นวัตกรรมการพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัย จากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายก

Development Innovation and Enhancing of Traditional and Contemporary Recipes from Local Plant Madan to Community Tourism Products, Nakhon Nayok Province

ประเสริฐ โยธิคาร[1*] ปรียา สมพืช[2] มรกต บุญศิริชัย[1] ณัฐกานต์ รองทอง[1]

Prasert Yothicara[1*] Preeya Sompuet[2] Morakot Boonsirichai[1] Natthakan Rongthong[1]

Corresponding Author's Email: sertty_ssk@hotmail.com

(Received: March 28, 2025; Revised: December 22, 2025; Accepted: December 24, 2025)

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาและวิเคราะห์ตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายก 2) พัฒนาและยกระดับตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายก และ 3) สร้างนวัตกรรมการพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายก เป็นรูปแบบการวิจัยประยุกต์และใช้กระบวนการวิจัยและพัฒนาโดยดำเนินการวิจัยแบบผสมผสาน ได้แก่ วิจัยเชิงคุณภาพโดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน ผู้นำชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน ประชาชน และตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ รวมจำนวน 25 คน และวิจัยเชิงปริมาณโดยการแจกแบบสอบถามความพึงพอใจนักท่องเที่ยว จำนวน 100 คน การวิเคราะห์ข้อมูลโดยการใช้สถิติพรรณนาและการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า 1) มะดันมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชนที่สร้างสรรค์ตำรับดั้งเดิม เช่น น้ำพริกมะดันและน้ำมะดัน สะท้อนภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ท้องถิ่น ขณะที่ตำรับร่วมสมัย เช่น ผัดไทยซอสมะดัน และเค้กมะดัน ช่วยเพิ่มความหลากหลายด้านรสชาติและดึงดูดนักท่องเที่ยว 2) การพัฒนาตำรับอาหารรสชาติร่วมสมัย เช่น ข้าวผัดปลาเค็มน้ำมะดันแดดเดียว และโดนัทมะดัน ได้รับความพึงพอใจสูงสุดจากนักท่องเที่ยว สร้างประสบการณ์ท่องเที่ยวที่มีคุณค่าและมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน และ 3) นวัตกรรมการพัฒนาตำรับอาหารดังกล่าวเป็นนวัตกรรมเชิงกระบวนการ ครอบคลุมการสำรวจ การพัฒนา การสร้างสรรค์ การสร้างกระแสทางการตลาด และการแบ่งปันสู่ชุมชน ซึ่งช่วยเสริมสร้างเอกลักษณ์ท้องถิ่น กระตุ้นการท่องเที่ยวชุมชน และสนับสนุนการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ: นวัตกรรมการพัฒนาและยกระดับ อาหารรสชาติดั้งเดิม อาหารรสชาติร่วมสมัย มะดันพืชท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน

Abstract

This study aimed to: 1) examine and analyze traditional and contemporary recipes using local madan fruit as a community tourism product in Nakhon Nayok Province; 2) develop and enhance these traditional and contemporary madan-based recipes into community tourism products; and 3) create development innovations and enhancing traditional and contemporary recipes from local plant madan to community tourism products, Nakhon Nayok province. It is an applied research model and uses research and development processes by conducting mixed research methods, including qualitative research by collecting data from interviews with 25 community enterprise operators, local leaders, village elders, community members, and government representatives, and quantitative research by distributing tourist satisfaction questionnaires to 100 people. Data were analyzed using descriptive statistics and content analysis. The

[1] อาจารย์ประจำสาขาวิชาการท่องเที่ยว (หลักสูตรสองภาษา) คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

[2] อาจารย์ประจำสาขาวิชานิเทศศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

[1] Lecturer, Department of Tourism (Bilingual Program), Faculty of Management Science, Phranakhon Rajabhat University.

[2] Lecturer, Department of Communication Arts, Faculty of Management Science, Phranakhon Rajabhat University.

study found that: 1) madan has the potential to be developed into creative community tourism products. Traditional recipes, such as madan chili paste and madan juice, reflect local wisdom and community identity, while contemporary recipes, including pad Thai with madan sauce and madan cake, enhance flavor diversity and attract tourists; 2) The development of contemporary dishes, such as fried rice with sun-dried salted madan fish and madan donuts, received the highest tourist satisfaction, providing valuable tourism experiences and generating economic benefits for the community; 3) This recipe development innovation is a process innovation, encompassing exploration, development, creative design, marketing promotion, and community sharing. This approach strengthens local identity, stimulates community tourism, and supports sustainable community development.

Keywords: development innovation and enhancing, traditional recipes, contemporary recipes, local plant Madan, community tourism products

ความเป็นมาของปัญหา

แผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579) มุ่งเน้นการพัฒนาให้ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน ผ่านการใช้หลักเศรษฐกิจพอเพียง โดยมีการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว สินค้า และบริการให้มีความสมดุลและยั่งยืน ตามแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ (พ.ศ. 2564-2565) โดยเฉพาะในยุทธศาสตร์การพัฒนาคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวและบริการด้านการท่องเที่ยว (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2564) การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นแนวทางหนึ่งที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์นี้ ด้วยการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นและวัฒนธรรมในการสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยวที่ยั่งยืน พร้อมทั้งส่งเสริมการอนุรักษ์ทรัพยากรท่องเที่ยวและอัตลักษณ์ท้องถิ่น การท่องเที่ยวเชิงอาหารช่วยกระจายรายได้สู่ชุมชนทั้งทางตรงและทางอ้อม ผ่านกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การเรียนทำอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น (มัลทิกา ศิริพิศ, 2559; องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน), 2559)

ชุมชนเมืองมะดัน ตำบลท่าทราย จังหวัดนครนายก เป็นพื้นที่ที่ได้รับการส่งเสริมให้พัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรและชุมชนริมน้ำตามแผนพัฒนาจังหวัดนครนายก พ.ศ. 2561-2565 โดยมีความโดดเด่นในเรื่องการเพาะปลูกมะดัน ซึ่งเป็นผลไม้ที่มีคุณภาพสูงและเป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ ชุมชนได้ร่วมกันพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและผลิตภัณฑ์จากมะดัน เช่น ปลาเค็มน้ำมะดัน และน้ำมะดันพร้อมดื่ม ซึ่งมีการบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีสมัยใหม่ การสร้างเอกลักษณ์ "เมืองมะดัน" ช่วยเสริมสร้างความน่าสนใจให้กับนักท่องเที่ยว ทั้งนี้ ชุมชนยังเน้นการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและวัฒนธรรม พร้อมทั้งใช้ทรัพยากรธรรมชาติและการผลิตสินค้าชุมชนในการกระจายรายได้และสร้างความยั่งยืน (สำนักงานจังหวัดนครนายก, 2562; ผู้ให้ข้อมูล 1, 2563)

แม้ชุมชนเมืองมะดันจะได้รับการยอมรับในฐานะแหล่งท่องเที่ยวและแหล่งผลิตมะดันและผลิตภัณฑ์แปรรูป แต่ยังขาดการส่งเสริมที่เพียงพอในการสร้างมูลค่าและเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปมะดันกับการท่องเที่ยวในเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวทุกระดับและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน ทั้งทางตรงและทางอ้อม โดยเฉพาะการนำเสนออาหารจากมะดันทั้งแบบดั้งเดิมและร่วมสมัย ในลักษณะที่สามารถตอบโจทย์วิถีชีวิตใหม่และอาหารเพื่อสุขภาพ และจากการศึกษางานวิจัยที่ผ่านมายังไม่ได้นำมะดันมาประยุกต์ในเชิงนวัตกรรมอาหารร่วมสมัยเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวโดยตรง นอกจากนี้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์พบว่า การประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์มะดันของชุมชนยังเป็นไปในลักษณะการประชาสัมพันธ์ทั่วไปผ่านสื่อและการเข้าร่วมงานแสดงสินค้า โดยขาดการพัฒนาอย่างเป็นระบบเพื่อสร้างการรับรู้และความน่าสนใจในผลิตภัณฑ์ (ผู้ให้ข้อมูล 2, 2563)

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนจากมะดันให้เป็นผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีมาตรฐานและสร้างการรับรู้ในวงกว้าง โดยการพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารจากมะดันทั้งแบบดั้งเดิมและร่วมสมัยให้สอดคล้องกับกระแสการท่องเที่ยวและบริบทของพื้นที่ เพื่อสร้างความสมดุลในการท่องเที่ยวทั้งเชิงเวลาและฤดูกาล การศึกษาจะ

เน้นการวิเคราะห์ศักยภาพของการแปรรูปอาหารจากมะดันและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีความหลากหลาย เพื่อเพิ่มมูลค่าและกระจายรายได้สู่ชุมชน การศึกษาและพัฒนานวัตกรรมในการสร้างสรรค์ตำรับอาหารจากมะดันจะช่วยยกระดับแหล่งท่องเที่ยวและบริการด้านการท่องเที่ยวของชุมชนเมืองมะดันให้มีเอกลักษณ์และความยั่งยืน การพัฒนานี้จะเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยวและการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมุ่งเน้นการสร้างการรับรู้และดึงดูดนักท่องเที่ยวจากทั้งในและต่างประเทศ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาและวิเคราะห์ตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายก
2. เพื่อพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายก
3. เพื่อสร้างนวัตกรรมการพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายก

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้ใช้รูปแบบการวิจัยประยุกต์ (Applied research) และกระบวนการวิจัยและพัฒนา (R & D) ดำเนินการวิจัยแบบผสมผสาน เพื่อพัฒนาตำรับอาหารจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชนในจังหวัดนครนายก โดยศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลตำรับอาหารทั้งแบบดั้งเดิมและร่วมสมัย รวมถึงการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ การสำรวจความพึงพอใจนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับตำรับอาหารรสชาติร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายก เพื่อสร้างนวัตกรรมเชิงกระบวนการการพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับการท่องเที่ยวที่เปลี่ยนแปลงไป มีรายละเอียดของวิธีดำเนินการวิจัยดังนี้

1. ประชากรกลุ่มเป้าหมายและผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ขนาดกลุ่มประชากรกลุ่มเป้าหมายและผู้ให้ข้อมูลสำคัญกำหนดโดยการสุ่มตัวอย่างแบบไม่อาศัยความน่าจะเป็น (Nonprobability sampling) ใช้วิธีการคัดเลือกตามจุดมุ่งหมายหรือการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยพิจารณาจากจุดมุ่งหมายหรือประเด็นคำถามจากเครื่องมือที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเป็นสำคัญ ดังนี้

1.1 กลุ่มชุมชนท้องถิ่นและหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย กลุ่มชุมชนท้องถิ่น ได้แก่ ผู้นำชุมชน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเมืองมะดัน ปราชญ์ชาวบ้าน ประชาชนในพื้นที่ และหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ บุคลากรขององค์การบริหารส่วนตำบลท่าทราย สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดนครนายก และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจากสถาบันการศึกษา รวมทั้งสิ้น 25 คน

1.2 กลุ่มนักท่องเที่ยวของเมืองมะดัน ได้แก่ นักท่องเที่ยวที่เคยมีประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเมืองมะดัน โดยการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญแบบเจาะจง ใช้วิธีการเลือกกรณีตรงตามประเด็นการวิจัยมากกว่าปกติ (Intensity sampling) คือ ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 3 ตำบลท่าทราย ซึ่งเป็นประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปมะดัน และผู้ประสานงานด้านการท่องเที่ยวของชุมชนเมืองมะดัน เนื่องจากต้องการเลือกผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ตรงเกี่ยวกับจำนวนนักท่องเที่ยวของขุมชนท่องเที่ยวเมืองมะดัน (Cohen and Crabtree, 2006) พบว่าจากการจดบันทึกจำนวนนักท่องเที่ยวของเมืองมะดัน ปี พ.ศ. 2562 มีจำนวน 255 คน (ผู้ให้ข้อมูล 3, 2563) และกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ตารางของ Yamane (1960) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% คลาดเคลื่อนเท่ากับ 5% ได้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 100 คน ทั้งนี้ โดยแจกแบบสอบถามตามความสะดวก (Convenience sampling) ทำการแจกแบบสอบถามโดยเลือกวันและเวลาที่แตกต่างกันในการแจกแบบสอบถาม

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย

2.1 แบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับตำรับอาหารทั้งตำรับดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่น แบบสัมภาษณ์เพื่อถอดองค์ความรู้ผลการศึกษาที่ได้เพื่อหาข้อสรุปการจัดกิจกรรมยกระดับตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายก และแบบสัมภาษณ์ความคิดเห็นและวิพากษ์กระบวนการนวัตกรรมการพัฒนาตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน เป็นแบบสัมภาษณ์แบบกึ่งมีโครงสร้าง มีลักษณะคำถามแบบปลายเปิด (Open-ended questions)

2.2 แบบสอบถามความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับตำรับอาหารรสชาติร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายก ได้แก่ การลองชิมตำรับอาหารจากมะดันที่คิดค้นขึ้นมาใหม่ แบบสอบถามมี 2 ตอน ได้แก่ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับนักท่องเที่ยวผู้ตอบแบบสอบถาม เป็นแบบตรวจสอบรายการ (Checklist) และความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับตำรับอาหารรสชาติร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายก ได้แก่ การลองชิมตำรับอาหารจากมะดันที่คิดค้นขึ้นมาใหม่ เป็นแบบสอบถามที่ใช้มาตรวัดระดับข้อมูลประเภทอันตรภาคชั้น (Interval scale) มีลักษณะแบบมาตราส่วนประเมินค่า 5 ระดับ ของลิเคอร์ท (Likert) โดยมีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

5 หมายถึง มากที่สุด

4 หมายถึง มาก

3 หมายถึง ปานกลาง

2 หมายถึง น้อย

1 หมายถึง น้อยที่สุด

การอภิปรายผลการศึกษาของลักษณะแบบสอบถามที่ใช้มาตรวัดระดับข้อมูลประเภทอันตรภาคชั้น (Interval scale) การศึกษาครั้งนี้กำหนดเกณฑ์การแปลผลโดยใช้เกณฑ์สัมบูรณ์ (Absolute Criteria) ตามแนวทางของ บุญชม ศรีสะอาด (2560) โดยแบ่งช่วงคะแนนละ 0.50 เพื่อให้สะท้อนระดับความคิดเห็นได้อย่างละเอียด ดังนี้

ช่วงคะแนนเฉลี่ย (Means)	ความพึงพอใจ
4.51 - 5.00	มากที่สุด
3.51 - 4.50	มาก
2.51 - 3.50	ปานกลาง
1.51 - 2.50	น้อย
1.00 - 1.50	น้อยที่สุด

การศึกษาครั้งนี้ได้นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วไปทดลองใช้ (Try out) กับกลุ่มนักท่องเที่ยวทั่วไปที่เคยมีประสบการณ์การท่องเที่ยวหรือเคยมีประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในงาน "ชัยพัฒนาแฟร์ สัญจร" ณ เขื่อนขุนด่านปราการชล จังหวัดนครนายก ซึ่งไม่ได้ถูกเลือกเป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน แล้วนำผลการตอบแบบสอบถามมาหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ซึ่งได้ค่าความเชื่อมั่น 0.94 แสดงว่าแบบสอบถามชุดนี้มีความเชื่อมั่นสูงสามารถนำไปใช้จริงได้

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary data) โดยการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ และการแจกแบบสอบถามนักท่องเที่ยวของเมืองมะดัน

3.2 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary data) เก็บรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการนำมะดันพืชท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยการศึกษา วิเคราะห์ และการทบทวนวรรณกรรม บทความ งานวิจัย และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวของจังหวัดนครนายก

4. **การวิเคราะห์ข้อมูล**

4.1 ข้อมูลเชิงปริมาณ เมื่อได้ข้อมูลครบถ้วนตามที่ต้องการแล้ว ผู้วิจัยจะนำข้อมูลที่ได้มาทำการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ทางสถิติ SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) โดยใช้สถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

4.2 ข้อมูลเชิงคุณภาพ ใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) ด้วยการจัดหมวดหมู่ข้อมูลที่ได้จากข้อคำถามจากการสัมภาษณ์เชิงลึกและการประชุมกลุ่มย่อย การถอดเทปแยกตามประเด็นและแหล่งข้อมูล ได้แก่ ประชาชนที่อยู่ในชุมชน ผู้นำชุมชน ผู้นำกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และบุคคลจากหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการท่องเที่ยว หลังจากนั้นจึงวิเคราะห์และประเมินความหมายของข้อมูลตามกรอบบริบทของแหล่งข้อมูลตามประเด็นคำถามวิจัยที่วางไว้

ผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาและวิเคราะห์ตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายก

ผลการศึกษาและวิเคราะห์ พบว่ามะดันซึ่งเป็นพืชท้องถิ่นของจังหวัดนครนายกมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชนเมืองมะดัน โดยในมิติด้านวัฒนธรรม มะดันถูกนำมาใช้ในตำรับอาหารดั้งเดิม เช่น น้ำพริกมะดันและน้ำมะดัน ซึ่งสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นและอัตลักษณ์ของชุมชน ขณะที่ในมิติของความร่วมสมัย มะดันถูกประยุกต์ในเมนูใหม่ เช่น ผัดไทยซอสมะดัน ข้าวแต๋นน้ำมะดัน และขนมหวานสมัยใหม่ เช่น ขนมเค้กมะดัน และโดนัทมะดัน ซึ่งช่วยเพิ่มคุณค่าและความหลากหลายในการบริโภค อันเป็นการสร้างความโดดเด่นด้านรสชาติที่แตกต่างจากวัตถุดิบอื่น นอกจากนี้ การต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าวยังมีมิติด้านเศรษฐกิจที่สามารถพัฒนาเป็นสินค้าเชิงพาณิชย์และของฝากนักท่องเที่ยว ตลอดจนส่งเสริมกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ เช่น การสาธิตการทำอาหารและการจัดเทศกาลอาหารในชุมชน ทั้งหมดนี้สะท้อนให้เห็นว่าการพัฒนาตำรับอาหารจากมะดันมิใช่เพียงการสร้างเมนูใหม่ แต่เป็นการยกระดับวัตถุดิบท้องถิ่นสู่การเป็นนวัตกรรมการท่องเที่ยวที่บูรณาการมิติด้านวัฒนธรรม เศรษฐกิจ และความยั่งยืน ซึ่งช่วยเสริมสร้างอัตลักษณ์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นของจังหวัดนครนายกได้อย่างเป็นรูปธรรม

2. ผลการพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายก

2.1 กิจกรรมการยกระดับตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชนจังหวัดนครนายก แสดงให้เห็นว่าการจัดกิจกรรมดังกล่าวนี้ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาเค็มน้ำมะดันแดดเดียว และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มคนใจสู้กู้วิกฤตถนอมอาหาร เป็นกระบวนการที่ไม่เพียงเผยแพร่ตำรับอาหารดั้งเดิมและร่วมสมัย แต่ยังเป็นการสร้างนวัตกรรมที่เชื่อมโยงภูมิปัญญากับการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยมีการพัฒนารูปแบบอาหารให้หลากหลายมากขึ้น ทั้งในด้านรสชาติที่มีเอกลักษณ์ การประยุกต์วัตถุดิบพื้นถิ่นให้เข้ากับเมนูสมัยใหม่ และการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้สามารถตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวได้อย่างมีคุณค่า ประกอบด้วย ผัดไทยซอสมะะดัน ต้มยำไก่ใบมะดัน ข้าวผัดปลาเค็มน้ำมะดัน ข้าวผัดน้ำพริกไข่เค็มมะดัน ไข่เค็มมะดันกระทะ ข้าวแต๋นน้ำมะดัน เค้กมะดัน โดนัทมะดัน และน้ำมะดันโซดา กิจกรรมดังกล่าวก่อให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างนักท่องเที่ยวและชุมชน เกิดการต่อยอดเชิงเศรษฐกิจผ่านการแปรรูปอาหารที่สามารถเป็นสินค้าของฝากและผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ รวมทั้งช่วยสร้างอัตลักษณ์และภาพลักษณ์ที่โดดเด่นให้กับท้องถิ่น สะท้อนให้เห็นว่าการพัฒนาตำรับอาหารจากมะดันมิได้เป็นเพียงการสร้างเมนูใหม่ แต่เป็นการยกระดับวัตถุดิบท้องถิ่นสู่การเป็นนวัตกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่บูรณาการวัฒนธรรม เศรษฐกิจ และความยั่งยืนเข้าด้วยกันอย่างสมบูรณ์

2.2 ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับตำรับอาหารรสชาติร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายก ได้แก่ การลองชิมตำรับอาหารจากมะดันที่คิดค้นขึ้นมาใหม่ พบว่า ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก และเมื่อพิจารณาเป็นรายตำรับ เรียงจากมากไปหาน้อย พบว่าตำรับที่ได้รับความ

พึงพอใจมากที่สุด คือ ตำรับข้าวผัดปลาเค็มน้ำมะดันแดดเดียว อยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมา คือ โดนัทมะดัน ไข่เค็มมะดันกระทะ และเค้กมะดัน อยู่ในระดับมาก และตำรับที่มีความพึงพอใจน้อยที่สุด อยู่ในระดับมาก คือ ตำรับข้าวแต๋นน้ำมะดัน ตามลำดับ

ตารางที่ 1 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับตำรับอาหารรสชาติร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายกที่คิดค้นขึ้นมาใหม่ โดยภาพรวมและรายตำรับ

ตำรับที่	ตำรับอาหารจากมะดันที่คิดค้นขึ้นมาใหม่	ระดับความพึงพอใจ		
		$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
1	ข้าวผัดปลาเค็มน้ำมะดันแดดเดียว	4.53	0.63	มากที่สุด
2	โดนัทมะดัน	4.52	0.59	มากที่สุด
3	ไข่เค็มมะดันกระทะ	4.49	0.62	มาก
4	เค้กมะดัน	4.49	0.59	มาก
5	น้ำมะดันโซดา	4.48	0.60	มาก
6	ต้มยำไก่ใบมะดัน	4.46	059	มาก
7	ข้าวผัดน้ำพริกไข่เค็มมะดัน	4.45	0.65	มาก
8	ผัดไทยซอสมะะดัน	4.43	0.56	มาก
9	ข้าวแต๋นน้ำมะดัน	4.38	0.59	มาก
รวมเฉลี่ย		4.47	0.60	มาก

2.3 ผลการถอดองค์ความรู้ผลการศึกษาที่ได้เพื่อหาข้อสรุปการจัดกิจกรรมยกระดับตำรับอาหารของชุมชนจากมะดันพืชท้องถิ่น สรุปได้ว่า การพัฒนาตำรับอาหารจากมะดันให้เป็นผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชนเมืองมะดันนั้น สามารถสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยวที่น่าสนใจและมีคุณค่า โดยเน้นการรักษาความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นในด้านรสชาติและวัฒนธรรม ถือเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ไม่เพียงแต่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน แต่ยังเป็นการส่งเสริมการอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่นได้อย่างยั่งยืน

3. ผลการสร้างนวัตกรรมการพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดนครนายก

3.1 นวัตกรรมเชิงกระบวนการ ได้แก่ กระบวนการการพัฒนานวัตกรรมการพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน พบว่า เป็นกระบวนการที่มีความสัมพันธ์และเชื่อมโยงกันอย่างต่อเนื่อง โดยเริ่มจากการสำรวจและคัดเลือกตำรับอาหารตามความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว การพัฒนาตำรับอาหารด้วยมะดันและวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อสร้างเอกลักษณ์และความโดดเด่น จากนั้นจะพัฒนารูปแบบการนำเสนอทั้งในด้านบริการอาหารและการบรรจุภัณฑ์ให้ดึงดูดนักท่องเที่ยว พร้อมกับสร้างกระแสการตลาดผ่านสื่อออนไลน์และกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มการรับรู้และความสนใจในผลิตภัณฑ์ สุดท้ายการสนับสนุนให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการผลิตและบริการจะช่วยเสริมสร้างเศรษฐกิจท้องถิ่นและความยั่งยืน ผ่านการอนุรักษ์เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมและการเพิ่มมูลค่าเศรษฐกิจจากการท่องเที่ยว ทั้งนี้อาจกล่าวได้ว่ากระบวนการพัฒนานวัตกรรมการพัฒนาตำรับอาหารจากมะดันสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชนประกอบด้วยขั้นตอนที่เชื่อมโยงกันอย่างต่อเนื่องและมีความสัมพันธ์เชิงระบบ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่มีคุณค่าและยั่งยืน ซึ่งแต่ละขั้นตอนมีบทบาทสำคัญในการเสริมสร้างกระบวนการทั้งหมด ดังนี้

การสำรวจ (Survey) เป็นขั้นตอนแรกที่มีความสำคัญในการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับตำรับอาหารท้องถิ่นและความพึงพอใจจากนักท่องเที่ยวในชุมชนเมืองมะดัน ซึ่งการสำรวจนี้จะช่วยให้เข้าใจถึงความต้องการและความคาดหวังของ

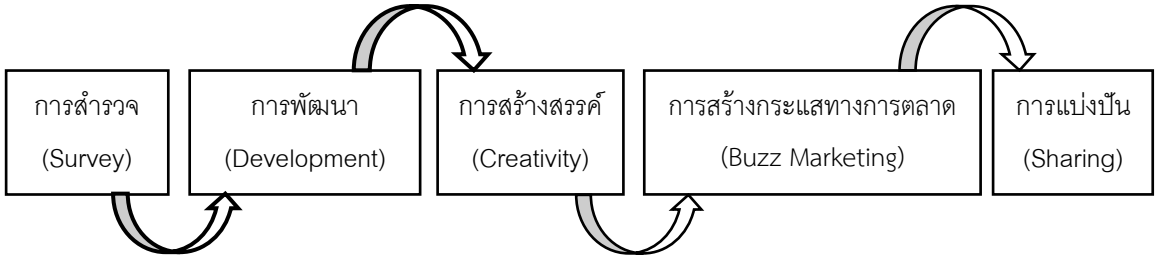
กลุ่มเป้าหมาย รวมถึงการระบุจุดเด่นของตำรับอาหารที่น่าสนใจที่สามารถนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชนได้ ขั้นตอนนี้ช่วยให้กระบวนการพัฒนาเป็นไปในทิศทางที่ตอบโจทย์ทั้งชุมชนและนักท่องเที่ยว

การพัฒนา (Development) หลังจากการสำรวจข้อมูลแล้ว ขั้นตอนการพัฒนาจะมุ่งเน้นไปที่การปรับปรุงและยกระดับตำรับอาหารท้องถิ่น โดยใช้มะดันเป็นวัตถุดิบหลักร่วมกับเครื่องปรุงและส่วนผสมต่างๆ ในท้องถิ่น เพื่อให้ได้ตำรับอาหารที่มีเอกลักษณ์และแตกต่างจากตำรับอาหารทั่วไป การพัฒนานี้ยังรวมถึงการปรับปรุงรสชาติและรูปแบบของอาหารให้เหมาะสมกับรสนิยมของนักท่องเที่ยว และสามารถเป็นผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวที่น่าสนใจ

การสร้างสรรค์ (Creativity) การสร้างสรรค์เป็นกระบวนการที่มุ่งเน้นการออกแบบและพัฒนาตำรับอาหารในรูปแบบที่สามารถถ่ายทอดเอกลักษณ์ของชุมชนผ่านรสชาติและวัตถุดิบท้องถิ่น

การสร้างกระแสทางการตลาด (Buzz marketing) กระบวนการนี้มุ่งเน้นการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน ผ่านการสร้างการรับรู้และความสนใจจากนักท่องเที่ยว โดยอาจใช้ช่องทางการตลาด เช่น เว็บไซต์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน หรือการจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนเมืองมะดัน เช่น การทำอาหารท้องถิ่นหรือการเยี่ยมชมสวนมะดัน เพื่อสร้างกระแสและดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเยี่ยมชมชุมชนและลิ้มลองผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น

การแบ่งปันสู่ชุมชนท้องถิ่น (Sharing) เมื่อผลิตภัณฑ์ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวแล้ว ขั้นตอนสุดท้ายคือการแบ่งปันผลประโยชน์จากการพัฒนาและส่งเสริมผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นกลับคืนสู่ชุมชน โดยการสนับสนุนให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารนี้ เพื่อให้เกิดการกระจายรายได้และเพิ่มความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจท้องถิ่น



ภาพที่ 1 กระบวนการการพัฒนานวัตกรรมการพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน

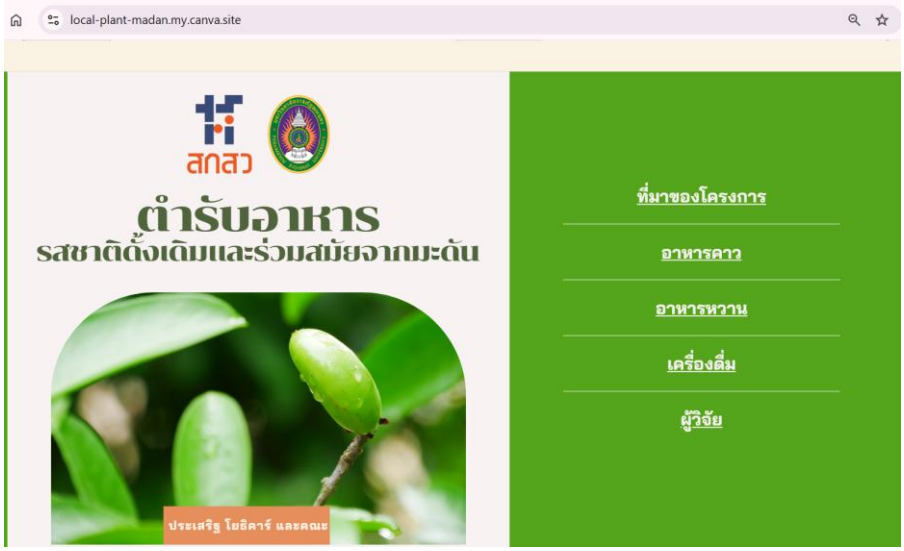
อาจกล่าวได้ว่า กระบวนการพัฒนานวัตกรรมการยกระดับตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่น สู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน มุ่งเน้นการปรับปรุงขั้นตอนการใช้วัตถุดิบ การประยุกต์เมนูดั้งเดิมสู่รูปแบบร่วมสมัย และการจัดกิจกรรมเชิงประสบการณ์สำหรับนักท่องเที่ยว เริ่มจากการคัดเลือกมะดันคุณภาพสูงและวิเคราะห์คุณสมบัติทางรสชาติและโภชนาการ เพื่อออกแบบตำรับอาหารดั้งเดิมและร่วมสมัย จากนั้นมีการปรับปรุงกระบวนการปรุงและการแปรรูปให้ง่ายต่อการผลิตเป็นชุดกิจกรรมสาธิตและสินค้าสำหรับจำหน่าย เช่น การสร้างเมนูที่สามารถถ่ายทอดวิธีทำได้ง่ายและคงรสชาติดั้งเดิม การออกแบบกิจกรรมสาธิตการทำอาหารที่นักท่องเที่ยวเข้าร่วมได้จริง และการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปให้เก็บได้นานโดยไม่เสียรสชาติ ทั้งหมดนี้ช่วยสร้างความต่อเนื่องระหว่างภูมิปัญญาท้องถิ่นกับนวัตกรรมใหม่ ทำให้เกิดกระบวนการผลิตและบริการที่เพิ่มมูลค่า เชื่อมโยงชุมชนและนักท่องเที่ยว และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อย่างยั่งยืน

3.2 คู่มือตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน พบว่า การออกแบบคู่มือตำรับอาหารจากมะดันควรเน้นความสะดุดตาและใช้งานง่าย โดยใช้ภาพหรือสัญลักษณ์ท้องถิ่นสะท้อนเอกลักษณ์ของมะดันและชุมชนในปกคู่มือ พร้อมกับสารบัญที่จัดเรียงเนื้อหาง่ายต่อการค้นหา ข้อมูลเกี่ยวกับตำรับอาหารควรมีขั้นตอนการปรุงที่ชัดเจนและมีภาพประกอบเพื่อให้ทำตามได้สะดวก นอกจากนี้ คู่มือควรอธิบายคุณค่าทางโภชนาการของมะดันเพื่อเสริมสร้างความน่าสนใจและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ การออกแบบที่ละเอียดและการนำเสนอข้อมูลที่เหมาะสมจะช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน



ภาพที่ 2 หน้าปกคู่มือตำรับอาหาร

3.3 สื่อประชาสัมพันธ์ตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชน พบว่า การออกแบบเว็บไซต์เพื่อประชาสัมพันธ์ตำรับอาหารจากมะดันเป็นเครื่องมือสำคัญในการสร้างการรับรู้ในยุคดิจิทัล โดยการเลือกใช้สีเขียวและสีส้มช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่สดชื่นและอบอุ่น สีเขียวสื่อถึงความธรรมชาติของมะดัน และสีส้มเพิ่มความน่าสนใจให้กับเว็บไซต์ การใช้ภาพประกอบที่ชัดเจนช่วยเสริมความเข้าใจและเพิ่มความน่าสนใจ เนื้อหาควรจัดเรียงอย่างมีระเบียบและไม่ซับซ้อน เพื่อให้ผู้ใช้สามารถเข้าถึงข้อมูลได้ง่าย เว็บไซต์ควรมีหน้าหลักที่แสดงภาพรวมของผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชนจากมะดันและลิงก์ไปยังหน้าตำรับอาหารที่แบ่งประเภทอย่างชัดเจน เช่น อาหารคาว หวาน และเครื่องดื่ม ข้อมูลตำรับอาหารควรละเอียดพร้อมแนะนำขั้นตอนการทำอาหาร เพื่อให้ผู้ใช้ทดลองทำเองได้ หน้า "ผู้วิจัย" ช่วยสร้างความเชื่อมั่นและเสริมภาพลักษณ์องค์กร เว็บไซต์ที่ออกแบบดีจะช่วยเสริมสร้างการประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในท้องถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ



ภาพที่ 3 หน้าเว็บไซต์

อภิปรายผล

จากผลการศึกษาในครั้งนี้ มีประเด็นที่สามารถนำมาอภิปรายผลร่วมกับแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ได้ดังนี้

1. ตำรับอาหารรสชาติดั้งเดิมและร่วมสมัยจากมะดันเป็นการผสมผสานระหว่างภูมิปัญญาท้องถิ่นกับนวัตกรรมทางการตลาดเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นผ่านการท่องเที่ยวเชิงอาหารและเกษตรกรรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ การพัฒนาตำรับอาหารที่ใช้มะดันเป็นวัตถุดิบหลัก เช่น ผัดไทยซอสมะดัน และข้าวผัดน้ำพริกไข่เค็มมะดัน เป็นการรักษาความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น

และดึงดูดนักท่องเที่ยวที่ต้องการสัมผัสประสบการณ์ท้องถิ่นในรูปแบบที่ทันสมัย (Scarpato, 2002; United Nation Educational, Scientific and Cultural Organization, 2008) การนำมะดันไปปรับใช้ในตำรับร่วมสมัยช่วยเสริมสร้างความแปลกใหม่และตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว (Ritchie and Crouch, 2003) ดังที่ ประเสริฐ โยธิคาร์ และ คณะ (2566) ได้ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาตำรับอาหารผัดไทยเชิงสร้างสรรค์จากมะดัน พืชท้องถิ่นของชุมชนเมืองมะดัน จังหวัดนครนายก แสดงให้เห็นถึงการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อสร้างความแตกต่างและคุณค่าให้กับอาหารพื้นเมือง สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่เพียงแต่รักษาความเป็นเอกลักษณ์ แต่ยังเพิ่มมูลค่าผ่านการสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยวที่หลากหลาย (Cohen and Avieli, 2010) นอกจากนี้ การใช้มะดันเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมท่องเที่ยวของชุมชนเมืองมะดัน เช่น การทำอาหารท้องถิ่นหรือการเยี่ยมชมสวนมะดัน ยังช่วยสร้างการมีส่วนร่วมของชุมชนและสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่น (ญาดา ชอบทำดี และ นรินทร์ สังข์รักษา, 2562)

2. การพัฒนาตำรับอาหารจากมะดันทั้งในรูปแบบดั้งเดิมและร่วมสมัยสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวและสร้างความพึงพอใจสูง โดยเมนูที่ได้รับความนิยมสูงสุด เช่น ข้าวผัดปลาเค็มน้ำมะดันแดดเดียวและโดนัทมะดัน สะท้อนถึงการผสมผสานระหว่างความแปลกใหม่และเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ซึ่งตรงกับแนวโน้มของนักท่องเที่ยวที่ต้องการประสบการณ์การรับประทานอาหารที่แตกต่างและทันสมัย (ราณี อิสิชัยกุล, 2557) การนำมะดันไปใช้ในตำรับอาหารร่วมสมัยทำให้ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ไม่เพียงแค่รักษาความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่น แต่ยังเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและประสบการณ์ที่น่าสนใจสำหรับนักท่องเที่ยว (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2560) ผลการวิจัยแสดงให้เห็นว่าเมนูอาหารจากมะดันที่ได้รับการพัฒนาให้ทันสมัยสามารถตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวที่มองหาประสบการณ์แปลกใหม่และสะดวกสบาย เช่น ข้าวผัดปลาเค็มน้ำมะดันแดดเดียว และโดนัทมะดัน ซึ่งแสดงให้เห็นถึงการประยุกต์ใช้มะดันในรูปแบบที่มีความสร้างสรรค์และมีความหลากหลายในการนำเสนอ (ธีระวัฒน์ จันทึก และ คณะ, 2564) อย่างไรก็ตาม ข้าวแต๋นน้ำมะดันได้รับความพึงพอใจต่ำที่สุดเนื่องจากเป็นเมนูที่คุ้นเคยและไม่ได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบหรือกรรมวิธีการปรุงมากนัก (ปรีชา มุณีศร และ คณะ, 2563) ดังนั้น การพัฒนาตำรับอาหารจากมะดันจึงควรเน้นที่การผสมผสานระหว่างความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นและความทันสมัยเพื่อดึงดูดความสนใจจากนักท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง

ในด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์ ผลการศึกษาชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการใช้เทคโนโลยีและช่องทางออนไลน์ ได้แก่ เว็บไซต์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนของเมืองมะดันในการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ซึ่งสามารถเข้าถึงตลาดนักท่องเที่ยวได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ (ศิริวรรณ เสรีรัตน์, 2550; ฉลองศรี พิมลสมพงศ์, 2557; Kotler and Keller, 2012) นอกจากนั้น การผสมผสานสมุนไพรท้องถิ่นในเมนูอาหารยังเป็นการเพิ่มมูลค่าและความน่าสนใจ เช่น การใช้มะดันและใบมะกรูด สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มีส่วนร่วมในการสัมผัสประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Hall and Sharples, 2003) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ภูริ ชุณห์ขจร, ธีราพัทธ์ ชมชื่นจิตต์สิน และ นิลุบล ประเคนภัทรา (2563) ที่แสดงให้เห็นว่าแรงจูงใจของนักท่องเที่ยวในการเลือกท่องเที่ยวเชิงอาหารมักมาจากการได้รับประทานอาหารที่มีประโยชน์และดีต่อสุขภาพ การส่งเสริมผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นโดยการผสมผสานความทันสมัยกับเอกลักษณ์จะช่วยเพิ่มการรับรู้และส่งเสริมการท่องเที่ยวได้อย่างยั่งยืน

3. กระบวนการการพัฒนานวัตกรรมการพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารจากมะดันสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชนเป็นนวัตกรรมเชิงกระบวนการที่สะท้อนถึงความสำคัญของการเชื่อมโยงระหว่างการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นและการพัฒนาทางเศรษฐกิจ กระบวนการดังกล่าวเริ่มจากการสำรวจตำรับอาหารท้องถิ่นและความพึงพอใจจากนักท่องเที่ยว ซึ่งจะช่วยให้สามารถเข้าใจความต้องการของตลาดและสร้างความโดดเด่นจากมะดันและวัตถุดิบท้องถิ่นในการพัฒนาเมนูอาหารที่มีเอกลักษณ์และดึงดูดนักท่องเที่ยว จากนั้นจะพัฒนารูปแบบการนำเสนอทั้งในด้านบริการอาหาร และการบรรจุภัณฑ์ให้ดึงดูดนักท่องเที่ยว พร้อมกับสร้างกระแสการตลาดผ่านเว็บไซต์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเมืองมะดันและกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชนเมืองมะดันเพื่อเพิ่มการรับรู้และความสนใจในผลิตภัณฑ์ สุดท้ายการสนับสนุนให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการผลิตและบริการจะช่วยเสริมสร้างเศรษฐกิจท้องถิ่นและความยั่งยืน ผ่านการอนุรักษ์เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมและการเพิ่มมูลค่าเศรษฐกิจจากการท่องเที่ยว ทั้งนี้อาจกล่าวได้ว่ากระบวนการพัฒนานวัตกรรมการพัฒนาตำรับอาหารจากมะดันสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชนประกอบด้วยขั้นตอนที่

เชื่อมโยงกันอย่างต่อเนื่องและมีความสัมพันธ์เชิงระบบ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่มีคุณค่าและยั่งยืน ซึ่งแต่ละขั้นตอนมีบทบาทสำคัญในการเสริมสร้างกระบวนการทั้งหมด (เกียรติพงษ์ อุดมธนะธีระ, 2562) สอดคล้องกับการศึกษาของ ชมพูนุท ภาณุภาส, ปัญจพร ธนาวชิรานันท์ และ กิ่งกนก เสาวภาวงศ์ (2564) ศึกษาเกี่ยวกับศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์พื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก ผลการศึกษาได้แสดงให้เห็นถึงศักยภาพในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ โดยเฉพาะในด้านการรักษาความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น เช่น ฮาละหว่า เส็งเผ่ เติ่กโท หมากหวาน และโรตีโอ่ง กำลังเผชิญกับการสูญหายจากการแทรกซึมของอาหารสำเร็จรูปที่มีความนิยมในตลาด สำหรับแนวทางการพัฒนา การวิจัยเสนอกรอบแนวคิด “MAESOD” ซึ่งประกอบด้วยการจัดการประสบการณ์ที่แท้จริง (Management authentic experience) การสนับสนุน (Support) การรักษาวัฒนธรรมดั้งเดิม (Original culture) และการมิติการท่องเที่ยว (Dimension) แนวทางนี้เน้นการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยคำนึงถึงอัตลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อรักษาความเป็นเอกลักษณ์และส่งเสริมให้เป็นปัจจัยดึงดูดนักท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน การพัฒนาเช่นนี้จะช่วยเสริมสร้างศักยภาพการท่องเที่ยวในพื้นที่นครแม่สอด และคงความสำคัญของวัฒนธรรมท้องถิ่นในเชิงเศรษฐกิจและการท่องเที่ยว ซึ่งสอดคล้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมะดันที่เน้นความเป็นท้องถิ่นและการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ กระบวนการพัฒนาไม่เพียงแต่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว แต่ยังเสริมสร้างการรับรู้ในด้านวัฒนธรรมและอาหารท้องถิ่นผ่านการใช้เทคโนโลยีและการออกแบบที่เหมาะสม (Smith, 2006) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นจึงเป็นการสร้างโอกาสในการเพิ่มมูลค่าให้กับเศรษฐกิจท้องถิ่นได้อย่างยั่งยืน

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยนี้พบว่า กระบวนการการพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารจากมะดันพืชท้องถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชนจังหวัดนครนายกเป็นนวัตกรรมเชิงกระบวนการที่สำคัญ โดยกระบวนการครอบคลุมการสำรวจ การพัฒนา การสร้างสรรค์ การสร้างกระแสทางการตลาด และการแบ่งปันสู่ชุมชน ช่วยเสริมสร้างเอกลักษณ์ท้องถิ่น ผ่านการปรับใช้มะดันในเมนูอาหารดั้งเดิมและร่วมสมัย เช่น น้ำพริกมะดัน ผัดไทยซอสมะดัน และขนมหวานจากมะดัน ผลิตภัณฑ์อาหารเหล่านี้ไม่เพียงแต่สร้างประสบการณ์ท่องเที่ยวที่มีคุณค่า แต่ยังช่วยกระตุ้นการท่องเที่ยวและสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน การนำเสนอตำรับอาหารที่หลากหลายทำให้มะดันกลายเป็นส่วนสำคัญของผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวและส่งเสริมการพัฒนาที่ยั่งยืนในชุมชน

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานจังหวัดนครนายก สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดนครนายก ควรสนับสนุนการพัฒนาและยกระดับตำรับอาหารท้องถิ่น เช่น มะดัน ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยว โดยการจัดสรรงบประมาณสำหรับการศึกษา วิจัย และพัฒนาเมนูอาหารท้องถิ่น เพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว ควรพัฒนานโยบายการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและการอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น โดยจัดแคมเปญส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสนับสนุนการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการผลิตอาหาร ซึ่งจะส่งเสริมการตลาดและเศรษฐกิจท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

2. ชุมชนเมืองมะดัน และธุรกิจด้านการท่องเที่ยวและบริการของจังหวัดนครนายก ควรนำตำรับอาหารดั้งเดิมและร่วมสมัยที่พัฒนาขึ้นไปใช้เป็นผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเมืองมะดัน ตลอดจนธุรกิจด้านการท่องเที่ยวและบริการของจังหวัดนครนายก ควรจัดฝึกอบรมและถ่ายทอดความรู้ด้านการปรุง การแปรรูป และการนำเสนออาหารอย่างสร้างสรรค์ เพื่อยกระดับรสชาติและคุณค่าของผลิตภัณฑ์ และสร้างนวัตกรรมเชิงกระบวนการให้เกิดอย่างต่อเนื่อง ส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่นและความยั่งยืนของชุมชน

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

ควรศึกษาวิจัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับการตลาดอาหารท้องถิ่น มีการศึกษาวิจัยเพิ่มเติมในด้านการตลาดและพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวเพื่อวิเคราะห์ความต้องการของนักท่องเที่ยวในแต่ละกลุ่มเป้าหมาย มีการวิจัยเกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ เช่น

แอปพลิเคชันหรือเว็บไซต์ เพื่อส่งเสริมอาหารท้องถิ่นและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอย่างมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะการใช้สื่อออนไลน์ในการโปรโมตและสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวที่หลากหลาย

เอกสารอ้างอิง

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2564). แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ (พ.ศ. 2564-2565). สืบค้นจาก https://www.anyflip.com/zzfck/gopk/

เกียรติพงษ์ อุดมธนะธีระ. (2562). วงจรการพัฒนาระบบ. สืบค้นจาก https://dol.dip.go.th/th/category/2019-02-08-08-57-30/2019-03-15-11-06-29

ฉลองศรี พิมลสมพงศ์. (2557). *การวางแผนและพัฒนาตลาดการท่องเที่ยว* (พิมพ์ครั้งที่ 9). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ชมพูนุท ภาณุภาส, ปัญจพร ธนาวชิรานันท์ และ กิ่งกนก เสาวภาวงศ์. (2564). ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์พื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก. *วารสารมหาวิทยาลัยคริสเตียน, 27*(2), 46-61.

ญาดา ชอบทำดี และ นรินทร์ สังข์รักษา. (2562). รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี,13*(2), 406-416.

ธีระวัฒน์ จันทึก, จิตพนธ์ ชุมเกตุ, ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร, ระชานนท์ ทวีผล และ ธนพัฒน์ อินทวี. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นสำหรับยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี, 15*(1), 454-475.

บุญชม ศรีสะอาด. (2560). *การวิจัยเบื้องต้น* (พิมพ์ครั้งที่ 10). กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.

ประเสริฐ โยธิคาร์, ปรียา สมพืช, วงศ์วิภา โถสุวรรณจินดา, มรกต บุญศิริชัย และ ณัฐกานต์ รองทอง. (2566). การพัฒนาตำรับอาหารผัดไทยเชิงสร้างสรรค์จากมะดันพืชท้องถิ่นของชุมชนเมืองมะดัน จังหวัดนครนายก. ใน *การประชุมวิชาการศิลปศาสตร์ ระดับชาติ ครั้งที่ 4*, วันพฤหัสบดีที่ 27 กรกฎาคม พ.ศ. 2566 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ, กรุงเทพฯ.

ปรีชา มุณีศร, สาวิตรี มุณีศรี, ดวงเดือน สงฤทธิ์ และ เจษฎา ร่มเย็น. (2563). การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช. สืบค้นจาก https://www.repository.rmutsv.ac.th/handle/123456789/2324

ภูริ ชุณห์ขจร, ธีราพัทธ์ ชมชื่นจิตต์สิน และ นิลุบล ประเคนภัทรา. (2563). การสร้างแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยท้องถิ่นเสริมภูมิต้านทานในวิถีชุมชนสุขภาพ หลังการแพร่ระบาดของไวรัส Covid-19. *วารสารวิชาการคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 11*(2), 143-154.

มัลทิกา ศิริพิศ. (2559). *รายงานการวิจัยเรื่อง การศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก (โครงการย่อยที่ 1)* (รายงานการวิจัย). กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม.

ราณี อิสิชัยกุล. (2557). *การจัดการการท่องเที่ยวเฉพาะทาง*. นนทบุรี: ฝ่ายตำรา สำนักวิชาการมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

วิทยาลัยดุสิตธานี. (2560). *บทที่ 3 การเขียนตำรับอาหารและเครื่องดื่มมาตรฐาน (Standard Recipe)*. กรุงเทพฯ: วิทยาลัยดุสิตธานี.

ศิริวรรณ เสรีรัตน์. (2550). *พฤติกรรมผู้บริโภค*. กรุงเทพฯ: ธีระฟิล์มและไซแทกซ์.

สำนักงานจังหวัดนครนายก. (2562). แผนพัฒนาจังหวัดนครนายก พ.ศ. 2561-2564. สืบค้นจาก https://www.nakhonnayok.go.th/

องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) (อพท.). (2559). *การท่องเที่ยวเชิงอาหาร*. กรุงเทพฯ: บริษัท โคคูน แอนด์ โค จำกัด.

Cohen, D. and Crabtree, B. (2006). Qualitative Research Guidelines Project. Retrieved from http://www.qualres.org/HomeEval-3664.html

Cohen, E., and Avieli, N. (2010). Food tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research, 31*(4), 755-778.

Hall, C. M. and Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of Consumption. Retrieved from https://www.taylorfrancis.com/books/e/9780080477862/chapters/10.4324/9780080477862-9

Kotler, P. and Keller, K. L. (2012). Marketing Management. (12th ed.). Edinburgh Gate: Pearson Education Limited.

Ritchie, J. R. and Crouch, G. I. (2003). A model of destination competitiveness/sustainability: Brazilian Perspectives. Retrieved from https://www.scielo.br/pdf/rap/v44n5/v44n5a03.pdf

Scarpato, R. (2002). *Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies*. In A.-M. Hjalager and G. Richards (Eds.), Tourism and gastronomy. (pp. 51–70). London, UK: Routledge.

Smith, D. (2006). *Exploring Innovation*. Berkshire: McGraw-Hill Education.

United Nation Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). (2008). *The 2008 Santa Fe UNESCO International Conference on Creative Tourism in Santa Fe*. Retrieved from https://www.unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000159811

Yamane, T. (1960). *Statistics: An Introductory Analysis*. Singapore: Harper International Edition.

ผู้ให้สัมภาษณ์

ผู้ให้ข้อมูล 1. (6 กันยายน 2563). [สัมภาษณ์]

ผู้ให้ข้อมูล 2. (6 กันยายน 2563). [สัมภาษณ์]

ผู้ให้ข้อมูล 3. (1 พฤศจิกายน 2563). [สัมภาษณ์]