

การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยใช้ทุนทางวัฒนธรรม
ของบ้านวังหาด ตำบลตลิ่งชัน อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย

DEVELOPMENT OF GASTRONOMY TOURISM ROUTE
BY USING CULTURAL CAPITAL OF BAN WANGHAD, TALINGCHAN,
BAN DAN LAN HOI DISTRICT, SUKHOTHAI PROVINCE

ขวัญชนก นัยจริญ^{1*} และ วาสนี มีเครือเอี่ยม²

สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ประเทศไทย

Khwanchanok Naijarun^{1*} and Wasinee Meekrua-iam²

Thai Language Program, Humanities and Social Sciences Faculty, Pibulsongkram Rajabhat University, Thailand

*E-mail: nkhwanchanok@psru.ac.th

Received: 2022-02-20

Revised: 2022-04-27

Accepted: 2022-04-27

บทคัดย่อ

บทความวิจัยฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเมนูอาหารพื้นถิ่นตามฤดูกาล และพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยใช้ทุนทางวัฒนธรรมของบ้านวังหาด ตำบลตลิ่งชัน อำเภอ บ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย ดำเนินการวิจัยในรูปแบบการวิจัยเชิงคุณภาพโดยใช้กระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น ที่เน้นการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องเป็นศูนย์กลาง กลุ่มเป้าหมายของการวิจัยคือ สมาชิกชมรมการท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านวังหาด จำนวน 20 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยการพรรณนาวิเคราะห์ ผลการวิจัยพบว่าเมนูอาหารพื้นถิ่นตามฤดูกาลของ บ้านวังหาดใช้วัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น คือ เมนูอาหารจากพืชผัก เช่น ผักหวาน เห็ดป่า หน่อไม้ ใบมะม่วงอ่อน ผักตูด ชะอม เป็นต้น เมนูอาหารจากปลาที่มาจากแหล่งน้ำธรรมชาติ สร้างความโดดเด่นให้แก่เมนูอาหารโดยนำเรื่องเล่า ภูมิปัญญา และการจัดสำรับที่ใช้ภาชนะจากธรรมชาติเพื่อแสดงเอกลักษณ์แห่งวิถีชีวิต ผลการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยใช้ทุนทางวัฒนธรรม จำนวน 1 เส้นทาง ประกอบด้วยสถานที่ 8 จุดท่องเที่ยว มีการจัดกิจกรรมการมีส่วนร่วมให้นักท่องเที่ยวได้ลงมือปฏิบัติ ลิ้มลอง สัมผัสกับวัตถุดิบจากแหล่งผลิตธรรมชาติ และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากชุมชน ผลการทดลองประสิทธิภาพของเส้นทางพบว่าเส้นทางที่สร้างขึ้นมีประสิทธิภาพโดยพิจารณาจากความพึงพอใจแก่นักท่องเที่ยวอยู่ในระดับดีมาก ($\bar{X} = 4.53$)

คำสำคัญ : การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ทุนทางวัฒนธรรม บ้านวังหาด

ABSTRACT

This research aimed to study seasonal local food menus and to develop the routes of gastronomy tourism by using cultural capital of Ban Wanghad, Talingchan, Ban Dan Lan Hoi district, Sukhothai province. The process has been done by qualitative research and applied Community Based Research (CBR) which emphasized on collaboration of every concerned part as the center. The research target group was 20 members of Ban Wanghad Community Based Tourism Club. Data were analyzed by descriptive analysis. The result of research revealed that seasonal local food menus of Ban Wanghad used the ingredients that were available in the area. The food menus were from vegetable such as Phakwan, wild mushrooms, bamboo shoots, young mango leaves, Phak Tud and acacia etc. The menus of tilapia from natural water resources made the outstanding point for food menus by bringing the stories, wisdom and food presentation set up in containers that from nature to represent the uniqueness of lifestyle. The result of developing the routes of gastronomy tourism by using cultural capital for 1 route consisted of 8 tourist attraction spots. There were activities that allowed tourists to participate, perform, taste and touch with the ingredients from natural resources and sell the souvenirs of the local community. The result of the experiment of effectiveness of the route was found that the created route was efficient by considering from satisfaction of tourists and it was at very good level ($\bar{X} = 4.53$).

Keywords : Gastronomy Tourism, Cultural Capital, Ban Wanghad

บทนำ

บ้านวังหาด ตำบลตลิ่งชัน อำเภอ บ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย เป็นชุมชนที่ตั้งอยู่พื้นที่ราบเชิงเขา บ้านวังหาดเป็นแหล่งโบราณคดีที่สำคัญแห่งหนึ่งของจังหวัดสุโขทัย เนื่องจากมีการขุดพบโครงกระดูกของมนุษย์ในยุคโบราณ การค้นพบแหล่งเตาถลุงเหล็กขนาดใหญ่ รวมถึงเครื่องมือเครื่องใช้ในยุคโบราณที่ทำจากเหล็กอีกจำนวนมากกระจายทั่วบริเวณพื้นที่ อีกทั้งสภาพภูมิศาสตร์ที่อยู่บริเวณที่ราบเชิงเขา จึงมีพืชพรรณธัญญาหารตามฤดูกาล และ

มีอ่างเก็บน้ำห้วยแม่ลำพันเป็นแหล่งประมงน้ำจืดของคนในหมู่บ้าน จึงทำให้ผู้คนดำเนินชีวิตอยู่ร่วมกับธรรมชาติ การทำเกษตรกรรมจึงเป็นอาชีพหลักของผู้คน จากงานวิจัยของ Wuthichomphu et al. (2015) ประการหนึ่งอธิบายเกี่ยวกับองค์ความรู้ทางประวัติศาสตร์และโบราณคดีของบ้านวังหาด ว่าบ้านวังหาดมีพัฒนาการทางประวัติศาสตร์มายาวนาน โดยสำนักศิลปากรที่ 6 สุโขทัย ได้ดำเนินการสำรวจ ขุดค้นแหล่งโบราณคดีบ้านวังหาด พบหลักฐานการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์

ยุคก่อนประวัติศาสตร์สมัยเหล็ก โดยพบโครงกระดูกมนุษย์ 2 โครง ด้านโบราณวัตถุพบโบราณวัตถุหลากหลาย เช่น เครื่องมือหิน กำไลหิน กำไลสำริด ลูกปัดแก้ว ลูกปัดหิน กลองมโหระทึกสำริด เครื่องมือเหล็กจำพวกขวาน ใบหอก ดาบ ฆวนก ตะกรันที่เกิดจากการถลุงเหล็ก นอกจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์แล้ว คนในชุมชนบ้านวังหาดยังมีประเพณี วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ความเชื่อ ตำนานท้องถิ่น อาหารพื้นบ้าน และพืชผักสมุนไพรที่มีความโดดเด่นอีกด้วย และงานวิจัยของ Wiriyasumon et al. (2018) ที่พัฒนาการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนด้วยกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น และยกระดับเครือข่ายการจัดการท่องเที่ยวของชุมชนภาคเหนือตอนล่าง สู่การจัดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ มีข้อค้นพบว่าชุมชนบ้านวังหาดเป็นแหล่งโบราณคดียุคก่อนประวัติศาสตร์ ซึ่งถือว่าเป็นชุมชนมนุษย์สมัยก่อนประวัติศาสตร์ที่เก่าแก่แห่งหนึ่งของจังหวัดสุโขทัย มีการพบหลักฐานทางโบราณคดีหลายประเภท ไม่ว่าจะเป็น ขวานหิน ภาชนะดินเผา เครื่องมือเหล็ก โครงกระดูก ลูกปัดหิน เครื่องประดับที่ทำจากทองคำและเงิน รวมทั้งเตาถลุงเหล็ก นอกจากนี้บ้านวังหาดยังมีโบราณสถาน และสถานที่สำคัญ วิถีวัฒนธรรมชุมชน ภูมิปัญญาท้องถิ่น ความเชื่อ ตำนานท้องถิ่น อาหารพื้นบ้าน และพืชผักสมุนไพร ซึ่งเป็นทุนทางการท่องเที่ยวที่หลากหลายสามารถนำมาเป็นทุนในการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวที่สร้างการเรียนรู้แก่ผู้มาเยือน โดยเจ้าบ้านคือชาวบ้านในพื้นที่ที่มีความสำนึกร่วมในคุณค่าของทรัพยากรดังกล่าวผ่านการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) เป็นการจัดการท่องเที่ยวโดยใช้เอกลักษณ์เกี่ยวกับอาหารเป็นศูนย์กลางในการสร้างเส้นทางและกิจกรรมการท่องเที่ยว มุ่งสร้างประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสวิถีชีวิต วัฒนธรรมชุมชนผ่านเรื่องราวของอาหาร เช่น การค้นหาวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหาร การได้ลงมือประกอบอาหาร ลิ้มลอง และรับฟังเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารผ่านการบอกเล่าของคนในชุมชนเจ้าของพื้นที่ ดังที่ Kritmanorote & Disatapundhu (2019) กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นรูปแบบหนึ่งในเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO และอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ของ UNCTAD การจัดเทศกาลอาหารเป็นการให้ความสำคัญกับวัฒนธรรมที่มีคุณค่า ผสานกับความเป็นชุมชน การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นการมอบประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวไม่สามารถพบได้ในชีวิตประจำวัน นอกจากนี้ยังสามารถผลักดันระบบเศรษฐกิจของท้องถิ่น ภูมิภาคและประเทศได้อีกด้วย ดังนั้นการท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นการท่องเที่ยวที่มีบทบาทสำคัญในการเชื่อมโยงวัฒนธรรม อัตลักษณ์ของท้องถิ่น และการใช้ชีวิตของนักท่องเที่ยวอีกด้วย สอดคล้องกับ Suanpang et al. (2016) กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นสิ่งที่ช่วยดึงดูดใจนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวสู่ท้องถิ่น และการท่องเที่ยวเชิงอาหารจะก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่นที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวด้วย จะเห็นได้ว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนโดยใช้วัฒนธรรมอาหารเป็นตัว บอกเล่าเรื่องราวของชุมชน และหากมีการขับเคลื่อนการท่องเที่ยว

เชิงอาหารในชุมชนจะก่อให้เกิดรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่น ทั้งนี้ Yokkhun (2020) ได้เสนอแนะแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทยว่าแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารต้องนำเอกลักษณ์ของพื้นที่มาสร้างเป็นเรื่องราว เรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารแต่ละชนิด เช่น รายการอาหารที่น่าสนใจ ภาชนะที่บรรจุ สรรพคุณของวัตถุดิบ และมีผู้รู้คอยสื่อความหมายอธิบายให้นักท่องเที่ยวฟัง ควรจัดกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมลงมือปฏิบัติการทำอาหาร สร้างการรับรู้จากประสาทสัมผัส ควรจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวบ่อย ๆ มีการประชาสัมพันธ์กิจกรรมผ่านสื่อต่าง ๆ ให้ความรู้กับนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารที่สืบทอดกันมาในชุมชน ควรมีการจัดรายการนำเที่ยวพร้อมกิจกรรมให้ร่วมลงมือปฏิบัติ ต้องมีกิจกรรมแปลกใหม่สร้างสรรค์ มีภาคีเครือข่ายในการจัดการท่องเที่ยว ใช้บุคคลที่มีชื่อเสียงการันตีความอร่อยและสนุก สร้างความเชื่อมั่นด้านความสะอาด ถูกหลักอนามัย ซึ่งผู้วิจัยนำแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารดังกล่าวมาประยุกต์ใช้กับการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่บริบทของบ้านวังหาด ตำบลตลิ่งชัน อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย

บ้านวังหาด ตำบลตลิ่งชัน อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย มีการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนผ่านการขับเคลื่อนของชมรมการท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านวังหาด ร่วมกับศูนย์การศึกษาอนุกระบะและการศึกษาตามอัธยาศัย อำเภอบ้านด่านลานหอย โดยใช้เส้นทางทางการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์เป็นหลัก ซึ่งเมื่อเวลาผ่านไปเส้นทางดังกล่าวได้รับความนิยมลดลง ดังนั้นเพื่อให้เกิด

ความหลากหลายของเส้นทางจัดการท่องเที่ยวและเพื่อให้ชมรมการท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านวังหาดได้ขับเคลื่อนการท่องเที่ยวโดยชุมชนอย่างต่อเนื่อง ผู้วิจัยจึงมีความสนใจพัฒนาเส้นทางทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยใช้ทุนทางวัฒนธรรมของบ้านวังหาดเพื่อให้เป็นอีกทางเลือกสำหรับนักท่องเที่ยวได้ไปสัมผัสวิถีชีวิตวัฒนธรรมของชุมชนบ้านวังหาด โดยใช้วัฒนธรรมอาหารเป็นศูนย์กลางของเส้นทางทางการท่องเที่ยว

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาเมนูอาหารพื้นถิ่นตามฤดูกาลของบ้านวังหาด ตำบลตลิ่งชัน อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย
2. เพื่อพัฒนาเส้นทางทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยใช้ทุนทางวัฒนธรรมของบ้านวังหาด ตำบลตลิ่งชัน อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย

ทบทวนแนวคิด

1. อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น
อาหารพื้นถิ่นเป็นทุนทางวัฒนธรรมที่แสดงอัตลักษณ์และตัวตนของคนในพื้นที่นั้น ๆ ได้เป็นอย่างดี อาหารมีความสำคัญต่อการเป็นตัวแทนที่จะนำเสนอสังคมและรูปแบบการดำเนินชีวิตของคนในสังคมนั้น (Hall, 2003) ซึ่งจะสะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่นของอดีตและปัจจุบัน (Boniface, 2003) โดยการผลิต การปรุง และการรับประทานอาหาร เป็นกิจกรรมที่ผูกพันกับวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของมนุษย์มาอย่างยาวนาน
อัตลักษณ์มีความสัมพันธ์กับอาหารเนื่องจากอาหารสัมพันธ์กับกลุ่มคนและภูมิศาสตร์

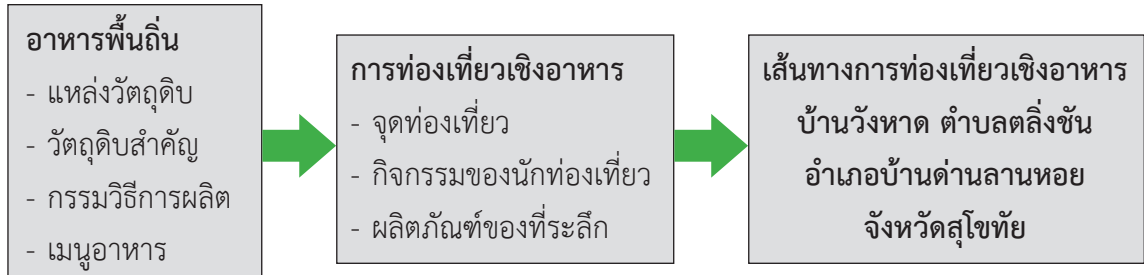
รูปแบบอาหารถูกเชื่อมโยงถึงคนพื้นเมืองและภูมิภาคซึ่งอาหารบางเมนูก็นำชื่อของสถานที่มาตั้งเป็นชื่ออาหาร รสชาติภาพลักษณ์ รูปแบบอาหาร และสถานที่ แหล่งกำเนิดของอาหาร เป็นสิ่งที่ไม่สามารถแยกออกจากกันได้ กลุ่มคนในพื้นที่สามารถบอกอัตลักษณ์ของอาหารจานหลักเชื่อมโยงถึงสถานที่ได้เป็นอย่างดี แหล่งกำเนิดของอาหารเป็นรากฐานหลักของภูมิศาสตร์และอัตลักษณ์ของผู้คน อาหารเป็นวัฒนธรรมที่แสดงความหลากหลาย แสดงถึงสัญลักษณ์ของอัตลักษณ์ได้ อาหารไม่ว่าจะเป็นเมนูอาหารหลัก อาหารประจำวัน หรืออาหารในเทศกาลก็เชื่อมโยงกับอัตลักษณ์พื้นที่ได้ อาหารพื้นถิ่นเป็นตัวแทนทางวัฒนธรรมที่แม้จะมีการผสมผสานของวัฒนธรรมที่หลากหลาย แต่ก็ยังคงแสดงอัตลักษณ์เฉพาะของพื้นที่นั้น ๆ (Rachelle & Saltzman, 2015) ดังนั้นอาหารพื้นถิ่นจึงมักถูกใช้ป็นสิ่งดึงดูดใจนักท่องเที่ยวเนื่องจากอาหารพื้นถิ่นสามารถเป็นตัวแทนในการบอกเล่าเรื่องราว วิถีชีวิต และอัตลักษณ์ของท้องถิ่นที่สืบทอดต่อกันมายาวนานให้นักท่องเที่ยวได้สร้างประสบการณ์ เช่น อาชีพ ขนบธรรมเนียม วัฒนธรรมได้

2. แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมในประเทศไทยมากขึ้น เนื่องจากอาหารไทยมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นทั้งในด้านวัตถุดิบ รสชาติ และคุณประโยชน์ ดังที่ Suanpang (2016) กล่าวถึงเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่สนับสนุนด้านการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารว่าอาหารไทยมีที่มา มีความหลากหลายของอาหารในแต่ละภูมิภาค มีความ

ได้เปรียบในเชิงสุขภาพ มีวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์บางพื้นที่มีอิทธิพลจากอาหารชาววัง และมีจุดเด่นในเรื่องของรสชาติ และ Dangsungwal & Pasunon (2020) กล่าวถึงการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทยว่ามีความเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่เกิดจากการแบ่งภูมิภาค ทรัพยากรทางธรรมชาติ ขนบธรรมเนียม ประเพณี ชาติพันธุ์ และศาสนา โดยรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทยที่โดดเด่นมี 3 ลักษณะ คือการท่องเที่ยวเชิงอาหารริมทาง (Street Food) การท่องเที่ยวเชิงอาหารรูปแบบเทศกาลอาหาร (Food Festival) และการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น (Local Food Tourism) ซึ่ง Dangsungwal & Pasunon (2020) อธิบายถึงการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นว่าเป็นการแสดงออกทางวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ด้วยการนำเสนอผ่านอาหารและการบริโภคที่มีเฉพาะในท้องถิ่น และยังกล่าวถึงเทคนิคการจัดกิจกรรมด้วยฐานการเรียนรู้อาหารพื้นถิ่นว่าเจ้าของพื้นที่ควรเล่าถึงประวัติอาหาร วิธีการเลือกวัตถุดิบ และสาธิตวิธีการทำ ส่วนนักท่องเที่ยวควรได้ทำกิจกรรม เช่น การลงมือปรุง การจัดเสิร์ฟอาหารบนพื้นฐานวิธีการรับประทานแบบดั้งเดิม จากแนวคิดดังกล่าวจะเห็นว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถนำมาบูรณาการกับการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนได้โดยออกแบบการท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ มีส่วนร่วม มีกิจกรรม และสร้างประทับใจร่วมกันระหว่างนักท่องเที่ยวและเจ้าของพื้นที่และควรมีผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกเพื่อสร้างความทรงจำหรือการระลึกถึงด้วย

กรอบแนวคิดของการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดของการวิจัย

ระเบียบวิธีวิจัย

งานวิจัยฉบับนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ใช้กระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น (CBR : Community Based Research) ที่เน้นการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องเป็นศูนย์กลาง โดยเปิดโอกาสให้คนในชุมชนบ้านวังหาด หมู่ที่ 2 ตำบลลิ้นช้าง อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย มาร่วมใช้ศักยภาพของตนร่วมศึกษาสืบค้นวัฒนธรรมอาหารเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชน กลุ่มเป้าหมายของการวิจัยคือสมาชิกชมรมการท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านวังหาด จำนวน 20 คน ดำเนินการวิจัยโดยการสัมภาษณ์ การอบรมเชิงปฏิบัติการ และการสนทนากลุ่มวิเคราะห์ข้อมูลโดยการพรรณนาวิเคราะห์ โดยมีวิธีการดังนี้

1. ศึกษาความต้องการของคนใน

พื้นที่เกี่ยวกับการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนในลักษณะการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism)

2. ประชาสัมพันธ์โครงการไปยังชาวบ้านในชุมชน กลุ่มอาชีพ และชมรมท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านวังหาด เพื่อสร้างทีมวิจัยชุมชนโดยมีผู้สนใจเข้าร่วม 20 คน

3. ประชุมทีมวิจัยชุมชนเพื่อแลกเปลี่ยนทัศนะ ความคิดเห็น และประสบการณ์ ชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการ สร้างความเข้าใจและวางกรอบการทำงาน

4. ประชุมกำหนดประเด็นที่จะศึกษา สรรวจรวบรวมข้อมูลที่ต้องการ

5. สัมภาษณ์อาสาสมัครในชุมชนเกี่ยวกับเมนูอาหารพื้นถิ่น รวมถึงวัฒนธรรมอาหารของคนในชุมชนบ้านวังหาด และนำข้อมูลมาสนทนากลุ่ม

6. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อนำเสนอผลการเก็บข้อมูลและหารือกับชุมชน เกี่ยวกับเมนูอาหารพื้นถิ่นตามฤดูกาลรวมถึงวัฒนธรรมอาหารของคนในชุมชนบ้านวังหาด

7. ทีมวิจัยประชุมร่วมกันวิเคราะห์สรุปประเด็น และสร้างเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร โปรแกรม 1 วัน

8. ทดสอบประสิทธิภาพของเส้นทาง
ท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สร้างขึ้น

9. สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

ผลการวิจัย

การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว
เชิงอาหารโดยใช้ทุนทางวัฒนธรรมของบ้านวังหาด
ตำบลลิ่งชัน อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัด
สุโขทัย ปรากฏผลการวิจัยดังนี้

1. เมนูอาหารพื้นถิ่นตามฤดูกาลของ
บ้านวังหาด ตำบลลิ่งชัน อำเภอบ้านด่านลานหอย
จังหวัดสุโขทัยแสดงวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นของ
คนบ้านวังหาดว่ามีวิถีชีวิตเกษตรกรรม รวมถึง
ภูมิประเทศอยู่บริเวณที่ราบลุ่มเชิงเขา ลักษณะ
อาหารการกินจึงมักเป็นเมนูพืชผักตามฤดูกาล
ดังนี้

เดือนมกราคม – กุมภาพันธ์ เมนูอาหาร
ที่ชาวบ้านมักรับประทาน คือ ยำยอดโสมมะม่วงอ่อน
ยำยอดผักตอง ยำเตา (สำหรับน้ำจืด) ใส่ลูกมะขวง
แกงผักหวานใส่ไข่มดแดง แกงผักตูด (ต้นโสมะคึก)
ใส่ไข่มดแดง ต้มไข่มดแดง ไข่เจียวใส่ไข่มดแดง
ส้มตำใส่ไข่มดแดง

เดือนมีนาคม – เมษายน ช่วงนี้เป็น
ฤดูของการเก็บผัก ผักหวาน ผักตูด (ผักมะคึก)
ลูกผักสาบ ยอดผักสาบ ชะอม ผักเสี้ยว โดยเฉพาะ
ผักหวาน เป็นเมนูอาหารพื้นถิ่นที่ชาวบ้านนิยม
นำมารับประทาน เช่น แกงเลียงผักหวานใส่
ไข่มดแดง ฉาบ (ผัด) ผักหวานจิ้มน้ำพริกกะปิ
ต้มจืดผักหวาน ยำผักหวาน แกงป่าใส่ปลาแห้ง
ไข่เจียวผักหวาน เมนูผักชะอม แกงป่า ทอดไข่
ใส่ชะอม ชะอมนึ่งจิ้มน้ำพริกปลาร้า เมนูผักตูด
(ผักมะคึก) นำมาแกงป่าใส่ปลาแห้ง แกงกะทิ

นำมาต้มจิ้มน้ำพริก แกงส้มใส่ไข่มดแดง เมนู
ผักเสี้ยนมาแกงแบบพื้นบ้านเนื้อหมูหรือเนื้อไก่
และใส่ปลาร้า ต้มจิ้มน้ำพริก ลูกผักสาบจิ้มน้ำพริก
ปลาอย่าง

เดือนพฤษภาคม – มิถุนายน ช่วงนี้
หน่อไม้เริ่มแทงหน่อ หน่อหว่า หน่อก้าน (ต้นฉลุ)
ต้นปรัง ต้นดอกกระเจียว เมนูอาหารจึงมีการใช้
วัตถุดิบเหล่านี้ เช่น วัตถุดิบจากหน่อไม้ ได้แก่
แกงหน่อไม้ใส่ใบย่านาง หน่อไม้ต้มจืดใส่กระดูกหมู
หน่อไม้ต้มจิ้มน้ำพริก ผัดหน่อไม้ใส่ไข่ หมก
หน่อไม้ป้อน เมนูหน่อหว่า หน่อก้าน นำมา
ปลอกเปลือกตัดเป็นท่อน ๆ เป็นวัตถุดิบในแกงส้ม
ต้มกะทิปลาทุ แกงป่าพื้นบ้าน หรือจิ้มน้ำพริก
ปลาร้า เมนูดอกกระเจียวนำมาล้างสด ๆ มาจิ้ม
น้ำพริก หรือเอามาต้มจิ้มน้ำพริก หรือใส่ผสมแกง
ป่าอื่น ๆ เมนูน้ำสมุนไพรรจากดอกกระเจียวนำมา
ต้มทำ น้ำสมุนไพรร เมนูจากลูกปรัง นำมาทำขนม
คือ ขนมปรัง นอกจากนี้ยังนำลูกปรังมาแปรรูป
เป็นแป้งเพื่อใช้ทำขนมได้ตลอดทั้งปี

เดือนกรกฎาคม – สิงหาคม เป็นช่วง
กลางฤดูฝน อากาศชื้นจึงมีเห็ดขึ้นตามป่า เช่น
เห็ดไข่ห่าน เห็ดไข่เหือง (เห็ดฉงก) เห็ดหล่ม
(เห็ดหลังเขียว) เห็นจึงเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการ
ประกอบอาหาร เช่น แกงเลียงใส่ปลาร้าและ
ยอดแมงลัก เห็ดต้มหรือนึ่งจิ้มกับน้ำพริกข่าหรือ
น้ำพริกตำ แหนมเห็ด

เดือนกันยายน – ตุลาคมเป็นช่วง
ของฤดูฝนมีเห็ดแป้ง เห็ดงอย ส่วนใหญ่ก็จะนำมา
แกงป่าและแกงส้ม หลังจากเห็ดนี้ยุบไปแล้วจะมี
เห็ดโคนขึ้นมาในช่วงกลางเดือนกันยายนจนถึง
ปลายเดือนตุลาคม เมนูเห็ดโคน เช่น ต้มยำ
เห็ดโคน เห็ดโคนผัดน้ำมันหอย แกงเลียงเห็ดโคน

ແໜ່ນເຫຼັດໂຄນ ລາບເຫຼັດໂຄນ ການນຳເຫຼັດໂຄນ
ມາຄອມອາຫານໄວ້ຫນ້າໃນຊ່ວງຄູ່ອື່ນ ໆ ເຊັ່ນ ເຫຼັດໂຄນ
ຕາກແຫ້ງ ເຫຼັດໂຄນອັດຂວດ

ເດືອນພຸດສິຈາຍນ - ອັນວາດມ ເລີ່ມເຂົ້າ
ຄູ່ຫນາວ ເຫຼັດລຸມຈະຂຶ້ນຕາມຂອນໄມ້ຜູ້ ໆ ແລະຂຶ້ນ
ໂດຍເລືອກເລືອກໄມ້ເຕັງ ໄມ້ຮັງ ເມນູຈາກເຫຼັດລຸມ
ມັກນຳມາແກ່ງປຸ້ນບ້ານໃສ່ຄູ່ຜັກຍາວໃສ່ນ້ຳປາລາຣ້າ
ແໜ່ນເຫຼັດລຸມ ແກ່ງເລີຍ ແລະໃນຊ່ວງເດືອນນີ້ຂາວບ້ານ
ຈະປູກຟັ້ງຜັກສວນຄຽງ ເຊັ່ນ ຜັກກາດເຊີຍ ຕົ້ນຫອມ
ຜັກຊີລາວ ຜັກຄະນ້າ ກວາງຕຸ້ງ ເມນູຜັກກາດເຊີຍ ເຊັ່ນ
ຜັກກາດເຊີຍແກ່ງໃສ່ປາລາແຫ້ງສັມລຸກມະກອກ ແກ່ງຜັດ
ນ້ຳມັນໃສ່ໂຄງກະດູກຫຸມໃສ່ຕົ້ນຜັກຊີ ຜັກກາດເຊີຍຕັມ
ຫຼືອື່ນຈິ່ງນ້ຳຟຣິກ

ນອກຈາກນີ້ເມນູທຸກຄູ່ຄູ່ທີ່ມີງານໃຫຍ່ ໆ
ເກີດຂຶ້ນໃນຜູ້ບ້ານ ເຊັ່ນ ງານຂຶ້ນບ້ານໃໝ່ ງານບວກຟຣະ
ງານສຸພ ງານປອຍ ທຳບຸຣຸຸທິສຸທິໃຫ້ກັບຜູ້ລ່ວງລັບ
ຄື ແກ່ງຫຸ້ວລານ ປາລາລິເປັນປາທີ່ອາດຢູ່ຕາມ
ຮຽນສາດບຣິເວນອ່າງເກັບນ້ຳແມ່ລຳຟັນ ເມນູອາຫານ
ຂອງຂາວບ້ານຈິ່ງມັກໃຊ້ປາລາລິເປັນວັດຖຸດິບ ເຊັ່ນ
ເມີຍປາລາລິ ນ້ຳຟຣິກປາລາລິ ລາບປາລາລິ ປາລາລິ
ນີ້ມະຫຼ່ວງ ຕັມຍຳປາລາລິ ເປັນຕົ້ນ

ຈະເຫັນໄດ້ວ່າເມນູອາຫານພື້ນຖິ່ນ ປະເພດ
ອາຫານຄາວ ຂອງບ້ານວັງຫາດເກືອບທຸກເມນູປະກອບ
ໄປດ້ວຍວັດຖຸດິບຕາມຄູ່ຄູ່ ຄື ຜັກນານາຊະນິດ ເຫຼັດ
ຫນ້າໄມ້ ໄຂ່ມັດແດງ ແລະ ປາລາລິ

ສ່ວນເມນູຂົນຫນາວມີທັງຂົນຫນາວ
ທີ່ໃຊ້ຮັບປະທານເລືອກເລືອກເລືອກ ແລະຮັບປະທານ
ທັງໄປ ດ້ວຍຢ່າງຂົນທີ່ໃຊ້ປະກອບຟິດິກຣຽມ ຄື
ຂ້າວຕັມເຂາຄວາຍ ໃຊ້ຂ້າວຕັມຫນ້າໄມ້ຕາມຜູກເຊີຍແລ້ວ
ນຳໄປແຂວງທີ່ເຂາຄວາຍກ່ອນລຸ່ມມື້ທຳເຄຊະຕຣກຣຽມ
ຂົນເຊີຍໃຊ້ໃນງານອອກຟຣຣາ ໄຫວ້ບຣຣພຸຣຸ
ສ່ວນຂົນທີ່ຮັບປະທານທຸກຄູ່ຄູ່ ຄື ຂົນປຣງ
ເພາະໃຊ້ແປ້ງທີ່ ທຳຈາກລູກປຣງເປັນວັດຖຸດິບຫຼັກ

ຈາກເມນູອາຫານຕາມຄູ່ຄູ່ ທີ່ມີວິຈິຍ
ໄດ້ຄັດເລືອກເມນູອາຫານມາໃຊ້ສຳຫຼັບການສ້າງ
ແລະທຸກລະຫນ້າໃນຄັ້ງນີ້ ໂດຍມີເຄຣດໃນການ
ຄັດເລືອກ ຄື ອາຫານທີ່ຈະນຳມາໃຊ້ໃນສະໜອງ
ທ່ອງທ່ຽວຕ້ອງຢູ່ໃນແຫຼ່ງວັດຖຸດິບຂອງບ້ານວັງຫາດ
ອາຫານແຕ່ລະເມນູຕ້ອງໃຊ້ວັດຖຸດິບທີ່ຫນ້າງ່າຍແລະຢູ່ໃນ
ບ້ານວັງຫາດ ມີກຣຽມວິທີການຜຸລິຕາມກຸມິປະຖຸນາ
ສາມາດແສດຖະກະບວນການຜຸລິໃຫ້ກັບທ່ອງທ່ຽວ
ແລະມີສ່ວນຮ່ວມໄດ້

อาหารพื้นถิ่น “บ้านวังหาด”

ขนมปรง

เมี่ยงปลานิล

สำหรับอาหารพื้นถิ่น “บ้านวังหาด”



ภาพที่ 2 เมนูอาหารพื้นถิ่นบ้านวังหาด

เมนูอาหารพื้นถิ่นที่คัดเลือก คือ เมนูจากปลา ได้แก่ เมี่ยงปลานิล น้ำพริกปลานิล ต้มยำปลานิล เมนูจากผัก ได้แก่ ส้มตำผักหวาน ผักปลอดสารพิษ สลัดผักปลอดสารพิษ เครื่องดื่มคือน้ำสมุนไพร และขนมปรง โดยนำเอกลักษณ์ของพื้นที่มาสร้างเป็นเรื่องราว ได้แก่ อ่างเก็บน้ำแม่ลำพัน สวนผักของกลุ่มเศรษฐกิจพอเพียงบ้านวังหาด มีการบอกเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารแต่ละชนิด เช่น รายการอาหารที่น่าสนใจ ภาชนะที่บรรจุอาหาร คือ บรรจุภัณฑ์จากไม้ไผ่ มีการบอกเล่าสรรพคุณของวัตถุดิบ เช่น ความแตกต่างระหว่างปลานิลธรรมชาติและปลานิลเลี้ยง ความแตกต่างระหว่างผักหวานป่าและผักหวานบ้าน ตลอดเส้นทางมีนักสื่อความหมายชุมชนคอยอธิบายให้นักท่องเที่ยวฟังตามจุดท่องเที่ยว มีการจัดกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมลงมือปฏิบัติการทำอาหาร

ตั้งแต่การเก็บวัตถุดิบกระทั่งการประกอบอาหาร สร้างการรับรู้จากประสาทสัมผัสทั้ง 5 มีการประชาสัมพันธ์กิจกรรมผ่านสื่อโซเชียลเพื่อประชาสัมพันธ์เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีภาคีเครือข่ายในการจัดการท่องเที่ยว คือ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และศูนย์การเรียนรู้ธนาคาร และการศึกษาตามอัธยาศัย อำเภอบ้านด่านลานหอย สร้างความเชื่อมั่นด้านความสะอาดถูกหลักอนามัย โดยให้เชฟพื้นบ้านใส่หมวก ผ้ากันเปื้อน หน้ากากอนามัย และถุงมือ

2. เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร

โดยใช้ทุนทางวัฒนธรรมอาหารของบ้านวังหาด ตำบลลิ้นช้าง อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย สร้างขึ้นจากการวิเคราะห์ทุนทางวัฒนธรรมอาหาร ร่วมกับชาวบ้านและนักวิจัย

ชุมชน จึงได้กำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จำนวน 1 เส้นทาง เป็นโปรแกรมการท่องเที่ยวหนึ่งวัน (One Day Trip) โดยมีแนวคิดคือ “เฟลิตเฟลีนไปกับธรรมชาติและวัฒนธรรมตามวิถีของคนวังหาด รู้จักเมนูอาหารพื้นบ้าน ชมแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารจากธรรมชาติ ร่วมทำอาหารเลิศรสไปกับเชฟพื้นบ้าน และลิ้มรสอาหารพื้นถิ่นตามแบบฉบับของคนวังหาด” มีรายละเอียดเส้นทางการท่องเที่ยว 8 จุดท่องเที่ยว กิจกรรมการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยว และผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก ดังนี้

จุดท่องเที่ยวในเส้นทาง จุดที่ 1 วัดจอมศรีรัตนมงคล (วัดวังหาด) เป็นจุดนัดพบต้อนรับนักท่องเที่ยวมีการจัดเตรียมน้ำสมุนไพรพื้นถิ่น และพานักท่องเที่ยวกราบพระขอพรพระพุทธรูปศักดิ์สิทธิ์ในวิหารวัดจอมศรีรัตนมงคล (วัดวังหาด) จุดที่ 2 พิพิธภัณฑ์โบราณคดีบ้านวังหาด

เรียนรู้รากเหง้าชุมชนยุคก่อนประวัติศาสตร์จากโบราณวัตถุ โดยนักสื่อความหมายชุมชน จุดที่ 3 ชมแหล่งวัตถุดิบปลาน้ำจืด ณ อ่างเก็บน้ำห้วยแม่ลำพัน จุดที่ 4 “สวนเศรษฐกิจพอเพียงบ้านวังหาด” มีกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้ลงเก็บวัตถุดิบผักสวนครัวจากสวนเศรษฐกิจพอเพียง และเก็บผักหวานป่าตามวิถีชุมชน จุดที่ 5 ครั้วชาวบ้าน ชมการสาธิตปรุงอาหารจากวัตถุดิบพื้นถิ่นโดยเชฟพื้นบ้าน ร่วมประกอบอาหาร และกินข้าวตอน (รับประทานอาหารกลางวัน) จุดที่ 6 ครั้วขนม ชมการสาธิตและร่วมทำขนมปรุงตามวิถีมัปัญญาคนวังหาด จุดที่ 7 ศูนย์ ทอผ้าย้อมดินถิ่นก่อนประวัติศาสตร์ แวะทำสลัดผักจากสวน และดื่มน้ำสมุนไพร จุดที่ 8 ครั้วของว่างและผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก ชมและร่วมทำข้าวเกรียบปลานิลกับเชฟพื้นบ้าน ชิม ซ้อป ผลิตภัณฑ์อาหารจากชุมชน จากนั้นนักท่องเที่ยวเดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ



ภาพที่ 3 เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารบ้านวังหาด

ผลการทดสอบประสิทธิภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โปรแกรมการท่องเที่ยวหนึ่งวัน (One Day Trip) พบว่านักท่องเที่ยวจำนวน 15 คน มีความพึงพอใจต่อการจัดโปรแกรมในด้านการบริการ ที่ระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.52$) ความพึงพอใจด้านอาหาร ที่ระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.55$) กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ที่ระดับ มากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$) ระยะเวลาในการจัดการท่องเที่ยว 1 วัน ที่ระดับมาก ($\bar{X} = 4.42$) โดยนักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่อการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนบ้านวังหาด ที่ระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.55$) และนักท่องเที่ยวคิดว่าการท่องเที่ยวครั้งนี้ทำให้ “เพลิดเพลินไปกับธรรมชาติและวัฒนธรรมตามวิถีของคนวังหาด รู้จักเมนูอาหารพื้นบ้าน ชมแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารจากธรรมชาติ ร่วมทำอาหารเลิศรสไปกับเชฟพื้นบ้าน และลิ้มรสอาหารพื้นถิ่นตามแบบฉบับของ “คนวังหาด” ในระดับ มากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$) จึงสรุปได้ว่าเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สร้างขึ้นมีประสิทธิภาพในระดับดีมาก ($\bar{X} = 4.53$)

สรุปผลการวิจัยและอภิปราย

จากผลการวิจัยสามารถนำมาสรุปและอภิปรายผลได้ดังนี้

เมนูอาหารพื้นถิ่นตามฤดูกาลของบ้านวังหาด ตำบลลิ้นจี่ อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย ใช้วัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น คือเมนูอาหารจากพืชผักตามฤดูกาล เมนูอาหารจากปลาที่มาจากแหล่งน้ำธรรมชาติ การสร้างความโดดเด่นให้แก่เมนูอาหารโดยนำเรื่องเล่าและภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารมาสื่อความหมายกับนักท่องเที่ยวสามารถสร้างความสนใจให้กับ

นักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี ผสมผสานกับการจัดสำรับที่ใช้ภาชนะจากธรรมชาติ คือ ไม้ไผ่เป็นจุดดึงดูดความสนใจให้กับนักท่องเที่ยวได้เห็นได้จากผลการทดสอบประสิทธิภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เกี่ยวกับความพึงพอใจต่อการจัดโปรแกรมในด้านการบริการและความพึงพอใจด้านอาหาร พบว่านักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจที่ระดับ มากที่สุด ($\bar{X} = 4.52$) และ ($\bar{X} = 4.55$) ตามลำดับ ผลการวิจัยสอดคล้องกับผลการวิจัยของ Tansakul (2020) ที่ทำวิจัยเรื่อง แนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษาชุมชนชนาบนาก อำเภอบางแพ จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลการวิจัยประการหนึ่งพบว่าชาวบ้านชนาบนากนิยมประกอบอาหารจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นหรือแหล่งธรรมชาติ จากการศึกษาพบว่าอาหารท้องถิ่นที่ชาวชนาบนากนิยมรับประทานเป็นส่วนใหญ่เป็นอาหารที่มีวัตถุดิบมาจากในชุมชนโดยเฉพาะจาก “ต้นจาก” ที่สามารถนำส่วนต่าง ๆ มาประกอบอาหารได้ สะท้อนให้เห็นชีวิตของคนในชุมชนผ่านเมนูอาหารได้อย่างโดดเด่น

เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารจำนวน 1 เส้นทาง ที่พัฒนาขึ้นจากการใช้ทุนทางวัฒนธรรมอาหาร เป็นโปรแกรมการท่องเที่ยวหนึ่งวัน (One Day Trip) โดยมีแนวคิด คือ “เพลิดเพลินไปกับธรรมชาติและวัฒนธรรมตามวิถีของคนวังหาด รู้จักเมนูอาหารพื้นบ้าน ชมแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารจากธรรมชาติ ร่วมทำอาหารเลิศรสไปกับเชฟพื้นบ้าน และลิ้มรสอาหาร พื้นถิ่นตามแบบฉบับของคนวังหาด” มีรายละเอียดเส้นทางการท่องเที่ยว 8 จุดท่องเที่ยว มีการจัดกิจกรรมการมีส่วนร่วมให้กับนักท่องเที่ยวได้ลงมือปฏิบัติ

ลืมนอง และสัมผัสกับวัตถุดิบจากแหล่งผลิตธรรมชาติสามารถสร้างประสบการณ์อันน่าประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวได้มาก เห็นได้จากระดับความพึงพอใจที่นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่อการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนบ้านวังหาด ที่ระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.55$) และนักท่องเที่ยวคิดว่าการท่องเที่ยวครั้งนี้ทำให้ “เพลิดเพลินไปกับธรรมชาติและวัฒนธรรมตามวิถีของคนวังหาด รู้จักเมนูอาหารพื้นบ้าน ชมแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารจากธรรมชาติ ร่วมทำอาหารเลิศรสไปกับเชฟพื้นบ้าน และลิ้มรสอาหารพื้นถิ่นตามแบบฉบับของ “คน วังหาด” ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$) และการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่นผ่านผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากชุมชน จากการสร้างเส้นทางการท่องเที่ยว กิจกรรม และของที่ระลึกจากชุมชนผสมผสานอยู่ในโปรแกรมการท่องเที่ยว จึงทำให้เส้นทางการท่องเที่ยวมีประสิทธิภาพและสร้างความพึงพอใจแก่นักท่องเที่ยวในระดับดีมาก ($\bar{X} = 4.53$) ผลการวิจัยสอดคล้องกับแนวคิดของ Chumnanchar (2018) ที่กล่าวถึง การท่องเที่ยวเชิงอาหารว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวหนึ่งที่ตอบสนองกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจในด้านอาหารอย่างแท้จริง ซึ่งนอกจากนักท่องเที่ยวจะได้รับประสบการณ์ในการท่องเที่ยวแล้วยังมีส่วนร่วมในการรับประทานอาหารท้องถิ่น อาหารพื้นเมืองหรืออาหาร ขึ้นชื่อของพื้นที่นั้น ๆ การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นการท่องเที่ยวทางเลือกที่ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น และ Chunkajorn et al. (2020) กล่าวถึงการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีประสิทธิภาพต้องมาจากความร่วมมือของคนในชุมชน นำเสนอความหลากหลายของวัตถุดิบโดยอาจจะนำเสนอผัก ผลไม้ และสมุนไพร

ที่มีในท้องถิ่นเพื่อเป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พร้อมการสร้าง ภูมิทัศน์ทานให้กับนักท่องเที่ยวได้อีกด้วยโดยเฉพาะในยุคโควิด - 19 นักท่องเที่ยวหันมาให้ความสนใจกับสุขภาพมากขึ้น และกรรมวิธีการปรุงเป็นจุดขายที่สำคัญ นอกจากนี้ การนำเสนอเรื่องราววัตถุดิบท้องถิ่นร่วมกับการนำเสนอเมนูอาหารท้องถิ่นของชุมชน ให้แก่นักท่องเที่ยวที่มาเยือน จะทำให้เกิดความประทับใจ และการบอกต่อเป็นเรื่องราว (Story Telling) ของนักท่องเที่ยวต่อไป

จากการวิจัยจะเห็นได้ว่าการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นทางเลือกหนึ่งในการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนให้มีความหลากหลาย ซึ่งในปัจจุบันผู้คนให้ความสนใจกับสุขภาพมากขึ้น ดังนั้นอาหารจึงเป็นสิ่งที่คนให้ความสำคัญ การสัมผัสประสบการณ์ในการทำอาหาร การได้ลิ้มลองรสชาติอาหารพื้นถิ่น รวมถึงการได้เห็นกระบวนการผลิตจากแหล่งวัตถุดิบสู่สารบอาหารจึงเป็นการสร้างความเชื่อมั่นถึงความปลอดภัยในการบริโภคอาหารได้อีกทางหนึ่ง และที่สำคัญคือเป็นการกระจายรายได้เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจให้กับคนในชุมชนอีกด้วย

ข้อเสนอแนะ

ควรมีการสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้หลากหลายเส้นทาง เช่น เส้นทางอาหารตามฤดูกาล เป็นต้น และควรสร้างโปรแกรมการท่องเที่ยวโดยเพิ่มระยะเวลา เช่น โปรแกรม 2 วัน 1 คืน

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับการสนับสนุนจากคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

REFERENCES

- Boniface, P. (2003). **Tasting tourism: travelling for food and drink**. Burlington, Vt.: Ashgate.
- Chumnanchar, B. (2018). Gastronomy Tourism: Thailand's Competitiveness. **APHEIT JOURNALS**. 24(1), 103 – 116. (in Thai)
- Chunkajorn, P., Chomchuenjitsin, T. & Prakenpattr, N. (2020). Creating Motivation for Local Thai Gastronomy Tourism to Strengthen Immunity in the Way of a Healthy Community after Covid-19 Pandemic. **Journal of Humanities and Social Sciences**. 11(2), 143 – 154. (in Thai)
- Dangsungwal, N. & Pasunon, P. (2020). Food Tourism in a Society and Cultural Difference : Thailand and Malaysia. **JOURNAL OF RATTANA PANNA**. 5(2),64-79. (in Thai)
- Fuengfusakul, A. (2003). **Identity: literature review and conceptual framework**. Bangkok: National Research Council, Sociology National Research Council of Thailand. (in Thai)
- Hall, C. M., (2003). **Wine, food and tourism marketing**. New York : The Haworth Hospitality Press.
- Kritmanorote, K. & Disatapundhu, S. (2019). GASTRONOMY TOURISM THROUGH IDENTITY CUISINE IN 4 REGIONS. **Institute of Culture and Art Journal Srinakharinwirot University**. 20(2), 139-151.
- Rachelle H. Saltzman. (2015). **Identity and Food**. In, The SAGE Encyclopedia of Food Issues. Thousand Oaks: SAGE Publications, Inc. <https://sites.google.com/site/mildzood/xat-laksn-xa-seiyn>
- Suanpang, P. (2016). Gastronomic Tourism. **Tourism Economic**. Bangkok: Ministry of Tourism and Sports. (in Thai)
- Tansakul, P. (2020). Guidelines to Promoting Local Cuisine for Gastronomic Tourism: Case study of Khanab Nak Community, Pak Phanang District, Nakhon Si Thammarat Province. **WMS Journal of Management Walailak University**. 9(1), 81-92. (in Thai)
- Wuthichomphu, S. et al. 2015. Building a network of cooperation in the study and conservation of archaeological sites at Ban Wang Hat, Taling Chan Sub-district, Ban Dan Lan Hoi District Sukhothai. Bangkok: The Thailand Research Fund (TRF). (in Thai)

- Wiriyasumon, S. et al. (2018). Community-based tourism management through local research processes and upgrading the tourism management network of the lower northern communities towards creative tourism management. Bangkok: The Thailand Research Fund (TRF). (in Thai)
- Yokkhun, A., Ratchaphakdee, C. & Phitchayarom, T. (2020). The Approach of Gastronomy Tourism Development for Thailand. **EAU HERITAGE JOURNAL Social Science and Humanity**, 10(1), 60-68. (in Thai)
-