



รายงานฉบับสมบูรณ์ แผนงานวิจัย

ชุดโครงการ

การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคภาคตะวันตก
(Development of travelling routes for gastronomic tourism
in western region of Thailand)

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณศรี ลีจිරจำเนียร และคณะ

มีนาคม 2559

สัญญาเลขที่ RDG5750021

รายงานฉบับสมบูรณ์

แผนงานวิจัย

การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก
(Development of travelling routes for gastronomic tourism
in western region of Thailand)

คณะผู้วิจัย

ผศ.ดร.อรุณศรี	ลีจිරจำเนียร	มหาวิทยาลัยศิลปากร
อ.ดร.มัลลิกา	ศิริพิศ	มหาวิทยาลัยศิลปากร
ผศ. ดร. โสภาค	สอนไว	มหาวิทยาลัยศิลปากร

สนับสนุนโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

(ความเห็นในรายงานนี้เป็นของผู้วิจัย วช.-สกว. ไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป)

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ที่สนับสนุนงบประมาณในการดำเนินงานวิจัยนี้

ขอขอบคุณภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยศิลปากร และ ภาควิชาการจัดการการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร จังหวัดเพชรบุรี ที่ได้สนับสนุนสถานที่ในการทำวิจัย การรวบรวมข้อมูล การประชุมระดมความคิดของนักวิจัย ภาครัฐ และ ภาคเอกชนต่างๆ

ขอขอบคุณการสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอกต่างๆ ดังนี้ สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด กาญจนบุรี สุพรรณบุรี และเพชรบุรี การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานจังหวัดสมุทรสงคราม จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดกาญจนบุรี และสมาคมการท่องเที่ยวจังหวัดสุพรรณบุรี

ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ศูนย์วิจัยและหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่วิจัยทั้ง 8 จังหวัดที่สนับสนุนข้อมูลพื้นฐาน ด้านการท่องเที่ยวในปัจจุบัน การต่อยอดสู่ชุมชน รวมถึงคำแนะนำต่างๆ ต่อการทำงานวิจัยตลอดจนการให้ความร่วมมือในด้านต่างๆ เป็นอย่างดี

ขอขอบคุณผู้นำชุมชนและชาวบ้านในสถานที่ท่องเที่ยวทุกจุดของภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัดที่ให้ความรู้ทั้งด้านการท่องเที่ยวในปัจจุบันและการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ในมุมมองต่างๆ

ขอขอบคุณ อาจารย์ญามา กุลวัฒน์นันทชัย คุณพีระวงศ์ จาตุรงค์กุล ที่ให้คำปรึกษาตลอดจนแนะนำแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกใหม่ ขอขอบคุณชุมชนต่างๆ ที่สนับสนุนวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์ ตลอดจนความคิดเห็นเพื่อการพัฒนา

ขอขอบคุณคุณยุทธการณ มัยมี โปรแกรมเมอร์ในการช่วยพัฒนาระบบฐานข้อมูลเพื่อสื่อสารและส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตกบนระบบฐานข้อมูลสารสนเทศแบบออนไลน์ให้สามารถเข้าถึงระบบฐานข้อมูลได้อย่างสมบูรณ์แบบ

คณะนักวิจัย
มีนาคม 2559

บทสรุปผู้บริหาร Executive Summary

รายละเอียดเกี่ยวกับโครงการวิจัย/แผนงานวิจัย

ชื่อเรื่อง

(ภาษาไทย) การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคภาคตะวันตก
(ภาษาอังกฤษ) Development of travelling routes for gastronomic tourism
in western region of Thailand

ชื่อคณะผู้วิจัย

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรุณศรี ลีจิรัมย์

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรมมหาวิทยาลัยศิลปากร
ตำบลสนามจันทร์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000

โทรศัพท์ 034 272194 โทรสาร 034 219 361

2. อาจารย์ ดร. มัลลิกา ศิริพิศ

สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขต
สารสนเทศเพชรบุรี ตำบลสามพระยา อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

โทรศัพท์ 032 594043-50 โทรสาร 032 594022

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. โสภาค สอนไ

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร
ตำบลสนามจันทร์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000

โทรศัพท์ 034 272194 โทรสาร 034 219 361

ที่ปรึกษาโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จิตศักดิ์ พุฒจ

สาขาการจัดการการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

โทรศัพท์ 0 3259 4043-50 (41338)

งบประมาณและระยะเวลาทำวิจัย

ได้รับงบประมาณ 2,385,900 บาท ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557

ระยะเวลาทำวิจัย ตั้งแต่ วันที่ 15 กรกฎาคม พ.ศ.2557 ถึง 14 กรกฎาคม พ.ศ.2558

การศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก เป็นการศึกษาและสำรวจข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านอาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร โดยศึกษาพัฒนาและทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารไทย โดยศึกษาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหาร ประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยจะต้องหาอัตลักษณ์และความโดดเด่นของแต่ละพื้นที่แล้วจึงจะนำมากำหนดเป็น จุดสนใจทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีศักยภาพทางการตลาดและในเชิงพาณิชย์ โดยจะใช้แนวคิดพื้นฐานของการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ การท่องเที่ยวโดยชุมชน และการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ประเพณี และเทศกาลในท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการกินอยู่ของชุมชน แล้วทดสอบศักยภาพของจุดสนใจทางการท่องเที่ยว และนำมาร้อยเรียงได้เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ที่เรียกว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food tourism) หรือการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (Gastronomic tourism) ซึ่งได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ 3 เส้นทางคือ **เส้นทางทรัพย์สมุทร สุธรรพาไปชิม** (เที่ยวชิมริมทะเล) **เส้นทางล่องนที เอมอัมพิ วิถีไทย** (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ) และ**เส้นทางอาหารไทย หลากมั่งงา นำเรียนรู้** (เที่ยวชิมกินปลา) ซึ่งเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะ (Special interest tourism) รูปแบบใหม่ กล่าวคือ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food tourism) หรือการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (Gastronomic tourism) นอกจากนี้คณะนักวิจัยได้เชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของภาคตะวันตกซึ่งมีความเกี่ยวข้องเนื่องกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารไว้ในเส้นทางทั้ง 3 เส้นทางด้วย และได้จัดโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อ ตัวอย่างของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารของทั้ง 3 เส้นทาง ในรูปแบบการท่องเที่ยว 1 วัน (One day trip) การท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน (Two days trip) และการท่องเที่ยวแบบ 3 วัน 2 คืน (Three days trip) และได้ประเมินศักยภาพในเชิงพาณิชย์ของเส้นทางตามโปรแกรมการท่องเที่ยว และกิจกรรมการท่องเที่ยวตัวอย่าง โดยการจัด Faminization trip ให้กับตัวแทนของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยว ทั้งนี้ผลการประเมินความพึงพอใจและศักยภาพของ เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ปรากฏว่าเส้นทางการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่นี้ที่จะสามารถดึงดูดให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติมาท่องเที่ยว และสามารถเรียนรู้และดื่มด่ำกับวิถีชีวิตของไทยผ่านอาหารไทยในพื้นที่ได้ และมีศักยภาพทางการตลาดและเชิงพาณิชย์ ซึ่งหากได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชนจะสามารถ สร้างรายได้แก่ชุมชน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องตลอดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร อีกทั้งยังช่วยสนับสนุนภาคการบริการ ร้านค้าหรือธุรกิจอาหาร กลุ่มธุรกิจบริการและการท่องเที่ยวให้สามารถสร้างรายได้เป็นของตนเอง และสร้างความมั่นคงให้กับชุมชนต่อไป นอกจากนี้ยังมีการจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศที่เกี่ยวกับเส้นทางการท่องเที่ยวและข้อมูลอาหารไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของสินค้าท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ เพื่อใช้เป็นสื่อในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวของภูมิภาคตะวันตกอีกด้วย และได้นำเสนอโปรแกรมการท่องเที่ยวตัวอย่างตามที่ได้กล่าวไปแล้วข้างต้น เพื่อเป็นข้อมูลแนะนำให้แก่นักท่องเที่ยวแบบอิสระ หรือบริษัทนำเที่ยวให้เลือกใช้กิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารต่อไปในอนาคต ถือเป็นแนวทางในการสนับสนุนการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ของประเทศอีกทางหนึ่งด้วย

ในส่วนของการศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่เพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อการเรียนรู้อาหาร เป็นการศึกษาวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกตามแนวคิดใหม่ โดยใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารและแนวคิดเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ โดยการสังเคราะห์และวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวและการระดมความคิดจากผู้เชี่ยวชาญทั้งส่วนของภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่ สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในโครงการย่อยที่ 1 ในขณะเดียวกันมีความ สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นในภูมิภาคตะวันตก และพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกได้ 7 ผลิตภัณฑ์ โดยผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่และของฝากสามารถสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ อาหารทั้ง 3 เส้นทางเป็นอย่างดี ซึ่งเส้นทางทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชิม (เที่ยวชิมริมทะเล) ได้พัฒนา ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ) ได้พัฒนา ผลิตภัณฑ์ 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ข้าวตังหน้าหมูแดง ผงปลาโรยข้าวรสดั้งเดิม ผงปลาโรยข้าวรสต้มยำและ ผงปลาโรยข้าวรสเขียวหวานและเส้นทางอาหารไทย หลากมั่งงา นำเรียนรู้ (เที่ยวชิม กินปลา) ได้ผลิตผลิตภัณฑ์ ข้าวตังหน้าปลาทับทิมต้มยำ และแครกเกอร์ปลาหมึกสามรส คณะผู้วิจัยได้นำผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ให้ นักท่องเที่ยวจำนวน 100 คน เพื่อชิมและทดสอบรสชาติ (Sensory test) ของผลิตภัณฑ์ และ เมื่อมีการจัด นำเที่ยวในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 3 เส้นทาง จึงนำผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้ ออกแบบแล้วให้นักท่องเที่ยวอาสาสมัครที่ร่วมการทดสอบเส้นทางการท่องเที่ยวได้ทดสอบรสชาติ ความพอใจ ต่อบรรจุภัณฑ์ และความสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร นอกจากนี้ยังมีการสอบถาม ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวอาสาสมัครเกี่ยวกับศักยภาพในเชิงพาณิชย์ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอีกด้วย ผลิตภัณฑ์พร้อมบรรจุภัณฑ์ใหม่ทั้งหมดนั้นมีศักยภาพที่จะพัฒนาให้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึก และมีความ สอดคล้องกับแนวคิดของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวอาหารไทย และปัจจัยแห่งความสำเร็จใน การพัฒนาผลิตภัณฑ์คือบรรจุภัณฑ์ที่สามารถอธิบายเรื่องราวเกี่ยวกับภูมิปัญญา วิถีชีวิตในท้องถิ่น และแนวคิด ของการท่องเที่ยวในแต่ละเส้นทางได้อย่างดี สำหรับแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากนี้ ถือเป็นแนวคิด ต้นแบบในการนำไปปรับประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกในการท่องเที่ยวในรูปแบบ อื่นๆ หรือในพื้นที่ภูมิภาคอื่นต่อไป ซึ่งถือเป็นต้นแบบที่ดีในการยกระดับมาตรฐานสินค้าท้องถิ่นให้เป็นของ ฝากหรือของที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติได้ อันเป็นการส่งเสริมให้อุตสาหกรรมการ ท่องเที่ยวของไทยสามารถเติบโตและพัฒนาได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

บทคัดย่อ

แผนงานวิจัย

ชื่อแผนงานวิจัย การศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก

แผนงานวิจัยนี้เป็นการศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก โดยมีโครงการย่อย 2 โครงการ คือ การศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก และการศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่เพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยโครงการย่อยที่ 1 มุ่งศึกษาศักยภาพของจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้อาหารในภาคตะวันตก และสำรวจข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านอาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร เพื่อกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีศักยภาพ โดยระเบียบวิธีวิจัย ประกอบด้วย การวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการการศึกษาข้อมูลทุติยภูมิ ด้านอาหารพื้นถิ่นและสัมภาษณ์ผู้รู้ในท้องถิ่นเกี่ยวกับอาหารและวิถีชีวิต และการสำรวจพื้นที่และจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่สามารถนำเสนอเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหาร ประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยจะใช้แนวคิดพื้นฐานของการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ การท่องเที่ยวโดยชุมชน และการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน เมื่อวิเคราะห์อัตลักษณ์และความโดดเด่นของแต่ละพื้นที่แล้วจึงจะนำมากำหนดเป็นจุดสนใจทางการท่องเที่ยว และร้อยเรียงเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ซึ่งได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ 3 เส้นทางคือ **เส้นทางทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชิม เส้นทางล่องนที เอ็มอัมพี วิถีไทย และเส้นทางอาหารไทย หลากมั่งงา นำเรียนรู้** เมื่อกำหนดเส้นทางแล้วได้จัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อใช้เป็นตัวอย่างของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารของทั้ง 3 เส้นทางไว้ในรูปแบบ 1 วัน (One day trip) 2 วัน 1 คืน (Two days trip) และ 3 วัน 2 คืน (Three days trip) เพื่อใช้ในการแนะนำนักท่องเที่ยวแบบอิสระ และได้ทำการทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่ได้ โดยจัดกิจกรรม Familiarization trip ให้กับผู้เกี่ยวข้องด้านการท่องเที่ยวภาครัฐและเอกชน ตลอดจนนักท่องเที่ยว ผลการทดสอบปรากฏว่าผู้เข้าร่วมมีความพอใจในเส้นทางและให้ความเห็นว่ามีความศักยภาพในเชิงพาณิชย์ ส่วนของโครงการย่อยที่ 2 การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่เพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร มีวัตถุประสงค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารผสมผสานกับความคิดเชิงสร้างสรรค์ โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพในการข้อมูลทุติยภูมิ การสัมภาษณ์นักท่องเที่ยว และการระดมความคิดจากผู้เชี่ยวชาญทั้งส่วนของภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้อง และนำผลการสัมภาษณ์และการระดมความคิดเห็นมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ 7 ผลิตภัณฑ์ ซึ่งต้องสอดคล้อง กับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 3 เส้นทาง ดังนี้ 1) เส้นทางทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชิม (เที่ยวชิมริมทะเล) มี 1 ผลิตภัณฑ์คือ แครกเกอร์ปลาทุษะคราม 2) เส้นทางล่องนที เอ็มอัมพี วิถีไทย (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ) มี 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่

1. ข้าวตังหน้าหมูแดง 2. ผงปลาโรยข้าวรสดั้งเดิม 3. ผงปลาโรยข้าวรสต้มยำและ 4. ผงปลาโรยข้าวรสเขียวหวาน และ 3) เส้นทางอาหารไทย หลากมั่งงา นำเรียนรู้ (เที่ยวชิม กินปลา) ได้ 2 ผลิภัณฑ์ ได้แก่ 1. แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส และ 2. ข้าวตังหน้าปลาทูปิมต้มยำ ผลิภัณฑ์ทั้งหมดได้นำมาทดสอบทางประสาทสัมผัส (sensory test) โดยนักท่องเที่ยวจำนวน 100 คน ผลการทดสอบพบว่าผลิตภัณฑ์รสชาติดีและบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามเหมาะสำหรับเป็นสินค้าของฝากของที่ระลึก นอกจากนี้ยังได้นำมาทดสอบกับผู้เข้าร่วม Familisatoin trip ของเส้นทางท่องเที่ยวทั้ง 3 เส้นทาง พบว่าผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกสอดคล้องกับเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 3 เส้นทางเป็นอย่างดี สำหรับแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากนี้ ถือเป็นแนวคิดต้นแบบในการนำไปปรับประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกในการท่องเที่ยวในรูปแบบอื่นๆ หรือในพื้นที่ภูมิภาคอื่นต่อไป ซึ่งถือเป็นต้นแบบที่ดีในการยกระดับมาตรฐานสินค้าท้องถิ่นให้เป็นของฝากหรือของที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติได้เป็นอย่างดี

นอกเหนือจากโครงการวิจัยทั้ง 2 แผนงานวิจัยยังรวมการพัฒนาระบบฐานข้อมูลสารสนเทศการท่องเที่ยวตลอดเส้นทางเรียนรู้อาหารไทย และอัตลักษณ์อาหารไทยท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่ โดยได้ดำเนินการจัดทำเว็บไซต์และทดสอบประสิทธิภาพของฐานข้อมูลดังกล่าว วัตถุประสงค์ของการพัฒนาระบบฐานข้อมูลเพื่อใช้เป็นแหล่งข้อมูลของการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้ด้านอาหาร และเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้รูปแบบใหม่ ภายใต้แนวคิด “เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป” นั้น ถือเป็นการนำเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาประยุกต์ใช้การท่องเที่ยว อีกทั้งยังสามารถใช้ในการสื่อสาร การนัดหมาย และเป็นแนวทางในการจัดรายการนำเที่ยวด้วยตนเอง ของนักท่องเที่ยวชาวไทยในยุคปัจจุบัน ดังนั้นหน่วยงานหลักด้านการท่องเที่ยว คือ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) จะรับระบบดังกล่าวเพื่อสานต่อให้เกิดการใช้งานในวงกว้างต่อไป

ABSTRACT

Research project title: Development of travelling routes for gastronomic tourism in western region of Thailand

This research project involves a study of gastronomic tourism in the western region of Thailand. It includes 2 projects which are; a study of potentials of gastronomic tourism routes in the western region and a study of Thai food as potential souvenir and their product development for gastronomic tourists. The first research study aims to investigate potentials of tourist attractions which are related to gastronomic tourism and to survey information of gastronomic tourism the western region in 8 provinces which include Nakornprathom, Ratchaburi, Kanchanaburi, Suphanburi, Petchaburi, Prachuabkhirikhan, Samutsungkram and Samutsakorn for determining potential gastronomic tourism routes. The research methodology used in this study was a qualitative approach including an in-depth with local experts in food and local ways of life and field survey of local attractions that were able to represent a uniqueness of local culture in aspect of food, local tradition and local wisdom. The survey was conducted based on concepts of agro-tourism, community-based tourism, and sustainable tourism. Once the local identity and the local uniqueness were analyzed and identified, they were used to specify attractions and set up themes of gastronomic tourism routes. There were 3 gastronomic routes which were 1) Sapsamut Sud Hansa Pa-pai-chim routes (a Treasure of the ocean), 2) Longnatee Aim-im-pee Withi- Thai (a river run and a Thai food culture), and 3) Ar-harn Thai Laang Majja Na-Rean- Ru (a Thai food and Thai fish). Once the routes were set, 3 tentative travelling programs which included one day trip program, two days trip program and three days trip program were also planned as recommended programs for FIT tourists. Potentials of these travelling programs were tested by arranging Familisation trips for both public and private tourism agents and independent tourists. Participants of the Fam trip satisfied with the routes and thought that the routes had commercial potentials. The second research study, a study of Thai food as potential souvenir and their product development for gastronomic tourists, whose major objectives were to study Thai local food and to develop new food products as souvenir for both Thai and international tourists by using food scientific knowledge and creativity. Qualitative research methods used in this research study comprised of a secondary data analysis, interview tourists and brain-storming with experts from both public and private sectors. The results of data analysis, interviews and brain-storming were used as guidelines to develop souvenirs including 7 products which were designed to be relevant to the three gastronomic

routes of the first research study. They were; 1) Sapsamut Sud Hansa Papaichim routes (a Treasure of the ocean) which had a mackerel cracker, 2) Longnatee Aim-lm-pee Withi-Thai (a river run and Thai food culture) which had 4 products including 1. Red souced pork rice cracker, 2. Original fish seasoning powder 3. Tomyam fish seasoning powder 4. Kaeng Kew Wan fish seasoning powder and lastly 3) Arharn Thai Laang Majja Na-Rean- Ru (a Thai food and Thai fish) which had 2 products including 1. Three flavoured squid cracker and 2. Pla Tabtim rice cracker. All products were tested using sensory test methods by 100 volunteer tourists. Results of the tests showed that all products had good tastes and their packages were nicely designed and appropriated to be souvenirs. In addition to this result, all products had been tested by participants of the Fam trips and it revealed that that they were appropriately correspond to the concepts of those routes. This concept of these new product developments can be a perfect model of developing other souvenir products for tourists which helps upgrade other local products to be souvenir for both Thai and international tourists.

Besides the two research studies above, the research project included a development of an information database of gastronomic tourism routes and unique local food in each province by setting a website and had tested efficiency of the database. The objective of the development information database was to use it as a source of information of gastronomic tourism and a new form of educating tourism within a concept of “Touring eating and learning”. This information database could be a good practice of applying information technology to tourism. It could also be used as a floor for contemporary Thai tourists to communicate, make appointments as well as a guideline for setting their own travelling programs. Therefore, researchers hoped that the public tourism agent such as the Tourism Authority of Thailand (TAT) would be pleased to accept and introduce the concept of the database to wider users.

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทสรุปผู้บริหาร.....	ข
บทคัดย่อ.....	จ
แผนงานวิจัย	จ
ABSTRACT.....	ช
สารบัญ	ณ
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญรูปภาพ.....	ฎ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความสำคัญ และที่มาของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์หลักของแผนงานวิจัย.....	6
1.3 เป้าหมายของผลผลิต (output) และตัวชี้วัด	7
1.4 เป้าหมายของผลลัพธ์ (outcome) และตัวชี้วัด	8
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	8
บทที่ 2 ผลการดำเนินงานวิจัยตามแผนงานวิจัย.....	10
2.1. ผลการวิเคราะห์ศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก ...	10
2.2 ผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่สำหรับใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ	37
2.3 การจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ.....	61
2.4 ข้อเสนอแนะ เชิงนโยบายสำหรับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก.....	81
บทที่ 3 สรุปภาพรวมและข้อเสนอแนะ	86
3.1 สรุปผลการวิจัย	86
3.2 อภิปรายผล	90
3.3 ข้อเสนอแนะ	91
เอกสารอ้างอิง.....	92
ภาคผนวก	93
ภาคผนวก ก งานวิจัยที่เผยแพร่/ตีพิมพ์.....	94
ภาคผนวก ข งานวิจัยใช้ประโยชน์ Research Utilization	97
ภาคผนวก ค แบบประเมินความพึงพอใจการใช้งานระบบฐานข้อมูลเว็บไซต์ routes2root.com	101
ภาคผนวก ง ตารางการเปรียบเทียบผลการดำเนินงานของโครงการ	102

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1 แสดงผลผลิตและตัวชี้วัดของแผนงานวิจัย	7
ตารางที่ 2 แสดงผลลัพธ์และตัวชี้วัดของแผนงานวิจัย.....	8
ตารางที่ 3 สรุปข้อมูลวัฒนธรรมด้านอาหาร ในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัด	12
ตารางที่ 4 สรุปช่วงเวลาที่มัตถุดิบและอาหารที่ดีตามปฏิทินอาหารตามเทศกาลการอาหารของพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก	20
ตารางที่ 5 สรุปความเชื่อมโยงของวัตถุดิบต่างๆของแต่ละจังหวัดกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ อาหาร.....	46
ตารางที่ 6 สรุปผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกของจังหวัดต่างๆที่ผู้เข้าร่วมการประชุมเคยซื้อ	48

สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 1 ตำรับอาหารไทยทรงดำ.....	14
รูปที่ 2 การลงพื้นที่ของคณะนักวิจัยเพื่อเก็บข้อมูลอาหารกับชาติพันธุ์ (กระเหรี่ยงปาละฮู).....	15
รูปที่ 3 การลงพื้นที่ของคณะนักวิจัยเพื่อเก็บข้อมูลอาหารกับชาติพันธุ์.....	16
รูปที่ 4 การลงพื้นที่ของคณะนักวิจัยเพื่อเก็บข้อมูลอาหารกับชาติพันธุ์ (ลาวโซ่งเพชรบุรี).....	16
รูปที่ 5 การลงพื้นที่ของคณะนักวิจัยเพื่อเก็บข้อมูลอาหารกับชาติพันธุ์ (ลาวโซ่งราชบุรี).....	17
รูปที่ 6 การลงพื้นที่ของคณะนักวิจัยเพื่อเก็บข้อมูลอาหารกับชาติพันธุ์.....	17
รูปที่ 7 เยี่ยมชมมิวเซียมเพชรบุรี	18
รูปที่ 8 เยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์กะเหรี่ยงที่สังขละบุรี.....	18
รูปที่ 9 การลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลในงานเทศกาลกินปลาที่เขื่อนแก่งกระจาน	19
รูปที่ 10 การลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลในงานเทศกาลปลาทุ.....	19
รูปที่ 11 โปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरषา พาไปชิม (เที่ยวชิม ริมทะเล).....	25
รูปที่ 12 กิจกรรม Fam Trip เส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरषา พาไปชิม (เที่ยวชิม ริมทะเล).....	26
รูปที่ 13 กิจกรรม Fam Trip เที่ยวชิม ริมทะเล(เส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरषา พาไปชิม).....	27
รูปที่ 14 กิจกรรม Fam Trip เส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरषา พาไปชิม (เที่ยวชิม ริมทะเล).....	28
รูปที่ 15 กิจกรรม Fam Trip เส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरषา พาไปชิม (เที่ยวชิม ริมทะเล).....	29
รูปที่ 16 โปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางล่องนที เอ็มอีพี วิถีไทย (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ)	30
รูปที่ 17 กิจกรรมFam Trip เส้นทางล่องนที เอ็มอีพี วิถีไทย (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ).....	31
รูปที่ 18 กิจกรรมFam Trip เส้นทางล่องนที เอ็มอีพี วิถีไทย (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ).....	32
รูปที่ 19 โปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางอาหารไทย หลากมั่งฉา นำเรียนรู้อ (เที่ยวชิม กินปลา).....	34
รูปที่ 20 กิจกรรม Fam Trip เส้นทางอาหารไทย หลากมั่งฉา นำเรียนรู้อ (เที่ยวชิม กินปลา).....	35
รูปที่ 21 การลงพื้นที่เพื่อหาข้อมูลและแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	37

รูปที่ 22 การลงพื้นที่เพื่อหาข้อมูลอาหารพื้นเมืองในแต่ละจังหวัด.....	38
รูปที่ 23 การลงพื้นที่เพื่อแจกแบบสอบถามให้นักท่องเที่ยวและผู้เกี่ยวข้องเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก	43
รูปที่ 24 การประชุมเพื่อระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก	44
รูปที่ 25 การประชุมเพื่อระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก	44
รูปที่ 26 การจัดการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	48
รูปที่ 27 ผังความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึก	49
รูปที่ 28 กระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยว	50
รูปที่ 29 ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม	51
รูปที่ 30 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาทุชะคราม”	52
รูปที่ 31 ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง.....	53
รูปที่ 32 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง	54
รูปที่ 33 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวทั้ง 3 รส	54
รูปที่ 34 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวรสดั้งเดิม	55
รูปที่ 35 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวรสเขียวหวาน	55
รูปที่ 36 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวรสต้มยำ	55
รูปที่ 37 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวทั้ง 3 รส บรรจุในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ น้ำหนัก 50 กรัม.....	56
รูปที่ 38 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวทั้ง 3 รส บรรจุขวดแก้ว น้ำหนัก 50 กรัม.....	56
รูปที่ 39 ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาทาบิหมต้มยำ.....	57
รูปที่ 40 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาทาบิหมต้มยำ	58
รูปที่ 41 ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส.....	59
รูปที่ 42 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส”	60
รูปที่ 43 หน้าแผนเพจของ Route to the root	62
รูปที่ 44 แสดงรายละเอียดของกิจกรรมที่ได้เข้าร่วมในส่วนของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	63
รูปที่ 45 แสดงรายละเอียดของกิจกรรมและรูปถ่ายที่สามารถโพสต์ลงได้ทันที	64
รูปที่ 46 แสดงรายละเอียดของกิจกรรมและรูปถ่ายที่สามารถโพสต์ลงได้ทันที	65

รูปที่ 47 หน้า Home page ของเว็บไซต์ www.routes2root.com	67
รูปที่ 48 หน้าจอต้อนรับของเว็บไซต์ www.routes2root.com ในส่วนของหน้าเส้นทางแนะนำ	67
รูปที่ 49 ตัวอย่างหน้า Fan Page ของ Facebook ภายใต้ชื่อ Routes to the Root	68
รูปที่ 50 หน้าแรกของระบบฐานข้อมูลการท่องเที่ยว Routes to the Root.....	69
รูปที่ 51 การแสดงผลของเครื่องมือระบบเงื่อนไขการค้นหาสถานที่ท่องเที่ยว	70
รูปที่ 52 ตัวอย่างข้อมูลและรูปภาพเพิ่มเติมเกี่ยวกับสถานที่ท่องเที่ยวจากระบบฐานข้อมูล	71
รูปที่ 53 ตัวอย่างหน้าจอแสดงผลรายการเส้นทางสถานที่ท่องเที่ยวที่เลือกไว้.....	72
รูปที่ 54 ตัวอย่างหน้าจอแสดงผลสรุปเส้นทางท่องเที่ยวตามที่เลือกไว้จากระบบ	72
รูปที่ 55 ตัวอย่างหน้าจอการแสดงผลของระบบจุดเริ่มต้นและจุดสิ้นสุดการเดินทาง	73
รูปที่ 56 ตัวอย่างหน้าจอแสดงผลการประมวลผลการเดินทางในแต่ละจุดท่องเที่ยวที่เลือกไว้	74
รูปที่ 57 หน้าจอแสดงผลของการเพิ่มข้อมูลสถานที่โดยผู้ใช้งานทั่วไป	75
รูปที่ 58 หน้าจอแสดงผลการลงชื่อเพื่อเข้าใช้ฐานข้อมูลของผู้ดูแลระบบ	76
รูปที่ 59 หน้าจอแสดงผลของระบบฐานข้อมูลที่เข้าโดยผู้ดูแลระบบ	77
รูปที่ 60 ตัวอย่างหน้าจอแสดงผลของการเข้าไปแก้ไขข้อมูลสถานที่โดยผู้ดูแลระบบ	77
รูปที่ 61 ตัวอย่างหน้าจอแสดงผลของการเข้าไปดูข้อมูล/รูปภาพของสถานที่โดยผู้ดูแลระบบ	78
รูปที่ 62 หน้าจอเครื่องมือการระบบเงื่อนไขการค้นหาของผู้ดูแลระบบ	78
รูปที่ 63 ตัวอย่างหน้าจอการแก้ไขข้อมูลสถานที่ของผู้ดูแลระบบ	79
รูปที่ 64 หน้าจอแสดงผลการตั้งค่าของระบบฐานข้อมูลโดยผู้ดูแลระบบ	80
รูปที่ 65 หน้าจอแสดงผลการเปลี่ยนรหัสผ่านผู้ใช้งานของผู้ดูแลระบบ	80

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญ และที่มาของปัญหา

การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมภาคบริการที่มีบทบาทสำคัญในระบบเศรษฐกิจของประเทศไทย เพราะสร้างรายได้เป็นอันดับหนึ่งของการค้าและบริการของประเทศ รวมทั้งยังก่อให้เกิดธุรกิจเกี่ยวเนื่องมากมาย เช่น โรงแรมและที่พัก ภัตตาคาร ร้านอาหาร ร้านจำหน่ายของที่ระลึก การคมนาคมขนส่ง เป็นต้น ก่อให้เกิดการลงทุน การจ้างงานมากกว่า 2 ล้านคน (ร้อยละ 6-7 ของแรงงานทั้งระบบ) และการกระจายรายได้ไปสู่ท้องถิ่น ในแต่ละปีสามารถสร้างรายได้และเกิดกระแสเงินหมุนเวียนภายในประเทศหลายแสนล้านบาท ซึ่งในปี 2552 ประเทศไทยมีรายได้จากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศประมาณ 527,326 ล้านบาท หรือร้อยละ 8.5 ของมูลค่าส่งออกรวม (ร้อยละ 51.1 ของมูลค่าส่งออกภาคบริการ) หรือคิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 5.8 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมประชาชาติ (GDP) (แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ, 2555-2559) ประเทศไทยเป็นที่ยอมรับเรื่องการท่องเที่ยวในด้านทรัพยากรมนุษย์ ธรรมชาติและวัฒนธรรม ความดึงดูดใจดังกล่าวและความคุ้มค่าด้านราคาทำให้เป็นประเทศที่น่าท่องเที่ยวมากเป็นอันดับที่ 39 ของโลก (World Economic Forum : 2552) องค์การท่องเที่ยวโลก หรือ World Tourism Organization เปิดเผยว่า ปี 2555 มีนักท่องเที่ยวทั่วโลก 980 ล้านคน ในจำนวนนี้มีนักท่องเที่ยวเดินทางไปในแถบแปซิฟิก 217.1 ล้านคน อาเซียน 77.1 ล้านคน และประเทศไทย 19,230,430 คน รวมเป็นเงิน 776,217 ล้านบาท โดยปี 2558 ประเมินว่าจะมีนักท่องเที่ยวมาอาเซียน 120 ล้านคน และในปี 2563 จะมีนักท่องเที่ยวทั่วโลกถึง 1.6 พันล้านคน โดยนิยมท่องเที่ยวในเอเชียแปซิฟิกราว 400 ล้านคน อาเซียน 160-200 ล้านคน ซึ่งจะเห็นว่าอุตสาหกรรมท่องเที่ยวมีอัตราการขยายตัวค่อนข้างสูงทำให้เป็นจุดสนใจของนักลงทุนทั้งไทยและต่างชาติ อย่างไรก็ตาม แม้ว่าประเทศไทยจะมีทรัพยากรพื้นฐานด้านการท่องเที่ยวที่หลากหลาย มีความสวยงามติดระดับโลก มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวกระจายอยู่ทั่วประเทศ แต่ยังขาดการเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ใกล้เคียงให้มีความสอดคล้องกันส่งผลให้ขาดการสร้างแหล่งท่องเที่ยวใหม่เพื่อเติมเต็มพื้นที่ดังกล่าว เนื่องจากอุตสาหกรรมท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม ทำให้มีข้อจำกัดเรื่องเงินทุนและบุคลากร รวมทั้งการรวมกลุ่มของบุคคลในพื้นที่ส่งผลให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในประเทศมีอัตราการเติบโตทางเศรษฐกิจไม่ดีเท่าที่ควร จึงควรหาแนวทางการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่ผสมผสานการท่องเที่ยวแบบเดิมเพื่อกระตุ้นนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างชาติ เพื่อให้เกิดการขยายตัวอย่างยั่งยืนต่อไป

แต่เดิมการท่องเที่ยวจะตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวกลุ่มใหญ่ (Mass tourists) แต่ด้วยความก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีการสื่อสารทำให้นักท่องเที่ยวเข้าถึงข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับการท่องเที่ยวมากขึ้น (การบริการหรือแหล่งท่องเที่ยว) ทำให้เกิดนักท่องเที่ยวสมัยใหม่ ที่มีโลกทัศน์ที่กว้างขึ้น มีทางเลือกในการเดินทางเพิ่มขึ้นและมีความต้องการประสบการณ์การท่องเที่ยวที่แปลกใหม่ส่วนตัว จึงเกิดการท่องเที่ยวเฉพาะทาง (Niche tourism) ขึ้น Robinson and Novelli (2005:4-5) อธิบายไว้ว่า “การท่องเที่ยวเฉพาะทาง” ได้รับการพัฒนามาจากคำว่า “ตลาดเฉพาะ (Niche market)” ซึ่งหมายถึง การจัดการผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเฉพาะเจาะจงเพื่อกลุ่มตลาดใดตลาดหนึ่งโดยเฉพาะ ซึ่งมีขนาดไม่ใหญ่ หรือเป็นตลาดที่เน้นความเป็นปัจเจก อาจกล่าวได้ว่าการท่องเที่ยวเฉพาะทางมุ่งกลุ่มตลาดนักท่องเที่ยวขนาดเล็กที่เน้นประสบการณ์การท่องเที่ยวที่แตกต่างไปจากเดิม มีแนวคิดที่คล้ายกับการท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะ (Special Interest

Tourism) ที่เป็นการท่องเที่ยวทางเลือกจากการท่องเที่ยวกระแสหลักและนักท่องเที่ยวมีแรงผลักดัน (Motivation) จากความสนใจกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งโดยเฉพาะ ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวมีได้อยู่ที่สถานที่หรือการบริการด้านการท่องเที่ยว แต่อยู่ที่กิจกรรมการท่องเที่ยวและประสบการณ์ส่วนตัวที่แต่ละคนจะได้รับ ตัวอย่างของการท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะที่ได้รับความสนใจจากกลุ่มตลาดเฉพาะ ได้แก่ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม (Cultural tourism) การท่องเที่ยวเพื่อเข้าร่วมการแข่งขันหรือฝึกซ้อมกีฬา (Sport tourism) การท่องเที่ยวเชิงผจญภัย (Adventure tourism) และการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food tourism) เป็นต้น

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food tourism) หรือการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (Gastronomic tourism) เกิดขึ้นในช่วง พ.ศ. 2500–2510 เมื่อผู้คนให้ความสนใจอาหารและไวน์เป็นพิเศษ จากนิตยสารอาหาร ตำราอาหารหรือรายการอาหารทางวิทยุและโทรทัศน์ ทำให้ผู้คนนิยมรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้นซึ่งเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมสำหรับประเทศที่พัฒนาแล้วในสมัยนั้น (Hall and Mitchell, 2005) ดังนั้นเมื่อเกิดการท่องเที่ยวนักท่องเที่ยวบางกลุ่มยังคงต้องการอาหารที่ลักษณะใกล้เคียงกับอาหารที่ตนรับประทานเนื่องจากกลัวเรื่องสุขอนามัยและรสชาติที่คุ้นเคย แต่นักท่องเที่ยวอีกกลุ่มมีความสนใจในการลิ้มลองรสชาติอาหารท้องถิ่น โดยเฉพาะกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจเรื่องอาหารและไวน์ ซึ่งต่อมาได้มีการจัดนำเที่ยวในไร่องุ่นที่ทำไวน์ ร้านอาหารท้องถิ่นและเทศกาลอาหารท้องถิ่นของประเทศต่างๆ สำหรับประเทศไทยมีชื่อเสียงด้านอาหารและขนมมาช้านานและกลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการท่องเที่ยวเสียแล้ว อาหารและขนมจัดเป็นสินค้าที่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาตินิยมซื้อกลับเป็นของฝากหรือของที่ระลึกจากการท่องเที่ยว กิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารจึงได้รับความสนใจค่อนข้างมากมีการเติบโตอย่างต่อเนื่องและกำลังเป็นที่นิยมในปัจจุบัน เนื่องจากนักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในกิจกรรม ได้ชิมและรับประทานอาหารซึ่งเป็นกิจกรรมที่ตนชอบอยู่แล้ว สำหรับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย หรือ ททท. เริ่มให้ความสำคัญกับตลาดการท่องเที่ยวเฉพาะทางและใส่ใจกับประสบการณ์การท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวมากขึ้น พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจด์ (2554) วิจัยเกี่ยวกับการสื่อสารอาหารสำหรับการท่องเที่ยวแก่กลุ่มนักท่องเที่ยวสตรีเพื่อหาช่องทางที่เหมาะสมในการสื่อสารกับนักท่องเที่ยวกลุ่มดังกล่าวและเน้นการสร้างฐานข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยให้เป็นที่รู้จัก อย่างไรก็ตามยังไม่มีการศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยเน้นเฉพาะอาหารอย่างจริงจัง คณะผู้วิจัยจึงมีความสนใจเพื่อศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารสำหรับประเทศไทย เป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบการและนักท่องเที่ยวอิสระทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

เจน ไวดาร์ ฮุกแลนด์ และ ยีน เคสทิน จาคอบเซน (2001) ศึกษาวิจัยเรื่อง Gastronomy in the periphery : Food and cuisine as tourism attractions on the top of Europe พบว่า ประเทศนอร์เวย์มีอาหารท้องถิ่นที่เป็นสัญลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่นนั้นๆ หลากหลาย เมื่อนักท่องเที่ยวมาเยือนจะรับประทานอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตในพื้นที่เหล่านั้น เกิดกิจกรรมการท่องเที่ยวแบบใหม่ ที่นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และมีประสบการณ์ร่วมในอาหารท้องถิ่น กลายเป็นความนิยมในเวลาต่อมา (อังกิจโรเบิร์ต และฮอล, 2001) เรียกนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ว่า “นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจด้านอาหารเฉพาะ (Culinary tourist)” มีจุดมุ่งหมายที่จะเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น หรือมีอาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการจัดการท่องเที่ยว จากการสำรวจความสนใจด้านอาหารของนักท่องเที่ยวพบว่า นอกจากจะเดินทางมาเพื่อการท่องเที่ยวตามแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ แล้ว มักนิยมซื้ออาหารและเครื่องดื่มของท้องถิ่นเป็นของฝากหรือของที่ระลึก จากงานวิจัยดังกล่าวชี้ให้เห็นว่า

อาหารท้องถิ่นมีศักยภาพและบทบาทที่สำคัญที่ชี้ให้เห็นถึงการแสดงออกของขนบธรรมเนียมประเพณีสามารถพัฒนาให้เป็นจุดสนใจทางการท่องเที่ยวได้ (อภิรมย์ และคณะ, 2547)

จากค่านิยมในการซื้ออาหารเป็นของฝากหรือของที่ระลึกในการท่องเที่ยวนี้เอง ทำให้ภูมิภาคตะวันตก ซึ่งประกอบด้วย 8 จังหวัด คือ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สุพรรณบุรี สมุทรสาครและสมุทรสงคราม มีความน่าสนใจอย่างยิ่ง เพราะนอกจากภูมิภาคดังกล่าวเป็นแหล่งวัตถุดิบทางการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์แล้ว ยังเป็นแหล่งอาหารและขนมท้องถิ่นที่มีประวัติยาวนาน ได้รับความนิยมนักท่องเที่ยวทุกยุคทุกสมัย นักท่องเที่ยวจึงนิยมซื้ออาหารหรือขนมเพื่อเป็นของฝากหรือของที่ระลึกระหว่างการท่องเที่ยว ซึ่งจะเห็นได้จากการที่ตลาดอาหารท้องถิ่นมีบทบาทสำคัญต่อการผลักดันการท่องเที่ยวในบริเวณนี้ได้เป็นอย่างดี ประกอบกับแนวโน้มการขยายตัวมากขึ้นทุกปีของภูมิภาค โดยเฉพาะจังหวัดที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวหลักของภูมิภาค คือ ประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรีและกาญจนบุรี จัดเป็น 3 ใน 10 จังหวัดท่องเที่ยวยอดนิยมของนักท่องเที่ยวในปี 2554 จากความได้เปรียบในด้านที่ตั้งของภูมิภาคทำให้นักท่องเที่ยวจากกรุงเทพฯ สามารถวางแผนท่องเที่ยวภายในวันเดียวได้ จากการสำรวจโดยสถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย 2554 พบว่าอาหารและของฝากเป็นปัจจัยสำคัญหนึ่งที่มีผลต่อการตัดสินใจ และยังพบว่าอาหารไทยท้องถิ่นพบได้ทั่วไปทุกตำบล อำเภอ ของจังหวัดต่างๆ ในภูมิภาคตะวันตก นอกจากจะเป็นที่รู้จักอย่างดีของนักท่องเที่ยวแล้ว ในบางจังหวัดก็ได้รับการสนับสนุนและส่งเสริมจากภาครัฐอย่างเต็มที่เพื่อกระตุ้นให้เกิดการเติบโตทางการค้ายิ่งขึ้น เช่น ขนมไทย ขนมหม้อแกงและผลิตภัณฑ์จากตาลของจังหวัดเพชรบุรี เป็นต้น จึงถือได้ว่าจังหวัดเพชรบุรีเป็นดินแดนแห่งอาหารไทยเลยทีเดียว อีกหนึ่งกรณีศึกษาที่น่าสนใจคือการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทยที่มีชีวิตแห่งแรกของประเทศไทยที่เทศบาลตำบลอัมพวา จ. สมุทรสาคร ซึ่งตั้งขึ้นและดำเนินงานตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยจัดแสดงจำลองขนมไทยชนิดต่างๆ ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย วิธีการทำขนมไทย และผลิตภัณฑ์ที่ใช้กับขนมไทยในท้องถิ่น ซึ่งสามารถสะท้อนเรื่องราวในอดีตที่เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชนได้เป็นอย่างดี

คณะนักวิจัยเข้าใจถึงประวัติศาสตร์ วิวัฒนาการตลอดจนความสำคัญของอาหารไทยต่อการดำรงชีพที่ส่งผลต่อวิถีความเป็นอยู่ ประเพณี วัฒนธรรมและความเป็นไทยที่ถูกสืบทอดมาทางอาหารการกินทั้งอาหารคาวและหวานของชาวไทย อาหารไทยจึงนับว่าเป็นสินค้าของฝากที่บรรจุภูมิปัญญาพื้นบ้านและอัตลักษณ์ของท้องถิ่นได้อย่างลงตัวที่พร้อมจะสื่อสารข้อมูลเชิงพื้นที่และภูมิปัญญาท้องถิ่นในแง่ต่างๆ ไปยังผู้บริโภคให้รับทราบ นอกจากการใช้เป็นทุนทางสังคมสำหรับการสื่อสารระหว่างกันของคนในชาติ หากแต่ปัจจุบันยังสามารถนำมาเป็นกลยุทธ์ในภาคธุรกิจ บริการและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวโดยอาศัยเป็นทุนสำหรับประชาสัมพันธ์ถึงขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรมและความเป็นไทยให้ทั้งคนในชาติ ตลอดจนให้ชาวต่างชาติเกิดความตระหนัก เข้าใจในความเป็นไทยได้เป็นอย่างดี จากความได้เปรียบทั้งในแง่ภูมิศาสตร์และทำเลที่ตั้งของแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ รวมทั้งทรัพยากรการท่องเที่ยวที่มีความหลากหลายทั้งธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมประเพณี รวมถึงขนมและอาหารไทยท้องถิ่นที่ทำจากภูมิปัญญาพื้นบ้านอย่างมีอัตลักษณ์ ทำให้โอกาสที่จะพัฒนาการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (Gastronomic Tourism) สำหรับภูมิภาคตะวันตกให้มีแนวโน้มเป็นไปได้และสามารถพัฒนาให้เกิดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนได้ในอนาคต ดังนั้นหากนำรูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีภูมิปัญญาท้องถิ่นแฝงใ้ลู่อยู่ มาผสมผสานกับรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ จะทำให้เกิดการเชื่อมโยงและถ่ายทอดข้อมูลความรู้เชิงพื้นที่ไปยังกลุ่มต่างๆ ที่เกี่ยวข้องตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิต การตลาดและการบริการต่างๆ และเกิดการเข้าใจในวิถีชีวิตความเป็นอยู่ ประเพณี วัฒนธรรมและภูมิปัญญาชาวบ้านของชนแต่ละท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี

คณะนักวิจัยได้นำองค์ความรู้เดิมจากการศึกษาวิจัยในโครงการ “การพัฒนาคลังเตอร์ของกลุ่มธุรกิจอาหารไทยท้องถิ่นและการจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศสำหรับเส้นทางใหม่ของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก” เพื่อพัฒนาต่อยอดสำหรับแผนงานวิจัยนี้ด้วย ซึ่งเป็นการศึกษาและสำรวจข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านอาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร โดยโครงการนี้ได้มีการศึกษาและสำรวจข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ศึกษาภาพการณ์ท่องเที่ยวตลอดจนวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค และพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านอาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก โดยศึกษาเส้นทาง 4 เส้นทาง คือ เส้นทางตามรอยน้ำตาล (โตนด) เส้นทางลำนำคำหวาน เส้นทางชุดทองลงลิ้ม และเส้นทางทองคำชาวแห่งธรรมชาติ เพื่อศึกษาศักยภาพของเส้นทางท่องเที่ยวดังกล่าว ซึ่งเป็นรูปแบบของการท่องเที่ยวแนวใหม่ของประเทศไทย ส่วนที่สองเป็นการศึกษาวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกตามแนวคิดใหม่โดยใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารและแนวคิดเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว โดยใช้ข้อมูลที่ได้จากการสังเคราะห์จากนักท่องเที่ยวและการระดมความคิดจากผู้เชี่ยวชาญ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 4 เส้นทาง แล้วศึกษาศักยภาพความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ร่วมกับเส้นทางท่องเที่ยวดังกล่าว ส่วนที่สามเป็นการจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศการท่องเที่ยวตลอดเส้นทางเรียนรู้อาหารด้านอาหารไทย โดยมีข้อมูลของผลิตภัณฑ์อาหารไทยตามสถานที่และเส้นทางท่องเที่ยว แล้วจัดทำเว็บไซต์ระบบสารสนเทศ สำหรับประชาสัมพันธ์และสนับสนุนการท่องเที่ยวและการเรียนรู้อาหารไทยในแต่ละพื้นที่ของภูมิภาคตะวันตก ซึ่งจากผลงานวิจัยที่ได้ทั้งสามส่วน ทำให้ได้เส้นทางท่องเที่ยวที่มีการสอดแทรกกิจกรรมการเรียนรู้อาหารด้านอาหารไทยซึ่งมีทั้งส่วนที่เป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารในแต่ละเส้นทางและการนำวัตถุดิบมาพัฒนาเพื่อให้เกิดอาหารไทยต่างๆ โดยสถานที่แต่ละสถานที่ที่มีสิ่งที่น่าสนใจแตกต่างกันทั้งการเรียนรู้จากภูมิปัญญาทางการเกษตร หัตถกรรม วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ของชาวบ้าน เป็นต้น จากการสร้างเส้นทางท่องเที่ยวทำให้ได้รูปแบบการท่องเที่ยว 3 รูปแบบ คือ การท่องเที่ยวแบบไปเช้า – เย็นกลับ การท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน และ การท่องเที่ยวแบบ 3 วัน 2 คืน โดยเส้นทางตามรอยน้ำตาลโตนดมีเส้นทางท่องเที่ยวดังนี้ การท่องเที่ยวแบบไปเช้า – เย็นกลับ (ตามรอยน้ำตาลโตนด) การท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน (นครอาหารหวาน) และการท่องเที่ยวแบบ 3 วัน 2 คืน (สืบสานตำนานตาลโตนด) เส้นทางลำนำคำหวานมีเส้นทางท่องเที่ยวที่แนะนำคือ การท่องเที่ยวแบบไปเช้า – เย็นกลับ (ย้อนรอยคำหวาน) การท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน (สืบสานวันวาน) และการท่องเที่ยวแบบ 3 วัน 2 คืน (รักษาด้านานเรื่องเล่า) เส้นทางชุดทองลงลิ้ม มีเส้นทางท่องเที่ยวดังนี้ การท่องเที่ยวภายใน 1 วัน (ชุดทอง) การท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน (วิถีทอง) และการท่องเที่ยวแบบ 3 วัน 2 คืน (จำลองทอง) และเส้นทางสุดท้ายคือทองคำชาวแห่งธรรมชาติ มีเส้นทางท่องเที่ยว คือ การท่องเที่ยวแบบไปเช้า-เย็นกลับ (เส้นทางแรกนาขวัญ) การท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน (เส้นทางสู่ขวัญข้าว) และการท่องเที่ยวแบบ 3 วัน 2 คืน (เส้นทางทองคำชาวแห่งธรรมชาติ จากเมล็ดข้าว...สู่อาหารไทย) ซึ่งได้มีการประเมินผ่านผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวมาพิจารณาตามเกณฑ์ต่างๆ และการจัดกิจกรรม Fam Trip ในรูปแบบการท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน พบว่าเส้นทางท่องเที่ยวทั้ง 4 เส้นทางนี้มี

ความน่าสนใจที่จะสามารถนำไปพัฒนาให้เกิดศักยภาพในเชิงพาณิชย์ในการนำไปพัฒนาเพื่อให้เกิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารไทยต่อไป

ในส่วนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกตามแนวคิดใหม่เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 4 เส้นทาง พบว่าได้ผลิตภัณฑ์อาหารไทยจากเส้นทางการท่องเที่ยวทั้ง 4 เส้นทาง จำนวน 8 ผลิตภัณฑ์ คือ เส้นทางตามรอยน้ำตาลโตนด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ตาลละตุนาหั่น (ตาลคู่) และตาลละมุน (อาหารตาลทรงเครื่อง) เส้นทางลำนำคำหวาน ได้แก่ หยดน้ำสังข์ และนางลอย เส้นทางทองคำขาวแห่งธรรมชาติ ได้แก่ ข้าวหอม และข้าวศรีนิล และเส้นทางชุดทองลงลิ้ม ได้แก่ ศรีสุพรรณ และทศทัต ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาหารทั้ง 8 ผลิตภัณฑ์ได้มีการประเมินทางประสาทสัมผัสและทดสอบศักยภาพในเชิงพาณิชย์กับนักท่องเที่ยวในพื้นที่และผู้ที่เกี่ยวข้องแล้ว พบว่ามีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ทุก ๆ ตัวซึ่งได้รับผลตอบรับจากกลุ่มผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวที่ได้ทำการทดสอบผลิตภัณฑ์แล้ว และยังได้มีการทดสอบผลิตภัณฑ์ต่างๆ เหล่านี้ร่วมกับเส้นทางการท่องเที่ยวทั้ง 4 เส้นทาง พบว่าอาหารแนวคิดใหม่และของฝากสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเป็นอย่างดี อีกทั้งบรรจุภัณฑ์ก็มีความสวยงาม พิถีพิถันรายละเอียดในการบอกเล่าเรื่องราวของอาหารและเส้นทางการท่องเที่ยวต่างๆ อย่างไรก็ตามเมื่อนำไปประยุกต์ใช้ในเชิงพาณิชย์อาจจะต้องมีการประยุกต์ปรับปรุงแก้ไขผลิตภัณฑ์ให้มีความสอดคล้องกับกระบวนการผลิตควบคุมต้นทุน และวัตถุดิบให้มีความเหมาะสมเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพที่ดีและมีความสม่ำเสมอในทุกๆ ล็อตของการผลิต อีกทั้งบรรจุภัณฑ์ที่ได้ออกแบบมาจะราคาต้นทุนในการทำบรรจุภัณฑ์ค่อนข้างสูง ซึ่งมีความแตกต่างกันตามรายละเอียดของบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด ซึ่งหากผู้ประกอบการที่จะนำองค์ความรู้และแนวคิดนี้ไปใช้ในเชิงพาณิชย์จะต้องมีการประยุกต์ใช้บรรจุภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมกับศักยภาพของผู้ประกอบการต่อไป แต่อย่างไรก็ตามแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารของฝากนี้ ถือเป็นแนวคิดต้นแบบในการนำไปปรับประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกในการท่องเที่ยวในรูปแบบอื่นๆ หรือในพื้นที่อื่นๆ ต่อไป ซึ่งถือเป็นต้นแบบที่ดีในการยกระดับมาตรฐานสินค้าของฝากหรือของที่ระลึกที่อยู่ในการท่องเที่ยวของประเทศไทยอีกด้วย

ดังนั้นเพื่อเป็นการทดสอบโมเดลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารและส่งเสริมให้พื้นที่ภูมิภาคตะวันตกเป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีความสำคัญสำหรับประเทศไทย คณะวิจัยจึงได้ศึกษาพัฒนาและทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารไทย จากการศึกษาข้อมูลอาหารไทยท้องถิ่นแบบองค์รวม (อาหารท้องถิ่น + เกษตรเชิงอนุรักษ์ + ภูมิปัญญาชาวบ้านตลอดจนศิลปวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องในแต่ละพื้นที่) ที่ผสมผสานรูปแบบของข้อมูลในลักษณะต่างๆ ที่ได้จากการเก็บรวบรวมเพื่อใช้ในการบูรณาการจัดการท่องเที่ยวแบบผสมที่ให้ความรู้แก่นักท่องเที่ยวพร้อมกันทั้ง 3 ทาง คือ 1. การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร 2. การท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ และ 3. การท่องเที่ยวเชิงภูมิปัญญาท้องถิ่นและศิลปวัฒนธรรม และยังมีความสนใจในการพัฒนาสินค้าจากวัตถุดิบทางการเกษตร อาหารไทยท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์ท้องถิ่นให้เป็นผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ แต่สื่อถึงความทันสมัย เพื่อใช้เป็นสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกทั้งนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยอาศัยฐานความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและความคิดสร้างสรรค์เป็นเครื่องมือในการพัฒนาตัวสินค้านั้นๆ โดยให้สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้อีกด้วย

ทางคณะวิจัยได้ดำเนินงานวิจัยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน โดยส่วนแรก เป็นการศึกษาและสำรวจข้อมูล การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารพื้นถิ่นในภูมิภาคภาคตะวันตก ในพื้นที่ 8 จังหวัด คือ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สุพรรณบุรี สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม โดยศึกษาเอกลักษณ์ทาง วัฒนธรรมด้านอาหาร ประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยจะต้องหาอัตลักษณ์และ ความโดดเด่นของแต่ละพื้นที่ก่อน แล้วจึงจะนำมากำหนดเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มี ศักยภาพทางการตลาดและในเชิงพาณิชย์ โดยจะใช้แนวคิดพื้นฐานของการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ การท่องเที่ยวโดยชุมชน และการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ประเพณี และเทศกาลในท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการกินอยู่ของชุมชน แล้วทดสอบศักยภาพของเส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่ได้ ส่วนที่สอง เป็นการศึกษาวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้า ที่ระลึกตามแนวคิดใหม่โดยใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารและแนวคิดเชิงสร้างสรรค์สำหรับ นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยการสังเคราะห์และวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ นักท่องเที่ยวและการระดมความคิดจากผู้เชี่ยวชาญทั้งส่วนของภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่สอดคล้องกับ อัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นในภูมิภาคตะวันตก แล้วประเมินศักยภาพของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ในเส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารดังกล่าว แล้วจึงนำข้อมูลที่ได้มาพัฒนาระบบฐานข้อมูลสารสนเทศที่มีอยู่ เดิมสำหรับใช้เป็นระบบฐานข้อมูลของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยนำข้อมูลที่ได้มาพัฒนา เว็บไซต์ระบบสารสนเทศ (จากฐานข้อมูลและเว็บไซต์เดิม) สำหรับใช้ในการประชาสัมพันธ์และสนับสนุน การท่องเที่ยวและการเรียนรู้อาหารในแต่ละพื้นที่ของภูมิภาคตะวันตก จากผลงานวิจัยนี้ทางคณะนักวิจัย สามารถสร้างเส้นทางใหม่ของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ ตลอดจนแนวคิด ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่อาศัยความรู้ทางวิทยาศาสตร์อาหารและความคิดเชิงสร้างสรรค์ จนได้เป็นผลิตภัณฑ์ แนวคิดใหม่สรรค์สร้างเป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึก ท้ายสุดจะเป็นการสังเคราะห์องค์ความรู้ทั้งหมดจาก ระบบฐานข้อมูลสำหรับใช้เป็นแหล่งข้อมูลเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศให้มาท่องเที่ยวยัง ภูมิภาคภาคตะวันตกของประเทศไทยได้เป็นอย่างดี

1.2 วัตถุประสงค์หลักของแผนงานวิจัย

1.2.1 วิเคราะห์ศักยภาพและพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาค ตะวันตก

1.2.2 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่สำหรับใช้เป็นผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึก สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

1.2.3 เพื่อจัดทำข้อเสนอแนะเชิงนโยบายสำหรับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารใน ภูมิภาคภาคตะวันตก

1.3 เป้าหมายของผลผลิต (output) และตัวชี้วัด

ตารางที่ 1 แสดงผลผลิตและตัวชี้วัดของแผนงานวิจัย

ผลผลิต	ตัวชี้วัด			
	เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ	เวลา	ต้นทุน
1. ข้อมูลและองค์ความรู้ของอาหารไทยในภูมิภาคตะวันตก	1 ชุดข้อมูล	องค์ความรู้และข้อมูลที่มีคุณภาพ	เดือนที่ 3	-
2. ผลการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก	1 ชุดข้อมูล	ข้อมูลที่มีคุณูปภาพที่สามารถนำไป	เดือนที่ 7	-
3. เส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก	จำนวนเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	ประยุกต์ใช้ในการท่องเที่ยวหรือใช้เป็นนโยบายของรัฐ	เดือนที่ 9 เดือนที่ 12	-
4. ผลการทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	1 ชุดข้อมูล จำนวนข้อมูลไม่น้อยกว่า 4 ข้อมูล	เส้นทางท่องเที่ยวที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ จำนวนนักท่องเที่ยวที่เพิ่มมากขึ้น	เดือนที่ 4	-
5. ข้อมูลแนวคิดจากนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติสำหรับนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่	สินค้าที่ระลึก/ ผลิตภัณฑ์ใหม่ไม่น้อยกว่า 4 ผลิตภัณฑ์	องค์ความรู้ที่ดีสามารถนำไปใช้ในการต่อยอดได้	เดือนที่ 10	-
6. ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่สำหรับเป็นของฝากและของที่ระลึกที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	สินค้าที่ระลึกใหม่ไม่น้อยกว่า 4 ผลิตภัณฑ์	นวัตกรรม/แนวคิดที่ดีที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์	เดือนที่ 12	-
7. ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตก	จำนวนฐานข้อมูล 1 ชุด	ผลิตภัณฑ์ได้รับความพึงพอใจจากนักท่องเที่ยวคิดเป็นร้อยละ 70	เดือนที่ 12	-
8. พัฒนาระบบฐานข้อมูลสารสนเทศและเว็บไซต์เดิม	คู่มือการใช้ 1 ชุด	ข้อมูลที่ดีและมีคุณูปภาพที่สามารถนำไปใช้ใน	เดือนที่ 12	-
9. ข้อมูลที่อยู่ในระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ	ข้อมูล 1 ชุด	อุตสาหกรรมท่องเที่ยวเพิ่มโอกาสทางการตลาดของการท่องเที่ยว	เดือนที่ 12	-
10. เส้นทางใหม่สำหรับการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่ผสมความรู้ทั้งเชิงเกษตรอนุรักษ์และภูมิปัญญาชาวบ้าน	เส้นทางใหม่ ไม่น้อยกว่า 4 เส้นทาง	คู่มือที่ดีที่สามารถใช้ได้และเกิดความเข้าใจ ใช้ได้จริงในเชิงพาณิชย์และ	เดือนที่ 12	-
11. ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ บทความ หรือสิ่งตีพิมพ์ต่างๆ	ไม่น้อยกว่า 1 เรื่อง	อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ ชนิดของสื่อ ระบบฐานข้อมูลที่ดี เส้นทางที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์สำหรับ อุตสาหกรรมท่องเที่ยว ข้อมูลที่ดี		

หมายเหตุ : ต้นทุนตามร้อยละของงบประมาณที่เสนอขอ

1.4 เป้าหมายของผลลัพธ์ (outcome) และตัวชี้วัด

ตารางที่ 2 แสดงผลลัพธ์และตัวชี้วัดของแผนงานวิจัย

ผลลัพธ์	ตัวชี้วัด			
	เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ	เวลา (ปี)	ต้นทุน
1. เพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวของภูมิภาคตะวันตกจากการเพิ่มเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	ร้อยละ 10 ของจำนวนนักท่องเที่ยวเดิม	เพิ่มศักยภาพการท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกให้ขยายตัวและมีคุณภาพ	1	-
2. ธุรกิจการท่องเที่ยวของภูมิภาคตะวันตกมีรายได้เพิ่มขึ้น	ร้อยละ 10 จากรายได้เดิม	มีคุณภาพคุณรูปที่ดีของธุรกิจท่องเที่ยวและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง	1	-
3. ประชากรที่อยู่ในเส้นทางการท่องเที่ยวมีรายได้ต่อเดือนเพิ่มขึ้น กลุ่มผู้ประกอบการทำอาหารรายย่อยสามารถลดต้นทุนและสร้างผลกำไรมากขึ้น	ร้อยละ 10 จากรายได้เดิม	คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น	1	-
4. ผลิตภัณฑ์อาหารแนวคิดใหม่และมีศักยภาพในเชิงพาณิชย์จากผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวมากขึ้น	จำนวนผลิตภัณฑ์ไม่น้อยกว่า 4 ชนิด	ผลิตภัณฑ์ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคนักท่องเที่ยวคิดเป็นร้อยละ 70	1	-
4. โอกาสทางการตลาดที่เพิ่มขึ้นของอาหารไทยท้องถิ่นแนวใหม่สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	มีการนำไปใช้ในการจัดจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ ไม่น้อยกว่า 4 ชนิด	ความเป็นอยู่ของคนในท้องถิ่นดีขึ้น รายได้มากขึ้น	1	-
5. เปิดโอกาสการใช้ประโยชน์ของระบบฐานข้อมูลสารสนเทศสู่สาธารณะชน	จำนวนครั้งของการเข้าใช้	เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพความพึงพอใจของผู้บริโภค/นักท่องเที่ยวเกิดการยอมรับเพิ่มขึ้น ร้อยละ 10	1	-
6. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพ มีมาตรฐานการผลิตที่ดี คุณค่าและความปลอดภัยมากขึ้น	จำนวนผลิตภัณฑ์ ไม่น้อยกว่า 4 ผลิตภัณฑ์	การอ้างอิงข้อมูลที่ดี คุณภาพและมาตรฐานการผลิตที่ดี ยกระดับอุตสาหกรรมอาหารไทยและการท่องเที่ยว	1	-

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 ทำให้ทราบข้อมูลด้านวัฒนธรรมท้องถิ่น ประเพณี และเทศกาลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกเพิ่มเติมในฐานข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

1.5.2 ได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่มีศักยภาพทางการตลาดและเชิงพาณิชย์ในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวภาคบริการ

1.5.3 สร้างรายได้แก่ชุมชน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องตลอดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร สนับสนุนภาคการบริการ ร้านค้าหรือธุรกิจอาหาร กลุ่มธุรกิจบริการและการท่องเที่ยว ที่จะก่อรายได้เป็นของตนเองและสร้างความมั่นคงให้กับชุมชน

1.5.4 ได้ผลสรุปจากการศึกษาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อใช้เป็นข้อเสนอแนะในพัฒนาและช่วยการกระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่สำหรับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารต่อไป

1.5.5 ได้องค์ความรู้ของการทำอาหารไทยตามภูมิปัญญาท้องถิ่น และแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่หรือสินค้าของฝากที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยท้องถิ่นตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

1.5.6 ได้องค์ความรู้สำหรับการพัฒนากระบวนการผลิตที่ดีตลอดจนสามารถเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมสำหรับการทำอาหารไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของของฝากและสินค้าที่ระลึก ทำให้เกิดมาตรฐานการผลิตที่ดี มีคุณภาพ มีความปลอดภัยและเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

1.5.7 ได้ผลิตภัณฑ์ของฝากหรือของที่ระลึกรูปแบบใหม่ภายใต้แนวคิดเชิงสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าที่สามารถมีศักยภาพในเชิงพาณิชย์สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

1.5.8 เพื่อนำไปเป็นข้อเสนอแนะและสนับสนุนสำหรับการวางแผนยุทธศาสตร์และนโยบายสำหรับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในแต่ละท้องถิ่นนั้นๆ ของหน่วยงานจากภาครัฐในภูมิภาคตะวันตกต่อไป

1.5.9 ช่วยสนับสนุนให้เกิดการท่องเที่ยวในเส้นทางใหม่ ที่ช่วยเพิ่มการขยายตัวในภาคการท่องเที่ยว และการให้บริการและสามารถช่วยขับเคลื่อนและผลักดันให้ผู้ประกอบการในภาคธุรกิจอาหารเกิดการพัฒาสินค้าในรูปแบบใหม่ๆ มากขึ้น

1.5.10 ได้ระบบฐานข้อมูลสารสนเทศที่เกี่ยวกับเส้นทางการท่องเที่ยวและข้อมูลอาหารไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของสินค้าท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ เพื่อใช้เป็นสื่อในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวของภูมิภาคตะวันตก

1.5.11 ได้ระบบการจัดเก็บข้อมูลความรู้ของการทำอาหารไทยตามภูมิปัญญาท้องถิ่น และแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่หรือสินค้าของฝากที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยท้องถิ่น ที่เป็นทั้งความจริงที่ความรู้ทางวิทยาศาสตร์สามารถอธิบายถึงปรากฏการณ์ต่างๆ และจากภูมิปัญญาชาวบ้านหรือท้องถิ่นของการทำอาหารไทยในแต่ละชนิด

1.5.12 ทำให้การขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตกมีมากขึ้น

1.5.13 ช่วยสร้างการเชื่อมโยงการทำงานระหว่างหน่วยงานภาครัฐ และภาคเอกชน รวมถึงภาคีกลุ่มอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

บทที่ 2

ผลการดำเนินงานวิจัยตามแผนงานวิจัย

2.1. ผลการวิเคราะห์ศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก

จากการศึกษาข้อมูลในปัจจุบันพบว่าการท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกมีแนวโน้มการขยายตัวที่มากขึ้น โดยเฉพาะจังหวัดที่มีแหล่งท่องเที่ยวหลักของภูมิภาค คือ ประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี และกาญจนบุรี ซึ่งสามารถจัดแบ่งภาคกลางตอนล่าง 8 จังหวัด แบ่งการบริหารงานเชิงยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัด โดยแบ่งเป็นภาคกลางตอนล่าง 1 (นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี) ภาคกลางตอนล่าง 2 (สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์) ซึ่งกลุ่มภาคกลางตอนล่าง 1 อยู่ใกล้กับกรุงเทพมหานคร มีแม่น้ำท่าจีน แม่น้ำแม่กลอง และแม่น้ำแควไหลผ่านมีความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติเหมาะแก่การเกษตรกรรม ไม่ว่าจะเป็นข้าว พืชผัก พืชไร่ ผลไม้ ประมงและปศุสัตว์ แต่ละจังหวัดเป็นจังหวัดขนาดกลางที่มีประชากรใกล้เคียงกันซึ่งเหมาะแก่การบริหารพัฒนาในด้านต่างๆ เป็นแหล่งอาหารและอุตสาหกรรมแปรรูปการเกษตรแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์และธรรมชาติ เศรษฐกิจส่วนใหญ่เจริญเติบโตพึ่งพาภาคอุตสาหกรรม โดยมีภาคเกษตรกรรม การค้า และบริการรองรับทำให้เศรษฐกิจมีการขยายตัวและเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง กลุ่มภาคกลางตอนล่าง 2 พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ราบลุ่มโดยมีพื้นที่ชายฝั่งทะเลยาว 359 กิโลเมตร มีแม่น้ำที่สำคัญ 4 สาย คือ แม่น้ำท่าจีน แม่น้ำแม่กลอง แม่น้ำเพชรบุรีและแม่น้ำปราณบุรี ไหลลงสู่อ่าวไทย พื้นที่ทั้ง 8 จังหวัดมีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวอยู่แล้ว เนื่องจากมีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติและทางวัฒนธรรมที่มีชื่อเสียงเป็นที่นิยมอยู่แล้ว อาทิ ตลาดน้ำอัมพวา ชายหาดชะอำ ชายหาดหัวหิน พระนครคีรี นอกจากนี้ ยังมีทรัพยากรธรรมชาติและทรัพยากรวิจิตรภูมิที่มีความสมบูรณ์ของพื้นที่ที่สามารถดึงดูดและสามารถสร้างความประทับใจให้แก่นักท่องเที่ยวได้

2.1.1 ศักยภาพของพื้นที่ในเชิงวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น และภูมิปัญญา

โครงการวิจัยย่อยที่ 1 ได้ทำการสำรวจ ศึกษา และรวบรวมข้อมูลและองค์ความรู้ของอาหารและขนมไทยในภูมิภาคตะวันตก จำนวน 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี สุพรรณบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม โดยเป็นการศึกษาข้อมูลทุติยภูมิเกี่ยวกับองค์ความรู้ด้านเอกลักษณ์ของวัฒนธรรม โดยมีการศึกษาข้อมูลทั่วไปของพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ลักษณะภูมิศาสตร์ วัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยแบ่งการศึกษาเป็นรายจังหวัด โดยมีการศึกษาสภาพภูมิศาสตร์ ลักษณะภูมิประเทศ ลักษณะภูมิอากาศ ประชากรและลักษณะทางสังคม เศรษฐกิจและการประกอบอาชีพ พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ ซึ่งจะศึกษาความเป็นมาของจังหวัด หรือพื้นที่ มรดกทางวัฒนธรรม ซึ่งจะศึกษาถึงศิลปวัฒนธรรม แหล่งโบราณคดีและประวัติศาสตร์ สถาปัตยกรรมเด่น สิ่งสำคัญคู่บ้านคู่เมือง การละเล่นพื้นบ้านและนาฏศิลป์ การศึกษามรดกทางธรรมชาติของแต่ละจังหวัด ในส่วนของพื้นที่ป่า แหล่งน้ำ แหล่งท่องเที่ยวตามธรรมชาติ ภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น ในส่วนของการทำมาหากินและภูมิปัญญาอาหาร วัฒนธรรมด้านการกิน เอกลักษณ์ของท้องถิ่น เอกลักษณ์ประจำจังหวัด เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม วัฒนธรรมด้านการกิน ภูมิปัญญาทางอาหาร

จากการศึกษาข้อมูลของพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ได้ทำการศึกษาข้อมูลของอาหารไทยที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมและ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกสำหรับใช้ในการพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่

สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร สำหรับอาหารไทยมีวิวัฒนาการเป็นลำดับ ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบทางการเกษตรที่แตกต่างกันของแต่ละภูมิภาคเป็นสำคัญ วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารแตกต่างกันของแต่ละภูมิภาคทำให้อาหารของแต่ละภูมิภาคมีความแตกต่างกัน แต่นิยมรับประทานข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก โดยคนในพื้นที่ภาคกลางและภาคใต้นิยมรับประทานข้าวเจ้ามากกว่า ขณะที่คนในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (อีสาน) นิยมรับประทานข้าวเหนียว สำหรับเนื้อสัตว์ที่นิยมรับประทานคือ “เนื้อปลา” เนื่องจากคนไทยมีความผูกพันกับแม่น้ำเป็นอย่างมากทำให้อาหารประจำครัวไทยนิยมประกอบด้วยเนื้อปลาเป็นหลัก ทั้งปลาย่าง ปลาปิ้ง จัมน้ำพริก กินกับผักสดที่หาได้ตามหนองน้ำ ชายป่า หากกินปลาไม่หมดก็สามารถนำมาแปรรูปให้เก็บไว้ได้นาน ๆ ไม่ว่าจะเป็นปลาแห้ง ปลาเค็ม ปลาร้า ปลาเจ่า

การศึกษาพบว่าบริเวณภาคกลางโดยเฉพาะอย่างยิ่งพื้นที่ 8 จังหวัดซึ่งเป็นพื้นที่เป้าหมายของงานวิจัยเป็นภูมิภาคที่มีดินและน้ำอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งปลูกข้าว และเป็นแหล่งประมงที่สำคัญของประเทศ พื้นที่มีความอุดมไปด้วยทั้งพืช ผักและสัตว์ต่างๆ ที่เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร อาหารหลักของคนภาคกลางนิยมคือ ข้าวเจ้า คนภาคกลางนิยมใช้ใบบัวห่อข้าวนำไปรับประทานเวลา ออกไปทำงานในนา หรือการเดินทางเรียกกันว่า”ข้าวห่อใบบัว” กับ ข้าวที่นิยมมีเกือบทุกมื้ออาหาร คือ น้ำพริกประเภทต่างๆ เช่น น้ำพริกเผา น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาย่าง รับประทานกับผักนานาชนิดที่หาได้ในท้องถิ่น อาหารที่รับประทานคู่กับข้าวในพื้นที่นอกจากน้ำพริกแล้วยังแบ่งประเภทต่างๆ ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่มีในพื้นที่และวัฒนธรรมกลุ่มย่อย การวิจัยนี้พบว่าสิ่งที่โดดเด่นของอาหารภาคกลางคือการนิยมปรุงรสอาหาร ด้วยเครื่องปรุงรสที่ได้จากวัตถุดิบในพื้นที่ อาทิ น้ำปลาที่เป็นเครื่องปรุงรสในอาหารคาวเกือบทุกประเภท เช่นเดียวกับคนภาคอีสานที่นิยมใช้น้ำปลาร้าปรุงอาหารจากการวิเคราะห์ข้อมูลชุดและการสำรวจภาคสนาม วัฒนธรรมด้านอาหารของพื้นที่มีความเกี่ยวพันอย่างมากกับวัตถุดิบที่มีในพื้นที่ทำให้อาหารคาว และอาหารหวานในพื้นที่มีลักษณะที่โดดเด่นจากพื้นที่อื่นๆ อาทิ แกงกะทิต่างๆ มีการนำวัตถุดิบหรือพืช ผลไม้ที่ปลูกในพื้นที่เป็นส่วนผสม ทำให้แกงนั้นเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัด อาทิ แกงหัวตาลที่มีเฉพาะในจังหวัดเพชรบุรี แกงใบชะคราม เป็นต้น อาจกล่าวได้ว่าเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมด้านอาหารในพื้นที่ภาคกลาง 8 จังหวัด คือการใช้วัตถุดิบในพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ และหลากหลายปรุงอาหารในพื้นที่ได้อย่างมีเอกลักษณ์

2.1.2 ความหลากหลายและเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมด้านอาหาร

จากข้อมูลของอาหารไทยที่ได้จากการสำรวจข้อมูลจากเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร ทั้งในด้านอาหารพื้นเมืองและอาหารท้องถิ่น เรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร อาทิ อาหารและงานเทศกาล งานประเพณี ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นของพื้นที่ที่ทำการศึกษาทั้ง 8 จังหวัด ในด้านวัฒนธรรมด้านอาหาร อาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่น อาหารกับของฝากและการท่องเที่ยว อาหารกับประเพณีหรือเทศกาล พบว่าอาหารที่เกิดขึ้นในพื้นที่ 8 จังหวัดมีความสอดคล้องกับวัตถุดิบในพื้นที่ และการดำรงชีวิต วัฒนธรรม เทศกาล ของผู้คนในพื้นที่

2.1.2.1 ความหลากหลายของวัตถุดิบในการประกอบอาหารและประเภทของอาหาร

จากการศึกษาภาคสนาม และการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักในพื้นที่ 8 จังหวัด พบว่าวิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่ส่วนใหญ่จะเลือกที่จะแปรรูปอาหารตามวัตถุดิบดั้งเดิมในแต่ละพื้นที่ที่มีอยู่ ซึ่งในส่วนของพื้นที่ภาคกลางตอนล่าง 1 คือ นครปฐม สุพรรณบุรี กาญจนบุรีและราชบุรี จะเป็นวัตถุดิบที่เกิดจากการเพาะปลูกและได้จากน้ำจืด เช่น ข้าว ผลไม้ หน่อไม้ เห็ด ตาลโตดและปลาน้ำจืด ส่วนพื้นที่ภาคกลางตอนล่าง 2 คือ เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ติดกับทะเล ดังนั้นวัตถุดิบหลักๆ ในพื้นที่ดังกล่าวจะเป็นสัตว์น้ำในทะเล เช่น อาหารทะเลต่างๆ ปลาหู หอยชนิดต่างๆ และมะพร้าว ส่วนภูมิปัญญาส่วนใหญ่จะเกิดจากการต้องการถนอมอาหารหรือยืดอายุอาหาร หรือเกิดจาก

การหมักเป็นเครื่องปรุงรสต่างๆ เช่น กะปิ น้ำปลา เห็ดดอง หอยแครงดอง หน่อไม้ดอง ปลาอบรมควัน เป็นต้น ข้อมูลด้านวัตถุดิบในการประกอบอาหารในจังหวัดต่างแสดงในตารางที่ 3 ตารางที่ 3 สรุปข้อมูลวัฒนธรรมด้านอาหาร ในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัด

จังหวัด	วัตถุดิบในพื้นที่	ภูมิปัญญาอาหาร	อาหารท้องถิ่น/ อาหารพื้นบ้าน	ผลิตภัณฑ์ของฝาก	เทศกาลเกี่ยวกับ อาหาร	อาหารกับ ชีวิตประจำวัน
สมุทรสงคราม	น้ำตาลมะพร้าว กะปิ หอยแมลงภู่ หอยแครง อาหารทะเล ปลาทุ หอยหลอด เกลือสมุทร	กะปิคลองโคน หอยแครงดอง น้ำตาลมะพร้าว	หอยแครงดอง อาหารจากปลาทุ น้ำพริกไข่ทุทะเล เมนูชะคราม	ปลาทุแม่กลอง กะปิคลองโคน	ปลาทุ อาหารทะเล ส้มโอ ลิ้นจี่	เมนูปลาทุ น้ำพริกกะปิ แกงชนิดต่างๆ
สมุทรสาคร	น้ำปลา อาหารทะเล ชะคราม เกลือสมุทร	น้ำปลา อาหารทะเลแปรรูป	หอยพิม เมนูชะคราม เมนูปลาทุ	ผลไม้ อาหารทะเล ปลาทุทำฉลอม	ผลไม้ ปลาสด อาหารทะเล	อาหารทะเล
เพชรบุรี	น้ำตาลโตนด ปลาปัก ปลานิล เกลือสมุทร หอยแครง หอยแมลงภู่	น้ำตาลโตนด ผลิตภัณฑ์ ตาลโตนด	น้ำตาลโตนด ผลิตภัณฑ์ ตาลโตนด	ขนมหวาน น้ำตาลโตนด ผลิตภัณฑ์ตาลโตนด	ตาลโตนด ข้าวหอ กระยาสารท	ข้าวแช่ แกง ขนมหวาน ขนมตาล
ประจวบคีรีขันธ์	สับปะรด มะพร้าว อาหารทะเล ปลานวลจันทร์ทะเล ปลาหมึก	ปลาหมึกแดด เดียว	อาหารทะเล อาหารใต้	อาหารทะเล ซีสแซค ปลาหมึกแดดเดียว วุ้นหางจรเข้	ปลาหมึกแดดเดียว อาหารทะเล	อาหารทะเล แกงส้ม จับหลัก
ราชบุรี	น้ำปลา ผลไม้ ไข่เป็ด ชีอิ้วโบราณ	น้ำปลา ข้าวแช่ขาวมอญ ขนมจีน ข้าวแห้ง	น้ำพริก	ไข่โป๊ เต้าหู้ดำ อุนหนวน ขนมเค้กมะพร้าว อ่อน	ขนมจีน	น้ำพริกเผา แกงคั่วและแกงส้ม ของหวาน ขนมจีน
นครปฐม	ผลไม้ ข้าว หมู	อาหารใต้จีน ข้าวหมูแดง ข้าวหลาม	ข้าวหมูแดง น้ำพริก	ข้าวหลาม น้ำพริก หมูแผ่น หมูย่าง หมูหัน ขนมเปียะ ส้มโอ	ผลไม้ ขนมจีน	ข้าวหมูแดง ปลาน้ำจืด
กาญจนบุรี	เห็ด หน่อไม้ ปลาช่อน	เห็ดโคน หน่อไม้ดอง ขนมทองหยี	แกงป่าไก่ไทยใส มะเขือขึ้น เห็ดโคนดอง	ขนมหวานตระกูล ทอง วุ้นเส้น มะขามกวน	ขนมจีน	น้ำพริก แกงป่า แกงส้ม
สุพรรณบุรี	ข้าว ปลาม้า ปลานิล	หน่อไม้	น้ำพริก	ปลาอบรมควัน ไข่เค็ม ข้าวเกรียบผัก ขนมสาลี่	ปลา เห็ด	น้ำพริก ข้าว

โดยวัตถุดิบที่มีความหลากหลายแบ่งได้ตามลักษณะภูมิประเทศ และความอุดมสมบูรณ์ด้านทรัพยากรของพื้นที่ ดังนี้

1. จังหวัดที่มีพื้นที่ชายฝั่งติดทะเล ประกอบด้วยจังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ มีวัตถุดิบที่มีความสำคัญที่ได้มาจากทางทะเล ได้แก่ อาหารทะเลที่ได้จากอ่าวไทยโดยการประมงน้ำตื้น อาทิ หอยประเภทย่อยๆ ได้แก่ หอยหลอด หอยนางรม หอยแครง หอยแมลงภู่ อาหารทะเลที่ได้จากการประมงพื้นบ้านในอ่าวไทย อาทิ ปลาหมึก ปลาทุ ปลานวลจันทร์ทะเล นอกจากนี้ยังมีการผลิตเครื่องปรุงรสที่สำคัญของอาหารภาคกลาง ได้แก่ กะปิจากเคยที่ได้จากอ่าวไทย น้ำปลา เกลือสมุทร ซีอิ๊วโบราณ

2. จังหวัดที่มีพื้นที่บริเวณลุ่มแม่น้ำและมีพื้นที่ติดภูเขา ประกอบด้วย ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรีและนครปฐม พื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำมีการทำนาข้าว ปศุสัตว์ การ ประมงน้ำจืด การทำสวนเกษตรจำนวนมาก และวัตถุดิบที่ได้จากป่าใกล้ภูเขา วัตถุดิบในการประกอบอาหารที่มีเอกลักษณ์ได้แก่ปลานิล ปลาม้า หน่อไม้ดอง เห็ดโคน ไขเปื้อหวาน ข้าว ปลาหับทิม ปลาเยือก น้ำตาลโตนดและน้ำตาลมะพร้าว

2.1.2.2 ความหลากหลายของอาหารในวัฒนธรรมกลุ่มของของกลุ่มชาติพันธุ์

กลุ่มชาติพันธุ์ ประกอบด้วยกลุ่มชาติพันธุ์ชาวกระเหรี่ยง ไทยทรงดำ มอญ และลาวครั่ง เนื่องจากภาคกลางเป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์เป็นอย่างมาก และอยู่ใกล้ศูนย์กลางการปกครองการเมือง ทำให้มีการอพยพของกลุ่มชาติพันธุ์เข้ามาตั้งรกรากในพื้นที่ 8 จังหวัดเป็นเวลานานทั้งด้วยเหตุผลทางการเมือง โดยการกวาดต้อนสมัยต้นกรุงรัตนโกสินทร์ และการเข้ามาอยู่ด้วยปัจจัยทางเศรษฐกิจ ความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่พื้นที่ภาคกลางจึงมีความหลากหลายของวัฒนธรรมกลุ่มย่อย ถึงแม้จะวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์บางกลุ่มจะได้รับการผสมกลมกลืนกับวัฒนธรรมหลักของภาคกลาง แต่เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ยังคงปรากฏให้เห็นในวัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ อาทิ อาหารของกลุ่มไทยทรงดำ อาหารของกลุ่มมอญ เป็นต้น เมื่อเปรียบเทียบเส้นทางการท่องเที่ยวที่เคยมีมาของแต่ละพื้นที่ทำให้เห็นว่าเส้นทางการท่องเที่ยวกับอาหารมีความเกี่ยวเนื่องสัมพันธ์กัน โครงการวิจัยนี้จึงได้ใช้อาหารเป็นเครื่องมือในการเล่าเรื่องไปยังสถานที่ต่างๆ ตามชาติพันธุ์ที่แตกต่างกัน ซึ่งรายละเอียดด้านวัฒนธรรมอาหารของแต่ละชาติพันธุ์ก็จะมี ความแตกต่าง คล้ายคลึงกันในแต่ละพื้นที่ หรืออาจจะมีการเปลี่ยนแปลงไปตามภูมิศาสตร์การตั้งที่อยู่อาศัยทำให้มีความผิดเพี้ยนกันไปบ้างในแต่ละชาติพันธุ์ ซึ่งชาติพันธุ์ที่มีอาศัยอยู่ในพื้นที่ 8 จังหวัดภาคกลางตอนล่างแบ่งได้เป็น 4 ชาติพันธุ์หลักๆ ได้แก่ ไทยทรงดำ หรือเรียกว่า ลาวโซ่งหรือไทดำ มอญ กระเหรี่ยง และลาวครั่ง ซึ่งการกระจายตัวของกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ มีกระจายอยู่ทั่วไปในหลายจังหวัดของพื้นที่ภาคกลางตอนล่าง โดยการกระจายตัวจะอยู่ในบริเวณตำบลเดียวกัน แต่คนละหมู่บ้าน สรุปลักษณะที่มีศักยภาพในด้านเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหารตามชาติพันธุ์มีดังต่อไปนี้

1. วัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทยทรงดำ

ชาวไทยทรงดำนิยมรับประทานอาหารรสจัด เช่น เผ็ด เค็ม เปรี้ยว และในพิธีกรรม ส่วนใหญ่จะมี แกงหน่อส้ม เลือดตำ แกงผำ ผักจู้บ ผัดเผ็ดไส้หมู แจ่วเอือดตัน รวมอยู่ด้วย เป็นต้น มะเข็ญหรือพริกพราวน เป็นพริกชนิดหนึ่งขึ้นอยู่ในป่า มีลักษณะคล้ายพริกไทยเม็ดเล็กๆ เท่ากับเม็ดมะละกอ ชาวไทดำนิยมนำเปลือกที่หุ้มเมล็ดมาปรุงอาหาร หากเมล็ดในกล่มๆ ปนลงไปเครื่องแกงจะสากลิ้น



รูปที่ 1 ตำรับอาหารไทยทรงดำวันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

2. วัฒนธรรมอาหารด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์มอญ

บริเวณที่เป็นถิ่นฐานของชาวมอญในประเทศไทยส่วนใหญ่จะอยู่ริมแม่น้ำ เช่น แม่น้ำแม่กลอง บริเวณอำเภอบ้านโป่ง โพธาราม ราชบุรี และกาญจนบุรี แม่น้ำท่าจีน บริเวณ พระประแดง (ปากลัด) แม่น้ำเจ้าพระยา บริเวณนนทบุรี ปทุมธานี แม่น้ำมหาชัย สมุทรสาคร นอกจากนั้นยังพบชาวมอญอยู่กระจัดกระจายอยู่ในจังหวัดต่าง ๆ เช่น นครปฐม เพชรบุรี อยุธยา ฉะเชิงเทรา สุพรรณบุรี นครราชสีมา นครสวรรค์ และปราจีนบุรี ชาวมอญมีอาหารที่มีความหลากหลาย และมีความแตกต่างกันไปตามถิ่นที่มาแต่เดิมของชนมอญซึ่งมีอารยธรรมที่เก่าแก่ยาวนาน และแยกย้ายกันไปตั้งถิ่นฐานในจังหวัดต่างๆ อาหารมอญในแต่ละจังหวัดจึงอาจมีความแตกต่างกันไปบ้าง หรือมีรสชาติต่างกัน โดยอาหารมอญที่รู้จักกันในพื้นที่ภาคกลาง 8 จังหวัด จะอยู่ในจังหวัดกาญจนบุรี ซึ่งมีอาหารที่มีเอกลักษณ์ เช่น ขนมถั่วแระมอญ โรตีสอญ ขนมจีนหยวกกล้วย ขนมกล้วยฟู แบบมอญ ขนมเบ้งมอญ เป็นต้น

3. วัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์กระเหรี่ยง

ชาวกระเหรี่ยงผูกพันกับผืนป่าตั้งแต่เกิด เด็กๆชาวกระเหรี่ยงถูกสอนให้รักป่า รักธรรมชาติ และต้องดูแลป่ากันตั้งแต่เล็กๆ พวกเขามีต้นไม้เป็นของตนเอง เมื่อเด็กเกิดมาพ่อแม่จะตัดสายสะดือแล้วใส่ไว้ในกระบอกไม้ไผ่ นำไปผูกกับต้นไม้ ขวัญของเด็กจะอยู่กับต้นไม้ต้นนั้น ห้ามตัด ห้ามทำลาย ชาวกระเหรี่ยงเชื่อกันว่าหากต้นไม้เป็นอะไรก็จะมีผลกระทบต่อดีๆ นับเป็นการสร้างสายสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติ

อาหารพื้นเมืองที่โดดเด่นเป็นอัตลักษณ์ คือ แกงเผือก แกงข้าวคั่ว แกงข้าวเบือ จะมีแต่งเปรี้ยวและรสผักจะใส่กับแกงข้าวคั่ว ใช้เนื้อแห้งผสม มะเขือเทศใช้กับแกงส้มแกงข้าวคั่ว ข้าวคั่ว เนื้อแห้ง ผักขี้เฒ่า จะทำในงานกินข้าวใหม่ มีเครื่องแกง มะแขว่น หรือพริกพราวน รสข่าๆ ขึ้นเองตามป่า กับเนื้อหมูป่า หรือเนื้อไก่ น้ำพริกปลาร้ากระเหรี่ยง ปลาร้า พริก น้ำข้าว(ที่หุงข้าว) แกงใส่ข้าวเบือ แกงกระดุกหมูหมักประมาณสองวัน ข้าวเบือ คือข้าวสารแช่ แล้วตำ เครื่องแกงใส่ทุกอย่าง แต่กลิ่นจะเปลี่ยนไป รสเผ็ดข้าวเหนียวปั้น ข้าวเหนียวหัวหอม คลุกมะพร้าว คลุกเกลือ ขนมทองโยวซึ่งทำจากข้าวเหนียวหนึ่งตำกับงา

4. วัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั่ง

กลุ่มคนลาวที่มาจากแถบ “ภูคัง” ซึ่งเป็นถิ่นที่อยู่อาศัยเดิมปะปนมาด้วย เนื่องจากได้อพยพมาจากถิ่นดังกล่าว จึงทำให้คนทั่วไป เรียก คนลาวกลุ่มนี้ว่า “ลาวภูคัง” ต่อมามีการเรียกชื่อผิดเพี้ยนกันไปจากเดิมมากมายหลายชื่อ เช่น “ลาวซี้ครั่ง” “ลาวครั่ง” บางครั้งเรียก “ลาวเต่าเหลียง” เพราะนิสัยของลาวพวกนี้ชอบ

อยู่เป็นอิสระตามป่าเขาเหมือนกับเต่าภูเขาชนิดหนึ่งที่มีกระดองสีเหลือง ซึ่งมีความอดทนต่อสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศ ในบางครั้งมีการเรียกชื่อ ลาวครั่ง ตามชื่อตำบลหรือท้องถิ่น ที่อยู่

ลาวครั่ง ในพื้นที่จังหวัดนครปฐม (พื้นที่วัดทุ่งผักกูด หมู่ที่ 2 ต.ห้วยด้วน อ.ดอนตูม จ.นครปฐม) ลุงบุญเรือง ปาแสนกุล ปราชญ์ชาวลาวครั่ง เล่าว่า อาหารของลาวครั่ง สิ่งที่เคยอยู่อีกประการ ไม่ต้องรื้อฟื้น และไม่จำหายไปจากความทรงจำทั้งของผู้เฒ่า นุ่มสาว และเด็กๆ คือ อาหารลาวคั้ง ชาวบ้านยังคงทำกินกันในครอบครัว เป็นอาหารพื้นถิ่นดั้งเดิม สูตรอาหารแทบทุกอย่างใช้เครื่องแกงเดียวกัน โดยโขลกตะไคร้ ผิวมะกรูด พริกแห้ง กระเทียม กระชาย กะปิ และปลาร้าสับ เข้าด้วยกันจนละเอียด เวลาคั่วพริกแกงได้กลิ่นหอมสมุนไพรเมื่อผสมเครื่องทุกอย่างจนแกงสุก ได้ทั้งความหอม ทั้งรสเผ็ดเค็มของเครื่องแกง และหวานเนื้อปลา

ชาวลาวครั่งยังมีขนมดั้งเดิมที่นำมาะพร้าวนำมาเป็นเครื่องปรุง ผสมกับอาหารอย่างอื่นที่ทำได้ในหมู่บ้าน เมื่อก่อนชุมชนนี้มีป่าไผ่อยู่มาก คนรุ่นเก่าจึงนำหน่อไม้ไผ่ปามาทำขนม โดยเอาหน่อไม้มาสับเป็นเส้นต้มกับเกลือ ต้มทิ้งน้ำจนกว่าจะหายขม นำมาผสมกับกะทิ มะพร้าวทึนทึกขูด น้ำตาลปี๊บเพิ่มความหอมหวาน และแบ่งข้าวเจ้า เมื่อก่อนไม่มีแบ่งสำเร็จรูปก็ไม่ว่าตัวเอง ผสมกันจนเข้าเนื้อนำไปตั้งไฟ กวนให้เหลว ห่อใส่ใบตองหรือถ้าไม่ห่อก็เกลี่ยใส่ถาดเหมือนขนมกล้วย นำไปนึ่งจนสุก เป็นขนมหน่อไม้ รสหวานมัน

นอกจากอาหารคาวหวานแล้ว ชาวบ้านจะจัดงาน “ทำขวัญข้าว เฒ่าข้าวหลาม” เมื่อก่อนคนบ้านทุ่งผักกูดยังทำนาด้วยเครื่องมือแบบดั้งเดิม ยังมียุ้งฉางไว้เก็บข้าว เมื่อสิ้นฤดูการทำนาช่วงเดือน 3 ชาวบ้านจะเรียกขวัญข้าวจากนาของตัวเอง นำมาสู่ขวัญที่ยุ้งฉางของแต่ละบ้าน แต่เมื่อการทำนาปรับเปลี่ยนเป็นใช้เครื่องจักร พอสิ้นฤดูก็ขายข้าวเข้าโรงสี ไม่มียุ้งฉางเก็บข้าวให้ทำขวัญข้าว ชาวบ้านจึงร่วมกันรื้อฟื้นประเพณีขึ้นมา โดยการทำขวัญข้าวร่วมกันทั้งหมู่บ้าน จุดเด่นของประเพณีนี้ คือ การเฒ่าข้าวหลาม เพื่อเป็นอาหารที่จัดไว้ในพานบายศรีปากชาม สำหรับทำพิธีสู่ขวัญข้าว ร่วมกับอาการอย่างอื่น ทั้งไข่ต้ม ข้าวปั้น ถั่วตัด กล้วย เผือก มัน ขนมต้มแดง และขนมต้มขาว



รูปที่ 2 การลงพื้นที่ของคณะนักวิจัยเพื่อเก็บข้อมูลอาหารกับชาติพันธุ์ (กระเหรี่ยงปาละอู)

วันที่ 12 ธันวาคม 2557



รูปที่ 3 การลงพื้นที่ของคณะนักวิจัยเพื่อเก็บข้อมูลอาหารกับชาติพันธุ์
(กระเหรี่ยงบ้านห้วยหินดำ สุพรรณบุรี) วันที่ 5 มกราคม 2558



รูปที่ 4 การลงพื้นที่ของคณะนักวิจัยเพื่อเก็บข้อมูลอาหารกับชาติพันธุ์ (ลาวโซ่งเพชรบุรี)
วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 5 การลงพื้นที่ของคณะนักวิจัยเพื่อเก็บข้อมูลอาหารกับชาติพันธุ์ (ลาวโซ่งราชบุรี)

วันที่ 5 มกราคม 2558



รูปที่ 6 การลงพื้นที่ของคณะนักวิจัยเพื่อเก็บข้อมูลอาหารกับชาติพันธุ์
(พิพิธภัณฑสถานพนม ลาวโซ่งเพชรบุรี) วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 7 เยี่ยมชมมิวเซียมเชียวเพชรบุรี วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 8 เยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์กะเหรี่ยงที่สังขละบุรี วันที่ 15 พฤศจิกายน 2557

2.1.3 วัฒนธรรมด้านอาหารและเทศกาลการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

เนื่องจากวัฒนธรรมอาหารของพื้นที่นี้มีความหลากหลาย บางแห่งได้มีการจัดเทศกาลอาหารประจำปีขึ้นเพื่อส่งเสริมประเพณีวัฒนธรรมของตน และเพื่อส่งเสริมอาชีพดั้งเดิม ตลอดจนส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัด ทำให้เป็นที่สนใจแก่นักท่องเที่ยวในพื้นที่ การศึกษาเกี่ยวกับเทศกาลอาหารเพื่อหาศักยภาพของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารพบว่า จังหวัดทั้ง 8 ได้มีการจัดกิจกรรมและจัดงานเทศกาลที่เกี่ยวข้องกับอาหารไว้หลายเทศกาล จึงสามารถสรุปได้ ในตารางที่ 4 จากตารางดังกล่าวพบว่าในบางช่วงเวลาจะไม่มีเทศกาลใดๆ เช่น เดือนมกราคม เดือนมิถุนายน และเดือนกรกฎาคม ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากในช่วงเดือนมิถุนายน และเดือนกรกฎาคม เป็นช่วงฤดูฝน ซึ่งเกษตรกรส่วนใหญ่จะเริ่มทำนาปลูกข้าว หรือทำสวนต่างๆ อีกทั้งยังเป็นช่วงที่ไม่มีวันหยุดชดเชยใด ที่ออกมาในช่วงนี้ ดังนั้นเทศกาลอาหารต่างๆ จึงไม่มีในเดือนดังกล่าว



รูปที่ 9 การลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลในงานเทศกาลกินปลาที่เขื่อนแก่งกระจานวันที่ 13 ธันวาคม 2557



รูปที่ 10 การลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลในงานเทศกาลปลาหวานวันที่ 13 ธันวาคม 2557

ตารางที่ 4 สรุปช่วงเวลาที่มีวัตถุดิบและอาหารที่ดีตามปฏิทินอาหารตามเทศกาลการอาหารของพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก

เดือนที่จัด	ชื่องาน/กิจกรรม	รายละเอียดกิจกรรม	จังหวัดที่จัดงาน
มกราคม	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
กุมภาพันธ์	เทศกาลอาหารผลไม้และของดีนครปฐม	ของดีประจำจังหวัดเช่น ส้มโอ ฝรั่ง องุ่น มะม่วง กล้วยไม้ มะพร้าว น้ำหอม หมูแผ่น กุนเชียงข้าวหลาม ขนมเปียะ เป็ดย่างเป็นต้น และเมนูโต๊ะจีนการออกร้านจำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหาร หัตถกรรมพื้นบ้าน การแสดงทางวัฒนธรรม	นครปฐม
	มหกรรมอาหารอร่อย และของดีเมืองสุพรรณ	การออกร้านจำหน่ายอาหารการนำเสนอสุดยอดอาหารอร่อย ร้อยร้านร้อยเมนู กิจกรรมประกวด แข่งขันอาหารการแสดงศิลปพื้นบ้าน และศิลปินชื่อดัง	สุพรรณบุรี
	เทศกาลอาหารทะเลจังหวัดสมุทรสาคร	การออกร้านอาหารทะเลปรุงสำเร็จหลากหลายเมนู เลือกซื้อสินค้า OTOP เลือกซื้ออาหารทะเลสดและแปรรูป	สมุทรสาคร
	เทศกาลอาหารดีตลาดบางลี่ที่รัก	การแสดงพื้นบ้านร้านอาหารหลากหลาย ในบรรยากาศแห่งเสียงเพลง เลือกซื้อสินค้า OTOP	สุพรรณบุรี
มีนาคม	เทศกาลองุ่นหวานและของดีดำเนินสะดวก	การประกวดองุ่นหวานและพืชผลทางการเกษตร การประกวดหนูน้อยองุ่นหวาน การประกวดลีลาการประกอบอาหารคาวอาหารหวาน การประกวดปรุงและแข่งกินก้วยเตี่ยวเรือ การจำหน่ายสินค้า OTOP	ราชบุรี
มีนาคม-เมษายน	เกลือสมุทร	เป็นช่วงที่ชาวนาเกลือเริ่มเก็บเกี่ยวเกลือที่อยู่ในนาเพื่อนำมาเก็บไว้ในยุ้งฉาง ริมสองข้างทางที่มีการทำนาเกลือในแถบจังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม และเพชรบุรี ก็จะเป็นถนนสีขาวของเกลือสะท้อนกับแสงแดดสวย	สมุทรสาคร สมุทรสงคราม และเพชรบุรี
เมษายน-พฤษภาคม	น้ำตาลโตนด	เป็นช่วงที่ต้นตาลให้น้ำตาลจากงวงตาลในปริมาณมากที่สุด ในช่วงนี้ชาวสวนจะนิยมที่จะเก็บน้ำตาลจากงวงตาล เพราะได้ปริมาณน้ำโดยง่าย และมีการนำน้ำตาลที่ได้มาทำน้ำตาลสด และน้ำตาลปึก	เพชรบุรี
เมษายน-พฤษภาคม	น้ำตาลมะพร้าว	เป็นช่วงที่ต้นมะพร้าวให้น้ำตาลในปริมาณมากที่สุด ในช่วงนี้ชาวสวนจะนิยมที่จะเก็บน้ำตาลจากมะพร้าว เพราะได้ปริมาณน้ำโดยง่าย และมีการนำน้ำตาลที่ได้มาทำน้ำตาลปึก และน้ำตาลปึก	สมุทรสงคราม
มิถุนายน	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
กรกฎาคม	เทศกาลกินหมึกแดดเดียวและ	การออกร้านจำหน่ายอาหารทะเลการแสดงดนตรี ซิมหมึกแดดเดียวที่มีรสชาติอร่อยไม่เหมือนที่ใด	ประจวบคีรีขันธ์

เดือนที่จัด	ชื่องาน/กิจกรรม	รายละเอียดกิจกรรม	จังหวัด ที่จัดงาน
	อาหารทะเล ณ ปากน้ำปราณ		
สิงหาคม	เที่ยวเมืองกาญจน์ อาหารอร่อย	เมนูอาหารอร่อยจากร้านค้าต่างๆกว่า 13 อำเภอ ทั้งอาหาร พื้นบ้านวัฒนธรรมพื้นถิ่น	กาญจนบุรี
กันยายน	เทศกาลเห็ดโคน และอัญมณีของดี บ่อพลอย	จำหน่ายผลิตภัณฑ์จากเห็ดโคน และอัญมณี	กาญจนบุรี
	เทศกาลกินหอย ดูนกตกหมึก	มีการออกร้านจำหน่ายอาหารทะเลสดๆ กว่า 50 ร้านค้าและ โรงแรมชื่อดังของเมืองชะอำ พร้อมทั้งการแสดงดนตรีบนเวที ทุกค่ำคืน	เพชรบุรี
ตุลาคม	เทศกาลปลาทุ อร่อยที่ทำดลอม	พบกับเมนูปลาทุมากมายเช่น ซาลาเปาไส้ปลาทุ กวยเตี๋ยวปลาทุ นิทรรศกาลปลาทุ อาหารทะเลแปรรูปของฝากของที่ระลึก กิจกรรมนั่งรถสามล้อย้อนประวัติศาสตร์ ชมวิถีชาวทำดลอม	สมุทรสาคร
พฤศจิกายน	เทศกาลกินปลา นวลจันทร์ทะเล	พบกับเมนูอาหารที่ทำจากปลานวลจันทร์ทะเลมาจัดแสดงและให้ เปิดให้ชิมฟรีเพื่อให้ปลานวลจันทร์ทะเลเป็นที่รู้จักกันอย่าง แพร่หลายในสังคม	ประจวบคีรีขันธ์
	กินปลา กินเห็ด อาหารรสเด็ด อำเภอด่านช้าง	อิมเมอร์กับอาหารรสเด็ดจากปลาทุ และเห็ดโคน การออกร้าน จำหน่ายอาหารหลากหลายกลุ่มเส้นทางการท่องเที่ยวใน อำเภอด่านช้าง	สุพรรณบุรี
ธันวาคม	กินปลา พาเที่ยว แก่งกระจาน	อาหารจากปลาในเขื่อนแก่งกระจาน เช่น ปลาบึก ปลานิล หรือยำ ต่างๆการแข่งขันตกปลา จำหน่ายปลาจากเขื่อนแก่งกระจานใน ราคาถูก	เพชรบุรี
	เทศกาลกินปลาทุ และของดีเมืองแม่ กลอง	อาหารหลากหลายเมนูที่ปรุงจากปลาทุ ซึ่งเป็นปลาทุสาว เช่น น้ำพริกปลาทุ ปลาทุต้มมะดัน ห่อหมกปลาทุ พบกับการแสดงด้าน วัฒนธรรมการประกวดดนตรี ประลองอาหารเมนูปลาทุ สร้าง เอกลักษณ์หน้าอ คอหัด	สมุทรสงคราม
ธันวาคม	เทศกาลอาหาร อร่อยและสินค้า OTOP ฤดูหนาว เมืองราชบุรี	สัมผัสลมหนาวสวนผึ้ง เลือกซื้อสินค้า OTOP กุ้งย่างอำเภอบางแพ ขนมจีนน้ำยาหยวก ผัดไทยครัวหมอนไข่ ชมการแสดง ศิลปวัฒนธรรมประจำถิ่น	ราชบุรี

2.1.4 ผลการวิเคราะห์เอกลักษณ์ด้านอาหารเพื่อกำหนดแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและเส้นทางการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมด้านอาหาร

ผลการศึกษาศักยภาพด้านวัฒนธรรมอาหารพบว่า วัฒนธรรมด้านอาหารในภูมิภาคตะวันตกมีอัตลักษณ์เฉพาะและมีความโดดเด่นในการนำมาใช้ในการประกอบอาหารทั้งแบบพื้นเมือง อาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวัน และสามารถนำมาพัฒนาเป็นของฝากและของที่ระลึก โดยมีพื้นฐานจากวัตถุดิบในการปรุงอาหาร วัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีการผสมกลมกลืนกับวัฒนธรรมหลัก และการแปลงวัฒนธรรมด้านอาหารการกินในพื้นที่จากวัตถุดิบที่มีการผลิตจำนวนมากเป็นเทศกาล เพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว ซึ่งสามารถนำมาเป็นจุดเริ่มต้นในการกำหนดแนวคิดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร โดยผลของการประชุมระดมความคิดเห็นกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย นักวิชาการวิชาการด้านการท่องเที่ยว และผู้ที่สนใจด้านการท่องเที่ยว พบว่า การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก 8 จังหวัด สามารถกำหนดได้จากวัตถุดิบของอาหารที่มีมาก และวัฒนธรรมที่มีความหลากหลายในแต่ละจังหวัด ดังนี้

1. วัตถุดิบที่ได้มาจากทะเลอ่าวไทย
 - ปลาน้ำเค็ม เช่น ปลานวลจันทร์ทะเล ปลาหมึก ปลาทุพภีผลอม ปลาทุพภีแม่กลอง
 - สินทรัพย์จากอ่าวไทย เช่น เกลือ กะปิ น้ำปลา
 - หอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยแมลงภู่ หอยหลอด
2. วัตถุดิบที่ได้มาจากแม่น้ำ
 - ปลาน้ำจืด เช่น ปลาม้า ปลานิล ปลาตะเพียน ปลายี่สก และปลาบึก
3. วัตถุดิบที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรส เช่น เกลือ กะปิ น้ำปลา ซีอิ๊วโบราณ
4. วัตถุดิบที่ให้ความหวาน เช่น น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว
5. อาหารที่เกิดจากการหมักดอง เช่น ไข่โป้วหวาน เห็ดโคนดอง หอยดอง หน่อไม้ดอง ปลาร้า ปลาหมัก
6. อาหารกับชาติพันธุ์ ส่วนนี้จะอิงตามวิถีชีวิตของชนชาติต่างๆ ที่ได้เข้ามาอพยพและพักอาศัยอยู่ในพื้นที่ 8 จังหวัด มีชนชาติต่างๆ ดังนี้
 - ไทยทรงดำ เช่น ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย พิพิธภัณฑ์ครูปานถนอม
 - มอญ เช่น สะพานมอญ จ.กาญจนบุรี พิพิธภัณฑ์ชนชาติมอญ วัดม่วง วัดเกาะ จ.สมุทรสาคร
 - กะเหรี่ยง เช่น ชุมชนกะเหรี่ยง (ปากกะญอ) ป่าละอู กะเหรี่ยง (ราชบุรี กาญจนบุรี และ สุพรรณบุรี)
 - ลาวครั่ง เช่น ชุมชนลาวครั่งจังหวัดนครปฐม ชุมชนลาวครั่งราชบุรี

ผลการวิเคราะห์พบว่าแนวคิดเกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารข้างต้นมีความเชื่อมโยงกับการลักษณะทางภูมิมนุษยศาสตร์ กรรมวิธีในการผลิตอาหารและเครื่องปรุงรสซึ่งสะท้อนภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของผู้คนซึ่งอาศัยอยู่ในพื้นที่ และแนวคิดดังกล่าวสามารถนำมากำหนดเป็นแนวคิดหลัก (Theme) ของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารได้ จึงได้กำหนดชื่อของเส้นทางที่สะท้อนแนวคิดหลัก (Theme) ของการ

ท่องเที่ยว และได้จัดทำแบบสำรวจความคิดเห็นต่อแนวคิดหลักของเส้นทางแก่นักท่องเที่ยวอิสระ และผู้สนใจจำนวน 400 คน โดยผลการสำรวจพบว่าเส้นทางที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจ 4 อันดับแรก คือ เที่ยวชมริมทะเล เที่ยวชมริมแม่น้ำ สันทันย์จากอ่าวไทยและเที่ยวชมกินปลาหลังจากได้ซื้อเส้นทางตามแนวคิดหลักแล้ว คณะนักวิจัยจะได้จัดการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นในการร่างเส้นทางการท่องเที่ยว โดยผู้เข้าร่วมการประชุมเพื่อแสดงความคิดเห็น ประกอบด้วย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กรมพัฒนาการท่องเที่ยว วัฒนธรรมจังหวัด ผู้ประกอบการบริษัทจัดนำเที่ยว และผู้ประกอบการธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ผู้นำ ผู้รู้และชาวบ้านในชุมชนที่อยู่ใกล้เคียง จากการประชุมพบว่า เส้นทางการท่องเที่ยวสันทันย์จากอ่าวไทย มีจุดการท่องเที่ยวที่มีความทับซ้อนกับเส้นทางเที่ยวชมกินปลา ดังนั้นจึงได้คัดเลือกเส้นทางออกมาเหลือเพียง 3 เส้นทาง และได้ตั้งชื่อที่ไพเราะสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว ได้แก่

1. **เที่ยวชมริมทะเล (ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชิม)** เรียนรู้วัฒนธรรมด้านอาหารในพื้นที่ริมทะเลในเขตอ่าวไทย การประมงน้ำตื้น การทำนาเกลือ และวิถีชีวิตชาวจังหวัดที่อยู่ริมทะเล ครอบคลุมแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม และเพชรบุรี
2. **เที่ยวชมริมแม่น้ำ (ล่องนที เอ็มอีพี วิถีไทย)** เรียนรู้วัฒนธรรมด้านอาหารในพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำสำคัญของภาคกลาง ได้แก่แม่น้ำท่าจีน แม่น้ำแม่กลอง เป็นต้น และพื้นที่ต้นน้ำใกล้ภูเขา เรียนรู้การทำนาข้าวในที่ราบลุ่มการผลิตอาหารที่ได้จากข้าว อาทิ ขนมจีน การทำเครื่องปรุงรสอาหาร อาทิ ซิอิ้วขาว ครอบคลุมจังหวัด ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรี และนครปฐม
3. **เที่ยวชมกินปลา (อาหารไทย หลากมั่งคั่ง นำเรียนรู)** เรียนรู้วัฒนธรรมด้านอาหารที่เกี่ยวข้องปลา ทั้งปลาน้ำจืดและปลาทะเลซึ่งเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในอาหารของคนในภาคกลาง และวิถีชีวิตของคนที่อยู่ใกล้เขื่อน การเลี้ยงปลาในกระชัง การหาปลาในเขื่อน ครอบคลุมพื้นที่ จังหวัด สุพรรณบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์

จะเห็นว่าเส้นทางทั้ง 3 เส้นทาง สะท้อนวัฒนธรรมด้านอาหารของพื้นที่ โดยเน้นที่วัตถุดิบในการทำอาหารของผู้คนทั้ง 8 จังหวัด ซึ่งวัตถุดิบเป็นตัวกำหนดรูปแบบของอาหารซึ่งทำให้มีความแตกต่างไปจากอาหารในพื้นที่อื่น ทั้งนี้ หากกำหนดแนวคิดของเส้นทางการท่องเที่ยวจาก ประเภทของอาหารจะพบว่า อาหารในพื้นที่ภาคกลางมีการผสมกลมกลืนกับวัฒนธรรมหลัก ซึ่งมีความคล้ายคลึงกับวัฒนธรรมอาหารของภาคอื่นๆ แต่เมื่อใช้วัตถุดิบที่มีในพื้นที่จึงทำให้อาหารมีความแตกต่าง นอกจากนี้ วัตถุดิบในการประกอบอาหารจะนำไปสู่รายการอาหารที่มีชื่อเสียง และมีความเฉพาะของวัฒนธรรมในแต่ละพื้นที่

2.1.5 ผลการประเมินศักยภาพของแหล่งการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก

เมื่อกำหนดแนวคิดหลักของเส้นทางได้แล้ว จึงกำหนดจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับแนวคิดหลักทั้ง 3 เส้นทาง โดยมีการสำรวจจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงอยู่แล้วที่สอดคล้องกับแนวคิดและจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับแนวคิดด้านการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้วัฒนธรรมด้านอาหาร แต่ยังไม่มีความชัดเจนหรือไม่เป็นที่รู้จัก และดำเนินการประเมินศักยภาพของจุดสนใจทางการท่องเที่ยว โดยกำหนดปัจจัยที่ทำการศึกษาทั้งหมด 4 ด้าน คือ ปัจจัยปัจจัยศักยภาพด้านพื้นที่ ปัจจัยปัจจัยศักยภาพด้านการจัดการ ปัจจัยปัจจัยศักยภาพด้านกิจกรรมและการเรียนรู้ และปัจจัยปัจจัยศักยภาพด้านการมีส่วนร่วมของชุมชน จากการประเมินศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว และทำการคัดเลือกแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีศักยภาพ ซึ่งมีระดับคะแนนมากกว่าร้อยละ 60 เป็นแหล่งการท่องเที่ยวมีศักยภาพพอที่จะกำหนดเป็นจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับแนวคิดหลักของเส้นทาง ทั้ง 3 เส้นทางที่ได้เลือกไว้ โดยมีการจัดกลุ่ม

ของจุดสนใจทางการท่องเที่ยวตามแนวคิดของเส้นทางซึ่งจะกระจายอยู่ในจังหวัดต่างๆ อย่างน้อย 2 จังหวัด ที่มีเรื่องราวและความต่อเนื่องกัน โดยอาศัยหลักการของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่เน้นการเรียนรู้ ผสมผสานกับแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร และการท่องเที่ยวเชิงวิถีชีวิตวัฒนธรรม ที่เน้นประสบการณ์ของการท่องเที่ยว โดยการนำกิจกรรมต่างๆ ที่อยู่ในแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพ ผสมผสานกับกิจกรรมการเรียนรู้ ในจุดสนใจทางการท่องเที่ยวจุดใหม่ มากำหนดเป็นจุดท่องเที่ยวในเส้นทางที่ได้กำหนดไว้

เพื่อให้การเป็นการทดสอบว่าแนวคิดหลักของเส้นทาง และเส้นทางที่กำหนดมีความสอดคล้องกันกับแนวคิดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร จึงจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ และการนำผลของการประชุม มาใช้ในการปรับปรุงเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก ผลการประชุม ระดมความคิดเห็นพบว่า เส้นทางทั้ง 3 มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นเส้นทางทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ ด้านอาหารในภูมิภาคตะวันตกได้ จึงได้มีการดำเนินการทดสอบความสอดคล้องจุดสนใจทางการท่องเที่ยว และแนวคิดหลักของเส้นทางกับสถานการณ์จริง โดยจัดนำเที่ยวให้กับกลุ่มผู้สนใจด้านการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวที่ได้จากการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ของคณะนักวิจัย

2.1.6 ผลการทดสอบความสอดคล้องของจุดท่องเที่ยวในเส้นทางทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารโดยการจัดทำ *Familiarization trip*

ในการจัดกิจกรรม Familiarization trip คณะนักวิจัย ได้คัดเลือกกลุ่มประชากรและกลุ่มตัวอย่าง สำหรับการประเมินศักยภาพของเส้นทางท่องเที่ยว ประกอบด้วย นักวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยว บริษัทจัดนำเที่ยว และนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจการท่องเที่ยวเฉพาะทาง หรือการท่องเที่ยวแนวใหม่ โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบตามความสะดวก (Convenient sampling) ซึ่งได้จัดเตรียมแบบประเมิน ศักยภาพของสถานที่ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารและเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร ซึ่งรายละเอียดของการจัดกิจกรรม Familiarization trip ของเส้นทางท่องเที่ยวต่างๆ ได้แสดงไว้ในโครงการย่อยที่ 1

การจัดกิจกรรม Familiarization trip ของเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารทั้ง 3 เส้นทาง

1. เที่ยวชิม ริมทะเล (ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชิม)

การจัดกิจกรรม Fam trip ของเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร ในเส้นทางเที่ยวชิมริมทะเล ภายใต้อาณาเขต “ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชิม” เป็นการจัดเส้นทางท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน มีในเส้นทาง กรุงเทพมหานคร – นครปฐม – สมุทรสงคราม – เพชรบุรี รายละเอียดเส้นทางเดินทาง แสดงในรูปที่ 11



รูปที่ 12 กิจกรรม Fam Trip เส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरธา พำไปชิม (เที่ยวชิม ริมทะเล)

วันที่ 6 เมษายน 2558



รูปที่ 13 กิจกรรม Fam Trip เทียวชิม ริมทะเล(เส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरธา พาไปชิม)

วันที่ 6 เมษายน 2558



รูปที่ 14 กิจกรรม Fam Trip เส้นทางทรัพย์สมุทร สูดธรรมชาติ พาไปชิม (เหี่ยวชิม ริมทะเล)
วันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 15 กิจกรรม Fam Trip เส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरธา พาไปชิม (เที่ยวชิม ริมทะเล)

วันที่ 7 เมษายน 2558

ผลการประเมินโดยผู้เข้าร่วมเดินทางไปกับนักวิจัยพบว่า จุดท่องเที่ยวแต่ละจุดที่ได้เลือกและนำเสนอ มีความพร้อมในการจัดทำเป็นแหล่งท่องเที่ยวพอสมควร โดยยังคงใช้ความมีเอกลักษณ์ของชุมชนเป็นจุดเด่น ในการสร้างแหล่งท่องเที่ยวที่ดี นักท่องเที่ยวกลุ่มเป้าหมายของเส้นทางนี้จึงเป็นนักท่องเที่ยวที่ต้องการเรียนรู้ วิถีชีวิตของชุมชนอย่างลึกซึ้งที่กระทำกันมายาวนานมากกว่ากลุ่มนักท่องเที่ยวอื่นๆ ดังนั้นการสร้าง ความโดดเด่นจากสิ่งแวดล้อมที่มีหรือการสร้างความเข้มแข็งให้เกิดกับชุมชนจึงจะช่วยเพิ่มโอกาสในการเป็นที่ยอมรับ ของนักท่องเที่ยวมากกว่าการสร้างจุดท่องเที่ยวด้วยตัวเอง ปัจจัยรองในเรื่องของสถานที่ตั้ง การเข้าถึงหรือ ความสะดวกสบาย ความสวยงามของทัศนียภาพจึงเป็นปัจจัยรองลงมาของแหล่งท่องเที่ยวดังกล่าว อย่างไรก็ตาม ก็ดีสิ่งที่แหล่งท่องเที่ยวแต่ละจุดควรปรับปรุงอย่างเห็นได้ชัดคือ การให้ข้อมูลความรู้เนื่องจากบางสถานที่ไม่มี ป้ายที่ทำให้ทราบถึงองค์ความรู้ที่มีอยู่ในสถานที่ต่างๆ ต้องอาศัยการสอบถามจากวิทยากรหรือผู้เชี่ยวชาญใน พื้นที่ซึ่งทำให้บางครั้งนักท่องเที่ยวที่ไม่กล้าสอบถามจะทำให้พลาดสิ่งที่ควรทราบไปได้ อีกประเด็นคือเรื่องการ บริการที่เป็นมาตรฐานมากกว่านี้ แม้ว่านักท่องเที่ยวกลุ่มที่ให้ความสนใจกับเส้นทางท่องเที่ยวดังกล่าวจะ แตกต่างจากนักท่องเที่ยวกลุ่มใหญ่แต่การสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวในเรื่องการบริการย่อมสร้าง โอกาสทางการท่องเที่ยวมากกว่า



รูปที่ 17 กิจกรรมFam Trip เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ)

วันที่ 6 มิถุนายน 2558



รูปที่ 18 กิจกรรมFam Trip เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ)

วันที่ 7 มิถุนายน 2558

ผลการประเมิน พบว่า คุณค่าของแหล่งท่องเที่ยวถือเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการพิจารณาศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว ส่วนปัจจัยในด้านอื่นๆ เช่น การเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว/ที่พัก ระยะเวลาในการเดินทาง ระบบไฟฟ้า ทัศนียภาพของสิ่งแวดล้อม ระบบการรักษาความปลอดภัย ก็ถือเป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องและเชื่อมโยงกับความสามารถในการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยว แต่ทั้งนี้เอง เนื่องจากนักท่องเที่ยวที่เป็นกลุ่มเป้าหมายของการสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารนั้น เป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยวที่มีความต้องการเรียนรู้อย่างลึกซึ้ง ชอบที่จะมองหาคุณค่าหรือความเป็นเอกลักษณ์ ของท้องถิ่นมากกว่าที่จะมองหาความสะดวกสบาย ปัจจัยที่สำคัญของการมีศักยภาพในการเป็นแหล่งท่องเที่ยวคือ คุณค่าของแหล่งท่องเที่ยว และกิจกรรมที่ก่อคุณค่าในการเรียนรู้ ซึ่งหากมีการพัฒนาให้ชุมชนได้เข้ามามีส่วนร่วมกันพัฒนาปรับปรุงแหล่งท่องเที่ยว กิจกรรมการท่องเที่ยว สร้างเรื่องราวที่สอดแทรกองค์ความรู้ทางเกษตร วัฒนธรรมทางอาหาร ก็จะช่วยทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจ เกิดการเรียนรู้ได้อย่างเข้าใจอย่างถ่องแท้มากยิ่งขึ้น ก็สามารถทำให้เกิดการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

แต่ทั้งนี้แนวความคิดในการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร เป็นเพียงการจัดเส้นทางการท่องเที่ยวที่มีความเชื่อมโยงกับอาหาร แต่ทั้งนี้เองผู้ที่ทำการศึกษาได้มีการนำเสนอแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นชุมชน หรือการนำเอกลักษณ์ของชาวบ้านออกมานำเสนอในรูปของเส้นทางการท่องเที่ยว ทำให้การท่องเที่ยวในรูปแบบดังกล่าวมีความเชื่อมโยงกับปัจจัยต่างๆ เพิ่มมากขึ้น เช่น การมีส่วนร่วมในการปรับปรุงคุณภาพชีวิตของชุมชนที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว จนกระทั่งส่งผลไปถึงการดูแลรักษาและคงไว้ซึ่งคุณภาพของสิ่งแวดล้อมในแหล่งท่องเที่ยว แนวคิดการท่องเที่ยวในรูปแบบนี้ยังจัดเป็นการท่องเที่ยวเพื่อสร้างจิตสำนึก และเป็นการสร้างความเข้าใจให้กับนักท่องเที่ยวในแง่ของการทำประโยชน์ให้กับสิ่งแวดล้อมและเศรษฐกิจของชุมชน ทั้งยังถือเป็นการเพิ่มประสบการณ์ที่มีคุณภาพและมีคุณค่าให้กับตัวนักท่องเที่ยวเองด้วย

ทั้งนี้ขอเสนอแนะว่าเส้นทางการท่องเที่ยวนี้เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร เป็นการเน้นนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่มที่มีความสนใจกับเส้นทางการท่องเที่ยวแบบใหม่ โดยเน้นการทำกิจกรรมต่างๆ ด้วยตนเอง และเน้นการเรียนรู้ ประกอบกับการรับประทานอาหาร ซึ่งจุดการท่องเที่ยวแต่ละจุดสามารถพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้ แต่การท่องเที่ยวประเภทนี้ต้องมีวิทยากรที่ให้รายละเอียดของจุดการท่องเที่ยวต่างๆ ซึ่งหากไม่มีคนรุ่นหลังผู้สืบทอดภูมิปัญญาแหล่งท่องเที่ยวนี้ก็ไม่สามารถสร้างความสนใจแก่นักท่องเที่ยวได้ ส่วนระยะทางด้านการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวสามารถเลือกและปรับเส้นทางให้เหมาะสมกับลักษณะและความชอบของนักท่องเที่ยวเองได้ตามความสนใจ เนื่องจากระยะทางการท่องเที่ยวใน 4 จังหวัดด้วยระยะเวลาเพียง 2 วันยังค่อนข้างมีเวลาน้อยไป ทำให้การให้รายละเอียดแต่ละจุดท่องเที่ยวยังไม่เพียงพอ และสำหรับการปรับปรุงเพื่อให้การท่องเที่ยวไม่น่าเบื่อมากนักควรเชื่อมโยงจุดท่องเที่ยวใหม่เข้ากับจุดท่องเที่ยวเก่าที่มีอยู่เดิมเพื่อเป็นการผ่อนคลายและเปลี่ยนบรรยากาศ

3. เที่ยวชิม กินปลาอาหาร(ไทย หลากมั่งจ๋า นำเรียนรู้)

การจัดกิจกรรม Fam Trip ของเส้นทางอาหารไทย หลากมั่งจ๋า นำเรียนรู้ เส้นทางนี้จะมุ่งเน้นไปเที่ยวในทุกๆ เส้นทางในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ซึ่งมีปลาที่เกี่ยวข้องมากมายเช่น ปลานิล ปลาตะเพียน ปลาบึก ปลานวลจันทร์ทะเล ปลาหมึก เป็นต้น ซึ่งมีรายละเอียดของเส้นทางแสดงในรูปที่ 19

โปรแกรมเส้นทางอาหารท่องเที่ยว

เส้นทาง อาหารไทย หลากมั่งฉา นำเรียนรู้
"เที่ยวชิมกินปลา"
(เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป) เที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน
ไม่คิดค่าบริการและให้ของปะจําฟรี

วันที่ 19 มิถุนายน 2558

เวลา กิจกรรม

08:00 เดินทางออกจากจังหวัดนครปฐม

10:30 เก็บสินค้ากระถางบ้านผัก และเดินทางชมทะเลสาบสงขลา

12:30 รับประทานอาหารกลางวัน ณ บ้านผัก

14:00 ส่องเรือชมวิถีชีวิตชาวประมงและสวนผลไม้

16:00 รับประทานอาหารเย็น ณ บ้านผัก พร้อมชมการแสดงแสงสีเสียง

วันที่ 20 มิถุนายน 2558

เวลา กิจกรรม

07:00 รับประทานอาหาร ณ บ้านผัก

07:30 เดินทางออกจากเรือชมวิถีชีวิตชาวประมง

09:00 ชมวิถีชีวิตชาวประมง และกระบวนการตากแห้งหมึกแดดเดียว

11:00 รับประทานอาหารกลางวัน ณ บ้านผัก พร้อมชมวิถีชีวิตชาวประมง

12:30 ศึกษาความเป็นมาและชมบ่อเลี้ยงปลานิล

14:00 ชมบ่อเลี้ยงปลานิลและสวนผลไม้

15:00 เดินทางกลับ จ.นครปฐม

19:00 เดินทางถึงจังหวัดนครปฐมโดยสวัสดิภาพ

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

โครงการ "การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงเกษตรในภาคตะวันตก" สนับสนุนโดย สอวช. 2558-2561
Development of travelling routes for agro-tourism in western region of Thailand
โดย สอวช. 2558-2561 สนับสนุนโดย สอวช. 2558-2561
ที่ 1/1 ถนนพหลโยธิน แขวงจันทบุรี เขตจันทบุรี กรุงเทพมหานคร 10100
โทรศัพท์ : 034-272194 โทรสาร : 034-219-361 โทรสารมือถือ : 081-331-8439 E-mail : sornsilaw@yahoo.com

รูปที่ 19 โปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ทางอาหารเส้นทางอาหารไทย หลากมั่งฉา นำเรียนรู้ (เที่ยวชิม กินปลา) วันที่ 19 มิถุนายน 2558



รูปที่ 20 กิจกรรม Fam Trip เส้นทางอาหารไทย หลากมั่งงา น่านเรียนรู้ (เที่ยวชิม กินปลา)

วันที่ 19 มิถุนายน 2558

ผลการประเมินเส้นทางนี้พบว่า จุดท่องเที่ยวแต่ละจุดที่มีปลาแต่ละชนิดเป็นตัวดำเนินเรื่องทำให้เกิดความน่าสนใจและเป็นการท่องเที่ยวที่ยังไม่เคยมีผู้ใดนำเรื่องดังกล่าวมาเป็นหัวข้อในการท่องเที่ยวประกอบกับความน่าสนใจของวิถีชีวิตที่ต่างกันไปของผู้คนในแต่ละชุมชนที่มีปลาเป็นตัวเชื่อมโยงทำให้เห็นความสำคัญ

ของปลาทั้งน้ำจืดและน้ำเค็มได้เป็นอย่างดี การเล่าเรื่องผ่านวิถีการใช้ชีวิต การประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับ ประมง ปลาและการนำปลามาทำเป็นรายการอาหารที่หลากหลาย ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจ ต้องการศึกษารเรียนรู้กระบวนการที่แตกต่างกันและการชิมปลาแต่ละชนิดเป็นประสบการณ์การกินแบบใหม่ที่ สร้างคุณค่าให้กับการท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยวอีกด้วย อย่างไรก็ตามเป้าหมายของการท่องเที่ยวแบบดังกล่าว ต้องเป็นนักท่องเที่ยวที่ต้องการการท่องเที่ยวเชิงเรียนรู้อย่างลึกซึ้งมากกว่าการท่องเที่ยวตามตลาดหลัก

อย่างไรก็ตามเนื่องจากจุดท่องเที่ยวที่ได้นำเสนอมานั้น 3 ใน 9 จุดท่องเที่ยวเป็นงานเทศกาลทำให้ต้อง หาข้อมูลสำหรับวางแผนการท่องเที่ยวพอสมควรเพื่อให้สามารถท่องเที่ยวได้ตรงตามแผนที่วางไว้ และการ สร้างเส้นทางท่องเที่ยวที่มี “ปลา” เป็นตัวดำเนินเรื่องอย่างเดียวนั้นอาจสร้างความเบื่อหน่ายให้กับ นักท่องเที่ยวได้เนื่องจากจุดท่องเที่ยวต่างๆ ต้องการนำเสนอรายการอาหารมากกว่าการนำเสนอความรู้ที่ เกี่ยวข้องกับปลานั้นๆ คณะผู้วิจัยจึงเห็นว่าจะเป็นการดีกว่าที่จะสอดแทรกปลาและรายการอาหารที่แปรรูป จากปลาไว้ในเส้นทางท่องเที่ยวหลักของนักท่องเที่ยว จุดท่องเที่ยวเส้นทางปลาอาจต้องได้รับการ สนับสนุนจากภาครัฐมากกว่านี้เพื่อกระตุ้นให้ชุมชนหรือผู้ประกอบการในพื้นที่เห็นถึงความสำคัญของการ ท่องเที่ยวตามแนวคิดดังกล่าว

กล่าวโดยสรุป ภาคกลาง 8 จังหวัดซึ่งเป็นพื้นที่วิจัย มีศักยภาพในการพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว สำหรับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร เนื่องจากมีทรัพยากรทางการท่องเที่ยวเดิมที่มีศักยภาพอยู่แล้ว และเป็นที่ยอมรับสำหรับนักท่องเที่ยวที่หลากหลาย และแหล่งท่องเที่ยวบางแห่ง มีความสัมพันธ์กับการ ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร เมื่อศึกษาศักยภาพของวัฒนธรรมด้านอาหารของพื้นที่พบว่า พื้นที่นี้มี วัฒนธรรมด้านอาหารที่โดดเด่น และมีเอกลักษณ์เฉพาะซึ่งสะท้อนลักษณะทางภูมิมนุษยศาสตร์และ ภูมิ ประเทศ เส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารได้พัฒนาจากเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมด้านอาหารของ พื้นที่เป็นหลัก โดยได้แนวคิดของวัตถุดิบและอาหารที่ได้จากทะเล แม่น้ำ ป่าเขา และเส้นทางอาหารประเภท ปลา โดยการกำหนดจุดสนใจทางการท่องเที่ยวกำหนดจากแหล่งท่องเที่ยวตามแนวคิดดังกล่าวได้เส้นทาง การท่องเที่ยว 3 เส้นทาง คือเที่ยวชิมริมทะเล เที่ยวชิมริมแม่น้ำ และเที่ยวชิมกินปลา ซึ่งผสมผสานการท่องเที่ยว เพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ การท่องเที่ยวเชิงเกษตร วิถีชีวิตและชุมชนเข้าไว้ ด้วยกัน การทดสอบศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวพบว่าแหล่งเที่ยงมีศักยภาพที่จะพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวได้ แต่ต้องเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำหรับกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจเฉพาะมากกว่ากลุ่มตลาดหลัก และจุดสนใจ ทางการท่องเที่ยวต้องการการสื่อความหมายโดยใช้บุคคล คือวิทยากรในท้องถิ่น ดังนั้นสิ่งที่ต้องพิจารณา สำหรับการจัดเส้นทางคือ การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในจุดท่องเที่ยว การทดสอบศักยภาพของเส้นทางโดย การจัดทำวิจัยจำลองพบว่า เส้นทางทั้ง 3 มีศักยภาพปานกลาง-มากที่จะพัฒนาเป็นเส้นทางสำหรับนักท่องเที่ยว ที่มีความสนใจเฉพาะ โดยภาครัฐควรส่งเสริมของบทบาทชุมชนและองค์กรชุมชนในท้องถิ่น มีส่วนร่วมในการ บริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยวอย่างครบวงจร ทั้งการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว การบำรุงรักษา และการพัฒนาสิ่ง อำนวยความสะดวกด้านการท่องเที่ยว โดยรณรงค์สร้างจิตสำนึกและเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจที่ถูกต้องแก่ ชุมชนและท้องถิ่นในการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

2.2 ผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่สำหรับใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

ส่วนของโครงการย่อยที่ 2 จะเป็นการศึกษาข้อมูลของอาหารไทยที่ได้จากการสำรวจข้อมูลจากเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร ทั้งในด้านอาหารพื้นเมืองและอาหารท้องถิ่น เรื่องราวเกี่ยวกับอาหารของทั้ง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร พบว่าอาหารที่เกิดขึ้นในพื้นที่จังหวัดต่างๆ จะมีความสอดคล้องกับวัตถุดิบในพื้นที่ โดยส่วนใหญ่วิถีชีวิตของชาวบ้านจะเลือกที่จะแปรรูปอาหารตามวัตถุดิบดั้งเดิมในแต่ละพื้นที่ที่มีอยู่ ซึ่งในส่วนของพื้นที่ภาคกลางตอนล่าง 1 คือ นครปฐม สุพรรณบุรี กาญจนบุรีและราชบุรี จะเป็นวัตถุดิบที่เกิดจากการเพาะปลูกได้และได้จากน้ำจืด เช่น ข้าว ผลไม้ หน่อไม้ เห็ด ตาลโตนดและปลาน้ำจืด ส่วนพื้นที่ภาคกลางตอนล่าง 2 คือ เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ติดกับทะเล ดังนั้นวัตถุดิบหลักๆ ในพื้นที่ดังกล่าวจะเป็นสัตว์น้ำในทะเล เช่น อาหารทะเลต่างๆ ปลาหูหอยชนิดต่างๆ และมะพร้าว ส่วนภูมิปัญญาส่วนใหญ่จะเกิดจากการต้องการถนอมอาหารหรือยืดอายุอาหาร หรือเกิดจากการหมักเป็นเครื่องปรุงรสต่างๆ เช่น กะปิ น้ำปลา เห็ดดอง หอยแครงดอง หน่อไม้ดอง ปลาอบรมควัน เป็นต้น ส่วนวิถีชีวิตของคนภาคกลางนี้ส่งผลมาจากในเชื้อชาติต่างๆ ที่ต้องการอพยพมาจากที่อื่นๆ มาอาศัยอยู่ในพื้นที่นี้ ทำให้เกิดการดัดแปลงอาหารของชนชาตินั้นๆ มาให้เกิดการประยุกต์ของอาหารชนิดต่างๆ ทำให้เกิดน้ำพริกชนิดต่างๆ มากมาย ขึ้นกับพื้นที่แต่ละจังหวัด เช่น ราชบุรีมีน้ำพริกเผา สมุทรสงคราม มีน้ำพริกไข่ปูทะเล น้ำพริกปลาหู เป็นต้น ส่วนประเพณีต่างๆ ของคนไทยในภาคกลางส่วนใหญ่แล้วจะใช้ขนมจีนมาเป็นอาหารเลี้ยงในงานบุญต่างๆ ส่วนเทศกาลอาหารและสินค้าของฝากจะขึ้นกับวัตถุดิบในแต่ละพื้นที่ และมีความโดดเด่นแตกต่างกันไป ซึ่งล้วนแต่เป็นสินค้าที่เกิดจากการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปทั้งสิ้น โดยคณะนักวิจัยได้ดำเนินการลงพื้นที่เพื่อสำรวจผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นของฝากและของที่ระลึกที่อยู่เดิม ดังรูปที่ 21 และรูปที่ 22



รูปที่ 21 การลงพื้นที่เพื่อหาข้อมูลและแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์วันที่ 29 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 22 การลงพื้นที่เพื่อหาข้อมูลอาหารพื้นเมืองในแต่ละจังหวัดวันที่ 30 พฤศจิกายน 2557

2.2.1 ความสำคัญของสินค้าของฝากกับธุรกิจการท่องเที่ยว ข้อมูลจากสมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชีย-แปซิฟิก (PATA) คาดการณ์แนวโน้มนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เดินทางเข้าสู่ประเทศต่างๆ ในแถบภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก ระหว่างปี 2557-2561 จะเพิ่มขึ้นจาก 521 ล้านคน เป็น 670 ล้านคน ในปี 2561 หรือมีอัตราการเติบโตเพิ่มขึ้นโดยเฉลี่ยร้อยละ 6.5 และไทยก็เป็นประเทศอันดับแรกในภูมิภาคที่นักท่องเที่ยวเลือกเดินทางมาท่องเที่ยว ผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกประเภทขนมและอาหารจัดเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมที่มีบทบาทสำคัญต่อผู้ประกอบการ SMEs ที่ผลิตสินค้าของฝากในท้องถิ่นซึ่งมีอยู่เป็นจำนวนมาก และถือเป็นรากฐานของการพัฒนาผู้ประกอบการท้องถิ่นในภาพรวม โดยเฉพาะ “ภาคกลาง” ซึ่งถือได้ว่าเป็นภูมิภาคที่มีสภาพแวดล้อมที่เอื้อกับการทำธุรกิจผลิต ขนม/ของฝากเป็นอย่างมาก กล่าวคือ เป็นศูนย์กลางของการคมนาคมภายในประเทศ ซึ่งไม่ว่าจะเดินทางขึ้นเหนือลงใต้ ภาคกลางจะเป็นจุดศูนย์กลางในการเดินทาง

ในขณะที่ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรทางการเกษตรในพื้นที่ ก็เป็นอีกจุดเด่นหนึ่งที่ทำให้ในแต่ละจังหวัด ภาคกลาง สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์เหล่านั้นออกมาเป็นสินค้าขนม/ของฝากที่มีเอกลักษณ์และ มีความหลากหลายได้เป็นจำนวนมาก ด้วยเหตุนี้ อุตสาหกรรมการผลิตขนม/ของฝากภาคกลาง จึงเป็นฐานการผลิต ขนม/ของฝากสำคัญของประเทศ และเป็นอีกหนึ่งในกลไกขับเคลื่อนเศรษฐกิจของภาคกลาง จากการเป็น แหล่งรายได้และก่อให้เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่องอื่นๆ อีกมากมาย ธุรกิจผลิตขนม/ของฝาก เป็นธุรกิจที่เกิดขึ้นมาจากภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น ในการประยุกต์นำวัตถุดิบหรือของดีที่มีอยู่ในพื้นที่ นำมาผลิตเป็นสินค้า ประเภทอาหาร ขนม/ของฝาก และของที่ระลึก เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับทรัพยากร และสร้างรายได้ให้กับ ผู้ประกอบการในท้องถิ่น ซึ่งแรกเริ่มเป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายในละแวกใกล้เคียง แต่ในระยะต่อมา จุดเปลี่ยน ที่สำคัญเกิดขึ้นเมื่อมีสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์หรือ OTOP ที่ได้รับการสนับสนุนจากทางภาครัฐ ซึ่งส่งผล ให้พฤติกรรมผู้บริโภคเปลี่ยนไป จากเดิมที่นิยมซื้อเพื่อบริโภคกันเอง ในระยะหลังก็ปรับเปลี่ยนไปสู่การซื้อเป็น ของฝาก ของที่ระลึกและของขวัญแก่ญาติพี่น้อง เพื่อนฝูงและบุคคลสำคัญมากขึ้น โดยได้รับแรงกระตุ้นจาก การเติบโตของธุรกิจท่องเที่ยวของไทย ที่ทำให้ปัจจุบันธุรกิจผลิตขนม/ของฝาก พบได้อยู่ทั่วไปทั้งในจังหวัด ท่องเที่ยวสำคัญและเมืองที่เป็นทางผ่าน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ภาคกลาง ซึ่งเป็นเส้นทางหลักของการเดินทาง ระหว่างภูมิภาค

โดยสามารถแบ่งการเชื่อมโยงได้ดังนี้

- **ผู้ประกอบการต้นน้ำ** ได้แก่ ผู้ค้าส่ง ค้าปลีกวัตถุดิบในการผลิตขนมหรืออาหาร อาทิ แป้ง น้ำตาล เป็นต้น และผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ ในรูปแบบต่างๆ เพื่อใช้ในการบรรจุขนมหรือของฝาก อาทิ ถาดใส่ขนม ถูบรรจุขนม และถาดกระดาษบรรจุภายนอกที่มีการระบุชื่อร้าน เป็นต้น
- **ผู้ประกอบการกลางน้ำ** ได้แก่ ผู้ผลิตขนมหวาน/ของฝาก ทั้งในลักษณะรับจ้างผลิตภายใต้ชื่อร้าน อื่นๆ และผลิตภายใต้ชื่อตนเอง อาทิ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กลุ่ม OTOP กลุ่มผู้ประกอบการร้านขนม และร้านอาหาร เป็นต้น
- **ผู้ประกอบการปลายน้ำ** ส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มผู้ซื้อเพื่อนำไปจำหน่ายต่อ อาทิ กลุ่มร้านค้าขนมหวาน และของฝาก ห้างสรรพสินค้า โมเดิร์นเทรด ดิสเคานต์สโตร์ ร้านค้าในปั๊มน้ำมัน และกลุ่มผู้บริโภค ปลายทาง อาทิ กลุ่มนักท่องเที่ยว ซึ่งมีรูปแบบการซื้อขายที่แตกต่างกันไป

มีปัจจัยเอื้อต่อการทำธุรกิจผลิตขนม/ของฝากเป็นอย่างมาก ไม่ว่าจะเป็นการเป็นศูนย์กลางของการคมนาคมภายในประเทศ ทั้งทางบก ทางน้ำและทางอากาศ ซึ่งไม่ว่าจะเดินทางขึ้นเหนือลงใต้ ภาคกลางจะเป็น จุดศูนย์กลางในการเดินทาง ในขณะที่ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรทางการเกษตรในพื้นที่ ก็เป็นอีกจุดเด่น หนึ่งที่ทำให้ในแต่ละจังหวัดภาคกลาง สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์เหล่านั้นออกมาเป็นสินค้าขนม/ของฝาก ที่มี เอกลักษณ์และมีความหลากหลายได้เป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ จากความพร้อมด้านโครงสร้างพื้นฐานและ สาธารณูปโภคในการประกอบกิจการ ทำให้ภาคกลางเป็นหนึ่งในฐานการผลิตขนม/ของฝากที่สำคัญของ ประเทศ ปัจจุบัน ภาคกลางมีจำนวนผู้ประกอบการในธุรกิจผลิตขนม/ของฝากทั้งสิ้นประมาณ 7,193 ราย ส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการที่อยู่ในรูปแบบกลุ่มผู้ผลิตชุมชน (มากกว่าร้อยละ 50) รองลงมาคือ ผู้ประกอบการ รายเดี่ยวและผู้ประกอบการ SMEs ตามลำดับ กระจุกตัวอยู่ตามจังหวัดกรุงเทพมหานคร พระนครศรีอยุธยา นครปฐม นครสวรรค์ ลพบุรี กำแพงเพชร พิษณุโลก สุพรรณบุรี เป็นต้น ซึ่งจะเป็นจังหวัดท่องเที่ยวและเมือง

ทางผ่านที่สำคัญของภาคกลาง ที่ผู้คนเดินทางผ่านไปมาเป็นจำนวนมาก ส่วนใหญ่จะเน้นไปที่กลุ่มอาหารและขนมเป็นหลัก โดยทั่วไปมักเป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากข้าว เช่น ข้าวตัง นางเล็ด ข้าวเหนียวมูน ข้าวเกรียบ และบางส่วนเป็นขนมไทยโบราณที่หลุดลอดมาจากรั้ววังจนแพร่หลายสู่สามัญชนทั่วไป เช่น ลูกชุบ หม้อข้าวหม้อแกง ฝอยทอง ทองหยิบ รวมไปถึงขนมจากวัตถุดิบท้องถิ่น เช่น ขนมสาเล่ ขนมเปี๊ยะ ขนมปังและขนมขบเคี้ยว ประเภทต่างๆ เป็นต้น ส่วนผลิตภัณฑ์ของฝากอื่นๆ ที่ได้รับความนิยม ได้แก่ พวกผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ในกลุ่มการถนอมผลไม้หรือผัก การทำเค็ม และการอบแห้ง) เครื่องปรุงในการประกอบอาหาร และอาหารที่มีเอกลักษณ์ของพื้นที่นั้นๆ เป็นต้นจากการที่ภาคกลางเป็นทั้งแหล่งวัตถุดิบ แหล่งผลิตและศูนย์กลางการกระจายสินค้าที่มีศักยภาพ จึงทำให้เป็นแหล่งกระจุกตัวของคัสเตอร์ผู้ประกอบการในธุรกิจผลิตขนม/ของฝาก รวมไปถึงอุตสาหกรรมต่อเนื่องอื่นๆ ที่มีความเชื่อมโยงกันทั้งนี้ ในการทำธุรกิจผลิตขนม/ของฝากนั้น จำเป็นต้องเชื่อมโยงและพึ่งพาธุรกิจอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

- **ธุรกิจท่องเที่ยว** ลูกค้า ของธุรกิจขนม/ของฝาก ส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยว ดังนั้น หากธุรกิจท่องเที่ยวเติบโตหรือมีจำนวนนักท่องเที่ยวมาเยือนเป็นจำนวนมาก ก็จะส่งผลโดยตรงต่อสินค้าขนม/ของฝากให้มียอดขายที่เพิ่มขึ้น

- **ธุรกิจที่ให้บริการนักท่องเที่ยว** เช่น ธุรกิจบริการขนส่ง ธุรกิจโรงแรม บริษัทนำเที่ยว เป็นธุรกิจต่อเนื่องที่มีความสำคัญอย่างมาก ปัจจุบันธุรกิจเหล่านี้ได้พัฒนาเครือข่ายความร่วมมือทางด้านการค้าระหว่าง กันมากขึ้น ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกลยุทธ์ส่งเสริมการขาย เช่น การวางแผนโปรแกรมทัวร์ร่วมกัน โดยนำร้านหรือสถานที่ผลิตจำหน่ายขนม/ของฝาก เป็นหนึ่งในโปรแกรมท่องเที่ยว การจัดทำวีดิทัศน์แนะนำร้านบนรถเพื่อประชาสัมพันธ์ร้านขนม/ของฝาก เป็นต้น

- **ธุรกิจบรรจุภัณฑ์** ได้แก่ บรรจุภัณฑ์จำพวกภาชนะและอุปกรณ์ในการบรรจุหีบห่อสินค้า เนื่องจากจะช่วยรักษาความสะอาด ความสด การยืดอายุสินค้า ยังเป็นสิ่งที่ช่วยดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคที่มีต่อสินค้าอีกด้วย ซึ่งจะต้องมีการออกแบบให้เหมาะสม จัดจำได้ง่าย เพราะจะทำให้เป็นหนึ่งในเครื่องมือในการช่วยประชาสัมพันธ์สินค้าได้เป็นอย่างดี

- **ธุรกิจค้าปลีก** เป็นช่องทางในการกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค ปัจจุบันสินค้าขนม/ของฝากมีวางจำหน่ายในช่องทางค้าปลีกมากขึ้น ดังนั้น การที่ผู้ประกอบการสามารถเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของซัพพลายเออร์ ที่ป้อนสินค้าเข้าสู่ร้านค้าปลีกที่มีจำนวนสาขาเป็นจำนวนมากได้ ก็จะทำให้ได้ฐานลูกค้าที่กว้างขึ้น

แนวโน้มการเติบโต & โอกาสและอุปสรรคของธุรกิจผลิตขนม/ของฝากในภาคกลาง มีแนวโน้มการเติบโตของธุรกิจผลิตขนม/ของฝากในภาคกลาง หลักๆ จะขึ้นอยู่กับ การเติบโตอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในประเทศ ซึ่งในระยะเวลาที่ผ่านมา ภาคการท่องเที่ยวของไทยมีแนวโน้มขยายตัวอย่างต่อเนื่อง จะเห็นได้จากปริมาณนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยมีจำนวนมากขึ้น ศูนย์วิจัยกสิกรไทย ประเมิน การว่าตลอดทั้งปี 2556 จะมีนักท่องเที่ยวชาวไทยเดินทางท่องเที่ยวภายในประเทศทั้งสิ้นประมาณ 134.0 ล้านคน/ครั้ง เพิ่มขึ้นร้อยละ 9.4 จากปีก่อนหน้า และมีแนวโน้มสร้างรายได้จากตลาดในประเทศคิดเป็นมูลค่าประมาณ 670,000 ล้านบาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 13.8 เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา การรวมตัวเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

(ASEAN Economic Community: AEC) ทำให้อาเซียนเป็นตลาดและฐานการผลิตเดียว ซึ่งด้วยจำนวนประชากรกว่า 600 ล้านคน จึงกลายเป็นตลาดที่มีความสำคัญและน่าจับตามองสำหรับผู้ประกอบการผลิตขนม/ของ ผัก โดยเฉพาะในกลุ่มประเทศ CLMV ที่ประกอบด้วย กัมพูชา สปป.ลาว เมียนมาร์ และเวียดนาม ซึ่งเป็นกลุ่มประเทศเพื่อนบ้านที่มีความใกล้ชิดกับไทย ทั้งด้านภูมิประเทศและวัฒนธรรม อีกทั้งยังมีแนวโน้มการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ต่อเนื่องและมีกำลังซื้อ ในประเทศที่เพิ่มสูงขึ้นตามลำดับ กลุ่มประเทศเหล่านี้จึงเป็นตลาดใหม่ที่น่าสนใจในการต่อยอดโอกาสทางธุรกิจของ ผู้ประกอบการผลิตขนม/ของผัก เนื่องจากเป็นสินค้าที่มีมูลค่าเพิ่มสูง และเป็นสินค้าที่มีโอกาสส่งออกไปยังประเทศเพื่อนบ้านได้ง่าย เนื่องจากตรงกับความต้องการและไลฟ์สไตล์ของคนรุ่นใหม่ในประเทศเพื่อนบ้าน ที่นิยมบริโภคและนำเข้าสินค้ากลุ่มนี้เพิ่มมากขึ้น (แต่การผลิตในประเทศยังไม่เพียงพอกับความต้องการ) ทั้งนี้ สินค้าที่คาดว่าจะได้รับความนิยม ได้แก่ กลุ่มผลไม้แห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ (ในรูปแบบขนมขบเคี้ยว อาทิ ผลไม้อบกรอบ หมูแผ่น หมูหยอง) ขนมขบเคี้ยวและขนมหวานประเภทต่างๆ เป็นต้น ในขณะที่ช่องทางการกระจายสินค้าที่สำคัญ ได้แก่ การค้าผ่านชายแดนและกระจายต่อไปยังตัวแทนจำหน่ายในท้องถิ่นอีกทอดหนึ่ง ซึ่งในจุดนี้อาจต้องอาศัยพันธมิตรทางการค้าในท้องถิ่นเข้ามาช่วยเหลือในการ กระจายสินค้า อย่างไรก็ตาม การเจาะตลาดขนม/ของผักไปยังประเทศเพื่อนบ้านนั้น ต้องคำนึงว่าสินค้าประเภทใดบ้างที่เหมาะสม เพราะสินค้าขนม/ของผักของไทย ยังมีข้อจำกัดด้านวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์ที่เสียหายง่าย มีขั้นตอนการผลิตที่ซับซ้อนทำให้ต้นทุนการผลิตสูง นอกจากนี้ ผู้ประกอบการควรมีสายป่านที่ยาวพอสมควร เพราะต้องทำการตลาดอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างแบรนด์ในระยะยาว รวมถึงต้องมีต้นทุนที่เพิ่มขึ้นในส่วนของการผลิต เช่น การซื้อเครื่องจักร การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ทั้งยังเรื่องค่าขนส่งเพื่อกระจายสินค้าให้ครอบคลุม” และอีกสิ่งหนึ่งที่ผู้ประกอบการควรจะให้ความสำคัญในการทำตลาด ก็คือ การแสดงหรือบ่งบอกว่าสินค้าขนม/ของผักนั้นเป็นสินค้าจากไทย เช่น การใช้สัญลักษณ์ Made In Thailand เพื่อตอกย้ำความน่าเชื่อถือและยอมรับแก่ผู้บริโภค เนื่องจากในสายตาของผู้บริโภคประเทศเพื่อนบ้าน สินค้าจากไทยเป็นสินค้าที่มีคุณภาพและมีอิทธิพลอย่างมากต่อกระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค เมื่อเทียบกับสินค้าของประเทศคู่แข่งที่สำคัญ เช่น จีน

อุตสาหกรรมผลิตขนม/ของผัก เกิดขึ้นมาจากภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น ในการประยุกต์นำวัตถุดิบหรือของดีที่มีอยู่ในพื้นที่ นำมาผลิตเป็นสินค้าประเภทอาหาร และขนมของผักของที่ระลึก เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับทรัพยากร และสร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการในท้องถิ่น โดยได้รับแรงกระตุ้นจากการเติบโตของธุรกิจท่องเที่ยวของไทย ที่ทำให้ปัจจุบันธุรกิจผลิตขนม/ของผัก พบได้อยู่ทั่วไปทั้งในจังหวัดท่องเที่ยวสำคัญและเมืองที่เป็นทางผ่าน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ภาคกลาง ซึ่งถือได้ว่าเป็นภูมิภาคที่มีสภาพแวดล้อมที่เอื้อกับการทำธุรกิจผลิต ขนม/ของผักเป็นอย่างมาก จากการเป็นศูนย์กลางของการคมนาคมภายในประเทศ ในขณะที่ความอุดมสมบูรณ์ทรัพยากรทางการเกษตรในพื้นที่ ก็เป็นอีกจุดเด่นหนึ่งที่ทำให้ในแต่ละจังหวัดภาคกลางเป็นทั้งแหล่งวัตถุดิบ แหล่งผลิตและศูนย์กลางการกระจายสินค้าที่มีศักยภาพ รวมไปถึงการเป็นสะพานเชื่อมการเติบโตไปยังธุรกิจต่อเนื่องอื่นๆ อีกมาก ไม่ว่าจะเป็นธุรกิจบริการนักท่องเที่ยว ธุรกิจขนส่ง ธุรกิจค้าปลีก ธุรกิจบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ แนวโน้มการเติบโตของธุรกิจผลิตขนม/ของผักในภาคกลาง พบว่า ยังมีโอกาสขยายตัวได้อีกมาก เนื่องด้วยเป็นสินค้าที่ผู้คนทั่วไปนึกถึงเมื่อเดินทางไปท่องเที่ยว หรือจะเดินทางกลับภูมิลำเนาของตนเอง เพื่อซื้อไปฝากครอบครัว ญาติสนิท มิตรสหาย ในช่วงเทศกาลสำคัญและวันหยุดต่างๆ อีกทั้งยังเป็นตลาดรองรับผู้บริโภคที่ค่อนข้างใหญ่ และตัวผลิตภัณฑ์สามารถเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย

ได้ง่าย นอกจากนี้ ด้วยลักษณะการท่องเที่ยวของภาคกลางที่ไม่มีใช้ฤดูกาลท่องเที่ยว ทำให้สามารถท่องเที่ยวได้ตลอดทั้งปี ยังเป็นโอกาสสำคัญทางธุรกิจของผู้ประกอบการผลิตขนม/ของฝากที่มีศักยภาพ ในการจะต่อยอดพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดต่างๆ เพื่อเจาะตลาดในประเทศและตลาดส่งออกได้มากขึ้นในอนาคต อย่างไรก็ตาม ภายใต้อีกโอกาสทางธุรกิจ แต่ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมผลิตขนม/ของฝาก ยังมีประเด็นท้าทายที่ต้องเผชิญอยู่ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง คู่แข่งในธุรกิจที่เพิ่มจำนวนมากขึ้น ทั้งผู้ประกอบการรายใหญ่และรายย่อยในพื้นที่ อีกทั้งต้นทุนการผลิตที่มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น จากการปรับขึ้นของราคาสินค้าวัตถุดิบหลัก คุณภาพและมาตรฐานการผลิต นอกจากนี้ จากการที่มีการแลกเปลี่ยนสินค้าข้ามภาคกันมากขึ้น ทำให้สินค้าที่วางจำหน่ายเริ่มซ้ากันเอง และสูญเสียจุดยืนของสินค้าที่ลักษณะเฉพาะของภาคได้ ซึ่งจากปัจจัยดังกล่าว ส่งผลให้ผู้ประกอบการ SMEs จะต้องเร่งเตรียมความพร้อมและปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงในธุรกิจที่เกิดขึ้น สำหรับการเปิด AEC นั้น เป็นทั้งโอกาสและความท้าทายของผู้ประกอบการ SMEs ในอุตสาหกรรมผลิตขนม/ของฝาก ในการขยายการค้าไปสู่ผู้บริโภคในอาเซียนได้เพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะในกลุ่มประเทศ CLMV ที่ประกอบด้วย กัมพูชา สปป.ลาว เมียนมาร์ และเวียดนาม ซึ่งเป็นกลุ่มประเทศเพื่อนบ้านที่มีความใกล้ชิดกับไทย ทั้งด้านภูมิประเทศและวัฒนธรรม อีกทั้งยังมีแนวโน้มการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ต่อเนื่องและมีกำลังซื้อ ในประเทศที่เพิ่มสูงขึ้นตามลำดับ อย่างไรก็ตาม การเจาะตลาดขนม/ของฝากไปยังประเทศเพื่อนบ้านนั้น ต้องคำนึงว่าสินค้าประเภทใดบ้างที่เหมาะสม เพราะสินค้าขนม/ของฝากของไทย ยังมีข้อจำกัดด้านวงจรชีวิตของผลิตภัณฑ์ที่เสียหายได้ง่าย มีขั้นตอนการผลิตที่ซับซ้อนทำให้ต้นทุนการผลิตสูง นอกจากนี้ ผู้ประกอบการควรมีสายป่านที่ยาวพอสมควร เพราะต้องทำการตลาดอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างแบรนด์ในระยะยาว และสิ่งที่สำคัญที่สุด คือ ผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญกับตราสัญลักษณ์ Made In Thailand ซึ่งจะเป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์สินค้าให้โดดเด่นแตกต่างจาก สินค้าอื่นๆ (กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย สำนักงานสถิติแห่งชาติและการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, รายงานการศึกษาเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนอาหารและขนม/ของฝากพื้นเมือง, 2551)

2.2.2 แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

จากการสังเคราะห์ข้อมูลและองค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารไทยพื้นถิ่นจากโครงการย่อยที่ 1 มาประยุกต์ใช้ในการวางแผนและแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝาก ใช้แบบสอบถามนักท่องเที่ยวตามเส้นทางการท่องเที่ยว ในส่วนของแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อใช้เป็นของฝากหรือสินค้าของที่ระลึก จำนวน 400 คน โดยใช้แบบสอบถามแบบเชิงพรรณนา ซึ่งได้แสดงข้อมูลโดยละเอียดไว้ดังโครงการย่อยที่ 1 แล้ว พื้นที่ภูมิภาคตะวันตกนี้เป็นพื้นที่การท่องเที่ยวที่มีความสำคัญซึ่งมีพื้นที่ใกล้กับกรุงเทพมหานคร ทำให้สะดวกต่อการเดินทาง อีกทั้งการคมนาคมสะดวกสบายจึงทำให้นักท่องเที่ยวเดินทางได้โดยง่าย จึงใช้เวลาดังกล่าวในการมาท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกนี้ ส่วนพฤติกรรมในการซื้อสินค้าที่ระลึกและของฝากในภูมิภาคตะวันตก สำหรับเหตุผลในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าเป็นของที่ระลึก/ของฝาก (ส่วนใหญ่) นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ซื้อสินค้าเพื่อฝากผู้อื่น และต้องการซื้อสินค้าที่เป็นความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารท้องถิ่นที่แปรรูปแล้วเพื่อเป็นของฝาก สำหรับราคาที่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะซื้อสินค้าของฝากของที่ระลึก ราคาต่อชิ้น 35-100 บาท โดยมีอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหารที่เลือกซื้อเป็นของฝาก/ของที่ระลึก นักท่องเที่ยวต้องการให้มีอายุการเก็บรักษาได้น้อย 1-2 สัปดาห์

แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้จากการสำรวจความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวโดยทั่วไปได้ให้ข้อมูลในส่วนของผู้ผลิตต่างๆ ในพื้นที่ 8 จังหวัดที่ได้เคยซื้อผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้ข้อมูลดังนี้ จังหวัดสมุทรสาคร

อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ อาหารทะเลสด อาหารทะเลแปรรูป และหอยพิมหรือหอยหลอด (ตามลำดับมากไปน้อย) จังหวัดสมุทรสงคราม อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ปลาทุบ น้ำตาลมะพร้าว และกะปิคลองโคน จังหวัดเพชรบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ น้ำตาลโตนด ผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด และข้าวแช่ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ อาหารทะเล ปลาหมึกแดดเดียว และแกงสับปะรด จังหวัดราชบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ไข่โป้ว ขนมหิน และเต้าหู้ดำ จังหวัดนครปฐม อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหมู ข้าวหมูแดง และหมูหัน จังหวัดกาญจนบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ เห็ดโคน วุ้นเส้น และหน่อไม้ดอง จังหวัดสุพรรณบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว ไข่เค็ม และปลาอบรมควัน



รูปที่ 23 การลงพื้นที่เพื่อแจกแบบสอบถามให้นักท่องเที่ยวและผู้เกี่ยวข้องเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกวันที่ 15 พฤศจิกายน 2557

สำหรับการจัดประชุมเพื่อระดมความคิดแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแนวคิดใหม่ที่จะใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกให้มีความสอดคล้องกับอาหารพื้นถิ่นและศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร เพื่อให้ได้แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าของที่ระลึกให้มีความสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร พบว่าเส้นทางเที่ยวชมริมทะเลน่าสนใจมากที่สุด สูงถึงร้อยละ 75 รองลงมาคือ เที่ยวชมริมแม่น้ำ 17 และอาหารกับชาติพันธุ์ไทยทรงดำ เที่ยวชมกินปลา ร้อยละ 4 และเพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือมากยิ่งขึ้น ทางคณะนักวิจัยจึงได้ทำการสำรวจข้อมูลความสนใจของนักท่องเที่ยวทั่วไป ทั้งชาวไทยและต่างประเทศ จำนวน 400 คน ในพื้นที่ครอบคลุมทั้ง 8 จังหวัด โดยได้ทำการสำรวจถึงแนวทางความสนใจที่จะท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร พบว่านักท่องเที่ยวสนใจเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในเส้นทางเที่ยวชมริมทะเล ร้อยละ 56 เที่ยวชมริมแม่น้ำ ร้อยละ 18 และสินทรัพย์จากอ่าวไทย ร้อยละ 11 ผลการศึกษาศักยภาพทางการตลาดกับกลุ่มผู้ประกอบการบริษัทจัดนำเที่ยวที่ร่วมเดินทางและนักท่องเที่ยว พบว่าเส้นทางทั้ง 3 มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ที่สามารถนำไปประยุกต์เป็นการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ของการท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกได้ แต่เหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวอิสระแบบ FIT และนักท่องเที่ยวที่ต้องการเรียนรู้ด้านอาหารในรูปแบบ “เที่ยวไป ชิมไป เรียนรู้ไป”



รูปที่ 24 การประชุมเพื่อระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก
ครั้งที่ 1 วันที่ 10 ธันวาคม พ.ศ. 2557



รูปที่ 25 การประชุมเพื่อระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก
ครั้งที่ 2 วันที่ 12 มกราคม พ.ศ. 2558

จากแนวทางการเลือกศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ทั้ง 3 เส้นทาง ทั้งนี้พัฒนาคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวให้สามารถรองรับการขยายตัวของนักท่องเที่ยวไทยและต่างประเทศ โดยการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงกลุ่มพื้นที่ พร้อมทั้งสนับสนุนการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่สอดคล้องกับศักยภาพเชิงวัฒนธรรมและทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในพื้นที่และไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โดยคำนึงถึงขีดความสามารถของพื้นที่ในการรองรับนักท่องเที่ยวขณะนักวิจัยจึงได้นำมาใช้เป็นฐานในการกำหนดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ทั้งนี้เพื่อให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การเพิ่มสมรรถนะและขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ส่งเสริมการค้าบริการที่มีศักยภาพเพื่อสร้างงาน กระจายรายได้ และหารายได้จากเงินตราต่างประเทศ โดยการพัฒนาการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนเพื่อเพิ่มการจ้างงาน และกระจายรายได้สู่ชุมชน อีกด้วย

ในส่วนของการประชุมหารือเพื่อระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้ได้แนวคิด 4 ด้าน คือ วัตถุดิบ อาหารพื้นบ้านที่มีอัตลักษณ์ตามเส้นทาง/กระบวนการ บรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์สินค้าของฝากและของที่ระลึก ซึ่งมีแนวคิดดังนี้

1. ด้านวัตถุดิบ ควรนำวัสดุท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า บอกแหล่งที่มาและกระบวนการผลิต เพื่อให้เกิดเรื่องราว (story) และนำผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะและโดดเด่นของท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร

2. ด้านอาหารพื้นบ้านที่มีอัตลักษณ์ตามเส้นทาง/กระบวนการ เห็นควรอนุรักษ์ของพื้นเมือง เพื่อรักษาเอกลักษณ์ของความเป็นไทย ควรรักษารสชาติอาหารพื้นเมืองให้มีรสชาติดั้งเดิม อาหารคงความเป็นพื้นเมือง และได้อาหารควรสะอาดและมีคุณค่าทางอาหาร

3. ด้านบรรจุภัณฑ์ รูปแบบและบรรจุภัณฑ์ เป็นสิ่งที่ดึงดูดใจในการซื้อและนำไปเป็นของฝาก ส่วนสินค้าและผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่อยู่แล้ว ควรนำเอกลักษณ์ของแต่ละจังหวัดมารวมกับบรรจุภัณฑ์

4. มีรูปแบบที่ง่าย ทันสมัยและบอกถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่น จัดทำข้อมูลเพื่อเผยแพร่ให้นักท่องเที่ยวทราบถึงเอกลักษณ์ของสถานที่/ที่ตั้ง ของสินค้าพื้นเมืองที่ซื้อไป นักท่องเที่ยวและชาวต่างชาติส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์จากหีบห่อของของฝาก ซึ่งเป็นจุดที่โดดเด่น ภาชนะบรรจุต้องมีเอกลักษณ์เฉพาะ สวยงาม

5. ด้านผลิตภัณฑ์อาหารของฝาก/ของที่ระลึก ราคาไม่แพง เพราะลูกค้าต้องการซื้อฝากในปริมาณมากอายุการเก็บรักษาให้เหมาะสมกับนักท่องเที่ยว มีคุณรูปที่ดีต่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์ที่เป็นแบบ fusion food สามารถขายได้ทั้งในและต่างประเทศ

2.2.3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกให้มีความสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่จะได้ผลการศึกษาศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในโครงการย่อยที่ 1 โดยอาศัยหลักคิดในการพัฒนาแนวคิดในการรวบรวมเมนูอาหารพื้นบ้านที่มีความโดดเด่นในแต่ละจังหวัด โดยมีแนวคิดว่าจะนำ 5 วัตถุดิบ 5 เมนูพื้นบ้าน 5 ผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่น และ 5 สถานที่ท่องเที่ยวที่โดดเด่นสำหรับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยแสดงรายละเอียดไว้ในโครงการย่อยที่ 2

ตารางที่ 5 สรุปความเชื่อมโยงของวัตถุดิบต่างๆของแต่ละจังหวัดกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้
อาหาร

เส้นทางการท่องเที่ยว เพื่อการเรียนรู้อาหาร	วัตถุดิบที่เกี่ยวข้อง	พื้นที่/จังหวัด
เที่ยวชิมริมทะเล	หอยพิม หอยหลอด ปลาทุ อาหารทะเล ปลาหมึก	สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์
เที่ยวชิมริมแม่น้ำ	ปลารมควัน หมู ไชโป้วข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว	ราชบุรี สุพรรณบุรี กาญจนบุรี นครปฐม
สินทรัพย์จากอ่าวไทย	กะปิ หอยพิม หอยหลอด ปลาทุ อาหารทะเล ปลาหมึก	สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์
อัญมณีขาวแห่งอ่าวไทย (เกลือสมุทร)	เกลือสมุทร	เพชรบุรี สมุทรสงคราม สมุทรสาคร
เที่ยวชิมกินปลา	ปลาทุ ปลารมควัน ปลาหมึกแดดเดียว ปลานิล ปลา ทับทิม ปลายี่สก ปลาบ้า	สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์
เครื่องปรุงรสไทย	กะปิ น้ำปลา ซีอิ๊ว น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว	เพชรบุรี สมุทรสงคราม สมุทรสาคร
อาหารกับชาติพันธุ์	มะแขว่น เกลือสมุทร ข้าว	ราชบุรี เพชรบุรี สุพรรณบุรี นครปฐม

ผลการประชุมระดมความคิดร่วมกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกพบว่ามีแนวทางในทิศทางเดียวกับนักท่องเที่ยว คือ พฤติกรรมการซื้อสินค้าที่ระลึกและของฝากในภูมิภาคตะวันตก สำหรับเหตุผลในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าเป็นของที่ระลึก/ของฝาก (ส่วนใหญ่) นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ซื้อสินค้าเพื่อฝากผู้อื่นสูง และยังพบว่าซื้อสินค้าที่เป็นความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารท้องถิ่นที่แปรรูปแล้วเพื่อเป็นของฝาก สำหรับปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเป็นที่ระลึกหรือของฝาก จะเลือกซื้อของพื้นถิ่นหรือเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัด รองลงมาคือปัจจัยด้านรสชาติ และปัจจัยความแปลกตาและแนวคิดเกี่ยวกับตัวสินค้า (product concept) สำหรับราคาส่งส่วนใหญ่จะซื้อสินค้าของฝากของที่ระลึก ราคาต่อชิ้น 35-100 บาท สำหรับอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหารที่เลือกซื้อเป็นของฝาก/ของที่ระลึก นักท่องเที่ยวต้องการให้มีอายุการเก็บรักษาอย่างน้อย 7 วันหรือเก็บรักษาได้อย่างน้อย 1-2 สัปดาห์ ดังนั้นหากพัฒนาของฝากและของที่ระลึกที่เป็นอาหารให้มีอายุการเก็บรักษานานมากกว่า 1 เดือนก็จะสามารถตอบโจทย์ความต้องการของผู้เข้าร่วมการประชุมมากที่สุด ซึ่งผล

ที่ได้นี้มีความสอดคล้องกับข้อมูลที่ได้จากการสอบถามจากนักท่องเที่ยว เพื่อตอบรับกับการนำกลับไปฝากของนักท่องเที่ยวต่างชาติจึงควรต้องมีอายุการเก็บรักษาที่เหมาะสมในการใช้เป็นผลิตภัณฑ์ของฝากอีกด้วย

ผลการวิจัยด้านการรับรู้/ความคิดเห็นที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นของฝากและของที่ระลึกสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก พบว่าผู้เข้าร่วมการประชุมเคยท่องเที่ยวในพื้นที่ 8 จังหวัดในแต่ละจังหวัดโดยเฉลี่ยใกล้เคียงกัน ดังตารางที่ 6 ซึ่งพบว่านักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ยังคงเลือกซื้อสินค้าที่มีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นเฉพาะในแต่ละพื้นที่ หารับประทานได้ยาก หรือมีรสชาติเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น ดังนั้นทางคณะนักวิจัยจึงมีแนวคิดที่จะนำผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาพัฒนาให้เกิดมูลค่าเพิ่มเพื่อใช้เป็นสื่อสัญลักษณ์หรือตัวแทนเป็นทูตวัฒนธรรมทางอาหารที่จะบอกเล่าเรื่องราวและสะท้อนวิถีชีวิตที่ชุมชนในแต่ละพื้นที่ และยังคงรสชาติและความโดดเด่นทางอาหารไทยได้อย่างเหมาะสมและลงตัว ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์ของฝากที่จะพัฒนาจากโครงการนี้เป็นตัวแทนตามเส้นทางการเรียนรู้ทางอาหารทั้ง 3 เส้นทาง โดยที่ชุมชนจะต้องเข้ามามีบทบาทในการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกนี้ด้วย ทางคณะผู้วิจัยจึงจะเลือกเทคโนโลยีและกระบวนการผลิตที่เหมาะสม ง่ายต่อการผลิตเพื่อให้คนในชุมชนสามารถนำมาผลิตเพื่อจัดจำหน่ายได้จริงในเชิงพาณิชย์ด้วย อันสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาอย่างยั่งยืนของประเทศ ในด้านการส่งเสริมบทบาทชุมชนและองค์กรชุมชนในท้องถิ่น มีส่วนร่วมในการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยวอย่างครบวงจร ทั้งการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว การบำรุงรักษา และการพัฒนาสิ่งแวดล้อมความสะดวกด้านการท่องเที่ยว โดยรณรงค์สร้างจิตสำนึกและเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจที่ถูกต้องแก่ชุมชนและท้องถิ่นในการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน รวมทั้งการสนับสนุนให้มีการพัฒนาสินค้าหัตถกรรมพื้นบ้านและบริการในท้องถิ่น ที่เชื่อมโยงกับธุรกิจการท่องเที่ยว



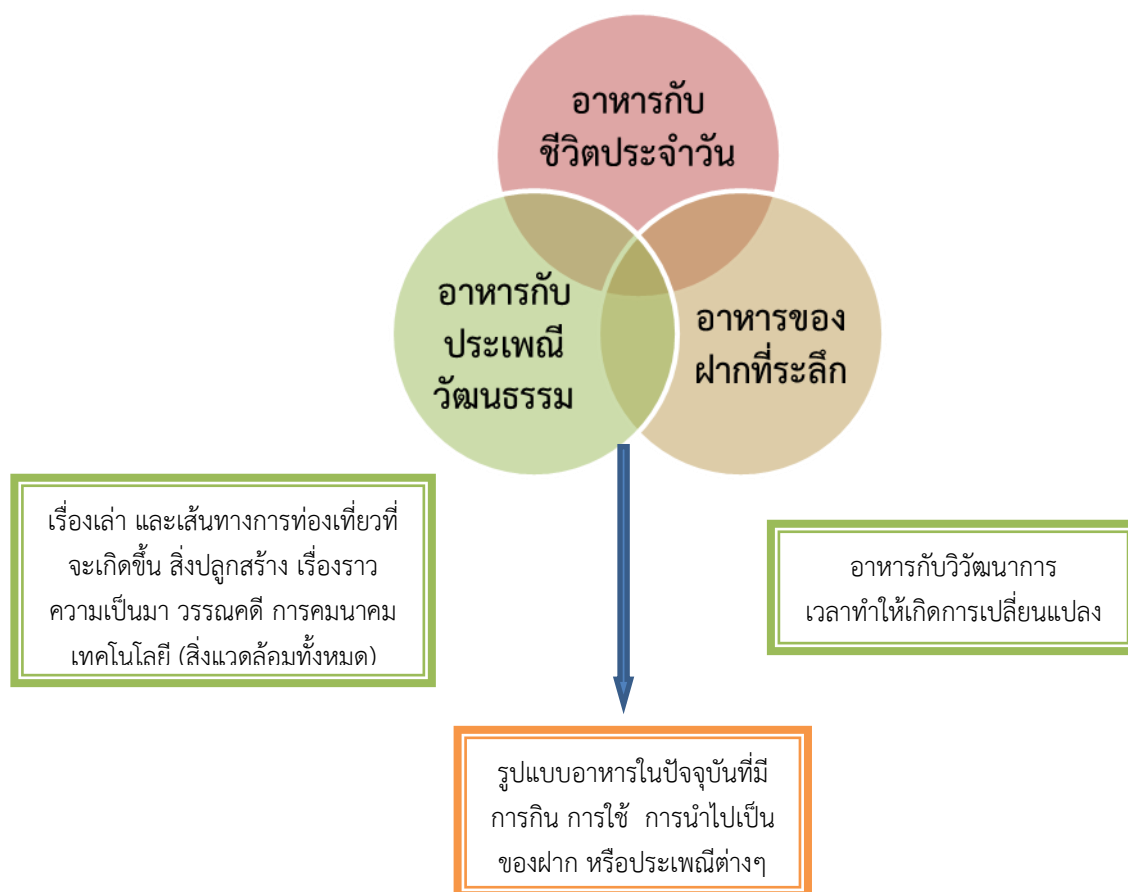
รูปที่ 26 การจัดการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
วันที่ 5 มกราคม 2558

ตารางที่ 6 สรุปผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกของจังหวัดต่างๆที่ผู้เข้าร่วมการประชุมเคยซื้อ

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก		
	อันดับที่ 1	อันดับที่ 2	อันดับที่ 3
สมุทรสาคร	อาหารทะเลสด	อาหารทะเลแปรรูป	น้ำปลา
สมุทรสงคราม	ปลาทุ	น้ำตาลมะพร้าว	น้ำพริกไข่ปู/กะปิคลองโคน
เพชรบุรี	น้ำตาลโตนด	ผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด	ข้าวแช่เมืองเพชร
ประจวบคีรีขันธ์	อาหารทะเล	ปลาหมึกแดดเดียว	แกงสับปะรด
ราชบุรี	ไข่โป๊หวาน	ขนมจีน	ข้าวแช่ขามอญ
นครปฐม	ผลิตภัณฑ์เนื้อหมูแปรรูป	น้ำพริกต่างๆ	หมูหัน
สุพรรณบุรี	ไข่เค็ม	ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว	ปลาอบปลารมควัน
กาญจนบุรี	หน่อไม้สด	เห็ดโคน	ขนมทองโย๊ะ

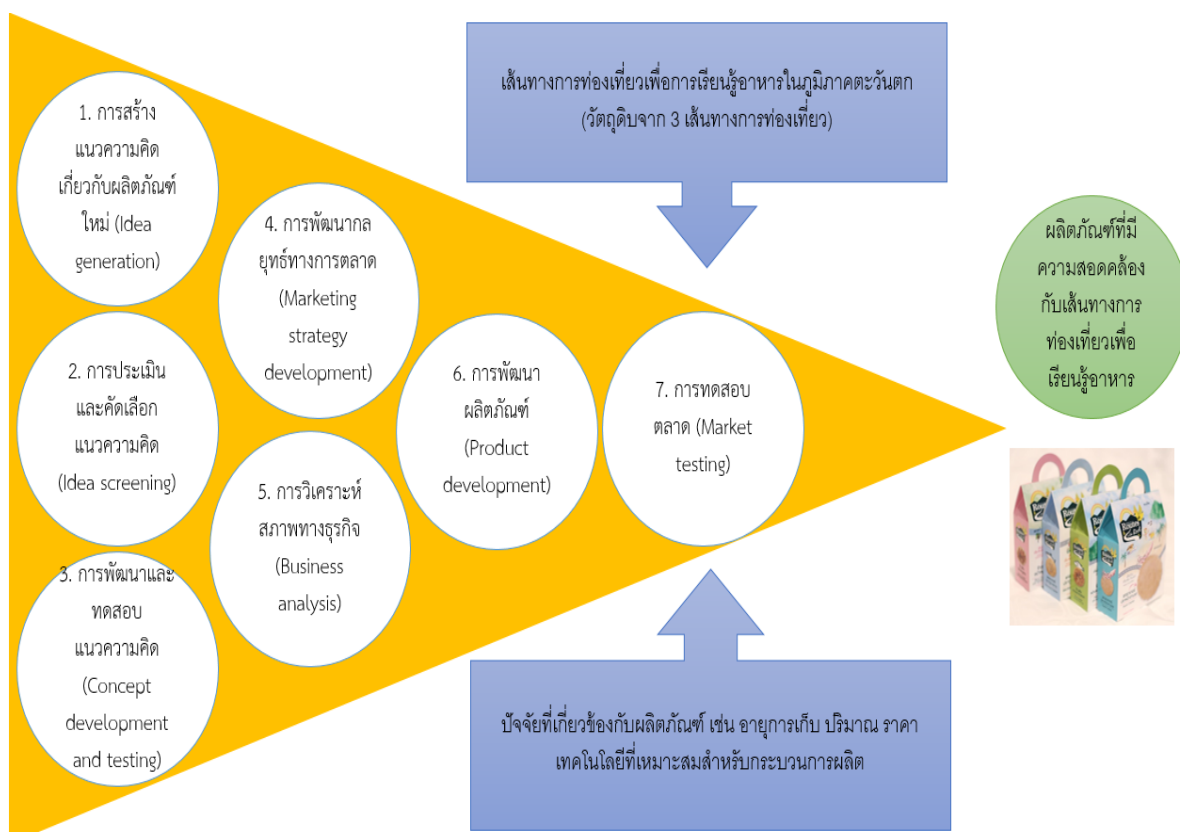
2.2.5 ศักยภาพของฝากของที่ระลึกตามเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

ผลการศึกษาในส่วนของอาหารกับชีวิตประจำวัน อาหารกับประเพณีวัฒนธรรม และอาหารของฝากที่ระลึกจากข้อมูลที่ได้แบบทฤษฎีข้อมูลนี้เป็นการศึกษาข้อมูลทฤษฎี และลงพื้นที่ในการศึกษาข้อมูลต่างๆ โดยการสัมภาษณ์ผู้รู้และผู้เชี่ยวชาญในส่วนขององค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารไทยพื้นถิ่น ซึ่งทำให้ได้ข้อมูลของอาหารและข้อมูลที่ศึกษามาได้จากการลงพื้นที่ซึ่งจัดทำข้อมูลไว้โดยละเอียดในโครงการโครงการย่อยที่ 1 คณะนักวิจัยได้จำลองผังความคิดดังรูปที่ 27



รูปที่ 27 ผังความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึก วันที่ 10 สิงหาคม 2558

จากผังความคิดดังกล่าวทางคณะนักวิจัยได้ศึกษาข้อมูลปฐมภูมิและข้อมูลอื่นๆโดยละเอียดเพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความชัดเจนและแม่นยำมากที่สุด แล้วจึงจะนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลตามขั้นตอนกระบวนการดังรูปที่ 28 เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ตรงต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศตามเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารให้มากที่สุด



รูปที่ 28 กระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยว วันที่ 11 ธันวาคม 2558

1. ผลิตภัณฑ์อาหารจากเส้นทางเที่ยวชม ริมทะเล (ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชม)

เส้นทางเที่ยวชม ริมทะเล หรือทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชมเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวและเรียนรู้วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชนหรือชาวบ้านที่อยู่ติดริมทะเล โดยมุ่งเน้นการเรียนรู้วิถีชีวิตที่มีความเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบที่มีอยู่ในแต่ละท้องถิ่น สอดคล้องกับอาหารการกินของคนในพื้นที่นั้นๆ สำหรับพื้นที่ 4 จังหวัดที่ติดทะเล ได้แก่ สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งคณะนักวิจัยได้ลงพื้นที่เพื่อหาข้อมูลวัตถุดิบและอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ในแต่ละพื้นที่ทั้ง 4 จังหวัด นำข้อมูลต่างๆ มาสร้างและพัฒนาแนวความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ของท้องถิ่น เพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยว โดยการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์แนวความคิดใหม่ที่จะเกิดขึ้นกับภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารภายใต้แนวความคิดสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทย ได้แก่ “แครกเกอร์ปลาทุชะคราม” ซึ่งมีรายละเอียดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ดังนี้

ผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาทุชะคราม”

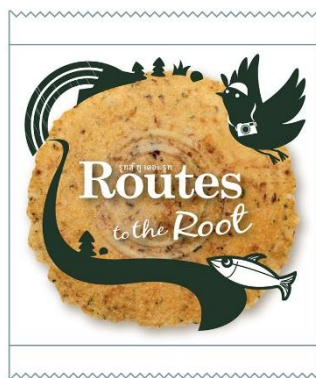


รูปที่ 29 ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558

แบบบรรจุภัณฑ์

การออกแบบบรรจุภัณฑ์เป็นการดึงเอกลักษณ์ของวิถีชีวิตของชุมชนริมทะเล แสดงถึงเส้นทางการท่องเที่ยวริมทะเล รวมถึงกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวสามารถทำได้ในเส้นทางนี้ พร้อมภาพปลา ทุชะครามและเรือประมงที่แสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ที่พบได้เฉพาะในพื้นที่บริเวณติดริมทะเลและวิถีชีวิตของชุมชนริมทะเลเท่านั้น การใช้พื้นหลังเป็นสีฟ้าสื่อถึงความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจนของทะเล





รูปที่ 30 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาทุชะคราม”วันที่ 7 เมษายน 2558

ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีแนวคิดมาจากการความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นให้ออกมาในรูปแบบ Fusion Food แต่ยังคงรักษาความเป็นอัตลักษณ์ของอาหาร ให้มีรสชาติดั้งเดิมควบคู่กับความสะอาดและมีคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งอาหารที่ขึ้นชื่อนักท่องเที่ยวรู้จักเป็นอย่างดี เมื่อได้มาท่องเที่ยวใน 4 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสงคราม จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ได้แก่ น้ำพริกปลาทุ + ชะคราม อีกทั้งยังเป็นอาหารประจำของคนในพื้นที่คงความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะชะคราม ที่ไม่สามารถหาซื้อได้ นอกเหนือจากบริเวณที่มีการทำนาเกลือเท่านั้น โดยผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคทั้งในเรื่องของ รสชาติ ราคา อายุการเก็บรักษาและความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจน นอกจากนี้ยังสามารถสอดแทรกการสื่อสารเรื่องราวเกี่ยวกับวิถีชีวิตของชุมชนติดทะเล และสอดคล้องกับเส้นทางท่องเที่ยว “เที่ยวชิม ริม ทะเล” (ทรัพย์สมุทร สดหารรักษา พาไปชิม) ได้เป็นอย่างดี

2. ผลิตภัณฑ์อาหารจากเส้นทางเที่ยวชิม ริมแม่น้ำ

เส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำ (เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย) เป็นเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวไทย การคมนาคม การขนส่งสินค้า ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน อาหารจะมีความสอดคล้องกับแม่น้ำ เช่น หน่อไม้ดอง เห็ดโคน ซิวบัวบาน ข้าว ตลาดการค้าโบราณ การล่องเรือค้าขาย ผลิตภัณฑ์ในเส้นทางคือ ข้าวตังหน้าหมูแดงเนื่องจากเส้นทางท่องเที่ยวในเส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำจะมีความเกี่ยวข้องกับ 4 จังหวัดติดแม่น้ำ ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี และสุพรรณบุรี มีวัตถุดิบหลักจากข้าว จึงมีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแผ่นข้าวตัง ซึ่งเป็นแผ่นจากแป้งข้าว นำมาเคลือบผิวปรุงรสด้วยซอสข้าวหมูแดง ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดนครปฐม และโรยหน้าด้วยแผ่นอบกรอบ ซึ่งเมื่อรับประทานจะสัมผัสได้ข้าวหมูแดงซึ่งเป็นของฝากชนิดใหม่ที่พัฒนาขึ้นให้สอดคล้องกับเส้นทางท่องเที่ยวชิมริมแม่น้ำและผลิตภัณฑ์ผงบลาโรยข้าว ซึ่งได้แนวความคิดมาจากอาหารญี่ปุ่นที่ใช้โรยบนข้าว นำมาผสมผสานกับวัตถุดิบที่สำคัญ คือ ปลาในแม่น้ำชนิดต่างๆ ผสมผสานกับการดัดแปลงอาหารแบบ Fusion Food จึงได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ผงบลาโรยข้าว 3 รสชาติ คือ รสชาติดั้งเดิม ต้มยำ และ

แกงเขียวหวาน ซึ่งทำให้สามารถใช้เป็นผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว
ล่องนที เอมอัมพี วิถีไทยได้เป็นอย่างดี

1. ผลิตภัณฑ์ “ข้าวตังหน้าหมูแดง”

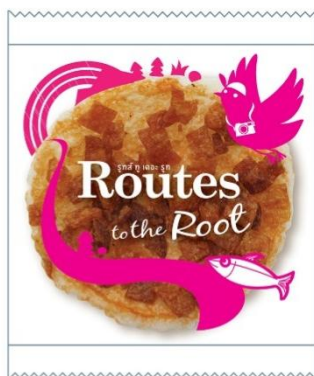


รูปที่ 31 ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดงวันที่ 7 เมษายน 2558

แบบบรรจุภัณฑ์

การออกแบบบรรจุภัณฑ์เป็นการดึงเอกลักษณ์ของวิถีชีวิตของชุมชนริมน้ำ แสดงถึงเส้นทางการ
ท่องเที่ยวริมน้ำ รวมถึงกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวสามารถทำได้ในเส้นทางนี้ พร้อมภาพเรือและบ้านริมน้ำที่แสดง
ให้เห็นถึงเอกลักษณ์ที่พบได้เฉพาะในพื้นที่บริเวณติดริมน้ำ และวิถีชีวิตของชุมชนริมน้ำเท่านั้น การใช้พื้นที่หลัง
เป็นสีชมพูสื่อถึงความเรียบง่ายที่แสดงถึงวิถีชีวิตของชุมชนริมน้ำที่มีการดำเนินชีวิตอย่างเรียบง่าย

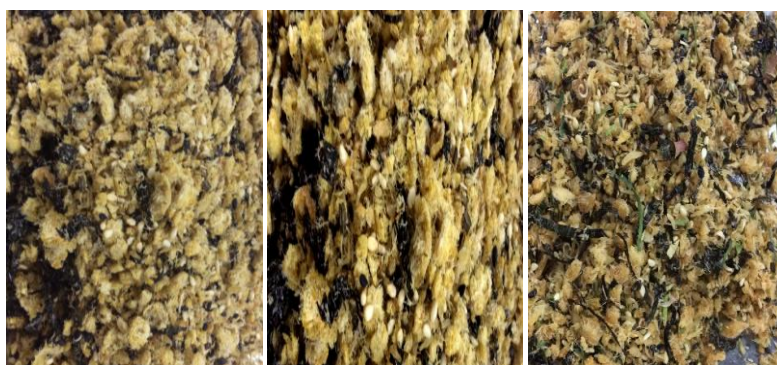




รูปที่ 32 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดงวันที่ 7 เมษายน 2558

ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีแนวคิดมาจากการความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นให้ออกมาในรูปแบบ Fusion Food แต่ยังคงรักษาความเป็นอัตลักษณ์ของอาหาร ให้มีรสชาติดั้งเดิมควบคู่กับความสะอาดและมีคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งอาหารที่ขึ้นชื่อนักท่องเที่ยวรู้จักเป็นอย่างดี เมื่อได้มาท่องเที่ยวใน 4 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดราชบุรี และจังหวัดกาญจนบุรี ได้แก่ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว ซึ่งเป็นอาหารประจำของคนในพื้นที่คงความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ข้าวหมูแดง เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อในจังหวัดนครปฐม และจังหวัดใกล้เคียงทางคณะนักวิจัยจึงได้นำผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ตัว มาทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคทั้งในเรื่องของ รสชาติ ราคา อายุการเก็บรักษาและความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจน นอกจากนั้นยังสามารถสอดแทรกการสื่อสารเรื่องราวเกี่ยวกับวิถีชีวิตของชุมชนริมน้ำ และสอดคล้องกับเส้นทางท่องเที่ยว “เที่ยวชิม ริมน้ำ” (เส้นทางล่องนที เอ็มอีพี วิถีไทย) ได้เป็นอย่างดี

2. ผลิตภัณฑ์ “ผงปลาโรยข้าว”



รูปที่ 33 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวทั้ง 3 รส
(ซ้าย) รสดั้งเดิม ; (กลาง) รสเขียวหวาน ; (ขวา) รสต้มยำวันที่ 7 เมษายน 2558

แบบบรรจุภัณฑ์

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว เน้นการออกแบบที่สื่อถึงความเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค มีความเรียบง่าย มีการเพิ่มตัวการ์ตูน และภาษาญี่ปุ่นเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นแนวสไตล์ญี่ปุ่น และดูคล้ายขนมทานเล่น เพื่อให้สามารถเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นเด็ก และกลุ่มวัยรุ่นเพิ่มมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังมีการเพิ่มสีสันของพื้นหลังเพื่อสื่อถึงรสชาติได้อย่างชัดเจน โดยสีเหลืองสื่อถึงรสดั้งเดิม เนื่องจากสีตัวผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว มีลักษณะสีเหลืองเข้ม ส่วนสีเขียวเป็นการสื่อถึงรสเขียวหวาน โดยให้เข้ากับลักษณะสีของแกงเขียวหวาน และตั๋มยำใช้สีแดงสื่อถึงความร้อนแรง เผ็ดร้อนของตั๋มยำ



รูปที่ 34 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวรสดั้งเดิมวันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 35 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวรสเขียวหวานวันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 36 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวรสตั๋มยำวันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 37 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวทั้ง 3 รส บรรจุในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ น้ำหนัก 50 กรัม
(ซ้าย) รสตั้มยำ ; (กลาง) รสดั้งเดิม ; (ขวา) รสเขียวหวานวันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 38 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวทั้ง 3 รส บรรจุขวดแก้ว น้ำหนัก 50 กรัม
(ซ้าย) รสดั้งเดิม ; (กลาง) รสเขียวหวาน ; (ขวา) รสตั้มยำ วันที่ 7 เมษายน 2558

ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรย เป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีแนวคิดมาจากการความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นให้ออกมาในรูปแบบ Fusion Food แต่ยังคงรักษาความเป็นอัตลักษณ์ของอาหาร ให้มีรสชาติดั้งเดิมควบคู่กับความสะอาดและมีคุณค่าทางโภชนาการ จากการลงสำรวจพื้นที่ทั้ง 8 จังหวัดในกลุ่มภาคกลางตอนล่าง พบว่า วิถีชีวิตของชุมชนมีความผูกพันกับสาหร่ายน้ำ มาตั้งแต่อดีตกาลทั้งการคมนาคมขนส่ง เป็นต้น วัตถุประสงค์ที่เป็นเอกลักษณ์ คือ ปลา อีกทั้งปลายังเป็นรู้จักของนักท่องเที่ยวและคนทั่วไป รวมถึงเป็นอาหารของคนในชุมชนอีกด้วย โดยผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคทั้งในเรื่องของ รสชาติ ราคา และอายุการเก็บรักษา นอกจากนี้ยังสามารถสอดแทรกการสื่อสารเรื่องราวเกี่ยวกับวิถีชีวิตของชุมชนท้องถิ่น และสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว “เที่ยวชิม ริมแม่น้ำ” (เส้นทางท่องเที่ยว เอ็มอีพี วิถีไทย) ได้เป็นอย่างดี

3. ผลิตภัณฑ์อาหารจากเส้นทางเที่ยวชิม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งจนา น่าเรียนรู้)

เส้นทางเที่ยวชิม กินปลา เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวและเรียนรู้วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชนที่ผูกพันกับสาหร่ายน้ำ โดยมุ่งเน้นการเรียนรู้วิถีชีวิตที่มีความเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบที่มีอยู่ในแต่ละท้องถิ่น สอดคล้องกับอาหารการกินของคนในพื้นที่ที่ใช้ชีวิตอยู่กับสาหร่ายน้ำหรือแม่น้ำ โดยเน้นวัตถุดิบหลัก คือ “ปลา” ที่สอดคล้องกับแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ เช่น เชื้อนกระเสียวมีการเลี้ยงปลาทับทิมกระซัง เชื้อนแก่งกระจานมีการ

เลี้ยงปลานิลพระราชทาน ปลานวลจันทร์ทะเล ประจวบคีรีขันธ์ กุ้งเลี้ยงปลาสดตลาดร้อยปีสามชุก ซึ่งคณะนักวิจัยได้ลงพื้นที่เพื่อหาข้อมูลวัตถุดิบและอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ในแต่ละพื้นที่ นำข้อมูลต่างๆ มาสร้างและพัฒนาแนวความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ของท้องถิ่น เพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยว โดยการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์แนวความคิดใหม่ที่จะเกิดขึ้นกับภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารภายใต้แนวความคิดสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทย ผลิตภัณฑ์ในเส้นทางมี 2 ชนิด ได้แก่ 1.ข้าวตังหน้าปลาทับทิมต้มยำ 2.แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส ซึ่งมีรายละเอียดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์ “ข้าวตังหน้าปลาทับทิมต้มยำ”



รูปที่ 39 ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาทับทิมต้มยำวันที่ 7 เมษายน 2558

แบบบรรจุภัณฑ์

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาทับทิมต้มยำ เป็นการสื่อให้เห็นถึงการท่องเที่ยวตามแนวความคิดที่ว่า “เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป” โดยมีภาพเส้นทางถนนริมเขื่อนและบรรยากาศที่สื่อให้เห็นถึงความน่าสนใจในการท่องเที่ยวในรูปแบบนี้ อีกทั้งยังมีเด็กปั่นจักรยานเพื่อสื่อให้เห็นถึงความสนุกสนาน รวมทั้งได้ความรู้จากการท่องเที่ยวในแบบ “เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป”



รูปที่ 40 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาต้มยำวันที่ 7 เมษายน 2558

ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาต้มยำ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีแนวคิดมาจากการความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นให้ออกมาในรูปแบบ Fusion Food แต่ยังคงรักษาความเป็นอัตลักษณ์ของอาหาร ให้มีรสชาติดั้งเดิมควบคู่กับความสะอาดและมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยอาหารพื้นถิ่นที่นำมาพัฒนานั้นจะต้องเป็นรู้จักหรือมีชื่อเสียงที่นักท่องเที่ยวเมื่อมาเยือนแล้วจะนึกถึงเป็นอันดับแรก จากการสำรวจทั้ง 8 จังหวัดในกลุ่มภาคกลางตอนล่าง จะพบว่า ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาต้มยำ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคทั้งในเรื่องของ รสชาติ ราคา อายุการเก็บรักษาและความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจน นอกจากนั้นยังสามารถสอดแทรกการสื่อสารเรื่องราวเกี่ยวกับวิถีชีวิตของชุมชนและสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว “เที่ยวชิม กินปลา” (อาหารไทย หลากมั่งฉา น่าเรียนรู้) ได้เป็นอย่างดี

2. ผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส”

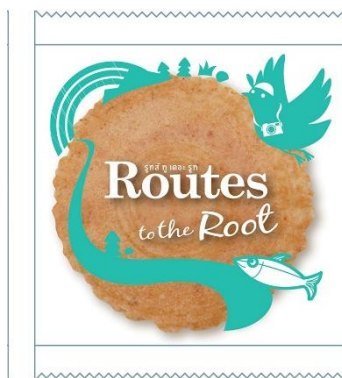


รูปที่ 41 ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรสวันที่ 7 เมษายน 2558

แบบบรรจุภัณฑ์

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส เป็นการสื่อให้เห็นถึงการท่องเที่ยวตามแนวความคิดที่ว่า “เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป” โดยมีภาพเส้นทางถนนเลียบชายทะเลและบรรยากาศรวมถึงภาพกิจกรรมต่างๆ ที่จะได้สัมผัสในเส้นทาง สื่อให้เห็นถึงความน่าสนใจในการท่องเที่ยวในรูปแบบนี้ รวมทั้งได้ความรู้จากการท่องเที่ยวในแบบ “เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป”





รูปที่ 42 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์สปลาหมึกสามรส” วันที่ 7 เมษายน 2558

ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สปลาหมึกสามรส เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีแนวคิดมาจากการความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นให้ออกมาในรูปแบบ Fusion Food แต่ยังคงรักษาความเป็นอัตลักษณ์ของอาหาร ให้มีรสชาติดั้งเดิมควบคู่กับความสะอาดและมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยอาหารพื้นถิ่นที่นำมาพัฒนานั้นจะต้องเป็นรู้จักหรือมีชื่อเสียงที่นักท่องเที่ยวเมื่อมาเยือนแล้วจะนึกถึงเป็นอันดับแรก จากการสำรวจทั้ง 8 จังหวัดในกลุ่มภาคกลางตอนล่าง จะพบว่า ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสามรส เป็นผลิตภัณฑ์ที่นักท่องเที่ยวรู้จักเป็นอย่างดี และได้รับความนิยมในการซื้อกลับไปเป็นของฝากของที่ระลึก โดยผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สปลาหมึกสามรสสามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคทั้งในเรื่องของ รสชาติ ราคา อายุการเก็บรักษาและความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจน นอกจากนี้ยังสามารถสอดแทรกการสื่อสารเรื่องราวเกี่ยวกับวิถีชีวิตของชุมชนและสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว “เที่ยวชิม กินปลา” (อาหารไทย หลากมั่งจ๋า น่าเรียนรู้) ได้เป็นอย่างดี

โครงการวิจัยย่อยที่ 2 ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าของฝากของที่ระลึกที่พัฒนาที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์และสอดคล้องกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร หรือแม้กระทั่งสามารถนำไปเป็นของฝากของที่ระลึกประจำพื้นที่นั้นๆ ต้องอาศัยความร่วมมือของหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องให้เข้ามาช่วยพัฒนาต่อยอดเชื่อมต่อกับภาคเอกชนหรือชุมชนให้เกิดการนำไปประยุกต์ใช้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สินค้าของฝากของแต่ละพื้นที่ ทั้งนี้เป็นไปตามยุทธศาสตร์การเพิ่มสมรรถนะและขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและความมั่นคงทางสังคมเป็นรากฐานของการพัฒนาที่ยั่งยืน ก่อให้เกิดการเชื่อมโยงกิจกรรมในภาคเกษตร อุตสาหกรรมและบริการ รวมทั้งเชื่อมโยงธุรกิจขนาดใหญ่กับธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมอย่างสมดุล เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของภาคการผลิตและบริการที่ตรงกับความต้องการของตลาดภายในและภายนอกประเทศตลอดจนสร้างความแปลกใหม่เพื่อนำตลาด นำไปสู่การเพิ่มการจ้างงาน การยกระดับรายได้ที่แท้จริงและคุณภาพชีวิตของคนในประเทศ อีกทั้งยังเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มของวัตถุดิบภาคเกษตร โดยส่งเสริมการแปรรูปผลผลิตการเกษตร การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการเกษตรในรูปแบบต่างๆ ที่สอดคล้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่น พัฒนาระบบงานวิจัยและบุคลากรวิจัยทางการเกษตรและเกษตรแปรรูป พร้อมทั้งสนับสนุนการผลิตเครื่องมือและเครื่องจักรกลทางการเกษตรที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดต้นทุนการผลิตและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานของสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์ ให้ตรงกับความต้องการของตลาดผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ นอกจากนี้ยังได้สร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจแก่ธุรกิจชุมชน โดยส่งเสริมการสร้างเครือข่ายความร่วมมือภาครัฐ ภาคเอกชน ชุมชน และภาคีการพัฒนาต่างๆ ในการร่วมกันพัฒนา

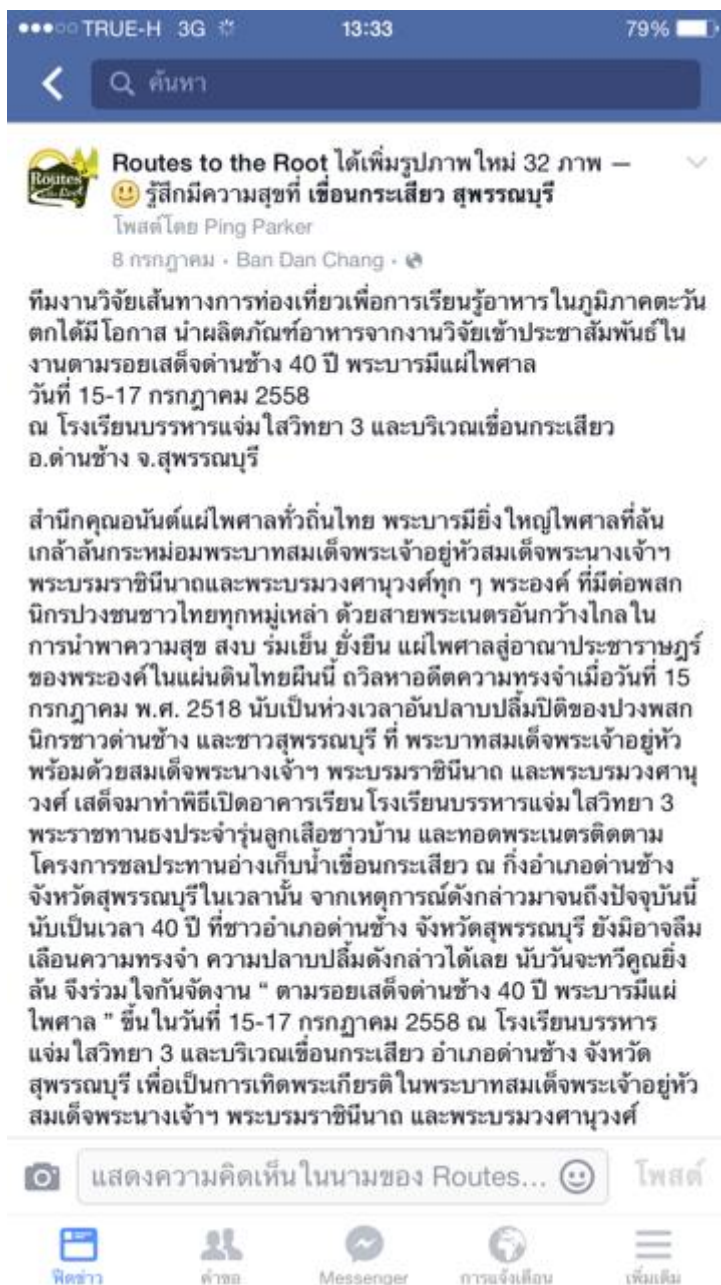
ชุมชนท้องถิ่น ในรูปเครือข่ายเศรษฐกิจชุมชน จัดทำระบบข้อมูลสินค้าชุมชน สนับสนุนการจัดทำแผนแม่บทเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน ที่เน้นการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ โดยให้ชุมชนสามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเองตั้งแต่การผลิตจนถึงการตลาด อีกด้วย ทั้งนี้ภาครัฐน่าจะเข้ามามีบทบาทในการนำร่องโดยการนำองค์ความรู้ที่ได้จากงานวิจัยดังกล่าว มาพัฒนาในรูปแบบการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่แบบบูรณาการเพื่อพัฒนาคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวให้สามารถรองรับการขยายตัวของนักท่องเที่ยวไทยและต่างประเทศ โดยการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงกลุ่มพื้นที่ พร้อมทั้งสนับสนุนการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่สอดคล้องกับศักยภาพเชิงวัฒนธรรมและทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในพื้นที่และไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โดยคำนึงถึงขีดความสามารถของพื้นที่ในการรองรับนักท่องเที่ยว เช่น การท่องเที่ยวเชิงนิเวศอย่างถูกวิธี การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและประเพณี การท่องเที่ยวเชิงเกษตร ก็จะทำให้สามารถพัฒนาประเทศได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

2.3 การจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ

คณะนักวิจัยได้ดำเนินการสร้าง fan page ภายใต้ชื่อ Route to the root ใน face book โดยสร้าง image ใน facebook ที่สื่อและดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มากขึ้น เพราะการกระตุ้นข้อมูลใน face book ควรจะให้ content ที่เพียงพอว่าจะไปอย่างไร ไปที่ไหน รวมถึงใช้รูปภาพที่สื่อมากเพียงพอ และสวยงามดึงดูดนักท่องเที่ยว อีกทั้งยังให้ทีมงานสามารถให้ผู้เข้าชม fan page นี้ สามารถโพสต์รูปและรายละเอียดของกิจกรรมต่างๆ ได้อย่างทันท่วงที เพื่อให้ลิงค์เข้าไปสู่ website ซึ่งอยู่ระหว่างการขับเคลื่อนและสร้างจำนวนผู้เข้าชมให้มีกิด Like ในเพจนี้อยู่ สำหรับรายละเอียดของแผนเพจ ดังรูปที่ 43



รูปที่ 43 หน้าแฟนเพจของ Route to the rootวันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 44 แสดงรายละเอียดของกิจกรรมที่ได้เข้าร่วมในส่วนของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

วันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 45 แสดงรายละเอียดของกิจกรรมและรูปถ่ายที่สามารถโพสต์ลงได้ทันที

วันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 46 แสดงรายละเอียดของกิจกรรมและรูปถ่ายที่สามารถโพสต์ลงได้ทันทีวันที่ 7 เมษายน 2558

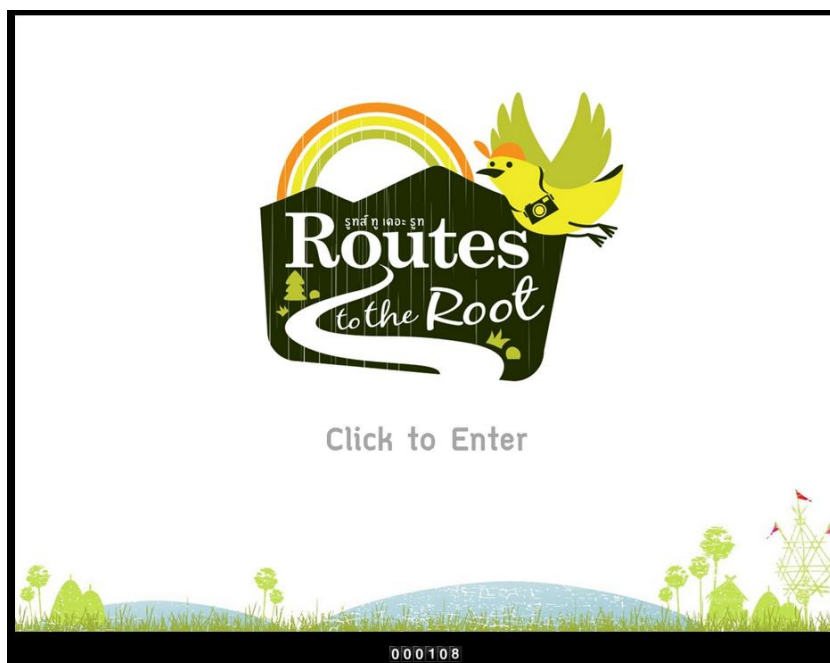
การพัฒนาระบบสารสนเทศในงานวิจัยนี้ สามารถแบ่งได้เป็น 2 ส่วนหลัก ได้แก่ ส่วนที่หนึ่ง เป็นแหล่งข้อมูลต่างๆ ที่ได้จากการวิจัย รวมถึงข้อมูลประกอบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้อาหารไทย และการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ซึ่งจะอยู่ในลักษณะการสื่อสารทางเดียวเป็นหลัก ส่วนที่สองเป็นระบบฐานข้อมูลสารสนเทศของข้อมูลเส้นทางการท่องเที่ยวที่เกี่ยวกับการเรียนรู้อาหารไทย และอื่นๆ จากสิ่งที่ได้วิจัย โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวเป้าหมายนั้นจะเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวประเภท FIT หรือ Free Independent Traveler เป็นหลัก ซึ่งเมื่อนักท่องเที่ยวได้รับข้อมูลแนะนำเส้นทางการท่องเที่ยวแล้ว สามารถที่จะเลือกปรับเปลี่ยนเส้นทาง และสถานที่ที่ต้องการไปจากฐานข้อมูลสถานที่ที่ได้แนะนำไว้ตามหมวดหมู่ต่างๆ ได้อย่างอิสระโดยได้จัดทำทั้งแบบภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

2.3.1 การพัฒนาเว็บไซต์การท่องเที่ยว Routes2Root.com

เว็บไซต์ที่พัฒนาขึ้นในโครงการวิจัยนี้มีเป้าหมายหลักที่จะสื่อสารข้อมูลโดยพื้นฐานทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ โดยจะเน้นไปที่การสื่อสารที่เข้าใจง่าย และไม่ซับซ้อน ทั้งนี้เจตนารมณ์ของเว็บไซต์นี้ต้องการมุ่งเน้นไปที่การเป็นทางผ่านสำหรับเข้าสู่การใช้งานระบบฐานข้อมูลสารสนเทศการท่องเที่ยว ภายใต้แนวคิด i-Trip โดยสำหรับแนวคิดนี้จะเป็นการนำเสนอเส้นทางแนะนำเกี่ยวกับการเรียนรู้อาหารและขนมไทยจากสิ่งที่ได้ศึกษาวิจัยมา โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวเป้าหมายนั้นจะเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวประเภท FIT หรือ Free Independent Traveler เป็นหลัก ซึ่งเมื่อนักท่องเที่ยวได้รับข้อมูลแนะนำเส้นทางท่องเที่ยวแล้ว สามารถที่จะเลือกปรับเปลี่ยนเส้นทาง และสถานที่ที่ต้องการไปจากฐานข้อมูลสถานที่ที่ได้แนะนำไว้ตามหมวดหมู่ต่างๆ จากนั้นระบบจะทำการวิเคราะห์ และคำนวณเส้นทางการเดินทางให้ใหม่ พร้อมกับข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการเดินทางในเส้นทางหรือ Trip นั้นๆ ทั้งนี้จะเห็นว่าระบบ i-Trip เป็นระบบที่มุ่งเน้นให้เกิดการท่องเที่ยวแบบวางแผนไว้ก่อนเป็นหลัก คือมีการเตรียมตัวที่จะเก็บเกี่ยวประสบการณ์จากการท่องเที่ยว จากเอกลักษณ์ และความโดดเด่นด้านอาหารและขนมไทยในแต่ละพื้นที่ ผ่านการร้อยเรียงเรื่องราวตามที่นักท่องเที่ยวสนใจ ดังนั้นจึงอาจมีการท่องเที่ยวข้ามเส้นทางขนมไทยในแต่ละจังหวัดตามแต่นักท่องเที่ยวเห็นสมควร

ส่วนข้อมูลของเว็บไซต์ที่ใช้ในการสื่อสารข้อมูลพื้นฐานของโครงการวิจัยนี้นั้น ถูกจดทะเบียนในชื่อโดเมน routes2root.com ซึ่งเป็นชื่อที่คิดขึ้นสำหรับตอบโจทย์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ในระยะยาวที่อาจไม่จำกัดเพียงแค่มิติทางด้านอาหารเท่านั้น แต่คาดหวังให้ผู้นำผลงานไปใช้สามารถสร้างสรรค์พื้นที่บนโลกออนไลน์ได้หลากหลายขึ้น ภายใต้แนวคิดหลักที่เน้นการเข้าถึง “แก่นแท้” ของการท่องเที่ยว นั่นๆ โดยในหน้าจอแรกของเว็บไซต์ หรือที่เรียกว่า Home Page นั้นจะปรากฏสัญลักษณ์ของ Routes to the Root พร้อมกับเครื่องหมายนับจำนวนผู้เข้าชมเว็บไซต์ ซึ่งเป้าหมายการเข้าเยี่ยมชมของผู้สนใจภายใน 3 ปี อยู่ที่จำนวนการเข้าชมประมาณ 1,000 ครั้ง จากนั้นเมื่อกดเข้าไปสู่หน้าหลักของเว็บไซต์ แล้วจะปรากฏภาพรวมของหมวดหมู่เป็น 5 รายการหลัก ได้แก่

1. HOME เป็นหน้าแรกของเว็บไซต์ซึ่งจะแนะนำโครงการด้วยสื่อวิดีโอสั้นๆ เพื่อให้เห็นภาพรวมของโครงการ และสร้างแรงบันดาลใจในการเดินทาง
2. ROUTE เป็นหน้าที่แสดงถึงข้อมูลเส้นทางทั้ง 4 เส้นทางที่จะแนะนำให้กับผู้เข้าชมได้พิจารณา ทั้งนี้เป็นเพียงแนวคิดที่ได้จากการวิจัย ซึ่งให้ไว้เป็นแนวทางเท่านั้น
3. PRODUCT เป็นหน้าที่แสดงถึงลักษณะผลิตภัณฑ์ขนมไทยแนวคิดใหม่ ที่ได้แรงบันดาลใจจากการทำวิจัย
4. i-TRIP เป็นหน้าที่สำหรับเชื่อมต่อเข้าสู่ระบบฐานข้อมูลสารสนเทศการท่องเที่ยว โดยจะมีคู่มือการใช้งานระบบไว้ให้ดาวน์โหลด เพื่อศึกษา และใช้งานให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด
5. ABOUT เป็นหน้าที่ต้องการสื่อสารชื่อโครงการวิจัย และผู้สนับสนุนให้โครงการวิจัยนี้สำเร็จไปได้ด้วยดี



รูปที่ 47 หน้า Home page ของเว็บไซต์ www.routes2root.com วันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 48 หน้าจอตัวอย่างของเว็บไซต์ www.routes2root.com ในส่วนของหน้าเส้นทางแนะนำ วันที่ 7 เมษายน 2558

นอกจากนี้ได้มีการระบบข้อมูลบนโลกสังคมออนไลน์-Facebook ภายใต้ชื่อ Route to the Root เพื่อใช้เป็นอีกหนึ่งช่องทางหลักในการสื่อสารเรื่องราวต่างๆ ที่เกิดขึ้นของโครงการ ทั้งในส่วนของการถ่ายภาพบรรยากาศต่างๆ ของเส้นทางการท่องเที่ยวต่างๆ



รูปที่ 49 ตัวอย่างหน้า Fan Page ของ Facebook ภายใต้ชื่อ Routes to the Root วันที่ 7 เมษายน 2558

2.3.2 ระบบฐานข้อมูลการท่องเที่ยว Routes to the Root

ระบบฐานข้อมูลที่พัฒนาขึ้นนี้มีเป้าหมายเพื่อต้องการให้ผู้ใช้งานสามารถค้นหาข้อมูลของสถานที่ และ เกร็ดความรู้ของผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับสถานที่นั้นๆ ตลอดจนการออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวด้วยตนเอง (แนวคิด i-TRIP) เพื่อให้เดินทางไปยังสถานที่ท่องเที่ยวแต่ละแห่งได้อย่างอิสระ ตามกรอบแนวคิดของรูปแบบ การท่องเที่ยวแบบ FIT หรือ Free Independent Traveler นอกจากนี้นักท่องเที่ยว หรือผู้ที่ใช้งานระบบเอง ยังสามารถกรอกข้อมูลแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ ที่ต้องการแบ่งปันเข้าสู่ระบบฐานข้อมูลนี้ได้อย่างอิสระ แต่จะต้องผ่านการตรวจสอบจากผู้ดูแลระบบอีกครั้งหนึ่ง ทั้งนี้เพื่อให้ข้อมูลที่ได้จากฐานข้อมูลนั้นมีความ น่าสนใจ และสะท้อนถึงแก่นแท้ของวิถีที่เรียกว่า Routes to the Root

ทั้งนี้เมื่อพิจารณาถึงโครงสร้างของระบบฐานข้อมูลการท่องเที่ยวนี้แล้ว สามารถแบ่งลักษณะการใช้งานได้ 2 กลุ่มหลัก ได้แก่ กลุ่มผู้ใช้งานทั่วไป และกลุ่มผู้ดูแลระบบ

การใช้งานสำหรับกลุ่มผู้ใช้งานทั่วไป

1. การเข้าถึงระบบฐานข้อมูลนี้สามารถเข้าได้โดยตรงผ่านเว็บไซต์ www.routes2root.com ใน หัวข้อ i-Trip หรือที่อยู่โดยตรงสำหรับฐานข้อมูลนี้คือ www.foodtech.eng.su.ac.th/gastronomy
2. หน้าแรกของระบบฐานข้อมูลนี้จะมีลักษณะเป็นตารางข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ พร้อมบอกถึง เส้นทาง ประเภทที่ท่องเที่ยว ที่ตั้ง ชุมชนไทยที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) การเพิ่มเส้นทาง (ใช้สัญลักษณ์ ) และข้อมูล/รูปภาพเพิ่มเติม (ใช้สัญลักษณ์ ) นอกจากนี้ยังมีเครื่องมือสำหรับการค้นหาสถานที่ และการกรอกข้อมูล สถานที่ที่แนะนำเพิ่มเติมให้กับระบบฐานข้อมูล



Routes to the Root

ค้นหาสถานที่ ค้นหา ระบบเงื่อนไขการค้นหา

Log in กรอกข้อมูลสถานที่

ลำดับที่	ชื่อสถานที่	เส้นทาง	ประเภทที่ท่องเที่ยว	ที่ตั้ง	ชมมไทยที่เกี่ยวข้อง	เพิ่มในเส้นทาง	ข้อมูลรูปภาพ
1	นาข้าวลอยน้ำ	ท่องเที่ยวชมธรรมชาติ	เรียนรู้ (แนะนำ)	130/4 หมู่ที่ 1 ต.สามชุก อ.สามชุก จ.สุพรรณบุรี สามชุก		+	ดู
2	เรือนไทยสาคร โสมเสด็จ	ท่องเที่ยวชมธรรมชาติ	ที่พักค้างแรม	จังหวัดสุพรรณบุรี สามชุก สามชุก สุพรรณบุรี		+	ดู
3	วัดป่าเลไลยก์	ท่องเที่ยวชมธรรมชาติ	พักผ่อนหย่อนใจ (น...)	สุพรรณบุรี ร้วใหญ่ เมือง สุพรรณบุรี		+	ดู
4	หมู่บ้านอนุรักษ์ควายไทย (บ้านควาย) Buffalo Village	ท่องเที่ยวชมธรรมชาติ	เรียนรู้ (แนะนำ)	สุพรรณบุรี รังน้ำชัน ศรีประจันต์ สุพรรณบุรี		+	ดู
5	บ้านไทยศรีอโศก Baanhai Resort	ท่องเที่ยวชมธรรมชาติ	ที่พักค้างแรม	วังน้ำชัน ศรีประจันต์ สุพรรณบุรี		+	ดู
6	ข้าวอินทรีย์ของคลองทองเหมา	ท่องเที่ยวชมธรรมชาติ	เรียนรู้ (แนะนำ)	วังน้ำชัน ศรีประจันต์ สุพรรณบุรี		+	ดู
7	ตลาด 100 ปี สามชุก	ท่องเที่ยวชมธรรมชาติ	อาหารอร่อยๆ	สามชุก สามชุก สุพรรณบุรี	ชมมไทยทั่วไป ข้าวเม่า หมักกรอบ ขนมสาลี่ ข้าวพองใบบัว	+	ดู
8	ตลาดน้ำยามเย็นโพธิ์พระยา	ท่องเที่ยวชมธรรมชาติ	อาหารอร่อยๆ	โพธิ์พระยา เมือง สุพรรณบุรี	ชมมจีนโพธิ์พระยา	+	ดู
9	ร้านสาลี่เอกชัย	ท่องเที่ยวชมธรรมชาติ	อาหารอร่อยๆ	ท่าระหัด เมือง สุพรรณบุรี	ชมมของฝากจากสุพรรณบุรี	+	ดู
10	ล่องเรือคลองมหาสวัสดิ์	ท่องเที่ยวชมธรรมชาติ	เรียนรู้ (แนะนำ)	มหาสวัสดิ์ ทอชมทะเล นครปฐม	ข้าวแต่น, ข้าวตุ๋น	+	ดู

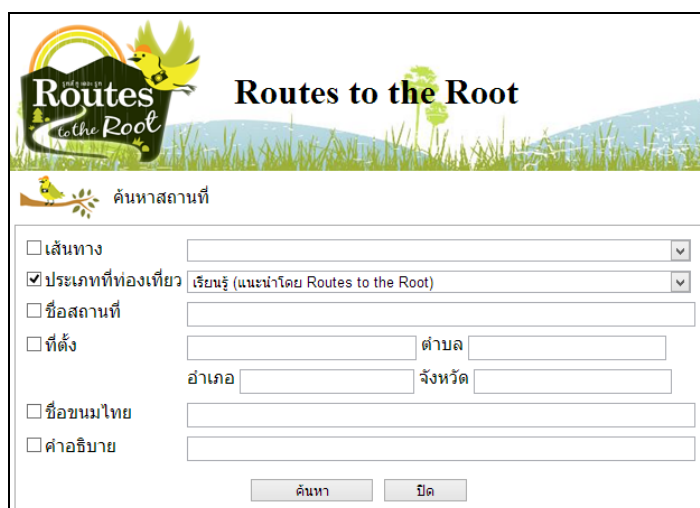
รูปที่ 50 หน้าแรกของระบบฐานข้อมูลการท่องเที่ยว Routes to the Root วันที่ 7 เมษายน 2558

3. หัวข้อสำคัญที่กลุ่มผู้ใช้งานทั่วไปควรเข้ามาหาข้อมูล คือ เครื่องมือการค้นหาสถานที่ ซึ่งสามารถใส่ชื่อสถานที่ แล้วกดปุ่ม“ค้นหา” ได้ทันที ทั้งนี้ยังสามารถใช้เครื่องมือ “ระบบเงื่อนไขการค้นหา” เพื่อความสะดวกและยืดหยุ่นในการค้นหาได้หลากหลายมากขึ้น โดยในเครื่องมือดังกล่าวมีรายละเอียดดังนี้

- เส้นทาง คือ กลุ่มเส้นทางที่ได้จากงานวิจัย และเส้นทางอื่นๆ มี 6 ทางเลือก ได้แก่
 - (1) เที่ยวชมริมทะเล
 - (2) เที่ยวชมริมแม่น้ำ
 - (3) ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร
 - (4) เที่ยวชมกินปลา
 - (5) จุดเริ่มต้นการเดินทาง
 - (6) เส้นทางอื่นๆ
- ประเภทที่ท่องเที่ยว คือ ลักษณะสถานที่ท่องเที่ยว มี 6 ทางเลือก ได้แก่
 - (1) จุดเริ่มต้นการเดินทาง คือ สถานที่ที่เป็นจุดเริ่มต้นการเดินทาง
 - (2) เรียนรู้ คือ สถานที่ท่องเที่ยวที่มีการเรียนรู้ที่ได้รับการแนะนำ
 - (3) อาหารอร่อย คือ สถานที่ที่มีอาหารอร่อยแนะนำ
 - (4) ที่พักค้างแรม คือ สถานที่พักค้างแรมที่แนะนำ
 - (5) พักผ่อนหย่อนใจ คือ สถานที่ท่องเที่ยวอื่นๆ ที่แนะนำ
 - (6) อื่นๆ คือ สถานที่หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวต่างๆ
- ชื่อสถานที่ คือ ชื่อสถานที่ท่องเที่ยว หรือสถานที่ที่สนใจต่างๆ
- ที่ตั้ง คือ บ้านเลขที่ หมู่บ้าน ข้อมูลทางไปรษณีย์พื้นฐาน
- ตำบล/อำเภอ/จังหวัด คือ สถานที่ท่องเที่ยวที่ตั้งอยู่ใน ตำบล/อำเภอ/จังหวัด นั้นๆ

- ชื่ออาหารและขนมไทย คือ ชื่ออาหารและขนมไทยที่เกี่ยวข้องในสถานที่ท่องเที่ยววันนั้นๆ
- คำอธิบาย คือ ข้อมูลรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับสถานที่ท่องเที่ยววันนั้นๆ

ทั้งนี้จะพบว่าตัวกรองข้อมูลที่เป็นประโยชน์ และใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพในเครื่องมือการค้นหานี้ คือ ตัวกรองข้อมูลที่เป็น เส้นทาง ประเภทที่ท่องเที่ยว ตำบล อำเภอ และจังหวัด เป็นหลัก และสามารถใช้ตัวกรองข้อมูลได้หลายเงื่อนไขในการค้นหาครั้งเดียวได้



รูปที่ 51 การแสดงผลของเครื่องมือระบุเงื่อนไขการค้นหาสถานที่ท่องเที่ยววันที่ 7 เมษายน 2558

4. รายละเอียดของข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ นั้นผู้ใช้งานสามารถเข้าไปอ่านได้จากหัวข้อ ข้อมูล/รูปภาพเพิ่มเติม ที่ใช้สัญลักษณ์ 📖 ในแต่ละแถวของสถานที่ท่องเที่ยววันนั้นๆ ซึ่งเมื่อกดเข้าไปที่สัญลักษณ์ดังกล่าวจะปรากฏข้อมูลรายละเอียดต่างๆ ของสถานที่นั้นๆ ได้แก่ ชื่อสถานที่ (ใช้อักษรสีน้ำเงิน) เส้นทาง ประเภทที่ท่องเที่ยว ที่ตั้ง ตำแหน่ง GPS เบอร์โทรศัพท์ ผู้ติดต่อ เว็บไซต์ VDO Link ช่วงเวลาที่เปิด ขนมไทยที่เกี่ยวข้อง คำอธิบายสถานที่ แผนที่ Google Map และรูปภาพของสถานที่

สถานที่ : กาละแมรมัญญ (วัดมอญ)

เส้นทาง	สำนาค้าวหวาน
ประเภทที่ท่องเที่ยว	อาหารอร่อยๆ
ที่ตั้ง	จ.สมุทรสงคราม
GPS	13.379600, 99.994891
เบอร์โทรศัพท์	
ผู้ติดต่อ	
เว็บไซต์	
VDO Link	
ช่วงเวลาที่เปิด	เปิดทุกวัน
ชมมไทยที่เกี่ยวข้อง	กาละแม
คำอธิบายสถานที่	วัดมอญ (วัดศรีมหาธรรม)จะมีขนมของชาวมอญเก่าแก่และดั้งเดิม คือ กาละแม ซึ่งจัดจำหน่ายภายในวัด โดยแม่บ้านในละแวกนั้นได้ร่วมตัวช่วยกันผลิตขึ้น เพื่อหารายได้มาเป็นสวัสดิการแก่สมาชิก มีความโดดเด่นตรงที่ เป็นสูตรดั้งเดิมและอร่อยมาก (หลายท่านอาจจะเคยได้ลิ้มชิมรส กาละแมรมัญญ กันบ้างแล้ว เพราะมีจำหน่ายที่ในห้าง สยามพารากอน ซึ่งที่แห่งนี้เป็นแหล่งผลิตส่งเจ้าเดียว)





รูปที่ 52 ตัวอย่างข้อมูลและรูปภาพเพิ่มเติมเกี่ยวกับสถานที่ท่องเที่ยวจากระบบฐานข้อมูล

วันที่ 7 เมษายน 2558

5. สำหรับความสามารถอีกอย่างหนึ่งของระบบฐานข้อมูลนี้ คือ การออกแบบ และคำนวณเส้นทางการเดินทางของผู้ใช้งาน ซึ่งสามารถเลือกข้อมูลที่แสดงอยู่ในระบบได้อย่างอิสระ โดยในการเลือกเส้นทางนั้น มีข้อแนะนำว่าควรเลือกจุดเริ่มต้นของการเดินทางด้วยทุกครั้ง (สามารถเลือกได้จากเครื่องมือระบุเงื่อนไขการค้นหา ในส่วนของเส้นทาง) โดยเลือกเส้นทางที่ต้องการเดินทางท่องเที่ยวได้จากสัญลักษณ์  ซึ่งหมายถึงการเพิ่มเส้นทาง เมื่อเลือกแล้วจะปรากฏแถบหน้าต่างขึ้นมาเพื่อแสดงถึงรายการสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ ที่ได้เลือกมาจากระบบฐานข้อมูล โดยสามารถเพิ่มสถานที่ได้อย่างไม่จำกัด ทั้งนี้หากต้องยกเลิกการเลือกสถานที่ท่องเที่ยว สามารถทำเครื่องหมาย ☒ ออกจากช่องสี่เหลี่ยมหน้าสถานที่นั้นๆ (ในกรณีที่ต้องการยกเลิกบางรายการ) แต่หากต้องการยกเลิกการออกแบบเส้นทางทั้งหมดให้กดที่ปุ่ม “Clear” ทั้งนี้เมื่อเลือกเส้นทางที่ต้องการท่องเที่ยวเสร็จแล้ว สามารถกดที่ปุ่ม “ขอเส้นทาง” เพื่อให้ระบบฐานข้อมูลเตรียมการคำนวณเส้นทางการเดินทางต่อไป

รูปที่ 53 ตัวอย่างหน้าจอแสดงผลรายการเส้นทางสถานที่ท่องเที่ยวที่เลือกไว้วันที่ 7 เมษายน 2558

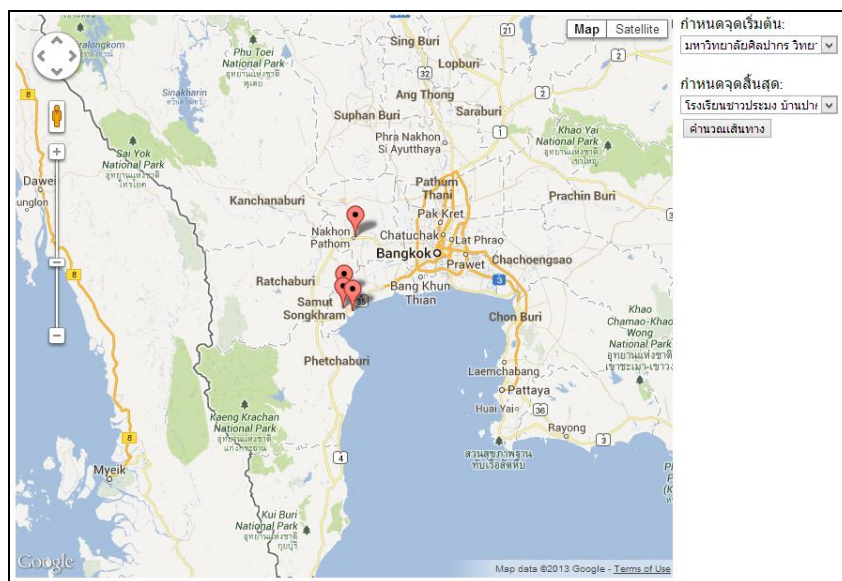
6. เมื่อต้องการให้ระบบคำนวณผลการเดินทางสามารถกดที่ปุ่ม “ขอเส้นทาง” จากนั้นระบบจะสรุปผลข้อมูลสถานที่ที่เลือกไว้ตามรายการก่อนหน้านี้ เพื่อให้ผู้ใช้งานได้ตรวจสอบข้อมูลพื้นฐาน และรายละเอียดต่างๆ เกี่ยวกับสถานที่นั้นๆ ทั้งนี้ผู้ใช้งานยังสามารถกลับไปแก้ไขเส้นทางที่ต้องการเดินทางได้อีก โดยการกดที่ปุ่ม “ย้อนกลับ” และหากตรวจสอบข้อมูลแล้วว่าเส้นทางที่เลือกมานั้นไม่มีการเปลี่ยนแปลงการเดินทาง หรือสถานที่ก็สามารถตรวจสอบแผนที่และการเดินทางได้โดยการเลือกไปที่ “ดูแผนที่และการเดินทาง”

ลำดับที่	สถานที่	ประเภทที่ท่องเที่ยว	ที่ตั้ง	หมายเหตุที่เกี่ยวข้อง	ข้อมูล
1	สถานที่ทำน้ำตาลมะพร้าวป่าตุม	เรียนรู้ (แนะนำได้...)	ค.บางคนที่อบบางคนที่ จ.สมุทรสงคราม	กล้วยลอยตาล, ป่าตาลมะพร้าวแท้ 100%	ร่วมเรียนรู้วิถีชีวิตของชาวสวนมะพร้าวดั้งเดิม ชมการเคียวน้ำตาลมะพร้าวแห้งๆ 100% เสริมด้วยการชิมขนมไทยโบราณที่สามารถทานกันได้อย่างเดาเท่านั้น "กล้วยลอยตาล" ... รายละเอียด
2	บ้านแสงจันทร์ (คุ้งลมทวน)	เรียนรู้ (แนะนำได้...)	อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม	กล้วยลอยตาล, มะพร้าวกะทิ, หยดน้ำผึ้ง (New Entry !!!)	พักผ่อนชิวๆ ท่ามกลางสวนมะพร้าวร่มไม้แมกโลง พบกับเรื่องราวเล่าจากปราชญ์ชาวบ้าน ทานอาหารท้องถิ่นรสเลิศ พายเรือสำล้น้อยชมทุ่งหอย และร่วมเรียนรู้การทำน้ำตาลมะพร้าวพร้อมกับชิมขนมอร่อยข้างตาล ... รายละเอียด
3	โรงเรียนชาวประมง บ้านปากมวบ	เรียนรู้ (แนะนำได้...)	จ.สมุทรสงคราม	ขนมจากสูตรโบราณ...มาก (อร่อย เวอร์รี่...)	กิจกรรมสุดมันส์ + วิถีชีวิตชาวประมงสุดชิล + อาหารพื้นถิ่นสุดชิล = โรงเรียนชาวประมง @ บ้านปากมวบ ... รายละเอียด
4	มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์	จุดเริ่มต้นการเดินทาง	ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมือง จ.นครปฐม		สถาบันการศึกษาของรัฐ... รายละเอียด

รูปที่ 54 ตัวอย่างหน้าจอแสดงผลสรุปเส้นทางท่องเที่ยวตามที่ได้เลือกไว้จากระบบวันที่ 7 เมษายน 2558

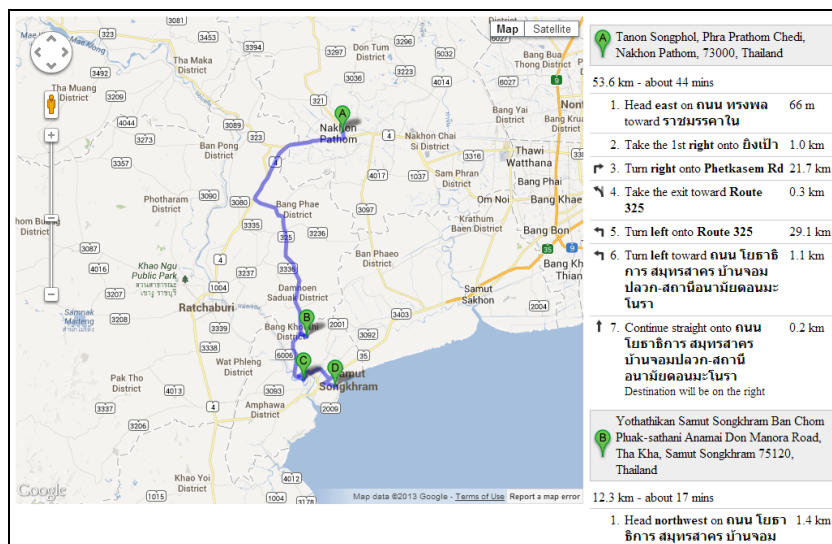
7. เมื่อดำเนินการถึงขั้นตอนการขอ “ดูแผนที่และการเดินทาง” แล้ว ทางระบบฐานข้อมูลจะมีการสอบถามเพื่อกำหนดจุดเริ่มต้น และจุดสิ้นสุดของการเดินทาง โดยลำดับของเส้นทางจะเป็นไปตามที่ระบุไว้ในขั้นตอนของการเลือกเส้นทาง โดยในหน้าจอจะปรากฏภาพแผนที่จากโปรแกรม Google Maps ที่มีการระบุตำแหน่งของสถานที่ต่างๆ ที่ได้เลือกไว้ โดยตำแหน่งสถานที่ต่างๆ จะมีสัญลักษณ์ 📍 ในการระบุตำแหน่งในแผนที่ นอกจากนี้ยังสามารถสลับมุมมองของแผนที่ได้โดยการกดที่คำสั่ง Satellite ซึ่งจะเปลี่ยนมุมมองของภาพเสมือนจริงจากภาพถ่ายดาวเทียม สามารถขยายภาพให้ใหญ่ขึ้นได้ตามความต้องการ อีกทั้งในบางสถานที่ยังสามารถดูข้อมูลที่เป็นมุมมองแบบ Street View โดยการลากสัญลักษณ์ 🚶 ไปยังแผนที่ ณ ตำแหน่งที่ผู้ใช้งานต้องการเปลี่ยนมุมมองเป็นแบบ Street View จากนั้นโปรแกรม Google Maps จะตรวจสอบว่าพื้นที่บริเวณนั้นๆ มีข้อมูลแบบ Street View หรือไม่ โดยหากสามารถใช้บริการแบบ Street View ได้จะปรากฏเป็นเส้นแถบสีปรากฏบนถนน หรือเส้นทางที่สัญลักษณ์ดังกล่าวลากผ่าน ทั้งนี้หลังจากที่กำหนดจุดเริ่มต้นและ

สิ้นสุดแล้ว สามารถกดปุ่ม “คำนวณเส้นทาง” เพื่อสั่งการให้ระบบฐานข้อมูลทำการประมวลเส้นทางในการเดินทางจากคลังข้อมูลของโปรแกรม Google Maps ต่อไป



รูปที่ 55 ตัวอย่างหน้าจอการแสดงผลของระบบจุดเริ่มต้นและจุดสิ้นสุดการเดินทางวันที่ 7 เมษายน 2558

8. เมื่อดำเนินการคำนวณเส้นทางแล้วระบบฐานข้อมูลจะนำข้อมูลพิกัดเชิงภูมิศาสตร์ ในรูปของค่าละติจูด และลองจิจูด ไปอ้างอิงกับระบบข้อมูลของโปรแกรม Google Maps เพื่อทำการประมวลผลออกมาในรูปของคำแนะนำในการเดินทาง โดยจะอาศัยจุดอ้างอิงจากสถานที่ที่ได้เลือกไว้ในแต่ละจุดมาเป็นจุดระบุตำแหน่ง โดยใช้อักษรภาษาอังกฤษตัวพิมพ์ใหญ่ที่เรียงลำดับตั้งแต่จุดเริ่มต้นไปจนถึงจุดสิ้นสุด คือ ตั้งแต่ A, B, C, ... ผ่านสัญลักษณ์  เป็นตัวแทนสถานที่ในแต่ละจุดอ้างอิง ซึ่งผลการประมวลที่ได้นั้นจะระบุระยะทางระหว่างจุดอ้างอิงแต่ละจุด ระยะเวลาโดยประมาณในการเดินทางด้วยรถยนต์ระหว่างจุดอ้างอิงแต่ละจุด พร้อมกับอธิบายวิธีการเดินทางและระยะทางในเส้นทางย่อยที่จะต้องแวะผ่าน จนกระทั่งถึงเป้าหมายในแต่ละจุดอ้างอิง ซึ่งจะเป็นอย่างนี้เรื่อยไปจนกระทั่งถึงจุดสิ้นสุดที่ได้กำหนดไว้จากระบบฐานข้อมูล

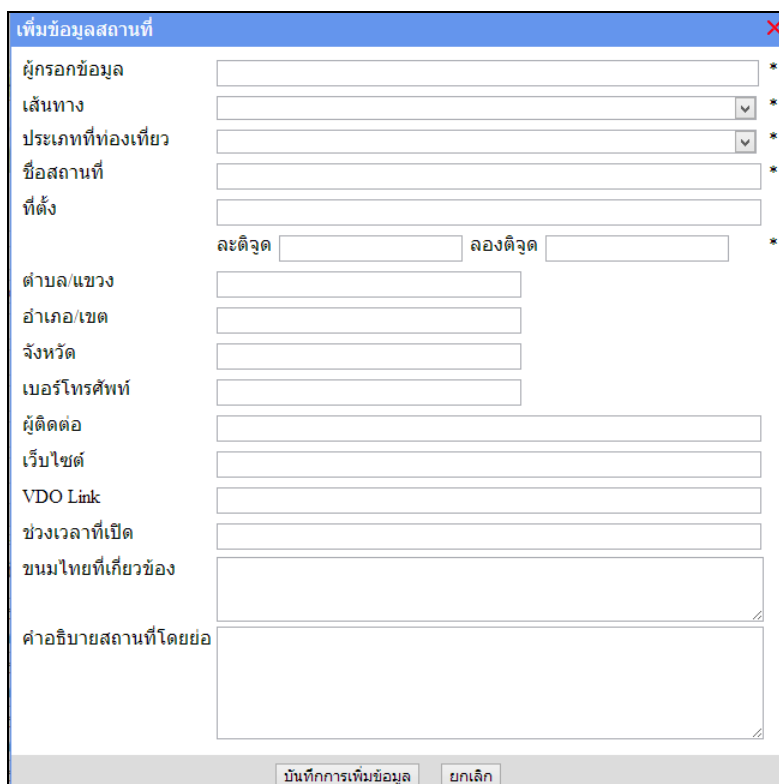


รูปที่ 56 ตัวอย่างหน้าจอแสดงการประมวลผลการเดินทางในแต่ละจุดท่องเที่ยวที่เลือกไว้

วันที่ 7 เมษายน 2558

9. สำหรับผู้ใช้งานที่ต้องการแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวอื่นๆ เพื่อแบ่งปันเข้าสู่ระบบฐานข้อมูลนี้ สามารถเข้าไปกดที่คำสั่ง “กรอกข้อมูลสถานที่” ที่หน้าแรกของระบบฐานข้อมูล ซึ่งจะอยู่บริเวณด้านบนมุมขวา ใกล้กับคำสั่ง “Login” โดยข้อมูลที่เป็นข้อมูลพื้นฐาน คือ จำเป็นต้องกรอกเสมอเพื่อเข้าสู่ระบบฐานข้อมูล นี้จะมีเครื่องหมาย * กำกับ ได้แก่ ผู้กรอกข้อมูล (อาจเป็นชื่อ หรือนามแฝง) เส้นทาง (หากไม่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้อาหาร สามารถเลือกเป็นเส้นทางอื่นๆ ก็ได้) ประเภทที่ท่องเที่ยว ชื่อสถานที่ และตำแหน่งทางภูมิศาสตร์ที่เป็นค่าละติจูด และลองจิจูด นอกจากนั้นเป็นข้อมูลประกอบที่ผู้ใช้งานควรกรอกให้ครบถ้วนเพื่อประโยชน์ต่อผู้ใช้งานรายอื่นในอนาคต เช่น ที่ตั้งของสถานที่นั้นๆ ผู้ติดต่อ เบอร์โทรศัพท์ เว็บไซต์ VDO Link ช่วงเวลาที่เปิด อาหารและขนมไทยที่เกี่ยวข้อง และคำอธิบายสถานที่โดยย่อ โดยเมื่อกรอกข้อมูลทุกอย่างครบถ้วนแล้ว สามารถกดที่ปุ่ม “บันทึกการเพิ่มข้อมูล” เพื่อดำเนินการจัดเก็บเข้าสู่ระบบฐานข้อมูลต่อไป

อย่างไรก็ตามการเพิ่มข้อมูลสถานที่จากผู้ใช้งานทั่วไปนั้น จะยังไม่สามารถแสดงผลได้เลยจากระบบฐานข้อมูล เพราะจำเป็นต้องได้รับการตรวจสอบ และปล่อยให้ข้อมูลนั้นเข้าระบบอีกครั้งหนึ่ง ทั้งนี้เนื่องจากระบบฐานข้อมูลดังกล่าวมีเจตนารมณ์ที่ต้องการเป็นแหล่งข้อมูลที่มีความเป็นเอกลักษณ์จากประสบการณ์ตรงของผู้ใช้งาน และมีเสน่ห์ที่จะสามารถเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สะท้อนถึงแนวคิดของสถานที่ท่องเที่ยวแบบ Routes to the Root ได้อย่างเหมาะสม



เพิ่มข้อมูลสถานที่

ผู้กรอกข้อมูล *

เส้นทาง *

ประเภทที่ท่องเที่ยว *

ชื่อสถานที่ *

ที่ตั้ง

ละติจูด ลองจิจูด *

ตำบล/แขวง

อำเภอ/เขต

จังหวัด

เบอร์โทรศัพท์

ผู้ติดต่อ

เว็บไซต์

VDO Link

ช่วงเวลาที่เปิด

ขนมไทยที่เกี่ยวข้อง

คำอธิบายสถานที่โดยย่อ

บันทึกการเพิ่มข้อมูล ยกเลิก

รูปที่ 57 หน้าจอแสดงผลของการเพิ่มข้อมูลสถานที่โดยผู้ใช้งานทั่วไปวันที่ 7 เมษายน 2558

การใช้งานสำหรับกลุ่มผู้ดูแลระบบ

ระบบฐานข้อมูลนั้นจำเป็นต้องมีการดูแลรักษาระบบเพื่อให้มีความถูกต้องของข้อมูล รวมถึงความทันสมัยอยู่ตลอดเวลา ทั้งนี้เพื่อให้ระบบมีความน่าสนใจ และเกิดการเคลื่อนไหวอยู่ตลอดเวลา จึงต้องมีการบริหารจัดการผ่านกลุ่มผู้ดูแลระบบ โดยการใช้การรักษาความปลอดภัยของข้อมูลผ่านระบบการระบุชื่อผู้มีสิทธิ์ใช้งาน และรหัสผ่าน นอกจากนี้กลุ่มผู้ดูแลระบบ ยังมีหน้าที่คอยติดตามการเปลี่ยนแปลงของข้อมูลต่างๆ ที่อยู่ในระบบเพื่อให้ข้อมูลนั้นถูกต้องอยู่ตลอดเวลา และมีความน่าเชื่อถือมากที่สุดโดยการใช้งานระบบฐานข้อมูลสำหรับกลุ่มผู้ดูแลระบบมีรายละเอียดดังนี้

1. การเข้าสู่ระบบฐานข้อมูลสำหรับกลุ่มผู้ดูแลระบบนั้น สามารถเข้าผ่านคำสั่ง “Log in” ได้ที่หน้าแรกของระบบฐานข้อมูล โดยคำสั่งดังกล่าวจะอยู่บริเวณมุมขวาด้านบนของหน้าจอ ใกล้กับคำสั่ง “กรอกข้อมูลสถานที่” ทั้งนี้ในหน้าแรกจะปรากฏหน้าจอให้ผู้ดูแลระบบลงชื่อเข้าใช้งานโดยต้องระบุ “รหัสเข้าใช้” และ “รหัสผ่าน” ให้ถูกต้อง จากนั้นให้กดที่ปุ่ม “เข้าใช้งาน” เพื่อเข้าสู่ระบบฐานข้อมูลต่อไป



รูปที่ 58 หน้าจอแสดงผลการลงชื่อเพื่อเข้าใช้ฐานข้อมูลของผู้ดูแลระบบ วันที่ 7 เมษายน 2558

2. หลังจากเข้าระบบด้วยรหัสผ่านที่ถูกต้องแล้ว ผู้ดูแลระบบ จะพบกับหน้าจอสำหรับควบคุม และจัดการฐานข้อมูลต่างๆ ซึ่งจะมีรูปแบบที่ไม่แตกต่างจากหน้าจอของผู้ใช้งานทั่วไปนัก คือ ประกอบด้วยเครื่องมือการค้นหาสถานที่ พร้อมกับการระบุเงื่อนไขการค้นหา รายการข้อมูลสถานที่ที่มีอยู่ในระบบฐานข้อมูล ซึ่งตรงส่วนนี้จะปรากฏทั้งข้อมูลเดิม และข้อมูลใหม่ที่ถูกกรอกโดยผู้ใช้งานทั่วไป แต่สิ่งที่แตกต่างไปจากหน้าจอของผู้ใช้งานทั่วไป คือ ปุ่ม “เพิ่มข้อมูลสถานที่” คำสั่ง “ตั้งค่า” “เปลี่ยนรหัสผ่าน” และ “ออกจากผู้ใช้” นอกจากนี้หากสังเกตที่คอลัมน์แรกของรายการข้อมูลสถานที่ที่จะพบกับสัญลักษณ์ 🗑️ ซึ่งเป็นเครื่องมือเข้าไปจัดการข้อมูลของสถานที่นั้นๆ โดยสามารถแก้ไข เปลี่ยนแปลง เพิ่มเติม หรือ ลบข้อมูลได้ ส่วนคอลัมน์สุดท้ายที่ระบุ “ข้อมูล/รูปภาพ” จะมีสัญลักษณ์ 📁 ซึ่งตรงส่วนนี้จะมีคำสั่งเพิ่มเติมจากหน้าจอของผู้ใช้งานทั่วไป คือ มีปุ่ม “อัปโหลดรูปภาพ” โดยผู้ดูแลระบบจะสามารถเพิ่มภาพประกอบของสถานที่ (ไฟล์นามสกุล JPG) นั้นๆ ได้อย่างไม่จำกัด

ทั้งนี้สำหรับการกดปุ่ม “เพิ่มข้อมูลสถานที่” นั้นจะปรากฏหน้าจอให้ผู้ดูแลระบบเข้าไปเพิ่มข้อมูลรายละเอียดต่างๆ ของสถานที่ใหม่ที่ต้องการ โดยมีหน้าจอที่เหมือนกับการเพิ่มข้อมูลสถานที่โดยกลุ่มผู้ใช้งานทั่วไปทุกประการ แต่จะแตกต่างกันตรงที่หากผู้ดูแลระบบเป็นผู้เพิ่มข้อมูลเองแล้ว ข้อมูลดังกล่าวจะสามารถแสดงผลบนระบบฐานข้อมูลผ่านหน้าเว็บไซต์ได้ทันที



Routes to the Root

ข้อมูลสถานที่

ค้นหา

ระบุเงื่อนไขการค้นหา

ผู้ใช้: Routes to the Root

Log out

ข้อมูลสถานที่	รายละเอียดสถานที่	เส้นทาง	ประเภทที่ท่องเที่ยว	ที่ตั้ง	ชม/ไทยที่เกี่ยวข้อง	เพิ่มในเส้นทาง	ข้อมูลรูปภาพ	
ตั้งคา	ลำดับที่	ชื่อสถานที่						
เปลี่ยนรหัสผ่าน ออกจากผู้ใช้	๑	น้ำชาลอบน่า	ทองคำขาวแห่งธรรมชาติ	เรียนรู้ (แนะนำได้...	130/4 หมู่ที่ 1 ต.สามขุ อ.สามขุ จ.สุพรรณบุรี	+	ดู	
	๒	เรือน้ำใสสาย โสมสแดย์	ทองคำขาวแห่งธรรมชาติ	ที่พักค้างแรม	จังหวัดสุพรรณบุรี สามขุ สามขุ สุพรรณบุรี	+	ดู	
	๓	วัดป่าเลไลยก์	ทองคำขาวแห่งธรรมชาติ	พักผ่อนหย่อนใจ (น...	สุพรรณบุรี ไร่ใหญ่ เมือง สุพรรณบุรี	+	ดู	
	๔	หมู่บ้านอนุรักษด้วยไทย (บ้านควาย) Buffalo Village	ทองคำขาวแห่งธรรมชาติ	เรียนรู้ (แนะนำได้...	สุพรรณบุรี วังน้ำขันธ์ ศรีประจันต์ สุพรรณบุรี	+	ดู	
	๕	บ้านโพธิ์สวรรค์ Baanthati Resort	ทองคำขาวแห่งธรรมชาติ	ที่พักค้างแรม	วังน้ำขันธ์ ศรีประจันต์ สุพรรณบุรี	+	ดู	
	๖	ข้าวอินทรีย์ของลุงทองเหมาะ	ทองคำขาวแห่งธรรมชาติ	เรียนรู้ (แนะนำได้...	วังน้ำขันธ์ ศรีประจันต์ สุพรรณบุรี	+	ดู	
	๗	ตลาด 100 ปี สามขุ	ทองคำขาวแห่งธรรมชาติ	อาหารอร่อยๆ	สามขุ สามขุ สุพรรณบุรี	ชม/ไทยทั่วไป ข้าวเฒ่า หมักหอม	+	ดู
	๘	ตลาดน้ำยามเย็นโพธิ์พระยา	ทองคำขาวแห่งธรรมชาติ	อาหารอร่อยๆ	โพธิ์พระยา เมือง สุพรรณบุรี	ชม/สาส์ ข้าวผัดใบยี่	+	ดู
	๙	ร้านสาส์เอกรชัย	ทองคำขาวแห่งธรรมชาติ	อาหารอร่อยๆ	ท่ากระเบื้อง เมือง สุพรรณบุรี	ชม/ของฝากจากสุพรรณบุรี	+	ดู

รูปที่ 59 หน้าจอแสดงผลของระบบฐานข้อมูลที่ใช้โดยผู้ดูแลระบบวันที่ 7 เมษายน 2558

ผู้กรอกข้อมูล	Routes to the Root
เส้นทาง	ผ่านค่าพารามิเตอร์
ประเภทที่ท่องเที่ยว	เรียนรู้ (แนะนำโดย Routes to the Root)
ชื่อสถานที่	สถานที่ที่น่าสนใจกว่าบ้าน
ที่ตั้ง	
ละติจูด	ลองจิจูด
ค่าลบ/แนว	ทางเดิน
อำเภอ/เขต	ทางเดิน
จังหวัด	สมุทรสงคราม
เบอร์โทรศัพท์	086-505-5064
ผู้ติดต่อ	บ้าน, บ้าน
เว็บไซต์	
VDO Link	
ช่วงเวลาเปิด	ตั้งแต่เช้า ถึงเย็นทุกวัน
หมายเหตุที่เกี่ยวข้อง	กลุ่มของอาคาร, นำเสนอสำหรับ 100%

คำอธิบายสถานที่โดยย่อ: รูปปั้นปูนปั้นที่มีลักษณะเหมือนพระพุทธรูปยืนขนาดใหญ่ ตั้งอยู่หน้าวัดบ้านไร่ ตำบลบ้านไร่ อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี สร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2500 เพื่อเฉลิมฉลองการครบรอบ 100 ปี แห่งการสถาปนาประเทศไทย โดยช่างฝีมือท้องถิ่น

แสดงรายการ

☒ ตรวจสอบข้อมูลแล้วให้แสดงบนหน้าเว็บ

บันทึกการแก้ไขข้อมูล | ยกเลิก | ยืนยันและปิดหน้าต่าง

รูปที่ 60 ตัวอย่างหน้าจอแสดงผลของการเข้าไปแก้ไขข้อมูลสถานที่โดยผู้ดูแลระบบวันที่ 7 เมษายน 2558

สถานที่ : สถานที่ทำน้ำตาลมะพร้าวป่าดุม

เส้นทาง	ลำน้ำคำหวาน
ประเภทที่ท่องเที่ยว	เรียนรู้ (แนะนำโดย Routes to the Root)
ที่ตั้ง	ต.บางคนที อ.บางคนที จ.สมุทรสงคราม
GPS	13.479910, 99.983440
เบอร์โทรศัพท์	086-505-5064
ผู้ติดต่อ	ป่าดุม, ป่าจี้
เว็บไซต์	
VDO Link	
ช่วงเวลาที่เปิด	ต้องโทร นัดหมายล่วงหน้าก่อน
ขนมไทยที่เกี่ยวข้อง	กล้วยลอยตาล, น้ำตาลมะพร้าวแท้ 100%
คำอธิบายสถานที่	ร่วมเรียนรู้วิถีชีวิตของชาวสวนมะพร้าวดั้งเดิม ชมการเคี่ยวน้ำตาลมะพร้าวแท้จริง 100% เสริมด้วยการชิมขนมไทยโบราณที่สามารถหา ทานกันได้ข้างเตาเท่านั้น "กล้วยลอยตาล"

อัพโหลดรูปภาพ

รูปที่ 61 ตัวอย่างหน้าจอแสดงผลของการเข้าไปดูข้อมูล/รูปภาพของสถานที่โดยผู้ดูแลระบบ

วันที่ 7 เมษายน 2558

3. เครื่องมือที่แนะนำสำหรับการใช้งานของผู้ดูแลระบบอย่างหนึ่ง คือ เครื่องมือ “ระบบเงื่อนไขการค้นหา” เนื่องจากจะสามารถคัดกรองข้อมูลที่ผู้ดูแลระบบต้องการตรวจสอบ หรือแก้ไขได้อย่างรวดเร็วมากยิ่งขึ้น โดยหน้าจอการแสดงผลจะคล้ายคลึงกับหน้าจอของกลุ่มผู้ใช้ทั่วไป แต่จะมีคำสั่งเพิ่มขึ้นมา 2 ส่วน ได้แก่ ผู้กรอกข้อมูล และ การตรวจสอบข้อมูลเพื่อแสดงผลบนหน้าเว็บ โดยในส่วนของผู้กรอกข้อมูลนั้นหากเป็นการกรอกผ่านผู้ดูแลระบบจะขึ้นชื่อผู้กรอกข้อมูลเป็น “Routes to the Root” (สามารถเพิ่มชื่อของผู้ดูแลระบบได้จากคำสั่ง “ตั้งค่า” ทางด้านซ้ายมือของหน้าจอ) แต่หากเป็นการกรอกผ่านผู้ใช้งานทั่วไป ระบบจะแสดงผลชื่อผู้กรอกข้อมูลตามที่ได้บันทึกไว้ตอนที่ผู้ใช้งานคนนั้นๆ กรอกเข้าระบบมา

ทั้งนี้ยังสามารถตรวจสอบข้อมูลของสถานที่ที่ได้รับการแนะนำจากผู้ใช้งานทั่วไป โดยการเลือกที่รายการ “ยังไม่ได้ตรวจสอบข้อมูล” เพื่อคัดกรองข้อมูลส่วนดังกล่าวสำหรับตรวจสอบเพื่อเปลี่ยนสถานะของข้อมูลให้แสดงผลบนหน้าเว็บได้ต่อไป นอกจากนี้การระบุเงื่อนไขอื่นๆ ในการค้นหาจะเหมือนกับการใช้งานของกลุ่มผู้ใช้งานทั่วไปทุกประการ

รูปที่ 62 หน้าจอเครื่องมือการระบุเงื่อนไขการค้นหาของผู้ดูแลระบบวันที่ 7 เมษายน 2558

4. สำหรับการเข้าไปเปลี่ยนแปลงข้อมูลสถานที่ในระบบฐานข้อมูล ผ่านการใช้งานของกลุ่มผู้ดูแลระบบนั้นสามารถเข้าไปแก้ไขโดยการกดที่สัญลักษณ์ 🗑 โดยอาจเข้าจากตารางรายการสถานที่ในหน้าแรก หรือผ่านการค้นหาก็ได้ ซึ่งหน้าจอการแก้ไขข้อมูลนั้นคล้ายคลึงกับหน้าจอของการเพิ่มข้อมูลสถานที่ แต่จะมีความแตกต่างอยู่เพียงจุดเดียว คือ จะมีการระบุเครื่องหมาย ☒ ในการบ่งชี้ว่ามีการตรวจสอบข้อมูลแล้ว สามารถแสดงบนหน้าเว็บได้ โดยเมื่อทำการเปลี่ยนแปลง แก้ไขข้อมูลแล้ว ต้องกดที่ปุ่ม “บันทึกการแก้ไขข้อมูล” ทุกครั้งเพื่อให้การเปลี่ยนแปลง แก้ไข นั้นมีผลโดยสมบูรณ์

รูปที่ 63 ตัวอย่างหน้าจอการแก้ไขข้อมูลสถานที่ของผู้ดูแลระบบวันที่ 7 เมษายน 2558

5. สำหรับคำสั่ง “ตั้งค่า” ของระบบฐานข้อมูลนั้น จะเป็นการจัดการรายชื่อผู้ใช้งานที่สามารถมีสิทธิ์ในการเป็นผู้ดูแลระบบ โดยรายชื่อมาตรฐานของระบบฐานข้อมูลนี้ คือ admin ซึ่งมีชื่อในระบบว่า Routes to the Root และจะมีรหัสผ่านประกอบกับชื่อผู้ใช้งานดังกล่าว ที่สามารถเข้าไปแก้ไขได้ รวมถึงการเพิ่มชื่อผู้ใช้อื่นๆ ได้ นอกจากนี้ยังสามารถจัดการรายชื่อเส้นทาง และประเภทที่ท่องเที่ยวได้ ซึ่งจะมีไว้ในกรณีที่ต้องการเพิ่มเติม แก้ไข หรือปรับเปลี่ยนกลุ่มข้อมูลให้เหมาะสม ส่วนคำสั่ง “เปลี่ยนรหัสผ่าน” นั้นถือเป็นอีกหนึ่งคำสั่งพื้นฐานสำหรับผู้ดูแลระบบ เพื่อให้สามารถเปลี่ยนแปลงข้อมูลรหัสผ่านได้ตามความต้องการ ซึ่งนับเป็นวินัยอย่างหนึ่งของผู้ดูแลระบบที่ควรกระทำอย่างสม่ำเสมอ สำหรับกลไกการรักษาความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของการดูแลรักษาระบบฐานข้อมูล

รูปที่ 64 หน้าจอแสดงผลการตั้งค่าของระบบฐานข้อมูลโดยผู้ดูแลระบบวันที่ 7 เมษายน 2558

รูปที่ 65 หน้าจอแสดงผลการเปลี่ยนรหัสผ่านผู้ใช้งานของผู้ดูแลระบบ

2.3.3 ผลการวิเคราะห์แบบประเมินความพึงพอใจการใช้งานระบบฐานข้อมูล

จากการวิเคราะห์แบบประเมินความพึงพอใจในการใช้งานระบบฐานข้อมูลบนเว็บไซต์ routes2root.com จากจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำนวน 410 คน ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างที่ชื่นชอบการท่องเที่ยวแบบอิสระ (FIT) โดยผ่านการทดสอบทั้งในรูปแบบเอกสาร และแบบออนไลน์ผ่านระบบ Google Docs ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสะดวกในการตอบแบบประเมินของผู้ตอบแต่ละคน ซึ่งใช้ระดับการคะแนนแบบ Facial Scale Scoring จำนวน 5 ระดับ ได้แก่ 😊 😐 😞 😡 😢

ซึ่งระดับคะแนนที่ 5 คะแนน หรือสัญลักษณ์ 😊 หมายถึง มากที่สุด และ 1 คะแนน หรือสัญลักษณ์ 😢 หมายถึง น้อยที่สุด พบว่ามีประเด็นที่น่าสนใจในแต่ละหมวดหมู่ดังนี้สำหรับตัวอย่างแบบประเมินฯ สามารถดูได้ในภาคผนวก ค

1) ด้านการตอบสนองความต้องการในการใช้งาน	ระดับคะแนน
- ความรวดเร็วในการใช้งาน	3.91 ± 0.32
- ความง่ายในการใช้งาน	3.48 ± 0.51
2) ด้านการออกแบบระบบการใช้งานฐานข้อมูล	ระดับคะแนน
- ความสวยงามของระบบการใช้งาน	3.85 ± 0.46
- มีปริมาณข้อมูลที่เพียงพอต่อการใช้งาน	3.71 ± 0.38
- ความยืดหยุ่นในการใช้งานที่หลากหลาย	3.48 ± 0.52
3) ด้านภาพรวมของระบบฐานข้อมูล และอื่นๆ	ระดับคะแนน
- ความสามารถในการเป็นแหล่งความรู้อ้างอิง	4.37 ± 0.62
- ประโยชน์ต่อผู้ใช้งานในฐานะของนักท่องเที่ยว	4.18 ± 0.49
- ความพึงพอใจโดยรวมต่อระบบฐานข้อมูล	3.75 ± 0.49

จากผลการวิเคราะห์แบบประเมินแสดงให้เห็นว่าผู้ประเมินส่วนใหญ่สามารถใช้งานระบบฐานข้อมูลบนเว็บไซต์ routes2root.com ได้อย่างสะดวก อย่างไรก็ตามสิ่งที่สำคัญที่เป็นประเด็นหลักของการใช้งานซึ่งมีการสะท้อนให้ปรับแก้มากที่สุด คือ การจัดกลุ่มประเภทของสถานที่ท่องเที่ยว ซึ่งในการออกแบบครั้งแรกนั้นใช้การอ้างอิงประเภทของสถานที่ท่องเที่ยวตามเกณฑ์ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย โดยมีการแบ่งออกเป็น 12 ประเภทสถานที่ด้วยกัน ทำให้ผู้ประเมินส่วนใหญ่ ประมาณร้อยละ 52 เห็นว่ายากต่อการเลือก เพราะมีจำนวนหัวข้อที่มากเกินไป และมีการเสนอให้ลดจำนวนประเภทของสถานที่ท่องเที่ยว เพื่อให้ง่ายต่อการใช้งานมากขึ้น ลดความสับสนในการใช้ฐานข้อมูล โดยเฉพาะในการเลือกข้อมูลเพื่อประกอบการออกแบบเส้นทางการเดินทาง ทั้งนี้พบว่าจากข้อเสนอแนะในการจัดกลุ่มประเภทของสถานที่ท่องเที่ยวจากแบบประเมินที่ได้พบว่าสามารถจัดกลุ่มใหม่ได้เป็น 6 ประเภท ได้แก่ จุดเริ่มต้นการเดินทาง สถานที่ที่ได้เรียนรู้ สถานที่ทานอาหาร สถานที่ค้างแรม สถานที่พักผ่อนอื่นๆ และ สถานที่อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งได้มีการปรับปรุง และจัดหมวดหมู่ใหม่ในระบบฐานข้อมูลเรียบร้อยแล้ว

2.4 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายสำหรับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก

การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวใหม่ ที่เน้นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ และเน้นประสบการณ์การท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยว แตกต่างไปจากการท่องเที่ยวกระแสหลักที่เน้นการเดินทางเป็นกลุ่มใหญ่ และเน้นการเที่ยวชมมากกว่า การทำกิจกรรมในแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยมหรือแหล่งท่องเที่ยวในเมืองท่องเที่ยวหลักของประเทศ การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารจึงเป็นการ

ท่องเที่ยวทางเลือกสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างประเทศที่มีความสนใจเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร หรือมีความสนใจเกี่ยวกับอาหารไทยเป็นทุนเดิม ทั้งนี้การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร สอดคล้องกับแผนการส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศไทย ปีพ.ศ. 2559 “การท่องเที่ยววิถีไทย” ผลการวิจัยพบว่า การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นการท่องเที่ยวทางเลือกสำหรับนักท่องเที่ยวที่สนใจกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ โดยมีข้อเสนอแนะเชิงนโยบายสำหรับภาครัฐที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการส่งเสริมและสนับสนุนการท่องเที่ยวของจังหวัดที่เป็นพื้นที่วิจัยทั้ง 8 จังหวัด และภาคเอกชนที่มีส่วนได้ส่วนเสียในการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารในภูมิภาคตะวันตกดังนี้

2.4.1 ข้อเสนอแนะสำหรับภาครัฐที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการส่งเสริมและสนับสนุนการท่องเที่ยว

1. ภาครัฐควรผลักดันให้เกิดการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพอย่างเป็นระบบ และได้มาตรฐาน โดยทำความเข้าใจและร่วมมือกับชุมชนเจ้าของพื้นที่ ผลการวิจัยโครงการนี้ได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร 3 เส้นทาง โดยคัดเลือกมีจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่มีศักยภาพ จากทั้ง 38 จุด โดยแหล่งท่องเที่ยวทั้งหมดนั้น มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยว และส่วนใหญ่เป็นการดำเนินงานโดยชุมชนในพื้นที่ ขาดการสนับสนุนจากภาครัฐในการพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวของชุมชน โดยภาครัฐควรสนับสนุนให้มีการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสบายแก่นักท่องเที่ยวที่มีเพียงพอแก่นักท่องเที่ยว อาทิ ห้องสุขาที่ถูกลักษณะ และระบบการสื่อความหมาย อาทิ ป้ายบอกทางไปยังแหล่งท่องเที่ยว และการสื่อความหมายโดยไม่ใช้บุคคลในแหล่งท่องเที่ยว โดยการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงกลุ่มพื้นที่ พร้อมทั้งสนับสนุนการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่สอดคล้องกับศักยภาพเชิงวัฒนธรรม และทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในพื้นที่และไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โดยคำนึงถึงขีดความสามารถของพื้นที่ในการรองรับนักท่องเที่ยว เช่น การท่องเที่ยวเชิงนิเวศอย่างถูกวิธี การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและประเพณี การท่องเที่ยวเชิงเกษตร ก็จะทำให้สามารถพัฒนาประเทศได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนต่อไป นอกจากนี้ควรมีการทำงานร่วมกันอย่างสม่ำเสมอระหว่างภาครัฐและชุมชนในการพัฒนาจุดสนใจทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร โดยให้ชุมชนเป็นผู้มีบทบาทหลักในการดำเนินการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยวภายใต้การให้คำแนะนำเชิงระบบโดยบุคคลากรด้านการท่องเที่ยวจากภาครัฐ นักวิชาการในมหาวิทยาลัย ซึ่งจะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวในชุมชนอีกรูปแบบหนึ่งที่มีความยั่งยืน

2. นโยบายด้านการท่องเที่ยวควรคำนึงถึงการรักษาความสมดุลของผลกระทบการท่องเที่ยว ต่อวิถีชีวิต วัฒนธรรมของชุมชนเจ้าของพื้นที่ หากภาครัฐมีนโยบายจะพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก ซึ่งแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน และไม่ใช้แหล่งท่องเที่ยวหลักที่มีศักยภาพอยู่แล้วภาครัฐควรคำนึงผลกระทบของการพัฒนาการท่องเที่ยวต่อวิถีชีวิต โครงสร้างสังคม วัฒนธรรม และลักษณะทางกายภาพของพื้นที่ โดยไม่ควรมุ่งเน้นผลกระทบทางเศรษฐกิจของการท่องเที่ยวมากเกินไป ผลกระทบที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิต การทำมาหากินของชุมชน และวัฒนธรรมของชุมชน เนื่องจากการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ เน้นการเข้าไปทำกิจกรรมในพื้นที่ของชุมชน เช่น การศึกษาการทำนาเกลือ การศึกษาการทำฟาร์มหอย การประมงน้ำตื้นในอ่าวไทย หากมีการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่โดยเน้นให้นักท่องเที่ยวเข้าไปในพื้นที่มากเกินไปเพื่อสร้างรายได้เสริม แต่อาจเป็นการสร้างผลกระทบต่อกิจกรรมการทำมาหากินของชุมชนที่มีอยู่ ให้หันมาสนใจดำเนินกิจการด้านการท่องเที่ยวมากกว่าการทำกิจกรรมทางเศรษฐกิจเดิมของตนเองเกิดการพึ่งพาการท่องเที่ยวมากเกินไป ซึ่งเป็นผลเสียต่อชุมชน

มากกว่าประโยชน์ ภาครัฐควรส่งเสริมกิจกรรมการทำมาหากินของชุมชนดั้งเดิมให้คงอยู่ต่อไป ซึ่งจะเป็นการส่งเสริมให้กิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารมีความน่าสนใจ มีความเป็นของแท้และดั้งเดิม และมีเสน่ห์แบบวิถีไทยมากยิ่งขึ้น ตลอดจนเป็นการส่งเสริมให้เกิดการรักษาวัฒนธรรมด้านอาหาร การทำมาหากิน และวิถีชีวิตไทยให้ดำรงอยู่ต่อไป

3. ควรมีนโยบายและแผนการส่งเสริมการตลาดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก โดยใช้ช่องทางส่งเสริมการตลาดที่จะเข้าถึงกลุ่มนักท่องเที่ยวเป้าหมายที่เป็นนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจเฉพาะมากกว่า การใช้สื่อกระแสหลัก ทั้งนี้เนื่องจากแหล่งท่องเที่ยวสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตกมักอยู่ในแหล่งชุมชน และมีพื้นที่ในการทำกิจกรรมไม่กว้าง ไม่สามารถรองรับนักท่องเที่ยวกลุ่มใหญ่ จำนวนมากได้ หากทำการส่งเสริมการตลาดการท่องเที่ยวในรูปแบบเดียวกันกับการท่องเที่ยวกระแสหลักจะทำให้เกิดปัญหาในการรองรับของพื้นที่ (Carrying capacity) ได้ อันก่อให้เกิดปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพตามมา ควรร่วมมือกับชุมชน และบริษัทจัดนำเที่ยวและบริษัทตัวแทนจำหน่ายการท่องเที่ยวเฉพาะทาง (Special interest tour operators and travel agent) ในการพัฒนาตลาดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร เน้นกลุ่มเป้าหมายทางการตลาดที่สนใจกิจกรรมการท่องเที่ยวในรูปแบบนี้ อาทิ กลุ่มนักเรียน นักศึกษา กลุ่มศึกษาดูงาน หรือกลุ่มนักท่องเที่ยวอิสระที่มีความสนใจเฉพาะจริงๆ ด้วยความร่วมมือดังกล่าว จะทำให้การดำเนินการด้านการตลาดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร มีระบบและมีความต่อเนื่อง ตลอดจนได้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายของเส้นทางได้มากขึ้น ดังนั้นการแนวคิดที่ได้จากการศึกษาวิจัยในโครงการวิจัยนี้จะเป็นประโยชน์ต่อภาครัฐ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ในการพัฒนาให้ผู้ประกอบการที่อยู่ในพื้นที่ดังกล่าวได้เห็นความสำคัญในการผลักดันให้เห็นความสำคัญของการพัฒนาศักยภาพในเชิงพาณิชย์และการตลาดของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารให้มากขึ้น ทั้งนี้เพื่อนำไปสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกโดยใช้แนวคิดในโครงการวิจัยนี้มากำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวที่อาศัยอัตลักษณ์และความโดดเด่นของแต่ละพื้นที่ ที่สอดคล้องกับเรื่องราว (Story) ผสานกับความร่วมมือในชุมชน ก็จะทำให้เกิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้ อันทำให้เกิดโอกาสทางการตลาดทั้งภายในและต่างประเทศและเพื่อยกระดับความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวได้อย่างยั่งยืน

4. ควรมีนโยบายพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการท่องเที่ยว เนื่องจากนักท่องเที่ยวมีพฤติกรรมที่เปลี่ยนแปลงไป นิยมเดินทางด้วยตนเองและแสวงหาข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งท่องเที่ยว สถานที่ท่องเที่ยวด้วยตนเองมากกว่า การพึ่งพาบริษัทจัดนำเที่ยว หรือบริษัทตัวแทนจำหน่าย ควรมีการจัดทำเว็บไซต์ ฐานข้อมูล และระบบสารสนเทศสำหรับนักท่องเที่ยวในการแสวงหาข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่ท่องเที่ยว และเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารโดยเริ่มที่พื้นที่วิจัย 8 จังหวัด และขยายต่อไปถึงจังหวัดอื่น และรูปแบบการท่องเที่ยวประเภทอื่น ซึ่งจะสนับสนุนการตัดสินใจนักท่องเที่ยวเป้าหมายในการเลือกรูปแบบการท่องเที่ยวที่เหมาะสมกับตน อีกทั้งยังช่วยยกระดับการท่องเที่ยวของประเทศโดยรวมอีกด้วย

5. ควรส่งเสริมให้แต่ละพื้นที่มีการจัดการความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหาร เนื่องจากเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก ประกอบด้วยจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่เกี่ยวกับวิถีชีวิต การกินอยู่ การทำมาหากิน ของชุมชน ซึ่งต้องอาศัยวิทยากรในท้องถิ่น หรือชุมชนเป็นผู้ให้ข้อมูลแก่

นักท่องเที่ยว ซึ่งวิทยากร เป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการนำเสนอประสบการณ์การเรียนรู้แก่นักท่องเที่ยว จากการศึกษาภาคสนาม และการสัมภาษณ์ผู้รู้ในท้องถิ่นพบว่า วิทยากรที่ให้ข้อมูลในชุมชน ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ ซึ่งมีความกังวลในเรื่องการสืบสานเรื่องราวของวัฒนธรรมด้านอาหารและการทำมาหากินดั้งเดิม ดังนั้นภาครัฐควรให้ความสนใจต่อการจัดการความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารในชุมชน โดยอาศัยความร่วมมือจากชุมชน สถาบันการศึกษาในชุมชน อาทิ โรงเรียน วิทยาลัยอาชีวศึกษา มหาวิทยาลัย และนักวิชาการในการถอดองค์ความรู้ในชุมชน สืบสานความรู้ และดำเนินเผยแพร่ความรู้ต่อไป

6. ควรมีนโยบายส่งเสริมชุมชนในการผลิตสินค้าและของที่ระลึกที่มีพื้นฐานจากผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นในชุมชนเอง ดังตัวอย่างของโครงการย่อยที่ 2 ที่ได้พัฒนาสินค้าและของที่ระลึกจากพื้นฐานของอาหารในท้องถิ่น โดยเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีขั้นตอนกระบวนการผลิตที่ไม่ซับซ้อน และสามารถผลิตได้โดยชุมชน และ ควรส่งเสริมให้ชุมชนมีที่จัดแสดงและขายสินค้าในพื้นที่ โดยเริ่มจากสนับสนุนกลุ่มแม่บ้านในชุมชนเดิมที่มีอยู่แล้ว และขยายให้ในชุมชนในพื้นที่ 8 จังหวัด โดยส่งเสริมการสร้างเครือข่ายความร่วมมือภาครัฐ ภาคเอกชน ชุมชน และภาคีการพัฒนาต่างๆ ในการร่วมกันพัฒนาชุมชนท้องถิ่น ในรูปเครือข่ายเศรษฐกิจชุมชน จัดทำระบบข้อมูลสินค้าชุมชน สนับสนุนการจัดทำแผนแม่บทเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน ที่เน้นการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ โดยให้ชุมชนสามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเองตั้งแต่การผลิตจนถึงการตลาด

2.4.2 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายต่อภาคเอกชน

1. ควรส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันออก โดยเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวเดิมที่มีอยู่แล้วในภูมิภาคตะวันออกที่มีความเกี่ยวพันและเกี่ยวเนื่องกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร อาทิ การท่องเที่ยวเชิงเกษตร เช่น สวนผลไม้ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เช่น ตลาดน้ำ และการท่องเที่ยวในชุมชน ไปพร้อมกัน ทำให้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารในภูมิภาคตะวันออกมีมิติ และมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น

2. ควรมีการจัดหาผู้นำเที่ยว หรือมัคคุเทศก์ในท้องถิ่นที่มีความรู้เกี่ยวกับท้องถิ่น วัฒนธรรมด้านอาหาร การกินในพื้นที่ ในการนำเที่ยวกลุ่มนักท่องเที่ยว และควรจำกัดจำนวนนักท่องเที่ยวในแต่ละครั้งให้มีจำนวนไม่มาก เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์และการเรียนรู้มากที่สุด และเพื่อเป็นการควบคุมพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวกรณีที่เป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติ

3. ควรมีนโยบายธุรกิจในการร่วมมือกับชุมชนเพื่อสร้างเครือข่ายระหว่างบริษัทจัดนำเที่ยวและชุมชน ในการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เนื่องจากจุดสนใจทางการท่องเที่ยวส่วนใหญ่อยู่ในพื้นที่ของชุมชน และเป็นการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต และวัฒนธรรมของชุมชน ดังนั้นเพื่อให้การจัดการการท่องเที่ยวมีประสิทธิภาพและนักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ที่ดี อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมให้เกิดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนอีกด้วย

4. ควรให้ความร่วมมือกับภาครัฐในการส่งเสริมการตลาดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารร่วมกับภาครัฐ โดยเน้นการส่งเสริมการตลาดที่ไม่ใช่สื่อการตลาดกระแสหลัก เพื่อเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่แท้จริงได้ แทนที่จะได้เข้าถึงกลุ่มนักท่องเที่ยวกระแสหลัก ซึ่งไม่ใช่กลุ่มเป้าหมายหลักของการท่องเที่ยวในรูปแบบนี้ อีกทั้งยังอาจก่อให้เกิดปัญหา

การท่องเที่ยวเป็นกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่สามารถสร้างรายได้จำนวนมหาศาลให้กับประเทศ แต่ก็ยังเป็นกิจกรรมที่ส่งผลต่อวิถีชีวิต วัฒนธรรม และสังคมเช่นเดียวกัน การพัฒนาการท่องเที่ยวโดยเฉพาะเส้นทางการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ อาทิ การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ที่เน้นกิจกรรมในพื้นที่ของชุมชน ดังนั้น อย่างไรก็ดี การดำเนินนโยบายด้านพัฒนาการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ต้องอาศัยกลไกของภาครัฐ และความร่วมมือจากภาคเอกชน ในการขับเคลื่อน และร่วมกันพัฒนาให้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารให้เป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวของประเทศ

บทที่ 3

สรุปภาพรวมและข้อเสนอแนะ

3.1 สรุปผลการวิจัย

ชุดโครงการวิจัย “ การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก ” ประกอบด้วยโครงการย่อย 2 โครงการ ได้แก่ โครงการวิจัยโครงการย่อยที่ 1 การศึกษาศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก โครงการย่อยที่ 2 ผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่สำหรับใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ และการพัฒนาระบบฐานข้อมูลเว็บไซต์ Routes to the root ซึ่งใช้สำหรับการส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก

โครงการวิจัยย่อยที่ 1 ภายใต้แผนงานวิจัยของชุดโครงการ ได้มีการศึกษาภาคสนามโดยการสำรวจพื้นที่ภาคสนาม โดยสำรวจข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยในพื้นที่ และแหล่งท่องเที่ยว งานเทศกาลประเพณีในพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือเทศกาลที่ต้องมีอาหารเฉพาะในเทศกาล และตามฤดูกาล แล้ววิเคราะห์ข้อมูลและประเด็นสำคัญและกำหนดแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เพื่อใช้กำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมอาหาร ทำให้ทราบถึงองค์ความรู้ ภูมิปัญญาชาวบ้าน องค์ความรู้ในการประกอบอาหาร ความแตกต่างของวัตถุดิบที่สำคัญในแต่ละพื้นที่ ความโดดเด่นของอาหารในแต่ละพื้นที่ จากวิธีการดังกล่าวทำให้นักวิจัยสามารถเก็บข้อมูลด้านวัตถุดิบ ภูมิปัญญาชาวบ้าน อาหารที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ที่จะสามารถนำมาใช้เป็นจุดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยได้มีการกำหนดจุดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารรวมทั้ง 8 จังหวัด โดยแบ่งตามลักษณะภูมิประเทศของในแต่ละพื้นที่ ซึ่งเป็นตัวกำหนดรูปแบบการทำอาชีพและการทำมาหากินของชาวบ้านได้อีกด้วย ดังนั้นทางคณะนักวิจัยจึงได้แบ่งส่วนการศึกษาออกเป็น 3 ส่วน คือ จังหวัดที่มีพื้นที่ชายฝั่งติดทะเล คือ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ มุ่งเน้นวัตถุดิบที่ได้จากทะเล จังหวัดที่มีลุ่มแม่น้ำและภูเขา คือ ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรีและนครปฐม มุ่งเน้นวัตถุดิบที่ได้จากลุ่มแม่น้ำ ภูเขา และอาหารกับชาติพันธุ์ ซึ่งจะเป็นการศึกษาชนชาติต่างๆ ที่อพยพมาจากประเทศหรือชนเผ่าต่างๆ เช่น ชาวกระเหรี่ยง ไทยทรงดำ มอญ และลาวครั่ง เป็นต้น

จากการศึกษาข้อมูลองค์ความรู้ ภูมิปัญญาชาวบ้าน องค์ความรู้ในการประกอบอาหาร ความแตกต่างของวัตถุดิบที่สำคัญในแต่ละพื้นที่ ความโดดเด่นของอาหารในแต่ละพื้นที่ จังหวัดที่มีพื้นที่ชายฝั่งติดทะเล คือ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ มีวัตถุดิบที่มีความสำคัญที่ได้มาจากทางทะเล ได้แก่ เกล็ดสมุทร ปลาทุ ปลานวลจันทร์ทะเล หอยหลอด หอยนางรม หอยแครง หอยแมลงภู่ กะปิ น้ำปลา ซีอิ๊วโบราณและปลาหมึก ส่วนจังหวัดที่มีพื้นที่บริเวณลุ่มแม่น้ำและมีพื้นที่ราบเหมาะสมกับการทำสวน และพื้นที่ที่มีลักษณะเป็นภูเขา ทำให้เกิดวัตถุดิบต่างๆ ที่มีความสำคัญและมีอัตลักษณ์เฉพาะในแต่ละพื้นที่ เช่น ปลานิล ปลาม้า หมูไม่ดอง เห็ดโคน ไชโป้วหวาน ข้าว ปลาต้มทิม ปลาเยือก น้ำตาลโตนดและน้ำตาลมะพร้าว ทั้งนี้อาหารกับชาติพันธุ์ มีความน่าสนใจแต่ผลการสำรวจความสนใจพบว่า อาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ยังไม่มีศักยภาพเพียงพอสำหรับการพัฒนาเป็นเส้นทางการท่องเที่ยว หากแต่สามารถนำมาเป็นส่วนหนึ่งของเส้นทางการท่องเที่ยวเส้นทางอื่น

การพัฒนาแนวคิดหลักของเส้นทาง ได้มาจากวัฒนธรรมด้านอาหารในภูมิภาคตะวันตกมีอัตลักษณ์เฉพาะและมีความโดดเด่นในการนำมาใช้ในการประกอบอาหารทั้งแบบพื้นเมือง อาหารที่รับประทานใน

ชีวิตประจำวัน และอาหารที่เป็นของฝากและของที่ระลึก โดยเชื่อมโยงกับวัตถุดิบที่ได้มาจากทะเลอ่าวไทย (ปลาน้ำเค็ม เช่น ปลานวลจันทร์ทะเล ปลาหมึก ปลาทุพภีผลอม ปลาทุพภีผลอง) สินทรัพย์จากอ่าวไทย (เกลือ กะปิ น้ำปลา) หอยชนิดต่างๆ (หอยแครง หอยแมลงภู่ หอยหลอด) วัตถุดิบที่ได้มาจากแม่น้ำ (ปลาน้ำจืด เช่น ปลาม้า ปลานิล ปลาหิมะ ปลาช่อน และปลาบึก) วัตถุดิบที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรส (เกลือ กะปิ น้ำปลา ซีอิ๊วโบราณ) วัตถุดิบที่ให้ความหวาน เช่น น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว อาหารที่เกิดจากการหมักดอง เช่น ไชโป้วหวาน เห็ดโคนดอง หอยดอง หน่อไม้ดอง ปลาร้า ปลาหมัก และอาหารกับชาติพันธุ์ จากการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร พบว่าเส้นทางเที่ยวชมริมทะเลน่าสนใจมากที่สุด สูงถึงร้อยละ 75 รองลงมาคือ เที่ยวชมริมแม่น้ำ ร้อยละ 17 และอาหารกับชาติพันธุ์ไทยทรงดำมีความสนใจเท่ากับเที่ยวชมกินปลา ร้อยละ 4 และเพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือมากยิ่งขึ้น ดังนั้นทางคณะนักวิจัยจึงได้ทำการสำรวจข้อมูลความสนใจของนักท่องเที่ยวทั่วไปทั้งชาวไทยและต่างประเทศ จำนวน 400 คน ในพื้นที่ครอบคลุมทั้ง 8 จังหวัด พบว่าเส้นทางที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจ 4 อันดับแรก คือ เที่ยวชม ริมทะเล เที่ยวชมริมแม่น้ำ สินทรัพย์จากอ่าวไทยและเที่ยวชมกินปลา

การสร้างและพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารจะต้องหาอัตลักษณ์และความโดดเด่นของแต่ละพื้นที่แล้วจึงจะนำมากำหนดเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีศักยภาพทางการท่องเที่ยว โดยจะใช้แนวคิดพื้นฐานของการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ การท่องเที่ยวโดยชุมชน และการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ประเพณี และเทศกาลในท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการกินอยู่ของชุมชน แล้วทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่ได้ ซึ่งได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ 3 เส้นทาง คือ **เส้นทางทรัพย์สินสมุทร สุธรรษา พาไปชิม เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย และเส้นทางอาหารไทย หลากมั่งฉา นำเรียนรู้** โดยได้ทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวโดยจัดกิจกรรม Familiarization trip เพื่อทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ซึ่งได้จัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อใช้เป็นตัวอย่างของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารของทั้ง 3 เส้นทางไว้ในรูปแบบ 1 วัน (One day trip) 2 วัน 1 คืน (Two days trip) และ 3 วัน 2 คืน (Three days trip) เพื่อใช้ในการแนะนำนักท่องเที่ยวแบบอิสระ หรือบริษัทนำเที่ยวให้เลือกใช้กิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารต่อไปในอนาคต ถือเป็นแนวทางในการสนับสนุนการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ของประเทศอีกทางหนึ่งด้วย นอกจากนี้ยังมีการจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศเกี่ยวกับเส้นทางการท่องเที่ยวและข้อมูลอาหารไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของสินค้าท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ เพื่อใช้เป็นสื่อในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวของภูมิภาคตะวันตกอีกด้วย

โครงการย่อยที่ 2 ทางคณะนักวิจัยจึงจะต้องลงพื้นที่ในการศึกษาข้อมูลต่างๆ โดยจะสังเคราะห์ข้อมูลและองค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารไทยพื้นถิ่นจากโครงการย่อยที่ 1 มาประยุกต์ใช้ในการวางแผนและแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝาก ใช้แบบสอบถามนักท่องเที่ยวตามเส้นทางการท่องเที่ยว ในส่วนของแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อใช้เป็นของฝากหรือสินค้าของที่ระลึก จำนวน 400 คน โดยใช้แบบสอบถามแบบเชิงพรรณนา ซึ่งทำให้ได้ข้อมูลในการนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก สำหรับแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ นักท่องเที่ยวโดยทั่วไปได้ให้ข้อมูลในส่วนของผลิตภัณฑ์ต่างๆ ในพื้นที่ 8 จังหวัดที่ได้เคยซื้อผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้ข้อมูลดังนี้ จังหวัดสมุทรสาคร อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ อาหารทะเลสด ร้อยละ 40 อาหารทะเลแปรรูป ร้อยละ 36 หอยพิม

หรือหอยหลอด ร้อยละ 13 จังหวัดสมุทรสงคราม อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ปลาทุ ร้อยละ 38 น้ำตาลมะพร้าว ร้อยละ 25 กะปิคลองโคน ร้อยละ 17 จังหวัดเพชรบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ น้ำตาลโตนด ร้อยละ 49 ผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด ร้อยละ 27 ข้าวแช่ ร้อยละ 10 จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ อาหารทะเล ร้อยละ 49 ปลาหมึกแดดเดียว ร้อยละ 29 แกงสับประรด ร้อยละ 11 จังหวัดราชบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ไข่โป้ว ร้อยละ 44 ขนมหิน ร้อยละ 22 เต้าหู้ดำ ร้อยละ 12 จังหวัดนครปฐม อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหมู ร้อยละ 28 ข้าวหมูแดง ร้อยละ 23 หมูหัน ร้อยละ 16 จังหวัดกาญจนบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ เห็ดโคน ร้อยละ 41 วุ้นเส้น ร้อยละ 28 หน่อไม้ดอง ร้อยละ 10 จังหวัดสุพรรณบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว ร้อยละ 26 ไข่เค็ม ร้อยละ 25 ปลาอบรมควัน ร้อยละ 18 ซึ่งทำให้ได้ข้อมูลลำดับที่พื้นที่ที่มีความสำคัญในแต่ละพื้นที่ เพื่อนำมาใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป

ในส่วนการจัดการประชุมเพื่อระดมความคิดแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแนวคิดใหม่ที่จะใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกให้มีความสอดคล้องกับอาหารพื้นถิ่นและศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร เพื่อให้ได้แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าของที่ระลึกให้มีความสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร สำหรับการจัดการประชุมเพื่อระดมความคิดแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแนวคิดใหม่ที่จะใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกให้มีความสอดคล้องกับอาหารพื้นถิ่นและศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร เพื่อให้ได้แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าของที่ระลึกให้มีความสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร พบว่าเส้นทางเที่ยวชมริมทะเลน่าสนใจมากที่สุด สูงถึงร้อยละ 75 รองลงมาคือ เที่ยวชมริมแม่น้ำ 17 และอาหารกับชาติพันธุ์ไทยทรงดำเที่ยวชมกินปลา ร้อยละ 4 และเพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือมากยิ่งขึ้น ทางคณะนักวิจัยจึงได้ทำการสำรวจข้อมูลความสนใจของนักท่องเที่ยวทั่วไปทั้งชาวไทยและต่างประเทศ จำนวน 400 คน ในพื้นที่ครอบคลุมทั้ง 8 จังหวัด โดยได้ทำการสำรวจถึงแนวทางความสนใจที่จะท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร พบว่านักท่องเที่ยวสนใจเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในเส้นทางเที่ยวชมริมทะเล ร้อยละ 56 เที่ยวชมริมแม่น้ำ ร้อยละ 18 และสินทรัพย์จากอ่าวไทย ร้อยละ 11 จากแนวคิดที่ได้จะนำมาประยุกต์ให้สอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยวและเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารต่อไป

ในส่วนของการประชุมหารือเพื่อระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้ได้แนวคิด 4 ด้าน คือ วัตถุดิบ อาหารพื้นบ้านที่มีอัตลักษณ์ตามเส้นทาง/กระบวนการ บรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์สินค้าของฝากและของที่ระลึก ซึ่งมีแนวคิดดังนี้ ด้านวัตถุดิบ ควรนำวัสดุท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า บอกแหล่งที่มาและกระบวนการผลิตเพื่อให้เกิดเรื่องราว (story) และนำผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะและโดดเด่นของท้องถิ่นมา แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ด้านอาหารพื้นบ้านที่มีอัตลักษณ์ตามเส้นทาง/กระบวนการ เห็นควรอนุรักษ์ของพื้นเมือง เพื่อรักษาเอกลักษณ์ของความเป็นไทย ควรรักษารสชาติอาหารพื้นเมืองให้มีรสชาติดั้งเดิม อาหารคงความเป็นพื้นเมือง และได้อาหารสะอาดและมีคุณค่าทางอาหาร ด้านบรรจุภัณฑ์ รูปแบบและบรรจุภัณฑ์ เป็นสิ่งที่ดึงดูดใจในการซื้อและนำไปเป็นของฝาก ส่วนสินค้าและผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่อยู่แล้ว ควรนำเอกลักษณ์ของแต่ละจังหวัดมารวมกับบรรจุภัณฑ์ มีรูปแบบที่ง่ายทันสมัยและบอกถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่น จัดทำข้อมูลเพื่อเผยแพร่ให้นักท่องเที่ยวทราบถึงเอกลักษณ์ของสถานที่/ที่ตั้ง ของสินค้าพื้นเมืองที่ซื้อไป นักท่องเที่ยวและชาวต่างชาติส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์จากหีบห่อของ

ของฝาก ซึ่งเป็นจุดที่โดดเด่น ภาชนะบรรจุต้องมีเอกลักษณ์เฉพาะ สวยงาม ด้านผลิตภัณฑ์อาหารของฝาก/ของที่ระลึก ราคาไม่แพง เพราะลูกค้าต้องการซื้อฝากในปริมาณมากอายุการเก็บรักษาให้เหมาะสมกับนักท่องเที่ยว มีคุณรูปที่ดีต่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์ที่เป็นแบบ fusion food สามารถขายได้ทั้งในและต่างประเทศ ทั้งนี้ พฤติกรรมการซื้อสินค้าที่ระลึกและของฝากในภูมิภาคตะวันตกของนักท่องเที่ยว แสดงให้เห็นว่าเหตุผลในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าเป็นของที่ระลึก/ของฝาก (ส่วนใหญ่) นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ซื้อสินค้าเพื่อฝากผู้อื่นมากที่สุด ดังนั้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกสำหรับโครงการนี้ คือ การพัฒนาสินค้าที่เป็นของฝากผู้อื่น มากกว่าเป็นของที่ระลึกเตือนความจำของนักท่องเที่ยวเอง โดยการสำรวจพบว่านักท่องเที่ยวต้องการซื้อของฝากที่สามารถเก็บไว้ได้นาน และมีราคาไม่แพงจนเกินไป ตลอดจนสะท้อนวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี

ผลของโครงการวิจัยนี้ประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ประเภทของฝากที่เป็นอาหาร 7 ผลิตภัณฑ์ โดยผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ทั้งหมดถูกกำหนดให้สอดคล้องกันกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 3 เส้นทางเป็นอย่างดี ซึ่งเส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरธา พาไปชิม (เที่ยวชิมริมทะเล) ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ แครกเกอร์ปลาทุซคราม เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ) ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ข้าวตัง หน้าหมูแดง ผงปลาโรยข้าวรสดั้งเดิม ผงปลาโรยข้าวรสต้มยำและผงปลาโรยข้าวรสเขียวหวานและเส้นทางอาหารไทย หลากมั่งงา นำเรียนรู้ (เที่ยวชิม กินปลา) ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหมึกต้มยำ และ แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส ซึ่งจากการศึกษาโดยนำผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่มาทดสอบทางประสาทสัมผัสกับนักท่องเที่ยวอาสาสมัครในการชิม พบว่ามีรสชาติอร่อย ลักษณะปรากฏดีและบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม นำซื้อเป็นสินค้าของฝากของที่ระลึกและเมื่อนำมาทดสอบกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 3 เส้นทางพบว่าผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกมีความสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเป็นอย่างดี สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการผลิตได้จริงและจัดจำหน่ายได้อีกด้วย สำหรับแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากนี้ ถือเป็นแนวคิดต้นแบบในการนำไปปรับประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกในการท่องเที่ยวในรูปแบบอื่นๆ หรือในพื้นที่ภูมิภาคอื่นต่อไป อันจะเป็นการส่งเสริมให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศเติบโตและช่วยให้เกิดการกระจายรายได้ให้แก่ชุมชนและระดับรากหญ้าอีกด้วย

สำหรับระบบฐานข้อมูลบนเว็บไซต์ routes2root.com ซึ่งเป็นส่วนที่เพิ่มของแผนงานวิจัยนี้ พบว่าประเด็นสำคัญของการใช้งานซึ่งมีการสะท้อนให้ปรับแก้มากที่สุด คือ การจัดกลุ่มประเภทของสถานที่ท่องเที่ยว ซึ่งในการออกแบบครั้งแรกนั้นใช้การอ้างอิงประเภทของสถานที่ท่องเที่ยวตามเกณฑ์ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย โดยมีการแบ่งออกเป็น 12 ประเภทสถานที่ด้วยกัน ทำให้ผู้ประเมินส่วนใหญ่ประมาณร้อยละ 52 เห็นว่ายากต่อการเลือก เพราะมีจำนวนหัวข้อที่มากเกินไป และมีการเสนอให้ลดจำนวนประเภทของสถานที่ท่องเที่ยว เพื่อให้ง่ายต่อการใช้งานมากขึ้น ลดความสับสนในการใช้ฐานข้อมูล โดยเฉพาะในการเลือกข้อมูลเพื่อประกอบการออกแบบเส้นทางการเดินทาง ทั้งนี้พบว่าจากข้อเสนอแนะในการจัดกลุ่มประเภทของสถานที่ท่องเที่ยวจากแบบประเมินที่ได้พบว่าสามารถจัดกลุ่มใหม่ได้เป็น 6 ประเภท ได้แก่ จุดเริ่มต้นการเดินทาง สถานที่ที่ได้เรียนรู้ สถานที่ทานอาหาร สถานที่ค้างแรม สถานที่พักผ่อนอื่นๆ และสถานที่อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งได้มีการปรับปรุง และจัดหมวดหมู่ใหม่ในระบบฐานข้อมูลเรียบร้อยแล้ว

3.2 อภิปรายผล

ผลการวิจัยของโครงการย่อยที่ 1 และ 2 แสดงให้เห็นว่า เส้นทางทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร มีความสอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนาเส้นทางทางท่องเที่ยวที่ได้มีการกำหนดไว้แล้วโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย โดยมีความสอดคล้องกับเส้นทางทางท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเส้นทาง “ทวารวดี” ที่ราชบุรี-กาญจนบุรี-สุพรรณบุรี-นครปฐมที่เป็นการสร้างเส้นทางทางท่องเที่ยวที่เส้นปราสาท และจบเส้นทางที่องค์พระปฐมเจดีย์ ข้อสังเกต สถานที่ท่องเที่ยวเดิม มีอยู่แล้ว ร้อยเรียงเรื่องราวใหม่ที่เกี่ยวข้องกับเส้นทางทางท่องเที่ยวตามแนวคิดใหม่) ส่วนเส้นทางทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหารต้องมองบริบท 2 บริบท คือ เส้นทางทางท่องเที่ยว (เรื่องราว) ความเป็นมาของอาหาร และสินค้าของฝาก ซึ่งการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเป็นส่วนหนึ่งของเส้นทางนี้ด้วย

นอกจากนี้ยังมีความสอดคล้องกับ เส้นทางเกลือเมืองเพชรบุรี เนื่องจากจังหวัดเพชรบุรีมีอำเภอที่ติดกับทะเลมีอยู่ 4 อำเภอ แต่อำเภอที่มีการทำนาเกลือมี 2 อำเภอ คืออำเภอเมือง และอำเภอบ้านแหลม โดยเส้นทางทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้ประยุกต์เส้นทางทางท่องเที่ยวนี้เข้าเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวเนื่องจากเกลือมีความสำคัญในการปรุงอาหาร และสอดคล้องกับแนวคิด สไตล์ ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ที่กำหนดแนวคิด “เที่ยวท่องล่องชมวิถีชีวิตชุมชน” เที่ยวชมวิถีชีวิตของชุมชนลุ่มน้ำภาคกลางในบรรยากาศของชาวไร่ ชาวนา “เที่ยวตลาดบก-ตลาดน้ำ-ตลาดเก่า-ตลาดใหม่ทันสมัย” แถบจังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร และนครปฐม เส้นทางทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตกนี้เป็นการบูรณาการแนวคิดการท่องเที่ยวเดิมที่มีศักยภาพอยู่แล้ว เข้ากับแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มุ่งเน้นวัฒนธรรมด้านอาหารในพื้นที่ จึงมีความเป็นไปได้ว่า เส้นทางทางท่องเที่ยวที่ได้จากการวิจัยนี้หากนำไปประยุกต์ใช้จะเป็นเส้นทางทางท่องเที่ยวที่มีศักยภาพ

ชุดโครงการวิจัยยังสะท้อนให้เห็น การจัดการเส้นทางและการจัดจุดสนใจทางท่องเที่ยวเป็นปัจจัยที่สำคัญในการจัดการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อมีการทดสอบเส้นทางจริง โดยพบว่าปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร คือปัจจัยการจัดการและการบริการในพื้นที่ การจัดการแหล่งท่องเที่ยวและเส้นทางทางท่องเที่ยวโดยความร่วมมือของชุมชนเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญ ผลการวิจัยพบว่าเส้นทางทางท่องเที่ยว ตรงกับผลการศึกษาแนวทางการจัดการ การท่องเที่ยวโดยชุมชนศึกษากรณีตลาดน้ำดอนหวาย จังหวัดนครปฐม โดย ประหยัด (2544) ที่พบว่าปัจจัยสำคัญที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวคือรสชาติอาหารและความงามเอกลักษณ์ของตลาดริมน้ำในด้านปัญหาที่เกิดขึ้นในแต่ละแห่ง แต่การท่องเที่ยวในชุมชนปัญหาด้านการบริการการท่องเที่ยวผลกระทบต่อ สภาพแวดล้อมทางกายภาพโดยเฉพาะแหล่งน้ำธรรมชาติ ด้านการบริหารจัดการการท่องเที่ยว ขององค์กรชุมชน ได้แก่ การขาดการบริหารจัดการที่ดีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบไม่ชัดเจน ปัญหาการจัดเก็บผลประโยชน์ ปัญหาด้านงบประมาณ การขาดการประสานงานกับองค์กรอื่นๆ และปัญหาการมีส่วนร่วมของประชาชนในชุมชนทั้งนี้แหล่งท่องเที่ยวของเส้นทางทางการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารส่วนใหญ่อยู่ในพื้นที่ของชุมชน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่การจัดการเส้นทางต้องได้รับการสนับสนุนจากชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยวและการให้บริการนักท่องเที่ยว จะทำให้เส้นทางทางท่องเที่ยวมีความสมบูรณ์และนักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์การท่องเที่ยวที่เหมาะสม ซึ่งแนวคิดนี้สอดคล้องกับแนวคิดของการจัดการการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ที่มีองค์ประกอบด้านการจัดการด้านการ

บริหารจัดการ การมีส่วนร่วมในการวางแผน การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ การมีส่วนร่วมการดำเนินกิจกรรม/ปฏิบัติตามแผน และการมีส่วนร่วมในการติดตามและประเมินผลด้านผลผลิต การมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง

3.3 ข้อเสนอแนะ

3.3.1 ควรมีการศึกษาเรื่องระดับความพร้อมและการมีส่วนร่วมของการจัดการพื้นที่ท่องเที่ยวและการมีส่วนร่วมของชุมชนต่อการจัดการการท่องเที่ยวในพื้นที่ของตนแบบบูรณาการ

3.3.2 ควรมีการศึกษาวิจัรูปแบบของการสื่อความหมายที่มีประสิทธิภาพสำหรับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ซึ่งมีเพียงผู้นำชุมชนหรือเจ้าของกิจการ ดังนั้นหากเจ้าของกิจการหรือเจ้าของพื้นที่ไม่อยู่ก็นักท่องเที่ยวก็ไม่สามารถเรียนรู้ได้จากกิจกรรม

3.3.3 ควรมีการศึกษาวิจัรูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะรูปแบบอื่นๆในภูมิภาคตะวันตก เนื่องจากภูมิภาคตะวันตกมีความหลากหลายทางวัฒนธรรม ภูมิศาสตร์ และทรัพยากรทางธรรมชาติ แต่ยังไม่มียรูปแบบการท่องเที่ยวที่เป็นเอกลักษณ์ของภูมิภาค การศึกษารูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะ อาทิ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวของกลุ่มชาติพันธุ์ การท่องเที่ยวแบบหวนหาอดีต จะมีส่วนส่งเสริมการท่องเที่ยวของภูมิภาคมากขึ้น

3.3.4 ควรมีการศึกษาวิจัรด้านการจัดการความรู้ของชุมชนในเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่น เนื่องจากในชุมชนมีผู้มีความรู้หรือ ปรชาญในท้องถิ่น ที่มีความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารการกิน การดำรงชีวิตอยู่ของชุมชน แต่ไม่มีผู้สืบทอดความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงควรมีการศึกษาเพื่อเก็บรักษาภูมิปัญญาไว้ และพัฒนาระบบสารสนเทศ หรือเว็บไซต์เพื่อใช้ประโยชน์ในสืบสานความรู้ทางด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตลอดจนสำหรับการเผยแพร่ให้ข้อมูลแก่เยาวชนรุ่นต่อไปและผู้สนใจ อันจะทำให้วัฒนธรรมของชุมชนยังคงดำรงอยู่ต่อไป

3.3.5 ควรมีการศึกษาวิจัรและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก ในรูปแบบที่นอกเหนือจากอาหาร โดยเน้นที่การนำเสนอเรื่องราวของวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของพื้นที่

เอกสารอ้างอิง

กษมา ประจง. ผลกระทบการท่องเที่ยวต่อชุมชน : กรณีศึกษาชุมชนบ้านศรีฐานตำบลศรีฐาน อำเภอภูกระดึง จังหวัดเลย. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิตสาขาไทยศึกษาเพื่อการพัฒนา สำนักงาน สถาบันราชภัฏเลย, 2546.

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์, ข้อมูลการค้าและการส่งออก 2551. Retrieved from <http://www.depthai.go.th>, 2552

กลุ่มงานบริหารการคลังและเศรษฐกิจ (CFO) สำนักงานคลังจังหวัดกาญจนบุรี. รายงานภาวะเศรษฐกิจการคลังจังหวัดกาญจนบุรี ประจำปี เดือน มกราคม 2557. http://www.kanchanaburi.go.th/cgd/download/KRI_EF_01_57.pdf : วันที่สืบค้น 10 กันยายน 2557

ข้อมูลทางสังคมจังหวัดกาญจนบุรี. <http://www.kanpoly.ac.th/ict/9.pdf> : วันที่สืบค้น 10 กันยายน 2557

ข้อมูลการตลาดปี 2553. สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสมุทรสงคราม. <http://pcoc.moc.go.th/wappPCOC/75/> วันที่สืบค้น 11 กันยายน 2557

ข้อมูลกลางทางวัฒนธรรมจังหวัดสมุทรสงคราม. <http://samutsongkhramculture.com> : วันที่สืบค้น 11 กันยายน 2557

ข้อมูลกลางทางวัฒนธรรมจังหวัดสมุทรสาคร. <http://www.samutsakhonculture.com/> : วันที่สืบค้น 9 กันยายน 2557

ข้อมูลน้ำตาลมะพร้าว. <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/น้ำตาลมะพร้าว> : วันที่สืบค้น 11 กันยายน 2557

คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุฯ. พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญาจังหวัดสงคราม. <http://webhost.mculture.go.th/province/SamutSongkhram/default.html> : วันที่สืบค้น 14 สิงหาคม 2557

คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุฯ. พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญาจังหวัดกาญจนบุรี. <http://webhost.mculture.go.th/province/kanchanaburi/default.html> : วันที่สืบค้น 16 สิงหาคม 2557

คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุฯ. พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญาจังหวัดราชบุรี. <http://webhost.m-culture.go.th/province/ratchaburi/default.html> : วันที่สืบค้น 16 สิงหาคม 2557

Hall, C.M. and Mitchell, R. (2005) *Gastronomic Tourism: Comparing Food and Wine Tourism Experience*. in M. Novelli (ed.) *Niche Tourism: Contemporary Issues, Trends and Cases*. Elsevier Butterworth Heinemann: Oxford

Robinson, M. and Novelli, M. (2005) *Niche Tourism: an Introduction*. in M. Novelli (ed.) *Niche Tourism: Contemporary Issues, Trends and Cases*. Elsevier Butterworth Heinemann: Oxford

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

งานวิจัยที่เผยแพร่/ตีพิมพ์



เครือข่ายองค์กรบริหารงานวิจัยแห่งชาติ
Thailand Research Organizations Network (TRON)

ตามที่เครือข่ายองค์กรบริหารงานวิจัย (คอบช.) โดยความร่วมมือระหว่างสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ได้อนุมัติทุนสนับสนุนการวิจัยมุ่งเป้า ด้าน การจัดการการท่องเที่ยว ประจำปี 2557 ตามแผนงานเรื่อง “การพัฒนาเส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อการ เรียนรู้อาหารในภูมิภาคภาคตะวันตก” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณศรี ลีจรรย์เนียร ภาควิชา เทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร เป็นผู้อำนวยการแผนงานนั้น ตามแผนงาน วิจัยนี้มีโครงการย่อย 2 โครงการ คือ การศึกษาศักยภาพเส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับ อาหารในภูมิภาคตะวันตก ซึ่งมี อาจารย์ ดร. มัลลิกา ศิริพิศ (สาขาการจัดการการท่องเที่ยว คณะวิทยาการ การจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร และการศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่เพื่อพัฒนาเป็นของฝาก สำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ซึ่งมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. โสภาค สอนไว (ภาควิชาเทคโนโลยี อาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร) เป็นหัวหน้าโครงการ

การศึกษาศักยภาพเส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก เป็น การศึกษาและสำรวจข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านอาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และ สมุทรสาคร โดยศึกษาพัฒนาและทดสอบศักยภาพของเส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารไทย โดย ศึกษาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหาร ประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยจะต้อง หาอัตลักษณ์และความโดดเด่นของแต่ละพื้นที่แล้วจึงจะนำมากำหนดเป็นเส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ อาหารที่มีศักยภาพทางการตลาดและในเชิงพาณิชย์ โดยจะใช้แนวคิดพื้นฐานของการท่องเที่ยวเชิงเกษตร อนุรักษ์ การท่องเที่ยวโดยชุมชน และการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ประเพณี และเทศกาลในท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการกินอยู่ของชุมชน แล้วทดสอบศักยภาพของ เส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่ได้ ซึ่งได้เส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ 3 เส้นทางคือ เส้นทางทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชิม เส้นทางล่องนที เอ็มอัมพี วิถีไทย และเส้นทางอาหารไทย หลากมั่งฉา นำเรียนรู้ ซึ่งมีสถานที่ท่องเที่ยวของจังหวัดสุพรรณบุรีอยู่ในส่วนทางเส้นทางล่องนที เอ็มอัมพี วิถีไทย และเส้นทางอาหารไทย หลากมั่งฉา นำเรียนรู้ ด้วย เพราะจังหวัดสุพรรณบุรีถือเป็นเมืองอู่ข้าว อู่น้ำที่มีวัตถุดิบทางธรรมชาติมากมาย อีกทั้งวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ของชาวสุพรรณบุรีก็เป็นวิถีที่สะท้อน วัฒนธรรมทางอาหารได้อย่างดี เช่น วิถีชาวประมงน้ำจืดที่เขื่อนกระเสียว อ.ด่านช้าง การทำขนมจีน

โพธิ์พระยา อ.เมือง วิถีชาวนาและการปลูกข้าว อ.เมือง เป็นต้น ซึ่งสถานที่เหล่านี้สามารถนำมาร้อยเรียงได้เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ ที่เรียกว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food tourism) หรือการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (Gastronomic tourism) ซึ่งทางคณะนักวิจัยได้เรียงร้อยการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารนี้กับจังหวัดอื่นๆ เพื่อเชื่อมโยงการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก ซึ่งถือเป็นการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ที่จะสามารถดึงดูดให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติมาท่องเที่ยวในรูปแบบที่นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้และดื่มด่ำกับวิถีอาหารไทยได้เป็นอย่างดี ทำให้ได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่มีศักยภาพทางการตลาดและเชิงพาณิชย์ในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวภาคบริการ สร้างรายได้แก่ชุมชน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องตลอดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร สนับสนุนภาคการบริการ ร้านค้าหรือธุรกิจอาหาร กลุ่มธุรกิจบริการและการท่องเที่ยว ที่จะก่อรายได้เป็นของตนเองและสร้างความมั่นคงให้กับชุมชนต่อไป นอกจากนี้ยังมีการจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศที่เกี่ยวกับเส้นทางการท่องเที่ยวและข้อมูลอาหารไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของสินค้าท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ เพื่อใช้เป็นสื่อในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวของภูมิภาคตะวันตกอีกด้วย

ในส่วนของการศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่เพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร เป็นการศึกษาวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกตามแนวคิดใหม่โดยใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารและแนวคิดเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยการสังเคราะห์และวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวและการระดมความคิดจากผู้เชี่ยวชาญทั้งส่วนของภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นในภูมิภาคตะวันตก โดยได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจาก **เครือข่ายองค์กรบริหารงานวิจัย (คอบข.) โดยความร่วมมือระหว่างสำนักงานคณะกรรมการ วิจัยแห่งชาติ (วช.) และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)** ร่วมกับ **ทางวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม** ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกโดยการแปรรูปปลาหีบหมักที่เป็นผลิตผลทางการเกษตร ที่ได้จากเขื่อนกระเสียว ซึ่งถือเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ขึ้นชื่อของอำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี จึงได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ 5 ผลิตภัณฑ์ คือ ผงปลาหีบหมักโรยข้าวรสดั้งเดิม ผงปลาหีบหมักโรยข้าวรสแกงเขียวหวาน ผงปลาหีบหมักโรยข้าวรสต้มยำ ข้าวแต่น้ำปลาทรงเครื่อง และขนมแครกเกอร์ปลา โดยทางคณะนักวิจัยได้พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต ตลอดจนการพัฒนาออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม เพื่อนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกของจังหวัดสุพรรณบุรี และใช้เป็นผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกประจำเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารอีกด้วย ในการนี้ทางคณะนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยศิลปากร จึงมีความยินดีที่จะนำผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการพัฒนาจากงานวิจัย มาร่วมจัดแสดง และใช้เป็นผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกในงาน “ตามรอยเสด็จด่านช้าง 40 ปี พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว” ระหว่างวันที่ 15-17 กรกฎาคม พ.ศ. 2558 ซึ่งจัดขึ้น ณ โรงเรียนบริหารแจ่มใสวิทยา 3 และโครงการส่งน้ำและบำรุงรักษากระเสียว โดยทางวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม จะได้เปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่ในงานนี้ และทดลองจัดจำหน่ายเป็นครั้งแรกอีกด้วย ซึ่งถือเป็นการที่ใช้งานวิจัยเป็นเครื่องมือในการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบจากเขื่อนกระเสียว คือปลาหีบหมัก ทำให้เกิดการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายและพัฒนาต่อยอดให้เกิดการจัดจำหน่ายได้จริงในเชิงพาณิชย์ต่อไป

วิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาทบต้มเสริมใยอาหาร และการพัฒนาศักยภาพของอุตสาหกรรมอาหารเพื่อสร้างแต้มต่อทางธุรกิจ : การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการกลุ่มขนมขบเคี้ยว โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. โสภาค สอนไฉ อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร เป็นหัวหน้าโครงการ ซึ่งได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจาก Innovative house ฝ่ายอุตสาหกรรม สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) และโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (ITAP) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ในการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต ตลอดจนการศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาทบต้มเสริมใยอาหาร และการศึกษาข้อมูลทางการตลาดทั่วไปของผลิตภัณฑ์ และช่องทางการจัดจำหน่าย โดยได้มีการถ่ายทอดกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาทบต้มเสริมใยอาหารให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอมแล้ว การศึกษาอายุการเก็บรักษาที่แน่นอนทำให้สามารถเลือกใช้วัสดุที่จะนำมาใช้กับผลิตภัณฑ์ ในงานวิจัยนี้ก่อให้เกิดการเพิ่มมูลค่าให้กับปลาทบต้มซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ได้จากการเลี้ยงปลากระชังในเขื่อนกระเสียว มาแปรรูปและเพิ่มมูลค่าโดยการเสริมเส้นใยอาหาร ทำให้เกิดการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย และขยายฐานลูกค้าเดิมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ทำให้เกิดการกระจายรายได้ให้แก่กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรีตั้งแต่ระดับรากหญ้าไปสู่ชุมชนอย่างแท้จริง ซึ่งวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอมจะมีการเปิดตัวผลิตภัณฑ์นี้เพื่อจัดจำหน่ายในงาน “ตามรอยเสด็จ 40 ปี พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 7 แห่งสยาม” ที่เขื่อนกระเสียว อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 15-17 กรกฎาคม 2558 และจะเริ่มจัดจำหน่ายไปยังร้านค้าของฝากภายในจังหวัดสุพรรณบุรี และกรุงเทพมหานครต่อไป

ภาคผนวก ข
งานวิจัยใช้ประโยชน์ Research Utilization

แผนงานเรื่อง “การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคภาคตะวันตก”

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณศรี ลีจิระจำเนียร ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ฯ
มหาวิทยาลัยศิลปากร (ผู้อำนวยการแผนงาน)

โครงการย่อย 1 การศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก ซึ่งมี อาจารย์ ดร. มัลลิกา ศิริพิศ สาขาการจัดการการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร เป็นหัวหน้าโครงการ

โครงการย่อย 2 การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่เพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ซึ่งมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. โสภาค สอนไว ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยศิลปากร เป็นหัวหน้าโครงการ

การศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก เป็นการศึกษาและสำรวจข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านอาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร โดยศึกษาพัฒนาและทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารไทย โดยศึกษาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหาร ประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยจะต้องหาอัตลักษณ์และความโดดเด่นของแต่ละพื้นที่แล้วจึงจะนำมากำหนดเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีศักยภาพทางการตลาดและในเชิงพาณิชย์ โดยจะใช้แนวคิดพื้นฐานของการท่องเที่ยวเชิงเกษตร อนุรักษ์ การท่องเที่ยวโดยชุมชน และการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ประเพณี และเทศกาลในท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการกินอยู่ของชุมชน แล้วทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่ได้ ซึ่งได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ 3 เส้นทางคือ **เส้นทางทรัพย์สมุทร สดุดรรษา พาไปชิม เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย และเส้นทางอาหารไทย หลากมั่งฉา นำเรียนรู้** ซึ่งสถานที่เหล่านี้สามารถนำมาร้อยเรียงได้เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ที่เรียกว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food tourism) หรือการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (Gastronomic tourism) ทางคณะนักวิจัยได้เรียงร้อยการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารนี้กับจังหวัดอื่นๆ เพื่อเชื่อมโยงการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก ซึ่งถือเป็นการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ที่จะสามารถดึงดูดให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติมาท่องเที่ยวในรูปแบบที่นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้และดื่มด่ำกับวิถีอาหารไทยได้เป็นอย่างดี ทำให้ได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่มีศักยภาพทางการตลาดและเชิงพาณิชย์ในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ภาคบริการ สร้างรายได้แก่ชุมชน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องตลอดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร สนับสนุนภาคการบริการ ร้านค้าหรือธุรกิจอาหาร กลุ่มธุรกิจบริการและการท่องเที่ยว ที่จะก่อรายได้เป็นของตนเองและสร้างความมั่นคงให้กับชุมชนต่อไป นอกจากนี้ยังมีการจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศที่เกี่ยวกับ

เส้นทางการท่องเที่ยวและข้อมูลอาหารไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของสินค้าท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ เพื่อใช้เป็นสื่อในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวของภูมิภาคตะวันตกอีกด้วย โดยได้ทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวโดยจัดกิจกรรม FAM TRIP ทั้งสามเส้นทางแล้ว พบว่ามีศักยภาพและความเป็นไปได้ในเชิงพาณิชย์ โดยได้มีการเชื่อมโยงกับบริษัททัวร์ เจ้าหน้าที่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยในพื้นที่และผู้ที่เกี่ยวข้องมาทดสอบศักยภาพของเส้นทางดังกล่าว ซึ่งทางกระทรวงวัฒนธรรมได้ให้เจ้าหน้าที่ฝ่ายบริหารในกระทรวงและผู้บริหารประจำแต่ละจังหวัดได้ทดลองท่องเที่ยวตามเส้นทางล่องนที เอ็มอีพี วิถีไทย เมื่อวันที่ 16-17 กรกฎาคม 2558 ซึ่งได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี

ในส่วนของการศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่เพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร เป็นการศึกษาวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกตามแนวคิดใหม่โดยใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารและแนวคิดเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยการสังเคราะห์และวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวและการระดมความคิดจากผู้เชี่ยวชาญทั้งส่วนของภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นในภูมิภาคตะวันตก พัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ 5 ผลิตภัณฑ์ คือ ผงปลาทับทิมโรยข้าวสาคูดั้งเดิม ผงปลาทับทิมโรยข้าวสาคูแกงเขียวหวาน ผงปลาทับทิมโรยข้าวสาคูต้มยำ ข้าวแต่น้ำปลาทรงเครื่อง และขนมแครกเกอร์ปลา โดยทางคณะนักวิจัยได้พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต ตลอดจนการพัฒนาออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม เพื่อนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกของจังหวัดสุพรรณบุรี และใช้เป็นผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกประจำเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารอีกด้วย โดยได้มีการนำผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการพัฒนาจากงานวิจัย มาร่วมจัดแสดง และใช้เป็นผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกในงาน “ตามรอยเสด็จด้านข้าง 40 ปี พระบารมีแผ่ไพศาล” ระหว่างวันที่ 15-17 กรกฎาคม พ.ศ. 2558 ซึ่งจัดขึ้น ณ โรงเรียนบรรหารแจ่มใสวิทยา 3 และโครงการส่งน้ำและบำรุงรักษากระเสียว โดยทางวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม จะได้เปิดตัวผลิตภัณฑ์ใหม่ในงานนี้และทดลองจัดจำหน่ายเป็นครั้งแรกอีกด้วย โดยได้มีการแถลงข่าวให้สื่อมวลชนทราบข้อมูลไปใน วันที่ 7 กรกฎาคม 2558 ซึ่งถือเป็นการที่ใช้งานวิจัยเป็นเครื่องมือในการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่ม ทำให้เกิดการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายและพัฒนาต่อยอดให้เกิดการจัดจำหน่ายได้จริงในเชิงพาณิชย์ต่อไป ซึ่งทางวิสาหกิจชุมชนจะจัดจำหน่ายในร้านขายของฝากของที่ระลึกในเขตภาคกลาง ร้านค้าในโครงการของพระองค์เจ้าโสมสวลีฯ และห้างสรรพสินค้าเดอะมอลล์ ในส่วนของซูเปอร์มาร์เก็ต

บริษัท เอช รีพับลิค จำกัด
ตำบลโคกขาม อำเภอเมือง
จังหวัดสมุทรสาคร

29 เมษายน 2558

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ข้อความรู้จาก โครงการวิจัย
เขียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณศรี สีจรีจำเนียร (หัวหน้าโครงการวิจัย)

ตามที่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณศรี สีจรีจำเนียร สังกัดภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้ดำเนินการโครงการ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก” โดยรับการสนับสนุนงบประมาณจาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ซึ่งโครงการวิจัยดังกล่าวมีเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ครอบคลุมเส้นทางท่องเที่ยว 8 จังหวัด ภาคตะวันตก ได้แก่ เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม สุพรรณบุรี นครปฐม กาญจนบุรีและราชบุรี นั้น

บริษัท เอช รีพับลิค จำกัด เป็นหนึ่งในบริษัทที่ดำเนินธุรกิจผลิตและจำหน่ายขนมมาอย่างยาวนานในจังหวัดสมุทรสาคร และมีการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ด้วยกระบวนการผลิตที่สะอาด ถูกหลักอนามัยและยังคงรสชาติขนมไทยดั้งเดิมเอาไว้ ภายในบรรจุภัณฑ์สมัยใหม่ ทั้งยังอยู่ในเส้นทางหลักของโครงการวิจัย

ในการนี้ทางบริษัท เอช รีพับลิค จำกัด จึงมีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์ข้อความรู้จากโครงการวิจัยดังกล่าว (ผ่านการถ่ายทอดข้อความรู้) ในส่วนของผลิตภัณฑ์ของฝากจากโครงการวิจัยฯ คือ แครกเกอร์รสปลา และ แครกเกอร์ปลาหมึก 3 รส เพื่อขยายผลเชิงพาณิชย์ และกิจการจ้างงาน รวมทั้งสร้างชื่อเสียงให้กับเส้นทางท่องเที่ยวและจังหวัดสมุทรสาครต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ต่อไปด้วย จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ



(คิมมีย์ ศรีนิกร)

ผู้ประกอบการบริษัท เอช รีพับลิค จำกัด

รูปที่ ข-1 แบบฟอร์มขอความอนุเคราะห์การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ของบริษัท เอช รีพับลิค จำกัด

วันที่ 29 เมษายน 2558

แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

งานวิจัยเรื่อง

การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก

1.หน่วยงาน/บุคคลได้นำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ทางด้านใด

เชิงวิชาการ

บริษัท เอช รีพับลิค ได้นำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยในด้านสูตรและกระบวนการผลิตขนมมาปรับใช้เพื่อพัฒนาขนมที่พัฒนาจากงานวิจัยในเหมาะสมกับการผลิตในเชิงพาณิชย์มากขึ้น รวมทั้งนำองค์ความรู้มาพัฒนาต่อยอดเพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมสูตรอื่นๆ ต่อไป

เชิงสาธารณะ

ผลิตภัณฑ์ขนมและองค์ความรู้ที่ได้มาจากการวิจัยช่วยเผยแพร่วัฒนธรรมท้องถิ่นและขนมโบราณของไทยที่มีการพัฒนาให้เป็นสากลยิ่งขึ้น

ทั้งยังทำให้ผู้บริโภคได้รับรู้เกี่ยวกับลักษณะเฉพาะจากกลิ่นรสของผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับเส้นทางท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

เชิงนโยบาย

ผลงานวิจัยตอบสนองนโยบายของ บริษัท เอช รีพับลิค จำกัด ที่ต้องการพัฒนาและคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ให้แก่ผู้บริโภค เป็นการขยายตลาดของบริษัท

รวมทั้งเป็นการสร้างความแปลกใหม่ให้กับผลิตภัณฑ์ขนมหวานและสร้างจุดเด่นให้กับบริษัทในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาครและใกล้เคียง

เชิงพาณิชย์

บริษัท เอช รีพับลิค จำกัด ดำเนินการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ของผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นผลงานวิจัยจำหน่ายแก่ผู้บริโภคในอนาคตต่อไป

ซึ่งในปัจจุบันอยู่ในขั้นตอนของการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการพัฒนากระบวนการผลิตในเชิงพาณิชย์

2. โปรดระบุถึงหลักฐานการนำไปใช้ประโยชน์ (พร้อมแนบหลักฐานประกอบ)

หนังสือขอความอนุเคราะห์องค์ความรู้จากโครงการวิจัย


(คิมวีร์ ศรีวงษ์)

ผู้ให้ข้อมูล (ผู้ใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัย)

ผู้ประกอบการบริษัท เอช รีพับลิค จำกัด

วันที่ให้ข้อมูล 29 เมษายน 2558

รูปที่ ข-2 แบบฟอร์มขอ นำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ของบริษัท เอช รีพับลิค จำกัด วันที่ 29 เมษายน 2558

ภาคผนวก ค

แบบประเมินความพึงพอใจการใช้งานระบบฐานข้อมูลเว็บไซต์ routes2root.com

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างที่ตรงกับความพึงพอใจ พร้อมข้อเสนอแนะ

ประเด็นที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
					
ด้านการตอบสนองความต้องการในการใช้งาน					
1. ความรวดเร็วในการใช้งาน					
2. ความง่ายในการใช้งาน					
ด้านการออกแบบระบบการใช้งานฐานข้อมูล					
1. ความสวยงามของระบบการใช้งาน					
2. มีปริมาณข้อมูลที่เพียงพอต่อการใช้งาน					
3. ความยืดหยุ่นในการใช้งานที่หลากหลาย					
ด้านภาพรวมของระบบฐานข้อมูล และอื่นๆ					
1. ความสามารถในการเป็นแหล่งความรู้อ้างอิง					
2. ประโยชน์ต่อผู้ใช้งานในฐานะของนักท่องเที่ยวน					
3. ความพึงพอใจโดยรวมต่อระบบฐานข้อมูล					
ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการใช้งานระบบฐานข้อมูล (ส่วนนี้จะมีความสำคัญอย่างมากต่อการพัฒนา) ขอบคุณครับ/ขอบคุณค่ะ					

ภาคผนวก ง
ตารางการเปรียบเทียบผลการดำเนินงานของโครงการ

ระยะเวลา (เดือนที่)	กิจกรรม	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	ความก้าวหน้า ของงาน (ร้อยละ)
1-2	1. รวบรวมข้อมูลและองค์ความรู้ ของอาหารไทยในภูมิภาค ตะวันตก จากการสำรวจจาก เอกสาร	1. ได้ข้อมูลและองค์ความรู้ของ อาหารไทยในภูมิภาคตะวันตก จากการสำรวจเอกสารที่มี คุณภาพ	90
	2. สืบค้นข้อมูลและองค์ความรู้ ของอาหารไทยในภูมิภาค ตะวันตก จากการสำรวจในพื้นที่ ภูมิภาคตะวันตก	2. ได้ข้อมูลและองค์ความรู้ของ อาหารไทยจากการสำรวจในพื้นที่ ภูมิภาคตะวันตกที่มีคุณภาพ	85
3-6	1. สืบค้นข้อมูลแนวคิดจาก นักท่องเที่ยวยุโรปและ ชาวต่างชาติสำหรับนำไปพัฒนา เป็นผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่	1. ได้ข้อมูลและองค์ความรู้ที่ดี สามารถนำไปใช้ในการต่อยอดได้ นวัตกรรม/แนวคิดที่ดีที่สามารถ นำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์ สำหรับ นำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ แนวคิดใหม่	100
	2. วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อการ เรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก	2. ได้ผลวิเคราะห์และสังเคราะห์ ข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อ การเรียนรู้อาหารในภูมิภาค ตะวันตก	90
	2. จัดทำรูปเล่มรายงาน ความก้าวหน้าของโครงการวิจัย	1. รูปเล่มรายงานความก้าวหน้า ผลการดำเนินงานเดือนที่ 1-6	100
7-12	1. สร้างและพัฒนาเส้นทางการ ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารใน พื้นที่ภูมิภาคตะวันตก จากข้อมูลและ แนวคิดที่ได้จากเดือนที่ 1-6 2. ทดสอบศักยภาพของเส้นทางการ ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ที่ ผสมผสานความรู้ทั้งเชิงเกษตรอนุรักษ์และ ภูมิปัญญาชาวบ้าน 3. พัฒนาผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่สำหรับ เป็นของฝากและของที่ระลึกที่สอดคล้อง กับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการ เรียนรู้อาหาร	1. ได้เส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ อาหารในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก 2. ได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการ เรียนรู้อาหารในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์และ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ 3. ได้ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ได้รับ ความพึงพอใจจากนักท่องเที่ยว 4. ได้ข้อมูลที่อยู่ในระบบระบบ ฐานข้อมูลสารสนเทศ พร้อมคู่มือที่ดี และเข้าใจง่าย	

	4. พัฒนาระบบฐานข้อมูลสารสนเทศและเว็บไซต์เดิม 5. เสนอผลงานวิจัยในรูปแบบผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ บทความ หรือสิ่งตีพิมพ์ต่างๆ หรือสื่อหรือระบบฐานข้อมูล	5. ได้สื่อ หรือ ระบบฐานข้อมูลที่ดีของ เส้นทางที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	
--	---	---	--