๋วยเตี๋ยวเรืออยุธยา 45
ภาพประกอบ 53-55	หนังปลากรอบ 45
ภาพประกอบ 56-58	ขนมบ้าบิ่น 46
ภาพประกอบ 59	แผนที่ของอำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 47
ภาพประกอบ 60	ขนมไทย 48
ภาพประกอบ 61-62	กุ้งแม่น้ำเผา 48
ภาพประกอบ 63	แผนที่ของอำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 49
ภาพประกอบ 64-65	ทองม้วนกรุงศรี 49
ภาพประกอบ 66-67	มะพร้าวแก้ว 50
ภาพประกอบ 68-69	เค้กกล้วยหอม 51
ภาพประกอบ 70	แผนที่ของอำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 51
ภาพประกอบ 71-72	น้ำลูกยอผสมน้ำผึ้ง 52
ภาพประกอบ 73-74	ข้าวตังหน้างากะทิสด 53
ภาพประกอบ 75	แผนที่ของอำเภอเมือง จังหวัดชัยนาท 53
ภาพประกอบ 76	เป็ลือกส้มโอเชื่อม 54
ภาพประกอบ 77-78	น้ำพริกน้ำผึ้ง 55
ภาพประกอบ 79	แผนที่ของอำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท 56
ภาพประกอบ 80	เต้าเจี้ยว 56
ภาพประกอบ 81-83	ส้มแผ่น 57
ภาพประกอบ 84	แผนที่ของอำเภอสรรพยา จังหวัดชัยนาท 58
ภาพประกอบ 85	ทอฟฟีนม 59
ภาพประกอบ 86-87	จาวตาลเชื่อม 59
ภาพประกอบ 88-89	สร้างความสัมพันธ์กับชุมชนและนัดหมายเพื่อเตรียมการประชุมกลุ่มย่อย 99
ภาพประกอบ 90-99	การประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับชุมชนในจังหวัดอ่างทอง 99
ภาพประกอบ 94-95	สินค้าและผลิตภัณฑ์ชุมชนของจังหวัดอ่างทอง 100
ภาพประกอบ 96-97	สินค้าและผลิตภัณฑ์ชุมชนของจังหวัดสิงห์บุรี 100

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพประกอบ 98-99	การประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับชุมชนในจังหวัดสิงห์บุรี
ภาพประกอบ 100-101	กระบวนการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์มาตรฐานชุมชน
ภาพประกอบ 102-103	ห้องบรรจุผลิตภัณฑ์และห้องเก็บสินค้าของชุมชน
ภาพประกอบ 104-107	ผลิตภัณฑ์แปรรูปของชุมชนของจังหวัดชัยนาท
ภาพประกอบ 108-112	กระบวนการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
ภาพประกอบ 113-114	ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
ภาพประกอบ 115-116	การสัมภาษณ์ปราชญ์ชุมชนของอำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท
ภาพประกอบ 117-120	ตลาดคู้งสำเภา อำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท
ภาพประกอบ 121-124	ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของชุมชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
ภาพประกอบ 125-126	การประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับชุมชนในจังหวัดชัยนาท

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา

การท่องเที่ยวเป็นธุรกิจที่สามารถทำรายได้ให้กับประเทศไทยเป็นจำนวนมาก ดังเห็นได้จากนโยบายของรัฐบาลที่จะทำให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว การบริการด้านอาหาร และการส่งเสริมอุตสาหกรรมด้านอาหาร เพื่อส่งออกเป็นสินค้าหลักของประเทศ จึงมีการกำหนดนโยบายแก่หน่วยงานราชการในการสนับสนุนการท่องเที่ยวและส่งเสริมให้ภาคเอกชนและองค์กรภาคประชาชนจัดกิจกรรมต่างๆ เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศให้หันมาท่องเที่ยวในประเทศไทย จากปัจจัยเรื่องอาหาร นับว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญและมีผลกระทบต่อธุรกิจการท่องเที่ยวอย่างสูง เพราะถ้าอาหารที่มีอยู่ไม่ปลอดภัย จนทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อแล้ว ก็จะมีผลกระทบเชิงลบอย่างรุนแรงต่อธุรกิจการท่องเที่ยว โดยที่ผ่านมา รัฐบาลได้มีการจัดทำโครงการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย และกระตุ้นมาตรการในการควบคุม กำกับ ตรวจสอบดูแลสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารอย่างเข้มงวดกวัดขึ้นมากขึ้น โดยมีมาตรการทางกฎหมายร่วมกับการประสานงานของภาครัฐ ภาคเอกชนอย่างต่อเนื่อง

ในปัจจุบัน จะเห็นได้ว่าความเจริญทางด้านเทคโนโลยีและวิทยาศาสตร์ ส่งผลให้ธุรกิจอาหารสามารถพัฒนารูปแบบให้มีความหลากหลายมากขึ้น มีการผลิตและสร้างสรรค์เพื่อให้เกิดสิ่งใหม่ๆ ที่ไม่ซ้ำซากจำเจ และสามารถถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น โดยใช้กระบวนการที่ผสมผสานความรู้ เทคโนโลยี และภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ ทำให้การผลิตและการเก็บรักษาอาหารของแต่ละชุมชนมีวิธีการที่ต่างกันไปขึ้นอยู่กับทรัพยากรและวัตถุดิบของแต่ละพื้นที่ (เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ, 2555) ทั้งนี้ อาหารในแต่ละท้องถิ่นนอกจากจะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในด้านรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมแล้ว ยังประกอบไปด้วยพืชสมุนไพรและเครื่องเทศที่มีผลดีต่อสุขภาพ ซึ่งตรงกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน (ณรงค์ ศิริรัมย์ และคณะ, 2554)

แต่ในขณะเดียวกัน อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่นยังมีข้อจำกัดอยู่มาก โดยเฉพาะด้านคุณภาพ มาตรฐานอาหาร ความปลอดภัยและความเชื่อมั่นของผู้บริโภค จะเห็นได้ว่า ความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารเป็นสิ่งที่ทุกคนต้องการ ดังนั้น ทุกคนที่มีส่วนเกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตอาหาร อันได้แก่เกษตรกร ผู้ประกอบการด้านอาหาร พนักงานที่สัมผัสอาหาร รวมทั้งผู้จำหน่ายอาหาร จำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องความปลอดภัยอาหาร จึงจะสามารถผลิตอาหารที่นอกจากจะมีรสชาติอร่อย มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแล้ว ยังมีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้อีกด้วย

“อาหาร” นอกจากจะเป็นเอกลักษณ์ที่แสดงถึงภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่นได้แล้ว ยังสามารถดึงดูดให้นักท่องเที่ยวที่หลงใหลในรสชาติของอาหาร ต่างพากันมาสัมผัสกับวัฒนธรรมการกินเป็นจำนวนมาก ส่งผลที่ดีต่อการท่องเที่ยว เนื่องจากนักท่องเที่ยวที่เข้ามาในพื้นที่ จะใช้จ่ายเงินเป็นค่าที่พัก ค่าอาหารและสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ ตลอดระยะเวลาของการท่องเที่ยว ซึ่งสามารถสร้างรายได้เข้าสู่

ประเทศเป็นจำนวนมาก ส่งผลดีต่อเศรษฐกิจในภาพรวม โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มจังหวัดในพื้นที่ภาคกลาง บริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาที่มีความอุดมสมบูรณ์ เหมาะแก่การเพาะปลูกและทำเกษตรกรรม มีความหลากหลายทางด้านทรัพยากรและข้าวปลาอาหาร ชุมชนสามารถผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น เพื่อขายให้แก่นักท่องเที่ยวและผู้ที่เดินทางผ่านมาในพื้นที่ ดังจะเห็นได้จากการมีผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ที่ดำเนินการในรูปแบบวิสาหกิจชุมชนขนาดกลางและขนาดย่อม อาทิ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาแม่ลา วิสาหกิจชุมชนหมูปูบเนื้อหุบ กลุ่มรักษาสุนไพรรื่นบ้าน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เป็นต้น จะเห็นได้ว่าชุมชนมีศักยภาพในการผลิตอาหารและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่ม สามารถสร้างรายได้เข้าสู่ชุมชนเพิ่มมากขึ้น

อย่างไรก็ตาม การนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาผสมผสานกับวัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายภายในท้องถิ่น เพื่อนำมาประกอบอาหารและแปรรูปให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ นั้น ไม่เพียงแต่เป็นการสร้างความหลากหลายของอาหารและสนับสนุนการเข้าถึงอาหารให้เพียงพอและเป็นธรรมแล้ว การสร้างมาตรฐานที่ดีด้านอาหาร ก็ถือเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่จะสามารถพัฒนาธุรกิจอาหารของกลุ่มจังหวัดในเขตพื้นที่ลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาให้เป็นที่ยอมรับ สามารถเพิ่มความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค โดยเฉพาะนักท่องเที่ยว ภายใต้นโยบายการพัฒนากลุ่มปัญญาท้องถิ่นในการรักษาความปลอดภัยและมีมาตรฐานที่ดีทางด้านอาหารของท้องถิ่น เพื่อลดความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะและไม่ได้มาตรฐาน เพิ่มความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว สร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้เข้าสู่ชุมชน

สำหรับโครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนามาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวให้แก่ชุมชนในเขตที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลางนี้ คณะทำงานได้เลือกจังหวัดในเขตพื้นที่ลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง 4 จังหวัด อันได้แก่ จังหวัดสิงห์บุรี ชัยนาท อ่างทองและอยุธยา เป็นพื้นที่ศึกษาวิจัย เนื่องจากเป็นจังหวัดที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ได้รับความนิยมสามารถส่งเสริมให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยว ชุมชนมีรายได้จากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปต่างๆ จากศักยภาพของพื้นที่ที่จะเห็นได้ว่า หากได้รับการสนับสนุนที่ดีในการรักษามาตรฐานความปลอดภัยทางด้านอาหาร และเชื่อมโยงเข้ากับการท่องเที่ยว จะช่วยสร้างมูลค่าเพิ่ม ยกกระดับมาตรฐานคุณภาพชีวิตของคนในท้องถิ่น สามารถนำผลงานวิจัยไปต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้จริง เป็นการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยผลงานวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1) เพื่อศึกษาเอกลักษณ์ที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นในพื้นที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง

2) เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในจังหวัดสิงห์บุรี อ่างทอง ชัยนาท และพระนครศรีอยุธยา โดยบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีและภูมิปัญญาดั้งเดิมของชุมชน

3) เพื่อรักษาวินัยและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารที่มีมาตรฐาน พร้อมเสนอขายเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว

4) เพื่อกำหนดแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่น เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน

1.3 คำถามการวิจัย

1) เอกลักษณ์ที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นในพื้นที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลางเป็นอย่างไร

2) คุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในจังหวัดสิงห์บุรี อ่างทอง ชัยนาท และพระนครศรีอยุธยาเป็นอย่างไร

3) การรักษาวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารที่มีมาตรฐานและพร้อมเสนอขายเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวเป็นอย่างไร

4) แนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนเป็นอย่างไร

1.4 ขอบเขตการวิจัย

1) ขอบเขตด้านพื้นที่

การวิจัยครั้งนี้ ทำการศึกษาในพื้นที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง 4 จังหวัด อันได้แก่ จังหวัดสิงห์บุรี จังหวัดอ่างทอง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และจังหวัดชัยนาท โดยพื้นที่ทั้ง 4 จังหวัด มีจำนวน 37 อำเภอ (ตาราง 1)

ตารางที่ 1 พื้นที่ในการศึกษาวิจัย

จังหวัด	พื้นที่ทั้งหมด (อำเภอ)	พื้นที่ในการศึกษา (อำเภอ)
สิงห์บุรี	6	3
อ่างทอง	7	3
พระนครศรีอยุธยา	16	4
ชัยนาท	8	3
รวม	37	13

ที่มา: กรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย (2553)

ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดเกณฑ์ในการคัดเลือกพื้นที่ ดังนี้

- 1) เป็นอำเภอที่มีพื้นที่ติดกับแม่น้ำเจ้าพระยา
- 2) มีเรื่องราวทางประวัติศาสตร์ที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิต วัฒนธรรม และภูมิปัญญาที่โดดเด่น เป็นเอกลักษณ์ โดยถ่ายทอดเรื่องราวผ่านการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปต่างๆ

3) ประสิทธิภาพสำเร็จในการผลิตอาหาร หรือผลิตภัณฑ์แปรรูปจากการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น โดยมีระยะเวลาในการดำเนินการมาแล้ว อย่างน้อย 5 ปีขึ้นไป

4) ใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคประชาสังคม ภาคธุรกิจ และภาคประชาชนในการส่งเสริมการผลิตและจำหน่ายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของชุมชนให้แก่นักท่องเที่ยว

ในการนี้ ผู้วิจัยได้คัดเลือกพื้นที่วิจัยที่ผ่านเกณฑ์ดังกล่าวข้างต้น จำนวน 13 อำเภอ จากทั้งหมด 37 อำเภอ เนื่องจากเป็นชุมชนที่มีศักยภาพในการผลิตอาหารและสินค้าแปรรูปที่มีเอกลักษณ์และได้รับความนิยม สามารถส่งเสริมให้เกิดการสร้างรายได้จากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปในแหล่งท่องเที่ยวได้ ดังนี้

- 1) จังหวัดอ่างทอง มีจำนวน 3 อำเภอ คือ อำเภอเมือง อำเภอไชโย และอำเภอป่าโมก
- 2) จังหวัดสิงห์บุรี มีจำนวน 3 อำเภอ คือ อำเภอเมือง อำเภออินทร์บุรี และอำเภอบางบาล
- 3) จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีจำนวน 4 อำเภอ คือ อำเภอเมือง อำเภอบางปะอิน

อำเภอบางบาล และอำเภอบางไทร

- 4) จังหวัดชัยนาท มีจำนวน 3 อำเภอ คือ อำเภอเมือง อำเภอมนรมย์ และอำเภอสรรพยา

2) ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษานี้ คือผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียในการกำหนดมาตรฐานด้านอาหาร และการจัดการแหล่งท่องเที่ยวชุมชน อันได้แก่ ตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน นักวิชาการ ผู้นำชุมชน และผู้ประกอบการร้านอาหารและสินค้าแปรรูปที่เป็นตัวแทนจากพื้นที่วิจัย อำเภอละ 10 คน โดยทำการเลือกกลุ่มตัวอย่างมาอำเภอละ 1 คน หลังจากนั้นใช้วิธี Snowball Sampling ในการแนะนำตัวแทนคนต่อไป มาอีก 9 คน รวมทั้งสิ้น 10 คนในแต่ละอำเภอ รวมทั้งสิ้น 13 อำเภอ 130 คน เพื่อนำมาจัดประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group Discussion) โดยแยกการประชุมกลุ่มย่อยออกไปในแต่ละจังหวัด รวม 4 จังหวัด

3) ขอบเขตด้านเวลา

ทำการเก็บข้อมูลภาคสนาม 4 เดือน ตั้งแต่เดือน ตุลาคม 2557 – มกราคม 2558 เนื่องจากเป็นช่วงที่ได้รับความนิยมเดินทางท่องเที่ยวในพื้นที่มากที่สุด ทำให้มีปริมาณความต้องการซื้อสินค้าเพิ่มมากขึ้น ทั้งนี้ ผู้วิจัยสามารถเข้าถึงเหตุการณ์และกระบวนการผลิตอาหารและสินค้าแปรรูปของชุมชน ตลอดจนการตรวจสอบมาตรฐานอาหารที่จำหน่ายในพื้นที่จังหวัดสิงห์บุรี ชัยนาท อ่างทองและอยุธยาได้ตลอดเวลา

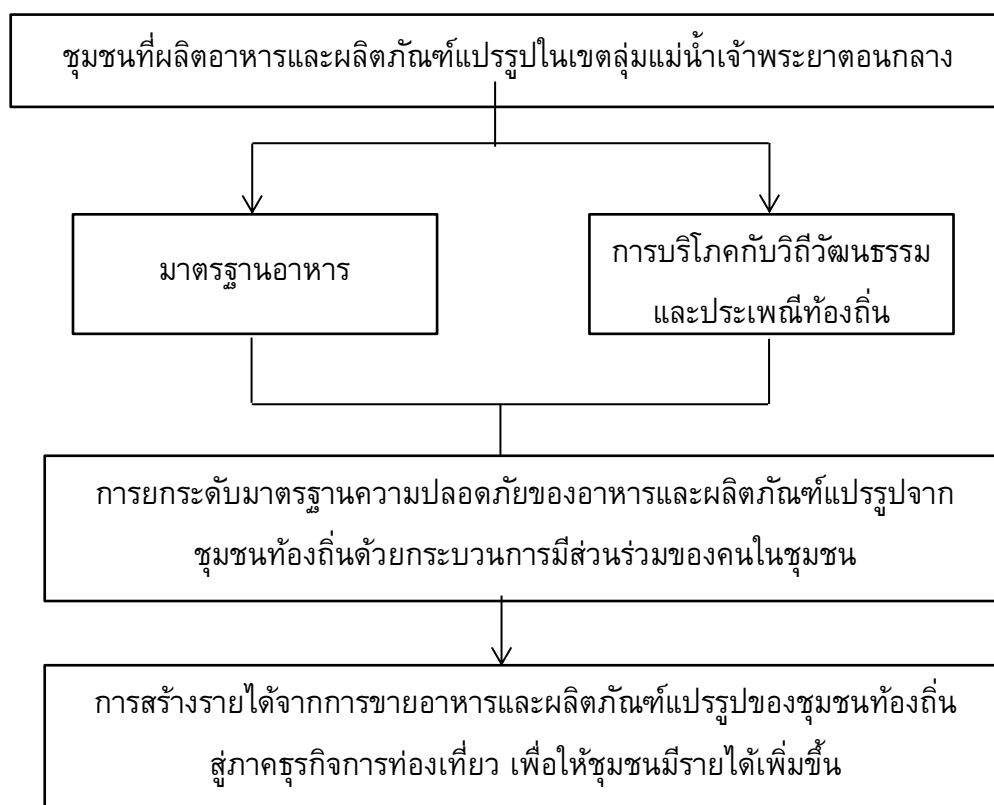
4) ขอบเขตด้านเนื้อหา

การวิจัยเรื่อง การพัฒนามาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวให้แก่ชุมชนในเขตที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง เป็นการวิจัย โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมวิธี ทั้งการวิจัยเชิงคุณภาพ และการทดลองทางวิทยาศาสตร์ เน้นการศึกษาเอกลักษณ์ของอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในเขตที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง ตรวจสอบคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ โดยบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีและภูมิปัญญาดั้งเดิม ยกระดับมาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่นด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน และกำหนดแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่น และเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนจากการท่องเที่ยว

1.5 นิยามศัพท์ที่ใช้ในการวิจัย

- มาตรฐานอาหาร หมายถึง ระบบคุณภาพที่สร้างกระบวนการจัดการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารของโรงงานอุตสาหกรรม ไม่ว่าจะเป็นวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา
- ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความรู้ที่ได้จากการสั่งสมของประสบการณ์ของผู้รู้ในชุมชน และเป็นประสบการณ์ที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษที่มีความรู้และจากสถาบันต่างๆ มากมาย ซึ่งมีอิทธิพลของสิ่งแวดล้อมเข้ามาเกี่ยวข้อง รวมถึงการมีวัฒนธรรมเป็นพื้นฐาน
- วิสาหกิจชุมชน หมายถึง การประกอบการโดยกลุ่มคนที่มีความผูกพัน หรือมีวิถีชีวิตร่วมกันไม่ว่าจะเป็นนิติบุคคลหรือไม่เป็นนิติบุคคลในการประกอบการเพื่อจัดการทุนของชุมชนอย่างสร้างสรรค์ เพื่อการพึ่งพาตนเอง โดยทุนชุมชนในการศึกษาครั้งนี้ หมายถึง ทรัพยากร ผลผลิตความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ทุนทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของชุมชนท้องถิ่น
- การท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community - Based Tourism) หมายถึง การท่องเที่ยวที่คำนึงถึงความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม กำหนดทิศทางโดยชุมชน จัดการโดยชุมชนเพื่อชุมชนและชุมชนมีบทบาทเป็นเจ้าของมีสิทธิในการจัดการดูแลเพื่อให้เกิดการเรียนรู้แก่ผู้มาเยือน

1.6 กรอบการวิจัย (Research Framework)



ภาพประกอบ 1 : กรอบแนวคิดในการวิจัย

1.7 ประโยชน์ที่ได้รับ

- ชุมชนหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถกำหนดมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารในแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดสิงห์บุรี ชัยนาท อ่างทอง และอยุธยา
- ได้แนวทางการสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวให้แก่ชุมชน ในจังหวัดสิงห์บุรี ชัยนาท อ่างทอง และอยุธยา เพื่อให้เกิดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยมีการกระจายรายได้สู่ชุมชนในพื้นที่อย่างเป็นธรรมและเท่าเทียม
- ได้ฐานข้อมูลเกี่ยวกับวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่น ของพื้นที่วิจัยทั้ง 13 อำเภอที่มีพื้นที่ติดกับแม่น้ำเจ้าพระยา ในเขต 4 จังหวัดภาคกลาง เพื่อให้ชุมชนมีความรู้สึกรักและหวงแหนวัฒนธรรมและภูมิปัญญาดั้งเดิมในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่น
- คนในชุมชนมีสภาพความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น อันเนื่องมาจากรายได้ที่มาจากการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป และขายให้นักท่องเที่ยว

บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาครั้งนี้ ได้ทำการรวบรวมแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและสามารถใช้เป็นแนวทางในการศึกษาเรื่อง การพัฒนามาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวให้แก่ชุมชนในเขตลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา ประกอบด้วย ความหมายของการท่องเที่ยว แนวคิดในการกำหนดมาตรฐานอาหาร แนวคิดการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่น และแนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น จากแนวคิดที่ดังกล่าวได้ส่งผลให้สามารถมองเห็นประเด็นต่างๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างชัดเจน ดังต่อไปนี้

2.1 ความหมายของการท่องเที่ยว

หม่อมหลวงดุษฎี ชุมสาย (2518: 54) ได้กล่าวถึงความหมายของคำว่า “การท่องเที่ยวและการเดินทาง” ไว้ในหนังสือ “ปฐมบทแห่งการท่องเที่ยว” ว่าการท่องเที่ยวเป็นเรื่องของการเดินทาง ถ้าไม่มีการเดินทางก็ไม่มีการท่องเที่ยว

องค์การสหประชาชาติ (1963) ได้จัดประชุมว่าด้วยการเดินทางและท่องเที่ยวระหว่างประเทศขึ้นที่กรุงโรม ประเทศอิตาลี และได้ให้คำจำกัดความของคำว่า “การท่องเที่ยว” ไว้ว่าเป็นการเดินทางเพื่อความบันเทิงรื่นเริงใจ เยี่ยมญาติ หรือการไปร่วมประชุมแต่มิใช่เพื่อการประกอบอาชีพเป็นหลักฐานหรือไม่พำนักอยู่เป็นการถาวร

องค์การท่องเที่ยวโลก (World Tourism Organization: WTO) ได้ให้ความหมายของการท่องเที่ยวสรุปได้ว่า การท่องเที่ยว หมายถึง การเดินทางของบุคคลจากที่อยู่อาศัยปกติไปยังที่อื่นเป็นการชั่วคราว (ไม่มากกว่า 1 ปี ติดต่อกัน) เดินทางด้วยความสมัครใจเพื่อการพักผ่อนหย่อนใจ ติดต่อธุรกิจและวัตถุประสงค์ใดๆ ก็ได้ แต่ไม่ใช่เพื่อการประกอบอาชีพ หรือหารายได้

สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว (2546) การท่องเที่ยว หมายถึง การเดินทางเพื่อผ่อนคลายความเครียด แสวงหาประสบการณ์แปลกใหม่ โดยมีเงื่อนไขว่า การเดินทางนั้น เป็นการเดินทางเพียงชั่วคราว ผู้เดินทางจะต้องไม่ถูกบังคับให้เดินทาง

ไพฑูรย์ พงศบุตร และวิลาสวงศ์ พงศบุตร (2542) ได้ให้ความหมายของการท่องเที่ยว (Tourism) หมายถึง การเดินทางไปเยือนสถานที่ต่างถิ่นซึ่งไม่ใช่เป็นที่พำนักอาศัยประจำของบุคคลนั้น และเป็นการไปเยือนชั่วคราวโดยไม่ใช่เพื่อเป็นการประกอบอาชีพหารายได้

จากคำนิยามและความหมายของการท่องเที่ยว (Tourism) ผู้เขียนหลายท่านได้ให้ความหมายไว้ข้างต้นสรุปได้ดังนี้ “การท่องเที่ยว” หมายถึง การเดินทางของมนุษย์จากสถานที่ใดสถานที่หนึ่งไปยังอีกสถานที่หนึ่ง หรือการเดินทางจากถิ่นพำนักที่อาศัยไปยังสถานที่อื่นเป็นการชั่วคราวด้วยความสมัครใจไป และเป็นการเดินทางด้วยเหตุผลของการท่องเที่ยวมิใช่เพื่อการประกอบอาชีพ หรือหารายได้ เช่น การเดินทางเพื่อการพักผ่อน การเดินทางเพื่อไปชมการแข่งขันกีฬา (อาทิ การแข่งขันกีฬา ซีเกมส์ โอลิมปิก) การเดินทางเพื่อการศึกษา การเดินทางเพื่อประชุมสัมมนา การเดินทางเพื่อเยี่ยมเยียนญาติพี่น้อง หรือเพื่อน การเดินทางเพื่อแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม เป็นต้น

2.2 แนวคิดในการกำหนดมาตรฐานอาหาร

“อาหาร” ถือเป็นหนึ่งในปัจจัย 4 ที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อร่างกายของมนุษย์ แม้เศรษฐกิจจะย่ำแย่หรือตกต่ำ อาหารก็ยังคงเป็นสินค้าจำเป็นต่อการดำรงชีพ โดยทัศนคติในการเลือกบริโภคอาหารของมนุษย์ นอกจากจะขึ้นอยู่กับปัจจัยทางเศรษฐกิจ ความรู้ความเข้าใจด้านโภชนาการแล้ว ความปลอดภัยของอาหารก็ เป็นสิ่งสำคัญที่มนุษย์ทั่วทุกมุมโลก ไม่ว่าจะยากดีมีจนเช่นไรล้วนแล้วแต่ใส่ใจหาเช่นเดียวกัน เนื่องจากเกี่ยวพันโดยตรงกับการมีสุขภาพที่ดีของทุกคน นับตั้งแต่ฐานการผลิตจากไร่ นา หรือ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์มาจนถึงโต๊ะอาหาร การที่จะได้มาซึ่งอาหารปลอดภัยนั้น จำเป็นต้องอาศัยจิตสำนึกที่ดีของผู้ที่เกี่ยวข้องทุกขั้นตอนกระบวนการผลิต นับตั้งแต่เกษตรกร ผู้จำหน่าย ผู้ปรุงอาหาร แปรรูป จนถึงผู้บริโภคที่จะมีบทบาทในการร่วมตรวจสอบดูแล ทั้งนี้ ระบบมาตรฐานคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารที่เป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ ได้แก่ ระบบมาตรฐานขั้นตอนการผลิตอาหารที่ดี (GMP) ระบบวิเคราะห์อันตราย และควบคุมจุดวิกฤต (HACCP) รวมถึงระบบสุขศาสตร์และการจัดการด้านสุขอนามัย เป็นต้น ซึ่งมาตรฐานเหล่านี้ จัดได้ว่าเป็นหัวใจหลักในการผลิตอาหาร โดยความหมายของมาตรฐานอาหาร สามารถสรุปได้ดังนี้

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (2548) กล่าวว่า มาตรฐานอาหาร หรือหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต หมายถึง ระบบคุณภาพที่สร้างกระบวนการจัดการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารของโรงงานอุตสาหกรรม ไม่ว่าจะเป็นวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

ดารณี หมูขจรพันธ์ (2540: 112) สรุปว่า มาตรฐานที่ดีในการผลิตอาหาร หมายถึง แนวทางในการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานการผลิตให้ผู้ผลิตปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎหมายได้ถูกต้อง เป็นไปตามความต้องการของลูกค้า

นอกจากนี้ พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ (2551) ของประเทศไทย ระบุว่า “ความมั่นคงด้านอาหาร” หมายความว่า การเข้าถึงอาหารที่มีอย่างเพียงพอสำหรับการบริโภคของประชาชนในประเทศ อาหารมีความปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตามความต้องการ ตามวัยเพื่อการมีสุขภาพที่ดี รวมทั้งการมีระบบการผลิตที่เกื้อหนุนรักษาความสมดุลของระบบนิเวศวิทยาและความคงอยู่ของฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติของประเทศ ทั้งในภาวะปกติหรือเกิดภัยพิบัติสาธารณภัยหรือการก่อการร้าย อันเกี่ยวเนื่องจากอาหารนั้นหมายถึงประชากรไทยทุกคนมีสิทธิในการได้รับอาหารอย่างเพียงพอตามความต้องการ ในระดับปัจเจกบุคคล และมีการผลิตและเข้าถึงทรัพยากรอย่างเพียงพอ

ทั้งนี้ สามารถสรุปได้ว่า การมีมาตรฐานอาหารที่ดีและมีความมั่นคงด้านอาหาร คือ สิ่งที่สำคัญมาก ที่จะต้องจัดการและควบคุมให้ปริมาณของอุปสงค์และอุปทานมีความสมดุลและสอดคล้องกัน การผลิตอาหารที่มีคุณภาพ มีความปลอดภัย และเพียงพอ เป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบการในการพัฒนาระดับมาตรฐานการผลิตอาหารทุกประเภท เพื่อนำไปใช้ปฏิบัติได้ถูกต้อง มุ่งเน้นความปลอดภัยคุณภาพ มาตรฐาน และความต้องการของผู้บริโภคเป็นหลัก

2.3 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร

บีบีซีไโอ ประเทศไทย (2557) กล่าวว่า ปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์อาหารจำเป็นต้องผ่านการรับรองมาตรฐานคุณภาพด้านต่างๆ มาตรฐานเหล่านี้ต่างก็มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนเกิดความมั่นใจถึงความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย เมื่อผู้ผลิตอาหารหรือผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐาน มาตรฐานดังกล่าวจะเป็นหลักฐานสำคัญอย่างเป็นรูปธรรม ในการให้ข้อมูลว่าผลิตภัณฑ์นั้นๆ ผลิตตามกระบวนการที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ทั้งในด้านคุณภาพและความปลอดภัย ความพยายามที่จะควบคุมความปลอดภัยของอาหารโดยการออกมาตรฐานต่างๆ

Asia Pacific Food Industry Thailand (2549) เชื่อว่าขณะนี้มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารในโลกมากกว่า 100 มาตรฐาน อาทิเช่น GAP, GMP, HACCP, BRC, IFS, ISO 9001: 2000 และ ISO 22000: 2005 เป็นต้น มาตรฐานระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่นิยมจัดทำ มีดังต่อไปนี้

1) การผลิตทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม (Good Agriculture Practices: GAP)

Trade point (2556) ได้แสดงแนวคิดที่ว่า GAP หมายถึง แนวทางในการทำการเกษตร เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดีตรงตามมาตรฐานที่กำหนด ได้ผลผลิตสูงคุ้มค่าการลงทุนและขบวนการผลิตจะต้องปลอดภัยต่อเกษตรกรและผู้บริโภค มีการใช้ทรัพยากรที่เกิดประโยชน์สูงสุด เกิดความยั่งยืนทางการเกษตรและไม่ทำให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม โดยหลักการนี้ได้รับการกำหนดโดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO)

2) หลักเกณฑ์ว่าด้วยสุขลักษณะที่ดีในการผลิต (Good Hygiene Practices: GHP)

Trade point (2556) ได้แสดงแนวคิดที่ว่า GHP เป็นหลักเกณฑ์ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (United States Food and Drug Administration: USFDA) จัดทำขึ้น เพื่อใช้เป็นแนวทางพื้นฐานในการควบคุมการผลิตสินค้าประเภทอาหาร ยา เครื่องสำอาง และเวชภัณฑ์ต่างๆ หลักเกณฑ์หรือข้อกำหนดของ GHP ในการควบคุมคุณภาพสินค้าต่างๆ ครอบคลุมตั้งแต่สุขอนามัยของสถานที่ผลิต วัตถุดิบ และบรรจุภัณฑ์ ซึ่งต้องสะอาด เพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อนในสินค้า นอกจากนี้ยังควบคุมสุขอนามัยในทุกขั้นตอนการผลิต การบำรุงรักษาสถานที่ผลิต และการขนส่งจนกว่าสินค้าจะถึงมือผู้บริโภค หลักเกณฑ์ GHP มีความคล้ายคลึงกับหลักเกณฑ์ตามมาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practices) หรือหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตซึ่งเป็นมาตรฐานหนึ่งที่ USFDA กำหนดขึ้นเพื่อใช้ควบคุมการผลิตสินค้าประเภทเดียวกับ GHP เพื่อให้ได้สินค้าที่มีมาตรฐานและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

3) หลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (Good Manufacturing Practices: GMP)

ศิริพร (2557) ได้แสดงแนวคิดที่ว่า GMP เป็นข้อกำหนดพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามและทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย เน้นที่การป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่จะทำให้อาหารเป็นพิษ เป็นอันตรายและไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งปรากฏอยู่ใน Code of Federal Regulation ของประเทศสหรัฐอเมริกา ฉบับที่ 21 ตอนที่ 110 (21 CFR part 110) ว่าด้วยสุขลักษณะในการผลิตอาหารทั่วไป และเทียบได้กับมาตรฐานสากลของหน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) คือ หลักการทั่วไปว่าด้วยสุขลักษณะอาหารของ Codex หรือบางครั้งอาจเรียกว่า โปรแกรมพื้นฐาน (Prerequisite

Programs) ซึ่งเรียกว่า ข้อกำหนดหลักเกณฑ์ทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (Recommended International Code of Practice General Principle of Food Hygiene: GMP Codex) โดยทาง อย. ได้นำเกณฑ์ GMP มาประยุกต์และกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร บังคับใช้เมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม พ.ศ. 2544 ประกอบด้วยหัวข้อดังต่อไปนี้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และบุคลากร ส่วนหลักการทั่วไปว่าด้วยสุขลักษณะอาหารของ Codex ประกอบด้วยหัวข้อ ดังต่อไปนี้ การผลิตเบื้องต้น สถานที่ประกอบการ: การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก การควบคุมการปฏิบัติงาน สถานที่ประกอบการ: การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล สถานที่ประกอบการ: สุขอนามัยส่วนบุคคล การขนส่ง ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค และการฝึกอบรม

4) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP)

กองควบคุมอาหาร (2557) ได้กล่าวว่า HACCP คือ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤต ที่ต้องควบคุมเพื่อควบคุมอันตราย ณ จุดหรือขั้นตอนการผลิตที่อันตรายเหล่านั้น มีโอกาสเกิดขึ้น จึงสามารถประกันความปลอดภัยของอาหารที่ยอมรับกันว่า สามารถป้องกันอันตรายและสิ่งปนเปื้อนได้ดีกว่าการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายหรือควบคุมคุณภาพที่ใช้กันอยู่เดิม โดยระบบ HACCP จะเน้นการควบคุมกระบวนการผลิตในจุดหรือขั้นตอนที่สำคัญที่สามารถประยุกต์วิธีการควบคุมเข้าไปใช้ได้โดยพิจารณาตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การขนส่ง จนถึงผู้บริโภค นอกจากนั้นระบบ HACCP ยังมีศักยภาพในการระบุบริเวณหรือขั้นตอนการผลิตที่มีโอกาสเกิดความผิดพลาดขึ้นได้แม้ว่าจุดหรือในขั้นตอนดังกล่าวจะยังไม่เคยเกิดอันตรายมาก่อน

การประยุกต์ใช้หลักการของ HACCP ประกอบด้วย การดำเนินการ 12 ขั้นตอน ซึ่ง 5 ขั้นตอนแรกจะเป็นการเตรียมการเพื่อจัดทำระบบ HACCP ส่วนอีก 7 ขั้นตอนหลังเป็นหลักการของ HACCP ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอน ดังนี้

- ขั้นตอนที่ 1 จัดตั้งทีมงาน HACCP
- ขั้นตอนที่ 2 การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์
- ขั้นตอนที่ 3 การชี้หาวัตถุดิบประสงคในการใช้ผลิตภัณฑ์
- ขั้นตอนที่ 4 การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต
- ขั้นตอนที่ 5 การตรวจสอบความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต
- ขั้นตอนที่ 6 การวิเคราะห์อันตราย
- ขั้นตอนที่ 7 กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
- ขั้นตอนที่ 8 กำหนดค่าวิกฤติ
- ขั้นตอนที่ 9 กำหนดระบบตรวจติดตามเพื่อควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
- ขั้นตอนที่ 10 กำหนดการแก้ไข

ขั้นตอนที่ 11 กำหนดการทวนสอบ

ขั้นตอนที่ 12 กำหนดระบบเอกสารและการเก็บบันทึกข้อมูล

2.4 แนวคิดการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่น

พจนา สวนศรี (อ้างใน สุดชีวัน นันทวัน ณ อยุธยา, 2551) ได้ให้ข้อเสนอเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนาการท่องเที่ยวว่า คนในชุมชนต้องเข้ามามีส่วนร่วมในการกำหนดทิศทางการท่องเที่ยว และการจัดการการท่องเที่ยวด้วยตนเอง บทบาทของโครงการการท่องเที่ยว เพื่อชีวิต และธรรมชาติ คือการเป็นสะพานเชื่อมความเข้าใจระหว่างนักท่องเที่ยวกับชุมชน บอกกล่าวคนที่จะเข้าไปเยี่ยมชุมชนให้เข้าใจในเรื่องราวของชุมชน รูปแบบการท่องเที่ยว กติกา ข้อปฏิบัติ เมื่ออยู่ในชุมชน ในขณะเดียวกันก็มีการพูดคุยกับชาวบ้านให้ชัดเจนถึงเป้าหมายของการทำกิจกรรมนี้ ซึ่งมีความแตกต่างกันในแต่ละชุมชน บางแห่งมองว่าเป็นการเผยแพร่เรื่องราววิถีชีวิตวัฒนธรรม ตลอดจนการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติของชุมชน บางแห่งอาจมองว่า นอกจากเผยแพร่แล้วน่าจะเป็นกิจกรรมที่ก่อให้เกิดรายได้แก่ชุมชน เราจึงต้องมองถึงข้อดีและข้อเสียและแนวทางป้องกัน ร่วมกันค้นหาเสน่ห์ของชุมชนซึ่งหมายถึงแหล่ง ทรัพยากรธรรมชาติที่สวยงาม และวิถีชีวิต วัฒนธรรมที่น่าสนใจและยังได้กล่าวถึงการจัดการการท่องเที่ยวโดยการมีส่วนร่วมของประชาชนเป็นทางเลือกที่สามารถตอบสนอง และพัฒนาสู่กระบวนการพัฒนาสังคมแบบยั่งยืนได้ ภายใต้มิติต่างๆ ดังนี้

2.4.1) มิติด้านสิ่งแวดล้อม ควรเป็นกิจกรรมที่ก่อให้เกิดการเรียนรู้ ร่วมมือกันในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ และจำกัดให้เกิดผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด

2.4.2) มิติด้านการเมือง กิจกรรมนี้ควรเป็นกิจกรรมหนึ่งของการรณรงค์การมีส่วนร่วมของประชาชนระดับล่าง โดยการสร้างกระบวนการวางแผนและการตัดสินใจในการจัดการการท่องเที่ยวเชิงชุมชน

2.4.3) มิติด้านสังคมและวัฒนธรรม กิจกรรมนี้ควรสร้างสรรค์การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของคนต่างวัฒนธรรม เพื่อเพิ่มความเข้าใจ และตระหนักในคุณค่าของวัฒนธรรมท้องถิ่น รวมทั้งการเท่าทันต่อวัฒนธรรมแบบเมืองที่เติบโตอย่างไร้รากฐาน

2.4.4) มิติด้านเศรษฐกิจ คือการกระจายรายได้ ผลกำไรที่เกิดจากการท่องเที่ยวเชิงชุมชนอย่างแท้จริง ประชาชนในพื้นที่ร่วมพัฒนาควบคุมการเติบโตของการท่องเที่ยวภายในพื้นที่และรักษาทรัพยากรธรรมชาติ

สินธุ์ สโรบล และ อุดร วงษ์ทับทิม (2546) ทำการวิจัยเรื่องการจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน ประสบการณ์พื้นที่ภาคเหนือ ผลการศึกษาด้านการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน สรุปข้อเสนอว่าชาวบ้านควรเข้าถึงทรัพยากรและมีส่วนร่วมในการจัดการทรัพยากรการท่องเที่ยวของท้องถิ่นโดยตรง รวมทั้งร่วมมือกันรักษาฐานทรัพยากรที่มีอยู่ ให้เป็นมรดกของคนรุ่นต่อไป เช่น การรักษาป่าต้นน้ำไว้ให้เป็นแหล่งต้นน้ำลำธารที่สำคัญของชุมชนและเป็นฐานสนับสนุนการเกษตรกรรมซึ่งเป็นรายได้หลักของชุมชน สอดคล้องกับแนวคิดของพจนา สวนศรี (2546) ได้เสนอแนวคิดเรื่องการมีส่วนร่วมว่าการที่ชาวบ้านมีความรู้สึกว่าเป็นเจ้าของโครงการจะเกิดขึ้นได้ต่อเมื่อกระบวนการทำงานได้ให้ชาวบ้านร่วมคิดและร่วมทำตั้งแต่เริ่มต้นกระบวนการ และมีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการกำหนดทิศทางการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่เกิดขึ้นในชุมชน การสร้างการมีส่วนร่วมในชุมชนให้เข้ามามีบทบาทในการทำงาน เป็นตัวแทนของความคิดและดูแลผลประโยชน์ของตนและชุมชน

โดยการร่วมทุน โดยที่ชาวบ้านสามารถเป็นสมาชิกได้ในลักษณะการร่วมทุน ลงหุ้น เพื่อให้ชุมชนได้มีกองทุน เพื่อใช้ในการดำเนินงานด้านการท่องเที่ยวและเมื่อมีผลกำไรสามารถตอบแทนสมาชิกได้ในรูปแบบเงินปันผล จะทำให้สมาชิกในชุมชนเกิดประสบการณ์และบทเรียนร่วมกัน

2.5 แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นระบบความรู้ ความเชื่อ ความคิด ของชาวบ้านในการจัดการและสะท้อนถึงแบบแผนการดำเนินชีวิต ซึ่งมีความแตกต่างกันไปในแต่ละสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งมีการปรับตัว ผสมผสานและสืบทอดต่อกันมา จากการศึกษาของเสรี พงศ์พิศ (2549) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นความรู้ที่เกิดการเรียนรู้ สะสมและสืบทอด ซึ่งเป็นประสบการณ์ของชีวิตของชาวบ้านในท้องถิ่น ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีลักษณะเป็นนามธรรม เป็นโลกทัศน์ ชีวทัศน์ เป็นปรัชญา วิธีการดำเนินชีวิตเกี่ยวกับการเกิด แก่ เจ็บ ตาย คุณค่าและความหมายของทุกสิ่งในชีวิตประจำวัน และ ลักษณะภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นรูปธรรม ได้แก่ เรื่องที่เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรม วัตถุต่างๆ ทั้งทางการเกษตร การทำมาหากิน ดนตรีและศิลปวัฒนธรรมด้านอื่นๆ ภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงเป็นวิถีคิด สติปัญญาที่เกิดจากแบบแผนแห่งการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นมาอย่างต่อเนื่อง

สามารถ จันทรสุรีย์ (2546) อธิบายว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง พื้นเพรากฐานของชีวิต ความรู้ของชาวบ้านที่เกิดจากการเรียนรู้ทั้งทางตรงและการปฏิบัติ ทั้งจากประสบการณ์ด้วยตนเอง หรือทางอ้อมที่ผ่านมาจากผู้ใหญ่ หรือความรู้ที่สืบทอดสะสมกันมา ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เอง นำมาใช้ในการแก้ไขปัญหาและพัฒนาสติปัญญาอันเกิดจากความรู้ของชาวบ้านทั้งหมด ที่ชาวบ้านคิดได้เอง และมีศักยภาพเพื่อนำมาใช้แก้ไขปัญหาในชีวิตแต่ละท้องถิ่นได้อย่างสมเหตุสมผล

ประเวศ วะสี (2536) กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น เกิดจากการสะสมประสบการณ์ในชีวิต สังคมและสภาพสิ่งแวดล้อมที่แตกต่างกันไป และสามารถถ่ายทอดต่อกันมาเป็นวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีลักษณะเหมาะสมกับท้องถิ่นนั้นๆ คือ ลักษณะบริบทที่เหมาะสมกับแต่ละท้องถิ่น และมีความสัมพันธ์กับธรรมชาติ เครือญาติ หรือสภาพทั่วไป รวมถึงมีการเคารพในผู้อาวุโสในชุมชน ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้านมีที่มา 3 ประการ คือ ภูมิปัญญาที่มาจากการใช้ชีวิตตามธรรมชาติ ภูมิปัญญาที่เกิดจากประสบการณ์และภูมิปัญญาเฉพาะด้าน เกี่ยวกับการทำมาหากิน อาชีพและภูมิปัญญาด้านอาหาร

จากความหมายข้างต้น สามารถสรุปได้ว่า อาหารท้องถิ่น เป็นภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของแต่ละชุมชน ที่ชาวบ้านได้เรียนรู้ เลือกสรร ประยุกต์ให้เหมาะสมกับความต้องการ ความเป็นธรรมชาติแต่ละท้องถิ่น ความสวยงามน่ารับประทาน ความอร่อย ซึ่งถูกปรุงแต่ง ปรับตัวให้เข้ากับวิถีชีวิตประจำวันในแต่ละชุมชนอย่างหลากหลาย เป็นวัฒนธรรมที่มีคุณค่าที่ทำให้สามารถดำรงชีวิตสืบทอดมารุ่นสู่รุ่น

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

ในการศึกษาครั้งนี้ มีเป้าหมายหลักเพื่อกำหนดแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง 4 จังหวัด ได้แก่ ชัยนาท สิงห์บุรี อ่างทอง และพระนครศรีอยุธยา โดยใช้การวิจัยแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) ของทุกภาคีที่เกี่ยวข้อง ซึ่งผลการวิจัยสามารถใช้เป็นแนวทางปฏิบัติที่ดีได้ ทั้งนี้ คณะผู้วิจัยดำเนินการศึกษาด้วยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสำรวจ การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) การจัดประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group Discussion) การสังเกต (Observation) เพื่อสอบถามความคิดเห็นของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนามาตรฐานอาหาร และวางแผนการจัดการท่องเที่ยว ร่วมกับการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) เพื่อทำการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารพร้อมบริโภคทางจุลินทรีย์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ตรวจวิเคราะห์หาแบคทีเรียก่อโรค รวมทั้งสารปนเปื้อนในอาหาร แล้วนำผลการวิจัยไปวิเคราะห์ และสรุปเป็นแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่ม เพื่อยกระดับคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในจังหวัดสิงห์บุรี อ่างทอง ชัยนาท และอยุธยา โดยบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีและภูมิปัญญาดั้งเดิมของชุมชน เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน โดยดำเนินการวิจัยตามลำดับขั้นตอนเพื่อหาคำตอบตามวัตถุประสงค์การวิจัย ดังนี้

คำถามการวิจัยข้อที่ 1 เอกลักษณะที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นในพื้นที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลางเป็นอย่างไร

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินการวิจัย

1) รวบรวมข้อมูลจากการค้นคว้าจากเอกสารจากแหล่งข้อมูลต่างๆ ได้แก่ ข้อมูลจากการศึกษาเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง วารสาร พงศาวดาร จดหมายเหตุ แผนที่ รวมทั้งแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมที่เกี่ยวข้องกับแนวคิดด้านความปลอดภัยในอาหาร หลักการจัดการท่องเที่ยว วัฒนธรรมและวิถีชีวิตเกี่ยวกับอาหาร และแนวทางในการสร้างรายได้จากการท่องเที่ยว

2) การสำรวจภาคสนามร่วมกับภาคีที่เกี่ยวข้องและชุมชน เพื่อศึกษาเอกลักษณะที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นในพื้นที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง ทั้ง 13 อำเภอ ใน 4 จังหวัด อันได้แก่ อำเภอเมืองอ่างทอง อำเภอไชโย และอำเภอบ้านแพรก จังหวัดอ่างทอง อำเภอเมืองสิงห์บุรี อำเภออินทร์บุรี และอำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี อำเภอเมืองพระนครศรีอยุธยา อำเภอบางปะอิน อำเภอบางบาล และอำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา อำเภอเมืองชัยนาท อำเภอมโนรมย์ และอำเภอสรรพยา จังหวัดชัยนาท

3) สัมภาษณ์เชิงลึกผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่น ผู้นำชุมชน นักวิชาการ และตัวแทนจากภาครัฐและเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในพื้นที่

4) รวบรวมเอกลักษณ์ที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นในพื้นที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลางทั้ง 4 จังหวัด เพื่อจัดทำฐานข้อมูลวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารของชุมชน

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1) ประชากร ได้แก่ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่น ตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน นักวิชาการ ผู้นำชุมชน และผู้ประกอบการร้านอาหารและสินค้าแปรรูป

2) กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่น ตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน นักวิชาการ ผู้นำชุมชน และผู้ประกอบการร้านอาหารและสินค้าแปรรูปที่เป็นตัวแทนจากพื้นที่วิจัย อำเภอละ 3 คน โดยทำการเลือกกลุ่มตัวอย่างมาอำเภอละ 1 คน หลังจากนั้นใช้วิธี Snowball Sampling ในการแนะนำตัวแทนคนต่อไป มาอีก 2 คน รวมทั้งสิ้น 3 คนในแต่ละอำเภอ รวมทั้งสิ้น 39 คน จาก 13 อำเภอ เพื่อสัมภาษณ์เชิงลึกในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของชุมชนท้องถิ่น

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

1) แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-structured interview) ที่เกี่ยวข้องกับเอกลักษณ์ที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่น ที่กำหนดไว้เพียงกรอบหรือประเด็นที่จะสัมภาษณ์เท่านั้น โดยอาศัยกรอบและแนวคิดเป็นปัจจัยสำคัญในการตั้งประเด็นคำถาม แต่จะไม่มีคำถามแบบตายตัว และจะไม่เรียงลำดับคำถามก่อนหลังเหมือนที่กำหนดเอาไว้ คำถามจะมีลักษณะแบบปลายเปิด และหากว่าในขณะที่สัมภาษณ์พบปรากฏการณ์หรือประเด็นปัญหาใดก็จะทำการสัมภาษณ์โดยละเอียด เพื่อให้ได้คำตอบอย่างชัดเจน ทั้งนี้ คณะผู้วิจัยจะเป็นผู้ทำการสัมภาษณ์ เพื่อให้ได้ข้อมูลละเอียดตรงกับวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ให้มากที่สุด พร้อมทั้งบันทึกข้อมูลที่ได้ลงในแถบบันทึกเสียง และถ่ายภาพที่เกี่ยวข้องไว้

2) เครื่องมืออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ กล้องบันทึกภาพ กล้องถ่ายวิดีโอ เครื่องบันทึกเสียง เป็นต้น

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ทั้งจากการทบทวนเอกสาร การสำรวจ และการสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อนำมาวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ด้านคุณค่าของเอกลักษณ์ด้านวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารของชุมชนท้องถิ่น ผ่านกระบวนการแบบมีส่วนร่วมของทุกภาคที่เกี่ยวข้อง แล้วจึงนำมาเรียบเรียงเป็นเนื้อหาที่สมบูรณ์

คำถามการวิจัยข้อที่ 2 คุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในจังหวัดสิงห์บุรี อ่างทอง ชัยนาท และอยุธยาเป็นอย่างไร

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินการวิจัย

1) สำรวจและสังเกตการณ์ภาคสนามในพื้นที่วิจัยร่วมกับผู้ที่เกี่ยวข้องในชุมชน เกี่ยวกับการรักษาคุณภาพและมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารในพื้นที่วิจัย ทั้ง 13 อำเภอ โดยทำการสังเกตภายในร้านค้า และสถานที่ผลิตอาหาร ระหว่างที่ผู้ประกอบการกำลังผลิตอาหาร แล้วทำการจดบันทึกขั้นตอนและวิธีการอย่างละเอียด

2) เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในช่วงเวลา 11.00 - 15.00 น. โดยเก็บปริมาณ 300 กรัม ในถุงพลาสติกที่ปราศจากเชื้อ และเมื่อตัวอย่างอาหารมาถึงห้องปฏิบัติการแล้ว เช็ดปากถุงด้วยแอลกอฮอล์ 70% จากนั้นใช้ช้อนปราศจากเชื้อตักอาหาร น้ำหนัก 25 กรัม ใส่ในถุงพลาสติกที่ปราศจากเชื้อ เติมสารละลาย Phosphate buffered saline (PBS) ปริมาตร 225 มิลลิลิตร จะได้ตัวอย่างอาหารที่ระดับความเจือจาง 10 เท่า จากนั้นนำมาตีปั่นด้วยเครื่อง stomacher แล้วใช้เจือจางต่อไปเพื่อใช้นับจำนวนจุลินทรีย์หรือนำมาตรวจวิเคราะห์ตรวจหาจุลินทรีย์อื่นๆ ต่อไป

3) ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารพร้อมบริโภคทางจุลินทรีย์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์โดยการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ ดังต่อไปนี้ จำนวนแบคทีเรียทั้งหมด (total bacterial count) แบคทีเรียโคลิฟอร์ม (coliform) และ *Escherichia coli* โดยตรวจวิเคราะห์ตามหลัก AOAC (1984) นอกจากตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการแล้ว ในการทดสอบภาคสนามจะใช้ชุดทดสอบภาคสนามสำหรับตรวจสอบซ้ำด้วยการแปลผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารพร้อมบริโภคทางจุลินทรีย์ทำการแปลผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารพร้อมบริโภคทางจุลินทรีย์โดยอาศัยเกณฑ์คุณภาพทางจุลินทรีย์ ของกรมวิทยาศาสตร์ การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 เกณฑ์คุณภาพทางจุลินทรีย์แต่ละดัชนีของอาหารพร้อมบริโภคประเภทต่างๆ (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, 2536)

ประเภทอาหาร	ดัชนีคุณภาพทางจุลินทรีย์		
	จำนวนแบคทีเรียทั้งหมด (CFU/g)	แบคทีเรียโคลิฟอร์ม (MPN/g)	<i>E. coli</i> (MPN/g)
อาหารผ่านความร้อนมาก	$<1 \times 10^6$	<500	<3
อาหารผ่านความร้อนน้อย	$<1 \times 10^6$	<500	<3
อาหารไม่ผ่านความร้อน	$<1 \times 10^6$	<500	<10
เครื่องดื่ม	$<1 \times 10^6$	<20	<2

นอกจากประเมินคุณภาพอาหารพร้อมบริโภคแต่ละดัชนีแล้ว ยังได้ประเมินคุณภาพทางจุลินทรีย์โดยรวม โดยประเมินจากทั้ง 3 ดัชนีร่วมกัน ซึ่งประเมินได้ดังนี้

กรณีที่ 1 ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางจุลินทรีย์โดยรวม หมายถึง ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางจุลินทรีย์อย่างน้อยดัชนีใดดัชนีหนึ่งใน 3 ดัชนี

กรณีที่ 2 ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางจุลินทรีย์โดยรวม หมายถึง ผ่านเกณฑ์คุณภาพทางจุลินทรีย์ทั้ง 3 ดัชนี

การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ใช้แผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (Completely randomized design, CRD) ทำทดลองซ้ำ 3 ครั้ง เพื่อวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-Way ANOVA) เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี ของ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับนัยสำคัญที่ $p \leq 0.05$ และเปรียบเทียบกับตาราง ดัชนีเอ็มพีเอ็น (MPN index)

4) การตรวจวิเคราะห์หาแบคทีเรียก่อโรค 5 ชนิด ได้แก่ *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Salmonella*, *Vibrio parahaemolyticus* และ *Vibrio cholera* มีรายละเอียด ดังนี้

- การตรวจหาเชื้อ *Staphylococcus aureus* ดัดแปลงจากวิธีของ Bennett & Lancette (2001) โดยนำสารละลายผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการทำเจือจางที่ต้องการจากวิธีการที่ 1 แล้วปิเปตตัวอย่างลงบนอาหารเลี้ยงเชื้อ Baird-Parker Egg Yolk Tellulite Agar (BPEY) จำนวน 3 จานเพาะเชื้อละๆ 0.4 มิลลิลิตร 0.3 มิลลิลิตร และ 0.3 มิลลิลิตร ใช้แท่งแก้วสามเหลี่ยมปลอดเชื้อเกลี่ยตัวอย่างให้ทั่วผิวน้ำอาหารเลี้ยงเชื้อ จากนั้นนำไปบ่มที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง รวมทั้งซัดแยก *S. aureus* ATCC43300 บนอาหาร BPEY เพื่อเปรียบเทียบ เมื่อครบเวลาให้นับจำนวนโคโลนีที่มีลักษณะจำเพาะ (typical colonies) ของ *S. aureus* ที่เจริญบน BPEY ซึ่งมีลักษณะกลมมน ขอบเรียบผิวเรียบมัน ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2-3 มิลลิเมตร มีสีเทาถึงดำ มีวงช่รอบโคโลนี และวงใสรอบวงช่ ทุกจานของ ระดับความเจือจางที่มีจำนวน 20-200 โคโลนีต่อจาน โดยเลือกโคโลนีที่คาดว่าจะ เป็น *S. aureus* จากแต่ละจานๆ ละ 3 โคโลนี จากนั้นนำแต่ละโคโลนีมาทดสอบ โคแอกกูเลสคตะเลส ทดสอบ Anaerobic utilization of mannitol และ Voges-Proskauer Test โดยใช้ *S. aureus* ATCC43300, *E. coli* ATCC25922 เป็นแบคทีเรียอ้างอิง และรายงานปริมาณของ *S. aureus* เป็นโคโลนีต่อกรัม (CFU/g)

- การตรวจหา *B. cereus* ดัดแปลงจากวิธีของ Rhodehamel & Harmon (1998) โดยนำสารละลายผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการทำเจือจางที่ต้องการ ปิเปตตัวอย่างลงในหลอดอาหาร Trypticase soy-polymyxin broth 3 หลอดๆ ละ 1 มิลลิลิตร นำไปบ่มที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 48 ชั่วโมง สังเกตการเจริญและนำหลอดที่มีลักษณะขุ่นไป streak ลงบน Mannitol egg-yolk phenol red polymyxin agar (MYP) แล้วนำไปบ่มที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง เลือกโคโลนีที่ให้ลักษณะเฉพาะของ *B. cereus* (กลม แบน แห้ง ผิวหยาบ สีขาวครีม มีวงช่รอบโคโลนีอาหารเลี้ยงเชื้อมีสีชมพู) จากจานเพาะเชื้อของระดับความเจือจางต่างๆ ซึ่งลักษณะเฉพาะของ *B. cereus* ที่ผิวของอาหารเลี้ยงเชื้อจะเปลี่ยนเป็นสีชมพู เนื่องจาก ไม่เกิดการหมักแมนนิทอลและมีรอยขาวช่รอบโคโลนี เนื่องมาจากการสร้างเอนไซม์เลซิทีเนสหลังจากนั้นนำโคโลนีที่สงสัยมาทดสอบเพื่อยืนยันต่อไปด้วยการย้อมแกรม การเจริญแบบไร

ซอด้บนอาหาร Nutrient broth และนำมาเพาะต่อลงอาหาร Nutrient agar โดย *B. cereus* จะไม่มีการเจริญแบบไรซอยด์ การทดสอบไนเตรทบนอาหาร Nitrate broth และคำนวณค่า MPN จากตารางคำนวณเป็นปริมาณของ *B. cereus* เป็นโคโลนีต่อกรัม (CFU/g)

- การตรวจหา *Salmonella* โดยดำเนินการตามวิธีของ Bangtrakulnonth และคณะ (1995) โดยเพาะเลี้ยงตัวอย่างจำนวน 25 g ลงใน buffer peptone water (BPW) จำนวน 225 g บ่มที่ 37 องศาเซลเซียส 18-24 ชั่วโมง แล้วถ่ายเชื้อเพาะลงอาหารเลี้ยงเชื้อ 2 ชนิดคือ Rappaport Vassiliadis broth (RV) และ modified semi-solid Rappaport Vassiliadis medium (MSRV) บ่มที่ 42 องศาเซลเซียส 18-24 ชั่วโมง ถ่ายเชื้อจาก RV และ MSRV เพาะลงบน xylose-lysine desoxycholate agar (XLD), *Salmonella Shigella* agar (SS) และ brilliant green agar (BGA) อย่างละ 1 ชุด บ่มที่ 37 องศาเซลเซียส 18-24 ชั่วโมง แล้วคัดเลือก 5 โคโลนี ที่เป็นลักษณะจำเพาะของเชื้อ *Salmonella* บนอาหารเลี้ยงเชื้อแต่ละชนิดไปทดสอบคุณสมบัติทางชีวเคมีต่อไป ทั้งนี้ การทดสอบยืนยันคุณสมบัติทางชีวเคมี และการจำแนกซีรียวาร์ทางซีรัมวิทยานำโคโลนีที่สงสัยว่าเป็นเชื้อ *Salmonella* มาทดสอบคุณสมบัติทางชีวเคมี โดยคุณสมบัติของเชื้อ *Salmonella* subspecies enterica I จะแสดงผลทางชีวเคมี ดังนี้ Triple sugar iron หรือ TSI (alkaline slant, acid butt, H₂S (+/-), gas (+), lysine (+), glucose (+), lactose (-), sucrose (-), catalase (+), oxidase (-), indole (-), urease (-), MR (+), VP (-), adonitol (-), salicin (-), raffinose (-), mannitol (+) (Quinn และคณะ, 1994) จากนั้นจึงทำการยืนยันผลซีรียวาร์โดยการทดสอบทางซีรัมวิทยา เริ่มจากนำเชื้อ *Salmonella* ที่ผ่านการทดสอบคุณสมบัติทางชีวเคมีแล้วไปเพาะลงบน Nutrient agar (NA) หรือ Endo agar เพื่อเตรียมไว้ใช้สำหรับจำแนกเชื้อทางซีรัมวิทยาโดยวิธี slide agglutination test การวิเคราะห์เริ่มโดยหยด antiserum group ที่จะใช้ทดสอบ (group A, B, C, D, E, F, G, H และ I ตามลำดับ) 1 หยด และน้ำเกลือ (NSS 0.85%) 1 หยด ลงบนแผ่นแก้วที่สะอาด จากนั้นใช้ loop เขี่ยเชื้อ 2-3 โคโลนี จาก NA agar มากวนให้เข้ากับน้ำเกลือ และ antiserum เอียงแผ่นแก้วไปมา สังเกตปฏิกิริยาการเกาะกลุ่ม (agglutination) ระหว่างเชื้อกับน้ำเกลือและเชื้อกับ antiserum ภายใน 30-60 วินาที โดยเชื้อจะเกาะกลุ่มกับ antiserum และไม่เกิดปฏิกิริยาการเกาะกลุ่มกับน้ำเกลือ บันทึกผล หลังจากทดสอบหา group ได้แล้ว นำเชื้อมาทดสอบหา O-antigen ของ group นั้น ๆ ต่อไป เมื่อทราบผล O-antigen แล้ว นำเชื้อมาทดสอบหา H-antigen ทั้ง phase 1 และ phase 2 จากนั้นนำผล group, O-antigen และ H-antigen ที่ได้มาเปรียบเทียบเพื่อวิเคราะห์ซีรียวาร์กับตาราง antigenic formula (Popoff, 2008)

- การตรวจหาเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* และ *Vibrio cholera* โดยนำสารละลายผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการทำเจือจางที่ต้องการจากวิธีการที่ 1 แล้วปิเปตตัวอย่างลงในสารละลายเพปโตนในน้ำที่เป็นเบส (alkaline peptonewater) โดยทำซ้ำ 3 ครั้ง ทุกกระดับเจือจาง นำไปบ่มที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง จากนั้นใช้ลวดเขี่ยเชื้อ (loop) ตะเชื้อจากหลอดที่เจริญมา streak ลงบนอาหาร thiosulfate citrate bile salt sucrose (TCBS) บ่มที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง คัดเลือกโคโลนีที่เป็นลักษณะของ *V. parahaemolyticus* และ *V. cholerae* เพื่อตรวจยืนยันทางชีวเคมีต่อไป โดยทั้งนี้ โคโลนีของ *V. parahaemolyticus* จะมีสีเขียวขุ่นอาหารไม่เปลี่ยนสี นำมาลากลงบน

อาหารแข็ง T1N1 agar นำไปบ่มที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 18-24 ชั่วโมง เพื่อให้เชื้อบริสุทธิ์ นำเชื้อมาทดสอบสมบัติทางชีวเคมีในอาหารเอียงอาร์จินีนกลูโคส ที่มีโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) ร้อยละ 3 บ่มที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 18-24 ชั่วโมง ลักษณะของ *V. parahaemolyticus* จะให้ผล K/A ไม่สร้างแก๊สไฮโดรเจนซัลไฟด์ (H₂S) ส่วนโคโลนีของ *V. cholerae* บน TCBS Agar จะมีสีเหลืองเนื่องจากสามารถใช้น้ำตาล sucrose ได้ ขนาดโคโลนีใหญ่ ขอบเรียบ ค่อนข้างแบน ตรงกลางโคโลนีขุ่นแต่ใสรอบนอก มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2-3 มม. เลือกโคโลนีที่มีลักษณะดังกล่าว จำนวน 3 โคโลนี หรือมากกว่ามา streak บนเพลทอาหารแข็ง T1N1 agar นำไปบ่มที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 18-24 ชั่วโมง เพื่อให้เชื้อบริสุทธิ์ นำเชื้อมาทดสอบสมบัติทางชีวเคมีในอาหารเอียงอาร์จินีนกลูโคส เชื้อ *V. cholerae* จะให้ผล K/A ไม่สร้างแก๊สไฮโดรเจนซัลไฟด์ (H₂S) และทดสอบการเจริญในอาหารทริปโตน (tryptone) ร้อยละ 1 (T1N0) และ อาหารทริปโตน ร้อยละ 1 ที่มีสมโซเดียมคลอไรด์ ร้อยละ 3 (T1N3) นำไปบ่มที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 24 ชั่วโมง เชื้อ *V. cholerae* สามารถเจริญได้ใน T1N0 และ T1N3 จากนั้นนำเชื้อมาตรวจสอบด้วยวิธีสตริง (string test) โดยการเขี่ยเชื้อจากอาหารแข็ง T1N1 หยดด้วยโซเดียมดีออกซีโคเลต (sodium deoxycholate) ในน้ำกลั่น ร้อยละ 0.5 บนกระจกสไลด์ (slide) ผสมให้เข้ากัน ภายใน 60 วินาที เซลล์ของ *V. cholerae* จะสลาย และดีเอ็นเอ (DNA) จับกันเป็นสายเมื่อยกหลอดเขี่ยเชื้อขึ้น

5) การตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบภาคสนามสำเร็จรูปสำหรับตรวจวิเคราะห์สารบอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว สารฟอร์มาลีน เป็นต้น

6) สรุปผลการตรวจสอบคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นในพื้นที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลางทั้ง 4 ตำบล เพื่อจัดทำฐานข้อมูลด้านอาหารของชุมชน

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1) ประชากร ได้แก่ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่น และผู้ประกอบการร้านอาหารและสินค้าแปรรูป

2) กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่น และผู้ประกอบการร้านอาหารและสินค้าแปรรูปที่เป็นตัวแทนจากพื้นที่วิจัย อำเภอละ 5 ร้านค้า โดยทำการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เฉพาะผู้ที่ต้องการเข้าร่วมในงานวิจัย โดยทำเช่นนี้ในทุกอำเภอที่เป็นพื้นที่วิจัย รวมทั้งสิ้น 65 ร้านค้า จาก 4 จังหวัด เพื่อร่วมกันตรวจสอบ และให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของชุมชนท้องถิ่น

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

1) เครื่องมือวิทยาศาสตร์สำหรับการตรวจวิเคราะห์อาหาร ได้แก่ ชุดทดสอบทางชีวเคมี ซีรัมสำหรับทดสอบสายพันธุ์จุลินทรีย์ ชุดทดสอบสารปนเปื้อนอาหาร จานเพาะเลี้ยงเชื้อ อาหารเลี้ยงเชื้อสำเร็จรูปสำหรับการเพาะเลี้ยง และถุงเก็บตัวอย่างอาหาร

2) แบบสังเกตการณ์ภาคสนาม เพื่อใช้ในการจดบันทึกข้อมูลและกระบวนการที่ผลิตอาหารและสินค้าของผู้ประกอบการร้านอาหารและสินค้าแปรรูป

3) เครื่องมืออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ กล้องบันทึกภาพ กล้องถ่ายวิดีโอ เครื่องบันทึกเสียง เป็นต้น

การวิเคราะห์ข้อมูล

1) การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติในการประเมินคุณภาพทางจุลินทรีย์ โดยใช้แผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (Completely randomized design, CRD) ทำการทดลองซ้ำ 3 ครั้ง เพื่อวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-Way ANOVA) เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี ของ Duncan's New Multiple Range Test ที่ระดับนัยสำคัญ ที่ $p \leq 0.05$ และเปรียบเทียบกับตาราง ดัชนีเอ็มพีเอ็น (MPN index)

2) การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ จากการสำรวจ การพูดคุยสอบถามและการสังเกต เพื่อนำมาวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ด้านคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของชุมชนท้องถิ่น ผ่านกระบวนการแบบมีส่วนร่วมของทุกภาคีที่เกี่ยวข้อง แล้วจึงนำมาเรียบเรียงเป็นเนื้อหาที่สมบูรณ์

คำถามการวิจัยข้อที่ 3 การรักษาวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารที่มีมาตรฐานและพร้อมเสนอขายเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวเป็นอย่างไร

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินการวิจัย

1) การประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรม (Cultural Significance Value) เกี่ยวกับภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร ในด้านต่างๆ ดังนี้

- คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ (Aesthetic Value) เช่น รูปร่างลักษณะ รูปแบบ ขนาด สี กลิ่น รสชาติ และวัตถุดิบที่ใช้

- คุณค่าด้านประวัติศาสตร์ (Historical Value) เช่น เรื่องราวหรือที่มาของอาหารแต่ละชนิด ที่บอกเล่าสืบต่อกันมา กิจกรรมหรือเหตุการณ์ที่เกี่ยวข้อง ตำนานหรือความเชื่อเกี่ยวกับอาหารและการผลิตอาหารของชุมชน

- คุณค่าด้านสังคม (Social Value) เช่น การถ่ายทอดภูมิปัญญาในการผลิตอาหารของชุมชน วัฒนธรรมการกินที่มีความเกี่ยวข้องกับคนในชุมชน

- คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Value) เช่น ความสำคัญในการคัดสรรวัตถุดิบจากธรรมชาติ ความเกี่ยวข้องกับทรัพยากรและความหลากหลายทางชีวภาพของชุมชนท้องถิ่น

2) จัดเวทีระดมความคิดเห็นจากผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง คนในชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน นักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในชุมชน เพื่อร่วมกันกำหนดแนวทางในการรักษาวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารที่มีมาตรฐานและพร้อมเสนอขายเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวของชุมชน

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1) ประชากร ได้แก่ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่น ตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน นักวิชาการ ผู้นำชุมชน และผู้ประกอบการร้านอาหารและสินค้าแปรรูป

2) กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่น ตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน นักวิชาการ ผู้นำชุมชน และผู้ประกอบการร้านอาหารและสินค้าแปรรูปที่เป็นตัวแทนจากพื้นที่วิจัย อำเภอละ 10 คน รวมทั้งสิ้น 130 คน โดยทำการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงเพื่อระดมความคิดเห็นและร่วมกันกำหนดแนวทางในการรักษาวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่น ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้แยกการประชุมเป็นรายจังหวัด เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกในแต่ละจังหวัด

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

1) แบบประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร โดยแบ่งกลุ่มค่าคะแนน 1-5 ตามน้ำหนักความสำคัญ ดังนี้

ตารางที่ 3 แสดงแบบประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารของชุมชน

(n=130)

ประเภทคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร	ค่าน้ำหนักความสำคัญ					ผลรวม
	1	2	3	4	5	
คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์						
คุณค่าด้านประวัติศาสตร์						
คุณค่าด้านสังคม						
คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม						

2) กรอบคำถามในการจัดเวทีเสวนาร่วมกับชุมชนท้องถิ่น เพื่อระดมความคิดเห็นในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดแนวทางในการรักษาวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารที่มีมาตรฐานและพร้อมเสนอขายเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวของชุมชน โดยมีหัวข้อดังนี้ ความสำคัญในการรักษาวัฒนธรรมการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของชุมชน วิถีชีวิตกับการกินอาหาร การถ่ายทอดภูมิปัญญาในการผลิตอาหาร การสาธิตขั้นตอนการผลิตอาหารให้นักท่องเที่ยว รวมถึงการเก็บรวบรวมข้อมูลทางวัฒนธรรมและประเพณีที่เกี่ยวข้องกับอาหารของคนในชุมชน เป็นต้น

3) เครื่องมืออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ กล้องบันทึกภาพ กล้องถ่ายวิดีโอ เครื่องบันทึกเสียง เป็นต้น

การวิเคราะห์ข้อมูล

1) การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ดำเนินการโดยการวิเคราะห์ประเด็นที่ได้จากเวทีเสวนา แล้วจึงนำมาเรียบเรียงเป็นเนื้อหาในลักษณะพรรณนา

2) การประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร โดยแปลผลตามค่าเฉลี่ยคะแนนที่ได้ 5 ระดับ (คะแนนสูงสุด – คะแนนต่ำสุด)/ จำนวนชั้น = $(5-1)/ 5 = 0.8$ ดังนี้

คุณค่าความสำคัญมากที่สุด	ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.21-5.00
คุณค่าความสำคัญมาก	ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.41-4.20
คุณค่าความสำคัญปานกลาง	ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.61-3.40
คุณค่าความสำคัญน้อย	ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.81-2.60
คุณค่าความสำคัญน้อยที่สุด	ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.00-1.80

คำถามการวิจัยข้อที่ 4 แนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนเป็นอย่างไร

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินการวิจัย

1) จัดประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นจากผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องและคนในชุมชน เพื่อร่างแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนผ่านกระบวนการแบบมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง โดยตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน นักวิชาการ ผู้นำชุมชน และคนในชุมชนท้องถิ่น

2) จัดทำร่างแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน

3) จัดอบรมให้ความรู้แก่ชุมชนในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนตามแนวทางที่วางไว้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1) ประชากร ได้แก่ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่น ตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน นักวิชาการ ผู้นำชุมชน และผู้ประกอบการร้านอาหารและสินค้าแปรรูป

2) กลุ่มตัวอย่าง คือ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่น ตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน นักวิชาการ ผู้นำชุมชน และผู้ประกอบการร้านอาหารและสินค้าแปรรูปที่เป็นตัวแทนจากพื้นที่วิจัย อำเภอละ 10 คน รวมทั้งสิ้น 130 คน จาก 4 จังหวัด โดยทำการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เพื่อประชุมกลุ่มย่อยในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

1) กรอบคำถามในการประชุมกลุ่มย่อยกับชุมชนท้องถิ่น เพื่อระดมความคิดเห็นในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน โดยมีหัวข้อดังนี้ การรักษาคุณภาพและมาตรฐานในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของชุมชน การสอดแทรกความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินเข้าไปในสินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชน การถ่ายทอดภูมิปัญญาในการผลิตอาหาร การสาธิตขั้นตอนการผลิตอาหารให้นักท่องเที่ยว การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ (Packaging) การขยายฐานตลาด และการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า เป็นต้น

2) เครื่องมืออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ กล้องบันทึกภาพ กล้องถ่ายวิดีโอ เครื่องบันทึกเสียง เป็นต้น

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ จากการสำรวจ การสังเกต และการประชุมกลุ่มย่อย ผ่านกระบวนการแบบมีส่วนร่วมของทุกภาคีที่เกี่ยวข้อง ทำให้ได้ทราบข้อมูลเชิงลึกสำหรับการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกัน เพื่อนำเสนอแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน

บทที่ 4

ผลการวิจัย

ในบทนี้ ประกอบไปด้วยการนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับผลการศึกษา โดยคณะผู้วิจัยได้ตอบคำถามของการวิจัยทั้ง 4 ข้อ คือ 1) เอกลักษณะที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่น 2) ผลการตรวจสอบคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ 3) แนวทางการรักษาวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารที่มีมาตรฐาน พร้อมเสนอขายเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว และ 4) แนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนในพื้นที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง ทั้ง 13 อำเภอ ดังนี้ อำเภอเมือง อำเภอไชโย และอำเภอป่าโมก จังหวัดอ่างทอง อำเภอเมือง อำเภออินทร์บุรี และอำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดสิงห์บุรี อำเภอเมือง อำเภอบางปะอิน อำเภอบางบาล และอำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา อำเภอเมือง อำเภอมโนรมย์ และอำเภอสรรพยา จังหวัดชัยนาท โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

4.1 ผลการศึกษา

คำถามการวิจัยข้อที่ 1 เอกลักษณะที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นเป็นอย่างไร

เอกลักษณะที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของชุมชนบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยามีการพัฒนา เปลี่ยนแปลง ปรับปรุง ตลอดจนการรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่สะท้อนถึงวิถีชีวิต การดำรงอยู่ และการพึ่งพาอาศัยของมนุษย์ ภายใต้ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรทางธรรมชาติในพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำ ทั้งนี้ จะเห็นได้ว่าลักษณะสำคัญของสังคมลุ่มแม่น้ำ ก็คือการเป็นสังคมเกษตรกรรม มีการทำสวน ทำนา ทำการค้าขายกับชุมชนภายนอก เป็นเส้นทางคมนาคม เป็นแหล่งน้ำเพื่อการกินอยู่ และเป็นตั้งถิ่นฐานที่อยู่อาศัยของชุมชน

บริบทของพื้นที่

ที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา หรือดินดอนสามเหลี่ยม ซึ่งหมายถึง พื้นที่ราบลุ่มที่เกิดจากการทับถมของโคลนตะกอนที่กระแสน้ำพัดพาลงมาจากภูเขาและพื้นที่สูง จึงเป็นดินอุดมสมบูรณ์ด้วยปุ๋ยธรรมชาติที่เหมาะสมแก่การเพาะปลูกพืชพันธุ์ธัญญาหารได้เป็นอย่างดี ถ้าพิจารณาจากลักษณะการตั้งถิ่นฐานที่อยู่อาศัยและสภาพแวดล้อมทางสังคมมนุษย์ที่เกิดขึ้น อาจเรียกได้ว่าเป็นสังคมลุ่มแม่น้ำ เพราะการตั้งหลักแหล่งจะเกิดขึ้นตามริมฝั่งแม่น้ำลำคลองที่เป็นเส้นทางคมนาคมทั้งสิ้น พื้นที่ดังกล่าว เหมาะสมกับการสร้างบ้านเรือน เรือกสวนไร่นา และใช้เป็นที่ตั้งของแหล่งชุมชน ตั้งแต่ระดับหมู่บ้าน เมือง และนคร เรียงรายอยู่ตามริมฝั่งแม่น้ำลำคลอง ซึ่งรูปแบบของการตั้งถิ่นฐานบ้านเรือน จะเป็นแนวยาวไปตามลำน้ำ ด้านหน้าของบ้านเรือน รวมทั้งวัดวาอาราม นิยมหันหน้าลงแม่น้ำ อันเป็นเส้นทางคมนาคม ส่วนด้านหลังของชุมชนมักเป็นทุ่งโล่งเป็นไร่นาอันเป็นแหล่งที่ทำการเพาะปลูกพืชผลทางเกษตรกรรม ความสำคัญที่โดดเด่นของสังคมลุ่มแม่น้ำก็คือเป็นสังคมที่มีการเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ทั้งนี้ เนื่องมาจากการมีคนหลายเผ่าพันธุ์หลายวัฒนธรรม ทั้งที่เข้ามาจากภายนอกและเคลื่อนย้ายจากพื้นที่ภายในมาผสมปนเปกันอย่างต่อเนื่อง จนทำให้เกิดการบูรณาการทาง

วัฒนธรรม จนเป็นสังคมที่มีรัฐและอาณาจักรในที่สุด ปัจจุบัน หลักฐานทางด้านโบราณคดีและประวัติศาสตร์ ได้สะท้อนให้เห็นถึงพัฒนาการของบ้านเมืองและสังคมมนุษย์ที่สัมพันธ์กับการเปลี่ยนแปลงทางภูมิศาสตร์ของที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาอย่างน้อย 3 สมัยด้วยกัน คือ 1) สมัยโลหะตอนปลาย 2) สมัยทวารวดี-ลพบุรี และ 3) สมัยอยุธยา-กรุงเทพฯ แต่การเติบโตของสังคมลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาที่ชัดเจนที่สุด คือช่วงเวลาที่กรุงศรีอยุธยาและกรุงเทพฯ เป็นราชธานีและเป็นศูนย์กลางของประเทศ (ศรีศักร วัลลิโภดม, 2555)

ทั้งนี้ จะเห็นได้ว่า การตั้งถิ่นฐานบ้านเมืองของมนุษย์มีความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมและลักษณะทางภูมิศาสตร์ของที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา ในขณะเดียวกัน ศักยภาพของมนุษย์ในการเรียนรู้ ได้ทำให้มนุษย์คิดอะไรร่วมกัน ไม่ว่าจะเป็นการดำรงชีวิต กระบวนการปรับตัวเองเข้ากับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ การสร้างระบบทางสังคมเศรษฐกิจ การเมือง ระบบความเชื่อและการอยู่ร่วมกันเป็นสังคม ตลอดจนการตั้งถิ่นฐานร่วมกัน โดยแตกต่างกันไปตามยุคสมัยแห่งกาลเวลาอันเนื่องมาจากความไม่หยุดนิ่งทางสังคมและความคิดที่เกิดจากกระบวนการเรียนรู้ของมนุษย์นั่นเอง จากหลักฐานทางโบราณคดีและเส้นทางคมนาคมโบราณ พออนุมานได้ว่า ผู้คนที่เข้ามาตั้งหลักแหล่งในบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยานั้น มีทั้งการขยายตัวของกลุ่มชนเดิมที่ตั้งอยู่ ตั้งแต่สมัยโลหะตอนปลาย กลุ่มคนที่เคลื่อนย้ายลงมาจากที่ราบสูงในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและกลุ่มชนที่เข้ามาทางทะเล โดยมีการค้นพบแหล่งโบราณคดีก่อนประวัติศาสตร์ในพื้นที่ลุ่มแม่น้ำ ปะปนและผสมผสานกันกับแหล่งชุมชนในวัฒนธรรมพุทธศาสนาแบบทวารวดี ส่วนร่องรอยของการเคลื่อนย้ายของกลุ่มชนสมัยก่อนประวัติศาสตร์จากภาคตะวันออกเฉียงเหนือลงสู่พื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาในภาคกลางนั้น เห็นได้จากรูปแบบของชุมชนหลายแห่งในพื้นที่ลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลางและตอนบน มีความคล้ายคลึงกับที่พบในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เช่น ผังเมืองศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ เมืองบน เมืองบึงคอกช้างและเมืองดงแม่นางเมือง ในจังหวัดนครสวรรค์ เป็นต้น

การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมของชุมชนบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา

พัฒนาการของบ้านเมืองในบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาที่เริ่มตั้งแต่การสถาปนาพระนครศรีอยุธยาเป็นราชธานีนั้น นอกจากจะเห็นการเคลื่อนไหวกของกลุ่มชนจากภายนอกเข้ามาตั้งถิ่นฐานและผสมผสานกับคนภายใน ตามที่ได้กล่าวมาแล้ว ยังเห็นได้จากสิ่งใหม่ๆ ที่มีความหลากหลายเพิ่มขึ้น ทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ที่อาจสรุปให้เห็นภาพความกว้างๆ ดังนี้ การทำสวนและทำนา ได้นำเอาวิธีการและเทคโนโลยีใหม่ๆ ด้านการเพาะปลูก มาใช้เพื่อจัดการกับสภาพแวดล้อม รวมทั้งการนำเมล็ดพันธุ์ ทั้งที่เป็นของพื้นเมืองและจากภายนอกเข้ามา ซึ่งความรู้เกี่ยวกับเมล็ดพันธุ์เหล่านี้ ได้ปรากฏให้เห็นจากวรรณคดีที่มีมาตั้งแต่สมัยอยุธยาจนถึงรัตนโกสินทร์ โดยในด้านการทำนา ก็นับว่ามีการเจริญเติบโตและขยายตัวมากกว่าแต่ก่อน ไม่ว่าจะเป็นการเปลี่ยนแปลงวิธีการทำนาและการใช้เทคโนโลยีใหม่ ดังจะเห็นได้จากพัฒนาการของพันธุ์ข้าวที่ปลูกบริเวณลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาและพื้นที่ใกล้เคียงในสมัยอยุธยา มักเป็นข้าวเมล็ดอ้วนสั้น คล้ายกับเมล็ดข้าวเหนียว ตัวอย่างและหลักฐานของพันธุ์ข้าวแบบนี้ พบจากการขุดพบทางโบราณคดีและจากเมล็ดข้าวที่ผสมอยู่ในแผ่นอิฐที่ใช้ในการก่อสร้างศาสนสถาน โดยเฉพาะการค้นพบเมล็ดข้าวจากแผ่นอิฐที่สะท้อนให้เห็นถึงการปลูกข้าวเป็นอาหารหลักของชุมชน โดยตั้งแต่สมัยอยุธยาเป็นต้นมา บรรดาเมล็ดที่ผสมอยู่ตามแผ่นอิฐได้เปลี่ยนมาเป็นเมล็ดธัญพืชเหมือนกับเมล็ดพันธุ์ข้าวเจ้าโดยทั่วไป ซึ่งแสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงและการ

เลือกเฟ้นพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมกับพื้นที่ลุ่มต่ำ โดยพันธุ์ข้าวดังกล่าวนี้นี้ เป็นของที่นำเข้ามาจากภายนอก โดยพวกพ่อค้าหรือกลุ่มชาติพันธุ์บางกลุ่มนำเข้ามา เป็นสิ่งที่ผลักดันให้เกิดการปลูกข้าวและเกิดแหล่งชุมชนในที่ลุ่มแม่น้ำอย่างแท้จริง ยิ่งในสมัยช่วงที่อยู่อาศัยย้ายไปภายนอกประเทศ พันธุ์ข้าวเจ้าเหล่านี้ ถือเป็นสินค้าที่ผู้คนภายนอกต้องการเป็นอย่างมาก ภาพของสังคมลุ่มแม่น้ำที่เกิดขึ้นนี้ สะท้อนให้เห็นจากการบันทึกของ "โยฮันเนส เคาเติน" ที่พูดถึงบ้านเมืองและตลาดที่ดูสอดคล้องกับสิ่งที่เล่าไว้ในคำให้การของคุณหลวงประจักษ์ศิลปาคม

ความเป็นมาของชุมชนริมแม่น้ำเจ้าพระยา โดยเฉพาะเมืองพระนครศรีอยุธยาเห็นได้จากบริเวณตัวเมืองที่มีกำแพงและมีแม่น้ำล้อมรอบ โดยบริเวณรอบเมือง นอกจากจะมีแม่น้ำหลายสายล้อมรอบแล้ว ยังมีคลองที่ขุดลัดเลาะเพื่อนเชื่อมแม่น้ำต่างๆ เป็นโครงสร้างพื้นฐานที่สัมพันธ์กับการเกิทยานที่อยู่ออาศัยที่เป็นตลาด แหล่งหัตถกรรม อุตสาหกรรมและแหล่งปลูกข้าวทำนาอีกมากมาย ภาพพจน์ของสังคมลุ่มแม่น้ำที่เห็นก็คือ สองฝั่งแม่น้ำในเขตเมืองจะมีบ้านเรือนเรียงรายเป็นแถวๆ ไม่ต่ำกว่า 2 - 3 แถวจากริมตลิ่ง ยื่นลึกลงไปในพื้นน้ำ บ้านเรือนเหล่านั้น ล้วนตั้งอยู่บนเสาสูงพ้นระดับน้ำท่วมถึง และในช่วงฤดูน้ำ แอ่งหน้าของบ้านเรือนก็คือ เรือนแพที่ขึ้นลงได้ตามระดับน้ำในฤดูน้ำและฤดูแล้ง เรือแพส่วนใหญ่เป็นร้านค้าที่เคลื่อนย้ายได้ ในจดหมายเหตุชาวต่างประเทศ ระบุว่าผู้ที่อยู่บนเรือนแพเหล่านี้ คือ คนจีน การที่สร้างบ้านเรือนอยู่ตามชายฝั่งแม่น้ำก็คือ การได้อาศัยกระแสน้ำพัดพาสิ่งสกปรกให้หมดไปนั่นเอง

สังคมบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำในสมัยอยุธยา มีการสร้างบ้านเรือนบนตลิ่งกันน้อยมาก ส่วนใหญ่มักจะปล่อยให้พื้นที่ริมฝั่งน้ำเป็นที่ของเรือกสวนและพื้นที่สำหรับเลี้ยงสัตว์ รวมทั้งเป็นที่ตั้งของวัดอันเป็นศูนย์กลางของชุมชน โดยทั้งวัดและบ้านเรือนต่างก็หันหน้าลงสู่แม่น้ำ เรื่องนี้เป็นคติประเพณีที่เกิดขึ้นตั้งแต่สมัยอยุธยา โดยแท้ เพราะก่อนหน้านี้ บรรดาชาวอารามจะหันหน้าไปทางทิศตะวันออก ชุมชนในระดับหมู่บ้านที่มีวัดเป็นศูนย์กลางจะเรียงรายไปตามริมแม่น้ำ ทั้งนี้ พื้นที่ปากแม่น้ำอันเป็นที่บรรจบกันของลำน้ำตั้งแต่สองสายขึ้นไป มักจะเป็นที่ตั้งของชุมชนขนาดใหญ่ และมีย่านตลาดเกิดขึ้น โดยมีชาวต่างชาติเป็นทั้งพ่อค้า ชาวนาหรือชาวสวน และนิยมตั้งถิ่นฐานในบริเวณเดียวกัน มีการสร้างศาลเจ้าในการประกอบพิธีกรรม นอกจากนี้ ยังอาศัยเส้นทางคมนาคมทางน้ำเพื่อล่องเรือค้าขาย แลกเปลี่ยนสินค้ากันอีกด้วย

การดำรงอยู่ของชุมชนที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ในลักษณะสังคมชาวสวน ชาวนาบริเวณลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาที่เคยใช้แม่น้ำในการคมนาคมและการตั้งแหล่งชุมชนที่อยู่ออาศัยเริ่มเปลี่ยนแปลงไป โดยเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงในช่วงสมัยรัชกาลที่ 4 อันเนื่องมาจากการที่มีรถยนต์และเรือกลไฟ จากตะวันตกเข้ามาเล่นในแม่น้ำลำคลองจำนวนมาก ทำให้เกิดคลื่นกระทบเรือนแพที่อาศัยอยู่ในท้องน้ำ เกิดความเสียหาย ซึ่งบรรดาเรือนแพก็ค่อยๆ หมดไป บ้านเรือนที่อยู่ชายตลิ่งก็ถอยขึ้นไปปลูกสร้างบนตลิ่ง หรืออีกนัยหนึ่งก็คือ ถอยขึ้นบกนั่นเอง ครั้นถึงสมัยรัชกาลที่ 5 มีการสร้างทางรถไฟและถนนหนทางบนบกขึ้น ทำให้เกิดสถานที่ราชการที่เป็นศูนย์กลางการปกครองของท้องถิ่น เช่น ที่ทำการตำบล อำเภอ และจังหวัด ซึ่งเป็นเรื่องควบคู่กันไปกับการเกิทยานตลาด ตามสถานีรถไฟหรือตามถนนสายต่างๆ เป็นเหตุให้มีการขยายตัวของชุมชนไปตั้งถิ่นฐานเรียงรายกันตามทางรถไฟและถนนแทน รวมทั้งการคมนาคมก็เริ่มเปลี่ยนมาใช้เส้นทางบกแทนทางน้ำ บรรดาชุมชนที่เคยอาศัยอยู่ตามแม่น้ำก็ค่อยๆ ร่วงโรยไป ผู้คนที่อาศัยอยู่เดิมก็กลายเป็นล้าหลังและห่างไกลความเจริญไป

วัฒนธรรมอาหารการกินของคนไทย

สภาพทางภูมิศาสตร์ของประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำลำคลองหลายสายไหลผ่าน จึงเป็นแหล่งเพาะปลูกข้าวชั้นเลิศแห่งหนึ่งของโลก ชีวิตคนไทยในอดีตล้วนผูกพันกับสายน้ำ อีกทั้งยังมีชายฝั่งทะเลเหยียดยาวทั้งด้านอ่าวไทยและฝั่งทะเลอันดามัน อันเป็นแหล่งอาหารประเภทปลานานาชนิด ซึ่งเป็นที่มาของคำพังเพยเปรียบเปรยถึงความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งอาหารการกินของไทยว่า "ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว" เมื่อสังคมไทยเริ่มติดต่อกับต่างประเทศ ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านต่างๆ รวมทั้งด้านอาหารการกิน โดยได้รับรูปแบบอาหารบางชนิดมาปรับปรุง ดัดแปลงเป็นรสชาติแบบไทย ทำให้เกิดตำรับอาหารใหม่ๆ มากมาย กลายเป็นที่นิยมแพร่หลายทั้งในและต่างประเทศ คนไทยบริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก ข้าวในความคุ้นเคยของคนไทยมี 2 ชนิด คือ ข้าวเจ้าและข้าวเหนียว คนไทยกินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลักแต่ก็ยังคงให้ความสำคัญกับข้าวเหนียวซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมด้วย นอกจากนี้ ยังให้ความสำคัญกับสิ่งที่กินร่วมกับอาหารอื่นๆ ซึ่งเรียกกันมาแต่โบราณว่า "กับข้าว" ซึ่งมีความสำคัญและให้สรรพคุณทางยาต่อร่างกาย กับข้าวคนไทยมีอยู่อย่างมากมายหลากหลายแต่ละภูมิภาค ต่างที่รายละเอียดในการปรุงรสชาติอาหารแตกต่างกัน อาหารการกินพื้นบ้านของไทย เป็นสิ่งที่แสดงถึงภูมิปัญญาของคนไทยในภูมิภาคต่างๆ ที่รู้จักปรับตัวเพื่อการดำรงชีวิตอยู่ท่ามกลางสิ่งแวดล้อมที่แตกต่างออกไป ตามสภาพภูมิศาสตร์และวัฒนธรรมที่ได้สั่งสมอันเกิดจากการคิดค้น รู้จักนำทรัพยากรธรรมชาติที่มีสรรพคุณทางยา มีคุณค่าต่อสุขภาพอนามัย ทั้งยังเป็นการกินอยู่อย่างเรียบง่ายและประหยัด

สำหรับวัฒนธรรมและภูมิปัญญาในการกินอาหารของคนไทยในภาคกลางมีความเกี่ยวข้องและสัมพันธ์กับสภาพภูมิศาสตร์ของภาคกลางที่เป็นพื้นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำลำคลอง หนองบึงมากมาย จึงเป็นแหล่งอาหาร ทั้งพืชผักและสัตว์น้ำนานาชนิด พื้นที่บางส่วนติดชายฝั่งทะเลทำให้วัตถุดิบ ในการประกอบอาหารหลากหลายอุดมสมบูรณ์ อาหารภาคกลางมีความหลากหลายทั้งในการปรุง รสชาติ และการตกแต่งให้น่ารับประทาน สืบเนื่องจากการรับและปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมจากภายนอก เช่น จีน อินเดีย ชาวตะวันตก อีกทั้งอาหารภาคกลางบางส่วนได้รับอิทธิพลมาจากอาหารของราชสำนักอีกด้วย สำหรับอาหารภาคกลางมักมีน้ำพริก และผักจิ้ม โดยกินข้าวสวยเป็นหลัก ลักษณะอาหารที่กินมักผสมผสานระหว่างภาคต่างๆ กับข้าวพื้นบ้านของคนภาคกลางซึ่งเป็นแหล่งรวมตำรับอาหารอันหลากหลาย ประกอบขึ้นด้วยวิธีการปรุงหลายแบบ เช่น แกง ต้ม ผัด ทอด และมักใช้กะทิใส่อาหารประเภทแกงเผ็ดทุกชนิด เช่น แกงเขียวหวาน นอกจากนี้มีแกงส้ม แกงเลียง แกงป่า แกงจืด เป็นต้น อาหารพื้นบ้านภาคกลางที่มีชื่อเสียงได้รับความนิยมไปทั่วโลกคือ ผัดไทย ต้มยำกุ้ง ที่ประกอบไปด้วยพืชสมุนไพรหลายชนิด และประกอบขึ้นจากพืชผักที่หาได้ในท้องถิ่นทั่วไปล้วนแต่มีสรรพคุณเป็นยา มีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งสิ้น

ดังนั้น วัฒนธรรมและภูมิปัญญาวิธีการกินอาหารของคนไทยที่ถูกสุขลักษณะตามแบบวัฒนธรรมไทย คือการสร้างค่านิยม อุปนิสัยการกิน ให้เลือกกินอาหารที่มีคุณภาพ เน้นความสำคัญของผลิตภัณฑ์อาหาร อีกทั้งการกินเป็นเวลา ไม่กินพร่ำเพรื่อ เพราะนิสัยข่างกินของคนไทยเสียเวลากับการกินมาก การกินอาหารในแต่ละมื้อจะดำเนินไปอย่างช้าๆ ท่ามกลางบทสนทนาและเสียงหัวเราะ สุดท้ายแล้วสิ่งที่ทุกคนปรารถนาก็คือ การได้กินอาหารดีๆ กับเพื่อนสนิทและครอบครัว การกินอาหารนั้นเต็มไปด้วยความสุขใจ เพิ่มความมีชีวิตชีวาและ

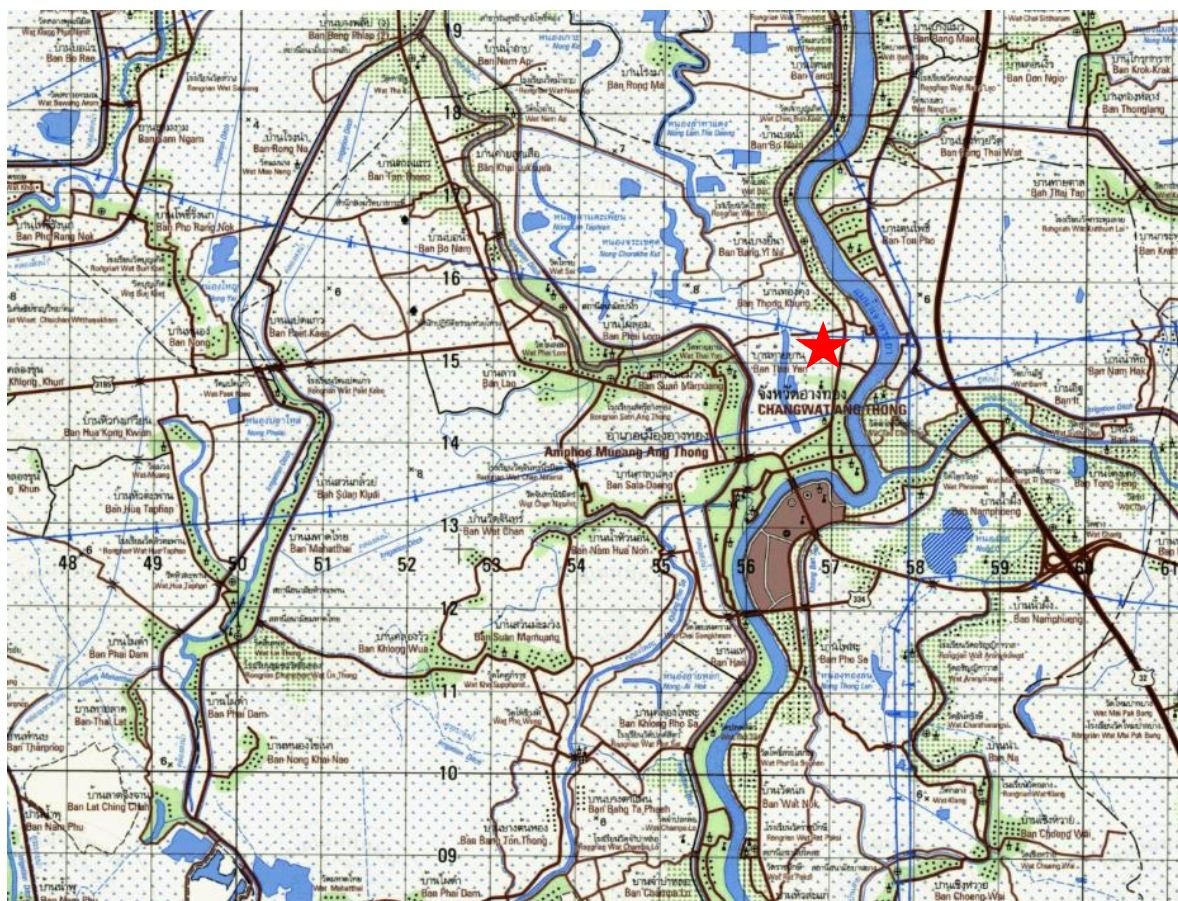
สุขภาพที่ดีให้แก่ชีวิต สิ่งพิเศษเกี่ยวกับอาหารไทยที่เพิ่มเข้ามาก็คือ อาหารไทยไม่ได้เพียงแต่รสชาติอร่อยเท่านั้น แต่ยังดีต่อสุขภาพ ทั้งบรรดาสมุนไพรและเครื่องเทศชาติเยี่ยม ผักและผลไม้ อาหารไทยจึงได้ชื่อว่าเป็นหนึ่งในอาหารที่ดีต่อสุขภาพมากที่สุด

สำหรับการศึกษาเอกลักษณ์ที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่น คณะผู้วิจัย ชุมชน และภาคีที่เกี่ยวข้องได้ดำเนินการศึกษา สืบสวนเอกลักษณ์ท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหาร เพราะวัฒนธรรมการกินถือเป็น 1 ในปัจจัย 4 ของมนุษย์ ภูมิปัญญาวิถีการกินของคนไทยควรได้รับการอนุรักษ์และถ่ายทอดเป็นแบบอย่างให้เยาวชนรุ่นหลังต่อไปเรียนรู้ และสืบทอดวัฒนธรรมไทยไม่ให้สูญหายไปตามกาลเวลา ทั้งนี้ ได้สรุปผลการศึกษาออกเป็น 13 อำเภอ ดังนี้

1. อำเภอเมือง จังหวัดอ่างทอง

ที่ตั้ง

อำเภอเมือง จังหวัดอ่างทอง เป็นพื้นที่ราบลุ่มภาคกลาง มีแม่น้ำเจ้าพระยาไหลผ่าน สำหรับการเดินทางโดยรถยนต์ใช้ทางหลวงหมายเลข 1 (พหลโยธิน) แล้วเข้าทางหลวงหมายเลข 32 ผ่านอำเภอบางปะอิน อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ไปจนถึงจังหวัดอ่างทอง รวมระยะทางประมาณ 105 กิโลเมตร



ภาพที่ 2 แสดงที่ตั้งของอำเภอเมือง จังหวัดอ่างทอง
ที่มา กรมแผนที่ทหาร (2540)

อาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน

อำเภอเมืองอ่างทอง จังหวัดอ่างทอง มีหลายชุมชนที่สามารถนำวัตถุดิบที่มีอยู่มากมายและแพร่หลายมาแปรรูปใหม่ เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน สร้างรายได้เป็นอย่างดี เช่น ขนมจีนบ้านบางยี่นา กล้วยแผ่นอบม้วน ม้วนรสชาติต่างๆ ข้าวตังหน้าปลาหยอง หมูทุบปรุงรสสมุนไพร ข้าวเกรียบว่าว ผลไม้แช่อิ่ม มะม่วงดองไร้สาร 3 รส และไวน์สมุนไพรน้ำกระแช่พื้นเมือง โดยมีรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ดังนี้

1) **ขนมจีนบ้านบางยี่นา** พื้นที่ส่วนใหญ่ของจังหวัดอ่างทองเหมาะแก่การปลูกข้าว ทำไร่ ทำนาและทำสวน ดังนั้น ข้าว จึงเป็นวัตถุดิบที่ได้จากการทำนา ชุมชนจึงคิดแปรรูปข้าวสารเจ้าที่มีคุณภาพ เช่น ข้าวพวงให้เป็นขนมจีน จนกลายเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อ โดยมีกระบวนการผลิตที่เป็นสูตรเฉพาะ ถ่ายทอดเป็นภูมิปัญญาของชุมชน ถือเป็นความประณีตในการบริโภคอาหาร และสร้างความหลากหลายให้แก่อาหาร โดยการนำข้าวสารมาแช่น้ำ 2-3 คืน แล้วจึงนำข้าวที่แช่มาโม่ให้ละเอียด นำมากรองเพื่อไล่น้ำออก หลังจากนั้น หมักแป้งที่แห้งแล้ว 1-2 คืน นำไปต้มน้ำเดือดพอผิวลูกแป้งเป็นมันใสแล้วนำไปใส่เครื่องตีพอละลายเข้ากันดี จึงนำไปโรยออกมาเป็นเส้นขนมจีนตามต้องการ ซึ่งเป็นอาหารที่นิยมใช้รับประทานโดยทั่วไปในชุมชน รับประทานคู่กับขนมจีนน้ำยา น้ำพริก แกงเขียวหวาน และส่งขายไปยังชุมชนอื่นๆ



ภาพที่ 3-4 ขนมจีนบ้านบางยี่นา

2) **กล้วยแผ่นอบม้วน** เป็นผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อของ อำเภอเมือง จังหวัดอ่างทอง เนื่องจากในพื้นที่มีการปลูกกล้วยเป็นจำนวนมาก เป็นผลไม้ที่หาได้ไม่ยาก คุณประโยชน์มากมาย อีกทั้งเป็นพืชเศรษฐกิจที่ชุมชนให้ความสนใจและนำมาผลิตเป็นขนมที่ขึ้นชื่อของจังหวัดอ่างทอง โดยชุมชนจะใช้กล้วยน้ำว้าขาว พันธมะลิอ่อนที่สุกงอม ปอกเปลือกแช่น้ำเกลือ ผ่าครึ่งลูกตามยาวทับให้แบน แล้วนำไปอบแห้ง กลายเป็นกล้วยแผ่นอบม้วนที่มีรสอร่อย นุ่ม หอม หวาน ปราศจากสารเคมีทุกชนิด



ภาพที่ 5 กล้วยแผ่นอบม้วน

3) ข้าวตังหน้าปลาหยอง เป็นเมนูอาหารว่างสูตรโบราณของชุมชน ที่ในปัจจุบันก็ยังนิยมรับประทานกันอยู่ ในสมัยก่อน ชุมชนมักจะใช้เวลาว่างในการทำอาหารว่างเก็บไว้ โดยใช้วัสดุที่เหลือจากอาหารมื้อหลักให้เป็นประโยชน์ และใช้วัสดุที่มีมากในท้องถิ่น เช่น ปลาในแม่น้ำมาประกอบเป็นอาหารว่าง โดยจะนำปลามาทอดเกล็ด ตัดหัวควักไส้ออก ล้างน้ำให้สะอาด นำมานึ่งจนสุก แล้วแกะเอาแต่เนื้อ ยีเนื้อปลาที่แกะไว้ด้วยมือให้ละเอียด แล้วปรุงรส จากนั้นจึงนำไปผัดสลับกับการยีในกระทะ จนได้เนื้อปลาที่แห้งมีลักษณะเป็นฝอยๆ เหมือนหมูหยอง จากนั้นก็นำไปผสมกับเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ในการทำหน้าข้าวตัง ถือเป็นอาหารว่างจานเด็ดที่ไม่ควรพลาด หากมาที่จังหวัดอ่างทอง



ภาพที่ 6-7 ข้าวตังหน้าปลาหยอง

4) หมูทุบปรุงรสสมุนไพร อำเภอเมืองจังหวัดอ่างทอง มีการเลี้ยงหมูในหลายพื้นที่ ชุมชนจึงนำเนื้อหมูที่มีมากและหาได้ง่ายมาแปรรูปเพื่อเก็บไว้รับประทานเป็นอาหาร สามารถทานคู่กับข้าว หรือจะทานเป็นขนมขบเคี้ยวก็ได้ ถือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูประดับโอท็อป 5 ดาว ของจังหวัดอ่างทอง ที่มีรสชาติอร่อยปราศจากผงชูรส ผ่านกรรมวิธีปรุงแต่งและคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพจากชุมชน ถือเป็นการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปและถนอมอาหารให้สามารถเก็บไว้บริโภคได้นานขึ้น

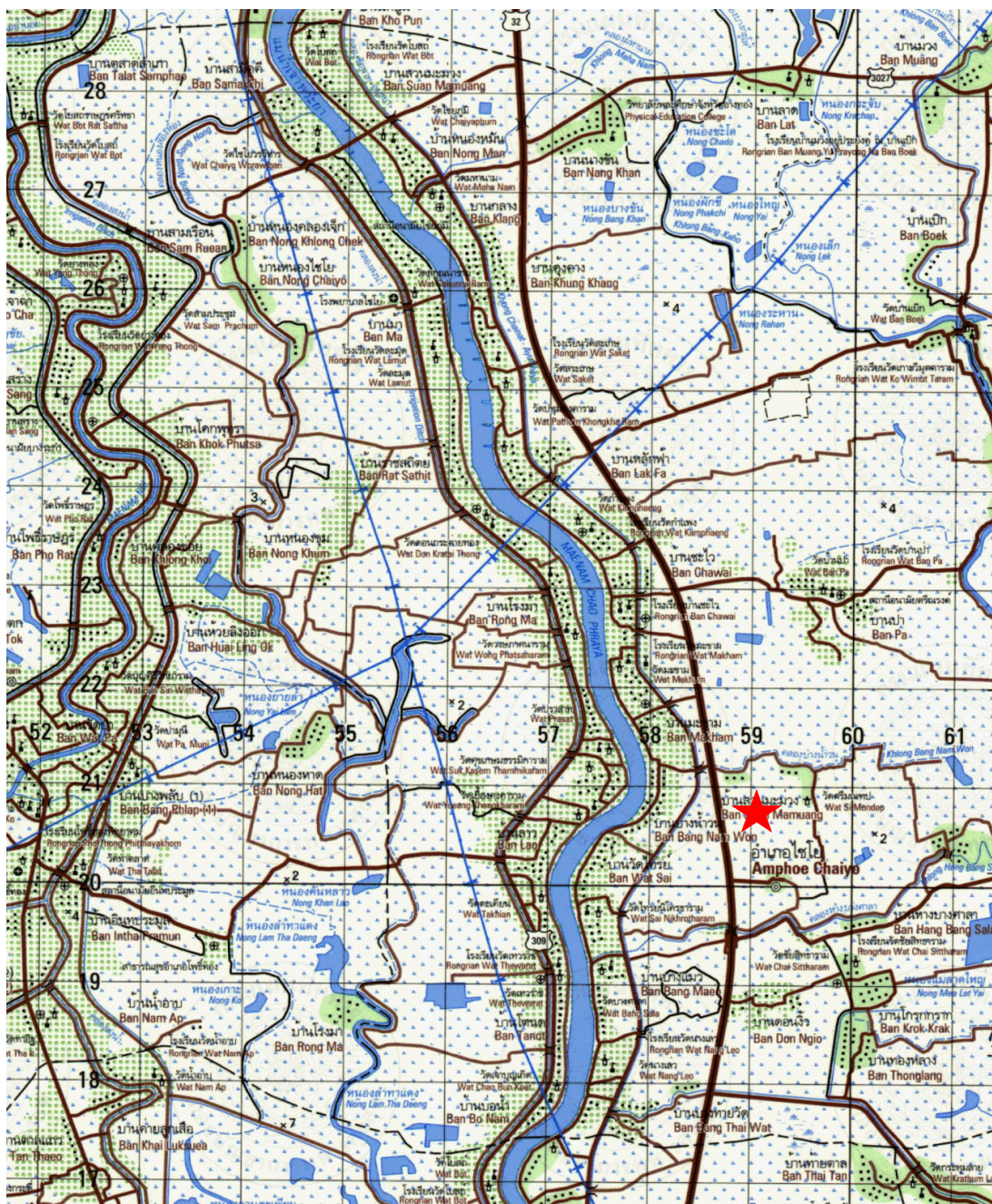


ภาพที่ 8-9 หมูทุบปรุงรสสมุนไพร

2. อำเภอยะโฮ จังหวัดอ่างทอง

ที่ตั้ง

อำเภอยะโฮ จังหวัดอ่างทอง ตั้งอยู่ติดกับแม่น้ำเจ้าพระยา เดินทางโดยรถยนต์จากกรุงเทพฯ ใช้เส้นทางสายเอเชีย ผ่านอำเภอบางปะหัน เข้าอำเภอยะโฮ เลี้ยวขวาที่หลักกิโลเมตรที่ 60 ก็จะพบกับที่ตั้งของอำเภอยะโฮ จังหวัดอ่างทอง



ภาพที่ 10 แสดงที่ตั้งของอำเภอยะโฮ จังหวัดอ่างทอง
ที่มา กรมแผนที่ทหาร (2540)

อาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน

สำหรับจุดเด่นของอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนของอำเภอไชโย จังหวัดอ่างทอง ประกอบด้วย บอระเพ็ดเชื่อม ผลไม้แปรรูปชนิดต่างๆ ปลาสาม โดยมียารละเอียดยผลิตภัณฑ์ ดังนี้

1) บอระเพ็ดเชื่อม ถึงแม้จะเป็นพืชที่มีรสขม แต่เมื่อนำมาผ่านกระบวนการแปรรูปแล้ว ทำให้บอระเพ็ดที่มีมากในพื้นที่อำเภอไชโย จังหวัดอ่างทอง กลายเป็นขนมที่มีรสชาติหวานเข้าเนื้อ จนไม่เหลือความขมแม้แต่เนื้อ อีกทั้งยังมีความเหนียวของเนื้อบอระเพ็ด มีคุณค่าทางอาหารสูง เพราะบอระเพ็ดเป็นสมุนไพรที่ได้ชื่อว่าเป็นยาอายุวัฒนะ สรรพคุณลดคอเลสเตอรอล แก้ไข้หวัด ท้องอืด ท้องเฟ้อ ทำให้บอระเพ็ดเชื่อมกลายเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยม และสามารถสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนอีกด้วย



ภาพที่ 11 บอระเพ็ดเชื่อม

2) ผลไม้แปรรูป นอกจากบอระเพ็ดเชื่อมแล้ว ยังมีพืชและผลไม้ในท้องถิ่นชนิดอื่นๆ ที่สามารถนำมาแปรรูปได้เช่นกัน อาทิ เหยี่ยวไข่กา กระชาย มะระ มะกรูด ตำลึง มะเขือเทศ มะเฟือง และกระเจียว แปรรูปด้วยกรรมวิธีต่างๆ ตามภูมิปัญญาของชุมชนที่ได้ถ่ายทอดกันต่อๆ มา อันได้แก่ การกวน แช่อิ่ม เชื่อม และอบแห้ง กลายเป็นของทานเล่นที่มีประโยชน์ และใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายและมีมากในท้องถิ่น แปรรูปให้เกิดมูลค่าเพิ่ม สามารถสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชน



ภาพที่ 12 มะกรูดเชื่อม



ภาพที่ 13 ผลไม้แปรรูป

3) ปลาสาม จังหวัดอ่างทอง ขึ้นชื่อว่าเป็นอยู่ข้าวอยู่น้ำ มีความอุดมสมบูรณ์ ในแม่น้ำลำคลองมีปลาเป็นจำนวนมาก ชุมชนจึงนำปลาที่มีจำนวนมากในพื้นที่มาแปรรูปให้เป็นอาหารที่มีรสชาติอร่อย เก็บไว้ได้นาน นิยมทำกันอย่างแพร่หลายในพื้นที่ โดยจะนำปลามาทำความสะอาด ผสมคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงหลัก ที่ประกอบด้วย เกลือ กระเทียม ข้าวสุก แล้วหมักจนมีรสเปรี้ยว มีทั้งแบบที่ใช้ปลาทั้งตัว และแบบที่ใช้เฉพาะเนื้อปลา ซึ่งแบบที่ใช้เนื้อปลาอย่างเดียวอาจเรียกปลาสามพริกหรือแฮมปลา ถือเป็นการนำเอาภูมิปัญญาดั้งเดิมมาเพิ่มมูลค่าให้แก่วัตถุดิบในท้องถิ่น กลายเป็นสินค้าขึ้นชื่อของจังหวัด และเป็นอาชีพเสริมที่ทำเงินให้กับคนในชุมชนอีกด้วย



ภาพที่ 14-15 ปลาสาม

4) ผัดไทยกุ้งสดไชโย ผัดไทย ถือเป็นอาหารขึ้นชื่อของอำเภอไชโยมาเป็นเวลานาน ด้วยความนิยมของคนในพื้นที่ บอกต่อสู่นักท่องเที่ยว และผู้คนที่แวะเวียนเข้ามากราบไหว้พระคู่บ้านคู่เมือง อย่างเช่นหลวงพ่อดโต วัดไชโยวรวิหาร จนเกิดเป็นเทศกาล “ไหว้พระสุขใจ กินผัดไทย ไปงานเกษตรอ่างทอง” ที่จัดขึ้นทุกปี โดยในแต่ละปี จะมีร้านอาหารและคนในชุมชนจำนวนมากเข้าแข่งขัน เพื่อทำผัดไทย ที่มีสูตรลับเฉพาะของตน ซึ่งจุดเด่นของผัดไทย ที่อำเภอไชโยจะมีลักษณะพิเศษ คือ จะใส่กุ้งแม่น้ำและทานคู่กับมะเฟืองหั่นเป็นแว่น หัวปลี มะม่วงสับ และผักสดที่หาได้ในท้องถิ่น ถือเป็นเอกลักษณ์ที่คงคุณค่า และปฏิบัติสืบทอดกันมาเป็นเวลานาน

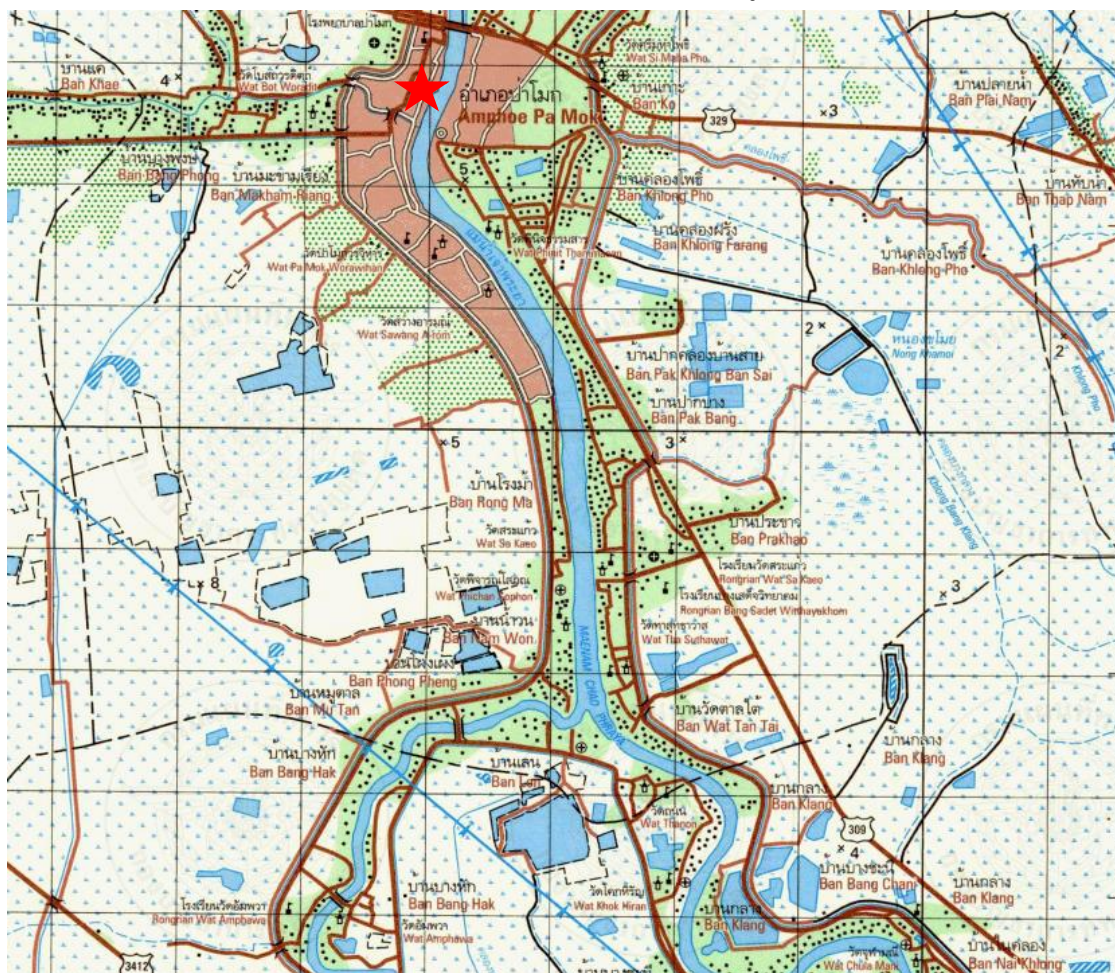


ภาพที่ 16-17 ผัดไทยกุ้งสดไชโย

3. อำเภอป่าโมก จังหวัดอ่างทอง

ที่ตั้ง

อำเภอป่าโมกตั้งอยู่ทางตอนใต้สุดของจังหวัดอ่างทอง ห่างจากอำเภอเมืองอ่างทองประมาณ 12 กิโลเมตร การเดินทางเข้าสู่อำเภอป่าโมก ใช้เส้นทางกรุงเทพฯ - ปทุมธานี ผ่านอำเภopakเกร็ด เข้าทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 3111 ผ่านอำเภอบางไทร จนถึงอำเภอเสนา เลี้ยวขวาเข้าสู่เส้นทางหมายเลข 3263 ผ่านจังหวัดพระนครศรีอยุธยา แล้วเลี้ยวซ้ายเข้าทางหลวงหมายเลข 309 เข้าสู่อำเภอป่าโมก



ภาพที่ 18 แสดงที่ตั้งของอำเภอไชโย จังหวัดอ่างทอง

ที่มา กรมแผนที่ทหาร (2540)

อาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน

อำเภอป่าโมก จังหวัดอ่างทอง มีผลิตภัณฑ์สินค้าที่ถือเป็นของดีและสร้างอาชีพให้กับชุมชนอยู่มากมาย อาทิ ชาสมุนไพรไทยแท้ เต้าหู้หมสด กุนเชียง น้ำปลา น้ำพริกต่างๆ กลัวยแปรรูป ทองม้วน ข้าวโพดอบเนย หรือแม้แต่ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ขนมหั่น ข้าวเหนียวแดง ก็เป็นของดีขึ้นชื่อของอำเภอป่าโมก โดยมีรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ดังนี้

1) **ชาสมุนไพร** เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากทั้งชาวไทยและต่างประเทศ ได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องจนเป็นที่ยอมรับของตลาด ปัจจุบันชาสมุนไพรได้รับการรับรองจาก

คณะกรรมการอาหารและยา ได้รับการคัดสรรสุดยอด หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 4 ดาว คัดเลือกให้เป็นผลิตภัณฑ์เด่นของกรมส่งเสริมการเกษตร พร้อมทั้งจัดสิทธิบัตรเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรเพื่อสุขภาพ พิถีพิถันทุกขั้นตอนตั้งแต่การปลูกสมุนไพรโดยไม่ใช้ยาฆ่าแมลง การเก็บ การบ่ม การผลิตมีเครื่องมือที่สะอาดและทันสมัย รวมถึงการบรรจุใส่หีบห่อ สูตรสมุนไพรไทยแท้ประกอบด้วย 5 ชนิดคือ ไมยราบ ใบหม่อน เตยหอม ทองพันชั่ง และดอกคำฝอย โดยมีไมยราบเป็นองค์ประกอบหลัก ใช้ชื่อว่า ชาสมุนไพรไทยแท้ รสชาติหอม กลมกล่อมและมีประโยชน์ สรรพคุณของสมุนไพรแต่ละชนิด คือ

- ไมยราบ ช่วยบรรเทาอาการปวดเมื่อย ปวดหลังและขับปัสสาวะ
- ใบหม่อน ช่วยลดความดันโลหิต ควบคุมน้ำตาลในเลือด บำรุงสายตา บำรุงกระดูก มีแร่ธาตุ ช่วยลดคอเลสเตอรอล
- เตยหอม ช่วยบำรุงหัวใจ แก้อ่อนในกระหายน้ำ
- ทองพันชั่ง ช่วยลดอาการอักเสบ ยาอายุวัฒนะ
- ดอกคำฝอย ลดไขมันในเส้นเลือด บำรุงหัวใจ

ปัจจุบันมีการแปรรูปสมุนไพรเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ อีก เช่น ชาใบหม่อน ชาดอกคำฝอย ชากระชายดำ ชามะรุ่ย ชาดอกอัญชัน เป็นต้น



ภาพที่ 19-21 ชาสมุนไพร

2) **เด้าหุ้มมส** ปัจจุบันผู้บริโภคหันมาเอาใจใส่กับสุขภาพ การดำเนินชีวิตมากขึ้น เช่น การออกกำลังกาย การเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ แต่โอกาสของการดำเนินชีวิตที่มักจะอยู่นอกบ้าน มักจะไม่ค่อยมีโอกาเลือกในสิ่งที่ได้เท่าที่ควร การบริโภคอาหารจึงมักจะอาศัยเอาความสะดวกและเวลาเท่าที่อำนวยเป็นหลัก เด้าหุ้มมสจึงเป็นอีกหนึ่งทางเลือกใหม่ของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ เด้าหุ้มมสของกลุ่มชุมชนป่าโมก ผลิตจากส่วนผสมที่คัดสรรมาอย่างดี ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดถูกสุขลักษณะและปลอดภัยจากสารกันเสีย จุดเด่นของสินค้า คือ มีประโยชน์ อร่อย กลิ่นหอม นุ่มนวล รสชาติกลมกล่อม ไม่มีกลิ่นหืน สะอาดสด ใหม่อยู่เสมอ ไม่ทำให้อ้วน ส่งผลดีกับระบบภายในสุขภาพ ขั้นตอนการทำเด้าหุ้มมส เริ่มจากนำเอาเนมสด เทใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ตั้งบนไฟอ่อนๆ หมั่นคนตลอดเวลา พออุ่นให้ใส่ผงวุ้นลงไป ใช้ทัพพีคนวนอีกประมาณ 15 นาที สังเกตดูจะเห็นว่าน้ำนมจะมีลักษณะใส ไม่มีเกล็ดผงวุ้นลอยอยู่ จากนั้นให้ใส่น้ำตาลทรายตามลงไป คนจนน้ำตาลทรายละลายจนหมด ปิดไฟ ตั้งพักไว้ให้เย็นสักครู่ จากนั้นจึงตักใส่ถ้วยแก้วพลาสติกที่เตรียมไว้ ใส่ประมาณ 3 ใน 5 ส่วนของถ้วย รอนจนกว่าตัวเด้าหุ้มจะแข็งตัว แล้วนำเครื่องเคียงราดหน้าทีเตรียมไว้ใส่ลงไป

อีก 1 ส่วน นำนมข้นจืดเทใส่ภาชนะตั้งบนไฟอ่อนๆ หมั่นคนไปเรื่อยๆ เติมน้ำตาลทรายอีกนิดหน่อย เพื่อเป็นการถนอมอาหารให้อยู่ได้นาน เมื่อน้ำตาลละลายดีแล้ว ยกลงตั้งพักไว้ให้เย็น ตักราดหน้าลงไป 1 ส่วน ทำการปิดฝาให้สนิท เท่านี้ก็เป็นอันเสร็จเรียบร้อยแล้ว ปัจจุบันกลุ่มชุมชนป่าโมก พัฒนาสูตรเต้าหูนมสดอีกหลายรสชาติ ทั้งรสนม รสกาแฟ รสชาเขียว รสโกโก้ เต้าหูนมสดจึงถือเป็นอาหารว่างอีกประเภทหนึ่งที่ทำไม่ยาก ขายได้ดี ราคาไม่แพง มีคุณประโยชน์มากมาย แถมสร้างอาชีพและรายได้ให้กับชุมชนอีกด้วย



ภาพที่ 22-23 เต้าหูนมสด

3) ข้าวกล้องงอกหอมมะลินทรีย์ ถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นความภูมิใจของชาวอ่างทอง เนื่องจากเป็นข้าวที่ปลูกเองในจังหวัด ใช้พันธุ์ข้าวหอมมะลิจากศูนย์เกษตร และไม่ใส่สารเคมี ใช้ปุ๋ยชีวภาพ เพื่อสนองตอบตามแนวพระราชดำริฯ ของสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี อีกทั้งยังผ่านกระบวนการสีในโรงสีข้าวเทพประทาน 2 ซึ่งเป็นโรงสีข้าวในพระบรมราชูปถัมภ์ ที่สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ได้พระราชทานเครื่องสีข้าวให้แก่ราษฎรชาวบางเสด็จ เมื่อวันที่ 11 มีนาคม 2530 พร้อมพระราชทานนามว่า “โรงสีเทพประทาน 2” เพื่อให้ชาวเกษตรกรได้นำข้าวเปลือกมาสีสำหรับไว้บริโภคในครัวเรือน จึงมั่นใจได้เมื่อบริโภคข้าวกล้องงอกหอมมะลิของโรงสีเทพประทานจะปลอดภัยจากสารพิษ ข้าวกล้อง อุดมด้วยคุณค่าทางอาหาร มีประโยชน์ต่อร่างกาย บริโภคเป็นประจำ ป้องกันโรคเหน็บชา โรคปากนกกระชอกกำ บำรุงประสาท และบรรเทาอาการอ่อนเพลีย

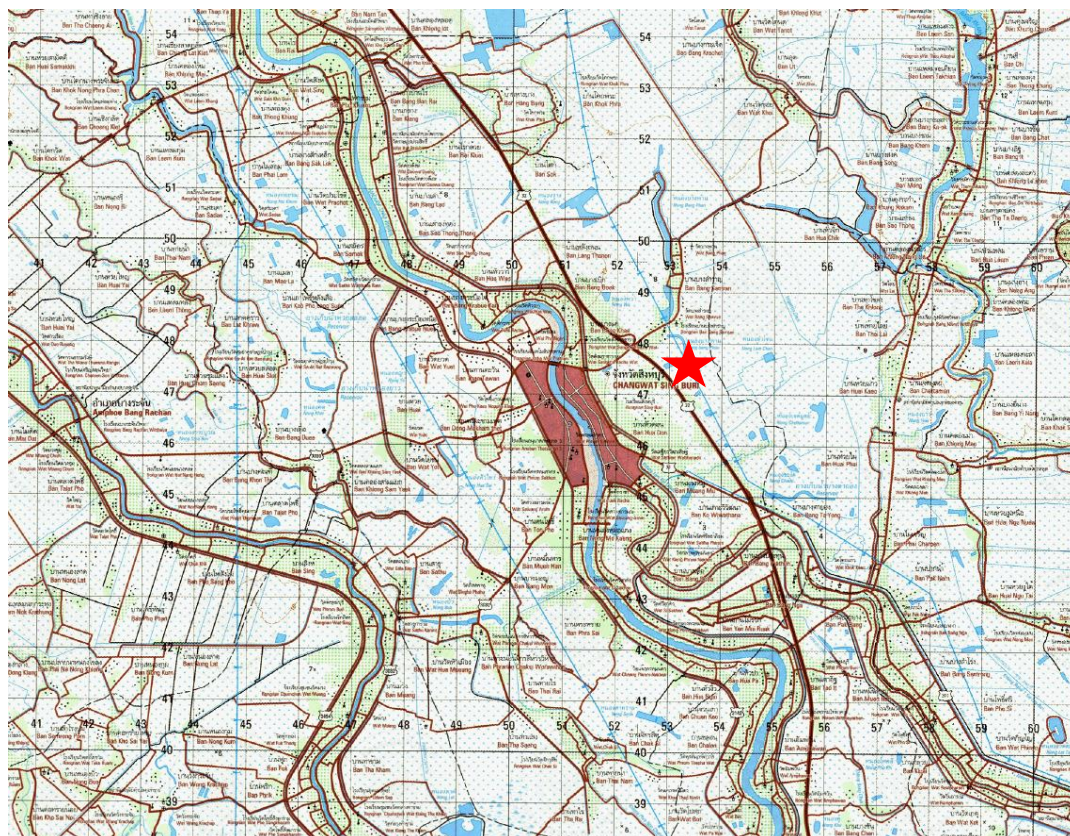


ภาพที่ 24 ข้าวกล้องงอกหอมมะลินทรีย์

4. อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี

ที่ตั้ง

อำเภอเมืองสิงห์บุรี ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกตอนกลางของจังหวัด การเดินทางเข้าสู่จังหวัดใช้เส้นทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 32 (บางปะอิน-พยุหะคีรี) จากกรุงเทพมหานครถึงสิงห์บุรี เป็นระยะทาง 142 กิโลเมตร และทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 309 (วังน้อย-สิงห์บุรี) ผ่านจังหวัดอ่างทอง ระยะทาง 144 กิโลเมตร



ภาพที่ 25 แสดงที่ตั้งของอำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี

ที่มา กรมแผนที่ทหาร (2540)

อาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน

อำเภอเมืองสิงห์บุรีมีผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่นในด้านการแปรรูปอาหารจากปลาหลากหลายชนิด ซึ่งถือได้ว่าเป็นแหล่งปลารสดี โดยเฉพาะปลาช่อน ที่รู้จักกันทั่วไปว่า “ปลาช่อนแม่ลา” คำว่า แม่ลา ไม่ได้เป็นชื่อคน แต่เป็นชื่อลำคลองสายสั้นๆ ความยาวเพียง 18 กิโลเมตร ซึ่งเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ปลาช่อนและปลาอื่นๆ อีกหลายชนิด แม่ลาเป็นลำคลองที่อุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะดินโคลนใต้ท้องน้ำที่ปลาช่อนชอบไปซุกใช้หาอาหาร นั้นเต็มไปด้วยอินทรีย์สาร อีกทั้งตลอดสองฝั่งน้ำยังปกคลุมไปด้วยพืชน้ำ ซึ่งนอกจากจะทำให้คุณภาพของน้ำไม่ร้อนเกินไปแล้ว ยังเป็นที่อยู่อาศัยของหอย กุ้ง ปลาตัวจิ๋วซึ่งเป็นอาหารชั้นดีของปลาในลำคลอง รวมถึงสภาพลำน้ำที่โค้งเว้าเหมาะที่ปลาจะอาศัยและวางไข่ แม่ลาจึงเป็นแหล่งปลาช่อนอันลือชื่อ อาจกล่าวได้ว่า สิงห์บุรีมีความอุดมสมบูรณ์ มีของกินที่ทำจากปลาอย่างหลากหลาย อาทิ ปลาร้า ไส้กรอกปลาช่อน แคกปลาช่อน ปลาช่อนทรงเครื่อง ปลาสามไร่ก้าง สามารถหาซื้อได้ตามร้านค้า และตลาดทั่วไป โดยมีรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ดังนี้

1) ปลาซ่อนแดดเดียว ปลาแม่ลาจากลำกาห้อง และลำแม่ลา จังหวัดสิงห์บุรี ถือได้ว่าเป็นอาหารที่มีประโยชน์ทางโภชนาการสูง เป็นสินค้าโอท็อปห้าดาวที่ได้รับความนิยมและเป็นที่รู้จักกันดีสำหรับผู้ที่ชอบทานปลา ทำจากวัตถุดิบที่ดี ประกอบกับกรรมวิธีที่พิถีพิถันในการผลิต จึงทำให้ได้ปลาที่อร่อย ไม่มีกลิ่นเหม็น ซึ่งโดยส่วนใหญ่แล้ว ชาวบ้านจะนำปลามาขอดเกล็ด ตัดหัว ทำความสะอาด แล่กระดูกและก้างออก หั่นเป็นชิ้นๆ ขนาดพอดี หมักเกลือ น้ำตาล แชน้ำแข็ง 1 คืน จากนั้นนำปลาที่หมัก มาล้างทำความสะอาด แล้วนำไปผึ่งแดด 1 วัน จากนั้นจึงนำไปทอดพอเหลือง แล้วนำเข้าตู้อบ 5 ชั่วโมง ด้วยความร้อน 60 องศาเซลเซียส ผึ่งให้เย็น แล้วบรรจุถุงพลาสติกบรรจุกล่องกระดาษพร้อมจำหน่าย สามารถเก็บไว้ได้นาน รับประทานคู่กับข้าว ผักสด และน้ำพริก ตามการจัดสำรับอาหารของคนท้องถิ่น ในปัจจุบัน มีร้านค้าที่จำหน่ายปลาแดดเดียวตั้งเรียงรายอยู่สองข้างถนนสายหลัก รวมถึงร้านค้าในตลาด ผู้ที่ผ่านไปมา สามารถเลือกซื้อเป็นของฝากได้เป็นอย่างดี



ภาพที่ 26-28 ปลาซ่อนแดดเดียว

2) กุนเชียงปลา ของดีอีกอย่างที่เป็นเอกลักษณ์ของสิงห์บุรีก็คือ "กุนเชียงปลา" เป็นการถนอมอาหารจากเนื้อปลา ที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน สามารถใช้รับประทาน หรือเป็นของฝาก โดยนอกจากกุนเชียงปลา ชุมชนยังพัฒนาเป็นกุนเชียงปลาเห็ดหอมอีกด้วย กุนเชียงปลาทำจากปลาน้ำจืดเช่นปลาฉลาม กรรมวิธีการทำแบบดั้งเดิม คือ ลอกเนื้อปลานำมาบดให้ละเอียดผสมมันหมูด้วยเพื่อช่วยให้เนื้อนุ่มปรุงรสด้วยเกลือสินเธาว์ น้ำตาล และเครื่องเทศในสัดส่วนที่พอเหมาะขนาดลูกเกดให้เข้ากัน พักไว้ 1-2 ชั่วโมง แล้วจึงยัดใส่ไส้หมูที่เตรียมไว้ให้แน่น เคล็ดลับความอร่อยคือ ใช้เชือกกล้วยแท้พันให้เป็นเกลียว ทำจากกล้วยที่ตากเคี้ยวแล้ว เชือกจะได้ไม่ดำ แล้วอบด้วยเตาถ่านแบบโบราณ มีการโรยซีอิ๊ว เพื่อไม่ให้ไฟลุกแดงหรือไฟคุจนเกินไป กุนเชียงปลานั้น มีรสชาตินุ่มนวล ทอดแล้วจะเนื้อนุ่มๆ กินกับข้าวต้ม จึงจะเค็มอร่อยกำลังดี



ภาพที่ 29-30 กุนเชียงปลา

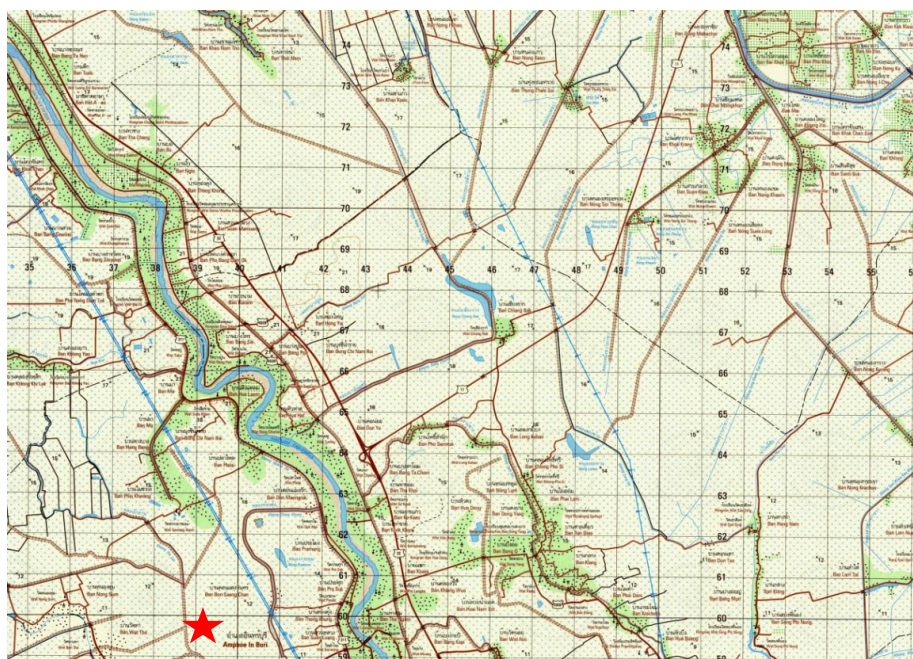
3) หมูทุบ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปเนื้อสัตว์ มีรสหวาน เป็นภูมิปัญญาแปรรูปอาหารจากเนื้อสันหมู ปิ้งรสผสมเครื่องเทศสูตรเฉพาะ โดยจะมีส่วนผสมประกอบด้วย เนื้อหมู น้ำตาล น้ำปลา เกลือไอโอดีน เครื่องเทศ โดยแลเนื้อหมูให้เป็นแผ่น ผสมเครื่องปรุง ตากให้แห้ง อย่างไม่สุก ทุบให้เป็นแผ่นนุ่ม สามารถรับประทานได้ทันที เป็นอาหารว่าง หรือรับประทานกับข้าวสวย ข้าวต้มและเก็บในที่แห้ง สามารถเก็บรักษาได้นานอย่างน้อย 2 เดือน เป็นของฝากที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก



ภาพที่ 31-32 หมูทุบ

5. อำเภอนิคมบ่งบุรี จังหวัดสิงห์บุรี ที่ตั้ง

อำเภอนิคมบ่งบุรี ตั้งอยู่ทางทิศใต้ของจังหวัด การเดินทาง หากใช้ทางหลวงหมายเลข 1 แยกเข้าถนนหมายเลข 32 (ถนนสายเอเชีย) ผ่านจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และจังหวัดอ่างทอง จนถึงจังหวัดสิงห์บุรี ระยะทางประมาณ 142 ก.ม. นอกจากนี้สามารถใช้ทางหลวงหมายเลข 1 แยกเข้าถนนหมายเลข 32 (ถนนสายเอเชีย) ผ่านจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และเดินทางต่อด้วยเส้นทางหมายเลข 309 จะผ่านตัวเมืองจังหวัดอ่างทอง ขับตรงไปจนถึงจังหวัดสิงห์บุรี ระยะทางประมาณ 135 ก.ม.



ภาพที่ 33 แสดงที่ตั้งของอำเภอนิคมบ่งบุรี จังหวัดสิงห์บุรี

ที่มา กรมแผนที่ทหาร (2540)

อาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน

ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ขึ้นชื่อของอำเภออินทร์บุรี ที่มีชื่อเสียง ได้แก่ ขนมเปี๊ยะสูตรโบราณ ข้าวเกรียบปลาช่อน ไวน์ผลไม้ โดยมีรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ดังนี้

1) **ขนมเปี๊ยะ** เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบสูตรโบราณที่นิยมรับประทานกันมากในพื้นที่ มีหลายร้านให้เลือก และเป็นขนมที่มักใช้ประกอบในเทศกาลพระจันทร์ของชาวไทยเชื้อสายจีน ซึ่งความหมายของขนมเปี๊ยะในเทศกาลนี้คือ เป็นขนมแห่งความศรัทธา สืบถึงความปรารถนาดีระหว่างผู้รับกับผู้ให้ พร้อมทั้งยังเป็นขนมที่แสดงถึงความสามัคคีกัน ทั้งนี้มีให้เลือกหลากหลายไส้ เช่น ไส้ฟัก ไส้ถั่ว-ไข่เค็ม ไส้ทุเรียน เป็นต้น อีกทั้งยังเหมาะสำหรับเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวอีกด้วย สำหรับวิธีการทำขนมเปี๊ยะนั้นแบ่งเป็นสองส่วนใหญ่ๆ คือ ส่วนไส้ และส่วนตัวแป้ง วิธีการทำตัวไส้ขนมเปี๊ยะจะนำถั่วเหลืองคั่วพิเศษมาล้างให้สะอาดก่อนหลังจากนั้นนำถั่วเหลืองที่ล้างแล้วไปนึ่งประมาณ 1 ชั่วโมง นำไปกวนต่อเมื่อเข้ากันดีแล้วจึงนำไปปั่นเป็นลูกๆ หลังจากนั้นจึงนำไปอบควันเทียน ส่วนตัวแป้งวิธีการทำดังนี้คือ นำแป้งสาลี น้ำกลั่น น้ำมันพืช น้ำตาลทรายขาว มาผสมคลุกเคล้ากัน เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้วก็นำไปนวดให้เนื้อแน่นจับเป็นก้อนจากนั้นนำแป้งที่นวดจับตัวดีแล้วนำไปตัดเป็นก้อนขนาดย่อมๆ กดแป้งให้เป็นรูปกลมๆ เพื่อบรรจุไส้ที่ทำได้ไว้นั่นเอง เมื่อปั้นเป็นรูปขนมเปี๊ยะได้จำนวนหนึ่งก็นำไปเข้าเตาอบประมาณ 20 นาที แล้วก็นำขนมเปี๊ยะที่อบเรียบร้อยแล้วออกจากเตาทิ้งไว้สักพักก็เตรียมนำไปบรรจุใส่กล่องเพื่อจัดจำหน่าย



ภาพที่ 34-35 ขนมเปี๊ยะ

2) **ข้าวเกรียบปลาช่อน** เป็นอาหารว่าง ที่นิยมมาแต่โบราณ แสดงถึงภูมิปัญญา ความเป็นอยู่และการประกอบอาชีพของชุมชน เป็นสินค้าแปรรูปที่ได้รับการยอมรับและเป็นของฝากขึ้นชื่ออีกอย่างหนึ่งของอำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี มีส่วนผสมหลักคือ ปลาช่อน แป้งมัน แป้งข้าวโพด เครื่องต้มยำ น้ำตาล และเกลือ สำหรับวิธีการทำ เริ่มตั้งแต่การชำแหละปลาเอาแต่เนื้อ นำไปลวกน้ำร้อนพอสุกๆ ดิบๆ แล้วนำมาสับให้ละเอียดถ้าเป็นปลาที่มีกลิ่นคาวมาก ให้ล้างน้ำเกลือ ก่อนที่จะนำไปสับให้ละเอียด นำแป้งมัน เกลือปน พริกไทยปน น้ำตาลทรายมาผสมให้เข้ากันดี แล้วจึงนำแป้งที่ผสมแล้วนวดกับน้ำเดือดก่อนเพื่อเป็นเชื้อ แล้วจึงค่อยเติมเนื้อปลา กระเทียมโขลกละเอียด และแป้ง นวดจนเหนียวเป็นเนื้อเดียวกันจนกระทั่งหมดส่วนผสมนานประมาณ 20 นาที นำแป้งและปลาที่ผสมเครื่องเทศเรียบร้อยแล้วมานั้นเป็นแท่งกลมยาว แล้วใส่ภาชนะที่

กรุด้วยใบตอง นึ่งประมาณ 1 – 1 ½ ชั่วโมง แล้วแต่น้ำขนาดของท่อนข้าวเกรียบ เมื่อนึ่งเสร็จแล้ว ตั้ทั้งไว้ค้างคืน เพื่อให้ผิวนอกแข็ง สะดวกในการหั่น เวลารับประทาน นำมาทอดด้วยไฟอ่อนๆ



ภาพที่ 36-37 ข้าวเกรียบปลา

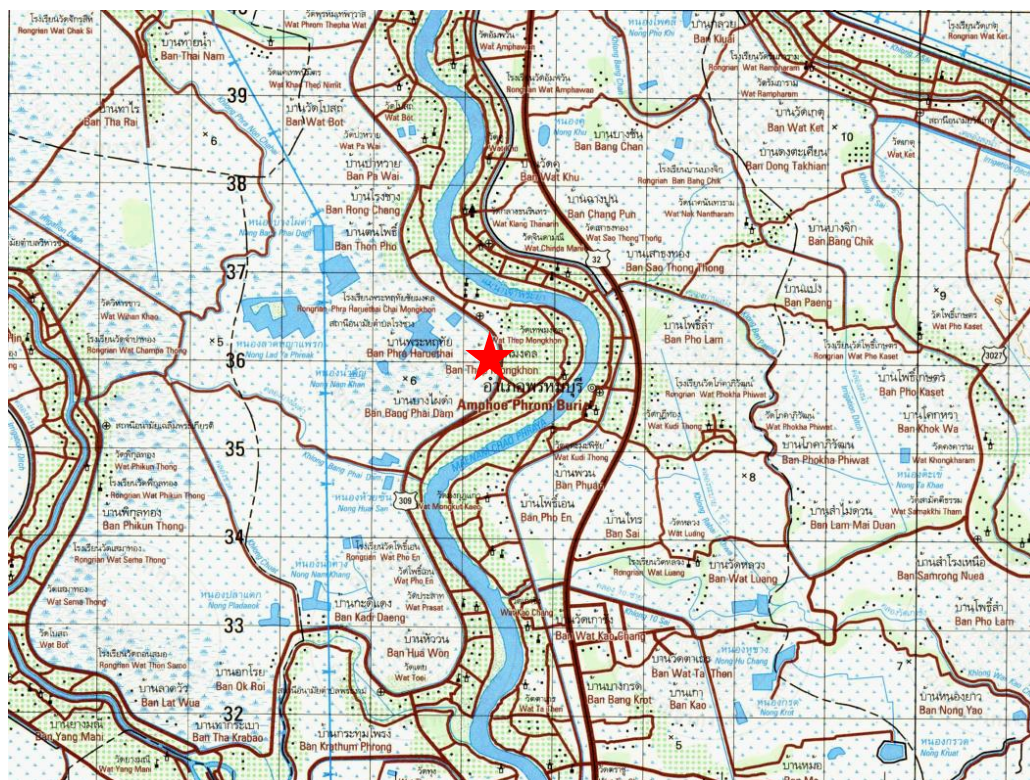
3) ไวน์ผลไม้ ผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อของอำเภออินทร์บุรีอีกหนึ่งรายการคือ ไวน์ที่ได้จากการแปรรูปผลไม้สดเปรี้ยวที่มีในชุมชนและเป็นที่ยนิยมนิยมของคนทั่วไป เช่นมะยม มะเฟือง กระจับ มะขาม ลูกหว้า องุ่น สับปะรด โดยการหมักผลไม้ดังกล่าวให้กลายเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์บรรจุขวด ซึ่งกระบวนการผลิต จะนำผลไม้ดังกล่าวมาทำความสะอาดก่อน หั่นให้มีขนาดเล็ก ผสมน้ำสะอาด น้ำตาล ต้มให้เดือด ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำมาหมักด้วยยีสต์ซึ่งยีสต์จะย่อยสลายน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์ เมื่อได้ที่แล้วนำมากรองเอากากผลไม้ออก บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย



ภาพที่ 38-39 ไวน์ผลไม้

6. อำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี ที่ตั้ง

อำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี ตั้งอยู่บริเวณริมแม่น้ำเจ้าพระยา การเดินทางจากกรุงเทพฯ มุ่งหน้าขึ้นไปตามทางหลวงหมายเลข 32 สายเอเชีย แล้วเลี้ยวซ้ายตรงหลักกิโลเมตร 69 ก็จะพบกับที่ตั้งของอำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี



ภาพที่ 40 แสดงที่ตั้งของอำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี
ที่มา กรมแผนที่ทหาร (2540)

อาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน

สำหรับจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ชุมชน อำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี คือ ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารประเภทปลาจากแม่น้ำ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การทำอาหารเพื่อรับประทานกันภายในครอบครัว ด้วยวัตถุดิบที่หาได้ภายในท้องถิ่น โดยมีประวัติความเป็นมา เมื่อครั้งที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 5 เสด็จพักแรมที่วัดพรหมสาคร เจ้าเมืองพรหมนครขอร้องชาวหัวป่าให้ช่วยกันทำกับข้าว ขนมไปถวาย เสวยแล้วพอพระทัยมาก โดยเฉพาะ “แกงส้มแตงกวา” และ “น้ำพริกปลาร้า” ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านที่ธรรมดา แต่มีรสชาติที่อร่อยมาก จึงทรงประสาทพบว่า “นี่แหละ แม่ครัวหัวป่า แม่ครัวทั้งหลาย ขออนุโมทนา ข้าพเจ้าพอใจที่ทำอาหารอร่อย อาหารดี โปรดรักษารสอาหารอย่างนี้ไว้ถึงลูกหลานนะ” จึงกลายเป็นต้นกำเนิด “แม่ครัวหัวป่า” ชาวบ้านและเด็กเล็กๆ จึงหัดทำกับข้าว และนิยมทำอาหารรับประทานกันเองในครอบครัว โดยอาหาร

และผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของอำเภอพหลมบุรีก็มีหลายอย่าง เช่น ปลาช่อนแดดเดียว น้ำพริก ปลาสาม ขนมไทยโบราณ ดังมีรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ต่อไปนี้

1) ปลาช่อนแดดเดียว เป็นสินค้าของขึ้นชื่อของอำเภอพหลมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี มีการพัฒนาสูตรในการทำปลาแดดเดียวเพื่อเป็นการถนอมอาหารไว้รับประทานและขาย ทั้งนี้ จุดเด่นของปลาช่อนแดดเดียว ก็คือเมื่อนำมาทอดก็จะได้รสชาติที่อร่อย เนื้อปลาไม่แข็งจนเกินไป และมีรสดี ยิ่งได้ตัวขนาดกลางๆ ไม่ใหญ่นักก็จะดีมาก หากทอดใหม่ๆ และทานกับแกงส้ม หรือพริกแกงเผ็ด แกงเขียวหวาน ก็สามารถรับรองถึงความอร่อย ทั้งนี้ ปลาช่อนแดดเดียว มีกรรมวิธีที่คนสมัยก่อนๆ นำมาเป็นอาหาร สูตรที่ว่านี้ก็นำปลาช่อนแดดเดียวมาอย่างไฟอ่อนๆ กับเตาถ่าน หากปลาที่มีมันมาก ถ่านที่อยู่ข้างใต้ก็อาจลุกพริบพลับ โดยหลังจากที่ย่างสุกแล้วก็จะมีการหมักจนจนรับประทาน จากนั้นก็นำมาวางบนเชียง แล้วใช้สากครกทุบเบาๆ ให้น้ำหรือพริกที่ใส่ให้เกรียมดำหลุดออกไป ก็จะได้ปลาเนื้อนุ่ม เป็นอาหารอร่อยของมือนั้นได้ สูตรนี้เหมาะสำหรับผู้ที่ไม่ชอบการทอดด้วยน้ำมัน เป็นอาหารไทยสูตรดั้งเดิมที่สามารถทำได้ไม่ยาก



ภาพที่ 41 ปลาช่อนแดดเดียว

2) น้ำพริกทูลเกล้าฯ เป็นผลิตภัณฑ์ชื่อดังแห่งอำเภอพหลมบุรี มีกรรมวิธีใช้สูตรการทำแบบโบราณ ที่ครั้งอดีตเคยทูลเกล้าฯ ถวายรัชกาลที่ 5 ในขณะที่เสด็จประพาสต้นและผ่านมาพักค้างคืนที่อำเภอพหลมบุรีแห่งนี้ ปัจจุบัน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปทุมทิพย์ ที่ตั้งอยู่บ้านพักครู วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสิงห์บุรีได้ดำเนินการผลิตเพื่อเป็นสินค้าของท้องถิ่น ผู้ที่ผ่านไปมาสามารถแวะชิมและซื้อกลับเป็นของฝากได้



ภาพที่ 42-43 น้ำพริกชนิดต่างๆ

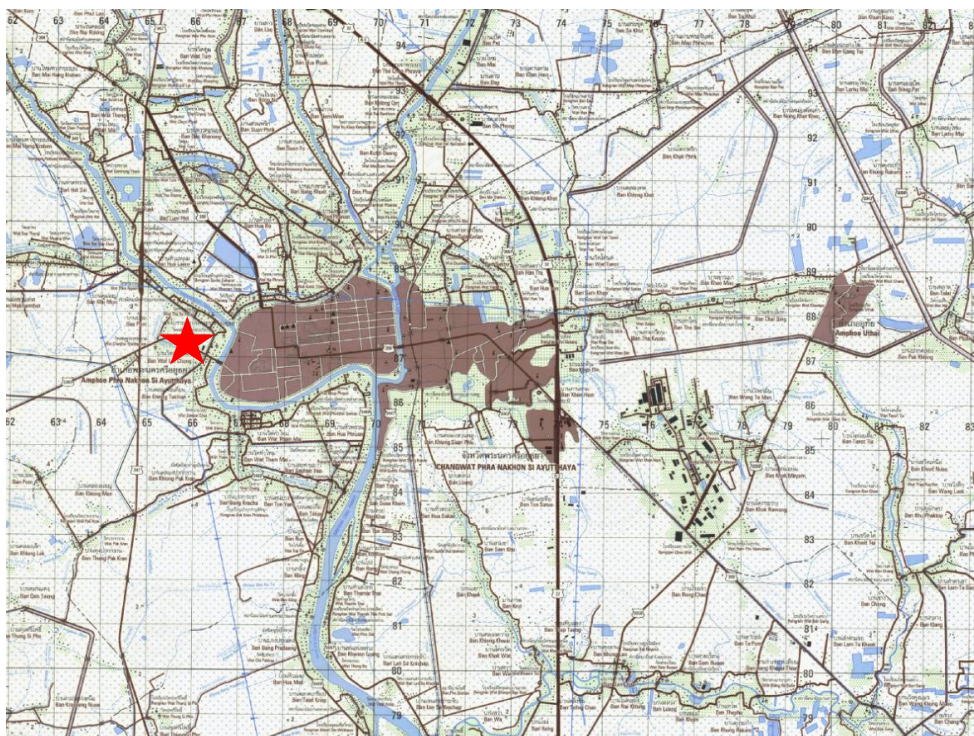
3) ผัดไทยปากบาง ที่ตลาดปากบาง ในอำเภอบรรพบุรี มีผัดไทยที่คนท้องถิ่นยกนิ้วให้ มีรสชาติและเอกลักษณ์ที่โดดเด่นแตกต่างจากผัดไทยที่อื่นๆ แม้จะใส่เครื่องน้อย ไม่เน้นเนื้อสัตว์ แต่ได้รสชาติหอมกรุ่นของเครื่องปรุงที่ทำเองสดๆ ใหม่ๆ ทุกวัน ไม่ว่าจะเป็นถั่วงอกฝอย พริกป่น เส้นที่ใช้ก็เหนียวนุ่มอร่อย สำหรับไข่ที่ใช้ จะเป็นไข่เป็ด เนื่องจากมีความหอมมากกว่าไข่ไก่



ภาพที่ 44-45 ผัดไทยปากบาง

7. อำเภอมือง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ที่ตั้ง

จังหวัดพระนครศรีอยุธยาตั้งอยู่ในเขต ภาคกลางของประเทศ ห่างจากกรุงเทพฯ ไปทางทิศเหนือตามถนนสายเอเชียประมาณ 75 กิโลเมตร ทางรถไฟประมาณ 72 กิโลเมตร และทางเรือประมาณ 137 กิโลเมตร การเดินทางทางรถยนต์จากกรุงเทพฯ สามารถเดินทางไปยังจังหวัดอยุธยา โดยใช้ทางหลวงหมายเลข 1 (ถนนพหลโยธิน) ผ่านประตูน้ำพระอินทร์ แล้วแยกเข้าทางหลวงหมายเลข 32 ไปยังจังหวัด



ภาพที่ 46 แสดงที่ตั้งของอำเภอมือง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
ที่มา กรมแผนที่ทหาร (2540)

อาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน

1) **โรตีสายไหม** โรตีสายไหมเป็นขนมประจำจังหวัดพระนครศรีอยุธยาและเป็นขนมของชาวไทยมุสลิมที่มีมาตั้งแต่บรรพบุรุษ โดยนายบังเปี้ย แสงอรุณ เป็นผู้นำเข้ามาในจังหวัดอยุธยา จุดเริ่มต้นของการทำโรตีสายไหม คือการทดลองต้มน้ำตาลให้ยี้ดเพื่อให้น้ำตาลอ่อนตัว เพื่อนำไปหยอดโรตีสายไหม และฝึกต้มน้ำตาลที่เคี่ยวให้เป็นเส้นไหมจนมีความชำนาญบังเปี้ยไม่หยุดนิ่งในฝีมือ หมั่นปรับปรุงรสชาติแป้งโรตีสายไหมให้ถูกใจผู้บริโภค เช่น จากสูตรดั้งเดิม ตัวแป้งมีส่วนประกอบ แป้งสาลี น้ำเกลือ ก็เพิ่มรสชาติด้วยการใส่นม กะทิ งา และธัญพืช กิจกรรมขยายตัวขึ้นเป็นที่รู้จักของชาวอยุธยา และจังหวัดใกล้เคียง ขายได้ 200-300 กิโลกรัม ต่อวัน จึงชักชวนพี่น้อง จำนวน 6 คน ให้มายึดอาชีพทำโรตีสายไหมขาย ทำให้ตระกูลแสงอรุณขยายกิจการกระจายไปทั่วถนนอุทอง และขยายวงกว้างไปตามเส้นทางสายเอเชีย ถนนมิตรภาพ ผ่านไปมาจะเห็นร่มกางสีสวยข้างทางพร้อมป้ายปักโรตีสายไหมอยุธยา สร้างรายได้ให้กับครอบครัว ญาติ โดยไม่หวังวิชาถ่ายทอดด้วยความเต็มใจ จึงมีลูกศิษย์แยกตัวไปประกอบอาชีพนี้มากมาย ต่อมาได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวที่มาสักการะพระพุทธรูป และมาเที่ยวชมโบราณสถานบวกกับมีการประชาสัมพันธ์ของหน่วยงานข้าราชการประจำจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และให้มีการนำสินค้าขึ้นทะเบียน OTOP จึงทำให้มีการตั้งขายอยู่กับที่เปิดเป็นร้านถาวร มีการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เช่น สายไหมจากเดิมมีสีเดียว รสชาติเดียว เปลี่ยนเป็นหลายสีหลายรสชาติ มีรสส้ม ใบเตย และโกโก้ ส่วนแผ่นแป้งก็มีหลากหลายรสชาติเหมือนกัน เช่น รสใบเตย ใส่วาเป็นต้น



ภาพที่ 47- 49 โรตีสายไหม

2) **ก๋วยเตี๋ยวเรืออยุธยา** เป็นก๋วยเตี๋ยวแบบไทยชนิดหนึ่งมีรสชาติจัดจ้านก๋วยเตี๋ยวสีซันคล้ายก๋วยเตี๋ยวเนื้อหรือก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น เพราะใส่เครื่องปรุงที่ต่างจากก๋วยเตี๋ยวชนิดอื่น คือ ซิอิ้วดำ เต้าหู้ยี้ เป็นต้น กทั้งยังมีน้ำตก คือ เลือดวัวหรือหมูผสมกับเกลือ สำหรับปรุงใส่น้ำก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยวเรือ มีทั้งก๋วยเตี๋ยวเนื้อ และก๋วยเตี๋ยวหมู เป็นก๋วยเตี๋ยวที่ผูกพันกับวิถีชีวิตคนไทยมานาน ในสมัยก่อน จะขายในเรือพายตามคลอง จึงเป็นที่มาของชื่อ ชามที่ใส่จะมีลักษณะเล็กปัจจุบันด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป ก๋วยเตี๋ยวหันมาเปิดร้านในอาคารพาณิชย์แทน แต่ก็ยังไม่ละทิ้งสัญลักษณ์ของความเป็นก๋วยเตี๋ยวเรือ โดยจะใช้เรือตั้งอยู่หน้าร้าน และชามก็ยังใช้เป็นชามขนาดเล็กอยู่

สำหรับเครื่องปรุงนั้นประกอบด้วย ลูกชิ้นหมู-เนื้อ, พริกน้ำส้ม, ถั่วงอก, ผักบุ้ง, กระเทียมเจียว, หมู เนื้อ ตับ, ผักชีฝรั่ง ผักชีขึ้นซ้ายยาย โหระพา ส่วนขั้นตอนการปรุงน้ำซุปรวมมีดังนี้ต้มน้ำให้เดือดนำเอากระดูกหมูใส่ลงไป เสร็จแล้วปิดฝาหม้อระหว่างรอให้น้ำเดือดให้นำเครื่องปรุงน้ำซุปรวมผสมลงไปกะละมังยกเว้น รากผักชี พริก หอม เม็ดผักชี โป๊ยกั๊กและอบเชย ให้นำไปห่อผ้าขาวบาง พอเดือดครั้งที่ ๒ ให้เอาเครื่องที่ปรุงที่ผสมไว้ใน กะละมังแล้วลงหม้อซุปรวม และปิดฝาหม้อเพื่อเร่งน้ำให้เดือด พอเดือดครั้งที่สามใส่กะทิสดและเลือด ใช้ที่ลวกเส้น เขย่า(ตีน้ำ)ประมาณ ๔-๕ นาทีเพื่อไม่ให้เลือดและกะทิ จับเป็นก้อน และทำให้ส่วนผสมทั้งหมดเป็นเนื้อ เดียวกัน ขั้นตอนสุดท้าย ให้นำเครื่องปรุงที่ห่อผ้าขาวบาง คือ พริกหอม อบเชยคั่วรวมกันให้พอเหลืองๆเพื่อ เพิ่มความหอม แล้วเอามาโขลก รวมถึงรากผักชี โขลกพอแตกใส่ลงไปหม้อซุปรวม ตามติดด้วยใบเตยและข้าว

การรับประทานก๋วยเตี๋ยวเรือ นิยมรับประทานกับกากหมู แคปหมู และ ใบกระเพรา หรือ โหระพา เพื่อดับกลิ่นคาว ในอดีตเรือ 1 ลำมีพ่อค้า 1 คนเท่านั้น และจะล้างชามโดยการแกว่งในลำคลองแบบง่ายๆ ส่วนการส่งก๋วยเตี๋ยวให้ลูกค้าก็นั่งถั่วยเล็กๆ และมีน้ำซุปรวมก๋วยเตี๋ยวไม่มากเพื่อความสะดวกในการรับส่งชาม



ภาพที่ 50 - 52 ก๋วยเตี๋ยวเรืออยุธยา

3) หนัปลากรอบ เนื่องจากตัวเมืองพระนครศรีอยุธยา เป็นพื้นที่ที่ถูกล้อมรอบด้วยแม่น้ำหลายสาย ไหลมาบรรจบกัน ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารอร่อยหลากหลายชนิดจากปลาแม่น้ำแล้วแต่ส่วนใหญ่ไม่ได้นำมาใช้หากจะแต่เป็นของฝากขึ้นชื่อของเมืองพระนครศรีอยุธยาอีกอย่างหนึ่งก็คือ หนัปลา และ ก้างปลากรายที่ถูกนำมา หมักด้วยเกลือ และเครื่องปรุงรสตามสูตรของแต่ละร้าน ที่นำไปทอดในน้ำมันให้ กรอบหอมหนัปลา และก้างปลากรายทอดกรอบที่ดีต้องไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ร้านที่แนะนำจะอยู่ในพื้นที่วัดหาววัด มงคลปิตร์ ซึ่งเดินเข้าไปในโซนของฝากจะมีหนัปลามากมายให้เลือกซื้อ เช่นหนัปลากราย หนัปลาไข่สก หนัปลานวลจันทร์ ฯลฯ สำหรับวิธีการรับประทานก็นำมาจิ้มกับน้ำจิ้มแจ่วสูตรเฉพาะ และดื่มน้ำดื่มน้ำให้ นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติมาลิ้มลองความอร่อยในรสชาติ



ภาพที่ 53 - 55 หนัปลากรอบ

4) **ขนมบ้าบิ่น** มีการผลิตจำหน่ายมานานเกือบร้อยปี ขนมบ้าบิ่นที่มีลักษณะคล้ายขนมปัง ขนมนของ ไทยดั้งเดิม ซึ่งมีส่วนผสมของมะพร้าว แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทราย รสชาติที่ออกมาจะหอมหวาน ปัจจุบัน ที่มีการพัฒนาปรับปรุงให้รสชาติดีขึ้นมาตลอดต่อมาในราวปี พ.ศ. 2483 แม่เสียน เอิบกมล (ปรีชากุล) ผู้ได้รับ มรดกทางฝีมือในการทำขนมบ้าบิ่นจากบรรพบุรุษ แล้วนำไปจำหน่ายบนขานชาลาสถานีรถไฟและได้พยายาม ปรับปรุงรสชาติให้ดีขึ้นได้ว่าขนมบ้าบิ่นแม่เสียน ผลิตมานานกว่า 50 ปีสำหรับสูตรทำขนมบ้าบิ่น วัตถุดิบที่ใช้ ประกอบด้วยแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียวร่อนอย่างละเอียด น้ำตาลทรายขาว มะพร้าวขูด และกะทิสดผสมเข้า ด้วยกันตามอัตราส่วนทำการหมักไว้เป็นเวลา 1-2 ชั่วโมง เพื่อให้แป้งและน้ำตาลทรายแทรกเข้าเนื้อกัน บาง รายก็ใส่น้ำดอกไม้ลงไปด้วย เพื่อให้เกิดกลิ่นหอมยิ่งขึ้น หลังจากนั้นก็นำไปหยอดในแบบวงกลมตามขนาดที่ ผลิต ที่วางลงบนกระทะแล้วอบตามแบบโบราณคือใช้เตาถ่านใส่ถ่านใต้เตาโดยใช้ไฟอ่อนๆ และใส่ถ่านบน สังกะสีคลุมข้างบน ใช้เวลาอบประมาณ 30 นาที

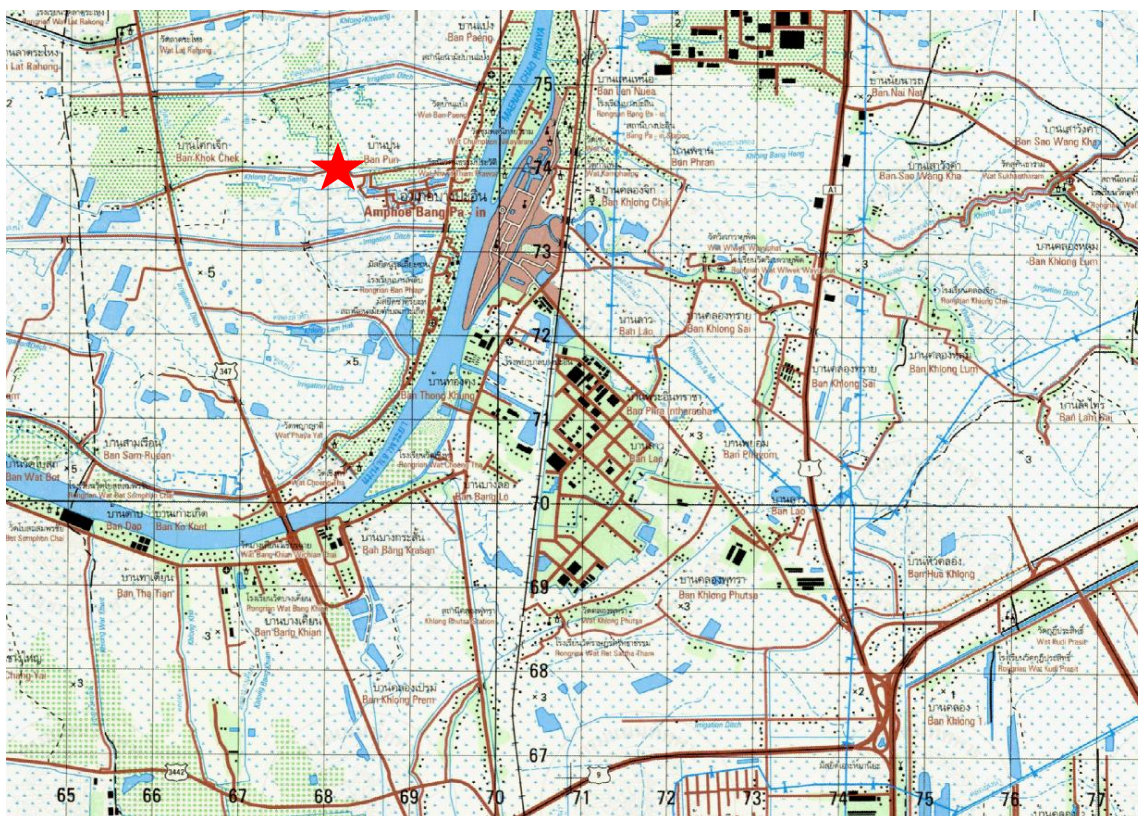
สำหรับเหตุผลทำไมจึงเรียกว่า “ขนมบ้าบิ่น” ทั้งนี้เพราะการทำขนมบ้าบิ่นทำยาก เริ่มตั้งแต่ขูด มะพร้าว ซึ่งสมัยก่อนไม่มีเครื่องขูดมะพร้าว แต่จะใช้ไม้แบนๆมีหัววงกลมๆ อยู่ปลายไม้เรียกว่า “ตีนแมว” ถ้า ขูดมะพร้าวเพียงลูกเดียวก็สามารถทำให้มะพร้าวเป็นเส้นสวยเสมอกันแทบทุกชิ้น แต่ถ้าหากขูดมะพร้าว หลายๆลูกคนทำให้เสมอกันไม่ได้แน่ จึงต้องรีบขูดและใช้แรงในการขูดเหมือนขูดแบบบ้าบิ่น ในสมัยก่อนแป้ง สำเร็จรูปไม่มีต้องใช้แป้งโม่หรือตำโกลกต้องใช้แรงตำมากในการตำคล้ายกับการทำอย่างบ้าบิ่น เหล่านี้ก็น่าจะ เป็นที่มาของขนมบ้าบิ่น



ภาพที่ 56 - 58 ขนมบ้าบิ่น

8. อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ที่ตั้ง

อำเภอบางปะอินห่างจากจังหวัดพระนครศรีอยุธยา 18 กิโลเมตรโดยประมาณ การเดินทางทางรถยนต์จากกรุงเทพฯ สามารถเดินทางไปยังจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และเดินทางโดยรถโดยสารประจำทางจากตัวจังหวัด ระยะทาง 10 กิโลเมตร ใช้เวลาเดินทางประมาณ 20 นาทีจะถึงตัวอำเภอบางปะอิน



ภาพที่ 59 แสดงที่ตั้งของอำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ที่มา กรมแผนที่ทหาร (2540)

อาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน

1) ขนมไทย ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง มีที่มาจากขนมที่เกิดขึ้นในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดย ดอนญ่า มารี กีมาร์ เดอปิน่า (ท้าวทองกิมม่า) ลูกครึ่งโปรตุเกส-ญี่ปุ่น ภริยาของเจ้าพระยาวิไชยเณร (คอนสแตนติน ฟอลคอน) ท้าวทองกิมม่ามีหน้าที่เป็นหัวหน้าห้องเครื่องต้นเป็นผู้ทำอาหารเลี้ยงต้อนรับคณะราชทูตจากฝรั่งเศสที่มาเยือนกรุงศรีอยุธยา ในสมัยนั้นมีชาวโปรตุเกสนำสูตรขนมฝอยทองมาเผยแพร่ให้แก่คนไทย ซึ่งตามปกติขนมไทยแท้ๆจะไม่เอาไข่เป็นส่วนผสมในการทำ ขนมกันนี้ ส่วนใหญ่จะเป็นแป้ง กะทิ น้ำตาลมะพร้าว เมื่อชาวโปรตุเกสเข้ามาค้าขายกับคนไทยในยุคนั้นก็จะพาแม่บ้านมาด้วยเลยได้สอนการทำฝอยทองให้ แก่คนไทยจนเป็นที่ถูกอกถูกใจทำกินเป็นที่แพร่หลายมาจนถึงปัจจุบัน



ภาพที่ 60 ขนมไทย

2) **กุ้งแม่น้ำเผา** หากขับรถข้ามสะพานสมเด็จพระนครหลวงตรงไปทางฝั่งตะวันออกของเกาะเมือง แล้วให้เลี้ยวซ้ายตรงไปจนถึงถนนสายเอเชีย เส้นทางหลวงหมายเลข 32 จะมีป้ายบอกที่ตั้งของ ตลาดกลางเพื่อการเกษตร ซึ่งแหล่งจำหน่ายสินค้าพื้นเมืองของอยุธยาแทบทุกชนิด เช่นเป็นมีดอรัญญิกแท้จากอำเภอมะนังนครหลวง ปลาแร้ว ปลาแห้ง และผลไม้กวนหลากหลายชนิด เป็นของฝากประจำอำเภอ นอกจากนี้ยังมีร้านอาหารอร่อยๆ หลากหลายร้าน ถ้าหากใครจะแวะกินอาหารเย็น ใน ตลาดกลางเพื่อการเกษตร โดยเฉพาะเมนูเด็ดที่ขึ้นชื่ออย่าง กุ้งแม่น้ำเผา ปลาเผา กับน้ำจิ้มสามรส ที่วางขายเรียงรายตั้งแต่ปากทางเข้าตลาดจนถึงท้ายตลาดให้เลือกกินกัน

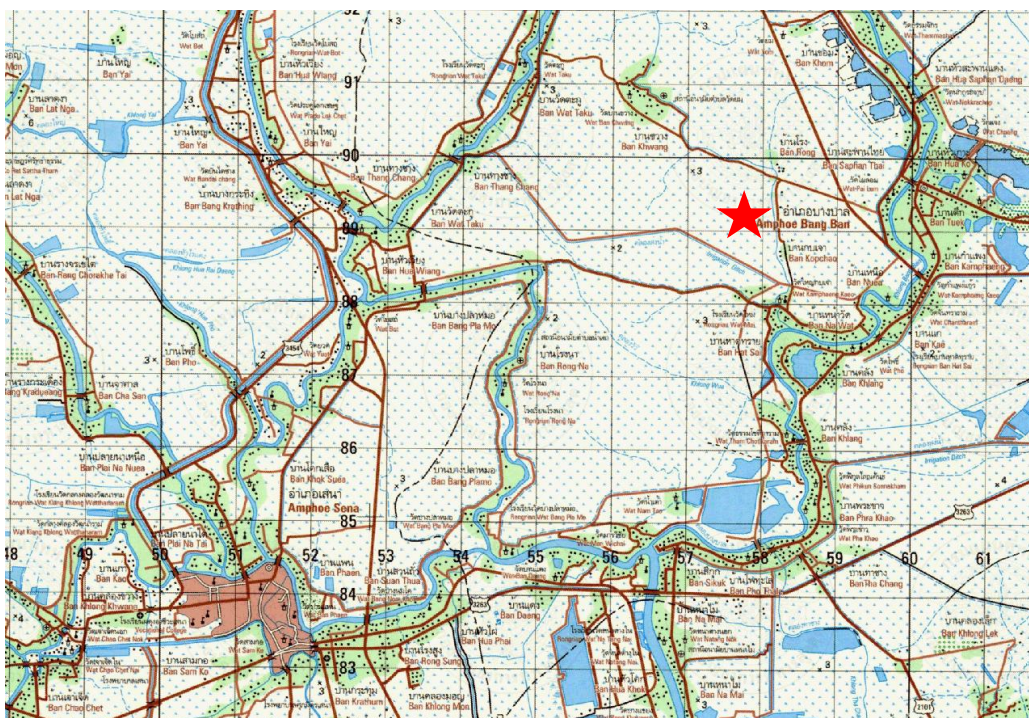


ภาพที่ 61 - 62 กุ้งแม่น้ำเผา

9. อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ที่ตั้ง

อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ตั้งอยู่ทางตอนกลางค่อนไปทางทิศตะวันตกของจังหวัด มีพื้นที่ติดกับแม่น้ำเจ้าพระยา การเดินทางจากกรุงเทพฯ ใช้ถนนกาญจนาภิเษก หมายเลข 9 (วงแหวนตะวันตก) แล้วจึงแยกเข้าสู่ถนนสาย 347 มุ่งหน้าสู่เส้นทางที่จะไปศูนย์ศิลปาชีพบางไทร หรือเส้นทางที่ป้ายบอกว่าไปสู่ อำเภอบางปะหัน เมื่อผ่านสี่แยกวรเชษฐ ที่เป็นทางแยกเข้าสู่ อำเภอเมือง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ไปประมาณ 1.5 กิโลเมตร จะพบทางเบี่ยงซ้ายเข้าสู่ถนนสาย 3412 เบี่ยงสู่ทางเบี่ยงเพื่อจะเลี้ยวซ้ายเข้าไปสู่ อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา



ภาพที่ 63 แสดงที่ตั้งของอำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
ที่มา กรมแผนที่ทหาร (2540)

อาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน

1) ทองม้วนกรุงศรี เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ขึ้นชื่อของอำเภอก็คือทองม้วนกรุงศรีซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และสามารถนำไปเป็นของฝากได้ มีรสชาติเข้มข้น หวาน มัน กรอบ อร่อย โดยนำกะทิ น้ำตาลปึก น้ำตาลทรายผสมให้เข้ากัน แล้วเทลงในแป้งมัน เคล้าให้เข้ากัน ใส่เกล็ด และไข่ไก่ คนให้เข้ากัน นำไปปั่นบนเตาไฟฟ้าให้เหลืองพอประมาณ แล้วม้วนให้ดูสวยงาม นำไปบรรจุถุง โดยมีขั้นตอนการทำดังนี้ นำ แป้ง น้ำตาล กะทิ ไข่ เกล็ด ลงตีพอมันพอขึ้นฟู แล้วจึงนำกะทิต่อๆ เติมน้ำตาลน้อยคนให้เข้ากัน ใส่বাদา หรือผัก ผลไม้ และสมุนไพร ตามต้องการ เสร็จแล้วจึงนำแป้งที่ผสมสำเร็จ หยอดลงบนพิมพ์ พอให้ขนมเหลือง พับ ม้วน พันตามต้องการ ทองม้วนกรุงศรีมีจุดเด่นโดยใช้พืชสมุนไพรที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนผสม เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด ขิง พริกไทยดำ งาดำ ใช้พืช ผัก เป็นส่วนผสม เช่น ใบเตย ต้นหอม ผักชี พักทอง เผือก กล้วยหอม และมีการพัฒนาปรับปรุงโดยการนำสมุนไพรมาเป็นส่วนผสมเพิ่มความอร่อยได้ไม่ซ้ำใคร



ภาพที่ 64 - 65 ทองม้วนกรุงศรี

2) **มะพร้าวแก้ว** อีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ของ อำเภอบางบาล ก็คือ มะพร้าวแก้ว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเนื้อมะพร้าวที่มีความแก่พอเหมาะมาทำเป็นเส้นหรือเป็นแผ่นโดยไม่ให้ติดผิวสีน้ำตาล ใส่ลงในน้ำเชื่อมที่อาจผสมส่วนประกอบอื่น เช่น เกลือป่น น้ำลอยดอกมะลิ สีธรรมชาติ คนและให้ความร้อนจนน้ำเชื่อมข้นเหนียวและจับเนื้อมะพร้าวอย่างทั่วถึง แล้วผึ่งให้แห้ง มะพร้าวแก้วเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทของหวานสำหรับรับประทานเล่น เป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับซื้อเป็นของฝากทุกเทศกาลอย่างยิ่ง ซึ่งวัตถุดิบ (มะพร้าว) มีให้ผลิตตลอดทุกฤดูกาล คุณค่าทางโภชนาการ เนื้อมะพร้าวสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด หรือนำมาคั้นเอาน้ำกะทิประกอบอาหารคาวหวานได้หลากหลายชนิด เนื้อมะพร้าวประกอบไปด้วยน้ำมันถึง 60-65% ในน้ำมันมีกรดไขมันหลายชนิด เนื้อมะพร้าวหั่นฝอยใส่น้ำเคี้ยวหรือตากแห้ง แล้วเคี้ยวจะได้น้ำมันมะพร้าว ส่วนน้ำมะพร้าวเป็นเครื่องดื่มที่มีคุณค่าทางอาหารสูง รสหวาน หอม ชุ่มคอ ชื่นใจ ในน้ำมะพร้าว ยังมีน้ำตาล โปรตีน โซเดียม แคลเซียม โพแทสเซียม



ภาพที่ 66-67 มะพร้าวแก้ว

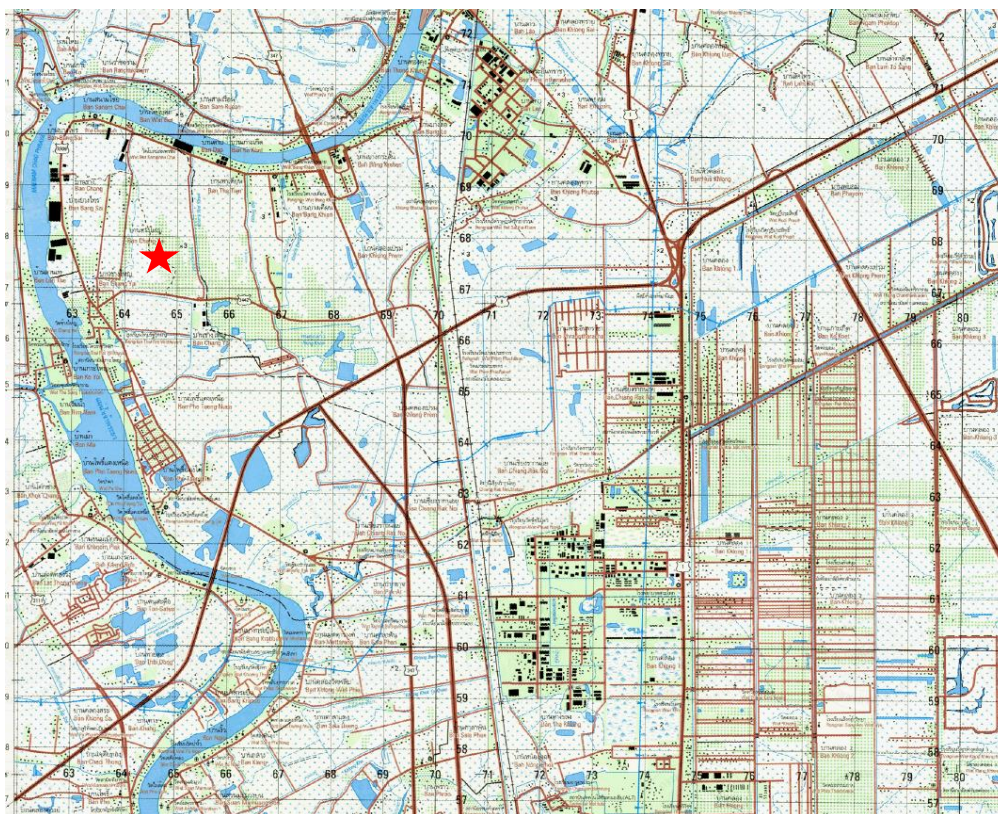
3) **เค้กกล้วยหอม** นอกจากนี้ในอำเภอยังมีผลิตภัณฑ์ด้านอาหารที่โดดเด่นคือ เค้กกล้วยหอม ในกล้วยหอมเป็นแหล่งรวมวิตามินบีที่สูงมาก ซึ่งวิตามินบีนี้จะช่วยในการทำงานของระบบประสาท และทำให้การทำงานของสมองได้สมดุลนอกจากนี้กล้วยหอมยังช่วยในการกระตุ้นความตื่นตัวให้กับสมอง ช่วยให้สมองทำงานได้เต็มที่ ดังนั้นถ้าสามารถกินเป็นอาหารเข้าร่วมด้วยจะดีมาก และถ้ากินในช่วงกลางวันหรือบ่ายก็จะทำให้รู้สึกสดชื่นกระปรี้กระเปร่า ประโยชน์อื่นๆของกล้วยหอมคนที่มีความเป็นตะคริวบ่อยๆ สาเหตุสำคัญก็คือการขาดโปตัสเซียม แต่ถ้าคุณได้กินกล้วยหอมเป็นประจำจะช่วยได้เพราะกล้วยหอมมีโปตัสเซียมสูงมาก และยังช่วยบำรุงกล้ามเนื้อไม่ให้อ่อนล้า ส่วนผสมและวิธีการทำเค้กกล้วยหอมมีดังต่อไปนี้กล้วยหอมสุก น้ำมันรำข้าว ไข่ไก่ เบกกิ้งโซดา น้ำตาลทราย ผงฟู แป้งเค้ก วิธีทำเริ่มจาก ต้มน้ำอบที่อุณหภูมิ 180 องศา แล้วทาพิมพ์ขนาด 9 x 3 นิ้วด้วยน้ำมันรำข้าว บดกล้วยให้ละเอียดแล้วพักไว้ ร่อนแป้ง ใส่ผงฟู เบกกิ้งโซดา น้ำตาล และเกลือ แล้วตีทุกอย่างให้เข้ากัน ใส่ไข่ 2 ฟอง และกล้วยที่บดไว้ลงไป ตีให้เข้ากัน จากนั้นใส่น้ำมันรำข้าว ตีส่วนผสมทั้งหมดประมาณ 5 นาทีแล้วก็เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ในขั้นตอนแรก จากนั้นนำเข้าตู้อบที่อุณหภูมิ 30-45 นาที (30 นาทีแรก เปิดดูใช้ไม้จิ้มฟันจิ้มดูหากแป้งยังติดมากับไม้จิ้มฟันให้อบต่อไป ไม่ควรเกิน 45 นาที) พักไว้จนเย็นแล้วค่อยแกะออกจากพิมพ์ ดังนั้นทางกลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนจึงได้คิดค้นและทำเค้กกล้วยหอมขึ้นมาเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ของชุมชนซึ่งเป็นที่ยอมรับในตลาดและลูกค้าเป็นอย่างมาก



ภาพที่ 68-69 เค้กกล้วยหอม

10. อำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ที่ตั้ง

ตั้งอยู่ในเขต ภาคกลางของประเทศ ห่างจากอำเภอมือง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 45 กิโลเมตร
เดินทางจากกรุงเทพมหานครไปทางทิศเหนือตามถนนสายเอเชีย แล้วเลี้ยวซ้ายเข้าสู่อำเภอบางไทร



ภาพที่ 70 แสดงที่ตั้งของอำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
ที่มา กรมแผนที่ทหาร (2540)

อาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน

1) **น้ำลูกยอผสมน้ำผึ้ง** เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนในอำเภอบางไทร OTOP ระดับ 4 ดาวของอำเภอย่อยที่เดียว ก่อนอื่นมาทำความรู้จักกับลูกยอกันก่อน ลูกยอ มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Morinda Citrifolia* Linn มีชื่อภาษาอังกฤษว่า NONI INDIAN MULBERRY เมื่อสุกเต็มที่จะมีเอนไซม์ ที่เป็นประโยชน์อย่างมากมาย เป็นพืชที่พบขึ้นอยู่หลายประเทศทั่วโลก เช่น ไทย จีน อินเดีย หมู่เกาะแปซิฟิกทางตอนใต้ ตาฮิติ ฮาวาย มาเลเซีย ฯลฯ ในประเทศไทย มีการนำส่วนต่าง ๆ ของยอมาใช้ประโยชน์ อาทิ เช่น รากยอนำมาใช้เป็นสีย้อมผ้าไหม และไหมพรม ใบยอนำมาปรุงอาหาร ผลยอสุกใช้รับประทานได้ และมีการใช้ผสมในตำรับยาโบราณมานานหลายร้อยปี คุณสมบัติ ลูกยอ มีสารสำคัญมากมายถึงกว่า 140 ชนิด ทั้งจำพวกโปรตีน และกรดอะมิโนครบถ้วน นอกจากนี้ยังมีสารอื่น ทั้งวิตามินและเกลือแร่ มากมาย จากการวิจัยของคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ระบุว่า ลูกยอสามารถช่วยกระตุ้นภูมิคุ้มกัน และป้องกันมะเร็งได้ โดยในลูกยอจะมีสารกระตุ้นการสร้างเม็ดเลือดขาว ซึ่งทำหน้าที่กำจัดเชื้อโรคในร่างกาย และสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็งไม่ให้ลุกลาม แต่ไม่ได้รับรักษามะเร็ง นอกจากนี้มีฤทธิ์แก้ปวดกระตุ้นเอนไซม์ในลำไส้เล็กให้ทำงานดีขึ้น



ภาพที่ 71-72 น้ำลูกยอผสมน้ำผึ้ง

2) **ข้าวตังหน้าากะทิสด** เป็นหนึ่งผลิตภัณฑ์ชุมชนของ อำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวที่มักจะหาซื้อกลับไปเป็นของฝาก ซึ่งมีส่วนผสมและวิธีการทำดังนี้ หัวกะทิ รากผักชี กระเทียม พริกไทย 1 ช้อนชา เกลือ หอมแดงสับละเอียด หัวตำหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า กุ้งสดสับละเอียด สำหรับกล้วยทอง น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ และแผ่นข้าวตัง โดยมีวิธีทำ ดังนี้ ทอดแผ่นข้าวตังในน้ำมันร้อนปานกลาง ตำรากผักชี กระเทียม พริกไทย เกลือ ให้ละเอียด นำแบ่งกะทิประมาณ 1 ถ้วยตวง ตั้งไฟให้เดือด คนอย่าให้กะทิเป็นก้อน ใส่เครื่องที่ตำไว้ลงไปผัดให้หอม แล้วใส่หอมแดงลงไป ผัดให้สุก ตามด้วยกุ้งสับ ซึ่งสีของเครื่องที่ผัดจะออกแดงๆ (ถ้ามีมันกุ้งจะเพิ่มสีส้มให้สวยงาม) ใส่หัวและสำหรับกล้วยทองลงไป คนให้เข้ากัน ตอนนี้จะเริ่มออกเขี้ยวอ่อนๆ ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก และน้ำตาลปี๊บ ชิมให้รสกลมกล่อมอมเปรี้ยวอมหวาน (ถ้าอ่อนเค็มให้เติมเกลือได้เล็กน้อย ถ้าน้ำแห้งให้เติมกะทิลงไป) คนให้หน้าตั้งเป็นน้ำขลุกขลิก

ใส่ถั่วลิสงลงไปคั่วเป็นลำดับสุดท้าย ตักหน้าตั้งใส่ถ้วยหากชอบกะทิสดสามารถหยอดลงเพิ่มเติมได้ แต่งหน้าด้วยใบผักชี

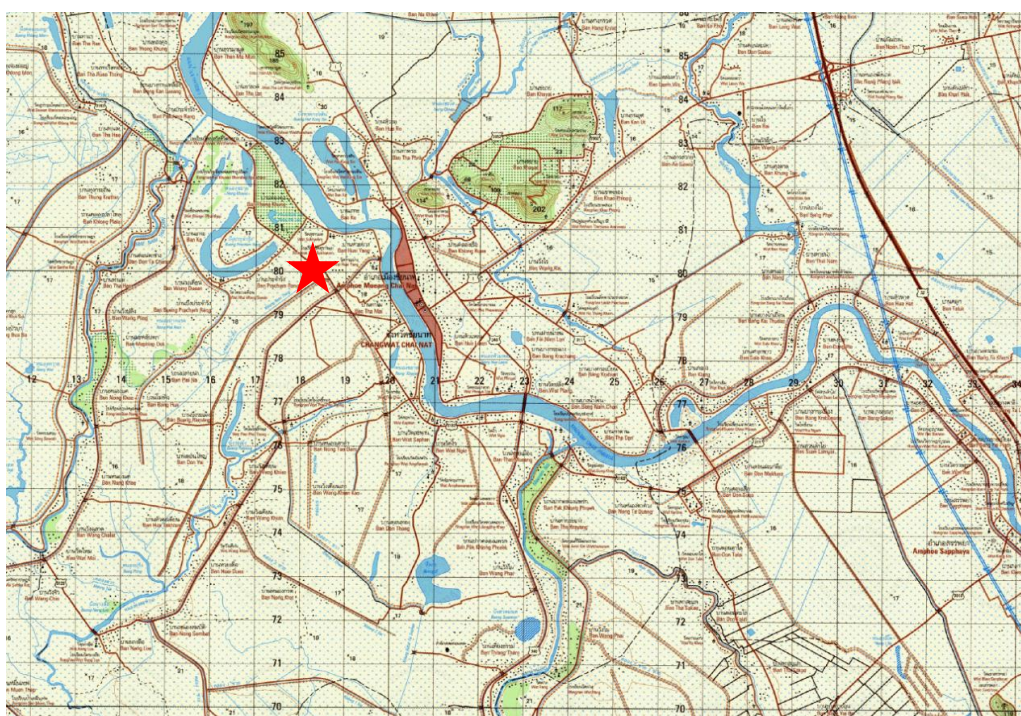


ภาพที่ 73-74 ข้าวตังหน้ากะทิสด

11. อำเภอเมือง จังหวัดชัยนาท

ที่ตั้ง

ชัยนาทอยู่ห่างจากกรุงเทพฯ ประมาณ 194 กิโลเมตร ไปตามทางหลวงหมายเลข 1 ประมาณ กิโลเมตรที่ 50 มีทางแยกเข้าสู่ทางหลวงหมายเลข 32 ผ่าน จังหวัดอ่างทอง จังหวัดสิงห์บุรี ประมาณ กิโลเมตร ที่ 183 มีทางแยกเข้าสู่ทางหลวงหมายเลข 1 ไปจังหวัดชัยนาท ประมาณ 10 กม.



ภาพที่ 75 แสดงที่ตั้งของอำเภอเมือง จังหวัดชัยนาท
ที่มา กรมแผนที่ทหาร (2540)

อาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน

ถ้าพูดถึงจังหวัดชัยนาท หลายคนคงนึกถึง ส้มโอ ชัยนาทเป็นจังหวัดที่สามารถปลูกส้มโอทุกพันธุ์ ได้ผลดี ส้มโอสายพันธุ์ที่มีชื่อเสียงของจังหวัดชัยนาทคือ ส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวา ซึ่งมีลักษณะพิเศษดังนี้คือ ผลกลม ผิวเรียบ เปลือกบาง รสหวานกรอบอมเปรี้ยวนิดๆ ไม่มีรสขม ปัจจุบันจังหวัดเร่งส่งเสริมให้เกษตรกรชาวสวนปลูกกันเป็นอาชีพและจัดงานส้มโอชัยนาทเป็นประจำทุกปี ช่วงระหว่างปลายเดือนสิงหาคมหรือต้นเดือนกันยายนที่บริเวณหน้าศาลากลางจังหวัดชัยนาท มีกิจกรรมที่น่าสนใจคือการประกวดส้มโอ การจัดนิทรรศการให้ความรู้จากหน่วยงานทางราชการ การออกร้านจำหน่ายกิ่งพันธุ์และผลส้มโอของเกษตรกรชาวชัยนาท ส้มโอ ยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้ ชัยนาทยังมีสินค้าอื่นๆอีกที่น่าสนใจ เช่น น้ำพริกน้ำผึ้ง กล้วยสอดไส้ เป็นต้น

1) **เปลือกส้มโอเชื่อม** อดีตกาลรุ่นปู่ ย่า ตา ยาย เคยนำเปลือกส้มโอเชื่อมที่เป็นชิ้นใหญ่ สีขาว มีความหวานอย่างเดียว แต่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรท่าข้าวโพดได้รักษาภูมิปัญญาเพื่ออนุรักษ์ขนมไทยๆ แต่ได้มีการต่อยอดพัฒนารูปแบบ สี สัน รสชาติ ให้เป็นที่ถูกปาก ถูกใจผู้บริโภค โดยใช้เปลือกส้มโอขาวแตงกวาซึ่งเป็นวัตถุดิบท้องถิ่นในการผลิตพร้อมผสมสมุนไพรที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น กระเจี๊ยบ ใบเตย เป็นต้น ทำให้เป็นชิ้นเล็กๆ แต่พอกำ รสชาติดี ด้วยสมุนไพรที่ผสมอยู่ มีความหวานพอเหมาะ ขั้นตอนการผลิตไม่ยาก เคี้ยว น้ำตาลทราย กับน้ำสะอาดพอเดือด ใส่เปลือกส้มโอต้มสุกและน้ำสมุนไพร เคี้ยวไฟอ่อนจนน้ำแห้ง ตักผึ่งให้แห้ง บรรจุกล่องบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่าย สามารถทำเป็นอาหารว่างและเป็นของฝากของขวัญได้เป็นอย่างดี นอกจากจะอร่อยแล้วเปลือกส้มโอยังมีสรรพคุณแก้ลม (ระบบไหลเวียนโลหิต) ขับเสมหะ และใช้ปรุงเป็นยาหอม ได้อีกด้วย



ภาพที่ 76 เปลือกส้มโอเชื่อม

2) **น้ำพริกน้ำผึ้ง** เป็นอาหารคู่ครัวคนไทยที่สืบทอดมาตั้งแต่โบราณ กลุ่มทำน้ำพริก จึงได้สืบทอดการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ มาจากปู่ย่า ตายาย เพื่อเป็นอาชีพเสริมมาตั้งแต่ พ.ศ. 2540 จำหน่ายที่ตลาดภาษีชุมชน ตลาดเทศบาลเมืองชัยนาท (ตลาด บขส.ตอนเย็น ได้รุ่ง) และกลุ่มได้หารูปแบบที่แตกต่างด้วยการดัดแปลงน้ำพริกในรูปแบบอื่นๆที่ไม่ซ้ำใคร ด้วยการใช้น้ำผึ้งแทนความหวานจากน้ำตาลทำให้หอมหวานแบบธรรมชาติ หอมกรุ่นสมุนไพรนานาชนิด ปัจจุบันมีน้ำพริก 5 ชนิด คือ น้ำพริกตาแดงแมงดา น้ำพริกเผาดัต (ใช้น้ำผึ้งมาก)

น้ำพริกเผาป่า น้ำพริกนรกปลาอย่าง น้ำพริกกะปิเผา ทางกลุ่มจะเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ สามารถหาได้ในชุมชน ขั้นตอนคือ ทอดพริก หอม กระเทียม โขลกให้ละเอียดแล้วพักไว้ เคี้ยวน้ำมะขาม เกลือ น้ำผึ้ง น้ำพริกที่โขลกไว้ผัดกับน้ำมะขาม เกลือ น้ำผึ้ง ชิมรสตามความชอบ (เปรี้ยว หวาน) ยกลง และใส่คอหมูทอดกรอบคนให้ทั่วแล้วทิ้งไว้ให้เย็น นึ่งขวดบรรจุ เพื่อฆ่าเชื้อ บรรจุน้ำพริกลงขวดที่ได้มาตรฐาน เป็นอันเสร็จเรียบร้อย ผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำผึ้ง เป็นอาหารที่เก็บไว้ได้นาน ใช้น้ำผึ้งแทนความหวานของน้ำตาล สะอาด รสชาติดี หอมหวานจากน้ำผึ้ง น้ำลื้มลอง

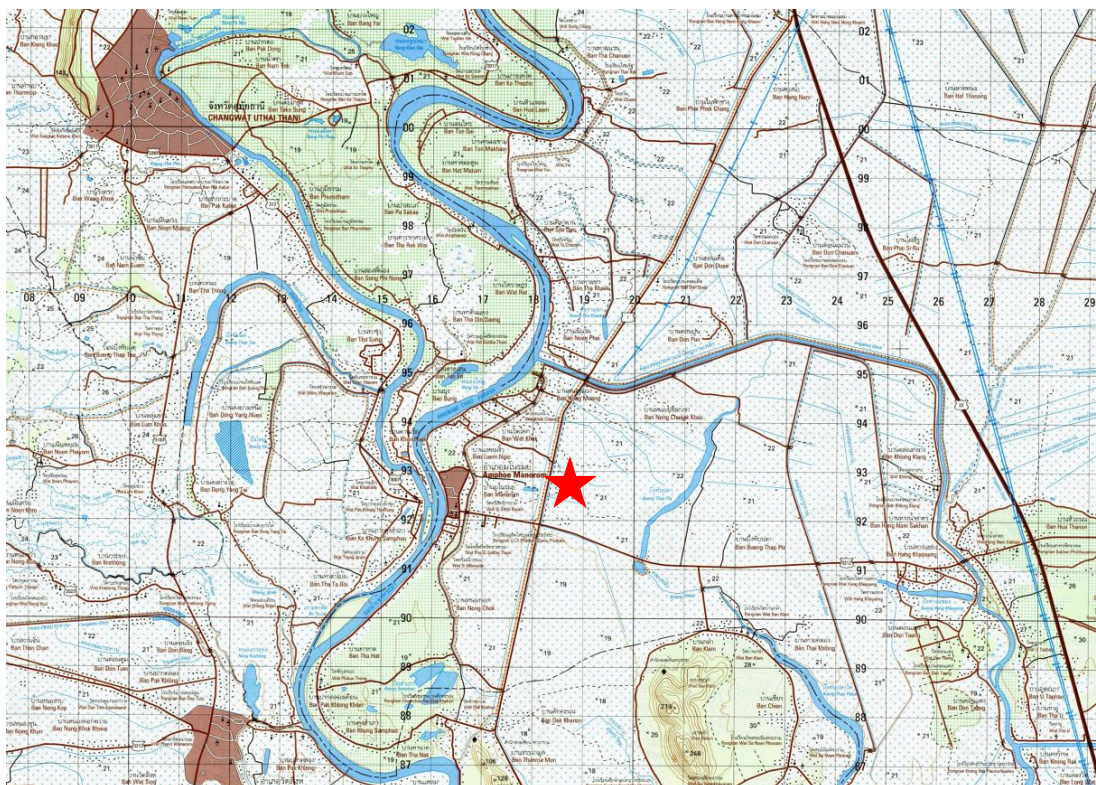


ภาพที่ 77-78 น้ำพริกน้ำผึ้ง

12. อำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท

ที่ตั้ง

การเดินทางไปยังอำเภอมโนรมย์ สามารถไปได้ 2 เส้นทาง คือ ทางบก เดินทางจากตัวจังหวัดชัยนาท โดยใช้ถนนสายพหลโยธิน ชัยนาท - มโนรมย์ ถึงตำบลคู้สำเภหรือตลาดมโนรมย์ ระยะทางประมาณ 15 ก.ม. และทางน้ำ จากบริเวณหน้าศาลากลางจังหวัดชัยนาทมาทางทิศเหนือ โดยทางเรือ ระยะทางประมาณ 15 ก.ม. เช่นกัน



ภาพที่ 79 แสดงที่ตั้งของอำเภอนอร์มย์ จังหวัดชัยนาท

ที่นา กรมแผนที่ทหาร (2540)

อาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน

1) **เต้าเจี้ยว** กลุ่มแปรรูปอาหาร เต้าเจี้ยว ได้จัดทำขึ้นเมื่อ ปี พ.ศ. 2544 สาเหตุที่จัดตั้งขึ้นเพราะในหมู่บ้านมีวัตถุดิบขายได้ราคาถูก จึงนำมาแปรรูปอาหารที่ขายได้ราคาดีกว่า ซึ่งเต้าเจี้ยวเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้จากเมล็ดถั่วเหลือง ซึ่งมีกรรมวิธีและขั้นตอนการหมัก และผลิตที่ซับซ้อนหลายขั้นตอน นอกจากนี้เต้าเจี้ยวยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เป็นโปรตีนที่มีคุณภาพใกล้เคียงเนื้อสัตว์ จึงใช้เป็นเครื่องปรุงอาหารได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะในการปรุงอาหาร ที่ปราศจากเนื้อสัตว์ เต้าเจี้ยวยังอุดมด้วยกรดอะมิโนที่ร่างกายต้องการถึง 17 ชนิดและกรดไขมันที่จำเป็น นอกจากนี้จะมีรสชาติที่ดีและกลิ่นหอมของเต้าเจี้ยวที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติในระหว่างการหมักแล้ว ยังสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายและไม่ก่อให้เกิดอันตรายแต่อย่างใดอีกด้วย



ภาพที่ 80 เต้าเจี้ยว

2) สัมแผ่น หรือมะม่วงกวนนั่นเอง ถือได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ของดีจากอำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท ทั้งนี้มะม่วงที่นิยมนำมาทำกวน ส่วนมากเป็นมะม่วงพื้นบ้าน เช่น มะม่วงเสน มะม่วงแก้ว แก้มแหม่ม แก้มแดง ฯลฯ เป็นมะม่วงที่เหมาะสมจะนำมาทำมะม่วงกวน เพราะปริมาณน้ำในมะม่วงน้อย จึงใช้เวลากวนน้อย สีสวย สวยงาม ไม่คล้ำ ไม่ดำ นำรับประทานเมื่อได้มะม่วงที่ต้องการแล้วก็นำมาปอกเปลือกและสับๆ ให้เป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนนำไปปั่นให้ละเอียดด้วยเครื่องปั่น เติมน้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ และน้ำมะนาว 1 1/2 ช้อนโต๊ะ (สำหรับมะม่วงกวนหม้อเบอร์ 28) เพื่อเพิ่มความเปรี้ยว เพราะมะม่วงมีความหวานอยู่มาก ถ้าไม่เติมน้ำมะนาวจะทำให้หวานจัดเกินไปไม่นำรับประทาน สำหรับน้ำมะนาวในช่วงที่มีราคาแพงๆ สามารถใช้น้ำมะนาวเทียมแทนได้ ครบจากนั้นก็ยกหม้อขึ้นตั้งไฟ กวนแค่พอเดือดประมาณ 7-10 นาที ใช้ไฟปานกลาง จากนั้นยกลงไว้รอให้เย็น ปูแผ่นพลาสติกลงบนโต๊ะที่ได้เตรียมไว้กลางแจ้ง ใช้ช้อนแกงตักขึ้นมาเต็มๆ 1 ช้อน แล้วเทลงเกลี่ยให้เป็นวงกลมควมตากมะม่วงกวนในตอนเช้า หากแดดแรงสามารถเก็บได้ตอนเที่ยงๆ หรือบ่ายโมง ถ้าปล่อยให้แห้งจัด มะม่วงกวนจะแข็งเกินไป และไม่ควมตากมะม่วงกวนหนาเกินไปเพราะจะทำให้แห้งช้า ส่วนใครจะม้วน พับ มะม่วงกวนรูปทรงไหนก็ได้แล้วแต่ฝีมือจะเห็นว่าในขั้นตอนการทำมะม่วงกวน "จะไม่มีน้ำตาล หรือ กะทิ" เพราะปริมาณน้ำตาลธรรมชาติจากมะม่วงจะเยอะอยู่แล้ว ดังนั้นจึงเติมน้ำตาลเพียงเล็กน้อย และน้ำมะนาวเพื่อเพิ่มความเปรี้ยว จะทำให้ได้มะม่วงกวนรสหวานอมเปรี้ยว

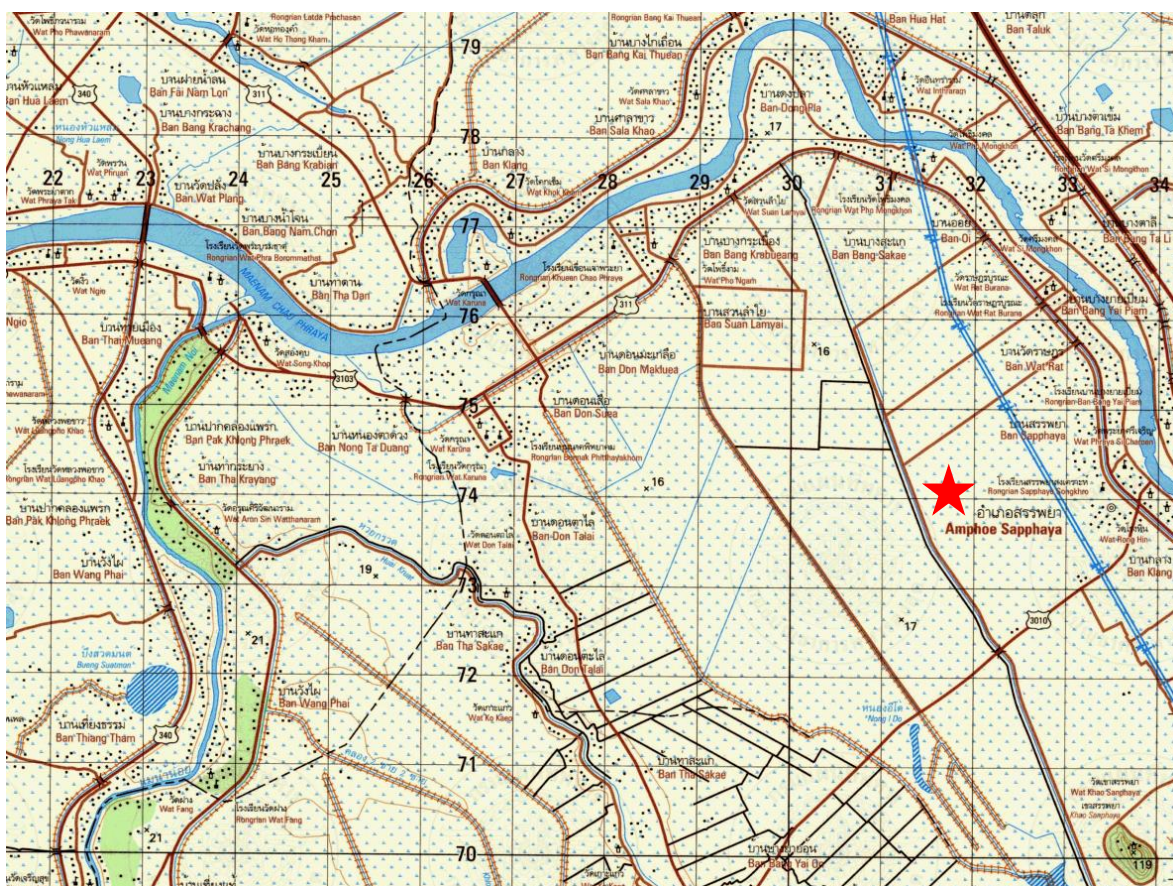


ภาพที่ 81-83 สัมแผ่น

13. อำเภอสรรพยา จังหวัดชัยนาท

ที่ตั้ง

ชัยนาทอยู่ห่างจากกรุงเทพฯ ประมาณ 194 กิโลเมตร โดยเดินทางไปตามทางหลวงหมายเลข 1 ประมาณ 50 กิโลเมตร มีทางแยกเข้าสู่ทางหลวงหมายเลข 32 ผ่าน อ่างทอง สิงห์บุรี ประมาณ 183 กิโลเมตร มีทางแยกซ้ายมือเข้าสู่ทางหลวงหมายเลข 1 ไปชัยนาทอีก 10 กิโลเมตร ส่วนอำเภอสรรพยาดังอยู่ทางทิศใต้ของจังหวัดชัยนาท มีรถสองแถวไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่อยู่ต่างอำเภอ ซึ่งส่วนใหญ่ควมารถจะอยู่ในสถานีขนส่งเดินทางออกไปจากตัวจังหวัดประมาณ 21 กิโลเมตร โดยการใช้เส้นทางหลวงแผ่นดิน หมายเลข 311



ภาพที่ 84 แสดงที่ตั้งของอำเภอสรพยา จังหวัดฉะเชิงเทรา

ที่มา กรมแผนที่ทหาร (2540)

อาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน

อำเภอสรพยา จังหวัดฉะเชิงเทรา มีสินค้าขายดี และเป็นของขึ้นชื่อ อาทิ ผลิตภัณฑ์น้ำพริก น้ำปลา ส้มโวกวนสีรส จาวตาลเชื่อม ทอฟฟีนม ขนมห่านไก่สกัด ขนมหง ขนมหั่วพระจันทร์ ทองม้วน ชาสมุนไพร กล้วยอบเนย เป็นต้น โดยมีรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ดังนี้

1) **ทอฟฟีนม** เป็นทอฟฟี่ที่ทำมาจากนมแท้ๆ จึงทำให้ทอฟฟี่มีรสหวาน มัน หอม อร่อย เป็นที่รู้จักทั่วไปหารับประทานได้ในตลาดโพนาคำ อำเภอสรพยา จังหวัดฉะเชิงเทรา สำหรับวิธีการทำโดยการ ผสมน้ำตาลทราย นมสด น้ำตาลปึก ตั้งไฟพอละลาย กรองด้วยผ้าขาวบาง ตั้งไฟจนจนข้นเหนียว ใส่เนยข้น แะแซ กวนต่อพอข้นเหนียว หยอดบนถาด ทาเนยบางๆ ปั้นเป็นก้อนพอคำ ทิ้งไว้เย็นห่อด้วยกระดาษแก้วพร้อมนำออกจำหน่าย และสามารถนำไปเป็นของฝาก



ภาพที่ 85 ทอฟฟีนม

2) **จาวตาลเชื่อม** โดยการร่วมกลุ่มของสตรีแม่บ้าน ตั้งแต่ปี พ.ศ.2542 รวมตัวกันผลิตจาวตาลดิบ และพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นจาวตาลเชื่อม เพื่อจำหน่ายเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มที่ผลิต คือ จาวตาลดิบ จาวตาลเชื่อม และขนมเม็ดขนุนจาวตาล การตลาด ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมีการจำหน่ายโดย ขายส่ง โดยลูกค้ามาสั่งซื้อโดยตรงที่กลุ่มหรือลูกค้าประจำที่สั่งซื้อ อีกทั้งยังขายปลีกโดยนำไปจำหน่ายตามตลาดนัด และงานกิจกรรมต่าง ๆ ผลผลิตทางการเกษตร คือ จาวตาล มาแปรรูปมาเป็นจาวตาลเชื่อม วัตถุดิบที่ใช้ ประกอบด้วยจาวตาล และน้ำตาลทราย โดยล้างจาวตาล ให้เมือกออกให้หมด นำจาวตาลที่ล้างแล้วเรียงใส่ ภาชนะเชื่อม ใส่น้ำพอท่วมจาวตาล และตั้งไฟ จนจาวตาลสุก หลังจากนั้นใส่น้ำตาลทราย เคี่ยวไปเรื่อย ๆ จนกว่าจาวตาลออกเงา และน้ำเชื่อมเหนียว สำหรับประโยชน์ของจาวตาลนั้นจาวตาลเป็นยาดี โบราณใช้รักษา อาการนิวในอุ้งน้ำดี ภาวะน้ำตาลขึ้น อาหารไม่ย่อย ท้องอืดเรื้อรัง กรดไหลย้อนจากระบบย่อยอาหารผิดปกติ



ภาพที่ 86-87 จาวตาลเชื่อม

คำถามการวิจัยข้อที่ 2 คุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในจังหวัดสิงห์บุรี อ่างทอง ชัยนาท และอยุธยาเป็นอย่างไร

สำหรับการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) ที่ได้ทำการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร พร้อมบริโภคนทางจุลินทรีย์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปและขนม เพื่อหาแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร โดยตรวจวิเคราะห์ตามมาตรฐาน AOAC โดยมีผลการวิเคราะห์แบ่งเป็นรายจังหวัดได้ดังนี้

ตารางที่ 4 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของจังหวัดอ่างทอง

ชนิด (จำนวน)	จุลินทรีย์ ทั้งหมด (เซลล์/ กรัม)	เอสเชอริเชีย โคไล/ปริมาณ โคไลฟอร์ม (เซลล์/กรัม)	สตาฟิโล ค็อกคัส ออเรียส (เซลล์/กรัม)	บาซิลลัส ซีเรียส (เซลล์/ กรัม)	ยีสต์/รา (เซลล์/ กรัม)	ซาล โมเนลลา (เซลล์/ กรัม)
ขนมจีนบ้านบางยี่นา (3)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
กล้วยแผ่นอบม้วน (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ข้าวตังหน้าปลาหยอง (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
หมูทุบปรุงรสสมุนไพร (3)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
บอระเพ็ดเชื่อม (1)	10^3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
เขียวไข่กาเชื่อม (1)	10^3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
มะกรูดเชื่อม (1)	10^3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ตำลึงเชื่อม (1)	10^3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
มะเขือเทศเชื่อม (1)	10^3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
มะขามป้อมเชื่อม (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
มะละกอเชื่อม (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
มะเฟืองเชื่อม (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
กระเจี๊ยบเชื่อม (1)	10^3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
มะระเชื่อม (2)	10^3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
กอละแม (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ผลไม้กวน (3)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ปลาสาม (2)	$\sim 10^3 - 10^4$	ไม่พบเชื้อ	~ 5	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ผัดไทยกุ้งสดไชโย (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ชาสมุนไพร (1)	$10^2 - 10^4$	$> \sim 10^6 / \sim 10^6$	> 100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
เต้าหู้นมสด (2)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ข้าวกล้องงอกหอมมะลิ อินทรีย์ (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ขนมกง (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ขนมสามเกลอ (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ถั่วทอด (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ขนมดอกจิก (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ขนมฝักบัว (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ

จากผลการตรวจสอบมาตรฐานอาหารและขนมไทยของจังหวัดอ่างทอง จำนวน 35 ตัวอย่าง พบว่า มีผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 2 กลุ่ม คือ ชาสมุนไพร และปลาสาม ที่มีจำนวนเชื้อจุลินทรีย์สูงกว่าผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ โดยมีจำนวนจุลินทรีย์ระหว่าง $10^3 - 10^4$ เซลล์/กรัม และในตัวอย่างชาสมุนไพรยังตรวจพบเชื้อที่

ก่อให้เกิดโรค ได้แก่เอสเซอร์เรียโคไล/ปริมาณโคไลฟอร์มและสตาฟีโลค็อกคัสออเรียส จำนวน $>\sim 10^6/\sim 10^6$ เซลล์/กรัม และ >100 เซลล์/กรัม ตามลำดับ ในขณะที่ ในผลิตภัณฑ์ปลาสด 2 ตัวอย่าง ตรวจพบเชื้อสตาฟีโลค็อกคัสออเรียส จำนวน 5 เซลล์ต่อกรัมตัวอย่าง

ตารางที่ 5 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของจังหวัดสิงห์บุรี

ชนิด (จำนวน)	จุลินทรีย์ ทั้งหมด (เซลล์/ กรัม)	เอสเซอร์เรีย โคไล/ปริมาณ โคไลฟอร์ม (เซลล์/กรัม)	สตาฟีโล ค็อกคัส ออเรียส (เซลล์/กรัม)	บาซิลลัส ซีเรียส (เซลล์/ กรัม)	ยีสต์/รา (เซลล์/ กรัม)	ซาล โมเนลลา (เซลล์/ กรัม)
ปลาช่อนแดดเดียว (1)	$\sim 10^3-10^4$	ไม่พบเชื้อ	~ 5	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ปลาสดแดดเดียว (1)	$\sim 10^3-10^4$	ไม่พบเชื้อ	~ 3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ปลานิลแดดเดียว (1)	$\sim 10^3-10^4$	ไม่พบเชื้อ	~ 3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ปลาสดแดดเดียว (1)	$\sim 10^3-10^4$	ไม่พบเชื้อ	~ 3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ข้าวเกรียบปลา (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
กุ้งเชียงปลา (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
หมูทุบ (3)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
เนื้อทุบ (3)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ขนมเปียะ (3)	10^3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
กระยาสารท (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
เค้กปลาช่อน (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
คุกกี้สมุนไพโร (3)	$\sim 10^3$	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ฝอยทอง (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ทองหยอด (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ทองหยิบ (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
เม็ดขนุน (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ขนมชั้น (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ขนมหม้อแกง (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ซาลาเปา (3)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ไวน์ผลไม้ (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
น้ำพริกทุลเกล้าฯ (3)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ผัดไทยปากบาง (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ขนมเบื้องญวน (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ

จากผลการตรวจสอบมาตรฐานอาหารและขนมไทยของจังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 35 ตัวอย่าง พบว่ามีผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 6 กลุ่ม คือ ปลาช่อนแดดเดียว ปลาสดแดดเดียว ปลานิลแดดเดียว ปลาสดแดดเดียว ขนมเปียะ และคุกกี้สมุนไพโร ที่มีจำนวนเชื้อจุลินทรีย์สูงกว่าผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ โดยมีจำนวน

จุลินทรีย์ระหว่าง 10^3 - 10^4 เซลล์/กรัม นอกจากนี้ยังพบว่า ในผลิตภัณฑ์ปลาช่อนแดดเดียว ปลาสดแดดเดียว ปลานิลแดดเดียว ปลาสาวยแดดเดียว จำนวน 4 ตัวอย่าง ตรวจพบเชื้อสตาฟิโลค็อกคัสออเรียส จำนวน 3-5 เซลล์ต่อกรัมตัวอย่าง

ตารางที่ 6 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ชนิด (จำนวน)	จุลินทรีย์ ทั้งหมด (เซลล์/ กรัม)	เอสเชอริเชีย โคไล/ปริมาณ โคไลฟอร์ม (เซลล์/กรัม)	สตาฟิโล ค็อกคัส ออเรียส (เซลล์/กรัม)	บาซิลลัส ซีเรียส (เซลล์/ กรัม)	ยีสต์/รา (เซลล์/ กรัม)	ซาล โมเนลลา (เซลล์/ กรัม)
โรตีสายไหม (3)	$\sim 10^3$	ไม่พบเชื้อ	$\sim 0-3$	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ก้วยเตี่ยวเรือ (3)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ก้วยเตี่ยวผักหวาน (3)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ข้าวเกรียบผักหวาน (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
หนังปลาทอดกรอบ (3)	10^3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ขนมบ้าบิ่น (2)	10^3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ทองหยิบ (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ทองหยอด (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ฝอยทอง (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
กุ้งเผา (1)	$\sim 10^3$	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ท้องม้วน (2)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
มะพร้าวแก้ว (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
เค้กกล้วยหอม (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
น้ำลูกยอ (1)	$\sim 10^3$	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ข้าวตังหน้างากะทิสด (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ผลไม้แช่อิ่ม (3)	10^2 - 10^3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
น้ำพริก (3)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
กะหรี่ปั๊บ (3)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ขนมข้าวเม่า (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
หนูนาย่าง (2)	$> 10^6$	$> \sim 10^6 / \sim 10^6$	> 100	~ 50	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ขนมกล้วย (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ทอดมันปลาทราย (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
หมี่กรอบโบราณ (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ

จากผลการตรวจสอบมาตรฐานอาหารและขนมไทยของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 40 ตัวอย่าง พบว่า มีผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 5 กลุ่ม คือ โรตีสายไหม หนังปลาทอดกรอบ กุ้งเผา น้ำลูกยอ ที่มีจำนวนเชื้อจุลินทรีย์สูงกว่าผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ โดยมีจำนวนจุลินทรีย์ระหว่าง 10^3 - 10^4 เซลล์/กรัม ใน

ผลิตภัณฑ์โรตีสายไหม ตรวจพบเชื้อสตาฟิโลค็อกคัสออเรียสจำนวน 3-5 เซลล์ต่อกรัมตัวอย่าง นอกจากนี้ยังพบว่าหนุ่ยเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดมากกว่า 10^6 เซลล์/กรัม และยังตรวจพบจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค ได้แก่ เอสเชอริเชียโคไล/ปริมาณโคไลฟอร์ม, สตาฟิโลค็อกคัสออเรียส และบาซิลลัสซีเรียส จำนวน $>\sim 10^6/\sim 10^6$ เซลล์/กรัม, >100 เซลล์/กรัม และ 50 เซลล์/กรัม ตามลำดับ

ตารางที่ 7 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของจังหวัดชัยนาท

ชนิด (จำนวน)	จุลินทรีย์ ทั้งหมด (เซลล์/ กรัม)	เอสเชอริเชีย โคไล/ปริมาณ โคไลฟอร์ม (เซลล์/กรัม)	สตาฟิโล ค็อกคัส ออเรียส (เซลล์/กรัม)	บาซิลลัส ซีเรียส (เซลล์/ กรัม)	ยีสต์/รา (เซลล์/ กรัม)	ซาล โมเนลลา (เซลล์/ กรัม)
เปลือกส้มโอเชื่อม (3)	10^3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
น้ำพริกน้ำผึ้ง (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
น้ำพริกส้มโอ (1)	10^3	ไม่พบเชื้อ	>100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
น้ำพริกมะตูม (1)	10^3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
เต้าเจี้ยว (2)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ส้มแผ่น (3)	10^3	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ส้มโอแก้ว (3)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ส้มโอกวน 4 รส (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
มะเฟืองหยี (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ทอฟฟีนม (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
กล้วยกวน (4)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
กล้วยตาก (3)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ขนมหน้างา (3)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
จาวตาลเชื่อม (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
เมี่ยงคำ (1)	$\sim 10^3$	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ขนมเป็ญญวน (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ชาดอกอัญชัญ (1)	$>10^6$	$>\sim 10^6/\sim 10^6$	>100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ชามะตูม (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ชาตะไคร้หอม (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
แป้งข้าวหมาก (2)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ไข่เยี่ยวม้าใบเตย (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ลูกชิ้นปลาลวกจิ้ม (1)	<100	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
ขนมเปียะ (3)	$\sim 10^3$	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ

จากผลการตรวจสอบมาตรฐานอาหารและขนมไทยของจังหวัดชัยนาท จำนวน 40 ตัวอย่าง พบว่า มีผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 6 กลุ่ม คือ เปลือกส้มโอเชื่อม น้ำพริกส้มโอ น้ำพริกมะตูม เมี่ยงคำ ชาสมุนไพร และขนมเปียะ ที่มีจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ ประมาณ 10^3 เซลล์/กรัม นอกจากนี้ยังพบว่าชาดอกอัญชัญมีจำนวนเชื้อจุลินทรีย์สูงกว่าผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ ประมาณ $>10^6$ เซลล์/กรัม และยังตรวจพบเชื้อแบคทีเรียก่อโรคได้แก่ เอสเชอริเชียโคไล/ปริมาณโคไลฟอร์ม, สตาฟีโลค็อกคัสออเรียส และบาซิลลัส ซีเรียส จำนวน $>10^6/10^6$ เซลล์/กรัม และ >100 เซลล์/กรัม ตามลำดับในผลิตภัณฑ์น้ำพริกส้มโอ ตรวจพบเชื้อที่ก่อให้เกิดโรคที่เกินมาตรฐาน ได้แก่ สตาฟีโลค็อกคัสออเรียส จำนวน มากกว่า 100 เซลล์ต่อกรัมตัวอย่าง นอกจากนี้ ในชาดอกอัญชัญ มีปริมาณของเชื้อแบคทีเรียโคไลฟอร์ม/เอสเชอริเชียโคไล ประมาณ $>10^6/10^6$ เซลล์ต่อกรัม สตาฟีโลค็อกคัสออเรียส >100 เซลล์ต่อกรัม เกินกว่ามาตรฐาน ซึ่งอาจไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค

สรุปได้ว่า จากตัวอย่างอาหาร 150 ตัวอย่างที่เก็บมาจากร้านอาหาร และของฝากภายในแหล่งท่องเที่ยวทั้ง 13 อำเภอ ใน 4 จังหวัด พบว่า ผลิตภัณฑ์อาหารส่วนใหญ่ได้มาตรฐานในแง่ของความปลอดภัยทางชีวภาพเนื่องจากตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นดัชนีชี้วัดทางสุขาภิบาลที่ยังมีปริมาณไม่เกินข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ตามประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมฉบับที่ 1531 (พ.ศ. 2552) อย่างไรก็ตามยังพบว่ามีผลิตภัณฑ์อาหารบางชนิด ได้แก่ ในผลิตภัณฑ์น้ำพริกส้มโอ หนูน้อยและชาดอกอัญชัญ เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน เนื่องจากตรวจพบปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดและจำนวนจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค ได้แก่ เอสเชอริเชียโคไล/ปริมาณโคไลฟอร์มและ สตาฟีโลค็อกคัสออเรียส เกินกว่ามาตรฐาน ตามประกาศโดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมฉบับที่ 1531 (พ.ศ. 2552) ที่ระบุไว้ว่า

- 1 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดต้องไม่เกิน 1×10^6 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม
- 2 ซาลโมเนลลาต้องไม่พบในตัวอย่าง 25 กรัม
- 3 สตาฟีโลค็อกคัสออเรียสต้องไม่เกิน 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม
- 4 บาซิลลัสซีเรียสต้องไม่เกิน 100 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม
- 5 เอสเชอริเชียโคไลโดยวิธีเอ็มพีเอ็นต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม
- 6 ยีสต์ต้องไม่เกิน 1×10^4 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม
- 7 ราต้องไม่เกิน 500 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

หมายเหตุ การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC หรือ BAM (U.S.FDA) หรือวิธีทดสอบอื่นที่เทียบเท่า

นอกจากนี้ พบว่าในทุกตัวอย่างของผลิตภัณฑ์ ไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อแบคทีเรียก่อโรค ได้แก่ บาซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*) และซาลโมเนลลา (*Salmonella*) ที่เกินมาตรฐาน ตลอดจนไม่พบการปนเปื้อนของ ยีสต์/รา ในทุกตัวอย่าง แม้ว่าจะตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดประมาณ 100-10,000 เซลล์และพบจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษในบางผลิตภัณฑ์ เช่น ผลิตภัณฑ์ปลาตากแห้งที่ต้องผ่านกระบวนการปรุงด้วยความร้อนก่อนบริโภค อย่างไรก็ตามปริมาณการตรวจพบนี้ก็ยังไม่เกินค่ามาตรฐานที่กำหนดไว้ ดังนั้นผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายก็ยังคงมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ทั้งนี้ จากผลการตรวจสอบคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนทั้ง 4 จังหวัด ตัวแทนจากชุมชนที่เข้าร่วมการประชุมกลุ่มย่อย จึงแสดงความคิดเห็นให้จัดทำเป็นเกณฑ์มาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน ที่กำหนดขึ้นเพื่อบังคับใช้กับผู้ประกอบการที่ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในชุมชนให้มีมาตรฐานเดียวกัน โดยมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

- 1) อาหารและเครื่องดื่มต้องมีความสะอาดและปลอดภัย
- 2) รักษาสุขอนามัยที่ดีในระหว่างการจัดเตรียมและประกอบอาหาร
- 3) ทำความสะอาดร้านค้าและจุดจำหน่ายสินค้าอย่างสม่ำเสมอ
- 4) ผลิตภัณฑ์จะต้องติดฉลากเพื่อแสดงวันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุอย่างชัดเจน
- 5) ใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการจัดเก็บอาหาร
- 6) การเก็บรักษาอาหารต้องปราศจากการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกและเชื้อโรค
- 7) อาหารและผลิตภัณฑ์จะต้องจัดเก็บในสถานที่ปราศจากสัตว์และแมลง
- 8) มีการฝึกอบรมแก่พนักงานด้านความสะอาด และสุขอนามัยในการประกอบอาหาร

คำถามการวิจัยข้อที่ 3 การรักษาวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารที่มีมาตรฐานและพร้อมเสนอขายเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวเป็นอย่างไร

จากผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรม (Cultural Significance Value) เกี่ยวกับภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารที่ประกอบด้วย 4 ด้าน ดังนี้

- คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ (Aesthetic Value) เช่น รูปร่างลักษณะ รูปแบบ ขนาด สี กลิ่น รสชาติ และวัตถุดิบที่ใช้
- คุณค่าด้านประวัติศาสตร์ (Historical Value) เช่น เรื่องราวหรือที่มาของอาหารแต่ละชนิด ที่บอกเล่าสืบต่อกันมา กิจกรรมหรือเหตุการณ์ที่เกี่ยวข้อง ตำนานหรือความเชื่อเกี่ยวกับอาหารและการผลิตอาหารของชุมชน
- คุณค่าด้านสังคม (Social Value) เช่น การถ่ายทอดภูมิปัญญาในการผลิตอาหารของชุมชน วัฒนธรรมการกินที่มีความเกี่ยวข้องกับคนในชุมชน
- คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Value) เช่น ความสำคัญในการคัดสรรวัตถุดิบจากธรรมชาติ ความเกี่ยวข้องกับทรัพยากรและความหลากหลายทางชีวภาพของชุมชนท้องถิ่น

ผู้วิจัย ใช้วิธีการเลือกตัวแทนจากชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน นักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในชุมชน อำเภอละ 10 คน รวมทั้งสิ้น 130 คน โดยแยกเป็น 4 จังหวัด ทำการประเมินตนเอง (Self-assessment) ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับคุณค่าและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร โดยผลการวิจัยพบว่า

ตารางที่ 8 ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารของชุมชนในภาพรวมทั้ง 4 จังหวัด

(n = 130)

ประเภทคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร	ค่าเฉลี่ยความสำคัญ ($\bar{x}$)	แปรผล	ลำดับที่
คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์	3.55	มาก	2
คุณค่าด้านประวัติศาสตร์	3.11	ปานกลาง	4
คุณค่าด้านสังคม	3.45	มาก	3
คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม	3.91	มาก	1
รวม	3.50	มาก	-

จากตารางที่ 8 พบว่า ชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน นักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในชุมชนท้องถิ่นของทั้ง 4 จังหวัด ได้แก่ อ่างทอง สิงห์บุรี ชัยนาท และพระนครศรีอยุธยา จำนวน 130 คน มีการรับรู้คุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{x} = 3.50$) โดยถ้าพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อมมีผลประเมินมากที่สุด ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.91$) รองลงมา คือ คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.55$) คุณค่าด้านสังคม ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.45$) และคุณค่าด้านประวัติศาสตร์ ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.11$) ตามลำดับ

ตารางที่ 9 ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารของจังหวัดอ่างทอง

(n = 30)

ประเภทคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร	ค่าเฉลี่ยความสำคัญ ($\bar{x}$)	แปรผล	ลำดับที่
คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์	3.32	ปานกลาง	1
คุณค่าด้านประวัติศาสตร์	2.53	น้อย	4
คุณค่าด้านสังคม	2.84	ปานกลาง	3
คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม	3.17	ปานกลาง	2
รวม	2.97	ปานกลาง	-

จากตารางที่ 9 พบว่า ชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน นักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในชุมชนท้องถิ่นของจังหวัดอ่างทอง จำนวน 30 คน จาก 3 อำเภอ มีการรับรู้คุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารในภาพรวมระดับปานกลาง ($\bar{x} = 2.97$) โดยถ้าพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์มีผลประเมินมากที่สุด ในระดับปานกลาง ($\bar{x} =$

3.32) รองลงมา คือ คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.17$) คุณค่าด้านสังคม ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 2.84$) และคุณค่าด้านประวัติศาสตร์ ในระดับน้อย ($\bar{x} = 2.53$) ตามลำดับ

ตารางที่ 10 ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารของจังหวัดสิงห์บุรี

(n = 30)

ประเภทคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร	ค่าเฉลี่ยความสำคัญ ($\bar{x}$)	แปรผล	ลำดับที่
คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์	3.64	มาก	4
คุณค่าด้านประวัติศาสตร์	3.98	มาก	3
คุณค่าด้านสังคม	4.02	มาก	2
คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม	4.08	มาก	1
รวม	3.93	มาก	-

จากตารางที่ 10 พบว่า ชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน นักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในชุมชนท้องถิ่นของจังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 30 คน จาก 3 อำเภอ มีการรับรู้คุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{x} = 3.93$) โดยถ้าพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม มีผลประเมินมากที่สุด ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.08$) รองลงมา คือ คุณค่าด้านสังคม ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.02$) คุณค่าด้านประวัติศาสตร์ ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.98$) และคุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.64$) ตามลำดับ

ตารางที่ 11 ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

(n = 40)

ประเภทคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร	ค่าเฉลี่ยความสำคัญ ($\bar{x}$)	แปรผล	ลำดับที่
คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์	3.10	ปานกลาง	3
คุณค่าด้านประวัติศาสตร์	3.04	ปานกลาง	4
คุณค่าด้านสังคม	3.72	มาก	2
คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม	4.18	มาก	1
รวม	3.51	มาก	-

จากตารางที่ 11 พบว่า ชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน นักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการ ธุรกิจอาหารในชุมชนท้องถิ่นของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 40 คน จาก 4 อำเภอ มีการรับรู้คุณค่า ความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{x} = 3.51$) โดยถ้าพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม มีผลประเมินมากที่สุด ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.18$) รองลงมา คือ คุณค่าด้านสังคม ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.72$) คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.04$) และคุณค่าด้านประวัติศาสตร์ ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.04$) ตามลำดับ

ตารางที่ 12 ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารของจังหวัดชัยนาท

(n = 30)

ประเภทคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร	ค่าเฉลี่ยความสำคัญ ($\bar{x}$)	แปลผล	ลำดับที่
คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์	4.12	มาก	2
คุณค่าด้านประวัติศาสตร์	2.88	ปานกลาง	4
คุณค่าด้านสังคม	3.21	ปานกลาง	3
คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม	4.20	มาก	1
รวม	3.60	มาก	-

จากตารางที่ 12 พบว่า ชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน นักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการ ธุรกิจอาหารในชุมชนท้องถิ่นของจังหวัดชัยนาท จำนวน 30 คน จาก 3 อำเภอ มีการรับรู้คุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{x} = 3.60$) โดยถ้าพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม มีผลประเมินมากที่สุด ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.20$) รองลงมา คือ คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.12$) คุณค่าด้านสังคม ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.21$) และคุณค่าด้านประวัติศาสตร์ ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 2.88$) ตามลำดับ

นอกจากนี้ ผลที่ได้จากการประชุมกลุ่มย่อย กลุ่มบุคคลที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน นักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการ ธุรกิจอาหารในชุมชนท้องถิ่นของแต่ละจังหวัด ในประเด็นด้านการท่องเที่ยวที่สร้างรายได้ให้กับชุมชนในพื้นที่ แนวทางการสร้างกิจกรรมทางการท่องเที่ยว การสร้างเรื่องราวในแหล่งท่องเที่ยวและเชื่อมโยงเส้นทางการท่องเที่ยวภายในจังหวัด และเชื่อมโยงไปยังจังหวัดใกล้เคียง และแนวทางการยกระดับศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเพื่อเพิ่มมูลค่าและคุณค่าของการท่องเที่ยวในแต่ละจังหวัด โดยจะนำเสนอแยกเป็นรายจังหวัด ตามลำดับดังนี้ 1) จังหวัดอ่างทอง 2) จังหวัดสิงห์บุรี 3) จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และ 4) จังหวัดชัยนาท

1. จังหวัดอ่างทอง

ประเด็นเกี่ยวกับศักยภาพ เงื่อนไข ข้อจำกัดของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยว

ในด้านศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดอ่างทอง ผู้เข้าร่วมประชุมกลุ่มย่อยนั้น ได้ร่วมแสดงความคิดเห็น โดยมีข้อสรุป ดังนี้

- มีสินค้า ผลิตภัณฑ์อาหาร ผลิตภัณฑ์แปรรูป ของที่ระลึกจากชาวบ้านในชุมชนมาขายในบริเวณแหล่งท่องเที่ยว อาทิ ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยวอบม้วน ข้าวตังหน้าปลาหยอง หมูทุบ เนื้อทุบ ผลไม้เชื่อม ผลไม้แช่อิ่ม ปลาสาม ผัดไทย ก๋วยเตี๋ยว ชาสมุนไพร เต้าหู้นมสด ข้าวกล้องงอกหอมมะลิอินทรีย์ เป็นต้น

- มีการคมนาคมที่ สะดวกสบายสามารถเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวภายในชุมชน

- มีความเข้มแข็งของกลุ่มแม่บ้าน ที่สามารถจัดตั้งกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารได้

- มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงภายในจังหวัด เช่น วัดไชโย วัดต้นสน วัดจันทรังษี วัดสุวรรณเสวริยาราม วัดชัยมงคล ฟาร์มตัวอย่างตามพระราชดำริ ในสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถ (หนองระหารจัน) บ้านหุ่นเหล็ก วัดป่าโมกวรวิหาร วัดท่าสุทธาวาส ศูนย์ตุ๊กตาชาววังบ้านบางเสด็จ หมู่บ้านทำกลองตำบลเอกราช อนุสาวรีย์พันท้ายนรสิงห์ วัดปราสาท วัดมหานาม วัดสระเกษ เป็นต้น

- ชาวบ้านได้ประโยชน์จากการจำหน่ายสินค้า

ในด้านข้อจำกัดและเงื่อนไข ของแหล่งท่องเที่ยวจังหวัดอ่างทอง ผู้เข้าร่วมประชุมกลุ่มย่อย ได้ร่วมแสดงความคิดเห็น โดยมีข้อสรุปดังนี้

- การเดินทางไปแหล่งท่องเที่ยวบางแห่งไม่มีป้ายบอกทาง หรือป้ายยังไม่ค่อยเด่นชัดนัก ทำให้นักท่องเที่ยวที่เดินทางท่องเที่ยวด้วยตนเอง เมื่อขับรถผ่านสายเอเชีย ในบริเวณทางแยกเข้ามายังตัวจังหวัดหรือแหล่งท่องเที่ยว มักจะขับผ่านเลยไป

- ผลิตภัณฑ์ชุมชนและสินค้าที่ ระลึกไม่มีความหลากหลาย

- รายได้เข้าสู่ชุมชนยังมีไม่เพียงพอ

- บริษัทที่แวะมาท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัด ไม่ให้เวลาแก่นักท่องเที่ยวในการเดินชมสินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชนในตลาดเท่าที่ควร

ประเด็นทางการท่องเที่ยวที่สร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนเพื่อเพิ่มคุณค่า และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดอ่างทอง สามารถสรุปได้ดังนี้

- รายได้ที่เกิดจากการจำหน่ายสินค้า ผลิตภัณฑ์ชุมชน และของที่ระลึก ทั้งภายในและภายนอกแหล่งท่องเที่ยว เช่น ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยวอบม้วน ข้าวตังหน้าปลาหยอง หมูทุบ เนื้อทุบ ผลไม้เชื่อม ผลไม้แช่อิ่ม ปลาสาม ผัดไทย ก๋วยเตี๋ยว ชาสมุนไพร เต้าหู้นมสด ข้าวกล้องงอกหอมมะลิอินทรีย์ เป็นต้น

- รายได้จากการได้เข้าไปทำงานในส่วนต่างๆ ภายในแหล่งท่องเที่ยว เช่น พนักงานให้บริการข้อมูลในแหล่งท่องเที่ยว พนักงานในร้านอาหาร พนักงานขายของ พนักงานทำความสะอาด เป็นต้น

- รายได้จากการค้าขายและธุรกิจที่เชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยว เช่น ร้านอาหารในชุมชน จำหน่ายสินค้าที่ระลึก การให้บริการรถรับจ้างทั่วไป และให้บริการด้านที่พัก

ใหญ่หรือหลวงพ่อดำไว้กลางแจ้ง องค์เป็นปูนขาวไม่ปิดทอง ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 5 ได้เสด็จฯ มานมัสการและโปรดเกล้าฯ ให้ปฏิสังขรณ์วัดไชโยขึ้นเมื่อ พ.ศ.2430 แต่แรงสั่นสะเทือนระหว่างการลงรากพระวิหารทำให้องค์หลวงพ่อดำพังลงมาจึงโปรดเกล้าฯ ให้สร้างหลวงพ่อดำขึ้นใหม่ตามแบบหลวงพ่อดำ วัดกัลยาณมิตร มีขนาดหน้าตักกว้าง 8 วา 6 นิ้ว สูง (สุดยอดศรีพระ) 11 วา 1 ศอก 7 นิ้ว และพระราชทานนามว่า พระมหาพุทธพิมพ์ มีการจัดงานฉลองซึ่งนับเป็นงานใหญ่ที่สุดของจังหวัดอ่างทองในสมัยนั้นและในวิหารที่หันหน้าออกสู่แม่น้ำเจ้าพระยาประดิษฐานรูปหล่อสมเด็จพระพุฒาจารย์ (โต พรหมรังสี) ขนาดหน้าตักกว้าง 5 เมตร สูง 7 เมตร สร้างเสร็จเมื่อปี พ.ศ. 2437 องค์หลวงพ่อดำประดิษฐานอยู่ในพระวิหารที่มีความสูงใหญ่สง่างามแปลกตากว่าวิหารแห่งอื่นๆ พุทธศาสนิกชนจากที่ต่างๆ มานมัสการอย่างไม่ขาดสาย ติดกับด้านหน้าพระวิหาร มีพระอุโบสถก่อสร้างด้วยสถาปัตยกรรมไทยอันงดงามหันด้านหน้าออกสู่แม่น้ำเจ้าพระยา ภายในพระอุโบสถมีภาพจิตรกรรมฝาผนังเรื่องพุทธประวัติ ฝีมือช่างสมัยรัชกาลที่ 5 ประดิษฐานรูปหล่อสมเด็จพระพุฒาจารย์ (โต พรหมรังสี) แห่งวัดระฆังโฆสิตาราม ธนบุรี ปัจจุบันวัดไชโยวรวิหารได้รับการบูรณปฏิสังขรณ์ใหม่จนมีความงามสมบูรณ์ยิ่ง สำหรับผัดไทยที่มีจำหน่ายและเป็นที่ยอมรับของคนในชุมชนและนักท่องเที่ยวที่แวะเวียนเข้ามายังอำเภอไชโยนั้น มีมานานแล้ว พอๆ กับความเก่าแก่ของวัดไชโย โดยย้อนกลับไปสมัย จอมพล ป. พิบูลสงคราม ในยุคที่มีนโยบายชาตินิยมขึ้น ได้ก่อกำเนิดอาหารขึ้นมาจากชนิดหนึ่ง อาหารชนิดนั้นเกิดขึ้นเพราะจอมพล ป. พิบูลสงคราม เห็นว่าในสมัยนั้น "ก๋วยเตี๋ยว" เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในประเทศไทย เพราะมีร้านก๋วยเตี๋ยวทั้งแบบตั้งอยู่กับที่และแบบเคลื่อนที่ไม่ว่าจะเป็นทางรถ (เข็น) หรือทางเรือก็ตาม ซึ่งก๋วยเตี๋ยวนั้น จอมพล ป. เห็นว่าเป็นอาหารที่มีพื้นแพ มาจากประเทศจีน ในช่วงนั้น รัฐบาลพยายามอย่างมาก ที่จะลดถอนความเป็นจีนออกจากคนไทยเชื้อสายจีนทั้งหลายที่อยู่ในประเทศไทย ถึงกับมีการสั่งห้ามไม่ให้มีการสอนหนังสือจีน ในเมืองไทย แต่สิ่งหนึ่งที่ยากแก่การปราบปรามก็คือ "ก๋วยเตี๋ยว" นั่นเอง ทำให้ก๋วยเตี๋ยวเป็นหนามตำใจของรัฐบาลในขณะนั้น แต่ในที่สุดรัฐบาลก็ได้คิดค้นอาหารขึ้นมาจากชนิดหนึ่งเพื่อจะส่งเสริมให้ประชาชนนำไปทำมาค้าขายแทนที่การขายก๋วยเตี๋ยว (จีน) โดยอาหารชนิดนี้พยายามสร้างเอกลักษณ์ของตัวเองที่ตรงกันข้ามกับก๋วยเตี๋ยว (จีน) เราก็ได้ "เส้นจันท์" ขึ้นมา ซึ่งมีคุณสมบัติเหมาะแก่การผัดในกระทะ ก๋วยเตี๋ยว (จีน) มักจะกินเป็นก๋วยเตี๋ยวน้ำ อาหารนี้กินแบบแห้งเท่านั้น (เพราะใช้ในการผัด) และสุดท้ายเพื่อให้ประชาชนโดยทั่วไปรู้อย่างชัดเจนว่าอาหารนี้เป็นอาหารของคนไทยอย่างแน่อน จึงตั้งชื่อว่า "ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย" ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยจึงเป็นอาหารที่เกิดขึ้นมาภายใต้วัฒนธรรมแบบชาตินิยมที่รัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงครามพยายามสร้างขึ้นโดยแท้ เรียกว่าเป็นวัฒนธรรมการกินแบบชาตินิยม โดยก๋วยเตี๋ยวผัดไทยแบบชาตินิยมแท้ๆ ต้องเป็นผัดไทยกึ่งสดเท่านั้น เนื่องจากผัดไทยที่ใส่หมูแทนกุ้งนั้น มันไม่ใช่สูตรนิยมจริงๆ เพราะหมูกมองว่าเป็นอาหารของคนจีน ดังนั้น ผัดไทยกึ่งสดที่ได้รับความนิยมและมีชื่อเสียงในประเทศไทยนั้น ก็คือที่ไชโย ด้วยเหตุผลที่อยู่ใกล้แหล่งน้ำ มีกุ้งแม่น้ำเป็นจำนวนมาก จึงเป็นวัตถุดิบอย่างดีให้แก่คนในชุมชน ประกอบกับการที่อยู่ในเขตลุ่มแม่น้ำ มีความอุดมสมบูรณ์ของผักและผลไม้ จึงมีความโดดเด่นเฉพาะตัวในการนำผลไม้ที่มีมากในท้องถิ่น เช่น มะเฟือง มาหั่นเป็นแว่น รับประทานคู่กับผัดไทย และผักชนิดอื่นๆ ที่หาได้ในท้องถิ่นอีก เช่น หัวปลี ถั่วงอก เป็นต้น โดยในทุกปี จังหวัดอ่างทองจะมีการจัดเทศกาล "มหกรรมอาหารปลอดภัย กินผัดไทยไหว้พระสมเด็จเกษไชโย" ในช่วงเดือนมิถุนายน ของทุกปี ณ วัดไชโยวรวิหาร โดยการจัดงานดังกล่าว มี

วัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดอ่างทอง และก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านโบราณ ที่เป็นเอกลักษณ์อยู่คู่กับวัดไชโยวรวิหารมายาวนาน มีรสชาติเป็นที่ถูกปากของนักท่องเที่ยวและประชาชนทั่วไป จนเป็นที่รู้จักกันว่า “ถ้าอยากกินผัดไทย ต้องมาเที่ยววัดไชโย” สำหรับกิจกรรมภายในงาน จะมีการแข่งขันผัดไทยเลิศรสจากร้านต่างๆ ในทุกอำเภอ การแข่งขันกินผัดไทยให้ได้มากที่สุด การแสดงศิลปวัฒนธรรม การจำหน่ายสินค้าธงฟ้าราคาประหยัด ผลิตภัณฑ์ OTOP ผลิตภัณฑ์ด้านการเกษตร เป็นต้น พร้อมร่วมรำนมนัสการพระมหาพุทธพิมพ์พระพุทธรูปองค์ใหญ่ ณ วัดไชโยวรวิหาร

2. จังหวัดสิงห์บุรี

ประเด็นเกี่ยวกับศักยภาพ เงื่อนไข ข้อจำกัดของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยว

ในด้านศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดสิงห์บุรี ผู้เข้าร่วมประชุมกลุ่มย่อยนั้น ได้ร่วมแสดงความคิดเห็น โดยมีข้อสรุป ดังนี้

- มีสินค้า ผลิตภัณฑ์อาหาร ผลิตภัณฑ์แปรรูป ของที่ระลึกจากชาวบ้านในชุมชนมาขายในบริเวณแหล่งท่องเที่ยว อาทิ ปลาแดดเดียว กุนเชียงปลา หมูทุบ ขนมเปี๊ยะ ข้าวเกรียบปลาช่อน เค้กปลาช่อน คุกกี้สมุนไพร ไวน์ผลไม้ น้ำพริกชนิดต่างๆ ผัดไทยปากบาง กระจาสารท ขนมหอย ขนมห่อแกลง ซาลาเปา ขนมห่อกล้วย เป็นต้น

- เป็นแหล่งอาหารของชุมชน ที่มีปลาชุกชุม มีรสชาติดี โดยเฉพาะปลาช่อน ที่รู้จักกันทั่วไปว่า “ปลาช่อนแม่ลา” ทั้งในแม่น้ำ และลำคลองสายสั้นๆ เนื่องจากดินโคลนได้ท้องน้ำที่ปลาช่อนชอบไปซุกใช้หาอาหารนั้นเต็มไปด้วยอินทรีย์สาร อีกทั้งตลอดสองฝั่งน้ำยังปกคลุมไปด้วยพืชน้ำ ซึ่งนอกจากจะทำให้คุณภาพของน้ำไม่ร้อนเกินไปแล้ว ยังเป็นที่อยู่อาศัยของหอย กุ้ง ปลาตัวจิ๋วซึ่งเป็นอาหารชั้นดีของปลาในลำคลอง รวมถึงสภาพลำน้ำที่โค้งเว้าเหมาะที่ปลาจะอาศัยและวางไข่ แม่ลาจึงเป็นแหล่งปลาช่อนอันลือชื่อ

- มีการเดินทางเข้าถึงที่สะดวก เชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ

- นักท่องเที่ยวสามารถเที่ยวได้ตลอดทั้งปี ทั้งพักค้างคืน หรือแวะรับประทานอาหาร

- มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงภายในจังหวัด เช่น วัดสว่างอารมณ์ วัดม่วง อุทยานแม่ลามหาราชา นุสรณ์ คุณาพยาบาล วัดพิบูลทอง วัดพระนอนจักรสีห์วรวิหาร วัดหน้าพระธาตุ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติอินทร์บุรี เมืองโบราณบ้านคูเมือง เป็นต้น

- ร้านอาหารของชุมชนท้องถิ่นมีชื่อเสียงด้านความอร่อย และถูกสุขอนามัย

- ชาวบ้านได้ประโยชน์จากการจำหน่ายสินค้า

- มีจุดชมวิวที่ได้บรรยากาศริมแม่น้ำ สามารถมองเห็นวิวที่สวยงามของแม่น้ำเจ้าพระยาได้หลายจุด

- มีบรรยากาศเหมาะแก่การเรียนรู้ มีประวัติศาสตร์ที่น่าภาคภูมิใจของบรรพบุรุษผู้กล้าหาญสิงห์บุรี

- ความเข้มแข็งของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการส่งเสริมและสนับสนุนกิจกรรมต่างๆ ด้านท่องเที่ยวภายในอำเภอและจังหวัด

ในด้านข้อจำกัดและเงื่อนไข ของแหล่งท่องเที่ยวจังหวัดอ่างทอง ผู้เข้าร่วมประชุมกลุ่มย่อย ได้ร่วมแสดงความคิดเห็น โดยมีข้อสรุปดังนี้

- ขาดมัคคุเทศก์ที่เป็นคนในท้องถิ่น
- ปัจจุบันอาชีพประมงลดน้อยลง แต่ความต้องการปลาสดในตลาดกลับมากขึ้น ทำให้ผู้จำหน่ายปลาสด ต้องสั่งปลาจากที่อื่นมาจำหน่าย ส่งผลให้นักท่องเที่ยวขาดประทับใจ
- ผู้ประกอบการ ร้านค้า ร้านขายของที่ระลึกและผลิตภัณฑ์จากชุมชน มักมีปัญหาแย่งลูกค้า แย่งผลประโยชน์กันบ้าง เนื่องจากสินค้าไม่มีความหลากหลาย ทำให้ผู้ประกอบการบางรายลดราคาขาย เกิดเป็นการตัดราคากันเองภายในชุมชน

ประเด็นทางการท่องเที่ยวที่สร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนเพื่อเพิ่มคุณค่า และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดสิงห์บุรี สามารถสรุปได้ดังนี้

- รายได้ที่เกิดจากการจำหน่ายสินค้า ผลิตภัณฑ์ชุมชน และของที่ระลึก ทั้งภายในและภายนอกแหล่งท่องเที่ยว เช่น ปลาแดดเดียว กุนเชียงปลา หมูทุบ ขนมเปี๊ยะ ข้าวเกรียบปลาช่อน แคกปลาช่อน คุณก็สมุนไพร ไวน์ผลไม้ น้ำพริกชนิดต่างๆ ผักไทยปากบาง กระจยาสารท ขนมไทย ขนมหม้อแกง ซาลาเปา ขนมเบี๋ญญวน เป็นต้น
- คนในชุมชนมีรายได้จากการจำหน่ายวัตถุดิบ เพื่อประกอบอาหาร ส่งขายผัก ผลไม้ หรือผลิตภัณฑ์แปรรูปให้กับร้านอาหารใหญ่ๆ หรือขายราคาส่งให้กับร้านค้า เพื่อไปจำหน่ายต่อให้กับนักท่องเที่ยว
- รายได้จากการค้าขายและธุรกิจที่เชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยว เช่น ร้านอาหารในชุมชน จำหน่ายสินค้าที่ระลึก การให้บริการรถรับจ้างทั่วไป และให้บริการด้านที่พัก

ประเด็นเกี่ยวกับการสร้างกิจกรรม สร้างเรื่องราวในแหล่งท่องเที่ยวและเชื่อมโยงเส้นทางการท่องเที่ยวภายในจังหวัด และการเชื่อมโยงระหว่างจังหวัด เพื่อเพิ่มคุณค่า และมูลค่าให้กับแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดสิงห์บุรี สามารถสรุปได้ดังนี้

การสร้างกิจกรรมทางการท่องเที่ยว

- อาจร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ หรือภาคเอกชนในการสร้างกิจกรรม family walk rally เพื่อเชื่อมโยงไปยังแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัด เช่น walk rally ไหว้พระวัดสำคัญในจังหวัดสิงห์บุรี และมีการแวะรับประทานอาหารและซื้อของฝากในชุมชน ถือเป็นการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวให้เป็นที่รู้จัก อีกทั้งยังเป็นการสร้างเสริมความสัมพันธ์ภายในครอบครัวอีกด้วย
- จัดกิจกรรม ในธีม “ไหว้พระ กินลม ชมวิริมน์น้ำเจ้าพระยา ทานอาหารปลา” โดยอาจจัดในวันเสาร์และอาทิตย์ เดือนละ 1 หรือ 2 ครั้ง แล้วตามความต้องการของลูกค้า ซึ่งสามารถขายเป็น package รวมค่าที่พัก ร้านอาหารและการทำกิจกรรมในชุมชน เป็นต้น
- จัดกิจกรรมท่องเที่ยวทางน้ำ นั่งเรือ ไหว้พระตามเส้นทางในแม่น้ำเจ้าพระยา

การสร้างเรื่องราวทางการท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงกับอาหาร วัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชน

- เรื่องราวการเสด็จประพาสต้นของ ร.5 ณ ตำบลหัวป่า อำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี

ร.ศ. 125 พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 เสด็จประพาสต้นเมืองสิงห์บุรี-ชัยนาท-อ่างทอง ในวันที่ 7 สิงหาคม พ.ศ. 2449 หรือ ร.ศ. 125 เสด็จโดยทางเรือจากอ่างทอง ทางแม่น้ำเจ้าพระยา ขึ้นมายังสิงห์บุรี ในอดีต เมืองพรหมบุรี และอินทร์บุรี เป็นเมืองเล็กๆ เป็นอิสระซึ่งกันและกัน แต่ได้มีการยุบเมืองพรหมบุรีและอินทร์บุรีให้เป็นอำเภอของจังหวัดสิงห์บุรี ที่ปกครองโดยเจ้าเมือง และอยู่ในเขตมณฑลกรุงเก่าที่ปกครองโดยเทศาภิบาล โดยสิงห์บุรีมีแม่น้ำผ่านถึง 3 สายคือ แม่น้ำเจ้าพระยา แม่น้ำน้อย และแม่น้ำลพบุรี ในครั้งนั้น รัชกาลที่ 5 ได้เสด็จขึ้นจากเรือที่วัดชลอน หรือวัดพรหมเทพาวาส ไปยังตลาดหมื่นหาญ จากนั้นเสด็จที่ทำการไปรษณีย์โทรเลขพรหมบุรี เพื่อเสวยกระยาหารมื้อเที่ยงที่ชาวบ้านตำบลหัวป่า ปรงถวาย ซึ่งปัจจุบันท้องที่นี้อยู่ในเขตอำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี โดยเมืองพรหมบุรี ในสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เป็นเมืองที่ เจ้านายทางกรุงเทพฯ เสด็จไปเยี่ยมเยียนเป็นประจำ ข้าราชการเมืองพรหมบุรีจึงคล่องแคล่วจัดเจนทางการต้อนรับ ดังมีคำกล่าวแต่โบราณว่า “กันถึงปาก ยกเขียนหมากให้เจ้า หุงข้าวให้กิน” ในประวัติศาสตร์กล่าวว่า พระยาอภัยราชา ที่สมุหเทศาภิบาลมณฑลอยุธยา เป็นผู้หนึ่งที่ไปเมืองพรหมบุรีบ่อยๆ และประทับใจในการต้อนรับรวมทั้งการจัดหาอาหารการกินต้อนรับของชาวเมืองพรหมบุรีเป็นอันมาก จึงนำคณะศรัทธามาสร้างโบสถ์ศาลาให้วัดชลอน ซึ่งเป็นวัดที่ตั้งกลางตำบล แล้วเสร็จเมื่อปี พ.ศ. 2451 ปีถัดมาจึงกราบบังคมทูลเชิญเสด็จพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เสด็จพระราชดำเนินไปทอดกฐินที่วัดชลอนนี้ ทางเมืองพรหมบุรี ได้จัดการรับเสด็จพระราชดำเนินอย่างยิ่งใหญ่ โดยเฉพาะเกี่ยวกับเครื่องเสวยนั้น คุณหญิงโหมดเป็นหัวหน้านำแม่ครัวฝีมือเยี่ยมมาปรุงอาหารทั้งคาวหวาน บันทึกในหมายเหตุรับเสด็จพระราชดำเนินครั้งนั้นว่า “แม่ครัวเครื่องคาวได้แก่ อำแดงเกลี้ยง อำแดงอึ่ง อำแดงแพ อำแดงสรวง ส่วนเครื่องคาวหวานได้แก่ อำแดงหงส์ อำแดงสิน อำแดงพลับ อำแดงพา” สำหรับเครื่องเสวยที่จัดถวายในครั้งนั้น มีแกงมัสมั่น แกงบอน แกงบวน ต้มปลาร้าหัวตาล ขนมจีนน้ำยา ส่วนเครื่องหวานมีขนมปัง สังขยา ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน และข้าวตอกน้ำกะทิ

พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงโปรดฝีมือการปรุงเครื่องเสวยของคณะแม่ครัวชุดบ้านหัวป่า เมืองพรหมบุรีนี้มาก เมื่อจะเสด็จกลับ พระยาอภัยราชากราบบังคมทูลขอชื่อพระราชทานคณะแม่ครัวชุดนี้ จึงได้รับพระราชทานชื่อว่า “แม่ครัวหัวป่า” จากนั้นไม่ว่าจะเสด็จไปแห่งหนใด มักจะทรงเอยถึงแม่ครัวหัวป่าอยู่เนืองๆ ต่อมาทรงมีพระราชดำริอยากได้แม่ครัวหัวป่ามาทำเครื่องเสวยในวังหลวงสัก 4 คน คุณหญิงโหมดจึงจัดอำแดงเกลี้ยง อำแดงอึ่งมาถวายเป็นแม่ครัวเครื่องคาว และจัดให้อำแดงหงส์ อำแดงสิน มาเป็นแม่ครัวเครื่องหวาน และในสมัยนั้นบ้านหัวปายังโด่งดังในฐานะมี “ละคร” ระดับมาตรฐานในสมัยรัชกาลที่ 5 เช่นกัน อำแดงเหม อำแดงปลื้ม ก็ได้เป็นครูฝึกละครในวังหลวงมีลูกศิษย์ลูกหามากมาย โดยตระกูลของแม่ครัวหัวป่า ที่สืบทอดฝีมือมาจนถึงชั้นลูกหลานในปัจจุบันนี้ คือ

- ยายชั้น แก้วสว่าง ลูกสาวอำแดงอึ่ง ผู้มีฝีมือแกงซีเหล็ก
- ยายเนียม เอมะรัตน์ ลูกสาวอำแดงสิน แม่ครัวเครื่องคาวหวาน
- ยายน้อม สุขสำราญ เจ้าของตำรับแกงบอนใส่ปลาอย่าง

- ป่าตี สีกลิ่นดี เจ้าตำรับปลาไร่ปิ้ง ยำตะไคร้
- ป่าประยงค์ สุภาดี เจ้าตำรับยำตะไคร้
- ป่าลั่นจี สมสกุล เจ้าตำรับขนมชั้น
- ป่าลำดอน บุญเพชรรัตน์ เจ้าตำรับขนมหม้อแกง
- ลุงยม ธรรมเนียมจัด เจ้าตำรับขนมตาล

ดังเคยมีคำกล่าวไว้เพื่อเป็นการยืนยันว่า บ้านหัวป่า เป็นแหล่งชุมชนของผู้มีฝีมือในการทำอาหารคาวหวาน จนจนชื่อได้ว่าเป็น “บ้านแม่ครัวหัวป่า” อย่างแท้จริง จนสามารถที่จะแยกฝีมือของแต่ละบ้านออกไปเป็นดังนี้ “ขนมเปียะไส้ฟักไข่ ของนางสมศรี จิตไพศาล ปลาทอโก้จืด เค็ม หวาน ของนางสาวสุม์ ต้นทรง เต้าเจี้ยวรสดี ของนางลั่นจี ศรีสำราญ ข้าวหลามกะทิสด ของนางอุบล ธรรมเนียมจัด แต่ข้าวหลามไส้สังขยา ของนางเมี้ยน ยิ่งยง ถ้าข้าวหลามบอกสั้นไส้เผือก ของนางม้า เทียนหอม ขนมหม้อแกง ของนางผวน บุญเพชรรัตน์ ขนมเทียนไส้ถั่ว ของนางสาวราตรี ม่วงงาม ขนมถ้วยฟูถ้วยเล็ก ถ้วยใหญ่ ของนางสมจิต สัมฤทธิ์ดี ขนมเปียกปูน ของนางรำพึง ต่างทองคำ” ในปัจจุบัน ทายาทอาแดงทั้งหลาย ต่างก็แก่เฒ่าทั้งสิ้น แต่ฝีมือการทำนั้นยังคงความอร่อยเป็นตำนานสืบไป ทั้งนี้ ในปีเดียวกับที่รัชกาลที่ 5 ทรงได้เสวยอาหารฝีมือชาวหัวป่า ยังมีหนังสือเล่มหนึ่งที่น่าสนใจออกมาด้วยคือ “ตำราแม่ครัวหัวป่า” ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ซึ่งเขียนคำว่า “หัวป่า” เป็น “หัวป่าก” “หนังสือแม่ครัวหัวป่าก” นับถือกันว่าเป็นตำรากับข้าวที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่เป็นครั้งแรกและเก่าที่สุด คือ พิมพ์ครั้งแรกเมื่อ ร.ศ.127 ตรงกับ พ.ศ. 2451 แต่งโดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ภรรยาของเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) เสนาบดีกระทรวงธรรมการในสมัยรัชกาลที่ 5 ก่อนหน้านั้นยังไม่เคยมีการเขียนตำรากับข้าวกันเป็นกิจจะลักษณะเลย ดังนั้น “แม่ครัวหัวป่าก” ชุดนี้จึงนับว่าเป็นตำรากับข้าวเล่มแรกของคนไทยที่ได้มีการจัดบันทึกขึ้นไว้...

- เรื่องราวเกี่ยวกับปลาช่อนแม่ลา

ลำน้ำแม่ลาเป็นสายน้ำแห่งประวัติศาสตร์ที่มีชื่อเสียงมานานเรื่องปลาช่อนที่จับจากลำน้ำแม่ลามีรสชาติอร่อยกว่าปลาช่อนจากแหล่งน้ำอื่น โดย “แม่ลา” ในที่นี้ หมายถึง ลำน้ำธรรมชาติที่เก่าแก่ที่ไหลผ่านจังหวัดสิงห์บุรี โดยเป็นแอ่งอยู่ระหว่างแม่น้ำเจ้าพระยาและแม่น้ำน้อย น้ำนิ่ง มีความกว้าง 40-150 ม. ยาว 18 กิโลเมตร ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมด 42 ไร่ อยู่ในเขต อำเภอบางระจัน และ อำเภออินทร์บุรี ที่นี้เป็นแหล่งที่มีปลาชุกชุม ปลาทุกชนิดในลำน้ำแม่ลาจะกินอร่อยกว่าปลาในแหล่งน้ำอื่นๆ โดยเฉพาะปลาช่อนแม่ลา ซึ่งเป็นที่รู้จักของคนทั่วประเทศ รูปร่างของปลาจะไม่เหมือนปลาช่อนที่อื่น คือครีบบนมีสีชมพู หางมนเหมือนพัด ตัวอ้วน หัวกลม เนื้อนุ่ม มีมันมาก เหตุที่ปลาในลำน้ำแม่ลามีมันมาก เนื่องจากความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งอาหารตามธรรมชาติ พื้นน้ำปกคลุมด้วยพืชน้ำและวัชพืช ทำให้น้ำเย็น เหมาะแก่การอยู่อาศัยของปลา ดินก้นลำน้ำก็เป็นโคลนตมมีอินทรีย์วัตถุปะปนอยู่มาก และยังมีความอุดมสมบูรณ์ของแร่ธาตุที่ไหลมาจากแอ่งน้ำรอบข้าง ปัจจัยต่างๆ เหล่านี้จึงทำให้ปลาในลำน้ำแม่ลา โดยเฉพาะปลาช่อนมีรสชาติอร่อยกว่าที่อื่น ความเชื่อนี้ไม่ใช่เป็นเพียงตำนานเล่าขาน แต่เป็นความจริงที่ได้พิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์แล้วโดยกรมประมงเมื่อ พ.ศ. 2522 นักวิชาการได้นำปลาช่อนจากลำแม่ลามาวิจัยด้านโภชนาการและทดสอบทางรสชาติ พบว่าปลาช่อนแม่ลามีไขมันในกล้ามเนื้อมากกว่าปลาช่อนจากแหล่งน้ำอื่นและปลาช่อนในบ่อเลี้ยงถึง 1 เท่าตัว ปลาช่อนแม่ลาจึงมีรสชาติ

อร่อยเนื้อหวานนุ่มกว่าปลาช่อนที่อื่น นอกจากนี้ ในลำน้ำแม่ลา ยังมีแร่ธาตุที่ไม่เหมือนแหล่งน้ำอื่น เนื่องจากสองฝั่งลำน้ำเป็นพื้นที่เกษตรกรรมในฤดูน้ำหลากแร่ธาตุต่างๆ บนพื้นดินซึ่งมีทั้งซากพืชและมูลสัตว์ถูกชะล้างลงสู่ลำแม่ลาพื้นท้องน้ำจึงเต็มไปด้วยแพลงก์ตอนพืช แพลงก์ตอนสัตว์และสัตว์น้ำจำพวกกุ้ง หอย ปู ปลา โดยเฉพาะหอยต่างๆ มีมาก ลูกสัตว์น้ำเหล่านี้จึงเป็นอาหารของปลาช่อน อย่างไรก็ตามการวิจัยพบว่าคุณค่าทางโภชนาการด้านโปรตีนระหว่างปลาช่อนแม่ลาและปลาช่อนจากแหล่งน้ำอื่นเท่ากัน ทั้งนี้ สิงห์บุรี ได้ชื่อว่าเป็นจังหวัดที่มีชื่อเสียงในเรื่องปลาช่อนรสดี เป็นที่ติดอกติดใจแก่ผู้เคยลิ้มลองมานับไม่ถ้วน และหากจะพูดถึงปลาของจังหวัดสิงห์บุรีแล้ว ก็คงต้องนึกถึง “ปลาช่อนแม่ลา” ที่มีรสชาติความอร่อยแตกต่างจากปลาช่อนที่อื่นๆ โดยสิ้นเชิง ปลาช่อนแม่ลา หลายคนคงเคยเห็นปลาช่อนแม่ลาอย่างไฝอ่อนๆ จนเกล็ดและหนังเกรียมดำเมื่อแกะหนังออกมาแล้วก็จะเห็นเนื้อปลาสีขาวออกน้ำตาลอ่อนๆ มีกลิ่นหอม เนื้อนุ่ม ทานกับน้ำจิ้มปลา โดยมียอดสะเดาอย่างไฝเป็นเครื่องเคียง ใครได้ทานเมนูนี้ก็ต้องบอกว่า นี่แหละสุดยอดปลาช่อนแม่ลาเผา ที่ติดอกติดใจนักชิมนักกินชนิดที่เอาอะไรมาแลกก็ไม่ยอม และหากใครอยากได้รสชาติปลาแม่ลาที่แท้จริงแล้ว ก็ต้องบอกว่าให้มาทานที่สิงห์บุรีเท่านั้น หากทานนอกเขตพื้นที่สิงห์บุรีแล้ว ก็ไม่รับประกันว่าจะได้ทานปลาช่อนแม่ลาที่เป็นต้นตำรับได้

3. จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ประเด็นเกี่ยวกับศักยภาพ เงื่อนไข ข้อจำกัดของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยว

ในด้านศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผู้เข้าร่วมประชุมกลุ่มย่อยนั้น ได้ร่วมแสดงความคิดเห็น โดยมีข้อสรุป ดังนี้

- เป็นแหล่งท่องเที่ยวหลักที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั่วไป มีความโดดเด่นในด้านสถาปัตยกรรม โบราณสถาน วัตถุอาราม จนได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกจากยูเนสโก
- มีสินค้า ผลิตภัณฑ์อาหาร ผลิตภัณฑ์แปรรูป ของที่ระลึกจากชาวบ้านในชุมชนมาขายในบริเวณแหล่งท่องเที่ยว อาทิ โรตีสายไหม กว๊านเตี้ยเรือ กว๊านเตี้ยผักหวาน หนัปลากรอบ ขนมบ้าบิ่น ขนมไทย ผลไม้แปรรูป กุ้งเผา ท้องม้วน มะพร้าวแก้ว น้ำลูกยอผสมน้ำผึ้ง ข้าวตังหน้างาเกฮิสต เป็นต้น
- มีการเดินทางที่สะดวกสบาย หลายประเภท เช่น รถส่วนตัว รถไฟ รถตู้โดยสาร รถบัส โดยใช้เวลาเดินทางจากกรุงเทพฯ เพียง 1 ชั่วโมง
- นักท่องเที่ยวสามารถเที่ยวได้ตลอดทั้งปี ทั้งการเดินทางแบบไปเช้าเย็นกลับ หรือพักค้างคืน
- มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงภายในจังหวัด เช่น วัดพระมงคลบพิตร วัดพระศรีสรรเพชญ์ วัดใหญ่ชัยมงคล วัดพนัญเชิงวรวิหาร วัดมหาธาตุ พระราชวังหลวง วัดไชยวัฒนาราม หมู่บ้านญี่ปุ่น หมู่บ้านโปรตุเกส พระราชวังบางปะอิน วัดนิเวศธรรมประวัติ เป็นต้น
- ประชาชน ตลอดจนพ่อค้า แม่ค้า มีอัธยาศัยไมตรีที่ดีต่อนักท่องเที่ยว
- ประชาชนได้ประโยชน์จากการท่องเที่ยว โดยสามารถประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการรองรับนักท่องเที่ยว เช่น การทำงานในโรงแรม ที่พัก ร้านอาหาร หรือในแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ
- มีร้านอาหาร ร้านสินค้าที่ระลึก ไวรองรับนักท่องเที่ยวจำนวนมาก และยังมีของฝาก ของที่ระลึกจำนวนมากและหลากหลายให้นักท่องเที่ยวได้เลือกซื้อ

- ความเข้มแข็งของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการส่งเสริมและสนับสนุนกิจกรรมต่างๆ ด้านท่องเที่ยว ภายในอำเภอและจังหวัด

ในด้านข้อจำกัดและเงื่อนไข ของแหล่งท่องเที่ยวจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผู้เข้าร่วมประชุมกลุ่มย่อย ได้ร่วมแสดงความคิดเห็น โดยมีข้อสรุปดังนี้

- สภาพถนนที่คับแคบ เป็นอุปสรรคต่อการเดินทางภายในตัวจังหวัด โดยเฉพาะในช่วงที่มีงานเทศกาล เช่น สงกรานต์ ลอยกระทง จะมีสภาพการจราจรติดขัดบริเวณตัวเมือง
- ในฤดูฝน น้ำในแม่น้ำลำคลองมีปริมาณมาก บางแห่งมีน้ำท่วมขัง ส่วนในฤดูร้อน น้ำขาดแคลน ระดับน้ำในแม่น้ำมีปริมาณลดลง ไม่สะดวกต่อการเดินทางท่องเที่ยวทางน้ำ และทัศนียภาพที่ไม่สวยงาม
- ผู้ประกอบการ ร้านค้า ร้านขายของที่ระลึกและผลิตภัณฑ์จากชุมชน มักมีปัญหาแย่งลูกค้า แย่งผลประโยชน์กันบ้าง บางรายลดราคาขาย เกิดเป็นการตัดราคากันเองภายในชุมชน

ประเด็นทางการท่องเที่ยวที่สร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนเพื่อเพิ่มคุณค่า และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา สามารถสรุปได้ดังนี้

- รายได้ที่เกิดจากการจำหน่ายสินค้า ผลิตภัณฑ์ชุมชน และของที่ระลึก ทั้งภายในและภายนอกแหล่งท่องเที่ยว เช่น โรตีสายไหม ก๋วยเตี๋ยวเรือ ก๋วยเตี๋ยวผัดหวาน หนึ่งปลากรอบ ขนมบ้าบิ่น ขนมไทย ผลไม้แปรรูป กุ้งเผา ท้องมวน มะพร้าวแก้ว น้ำลูกยอผสมน้ำผึ้ง ข้าวตังหน้างากะทิสด เป็นต้น
- รายได้จากการค้าขายและธุรกิจที่เชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยว เช่น ร้านอาหารในชุมชน จำหน่ายสินค้าที่ระลึก การให้บริการรถรับจ้างทั่วไป และให้บริการด้านที่พัก
- ออกแบบและจัดทำของที่ระลึก งานฝีมือที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และจำลองเลียนแบบสถานที่สำคัญที่มีลักษณะเด่นให้กลายเป็นของที่ระลึก ที่นักท่องเที่ยวสามารถซื้อกลับไปได้ เช่น เสื้อ แก้วน้ำ พวงกุญแจ ที่คั่นหนังสือ เป็นต้น

ประเด็นเกี่ยวกับการสร้างกิจกรรม สร้างเรื่องราวในแหล่งท่องเที่ยวและเชื่อมโยงเส้นทางการท่องเที่ยวภายในจังหวัด และการเชื่อมโยงระหว่างจังหวัด เพื่อเพิ่มคุณค่า และมูลค่าให้กับแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา สามารถสรุปได้ดังนี้

การสร้างกิจกรรมทางการท่องเที่ยว

- จัดให้มีถนนคนเดินที่ขายสินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชนท้องถิ่น เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนท้องถิ่น
- กระตุ้นกิจกรรมท่องเที่ยวทางน้ำ เช่นการนั่งเรือ ไหว้พระตามเส้นทางในแม่น้ำเจ้าพระยา และชมวิถีชีวิตริมน้ำ รับประทานอาหารในแพ หรือร้านที่อยู่ริมแม่น้ำ
- นำโบราณวัตถุ ภาพวาด ภาพถ่ายมาจัดแสดงเป็นช่วงพิเศษ ตามแต่ละเดือน เพื่อกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวสนใจเข้าชมพิพิธภัณฑ์มากยิ่งขึ้น

- จัดกิจกรรมพิเศษ เช่น การเข้าจักรยานเที่ยวตามแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัด ต่อเนื่องจากอุทยานประวัติศาสตร์ พิชัยรัตนสถานแห่งชาติ ไปยังแหล่งท่องเที่ยวรอบนอก และอาจมีการสะสมตราปั๊ม ที่เป็นสถานที่สำคัญ เมื่อสะสมครบ ก็สามารถนำมาแลกของรางวัล ณ จุดขึ้นจักรยาน

- จัดกิจกรรมเล่าเรื่องในแหล่งท่องเที่ยวและแหล่งเรียนรู้ทางวัฒนธรรม เพื่ออธิบายถึงความสัมพันธ์กับชุมชน การกินอยู่ วิถีชีวิต โดยให้คนในท้องถิ่น หรือปราชญ์ชาวบ้าน เป็นผู้ถ่ายทอดเรื่องราวให้นักท่องเที่ยว

- นำเสนอเรื่องราว หรือความเก่าแก่ของชุมชนให้น่าสนใจ เช่น บ้านเก่า ดึกเก่า โรงแรมเก่า เป็นต้น

การสร้างเรื่องราวทางการท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงกับอาหาร วัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชน

- เรื่องราวเกี่ยวกับอาหารในสมัยอยุธยา

สมัยอยุธยาถือว่าเป็นยุคทองของไทย ได้มีการติดต่อกับชาวต่างประเทศมากขึ้นทั้งชาวตะวันตกและตะวันออก จากบันทึกเอกสารของชาวต่างประเทศ พบว่าคนไทยกินอาหารแบบเรียบง่าย ยังคงมีปลาเป็นหลัก มีต้ม แกง และคาดว่ามีการใช้น้ำมันในการประกอบอาหารแต่เป็นน้ำมันจากมะพร้าวและกะทิมากกว่าไขมัน หรือน้ำมันจากสัตว์มาอาหารอยุธยา เช่น หนอนกะทิ วิธีทำคือ ตัดต้นมะพร้าว แล้วเอาหนอนที่อยู่ในต้นนั้นมาให้กินกะทิแล้วก็นำมาทอดก็กลายเป็นอาหารชาววังขึ้น คนไทยสมัยนี้มีการถนอมอาหาร เช่นการนำไปตากแห้ง หรือทำเป็นปลาเค็ม มีอาหารประเภทเครื่องจิ้ม เช่นน้ำพริกกะปิ นิยมบริโภคสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก โดยเฉพาะสัตว์ใหญ่ ไม่นิยมนำมาฆ่าเพื่อใช้เป็นอาหาร ได้มีการกล่าวถึงแกงปลาต่างๆ ที่ใช้เครื่องเทศ เช่น แกงที่ใส่หัวหอม กระเทียม สมุนไพรหวาน และเครื่องเทศแรงๆ ที่คาดว่านำมาใช้ประกอบอาหารเพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อปลา หลักฐานจากการบันทึกของบาทหลวงชาวต่างชาติที่แสดงให้เห็นว่าอาหารของชาติต่างๆ เริ่มเข้ามามากขึ้นในสมเด็จพระนารายณ์ เช่น ญี่ปุ่นโปรตุเกส เหล้าองุ่นจากสเปนเปอร์เซีย และฝรั่งเศส สำหรับอิทธิพลของอาหารจีนนั้นคาดว่าเริ่มมีมากขึ้นในช่วงยุคกรุงศรีอยุธยาตอนปลายที่ไทยติดสัมพันธ์กับชาติตะวันตก ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าอาหารไทยในสมัยอยุธยา ได้รับเอาวัฒนธรรมจากอาหารต่างชาติ โดยผ่านทางรมีสัมพันธไมตรีทั้งทางการทูตและการค้ากับประเทศต่างๆ และจากหลักฐานที่ปรากฏทางประวัติศาสตร์ว่าอาหารต่างชาติส่วนใหญ่แพร่หลายอยู่ในราชสำนัก ต่อมาจึงกระจายสู่ประชาชน และกลมกลืนกลายเป็นอาหารไทยไปในที่สุด

- เรื่องราวเกี่ยวกับโรตีสายไหม

โรตีสายไหมเป็นขนมประจำจังหวัดพระนครศรีอยุธยาและเป็นขนมของชาวไทยมุสลิมที่มีมาตั้งแต่บรรพบุรุษคือ นายบังเปี้ย แสงอรุณ เป็นผู้นำเข้ามาในจังหวัดอยุธยา นายบังเปี้ยเกิดในครอบครัวที่ประกอบอาชีพทางการเกษตร คือทำนา มีพี่น้อง 10 คน ชื่อจริงคือ นายซาเล็ม แสงอรุณ เกิดวันพุธ เดือน 12 ปี พ.ศ. 2489 ณ บ้านวงแหวน บางปะอิน คลอง 1 อำเภอมโนรมย์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ด้วยฐานะที่ยากจนเด็กชายซาเล็มจึงตัดสินใจออกจากบ้าน เมื่ออายุได้ 11 ขวบ ไปรับจ้างทั่วไปตามต่างจังหวัด จนกระทั่งไปอาศัยอยู่กับอาที่อำเภอ สัตหีบ จังหวัดชลบุรี ช่วยทำขนมหวาน เช่น โรตีสายไหม โรตีสายนม แล้วนำไปขายที่บริเวณวัดหลวงพ่อบ๊วย ในแต่ละวันเมื่อขายขนมเสร็จแล้ว จะต้องกลับไปเคียนน้ำตาลเพื่อนำไปหยอดที่แป้งกรอบ มีบางครั้งเคียนน้ำตาลนานไปน้ำตาลจะแข็ง บังเปี้ยจึงทดลองต้มน้ำตาลให้ยืดขึ้นเพื่อให้น้ำตาลอ่อนตัว หยอดที่โรตีสายไหม

ได้ นับว่าเป็นจุดเริ่มต้นของการทำโรตีสายไหมและฝึกหัดตั้งน้ำตาลเคี่ยวให้เป็นเส้นไหมอยู่หลายปี จนมีความชำนาญ

ในปี พ.ศ. 2506 นายบังเปี้ย อายุได้ 17 ปี ได้เดินทางกลับไปที่บ้านวงแหวนฯ แล้วย้ายไปเข้าบ้านอยู่ที่ข้างสุเหร่าวัดนา อำเภอยะนิงครืออยุธยา ทำโรตีสายไหมใส่กล่องไม้สะพาย ถีบจักรยานคู่ใจเร่ขายไปทั่ว ในสมัยนั้นคนซื้อจะนำเหรียญสลึงมาหย่อนลงในช่องที่เจาะไว้ เข็มที่หน้าปัดซึ่งมีตัวเลขเขียนไว้จะหมุนไป เมื่อเข็มหยุดที่เลขใดก็จะได้อ่านขึ้นเท่านั้น เป็นที่สนุกสนานของคนซื้อ บังเปี้ยขายอยู่หลายปี กระทั่งในปี พ.ศ. 2520 ได้แต่งงานกับนางมัน เป็นชาวโคราช มีบุตรชาย 3 คน และผู้หญิง 2 คน จึงคิดที่จะสร้างครอบครัวให้เป็นปึกแผ่นกว่าที่เป็นอยู่ ต่อมาได้ย้ายไปเข้าบ้านไปอยู่ในตัวเมืองอยุธยา ริมถนนอุทอง เส้นทางไปโรงพยาบาลพระนครศรีอยุธยา ช่วยกันทำโรตีสายไหมขายเป็นอาชีพของครอบครัว ชีวิตความเป็นอยู่ดีขึ้นเรื่อยๆ เป็นลำดับ ไม่ยากแค้นเช่นในวัยเด็ก บังเปี้ยไม่หยุดนิ่งในฝีมือ หมั่นปรับปรุงรสชาติแป้งโรตีสายให้ถูกใจผู้บริโภค เช่น จากสูตรดั้งเดิม ตัวแป้งมีส่วนประกอบ แป้งสาลี น้ำเกลือ ก็เพิ่มรสชาติด้วยการใส่นม กะทิ ไข่ และธัญพืช กิจกรรมขายตัวขึ้นเป็นที่รู้จักของชาวอยุธยา และจังหวัดใกล้เคียง ขายได้ 200-300 กิโลกรัมต่อวัน จึงชักชวนพี่น้อง จำนวน 6 คน ให้มายึดอาชีพทำโรตีสายไหมขาย ทำให้ตระกูลแสงอรุณขยายกิจการกระจายไปทั่วถนนอุทอง และขยายวงกว้างไปตามเส้นทางสายเอเชีย ถนนมิตรภาพ ผ่านไปมาจะเห็นร่มกางสีสวยข้างทางพร้อมป้ายปักโรตีสายไหมอยุธยา สร้างรายได้ให้กับครอบครัว ญาติ ไม่หวังวิชาถ่ายทอดด้วยความเต็มใจ จึงมีลูกศิษย์แยกตัวไปประกอบอาชีพนี้มากมาย

ปัจจุบันได้รับเชิญไปสอนการทำโรตีสายไหมให้กับหน่วยงานทั้งภาครัฐ และภาคเอกชน เช่นฝึกอาชีพให้กับผู้ต้องขังในเรือนจำจังหวัด ตามห้างสรรพสินค้าที่มีการจัดงานต่างๆ พระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าโสมสวลีพระวรราชาทินัดดามาตุเสด็จไปเปิดงานขนมไทย ณ ห้างสรรพสินค้าแห่งหนึ่ง บังเปี้ย แสงอรุณ ได้แสดงฝีมือการตั้งเส้นสายไหมถวาย พระองค์หญิงทอดพระเนตรการทำอย่างใกล้ชิด พระองค์สนพระทัยอย่างมาก ทรงประทานรางวัลเกียรติคุณแก่ บังเปี้ย แสงอรุณ ยังความปลาบปลื้มและความภาคภูมิใจในอาชีพนี้ด้วยวัยย่างเข้า ปีที่ 61 ใบหน้าที่ยิ้มละมัย อารมณ์ดี ไม่ท้อชีวิต มีความสุขทุกครั้งที่ได้ใช้ชีวิตหลังให้กับทุกคน ได้รับรู้ด้วยความภาคภูมิใจที่ก้าวมาวันนี้ ณ จุดนี้ได้ด้วยความมานะบากบั่นของตนเองและให้กำลังใจกับคนที่ท้อแท้ในชีวิตให้ลุกขึ้นสู้ชีวิตต่อไป ในช่วง 40 ปี ที่ผ่านมา ต่อมาได้รับความนิยมนักท่องเที่ยวที่มาสักการะพระพุทธรูป และมาเที่ยวชมโบราณสถานบวกกับมีการประชาสัมพันธ์ของหน่วยงานข้าราชการประจำจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และให้มีการนำสินค้าขึ้นทะเบียน OTOP จึงทำให้มีการตั้งขายอยู่กับที่เปิดเป็นร้านถาวร มีการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เช่น สายไหมจากเดิมมีสีเดียว รสชาติเดียว เปลี่ยนเป็นหลายสี หลายรสชาติ มีทั้งรสส้ม รสใบเตย รสโกโก้ ส่วนแผ่นแป้งก็มีหลากหลายรสชาติเหมือนกัน เช่น รสใบเตยใส่ไข่ ใส่เม็ดมะม่วงหิมพานต์ป่น รสเผือก เป็นต้น

4. จังหวัดชัยนาท

ประเด็นเกี่ยวกับศักยภาพ เงื่อนไข ข้อจำกัดของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยว

ในด้านศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดชัยนาท ผู้เข้าร่วมประชุมกลุ่มย่อยนั้น ได้ร่วมแสดงความคิดเห็น โดยมีข้อสรุป ดังนี้

- แหล่งท่องเที่ยวมีจุดเด่นเรื่องบรรยากาศดี เหมาะแก่การพักผ่อน อยู่ใกล้แม่น้ำ นักท่องเที่ยวสามารถชมวิวพระอาทิตย์ตกดินแม่น้ำยามเย็นได้
 - มีสินค้า ผลิตภัณฑ์อาหาร ผลิตภัณฑ์แปรรูป ของที่ระลึกจากชาวบ้านในชุมชนมาขายในบริเวณแหล่งท่องเที่ยว อาทิ ส้มโอขาวแตงกวา เปลือกส้มโอเชื่อม ส้มโอแก้ว ส้มโอทวน ขนมะปืยะ ผลไม้หยี เต้าเจี้ยว ขนหนังกา น้ำพริกรสชาติต่างๆ ส้มแผ่น ทอผ้าฝ้าย ส้มจุก ข้าวตอกเชื่อม ชาสมุนไพร ไข่เยี่ยวม้าใบเตย เป็นต้น
 - นักท่องเที่ยวสามารถเที่ยวได้ตลอดทั้งปี ทั้งการเดินทางแบบไปเช้าเย็นกลับ หรือพักค้างคืน
 - มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงภายในจังหวัด เช่น สวนนกชัยนาท วัดธรรมามูลวรวิหาร วัดพระบรมธาตุวรวิหาร อาคารแสดงพันธุ์ปลาลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา อุบลรัตนราชกัญญา สิริวัฒนาพรรณวดี ศูนย์วิทยาศาสตร์ ท้องฟ้าจำลอง พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติชัยนาท ธานี วัดปากคลองมะขามเฒ่า (วัดหลวงปู่ศุข) วัดทรงสวาย เขื่อนเจ้าพระยา อนุสาวรีย์ขุนสรรค์ วัดสองพี่น้อง เป็นต้น
 - เขื่อนเจ้าพระยา ถือเป็นแหล่งน้ำจืดที่อุดมสมบูรณ์ และมีพันธุ์ปลาน้ำจืดหลากหลายชนิด เป็นแหล่งอาหารของคนในจังหวัด และเป็นแหล่งทำมาหากิน ประกอบอาชีพเลี้ยงครอบครัวได้
 - ร้านอาหารภายในจังหวัดได้รับการรับรองความอร่อยและถูกสุขอนามัย
 - ประชาชนได้ประโยชน์จากการท่องเที่ยว โดยสามารถประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการรองรับนักท่องเที่ยว เช่น การทำงานในโรงแรม ที่พัก ร้านอาหาร หรือในแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ
 - มีความเข้มแข็งในการจัดกลุ่มแม่บ้านเพื่อผลิตสินค้าและผลิตภัณฑ์ต่างๆ ในชุมชน เช่น กลุ่มแปรรูปส้มโอ กลุ่มปลาต้ม กลุ่มน้ำผลไม้ เป็นต้น
- ในด้านข้อจำกัดและเงื่อนไข ของแหล่งท่องเที่ยวจังหวัดชัยนาท ผู้เข้าร่วมประชุมกลุ่มย่อย ได้ร่วมแสดงความคิดเห็น โดยมีข้อสรุปดังนี้
- ชุมชนยังขาดบุคลากรด้านการท่องเที่ยวและผู้ให้ข้อมูลในแหล่งท่องเที่ยว
 - ร้านขายของที่ระลึกยังไม่มีหลากหลายของสินค้ามากพอ ส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความคล้ายกัน ไม่มีเอกลักษณ์ บางครั้งมีการตัดราคากันเอง
 - ความไม่สม่ำเสมอของนักท่องเที่ยว เป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการลงทุนต่างๆ ทางการท่องเที่ยวโดยประชาชนในพื้นที่

ประเด็นทางการท่องเที่ยวที่สร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนเพื่อเพิ่มคุณค่า และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดชัยนาท สามารถสรุปได้ดังนี้

- รายได้ที่เกิดจากการจำหน่ายสินค้า ผลิตภัณฑ์ชุมชน และของที่ระลึก ทั้งภายในและภายนอกแหล่งท่องเที่ยว เช่น ส้มโอขาวแตงกวา เปลือกส้มโอเชื่อม ส้มโอแก้ว ส้มโอทวน ขนมะปืยะ ขนหนังกา ผลไม้แปรรูป น้ำพริก เต้าเจี้ยว ส้มแผ่น ทอผ้าฝ้าย ส้มจุก ข้าวตอกเชื่อม ชาสมุนไพร ไข่เยี่ยวม้าใบเตย เป็นต้น
- รายได้จากการค้าขายและธุรกิจที่เชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยว เช่น ร้านอาหารในชุมชน จำหน่ายสินค้าที่ระลึก การให้บริการรถรับจ้างทั่วไป และให้บริการด้านที่พัก
- ออกแบบและจัดทำของที่ระลึก งานฝีมือที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดชัยนาท เช่น เสื้อ แก้วน้ำ พวงกุญแจ ที่คั่นหนังสือ เป็นต้น

ประเด็นเกี่ยวกับการสร้างกิจกรรม สร้างเรื่องราวในแหล่งท่องเที่ยวและเชื่อมโยงเส้นทางการท่องเที่ยวภายในจังหวัด และการเชื่อมโยงระหว่างจังหวัด เพื่อเพิ่มคุณค่า และมูลค่าให้กับแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดชัยนาท สามารถสรุปได้ดังนี้

การสร้างกิจกรรมทางการท่องเที่ยว

- จัดให้มีถนนคนเดินที่ขายสินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชนท้องถิ่น เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนท้องถิ่น
- กระตุ้นกิจกรรมท่องเที่ยวทางน้ำ เช่นการนั่งเรือ ให้วพระตามเส้นทางในแม่น้ำเจ้าพระยา และชมวิถีชีวิตริมน้ำ รับประทานอาหารในแพ หรือร้านที่อยู่ริมแม่น้ำ
- จัดกิจกรรมเล่าเรื่องในแหล่งท่องเที่ยวและแหล่งเรียนรู้ทางวัฒนธรรม เพื่ออธิบายถึงความสัมพันธ์กับชุมชน การกินอยู่ วิถีชีวิต โดยให้คนในท้องถิ่น หรือปราชญ์ชาวบ้าน เป็นผู้ถ่ายทอดเรื่องราวให้นักท่องเที่ยว
- นำเสนอเรื่องราว หรือความเก่าแก่ของชุมชนที่น่าสนใจ เช่น บ้านเก่า ดึกเก่า โรงแรมเก่า บ้านศิลปินชื่อดัง แม่พองศรี วรรณุช เป็นต้น

การสร้างเรื่องราวทางการท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงกับอาหาร วัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชน

- เรื่องราวเกี่ยวกับส้มโอขาวแตงกวา

เมื่อประมาณ 200 ปีมาแล้ว นายทอง (ไม่ทราบนามสกุล) ได้นำส้มโอมาลูกเป็นครั้งแรกในจังหวัดชัยนาท ที่บ้านแหลมจั่ว หมู่ที่ 4 ตำบลคู้สำเภา อำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท แต่ไม่ทราบว่าพันธุ์อะไร และนำมาจากที่ใด ต่อมาหลวงเกิด-นางเชื้อ ได้นำส้มโอพันธุ์ส้มกรุ่น มาปลูกเหนือที่ว่าการอำเภอมโนรมย์ ปัจจุบันชาวสวนได้ปลูกส้มโอพันธุ์นี้แพร่หลายในพื้นที่ดังกล่าว ในระยะเวลาใกล้เคียงกัน นางผึ่ง (ไม่ทราบนามสกุล) ได้นำส้มโอจากแหล่งใดไม่ปรากฏมาปลูกและได้ตั้งชื่อพันธุ์ว่า ขาวแตงกวา ซึ่งเป็นพันธุ์ที่ดีที่สุดของอำเภอมโนรมย์ ปัจจุบันได้ขยายพันธุ์ปลูกไปทั่วจังหวัดชัยนาท และได้จำหน่ายพันธุ์ขาวแตงกวาไปยังจังหวัดต่างๆ เกือบทั่วประเทศ ส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาที่ปลูกที่ตำบลคู้สำเภา อำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท นับว่าเป็นผลไม้ที่เป็นทรัพยากรทางธรรมชาติเป็นสมบัติที่คู่กับเมืองชัยนาท จากลักษณะภูมิอากาศและคุณค่าทางเคมีของดินทำให้ส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาและส้มโอพันธุ์อื่นๆ ที่ปลูกในจังหวัดชัยนาทมีรสชาติดีเป็นที่ต้องการของตลาดจนผลผลิตไม่ทันกับความต้องการ ทางราชการจึงได้ส่งเสริมให้เกษตรกรขยายพื้นที่เพาะปลูกขึ้นทุกๆ ปี ประกอบกับจังหวัดชัยนาท เป็นเมืองแห่งเกษตรกรรม ธุรกิจการท่องเที่ยวยังไม่ได้ผลอย่างเต็มที่ ดังนั้นการที่จะนำนักท่องเที่ยวเดินทางมาเที่ยวที่จังหวัดชัยนาท วิธีที่ดีที่สุดก็โดยการจัดงาน เพื่อประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการตลาดของผลผลิตทางการเกษตร จึงได้จัดให้มีงานวันส้มโอชัยนาทติดต่อกันมา เป็นเวลา 23 ครั้ง แล้วครั้งนี้นับว่าเป็นครั้งที่ 24 การจัดงานวันส้มโอชัยนาท ครั้งแรกเมื่อปี 2527 จัดขึ้นที่อำเภอมโนรมย์ อันเป็นถิ่นกำเนิดของส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวา การจัดงานครั้งที่ 2 ในปี 2528 ยังคงจัดที่อำเภอมโนรมย์เช่นเดิม จากผลการจัดงานทั้งสองครั้ง ทำให้ประชาชนให้ความสนใจ ขยายพื้นที่ปลูกส้มโอมากขึ้น ซึ่งเป็นโอกาสเหมาะที่ส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกทดแทนข้าว ในช่วงที่ราคาข้าวเปลือกตกต่ำ ในปี 2529 การจัดงานวันส้มโอครั้งที่ 3 ได้เปลี่ยนสถานที่จัดมาเป็น บริเวณหน้าศาลากลางจังหวัดชัยนาท หลังเก่า โดยได้รับการสนับสนุนจากกรม

ส่งเสริมการเกษตร องค์การบริหารส่วนจังหวัด และภาคเอกชน ให้ทุนในการจัดงานเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้คนทั้งประเทศรู้จักจังหวัดชัยนาท ควบคู่กับส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวา นับเป็นการจัดงานที่ประสบความสำเร็จพอสมควร การจัดงานวันส้มโอชัยนาท ครั้งที่ 4 จัดขึ้นกลางเดือนกันยายน ปี 2530 ณ บริเวณสวนนกชัยนาท โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเริ่มเข้ามาให้การสนับสนุนร่วมกับกรมส่งเสริมการเกษตร องค์การบริหารส่วนจังหวัด และภาคเอกชน การจัดครั้งนี้เป็นการจัดงานรวมกับงานเปิดสวนนกชัยนาท เพื่อเป็นการสนับสนุนให้มีการปลูกส้มโอเป็นอาชีพหลัก กรมส่งเสริมการเกษตรจึงได้นำกิ่งพันธุ์ส้มโอขาวแตงกวา แจกจ่ายให้กับเกษตรกร ทั้ง 6 อำเภอ พร้อมทั้งมีการอบรมให้เกษตรกรรู้จักวิธีการเพาะปลูกส้มโออีก 500 คน ทำให้จำนวนส้มโอในจังหวัดชัยนาทเพิ่มขึ้นมากกว่า 50,000 ต้น จนเป็นที่คาดหวังว่าส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาจะเป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัดชัยนาทในอนาคต จึงได้มีการสนับสนุนให้มืองครเอกชน ชมรมไม้ผลจังหวัดชัยนาทขึ้นในรูปแบบของชมรมเพื่อควบคุมคุณภาพ ช่วยกันแก้ไขปัญหาและส่งเสริมการผลิตส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวา ให้พอกับความต้องการของตลาด จนกระทั่งในปัจจุบัน ส้มโอขาวแตงกวา เป็นที่รู้จัก และเป็นของฝากที่ขึ้นชื่อของจังหวัดชัยนาท

- เรื่องราวเกี่ยวกับตลาดคู้งสำเภาและวิถีชีวิตริมน้ำเจ้าพระยา

ตลาดคู้งสำเภา เป็นตลาดเก่าติดริมแม่น้ำเจ้าพระยา ใกล้กับจุดที่แม่น้ำสะแกกรังมาเชื่อมต่อกับแม่น้ำเจ้าพระยา หรือที่เรียกว่าแม่น้ำสองสี ตั้งอยู่ในเขต อำเภอมนรมย์ จังหวัดชัยนาท เป็นตลาดที่มีลักษณะเฉพาะ มีความคลาสสิก เพราะได้บรรยากาศบ้านไม้เก่าๆ และมีบรรยากาศทิวทัศน์ที่ร่มรื่นด้วยบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยา มีระยะทางประมาณ 1.5 กิโลเมตร โดยที่มีของชื่อ คู้งสำเภา ก็คือ ในอดีตมีหนุ่มสาวจีนมาขายสินค้าในอำเภอมนรมย์ ทั้งคู่รักกัน สัญญาต่อกันจะใช้ชีวิตคู่ร่วมกัน ฝ่ายชายได้ยกขบวนขันหมากมาทางเรือสำเภาตรงกับเดือน 12 ก่อนเรือสำเภาจะถึงบ้านเจ้าสาว มีแม่น้ำเจ้าพระยากับแม่น้ำสะแกกรังไหลมาบรรจบกันเป็นคู้งน้ำใหญ่และเป็นน้ำวน ทำให้เรือสำเภาล่ม ทุกคนในเรือเสียชีวิตหมด ฝ่ายหญิงพอทราบเรื่องจึงเสียใจและผูกคอตายตาม คู้งน้ำวนแห่งนี้ชาวบ้านต่างร่วมใจกันตั้งว่า "คู้งสำเภา" มาจนทุกวันนี้ เพื่อเป็นอนุสรณ์ความรักแ่ระหว่างพ่อค้าจีนกับสาวมนรมย์ ปัจจุบัน ตลาดคู้งสำเภายังคงเป็นตลาดที่ชุมชนมาซื้อขายแลกเปลี่ยนอาหาร สินค้า และจับจ่ายของกินนานาชนิด อาทิ ขนมครก หอยครก หอยทอด สินค้าแฮนด์เมด กระเป๋าสาน ของที่ระลึกต่างๆ โดยเมื่อเดินจนสุดตลาด จะเจอลานโพธิ์ และศาลเจ้าพ่อกวานอุ ที่ตั้งอยู่คู่ชาวไทยเชื้อสายจีนในชุมชนมาอย่างยาวนานอีกด้วย ถือได้ว่าเป็นตลาดที่มีเอกลักษณ์ มีบรรยากาศอบอุ่น และวิถีชาวบ้านที่หาได้ยากในปัจจุบัน

คำถามการวิจัยข้อที่ 4 แนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนเป็นอย่างไร

จากการประชุมกลุ่มย่อย เพื่อระดมความคิดเห็นจากผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่น ตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน นักวิชาการ ผู้นำชุมชน และผู้ประกอบการร้านอาหารและสินค้าแปรรูปที่เป็นตัวแทนจากพื้นที่วิจัย อำเภอละ 10 คน รวมทั้งสิ้น 130 คน จาก 4 จังหวัด โดยทำการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง เพื่อประชุมกลุ่มย่อยในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการ

สร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน ทั้งนี้ ทีมผู้วิจัย ได้จัดการประชุมจำนวน 4 ครั้ง แยกเป็น 4 จังหวัด โดยมีข้อสรุปจากการประชุมกลุ่มย่อย ดังต่อไปนี้

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อยกระดับศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวและเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนจังหวัดอ่างทอง สามารถสรุปได้ดังนี้

- เพิ่มมูลค่าของสินค้าด้วยการทำ Packaging ที่แปลกใหม่ โดยเชื่อมโยงกับอัตลักษณ์ หรือภูมิปัญญาของชุมชน โดยอาจใช้เครื่องจักรสานที่สินค้าขึ้นชื่อของชุมชน มาจัดเป็นแพคเกจคู่กับอาหารหรือผลิตภัณฑ์แปรรูป เพื่อให้เกิดความแปลกใหม่กว่าสินค้าที่เคยวางขายตามปกติ รวมทั้งเป็นการเพิ่มคุณค่าให้ภูมิปัญญาชาวบ้านด้วย
- จัดทำเอกสารแนะนำอาหาร และผลิตภัณฑ์ของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวในรูปแบบที่ทันสมัย แจกให้กับนักท่องเที่ยว เพื่อใช้เป็น Guidebook ในกรณีที่เดินทางท่องเที่ยวด้วยตนเอง
- สร้างตราสัญลักษณ์ (Branding) ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น พร้อมทั้งมีการจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการทำการตลาดและการประชาสัมพันธ์ รวมทั้ง ผลักดันให้เกิดการทำงานร่วมกันในชุมชนเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าและผลิตภัณฑ์ร่วมกัน
- เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า ในสถานที่ท่องเที่ยว ร้านอาหารและสถานบริการน้ำมันตามเส้นทางคมนาคมหลัก อาทิ ร้านนิรมิต ครวี่ปิ่นโต เรือกกลางสวน ครวี่คุณกึ่งแพร่มน้ำ ครวี่ปักข์ใต้ ผัดไทยวัดทองคั้ง สวนอาหารป่าแก้วปลาเผา ร้านเล็กบ้านรือ ครวี่กำธร ร้านขนมจีน ณ อ่างทอง ป้อม ปตท. อ่างทอง เป็นต้น

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อยกระดับศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวและเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนจังหวัดสิงห์บุรี สามารถสรุปได้ดังนี้

- จัดทำศูนย์รวมสินค้าที่ระลึก สินค้าจากชุมชนต่างๆ เพื่อจำหน่ายภายในแหล่งท่องเที่ยว เพื่อเป็นการดึงดูดนักท่องเที่ยวให้แวะมาจับจ่ายใช้สอยเงิน เพื่อซื้อสินค้ามากขึ้น อีกทั้งยังเป็นการลดการตัดราคาขายกันเองของคนในชุมชน
- รักษาอัตลักษณ์ วิถีชีวิต ประเพณี และมนต์เสน่ห์ของชุมชนท้องถิ่นแบบเดิมๆ ให้คงอยู่ ไม่เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา เพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเดินทางมาเยี่ยมชม
- ร่วมกับภาครัฐในการสร้างภาพลักษณ์ทางการท่องเที่ยวของจังหวัด ในฐานะเมืองแห่งวิถีชีวิตริมน้ำ เมืองแห่งความโรแมนติก และอุดมสมบูรณ์ ภายใต้สโลแกน “สิงห์บุรีว่าไรดี” หรือ “โรแมนติกสิงห์บุรี” เนื่องจากนักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสกับบรรยากาศที่ประทับใจ เพลิดเพลินไปกับร้านอาหารริมแม่น้ำ ที่มีความหลากหลาย อร่อย และบรรยากาศดี เป็นต้น
- เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า ในสถานที่ท่องเที่ยว ร้านอาหารและสถานบริการน้ำมันตามเส้นทางคมนาคมหลัก อาทิ ร้านอาหารแม่ลาปลาเผา ร้านไพบูลย์ไถ่ย่าง ข้าวแกงทองพันชั่ง เล็กต้มเลือดหมู ป้อมปตท. อินทร์บุรี ร้านน้องเปิ้ล ป้อมเซลล์อินทร์บุรี ป้อมปตท.หงษ์ขาวลิต ร้านส.เมืองสิงห์ และป้อมปตท. ทวีพรพรหมบุรี เป็นต้น

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อยกระดับศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวและเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนจังหวัดพระนครศรีอยุธยา สามารถสรุปได้ดังนี้

- จัดอบรมมัคคุเทศก์ หรือหลักสูตรการเป็นเจ้าบ้านที่ดีให้แก่คนในชุมชนที่มีความเกี่ยวข้องกับนักท่องเที่ยว เช่น คนขับรถรับจ้าง สามล้อ ตุ๊กตุ๊ก และคนขายอาหารและสินค้าที่ระลึก
- สร้างจุดสนใจให้มากขึ้น เช่น พิพิธภัณฑ์มีชีวิต ด้วยการสื่อความหมายที่สะท้อนให้ได้รับรู้ด้วยการมอง และการได้ยิน
- ปรับภูมิทัศน์ทางเข้าออกสถานที่ท่องเที่ยว โบราณสถาน พิพิธภัณฑ์ ถนนหนทางให้สะอาดตามากยิ่งขึ้น รวมทั้ง เพิ่มความชัดเจนของป้ายบอกทาง ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษด้วย
- เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า ในสถานที่ท่องเที่ยว ร้านอาหารและสถานบริการน้ำมันตามเส้นทางคมนาคมหลัก อาทิ ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือป่าเล็ก ห้องอาหารบ้านสวนริมน้ำ ร้านอาหารต้นน้ำริเวอร์วิว ร้านเรือนไทยกุ่มเผา ร้านเรือนไทยไม้สวย ร้านอาหารยางเดี่ยว ร้านครัวย่าบัว สวนอาหารวังกุ้งวังปลา ร้านอาหารปราสาททอง ร้านซุ้มป่าสัก จุดขายสินค้าที่ระลึกตลาดวัดมงคลบพิตร หน้าวัดพนัญเชิง หน้าวัดใหญ่ชัยมงคล ปิ่นนํ้ามัน ปตท. อยุธยา-เอเชีย ไฮเวย์ ปิ่น ปตท.บางปะหัน เป็นต้น

แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อยกระดับศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวและเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนจังหวัดชัยนาท สามารถสรุปได้ดังนี้

- จัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชื่อมโยงในพื้นที่ใกล้เคียง โดยอาจใช้แม่น้ำเจ้าพระยาเป็นหลัก
- สร้างบ้านพักแบบสัมผัสวัฒนธรรมวิถีชีวิตชุมชน เช่น โฮมสเตย์ บ้านดิน หรือเรือนแพ หรืออาจพัฒนาให้เกิดเป็นหมู่บ้านโฮมสเตย์ให้ถูกต้องและได้มาตรฐาน
- เพิ่มมูลค่าของสินค้าและผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วยการทำ Packaging โดยอาจนำเครื่องจักรสานที่เคยวางขายตามปกติ มาจัดเป็นตะกร้าของฝากที่เต็มไปด้วยสินค้าที่มีคุณภาพจากชุมชน นักท่องเที่ยวสามารถซื้อเพื่อไปเป็นของฝาก และมอบในโอกาสพิเศษต่างๆ ได้อีกด้วย
- เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า ในสถานที่ท่องเที่ยว ร้านอาหารและสถานบริการน้ำมันตามเส้นทางคมนาคมหลัก อาทิ ร้านอาหารบ้านชาวดิน ห้องอาหารปองฤทัย ร้านเลมอนเฮาส์ เรือนริมน้ำอรัญญา ร้านเก่าชีวสุกี้ ครัวแหลมหัว ข้าวแกงเจ้าพระยา ครัวท่าลาก แพร่มน้ำ น้าชัย คอฟฟี่ เฮาส์ ร้านสามรส ร้านค้าบริเวณหน้าสวนนกชัยนาท ปิ่นนํ้ามัน หสม.วรดิษฐ์ ปิ่นนํ้ามัน ปตท. เมืองชัยนาท เป็นต้น

ทั้งนี้ จากเอกลักษณ์ ทรัพยากรการท่องเที่ยว เรื่องราว/ตำนาน ของชุมชน ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมท้องถิ่น สามารถร้อยเรียงให้เกิดเป็นเส้นทางท่องเที่ยว ที่พร้อมเสนอขายให้กับนักท่องเที่ยว เพื่อเป็นการเพิ่มประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเรียนรู้ ให้เกิดความเข้าใจในชุมชนท้องถิ่น รักและหวงแหนทรัพยากรธรรมชาติ อีกทั้งยังเป็นการเสริมสร้างความภูมิใจในเอกลักษณ์ของอาหาร/วัฒนธรรมท้องถิ่นที่เชื่อมโยงกันภายในจังหวัด และจังหวัดใกล้เคียง กลายเป็นการท่องเที่ยวในลักษณะกลุ่มจังหวัด (Cluster) โดยสามารถแบ่งออกเป็น 4 เส้นทาง ดังนี้

1.1 เส้นทางเรียนรู้ประวัติศาสตร์การค้าระหว่างประเทศ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

สร้างจุดขายด้านวัฒนธรรมการกินและอาหารท้องถิ่นที่มีความเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ และแหล่งท่องเที่ยวตามเส้นทางทางการค้าระหว่างประเทศ ได้แก่ โบราณสถานบ้านโปรตุเกส หมู่บ้านญี่ปุ่น บ้านฮอลันดา วัดพนัญเชิงวรวิหาร วัดใหญ่ชัยมงคล ตลาดท่าเรือ และวัดสะตือ

ทั้งนี้ ระหว่างการเดินทาง อาจให้มัคคุเทศก์เล่าเรื่องราวเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ที่เกิดขึ้นในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดย ดอนญ่า มาร์ กีมาร์ เดอปีนา (ท้าวทองกีบม้า) ลูกครึ่งโปรตุเกส-ญี่ปุ่น ภริยาของเจ้าพระยาวิไชยเณร (คอนสแตนติน ฟอลคอน) ได้ทำอาหารเลี้ยงต้อนรับคณะราชทูตจากฝรั่งเศสที่มาเยือนกรุงศรีอยุธยา ในสมัยนั้นมีชาวโปรตุเกสนำสูตรขนมฝอยทองมาเผยแพร่ให้แก่คนไทย ซึ่งตามปกติขนมไทยแท้ๆ จะไม่เอาไข่เป็นส่วนผสมในการทำ ขนมกันนี้ ส่วนใหญ่จะเป็น แป้ง กะทิ น้ำตาลมะพร้าว เมื่อชาวโปรตุเกสเข้ามาค้าขายกับคนไทยในยุคนั้นก็จะพาแม่บ้านมาด้วยเลยได้สอนการทำฝอยทองให้ แก่คนไทยจนเป็นที่ถูกอกถูกใจทำกินเป็นที่แพร่หลายมาจนถึงปัจจุบัน

พร้อมกับจัดสำรับอาหารกลางวัน และอาหารว่าง ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และมีความเกี่ยวข้องกับเรื่องราวประวัติศาสตร์การค้าระหว่างประเทศ อาทิ กุ้งเผา ต้มยำปลา ข้าวตังหน้างาเกทิสต ทองม้วน ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน มะพร้าวแก้ว ขนมบ้าบิ่น

1.2 เส้นทางวิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่นแห่งชุมชนกรุงศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง

สร้างจุดขายด้านวัฒนธรรมการกินและอาหารท้องถิ่นที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาในการเลือกสรรวัตถุดิบที่มีในพื้นที่ นำมาปรุงเป็นอาหาร โดยใช้ความประณีตละเอียดอ่อนทุกขั้นตอนของการทำ โดยระหว่างการเดินทาง อาจให้มัคคุเทศก์เล่าเรื่องราวเกี่ยวกับคนไทยสมัยก่อนที่มีการถนอมอาหาร เช่นการนำไปตากแห้ง การเชื่อม การแช่อิ่ม การหมักดอง เช่น การนำปลาไปทำเป็นปลาเค็ม การแปรรูปผลไม้ นอกจากนี้ ยังมีอาหารประเภทเครื่องจิ้ม เช่น น้ำพริกต่างๆ ทานคู่กับผักสด หรือแม้แต่การใช้เครื่องเทศ เช่น แกงที่ใส่หัวหอม กระเทียม สมุนไพรหวาน และเครื่องเทศแรงๆ ที่คาดว่านำมาใช้ประกอบอาหารเพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ เป็นต้น

อาหารที่แนะนำให้แก่นักท่องเที่ยวในเส้นทางนี้ ได้แก่ กว๊วยเตี๋ยผักหวาน หนั๋งปลากรอบ ทองม้วนกรุงศรี ข้าวตังหน้าปลาหยอง ผลไม้แปรรูป ผลไม้เชื่อม เป็นต้น

1.3 เส้นทางผู้กล้า ความศรัทธาและวิถีชุมชน จังหวัดสิงห์บุรี

สร้างจุดขายด้านวัฒนธรรมการกินและอาหารท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อ ความศรัทธาของชาวบ้าน ในเทศกาลงานประเพณี และงานบุญต่างๆ โดยอาจยกตัวอย่าง ประเพณีตีข้าวบิณฑ์ ซึ่งเป็นประเพณีเก่าแก่ทำกันอยู่แห่งเดียวที่หมู่บ้านจักรสีห์ จังหวัดสิงห์บุรี ที่ชาวบ้านจะนัดกันทำพิธีโดยการนำข้าวเหนียวหรือข้าวเหนียวแดงมาหุงหรือหนึ่งพอสุกนำมาใส่ใบตองพับเป็นรูปกรวย นำไปถวายหลวงพ่อบุญนอญจักรสีห์ หลังจากนั้นจะทำพิธีลาข้าวชาวบ้านจะแบ่งกันรับประทานข้าวที่เหลือ ซึ่งถือว่าเป็นข้าวบิณฑ์ของหลวงพ่อบุญนอญจักรสีห์

อาหารที่แนะนำให้แก่นักท่องเที่ยวในเส้นทางนี้ ได้แก่ กุนเชียงปลา หมูทุบ ขนมหั้ว ขนมหั้ว ผัดไทย ปลาต้ม ข้าวเหนียวแดง เป็นต้น

1.4 เส้นทางประวัติศาสตร์ การตามรอยเสด็จพระพาสต้น จังหวัดชัยนาท

สร้างจุดขายด้านวัฒนธรรมการกินและอาหารท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการเสด็จพระพาสต้นของ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ไปยังเมืองสิงห์บุรี-ชัยนาท-อ่างทอง ในวันที่ 7 สิงหาคม พ.ศ. 2449 หรือ ร.ศ. 125 ณ วัดชลอน หรือวัดพรหมเทพาวาส อำเภอพรหมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี เพื่อเสด็จพระราชดำเนินไปทอดกฐินที่วัดชลอนนี้ โดยทางเมืองพรหมบุรี ได้จัดการรับเสด็จพระราชดำเนินอย่างยิ่งใหญ่ โดยเฉพาะเกี่ยวกับเครื่องเสวยนั้น คุณหญิงโหมตเป็นหัวหน้านำแม่ครัวฝีมือเยี่ยมมาปรุงอาหารทั้งคาวหวาน บันทึกในหมายเหตุรับเสด็จพระราชดำเนินครั้งนั้นว่า “แม่ครัวเครื่องคาวได้แก่ อำแดงเกลี้ยง อำแดงอึ่ง อำแดงแพ อำแดงสรวง ส่วนเครื่องคาวหวานได้แก่ อำแดงหงส์ อำแดงสิน อำแดงพลับ อำแดงพา” สำหรับเครื่องเสวยที่จัดถวายในครั้งนั้น มีแกงมัสมั่น แกงบอน แกงบวน ต้มปลาหัวตาล ขนมหั้วน้ำยา ส่วนเครื่องหวานมี ขนมหั้ว สังขยา ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน และข้าวตอกน้ำกะทิ

อาหารที่แนะนำให้แก่นักท่องเที่ยวในเส้นทางนี้ ได้แก่ แกงมัสมั่น แกงบอน แกงบวน ต้มปลาหัวตาล ขนมหั้วน้ำยา แกงส้มแตงกวา ปลาแดดเดียว ขนมหั้ว สังขยา ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน และ ข้าวตอกน้ำกะทิ เป็นต้น

นอกจากแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อยกระดับศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวและเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนจังหวัดแล้ว ยังมีกลยุทธ์หลักในภาพรวม ทั้ง 4 จังหวัด ที่ชุมชนได้ร่วมกันกำหนด เพื่อนำไปปรับใช้ในพื้นที่ โดยกลยุทธ์ดังกล่าว ถือเป็นแนวทางในการเพิ่มโอกาสทางการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดและกลุ่มจังหวัด โดยการสร้างจุดเด่นด้านอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน ในฐานะจุดหมายปลายทางด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism Destination) อีกทั้งยังเป็นการดึงดูดนักท่องเที่ยวและเพิ่มรายได้ให้แก่คนในชุมชน โดยมีกลยุทธ์ดังนี้

- 1) นำเสนออาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นเครื่องมือในการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม
- 2) พัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อเป็นทางเลือกแก่นักท่องเที่ยว
- 3) รักษาคุณภาพของสินค้าในราคาที่ยุติธรรม
- 4) สร้างจุดเด่นและเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์ของชุมชน
- 5) สนับสนุนให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนมีความรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
- 6) ผู้ให้บริการด้านการท่องเที่ยวจะต้องมุ่งสร้างความแตกต่างให้แก่ผลิตภัณฑ์ของตนเองโดยเชื่อมโยงกับสินค้าและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง การพัฒนามาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวให้แก่ชุมชนในเขตที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง ในพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง 4 จังหวัด อันได้แก่ จังหวัดสิงห์บุรี จังหวัดอ่างทอง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และจังหวัดชัยนาท คณะผู้วิจัย ขอเสนอสรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ ตามลำดับดังนี้

5.1 บทสรุป

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ ดังต่อไปนี้

- 1) เพื่อศึกษาเอกลักษณ์ที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นในพื้นที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง
- 2) เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในจังหวัดสิงห์บุรี อ่างทอง ชัยนาท และพระนครศรีอยุธยา โดยบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีและภูมิปัญญาดั้งเดิมของชุมชน
- 3) เพื่อรักษาวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารที่มีมาตรฐาน พร้อมเสนอขายเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว
- 4) เพื่อกำหนดแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน

การศึกษานี้เป็นการวิจัย โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมผสานวิธี ทั้งการวิจัยเชิงคุณภาพ และการทดลองทางวิทยาศาสตร์ เน้นทำการศึกษาเอกลักษณ์ของอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในเขตที่ราบแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง ตรวจสอบคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ โดยบูรณาการองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีและภูมิปัญญาดั้งเดิมยกระดับมาตรฐานอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่นด้วยการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน และกำหนดแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์แปรรูปจากท้องถิ่น และเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนจากการท่องเที่ยว ทั้งนี้ คณะผู้วิจัยดำเนินการศึกษาด้วยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสำรวจ การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) การจัดประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group Discussion) การสังเกต (Observation) เพื่อสอบถามความคิดเห็นของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนามาตรฐานอาหาร และวางแผนการจัดการท่องเที่ยวร่วมกับการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) เพื่อทำการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารพร้อมบริโภคนานาชาติและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ตรวจวิเคราะห์หาแบคทีเรียก่อโรค รวมทั้งสารปนเปื้อนในอาหารแล้วนำผลการวิจัยไปวิเคราะห์ และสรุปเป็นแนวทางในการสร้างมูลค่าเพิ่ม เพื่อยกระดับคุณภาพอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่นจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในจังหวัดสิงห์บุรี อ่างทอง ชัยนาท และอยุธยา ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียในการกำหนดมาตรฐานด้านอาหาร

และการจัดการแหล่งท่องเที่ยวชุมชน อันได้แก่ ตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน นักวิชาการ ผู้นำชุมชน และผู้ประกอบการร้านอาหารและสินค้าแปรรูปที่เป็นตัวแทนจากพื้นที่วิจัย อำเภอละ 10 คน โดยทำการเลือกกลุ่มตัวอย่างมาอำเภอละ 1 คน หลังจากนั้นใช้วิธี Snowball Sampling ในการแนะนำตัวแทนคนต่อไป มาอีก 9 คน รวมทั้งสิ้น 10 คนในแต่ละอำเภอ รวมทั้งสิ้น 13 อำเภอ 130 คน เพื่อนำมาจัดประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group Discussion) โดยแยกการประชุมกลุ่มย่อยออกไปในแต่ละจังหวัด รวมทั้งสิ้น 4 จังหวัด

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย

1) แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-structured interview) ที่เกี่ยวข้องกับเอกลักษณ์ที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของท้องถิ่น ที่กำหนดไว้เพียงกรอบหรือประเด็นที่จะสัมภาษณ์เท่านั้น โดยอาศัยกรอบและแนวคิดเป็นปัจจัยสำคัญในการตั้งประเด็นคำถาม แต่จะไม่มีคำถามแบบตายตัว และจะไม่เรียงลำดับคำถามก่อนหลังเหมือนที่กำหนดเอาไว้ คำถามจะมีลักษณะแบบปลายเปิด และหากว่าในขณะที่สัมภาษณ์พบปรากฏการณ์หรือประเด็นปัญหาใดก็จะทำการสัมภาษณ์โดยละเอียด เพื่อให้ได้คำตอบอย่างชัดเจน ทั้งนี้ คณะผู้วิจัยจะเป็นผู้ทำการสัมภาษณ์ เพื่อให้ได้ข้อมูลละเอียดตรงกับวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ให้มากที่สุด พร้อมทั้งบันทึกข้อมูลที่ได้ลงในแถบบันทึกเสียง และถ่ายภาพที่เกี่ยวข้องไว้

2) แบบสังเกตการณ์ภาคสนาม เพื่อใช้ในการจดบันทึกข้อมูลและกระบวนการที่ผลิตอาหารและสินค้าของผู้ประกอบการร้านอาหารและสินค้าแปรรูป

3) แบบประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร โดยแบ่งกลุ่มค่าคะแนน 1-5 ตามน้ำหนักความสำคัญ

4) กรอบคำถามในการประชุมกลุ่มย่อยกับชุมชนท้องถิ่น เพื่อระดมความคิดเห็นในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่นเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน โดยมีหัวข้อดังนี้ การรักษาคุณภาพและมาตรฐานในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปของชุมชน การสอดแทรกความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินเข้าไปในสินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชน การถ่ายทอดภูมิปัญญาในการผลิตอาหาร การสาธิตขั้นตอนการผลิตอาหารให้แก่นักท่องเที่ยว การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ (Packaging) การขยายฐานตลาด และเจาะกลุ่มลูกค้าใหม่ และการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า เป็นต้น

สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูล แบ่งเป็น การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยนำผลที่ได้จากการสำรวจ การสังเกต และการประชุมกลุ่มย่อย ผ่านกระบวนการแบบมีส่วนร่วมของทุกภาคีที่เกี่ยวข้อง มาทำการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) แล้วจึงนำมาเรียบเรียงเป็นเนื้อหาในลักษณะพรรณนา สำหรับการวิจัยเชิงปริมาณ นำผลที่ได้มาวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ โปรแกรมสำเร็จรูป (SPSS for Windows) เพื่อหาค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Means) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) เพื่อนำไปสู่ผลสรุปการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร

5.2 สรุปผลการวิจัย

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ การสังเกต การจัดประชุมกลุ่มย่อย และการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารนั้น สามารถสรุปผลการวิจัยที่สำคัญ ได้ดังนี้

5.2.1 ผลการประเมินคุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรม (Cultural Significance Value) เกี่ยวกับภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร ที่ประกอบด้วย 4 ด้าน คือ

- คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ (Aesthetic Value) เช่น รูปร่างลักษณะ รูปแบบ ขนาด สี กลิ่น รสชาติ และวัตถุดิบที่ใช้
- คุณค่าด้านประวัติศาสตร์ (Historical Value) เช่น เรื่องราวหรือที่มาของอาหารแต่ละชนิด ที่บอกเล่าสืบต่อกันมา กิจกรรมหรือเหตุการณ์ที่เกี่ยวข้อง ตำนานหรือความเชื่อเกี่ยวกับอาหารและการผลิตอาหารของชุมชน
- คุณค่าด้านสังคม (Social Value) เช่น การถ่ายทอดภูมิปัญญาในการผลิตอาหารของชุมชน วัฒนธรรมการกินที่มีความเกี่ยวข้องกับคนในชุมชน
- คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Value) เช่น ความสำคัญในการคัดสรรวัตถุดิบจากธรรมชาติ ความเกี่ยวข้องกับทรัพยากรและความหลากหลายทางชีวภาพของชุมชนท้องถิ่น

โดยให้ตัวแทนจากชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน นักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในชุมชน อำเภอละ 10 คน รวมทั้งสิ้น 130 คน โดยแยกเป็น 4 จังหวัด ทำการประเมินตนเอง (Self-assessment) ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับคุณค่าและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหาร โดยผลการวิจัยในภาพรวมทั้ง 4 จังหวัด แสดงให้เห็นว่า ชุมชนมีการรับรู้คุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{x} = 3.50$) โดยถ้าพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อมมีผลประเมินมากที่สุด ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.91$) รองลงมา คือ คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.55$) คุณค่าด้านสังคม ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.45$) และคุณค่าด้านประวัติศาสตร์ ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.11$) ตามลำดับ

สำหรับจังหวัดอ่างทอง ชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน นักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในชุมชนท้องถิ่นของจังหวัดอ่างทอง จำนวน 30 คน จาก 3 อำเภอ มีการรับรู้คุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารในภาพรวมระดับปานกลาง ($\bar{x} = 2.97$) โดยถ้าพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์มีผลประเมินมากที่สุด ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.32$) รองลงมา คือ คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.17$) คุณค่าด้านสังคม ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 2.84$) และคุณค่าด้านประวัติศาสตร์ ในระดับน้อย ($\bar{x} = 2.53$) ตามลำดับ

จังหวัดสิงห์บุรี พบว่า ชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน นักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในชุมชนท้องถิ่นของจังหวัดสิงห์บุรี จำนวน 30 คน จาก 3 อำเภอ มีการรับรู้คุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{x} = 3.93$) โดยถ้าพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม มีผลประเมินมากที่สุด ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.08$) รองลงมา

คือ คุณค่าด้านสังคม ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.02$) คุณค่าด้านประวัติศาสตร์ ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.98$) และคุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.64$) ตามลำดับ

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า ชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน นักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในชุมชนท้องถิ่นของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน 40 คน จาก 4 อำเภอ มีการรับรู้คุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{x} = 3.51$) โดยถ้าพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม มีผลประเมินมากที่สุด ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.18$) รองลงมา คือ คุณค่าด้านสังคม ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.72$) คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.04$) และคุณค่าด้านประวัติศาสตร์ ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.04$) ตามลำดับ

จังหวัดชัยนาท พบว่า ชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน นักวิชาการ หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในชุมชนท้องถิ่นของจังหวัดชัยนาท จำนวน 30 คน จาก 3 อำเภอ มีการรับรู้คุณค่าความสำคัญทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่นในการผลิตอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{x} = 3.60$) โดยถ้าพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม มีผลประเมินมากที่สุด ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.20$) รองลงมา คือ คุณค่าด้านสุนทรียศาสตร์ ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.12$) คุณค่าด้านสังคม ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.21$) และคุณค่าด้านประวัติศาสตร์ ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 2.88$) ตามลำดับ

5.2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูป

สำหรับการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) ที่ได้ทำการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารพร้อมบริโภคทางจุลินทรีย์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปและขนม เพื่อหาแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร โดยตรวจวิเคราะห์ตามมาตรฐาน AOAC โดยมีผลการวิเคราะห์แบ่งเป็นรายจังหวัดได้ดังนี้

จังหวัดอ่างทอง ทำการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร จำนวน 35 ตัวอย่าง พบว่า มีผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 2 ชนิด คือ ชาสมุนไพร และปลาต้ม ที่มีจำนวนเชื้อจุลินทรีย์สูงกว่าผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ โดยมีจำนวนจุลินทรีย์ระหว่าง $10^3 - 10^4$ เซลล์/กรัม และในตัวอย่างชาสมุนไพรยังตรวจพบเชื้อที่ก่อให้เกิดโรค ได้แก่ เอสเชอริเชียโคไล/ปริมาณโคไลฟอร์มและสตาฟีโลค็อกคัสออเรียส จำนวน $> \sim 10^6 / \sim 10^6$ เซลล์/กรัม และ > 100 เซลล์/กรัม ตามลำดับ ในขณะที่ ในผลิตภัณฑ์ปลาต้ม 2 ตัวอย่าง ตรวจพบเชื้อสตาฟีโลค็อกคัสออเรียส จำนวน 5 เซลล์ต่อกรัมตัวอย่าง

จังหวัดสิงห์บุรี ทำการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร จำนวน 35 ตัวอย่าง พบว่า มีผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 6 กลุ่ม คือ ปลาช่อนแดดเดียว ปลาสลิดแดดเดียว ปลานิลแดดเดียว ปลาสาวยแดดเดียว ขนมเปี๊ยะ และคุกกี้สมุนไพร ที่มีจำนวนเชื้อจุลินทรีย์สูงกว่าผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ โดยมีจำนวนจุลินทรีย์ระหว่าง $10^3 - 10^4$ เซลล์/กรัม นอกจากนี้ยังพบว่า ในผลิตภัณฑ์ปลาช่อนแดดเดียว ปลาสลิดแดดเดียว ปลานิลแดดเดียว ปลาสาวยแดดเดียว จำนวน 4 ตัวอย่าง ตรวจพบเชื้อสตาฟีโลค็อกคัสออเรียส จำนวน 3-5 เซลล์ต่อกรัมตัวอย่าง

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ทำการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร จำนวน 40 ตัวอย่าง พบว่า มีผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 5 กลุ่ม คือ โรตีสายไหม หนังบลาทอดกรอบ กุ้งเผา น้ำลูกยอ ที่มีจำนวนเชื้อจุลินทรีย์สูงกว่าผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ โดยมีจำนวนจุลินทรีย์ระหว่าง $10^3 - 10^4$ เซลล์/กรัม ในผลิตภัณฑ์โรตีสายไหม

สายไหม ตรวจพบเชื้อสตาฟิโลค็อกคัสออเรียสจำนวน 3-5 เซลล์ต่อกรัมตัวอย่าง นอกจากนี้ยังพบว่าหนุ่ยย่าง เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดมากกว่า 10^6 เซลล์/กรัม และยังตรวจพบจุลินทรีย์ที่ ก่อให้เกิดโรค ได้แก่ เอสเซอริเชียโคไล/ปริมาณโคไลฟอร์ม, สตาฟิโลค็อกคัสออเรียส และบาซิลลัส ซีเรียส จำนวน $>\sim 10^6/\sim 10^6$ เซลล์/กรัม, >100 เซลล์/กรัม และ 50 เซลล์/กรัม ตามลำดับ

จังหวัดชัยนาท ทำการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร จำนวน 40 ตัวอย่าง พบว่า มี ผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 6 กลุ่ม คือ เปลือกส้มโอเชื่อม น้ำพริกส้มโอ น้ำพริกมะตูม เมี่ยงคำ ซาดอกอัญชัญ และขนมเปียะ ที่มีจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ ประมาณ 10^3 เซลล์/กรัม นอกจากนี้ยังพบว่าซา ดอกอัญชัญมีจำนวนเชื้อจุลินทรีย์สูงกว่าผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ ประมาณ $>10^6$ เซลล์/กรัม และยังตรวจพบเชื้อ แบคทีเรียก่อโรคได้แก่ เอสเซอริเชียโคไล/ปริมาณโคไลฟอร์ม, สตาฟิโลค็อกคัสออเรียส และบาซิลลัส ซีเรียส จำนวน $>\sim 10^6/\sim 10^6$ เซลล์/กรัม และ >100 เซลล์/กรัม ตามลำดับในผลิตภัณฑ์น้ำพริกส้มโอ ตรวจพบเชื้อที่ ก่อให้เกิดโรคที่เกินมาตรฐาน ได้แก่ สตาฟิโลค็อกคัสออเรียส จำนวน มากกว่า 100 เซลล์ต่อกรัมตัวอย่าง นอกจากนี้ ในซาดอกอัญชัญ มีปริมาณของเชื้อแบคทีเรียโคไลฟอร์ม/เอสเซอริเชียโคไล ประมาณ $>\sim 10^6/\sim 10^6$ เซลล์ต่อกรัม สตาฟิโลค็อกคัสออเรียส >100 เซลล์ต่อกรัม เกินกว่ามาตรฐาน ซึ่งอาจไม่ ปลอดภัยต่อการบริโภค

จากตัวอย่างอาหาร 150 ตัวอย่างที่เก็บมาจากร้านอาหาร และของฝากภายในแหล่งท่องเที่ยว ทั้ง 13 อำเภอ ใน 4 จังหวัด พบว่า ผลิตภัณฑ์อาหารส่วนใหญ่ได้มาตรฐานในแง่ของความปลอดภัยทางชีวภาพ เนื่องจากตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นดัชนีชี้วัดทางสุขาภิบาลที่ยังยังมีปริมาณไม่เกินข้อกำหนดของมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชน ตามประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมฉบับที่ 1531 (พ.ศ. 2552) อย่างไรก็ตามยังพบว่าผลิตภัณฑ์อาหารบางชนิด ได้แก่ ในผลิตภัณฑ์น้ำพริกส้มโอ หนุ่ยย่างและซาดอกอัญชัญ เป็น ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน เนื่องจากตรวจพบปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดและจำนวนจุลินทรีย์ที่ ก่อให้เกิดโรค ได้แก่ เอสเซอริเชียโคไล/ปริมาณโคไลฟอร์มและ สตาฟิโลค็อกคัสออเรียส เกินกว่ามาตรฐาน ตามประกาศโดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมฉบับที่ 1531 (พ.ศ. 2552) ที่ระบุไว้

5.2.3 ผลสรุปจากการประชุมกลุ่มย่อย เพื่อใช้เป็นแนวทางในการสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวให้ เชื่อมโยงกับเส้นทางการท่องเที่ยวภายในแต่ละจังหวัด และระหว่างจังหวัด เพื่อเพิ่มคุณค่า และมูลค่า ให้กับแหล่งท่องเที่ยว

จังหวัดอ่างทอง

- จัดกิจกรรมที่ให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในแหล่งท่องเที่ยว หรือการแสดงที่สื่อถึงความเป็น เอกลักษณ์ของชุมชน เช่น สาธิตการทำขนม สานตะกร้า การทำนา เป็นต้น
- จัดให้มีอาคารบริการข้อมูลข่าวสารและความสะดวกต่างๆ แก่ นักท่องเที่ยว ให้มีความสะดวกสบาย สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเที่ยวชม
- จัดกิจกรรมการสื่อความหมายถึงประวัติศาสตร์ ความเป็นมาของชุมชน

จังหวัดสิงห์บุรี

- ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ หรือภาคเอกชนในการสร้างกิจกรรม family walk rally เพื่อเชื่อมโยงไปยังแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัด เช่น walk rally ไหว้พระวัดสำคัญในจังหวัดสิงห์บุรี และมีการแวะรับประทานอาหารและซื้อของฝากในชุมชน ถือเป็นการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวให้เป็นที่รู้จัก อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมความสัมพันธ์ภายในครอบครัวอีกด้วย

- จัดกิจกรรม ในธีม “ไหว้พระ กินลม ชมวิวน้ำเจ้าพระยา ทานอาหารปลา” โดยอาจจัดในวันเสาร์และอาทิตย์ เดือนละ 1 หรือ 2 ครั้ง แล้วตามความต้องการของลูกค้า ซึ่งสามารถขายเป็น package รวมค่าที่พัก ร้านอาหารและการทำกิจกรรมในชุมชน เป็นต้น

- จัดกิจกรรมท่องเที่ยวทางน้ำ นั่งเรือ ไหว้พระตามเส้นทางในแม่น้ำเจ้าพระยา

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

- จัดให้มีถนนคนเดินที่ขายสินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชนท้องถิ่น เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนท้องถิ่น

- กระตุ้นกิจกรรมท่องเที่ยวทางน้ำ เช่นการนั่งเรือ ไหว้พระตามเส้นทางในแม่น้ำเจ้าพระยา และชมวิถีชีวิตริมน้ำ รับประทานอาหารในแพ หรือร้านที่อยู่ริมแม่น้ำ

- นำโบราณวัตถุ ภาพวาด ภาพถ่ายมาจัดแสดงเป็นช่วงพิเศษ ตามแต่ละเดือน เพื่อกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวสนใจเข้าชมพิพิธภัณฑ์มากยิ่งขึ้น

- จัดกิจกรรมพิเศษ เช่น การเช่าจักรยานเที่ยวตามแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัด ต่อเนื่องจากอุทยานประวัติศาสตร์ พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ ไปยังแหล่งท่องเที่ยวรอบนอก และอาจมีการสะสมตราปั๊ม ที่เป็นสถานที่สำคัญ เมื่อสะสมครบ ก็สามารถนำมาแลกของรางวัล ณ จุดคืนจักรยาน

- จัดกิจกรรมเล่าเรื่องในแหล่งท่องเที่ยวและแหล่งเรียนรู้ทางวัฒนธรรม เพื่ออธิบายถึงความสัมพันธ์กับชุมชน การกินอยู่ วิถีชีวิต โดยให้คนในท้องถิ่น หรือปราชญ์ชาวบ้าน เป็นผู้ถ่ายทอดเรื่องราวให้นักท่องเที่ยว

- นำเสนอเรื่องราว หรือความเก่าแก่ของชุมชนที่น่าสนใจ เช่น บ้านเก่า ดึกเก่า โรงแรมเก่า

จังหวัดชัยนาท

- จัดให้มีถนนคนเดินที่ขายสินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชนท้องถิ่น เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนท้องถิ่น

- กระตุ้นกิจกรรมท่องเที่ยวทางน้ำ เช่นการนั่งเรือ ไหว้พระตามเส้นทางในแม่น้ำเจ้าพระยา และชมวิถีชีวิตริมน้ำ รับประทานอาหารในแพ หรือร้านที่อยู่ริมแม่น้ำ

- จัดกิจกรรมเล่าเรื่องในแหล่งท่องเที่ยวและแหล่งเรียนรู้ทางวัฒนธรรม เพื่ออธิบายถึงความสัมพันธ์กับชุมชน การกินอยู่ วิถีชีวิต โดยให้คนในท้องถิ่น หรือปราชญ์ชาวบ้าน เป็นผู้ถ่ายทอดเรื่องราวให้นักท่องเที่ยว

- นำเสนอเรื่องราว หรือความเก่าแก่ของชุมชนที่น่าสนใจ เช่น บ้านเก่า ดึกเก่า โรงแรมเก่า บ้านศิลปินชื่อดัง แม่พองศรี วรณข เป็นต้น
- ออกแบบและจัดทำของที่ระลึก งานฝีมือที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดชัยนาท เช่น เสื้อ แก้วน้ำ พวงกุญแจ ที่คั่นหนังสือ เป็นต้น

5.2.4 อาหารที่สอดคล้องกับเส้นทางท่องเที่ยวเชื่อมโยงในแหล่งท่องเที่ยวทั้ง 4 เส้นทาง

จากเอกลักษณ์ ทรัพยากรการท่องเที่ยว เรื่องราว/ตำนาน ของชุมชน ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมท้องถิ่น สามารถร้อยเรียงให้เกิดเป็นเส้นทางท่องเที่ยว ที่พร้อมเสนอขายให้กับนักท่องเที่ยว เพื่อเป็นการเพิ่มประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเรียนรู้ ให้เกิดความเข้าใจในชุมชนท้องถิ่น รักและหวงแหนทรัพยากรธรรมชาติ อีกทั้งยังเป็นการเสริมสร้างความภูมิใจในเอกลักษณ์ของอาหาร/วัฒนธรรมท้องถิ่นที่เชื่อมโยงกันภายในจังหวัด และจังหวัดใกล้เคียง กลายเป็นการท่องเที่ยวในลักษณะกลุ่มจังหวัด (Cluster) โดยสามารถแบ่งออกเป็น 4 เส้นทาง ดังนี้

1) เส้นทางเรียนรู้ประวัติศาสตร์การค้าระหว่างประเทศจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

สร้างจุดขายด้านวัฒนธรรมการกินและอาหารท้องถิ่นที่มีความเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ และแหล่งท่องเที่ยวตามเส้นทางการค้าระหว่างประเทศ โดยเชื่อมโยงเรื่องราวเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ที่เกิดขึ้นในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ขณะที่นาง ดอนญ่า มารี กีมาร์ เดอปีน่า หรือท้าวทองกีบม้า ทำอาหารเลี้ยงต้อนรับคณะราชทูตจากฝรั่งเศสที่มาเยือนกรุงศรีอยุธยา และมีการนำสูตรขนมฝอยทองมาเผยแพร่ให้แก่คนไทย โดยอาหารที่แนะนำให้แก่นักท่องเที่ยวในเส้นทางนี้ ได้แก่ กุ้งเผา ต้มยำปลา ข้าวตังหน้างากะทิสด ทองม้วน ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน มะพร้าวแก้ว ขนมบ้าบิ่น เป็นต้น

2) เส้นทางวิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่นแห่งชุมชนกรุงศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง

สร้างจุดขายด้านวัฒนธรรมการกินและอาหารท้องถิ่นที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาในการเลือกสรรวัตถุดิบที่มีในพื้นที่ นำมาปรุงเป็นอาหาร โดยใช้ความประณีตละเอียดอ่อนทุกขั้นตอนของการทำ โดยระหว่างการเดินทาง โดยเชื่อมโยงกับเรื่องราวเกี่ยวกับคนไทยสมัยก่อนที่มีการถนอมอาหาร เช่นการนำไปตากแห้ง การเชื่อม การแช่อิ่ม การหมักดอง โดยอาหารที่แนะนำให้แก่นักท่องเที่ยวในเส้นทางนี้ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว ผักหวาน หนั๋งปลากรอบ ทองม้วนกรุงศรี ข้าวตังหน้าปลาหยอง ผลไม้แปรรูป ผลไม้เชื่อม เป็นต้น

3) เส้นทางผู้กล้า ความศรัทธาและวิถีชุมชน จังหวัดสิงห์บุรี

สร้างจุดขายด้านวัฒนธรรมการกินและอาหารท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อ ความศรัทธาของชาวบ้าน ในเทศกาลงานประเพณี และงานบุญต่างๆ ในชุมชนท้องถิ่น โดยอาหารที่แนะนำให้แก่นักท่องเที่ยวในเส้นทางนี้ ได้แก่ กุนเชียงปลา หมูทุบ ขนมเปี๊ยะ ผัดไทย ปลาสาม ข้าวเหนียวแดง เป็นต้น

4) เส้นทางประวัติศาสตร์ สู่การตามรอยเสด็จพระพาสต้น จังหวัดชัยนาท

สร้างจุดขายด้านวัฒนธรรมการกินและอาหารท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการเสด็จพระพาสต้นของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ไปยังเมืองสิงห์บุรี-ชัยนาท-อ่างทอง ในวันที่ 7 สิงหาคม พ.ศ. 2449 หรือ ร.ศ. 125 ณ วัดชลอน หรือวัดพรหมเทพवास อำเภอบรมบุรี จังหวัดสิงห์บุรี โดยเชื่อมโยงกับตำนานแม่ครัวหัวป่า ที่ได้สร้างชื่อเสียงทั้งอาหารคาวหวาน โดยอาหารที่แนะนำให้แก่นัก

นักท่องเที่ยวในเส้นทางนี้ ได้แก่ แก่งมัสหมั่น แก่งบอน แก่งบวน ต้มปลาห้าหัวตาล ขนมน้ำยา แก่งส้มแตงกวา ปลาแดดเดียว ขนมห้าง สักขยา ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน และข้าวตอกน้ำกะทิ เป็นต้น

นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังมีกลยุทธ์หลักในภาพรวม ทั้ง 4 จังหวัด ที่ชุมชนได้ร่วมกันกำหนด เพื่อนำไปปรับใช้ในพื้นที่ โดยกลยุทธ์ดังกล่าว ถือเป็นแนวทางในการเพิ่มโอกาสทางการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดและกลุ่มจังหวัด โดยการสร้างจุดเด่นด้านอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชน ในฐานะจุดหมายปลายทางด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism Destination) อีกทั้งยังเป็นการดึงดูดนักท่องเที่ยวและเพิ่มรายได้ให้แก่คนในชุมชน โดยมีกลยุทธ์ดังนี้

- 1) นำเสนออาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นเครื่องมือในการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม
- 2) พัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อเป็นทางเลือกให้แก่นักท่องเที่ยว
- 3) รักษาคุณภาพของสินค้าในราคาที่ยุติธรรม
- 4) สร้างจุดเด่นและเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์ของชุมชน
- 5) สนับสนุนให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและผลิตภัณฑ์ชุมชนมีความรู้สึกร่วมเป็นส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
- 6) ผู้ให้บริการด้านการท่องเที่ยวจะต้องมุ่งสร้างความแตกต่างให้แก่ผลิตภัณฑ์ของตนเองโดยเชื่อมโยงกับสินค้าและภูมิปัญญาของท้องถิ่น

5.3 อภิปรายผลการวิจัย

จากผลการวิจัยเกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปภายในท้องถิ่น เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนใน 4 จังหวัดลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาตอนกลาง คณะผู้วิจัยสามารถอภิปรายเป็นประเด็นหลัก ได้ดังนี้

1. นักท่องเที่ยวที่นิยมท่องเที่ยวใน 4 จังหวัด ส่วนใหญ่เป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทย กลุ่มครอบครัว และกลุ่มวัยทำงานที่นิยมเดินทางมาไหว้พระในช่วงวันหยุดเสาร์ อาทิตย์ หรือช่วงปิดเทอม สาเหตุเพราะเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีประวัติศาสตร์ ความงดงามของโบราณสถาน และสถานที่ศักดิ์สิทธิ์สามารถท่องเที่ยวได้ตลอดทั้งปี และนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ ส่วนใหญ่เป็นคนในท้องถิ่น จังหวัดใกล้เคียง รวมถึงคนที่เดินทางผ่านมา จึงเดินทางท่องเที่ยวได้ตลอดเพราะเดินทางได้สะดวก ไม่ไกลจากภูมิลำเนามากนัก โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ไม่ไกลจากกรุงเทพมหานคร ดังนั้น จึงควรส่งเสริมให้มีการจัดเส้นทางท่องเที่ยวสำหรับกลุ่มครอบครัว แล้วทำการประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น
2. นักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่ นิยมทำกิจกรรมเป็นกลุ่มร่วมกัน ดังนั้น ทางกลุ่มจังหวัดอาจจัดเป็นกิจกรรมพิเศษ เพื่อดึงดูดกลุ่มนักท่องเที่ยวเหล่านี้ เช่น กิจกรรมไหว้พระ 9 วัด เสริมสิริมงคล กิจกรรม walk rally เพื่อเสนอขายสถานที่ท่องเที่ยวรองโดยใช้แหล่งท่องเที่ยวหลักมาเป็นจุดขาย ในลักษณะการท่องเที่ยวเชื่อมโยงในพื้นที่ นอกจากนี้ ยังเป็นการเพิ่มระยะเวลาการพักค้างคืน หรือการเพิ่มค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวอีกด้วย ทั้งนี้ อาจนำเสนอในรูปแบบแพคเกจ 2 วัน 1 คืน หรือ 3 วัน 2 คืน ให้มีความพิเศษ แตกต่างจากการท่องเที่ยวด้วยตนเอง เพื่อให้แพคเกจมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น

3. ด้านกิจกรรมทางการท่องเที่ยว ต้องมีการสร้างกิจกรรมที่แปลกใหม่ เพื่อดึงดูดใจและเป็นการเพิ่มประสบการณ์ใหม่ๆ ให้แก่นักท่องเที่ยว ทำให้นักท่องเที่ยวใช้เวลาในแหล่งท่องเที่ยวได้นานขึ้น โดยกิจกรรมอาจสอดคล้องกับจุดเด่นของแหล่งท่องเที่ยวที่มี เช่น การพานักท่องเที่ยวไปเยี่ยมชมโรงงานผลิตเค้กปลาช่อนให้เห็นกระบวนการทำ และชิมขนมร้อนๆ ที่เพิ่มสุกออกจากเตา และเลือกซื้อเป็นของฝากได้ หรือการพานักท่องเที่ยวไปชมการสาธิตทำโรตีสายไหม และให้นักท่องเที่ยวได้ลองทำเอง จะทำให้นักท่องเที่ยวสนุกและมีความทรงจำดีๆ ในพื้นที่

5.4 ข้อเสนอแนะ

1. นอกจากนักท่องเที่ยวที่มาครบแล้ว ยังมีนักท่องเที่ยวอีกส่วนหนึ่งที่นิยมเดินทางท่องเที่ยวด้วยตนเอง ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยว กิจกรรมการท่องเที่ยวให้ชัดเจน โดยเฉพาะการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์ และสิ่งพิมพ์อื่นๆ เพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลได้มากที่สุด รวมถึงป้ายบอกทาง และป้ายสื่อความหมายต่างๆ ควรมีเป็นระยะ และเป็นข้อมูลที่ถูกต้องชัดเจนด้วย

2. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว โดยเฉพาะกลุ่มผู้ประกอบการ บริษัทนำเที่ยว ซึ่งมีบทบาทในการจัดการท่องเที่ยวและบทบาทในการแนะนำแหล่งท่องเที่ยว ควรเสริมและสอดแทรกความเป็นมา วิถีชีวิตดั้งเดิม รวมทั้งวัฒนธรรม ความเชื่อเรื่องอาหารและการผลิตอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวให้แก่นักท่องเที่ยวด้วย เพื่อเป็นการกระตุ้นการรับรู้และให้นักท่องเที่ยวเกิดการเรียนรู้ด้วย

3. ควรให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม สร้างจิตสำนึกที่ดีให้นักท่องเที่ยวและคนในชุมชนไปพร้อมๆ กัน

บรรณานุกรม

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. (2536). เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและ
ภาชนะสัมผัสอาหาร. กรุงเทพฯ.
- ณรงค์ ศิริรัมย์. (2554). การพัฒนารูปแบบการผลิตและควบคุมคุณภาพของน้ำพริกและถั่วเน่าที่ผลิตใน
ลักษณะกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตามรูปแบบของระบบจีเอสพี/จีเอ็มพี. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ดารณี หมูขจรพันธ์. (2540). SSOP จำเป็นต่ออุตสาหกรรมอาหารอย่างไร. กรุงเทพฯ: พอร์ควอลิตี้.
- ด้อย ชุมสาย, ม.ล. (2518). คน...เกิดมาแล้วต้องกิน. กรุงเทพฯ: ไทยวัฒนาพานิช.
- พจนา สวนศรี. (2546). คู่มือการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน. กรุงเทพฯ: โครงการท่องเที่ยวเพื่อชีวิตและธรรมชาติ.
- พระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. (2551). [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 19 สิงหาคม 2556, แหล่งที่มา:
http://library2.parliament.go.th/giventake/content_law/law080251-39.pdf
- ไพฑูรย์ พงศบุตร และวิลาสวงศ์ พงศบุตร. (2542). คู่มือการอบรมมัคคุเทศก์. กรุงเทพฯ: คณะอักษรศาสตร์
และโครงการศึกษาต่อเนื่องจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ประเวศ วะสี. (2536). การสร้างสรรค์ภูมิปัญญาไทยเพื่อการพัฒนา. ชุมชนพัฒนาปีที่ 1 ฉบับที่ 5.
- สามารถ จันทรสุรีย์. (2556). ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท. กรุงเทพฯ: อัมรินทร์พรินต์ติ้งกรุ๊ป.
- สินธุ์ สโรบล และอดุล วรชัยทิพ. (2546). การท่องเที่ยวโดยชุมชน: แนวคิดและประสบการณ์พื้นที่ภาคเหนือ.
เชียงใหม่: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว. 2546. ความหมายของ
การท่องเที่ยว. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 19 สิงหาคม 2556, แหล่งที่มา: www.tourism.go.th
- เสรี พงศ์พิศ. (2540). การพัฒนาหลักสูตรการจัดการเรียนการสอนจากภูมิปัญญาท้องถิ่น. กรุงเทพฯ.
- สุดชีวัน นันทวัน ณ อยุธยา. (2551). การจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมโดยชุมชนเป็นศูนย์กลาง.
เชียงใหม่: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2548). โครงการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของสำนักงาน
มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.). [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 19 สิงหาคม 2556, แหล่งที่มา:
http://www.tisi.go.th/otop/otop_project.html
- อรุณ บำตระกุลนนท์, ทายาท ศรียาภัย, ชัยวัฒน์ พูลศรีกาญจน์, ศรีรัตน์ พรเรืองวงศ์ และ ปฐม สวรรค์
ปัญญาเลิศ. (2549). การสำรวจหาเชื้อ Salmonella จากตัวอย่างอาหาร Swab อุปกรณ์สัมผัส
อาหาร และ Rectal swab ด้วย DMSc Salm Media-1 และวิธี ISO6579. วารสารการประชุมทาง
วิชาการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ครั้งที่ 14 หน้า 56.
- เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ. (2555). ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการระบบและความมั่นคงอาหารของ
ชุมชน: กรณีศึกษาอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- Association of Official Analysis Chemists. (1984). Official Methods of Analysis of AOAC
International. vol 1. 14th ed. Washington, DC.

- Bennett, R. W., & Lancette, G. A. (2001). (Chapter 12) Bacteriological analytical manual: *Staphylococcus aureus*. Retrieved October 28, 2009, from [http:// www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-12.html](http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-12.html)
- Rhodehamel, E.J., and Harmon, S.M. (1998). *Bacillus cereus*. Ch.14. In Food and Drug Administration Bacteriological Analytical Manual, 8th ed. (revision A), (CD-ROM version. R.L. Merker (Ed.). AOAC International, Gaithersburg, MD.

ภาคผนวก

ภาพกิจกรรมการดำเนินงานวิจัย



ภาพที่ 88-89: การสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน และนัดหมายเพื่อเตรียมการประชุมกลุ่มย่อย



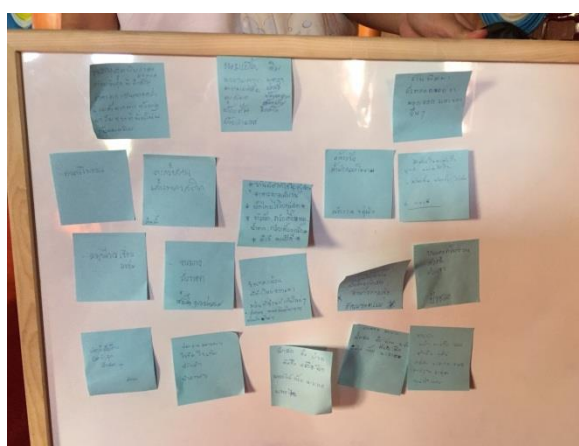
ภาพที่ 90-93: การประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับชุมชนในจังหวัดอ่างทอง



ภาพที่ 94-95: สินค้าและผลิตภัณฑ์ชุมชนของจังหวัดอ่างทอง



ภาพที่ 96-97: สินค้าและผลิตภัณฑ์ชุมชนของจังหวัดสิงห์บุรี



ภาพที่ 98-99: การประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับชุมชนในจังหวัดสิงห์บุรี



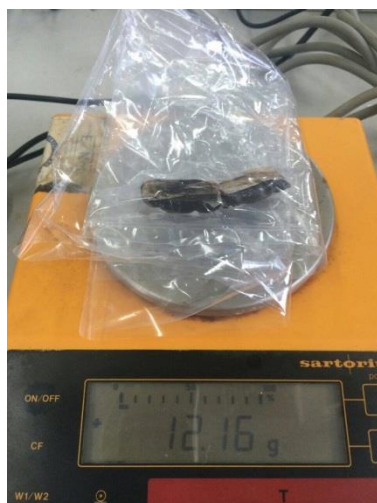
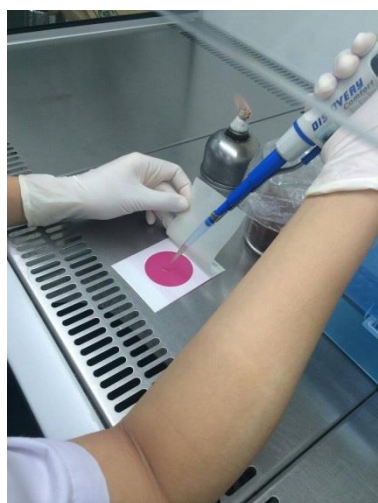
ภาพที่ 100-101: กระบวนการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์มาตรฐานที่ชุมชนกำหนด



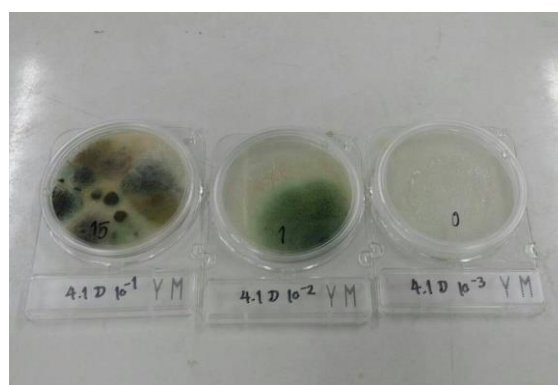
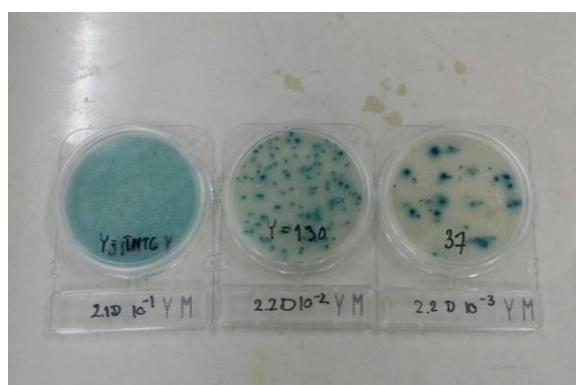
ภาพที่ 102-103: ห้องบรรจุผลิตภัณฑ์และห้องเก็บสินค้าของชุมชน



ภาพที่ 104-107: ผลิตภัณฑ์แปรรูปของชุมชนของจังหวัดชัยนาท



ภาพที่ 108-112: กระบวนการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร



ภาพที่ 113-114: ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร



ภาพที่ 115-116: การสัมภาษณ์ปราชญ์ชุมชนของอำเภอนนทบุรี จังหวัดชัยนาท



ภาพที่ 117-120: ตลาดคู้งสำเภา อำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท



ภาพที่ 121-124: ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของชุมชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา



ภาพที่ 125-126: การประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับชุมชนในจังหวัดชัยนาท