



บทความวิชาการ

เพชรบุรีเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ ของยูเนสโก

Petchaburi,
UNESCO Creative Cities Network

วันเพ็ญ มังศรี

สำนักงานปลัดกระทรวงมหาดไทย

ถนนอัษฎางค์ แขวงราชบพิธ เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

Wanpen Mungsri

Office of the Permanent Secretary for Interior

Atsadang Road, Ratchabophit, Phra Nakhon, Bangkok 10200

E-mail: onepen_hong@yahoo.com

วันที่รับบทความ : 1 มีนาคม 2565

วันที่แก้ไขบทความ : 31 มีนาคม 2565

วันที่ตอบรับบทความ : 20 เมษายน 2565



บทคัดย่อ

บทความนี้มุ่งเสนอการได้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ (Creative Cities Network) ด้านอาหาร (Gastronomy) ของจังหวัดเพชรบุรี ตามหลักเกณฑ์ขององค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือ UNESCO

จังหวัดเพชรบุรีตั้งอยู่ในภูมิศาสตร์ที่มีทั้งภูเขาทะเล และที่ราบลุ่มสำหรับการเกษตรจึงมีวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่หลากหลาย นอกจากนี้ยังได้รับการขนานนามว่าเป็นเมืองแห่งรสชาติ 3 รสชาติ ได้แก่ รสเค็มจากแหล่งผลิตเกลือสมุทรที่ใหญ่ที่สุดของประเทศไทย รสหวานจากน้ำตาลโตนดที่มีค่าดัชนีความหวานต่ำและรสชาติหวานหอมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ไม่มีใครเหมือน และรสเปรี้ยวจากมะนาวแป้นรำไพ ที่เป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications หรือ GI) มีลักษณะลูกกลมแป้น ผิวบาง น้ำมารสชาติเปรี้ยวและมีกลิ่นหอมซึ่งทั้งเกลือ น้ำตาลโตนด และมะนาว เป็นวัตถุดิบในการ

ประกอบอาหารที่ขึ้นชื่อและเป็นเอกลักษณ์ของเพชรบุรี

การสมัครเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO มีการดำเนินการผ่านกลไกของการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วนโดยเริ่มจากการวิเคราะห์บริบท ความพร้อม และศักยภาพของเมืองการให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในระดับต่างๆ ของจังหวัดเข้ามามีร่วมในการแสดงความคิดเห็น การจัดกิจกรรมเพื่อสนับสนุนการเป็นเมืองสร้างสรรค์ มีการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้ความเข้าใจแก่ประชาชนในจังหวัด มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเมืองที่ได้รับการคัดเลือกเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO โดยเมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน 2564 ที่ผ่านมา เพชรบุรีเป็น 1 ใน 13 เมืองทั่วโลกที่ได้รับการคัดเลือกจาก UNESCO ให้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร (Gastronomy) การได้รับคัดเลือกเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์นำมาซึ่งความภาคภูมิใจของคนเพชรบุรี ส่งผลดีต่อการสร้างเศรษฐกิจของจังหวัดและประเทศชาติโดยรวม

คำสำคัญ : เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์

Abstract

This article aims to present Creative Cities Network of Gastronomy of Phetchaburi Province according to UNESCO criteria.

Phetchaburi Province is located in a geographically diverse landscape with mountains, seas and lowlands suitable for agriculture. Therefore, there are various raw materials for cooking. It is also known as the city of the three flavors, namely the salty flavor from the best sea salt producer in Thailand, the sweet taste of jaggery with low sweetness index and extraordinary sweet taste that is unique to this region, and sour taste from the key lime, which is considered a geographical indication (GI) product. It has a round shape, thin skin, lots of water, sour and fragrant taste. Both salt, sugar and lime are the main ingredients of Phetchaburi's famous and unique cooking.

Application to the UNESCO Creative Cities Network is made through a mechanism of participation from all sectors. It starts with an analysis of the context, readiness and potential of the city, allowing stakeholders at different levels of the province to participate in expressing their opinions, organizing activities to support creative cities. There are public relations to create awareness and understanding among people in the province, plus a learning exchange with cities selected as UNESCO Creative Cities Network. On November 4, 2021, Phetchaburi is one of 49 cities around the world that have been selected by UNESCO to join the Creative Cities Network. Being selected as a Creative City brings pride to Phetchaburi people, which has a positive effect on building the economy of the province and the nation as a whole.

Keywords: Creative Cities Network

การพัฒนาเมืองสู่ความยั่งยืน เป็นเป้าหมายที่สำคัญของการยกระดับการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมของจังหวัดเพชรบุรี โดยมุ่งเน้นการพัฒนาเมืองให้เกิดความยั่งยืนตามแนวทางขององค์การสหประชาชาติ (United Nations: UN) ที่กำหนดเป้าหมายสำคัญของการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) ไว้ 17 ด้าน เพื่อให้เมืองเกิดการพัฒนาในทุกมิติที่เกื้อกูลกันระหว่างมิติทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถการพึ่งพาตนเอง (Self-reliance) และการสร้างเครือข่ายที่ประสานประโยชน์ระหว่างเมืองอื่น (Positive Externality) ได้อย่างสมดุลด้วยบริบทและศักยภาพของเมืองที่มีความพร้อมในการเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร ทำให้จังหวัดเพชรบุรีต้องทำงานเชิงรุกในการบูรณาการกับทุกภาคส่วนผ่านกลไกภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในระดับต่าง ๆ เพื่อระดมความคิดเห็นที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาเมืองให้สอดคล้องกับแนวทางของ UN ตามเป้าหมายการพัฒนาเมืองอย่างยั่งยืน SDGs โดยมีเป้าหมายการพัฒนาเมืองภายใต้แนวคิดเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ขององค์การยูเนสโก อยู่ 4 มิติ ได้แก่ มิติที่ 1 การพัฒนาเมืองให้เกิดการส่งเสริมความร่วมมือระหว่างเมืองและประเทศที่ใช้ความคิดสร้างสรรค์ มิติที่ 2 การสนับสนุนการขับเคลื่อนโครงการที่ริเริ่มโดยเมืองสมาชิกที่ใช้ความคิดสร้างสรรค์ มิติที่ 3 เน้นการส่งเสริมการสร้างสรรคการผลิต การจัดจำหน่าย การเผยแพร่กิจกรรมสินค้าและบริการทางวัฒนธรรมให้เป็นทุนทางวัฒนธรรมที่สำคัญของจังหวัด มิติที่ 4 การพัฒนาเมืองให้เป็นศูนย์กลางทางความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมรวมถึงสร้างโอกาสให้กับนักสร้างสรรค์และวิชาชีพสร้างสรรค์พัฒนาการเข้าถึงและการเสปสินค้าและบริการทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะในกลุ่มผู้ด้อยโอกาสใช้วัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์เป็นหัวใจสำคัญในการวางแผนกลยุทธ์ของเมือง

การเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO (UNESCO Creative Cities Network)

เมืองสร้างสรรค์ (Creative City) หมายถึง เมืองที่มีกิจกรรมทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย และมีส่วนสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของเมือง รากฐานจากความมั่นคงทางสังคมและวัฒนธรรม มีการรวมกลุ่มกันอย่างหนาแน่นของคนทำงานสร้างสรรค์ คนและวัฒนธรรมท้องถิ่นมีส่วนสำคัญที่ทำให้เมืองมีเป็นพื้นที่ในการแสดงออกของความคิดสร้างสรรค์ ทำให้เกิดการรวมตัวทางสังคมและความเป็นท้องถิ่นนี้เองที่แสดงออกหรือสื่อออกมาทางกิจกรรมทางวัฒนธรรมและศิลปะในรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งนำไปสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมทางวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ การเข้าร่วมเครือข่ายของเมืองสามารถทำให้เกิดการสนับสนุนเสริมสร้างการเรียนรู้จากกันและกันและทำงานร่วมกันเพื่อการพัฒนาเมืองของประเทศ โดยการเสริมสร้างห่วงโซ่คุณค่าของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในท้องถิ่นเหนือสิ่งอื่นใดการเป็นเมืองสร้างสรรค์ยังมีส่วนในการได้สร้างความร่วมมือกันด้านความคิดสร้างสรรค์เพื่อเป็นตัวขับเคลื่อนและเป็นเครื่องมือในการพัฒนาเมืองอย่างยั่งยืน ช่วยสนับสนุนการสร้างงาน ส่งเสริมวัฒนธรรมบนพื้นฐานของความหลากหลายทางสังคม การเจรจาระหว่างวัฒนธรรมและความเป็นอยู่ที่ดีของประชาชน สร้างโอกาสที่ดีสำหรับเมืองผ่านกระบวนการเรียนรู้ และโครงการความร่วมมือระหว่างเมืองต่าง ๆ เพื่อใช้ประโยชน์จากสินทรัพย์เชิงสร้างสรรค์ที่มีอยู่อย่างเต็มที่ การทำงานร่วมกันของภาคประชาชน สังคม ภาคเอกชน และภาครัฐเพื่อสนับสนุนความคิดสร้างสรรค์และนักสร้างสรรค์งาน รวมถึงการมีส่วนร่วมของพลเมืองและผู้เกี่ยวข้องกับงานด้านวัฒนธรรมผ่านการทำงานร่วมกัน การมีพื้นที่สาธารณะเพื่อนำไปสู่การพัฒนาเมืองที่จะสามารถตอบโจทย์ให้แก่คนในท้องถิ่นเมืองเป็นของทุกคนและการพัฒนาอย่างยั่งยืนของเมืองจึงเป็นหน้าที่ของทุกคน เมืองสร้างสรรค์ไม่ใช่เรื่องของการปรับปรุงหรือพัฒนาเมืองเพื่อการท่องเที่ยวอย่างเดียว แต่

เป็นเมืองที่มีพื้นที่และสภาพแวดล้อมที่เอื้อให้เกิดกิจกรรมทางวัฒนธรรม ที่นำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจในพื้นที่ซึ่งมาจากความคิดสร้างสรรค์และเป็นแหล่งรวมนักคิด ผู้ประกอบการสร้างสรรค์ทั้งจากในและต่างประเทศที่มาประกอบกิจการและก่อให้เกิดการจ้างงานและสร้างรายได้แนวทางการพัฒนาเมืองสร้างสรรค์จึงต้องประกอบด้วยนโยบายและแผนการลงทุนของภาครัฐในหลายด้าน ตั้งแต่การลงทุนในสาธารณูปโภคในโครงสร้างพื้นฐานและการเรียนรู้ การปรับปรุงกฎระเบียบ และการสนับสนุนด้านการเงินให้เอื้อต่อการประกอบธุรกิจและอยู่อาศัยของผู้ประกอบการสร้างสรรค์ นอกจากนี้ยังรวมถึงการจัดกิจกรรมระดับเมืองและระดับชาติที่หลากหลายเพื่อสะท้อนเอกลักษณ์และภาพลักษณ์ของเมืองอย่างสร้างสรรค์

ความเป็นมาเมื่อปี 2547 (ค.ศ.2004) องค์การยูเนสโกได้ตระหนักถึงความสำคัญของการส่งเสริมความหลากหลายทางวัฒนธรรม จึงได้เสนอแนวคิดเรื่อง “เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO (UNESCO Creative Cities Network: UCCN) ขึ้น โดยมีเป้าหมายในการสร้างความร่วมมือระหว่างท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการพัฒนาไปสู่ระดับนานาชาติ สร้างสันติวัฒนธรรมและการพัฒนาอย่างยั่งยืนเป็นความร่วมมือจากหลากหลายภาคส่วนตั้งแต่ภาครัฐ ภาคเอกชน สถาบันการศึกษา และภาคประชาสังคม ทำให้เห็นพลังของวัฒนธรรมและอุตสาหกรรมเชิงสร้างสรรค์ที่มีต่อการพัฒนาในระบับท้องถิ่นผ่านกิจกรรมต่าง ๆ ในลักษณะของการเชื่อมโยงเมืองต่าง ๆ ทั่วโลกเข้าด้วยกัน เพื่อสร้างเครือข่ายเมืองที่เน้นการพัฒนาด้านอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ด้วยวิสัยทัศน์เดียวกัน การแลกเปลี่ยนถ่ายทอดประสบการณ์ องค์ความรู้ และกิจกรรม และสร้างรูปแบบใหม่ของความร่วมมือในระดับโลก เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ขององค์การยูเนสโก แบ่งออกเป็น 7 สาขา เมื่อ พ.ศ. 2562 มีเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ทั้งสิ้น 246 เมือง ใน 80 ประเทศทั่วโลก ได้แก่ 1) ด้านวรรณกรรม (Literature) จำนวน 39 เมือง 2) ด้านการออกแบบ (Design) จำนวน 40 เมือง 3) ด้านภาพยนตร์ (Film) จำนวน 18 เมือง 4) ด้านดนตรี (Music) จำนวน 47 เมือง 5) ด้านหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน (Craft and Folk

Arts) จำนวน 49 เมือง 6) ด้านศิลปะสื่อประชาสัมพันธ์ (Media arts) จำนวน 17 เมืองและ 7) ด้านอาหาร (Gastronomy) จำนวน 36 เมืองสำหรับประเทศไทยได้รับการคัดเลือกเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์แล้ว จำนวน 4 เมือง ได้แก่ เทศบาลนครภูเก็ตเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร เมื่อ พ.ศ. 2558 องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงใหม่เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน เมื่อ พ.ศ. 2560 และกรุงเทพมหานครเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านการออกแบบ พร้อมกับองค์การบริหารส่วนจังหวัดสุโขทัยเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้านใน พ.ศ. 2562

ล่าสุดใน พ.ศ. 2564 ยูเนสโกได้ประกาศให้เมืองเข้าเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ทั้งสิ้น 49 เมือง จาก 41 ประเทศ และจังหวัดเพชรบุรีได้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร (Gastronomy)

วัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความร่วมมือระหว่างประเทศ ภูมิภาคหรือระหว่างชุมชนท้องถิ่นในการขับเคลื่อนการพัฒนาอย่างยั่งยืนของชุมชนเมือง และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้ ทรัพยากรธรรมชาติที่มีในแต่ละท้องถิ่น/ชุมชน ระหว่างประเทศสมาชิกหรือระหว่างเมืองเครือข่าย Creative Cities ด้วยกัน

กระบวนการเป็นสมาชิกเมืองสร้างสรรค์

วิธีการสมัครผู้ที่สนใจต้องสมัครผ่านสำนักเลขาธิการคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยการศึกษาฯ สหประชาชาติ (Thai National Commission for UNESCO) โดยกรอกรายละเอียดตามแบบฟอร์ม Creative Cities Application ของ UNESCO และในการสมัครต้องมีหนังสือรับรองจากเทศบาลเมืองที่เกี่ยวข้องกับสาขาที่จะนำเสนอ โดยการนำเสนอจะต้องตรงตามหลักเกณฑ์ Criteria ของ UNESCO ได้แก่ 1) อยู่ในสาขาใดสาขาหนึ่งใน 7 สาขาที่กำหนด 2) เป็นการริเริ่มสร้างสรรค์ความร่วมมือระหว่างประเทศ/ระหว่างสังคม/ชุมชนในเชิงคุณภาพ ปริมาณ และความหลากหลาย 3) จะต้องเป็นศูนย์กลางของเรื่อง (หรือสาขา) ที่จะนำเสนอมีกิจกรรมส่งเสริมในสาขาที่นำเสนอเชิงสร้างสรรค์ 4) มีประสบการณ์ในการจัดงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาที่สมัคร 5) นำเสนอถึงการพัฒนาอนาคตของเมือง

เชิงสร้างสรรค์ มีการลงทุนเพื่อสร้างองค์ความรู้ และการศึกษาในเรื่องที่เกี่ยวข้อง 6) มีการนำเสนออุตสาหกรรมหรือเศรษฐกิจผ่านระบบออนไลน์ ในสาขาที่สมัครและมีสื่อที่ใช้ส่งเสริมกิจกรรมในสาขาที่สมัคร 7) ต้องแสดงถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในสาขาที่สมัคร 8) ระบุการลงทุนที่ชี้ให้เห็นถึงความมั่นคงในการศึกษาและวิจัยในสาขาที่เกี่ยวข้อง 9) มีทรัพยากรที่เป็นเอกลักษณ์ของเมืองและสามารถเปรียบเทียบกับเมืองเครือข่ายในระดับนานาชาติได้ 10) มีการสนับสนุนหรือมีส่วนร่วมขององค์กรเฉพาะทางในสาขาที่เกี่ยวข้อง 11) สาขาที่สมัครต้องมีความสำคัญต่อการส่งเสริมวัฒนธรรม เศรษฐกิจ อาชีพ งานของท้องถิ่น/ชุมชน 12) เป็นการแสดงให้เห็นถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความเป็นวิถีชีวิตของชุมชนเมืองระดับท้องถิ่นหรือชุมชนนั้น ๆ

UNESCO จะเปิดรับสมัครทุก ๆ 2 ปี ตามที่กำหนดไว้ตั้งแต่ พ.ศ. 2558 เพื่อให้เกิดการผสมผสานสมาชิกใหม่ที่ราบรื่นและการเติบโตอย่างยั่งยืนของเครือข่ายในรอบ 2 ปี ยังสอดคล้องกับศักยภาพในการทำงานของสำนักเลขาธิการ เนื่องจากการเปิดรับสมัครประจำปีจะทำให้เกิดภาระต้องประมาณในการบริหารกิจกรรมหลักอื่น ๆ เพื่อเป็นการการเว้นระยะสำหรับการพัฒนาโครงการ สร้างความเป็นหุ้นส่วนและกิจกรรมของเครือข่ายช่วยเกิดศักยภาพในการริเริ่มใหม่ของเครือข่ายโดย UNESCO จะประกาศผ่านเว็บไซต์ของโครงการ <https://en.unesco.org/creative-cities/home> 2 ใบสมัครและเอกสารทั้งหมดจะต้องส่งผ่าน e-mail ถึงฝ่ายเลขของ UNESCO ตามระยะเวลาที่กำหนด หากส่งช้าจะไม่ได้รับการพิจารณา

ระยะเวลาการเป็นสมาชิก สิทธิและหน้าที่ของเมืองสมาชิกที่ได้เข้าร่วมเครือข่ายจะไม่มีกำหนดระยะเวลาในการเป็นสมาชิกเมืองที่ได้รับการคัดเลือกสามารถนำชื่อและตราสัญลักษณ์ของ UNESCO ไปใช้ได้ตามข้อกำหนดเมืองสมาชิกจะต้องแจ้งให้ UNESCO ทราบความก้าวหน้าในการดำเนินกิจกรรมและโครงการต่าง ๆ ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ รวมทั้งที่เข้าร่วมดำเนินงานกับเมืองสมาชิกอื่น ๆ โดยจะต้องจัดส่งรายงานการดำเนินงานและกิจกรรมต่าง ๆ ทุก ๆ 4 ปี เพื่อเป็นการยืนยันและแสดงถึงความมุ่งมั่นในการเข้าร่วมเครือข่าย เพื่อเป็นการส่งเสริมการแลกเปลี่ยน

เปลี่ยนข้อมูลกิจกรรมและแนวปฏิบัติที่ดีระหว่างเมืองสมาชิกหากไม่มีการแจ้งหรือปรากฏว่าเมืองไม่ได้ดำเนินการใด ๆ ที่เกี่ยวข้อง อาจได้รับการพิจารณาให้ออกจากเครือข่ายเมืองเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ และสมาชิกที่ออกจากเครือข่ายแล้วจะไม่สามารถกลับเข้าร่วมเครือข่ายได้ รวมทั้งจะไม่สามารถนำชื่อและตราสัญลักษณ์ของ UNESCO ไปใช้ได้ภายหลัง

เพชรบุรีสู่เมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO บริบทของเมือง

เพชรบุรีมีประวัติศาสตร์มายาวนานกว่า 2,000 ปี เป็นเมืองท่าสำคัญบนชายฝั่งอ่าวไทยในอดีตมีหลักฐานการส่งสำเภาไปค้าขายยังภูมิภาคต่าง ๆ สมัยอยุธยาซึ่งมีช่วงการทำสงครามบ่อยครั้ง เพชรบุรีซึ่งมีวัตถุดิบอาหารอุดมสมบูรณ์ ได้รับหน้าที่เป็นเมืองเสบียงของเมืองหลวง ป้อนอาหารเลี้ยงกองทัพตลอดการสงครามอันยาวนาน ครั้นในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนกลาง เพชรบุรีเป็นหัวเมืองแรก ๆ ที่มีรถไฟไปถึงทำให้กลายเป็นเมืองสำคัญในการส่งออกวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นไปยังเมืองอื่น ๆ เรื่อยมา

เพชรบุรีตั้งอยู่ในภาคกลางของประเทศไทยห่างจากกรุงเทพมหานคร 120 กิโลเมตร เป็นประตูที่เปิดไปสู่ภาคใต้ มีพื้นที่ 6,225 ตารางกิโลเมตรประชากร 485,191 คน ทิศตะวันตกติดชายแดนประเทศเมียนมาเป็นเขตเทือกเขา ทิศตะวันออกติดฝั่งทะเลอ่าวไทย ตอนกลางของจังหวัดเป็นที่ราบลุ่ม ทำให้เพชรบุรีมีความหลากหลายทางภูมิศาสตร์ที่มีภูเขาซึ่งเป็นต้นกำเนิดของแม่น้ำเพชรบุรีและเป็นแหล่งประมงน้ำจืดขนาดใหญ่ เนื่องจากมีเขื่อนแก่งกระจาน มีทะเลที่มีชายหาดยาวถึง 89 กิโลเมตร เป็นแหล่งผลิตอาหารทะเล และมีที่ราบลุ่มซึ่งผลิตพืชผักและผลไม้ทางการเกษตร เพชรบุรีสามารถผลิตเกลือทะเลได้เป็นอันดับหนึ่งของประเทศ แหล่งผลิตน้ำตาลโตนดซึ่งมีค่าดัชนีความหวานต่ำและรสชาติดี รวมถึงเป็นแหล่งผลิตมะนาวแป้นซึ่งมีผิวบางน้ำมากและมีกลิ่นหอม จึงได้ชื่อว่าเป็น เมืองสามรส (รสเค็มของเกลือสมุทร รสหวานจากตาลโตนด และรสเปรี้ยวของมะนาว) นอกจากนี้ อำเภอหนองหญ้าปล้องยังเป็นแหล่งปลูกพริกกระเหรี่ยงซึ่งมีรสชาติเผ็ดร้อนทำให้มีผู้ที่ประกอบการซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหาร ได้แก่ กลุ่มชุมชน

ผู้ผลิตวัตถุดิบในการประกอบอาหารจำนวน 487 กลุ่ม กลุ่มผู้ประกอบการด้านอาหารที่ได้ลงทะเบียน OTOP จำนวน 188 ราย และกลุ่ม OTOP นวัตกรรม จำนวน 30 หมู่บ้าน กลุ่มชุมชนท่องเที่ยว จำนวน 35 ชุมชน ผู้ประกอบการด้านอาหารและภัตตาคาร จำนวน 282 ร้าน และแผงลอยอาหารที่พบได้ทั่วไปจำนวนมากในชุมชนและท้องถนน มีโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 90 โรงงาน มีแม่ครัวประจำชุมชนจำนวน 684 ชุมชน กระจายอยู่ทั้งจังหวัด จึงทำให้จังหวัดเพชรบุรีมีความพร้อมในการเป็นเมืองน่าอยู่ น่ากิน และน่าเที่ยว

ความพร้อมในการสมัครเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร (Gastronomy)

จังหวัดเพชรบุรีมีภูมิประเทศที่หลากหลาย ทั้งภูเขา ทะเลและที่ราบลุ่ม มีทรัพยากรอาหารที่อุดมสมบูรณ์ ก่อให้เกิดวัตถุดิบในการรังสรรค์เมนูอาหารที่เชื่อมโยงกับประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่สำคัญของจังหวัด มีโครงสร้างพื้นฐานเพื่อพัฒนาการเกษตร อาหาร ที่ครบถ้วน (ระบบชลประทาน คลองส่งน้ำ และถนนเข้าถึงทุกพื้นที่) ทำให้สามารถผลิตวัตถุดิบชั้นเลิศ ผลิตสินค้าเกษตรได้ครบทุกด้าน ไม่ว่าจะเป็นพืช สัตว์ ประมง และแปรรูปสินค้าเกษตรมีแม่ครัวเมืองเพชร ซึ่งเป็น Local Female กระจายอยู่ทั่วทุกชุมชน หมู่บ้าน เป็นศูนย์รวมความรู้ด้านอาหารของชุมชนท้องถิ่นที่พร้อมส่งมอบรสมือ และอาหารคุณภาพที่เป็นเอกลักษณ์ในงานประเพณีชุมชนที่มีตลอดปี ทั้งด้านอาหารคาว อาหารหวาน และเกิดกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาและเคล็ดลับอาหารสู่กันและกันในชุมชนอย่างต่อเนื่องไม่ขาดสาย และมีภาพลักษณ์และอัตลักษณ์ (ภาพจำ) การเป็นเมืองอาหารและขนมหวานอย่างชัดเจน

ยุทธศาสตร์จังหวัดต่อการพัฒนาเพชรบุรีเป็นเมืองสร้างสรรค์

จังหวัดเพชรบุรีได้กำหนดวิสัยทัศน์ของจังหวัด คือ “เป็นเมือง น่าอยู่ น่ากิน น่าเที่ยว ระดับประเทศและเมืองเศรษฐกิจพอเพียงต้นแบบ” และกำหนดให้การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารให้อยู่ในยุทธศาสตร์ของจังหวัด ในปี 2561-2565 “การพัฒนาความมั่นคงด้านเศรษฐกิจจากฐาน

การท่องเที่ยวการค้า การบริการ และการเกษตรแบบครบวงจร” โดยน้อมนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 เป็นฐานการพัฒนาอย่างเป็นองค์รวม ทั้งเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งมีทิศทางด้านวัฒนธรรม ซึ่งตอบสนองต่อทิศทางการพัฒนาที่ยั่งยืน SDGs (Sustainable development goals) ของสหประชาชาติมีเป้าหมายเพื่อการกระจายรายได้อย่างเป็นธรรม สร้างรายได้แก่ชุมชนฐานราก สร้างงานและอาชีพแก่ประชาชนมีแผนงานหลักส่งเสริมให้พื้นที่มีความสมบูรณ์ด้านอาหาร และเป็นศูนย์กลางการผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัยเกษตรสร้างสรรค์ มีนวัตกรรมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งจะเชื่อมโยงไปถึงการรักษาสิ่งแวดล้อมอันเป็นพื้นที่และทรัพยากรสำคัญของตนเอง ที่เป็นทั้งแหล่งผลิต ที่อยู่อาศัย แหล่งท่องเที่ยว ซึ่งจะนำรายได้มาสู่ชาวเพชรบุรีมีกลยุทธ์สำคัญ คือ การพัฒนาการเกษตรแบบครบวงจร การพัฒนาสภาพแวดล้อมเมืองเพื่อรองรับการท่องเที่ยว และพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่เข้มแข็ง การสร้างความเสมอภาคทางเพศในกลุ่มผู้หญิงและเด็ก เนื่องจากผู้หญิงมีบทบาทสำคัญอย่างยิ่งต่อการขับเคลื่อนเมืองในด้าน Gastronomy ทั้งเป็นผู้ประกอบการ เป็นแม่ครัว (ปราชญ์ด้านอาหาร) รวมถึงเด็กและเยาวชนที่ปัจจุบันเข้ามามีบทบาทสำคัญต่อการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต ของคนเพชรบุรี

ความสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

การขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์ของเพชรบุรี ตอบเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืนของสหประชาชาติ หรือ Sustainable Development Goals (SDGs) ข้อ 1 ขจัดความยากจน โดยต้องการยกระดับรายได้ของประชาชน ตั้งแต่ ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ โดยเฉพาะรายย่อยทั้งในภาคการเกษตรอาหาร และการท่องเที่ยว รวมทั้งเปิดโอกาสเยาวชน คนรุ่นใหม่ ผู้สูงอายุให้เข้ามาเป็นผู้ประกอบการได้ไม่ยากจากภูมิปัญญาและทรัพยากรที่มีอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์ สร้างความมั่นคง อยู่ดีกินดีอย่างทั่วถึง ข้อ 5 ความเท่าเทียมทางเพศ การพัฒนาและยกระดับศักยภาพโดยเฉพาะผู้หญิงในทุกที่จากอุตสาหกรรมอาหารเป็น “แม่ครัว” ของบ้าน ชุมชนและเมือง ด้วยรสมือแม่ ข้อ 10 ลดความ

เหลื่อมล้ำ ผู้ได้รับผลประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจจะขยายอย่างกว้างขวาง ตั้งแต่เกษตรกร ชาวประมง ผู้ประกอบการรายย่อยที่เกี่ยวข้องได้เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาอาชีพ อาหารการกิน และพัฒนาเมือง และสร้างโอกาสความยั่งยืนอื่น ๆ ที่จะเกิดขึ้นได้ เช่น การสร้างงานที่ดี การสร้างสุขภาพที่ดีจากอาหาร การสร้างนวัตกรรมด้านอาหาร และการรักษาสิ่งแวดล้อม

ประโยชน์ของเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร

การเป็นเมืองสร้างสรรค์ จะทำให้คนในจังหวัดเพชรบุรีทุกกลุ่มให้รายได้เพิ่มขึ้น เริ่มตั้งแต่ต้นน้ำ ได้แก่ ผู้ผลิตวัตถุดิบในทำอาหาร ทั้งข้าว พืช สัตว์ และประมง ไปสู่กลางน้ำ ได้แก่ ร้านอาหาร โรงแรม ร้านขายของแปรรูป และอาหารสดในชุมชน จะได้รับความสนใจมากขึ้นจากนักท่องเที่ยว ที่จะสั่งอาหารที่ทำมาจากวัตถุดิบในจังหวัดที่มีรสชาติดีไม่เหมือนใคร จนเกิดปลายน้ำ ได้แก่ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเกิดการจ้างงาน สร้างอาชีพให้คนในชุมชน เกิดพื้นที่สร้างสรรค์เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ทั้งด้านอาหารและวัฒนธรรม ในเพชรบุรี เกิดเป็นนวัตกรรม องค์ความรู้ใหม่ ๆ ที่สนับสนุนการพัฒนาด้านอาหารสร้างสรรค์และปลอดภัยในทุกระดับ ที่สอดคล้องกับการรักษาสืบสานวัฒนธรรมทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มีโอกาสเปิดพื้นที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากเมืองสร้างสรรค์ทั่วทุกมุมโลก ที่สร้างมุมมองใหม่ ๆ ให้แก่ชาวเพชรบุรีทุกภาคส่วนได้ร่วมเรียนรู้ และนำมาปรับตัว พัฒนาเมืองให้น่าอยู่ น่ากิน น่าเที่ยวยิ่งขึ้น และเพชรบุรีก็มีฐานทุนและประสบการณ์ที่จะเป็นประโยชน์แก่เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์อื่น ๆ ได้ร่วมเรียนรู้เช่นกันเสริมความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ทางด้านอาหาร วิถีชีวิต ศิลปวัฒนธรรมและภูมิสังคมของเพชรบุรี และสามารถต่อยอดเป็นงานสร้างสรรค์รูปแบบใหม่ ๆ ที่เหมาะสมกับยุคสมัย เสริมศักยภาพด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรีอย่างบูรณาการ ส่งเสริมการท่องเที่ยวชายหาด การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ เชิงวัฒนธรรม เชิงเกษตรกรรม ให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ทำให้เพชรบุรีเป็นเมืองที่ “น่าอยู่ น่ากิน น่าเที่ยว” ของนักท่องเที่ยวทั้งในประเทศและต่างประเทศอย่างแท้จริง

การศึกษาที่ส่งเสริมการเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร

เพชรบุรีมีสถาบันทั้งในและนอกระบบการศึกษาร่วมดำเนินการจัดทำหลักสูตรและกิจกรรมที่ส่งเสริมการเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารในหลายระดับ ได้แก่ ประถมศึกษา มัธยมศึกษาอาชีวศึกษา และอุดมศึกษา ทั้งในระยะสั้นและระยะยาว เช่น ระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษา มีการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่น เช่น หลักสูตร “เดือน 9 ข้าวหอม” (ประเพณีอาหารกะเหรี่ยง) อ.หนองหญ้าปล้อง, หลักสูตร How to make food in Thayang District ที่อำเภอท่ายาง, หลักสูตรการแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่น อ.บ้านแหลม เป็นต้นระดับวิชาชีพ ที่วิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดเพชรบุรีมี 2 สาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาการโรงแรม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การเรียนในระดับ Tertiary และ Vocational Education มีหลักสูตรการเรียนการสอนระดับปริญญาตรี ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีมี 4 สาขาวิชา คือ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ และสาขาวิชาเทคโนโลยีศิลปะการประกอบอาหาร ในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในคณะเทคโนโลยีการเกษตร และสาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์ ในคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และที่มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี มีสาขาวิชาการจัดการโรงแรม ของคณะวิทยาการจัดการ ซึ่งได้มีการเรียนในวิชาย่อยเกี่ยวกับอาหารเช่น ไวน์และเครื่องดื่ม ศิลปะการตกแต่งอาหาร และมีภาคปฏิบัติงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ปฏิบัติการงานฝ่ายครัว ซึ่งแต่ละวิชามีจำนวนไม่ต่ำกว่า 200 ชั่วโมง รวมทั้งมีการเรียนรู้ตลอดชีวิต เช่น โรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี (Phetchaburi International Culinary School) กลุ่มแม่ครัวประจำหมู่บ้าน กล่าวได้ว่าทั้ง 684 หมู่บ้านของเพชรบุรีมีแม่ครัวเอกประจำชุมชน ซึ่งดำเนินวิธีการปรุงอาหาร ถ่ายทอดสูตร และเคล็ดลับการประกอบอาหารและขนมหวาน ส่งต่อกันมารุ่นต่อรุ่น ผ่านการร่วมกันประกอบอาหารในงานบุญและงานของชุมชน มีศูนย์เรียนรู้โดยผู้ประกอบการธุรกิจด้านขนมหวาน มีร้านอาหารและร้านขนมขนาดเล็กจำนวนมากที่เป็นกิจการในครอบครัวให้การ

ฝึกและสอนคนรุ่นต่อรุ่นในครัวเรือนด้วยคนเมืองเพชรให้ ความสำคัญในการสอนลูกหลานให้เรียนรู้การทำอาหารใน ชีวิตประจำวันนอกจากนี้ยังมีศูนย์วิจัยที่ตอบสนองวงการ อาหารทั้งการพัฒนาต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ได้แก่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่ง ศูนย์วิจัยและพัฒนา ประมงน้ำจืด ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตร ศูนย์พัฒนา พันธุ์พืชซึ่งเป็นศูนย์การวิจัยของรัฐ ที่เน้นการศึกษาวิจัย การเกษตรและประมงตามยุทธศาสตร์ของจังหวัด เพื่อสนับสนุนการพัฒนาผลผลิตวัตถุดิบต้นน้ำที่มีคุณภาพ และมีศูนย์การวิจัยในสถาบันการศึกษาที่สำคัญ คือ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ซึ่งจัดตั้ง “สถาบันวิจัยและ ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม องค์ความรู้ด้านอาหารเมืองเพชร” เพื่อทำการวิจัยจัดการความรู้พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นจัดการ เรียนการสอนเกี่ยวกับประเพณีวัฒนธรรมอาหารโดยการ บูรณาการเชื่อมโยงร่วมกับโรงเรียนต่าง ๆ ในจังหวัดเพชรบุรี เพื่อส่งเสริมให้เยาวชนรุ่นใหม่มีความรู้และตระหนักใน ภูมิปัญญาด้านวัฒนธรรมและอาหารและในส่วนของการ วิจัยเพื่อพัฒนาต่อยอดนวัตกรรมด้านอาหารปรับปรุงสูตร อาหารและขนมหวานเมืองเพชรนั้น คณะคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการจะทำหน้าที่เป็นศูนย์วิจัย และพัฒนาเพื่อเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการและผู้สนใจทั่วไป เพื่อสนับสนุนการพัฒนาผลผลิตกลางน้ำที่มีคุณภาพ นอกจากนี้ยังมีกลุ่มลูกหัวาเพชรบุรีซึ่งเป็นการรวมตัวของ เยาวชน ที่มุ่งสืบสานภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรมและ ขนมหวานจากปู่ย่าตายาย ส่งต่อจากคนรุ่นก่อนสู่ คนรุ่นใหม่ ได้ร่วมกันจัดตั้งศูนย์เรียนรู้ด้านหัตถกรรมและ ขนมหวานขึ้นที่วัดใหญ่สุวรรณาราม และเขาวังเคเบิลคาร์ อำเภอมือง นอกจากนี้ ยังขยายตัวเปิดศูนย์เรียนรู้ที่ชุมชน นาพันสาม ให้เยาวชนทั้งในและต่างพื้นที่ได้มาเรียนรู้ เพื่อสืบสานภูมิปัญญาขนมหวานของชุมชนให้ดำรงอยู่ยั่งยืน ต่อไป

บทบาทภาคส่วนต่างๆ ในการผลักดันเพชรบุรีในด้าน อาหาร

หอการค้าจังหวัด สภาอุตสาหกรรมYEC – Young Entrepreneur Chamber of Commerce และ Biz Club ช่วยส่งเสริมสนับสนุนช่องทางการตลาดให้แก่ผู้ประกอบการ

การทุกกลุ่มรวมถึงวิสาหกิจชุมชนเพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจ ฐานรากเช่น การจัดมหกรรมด้านอาหารเพชรบุรีและ เผยแพร่วัฒนธรรมอาหารเพชรบุรีไปยังจังหวัดอื่น ๆ เช่น มหกรรมของดีเพชรเพลินดิน ณ ศูนย์การค้า MBK กรุงเทพมหานคร รวมถึงการสร้าง Application “Poskar” เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลด้านท่องเที่ยว และอาหารของจังหวัดเพชรบุรีได้มากยิ่งขึ้น เป็นการยก ระดับมาตรฐานอาหารเพชรบุรี โดยการอบรมให้ความรู้ ด้านสุขอนามัยแก่ผู้ประกอบการ สนับสนุนให้ผู้ประกอบ ธุรกิจอาหารและอื่น ๆ รวมตัวกัน เพื่อนำไปสู่การเป็นเครือ ข่ายที่เข้มแข็ง ให้ความรู้แก่เยาวชนเรื่องทักษะการเป็น ผู้ประกอบการอาหารและสาขาอื่น ๆ เป็นศูนย์กลางให้ คำปรึกษา แนะนำแนวทางการแก้ไขปัญหาทางธุรกิจแก่ ผู้ประกอบการทุกสาขารวมถึงธุรกิจอาหาร ตลอดจนเป็น ศูนย์ข้อมูลทางธุรกิจและแหล่งเงินทุน ริเริ่มโครงการ 1 อำเภอ 1 ย่านชุมชนท่องเที่ยว สถาบันการศึกษาใน จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี ได้จัด โครงการกิจกรรมด้านอาหารและวัฒนธรรมระดับจังหวัด และระดับประเทศ รวมทั้งได้มีโครงการวิจัยด้านอาหาร ด้านวัฒนธรรม และด้านการเป็นเมืองสร้างสรรค์ ศูนย์ บริการทางธุรกิจในรูปแบบ (Business Club (Biz Club) โดยสำนักงานพัฒนาธุรกิจการค้าจังหวัดเพชรบุรี ที่มี เป้าหมายเพื่อสร้างเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ ถ่ายทอด ประสบการณ์และรวมตัวกันของผู้ประกอบการธุรกิจใน พื้นที่ และเป็นศูนย์ข้อมูลทางธุรกิจ กิจกรรมการตลาดของ Biz clubที่สนับสนุนด้านอาหาร เช่น การจัดตลาดอิมมุส ถานอาหารสายวัฒนธรรมในงานพระนครคีรี เป็นต้น บริษัท ประชารัฐ รักสามัคคี เพชรบุรี จำกัด และ Biz club เน้น การให้การตลาด การประชาสัมพันธ์และส่งเสริมช่องทาง การจัดจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร ชมรมพ่อครัวเชฟอา- หัวหิน รวมกลุ่มกันเพื่อให้ความรู้ด้านการทำอาหารแก่ นักศึกษา ประชาชนทั่วไป เช่น จัดงานเชฟประชันเชฟ ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี สนับสนุนงานพระ นครคีรีในด้านอาหาร เป็นวิทยากรในงาน “เพชรบุรีเมือง ขนมไทยไปชนมโลก” รวมออกบูธในเทศกาลอาหารต่าง ๆ ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารเมืองเพชรและศูนย์เรียนรู้

แผนภาพที่ 1 โครงสร้างการบริหารจัดการเพื่อจัดความยากจนของไทย



ขนมหวาน (ลุงอเนก พันธุ์สุข ลูกเจี๊ยบ) คิดสร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่ ๆ และพัฒนาต่อยอดเมนูอาหารและขนมหวาน เช่น มัสมันไก่ใส่กล้วยหอมทอง สแน็กหม้อแกง (หม้อแกงอบกรอบแห้ง)

การขับเคลื่อน

จังหวัดได้แต่งตั้งคณะกรรมการและคณะทำงาน รวม 3 คณะ ประกอบด้วยผู้แทนจากส่วนราชการ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สถาบันการศึกษา หอการค้า สภาอุตสาหกรรม รวมทั้งผู้ประกอบการรุ่นใหม่ของเพชรบุรี (YEC) ภาคประชาสังคม ชุมชน ช่างศิลป์ เยาวชน ตลอดจนถึงสื่อมวลชน เพื่อขับเคลื่อนเพชรบุรีเป็นเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO โดยมีหน้าที่เตรียมความพร้อมในการพัฒนาเมืองเป็นเมืองสร้างสรรค์ เริ่มจากการรวบรวมข้อมูลสังเคราะห์ข้อมูล ระดมความคิด และกลั่นกรองใบสมัคร รวมถึงประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ให้กับประชาชนทั่วทั้งเมืองเพชรบุรีอย่างต่อเนื่องผ่าน Social Media สถานีวิทยุช่องของจังหวัดและสถานีวิทยุชุมชน หนังสือพิมพ์ท้องถิ่น

และจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง โดยบูรณาทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง เพื่อเชื่อมโยงผู้ประกอบการอาหารรุ่นใหม่ของเพชรบุรี หอการค้าจังหวัดเพชรบุรี ทำงานร่วมกับมหาวิทยาลัย ผู้ประกอบการชุมชน กลุ่มเยาวชนที่ส่งเสริมงานด้านศิลปวัฒนธรรม และปราชญ์ชาวบ้านโดยการขับเคลื่อนมีกระบวนการดำเนินงาน ดังแผนภาพที่ 1

การดำเนินงานที่ผ่านมา

จังหวัดเริ่มมีการดำเนินการขับเคลื่อนเพชรบุรีสู่เมืองสร้างสรรค์ ตั้งแต่ พ.ศ. 2563 โดยรวบรวมข้อมูลสำคัญด้านหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน และด้านอาหาร มีการทบทวนวรรณกรรม การสัมภาษณ์ และการประชุมผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเพื่อวิเคราะห์ศักยภาพ และโอกาสการเป็นเมืองสร้างสรรค์ แล้วทำการศึกษาและแลกเปลี่ยนเรียนรู้เมืองสร้างสรรค์ UNESCO จำนวน 3 แห่ง ได้แก่ เมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร จังหวัดภูเก็ต เมืองสร้างสรรค์ด้านหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้านจังหวัดสุโขทัยและจังหวัดเชียงใหม่ ดำเนินการสร้างการรับรู้และความเข้าใจต่อ

ประชาชนจังหวัดเพชรบุรีในระดับอำเภอ จำนวน 3 ครั้ง และในระดับจังหวัด จำนวน 1 ครั้ง รวมทั้งจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ให้แก่ตัวแทนของหน่วยงานภาครัฐ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้ประกอบการ ผู้เชี่ยวชาญ ผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้เกี่ยวข้องต่อการขับเคลื่อนการเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO และแผนงานสุดท้ายเป็นการสรุปและวิเคราะห์โมเดลการเข้าร่วมเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO เพื่อสรุปประเด็นไว้สำหรับเตรียมความพร้อมสำหรับเขียนใบสมัครเข้าเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO ในด้านอาหาร และนำข้อมูลมาจัดทำร่างใบสมัครภาษาไทยและภาษาอังกฤษ กระบวนการดำเนินการมีการแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อขับเคลื่อนเมืองเพชรบุรีเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO (คำสั่งจังหวัดเพชรบุรี ที่ 1060/2563 ลงวันที่ 15 มิถุนายน 2563) เพื่อสร้างการรับรู้ทั้งเมือง “ทุกคนพูดภาษาเดียวกัน” ปี 2564 มีการจัดกิจกรรมความร่วมมือระดับท้องถิ่นและระดับนานาชาติที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาและผลักดันเมืองเพชรบุรี ได้แก่ กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เมืองสร้างสรรค์จากต่างประเทศ กิจกรรมประกวดสัญลักษณ์เมืองเพชรบุรี ด้านอาหาร เน้นกระบวนการมีส่วนร่วม และการประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ในการขับเคลื่อนเมืองเพชรบุรีสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO ในระดับท้องถิ่น การจัดทำแผนที่นำทาง (Roadmap) ของเมืองเพชรบุรีสู่การเป็นสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ UNESCO ในระยะ 5 ปี กระบวนการดำเนินการ มีการแต่งตั้งคณะกรรมการกลั่นกรองใบสมัครเมืองเพชรบุรีเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO (คำสั่งจังหวัดเพชรบุรีที่ 152/2564 ลงวันที่ 28 มกราคม 2564) จัดทำใบสมัครฉบับสมบูรณ์ (ภาษาอังกฤษ) และส่งใบสมัคร ภายในเดือนพฤษภาคม 2564 ไปยังกระทรวงศึกษาธิการ

โครงการส่งเสริมการเป็นเมืองสร้างสรรค์

โครงการที่ดำเนินการโดยส่วนราชการ ได้แก่ โครงการ OTOP นวัตกรรม “บ้านโป่งลึก บางกลอย” บ้านโป่งลึก บางกลอยเป็นที่อยู่อาศัยของชุมชนชาติพันธุ์กะเหรี่ยง ที่มีระบบความเชื่อและดำเนินชีวิตที่ยึดโยงผูกพันกับธรรมชาติ ต้องอพยพออกจากป่าที่เคยอยู่อาศัย และประสบความยาก

ลำบากในการทำมาหากินในพื้นที่ใหม่ ซึ่งได้รับการส่งเสริมโดยนำเอาวิถีวัฒนธรรมดั้งเดิมในการอยู่ร่วมกันของคนกับป่า พื้นฟูระบบการเกษตรดั้งเดิม การทำอาหารพื้นเมืองที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น เมนูปลากับน้ำพริก และนำเสนอวิถีชีวิต วัฒนธรรมของชุมชน พัฒนาจนเป็นชุมชนท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ซึ่งช่วยเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนโครงการเจียระไนเพชรเป็นโครงการที่นำมิติอาหารเข้าไปช่วยแก้ไข บำบัดฟื้นฟู เด็กและเยาวชนผู้กระทำความผิด ในสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมทักษะอาชีพการประกอบอาหาร การทำขนมหวานเมืองเพชร เพื่อให้มีอาชีพเลี้ยงตนได้เมื่อออกจากสถานพินิจฯ แล้ว โครงการกองทุนผู้สูงอายุจัดการอบรมให้กับผู้สูงอายุต่อเนื่องเป็นประจำทุกปี โดยเน้นพัฒนาทักษะอาชีพด้านการทำ อาหารตามอัตลักษณ์ของเพชรบุรี นอกจากนี้ยังมีโครงการที่บูรณาการทุกภาคส่วน ได้แก่โครงการส่งเสริมการส่งเสริมการท่องเที่ยวงานพระนครคีรี-เมืองเพชรเพื่อรำลึกประวัติศาสตร์เมืองโดยเฉพาะพระนครคีรีและมรดกศิลปวัฒนธรรมอื่น ๆ เน้นการนำเสนออาหารพื้นถิ่นและศิลปหัตถกรรม สกูลช่างเมืองเพชรให้เป็นที่รู้จัก มหกรรมชุมชนท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมเพื่อส่งเสริมและพัฒนากล่องทุนและการท่องเที่ยว ภายในงานมีการสาธิตอาหารพื้นบ้าน การแสดงศิลปวัฒนธรรมการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์จากชุมชนงานมหกรรมของดีเพชรเพลินดินจัดขึ้นเพื่อส่งเสริมการตลาดและประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว โดยเชื่อมโยงวิถีชีวิตชุมชนหลายสาขา ได้แก่ เกษตร อาหาร พื้นถิ่น สุขภาพ วัฒนธรรม เพิ่มช่องทางการขายและยกระดับการนำเสนอผลิตภัณฑ์

โครงการแผนงานในอนาคต

โครงการที่สนับสนุนการเป็นเมืองสร้างสรรค์ ระดับจังหวัด ได้แก่ การจัดเทศกาลขนมไทย-ขนมโลกประจำปีงบประมาณ 18.28 ล้านบาท เพื่อทำให้ขนมไทยของจังหวัดเพชรบุรีมีมาตรฐานมากขึ้น ผู้ประกอบการยกระดับสมรรถนะ สร้างผลิตภัณฑ์ที่แตกต่าง และเพิ่มมูลค่าเป็นสินค้าส่งออก สำคัญของจังหวัด และเพื่อสานสัมพันธ์เป็นเครือข่ายกับเมืองขนมในประเทศอื่น ๆ ให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ซึ่งจะมีคณะกรรมการขับเคลื่อนเพชรบุรีเมือง

โครงการการเป็นเมืองสร้างสรรค์ที่จังหวัดเพชรบุรีดำเนินการแล้ว

1. กลุ่มเป้าหมายผู้ด้อยโอกาสหรือผู้เสียประโยชน์

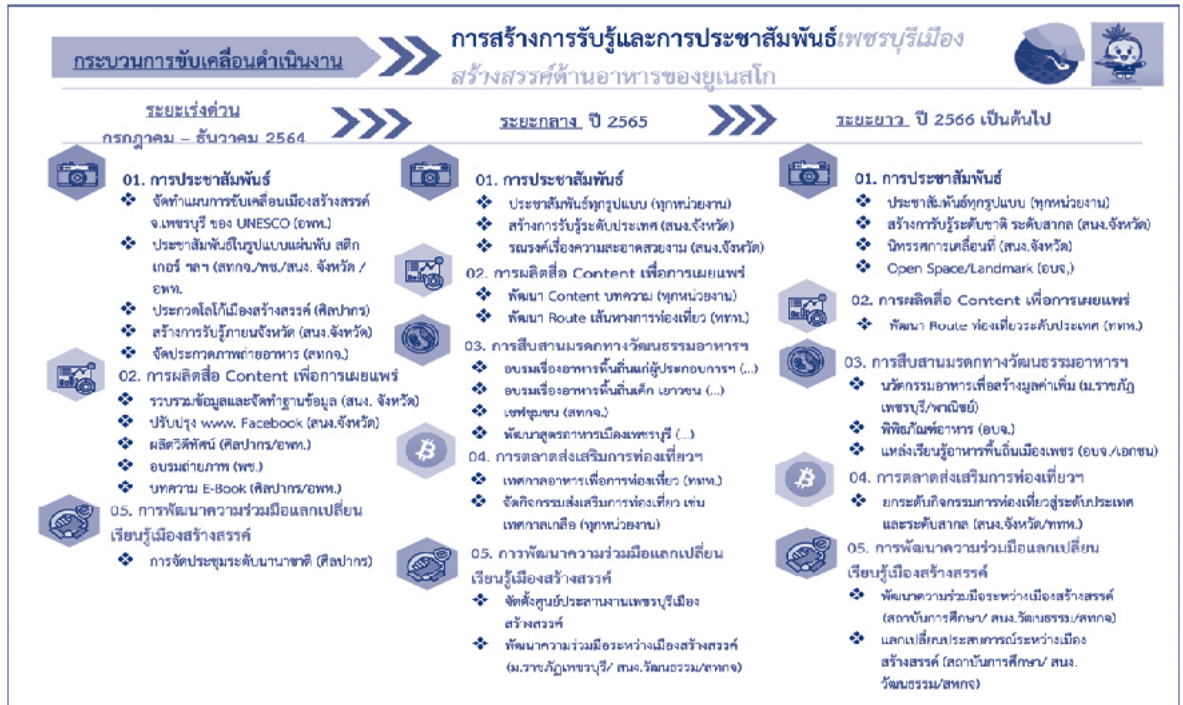


เป็นที่อยู่อาศัยของชุมชนชาติพันธุ์กะเหรี่ยง ที่มีระบบความเชื่อและดำเนินชีวิต ที่ยึดโยงผูกพันกับธรรมชาติ ต้องอพยพออกจากป่าที่แคบอยู่อาศัย และประสบความยากลำบากในการทำมาหากินในพื้นที่ใหม่ ซึ่งได้รับการส่งเสริมโดยนำเอาวิถีวัฒนธรรม ดั้งเดิมในการอยู่ร่วมกันของคนกับป่า พื้นฟูระบบการเกษตรดั้งเดิม การทำอาหารพื้นเมืองที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น เมนูปลากับน้ำพริก และนำเสนอมิติชีวิต วัฒนธรรมของชุมชน พัฒนาจนเป็นชุมชนท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ซึ่งช่วยเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน

ขนมไทยขนมโลก ประกอบด้วย ภาครัฐและภาคเอกชน องค์กรภาคีเครือข่ายในจังหวัด เป็นผู้ขับเคลื่อนโครงการ โครงการนี้จะเป็ประโยชน์ต่อกลุ่มเกษตรกร ผู้ประกอบการอาหารประเภทขนมหวาน OTOP Traders กิจกรรมที่ดำเนินการประกอบด้วย การส่งเสริมไปขายในตลาดต่างประเทศ และจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ขนมไทยโครงการจัดตั้งศูนย์ข้อมูลเพชรบุรีเมืองสร้างสรรค์ โดยให้สื่บค้นสามารถทำได้ทางออนไลน์ เป็นการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นด้านองค์ความรู้อาหารเพชรบุรี ในสถานศึกษาในจังหวัดเพื่อให้องค์ความรู้ดังกล่าว เป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้ประกอบการการท่องเที่ยว มัคคุเทศก์ ชุมชนท่องเที่ยวในพื้นที่เด็ก เยาวชนในโรงเรียน ฯลฯ และทำวิจัยรวบรวมข้อมูลองค์ความรู้ ภูมิปัญญาด้านอาหาร และโครงการวิจัยการพัฒนาชุมชนต้นแบบด้วยการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และยั่งยืนเพื่อยกระดับจังหวัดเพชรบุรีสู่เมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO เป็นโครงการร่วมกันระหว่าง มหาวิทยาลัยศิลปากรร่วมกับจังหวัดเพชรบุรี และสำนักงานการวิจัยแห่งชาติเป็นการทำวิจัยในพื้นที่ 3 ชุมชน ได้แก่ ชุมชนคลองกระแซง ชุมชนตลาดริมน้ำ และชุมชนวัดเกาะ โดยมีกระบวนการศึกษาด้านศิลปะและศิลปะ

ประยุกต์เพื่อนำมายกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนต้นแบบและเมนูอาหารประจำถิ่น ด้านกายภาพได้ฟื้นฟูและส่งเสริมอัตลักษณ์ชุมชนให้สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยว พัฒนาชุมชนต้นแบบสู่การยกระดับเพชรบุรีสู่เมืองสร้างสรรค์ด้านวัฒนธรรมเพื่อสืบทอดคุณค่าประวัติศาสตร์เปลี่ยนผ่านวิถีชีวิตร่วมสมัย การสร้างศาสตร์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในสถานการณ์ COVID-19 การเป็นตลาดปลายทางหลังผ่านวิกฤต COVID-19 ซึ่งจะก่อให้เกิดการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร และภาษาที่ใช้บรรจุอาหารต่อไปโครงการมหรรรรมศิลปวัฒนธรรมอาเซียน เป็นการต่อยอดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างประชาชาติอาเซียนในด้านศิลปวัฒนธรรมในสาขาต่าง ๆ และมีการเชิญเชฟ (Chef) ต่างชาติให้มาเสนอประด็นงานวิจัยโดยผู้วิจัยจากต่างประเทศมาเสนอประด็นอาหารและศิลปะในการทำอาหาร ไปสู่การสร้างสรรค์เมนูอาหารที่เกิดจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้โดยนำมาต่อยอดและพัฒนา และขยายภาคีเครือข่ายที่เข้าร่วมงาน

โครงการที่สนับสนุนการเป็นเมืองสร้างสรรค์ ระดับสากล มี 2 โครงการได้แก่ โครงการเทศกาลอาหารนานาชาติ “East Meets West @Phetchaburi” โดยสภาอุตสาหกรรม



ท่องเที่ยว ชุมชนเชฟเพชรบุรี ชุมชนพ่อครัวชะอำ-หัวหิน สาขาศิลปะการประกอบอาหารมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ของเชฟที่มีชื่อเสียงของแต่ละประเทศนำไปสู่การเป็นเครือข่ายพันธมิตร สร้างแรงบันดาลใจแก่นักเรียนรุ่นใหม่ที่จะเป็นผู้ประกอบการอาหาร และประเทศที่เข้าร่วมได้นำเสนอ ถ่ายทอด แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารและอื่น ๆ ต่อกัน โดยการเชิญเชฟที่มีชื่อเสียงระดับโลก 7-10 คน จากเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของ UNESCO หรือประเทศอื่น ๆ เพื่อมาปรุงอาหารโดยใช้วัตถุดิบของจังหวัดเพชรบุรี การดำเนินการถ่ายทำเป็นรายการโทรทัศน์เพื่อเผยแพร่ไปทั่วโลก การจัดการประกวดเชฟเยาวชนไทยรุ่นใหม่ และโครงการ “Asian Young UCCN Gastronomy Entrepreneur Forum@Phetchaburi” เพื่อผู้ประกอบการรุ่นใหม่ของเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ได้ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกันในการสร้างเศรษฐกิจสังคมและความเข้าใจระหว่างกัน เครือข่ายให้เข้มแข็งขึ้น โดยเชิญผู้ประกอบการรุ่นใหม่ของ UCCN แต่ละ 2-3 คน มาร่วมเวทีแลกเปลี่ยน ในประเด็นต่าง ๆ ได้แก่ ศิลปะ

วัฒนธรรมและอาหาร การตลาดสมัยใหม่ การพัฒนาเมืองสร้างสรรค์ในมุมมองคนรุ่นใหม่

แผนงาน : การสื่อสารและสร้างความตระหนักรู้ให้แก่ประชาชน เป็นการให้ความรู้ผ่านสื่อออนไลน์และออนไลน์ทุกช่องทางเน้นการสื่อสารเชิงรุกและตรงไปตรงมากับชุมชนและเยาวชนและร่วมมือกับพันธมิตรในกิจกรรมการสื่อสารและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โดยมีแผนจัดทัวร์ให้แก่นักท่องเที่ยวในในระดับท้องถิ่นและระดับชาติเพื่อให้สื่อมวลชนได้สัมผัสกับอาหารที่ไม่เหมือนใครของเมืองมรดกทางวัฒนธรรม และเศรษฐกิจสร้างสรรค์ประชาสัมพันธ์ทางเว็บไซต์ www.petchaburicreativecity.com เพื่อให้สื่อมวลชนเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับ UCCN และศาสตร์การทำอาหารของเพชรบุรีต่อไปร่วมมือกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยและองค์กรอื่น ๆ จัดงานในเมืองและทั่วประเทศจัดงานนิทรรศการเคลื่อนที่และกิจกรรมต่าง ๆ ให้กับโรงเรียน มหาวิทยาลัย และชุมชน

แผนงาน : การจัดทำแผนที่นำทาง (Roadmap) ของเมืองเพชรบุรีสู่การเป็นสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ UNESCO ในระยะ 5 ปีตั้งแผนภาพนี้

ประโยชน์ของเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร

การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร จะทำให้ฐานทุนที่เมืองมีในทุกด้าน เช่น ด้านสินทรัพย์ทางธรรมชาติ วัฒนธรรม ภูมิสังคมและประวัติศาสตร์จะได้ถูกนำมาทำแผนพัฒนาเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารอย่างเป็นระบบผู้เกี่ยวข้องทุกภาคส่วน ตลอด Supply chain ทั้งในระดับอุตสาหกรรม ชุมชนและระดับปัจเจกจะได้ร่วมเรียนรู้ปรับตัว และพัฒนามุ่งสู่แนวทางสร้างสรรค์ เพื่อเพิ่มมูลค่าและเพิ่มรายได้ของประชาชนให้สูงขึ้นเกิดพื้นที่สร้างสรรค์เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งด้านอาหารและวัฒนธรรม ในเพชรบุรีเกิดเป็นนวัตกรรม องค์ความรู้ใหม่ ๆ ที่สนับสนุนการพัฒนา ด้านอาหารสร้างสรรค์และปลอดภัยในทุกระดับ ที่สอดคล้องกับการรักษาสืบสานวัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เสริมความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ทางด้านอาหาร วิถีชีวิต ศิลปวัฒนธรรมและภูมิสังคมของเพชรบุรี และสามารถต่อยอดเป็นงานสร้างสรรค์รูปแบบใหม่ ๆ ที่เหมาะสมกับยุคสมัย การสร้างสรรค์ด้านอาหารจะเสริมศักยภาพด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรีอย่างบูรณาการ ส่งเสริมการท่องเที่ยวขยายตลาด การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ เชิงวัฒนธรรม เชิงเกษตรกรรม ให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ทำให้เพชรบุรีเป็นเมืองที่ “น่าอยู่ น่ากิน น่าเที่ยว” ของนักท่องเที่ยวทั้งในประเทศและต่างประเทศอย่างแท้จริง มีโอกาสเปิดพื้นที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากเมืองสร้างสรรค์ทั่วโลก ที่สร้างมุมมองใหม่ ๆ ให้แก่ชาวเพชรบุรีทุกภาคส่วนได้ร่วมเรียนรู้ และนำมาปรับตัว พัฒนาเมืองให้น่าอยู่ น่ากิน น่าเที่ยวยิ่งขึ้น และเพชรบุรีก็มีฐานทุนและประสบการณ์ที่จะเป็นประโยชน์แก่เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์อื่น ๆ ได้ร่วมเรียนรู้เช่นกันเมืองจะมีโอกาสสร้างงาน สร้างรายได้ และเป็นพื้นที่ให้คนรุ่นใหม่ได้กลับมาทำมาหากินในบ้านเกิด ทำให้เมืองมีความเข้มแข็งขึ้นประชากรจำนวนมากโดยเฉพาะรายเล็กรายน้อยทั้งในภาคเกษตรกรรม การท่องเที่ยว และอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมไปถึงเยาวชน ผู้สูงอายุ ได้รับการขยายโอกาสสร้างรายได้จากทรัพยากร ภูมิปัญญา และงานหัตถกรรมที่มีอยู่การกระจายรายได้ออกไปอย่างกว้างขวาง ลดความเหลื่อมล้ำ ผู้หญิงมีบทบาทสำคัญในการสร้างรายได้และได้รับการยกย่อง

บทสรุป

จากการเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจโลกที่กระทบรุนแรงต่อวิถีชีวิตของผู้คนทุกซอกทุกมุมของโลกส่งผลให้เพชรบุรีจำเป็นต้องแสวงหาหนทางเพื่อพัฒนาต่อยอดสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ ๆ เพื่อเพิ่มมูลค่า เพิ่มรายได้ที่แน่นอนให้แก่ประชาชนในจังหวัด การที่จังหวัดได้รับการคัดเลือกจาก UNESCO ให้จังหวัดเพชรบุรีเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร (Gastronomy) เป็นปัจจัยเชิงกลยุทธ์ที่สำคัญในการเพิ่มโอกาสและการมีส่วนร่วมของคนกลุ่มต่าง ๆ ในเพชรบุรี ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำทั้งเขตเมือง เขตชนบท ซึ่งเป็นผู้ผลิตวัตถุดิบและผู้ประกอบการอาหาร ตลอดจนสถาบันการศึกษา ได้มาร่วมมือศึกษาค้นคว้า วิจัยคุณค่า และอัตลักษณ์ในภูมิปัญญาด้านอาหารของเพชรบุรีอย่างเป็นระบบ สร้างมาตรฐานอาหารคุณภาพและปลอดภัย รวมทั้งออกแบบสร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าทางอาหาร

นอกจากนี้ เพชรบุรียังมีชื่อเสียงในงานศิลปหัตถกรรมงานสกุลช่าง จึงมีการผนึกกำลังกับอาหารพื้นถิ่นที่มีความหลากหลาย เพื่อเสริมสร้างโอกาสด้านการสร้างสรรค์อาหาร และด้านการท่องเที่ยวสำหรับเชิญชวนนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยือน เรียนรู้และลิ้มรส ทั้งอาหารและวัฒนธรรมเมืองเพชร ทำให้ “เมืองเพชรเป็นเมืองน่าอยู่ น่ากิน น่าเที่ยว” ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มคุณภาพชีวิตและลดความเหลื่อมล้ำทางเศรษฐกิจของชาวเพชรบุรีอย่างยั่งยืน

บรรณานุกรม

สำนักงานความสัมพันธ์ต่างประเทศ สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
เอกสารเผยแพร่ เมืองสร้างสรรค์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

จากเว็บไซต์

https://www.bic.moe.go.th/images/stories/pdf/Creative_City_Network_Project_UCCN.pdf

https://www.m-culture.go.th/chonburi/article_attach/article_fileattach_20190122153336.pdf

<http://sukhothaicraftsandfolkart.com/unesco-4/>

<https://www.phuketcity.go.th/news/detail/1701>

www.creativecitychiangmai.com

<https://www.phetchaburicreativecity.com/roadmap>