

Readiness Assessment of Local Food Operations in Community-Based Tourism to Create Gastronomic Tourism Route in Satun Province

Melissa Yodkhayan^{1*} and Umaporn Muneenam²

Received: 07/04/2024, Revised: 17/06/2024, 26/07/2024, 16/08/2024, Accepted: 16/08/2024

Abstract

This research article purposes to evaluate the readiness of community-based tourism in operating the local food in six Satun's CBTs for creating gastronomic tourism route in Satun province. The evaluation was rated from two sources: 1) communities' self-evaluation (n = 12), and 2) tourists (n = 402), in four aspects: 1) environment management in community resources, 2) food quality & safety, 3) service quality, and 4) activities quality. The research was conducted by mixed methods from quantitative research by using questionnaires and statistics data analyzed by Percentage, Frequency, Mean ($\bar{X}$) and Standard Deviation (S.D.) to rate the community readiness level. The qualitative research conducted by in-depth interviews with above community representatives and eight key informants in related tourism sector together with observations and documentary reaserch, after that data analyzed by content analysis. The results revealed that overall readiness level of local food operations in Satun's CBT by self- evaluation was at the high level. The highest level was food quality & safety and followed by environment management in community resources. Result from tourists' evaluation who have traveled in six CBTs' areas found that overall readiness was at the high level. The highest level was food quality & safety, followed by activities quality. After that, the evaluation results from these six CBTs were selected to created gastronomic tourism route under three conditions; the community must be evaluated at the high level form two sources and tourism operations is in the form of community-based tourism. The result found that two communities were passed. First; Ban Ton Panun – Bo Nam Ron with readiness rank at the highest level. Second, Ban Bo Jed Luk the readiness rank was at the high level. There

¹ Faculty of Environmental Management, Prince of Songkla University, Hat Yai Campus, Songkhla Province 90112, Thailand.

² Faculty of Environmental Management, Prince of Songkla University, Hat Yai Campus, Songkhla Province 90112, Thailand

* Corresponding author, e-mail : mymelizz@gmail.com

การประเมินความพร้อมของชุมชนท่องเที่ยวในการให้บริการอาหารท้องถิ่น เพื่อจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดสตูล

เมลิสสา ยอดขยัน^{1*} และ อุมพร มณีแนม²

Received: 07/04/2024, Revised: 17/06/2024, 26/07/2024, 16/08/2024, Accepted: 16/08/2024

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความพร้อมของชุมชนท่องเที่ยวในการให้บริการอาหารท้องถิ่น จากตัวแทน 6 ชุมชนภายใต้เครือข่ายการท่องเที่ยวโดยชุมชนจังหวัดสตูล เพื่อจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดสตูล โดยประเมินจาก 2 ส่วน คือชุมชนประเมินตนเอง ($n = 12$) และประเมินจากนักท่องเที่ยวที่เคยใช้บริการอาหารของชุมชน ($n = 402$) ภายใต้กรอบมาตรฐาน 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการจัดการทรัพยากร/วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มาตรฐานอาหารและความปลอดภัย การบริการนักท่องเที่ยว และกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ใช้วิธีการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods) ระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณเพื่อประเมินและจัดลำดับความพร้อมชุมชน เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม 2 ชุด วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยหาค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิจัยเชิงคุณภาพใช้การสัมภาษณ์เชิงลึกตัวแทนชุมชน และ 8 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ($n = 8$) เพื่อพิจารณารูปแบบการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน ร่วมด้วยการสังเกต และการวิจัยเอกสาร ทำการวิเคราะห์เนื้อหาเชิงพรรณนา (Content Analysis) ผลการประเมินตนเองของชุมชน พบว่า ภาพรวมชุมชนมีความพร้อมในระดับมาก ด้านที่มีความพร้อมมากที่สุด คือมาตรฐานอาหารและความปลอดภัย รองลงมาคือการจัดการทรัพยากร/วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ผลการประเมินจากนักท่องเที่ยวภาพรวมชุมชนมีความพร้อมในระดับมาก ด้านที่ได้คะแนนสูงสุดคือมาตรฐานอาหารและความปลอดภัย รองลงมาคือกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากนั้นคัดเลือกชุมชนเพื่อจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารภายใต้เงื่อนไขคือ ชุมชนต้องมีความพร้อมระดับมากขึ้นไปจากการประเมินทั้งสองส่วน และมีรูปแบบการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน ผลการศึกษามี 2 ชุมชนผ่านเงื่อนไขการประเมิน ได้แก่ 1) ชุมชนท่องเที่ยวบ้านโดนปาหนัน-บ่อน้ำร้อน มีความพร้อมมากที่สุด และ 2) ชุมชนท่องเที่ยวบ้านบ่อเจ็ดลูก มีความพร้อมระดับมาก นำมาจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดสตูลได้ 3 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโซนเขา โซนเล และเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารเชื่อมโยงโซนเขาและทะเล

¹ คณะการจัดการสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา 90112

² หลักสูตรการท่องเที่ยวเชิงนิเวศชุมชน คณะการจัดการสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา 90112

* ผู้ประพันธ์บรรณกิจ, ติดต่ออีเมล : mymelizz@gmail.com

คำสำคัญ : การท่องเที่ยวเชิงอาหาร; การท่องเที่ยวโดยชุมชน; เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร; อาหารท้องถิ่น; จังหวัดสตูล

บทนำ

“อาหาร” และ “การท่องเที่ยว” เป็นสิ่งที่เชื่อมโยงกันมาอย่างยาวนาน ซึ่งในช่วงที่ผ่านมา “อาหารท้องถิ่น” (Local food) มีบทบาทต่อการท่องเที่ยวมากขึ้น เป็นองค์ประกอบสำคัญของวัฒนธรรมที่มีศักยภาพ ในการนำเสนออัตลักษณ์ (Identity) และวัฒนธรรมท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยว ผสานด้วยคุณค่าทางประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา วิถีชีวิต และเรื่องราวที่มีความแตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ (Tansakul, 2020; Jullasilp, 2018) เมื่อนำมาเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวที่เป็นการเดินทางเพื่อไปลิ้มรสอาหารจึงเกิดเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารขึ้น (Gastronomic Tourism) ซึ่งครอบคลุมกิจกรรมการเรียนรู้ด้านอาหารตั้งแต่การผลิต การปรุง การบริโภค ไปจนถึงหลังการบริโภค (Ministry of Tourism and Sports, Thailand, 2019) อีกทั้งยังสอดคล้องการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม (Cultural Tourism) การท่องเที่ยวเชิงเกษตร (Agriculture Tourism) การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ (Ecotourism) และการท่องเที่ยวท้องถิ่น (Local Tourism) หรือการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community-Based Tourism) ซึ่งขอบเขตการท่องเที่ยวแต่ละรูปแบบที่เชื่อมโยงสอดคล้องกันนี้ แสดงให้เห็นว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถเป็นเครื่องมือที่มีศักยภาพในการช่วยเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและสร้างประโยชน์ให้แก่ชุมชนได้ในวงกว้าง (Wangsai, 2017) นอกจากนี้ ความพยายามในการส่งเสริมการตลาดด้านอาหารทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความนิยมมากขึ้น จนกลายเป็นแรงจูงใจหลักในการตัดสินใจเลือกจุดหมายปลายทาง โดยนักท่องเที่ยวเริ่มใช้เวลาและเงินมากขึ้นกับการมองหาอาหารท้องถิ่นที่มีความแปลกใหม่ในแต่ละที่ที่เดินทางไป (World Food Travel Association, n.d.) จุดหมายปลายทางหลายแห่งจึงมีการปรับเปลี่ยนพัฒนากิจกรรมและผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยวมากขึ้น หลายประเทศได้ดึงจุดเด่นของอาหารท้องถิ่นมาใช้เป็นเครื่องมือในการดึงดูดนักท่องเที่ยว (Garibaldi & Pozzi, 2018) เช่นเดียวกับประเทศไทยที่มีชื่อเสียงด้านอาหารเป็นอันดับต้นๆ ของโลก สอดคล้องกับข้อมูลรายได้สูงสุด 3 อันดับแรกของไทยในปี 2562 (ก่อนการระบาดของโรคโควิด-19) ที่อาหารและเครื่องดื่ม คิดเป็นรายได้ 1 ใน 3 รองจากที่พัก และสินค้า/ของที่ระลึก โดยในส่วนของค่าใช้จ่ายในเรื่องอาหารและเครื่องดื่ม พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยใช้จ่ายในหมวดดังกล่าวเฉลี่ยสูงเป็นอันดับ 1 (ร้อยละ 21.16) เมื่อเทียบกับค่าใช้จ่ายในหมวดอื่นๆ (Ministry of Tourism and Sports, 2020)

สำหรับอาหารของจังหวัดสตูลนั้น ด้วยทำเลที่ตั้งด้านตะวันตกติดกับชายฝั่งทะเลอันดามัน ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมง ทำให้ขึ้นชื่อเรื่องอาหารทะเล ประกอบกับมีแหล่งท่องเที่ยวทางทะเลที่มีชื่อเสียง เช่น เกาะหลีเป๊ะ เกาะตะรุเตา เกาะอาดัง ทำให้นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวจังหวัดสตูลนิยมบริโภคอาหารทะเลเป็นหลัก ขณะเดียวกันยังมีอาหารพื้นถิ่นอื่นที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นแตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ขึ้นอยู่กับทรัพยากรที่มีตามธรรมชาติ และส่วนหนึ่งเกิดจากการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างไทย มาลายู จีน ที่มีความเชื่อมโยงทาง

ประวัติศาสตร์กับประเพณีมาเลเซียในฐานะเคยเป็นส่วนหนึ่งของเมืองไทรบุรีมาก่อน (รัฐเคดาห์ ประเทศมาเลเซียในปัจจุบัน) จึงทำให้มีวัฒนธรรมการกินบางส่วนคล้ายคลึงกัน มีการผสมผสานทางเชื้อชาติ ประกอบกับความเชื่อทางศาสนา วิธีการดำเนินชีวิตที่ผ่านการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ เกิดเป็นอาหารพหุวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ (Satun Community College, 2012) ซึ่งอาหารหลายชนิดนักท่องเที่ยวสามารถหารับประทานได้ทั่วไป ในขณะเดียวกันก็มีอาหารบางประเภทที่หารับประทานได้ยาก เป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบจากทรัพยากรที่หาได้ในเฉพาะท้องถิ่นนั้นๆ หรือมีเฉพาะช่วงเทศกาลเท่านั้น โดยในปัจจุบันหน่วยงานต่างๆ ของจังหวัดสตูลได้มีความพยายามในการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นสตูลด้วยวิธีการต่างๆ เช่น การจัดเทศกาลอาหาร การจัดทำคู่มืออาหารท้องถิ่น รวมถึงการสนับสนุนให้ชุมชนท่องเที่ยวให้บริการอาหารพื้นถิ่น ทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสตูลส่วนหนึ่งแฝงอยู่ในรูปแบบของการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Satun Community-Based Tourism) ซึ่งปัจจุบันมีมากกว่า 25 ชุมชนภายใต้เครือข่ายการท่องเที่ยวโดยชุมชนจังหวัดสตูล (CBT's Satun) ที่ให้บริการอาหารแก่นักท่องเที่ยว อีกทั้งยังมีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้นักท่องเที่ยวได้ลงมือทำ ถือเป็นรูปแบบหนึ่งของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร นอกจากนี้ หลายชุมชนยังตั้งอยู่ในพื้นที่ที่สามารถเชื่อมโยงเส้นทางอาหารกับเส้นทางท่องเที่ยวหลักได้ (Satun Provincial Office of Tourism and Sports, 2021) อย่างไรก็ตาม ถึงแม้จะมีการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นจังหวัดสตูลอย่างต่อเนื่อง แต่ยังเป็นไปในลักษณะของการพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดสตูลแบบองค์รวม ขณะที่การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารสำหรับชุมชนท่องเที่ยวยังไม่เป็นรูปธรรมมากนัก ทำให้ชุมชนขาดแนวทางในการปฏิบัติด้านการให้บริการอาหารที่มีมาตรฐาน ถูกสุขลักษณะ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในการสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารแก่นักท่องเที่ยว (Department of Tourism, Ministry of Tourism and Sports, 2013) ส่งผลให้ภาพรวมอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสตูลยังไม่สามารถก้าวขึ้นมาเป็นเมืองแห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารแถวหน้าได้

ดังนั้น บทความวิจัยนี้ศึกษาถึงความพร้อมของชุมชนท่องเที่ยวทั้งด้านมาตรฐานการให้บริการอาหาร และการจัดการการท่องเที่ยว เพื่อพัฒนาสู่การสร้างเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชน ซึ่งถือเป็นอีกหนึ่งแนวทางในการช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดสตูล ด้วยการทราบถึงศักยภาพและระดับความพร้อมในการให้บริการอาหารของแต่ละชุมชน จะช่วยให้สามารถวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตอบสนองตรงตามความต้องการของนักท่องเที่ยว ตลอดจนทำให้มีรูปแบบการท่องเที่ยวและกิจกรรมดึงดูดนักท่องเที่ยวที่หลากหลายมากขึ้น ช่วยยกระดับการท่องเที่ยวเชิงอาหารและเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับความพร้อมของชุมชนท่องเที่ยวจังหวัดสตูลในการให้บริการอาหารท้องถิ่นในด้านการจัดการทรัพยากร/วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ด้านมาตรฐานอาหารและความปลอดภัย ด้านการบริการนักท่องเที่ยว และด้านกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

2. เพื่อศึกษาระดับความพร้อมของชุมชนท่องเที่ยวจังหวัดสตูล ในการให้บริการอาหารท้องถิ่น จากการประเมินของนักท่องเที่ยวที่เคยใช้บริการอาหารท้องถิ่นของชุมชน

3. คัดเลือกและจัดลำดับความพร้อมของชุมชนในการให้บริการอาหารท้องถิ่น เพื่อจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดสตูล

การทบทวนวรรณกรรม

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชน

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism หรือ Food Tourism) เป็นรูปแบบการเดินทางท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ไปยังพื้นที่หรือแหล่งกินเพื่อการพักผ่อนหย่อนใจหรือความบันเทิง ที่โดดเด่นด้วยการเชื่อมโยงประสบการณ์ด้านอาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องระหว่างเส้นทางท่องเที่ยว มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อสัมผัสรสชาติอาหารพื้นถิ่น แสวงหาประสบการณ์ด้านการกินที่แตกต่าง ตลอดจนการเรียนรู้ถึงประวัติความเป็นมา วัฒนธรรม วิถีชีวิต เคล็ดลับการทำอาหาร ตลอดจนประวัติศาสตร์ของสถานที่นั้นๆ อีกทั้งยังมีความเกี่ยวข้องกับกิจกรรมอื่นๆ ครอบคลุมกิจกรรมด้านอาหารตั้งแต่กระบวนการผลิตต่อเนื่องจนถึงหลังการบริโภค เช่น การเยี่ยมชมแหล่งผลิตอาหารท้องถิ่น การร่วมเทศกาลอาหาร การเรียนทำอาหาร โดยมีผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร/เครื่องดื่มหรือผู้ผลิตของแต่ละท้องถิ่นเป็นผู้อธิบายสิ่งต่างๆ และอาจมีคู่มือกิจกรรมหรือการลงมือปฏิบัติร่วมด้วย (Hall & Sharples, 2003, pp.9-10; The World Tourism Organization [UNWTO], 2019, p.12; Ministry of Tourism and Sports, Thailand, 2019, p.6) ทั้งนี้ กลุ่มนักท่องเที่ยวเชิงอาหารส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่มีความสนใจในอาหารเฉพาะพื้นที่ เพราะนอกจากจะได้สัมผัสกับประสบการณ์ด้านอาหารที่แตกต่างแล้วขณะเดียวกันก็สามารถเพลิดเพลินกับการท่องเที่ยวในพื้นที่ได้อีกด้วย (Chumnanchar, 2018)

สำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย ให้ความสำคัญกับอาหารไทยที่มีความหลากหลายและแตกต่างกันในแต่ละภูมิภาคหรือแต่ละท้องถิ่น โดยทั่วไปเป็นอาหารที่ชาวบ้านรับประทานกันเป็นปกติ ใช้วัตถุดิบจากทรัพยากรที่หาได้ในท้องถิ่นเป็นหลัก การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้วางแนวทางพัฒนาควบคู่ไปกับแผนการพัฒนากรรณวิธีการผลิตของภาคเกษตร มุ่งเน้นการสัมผัสประสบการณ์บรรยากาศและวัฒนธรรมท้องถิ่นแบบดั้งเดิมผสมผสานกับความสมัยใหม่ และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการส่งเสริมอาหารเพื่อสุขภาพ (Wangsai, 2017) จะเห็นได้ว่าแนวทางพัฒนาส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทยมีความเกี่ยวข้องเชื่อมโยงกับชุมชนท้องถิ่นโดยตรง สอดคล้องกับนิยามขององค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) (อพท.) ที่อธิบายถึงการท่องเที่ยวเชิงอาหารว่าเป็นรูปแบบการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่ผสมผสานกับธรรมชาติ วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของพื้นที่นั้นๆ นักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสกับรสชาติของอาหารท้องถิ่น ได้ร่วมลงมือทำ เรียนรู้วิธีการปรุงอาหาร ที่มาของอาหาร เป็นต้น (Designated Areas for Sustainable Tourism Administration (Public Organization) [DASTA], 2016 pp. 6-9) ทั้งนี้ การเปิด

โอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในกระบวนการประกอบอาหารทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเข้าถึงแหล่งวัตถุดิบ การคัดเลือกวัตถุดิบ การปรุง ไปจนถึงการจัดสำหรับอาหาร และเรื่องราวของอาหารที่ถูกถ่ายทอดระหว่างมืออาหาร (Story of Food) ยังช่วยสร้างความประทับใจให้นักท่องเที่ยวได้อีกด้วย

มาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวและมาตรฐานการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน

มาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว (Food Service Standard for Tourism) พ.ศ.2556 เป็นตัวชี้วัดที่กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กำหนดขึ้นสำหรับผู้ให้บริการอาหารหรือผู้ประกอบการร้านอาหารมีแนวทางในการดำเนินงาน สามารถให้บริการอาหารแก่นักท่องเที่ยวได้อย่างมีคุณภาพ มุ่งเน้นเรื่องสุขลักษณะและความปลอดภัยของผู้บริโภคคือนักท่องเที่ยวเป็นสำคัญ ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำมาตรฐานดังกล่าวทั้งสิ้น 8 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) สถานที่ 2) อาหาร 3) กระบวนการ 4) บุคลากร 5) ภาชนะ อุปกรณ์ 6) ความปลอดภัย 7) การให้บริการนักท่องเที่ยว และ 8) การตระหนัก รักษาและรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม (Department of Tourism, Ministry of Tourism and Sports, 2013) เป็นมาตรฐานตั้งต้นจัดกลุ่มเป็นกรอบเพื่อประเมินความพร้อมของชุมชนในการให้บริการอาหารท้องถิ่น โดยประยุกต์ร่วมกับเกณฑ์การพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนของประเทศไทยปี 2562 ที่มุ่งเน้นถึงกระบวนการมีส่วนร่วมและความอยู่ดีมีสุขของคนในชุมชน ความยั่งยืนในการจัดการทรัพยากร สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม ทั้งในแง่การอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติที่ถือเป็นแหล่งอาหารและวัตถุดิบ เชื่อมโยงสู่ความมั่นคงทางอาหาร ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของระบบอาหารที่ยั่งยืน (Sustainable Food System) (The Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO], 2018) ประกอบด้วย 5 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านการบริหารจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน 2) ด้านการจัดการเศรษฐกิจ สังคม และคุณภาพชีวิตที่ดี 3) ด้านการอนุรักษ์และส่งเสริมมรดกทางวัฒนธรรมชุมชน 4) ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติหรือสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นระบบและยั่งยืน และ 5) ด้านคุณภาพการบริการการท่องเที่ยวโดยชุมชน (National Tourism Policy Committee, 2019) ทั้งนี้ จาก 2 เกณฑ์มาตรฐานข้างต้นเมื่อทำการวิเคราะห์เนื้อหา จัดกลุ่มข้อมูล สามารถสรุปประเด็นสำคัญด้านการให้บริการอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวภายใต้บริบทของการจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชนเป็นกรอบในประเมินความพร้อมของชุมชนได้ 4 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านการจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมของชุมชน 2) ด้านมาตรฐานอาหารและความปลอดภัย 3) ด้านการบริการนักท่องเที่ยว 4) ด้านกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร สดส่วนแต่ละด้านดูตารางที่ 2

เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร

เส้นทางท่องเที่ยว โดยทั่วไปหมายถึงเส้นทางสัญจรที่กำหนดขึ้นเพื่อการเดินทางหรือการตัดสินใจเลือกเดินทางของนักท่องเที่ยวไปยังสถานที่ท่องเที่ยวเพื่อพบเห็นหรือเยี่ยมชมจุดน่าสนใจตามแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ โดยกำหนดเป็นแผนการนำเที่ยวที่ประกอบไปด้วยสิ่งดึงดูดใจหรือจุดสนใจให้นักท่องเที่ยวแวะชม ได้รับความรู้ ความเพลิดเพลิน มีสิ่งอำนวยความสะดวก ปลอดภัย โดยอาจเป็นเส้นทางเดินทางปกติทั่วไป เส้นทางที่กำหนดโดยผู้ประกอบการ หรือเส้นทางที่จัดทำขึ้นใหม่สำหรับนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่มตามความสนใจหรือศักยภาพของแหล่ง

ท่องเที่ยว อาทิ เส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ เส้นทางท่องเที่ยวไวน์ที่เชื่อมโยงสถานที่ระหว่างไร่องุ่นและโรงแรมไวน์ เป็นต้น เหล่านี้ไม่ได้หมายถึงเฉพาะตัวพื้นที่หรือสถานที่เท่านั้น แต่ยังหมายรวมถึงกิจกรรมที่เกิดขึ้นในที่นั้นๆ ด้วย จากลักษณะดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงองค์ประกอบของเส้นทางท่องเที่ยวที่เชื่อมโยง 3 ส่วนสำคัญคือ พื้นที่ สถานที่ท่องเที่ยว และกิจกรรมท่องเที่ยวในเส้นทาง (Panyadee et al., 2022; Vada et al., 2022) ทั้งนี้ เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชน ภายใต้บทความวิจัยนี้ เป็นเส้นทางที่กำหนดขึ้นโดยผสมผสานอาหารพื้นถิ่นกับแหล่งท่องเที่ยวหลักของชุมชนหรือพื้นที่ใกล้เคียง พิจารณาจากบริบทและความพร้อมของชุมชนท่องเที่ยวในการให้บริการอาหารท้องถิ่นเป็นหลัก ประกอบด้วยสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยว ได้แก่ ความโดดเด่นของอาหารพื้นถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ สามารถสะท้อนวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหาร อาทิ รูปแบบกิจกรรม การสื่อความหมาย ความพร้อมในการบริการ เช่น สถานที่ บุคลากร การบริการ เป็นต้น (Bhumisiripaiboon, et al., 2018) ดังนั้น จึงสรุปเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชน ประกอบด้วย พื้นที่ คือชุมชนท่องเที่ยวที่ให้บริการอาหารท้องถิ่น โดยอาจเป็นชุมชนเดียวหรือหลายชุมชนที่เส้นทางสามารถเชื่อมโยงถึงกันได้ สถานที่ท่องเที่ยว/แหล่งท่องเที่ยวรวมถึงจุดแวะพักที่อยู่ระหว่างเส้นทางหรือใกล้เคียงเพื่อทำกิจกรรม เช่น การรับประทานอาหาร เยี่ยมชมแหล่งวัตถุดิบ หรือทำกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารอื่นๆ กำหนดเป็นโปรแกรมการเดินทางท่องเที่ยว/ โปรแกรมนำเที่ยว โดยจะเป็นรูปแบบท่องเที่ยววันเดียวหรือพักค้างคืนนั้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับศักยภาพหรือความพร้อมของชุมชนเป็นหลัก (Yodkhayan, 2023)

บริบทจังหวัดสตูล

จังหวัดสตูลเป็นอีกหนึ่งจังหวัดภาคใต้ของไทยที่มีชายแดนติดกับประเทศมาเลเซีย ตั้งอยู่ทางฝั่งทะเลอันดามัน ลักษณะภูมิประเทศเป็นภูเขาสลับกับพื้นที่ราบ โดยพื้นที่ทางทิศเหนือและทิศตะวันออกเป็นเนินเขาและภูเขา สลับซับซ้อนและพื้นที่ค่อยๆ ลาดเอียงลงสู่ทะเลทางทิศตะวันตก ส่วนทิศใต้มีที่ราบแคบๆ ขนานไปกับชายฝั่งทะเล และยังมีเกาะแก่งน้อยใหญ่มากมาย ซึ่งหลายเกาะเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางทะเลที่ได้รับความนิยมและมีชื่อเสียงของจังหวัดสตูล เช่น เกาะหลีเป๊ะ เกาะตะรุเตา เกาะอาดัง เป็นต้น ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพด้านเกษตรกรรมและประมงเป็นหลัก ลักษณะทางสังคมวัฒนธรรมภาพรวมจังหวัดสตูลประกอบด้วยกลุ่มคนหลายเชื้อชาติ ศาสนาอาศัยอยู่ร่วมกันอย่างสันติแบบพหุวัฒนธรรม อาทิ ชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายู ชาวไทยพุทธ ชาวไทยเชื้อสายจีน และมีชนพื้นเมืองคือชาวมันนิและชาวเล โดยแต่ละกลุ่มจะมีขนบธรรมเนียมประเพณีที่เป็นเอกลักษณ์ซึ่งมีพื้นฐานจากการปฏิบัติตามแนวทางของศาสนาที่นับถือเป็นสำคัญ ผ่านการถ่ายทอดวิถีชีวิตจากบรรพบุรุษจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งโดยส่วนใหญ่เป็นชาวมุสลิม (ร้อยละ 72.48) รองลงมาคือชาวไทยพุทธ (ร้อยละ 27.46) (Satun Provincial Office, 2023)

จากลักษณะทางภูมิศาสตร์และสภาพสังคมวัฒนธรรมข้างต้น สามารถสะท้อนรูปแบบวัฒนธรรมด้านอาหารจังหวัดสตูลได้ 2 ลักษณะสำคัญคือ 1) อาหารที่ขึ้นอยู่กับทรัพยากรตามธรรมชาติ จำแนกได้ 2 กลุ่ม คือ อาหารทะเล และอาหารพื้นที่บก เช่น ไร่นา สวน ป่า ภูเขา และ 2) อาหารที่ขึ้นอยู่กับการประเพณี คติความเชื่อศาสนา

สามารถจำแนกได้ 3 กลุ่ม คือ อาหารมุสลิม อาหารไทย และอาหารจีน ขณะเดียวกันก็มีอาหารที่เกิดจากการผสมผสานดัดแปลงข้ามวัฒนธรรมจนก่อให้เกิดเมนูอาหารใหม่ๆ ที่เป็นเอกลักษณ์ขึ้น เช่น อาหาร บะบ้ายะหยา (เปอรานากัน) ที่เป็นการผสมผสานระหว่างมาลายูและจีน อาหารอินเดีย/ฮินดู ที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศเป็นหลัก เช่น แกงกรุหม่า กะหรี ปังรี มะตะบะ เป็นต้น และอาหารมาลายู-ชวา เช่น แกงตอแหมะห์ มัสมัน รวมถึงขนมพื้นบ้านต่างๆ เช่น ลอเป๊ะ เบ็งกั เป็นต้น ส่วนอาหารจีนจะมีลักษณะคล้ายกับอาหารจีนทั่วไป (Satun Community College, 2012)

ระเบียบวิธีการวิจัย

บทความวิจัยนี้ ทำการศึกษาโดยใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods Research) ในช่วงแรก (วัตถุประสงค์ข้อที่ 1) เป็นการวิจัยแบบควบคุมกันไปของการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือ (Questionnaires) เก็บข้อมูล 2 ชุดเพื่อเป็นการทวนสอบข้อมูล (Data Triangulation) ชุดที่ 1 ชุมชนประเมินตนเอง (Self-Evaluation) และชุดที่ 2 ประเมินจากนักท่องเที่ยวที่เคยใช้บริการอาหารท้องถิ่นของชุมชน รวมไปถึงการวิจัยที่นำด้วยการวิจัยเชิงปริมาณ (วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 และ 2) แล้วตามด้วยการวิจัยเชิงคุณภาพ (วัตถุประสงค์ข้อที่ 3) ใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interviews) แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interviews) เพื่อทวนสอบผลที่ได้จากการศึกษาเชิงปริมาณ (Methodology Triangulation) ใช้แบบฟอร์มสัมภาษณ์ 2 ชุด ร่วมกับการสังเกต และการวิจัยเอกสาร ดังระเบียบวิธีวิจัยดังต่อไปนี้

1. พื้นที่ศึกษา

พื้นที่ศึกษา คือ ชุมชนท่องเที่ยวในเครือข่ายการท่องเที่ยวโดยชุมชนจังหวัดสตูล (CBT's Satun) ที่ได้รับการรับรองโดยสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดสตูล และมีการให้บริการอาหารท้องถิ่นจำนวน 25 ชุมชน คัดเลือกตัวแทนพื้นที่แบบเฉพาะเจาะจงอำเภอละ 1 ชุมชน สำหรับอำเภอที่มีชุมชนมากกว่า 1 ชุมชน คัดเลือกด้วยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย (Simple random Sampling) โดยการจับฉลาก (Lottery) ได้ตัวแทนชุมชนท่องเที่ยวที่ใช้เป็นพื้นที่ศึกษาทั้งสิ้น 6 ชุมชน ครอบคลุมพื้นที่ 6 อำเภอ ใช้สัญลักษณ์แทนชื่อชุมชนแต่ละอำเภอดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 พื้นที่ศึกษาและกลุ่มตัวอย่างการวิจัย

ที่	อำเภอ	ตำบล	สัญลักษณ์แทนชื่อ ชุมชนท่องเที่ยว	หมายเหตุ	ตัวแทน ชุมชน (คน)	ตัวแทน นักท่องเที่ยว (คน)
1	เมือง	เกาะสาหร่าย	A	คัดเลือกโดยจับฉลาก	2	67
2	ควนโดน	วังประจัน	B		2	67
3	ควนกาหลง	ทุ่งนุ้ย	C		2	67
4	ละงู	ปากน้ำ	D	คัดเลือกโดยจับฉลาก	2	67
5	ทุ่งหว้า	นาทอน	E	คัดเลือกโดยจับฉลาก	2	67
6	มะนัง	ปาล์มพัฒนา	F		2	67
	ท่าแพ*	สาคร	(ปิดบริการชั่วคราวเนื่องจากโควิด-19)			
รวมทั้งสิ้น 6 ชุมชน					12	402

ที่มา : ผู้วิจัย

2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ประชากรและกลุ่มตัวอย่างใช้วิธีการเลือกแบบมีวัตถุประสงค์ (Purposive Sampling) โดยแบ่งกลุ่มตัวอย่างออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

กลุ่มที่ 1 ตัวแทนจาก 6 ชุมชนตามพื้นที่ศึกษา คัดเลือกด้วยวิธีแบบเฉพาะเจาะจง ได้แก่ ประธานหรือหัวหน้าชุมชนท่องเที่ยว จำนวน 1 คน และแม่ครัว/ตัวแทนแม่ครัวที่รับผิดชอบด้านอาหาร จำนวน 1 คน รวมชุมชนละ 2 คน ทั้งสิ้น 12 คน ใช้สัญลักษณ์ $R_1 - R_{12}$ แทนผู้ถูกสัมภาษณ์

กลุ่มที่ 2 นักท่องเที่ยวที่เคยใช้บริการอาหารของชุมชน โดยอ้างอิงจำนวนประชากรจากนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดสตูล ปี 2562 (เนื่องจากปี 2563-2564 เกิดการระบาดของโรคโควิด-19 จึงใช้สถิตินักท่องเที่ยวปี 2562 ในการศึกษา) เนื่องจากทราบจำนวนประชากรชัดเจน กรณีนี้จึงใช้สูตรของทาโร ยามาเน่ คำนวณกลุ่มตัวอย่างที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนที่ ± 5 ได้กลุ่มตัวอย่าง $n = 400$ คน ทำการกำหนดโควต้ากลุ่มตัวอย่าง (Quota Selection) ตามวัตถุประสงค์หรือเงื่อนไขการวิจัย เพื่อให้ได้สัดส่วนเท่ากันทั้ง 6 ชุมชน เฉลี่ยชุมชนละ 67 คน รวมทั้งสิ้น 402 คน (ดูตารางที่ 1)

กลุ่มที่ 3 ตัวแทนจากหน่วยงาน/เครือข่ายที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวและด้านอาหารของจังหวัดสตูล คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีเฉพาะเจาะจงจำนวน 8 หน่วยงาน หน่วยงานละ 1 คน รวมทั้งสิ้นจำนวน 8 คน ใช้สัญลักษณ์ $R_{13} - R_{20}$ แทนผู้ถูกสัมภาษณ์

3. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา จำแนกเป็น 2 ส่วนตามวิธีวิจัย คือ

3.1 เครื่องมือสำหรับเก็บข้อมูลวิจัยเชิงปริมาณ ได้แก่ แบบสอบถาม (Questionnaires) เพื่อใช้ประเมินระดับความพร้อมของชุมชนในการให้บริการอาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยว จำนวน 2 ชุด ชุดที่ 1 ชุมชนประเมินตนเอง (Self-Evaluation) (n = 12) และชุดที่ 2 ประเมินจากนักท่องเที่ยวที่เคยใช้บริการอาหารท้องถิ่นของชุมชน (Tourist Evaluation) (n = 402) แบบสอบถามทั้ง 2 ชุด กำหนดเป็นคำถามแบบเลือกตอบ มีการวัดระดับแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ให้คะแนนการประเมินใน 5 ระดับ ซึ่งแบบสอบถามพัฒนาขึ้นโดยใช้วิธีการดัดแปลงและปรับปรุง (Modified) ตัวชี้วัดจาก 1) เกณฑ์มาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว (Food Service Standard for Tourism) ของกรมการท่องเที่ยวปี 2556 และ 2) เกณฑ์การพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนของประเทศไทยปี 2562 รวมจำนวน 70 ตัวชี้วัด (ดูตารางที่ 2) ทำการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ 2 วิธี ได้แก่ วิธีการหาค่าความเที่ยงตรง (Validity) โดยหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Congruence: IOC) จากการประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ผ่านจำนวน 66 ข้อ จากนั้นหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ด้วยการทดลองเก็บข้อมูล (Try out) จำนวน 30 ตัวอย่างที่ไม่ซ้ำซ้อนกับกลุ่มที่ใช้ในการศึกษา คำนวณหาค่าสัมประสิทธิ์ของความสอดคล้องภายใน (Coefficient of Internal Consistency) ด้วยวิธีการครอนบาค (Cronbach Method) ได้ผลลัพธ์ 0.98 จัดเป็นเครื่องมือการประเมินที่มีมาตรฐานและมีความเชื่อมั่นในระดับสูง (Yodkhayan, 2022 pp.833-840)

ตาราง 2 กรอบมาตรฐานเพื่อการประเมินความพร้อมของชุมชนท่องเที่ยวในการให้บริการอาหารท้องถิ่น

กรอบการประเมิน เกณฑ์	1. การจัดการ ทรัพยากรและ สิ่งแวดล้อมชุมชน	2. มาตรฐาน อาหารและความ ปลอดภัย	3. การบริการ นักท่องเที่ยว	4. กิจกรรมการ ท่องเที่ยวเชิง อาหาร
มาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการ ท่องเที่ยว พ.ศ.2556	✓ (5 ตัวชี้วัด)	✓ (29 ตัวชี้วัด)	✓ (11 ตัวชี้วัด)	-
เกณฑ์การพัฒนาการท่องเที่ยวโดย ชุมชนของประเทศไทย พ.ศ.2562	✓ (11 ตัวชี้วัด)	-	✓ (4 ตัวชี้วัด)	✓ (10 ตัวชี้วัด)

ที่มา : Yodkhayan, 2022 p.837

3.2 เครื่องมือสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interviews) แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interviews) ร่วมกับการการสังเกต และการวิจัยเอกสาร เครื่องมือคือ แบบฟอร์มสัมภาษณ์ 2 ชุด คำถามผ่านการตรวจสอบคุณภาพจากที่ปรึกษางานวิจัย โดยเป็นรูปแบบคำถามปลายเปิดใช้สัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างที่ 1 (n = 12) เพื่อทราบข้อมูลทั่วไปบริบทของชุมชน การให้บริการอาหาร และรูปแบบการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงลึกเพิ่มเติม และกลุ่มตัวอย่างที่ 3 (n = 8) เพื่อทราบข้อคิดเห็นเกี่ยวกับผลการ

ประเมินชุมชน ความสอดคล้องของข้อมูล และข้อเสนอแนะเพื่อการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร ใช้อุปกรณ์การจดบันทึก อุปกรณ์บันทึกเสียงและภาพ และคอมพิวเตอร์ระบบการจดบันทึกอัตโนมัติ

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

4.1 การเก็บข้อมูลวิจัยเชิงปริมาณ ใช้แบบสอบถาม 2 ชุด ดังนี้

ชุดที่ 1 เก็บข้อมูลกลุ่มตัวอย่างที่ 1 ($n = 12$) ผู้วิจัยลงพื้นที่ภาคสนามเก็บข้อมูลแบบสอบถามด้วยตัวเองทั้งหมด เพื่ออธิบายตัวชี้วัดและทำความเข้าใจกับกลุ่มตัวอย่างให้ตรงตามวัตถุประสงค์มากที่สุด

ชุดที่ 2 เก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่ 2 ($n = 402$) เก็บรวบรวมข้อมูล 3 วิธี คือ 1) ลงพื้นที่ชุมชนเก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวด้วยตนเอง 2) ชุมชนช่วยเก็บจากนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาใช้บริการอาหารชุมชน และ 3) เก็บข้อมูลผ่านช่องทางออนไลน์ โดยจัดทำเป็นลิงค์แบบสอบถามออนไลน์ กำหนดเงื่อนไขให้กลุ่มตัวอย่างเลือกตอบได้เฉพาะชุมชนที่เคยใช้บริการอาหารเพียงชุมชนเดียวเท่านั้น

4.2 การเก็บข้อมูลวิจัยเชิงคุณภาพ ประกอบด้วย 1) การสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างที่ 1 เพื่อเก็บข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับชุมชน รูปแบบการบริหารจัดการการท่องเที่ยว ข้อมูลด้านอาหารของชุมชน 2) การสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างที่ 3 ทั้งในรูปแบบการสัมภาษณ์ตัวต่อตัว สัมภาษณ์ทางโทรศัพท์และผ่านช่องทางออนไลน์ (เนื่องจากช่วงระยะเวลาการวิจัย อยู่ในช่วงสถานการณ์การระบาดของโรคโควิด-19) 3) ลงพื้นที่ชุมชนที่ศึกษาเก็บข้อมูลภาคสนามภาพรวมของชุมชนโดยการสังเกต ร่วมกับการจดบันทึก การบันทึกภาพและเสียง และ 4) การทบทวนวรรณกรรม/ข้อมูลจากเอกสาร ผลงานวิจัย วารสารที่เกี่ยวข้อง สื่อสิ่งพิมพ์ออนไลน์

ทั้งนี้ เพื่อการปกป้องข้อมูลส่วนบุคคล ความเป็นส่วนตัว การรักษาความลับ ความปลอดภัยของข้อมูล ผู้วิจัยจึงได้กำหนดสัญลักษณ์แทนชื่อชุมชนและรหัสของผู้ให้สัมภาษณ์ และได้มีการขออนุญาตผู้ให้ข้อมูลก่อนทุกครั้งในการบันทึกเสียงและภาพขณะสัมภาษณ์ โดยจะเปิดเผยเฉพาะชื่อของชุมชนที่ผ่านการคัดเลือกในการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารเท่านั้น เพื่อประโยชน์ของชุมชนและเป็นข้อมูลให้แก่นักท่องเที่ยวที่สนใจเดินทางมาเที่ยวชุมชน

5. การวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย

5.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ นำข้อมูลจากแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบความสมบูรณ์เรียบร้อยแล้วมากำหนดรหัส/จัดหมวดหมู่ วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์ ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม วิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive analysis) ได้แก่ ร้อยละ (Percentage) และความถี่ (Frequency)

2. ข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินระดับความพร้อมของชุมชนในการให้บริการอาหารท้องถิ่น วิเคราะห์โดยใช้ค่าเฉลี่ย (Mean: $\bar{X}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation: S.D.) ดูความสอดคล้องของข้อมูลและเปรียบเทียบผลการศึกษาจากแบบสอบถามทั้ง 2 ชุด (Data Triangulation) จากนั้นจัดลำดับความพร้อมชุมชนโดยใช้วิธีการเรียงลำดับคะแนนค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย

5.2 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลสามเส้า (Data & Methodology Triangulation) เพื่อตรวจสอบความสอดคล้องและแม่นยำของข้อมูล โดยเปรียบเทียบกับข้อมูลจากการสัมภาษณ์มากกว่าหนึ่งตัวอย่าง ร่วมกับการสังเกตและสัมภาษณ์หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จากนั้นทำการวิเคราะห์เนื้อหาเชิงพรรณนา (Content Analysis) เพื่อทราบถึงบริบทของชุมชน การจัดการอาหาร รูปแบบการจัดการท่องเที่ยว และแนวทางการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร พิจารณาร่วมกับผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณเพื่อตรวจสอบความสอดคล้องของข้อมูล โดยผู้วิจัยได้กำหนดเกณฑ์การคัดเลือกชุมชนเพื่อนำไปจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารมี 3 ประการ คือ 1) ผลการประเมินตนเองของชุมชนมีความพร้อมระดับมากขึ้นไป 2) ผลการประเมินโดยนักท่องเที่ยวมีความพร้อมระดับมากขึ้นไป และ 3) มีกระบวนการจัดการท่องเที่ยวในรูปแบบของการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community-Based Tourism) ซึ่งชุมชนที่ได้รับคัดเลือกจะต้องมีครบทั้ง 3 องค์ประกอบ

5.3 การจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร ชุมชนที่ผ่านเกณฑ์การคัดเลือกตามลำดับจะนำมาจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชน โดยมีกรอบการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยว ดังนี้ 1) ลักษณะทั่วไปบริบทชุมชน ด้านอาหารและการท่องเที่ยว 2) แหล่งท่องเที่ยวที่มีอยู่เดิมหรือใกล้เคียง โดยให้ชุมชนเป็นจุดหมายหลักในการทำกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหาร และ 3) นโยบาย/แนวทางและข้อเสนอแนะจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ รูปแบบเส้นทางท่องเที่ยวหรือโปรแกรมการท่องเที่ยวขึ้นอยู่กับศักยภาพและความพร้อมของชุมชนเป็นหลัก เช่น ที่พัก การเดินทาง สิ่งอำนวยความสะดวก เป็นต้น

ผลการศึกษา

ผลการประเมินความพร้อมชุมชนในการให้บริการอาหารท้องถิ่นของชุมชนท่องเที่ยวจังหวัดสตูล จำนวน 6 ชุมชน จากการประเมินตนเองของชุมชนและประเมินจากนักท่องเที่ยวโดยใช้แบบสอบถาม ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ ภาพรวมในทุกด้านชุมชนมีความพร้อมในระดับมาก แสดงดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ผลการประเมินระดับความพร้อมชุมชนจากการประเมินตนเองและประเมินโดยนักท่องเที่ยว

มาตรฐานการประเมิน	ชุมชนประเมินตนเอง (n = 12)			ประเมินโดยนักท่องเที่ยว (n = 402)		
	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพร้อม	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพร้อม
1. การจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมชุมชน	4.13	0.55	มาก	3.72	0.62	มาก
2. มาตรฐานอาหารและความปลอดภัย	4.23	0.56	มากที่สุด	3.85	0.59	มาก
3. การบริการนักท่องเที่ยว	3.97	0.54	มาก	3.67	0.66	มาก
4. กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	4.11	0.65	มาก	3.76	0.64	มาก
ภาพรวม	4.11	0.58	มาก	3.75	0.63	มาก

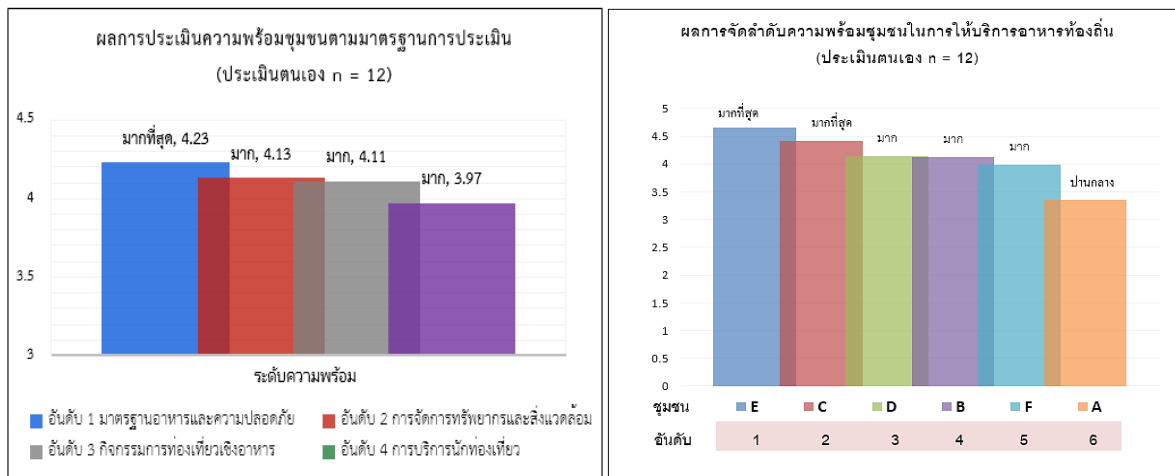
ที่มา : ผู้วิจัย

1. ผลการศึกษาวัตถุประสงค์ที่ 1 ผลการประเมินตนเองของชุมชน (Self-Evaluation) เก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ตัวแทนชุมชนละ 2 คน จำนวน 6 ชุมชน รวมทั้งสิ้น 12 คน ($n = 12$) ใช้แบบสอบถามในการประเมินความพร้อมชุมชน และสัมภาษณ์ตัวแทนชุมชนเพื่อทราบข้อมูลทั่วไป บริบทชุมชน ด้านอาหารและด้านการท่องเที่ยว ผลการศึกษามีดังนี้

1.1 ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไป บริบทชุมชนด้านอาหารและด้านการท่องเที่ยว

จากการศึกษาภาพรวมชุมชนท่องเที่ยวจังหวัดสตูลสามารถจำแนกได้ 2 กลุ่มหลักตามลักษณะทางภูมิศาสตร์คือ ชุมชนโซนพื้นที่บกหรือแนวภูเขา และชุมชนโซนฝั่งทะเลหรือพื้นที่เกาะ ซึ่งทุกชุมชนให้บริการรับประทานอาหาร และบางชุมชนมีกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารให้บริการด้วย เช่น ชุมชน C มีกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวร่วมทำอาหาร เรียนรู้และเยี่ยมชมแหล่งวัตถุดิบ การสาธิตการทำอาหาร เป็นต้น จากการลงพื้นที่ชุมชนนอกเหนือจากการให้บริการอาหารพื้นถิ่นแล้ว ชุมชนส่วนใหญ่ไม่ได้มีการนำเสนอกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารแก่นักท่องเที่ยว ทั้งนี้ส่วนหนึ่งเนื่องมาจากสมาชิกของกลุ่มยังขาดความรู้เข้าใจในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ทำให้ขาดโอกาสในการเพิ่มมูลค่าทางการท่องเที่ยว อย่างไรก็ตามชุมชนได้ให้บริการในลักษณะของกิจกรรมท่องเที่ยวทั่วไป เช่น กิจกรรมเชิงอนุรักษ์โรงแรมปลาตาลหมึกของชุมชน A ซึ่งเป็นกิจกรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์แหล่งอาหารของชุมชน ทั้งนี้ จากการสังเกตและสัมภาษณ์ พบว่า หลายๆ ชุมชนมีกิจกรรมการอนุรักษ์แหล่งอาหาร ทั้งนี้ส่วนหนึ่งถือเป็นแหล่งในการประกอบอาชีพของคนในชุมชนด้วยเช่นกัน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดระบบอาหารที่ยั่งยืน (Sustainable Food System – SFS) ดังที่ The Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO] (2018) ที่ได้อธิบายถึงความสัมพันธ์เชื่อมโยงระหว่างกระบวนการผลิต การใช้ประโยชน์ และการอนุรักษ์ ที่จะนำไปสู่ความมั่นคงด้านอาหารและโภชนาการแก่คนในชุมชนและเกิดประโยชน์ทางเศรษฐกิจ สำหรับมิติด้านการท่องเที่ยว พบว่า ทุกชุมชนที่ศึกษามีแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ หรือมีแหล่งท่องเที่ยวใกล้เคียง และปัจจุบันชุมชนมีโปรแกรมท่องเที่ยวไปยังสถานที่นั้นๆ ซึ่งแหล่งท่องเที่ยวหลักของชุมชนมีความสอดคล้องกับพื้นที่ตามลักษณะทางภูมิศาสตร์เช่นเดียวกัน เช่น ชุมชนท่องเที่ยว F ตั้งอยู่ในโซนภูเขา ที่อาหารพื้นถิ่นเป็นวัตถุดิบตามธรรมชาติแนวป่าเขา เช่น ไก่บ้าน หอยกกล้วย ผักหวานป่า แหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่คือถ้ำภูผาเพชร ถ้ำเจ็ดคด ที่ถือเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางธรณีในเขตอุทยานธรณีโลกสตูล ในขณะที่ชุมชนท่องเที่ยว A ตั้งอยู่บนพื้นที่เกาะ อาหารที่บริการนักท่องเที่ยวเป็นอาหารทะเลสด แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น สันหลังมังกร หาดหอยขาว ชมปะการัง เป็นต้น

1.2 ผลการศึกษาระดับความพร้อมชุมชนตามมาตรฐานการประเมินและผลการจัดลำดับความพร้อมชุมชนโดยรวมจากการประเมินตนเอง (Self Evaluation)



ภาพ 1 แสดงผลการประเมินความพร้อมชุมชนจากการประเมินตนเอง (ซ้าย) และผลการจัดลำดับความพร้อมชุมชน (ขวา)

ที่มา : ผู้วิจัย

จากตารางที่ 3 (ชุมชนประเมินตนเอง) และภาพที่ 1 (ซ้าย) แสดงผลการประเมินตนเองของชุมชน (Self Evaluation) ภาพรวม พบว่า ชุมชนมีความพร้อมในการให้บริการอาหารท้องถิ่นอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.11$, S.D. = 0.58) โดยด้านมาตรฐานอาหารและความปลอดภัยมีระดับความพร้อมมากที่สุด ($\bar{X} = 4.23$, S.D. = 0.56) รองลงมาคือ ด้านการจัดการทรัพยากร/วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ($\bar{X} = 4.13$, S.D. = 0.55) มีความพร้อมระดับมาก ส่วนชุมชนที่ภาพรวมมีความพร้อมสูงสุด 3 อันดับแรก (ดูภาพที่ 1 ขวา) ได้แก่ อันดับ 1 ชุมชนท่องเที่ยว E อันดับ 2 ชุมชนท่องเที่ยว C ทั้ง 2 ชุมชนมีความพร้อมอยู่ในระดับมากที่สุด และอันดับ 3 ชุมชนท่องเที่ยว D มีความพร้อมอยู่ในระดับมาก รายละเอียดความพร้อมของชุมชนแต่ละด้านเรียงลำดับ ดังนี้

อันดับ 1 ด้านมาตรฐานอาหารและความปลอดภัย ภาพรวมชุมชนมีความพร้อมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.23$, S.D. = 0.56) ซึ่งภายใต้กรอบการประเมินนี้มุ่งเน้นด้านความสะอาด ปลอดภัยและถูกสุขลักษณะของทั้งกระบวนการปรุงประกอบอาหาร รวมไปถึงบุคลากรผู้ให้บริการ ครอบคลุมถึงความพร้อมด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่นำมาประกอบอาหารที่สามารถสะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์และวิถีชีวิตชุมชน โดยชุมชนที่มีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก ได้แก่ อันดับ 1 ชุมชนท่องเที่ยว E อันดับ 2 ชุมชนท่องเที่ยว C และอันดับ 3 ชุมชนท่องเที่ยว F ซึ่งทั้ง 3 ชุมชนประเมินตนเองมีความพร้อมอยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนชุมชนที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ชุมชนท่องเที่ยว A มีความพร้อมอยู่ในระดับปานกลาง อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณารายชื่อมีส่วนที่ชุมชนได้คะแนนน้อยที่สุด จัดอยู่ในความพร้อมระดับปานกลางและควรปรับปรุงคือ การมีอุปกรณ์ควบคุมการเกิดภัยต่างๆ เช่น ถังดับเพลิง อุปกรณ์ AED เป็นต้น ($\bar{X} = 2.92$, S.D. = 1.24) ซึ่งผลการประเมินดังกล่าวสอดคล้องกับการสัมภาษณ์และการสังเกตของ

ผู้วิจัยที่ไม่พบว่า มีการติดตั้งถังดับเพลิงหรืออุปกรณ์เตือนภัยอื่นเช่นเดียวกัน ทั้งนี้อุปกรณ์ดังกล่าวเป็นสิ่งสำคัญต่อความปลอดภัยของนักท่องเที่ยวและชุมชนกรณีที่เกิดภัยฉุกเฉินต่างๆ นอกจากนี้ จากการสอบถามและสังเกตยังพบว่า ชุมชนไม่มีการจัดแบ่งพื้นที่สำหรับการสูบบุหรี่ หรือการติดยาหรือสัญลักษณ์ “ห้ามสูบบุหรี่” ทั้งในบริเวณพื้นที่สำหรับทำกิจกรรมรวมไปถึงสถานที่รับประทานอาหาร ($\bar{X} = 2.92$, S.D. = 1.62) ซึ่งการติดยาห้ามสูบบุหรี่หรือการจัดเขตพื้นที่สำหรับผู้สูบบุหรี่ถือเป็นหนึ่งในตัวชี้วัดตามเกณฑ์มาตรฐานบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวที่กรมการท่องเที่ยว พ.ศ.2556 กำหนด ทั้งนี้เพื่อความด้านความปลอดภัยต่อสุขภาพของนักท่องเที่ยวโดยรวม ชุมชนควรกำหนดเป็นกฎระเบียบห้ามสูบบุหรี่เมื่อท่องเที่ยวในชุมชน รวมถึงชี้แจงและติดป้ายให้เห็นชัดเจน

อันดับ 2 ด้านการจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมชุมชน ภาพรวมผลการประเมินตนเองมีความพร้อมระดับมาก ($\bar{X} = 4.13$, S.D. = 0.55) โดยชุมชนที่มีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก ได้แก่ อันดับ 1 ชุมชนท่องเที่ยว E อันดับ 2 ชุมชนท่องเที่ยว C และอันดับ 3 ชุมชนท่องเที่ยว B ซึ่งทั้ง 3 ชุมชนประเมินตนเองมีความพร้อมอยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนชุมชนที่มีคะแนนเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ชุมชนท่องเที่ยว A มีความพร้อมในระดับปานกลาง สำหรับตัวชี้วัดด้านการจัดการทรัพยากรและวัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ครอบคลุมตั้งแต่กระบวนการก่อนผลิต การใช้ประโยชน์ ไปจนถึงหลังบริโภค รวมถึงการจัดการของเสียจากกระบวนการบริโภค เพื่อส่งเสริมให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนเป็นไปในทิศทางที่ยั่งยืน ทั้งนี้ จากการพิจารณารายข้อพบว่า การนำทรัพยากร/วัตถุดิบตามธรรมชาติของชุมชนมาใช้ในการด้านอาหารอย่างรู้คุณค่าและเกิดประโยชน์สูงสุด มีระดับความพร้อมมากที่สุด ($\bar{X} = 4.67$, S.D. = 0.89) รองลงมาคือ การส่งเสริมกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น ทำเกษตรอินทรีย์ ผักปลอดสารพิษ ($\bar{X} = 4.50$, S.D. = 0.67) ซึ่ง Pattarat (2020) ได้อธิบายถึงความสำคัญของการได้รับรู้ถึงที่มาของอาหารนั้นๆ ว่ามีความสะอาด ปลอดภัย ส่งผลดีต่อสุขภาพอย่างไร จะเป็นแรงดึงดูดสำคัญต่อนักท่องเที่ยวที่เริ่มมีความตระหนักมากขึ้นทั้งการรับรู้ประเด็นเรื่องสิ่งแวดล้อม ชุมชน และสุขภาพอนามัย อย่างไรก็ตาม แม้ผลประเมินโดยรวมจะเป็นไปในทิศทางบวก แต่จากการสังเกตและผลประเมินรายข้อพบประเด็นความเสี่ยงด้านผลกระทบสิ่งแวดล้อม คือเรื่องของการบำบัดน้ำเสียจากการประกอบอาหารหรือกิจกรรมท่องเที่ยวก่อนปล่อยสู่แหล่งสาธารณะ ($\bar{X} = 3.50$, S.D. = 1.24) ที่ชุมชนยังขาดวิธีการบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพหรือยังปฏิบัติได้ไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร บางส่วนเป็นการปล่อยทิ้งลงสู่ดินหรือแหล่งน้ำโดยตรง ไม่ผ่านกระบวนการขั้นต้นในการกรองเศษอาหารหรือดักไขมัน ซึ่งลักษณะดังกล่าวส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมชุมชน อาทิ ปัญหาขยะ การอุดตันของท่อระบายน้ำ น้ำเสีย เกิดการปนเปื้อนสารเคมีในแหล่งน้ำหรือในดินซึ่งถือเป็นจุดเริ่มต้นของกระบวนการผลิตในระบบอาหารของชุมชนและเป็นส่วนหนึ่งของระบบอาหารที่ยั่งยืน

อันดับ 3 ด้านกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ภาพรวมมีความพร้อมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.11$, S.D. = 0.65) ซึ่งการประเมินพิจารณาถึงความหลากหลายและมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยว เช่น การทำอาหาร เยี่ยมชมแหล่งวัตถุดิบ การอำนวยความสะดวกในการทำกิจกรรมสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มเฉพาะ เช่น เด็ก ผู้พิการ ผู้สูงอายุ สตรีมีครรภ์ รวมถึงมีการสื่อความหมายและกิจกรรมมีความปลอดภัย ซึ่งชุมชนที่ได้คะแนนเฉลี่ย

สูงสุด 3 อันดับแรก ได้แก่ อันดับ 1 ชุมชนท่องเที่ยว E อันดับ 2 ชุมชนท่องเที่ยว D และอันดับ 3 ชุมชนท่องเที่ยว C โดยทั้ง 3 ชุมชนประเมินตนเองมีความพร้อมระดับมากที่สุด สำหรับชุมชนที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ชุมชนท่องเที่ยว A มีความพร้อมอยู่ในระดับปานกลาง

อันดับ 4 ด้านการบริการนักท่องเที่ยว ภาพรวมชุมชนมีความพร้อมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.97$, S.D. = 0.54) การประเมินพิจารณาถึงความพร้อมในการให้บริการ การจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มให้เพียงพอต่อนักท่องเที่ยว สามารถให้บริการได้อย่างรวดเร็ว รวมถึงการอำนวยความสะดวกด้านต่างๆ เช่น ที่พัก การเดินทาง การจอง การสื่อสาร ประชาสัมพันธ์ เป็นต้น โดยชุมชนที่มีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก ได้แก่ อันดับ 1 ชุมชนท่องเที่ยว E อันดับ 2 ชุมชนท่องเที่ยว C โดยทั้ง 2 ชุมชนประเมินตนเองมีความพร้อมระดับมากที่สุด และอันดับ 3 ชุมชนท่องเที่ยว B มีความพร้อมระดับมาก สำหรับชุมชนที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ชุมชนท่องเที่ยว F แต่ยังจัดอยู่ในความพร้อมระดับมาก

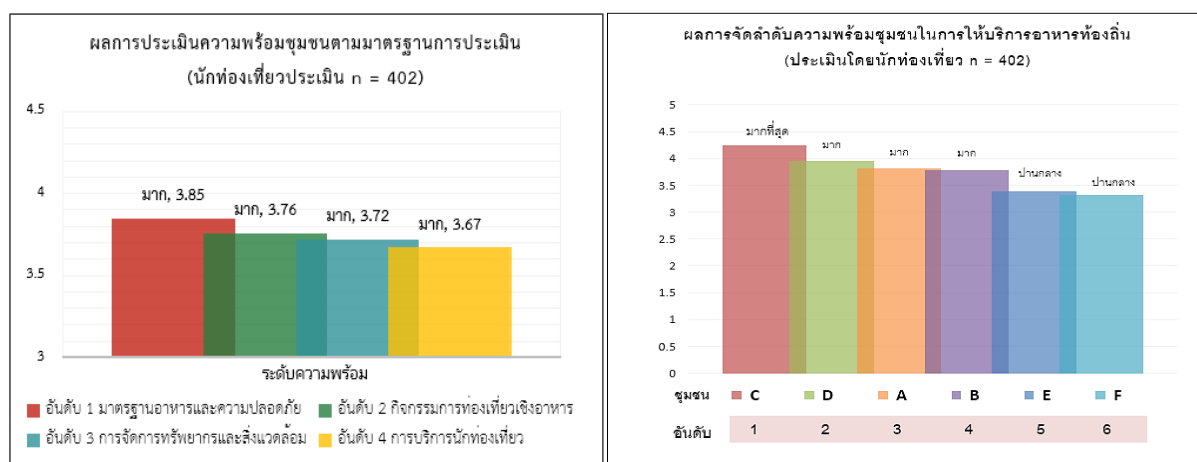
2. ผลการศึกษาวัตถุประสงค์ที่ 2 การประเมินระดับความพร้อมในการให้บริการอาหารของถิ่นของชุมชนจากการประเมินของนักท่องเที่ยว (Tourist Evaluation) ใช้แบบสอบถามเก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวที่เคยใช้บริการอาหารของ 6 ชุมชนตามพื้นที่ศึกษา เฉลี่ยชุมชนละ 67 คน รวมทั้งสิ้น 402 คน ผลการศึกษาดังนี้

2.1 ภาพรวมพฤติกรรมนักท่องเที่ยวและการใช้บริการอาหารของนักท่องเที่ยว

จากการศึกษาพบว่า นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามายังจังหวัดสตูลส่วนใหญ่เป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาจากภาคใต้ (ร้อยละ 73.63) จากการสัมภาษณ์ชุมชนให้ข้อมูลว่าส่วนใหญ่เป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวมุสลิมจาก 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ คือ ยะลา ปัตตานี นราธิวาส มากที่สุด ทั้งนี้สอดคล้องกับบริบทจังหวัดสตูลที่เป็นมุสลิม จึงมีรูปแบบวิถีการดำเนินชีวิต การปฏิบัติศาสนกิจ รวมถึงความมั่นใจด้านอาหารฮาลาล จึงเป็นเหตุผลให้นักท่องเที่ยวกลุ่มนี้เลือกจังหวัดสตูลเป็นจุดหมายปลายทาง และเนื่องจากการเดินทางในภูมิภาคเดียวกัน นักท่องเที่ยวจึงใช้เวลาท่องเที่ยวในชุมชนสั้นๆ เพียง 1-2 วัน (ร้อยละ 34.58) โดยมีวัตถุประสงค์หลักคือเพื่อการพักผ่อนหย่อนใจ (ร้อยละ 59.70) รองลงมาคือ เพื่อทำงาน/ธุรกิจ (ร้อยละ 19.65) ภาพรวมการให้บริการอาหารพบว่า นักท่องเที่ยวนิยมรับประทานอาหารท้องถิ่นมากที่สุด (ร้อยละ 83.83) โดยอาหารแนะนำอันดับ 1 คืออาหารทะเล (ร้อยละ 35.57) รองลงมาคือขนมพื้นบ้าน (ร้อยละ 23.13) สถานที่ที่นิยมใช้บริการอาหารท้องถิ่นมากที่สุดคือ ชุมชนท่องเที่ยว (ร้อยละ 72.89) รองลงมาคือ ร้านอาหารทั่วไป (ร้อยละ 68.16) และร้านอาหารริมทางหรือ Street food (ร้อยละ 30.35) ตามลำดับ ส่วนกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร นักท่องเที่ยวนิยมรับประทานอาหารเป็นหลัก (ร้อยละ 91.79) รองลงมาคือชมแหล่งที่มาอาหาร/วัตถุดิบ (ร้อยละ 40.30) และชิมอาหาร/เครื่องดื่ม (ร้อยละ 40.05) จากข้อมูลการให้บริการอาหารของนักท่องเที่ยวข้างต้น จะเห็นได้ว่าสถานที่ที่นักท่องเที่ยวนิยมใช้บริการอาหารท้องถิ่นมากที่สุดคือชุมชนท่องเที่ยว ขณะเดียวกันร้านอาหารทั่วไปรวมถึงร้านอาหารริมทางก็เป็นสถานที่ที่นักท่องเที่ยวสามารถรับประทานอาหารท้องถิ่นได้เช่นกัน นอกจากจะแสดงให้เห็น

เห็นถึงความสะดวกในการเข้าถึงอาหารท้องถิ่นจังหวัดสตูลแล้วแต่ยังสามารถสะท้อนถึงความหลากหลายของอาหารจากสถานที่ต่างๆ ได้อีกด้วย

2.2 ผลการศึกษาระดับความพร้อมชุมชนตามมาตรฐานการประเมินและผลการจัดลำดับความพร้อมชุมชนโดยรวมจากนักท่องเที่ยว (Tourist Evaluation)



ภาพ 2 แสดงผลการประเมินความพร้อมชุมชนโดยนักท่องเที่ยว (ซ้าย) และผลการจัดลำดับความพร้อมชุมชนโดยรวม (ขวา)

ที่มา : ผู้วิจัย

จากตารางที่ 3 (ประเมินโดยนักท่องเที่ยว) และภาพที่ 2 (ซ้าย) แสดงผลการประเมินระดับความพร้อมชุมชนจากนักท่องเที่ยวที่เคยใช้บริการอาหารของชุมชน (Tourist Evaluation) พบว่า ภาพรวมชุมชนมีความพร้อมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.75$, S.D. = 0.63) โดยด้านมาตรฐานอาหารและความปลอดภัยมีคะแนนเฉลี่ยสูงที่สุด ($\bar{X} = 3.85$, S.D. = 0.59) สอดคล้องกับผลการประเมินตนเองของชุมชน ที่ความพร้อมอันดับหนึ่งคือด้านมาตรฐานอาหารและความปลอดภัยเช่นเดียวกัน รองลงมาได้แก่ ด้านกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ($\bar{X} = 3.76$, S.D. = 0.64) ส่วนชุมชนที่ภาพรวมมีความพร้อมสูงสุด 3 อันดับแรก (ดูภาพที่ 2 ขวา) ได้แก่ อันดับ 1 ชุมชนท่องเที่ยว C มีความพร้อมในระดับมากที่สุด อันดับ 2 ชุมชนท่องเที่ยว D และอันดับ 3 ชุมชนท่องเที่ยว A ทั้ง 2 ชุมชนมีความพร้อมอยู่ในระดับมาก ระดับความพร้อมรายด้านของแต่ละชุมชน แสดงรายละเอียดได้ดังนี้

อันดับ 1 ด้านมาตรฐานอาหารและความปลอดภัย ($\bar{X} = 3.85$, S.D. = 0.59) (ดูตารางที่ 3) ภาพรวมการประเมินจากนักท่องเที่ยวมีความพร้อมระดับมาก สอดคล้องกับผลการประเมินตนเองของชุมชนที่ได้อันดับ 1 เช่นเดียวกัน โดยชุมชน 3 อันดับแรกที่ได้คะแนนเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ อันดับ 1 ชุมชนท่องเที่ยว C มีความพร้อมระดับมากที่สุด อันดับ 2 ชุมชนท่องเที่ยว D ความพร้อมอยู่ในระดับมาก และอันดับ 3 ชุมชนท่องเที่ยว A ความพร้อมระดับมากเช่นกัน สำหรับชุมชนที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดแต่ยังจัดอยู่ในความพร้อมระดับมากคือ ชุมชนท่องเที่ยว E

ทั้งนี้ จากความพร้อมด้านมาตรฐานอาหารและความปลอดภัยที่มีระดับมากที่สุดและสอดคล้องกันจากการประเมินทั้งสองส่วน จะช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้กับนักท่องเที่ยวว่าจะได้รับประทานอาหารที่บ้านที่ใช้วัตถุดิบมีคุณภาพผ่านกระบวนการปรุง/ประกอบที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ มีความปลอดภัยต่อสุขภาพ อีกทั้งวัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบหลักในการทำอาหารแสดงให้เห็นเอกลักษณ์ของชุมชน สามารถสะท้อนถึงสภาพภูมิศาสตร์ของพื้นที่สอดคล้องกับอาชีพและวิถีชีวิตของคนในชุมชน

อันดับ 2 ด้านกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ภาพรวมชุมชนมีความพร้อมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.76$, S.D. = 0.64) โดยชุมชนที่มีคะแนนสูงสุด 3 อันดับแรก ได้แก่ อันดับ 1 ชุมชนท่องเที่ยว C มีความพร้อมมากที่สุด รองลงมาคือ ชุมชนท่องเที่ยว D และชุมชนท่องเที่ยว B โดยทั้ง 2 ชุมชนมีความพร้อมอยู่ในระดับมาก ชุมชนที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ชุมชนท่องเที่ยว F มีความพร้อมในระดับปานกลาง กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารถือเป็นสิ่งที่นักท่องเที่ยวได้สัมผัส เรียนรู้ และได้รับประสบการณ์ตรงจากการมีส่วนร่วมเกี่ยวกับอาหารนั้น อีกทั้งยังสอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งหลายชุมชนสามารถดึงศักยภาพด้านอาหารมาพัฒนาสู่กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารรูปแบบอื่นนอกเหนือจากการรับประทานอาหารได้ ทำให้มีกิจกรรมที่หลากหลาย อีกทั้งการเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วม รวมไปถึงกิจกรรมด้านอาหารเฉพาะตามฤดูกาลหรือเทศกาล ก็ถือเป็นสิ่งที่ช่วยสร้างความประทับใจและดึงดูดนักท่องเที่ยวได้เช่นกัน

อันดับ 3 ด้านการจัดการทรัพยากร/วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ภาพรวมชุมชนมีความพร้อมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.72$, S.D. = 0.62) โดยชุมชน 3 อันดับแรกที่มีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ อันดับ 1 ชุมชนท่องเที่ยว C อันดับ 2 ชุมชนท่องเที่ยว D และอันดับ 3 ชุมชนท่องเที่ยว B ทั้ง 3 ชุมชนจัดอยู่ในความพร้อมระดับมาก ส่วนชุมชนที่มีคะแนนเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ชุมชนท่องเที่ยว F จัดอยู่ในความพร้อมระดับปานกลาง สำหรับผลการประเมินรายข้อพบว่า ด้านการบำบัดน้ำเสียจากการประกอบอาหารหรือกิจกรรมท่องเที่ยวอื่น ก่อนปล่อยสู่แหล่งสาธารณะ ได้คะแนนเฉลี่ยน้อยที่สุดเช่นเดียวกันโดยมีความพร้อมระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.09$, S.D. 1.17) สอดคล้องกับการประเมินตนเองของชุมชน แสดงให้เห็นว่านักท่องเที่ยวมีความตระหนักและให้ความสำคัญกับประเด็นดังกล่าว ดังนั้น การจัดการของเสียอย่างถูกต้องเหมาะสมในทุกขั้นตอน จึงเป็นสิ่งสำคัญที่ชุมชนต้องคำนึงถึงเพื่อให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นไปในทิศทางที่ยั่งยืน ไม่ส่งผลกระทบต่อทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมของชุมชน ตลอดจนสร้างความเชื่อมั่นด้านการบริโภคให้แก่นักท่องเที่ยว

อันดับ 4 ด้านการบริการนักท่องเที่ยว ภาพรวมชุมชนมีความพร้อมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.67$, S.D. = 0.66) จากการพิจารณารายข้อพบว่า การแสดงการรับรองมาตรฐานอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้คะแนนเฉลี่ยน้อยที่สุดอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.09$, S.D. = 1.13) ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องยังไม่มีจัดทำมาตรฐานด้านบริการอาหารสำหรับชุมชนโดยเฉพาะนักท่องเที่ยวจึงไม่เห็นป้ายรับรองมาตรฐานต่างๆ นอกจากนี้ ด้านการจัดระบบสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคนพิการ ผู้สูงอายุ เด็ก สตรีมีครรภ์ได้คะแนนเฉลี่ยระดับปานกลางเช่นกัน ($\bar{X} = 3.13$, S.D. = 1.18) จากการสังเกตของผู้วิจัยก็ไม่พบการติดตั้งสิ่งอำนวยความสะดวก

ดังกล่าวในบางชุมชนเช่นกัน ทั้งนี้เพื่อให้สอดคล้องกับแนวทาง Tourism for All ชุมชนควรพิจารณาจัดทำสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานให้แก่นักท่องเที่ยวเฉพาะ เช่น รววจับกันลื่นสำหรับผู้สูงอายุ สตรีมีครรภ์ หรือทางลาดรถเข็นสำหรับผู้พิการเป็นต้น ส่วนลำดับชุมชนที่ได้คะแนนเฉลี่ยสูงสุด 3 อันดับแรก ได้แก่ อันดับ 1 ชุมชนท่องเที่ยว C อันดับ 2 ชุมชนท่องเที่ยว D และอันดับ 3 ชุมชนท่องเที่ยว A ซึ่งทั้ง 3 ชุมชนจัดอยู่ในความพร้อมระดับมาก ส่วนชุมชนที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุดคือ ชุมชนท่องเที่ยว F จัดอยู่ในความพร้อมระดับปานกลาง

3. ผลการศึกษาวัตถุประสงค์ที่ 3 ผลการคัดเลือกและจัดลำดับความพร้อมของชุมชนในการให้บริการอาหารท้องถิ่นเพื่อจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดสตูล

3.1 ผลการคัดเลือกชุมชนเพื่อจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารตามเกณฑ์การประเมิน

จากผลการจัดลำดับความพร้อมชุมชนในตอนต้นจากการประเมินตนเองในภาพที่ 1 (ขวา) และการประเมินจากนักท่องเที่ยวในภาพที่ 2 (ขวา) ชุมชนที่มีความพร้อมระดับมากขึ้นไปจากการประเมินทั้งสองส่วนจะได้รับการคัดเลือกตามเกณฑ์ที่กำหนด ในการศึกษาครั้งนี้ 3 ชุมชนที่สอดคล้อง ได้แก่ ชุมชน B, C และ D โดยทั้ง 3 ชุมชนเมื่อนำมาวิเคราะห์รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน เพื่อให้สอดคล้องครบทั้ง 3 องค์ประกอบของการคัดเลือกชุมชนในการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผลการคัดเลือกแสดงในตารางที่ 4

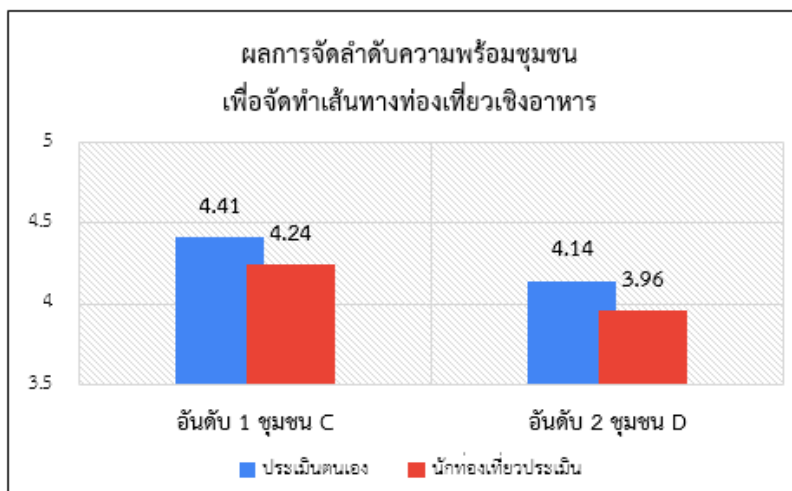
ตาราง 4 ผลการคัดเลือกชุมชนเพื่อจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารตามเกณฑ์การคัดเลือก

เกณฑ์การคัดเลือก	ชุมชนท่องเที่ยว					
	A	B	C	D	E	F
1) ผลการประเมินประเมินตนเองระดับมากขึ้นไป	X	/	/	/	/	/
2) ผลการประเมินจากนักท่องเที่ยวระดับมากขึ้นไป	/	/	/	/	X	X
3) มีรูปแบบการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน	/	X	/	/	/	/
รวมผ่านเกณฑ์การประเมิน	2	2	3	3	2	2

ที่มา: ผู้วิจัย

จากตารางที่ 4 พบว่า มีชุมชนที่สอดคล้องกับเกณฑ์การคัดเลือกจำนวน 2 ชุมชน ได้แก่ ชุมชนท่องเที่ยว C และชุมชนท่องเที่ยว D โดยทั้ง 2 ชุมชน มีองค์ประกอบครบทั้ง 3 เงื่อนไข ส่วนชุมชน B เมื่อพิจารณาถึงรูปแบบการจัดการท่องเที่ยวพบว่า ปัจจุบันได้ดำเนินงานในลักษณะของผู้ประกอบการ เป็นกิจการภายในครัวเรือน ไม่ได้เป็นรูปแบบกลุ่มการท่องเที่ยวโดยชุมชนที่ต้องอาศัยกระบวนการมีส่วนร่วม ทั้งการจัดการท่องเที่ยว รวมถึงการรับประโยชน์ตามแนวคิดของการท่องเที่ยวโดยชุมชนอย่างแท้จริง ทั้งนี้ จากการสังเกตของผู้วิจัย การสัมภาษณ์ชุมชน และข้อมูลจากการสัมภาษณ์หน่วยงาน สอดคล้องเป็นไปในทิศทางเดียวกัน ประกอบกับชุมชนมีการจดทะเบียนในรูปแบบสถานประกอบการจึงทำให้ชุมชน B ไม่เข้าเงื่อนไขการคัดเลือกตามวัตถุประสงค์การวิจัยนี้

ดังนั้น จึงมี 2 ชุมชนที่ผ่านเกณฑ์การคัดเลือก เรียงลำดับจากคะแนนเฉลี่ยจากมากไปหาน้อย ผลการจัดลำดับความพร้อมชุมชนแสดงดังภาพที่ 3



ภาพ 3 แสดงผลการจัดลำดับความพร้อมชุมชนจากการประเมินตนเองและประเมินโดยนักท่องเที่ยว
ที่มา : ผู้วิจัย

จากภาพที่ 3 ชุมชนที่ผ่านเกณฑ์การคัดเลือก อันดับ 1 ได้แก่ ชุมชนท่องเที่ยว C คือ ชุมชนท่องเที่ยวบ้านโตนปาหนัน-บ่อน้ำร้อน ตั้งอยู่ในพื้นที่หมู่ที่ 5 ตำบลทุ่งนุ้ย อำเภอควนกาหลง จังหวัดสตูล มีระดับความพร้อมมากที่สุด และอันดับ 2 ชุมชนท่องเที่ยว D คือ ชุมชนท่องเที่ยวบ้านบ่อเจ็ดลูก ตั้งอยู่ในพื้นที่หมู่ที่ 1 ตำบลปากน้ำ อำเภอละกู จังหวัดสตูล มีความพร้อมอยู่ในระดับมาก โดยมีเมนูอาหารเด่นของแต่ละชุมชนแสดงในภาพที่ 4 และสรุปข้อมูลบริบทชุมชนด้านอาหารและการท่องเที่ยวประกอบการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ดังตารางที่ 5



ภาพ 4 เมนูอาหารเด่นของชุมชนที่ผ่านเกณฑ์การคัดเลือก
ที่มา : ผู้วิจัย

ตาราง 5 สรุปข้อมูลบริบทชุมชนท่องเที่ยวที่ผ่านเกณฑ์การคัดเลือก

ชุมชนท่องเที่ยว	อันดับ 1 บ้านโตนปาหนัน-บ่อน้ำร้อน	อันดับ 2 บ้านบ่อเจ็ดลูก
บริบทชุมชน โดยรวม/ ลักษณะ ทางกายภาพ	พื้นที่ตั้งอยู่ในแนวภูเขาและเขตป่า มี ทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ประชากรส่วน ใหญ่ประกอบอาชีพทำสวน ยางพาราและสวน ผลไม้ เช่น ทุเรียน เงาะ ลองกอง จำปาตะ ลักษณะสังคมวัฒนธรรมเป็นชุมชนมุสลิม	พื้นที่ด้านทิศตะวันตกอยู่ติดชายฝั่งทะเลอันดามัน ตลอดแนว โดยมีทั้งพื้นที่ชายหาด พื้นที่บกและป่า ชายเลน คนในชุมชนประกอบอาชีพทำประมง พื้นบ้านเป็นหลัก ถือเป็นแหล่งอาหารทะเลที่สำคัญ คนในชุมชนส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม
อาหารแนะนำโดย ชุมชน	แกงไก่กับหอยวกกล้วย น้ำพริกกระเทียม+ผักลวก ยำผักกูด (ใส่กระเทียม) ผักทอด (หัวปลี, ผักพื้นบ้าน) ข้าวบ้องไฟ	ปูนึ่ง อาหารทะเล หอยท้ายเกาะ (ตามฤดูกาล) แกงตุ้ม (ต่อแม่หัว) นอดิลอยด์ผัดดำ (หมึกผัดดำ)
อาหารแนะนำโดย นักท่องเที่ยว	1. โกโก้ (กาแฟโบราณ) 2. ข้าวบ้องไฟ 3. แกงไก่หอยวกกล้วย 4. ยำผักกูด 5. ผักทอด+น้ำพริกกระเทียม ¹)	1. อาหารทะเล 2. ชาก โรตีส 3. แกงต่อแม่หัว 4. ปลาหมึกผัดดำ 5. ผักหวานเลววกกะทิ
กิจกรรมด้าน อาหาร	ฐานข้าวหลาม ฐานผักกูด ฐานกาแฟ ฐานขนม พื้นบ้าน	จับปูเสฉว ตักปลา หาดหอย ตักหมึก ทำขนมพื้นบ้าน
แหล่งท่องเที่ยว ใกล้เคียง	น้ำตกโตนปาหนัน บ่อน้ำร้อนทุ่งนัย อุทยาน แห่งชาติทะเลบัน ตลาดนัดชายแดนวังประจัน	ปราสาทหินพันยอด อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะเภตรา สะพานข้ามกาลเวลา เกาะลิดี เกาะบูโหลน
ที่พัก	มิโฮมสเตย์ (รองรับได้ประมาณ 20 คน)	มิโฮมสเตย์ และรีสอร์ทชุมชน (รองรับได้ประมาณ 80-100 คน)
การเดินทาง	รถส่วนบุคคล – รถรับ/ส่งของชุมชน	รถส่วนบุคคล – รถตู้รับ/ส่งของชุมชน

ที่มา : ผู้วิจัย

3.2 ผลการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชนจังหวัดสตูล

จากบริบทของ 2 ชุมชนที่มีความแตกต่างกันตามสภาพทางภูมิศาสตร์คือ ชุมชนท่องเที่ยวบ้านโตนปาหนัน-บ่อน้ำร้อนเป็นโซนภูเขา และชุมชนท่องเที่ยวบ้านบ่อเจ็ดลูกเป็นโซนทะเล ทำให้เห็นถึงความแตกต่างของอาหารชุมชนได้อย่างชัดเจน ดังนั้น ผู้วิจัยจึงใช้ลักษณะทางภูมิศาสตร์เป็นตัวกำหนดรูปแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชน โดยให้ชุมชนเป็นจุดศูนย์กลางการท่องเที่ยวและมีแหล่งท่องเที่ยวหรือกิจกรรมท่องเที่ยวอื่นๆ ในพื้นที่ใกล้เคียงกระจายโดยรอบหรืออยู่ภายในเส้นทางดังข้อเสนอแนะของหน่วยงานที่ว่า “เส้นทางที่นำเสนอ เรา

¹กระเทียม หรือ ขี้เระ เป็นภาษาถิ่นทางภาคใต้ หมายถึง มะพร้าวชุบน้ำ

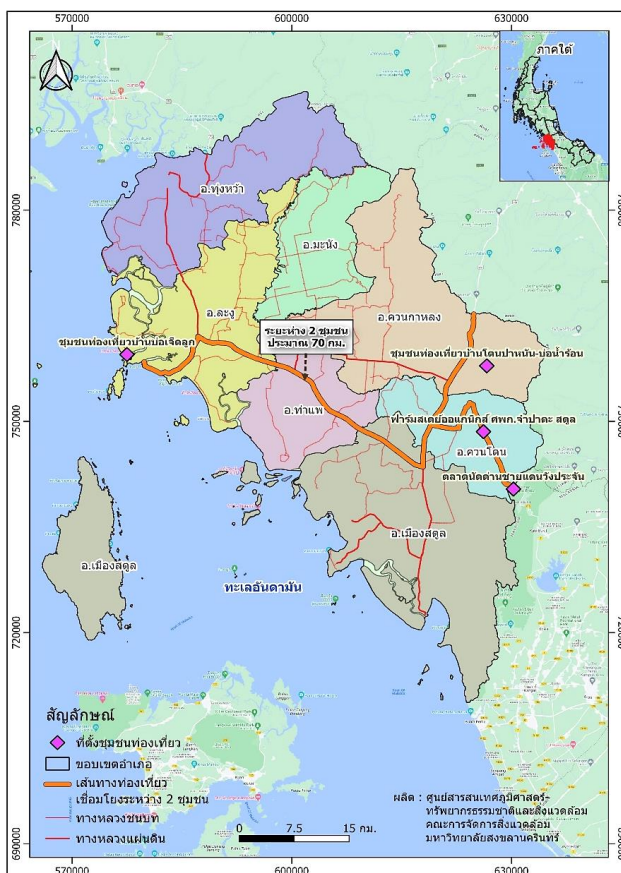
ต้องคิดว่าตรงไหนคือไข่แดง ไข่แดงคือตัวไฮไลต์ของพื้นที่ และที่กระจายตัวรอบๆ ไข่แดงคือไข่ขาว ทั้งแหล่งที่เพิ่มขึ้น ทั้งชุมชน ทั้งกิจกรรมนั่นคือไข่ขาว อย่างน้อยต้องมีไข่แดง คือจุดสำคัญที่เป็นไฮไลต์ของโซนนั้น” (R₁₃) จึงได้เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร 3 เส้นทาง (ดูภาพที่ 5) ดังนี้

เส้นทางที่ 1 : เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโซนเขา คือชุมชนท่องเที่ยวบ้านโตนปาหนัน-บ่อน้ำร้อน มุ่งเน้นการท่องเที่ยวเชิงอาหารสายสุขภาพและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทำกิจกรรมด้านอาหารโดยใช้วัตถุดิบพื้นถิ่นปลอดสารพิษตามฐานต่างๆ ของชุมชน ได้แก่ ฐานข้าวบ้องไฟ ฐานผักกูด ฐานกาแฟ และฐานขนมพื้นบ้าน และเชื่อมโยงเส้นทางท่องเที่ยวสู่ด่านชายแดนวังประจันระยะทางประมาณ 24 กิโลเมตร โดยมีแหล่งท่องเที่ยวสำคัญในเส้นทางคือ น้ำตกโตนปาหนัน บ่อน้ำร้อนทุ่งนุ้ย น้ำตกยาโรย อุทยานแห่งชาติทะเลบัน และตลาดนัดชายแดนวังประจัน (ชายแดนไทย-มาเลเซีย)

เส้นทางที่ 2 : เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโซนเล คือชุมชนท่องเที่ยวบ้านบ่อเจ็ดลูก มุ่งเน้นการท่องเที่ยวทางทะเลแบบพักผ่อนหย่อนใจและผจญภัย เชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวอุทยานธรณีโลกสตูล ล่องเรือรับประทานอาหารทะเลพร้อมชมธรรมชาติป่าชายเลน ทำกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารกึ่งผจญภัย ด้วยการเรียนรู้และร่วมหาอาหารทะเลประเภทต่างๆ กับชุมชน เช่น ตกปลา ตกหมึก จับโป๊ะ หาหอย เป็นต้น แหล่งท่องเที่ยวสำคัญ ได้แก่ โบราณสถานบ่อเจ็ดลูก ปราสาทหินพันยอด หาดกาสิงห์ ทะเลแหวกสันหลังมังกร

เส้นทาง 3 : เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารเชื่อมโยงโซนเขาและเล เป็นการขยายเส้นทางเพื่อเชื่อมโยงการท่องเที่ยวของทั้ง 2 ชุมชน ให้เป็นโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงอาหารเส้นทางเดียวกัน นักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสประสบการณ์ท่องเที่ยวและเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของ 2 โซนภูมิศาสตร์ที่มีความแตกต่างกัน ระยะทางระหว่างสองชุมชนประมาณ 70 กิโลเมตร จุดท่องเที่ยวสำหรับทำกิจกรรมนอกจากภายในชุมชนแล้วระหว่างทางมีสถานที่ที่น่าสนใจคือ แหล่งข้าวโพดหวานอำเภอกาแฟ ฟาร์มสเตย์ออแกนิกส์ ศพก.จำปาตะ อ.ควนโดน อุทยานแห่งชาติทะเลบัน และด่านชายแดนวังประจัน ดังภาพที่ 5

ทั้งนี้เส้นทางและโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและศักยภาพของชุมชน รวมไปถึงการเชื่อมโยงไปยังแหล่งอาหารหรือชุมชนอื่นๆ และการให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมจะช่วยให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนมากยิ่งขึ้น เกิดประโยชน์อย่างยั่งยืนแก่ผู้มีส่วนได้เสียในระบบ ดังตัวอย่างบทสัมภาษณ์ที่ว่า “ให้เขาทำกิจกรรมอาหาร ไปด้วยเส้นทางท่องเที่ยว เลือกกิจกรรมอาหารมาชนิดหนึ่งของแต่ละพื้นที่ เช่นถ้าไปที่นี้ทำอาหารคาว หรือถ้าไปที่นั่นทำอาหารหวาน ให้เขาได้ทำกิจกรรมนี้แหละมันเป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ถ้าเขาไม่ได้ทำอาหารเลย มันก็ไม่ได้ ต้องให้เขามีส่วนร่วม” (R₁₃)



ภาพ 5 แสดงเส้นทางท่องเที่ยวเชื่อมโยงระหว่าง 2 ชุมชน

ที่มา : GEO-Informatics Research Center for Natural Resources and Environment. (2023): *Linking gastronomic route between 2 communities [map]*. GEO-Informatics Research Center for Natural Resources and Environment. Faculty of Environmental Management, Prince of Songkhla University.

สรุปและอภิปรายผล

ผลการประเมินระดับความพร้อมของชุมชนท่องเที่ยวจังหวัดสตูลในการให้บริการอาหารท้องถิ่น จากการประเมินตนเองของชุมชนในฐานะผู้ให้บริการในวัตถุประสงค์ที่ 1 และการประเมินจากนักท่องเที่ยวในฐานะผู้รับบริการหรือผู้บริโภคในวัตถุประสงค์ที่ 2 ผลการประเมินที่สอดคล้องกันแสดงให้เห็นว่าชุมชนมีความพร้อมด้านมาตรฐานอาหารและความปลอดภัยมากที่สุด ทั้งนี้เนื่องมาจากองค์ประกอบด้านความหลากหลายของทรัพยากรที่แตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ตามลักษณะทางภูมิศาสตร์ ประกอบกับความเชื่อทางศาสนา และการประกอบอาชีพ จึงทำให้อาหารและวัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหารของแต่ละชุมชนแตกต่างกันตามไปด้วย นอกจากนี้วัตถุดิบหรืออาหารเฉพาะฤดูกาลก็ถือเป็นอีกหนึ่งความโดดเด่นที่ทำให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ด้านอาหารที่หลากหลาย

เฉพาะเจาะจงและแตกต่าง ส่งผลให้แต่ละชุมชนมีความพร้อมและโดดเด่นแตกต่างกันออกไป ซึ่งบางชุมชนได้ดึงดูดนักท่องเที่ยวพัฒนาเป็นกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหาร กำหนดเป็นโปรแกรมท่องเที่ยวของชุมชนทำให้สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น ช่วยสร้างความประทับใจแก่นักท่องเที่ยว ส่วนด้านที่มีความพร้อมน้อยที่สุดคือด้านการบริการนักท่องเที่ยว ซึ่งการบริการถือเป็นสิ่งสำคัญในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่ชุมชนต้องคำนึงถึง นอกเหนือจากการให้บริการอาหาร การพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อให้ทุกคนสามารถเข้าถึงและมีส่วนร่วมในกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารตามแนวทาง Tourism for All เช่น การจัดให้มีระบบสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคนพิการ ผู้สูงอายุ เด็ก สตรีมีครรภ์ จะสามารถตอบสนองนักท่องเที่ยวได้หลากหลายกลุ่มมากขึ้น ซึ่งในมิติของการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จะพัฒนาสู่เส้นทางท่องเที่ยวได้นั้นยังต้องมียุทธศาสตร์ประกอบด้านการท่องเที่ยวอื่นๆ ที่ชุมชนต้องพิจารณาออกนอกเหนือจากความพร้อมด้านอาหารเช่นกัน

ทั้งนี้ สำหรับการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชนจังหวัดสตูลนั้นมีองค์ประกอบสำคัญ 2 ส่วน คือ การจัดการด้านอาหาร และการจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน เมื่อนำสองส่วนมาเชื่อมโยงทำให้สามารถพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารจากชุมชนที่ผ่านการประเมินความพร้อมได้เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่นแตกต่างกันด้วยอัตลักษณ์ของอาหาร กิจกรรมการท่องเที่ยวตามลักษณะทางภูมิศาสตร์ ศักยภาพและความพร้อมชุมชน 3 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโซนเขา โซนเล และเส้นทางเชื่อมโยงโซนเขาและเล ซึ่งการกำหนดเส้นทางและกิจกรรมในลักษณะดังกล่าวสอดคล้องกับการศึกษาของ Jussapalo (2018) ที่ได้อธิบายไว้ในการศึกษาศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวและยุทธศาสตร์การพัฒนาการท่องเที่ยวพื้นที่ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ว่าอัตลักษณ์และวิถีชีวิตของพื้นที่โดยรอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาขึ้นอยู่กับสภาพทางภูมิศาสตร์ วิถีความเป็นอยู่ของผู้คนสอดคล้องกับธรรมชาติในแบบ เขา ป่า นา เล ซึ่งสามารถมีกิจกรรมท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนได้หลากหลาย และสอดคล้องกับ Sirichodnasakorn (2016) ที่สรุปเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นในเขตพื้นที่อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี และอำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ว่าคุณลักษณะหรือเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารพื้นถิ่นสะท้อนถึงวิถีชีวิตของคนในพื้นที่ การดำรงชีวิตที่เรียบง่าย อีกทั้งยังแสดงให้เห็นถึงสภาพภูมิประเทศอาหารที่สัมพันธ์กับอาชีพของคนที่อยู่อาศัยอยู่ในบริเวณนั้นเช่นเดียวกัน

ดังนั้น บทความวิจัยนี้จึงได้กำหนดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดสตูลตามลักษณะทางภูมิศาสตร์ ภายใต้บริบทความพร้อมของชุมชนที่ผ่านการประเมินสามารถแบ่งได้เป็น 2 โซนหลักคือ โซนพื้นที่บกและโซนทะเล โดยพื้นที่บกประกอบด้วยพื้นที่ป่า ภูเขา และที่ราบ ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำเกษตรกรรมเป็นหลัก เช่น เพาะปลูก สวนผลไม้ โดยมีผลไม้ที่ได้รับ GI คือ จำปาตะตูล ส่วนพื้นที่ราบมีการทำนา มีข้าวประจำถิ่นคือ ข้าวพันธุ์อัลฮัม (ภาษามลายู) หรือข้าวขาวสตูล สามารถเชื่อมโยงสู่การท่องเที่ยวเชิงเกษตร ซึ่ง Testa et al. (2019) ได้อธิบายถึงความสามารถของการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและเอกลักษณ์ของพื้นที่ ที่มีความสำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจในพื้นที่ชนบท และมีส่วนสนับสนุนในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจากฟาร์มในท้องถิ่นที่เชื่อมโยงกับบริบททางสังคมและวัฒนธรรม ส่วนโซนทะเลซึ่งวัตถุประสงค์

หลักเป็นอาหารทะเลสดที่นำมาประกอบเป็นเมนูต่างๆ ตลอดจนแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง กะปิ นอกจากนี้ ยังมีการอนุรักษ์แหล่งอาหารผ่านกิจกรรมต่างๆ เช่น ธนาคาปลูก การปลูกป่าชายเลน ซึ่งถือได้ว่าเป็นหนึ่งในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็นจุดเริ่มต้นของกระบวนการผลิตในระบบอาหารของชุมชนและเป็นส่วนหนึ่งของระบบอาหารที่ยั่งยืน (Sustainable Food System) ทั้งนี้ ผลการประเมินด้านมาตรฐานอาหารและความปลอดภัยที่ได้คะแนนความพร้อมระดับมากที่สุดจากการประเมินทั้งสองส่วนจะช่วยสร้างความมั่นใจแก่นักท่องเที่ยวทั้งด้านรสชาติและความสะอาดถูกหลักอนามัย อีกทั้งความเข้มแข็งของแต่ละชุมชนผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมในการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน จะช่วยให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดสตูลเป็นไปในทิศทางที่ยั่งยืน

ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติ

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชนอย่างเป็นรูปธรรมให้เป็นสินค้าหลักทางการท่องเที่ยว จัดประชาสัมพันธ์หรือจัดกิจกรรมส่งเสริมการตลาดสำหรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชน เพื่อกระตุ้นและดึงดูดความสนใจในการเดินทางของนักท่องเที่ยว รวมถึงพัฒนามาตรฐานการให้บริการอาหารภายใต้บริบทชุมชน เพื่อให้ชุมชนได้มีแนวทางปฏิบัติอย่างมีถูกต้อง สามารถให้บริการนักท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ และช่วยยกระดับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสตูลและของชุมชนได้

2. เสนอแนะให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ชุมชน รวมถึงผู้ประกอบการ ทำการทดสอบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยทำกิจกรรมตามโปรแกรม และประเมินระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวหลังเสร็จสิ้นกิจกรรม เพื่อให้สามารถปรับปรุงพัฒนาเส้นทางให้สอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยวมากขึ้น

3. ชุมชนควรปรับปรุงและพัฒนาสุขอนามัยด้านอาหาร โดยคำนึงถึงเรื่องความสะอาด ปลอดภัย และสุขลักษณะในทุกขั้นตอนของกระบวนการอาหาร เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคให้แก่นักท่องเที่ยว รวมถึงปรับปรุงการจัดการของเสียจากกระบวนการบริโภคโดยเฉพาะการบำบัดน้ำเสีย เช่น ติดตั้งบ่อดักไขมัน การกรอง/แยกเศษอาหาร รวมถึงการคัดแยกขยะ เป็นต้น และควรจัดให้มีอุปกรณ์ช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกสำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พิการ หรือสตรีมีครรภ์ เช่น ห้องน้ำผู้พิการ หรือราวจับในห้องน้ำ/ทางลาดชัน ทางเดินลาดเอียงสำหรับรถเข็น เป็นต้น

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยครั้งต่อไปควรขยายขอบเขตการวิจัยสู่ชุมชนท่องเที่ยวอื่นๆ ที่มีการให้บริการอาหารท้องถิ่น รวมถึงปรับปรุงและพัฒนาตัวชี้วัดให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์ และปรับเส้นทางหรือโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้สอดคล้องกับบริบทชุมชนนั้นๆ

เอกสารอ้างอิง

- Bhumisiripailoon, K., Lamwunnawong, S., Buddalert, P., & Wankam, P. (2018). *The Study of The Potential of Gastronomy Tourism Activities in South I-SAN zone; Nakhon Ratchasima, Buriram, Surin, Sisaket, Ubon Ratchathani: Subject no. 3 The Development of Gastronomy tourism routes and activities*. TRD: Tourism Research and Development Center by NRRU. Nakhon Ratchasima Rajabhat University. Retrieved from <https://www.trdnrru.net/projects.html>
- Chumnanchar, B. (2018). Gastronomy Tourism: Thailand's Competitiveness (pp.107-116), Academic article. *APHEIT Journal of Association of Private Higher Education Institutions of Thailand*. Vol. 24, (1) January - June 2018.
- Department of Tourism, Ministry of Tourism and Sports. (2013). *Food Service Standard for Tourism* (6th ed.). Bangkok: Chulalongkorn University Press.
- Designated Areas for Sustainable Tourism Administration (Public Organization) [DASTA]. (2016). *Gastronomy Tourism: ท่องเที่ยวเชิงอาหาร (1st ed.)*. Bangkok: COCOON & CO.
- Garibaldi, R. & Pozzi, A. (2018). Creating tourism experiences combining food and culture: an analysis among Italian producers. *Journals Tourism Review*, VOL.73 NO. 2, (p. 230-241). DOI 10.1108/TR-06-2017-0097
- GEO-Informatics Research Center for Natural Resources and Environment. (2023) : *Linking gastronomic route between 2 communities [map]*. GEO-Informatics Research Center for Natural Resources and Environment. Faculty of Environmental Management, Prince of Songkla University.
- Hall, C.M. & Sharples, L. (2003). *Food Tourism Around The World: The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste*. Butterworth-Heinemann.
- Jullasilp, K. (2018). *Marketing management strategy for food tourism promotion of Thai tourist in Pha Nakhon Si ayutthaya Province*. [Master's thesis]. National Institute of Development Administration [NIDA].

- Jussapalo, C. (2018). *Potential Tourism Resources and Strategies for Tourism Development in Songkhla Lake Basin*. Proceeding of The International and National Conference in Business Administration and Accountancy 2018 (INCBAA2018), (pp. 567-580). Faculty of Business Administration and Accountancy (KHON KAEN Business School: KKBS), Khon Kaen University. Thailand.
- Ministry of Tourism and Sports, Thailand (2019). *The Development of ASEAN Gastronomy Network and Region of Gastronomy, White Paper, 2019*. (ATF 2019- ASEAN Tourism Ministerial Meeting). Asean Region of Gastronomy. Perfect Link Consulting Group.
- Ministry of Tourism and Sports. (2020). *Tourism Statistics 2019*. Retrieved from <https://www.mots.go.th/news/category/617>
- National Tourism Policy Committee. (2019). *เกณฑ์การพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนของประเทศไทย*. (n.p.) (In Thai)
- Panyadee, T., Khunwong N., Tungchawal, K., Pionoi, P., & Piemsanga, C. (2022). Generating Creative Tourism Routes within Phetchaburi through the Innovative use of Local Food Products. *Journal of Humanities and Social Sciences Review (JHSSR)*. Vol.24 No.1 January-June 2022. Retrieved from <https://so05.tci-thaijo.org/index.php/hspbruacthjournal/article/view/259442>
- Pattarat. (2020) “ท่องเที่ยวเชิงเกษตร” เทรนด์ที่กำลังมาแรง เมื่อคนเมืองอยากสัมผัสชีวิตชนบท หนี COVID-19 (In Thai). *Positioning Magazine Online./ Global Trend*, 27 July 2020. Retrieved from <https://positioningmag.com/1289665>
- Satun Community College. (2012). *Satun Culture and Food Encyclopedia: Satun Culture and Way of Life*, Volume 1. Songkhla: Pimpakarn.
- Satun Provincial Office. (2023). *Annual Report 2023*. Retrieved from https://www.satun.go.th/files/com_news_devpro1/2023-12_a7ee9cbaac7114c.pdf
- Satun Provincial Office of Tourism and Sports. (2021). *List of Satun Community Based Tourism Network as of September 2021* [Unpublished paper].
- Sirichodnasakorn, C. (2016). *The Development of Creative Local Food Innovation for Tourism Products in Petchaburi and Prachuap Khiri Khan Provinces*. [Doctoral dissertation] Graduate school, Silpakorn University.

- Tansakul, P. (2020). Guidelines to Promoting Local Cuisine for Gastronomic Tourism: Case study of Khanab Nak Community, Pak Phanang District, Nakhon Si Thammarat Province. *WMS Journal of Management*, 9(1), pp. 81–92. Retrieved from <https://so06.tci-thaijo.org/wms/article/view/237906>
- Testa, R., Galati, A., Schifani, G., Trapani, A. M. & Migliore, G. (2019). Culinary Tourism Experiences in Agri-Tourism Destinations and Sustainable Consumption—Understanding Italian Tourists’ Motivations. *Journals Sustainability* Volume 11. Retrieved from <https://doi.org/10.3390/su11174588>
- The Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO]. (2018). *Sustainable food systems: Concept and framework*. Retrieved from <http://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>
- The World Tourism Organization [UNWTO]. (2019). *Gastronomy Tourism – The Case of Japan*. (p.12). Retrieved from <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420919>
- Vada, S., Dupre, K. & Zhang, Y. (2022). Route tourism: a narrative literature review. *Current Issues in Tourism*. DOI: 10.1080/13683500.2022.2151420
- Yodkhayan, M. (2022). *Tool Development for Assessing the Readiness Level of Community-Based Local Food Operations for Gastronomic Tourism*. Proceeding of 32nd National Conference, Thaksin University 2022 (pp. 833-840). Research and Development Institute, Thaksin University.
- Yodkhayan, M. (2023). *Readiness Assessment of Local Food Operations in Community-Based Tourism to Promote Gastronomy Tourism in Satun Province*. [Master’s thesis]. Graduate school, Prince of Songkla University.
- Wangsai, C. (2017). Food Will Keep Us Alive, (pp. 61-65). *TAT Review magazine*, Vol.3 No.1/ Jan-Mar 2017. Retrieved from <http://www.etatjournal.com/>
- World Food Travel Association [WFTA]. (n.d.). What is food tourism?. Retrieved from <https://worldfoodtravel.org/th/what-is-food-tourism>