

อัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวสู่การสร้าง Soft Power ของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

Identity of Local Food Tourism: A Case Study of Khao Pun Nam Nua Towards Creating Soft Power of Renu Nakhon District, Nakhon Phanom Province

รัชพล กิตติอมรพงศ์¹ ณภัทร คำแก้ว¹ เมษาวิน พลโยธี²

Ratchapol Kittiamornpong¹ Napat Kamkaew¹ Maythawin Polnyotee²

Corresponding Author's Email: maytpo@kku.ac.th

(Received: December 6, 2023; Revised: April 27, 2024; Accepted: May 2, 2024)

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเรื่อง อัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวสู่การสร้าง Soft Power ของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสถานการณ์ปัจจุบันและประเมินศักยภาพของอัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว 2) วิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว 3) นำเสนอแนวทางการสร้าง Soft Power การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม ทั้งนี้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างและผู้ให้ข้อมูลหลัก เป็นการเลือกแบบเจาะจงบุคคลที่มีประสบการณ์และมีส่วนเกี่ยวข้องกับอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว ได้แก่ นักท่องเที่ยว หน่วยงานภาครัฐที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยกลุ่มตัวอย่างเชิงปริมาณเป็นนักท่องเที่ยว จำนวน 400 คน และผู้ให้ข้อมูลหลักเชิงคุณภาพ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นถิ่นและหน่วยงานภาครัฐ จำนวน 4 คน

ผลการวิจัยพบว่า 1) สถานการณ์ปัจจุบันของการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น ประสบปัญหาทางด้านวิกฤตเศรษฐกิจและสถานการณ์โควิด-19 ทำให้วัตถุดิบมีราคาที่สูงขึ้น ส่งผลให้อาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวขายได้ลดลง 2) ทางด้านคุณค่าและอัตลักษณ์ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น สามารถแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมอำเภอเรณูนครที่เด่นชัดในเรื่องข้าวปุ้นน้ำนัวเรณูที่มีเอกลักษณ์รสชาติที่โดดเด่น และ 3) แนวทางการสร้าง Soft Power การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว ได้แก่ 3.1) ควรมีการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่แสดงให้เห็นถึงความเป็นอาหารพื้นถิ่นที่เด่นชัดขึ้น 3.2) มีการกำหนดมาตรฐานความสะอาดของอาหาร 3.3) พัฒนาอัตลักษณ์ข้าวปุ้นน้ำนัวเรณูให้สามารถสื่อความหมายเป็นสัญลักษณ์ของการท่องเที่ยวประจำจังหวัดนครพนม 3.4) ควรมีการดำเนินการประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้มีส่วนร่วมในการพัฒนาการท่องเที่ยว ช่วยส่งเสริมชุมชนให้มีศักยภาพในการปฏิบัติงานอย่างยั่งยืน โดยการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นแก่นักท่องเที่ยว และประชาสัมพันธ์ในส่วนของคุณภาพสินค้าหรืออาหารท้องถิ่น รวมทั้งเพิ่มศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นถิ่นรวมถึงผู้ให้บริการการท่องเที่ยว

คำสำคัญ: อัตลักษณ์ ข้าวปุ้นน้ำนัวเรณู การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น ซอฟต์พาวเวอร์

Abstract

This research was a study on the identity of local food tourism a case of Khao Pun Nam Nua towards creating soft power of Renu Nakhon District, Nakhon Phanom Province. The objectives are 1) to study the current situation and evaluate the potential of the identity of local food tourism in the category of Khao Pun Nam Nua 2) to analyze the value and identity of local food tourism in the category of Khao Pun Nam Nua 3) to guide about creating Soft Power of local food tourism, type of

¹ นักศึกษาลัทธิบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยว คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

² อาจารย์ประจำสาขาการจัดการอุตสาหกรรมบริการท่องเที่ยว คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

¹ Bachelor of Business Administration student, Major in Tourism Industry Management, Faculty of Business Administration and Accountancy, Khon Kaen University

² Lecturer, Tourism Industry Management, Faculty of Business Administration and Accountancy, Khon Kaen University

Khao Pun Nam Nua. In this regard, the method of selecting the sample group and key-informants are a purposive selection of people who have experience and are involved with Khao Pun Nam Nua as a local food, consist of tourists and government agencies involved in tourism development and promotion. The quantitative sample group were 400 tourists, and the main qualitative key-informants were local food restaurant owners and government agencies, totaling 4 people.

The research results found that 1) the current situation of local foods tourism such as Khao Pun Nam Nua is decline because of the effect from the economic crisis and the COVID-19 situation, moreover the price of ingredient is increasing. 2) in term of identity and value of local food tourism, Khao Pun Nam Nua Renu which is the characterized taste, it can show the distinguished culture of Renu Na Khon Sub-district. 3) the guideline of Soft power creation in local food tourism for Khao Pun Nam Nua Renu are 3.1) using the local ingredient to present the distinguished local food 3.2) indicating the food standard 3.3) developing the local food identity to be the tourism interpretation of Nakhon Phanom 3.4) coordinating with the local agency to participate in tourism development while support potential of the local working sustainability in publicize local food tourism and local product to the tourist, and increasing the readiness and potential of local restaurant owner and tourism service staff to serve the tourist.

Keywords: Identity, Khao Pun Nam Nua Renu, local food tourism, soft power

ความเป็นมาของปัญหา

ปัจจุบันการเยี่ยมชมแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นแหล่งผลิตอาหาร เทศกาลอาหาร ร้านอาหาร การเรียนรู้ประสบการณ์ทางด้านอาหารในการชิมอาหารและเครื่องดื่ม ผสมผสานการเชื่อมโยงวัฒนธรรม ประเพณี หรือประวัติศาสตร์ เป็นหนึ่งปัจจัยที่สำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อให้เกิดการเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวศึกษาวัฒนธรรมการกินอาหารในพื้นที่ต่างๆ นอกจากนี้ ผลของการท่องเที่ยวเชิงอาหารเกิดประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อเศรษฐกิจการท่องเที่ยว เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่น คนในชุมชนท้องถิ่นมีรายได้มากขึ้น และการท่องเที่ยวเชิงอาหารเติบโตเป็นอย่างมาก ซึ่งเทคโนโลยีสื่อออนไลน์เป็นส่วนสำคัญในการช่วยส่งเสริมการสืบค้นข้อมูล สร้างความสะดวกสบายให้กับนักท่องเที่ยวในการค้นหาข้อมูลแหล่งท่องเที่ยว เช่น เส้นทางท่องเที่ยวชิมอาหาร แหล่งผลิตอาหารที่เป็นต้นฉบับร้านอาหาร แนะนำเมนูแนะนำท้องถิ่น

แนวโน้มการท่องเที่ยวในปัจจุบัน ได้มีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาเพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มนักท่องเที่ยวที่หลากหลาย เน้นการนำทรัพยากรที่มีในพื้นที่มาให้เกิดประโยชน์อย่างคุ้มค่า และมีความยั่งยืน รวมทั้งทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างนักท่องเที่ยวกับผู้ที่เป็เจ้าของพื้นที่ “การท่องเที่ยวเชิงอาหาร” จึงนับเป็นหนึ่งรูปแบบการท่องเที่ยวที่กำลังได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้นคือหนึ่งในปัจจัยสำคัญในการเดินทางท่องเที่ยว หรือกล่าวได้ว่าอาหารเป็นองค์ประกอบหลักของกิจกรรมการท่องเที่ยว ด้วยการนำเสนอเอกลักษณ์ของพื้นที่ วิถีชีวิต และวัฒนธรรมของท้องถิ่น รวมทั้งก่อให้เกิดประสบการณ์ที่แปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยวได้ และยังเป็นเครื่องมือในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว (Herrera, Herranz and Arilla, 2012; ภัทรพร พันธุรี, 2558) จากสถิติพบว่านักท่องเที่ยวมีการใช้จ่ายในหมวดอาหารและเครื่องดื่มค่อนข้างสูง คิดเป็น 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายที่แหล่งท่องเที่ยวทั้งหมด และมักจะค้นหาอาหารท้องถิ่นระหว่างการเดินทาง อย่างเช่น นักท่องเที่ยวชาวจีนที่มีพฤติกรรมการเดินทางที่เปลี่ยนแปลงไปด้วยการลดค่าใช้จ่ายในการซื้อสินค้าลงหันมาเพิ่มการใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มของท้องถิ่น (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2560)

Soft Power เป็นแนวคิดเกี่ยวกับอำนาจในความสัมพันธ์ระหว่างประเทศที่ศาสตราจารย์โจเซฟ ไนย์ (Joseph S. Nye) อาจารย์มหาวิทยาลัยฮาร์เวิร์ด ได้อธิบายไว้ว่า “Soft Power” (อำนาจละมุน) หมายถึง ความสามารถในการชักจูงใจ ทำให้ผู้อื่น

มีความพึงพอใจหรือเต็มใจเปลี่ยนพฤติกรรม ยอมรับ คล้อยตามสิ่งที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้อำนาจ โดยกลไกหลักที่สำคัญในการใช้ Soft Power คือ การสร้างความดึงดูดใจต่อผู้อื่น และผลจากการใช้ Soft Power ต้องเกิดจากการดึงดูดใจที่ชักจูงให้คล้อยตามโดยปราศจากการคุกคามหรือการแลกเปลี่ยนสิ่งใด (สุภาพิษฐ์ ธีระวัฒน์, 2565)

สำหรับประเทศไทยนั้นมิวชนวัฒนธรรมซึ่งเป็นแหล่งที่มาของ Soft Power ที่เป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมในต่างประเทศ เช่น นาฏศิลป์ไทย อาหารไทย มวยไทย และภาพยนตร์ไทย ซึ่งรัฐบาลไทยมีนโยบาย ในการผลักดัน “Soft Power” ความเป็นไทย โดยเฉพาะอุตสาหกรรมวัฒนธรรมสร้างสรรค์ที่มีศักยภาพ 5 F ได้แก่ อาหาร (Food) ภาพยนตร์และวีดิทัศน์ (Film) ผ้าไทย และการออกแบบแฟชั่น (Fashion) มวยไทย (Fighting) และเทศกาลประเพณี (Festival) สู่ระดับโลก เพื่อช่วยสร้างรายได้และภาพลักษณ์ที่ดีให้แก่ประเทศ (กองทุนพัฒนาสื่อปลอดภัยและสร้างสรรค์, 2566)

อำเภอเรณูนคร เดิมชื่อเมืองเวหรืออีกชื่อหนึ่งเรียกว่า บ้านดงหวายสายบ่อแก เป็นถิ่นที่อยู่ของชาวภูไท(ผู้ไท) กลุ่มใหญ่ มีเจ้าเมืองปกครองตลอดมาจนถึงแผ่นดินสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 3 จึงยกฐานะจากเมืองเป็นอำเภอเรณูนคร ที่ยังคงรักษาขนบธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่นไว้เป็นอย่างดี อาทิ ธรรมเนียมการต้อนรับด้วยการบายศรีสู่ขวัญ การเลี้ยงอาหารแบบพาแลง (ข้าวมือเย็น) การดูอุหรืหรือดวลอุ (เหล้าหมักในไห) การฟ้อนรำผู้ไท การทำและบริโภคข้าวปุ้น ข้าวปุ้นนั้นนั้นเป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีชื่อเสียงของอำเภอเรณูนคร และเป็นที่รู้จักในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และข้าวปุ้นนั้นนั้น เป็นอาหารที่ชาวภูไทเรณูนครได้คิดค้นขึ้นมา จึงเรียกได้ว่าเป็นอาหารพื้นถิ่นของอำเภอเรณูนคร รวมไปถึงการใช้ข้าวที่ปลูกเองในท้องถิ่น น้ำกะปิและน้ำปลาร้ามีกรรมวิธีการทำที่เป็นสูตรเฉพาะของชาวภูไท อีกทั้งยังมีการอนุรักษ์ด้วยการสืบทอดกรรมวิธีการทำให้แก่ผู้คนในชุมชนเช่นกัน

ข้าวปุ้นนั้นเป็นที่รู้จักแพร่หลายเฉพาะในพื้นที่ แต่ยังขาดการประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวต่างพื้นที่ และขาดการส่งเสริมอย่างจริงจังจากหน่วยงานภาครัฐในท้องถิ่น และจังหวัด ที่ควรนำอัตลักษณ์ทางด้านอาหารนี้ไปเป็นจุดขายสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารแก่นักท่องเที่ยวทั้งในและนอกพื้นที่

ดังนั้นจึงส่งผลให้ผู้วิจัยได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการศึกษาอัตลักษณ์และคุณค่าของอาหารพื้นถิ่นจังหวัดนครพนม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตลักษณ์และคุณค่าของข้าวปุ้นนั้นนั้น นำไปสู่แนวทางการสร้าง Soft Power การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นนั้นนั้น อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม และของประเทศไทย

วัตถุประสงค์ในการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสถานการณ์ปัจจุบันและประเมินศักยภาพของอัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น ประเภทข้าวปุ้นนั้นนั้น อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม
2. เพื่อวิเคราะห์คุณค่าและอัตลักษณ์ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นนั้นนั้น อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม
3. เพื่อนำเสนอแนวทางการสร้าง Soft Power การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นนั้นนั้น อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

ขอบเขตของการวิจัย

ผู้วิจัยศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับอัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นนั้นนั้น สู่การสร้าง Soft Power การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นนั้นนั้น อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

ขอบเขตด้านเนื้อหา ประกอบด้วยการศึกษาเกี่ยวกับการวางแผนการตลาดเชิงกลยุทธ์ อัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นนั้นนั้น ผู้วิจัยได้มีการศึกษาสถานการณ์ปัจจุบัน และประเมินศักยภาพด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้น

ถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว เพื่อนำเสนอแนวทางการสร้าง Soft Power การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

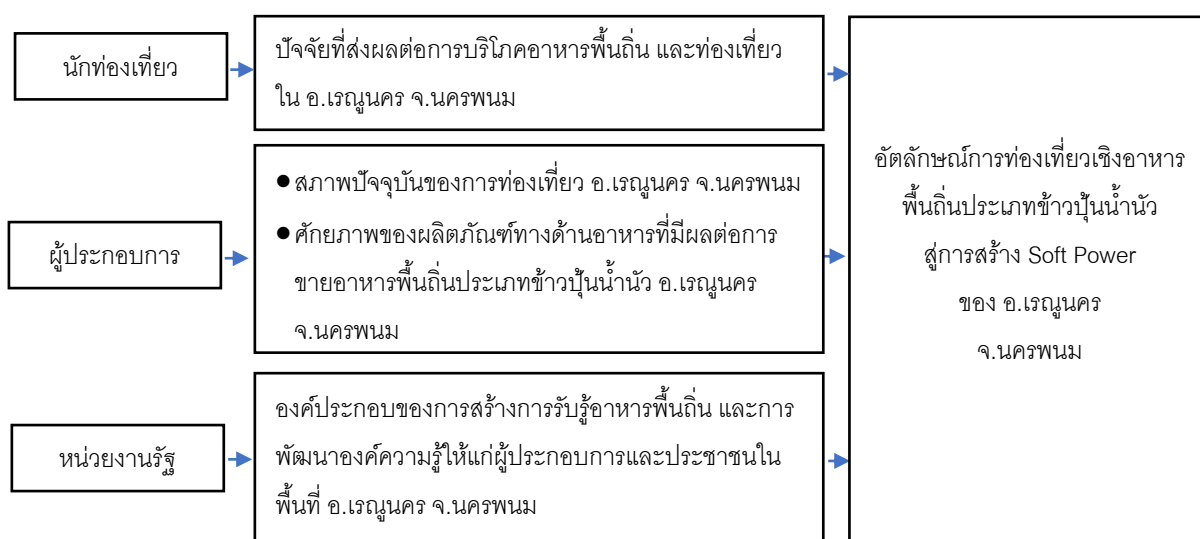
ขอบเขตด้านพื้นที่ เขตตำบลเรณูนคร อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม



ภาพที่ 1: แผนที่อำเภอเรณูนคร

ขอบเขตด้านประชากร 1) นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในอำเภอเรณูนคร จำนวน 400 คน (คำนวณโดยใช้สูตร Cochran (Cocharan,1953)) 2) ผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นในอำเภอเรณูนคร และ 3) หน่วยงานของภาครัฐที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม จำนวน 4 คน

กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 2: กรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

รูปแบบการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods Research) ซึ่งเป็นการดำเนินการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ร่วมกับการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่ถูกต้องแม่นยำและน่าเชื่อถือมากที่สุดซึ่งมีวิธีการดำเนินการวิจัยดังต่อไปนี้

1. กลุ่มตัวอย่างและผู้ให้ข้อมูลหลัก

1.1 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม และผู้ที่มีประสบการณ์ในการท่องเที่ยวและรับประทานอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม แต่ด้วยไม่ทราบจำนวนประชากรกลุ่มตัวอย่างที่แน่นอน ผู้วิจัยจึงได้เลือกใช้วิธีการคำนวณโดยใช้สูตร Cochran (1953) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ที่คลาดเคลื่อน 5% คำนวณขนาดกลุ่มตัวอย่างตามสูตรดังกล่าวได้จำนวนทั้งหมด 400 คน

1.2 ผู้ให้ข้อมูลหลักคือ ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นถิ่น และหน่วยงานภาครัฐ จำนวนทั้งหมด 4 คน ประกอบด้วย 1) ร้านขนมจีนพิสมัย - แด๊ะ เรณูนคร 2) ร้านขนมจีนพูนสิน 3) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนครพนม และ 4) สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเรณูนคร เหตุผลในการเลือกผู้ประกอบการ เนื่องจากมีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักในกลุ่มนักท่องเที่ยว

2. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

2.1 การเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิ Primary Data ได้แก่ ข้อมูลจากการศึกษาภาคสนาม โดยการใช้แบบสอบถามแบบสัมภาษณ์ และเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มนักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม และผู้ที่มีประสบการณ์ในการท่องเที่ยวและรับประทานอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม จำนวนทั้งหมด 400 คน และผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นถิ่น และหน่วยงานภาครัฐ จำนวนทั้งหมด 4 คน ประกอบด้วย 1) ร้านขนมจีนพิสมัย - แด๊ะ เรณูนคร 2) ร้านขนมจีนพูนสิน 3) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนครพนม และ 4) สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเรณูนคร ที่กำหนดไว้ในขอบเขตการศึกษามารวบรวมข้อมูลตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

2.2 การเก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ Secondary Data ข้อมูลส่วนนี้ผู้วิจัยได้จากการศึกษารวบรวมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องตลอดจนข้อมูลจากสื่ออินเทอร์เน็ต และจากหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องเพื่อมาจัดหมวดหมู่ข้อมูล จัดลำดับความสำคัญของข้อมูล

3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยในการวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วย

3.1.1 การสัมภาษณ์ (Interview) การเตรียมคำถามสัมภาษณ์ไว้ล่วงหน้า โดยกำหนดประเด็นคำถามที่กว้าง มีการตั้งแนวหัวข้อการสัมภาษณ์ (Interview Guide) ซึ่งเป็นคำถามปลายเปิดและปรับเปลี่ยนให้สอดคล้องกับสถานการณ์ได้ ซึ่งจะช่วยให้การสัมภาษณ์มีความยืดหยุ่น ดังนั้น ผู้สัมภาษณ์และผู้ให้สัมภาษณ์จึงจะมีอิสระในการถามและตอบ ในการเก็บข้อมูลจะมีการสัมภาษณ์จะมีผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ 1) ร้านขนมจีนพิสมัย - แด๊ะ เรณูนคร 2) ร้านขนมจีนพูนสิน 3) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนครพนม 4) สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเรณูนคร จำนวน 4 คน

3.1.2 แบบสอบถาม (Questionnaire) ใช้กับกลุ่มนักท่องเที่ยวในเขตพื้นที่อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม และผู้ที่มีประสบการณ์ในการท่องเที่ยวและรับประทานอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว จำนวน 400 คน

3.2 การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

3.2.1 การตรวจสอบความเที่ยงตรง (Validity) ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามที่จัดทำขึ้นไปปรึกษาผู้เชี่ยวชาญให้ทำการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยวิเคราะห์ข้อคำถามและพิจารณาประเมินค่าการให้คะแนนเพื่อตรวจสอบดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามและวัตถุประสงค์ของการทำวิจัย IOC (Item Objective Congruence Index)

เมื่อได้รับผลการตรวจสอบค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ที่มีค่าเฉลี่ยคะแนน IOC ของแบบสอบถามนักท่องเที่ยวเท่ากับ 0.77 คะแนน แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการในพื้นที่เท่ากับ 0.83 คะแนน และแบบสัมภาษณ์หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องเท่ากับ 0.93 คะแนน จึงทำการปรับปรุงพัฒนาแก้ไขแบบสอบถามให้มีประสิทธิภาพเพิ่มมากยิ่งขึ้นตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ

3.2.2 ตรวจสอบความเชื่อมั่น (Reliability) ผู้วิจัยได้ตรวจสอบความเชื่อมั่น โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบัค (Cronbach's Alpha Coefficient) ที่ค่าระดับความเชื่อมั่นของแบบสอบถามไม่ต่ำกว่า 0.7

โดยผลการทดสอบค่าความเชื่อมั่นของเครื่องมือผู้วิจัยนำแบบสอบถามไปทดลองเก็บข้อมูล (try out) กับนักท่องเที่ยว ผู้ประกอบการในพื้นที่ และหน่วยงานภาครัฐที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวในอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม จำนวน 40 ชุด โดยได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามนักท่องเที่ยวเท่ากับ 0.93 โดยใช้วิธีหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha Coefficient)

4. การวิเคราะห์ข้อมูลและประมวลผลข้อมูล

4.1 การวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์ แบบสอบถามใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) เพื่อให้ทราบข้อมูลเชิงลึกของพื้นที่และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในพื้นที่ และนำข้อมูลที่ได้มาจัดกระทำเป็นระบบ แยกแยะองค์ประกอบ รวมทั้งเชื่อมโยงหาความสัมพันธ์ ของข้อมูล

4.2 การวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป SPSS วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติเชิงพรรณนาเพื่ออธิบายคุณลักษณะหรือรายละเอียดของกลุ่มที่ได้ศึกษา เช่น ความถี่ ร้อยละ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เพื่อให้ทราบผลนำมาวิเคราะห์หาค่าความสัมพันธ์การวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistics) ด้วยการแจกแจงความถี่ แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ ซึ่งจะวิเคราะห์ผลเป็น ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามแบบมาตราส่วนประเมินค่า

ผลการวิจัย

1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ (Qualitative research)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบเชิงลึก (In-Depth interview) สัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นถิ่น และหน่วยงานภาครัฐ จำนวนทั้งหมด 4 คน สามารถสรุปผลวิเคราะห์โดยมีรายละเอียดดังนี้

1.1 สถานการณ์ปัจจุบัน ศักยภาพ คุณค่าของอัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม มีปัญหาในการจำหน่ายอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว เนื่องจากประสบปัญหาเศรษฐกิจที่ไม่ดีหลังวิกฤติการณ์โควิด-19 ค่าวัตถุดิบที่ราคาที่สูงขึ้น ส่งผลให้อาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวขายได้ยาก ถึงอย่างไร ณ ปัจจุบันก็ไม่มีปัญหาใดๆ ในการด้านการผลิตนอกเสียจากปัญหาเรื่องวัตถุดิบที่มีราคาที่สูงขึ้นดังที่กล่าว และในด้านปัญหาอื่นๆ คือการเข้าช่วยเหลือด้านการประชาสัมพันธ์จากทางภาครัฐ และการสนับสนุนต่างๆ เช่นกัน

1.2 ศักยภาพของการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว ข้าวปุ้นน้ำนัวนั้นเป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีชื่อเสียงของอำเภอเรณูนคร และเป็นที่รู้จักในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และข้าวปุ้นน้ำนัว เป็นอาหารที่ชาวภูไทเรณูนครได้คิดค้นขึ้นมา จึงเรียกได้ว่าเป็นอาหารพื้นถิ่นของอำเภอเรณูนคร รวมไปถึงการใช้ข้าวที่ปลูกเองในท้องถิ่น น้ำกะปิและน้ำปลาร้ามีการรวมวิธีการทำที่เป็นสูตรเฉพาะของชาวภูไท อีกทั้งยังมีการอนุรักษ์ด้วยการสืบทอดกรรมวิธีการทำให้แก่ผู้คนในชุมชนเช่นกัน

1.3 คุณค่าและอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

1.3.1 ด้านคุณค่าทางเอกลักษณ์ เป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์และมีเฉพาะพื้นที่และความแตกต่าง เช่น รสชาติของอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่นซึ่งจะไม่นำมาให้เลือกเพียงสองรส คือน้ำกะปิ และน้ำปลาร้า ไม่มีเนื้อสัตว์ และสามารถปรุงพริกป่น น้ำตาล หนึ่ปลาได้ตามชอบ วัตถุดิบที่ใช้ประกอบการทำอาหารจะเป็นขนมจีนเส้นสด กินกับผักลวกพื้นบ้าน

เช่น ผักก้านจอบ ผักบุ้ง กะหล่ำปลี เป็นต้นกับอาหารพื้นถิ่นในวัฒนธรรมและประเพณีอื่น รวมถึงมีความแตกต่างกับอาหารพื้นถิ่นของพื้นที่เช่นกัน

1.3.2 ด้านคุณค่าทางความหายาก เป็นอาหารที่หารับประทานได้ยาก มีเฉพาะชุมชนและพื้นที่นี้ มีวิธีการทำที่สืบทอดต่อกันมารุ่นสู่รุ่นเป็นอยู่อย่างดี แต่ในด้านวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงยังมีความคล้ายคลึงกับอาหารพื้นที่ของพื้นที่อื่นอยู่บ้าง

1.3.3 ด้านคุณค่าทางเศรษฐกิจ สามารถสร้างรายได้ให้แก่ผู้คนในชุมชนได้เป็นอย่างดี เนื่องจากเป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีชื่อเสียงของอำเภอเรณูนคร และสามารถนำมาแปรรูปเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจภายในชุมชนได้หลากหลายรูปแบบ อีกทั้งยังนำมาเพิ่มมูลค่าจากการปรุงด้วยวัตถุดิบชนิดอื่นได้อีกเช่นกัน

1.3.4 ด้านคุณค่าทางการศึกษา มีคุณค่าแก่การสนับสนุนถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น เพื่อการอนุรักษ์ให้คงอยู่เป็นอย่างสูง และควรค่าแก่สนับสนุนให้มีการเข้าถึงในด้านการศึกษาอาหารพื้นถิ่นแก่คนในชุมชน นักเรียน นักศึกษาและนักท่องเที่ยว ซึ่งแตกต่างจากแต่ก่อนที่คนในชุมชนมองว่าไม่มีความสำคัญอย่างไรในการที่จะศึกษา หรือสืบทอด

1.3.5 ด้านคุณค่าทางสังคม แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมและสังคมความเป็นอยู่ของผู้คนในอดีต ในเรื่องราวต่างๆ เช่น ชีวิตความเป็นอยู่ในสมัยอดีต ภูมิปัญญาชาวบ้านในการนำข้าวมาแปรรูปเป็นแป้ง และนำมาปรุงเป็นอาหารประเภทเส้น ซึ่งก็คือข้าวบูนน้ำนัว เป็นต้น และแสดงให้เห็นถึงคุณค่าของอาหารพื้นถิ่นจากการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นอย่างเด่นชัด แต่แสดงให้เห็นถึงสิ่งแวดล้อมและวิถีการดำรงชีวิตของผู้คนในอดีตได้ไม่เด่นชัดมากพอ

1.3.6 ด้านการผลิต อาหารสามารถสื่อถึงความเป็นพื้นถิ่นได้เป็นอย่างดี มีวิธีการประกอบอาหารที่สืบทอดมาแต่ดั้งเดิมที่ชัดเจน และมีกรรมวิธีการทำที่มีความสะอาด ถูกสุขอนามัย แต่ยังขาดการใช้วัตถุดิบที่สื่อถึงความเป็นพื้นถิ่นที่ยังไม่มากพอ

1.3.7 ด้านการบริโภค อาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวบูนน้ำนัวของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม มีรสชาติที่ดีที่เส้นขนมจีนทำมาจากแป้งข้าวเจ้าที่ปลูกในพื้นที่ กอปรกับการปรุงน้ำยาที่กลมกล่อมที่เรียกว่าน้ำกะปิ และน้ำปลาร้าที่ไม่ต้องใส่เนื้อสัตว์แต่อย่างใด รับประทานกับผักลวก เช่น ผักก้านจอบ ผักบุ้ง และผักกะหล่ำ ควรค่าแก่การบริโภคเป็นอย่างมาก และสร้างคุณค่าการจดจำรสชาติของอาหารและการรับรู้ถึงวัตถุดิบที่นำมาใช้ทำอาหาร และมีขั้นตอนวิธีการบริโภคที่ถูกสุขลักษณะ แต่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ยังไม่ครบตามหลัก 5 หมู่ เนื่องจากสารอาหารส่วนใหญ่จะมีเพียงคาร์โบไฮเดรตและวิตามินจากเส้นข้าวบูน และผักเท่านั้น

1.3.8 ด้านการควบคุมการจัดการ มีการกำหนดมาตรฐานด้านรสชาติของอาหารที่ยังไม่คงที่ รวมถึงการกำหนดมาตรฐานด้านโภชนาการ และการกำหนดมาตรฐานความสะอาดที่ยังขาดความคงที่และสม่ำเสมอในแต่ละสถานประกอบการ

1.3.9 ด้านการสร้างภาพตัวแทน อาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวบูนน้ำนัวสามารถเป็นตัวแทนทางภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นถิ่นของอำเภอเรณูนครได้เป็นอย่างดี และสามารถเป็นตัวแทนทางการท่องเที่ยวอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนมได้ แต่ณ ปัจจุบันยังไม่มีความโดดเด่นที่มากพอจะสามารถสื่อความหมายเป็นสัญลักษณ์ทางการท่องเที่ยวโดยภาพรวมได้

2. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ (Quantitative research)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ โดยการแจกแบบสอบถามกลุ่มตัวอย่างในเขตพื้นที่อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม และผู้ที่มีประสบการณ์ในการท่องเที่ยวและรับประทานอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวบูนน้ำนัว อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม จำนวนทั้งหมด 400 คน ผู้วิจัยสรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยแบ่งข้อมูลออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

2.1 ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 1 สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
เพศชาย	216	54
อายุ 20 – 29 ปี	302	75.5
สถานภาพโสด	319	79.75
ระดับการศึกษาปริญญาตรี	228	57
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,000 – 10,000 บาท	121	30.25
ภูมิลำเนาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	329	82.25

จากตารางที่ 1 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย อายุ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีอายุ 20-29 ปี สถานภาพ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีสถานภาพโสด ระดับการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาปริญญาตรี รายได้เฉลี่ยต่อเดือน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,000 – 10,000 บาท และ ภูมิลำเนา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีภูมิลำเนาภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

2.2 ตอนที่ 2 ปัจจัยทางด้านการพฤติกรรมการเดินทางและตัดสินใจบริโภคอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวในอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

ตารางที่ 2 สรุปผลการวิเคราะห์ปัจจัยทางด้านการพฤติกรรมการเดินทางและตัดสินใจบริโภคอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวในอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

ปัจจัยทางด้านการพฤติกรรมการเดินทางและตัดสินใจบริโภคอาหารพื้นถิ่น	จำนวน	ร้อยละ
เดินทางกับเพื่อน	179	44.75
เดินทางโดยรถส่วนตัว	347	86.75
วัตถุประสงค์ในการเลือกซื้อเพื่อบริโภคเอง	254	63.5
ผู้มีอิทธิพลในการเดินทาง คือ ครอบครัว	159	39.75
สถานที่ท่องเที่ยวที่มีอิทธิพล คือ วัดพระธาตุพนม	245	61.25
ค่าใช้จ่ายในการบริโภคต่อครั้งอยู่ที่ 51 – 100 บาท	138	34.5
ความถี่ในการบริโภค คือ มากกว่า 3 ครั้ง	173	43.25

จากตารางที่ 2 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เดินทางกับเพื่อน วิธีการเดินทาง พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เดินทางโดยรถส่วนตัว วัตถุประสงค์ในการเลือกซื้อ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีวัตถุประสงค์เพื่อบริโภคเอง ผู้มีอิทธิพลในการตัดสินใจเดินทาง พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีผู้มีอิทธิพลคือครอบครัว สถานที่ท่องเที่ยวที่มีอิทธิพลในการเดินทาง พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีสถานที่ท่องเที่ยวที่มีอิทธิพลคือวัดพระธาตุพนม ค่าใช้จ่ายในการบริโภคต่อครั้ง พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ใช้จ่ายอยู่ที่ 51 – 100 บาท และความถี่ในการบริโภค พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความถี่มากกว่า 3 ครั้ง

2.3 ตอนที่ 3 ความคิดเห็นต่อคุณค่าของอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

ตารางที่ 3 สรุปผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นต่อคุณค่าของอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

ความคิดเห็นต่อคุณค่าของอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
ด้านคุณค่าทางเอกลักษณ์	4.25	มากที่สุด
ด้านคุณค่าทางความหายาก	4.11	มาก
ด้านคุณค่าทางเศรษฐกิจ	4.32	มากที่สุด
ด้านคุณค่าทางการศึกษา	4.31	มากที่สุด
ด้านคุณค่าทางสังคม	4.16	มาก

จากตารางที่ 3 พบว่า ความคิดเห็นต่อคุณค่าของอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม ภาพรวมของคุณค่าของอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว ทั้ง 5 ด้าน อยู่ในระดับมากที่สุด โดยด้านที่มีคะแนนสูงที่สุดคือ ด้านคุณค่าทางเศรษฐกิจ (4.32) อยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือ ด้านคุณค่าทางการศึกษา (4.31) ด้านคุณค่าทางเอกลักษณ์ (4.25) อยู่ในระดับมากที่สุด ด้านคุณค่าทางสังคม (4.16) อยู่ในระดับมาก ทั้งนี้ด้านที่มีคะแนนน้อยที่สุด คือ ด้านคุณค่าทางความหายาก (4.11) อยู่ในระดับมาก

2.4 ตอนที่ 4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

ตารางที่ 4 สรุปผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
ด้านการผลิต	4.20	มาก
ด้านการบริโภค	4.13	มาก
ด้านการควบคุมจัดการ	3.80	มาก
ด้านการสร้างภาพตัวแทน	4.13	มาก

จากตารางที่ 4 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม ทั้ง 4 ด้าน อยู่ในระดับมาก โดยด้านที่มีคะแนนสูงที่สุดคือ ด้านการผลิต หมายถึง การผลิต หมายถึง การนำเอาปัจจัยการผลิตอันได้แก่ ที่ดิน ทุน แรงงาน และความสามารถในการประกอบการมาผ่านกระบวนการอย่างใดอย่างหนึ่ง (4.20) อยู่ในระดับมาก รองลงมา คือ ด้านการบริโภค หมายถึง การใช้ประโยชน์จากสินค้าและบริการเพื่อสนองความต้องการของมนุษย์ และด้านการสร้างภาพตัวแทน หมายถึง การมีบุคคลอื่นที่สามารถสะท้อนมุมมองของวัตถุประสงค์ที่ต้องการแสดงออกไปได้มากขึ้น (4.13) ซึ่งทั้งสองด้านอยู่ในระดับมาก ทั้งนี้ด้านที่มีคะแนนน้อยที่สุด คือ ด้านการควบคุมจัดการ หมายถึง กระบวนการวัดและแก้ไข การปฏิบัติงานของผู้ได้ บังคับบัญชาและเป็นเครื่องมือสำคัญในการกำหนดแผน การดำเนินการตามแผน และการประเมินแผน เพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้ (3.80) อยู่ในระดับมาก

3. แนวทางการสร้าง Soft Power การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

แนวทางการสร้าง Soft Power การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว ได้แก่ 1) ควรมีการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่แสดงให้เห็นถึงความเป็นอาหารพื้นถิ่นที่เด่นชัดขึ้น 2) มีการกำหนดมาตรฐานความสะอาดของอาหาร 3) พัฒนาอัตลักษณ์ข้าวปุ้นน้ำนัวเรณูนครให้สามารถสื่อความหมายเป็นสัญลักษณ์ของการท่องเที่ยวประจำจังหวัดนครพนม 4) ควรมีการดำเนินการประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้มีส่วนร่วมในการพัฒนาการท่องเที่ยว ช่วยส่งเสริมชุมชนให้มีศักยภาพในการปฏิบัติงานอย่างยั่งยืน โดยการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นแก่นักท่องเที่ยว และประชาสัมพันธ์ในส่วนของคุณค่าหรืออาหารท้องถิ่น รวมทั้งเพิ่มศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นถิ่นรวมถึงผู้ให้บริการการท่องเที่ยว

อภิปรายผล

คณะผู้วิจัยได้แบ่งการอภิปรายออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

1. สถานการณ์ปัจจุบันและศักยภาพของอัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

สถานการณ์ปัจจุบันของการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม โดยการลงพื้นที่และดำเนินการสัมภาษณ์พบว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม มีปัญหาในด้านการจำหน่ายอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว เนื่องจากประสบปัญหาเศรษฐกิจที่ไม่ดีหลังวิกฤติการณ์โควิด-19 ค่าวัตถุดิบที่ราคาที่สูงขึ้น ส่งผลให้อาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวขายได้ยาก ถึงอย่างไร ณ ปัจจุบันก็ไม่มีปัญหาใดๆ ในการด้านการผลิตนอกเสียจากปัญหาเรื่องวัตถุดิบที่มีราคาที่สูงขึ้นดังที่กล่าว และในด้านปัญหาอื่นๆ คือการเข้าช่วยเหลือด้านการประชาสัมพันธ์จากทางภาครัฐ และการสนับสนุนต่างๆ เช่นกัน ซึ่งสอดคล้องกับการวิจัยของ จิราภรณ์ พรหมเทพ และ คุชฎี ช่วยสุข (2565) ที่มีการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนอาจสามารถจังหวัดนครพนมว่าแนวทางการส่งเสริมศักยภาพควรได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ เช่น การสร้างการบอกต่อเรื่องราวแก่นักท่องเที่ยว (Story telling) และข้าวปุ้นน้ำนัว เป็นอาหารที่ชาวภูไทเรณูนครได้คิดค้นขึ้นมา จึงเรียกได้ว่าเป็นอาหารพื้นถิ่นของอำเภอเรณูนคร รวมไปถึงการใช้ข้าวที่ปลูกเองในท้องถิ่น น้ำกะปิและน้ำปลาที่มีกรรมวิธีการทำที่เป็นสูตรเฉพาะของชาวภูไท อีกทั้งยังมีการอนุรักษ์ด้วยการสืบทอดกรรมวิธีการทำให้แก่ผู้คนในชุมชนเช่นกัน

2. คุณค่าและอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

อัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวสู่การสร้าง Soft Power ของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม ข้อมูลเกี่ยวกับคุณค่าของอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม ภาพรวมทั้งหมด 5 ด้าน เมื่อพิจารณาผลของแต่ละด้าน สามารถวิเคราะห์ได้ ดังนี้

2.1 ด้านคุณค่าทางเอกลักษณ์ เป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์และมีเฉพาะพื้นที่และความแตกต่างกับอาหารพื้นถิ่นในวัฒนธรรมและประเพณีอื่น รวมถึงมีความแตกต่างกับอาหารพื้นถิ่นของพื้นที่เช่นกัน สุนี ศักดาเดช (อ้างถึงใน พระอธิการสุฤษี มหายโส (ฉัตรทอง), อุดมลักษณ์ ระพีแสง และ จำลอง แสนแสนะ, 2566) กล่าวว่า ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น 9 ปัจจัย ได้แก่ 1) วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น 2) วิธีการปรุง เป็นวิธีการที่ทำได้ง่ายไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน 3) วิธีการรับประทานที่คล้ายคลึงกัน แต่หากท้องถิ่นหนึ่งมีวิธีการที่แตกต่างก็นับว่าเป็นอาหาร เฉพาะท้องถิ่นนั้น 4) ลักษณะทางภูมิประเทศ 5) ลักษณะภูมิอากาศ 6) การย้ายถิ่น และนำเอาวัฒนธรรม ตามไปใช้ในแหล่งที่อยู่อาศัยใหม่ 7) ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี 8) ความเปลี่ยนแปลงของครอบครัว และ 9) การเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ

2.2 ด้านคุณค่าทางความหายาก เป็นอาหารที่หารับประทานได้ยาก มีเฉพาะชุมชนและพื้นที่นี้ มีวิธีการทำที่สืบทอดต่อกันมารุ่นสู่รุ่นเป็นอย่างดี แต่ในด้านวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงยังมีความคล้ายคลึงกับอาหารพื้นที่ของพื้นที่อื่นๆ

2.3 ด้านคุณค่าทางเศรษฐกิจ สามารถสร้างรายได้ให้แก่ผู้คนในชุมชนได้เป็นอย่างดี เช่นเดียวกันกับแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีศักยภาพในการสร้างรายได้และมูลค่าเพิ่มกอบกอบาญจันท์ วัฒนวรานุกร (2560) กล่าวว่า เนื่องจากเป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีชื่อเสียงของอำเภอเรณูนคร และสามารถนำมาแปรรูปเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจภายในชุมชนได้หลากหลายรูปแบบ อีกทั้งยังนำมาเพิ่มมูลค่าจากการปรุงด้วยวัตถุดิบชนิดอื่นได้อีกเช่นกัน ซึ่งสอดคล้องกับที่เบญจมาภรณ์ ชำนาญฉา (2561) ได้กล่าวไว้ว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นทางเลือกใหม่ที่มีบทบาทมากขึ้น ในการกระตุ้นให้อาหารเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวหลักที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว ในขณะเดียวกัน การท่องเที่ยวเชิงอาหารก็ยังเป็นมูสสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของไทยในแต่ละพื้นที่ อีกทั้ง ยังเป็นการกระจายรายได้สู่ชุมชนต่างๆ ในท้องถิ่น

2.4 ด้านคุณค่าทางการศึกษา มีคุณค่าแก่การสนับสนุนถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น เพื่อการอนุรักษ์ให้คงอยู่เป็นอย่างดี และควรค่าแก่สนับสนุนให้มีการเข้าถึงในด้านการศึกษาอาหารพื้นถิ่นแก่คนในชุมชน นักเรียน นักศึกษาและนักท่องเที่ยว ซึ่งแตกต่างจากแต่ก่อนที่คนในชุมชนมองว่าไม่มีความสำคัญอย่างไรในการที่จะศึกษา หรือสืบทอด

2.5 ด้านคุณค่าทางสังคม แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมและสังคมความเป็นอยู่ของผู้คนในอดีตได้เป็นอย่างดี และแสดงให้เห็นถึงคุณค่าของอาหารพื้นถิ่นจากการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นอย่างเด่นชัด แต่แสดงให้เห็นถึงสิ่งแวดล้อมและวิธีการดำรงชีวิตของผู้คนในอดีตได้ไม่เด่นชัดมากพอ การเปลี่ยนแปลงในอดีตจนถึงปัจจุบันเรื่องการท่องเที่ยวต่างยอมรับว่าปัจจัยสำคัญที่ผลักดันให้เกิด ความต้องการท่องเที่ยว รวมถึงการเรียนรู้วิถีชีวิต ประเพณีและวัฒนธรรมของผู้บริโภคในท้องถิ่น ได้เริ่มต้นเมื่อนักท่องเที่ยวมีการเดินทางบริโภค อาหารจึงมีส่วนเกี่ยวข้องกับประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว

2.6 ด้านการผลิต อาหารสามารถสื่อถึงความเป็นพื้นถิ่นได้เป็นอย่างดี มีวิธีการประกอบอาหารที่สืบทอดมาแต่ดั้งเดิมที่ชัดเจน และมีกรรมวิธีการทำที่มีความสะอาด ถูกสุขอนามัย แต่ยังคงการใช้วัตถุดิบที่สื่อถึงความเป็นพื้นถิ่นที่ยังไม่มากพอ

2.7 ด้านการบริโภค อาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม มีรสชาติที่ดีควรค่าแก่การบริโภคเป็นอย่างมาก และมีขั้นตอนวิธีการบริโภคที่ถูกสุขลักษณะ แต่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ยังไม่ครบตามหลัก 5 หมู่ เนื่องจากสารอาหารส่วนใหญ่จะมีเพียงคาร์โบไฮเดรตและวิตามินจากเส้นข้าวปุ้นและผักเท่านั้น

2.8 ด้านการควบคุมการจัดการ มีการกำหนดมาตรฐานด้านรสชาติของอาหารที่ยังไม่คงที่ รวมถึงการกำหนดมาตรฐานด้านโภชนาการ และการกำหนดมาตรฐานความสะอาดที่ยังขาดความคงที่และสม่ำเสมอในแต่ละสถานประกอบการ

2.9 ด้านการสร้างภาพตัวแทน อาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวสามารถเป็นตัวแทนทางภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นถิ่นของอำเภอเรณูนครได้เป็นอย่างดี และสามารถเป็นตัวแทนทางการท่องเที่ยวอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนมได้ แต่ ณ ปัจจุบันยังไม่มีความโดดเด่นที่มากพอจะสามารถสื่อความหมายเป็นสัญลักษณ์ทางการท่องเที่ยวโดยภาพรวมได้

3. แนวทางการสร้าง Soft Power การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม ได้แก่ 1) ควรมีการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่แสดงให้เห็นถึงความเป็นอาหารพื้นถิ่นที่เด่นชัดขึ้น 2) มีการกำหนดมาตรฐานความสะอาดของอาหาร 3) พัฒนาอัตลักษณ์ข้าวปุ้นน้ำนัวเรณูให้สามารถสื่อความหมายเป็นสัญลักษณ์ของการท่องเที่ยวประจำจังหวัดนครพนม 4) ควรมีการดำเนินการประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้มีส่วนร่วมในการพัฒนาการท่องเที่ยว ช่วยส่งเสริมชุมชนให้มีศักยภาพในการปฏิบัติงานอย่างยั่งยืน โดยการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นแก่นักท่องเที่ยว และประชาสัมพันธ์ในส่วนของสินค้าหรืออาหารท้องถิ่น รวมทั้งเพิ่มศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นถิ่นรวมถึงผู้ให้บริการการท่องเที่ยว สอดคล้องกับการศึกษาของวิมลรักษ์ ศานติธรรม (2565) เรื่อง Soft Power พลัสแห่งการสร้างสรรค์ ว่าบทบาทในการส่งเสริม Soft Power คือ ต้องมีสร้างความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องแก่ประชาชนทุกคน

สรุปผลการวิจัย

ความคิดเห็นต่อคุณค่าของอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม พบว่า ภาพรวมของความคิดเห็นต่อคุณค่าของอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว ทั้ง 5 ด้าน คือ (4.23) อยู่ในระดับมากที่สุด โดยด้านที่มีคะแนนสูงที่สุด คือ ด้านคุณค่าทางเศรษฐกิจ (4.32) อยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือ ด้านคุณค่าทางการศึกษา (4.31) อยู่ในระดับมากที่สุด ด้านคุณค่าทางเอกลักษณ์ (4.25) อยู่ในระดับมากที่สุด ด้านคุณค่าทางสังคม (4.16) อยู่ในระดับมากที่สุด ด้านด้านที่มีคะแนนน้อยที่สุด คือ ด้านคุณค่าทางความหายาก (4.11) อยู่ในระดับมากที่สุด

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม พบว่า ภาพรวมของความคิดเห็นเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว ทั้ง 4 ด้าน คือ (4.07) อยู่ในระดับมากที่สุด โดยด้านที่มีคะแนนสูงที่สุด คือ ด้านการผลิต (4.20) อยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือ ด้านการสร้างภาพตัวตน (4.13) อยู่ในระดับมากที่สุด ด้านการบริโภค (4.13) อยู่ในระดับมากที่สุด ทั้งนี้ด้านที่มีคะแนนน้อยที่สุด คือ ด้านการควบคุมจัดการ (3.80) อยู่ในระดับมากที่สุด

แนวทางการศึกษาอัตลักษณ์สู่การสร้าง Soft Power การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว อำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม

แนวทางการสร้าง Soft Power การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว ควรมีการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่แสดงให้เห็นถึงความเป็นอาหารพื้นถิ่นที่เด่นชัดขึ้น มีการกำหนดมาตรฐานความสะอาดของอาหาร พัฒนาอัตลักษณ์ข้าวปุ้นน้ำนัวเรณูให้สามารถสื่อความหมายเป็นสัญลักษณ์ของการท่องเที่ยวประจำจังหวัดนครพนม และควรมีการดำเนินการประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้มีส่วนร่วมในการพัฒนาการท่องเที่ยว ช่วยส่งเสริมชุมชนให้มีศักยภาพในการปฏิบัติงานอย่างยั่งยืน โดยการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นแก่นักท่องเที่ยว และประชาสัมพันธ์ในส่วนของสินค้าหรืออาหารท้องถิ่น รวมทั้งเพิ่มศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นถิ่นรวมถึงผู้ให้บริการการท่องเที่ยว รวมไปถึง ผู้นำชุมชนควรมีการดำเนินการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องไม่ว่าจะเป็นหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน องค์การบริหารส่วนตำบล เพื่อเขามามีส่วนร่วมในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และกิจกรรมการท่องเที่ยว เพื่อที่จะให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และประสบการณ์ระหว่างชุมชนและนักท่องเที่ยว ช่วยส่งเสริมชุมชนให้มีศักยภาพในการปฏิบัติงานได้อย่างยั่งยืน โดยจะต้องคำนึงถึงความสมดุลของเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมชุมชน รวมทั้งวางแผนและดำเนินการกิจกรรมการท่องเที่ยวกับชุมชนท้องถิ่นในการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. ควรจัดทำตลาด และสื่อการประชาสัมพันธ์ทางโซเชียลมีเดียต่างๆ เช่น เว็บไซต์ เฟซบุ๊ก อินสตาแกรม ทวิตเตอร์ ยูทูบ รวมไปถึงการจัดทำสื่อสิ่งพิมพ์ คู่มือการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น ฯลฯ
2. ควรพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นถิ่นและผู้คนในชุมชน รวมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ให้มีองค์ความรู้เรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น และอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว
3. หน่วยงานพัฒนาชุมชน ควรเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่ ได้แสดงความคิดเห็นและขอความร่วมมือในการส่งเสริมอัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวจากหน่วยงานพัฒนาชุมชน
4. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรให้ความช่วยเหลือ และให้ความรู้ในการวางแผนการดำเนินการสร้าง Soft Power การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัว สนับสนุนงบประมาณในการประชาสัมพันธ์และสื่อการตลาดให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประเภทข้าวปุ้นน้ำนัวของอำเภอเรณูนคร จังหวัดนครพนม เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2560). *รายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว*. กรุงเทพฯ: กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา.
- กองทุนพัฒนาสื่อปลอดภัยและสร้างสรรค์. (2566). กระทรวงวัฒนธรรม เดินหน้าผลักดัน SOFT POWER ดึง “เบิร์ต-ธงไชย” ถ่ายทอดเสน่ห์วัฒนธรรมผ่านบทเพลง “พ็อนทั้งน้ำตา”. สืบค้นจาก <https://www.thaimediafund.or.th/020366-2/>
- กอบกาญจน์ วัฒนวรางกูร. (2560). *รายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว* (ฉบับที่ 4). กรุงเทพฯ: กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา.
- จิราภรณ์ พรหมเทพ และ ดุษฎี ช่วยสุข. (2565). ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนอาจสามารถจังหวัดนครพนม. *วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย*, 17(59), 30-40.
- เบญจมาภรณ์ ชำนาญฉา. (2561). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร: ศักยภาพและความสำเร็จเปรียบของประเทศไทย. *วารสารสมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย*, 24(1), 103-116.
- พระอธิการสฤษดิ์ มหายโส (ฉัตรทอง), อุดมลักษณ์ ระพีแสง และจำลอง แสนเสนาะ. (2566). การสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี. *วารสารวิจัยรำไพพรรณี*, 17(3), 15-23.
- ภัทรพร พันธุ์. (2558). การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวในประเทศไทย. *วารสารเทคโนโลยีภาคใต้*, 8(2), 27-37.
- สุภาพิษฐ์ ธีระวัฒน์. (2565). Soft Power อำนาจละมุน. สืบค้นจาก <https://library.parliament.go.th/th/radio-script/rr2565-may7>.
- วิมลรักษ์ ศานติธรรม. (2565). Soft Power พลังแห่งการสร้างสรรค์. กรุงเทพฯ: กลุ่มงานวิจัยและพัฒนา สำนักวิชาการ สำนักงานเลขาธิการสภาผู้แทนราษฎร
- Cochran, W.G. (1953). *Sampling Techniques*. New York: John Wiley & Sons.
- Herrera, C. F., Herranz, B. J., and Arilla, J. M. P. (2012). Gastronomy's importance in the development of tourism destinations in the world. Madrid, Spain.: World Tourism Organization. Retrieved form https://www.researchgate.net/publication/283579436_Gastronomy's_importance_in_the_development_of_tourism_destinations_in_the_world_Ref_Revista_Global_Report_on_Food_Tourism_AM_Reports_Volume_four_World_Tourism_Organization_UNWTO_2012_pp_6-9