

การสร้างอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นและการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน ในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

Identification of Local Cuisine to Promote Community Tourism

In The Roi-Kean-Sala-Sin Group

สิทธิศักดิ์ เตียงงา (Sittisak Thiang-nga)¹

กนกวรรณกรณ์ หลวงวังโพธิ์ (Kanokwannakorn Luangwangpho)²

Received: May 9, 2022

Revised: May 28, 2022

Accepted: May 31, 2022

บทคัดย่อ

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการสร้างอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น และสร้างกลไกกิจกรรมทางการท่องเที่ยวด้านอาหารท้องถิ่น โดยให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วม เพื่อช่วยส่งเสริมและยกระดับการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ในการนำเสนอเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายและยั่งยืน อัตลักษณ์ด้านอาหารท้องถิ่นที่สามารถดึงดูดความสนใจนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยี่ยมชมชุมชนจังหวัดในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์เพิ่มมากขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ โดยมีกลุ่มตัวอย่าง คือ หน่วยงานภาครัฐผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้นำชุมชนทั้ง 8 ตำบล ในจังหวัดร้อยเอ็ด ขอนแก่น มหาสารคาม และกาฬสินธุ์ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ศึกษาจากการเก็บข้อมูลปฐมภูมิจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องด้วยวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนากลุ่ม และการ

สนทนากลุ่มย่อย ด้วยวิธีการเลือกแบบเจาะจง และการวิจัยเชิงปริมาณศึกษาจากการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น และมีการค้นคว้าวิจัยเอกสาร ตำรา บทความ แผ่นพับ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเก็บข้อมูล ใช้สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ย โดยนำผลการศึกษาทั้งวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ เพื่อหาอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นของชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ที่แท้จริงและตรงกับความต้องการของนักท่องเที่ยวซึ่งเป็นผู้บริโภคเพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

ผลการวิจัยพบว่า อาหารที่จัดเป็นอาหารท้องถิ่นและมีอัตลักษณ์ของชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ คือ น้ำพริกปลาร้า ส้มตำ ลาบ ก้อย อ่อม ผักพื้นบ้านทั่วไป ผลไม้ตามฤดูกาล นักท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 32 มีภูมิลำเนาอยู่ในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ใช้เวลาในการท่องเที่ยวครั้งละ 3 วัน นิยมรับประทานอาหารท้องถิ่นในมือเที่ยงและมือค่ำ รสชาติอาหารมีรสชาติตามธรรมชาติของเมนูและวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหาร รสชาติเข้มข้นแต่เผ็ดปานกลางถึงมาก นักท่องเที่ยวต้องการมีส่วนร่วมในการทำอาหาร และชมการทำอาหารท้องถิ่นของผู้ประกอบการที่พักอาศัย อาหารท้องถิ่นในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ที่นักท่องเที่ยวต้องการ คือ น้ำพริกปลาร้า ส้มตำ และลาบ การศึกษาครั้งนี้ได้นำเสนอ

1, 2 อาจารย์ประจำ สาขาวิชาวัตกรรมการบริการ
และการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด
Lecturer, Innovation in Tourism and Hospitality
Program, Roi-Et Rajabhat University

ขั้นตอนการนำอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์เข้าสู่กระบวนการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ โดยการอนุรักษ์ การฟื้นฟู การประยุกต์ การสร้างใหม่ เพื่อสร้างกิจกรรมใหม่ๆ ที่จะช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ โดยนำเสนอตัวอย่างกิจกรรมการทำอาหารแก่ชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ตามหลักแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ: อัตลักษณ์, อาหารท้องถิ่น, ร้อยแก่นสารสินธุ์

Abstract

This research aimed to study the creation of local food identity and create a mechanism for local food tourism activities by allowing tourists to participate to help promote and upgrade community tourism in the Roi Kaen Sarasin Province group in order to present as a food tourism product to be widely known and sustainable.

The sample group comprises government agencies, restaurant operators, the community leaders in 8 sub-districts in Roi Et, Khon Kaen, Maha Sarakham and Kalasin provinces. This study was based on collecting primary care data from stakeholders using participant observation methods, in-depth interview, group chat and small group discussion with a specific selection method, and research documents, textbooks, articles, brochures and related research to collect data. Statistics were used for data analysis includes percentage and mean, by applying both qualitative and quantitative research results.

The results show that food that is classified as local food and has the identity of the community in Roi Kaen Sarasin Province, group comprises of chili paste, fermented fish, papaya salad, larb, koi, and general local vegetables, seasonal fruit. Most of the community tourists in

Roi Kaen Sarasin Province group have education with a Bachelor's degree, 32% were domiciled in Roi Kaen Sarasin Province group, spend 3 days traveling at a time, preferring to eat local food for lunch and dinner. Taste the food to have the natural flavor of the menu and the ingredients used to cook it. The flavor is intense but moderately spicy. Tourists want to participate in cooking and watch the local cooking of the residential entrepreneurs Local foods in Roi Kaen Sarasin Province group that tourists want are chili paste, fermented fish, papaya salad and larb. This study presents the process of bringing local food identity in Roi Kaen Sarasin Province group into the process of upgrading local wisdom to ecotourism, created by conservation, restoration, application, rebuilding to create new activities, that will help to promote tourism in the area in Roi Kaen Sarasin Province group by presenting examples of culinary activities to communities in Roi Kaen Sarasin Province group according to the concept of creative tourism to promote sustainable tourism.

Keywords: Identity, Local cuisine, Roi Kaen Sarasin group

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การท่องเที่ยวถือเป็นอุตสาหกรรมหลักของประเทศไทย และมีการพัฒนายุทธศาสตร์การท่องเที่ยว สู่การเป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวจนประสบความสำเร็จตลอดระยะเวลาหลายปีที่ผ่านมา ทั้งนี้ได้แบ่งรูปแบบการท่องเที่ยวตามองค์การท่องเที่ยวโลก โดยแบ่งการท่องเที่ยวออกเป็น 3 รูปแบบหลัก คือ 1) รูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งธรรมชาติ 2) รูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งวัฒนธรรม 3) รูปแบบการท่องเที่ยวตามความสนใจ ในส่วนการท่องเที่ยวเชิงอาหารถือเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ที่เกิดขึ้นควบคู่กันมากับการท่องเที่ยว เพราะการรับประทานอาหารถือเป็นกิจกรรมหลักของ

นักท่องเที่ยวสำหรับสถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทยนั้น อาหารไทยถือเป็นที่ยึดกันดีในหมู่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ อาหารไทยสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินรวมทั้งถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของคนไทย ตั้งแต่การเลือกสรรวัตถุดิบเครื่องปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น เช่น สมุนไพร เครื่องเทศ ไปจนถึงขั้นตอนการปรุง การจัดวาง และการตกแต่ง ด้วยภูมิปัญญาอันเฉลียวฉลาดของคนไทยในการสร้างสรรค์อาหารเมนูต่างๆ ทำให้อาหารไทยเป็นศิลปะที่มีความงดงาม มีอัตลักษณ์ มีความหลากหลายและมีสีสันไปจนถึงรสชาติที่แสนอร่อยถูกลิ้น ประกอบกับอาหารไทยเป็นที่รู้จักถึงการมีอัตลักษณ์ที่สามารถดึงดูดใจและสร้างความสนใจแก่นักท่องเที่ยวในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ซึ่งมีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สวยงาม อาทิ จุดชมวิวธรรมชาติ สถานที่ท่องเที่ยวเชิงนิเวศ ฯลฯ จังหวัดร้อยเอ็ด เป็นแหล่งอารยธรรมโบราณ ซึ่งอยู่ตอนกลางของภาคอีสาน บริเวณลุ่มแม่น้ำชี มีความเจริญรุ่งเรืองมากในยุคประวัติศาสตร์และมีความหลากหลายในแง่ของศาสนาและวัฒนธรรม อันเนื่องมาจากดินแดนแห่งนี้เคยตกอยู่ในอิทธิพลของ อาณาจักรขอมโบราณ นอกจากนี้ ร้อยเอ็ดยังเป็นแหล่งปลูกข้าวหอมมะลิชั้นดี มีชื่อเสียงโด่งดัง จากอดีต ถึงปัจจุบัน จังหวัดร้อยเอ็ดยังคงเป็นเมืองที่มีความ น่าสนใจ ทั้งประเพณีและวัฒนธรรม อีกทั้งยังมีผลิตภัณฑ์พื้นเมืองที่มีชื่อเสียง เช่น ผ้าทอพื้นเมือง เครื่องจักสาน คาขวัญจังหวัดร้อยเอ็ดที่ใช้ในปัจจุบัน คือ “สิบเอ็ดประตูเมืองงาม เรืองนามพระสูงใหญ่ ผ้าไหมสาเกต บุญผะเหวดประเพณี มหาเจดีย์ชัยมงคล งามน่ายลบึงพลาญชัย เขตกว้างไกลทุ่งกุลาโลกสื่อ ข้าวหอมมะลิ” ประเพณีบุญผะเหวดของจังหวัดร้อยเอ็ด ยังคงรักษาวัฒนธรรมประเพณีไว้อย่างครบถ้วน ทั้งเรื่องราว อุปกรณ์ตกแต่งภายในงาน และอาหารการกินที่เกี่ยวข้องกับงานบุญงานประเพณี (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2561)

คณะผู้วิจัยมีความสนใจและมีวัตถุประสงค์ในการศึกษาดังนี้ การสร้างอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น และสร้างกลไกกิจกรรมทางการท่องเที่ยวด้านอาหารท้องถิ่น โดยให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วม และสร้างความสนใจแก่นักท่องเที่ยว เพื่อช่วยส่งเสริมและยกระดับการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

ในการนำเสนอเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายและยั่งยืนต่อไปให้กับชุมชนบ้านเกิด

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผลการวิจัยนี้จะมีประโยชน์ในด้านวิชาการ ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคมและชุมชน โดยหน่วยงานที่นำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. ทราบชนิดและประเภทอาหารท้องถิ่นชุมชนที่เป็นอัตลักษณ์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์
2. เป็นข้อมูลสำหรับการพัฒนาชนิดและประเภทอาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้แก่ชุมชนและผู้ประกอบการร้านอาหารของชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์
3. เป็นข้อมูลในการสร้างการรับรู้ชนิดและประเภทอาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ แก่นักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไป เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เกิดความสนใจและเกิดความต้องการในการบริโภคอาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพ บริบท ชนิด และประเภทอาหารท้องถิ่น การท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์
2. เพื่อสร้างอัตลักษณ์ชนิดและประเภทอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์
3. เพื่อสร้างกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

ขอบเขตของการวิจัย

ในการศึกษาการสร้างอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น และสร้างกลไก เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ มีรายละเอียด ดังนี้

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาสภาพ บริบทชนิดและประเภทอาหารท้องถิ่นชุมชนในกลุ่ม

จังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ที่มีลักษณะเฉพาะที่โดดเด่น เพื่อสร้างอัตลักษณ์ด้านอาหารท้องถิ่นที่สามารถดึงดูดความสนใจนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยี่ยมชมชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์เพิ่มมากขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

2. ขอบเขตด้านกลุ่มเป้าหมาย

เนื่องจากเป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพจะเน้นมุ่งวิจัยกับกลุ่มเป้าหมาย ดังนี้

1) กลุ่มหน่วยงานภาครัฐ

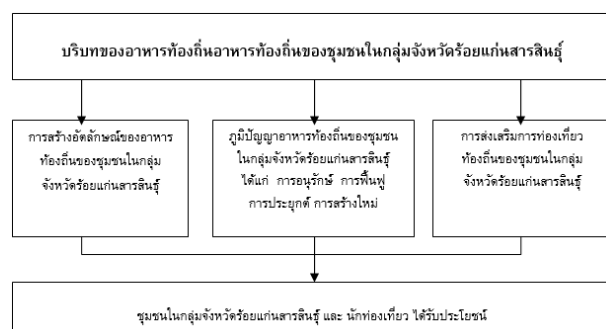
2) กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร

3) กลุ่มผู้นำชุมชน ทั้ง 20 ตำบล 86 หมู่บ้าน ในชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ โดยวิธีการเลือกแบบเจาะจง มาเป็นกลุ่มตัวอย่างโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

3. ขอบเขตด้านพื้นที่

ศึกษากับหน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้นำชุมชนทั้ง 8 ตำบล 40 หมู่บ้าน เฉพาะในเขตชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์เท่านั้น

ขั้นตอนการวิจัย



ภาพประกอบ 1 แสดงขั้นตอนการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

โดยมีรายละเอียดขั้นตอนการศึกษา ดังนี้

1. ข้อมูลการวิจัยผ่านการศึกษาเอกสาร

เป็นการศึกษาข้อมูลทุติยภูมิ คือ การศึกษาข้อมูลแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร อัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น โดย

การศึกษาค้นคว้าจากเอกสารทางวิชาการ วารสาร บทความ เว็บไซต์ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2. ข้อมูลวิจัยผ่านแบบสอบถาม

เป็นการศึกษาโดยการนำผลการศึกษาเอกสาร แล้วจึงออกแบบเครื่องมือการวิจัยที่เป็นแบบสอบถามให้กับกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักท่องเที่ยว เพื่อนำไปใช้ในการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ตามคำแนะนำจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ โดยในครั้งนี้ได้ใช้แบบสอบถามเพื่อการศึกษาถึงความต้องการของนักท่องเที่ยวในการสร้างอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ข้อมูลที่ได้จะเป็นข้อมูลเชิงตัวเลข

3. ข้อมูลเชิงคุณภาพ มีขั้นตอน ดังนี้

3.1 ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพ ประกอบด้วยกระบวนการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสาร และกระบวนการสัมภาษณ์เชิงลึกโดยใช้แบบสัมภาษณ์เพื่อทราบบริบทชนิดและประเภทอาหารท้องถิ่น เพื่อสร้างอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ซึ่งครอบคลุมประเด็นในการศึกษา ดังนี้

ขั้นที่ 1 การค้นหาอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ที่มีความโดดเด่นมีเรื่องราว (Story) ที่น่าสนใจตลอดจนวิธีการทำ ลงพื้นที่ทั้ง 5 ตำบล

ขั้นที่ 2 ออกแบบชนิดและประเภทอาหารท้องถิ่นชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์เพื่อยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

ขั้นที่ 3 กิจกรรมฝึกทำอาหารท้องถิ่นที่ได้ออกแบบชนิดและประเภทอาหาร เพื่อให้กลุ่มตัวอย่างได้ทดลองชิมและหาข้อสรุปอาหารท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์ของชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน โดยกลุ่มแม่บ้านที่เป็นตัวแทน ทั้ง 8 ตำบล

ขั้นที่ 4 สร้างอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นและกลไกการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ที่มีนักท่องเที่ยวมีส่วนร่วม เพื่อดึงดูดความสนใจและส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

3.2 แบบสัมภาษณ์เจาะลึกเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ลักษณะแบบสัมภาษณ์เป็นแบบมีโครงสร้าง (Interview Guide) เพื่อศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในด้านรสชาติ คุณภาพรูปลักษณ์ ชนิดและประเภท เป็นต้น เพื่อนำมากำหนดแนวทางการสร้างอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

3.3 การจัดสนทนากลุ่ม (Focus Groups) คือ ผู้นำชุมชนทั้ง 8 ตำบล ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยครอบคลุมประเด็นเกี่ยวกับกำหนดแนวทางการสร้างอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน

3.4 การสนทนากลุ่มย่อย (Group Interview) คือ กลุ่มแม่บ้านที่ประกอบอาหารเองจาก 8 ตำบล

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. การเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลปฐมภูมิ ได้แก่ การสำรวจพื้นที่ชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์เพื่อทราบบริบทด้านชนิดและประเภทอาหารท้องถิ่นโดยการสังเกตและการสัมภาษณ์ทั้งแบบมีโครงสร้างและไม่มีโครงสร้าง ทั้ง 8 ตำบล (40 หมู่บ้าน)

2. การเก็บรวบรวมข้อมูลที่นำมาใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้กำหนดกระบวนการหรือแนวทางในการเก็บรวบรวมข้อมูลใน 3 ลักษณะ ได้แก่ กระบวนการหรือแนวทางในการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากเอกสารทางวิชาการและข้อมูลจากสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศและกระบวนการหรือแนวทางในการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เจาะลึก โดยกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลดังกล่าวเป็นกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลตามแนวทางของกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ

3. การจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group) เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยนักวิจัยจะเป็นผู้ป้อนคำถามให้แก่ที่ประชุมกลุ่ม ได้แก่ ผู้ให้ข้อมูลในกลุ่ม ผู้นำชุมชน 8 ตำบล ปราชญ์ชาวบ้าน และผู้ประกอบการ

ร้านอาหาร ที่ได้รับเชิญมาเพื่อประชุมระดมความคิดเห็นและร่วมกันอภิปรายในประเด็นเกี่ยวกับการกำหนดแนวทางการสร้างอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ร่วมกัน

4. การสนทนากลุ่มย่อย (Group Interview) คือ กลุ่มแม่บ้านที่ประกอบอาหารเองเป็นตัวแทนจาก 8 ตำบล เพื่อพูดคุยถึงอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ และฝึกทำอาหารเพื่อให้ได้สูตรอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

เครื่องมือในการวิจัย

1. เชิงคุณภาพ ได้แก่ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก

2. เชิงปริมาณ ได้แก่ แบบสอบถาม ซึ่งประกอบด้วยคำถาม 3 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป เป็นแบบสอบถามประเภทเลือกตอบ โดยสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับเพศ อายุ สถานภาพ การศึกษา อาชีพ ที่อยู่ อาศัย และรายได้

ส่วนที่ 2 ข้อมูลพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น/พื้นบ้านของนักท่องเที่ยว

ส่วนที่ 3 ปัจจัยความต้องการด้านอาหารเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอาหารท้องถิ่น/อาหารพื้นบ้าน

การวิเคราะห์ข้อมูล

สำหรับกระบวนการในการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เจาะลึก (in-depth interview) นั้น คณะผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เจาะลึกนั้นมาใช้ในกระบวนการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และประมวลผลข้อมูลโดยดำเนินการรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากเอกสาร (documentary research) ซึ่งมีกระบวนการและวิธีการวิเคราะห์ตามแนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพ ได้แก่ การวิเคราะห์ข้อมูลโดยพิจารณาประเด็นหลัก คือ สร้างอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น ด้านรสชาติ คุณภาพ รูปลักษณ์ ชนิดและประเภท โดยการใช้กระบวนการในการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้

จากการสัมภาษณ์เจาะลึกครั้งนี้โดยการพรรณนาข้อมูลตามปรากฏการณ์ร่วมด้วยเพื่อแสวงหา

หรือให้ได้มาซึ่งข้อค้นพบจากกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพซึ่งเป็นแนวทางสำคัญที่สามารถนำไปสู่การกำหนดแนวทางการสร้างอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ทำการตรวจสอบความเที่ยงตรงของข้อมูลด้วยหลักการตรวจสอบ และในส่วนการวิจัยเชิงปริมาณตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อเก็บข้อมูลความต้องการเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยว ซึ่งเป็นผู้บริโภคและใช้สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ย เพื่อให้ทราบถึงความต้องการของนักท่องเที่ยวซึ่งเป็นผู้บริโภค โดยการนำผลการศึกษาทั้งวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ โดยใช้วิธีการศึกษาแบบผสมผสานข้อมูลทั้งสองส่วนเพื่อหาอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นของชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ที่แท้จริงและตรงกับความต้องการของนักท่องเที่ยวซึ่งเป็นผู้บริโภค เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

ผลการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาสภาพบริบทชนิดและประเภทอาหารท้องถิ่นชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ที่มีลักษณะเฉพาะที่โดดเด่น เพื่อสร้างอัตลักษณ์ด้านอาหารท้องถิ่นที่สามารถดึงดูดความสนใจนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยี่ยมชมชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์เพิ่มมากขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ มีวิธีการเลือกแบบเจาะจงเพื่อเป็นกลุ่มตัวอย่างโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ อีกทั้งทำการศึกษากับหน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้นำชุมชนทั้ง 8 ตำบล 40 หมู่บ้านเฉพาะในเขตชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ เท่านั้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพบริบทชนิด และประเภทอาหารท้องถิ่นที่จะนำไปสู่การสร้างอัตลักษณ์พื้นที่ และการสร้างกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นให้เกิดขึ้นในชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ต่อไป โดยแบ่งวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 2 ส่วน ซึ่งมีผลการดำเนินการวิจัย ดังนี้

ส่วนที่ 1 วิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลจากหน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการ ผู้นำชุมชน และปราชญ์ชาวบ้าน

ส่วนที่ 2 วิจัยเชิงปริมาณ เก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวที่เคยและไม่เคยท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

ส่วนที่ 1 ผลการวิจัยเชิงคุณภาพ

เป็นการศึกษาสภาพบริบท ชนิด และประเภทอาหารท้องถิ่นชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ที่มีลักษณะเฉพาะที่โดดเด่น เพื่อสร้างอัตลักษณ์ด้านอาหารท้องถิ่น ที่สามารถดึงดูดความสนใจนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยี่ยมชมชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ เพิ่มมากขึ้น โดยการรวบรวมข้อมูลแบบผสมผสานด้วยแบบสอบถาม และการสัมภาษณ์จากกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 2 กลุ่ม ดังนี้

1. กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 30 ร้าน

2. กลุ่มผู้นำชุมชน ทั้ง 8 ตำบล 40 หมู่บ้าน

รายละเอียดการลงพื้นที่วิจัย

ลงพื้นที่ชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ จำนวน 8 ตำบล ระหว่างวันที่ 1 – 31 มกราคม 2565

กิจกรรมที่ดำเนินการ คือ เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์กับสถานประกอบการร้านอาหารในชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ทั้ง 8 ตำบล จำนวน 30 ร้าน ในชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ดังนี้

1. ตำบลยางสีสุราช จังหวัดมหาสารคาม

บริบททั่วไป ตำบลยางสีสุราช จังหวัด

มหาสารคาม ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะประกอบอาชีพเกษตรกรรม ค้าขาย เช่น ปลูกข้าว พืชผัก ร้านอาหาร ร้านขายอุปกรณ์ไฟฟ้า ร้านสะดวกซื้อ ร้านขายยา และธุรกิจบริการด้านต่างๆ และของใช้ต่างๆ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

พฤติกรรมการรับประทานอาหาร ส่วน

ใหญ่จะนิยมรับประทานอาหารร้อน และนิยมรับประทานในช่วงเช้าถึงเที่ยง เป็นอาหารที่มีรสชาติปานกลางถึงรสจัดมาก และอาหารจำพวกเส้น ไม่นิยมทานอาหารคาวที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบปรุงอาหาร

ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่บ่งบอกถึงบุคลิกไทยเชื้อสายไท-ลาว

อาหารท้องถิ่นที่แนะนำ

นิยมรับประทานทานอาหารพื้นบ้านที่มีวัตถุดิบจากธรรมชาติ พืช ผัก ปลอดสารพิษ และผักสวนครัวเพาะปลูกเอง เช่น เห็ด มะเขือ และผักชนิดใบต่างๆ เช่น แมงลัก ผักชีลาว หอมแบ่ง ประเภทเมนูอาหารได้แก่ ข้าวไก่ เมาะหน่อไม้ แกงยอถั่วบวบ ใช้ปลาหมึก ปั่น อ่อม แกง ย่าง ส่วนใหญ่เมนูอาหารจะมีปลาร้าเป็นน้ำพริกปลาร้า ส้มตำ ลาบ ส่วนประกอบ ประเภทของหวาน/ขนมไทย ได้แก่ ข้าวต้มมัด ขนมพอง ข้าวเหนียวมูล ผลไม้ ได้แก่ ผลไม้ท้องถิ่นตามฤดูกาลโดยทั่วไปผู้คนในตำบลจะทำอาหารรับประทานเองในครอบครัว

2. ตำบลลานสะแก จังหวัดมหาสารคาม

บริบททั่วไป ตำบลลานสะแก จังหวัดมหาสารคาม ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะประกอบอาชีพค้าขาย เช่น ร้านอาหาร ร้านสะดวกซื้อ และธุรกิจบริการด้านต่างๆ ซึ่งตำบลลานสะแก ถือเป็นตำบลที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวอีกเมืองของชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ที่มีการทำธุรกิจการค้ากันอย่างต่อเนื่อง โดยมีตลาดเช้าในการดึงดูดคนในตำบลใกล้เคียงในการซื้อขายอาหารสินค้า และของใช้ต่างๆ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

พฤติกรรมการรับประทานอาหาร ส่วนใหญ่จะนิยมรับประทานอาหารเช้า และนิยมรับประทานในช่วงเช้าถึงเที่ยง เป็นอาหารที่มีรสชาติปานกลางถึงรสจัดมาก และอาหารจำพวกเส้น นิยมทานอาหารคาวที่มีกะทิเป็นส่วนประกอบปรุงอาหาร ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่บ่งบอกถึงบุคลิกไทยเชื้อสายไท-ลาว

อาหารท้องถิ่นที่แนะนำ

นิยมทานอาหารพื้นบ้านที่มีวัตถุดิบจากธรรมชาติ พืช ผัก ปลอดสารพิษ และผักสวนครัวเพาะปลูกเอง เช่น เห็ด มะเขือ และผักชนิดใบต่างๆ เช่น แมงลัก ผักชีลาว หอมแบ่ง ประเภทเมนูอาหารได้แก่ หมก ปั่น อ่อม แกง ย่าง ส่วนใหญ่เมนูอาหารจะมีปลาร้าเป็นส่วนประกอบ ประเภทของหวาน/ขนมไทย ได้แก่ ข้าวต้มมัด ขนมเทียน ผลไม้ ได้แก่ ผลไม้

ท้องถิ่นตามฤดูกาล โดยทั่วไปผู้คนในตำบลจะทำอาหารรับประทานเองในครอบครัว

3. ตำบลในเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด

บริบททั่วไป ตำบลในเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะประกอบอาชีพค้าขาย เช่น ร้านอาหาร ร้านขายอุปกรณ์ไฟฟ้า ร้านสะดวกซื้อ ร้านขายยา และธุรกิจบริการด้านต่างๆ ซึ่งตำบลในเมืองถือเป็นตำบลที่เป็นใจกลางเมืองของจังหวัดร้อยเอ็ดที่มีการทำธุรกิจการค้าอย่างต่อเนื่อง โดยมีตลาดเช้า ตลาดเย็นที่เป็นใจกลางในการดึงดูดคนในตำบลใกล้เคียง และอำเภอใกล้เคียงในการซื้อขายอาหารสินค้า และของใช้ต่างๆ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

พฤติกรรมการรับประทานอาหาร ส่วนใหญ่จะนิยมรับประทานอาหารเช้า และนิยมรับประทานในช่วงเช้าถึงเที่ยง เป็นอาหารที่มีรสชาติปานกลางถึงเข้มข้นมาก และอาหารจำพวกเส้น นิยมทานอาหารรสจัด ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่บ่งบอกถึงบุคลิกไทยเชื้อสายไทลาว

อาหารท้องถิ่นที่แนะนำ

นิยมทานอาหารพื้นบ้านที่มีวัตถุดิบจากธรรมชาติ พืชผักปลอดสารพิษ และผักสวนครัวเพาะปลูกเอง เช่น เห็ด มะเขือ และผักชนิดใบต่างๆ เช่น แมงลัก ผักชีลาว หอมแบ่ง ประเภทเมนูอาหารได้แก่ น้ำพริกปลาร้า ส้มตำ ลาบ หมก ปั่น อ่อม แกง ย่าง ส่วนใหญ่เมนูอาหารจะมีปลาร้าเป็นส่วนประกอบ ประเภทของหวาน/ขนมไทย ได้แก่ ข้าวต้มมัด ขนม นางเล็ด ข้าวเกรียบว่าว ข้าวเหนียวมูล ผลไม้ ได้แก่ ผลไม้ท้องถิ่นตามฤดูกาลโดยทั่วไปผู้คนในตำบลจะทำอาหารรับประทานเองในครอบครัว

4. ตำบลผาน้ำย้อย จังหวัดร้อยเอ็ด

บริบททั่วไป ตำบลผาน้ำย้อย จังหวัดร้อยเอ็ด ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะประกอบอาชีพค้าขาย เช่น ร้านอาหาร ร้านขายอุปกรณ์ไฟฟ้า ร้านสะดวกซื้อ ร้านขายยา และธุรกิจบริการด้านต่างๆ ซึ่งตำบลผาน้ำย้อยถือเป็นตำบลที่เป็นใจกลางแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญจังหวัดร้อยเอ็ด ที่มีการทำธุรกิจการค้าท่องเที่ยวและการค้าอย่างต่อเนื่อง โดยมีตลาดเช้า ตลาดเย็นที่เป็นใจกลางในการดึงดูดคนในตำบลใกล้เคียง และอำเภอใกล้เคียงในการซื้อขายอาหารสินค้า และของใช้ต่างๆ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

พฤติกรรมการรับประทานอาหาร ส่วนใหญ่จะนิยมรับประทานอาหารร้อน และนิยมรับประทานในช่วงเช้าถึงเที่ยง เป็นอาหารที่มีรสชาติปานกลางถึงเข้มข้นมาก และอาหารจำพวกเส้น นิยมทานอาหารรสจัด ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่บ่งบอกถึงบุคลิกไทยเชื้อสายไทลาว

อาหารท้องถิ่นที่แนะนำ

นิยมรับประทานอาหารพื้นบ้านที่มีวัตถุดิบจากธรรมชาติ พืชผักปลอดสารพิษ และผักสวนครัว เพราะปลูกเอง เช่น เห็ด มะเขือ และผักชนิดใบต่างๆ เช่น แฉ่ง ผักชีลาว หอมแบ่ง ประเภทเมนูอาหารได้แก่ น้ำพริกปลาร้า ส้มตำ ลาบ ก้อย อ่อม หมก ปั่น แกง ย่าง ส่วนใหญ่เมนูอาหารจะมีปลาร้าเป็นส่วนประกอบ ประเภทของหวาน/ขนมไทย ได้แก่ ข้าวต้มมัด ขนมนางเล็ด ข้าวเกรียบว่าว ผลไม้ ได้แก่ ผลไม้ท้องถิ่นตามฤดูกาลโดยทั่วไปผู้คนในตำบลจะทำอาหารรับประทานเองในครอบครัว

5. ตำบลกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์

บริบททั่วไป ตำบลกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะประกอบอาชีพเกษตรกรรม ค้าขาย เช่น ทำนา ปลูกพืชผัก ไร่อาหาร ร้านขายอุปกรณ์ไฟฟ้า ร้านสะดวกซื้อ ร้านขายยา และธุรกิจบริการด้านต่างๆ ซึ่งมีการทำธุรกิจการค้ากันอย่างต่อเนื่อง โดยมีตลาดที่เป็นศูนย์กลางแลกเปลี่ยนสินค้าในการดึงดูดคนในตำบลใกล้เคียงและอำเภอใกล้เคียงในการซื้อขายอาหารสินค้า และของใช้ต่างๆ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

พฤติกรรมการรับประทานอาหาร ส่วนใหญ่จะนิยมรับประทานอาหารร้อน และนิยมรับประทานในช่วงเช้าถึงเที่ยง เป็นอาหารที่มีรสชาติปานกลางถึงเข้มข้นมาก และอาหารจำพวกเส้น นิยมทานอาหารรสจัด ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่บ่งบอกถึงบุคลิกไทยเชื้อสายไทลาว

อาหารท้องถิ่นที่แนะนำ

นิยมทานอาหารพื้นบ้านที่มีวัตถุดิบจากธรรมชาติ พืชผักปลอดสารพิษ และผักสวนครัวเพราะปลูกเอง เช่น เห็ด มะเขือ และผักชนิดใบต่างๆ เช่น แฉ่ง ผักชีลาว หอมแบ่ง ประเภทเมนูอาหารได้แก่ น้ำพริกปลาร้า ส้มตำ ลาบ ก้อย อ่อม หมก ปั่น แกง ย่าง ส่วนใหญ่เมนูอาหารจะมีปลาร้าเป็นส่วนประกอบ

ประเภทของหวาน/ขนมไทย ได้แก่ ข้าวต้มมัด ขนม นางเล็ด ข้าวเกรียบว่าว ข้าวเหนียวมูล ผลไม้ ได้แก่ ผลไม้ท้องถิ่นตามฤดูกาลโดยทั่วไปผู้คนในตำบลจะทำอาหารรับประทานเองในครอบครัว

6. ตำบลกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์

บริบททั่วไป ตำบลกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะประกอบอาชีพเกษตรกรรม ค้าขาย เช่น ทำนา ปลูกพืชผัก ไร่อาหาร ร้านขายอุปกรณ์ไฟฟ้า ร้านสะดวกซื้อ ร้านขายยา และธุรกิจบริการด้านต่างๆ ซึ่งมีการทำธุรกิจการค้ากันอย่างต่อเนื่อง โดยมีตลาดที่เป็นศูนย์กลางแลกเปลี่ยนสินค้าในการดึงดูดคนในตำบลใกล้เคียงและอำเภอใกล้เคียงในการซื้อขายอาหารสินค้า และของใช้ต่างๆ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

พฤติกรรมการรับประทานอาหาร ส่วนใหญ่จะนิยมรับประทานอาหารร้อน และนิยมรับประทานในช่วงเช้าถึงเที่ยง เป็นอาหารที่มีรสชาติปานกลางถึงเข้มข้นมาก และอาหารจำพวกเส้น นิยมทานอาหารจืดและปานกลาง ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่บ่งบอกถึงบุคลิกไทยเชื้อสายไทลาว ไทยใหญ่

อาหารท้องถิ่นที่แนะนำ

นิยมทานอาหารพื้นบ้านที่มีวัตถุดิบจากธรรมชาติ พืชผักปลอดสารพิษ และผักสวนครัวเพราะปลูกเอง เช่น เห็ด มะเขือ และผักชนิดใบต่างๆ เช่น แฉ่ง ผักชีลาว หอมแบ่ง ประเภทเมนูอาหารได้แก่ อ่อม หมก ข้าวไก่ เมาะหน่อไม้ ปั่น อ่อม แกง ย่าง ส้มตำ ส่วนใหญ่เมนูอาหารจะมีปลาร้าเป็นส่วนประกอบ ประเภทของหวาน/ขนมไทย ได้แก่ ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวมูล ผลไม้ ได้แก่ ผลไม้ท้องถิ่นตามฤดูกาลโดยทั่วไปผู้คนในตำบลจะทำอาหารรับประทานเองในครอบครัว

7. ตำบลมัญจาคีรี จังหวัดขอนแก่น

บริบททั่วไป ตำบลมัญจาคีรี จังหวัดขอนแก่น ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะประกอบอาชีพเกษตรกรรม ค้าขาย เช่น ทำนา ปลูกพืชผัก ไร่อาหาร ร้านขายอุปกรณ์ไฟฟ้า ร้านสะดวกซื้อ ร้านขายยา และธุรกิจบริการด้านต่างๆ ซึ่งมีการทำธุรกิจการค้ากันอย่างต่อเนื่อง โดยมีตลาดที่เป็นศูนย์กลางแลกเปลี่ยนสินค้าในการดึงดูดคนในตำบลใกล้เคียง

และอำเภอใกล้เคียงในการซื้อขายอาหารสินค้า และของใช้ต่างๆ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

พฤติกรรมการรับประทานอาหาร ส่วนใหญ่ จะนิยมรับประทานอาหารร้อน และนิยมรับประทานในช่วงเช้าถึงเที่ยง เป็นอาหารที่มีรสชาติปานกลางถึงเข้มข้นมาก และอาหารจำพวกเส้น นิยมทานอาหารจืดและปานกลาง ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่บ่งบอกถึงบุคลิกไทยเชื้อสายไทลาว

อาหารท้องถิ่นที่แนะนำ

นิยมนำอาหารพื้นบ้านที่มีวัตถุดิบจากธรรมชาติ พืชผักปลอดสารพิษ และผักสวนครัวเพราะปลูกเอง เช่น เห็ด มะเขือ และผักชนิดใบต่างๆ เช่น แมงลัก ผักชีลาว หอมแบ่ง ประเภทเมนูอาหารได้แก่ ปั่น อ่อม แกง ย่าง ส่วนใหญ่เมนูอาหารจะมีปลาร้าเป็นส่วนประกอบ ส้มตำ ประเภทของหวาน/ขนมไทย ได้แก่ ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวปิ้ง ข้าวแต่น ข้าวเกรียบว้าว ผลไม้ ได้แก่ ผลไม้ท้องถิ่นตามฤดูกาลโดยทั่วไป ผู้คนในตำบลจะทำอาหารรับประทานเองในครอบครัว

8. ตำบลสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น

บริบททั่วไป ตำบลสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะประกอบอาชีพเกษตรกรรม ค้าขาย เช่น ทำนา ปลูกพืชผักร้านอาหาร ร้านขายอุปกรณ์ไฟฟ้า ร้านสะดวกซื้อ ร้านขายยา และธุรกิจบริการด้านต่างๆ ซึ่งมีการทำธุรกิจการค้ากันอย่างต่อเนื่อง โดยมีตลาดที่เป็นศูนย์กลางแลกเปลี่ยนสินค้าในการติดต่อคนในตำบลใกล้เคียงและอำเภอใกล้เคียงในการซื้อขายอาหารสินค้า และของใช้ต่างๆ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

พฤติกรรมการรับประทานอาหาร ส่วนใหญ่ จะนิยมรับประทานอาหารร้อน และนิยมรับประทานในช่วงเช้าถึงเที่ยง เป็นอาหารที่มีรสชาติปานกลางถึงเข้มข้นมาก และอาหารจำพวกเส้น นิยมทานอาหารจืดและปานกลาง ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่บ่งบอกถึงบุคลิกไทยเชื้อสายไทลาว

อาหารท้องถิ่นที่แนะนำ

นิยมรับประทานอาหารพื้นบ้านที่มีวัตถุดิบจากธรรมชาติ พืชผักปลอดสารพิษ และผักสวนครัวเพราะปลูกเอง เช่น เห็ด มะเขือ และผักชนิดใบต่างๆ เช่น แมงลัก ผักชีลาว หอมแบ่ง ประเภทเมนูอาหารได้แก่ ปั่น อ่อม แกง ย่าง ส่วนใหญ่เมนูอาหารจะมีปลา

เป็นส่วนประกอบ ประเภทของหวาน/ขนมไทย ได้แก่ ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวปิ้ง ข้าวแต่น ข้าวเกรียบว้าว ผลไม้ ได้แก่ ผลไม้ท้องถิ่นตามฤดูกาลโดยทั่วไป ผู้คนในตำบลจะทำอาหารรับประทานเองในครอบครัว

ผลการเก็บรวบรวมข้อมูล กิจกรรมการสนทนากลุ่มย่อย (Group Interview)

กิจกรรมการสนทนากลุ่มย่อย โดยกลุ่มแม่บ้าน ผู้นำชุมชน และนักปราชญ์ชาวบ้านกลุ่มต่างๆ ในชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ทำการประกอบอาหารที่ได้จากการลงมติในการกลุ่มสนทนากลุ่มด้วยตนเอง ซึ่งได้รับความร่วมมือจากตัวแทนทั้ง 8 ตำบล ผ่านการวิเคราะห์ข้อมูล แลกเปลี่ยนความรู้ และทักษะด้านการประกอบอาหารแต่ละเมนูอย่างลงตัว เพื่อพูดคุยและพิจารณาถึงอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ และฝึกฝนการทำอาหารเพื่อให้ได้มาซึ่งสูตรอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ประจำถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ พบว่า “เมนูอาหารที่ตัวแทนกลุ่มแม่บ้านทั้ง 8 ตำบลเลือกมาปรุงนั้น ขึ้นอยู่กับความถนัดและความนิยมในการรับประทานที่แตกต่างกันในแต่ละตำบล ทำให้ขั้นตอนการปรุงอาหารและวัตถุดิบ หรือส่วนประกอบที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นมีความแตกต่างกันออกไปในแต่ละเมนู ทำให้สามารถค้นพบถึงรสชาติที่โดดเด่น และค้นพบจุดเด่นของวัตถุดิบที่ใช้แตกต่างกัน แม้จะเป็นอาหารชนิดเดียวกัน ซึ่งโดยภาพรวมแล้วสามารถแยกออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้

ด้านที่ 1 รสชาติ คือ ต้องมีความเข้มข้นมีรสเผ็ด และผักพื้นบ้าน มีส่วนใหญ่นิยมทำเอง ซึ่งสามารถสร้างความโดดเด่นของส่วนผสมในแต่ละชนิดตามความต้องการ

ด้านที่ 2 คุณภาพ คือ ส่วนผสมที่ใช้ต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่มีสารพิษ ใช้ผักต่างๆ ที่มีในท้องถิ่น ซึ่งเป็นผักธรรมชาติ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ด้านที่ 3 รูปลักษณ์ คือ เน้นเรื่องการจัดอาหารในภาชนะให้เรียบร้อย ดูดี และเหมาะสม มีการจัดตกแต่งให้ดูน่าทาน เพื่อสร้างความน่าจดจำแก่เมนูอาหาร ชวนให้ถ่ายภาพและดึงดูดความสนใจในสื่อออนไลน์

จากการสนทนากลุ่มย่อยครั้งนี้ ยังพบว่า มีอาหารที่น่าสนใจและควรสร้างเป็นอัตลักษณ์ได้อีกแต่จะมีตามฤดูกาล เช่น หน้าร้อน จะมีไข่มดแดงใช้ประกอบอาหารหลากหลายเมนู หน้าฝน จะมีเห็ด ดอกกระเจียว หน่อไม้ ที่เกิดตามธรรมชาติ และผักพื้นถิ่น เป็นต้น

ส่วนที่ 2 ผลการวิจัยเชิงปริมาณ

เป็นการออกแบบแบบสอบถามเพื่อใช้สำหรับสอบถามกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มาเยือน ชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ในช่วงระหว่างเดือนมกราคม-กุมภาพันธ์ 2565 เพื่อการสร้างกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ แบบสอบถามมีด้วยกันทั้งหมด 5 ขั้นตอน โดยการแยกสัดส่วนของแบบสอบถามตามลำดับความสำคัญ ในแต่ละส่วนประกอบด้วย ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ส่วนที่ 2 ข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภค

อาหารท้องถิ่น/พื้นบ้านของนักท่องเที่ยว ส่วนที่ 3 ปัจจัยความต้องการด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอาหารท้องถิ่น/พื้นบ้าน และส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะ ซึ่งมีการสร้างระบบในการรวบรวมข้อมูลการตอบแบบสอบถาม และมีระบบการแจ้งเตือนการกรอกข้อมูลแบบสอบถามไปยังนักวิจัยเพื่อให้ทราบถึงรายละเอียดและผลตอบรับจากนักท่องเที่ยว

กิจกรรมการสนทนากลุ่มย่อย (Group Interview)

คือ การประกอบอาหารด้วยตนเอง ซึ่งได้รับความร่วมมือจากตัวแทนทั้ง 8 ตำบล ในชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

ผลการเก็บรวบรวมข้อมูล กิจกรรมการสนทนากลุ่มย่อย (Group Interview)

กิจกรรมการสนทนากลุ่มย่อย โดยกลุ่มแม่บ้าน ผู้นำชุมชน และนักปราชญ์ชาวบ้านกลุ่มต่างๆ ในชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ทำการประกอบอาหารที่ได้จากการลงมติในการสนทนากลุ่มด้วยตนเอง ซึ่งได้รับความร่วมมือจากตัวแทนทั้ง 8 ตำบล ผ่านการวิเคราะห์ข้อมูล แลกเปลี่ยนความรู้ และทักษะด้านการประกอบอาหารแต่ละเมนู เพื่อพูดคุยและพิจารณาถึงอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นชุมชนในกลุ่ม

จังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ และฝึกฝนการทำอาหารเพื่อให้ได้มาซึ่งสูตรอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ประจำถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ พบว่า “เมนูอาหารที่ตัวแทนกลุ่มแม่บ้านทั้ง 8 ตำบล เลือกมาปรุงนั้น ขึ้นอยู่กับความถนัดและความนิยมในการรับประทานที่แตกต่างกันในแต่ละตำบล ทำให้ขั้นตอนการปรุงอาหารและวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นมีความแตกต่างกันออกไปในแต่ละเมนู ทำให้สามารถค้นพบถึงรสชาติที่โดดเด่น และค้นพบจุดเด่นของวัตถุดิบที่ใช้แตกต่างกัน แม้จะเป็นอาหารชนิดเดียวกัน ซึ่งโดยภาพรวมแล้วสามารถแยกออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้

ด้านที่ 1 รสชาติ คือ ต้องมีความเข้มข้นมีรสเผ็ด และผักพื้นบ้าน มีส่วนใหญ่ นิยมทำเอง ซึ่งสามารถสร้างความโดดเด่นของส่วนผสมในแต่ละชนิดตามความต้องการ

ด้านที่ 2 คุณภาพ คือ ส่วนผสมที่ใช้ต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่มีสารพิษ ใช้ผักต่างๆ ที่มีในท้องถิ่น ซึ่งเป็นผักธรรมชาติ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ด้านที่ 3 รูปลักษณ์ คือ เน้นเรื่องการจัดอาหารในภาชนะให้เรียบร้อย ดูดี และเหมาะสม มีการจัดตกแต่งให้ดูน่าทาน เพื่อสร้างความน่าจดจำแก่เมนูอาหาร ชวนให้ถ่ายภาพและดึงดูดความสนใจในสื่อออนไลน์

จากการสนทนากลุ่มย่อยครั้งนี้ ยังพบว่า มีอาหารที่น่าสนใจและควรสร้างเป็นอัตลักษณ์ได้อีกแต่จะมีตามฤดูกาล เช่น หน้าร้อน จะมีไข่มดแดงใช้ประกอบอาหารหลากหลายเมนู หน้าฝน จะมีเห็ด เห็ดเผาะ เห็ดแดง เห็ดนางัว เห็ดละโงก ดอกกระเจียว ผักหวานป่า หน่อไม้ ที่เกิดตามธรรมชาติ และผักพื้นถิ่น เป็นต้น

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลสถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ซึ่งสามารถจำแนกตามเพศ อายุ ระดับการศึกษา ตำแหน่ง และประสบการณ์ทำงานในตำแหน่งปัจจุบัน มีรายละเอียด ดังตาราง 1

ตาราง 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา	51	25.50
ปวส.	40	20.00
ปริญญาตรี	64	32.00
สูงกว่าปริญญาตรี	45	22.50
รวม	200	100
2. อายุ		
อายุน้อยกว่า 25 ปี	36	18.00
อายุ 25 – 45 ปี	65	32.50
อายุ 46 – 60 ปี	61	30.50
อายุมากกว่า 60 ปี	38	19.00
รวม	200	100
3. เพศ		
ชาย	100	50.00
หญิง	100	50.00
รวม	200	100

จากตาราง 1 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามด้านระดับการศึกษาส่วนใหญ่ อยู่ระดับปริญญาตรี จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 32.00 รองลงมา ระดับประถมศึกษา จำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 25.50 และระดับการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 22.50 ด้านอายุโดยส่วนใหญ่ผู้ตอบแบบสอบถามมีอายุระหว่างอายุ 25 – 45 ปี จำนวน 65 คน คิดเป็นร้อยละ 32.50 รองลงมา มีอายุ 46 – 60 ปี จำนวน 61 คน คิดเป็นร้อยละ 30.50 และอายุมากกว่า 60 ปี จำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 19.00 ผู้ตอบแบบสอบถาม เป็นชายและหญิง อย่างละ 100 คน

ผลการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ ดังตาราง 2

ตาราง 2 แสดงผลการวิเคราะห์ระดับผลการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ จำแนกตามรูปแบบการท่องเที่ยว

อัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. จำแนกตาม รูปแบบการท่องเที่ยว		
ท่องเที่ยวแหล่งธรรมชาติ	75	37.50
ท่องเที่ยวแหล่งศิลปวัฒนธรรม	65	32.50
ท่องเที่ยวแหล่งประวัติศาสตร์	60	30.00
รวม	200	100

จากตาราง 2 แสดงผลการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ จำแนกตาม รูปแบบการท่องเที่ยว พบว่า ท่องเที่ยวแหล่งธรรมชาติคิดเป็นร้อยละ 37.50 ท่องเที่ยวแหล่งศิลปวัฒนธรรม คิดเป็นร้อยละ 32.50 และท่องเที่ยวแหล่งประวัติศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 30.00

ตาราง 3 แสดงผลการวิเคราะห์ระดับผลการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ จำแนกตามจำนวนวันต่อครั้งในการเดินทางท่องเที่ยว

อัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว	จำนวน	ร้อยละ
2. จำแนกตาม จำนวนวันต่อครั้งในการเดินทางท่องเที่ยว		
เดินทาง 1 วัน	45	22.50
เดินทาง 2 วัน	50	25.00
เดินทาง 3 วัน	70	35.00
เดินทาง 4 วัน	35	17.50
รวม	200	100

จากตาราง 3 แสดงผลการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ จำแนกตาม จำนวนวันต่อครั้งในการเดินทางท่องเที่ยว พบว่า เดินทาง 1 วัน คิดเป็นร้อยละ 22.50 2 วัน คิด

เป็นร้อยละ 25.00 เดินทาง 3 วัน คิดเป็นร้อยละ 35.00
เดินทาง 4 วัน คิดเป็นร้อยละ 17.50

ตาราง 4 แสดงผลการวิเคราะห์ระดับผลการวิเคราะห์
กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อ
ส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่น
สารสินธุ์ จำแนกตามจำนวนครั้งในการรับประทานอาหาร
ท้องถิ่น/พื้นบ้าน

อัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว	จำนวน (คน)	ร้อยละ
3. จำแนกตาม จำนวนครั้งในการ รับประทานอาหารท้องถิ่น/ พื้นบ้าน		
1 ครั้ง/วัน	65	32.50
2 ครั้ง/วัน	53	26.50
3 ครั้ง/วัน	67	33.50
นานๆ ครั้ง	15	7.50
รวม	200	100

จากตาราง 4 จำแนกตาม จำนวนครั้งในการ
รับประทานอาหารท้องถิ่น/พื้นบ้าน พบว่า 1 ครั้ง/วัน
คิดเป็นร้อยละ 32.50 2 ครั้ง/วัน คิดเป็นร้อยละ 26.50
3 ครั้ง/วัน คิดเป็นร้อยละ 33.50 และนานๆ ครั้ง คิด
เป็นร้อยละ 7.50

ตาราง 5 แสดงผลการวิเคราะห์ระดับผลการวิเคราะห์
กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อ
ส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่น
สารสินธุ์ จำแนกตามเวลาในการรับประทานอาหาร
ท้องถิ่น/พื้นบ้าน

อัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. จำแนกตาม เวลาในการ รับประทานอาหารท้องถิ่น/ พื้นบ้าน		
รับประทานอาหารมือเช้า	45	22.50
มือกลางวัน	65	32.50
มือบ่าย	55	27.50
มือค่ำ/เย็น	35	17.50
รวม	200	100

จากตารางที่ 5 แสดงผลการวิเคราะห์กลุ่ม
ตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริม
การท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์
จำแนกตาม เวลาในการรับประทานอาหารท้องถิ่น/
พื้นบ้าน พบว่ารับประทานอาหารมือเช้า คิดเป็นร้อยละ
22.50% มือกลางวัน คิดเป็นร้อยละ 32.50 % มือบ่าย
คิดเป็นร้อยละ 27.50% และมือค่ำ/เย็น คิดเป็นร้อยละ
17.50%

ตาราง 6 แสดงผลการวิเคราะห์ระดับผลการวิเคราะห์
กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อ
ส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่น
สารสินธุ์ จำแนกตามเวลาในการรับประทานอาหาร
ท้องถิ่น/พื้นบ้าน

อัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว	จำนวน (คน)	ร้อยละ
5. จำแนกตาม ประเภทอาหารที่ ชื่นชอบ		
ชอบทานกับข้าว/อาหารคาว	67	33.50
ของหวาน/ขนมไทย	40	20.00
ผักและผลไม้	63	31.50
อื่นๆ	30	15.00
รวม	200	100

จากตาราง 6 แสดงผลการวิเคราะห์กลุ่ม
ตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริม
การท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์
จำแนกตามประเภทอาหารที่ชื่นชอบ พบว่า ชอบทาน
กับข้าว/อาหารคาว คิดเป็นร้อยละ 33.50 ของหวาน/
ขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 20.00 ผักและผลไม้ คิดเป็น
ร้อยละ 31.50 และอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 15.00

ตาราง 7 แสดงผลการวิเคราะห์ระดับผลการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ จำแนกตามประเภทอาหารที่ชื่นชอบ

อัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว	จำนวน (คน)	ร้อยละ
5. จำแนกตาม ประเภทอาหารที่ ชื่นชอบ		
รสหวาน	35	17.50
รสเค็ม	42	21.00
รสเปรี้ยว	45	22.50
รสเผ็ด	65	32.50
รสชาติขึ้นอยู่กับเมนูอาหาร	13	6.50
รวม	200	100

จากตารางที่ 7 แสดงผลการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ จำแนกตาม รสชาติอาหารที่ชื่นชอบ พบว่า รสหวาน คิดเป็นร้อยละ 17.50 รสเค็ม คิดเป็นร้อยละ 21.00 รสเปรี้ยว คิดเป็นร้อยละ 22.50 รสเผ็ด คิดเป็นร้อยละ 32.50 และรสชาติขึ้นอยู่กับเมนูอาหาร คิดเป็นร้อยละ 6.50

อภิปรายผล

ผลการวิจัย การสร้างอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น และส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ มีผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น ซึ่งมีประเด็นที่สามารถนำมาอภิปรายผลได้ต่อไปนี้

1. ศึกษาสภาพบริบททั่วไปและประเภทอาหารท้องถิ่นการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

กิจกรรมการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมของผู้หญิงอันดับต้นๆ คือ การรับประทานอาหารท้องถิ่นที่มีรสชาติแปลกใหม่ไม่เคยรับประทานที่ไหนมาก่อน การศึกษาส่วนใหญ่เป็นผู้ที่จบการศึกษาในระดับการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 32 อยู่ในระหว่างประถมศึกษา ร้อยละ 23 โดยส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีภูมิลำเนา โดยที่ชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

เป็นอำเภอที่เป็นที่รู้จักของผู้ที่อาศัยอยู่ในอำเภอใกล้เคียงภายใน เนื่องจากมีสถานที่และแหล่งท่องเที่ยวในรูปแบบต่างๆ อย่างแพร่หลาย

2. สร้างอัตลักษณ์ชนิดและประเภทอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์

การตอบสนองจากผู้ตอบแบบสอบถาม เนื่องจากส่วนใหญ่สถานที่ท่องเที่ยวแห่งต่างๆ ในพื้นที่ชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ จำแนกตามรูปแบบสามารถเดินทางได้สะดวก หลากหลายรูปแบบ จำแนกตามรูปแบบการท่องเที่ยว พบว่า ท่องเที่ยวแหล่งธรรมชาติ คิดเป็น ร้อยละ 37.50 ท่องเที่ยวแหล่งศิลปวัฒนธรรม คิดเป็นร้อยละ 32.50 และท่องเที่ยวแหล่งประวัติศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 30.00 โดยนิยมเดินทางไปท่องเที่ยวจำแนกตามจำนวนวันต่อครั้งในการเดินทางท่องเที่ยว พบว่า เดินทาง 1 วัน คิดเป็นร้อยละ 22.50 2 วัน คิดเป็นร้อยละ 25.00 เดินทาง 3 วัน คิดเป็นร้อยละ 35.00 เดินทาง 4 วัน คิดเป็นร้อยละ 17.50 ในการรับประทานอาหารท้องถิ่น/พื้นบ้าน จำนวนครั้งในการรับประทานอาหารท้องถิ่น/พื้นบ้าน พบว่า 1 ครั้ง/วัน คิดเป็นร้อยละ 32.50 2 ครั้ง/วัน คิดเป็นร้อยละ 26.50 3 ครั้ง/วัน คิดเป็นร้อยละ 33.50 และนานๆ ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 7.50 จำแนกตามเวลาในการรับประทานอาหารท้องถิ่น/พื้นบ้าน พบว่า รับประทานอาหารมื้อเช้า คิดเป็นร้อยละ 22.50 มื้อกลางวัน คิดเป็นร้อยละ 32.50 มื้อบ่าย คิดเป็นร้อยละ 27.50 และมื้อค่ำ/เย็น คิดเป็นร้อยละ 17.50 จำแนกตามประเภทอาหารที่ชื่นชอบ พบว่า ชอบทานกับข้าว/อาหารคาว คิดเป็นร้อยละ 33.50 ของหวาน/ขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 20 ผักและผลไม้ คิดเป็นร้อยละ 31.50 และอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 15 จำแนกตาม รสชาติอาหารที่ชื่นชอบ พบว่า รสหวาน คิดเป็นร้อยละ 17.50 รสเค็ม คิดเป็นร้อยละ 21.00 รสเปรี้ยว คิดเป็นร้อยละ 22.50 รสเผ็ด คิดเป็นร้อยละ 32.50 และรสชาติขึ้นอยู่กับเมนูอาหาร คิดเป็นร้อยละ 6.50 จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ จำแนกตามด้านอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามชื่นชอบอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารอื่นมากที่สุด

คิดเป็นร้อยละ 80 สอดคล้องกับงานวิจัยของ กฤตวิทย์ และศุภกรณ์ (2562) สรุปไว้ใน การท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านอัตลักษณ์อาหารทั้ง 4 ภูมิภาค ถึงทฤษฎีที่สำคัญที่มีความเชื่อมโยงเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และนำเสนอรายการอาหารที่แสดงถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของแต่ละภูมิภาคในประเทศไทย อาหารไทย แบ่งตามลักษณะภูมิศาสตร์เป็น 4 ภูมิภาค ได้แก่ อาหารภาคเหนือ อาหารภาคกลาง อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และ อาหารภาคใต้ ขั้นตอนและวิธีการวิจัย เก็บข้อมูลจากตำรา หนังสือ และบทความต่างๆ เพื่อสร้างแบบสอบถาม และได้สัมภาษณ์ คนท้องถิ่น และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร สรุปผลการวิจัยอาหารเป็นอัตลักษณ์ที่สำคัญในแต่ละภูมิภาค ซึ่งสามารถแบ่งการสร้างอัตลักษณ์ได้ 3 ประเภท ได้แก่ 1) อัตลักษณ์ที่มีความสำคัญ 2) อัตลักษณ์ทางเลือก และ 3) อัตลักษณ์ในจินตนาการ ความแท้กับการท่องเที่ยวสามารถแบ่งได้เป็น 3 ประเภท คือ 1) ความแท้เชิงวัตถุ 2) ความแท้ที่สร้างสรรค์ขึ้น และ 3) ความแท้ตามความดำรงอยู่ อาหารที่แสดงถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของภาคเหนือ ได้แก่ แกงฮังเล น้ำพริกฮ่อ งั่ว ใส่วัว ขนมหินน้ำเงี้ยว ข้าวซอย น้ำพริกหนุ่ม อาหารที่แสดงถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของภาคกลาง ได้แก่ แกงเขียวหวาน ต้มยำกุ้ง ห่อหมกปลา แกงเผ็ดพะแนง แกงส้ม อาหารที่แสดงถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ ไส้กรอกอีสาน ส้มตำ ลาบ น้ำพริกปลาร้า ปลาร้าบอง อาหารที่แสดงถึงอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของภาคใต้ ได้แก่ แกงไตปลา ข้าวยา แกงเหลือง คั่วกลิ้ง ปลาทอดขมิ้น บูดูทรงเครื่อง ไก่กอ และผัดสะตอ อาหารคือสิ่งสำคัญที่เป็นแรงจูงใจให้เดินทางท่องเที่ยวและเป็นที่จดจำในการแสดงถึงอัตลักษณ์และความแท้ นอกจากนี้ สิริกานต์ ทองพูน และคณะ (2562) ได้สรุปไว้ในวิจัย อัตลักษณ์ชุมชนเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน บ้านลานคา จังหวัดสุพรรณบุรี ถึงแนวทางในการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน ว่าคือ การพัฒนาพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว การจัดการ สภาพแวดล้อมการปรับปรุงภูมิทัศน์แหล่งท่องเที่ยวในชุมชน การจัดทำเส้นทางท่องเที่ยว การจัดทำแผนธุรกิจชุมชนท่องเที่ยวและการสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ รวมถึงการสร้างตราสินค้าของชุมชน การบริหาร

จัดการท่องเที่ยวโดยการมีส่วนร่วมกับชุมชนในการกำหนดอัตลักษณ์ของชุมชนที่มีส่วนส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนโดยการพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยว เส้นทางท่องเที่ยว การพัฒนาปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐาน รวมถึงการจัดให้มีการรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อก่อให้เกิดการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านต่างๆ

3. การสร้างกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ พบว่า การสร้างกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่น ชุมชนในกลุ่มจังหวัดร้อยแก่นสารสินธุ์ พบว่าหน่วยงานส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดพยายามจัดทำโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยว และใช้อาหารเป็นตัวดึงดูดนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะความพยายามนำแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมในชุมชนต่างๆ มาผนวกกับวิถีอาหารถิ่น ให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักอาหารท้องถิ่นตามวิถีชุมชนที่นักท่องเที่ยวอาจจะไม่ได้รู้จักอย่างแพร่หลายมากนัก ถือเป็นการเพิ่มตัวเลือกในเรื่องของกิจกรรมการท่องเที่ยว รวมถึงอาหารท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักอย่างหลากหลายมากขึ้น นอกจากนี้ยังได้นำอาหารท้องถิ่นซึ่งมีอยู่มากมายหลายชนิดมาเป็นตัวชูโรงในกิจกรรมทุกกิจกรรมที่จัดขึ้นในจังหวัด เพราะฉะนั้นสิ่งที่นักท่องเที่ยวสามารถพบเห็นได้ในงานหรือกิจกรรมประจำจังหวัดนั้นคือการออกร้านขายอาหารประจำถิ่นจำนวนมากที่มารวมกันให้นักท่องเที่ยวได้ลองลิ้มชิมรส สอดคล้องกับ ทิพวัลย์ และคณะ (2562) ได้กล่าวไว้ในงานวิจัย “ศักยภาพอาหารท้องถิ่น ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่น: กรณีศึกษาจังหวัดตรัง เมืองคนช่างกิน” พบว่า ศักยภาพของอาหารท้องถิ่นจังหวัดตรัง ในการส่งเสริมการท่องเที่ยว พบว่า 1) ด้านความยากง่ายในเข้าถึงอาหารท้องถิ่น สามารถเข้าถึงได้ง่ายเนื่องจากมีอาหารท้องถิ่นที่หลากหลาย และมีร้านอาหารเปิดให้บริการตลอดเวลา แทบจะ 24 ชั่วโมง 2) ด้านโอกาสในการใช้อาหารท้องถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว มีโอกาสเป็นอย่างมาก เพราะจังหวัดตรังมีอาหารดั้งเดิมที่เป็นที่รู้จักในหมู่นักท่องเที่ยวมากมายหลายชนิด 3) ด้านการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการกินอาหารท้องถิ่นจังหวัดตรัง สืบทอดมา

จากชาวจีน ที่เห็นเด่นชัดคือการนั่งร้านกาแฟในตอนเช้า ร้านกาแฟจึงเป็นแหล่งรวมพลของคนในจังหวัด (ตรง 4) ด้านการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นของจังหวัดตรัง ยังไม่โดดเด่นมากนัก มีการนำวัตถุดิบภายในท้องถิ่น มาใช้ในการประกอบอาหารในบางส่วน แต่เพราะความต้องการวัตถุดิบค่อนข้างมากกว่ากำลังผลิตในจังหวัด จึงจำเป็นต้องนำเข้ามาจากจังหวัดอื่นๆ ด้วย และ 5) เอกลักษณ์ของท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่นทั้งความเป็นเมืองคนช่างกิน เป็นเมืองที่คนใจกว้าง มีน้ำใจ ชอบต้อนรับแขกผู้มาเยือนด้วยอาหาร จึงให้ความสำคัญและพิถีพิถันในเรื่องอาหาร โดยมีแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นจังหวัดตรัง สามารถดำเนินการได้ ดังนี้ จัดทำโครงการส่งเสริมและพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดเพื่อรักษา พื้นฟูแหล่งท่องเที่ยวที่มีอยู่เดิม และพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวใหม่ๆ รวมถึงกิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ๆ เพื่อเพิ่มความน่าสนใจ และดึงดูดกลุ่มนักท่องเที่ยวให้มาท่องเที่ยวได้ตลอดทั้งปี โดยเฉพาะในฤดูกาลท่องเที่ยวส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้อาหารมาผนวกกับแหล่งท่องเที่ยวหรือกิจกรรมการท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวได้ลิ้มรสอาหารท้องถิ่นในสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ โดยการให้ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในการบริหารจัดการการท่องเที่ยวผ่านอาหารโดยมีมือคนในชุมชนจัดหาคนดัง ดารา นักร้อง และคนที่ได้รับความนิยมหรือคลั่งไคล้ (Net Idol) ที่มีคนติดตามจำนวนมาก แนะนำ แบ่งปันข้อมูล หรือเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับการท่องเที่ยวในชุมชน สถานที่ใหม่ๆ และอาหารท้องถิ่นแปลกใหม่ที่ยังไม่เป็นที่รู้จักสำหรับนักท่องเที่ยวยกระดับอาหารท้องถิ่น ให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในหมู่นักท่องเที่ยว โดยจะต้องมีการรวบรวมเรื่องราวของสถานที่ท่องเที่ยวในชุมชนต่างๆ ในจังหวัด ควบคู่กับอาหารท้องถิ่นในชุมชนนั้นๆ พัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน และสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับนักท่องเที่ยวให้สามารถเดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดตรังได้อย่างสะดวกสบาย รวมถึงการเดินทางภายในจังหวัด ได้โดยง่าย พัฒนาระบบการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงข้อมูลการท่องเที่ยวและอาหารท้องถิ่นได้โดยง่าย พัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการท่องเที่ยวในท้องถิ่นให้มีความรู้ทั้งความรู้ที่

เกี่ยวกับการจัดการการท่องเที่ยว และอาหารท้องถิ่น รวมถึงการสร้างกลไกในการบริหารจัดการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในลักษณะบูรณาการร่วมกันทั้งภาครัฐเอกชน และชุมชน จัดกิจกรรมส่งเสริมการขายของผู้ประกอบการทั้งสายการบิน ที่พัก และร้านอาหาร ให้เป็นแพ็คเกจที่มีราคาที่เหมาะสม เข้าถึงได้ จัดกิจกรรมการท่องเที่ยวตามฤดูกาลที่สามารถเที่ยวได้ตลอดทั้งปีแม้จะเป็นช่วงฤดูมรสุม (Low Season) และสร้างมาตรการเพิ่มความปลอดภัยในการเตือนภัยและป้องกันภัยธรรมชาติต่างๆ สำหรับนักท่องเที่ยวด้วย

ข้อเสนอแนะ

1. จากสถานการณ์โรคระบาด COVID-19 ส่งผลให้ร้านอาหารปิดทำการ เลิกกิจการ ต้องปรับเปลี่ยนเป้าหมายในการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อให้ได้ผลที่สะท้อนสภาพแท้จริงของการดำเนินชีวิตของผู้ประกอบการอาหาร ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว ชุมชน และนักท่องเที่ยว ดังนั้นหากมีการศึกษาในเรื่องดังกล่าวหรือเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ควรศึกษาเก็บข้อมูลและสำรวจข้อมูลในสภาวะเหตุการณ์ปกติ

2. การฟื้นตัวของการท่องเที่ยว การส่งเสริมการท่องเที่ยวจากภาครัฐหลังวิกฤติโรคระบาดจะช่วยกระตุ้นและฟื้นฟูวัฒนธรรมอาหารการกินแบบพื้นถิ่นมากขึ้น ส่งผลต่อการดำเนินชีวิต อาชีพและรายได้ของชุมชน

3. การวิจัยสำหรับการศึกษาในอนาคต

3.1 ควรศึกษาเกี่ยวกับอารยธรรมอีสาน อาหารพื้นถิ่น ประเภทอื่น ๆ ในจังหวัดร้อยเอ็ด เพื่อให้เกิดการเผยแพร่ และอนุรักษ์ไว้ให้คงอยู่ นำไปสู่การท่องเที่ยวแบบอีสานรูปแบบอื่นต่อไป

3.2 ควรศึกษาเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลว่ามี ความเหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไรในการเลือกมา ทำเมนูอาหาร

3.3 ควรศึกษาเปรียบเทียบเกี่ยวกับความนิยมของ อาหารพื้นถิ่นกับอาหารประเภทอื่น ๆ ว่ามีปัจจัยใดบ้างที่ทำให้ลูกค้าเลือกรับประทานอาหารประเภท นั้น ๆ

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้สำเร็จลงได้ด้วยความช่วยเหลือของมหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ดที่สนับสนุนงานศึกษาครั้งนี้ ทำให้ผู้วิจัยสามารถทำการวิจัยได้สำเร็จลงด้วยดี

เอกสารอ้างอิง

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2561). *Amazing Thailand Go Local: เที่ยวท้องถิ่นไทยชุมชนเติบโต*. กรุงเทพฯ: เมืองไทยเดิโต. สืบค้นเมื่อ 20 มีนาคม 2564, จาก www.thai.tourismthailand.org

กฤตวิทย์ กฤตมโนโรถ และ สุภรณ์ ดิษฐพันธ์. (2562, มกราคม-มิถุนายน). การท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านอัตลักษณ์อาหารทั้ง 4 ภูมิภาค. วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. 20(2).

ทิพวัลย์ รามรัง และคณะ. (2562, กรกฎาคม - ธันวาคม). ศักยภาพอาหารท้องถิ่น ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นกรณีศึกษาจังหวัดตรัง เมืองคนช่างกิน", วารสารสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์. 47(2), หน้า 59-74.

สิริกานต์ ทองพูน และคณะ. (2562). *อัตลักษณ์ชุมชนเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนบ้านลานคา จังหวัดสุพรรณบุรี*. การประชุมมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติและนานาชาติครั้งที่ 11. มหาวิทยาลัยมหาดใหญ่.