

รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก

Model of Local Gastronomy Tourism in Eastern Seaboard Area

◆ ญาดา ชอบทำดี

นักศึกษาปริญญาเอก สาขาวิชาการจัดการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

Yada Chopthamdee

Ph.D. Students, Management, Faculty of Management Science, Silpakorn University,

E-mail: yada.ch@cpc.ac.th

◆ นรินทร์ สังข์รักษา

รองศาสตราจารย์ ดร. สาขาวิชาการจัดการชุมชน คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

Narin Sungrugsa

Associate Professor Ed.D., Community Management, Faculty of Management Science,

Silpakorn University, E-mail: narin_324349@yahoo.com

Abstract

Tourism and food is hardly separated from each other. Due to the behavior of most tourists when traveling, they want to taste the local food. Food is one of the main activities of tourists. The local gastronomy tourism represents a significant element of local gastronomy tourism. The purpose is to taste local food, learn about the history, culture, and culinary tips by the local food and beverage experts explain things and there may be practice or activity guide manual. The synthesis of local gastronomy tourism in the eastern seaboard area “ALLGAS MODEL” consists of six components: A-Attraction, L-Local Community, L-Lifestyle and Culture, G-Gastronomy, A-Activity and S-Social Technology. And co-composition 4 elements: potential of space, community participation, internal factors and external factors.

Keywords: Gastronomy Tourism, Local Gastronomy, Eastern Seaboard

บทคัดย่อ

การท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารเป็นสิ่งที่แทบจะแยกออกจากกันไม่ได้ เนื่องด้วยพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เมื่อมีการเดินทางท่องเที่ยวก็ต้องการที่จะลิ้มลองรสชาติของอาหารในท้องถิ่นนั้น อาหารจึงถือเป็นหนึ่งในกิจกรรมหลักของนักท่องเที่ยว รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นเป็นการแสดงให้เห็นถึงองค์ประกอบสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสัมผัสรสชาติอาหารพื้นถิ่น เรียนรู้ถึงประวัติ

ความเป็นมา วัฒนธรรม และเคล็ดลับการทำอาหารของสถานที่นั้นๆ โดยมีผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและเครื่องดื่มของแต่ละท้องถิ่นเป็นผู้อธิบายสิ่งต่างๆ และอาจจะมีคู่มือกิจกรรมหรือการลงมือปฏิบัติร่วมด้วย การสังเคราะห์รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกเฉียง ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 6 องค์ประกอบ ได้แก่ แหล่งท่องเที่ยว ชุมชนท้องถิ่น วิถีชีวิตและวัฒนธรรม อาหารการกิน กิจกรรม และเทคโนโลยีสังคม และองค์ประกอบร่วม 4 องค์ประกอบ ได้แก่ ศักยภาพของพื้นที่ การมีส่วนร่วมของชุมชน ปัจจัยภายใน และปัจจัยภายนอก

คำสำคัญ : การท่องเที่ยวเชิงอาหาร อาหารพื้นถิ่น ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกเฉียง

บทนำ

อาหารไทยถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของชาติ จากหลักฐานพบว่าอาหารไทยมีการพัฒนาตั้งแต่ในสมัยก่อนประวัติศาสตร์เรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน อาหารไทยมีความโดดเด่นทั้งในเรื่องของรสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนการตกแต่งที่งดงามเป็นเอกลักษณ์ (Nitiworakarn Saruda, 2014) ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมาอาหารได้กลายเป็นส่วนประกอบสำคัญที่ช่วยสนับสนุนการเรียนรู้เรื่องวัฒนธรรมและการใช้ชีวิตของผู้คนในแต่ละท้องถิ่น นอกจากนี้แล้วอาหารยังเป็นเหมือนจุดรวบรวมนระหว่างวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม และแนวโน้มการท่องเที่ยวใหม่ ๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับประเพณี วัฒนธรรม วิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี ความเป็นเอกลักษณ์ ประชากรศาสตร์ ความยั่งยืน และประสบการณ์ (TAT Review Magazine, 2017: 16) สำหรับประเทศไทยพื้นที่ทางชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกเฉียง ประกอบด้วย จังหวัดชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด จัดเป็นพื้นที่ที่มีแหล่งท่องเที่ยวและผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวที่โดดเด่นและมีศักยภาพที่แตกต่างกันในแต่ละจังหวัด ด้วยทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลายทั้งชายฝั่งทะเล หมู่เกาะ ป่าเขา แม่น้ำ พื้นที่ป่าชายเลน เอื้อต่อการประกอบอาชีพเกษตรกรรม ประมง และผลิตสินค้าแปรรูป เกิดเป็นวิถีชีวิตที่น่าสนใจ มีวิสัยทัศน์เป็นแหล่งท่องเที่ยวระดับสากล และกำหนดประเด็นยุทธศาสตร์การพัฒนาและเชื่อมโยงการท่องเที่ยวในกลุ่มจังหวัดอย่างยั่งยืน โดยมีเป้าประสงค์เพื่อเพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยว เพิ่มรายได้จากการท่องเที่ยวต่อคนต่อวัน และกระจายรายได้อย่างทั่วถึง (The Office Strategy Management, 2013)

ความหมายและความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

อาหารถูกมองว่ามีความสำคัญต่อการ “เป็นตัวแทนที่จะนำเสนอสังคมและรูปแบบการดำเนินชีวิตของคนในสังคมนั้น” (Hall, 2003) ซึ่งสะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่นทั้งอดีตและปัจจุบัน (Boniface, 2003) การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นประสบการณ์สำคัญที่สามารถสัมผัสได้ (Long, 2004) การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นการผสมผสานธรรมชาติ พื้นที่ วัฒนธรรม การบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก การเข้าถึง การเป็นเจ้าของที่ดี และเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ซึ่งรวมเป็นประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวได้จากที่แห่งนั้น โดยเฉพาะการสัมผัสได้ด้วยประสาทสัมผัสทั้งการลิ้มลองอาหาร การเรียนรู้กระบวนการประกอบอาหาร เป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว (Rand G.E. du & E. Heath, 2006) การนำเสนอขายการท่องเที่ยวในรูปแบบที่ทันสมัย จึงเร่งเร้าให้การเสริมสร้างความเข้มแข็งด้านการจัดการและเอกลักษณ์ของอาหารและผลิตภัณฑ์

อาหารพื้นเมืองที่ดีกว่าคู่แข่งมีความจำเป็นและสำคัญมากในฐานะปัจจัยดึงดูดนักท่องเที่ยว เพื่อให้แหล่งท่องเที่ยวของตนเข้าไปอยู่ในใจของนักท่องเที่ยวเมื่อนึกถึงการท่องเที่ยวและอาหาร (Pakdeeksorn Panuwat, 2012) สอดคล้องกับงานวิจัยของ Sonwai Sopark et al., (2012) ที่ได้สำรวจข้อมูลจากเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร ทั้งอาหารพื้นเมืองและอาหารท้องถิ่น เรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร เช่น อาหารและงานเทศกาล ประเพณี ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร ในด้านวัฒนธรรมด้านอาหาร อาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่น อาหารกับของฝากและการท่องเที่ยว อาหารกับประเพณีหรือเทศกาล พบว่า อาหารในพื้นที่จังหวัดต่างๆ จะมีความสอดคล้องกับวัตถุดิบในพื้นที่ทั้งอาหารกับภูมิปัญญา ส่วนใหญ่วิถีชีวิตของชาวบ้านจะเลือกแปรรูปอาหารตามวัตถุดิบดั้งเดิมในแต่ละพื้นที่ การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร จึงหมายรวมถึงประสบการณ์การท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งแหล่งท่องเที่ยวอาหารไม่ใช่เฉพาะร้านอาหาร ภัตตาคารราคาแพง เนื่องจากราคาไม่ใช่ตัวชี้วัดสำหรับคุณภาพ และงานวิจัยของ Hsieh and Chang (2006) ที่แสดงให้เห็นว่า กิจกรรมที่นักท่องเที่ยวชอบทำมากที่สุดเมื่อไปเที่ยวยังตลาดกลางคืน โดยเฉพาะอย่างยิ่งแหล่งท่องเที่ยวประเภทถนนคนเดิน (Tourist Night Market) คือการรับประทานอาหาร โดยให้เหตุผลว่านอกจากจะอิ่มอร่อยและมีราคาไม่แพงแล้ว นักท่องเที่ยวยังได้เรียนรู้วัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมของท้องถิ่น การรับประทานอาหารจึงถือเป็นกิจกรรมหรือประสบการณ์หลักที่นักท่องเที่ยวแสวงหาในการท่องเที่ยวตลาดกลางคืน

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) คือ การเดินทางของนักท่องเที่ยวที่เกิดจากแรงจูงใจที่จะไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหาร หรือเกี่ยวกับการผลิตอาหาร เทศกาลอาหาร ร้านอาหาร หรือแหล่งท่องเที่ยวเฉพาะเรื่องอาหาร โดยเป็นนักท่องเที่ยวที่แสวงหาประสบการณ์ด้านอาหารที่แท้จริง ซึ่งสะท้อนความมีเอกลักษณ์เรียบง่าย วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนท้องถิ่น สอดคล้องกับงานวิจัยของ Siripis Maltika (2016) ที่ได้ศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก ทำให้ได้อรรถความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่สามารถนำมาพัฒนาเป็นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้ และสรุปตารางปฏิทินอาหารตามเทศกาลและช่วงเวลาของการรับประทานอาหารชนิดต่างๆ ตามฤดูกาล พร้อมทั้งได้สรุปปราชญ์ผู้รู้และชำนาญในเรื่องอาหารและวัตถุดิบ และรวบรวมปราชญ์ผู้รู้ในส่วนของอาหารกับชาติพันธุ์ไว้ด้วย ปัจจุบันมีบริษัทท่องเที่ยวมากมายที่เน้นการผสมผสานระหว่างการท่องเที่ยวเชิงอาหารกับการท่องเที่ยวรูปแบบเดิม โดยเพิ่มกิจกรรมที่เน้นความเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่นเข้าไปในรายการท่องเที่ยว และสร้างความประทับใจให้นักท่องเที่ยวด้วยการเรียนรู้และสัมผัสกับวิถีชีวิตการกินอยู่ของผู้คนในชุมชนอย่างแท้จริง (DASTA, 2016) การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงมีอิทธิพลเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม สังคม สิ่งแวดล้อม และเศรษฐกิจ การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความสนใจจากกระแสนิยมที่เกิดขึ้นหลายประเด็น ได้แก่ 1) สังคมโลกได้ให้ความสนใจกับอาหารในเชิงวัฒนธรรมที่แตกต่าง 2) มีการเกิดของแหล่งรับประทานอาหารที่แปลกใหม่หลากหลาย 3) การส่งเสริมการตลาดที่ใช้เรื่องอาหารเป็นสิ่งดึงดูดเป็นแนวทางใหม่ที่

สามารถสร้างความนิยมแก่นักท่องเที่ยวได้ 4) อาหารเป็นการสร้างประสบการณ์มากกว่าการรับประทานอาหาร
อาหารในบ้าน ถือเป็นทางเลือกเปลี่ยนวัฒนธรรมแบบหนึ่งของนักท่องเที่ยว 5) อาหารทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึก
และสัมผัสแหล่งท่องเที่ยวในเชิงลึก หรือเรียกว่า Sense of Place (Hall, 2003)

รูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

รูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสรสชาติอาหารท้องถิ่น
เรียนรู้ถึงประวัติความเป็นมา วัฒนธรรม และเคล็ดลับการทำอาหารของสถานที่นั้น ๆ สำหรับประเทศไทยเพิ่ง
จะเริ่มให้ความสนใจการท่องเที่ยวเชิงอาหารเมื่อไม่กี่ปีมานี้ ตัวอย่างการท่องเที่ยวลักษณะนี้ก็คือ ทัวร์ชิม
อาหารในกรุงเทพฯ (Bangkok Food Tours) โดยบริษัท นวทรทัศน์ ฮอสพิทาลิตี้ จำกัด ซึ่งต้องการนำเสนอ
รูปแบบการท่องเที่ยวไทยที่แตกต่างจากบริษัททัวร์อื่น ๆ ทั่วไป และเพื่อทำให้ชาวต่างชาติได้รู้จักอาหารไทย
มากขึ้น (TAT Review Magazine, 2017) ซึ่งการท่องเที่ยวลักษณะนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ
Leejeerajumnean Arunsri et al., (2016) ที่ได้พัฒนาและทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อ
การเรียนรู้อาหารไทย โดยศึกษาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหาร ประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่
เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยจะต้องหาอัตลักษณ์และความโดดเด่นของแต่ละพื้นที่แล้วจึงจะนำมากำหนดเป็นจุด
สนใจทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีศักยภาพทางการตลาดและในเชิงพาณิชย์ โดยจะใช้แนวคิด
พื้นฐานของการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ การท่องเที่ยวโดยชุมชน และการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่าง
ยั่งยืน ในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ประเพณี และเทศกาลในท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการกินอยู่
ของชุมชน แล้วทดสอบศักยภาพของจุดสนใจทางการท่องเที่ยว และนำมาร้อยเรียงได้เป็นเส้นทางการ
ท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ ที่เรียกว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) หรือการท่องเที่ยวเพื่อการ
เรียนรู้อาหาร (Gastronomic Tourism)

จากข้อมูลดังกล่าวผู้วิจัยจะนำมาสังเคราะห์รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น โดยแสดงให้เห็น
ถึงองค์ประกอบสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น วัตถุประสงค์ ประวัติความเป็นมา วัฒนธรรม และ
เคล็ดลับการทำอาหารของสถานที่นั้น ๆ โดยมีมีคหุเทศก์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและเครื่องดื่มของแต่ละ
ท้องถิ่นเป็นผู้นำทัวร์อธิบายสิ่งต่าง ๆ และอาจมีคู่มือกิจกรรมหรือการลงมือปฏิบัติร่วมด้วย

สภาพการณ์ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก

ศักยภาพทางด้านเศรษฐกิจของกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกส่วนใหญ่ขึ้นอยู่กับภาคอุตสาหกรรม คือ
โรงงานอุตสาหกรรม การทำเหมืองแร่ และเหมืองหินเป็นหลัก ส่วนภาคการเกษตรมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวม
ของจังหวัดชลบุรีและจังหวัดระยองเป็นรองจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราดมาก แหล่งรายได้ของจังหวัด
ชลบุรีและจังหวัดระยองมาจากภาคอุตสาหกรรม ขณะที่แหล่งรายได้ของจังหวัดจันทบุรีมาจากภาคเกษตร
มากกว่าภาคอุตสาหกรรม ส่วนจังหวัดตราดรายได้จากภาคอุตสาหกรรมสูงกว่าภาคเกษตรเล็กน้อย จาก
ศักยภาพทางเศรษฐกิจดังกล่าวทำให้พื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกเป็นแหล่งผลิตอาหารหลักของประเทศไทย
รองจากภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย แม้ว่ามูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมภาคเกษตรชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกจะมีสัดส่วน

ไม่มากเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์มวลรวมภาคอุตสาหกรรม แต่เมื่อพิจารณาลงไปจากรายพื้นที่จะเห็นว่าภาคเกษตรยังคงมีบทบาทต่อการใช้ประโยชน์จากที่ดิน โครงสร้างทางเศรษฐกิจของพื้นที่ และในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

ศักยภาพของการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก มีทั้งด้านภูมิปัญญา/เทคโนโลยีท้องถิ่นของอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก มีการทำประมง การแปรรูปอาหารทะเล การทำกะปิ การทำน้ำปลา การทำน้ำตาลอ้อย การแปรรูปสมุนไพร การเพาะปลูก และการแปรรูปผลไม้ ส่วนอาหารพื้นถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์มีหลากหลายชนิดทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ เช่น ปลาตากแห้ง ลอน หมูชะมวง ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปู แกงไก่ใส่กล้วยพระ ข้าวหลาม ขนมมันนวล ขนมควยลิง ขนมบันดุก ขนมขวยต้ออ้อยทุเรียน เงาะ มังคุด กระจ่าง เป็นต้น นอกจากนี้พื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกยังมีการจัดกิจกรรมและงานเทศกาลเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นหมุนเวียนตลอดทั้งปี

ภาพรวมของการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก

อาหารการกินคือเรื่องราวใกล้ตัวที่ถือเป็นจุดเริ่มต้นของการเดินทางและเส้นทางการเรียนรู้สำหรับนักท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) เป็นการท่องเที่ยวทางเลือกที่กำลังเป็นที่นิยม แหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ได้นำอาหารพื้นถิ่นมาเป็นเครื่องมือดึงดูดนักท่องเที่ยว เพราะอาหารพื้นถิ่นสามารถบอกเล่าเรื่องราวการดำเนินชีวิต เอกลักษณ์ที่สืบทอดต่อกันมายาวนาน เช่น การเกษตร ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ วิถีชีวิต ขนบธรรมเนียม วัฒนธรรม เป็นต้น ซึ่งอาหารพื้นถิ่นแสดงถึงตัวตนที่แท้จริงของท้องถิ่น นอกจากนี้ยังเป็นสิ่งสำคัญในการนำเสนออัตลักษณ์และวัฒนธรรมของท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยว ช่วยดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวให้เกิดความประทับใจทั้งรสชาติและเรื่องราวของอาหาร การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก เป็นการท่องเที่ยวที่นำเสนอวิถีชีวิต วัฒนธรรม ประเพณี ของชุมชน เป็นสิ่งรอบตัวที่ชุมชนมีอยู่แล้ว นำมาบอกเล่าเรื่องราวให้นักท่องเที่ยวได้รับรู้ผ่านอาหารการกิน สามารถสร้างความน่าสนใจและดึงดูดนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจด้านอาหารให้เดินทางเข้ามาเรียนรู้และแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมใหม่ๆ ในแต่ละท้องถิ่น ก่อให้เกิดการกระจายรายได้เข้ามาสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตแก่คนในท้องถิ่นและเศรษฐกิจโดยรวม นอกจากนี้ยังเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ให้กับชุมชนผ่านวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

รูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก

การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการเดินทางเพื่อสัมผัสประสบการณ์ทางด้านอาหารในแต่ละพื้นที่ เพื่อความบันเทิงและสุนทราภรณ์ รวมถึงการเยี่ยมชมสถานที่ทำอาหาร เทศกาลอาหาร ตลาด งานแสดงและสาธิตการทำอาหาร หรือกิจกรรมการท่องเที่ยวต่าง ๆ ที่สัมพันธ์กับอาหาร โดยนักท่องเที่ยวในปัจจุบันมีความต้องการที่จะได้เรียนรู้และสัมผัสประสบการณ์ใหม่ ๆ ซึ่งอยู่บนรากฐานของเอกลักษณ์เฉพาะและวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่นที่ได้ไปเยือน อาหารเปรียบเสมือนจุดเชื่อมโยงระหว่างวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม และการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่เน้นการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์ในด้านวัฒนธรรม การถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของคนในแต่ละท้องถิ่นซึ่งมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันไป รูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

พื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก ไม่ว่าจะเป็นรายการอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร และกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ล้วนได้รับการส่งเสริมและกระตุ้นให้เกิดกิจกรรมทางการท่องเที่ยว ภายใต้เอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น มีการเชิญเชฟชั้นนำระดับประเทศมาสนับสนุนให้เกิดการผสมผสานและดัดแปลงรายการอาหารใหม่ ๆ ที่ใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่นโดยเฉพาะ เกิดกระจายรายได้ไปสู่ชุมชนโดยใช้การสร้างการรับรู้ผ่านสื่อสาธารณะต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายด้านการตลาดของประเทศไทย ที่เน้นประสบการณ์การท่องเที่ยวแบบท้องถิ่น

ปัจจัยสนับสนุนให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก

เนื่องจากอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกล้วนมีชื่อเสียงทั้งในเรื่องรสชาติ ความพิถีพิถันในการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ การตกแต่งอาหารให้มีความสวยงามและมีเอกลักษณ์ประจำถิ่นที่แตกต่างกันตามวัฒนธรรมและวัตถุดิบของแต่ละท้องถิ่น สะท้อนถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรม ของชุมชนต่าง ๆ ในท้องถิ่น ภายใต้แนวทางการพัฒนาตามนโยบายประเทศไทย 4.0 รวมถึงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ซึ่งมีเป้าหมายในการยกระดับศักยภาพการแข่งขันทางเศรษฐกิจของไทยผ่านการปรับโครงสร้างการผลิตภาคเกษตรแบบฟาร์มอัจฉริยะ (Smart Farming) โดยส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมไปกับการพัฒนากรรมวิธีการผลิตภาคเกษตร มุ่งเน้นประสบการณ์การสัมผัสบรรยากาศและวัฒนธรรมท้องถิ่น และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและอาหารเพื่อสุขภาพ

ความต้องการและความคาดหวังกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก

ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกให้เติบโตต่อไปได้อย่างยั่งยืน นั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรต้องมุ่งเน้นการขับเคลื่อนแบบบูรณาการร่วมกันทั้งระบบเพื่อให้การกำหนดแนวทางในการประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รวมถึงการปรุง การบริโภค และการเลือกใช้วัตถุดิบ ตลอดจนการพิจารณาหลักเกณฑ์และแนวทางการตรวจสอบรับรองร้านอาหารให้มีเกณฑ์มาตรฐานในด้านคุณภาพ รสชาติ ความสะอาด และประสิทธิภาพในการให้บริการที่เหมาะสมและเป็นไปในทิศทางเดียวกัน รวมทั้งส่งเสริมภาพลักษณ์ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกให้เป็นจุดหมายปลายทางยอดนิยมของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ผ่านการสื่อสารทางวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ความต้องการในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก เกิดขึ้นจากความต้องการที่แท้จริงของคนในชุมชน ที่ต้องการเผยแพร่เอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณี โดยอาศัยการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน และมีความต้องการที่จะนำอาหารพื้นถิ่นไปสู่ชาวต่างชาติ โดยมีมีคฤหบดีคหบดีและสัมผัสกับรสชาติของวัฒนธรรมอาหารแต่ละประเภท รวมถึงการบอกกล่าวถึงประวัติความเป็นมาของอาหารชนิดนั้น ๆ และสรรพคุณในอาหารแต่ละชนิด อาหารจึงกลายเป็นส่วนประกอบสำคัญที่ช่วยสนับสนุนการเรียนรู้เรื่องวัฒนธรรมและการใช้ชีวิตของผู้คนในแต่ละท้องถิ่น นอกจากนี้อาหารยังเป็นเหมือนจุดรวบรวมระหว่างวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและแนวโน้มการท่องเที่ยวใหม่ ๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับประเพณี วัฒนธรรม วิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี ความเป็นเอกลักษณ์ และประสบการณ์

ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก

ในปัจจุบันการพัฒนาการท่องเที่ยวมีความหลากหลายและซับซ้อนมากขึ้น เป็นเหมือนกระบวนการเชื่อมโยงและส่งเสริมสนับสนุนทรัพยากรท้องถิ่น จากการแข่งขันที่เพิ่มมากขึ้นรวมถึงปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม ทำให้อุตสาหกรรมท่องเที่ยวต้องมีการปรับตัวอยู่ตลอดเวลา นักท่องเที่ยวมีความต้องการที่จะได้สัมผัสประสบการณ์ใหม่ ๆ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นประสบการณ์ด้านเอกลักษณ์เฉพาะและวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่นที่ได้ไปเยือน ทำให้ท้องถิ่นต้องกระตุ้นหรือรื้อฟื้นอยู่ตลอดเวลา เนื่องจากการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีเพิ่มมากขึ้น พฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวเปลี่ยนแปลงไปตามกระแส ในขณะที่สื่อสังคมออนไลน์และเทคโนโลยีการสื่อสารสมัยใหม่ที่รวดเร็ว สามารถเข้าถึงได้ทุกที่ทุกเวลาได้เข้ามาสร้างกระแสให้เติบโตยิ่งขึ้น และถูกนำมาเป็นสื่อกลางในการสื่อสารผ่านเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารการกิน การที่ชุมชนจะนำเสนออาหารท้องถิ่นจึงต้องนำเสนอในพื้นฐานของความเป็นจริง เพื่อให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นเกิดความยั่งยืนต่อไป

การสังเคราะห์รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก

การสังเคราะห์รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก “ALLGAS MODEL” ประกอบด้วยองค์ประกอบ ดังนี้

1) **A-Attraction (แหล่งท่องเที่ยว)** แหล่งท่องเที่ยวพื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกมีศักยภาพและความพร้อมทั้งทางบกและทางทะเล การกำหนดมาตรฐานแหล่งท่องเที่ยว ทั้งการวางแผนงาน การจัดการพื้นที่ การจัดการสิ่งแวดล้อม การมีส่วนร่วมของท้องถิ่น การจัดการบุคลากรทางการท่องเที่ยว การจัดการด้านรายได้ ด้านการประชาสัมพันธ์ ด้านการสร้างความสัมพันธ์กับนักท่องเที่ยวและชุมชน จะช่วยให้แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นมีเอกลักษณ์ น่าเที่ยวชม สร้างความพึงพอใจให้กับนักท่องเที่ยว และเกิดความยั่งยืนในอนาคต

2) **L-Local Community (ชุมชนท้องถิ่น)** ชุมชนท้องถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกแต่ละชุมชนต่างก็มีจุดขายที่หลากหลายทั้งธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมประเพณี วิถีชีวิต รวมถึงอาหารการกิน คนในชุมชนทุกคนเป็นเจ้าของทรัพยากรท่องเที่ยวและมีส่วนได้ส่วนเสียจากการท่องเที่ยว ชุมชนท้องถิ่นจึงมีส่วนสำคัญที่สุดในการกำหนดกระบวนการ ทิศทาง และรูปแบบการท่องเที่ยวของตนเอง

3) **L-Lifestyle and Culture (วิถีชีวิตและวัฒนธรรม)** คนในพื้นที่ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำการเกษตรและการประมง ด้วยลักษณะทางกายภาพ ที่หลากหลาย ทั้งภูเขา แม่น้ำ ที่ราบลุ่มและชายฝั่งทะเล ส่งผลให้ภูมิภาคแถบนี้อุดมไปด้วยทรัพยากรป่าไม้ แร่ธาตุ ผลไม้ และสัตว์ทะเล รวมทั้งอาหารแปรรูปจากทะเล ทรัพยากรประมงและเครื่องเทศสมุนไพร ที่มีอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์ ส่งผลต่อวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น วิถีชีวิตของคนแต่ละชุมชนเป็นมรดกที่สืบทอดกันมา

4) **G-Gastronomy (อาหารการกิน)** ลักษณะอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกของไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะตามสภาพพื้นที่ที่เป็นชายฝั่งทะเลทำให้มีฝนตกชุก การทำการประมงและการเกษตรได้ผลผลิตดี วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ส่วนใหญ่จึงได้มาจากทะเล พืช ผัก สมุนไพรต่าง ๆ ส่วนใหญ่เป็นพืชพื้นบ้านหาได้ง่ายโดยเฉพาะที่ขึ้นตามไร่นา ถ้าเป็นพืชที่ขึ้นชายน้ำหรือในป่าขึ้นจะมีตามฤดูกาล นอกจากนี้ยังมีพืชยืนต้นชนิดต่าง ๆ เช่น ชะมวง เนียง หย่อง และผลไม้ทั้งเงาะ มังคุด ทุเรียน ระกำ และผลไม้อื่น ๆ ซึ่งเจริญเติบโตได้ดีและให้ผลผลิตเป็นจำนวนมาก เรื่องของอาหารกินจึงเป็นองค์ประกอบหลักของการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นเพราะเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของคนในท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี

5) **A-Activity (กิจกรรม)** อาหารพื้นถิ่นเป็นหนึ่งในส่วนประกอบที่สำคัญมากที่สุดในการสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านการเยี่ยมชมสถานที่หรือเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับอาหาร กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกมีหลากหลายกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้เลือกตามความสนใจ เช่น ชิมอาหาร เลือกซื้ออาหาร ชมแหล่งผลิตอาหาร เข้าร่วมเทศกาลอาหาร ชมการแข่งขันประกอบอาหาร ทดลองประกอบอาหาร เป็นต้น

6) **S-Social Technology (เทคโนโลยีสังคม)** เทคโนโลยีที่นำมาใช้เพื่อวัตถุประสงค์ทางสังคม การแพร่หลายของเทคโนโลยีสังคมที่เห็นชัดเจน คือ การเกิดขึ้นของเครือข่ายสังคม (Social Networks) หรือสื่อสังคม (Social Media) ที่ช่วยให้เกิดการติดต่อสื่อสารและเป็นแหล่งข้อมูลให้กับสังคมในวงกว้าง ปัจจุบันเทคโนโลยีสังคมถือเป็นตัวแปรสำคัญที่การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกนำมาใช้เพื่อติดต่อสื่อสาร ทำความเข้าใจ และสร้างประสบการณ์ในการซื้อของนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะการจัดทำเฟสบุ๊คแฟนเพจ (facebook fanpage) ซึ่งเป็นสื่อที่มีประสิทธิภาพ รับส่งข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว และสามารถติดต่อสื่อสารกับนักท่องเที่ยวได้ง่าย

จากการพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก “ALLGAS Model” มีองค์ประกอบรวมอีก 4 องค์ประกอบ ดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 ศักยภาพของพื้นที่ เป็นองค์ประกอบหรือบริบทแวดล้อมทั้งภายในและภายนอก ซึ่งสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันหรือเหนือกว่าพื้นที่อื่น ทำให้การดำเนินการของพื้นที่มีแนวโน้มที่จะบรรลุเป้าหมาย

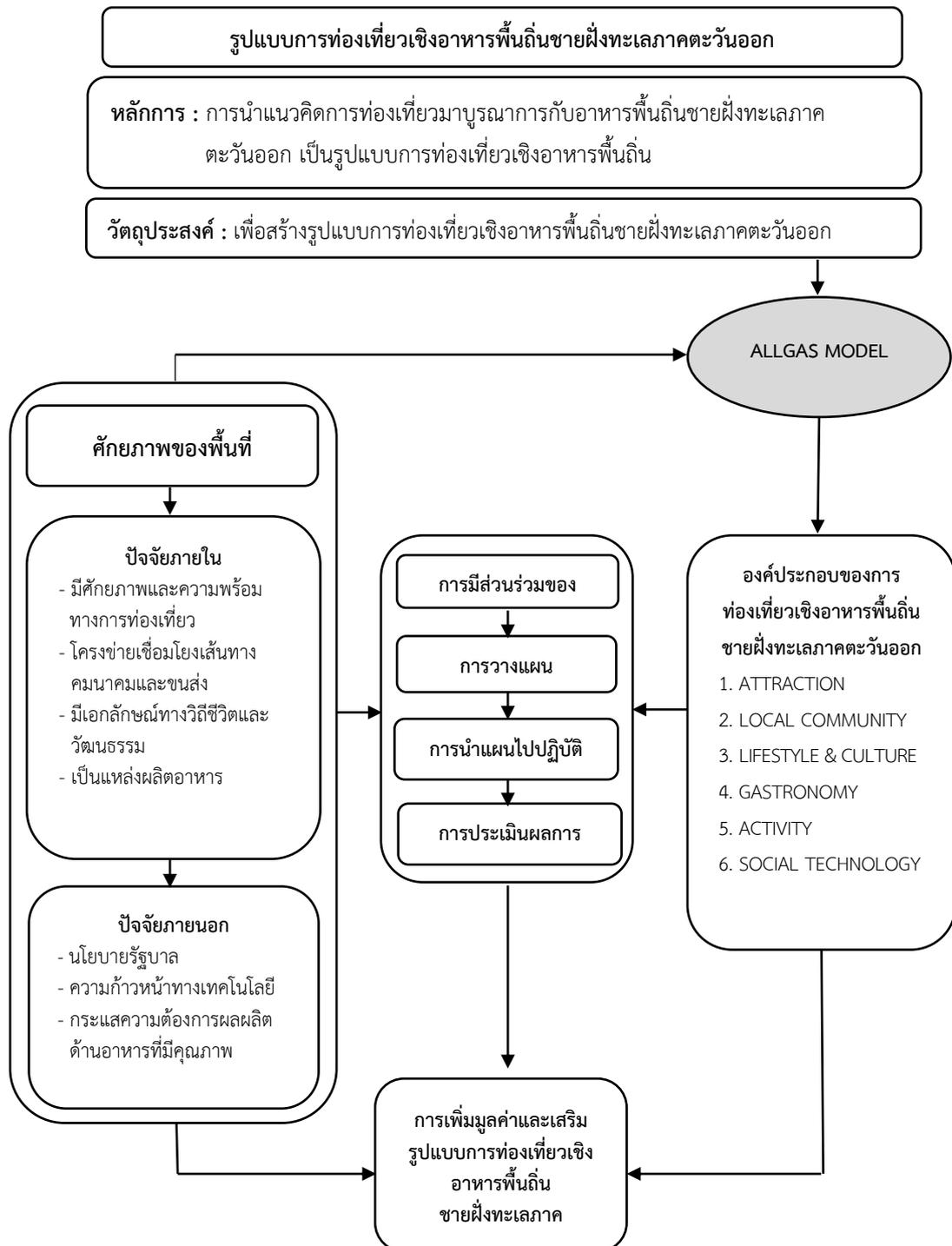
องค์ประกอบที่ 2 การมีส่วนร่วมของชุมชน เป็นความเห็นร่วมกันในเรื่องของความต้องการและทิศทางการเปลี่ยนแปลง เกิดเป็นความคิดริเริ่มในการวางแผน การนำไปปฏิบัติ และการประเมินผลการปฏิบัติร่วมกัน

องค์ประกอบที่ 3 ปัจจัยภายใน เป็นองค์ประกอบที่เอื้อให้เกิดผลสำเร็จ ได้แก่ ศักยภาพและความพร้อมทางการท่องเที่ยวทั้งทางบกและทางทะเล โครงข่ายเชื่อมโยงเส้นทางคมนาคมและขนส่งทางบก

ทางน้ำ ทางทะเล เอกลักษณ์ทางวิถีชีวิตและวัฒนธรรม แหล่งผลิตอาหารทะเลและผลผลิตทางการเกษตรที่มีคุณภาพ

องค์ประกอบที่ 4 ปัจจัยภายนอก เป็นองค์ประกอบที่สนับสนุนให้เกิดความสำเร็จ ได้แก่ นโยบายรัฐบาล ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี กระแสความต้องการผลผลิตด้านอาหารที่มีคุณภาพ

จากองค์ประกอบดังกล่าว แสดงเป็นแผนภูมิรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก ดังต่อไปนี้



เงื่อนไขการใช้ “ALLGAS Model” ที่ได้นี้เป็นเพียงแบบจำลอง ซึ่งต้องนำไปจัดทำเป็นแผน (Action Plan) การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก เพื่อให้ชุมชนมีส่วนร่วมและพัฒนาให้เกิดความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนทางเศรษฐกิจและสังคมต่อไป

บทสรุป

การสังเคราะห์รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก “ALLGAS MODEL” ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 6 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) A-Attraction (แหล่งท่องเที่ยว) 2) L-Local Community (ชุมชนท้องถิ่น) 3) L-Lifestyle and Culture (วิถีชีวิตและวัฒนธรรม) 4) G-Gastronomy (อาหารการกิน) 5) A-Activity (กิจกรรม) 6) S-Social Technology (เทคโนโลยีสังคม) และองค์ประกอบร่วม 4 องค์ประกอบ ได้แก่ ศักยภาพของพื้นที่ การมีส่วนร่วมของชุมชน ปัจจัยภายใน และปัจจัยภายนอก ซึ่งต้องนำไปจัดทำเป็นแผน (Action Plan) การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก เพื่อให้ชุมชนมีส่วนร่วมและพัฒนาให้เกิดความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนทางเศรษฐกิจและสังคมต่อไป

ข้อเสนอแนะสำหรับการศึกษาในอนาคต

1. ควรนำรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกไปวิจัยและพัฒนาภาคสนาม เพื่อให้ได้ผลการวิจัยที่เป็นรูปธรรม
2. ควรศึกษารูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกจากการระดมความคิดเห็นเชิงลึก เพื่อการขับเคลื่อนให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจ สังคม และชุมชนอย่างยั่งยืน
3. ควรศึกษารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นในภูมิภาคอื่นเปรียบเทียบ เนื่องจากแต่ละพื้นที่มีบริบทแตกต่างกัน เพื่อสามารถนำไปปรับใช้ให้เข้ากับสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์และสภาพการณ์ของแต่ละพื้นที่ได้อย่างเหมาะสม
4. รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก “ALLGAS Model” ที่ได้นี้เป็นเพียงแบบจำลองและศึกษาเฉพาะบริบทพื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก การนำไปใช้ต้องปรับให้เข้ากับบริบทของแต่ละพื้นที่และนำไปจัดทำเป็นแผนปฏิบัติการ (Action Plan) ต่อไป

References

- Boniface, P. (2003). *Tasting tourism: travelling for food and drink*. Aldershot: Ashgate.
- Designated Areas for Sustainable Tourism Administration (Public Organization). (2016). *Gastronomy Tourism*. Bangkok: Office of the Prime Minister.
- Hall, C. M. (2003). *Wine, food and tourism marketing*. The Haworth Hospitality Press: New York.
- Hsieh, A. & Chang, J. (2006). *Shopping and Tourist Night Markets in Taiwan*. *Tourism Management* 27, 3: 138–145.

- Leejeerajumnean, Arunsri et al., (2016). *Development of travelling routes for gastronomic tourism in western region of Thailand*. Bangkok: The Thailand research fund.
- Long, L.M. (2004). *Culinary Tourism*. Lexington, KY: The University Press of Kentucky.
- Nitiworakarn, Saruda. (2014). *Thai Food: Cultural Heritage of the Nation*. Academic Journal Phranakon Rajabhat University, 5(1), 171-179.
- Pakdeeaksorn, Panuwat. (2012). *Tourism Motivation Theory and Food Tourism*. Journal of Management Sciences, 29(2), 129-148.
- Rand, G.E. du and E. Heath. (2006). *Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing*. Current Issues in Tourism, 9(3), 206-234.
- Sonwai, Sopark et al., (2016). *The study of new Thai food as potential souvenir and their product development for gastronomic tourists*. Bangkok: The Thailand research fund.
- Siripis, Maltika et al., (2016). *Development of travelling routes for gastronomic tourism in western region of Thailand*. Bangkok: The Thailand research fund.
- TAT Review Magazine. (2017). *Foodie Experience*. Bangkok: Tourism Authority of Thailand.
- The Office Strategy Management. (2013). *Eastern Region Development Plans (2014-2017)*. Bangkok: Ministry of Interior.



Yada Chopthamdee, Doctoral Degree in Management,
Lecturer Faculty of Liberal Arts, Rajamangala University of Technology
Tawan-Ok : Chakrabongse Bhuvanarth Campus.



Associate Professor, Narin Sungrugsa, Ed.D, Head of Community
Management Program. Cert in Qualitative Research, Western Australia
University. He is Currently a Lecturer in the Faculty of Management
Science at Silpakorn University.