

ภาคผนวกประกอบด้วยบทความสำหรับการเผยแพร่

การสร้างคุณค่าอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวภาคเหนือ

อาหารท้องถิ่นภาคเหนือมีเอกลักษณ์และศักยภาพในการส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ในลักษณะ Gastronomy Tourism เพราะมีคุณลักษณะเฉพาะที่มีความเป็นมาทางประวัติศาสตร์ มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมชนเผ่า สะท้อนวิถีชีวิต วัฒนธรรม ประเพณี และความเป็นอยู่ การส่งเสริมอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือเพื่อการท่องเที่ยวเป็นส่วนหนึ่งของยุทธศาสตร์ที่รัฐบาลให้การสนับสนุน เนื่องจากภาคเหนือเป็นภูมิภาคที่นักท่องเที่ยวนิยมไปท่องเที่ยวกันมาก ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ คณะวิจัยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารเหนือ ในจังหวัดภาคเหนือตอนบน 8 จังหวัด ได้แก่ ลำปาง ลำพูน เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน เชียงราย พะเยา แพร่ และน่าน สสำรวจชนิดของอาหาร สถานที่ตั้งของร้านอาหาร และวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการและสุขภาพ เพื่อรวบรวมเป็นความรู้ให้นักท่องเที่ยวมีโอกาสได้รับประทานอาหารเหนือที่หลากหลายชนิด อาหารไทยท้องถิ่นในภาคเหนือตอนบน เช่น ที่จังหวัดตาก ที่ส่วนใหญ่ยังไม่เป็นที่รู้จัก ได้รับการสนับสนุนให้มีการนำขึ้นเป็นเมนูวางไว้บนโต๊ะอาหารในร้านอาหาร เพื่อเป็นการนำเสนอให้ลูกค้าทดลองชิมดู เป็นการส่งเสริมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของจังหวัดตาก ซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวสูง จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ชนิดอาหาร สถานที่จำหน่าย และคุณค่าด้านสุขภาพ ปัจจุบันมีร้านอาหาร 3 แห่งในอำเภอเมืองตาก จำหน่ายอาหารท้องถิ่นจังหวัดตาก

นอกจากนี้ยังได้ศึกษาองค์ความรู้ด้านอาหารไทยท้องถิ่นโดยใช้หลักการจัดการความรู้ หาแนวทางในการพัฒนาอาหารท้องถิ่นภาคเหนือมาใช้ในการกำหนดเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ 14 จังหวัด แบ่งเป็นจังหวัดในภาคเหนือตอนบน 8 จังหวัด คือ จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย ลำพูน ลำปาง แพร่ น่าน แม่ฮ่องสอน และ พะเยา และจังหวัดในภาคเหนือตอนล่าง จำนวน 6 จังหวัด คือ จังหวัดเพชรบูรณ์ พิษณุโลก สุโขทัย กำแพงเพชร ตาก และอุตรดิตถ์ จากการวิเคราะห์ สามารถแบ่งเส้นทางตามลักษณะภูมิประเทศ ที่ตั้งและลักษณะอาหารพื้นเมืองเฉพาะถิ่นได้เป็น 5 เส้นทาง คือ เส้นทางที่ 1 ประตูสู่ล้านนา เส้นทางที่ 2 หน้าต่างสู่แดนเหนือ เส้นทางที่ 3 ไหว้พระชมเวียง เส้นทางที่ 4 เมืองสงบที่ดงาม และเส้นทางที่ 5 ชายแดนที่ไร้พรมแดน ซึ่งแต่ละเส้นทางจะมีอาหารท้องถิ่นที่โดดเด่นในพื้นที่ และมีลักษณะเฉพาะของอาหารที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในพื้นที่ ซึ่งสามารถนำเสนอให้กับนักท่องเที่ยวได้ลิ้มลองรสชาติที่แปลกใหม่ไม่เหมือนใคร

สำหรับผู้สนใจข้อมูลเส้นทางท่องเที่ยวอาหารไทยท้องถิ่นจากผลงานการวิจัยที่กล่าวมานี้ สามารถค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ <http://www.thailocalcuisine.com> หรือ ดาวินโหลดโมบาย แอปพลิเคชัน “thailocalcuisine” เพื่อติดตั้งในสมาร์ตโฟนและแท็บเล็ตของโครงการได้ โดยท่านสามารถเปิดดูวิถีทัศน์เส้นทางทั้ง 5 เส้นทางนี้ได้ พร้อมทั้งสามารถค้นหาตำแหน่งร้านอาหารท้องถิ่นและสถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียงได้จากสื่อทั้งสองสื่อนี้

บทความสำหรับการเผยแพร่

1. ตำแหน่งสถานที่ร้านอาหารเหนือ จำนวน 70 ร้าน เป็นร้านอาหารเหนือ 62 ร้าน และอาหารอิสลาม 8 ร้าน ใช้กับเครื่องนำทางระบบจีพีเอส
2. ข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการและคุณสมบัติสร้างสุขภาพของอาหารเหนือที่เป็นที่นิยมที่ปรากฏในเนื้อเพลง 'ของกินคนเมือง' ของจรัล มโนเพชร และอาหารบางชนิดที่จำหน่ายในร้านอาหาร รวมจำนวน 36 ชนิด และอาหารท้องถิ่นประจำจังหวัดตาก 6 ชนิด รวมจำนวน 55 ชนิด
3. สื่อประชาสัมพันธ์ตามร้านอาหาร โรงแรม ที่จำหน่ายอาหารท้องถิ่นในจังหวัดตาก ได้แก่ แผ่นป้ายไวนิล ขนาด 1x3 เมตร ประชาสัมพันธ์ตามสถานที่สำคัญในเมือง โปสเตอร์รูปภาพอาหารท้องถิ่นตาก แผ่นตั้งโต๊ะอาหาร ขนาด 4x8 นิ้ว เชิญชวนชิมอาหารตาก ตุ๊กตา (mascot standy) ขนาดสูง 1 เมตร วางด้านหน้า เมนูตามร้านอาหาร
4. แผ่นรองจาน 2 แบบ
5. แผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการ
6. ฐานข้อมูลและสื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์ ได้แก่ สื่อเว็บไซต์ และโมบาย แอปพลิเคชัน สื่อวีดิทัศน์ และสื่อสิ่งพิมพ์

กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการนำผลจากโครงการไปใช้ประโยชน์

1. จัดฝึกอบรมการทำอาหารท้องถิ่นตากได้แก่แกงถั่วมะแขว่น ยำข้าวแคบ ผัดเต้าเจี้ยวและข้าวต้มผงกะหรี่ ให้แก่พ่อครัว แม่ครัวของร้านอาหารจำนวน 7 ร้าน จากผลการประเมินการจำหน่ายอาหารหลังการฝึกอบรม 6 เดือน มีร้านอาหารที่สามารถดำเนินการจำหน่ายอาหารที่ให้การฝึกอบรมจำนวน 3 ร้าน
2. จัดทำแผ่นรองจานแจกร้านอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 10 ร้าน คือ คุ่มเวียงยอง เอือนม่วนใจ๋ เอือนใจยอง ตองอาหารพื้นเมือง เขยเจียงใหม่ (สาขาฟ้าฮ่าม) แกงร้อนบ้านสวน เอือนคำสาย เจริญสวนเอก ครัวเพชรดอยงาม สาขา 1 และครัวเพชรดอยงาม ‘สวีสวีเจ้า’ เพื่อเป็นการให้ความรู้แก่ผู้บริโภคและเป็นสื่อประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวอีกทางหนึ่งด้วย
3. จัดทำสื่อชนิดต่างๆ เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร โรงแรม ที่จำหน่ายอาหารท้องถิ่นจังหวัดตาก ให้ นักท่องเที่ยว ประชาชนที่ต้องการบริโภคได้รู้จัก โดยได้จัดทำเป็นสื่อรูปแบบต่อไปนี้ คือ แผ่นป้ายไว้นิลขนาด 1x3 เมตร ประชาสัมพันธ์ตามสถานที่สำคัญในเมือง เช่น บริเวณศาลพระเจ้าตากสิน สีแยกไฟแดงใกล้สะพานกิตติขจร รั้วริมแม่น้ำปิง รั้วโรงเรียน ร้านอาหาร โปสเตอร์รูปภาพอาหารท้องถิ่นตาก แผ่นตั้งโต๊ะอาหาร ขนาด 4x8 นิ้ว เขยชวนชิมอาหารตาก ตุ๊กตา (mascot standy) ขนาดสูง 1 เมตร วางด้านหน้าร้านอาหาร/ห้องอาหาร เขยชวนชิมอาหาร
4. ได้จัดทำแผ่นรองจานเพื่อให้ข้อมูลประโยชน์ด้านสุขภาพของอาหารท้องถิ่นตาก เพื่อเป็นสื่อประชาสัมพันธ์ให้แก่ลูกค้าของร้านอาหารที่ร่วมโครงการ
5. จัดกิจกรรมสัมมนาและแลกเปลี่ยนความรู้ผลงานวิจัยระหว่างนักวิจัยกับผู้เชี่ยวชาญ ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้นำชุมชนและปราชญ์ชาวบ้านในพื้นที่ภาคเหนือตอนบน และการจัดประชุมกลุ่มย่อย ใน 2 จังหวัดคือจังหวัดเชียงราย และ เชียงใหม่
6. ทดลองใช้สื่อจากผลงานวิจัยกับนักท่องเที่ยว ที่อยู่ในพื้นที่เป้าหมาย 3 จังหวัดที่เป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว คือ จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย และพิษณุโลก
7. ประเมินผลสื่อที่ผลิตจากงานวิจัยโดยกลุ่มเป้าหมายที่เป็นนักวิชาการด้านอาหารและการท่องเที่ยว ผู้บริหารจากองค์การส่งเสริมการท่องเที่ยว นักสื่อสารมวลชน และผู้นำชุมชน ณ จังหวัดเชียงใหม่ และ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางเปรียบเทียบวัตถุประสงค์กิจกรรมที่วางแผนไว้และกิจกรรมที่ดำเนินการมาและผลที่ได้รับตลอด
โครงการ

กิจกรรมที่วางแผนไว้	กิจกรรมที่ดำเนินการ	ผลที่ได้รับ
1.สำรวจร้านอาหารที่จำหน่าย อาหารเหนือ อาหารมุสลิม ในจังหวัดเชียงใหม่ แพร่ น่าน	1.สำรวจร้านอาหารที่จำหน่าย อาหารเหนือ อาหารมุสลิม ใน จังหวัดเชียงใหม่ แพร่ น่าน พะเยา เชียงราย แม่ฮ่องสอน ลำพูน ลำปาง	ข้อมูลพิกัด ระบุตำแหน่ง สถานที่จำหน่าย อาหารเหนือในจังหวัดเชียงใหม่จำนวน 70 ร้าน แพร่จำนวน 7 ร้าน น่านจำนวน 5 ร้าน พะเยาจำนวน 2 ร้าน เชียงรายจำนวน 3 ร้าน แม่ฮ่องสอนจำนวน 4 ร้าน ลำพูนจำนวน 2 ร้าน ลำปางจำนวน 3 ร้าน
-สืบค้นการจัดและให้บริการ อาหารในธุรกิจท่องเที่ยว ภาคเหนือ 14 จังหวัด จาก โปรแกรมการท่องเที่ยว ของบริษัทต่างๆ รวมทั้งสิ่งที่ ททท. ส่งเสริมการท่องเที่ยว ภาคเหนือดำเนินการไว้		ข้อมูลบริษัท และสถาบันต่าง ๆ ที่มีส่วน เกี่ยวข้องกับการจัดการกลุ่มอาหารในธุรกิจ ท่องเที่ยวภาคเหนือที่เป็นที่ยอมรับทั้งในส่วน ของอาหารที่นิยม อาหารท้องถิ่นตามฤดูกาล อาหารตามเทศกาล และ/หรือประเพณีและ อาหารที่ได้รับความนิยมในหมู่นักท่องเที่ยวทั้ง กลุ่มชาวไทยและชาวต่างประเทศ
2.นำเสนออาหารท้องถิ่นที่มี เอกลักษณ์ของจังหวัดตาก ผ่านทางผู้ประกอบการ ร้านอาหาร	2.นำเสนออาหารท้องถิ่นที่มี เอกลักษณ์ของจังหวัดตาก ผ่านทางผู้ประกอบการ ร้านอาหาร	จัดฝึกอบรมการทำอาหารท้องถิ่นตากได้แก่ แกงถั่วมะแฮะ ยำข้าวแคบ ผัดเต้าเจี้ยวและ ข้าวต้มผงกะหรี ให้แก่พ่อครัว แม่ครัวของ ร้านอาหารจำนวน 7 ร้าน จากผลการ ประเมินการจำหน่ายอาหารหลังการฝึกอบรม 6 เดือน มีร้านอาหารที่สามารถดำเนินการ จำหน่ายอาหารที่ให้การฝึกอบรมจำนวน 3 ร้าน
-สำรวจอาหารท้องถิ่น ภาคเหนือที่ควรค่าแก่การ เรียนรู้และการส่งเสริมใน ธุรกิจการท่องเที่ยว ภาคเหนือจากสถาบัน องค์กร บริษัทที่จัดการ ท่องเที่ยวภาคเหนือ และ บุคคลที่ดูแลด้านการสอน	-สังเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการ ท่องเที่ยวและอาหารท้องถิ่น -สำรวจพื้นที่เกี่ยวกับอาหาร ท้องถิ่น 14 จังหวัดภาคเหนือ ร้านอาหารรวม 208 ร้าน แบ่งเป็นร้านทางภาคเหนือ ตอนบน 146 ร้าน และ ภาคเหนือตอนล่าง 62 ร้าน	ได้เส้นทางการท่องเที่ยวของภาคเหนือ 5 เส้นทาง คือ เส้นทางที่ 1 ประตูลู่ล้านนา (เพชรบูรณ์ พิษณุโลก อุตรดิตถ์) เส้นทางที่ 2 หน้าต่างสู่แดนเหนือ (สุโขทัย กำแพงเพชร ตาก) เส้นทางที่ 3 ไหว้พระชมเวียง (ลำปาง ลำพูน เชียงใหม่)

กิจกรรมที่วางแผนไว้	กิจกรรมที่ดำเนินการ	ผลที่ได้รับ
		เส้นทางที่ 4 เมืองสงขตังตงาม (แพร์ น่าน พะเยา) เส้นทางที่ 5 ชายแดนที่ไร่พรมแดน (เชียงราย แม่ฮ่องสอน)
อาหารท้องถิ่นภาคเหนือ เช่น สถาบันราชภัฏ สมาคม ภัตตาคารภาคเหนือ ศูนย์ ส่งเสริมการท่องเที่ยว ภาคเหนือ และบุคคลที่มี ความรู้ในด้านดังกล่าว		
สัมมนาและแลกเปลี่ยน เรียนรู้ระหว่างเครือข่าย ชุมชนหน่วยงานท้องถิ่นและ สถาบัน การศึกษาในพื้นที่ 2 ครั้ง (8 จังหวัด)	สนทนากลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิ 2 ครั้ง วันที่ 26-27 มกราคม 2556 ที่จังหวัดเชียงใหม่และ พิษณุโลก	เครือข่ายชุมชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและ สถาบันในพื้นที่ได้ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน เพื่อพัฒนาศักยภาพตนเองและชุมชนด้านการ จัดการอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ภาคเหนือ
3.เก็บรวบรวมตัวอย่างอาหาร ในจังหวัดเชียงใหม่เพื่อ ศึกษาคุณค่าโภชนาการ	3.เก็บรวบรวมตัวอย่างอาหาร ในจังหวัดเชียงใหม่เพื่อศึกษา คุณค่าโภชนาการ	วิเคราะห์อาหารเหนือในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 42 ชนิด พบว่าในอาหาร 100 กรัมมี พลังงานอยู่ระหว่าง 31.6-649.4 กิโลแคลอรี โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรตและใยอาหาร อยู่ในช่วง 0.9-65.2, 0.4-52.4, 0-24.8 และ 0.5-11.6 มิลลิกรัม ตามลำดับ
4.ศึกษาคุณค่าสร้างสุขภาพ (ORAC) ของอาหาร	4.ศึกษาคุณค่าสร้างสุขภาพ (ORAC) ของอาหาร	ในอาหารภาคเหนือ 100 กรัมมีคุณค่าสร้าง สุขภาพ (ORAC) อยู่ในช่วง 420 - 12,658 ไมโครโมลสมมูลของโทร็อกซ์
-รวบรวมข้อมูล คุณค่า ต้านอนุมูลอิสระ ข้อมูลคุณค่าทาง โภชนาการและค่า ORAC ของอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ เพื่อนำมาสร้างภาพลักษณ์	นำข้อมูลมาระบุ จำแนกความรู้ สร้างชุดความรู้อาหารไทย ท้องถิ่นครอบคลุมเนื้อหา 5 เรื่อง	
-วิเคราะห์ข้อมูลและแปลผล การศึกษาด้วยกระบวนการ ของการจัดการองค์ความรู้	วิเคราะห์ สังเคราะห์ จำแนก ความรู้ เก็บและสะสมความรู้	ได้ข้อมูลที่น่าไปพัฒนาทำสื่อประชาสัมพันธ์ การท่องเที่ยว

กิจกรรมที่วางแผนไว้	กิจกรรมที่ดำเนินการ	ผลที่ได้รับ
-จัดกิจกรรมส่งเสริมอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในชุมชน 2 ครั้ง	-ทดลองใช้สื่อที่พัฒนาและเก็บรวบรวมข้อมูลที่จังหวัดเชียงใหม่ เชียงรายและพิษณุโลก	-เกิดการตระหนักในเรื่องอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวของชุมชนในพื้นที่ภาคเหนือ
การจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว	ออกแบบและพัฒนาสื่อดังนี้ -สื่อเว็บไซต์และแอปพลิเคชันโปรแกรมประยุกต์บนมือถือ (Mobile applications) สื่อวีดิทัศน์ และสื่อสิ่งพิมพ์เกี่ยวกับอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ -ประเมินคุณภาพและผลกับกลุ่มเป้าหมาย	ได้สื่อประชาสัมพันธ์ ต้นแบบ 4 ชนิด คือ 1) Website: www.thailocalcuisine.com 2) Application: Thailocalcuisine บนอุปกรณ์เคลื่อนที่ Smart Phone และ Tablet ระบบปฏิบัติการ iOS 3) Video เส้นทางการท่องเที่ยว 5 เส้นทาง
-รับฟังความคิดเห็นจากผู้รับสื่อ นักวิชาการและเครือข่ายชุมชน เกี่ยวกับประสิทธิภาพของสื่ออาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว 1 ครั้ง	-ระดมความคิดเห็นกับผู้ทรงคุณวุฒิ focus group 2 ครั้งที่จังหวัดเชียงใหม่และกรุงเทพฯ	ทดลองใช้สื่อประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว เผยแพร่ข้อมูลและกระตุ้นการส่งเสริมอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในชุมชนให้มีความเข้มแข็ง
	5. ศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารล้านนาใน 8 จังหวัดภาคเหนือตอนบน	อาหารเหนือที่แม่ฮ่องสอนจะแตกต่างจากอาหารเหนือในอีก 7 จังหวัด ขึ้นกับกลุ่มชาติพันธุ์หลัก โดยอาหารเหนือแม่ฮ่องสอนเป็นของคนไทใหญ่ มีถั่วเน่าและกะปิเป็นเครื่องปรุงรสหลัก ไม่ใช่ปลาร้าและน้ำปู ส่วนอีก 7 จังหวัด เป็นคนไทยวน (คนเมือง) ไทลื้อ (รวมกลุ่มคนยอง) และไทเขิน ซึ่งอาหารจะคล้ายคลึงกัน มีปลาร้า กะปิ และน้ำปู เป็นเครื่องปรุงรสหลัก และมีน้ำพริกลาบ อาหารไทใหญ่หลายชนิดมีชื่อเรียกเหมือนอาหารเหนือแต่ใช้เครื่องปรุงรสต่างกัน ผักที่ใช้ในการประกอบอาหารหลักจะเหมือนกัน

กิจกรรมที่วางแผนไว้	กิจกรรมที่ดำเนินการ	ผลที่ได้รับ
-เผยแพร่ข้อมูลอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว	-เผยแพร่และเก็บข้อมูลการใช้สื่อในกลุ่มนักท่องเที่ยว ในพื้นที่ภาคเหนือที่จังหวัดเชียงใหม่ เชียงรายและพิษณุโลก	<p>-ใช้ประชาสัมพันธ์เผยแพร่ให้กับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวภาคเหนือให้เข้มแข็งและยั่งยืนต่อไป</p> <p>-เครือข่ายชุมชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการผลิตและใช้สื่อประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในพื้นที่ได้</p> <p>-ได้เว็บไซต์ฐานข้อมูลอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวจำนวน 1 ระบบที่มีความสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวในพื้นที่ภาคเหนือ</p> <p>-รายงานฉบับสมบูรณ์</p>