

แผนยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย Strategic Plan for Sustainable Integrated Creative Southern Food Tourism Development in Surat thani

ณภัทร นาคสวัสดิ์, พยอ ม ธรรมบุตร*, สุรัชย์ จิวเจริญสกุล**, ศักดิ์ชัย นิรันตawe**

Napat Naksawat, Payom Dhamabutra*, Surachai Jewjareunsakun**, Sakchai Niruntawe**

หลักสูตรปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาการจัดการการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยพะเยา

Doctor of Philosophy (Tourism Management) Phayao University

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวางแผนยุทธศาสตร์ในการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนใน จังหวัดสุราษฎร์ธานี และนำแผนยุทธศาสตร์ไปดำเนินการโครงการนำร่องในชุมชนที่เป็นกรณีศึกษาและทำการประเมินผลการดำเนินงานกลุ่มตัวอย่างของการวิจัย คือ ภาครัฐ ภาคเอกชน ประชาชน และนักท่องเที่ยวในจังหวัดสุราษฎร์ธานี รวม 45 คน ดำเนินการวิจัยโดยการสนทนากลุ่ม และแบบสัมภาษณ์เชิงลึกการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis) โดยกระบวนการวางแผนแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า มีการวิเคราะห์ข้อมูลโดยวิเคราะห์เชิงเนื้อหา

ผลการวิจัยพบว่า จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีศักยภาพด้านทรัพยากรทางธรรมชาติ ด้านบริการ ด้านกิจกรรมการเรียนรู้ และการปลูกจิตสำนึก ด้านการมีส่วนร่วมของชุมชน นักท่องเที่ยว และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องด้านการจัดการทรัพยากรอาหารอย่างยั่งยืน โดยมีวิสัยทัศน์ คือ สร้างแบรนด์ท่องเที่ยวอาหารได้และอาหารเพื่อสุขภาพกายใจให้แก่ชาวโลก และเป็นเมืองนวัตกรรมอาหาร โดยใช้เทคโนโลยีสร้างความมั่นคงด้านอาหารให้แก่ชาวไทยและชาวโลก และสร้างแบรนด์ท่องเที่ยวอาหารเกษตรอินทรีย์ วิถีธรรมชาติที่มีคุณภาพและความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยว และเป็นศูนย์การศึกษาและพัฒนาระบบบริหารจัดการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ที่มีโครงสร้างและประสิทธิภาพโดยการสร้างเครือข่ายการจัดการอาหารระดับครัวเรือน ระดับชุมชน ระดับชาติ ส่วนยุทธศาสตร์และกลยุทธ์เพื่อบรรลุวิสัยทัศน์ คือ ยุทธศาสตร์การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมและพัฒนาจิตใจ มีกลยุทธ์การอนุรักษ์วัฒนธรรม ภูมิปัญญาและวิถีชุมชน และการพัฒนาจิตใจ ยุทธศาสตร์การพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นและกระจายรายได้สู่ชุมชน มีกลยุทธ์ด้านการตลาดการท่องเที่ยวมิติอาหารและการพัฒนาสินค้าและบริการการท่องเที่ยวในด้านอาหาร ยุทธศาสตร์ การพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน มีกลยุทธ์การใช้ที่ดินเชิงการท่องเที่ยว และการจัดการทรัพยากรเชิงการท่องเที่ยวอาหาร ยุทธศาสตร์การพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารที่สุราษฎร์ธานี เพื่อพัฒนาสังคมและชุมชนแบบบูรณาการอย่างยั่งยืน มีกลยุทธ์การสร้างเครือข่ายเพื่อสร้างความเข้มแข็งและการกระจายรายได้จากการท่องเที่ยวสู่ชุมชน การประเมินผลการนำแผนยุทธศาสตร์ไปดำเนินการโครงการนำร่องในชุมชนคลองน้อย แสดงให้เห็นว่า ชุมชนมีการพัฒนาทางด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชน เกิดการเปลี่ยนแปลงและการรับรู้ไปสู่การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ : แผนยุทธศาสตร์, การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์, การท่องเที่ยวเชิงอาหาร, อาหารท้องถิ่นภาคใต้, สุราษฎร์ธานี

*ที่ปรึกษาหลัก

**ที่ปรึกษาร่วม

ABSTRACT

This research had the objective to study the potential of the Southern integrated sustainable creative gastronomy tourism development in Surat Thani for its strategic plan. This strategic plan was conducted in a pilot community as a case study and evaluated for the performance. The research samples consisted of 4 groups including government sector, private sector, tourist and people in Surat Thani province which were totally 45 samples. The research was conducted by mixed research methods; qualitative and quantitative research. The qualitative research methods were performed by group discussion and interview to analyze the strengths, weaknesses, opportunities and obstacles (SWOT) and Participatory Action Research (PAR). The triangulation was used to indicate the content analysis. The research found that Surat Thani had the potential in natural resources, services, learning activities and building awareness, community participation, tourists and stakeholders in sustainable food resource management. The strategic plan of the Southern integrated sustainable creative gastronomy tourism development in Surat Thani had the vision that Surat Thani will create a brand of Southern food and health food for the world in order to conserve Southern food culture and Thai food and develop the mind of the world citizen. Surat Thani will be also the food innopolis by using technology for food security for Thais and world citizen to driven the economy. Surat Thani will create an organic gastronomy tourism brand by quality nature and safety for tourist in order to save the world environment. Surat Thani will be a center for education and development of gastronomy tourism management with efficient and structured food management network in household, community and national levels to develop sustainable integrated Thai society. Surat Thani had the strategy and action plans to achieve the vision those were (1) Strategy for gastronomy tourism development for cultural preservation and mental development which had an action plan for culture, wisdom and community lifestyle conservation and mental development. (2) Strategy for gastronomy tourism development in Surat Thani for local economy development and distribute income to the community which had an action plan for gastronomy tourism marketing and food products and services development. (3) Strategy for gastronomy tourism development in Surat Thani to conserve the environment sustainably which had an action plan for land-use-oriented tourism and food resource management. (4) Strategy for gastronomy tourism in Surat Thani to develop a sustainable community and society which had an action plan for creating a strong network and the distribution of income from tourism to the community. The evaluation of the strategic plan implementation in KlongNoi pilot community demonstrated that the community had developed gastronomy tourism by its own community led to a changing and perception to a sustainable tourism development.

Keywords: strategic plan, creative tourism, gastronomy tourism, Southern local food, Surat Thani

บทนำ

การท่องเที่ยวเป็นกิจกรรมที่มีความสำคัญมากในแง่ของเศรษฐกิจที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศ อีกทั้งจำนวนนักท่องเที่ยวที่มีก็เพิ่มมากขึ้น โดยมีจำนวนนักท่องเที่ยวชาวเอเชีย 21,664,430 คน จำนวนนักท่องเที่ยวที่มากที่สุดของชาวเอเชีย ได้แก่ สาธารณรัฐประชาชนจีน จำนวน 8,757,466 คน ทวีปยุโรปจำนวน 6,170,481 คน จำนวนนักท่องเที่ยวที่มากที่สุดของชาวทวีปยุโรปคือ ประเทศรัสเซีย จำนวน 1,089,992 คน (กลุ่มสถิติและเศรษฐกิจการท่องเที่ยว มกราคม-ธันวาคม 2559, กรมการท่องเที่ยว)

อุตสาหกรรมท่องเที่ยวด้านอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบทางการเกษตร ที่ผลิตโดยเกษตรกรไทย กว่าร้อยละ 24 ของประชากรทั้งประเทศ ซึ่งเกษตรกรรมถือเป็นอาชีพพื้นฐานที่สำคัญของประเทศมาอย่างยาวนานและ มีมากเพียงพอที่จะรองรับการบริโภคทั้งประเทศได้ โดยมูลค่าเพิ่มของ “อุตสาหกรรมท่องเที่ยวด้านอาหาร” หรือ กิจกรรม การสร้างผลิตเส้นทางท่องเที่ยวด้านอาหาร มีมูลค่าเพิ่มคิดเป็นร้อยละ 23 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมภาคอุตสาหกรรม ซึ่งเป็น สัดส่วนที่มากที่สุดเมื่อเทียบกับการสร้างมูลค่าเพิ่มก็จะเป็นอุตสาหกรรมที่มีอิทธิพลอย่างยิ่งต่อการขับเคลื่อนการเติบโตของ เศรษฐกิจไทย (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ 2559) ภาคใต้ของประเทศไทยเป็นอีกหนึ่ง ภูมิภาคที่มีทรัพยากรทางการท่องเที่ยวทางอาหารที่โดดเด่นมีพื้นที่ติดกับทะเลทั้งสองด้าน คือ ด้านฝั่งทะเลตะวันออกและ ฝั่งทะเลตะวันตก และเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงระดับโลกของประเทศไทย ซึ่งมีพื้นที่ราบสำหรับการเพาะปลูก มีที่ราบแคบๆ ตามชายฝั่งทะเลที่ไม่มากนัก การเพาะปลูกจึงมีน้อย พืชที่ปลูกส่วนใหญ่เป็นพืชเศรษฐกิจ ได้แก่ ยางพารา ปาล์มน้ำมัน และสวนผลไม้ ส่วนการทำนาก็มีน้อยเช่นกัน พืชผักที่เป็นอาหารปลูกกันน้อย ส่วนใหญ่จะซื้อจากภาคอื่นๆ อาหารอีกชนิดหนึ่งที่ภาคอื่นไม่ได้ปลูกคือ มะพร้าว ซึ่งจะปลูกกันมากในภาคใต้ คนทางภาคใต้จึงนิยมอาหารใส่กะทิมากกว่า คนภาคอื่นๆ นอกจากนั้นคนในภาคนี้นิยมกินข้าวเจ้ากับปลามากกว่าอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ ส่วนผักที่ขึ้นเองตาม ธรรมชาติในภาคใต้ จะมีมากกว่าภาคอื่นด้วย เพราะมีดินและน้ำอุดมสมบูรณ์ อยู่ในเขตร้อนชื้น ฝนตกชุกตลอดปี และ ยังมีผลไม้บางชนิดให้กินได้ตลอดทั้งปี อาหารท้องถิ่นภาคใต้มีวัฒนธรรมทางการกินที่สืบทอดกันมานาน อาหารใต้แต่ละชนิด มีตำรับและเทคนิควิธีการปรุงที่ต้องอาศัยประสบการณ์ ผู้บริโภคจึงจะรับประทานได้อย่างปลอดภัยและมีรสชาติอร่อย ทั้งนี้ เนื่องจากว่าอาหารท้องถิ่นภาคใต้ บางชนิดปรุงจากพืชที่มีพิษ ถ้าไม่รู้จักรกรรมวิธีในการปรุงจะเป็นอันตรายได้แต่เนื่องจาก สภาพสังคมปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไป และความเจริญแบบเมืองหลังไหลสู่ชนบทมากขึ้น ทำให้ความรู้แขนงนี้บางอย่างสูญ หายไปและไม่มีการถ่ายทอดต่อ หรือไม่มีใครรับการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารชนิดนั้นๆ (อาหารพื้นบ้านใต้, ระเบียบออนไลน์, สืบค้นเมื่อวันที่ 1 มกราคม 2560) สภาพภูมิศาสตร์ดังกล่าวได้ทำให้จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีความโดดเด่นขึ้นทางด้านอาหาร ที่มีความเป็นเอกลักษณ์จนสามารถนำมาใช้เป็นปัจจัยดึงดูดตัวนักท่องเที่ยวให้เดินทางมาท่องเที่ยวที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี อย่างไรก็ตามจังหวัดสุราษฎร์ธานี ขาดแผนยุทธศาสตร์ เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการแบบยั่งยืน ด้านอาหาร เพราะว่าทางจังหวัดมีเพียงแผนยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม (พ.ศ. 2560-2564) ผู้วิจัยตระหนัก ถึงความจำเป็นในการสร้างแผนยุทธศาสตร์ดังกล่าวเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิง สร้างสรรค์ แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาศักยภาพในการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนใน จังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย
2. เพื่อวางแผนยุทธศาสตร์ในการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ แบบบูรณาการอย่างยั่งยืน ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย
3. เพื่อประเมินผลการนำแผนยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ แบบบูรณาการ อย่างยั่งยืนใน จังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย ไปดำเนินการโครงการนำร่องในชุมชนที่เป็นกรณีศึกษา

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรก็คือ ภาครัฐหรือผู้แทนจากหน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ภาคเอกชน หรือว่าเป็นผู้แทน จากผู้ประกอบการท่องเที่ยวในจังหวัดสุราษฎร์ธานีภาคประชาชนหรือผู้แทนจากกลุ่มต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในชุมชนในจังหวัด สุราษฎร์ธานีและนักท่องเที่ยว

กลุ่มตัวอย่างวิจัย ได้คัดเลือกผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) รวมจำนวน 45 ราย (McMillan & Suhumacher, 1997 : 534) โดยใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงเพื่อให้ได้ข้อมูลที่แท้จริงจากตัวแทนความคิดเห็นของทุกภาคส่วน ทั้งระดับผู้บริหารและระดับปฏิบัติการในพื้นที่

ภาครัฐ ผู้แทนจากหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ได้แก่ สำนักยุทธศาสตร์จังหวัด การท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประชาสัมพันธ์จังหวัด พัฒนาการจังหวัดสุราษฎร์ธานี เกษตรจังหวัด องค์การบริหารส่วนจังหวัด จำนวน 8 คน

ภาคเอกชน ผู้แทนจากผู้ประกอบการท่องเที่ยวในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ หอการค้าจังหวัด สมาคมผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรม ชมรมร้านอาหาร ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ระลึก ผู้ประกอบการเรือนำเที่ยวคลองร้อยสาย ผู้ประกอบการเรือเฟอร์รี่ (ซีทรานเฟอร์รี่) สมาคมมัคคุเทศก์จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 8 คน

ภาคประชาชน ผู้แทนจากกลุ่มต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในชุมชน อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี อำเภอเกาะสมุย อำเภอไชยา อำเภอนาดี อำเภอเกาะพะงัน อำเภอคีรีรัฐนิคม อำเภอเคียนซา อำเภอชัยบุรี อำเภอดอนสัก อำเภอดง อำเภอพุนพิน อำเภอท่าชนะ อำเภอบ้านตาขุน อำเภอบ้านนาเดิม อำเภอบ้านนาสาร อำเภอพระแสง อำเภอพุนพิน อำเภอวิภาวดี และอำเภอเวียงสระ จำนวน 19 คน นักท่องเที่ยว ตัวแทนนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 10 คน

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ผู้วิจัยตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูลที่ได้จากเอกสารตามความมุ่งหมายของการวิจัย

1.1 ผู้วิจัยใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) ได้แก่ การแสวงหาความเชื่อถือได้ของข้อมูลจากแหล่งที่แตกต่างกัน (สุภาวศ์ จันทวนิช, 2556 หน้า 128-130)

2. การเก็บรวบรวมข้อมูลจากภาคสนาม (Field Study) โดยมีวิธีการ ดังนี้

2.1 การสำรวจ (Survey) สำรวจข้อมูลทั่วไป และแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในจังหวัดสุราษฎร์ธานี

2.2 การสัมภาษณ์ (Interview) ผู้วิจัยทำการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) จำนวน 45 คนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview)

2.3 การสังเกต (Observation) ผู้วิจัยทำการสังเกตโดยการเฝ้าดูสิ่งที่เกิดขึ้นอย่างใกล้ชิดและมีระเบียบวิธี เพื่อวิเคราะห์หรือหาความสัมพันธ์ของสิ่งที่เกิดขึ้นนั้นกับสิ่งอื่น (สุภาวศ์ จันทวนิช, 2549: 45) โดยผู้วิจัยทำการสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) ผู้วิจัยได้เข้าไปใช้ชีวิตร่วมกับกลุ่มคนที่ถูกศึกษามีการทำการกิจกรรมร่วมกันกับชุมชนต่างๆ ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เข้าไปฝังตัวอยู่ในเหตุการณ์สำคัญสำคัญ และเข้าไปอาศัยอยู่ในชุมชนเป็นเวลานาน

2.4 การประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group) เพื่อระดมสมองเกี่ยวกับข้อมูลต่างๆ ตามบทสัมภาษณ์ จำนวน 45 คน

2.5 การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory action research : PAR) โดยผู้วิจัยเป็นผู้ที่แนะนำองค์ความรู้การใช้เครื่องมือให้แก่ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ซึ่งได้แก่ ผู้แทนจากภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคประชาชน และนักท่องเที่ยว ทั้งระดับผู้บริหารและระดับปฏิบัติงานในพื้นที่ เพื่อแสดงความคิดเห็นร่วมกัน (Consensus) เกี่ยวกับทรัพยากรที่โดดเด่น วิเคราะห์ SWOT Analysis วิเคราะห์ TOWA Matrix กำหนดยุทธศาสตร์ วิสัยทัศน์ กลยุทธ์ และโครงการ ผลที่ได้จากการประชุมกลุ่มย่อย นำมาอภิปรายร่วมกันและร่วมกำหนดแนวทางสร้างแผนยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหาร ภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย

การวิเคราะห์ข้อมูลการนำเสนอผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้สรุปผลการวิจัย เรื่อง แผนยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืน ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย จำแนกตามวัตถุประสงค์ดังนี้

วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษาศักยภาพในการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย พบว่า จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีระบบ Logistic ที่ครบทั้งทางอากาศ ทางบก ทางน้ำ ที่ตั้งของจุดหมายปลายทางแห่งนี้เหมาะต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่หลากหลาย เป็นพื้นที่ท่องเที่ยวทางทะเลที่โดดเด่น เช่น เกาะสมุย เกาะพะงัน ที่มีชื่อเสียงระดับโลก มีทรัพยากรวัฒนธรรมด้านอาหาร ประวัติศาสตร์ วิถีชีวิตท้องถิ่นชาวใต้ มีความอุดมสมบูรณ์ของวัตถุดิบด้านอาหารที่โดดเด่น ได้แก่ สมุนไพรพื้นบ้านที่ส่งเสริมสุขภาพ เช่น ขมิ้น ซึ่งสามารถรักษาเยื่อกระดูกและอาหาร และยังมีส่วนช่วยความสะอาดด้านท่องเที่ยวอาหารท้องถิ่นและอาหารนานาชาติ มี

การจัดการทรัพยากรท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืน โดยมีการแบ่งเขตพื้นที่ในจังหวัดให้กลมกลืนกับสภาพแวดล้อม เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เช่น ที่เกาะสมุย ยังมีการอนุรักษ์บริเวณบ้านท้องกรุดให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารวิถีประมงและแหล่งอนุรักษ์สวนมะพร้าว ซึ่งตัวนักท่องเที่ยวจะสามารถมาท่องเที่ยวเชิงนิเวศเชิงอาหารท้องถิ่นในภาคใต้ได้ ชาวบ้าน หนึ่งจังหวัดยังมีศักยภาพในการจัดการขยะอย่างยั่งยืน ภายใต้การมีส่วนร่วมและสร้างเครือข่ายเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ ความร่วมแรงร่วมใจของชุมชนทุกอำเภอ ทุกตำบล ทุกหมู่บ้าน ในการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารตลอดจนทรัพยากรวัตถุดิบ สมุนไพรพื้นบ้าน ตลอดจนนวัตกรรมกรรมการถนอมอาหาร เช่น การทำเคย การทำโตปลา ฯลฯ พร้อมกับการสร้างกิจกรรมการเรียนรู้ในการสื่อความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อนำเสนอประสบการณ์ที่มีคุณภาพและปลูกจิตสำนึกด้านการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารและความหลากหลายทางชีวภาพของท้องถิ่น แก่นักท่องเที่ยว และชุมชนท้องถิ่น อันได้แก่ การสร้างกิจกรรมหลากหลายด้านอาหารตามเส้นทางท่องเที่ยวในจังหวัดบนแผ่นดินและตามเกาะต่างๆ เช่น นักท่องเที่ยวได้ท่องเที่ยวไปตามเส้นทางกินไปเที่ยวไป มีการสาธิตวิธีปรุงอาหาร การเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ ความหลากหลายของพืช สัตว์ สมุนไพรที่ใช้ปรุงอาหาร ซึ่งจะนำนักท่องเที่ยวออกจากจานอาหารไปสู่แหล่งผลิตอาหาร โรงงานแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและครัวของชุมชนแต่ละบ้าน ทำให้มีการสร้างคุณค่าแก่การเดินทางท่องเที่ยวในด้านวัฒนธรรมอาหารภาคใต้ ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 วางแผนยุทธศาสตร์ในการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย

ผู้วิจัยได้นำข้อมูลจากการสนทนากลุ่มย่อยๆ แบบมีส่วนร่วม (Participatory action research : PAR) จากผู้แทนจากภาครัฐ ภาคเอกชน ประชาชน และนักท่องเที่ยว ทั้งระดับผู้บริหาร ระดับผู้ปฏิบัติการในพื้นที่ ร่วมกันวิเคราะห์ SWOT Analysis วิเคราะห์ TOWS Matrix เพื่อร่วมกันกำหนดยุทธศาสตร์ วิสัยทัศน์ กลยุทธ์และโครงการ ได้ดังนี้

วิสัยทัศน์

วิสัยทัศน์ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี จากความคิดเห็นของภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคประชาชน และนักท่องเที่ยว ได้ให้ความคิดเห็นไว้ดังนี้

- 1.1 จังหวัดสุราษฎร์ธานีจะสร้างแบรนด์ท่องเที่ยวอาหารได้ และอาหารไทยเพื่อสุขภาพกายใจแก่ชาวโลก
- 1.2 จังหวัดสุราษฎร์ธานีจะอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารได้และอาหารไทย และพัฒนาจิตใจชาวโลก อีกทั้งยังจะเป็นเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) โดยใช้เทคโนโลยีสร้างความมั่นคงด้านอาหารแก่ชาวไทยและชาวโลก
- 1.3 จังหวัดสุราษฎร์ธานีจะพัฒนาเศรษฐกิจ และจะสร้างแบรนด์ท่องเที่ยวอาหารเกษตรอินทรีย์ วิถีธรรมชาติ ที่มีคุณภาพและความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยว
- 1.4 จังหวัดสุราษฎร์ธานีจะอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมโลก และจะเป็นศูนย์การศึกษาและพัฒนาระบบบริหารจัดการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ที่มีโครงสร้างและประสิทธิภาพโดยสร้างเครือข่ายการจัดการอาหารระดับครัวเรือน ระดับชุมชน ระดับชาติ
- 1.5 จังหวัดสุราษฎร์ธานีจะพัฒนาสังคมไทยแบบบูรณาการอย่างยั่งยืน

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อการอนุรักษ์วัฒนธรรมและการพัฒนาจิตใจประกอบไปด้วย 2 กลยุทธ์ 15 โครงการ ได้แก่ 1) กลยุทธ์การอนุรักษ์วัฒนธรรม ภูมิปัญญาและวิถีชุมชน ภายใต้โครงการสร้างศูนย์อนุรักษ์และวิถีวัฒนธรรม ภูมิปัญญาอาหารภาคใต้ โครงการสร้างมาตรฐานและคุณภาพของอาหารภาคใต้ โครงการถ่ายทอดและอบรมองค์ความรู้และทักษะการปรุงอาหารภาคใต้ โครงการตั้งศูนย์อนุรักษ์สมุนไพรพื้นบ้านของอาหารภาคใต้ โครงการอบรมเทคนิคและทักษะการบริการการท่องเที่ยวอาหารที่ปลอดภัย เกษตรอินทรีย์ อาหารส่งเสริมสุขภาพโครงการอบรมภาคีด้านการท่องเที่ยวอาหารภาคใต้ โครงการสร้างคู่มือทักษะการปรุงอาหารได้เพื่อการท่องเที่ยว โครงการสร้างคู่มือภูมิปัญญาในการถนอมอาหารและแปรรูป โครงการอบรมทักษะการปรุงอาหารฮาลาล เพื่อการท่องเที่ยว และโครงการอบรมทักษะการปรุงอาหารจีนฮกเกี้ยนเพื่อการท่องเที่ยว 2) กลยุทธ์การพัฒนาจิตใจ ภายใต้โครงการพัฒนาจิตใจด้วยการฝึกสมาธิและสติแนวพุทธศาสนา โครงการปลูกจิตสำนึกด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรท่องเที่ยวอาหาร โครงการอบรมจิตสำนึกด้านการท่องเที่ยวอาหารแบบพอเพียง โครงการอบรมการท่องเที่ยวอาหารด้านการบริโภคแบบพอเพียง เพื่อเสริมสร้างสุขภาพ โครงการอบรมการท่องเที่ยววิถีอาหารทางจิต

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ยุทธศาสตร์การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจและกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น ประกอบไปด้วย 2 กลยุทธ์ 13 โครงการ ซึ่งได้แก่ 1) กลยุทธ์การตลาดการท่องเที่ยวมิติอาหารภายใต้โครงการสร้างแผนยุทธศาสตร์การตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารและเกษตรของจังหวัดสุราษฎร์ธานี โครงการจัดตั้งคณะกรรมการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารและเกษตรของจังหวัดสุราษฎร์ธานี โครงการทำการตลาดดิจิทัลของการท่องเที่ยวเกษตรและอาหารสุราษฎร์ธานี โครงการสร้างส่วนผสมทางการตลาดท่องเที่ยวเชิงอาหารของกลุ่มตลาดจีน อินเดีย และฮาลาล และโครงการอาหารใต้ 30 อย่างที่ไม่กินไม่ได้เมื่อมาเที่ยวสุราษฎร์ธานี 2) กลยุทธ์การพัฒนาสินค้าและบริการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ภายใต้โครงการสร้างแบรนด์ “หรือยั้งฮู้ที่สุราษฎร์ธานี สัมผัสวัฒนธรรมอาหารใต้ SlowLife วิถีพุทธที่สวนโมกข์ เพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมและพัฒนาจิตใจ โครงการสร้างแบรนด์ “เที่ยวสุราษฎร์ เมืองนวัตกรรมอาหารแห่งชาติ เทคโนโลยีปฏิบัติการ การเกษตร การผลิตและการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นและกระจายรายได้สู่ชุมชน โครงการสร้างแบรนด์ เที่ยวทะเล เที่ยวป่าดิบชื้น บริโภคอาหารสะอาด เกษตรอินทรีย์ที่สุราษฎร์ โภชนาการวิถีธรรมชาติ กินอาหารปลอดภัย แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อม โครงการสร้างแบรนด์ “ท่องเที่ยวอาหารสุราษฎร์ รวมพลังเครือข่ายชุมชนประชาธิรัฐสร้างธนาคารอาหารแห่งชาติ เพื่อพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน” โครงการอาหารใต้ 30 อย่างที่ขาดไม่ได้เลย เมื่อมาเที่ยวสุราษฎร์ธานี โครงการเสริมสร้างสุขภาพด้วยอาหารสมุนไพรสุราษฎร์ 20 อย่าง โครงการเมนูหอยนางรมสุราษฎร์ สด สะอาด รสชาติ บันลือโลก และโครงการเมนู ลืมรสอาหารโบราณลุ่มน้ำตาปี

ยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ประกอบไปด้วย กลยุทธ์การใช้ที่ดินเชิงการท่องเที่ยวอาหารภายใต้ 10 โครงการ ได้แก่ โครงการผลักดันกฎหมายคุ้มครองพื้นที่การเกษตรในประเทศไทย โครงการจัดการทรัพยากรน้ำ และดินเพื่อการเกษตรและป่าชุมชนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยความร่วมมือจากภาครัฐ และเอกชน โครงการอนุรักษ์ป่าต้นน้ำ ป่าชายเลน และป่าชุมชน โดยชาวบ้านโครงการกำหนดเขตการผลิต (Zoning) พืชอาหาร การเลี้ยงโคขุนและแพะ อาหารทะเล สวนมะพร้าว เพื่อสร้างเมืองนวัตกรรม อาหารจังหวัดสุราษฎร์ธานี โครงการพัฒนา การขนส่ง ทางบก ทางน้ำ ระบบราง และทางอากาศ เพื่อกระจายสินค้าเกษตรและอาหาร และการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โครงการปลูกสวนสมุนไพรใน บ้าน วัด โรงเรียน จังหวัดสุราษฎร์ธานี โครงการส่งเสริมมหาวิทยาลัย และหลักสูตรด้านการจัดการอาหาร โครงการส่งเสริมการเลี้ยงโคขุน และแพะ ในระดับตำบลและหมู่บ้าน โครงการสนับสนุน การทำ การเกษตรและผลิตอาหารในโรงเรียนและชุมชน และโครงการสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี

ยุทธศาสตร์ที่ 4 การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อพัฒนาสังคมและชุมชนแบบบูรณาการอย่างยั่งยืน ประกอบไปด้วย กลยุทธ์การจัดการทรัพยากรเชิงการท่องเที่ยวอาหารภายใต้ 6 โครงการ ได้แก่ โครงการจัดการที่ดินและน้ำเพื่อการผลิตอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี โครงการศึกษาวิจัยพันธุ์กรรมพืช สัตว์ ประมงเพื่อการอนุรักษ์ และเพิ่มประสิทธิภาพ การผลิตอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานี โครงการถ่ายทอดนวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่เกษตรกรรายย่อยระดับชุมชน ในจังหวัด โครงการปลูกสวนสมุนไพรผักพื้นบ้านใน บ้าน วัด โรงเรียน โครงการส่งเสริมการเลี้ยงโคขุน และแพะ ในบ้าน วัด โรงเรียน และโครงการส่งเสริมเกษตรกรรายย่อยให้ผลิตอาหารคุณภาพและปลอดภัยในชุมชน

วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อประเมินผลการนำแผนยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย ไปดำเนินการโครงการนำร่องในชุมชนที่เป็นกรณีศึกษา

ผู้วิจัยได้ดำเนินการสำรวจ ตรวจสอบ สัมภาษณ์ในเชิงลึก ประชุมกลุ่มย่อยกระบวนการรับรู้ร่วมกันกับการเตรียมความพร้อมการดำเนินการตลอดจนการติดตามและประเมินผลการนำแผนยุทธศาสตร์มาดำเนินการพัฒนาโครงการต่างๆ ในพื้นที่นำร่องชุมชนคลองน้อย ตำบลคลองน้อย อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยที่สามารถรายงานผลทางการศึกษาได้ดังนี้ ด้านทรัพยากรท่องเที่ยวเชิงอาหาร ชุมชนคลองน้อยมีทรัพยากรทางธรรมชาติ สวนผลไม้มีความโดดเด่นสามารถส่งเสริมให้เป็นจุดเด่นทางการท่องเที่ยวได้มีทัศนียภาพทางธรรมชาติสวยงามเหมาะสมแก่การเป็นแหล่งพักผ่อนของนักท่องเที่ยว มีทรัพยากรทางวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เช่น ประเพณีตักบาตร ข้าวสารอาหารแห้งและยังมีการทำขนมจากที่มีรสชาติ รสชาติไม่เหมือนใคร อีกทั้งยังนำลูกจาก ดอกจาก นกจาก ใบจากมาทำขนม และนำมาพัฒนาต่อเป็นผลิตภัณฑ์ เป็นเกิดจากการสานจากและทำเป็นใบจากได้ด้วย มีพื้นที่ที่มีอากาศดีตลอดทั้งปีสามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้ตลอด ในชุมชนคลองน้อยเป็นพื้นที่ที่มีวัดโบราณเก่าแก่หลายแห่ง สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวที่สามารถจะพาชมได้ ชุมชนคลองน้อย

มีแม่น้ำลำคลองไหลผ่านหลายสาย สามารถนำมาพัฒนาได้เป็นโฮมสเตย์ริมน้ำ เพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวได้ดี ชุมชนคลองน้อยเป็นพื้นที่เพาะปลูกมะพร้าว มังคุด จาก ส้มโอ เป็นต้น ตลอดเส้นทางในชุมชนคลองน้อยสามารถพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวโดยใช้จักรยานร่วมกัน พักผ่อนโดยที่พักริมโฮมสเตย์คลองน้อยเพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยวที่ชอบใช้ชีวิตแบบสโลว์ไลฟ์หรือวิถีชีวิตชุมชนอย่างแท้จริง

ด้านศักยภาพการจัดการทรัพยากรท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ในชุมชนคลองน้อยมีการร่วมมือกันอย่างเป็นระบบในการบริหารเรื่องขยะในชุมชนให้เป็นชุมชนสีเขียวที่ไร้ขยะ กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในพื้นที่ ไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการการท่องเที่ยวหรือประชาชนมีการสร้างเครือข่ายเพื่อร่วมมือกันในการทำการท่องเที่ยวของชุมชนคลองน้อยให้ยั่งยืน ประชาชนในพื้นที่มีความตระหนักในการกำหนดขีดความสามารถในการรองรับนักท่องเที่ยวผู้ประกอบการและประชาชนในพื้นที่ให้ความร่วมมือกันอย่างดีต่อการจัดการทรัพยากรทางธรรมชาติได้อย่างถูกวิธี ผู้ประกอบการควรมีจิตสำนึกและให้ความสำคัญต่อการอนุรักษ์ทรัพยากรทางธรรมชาติ

ด้านศักยภาพด้านการมีส่วนร่วมและการสร้างเครือข่าย ทางชุมชนคลองน้อยมีการจัดประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับคนในชุมชนในลักษณะกลุ่มเครือข่ายต่างๆ เช่น กลุ่มอาชีพหัตถกรรมและเกษตรกรอยู่เสมอ ผู้นำชุมชนมีการปรึกษาหารือในชุมชน เพื่อการมีส่วนร่วมในการพัฒนาระบบบริการด้านการท่องเที่ยวโดยชุมชน กำหนดทิศทางในชุมชน โดยร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยสำนักงานจังหวัดสุราษฎร์ธานี ทำข้อมูลประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับแหล่งท่องเที่ยวภายในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ทางชุมชนคลองน้อยมีการเชิญชวนชุมชนต่างๆ ในจังหวัดมีทรัพยากรที่แตกต่างกันสามารถนำมาแลกเปลี่ยนและร่วมมือกันในการจัดเส้นทางของการท่องเที่ยวให้มีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น ทางชุมชนคลองน้อยมีการสร้างเครือข่ายโฮมสเตย์ภายในชุมชนเพื่อกระจายรายได้อย่างยั่งยืน การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเป็นตัวกลางเข้ามามีส่วนส่งเสริมในด้านของการตลาดและการเรียน ให้ชุมชนสร้างเครือข่ายกันอย่างต่อเนื่องโดยใช้งบประมาณสนับสนุนกลุ่มสัมมนาจัดงานที่ต้องการเดินทางมาท่องเที่ยวที่ชุมชนคลองน้อยอีกทั้งการท่องเที่ยวโดยชุมชนยังเป็นการสร้างเครื่องมือสร้างความเข้มแข็งของชาวบ้าน โดยกำหนดทิศทางโดยชุมชน ให้ชุมชนได้มีส่วนร่วมในการกำหนดทิศทางการพัฒนาและได้รับประโยชน์จากการท่องเที่ยว

ด้านของศักยภาพด้านการสร้างกิจกรรมการเรียนรู้การสื่อความหมายเพื่อนำเสนอประสบการณ์ที่มีคุณภาพและปลูกจิตสำนึกด้านการอนุรักษ์แก่นักท่องเที่ยวและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ชุมชนคลองน้อยมีการจัดกิจกรรมทางการท่องเที่ยวที่หลากหลายและการสื่อความหมายให้นักท่องเที่ยวได้รับรู้ถึงคุณค่าแรงนั้นๆ เช่น การเรียนรู้วิถีชาวสวนมังคุด มะพร้าว กล้วยหอมและขนมจากเป็นอย่างดี ชุมชนคลองน้อยมีการสร้างทรัพยากรทุกอย่างขึ้นมาอย่างสมบูรณ์ จึงเหมาะแก่การนำมาพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ยั่งยืนเพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดีให้นักท่องเที่ยว อบต.คลองน้อยมีโครงการเกี่ยวกับการปลูกจิตสำนึกให้เยาวชนที่รู้จักและหวงบ้านเกิดนำไปสู่ความยั่งยืนและไม่ทิ้งถิ่นฐานของคนคลองน้อย ชุมชนคลองน้อยมีปราชญ์ชาวบ้านเยอะ คนในพื้นที่มีพื้นฐานจิตใจที่ดีเหมาะแก่การเป็นเจ้าบ้านที่ดีดูแลบ้านของตนเองให้น่าอยู่ ห้ามชุมชนคลองน้อยมีกิจกรรมที่สามารถทำให้สร้างประสบการณ์และเป็นที่น่าสนใจกับการเรียนรู้ให้นักท่องเที่ยวเพื่อทำมาจากขนมจากขนมหวานที่ทำมาจากลูกจากและการทำใบจาก รวมไปถึงการนำจากมาเป็นผลไม้หรือเป็นอาหารหวานสนับสนุนส่งเสริมให้ชุมชนท้องถิ่นเข้ามามีบทบาทและจัดการในการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนคลองน้อย

ในส่วนของแผนยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนคลองน้อย ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ SWOT ผ่านทางกระบวนการมีส่วนร่วม PAR มติที่ประชุมได้ร่วมกันกำหนดวิสัยทัศน์ของชุมชนไว้ว่า “ชุมชนคลองน้อย จังหวัดสุราษฎร์ธานี จะพัฒนาแบรนด์เครือข่ายท่องเที่ยววิถีชาวสวนภาคใต้และเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ ในจังหวัด แปรนด์ท่องเที่ยวสโลว์ไลฟ์วิถีพุทธ แปรนด์ท่องเที่ยวโลว์คาร์บอนสัมผัสวิถีชาวสวน แปรนด์ท่องเที่ยวเกษตรปลอดสารพิษ แปรนด์ผลิตภัณฑ์จากต้นจากในคลองน้อยเพื่อพัฒนาชุมชนอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นพัฒนาจิตใจ อนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่น โดยก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน” ภายใต้กลยุทธ์ ยุทธศาสตร์ และโครงการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนของชุมชนคลองน้อย 4 ด้าน ดังนี้

ยุทธศาสตร์ที่ 1 ด้านการพัฒนาการท่องเที่ยวเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืนประกอบด้วย 2 กลยุทธ์ 2 โครงการ ได้แก่ 1) กลยุทธ์การใช้ประโยชน์จากการใช้พื้นที่ Land Use เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวภายใต้โครงการพัฒนาและปรับปรุงระบบ การเข้าถึงแหล่งข้อมูลท่องเที่ยว ป้ายสื่อความหมายและป้ายบอกทางของชุมชน 2) กลยุทธ์การจัดการทรัพยากรทาง

ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมภายใต้โครงการจัดตั้งธนาคารขยะและศูนย์ ในชุมชนคลองน้อย โครงการพัฒนาระบบเศรษฐกิจพอเพียงและการทำขนมหรืออุปกรณ์ต่างๆ จากในแหล่งที่พักริสอร์ทและโฮมสเตย์ในชุมชนคลองน้อย

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านเศรษฐกิจท้องถิ่นและการกระจายรายได้ให้เข้าสู่ชุมชนคลองน้อยประกอบด้วย 3 กลยุทธ์ 6 โครงการ ได้แก่ 1) กลยุทธ์การส่งเสริมทางการตลาดการท่องเที่ยวภายใต้การดำเนินโครงการพัฒนาแผนการตลาดเชิงรุกของชุมชนคลองน้อยเพื่อกระตุ้นการท่องเที่ยวของชุมชน และการทำตลาดแบบออนไลน์ของชุมชนคลองน้อย 2) กลยุทธ์การพัฒนาสินค้าและกิจกรรมการท่องเที่ยวภายใต้โครงการพัฒนา Package การท่องเที่ยวเกษตรปลอดภัยไร้สารพิษและการชิมขนมจากผลจาก รวมไปถึงการนำจากมาทำอุปกรณ์ต่างๆ ที่ทำมาจากใบจาก โครงการพัฒนาเส้นทางจักรยานเพื่อมาเที่ยวชมสวนผลไม้มีงูคุดและการทำเบ็ดตกกุ้งต่างๆ ในวิถีชุมชนคลองน้อยโดยรอบชุมชน 3) กลยุทธ์การบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยว ภายใต้โครงการจัดตั้งคณะกรรมการการจัดการการท่องเที่ยวของชุมชนคลองน้อย โครงการยกระดับพัฒนาคุณภาพสินค้าที่ระลึกและการบริการทางการท่องเที่ยวสู่มาตรฐานสากล

ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านการพัฒนาสังคมแบบบูรณาการอย่างยั่งยืนนั้นประกอบไปด้วย 2 กลยุทธ์ 4 โครงการ ได้แก่ 1) กลยุทธ์การสร้างเครือข่ายเพื่อสร้างความเข้มแข็ง ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการทางด้านการท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วมของคนภายในชุมชนและนักท่องเที่ยว โครงการพัฒนาการเครือข่ายผู้ประกอบการส่วนผลไม้เพื่อสร้างความเข้มแข็งภายในชุมชนคลองน้อย 2) กลยุทธ์การกระจายรายได้จากการท่องเที่ยวเข้าสู่ชุมชนคลองน้อย ภายใต้โครงการจัดตั้งระบบสหกรณ์และกลุ่มการท่องเที่ยวเพื่อชุมชนสร้างมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น โครงการอบรมยุวมัคคุเทศก์ท้องถิ่นภายในชุมชนคลองน้อย เพื่อความสะดวกแก่นักท่องเที่ยวที่เข้ามาเยี่ยมชม

ยุทธศาสตร์ที่ 4 ด้านการอนุรักษ์วัฒนธรรมและการพัฒนาทางด้านจิตใจประกอบไปด้วย 2 กลยุทธ์ 4 โครงการ ได้แก่ 1) กลยุทธ์ด้านการพัฒนาจิตใจและการปลูกจิตสำนึก ภายใต้โครงการสร้างพัฒนาและอบรมมััคคุเทศก์ท่องเที่ยวเชิงนิเวศ โครงการอบรมวิถีชาวพุทธและการเรียนรู้เรื่องเศรษฐกิจพอเพียงรวมถึงการทำมาจากขนมจากและขนมหวานที่ทำมาจากจากแบบพอเพียงเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 2) กลยุทธ์การอนุรักษ์วัฒนธรรมภูมิปัญญาวิถีชีวิตของชุมชนคลองน้อย ภายใต้โครงการพัฒนาสืบสานประเพณีตักบาตรและการทำหมากจากการทำขนมจาก ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี โครงการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงและการทำเหมืองจากรวมไปถึงการมีส่วนร่วมต่างๆ ที่ปลอดสารพิษและเดินตามรอยเศรษฐกิจพอเพียงของชุมชนคลองน้อย

อภิปรายผลการวิจัย

จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีศักยภาพในการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืน ในด้านศักยภาพทรัพยากรท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีองค์ประกอบสำคัญทางการท่องเที่ยว ประกอบไปด้วย ด้านการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวด้านอาหารสามารถเดินทางได้สะดวก และมีจำนวนสถานที่พักผ่อนและภัตตาคารที่หลากหลาย ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ พยอม ธรรมบุตร (2549) ที่ได้กล่าวไว้ว่าอาหาร ที่พักผ่อนเป็นองค์ประกอบสำคัญของการท่องเที่ยวเพื่ออำนวยความสะดวกให้นักท่องเที่ยวซึ่งราคาและบริการจะมีระดับที่แตกต่างกัน การพัฒนาการท่องเที่ยว มีสถานที่ท่องเที่ยวและกิจกรรมทางการท่องเที่ยวที่หลากหลายโดยเฉพาะรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีสินค้าสร้างชื่อเสียง ได้แก่ อาหารทะเลและอาหารภาคใต้ เช่นน้ำพริกตะลึงปลิงกุ้งเผากุ้งแม่น้ำตาปี หอยนางรมสุราษฎร์ธานี หอยขาวพุมเรียง ขนมจิ้นแด่ ไข่เค็มไชยา สะตอ ผัดไทยไชยา แกงเหลือง ไก่ต้ม กะละแม ขนมกรวย ขนมโค ซึ่งสอดคล้องกับ ทรวงสิริ และพณีย์ (2555) ศึกษาวิจัยเรื่อง วิถีชีวิตและความมั่นคงของอาหารท้องถิ่นได้พบว่าภาคใต้มีทรัพยากรทางอาหารที่หลากหลายชนิด และการมีทรัพยากรอาหารที่หลากหลายเสมือนเป็นคลังอาหารที่เป็นหลักประกันความมั่นคงทางอาหารได้ทรัพยากรอาหารประเภทพืชผักและปลา จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีการให้บริการด้านที่พักและภัตตาคารร้านอาหารรวมทุกอำเภอประมาณ 4,000 แห่ง และโดยเฉพาะในอำเภอเกาะสมุย มีภัตตาคารร้านอาหารรองรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติจำนวนถึง 2,437 แห่ง ให้นักท่องเที่ยว ซึ่งสอดคล้องกับ บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา (2548) ที่ได้กล่าวว่าโดยปกติแล้วนักท่องเที่ยวส่วนมากต้องการเดินทางไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจ ต้องการบริการที่มาตรฐาน มีความสะดวกสบายโดยเฉพาะด้านอาหารและที่พักประชาชนจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีศักยภาพในการมีส่วนร่วมในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กิจกรรมการเรียนรู้และการปลูกจิตสำนึกของการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีการสร้างกิจกรรมเพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความตระหนักและมีจิตสำนึก เกี่ยวกับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิง

อาหาร แบบบูรณาการโดยเชื่อมโยงการพัฒนาดังกล่าวเข้ากับสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและการพัฒนาจิตใจ ซึ่งสอดคล้องกันกับทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่นิยม สุภางค์ จันทวานิช (2556) ที่กล่าวว่า สังคมเป็นระบบหนึ่งที่มีส่วนต่างๆ (PART) มีความสัมพันธ์และสนับสนุนซึ่งกันและกันซึ่งความสัมพันธ์ของของแต่ละส่วนจะเป็นปัจจัยทำให้ระบบสังคมเกิดความสมดุลในการพัฒนา

จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีวิสัยทัศน์ในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบบูรณาการอย่างยั่งยืน ในรูปแบบของแบรนด์ 4 แบรินด์ ประกอบไปด้วย แบรินด์ที่ 1 จังหวัดสุราษฎร์ธานีจะสร้างแบรนด์เที่ยวสุราษฎร์เมืองนวัตกรรมอาหารแห่งชาติ เทคโนโลยีปฏิบัติการการผลิตและการบริโภคอาหาร เพื่อความมั่นคงของอาหารโลกเพื่อใช้พัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่น และกระจายรายได้สู่ชุมชนสอดคล้องกับนโยบายแห่งชาติในแผน Thailand 4.0 ในด้านยุทธศาสตร์การพัฒนาพลังสมองแห่งชาติ ได้แก่ การพัฒนากลุ่มอุตสาหกรรมเทคโนโลยีเป้าหมายของกลุ่มเกษตรและอาหารโดยใช้เทคโนโลยีชีวภาพ (Food and Agriculture-Biotech) ซึ่งจะมีทักษะของทาง วิศวกรอาหาร วิศวกรเกษตร โภชนาการ (กองบริหารงานวิจัยและประกันคุณภาพการศึกษา, 2560) แบรินด์ที่ 2 จังหวัดสุราษฎร์ธานีจะสร้างแบรนด์หรืออัญมณีที่สุราษฎร์ธานี สัมผัสวัฒนธรรมการกินของคนใต้อาหารกายอาหารใจ Slow Life วิถีพุทธที่สวนโมกข์ เพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมและพัฒนาจิตใจ ซึ่งสอดคล้องกับแผนพัฒนาประเทศไทย 20 ปี “Thailand 4.0” (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2559). ซึ่งมีเป้าหมายที่จะใช้ทุนทางวัฒนธรรม และทุนด้านความหลากหลายทางชีวภาพของประเทศไทยเป็นวัตถุดิบ นำเข้าสู่กระบวนการของการแปรรูปโดยผ่านเทคโนโลยีขั้นสูง นวัตกรรมรูปแบบต่างๆ และจินตนาการที่ผลักดันให้คิดนอกรอบการผลิตรูปแบบเดิมๆ จะทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์ ทั้งยังเป็นการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน บนพื้นฐานอัตลักษณ์และวิถีไทย ทั้งในเชิงสังคม วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม ซึ่งสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศไทยเป็นจุดหมายปลายทางท่องเที่ยวคุณภาพชั้นนำของโลกที่เติบโตอย่างมีคุณภาพบนพื้นฐานของความเป็นไทยของแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560-2564) ส่วนของแบรินด์ที่ 3 “จังหวัดสุราษฎร์ธานีจะสร้างแบรนด์ท่องเที่ยวอาหารสุราษฎร์ รวมพลังชุมชนประชารัฐสร้างธนาคารแห่งชาติ เพื่อพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน” ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของแผนพัฒนา Thailand 4.0 ในหัวข้อเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารโดยเริ่มจากส่วนประกอบ ได้แก่ ผลผลิตทางการเกษตร อาหารแปรรูป อาหารสุขภาพ เครื่องมือแปรรูปตลอดจนผลิตภัณฑ์อัจฉริยะ การดำเนินการที่มีความสอดคล้องประสานงานในแบรินด์ที่สองยังเป็นการรวมพลังที่ยิ่งใหญ่ของภาคต่างๆ ในรูปพลังประชารัฐ ก่อให้เกิดการสร้างธนาคารอาหารแห่งชาติและธนาคารอาหารโลกไปในเวลาเดียว แบรินด์ที่ 4 จังหวัดสุราษฎร์ธานีจะสร้างแบรนด์เที่ยวทะเลสมุย เกาะพะงัน ดำน้ำเกาะเต่า เกาะนางยวน เที่ยวป่าดิบชื้นเขาสก บริโภคอาหารสะอาด เกษตรอินทรีย์ที่สุราษฎร์ธานี โภชนาการวิถีธรรมชาติ กินอาหารปลอดภัย แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อม อันจะนำไปสู่การพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนเป็นการสร้างความมั่นคงทางอาหารโลก มีครัวไทยเป็นครัวโลก เป็นการสร้างอาชีพผู้ประกอบการใหม่ด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการท่องเที่ยวธรรมชาติทางทะเล ก่อให้เกิดการกระจายรายได้อย่างเป็นธรรม และเป็นโมเดลที่จะขับเคลื่อนสู่ความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน ของแผนพัฒนาระดับชาติ Thailand 4.0

ด้านทรัพยากรท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนคลองน้อยมีทรัพยากรทางธรรมชาติ สวนผลไม้มีความโดดเด่นสามารถส่งเสริมให้เป็นจุดเด่นทางการท่องเที่ยวได้มีทัศนียภาพทางธรรมชาติสวยงามเหมาะสมแก่การเป็นแหล่งพักผ่อนของนักท่องเที่ยว มีทรัพยากรทางวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวเช่นประเพณีตักบาตร ข้าวสารอาหารแห้ง และยังมีการทำขนมผลจากที่มีรสชาติไม่เหมือนใคร อีกทั้งยังนำลูกจาก ดอกจาก นกจาก ใบจากมาทำขนม และนำมาพัฒนาการเป็นผลิตภัณฑ์เป็นมาจากการสานจากและทำมาเป็นใบจากได้ด้วย มีพื้นที่ที่มีอากาศดีตลอดทั้งปีสามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้ตลอด ในชุมชนคลองน้อยเป็นพื้นที่ที่มีวัดโบราณเก่าแก่อยู่หลายแห่ง สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวที่สามารถจะพาชมได้ ชุมชนคลองน้อยมีแม่น้ำลำคลองหลายสายสามารถนำมาพัฒนาได้ที่ โฮมสเตย์ริมน้ำเพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวได้ ชุมชนคลองน้อยเป็นพื้นที่เพาะปลูกมะพร้าว มังคุด จาก ส้มโอ เป็นต้น ตลอดเส้นทางในชุมชนคลองน้อยสามารถพัฒนาเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวโดยใช้จักรยานร่วมกัน พักผ่อนโดยที่พักโฮมสเตย์คลองน้อยเพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยวที่ชอบใช้ชีวิตแบบสโลว์ไลฟ์หรือวิถีชีวิตชุมชนอย่างแท้จริงซึ่งสอดคล้องกับ จารุโส สุตศิริ (2558) ที่ได้กล่าวไว้ว่าชุมชนคลองน้อยสามารถเป็นสถานที่ท่องเที่ยวแบบชุมชน วิถีชาวบ้าน วิถีอาหารท้องถิ่น ที่จะสามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้ตลอด

ด้านศักยภาพการจัดการทรัพยากรท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ในชุมชนคลองน้อยมีการร่วมมือกันอย่างเป็นระบบในการบริหารเรื่องชุมชนให้เป็นชุมชนสีเขียวที่ไร้ขยะ กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในพื้นที่ ไม่ว่าผู้ประกอบการการท่องเที่ยวหรือประชาชนมีการสร้างเครือข่ายเพื่อร่วมมือกันในการทำการท่องเที่ยวของชุมชนคลองน้อยให้ยั่งยืน ประชาชนในพื้นที่ที่มีความตระหนักในการกำหนดขีดความสามารถในการรองรับนักท่องเที่ยวผู้ประกอบการและประชาชนในพื้นที่ให้ความร่วมมือกันอย่างดีต่อการจัดการทรัพยากรทางธรรมชาติอย่างถูกวิธี ผู้ประกอบการควรมีจิตสำนึกและให้ความสำคัญต่อการอนุรักษ์ทรัพยากรทางธรรมชาติสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวไทย พ.ศ. 2555-พ.ศ. 2560 (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2555, หน้า 15) การอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (Environment) นักท่องเที่ยวเริ่มให้ความสำคัญกับการท่องเที่ยวแบบมีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม เรื่องของสิ่งแวดล้อม

ด้านศักยภาพด้านการมีส่วนร่วมและการสร้างเครือข่ายทางชุมชนคลองน้อยมีการจัดประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับคนในชุมชนในลักษณะกลุ่มเครือข่ายต่างๆ เช่น กลุ่มอาชีพหัตถกรรมและเกษตรกรอยู่เสมอ ผู้นำชุมชนมีการปรึกษาหารือในชุมชนเพื่อการมีส่วนร่วมในการพัฒนาระบบบริการด้านการท่องเที่ยวโดยชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับ อติศร ศักดิ์สูง (2556) กล่าวถึง การท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community based tourism) คือการท่องเที่ยวที่คำนึงถึงความยั่งยืน สิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม กำหนดทิศทางในชุมชน โดยร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานจังหวัดสุราษฎร์ธานีทำข้อมูลประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับแหล่งท่องเที่ยวภายในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ทางชุมชนคลองน้อย มีการเชิญชวนชุมชนต่างๆ ในจังหวัดทรัพยากรที่แตกต่างกันสามารถนำมาแลกเปลี่ยนและร่วมมือกันในการจัดเส้นทางท่องเที่ยวให้มีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น ทางชุมชนคลองน้อยมีการสร้างเครือข่ายโฮมสเตย์ภายในชุมชนเพื่อกระจายรายได้ไปยังถิ่น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเป็นศูนย์กลางเข้ามามีส่วนส่งเสริมในด้านของการตลาดและการเรียนให้ชุมชนสร้างเครือข่ายกันอย่างต่อเนื่อง โดยงบประมาณสนับสนุนกลุ่มสัมมนาดูงานที่ต้องการเดินทางมาท่องเที่ยวที่ชุมชนคลองน้อย อีกทั้งการท่องเที่ยวโดยชุมชนยังเป็นการสร้างเครื่องมือสร้างความเข้มแข็งของชาวบ้าน โดยกำหนดทิศทางโดยชุมชน ให้ชุมชนได้มีส่วนร่วมในการกำหนดทิศทางการพัฒนาและได้รับประโยชน์จากการท่องเที่ยว โดยมีการกำหนดตามโครงสร้างตามทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่นิยม (Structural Functionalism) สัมพันธ์กับ (สัญญา สัญญาวิวัฒน์, 2545, หน้า 34-35) กล่าวว่าผู้กระทำจะต้องมีแรงจูงใจที่จะทำตามสถานภาพและบทบาทของตน ระบบจะมีหน้าที่ของตนเองแตกต่างกันออกไป ซึ่งจะบูรณาการและปรับตัวเข้าหากันตามระบบค่านิยมของสังคม

ด้านของศักยภาพด้านการสร้างกิจกรรมการเรียนรู้การสื่อความหมายเพื่อนำเสนอประสบการณ์ที่มีคุณภาพและปลูกจิตสำนึกด้านการอนุรักษ์แก่นักท่องเที่ยวและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องของชุมชนคลองน้อยมีการจัดกิจกรรมทางการท่องเที่ยวที่หลากหลายและมีการสื่อความหมายให้นักท่องเที่ยวได้รับรู้ถึงคุณค่าแรงนั้นๆ เช่น การเรียนรู้วิถีชาวสวนมังคุด มะพร้าว กล้วยหอมและขนมจากเป็นอย่างดี ชุมชนคลองน้อยมีการสร้างทรัพยากรทุกอย่างขึ้นมาอย่างสมบูรณ์จึงเหมาะแก่การนำมาพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ยั่งยืนเพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดีให้นักท่องเที่ยว อบต.คลองน้อยมีโครงการเกี่ยวกับการปลูกจิตสำนึกให้เยาวชนที่รู้จักและหวงแหนบ้านเกิดนำไปสู่ความยั่งยืนและไม่ทิ้งถิ่นฐานของชนคลองน้อย ชุมชนคลองน้อยมีปราชญ์ชาวบ้านเยอะ คนในพื้นที่มีพื้นฐานจิตใจที่ดีเหมาะแก่การเป็นเจ้าบ้านที่ดีดูแลบ้านของตนเองให้น่าอยู่ห้ามชุมชนคลองน้อยมีกิจกรรมที่สามารถทำให้สร้างประสบการณ์และเป็นที่น่าพึงพอใจกับการเรียนรู้ให้นักท่องเที่ยวเพื่อทำขนมหวานที่ทำมาจากลูกจากและการทำใบจาก รวมไปถึงการนำจากมาเป็นผลไม้ หรือเป็นอาหารหวานอีกด้วย สัมพันธ์กับ บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา (2542, หน้า 28) กล่าวถึงการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน คือสนับสนุนส่งเสริมให้ชุมชนท้องถิ่นเข้ามามีบทบาทและจัดการในการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนคลองน้อย

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

จากผลการวิจัยพบว่า การพัฒนาการท่องเที่ยวที่ดีจะต้องมีแผนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวของประเทศและระดับท้องถิ่นที่สามารถนำไปใช้ได้จริง โดยการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคประชาชน และนักท่องเที่ยวที่ให้ความสำคัญกับการนำแผนยุทธศาสตร์ไปปฏิบัติหรือประยุกต์ใช้อย่างเหมาะสม ดังนั้นผู้วิจัยจึงได้ให้ข้อเสนอแนะในการนำแผนยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานีไปสู่การปฏิบัติดังนี้

1.1 กลุ่มงานด้านยุทธศาสตร์จังหวัดสุราษฎร์ธานี และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สามารถนำแผนยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารทางภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืน ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี มาใช้เป็นแนวทางในการกำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารของจังหวัดสุราษฎร์ธานี รวมทั้งการจะนำกลยุทธ์ที่เหมาะสมของยุทธศาสตร์นี้ไปทดลองใช้ในพื้นที่ต้นแบบในการท่องเที่ยวของจังหวัดสุราษฎร์ธานีในอนาคต

1.2 หน่วยงานของภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาทรัพยากรทางการท่องเที่ยวจังหวัดสุราษฎร์ธานี ควรจะให้ความสำคัญและสนับสนุนการมีส่วนร่วมในการนำแผนยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืน ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ไปปรับใช้ในการวางแผนของหน่วยงานอย่างจริงจัง

1.3 องค์กรหรือหน่วยงานภาคเอกชน ควรให้ความสนใจและร่วมผลักดันการนำแผนยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืน ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ไปสู่การปฏิบัติที่สอดคล้องกันกับการดำเนินงานทางธุรกิจที่คำนึงถึงความรับผิดชอบต่อผลกระทบทางทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม แผนยุทธศาสตร์เล่มนี้สามารถเป็นเสมือนหลักการนำทางให้เห็นสู่ทางในการพัฒนาธุรกิจให้สอดคล้องกับบริบทในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานีอย่างเหมาะสม

1.4 ภาคประชาชนและผู้เข้าชมชนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ควรจะมีส่วนร่วมในกระบวนการการวางแผนงานในการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืน ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่อความเข้าใจในบทบาทหน้าที่ของตนเอง ชุมชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยสามารถมีส่วนร่วมในการสร้างภาพลักษณ์ทางการท่องเที่ยวของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ตลอดจนมีจิตสำนึกในการอนุรักษ์และหวงแหนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของจังหวัดสุราษฎร์ธานีร่วมกัน

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

จากผลการวิจัย พบว่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี ยังมีประเด็นการศึกษาวิจัยในด้านอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์และน่าสนใจเพื่อนำไปสู่การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืนของจังหวัดสุราษฎร์ธานีต่อไป

2.1 ควรมีการศึกษาวิจัยในด้านการพัฒนาแผนการตลาดการท่องเที่ยวตามนโยบายไทยแลนด์ 4.0

2.2 ควรมีการศึกษาวิจัยในด้านการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวให้เป็นเมืองต้นแบบด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

2.3 ควรมีการศึกษาวิจัยในด้านการวางผังเมือง หรือผังพื้นที่เฉพาะในการใช้ที่ดินในเขตพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่อการวางรากฐานในการจัดการพื้นที่อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการผังเมืองและภูมิศาสตร์ เพื่อเตรียมรองรับการขยายตัวของนักท่องเที่ยว จีน อินเดีย ที่มีจำนวนเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง

2.4 ควรมีการศึกษาวิจัยในด้านการสร้างรูปแบบการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวสูงอายุจากทั่วโลก

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. กรมการท่องเที่ยว. (2557ก). **สรุปสถานการณ์นักท่องเที่ยว มกราคม 2557**. เข้าถึงเมื่อ 1 ตุลาคม 2559. เข้าถึงได้จาก <http://www.tourism.go.th>
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2555). **ยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวไทย พ.ศ. 2555–2560**. กรุงเทพมหานคร.
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2560). **ยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวไทย พ.ศ. 2560–2564**. กรุงเทพมหานคร.
- กองบริหารงานวิจัยและประกันคุณภาพการศึกษา. (2560). **Thailand 4.0 โมเดลขับเคลื่อนประเทศไทยสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน**. สืบค้นเมื่อวันที่ 1 มกราคม 2560 จาก <http://www.libarts.up.ac.th/v2/img/Thailand-4.0.pdf>
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. กรมการท่องเที่ยว. (2558). **เอกสารงานแถลงข่าวรายงาน เศรษฐกิจการท่องเที่ยว ฉบับที่ 1 วันจันทร์ที่ 21 ธันวาคม 2558**. เข้าถึงเมื่อ 2 ตุลาคม 2559. เข้าถึงได้จาก http://www.mots.go.th/more_news.php?cid=397
- จารุโส สุดศิริ. (2558). **รูปแบบการพัฒนาองค์กรชุมชนแบบยั่งยืน**. วารสารเทคโนโลยีภาคใต้ ปีที่ 8 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม–ธันวาคม 2558.
- ทรงสิริ และพจนีย์. (2555). **วิถีชีวิตและความมั่นคงของอาหารภาคใต้**. เข้าถึงเมื่อวันที่ 20 สิงหาคม 2559. เข้าถึงได้จาก <http://tci-thaijo.org/index.php/RMUTP/article/view/18932>.
- บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. (2542). **การพัฒนาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน**. เชียงใหม่: คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- _____. (2548). **การพัฒนาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน**. กรุงเทพฯ: เพรส แอนด์ดีไซน์.
- พยอม ธรรมบุตร. (2549). **เอกสารประกอบการเรียนการสอนเกี่ยวกับองค์ประกอบของการท่องเที่ยว**. กรุงเทพฯ: สถาบันพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- มปป. (2556). **อาหารพื้นบ้านใต้**. สืบค้นเมื่อวันที่ 1 มกราคม 2560 จาก <http://oknation.nationtv.tv/blog/SouthernFoods/2013/03/23/entry-2>
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2559). **ร่างแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12**. สืบค้นเมื่อวันที่ 1 มกราคม 2560 จาก http://www.nesdb.go.th/article_attach/article_file_20160922162840.pdf
- สุภางค์ จันทวานิช. (2556). **วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สัญญา สัญญาวิวัฒน์. (2545). **สังคมศาสตร์เบื้องต้น**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- อดิสร ศักดิ์สูง. (2556). **ประวัติศาสตร์เพื่อการท่องเที่ยวในประเทศไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 2 สงขลา : คณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ
- McMillan, J.H. and Schumacher, S.S. (1997) **Research in Education: A Conceptual Introduction**. Longman, New York.