

ศักยภาพอาหารท้องถิ่นและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยว
ผ่านอาหารท้องถิ่นอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

Potential of Local Food and Guidelines for Tourism Promotion through Local Food of Muang District, Nakhon Si Thammarat Province

จิระนาถ รุ่งช่วง¹ กิตติภูมิ ศุภลักษณ์ปัญญา¹ และชลิต เจียบพิมาย^{2*}

Jiranart Rongchoung¹ Kittiphoom Suppalakpanya¹ and Chalit Chiabphimai^{2*}

Received: October 6, 2023; Revised: February 24, 2024; Accepted: February 27, 2024

บทคัดย่อ

การวิจัยเชิงคุณภาพนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช และเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช รวบรวมข้อมูลจากเอกสาร หนังสือ ตำรา บทความ เอกสารอิเล็กทรอนิกส์ งานวิจัยที่เกี่ยวข้องและการสนทนากลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช กับผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การวิเคราะห์ข้อมูล ใช้หลักการอุปมาน สำหรับความเที่ยงตรงของข้อมูลใช้วิธีการตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหาในการตรวจสอบคุณภาพด้านความเที่ยงตรง ผลการศึกษาพบว่า ศักยภาพอาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ประกอบด้วย ด้านความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นแหล่งที่ตั้งของแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญและมีชื่อเสียง ส่งผลให้มีผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารและภัตตาคารจำนวนมาก ด้านโอกาสในการใช้อาหารท้องถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว นิยมนำอาหารท้องถิ่นมาเสนอเพื่อดึงดูดใจแก่นักท่องเที่ยวโดยการจัดกิจกรรมพิเศษเพื่อส่งเสริมการตลาดการท่องเที่ยว และสร้างการรับรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ด้านการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น ในปัจจุบันยังคงพบวัฒนธรรมการกินอาหารท้องถิ่นในงานอีเวนต์ด้านวัฒนธรรมและงานอีเวนต์เฉพาะบุคคล ด้านการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น มีการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารทั้งวัตถุดิบของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

¹ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

² วิทยาลัยพัฒนามหานคร มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช

¹ Faculty of Agro-industry, Rajamangala University of Technology Srivijaya

² Institute of Metropolitan Development, Navamindradhiraj University

* Corresponding Author, Tel. 09 8992 6177, E - mail: chalit@nmu.ac.th

ประกอบด้วย แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่น จากพืชและวัตถุดิบจากสัตว์ ด้านเอกลักษณ์ของท้องถิ่น มีความโดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์ในด้านรสชาติที่เผ็ดมากกว่าอาหารในภูมิภาคอื่นของประเทศไทย และแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่น ด้านความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่น แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นด้านโอกาส ในการใช้อาหารท้องถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่น ด้านการส่งเสริมถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่น ด้านการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นด้านเอกลักษณ์ของท้องถิ่น

คำสำคัญ : ศักยภาพอาหารท้องถิ่น; การท่องเที่ยวเชิงชิมอาหาร; การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

Abstract

This qualitative research aimed to study the potential of local food at Muang district, Nakhon Si Thammarat province and to present guidelines for tourism promotion through local food of Muang district, Nakhon Si Thammarat province. The data collecting was sought by the documents, textbooks, articles, e-documents related as well as focus group conducted with those involved at entrepreneurs in restaurant business and experts in gastronomy tourism. The content analysis was employed to analyze the data. The finding showed that the potential of local food at Maung district, Nakhon Si Thammarat province were as follow: aspect was the accesses to the local, in Muang district, Nakhon Si Thammarat province. It is the location of important and famous for tourist attractions. As a result, there are many restaurant and entrepreneurs in restaurant business, aspect was the opportunities to attract tourists with the foods, to present the local food to attract tourists by using special events to promote tourism marketing and create brand awareness about local food, aspect was the locally eating behaviors, Now a day the culture of eating local food can still be found in cultural events and personal events, aspect was the local ingredients, local ingredients are used as main ingredients for cooking. Both raw materials from plants and raw materials from animals, aspect was the local identities, it is outstanding and unique in terms of taste. It is spicier than food in other regions of Thailand and guidelines for tourism promotion through local food of Muang district, Nakhon Si Thammarat province were as follow: guidelines for tourism promotion through local food about aspect was the accesses to the local, guidelines for tourism promotion through local food about aspect was the opportunities to attract tourists with the foods, guidelines for tourism promotion through local food about aspect was the locally eating behaviors, guidelines for tourism promotion through local food about aspect was the local ingredients and guidelines for tourism promotion through local food about aspect was the local identities.

Keywords: Potential of Local Food; Food Tourism; Gastronomy Tourism

บทนำ

อาหารเป็นปัจจัยที่จำเป็นและสำคัญมากที่สุดในการดำรงชีวิต อาหารทำให้ร่างกายเจริญเติบโต แข็งแรง และมีภูมิคุ้มกันโรค ในทางโภชนาการอาหารมีประโยชน์ต่อสุขภาพอย่างแท้จริงจะต้องเป็นอาหารที่ประกอบด้วยสารอาหาร 5 หมู่ครบถ้วนและมีความสมดุลของสารอาหารและสารชีวภาพที่จำเป็น รวมทั้งการเตรียมและการปรุงอาหารเพื่อการบริโภคอย่างถูกต้องด้วย (ไมตรี, 2551) อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ปรุงด้วยวิธีง่าย ๆ จากพืชผักวัตถุดิบ ในการประกอบอาหารที่สามารถทำได้จากแหล่งธรรมชาติในท้องถิ่นที่อยู่รอบชุมชน ไม่ว่าจะมาจากการเก็บของป่า ล่าสัตว์จับสัตว์น้ำหรือผลิตขึ้นมาเอง ส่งผลให้ลักษณะอาหารมีความแตกต่างกัน เฉพาะท้องถิ่น ถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่สะท้อนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคของคนในท้องถิ่น รวมถึงทรัพยากรภูมิปัญญาของผู้คนในท้องถิ่น (สุนีย์, 2557) วัฒนธรรมอาหารแต่ละพื้นที่ล้วนมีลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะเกิดจากความสามารถของคนในชุมชนที่ปรับตัวและคัดเลือกรวมชาติแวดล้อมรอบตัวจนเกิดการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม ความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ ความสามารถในการเข้าถึงวัตถุดิบและทรัพยากรอาหารภูมิปัญญาการผลิต ทั้งหมดเป็นกระบวนการเชื่อมโยงกันซึ่งบ่งบอกถึงความชาญฉลาดของมนุษย์ทั้งเชิงความคิดสร้างสรรค์ การประยุกต์ และปรับใช้เป็นประจำของชุมชนผ่านการขัดเกลาสั่งสมสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น สะท้อนบ่งบอกถึงการดำเนินชีวิต บริบทสังคม ภูมิปัญญาปรากฏให้เห็นเป็นเรื่องราวการกินอยู่ ความเชื่อ เรื่องอาหาร พฤติกรรมการบริโภค ตลอดจนสุขภาพของคนในชุมชน (ปวีธ, 2563) วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคใต้มีความ เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวหากเทียบกับภาคอื่น ๆ เนื่องจากมีลักษณะภูมิประเทศเป็นชายทะเลทั้งฝั่งอ่าวไทยและฝั่งอันดามัน มีทิวเขาอยู่ตรงกลางและมีที่ราบอยู่ทางตะวันออกและตะวันตก ทำให้มีความชุ่มชื้นตลอดทั้งปี วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคใต้จึงมีทั้งส่วนที่พ้องกันและส่วนที่แตกต่างกันและความสามารถเฉพาะบุคคลในแต่ละท้องถิ่นที่คิดค้นและปรับปรุง ต่อกันมาจนเกิดเป็นวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่นนั้น ๆ ซึ่งส่วนใหญ่อาหารพื้นบ้านภาคใต้เป็นอาหารรสจัด คือเปรี้ยวจัด เผ็ดจัด ถ้าเป็นแกงก็จะมีรสกะปิและมีสีเหลืองเข้มของขมิ้น วัฒนธรรมการใช้สมุนไพรพื้นบ้านผสมกับเครื่องแกง จึงเป็นอีกหนึ่งเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารพื้นบ้าน (เบญจมาศ และคณะ, 2560)

การส่งเสริมภาพลักษณ์ด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารนับเป็นแนวทางหนึ่งในการพัฒนากลยุทธ์ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ควรให้ความสำคัญ โดยการส่งเสริมภาพลักษณ์ประเทศไทยให้เป็นเป้าหมายหรือแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงนับเป็นกลยุทธ์หนึ่งในการส่งเสริมการตลาดด้านการท่องเที่ยวของประเทศไทยซึ่งถือเป็นศูนย์กลางด้านการท่องเที่ยวของประเทศสมาชิกอาเซียนที่สามารถสร้างการรับรู้ นำไปสู่ความประทับใจด้านการท่องเที่ยวซึ่งเกิดจากประสบการณ์ การบริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่สะท้อนความเป็นไทยที่ไม่เหมือนประเทศอื่น ๆ และเกิดการรับรู้ การจดจำ ในกลุ่มนักท่องเที่ยว ส่งผลต่อพฤติกรรมการเดินทางมาท่องเที่ยวประเทศไทยอีกครั้ง ตลอดจนสามารถเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารให้กับประเทศสมาชิกในประชาคมอาเซียนต่อไป (กุลชนัท, 2562) ซึ่งสอดคล้องกับแผนพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดนครศรีธรรมราช พ.ศ. 2565 - 2570 เป็นแผนเชิงกลยุทธ์ที่ต้องการสร้างให้เกิดความเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญต่อภาคการท่องเที่ยวของจังหวัดนครศรีธรรมราช ในช่วงเวลา 6 ปีข้างหน้า โดยมุ่งพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน สิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อการท่องเที่ยวของจังหวัด พัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการท่องเที่ยว คุณภาพสินค้า และบริการด้านการท่องเที่ยวให้ได้มาตรฐาน และส่งเสริมการตลาดท่องเที่ยวเชิงรุก (สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดนครศรีธรรมราช, 2564)

จากความสำคัญดังกล่าวข้างต้นจึงจำเป็นต้องทำการวิจัยเรื่อง ศักยภาพอาหารท้องถิ่นและแนวทางการส่งเสริม การท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช และเพื่อเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช นำไปสู่กลยุทธ์ในการพัฒนาการท่องเที่ยว โดยใช้อาหารท้องถิ่นนับเป็นอีกหนึ่งกลยุทธ์ ในการเสริมสร้างรายได้ให้กับชุมชนโดยใช้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือในการพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชน

แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดเกี่ยวกับศักยภาพอาหารท้องถิ่นและการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่น อาหารและเครื่องดื่มนั้นมีบทบาทสำคัญต่อการจัดการด้านการตลาดการท่องเที่ยว เพราะความเป็นเอกลักษณ์พิเศษเฉพาะตัวในอาหารและเครื่องดื่มแต่ละชนิด จึงสามารถยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีความหลากหลายให้ได้รับประโยชน์สูงสุดต่อการใช้ทรัพยากรธรรมชาติของท้องถิ่น โดยศักยภาพอาหารท้องถิ่นและการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่น ประกอบด้วย

1. ความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นนั้นนับว่าเป็นอาหารที่ประชาชนคนไทยบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่าง ๆ อยู่แล้วจึงสามารถพบได้โดยง่าย

2. โอกาสในการใช้อาหารท้องถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวอาหารเป็นองค์ประกอบที่สำคัญต่อประสบการณ์การเดินทางท่องเที่ยว หัวข้อเกี่ยวกับอาหารได้รับการกล่าวถึงกันอย่างกว้างขวางโดยเฉพาะสื่อต่าง ๆ ทั้งทางโทรทัศน์ นิตยสารท่องเที่ยว นิตยสารอาหาร และเครื่องดื่ม ซึ่งสื่อเหล่านี้เป็นสิ่งช่วยยืนยันได้ว่าการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้รับความสนใจเพิ่มมากขึ้น บทบาทที่สำคัญของอาหารในการท่องเที่ยว คือ การเป็นสิ่งส่งเสริมจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว ประกอบด้วยรูปแบบต่าง ๆ

2.1 ทัวริสอาหาร (Food Tours or Routes) หรือเรียกอีกอย่างว่า เส้นทางรสชาติ (Taste Paths) ซึ่งรวมถึงเครื่องดื่มด้วย เช่น ไวน์ วิสกี้ ไชเดอร์ และเบียร์ ทัวริสอาหารทำให้นักท่องเที่ยวได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นในเรื่องอาหารรสชาติ วัฒนธรรม และชุมชน รวมถึงการไปฟาร์ม ทุ่งนา เยี่ยมชมโรงงานถึงแหล่งสถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น

2.2 พิพิธภัณฑ์อาหาร (Food Museum) เพื่อบอกที่มาเรื่องราวกระบวนการผลิต ส่วนผสม เครื่องปรุง การใช้อุปกรณ์เครื่องมือต่าง ๆ และวิธีการปรุงอาหารประเภทต่าง ๆ วัตถุประสงค์ของอาหารและอาหารท้องถิ่นเป็นแนวความคิดหลักของการจัดพิพิธภัณฑ์อาหารส่วนใหญ่ รวมถึงการจัดกิจกรรมการปรุงอาหารเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์โดยตรง

2.3 เทศกาลอาหาร (Food Festival or Event) การจัดเทศกาลอาหารนิยมการจัดแบบที่สามารถเคลื่อนที่ได้ง่าย จากที่หนึ่งไปอีกที่หนึ่งเพราะส่วนใหญ่เป็นการจัดงานขึ้นเพียงช่วงเวลาสั้น ๆ เทศกาลอาหารสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในชาติและต่างชาติได้เป็นจำนวนมาก ส่วนใหญ่เป็นการจัดเกี่ยวกับอาหารประจำชาติ และอาหารประจำภูมิภาค มีการนำเสนออาหารท้องถิ่นและเครื่องดื่มในรูปแบบต่าง ๆ แสดงถึงขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบอาหารและอุปกรณ์เครื่องมือต่าง ๆ นักปรุงอาหารที่มีชื่อเสียงมาแสดงการปรุงอาหาร มีการประกวดแข่งขัน และมอบรางวัล

2.4 การเรียนปรุงอาหาร (Cooking Classes) เป็นการเรียนระหว่างมาท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวที่สนใจในศิลปะการปรุงอาหารแล้วยังต้องการมีความรู้ถึงวัฒนธรรมด้านอาหาร ประเพณีอาหารท้องถิ่น ระจำภูมิภาค การเกษตร ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นต่าง ๆ สามารถเรียนได้แบบระยะสั้นที่เป็นเมนูอาหารเฉพาะถึงอาหารระดับภูมิภาค

3. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการกินของคนไทยจะกินอาหารเป็นสำรับ แต่บางมื้ออาจเปลี่ยนบรรยากาศเป็นอาหารจานเดียวบ้าง ถ้านึกถึงอาหารจานเดียวคนไทยได้สร้างสรรค์ไว้มากมายตามแต่ท้องถิ่นนั้น ๆ จะนิยม เช่น ขนมจีนน้ำยาภาคกลาง ขนมจีนน้ำเงี้ยวและข้าวซอยของภาคเหนือ เป็นต้น ทั้งนี้อาหารไทยถือว่าเป็นอาหารที่มีคุณประโยชน์และมีคุณค่าทางโภชนาการ จัดเป็นอาหารเพื่อสุขภาพได้ ถ้าผู้บริโภคมีความรู้ในการเลือกซื้ออาหารและบริโภคอาหารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับตนเองจะส่งผลในการป้องกันภาวะทุพโภชนาและป้องกันโรคที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ

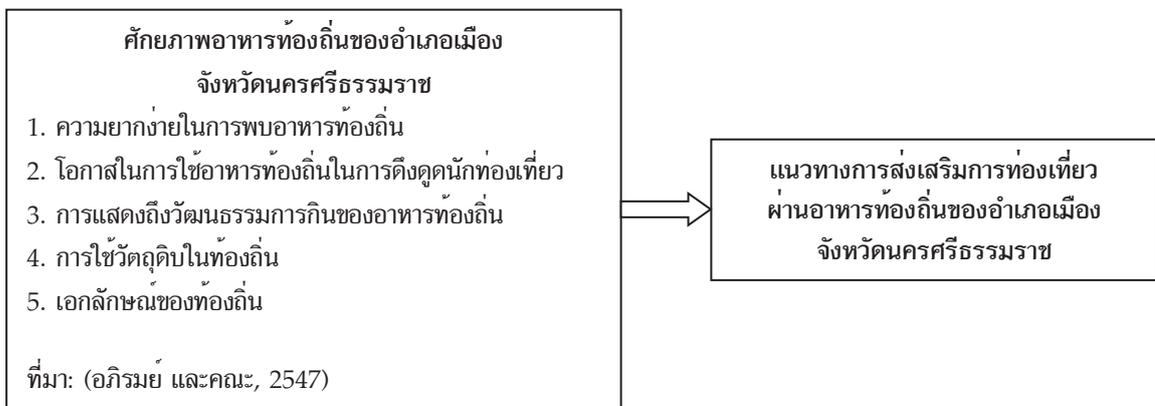
4. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เครื่องปรุงหรือวัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่าง ๆ มาจากธรรมชาติท่ามกลางนิเวศที่แวดล้อมอยู่และจากการผลิตขึ้นมาเอง เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยน โดยมีกรรมวิธีการทำที่เป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่นที่แตกต่างกับออกไป

5. เกล็ดลักษณะของท้องถื่น เป็นอาหารที่มีการประกอบด้วยวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสที่มีภายในท้องถื่น เป็นอาหารที่มีกรรมวิธีการปรุงที่เรียบง่ายไปจนถึงความซับซ้อน และวิธีการปรุงคงไว้ซึ่งรสชาติแบบธรรมชาติ รวมทั้งวิธีการประกอบอาหารจะสอดคล้องตามฤดูกาลและระบบนิเวศ

สิ่งเหล่านี้เป็นตัวชี้วัดแสดงถึงจุดแข็งของอาหารท้องถื่น นอกจากนี้การส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ ผลผลิตจากกิจกรรมของอาหารท้องถื่นยังเป็นเครื่องมือประชาสัมพันธ์ที่สามารถช่วยกระตุ้นความต้องการ ของนักท่องเที่ยวอีกด้วย (กัลยา และคณะ, 2551; อภิรมย์ และคณะ, 2547; อำไพ, 2551; Hjalager, A. M. and Richards, G., 2002)

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาศักยภาพอาหารท้องถื่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถื่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช กรอบแนวคิดการวิจัย



วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถื่นและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถื่นอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราชในครั้งนี้ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยเทคนิคการเก็บ รวบรวมข้อมูล ได้แก่ การสนทนากลุ่ม (Focus Group) เนื่องจากเป็นวิธีการที่มีประสิทธิภาพและได้ข้อมูล ที่มีความน่าเชื่อถือผ่านการถกเถียง อภิปรายภายใต้บรรยากาศที่เป็นกันเองตามแนวคำถามที่ผู้วิจัยกำหนดขึ้น เพื่อรวบรวมข้อมูลการวิจัยจากการนั่งสนทนากับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ โดยมีวิธีการดำเนินการศึกษา ดังต่อไปนี้

1. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ คือ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารท้องถื่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 20 คน ในขั้นตอนการศึกษาข้อมูลศักยภาพอาหารท้องถื่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถื่นและการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีประสบการณ์และคุณวุฒิเกี่ยวข้องกับ ประเด็นที่ศึกษา ได้แก่ นักวิชาการการท่องเที่ยวเชิงอาหารจำนวน 5 คน บุคลากรของสมาคมธุรกิจท่องเที่ยว จำนวน 1 คน บุคลากรของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการท่องเที่ยวจำนวน 7 คน ประชาชนชาวบ้าน จำนวน 7 คน รวมทั้งสิ้นจำนวน 20 คน ในขั้นตอนการรองรับผลการเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยว ผ่านอาหารท้องถื่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

2. พื้นที่ในการวิจัย คือ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างเพื่อการสนทนากลุ่มที่มีการวางแผน และกำหนดแนวคำถามหรือกรอบคำถามไว้พอประมาณ ซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม โดยผู้วิจัย ทำการศึกษาเอกสารและวิเคราะห์เนื้อหาเพื่อให้ได้ข้อมูลเพียงพอที่จะนำมาสร้างเป็นกรอบแนวคิด และกำหนด ประเด็นเพื่อเป็นแนวคำถามที่ใช้ในการสร้างแบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง เพื่อใช้ในการสนทนากลุ่มกับ

กลุ่มตัวอย่างที่เลือกในการสนทนากลุ่ม คือ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ในขั้นตอนการศึกษาข้อมูลศักยภาพอาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นและการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีประสบการณ์และคุณวุฒิเกี่ยวข้องกับประเด็นที่ศึกษา ในขั้นตอนการรองรับผลการเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยแนวคำถามนั้นผ่านการรับรองจากผู้ตรวจสอบและผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญตามประเด็นในการวิจัยและได้รับการยอมรับในวงการศึกษาจำนวน 3 ท่าน เป็นผู้ตรวจสอบความสอดคล้องของเนื้อหาความรู้ในเชิงโครงสร้างและทฤษฎี (Content Validity) พร้อมปรับปรุงแบบสัมภาษณ์อีกหลายรอบ จนมีความเหมาะสมที่จะนำไปใช้จริงกับกลุ่มตัวอย่าง

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษาใช้การศึกษาเอกสารและการสนทนากลุ่มจำนวน 2 ครั้ง โดยมีขั้นตอนการศึกษา ดังนี้

4.1 ขั้นตอนการศึกษาเอกสาร ผู้วิจัยดำเนินการรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิจากการศึกษาจากหนังสือ ตำรา เอกสาร บทความ งานวิจัย และเอกสารอิเล็กทรอนิกส์เกี่ยวกับศักยภาพอาหารท้องถิ่นและการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่น เพื่อให้มีความรู้จากแนวคิดและทฤษฎีต่าง ๆ นำไปสู่การออกแบบกรอบแนวคิดการวิจัย

4.2 ขั้นตอนการสนทนากลุ่มรอบแรกผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิจากการสนทนากลุ่มโดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลในรอบแรก เพื่อศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยผู้ให้ข้อมูลหลักในสนทนากลุ่มรอบแรก คือ ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น ของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 20 คน

4.3 ขั้นตอนการสนทนากลุ่มรอบที่สอง ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิจากการสนทนากลุ่ม เพื่อรองรับผลการเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราชกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นและการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีประสบการณ์และคุณวุฒิเกี่ยวข้องกับประเด็นที่ศึกษา ได้แก่ อาจารย์ด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารจำนวน 5 คน บุคลากรของสมาคมธุรกิจท่องเที่ยวจำนวน 1 คน บุคลากรของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการท่องเที่ยวจำนวน 7 คน ประชาชนชาวบ้านจำนวน 7 คน รวมทั้งสิ้นจำนวน 20 คน

5. การวิเคราะห์ข้อมูล การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยวิเคราะห์โดยการจำแนกชนิดข้อมูล (Typological Analysis) อาศัยการวิเคราะห์และสังเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่ออธิบายผลที่เกิดขึ้น การวิเคราะห์โดยจำแนกข้อมูลเป็นชนิด (Typologies) แบบใช้ทฤษฎี กล่าวคือแยกแยะจัดข้อมูลเข้าหมวดหมู่ ชี้ให้เห็นความสัมพันธ์และจุดเด่นหรือจุดที่สำคัญของข้อมูลโดยยึดแนวคิดทฤษฎีเป็นกรอบ ส่วนการสังเคราะห์โดยทำการรวบรวมข้อมูลจำนวนสองสิ่งขึ้นไปมาทำการตีความและแปรผล เพื่อให้ข้อมูลเกิดความสอดคล้องและเชื่อมโยงกับแนวคิดและทฤษฎี การวิเคราะห์ข้อมูลเป็นการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) โดยการตั้งกฎเกณฑ์สำหรับคัดเลือกเอกสารและหัวข้อที่จะทำการวิเคราะห์ ตามบริบทและสภาพแวดล้อมประกอบของข้อมูลเอกสารที่นำมาวิเคราะห์และตีความเพื่อสรุปผล ทั้งนี้ใช้วิธีการตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหาในการตรวจสอบคุณภาพด้านความเที่ยงตรงตามแนวคิดของ (Denzin, N., 1978) คือ ใช้วิธีการตรวจสอบสามเส้า (Data Triangulation) เพื่อตรวจสอบคุณภาพด้านความเชื่อมั่นของข้อมูลและคำตอบที่จะได้ โดยใช้เทคนิคสามเส้าแบบวิธีการที่แตกต่างและการใช้เทคนิคสามเส้าของผู้ให้ข้อมูล ประกอบด้วย 1) การตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data Triangulation) คือ การเปรียบเทียบและตรวจสอบความแน่นอนของข้อมูลโดยนำข้อมูลที่ได้มาเปรียบเทียบ เพื่อพิสูจน์ว่าข้อมูลที่ผู้วิจัยได้มาจากแหล่งต่าง ๆ นั้นถูกต้องหรือไม่ วิธีตรวจสอบข้อมูลนั้นได้ใช้การจดบันทึก การบันทึกเสียง การถ่ายภาพ และการถ่ายวิดีโอ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความถูกต้องและตรงกัน และ 2) การตรวจสอบสามเส้าด้านเวลา (Time Triangulation) คือ การเปรียบเทียบการเก็บข้อมูลต่างเวลากันจะเหมือนกันหรือไม่ ทั้งนี้เพื่อเป็นการยืนยันความเที่ยงตรงของข้อมูลที่ได้ โดยนำเอาข้อมูลจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาวิเคราะห์พร้อมกับข้อมูลจากการสัมภาษณ์

ผลการวิจัย

การศึกษาเรื่อง ศักยภาพอาหารท้องถิ่นและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ผู้ศึกษาได้สรุปผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ของการศึกษาดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 ศักยภาพอาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ประกอบด้วย ความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่น โอกาสในการใช้อาหารท้องถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และเอกลักษณ์ของท้องถิ่น (อภิรมย์ และคณะ, 2547) สามารถสรุปผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ตามรายละเอียดดังนี้

1.1 ความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่นพบว่า อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นแหล่งที่ตั้งของแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญและมีชื่อเสียง คือ วัดพระมหาธาตุวรมหาวิหารอันเป็นปูชนียสถานที่สำคัญที่สุดแห่งหนึ่งของภาคใต้และประเทศไทย ส่งผลให้มีผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารและภัตตาคารจำนวนมากทั้งในอำเภอเมืองและพื้นที่ใกล้เคียง ส่งผลต่อการเข้าถึงง่ายในการพบอาหารท้องถิ่นภายในบริเวณดังกล่าว นอกจากนี้กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร ยังมีการประยุกต์ใช้สื่อสังคมออนไลน์ประเภทต่าง ๆ เป็นช่องทางในการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นอีกด้วย

1.2 โอกาสในการใช้อาหารท้องถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวพบว่า อาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราชที่เป็นที่นิยมและดึงดูดใจแก่นักท่องเที่ยวอันเป็นอาหารท้องถิ่นภาคใต้ นิยมนำอาหารท้องถิ่นมาเสนอ เพื่อดึงดูดใจแก่นักท่องเที่ยวโดยการจัดกิจกรรมพิเศษเพื่อส่งเสริมการตลาดการท่องเที่ยว และสร้างการรับรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น อาทิ มหกรรมอาหารเมืองคอนฟู้ดแฟร์ โดยมีประเภทอาหาร ดังนี้

1.2.1 ประเภทแกง เช่น แกงไตปลา แกงเหลือง แกงปูใบชะพลู เป็นต้น

1.2.2 ประเภทเครื่องเคียง ได้แก่ จิกนา ทำมั่ง เป็นต้น

1.2.3 ประเภทผัด ได้แก่ ผัดกะปิกุ้งสะตอ ไบเหลืองผัดไข่ เป็นต้น

1.2.4 ประเภททอด ได้แก่ ปลาสาละนึ่งทอดน้ำปลา ทอดมันกุ้งใส่ใบเล็บครุฑ เป็นต้น

1.2.5 ประเภทเครื่องจิ้ม ได้แก่ ทลนปูดำ น้ำพริกแมงดาสะตอเผา เป็นต้น

1.3 การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นพบว่า ในปัจจุบันอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ยังคงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นอยู่ในงานอีเวนต์ด้านวัฒนธรรม เช่น งานพิธีการ พิธีกรรมทางศาสนา งานประเพณี และงานอีเวนต์เฉพาะบุคคล เช่น งานแต่ง งานศพ โดยมีรูปแบบการจัดเลี้ยงดังนี้

1.3.1 แบบนั่งกับพื้นจัดสำหรับเฉพาะคน มักพบในงานศาสนพิธีต่าง ๆ เช่น งานบุญพิธี ซึ่งมักเป็นการจัดสำหรับสำหรับเลี้ยงพระ

1.3.2 แบบนั่งกับพื้นรวมกันเป็นวง มักพบในงานศาสนพิธีหรือในงานประเพณีท้องถิ่น โดยผู้รับประทานอาหารจะนั่งล้อมวงบนเสื่อหรือพรม

1.3.3 แบบออกร้าน มักพบในการจัดงานนอกสถานที่หรืองานกิจกรรมพิเศษเพื่อนำเสนออาหารท้องถิ่นของพื้นที่โดยการออกร้าน เช่น มหกรรมอาหารเมืองคอนฟู้ดแฟร์ ประจำปี พ.ศ. 2558 ณ ลานกิจกรรมราชพฤกษ์ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดนครศรีธรรมราช เนื่องจากจังหวัดนครศรีธรรมราชมีความอุดมสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลาย เป็นเมืองอู่อ่าว อู่น้ำที่สำคัญของภาคใต้ และมีวัฒนธรรมทางด้านอาหารการกินที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์

1.4 การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นพบว่า มีการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารท้องถิ่น ได้แก่

1.4.1 วัตถุดิบจากพืชที่มาจากเกษตรกรรม ได้แก่ น้ำตาลจาก ผักเทรียง สะตอ เป็นต้น

1.4.2 วัตถุดิบจากสัตว์ที่มาจากแหล่งธรรมชาติ ได้แก่ อาหารทะเล สัตว์น้ำ เป็นต้น

โดยซื้อจากแหล่งขายวัตถุดิบภายในชุมชน เช่น ตลาดชุมชน ชาวประมง เป็นต้น ทั้งนี้วัตถุดิบบางประเภทสามารถ ให้ผลผลิตได้บางช่วงเวลาเท่านั้น

1.5 เอกลักษณะของท้องถิ่นพบว่า อาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นอาหารที่มีรสเผ็ดมากกว่าอาหารในภูมิภาคอื่น ๆ ของประเทศไทย เช่น แกงเหลือง และแกงไตปลา เป็นต้น โดยเน้นการใช้วัตถุดิบหลัก เป็นวัตถุดิบจากสัตว์ที่มาจากแหล่งธรรมชาติ ได้แก่ อาหารทะเล สัตว์น้ำ และ วัตถุดิบจากพืชที่มาจากภาคเกษตรกรรม อีกทั้งเครื่องจิ้มที่มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ ได้แก่ ทลนปูดำ น้ำพริกแมงดาสะตอเผา เป็นต้น

ตอนที่ 2 แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

2.1 แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นด้านความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่น โดยการสร้างเส้นทางท่องเที่ยวชิมอาหารท้องถิ่น เพื่อเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการรับรู้และการเข้าถึงอาหารท้องถิ่นมากยิ่งขึ้นและยังเป็นข้อมูลสำคัญสำหรับนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบ การท่องเที่ยวรูปแบบลิ้มรสชาติของอาหารท้องถิ่น นอกจากนี้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องยังสามารถนำข้อมูลดังกล่าวเป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวของพื้นที่และอำนวยความสะดวก ด้านการเข้าถึงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่น นำไปสู่การกระจายรายได้และกระตุ้นเศรษฐกิจของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราชอีกด้วย

2.2 แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นด้านโอกาสในการใช้อาหารท้องถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว โดยการสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือ การเยี่ยมชมแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นแหล่งผลิตอาหาร เน้นกิจกรรมที่ก่อให้เกิดการมีปฏิสัมพันธ์ร่วมกันระหว่างนักท่องเที่ยวและเจ้าของทรัพยากรหรือเจ้าบ้านและเป็นกิจกรรมเน้นการเรียนรู้เชิงปฏิบัติหรือลงมือทำเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น เชื่อมโยงกับประวัติความเป็นมาของพื้นที่และวัฒนธรรมของพื้นที่ นำไปสู่การสร้างควมภาคภูมิใจและประสบการณ์ท่องเที่ยวที่น่าจดจำสำหรับนักท่องเที่ยว

2.3 แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นด้านการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น โดยการสร้างความตระหนักรู้ถึงความสำคัญของวัฒนธรรมการกินอาหารท้องถิ่นที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของพื้นที่ เพื่อสร้างความภาคภูมิใจให้กับคนในท้องถิ่นเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินของท้องถิ่น นำไปสู่การอนุรักษ์และการนำไปต่อยอดเป็นจุดขายด้านการบริการอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว อาทิ การปูเสื่อบนพื้นบ้านแล้วนั่งกับพื้นรวมกันเป็นวงเพื่อร่วมรับประทานอาหารระหว่างเจ้าบ้านกับนักท่องเที่ยว โดยการตักอาหารใส่ถ้วย วางลงไปเป็นวงกลม ผู้รับประทานเปิบข้าว กับอาหารด้วยมือ อิ่มแล้วดื่มน้ำด้วยขันหรือจอก เป็นต้น

2.4 แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นด้านการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นโดยควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของวัตถุดิบหรือบรรจุภัณฑ์ผ่านการให้ความรู้และฝึกทักษะที่จำเป็นให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารระดับชุมชน นำไปสู่การเสริมสร้างภาพลักษณ์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารท้องถิ่น

2.5 แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นด้านเอกลักษณ์ของท้องถิ่น โดยใช้อาหารท้องถิ่น เป็นเครื่องมือในการบอกเล่าเรื่องราวทางวัฒนธรรม วิถีชีวิต ประวัติศาสตร์ และสภาพแวดล้อมของท้องถิ่น เนื่องจากแต่ละท้องถิ่นล้วนมีเรื่องราวที่แตกต่างกันออกไป อีกทั้งวิถีการบริโภคและแหล่งที่มาของวัตถุดิบรวมถึงคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบแต่ละประเภท สิ่งเหล่านี้สามารถนำมาร้อยเรียงเป็นเรื่องราวเพื่อสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี ตัวอย่างเรื่องราวของแกงส้มที่มีการเชื่อมโยงเรื่องราวทางประวัติศาสตร์และตำรับอาหาร “การแพร่หลายของแกงส้มปักษ์ใต้ขึ้นมายังแถบภาคกลาง โดยเฉพาะเขตเมืองหลวงแต่เดิมนั้น นอกจากจะกระจายตัวผ่านครัวชาวบ้านแล้ว ส่วนหนึ่งน่าจะมาจากความสัมพันธ์ระหว่างราชสำนักกรุงเทพฯ และหัวเมืองปักษ์ใต้ในช่วงรัตนโกสินทร์ตอนกลางด้วย ดังที่ ม.ล. เนื่อง นิลรัตน์ เคยเขียนไว้ในหนังสือตำรับกับข้าวในวังของท่านว่า แกงเหลืองนั้นต้นตำรับมาจากใต้ คนที่มาสอนพวกในวังให้แกงเป็น คือ คุณย่าเขียน เป็นเมียเจ้าเมืองนครศรีธรรมราช โดยสูตรน้ำพริกแกงของ ม.ล. เนื่อง จะใส่เครื่องหลายอย่าง ตั้งแต่พริกขี้หนูสด พริกขี้หนูแห้ง ข่า ตะไคร้ หอม กระเทียม เกลือ ขมิ้นชันสด กะปิดี และเนื้อปลาทุเร้าเค็ม ทำให้ละเอียดเข้ากัน และต้องบีบมะนาวแต่งรสเปรี้ยวแหลมในช่วงท้ายด้วย” (กลุข, 2566)

การอภิปรายผล

1. ศักยภาพอาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ด้านความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่น กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารยังมีการประยุกต์ใช้สื่อสังคมออนไลน์ประเภทต่าง ๆ เป็นช่องทางในการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นอีกด้วย สอดคล้องกับ (ณภัทร, 2563) ระบุว่า นักท่องเที่ยว มีความพึงพอใจต่อการใช้สื่อสังคมออนไลน์ ซึ่งข้อมูลของสื่อสังคมออนไลน์ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นเป็นการนำเสนอในรูปแบบวิถีทัศนศาสตร์ทำเมนูพื้นถิ่นต่าง ๆ และได้รับความนิยม อาทิ วิถีทัศน์ในช่องอาหารท้องถิ่นโดยเป็นช่องใน YouTube ด้านโอกาสในการใช้อาหารท้องถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว นิยมนำอาหารท้องถิ่นมาเสนอ เพื่อดึงดูดใจแก่นักท่องเที่ยว สอดคล้องกับ (พีรวิชัย และอธิป, 2565) ระบุว่า อาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยดึงดูดอันดับต้น ๆ ทางการท่องเที่ยวที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับแหล่งท่องเที่ยว และเป็นสิ่งกระตุ้นความต้องการทางการท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาสัมผัสกับกลิ่นอายของวัฒนธรรมและได้รับประสบการณ์ที่ดีในการได้มีโอกาสลิ้มลองรสชาติของอาหาร ด้านการส่งเสริมวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น ในปัจจุบันยังคงพบวัฒนธรรมการกินอาหารท้องถิ่นในงานอีเวนต์ด้านวัฒนธรรมและงานอีเวนต์เฉพาะบุคคล สอดคล้องกับ (ชลธิชา, 2538) ระบุว่าวัฒนธรรมการกินอาหารนับเป็นการแสดงความเป็นส่วนหนึ่งของสังคม โดยการได้ร่วมรับประทานอาหารกับกลุ่มคนในสังคม ไม่ว่าจะเป็นสังคมเล็ก เช่น ครอบครัวหรือสังคมใหญ่ เช่น งานจัดเลี้ยงหรืองานประชุม ถือได้ว่าเป็นความพอใจของมนุษย์อย่างหนึ่งเพราะเท่ากับว่าตนได้รับการยอมรับจากสังคมนั้น ๆ ด้านการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น มีการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาเป็นวัตถุดิบหลัก ในการประกอบอาหาร ทั้งวัตถุดิบจากพืชและวัตถุดิบจากสัตว์ สอดคล้องกับ (พฤติยาพร และเกิดศิริ, 2565) ระบุว่าการสร้างมูลค่าวัตถุดิบท้องถิ่นสู่กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารควรมีการเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ การสร้างความแตกต่าง การเสนอข้อมูล การแปรรูปผลผลิตและออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจและสามารถเก็บไว้ได้นานมากยิ่งขึ้น และด้านเอกลักษณ์ของท้องถิ่น มีความโดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์ในด้านรสชาติที่เผ็ดมากกว่าอาหาร ในภูมิภาคอื่นของประเทศไทย สอดคล้องกับ (เบญจมาศ และคณะ, 2560) ระบุว่าส่วนใหญ่อาหารพื้นบ้านภาคใต้เป็นอาหารรสจัด คือ เปรี้ยวจัด เผ็ดจัด ถ้าเป็นแกงก็จะมีรสกะปิและมีกลิ่นเหม็นของขมิ้น วัฒนธรรมการใช้สมุนไพรพื้นบ้านผสมกับเครื่องแกงจึงเป็นอีกหนึ่งเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารพื้นบ้าน

2. แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นของอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ประกอบด้วย แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นด้านความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่น โดยการสร้างเส้นทาง การท่องเที่ยวชิมอาหารท้องถิ่น เพื่อเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการรับรู้และการเข้าถึงอาหารท้องถิ่นมากยิ่งขึ้น สอดคล้องกับ (ปรีชา และคณะ, 2565) ระบุว่าควรส่งเสริมเส้นทางท่องเที่ยวด้านอาหารพื้นถิ่น เพื่อเป็นการเพิ่มแรงจูงใจและกระตุ้นการตัดสินใจในการมาท่องเที่ยวให้กับนักท่องเที่ยว แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นด้านโอกาสในการใช้อาหารท้องถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว โดยการสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือ การเยี่ยมชมแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นแหล่งผลิตอาหาร นำไปสู่การสร้างความภาคภูมิใจและประสบการณ์ท่องเที่ยวที่น่าจดจำสำหรับนักท่องเที่ยว สอดคล้องกับ (สันธิตา และคณะ, 2566) ระบุว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารในปัจจุบันจึงได้รับความนิยมและเป็นที่สนใจจากนักท่องเที่ยวทั่วโลกมากขึ้นเป็นอย่างมาก โดยมีอาหารเป็นปัจจัยหลักในการสร้างประสบการณ์ผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวหลากหลายรูปแบบ เช่น การได้ลิ้มรสอาหาร การได้เรียนรู้และทดลองทำอาหารด้วยตัวเอง การเยี่ยมชมสถานที่ที่เป็นแหล่งวัตถุดิบสำหรับใช้ปรุงอาหาร ถือเป็นประสบการณ์ที่ประทับใจแก่นักท่องเที่ยว แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นด้านการส่งเสริมวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น โดยการสร้างความตระหนักรู้ถึงความสำคัญของวัฒนธรรมการกินอาหารท้องถิ่น เพื่อสร้างความภาคภูมิใจให้กับคนในท้องถิ่นเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินของท้องถิ่น นำไปสู่การอนุรักษ์และการนำไปต่อยอดเป็นจุดขายด้านการบริการอาหารท้องถิ่น เพื่อการท่องเที่ยว สอดคล้องกับ (พูนทรัพย์ และคณะ, 2563)

ระบุว่า การถ่ายทอดองค์ความรู้อาหารพื้นบ้าน ด้วยกระบวนการเชิงปฏิบัติการและการจัดกิจกรรมเพื่อสร้างความรู้เกี่ยวกับการจัดการความรู้เรื่องอาหารพื้นบ้าน ด้วยการกำหนดกิจกรรมเพื่อส่งต่อผู้รับการถ่ายทอดทำให้เกิดความตระหนักในการรับรู้ของชุมชนแต่ละพื้นที่ต่อการแสวงหาแหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม จากการสังเกตสิ่งที่มีอยู่แล้วนำมาบูรณาการต่อยอด การรู้จัก รู้จริง การคิดอย่างต่อเนื่องที่นำไปสู่ทักษะปฏิบัติร่วมกันในชุมชน แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นด้านการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น โดยการควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของวัตถุดิบหรือบรรจุภัณฑ์ผ่านการให้ความรู้และฝึกทักษะที่จำเป็นให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาหารระดับชุมชน นำไปสู่การเสริมสร้างภาพลักษณ์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารท้องถิ่น สอดคล้องกับ (สุนีย์, 2557) ระบุว่า หากคนท้องถิ่นรู้จักสร้างมูลค่าเพิ่มในการสร้างรายได้จากการค้าขายอาหารที่เป็นพื้นบ้าน โดยพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้ดูดี การจัดตกแต่งร้านให้น่าทาน สะอาดและมีความทันสมัยก็จะสามารถดึงดูดลูกค้าได้มากขึ้น สามารถสร้างรายได้ให้ชุมชนสังคม อีกทั้งอนุรักษ์วัฒนธรรมการกินอาหารแบบพื้นบ้านให้คงอยู่สืบไปถึงรุ่นลูกสู่รุ่นหลานหรือรุ่นต่อ ๆ ไป และแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นด้านเอกลักษณ์ของท้องถิ่น โดยการใช้อาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการบอกเล่าเรื่องราวทางวัฒนธรรม วิถีชีวิต ประวัติศาสตร์ และสภาพแวดล้อมของท้องถิ่น มาร้อยเรียงเป็นเรื่องราวเพื่อสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี สอดคล้องกับ (กฤษณัท, 2562) ระบุว่า ควรมีการเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารแต่ละชนิดให้นักท่องเที่ยวทราบถึงความเป็นมา ขั้นตอนและกระบวนการผลิต ตลอดจนคุณค่าหรือประโยชน์ที่จะได้รับจากอาหารชนิดนั้น

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะจากงานวิจัย

1.1 ด้านความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรจัดโครงการออกแบบเส้นทางท่องเที่ยวชิมอาหารท้องถิ่นเพื่อเชื่อมโยงแหล่งวัตถุดิบ แหล่งผลิตอาหาร และสถานที่ดำเนินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อสร้างประสบการณ์ที่น่าจดจำแก่นักท่องเที่ยว ตามแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในกลยุทธ์ที่ 3.1 สร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวอันน่าประทับใจที่มีคุณค่าเพื่อตอบสนองความต้องการนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม (คณะกรรมการนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติ, 2565)

1.2 ด้านโอกาสในการใช้อาหารท้องถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรสนับสนุนการสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผสมความร่วมมือระหว่างทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง นำไปสู่ การเสนอกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวที่ชอบการท่องเที่ยวรูปแบบดังกล่าว และยังสามารถสร้างประสบการณ์ที่น่าจดจำแก่นักท่องเที่ยวได้อีกด้วยตามแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในกลยุทธ์ที่ 3.1 สร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวอันน่าประทับใจที่มีคุณค่าเพื่อตอบสนองความต้องการนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม (คณะกรรมการนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติ, 2565)

1.3 ด้านการส่งเสริมวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องควรรณรงค์เพื่อส่งเสริมการสร้างวัฒนธรรมตระหนักถึงความสำคัญของวัฒนธรรมการกินอาหารท้องถิ่นที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของพื้นที่ ด้วยการจัดกิจกรรมพิเศษหรืองานอีเวนต์โดยออกแบบกิจกรรมเพื่อให้ประชาชนในพื้นที่หรือนักท่องเที่ยวได้มีโอกาสในการสร้างประสบการณ์ที่น่าจดจำเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น เช่น การปูเสื่อล้อมวงรับประทานอาหารท้องถิ่น ในภาคค่ำพร้อมชมการแสดง สี่ เสียง บริเวณสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัดนครศรีธรรมราชอย่างวัดพระมหาธาตุวรมหาวิหาร เป็นต้น ตามแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในกลยุทธ์ที่ 4.2 ส่งเสริม การอนุรักษ์และต่อยอดทรัพย์สินทางวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ความเป็นไทย ด้วยการประยุกต์ให้เข้ากับยุคสมัย (คณะกรรมการนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติ, 2565)

1.4 ด้านการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเพิ่มพูนความรู้หรือทักษะเกี่ยวกับการตกแต่งจานอาหาร โดยการสอดแทรกเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในจานอาหารเพื่อสร้างจุดขายด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้กับท้องถิ่นและเพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น ตามแผนพัฒนา

การท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในกลยุทธ์ที่ 4.2 ส่งเสริมการอนุรักษ์และต่อยอดทรัพย์สินทางวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ความเป็นไทย ด้วยการประยุกต์ให้เข้ากับยุคสมัย (คณะกรรมการนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติ, 2565)

1.5 ด้านการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ผู้ประกอบการร้านอาหารควรจัดทำภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมโดยการใช้วัตถุดิบภายในท้องถิ่น เช่น ภาชนะจากเส้นใยของใบปาล์มน้ำมัน เพื่อเป็นภาชนะที่ใช้ในการบริการอาหารท้องถิ่นเพื่อความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม ตามแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในยุทธศาสตร์ที่ 4 ส่งเสริมการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (คณะกรรมการนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติ, 2565)

1.6 ด้านเอกลักษณ์ของท้องถิ่น โดยการใช้อาหารท้องถิ่น ผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นควรเพิ่มทักษะจำเป็นเพิ่ม กล่าวคือ ต้องสามารถบอกเล่าเรื่องราวทางวัฒนธรรม วิถีชีวิต ประวัติศาสตร์ และสภาพแวดล้อมของท้องถิ่น วิธีการบริโภคและแหล่งที่มาของวัตถุดิบรวมถึงคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบแต่ละประเภทได้ เพื่อสร้างความดึงดูดใจให้แก่นักท่องเที่ยว ตามแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในกลยุทธ์ที่ 2.4 พัฒนาศักยภาพของบุคลากรและผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวให้มีคุณภาพ

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป ควรจัดทำงานวิจัยด้านการพัฒนาการท่องเที่ยวรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ดังกล่าว เพื่อสร้างสิ่งดึงดูดใจให้กับนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่มนำไปสู่ทางเลือกและรูปแบบการท่องเที่ยวใหม่ ๆ ให้กับพื้นที่

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิจัยนี้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย งบประมาณการวิจัยเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยที่ให้การสนับสนุนงบประมาณในโครงการวิจัยนี้

References

- กฤษณ์ท แสนทวิ. (2562). แนวทางการสร้างภาพลักษณ์ประเทศไทยสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียน. วารสารวิชาการนวัตกรรมสื่อสารสังคม. ปีที่ 7 ฉบับที่ 62 หน้า 59-70
- กฤษ เหลือลมัย. (2566). ค้นต้นตำรับ “แกงเหลือง” แกงส้มปักษ์ใต้ฉบับคนกรุง มาจากไหน พร้อมสูตรเด็ด. เข้าถึงเมื่อ (24 กุมภาพันธ์ 2567). เข้าถึงได้จาก (https://www.silpa-mag.com/from-the-fingertip/article_19464)
- กัลยา กิจบุญชู, สุนาฏ เตชงาม และชนิดา ปิโชติการ. (2551). อาหารพื้นบ้าน ในตำราวิชาการอาหารเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
- คณะกรรมการนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติ. (2565). แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570). กรุงเทพฯ: กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา
- ชลธิชา บุญนาค. (2538). วัฒนธรรมการกิน. วารสารสุทธิปริทัศน์. ปีที่ 10 ฉบับที่ 28 หน้า 36-41
- ณภัทร นาคสวัสดิ์. (2563). การประยุกต์สื่อดิจิทัลแบบมัลติมีเดียออนไลน์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ. ปีที่ 14 ฉบับที่ 3 หน้า 107-120
- เบญจมาศ ณ ทองแก้ว, ธราทิพย์ เกิดสุวรรณ, จิรัชยา ปรีชาชน และอำนาจ รักษาพล. (2560). การท่องเที่ยวเชิงอาหารตลาดใต้เคี่ยม จังหวัดชุมพร. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่. ปีที่ 9 ฉบับที่ 6 หน้า 458-470

- ปรีชา ตั้งสุขชัยศิริ, ฅภัทร สำราญราษฎร์ และหงสกุล เมสนุกุล. (2565). แนวทางส่งเสริมการท่องเที่ยวบนพื้นฐานของซอฟต์แวร์ด้านอาหารพื้นถิ่นจังหวัดสุโขทัย. วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม. ปีที่ 4 ฉบับที่ 2 หน้า 77-89
- ปวิธ ต้นสกุล. (2563). แนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารกรณีศึกษาชุมชนชนบทอำเภอปากแพ จังหวัดนครศรีธรรมราช. **WMS Journal of Management**. ปีที่ 9 ฉบับที่ 1 หน้า 81-92
- พีรวิชญ์ สิงฆาพะ และอธิป จันทรสุริย์. (2565). การศึกษาสภาพการณ์ของการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าจังหวัดภูเก็ต. วารสารศิลปศาสตร์และอุตสาหกรรมบริการ. ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 หน้า 135-153
- พฤฒิยาพร มณีรัตน์ และเกศศิริ เจริญวิศาล. (2565). โมเดลห่วงโซ่คุณค่าในการสร้างมูลค่าวัตถุดิบท้องถิ่นสู่กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดภูเก็ต. วารสารสหวิทยาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. ปีที่ 5 ฉบับที่ 3 หน้า 813-825
- พูนทรัพย์ เกตุวีระพงศ์, พระมหาสิมรัตน์ สิริธมฺโม, ธิรวัดน์ จันทรจำรัส และสายฝน อินศรีชื่น. (2563). การจัดการองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านยอคนิยมเพื่อเสริมสร้างสุขภาพของผู้สูงอายุ เขตภาคเหนือตอนบน. วารสารวิทยาลัยสงฆ์นครลำปาง. ปีที่ 9 ฉบับที่ 2 หน้า 167-182
- ไมตรี สุทธจิตต์. (2551). อาหารพื้นบ้าน ในตำราวิชาการอาหารเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงแรมพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
- สุนีย์ วัฒนายน. (2557). 6 อาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการกินแบบพื้นบ้าน สืบสานสู่อาเซียน. วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์. ปีที่ 1 ฉบับที่ 1 หน้า 34-44
- สันธิดา ร้อยอำแพง, ราณี อธิชัยกุล และระชพร จันทรสว่าง. (2566). พฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวไทย: กรณีศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ไทยวน จังหวัดสระบุรี. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์. ปีที่ 9 ฉบับที่ 2 หน้า 281-296
- สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดนครศรีธรรมราช. (2564). แผนพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดนครศรีธรรมราช พ.ศ. 2565 - 2570. นครศรีธรรมราช: สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดนครศรีธรรมราช
- อภิรมย์ พรหมจรรยา, ชุตินา ต่อเจริญ และปทุมมาลัย พัฒโร. (2547). ศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
- อำไพ พุดิหวพงศ์กุล. (2551). อาหารพื้นบ้าน ในตำราวิชาการอาหารเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการโรงแรมพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
- Denzin, N. (1978). **Sociological Methods: A Sourcebook**. NY: McGraw Hill
- Hjalager, A. M. and Richards, G. (Eds.). (2002). **Tourism and Gastronomy**. London: Routledge