

การสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ในรูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเพื่อ การเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว ในเขตจังหวัดเพชรบุรี

Generating Creative Tourism Routes within Phetchaburi through the Innovative use of Local Food Products

ธีระพันธ์ ปัญญาดี¹ / นิสากร คุณวงศ์² / กฤษดา ตั้งชวล³/
พิชรุจน์ เป็ยวน้อย⁴/ชัญญกานต์ เป็ยมสง่า⁵

Teerapan Panyadee¹ / Nisakorn Khunwong² / Kitsada Tungchawal³/
Pitcharut Pieonoi⁴/ Chanaikarn Piemsanga⁵

^{1,2,4,5}อาจารย์, สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและบริการระหว่างประเทศ, คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์,
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

^{1,2,4,5}Lecturer, International Tourism and Service Industry Program, Faculty of Humanities and Social
Sciences, Phetchaburi Rajabhat University

³อาจารย์, ดร., สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยวและบริการระหว่างประเทศ, คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์,
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

³Lecturer, Dr., International Tourism and Service Industry Program, Faculty of Humanities and Social
Sciences, Phetchaburi Rajabhat University

*Corresponding author Email: kitsada.tun@mail.pbru.ac.th

(Received: 19 January, 2022; Revised : 6 March., 2022 ; Accepted : 4 May, 2022)

บทคัดย่อ

ในปัจจุบันยังไม่มี ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ถึงสิ่งที่กระตุ้นให้นักท่องเที่ยวเดินทางไปยังจุดหมายปลายทาง โดยเฉพาะการท่องเที่ยวเชิงอาหาร บทความวิชาการนี้จึงมีจุดมุ่งหมายที่จะนำเสนอข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและรูปแบบพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะอย่างยิ่งการผสมผสานอาหารพื้นถิ่นกับการท่องเที่ยว นอกจากนี้การศึกษานี้ยังมีวัตถุประสงค์เพื่อระบุแรงจูงใจส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และกระบวนการตัดสินใจพื้นฐานในการเลือกจุดหมายปลายทางที่ต้องการ อีกทั้งอาหารจัดเป็นหนึ่งในองค์ประกอบที่สำคัญสำหรับนักท่องเที่ยวในการตัดสินใจเดินทางท่องเที่ยว ดังนั้นการศึกษาเชิงสำรวจนี้จึงเป็นการวิเคราะห์และประเมินรสชาติเฉพาะของอาหารประเภทต่าง ๆ ประวัติ และภูมิหลังของอาหารพื้นถิ่น วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และเคล็ดลับในการทำอาหารพื้นถิ่น การศึกษาด้านการประกอบอาหารที่เกี่ยวข้องและวิเคราะห์เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีศักยภาพในจังหวัดเพชรบุรี เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ด้านการท่องเที่ยวโดยกระตุ้นและพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารในท้องถิ่น ซึ่งผลจากการศึกษาจะช่วยเพิ่มความเข้าใจด้านแรงจูงใจและปัจจัยอื่น ๆ ที่สามารถขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเฉพาะอาหารพื้นถิ่นจากจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยการกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวให้เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ในจังหวัดเพชรบุรี

คำสำคัญ: เส้นทางการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร อาหารพื้นถิ่น การท่องเที่ยวในเขตจังหวัดเพชรบุรี

Abstract

At present, there is not a complete understanding of what motivates tourists to travel to a specific food destination. This article aimed to give insights into the various forms of tourism together with the behavioral patterns of tourists and particular implications for integrating local cuisine into tourism in general. In addition, this study aimed to identify the personal motives of potential food tourists and their underlying decision-making processes in selecting preferred destinations. Food is rapidly becoming one of the major attractions for tourists. This exploratory study analyzed and evaluated the particular tastes of different kinds of food, the history, and background of indigenous dishes dining culture and secret tips of local cooking. The review of the relevant studies of culinary tourism and analyzing potential food tourism routes in Phetchaburi were done in order to create tourism products by stimulating and developing local food tourism. The findings showed that not only the understanding of the motivational and other factors from both tourists and destination perspectives but also having regard to sustainable destination management to generate creative tourism routes within Phetchaburi through the Innovative use of local food products.

Keywords: Tourism route, Creative tourism, Gastronomy tourism, Local cuisine, Phetchaburi

บทนำ

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวนับเป็นอุตสาหกรรมหลักที่สำคัญในการสร้างรายได้ให้กับประเทศไทย ซึ่งมีอัตราการขยายตัวของรายได้ที่สูงกว่าจำนวนนักท่องเที่ยวโดยสะท้อนให้เห็นถึงการเติบโตทั้งภายในและภายนอกประเทศ ตั้งแต่ปี 2563 จนถึงปัจจุบันปี 2564 สถานการณ์ท่องเที่ยวในประเทศได้รับผลกระทบอย่างรุนแรงจากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส COVID-19 โดยถือเป็นช่วงวิกฤตของสถานการณ์ท่องเที่ยวในประเทศ เนื่องจากประเทศไทยต้องรับมือกับการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส COVID-19 ทำให้เกิดมาตรการล็อกดาวน์ พระราชกำหนดการบริหารราชการ ในสถานการณ์ฉุกเฉิน (พ.ร.ก.ฉุกเฉิน) มาตรการเคอร์ฟิวถูกนำมาใช้ รวมทั้งการยกเลิกกิจกรรมด้านการบันเทิงและการท่องเที่ยวต่างๆ ส่งผลให้เศรษฐกิจทุกภาคส่วนของประเทศหยุดลงแบบฉับพลัน ภาคธุรกิจทยอยปิดกิจการเป็นจำนวนมากและการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศหยุดชะงัก แต่อย่างไรก็ตาม ผลจากการใช้มาตรการต่าง ๆ ประกอบกับความร่วมมือจากภาครัฐและประชาชน ทำให้ประเทศไทยสามารถรับมือและควบคุมการแพร่ระบาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยรัฐบาลได้ประกาศมาตรการผ่อนคลายเป็นลำดับขั้นที่และกิจการหรือกิจกรรมต่าง ๆ รวมทั้งออกมาตรการกระตุ้นการเดินทางท่องเที่ยวเพื่อกระตุ้นการหมุนเวียนของเศรษฐกิจภายในประเทศ ส่งผลให้ประชาชนทยอยออกเดินทางท่องเที่ยวมากขึ้น ซึ่งในปี 2564 คาดว่าภาพรวมการเติบโตของตลาดต่างประเทศมีแนวโน้มปรับตัวดีขึ้นจากปี 2563 แต่จะยังไม่ฟื้นตัวกลับมาในระดับเดียวกับปี

2562 ก่อนเกิดวิกฤตการแพร่ระบาดของไวรัส COVID-19 เนื่องจากต้องเผชิญกับความไม่แน่นอนของปัจจัยต่าง ๆ เช่น การแพร่ระบาดของไวรัส COVID-19 ระลอกใหม่ โอกาสความสำเร็จในการพัฒนาวัคซีนและการกระจายวัคซีนให้เพียงพอทั่วโลก การฟื้นตัวทางเศรษฐกิจของแต่ละประเทศ การกลับมาเดินทางระหว่างประเทศของสายการบินต่าง ๆ รวมถึงทัศนคติของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติและชาวไทยต่อการเดินทางระหว่างประเทศ ซึ่งมีผลกระทบโดยตรงต่ออุปสงค์และอุปทานการเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวยังประเทศไทย ทั้งนี้ คาดว่าปี 2564 จะมีจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติเดินทางเข้าประเทศไทยประมาณ 6 – 15.5 ล้านคน และสร้างรายได้ให้แก่ประเทศไทยประมาณ 3 – 7 แสนล้านบาท (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2564)

ตารางที่ 1 แนวโน้มตลาดต่างประเทศ ปี 2564

| แนวโน้มตลาดต่างประเทศ ปี 2564 | |
|-------------------------------|----------------|
| จำนวนนักท่องเที่ยว | 6-15.5 ล้านคน |
| รายได้ | 3-7 แสนล้านบาท |

หมายเหตุ: ประมาณการ ณ เดือนตุลาคม 2563

ที่มา: (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2564)

ประเทศไทยมีการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาได้จัดทำแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติฉบับที่ 2 (พ.ศ.2560 – 2564) ซึ่งมุ่งเน้นการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน โดยสาระสำคัญของแผนพัฒนาการท่องเที่ยวฉบับนี้ ได้ให้ความสำคัญกับการวางรากฐานและแก้ไขปัญหาที่เป็นอุปสรรคสำคัญต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศ ทั้งด้านคุณภาพแหล่งท่องเที่ยว บุคลากรการท่องเที่ยว และโครงสร้างพื้นฐาน รวมทั้งการสร้างสมดุลของการพัฒนาทั้งในมิติของพื้นที่ เวลา กิจกรรม รูปแบบ และกลุ่มนักท่องเที่ยว เพื่อการสร้างรายได้และกระจายรายได้สู่ชุมชนและการเตรียมความพร้อมของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวสู่การเติบโตในอนาคต ได้กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนารวมออกเป็น 5 ยุทธศาสตร์ ซึ่ง 1 ใน 5 ยุทธศาสตร์ ได้กำหนดเรื่องการพัฒนาคุณภาพแหล่งท่องเที่ยว สินค้าและบริการด้านการท่องเที่ยวให้เกิดความสมดุลและยั่งยืน (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2560) ซึ่งให้ความสำคัญกับทั้งสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมไทย

ปัจจุบันหน่วยงานต่างๆ ในประเทศไทยกำลังให้ความสนใจเป็นอย่างมากกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมรูปแบบใหม่ที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับกิจกรรมการท่องเที่ยวของชุมชนโดยมุ่งเน้นการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น อีกทั้งยังส่งเสริมการผลิตสินค้าท้องถิ่นป้อนสู่ตลาดเพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว (Richards and Raymond, 2000) ทั้งนี้การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ยังเป็นการท่องเที่ยวยุคใหม่ซึ่งมีองค์ประกอบหลัก คือ แหล่งท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ผู้ประกอบการสร้างสรรค์ ชุมชนเชิงสร้างสรรค์ กิจกรรมหรือสินค้าเชิงสร้างสรรค์และการสื่อสารเชิงสร้างสรรค์ (ปรีณธ์ ชิมโชติ และธีระวัฒน์ จันทิก, 2559) และต่อมาองค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) จึงได้ประกาศใช้คำว่าท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ (Creative Tourism) อย่างเป็นทางการ มีการจัดตั้งเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ (Creative cities) ทั่วโลกในปี 2547 และหนึ่งในกลุ่มเมืองสร้างสรรค์นั้นมีเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร (Creative city of Gastronomy) รวมอยู่ด้วย

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร การส่งผ่านวัฒนธรรมการกิน ถือเป็นเครื่องมือของการพัฒนาระบบอาหารพื้นถิ่นของภูมิภาคและโลกอย่างยั่งยืน ซึ่งมีความสำคัญต่ออนาคตของมนุษยชาติ เพราะปฏิบัติการทางอาหารจะนำไปสู่การแสวงหาทางออกใหม่ให้กับการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยทำให้เกิดการจ้างงานในท้องถิ่น และยังเป็น การอนุรักษ์ขนบธรรมเนียมประเพณี “อาหาร” นั้น เป็นสิ่งที่มีความโดดเด่นทางวัฒนธรรม เป็นสิ่งที่มีความเฉพาะ ของบุคคลและชุมชน มีตัวอย่างให้เห็นอย่างมากมายว่าอาหารสามารถบอกได้ถึงสภาพเศรษฐกิจ ประวัติศาสตร์ สังคม ศาสนา การอพยพย้ายถิ่น เป็นต้น (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2556) อาหารในแต่ละพื้นที่มีการพัฒนา ตามระยะเวลาจนสามารถเป็นศิลปะแขนงหนึ่ง จนอาจกล่าวได้ว่าในอาหารจานหนึ่งๆ มีการถ่ายทอดภูมิปัญญา และวิถีชีวิตของแต่ละท้องถิ่นอย่างประมาณค่าไม่ได้ทางด้านการท่องเที่ยว อาหารนั้นเป็นตัวชี้วัดที่สำคัญของ ความเจริญทั้งระดับโลก ประเทศและท้องถิ่น และเป็นสินค้าที่จำเป็นต่อนักท่องเที่ยว อาหารถูกมองว่ามีความสำคัญต่อการ “เป็นตัวแทนที่จะนำเสนอสังคมและรูปแบบการดำเนินชีวิตของคนในสังคมนั้น” (Hall, 2003) ซึ่งสะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่นทั้งอดีตและปัจจุบัน (Boniface, 2003) การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็น ประสบการณ์สำคัญที่สามารถสัมผัสได้ (Long, 2004) การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นการผสมผสานธรรมชาติ พื้นที่ วัฒนธรรม การบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก การเข้าถึง การเป็นเจ้าของที่ดีและเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ซึ่งรวมเป็นประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวได้จากที่แห่งนั้น โดยเฉพาะการสัมผัสได้ด้วยประสาทสัมผัสทั้งการลิ้มลอง อาหาร การเรียนรู้กระบวนการประกอบอาหาร เป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว (Rand G.E. du & E. Heath, 2006) การนำเสนอขายการท่องเที่ยวในรูปแบบที่ทันสมัย จึงเร่งเร้าให้การเสริมสร้างความเข้มแข็งด้านการจัดการและเอกลักษณ์ของอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมืองที่ดีกว่าคู่แข่งมีความจำเป็น และสำคัญมากในฐานะปัจจัยดึงดูดนักท่องเที่ยว เพื่อให้แหล่งท่องเที่ยวของตนเข้าไปอยู่ในใจของนักท่องเที่ยว

สำหรับการท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบูรณ์นั้น ถือว่าเป็นสถานที่พักผ่อนที่สามารถเดินทางท่องเที่ยวได้สะดวกตลอดทั้งปี มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงทั้งทางด้านประวัติศาสตร์ ธรรมชาติ วิถีชีวิต และเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ นอกจากนี้ ยังมีความหลากหลายทางด้านชาติพันธุ์ และวัฒนธรรม ที่มีองค์ความรู้ที่หลากหลาย รวมถึงองค์ความรู้ในการประกอบอาหาร มีพัฒนาการมาอย่างยาวนาน เกิดการคิดค้น สืบทอด ปรับแต่ง และผสมผสานเป็นอาหารพื้นถิ่น โดยในหลายชุมชนมีภูมิปัญญาชาวบ้านที่ผลิตอาหารเป็นที่ขึ้นชื่อทั้งด้านรสชาติ คุณค่าทางโภชนาการและความน่ารับประทาน บางชนิดเป็นอาหารที่มีวิธีการประกอบต่างๆ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นตามฤดูกาล หากแต่มีอาหารบางประเภทเริ่ม หายสาบสูญไปทีละเล็กละน้อย เนื่องจากการขาดความสนใจของผู้คนสมัยใหม่ที่จะช่วยสานต่อความรู้ในด้านอาหารพื้นถิ่น ซึ่งเป็นสิ่งที่น่าเสียดายอย่างยิ่ง โดยเฉพาะเด็กและเยาวชนสมัยใหม่ ทั้งๆ ที่ความสำคัญของอาหาร นอกจากจะเป็นปัจจัยที่สัมพันธ์กับระบบชีวิตของชุมชนแล้ว ยังเป็นเครื่องแสดงถึงภูมิปัญญาและสร้างความภาคภูมิใจให้กับชุมชน จึงเป็นการสมควรอย่างยิ่งที่จะต้องมีการจัดระบบความรู้และสานต่อ เพื่อรักษาคุณค่าทางวัฒนธรรมและเป็นสื่อในการเรียนรู้ของผู้คนในท้องถิ่นและผู้ที่สนใจ ร่วมกันนำไปพัฒนา ปรับปรุง ผสมผสานและอนุรักษ์วัฒนธรรมด้านอาหารให้คงอยู่ต่อไป โดยผู้เขียนบทความเห็นว่าหากนำการท่องเที่ยวเชิง สร้างสรรค์มาผนวกกับศักยภาพด้านอาหารของจังหวัดเพชรบูรณ์จะก่อให้เกิดประโยชน์ทั้งต่อนักท่องเที่ยวที่ ได้รับประสบการณ์ด้านอาหารท้องถิ่น และสามารถเพิ่มรายได้ให้กับคนในชุมชน รวมถึงเกิดความภาคภูมิใจในอาหาร และวัฒนธรรมท้องถิ่นของคนจังหวัดเพชรบูรณ์ด้วย

เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

ประสิทธิ์ คุณรัตน์และคณะ (2546) ได้ให้ความหมายของ เส้นทางการท่องเที่ยว (Tourism Route) หรือเส้นทางนักท่องเที่ยว (Tourist Route) หมายถึง แนวทางการสัญจรที่กำหนดขึ้นสำหรับการเดินทางหรือ การตัดสินใจเลือกเดินทางของนักท่องเที่ยว เพื่อให้สามารถพบเห็นหรือเข้าชมจุดที่น่าสนใจตามแหล่งท่องเที่ยว ต่างๆ ได้ง่าย สะดวก ปลอดภัย ได้รับความรู้ และความเพลิดเพลินจากการใช้เส้นทางที่กำหนดขึ้นสำหรับ การเดินทางท่องเที่ยว ทั้งเส้นทางที่เกิดขึ้นจากความยินยอมของนักท่องเที่ยวและของผู้ประกอบการโดยอัตโนมัติ หรือเส้นทางสัญจรปกติที่เข้าถึงแหล่งเป้าหมายได้ ตลอดทั้งเส้นทางที่กำหนดขึ้นมาใหม่ตามศักยภาพของแหล่ง ท่องเที่ยวโดยเฉพาะ

กุลวรา สุวรรณพิมล และคณะ (2547) ได้อธิบายถึงแผนจัดนำเที่ยวและเส้นทางการท่องเที่ยวว่าควร จะเน้นปัจจัยเหล่านี้

1. เส้นทางการท่องเที่ยวต้องเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวในขณะนั้น ซึ่งพฤติกรรมนักท่องเที่ยวมักจะมี การเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา
2. เส้นทางการท่องเที่ยวต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวก และมีมาตรฐานเทียบเท่ากับสถานที่อื่น ๆ
3. เส้นทางการท่องเที่ยวจะต้องมีสิ่งดึงดูดกับนักท่องเที่ยวทุกเพศ ทุกวัย และทุกกลุ่มรายได้ และต้อง ค้นหากับจุดที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้มากกว่า
4. เส้นทางการท่องเที่ยวต้องมีระยะทางที่ไกลพอสมควร มีทรัพยากรท่องเที่ยวที่จะสามารถดึงดูด นักท่องเที่ยว
5. เส้นทางการท่องเที่ยวต้องคำนึงถึงอากาศที่ดี ปลอดภัยตลอดเวลา เส้นทางการท่องเที่ยวในที่นี้ หมายถึง ถนน แม่น้ำ คลอง ทางเท้าที่ใช้เป็นทางสัญจรของสถานที่ท่องเที่ยว ซึ่งเป็นระบบโครงข่ายที่ใช้ เชื่อม ส่วนต่าง ๆ ของเมืองเข้าไว้ด้วยกัน มีเส้นทางสายหลักและเส้นทางสายรอง โดยเส้นทางดังกล่าวต้องทำขึ้นมา อย่างชัดเจนเพียงพอให้ นักท่องเที่ยวหรือ ผู้มาเยี่ยมเยือนหรือผู้อยู่อาศัยในเมือง สามารถเชื่อมโยงส่วนต่าง ๆ ที่ สำคัญของเมืองได้

การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์คือ การท่องเที่ยวที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวพัฒนาศักยภาพเชิง สร้างสรรค์ โดยการทำกิจกรรมแบบมีส่วนร่วมและเรียนรู้จากประสบการณ์ นักท่องเที่ยวจะเป็นผู้สร้างคุณค่า ให้กับประสบการณ์การท่องเที่ยวของตนเอง ซึ่งขึ้นอยู่กับความต้องการประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวแต่ละคน ด้วย ดังนั้น ในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ นักท่องเที่ยวแต่ละคนจะได้รับความรู้และประสบการณ์ที่ แตกต่างกันไปตามภูมิหลังของแต่ละคน (Richards and Raymond, 2000; Binkhorst, 2006)

ลักษณะเฉพาะของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

ลักษณะเฉพาะของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์สามารถแสดงองค์ประกอบของคุณลักษณะของ การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ประกอบด้วย 6 ประการ (Richards, 2010a) ได้แก่

1. **เพิ่มทักษะให้กับนักท่องเที่ยว** เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่เพิ่มทักษะให้กับนักท่องเที่ยว ซึ่งการพัฒนา ทักษะของนักท่องเที่ยวสามารถเกิดขึ้นได้จากการที่นักท่องเที่ยวเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมการท่องเที่ยว
2. **สินค้าหลักคือทักษะและประสบการณ์** เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีสินค้าหลักคือ “ทักษะและ ประสบการณ์ด้านวัฒนธรรมที่เกิดจากการเข้าร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว” ประสบการณ์จะกลายเป็นสินค้า โดย ที่ไม่เบียดเบียนทรัพยากรจากธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เพื่อมาเป็นสินค้าให้แก่นักท่องเที่ยวต่อไป

3. **เน้นทรัพยากรการท่องเที่ยวที่จับต้องได้** เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่เปลี่ยนจากการขายทรัพยากรการท่องเที่ยวที่จับต้องได้สู่ทรัพยากร การท่องเที่ยวที่จับต้องไม่ได้แต่คงไว้ซึ่งประสบการณ์และทักษะ สิ่งเหล่านี้จะกลายเป็นสินค้าทดแทนที่ทรงคุณค่าแก่นักท่องเที่ยว

4. **เน้นวัฒนธรรมประจำวัน** เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่เปลี่ยนจากสินค้าที่เป็นวัฒนธรรมระดับสูงไปสู่สินค้าที่เป็นวัฒนธรรมประจำวัน โดยที่นักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงได้ง่าย ชุมชนสามารถใช้วิถีชุมชนที่เกิดขึ้นได้ในชีวิตประจำวันนำเสนอเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวได้ส่งผลให้วัฒนธรรมชุมชนมีความเข้มแข็งและยั่งยืน

5. **นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในกิจกรรมการท่องเที่ยว** เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมการท่องเที่ยวร่วมกับชุมชนท้องถิ่นโดยที่นักท่องเที่ยวจะมีส่วนร่วมในกิจกรรมซึ่งเป็นวิถีประจำวันหรือวัฒนธรรมของชุมชนซึ่งสามารถแบ่งปันและสร้างประสบการณ์ใหม่ ๆ ให้แก่ทั้งชุมชนและตัวนักท่องเที่ยวเอง

6. **เน้นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่น** เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่ต้องมีความโดดเด่น แตกต่างกันด้านทรัพยากรการท่องเที่ยวเพื่อสร้างเอกลักษณ์ให้กับแหล่งท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ที่ย่อมมีความแตกต่างกัน แต่ละชุมชนมีวิถีชีวิต มีวัฒนธรรมที่สามารถดึงมาเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ และสามารถพัฒนาเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวได้

จึงสรุปได้ว่าเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ คือเส้นทางท่องเที่ยว (Tourism Route) เป็นแนวทางการสัญจรที่กำหนดขึ้นสำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อให้สามารถพบเห็นหรือเข้าชมแหล่งท่องเที่ยวและจุดที่น่าสนใจต่างๆ เป็นการท่องเที่ยวที่มีการจัดกิจกรรมท่องเที่ยวที่สอดคล้องและสัมพันธ์กับ วัฒนธรรม ตลอดจนวิถีชีวิตในชุมชน ซึ่งชุมชนจะต้องสามารถจัดการการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เป็นเครื่องมือในการรักษาความสมดุลระหว่างการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นจากการท่องเที่ยวภายในชุมชนและผลประโยชน์ที่ชุมชนจะได้รับ การเติบโตอย่างยั่งยืนของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จะต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วน การเข้ามามีส่วนร่วมในการบริหารจัดการท่องเที่ยวและทรัพยากรการท่องเที่ยวของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการจัดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ขึ้นในท้องถิ่น โดยพิจารณาเส้นทางดังนี้ (1) การพิจารณากำหนดเส้นทางท่องเที่ยวจะต้องสำรวจสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว รวมถึงแนวโน้มที่ควรจะเป็นในการจัดเส้นทางท่องเที่ยว (2) การจัดเส้นทางในลักษณะวงจรจบ เส้นทางท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะจัดในลักษณะที่เป็นการสัญจรระบบวงจรจบเนื่องจากจะทำให้นักท่องเที่ยวได้พบเห็นสิ่งแปลกใหม่ เกิดความเพลิดเพลินไปตลอด

การท่องเที่ยวเชิงอาหารและรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) คือ การเดินทางของนักท่องเที่ยวที่เกิดจากแรงจูงใจที่จะไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหาร หรือเกี่ยวกับการผลิตอาหาร เทศกาลอาหาร ร้านอาหาร หรือแหล่งท่องเที่ยวเฉพาะเรื่องอาหาร โดยเป็นนักท่องเที่ยวที่แสวงหาประสบการณ์ด้านอาหารที่แท้จริง ซึ่งสะท้อนความมีเอกลักษณ์เรียบง่าย วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น สอดคล้องกับงานวิจัยของ Siripis Maltika (2016) ที่ได้ศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก ทำให้ได้องค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่สามารถนำมาพัฒนาเป็นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้ และสรุปตารางปฏิทินอาหารตามเทศกาลและช่วงเวลาของการรับประทานอาหารชนิดต่าง ๆ ตามฤดูกาล พร้อมทั้งได้สรุปปราชญ์ผู้รู้และชานาญในเรื่องอาหารและวัตถุดิบ และรวบรวมปราชญ์ผู้รู้ในส่วนของอาหารกับชาติพันธุ์ไว้ด้วย ปัจจุบันมีบริษัทท่องเที่ยวมากมายที่เน้นการผสมผสานระหว่างการท่องเที่ยวเชิง

อาหารกับการท่องเที่ยวรูปแบบเดิม โดยเพิ่มกิจกรรมที่เน้นความเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่นเข้าไปในรายการท่องเที่ยว และสร้างความประทับใจให้นักท่องเที่ยวด้วยการเรียนรู้และสัมผัสกับวิถีชีวิตการกินอยู่ของผู้คนในชุมชนอย่างแท้จริง (Designated Areas for Sustainable Tourism Administration, 2016) การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้มีการให้คำจำกัดความว่า อาหาร (Cuisine) และศาสตร์การทำอาหาร (Gastronomy) iva Cuisine นั้นหมายถึง การเตรียมและการปรุงอาหาร โดยที่ศาสตร์การทำอาหารนั้นเกี่ยวข้องและหมายถึง ศิลปะของการรับประทานอาหารและเครื่องดื่ม และยังหมายถึงการรับประทานอาหาร ส่วนคำ ว่า Culinary Tourism หรือ Food tourism (การท่องเที่ยวเชิงอาหาร) นั้นมีนักแปลและนักวิชาการหลายคนให้ความเห็นแตกต่างกันออกไป ดังนี้

Cohen and Avieli (2004) กล่าวว่า Culinary Tourism เป็นวิธีการที่จะทำให้อาหารพื้นถิ่นโดดเด่นและเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายนั้นควรที่จะได้รับการส่งเสริมกับการท่องเที่ยวเป็น “การท่องเที่ยวอาหาร” ในการจัดการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวบางครั้งอาจได้รับการดัดแปลงเพื่อให้ถูกปากนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวต่างประเทศ และในขณะเดียวกันสามารถเกิดกระบวนการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมโดยท้องถิ่นนั้น ๆ อาจได้รับอิทธิพลอาหารของนักท่องเที่ยวและปรับเข้ากับวัฒนธรรมหรือรสชาติของท้องถิ่นได้เช่นกัน ซึ่งถือได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรม

Wolf (2004) กล่าวว่า Culinary Tourism คือ เป้าหมายต้น ๆ ของนักท่องเที่ยวที่จะค้นหา ได้ประสบการณ์ การมีความสุขกับการรับประทานอาหารและเครื่องดื่มในสถานที่เฉพาะแหล่งท่องเที่ยว นั้น ๆ

Shalini and Duggle (2015) ได้กล่าวว่าการท่องเที่ยวทางด้านอาหารเป็นปรากฏการณ์ในระดับสากลที่อยู่ในระดับการพัฒนาที่ชัดเจนและมีผลทางบวกต่อเศรษฐกิจในระดับประเทศและส่งผลดีต่อมรดกทางวัฒนธรรมเนื่องจากนักท่องเที่ยวพยายามที่จะสร้างประสบการณ์ทางด้านอาหาร การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวเพื่อซื้อสินค้าและบริการ ซึ่งสอดคล้องกับองค์การท่องเที่ยวโลกที่ได้กล่าวถึงการท่องเที่ยวเชิงอาหารว่าเป็นปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นและกำลังพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ โดยมากกว่า 1 ใน 3 ของนักท่องเที่ยวมีค่าใช้จ่ายในการเดินทางท่องเที่ยวไปกับอาหารการกิน

การท่องเที่ยวเชิงอาหารมีอิทธิพลเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม สังคม สิ่งแวดล้อม และเศรษฐกิจ การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความสนใจจากกระแสที่เกิเกิดขึ้นกล่าวคือ สังคมโลกได้ให้ความสนใจกับอาหารในเชิงวัฒนธรรมที่แตกต่าง มีการเกิดของแหล่งรับประทานอาหารที่แปลกใหม่หลากหลาย การส่งเสริมการตลาดที่ใช้เรื่องอาหารเป็นสิ่งดึงดูดเป็นแนวทางใหม่ที่สามารถสร้างความนิยมแก่นักท่องเที่ยวได้ ซึ่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการสร้างประสบการณ์มากกว่าการรับประทานอาหารในบ้าน ถือเป็นการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมแบบหนึ่งของนักท่องเที่ยว และอาหารทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกและสัมผัสแหล่งท่องเที่ยวในเชิงลึก หรือเรียกว่า Sense of Place (Hall, 2003) ซึ่งประเทศไทยเองมีรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่โดดเด่นดังนี้

1. Food Walking Tour เป็นทัวร์ชิมอาหารท้องถิ่นตามร้านอาหารที่มีชื่อเสียงเก่าแก่หรืออาหารเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นนั้น ๆ
2. Cooking Class Tour เป็นทัวร์ที่เรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารท้องถิ่นและการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ตลาดด้วย
3. Food and Fruit Festival เป็นงานเทศกาลอาหารและผลไม้ประจำถิ่น เช่น งานออร์อยทุไร่ ชิมไปทุกสวน เทศกาลกินเจ เทศกาลปลาทุแม่กลอง เทศกาลหมวย่างเมืองตรัง
4. Farm Tour เป็นทัวร์ที่นักท่องเที่ยวสามารถเยี่ยมชมสถานที่ปลูกพืชผักและผลไม้ได้ เช่น ไร่จุ่น ฟาร์มผักออร์แกนิก ฟาร์มเห็ด สวนผลไม้

5. การซื้ออาหารหรือผลไม้ ทั้งชนิดสดและแห้งเพื่อเป็นของฝาก ของที่ระลึกจากแนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

สรุปได้ว่า คือ การที่นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้เกี่ยวกับแหล่งวัตถุดิบ ได้ทดลองประกอบอาหาร ได้รับประทานอาหารท้องถิ่น เรียนรู้เรื่องราว หรือวัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านอาหารเหล่านั้น ดังนั้น สถานที่ใดก็ตามที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว มักจะมีเรื่องของอาหารเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยส่งเสริมแหล่งท่องเที่ยวนั้น ๆ ทำให้การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่มีศักยภาพ สามารถนำมาใช้แข่งขันกันในแต่ละพื้นที่ ช่วยดึงดูดจำนวนนักท่องเที่ยวให้เพิ่มขึ้น ช่วยสร้างความพึงพอใจให้กับนักท่องเที่ยว สร้างประสบการณ์ที่ดี สร้างรายได้ และสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีแก่คนในท้องถิ่น รวมทั้งมีส่วนช่วยในการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นได้ (Ritchie and Crouch, 2003)

แรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ก่อให้เกิดนวัตกรรมการท่องเที่ยว

คำว่า “นวัตกรรม” มีรากศัพท์มาจากคำว่า “innovare” ในภาษาละตินแปลว่า “ทำสิ่งใหม่ขึ้นมา” ซึ่งมีผู้ให้ความหมายของนวัตกรรมไว้หลายคน บางคนให้ความหมายของนวัตกรรมว่า เป็นการนำผลิตภัณฑ์ขึ้นมาใหม่ บางคนให้ความหมายนวัตกรรมเป็นกระบวนการเทคโนโลยีใหม่ บางคนก็บอกว่า นวัตกรรมเป็นการพัฒนาปรับปรุงบุคคลหรือองค์กรขึ้นมาใหม่ ซึ่งจะเห็นได้ว่า นวัตกรรมมีความหมายที่แตกต่างกันออกไปตามมุมมองที่แตกต่างกันของแต่ละบุคคลดังตัวอย่างต่อไปนี้

Schumpeter (1934) นวัตกรรม หมายถึง การแนะนำสิ่งใหม่ ๆ ที่ลูกค้าไม่เคยมาก่อน และเป็นสิ่งที่มีคุณภาพดี เป็นการแนะนำวิธีการผลิตใหม่ที่ยังไม่เคยมีประสบการณ์มาก่อนหรืออาจเป็นการปรับปรุงจากวิธีการผลิตเดิมให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น นอกจากนั้นยังเป็นการไปเปิดตลาดใหม่ ๆ ซึ่งยังไม่เคยเข้าไปในตลาดนั้นมาก่อน และเป็นการแสวงหาแหล่งวัตถุดิบใหม่ Lundvall (1992) นวัตกรรม หมายถึง กระบวนการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ซึ่งมีการสำรวจคิดค้นจนได้ผลลัพธ์ใหม่ คือได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ เทคนิควิธีการใหม่ โครงสร้างองค์กรใหม่และตลาดใหม่

Stokes and Wilson (2006) นวัตกรรม หมายถึง เป็นกระบวนการของการเปลี่ยนแปลงความคิดเห็นเพื่อหาโอกาสใหม่ ๆ สำหรับการสร้างสรรค์คุณค่าเพิ่มขึ้น แล้วนำความคิดนั้นไปสู่การปฏิบัติอย่างกว้างขวาง ซึ่งนวัตกรรมเกิดจากการนำความคิดที่สร้างสรรค์ ประดิษฐ์ (Invention) เป็นสินค้าและบริการใหม่ โดยใช้วิธีดำเนินการแบบใหม่กระบวนการทำงานภายในองค์กรและใช้เทคโนโลยีใหม่ ๆ มาบริหารจัดการฐานข้อมูลของลูกค้า

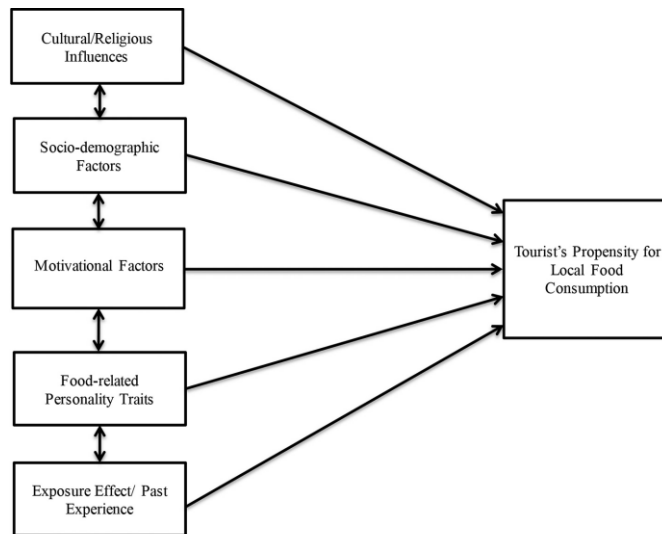
McAdams et al. (2007) นวัตกรรม เป็นกระบวนการของการพัฒนาและประยุกต์นวัตกรรมภายในองค์กรให้มีประสิทธิผล ซึ่งจะสามารถทำการสร้างสรรค์ให้เกิดขึ้นกับซัพพลายเออร์ ลูกค้า และกำลังแรงงานทั้งหมด โดยทำให้ผลิตภัณฑ์และกระบวนการมีความแตกต่างหรือดีขึ้นกว่าเดิม

นวัตกรรมในนิยามทางเศรษฐศาสตร์หมายรวมไปถึง รูปแบบหรือสินค้า 5 ประการ ได้แก่ สินค้าใหม่ วิธีการใหม่ในการผลิตสินค้า หรือการเปิดตลาดสินค้าใหม่ การได้มาเพื่อแหล่งวัตถุดิบใหม่ และการดำเนินการองค์กรในรูปแบบใหม่ (Schumpeter, 1934) นวัตกรรมยังเป็นเรื่องเกี่ยวกับการนำความคิดใหม่มาเปลี่ยนแปลงเป็นสินค้า กระบวนการ หรือการบริการที่สร้างมูลค่าเพิ่ม อย่างไรก็ตามนวัตกรรมเกี่ยวข้องกับความคิดสร้างสรรค์ แต่ความคิดสร้างสรรค์อย่างเดียวไม่สามารถแปลงเป็นนวัตกรรมได้ นวัตกรรมยังต้องอาศัยส่วนประกอบอื่น ๆ เพื่อทำความคิดนั้นให้เป็นสินค้า กระบวนการผลิต และการบริการรูปแบบใหม่ (Amabile et al, 1996) รวมทั้งการสร้างองค์ความรู้ใหม่ และการเผยแพร่ความรู้ที่มีประสิทธิภาพ ดังนั้นจึงไม่จำเป็นเสมอไปที่นวัตกรรมเป็นเรื่องเกี่ยวกับเทคโนโลยี เพราะส่วนมากแล้วนวัตกรรมเป็นการสร้างกระบวนการแบบใหม่หรือพัฒนาให้ดีขึ้น ซึ่งนวัตกรรมแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ 1) นวัตกรรมที่สร้างความเปลี่ยนแปลงจากเดิมโดย

สิ้นเชิง (Breakthrough Innovation) ส่วนใหญ่นวัตกรรมประเภทนี้จะใช้เทคโนโลยีแบบใหม่และสร้างตลาดใหม่ ซึ่งเป็นผลจากการทำงานของนักวิจัยหรือหน่วยงานวิจัยพัฒนา (R&D) 2) นวัตกรรมส่วนเพิ่ม (Incremental Innovation) เป็นการพัฒนาต่อยอดจากนวัตกรรมที่มีอยู่แล้วและมีการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อยแบบค่อยเป็นค่อยไปเพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้า

ดังนั้นแล้วนวัตกรรมเกิดจากการนำความคิดที่สร้างสรรค์ ประดิษฐ์ (Invention) เป็นสินค้าและบริการใหม่ โดยคำนึงถึงความต้องการและแรงจูงใจจากลูกค้าเป็นหลัก (McAdams et al, 2007) โดยในปี พ.ศ.2562 องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ให้สาเหตุเกี่ยวกับแรงจูงใจของนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourists) ไว้ดังนี้

1. ความรื่นรมย์ (Pleasurable Experience) นักท่องเที่ยวต้องการที่จะเติมเต็มความสุขจากการรู้สึกสัมผัส และประสบการณ์ในการกินอาหาร
 2. ความสงสัยและใฝ่รู้ (Curiosity) นักท่องเที่ยวต้องการที่จะหาความรู้และค้นพบอะไรใหม่ ๆ เพื่อป้องกันการศึกษาและความรู้ที่มีอยู่
 3. การสืบค้นจากรากฐาน (Grounded) นักท่องเที่ยวต้องการที่จะดื่มด่ำกับรากเหง้าของอาหารในชนบทที่ซึ่งสามารถศึกษาวิถีในการผลิตอาหาร
 4. การแสดงออกถึงตัวตน (Self-Expression) นักท่องเที่ยวต้องการแสดงถึงความแตกต่างตามความโดดเด่น และความเป็นตัวตน
 5. ความกังวลใจ (Anxiety) นักท่องเที่ยวต้องการที่จะพักผ่อนหรือผ่อนคลายด้วยการรับประทานอาหารและเครื่องดื่มระหว่างการท่องเที่ยว และหลีกเลี่ยงชีวิตประจำวันด้วยการรับประทานอาหารท้องถิ่น
- เมื่อนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourists) มีแรงจูงใจเหล่านี้ ทำให้ต้องแสวงหาสิ่งที่สามารถตอบสนองความต้องการของตนเองได้ นั่นคือ อาหารท้องถิ่น ซึ่งมีความสอดคล้องกับแนวคิดของมาก และคณะ (Mak, Lumbers, Eves, and Chang, 2012) ที่ได้กล่าวถึงปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวเมื่อไปเยือนแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ซึ่งประกอบด้วยปัจจัย 5 ประการ ได้แก่ 1) ปัจจัยด้านอิทธิพลจากวัฒนธรรมหรือศาสนา 2) ปัจจัยด้านลักษณะสังคมและประชากรในพื้นที่ 3) ปัจจัยด้านแรงจูงใจของนักท่องเที่ยวแต่ละคน 4) ปัจจัยด้านความชอบส่วนตัวในการเลือกทานอาหาร 5) ปัจจัยด้านประสบการณ์ที่เคยได้รับจากการทานอาหารในครั้งก่อนหน้า ดังจะเห็นได้จากภาพที่ 2



ภาพที่ 1 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยว
ที่มา: (Mak, Lumbers, Eves, and Chang, 2012)

การสรรค์สร้างนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเพื่อเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว ต้องคำนึงถึงความต้องการของชุมชน ธุรกิจอุตสาหกรรมท่องเที่ยว รัฐบาล โดยเฉพาะความร่วมมือระหว่างภาครัฐและภาคเอกชน ต้องกำหนดเส้นทางท่องเที่ยวที่พิจารณาจากปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่น แรงจูงใจของนักท่องเที่ยว และความสามารถในการบริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

ศักยภาพอาหารท้องถิ่นกับการเชื่อมโยงเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จังหวัดเพชรบุรี

อาหารท้องถิ่น เป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งมีการสืบทอดวิธีการปรุงและการรับประทานจากรุ่นสู่รุ่น โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่บริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่าง ๆ โดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่าง ๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติและจากการผลิตขึ้นมาเอง จะได้รสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่น โดยที่กรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์แต่ละท้องถิ่น และจะมีการเรียกชื่ออาหารและลักษณะของอาหารที่ไม่เหมือนกัน เป็นสิ่งที่สามารถบ่งบอกถึงภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของผู้คนท้องถิ่นนั้น (สุนีย์ วัฒนายน, 2557)

“เพชรบุรี” เป็นแหล่งปลูกต้นตาลโตดกที่มีชื่อเสียงมานาน ชาวเพชรบุรีนำตาลโตดมาเป็นส่วนผสมในการทำขนมหวานเมืองเพชรอีกหลายชนิด ทำให้ต้นตาลโตดนอกจากจะเป็นต้นไม้คู่บ้านคู่อเมืองเพชรบุรีแล้ว ส่วนประกอบต่าง ๆ จากต้นตาลนอกจากทำขนมแล้ว ยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้หลากหลายรูปแบบ อาทิ น้ำ และลูกตาลโตด นำมาทำเป็นอาหารคาว หวานได้ และใบตาล ยังนำมาทำหัตถกรรมจักสานได้หลากหลายรูปแบบ อาหารท้องถิ่นของจังหวัดเพชรบุรีมีรสชาติที่โดดเด่น ใช้วัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ บางประเภทไม่สามารถหารับประทานได้จากที่อื่น อาหารที่ขึ้นชื่อและเป็นที่ยู่งัก มีหลายประเภททั้งอาหารคาวและอาหารหวาน มีทั้งสูตรโบราณและสูตรประยุกต์แบบร่วมสมัย สามารถนำมารับประทานเป็นอาหารหลักทั้ง 3 มื้อได้ และ

เนื่องจากจังหวัดเพชรบุรีเป็นเมืองเก่าแก่ที่สำคัญเรื่อยมาตั้งแต่สมัยอยุธยา การได้รับวัฒนธรรมด้านอาหารจากราชสำนักอยุธยา รัตนโกสินทร์ ชาวจีน ชาวมอญ และกลุ่มชาติพันธุ์ในท้องถิ่น เกิดการเลือกรับปรับใช้อย่างลงตัว ทำให้อาหารเมืองเพชรมีอัตลักษณ์เฉพาะปรากฏอยู่ในอาหาร 4 อย่างที่โดดเด่น คือ แกงคั่วหัวตาล ขนมจีนทอดมัน ข้าวแช่ และก๋วยเตี๋ยวน้ำแดง และเป็นพื้นฐานของการทำอยู่ หากิน ก่อเกิดเมืองช่างแห่งช่างสยามอันวิจิตรงดงาม จนถึงปัจจุบัน ชุมทรัพย์ล้ำค่า คือ พืชพันธุ์ธัญญาหาร เมื่อมีวัตถุดิบอันดีเยี่ยมผนวกกับฝีมือในการปรุงอาหารอันประณีตของคนเมืองเพชร จึงเกิดการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นที่สะท้อนรากวัฒนธรรมของเพชรบุรีได้อย่างชัดเจน (คณะทำงานขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์จังหวัดเพชรบุรี, 2563)

ความอุดมสมบูรณ์ของผืนแผ่นดินเมืองเพชรบุรี ทำให้พืชพันธุ์ธัญญาหารที่มีคุณภาพดีและมีความหลากหลาย สะท้อนผ่านภาพอันตระการตาของทุ่งนาป่าตาล เทือกเขาและท้องทะเล ซึ่งทรัพยากรธรรมชาติเหล่านี้ถือว่าเป็นชุมทรัพย์ล้ำค่าที่หล่อเลี้ยงชาวเมืองเพชรบุรีโดยตลอดมา และทรัพยากรธรรมชาติเหล่านี้นอกจากจะเป็นแหล่งวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารท้องถิ่นและการประกอบเลี้ยงชีพเรื่อยมาแล้ว ยังเป็นทรัพยากรทางการท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดอีกด้วย

ตำรับอาหารพื้นถิ่นในเขตจังหวัดเพชรบุรี

ตารางที่ 2 ตำรับอาหารพื้นถิ่นในเขตจังหวัดเพชรบุรี

| อำเภอเขาย้อย | |
|-------------------------|---|
| บ้านน้อย | ต้มข้าวก่ำใส่ลูกกล้วย ปลาย่างใบชะคราม มะเขือยาวลุยไฟทรงเครื่อง เป็ยกปูนโบราณลูกตาลอ่อน และน้ำพริกปลาตุ๋น |
| บ้านหนองจิก | ข้าวเหนียวควายลุย แกงหยวกกล้วยใส่หมู แจ่วเอือดด้าน ปลาอกกะแล้ทอดสมุนไพร และบั้งบปลาข้าว |
| บ้านศรีวงศ์ | แกงหน่อส้ม ผักจืด ปลาร้าทรงเครื่อง ทอดมันเปราะ และแกงบวชข้าวโพด |
| บ้านมณีเลื่อน | แกงหยวกกล้วยใส่หมูย่าง ปลาต้มทอดสมุนไพร น้ำพริกเห็ดเสวย ยาเห็ดสามเกลอ และขนมถ้วยน้ำตาลโดนด |
| บ้านหนองประตู | แกงโสมขามอ่อนหอยแมลงภู่กุ้งสด หมูทอดใบชะพลู ปลาบั้งดิบ น้ำพริกแจ่วด้านหรือผักเครื่องจิ้ม และข้าวเหนียวอัญชันมูนกลอย |
| แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ | ถ้ำเขาย้อย ถ้ำโบ้ โบสถ์วัดกุฎีบางเค็ม ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำ |
| อำเภอเมืองเพชรบุรี | |
| บ้านนาพันสาม | แกงหัวตาลปลาหนึ่ง แกงลูกตำลึงปลาหนึ่ง ผัดพริกเกลือไก่บ้าน ขนมจีนน้ำยาปลาวิวกีว และลูกตาลลอยแก้ว |
| บ้านหาดเจ้าสำราญใน | ปูมันึ่งจิ้มซีฟู้ด หอยตลับผัดน้ำพริกเผา แกงส้มชะครามปลากะบอกใหญ่ น้ำพริกแดงผักชะครามกับปลาแดด และขนมเปียกตะโก้ |
| แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ | วัดมหาธาตุวรวิหาร วัดเพชรพล วัดเกาะ พิพิธภัณฑสถานใหญ่ วัดนาพรม วัดกำแพงแลง หาดเจ้าสำราญ |
| อำเภอเมืองเพชรบุรี | ถ้ำเขาหลวง คอกระอ่อม ศาลาการเปรียญวัดใหญ่สุวรรณาราม วัดมหาสมณาราม พระราชวังบนพระนครคีรี พระรามราชนิเวศน์ |
| อำเภอบ้านลาด | |
| บ้านไร่กร่าง | แกงหัวโหนด(ตาล) ต้มศรีนวลหัวปลี ยาหัวโหนด น้ำพริกลูกตาลต้ม และขนมโดนดสุก |
| บ้านดงห้วยหลวง | แกงหัวโหนด ต้มจืดหน่อไม้ซีโครงหมู ทอดมันมะละกอ น้ำพริกมะขามผักปลาเค็ม ข้าวผัดจาวตาล และขนมหม้อแกง |
| บ้านถ้ำรงค์ | แกงหัวตาล ต้มศรีนวลขนุนก่อน ยำวอเตอร์เครสปลาทุ น้ำพริกกะปิ และขนมกล้วยไข่เชื่อม |

| | |
|---|---|
| แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ อำเภอบ้านลาด | เขาทโมน ถ้ำรงค์ วัดเกาะแก้วสุทธาราม |
| บ้านบางขุนไทร | แก่งส้มปลาตุก ผักฉ่ำหอยเสียบ น้ำพริกหอยเสียบ ไช้คลอ รอหอย และ จิ้มปี๋โบราณ |
| บ้านลัดล่าง | แก่งหัวจาก แก่งส้มโบชะคราม ยำปูเสฉมทรงเครื่อง ต้มยำกุ้งแม่น้ำ (น้ำขุ่น) และลูกจากลอยแก้ว |
| บ้านกลางพัฒนา | ซูบหางวัว แก่งมีสมันโรตีมะตะปะ กูรูหมา และสลัดแขก |
| บ้านบางกั้ง | กุ้งแม่น้ำเผา น้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด แก่งหัวจาก ขนมจีน แก่งส้มกุ้งใส่โบชะคราม จิ้งกั้ง และลูกจากลอยแก้ว |
| แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ อำเภอบ้านแหลม | ชายทะเลอำเภอบ้านแหลม นาเกลือ บางตะบูน บางแก้ว บางขุนไทร แหลมหลวง |
| อำเภอท่ายาง | |
| บ้านโค้งตาบง | แก่งป่าบ้านหนองไม้ดอง ต้มยำเห็ดโคน ผักตำลึงลุยไฟ น้ำพริกปลาทุ ปลานิลทอด และขนมหนองไม้ |
| บ้านคอละออม | แก่งไถ่พิโรธ น้ำพริกหมูหลบแดด ยำหัวปลี ต้มพะองทรงพระเยาว์ และสาเกเชื่อม |
| บ้านตลาด | เมี่ยงคำกลีบบัวหลวงราชินี แก่งหัวตาล รากบัวตุ๋นยาจีน ยำกลีบบัว วั่นกะทิเม็ดบัว และกลีบใบเริงรำ |
| บ้านวังพลับ | แก่งควัหอยขม หัวปลีทอด ขนมต้มใบหม่อน ยำใหญ่ และแกงหลอก |
| อำเภอท่ายาง | หาดปึกเตียน บึงปริดา มูลนิธิเพื่อนสัตว์ป่า โครงการช่างหัวมันตามพระราชดำริ |
| อำเภอชะอำ | |
| บ้านบางเกตุ | ปลาทุเค็ม ทอดมันปลาใส่โบชะคราม แกงลอยฟ้า หรือ แก่งหัวตาล ปลาเค็ม และขนมตาลนึ่ง |
| บ้านดอนขุนห้วย | สวาน้อยร้อยตา (แก่งส้มลับประดกับหอย) ยำหมูมะเขืออ่อน ซีโครงหมูอบสับประด น้ำพริกสับประด และขนมโคกะทิใส่สับประด |
| บ้านรางจิก | ปลาอย่างพันล้าน ได้ดินลงสรงโครงหมูอ่อน น้ำพริกบ้านไร่ไกลปืนเที่ยง ยำยอดจิกจริงใจ และ ขนมโค |
| บ้านดอนใน | น้ำพริกแดงโบชะคราม หอยดลั้บผัดน้ำพริกเผา แก่งส้มกุ้งใส่ไข่เขียวโบชะคราม สาหร่ายพวงองุ่น และขนมต้มโบชะคราม |
| แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ อำเภอชะอำ | ชายหาดชะอำ ชายหาดบางเก่า พระราชนิเวศน์มฤคทายวัน วนอุทยานเขานางพันธุรัตน์ |
| อำเภอหนองหญ้าปล้อง | |
| บ้านดงตากิด | แก่งควัโบมะขามอ่อน ยำหัวปลี ต้มหนองไม้ซีโครงหมูอ่อน น้ำพริกลุยดง และข้าวเกรียบปากหม้อ |
| บ่อพุร้อน | แก่งป่าไถ่บ้านหอยกกล้วย ต้มจืดมะละกอ น้ำพริกดงบังชะปลานิลทอด ขนมจีนน้ำยาป่ากระเหรี่ยง และข้าวฟ่างเปียก |
| บ้านยางน้ำกลัดใต้ | แก่งกะทิเทยวกกล้วย คั่วกลิ้งหมูใบขมิ้นพริกพราน ต้มเปื่อยหมู น้ำพริกดงกะบังซ่า และขนมข้าวเหนียวแหลก |
| แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ อำเภอหนองหญ้าปล้อง | น้ำตกแม่กระดังลา ตลาดน้ำกวางโจ น้ำพุร้อนหนองหญ้าปล้อง |
| อำเภอแก่งกระจาน | |
| บ้านบางกลอย | ตะละเห่ว กะขี้พ้อเชื้อ ก้อที หัวปลีทอด และขนมข้าวหอม |
| บ้านน้ำทรัพย์ | ปลานิลเชื่อมแก่งกระจานทอด ปลาต้ม/ปลาต้มคั่วกลิ้ง ต้มกะทิหัวปลี แก่งป่าไถ่ประดู่หางดำ และขนมเขียนเบญจา |
| บ้านวังวน | แก่งไถ่บ้านหนองไม้ดอง ผัดผักไฮโดรโปนิคส์ เมี่ยงคำ น้ำพริกกะปิ ปลานิลแดดเดียวทอด และแกงบวชผักทอง |
| บ้านสองพี่น้อง | แก่งส้มผักกูดปลาเชื่อม ต้มบวบกะเหรี่ยงปลาอย่าง ยำผักกูด น้ำพริกกะทิ และขนมกุ๊ยชิวกวน |
| แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ อำเภอแก่งกระจาน | เขื่อนแก่งกระจาน อุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน เขาพะเนินทุ่ง อุทยานสวรรค์แก่งกระจาน |

ที่มา: (คณะทำงานขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์จังหวัดเพชรบุรี, 2563)

เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ จังหวัดเพชรบุรี

จากการที่ผู้เขียนได้ศึกษาถึงแนวคิดและทฤษฎีต่าง ๆ ด้านการจัดเส้นทางท่องเที่ยว นวัตกรรมการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร รวมไปถึงรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อีกทั้งศักยภาพของจังหวัดเพชรบุรี อัตลักษณ์ที่โดดเด่นในด้านอาหารพื้นถิ่นและความโดดเด่นด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรี พบว่า เพชรบุรีเป็นเมือง 3 วัง ประกอบด้วย พระนครคีรี พระราชมราชนิเวศน์ และพระราชนิเวศมฤคทายวัน เป็นเมือง 3 ทะเล ประกอบด้วย ทะเลเม็ดทราย ทะเลโคลน และทะเลหมอก เป็นเมือง 3 รส ประกอบด้วย รสหวาน รสเค็ม และ รสเปรี้ยว ซึ่งสิ่งเหล่านี้ถือเป็นทรัพยากรทางธรรมชาติ วัฒนธรรม และนวัตกรรมเชิงอาหาร หากผนวกเข้าด้วยกันแล้ว สามารถสร้างเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่มีศักยภาพให้กับจังหวัดเพชรบุรีได้

เพื่อให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนจังหวัดเพชรบุรีสู่เมืองสร้างสรรค์ผู้เขียนได้วิเคราะห์การสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์โดยใช้รูปแบบ Cooking Class Tour เพื่อการมีประสบการณ์ร่วมทำอาหารกับคนในท้องถิ่นในชุมชน รวมถึง Food Walking Tour และการซื้ออาหารเพื่อเป็นของฝากของที่ระลึกด้วย ซึ่งใช้หลักแนวคิดเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวของมาค (Mak, Lumbers, Eves, and Chang, 2012) ประกอบในการพิจารณาเลือกเมนูอาหารในการใช้เป็นข้อมูลในการสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ในจังหวัดเพชรบุรี ซึ่งเส้นทางท่องเที่ยวสายอาหารนี้จัดได้ว่าเป็นนวัตกรรมส่วนเพิ่ม (Incremental Innovation) คือ เป็นการพัฒนาต่อยอดจากนวัตกรรมที่มีอยู่แล้วและมีการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อยแบบค่อยเป็นค่อยไปเพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้า โดยการนำเสนอเป็นนวัตกรรมการท่องเที่ยว ผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ให้นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์ตรงในแหล่งอาหารพื้นถิ่นนั้น ซึ่งถ่ายทอดกระบวนการโดยชาวบ้านแต่ละหมู่บ้าน ทั้งผ่านการชิมอาหาร การทำอาหาร การร่วมงานเทศกาลท้องถิ่น การเยี่ยมชมสถานที่ปลูกผัก และการซื้อของฝาก ซึ่งแต่ละอำเภอในจังหวัดเพชรบุรี ซึ่งมีศักยภาพในการมีเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ดังจะเห็นได้จากข้อมูลของคณะทำงานขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์จังหวัดเพชรบุรี (2563) ที่ได้ทำการลงพื้นที่หาข้อมูล และ พิจารณาคัดเลือก จนได้รายการอาหารที่ได้รับความนิยมและเป็นอาหารแนะนำของจังหวัดเพชรบุรี ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 3 อาหารที่ได้รับความนิยมและเป็นอาหารแนะนำของจังหวัดเพชรบุรี

| ชื่ออาหาร | รูปภาพ | อัตลักษณ์ |
|---------------|---|--|
| แกงคั่วหัวตาล |  | เป็นแกงพื้นถิ่นของชาวเพชรบุรี โดยการคัดสรรลูกตาลอ่อนอย่างพิถีพิถัน ไม่อ่อนและไม่แก่จนเกินไป จะให้เนื้อสัมผัสที่กรอบ ไม่เหนียวหยาบ นำเฉพาะส่วนหัวของลูกตาลอ่อนมาผานบาง ๆ ขยำกับน้ำเกลือ ทำให้เหลือรสขมนิดๆ แกงกับเครื่องแกง กะทิ ปลาย่าง หรือเนื้อย่าง ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลโตนด แกงคั่วหัวตาลจะมีรสขมจางๆของหัวตาลอ่อนที่เป็นอัตลักษณ์อันโดดเด่น และปรุงด้วยรสหวานของน้ำตาลโตนดซึ่งทำให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมมากขึ้น |

ตารางที่ 3 อาหารที่ได้รับความนิยมและเป็นอาหารแนะนำของจังหวัดเพชรบุรี (ต่อ)

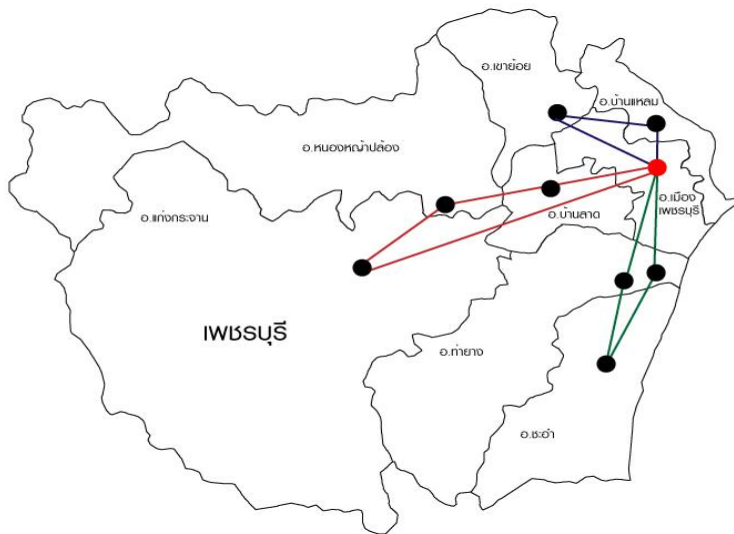
| ชื่ออาหาร | รูปภาพ | อัตลักษณ์ |
|---------------------|---|---|
| ขนมจีนทอดมัน |  | ทอดมันและขนมจีน ที่ชาวเพชรบุรีจับมาทานคู่กันอย่างลงตัว ทอดมัน นิยมใช้ปลาอินทรีซึ่งเป็นปลาที่หาง่ายในแถบนี้ มีรสอร่อย เนื้อแน่น โดยผสมกับเครื่องแกง และใบกระเพรากรอบ เวลากินจะวางเส้นขนมจีนไว้ด้านล่าง วางชิ้นทอดมันไว้ด้านบนและราดด้วยน้ำจิ้มหวานๆ เปรี้ยวๆ หรืออาจจืดน้ำราดอาหารของมุสลิมอินเดีย มีแตงกวาทันชิ้นเล็กๆ ผสมมาในน้ำจิ้ม บางร้านจะมีท็อมหกให้ด้วย รับประทานพร้อมกันได้ทั้งสามอย่างหรือแยกรับประทานก็ได้ |
| ขนมหม้อแกง |  | ขนมหม้อแกงเมืองเพชร คือต้นตำรับของขนมหม้อแกง ซึ่งเป็นขนมที่นิยมบริโภคของคนไทย ขนมหม้อแกงที่ดีต้องมีความหอม รสชาติหวานมัน เนื้อนุ่มเนียน ผิวหน้าเป็นสีน้ำตาลค่อนข้างเรียบ ส่วนผสมของขนมหม้อแกงที่ทำให้หม้อแกงมีกลิ่นหอมหวานและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ได้แก่ น้ำตาล ซึ่งขนมหม้อแกงเมืองเพชรจะใช้น้ำตาลโตนดแท้เท่านั้น |
| ข้าวแช่ |  | ข้าวแช่ เป็นอาหารยอดนิยมของชาวเพชรบุรีมายาวนาน มีทั้งขายและเป็นร้านนั่งรับประทาน ข้าวแช่ของเมืองเพชรแบบดั้งเดิมจะมีเครื่องเคียง 3 อย่าง คือ ลูกกบพิทอด หัวไชโป้วหวาน และปลาเย็สุ่น ผัดหวาน หม่อมเจ้าหญิงพูนพิศมัย ดิสกุล กล่าวไว้ว่า ข้าวแช่เพชรบุรีมีชื่อเสียง เป็นเพราะ เพชรบุรีมีน้ำที่ขึ้นชื่อลือชานามว่าเป็นน้ำดี ใส สะอาด บริสุทธิ์ ชาวเพชรจะหุงข้าวใส่กระดังงูที่ริมแม่น้ำไปแช่น้ำไว้คืนหนึ่ง แล้วใช้มือปิดดูข้าวให้เป็นรูปแหลมทั้งหัวทั้งท้าย จนกระทั่งสวยเรียบร้อยดีแล้ว ก็เอากลับขึ้นมาเทข้าวที่ซัดแล้วยกลงในผ้าขาวบางแล้วก็มัดขึ้นใส่ลังถึงนึ่งด้วยน้ำดอกไม้ออกหอมก็จะได้ตัวข้าว ไว้กินกับเครื่องเคียง |
| ก๋วยเตี๋ยวเมืองเพชร |  | ก๋วยเตี๋ยวเมืองเพชร แม้หลายร้านจะมีสูตรลับเฉพาะตนแต่จะมีลักษณะคล้ายกัน คือ น้ำซุบที่กลมกล่อมจากส่วนผสมของซีอิ๊วท้องถิ่น น้ำตาลโตนดที่สดใหม่ และน้ำต้มเนื้อคุณภาพ เสริฟพร้อมพริกน้ำส้ม Homemade จากพริกกระเหรียงอำเภอหนองหญ้าปล้อง ให้รสเผ็ด และหอมอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ขอสหภักดิ์แดงจากโรงงานท้องถิ่นใส่ถ้วยเล็กๆ วางพร้อมกับขามก๋วยเตี๋ยวเนื้อที่ตุ๋นจนได้ที่และเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ลวกอย่างพอดี ก๋วยเตี๋ยวในเพชรบุรีจึงเป็นอาหารอัตลักษณ์อย่างหนึ่งที่เป็นที่นิยมของคนเพชรและนักท่องเที่ยว |

ที่มา: (คณะทำงานขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์จังหวัดเพชรบุรี, 2563)

บทสรุป

การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นนี้ได้ทำการศึกษาถึงศักยภาพอาหารพื้นถิ่นและต้อนรับอาหารพื้นถิ่นในเขตจังหวัดเพชรบุรี เพื่อวิเคราะห์ถึงแรงจูงใจของนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตจังหวัดเพชรบุรี ที่ให้ความสนใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น ซึ่งเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวหนึ่งด้านอาหารอย่างแท้จริง นอกจากการที่นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น หรืออาหารขึ้นชื่อของชุมชนนั้น ๆ ซึ่งในปัจจุบันมีปัจจัยที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และส่งผลให้แนวโน้มของการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น เช่น การเปลี่ยนแปลงปัจจัยทางสังคม กระแสการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนที่เพิ่มมากขึ้น การแสวงหาความเป็นเอกลักษณ์ในท้องถิ่น ส่งผลให้นักท่องเที่ยวนิยมเดินทางท่องเที่ยวเชิงอาหารมากยิ่งขึ้น ในขณะเดียวกันจังหวัดเพชรบุรี ยังมีศักยภาพและความได้เปรียบของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ งานเทศกาลต่าง ๆ ความหลากหลายของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ความหลากหลายของอาหารในแต่ละชุมชน กรรมวิธีการปรุงอาหาร นโยบายและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รวมถึงลักษณะของอาหารอัตลักษณ์เมืองเพชรที่ขึ้นชื่อในแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรี อีกทั้งยังเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อในประเทศไทย อาทิ อาหารทิ้งควา หวาน ที่มีส่วนผสมของตาลโตนดแท้ ขนมตาล ขนมหม้อแกง และแกงหัวโหนด (ตาล) เป็นต้น การพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารและการสร้างความได้เปรียบเหล่านี้จะช่วยส่งเสริมให้จังหวัดเพชรบุรีเป็นจุดหมายปลายทางหลักในการเดินทาง และยังสามารถธำรงรักษาวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นให้คงอยู่และนำไปสู่การจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นอย่างสร้างสรรค์

จากทำการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล ผู้เขียนและคณะได้จำลองสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ จังหวัดเพชรบุรี จากชุมชนที่มีรายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมและเป็นอาหารแนะนำของจังหวัดเพชรบุรี ซึ่งเป็นข้อมูลจากคณะทำงานขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์จังหวัดเพชรบุรี (2563) โดยใช้รูปแบบ Cooking Class Tour เพื่อการมีประสบการณ์ร่วมทำอาหารกับคนในท้องถิ่นในชุมชน รูปแบบ Food Walking Tour และการซื้ออาหารเพื่อเป็นของฝากของที่ระลึก และใช้หลักแนวคิดเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวของมาค (Mak, Lumbers, Eves, and Chang, 2012) และใช้หลักการจัดเส้นทางโดยกำหนดเส้นทางใหม่ในลักษณะวงบรรจบ โดยไม่ต้องย้อนกลับเส้นทางเดิม (กุลวรา สุวรรณพิมล และคณะ, 2547) คณะทำงานแบ่งกลุ่มออกเป็น 3 เส้นทางการท่องเที่ยว กำหนดให้เริ่มต้นจากอำเภอเมืองเพชรบุรีซึ่งถือว่าเป็นจุดหมายปลายทางหลักของการเดินทางมายังจังหวัดเพชรบุรี เส้นทางแรกคือเส้นทางทิศใต้ประกอบด้วย อำเภอเมือง อำเภอชะอำ และอำเภอท่ายาง กลุ่มที่สองคือเส้นทางทิศตะวันตกประกอบด้วย อำเภอเมือง อำเภอบ้านลาด อำเภอหนองหญ้าปล้อง และอำเภอแก่งกระจาน และเส้นทางที่สามคือเส้นทางทิศเหนือประกอบด้วย อำเภอเมือง อำเภอบ้านแหลม และอำเภอเขาย้อย ซึ่งแต่ละเส้นทางจะเหมาะสำหรับการท่องเที่ยว 1 วัน (Day Trip) ที่ครอบคลุมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และแหล่งท่องเที่ยวสำคัญตามเส้นทางของแต่ละกลุ่ม ดังจะเห็นได้จากภาพที่ 3 เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ จังหวัดเพชรบุรี



ภาพที่ 2 กลุ่มเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ จังหวัดเพชรบุรี
ที่มา: (ธีระพันธ์ ปัญญาดี และคณะ, 2564)

ความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบอาหาร ประวัติและภูมิหลังของอาหารพื้นถิ่น วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร เคล็ดลับในการทำอาหารพื้นถิ่น และด้านการประกอบอาหารต่างๆ ของชุมชนในจังหวัดเพชรบุรี ได้ถูกนำมาวิเคราะห์เส้นทางและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีศักยภาพในจังหวัดเพชรบุรี ซึ่งจากการศึกษาได้พบว่าด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารจากการสืบค้นจากรากฐาน (Grounded) (องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน, 2562) สามารถขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยสามารถเชื่อมโยงเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวในแต่ละชุมชนที่มีความโดดเด่นเฉพาะอาหารพื้นถิ่นกับแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในแต่ละชุมชน เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรีให้เป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ในรูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นโดยนวัตกรรมเชิงอาหาร และนำไปสู่การท่องเที่ยวที่ยั่งยืนสืบไป

ข้อเสนอแนะ

1. การสร้างแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น อาจจะไม่ได้รับความสำคัญจากบางองค์กรที่มีความเกี่ยวข้อง ดังนั้นควรมีการนำเสนอข้อมูลที่แสดงถึงความสำคัญและความจำเป็นในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ให้เป็นการท่องเที่ยวที่ควรได้รับการพัฒนาอย่างยั่งยืน เพื่อเป็นการสร้างรายได้ และชื่อเสียงให้แก่ประเทศ

2. การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นนั้นมีความแตกต่างกันในแต่ละชุมชนในเขตจังหวัดเพชรบุรี การที่จะเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นโดยสมบูรณ์และได้รับการยอมรับ ต้องมีการทำการตลาด การประชาสัมพันธ์ ที่ถูกนำเสนอมาจากวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของคนในชุมชนนั้นๆ

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2560). **แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติฉบับที่ 2**. กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.
- _____. (2561) **รายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว**. กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2556). **แนวคิดในการท่องเที่ยว**. กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.
- _____. (2564). **แนวโน้มตลาดการท่องเที่ยว**. กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.
- กุลวรา สุวรรณพิมล และคณะ. (2547). **การศึกษาประสิทธิภาพของการให้บริการในระบบขนส่งในจังหวัดภูเก็ต พังงาและกระบี่**. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- คณะทำงานขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์จังหวัดเพชรบุรี. (2563). **ตำรับอาหารพื้นถิ่น**. สืบค้นเมื่อ 20 กุมภาพันธ์ 2564, จาก <https://www.phetchaburicreativecity.com/ตำรับอาหารพื้นถิ่น>.
- ธีระพันธ์ ปัญญาดี และคณะ. (2564). **เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ จังหวัดเพชรบุรี**. เพชรบุรี: ผู้แต่ง.
- ประสิทธิ์ คุณรัตน์ และคณะ. (2546). (ร่าง) **รายงานสรุปสำหรับผู้บริหาร แผนงานวิจัยย่อยเรื่องการศึกษาและสำรวจเส้นทางท่องเที่ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ**. (เอกสารอัดสำเนา).
- ปรีรันท์ ชินโชติ และธีระวัฒน์ จันทิก. (2559). **รูปแบบการจัดการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ของสวนผึ้ง**. *Veridian E-Journal*, 9(1): 250-268.
- สุนีย์ วัฒนายน. (2557). **6 อาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการกินแบบพื้นบ้าน สืบสานสู่อาเซียน**. *Princess of Naradhi was University Journal of Humanities and Social Sciences*, 1(1), 34-44.
- องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน. (2562). **การท่องเที่ยวเชิงอาหาร**. กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.
- Amabile, T.M., et al. (1996). **Assessing the work environment for creativity**. *Academy of Management Journal*, 39: 1154-1184.
- Avermaete, T., Viaene, J., and Morgan, E. J. (2003). **Impact of knowledge on innovation in small food firms**. Mededelingen Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen.
- Binkhorst, E. (2006). **The co-creation tourism experience**. Retrieved March 15, 2021, from http://www.esade.edu/cedit2006/pdfs2006/papers/esther_binkhorst_paper_esade_may_06.pdf.
- Boniface, P. (2003). **Tasting tourism: Travelling for food and drink**. Aldershot: Ashgate.
- Cohen, E., and Avieli, N. (2004). **Food in tourism attraction and impediment**. *Annals of Tourism Research*, 31(4): 755-778.
- Designated Areas for Sustainable Tourism Administration. (2016). **Sustainable tourism management in six designated areas**. Bangkok: Author.
- du Rand, G.E., and Heath, E. (2006). **Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing**. *Current Issues in Tourism*, 9(3): 206-234.
- Hall, C. M. (2003). **Wine food and tourism marketing**. New York: The Haworth Hospitality Press.

- Hall, M., and Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of experiences or the experience of consumption?. In Cambourne, B. (Eds.). **Food tourism around the world: Development management and markets**. Oxford: Butterworth - Heinemann.
- Long, L.M. (2004). **Culinary tourism**. Lexington KY: The University Press of Kentucky.
- Lundvall, B.A. (1992). **National systems of innovation: Towards a theory of innovation and interactive learning**. London: Pinter Publishers.
- Mak, A.H.N., Lumbers, M., Eves, A., and Chang, R.C.Y. (2012). Factors influencing tourist food consumption. **International Journal of Hospitality Management**, 31(3): 928-936.
- McAdams, C.R., Foster, V.A., and Ward, J.T. (2007). Remediation and dismissal policies in counselor education: Lessons learned from a challenge in federal court. **Counselor Education & Supervision**, 46: 212 - 229.
- Schumpeter, J. A. (1934). **The theory of economic development: An inquiry into profits capital credit interest and the business cycle**. Cambridge: Harvard University Press.
- Richards, G. (2010a). **Creative tourism and cultural events**. Retrieved March 20, 2021, from <http://www.docstoc.com/docs/68264727/Creative-tourism-and-cultural-events>.
- Richards, G. (2010b). Creative tourism and local development. In Wurzburger, R., Aageson, T., Pattakos, A., & Pratt, S. (Eds.). **Creative tourism: A global conversation** (pp. 78–90). New Mexico: Sunstone Press.
- Richards, G., and Raymond, C. (2000). Creative tourism. **ATLAS News**, 23: 16-20.
- Ritchie, J. R., and Crouch, G. I. (2003). **A model of destination competitiveness/sustainability: Brazilian perspectives**. Retrieved February 25, 2021 from <http://www.scielo.br/pdf/rap/v44n5/v44n5a03.pdf>.
- Shalini, D., and Duggal, S. (2015). A review on food tourism quality and its associated forms around the world. **African Journal of Hospitality Tourism and leisure**, 4(2): 1-12.
- Siripis Maltika, et al. (2016). **Development of travelling routes for gastronomic tourism in western region of Thailand**. Bangkok: The Thailand research fund.
- Stokes, D., and Wilson, N. (2006). **Small business management and entrepreneurship** (5th ed.). London: Thomson.
- Wolf, E. (2004). **Culinary tourism: A tasty economic proposition**. Portland OR: International Culinary Tourism Association.
- World Tourism Organization. (2012). **Global report on food tourism**. Madrid: World Tourism Organization.