

ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชน
ในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร
A STUDY OF GASTRONOMY TOURISM'S POTENTIAL OF THE LOCAL FOOD
IDENTIFICATION OF COMMUNITIES IN THE WORLD CULTURE HERITAGE SITE
THE AREAS OF THE HISTORIC TOWN OF SUKHOTHAI AND ASSOCIATED
HISTORIC TOWNS

รพีพงศ์ อินตะสีบ^{1*} และ วรณวีร์ บุญคุ้ม²

Rapeepong Intasueb^{1*} and Wannawee Boonkum²

มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสนามจันทร์ เลขที่ 6 ถ.ราชมรรคาใน อ.เมือง จ.นครปฐม 73000 ประเทศไทย^{1,2}

Silpakorn University Sanam Chandra Palace Campus, 6 Rajamankha Nai Rd., Muang District,

Nakhon Pathom Province 73000 Thailand^{1,2}

*Corresponding author E-mail: Intasueb_R@su.ac.th

(Received: 31 Jul, 2023; Revised: 29 Nov, 2023; Accepted: 5 Dec, 2023)

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาศักยภาพชุมชนและอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 2) ศึกษาศักยภาพอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เก็บรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาบริบทพื้นที่และผู้ให้ข้อมูลหลักในพื้นที่ด้วยการสำรวจ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก แบบบันทึกการสังเกต แบบประเมินศักยภาพด้านอาหารพื้นถิ่น และการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมด้วย SWOT Analysis วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ร่วมกับการพรรณนาวิเคราะห์ ผลการวิจัยพบว่า 1) พื้นที่ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารมีศักยภาพสามารถพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ โดยควรให้ความสำคัญกับการให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารแก่ชุมชนเพิ่มมากขึ้น และควรมีการพัฒนาการคมนาคมด้วยระบบสาธารณะระหว่างเมืองมรดกโลกสุโขทัยและเมืองบริวารให้ทั่วถึงและเชื่อมโยงกัน ในด้านอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นพบว่า อาหารของชุมชนมีอัตลักษณ์ที่สำคัญ ซึ่งสามารถบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สามารถพบเห็นได้เฉพาะถิ่น มีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของคนในท้องถิ่น มีโอกาสใช้อาหารถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยว และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง 2) ศักยภาพอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีศักยภาพอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}$ = 3.91, S.D. = 0.26) ซึ่งแสดงให้เห็นว่า อาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่นของชุมชนสามารถพัฒนาให้เกิดประโยชน์และส่งเสริมศักยภาพในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้

คำสำคัญ: ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร, อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น, ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

¹ นักศึกษาลัทธิสุตรปรัชญาคุณูปกตติต สาขาวิชาการจัดการนันทนาการ การท่องเที่ยวและกีฬา คณะศึกษาศาสตร์

² รองศาสตราจารย์ ดร. สาขาวิชาการจัดการนันทนาการ การท่องเที่ยวและกีฬา คณะศึกษาศาสตร์

ABSTRACT

This participatory action research aimed to: 1) study the potential of communities in the World Cultural Heritage Sites, the areas of historic town of Sukhothai and associated historic Towns for the development of gastronomy tourism, and 2) examine the potential of local food in the World Cultural Heritage Sites, the areas of historic town of Sukhothai and associated Historic Towns. The data were collected from the context of the study area and key informants. An inquiry, in-depth interview, observation recording form and assessment of the potential of local food recipes, and SWOT Analysis were used. The data were analyzed by frequency, percentage, mean, standard deviation, and content analysis. The finding showed that 1) communities in the World Cultural Heritage Sites, the areas of historic town of Sukhothai and associated historic towns had the potential to develop gastronomic tourism. Emphasis should be on providing more knowledge and understanding about food tourism to the communities and public transportation between the World Heritage City of Sukhothai and its satellite cities as well as enhancing facilitation for incoming tourists. In light of local cuisine identity, the research communities showed the uniqueness of their ingredients available in the areas for cooking procedures which could be promoted tourism and local wisdom. 2) The study also revealed that the potentials of local food of communities in the World Cultural Heritage Sites, the areas of historic town of Sukhothai and associated historic towns is at a high level ($\bar{x}$ = 3.91, S.D. = 0.26), which showed that the local food identity of the communities can be developed to benefit and promote gastronomy tourism.

KEYWORDS: Gastronomy Tourism's Potential, The Local Food Identification, Communities the Areas of the Historic Town of Sukhothai and Associated Historic Towns



บทนำ

การท่องเที่ยวเป็นภาคเศรษฐกิจสำคัญที่มีการเติบโตอย่างรวดเร็วและต่อเนื่องแม้จะเผชิญปัญหาภาวะเศรษฐกิจของโลกถดถอยในช่วงสิ้นปีที่ผ่านมาแต่ยังช่วยสร้างงานและรายได้ไปสู่ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ส่งผลให้หลายประเทศให้ความสำคัญและเร่งพัฒนาให้ภาคการท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อนพัฒนาประเทศ (National Science and Technology Development Agency: NSTDA – Thailand, 2020, p. 2) การท่องเที่ยวถือเป็นอุตสาหกรรมหลักของประเทศไทยและมีการพัฒนายุทธศาสตร์การท่องเที่ยวสู่การเป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวจนประสบความสำเร็จตลอดระยะเวลาหลายปีที่ผ่านมา ทั้งนี้ได้มีการแบ่งรูปแบบการท่องเที่ยวตามองค์การการท่องเที่ยวโลก โดยแบ่งการท่องเที่ยวออกเป็น 3 รูปแบบหลัก คือ 1) การท่องเที่ยวในแหล่งธรรมชาติ 2) การท่องเที่ยวในแหล่งวัฒนธรรม 3) การท่องเที่ยวตามความสนใจ (Tourism Authority of Thailand, 2018; Thiang-nga & Luangwangpho, 2022, pp. 185–186) การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) เป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่มีความสนใจจากนักท่องเที่ยวในปัจจุบันที่มักค้นหาอาหารอร่อยและแปลกใหม่จากสถานที่ที่ได้เดินทางไปท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงมีการผสมผสานกับการท่องเที่ยวหลายรูปแบบ เช่น การท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ (Wangsai, 2018)

ประเทศไทยมีความหลากหลายของอาหาร โดยเฉพาะอาหารพื้นบ้านที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นซึ่งเกิดจากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ เป็นสิ่งที่บ่งบอกความเป็นไทยได้เป็นอย่างดีโดยถ่ายทอดออกมาผ่านอาหาร ทั้งนี้ อาหารในแต่ละท้องถิ่นนั้นจะมีรสชาติที่โดดเด่น มีความอร่อย มีคุณค่าทางโภชนาการ ทำให้อาหารไทยถูกกล่าวขานไปทั่วโลก (Suwannapha, Woowong, & Suphrametheesakul, 2018, pp. 1313 –1314) การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังมีศักยภาพด้านการดึงดูดรายได้เข้าสู่ประเทศได้อีกทางหนึ่ง สอดคล้องกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งได้รายงานไว้ว่า ธุรกิจร้านอาหารมีความเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวและพบว่าในปี พ.ศ. 2561 มูลค่าการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ มีการใช้จ่าย

ด้านอาหารและเครื่องดื่มเป็นลำดับที่ 3 รองจากค่าใช้จ่ายด้านที่พักและการคมนาคมขนส่ง โดยมีสาเหตุที่สำคัญคือ ความมีชื่อเสียงของอาหารไทย และการสนับสนุนอย่างเป็นรูปธรรมในด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวในเมืองหลักและเมืองรองทั้งภาครัฐและเอกชน (Department of Business Development, 2019) ดังนั้น การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวที่สามารถมอบประสบการณ์ใหม่แก่นักท่องเที่ยวและยังมีบทบาทในการกระตุ้นเศรษฐกิจของท้องถิ่นได้อีกด้วย

จังหวัดสุโขทัยและจังหวัดกำแพงเพชร เป็นที่ตั้งของแหล่งมรดกโลกทางวัฒนธรรม 1 ใน 3 แห่งของประเทศ ได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกภายใต้ชื่อเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร จากการประชุมคณะกรรมการมรดกโลกสมัยสามัญ ครั้งที่ 15 เมื่อปีพุทธศักราช 2534 ที่เมืองคาร์เทจ ประเทศตูนิเซีย โดยมีคุณสมบัติการเป็นมรดกโลกตรงตามหลักเกณฑ์ข้อที่ 1 และข้อที่ 3 ดังนี้ ข้อ (1) เป็นตัวแทนในการแสดงผลงานชิ้นเอกที่จัดทำขึ้นด้วยการสร้างสรรค์อันชาญฉลาดของมนุษย์ และข้อ (3) เป็นสิ่งที่ยืนยันถึงหลักฐานของวัฒนธรรมหรืออารยธรรมที่ปรากฏให้เห็นอยู่ในปัจจุบันหรือว่าที่สาบสูญไปแล้ว โดยพื้นที่ของอุทยานประวัติศาสตร์มีที่ตั้งได้แก่ อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ตั้งอยู่ที่ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมืองสุโขทัย จังหวัดสุโขทัย อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย ตั้งอยู่ที่อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร ตั้งอยู่ที่อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร (Thai World Heritage Information Centre, 2021) สำหรับแหล่งมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีที่ตั้งอยู่ในทั้งจังหวัดสุโขทัยและจังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งเป็นจังหวัดที่อยู่ในกลุ่มของการส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองรอง (Parliamentary Budget Office, 2022) จากการได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกภายใต้ชื่อเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร รวมถึงได้รับการส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง ทำให้กลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของประเทศไทย ส่งผลให้ในปี พ.ศ. 2562 มีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดสุโขทัย จำนวน 766,370 คน และจังหวัดกำแพงเพชร จำนวน 459,471 คน สามารถ

สร้างรายได้รวมกันมากกว่า 3,900 ล้านบาท (Office of Permanent Secretary, 2020)

จากภาพลักษณ์ในการเป็นแหล่งมรดกโลกทางวัฒนธรรม จึงทำให้รูปแบบการท่องเที่ยวทั้งในจังหวัดสุโขทัยและจังหวัดกำแพงเพชรเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งวัฒนธรรม ซึ่งอาจจะยังไม่มีหลากหลายอย่างที่ คัชพล จันเพชร (Janpetch, 2021, pp. 11–24) และ ปาจารย์ ผลประเสริฐ (Polprasert, 2009, p. 28) ได้แสดงทรรศนะที่สอดคล้องกันว่า การพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารควรมุ่งส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวที่โดดเด่นและมีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น รวมถึงชูเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ให้มีความแตกต่างและโดดเด่น ดังนั้น จึงมีความจำเป็นในการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เพื่อให้ทราบถึงความพร้อมด้านพื้นที่ อัตลักษณ์และศักยภาพอาหารพื้นถิ่นของชุมชน สำหรับการพัฒนาชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร ให้กิจกรรมการท่องเที่ยวในพื้นที่มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น ซึ่งจะสามารถเพิ่มความดึงดูดใจแก่นักท่องเที่ยว ในขณะที่เดียวกันยังสามารถนำอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นไปพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนได้ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ศึกษาศักยภาพชุมชนและอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
2. ศึกษาศักยภาพอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participation Action Research) ตามแนวทางของ Kemmis & McTaggart (1988) ประกอบด้วย

4 ขั้นตอน ได้แก่ ขั้นตอนที่ 1 การวางแผน ขั้นตอนที่ 2 การปฏิบัติ ขั้นตอนที่ 3 การสังเกต และขั้นตอนที่ 4 การสะท้อนผล เพื่อให้สามารถตอบวัตถุประสงค์ของการศึกษาได้ครบถ้วน มุ่งเน้นในการศึกษาพื้นที่เลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ในชุมชนกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้แก่ ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองฮ่อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งมีเกณฑ์ในการคัดเลือกพื้นที่สำหรับการวิจัย ได้แก่ เป็นชุมชนในเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารที่เดินทางได้สะดวก สามารถเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวหลักได้และมีความโดดเด่นด้านอาหารพื้นถิ่น และชุมชนยังได้รับการส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่องจากภาครัฐและพัฒนาระดับชุมชนให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ยั่งยืน โดยมีการกำหนดแนวทางและขั้นตอนการดำเนินการวิจัย ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การวางแผน ผู้วิจัยดำเนินการตามขั้นตอนการวิจัยเพื่อตอบวัตถุประสงค์การวิจัยในข้อที่ 1 เพื่อศึกษาศักยภาพชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยเป็นการค้นหาอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและให้ทราบถึงด้านจุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรค และโอกาส ในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ประชากร

การวิจัยนี้มีพื้นที่ในการเก็บข้อมูล 2 จังหวัด 3 ชุมชน ในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้แก่ ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองฮ่อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ทั้งนี้ ประชากรในการวิจัยแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ 1) ประชาชนที่อาศัยอยู่ในชุมชนที่กำหนด และ 2) นักวิชาการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งภาครัฐภาคเอกชนที่อยู่ในพื้นที่แต่ละจังหวัด

กลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยกำหนดกลุ่มตัวอย่างด้วยการสุ่มตัวอย่างเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) รวมจำนวนทั้งสิ้น 33 คน ประกอบด้วย ตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การ

มหาชน) สำนักงานพื้นที่พิเศษ 4 จำนวน 1 คน ตัวแทนผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว จำนวน 2 คน และตัวแทนชุมชน ได้แก่ ผู้นำชุมชน ปราชญ์ชุมชนด้านอาหารและวัฒนธรรม ชุมชนละ 10 คน รวมเป็นจำนวน 30 คน

ผู้วิจัยกำหนดจำนวนกลุ่มตัวอย่างโดยพิจารณาตามความเหมาะสมที่จะได้รับข้อมูลอย่างเพียงพอที่จะตอบปัญหาการวิจัยได้อย่างครบถ้วนและชัดเจน ผู้วิจัยสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง โดยมีเกณฑ์การเลือกผู้ให้สัมภาษณ์ที่มีอายุไม่น้อยกว่า 30 ปี มีความเชี่ยวชาญด้านอาหารด้านวัฒนธรรม การท่องเที่ยวหรือมีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า 3 ปี อาศัยหรือทำงานอยู่ในพื้นที่วิจัยไม่น้อยกว่า 1 ปี สามารถพูดและสื่อสารด้วยภาษาไทยได้ และมีความสมัครใจเข้าร่วมการวิจัย

เครื่องมือการวิจัย

แบบสัมภาษณ์เชิงลึกองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น (In-depth Interview) เพื่อให้ทราบถึงข้อมูลเกี่ยวกับอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น 2) แบบสำรวจ (Survey Guidelines) เพื่อทราบถึงสภาพของพื้นที่ ทรัพยากรทางการท่องเที่ยว และสิ่งอำนวยความสะดวกในแหล่งท่องเที่ยว และ 3) แบบบันทึกการสังเกต (Observation Recording Form) เพื่อให้ทราบถึงพฤติกรรม ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นในระหว่างที่ทำการสังเกต

การสร้างและหาคุณภาพเครื่องมือ

การสร้างเครื่องมือวิจัยในการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ผู้วิจัยเตรียมข้อมูลด้วยการศึกษาเอกสาร บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องบริบทของชุมชนสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อนำข้อมูลมาเป็นแนวทางในการสร้างเครื่องมือการวิจัยให้มีประสิทธิภาพในการสำรวจบริบทชุมชนและศักยภาพอาหารพื้นถิ่นโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน การหาคุณภาพเครื่องมือวิจัยมีขั้นตอน ดังนี้

1. แบบสัมภาษณ์เชิงลึกองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น สร้างข้อคำถามโดยอ้างอิงจากการทบทวนเอกสาร บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารของแต่ละชุมชน

2. แบบสำรวจ กำหนดข้อมูลการสำรวจโดยอ้างอิงจากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องและข้อมูลบริบทชุมชน

3. แบบบันทึกการสังเกต กำหนดเป้าหมายการสังเกตจากวัตถุประสงค์และขอบเขตของการวิจัย

4. ตรวจสอบความถูกต้องของแบบสัมภาษณ์เชิงลึกองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น แบบสำรวจ และแบบบันทึกการสังเกต โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและด้านการท่องเที่ยว จำนวน 3 คน จากนั้นตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) แล้วนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) พบว่า ทุกข้อมีค่ามากกว่า 0.50 ซึ่งแสดงว่าเครื่องมือในการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารมีความเหมาะสม

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล (ระหว่างวันที่ 1 พฤษภาคม – 31 มิถุนายน พ.ศ. 2566) ในพื้นที่ 3 ชุมชน เกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น จุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรค และโอกาส ในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้วยแบบสัมภาษณ์เชิงลึกองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น จากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นตัวแทนชุมชนชุมชนละ 7 คน รวมทั้งสิ้น 21 คน และแบบสำรวจจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นเจ้าหน้าที่ภาครัฐ 1 คน ผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว จำนวน 2 คน และตัวแทนชุมชน ชุมชนละ 3 คน รวมทั้งสิ้น 12 คน ใช้แบบบันทึกการสังเกตเป็นเครื่องมือที่ใช้เก็บรวบรวมข้อมูลที่ได้จากการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Lincoln & Guba, 1985; Phothisit, 2019, pp. 228–231) ในที่นี้ผู้วิจัยได้นำตัวเองเข้าไปในพื้นที่วิจัยดังกล่าวเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูล โดย

1. เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสำรวจพื้นที่ร่วมกับการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างตามวันเวลาที่กำหนด (ระหว่างวันที่ 1 พฤษภาคม – 31 มิถุนายน พ.ศ. 2566)

2. ใช้การจัดบันทึกลงในแบบบันทึกการสังเกตการบันทึกภาพและเสียง ระหว่างการเก็บรวบรวมข้อมูลในพื้นที่ทั้ง 3 ชุมชน

3. นำข้อมูลที่ได้ไปวิเคราะห์เนื้อหาพร้อมกับการวิเคราะห์ SWOT Analysis เพื่อทราบถึงอาหาร

อัตลักษณ์พื้นถิ่นของชุมชน รวมถึง จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

4. นำข้อมูลที่รวบรวมได้เสนอแก่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ด้านการท่องเที่ยวในพื้นที่

การวิเคราะห์ข้อมูล

สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลแบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) แบบสำรวจ (Survey Guideline) และแบบ บันทึกการสังเกต (Observation Recording Form) มาวิเคราะห์ เนื้อหา ร่วมกับการวิเคราะห์ SWOT Analysis เพื่อทราบถึง อาหาร อัตลักษณ์พื้นถิ่นของชุมชน รวมถึง จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากนั้น นำข้อมูลที่ได้มาตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data Triangulation) (Chantavanich, 2014) โดยพิจารณาแหล่งที่มา ของข้อมูล คือ 1) ด้านบุคคลซึ่งเมื่อบุคคลผู้ให้ ข้อมูลเปลี่ยน ไปข้อมูลจะเหมือนเดิมหรือไม่ และ 2) ตรวจสอบด้านวิธี เก็บรวบรวมข้อมูล โดยวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลที่แตกต่างกัน ในเรื่องเดียวกันข้อมูลจะเปลี่ยน จากเดิมหรือไม่ รวมทั้ง การตรวจสอบข้อมูลจริงเชิงประจักษ์

ขั้นตอนที่ 2 ขั้นตอนปฏิบัติการ ผู้วิจัยดำเนินการตามขั้นตอนการวิจัยเพื่อตอบวัตถุประสงค์การวิจัย ในข้อที่ 2 เพื่อศึกษาศักยภาพอาหารพื้นถิ่นของชุมชน ในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์ สุโขทัยและเมืองบริวาร เป็นการร่วมกันการประเมินโดยใช้แบบประเมินศักยภาพอาหารพื้นถิ่น โดยผู้ที่มีส่วน เกี่ยวข้องด้านการท่องเที่ยวในพื้นที่ เพื่อการพัฒนากิจกรรม ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งผู้วิจัยได้นำเสนอ ตำรับอาหารพื้นถิ่นที่มีเอกลักษณ์และชุมชนได้ทดลอง ทำอาหารพื้นถิ่นนําร่องเพื่อประกอบการประเมิน

ประชากร

การวิจัยนี้มีพื้นที่ในการเก็บข้อมูล 2 จังหวัด 3 ชุมชน ในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้แก่ ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชน หนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชน นครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ทั้งนี้ประชากร ในการวิจัยแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ 1) ประชาชนที่อาศัยอยู่ใน ชุมชนที่กำหนด และ 2) นักวิชาการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ทั้งภาครัฐภาคเอกชนที่อยู่ในพื้นที่แต่ละจังหวัด

กลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยกำหนดกลุ่มตัวอย่างด้วยการสุ่มตัวอย่าง เลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) รวมจำนวนทั้งสิ้น 21 คน ประกอบด้วย นักวิชาการด้านอาหารพื้นที่ละ 2 คน รวม 6 คน ตัวแทนผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวพื้นที่ละ 2 คน รวม 6 คน ตัวแทนวัฒนธรรมจังหวัด พื้นที่ละ 2 คน รวม 6 คน และตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษ เพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การมหาชน) ซึ่งรับผิดชอบ พื้นที่จังหวัดสุโขทัยและจังหวัดกำแพงเพชร พื้นที่ละ 1 คน รวม 3 คน

ผู้วิจัยกำหนดจำนวนกลุ่มตัวอย่างโดยพิจารณา ตามความเหมาะสมที่จะได้รับข้อมูลอย่างเพียงพอที่จะตอบ ปัญหาการวิจัยได้อย่างครบถ้วนและชัดเจน ผู้วิจัยสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่าง โดยมีเกณฑ์ในการเลือกผู้ให้สัมภาษณ์ มีอายุไม่น้อยกว่า 30 ปี มีความเชี่ยวชาญด้านอาหาร ด้านวัฒนธรรม การท่องเที่ยวหรือมีประสบการณ์ทำงาน ที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า 3 ปี อาศัยหรือทำงานอยู่ใน พื้นที่วิจัยไม่น้อยกว่า 1 ปี สามารถพูดและสื่อสารด้วย ภาษาไทยได้ และมีความสมัครใจเข้าร่วมการวิจัย

เครื่องมือการวิจัย

1. การจัดเวทีเสวนาเพื่อนำเสนอข้อมูล อัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นที่ได้จากการวิเคราะห์เนื้อหาจาก แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) แบบสำรวจ (Survey Guideline) แบบบันทึกการสังเกต (Observation Recording Form) และข้อมูลการศึกษาศักยภาพชุมชน ซึ่งประกอบด้วย จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารจากการวิเคราะห์ สภาพแวดล้อมด้วยวิธี SWOT Analysis

2. การทดลองประกอบอาหารพื้นถิ่นนําร่อง โดยกลุ่มตัวแทนชุมชนที่ได้รับการคัดเลือกและให้ความ ร่วมมือกับโครงการวิจัย

3. แบบประเมินศักยภาพอาหารพื้นถิ่น เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาสู่กิจกรรม การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้องโดยใช้เกณฑ์ใน การพิจารณา 6 ด้าน คือ 1) ด้านเอกลักษณ์ของท้องถิ่น 2) ด้านความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่น 3) การ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น 4) การแสดงถึงวัฒนธรรมการกิน

ของอาหารท้องถิ่น และ 5) โอกาสในการใช้ และ 6) แสดงถึง ภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งกำหนดให้เป็นแบบมาตราส่วน ประเมินค่า (Rating Scales) แบ่งออกเป็น 2 ตอน คือ ตอนที่ 1 การระบุศักยภาพอาหารพื้นถิ่น ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะ

การสร้างและหาคุณภาพเครื่องมือ

การสร้างเครื่องมือวิจัยในการศึกษาศักยภาพ การท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมือง ประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ผู้วิจัยเตรียมข้อมูล ด้วยการศึกษาค้นคว้า บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เกี่ยวกับบริบทของชุมชนสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยว เชิงอาหาร เพื่อนำข้อมูลมาเป็นแนวทางในการสร้างเครื่องมือ การวิจัยให้มีประสิทธิภาพในการสำรวจบริบทชุมชน และศักยภาพอาหารพื้นถิ่นโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน โดยการหาคุณภาพเครื่องมือวิจัยมีขั้นตอน ดังนี้

1. แบบประเมินศักยภาพอาหารพื้นถิ่นสร้าง ข้อคำถามโดยอ้างอิงจากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง และข้อมูลบริบทชุมชน
2. ตรวจสอบความถูกต้องของแบบสอบถาม โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและด้านการท่องเที่ยว จำนวน 3 คน จากนั้นตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) แล้วนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) พบว่า ทุกข้อมีค่ามากกว่า 0.50 ซึ่งแสดงว่าเครื่องมือการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารมีความเหมาะสม

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. การเก็บรวบรวมข้อมูล (ระหว่างวันที่ 1 – 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2566) โดยการจัดเวทีเสวนานำเสนอ ข้อมูลอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนและศักยภาพ ชุมชนที่ได้จากการวิเคราะห์ SWOT Analysis เพื่อทราบถึง จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ของชุมชน ในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
2. การทดลองประกอบอาหารพื้นถิ่นนักร้อง (ระหว่างวันที่ 1 – 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2566) โดย กลุ่มตัวแทนชุมชนที่ได้รับการคัดเลือกและให้ความร่วมมือ กับโครงการวิจัย ผู้วิจัยจัดดำเนินการด้วยตนเอง โดยให้

ชุมชนเป็นผู้เลือกสถานที่ที่เหมาะสม ได้แก่ ชุมชนเมืองเก่า ดำเนินการ ณ ชมรมส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน เมืองเก่าสุโขทัย อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ ดำเนินการ ณ ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตไทครั้ง อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม ดำเนินการ ณ ห้องประชุม ห้องสมุดประชาชน “เฉลิมราชกุมารี” อำเภอเมือง กำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งระหว่างการดำเนินการ ทดลองประกอบอาหารพื้นถิ่นจะทำการบันทึกข้อมูล บันทึกภาพและเสียง และเมื่อเสร็จสิ้นการวิจัย ผู้วิจัยจะ ลงทาลายภาพถ่ายและวิดีโอที่ได้บันทึกไว้ตามข้อตกลงไว้

3. เก็บข้อมูลด้วยแบบประเมินศักยภาพอาหารพื้นถิ่น (ระหว่างวันที่ 1 – 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2566) จากกลุ่มตัวอย่างที่ได้จากการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงเลือก (Purposive Sampling) รวมจำนวนทั้งสิ้น 7 คน ประกอบด้วย นักวิชาการด้านอาหาร จำนวน 2 คน ตัวแทนผู้ประกอบการ ด้านการท่องเที่ยว จำนวน 2 คน ตัวแทนวัฒนธรรมจังหวัด 2 คน และตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษ เพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การมหาชน) ซึ่งรับผิดชอบ พื้นที่จังหวัดสุโขทัยและจังหวัดกำแพงเพชร จำนวน 1 คน
4. นำข้อมูลที่รวบรวมได้มาวิเคราะห์ศักยภาพ ดำรับอาหารพื้นถิ่นและนำเสนอแก่ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ด้านการท่องเที่ยวในพื้นที่

การวิเคราะห์ข้อมูล

สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากแบบประเมิน ศักยภาพดำรงอาหารพื้นถิ่น นำมาวิเคราะห์ศักยภาพ ด้วย ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ในการหา ค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ใช้ค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา ครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) (Cronbach, 1970) ร่วมกับการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนาเนื้อหา

ขั้นตอนที่ 3 การสังเกต ผู้ร่วมวิจัยสังเกตขณะ มีการปฏิบัติกิจกรรมของกลุ่มตัวอย่างในพื้นที่วิจัยตามที่ กำหนดไว้เพื่อบันทึกผลที่เกิดขึ้นในแบบบันทึกการสังเกต เพื่อนำผลการบันทึกข้อมูลไปวิเคราะห์เนื้อหาแล้วนำเสนอ ข้อมูลศักยภาพของชุมชนในการพัฒนาการจัดการท่องเที่ยว เชิงอาหาร อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและศักยภาพของ อาหารพื้นถิ่น เพื่อนำไปสู่การพัฒนานักกิจกรรมการท่องเที่ยว เชิงอาหารที่เกี่ยวข้อง

ขั้นตอนที่ 4 การสะท้อนผล เป็นการสะท้อนผลการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เสนอต่อที่ประชุมโดยเปิดโอกาสให้ชุมชนร่วมแสดงความคิดเห็นและให้ข้อเสนอแนะต่าง ๆ เกี่ยวกับผลการวิจัย เพื่อให้การวิจัยได้เกิดประโยชน์ต่อผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องและผู้ที่สนใจทั่วไป

ผลการวิจัย

1. ศักยภาพชุมชนและอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากการวิเคราะห์ข้อมูลของตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การมหาชน) สำนักงานพื้นที่พิเศษ 4 ผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว ผู้นำชุมชน ประชาชนด้านอาหารและวัฒนธรรมในพื้นที่วิจัย ทำให้ทราบถึงภาพรวมของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ดังต่อไปนี้

ภาพรวมจุดแข็งของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

1) อาหารพื้นถิ่นมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารทั่วไป มีรสชาดที่ดั้งเดิม มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบสำคัญ สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น และสามารถลิ้มลองได้เฉพาะพื้นที่

2) มีวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน

3) ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารสามารถเดินทางได้สะดวก

4) ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีที่ตั้งใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ

5) ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารมีบริการที่พักรูปแบบโฮมสเตย์บริการสำหรับนักท่องเที่ยวและเหมาะสมต่อการส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น

ภาพรวมจุดอ่อนของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

1) ยังไม่มีการจัดการองค์ความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

2) ชุมชนยังขาดความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

3) การรวมกลุ่มของเครือข่ายโฮมสเตย์ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารยังไม่เข้มแข็ง

4) ยังไม่มีรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่แน่นอน

5) ขาดการบูรณาการการทำงานร่วมกันของทุกภาคส่วนเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างเป็นระบบ

6) งบประมาณในการสนับสนุนการจัดการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารยังไม่เพียงพอ

ภาพรวมโอกาสของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

1) มีแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนมรดกโลกสุโขทัย - ศรีสัชนาลัย - กำแพงเพชร ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566-2570) เพื่อพัฒนาระดับแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ให้เข้าสู่ 100 แหล่งท่องเที่ยวยั่งยืนโลก พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชนตามเกณฑ์ CBT Thailand เพิ่มขึ้น 15 ชุมชน สร้างรายได้เพิ่มขึ้นจากการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรม และยกระดับเมืองและชุมชนที่มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรมให้มีเพิ่มขึ้น ประกอบด้วย โครงการ จำนวน 50 โครงการ งบประมาณ รวม 712,000,000 บาท

2) องค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือ ยูเนสโก (UNESCO) ประกาศให้จังหวัดสุโขทัยเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ (Creative Cities Network) ประจำปี พ.ศ. 2562 สาขาหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน (Crafts and Folk Art) โดยเป็น 1 ใน 66 เมืองจากทั่วโลก ซึ่งจะส่งผลให้จังหวัดสุโขทัยเป็นที่รู้จักมากขึ้น เป็นการยกระดับจังหวัดสุโขทัยให้มีชื่อเสียงระดับโลก สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวจากต่างประเทศให้เดินทางมาเยือนเพิ่มขึ้น

ภาพรวมอุปสรรคของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

1) การคมนาคมด้วยระบบสาธารณะระหว่างเมืองมรดกโลกสุโขทัยและเมืองบริวารยังไม่ทั่วถึงและเชื่อมโยงกัน

2) ขาดการเชื่อมโยงด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมกัน

3) การประชาสัมพันธ์ด้านอาหารพื้นถิ่นของกลุ่มเมืองมรดกโลกสุโขทัยและเมืองบริวารยังไม่ทั่วถึง

4) การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศโลกส่งผลต่อความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น โดยทำให้วัตถุดิบท้องถิ่นที่นำมาประกอบอาหารตามฤดูกาลบางชนิดหาได้ยากขึ้น

จากการใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) และแบบบันทึกการสังเกต (Observation Recording Form) เพื่อทราบถึง อาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พบว่า ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ตั้งอยู่ในภาคเหนือตอนล่างของประเทศไทย ซึ่งมีความหลากหลายด้านอาหารพื้นถิ่นโดยมีความเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่น อันเกิดจากความสามารถของคนในชุมชนที่มีการปรับตัวและดัดแปลงธรรมชาติแวดล้อมรอบตัว รวมถึงการผสมผสานของวัฒนธรรมที่หลากหลาย จนเกิดการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนกลายเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น โดยอาหารพื้นถิ่นของแต่ละชุมชนจะมีอัตลักษณ์เฉพาะ ได้แก่

อาหารพื้นถิ่นชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย มีอัตลักษณ์ที่ใช้วัตถุดิบภายในท้องถิ่น เลือกใช้วัตถุดิบที่มีตามฤดูกาล มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์โดยมีรสค่อนข้างเผ็ดร้อน อาหารบางชนิดมีเฉพาะในพื้นที่เท่านั้น ซึ่งควรค่าแก่การอนุรักษ์เป็นอย่างยิ่ง (Mueng Kao Community-01, personal communication, May 5, 2023) และจากการรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างตามที่กำหนด ทำให้ทราบถึง อาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่นของชุมชน มีจำนวน 20 ตำรับ ประกอบด้วย

อาหารคาว 16 ตำรับ ได้แก่ แกงไข่น้ำ ยำใบมะกอก ยำหัวปลี ยำมะม่วง ยำหอยวัก แกงสะเออะปู ปลาเห็ด คั่วผักหวานเปราะ พระรามเดินดง ต้มยำ ต้มบวมน ปลาทอดเกลือบ หมูพวง แกงเห็ดคั่วเห็ดปลาอย่าง แกงหน่อไม้ดอง และอาหารหวาน จำนวน 4 ตำรับ ได้แก่ ขนมมวงคลี่ถ้วย สังขยาควายลุย ขนมไส้ละมุด และขนมแตงก่า

อาหารพื้นถิ่นชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย มีอัตลักษณ์อาหารที่เป็นอาหารผสมผสานวัฒนธรรมไทครั้ง โดยมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบภายในท้องถิ่น มีสรรพคุณเพื่อสุขภาพ เป็นอาหารปลอดภัย นิยมประกอบอาหารตามฤดูกาล (Nong O Community-03, personal communication, May 19, 2023) และจากการรวบรวมข้อมูลการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างตามที่กำหนด ทำให้ทราบถึงอาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่นของชุมชน มีจำนวน 12 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 9 ตำรับ ได้แก่ ลาบ ผำ เห็ดทอด แกงหอยวักใส่ถั่วเขียว น้ำพริกกะปิ แกงหน่อไม้ แกงป่าขามหมู ไข่ไก่ แกงหอยวักไก่ ต้มบักโดน และอาหารหวาน 3 ตำรับ ได้แก่ บวดเผือก หัวหงอกดอกตัด และอีแปะแตกกล้วย

อาหารพื้นถิ่นชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร มีอัตลักษณ์อาหารที่เป็นอาหารผสมผสานหลากหลายวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องเนื่องกับการอพยพย้ายถิ่น การติดต่อค้าขายของผู้คนนับตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน ทั้งชาวล้านนา เมียนมาร์ และชาวลาวอีสาน ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหาร ดังนั้นอาหารชุมชนนครชุมจึงมีความโดดเด่น เฉพาะตัว รวมถึงชุมชนยังใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารภายในท้องถิ่น ที่มีความปลอดภัยและส่งผลดีต่อสุขภาพด้วย (Nakornchum Community-01, Personal Communication, May 14, 2023) และจากการรวบรวมข้อมูลการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างตามที่กำหนด ทำให้ทราบถึง อาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่นของชุมชน มีจำนวน 26 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 18 ตำรับ ได้แก่ แกงฮังเล ใส่กระท้อน ยำหัวปลี ต้มกะทิปลาเกลือบ ยำมะม่วง ต้มกะทิสายบัว ผัดไทกระทงทอง แกงพญู แกงซี่เหล็ก น้ำพริกนครชุม ผัดไทนครชุม แกงเขียวหวานกล้วยไข่ บะหมี่ซากงราว ปลาเนื้ออ่อนทอด หมูผัดเต้าเจี้ยว หมูแดดเดียว แกงส้มมะรุม แกงเห็ดเผาะปลาอย่าง

แกงผักหวาน อาหารหวาน 8 ตำรับ ได้แก่ ขนมผักห่อ กระจ่างสารท บวดซีกกล้วยไข่ สี่ถ้วยนครชุม ขนมแดกงา ขนมดอกดิน ข้าวตอกอัดโบราณ และเมี่ยงมะพร้าวคั่ว

2. การศึกษาศักยภาพอาหารพื้นถิ่นของชุมชน ในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์ สุโขทัยและเมืองบริวาร ด้วยการใช้แบบประเมินศักยภาพ ตำรับอาหารพื้นถิ่น จากการประเมินของนักวิชาการ

ด้านอาหาร ตัวแทนผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว ตัวแทนวัฒนธรรมจังหวัด และตัวแทนองค์การบริหาร การพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การ มหาชน) สำนักงานพื้นที่พิเศษ 4 ทำให้ทราบถึงศักยภาพ อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 1 สรุประดับศักยภาพอาหารพื้นถิ่นชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย

ชื่ออาหาร	องค์ประกอบศักยภาพอาหารพื้นถิ่น						$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
	บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น			
ขนมมงคลสี่ถ้วย	5.00	4.70	5.00	4.40	4.30	4.70	4.68	0.25	มากที่สุด
ยำหัวปลี	4.40	4.00	5.00	3.90	5.00	4.30	4.43	0.38	มาก
สังขยาควายลุย	4.70	4.30	5.00	3.70	4.40	4.30	4.40	0.20	มาก
แกงไข่น้ำ	4.70	4.00	5.00	4.40	3.90	4.30	4.38	0.36	มาก
ยำใบมะกอก	4.70	3.70	5.00	3.90	4.70	4.30	4.38	0.28	มาก
ขนมใส่ไส้ละมุด	5.00	3.00	5.00	4.70	4.40	4.00	4.35	0.40	มาก
ปลาเห็ด	3.00	5.00	5.00	3.00	4.30	4.00	4.05	0.35	มาก
ขนมแดกงา	3.70	4.30	4.70	3.40	4.10	4.00	4.03	0.28	มาก
แกงสะเอะปู	4.70	3.00	4.60	4.20	2.70	4.40	3.93	0.33	มาก
ยำมะม่วง	4.00	4.70	5.00	3.30	3.30	3.30	3.93	0.23	มาก
ยำหยวก	4.00	3.30	5.00	3.70	3.30	3.90	3.87	0.33	มาก
คั่วผักหวานเปราะ	4.00	3.30	4.70	4.20	2.70	3.80	3.78	0.39	มาก
พระรามเดินดง	3.80	3.30	4.20	3.30	3.70	4.30	3.77	0.28	มาก
ต้มยำ	2.30	4.40	4.00	2.70	3.90	3.40	3.45	0.34	ปานกลาง
ปลาย่างเกลือ	2.70	5.00	3.30	2.30	4.30	2.30	3.32	0.20	ปานกลาง
คั่วเห็ดปลาย่าง	2.60	3.30	4.00	3.60	2.70	3.30	3.25	0.21	ปานกลาง
ต้มบวน	3.00	3.00	4.60	3.00	2.40	3.40	3.23	0.28	ปานกลาง
แกงเห็ด	3.00	3.40	4.30	3.00	2.40	3.10	3.20	0.87	ปานกลาง
แกงหน่อไม้ดอง	3.00	4.30	4.00	2.30	2.40	2.70	3.12	0.26	ปานกลาง
หมูพวง	2.00	5.00	3.70	2.00	3.60	2.30	3.10	0.39	ปานกลาง
รวม							3.83	0.33	มาก

จากตารางที่ 1 พบว่า ศักยภาพอาหารพื้นถิ่น ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย อยู่ในระดับ ศักยภาพ มาก ($\bar{x} = 3.83$, S.D. = 0.33) โดยอาหาร ที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ขนมมงคลสี่ถ้วย มีค่าเฉลี่ย

อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.68$, S.D. = 0.25) รองลงมา คือ ยำห้วยปลี มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.43$, S.D. = 0.38) และอาหารที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุด คือ หมูพวง มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.10$, S.D. = 0.39)

ตารางที่ 2 สรุประดับศักยภาพอาหารพื้นถิ่นชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

ชื่ออาหาร	องค์ประกอบศักยภาพอาหารพื้นถิ่น						$\bar{x}$	S.D.	ระดับ
	บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น			
โซเลไก่	4.00	5.00	5.00	4.00	5.00	4.30	4.55	0.08	มาก
ต้มบักโดน	4.30	5.00	5.00	3.70	5.00	3.40	4.40	0.09	มาก
ขนมอีแปะแตกกล้วย	3.70	5.00	5.00	3.30	4.70	3.30	4.16	0.14	มาก
ขนมหัวหงอกดอกตัด	3.70	5.00	5.00	3.30	4.60	3.30	4.15	0.15	มาก
แกงหยวกไก่	3.70	4.00	5.00	3.60	4.10	3.90	4.05	0.21	มาก
ลาบผำ	4.30	3.60	4.60	4.30	2.70	4.30	3.96	0.29	มาก
เห็ดทอด	3.30	4.70	5.00	3.00	5.00	2.70	3.95	0.21	มาก
บวดเผือก	3.00	5.00	5.00	3.30	4.60	2.70	3.93	0.16	มาก
แกงหยวกใส่ถั่วเขียว	4.40	3.70	5.00	3.40	3.00	3.30	3.80	0.22	มาก
น้ำพริกกะปิ	2.70	5.00	5.00	2.70	4.30	2.30	3.66	0.14	ปานกลาง
แกงหน่อไม้	3.00	4.00	5.00	3.00	3.00	2.30	3.38	0.08	ปานกลาง
แกงป่าขาม	3.00	3.70	3.60	3.00	3.00	2.70	3.16	0.14	ปานกลาง
รวม							3.93	0.16	มาก

จากตารางที่ 2 พบว่า ศักยภาพอาหารพื้นถิ่น ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย อยู่ในระดับศักยภาพ มาก ($\bar{x} = 3.93$, S.D. = 0.16) โดยอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ โซเลไก่ มีค่าเฉลี่ย อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.55$, S.D. = 0.08) รองลงมา คือ

ต้มบักโดน มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.40$, S.D. = 0.09) และอาหารที่มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด คือ แกงป่าขาม ค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 3.16$, S.D. = 0.14)



ตารางที่ 3 สรุประดับศักยภาพอาหารพื้นถิ่น ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ชื่ออาหาร	องค์ประกอบศักยภาพอาหารพื้นถิ่น						$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
	บอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	การใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น			
แกงขี้เหล็ก	5.00	5.00	5.00	4.30	4.40	4.30	4.67	0.39	มากที่สุด
น้ำพริกนครชุม	5.00	4.30	5.00	4.70	5.00	4.00	4.67	0.25	มากที่สุด
กระยาสารท	5.00	4.60	4.60	5.00	3.80	4.70	4.62	0.48	มากที่สุด
บะหมี่ซากงาราว	5.00	4.60	4.60	4.60	4.60	4.30	4.62	0.21	มากที่สุด
ผัดไทนครชุม	4.70	4.60	5.00	4.40	4.60	4.00	4.55	0.26	มากที่สุด
บวดซีกกล้วยไข่	5.00	5.00	5.00	4.60	4.70	2.90	4.53	0.37	มากที่สุด
สีกัวยนครชุม	5.00	3.90	4.60	5.00	3.90	4.00	4.40	0.42	มาก
แกงเขียวหวานกล้วยไข่	5.00	2.70	5.00	5.00	4.70	3.70	4.35	0.27	มาก
แดกงา	4.70	4.00	4.60	4.60	4.70	3.30	4.32	0.13	มาก
ขนมดอกดิน	5.00	3.40	4.00	4.40	4.40	4.40	4.27	0.33	มาก
แกงฮังเลใส่กระท้อน	5.00	3.00	4.70	3.70	4.70	4.00	4.18	0.24	มาก
ขนมผักห่อ	4.70	3.40	4.60	4.30	3.60	4.30	4.15	0.19	มาก
ยำหัวปลี	3.30	4.00	5.00	3.60	4.70	3.90	4.08	0.34	มาก
ต้มกะทิปลาเกล็ด	3.40	3.70	4.30	3.70	5.00	4.10	4.03	0.28	มาก
ยำมะม่วง	3.80	4.40	5.00	3.40	4.30	3.00	3.98	0.39	มาก
ต้มกะทิสายบัว	3.70	3.70	4.40	3.30	4.40	4.00	3.92	0.20	มาก
ผัดไทกระทงทอง	3.40	4.00	4.40	3.30	4.30	4.00	3.90	0.26	มาก
แกงพญานัง	4.40	3.00	4.30	4.00	2.60	4.70	3.83	0.26	มาก
ปลาเนื้ออ่อนทอด	2.40	5.00	5.00	2.40	5.00	2.40	3.70	0.28	มาก
หมูผัดเต้าเจี้ยว	2.60	4.40	5.00	3.40	3.30	3.30	3.67	0.31	มาก
หมูแดดเดียว	2.00	5.00	5.00	1.60	5.00	2.30	3.48	0.26	ปานกลาง
แกงส้มมะรุม	3.00	3.70	4.00	3.40	2.30	3.40	3.30	0.26	ปานกลาง
แกงเห็ดเผาะปลาอย่าง	3.10	3.00	4.40	3.00	2.60	3.00	3.18	0.37	ปานกลาง
แกงผักหวาน	2.70	3.00	4.10	3.00	2.70	3.00	3.08	0.37	ปานกลาง
ข้าวดอกฮัดโบราณ	4.40	4.10	3.80	4.30	3.60	3.60	3.00	0.39	ปานกลาง
เมี่ยงมะพร้าวคั่ว	2.40	4.00	2.30	3.60	2.00	2.40	2.78	0.33	น้อย
รวม							3.97	0.30	มาก

จากตารางที่ 3 พบว่า ศักยภาพอาหารพื้นถิ่น ชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร อยู่ในระดับศักยภาพ มาก ($\bar{x} = 3.97$, S.D. = 0.30) โดยอาหารที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ แกงขี้เหล็ก มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับ

มากที่สุด ($\bar{x} = 4.67$, S.D. = 0.39) รองลงมา คือ น้ำพริกนครชุม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.67$, S.D. = 0.25) และอาหารที่มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด คือ เมี่ยงมะพร้าวคั่ว มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับน้อย ($\bar{x} = 2.78$, S.D. = 0.33)

ตารางที่ 4 สรุประดับศักยภาพอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ชื่อชุมชน	$\bar{x}$	S.D.	ระดับ
ชุมชนเมืองเก่า อำเภอมือง จังหวัดสุโขทัย	3.83	0.33	มาก
ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย	3.93	0.16	มาก
ชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร	3.97	0.30	มาก
รวม	3.91	0.26	มาก

จากตารางที่ 4 พบว่า ระดับศักยภาพอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยรวมอยู่ในระดับศักยภาพมาก ($\bar{x} = 3.91$, S.D. = 0.26) โดยชุมชนที่มีค่าเฉลี่ยระดับศักยภาพสูงที่สุด คือ ชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.97$, S.D. = 0.30) รองลงมา คือ ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.93$, S.D. = 0.16) และชุมชนเมืองเก่า อำเภอมือง จังหวัดสุโขทัย มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 3.83$, S.D. = 0.33) ตามลำดับ

สรุปผลการวิจัย

1. ศักยภาพชุมชนและอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

จากการศึกษาข้อมูลของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้แก่ ชุมชนเมืองเก่า อำเภอมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ร่วมกับการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมด้วยวิธี SWOT Analysis พบว่าชุมชนทั้ง 3 แห่ง มีความโดดเด่นด้านพื้นที่โดยเป็นชุมชนที่ใกล้เคียงกับเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม มีอาหารพื้นถิ่น

ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยชุมชนยังได้รับการส่งเสริมการท่องเที่ยวจากภาครัฐอย่างต่อเนื่องในการกระตุ้นให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวมายังชุมชน อย่างไรก็ตามชุมชนยังมีข้อจำกัดจากการที่ยังไม่มีรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่แน่นอน จึงส่งผลให้ชุมชนยังขาดความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารและยังไม่มีการจัดการองค์ความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในการจัดการที่พักชุมชน การรวมกลุ่มของเครือข่ายโฮมสเตย์ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารยังไม่เข้มแข็งและยังได้รับผลกระทบจากภายนอกที่ส่งผลต่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ การคมนาคมด้วยระบบสาธารณะระหว่างเมืองมรดกโลกสุโขทัยและเมืองบริวารยังไม่ทั่วถึงและเชื่อมโยงกัน ชุมชนทั้ง 3 แห่ง ขาดการเชื่อมโยงด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมกัน นอกจากนี้ การประชาสัมพันธ์ของภาครัฐในด้านอาหารพื้นถิ่นของกลุ่มเมืองมรดกโลกสุโขทัยและเมืองบริวารยังไม่ทั่วถึง รวมถึงการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศโลกส่งผลต่อวัตถุดิบท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์สำคัญของอาหารพื้นถิ่น

จากข้อมูลอาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่นของทั้ง 3 ชุมชนสามารถสรุปอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้ 6 ประเด็น คือ 1) สามารถบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น 2) พบเห็นได้เฉพาะถิ่น 3) มีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร 4) แสดงถึง

วัฒนธรรมการกินของคนในท้องถิ่น 5) มีโอกาสใช้อาหารถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยว และ 6) แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง

2. ศักยภาพอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

จากการดำเนินการวิจัย พบว่า อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ในภาพรวมมีศักยภาพอยู่ในระดับ มาก โดยตำรับอาหารพื้นถิ่นของแต่ละชุมชนที่มีศักยภาพ 5 อันดับแรก ได้แก่ ขนมมงคลสี่ถ้วย ยำหัวปลี สังขยาควายลุย แกงไข่น้ำ และยาโม่มะกอกของชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย โขเลไก่ต้มบักไดน อีแปะแดกกกล้วย หัวหงอกดอกตัด และแกงหยวกไก่ ของชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย แกงซี่เหล็ก น้ำพริกนครชุม กระยาสารทบะหมี่ซากังราว และผัดไทนครชุม ของชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

การอภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ทั้ง 3 แห่ง มีศักยภาพสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ประกอบด้วยจุดแข็งด้านพื้นที่โดยที่ตั้งของชุมชนอยู่ใกล้เคียงกับแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว มีความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยว รวมถึงยังได้รับการส่งเสริมจากองค์กรในพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง ด้วยข้อได้เปรียบเหล่านี้ จึงสามารถพัฒนาเป็นแนวทางในการพัฒนาพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ โดยสอดคล้องกับ Zhu & Yasami (2021) ที่กล่าวว่า แนวทางการพัฒนาทรัพยากรด้านอาหารสำหรับเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของยูเนสโกประกอบด้วย 4 มิติ ได้แก่ ระบบสาธารณูปโภค สิ่งดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยว องค์กรในพื้นที่ และการศึกษาที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้เมืองต่าง ๆ ทั่วโลก ที่ต้องการรับเลือกให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของยูเนสโกสามารถ

นำแนวทางนี้ไปปรับใช้เพื่อให้เป็นประโยชน์ในการดำรงรักษาอัตลักษณ์เมืองด้านวิทยาการอาหารของตนเองต่อไป ในส่วนของอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร สะท้อนจากอาหารนั้นสามารถบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น พบเห็นได้เฉพาะถิ่น มีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของคนในท้องถิ่น มีโอกาสใช้อาหารถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยว และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง ซึ่งสอดคล้องกับ Oda (2016); Werdiningsih, Alfiah, & Rinnjani (2022) ที่กล่าวว่า อาหารพื้นถิ่นได้ถูกสร้างสรรค์และพัฒนาขึ้นมาโดยกลุ่มของผู้คนในชาตินั้น ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม อาหารพื้นถิ่นสามารถสะท้อนมูลค่าของชุมชนทางด้านวัฒนธรรมได้ โดยอาหารเหล่านั้นจะถูกนำเสนอในแง่ของอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นนั้น ๆ ทั้งนี้อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารทั่วไป มีรสชาติดั้งเดิม มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบสำคัญ สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น และสามารถลิ้มลองได้เฉพาะพื้นที่ ซึ่งสอดคล้องกับ Lin, Marine-Roig, & Llonch-Molina (2021) ที่แสดงทรรศนะว่า วัฒนธรรมอาหารเป็นองค์ประกอบสำคัญในการแสดงถึงอัตลักษณ์และมูลค่าทางวัฒนธรรมของแหล่งท่องเที่ยว บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น ลักษณะทางประวัติศาสตร์ เรื่องราว ในอดีต ซึ่งควรนำเอาประเด็นนี้มาพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่า ให้มีความเฉพาะตัวและทันสมัย ดังนั้นจึงเห็นได้ว่า อัตลักษณ์กับอาหารมีความเชื่อมโยงกัน โดยเป็นการบ่งบอกถึงความจำเพาะของวัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร รสชาติ ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมที่หลอมรวมอยู่ในอาหารนั้น ซึ่งควรนำอัตลักษณ์อาหารมาพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สามารถเป็นสิ่งดึงดูดสำหรับการท่องเที่ยวได้ โดยอาหารพื้นถิ่นของทั้ง 3 ชุมชนมีศักยภาพระดับมาก จึงสามารถนำอาหารเหล่านั้นมาส่งเสริมให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวได้ เช่น ขนมมงคลสี่ถ้วย ยำหัวปลี สังขยาควายลุย แกงไข่น้ำ และยาโม่มะกอกของชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย โขเลไก่ต้มบักไดน อีแปะแดกกกล้วย หัวหงอกดอกตัด และ

แกงหยวกไก่ ของชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย แกงขี้เหล็ก น้ำพริกนครชุม กระยาสารท บะหมี่ซากังราว และผัดไทนครชุม ของชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ดังที่ Nurhayati, Saufi, & Rinuastuti (2022) ได้นำเสนอ โถงเมอแรงเกต ของชุมชนท่องเที่ยววิไลบานติ ภูมิภาคลอมบอกกลาง ประเทศอินโดนีเซีย ได้สะท้อนให้เห็นการใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น (กระบวนการปรุง) รสชาติของอาหารที่โดดเด่น ซึ่งเป็นข้อได้เปรียบทางการแข่งขันสามารถพัฒนาให้เป็นจุดหมายปลายทางด้านการท่องเที่ยวได้ โดยสามารถพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ในหลายรูปแบบ ดังที่ Hussin (2018) ที่ได้นำเสนอว่า การท่องเที่ยวที่เกี่ยวกับการดื่มและการกิน มีหลากหลายรูปแบบ เช่น การเดินทางไปรับประทานอาหารในภัตตาคารท้องถิ่น เทศกาลและนิทรรศการอาหาร การเยี่ยมชมยังฟาร์ม แหล่งผลิตและตลาดเกษตรกร การเข้าร่วมเรียนทำและจัดแสดงอาหาร การเข้าพักในโฮมสเตย์พร้อมกับกิจกรรมด้านอาหารที่เกี่ยวข้องไม่ว่าจะเป็นกิจกรรมการทำอาหาร และร่วมรับประทาน เป็นต้น

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อการนำผลการวิจัยไปใช้

1. การศึกษาพบว่า ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารทั้ง 3 แห่ง สามารถพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนควรให้ความสำคัญในประเด็นที่เกี่ยวข้อง เช่น การให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารแก่ชุมชนเพิ่มมากขึ้น พัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมกับบริบทและอัตลักษณ์อาหารถิ่นของชุมชน เช่น การนำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร การนำชมแหล่งวัตถุดิบในการทำอาหาร การทดลองการทำอาหาร เป็นต้น การให้ชุมชนได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาเครือข่ายการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รวมถึงควรมีการพัฒนาการคมนาคมด้วยระบบสาธารณะระหว่างเมืองมรดกโลกสุโขทัยและเมืองบริวารให้ทั่วถึงและเชื่อมโยงกัน เป็นต้น

2. การศึกษาพบว่า อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารทั้ง 3 แห่ง มีอัตลักษณ์ด้านอาหาร และสามารถส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารสำหรับพื้นที่ได้ โดยชุมชน หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนควรร่วมมือกันนำอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นมาเพิ่มมูลค่า เช่น การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อสร้างทางเลือกให้แก่นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเยือนกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร การนำอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนมาพัฒนาเป็นสำหรับอาหารพื้นถิ่นสำหรับต้อนรับนักท่องเที่ยว และการแปรรูปสู่ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว เป็นต้น

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมกับบริบทชุมชน สอดคล้องกับอัตลักษณ์อาหาร ซึ่งจะเป็นการส่งเสริมให้ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารมีกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จะเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวและผู้มาเยือนมายังพื้นที่เพิ่มมากขึ้น

2. ควรมีการศึกษา รวบรวมและจัดเก็บข้อมูลด้านอาหารพื้นถิ่นของชุมชนตามคู่มือการรวบรวมและจัดทำรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของกระทรวงวัฒนธรรม เพื่อเป็นการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาและสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้เป็น Soft Power ด้วยทรัพยากรทางวัฒนธรรมของประเทศต่อไป



เอกสารอ้างอิง

- Chantavanich, S. (2014). *Quality research*. Bangkok: Chulalongkorn University Press. [In Thai]
- Cronbach, L. J. (1970). *Essentials of psychological testing*. (3rd ed). New York: Harper and Row.
- Department of Business Development. (2019). *Restaurant business analysis of february 2019*. Retrieved from https://www.dbd.go.th/download/document_file/Statistic/2562/T26/T26_201902.pdf
- Hussin, H. (2018). Gastronomy, tourism, and the soft power of Malaysia. *Sage Open*, 8(4), 1–11.
- Janpetch, K. (2021). Development of tourism management guidelines in Sukhothai Province. *Lampang Rajabhat University Journal*, 10(2), 11–24. [In Thai]
- Kemmis, S. & McTaggart, R. (1988). *The action research planner*. (3rd ed). Geelong, Australia: Deakin University Press.
- Lin, M-P., Marine-Roig, E., & Lonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13(22), 12531. <https://doi.org/10.3390/su132212531>
- Lincoln, Y.S. & Guba, E.G. (1985). *Naturalistic inquiry*. Newbury Park, CA: Sage.
- National Science and Technology Development Agency: NSTDA – Thailand. (2020). *BCG in Action: Tourism and Creative Economy*. Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation. Retrieved from <https://waa.inter.nstda.or.th/stks/pub/bcg/bcg-in-action-tourism-creative-economy-01.pdf>:2
- Nurhayati, H., Saufi, A., & Rinuastuti, B. H. (2022). Analysis of local gastronomy to become the positioning of tourism destination (Case study of Merangkat Chicken in Bilebante Tourism Village, Central Lombok). *International Journal of Social Science Research and Review*, 5(3), 235– 253.
- Oda, H. (2016). Shifting the sacred meaning and function of tumpeng in the era of globalization. In *Proceedings of the 2016 National Working Meeting Seminar, Revitalization of seupan traditional snacks as a Sundanese cultural heritage (Seupan snacks as a form of local wisdom of cultural heritage)* (pp. 63–69). 8–9 December 2016. Malang: Widyagama University. Retrieved from http://repository.uib.ac.id/3256/1/1.%20Pergeseran%20Makna%20Sakral%20dan%20Fungsi%20Tumpeng%20di%20Era%20Globalisasi_new.pdf [In Indonesian]
- Office of Permanent Secretary. (2020). *Tourism and sports statistics: Tourism income from foreign tourists entering Thailand classified by country of residence 2010–2019*. Retrieved from <http://statbbi.nso.go.th/staticreport/page/sector/th/17.aspx>
- Parliamentary Budget Office. (2022). *Proposals for promoting tourism in secondary cities to spread tourism income*. Retrieved from https://www.parliament.go.th/ewtadmin/ewt/parbudget/ewt_dl_link.php?nid=989
- Phothisita, C. (2019). *Science and art of qualitative research*. (8th ed.). Bangkok: Amarin Printing and Publishing Public Company Limited. [In Thai]
- Polprasert, P. (2009). Research program the way of tourism development and promotion for a reflection of Kamphaeng Phet's identity. *The Golden Teak: Humanity and Social Science Journal*, 15(2), 19–35. [In Thai]

- Suwannapha, C., Woowong, O., & Suphrametheesakul, S. (2018). Local food: The management process for the quality of life and social ethics in northern communities. *Journal of MCU Peace Studies*, 6(4), 1306–1319. [In Thai]
- Thai World Heritage Information Centre. (2021). *Historic town of Sukhothai and associated historic towns*. Retrieved from http://164.115.22.96/heritage_culture.aspx#a6
- Thiang-nga, S. & Luangwangpho, K. (2022). Identification of local cuisine to promote community tourism in The Roi-Kean-Sala-Sin Group. *Academic Journal of North Bangkok University*, 11(1), 185–186. [In Thai]
- Tourism Authority of Thailand. (2018). *Amazing Thailand go local: Community grows and Thailand grows*. Retrieved from <https://tatreviewmagazine.com/article/tourism-go-local/>
- Wangsai, C. (2018). *Food will keep us alive*. Retrieved from <http://www.etatjournal.com>
- Werdiningsih, Y., Alfiah, S., & Rinnjani, T. (2022). Revitalization of traditional food in central Java. In *the 4th International Conference on Education and Social Science Research (ICESRE)*. 9 October 2021. Virtual: Institute of Research and Community Service, Universitas PGRI Semarang, Indonesia.
- Zhu, H. & Yasami, M. (2021). Developing gastronomic resources: Practices of UNESCO creative cities of gastronomy. *Geo Journal of Tourism and Geosites*, 39, 1406–1414.

