

แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย

Guidelines for the Development of Food Tourism
of Local Fisheries Groups Chiang Khan District, Loei Provinceบุญยาพร เคนคำ^{1*} พัชรี โสภา¹ ศุภมาส ซื่อแท้¹ ปิยธิดา จันทะแพง¹ วรกรณ์ ใจน้อย²Boonyaporn Kenkam^{1*} Patcharee Sopa¹ Suppamas Suetae¹ Piyathida Junthapaeng¹ Warakorn Jainoi²

Corresponding Author's Email: boonyaporn.khen@gmail.com

(Received: May 3, 2023; Revised: September 25, 2023; Accepted: September 29, 2023)

บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์การวิจัยเพื่อ 1) ศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นของกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย และ 2) ศึกษาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลยกลุ่มเป้าหมายหลัก 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) ประธานกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน 2) กลุ่มแม่บ้านที่มีอาชีพประกอบอาหารพื้นถิ่นเป็นหลัก และ 3) ผู้ดูแลสถานที่ท่องเที่ยว จำนวนทั้งหมด 18 คน ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสังเกต การสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม ในพื้นที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเกษตรริมโขงประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย

ผลการวิจัยพบว่า 1) กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของกลุ่มประมงพื้นบ้าน ได้แก่ การเยี่ยมชมและชิมอาหาร เข้าเรียน รับประทานอาหารแบบท้องถิ่น กิจกรรมการมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น ชื้อสินค้าหรือของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร ชมแหล่งท่องเที่ยวทางอาหารและเรียนรู้วิถีชีวิตชุมชนท้องถิ่น และนักท่องเที่ยวทดลองทำอาหาร และ 2) แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคานจัดทำเส้นทางท่องเที่ยว (Tourism route) ที่เชื่อมต่อพื้นที่ท่องเที่ยวโดยรอบ ส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้องกับ “วิถีชาวประมง” จัดกิจกรรมการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับฤดูกาลหรือเทศกาลต่างๆ พัฒนากิจกรรมท่องเที่ยวใหม่ๆ เผยแพร่ข้อมูลข่าวสารไปยังกลุ่มเป้าหมาย ส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านสื่อออนไลน์ สร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น พัฒนารูปแบบอาหารพื้นถิ่นให้มีความหลากหลายมากขึ้น การแปรรูปวัตถุดิบ จัดโปรแกรมการท่องเที่ยว ยกกระดับอาหารท้องถิ่นให้เป็นการรับประทานอาหารชั้นเลิศ (Fine dining) เสริมสร้างองค์ความรู้ให้แก่กลุ่มชาวบ้าน การอบรมสมาชิกในกลุ่มในเรื่องการให้ช่วยเหลือนักท่องเที่ยวเวลาจมน้ำ สร้างสรรค์อาหารโดยใช้วัสดุจากธรรมชาติ

คำสำคัญ: อาหารพื้นถิ่น กิจกรรมการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน

Abstract

The objectives of this research were: 1) to study the local food tourism activities of the local fishery groups. Chiang Khan District, Loei Province; and 2) To study the guidelines for the development of food tourism for the local fisheries group. Chiang Khan District Loei Province, 3 main target groups these include: 1) leader of local fishermen group; 2) a group of housewives who mainly cook local food; and 3) who take care of tourist attractions, totaling 18 people collecting data from observations. Interviews and Group Discussions In the area of the Mekong Agricultural Tourism Community Enterprise Group, the local fisheries Chiang Khan District, Loei Province.

The results of the research were as follows: 1) Food tourism activities of local fishermen group include sunset cruises. Visit and taste local food, participate in local culture and lifestyle, buy goods or souvenirs related to food, taste food, understand local lifestyle, and local communities and tourists try food together; and 2) Guidelines for the

¹ นักศึกษาลัทธิศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

² อาจารย์ประจำสาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

¹ Bachelor of Art's Students, Tourism and Hotel Program, Faculty of Management Science, Loei Rajabhat University

² Lecturer, Tourism and Hotel Program, Faculty of Management science, Loei Rajabhat University

development of food tourism, the Chiang Khan local fishery group has established a route (route) that connects the surrounding tourist areas. Promote food tourism activities related to "Fisherman's Way" Organize tourism activities in accordance with the seasons or festivals, develop new tourism activities. Disseminate information to the target audience, Promote tourism through online media, create added value for local food products, develop local food patterns to be more diverse raw material processing, organize tourism programs, elevate local food to fine dining to enhance the body of knowledge for the villagers, training group members on how to help tourists when drowning and create food using natural materials.

Keywords: local food, tourism activities, food tourism, local fisheries group, Chiang Khan district

ความเป็นมาของปัญหา

การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมหลักที่สร้างรายได้ให้แก่ประเทศไทย และยังคงมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่องขึ้นทุกปี เป็นผลทำให้เศรษฐกิจฟื้นตัวขึ้นอย่างรวดเร็ว ประเทศไทยประกอบไปด้วยการท่องเที่ยวที่หลากหลาย อาทิ การท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวเชิงกีฬาและนันทนาการ รวมไปถึงศักยภาพด้านทรัพยากรการท่องเที่ยว ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรม ตลอดจนประเพณี และเทศกาลสำคัญๆ รัฐบาลไทยได้มีนโยบายในการพัฒนาสินค้าและบริการใหม่ๆ ในพื้นที่การท่องเที่ยวเมืองรอง ซึ่งจังหวัดเลย เป็นหนึ่งจังหวัดที่ได้รับการประกาศให้เป็นพื้นที่เมืองรอง เนื่องจากมีศักยภาพด้านทรัพยากรทางการท่องเที่ยวที่หลากหลายและยังสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติได้ เพราะจังหวัดเลยมีความเพียบพร้อมด้วยทรัพยากรการท่องเที่ยวที่หลากหลาย (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2560) ซึ่งมีศักยภาพและโอกาสในการพัฒนาและสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจเพิ่มมากขึ้น จังหวัดเลยเต็มไปด้วยธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ทั้งป่าไม้และภูเขา อีกทั้งยังเป็นแหล่งเพาะปลูกไม้ดอกไม้ประดับที่สำคัญของประเทศ ภายในจังหวัดมีสถานที่ท่องเที่ยวมากมายและหลากหลาย มีประเพณีที่น่าสนใจและมีชื่อเสียงในเรื่องของการท่องเที่ยว จึงได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวรวมทั้งผู้คนในต่างพื้นที่แวะเวียนมาเที่ยวจังหวัดเลยตลอดทั้งปี

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร หรือ Gastronomy tourism มีชื่อที่เรียกกันหลากหลาย อาทิ Culinary tourism และ Food tourism เป็นต้น เป็นรูปแบบหนึ่งของการท่องเที่ยวที่กำลังเป็นที่นิยม เนื่องจากปัจจุบันการแข่งขันทางการท่องเที่ยวสูงขึ้นมาก ประกอบกับพฤติกรรมความต้องการของนักท่องเที่ยวแต่ละบุคคลมีความแตกต่างและหลากหลายเฉพาะเจาะจงมากยิ่งขึ้น ก่อให้เกิดการนำองค์ประกอบทางการท่องเที่ยวต่างๆ ทั้งทางตรงและทางอ้อมมาพัฒนาในรูปแบบการท่องเที่ยวและรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อสร้างทักษะประสบการณ์แปลกใหม่และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวอีกทางหนึ่ง ซึ่งอาหารเป็นองค์ประกอบหนึ่งในการจัดการท่องเที่ยวและยังถูกใช้เป็นรูปแบบกิจกรรมของการท่องเที่ยวที่เรียกว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถสร้างรายได้มหาศาลให้แก่การท่องเที่ยวของประเทศไทย (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2560) รวมไปถึงการเดินทางของนักท่องเที่ยวที่เกิดจากแรงจูงใจที่จะไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหาร หรือเกี่ยวกับการผลิตอาหาร เทศกาลอาหาร ร้านอาหาร หรือแหล่งท่องเที่ยวเฉพาะเรื่องอาหาร โดยเป็นนักท่องเที่ยวที่แสวงหาประสบการณ์ด้านอาหารที่แท้จริง ซึ่งสะท้อนความมีเอกลักษณ์เรียบง่าย วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนท้องถิ่น

อำเภอเชียงคานเป็นหนึ่งในอำเภอของจังหวัดเลยที่มีแหล่งท่องเที่ยวหลากหลายทั้งแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ โบราณสถาน โบราณวัตถุ วิถีชีวิตชุมชน และยังเป็นพื้นที่ที่สามารถเชื่อมต่อไปยังแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ ที่สำคัญของอำเภอเชียงคานและอำเภอใกล้เคียง นอกเหนือจากการเดินทางมาท่องเที่ยวดังกล่าวมาข้างต้นแล้ว เชียงคานยังมีวิถีชีวิตที่เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่นตามลักษณะภูมิประเทศที่ติดกับแม่น้ำโขง ซึ่งวิถีชีวิตหนึ่งของชาวเชียงคานที่มีพื้นที่ติดกับแม่น้ำโขงคือ การทำประมงพื้นบ้านที่มีลักษณะเฉพาะตลอดจนการประกอบอาหารจากปลาที่ได้จากแม่น้ำโขงที่เป็นเอกลักษณ์รสชาติและการปรุงอาหารที่มีอัตลักษณ์ของท้องถิ่น

จากที่กล่าวมาข้างต้น ถึงแม้จะมีนักท่องเที่ยวเดินทางมาเที่ยวยังอำเภอเชียงคานเป็นจำนวนมาก แต่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ยังไม่รู้จักวิถีชีวิตของชาวชุมชนอำเภอเชียงคานที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพประมงของชาวอำเภอเชียงคานและการประกอบอาหารท้องถิ่น ประกอบกับยังไม่มีการจัดการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การประชาสัมพันธ์กิจกรรมทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ตลอดจนกระบวนการสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารของกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กลุ่มประมงพื้นบ้านอำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย เพื่อที่จะนำข้อมูลที่ได้เป็นแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารและการประชาสัมพันธ์ให้ผู้คนรู้จักวิถีชีวิตของชุมชนริมแม่น้ำโขง มีกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การทำประมงพื้นบ้านให้ดึงดูดนักท่องเที่ยวที่มีศักยภาพและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน ตลอดจนการมีส่วนร่วมและการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างนักท่องเที่ยวกับชุมชนนั้นๆ เพื่อให้เกิดประสบการณ์การท่องเที่ยวในพื้นที่อย่างยั่งยืนและมีประสิทธิภาพโดยชุมชนอย่างแท้จริง

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นของกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย
2. เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประเภทของการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีหน่วยในการวิเคราะห์เป็นรายบุคคล กลุ่มคน และชุมชนในกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน ประกอบไปด้วยคนในชุมชน สมาชิกกลุ่ม ราชภัฏชุมชน หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

2. กลุ่มประชากร

ประธานกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน หัวหน้ากลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน แม่บ้านที่มีอาชีพประกอบอาหารพื้นถิ่นเป็นหลัก และผู้ที่ดูแลสถานที่ท่องเที่ยว จำนวน 18 คน

3. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

การวิจัยเรื่องแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย โดยใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการโดยดำเนินการตามลำดับขั้นตอนดังนี้

3.1 ศึกษาข้อมูลรายละเอียดจากเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.2 กำหนดประเด็นหลักในการสัมภาษณ์ตามเอกสาร แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องในการวิจัย ระบุรายการข้อมูลที่ต้องการของแต่ละประเด็น

3.3 จัดทำร่างแบบสัมภาษณ์และรายการคำถามแต่ละประเด็น เพื่อให้อาจารย์ที่ปรึกษาตรวจสอบว่าตรงตามเนื้อหาและมีข้อมูลครบถ้วนหรือไม่ จากนั้นปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่ปรึกษา

3.4 นำแบบสัมภาษณ์ที่ร่างขึ้นนำเสนอผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบจำนวน 3 ท่าน พร้อมสรุปย่อถึงตัวแปรและวัตถุประสงค์ของการศึกษาเพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญใช้ประกอบการตรวจสอบประเมินความครบถ้วนถูกต้องของเนื้อหาและโครงสร้างของคำถาม

3.5 ปรับปรุงแก้ไขคำถามตามที่ผู้เชี่ยวชาญแนะนำและนำไปเก็บรวบรวมข้อมูล

3.6 ผู้วิจัย (Researcher) เป็นเครื่องมือที่สำคัญที่สุดในกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ ดังนั้นผู้วิจัยต้องเตรียมพร้อมก่อนลงพื้นที่ทั้งด้านร่างกาย เพื่อให้มีสุขภาพแข็งแรงพร้อมการลงพื้นที่เตรียมแนวคำถาม เพื่อให้ถามได้ตรงประเด็น และครอบคลุมตามที่ต้องการทราบถึงข้อมูลของผู้ที่เข้าไปขอเก็บข้อมูลและการเข้าถึงผู้ให้ข้อมูล

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

4.1 ข้อมูลทุติยภูมิ เป็นการศึกษาข้อมูลจากเอกสาร (Documentary study) เป็นการเก็บข้อมูลในลักษณะข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary data) จากหนังสือและเอกสารงานวิชาการต่างๆ ทั้งที่เป็นหนังสือและสื่อสิ่งพิมพ์อิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ ผลงานวิจัย วิทยานิพนธ์ งานเขียนทางวิชาการ บทความทางวิชาการ ตลอดจนหนังสือพิมพ์ วารสาร นิตยสาร สื่อสิ่งพิมพ์ประเภทต่างๆ ในการนี้ผู้วิจัยจะเลือกเฉพาะในส่วนที่เชื่อมโยง หรือที่มีส่วนสัมพันธ์กับเนื้อหาสาระ และกรอบแนวคิดในการวิจัย และเป็นข้อมูลที่มีส่วนสัมพันธ์กับบทสัมภาษณ์

4.2 ข้อมูลปฐมภูมิ เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ (Interview) การวิจัยครั้งนี้ใช้ทั้งการสัมภาษณ์แบบกึ่งทางการ (Semi formal interview) และการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ (Information interview) ดำเนินการสัมภาษณ์ ประธานกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน หัวหน้ากลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน แม่บ้านที่มีอาชีพประกอบอาหารพื้นถิ่นเป็นหลัก และผู้ที่ดูแลสถานที่ท่องเที่ยว โดยคำถามที่จะใช้เป็นแนวทางในการสัมภาษณ์ เพื่อให้ได้มาซึ่งกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นของกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย และแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย ให้ผู้ถูกสัมภาษณ์ตอบตามกรอบแนวคิดการศึกษาและมีอิสระในการตอบโดยข้อมูลที่ได้จะเป็นข้อมูลปฐมภูมิ (Primary data) ทั้งหมดทำให้ทราบภาพสะท้อนข้อเท็จจริงตามกรอบแนวคิด โดยมีขั้นตอนการดำเนินการดังนี้

ขั้นเตรียมการสัมภาษณ์ ได้แก่ ก่อนลงพื้นที่ในการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยเริ่มต้นด้วยการนัดหมาย วัน เวลา สถานที่ ที่จะสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญโดยผู้วิจัยได้ศึกษาประเด็นคำถาม ที่ใช้ในการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ พร้อมเตรียมและศึกษาวิธีใช้เครื่องมือในการบันทึกเสียง เตรียมสมุด จดบันทึก และอุปกรณ์ต่างๆ ให้พร้อมก่อนดำเนินการสัมภาษณ์

ขั้นตอนการสัมภาษณ์ ได้แก่ ก่อนการสัมภาษณ์ผู้วิจัยได้สนทนาร่างความคุ้นเคยกับผู้ให้สัมภาษณ์พร้อมแจ้งวัตถุประสงค์ของการสัมภาษณ์ อธิบายเหตุผลและขออนุญาตใช้เครื่องบันทึกเสียงในขณะสัมภาษณ์ รวมทั้งแจ้งให้ทราบว่าข้อมูลต่างๆ ที่บันทึกเสียงไว้โดยผู้วิจัยจะเก็บไว้เป็นความลับ ทั้งนี้หากผู้ให้สัมภาษณ์ ไม่ประสงค์ที่จะให้บันทึกเสียงในช่วงใด ผู้วิจัยก็จะไม่บันทึกเสียง

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์และการสังเกต นำเสนอด้วยใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) ข้อมูลบริบทของกลุ่มประมงพื้นบ้านองค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ทำให้ทราบถึงสถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาจำแนกตามประเด็นต่างๆ เพื่อศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นของกลุ่มประมงพื้นบ้าน การพัฒนาการท่องเที่ยว การพัฒนาอาหาร และการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อเสนอแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย มีผลการวิจัยดังต่อไปนี้

1. กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีลักษณะสำคัญคือ การให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในการลงมือทำโดยเน้นการมีส่วนร่วมและปฏิสัมพันธ์ระหว่างนักท่องเที่ยวและเจ้าบ้าน รวมถึงเป็นกิจกรรมที่สามารถสร้างการเรียนรู้และความเข้าใจผ่านประสบการณ์

1.1 รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวแบบการเยี่ยมชมและชิมอาหาร

รูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการเดินทางเพื่อสัมผัสประสบการณ์ทางด้านอาหารในแต่ละพื้นที่ เพื่อความบันเทิงและสุนทราภรณ์ รวมถึงการเยี่ยมชมสถานที่ทำอาหาร เทศกาลอาหารท้องถิ่น ตลาด งานแสดงและสาธิต การทำอาหาร หรือกิจกรรมการท่องเที่ยวต่างๆ ที่สัมพันธ์กับอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสรสชาติอาหารท้องถิ่น และเคล็ดลับการทำอาหารของสถานที่นั้นๆ กิจกรรมที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นลำดับแรก คือ การที่นักท่องเที่ยวได้เข้าไปมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่นของกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน กิจกรรมที่นำเสนอให้กับนักท่องเที่ยว คือ การลิ้มลองอาหาร การเรียนรู้ขั้นตอนการประกอบอาหาร กิจกรรมดังกล่าวเป็นการช่วยเพิ่มคุณค่าให้กับประสบการณ์ และสร้างความประทับใจอย่างยาวนานให้กับนักท่องเที่ยว กิจกรรมการท่องเที่ยวแบบการเยี่ยมชมและชิมอาหารหลักๆ ของกลุ่มประมงพื้นบ้าน เริ่มต้นจากการเลือกวัตถุดิบ เตรียมวัตถุดิบ หรือเพียงแคชมกรรมวิธีในการทำอาหารจานนั้น และเมื่อได้ชิมอาหารแล้วสิ่งที่ได้จากการชิมคือรสสัมผัสของอาหาร ความพึงพอใจที่ได้ลิ้มรสอาหารที่ไม่ใช่แค่เพียงความอร่อย ยังรวมถึงความรู้สึกภาคภูมิใจที่ได้ลิ้มลองอาหารจานพิเศษนั้นในแหล่งท่องเที่ยวของชุมชนท้องถิ่นนั้น

1.2 เข้าเรียนทำอาหาร

นักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับเทคนิคในการปรุงอาหารจากแม่บ้านกลุ่มประมงพื้นบ้าน ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบในการทำอาหาร เช่น การเลือกวัตถุดิบ พืชผักต่างๆ ที่จะนำมาประกอบอาหารผัดต้องอ่อนแก่เล็กน้อยเพียงใดจึงจะนำมาทานได้ และการปรุงก็ไม่ใช่ว่าจะใส่อะไรลงไปก็ได้รวมๆ กันแล้วต้องออกมาเป็นอาหารที่รับประทานได้ สีสันหน้าตาของอาหารสวยงาม เมื่อนักท่องเที่ยวเดินทางมาท่องเที่ยวที่กลุ่มประมงพื้นบ้าน นักท่องเที่ยวจะได้มีส่วนร่วมในการประกอบอาหารที่ทางกลุ่มได้เตรียมไว้ต้อนรับสำหรับนักท่องเที่ยวที่สนใจจะทำอาหารและได้ติดต่อไว้ก่อนล่วงหน้าแล้ว ว่าอยากทำเมนูอาหารอะไรวันนี้ และอยากที่จะเรียนรู้การทำแบบไหนโดยมีแม่บ้านกลุ่มประมงเป็นคนสอนและสาธิตวิธีการทำให้อ่านแล้วค่อยให้นักท่องเที่ยวทำตามหรือการทำไปพร้อมกันกับการบรรยายวิธีการทำอาหาร

1.3 รับประทานอาหารแบบท้องถิ่น

การรับประทานอาหารแบบท้องถิ่น คือกินง่ายอยู่ง่าย อาหารการกินคล้ายคลึงกัน ไม่ขึ้นอยู่กับฐานะทางเศรษฐกิจ การบริโภคของชาวบ้านกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคานจะให้ความสำคัญกับรสชาติและความประหยัดมากกว่าประโยชน์ และคุณค่าของสารอาหารที่จะได้รับ และสุขอนามัยในการรับประทานอาหารแบบท้องถิ่นเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมการกินที่สะท้อนถึงวิถีการดำเนินชีวิต วิธีการจัดการทางเศรษฐกิจและภูมิปัญญาของท้องถิ่นเป็นการผสมผสานวัตถุดิบจากธรรมชาติมาปรุงแต่งอาหารที่ใช้รับประทานกันในชีวิตประจำวัน

1.4 การสร้างความประทับใจอื่นๆ ในระหว่างการทำกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ในระหว่างการทำกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวได้ทำกิจกรรมของที่แพประมงพื้นบ้าน ทางกลุ่มประมงพื้นบ้านก็ได้มีการพูดคุยกับนักท่องเที่ยวและได้แนะนำสิ่งต่างๆ เพื่อที่จะสร้างความประทับใจ ความคุ้นเคยกับการเป็นท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยวที่ได้มาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่กลุ่มแพประมงพื้นบ้าน โดยมีการเล่าเรื่องของที่มาของแพ วิถีชีวิตและสิ่งที่มองเห็นรอบข้างในระหว่างการทำกิจกรรม

1.5 การเสนอให้นักท่องเที่ยว ชิม/รับประทานอาหาร

การเสนอให้ชิม/รับประทานอาหารเป็นกิจกรรมที่สามารถเสริมสร้างประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจได้เช่นกัน เนื่องจากการกินเป็นการตอบสนองความต้องการของร่างกาย แต่การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังสามารถตอบสนองทางด้านอารมณ์ความรู้สึกให้กับนักท่องเที่ยวได้อีกด้วย เช่น การทานอาหารบนเรือ นอกจากได้รับประทานอาหารที่อร่อยแล้วยังได้ดื่มด่ำกับบรรยากาศที่งดงามพระอาทิตย์ที่กำลังตกาลับขอบฟ้าระหว่างการเล่นเรือ สามารถให้ประสบการณ์ที่น่าจดจำและยังเป็นการดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เดินทางกลับมายังแหล่งท่องเที่ยวได้บ่อยครั้ง

1.6 นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

วิถีชีวิตชาวบ้านในพื้นที่กลุ่มวิสาหกิจเกษตรริมโขงประมงพื้นบ้านเชียงคาน มีการใช้ชีวิตแบบเรียบง่าย กลุ่มหลักของการประกอบอาชีพ คือ กลุ่มที่หาปลาจากแม่น้ำโขงและกลุ่มที่ประกอบอาหารพื้นถิ่น ซึ่งวิถีชีวิตชาวบ้านคือการออกไปหาปลาในแม่น้ำโขงเป็นประจำทุกช่วงฤดูกาล ไม่ว่าจะเป็น ปลา บู่ กุ้ง หอย ที่หามาได้ก็จะนำมาประกอบอาหาร ถ้าได้จำนวนเยอะก็จะนำมาแปรรูปทำปลาตากแห้ง หรือนำไปจำหน่าย เมื่อนักท่องเที่ยวมาก็จะได้เรียนรู้ในวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น มีศูนย์การเรียนรู้เกี่ยวกับเรื่องสัตว์น้ำ เครื่องมือหาปลา เครื่องมืออุปกรณ์ที่จำเป็นในการหาปลา ความรู้ด้านวิถีชีวิตชาวประมง และความรู้เกี่ยวกับพิธีกรรมการหาปลา เป็นต้น

1.7 นักท่องเที่ยวได้ซื้อสินค้าหรือของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร

การให้นักท่องเที่ยวได้ซื้อสินค้าหรือของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเป็นอีกกิจกรรมหนึ่งในการท่องเที่ยวที่มีการซื้อกลับไปเป็นของฝากหรือทานเอง การซื้อของฝากเป็นการยืนยันว่าได้เดินทางไปท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวนั้นจริง และสินค้าที่เป็นอาหารของท้องถิ่นนั้นทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความภูมิใจว่าได้ทานอาหารที่มาจากต้นตำรับ แหล่งกำเนิด แหล่งเพาะปลูก หรือแหล่งผลิตจริง ของที่ระลึกกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคานที่นักท่องเที่ยวได้ซื้อกลับไป ได้แก่ พวงกุญแจปลา ตะกร้าพลาสติกสาน ลายผ้าที่ตกเป็นลวดลายต่างๆ ที่วางโทรศัพท์ไม่รูปปลา ปลาส้ม แจ่วปลา ปลาแดดเดียว เป็นต้น

1.8 การนำเสนอเรื่องราวที่น่ารู้เกี่ยวกับอาหาร

การสร้างเรื่องราวให้อาหารท้องถิ่น มีองค์ประกอบที่สำคัญคือ การเล่าเรื่องเกี่ยวกับสถานที่ การใช้ภาพถ่ายเป็นสื่อ และการสร้างความแตกต่างที่เป็นเอกลักษณ์ กรณีของทอดมันปลาแม่น้ำโขง สิ่งที่จะสามารถใช้เป็นรูปแบบสร้างให้เป็น Story ก็คือ สื่อสารให้เห็นความแตกต่างที่เป็นเอกลักษณ์ว่าทอดมันปลาแม่น้ำโขง ผลิตจากเนื้อปลาที่หาได้จากแม่น้ำโขงเท่านั้น และปลาที่ได้มานั้น ชาวประมงต้องออกไปหาตามเก็บสะสมไว้ในตู้เย็นก่อน เพื่อใช้สำหรับต้อนรับนักท่องเที่ยว และเมื่อนักท่องเที่ยวมาก็ให้นำปลาที่หาได้ออกมาให้ชม ซึ่งมีจำหน่ายแค่ที่กลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคานที่เดียวในจังหวัดเลย และได้มีการนำเสนอเล่าเรื่องผ่านการใช้ภาพถ่ายอาหารเป็นสื่อการสร้างเสน่ห์ให้อาหารมีความน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น

1.9 การนำนักท่องเที่ยวชมแหล่งท่องเที่ยวทางอาหารและเรียนรู้วิถีชีวิตชุมชนท้องถิ่น

การนำชมแหล่งท่องเที่ยวทางอาหารและเรียนรู้วิถีชีวิตชุมชนท้องถิ่นสามารถเสริมสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวได้ การนำชมที่มาของอาหารนอกเหนือจากคำบอกเล่าเป็นการไปพิสูจน์ให้เห็นด้วยตาตนเองว่าภูมิปัญญาคนในท้องถิ่นและองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของชาวประมง การทำเกษตรริมโขงและการใช้ชีวิตกันอย่างไร รวมถึงมีการให้นักท่องเที่ยวชมบรรยากาศในแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยใช้พาหนะของท้องถิ่นจะทำให้เกิดความประทับใจมากที่สุด จากการได้พบเห็นวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น เช่น การล่องเรือชมความสวยงามของธรรมชาติแม่น้ำโขง การหาปลาของชาวประมง และชมพื้นที่ระบบนิเวศที่สำคัญ พร้อมกับมีการบอกเล่าถึงตำนาน ความเชื่อ และยังได้เข้าไปสัมผัสถึงวิถีการทำเกษตรริมโขงแลกเปลี่ยนวิถีชีวิตของชาวประมงแม่น้ำโขงกับการหาปลาด้วยวิธีไหลมอง (ซ้าย) ชมทัศนียภาพสองริมฝั่งโขง ถ่ายภาพเมืองเชียงคานจากกลางแม่น้ำโขงที่เห็นพื้นหลัง (Background) เป็นพระพุทธรูปทองคำเงินที่งดงาม ดูพระอาทิตย์กำลังจะลับขอบฟ้าหลังภูเขา สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว โดยเฉพาะช่วงชมนกกระยางบินเลียบน้ำกลับรังในช่วงเย็น ได้มีการร่วมประกอบอาหารจากสัตว์น้ำที่จับได้และให้นักท่องเที่ยวได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้วิถีชีวิตกับชาวประมงไปในแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ และได้ทานอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่น ซึ่งมีความรู้สึกแตกต่างจากการทานอาหารในชีวิตประจำวันทั่วไป

1.10 การเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวทดลองทำอาหาร

สำหรับการให้นักท่องเที่ยวได้ทดลองทำอาหารเป็นอีกวิธีหนึ่งที่สามารถสร้างประสบการณ์ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ โดยกลุ่มประมงพื้นบ้านได้มีการเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในการทำอาหาร ได้รับประสบการณ์ตรงและเรียนรู้การทำงานอย่างเป็นกระบวนการผ่านการทำอาหาร โดยมีวิธีและขั้นตอนดังต่อไปนี้

1.10.1 ขั้นนำ เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวช่วยคิดหาเมนูอาหารที่สนใจร่วมกับแม่บ้านที่รับผิดชอบการทำอาหาร พูดคุยเกี่ยวกับวัตถุดิบ ส่วนผสม และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ว่ามีอะไรบ้าง พร้อมทั้งจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารในแต่ละเมนูของกลุ่มที่จัดไว้สำหรับนักท่องเที่ยว

1.10.2 การปฏิบัติ เมื่อนักท่องเที่ยวได้จัดเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสมที่จะนำมาปรุงอาหารในเมนูที่คิดแล้วให้ช่วยกันล้าง หั่น และปรุงสุก ทั้งนี้ ก่อนการประกอบอาหาร ให้แม่บ้านแนะนำขั้นตอนในการทำอาหาร พร้อมทั้งแนะนำวิธีการใช้อุปกรณ์ต่างๆ ให้กับนักท่องเที่ยว เพื่อความปลอดภัยในการทำกิจกรรม

1.10.3 ขั้นตอนสุดท้าย สรุป เมื่อนักท่องเที่ยวทำการประกอบอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้นักท่องเที่ยวเล่าประสบการณ์การทำงานและขั้นตอนการทำงานว่าทำอย่างไร แล้วช่วยกันสรุปว่าเมนูที่ทำนั้นมีสีสัน กลิ่น รสชาติ เป็นอย่างไร ส่วนผสมและเครื่องปรุงใส่อะไรบ้าง ใส่ไปเท่าไร รวมทั้งเครื่องปรุงแต่ละชนิดมีรสชาติเป็นอย่างไร และรับประทานอาหารที่มาจากฝีมือการประกอบอาหารหรือการปรุงของตนเองนักท่องเที่ยวเกิดความภาคภูมิใจและประทับใจทำให้อยากกลับมาอีก

2. แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย

แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย ในประเด็นที่ศึกษาประกอบด้วย แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยว แนวทางการพัฒนาอาหาร และแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

2.1 แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยว

เสนอให้เป็นการพัฒนาและส่งเสริมความเป็น “แหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศ” นำเสนอเรื่องราววิถีชีวิตชุมชนกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน ซึ่งปัจจุบันยังมีการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวที่จะช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามาในพื้นที่ค่อนข้างน้อย จึงนำเสนอแนวทางการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวดังนี้

2.1.1 นำเสนอการสร้างเส้นทางท่องเที่ยว (Tourism route) ที่เชื่อมต่อพื้นที่ท่องเที่ยวโดยรอบ เช่น การเชื่อมต่อพื้นที่พิพิธภัณฑ์ศูนย์เรียนรู้ประมงพื้นบ้านเชียงคานเข้ากับแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ เช่น สกายวอล์ค เชียงคาน แก่งคุดคู้ วัดศรีคุณเมือง ภูทอก เป็นต้น

2.1.2 ส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้องกับ “วิถีชาวประมง” ผสานกับการมีส่วนร่วมของชุมชน โดยการเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์กับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนท้องถิ่น อาทิ กิจกรรมการเรียนรู้การทำอาหารท้องถิ่นของกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน กิจกรรม เรียนรู้วิถีการหาปลาในแม่น้ำโขง การทำเกษตรริมโขง เป็นการสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับนักท่องเที่ยว

2.1.3 จัดกิจกรรมการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับฤดูกาลหรือเทศกาลต่างๆ และพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวใหม่ๆ เพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว โดยการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาพื้นที่กลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน คือ การอนุรักษ์ทรัพยากรท้องถิ่น การประยุกต์ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร การสร้างเมนูอาหารหรือแหล่งท่องเที่ยวใหม่ๆ

2.1.4 การประชาสัมพันธ์ควรมีการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารไปยังกลุ่มเป้าหมาย เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านสื่อออนไลน์อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้แหล่งท่องเที่ยวเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวและเป็นการสร้างโอกาสทางการท่องเที่ยว โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย คือ กลุ่มวัยทำงาน กลุ่มศึกษาดูงาน นักเรียน นักศึกษา และกลุ่มครอบครัว

2.1.5 สร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวของชุมชน โดยรวบรวมกิจกรรมที่กลุ่มประมงพื้นบ้านสร้างขึ้น มาจัดให้เป็นโปรแกรมการท่องเที่ยว เพื่อหนุนส่งเสริมการท่องเที่ยวของกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน

2.2 แนวทางการพัฒนาอาหาร

2.2.1 สร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นและพัฒนารูปแบบอาหารพื้นถิ่นให้มีความหลากหลาย เพื่อการเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวในพื้นที่ทางการตลาด

2.2.2 ให้นักท่องเที่ยวได้มีโอกาสเข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อที่นักท่องเที่ยวจะได้เข้าถึงกับวัฒนธรรมของท้องถิ่นนั้นอย่างแท้จริง เช่น การทดลองทำอาหาร การบอกเล่าเรื่องราวความเป็นมาภูมิปัญญาของอาหารท้องถิ่น

2.2.3 การแปรรูปวัตถุดิบให้เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ช่วยให้สินค้าทางการตลาดเพิ่มมากขึ้นลูกค้าหรือนักท่องเที่ยวมีโอกาสในการเลือกซื้อสินค้าที่หลากหลาย ชื่อเป็นของฝากหรือนำไปใช้ในการประกอบอาหารตามความต้องการได้ วัตถุดิบที่นำมาแปรรูป ได้แก่ ปลาสาม หมกปลา แจ่วปลา ปลาดุกแห้ง เป็นต้น

2.3 แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

กลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย พร้อมที่จะสร้างประสบการณ์ สร้างการเรียนรู้ใหม่ๆ ที่น่าดึงดูดให้นักท่องเที่ยว การเข้ามาช่วยพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน โดยใช้สื่อประชาสัมพันธ์และองค์ความรู้ใหม่ๆ ให้เป็นที่รู้จักแก่ผู้คนมากขึ้น โดยสรุปได้ดังต่อไปนี้

2.3.1 จัดโปรแกรมการท่องเที่ยว พร้อมสอดแทรกกิจกรรมการทำอาหารที่ง่ายสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการ เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ซึมซับวิถีชีวิตจากการผสมผสานธรรมชาติในพื้นที่ วัฒนธรรม และอัตลักษณ์ของท้องถิ่นเพิ่มมากขึ้น

2.3.2 ยกกระดับอาหารท้องถิ่นให้เป็นการรับประทานอาหารชั้นเลิศ (Fine dining) ต้องเป็นการทานอาหารที่อร่อย นักท่องเที่ยวทานแล้วมีความสุขกลับไป ชุมชนต้องมีวัตถุดิบคุณภาพดี ที่ถูกคัดสรรมาอย่างดี ผ่านกรรมวิธีการทำที่สะอาดปลอดภัยแก่ผู้บริโภคและอาหารแต่ละจานจะต้องมีมาตรฐานในเรื่องของรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ และการตกแต่งจานที่สวยงาม รวมไปถึงการบริการที่เหนือกว่าร้านอาหารทั่วไปอย่างชัดเจน

2.3.3 การประชาสัมพันธ์ที่หลากหลายช่องทางตลอดจนสื่อช่องทางออนไลน์ เช่น เฟสบุ๊ก ทวิตเตอร์ ไลน์ ออฟฟิศเชียล การบอกเล่าปากต่อปาก โดยกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคานได้มีการใช้ช่องทางการประชาสัมพันธ์ผ่านเพจเฟสบุ๊ก ที่มีชื่อว่าเฟสบุ๊ก Hug ChaingKhan วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเกษตรริมโขง & ประมงพื้นบ้าน ปัจจุบันถือได้ว่าเป็นช่องทางที่มีประสิทธิภาพ

2.3.4 กลุ่มประมงพื้นบ้านมีการเสริมสร้างองค์ความรู้ให้แก่กลุ่มชาวบ้านมีการอบรมให้ข้อมูลความรู้ด้านเครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆ ในการหาปลา การอบรมสมาชิกในกลุ่มในเรื่องการให้ช่วยเหลือนักท่องเที่ยวเวลาจมน้ำ อบรมการทำเกษตรริมแม่น้ำโขง วิธีการจับปลา และรวมถึงการอนุรักษ์ปลาในบริเวณชายฝั่ง ดังนั้นเพื่อให้ชาวบ้านได้มีความรู้รอบด้านควรมีการพัฒนาเพิ่มเติม คือ เสริมศักยภาพกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคานด้านการพัฒนากิจกรรม ได้แก่ สินค้าของที่ระลึกทางการท่องเที่ยว การคิดต้นทุน การคิดราคาขาย การประมาณการรายได้ การทำบัญชีชุมชน และการสื่อความหมาย การประชาสัมพันธ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อที่จะช่วยส่งเสริมชุมชนให้เกิดความสมดุลทางการท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น

2.3.5 การสร้างสรรค์อาหารนอกจาน้ำตาอาหารที่มีสีสันสวยงามแล้วยังมีการจัดตกแต่งและการเสิร์ฟอาหารในจานชามที่ใช้วัสดุจากธรรมชาติของท้องถิ่นที่หาได้ เช่น ไม้ไผ่ ดอกไม้ท้องถิ่น ใบตอง มาประกอบพร้อมด้วยให้สวยงาม เป็นอีกหนึ่งองค์ประกอบที่สามารถเชิญชวนลูกค้าหรือนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น เช่น ต้มยำปลาน้ำโขงต้องหอมสมุนไพรรสชาติเปรี้ยวเผ็ดถึงใจเพื่อตัดความคาวของปลา ทอดปลาสมุนไพรต้องมีสมุนไพรเครื่องเคียงที่หลากหลายน้ำจิ้มรสเด็ด

อภิปรายผล

จากการศึกษาเรื่อง แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นของกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย และ 2) เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

ด้านพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวกลุ่มประมงพื้นบ้านส่วนใหญ่มีพฤติกรรมชื่นชอบในการรับประทานอาหารพื้นถิ่นเป็นหลัก รองลงมาอันดับสองมีความชื่นชอบในกิจกรรมการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวที่ส่วนใหญ่ต้องการที่จะเติมเต็มความสุขให้กับตนเองและ ยังต้องแสวงหาสิ่งที่สามารถตอบสนองความต้องการของตนเองเพิ่มเติมได้ นั่นคือ อาหารท้องถิ่น มีความชื่นชอบในวิถีชีวิต วัฒนธรรม ธรรมชาติของชุมชน เหมือนได้อยู่ที่บ้านของตนเอง ส่งผลให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ เกิดความประทับใจ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Chang (2007) ได้ทำการศึกษาด้านพฤติกรรมของผู้บริโภค และประสบการณ์ด้านอาหาร ระหว่างการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศออสเตรเลียของนักท่องเที่ยวชาวจีน รวมถึงการสำรวจพฤติกรรม การบริโภคและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวจีนที่มีต่ออาหารที่ได้รับบริการระหว่างการท่องเที่ยวในประเทศออสเตรเลีย ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยหลักที่นักท่องเที่ยวชาวจีนให้ความสนใจและมีความคาดหวังเป็นพิเศษในช่วงเวลาระหว่างท่องเที่ยว นั่นคือการรับประทานอาหารเช้าในภัตตาคารจีน การรับประทานอาหารเช้าออสเตรเลีย หลังจากการศึกษาได้มีประเด็นที่น่าสนใจต่อการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร กล่าวคือ การที่นักท่องเที่ยวมีความเห็นว่าอาหารที่บริษัทนำเที่ยวจัดไว้เพื่อให้บริการแก่นักท่องเที่ยวตลอดระยะเวลาการเดินทางท่องเที่ยวนั้น ถือเป็นสิ่งสำคัญมากที่จะช่วยให้เกิดความประทับใจต่อประสบการณ์ในการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยว นอกจากนี้ ความคาดหวังของนักท่องเที่ยวชาวจีนยังให้ความสำคัญเกี่ยวกับคุณค่าของวัฒนธรรมอาหาร ความหลากหลายของอาหารที่มีให้เลือกรับประทานในแต่ละมื้อ ความสำคัญและความเป็นมาของสถานที่ ท่องเที่ยวแต่ละแห่งที่ได้ไปเยี่ยมชม รวมไปถึงประสบการณ์และความสามารถของหัวหน้าทัวร์ ที่จะต้องมีทักษะในการบริหารจัดการและการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าให้แก่นักท่องเที่ยวในกลุ่มที่มีความแตกต่างทางวัฒนธรรม

ด้านการรับประทานอาหาร การได้ลิ้มลองรสชาติอาหารท้องถิ่นในบรรยากาศอบอุ่น ผู้มาเยือนได้สัมผัสประสบการณ์ใหม่จากการเดินทางและลิ้มรสอาหารที่หลากหลายตามแบบของคนท้องถิ่นในพื้นที่ทำกินตนเองในชีวิตประจำวัน นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ที่ได้ลิ้มลองรสชาติอาหารกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคานมีความรู้สึกประทับใจ แปลกใหม่ที่ไม่เคยลิ้มลอง ซึ่งมีรสชาติที่ต่างไปจากอาหารที่เคยรับประทาน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ภูมิ ชุมทรัพย์ (2564) นักศึกษาปริญญาเอก สาขาการจัดการการท่องเที่ยว และโรงแรม วิทยาลัยการจัดการกรุงเทพมหานคร มหาวิทยาลัยพะเยา ได้ศึกษา องค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารและส่วนประสมทางการตลาดบริการของนักท่องเที่ยวชาวไทยในการท่องเที่ยวเชิงอาหารชายฝั่งทะเลตะวันตก การศึกษาวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 2 ข้อ 1) เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะทางประชากรศาสตร์กับองค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวไทยในการท่องเที่ยวเชิงอาหารชายฝั่งทะเลตะวันตก 2) เพื่อศึกษาเปรียบเทียบลักษณะทางประชากรศาสตร์กับระดับความต้องการปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการ (10 P's) ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารชายฝั่งทะเลตะวันตกของนักท่องเที่ยวชาวไทย โดยทำการศึกษาจากกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ของจังหวัดเพชรบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดชุมพร และจังหวัดระนอง จำนวน 400 คน ซึ่งพบว่า ลักษณะทางประชากรศาสตร์ของนักท่องเที่ยวชาวไทยกับองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารชายฝั่งทะเลตะวันตก และปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดบริการ (10P's) เพื่อส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารชายฝั่งทะเลตะวันตกที่มีความสัมพันธ์กันในบางหัวข้อ เพื่อนำไปเป็นแนวทางในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ต่อไป

ด้านภาพลักษณ์ของอาหาร การรับรู้ ความเข้าใจต่อวัตถุดิบท้องถิ่นที่พบเห็น อุดมการณ์ที่เกิดจากการรับรู้จึงเป็นภาพสะท้อนที่ดีที่สุดของภาพลักษณ์วัตถุดิบ จากจุดหมายปลายทางที่นักท่องเที่ยวรับรู้เพราะนักท่องเที่ยวจะพิจารณาภาพลักษณ์ที่เกิดจากการรับรู้เป็นครั้งแรก และภาพลักษณ์ของวัตถุดิบท้องถิ่นจะสามารถสร้างความพึงพอใจให้แก่นักท่องเที่ยวก่อนที่จะนำมาประกอบอาหารพื้นถิ่น องค์ประกอบของอาหารทั้ง 3 ด้านที่กล่าวมาข้างต้น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ภัทรพร พันธุ์ (2558) ได้ศึกษาการจัดการกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวในประเทศไทย อาหารเป็นองค์ประกอบการท่องเที่ยวที่สำคัญประการหนึ่งที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เดินทางมายังแหล่งท่องเที่ยวได้ เนื่องจากอาหารสามารถบอกถึงเอกลักษณ์ของพื้นที่วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของท้องถิ่น รวมทั้งสามารถนำเสนอประสบการณ์ที่แปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีลักษณะเป็น “ความสนใจพิเศษ” โดยมีอาหารเป็นปัจจัยหลักในการสร้าง

ประสบการณ์ผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว การสร้างประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวสามารถทำได้โดยผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 คือ รูป รส กลิ่น เสียง และสัมผัส แต่อย่างไรก็ตาม การสร้างประสบการณ์ผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 มีองค์ประกอบและรายละเอียดที่แตกต่างกัน ดังนั้น วัตถุประสงค์ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ คือ มุ่งศึกษาการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ให้แก่นักท่องเที่ยว โดยใช้แนวคิดประสาทสัมผัสทั้ง 5 ผ่านรายการการแนะนำเที่ยวของบริษัทนำเที่ยวในประเทศไทย การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถามความคิดเห็นจากประชากร คือ บริษัทนำเที่ยวซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้ จำนวน 704 บริษัท และได้รับการตอบกลับจำนวน 215 บริษัท สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ย ผลการศึกษาพบว่า การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถเสริมสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวมากที่สุด คือ การสร้างความประทับใจแบบต่างๆ ในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รองลงมาตามลำดับได้แก่ การเสนอให้ชิม/รับประทานอาหาร การให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น การให้นักท่องเที่ยวได้ซื้อสินค้าหรือของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร การนำเสนอเรื่องราวความรู้เกี่ยวกับอาหาร การนำชมแหล่งท่องเที่ยวทางอาหาร และการทดลองทำอาหารของนักท่องเที่ยว แสดงให้เห็นว่าการเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 ของนักท่องเที่ยวนั้น ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจได้อย่างแท้จริงในการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทย

สรุปผลการวิจัย

แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน อำเภอยางปลา จังหวัดเลย พบว่า

1. กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอยางปลา จังหวัดเลย หลักๆ ได้แก่ การล่องเรือชมพระอาทิตย์ตก การทำเกษตรริมแม่น้ำโขง เรียนรู้วิถีชีวิตการหาปลาแม่น้ำโขง กิจกรรมการทำอาหารพื้นถิ่น กิจกรรมการทำของที่ระลึก เช่น การทำพวงกุญแจปลา ตอกลายผ้า เป็นต้น ส่วนมากนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวมีความชื่นชอบในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน คือ การล่องเรือชมพระอาทิตย์ตก รองลงมาอันดับสอง คือ การทำอาหารพื้นถิ่น
2. แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน มีมีวัฒนธรรมด้านอาหารที่หลากหลายมีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ สามารถนำมาส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ ประกอบด้วย 1) แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวจัดให้มีนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยว (Tourism route) ที่เชื่อมต่อพื้นที่ท่องเที่ยวโดยรอบ ส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้องกับ “วิถีชาวประมง” ผสานกับการมีส่วนร่วมของชุมชน โดยการเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์กับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนท้องถิ่น จัดกิจกรรมการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับฤดูกาลหรือเทศกาลต่างๆ และพัฒนา กิจกรรมการท่องเที่ยวใหม่ๆ เพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว การประชาสัมพันธ์ควรมีการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารไปยังกลุ่มเป้าหมาย เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านสื่อออนไลน์อย่างต่อเนื่อง สร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวของชุมชน โดยรวบรวมกิจกรรมที่กลุ่มประมงพื้นบ้านสร้างขึ้น มาจัดให้เป็นโปรแกรมการท่องเที่ยว เพื่อหนุนส่งเสริมการท่องเที่ยวของกลุ่มประมงพื้นบ้านเชียงคาน
- 2) แนวทางการพัฒนาอาหาร ประกอบด้วย สร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นและพัฒนาารูปแบบอาหารพื้นถิ่นให้มีความหลากหลายมากขึ้น นักท่องเที่ยวได้มีโอกาสเข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อที่นักท่องเที่ยวจะได้เข้าถึงกับวัฒนธรรมของท้องถิ่นได้อย่างแท้จริง การแปรรูปวัตถุดิบให้เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ช่วยให้สินค้าทางการตลาดเพิ่มมากขึ้น ลูกค้านักท่องเที่ยวมีโอกาสในการเลือกซื้อสินค้าที่หลากหลาย 3) แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จัดโปรแกรมการท่องเที่ยว พร้อมสอดแทรกกิจกรรมการทำอาหารที่ง่ายสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการ ยกกระดับอาหารท้องถิ่นให้เป็น การรับประทานอาหารชั้นเลิศ (Fine dining) เพื่อตอบใจของนักท่องเที่ยวที่หลากหลายรูปแบบ เสริมสร้างองค์ความรู้ให้แก่กลุ่มชาวบ้านมีการอบรมให้ข้อมูลความรู้ด้านเครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆ ในการหาปลา การอบรมสมาชิกในกลุ่มในเรื่องการให้ความช่วยเหลือนักท่องเที่ยวเวลาจมน้ำ อบรมการทำเกษตรริมแม่น้ำโขง วิธีการจับปลา และรวมถึงการอนุรักษ์ปลาในบริเวณชายฝั่ง สร้างสรรค์อาหารโดยใช้วัสดุจากธรรมชาติของท้องถิ่นที่หาได้มาเป็นอีกองค์ประกอบในการจัดตกแต่งจานอาหาร ดังนั้น ผู้วิจัยมีข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอยางปลา จังหวัดเลย และแนวทางสำหรับ

การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมกับกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย เพื่อส่งผลให้เกิดการท่องเที่ยวที่มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลและนำไปสู่การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนต่อไป

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรทำการศึกษาเรื่องการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างถิ่นให้เข้ามามากขึ้น
2. ควรทำการศึกษา แนวทางการพัฒนาตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารของกลุ่มประมงพื้นบ้าน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย เพื่อให้ทราบแนวทางการวิเคราะห์และการวางแผนด้านการตลาดให้ตรงตามความต้องการของตลาดกลุ่มเป้าหมายมากขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2560). แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พุทธศักราช 2560-2564. กรุงเทพฯ: กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา.
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2560). Food Festival. *จุลสารวิชาการการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย*, 3(1), 13 - 16.
- ภัทรพร พันธุ์. (2558). การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวในประเทศไทย. *วารสารเทคโนโลยีภาคใต้*, 8(2), 27 - 38.
- ภูมิ ชุณห์ขจร. (2564). องค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารและส่วนประสมทางการตลาดบริการของนักท่องเที่ยวชาวไทยในการท่องเที่ยวเชิงอาหารชายฝั่งทะเลตะวันตก. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*, 15(1), 66 – 82.
- Chang C. Y. (2007). An Analysis of the Chinese group tourist's dining-out experience while holodaying in Australia and its contribution to their visit satisfaction (Doctoral dissertation). The Hong Kong Polytecnic University, Hong Kong. Retrieved from <https://theses.lib.polyu.edu.hk/handle/200/2284>.