



รายงานการวิจัย

การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริม
การท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

Identification of Local Food to Promote Community Tourism
in Chawang District, Nakhon Sri Thammarat Province

ปรีชา	มุนีศรี	Preecha	Muneesri
สาวิตรี	มุนีศรี	Savitree	Muneesri
ดวงเดือน	สงฤทธิ์	Doungduean	Songrit
เจษฎา	ร่มเย็น	Jasada	Romyen

คณะอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
งบประมาณเงินกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ประจำปี พ.ศ. 2563



รายงานการวิจัย

การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริม
การท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

Identification of Local Food to Promote Community Tourism
in Chawang District, Nakhon Sri Thammarat Province

ปรีชา	มุนีศรี	Preecha	Muneesri
สาวิตรี	มุนีศรี	Savitree	Muneesri
ดวงเดือน	สงฤทธิ์	Doungduean	Songrit
เจษฎา	รัมย์เย็น	Jasada	Romyen

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
งบประมาณเงินกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ประจำปี พ.ศ. 2563

การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริม การท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ปรีชา มุณีศรี¹ สาวิตรี มุณีศรี² ดวงเดือน สงฤทธิ์¹ และเจษฎา ร่มเย็น³

บทคัดย่อ

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น และสร้างกลไกกิจกรรมทางการท่องเที่ยวด้านอาหารพื้นถิ่น โดยให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วม และสร้างความสนใจแก่นักท่องเที่ยว เพื่อช่วยส่งเสริมและยกระดับการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ในการนำเสนอเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายและยั่งยืน อัตลักษณ์ด้านอาหารพื้นถิ่นที่สามารถดึงดูดความสนใจนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยี่ยมชมอำเภอดังกล่าวเพิ่มมากขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยมีกลุ่มตัวอย่าง คือ หน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้นำชุมชน ทั้ง 10 ตำบลเฉพาะในอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งคณะวิจัยทำการตรวจสอบความเที่ยงตรงของข้อมูลด้วยหลักการตรวจสอบสามเส้า โดยเก็บข้อมูลปฐมภูมิจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในพื้นที่อำเภอฉวาง ได้แก่ หน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้นำชุมชน ทั้ง 10 ตำบล ด้วยวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนากลุ่ม และการสนทนากลุ่มย่อย ด้วยวิธีการเลือกแบบเจาะจง โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น และมีการค้นคว้าวิจัยเอกสาร ตำรา บทความ แผ่นพับและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และเพิ่มเติมในส่วนการวิจัยเชิงปริมาณตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อเก็บข้อมูลความต้องการเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยว ซึ่งเป็นผู้บริโภคและใช้สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูลคือค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ย เพื่อให้ทราบถึงความต้องการของนักท่องเที่ยวซึ่งเป็นผู้บริโภค โดยการนำผลการศึกษาทั้งวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ โดยใช้วิธีการศึกษาแบบผสมผสานข้อมูลทั้งสองส่วนเพื่อหาอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของอำเภอฉวางที่แท้จริงและตรงกับความต้องการของนักท่องเที่ยวซึ่งเป็นผู้บริโภค เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ผลการวิจัยพบว่า อาหารที่จัดเป็นอาหารพื้นถิ่นและมีอัตลักษณ์ของอำเภอฉวาง คือ อีฟุงปลา แกงขม้น แกงไตปลา แกงน้ำเคย คั่วไก่บ้าน คั่วลูกปลา คั่วโหรา ยาใบไม้ ขนมหวก หลามบอน และข้าวกระบอกไม้ไผ่ใบเล็ด ผักพื้นบ้านทั่วไป ผลไม้ตามฤดูกาล ส่วนของหวานยังไม่มีอะไรเด่น นักท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวางส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 74 การศึกษาระดับการศึกษาปริญญาตรี ร้อยละ 73 มีภูมิลำเนาอยู่ในจังหวัดนครศรีธรรมราช ร้อยละ 69 ผู้ที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจไปท่องเที่ยว คือคนในครอบครัว ร้อยละ 34 ใช้เวลาในการท่องเที่ยวครั้งละ 2 วัน นิยมทานอาหารพื้นถิ่นในมือเที่ยงและมือค่ำ รสชาติอาหารให้มีรสชาติตามธรรมชาติของเมนูและวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหาร รสชาติเข้มข้นแต่ต้องไม่เผ็ดจนเกินไป ราคาอาหารกำหนดได้ตามสภาพของวัตถุดิบ ร้อยละ 80 ของนักท่องเที่ยวต้องการมีส่วนร่วมในการทำอาหาร และชมการทำอาหารพื้นถิ่นของผู้ประกอบการที่พักอาศัย อาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวางที่นักท่องเที่ยวต้องการ คือ แกงน้ำเคย แกงขม้น แกงไตปลา แกงคั่วไก่บ้าน แกงคั่วโหรา และอีฟุงปลา การศึกษารครั้งนี้ได้นำเสนอขั้นตอนการนำอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวางเข้าสู่กระบวนการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ โดย การอนุรักษ์ การฟื้นฟู การประยุกต์ การสร้างใหม่ เพื่อสร้างกิจกรรมใหม่ๆหรือกลไกการท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวที่จะช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งการวิจัยครั้งนี้

ได้นำเสนอตัวอย่างกิจกรรมการทำอาหารแก่ชุมชนอำเภอฉวางตามหลักแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวอำเภอฉวางอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ : อาหารพื้นถิ่น ท่องเที่ยวชุมชน ท่องเที่ยวเชิงอาหาร

.....
1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช

2 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะเทคโนโลยีการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช

3 อาจารย์ คณะเทคโนโลยีการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช

Identification of Local Food to Promote Community Tourism in Chawang District, Nakhon Si Thammarat Province

Preecha Muneesri¹ Sawitree Muneesri² Duangduen Songrit¹ Jessada Romyen³

Abstract

The objectives of the study are to examine a local food identity and to create a mechanism for local food tourism activities by allowing tourists to participate and arousing their interests in the promotion and enhancement of community tourism in Chawang district, Nakhon Si Thammarat province. The presentation of food tourism products was widely known for sustainability so that the local food identity can attract more tourists to visit Chawang district with the aim of promoting community tourism in Chawang district, Nakhon Si Thammarat province. The samples consisted of government agencies, restaurant owners, and community leaders in 10 sub-districts, especially in Chawang district, Nakhon Si Thammarat province. A qualitative research design was used for the study, and the research team examined the accuracy of the data with the principle of triangulation. The primary data were collected from stakeholders in Chawang district including government agencies, restaurant entrepreneurs, and community leaders in 10 sub-districts through participatory observation, in-depth interviews, focused group interviews, and small group chats. In-depth interviews employing purposive sampling were used to obtain information about local food identities. Additional information was derived from research papers, textbooks, articles, brochures, and related literature to obtain quantitative information as recommended by experts about local food needs of tourists. The data were analyzed and expressed as percentage and means to find out the demand for local food of tourists who were consumers. Mixed methods designs employing both qualitative and quantitative research methods were used to analyze and synthesize information to find the authentic local food identity of Chawang District in accordance with the needs of tourists as consumers in order to promote community tourism in Chawang district, Nakhon Si Thammarat province.

The results indicated that the local food identities of Chawang district were fish belly curry, turmeric curry, fish kidney curry, fish curry, roasted chicken, roasted fish, roasted vegetable, leaf food, Thai fried dessert, caladrum curry, rice in bamboo containers, local vegetables, and seasonal fruits. As for the dessert, there was nothing outstanding. 74% of tourists in Chawang district were female. 73% of them got a bachelor's degree. 69% had domicile in Nakhon Si Thammarat province. 34% of people who have influence in making decisions are family members and they spent 2 days traveling each time. It is popular to eat local food at lunch and dinner. Food flavors give the natural flavor of the menu and the ingredients used for cooking should have strong taste but not too spicy. Food prices can be set according to the condition of the ingredients. 80% of tourists want to be involved in

cooking and prefer to watch the local cooking of the entrepreneurs. The local foods of Chawang district that tourists want are fish curry, turmeric curry, fish kidney curry, roasted chicken, roasted fish, roasted vegetable, and fish belly curry. This study displays the process of introducing the local food identity in Chawang district to the process of upgrading local wisdom to creative tourism by conservation, restoration, application, and creation of new activities or tourism mechanisms for tourists. This will help promote tourism in Chawang district, Nakhon Si Thammarat province. The article therefore presents a sample of culinary activities to the community in Chawang district according to the concept of creative tourism in order to promote tourism in this area to be stable, prosperous, and sustainable.

Keywords : local food, community tourism, food Tourism

¹ Faculty of Agro-Industry. Rajamangala University of Technology Srivijay, Thungsong, Nakhon Sri Thammarat

² Faculty of Management Technology. Rajamangala University of Technology Srivijay, Thungsong, Nakhon Sri Thammarat

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยครั้งนี้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณผ่านกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๓ ภายใต้แผนงานยุทธศาสตร์การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม ถือเป็นงานวิจัยใหม่ตามยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี ด้านสร้างความสามารถในการแข่งขัน โดยมุ่งส่งเสริมและพัฒนาอาหารพื้นถิ่นของอำเภอฉวางให้มีอัตลักษณ์เฉพาะตัวที่ตอบสนองตรงตามความต้องการของนักท่องเที่ยว ส่งผลให้มีนักท่องเที่ยวในชุมชนมากขึ้น สามารถแข่งขันกับชุมชนอื่นได้ มีผลทำให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น ความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

ขอขอบคุณสำนักงานกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สก.สว.) ที่ให้งบประมาณสนับสนุน ขอขอบคุณผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ผู้บริหารคณะอุตสาหกรรมเกษตร นายอำเภอฉวาง ผู้บริหารองค์การบริหารส่วนตำบลในอำเภอฉวาง ที่ให้ข้อเสนอแนะและอำนวยความสะดวกในการดำเนินโครงการ และขอขอบคุณกำนัน ผู้ใหญ่บ้าน ผู้ประกอบการร้านอาหารและที่พัก และกลุ่มแม่บ้านในอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ที่กรุณาให้ความร่วมมือในการให้สัมภาษณ์ ร่วมเวทีเสวนา จัดประกอบอาหารพื้นถิ่น ตลอดจนผู้ให้ข้อมูลทุกภาคส่วนที่ไม่ได้กล่าวนาม ที่ให้ความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูล และขอขอบคุณผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่าน ที่กรุณาช่วยแนะนำให้ข้อเสนอแนะในการดำเนินการวิจัย ทำให้งานวิจัยประสบความสำเร็จและผ่านลุล่วงไปได้ด้วยดี

ประโยชน์และคุณค่าจากการวิจัยครั้งนี้ คณะผู้วิจัยขอมอบเป็นเครื่องบูชาคุณบิดามารดา ครู อาจารย์และผู้มีพระคุณทุกท่าน ที่มีส่วนสนับสนุนให้ผู้วิจัยประสบความสำเร็จ

ปรีชา มุณีศรี
สาวิตรี มุณีศรี
ดวงเดือน สงฤทธิ์
เจษฎา ร่มเย็น
กุมภาพันธ์ 2564

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	จ
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.4 ขอบเขตของโครงการวิจัย	2
1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ	3
1.6 กรอบแนวคิดการวิจัย	4
บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
2.1 ทฤษฎีอาหารท้องถิ่น	5
2.2 ทฤษฎีการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	9
2.3 แนวคิดทฤษฎีอัตลักษณ์อาหาร	13
2.4 แนวคิดการท่องเที่ยวโดยชุมชน	16
2.5 ประวัติอำเภอฉวาง	16
2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	20
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	23
3.1 วิธีการดำเนินการวิจัย	23
3.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	24
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	24
3.4 เครื่องมือในการวิจัย	25
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล	25
3.6 สถานที่ใช้ในการศึกษา	26
3.7 แผนการถ่ายทอดเทคโนโลยีหรือผลการวิจัยสู่กลุ่มเป้าหมาย	26
3.8 สถานที่ทำการวิจัย	26

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิจัย และวิเคราะห์ข้อมูล	27
4.1 ผลการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล	27
4.2 การจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group)	31
4.3 กิจกรรมการสนทนากลุ่มย่อย (Group Interview)	32
4.4 ผลการเก็บรวบรวมข้อมูลวิจัยเชิงปริมาณ	33
4.5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	45
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	46
5.1 สรุปผลการวิจัย	46
5.2 อภิปรายผล	49
5.3 ข้อเสนอแนะ	54
บรรณานุกรม	55
ภาคผนวก	56
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม	57
ภาคผนวก ข ประมวลภาพการลงพื้นที่เก็บข้อมูล สัมภาษณ์/แบบสอบถาม ประชุมกลุ่มย่อย การประกอบอาหาร	64
ภาคผนวก ค ประมวลภาพอาหารในอำเภอฉวาง	69
ภาคผนวก ง ประมวลภาพการถ่ายทอดเทคโนโลยี	73
ภาคผนวก จ ประวัตินักวิจัย	74

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ชื่อตำบล องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และจำนวนหมู่บ้านในแต่ละตำบล ของอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช	13
2	สถานที่การทำงานและเก็บข้อมูลการวิจัย	26

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	การแบ่งเขตตำบลในอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช	19
2	เพศของนักท่องเที่ยว	34
3	ช่วงอายุของนักท่องเที่ยว	34
4	ระดับการศึกษาของนักท่องเที่ยว	35
5	อาชีพของนักท่องเที่ยว	35
6	ภูมิฐานะของนักท่องเที่ยว	36
7	ผู้ที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจไปท่องเที่ยว	36
8	รูปแบบการท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวต้องการ	37
9	จำนวนวันต่อครั้งในการเดินทางท่องเที่ยว	37
10	จำนวนครั้งในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน	38
11	ค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน	38
12	เวลาในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน	39
13	ค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน	39
14	ความชอบในรสชาติอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน	40
15	ความชอบในด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน	41
16	ความต้องการด้านคุณภาพของอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน	41
17	ความต้องการด้านความคุ้มค่าของราคาของอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน	42
18	ความต้องการด้านลักษณะการให้บริการของร้านอาหาร	42
19	ความต้องการด้านลักษณะทั่วไปของร้านอาหาร	43
20	การมีส่วนร่วมในการทำอาหารพื้นถิ่นในสถานที่พักแรม	43
21	การจัดอันดับอาหารพื้นถิ่น/ท้องถิ่นอำเภอฉวางของนักท่องเที่ยว	44
22	แกงน้ำเคยตำบลห้วยปรือ	51
23	แกงน้ำเคยตำบลไม้เรียง	52
24	แกงขมิ้นตำบลนากะชะ	52
25	แกงไตปลากระเทียมสดตำบลนาแวง	53
26	แกงอีพุงปลาตำบลกระเปียดและตำบลละอาย	53

บทที่ 1 บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา

การท่องเที่ยวถือเป็นอุตสาหกรรมหลักของประเทศ และมีหลายประเทศได้พัฒนายุทธศาสตร์การท่องเที่ยวสู่การเป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวจนประสบความสำเร็จ โดยแบ่งรูปแบบการท่องเที่ยวตามองค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO, 2006) มีการท่องเที่ยว 3 รูปแบบหลัก คือ 1) รูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งธรรมชาติ 2) รูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งวัฒนธรรม 3) รูปแบบการท่องเที่ยวในความสนใจ ฉะนั้นการท่องเที่ยวเชิงอาหารถือเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ที่เกิดขึ้นควบคู่กันมากับการท่องเที่ยว เพราะการรับประทานอาหารถือเป็นกิจกรรมหลักของนักท่องเที่ยว

สำหรับสถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทยนั้น อาหารไทยถือเป็นที่ยึดกันดีในหมู่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ อาหารไทยสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินรวมทั้งถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของคนไทยตั้งแต่การเลือกสรรวัตถุดิบเครื่องปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น เช่น สมุนไพร เครื่องเทศ ไปจนถึงขั้นตอนการปรุง การจัดวาง และการตกแต่ง ด้วยภูมิปัญญาอันเฉลียวฉลาดของคนไทยในการสร้างสรรค์อาหารเมนูต่างๆ ทำให้อาหารไทยเป็นศิลปะที่มีความงดงาม มีอัตลักษณ์ มีความหลากหลายและมีสีสันไปจนถึงรสชาติที่แสนอร่อยถูกลิ้น (Thai Food Database) ประกอบกับอาหารไทยเป็นที่รู้จักถึงการมีอัตลักษณ์ที่สามารถดึงดูดใจและสร้างความสนใจแก่นักท่องเที่ยว

อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ถือเป็นเมืองรองของจังหวัดนครศรีธรรมราช มีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สวยงาม อาทิ จุดชมวิวทะเลหมอกเขาขุนยี่ ป่าพรุอำเภอฉวางซึ่งนิเวศผายกันน้ำหมู่ 9 ฯลฯ ที่สามารถดึงดูดใจและสร้างความสนใจแก่นักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมชม และยังมีความโดดเด่นด้านอาหารพื้นถิ่น ซึ่งใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารเป็นพืชผักสมุนไพรประจำถิ่นที่อยู่ในท้องถิ่นและสามารถสร้างอัตลักษณ์ด้านอาหารพื้นถิ่นที่สามารถดึงดูดใจและสร้างความสนใจแก่นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในแหล่งธรรมชาติที่สวยงามและบริโภคอาหารพื้นถิ่น เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน โดยการนำเสนออาหารพื้นถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อสร้างประโยชน์ ในการสร้างคุณค่าและมูลค่าให้แก่อาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ในการยกระดับเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวที่สามารถก่อให้เกิดภาพลักษณ์ในใจของนักท่องเที่ยว ทำให้นักท่องเที่ยวมีความสนใจที่จะเดินทางมาท่องเที่ยวอำเภอฉวาง ดังนั้น จึงต้องมีการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวางในการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและสร้างการรับรู้แก่นักท่องเที่ยว เพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารทำให้สามารถใช้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยนำเสนอความเป็นอัตลักษณ์และความหลากหลายชนิดและประเภททางด้านอาหาร

ผู้วิจัยมีความสนใจและมีวัตถุประสงค์ในการศึกษาดังนี้ การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น และสร้างกลไกกิจกรรมทางการท่องเที่ยวด้านอาหารพื้นถิ่น โดยให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วม และสร้างความสนใจแก่นักท่องเที่ยว เพื่อช่วยส่งเสริมและยกระดับการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ในการนำเสนอเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายและยั่งยืนต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพบริบทชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อสร้างอัตลักษณ์ชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. เพื่อสร้างกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

เช่น ด้านวิชาการ ด้านนโยบาย ด้านเศรษฐกิจ/พาณิชย์ อุตสาหกรรม ด้านสังคมและชุมชน รวมถึงการเผยแพร่ในวารสาร จดสิทธิบัตร ฯลฯ และหน่วยงานที่นำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. สามารถทราบชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ที่เป็นอัตลักษณ์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. สามารถนำผลการวิจัย เป็นข้อมูลสำหรับการพัฒนาชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ประจำถิ่น เพื่อสร้างรายได้แก่ชุมชนและผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอฉวางจังหวัดนครศรีธรรมราช
3. สามารถเป็นข้อมูลในการสร้างการรับรู้ชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ แก่ นักท่องเที่ยว และบุคคลทั่วไป เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เกิดความสนใจและเกิดความต้องการในการบริโภคอาหารพื้นถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ประจำถิ่นอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ผลสำเร็จและความคุ้มค่าของการวิจัยที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถทราบชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ และได้กลไกกิจกรรมการท่องเที่ยวด้านอาหารพื้นถิ่นที่นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วม เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นสามารถดึงดูดใจนักท่องเที่ยวเข้ามาเที่ยวอำเภอฉวางมีปริมาณเพิ่มมากขึ้น
3. เป็นข้อมูลในการสร้างการรับรู้ชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ แก่ นักท่องเที่ยว และบุคคลทั่วไป
4. สามารถยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง ในด้านการอนุรักษ์ การฟื้นฟู การประยุกต์ และการสร้างใหม่

1.4 ขอบเขตของโครงการวิจัย

ในการศึกษาการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและสร้างกลไก เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช มีรายละเอียดดังนี้

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาสภาพบริบทชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวางที่มีลักษณะเฉพาะที่โดดเด่น เพื่อสร้างอัตลักษณ์ด้านอาหารพื้นถิ่นที่สามารถดึงดูดความสนใจนักท่องเที่ยว

ให้เข้ามาเยี่ยมชมเขียนอำเภอวางเพิ่มมากขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

2. ขอบเขตด้านประชากรกลุ่มตัวอย่าง

เนื่องจากเป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพฉะนั้นมุ่งวิจัยกับกลุ่มตัวอย่าง ดังนี้

1. กลุ่มหน่วยงานภาครัฐ
2. กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร
3. กลุ่มผู้นำชุมชน ทั้ง 10 ตำบล 86 หมู่บ้าน

ในอำเภอวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยวิธีการเลือกแบบเจาะจง มาเป็นกลุ่มตัวอย่างโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

3. ขอบเขตด้านพื้นที่

ทำการศึกษากับหน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้นำชุมชนทั้ง 10 ตำบล 86 หมู่บ้าน เฉพาะในเขตอำเภอวาง จังหวัดนครศรีธรรมราชเท่านั้น

1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ

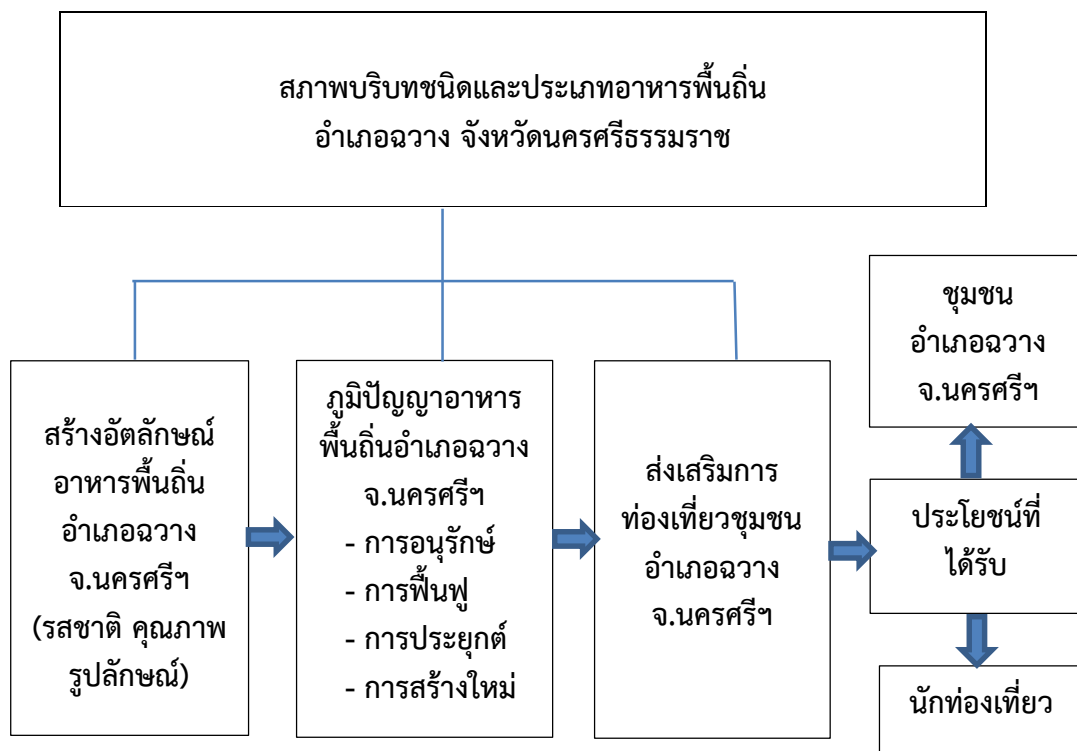
อัตลักษณ์ หมายถึง คุณลักษณะเฉพาะตัวที่โดดเด่น ซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ของลักษณะเฉพาะของอาหารพื้นถิ่นในทัศนคติของชุมชนอำเภอวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช เช่น รสชาติ คุณภาพ รูปลักษณ์ เป็นต้น

อาหารพื้นถิ่น หรือ อาหารท้องถิ่น คือ อาหารที่สามารถลิ้มรสได้เฉพาะในท้องถิ่นนั้นๆ และใช้วัตถุดิบขึ้นชื่อของท้องถิ่น สิ่งที่ถูกเรียกด้วยชื่อนี้เป็นอาหารที่เมืองๆ หนึ่ง หรือพื้นที่หนึ่งซึ่งครอบคลุมหลายเมืองหลายหมู่บ้านได้พัฒนาขึ้นร่วมกัน

การท่องเที่ยวชุมชน หมายถึง การท่องเที่ยวที่คำนึงถึงความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม กำหนดทิศทางโดยชุมชน จัดการโดยชุมชนเพื่อชุมชน และชุมชนมีบทบาทเป็นเจ้าของมีสิทธิในการจัดการดูแลเพื่อให้เกิดการเรียนรู้แก่ผู้มาเยือน” โดยมองว่าการท่องเที่ยวต้องทำงานครอบคลุม 5 ด้าน พร้อมกัน ทั้งการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม โดยมีชุมชนเป็นเจ้าของและมีส่วนในการจัดการ

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ถือเป็นหนึ่งในรูปแบบการท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นควบคู่กันมากกับการท่องเที่ยวเพราะการรับประทานอาหารถือเป็นหนึ่งในกิจกรรมหลักที่นักท่องเที่ยวมีการใช้จ่ายเงินและมีเวลามากที่สุด ประมาณ 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมดสำหรับการเดินทางท่องเที่ยว

1.6 กรอบแนวคิดการวิจัย



บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษา เรื่อง การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน
อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ผู้วิจัยได้กำหนดกรอบในการศึกษา ดังนี้

1. แนวคิดทฤษฎีอาหารท้องถิ่น
2. แนวคิดทฤษฎีการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
3. แนวคิดทฤษฎีอัตลักษณ์อาหาร
4. แนวคิดทฤษฎีการท่องเที่ยวโดยชุมชน
5. ประวัติอำเภอฉวาง
6. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ทฤษฎีอาหารท้องถิ่น

ความหมายของอาหารท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นนั้นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะอาหารประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทั้งจำพวกพืชและสัตว์ นำมาประกอบอาหาร ด้วยกรรมวิธีต่างๆ อาหารท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกันไปตามลักษณะทางภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ในธรรมชาติ เหตุเพราะมนุษย์เป็นสิ่งมีชีวิตชนิดหนึ่งซึ่งต้องอาศัยอยู่กับธรรมชาติ มนุษย์จึงต้องคิดหาวิธีดำรงชีวิตด้วยการนำเอาวัตถุดิบพืชและสัตว์ต่างๆ มากินเป็นอาหาร โดยการลองผิดลองถูกและทำซ้ำๆ ในสิ่งที่พึงพอใจถ่ายทอดสู่ลูกหลานสืบต่อกันมาจนกลายเป็นวัฒนธรรมหรือเอกลักษณ์เฉพาะของคนในท้องถิ่นนั้น ด้วยสภาพสิ่งแวดล้อมและลักษณะภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน จึงทำให้วัตถุดิบอาหารของมนุษย์มีความแตกต่างกันไปด้วย เช่น ภาคกลางมีแหล่งน้ำอุดมสมบูรณ์ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายจึงเป็นพวกกุ้ง หอย ปู ปลา น้ำจืด เป็นต้น หรือ พืชน้ำต่างๆ เช่น สายบัว รากบัว ผักแว่น เป็นต้น ส่วนภาคตะวันออกเฉียงเหนือพื้นที่ค่อนข้างแห้งแล้ง อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายจึงเป็นพวกสัตว์ที่อาศัยอยู่ในที่แห้งแล้งได้ เช่น ตุ่น แอ้ ไช้ มดแดง แมลงต่างๆ เป็นต้น ส่วนพืชเป็นพวกใบเตย ผักแขยง แต่อย่างไรก็ตามทั้งพืชและสัตว์น้ำ เช่น ในภาคกลางหรือภาคอื่นๆ ก็ยังพอหาได้ แต่กาเจริญเติบโตหรือความสมบูรณ์อาจน้อยกว่าเพราะขาดน้ำ ในภาคเหนือ เป็นภาคที่มีอากาศหนาวเย็นมากกว่าภาคอื่นๆ ในฤดูหนาวอาหารของคนภาคเหนือส่วนใหญ่จึงมีไขมันมากกว่าอาหารในภาคอีสาน สารอาหารไขมันช่วยให้ร่างกายอบอุ่น สภาพอาณาเขตที่ติดต่อกันก็มีอิทธิพลต่อการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านต่างๆ รวมทั้งด้านอาหาร ความเป็นอยู่ด้วย (สุนี, 2549) ศันสนีย์ (2542) ได้ให้ความหมายของอาหารท้องถิ่นว่าเป็นอาหารที่นิยมรับประทานเฉพาะถิ่นประกอบด้วยพืชผักและวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น มีวิธีการปรุงที่ปฏิบัติสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน อาหารท้องถิ่นในแต่ละที่มีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับสภาพธรรมชาติที่มออบชนิดของพืชพรรณและเนื้อสัตว์ต่างๆ แก่คนในถิ่นนั้นประสบการณ์ในการลองผิดลองถูกแล้วถ่ายทอดสู่ลูกหลาน รวมทั้งรสนิยมในการบริโภคของคนในท้องถิ่นจึงเกิดเป็น

อาหารท้องถิ่นขึ้น เสาวภา (2548) ได้กล่าวถึงอาหารท้องถิ่นว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น เป็นเอกลักษณ์ของอาหารที่นิยมกินในกลุ่มคนแต่ละกลุ่ม สามารถปรุงขึ้นจากวัตถุดิบที่หาภายในท้องถิ่น หรือจากบริเวณใกล้เคียงหมู่บ้านหรือจากในไร่และในท้องทุ่งนารวมทั้งเป็นอาหารที่มีการกินในท้องถิ่นนั้นมานานและมีการสืบทอดต่อๆ กันมาดังนั้นจึงสรุปได้ว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นสามารถผลิตได้เองจากวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและนิยมรับประทานในท้องถิ่นนั้น

ประเภทของอาหารท้องถิ่น

อาหารการกินของคนไทยโดยทั่วไป นอกจากจะมีข้าวและปลาแล้วยังมีอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ต่างๆ อีกมากมาย ธรรมเนียมการประกอบอาหารของไทยนั้น มีลักษณะเด่นในเรื่องความพิถีพิถัน และประณีตบรรจงมาก สามารถคิดค้นวิธีปรุงอาหาร วิธีประติดประตอยผักและผลไม้ให้มีความสวยงามน่ากิน อาหารที่คนไทยบริโภคในวันหนึ่งๆ พอดีแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ (คณะกรรมการจัดงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี, 2525)

1. กับข้าวหรือของคาวหรือกับ หมายถึงของกินที่กินพร้อมกับข้าว เพื่อเพิ่มรสชาติและคุณค่าทางอาหารกับข้าวไทยส่วนใหญ่ ได้แก่ ปลา เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ผักและผลไม้ สังฆราชบาลเลกัวซ์บาทหลวงชาวฝรั่งเศส ได้กล่าวถึงกับข้าวของไทยว่ามีอยู่ 2 ชนิด คือ กับข้าวจีนและกับข้าวไทย “คนจีนนั้นทำกับข้าวเกือบไม่ใช้เกลือ และเครื่องเทศเลย บางครั้งยังเติมน้ำตาลลงในกับข้าวเสียอีก ทำให้มีรสหวานปะแล่ม มีมันมาก และมักจะจืดชืด ยกเว้นกับข้าวจำพวกปลา หอยและผักเค็มซึ่งคนจีนจะต้องทำเข้าสำหรับด้วยเสมอ กับข้าวไทยนั้นตรงกันข้ามมีรสฉุนและเผ็ด น้ำแกงที่นิยมที่สุดคือ กะหรี่” กับข้าวของไทยแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท คือ

- 1.1 ต้มหรือแกง เช่น แกงเผ็ด แกงจืด ต้มยำ ฯลฯ
- 1.2 ผัด ยำ พล่า
- 1.3 เครื่องเคียง เช่น ทอดมัน ท่อหมก ปลาเค็ม ฯลฯ
- 1.4 เครื่องจิ้ม เช่น หลน และน้ำพริกชนิดต่างๆ

2. ของหวานหรือขนมของไทย มีหลายชนิด ส่วนใหญ่จะมีเครื่องประกอบ 5 อย่างคือแป้งข้าวเจ้าหรือแป้งข้าวเหนียว มะพร้าว น้ำตาล ไข่และถั่ว พอดีจำแนกออกได้ดังนี้คือ

- 2.1 ประเภทต้ม เช่น ถั่วดำต้มน้ำตาล กล้วยบวชชี ข้าวเหนียวเปียกกล้วย เป็นต้น
- 2.2 ประเภทนึ่ง เช่น ขนมกล้วย ขนมตาล สังขยา เป็นต้น
- 2.3 ประเภทอบ เช่น ขนมหม้อแกง ขนมกลีบลำดวน ขนมผิง เป็นต้น
- 2.4 ประเภทกวน เช่น กล้วยกวน ทุเรียนกวน มังคุดกวน เป็นต้น
- 2.5 ประเภทลอยแก้ว เช่น ส้มลอยแก้ว วุ้นน้ำเชื่อม สามแซ่ เป็นต้น
- 2.6 ประเภทลวก เช่น ลูกชุบ ไข่แมงดา ทองหยอด เป็นต้น
- 2.7 ประเภทเชื่อม เช่น ลูกตาลเชื่อม กล้วยเชื่อม มันเชื่อม เป็นต้น
- 2.8 ประเภทปิ้ง เช่น กล้วยปิ้ง กล้วยเผา ข้าวเหนียวปิ้ง เป็นต้น
- 2.9 ประเภทเบ็ดเตล็ด เช่น ข้าวเหนียวสังขยา ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน ข้าวยาคุขนม

เหนียวข้าวตอกตั้ง ข้าวเม่าบด ขนมเบื้อง แป้งจี๋ มะพร้าวแก้ว เป็นต้น

3. ผักและผลไม้ เป็นอาหารที่ได้จากพืชและผลผลิตของพืช ซึ่งคนไทยนิยมรับประทานกันมาก โดยเฉพาะ “ผัก” เป็นส่วนประกอบเครื่องปรุงของอาหารคาวแทบทุกชนิดผักอาจจัดจำพวกตามส่วนที่กินได้ดังต่อไปนี้

3.1 ส่วนที่เป็นราก ตามหลักพฤกษศาสตร์ เช่น มันเทศ มันแกว หัวผักกาด หัวแครอท หัวบัว เป็นต้น

3.2 ส่วนที่เป็นรากหัว ซึ่งเป็นแหล่งเก็บอาหารของพืช เช่น มันฝรั่ง เผือก เป็นต้น

3.3 ส่วนที่เป็นแง่ง เช่น จิง ข่า เป็นต้น

3.4 ส่วนที่เป็นลำต้น เช่น หน่อไม้ หน่อไม้ฝรั่ง เป็นต้น

3.5 ส่วนที่เป็นก้าน เช่น ก้านดอกกระเทียม ก้านดอกกุยช่าย ก้านดอกกระหล่ำ ก้านเซลเลอรี เป็นต้น

3.6 ส่วนที่กำลังผลิ เช่น ถั่วงอก เป็นต้น

3.7 ส่วนที่เป็นหัวอกต่อไป เช่น หัวหอม หัวกระเทียม เป็นต้น

3.8 ส่วนที่เป็นใบ เช่น ผักกาด ใบตำลึง เป็นต้น

3.9 ส่วนที่เป็นดอกอ่อน เช่น กะหล่ำดอก กะหล่ำเขียว หัวปลี เป็นต้น

3.10 ส่วนที่เป็นเมล็ดพันธุ์อ่อน เช่น ถั่วลันเตา ถั่วพู ถั่วฝักยาว มะพร้าวอ่อน จาวตาล อ่อน เป็นต้น

3.11 ส่วนที่เป็นเมล็ดพันธุ์แก่ เช่น ถั่วต่าง ๆ มะพร้าวแก่ เป็นต้น

3.12 ส่วนที่เป็นผลอ่อน เช่น มะเขือยาว แตงกวา ข้าวโพด เป็นต้น

3.13 ส่วนที่เป็นผลแก่ เช่น แตงโม มะเขือเทศ พริก เป็นต้น

3.14 พืชที่กินได้ทั้งต้น เช่น เห็ดต่าง ๆ ที่กินได้ ไข่น้ำ สาหร่ายทะเล เป็นต้น

ผลไม้ ประเทศไทยอุดมไปด้วยผลไม้มีนานาชนิด สมัยโบราณชาวป่า ชาวเขาหรือฤๅษีชีไพร ผู้บำเพ็ญพรตอยู่ในป่า สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ด้วยผลไม้ เพราะผลไม้ให้วิตามินและเกลือแร่มากมาย เหตุที่มนุษย์สามารถเลือกกินผลไม้ชนิดต่าง ๆ ได้นั้น เข้าใจว่าคงจะเห็นสัตว์ป่ากินก่อน เมื่อเห็นว่าสัตว์กินได้และ ไม่เป็นอันตรายแล้วมนุษย์จึงกินตาม ผลไม้บางชนิดมีกินตลอดปีและราคาไม่แพงบางชนิดให้วิตามินซีสูง เช่น ส้ม มะละกอ ฝรั่ง มะขามป้อม ผลไม้บางชนิดตามฤดูกาล มักจะมีราคาแพงแต่ให้คุณค่าทางอาหารน้อย เช่น ทุเรียน ลำไย องุ่น เป็นต้น (สุนี, 2549)

ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น

สภาพทางภูมิศาสตร์ของแต่ละท้องถิ่น เป็นปัจจัยสำคัญที่จะกำหนดชนิด ลักษณะของอาหารท้องถิ่น ซึ่งก่อให้เกิดวัฒนธรรมเฉพาะท้องถิ่นอย่างหลากหลาย ทั้งที่แตกต่างและคล้ายคลึงกัน อาหารท้องถิ่น ความสำคัญ ดังนี้ (สุนี, 2549)

1. แสดงถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรม ในแต่ละท้องถิ่นจะมีวัตถุดิบอาหาร วิธีการปรุงการกินอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแสดงถึงวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดและปฏิบัติสืบต่อกันมาคนที่อยู่ในท้องถิ่นเดียวกันหรือใกล้เคียงกันจะมีความนิยมหรือชอบอาหารที่คล้ายคลึงกัน อาหารในแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ ที่เด่นชัดแตกต่างกันไป เช่น อาหารภาคเหนือ รสอ่อน แต่มัน อาหารภาคอีสาน รสจัด เผ็ด แต่ไม่นิยมใช้น้ำมันหรือกะทิ เป็นต้น

2. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารท้องถิ่นใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบไม่มากนัก ไขมันต่ำ และใช้พืชผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบหลัก ตลอดจนแบบแผนในการรับประทานอาหารก็ช่วยส่งเสริมให้ร่างกายได้รับสารอาหารอย่างสมดุล คือมีอาหารหลายชนิด ประยุกต์กรรมวิธีต่างๆ กันให้รับประทานในมือเดียวกัน

3. ปลอดภัยจากสารเคมีทั้งปุ๋ยและยาฆ่าแมลง เนื่องจากพืชผักพื้นบ้านส่วนใหญ่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ อายุของพืชสั้นหรือยาวแล้วแต่ชนิด เกิดขึ้นหมุนเวียนผลัดเปลี่ยนกันไปตามฤดูกาลจึงไม่จำเป็นต้องพึ่งพาสารเคมีต่างๆ

4. สร้างอาชีพ สร้างรายได้ อาหารท้องถิ่นนอกจากปรุงเพื่อรับประทานกันในครัวเรือนแล้วยังสามารถผลิตออกจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว ทั้งในระดับครัวเรือนและระดับอุตสาหกรรม เนื่องจากอาหารท้องถิ่นบางชนิดเป็นที่นิยมของคนทั่วไป

5. ช่วยประหยัดรายจ่ายของครอบครัว การปรุงอาหารท้องถิ่น เพื่อรับประทานกันในครัวเรือนไม่ต้องเสียเงินซื้อหาวัตถุดิบมากนัก บางครั้งอาจเก็บหรือหาได้ในบริเวณบ้านหรือบริเวณข้างเคียง

6. รับประทานอาหารที่สดใหม่เสมอ ซึ่งวัตถุดิบอาหารและอาหารที่ปรุงสำเร็จถ้าต้องเก็บไว้นานๆ รสชาติเนื้อสัมผัสคุณค่าทางโภชนาการย่อมลดลง อาหารท้องถิ่นสามารถปรุงรับประทานใหม่ๆ ซึ่งดีทั้งในด้านคุณภาพอาหารและการสุขภาพอาหาร

ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

จากการสำรวจองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันมีผู้เสนอปัจจัยที่คิดว่าจะมีผลต่ออัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นเป็น 9 ปัจจัย (สุนีย์, 2549) ดังนี้

1. วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นทั้งพืชและสัตว์ ซึ่งอาจเกิดเองโดยธรรมชาติหรือชุมชนผลิตขึ้นโดยการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ แล้วนำมาปรุงอาหารในชีวิตประจำวัน วัตถุดิบบางชนิดมีเฉพาะในท้องถิ่นนั้นๆ เช่น ผักเชียงดา มีในภาคเหนือ เหลียงเป็นพืชที่มีในภาคใต้ เป็นต้น

2. วิธีการปรุงและประกอบอาหาร เป็นวิธีการที่ทำได้ง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน บางท้องถิ่นอาจใช้วัตถุดิบชนิดเดียวกันกับท้องถิ่นอื่นแต่มีวิธีการปรุงและประกอบอาหารที่ต่างกัน เช่น หน่อไม้ดอง ทางภาคใต้ถ้านำไปแกงส้มหรือแกงเหลืองก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ แต่ถ้านำมาต้มส้มกับปลากระบอกก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคกลางด้านตะวันออก เป็นต้น

3. วิธีการรับประทานอาหารมีเหมือนกันในทุกท้องถิ่น หากท้องถิ่นหนึ่งมีวิธีการนำมารับประทาน ที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่นก็นับว่าเป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่นนั้น เช่น การนำข้าวเหนียวมูนมารับประทานคู่กับแกงส้ม ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่นของจันทบุรี เป็นต้น

4. ลักษณะทางภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ความสมบูรณ์ของดิน แหล่งน้ำ สิ่งเหล่านี้มีผลต่อแหล่งอาหารธรรมชาติ เช่น ภาคกลางเป็นพื้นที่ราบกว้างใหญ่เป็นที่ราบของแม่น้ำหลายสาย ทำให้มีตะกอนดินมาทับถมกันจำนวนมาก ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของประเทศ ตลอดจนการมีอาณาเขตติดต่อกันก็ทำให้มีการเลื่อนไหล แลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมด้วย

5. ลักษณะภูมิอากาศ เช่น ภาคเหนือมีภูมิอากาศหนาวเย็นกว่าภาคอื่น ๆ ในฤดูหนาวทำให้มีอาหารท้องถิ่นคือ แกงกระด้าง ซึ่งความเย็นของอากาศในฤดูหนาวทำให้เจลาตินในหนังหมูที่ต้มเคี้ยวเกิดการแข็งตัวคล้ายวุ้น

6. การย้ายถิ่น อาจเกิดจากการไปทำงานทำ การไปศึกษาเล่าเรียนหรือในสมัยก่อนอาจเกิดจากการทำสงคราม มนุษย์ก็นำเอาวัฒนธรรมตามท้องถิ่นของตนเองซึ่งมีติดต่อไปใช้ในแหล่งที่อยู่อาศัยใหม่ และถ้าเหตุการณ์เช่นนี้เกิดขึ้นต่อเป็นระยะเวลาานาน วัฒนธรรมท้องถิ่นหนึ่งก็จะไปเกิดเป็นวัฒนธรรมใหม่ในอีกท้องถิ่นหนึ่ง และในทางกลับกันถ้าเป็นการย้ายถิ่นในระยะสั้น เช่น การไปศึกษาต่อในต่างประเทศ เมื่อมนุษย์ย้ายกลับมาอยู่ในถิ่นฐานเดิมก็นำเอาวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ตนเองได้ไปพบและดำรงชีวิตอยู่ในสังคมนั้นรายหนึ่ง กลับมาใช้ในท้องถิ่นเดิมของตนเองและถ้าคนในชุมชนพอใจยอมรับจะเกิดการนำมาปฏิบัติต่อเนื่องกันไป

7. ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี มีการประดิษฐ์คิดค้น เครื่องมือเครื่องอำนวยความสะดวกมากมาย มนุษย์จึงนำมาใช้เพื่อช่วยทุ่นแรง ประหยัดเวลา แต่หากมนุษย์ไม่ใช้อย่างระมัดระวัง โดยเฉพาะในด้านอาหารก็อาจจะทำให้เสียความเป็นเอกลักษณ์ไปได้ เช่น การดำนํ้าพริกกะปิ แต่โบราณเราใช้ครกและสากหิน โขลกผสมเครื่องปรุง เป็นต้น แต่ปัจจุบันร้านข้าวแกงใช้เครื่องปั่นผสมอาหาร (Blender) ปั่นนํ้าพริกกะปิทำให้รสชาตินํ้าพริกกะปิเสียไป เนื่องจากการโขลกจะทำให้เครื่องปรุงบอบช้ำและแตก ส่วนเครื่องปั่นผสมอาหารมีใบมีดเล็กๆ ช่วยให้ส่วนผสมขึ้นเล็กกลง ดังนั้นการผสมผสานของส่วนผสม การระเหยของกลิ่นที่อยู่วัตถุดิบจึงเสียไป

8. ความเปลี่ยนแปลงของครอบครัวและสังคม จากเดิมสังคมไทยเป็นครอบครัวขยายมีลูกหลายคน ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นครอบครัวเดี่ยว มีลูก 1-2 คน ภรรยาต้องออกไปทำงานนอกบ้านเพื่อหารายได้เลี้ยงครอบครัวเหมือนสามี ทำให้การดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป การใช้เวลาหรือการมีกิจกรรมร่วมกันในครอบครัวน้อยลง ทำให้มีวัฒนธรรมอาหารถุงพลาสติกหรือการกินอาหารนอกบ้าน

9. การเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ ตั้งแต่สมัยสุโขทัยเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มีการค้าขายแลกเปลี่ยนตลอดจนการเยี่ยมเยียน ทำให้มีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิดทั้งประเทศที่มีอาณาเขตติดต่อกัน เช่น ลาว พม่า มาเลเซีย หรือประเทศที่อยู่ห่างไกล เช่น อินเดีย จีน โปรตุเกสก็ตาม ทำให้มีการรับเอาวัฒนธรรมต่างๆ เข้าใช้และปฏิบัติในการดำรงชีวิตของคนในชุมชน

2.2 ทฤษฎีการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism)

อาหารซึ่งเป็นหนึ่งในกลุ่มเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก ประเด็นเรื่องอาหารกับการท่องเที่ยวจึงเป็นที่สนใจ และได้มีนักวิชาการได้อธิบายไว้หลากหลาย จากการค้นคว้าพบว่า อาหารเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งมีคุณค่าทางศิลปวัฒนธรรม และสังคม เช่นเดียวกัน ซึ่งคุณค่าดังกล่าวมองเห็นได้อย่างง่ายในสังคม อาหารประจำถิ่นสามารถเป็นแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวจากวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน (Scarpato, 2002 ; UNESCO, 2004) เข้ามาศึกษาเรียนรู้ กล่าวคือ อาหารสามารถเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวได้อย่างดี โดยทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในการกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวเกิดความสนใจ ในจุดหมายปลายทางของการท่องเที่ยวนั้นอีกด้วย (Cohen and Avieli, 2010) บ่อยครั้งที่มีการนำเอกลักษณ์ของอาหารประจำถิ่นมาใช้ในการสร้างตราสัญลักษณ์ (Brand) ของแหล่งท่องเที่ยว และยังใช้อาหารเป็นเครื่องมือในการพัฒนากลยุทธ์เพื่อดึงดูด

2.2.1 ความหมายการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

การท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้นที่จริงแล้วไม่ใช่เรื่องใหม่ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว แต่นักวิชาการด้านการท่องเที่ยวได้ให้ความสนใจในประเด็นเรื่อง “อาหาร” มาเพื่อเป็นหัวข้อหลักในการ เน้นศึกษา เนื่องจากเห็นถึงความสำคัญในเรื่องอาหารมากยิ่งขึ้น การท่องเที่ยวเชิงอาหารนี้มีอิทธิพลเกี่ยวกับ วัฒนธรรม สังคม สิ่งแวดล้อม และเศรษฐกิจการท่องเที่ยวอาหารนั้นได้รับความสนใจเนื่องจากกระแสที่ เห็นว่าในปัจจุบันนี้ว่าสังคมโลกได้ให้ความสนใจกับอาหารในเชิงวัฒนธรรมที่แตก ต่าง และในปัจจุบันได้ มีการเกิดของแหล่งสถานที่รับประทานอาหารที่แปลกใหม่ หลากหลาย อีกทั้งในเรื่องการส่งเสริม การตลาดที่ใช้เรื่องอาหารเป็นสิ่งดึงดูดเป็นแนวทางใหม่ที่สามารถสร้างความนิยมให้แก่การท่องเที่ยวได้เช่น กัน และการที่เราได้ออกไปลองรับประทานอาหารจากแหล่งอื่นๆ ถือเป็นการสร้างประสบการณ์มากกว่า การรับประทานอาหารในบ้าน โดยเป็นการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอีกรูปแบบหนึ่งของนักท่องเที่ยว Hall and Sharples (2003) กล่าวว่า อาหารทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกและสัมผัสถึงแหล่งท่องเที่ยวที่น้อย งามเชิงลึก หรือเรียกว่า Sense of Place ถือว่าเป็นเอกลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยวที่นั้น แม้ว่าในยุคปัจจุบันนี้ อาหารตามแหล่งต่างๆ นั้นจะได้รับอิทธิพลจากที่อื่นๆ มากมายจนทำให้ยากที่จะแยกลักษณะของ อาหารไปตามเกณฑ์ภูมิศาสตร์ ลักษณะอากาศ หรือประวัติศาสตร์แต่ถือเป็นวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลง ตามกาลเวลา และปัจจัยภายนอกการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้มีการให้คำจำกัดความว่า อาหาร (Cuisine) และศาสตร์การทำอาหาร (Gastronomy) ivoa Cuisine นั้นหมายถึงการเตรียมและการปรุง อาหาร โดยที่ศาสตร์การทำอาหารนั้นเกี่ยวข้องกับและหมายถึงศิลปะของการรับประทานและการ เครื่องดื่ม และยังหมายถึงการรับประทานอาหาร ส่วนคำว่า Culinary Tourism หรือ Food Tourism (การท่องเที่ยวเชิงอาหาร) นั้นมีนักแปลและนักวิชาการหลายคนให้ความเห็นแตกต่างกันออกไป ดังนั้น Hall and Mitchell (2000) กล่าวถึง การท่องเที่ยวอาหาร คือ การเดินทางของนักท่องเที่ยวที่เกิดจาก แรงจูงใจที่จะไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหารเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร เทศกาลอาหาร ร้านอาหาร หรือแหล่งท่องเที่ยวเฉพาะเรื่องอาหาร ซึ่งระดับความหมายของการท่องเที่ยวอาหารใน ภาษาอังกฤษได้แตกย่อยออกมาเป็น Gastronomic Tourism หรือ Culinary Tourism เป็นความ หมาย โดยมองระดับความสนใจของนักท่องเที่ยวในเรื่องอาหารเป็นภาพรวม มีความสนใจระดับปาน กลาง ซึ่งอาจรวมถึงองค์ประกอบอื่นของแหล่งท่องเที่ยวด้วย เช่น วัฒนธรรมของท้องถิ่น แต่ถ้าคำว่า Cuisine Tourism หรือ Gourmet Tourism คือการที่นักท่องเที่ยวมีความสนใจเรื่องอาหาร เฉพาะเจาะจง เช่น สนใจประเภทใดประเภทหนึ่งเข้าร่วมการอบรมการประกอบอาหารซึ่งความสนใจ และแรงจูงใจด้านอาหารจะมีมากกว่าสองคำแรกใน งานวิจัยนี้จึงใช้คำโดยครอบคลุมคือการท่องเที่ยว อาหารหรือ Food Tourism

Ignatov and Smith (2006) กล่าวถึง Culinary Tourism ว่าเป็นการเดินทางท่องเที่ยวที่ เกี่ยวข้องกับการซื้อ การบริโภคอาหารและเครื่องดื่ม การสังเกตและการศึกษาเกี่ยวกับการประกอบ อาหาร รวมถึงกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร Cohen and Avieli (2004) กล่าวว่า Culinary Tourism เป็นวิธีการที่จะทำให้อาหารพื้นถิ่นโดดเด่นและเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายนั้น ควรที่จะได้รับ การส่งเสริมกับการท่องเที่ยวเป็น “การท่องเที่ยวอาหาร” ในการจัดการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวบางครั้ง อาหารพื้นถิ่นอาจได้รับการดัดแปลงเพื่อให้ถูกปากนักท่องเที่ยวโดยเฉพาะนักท่องเที่ยวต่างประเทศ และ

ในขณะที่เดียวกันสามารถเกิดกระบวนการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมโดยท้องถิ่นนั้นๆ อาจได้รับอิทธิพลอาหารของนักท่องเที่ยวและปรับเข้ากับวัฒนธรรมหรือรสชาติของท้องถิ่นได้เช่นกัน ซึ่งถือได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรม Wolf (2004) กล่าวว่า Culinary Tourism คือ เป้าหมายต่างๆของนักท่องเที่ยวที่จะค้นหาได้ประสบการณ์ การมีความสุขกับการรับประทานอาหารและเครื่องดื่มในสถานที่เฉพาะแหล่งท้องถิ่นนั้นๆ จากข้อคิดเห็นของนักวิชาการที่กล่าวมาข้างต้นเกี่ยวกับเรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงกล่าวได้ว่า อาหารไม่ได้เป็นเพียงสิ่งที่บริโภคเพื่อความอร่อย อาหารยังเกี่ยวข้องกับการแสดงออกถึงอัตลักษณ์ วัฒนธรรม กรรมวิธีการผลิต ขั้นตอนการบริโภค และรวมถึงการผสมผสานของธรรมชาติของพื้นที่ วัฒนธรรม การบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก การเข้าถึง การเป็นเจ้าของ บ้านที่ดีและเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ซึ่งรวมเป็นประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวที่ได้จากแหล่งท้องถิ่นนั้นๆ โดยเฉพาะการสัมผัสทั้งการลิ้มลองอาหาร การเรียนรู้กระบวนการประกอบอาหาร เป็นต้น และยังเป็น การเพิ่มมูลค่าให้แก่ประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว จากคำจำกัดความของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยนักวิชาการหลายคน ทำให้เห็นว่าอาหารได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในเรื่องของการท่องเที่ยว และความน่าสนใจของนักท่องเที่ยวซึ่งสามารถค้นหาข้อมูลได้จากช่องทางต่างๆ จึงเกิดวัฒนธรรมการบริโภคอีกรูปแบบหนึ่ง คือ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ไม่ว่าจะอยู่ในเรื่องของอาหารและไวน์ ควบคู่ไปกับการพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่ต่างๆ อีกด้วย อาหารและเครื่องดื่มจัดเป็นหนึ่งในกิจกรรมที่ก่อให้เกิดรูปแบบทางการท่องเที่ยวอย่างกว้างขวางโดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องอาหาร และไวน์ที่จัดเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมของคนทั่วทุกมุมโลก เช่นเดียวกับเบียร์ ที่เราสามารถนำมาประชาสัมพันธ์และสร้างให้เกิดการท่องเที่ยวเพื่อการชิม ตี๋มบริโภคควบคู่กันไปในสถานที่ท่องเที่ยวตามชนบทหรือที่ทางไกล แต่เป็นสถานที่ต้นกำเนิดของวัฒนธรรมการกินดื่มนี้ๆ โดย Hall (2002) ได้ชี้ให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับการท่องเที่ยว ควบคู่กับการพัฒนาสถานที่ท่องเที่ยวทางไกลหรือชนบท และได้เฝ้าระวังประกอบที่สำคัญด้านกลยุทธ์ คือ

1. ลดการรั่วไหลทางเศรษฐกิจด้วยการให้ทรัพยากรซ้ำ
2. การนำทรัพยากรทางการเงินกลับมาใช้ในระบบ เช่น การบริโภคของในท้องถิ่นการดื่มไวน์จากท้องถิ่น เป็นต้น
3. การเพิ่มคุณค่าของสินค้าท้องถิ่น
4. การเชื่อมโยงระหว่างผู้มีสวนได้สวนเสียในท้องถิ่น เช่น ให้ผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายทำกิจกรรมรวมกัน
5. ดึงดูดทรัพยากร ความรู้จากภายนอก เป็นการนำเอาเทคโนโลยีมาปรับปรุงเป็นต้น
6. การให้ความสำคัญ ประชาสัมพันธ์ และสร้างเอกลักษณ์ในท้องถิ่น
7. การขายตรงผ่านร้านค้า หรือการไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง
8. การสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค

ที่กล่าวมานั้นถือสิ่งสำคัญในการช่วยท้องถิ่นให้อยุรอด และการที่กิจกรรมการท่องเที่ยวสร้างรายได้ สร้างประโยชน์ให้แก่ชุมชนในภาพรวม องค์ประกอบที่สำคัญของการท่องเที่ยวด้านอาหารและเครื่องดื่ม คือการนำเสนอ หรือการแสดงสินค้าสู่สายตาของนักท่องเที่ยวโดยตรง ดังตัวอย่างในกรณีศึกษาของทางรัฐบาลประเทศแคนาดาได้ให้ความสำคัญและช่วยพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในประเทศ Ale Trail หรือตำนานของการผลิตเบียร์ อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับเบียร์นั้นเป็นที่นิยม

มากในทั้ง Waterloo และ Wellington ซึ่งอยู่ทางตอนใต้ของเมือง ออนทาริโอ (Ontario) ประเทศแคนาดา โดยเริ่มจากเมืองที่มีการผลิตเบียร์มานาน และมีลักษณะเฉพาะของการผลิตเบียร์ที่เรียกว่า Craft Brewing คือ การผลิตเบียร์ในจำนวนที่ไม่มากนัก แต่เน้นที่กรรมวิธีการผลิตเพื่อให้ได้รสชาติที่ดี นอกจากนี้หน่วยงานภาครัฐและท้องถิ่นเองก็พยายามประชาสัมพันธ์ให้ทั้ง 2 เมืองนี้มีชื่อเสียงและเป็นสถานที่ท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวในด้านการท่องเที่ยว ชิม ดื่มบริโภคเบียร์ (Beer Tourism) ดังจะเห็นได้ว่า ในปี ค.ศ. 1998 ได้เริ่มมีการจัดกิจกรรม Ale Trail เมืองของการท่องเที่ยวโดยใช้เบียร์เป็นสื่อกลางของการจัดงานในทุกๆ วันอาทิตย์ ตั้งแต่เดือนเมษายนถึงเดือนตุลาคม ที่นัก ท่องเที่ยวทั่วไปสามารถชิม ดื่ม บริโภคเบียร์ท้องถิ่น ทั้งยังสามารถมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ เริ่มตั้งแต่กรรมวิธีการผลิตเบียร์ ประวัติ ชนิด และความหลากหลายของเบียร์ เป็นต้น

2.2.2 ชนิดของท่องเที่ยวในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

มีนักวิชาการให้ความหมายและแจกแจงความแตกต่างของนักท่องเที่ยวมากมายลักษณะของนักท่องเที่ยวที่แตกต่างกัน พฤติกรรมการท่องเที่ยวที่แตกต่างย่อมส่งผลต่อรูปแบบการเดินทางท่องเที่ยว และส่งผลถึงกิจกรรมการจัดการทางการท่องเที่ยวเพื่อตอบสนองต่อความต้องการที่แตกต่างกันนี้ อย่างไรก็ตาม ชนิดของนักท่องเที่ยวในความหมายโดยรวมของนักวิชาการหลายคนก็ล้วนมีความคล้ายคลึงกัน เช่น Cohen (1972) กล่าวว่านักท่องเที่ยวแบ่งเป็น Institutionalized Tourist และ non- Institutionalized Tourist and Plog (2001) กล่าวว่า นักท่องเที่ยวสามารถแบ่งออกเป็น Allocentric และ Psychocentric ซึ่งล้วนมีความคล้ายคลึงกัน คือ นักท่องเที่ยวชอบผจญภัยไม่เหมือนใคร และนักท่องเที่ยวชอบตามกระแส ชอบความปลอดภัย เป็นต้น

Hjalager (2003) กล่าวถึงนักท่องเที่ยวในการท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถแบ่งออกเป็น 4 พวกที่สำคัญ คือ Recreational, Diversionary, Existential และ Experimental โดยสามารถสรุปได้ว่าพวก Recreational และ Diversionary Gastronomy Tourist นั้นคือ นักท่องเที่ยวพวกไม่ชอบความสงบ ไม่ชอบลองรับประทานอาหารที่ไม่คุ้นเคย ในขณะที่ Existential และ Experimental Gastronomy Tourist คือ นักท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ชอบลอง ชอบอาหารแปลกๆ หรือประสบการณ์การรับประทานอาหารแบบใหม่ๆ อีกทั้งยังกล่าวว่ามีเจตคติและความชอบที่แตกต่างกันในเรื่องของอาหารว่ามีความชอบหรือไม่ในทิศทางของ Neophobic และ Neophilic ว่าพวก Neophobic คือพวกที่ไม่ชอบอาหารแปลกไม่คุ้นเคย ในขณะที่พวก Neophilic กลับชอบอาหารแปลกๆ นักวิชาการกล่าวถึงลักษณะดังกล่าวมาจากความแตกต่างกันทางวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม และประสบการณ์ที่แตกต่างกัน Kivela and Crofts (2006) กล่าวถึงความกังวลด้านความปลอดภัยของอาหาร อาหารกลัวอาหารต่างถิ่น หรือที่เรียกว่า Food-Neophobia เกิดขึ้นกับนักท่องเที่ยวชาวตะวันตกที่เดินทางมาท่องเที่ยวประเทศในเอเชีย ซึ่งจะเกิดความกังวล ความกลัวว่าจะไม่ปลอดภัยและความผิดหวัง นักท่องเที่ยวพวกนี้จะเลือกใช้บริการร้านอาหารแฟรนไชส์ที่มาจากต่างประเทศหรือการรับประทานอาหารในโรงแรม การบริโภคอาหารที่คุ้นเคยจะให้ความรู้สึกเหมือนอยู่ที่บ้าน ส่วนการสื่อสารกับคนท้องถิ่นที่เป็นปัญหาที่อาจจะลดประสบการณ์ที่ดีลงไปโดยเฉพาะกับร้านอาหารตามข้างทาง และร้านอาหารที่พูดภาษาอังกฤษไม่ได้ Cohen and Avieli (2004) กล่าวว่า โดยทั่วไปนักท่องเที่ยวกลัวเสียงมากขึ้นที่จะลองรับประทานอาหารท้องถิ่น นักท่องเที่ยวบางส่วน พบว่า ความแปลกและไม่คุ้นเคยทำให้

แหล่งท่องเที่ยวมีความท้าทายและควรค่าแก่การไปเยี่ยมชมมากขึ้น การบริโภคอาหารสามารถทำให้นักท่องเที่ยวมีประสบการณ์ที่รู้อยู่ที่สถานที่ท่องเที่ยวได้ และเป็นส่วนสำคัญของประสบการณ์ในการท่องเที่ยว

Du Rand, Heath and Alberts (2003) กล่าวว่า อาหารยังสามารถแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของชาติพันธุ์ ความเชื่อ และเชื้อชาติอีกด้วย ดังนั้นอาหารจึงเป็นสะพานที่เชื่อมโยงไปสู่วัฒนธรรมต่างๆ ที่แตกต่างกันออกไป MacCannell (1973) กล่าวว่า นักท่องเที่ยวไม่เพียงแต่ชอบมีประสบการณ์ใหม่ ชอบลองของใหม่ แต่นักท่องเที่ยวยังต้องการความแท้จริง การมีประสบการณ์โดยตรง การสัมผัสของจริงและความเชื่อถือของการท่องเที่ยวต่างๆ ว่าเป็นของจริงไม่ใช่จัดขึ้นเพื่อการท่องเที่ยวเพียงอย่างเดียว เช่น หากรับประทานอาหารก็ต้องเป็นรสชาติดั้งเดิมของท้องถิ่น

Hu and Ritchie (1993) กล่าวว่า อาหารจัดเป็นองค์ประกอบที่ 4 ในการดึงดูดนักท่องเที่ยว และเพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความต้องการเดินทางท่องเที่ยวนอกเหนือจากอากาศ ที่พัก และทัศนียภาพ เช่นเดียวกับ Jenkins (1999) ที่จัดลำดับให้อาหารเป็นองค์ประกอบลำดับที่ 9 ในการดึงดูดนักท่องเที่ยวเดินทางมาเที่ยวด้วยเช่นกัน Buhalis (2000) กล่าวว่า สถานที่ท่องเที่ยวจัดได้ว่า เป็นสิ่งสำคัญที่จะดึงดูดชนิดของนักท่องเที่ยวต่างๆ หรืออาจกล่าวได้ว่า สถานที่ท่องเที่ยวเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยวที่แตกต่างกัน จากลักษณะเฉพาะตัวของสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ ไม่ว่า จะเป็นสินค้า

2.3 แนวคิดทฤษฎีอัตลักษณ์อาหาร

อัตลักษณ์ (Identity) เป็นสิ่งที่ประกอบสร้างขึ้น (Socially Construction) และเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นได้จากการปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น เป็นสิ่งที่เชื่อมเราเข้ากับสังคม หรือจากกระบวนการขัดเกลาทางสังคม (Socialization) และการปฏิสัมพันธ์หรือการปะทะสร้างสรรค์ทางสังคม (Social Interaction) อัตลักษณ์เป็นเรื่องของการกำหนด “ความเหมือน” (Similarity) และความต่าง (Difference) ตัวตน (มณีรัตน์, 2560: อ้างโดย กฤตวิทย์ และศุภกรณ์, 2562) ส่วนทฤษฎีสังคมศาสตร์โดยเฉพาะในวัฒนธรรมศึกษา (Cultural studies) คำว่า อัตลักษณ์ คือ การนิยามความหมายหรือการสร้างภาพแทนความจริง (Representation) และ คือคุณสมบัติที่เป็นลักษณะเฉพาะของบุคคลหรือสิ่งนั้น อัตลักษณ์เป็นคำที่เกี่ยวข้องกับวิชาหลายแขนงทาง สังคมศาสตร์ ทั้งสังคมวิทยา มานุษยวิทยา จิตวิทยา และปรัชญา ในสาขาวิชาเหล่านี้ใช้คำที่มีความหมายใกล้เคียง หรือเกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์ ได้แก่คำว่า อัตบุคคล (Subject)ปัจเจกบุคคล (Individual) และบุคลิกภาพ (Personality)

ในปรัชญาตะวันตก อัตบุคคล (Subject) หมายถึง ลักษณะที่สิ่งหนึ่งมีอยู่เป็นอยู่ในตัวของมันเองปัจเจกบุคคล (Individual) มาจากรากศัพท์ภาษาละติน หมายถึงสิ่งที่แบ่งแยกไม่ได้ ในคริสต์ศาสนาของยุคกลาง

ปัจเจกบุคคล หมายถึง เอกภาพอันศักดิ์สิทธิ์และมีอาจแบ่งแยกได้ ส่วนในศตวรรษที่ 17 ความหมายของคำนี้ได้พัฒนามาเป็นคำคุณศัพท์ที่อธิบายถึง ลักษณะเฉพาะของปัจเจกบุคคลที่ทำให้เขาแตกต่างจากคนอื่น

บุคลิกภาพ (Personality) ในสาขาจิตวิทยาและมานุษยวิทยา บุคลิกภาพ หมายถึงโครงสร้างหรือการจัดระเบียบของพลังหลายๆ ชนิดในตัวมนุษย์ บุคลิกภาพมิใช่พฤติกรรมแต่เป็นพลังผลักดันเบื้องหลังพฤติกรรม บุคลิกภาพฝังตัวอยู่ข้างใน ส่วนพฤติกรรมคือส่วนที่แสดงออกข้างนอก เป็นภาพของปัจเจกในสายตาผู้อื่น

อัตลักษณ์คือ “ความเป็นปัจเจก” ที่เชื่อมต่อและสัมพันธ์กับสังคม (Social aspect) สังคมกำหนดบทบาทหน้าที่และระบบคุณค่า เช่น ความเป็นพ่อแม่ สามีภรรยาศิษย์อาจารย์ ในมิตินี้อัตลักษณ์จึงเป็นเรื่องของการใช้สัญลักษณ์ (Symbolic aspect) เพราะการแสดงออกถึงความสัมพันธ์ต่างๆ กระทำผ่านระบบสัญลักษณ์ได้หลายรูปแบบ ในอีกด้านหนึ่งอัตลักษณ์ก็เกี่ยวข้องกับมิติ ”ภายใน” ของความเป็นตัวเราอย่างมาก ทั้งในด้านอารมณ์ ความรู้สึกนึกคิด เพราะมนุษย์ได้ให้ความหมายหรือเปลี่ยนแปลงความหมายเกี่ยวกับตนเอง ในกระบวนการที่เขาสัมพันธ์กับโลกอัตลักษณ์จึงมีความสำคัญเนื่องจากเป็นสิ่งที่เชื่อมโยงระหว่างสองสิ่ง และสามารถแบ่งอัตลักษณ์ออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ๆ ได้คือ อัตลักษณ์บุคคล และอัตลักษณ์สังคม (อภิญา, 2546 : 1-6) คงไม่มีทางเป็นไปได้ที่อัตลักษณ์ของแต่ละสิ่ง แต่ละคนจะเหมือนกัน เพราะทุกอย่างล้วนมีความหลากหลาย หรือมีการผสมผสานกันในศาสตร์จิตวิทยาและสังคมวิทยา ทฤษฎีดั้งเดิมของอัตลักษณ์ถูกสร้างขึ้นจากการเติบโตของระดับชนชั้น เพศ และเชื้อชาติ ในความสัมพันธ์ของอัตลักษณ์และการท่องเที่ยว โดยเฉพาะการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในองค์กรนานาชาตินั้นได้บอกว่าการเกิดใหม่ของอัตลักษณ์นั้นมีอยู่เสมอ โครงสร้างของอัตลักษณ์มีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับตัวเองและสิ่งอื่นๆ รอบตัว การสร้างอัตลักษณ์ระดับชาติสำหรับการท่องเที่ยวต้องทำอัตลักษณ์ร่วมที่เป็นตัวแทน มีการอธิบายตีความ และมีการสร้างขึ้น การสร้างอัตลักษณ์ขึ้นใหม่ที่โดดเด่นจะทำให้อัตลักษณ์ชุมชนนั้นเหมือนมีชีวิตใหม่ เกิดการตื่นตัวขึ้นในสังคมและเพิ่มความหนักแน่นในวัฒนธรรมอย่างสูง คนท้องถิ่นโดยเฉพาะคนหนุ่มสาวต้องการค้นหาวัฒนธรรมและอัตลักษณ์อีกครั้งเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว (กฤตวิทย์ และศุภกรณ์, 2562)

ความสัมพันธ์ระหว่างอัตลักษณ์กับอาหาร (Relationship between Identity and food)

“You are what you eat” เป็นสำนวนถ้อยคำของนักปรัชญาชาวเยอรมัน ลูควิช ฟอยเออร์บัค (Ludwig Feuerbach) ที่ถอดความหมายมาจากประโยค “Tell me what you eat and I will tell you what you are” จากในหนังสือ The Physiology of Taste ของนักเขียนชื่อแอนเท็ม บริลแลน สวาริน (Anthelme Brillat-Savarin) ที่สรุปความเชื่อมโยงสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับอัตลักษณ์ธรรมเนียมประเพณีของอาหารผูกมัดกับอัตลักษณ์ตั้งแต่เชื้อชาติ สัญชาติ ความจริงแท้ อัตลักษณ์ ภูมิภาค เพศ ระดับ ระดับชนชั้น การเมือง และเศรษฐกิจหรือที่เรียกว่าวิถีอาหาร (Foodways) วิถีอาหารคือรูปแบบสังคมพฤติกรรมด้านอาหารที่มีลักษณะร่วมกันของกลุ่มชุมชนวัฒนธรรมเดียวกันวัฒนธรรมอาหารเป็นแหล่งกำเนิดหลักของอัตลักษณ์ ส่วนประกอบหลัก และอาหารจานหลักที่สามารถเปลี่ยนมาเป็นสัญลักษณ์อันมีความหมายสำหรับคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวได้อาหารมีความสอดคล้องสัมพันธ์กับกลุ่มคนและภูมิศาสตร์ รูปแบบอาหารถูกเชื่อมโยงถึงคนพื้นเมืองและภูมิภาคซึ่งอาหารบางประเภทเอาชื่อของสถานที่มาตั้งเป็นชื่ออาหาร รสชาติ ภาพลักษณ์ รูปแบบอาหาร และสถานที่แหล่งกำเนิดของอาหารเป็นสิ่งที่ไม่สามารถแยกออกจากกันได้ กลุ่มคนจากสถานที่นั้นๆ สามารถบอกอัตลักษณ์ของอาหารจานหลักที่เชื่อมโยงถึงสถานที่ได้ แหล่งกำเนิดของอาหาร

เป็นรากฐานหลักของภูมิศาสตร์และอัตลักษณ์ทางชนชั้นอาหารข้ามผ่านเข้ามาในชีวิตและมีผลความคิดต่อตัวเราเองและผู้อื่น เป็นมากกว่าสิ่งบำรุงหล่อเลี้ยงร่างกายในวัฒนธรรมที่หลากหลายที่มีอาหารหลายอย่าง que แสดงถึงสัญลักษณ์ของอัตลักษณ์ อาหารสามารถเป็นมื้ออาหารหลัก อาหารประจำวัน หรืออาหารในเทศกาลที่เชื่อมโยงกับอัตลักษณ์เฉพาะได้ เช่น คนจีนหรือคนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้นิยมรับประทานโจ๊กหรือข้าวต้มเป็นอาหารเช้า อาหารยังเป็นสิ่งแบ่งเขตระหว่างคนภายในและคนภายนอก เช่น อาหารเช้าเราจะรับประทานกับครอบครัวและเพื่อนสนิทเท่านั้น หรืออาหารบางอย่างที่เป็นสัญลักษณ์และจะมีเฉพาะช่วงเทศกาลในแต่ละปี เช่น ไข่ที่มีการประดับตกแต่งในเทศกาลอีสเตอร์ วัฒนธรรมและภูมิภาคต่างๆ ต่างให้ความสำคัญกับอาหารและใช้อาหารเป็นสัญลักษณ์ที่สำคัญเพื่อการเฉลิมฉลองต่อคนท้องถิ่นและดึงดูดนักท่องเที่ยว อาหารเป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิตสามารถเข้าถึงวัฒนธรรมใหม่ๆ ได้ง่ายที่สุดสำหรับนักท่องเที่ยว เป็นตัวแทนทางวัฒนธรรมที่อาจมีการผสมผสานวัฒนธรรมหลากหลายที่ แต่ก็ยังคงมีอาหารจานเด่นๆ ที่เป็นอัตลักษณ์เป็นตัวบอกความหมายของวัฒนธรรมที่ต้องการจะนำเสนอต่อนักท่องเที่ยว (Rachelle and Saltzman, 2015) อาหารเป็นอัตลักษณ์ที่สำคัญอย่างมากในการที่จะบอกว่าเราเป็นใครที่สนับสนุนความจริงแท้ และมีความสัมพันธ์กับความทรงจำที่ทำให้หวนระลึกถึงอีกครั้ง (กฤตวิทย์ และศุภกรณ์, 2562)

ปัจจัยที่มีผลต่ออัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

จากการสำรวจองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันมีผู้เสนอปัจจัยที่คิดว่าจะมีผลต่ออัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นเป็น 9 ปัจจัย (สุนีย์, 2549: อ้างโดย กรกนก, 2560) ดังนี้

1. วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นทั้งพืชและสัตว์ ซึ่งอาจเกิดเองโดยธรรมชาติหรือชุมชนผลิตขึ้นโดยการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ แล้วนำมาปรุงอาหารในชีวิตประจำวัน วัตถุดิบบางชนิดมีเฉพาะในท้องถิ่นนั้นๆ เช่น ผักเชียงดา มีในภาคเหนือ เหลียงเป็นพืชที่มีในภาคใต้ เป็นต้น
2. วิธีการปรุงและประกอบอาหาร เป็นวิธีการที่ทำได้ง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน บางท้องถิ่นอาจใช้วัตถุดิบชนิดเดียวกันกับท้องถิ่นอื่นแต่มีวิธีการปรุงและประกอบอาหารที่ต่างกัน เช่น หน่อไม้ดอง ทางภาคใต้ถ้านำไปแกงส้มหรือแกงเหลืองก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ แต่ถ้านำมาต้มส้มกับปลากระบอกก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคกลางด้านตะวันออก เป็นต้น
3. วิธีการรับประทานอาหารมีเหมือนกันในทุกท้องถิ่น หากท้องถิ่นหนึ่งมีวิธีการนำมารับประทานที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่นก็นับว่าเป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่นนั้น เช่น การนำข้าวเหนียวมูนมารับประทานคู่กับแกงส้ม ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่นของจันทบุรี เป็นต้น
4. ลักษณะทางภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ความสมบูรณ์ของดิน แหล่งน้ำ สิ่งเหล่านี้มีผลต่อแหล่งอาหารธรรมชาติ เช่น ภาคกลางเป็นพื้นที่ราบกว้างใหญ่เป็นที่ราบของแม่น้ำหลายสาย ทำให้มีตะกอนดินมาทับถมกันจำนวนมากทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของประเทศ ตลอดจนการมีอาณาเขตติดต่อกันก็ทำให้มีการเลื่อนไหล แลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมด้วย
5. ลักษณะภูมิอากาศ เช่น ภาคเหนือมีภูมิอากาศหนาวเย็นกว่าภาคอื่น ๆ ในฤดูหนาวทำให้มีอาหารท้องถิ่น คือ แกงกระด้าง ซึ่งความเย็นของอากาศในฤดูหนาวทำให้เจลาตินในหนังหมูที่ต้มเคี้ยวเกิดการแข็งตัวคล้ายวุ้น

6. การย้ายถิ่น อาจเกิดจากการไปทำงานทำ การไปศึกษาเล่าเรียนหรือในสมัยก่อนอาจเกิดจากการทำสงคราม มนุษย์นำเอาวัฒนธรรมตามท้องถิ่นของตนเองซึ่งมีติดต่องานไปใช้ในแหล่งที่อยู่อาศัยใหม่ และถ้าเหตุการณ์เช่นนี้เกิดขึ้นต่อเป็นระยะเวลาเวลานานวัฒนธรรมท้องถิ่นหนึ่งก็จะไปเกิดเป็นวัฒนธรรมใหม่ ในอีกท้องถิ่นหนึ่งและในทางกลับกันถ้าเป็นการย้ายถิ่นในระยะสั้น เช่นการไปศึกษาต่อในต่างประเทศ เมื่อมนุษย์ย้ายกลับมาอยู่ในถิ่นฐานเดิมก็นำเอาวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ตนเองได้ไปพบและดำรงชีวิตอยู่ในสังคมนั้นรายหนึ่ง กลับมาใช้ในท้องถิ่นเดิมของตนเองและถ้าคนในชุมชนพอใจยอมรับจะเกิดการนำมาปฏิบัติต่อเนื่องกันไป

7. ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี มีการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือเครื่องอำนวยความสะดวกมากมาย มนุษย์จึงนำมาใช้เพื่อช่วยทุ่นแรง ประหยัดเวลา แต่หากมนุษย์ไม่ใช้อย่างระมัดระวังโดยเฉพาะในด้านอาหารก็อาจจะทำให้เสียความเป็นเอกลักษณ์ไปได้ เช่น การดำนํ้าพริกกะปิ แต่โบราณเราใช้ครก และสากหิน โขลกผสมเครื่องปรุง เป็นต้น แต่ปัจจุบันข้าวแกงใช้เครื่องปั่นผสมอาหาร (Blender) ปั่นนํ้าพริกกะปิ ทำให้รสชาตินํ้าพริกกะปิเสียไป เนื่องจากการโขลกจะทำให้ เครื่องปรุงบอบช้ำ และแตก ส่วนเครื่องปั่นผสมอาหารมีใบมีดเล็กๆ ช่วยให้ส่วนผสมขึ้นเล็กลง ดังนั้นการผสมผสานของส่วนผสม การระเหยของกลิ่นที่อยู่วัตถุดิบจึงเสียไป

8. ความเปลี่ยนแปลงของครอบครัวและสังคมจากเดิมสังคมไทยเป็นครอบครัวขยายมีลูกหลายคน ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นครอบครัวเดี่ยวมีลูก 1-2 คน ภรรยาต้องออกไปทำงานนอกบ้านเพื่อหารายได้เลี้ยงครอบครัวเหมือนสามี ทำให้การดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป การใช้เวลาหรือการมีกิจกรรมร่วมกันในครอบครัวน้อยลงทำให้มีวัฒนธรรมอาหารถุงพลาสติกหรือการกินอาหารนอกบ้าน

9. การเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศตั้งแต่สมัยสุโขทัยเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มีการค้าขายแลกเปลี่ยนตลอดจนการเยี่ยมเยือน ทำให้มีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิดทั้งประเทศที่มีอาณาเขตต่อกัน เช่น ลาว พม่า มาเลเซีย หรือประเทศที่อยู่ห่างไกล เช่น อินเดีย จีน โปรตุเกสก็ตาม ทำให้มีการรับเอาวัฒนธรรมต่างๆ เข้าใช้และปฏิบัติในการดำรงชีวิตของคนในชุมชน

2.4 แนวคิดทฤษฎีการท่องเที่ยวโดยชุมชน

พจนาน (2546) ได้ระบุว่า แนวคิดและต้นกำเนิดของคำว่า อีโคทัวร์ริซึม (ecotourism) มาจากประเทศตะวันตก มีการให้คำนิยามคำนี้หลากหลายขึ้นอยู่กับภูมิหลังของแต่ละคนหรือสังคมที่ผู้เขียนหรือนักวิชาการคลุกคลีอยู่ โดยส่วนใหญ่จะให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนาที่คู่ไปกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมในบริบทสังคมไทยที่คนกับธรรมชาติมีความผูกพันใกล้ชิดกัน แนวคิดนี้จึงเน้นบทบาทของคนและชุมชนมากขึ้น

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ได้ให้ความหมายการท่องเที่ยวเชิงนิเวศไว้ว่า “การท่องเที่ยวอย่างมีความรับผิดชอบในแหล่งธรรมชาติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น และแหล่งวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องเนื่องกับระบบนิเวศในพื้นที่ โดยมีกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันของผู้ที่เกี่ยวข้อง ภายใต้การจัดการสิ่งแวดล้อม เป็นการท่องเที่ยวอย่างมีส่วนร่วมของท้องถิ่น เพื่อมุ่งเน้นให้เกิดจิตสำนึกต่อการรักษาระบบนิเวศอย่างยั่งยืน” ซึ่งมองว่าคนและชุมชนเข้าไปมีบทบาทในการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ ในลักษณะของการเข้าไปมีส่วนร่วมกับส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องโดยมีแหล่งธรรมชาติเป็นฐาน

จากบทเรียนของการพัฒนาประเทศ โครงการพัฒนาหลายโครงการเป็นโครงการที่ดีแต่ไม่สามารถทำได้เนื่องจากมองที่โครงการเป็นตัวตั้งไม่ได้มองที่ประชาชน ดังนั้น การให้บทบาทและความสำคัญของประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมและรู้สึกเป็นเจ้าของ เป็นจุดเริ่มต้นของการพัฒนาที่ยั่งยืน ในส่วนขององค์กรประชาชน และองค์กรพัฒนาเอกชน เห็นว่าหากจะให้การท่องเที่ยวเชิงนิเวศยั่งยืนต้องมองที่ชุมชนเป็นศูนย์กลาง จึงเกิดแนวคิดเรื่องการท่องเที่ยวโดยชุมชนขึ้น

“การท่องเที่ยวโดยชุมชน (community base sustainable tourism) คือการท่องเที่ยวที่คำนึงถึงความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม กำหนดทิศทางโดยชุมชน จัดการโดยชุมชน เพื่อชุมชน และชุมชนมีบทบาทเป็นเจ้าของมีสิทธิในการจัดการดูแลเพื่อให้เกิดการเรียนรู้แก่ผู้มาเยือน” โดยมองว่าการท่องเที่ยวต้องทำงานครอบคลุม 5 ด้าน พร้อมกัน ทั้งการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม โดยมีชุมชนเป็นเจ้าของและมีส่วนในการจัดการ

นอกจากนี้การท่องเที่ยวยังสามารถเป็นเครื่องมือในการพัฒนา โดยใช้การท่องเที่ยวเป็นเงื่อนไขและสร้างโอกาสให้องค์กรชุมชนเข้ามามีบทบาทสำคัญในการวางแผนทิศทางการพัฒนาชุมชนของตนในชุมชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในชุมชนที่มีแนวโน้มว่าการท่องเที่ยวจะรุกคืบเข้าไปถึง หรือต้องการเปิดเผยชุมชนของตน ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง ให้มีการสร้างให้เกิดกระบวนการเรียนรู้เกี่ยวกับการวางแผน การบริหารจัดการทรัพยากรและกระจายอำนาจการตัดสินใจโดยเน้นความสำคัญของการจัดการธรรมชาติแวดล้อมและใช้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือในการพัฒนาชุมชนไปพร้อมกัน

ในช่วง 4-5 ปี ที่ผ่านมาคำว่า "Community-based Tourism : CBT" การท่องเที่ยวที่ให้ชุมชนเป็นฐานการบริหารจัดการ "การท่องเที่ยวโดยชุมชน" เป็นที่รู้จักและใช้กันอย่างแพร่หลายในหลายๆความหมาย ความเข้าใจและประสบการณ์ ซึ่งการท่องเที่ยวโดยชุมชนเป็นส่วนหนึ่งที่จะนำไปสู่การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนได้เป็นเรื่องการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การจัดการด้านโฮมสเตย์ ที่ต้องมี "ชุมชน" เป็นส่วนประกอบสำคัญ

การท่องเที่ยวกลายเป็น "เครื่องมือ" ที่รัฐบาลให้ความสำคัญเนื่องจากมีความสำคัญต่อการสร้างรายได้ เพื่อพัฒนาประเทศอย่างมากและยังเป็นรายได้ที่เป็นอันดับต้นๆ ของประเทศ และมีการกระจายไปในหลายภาคอย่างค่อนข้างชัดเจน เช่นการเดินทาง ที่พัก การซื้อของที่ระลึก ภัตตาคาร ร้านค้าต่างๆ จึงมีการประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวทั้งโดยทางตรงและทางอ้อม ขยายมากขึ้น เช่นการเพิ่มขึ้นของสถานที่พัก ทั้งโรงแรมขนาด 5 ดาว 4 ดาว ไปจนถึงที่พักแบบพื้นบ้านที่เรียกว่า โฮมสเตย์ การเพิ่มขึ้นของร้านอาหาร และแหล่งบริการอื่นๆ เพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ และการขยายตัวไปในแทบทุกภูมิภาคของไทย ก่อให้เกิดการตื่นตัวเพราะมองว่าเป็นเรื่องง่ายที่จะมีรายได้เพิ่มจากการท่องเที่ยว ที่เป็นผู้มาซื้อสินค้าถึงที่ไม่ว่าจะที่ได้ก็ตาม

แต่จากการที่ทรัพยากรการท่องเที่ยวมีจำกัดไม่ว่าจะเป็นทรัพยากรการท่องเที่ยวทางด้านธรรมชาติ วัฒนธรรม ประเพณีท้องถิ่น ซึ่งผู้ดูแลหรือเป็นเสมือนเจ้าของก็คือประชาชนที่อยู่ในชุมชนนั้นๆ จะมีการบริหารจัดการการท่องเที่ยวได้อย่างไร เพราะทรัพยากรทุกอย่างต้องมีข้อจำกัดในการใช้ทั้งสิ้น อย่างไรก็ตามการใช้อย่างยั่งยืน และเป็นไปได้หรือไม่ที่จะดำเนินการตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และควรทำอย่างไร เมื่อ "ชุมชน" กลายเป็น "สินค้า" หรือ "เครื่องมือ" ที่เป็นทั้งผู้กระทำ และผู้ถูกกระทำ ในขณะที่เดียวกันเป็นสิ่งที่ทำหายและละเอียดอ่อนอย่างยิ่ง เสมือนกับการที่ต้องคำนึงถึงความรู้สึก ความยินดีของผู้เกี่ยวข้อง ทั้งยังเป็น ผู้ที่ถูกกล่าวอ้างถึงอยู่ตลอดเวลาในการที่รัฐบาลจะ

ดำเนินการพัฒนาใดๆจึง "ต้องให้ความสำคัญต่อชุมชนในระดับต้นๆ และชุมชนต้องได้รับประโยชน์" อยู่เสมอ

เมื่อชุมชนมาเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวก็จะมีคำใหม่ๆเกิดขึ้น อาทิเช่น การท่องเที่ยวชุมชน การท่องเที่ยวโดยชุมชน การท่องเที่ยวผ่านชุมชน การท่องเที่ยวในชุมชน ก็ขึ้นอยู่กับนิยามแห่งการสื่อความหมายต่อคำดังกล่าว แต่ที่แน่นอนก็คือ "ชุมชน" เป็นสิ่งที่ต้องถูกระทบอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ และอย่างไรคือการท่องเที่ยวโดยชุมชน "Community Based Tourism : CBT" ที่เหมาะสมอันจะเป็นแนวทางสำหรับการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวในชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรมและเห็นผล

5. ประวัติอำเภอฉวาง

คำว่า "ฉวาง" ตามพจนานุกรมมี 2 ความหมาย ความหมายหนึ่งเป็นนามหมายถึง วิธีคิดเลขขั้นสูงของโบราณหนึ่งอย่าง อีกความหมายหนึ่งเป็นกริยาแปลว่า ขวาง โดยแยกตัวอย่างคำในมหาดิคำหลวง กัณฑ์มัทรีว่า " อันว่าพยุคฆราวาสอันฉวางมรรคาพระมัทรี" เมืองฉวางเป็นเมืองเก่าขึ้นอยู่กั นครศรีธรรมราช มาแต่โบราณ ในทำเนียบข้าราชการเมืองนครศรีธรรมราช ครึ่งรัชกาลที่ 2 ใช้ร่วมกับคำว่า ฉวาง-ท่าชี-พดขมิโร ฉวางคือ ฉวางปัจจุบัน ท่าชีอยู่ที่อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี ส่วนพดขมิโร คือ ท่งสงและเจ้าเมืองหรือนายที่มีบรรดาศักดิ์ เป็นหมื่น ได้แก่ หมื่นเพชรธานี ศักดินา 600 ซึ่งถือเป็นเมืองเล็กๆ เมืองหนึ่งของนครศรีธรรมราช

เมื่อมีการปรับปรุงการปกครองของประเทศใหม่ในสมัยรัชกาลที่ 5 เมื่อปี 2439 เมืองนครศรีธรรมราช ก็ได้สถาปนาเป็นมณฑล มีข้าหลวงเทศาภิบาลเป็นผู้ปกครอง และหลังจากที่ได้ใช้กฎหมายลักษณะปกครองท้องที่ ร.ศ.116 (พ.ศ.2441) แล้วก็เริ่มมีการจัดการปกครองในรูปของหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ ขึ้น เมืองฉวางก็ได้สถาปนาเป็นอำเภอขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2443 โดยมีหลวงปรางประทุษราษฎร์ (เอียด ณ นคร) เป็นนายอำเภอคนแรก และมีนายอำเภอสืบเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน (พ.ศ.2564) คือ นายสกุล ดำรงเกียรติกุล การตั้งที่ว่าอำเภอฉวาง ได้มีการย้ายที่ตั้งหลายครั้งส่วนมากจะอยู่ตามริมแม่น้ำซึ่งอาศัยเป็นเส้นทางคมนาคมหลัก เช่น คนตั้งอยู่บ้านโนไร่ ตำบลนาแว ริมแม่น้ำตาปี เคยตั้งที่วังอ้ายล่อน ริมคลองคุดด้วน เคยตั้งที่ปากคลองลุง และได้ย้ายมาที่ตั้งปัจจุบันเมื่อ ปี 2458 เหตุผลที่ต้องย้ายที่ว่าอำเภอหลายครั้งก็เนื่องจากปัญหาถูน้ำท่วมบ่อย

อำเภอฉวางตั้งอยู่ด้านตะวันตกของจังหวัดนครศรีธรรมราช ทางด้านตะวันออกของอำเภอมีอาณาเขตติดต่อกับอุทยานแห่งชาติเขาหลวง ส่วนอำเภอข้างเคียงเรียงตามเข็มนาฬิกาจากทิศเหนือได้แก่

ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอเวียงสระ (จังหวัดสุราษฎร์ธานี) และอำเภอพิปูน

ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอพิปูนและอำเภอลานสกา

ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอช้างกลาง อำเภอนาบอน และอำเภอทุ่งใหญ่

ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอฉำพรธรณรา

อำเภอฉวาง แบ่งการปกครองเป็น 10 ตำบล 86 หมู่บ้าน (ดังภาพที่ 1, ตารางที่ 1) นี้ก็ถึงการมาเที่ยวรับลมหนาว อากาศเย็นของภาคใต้ อำเภอฉวาง คือ อีกหนึ่งอำเภอที่หลายคนมักนึกถึง ด้วยภูมิประเทศที่โอบล้อมด้วยเทือกเขาสูงยาว ทอดยาว ทำให้มีอากาศที่เย็นสบายตลอดทั้งปี โดยเฉพาะฤดู

หนาว อำเภอฉวางยังคงมีธรรมชาติที่บริสุทธิ์ อุดมสมบูรณ์ไปด้วยป่าไม้และดอกไม้เหมือนเมืองหนาวที่งดงาม นอกจากนี้ฉวางยังมีเขาศูนย์ พระพุทธบาทวัดควนสวรรค์เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ



ภาพที่ 1 การแบ่งเขตตำบลในอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ที่มา: <https://th.wikipedia.org/wiki/อำเภอฉวาง>, 18 มกราคม 2564

ตารางที่ 1 ชื่อตำบล องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น และจำนวนหมู่บ้านในแต่ละตำบลของอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ที่	อักษรไทย	อักษรโรมัน	จำนวนหมู่บ้าน	องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น
1	ฉวาง	Chawang	9	เทศบาลตำบลฉวาง เทศบาลตำบลปากน้ำฉวาง
3	ละอาย	La-ai	17	องค์การบริหารส่วนตำบลละอาย
4	นาแหว	Na Wae	12	องค์การบริหารส่วนตำบลนาแหว
5	ไม้เรียง	Mai Riang	10	เทศบาลตำบลไม้เรียง องค์การบริหารส่วนตำบลไม้เรียง
6	กะเปียด	Kapiat	5	องค์การบริหารส่วนตำบลกะเปียด
7	นากะชะ	Na Kacha	7	องค์การบริหารส่วนตำบลนากะชะ
9	ห้วยปรึก	Huai Prik	7	องค์การบริหารส่วนตำบลห้วยปรึก
10	ไสหรี	Saira	10	องค์การบริหารส่วนตำบลไสหรี
15	นาเขลียง	Na Khliang	6	องค์การบริหารส่วนตำบลนาเขลียง
16	จันดี	Chan Di	5	เทศบาลตำบลจันดี

หมายเหตุ หมายเลขที่หายไปเป็นตำบลในอำเภอถ้ำพรรณราและอำเภอช้างกลาง

ที่มา: <https://th.wikipedia.org/wiki/อำเภอฉวาง>, 18 มกราคม 2564

2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

กนกวรรณ (2560) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ผลการวิจัยพบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ทั้งผลไม้ อาหารคาวและอาหารหวานในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง โดยอาหารประเภทผลไม้ของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ เงาะ มังคุด และทุเรียน ประเภทอาหารคาวของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ แกงป่าแสนตุ้ง แกงเรียง และหมูชะมวง ประเภทอาหารหวานของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหม้อแกงและขนมต้มขาว ส่วนปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่าง มี 4 ปัจจัย คือ ความเคยชินในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ความพร้อมของแหล่งอาหารท้องถิ่น ความพึงพอใจในรสชาติอาหารท้องถิ่นและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

จักษุมาลย์ (2554) ได้ทำการศึกษาเรื่องอาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนบ้านหนองรังกา ตำบลโคกกรวด อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของชาวไทยโคราชบ้านหนองรังกา ตั้งแต่อดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบัน ว่าเป็นอย่างไรและมีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรบ้าง โดยศึกษาถึงวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร และกรรมวิธีการปรุงตลอดทั้งเงื่อนไขปัจจัยที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมบริโภคอาหาร ผลการศึกษาพบว่า บ้านหนองรังกาเป็นชุมชนท้องถิ่นที่มีชาวไทยราชอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก มีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารเป็นไปตามระบบนิเวศและสภาพแวดล้อมทางสังคมวัฒนธรรม การพัฒนาไปสู่ความทันสมัยในรอบไม่กี่สิบปีที่ผ่านมาส่งผลให้บ้านหนองรังกาที่มีความเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก ป่าธรรมชาติที่เคยเป็นแหล่งอาหารของชาวบ้านในอดีตถูกทำลาย วัตถุดิบที่ได้จากป่าหายากมากขึ้น วัตถุดิบบางอย่างหาไม่ได้อีกเลย ชาวบ้านในยุคปัจจุบันมีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป มีรถยนต์กับข้าวเข้ามาขาย และตลาดเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญที่สุด การผลิตไว้บริโภคเองมีแค่เฉพาะคนรุ่นก่อนๆ ที่มีการสั่งสมประสบการณ์นี้จากบรรพบุรุษ ในขณะที่คนรุ่นหลังเป็นความสำคัญของการหาเงินมาซื้ออาหารและสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ อาหารท้องถิ่นยังคงได้รับความนิยมจากคนรุ่นเก่า ที่ยังคงหาหรือผลิตวัตถุดิบเหล่านั้นมาประกอบอาหารได้ หรือไม่ก็จะมีการประยุกต์ดัดแปลงไปตามวัตถุดิบที่มีอยู่ตามท้องตลาด รวมถึงยังมีการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของรสชาติ และกรรมวิธีการปรุง มุมมองและวิถีชีวิตต่อค่านิยมเกี่ยวกับอาหารถึงแม้ว่าอาหารท้องถิ่นจะถูกหยิบยกขึ้นมาหรือฟื้นฟู ภายใต้นโยบายของการฟื้นฟูรากเหง้าและมุ่งหวังให้เกิดสำนึกชาติพันธุ์ไทยโคราช แต่ก็ยังเป็นไปอย่างผิวเผิน และไม่ได้มีเป้าหมายเพื่อคนในชุมชนอย่างแท้จริง รวมทั้งขาดการศึกษาในมิติทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรมท้องถิ่น การรื้อฟื้นดังกล่าวไม่ได้มีผลให้อาหารท้องถิ่นกลับมามีบทบาทสำคัญ แต่กลับมีความบิดเบือนและก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอีกทางหนึ่ง

ปิยวรรณ (2555) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารท้องถิ่นสำหรับการท่องเที่ยวลุ่มแม่น้ำน่าน กรณีศึกษาตำบลจอมทอง จังหวัดพิษณุโลก ชุมชนจอมทองจังหวัดพิษณุโลกมีการประกอบอาชีพการทำอาหารหลายชนิดที่เป็นอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชาวบ้าน แต่ไม่มีการจัดสร้างอาหารไทยเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวจึงเกิดงานวิจัยการพัฒนาสำหรับอาหารท้องถิ่นสำหรับการท่องเที่ยวลุ่มแม่น้ำน่าน เพื่อให้คนในชุมชนและผู้ประกอบการนำอาหารพื้นบ้านของชุมชนไปเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวลุ่มแม่น้ำน่าน เมื่อทำการสำรวจอาหารและภาชนะใส่อาหารภายในชุมชนจอมทอง พบว่า อาหารไทยประเภท

อาหารคาวของชุมชนจอมทอง ได้แก่ แจ่วปลา แกงซี่เหล็ก ต้มจืดเต้าหู้ ผัดกะเพรา น้ำพริกหนุ่ม-ผักต้ม แกงหน่อไม้ ผัดผักรวม หมูทอดกระเทียม ส่วนอาหารไทยประเภทอาหารหวานของชุมชนจอมทอง ได้แก่ ขนมเปียกปูน ขนมถ้วยฟูขนมตาล ก๋วยเตี๋ยวบวชี ขนมเทียน ข้าวต้มมัด ส่วนการสำรวจการใช้ภาชนะของคนในชุมชนส่วนใหญ่ใช้ภาชนะเซรามิก และพลาสติก จากการนำอาหารไทยของชุมชนจอมทองมาจัดสำหรับ จำนวน 3 สำหรับ พบว่าสำหรับอาหารที่ได้รับความนิยมและมีความเหมาะสมของอาหารมากที่สุด ประกอบด้วยข้าวสวย แจ่วปลา และผักเครื่องเคียง แกงซี่เหล็ก แกงจืดเต้าหู้หมูสับ ผัดเผ็ดหมู ขนมถ้วยฟูน้ำกระเจียวผสมเผือกฟ้า ซึ่งสำหรับอาหารดังกล่าวมีคุณค่าทางโภชนาการดังนี้ ปริมาณเถ้าร้อยละ 1.39 \pm 0.51 ไขมัน ร้อยละ 1.38 \pm 0.05 โปรตีน ร้อยละ 0.92 \pm 0.10 เส้นใย ร้อยละ 3.68 \pm 1.65 คาร์โบไฮเดรต ร้อยละ 71.00 \pm 3.49 พลังงาน 300.12 \pm 13.82 กิโลแคลอรี/100 กรัม ส่วนภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใส่อาหารคือ ภาชนะเซรามิกลายคราม ภาชนะสำหรับใส่สำหรับ คือ เครื่องจักรสานจากหวาย ต้นทุนในการผลิตอาหารไทยในสำหรับดังกล่าวซึ่งใช้ภาชนะเซรามิกลายครามและจัดวางในเครื่องจักรสานหวายคือ 111.55 บาท

วัฒนาพร (2557) ศึกษาเรื่องกำหนดกลยุทธ์ภาพลักษณ์อาหารไทย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์เชิงสาเหตุต่อการนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทย และ (2) เพื่อกำหนดตัวแบบกลยุทธ์การนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทย เปนงานวิจัยเชิงคุณภาพ (quality research) โดยสัมภาษณ์เชิงลึก (in-depth interview) จากตัวแทนผู้ให้บริการลักษณะแบบสอบถามแบบมาตราส่วนแบบลิเคิร์ต (Likert rating scales) จำนวน 5 ระดับ โดยทดสอบปัจจัยที่มีความสัมพันธ์เชิงสาเหตุต่อกลยุทธ์การนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทย โดยประเมินผลความถูกต้องของโมเดล ผลการศึกษาพบว่า การทดสอบปัจจัยที่มีความสัมพันธ์เชิงสาเหตุต่อกลยุทธ์การนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทย โดยผลการวิเคราะห์โมเดลกลยุทธ์การนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทยของผู้ให้บริการ และมีปัจจัยที่มีความสัมพันธ์เชิงสาเหตุต่อกลยุทธ์การนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทยของธุรกิจโรงแรมทั้งหมด 14 ปัจจัย ได้แก่ (1) คุณสมบัติอาหารไทย (2) สีสันอาหารไทย (3) รูปแบบที่ตั้ง (4) กิจกรรมการตลาด (5) ประสบการณ์ในการรับประทานอาหารไทย (6) ประสบการณ์ทางสังคม (7) คุณภาพการสัมผัสอาหารไทย (8) คุณภาพความเป็นไทย (9) วัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทย (10) สังคมการบริโภคอาหารไทย (11) สภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ (12) การบริการ (13) ลักษณะเด่นพิเศษของอาหารไทย และ (14) การจัดเตรียมอาหารไทย ซึ่งข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งนี้ควรทดสอบสมมติฐานด้านคุณลักษณะพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ให้บริการและผู้รับบริการเกี่ยวกับความสัมพันธ์เชิงสาเหตุที่ส่งผลต่อกลยุทธ์การนำเสนอภาพลักษณ์อาหารไทยนำไปสู่กระบวนการทดสอบด้วยสถิติขั้นสูง เพื่อการวิเคราะห์โมเดลสมการโครงสร้างเพื่อการประเมินผลสมบูรณ์ต่อไป

ความสำคัญของอาหารต่อการท่องเที่ยวอาหารเป็นส่วนหนึ่งของคุณค่าทางศิลปวัฒนธรรมที่มองเห็นได้ง่ายของสังคม ถูกนำมาเป็นเครื่องมือพัฒนากลยุทธ์ในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมเพิ่มประสิทธิภาพในการสร้างเสริมประสบการณ์ท่องเที่ยว และเป็นสื่อกลางในการกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวสนใจและจดจำ (Hussain *et al*, 2012)

Lan *et al.* (2012) ได้กล่าวถึง การส่งเสริมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับอาหารด้วยการออกแบบอาหารแบบคันไซ (Promoting Food Tourism with Kansei Cuisine Design) พบว่า การหาปัจจัยที่เป็นส่วนประกอบที่ส่งผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ที่จับต้องได้เป็นแกนของการออกแบบของคันไซ ทำนองเดียวกันวิธีที่คาดหวังไว้วิธีการหนึ่งสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น คือรวมเอาคุณลักษณะที่สำคัญของอาหารนานาชาติที่มีชื่อเสียงเข้ามาใช้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อทำหน้าที่เป็นตัวช่วยทางการตลาดของแหล่งท่องเที่ยว บทความวิจัยนี้เสนอกรอบการประเมินโดยใช้กระบวนการโครงข่ายเชิงการวิเคราะห์ Analytic Network Process (ANP) และวิธี Borda Count Method เพื่อเลือกอาหารจานเด่นที่เป็นอาหารที่ผสมผสานแบบฮักกา/ฮกเกี้ยน-คันไซที่สร้างสรรค์ (Innovative Hakka-Kaiseki Hybrid Cuisine) สำหรับภัตตาคารอาหารแบบฮักกาท้องถิ่นในไต้หวัน กลุ่มตัดสินใจ

Henderson (2009) ได้กล่าวว่า การทบทวนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism Reviewed) พบว่า อาหารเป็นเรื่องของผลิตภัณฑ์ด้านการท่องเที่ยวหลายชนิด และเป็นประเด็นร่วมกับประเด็นด้านการตลาด โดยภาคธุรกิจและหน่วยงานราชการที่อยู่ในแหล่งท่องเที่ยว การท่องเที่ยวซึ่งอาหารได้มีบทบาทหลักและบทบาทสนับสนุนได้รับความนิยมและเป็นสิ่งที่มุ่งหวังได้เป็นอย่างดี และยังมีความท้าทายหลาย ๆ อย่างที่อุตสาหกรรมและการท่องเที่ยวจะต้องพิชิตให้ได้ซึ่งแตกต่างกันตามท้องที่ โดยจุดประสงค์ของงานวิจัยชิ้นนี้คือ เพื่อการตรวจสอบทบทวนสิ่งที่ได้จากอาหารต่อการท่องเที่ยวที่มีการอ้างถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหารและปัจจัยต่าง ๆ ซึ่งมีความสำคัญต่อความสำเร็จ ที่เน้นให้เห็นถึงหัวข้อต่าง ๆ ที่ควรวิจัยในอนาคต โดยงานวิจัยนี้มีระเบียบวิธีวิจัยบนพื้นฐานของการวิเคราะห์เอกสารเชิงวิชาการและการปฏิบัติในสาขารณะที่ได้จากสื่อสิ่งพิมพ์และสื่อทางอิเล็กทรอนิกส์ ขอสรุปเชิงปฏิบัติของงานวิจัยกล่าวถึงโอกาสต่าง ๆ เกิดขึ้นมาพร้อมๆ กับอุปสรรคที่จะต้องได้รับการแก้ไขโดยผู้ผลิตและนักการตลาด หากจะนำศักยภาพของการท่องเที่ยวเชิงอาหารมาใช้ได้อย่างเต็มที่ อีกทั้งงานวิจัยนี้เป็นการประเมินเพื่อย้ำความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในฐานะที่เป็นผลิตภัณฑ์และตลาด และเป็นสิ่งย้าเตือนถึงหลุมพรางที่อาจจะเกิดขึ้นกับการขายและการตลาด

โตมร (2558) อธิบายว่า ผู้หญิงกลายเป็นกลุ่มตลาดเป้าหมายขนาดใหญ่ที่กำลังเพิ่มจำนวน อยากรางต่อเนื่องทั่วทุกมุมโลก เริ่มเข้ามามีบทบาททางสังคมและเศรษฐกิจระดับแนวหน้าของแต่ละภูมิภาค ซึ่งผู้หญิงยุคใหม่จะมีหน้าที่การงานที่ดี มีกำลังการซื้อค่อนข้างสูงตามระดับเงินเดือนของสาขาอาชีพ นิยมออกเดินทางเพียงคนเดียวโดยวางแผนการเดินทางท่องเที่ยวล่วงหน้าผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับกิจกรรมการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมของผู้หญิงอันดับต้นๆ นั่นก็คือ การรับประทานอาหารพื้นถิ่นที่มีรสชาติแปลกใหม่ไม่เคยรับประทานที่ไหนมาก่อน

ธัญมัย และณัฐพล (2557) พบว่า การผลิตเครื่องปรุงจำเป็นต้องอาศัยกระบวนการผลิตที่มีคุณภาพ โดยวางแผนจัดหาวัตถุดิบที่ดี มีการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับท้องถิ่น พร้อมกับการใช้เทคโนโลยีขั้นสูงเข้ามาผลิต มีหน่วยงานวิจัยและพัฒนาสินค้า รวมถึงมีการควบคุมคุณภาพตลอดทุกขั้นตอน สำหรับด้านเทคนิคการปรุงอาหารไทยท้องถิ่น เป็นการแสดงขั้นตอนการประกอบอาหารที่สอดแทรกวิถีของคนในชุมชนผ่านรายการอาหาร ซึ่งมีอิทธิพลต่อการจูงใจให้นักท่องเที่ยวอยากมีส่วนร่วมรับประทานอาหาร

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง “การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช” โดยเก็บข้อมูลแบบผสมผสานทั้งงานวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ที่มุ่งหาข้อเท็จจริงและข้อสรุปเชิงตัวเลขเป็นหลักฐานยืนยันความถูกต้องของข้อค้นพบ และวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ที่ไม่ได้มุ่งเน้นการเก็บข้อมูลเชิงตัวเลขเพื่อนำมาวิเคราะห์ แต่เป็นการศึกษาจากการสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อนำมาเป็นหลักในการเก็บรวบรวมข้อมูลและการพัฒนาจากข้อมูลที่พบ มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นชุมชนอำเภอฉวาง โดยสร้างกลไกทางการท่องเที่ยว เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ที่สะท้อนถึงภูมิหลังทางสังคมและวัฒนธรรมของชุมชน เพื่ออนุรักษ์ พัฒนา และเผยแพร่ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น ที่จะสามารถพัฒนาเป็นสินค้าและผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว โดยปราชญ์ชาวบ้าน กลุ่มแม่บ้าน หรือผู้ที่สืบทอดความรู้ด้านอาหารพื้นถิ่นในเขตพื้นที่อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อความเจริญรุ่งเรืองทางการท่องเที่ยวสู่ความมั่งคั่ง มั่นคง อย่างยั่งยืน

3.1 วิธีการดำเนินการวิจัย

โดยมีรายละเอียดขั้นตอนการศึกษา ดังนี้

3.1.1 ข้อมูลการวิจัยผ่านการศึกษาเอกสาร

เป็นการศึกษาข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Source) คือ การศึกษาข้อมูลแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น โดยการศึกษาค้นคว้าจากเอกสารทางวิชาการ วารสาร บทความ เว็บไซต์ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1.2 ข้อมูลวิจัยผ่านแบบสอบถาม

เป็นการศึกษาโดยการนำผลการศึกษาเอกสาร แล้วจึงออกแบบเครื่องมือการวิจัยที่เป็นแบบสอบถามให้กับกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักท่องเที่ยว เพื่อนำไปใช้ในการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ตามคำแนะนำจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ โดยในครั้งนี้จะใช้แบบสอบถามเพื่อการศึกษาถึงความต้องการของนักท่องเที่ยวในการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ข้อมูลที่ได้จะเป็นข้อมูลเชิงตัวเลข

3.1.3 ข้อมูลเชิงคุณภาพ มีขั้นตอน ดังนี้

1. ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพ ประกอบไปด้วยกระบวนการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสารหรือการวิจัยเชิงเอกสาร (Documentary research) และกระบวนการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) โดยใช้แบบสัมภาษณ์เพื่อทราบบริบทชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวาง เพื่อสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จะครอบคลุมประเด็นในการศึกษา ดังนี้

ขั้นที่ 1 การค้นหาอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวาง ที่มีความโดดเด่นมีเรื่องราว (Story) ที่น่าสนใจตลอดจนวิธีการทำ ลงพื้นที่ทั้ง 10 ตำบล

ขั้นที่ 2 ออกแบบชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวางเพื่อยกระดับภูมิปัญหาท้องถิ่นสู่การพัฒนาเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง

ขั้นที่ 3 กิจกรรมฝึกทำอาหารพื้นถิ่นที่ได้ออกแบบชนิดและประเภทอาหาร เพื่อให้กลุ่มตัวอย่างได้ทดลองชิมและหาข้อสรุปอาหารพื้นถิ่นที่มีอัตลักษณ์ของอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน โดยกลุ่มแม่บ้านที่เป็นตัวแทน ทั้ง 10 ตำบล

ขั้นที่ 4 สร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกการท่องเที่ยวอำเภอฉวางที่มีนักท่องเที่ยวมีส่วนร่วม เพื่อดึงดูดความสนใจและส่งเสริมการท่องเที่ยวอำเภอฉวาง

2. แบบสัมภาษณ์เจาะลึกเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวาง ลักษณะแบบสัมภาษณ์เป็นแบบมีโครงสร้าง (Interview Guide) เพื่อศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น ในด้านรสชาติ คุณภาพ รูปลักษณ์ ชนิดและประเภท เป็นต้น เพื่อนำมากำหนดแนวทางการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวาง เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

3. การจัดสนทนากลุ่ม (Focus Groups) คือผู้นำหน่วยงานภาครัฐท้องถิ่น ผู้นำชุมชนทั้ง 10 ตำบล ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยครอบคลุมประเด็นเกี่ยวกับกำหนดแนวทางการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน

4. การสนทนากลุ่มย่อย (Group Interview) คือกลุ่มแม่บ้านที่ประกอบอาหารเองจาก 10 ตำบล

3.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ในส่วนของการวิจัยเชิงคุณภาพ ได้แก่ หน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ปราชญ์ชาวบ้าน กลุ่มแม่บ้าน และผู้นำชุมชน ทั้ง 10 ตำบล (อำเภอฉวาง อำเภอนาแ้ว อำเภอไม้เรียง อำเภอกะเป็ยต อำเภอนากะชะ อำเภอไสหระ อำเภอละอาย อำเภอห้วยปรึก อำเภอจันดี และอำเภอนาเขลิยง) โดยการสัมภาษณ์เชิงลึก การจัดสนทนากลุ่ม การสนทนากลุ่มย่อย และในส่วนการวิจัยเชิงปริมาณ ได้แก่ นักท่องเที่ยวที่เคยหรือไม่เคยเข้ามาท่องเที่ยวอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ ให้เก็บตัวอย่าง 100 คน แต่ในขั้นนี้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักท่องเที่ยว จำนวน 172 คน

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยทีมผู้วิจัย ซึ่งผ่านการอบรมเพื่อให้เข้าใจบทบาทในการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

1. การเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลปฐมภูมิ ได้แก่ การสำรวจพื้นที่อำเภอฉวางเพื่อทราบบริบทด้านชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นโดยการสังเกตและการสัมภาษณ์ทั้งแบบมีโครงสร้างและไม่มีโครงสร้าง ทั้ง 10 ตำบล (86 หมู่บ้าน)

2. การเก็บรวบรวมข้อมูลที่นำมาใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้กำหนดกระบวนการหรือแนวทางในการเก็บรวบรวมข้อมูลใน 3 ลักษณะ ได้แก่ กระบวนการหรือแนวทางในการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากเอกสารทางวิชาการและข้อมูลจากสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ

และกระบวนการหรือแนวทางในการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เจาะลึก โดยกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลดังกล่าวเป็นกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลตามแนวทางของกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ

3. การจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group) เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยนักวิจัยจะเป็นผู้ป้อนคำถามให้แก่ที่ประชุมกลุ่ม ได้แก่ ผู้ให้ข้อมูลในกลุ่มหน่วยงานภาครัฐท้องถิ่น ผู้นำชุมชน 10 ตำบล ประชาชนชาวบ้าน และผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่ได้รับเชิญมาเพื่อประชุมระดมความคิดเห็นและร่วมกันอภิปรายในประเด็นเกี่ยวกับการกำหนดแนวทางการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ร่วมกัน

4. การสนทนากลุ่มย่อย (Group Interview) คือ กลุ่มแม่บ้านที่ประกอบอาหารเองเป็นตัวแทนจากจาก 10 ตำบล เพื่อพูดคุยถึงอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวาง และฝึกทำอาหารเพื่อให้ได้สูตรอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง

3.4 เครื่องมือในการวิจัย

1. เชิงคุณภาพ ได้แก่ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก

2. เชิงปริมาณ ได้แก่ แบบสอบถาม ซึ่งประกอบด้วยคำถาม 3 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป เป็นแบบสอบถามประเภทเลือกตอบ โดยสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับเพศ อายุ สถานภาพ การศึกษา อาชีพ ที่อยู่อาศัย และรายได้

ส่วนที่ 2 ข้อมูลพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้านของนักท่องเที่ยว

ส่วนที่ 3 ปัจจัยความต้องการด้านอาหารเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

สำหรับกระบวนการในการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เจาะลึก (in-depth interview) นั้น คณะผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เจาะลึกนั้น มาใช้ในกระบวนการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และประมวลผลข้อมูลโดยดำเนินการรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากเอกสาร (documentary research) ซึ่งมีกระบวนการและวิธีการวิเคราะห์ตามแนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพ ได้แก่การวิเคราะห์ข้อมูลโดยพิจารณาประเด็นหลัก คือสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ด้านรสชาติ คุณภาพ รูปลักษณ์ ชนิดและประเภท เป็นต้น โดยการใช้กระบวนการในการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เจาะลึกครั้งนี้โดยการพรรณนาข้อมูลตามปรากฏการณ์ร่วมด้วยเพื่อแสวงหาหรือให้ได้มาซึ่งข้อค้นพบ จากกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพซึ่งเป็นแนวทางสำคัญที่สามารถนำไปสู่การกำหนดแนวทางการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ทำการตรวจสอบความเที่ยงตรงของข้อมูลด้วยหลักการตรวจสอบสามเส้า และในส่วนการวิจัยเชิงปริมาณตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อเก็บข้อมูลความต้องการเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยว ซึ่งเป็นผู้บริโภคและใช้สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูลคือค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ย เพื่อให้ทราบ

ถึงความต้องการของนักท่องเที่ยวซึ่งเป็นผู้บริโภค โดยการนำผลการศึกษาทั้งวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ โดยใช้วิธีการศึกษาแบบผสมผสานข้อมูลทั้งสองส่วนเพื่อหาอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของอำเภอฉวางที่แท้จริงและตรงกับความต้องการของนักท่องเที่ยวซึ่งเป็นผู้บริโภค เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

3.6 สถานที่ใช้ในการศึกษา

1. เก็บข้อมูลจากหน่วยงานภาครัฐ ประชาชนชาวบ้าน ผู้ประกอบการ ทั้ง 10 ตำบล ในเขตอำเภอฉวางจังหวัดนครศรีธรรมราช ได้แก่ อำเภอฉวาง อำเภอนาแ้ว อำเภอไม้เรียง อำเภอเกาะเปียด อำเภอนากะชะ อำเภอไสหระ อำเภอละอาย อำเภอห้วยปรึก อำเภอจันดี และอำเภอนาเขลียง

2. คณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตนครศรีธรรมราช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ต.ทุ่งใหญ่ อ.ทุ่งใหญ่ จ.นครศรีธรรมราช

3.7 แผนการถ่ายทอดเทคโนโลยีหรือผลการวิจัยสู่กลุ่มเป้าหมาย

1. นำผลการวิจัยเข้าร่วมเสนอในที่ประชุมวิชาการ
2. ตีพิมพ์ผลการวิจัยในเอกสารต่างๆ เช่น เอกสารการประชุมวิชาการ สิ่งพิมพ์ต่างๆ เพื่อเป็นประโยชน์แก่ผู้สนใจ

3. นำผลการวิจัยถ่ายทอดเทคโนโลยี สู่หน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้นำชุมชนในเขตอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช และ จัดทำเป็นรูปเล่มเอกสารเผยแพร่มอบแก่หน่วยงานภาครัฐผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้นำชุมชน และประชาชนทั่วไปในท้องถิ่นเพื่อได้ทราบถึงอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ที่สามารถช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

3.8 สถานที่ทำการวิจัย

ตารางที่ 2 สถานที่การทำงานและเก็บข้อมูลการวิจัย

ในประเทศ/ ต่างประเทศ	ชื่อประเทศ/จังหวัด	พื้นที่ที่ทำ วิจัย	ชื่อสถานที่
ในประเทศ	อ.ฉวาง จ.นครศรีธรรมราช	ภาคสนาม	กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้นำชุมชน และนักท่องเที่ยว ในอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช
ในประเทศ	จ.นครศรีธรรมราช	สำนักงาน	คณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการจัดการ

บทที่ 4

ผลการวิจัย และวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาสภาพบริบทชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวางที่มีลักษณะเฉพาะที่โดดเด่น เพื่อสร้างอัตลักษณ์ด้านอาหารพื้นถิ่นที่สามารถดึงดูดความสนใจนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยี่ยมชมเยือนอำเภอฉวางเพิ่มมากขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช มีวิธีการเลือกแบบเจาะจงเพื่อเป็นกลุ่มตัวอย่างโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช อีกทั้งทำการศึกษากับหน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้นำชุมชนทั้ง 10 ตำบล 86 หมู่บ้าน เฉพาะในเขตอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราชเท่านั้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาสภาพบริบทชนิด และประเภทอาหารพื้นถิ่น ที่จะนำไปสู่การสร้างอัตลักษณ์พื้นถิ่น และการสร้างกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นให้เกิดขึ้นในอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ต่อไป โดยแบ่งวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 2 ส่วน ซึ่งมีผลการดำเนินการวิจัย ดังนี้

ส่วนที่ 1 วิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลจาก หน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการ ผู้นำชุมชน และ ประชาชนชาวบ้าน

ส่วนที่ 2 วิจัยเชิงปริมาณ เก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวที่เคยและไม่เคยท่องเที่ยวอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

4.1 การศึกษาและการเก็บรวบรวมข้อมูลวิจัยเชิงคุณภาพ

เป็นการศึกษาสภาพบริบท ชนิด และประเภทอาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวางที่มีลักษณะเฉพาะที่โดดเด่น เพื่อสร้างอัตลักษณ์ด้านอาหารพื้นถิ่น ที่สามารถดึงดูดความสนใจนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยี่ยมชมเยือนอำเภอฉวาง เพิ่มมากขึ้น โดยการรวบรวมข้อมูลแบบผสมผสานด้วยแบบสอบถาม และการสัมภาษณ์จากกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 3 กลุ่ม ดังนี้

1. กลุ่มหน่วยงานภาครัฐ จำนวน 10 แห่ง
2. กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 30 ร้าน
3. กลุ่มผู้นำชุมชน ทั้ง 10 ตำบล 86 หมู่บ้าน

รายละเอียดการลงพื้นที่วิจัย

เรื่อง การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ระหว่างวันที่ 18 - 31 พฤษภาคม 2563

กิจกรรมที่ดำเนินการ คือ เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์กับสถานประกอบการร้านอาหารในอำเภอฉวาง ทั้ง 10 ตำบล จำนวน 30 ร้าน ในอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ดังนี้

1. ตำบลจันดี

บริบททั่วไป ตำบลจันดี อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะประกอบอาชีพค้าขาย เช่นร้านอาหาร ร้านขายอุปกรณ์ไฟฟ้า ร้านสะดวกซื้อ ร้านขายยา และธุรกิจบริการด้านต่างๆ ซึ่งตำบลจันดีถือเป็นตำบลที่เป็นใจกลางเมืองของอำเภอฉวางที่มีการทำธุรกิจการค้ากันอย่างต่อเนื่อง โดยมีตลาดเช้าริมทางรถไฟที่เป็นใจกลางในการดึงดูดคนในตำบลใกล้เคียง และอำเภอใกล้เคียงในการซื้อขายอาหารสินค้า และของใช้ต่างๆ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

พฤติกรรมมารับประทานอาหาร ส่วนใหญ่จะนิยมรับประทานอาหารร้อน และนิยมทานในช่วงเช้าถึงเที่ยง เป็นอาหารที่มีรสชาติปานกลางถึงเข้มข้น และอาหารจำพวกเส้น ไม่นิยมทานอาหารรสจัด ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่บ่งบอกถึงบุคลิกไทยเชื้อสายจีน

อาหารพื้นถิ่นที่แนะนำ

1. ประเภทกับข้าว/อาหารคาว
 - อาหารประเภทเส้น บะหมี่
2. ประเภทของหวาน/ขนมไทย
 - ขนมหวก กล้วยทับ

2. ตำบลฉวาง

บริบททั่วไป ตำบลฉวาง อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะประกอบอาชีพทั่วไป เช่น พนักงานบริษัท พนักงานรัฐวิสาหกิจ และข้าราชการ เนื่องจากตำบลฉวางเป็นตำบลใจกลางเมืองของอำเภอฉวางที่มีหน่วยงานราชการซึ่งเป็นที่รู้จักของชาวบ้านโดยทั่วไป และบุคคลภายนอกจากพื้นที่ใกล้เคียง

พฤติกรรมมารับประทานอาหาร โดยทั่วไปนิยมทานอาหารในตอนเช้า ซึ่งเป็นช่วงเวลาก่อนเข้าทำงาน และในตอนเที่ยงวัน ซึ่งเป็นช่วงเวลาพักเที่ยงจากที่ทำงาน นิยมทานอาหารมื้อที่ไม่หนักจนเกินไปส่วนใหญ่จะเป็นอาหารจานเดียว และประเภทข้าวมันไก่ ข้าวหมูแดง หรืออาหารอีสาน และอาหารใต้ (ข้าวแกงใต้)

อาหารพื้นถิ่นที่แนะนำ

1. ประเภทกับข้าว/อาหารคาว
 - อาหารใต้ แกงคั่วลูกหยิก ลูกคลัก และแกงคั่วกลิ้งหมู
2. ประเภทผักและผลไม้
 - ผักสดปลอดสารพิษ

3. ตำบลไสหรั

บริบททั่วไป ตำบลไสหรั อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ผู้คนส่วนใหญ่ในตำบลจะประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัว เช่น การเปิดกิจการอยู่ซ่อมรถ กิจการโรงงานค้าไม้ โรงเลื่อย และการรับจ้างทั่วไปซึ่งในตำบลไสหรัจะเป็นที่ตั้งของโรงพยาบาลยุพราช หรือโรงพยาบาลฉวาง

พฤติกรรมมารับประทานอาหาร ของชุมชนในตำบลไสหรั คือ อาหารประเภทข้าวแกงใต้รสชาติปานกลางถึงเข้มข้น ทานง่ายไม่มีขั้นตอนยุ่งยากในการทำ และนิยมอาหารคาวที่สามารถคุดห่อไปทางที่ทำงานได้

อาหารพื้นถิ่นที่แนะนำ

1. ประเภทกับข้าว/อาหารคาว
 - แกงคั่ววุ้น แกงส้มปลาสดหรือปลาตุ๋น แกงคั่วบอน ยำบัวบกยำถั่วพู ยำผักกูด น้ำพริกแมงดา แกงคั่วปลาตุ๋นลูกคลักหรือปลาตุ๋นขนาดเล็กอายุ 1 เดือน และข้าวยาเครื่อง
2. ประเภทผักและผลไม้
 - ผักสดที่ชาวบ้านพื้นที่ใกล้เคียงปลูกเอง เช่น มะเขือ ผักกูด ผักเชียง ถั่วพู

4. ตำบลกะเปียด

บริบททั่วไป ผู้คนส่วนใหญ่ ในตำบลกะเปียด อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ประกอบอาชีพทำสวน เช่น สวนยางพารา สวนผักและผลไม้ ตำบลกะเปียดเป็นชุมชนที่ค่อนข้างมีความเรียบง่ายเงียบสงบเพราะคนในครัวเรือนนิยมเข้าสวนไปทำการเกษตร และมีการค้าขายพืช ผัก ผลไม้ ปลอดภัยกันอย่างแพร่หลาย

พฤติกรรมมารับประทานอาหาร นิยมทานอาหารพื้นบ้านที่มีวัตถุดิบจากธรรมชาติ พืช ผัก ปลอดภัย และผักสวนครัวเพราะปลูกเอง เช่น เห็ด มะเขือ และผักชนิดใบต่างๆ เช่น ใบพริก ใบโหระพา ใบขมิ้น ใบจาวลู่ ใบส้มแป้น โดยทั่วไปผู้คนในตำบลกะเปียดจะทำอาหารรับประทานเองในครอบครัว

อาหารพื้นถิ่นที่แนะนำ

1. ประเภทกับข้าว/อาหารคาว
 - ข้าวยาใบไม้ หรือข้าวยาเครื่อง หลามบอนคั่วหรือแกงคั่วบอน แกงไก่ป่า แกงขมิ้น
2. ประเภทของหวาน/ขนมไทย
 - ลอดช่องเขียว บัวลอย ขนมเปียกปูน

5. ตำบลนาเขลียง

บริบททั่วไป ส่วนใหญ่ชาวบ้านตำบลนาเขลียง อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จะประกอบอาชีพทำสวนเป็นหลัก โดยส่วนมากจะเป็นสวนผลไม้ เช่น เงาะ ทุเรียน มังคุด ลางสาด โดยนิยมทำกันเป็นธุรกิจครอบครัวจากรุ่นสู่รุ่น ตำบลนาเขลียงเป็นชุมชนที่มีความเงียบสงบ อบอุ่น และบรรยากาศโดยรอบร่มรื่น

พฤติกรรมมารับประทานอาหาร ชาวบ้านตำบลนาเขลียง เป็นชาวบ้านที่นิยมอาหารตามท้องถิ่นทำอาหารทานเองภายในครอบครัว และอาจมีการซื้อวัตถุดิบจากตลาดจันทิบบ้าง เป็นครั้งคราว โดยลักษณะนิสัยของผู้คนในตำบลนาเขลียง จะมีจิตใจดี แบ่งปัน และช่วยเหลือกัน

อาหารพื้นถิ่นที่แนะนำ

1. ประเภทกับข้าว/อาหารคาว
 - แกงคั่วกึ่งหมูสมุนไพร แกงขมิ้น แกงน้ำเคียว แกงไตปลา แกงเห็ดแครง และต้มไก่ขมิ้น
2. ประเภทของหวาน/ขนมไทย ทั่วๆ ไป ไม่มีอะไรเป็นพิเศษ

6. ตำบลนากะชะ

บริบททั่วไป โดยทั่วไปชาวตำบลนากะชะ อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นตำบลที่มีพื้นที่อุดมสมบูรณ์ด้านสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ การประกอบอาชีพทางการเกษตรจึงเหมาะแก่ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในพื้นที่นั้น เช่น การทำอาชีพสวนยางพารา (กรีดยาง) ซึ่งถือเป็นอาชีพหลักของคนในตำบลนากะชะ

พฤติกรรมการรับประทานอาหาร เนื่องจากผู้คนในตำบลนากะชะ ประกอบอาชีพทำสวนยางพาราจึงเป็นเหตุให้มีพฤติกรรมด้านการบริโภคอาหารค่อนข้างอิสระ โดยนิยมนำมือเข้าเป็นชา กาแฟ และขนมเพียงเล็กน้อย และเมื่อเสร็จภารกิจก็จะปรุงอาหารรับประทานเองภายในครอบครัว

อาหารพื้นถิ่นที่แนะนำ

1. ประเภทกับข้าว/อาหารคาว
 - แกงขมิ้น (นิยมนำกับขนมจีน) แกงพุงปลา (นิยมนำกับผักหนามเสด)
2. ประเภทผักและผลไม้
 - ผักสดที่ชาวบ้านปลูกเอง หรือผักปลอดสารพิษ

7. ตำบลละอาย

บริบททั่วไป พื้นที่ตำบลละอาย อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ถือเป็นตำบลที่มีบริเวณกว้างที่สุดในอำเภอฉวาง และเป็นพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์ด้านทรัพยากรธรรมชาติ โดยส่วนใหญ่ของชาวบ้านชาวตำบลละอาย จะประกอบอาชีพด้านการเกษตร เช่น สวนผลไม้ ซึ่งเป็นแหล่งผลไม้ที่มีการขายตามฤดูกาลอย่างต่อเนื่อง เช่น ทุเรียน มังคุด ลางสาด และเงาะโรงเรียน

พฤติกรรมการรับประทานอาหาร เนื่องจากชาวบ้านในตำบลประกอบอาชีพทำสวน จึงนิยมนำอาหารประเภทอาหารตามสั่ง ซึ่งจะช่วยให้เกิดความสะดวกแก่การประกอบอาชีพของชาวบ้านในตำบลละอาย อีกทั้งยังช่วยประหยัดเวลาในการปรุงอาหารทานเองในครัวเรือน

อาหารพื้นถิ่นที่แนะนำ

1. ประเภทของหวาน/ขนมไทย
 - บัวลอย บัวลอยไข่หวาน ซึ่งเป็นสูตรเฉพาะของชาวบ้านรุ่นปู่ย่าในตำบลละอาย
2. ประเภทของหวาน/ขนมไทยต่างๆ ไป ไม่มีอะไรเป็นพิเศษ

8. ตำบลห้วยปรึก

บริบททั่วไป ชาวบ้านตำบลห้วยปรึก อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพอิสระ และรับจ้างทั่วไป รวมทั้งมีการค้าขายพืชผักที่ปลูกเองในครัวเรือนไปขายในตลาดนัดชุมชน ส่วนใหญ่จะใช้เวลาว่างในการหาปลาตามแหล่งธรรมชาติ ปลูกพืชผักสวนครัว และทำขนมขาย

พฤติกรรมการรับประทานอาหาร ส่วนใหญ่จะนิยมซื้อของสด ของคาว ผักต่างๆ ในตลาดนัดชุมชนไปประกอบอาหารรับประทานเองในครัวเรือน โดยผู้คนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพอิสระ จึงมีเวลาว่างในการประกอบอาหาร และอาหารที่ขายดีในพื้นที่ตำบลห้วยปรึกคือ อาหารอีสาน

อาหารพื้นถิ่นที่แนะนำ

1. ประเภทกับข้าว/อาหารคาว
 - แกงคั่วบอน หรือหลามบอน ซึ่งเป็นเมนูที่หาทานยากในปัจจุบัน แกงเคย หรือแกงขมิ้น แกงส้มปลากตนา ซึ่งหาทานได้ตามฤดูกาล
2. ประเภทของหวาน/ขนมไทยต่างๆ ไป ไม่มีอะไรเป็นพิเศษ

9. ตำบลนาแว

บริบททั่วไป ตำบลนาแว อำเภอดงหลวง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นหนึ่งในตำบลที่มีชาวบ้านประกอบอาชีพทำสวนค่อนข้างมาก เช่น สวนยางพารา สวนผลไม้ และมีการทำนาไว้เพื่อตนเองบ้าง บางครัวเรือน เป็นตำบลที่มีความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติ ไม่ว่าจะเป็นแหล่งน้ำ หรือสวนป่าสมรม

พฤติกรรมมารับประทานอาหาร โดยส่วนใหญ่ชาวบ้านตำบลนาแวจะรับประทานอาหารพื้นบ้านแบบเรียบง่าย แต่ต้องเป็นรสชาติที่โดดเด่น สูตรบ้านใครบ้านมัน โดยมีการจับสัตว์น้ำจากแหล่งธรรมชาติตามฤดูกาล และพืชผักครัวเรือนที่ปลูกเอง และเพื่อนบ้านใกล้เคียงที่นำมาขาย

อาหารพื้นถิ่นที่แนะนำ

1. ประเภทกับข้าว/อาหารคาว
 - แกงส้มปลาช่อนนา แกงคั่วปลาตุกใบรา แกงคั่วลูกปลา และแกงคั่วลูกคลัก
2. ประเภทของหวาน/ขนมไทยต่างๆ ไป ไม่มีอะไรเป็นพิเศษ

10. ตำบลไม้เรียง

บริบททั่วไป ตำบลไม้เรียง อำเภอดงหลวง จังหวัดนครศรีธรรมราช ถือเป็นตำบลที่มีแหล่งท่องเที่ยวที่กำลังเป็นที่นิยมของคนในชุมชน และนักท่องเที่ยวจากพื้นที่ใกล้เคียงอย่างมาก โดยทั่วไปแล้ว ตำบลไม้เรียงถือเป็นตำบลที่มีความอุดมสมบูรณ์ด้านธรรมชาติ และมีผู้คนประกอบอาชีพหลากหลายด้าน เช่น การทำธุรกิจด้านการท่องเที่ยวเขาสุณีย์ การค้าขายอาหาร และเครื่องดื่ม เป็นต้น

พฤติกรรมมารับประทานอาหาร โดยทั่วไปชาวบ้านตำบลไม้เรียงนิยมทานอาหารข้าวแกงแบบเรียบง่าย ขึ้นตอนไม่ยุ่งยากจนเกินไป เช่น ข้าวแกงปักษ์ใต้ และนิยมทานพืชผักผลไม้ปลอดสารพิษตามพื้นบ้าน หรือเพื่อนบ้านใกล้เคียงที่นำมาขาย

อาหารพื้นถิ่นที่แนะนำ

1. ประเภทกับข้าว/อาหารคาว
 - แกงขมิ้น (ต้องเป็นขมิ้นอ่อน) แกงคั่วเนื้อ แกงสัตว์ป่า แกงคั่วลูกปลา แกงคั่วบอน แกงคั่วบุก
2. ประเภทผักและผลไม้
 - เงาะโรงเรียน สะตอในพื้นที่ และผักปลอดสารพิษ

4.2 การจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group)

คือ การประชุมกลุ่มเพื่อสรุปข้อมูลที่ได้รับจากกลุ่มตัวอย่างที่ได้รับจากการสัมภาษณ์ และการตอบแบบสอบถาม

วันที่ 25 - 26 มิถุนายน 2563 ณ ที่ว่าการอำเภอดงหลวง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ผลการเก็บรวบรวมข้อมูล การจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group)

การสนทนากลุ่ม โดยนักวิจัยจะเป็นผู้ป้อนคำถามให้แก่ที่ประชุมกลุ่ม ได้แก่ ผู้ให้ข้อมูลในกลุ่มหน่วยงานภาครัฐ ท้องถิ่น ผู้นำชุมชน 10 ตำบล ประชาชนชาวบ้าน และผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่ได้รับเชิญมาเพื่อประชุม ระดมความคิดเห็นและร่วมกันอภิปรายในประเด็นเกี่ยวกับการกำหนดแนวทางการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น อำเภอฉวาง พบว่า “เมนูอาหารที่ได้รับความสนใจและ เหมาะสมแก่การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นให้แก่อำเภอฉวางนั้น ได้รับความสนใจและความร่วมมืออย่างแพร่หลายในชุมชน ผู้นำชุมชน รวมถึงตัวแทนจากผู้ประกอบการร้านอาหาร แยกออกเป็น 4 ประเภท ดังนี้”

ประเภทที่ 1 อาหารคาว ได้แก่ แกงคั่วลูกหยก/ลูกปลา คั่วลูกคลัก คั่วกลิ้งหมู/เนื้อ คั่วกลิ้งหมูสมุนไพร

คั่วบูก คั่วบอน/หลามบอน คั่วปลาตุกใบรา แกงขมิ้น แกงเคย/น้ำเคย แกงไตปลา/ฟุงปลา แกงไก่ป่า แกงสัตว์ป่า แกงส้มปลากดนา/ปลาดุกนา/ปลาช่อนนา แกงเห็ดแครง ต้มไก่ขมิ้น ยำใบไม้ ยำเครื่อง ยำถั่วพู ยำผักกูด น้ำพริกแมงดา แกงหอยโล่ แกงคั่วโหระ ข้าวกระบอกไม้ไผ่ใบเล็ด และขนมหวก

ประเภทที่ 2 อาหารหวาน ได้แก่ บัวลอยไข่หวานสูตรโบราณ เปียกปูน และลอดช่องเขียว

ประเภทที่ 3 ผักพื้นบ้าน ได้แก่ ผักกูด ผักเขลียง ถั่วพู สะตอ มะเขือ ยอดกระถิน ยอดหัวครก (ยอดมะม่วงหิมพานต์) มันปู จิกนา ผักกาดนกเขา พาโหม

ประเภทที่ 4 ผลไม้ ได้แก่ เงาะ ทุเรียน มังคุด ลางสาด และลองกอง

สรุปผลการสนทนากลุ่ม โดยสามารถสรุปข้อมูลได้จากการลงมติในกลุ่มสนทนาว่าอาหารที่เหมาะสมแก่การคัดเลือกเพื่อนำไปสู่ขั้นตอนการดำเนินการจัดกิจกรรมการสนทนากลุ่มย่อย คือ อี ฟุงปลา แกงฟุงปลา แกงขมิ้น แกงน้ำเคย ยำใบไม้ หลามบอน แกงหอยโล่ แกงคั่วโหระ ข้าวกระบอกไม้ไผ่ใบเล็ด ขนมหวก และแกงคั่วไก่บ้าน

4.3 กิจกรรมการสนทนากลุ่มย่อย (Group Interview)

คือ การประกอบอาหารด้วยตนเอง ซึ่งได้รับความร่วมมือจากตัวแทนทั้ง 10 ตำบล ในอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ผลการเก็บรวบรวมข้อมูล กิจกรรมการสนทนากลุ่มย่อย (Group Interview)

กิจกรรมการสนทนากลุ่มย่อย โดยกลุ่มแม่บ้าน ผู้นำชุมชน และนักปราชญ์ชาวบ้านกลุ่มต่างๆ ในอำเภอฉวาง ทำการประกอบอาหารที่ได้จากการลงมติในการกลุ่มสนทนากลุ่มด้วยตนเอง ซึ่งได้รับความร่วมมือจากตัวแทนทั้ง 10 ตำบล ผ่านการวิเคราะห์ข้อมูล แลกเปลี่ยนความรู้ และทักษะด้านการประกอบอาหารแต่ละเมนูอย่างลงตัว เพื่อพูดคุยและพิจารณาถึงอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวาง และฝึกฝนการทำอาหารเพื่อให้ได้มาซึ่งสูตรอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ประจำถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง พบว่า “เมนูอาหารที่ตัวแทนกลุ่มแม่บ้านทั้ง 10 ตำบลเลือกมาปรุงนั้น ขึ้นอยู่กับความถนัด และความนิยมในการรับประทานที่แตกต่างกันในแต่ละตำบล ทำให้ขั้นตอนการปรุงอาหาร และวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้นมีความแตกต่างกันออกไปในแต่ละเมนู ทำให้สามารถค้นพบถึงรสชาติที่โดดเด่น และค้นพบจุดเด่นของวัตถุดิบที่ใช้แตกต่างกัน แม้จะเป็นอาหารชนิดเดียวกัน ซึ่งโดยภาพรวมแล้วสามารถแยกออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้”

ด้านที่ 1 รสชาติ คือ ต้องมีความเข้มข้นของเครื่องแกง และไม่เผ็ดจนเกินไป (เพื่อสุขภาพ) ส่วนใหญ่ นิยมตำพริกแกงเองซึ่งสามารถสร้างความโดดเด่นของส่วนผสมในแต่ละชนิดตามความต้องการ (สูตรเฉพาะ)

ด้านที่ 3 คุณภาพ คือ ส่วนผสมที่ใช้ต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่มีสารพิษ ใช้ผักต่างๆ ที่มีในท้องถิ่น ซึ่งเป็นผักธรรมชาติ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ด้านที่ 2 รูปลักษณ์ คือ เน้นเรื่องการจัดอาหารในภาชนะให้เรียบร้อย ดูดี และเหมาะสม มีการจัดตกแต่งให้ดูน่าทาน เพื่อสร้างความน่าจดจำแก่เมนูอาหารและบ่งบอกถึงแหล่งที่มาของอาหาร ชวนให้ถ่ายภาพและดึงดูดความสนใจในสื่อออนไลน์

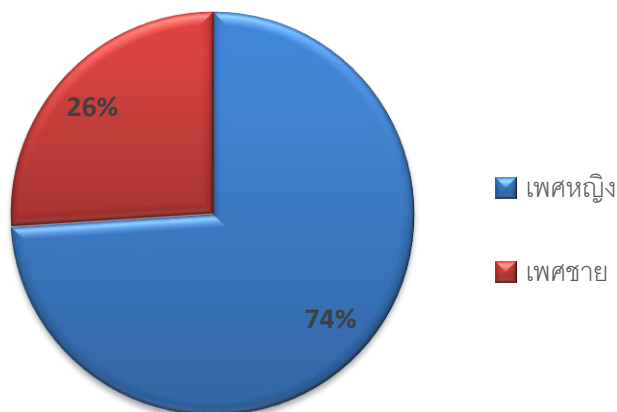
จากการสนทนากลุ่มย่อยครั้งนี้ ยังพบว่า มีอาหารที่น่าสนใจและควรสร้างเป็นอัตลักษณ์ได้อีก แต่จะมีตามฤดูกาล เช่น ช่วงหน้าฝน แกงหัวโหร่า ยำใบไม้ (ผักสมุนไพร์) ช่วงหน้าแล้ง แกงหัวเอาะ แกงหัวเมาะ แกงหัวบอนข้างซึก แกงหัวบอนไซ่ เป็นต้น

ซึ่งแกงบางชนิดมีกระบวนการทำที่ต้องใช้ความรู้ความชำนาญ เพราะจะมีผลต่อการออกฤทธิ์ของสารที่มีในวัตถุดิบ เช่น เกิดอาการคัน เป็นผื่น อาจจะเป็นเนื่องจากการเลือกขนาดอายุที่ไม่เหมาะสม การต้ม การลวก การล้าง ที่ไม่ถูกวิธี เป็นต้น ทำให้อาหารประเภทดังกล่าว คือ แกงหัวเอาะ แกงหัวเมาะ แกงหัวบอนข้างซึก แกงหัวบอนไซ่ หารับประทานยาก กอปรกับผลผลิตหรือวัตถุดิบมีเพียงปีละครั้งเท่านั้น

4.4 ผลการเก็บรวบรวมข้อมูลวิจัยเชิงปริมาณ

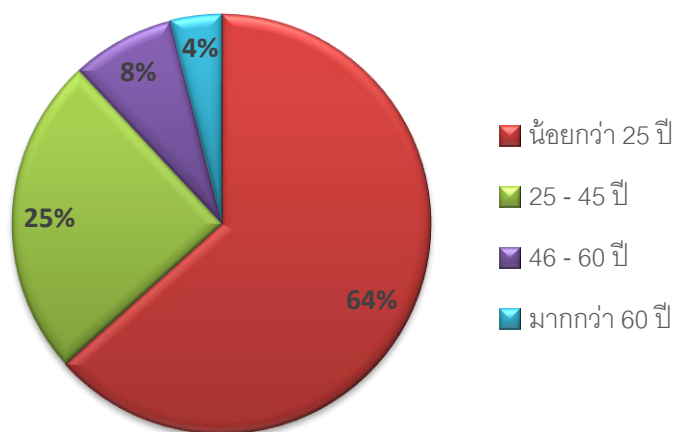
เป็นการออกแบบแบบสอบถามเพื่อใช้สำหรับสอบถามกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มาเยือน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ในช่วงระหว่างเดือนสิงหาคมถึงธันวาคม 2563 เพื่อการสร้างกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

แบบสอบถามมีด้วยกันทั้งหมด 5 ขั้นตอน โดยการแยกสัดส่วนของแบบสอบถามตามลำดับความสำคัญ ในแต่ละส่วนประกอบด้วย ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ส่วนที่ 2 ข้อมูลพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้านของนักท่องเที่ยว ส่วนที่ 3 ปัจจัยความต้องการด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน และส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะ ซึ่งมีการสร้างระบบในการรวบรวมข้อมูลการตอบแบบสอบถาม และมีระบบการแจ้งเตือนการกรอกข้อมูลแบบสอบถามไปยังนักวิจัย เพื่อให้ทราบถึงรายละเอียดและผลตอบรับจากนักท่องเที่ยว



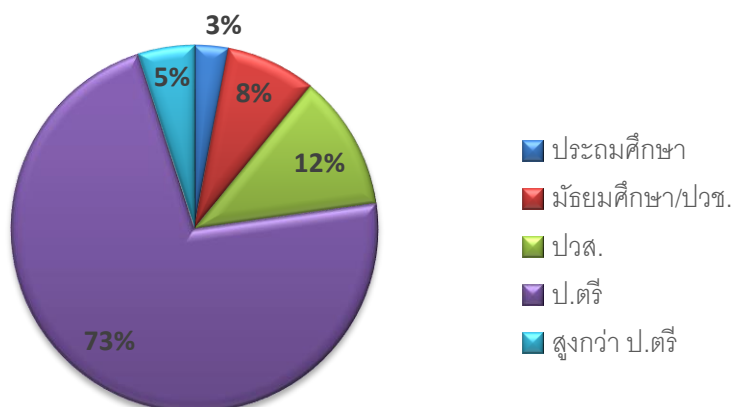
ภาพที่ 2 เพศของนักท่องเที่ยว

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม เพศ พบว่า เพศชาย คิดเป็นร้อยละ 26 % และเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 74 % (ภาพที่ 2)



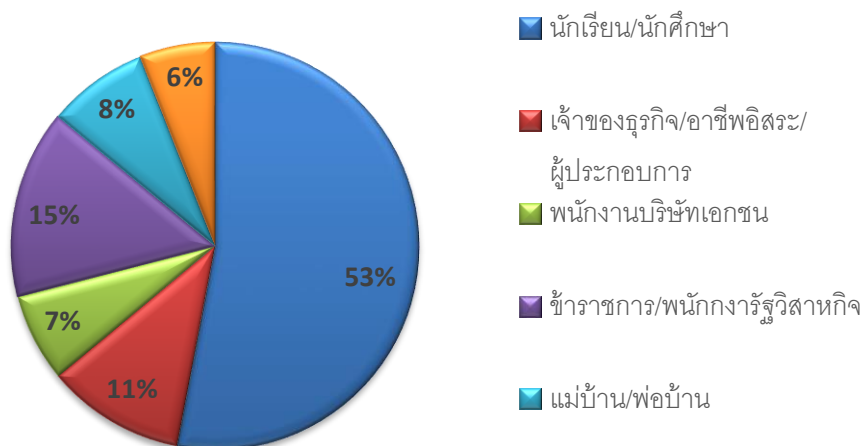
ภาพที่ 3 ช่วงอายุของนักท่องเที่ยว

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม อายุ พบว่า อายุต่ำกว่า 25 ปี คิดเป็นร้อยละ 64 % อายุ 25 – 45 ปี คิดเป็นร้อยละ 25 % อายุ 46 – 60 ปี คิดเป็นร้อยละ 8 % และอายุมากกว่า 60 ปี คิดเป็นร้อยละ 4 % (ภาพที่ 3)



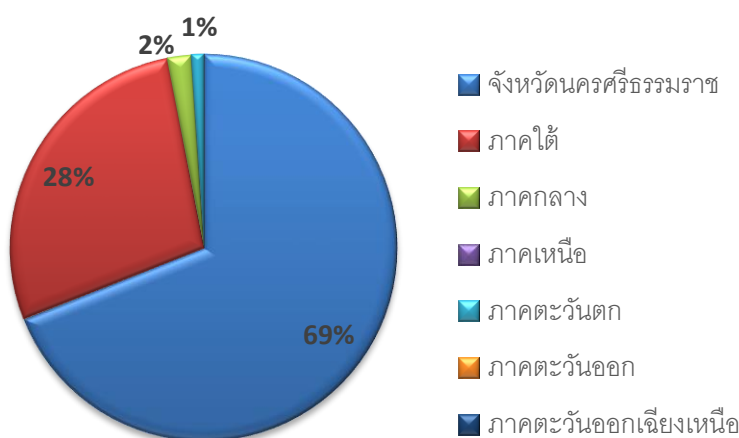
ภาพที่ 4 ระดับการศึกษาของนักท่องเที่ยว

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอดง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม การศึกษา พบว่า ระดับประถมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 12 % ระดับมัธยมศึกษา/ปวช. คิดเป็นร้อยละ 8 % ระดับปวส. คิดเป็นร้อยละ 12 % ระดับ ปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 73 % และระดับสูงกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 5 % (ภาพที่ 4)



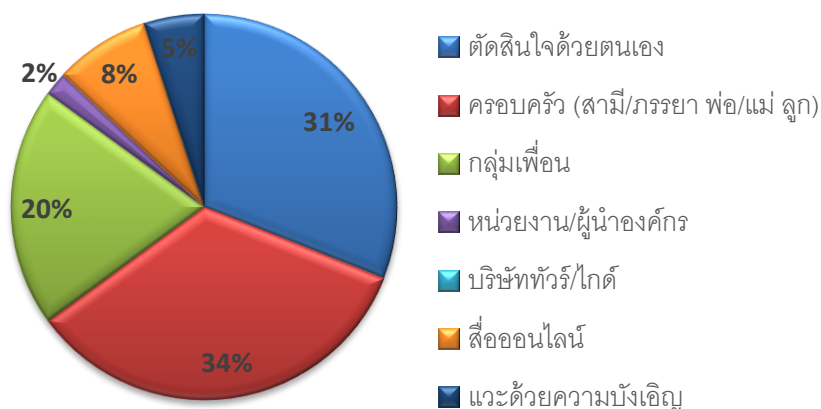
ภาพที่ 5 อาชีพของนักท่องเที่ยว

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม อาชีพ พบว่า นักเรียน/นักศึกษา คิดเป็นร้อยละ 53 % เจ้าของธุรกิจ/อาชีพอิสระ/ผู้ประกอบการ คิดเป็นร้อยละ 11 % พนักงานบริษัทเอกชน คิดเป็นร้อยละ 7 % ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ คิดเป็นร้อยละ 15 % แม่บ้าน/พ่อบ้าน/อื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 8 % และอาชีพอิสระ คิดเป็นร้อยละ 6 % (ภาพที่ 5)



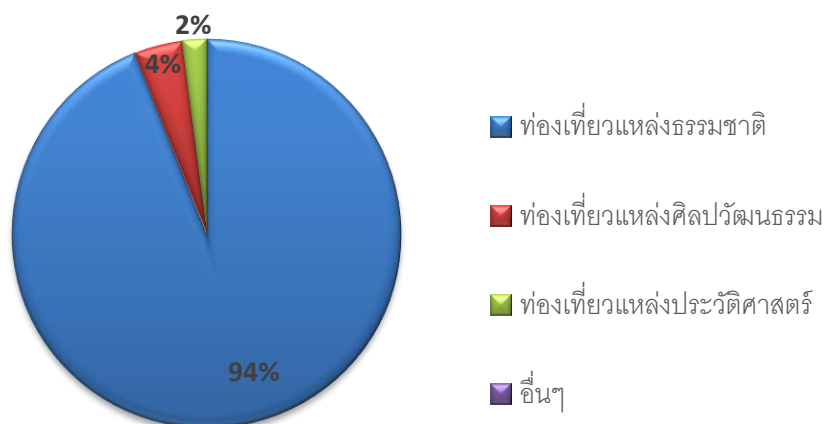
ภาพที่ 6 ภูมิลำเนาของนักท่องเที่ยว

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม ภูมิลำเนา พบว่า อาศัยอยู่ในจังหวัดนครศรีธรรมราช คิดเป็นร้อยละ 69 % อาศัยอยู่ในภาคใต้ คิดเป็นร้อยละ 28 % อาศัยอยู่ในภาคกลาง คิดเป็นร้อยละ 2 % และอาศัยอยู่ในภาคตะวันตก คิดเป็นร้อยละ 1 % (ภาพที่ 6)



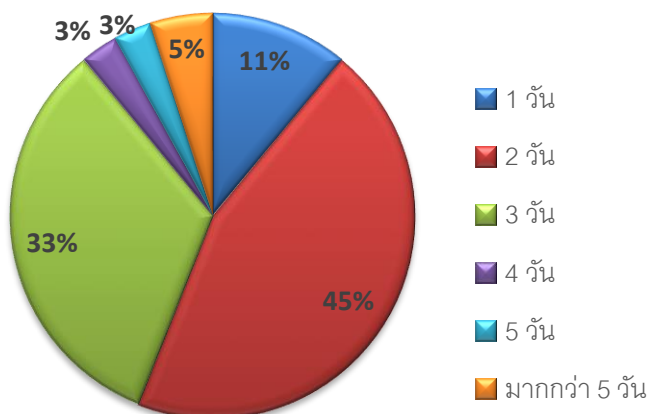
ภาพที่ 7 ผู้ที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจไปท่องเที่ยว

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม ผู้ที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจไปท่องเที่ยว พบว่า ตัดสินใจเอง คิดเป็นร้อยละ 31 % ครอบครัว (สามี/ภรรยา พ่อ/แม่ ลูก) คิดเป็นร้อยละ 34 % สื่อออนไลน์ คิดเป็นร้อยละ 8 % หน่วยงาน/ผู้นำองค์กร คิดเป็นร้อยละ 2 % กลุ่มเพื่อน คิดเป็นร้อยละ 20 % และแวยด้วยความบังเอิญ คิดเป็นร้อยละ 5 % (ภาพที่ 7)



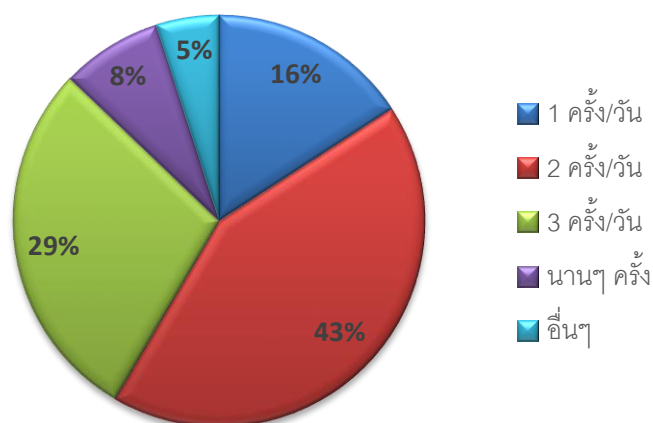
ภาพที่ 8 รูปแบบการท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวต้องการ

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม รูปแบบการท่องเที่ยว พบว่า ท่องเที่ยวแหล่งธรรมชาติ คิดเป็นร้อยละ 94 % ท่องเที่ยวแหล่งศิลปวัฒนธรรม คิดเป็นร้อยละ 4 % และท่องเที่ยวแหล่งประวัติศาสตร์ คิดเป็นร้อยละ 2 % (ภาพที่ 8)



ภาพที่ 9 จำนวนวันต่อครั้งในการเดินทางท่องเที่ยว

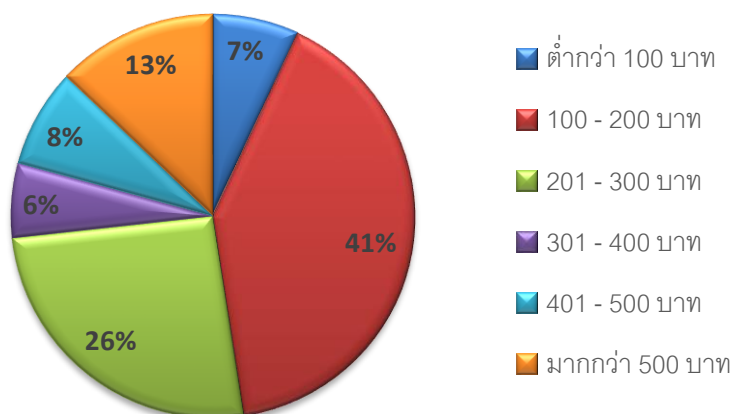
จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม จำนวนวันต่อครั้งในการเดินทางท่องเที่ยว พบว่า เดินทาง 1 วัน คิดเป็นร้อยละ 11 % 2 วัน คิดเป็นร้อยละ 45 % เดินทาง 3 วัน คิดเป็นร้อยละ 33 % เดินทาง 4 วัน คิดเป็นร้อยละ 3 % เดินทาง 5 วัน คิดเป็นร้อยละ 3 % และเดินทางมากกว่า 5 วัน คิดเป็นร้อยละ 5 % (ภาพที่ 9)



ภาพที่ 10

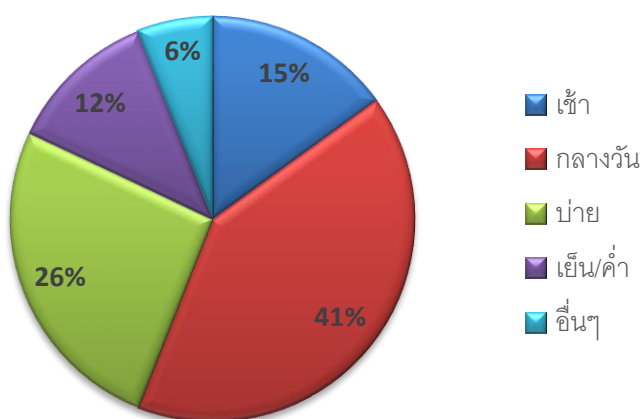
จำนวนครั้งในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม จำนวนครั้งในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน พบว่า 1 ครั้ง/วัน คิดเป็นร้อยละ 16 % 2 ครั้ง/วัน คิดเป็นร้อยละ 43 % 3 ครั้ง/วัน คิดเป็นร้อยละ 29 % นานๆ ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 8 % และอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 5 % (ภาพที่ 10)



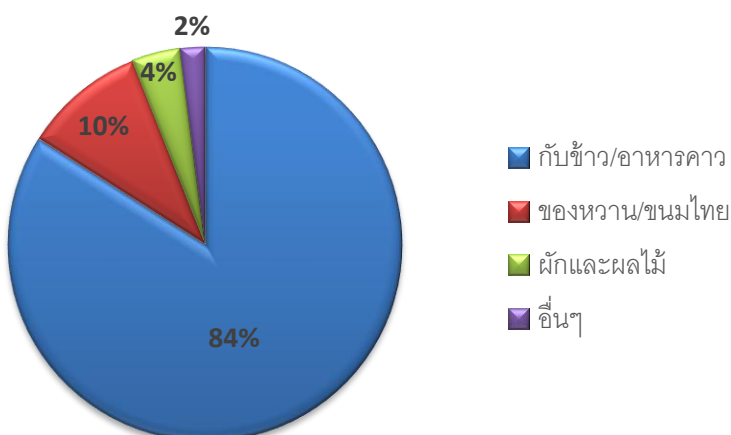
ภาพที่ 11 ค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารเช้า/พื้นบ้าน

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม ค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารเช้า/พื้นบ้าน พบว่า มีค่าใช้จ่ายต่ำกว่า 100 บาท คิดเป็นร้อยละ 7 % 100 - 200 บาท คิดเป็นร้อยละ 41 % 201 – 300 บาท คิดเป็นร้อยละ 26 % 301 – 400 บาท คิดเป็นร้อยละ 6 % 401 – 500 บาท คิดเป็นร้อยละ 8 % และมากกว่า 500 บาท คิดเป็นร้อยละ 13 % (ภาพที่ 11)



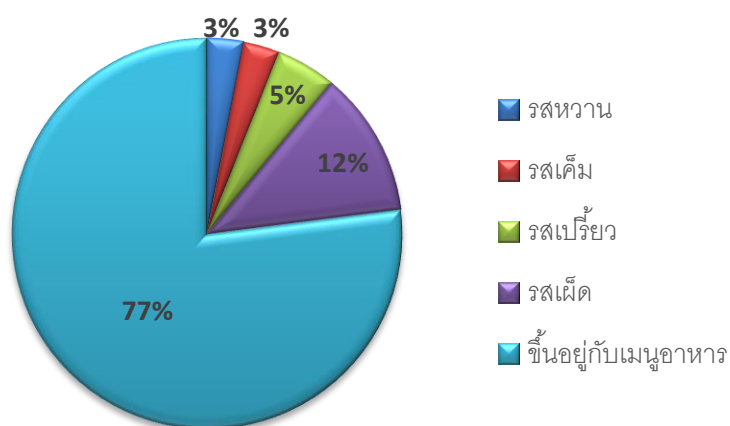
ภาพที่ 12 เวลาในการรับประทานอาหารเช้า/พื้นบ้าน

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม เวลาในการรับประทานอาหารเช้า/พื้นบ้าน พบว่า รับประทานอาหารเช้า คิดเป็นร้อยละ 15 % มื้อกลางวัน คิดเป็นร้อยละ 41 % มื้อบ่าย คิดเป็นร้อยละ 26 % มื้อค่ำ/เย็น คิดเป็นร้อยละ 12 % และอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 6 % (ภาพที่ 12)



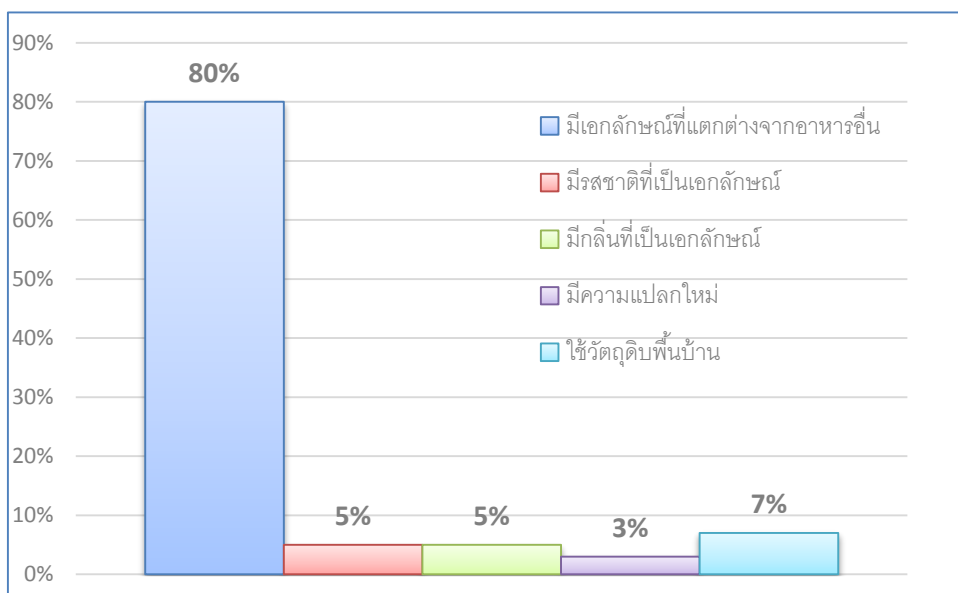
ภาพที่ 13 ประเภทอาหารที่ชื่นชอบ

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม ประเภทอาหารที่ชื่นชอบ พบว่า ชอบทานกับข้าว/อาหารคาว คิดเป็นร้อยละ 84 % ของหวาน/ขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 10 % ผักและผลไม้ คิดเป็นร้อยละ 4 % และอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 2 % (ภาพที่ 13)



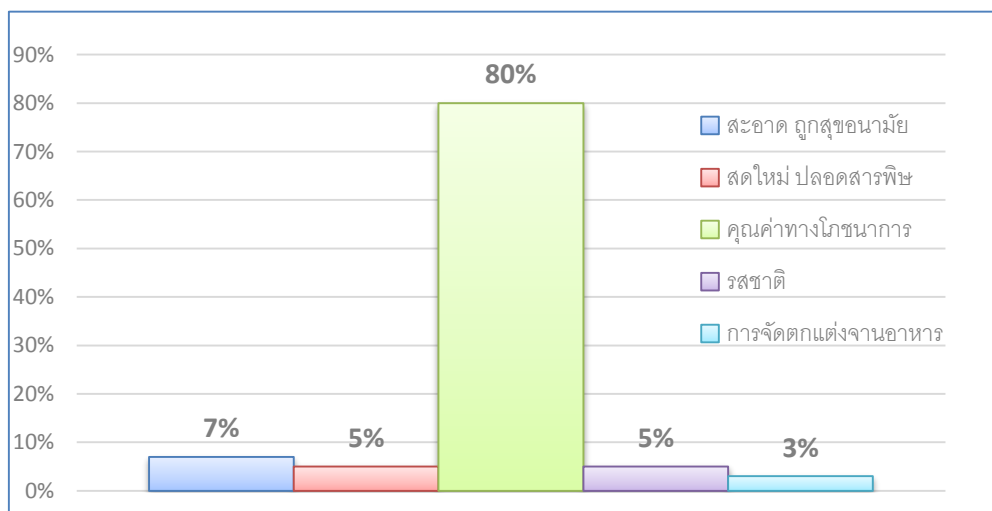
ภาพที่ 14 ความชอบในรสชาติอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม รสชาติอาหารที่ชื่นชอบ พบว่า รสหวาน คิดเป็นร้อยละ 3 % รสเค็ม คิดเป็นร้อยละ 3 % รสเปรี้ยว คิดเป็นร้อยละ 5 % รสเผ็ด คิดเป็นร้อยละ 12 % และรสชาติขึ้นอยู่กับเมนูอาหาร คิดเป็นร้อยละ 77 % (ภาพที่ 14)



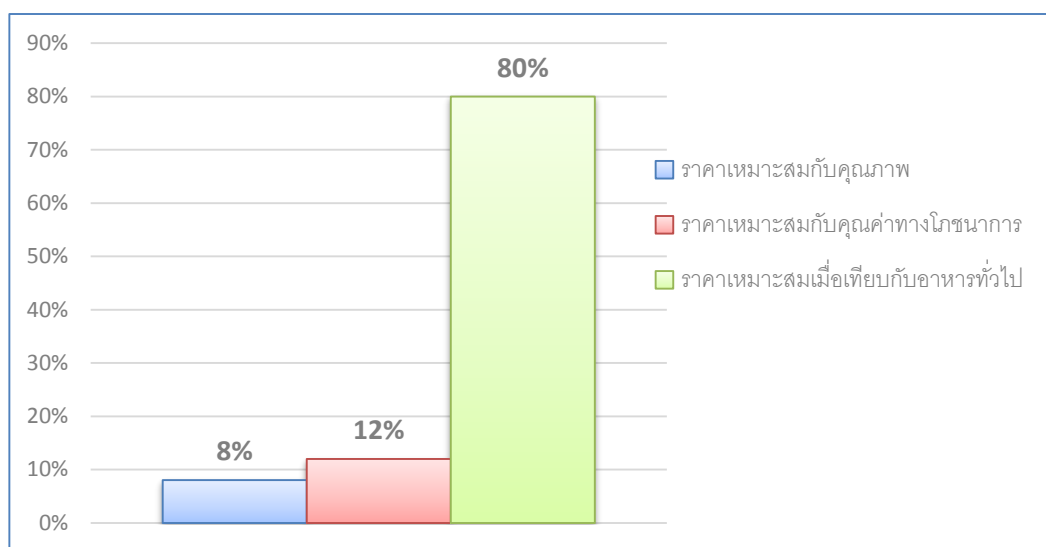
ภาพที่ 15 ความชอบในด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม ด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามชื่นชอบอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารอื่นมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80 % (ภาพที่ 15)



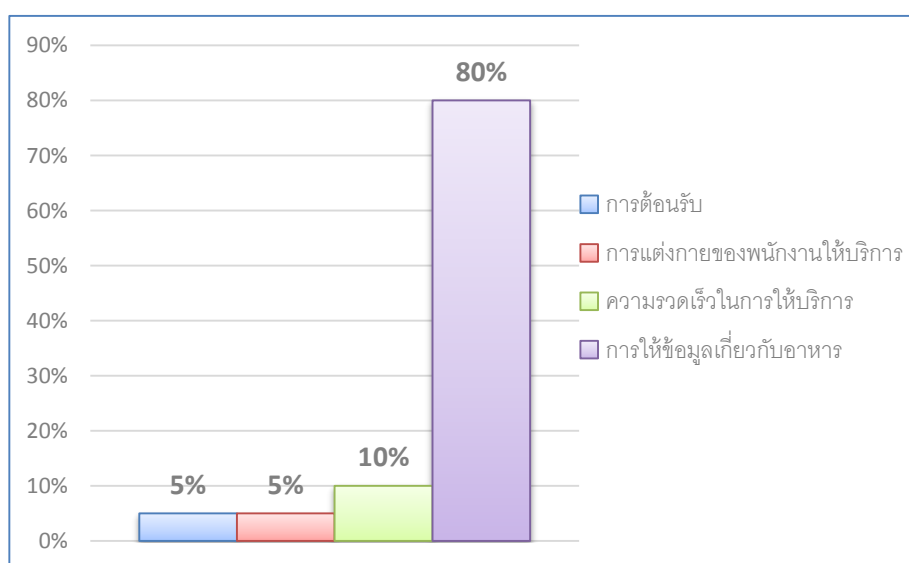
ภาพที่ 16 ความต้องการด้านคุณภาพของอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม ด้านคุณภาพของอาหารพื้นถิ่น พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความต้องการด้านอาหารที่มีคุณภาพครบถ้วนทางโภชนาการมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80 % (ภาพที่ 16)



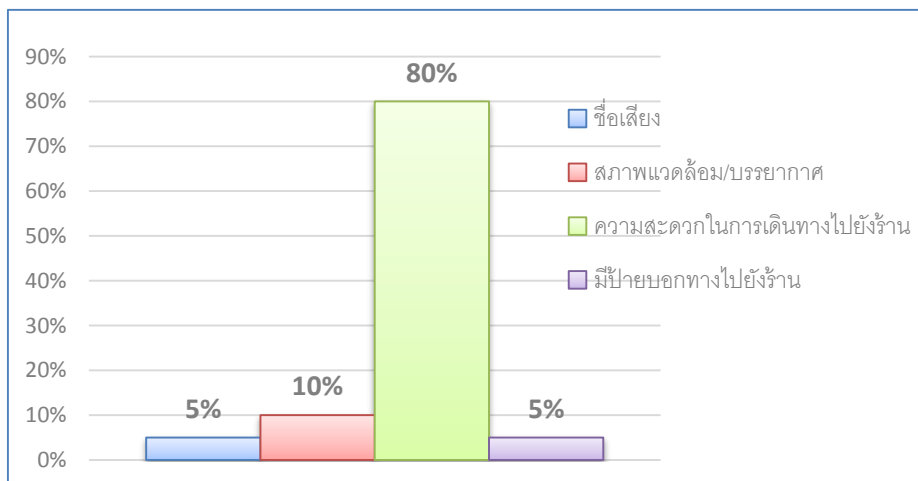
ภาพที่ 17 ความต้องการด้านความคุ้มค่าของราคาของอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม ความคุ้มค่าของราคา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความต้องการราคาของอาหารที่เหมาะสมเมื่อเทียบกับอาหารทั่วไปมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80% (ภาพที่ 17)



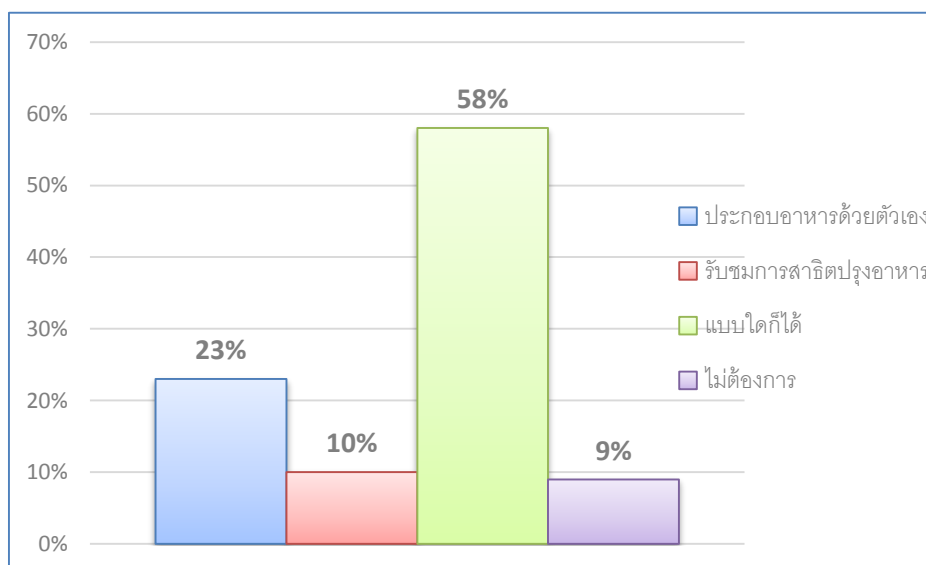
ภาพที่ 18 ความต้องการด้านลักษณะการให้บริการของร้านอาหาร

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม ลักษณะการให้บริการ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความต้องการด้านข้อมูลเกี่ยวกับเมนูอาหารมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80 % (ภาพที่ 18)



ภาพที่ 19 ความต้องการด้านลักษณะทั่วไปของร้านอาหาร

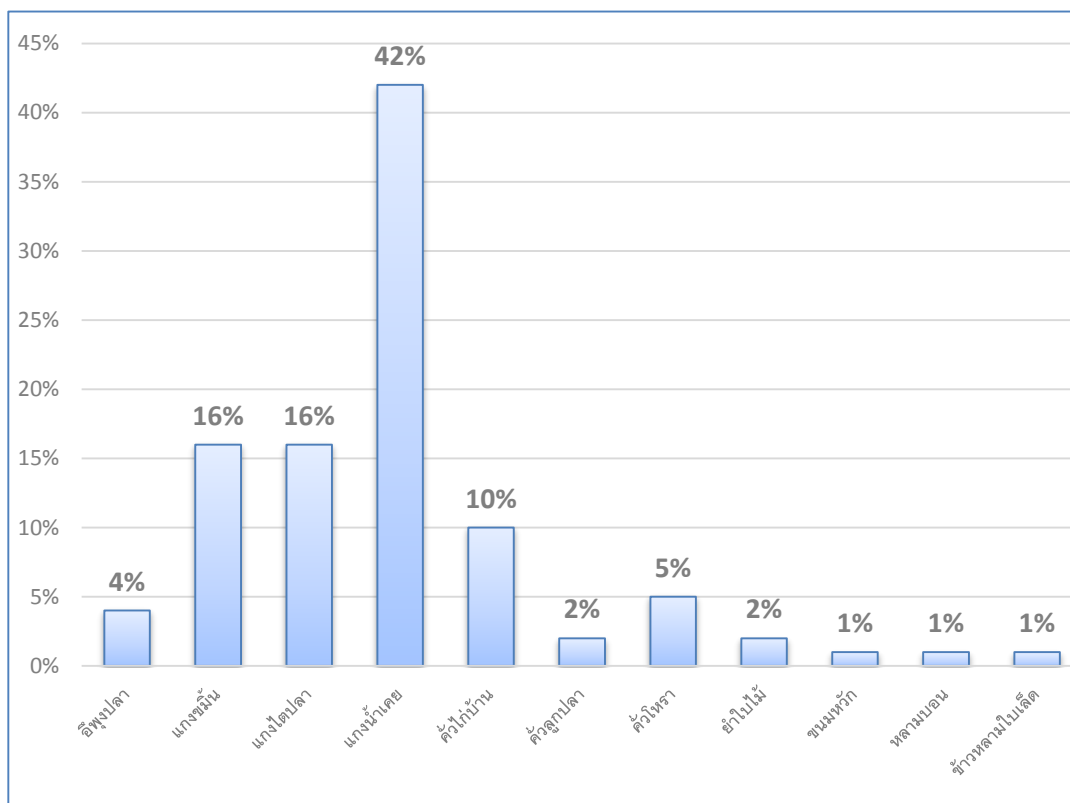
จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม ลักษณะของร้านอาหาร พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความต้องการด้านความสะดวกในการเดินทางไปยังร้านอาหารมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 80 % (ภาพที่ 19)



ภาพที่ 20 การมีส่วนร่วมในการทำอาหารพื้นถิ่นในสถานที่พักแรม

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม ความต้องการมีส่วนร่วมในการทำอาหารพื้นถิ่นใน

สถานที่พักแรม พบว่า ต้องการประกอบอาหารด้วยตนเอง คิดเป็นร้อยละ 23 % รับชมการสาธิตปรุงอาหาร คิดเป็นร้อยละ 10 % แบบใดก็ได้ คิดเป็นร้อยละ 58 % และไม่ต้องการ คิดเป็นร้อยละ 9 % (ภาพที่ 20)



ภาพที่ 21 การจัดอันดับอาหารพื้นถิ่น/ท้องถิ่นอำเภอฉวางของนักท่องเที่ยว

จากการวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม เมนูอาหาร 5 อันดับแรกที่ท่านต้องการให้เป็นอาหารที่มีอัตลักษณ์ประจำถิ่น สามารถจัดลำดับที่ 1-5 ได้ดังนี้

- ลำดับที่ 1 แกงน้ำเคย
- ลำดับที่ 2 แกงขมิ้น และแกงไตปลา
- ลำดับที่ 3 แกงคั่วไก่บ้าน
- ลำดับที่ 4 แกงคั่วโหระ
- ลำดับที่ 5 อีฟุงปลา

ซึ่งมีรายละเอียด พบว่า อีฟุงปลา คิดเป็นร้อยละ 4 % แกงขมิ้น คิดเป็นร้อยละ 16 % แกงไตปลา คิดเป็นร้อยละ 16 % แกงน้ำเคย คิดเป็นร้อยละ 42 % แกงคั่วไก่บ้าน คิดเป็นร้อยละ 10 % แกงคั่วลูกปลา คิดเป็นร้อยละ 2 % แกงคั่วโหระ คิดเป็นร้อยละ 5 % ยำใบไม้ คิดเป็นร้อยละ 2 % ขนมหวก คิดเป็นร้อยละ 1 % หลามบอน คิดเป็นร้อยละ 1 % และข้าวหลามใบเล็ด คิดเป็นร้อยละ 1 % (ภาพที่ 21)

4.5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

จากการวิเคราะห์ข้อมูล การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช นั้น สามารถสรุปได้ว่า

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ได้รับการตอบสนองจากผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง ร้อยละ 74 % ในช่วงอายุน้อยกว่า 25 ปี ร้อยละ 64 % ในระดับการศึกษาปริญญาตรี ร้อยละ 73 % ในอาชีพพนักงานเรียน/นักศึกษา ร้อยละ 53 % โดยส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีภูมิลำเนาอยู่ในจังหวัดนครศรีธรรมราช ร้อยละ 69 %

ส่วนที่ 2 ข้อมูลพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้านของนักท่องเที่ยว

ได้รับการตอบสนองจากผู้ตอบแบบสอบถามในด้านผู้ที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจไปท่องเที่ยวด้วยครอบครัว (สามี/ภรรยา พ่อ/แม่ ลูก) ร้อยละ 34 % มีรูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งธรรมชาติ ร้อยละ 94 % จำนวน 2 วันต่อครั้งในการเดินทางไปท่องเที่ยว ร้อยละ 45 % จำนวน 2 ครั้ง/วัน ในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน ร้อยละ 43 % มีค่าใช้จ่ายอยู่ที่ 100 – 200 บาท ต่อครั้งในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน ร้อยละ 41 % นิยมรับประทานอาหารในเวลากลางวัน ร้อยละ 41 % ซึ่งมีอาหารที่ชื่นชอบประเภทกับข้าว/อาหารคาว ร้อยละ 84 % และมีรสชาติอาหารซึ่งขึ้นอยู่กัเมนูอาหารที่ชื่นชอบ ร้อยละ 77 %

ส่วนที่ 3 ปัจจัยความต้องการด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน

ได้รับการตอบสนองจากผู้ตอบแบบสอบถามในด้านอัตลักษณ์ของอาหาร ด้านคุณภาพของอาหาร ด้านความคุ้มค่าของราคา ด้านลักษณะการให้บริการ และด้านลักษณะของร้านอาหาร ร้อยละ 80 % โดยส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวต้องการมีส่วนร่วมในการทำอาหารแบบใดก็ได้ ร้อยละ 58 % ซึ่งอาหารพื้นถิ่น 5 อันดับที่ได้รับการตอบสนองมากที่สุดคือ 1) แกงน้ำเคย ร้อยละ 42 % 2) แกงขมิ้น และแกงไตปลา ร้อยละ 16 % 3) แกงคั่วไก่บ้าน ร้อยละ 10 % 4) แกงคั่วโหร่า ร้อยละ 5 % และ 5) อีฟุงปลา ร้อยละ 4 %

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะ

ได้รับการตอบสนองจากผู้ตอบแบบสอบถามค่อนข้างน้อย เนื่องจากรายละเอียดของแบบสอบถามในส่วนอื่นๆ สามารถตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว และผู้ตอบแบบสอบถามได้อย่างครบถ้วนและสมบูรณ์ดีแล้ว

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาสภาพบริบทชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวางที่มีลักษณะเฉพาะที่โดดเด่น เพื่อสร้างอัตลักษณ์ด้านอาหารพื้นถิ่นที่สามารถดึงดูดความสนใจนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยี่ยมชมเยือนอำเภอฉวางเพิ่มมากขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช มีวิธีการเลือกแบบเจาะจงเพื่อเป็นกลุ่มตัวอย่างโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น และการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามจำนวน 2 ชุด คือ ชุดที่ 1) ใช้แบบสอบถามเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารในพื้นที่อำเภอฉวาง ชนิดของอาหาร เช่นกับข้าว/อาหารคาว ของหวาน/ขนมไทย ผักและผลไม้ รวมทั้งเมนูอาหารพื้นถิ่นหรือเมนูอาหารโบราณที่อาจจะได้รับความนิยมจากประชาชนทั่วไปน้อยลงในปัจจุบัน ด้วยวิธีการสัมภาษณ์และบันทึกข้อมูลจากผู้ให้สัมภาษณ์ ชุดที่ 2) ใช้แบบสอบถามเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการของนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเที่ยวในพื้นที่อำเภอฉวางในรูปแบบต่างๆ รวมทั้งเมนูอาหารพื้นถิ่นที่ควรได้รับการยกย่องให้เป็นอาหารพื้นถิ่นประจำอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้วยวิธีการตอบแบบสอบถาม เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยทำการศึกษากับหน่วยงานภาครัฐ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้นำชุมชนทั้ง 10 ตำบล 86 หมู่บ้าน และนักท่องเที่ยว เฉพาะในเขตอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราชเท่านั้น ซึ่งมีผลการดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. เพื่อศึกษาสภาพบริบทชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อสร้างอัตลักษณ์ชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. เพื่อสร้างกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

5.1 สรุปผลการวิจัย

วิจัยเชิงคุณภาพ

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพบริบทชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่น เพื่อสร้างอัตลักษณ์ชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่น และเพื่อสร้างกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ผู้วิจัยใช้วิธีการวิจัยเชิงสำรวจบริบททั่วไป (Survey Research) โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจาก ประชากร คือ กลุ่มหน่วยงานภาครัฐ กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร กลุ่มผู้นำชุมชน ทั้ง 10 ตำบล 86 หมู่บ้าน ในอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยวิธีการเลือกแบบเจาะจง มาเป็นกลุ่มตัวอย่างโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง ผ่านการตอบแบบสอบถามชุดที่ 1 แบ่งออกเป็น 3 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ประกอบด้วย เพศ อายุ การศึกษา รายได้ อาชีพ และภูมิลำเนา

ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอาหารในพื้นที่ถิ่น/ท้องถิ่น ประกอบด้วยอาหารที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นในชุมชน ชนิดของอาหารที่มีจุดเด่นด้านต่างๆ ความต้องการในอาหารในชุมชนมีเอกลักษณ์เฉพาะในอำเภอฉวาง วัตถุประสงค์หรือทรัพยากรทางธรรมชาติอะไรที่มีความโดดเด่นประเภทของอาหารที่มีความเหมาะสมแก่การดึงดูดนักท่องเที่ยว ชนิดของอาหารที่มีความเหมาะสมแก่การสร้างอัตลักษณ์ ความคิดเห็นเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในเกิดขึ้นในพื้นที่อำเภอฉวาง การแนะนำเมนูอาหารให้นักท่องเที่ยวที่มาเยือนแหล่งท่องเที่ยวในชุมชน และเมนูอาหารพื้นถิ่นหรืออาหารโบราณที่เป็นที่รู้จักมากที่สุดในพื้นที่อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะทั่วไปที่เกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอาหารในพื้นที่ถิ่น/ท้องถิ่น ประกอบด้วย ด้านรสชาติของอาหารในพื้นที่ถิ่น ด้านคุณภาพของอาหารในพื้นที่ถิ่น ด้านรูปลักษณะของอาหารในพื้นที่ถิ่น และข้อเสนอแนะด้านการดึงดูดนักท่องเที่ยวสู่ชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

โดยผลการวิจัยที่ได้รับจากผู้ตอบแบบสอบถามชุดที่ 1 สามารถแบ่งออกได้ 4 ประเภท ดังนี้

ประเภทที่ 1 อาหารคาว ได้แก่ แกงคั่วลูกหยก/ลูกปลา คั่วลูกคลัก คั่วกลิ้งหมู/เนื้อ คั่วกลิ้งหมูสมุนไพร คั่วบูก คั่วบอน/หลามบอน คั่วปลาดุกโบราณ แกงขมิ้น แกงเคย/น้ำเคย แกงไตปลา/พุงปลา แกงไก่ป่า แกงสัตว์ป่า แกงส้มปลากดนา/ปลาดุกนา/ปลาช่อนนา แกงเห็ดแครง ต้มไก่ขมิ้น ยาใบไม้ ยาเครื่อง ยาถั่วพู ยาผักกูด น้ำพริกแมงดา แกงหอยโล่ แกงคั่วโหรา ข้าวกระบอกไม้ไผ่ใบเล็ด และ หมมหวัก

ประเภทที่ 2 อาหารหวาน ได้แก่ บัวลอยไข่หวานสูตรโบราณ เปียกปูน และลอดช่องเขียว

ประเภทที่ 3 ผักพื้นบ้าน ได้แก่ ผักกูด ผักเขลิยง ถั่วพู สะตอ และมะเขือ

ประเภทที่ 4 ผลไม้ ได้แก่ เงาะ ทุเรียน มังคุด ส้มโอ ลางสาด และลองกอง

หลังจากการสนทนากลุ่ม โดยสามารถสรุปข้อมูลได้จากการลงมติในกลุ่มสนทนาเลือกอาหารที่เหมาะสมแก่การคัดเลือกนำไปสู่ขั้นตอนการดำเนินการจัดกิจกรรมการสนทนากลุ่มย่อยเพื่อสร้างอัตลักษณ์ คือ อีพุงปลา แกงขมิ้น แกงไตปลา แกงน้ำเคย คั่วไก่บ้าน คั่วลูกปลา คั่วโหรา ยาใบไม้ หมมหวัก หลามบอน และข้าวกระบอกไม้ไผ่ใบเล็ด

วิจัยเชิงปริมาณ

ผู้วิจัยใช้วิธีการวิจัยเชิงสำรวจความต้องการ (Survey Research) ตามคำแนะนำของกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจาก ประชากร คือ กลุ่มนักท่องเที่ยวในอำเภอฉวางจำนวน 10 ตำบล และนักท่องเที่ยวทั่วไปที่เคยมาท่องเที่ยวหรือเคยมาเยือนแหล่งท่องเที่ยวในรูปแบบต่างๆ ในพื้นที่

อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง ผ่านการตอบแบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ประกอบด้วย เพศ อายุ การศึกษา อาชีพ และภูมิลำเนา

ส่วนที่ 2 ข้อมูลพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้านของนักท่องเที่ยว ประกอบด้วย ผู้ที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจเดินทางไปท่องเที่ยว ลักษณะการเดินทาง รูปแบบการท่องเที่ยว จำนวนวันต่อครั้งในการเดินทางไปท่องเที่ยว จำนวนครั้งในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน ค่าใช้จ่ายต่อครั้งในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน เวลาในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน ประเภทอาหารที่ชื่นชอบ และรสชาติอาหารที่ชื่นชอบ

ส่วนที่ 3 ปัจจัยความต้องการด้านอาหารเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน ประกอบด้วย ด้านอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ด้านคุณภาพของอาหารพื้นถิ่น ด้านความคุ้มค่าของราคา ด้านลักษณะการให้บริการ ด้านลักษณะทั่วไปของร้านอาหาร การมีส่วนร่วมในการทำอาหารพื้นถิ่นในสถานที่พักแรม และการจัดอันดับเมนูอาหาร 1 – 5 เมนู ที่ต้องการยกระดับให้เป็นอาหารที่มีอัตลักษณ์ประจำพื้นถิ่น

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะ ประกอบด้วย ความคิดเห็นโดยทั่วไปที่ได้รับหลังการตอบแบบสอบถามจากผู้ตอบแบบสอบถาม

สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ

จากการวิเคราะห์ข้อมูล การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช นั้น สามารถสรุปได้ว่า

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ได้รับการตอบสนองจากผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง ร้อยละ 74 % ในช่วงอายุน้อยกว่า 25 ปี ร้อยละ 64 % ในระดับการศึกษาปริญญาตรี ร้อยละ 73 % ในอาชีพพนักงานเรียน/นักศึกษา ร้อยละ 53 % โดยส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีภูมิลำเนาอยู่ในจังหวัดนครศรีธรรมราช ร้อยละ 69 %

ส่วนที่ 2 ข้อมูลพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้านของนักท่องเที่ยว

ได้รับการตอบสนองจากผู้ตอบแบบสอบถามในด้านผู้ที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจไปท่องเที่ยวด้วยครอบครัว (สามี/ภรรยา พ่อ/แม่ ลูก) ร้อยละ 34 % มีรูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งธรรมชาติ ร้อยละ 94 % จำนวน 2 วันต่อครั้งในการเดินทางไปท่องเที่ยว ร้อยละ 45 % จำนวน 2 ครั้ง/วัน ในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน ร้อยละ 43 % มีค่าใช้จ่ายอยู่ที่ 100 – 200 บาท ต่อครั้งในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน ร้อยละ 41 % นิยมรับประทานอาหารในเวลากลางวัน ร้อยละ 41 % ซึ่งมีอาหารที่ชื่นชอบประเภทกับข้าว/อาหารคาว ร้อยละ 84 % และมีรสชาติอาหารซึ่งขึ้นอยู่กับเมนูอาหารที่ชื่นชอบ ร้อยละ 77 %

ส่วนที่ 3 ปัจจัยความต้องการด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน

ได้รับการตอบสนองจากผู้ตอบแบบสอบถามในด้านอัตลักษณ์ของอาหาร ด้านคุณภาพของอาหาร ด้านความคุ้มค่าของราคา ด้านลักษณะการให้บริการ และด้านลักษณะของร้านอาหาร ร้อยละ 80 % โดยส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวต้องการมีส่วนร่วมในการทำอาหารแบบใดก็ได้ ร้อยละ 58 % ซึ่งอาหาร

พื้นถิ่น 5 อันดับที่ได้รับการตอบสนองมากที่สุดคือ 1) แกงน้ำเคย ร้อยละ 42 % 2) แกงขมื่น และแกงไต่ปลา ร้อยละ 16 % 3) แกงคว้ไก่บ้าน ร้อยละ 10 % 4) แกงคว้โหรา ร้อยละ 5 % และ 5) อีพุงปลา ร้อยละ 4 %

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะ

ได้รับการตอบสนองจากผู้ตอบแบบสอบถามค่อนข้างน้อย เนื่องจากรายละเอียดของแบบสอบถามในส่วนอื่นๆ สามารถตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว และผู้ตอบแบบสอบถามได้อย่างครบถ้วนและสมบูรณ์ดีแล้ว

5.2 อภิปรายผล

ผลการวิจัย โครงการ การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอดง จังหวัดนครศรีธรรมราช มีผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นอำเภอดง จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งมีประเด็นที่สามารถนำมาอภิปรายผลได้ต่อไปนี้

1. การตอบสนองจากผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 74 % ซึ่งเป็นเพศที่ให้ความสนใจและชื่นชอบข้อมูลในลักษณะของอาหารและแหล่งท่องเที่ยวมากกว่าเพศชาย ซึ่งจัดอยู่ในช่วงอายุน้อยกว่า 25 ปี ร้อยละ 64 % ซึ่งสอดคล้องกับแนวความคิดของ โทมร (2558) อธิบายว่า ผู้หญิงกลายเป็นกลุ่มตลาดเป้าหมายขนาดใหญ่ที่กำลังเพิ่มจำนวนอย่างต่อเนื่องทั่วทุกมุมโลก เริ่มเข้ามามีบทบาททางสังคมและเศรษฐกิจในระดับแนวหน้าของแต่ละภูมิภาค ซึ่งผู้หญิงยุคใหม่จะมีหน้าที่การทำงานที่ดี มีกำลังการซื้อค่อนข้างสูงตามระดับเงินเดือนของสาขาอาชีพนิยมออกเดินทางเพียงคนเดียวโดยวางแผนการเดินทางท่องเที่ยวล่วงหน้าผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับกิจกรรมการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมของผู้หญิงอันดับต้นๆ นั่นก็คือ การรับประทานอาหารพื้นถิ่นที่มีรสชาติแปลกใหม่ไม่เคยรับประทานที่ไหนมาก่อน การศึกษาส่วนใหญ่เป็นผู้ที่จบการศึกษาในระดับการศึกษาปริญญาตรี ร้อยละ 73 % อยู่ในระหว่างอาชีพนักเรียน/นักศึกษาที่เพิ่งจบใหม่หรือใกล้จบการศึกษาแล้ว ร้อยละ 53 % โดยส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มีภูมิลำเนาอยู่ในจังหวัดนครศรีธรรมราช ร้อยละ 69 % โดยที่อำเภอดง เป็นอำเภอที่เป็นที่รู้จักของผู้ที่อาศัยอยู่ในอำเภอใกล้เคียงภายในจังหวัดนครศรีธรรมราช เนื่องจากมีสถานที่และแหล่งท่องเที่ยวในรูปแบบต่างๆ อย่างแพร่หลาย

2. การตอบสนองจากผู้ตอบแบบสอบถามในด้านผู้ที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจไปท่องเที่ยวด้วยครอบครัว (สามี/ภรรยา พ่อ/แม่ ลูก) ร้อยละ 34 % เนื่องจากส่วนใหญ่สถานที่ท่องเที่ยวแห่งต่างๆ ในพื้นที่อำเภอดง มีลักษณะที่สามารถเดินทางได้สะดวก หลากหลายรูปแบบ มีรูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งธรรมชาติที่มีความอุดมสมบูรณ์ และเป็นที่ยอมรับแก่นักท่องเที่ยวทุกเพศทุกวัย ร้อยละ 94 % โดยนิยมเดินทางไปท่องเที่ยวจำนวน 2 วันต่อครั้งในการเดินทาง ร้อยละ 45 % และจำนวน 2 ครั้ง/วัน ในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน เนื่องจากในช่วงเช้านักท่องเที่ยวจะนิยมอาหารอีกประเภทหนึ่งตามความต้องการส่วนบุคคล มีค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้านอยู่ที่ 100-200 บาทต่อครั้ง คิดเป็นร้อยละ 43 % ประกอบกับอำเภอดงเป็นแหล่งที่มีวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ ร้อยละ 41 % นิยมรับประทานอาหารในเวลากลางวัน ร้อยละ 41 % ซึ่งมีอาหารที่ชื่นชอบประเภทกับข้าว/อาหารคาวและมีรสชาติแตกต่างกันตามเมนูหรือวัตถุดิบที่เลือกใช้ ร้อยละ 84 % และมีรสชาติอาหารซึ่งขึ้นอยู่กับเมนูอาหารที่ชื่นชอบ ร้อยละ 77 % สอดคล้องกับงานวิจัยของ

กนกรวรรณ (2560) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ผลการวิจัยพบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ทั้งผลไม้ อาหารคาวและอาหารหวานในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง โดยอาหารประเภทผลไม้ของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ เงาะ มังคุด และทุเรียน ประเภทอาหารคาวของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ แกงป่าแสนตุ้ง แกงเริยง และหมูชะมวง ประเภทอาหารหวานของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหม้อแกงและขนมต้มขาว ส่วนปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่าง มี 4 ปัจจัย คือ ความเคยชินในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ความพร้อมของแหล่งอาหารท้องถิ่น ความพึงพอใจในรสชาติอาหารท้องถิ่นและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

3. การตอบสนองจากผู้ตอบแบบสอบถามในด้านอัตลักษณ์ของอาหาร ด้านคุณภาพของอาหาร ด้านความคุ้มค่าของราคา ด้านลักษณะการให้บริการ และด้านลักษณะของร้านอาหาร ร้อยละ 80 % โดยส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวต้องการมีส่วนร่วมในการทำอาหารแบบใดก็ได้ ร้อยละ 58 % ขึ้นอยู่กับสถานที่หรือเมนูที่ได้มีการนำเสนอจากแหล่งที่พัก สอดคล้องกับงานวิจัยของ ธันยมัย และณัฐพล (2557) พบว่า การผลิตเครื่องปรุงจำเป็นต่อองค์กระบวนการผลิตที่มีคุณภาพ โดยวางแผนจัดหาวัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพ มีการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับท้องถิ่น พร้อมกับการใช้เทคโนโลยีขั้นสูงเข้ามาผลิต มีหน่วยงานวิจัยและพัฒนาสินค้า รวมถึงมีการควบคุมคุณภาพตลอดทุกขั้นตอน สำหรับด้านเทคนิคการปรุงอาหารไทยท้องถิ่นเป็นการแสดงขั้นตอนการประกอบอาหารที่สอดแทรกวิถีของคนในชุมชนท้องถิ่นผ่านรายการอาหาร ซึ่งมีอิทธิพลต่อการจูงใจให้นักท่องเที่ยวอยากมีส่วนร่วมรับประทานอาหาร ซึ่งอาหารพื้นถิ่น 5 อันดับที่ได้รับการตอบสนองหรือได้รับการยกย่องให้เป็นอัตลักษณ์ประจำถิ่นมากที่สุด ประกอบด้วย 6 เมนู คือ 1) แกงน้ำเคียว ร้อยละ 42 % นิยมใช้วัตถุดิบที่ปลูกโดยวิถีธรรมชาติและปลอดสารพิษ 2) แกงขมิ้น และแกงไตปลา ร้อยละ 16 % นิยมใช้ขมิ้นที่ไม่มีกลิ่นฉุนประกอบกับไตปลาที่ผ่านการผลิตหรือการถนอมอาหารโดยสูตรเฉพาะของชาวบ้าน 3) แกงคั่วไก่บ้าน ร้อยละ 10 % นิยมเลี้ยงไก่บ้านเพื่อไว้ปรุงเป็นแกงคั่วโดยเฉพาะ ซึ่งมีวิธีการเลี้ยงที่แตกต่างจากไก่ทั่วไป 4) แกงคั่วโหระ ร้อยละ 5 % นิยมใช้ใบโหระประกอบอาหารได้อย่างหลากหลาย เช่น คั่วลูกปลากับใบโหระ คั่วปลาตุ๋กกับใบโหระ เป็นต้น และอันดับที่ 5) อีฟุงปลา ร้อยละ 4 % นิยมใช้วัตถุดิบหรือพืชผักสมุนไพรใกล้บ้านที่อุดมไปด้วยสรรพคุณที่ส่งเสริมการรักษาสุขภาพได้อย่างครบถ้วน สอดคล้องกับงานวิจัยของ จักขุมาลย์ (2554) ได้ทำการศึกษาเรื่องอาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนบ้านหนองรังกา ตำบลโคกกรวด อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของชาวไทยโคราชบ้านหนองรังกา ตั้งแต่อดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบันว่าเป็นอย่างไรและมีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรบ้าง โดยศึกษาถึงวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร และกรรมวิธีการปรุงตลอดทั้งเงื่อนไขปัจจัยที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมบริโภคอาหาร ผลการศึกษาพบว่า บ้านหนองรังกาเป็นชุมชนท้องถิ่นที่มีชาวไทยโคราชอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก มีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารเป็นไปตามระบบนิเวศและสภาพแวดล้อมทางสังคมวัฒนธรรม การพัฒนาไปสู่ความทันสมัยในรอบไม่กี่สิบปีที่ผ่านมาส่งผลให้บ้านหนองรังกาที่มีความเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก ป่าธรรมชาติที่เคยเป็นแหล่งอาหารของชาวบ้านในอดีตถูกทำลาย วัตถุดิบที่ได้จากป่าหายากมากขึ้น วัตถุดิบบางอย่างหาไม่ได้

อีกเลย ชาวบ้านในยุคปัจจุบันมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป มีรถยนต์กับข้าวเข้ามาขาย และตลาดเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญที่สุด การผลิตไว้บริโภคเองมีแค่เฉพาะคนรุ่นก่อนๆ ที่มีการสั่งสมประสบการณ์ครั้งนี้จากพรพบุรุษ ในขณะที่คนรุ่นหลังเป็นความสำคัญของการหาเงินมาซื้ออาหารและสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ อาหารท้องถิ่นยังคงได้รับความนิยมจากคนรุ่นเก่า ที่ยังคงหาหรือผลิตวัตถุดิบเหล่านั้นมาประกอบอาหารได้ หรือไม่ก็จะมีการประยุกต์ดัดแปลงไปตามวัตถุดิบที่มีอยู่ตามท้องตลาด รวมถึงยังมีการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของรสชาติ และกรรมวิธีการปรุง มุมมองและวิถีคิดต่อค่านิยมเกี่ยวกับอาหารถึงแม้ว่าอาหารท้องถิ่นจะถูกหีบยกขึ้นมาเรือ่พื้น ภายใต้แนวคิดของการฟื้นฟูรากเหง้าและมุ่งหวังให้เกิดสำนึกชาติพันธุ์ไทยโคราช แต่ก็ยังเป็นไปอย่างผิวเผิน และไม่ได้มีเป้าหมายเพื่อคนในชุมชนอย่างแท้จริง รวมทั้งขาดการศึกษาในมิติทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรมท้องถิ่น การเรือ่พื้นดังกล่าวไม่ได้มีผลให้อาหารท้องถิ่นกลับมาามีบทบาทสำคัญ แต่กลับมีความบิดเบือนและก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอีกทางหนึ่ง

4. จัดรูปแบบกิจกรรมหรือกลไกการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยการมีกิจกรรมทำอาหารพื้นถิ่น 3 อันดับแรกที่นักท่องเที่ยวมีความต้องการ อันดับ 1 คือ แกงน้ำเคย อันดับ 2 แกงขี้มัน/แกงไตปลา อันดับ 3 แกงคั่วไก่บ้าน ซึ่งเป็นอาหารคาวที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นของชุมชน จึงควรมีการเพิ่มกระบวนการในการทำกิจกรรมหรือกลไกการท่องเที่ยวเพื่อเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมเพิ่มมากขึ้น โดยคณะวิจัยเสนอสอดแทรกกิจกรรมดังกล่าวให้กับรีสอร์ต โฮมสเตย์ ได้นำกิจกรรมการทำอาหารพื้นถิ่นที่เป็นที่ต้องการของนักท่องเที่ยว 3 อันดับแรก เพื่อเป็นกิจกรรมดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น



ภาพที่ 22 แกงน้ำเคยตำบลห้วยปรือ



ภาพที่ 23 แกงน้ำเคยตำบลดำไม้เรียง



ภาพที่ 24 แกงขมตำบลดำกะชะ



ภาพที่ 25 แกงไตปลากระเทียมสดตำบสนาแหว



ภาพที่ 26 แกงฮัฟงปลาตำบกระเปียดและตำบละอาย

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 จากสถานการณ์โรคระบาด COVID-19 ส่งผลให้ร้านอาหารปิดทำการ เลิกกิจการ ต้องปรับเปลี่ยนเป้าหมายในการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อให้ได้ผลที่สะท้อนสภาพแท้จริงของการดำเนินชีวิตของผู้ประกอบการอาหาร ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยวชุมชน และนักท่องเที่ยว ดังนั้นหากมีการศึกษาในเรื่องดังกล่าวหรือเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ควรศึกษาเก็บข้อมูลและสำรวจข้อมูลในสภาวะเหตุการณ์ปกติ

5.3.2 จากวิถีชีวิตใหม่ที่ปรับเปลี่ยนไป ส่งผลให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารต่างไปจากวิถีเดิมๆ คือ ทำอาหารทานเองแบบง่ายๆ การทำอาหารพื้นถิ่นซึ่งมีกระบวนการ ขั้นตอนที่พิถีพิถัน ประชาชนในพื้นที่ไม่ค่อยให้ความสำคัญมากนัก แต่ก็ถือเป็นโอกาสที่งานวิจัยนี้จะช่วยให้เห็นทิศทางในการฟื้นฟูชี้แนะให้ชุมชนเห็นถึงความสำคัญของอาหารพื้นถิ่นที่จะช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว

5.3.3 การฟื้นตัวของการท่องเที่ยว การส่งเสริมการท่องเที่ยวจากภาครัฐหลังวิกฤติโรคระบาดจะช่วยกระตุ้นและฟื้นวัฒนธรรมอาหารการกินแบบพื้นถิ่นมากขึ้น ส่งผลต่อการดำเนินชีวิต อาชีพและรายได้ของชุมชน

บรรณานุกรม

- กนกวรรณ สาโรจน์วงศ์. 2560. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด. ภาคนิพนธ์ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- กรกนก มาทยา. 2560. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี. ภาคนิพนธ์ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- กฤตวิทย์ กฤตมโนรณ และศุภกรณ์ ดิษฐพันธ์. 2562. การท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านอัตลักษณ์อาหารทั้ง 4 ภูมิภาค. **วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ** 20(2):140-151.
- จักขุมาลย์ วงษ์ท้าว. 2554. อาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนบ้านหนองรังกา ต. โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา. วิทยานิพนธ์ปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร. 2559. การพัฒนารูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวในเขตจังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์. วิทยานิพนธ์ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- โตมร สุขปรีชา. 2558. “เศรษฐกิจพลังหญิง.” **TAT Review Magazine** 3 (กรกฎาคม-พฤศจิกายน): 24-35.
- ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา. 2555. การพัฒนาสำหรับอาหารท้องถิ่นสำหรับการท่องเที่ยวลุ่มแม่น้ำน่าน กรณีศึกษาตำบลจอมทอง จังหวัดพิษณุโลก. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.
- มนีรัตน์ สุขเกษม. 2560. การดำรงอัตลักษณ์ชาวไทยพวนของบ้านดงโฮมสเตย์ผ่านบริบทการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อย่างยั่งยืน. **วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ**. 19(1): 92-102
- สุเทพ สิงห์หาพะ. 2560. แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนในมุมมองของผู้ประกอบการท่องเที่ยวและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ตำบลกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต. **วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์**. 3(2): 127-136.
- อภิญา เฟื่องฟูสกุล. 2546. **อัตลักษณ์: การทบทวนทฤษฎีและกรอบแนวคิด**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: คณะกรรมการสภาวิจัยแห่งชาติ สาขาสังคมวิทยา สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- Hussain, Z., Lema, J., and Agrusa J. (2012). Enhancing the cultural tourism experience through gastronomy in the Maldives. *Journal of Tourism Challenges and Trends*, v(2), 71-84
- Rachelle H. Saltzman. 2015. Identity and Food. In, **The SAGE Encyclopedia of Food Issues**. Thousand Oaks: SAGE Publications, Inc.
- <https://sites.google.com/site/mildzood/xat-laksn-xa-seiyn>

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก



แบบสอบถาม

โครงการ การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน

อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

คำชี้แจง 1. กรุณาทำเครื่องหมาย ลงใน หรือกรอกข้อมูลลงใน

2. ข้อมูลมีจำนวน 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอาหารในพื้นที่/ท้องถิ่น

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะทั่วไปที่เกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอาหารในพื้นที่/

ท้องถิ่น

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.1 เพศ ชาย หญิง

1.2 อายุ น้อยกว่า 25 ปี 25-45 ปี 46-60 ปี มากกว่า 60 ปี

1.3 การศึกษา ประถมศึกษา มัธยมศึกษา/ปวช. ปวส. ป.ตรี

สูงกว่า ป.ตรี

1.4 รายได้ น้อยกว่า 5,000 บ. 5,000-10,000 บ. 10,000-15,000 บ.

มากกว่า 15,000 บ.

1.5 อาชีพ นักเรียน/นักศึกษา เจ้าของธุรกิจ/อาชีพอิสระ/ผู้ประกอบการ

พนักงานบริษัทเอกชน ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ

แม่บ้าน/พ่อบ้าน อื่นๆ (โปรดระบุ).....

1.6 ภูมิลำเนา ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ส่วนที่ 2 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอาหารในพื้นที่/ท้องถิ่น

2.1 ท่านคิดว่าในชุมชนของท่านมีอาหารที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นแล้วหรือไม่

มี ไม่มี

2.2 อาหารชนิดใดที่เป็นจุดเด่นในชุมชนของท่านคืออะไร

โปรดระบุ.....

2.3 ท่านต้องการให้ชุมชนของท่านมีอาหารที่ถูกยกระดับให้เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของอำเภอหรือไม่

ต้องการ ไม่ต้องการ

2.4 ท่านคิดว่าในชุมชนของท่านมีวัตถุดิบ หรือทรัพยากรทางธรรมชาติอะไรที่โดดเด่น และมีปริมาณมากภายในชุมชน

โปรดระบุ.....

2.5 ท่านคิดว่าอาหารประเภทใดที่มีความเหมาะสม และมีเอกลักษณ์เฉพาะสามารถจะดึงดูดนักท่องเที่ยวสู่ชุมชนของท่านได้

กุ้งขาว/อาหารคาว ของหวาน/ขนมไทย ผักและผลไม้

2.6 ท่านคิดว่าในชุมชนของท่านมีอาหารชนิดใดที่เหมาะสมแก่การสร้างเอกลักษณ์ให้เป็นอาหารประจำพื้นที่ในชุมชน

โปรดระบุ.....

2.7 ท่านเห็นด้วยหรือไม่ หากมีการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

เห็นด้วย ไม่เห็นด้วย

2.8 หากมีนักท่องเที่ยวมาเยือนแหล่งท่องเที่ยวในชุมชนของท่าน ท่านอยากแนะนำอาหารอะไรให้แก่นักท่องเที่ยว

โปรดระบุ.....

2.9 อาหารพื้นถิ่นหรืออาหารโบราณในอำเภอฉวางที่ท่านรู้จัก

โปรดระบุ.....

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะทั่วไปที่เกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอาหารในพื้นที่/ท้องถิ่น

3.1 ข้อเสนอแนะด้านรสชาติของอาหารในพื้นที่/ท้องถิ่น

.....
.....

3.2 ข้อเสนอแนะด้านคุณภาพของอาหารในพื้นที่/ท้องถิ่น

.....
.....

3.3 ข้อเสนอแนะด้านรูปลักษณะของอาหารในพื้นที่/ท้องถิ่น

.....

.....

3.4 ข้อเสนอแนะด้านการดึงดูดนักท่องเที่ยวชุมชน อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

.....

.....

ขอบพระคุณอย่างสูงที่ให้ข้อมูลในครั้งนี้
นักวิจัย มทร.ศรีวิชัย นครศรีธรรมราช



แบบสอบถาม

โครงการ การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น และกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน

อำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช

คำชี้แจง ข้อมูลมีจำนวน 4 ส่วน กรุณาทำเครื่องหมาย ลงใน ส่วนที่ 1 และ 2
 ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป
 ส่วนที่ 2 ข้อมูลพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้านของนักท่องเที่ยว
 ส่วนที่ 3 ปัจจัยความต้องการด้านอาหารเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอาหารพื้นถิ่น/
 พื้นบ้าน
 ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- 1.1 เพศ ชาย หญิง
- 1.2 อายุ น้อยกว่า 25 ปี 25-45 ปี 46-60 ปี มากกว่า 60 ปี
- 1.3 การศึกษา ประถมศึกษา มัธยมศึกษา/ปวช. ปวส. ป.ตรี
 สูงกว่า ป.ตรี
- 1.4 อาชีพ นักเรียน/นักศึกษา เจ้าของธุรกิจ/อาชีพอิสระ/ผู้ประกอบการ
 พนักงานบริษัทเอกชน ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ
 แม่บ้าน/พ่อบ้าน อื่นๆ
- 1.5 ภูมิลำเนา จังหวัดนครศรีธรรมราช ภาคใต้ ภาคกลาง ภาคเหนือ
 ภาคตะวันตก ภาคตะวันออก ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้านของนักท่องเที่ยว

2.1 ผู้ที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจไปท่องเที่ยว

- ตัดสินใจเอง สามิ/ภรรยา ลูก พ่อ/แม่
 สื่อออนไลน์ หน่วยงาน/ผู้นำองค์กร บ.ทัวร์/ไกด์ อื่นๆ

2.2 ลักษณะการเดินทาง คนเดียว ครอบครัว กลุ่มเพื่อน ที่ทำงาน อื่นๆ

2.3 รูปแบบการท่องเที่ยว ท่องเที่ยวแหล่งธรรมชาติ

ท่องเที่ยวแหล่งศิลปวัฒนธรรม

ท่องเที่ยวแหล่งประวัติศาสตร์ อื่นๆ

2.4 จำนวนวันต่อครั้งในการเดินทางท่องเที่ยว

- 1 วัน 2 วัน 3 วัน
 4 วัน 5 วัน มากกว่า 5 วัน

2.5 จำนวนครั้งในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน

- 1 ครั้ง/วัน 2 ครั้ง/วัน 3 ครั้ง/วัน นานๆ ครั้ง อื่นๆ

2.6 ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อครั้งในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน

- ต่ำกว่า 100 บาท 100-200 บาท 201-300 บาท
 301-400 บาท 401-500 บาท มากกว่า 500 บาท

2.7 เวลาในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน

- เช้า กลางวัน บ่าย เย็น/ค่ำ อื่นๆ

2.8 ประเภทอาหารที่ท่านชื่นชอบ

- ก๋วยเตี๋ยว/อาหารคาว ของหวาน/ขนมไทย ผักและผลไม้ อื่นๆ

2.9 รสชาติอาหารที่ท่านชื่นชอบ

- รสหวาน รสเค็ม รสเปรี้ยว รสเผ็ด ขึ้นอยู่กับเมนูอาหาร อื่นๆ

ส่วนที่ 3 ปัจจัยความต้องการด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับการสร้างอัตลักษณ์ให้กับอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน

จัดเรียงลำดับความสำคัญตามที่ท่านต้องการ (1, 2, 3, 4,)
3.1 ด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น
<input type="checkbox"/> มีเอกลักษณ์ที่แตกต่างจากอาหารอื่น
<input type="checkbox"/> มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์

<input type="checkbox"/> มีกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์
<input type="checkbox"/> มีความแปลกใหม่
<input type="checkbox"/> ใช้วัตถุดิบพื้นบ้าน
3.2 ด้านคุณภาพของอาหารพื้นถิ่น
<input type="checkbox"/> สะอาด ถูกสุขอนามัย
<input type="checkbox"/> สดใหม่ ปลอดภัย
<input type="checkbox"/> คุณค่าทางโภชนาการ
<input type="checkbox"/> รสชาติ
<input type="checkbox"/> การจัดตกแต่งจานอาหาร
3.3 ด้านความคุ้มค่าของราคา
<input type="checkbox"/> ราคาเหมาะสมกับคุณภาพ
<input type="checkbox"/> ราคาเหมาะสมกับคุณค่าทางโภชนาการ
<input type="checkbox"/> ราคาเหมาะสมเมื่อเทียบกับอาหารทั่วไป
3.4 ด้านลักษณะการให้บริการ
<input type="checkbox"/> การต้อนรับ
<input type="checkbox"/> การแต่งกายของพนักงานให้บริการ
<input type="checkbox"/> ความรวดเร็วในการให้บริการ
<input type="checkbox"/> การให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร
3.5 ด้านลักษณะทั่วไปของร้านอาหาร
<input type="checkbox"/> ชื่อดี
<input type="checkbox"/> สภาพแวดล้อม/บรรยากาศ
<input type="checkbox"/> ความสะดวกในการเดินทางไปยังร้าน
<input type="checkbox"/> มีป้ายบอกทางไปยังร้าน
3.6 ให้จัดอันดับ 1-5 กับเมนูอาหารพื้นถิ่น ที่ท่านต้องการให้เป็นอาหารที่มีอัตลักษณ์ประจำถิ่น
<input type="checkbox"/> อีฟุงปลา
<input type="checkbox"/> แกงขมิ้น
<input type="checkbox"/> แกงไตปลา
<input type="checkbox"/> แกงน้ำเค็ม
<input type="checkbox"/> แกงคั่วไก่บ้าน

<input type="checkbox"/> แกงคั่วลูกปลา
<input type="checkbox"/> แกงคั่วโหระ
<input type="checkbox"/> ยำใบไม้
<input type="checkbox"/> ขนมหวั๊ก
<input type="checkbox"/> หลามบอน
<input type="checkbox"/> ข้าวหลามใบเสียด
3.7 ท่านต้องการมีส่วนร่วมในการทำอาหารพื้นถิ่นแบบใด ในสถานที่พักแรม
<input type="checkbox"/> ประกอบอาหารด้วยตัวเอง
<input type="checkbox"/> รับชมการสาธิตปรุงอาหาร
<input type="checkbox"/> แบบใดก็ได้
<input type="checkbox"/> ไม่ต้องการ

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ขอบพระคุณอย่างสูงที่ให้ข้อมูลในครั้งนี้
นักวิจัย มทร.ศรีวิชัย นครศรีธรรมราช

ภาคผนวก ข

ประมวลภาพการลงพื้นที่เก็บข้อมูล สัมภาษณ์/แบบสอบถาม





ประชุมกลุ่มย่อย เพื่อค้นหาชนิด ประเภทอาหารพื้นถิ่น



ประชุมกลุ่มย่อยเพื่อค้นหาความมีอัตลักษณ์ อาหารพื้นถิ่น



การประกอบอาหารพื้นถิ่นของแต่ละตำบล





ภาคผนวก ค

ประมวลภาพอาหารและแกงต่างๆ ของอำเภอนางรอง



ข้าวหมูแดง



ผัดไทยโบราณ



ข้าวมันไก่ตอน



ต้มเลือดหมู





ลาบ



คอหมูย่าง



ยำไข่เค็ม



ขนมหวัค



อีพุงปลา



แกงขมิ้น



แกงไตปลากระเทียมสด



อีพุงปลา



แกงน้ำเคย



อีพุงปลา





แกงน้ำเคย



ยำใบไม้



แกงคั่วลูกหยก (แกงคั่วลูกปลา)



หลามบอน (แกงคั่วบอน)



หลามข้าวใบเส็ด

ภาคผนวก ง
ประมวลภาพการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากงานวิจัย



ภาคผนวก จ

(1) ประวัติคณะผู้วิจัย

1. ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) : ว่าที่ร้อยตรีปรีชา มุณีศรี
 ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) : ACTING SUB LT. PRECHA MUNESRI
2. หมายเลขบัตรประชาชน : 3900100058911
3. ตำแหน่งปัจจุบัน : ผู้ช่วยศาสตราจารย์
4. คุณวุฒิ / สาขาวิชา : วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ)
- เวลาที่จัดทำวิจัย (ชั่วโมง : สัปดาห์) : 15 ชั่วโมง
5. สถานที่ติดต่อ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
 อ.ทุ่งใหญ่ จ.นครศรีธรรมราช 80240
 โทรศัพท์ (075) 489625-6 โทรสาร ต่อ 102
 E-mail : preecha.m@rmutsv.ac.th

6. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบการศึกษา	ระดับปริญญา	อักษรย่อปริญญาและชื่อเต็ม	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
2538	ป.โท	วท.ม, วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
2534	ป.ตรี	วท.บ. วิทยาศาสตรบัณฑิต	สัตวศาสตร์: วิทยาศาสตร์ สุขภาพสัตว์	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตบางพระ

6. ระบุสาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ ซึ่งอาจแตกต่างจากวุฒิการศึกษาก็ได้ :

อาหารหมัก เครื่องดื่ม การจัดการของเสีย

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : ชื่อแผนงานวิจัย

-

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย

ปี พ.ศ.	เรื่องวิจัย	หมายเหตุ
๒๕๕๓	ศึกษาผลการใช้ข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเนื้อแพะ (แหล่งทุน วช.)	ผู้ร่วมวิจัย
๒๕๕๕	ศึกษากลยุทธ์ทางการตลาดสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนของนวดแผนไทยในเขต จังหวัดนครศรีธรรมราช (แหล่งทุน วช.)	ผู้ร่วมวิจัย
๒๕๕๗	การกำจัดสีน้ำตาลและซีโอทีในน้ำเหลือทิ้งจากขั้นตอนผลิตก๊าซชีวภาพ ของโรงงานสกัดน้ำมันปาล์มด้วยพืชที่ปลูกในพื้นที่ชุ่มน้ำ (แหล่งทุน สกอ.)	ผู้ร่วมวิจัย
๒๕๕๗	ศึกษาแนวโน้มการยอมรับของตลาดผู้บริโภคเกี่ยวกับการใช้น้ำตาลโตนด แทนน้ำตาลทรายในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสู่การพัฒนา ในเขตจังหวัด นครศรีธรรมราช : กรณีศึกษาน้ำกระเจียบพร้อมดื่ม (แหล่งทุน วช.)	ผู้ร่วมวิจัย
๒๕๕๗	การใช้ประโยชน์น้ำทิ้งจากโรงงานผลิตเส้นขนมจีนสำหรับผลิตปุ๋ย ชีวภาพ (แหล่งทุน วช.)	ผู้ร่วมวิจัย
๒๕๕๘	ปัจจัยในการเลือกเข้าศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช (วิจัยสถาบัน)	หัวหน้า โครงการ
๒๕๕๘	การพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดของพืชสมุนไพรในเขตจังหวัด นครศรีธรรมราช : กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพร (แหล่ง ทุน วช.)	ผู้ร่วมวิจัย
๒๕๖๑	แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาตุ๋นในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อ สร้างความ ได้เปรียบทางการแข่งขันที่ยั่งยืน (แหล่งทุน วช.)	ผู้ร่วมวิจัย

7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อผลงานวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และแหล่งทุน (อาจ มากกว่า 1 เรื่อง)

จรีพร เชื้อเจ็ดตน, ดวงเดือน สงฤทธิ์ และปรีชา มณีศรี. ๒๕๕๒. ผลของการใช้น้ำมันพืช เวลาในการ สับต่อคุณภาพไส้กรอกเนื้อแพะ. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาการ. ครั้งที่ ๒ ณ. โรงแรม ฮอลิเดย์อินน์ จ.เชียงใหม่.

จรีพร เชื้อเจ็ดตน, ดวงเดือน สงฤทธิ์ และปรีชา มณีศรี. ๒๕๕๓. ความเป็นไปได้ในการผลิตคั่วกลิ้ง บรรจุกระป๋อง. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลวิทยาการ. ครั้งที่ ๓ ณ. มหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย และสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว. จ.หนองคาย.

เจษฎา รมเย็น พนิดา รัตนสุภา เย็นจิต นาคพุ่ม อรุมา สำลี และปรีชา มณีศรี. 2563. กลยุทธ์ ส่วนผสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ “ปลาใส่ถั่ว” ของผู้บริโภคในจังหวัด นครศรีธรรมราช. วารสารสังคมศาสตร์และมานุษยวิทยาเชิงพุทธ 5(12): 90-106.

Jareeporn Churjedton, Doungdeuan Songrit and **Preecha Muneesri**. 2013. Product Development of Goat Sausage. The 4th Rajamangala University of technology International Conference. July 15-16, 2013 Bangkok Convention, Thailand.

Jareeporn Churjedton, Doungdeuan Songrit and **Preecha Muneesri**. 2014. Potential of Production Quality Control and Packaging for Food OTOP at Thungsong District, Nakorn Sri Thammarat Province. The 5th Rajamangala University of technology International Conference Technology and Innovation towards ASEAN. July 23-25, 2014. PhraNakhon Si Ayutthaya, Thailand. 2014.

7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ : ชื่อข้อเสนอการวิจัย แหล่งทุน และสถานภาพในการทำวิจัยว่าได้ทำการวิจัยคล่องแล้วประมาณร้อยละเท่าใด

(2) ประวัติผู้ร่วมวิจัย

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) : นางสาวิตรี มุณีศรี
 ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) : Mrs.SAVITREE MUNESRI
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน : 3809900322395
3. ตำแหน่งปัจจุบัน : ผู้ช่วยศาสตราจารย์
 เวลาที่ใช้ทำวิจัย (ชั่วโมง : สัปดาห์) : 5 ชั่วโมง
4. สถานที่ติดต่อ : สาขาการตลาด คณะเทคโนโลยีการจัดการ
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
 วิทยาเขตนครศรีธรรมราช เลขที่ 109
 หมู่ 2 ตำบลถ้ำใหญ่ อำเภอทุ่งสง
 จังหวัดนครศรีธรรมราช 80110
 โทรศัพท์ (075)773-133
 โทรสาร (075)773-133
 E-mail : savitree.t@rmutsv.ac.th

5. ประวัติการศึกษา:

ปีที่จบ การศึกษา	ระดับ ปริญญา	อักษรย่อปริญญา และชื่อเต็ม	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
2549	ป.โท	บธ.ม. บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต	การตลาด	มหาวิทยาลัยบูรพา
2538	ป.ตรี	บธ.บ. บริหารธุรกิจบัณฑิต	ธุรกิจศึกษา- การตลาด	ศูนย์กลางสถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
 การตลาดสินค้าเกษตร การตลาดบริการ การตลาดธุรกิจขนาดย่อม พฤติกรรม
 ผู้บริโภค การตลาดธุรกิจโรงแรมและการท่องเที่ยว

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุ
 สถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัย
 ในแต่ละผลงานวิจัย

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : ชื่อแผนงานวิจัย

-

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย

1. เรื่อง ศึกษากลยุทธ์ทางการตลาดสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนของนวดแผนไทยในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เรื่อง ศึกษาแนวโน้มการยอมรับของตลาดผู้บริโภคเกี่ยวกับการใช้น้ำตาลโตนดแทนน้ำตาลทรายในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสู่การพัฒนา ในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช : กรณีศึกษาน้ำกระเจียบพร้อมดื่ม
3. เรื่อง การพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดของพืชสมุนไพร ในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช : กรณีศึกษาเครื่องดื่มสมุนไพร

7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อผลงานวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และแหล่งทุน (อาจมากกว่า 1 เรื่อง)

1. เรื่อง ศึกษากลยุทธ์ทางการตลาดสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนของนวดแผนไทยในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เรื่อง ศึกษาแนวโน้มการยอมรับของตลาดผู้บริโภคเกี่ยวกับการใช้น้ำตาลโตนดแทนน้ำตาลทรายในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสู่การพัฒนา ในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช : กรณีศึกษาน้ำกระเจียบพร้อมดื่ม
3. เรื่อง การพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดของพืชสมุนไพร ในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช : กรณีศึกษาเครื่องดื่มสมุนไพร
4. แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ระลึกด้านศิลปวัฒนธรรมและประเพณีเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจชุมชนในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ : ชื่อข้อเสนอการวิจัย แหล่งทุน และสถานภาพในการทำวิจัยว่าได้ทำการวิจัยคล่องแล้วประมาณร้อยละเท่าใด

(3) ประวัติผู้ร่วมวิจัย

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) : ดวงเดือน สงฤทธิ์
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) : Doungduean Songrit
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน : 3800100954011
3. ตำแหน่งปัจจุบัน : ผู้ช่วยศาสตราจารย์
เวลาที่ใช้ทำวิจัย (ชั่วโมง : สัปดาห์) : 2 ชั่วโมง
4. สถานที่ติดต่อ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
อ.ทุ่งใหญ่ จ.นครศรีธรรมราช 80240
โทรศัพท์ 08-1095-7532
E-mail: doungduean@gmail.com

5. ประวัติการศึกษา:

ปีที่จบการศึกษา	ระดับปริญญา	อักษรย่อปริญญาและชื่อเต็ม	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
2539	ป.โท	วท.ม. วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต	สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์
2534	ป.ตรี	ทช.บ. เทคโนโลยีการเกษตร บัณฑิต	เทคโนโลยีและ อุตสาหกรรมอาหาร	สถาบันเทคโนโลยี การเกษตรแม่โจ้

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ การแปรรูปอาหาร เทคโนโลยีไอศกรีม การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละผลงานวิจัย

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : ชื่อแผนงานวิจัย

-

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย

ดวงเดือน สงฤทธิ์ พูลทรัพย์ อินทร์สังข์ จรีพร เชื้อเจ็ดตน ธณิกานต์ ธรสินธุ์ และ ศรีอุบล ทองประดิษฐ์. แผนงานวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าหวานต้นจากเชิงพาณิชย์เพื่อการอนุรักษ์ป่าจากอย่างยั่งยืน : กรณีศึกษากลุ่มน้ำปากพนัง. ทุนวิจัยภายใต้โครงการ ส่งเสริมและพัฒนางานวิจัยในสถาบันอุดมศึกษา ปีที่ 4 (HERP) ปีงบประมาณ 2558. สำนักงานการอุดมศึกษา.

ดวงเดือน สงฤทธิ์ ญัฐธยาน์ ชูสุข จินตนา เลิศสกุล และวีระพงศ์ เขียรสงค์. 2558. การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำตาลจากต้นจาก. ทุนวิจัยภายใต้โครงการ ส่งเสริมและพัฒนางานวิจัยในสถาบันอุดมศึกษา ปีที่ 4 (HERP) ปีงบประมาณ 2558. สำนักงานการอุดมศึกษา.

ดวงเดือน สงฤทธิ์ ญัทร รัชส์สังข์ นิพนธ์ สุขสะอาด พูลทรัพย์ อินทร์สังข์ ชโลธร ศักดิ์มาศ และ ญัฐธยาน์ ชูสุข. 2559. การจัดการทรัพยากรป่าจากโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนตำบลขนานบาก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช. ทุนวิจัยภายใต้โครงการ ส่งเสริมและพัฒนางานวิจัยในสถาบันอุดมศึกษา ปีที่ 4 (HERP) ปีงบประมาณ 2559. สำนักงานการอุดมศึกษา.

7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อผลงานวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และแหล่งทุน (อาจมากกว่า 1 เรื่อง)

Jareeporn Churjedton, **Doungdeuan Songrit** and Preecha Muneesri. 2013. Product Development of Goat Sausage. The 4th Rajamangala University of technology International Conference. July 15-16, 2013 Bangkok Convention, Thailand.

Jareeporn Churjedton, **Doungdeuan Songrit** and Preecha Muneesri. 2014. Potential of Production Quality Control and Packaging for Food OTOP at Thungsong District , Nakorn Sri Thammarat Province. The 5th Rajamangala University of technology International Conference Technology and Innovation towards ASEAN. July 23-25, 2014. PhraNakhon Si Ayutthaya, Thailand.

7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ : ชื่อข้อเสนอการวิจัย แหล่งทุน และสถานภาพในการทำวิจัยว่าได้ทำการวิจัยลุล่วงแล้วประมาณร้อยละเท่าใด

-

(4) ประวัติผู้ร่วมวิจัย

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) : นายเจษฎา ร่มเย็น
 ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) : Jasada Romyen
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน : 3800901093731
3. ตำแหน่งปัจจุบัน : อาจารย์ (พนักงานมหาวิทยาลัย)
 เวลาที่ใช้ทำวิจัย (ชั่วโมง : สัปดาห์) : 2 ชั่วโมง
4. สถานที่ติดต่อ : สาขาการตลาด คณะเทคโนโลยีการจัดการ
 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
 วิทยาเขตนครศรีธรรมราช
 109 ต.ถ้ำใหญ่ อ.ทุ่งสง
 จ. นครศรี ธรรมราช โทรศัพท์ 075-773139
 e-mail: r.jasdada@hotmail.com

5. ประวัติการศึกษา:

ปีที่จบ การศึกษา	ระดับ ปริญญา	อักษรย่อปริญญา และชื่อเต็ม	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา
2555	ป.โท	บธ.ม. การตลาด	การตลาด	มหาวิทยาลัยรามคำแหง
2549	ป.ตรี	บธ.บ. การจัดการ	การจัดการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
การตลาด การจัดการ

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุ
 สถานภาพใน การทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วม
 วิจัยในแต่ละผลงานวิจัย

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : ชื่อแผนงานวิจัย

-

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย

1. การบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วมที่ส่งผลต่อความสำเร็จของสหกรณ์กองทุนสวน
 ยางไสกรูด การเกษตรจำกัด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. การสร้างกลยุทธ์พัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายยางพาราของเกษตรกร จังหวัด
 นครศรีธรรมราช

3. การสร้างความเข้มแข็งทางการตลาดให้กับผู้เลี้ยงหมูซี่พริกในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน

4. แนวทางการพัฒนาตลาด “ปลาใส่อวน” ในเขตพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อผลงานวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และแหล่งทุน (อาจมากกว่า 1 เรื่อง)

1. แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาดุกย่างในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันที่ยั่งยืน

2. กลยุทธ์การตลาดธุรกิจมวยไทยสำหรับผู้ให้บริการชาวไทยในเขตจังหวัดภาคใต้ตอนบน

3. พฤติกรรมผู้บริโภคและการใช้ส่วนประสมทางการตลาดกับการสร้างความเข้มแข็งให้แก่ผู้ผลิตเครื่องแกงในจังหวัดตรัง

4. เจษฎา ร่มเย็น พนิดา รัตนสุภา เย็นจิต นาคพุ่ม อรุมา สำลี และปรีชา มุณีศรี.

2563. กลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ “ปลาใส่อวน” ของผู้บริโภคในจังหวัดนครศรีธรรมราช. วารสารสังคมศาสตร์และมนุษยวิทยาเชิงพุทธ 5(12): 90-106.

7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ : ชื่อข้อเสนอการวิจัย แหล่งทุน และสถานภาพในการทำวิจัยว่า ได้ทำการวิจัยลุล่วงแล้วประมาณร้อยละเท่าใด