บทสรุปสำหรับผู้บริหาร
"ยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร"
นริศา คำแก่น, กนกกานต์ วีระกุล, เบญจพร ดามาพงศ์ และคณะ

แผนงานวิจัย เรื่อง "ยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร" มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร สำหรับพื้นที่ในเขตจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันตก ภาคใต้ และกรุงเทพมหานคร (2) จัดทำคู่มือการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร สำหรับพื้นที่ในเขตจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันตก ภาคใต้ และกรุงเทพมหานคร (3) พัฒนาระบบฐานข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร โดยสามารถเรียกดูผ่านทางโทรศัพท์มือถือ และ (4) จัดทำแผนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

ในการวิจัยครั้งนี้ ใช้ระเบียบวิธีวิจัยและการเก็บข้อมูล ทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามความนิยมและความอยากไปเยือน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ จากนักท่องเที่ยวชาวไทย จำนวน 700 คน และชาวต่างประเทศที่เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทย จำนวน 300 คน จำนวนทั้งสิ้น 1000 คน ระหว่างเดือนตุลาคมถึงเดือนพฤศจิกายน 2555 และเดือนเมษายนถึงเดือนพฤษภาคม 2556 รวมทั้งเก็บรวบรวมข้อมูล จากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับภาคีทางการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้อง ทั้งภาครัฐและเอกชน ได้แก่ กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) องค์การบริหารส่วนจังหวัด (อบจ.) และผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยวและร้านอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 40 คน การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณใช้สถิติเชิงพรรณนา คือ ค่าความถี่ ร้อยละ ฐานนิยม ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ส่วนการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ใช้การวิเคราะห์เนื้อหา

ผลของการวิจัยประกอบด้วย 4 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 สถานภาพการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

ในปี พ.ศ. 2550 อัญชนา สุขสมจิตร ได้ศึกษาวิจัยเรื่องประสิทธิผลในการใช้สื่อ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยววัฒนธรรมศึกษากรณี : เยาวราช เทศกาลกินเจ ผลการศึกษาพบว่า ผู้เที่ยวชมงานที่เป็นกลุ่มตัวอย่างเกือบทั้งหมดมีที่พักอาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล มีเพียงส่วนน้อยที่อยู่ในต่างจังหวัด และผู้ที่มาจะมีเชื้อสายจีนกันเป็นส่วนมาก เกือบทั้งหมดของผู้ที่เคยมาเยาวราชแล้วและส่วนใหญ่ที่มาเยาวราช จะมาซื้อของกินของใช้กันมาก รองลงมาเป็นเทศกาลกิจเจ เทศกาลตรุษจีน และเทศกาลอื่นๆตามลำดับ ผู้ที่มาเยาวราชเกือบครึ่งหนึ่งให้ความเห็นว่า ความน่าสนใจในงานเทศกาลกินเจนั้น มีความน่าสนใจเหมือนเดิม ที่เห็นว่าดีขึ้นมีเพียงร้อยละ 35.6 และผู้ที่ตอบแบบสอบถามเกือบทั้งหมด จะเคยไปเที่ยวที่อื่นๆมาแล้ว แหล่งท่องเที่ยวที่ผู้มาเที่ยวงานชอบ คือ แหล่งท่องเที่ยวตามธรรมชาติ มากที่สุด รองลงมาเป็น สถานบันเทิง แหล่งช้อปปิ้ง แหล่งท่องเที่ยววัฒนธรรม โบราณสถานและอื่นๆตามลำดับ ประเภทของสื่อที่นักท่องเที่ยวเปิดรับข้อมูลมากที่สุด คือ สื่อโทรทัศน์ สื่อหนังสือพิมพ์ สื่ออินเตอร์เน็ต สื่อวิทยุกระจายเสียง และสื่อนิตยสาร ด้านอิทธิพลของสื่อดังกล่าว คือ สื่อโทรทัศน์ สื่อหนังสือพิมพ์ สื่ออินเตอร์เน็ต สื่อวิทยุกระจายเสียง และสื่อนิตยสาร มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจสูงมาก และจากสื่อดังกล่าว นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ เห็นว่า สื่อโทรทัศน์ เป็นสื่อที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจมากที่สุด รองลงมาเป็น หนังสือพิมพ์ อินเตอร์เน็ต วิทยุกระจายเสียง และนิตยสาร นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ เปิดรับข่าวสารท่องเที่ยว ย่านเยาวราช เทศกาลกินเจ จากสื่อมวลชนเป็นส่วนใหญ่ นอกนั้นเป็นการบอกเล่าปากต่อปาก จากสื่อมวลชนที่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ เปิดรับข่าวสารการท่องเที่ยววัฒนธรรม ย่านเยาวราช

เทศกาลกินเจนั้น นักท่องเที่ยวเปิดรับจากสื่อโทรทัศน์ มากที่สุด รองลงมาเป็น หนังสือพิมพ์ วิทยุกระจายเสียง อินเตอร์เน็ต และนิตยสาร แต่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่กลับมีความคิดเห็นว่า ข้อมูลข่าวสารที่ได้รับเกี่ยวกับการท่องเที่ยววัฒนธรรม ย่านเยาวราช เทศกาลกินเจ มีจำนวนข้อมูลไม่มากพอ ได้ข้อมูลบ้างเท่านั้น ที่สำคัญที่สุด ข้อมูลที่ได้รับนั้น มีความน่าสนใจของข่าวสารเพียงเล็กน้อย ผู้วิจัยเสนอให้ผู้ที่จะทำการวิจัยในประเด็นนี้ต่อไป ควรศึกษาเกี่ยวกับประสิทธิผลของสื่อต่างๆ ที่นักท่องเที่ยวได้รับข่าวสารการท่องเที่ยวย่านเยาวราช ทั้งชาวไทย และชาวต่างประเทศ เพื่อนำมาปรับปรุง หรือเป็นแนวทางในการวางแผนประชาสัมพันธ์ การท่องเที่ยวในประเทศไทย และยังช่วยให้ไม่เป็นการประชาสัมพันธ์แบบสูญเปล่า

ในปี ค.ศ. 2007 Chang Ching Yu ได้ศึกษาด้านพฤติกรรมผู้บริโภคและประสบการณ์ ด้านอาหาร ระหว่างการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวชาวจีน เมื่อเดินทางไปเที่ยวประเทศออสเตรเลีย รวมทั้งผลการสำรวจด้านพฤติกรรมการบริ โภค และความพึงพอใจของกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวจีน ที่มีต่ออาหารที่บริการในระหว่างการท่องเที่ยวในประเทศออสเตรเลีย ซึ่งผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยหลักที่นักท่องเที่ยวชาวจีนให้ความสนใจและคาดหวังเป็นพิเศษ ในระหว่างการท่องเที่ยวในประเทศออสเตรเลียนั้น คือ การรับประทานอาหารจีน อาหารท้องถิ่นออสเตรเลีย และการบริโภคอาหารที่คำนึงถึงเรื่องความสะอาดและปลอดภัย การศึกษาวิจัยนี้ยังได้ข้อสรุปที่สำคัญ ซึ่งเป็นประเด็นที่น่าสนใจต่อการพัฒนาการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร คือ การที่นักท่องเที่ยวมีความเห็นว่า อาหารที่บริษัทนำเที่ยวจัดให้บริการแก่นักท่องเที่ยว ในระหว่างการเดินทางตลอดการท่องเที่ยวนั้น ถือเป็นสิ่งสำคัญมากที่จะมีส่วนช่วยให้เกิดความประทับใจต่อประสบการณ์ การท่องเที่ยว นอกจากนั้น ความคาดหวังของกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวจีน ยังให้ความสำคัญกับเรื่องคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารที่จัดให้บริการ ความหลากหลายของอาหารที่มีให้เลือกรับประทานในแต่ละมื้อ แนวคิดและความสำคัญของสถานที่ท่องเที่ยวแต่ละแห่งที่ไปเยี่ยมเยือน หรือแม้กระทั่งประสบการณ์และความสามารถของหัวหน้าทัวร์ ซึ่งต้องมีทักษะในการบริหารจัดการและแก้ปัญหาเฉพาะหน้า ให้แก่บรรดาลูกทัวร์ที่มีความแตกต่างด้านวัฒนธรรม

ในปี ค.ศ. 2006 Kivela และ Crotts ได้ศึกษาเรื่องการท่องเที่ยวและการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร โดยเน้นศึกษาถึงประเด็นที่ว่า อาหารการกินมีอิทธิพลอย่างไรต่อประสบการณ์การท่องเที่ยวไปในสถานที่ต่างๆ ของนักท่องเที่ยว ซึ่งนับว่าเป็นงานวิจัยอีกชิ้นหนึ่งที่น่าสนใจ และกล่าวถึงผลการศึกษาเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ผู้วิจัยได้ให้ข้อสรุปจากการศึกษาว่า ประสบการณ์และการเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารและวิถีชีวิตของผู้คนในแต่ละท้องถิ่น ได้กลายมาเป็นส่วนสำคัญอย่างมากต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับแหล่งท่องเที่ยวที่มีอัตลักษณ์เฉพาะด้านวัฒนธรรมอาหาร และภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการศึกษางานวิจัยชิ้นนี้ พบว่าความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารนั้น ยังจำกัดอยู่ในวงแคบเฉพาะบางกลุ่มเท่านั้น ทำให้เกิดคำถามเกี่ยวกับการศึกษาวิจัยในหลายๆประเด็น เช่น มีส่วนแบ่งการตลาดสำหรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารหรือไม่ อาหารการกินที่ให้บริการแก่นักท่องเที่ยวในสถานที่ท่องเที่ยวแต่ละแห่งนั้น มีความสัมพันธ์ต่อประสบการณ์ การท่องเที่ยวที่น่าประทับใจของนักท่องเที่ยวหรือไม่ และนักท่องเที่ยวเหล่านั้นที่เคยมาเยือนในสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ จะกลับมาเที่ยวซ้ำหรือไม่ ในสถานที่เดิม ด้วยเหตุผลเพราะเกิดความประทับใจในอาหารการกินของสถานที่ท่องเที่ยวเหล่านั้น อย่างไรก็ดี การวิจัยนี้ทำการสำรวจข้อมูลในประเทศฮ่องกง เพื่อศึกษาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเที่ยวในประเทศฮ่องกง โดยมุ่งเน้นถึงเรื่องความประทับใจของนักท่องเที่ยว จากอาหารการกินที่มีชื่อเสียงด้านรสชาติ และมีให้เลือกหลากหลายในฮ่องกง และการศึกษาได้ผลสรุปที่น่าสนใจ คือ นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามายังฮ่องกงนั้น ให้ความสำคัญกับอาหารการกินเป็นอย่างมาก และเหตุผลสำคัญในลำดับต้นๆในการเข้ามาเยือนประเทศนี้ ก็เพราะความประทับใจในอาหาร ความคาดหวังเกี่ยวกับประสบการณ์ ด้านอาหารของนักท่องเที่ยวในฮ่องกงมี

สูงมาก เนื่องจากฮ่องกงได้ชื่อว่าเป็นเมืองที่มีชื่อเสียงด้านการช้อปปิ้งและอาหารอร่อย ทำให้กลายเป็นจุดขายและเป็นการตลาดที่เป็นจุดแข็งที่สุด

จากการศึกษาค้นคว้าจากเอกสารวิชาการต่างๆ ดังที่สรุปมาข้างต้น ทำให้คณะวิจัยสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางสำคัญในการดำเนินงานวิจัยได้เป็นอย่างดี แนวคิดสำคัญที่ได้จากการศึกษาทั้งหมด ช่วยให้การวิจัยโครงการนี้ ดำเนินไปด้วยดีและมีทิศทางที่สอดคล้องกับการศึกษาวิจัยในระดับสากล

ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณ จากแบบสอบถามนักท่องเที่ยว ทั้งชาวไทยและต่างประเทศ สามารถตอบผลการศึกษา ตามวัตถุประสงค์การวิจัย ได้ดังนี้

วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร สำหรับพื้นที่ในเขตจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันตก ภาคใต้ และกรุงเทพมหานคร

กลุ่มตัวอย่างนักทองเที่ยวชาวไทย สวนใหญเปนเพศหญิง (รอยละ 72.43) มีอายุในช่วง 41 – 50 ป (ร้อยละ 26.14) สถานภาพสมรสแลว (รอยละ 53.29) ระดับการศึกษาปริญญาตรี (รอยละ 61.29) มีอาชีพรับราชการ/รัฐวิสาหกิจ (ร้อยละ 53.43) ระดับรายไดตอเดือน 10,001 – 20,000 บาท (รอยละ 23.57) ภูมิลำเนาเดิมในภาคใต (รอยละ 27.14) และอาศัยในกรุงเทพมหานคร (รอยละ 47.86) โดยสวนใหญเดินทางทองเที่ยวในประเทศ 1 – 3 ครั้งตอป (รอยละ 65.00) วัตถุประสงคหลักในการทองเที่ยว คือ พักผอน (ร้อยละ 54.43) แหลงขอมูลที่ใชศึกษาเกี่ยวกับการทองเที่ยวและการเดินทางภายในประเทศ คือ สืบคนขอมูลทางอินเตอรเนต (รอยละ 40.86) ทั้งนี้ สถานที่พักแรมยอดนิยม อันดับแรกคือ โรงแรม (รอยละ 44.71) รองลงมาคือ รีสอรท/บังกะโล (รอยละ 22.57) และบ้านญาติ/บานเพื่อน (รอยละ 11.14) ตามลำดับ สวนแหล่งทองเที่ยวยอดนิยม อันดับแรกคือ แหลงทองเที่ยวแบบธรรมชาติ เชน ภู เขา น้ำตก ปา ทะเล (รอยละ 64.14) รองลงมาคือ แหลงทองเที่ยวทางประวัติศาสตร และศาสนสถาน เชน วัด พิพิธภัณฑ โบราณสถาน (ร้อยละ 21.57) และแหลงทองเที่ยวเพื่อสุนทรียในการรับประทานอาหาร เชน ตลาดดอนหวาย ดอนหอยหลอด บางปู (รอยละ 23.86) ตามลำดับ

ภูมิภาคยอดนิยมที่ผูตอบแบบสอบถามอยากไปทองเที่ยว อันดับแรก คือ ภาคเหนือ (รอยละ 34.29) รองลงมาคือ ภาคตะวันออก (รอยละ 20.00) และ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (รอยละ 19.29) ตามลำดับ จังหวัดยอดนิยมในภาคกลาง อันดับแรกคือ พระนครศรีอยุธยา (รอยละ 20.00) รองลงมาคือ สุพรรณบุรี (รอยละ 11.29) และเพชรบูรณ (รอยละ 8.71) ตามลำดับ จังหวัดยอดนิยมในภาคตะวันตก อันดับแรกคือ ประจวบคีรีขันธ (รอยละ 42.71) รองลงมาคือ เพชรบุรี (รอยละ 25.29) และกาญจนบุรี (รอยละ 27.86) ตามลำดับ จังหวัดยอดนิยมในภาคตะวันออก อันดับแรกคือ จันทบุรี (รอยละ 25.14) รองลงมาคือ ฉะเชิงเทรา (รอยละ 18.57) และระยอง (รอยละ 17.29) ตามลำดับ จังหวัดยอดนิยมในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ อันดับแรกคือ นครราชสีมา (รอยละ 14.14) รองลงมาคือ หนองคาย (รอยละ 10.29) และขอนแกน (รอยละ 11.29) ตามลำดับ จังหวัดยอดนิยมในภาคเหนือ อันดับแรกคือ เชียงราย (รอยละ 38.29) รองลงมาคือ เชียงใหม (รอยละ 20.86) และแมฮองสอน (รอยละ 19.57) ตามลำดับ จังหวัดยอดนิยมในภาคใต อันดับแรกคือ สุราษฎรธานี (รอยละ 29.29) รองลงมาคือ ภูเก็ต (รอยละ 16.29) และกระบี่ (ร้อยละ 16.00) ตามลำดับ

โดยภายในระยะเวลา 1 ปที่ผานมา ผูตอบแบบสอบถามมีจำนวนครั้งในการทองเที่ยวภายในประเทศโดยเฉลี่ย 4.95 ครั้งตอป ระยะเวลาในการทองเที่ยวภายในประเทศตอครั้ง 3.77 วันต่อครั้ง และมีจำนวนผูรวมเดินทางในแตละครั้ง 8.37 คนตอครั้ง นอกจากนี้ ผูตอบแบบสอบถามมีการตัดสินใจเดินทางทองเที่ยวโดยมี

การวางแผนลวงหนากอนการเดินทาง (รอยละ 32.57) และการตัดสินใจเดินทางทองเที่ยวโดยไมมีการวางแผนลวงหนากอนการเดินทาง (รอยละ 13.14) ในสวนของเวลาที่เลือกใชในการทองเที่ยวอยูในชวงของวันหยุดตอเนื่องกับวันนักขัตฤกษ (รอยละ 29.43) ผูตอบแบบสอบถามใหความสำคัญกับอาหารการกิน ในระหวางการทองเที่ยวมากเปนพิเศษ (รอยละ 13.71) แหลงขอมูลสวนใหญที่ใชศึกษาเกี่ยวกับรานอาหารและอาหารเดนๆ ในเสนทางทองเที่ยวกอนการเดินทาง คือ สืบคนขอมูลจากอินเตอรเนต (รอยละ 34.43) ให ความสำคัญกับการเลือกรับประทานอาหารในระหวางการเดินทาง จากรานอาหารที่สะอาดและปลอดภัยกอนเสมอ (รอยละ 26.29) ใหความสำคัญกับการเลือกรับประทานอาหารในระหวางการเดินทาง จากรานอาหารที่มีชื่อเสียงดานความอรอยกอนเสมอ (รอยละ 18.86) ชื่นชอบในการรับประทานอาหารไทยที่เป็นอาหารประจำทองถิ่นในระหวางการทองเที่ยว (รอยละ 20.00) และมีความเห็นวาเรื่องของอาหารในระหวางการทองเที่ยวภายในประเทศ มีสวนชวยใหการทองเที่ยวนาประทับใจมากขึ้น (รอยละ 11.00)

ส่วนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ

ผลจากการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารประจำจังหวัดและเส้นทางการท่องเที่ยว สามารถนำมากำหนดเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร และสามารถตอบผลการศึกษา ตามวัตถุประสงค์การวิจัย ได้ดังนี้

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 จัดทำคู่มือการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร สำหรับพื้นที่ในเขตจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันตก ภาคใต้ และกรุงเทพมหานคร

ในภาคเหนือ สถานที่ทองเที่ยวสวนใหญเปนแหลงทองเที่ยวทางธรรมชาติ และแหลงทองเที่ยวทางประวัติศาสตร อาหารทองถิ่นและผลิตภัณฑ OTOP สวนใหญเปนผลไมเมืองหนาว ชา ไสอั่ว น้ำพริกหนุ่ม แคบหมู สตรอเบอร์รี่ เปนตน วัฒนธรรมอาหารจังหวัดเชียงราย พื้นที่ศึกษาคือ อำเภอเมือง และอำเภอแม่สาย อาหารที่ศึกษาคือ อาหารจีนยูนนาน ชา สับปะรดภูแล-นางแล เป็นต้น สำหรับวัฒนธรรมอาหารจังหวัดเชียงใหม่ พื้นที่ศึกษาคือ อำเภอเมือง อาหารที่ศึกษาคือ ข้าวซอย

ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สถานที่ทองเที่ยวสวนใหญเปนแหลงทองเที่ยวทางประวัติศาสตร อาหารทองถิ่นและผลิตภัณฑ OTOP สวนใหญเปนอาหารประเภทขนมจีน สมตำ แหนมเนือง อาหารจากปลา โดยมีวัฒนธรรมการกินเปนเอกลักษณ ซึ่งนาจะเปนโอกาสในการดึงดูดนักทองเที่ยวไดดี วัฒนธรรมอาหารจังหวัดนครราชสีมา พื้นที่ศึกษาคือ อำเภอเมือง อำเภอปากช่อง อำเภอวังน้ำเขียว อาหารที่ศึกษาคือ อาหารพื้นบ้านโคราช และวัฒนธรรมโต๊ะโคราช (กินเข่าค่ำ) เป็นต้น วัฒนธรรมอาหารจังหวัดหนองคาย พื้นที่ศึกษาคือ ริมแม่น้ำโขง อาหารที่ศึกษา คือ อาหารแม่น้ำโขง และอาหารเวียดนาม เป็นต้น

ในภาคกลาง สถานที่ท่องเที่ยวสวนใหญเปนแหลงทองเที่ยวทางประวัติศาสตร อาหารทองถิ่นและผลิตภัณฑ OTOP สวนใหญเปนผลิตภัณฑจากปลาน้ำจืด วัฒนธรรมอาหารจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พื้นที่ศึกษาคือ ย่านเมืองเก่า อาหารที่ศึกษาคือ ก๋วยเตี๋ยวเรือ โรตีสายไหม และกุ้งแม่น้ำ เป็นต้น สำหรับวัฒนธรรมอาหารจังหวัดสุพรรณบุรี พื้นที่ศึกษาคือ ย่านตลาดเก่าร้อยปี ตลาดสามชุก อาหารที่ศึกษาคือ ปลาม้า น้ำพริกต่างๆ ขนมสาลี่ และขนมเปี๊ยะ เป็นต้น

ในภาคตะวันออก สถานที่ทองเที่ยวสวนใหญเป็นแหลงทองเที่ยวทางธรรมชาติ โดยมีอาหารทองถิ่นและผลิตภัณฑ OTOP สวนใหญเปนผลไมตามฤดูกาล หมูชะมวง และเสนจันทร นักทองเที่ยวสวนใหญนิยมการทองเที่ยวเชิงนิเวศ วัฒนธรรมอาหารจังหวัดจันทบุรี พื้นที่ศึกษาคือ อำเภอเมือง อาหารที่ศึกษาคือ อาหาร

พื้นบ้านจันทบุรี เส้นจันทน์ ผัดปู แกงหมูชะมวง และผลไม้ เป็นต้น สำหรับวัฒนธรรมอาหารจังหวัดระยอง พื้นที่ศึกษาคือ อำเภอเมือง อาหารที่ศึกษาคือ อาหารพื้นบ้านระยอง และผลไม้ เป็นต้น

ในภาคตะวันตก สถานที่ท่องเที่ยวส่วนใหญ่เปนแหลงทองเที่ยวทางธรรมชาติ โดยมีอาหารทองถิ่นและผลิตภัณฑ์ OTOP สวนใหญเปนขนมหวาน และอาหารทะเล วัฒนธรรมอาหารจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ พื้นที่ศึกษาคือ อำเภอหัวหิน อาหารที่ศึกษาคือ อาหารทะเล และอาหารทะเลแปรรูป เป็นต้น สำหรับวัฒนธรรมอาหารจังหวัดเพชรบุรี พื้นที่ศึกษาคือ อำเภอชะอำ อาหารที่ศึกษาคือ ข้าวแช่เมืองเพชร ขนมหม้อแกง น้ำตาลโตนด และชมพู่เพชร เป็นต้น

ในภาคใต สถานที่ทองเที่ยวสวนใหญ่เป็นแหลงทองเที่ยวทางธรรมชาติ โดยมีอาหารทองถิ่นและผลิตภัณฑ OTOP สวนใหญเปนอาหารทะเล อาหารจีนฮกเกี้ยน และติ่มซำ วัฒนธรรมอาหารจังหวัดภูเก็ต พื้นที่ศึกษาคือ อำเภอเมือง อาหารที่ศึกษาคือ อาหารวัฒนธรรมไทย-จีน หมี่ผัดฮกเกี้ยน อาหารทะเล และผลไม้ เป็นต้น

สำหรับกรุงเทพมหานคร มีแหลงทองเที่ยวที่หลากหลาย โดยเฉพาะวัด วัง สถานที่ช้อปปิ้งตางๆ และมีอาหารทุกชนิดใหเลือก ทั้งนี้ บริเวณรอบเกาะรัตนโกสินทร เปนแหลงวัฒนธรรมอาหารที่สำคัญของกรุงเทพมหานคร พื้นที่ศึกษาคือ ถนนพระอาทิตย์ ถนนท่าพระจันทร์ ถนนบางลำพู และถนนหน้าศาลเจ้าพ่อเสือ อาหารที่ศึกษาคือ ข้าวราดแกง ก๋วยเตี๋ยวปลา ก๋วยเตี๋ยวเป็ด ขนมเบื้องไทย ขนมหวาน เป็นต้น

จากขอมูลงานวิจัย ชี้ใหเห็นวา ประเทศไทยเปนแหลงการเรียนรูดานอาหารที่สำคัญ เนื่องจากลักษณะอาหาร ความผสมผสานของชาติพันธุ ความอุดมสมบูรณของดิน สภาพอากาศที่มีอุณหภูมิรอนชื้น ทำใหประเทศไทยเปนแหลงที่อุดมสมบูรณ ของผักและผลไมที่เปนเอกลักษณ เชน ทุเรียน ลองกอง สละ เงาะ และมังคุด เปนตน ในขณะเดียวกัน ยังเปนแหลงของพืชผักสมุนไพร ซึ่งตางก็ไดรับการยืนยันในแงสรรพคุณ เมื่อนำมาใชเปนอาหาร จะทำใหมีผลดีตอสุขภาพมากกวาผลเสีย ซึ่งเปนสวนประกอบที่สำคัญอยูในอาหารประเภทแกง และอาหารประเภทอื่นๆ อีกทั้งประเทศไทยยังเปนประเทศที่มีดินแดนชายฝงทะเล ทำใหมีอาหารทะเลอุดมสมบูรณ โดยอาหารในแตละภูมิภาคก็จะมีความแตกตางตามลักษณะของภูมิประเทศที่ตั้ง ทำใหเกิดเป็นอาหารที่นาเรียนรูและโดดเดน รวมถึงคนไทยมีอัธยาศัยไมตรีที่ดี และมีการนำเสนอผานการปรุงอาหาร ทำให การทองเที่ยวนาสนใจขึ้น ไดเห็นรูปแบบและวิธีการปรุงอาหารในทองถิ่น หรือการลิ้มลองอาหารที่มาจากวัตถุดิบสำคัญในทองถิ่นนั้นๆ ก็ทำใหสามารถเปนกิจกรรมเสริมที่นาสนใจอีกกิจกรรมหนึ่งของนักทองเที่ยว

ผลผลิตที่ได้จากการวิจัย ไดมีการจัดทำคูมือสรุปเสนทางการทองเที่ยวเพื่อการเรียนรูเกี่ยวกับอาหารสำหรับพื้นที่ในเขตจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันตก ภาคใต และกรุงเทพมหานคร จำนวนทั้งสิ้น 7 เส้นทาง โดยมีข้อมูลทั้งดานอาหารและดานการท่องเที่ยว รวมถึงเทคนิคการเดินทางทองเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในแตละภูมิภาค เพื่อใหนักทองเที่ยวสามารถเดินทางทองเที่ยวไดอยางมีประสิทธิภาพ และเปนอีกทางเลือกหนึ่งในการตัดสินใจ โดยการสรางความรวมมือกับหนวยงานราชการระดับทองถิ่นประจำจังหวัด ไดแก สำนักงานการทองเที่ยวและกีฬาประจำจังหวัด ในการพัฒนาการจัดการทองเที่ยวเพื่อการเรียนรูเกี่ยวกับอาหารประจำจังหวัด โดยนำเสนอขอมูลการวิจัยและแลกเปลี่ยนเรียนรูร่วมกับผูรับผิดชอบประจำสำนักงานการท่องเที่ยวประจำแตละภูมิภาค ถึงความเป็นไปไดและแนวทางการดำเนินงาน พบวา แนวทางที่จะชวยผลักดันใหเกิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรูเกี่ยวกับอาหาร หนวยงานที่รับผิดชอบด้านการพัฒนาการทองเที่ยวโดยตรง คือ กระทรวงทองเที่ยวและกีฬา จะต้องผลักดันให้หนวยงานที่เกี่ยวของและผูนำชุมชนในพื้นที่ที่มีศักยภาพ ไดตระหนักและเห็นความสำคัญของการพัฒนาและสงเสริมเพื่อใหเกิดรูปแบบการทองเที่ยวเพื่อการเรียนรูเกี่ยวกับอาหาร รวมทั้งจะต้องสรางองคความรูดานอาหาร และเตรียมความพรอมด้านสถานที่และดานการจัดการในพื้นที่

วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 พัฒนาระบบฐานข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร โดยสามารถเรียกดูผ่านทางโทรศัพท์มือถือ

การพัฒนาระบบฐานข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ได้แก่ การพัฒนาเว็บไซต์ และพัฒนา Mobile Application โดยมีการนำเนื้อหาซึ่งเป็นผลลัพธ์จากการลงพื้นที่เก็บข้อมูลงานวิจัย มาจัดทำเป็นเนื้อหา (Content) และจัดทำเป็นสื่อวีดีทัศน์รายการ "เที่ยวชิมลิ้มลอง" โดยแบ่งตามภูมิภาค และตามเส้นทางการท่องเที่ยวที่คณะผู้วิจัยได้จัดทำขึ้น

1. เว็บไซต์

เว็บไซต์อยู่ที่ http://www.gastronomicthai.org/home/ ซึ่งประกอบไปด้วยหน้าหลัก เพื่อนำทางกลับมายังหน้าแรก อาหาร และสถานที่ท่องเที่ยว นำเสนอข้อมูล อาหาร แหล่งท่องเที่ยว การเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เมนูด้านซ้ายประกอบด้วย (1) สถิติการเข้าชมเว็บไซต์ ได้แก่ วันเดือนปีปัจจุบัน จำนวนผู้ที่กำลังเข้าชมเว็บไซต์ขณะนั้น และจำนวนผู้เข้าชมเว็บไซต์ทั้งหมด (2) ข้อมูลเว็บไซต์ นำเสนอข้อมูลถึงที่มาของการจัดทำเว็บไซต์ ประกอบด้วย ประวัติความเป็นมา วัตถุประสงค์ และคณะผู้วิจัย (3) อาหารและสถานที่ท่องเที่ยว นำเสนอข้อมูล อาหาร แหล่งท่องเที่ยว การเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่ผู้วิจัยได้ลงพื้นที่เก็บข้อมูล ผู้เข้าชมสามารถเลือกจังหวัดที่ตนสนใจ จากจังหวัดที่ผู้วิจัยไปเก็บข้อมูลมา โดยเมื่อเลือกจังหวัดแล้วจะมีการนำเสนอข้อมูลการท่องเที่ยวและอาหารในรูปแบบของบทความ รายละเอียดของแหล่งท่องเที่ยว อาหารที่มีวัฒนธรรมทางอาหารของจังหวัดนั้นๆ พร้อมภาพประกอบจากสถานที่จริง โดยแบ่งตามภูมิภาคของประเทศไทย ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันตก และภาคใต้ (4) ลิ้งค์น่าสนใจ เชื่อมโยงไปสู่แหล่งข้อมูล และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้ด้านอาหารและการท่องเที่ยว ได้แก่ งานวิจัยการท่องเที่ยว เครือข่ายสังคมออนไลน์กับการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา สำนักประสานงานโครงการวิจัยอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการ และที่เที่ยวไทย (5) RSS Feed น่าสนใจ เป็นส่วนของการนำเสนอข่าวสารล่าสุด เพื่อประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวตามประเพณีในแต่ละท้องที่ กิจกรรมการท่องเที่ยวตามเทศกาล รวมถึงการจัดโปรโมชั่นเพื่อการท่องเที่ยวต่างๆ โดยแบ่งเป็น 3 หมวด ได้แก่ กิจกรรมและเทศกาลในไทย (ททท.) กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา สิ่งที่น่าสนใจล่าสุด (ททท.) เข้าง่ายๆ เวอร์ชั่นสมาร์ทโฟน เป็นการแสดง QR Code สำหรับผู้ที่ต้องการเข้าชมเว็บไซต์ผ่าน Smart Phone โดยไม่ต้องพิมพ์ URL ของเว็บไซต์

2. Mobile Application

เป็นระบบเว็บไซต์ที่เรียกดูผ่านทางโทรศัพท์มือถือได้ ซึ่งมีเมนูหลัก คือ เลือกตามภูมิภาค เส้นทางการท่องเที่ยว ค้นหาสถานที่ และติดต่อเรา โดยในหน้าเส้นทางการท่องเที่ยว สามารถที่จะคลิกเลือกค้นหาเส้นทางการท่องเที่ยวในแต่ละภูมิภาค ซึ่งสามารถนำเสนอข้อมูลที่อยู่ในรูปแบบ Real time โดย Link กับระบบ Google Earth เพื่อเชื่อมโยงกับระบบแผนที่จริง เพื่อให้ผู้ใช้ได้เห็นภาพในรูปแบบของภาพจริง (Street View) และภาพถ่ายจากดาวเทียม ซึ่งเป็นแผนที่ใช้เดินทางได้จริง นอกจากนี้ยังมีการปักหมุด แสดงพิกัดจุด GPS เพื่อให้ผู้สามารถเดินทางไปยังร้านอาหารได้อย่างง่าย พร้อมกับนำเสนอรายการ "เที่ยวชิมลิ้มลอง" ซึ่งเป็นรายการสารคดีที่มีการถ่ายทำ การลงพื้นที่การวิจัยเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวอาหาร เพื่อให้ผู้ใช้ระบบสามารถเรียกดูรายการดังกล่าวผ่านทางโทรศัพท์มือถือได้

วัตถุประสงค์ข้อที่ 4 จัดทำแผนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

การจัดทำแผนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เริ่มจากการวิเคราะห์สถานการณ์แวดล้อมด้านการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของประเทศไทย โดยการวิเคราะห์ จุด

แข็ง จุดอ่อน โอกาสและภัยคุกคาม เพื่อวิเคราะห์หาปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกที่มีผลต่อมิติต่างๆ ด้านอาหารและด้านการท่องเที่ยว ซึ่งจะทำให้สามารถวิเคราะห์ภาพรวม เพื่อกำหนดยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

1. การวิเคราะห์ SWOT

จุดแข็ง: Strength-S

ผลการวิเคราะห์ศักยภาพที่เป็นจุดแข็งของการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของประเทศไทย จากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่มีประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยวและด้านการอาหาร ผลของการรวบรวมข้อมูล พบว่า จุดแข็งของการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของประเทศไทยนั้นมีจุดเด่นหลายด้าน เช่น ประเทศไทยมีทรัพยากรด้านการท่องเที่ยวในแต่ละภูมิภาค ในแต่ละจังหวัดและท้องถิ่นมีทรัพยากรด้านการท่องเที่ยวที่สวยงามตามธรรมชาติ และมีแหล่งท่องเที่ยวที่แสดงให้เห็นถึง วิถีชีวิตของคนในแต่ละท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี เช่น ในภาคเหนือจะมีแหล่งท่องเที่ยวตามธรรมชาติที่เป็นภูเขาและอากาศเย็นสบาย ทางภาคใต้มีทะเลที่สวยงาม ทางภาคกลางมีแม่น้ำและมีวิถีชีวิตริมแม่น้าเจ้าพระยา ที่เป็นศูนย์รวมทางวัฒนธรรมและวิถีชีวิตลุ่มน้าลุ่มแม่น้าภาคกลาง ซึ่งในแต่ละภูมิภาคก็จะมีทรัพยากรด้านอาหารที่มีเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ เช่น ภาคเหนือจะมี “ขันโตก” รวมถึงผักและผลไม้เมืองหนาว ภาคตะวันออกจะมีผลไม้ประจำฤดูกาล เช่น ทุเรียน เงาะ มังคุด เป็นต้น ซึ่งแต่ละภูมิภาคจะมีอาหารและผลไม้ที่สามารถพัฒนาให้เกิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารได้ตลอดปี และยังสามารถพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ได้ด้วยอีกด้วย

จุดอ่อน: Weakness-W

ผลการวิเคราะห์ศักยภาพที่เป็นจุดอ่อนของการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของประเทศไทย จากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่มีประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยวและด้านการอาหาร ผลของการรวบรวมข้อมูล พบว่า จุดอ่อนของการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของประเทศไทยนั้นมีจุดเด่นหลายด้าน เริ่มตั้งแต่นโยบายด้านการท่องเที่ยวของแต่ละจังหวัด ที่ยังขาดการประสานความร่วมมือทั้งภาครัฐ เอกชนและชุมชนในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารร่วมกัน และยังขาดความชัดเจนและความต่อเนื่องของนโยบายทางด้านการท่องเที่ยวของแต่ละจังหวัด ตลอดจนถึงขาดงบประมาณสนับสนุนการท่องเที่ยวจากภาครัฐ ในส่วนของการบริหารจัดการท่องเที่ยว พบว่าบุคลากรในท้องถิ่นยังขาดความรู้ในเรื่องของการจัดการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ขาดข้อมูลและสารสนเทศสำหรับการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว รวมถึงขาดมัคคุเทศก์ท้องถิ่นที่มีความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในบางภูมิภาค เช่น ภาคตะวันออกที่มีผลไม้ออกตามฤดูกาล ทำให้จัดการท่องเที่ยวได้ไม่ครบรอบปี เป็นต้น

โอกาส: Opportunity-O

ผลการวิเคราะห์ศักยภาพที่เป็นโอกาสของการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของประเทศไทย จากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่มีประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยวและด้านการอาหาร ผลของการรวบรวมข้อมูล พบว่า โอกาสของการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของประเทศไทยนั้นมีหลายด้าน เช่น ภาครัฐมีนโยบายสนับสนุนการท่องเที่ยวและมีการพัฒนาระบบโครงสร้างพื้นฐาน ระบบขนส่งคมนาคมให้มีความสะดวกในการเดินทางมากยิ่งขึ้น ทำให้นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางไปเที่ยวยังจังหวัดต่างๆ ของประเทศได้อย่างสะดวกขึ้น อีกทั้งแนวโน้มของนักท่องเที่ยวมีความต้องการที่จะเรียนรู้ถึงวัฒนธรรมในเรื่องของอาหารมากขึ้น และประเทศไทยก็ยังมีชื่อเสียงในเรื่องของอาหารด้วย จึงทำให้มีแนวโน้มที่จะมีนักท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีความต้องการที่จะเรียนรู้ถึงวัฒนธรรมของท้องถิ่น และประการสุดท้ายคือนักท่องเที่ยวมีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ไม่ว่าจะเป็น เว็บไซต์ เครือข่าย

สังคมออนไลน์ (Social media) ในการค้นหาข้อมูลทางด้านการท่องเที่ยว และยังสามารถแลกเปลี่ยนประสบการณ์ทางด้านการท่องเที่ยวร่วมกับเพื่อนๆ บนโลกอีกด้วย ซึ่งจะทำให้เป็นตัวกระตุ้นให้มีจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น

อุปสรรค: Threat-T

ผลการวิเคราะห์ศักยภาพที่เป็นอุปสรรคของการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของประเทศไทยจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่มีประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยวและด้านการอาหาร ผลของการรวบรวมข้อมูลพบว่า อุปสรรคการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของประเทศไทยนั้นมีหลายด้าน เช่น มีคู่แข่งที่เป็นประเทศที่ส่งเสริมในเรื่องของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารเพิ่มขึ้น เช่น มาเลเซีย ซึ่งประเทศมาเลเซียมีนโยบายในการส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ชัดเจน มีจำนวนนักท่องเที่ยวเข้าไปเที่ยวมากกว่าประเทศไทย อีกทั้งคนรุ่นใหม่ขาดการเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร ทำให้ความรู้ในเรื่องนี้อาจจะสูญหายไปในอนาคตหากไม่มีการรักษาและถ่ายทอดไปสู่ลูกหลาน และในปัจจุบันยังเกิดภัยธรรมชาติในรูปแบบใหม่ๆ ที่มีผลต่ออาหาร เช่น ภัยพิบัติทางธรรมชาติ ภาวะโลกร้อน เป็นต้น

2. การประเมินสภาวะแวดล้อมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของประเทศไทย

การประเมินสภาพแวดล้อมภายในและการกำหนดค่าคะแนนของการจัดทาแผนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารด้านจุดแข็ง ในภาพรวมค่าคะแนนถ่วงน้ำหนักเท่ากับ 3.92 โดยมีเรื่องที่มีค่าน้ำหนักสูงสุด คือ มีวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่สามารถสร้างเป็นจุดขายในระดับนานาชาติได้ (0.83) อันดับสอง คือ ในแต่ละภูมิภาคของประเทศ มีความแตกต่างและมีเอกลักษณ์ทางด้านแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียง มีมากมายและหลากหลาย (0.64) และอันดับสาม คือ มีทรัพยากรด้านอาหารที่มีความอุดมสมบูรณ์และมีความหลากหลายของพืชผักและผลไม้ในแต่ละภูมิภาค (0.60)

การประเมินสภาพแวดล้อมภายในและการกำหนดค่าคะแนนของการจัดทาแผนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารด้านจุดอ่อน ในภาพรวมค่าคะแนนถ่วงน้ำหนักเท่ากับ 3.77 โดยค่าถ่วงน้ำหนักที่มีค่ามากที่สุด คือ การให้น้ำหนักความสำคัญในการสนับสนุนงบประมาณของภาครัฐด้านการท่องเที่ยวมีน้อยมาก (0.48) อันดับสอง คือ ขาดการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร (0.43) และดันดับสาม คือ ชุมชนยังขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร (0.39)

การประเมินสภาพแวดล้อมภายในและการกำหนดค่าคะแนนของการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารด้านโอกาส ในภาพรวมค่าคะแนนถ่วงน้ำหนักเท่ากับ 3.77 โดยค่าถ่วงน้ำหนักที่มีค่ามากที่สุด คือ ประเทศไทยมีภาพลักษณ์ที่ดีและมีชื่อเสียงในเรื่องอาหาร (1.06) อันดับสอง คือ แนวโน้มการท่องเที่ยวที่เน้นอาหารเป็นจุดเด่นระหว่างการเดินทางของนักท่องเที่ยวมีมากขึ้นในปัจจุบัน (0.77) และอันดับสาม คือ นักท่องเที่ยวมีความต้องการที่จะเรียนรู้ถึงวัฒนธรรมในเรื่องของอาหารท้องถิ่นเพิ่มมากขึ้น (0.75)

การประเมินสภาพแวดล้อมภายในและการกำหนดค่าคะแนนของการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารด้านอุปสรรค ในภาพรวมค่าคะแนนถ่วงน้ำหนักเท่ากับ 3.55 โดยค่าถ่วงน้ำหนักที่มีค่ามากที่สุด คือ คนรุ่นใหม่ขาดการเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมและความเป็นความของอาหาร ทำให้ความรู้ในเรื่องนี้อาจจะสูญหายไปในอนาคตหากไม่มีการรักษาและถ่ายทอดไปสู่ลูกหลาน (1.60) อันดับสอง คือ มีคู่แข่งที่เป็นประเทศที่ส่งเสริมในเรื่องของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารเพิ่มขึ้น เช่น มาเลเซีย (1.40) และอันดับสาม คือ มีภัยคุกคามใหม่ๆ ที่มีผลต่ออาหาร เช่น ภัยพิบัติทางธรรมชาติ ภาวะโลกร้อน (0.55)

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า Matrix ที่ได้จากการประเมินและกำหนดค่าคะแนนสภาวะแวดล้อมการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร มีค่าคะแนนถ่วงน้ำหนักสูงสุดอยู่ระหว่าง จุดแข็ง (Strength) กับ โอกาส (Opportunity) ซึ่งตัดกันที่ +3.92, +3.77 ดังนั้นสภาวะแวดล้อมหรือสถานการณ์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารตกอยู่ในสถานะ "ดาวรุ่ง" (Star) ซึ่งหมายถึงมีโอกาสเจริญเติบโตบนจุดแข็งที่มีอยู่ เช่น ประเทศไทยมีจุดแข็งทางด้านวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่สามารถสร้างเป็นจุดขายในระดับนานาชาติได้ และโอกาสของนักท่องเที่ยวที่มีความต้องการที่จะเรียนรู้ถึงวัฒนธรรมในเรื่องของอาหารท้องถิ่นเพิ่มมากขึ้น โดยใช้เป็นปัจจัยที่สำคัญในการกำหนดยุทธศาสตร์และกลยุทธ์ในลำดับถัดไป

3. แผนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

ประเด็นยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ประกอบด้วย 4 ประเด็นยุทธศาสตร์ ดังนี้

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางทางด้านการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ประกอบด้วย 4 กลยุทธ์ คือ กลยุทธ์ที่ 1 มีการวางแผนและบูรณาการเชิงนโยบายในการพัฒนาให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางทางด้านการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของอาเซียน กลยุทธ์ที่ 2 มีระบบและกลไกในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในระดับจังหวัด กลยุทธ์ที่ 3 สร้างกระแสนิยมในการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของประเทศไทย และ กลยุทธ์ที่ 4 มีระบบติดตามและประเมินผลการดำเนินงานตามแผนแม่บทการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของประเทศไทย โดยยุทธศาสตร์นี้มุ่งเน้นการกำหนดนโยบายเพื่อพัฒนาให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ซึ่งจะต้องมีการจัดทำยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวแบบยั่งยืน

ยุทธศาสตร์ที่ 2 การพัฒนาศักยภาพของบุคลากรในท้องถิ่นให้มีความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ประกอบด้วย กลยุทธ์ที่ 5 พัฒนาให้ชุมชนอาศัยศักยภาพที่มีในท้องถิ่นเพื่อพัฒนาให้เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร กลยุทธ์ที่ 6 พัฒนาบุคลากรท้องถิ่นให้มีความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร กลยุทธ์ที่ 7 ส่งเสริมและให้ความรู้กับชุมชนให้มีความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร โดยยุทธศาสตร์นี้มุ่งเน้นการพัฒนาศักยภาพของบุคลากรในท้องถิ่นซึ่งหมายถึง เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติทางด้านการท่องเที่ยวและทางด้านอาหาร ตลอดรวมไปจนถึงคนที่อยู่ในท้องถิ่นให้มีความรู้ในเรื่องการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

ยุทธศาสตร์ที่ 3 การสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชนและชุมชนเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ประกอบด้วย กลยุทธ์ที่ 8 ยกระดับความรู้ในการประสานงานของหน่วยงานภาครัฐและเอกชนให้กับประชาชน กลยุทธ์ที่ 9 เพิ่มศักยภาพด้านการดาเนินธุรกิจการค้าและการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารให้กับชุมชน โดยเน้นความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชนและชุมชน ซึ่งปัจจุบันพบว่าภาครัฐยังมีปัญหาในเรื่องการวางแผน ขาดองค์ความรู้ และขาดแคลนบุคลากรที่มีความรู้ความชานาญเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

ยุทธศาสตร์ที่ 4 ส่งเสริมและพัฒนาการประชาสัมพันธ์และการตลาดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ประกอบด้วย กลยุทธ์ที่ 10 พัฒนาระบบฐานข้อมูลสาหรับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของแต่ละจังหวัด และกลยุทธ์ที่ 11 ใช้ระบบ Mobile Application เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ด้านการดำเนินการประชาสัมพันธ์และการเผยแพร่ข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารนั้น เป็นขั้นตอนที่สำคัญทั้งภายในและภายนอกชุมชน ซึ่งควรดำเนินไปตามแนวทางของทฤษฎีการประชาสัมพันธ์ (Public relation theory) ซึ่งการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเชิงจะต้องเน้นการ

สร้างภาพลักษณ์ของการจัดการท่องเที่ยวเชิงในชุมชน การสร้างความรู้ในหมู่นักท่องเที่ยว และการสร้างความน่าเชื่อถือให้กับนักท่องเที่ยวว่าจะเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่น่าสนใจ

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะในการส่งเสริมนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารสู่ประเทศไทย

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ และข้อมูลเชิงคุณภาพ จากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทั้งนักท่องเที่ยว หน่วยงานภาครัฐและผู้ประกอบการเอกชนและชุมชน นำมาสรุปเป็นข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย ในการส่งเสริมนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารสู่ประเทศไทย ได้ดังนี้

1. นโยบายการพัฒนาและปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวกทางด้านการท่องเที่ยว

การพัฒนาและปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆแก่นักท่องเที่ยว จะทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจและมาซ้ำและบอกต่อ อันจะส่งผลดีต่อการท่องเที่ยวไทยในระยะยาว มาตรการที่สำคัญ ได้แก่

1) การพัฒนาและปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐาน เพื่ออำนวยความสะดวกบนถนนหนทางในบริเวณเมือง เช่น การปรับปรุงบาทวิถีให้มีระดับเดียวกัน การปรับปรุงความสะอาดของห้องน้ำสาธารณะ การสร้างห้องน้ำสาธารณะสำหรับผู้พิการหรือมีโถส้วมสำหรับผู้สูงอายุ

2) การพัฒนาและปรับปรุงสิ่งอำนวยความสะดวกด้านคมนาคมแก่นักท่องเที่ยว ในสนามบิน สถานีรถไฟ สถานีขนส่ง และท่าเทียบเรือในเมืองท่องเที่ยวหลัก เช่น จัดให้มีรถบริการรับส่ง Airport shuttle bus เป็นต้น

3) การปรับปรุงความสะอาด บนถนนหนทาง ชายหาด ห้องน้ำสาธารณะ และการลดมลพิษในพื้นที่ท่องเที่ยว

4) การควบคุมดูแลผู้ขายสินค้าบริเวณท้องถนน ที่ก่อความรำคาญให้แก่นักท่องเที่ยว และกำหนดบทลงโทษให้เหมาะสม

5) การพัฒนาและปรับปรุงภาษาต่างประเทศของมัคคุเทศก์และผู้ให้บริการที่เกี่ยวข้องทั้งภาษาอังกฤษ และภาษาอื่นๆ เช่น ภาษาเยอรมัน ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น จีน เป็นต้น

6) การปรับปรุงมาตรฐานการรักษาความปลอดภัย เช่น การจัดเจ้าหน้าที่ประจำชายหาดเพื่อช่วยเหลือนักท่องเที่ยวกรณีจมน้ำ การติดตั้งสัญลักษณ์ความปลอดภัยในการลงเล่นน้ำทะเล

7) การจัดตั้งศูนย์บริการนักท่องเที่ยว ที่มีลักษณะเป็น One Stop Service Center ตั้งอยู่ตามเมืองท่องเที่ยวหลักในภูมิภาค เพื่อให้ข้อมูล คำแนะนำ การช่วยเหลือนักท่องเที่ยว การรักษาความปลอดภัย

8) การให้บริการนำเที่ยวโดยมัคคุเทศก์หรือเพื่อนเดินทาง (escort) ที่ถูกต้องตามกฎหมาย

9) การจัดทำข้อมูลรายการราคาค่าโดยสารในเมืองท่องเที่ยวสำหรับรถแท็กซี่ หรือรถโดยสาร เช่น ราคาจากสนามบินไปโรงแรม ราคาจากโรงแรมไปแหล่งท่องเที่ยว ราคาจากโรงแรมไปร้านอาหาร เป็นต้น

10)การควบคุมการบริการของรถรับจ้างในเมืองท่องเที่ยวไม่ให้หลอกลวงและเอารัดเอาเปรียบนักท่องเที่ยว เช่น การควบคุมราคาค่าโดยสาร เป็นต้น

11)การจัดบริการและรายการค่ารถแท็กซี่หรือรถโดยสารท่องเที่ยวแบบเหมารายวัน เพื่อไปร้านอาหารและแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในพื้นที่

12)การจัดทำแผนที่และข้อมูลเส้นทางรถประจำทางเป็นภาษาอังกฤษสำหรับนักท่องเที่ยวโดยเฉพาะนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเอง

13)การเพิ่มป้ายบอกทางหลักและป้ายบอกทางรองเป็นภาษาต่างประเทศ เพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางท่องเที่ยวเองได้สะดวกขึ้น

2. นโยบายการสนับสนุนและส่งเสริมตลาดนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

รัฐบาลเล็งเห็นความสำคัญและโอกาสของการเจริญเติบโต ของตลาดนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร แต่ยังไม่ได้มีการสนับสนุนอย่างชัดเจน รัฐบาลจึงควรกำหนดนโยบายที่ชัดเจนในการส่งเสริมตลาดนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร มาตรการที่สำคัญ ได้แก่

1) การส่งเสริม Gastronomic Tourism ให้ประเทศไทยเป็น Gastronomic Hub เช่น การโฆษณา การประชาสัมพันธ์ ร่วมกับการส่งเสริมตลาดนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

2) การเจาะตลาดกลุ่มเป้าหมายนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร โดยติดต่อบริษัทนำเที่ยว (Tour Operator) และจัดทำ Familiarization trip เพื่อนำเสนอโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร โดยเน้นที่พักแรมที่สะดวกสบาย มีร้านอาหารหลายประเภท และมีแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นเอกลักษณ์

3) การร่วมงานแสดงสินค้าและบริการ Trade show และ Cultural Fair โดยการจัดทำ Road show ไปยังประเทศเป้าหมาย โดยนำผู้ประกอบการธุรกิจที่เกี่ยวข้องไปด้วย เช่น ร้านอาหาร โรงแรม เป็นต้น

4) การจัดทำโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร โดยภาครัฐขอความร่วมมือผู้ประกอบการธุรกิจที่เกี่ยวข้อง ในการลดราคาค่าสินค้าและบริการเป็นกรณีพิเศษ จัดเป็นรายการนำเที่ยว Special Package

5) การส่งเสริมการขายแบบ Word of Mouth หรือเพื่อนแนะนำเพื่อน เช่น การลดราคาค่าสินค้าและบริการนำเที่ยว หรือให้ห้องพักฟรี หากนักท่องเที่ยวแนะนำเพื่อนหรือญาติมาใช้บริการ

6) การจัดโปรแกรมการท่องเที่ยว ให้ตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศ ทำให้นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศท่องเที่ยวในประเทศไทยนานขึ้น และเกิดการใช้จ่ายที่สูงขึ้น

7) การจัดกิจกรรมการเรียนรู้และหาประสบการณ์ใหม่เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว เช่น การเรียนโภชนาการเพื่อการรับประทานอาหารที่เหมาะกับสุขภาพ การนำชมชีวิตความเป็นอยู่ที่เป็นเอกลักษณ์ของคนท้องถิ่นหรือชุมชนพื้นเมืองดั้งเดิม เป็นต้น

8) การจัดโปรแกรมนำเที่ยวแบบ Cluster รวม 2-3 จังหวัดในการเที่ยวครั้งเดียวกัน เช่น Cluster ระยอง จันทบุรีและตราด Cluster ภูเก็ต พังงาและกระบี่ เป็นต้น

9) การจัดโปรแกรมแบบ Slow Tourism คือ ไม่เร่งรีบ ท่องเที่ยวในชุมชนที่เรียบง่าย สบายๆ ใกล้ชิดธรรมชาติ ปลอดจากมลพิษและไม่สร้างมลพิษ ดำเนินกิจกรรม เช่น เก็บผักปลอดสารพิษ และทำอาหารกินเอง เพื่อสุขภาพที่ดีของนักท่องเที่ยว เป็นต้น

10)การจัดทำ Web Site การท่องเที่ยวไทยสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

11)การโฆษณาประเทศไทย ในฐานะจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ผ่านสื่อสาธารณะในต่างประเทศ เช่น โทรทัศน์ นิตยสารการท่องเที่ยว ป้ายบนทางหลวง เป็นต้น

12)การประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวไทยเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ผ่านสื่อสาธารณชน โดยการจัด Media Trip โดยเชิญนักเขียนและสื่อมวลชนจากต่างประเทศมาเยือนประเทศไทย เพื่อรับทราบข้อมูลและสำรวจสิ่งอำนวยความสะดวกในประเทศไทย

13)การเสริมสร้างภาพลักษณ์ (Image) ของแหล่งท่องเที่ยวไทยที่สามารถตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เช่น การสนับสนุนนักเขียนสารคดีท่องเที่ยวให้มีประสบการณ์ท่องเที่ยวในประเทศไทย เป็นต้น

สรุปผลผลิตของแผนงานวิจัย

แผนงานวิจัย เรื่องยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร		
โครงการย่อยที่ 1 การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร		
ผลผลิตจากโครงการวิจัย	**การนำไปใช้ประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรม**	**หน่วยงานที่นำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์**
1. ได้ข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารสำหรับพื้นที่ในเขต จังหวัดภาคกลาง ภาคตะวันตก ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคใต้ และเขตกรุงเทพมหานคร บริเวณรอบเกาะรัตนโกสินทร์ เพื่อใช้ในการกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคต่างๆ ของไทย 2. ได้รายชื่ออาหารและข้อมูลเชิงวัฒนธรรม รวมทั้งรายชื่อผลไม้ประจำถิ่น สำหรับพื้นที่ในเขตจังหวัดภาคกลาง ภาคตะวันตก ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคใต้ และเขตกรุงเทพมหานคร บริเวณรอบเกาะรัตนโกสินทร์ 3. ได้รายชื่อสถานที่ท่องเที่ยว และวัด unseen ที่ปัจจุบันยังไม่ค่อยมีนักท่องเที่ยวรู้จักและยังเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่ยังใหม่ สำหรับผู้มาเยือน แต่มีความสวยงามและควรค่าแก่การมาเยือนและพัฒนาให้เป็นสถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมของจังหวัด	1. ข้อมูลต่างๆ ที่ได้จากการศึกษาวิจัยนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน รวมทั้งประชาชนในพื้นที่ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวภายในประเทศ เพื่อใช้บริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญในทุกภูมิภาคของไทย 2. ภาพที่ได้จากการลงพื้นที่ภาคสนาม ได้ถูกนำไปใช้ประกอบการนำเสนอบทความวิชาการระดับนานาชาติ ณ ประเทศฝรั่งเศส ในงานประชุม The International conference on Tourism, Transport and Logistics 2013 หัวข้อเรื่อง Gastronomic Tourism in Ayutthaya, Thailand	1. นักท่องเที่ยว/บุคคลทั่วไปที่สนใจ 2. ผู้ประกอบการร้านอาหาร 3. ผู้ประกอบการด้านธุรกิจนำเที่ยว 4. ผู้ประกอบการที่จำหน่ายสินค้าของฝาก 5. หน่วยงานการท่องเที่ยวประจำจังหวัด 6. การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) 7. สมาคมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย 8. สถาบันการศึกษาที่เปิดหลักสูตรด้านการจัดการท่องเที่ยว

แผนงานวิจัย เรื่องยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร		
โครงการย่อยที่ 2 แผนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร		
ผลผลิตจากโครงการวิจัย	**การนำไปใช้ประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรม**	**หน่วยงานที่นำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์**
1. ได้เว็บไซต์ http://www.gastronomicthai.org/home ซึ่งเป็นเว็บไซต์ที่นำเสนอผลการวิจัย สามารถนำเสนอเส้นทางการท่องเที่ยว (e-Route) เพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารได้ทั้งหมด 7 เส้นทาง ซึ่งจะนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร ที่พัก แหล่งท่องเที่ยว สินค้า OTOP เป็นต้น 2. ได้ระบบฐานข้อมูลที่เก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับเส้นทางการท่องเที่ยว (e-Route) เพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารได้ทั้งหมด 7 เส้นทาง ซึ่งจะนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร ที่พัก แหล่งท่องเที่ยว สินค้า OTOP 3. ได้ระบบ Mobile Application เป็นการนำเสนอ e-Route ผ่านทาง Smartphone ซึ่งผู้ใช้สามารถค้นหาและดูข้อมูลเกี่ยวกับเส้นทางการท่องเที่ยวได้ 4. ได้รายการ “เที่ยวชิมลิ้มลอง” ซึ่งเป็นรายโทรทัศน์ที่นำเสนอการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของจังหวัดยอดนิยม จำนวน 12 ตอน	1. ใช้ในการเผยแพร่ข้อมูลงานวิจัยเพื่อให้ผู้ประกอบการนักท่องเที่ยวและผู้ที่สนใจสามารถนำข้อมูลไปใช้ได้ 2. เป็นการพัฒนานวัตกรรมทางด้านการท่องเที่ยว คือ e-Route ผ่านระบบ Mobile Application ซึ่งสามารถนำไปใช้กับนักท่องเที่ยวผู้ประกอบการได้อย่างแพร่หลาย	1. นักท่องเที่ยว / บุคคลทั่วไปที่สนใจ 2. ผู้ประกอบการร้านอาหาร 3. ผู้ประกอบการด้านธุรกิจนำเที่ยว 4. ผู้ประกอบการที่จำหน่ายสินค้าของฝาก 5. หน่วยงานการท่องเที่ยวประจำจังหวัด 6. การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) 7. สมาคมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย 8. สถาบันการศึกษาที่เปิดหลักสูตรด้านการจัดการท่องเที่ยว

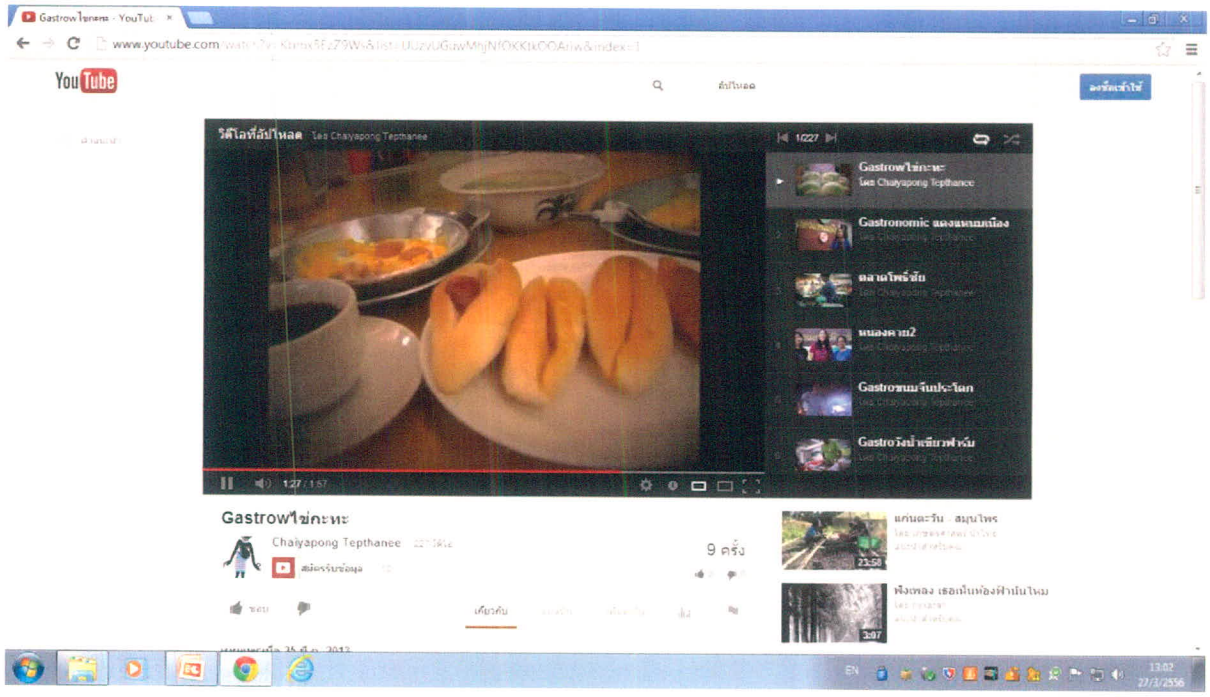
ตัวอย่างผลผลิตของแผนงานวิจัย

1. ของดีเมืองย่าโม

http://www.youtube.com/watch?v=IKA0jzyYc9g&list=UUzvUGuwMhjNfOKKtkOOAriw

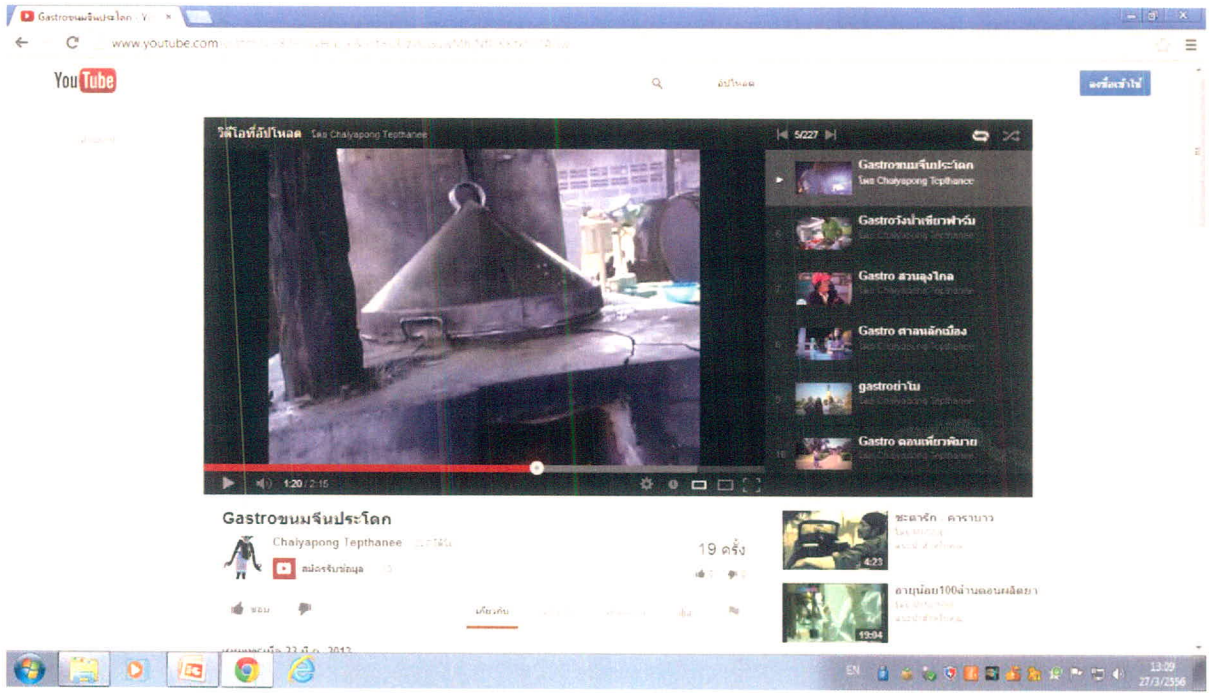
2. ไข่กะทะ

http://www.youtube.com/watch?v=Kbmx5EzZ9Ws&list=UUzvUGuwMhjNfOKKtkOOAriw



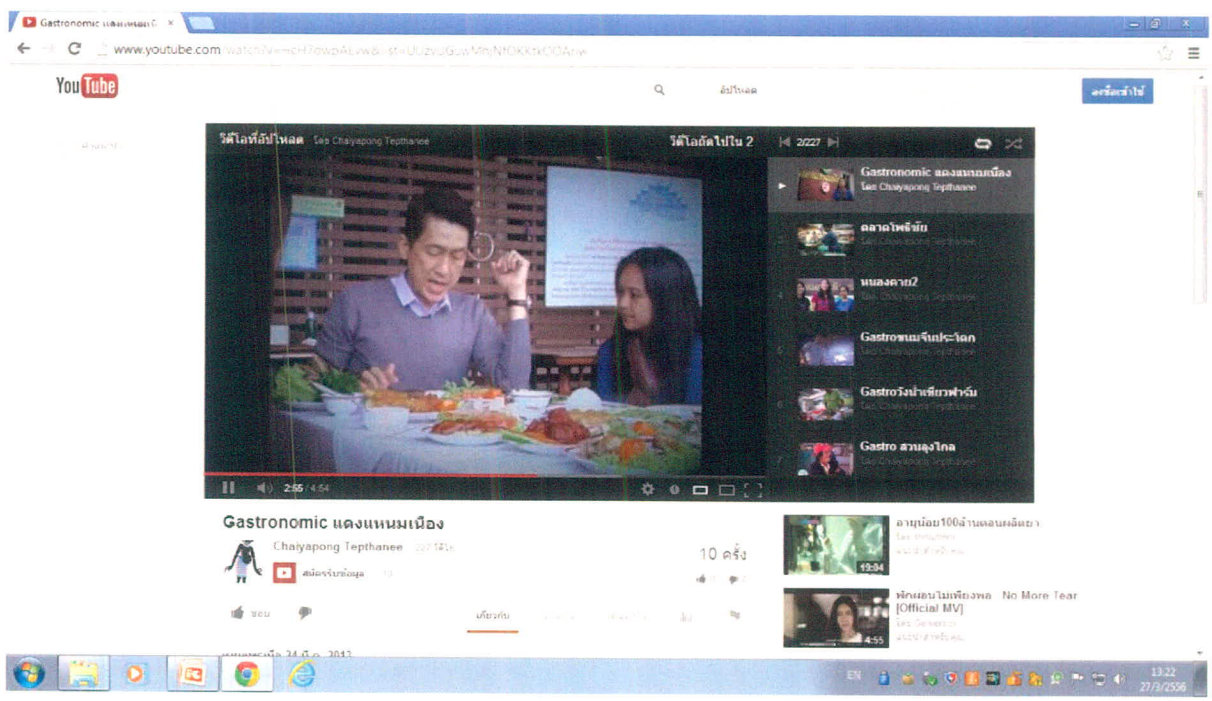
3. ขนมจีนประโดก

http://www.youtube.com/watch?v=80355yHnr_k&list=UUzvUGuwMhjNfOKKtkOOAriw



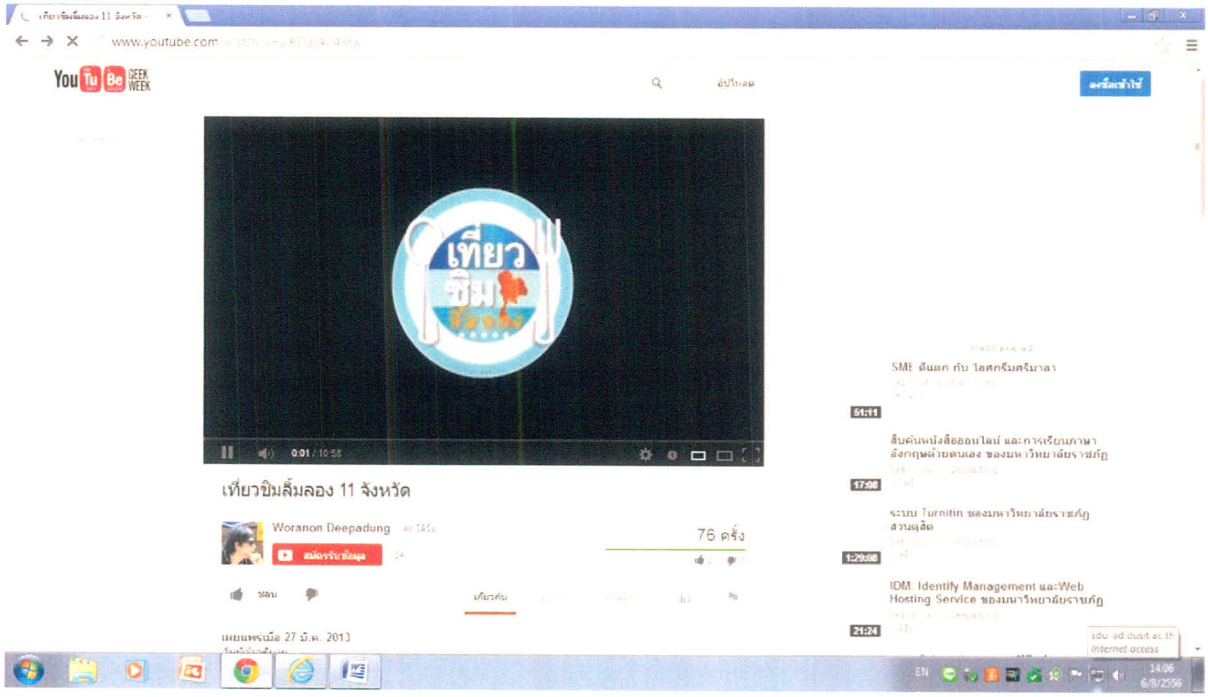
4. แหนมเนือง

http://www.youtube.com/watch?v=HcH7dwpAEvw&list=UUzvUGuwMhjNfOKKtkOOAriw



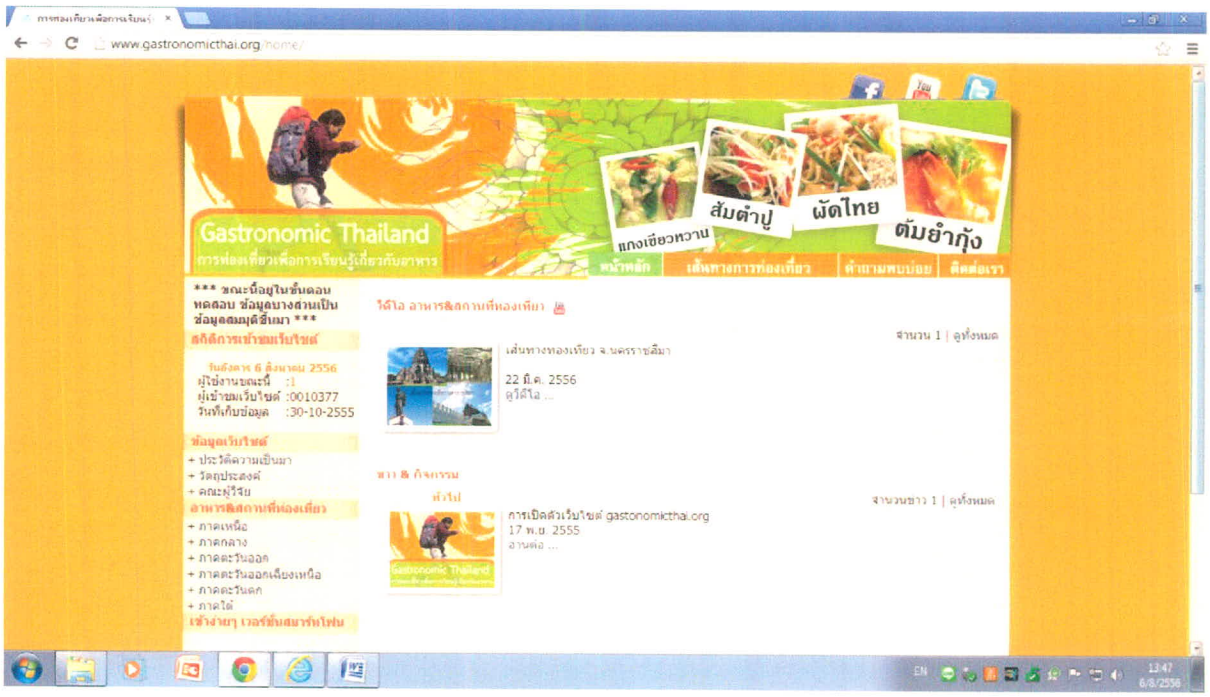
5. เที่ยวชิมลิ้มลอง 11 จังหวัด

http://www.youtube.com/watch?v=wRDaek043tw



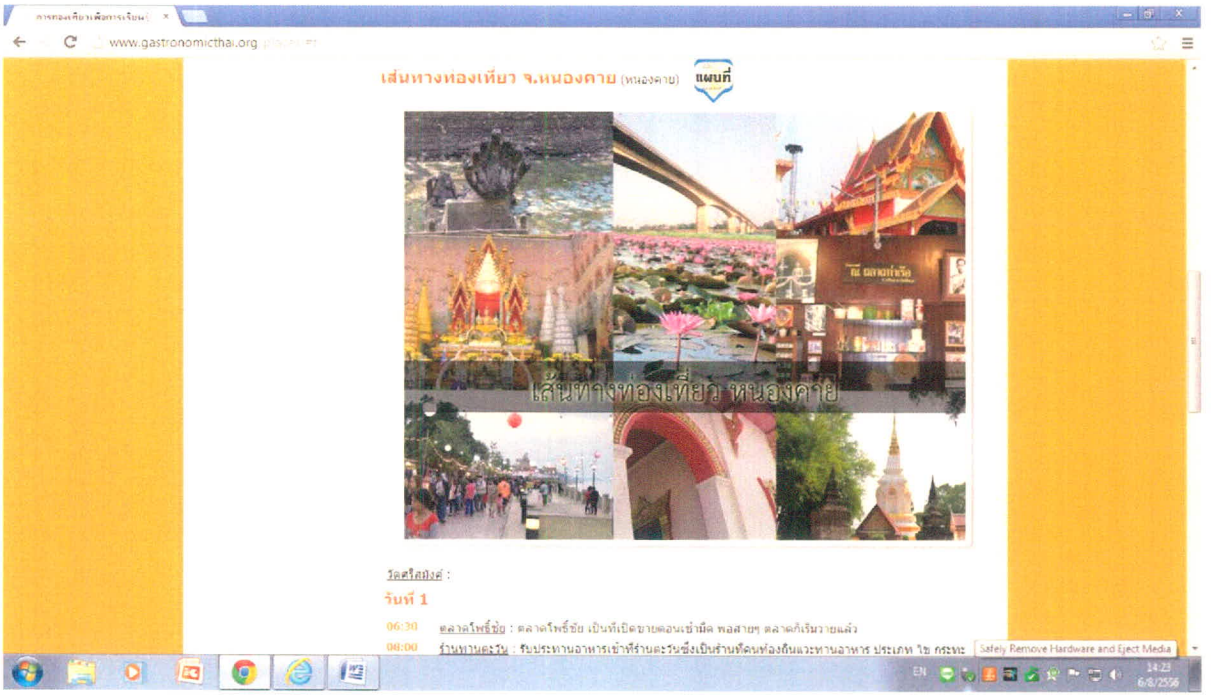
6. Web site และ Mobile Application

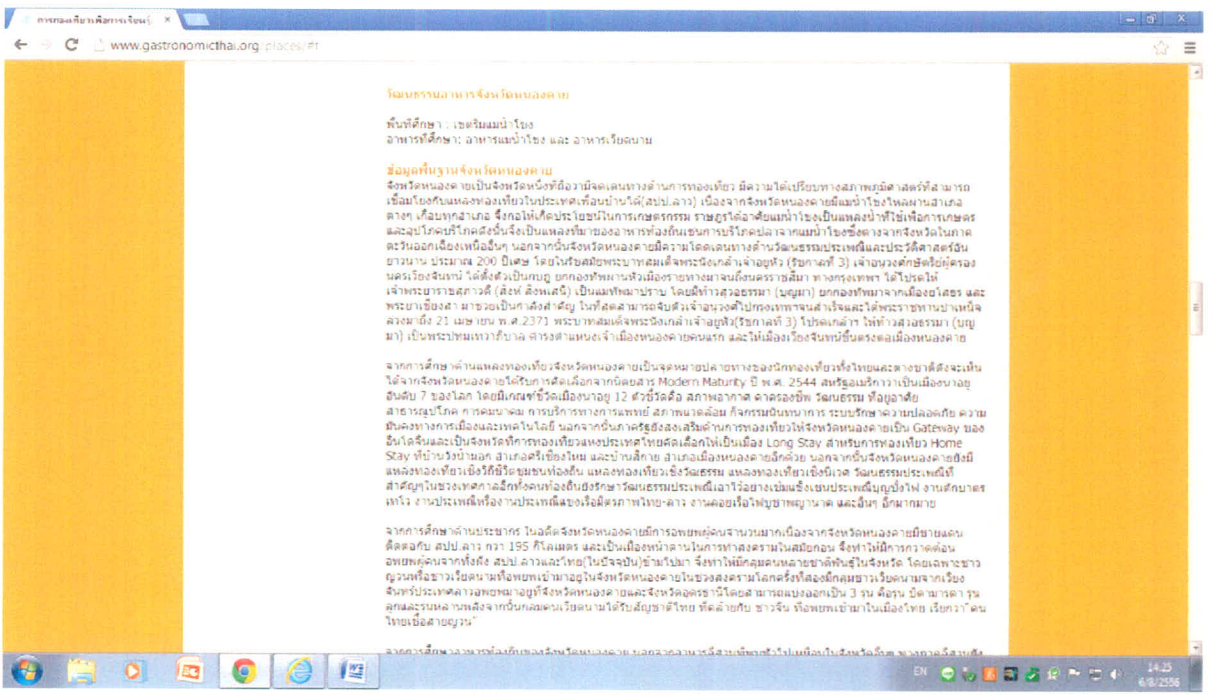
http://www.gastronomicthai.org/home



7. เส้นทางการท่องเที่ยว จังหวัดหนองคาย

http://www.gastronomicthai.org/places/#t



8. วัฒนธรรมอาหาร จังหวัดหนองคาย

http://www.gastronomicthai.org/places/#t