

การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารแบบคาร์บอนต่ำ GASTRONOMY TOURISM LINKAGE TO LOW CARBON TOURISM

ชาคริต อ่องทูน*

สาขาการท่องเที่ยวและการโรงแรม คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

Chakhrit Ongthun*

Faculty of Management Science Of Phranakhon Rajabhat University

*Email: aon_chakrit@hotmail.com

Received: 2020-08-17

Revised: 2021-05-02

Accepted: 2021-05-12

บทคัดย่อ

ธุรกิจการท่องเที่ยวเป็นธุรกิจที่มีบทบาทสำคัญ และสามารถสร้างรายได้จำนวนมากให้กับประเทศไทย เนื่องจากมนุษย์มีความต้องการในการท่องเที่ยวเพื่อหาประสบการณ์แปลกใหม่ จากแนวโน้มที่เติบโตของการท่องเที่ยวและการผลักดันที่จะพัฒนาการท่องเที่ยวในทุกระดับของประเทศ นวัตกรรมทางการท่องเที่ยวจึงเกิดขึ้นอยู่ตลอดเวลา บทความนี้จึงมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อศึกษาการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร การท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำ และความเชื่อมโยงระหว่างการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและการท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำ โดยใช้วิธีการทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง จากการศึกษาชี้ให้เห็นว่าการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารมีแนวทางสอดคล้องกับการท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำ และเป็นกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวภายใต้รูปแบบของการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน เนื่องจากการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารแบบคาร์บอนต่ำ เน้นการนำเสนอต้นทุนทางสังคมของชุมชน สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจผ่านการท่องเที่ยว และยังเป็นการท่องเที่ยวที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เนื่องจากวัตถุดิบของอาหารเป็นส่วนหนึ่งในระบบนิเวศของท้องถิ่น สามารถส่งเสริมให้เป็นการท่องเที่ยวทางเลือกใหม่ที่ช่วยลดการปล่อยคาร์บอน

คำสำคัญ: การท่องเที่ยว อาหาร คาร์บอนต่ำ

ABSTRACT

Business tourism is a business that plays a vital role and can generate a lot of revenue for Thailand since humans need to travel for new experiences. The growing trend

of tourism and driving tourism development in the country. Innovative tourism happens all the time. This article aims to study gastronomy tourism, low carbon tourism, and the link between gastronomy tourism and low carbon tourism utilizing a literature review and related research. Studies have indicated that gastronomy tourism is a consistent approach to low-carbon tourism and activity tours under sustainable tourism. Due to gastronomy, tourism presentation highlighted the social costs of the community, creating economic value through tourism and is also environmentally friendly. The material is part of the local ecology. To promote alternative tourism. To reduce carbon emissions.

Keywords: Tourism, Gastronomy, Low Carbon

บทนำ

สถานการณ์ท่องเที่ยวในประเทศไทยปี 2563 ได้รับผลกระทบอย่างรุนแรงจากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส COVID-19 โดยในช่วง 6 เดือนแรกของปี 2563 ถือเป็นช่วงวิกฤตของสถานการณ์ท่องเที่ยวในประเทศไทย เนื่องจากในเดือนมีนาคม - เมษายน ประเทศไทยต้องรับมือกับการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส COVID-19 ทำให้มาตรการล็อกดาวน์, พ.ร.ก.ฉุกเฉิน, มาตรการเคอร์ฟิวถูกนำมาใช้ รวมทั้งการยกเลิกกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวต่าง ๆ ส่งผลให้เศรษฐกิจทุกภาคส่วนของประเทศหยุดลงแบบฉับพลัน ภาคธุรกิจทยอยปิดกิจการเป็นจำนวนมาก และการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทยหยุดชะงักแต่อย่างไรก็ตาม ผลจากการใช้มาตรการต่าง ๆ กอปรกับความร่วมมือจากภาครัฐและประชาชน ทำให้ประเทศไทยสามารถรับมือและควบคุมการแพร่ระบาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยเดือนพฤษภาคมรัฐบาลได้ประกาศมาตรการผ่อนคลายเป็นลำดับขั้นพื้นที่และกิจการ/กิจกรรมต่าง ๆ รวมทั้งออกมาตรการกระตุ้นการเดินทางท่องเที่ยวเพื่อกระตุ้นการหมุนเวียนของเศรษฐกิจภายในประเทศ ส่งผลให้ประชาชนทยอยออกเดินทาง

ท่องเที่ยวมากขึ้น ดังนั้น ภาพรวมสถานการณ์ท่องเที่ยวในประเทศไทยปี 2563 จึงมีแนวโน้มขยับตัวดีขึ้นแต่ยังต่ำกว่าระดับปกติก่อนเกิด COVID-19 เพราะยังมีแนวโน้มความกังวลต่อความเสี่ยงของการระบาดระลอกใหม่ (TAT Intelligence Center, 2020) ขณะที่รายได้ทางการท่องเที่ยวยังไม่กลับคืนมาในระดับปกติเช่นกัน เนื่องจากยังมีความกังวลต่อภาวะเศรษฐกิจในประเทศ นักท่องเที่ยวระมัดระวังการใช้จ่าย และลดจำนวนความถี่ในการเดินทางท่องเที่ยว ส่งผลให้มีรายได้ทางการท่องเที่ยวอยู่ที่ 5.00 แสนล้านบาท ลดลงร้อยละ 54 TAT Intelligence Center, (2020) สำหรับสถานการณ์ในปี 2564 คาดว่าภาพรวมการเติบโตของตลาดต่างประเทศมีแนวโน้มปรับตัวดีขึ้นจากปี 2563 แต่จะยังไม่ฟื้นตัวกลับมาในระดับเดียวกับปี 2562 ก่อนเกิดวิกฤตการแพร่ระบาดของไวรัส COVID-19 เนื่องจากต้องเผชิญกับความไม่แน่นอนของปัจจัยต่าง ๆ เช่น การแพร่ระบาดของไวรัส COVID-19 ระลอกใหม่โอกาสความสำเร็จในการพัฒนาวัคซีนและการกระจายวัคซีนให้เพียงพอทั่วโลก การฟื้นตัวทางเศรษฐกิจของแต่ละประเทศ

การกลับมาบินระหว่างประเทศของสายการบินต่าง ๆ รวมถึงทัศนคติของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติและชาวไทยต่อการเดินทางระหว่างประเทศ ซึ่งมีผลกระทบโดยตรงต่ออุปสงค์และอุปทานการเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวยังประเทศไทย TAT Intelligence Center, (2020) จากข้อมูลที่กำลังมาข้างหน้า จะเห็นได้ว่าไม่ว่าสถานะของโลกจะเป็นอย่างไรธุรกิจการท่องเที่ยวก็ยังคงมีบทบาทสำคัญ และสามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศที่ประกอบธุรกิจการท่องเที่ยว เนื่องจากพฤติกรรมของมนุษย์โลกมีความต้องการในการท่องเที่ยวเพื่อหาประสบการณ์แปลกใหม่ให้กับชีวิต จากแนวโน้มที่เติบโตของการท่องเที่ยวและการผลักดันที่จะพัฒนาการท่องเที่ยวในทุกกระดับของประเทศ นวัตกรรมทางท่องเที่ยวจึงเกิดขึ้นอยู่ตลอดเวลา

วัฒนธรรมหนึ่งที่โดดเด่นและมีชื่อเสียงของประเทศไทย คือ อาหารไทย ซึ่งเป็นที่สนใจของชาวต่างชาติมายาวนาน กระแสด้านการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร (Gastronomy Tourism) กำลังเป็นที่สนใจจากนานาชาติ เพราะเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีศักยภาพสามารถสร้างประโยชน์จากการท่องเที่ยวให้ชุมชนและผู้ที่เกี่ยวข้องได้ตลอดทั้งสายพานการผลิตอาหารไล่ตั้งแต่ขั้นวัตถุดิบ กระบวนการปรุง และการนำเสนอเรื่องราวของเส้นทางเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่ผูกพันกับวิถีชีวิตที่มีการพัฒนาสืบเนื่องมาแต่โบราณ โดยคำนึงถึงความเรียบง่าย ใช้วัตถุดิบสดตามธรรมชาติ และคุณค่าทางอาหาร (Designated Areas for Sustainable Tourism Administration: DASTA, 2016a) เชื่อมโยงการใช้คาร์บอนต่ำ ซึ่งเป็นทางเลือกในการช่วยลดการปล่อยคาร์บอนให้น้อยลงด้วยวิธีการดำเนินการที่เป็นระบบ ช่วยลดเส้นทาง

การขนส่ง รู้จักนำวิถีชีวิตมานำเสนออย่างเป็นของแท้และที่สำคัญไม่จำเป็นต้องนำเข้าวัตถุดิบจากนอกพื้นที่หรือจากต่างประเทศส่งผลให้เกิดผลเชิงบวกทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมอย่างครบถ้วน ความยั่งยืนอยู่ที่ภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านการครัวและสมุนไพรที่เป็นมรดกตกทอดมาถึงปัจจุบัน ช่วยให้ชาวบ้านสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ในทุกสถานะของการเปลี่ยนแปลงของโลก

จากกระบวนการเชื่อมโยงนี้จึงเกิดการบูรณาการจัดการห่วงโซ่อาหารและวัตถุดิบท้องถิ่น และการคำนึงถึงระยะทางของเส้นทางการเดินทางของอาหารและวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการท่องเที่ยว ด้วยการใช้สินค้าภาคการเกษตรที่อยู่ในท้องถิ่นเพื่อให้เส้นทางการขนส่งอาหารลดลง เพิ่มมูลค่าและนำความเป็นของแท้ในแบบอย่างเฉพาะของพื้นที่ที่นำเสนอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการใช้ผลผลิตจากการเกษตรที่มีอยู่แล้วในพื้นที่ในการประกอบอาหารเป็นหลักและการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ให้ได้มากที่สุด เพื่อสร้างเป็น Green Menu หรือ Low Carbon Menu DASTA, (2016b)

โอกาสในการสร้างมูลค่าการท่องเที่ยวไทยผ่านการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารจึงมีความเป็นไปได้สูงมาก เพราะอาหารไทยเป็นที่นิยมของชาวต่างชาติ จากการผสมผสานวัฒนธรรมไทย จีน อินเดีย ฝรั่งเศส เกิดเป็นอาหารรสชาติชั้นเยี่ยม มีชื่อเสียงไปทั่วโลก อีกทั้งแต่ละท้องถิ่นมีทรัพยากรด้านการท่องเที่ยวที่หลากหลาย มีเรื่องราวเชื่อมโยงบกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น ทรัพยากรด้านอาหารที่มีความอุดมสมบูรณ์ หลากหลาย มีเอกลักษณ์ส่งผลถึงภูมิปัญญาในการทำอาหารที่มีความน่าสนใจ มีเรื่องราวแตกต่างกันและประเทศไทยยังเป็นประเทศที่มีการส่งออกวัตถุดิบสำหรับการทำอาหาร

สู่ประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก สามารถจูงใจให้นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจเกี่ยวกับแหล่งที่มาของอาหารให้เข้ามาท่องเที่ยวได้ ที่สำคัญอาหารเป็นเรื่องปัจจัย 4 ง่ายต่อการประกอบการสื่อสารกับนักท่องเที่ยวและผู้ที่เกี่ยวข้อง

กล่าวโดยสรุปการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ที่น่าสนใจสำหรับประเทศไทย เพราะประเทศไทยมีชื่อเสียงด้านอาหารที่โด่งดังไปทั่วโลก อีกทั้งลักษณะเด่นของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่คำนึงถึงความเรียบง่าย ใช้วัตถุดิบสดตามธรรมชาติ และคำนึงถึงคุณค่าทางอาหาร สอดคล้องกับการท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำที่เน้นวิธีการที่เป็นระบบ ช่วยลดเส้นทางการขนส่ง ลดการปล่อยคาร์บอน รู้จักนำวิถีชีวิตมานำเสนออย่างเป็นของแท้ ทำให้ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาเรื่องการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารแบบคาร์บอนต่ำ เพราะเป็นประเด็นใหม่ที่มีความน่าสนใจและดูเป็นเรื่องราวใกล้ตัว ควรที่จะศึกษาเพื่อเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจและนำไปประยุกต์ใช้ในโอกาสต่อไป

กรอบในการวิเคราะห์

ผู้เขียนได้ศึกษาทฤษฎี แนวคิดเกี่ยวกับความหมายและขอบเขตของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความสำเร็จของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร การท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำเพื่อสังเคราะห์ความเชื่อมโยงระหว่างการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและการท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำ

เนื้อหา

ความหมายและขอบเขตของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

ก่อนปี ค.ศ.1990 “อาหาร” ถูกมองว่าเป็นองค์ประกอบของการท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวตามร้านอาหาร โรงแรม หรือรีสอร์ท เพียงเท่านั้น แต่ในปัจจุบันสถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในระดับโลก จากการสำรวจขององค์การการท่องเที่ยวโลก World Tourism Organization, (2012) ได้แสดงข้อมูลรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหารทั่วโลก ซึ่งมีมูลค่าสูงถึง 150,000 ล้านดอลลาร์ การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงแสดงให้เห็นถึงการสะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่นทั้งอดีตและปัจจุบัน

ในภาษาอังกฤษการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารมีชื่อเรียกได้หลายอย่าง เช่น Food Tourism, Culinary Tourism, Gastronomy Tourism, Cuisine Tourism, Gourmet Tourism หรือ Tasting Tourism ซึ่งงานวิจัยนี้จึงเลือกใช้คำว่า Gastronomy Tourism เพราะเป็นคำที่ครอบคลุมศาสตร์ด้านอาหารทั้งหมด มีความหมายละเอียดซับซ้อนมากกว่าคำอื่น ๆ เน้นความสนใจของนักท่องเที่ยวในเรื่องอาหารเป็นภาพรวม นอกจากนี้ยังมีความหมายรวมไปถึงองค์ประกอบอื่นของแหล่งท่องเที่ยวด้วย เช่น วัฒนธรรมท้องถิ่น ความสำคัญของการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารนั้น คือการผสมผสานของธรรมชาติ พื้นที่วัฒนธรรม การบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก การเข้าถึง การเป็นเจ้าบ้านที่ดี และเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ซึ่งรวมเป็นประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวได้จากที่แห่งนั้น โดยเฉพาะการสามารถสัมผัสได้ด้วยประสาทสัมผัสทั้งการลิ้มลองอาหาร การเรียนรู้กระบวนการประกอบอาหาร เป็นต้น อาหารในพื้นที่

จังหวัดต่าง ๆ จะมีความสอดคล้องกับวัตถุดิบในพื้นที่ทั้งอาหารกับภูมิปัญญา ส่วนใหญ่วิถีชีวิตของชาวบ้านจะเลือกแปรรูปอาหารตามวัตถุดิบดั้งเดิมในแต่ละพื้นที่ การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร จึงหมายรวมถึงประสบการณ์การท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งแหล่งท่องเที่ยวอาหารไม่ใช่เฉพาะร้านอาหาร ภัตตาคารราคาแพง เนื่องจากราคาไม่ใช่ตัวชี้วัดสำหรับคุณภาพ จากการศึกษาพบว่านักท่องเที่ยวที่เที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีความประทับใจกับร้านอาหารราคาไม่แพงตามริมทางหรือร้านที่อาจไม่เป็นที่รู้จักทั่วไปได้เช่นกัน Sonwai et al., (2016) ดังนั้น การท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร จึงหมายรวมถึง ประสบการณ์การท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งแหล่งท่องเที่ยวอาหารมิใช่เพียงเกิดจากร้านอาหาร ภัตตาคารราคาแพง เนื่องจากราคาไม่ใช่ตัวชี้วัดสำหรับคุณภาพ จากการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวที่เที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวอาหารเรียกได้ว่าเป็น “Food Tourist” มีความประทับใจกับร้านอาหารราคาไม่แพงตามริมทาง หรือร้านที่อาจไม่เป็นที่รู้จักทั่วไปได้เช่นกัน หากสถานที่แห่งนั้นสามารถให้ประสบการณ์ที่น่าประทับใจแก่นักท่องเที่ยวได้

Mak, Lumbers, Eves, & Chang (2012) ได้ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารในบริบทของการท่องเที่ยว สามารถแบ่งออกได้ 3 มิติ คือ นักท่องเที่ยว อาหารในแหล่งท่องเที่ยว และสภาพแวดล้อมการบริโภคในแหล่งท่องเที่ยว

มิติด้านนักท่องเที่ยว เป็นปัจจัยที่สำคัญในการบริโภคอาหารในแหล่งท่องเที่ยว ซึ่งมีปัจจัยต่าง ๆ เป็นตัวกำหนด ได้แก่ ด้านศาสนา และวัฒนธรรมที่เป็นตัวกำหนดลักษณะเฉพาะ

และพฤติกรรมการกินของนักท่องเที่ยว ด้านปัจจัยทางสังคมและประชากรศาสตร์รวมถึงตัวบ่งชี้อายุ และเพศจะเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นความแตกต่างในการบริโภค ด้านลักษณะกายภาพของอาหารด้านประสบการณ์ในช่วงที่ผ่านมาของนักท่องเที่ยว มีผลในการเลือกบริโภคอาหาร การที่นักท่องเที่ยวคุ้นเคยกับแหล่งท่องเที่ยวย่อมมีผลให้เกิดความคุ้นเคยของอาหารและด้านแรงขับเคลื่อน อาหารจะเป็นสิ่งที่กระตุ้นและสร้างแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวเดินทางไปยังจุดหมายปลายทาง

มิติอาหารในแหล่งท่องเที่ยว เป็นปัจจัยที่ส่งผลให้นักท่องเที่ยวเดินทางมายังแหล่งท่องเที่ยวและเกิดการบริโภคอาหาร ซึ่งมีปัจจัยต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นส่วนผสมของอาหาร เครื่องปรุง เครื่องเทศ วัตถุดิบ หรือรสชาติของอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ ด้านกระบวนการหรือกรรมวิธีการปรุงอาหาร การทำให้อาหารสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กรรมวิธีการปรุงถูกสุขลักษณะ ด้านความหลากหลายของอาหารเอกลักษณ์ของอาหารประจำท้องถิ่นหรืออาหารประจำชาติรวมถึงราคา ปริมาณ และคุณภาพของอาหารในแหล่งท่องเที่ยว

มิติด้านสภาพแวดล้อมการบริโภคในแหล่งท่องเที่ยว เป็นปัจจัยที่มีส่วนเกี่ยวข้องซึ่งส่งผลให้นักท่องเที่ยวเดินทางและบริโภคอาหารในพื้นที่เกิดจากความคิดเห็น มุมมอง ความเชื่อของนักท่องเที่ยว รวมถึงความมีชื่อเสียงของอาหารในแหล่งท่องเที่ยวที่ส่งผลให้เกิดภาพลักษณ์ที่ดีของการท่องเที่ยวในพื้นที่การสื่อสารทางการตลาดรวมถึงคุณภาพในการบริการ

การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไม่ใช่สิ่งใหม่ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว แต่นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยวต่าง ๆ

ได้หยิบยกเรื่อง “อาหาร” มาเพื่อเป็นหัวข้อหลักในการเน้นศึกษา เนื่องจากเห็นถึงความสำคัญมากยิ่งขึ้น การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารนี้มีอิทธิพลเกี่ยวเนื่องกับวัฒนธรรม สังคม สิ่งแวดล้อม และเศรษฐกิจ การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารได้รับความสนใจเนื่องจากกระแสนิยมที่เกิดขึ้นในประเด็นต่าง ๆ ได้แก่

1) สังคมโลกได้ให้ความสนใจกับอาหารในเชิงวัฒนธรรมที่แตกต่าง

2) มีการเกิดของแหล่งสถานที่รับประทานอาหารที่แปลกใหม่ และหลากหลาย

3) การส่งเสริมการตลาดที่ใช้เรื่องอาหารเป็นสิ่งที่ดึงดูดเป็นแนวทางใหม่ที่สามารถสร้างค่านิยมให้กับนักท่องเที่ยวได้

4) อาหารเป็นการสร้างประสบการณ์มากกว่าการรับประทานอาหารในบ้าน ถือเป็นการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมแบบหนึ่งของนักท่องเที่ยว

5) อาหารทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกและสัมผัสแหล่งท่องเที่ยวได้อย่างเชิงลึก เป็นเอกลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยวนั้น ๆ แม้ว่าในยุคปัจจุบันนี้ อาหารในแหล่งต่าง ๆ ได้รับอิทธิพลจากที่อื่นมากมาย จนทำให้ยากที่จะแยกลักษณะของอาหารไปตามเกณฑ์ภูมิศาสตร์ ลักษณะอากาศ หรือประวัติศาสตร์ แต่ถือเป็นวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาและปัจจัยภายนอก

ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

1. การศึกษาและวิจัยเรื่องพฤติกรรมนักท่องเที่ยวที่เปลี่ยนไปตามกระแสโลก

2. การจัดรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวที่หลากหลายและแปลกใหม่ โดยไม่ทำลายความเป็นชุมชน

3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารชุมชน สินค้าท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์เฉพาะ

4. การประชาสัมพันธ์ที่ส่งผลต่อการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของอาหารไทย เพื่อให้เกิดการรับรู้และความตื่นตัวในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

5. การบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยวเพื่ออำนวยความสะดวกและความปลอดภัยในการเข้าถึงชุมชน

6. การให้ความรู้กับเจ้าของพื้นที่ท่องเที่ยวในการจัดการการท่องเที่ยวอย่างมีเอกลักษณ์และสร้างสรรค์

7. ส่งเสริมให้ชุมชนตระหนักในคุณค่าของมรดกทางวัฒนธรรม และธรรมชาติของตนเอง แต่ในขณะเดียวกันก็มีความพร้อมที่จะแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับนักท่องเที่ยว ผ่านการทำกิจกรรมร่วมกันในระยะเวลาหนึ่ง

8. การนำวัฒนธรรมมาเป็นส่วนหนึ่งในการกำหนดกลยุทธ์ของประเทศด้านการพัฒนาการท่องเที่ยว

ดังนั้นที่ได้ก็ตามที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวก็จะมีเรื่องของอาหารเป็นส่วนส่งเสริมแหล่งท่องเที่ยวนั้น ๆ ทำให้การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นกลยุทธ์ที่มีศักยภาพสามารถนำมาใช้แข่งขันกันในแต่ละพื้นที่ช่วยดึงดูดจำนวนนักท่องเที่ยวให้เพิ่มขึ้น สร้างความพึงพอใจให้กับนักท่องเที่ยว สร้างประสบการณ์ที่ดี สร้างรายได้ สร้างคุณภาพชีวิตที่ดีแก่คนในท้องถิ่น รวมทั้งมีส่วนช่วยในการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นได้

การท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำ (Low Carbon Tourism)

การท่องเที่ยวเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เกิดสภาวะโลกร้อนจากการปล่อยคาร์บอน (Carbon Emission) ที่มาจากกิจกรรมท่องเที่ยว เช่น การใช้พลังงานจากการเดินทาง การเข้าพักในโรงแรม และการทำกิจกรรมระหว่างท่องเที่ยว ซึ่งในปัจจุบันภาคส่วนต่าง ๆ ทั้งรัฐและเอกชนต่างเข้ามาช่วยกันสร้างกระแสการท่องเที่ยวใหม่ที่ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวหันมาใส่ใจสิ่งแวดล้อมมากขึ้น

วิถีชีวิตคาร์บอนต่ำ (Low Carbon Lifestyle) คือ วิถีชีวิตที่ลดปริมาณคาร์บอน (Carbon Minimization) งดการเผาไหม้ทั้งในที่โล่งแจ้งและในครัวเรือน ลดการใช้สารก่อก๊าซเรือนกระจก พวกสเปรย์ต่าง ๆ (CFC; Chlorofluorocarbon) เป็นวิถีชีวิตที่เรียบง่าย มีรายได้จากการดำรงชีพที่ไม่อาศัยคาร์บอนในการให้พลังงาน (Simpler and Richer) เช่น ไม่ใช้น้ำมันเชื้อเพลิงในการเคลื่อนย้ายคน สัตว์ สิ่งของ เน้นการเดิน ใช้รถจักรยาน ใช้พลังงานจากแสงอาทิตย์ รถไฟฟ้าพลังงานลม ปั่นจักรยานสูบน้ำ การปรับตัวเข้ากับธรรมชาติได้ (Co-Existing with nature) การท่องเที่ยวเป็นกลยุทธ์ในการให้ผู้คนได้เข้ามาศึกษาเรียนรู้ไปพร้อม ๆ กับการท่องเที่ยว เพราะการไปเที่ยวทุกครั้งจะต้องสตาร์ทรถยนต์แล้วขับไปจนถึงจุดหมาย จะต้องมีการใช้บริการโรงแรม รีสอร์ท ร้านอาหาร เช่าเรือยนต์ มีการใช้ไฟฟ้า ใช้น้ำมัน ใช้ก๊าซหุงต้ม ตลอดจนการทิ้งขยะตลอดเวลาอย่างไม่รู้ตัว กิจกรรมทั้งหมดนี้ล้วนแต่ทำให้ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์

ที่เกิดจากการท่องเที่ยวเพิ่มสูงขึ้น DASTA, (2015)

การท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำ หรือ “Low Carbon Tourism” แนวคิดที่สอดคล้องกับเมืองคาร์บอนต่ำ (Low Carbon city) และเศรษฐกิจแบบคาร์บอนต่ำ (Low Carbon Economy) จึงเป็นกลไกในการขับเคลื่อนวิถีชีวิตแนวใหม่ในขณะที่กำลังเผชิญวิกฤตการณ์โลกร้อน อุณหภูมิของโลกสูงขึ้นสาเหตุจากปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ (CO₂) หรือก๊าซเรือนกระจกในบรรยากาศที่มีปริมาณสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว เพราะกระบวนการเผาไหม้ต่าง ๆ จากการใช้ชีวิตของมวลมนุษยชาติในโลก กระบวนการดำเนินชีวิตแบบเศรษฐกิจคาร์บอนต่ำจึงถูกเสนอเข้ามาเพื่อสร้างวิถีชีวิตใหม่เป็นเมืองคาร์บอนต่ำ และกลายเป็น “การท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำ”

องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) หรือ อพท. DASTA, (2016b) ได้ให้ความหมายของการท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำ (Low Carbon Tourism) ไว้ว่าคือ กิจกรรมท่องเที่ยวที่เป็นทางเลือกในการช่วยลดการปล่อยคาร์บอนให้น้อยลง เมื่อเทียบกับการท่องเที่ยวแบบปกติ ในขณะที่นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ที่มีส่วนร่วมในการลดโลกร้อน โดยยังคงไว้ซึ่งความสะดวกสบายและความสุขที่ได้รับจากการท่องเที่ยว

Low Carbon Tourism เป็นนวัตกรรมการท่องเที่ยวแนวใหม่ที่ “องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน” (อพท.) ร่วมกับองค์กรความร่วมมือระหว่างประเทศของเยอรมนี (GIZ) ได้จัดประกายให้เกิดขึ้นในประเทศไทย มีเป้าหมายเพื่อมุ่งสร้างความตระหนักในการลดการใช้พลังงาน อันจะนำไปสู่การลดปริมาณ

การปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจก ซึ่งเป็นสาเหตุหลักของภาวะโลกร้อน “Low Carbon Tourism” จึงเป็นยุทธศาสตร์การพัฒนาการท่องเที่ยวชุมชนให้เกิดความยั่งยืน ต่อยอดจากแนวคิดจัดการท่องเที่ยวสร้างสรรค์ (Creative Tourism) ซึ่งเป็นนโยบายของรัฐบาลที่ให้ความสำคัญต่อทรัพยากรธรรมชาติในแง่ของการท่องเที่ยวในประเทศ เป็นการท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้และมีส่วนร่วมกับกิจกรรมที่ช่วยลดการปล่อยคาร์บอน โดยครอบคลุมทั้งเรื่องพัก กิน เที่ยว เช่น ปั่นจักรยานท่องเที่ยวแทนการใช้รถยนต์ ช่วยลดการเผาผลาญน้ำมันเชื้อเพลิงแล้วยังได้สัมผัสวิถีชีวิตของชุมชนอย่างแท้จริงตามด้วยทานอาหาร Low Carbon Menu ที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นหลัก ซึ่งจะช่วยลดการใช้เชื้อเพลิงในการขนส่ง และเข้าพักในโรงแรมที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อม และร่วมกันช่วยลดการใช้ทรัพยากรโดยไม่เปลี่ยนผ้าเช็ดตัว ผ้าปูที่นอน ซึ่งจะช่วยลดการใช้ไฟฟ้าและน้ำประปาในการซักล้าง รวมถึงลดการปล่อยสารเคมีสู่สิ่งแวดล้อม

การท่องเที่ยวแบบ “Low Carbon Tourism” สามารถทำให้วิถีชีวิตชุมชนเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้นทั้งผู้ให้ (ชุมชน) และผู้รับ (นักท่องเที่ยว) ได้ช่วยกันลด ละ เลิกการดื่ม กิน เที่ยวที่ทิ้งภาระให้สังคม แต่ได้ช่วยอนุรักษ์สิ่งที่สวยงามที่ได้เสพไปให้หลงเหลือสิ่งดีงามแก่คนรุ่นหลังได้ชื่นชมบ้างนับเป็นความภาคภูมิใจในการท่องเที่ยวที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสภาพภูมิอากาศอย่างเป็นรูปธรรม การท่องเที่ยวแบบ “Low Carbon Tourism” ในวันนี้จึงเป็นทางเลือกที่ดีทางเลือกหนึ่งเพื่อเก็บธรรมชาติที่สวยงามกับโลกสีเขียวใบนี้ให้คนรุ่นหลังต่อไป

ความเชื่อมโยงระหว่างการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและการท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำ

จากการทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและการท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำ แสดงให้เห็นว่ามีความเชื่อมโยงในหลาย ๆ ส่วน โดยใช้การวิเคราะห์เปรียบเทียบจากลักษณะกิจกรรมการท่องเที่ยวของการท่องเที่ยวทั้ง 2 รูปแบบ

จากตารางข้างต้น สามารถอธิบายปัจจัยที่เชื่อมโยงกันระหว่างการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและการท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำดังนี้

1. เน้นประสบการณ์ที่ได้รับจากการท่องเที่ยว ประสบการณ์และการเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารและวิถีชีวิตของผู้คนในแต่ละท้องถิ่นได้กลายมาเป็นส่วนสำคัญอย่างมากต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับแหล่งท่องเที่ยวที่มีอัตลักษณ์เฉพาะด้านวัฒนธรรมอาหาร และภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งต้องการสัมผัสกับวิถีชีวิตของชุมชน อาจเลือกใช้การปั่นจักรยานหรือเดินชมเมืองด้วยพาหนะที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ลดการปล่อยคาร์บอน
2. บริโภคอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นสามารถเกิดกระบวนการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมโดยท้องถิ่นนั้น ๆ การรับประทานอาหารพื้นเมืองที่มากด้วยคุณค่ารสชาติอร่อย เพราะวัตถุดิบที่ได้จากท้องถิ่น สดใหม่ไร้สารเคมี ขนส่งในระยะทางใกล้
3. เลือกใช้บริการที่พักในท้องถิ่น เสน่ห์ความประทับใจและความน่าสนใจของอาหาร

นานาชาติ มีความสามารถพิเศษในการดึงดูดความสนใจให้นักท่องเที่ยวตัดสินใจเลือกเดินทางไปเยี่ยมเยือนช่วยกระจายรายได้และเพิ่มมูลค่าให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

4. ให้ความสนใจกับวัฒนธรรมที่แตกต่าง ทำความรู้จักกับชาวบ้านและวิถีชีวิตประจำวัน หรือการเดินทางเพื่อเข้าร่วมฉลองงานประเพณี เป็นการเปิดพื้นที่สำหรับการปฏิสัมพันธ์เชิงสังคม ตื่นตาตื่นใจกับประสบการณ์ใหม่ๆ ที่จะได้จากคนในท้องถิ่น

5. เป็นผู้มาเยือนที่ดี ให้ความเคารพ วัฒนธรรมของชุมชน โดยมีอาหารเป็นสื่อกลางทางสังคมระหว่างนักท่องเที่ยวกับเจ้าบ้านและถือเป็นเครื่องมือในการเรียนรู้ข้ามพรมแดนระหว่างวัฒนธรรมและเคารพในสถานที่ท่องเที่ยว รวมถึงธรรมชาติ ไม่เพิ่มขยะให้ชุมชนหรือสถานที่ท่องเที่ยว

6. สัมผัสแหล่งท่องเที่ยวในเชิงลึก ดื่มด่ำกับศิลปวัฒนธรรม พร้อมกับหาโอกาสเรียนรู้ทักษะงานฝีมือที่ทรงคุณค่า เข้าร่วมสัมผัสวิถีการกินในวัฒนธรรมอื่น เช่น เข้าร่วมรับประทานอาหาร ทำกิจกรรมในขั้นตอนการปรุงและประกอบอาหาร ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การจัดตกแต่งจาน จนถึงการนำเสนอบนโต๊ะอาหาร และสร้างมิตรภาพกับชุมชน

สรุป

การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารแบบคาร์บอนต่ำ เป็นการท่องเที่ยวในรูปแบบการใหม่ที่ผนวกการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและการท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำเข้าไว้ด้วยกัน แม้ว่าในปัจจุบันยังไม่มีทฤษฎีหรือผลการวิจัยที่สามารถยืนยันแนวคิดได้ในเชิงประจักษ์ แต่จากการทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องจะเห็นได้ว่า ลักษณะของการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่นี้ นอกจากจะให้ความสำคัญกับศาสตร์ด้านอาหารแล้ว ยังให้ความสำคัญกับธรรมชาติ พื้นที่ วัฒนธรรม การบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก การเข้าถึง การเป็นเจ้าบ้านที่ดี และเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ซึ่งก็มีความเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวแบบคาร์บอนต่ำที่มีแนวคิดหลักในการช่วยลดการปล่อยคาร์บอนให้น้อยลง เน้นการสัมผัสวัฒนธรรมท้องถิ่น

กล่าวโดยสรุปการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารแบบคาร์บอนต่ำ ถือว่าเป็นการท่องเที่ยวอีกรูปแบบหนึ่งที่อยู่บนพื้นฐานของมรดกและทุนทางสังคมและวัฒนธรรมของชุมชน ไม่เพียงแต่ช่วยเพิ่มมูลค่าเชิงเศรษฐกิจ แต่ยังช่วยสร้างอัตลักษณ์และจิตสำนึกในการอนุรักษ์แหล่งทรัพยากรในประเทศได้เป็นอย่างดี สำหรับนักวิจัย นักวิชาการ นักศึกษา และผู้ที่สนใจทั่วไปสามารถนำบทความนี้ไปประยุกต์ใช้ในบริบทอื่น ๆ ต่อไป

REFERENCES

- Designated Areas for Sustainable Tourism Administration (Public Organization (DASTA). (2015). **Low Carbon Community**. Bangkok: Prime Minister's Office.
- _____. (2016a). **Gastronomy Tourism**. Bangkok: Prime Minister's Office.
- _____. (2016b). **Low Carbon Tourism**. Bangkok: Prime Minister's Office.
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., Eves, A., & Chang, R. C. Y. (2012). **Factors influencing tourist food consumption**. International Journal of Hospitality Management, 31(3): 928-936.
- Sonwai, S, et al. (2016). **The study of new Thai food as potential souvenir and their product development for gastronomic tourists**. Bangkok: Thailand Science Research and Innovation.
- TAT Intelligence Center. (2020). **Tourism Situation Trend**. Bangkok: Tourism Authority of Thailand.
- World Tourism Organization. (2012). **Global report on food tourism: AM report volume four**. Madrid: Spain.
-