

บทที่ 4

ผลการวิจัย

ตอนที่ 1

การศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ

ผลการวิจัยในกิจกรรมที่ 1 เป็นผลของการศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ ประกอบไปด้วยการจัดการความรู้ 2 ขั้นตอน คือ ขั้นที่ 1 เป็นการค้นหาค้นหาองค์ความรู้ (Explore & Capture) และขั้นที่ 2 การระบุและจำแนกความรู้ (Identify & Organize) ผลการวิจัยในกิจกรรมที่ 1 มีดังต่อไปนี้

เอกลักษณ์ของอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ

จากผลการศึกษาเอกลักษณ์ที่สะท้อนความเป็นอาหารท้องถิ่นภาคเหนือในขั้นที่ 1 ใช้เกณฑ์การวิเคราะห์ความเป็นอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ 3 ด้าน ดังนี้

- 1.ความเป็นอาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ของทางภาคเหนือ
- 2.ความเป็นอาหารที่มีตำนาน หรือ ความเป็นมาของชนเผ่าท้องถิ่นกิน เป็นอาหารที่มีการสืบทอดการกินมานานจนถูกยอมรับเป็นอาหารท้องถิ่น และมีกาทำขายสืบทอดกันมา
- 3.ความเป็นอาหารที่มีส่วนผสมของเครื่องปรุง หรือ ผักท้องถิ่นเป็นสำคัญ

ผลการวิจัย พบว่า อาหารท้องถิ่นภาคเหนือ มีลักษณะเฉพาะตามเกณฑ์ 3 ลักษณะที่สำคัญ และยังมีการทำเป็นธุรกิจอาหารเพื่อจำหน่ายในปัจจุบัน จากการศึกษาพบว่าอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นสามารถส่งเสริมเพื่อการจัดการท่องเที่ยวและให้โอกาสนักท่องเที่ยวได้ลิ้มชิมลอง เพื่อประสบการณ์การเรียนรู้วัฒนธรรมการกินอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ และอาจเลยไปถึงการสร้างควมพึงพอใจให้กับนักท่องเที่ยวในอันที่เกิดความประทับใจและต้องการกลับมาเที่ยวซ้ำในภาคเหนืออีก มีดังนี้

1. อาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ท้องถิ่นภาคเหนือ ได้แก่ “อาหารชุดขันโตก” มีความเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ล้านนา ที่ซึ่งอาจมีหลายชื่อที่ใช้เรียก ขานกัน เช่น “กินข้าวแลงขันโตก” หรือเรียก สั้น ๆ ว่า “ประเพณีขันโตก” หรือ “สะโตก” ซึ่งอาหารขันโตกมีกินและมีขายในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดเชียงราย เช่น ร้านสบันงาขันโตกจังหวัดเชียงราย และร้านคุ้มขันโตกที่จังหวัดเชียงใหม่ เป็นร้านอาหารที่ได้รับความนิยมของบริษัทที่จัดให้นักท่องเที่ยวไปรับประทาน และเป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นภาคเหนือที่บริษัทท่องเที่ยวบรรจุในโปรแกรมทัวร์มาเป็นเวลาช้านานแล้วและยังคงได้รับความพึงพอใจจากลูกค้าเสมอ

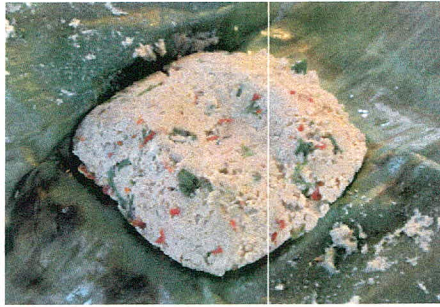


ภาพที่ 4-1 อาหารชุดขันโตก

“ข้าวซอย”หรือ เรียกว่า “ก๋วยเตี๋ยวซอย” เป็นอาหารพื้นเมืองที่มาจากชาวจีนฮ่อหรือชาวจีนที่นับถือศาสนาอิสลามในช่วงกลางของศตวรรษที่ 19 ที่เข้ามาค้าขายในดินแดนสิบสองปันนาไปจนถึงยูนนาน เป็นอาหารจานเดียวที่มีเส้นคล้ายบะหมี่แต่เส้นใหญ่และแบนเสิร์ฟในน้ำแกงกะหรี่ ใส่ไก่ หรือเนื้อ โรยต้นหอมผักชี เคียงด้วยหอมแดงซอย และผักกาดดอง “ข้าวซอย” มีขายในทุกจังหวัดท้องถิ่นภาคเหนือตอนบน ส่วน “แอ็บ” ถั่วเหลืองนึ่ง โขลกแล้วหมัก ท่อใบตองอย่างมีจำหน่ายอยู่ทั่วไปตามตลาดและร้านอาหารในจังหวัดภาคเหนือตอนบน ส่วนที่จังหวัดแพร่ เรียกว่า “แอบ” มีขายที่ร้าน เตาทหลวงเผา อำเภอดเด่นชัย จังหวัดแพร่ “แอบ” มีตำนานการกินเล่าสืบต่อกันมานานตั้งแต่สมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ด้วยทหารญี่ปุ่นที่มายึดพื้นที่ในเขตอำเภอดเด่นชัยที่มีการปลูกถั่วเหลืองกันมากในเวลานั้น ครั้งเมื่อทหารญี่ปุ่นยึดครองพื้นที่แถบนี้ได้ทำ “แอบ” กิน และเป็นรู้จักของคนในแถบนี้และยังคงกินกันสืบมาจนถึงปัจจุบันปัจจุบัน



ภาพที่ 4-2 ข้าวซอย หรือ ก๋วยเตี๋ยวซอย



ภาพที่ 4-3 แอบ อาหารที่มีจำหน่ายที่ร้านไส้อั่วเผา เต่าหลวง อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่

2. อาหารท้องถิ่นภาคเหนือที่มีตำนาน หรือ ความเป็นมาของชนเผ่าท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่มีการสืบทอดวัฒนธรรมการกินมานานจนถูกยอมรับว่าเป็นอาหารประจำท้องถิ่นนั้น และมีการจำหน่ายสืบต่อกันมาจากการศึกษา พบว่า อาหารท้องถิ่นภาคเหนือ มีความแตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัดเจน แบ่งออกเป็น 2 เขต พื้นที่ คือ

2.1 อาหารท้องถิ่นภาคเหนือตอนบน 8 จังหวัดที่มีตำนาน ได้แก่ จังหวัดแม่ฮ่องสอน จังหวัดเชียงราย จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดพะเยา จังหวัดลำปาง จังหวัดลำพูน จังหวัดแพร่และจังหวัดน่าน สามารถหาซื้อรับประทานได้ไม่ยากทั้งจากร้านอาหารพื้นเมือง และโดยเฉพาะตลาดสดคนเมือง หรือที่เรียกว่า “กาด” ดังนี้



ภาพที่ 4-4 ขนมจีนน้ำเงี้ยวของชาวไทใหญ่ที่จังหวัดเชียงราย



ภาพที่ 4-5 ขนมจีนน้ำเงี้ยวแบบน้ำใส ไม่ใส่ดอกจืด ที่จังหวัดแพร่

2.1.1 “ขนมจีนน้ำเงี้ยว”เป็นอาหารของชาวไทใหญ่ หรือ เรียกว่า “ชาวเงี้ยว” ที่อาศัยอยู่ในเขต รัฐฉานของประเทศพม่าต่อมาชาวเงี้ยวอพยพหนีการสู้รบกับรัฐบาลพม่า จึงเข้ามาอาศัยกระจายทั่วไปทุก จังหวัดภาคเหนือแต่ที่เป็นชุมชนแหล่งใหญ่ คือ ในจังหวัดแพร่เนื่องจากในยุคนั้นมีกรให้สัมปทานพื้นที่การทำ ป่าไม้กับบริษัทของชาวอังกฤษที่ต้องการแรงงานมากชาวเงี้ยวจึงปักหลักอาศัยเป็นชุมชนใหญ่ที่จังหวัดแพร่นับ แต่นั้นมา ขนมจีนน้ำเงี้ยวเป็นน้ำแกงสำหรับราดขนมจีนที่ เคี้ยวดอกจืดตากแห้งกับกระตูดหมู จนนิยมได้ที่แล้ว จึงใส่พริกแกง ใส่ถั่วเน่าป่น เลือดหมู มะเขือเทศ และโรยด้วยต้นหอมซอย รสเค็มนำและเปรี้ยวตามจาก มะเขือเทศ ขนมจีนน้ำเงี้ยวมีขายทั่วไปในแถบภาคเหนือตอนบนทุกจังหวัดแต่ลักษณะการปรุงแตกต่างกัน เช่น ขนมจีนน้ำเงี้ยวที่เข้มข้นที่สุด อยู่ที่จังหวัดเชียงราย หากไปรับประทานที่จังหวัดแพร่และจังหวัดน่าน จะพบว่า มีการปรุงน้ำเงี้ยวค่อนข้างใสและส่วนใหญ่ที่พบ คือ ไม่ใส่ดอกจืด



ภาพที่ 4-6 น้ำพริกอ่อง

2.1.2 “น้ำพริกอ่อง” มีเรื่องเล่าว่า ก่อนนี้มีชาวพม่าชื่อ “นายอ่องหม่อง” อยากจะกินขนมจีน น้ำเงี้ยวจึงจัดแจงโขลกน้ำพริกเครื่องแกง เพื่อจะทำเป็นน้ำเงี้ยว ในขณะที่กำลังเตรียมส่วนผสมอยู่นั้นลูกนายอ่องหม่องได้ร้องไห้ เพราะหิวข้าว นายอ่องหม่องได้ปลอบลูกให้เงียบ แต่ลูกก็ไม่เงียบเอาแต่ร้องไห้ เพราะหิวข้าวมาก นายอ่องหม่อง จึงตักน้ำพริกที่กำลังทำยังไม่เสร็จมาให้ลูกชายกิน ต่อมามีการเสิร์ฟพร้อมกับผักซึ่งมีรสชาติอร่อยเข้ากันได้ดี และมีการกินน้ำพริกอ่องตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา โดยเรียกชื่อว่า “น้ำพริกปู้อ่อง” เมื่อนานวันเข้าก็ถูกเรียกเพี้ยนไปให้สั้นลง เหลือเพียงน้ำพริกอ่องจึงเรียกติดปากกันมาจนถึงทุกวันนี้ น้ำพริกอ่อง เป็นน้ำพริกเครื่องจิ้มพื้นบ้านล้านนาที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายพอๆ กับน้ำพริกหนุ่มลักษณะเด่นของน้ำพริกอ่องคือมีสีส้มออกแดงของสีมะเขือเทศและพริกแห้งที่เคี้ยวจนเป็นน้ำขลุกขลิก มีน้ำมันลอยหน้าเล็กน้อยมีสามรส คือ เปรี้ยว เค็ม เผ็ด และตามด้วยรสหวานเล็กน้อย เสิร์ฟกับผักสดหรือผักต้มก็ได้ บางตำรับใส่ถั่วเน่า กะปิ และ/หรือใส่เต้าเจี้ยวร่วมด้วย วิธีการปรุงน้ำพริกอ่อง คือ โขลกพริกแห้งกับหอมแดงและกระเทียมจนละเอียดจึงเติม เกลือ ถั่วเน่า กะปิ และ/หรือใส่เต้าเจี้ยวโขลกให้เข้ากัน แล้วนำไปผัดกับน้ำมัน จนมีกลิ่นหอม ใส่เนื้อหมูบด และมะเขือเทศสีดา แล้วผัดต่อให้ส่วนผสมสุก จึงตักขึ้นใช้เสิร์ฟเป็นเครื่องจิ้มชนิดหนึ่ง



ภาพที่ 4-7 ใส่ั่ว แคบหมู และน้ำพริกหนุ่ม ที่จังหวัดเชียงใหม่

2.1.3 “ใส่ั่ว” เป็นอาหารท้องถิ่นภาคเหนือที่มีลักษณะคล้ายไส้กรอก แต่แตกต่างจากไส้กรอกที่อื่น ๆ คือ การไม่มัดเป็นท่อนของไส้กรอก “ั่ว” เป็นภาษาล้านนา หมายถึง แทรก หรือยัดไว้ตรงกลาง ใส่ั่วจึงหมายถึงไส้ที่มีการนำสิ่งของยัดไว้ โดยการผสมเนื้อหมูสับ ปรุงรสเค็มด้วยกะปิและเกลือ ผสมสมุนไพรหลายชนิดร่วมด้วย คือ ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หอม กระเทียม และพริกไทย แล้วนำไปกรอกใส่ไส้หมู มัดหัวท้ายขดเป็นวงใหญ่ แล้วนำไปย่างไฟอ่อน ๆ จนสุก การจัดเสิร์ฟจึงหั่นเสิร์ฟขนาดชิ้นพอคำ เป็นวิธีการถนอมอาหารให้สามารถรับประทานได้นานขึ้น คือประมาณ 1-2 วัน แต่ถ้าเก็บไว้ในที่เย็น หรือปัจจุบัน มีการบรรจุถุงแบบสุญญากาศ ก็เก็บไว้ได้นานมากยิ่งขึ้น ใส่ั่วเป็นอาหารท้องถิ่นภาคเหนือที่มีจำหน่ายเป็นของฝากและสามารถสร้างงานสร้างรายได้ให้กับคนภาคเหนือ ได้ปลະมากมาย

2.1.4 “แคบหมู” เป็นเครื่องเคียงที่เป็นอาหารพื้นบ้าน ของชาวล้านนาไทย จากการแปรรูปและถนอมอาหารจากหนังหมูโดยการต้มให้หนังหมูนิ่มก่อน แล้วผึ่งให้แห้งก่อนที่จะนำมาทอดให้พองกรอบ มีกลิ่น

หอม รสกลมกล่อม เป็นอาหารจากภูมิปัญญาชาวบ้านสืบทอดกันมาเป็นเวลาช้านาน แคบหมูนิยมใช้กินกับ น้ำพริก และเป็นเครื่องเคียงกินกับอาหารจานหลัก และยังเป็นของฝาก เมืองเหนือที่สร้างรายได้ให้กับคนเมืองเหนือได้เป็นอย่างดี แคบหมูยังพบว่า มีการเสิร์ฟคู่กับอาหารเหนือและก๋วยเตี๋ยวที่มีกินกันทุกจังหวัดในภาคเหนืออีกด้วย

2.1.5 “น้ำพริกหนุ่ม” น้ำพริกหนุ่ม เป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม ที่ทำจากพริกสดสีเขียว หรือเรียกว่า “พริกหนุ่ม” คือ พริกที่ยังไม่แก่จนมีสีแดง ดังนั้น น้ำพริกหนุ่มจึงมีสีเขียวจากสีของพริกอ่อนน้ำพริกหนุ่มเป็นอาหารที่มีรสเผ็ดและเค็ม มีกลิ่นหอมของพริกสด กระเทียม และหอมแดงมักนิยมจิ้มรับประทานกับข้าวเหนียวและแคบหมู หรือจะเป็นผักพื้นบ้านทั้งผักสดต้ม หรือลวก ก็สามารถนำมาเข้าตำรับความอร่อยกับน้ำพริกหนุ่มได้ ยิ่ง น้ำพริกหนุ่ม เป็นของฝากประเภทอาหารจากเมืองเหนือที่สร้างรายได้ให้กับคนเมืองเหนือได้เป็นอย่างดี



ภาพที่ 4-8 แกงฮังเล ที่จังหวัดเชียงราย

2.1.6 “แกงฮังเล” เป็นอาหารประเภทแกงที่ได้รับอิทธิพลมาจากพม่าในสมัยอดีต และที่ประเทศพม่ายังมีการกินแกงฮังเลอยู่ บางแห่งเรียกว่า “แกงฮิลเล” อาหารชนิดนี้แตกต่างกับของไทย เพราะแกงฮังเลในประเทศไทยได้มีการปรับเปลี่ยนไปตามยุคตามสมัยของกาลเวลาที่เปลี่ยนแปลงไป การปรุงแกงฮังเลทำได้โดย โขลกพริกแห้งขมิ้นกะปิหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ เกลือรวมกันเป็นเครื่องแกง จากนั้นนำพริกแกงไปผัดกับน้ำมันหมูจนหอม จึงเติมผงแกงฮังเลที่เป็นเครื่องเทศทางภาคเหนือ (ส่วนผสมผงแกงฮังเลประกอบด้วย ลูกผักชี ยี่หระ ขมิ้น ผงกะหรี่ เมล็ดมัสตาดและหญ้าฝรั่น บดปนรวมกัน) เป็นผงสีน้ำตาลที่หาซื้อได้จากท้องตลาดทั่วไปผัดจนน้ำพริกหอมดีแล้วจึงใส่หมูสามชั้นติดมันหรือกระดุกซี่หมู เติมขิงหั่นเป็นฝอย มะขามเปียก (ทั้งนี้ อาจจะใช้กระท้อนแทนมะขามเปียกได้) ปรุงรสด้วยกระเทียมดองแกะเป็นกลีบถั่วลิสง คั่วกะเทาะเปลือก น้ำตาลและเกลือเคี่ยวจนเปื่อยจนเหลือน้ำขลุกขลิก รสของแกงฮังเลมีรสเค็มนำและมีรสเปรี้ยวและหวานเล็กน้อย



ภาพที่ 4-11 ข้าวปุกงาดำ

2.1.9 “แกงกระด้าง” บางครั้งเรียกว่า แกงหมูกระด้าง หรือ แกงหมูหนาวเป็นอาหารชาวพื้นเมืองภาคเหนือที่ทำกินในช่วงฤดูหนาว เกิดจากการแข็งตัวของเจลาตินในน้ำแกงที่ต้มขามहुจนเปื่อย เมื่อถูกความเย็น เจลาตินจะแข็งตัวมีลักษณะคล้ายวุ้น วิธีทำ คือ โขลกรากผักชีกระเทียมพริกไทยแล้วนำไปต้มกับขามहु ปรงรสเค็มด้วยเกลือ จึงตั้งค้ำคืนให้แข็ง โรยหน้าด้วยผักชีซอยและต้นหอมซอยรับประทานกับข้าวสุก



ภาพที่ 4-12 แกงกระด้าง หรือ แกงหมูกระด้าง

2.1.10 “แกงโห้” เป็นการเก็บถนอมอาหารวิธีหนึ่งของคนเหนือ คือ นำเอาอาหารหลายๆ อย่างมารวมกัน แล้วเติมวุ้นเส้น หน่อไม้ และแต่งกลิ่นด้วยใบมะกรูดและตะไคร้ทำให้ได้อาหารชนิดใหม่ขึ้นมา คำว่า “โห้” แปลว่า รวมในสมัยก่อนแกงโห้มักจะทำจากอาหารที่เหลือหลายๆ อย่างรวมกันแต่ปัจจุบัน นิยมใช้ของสดในการปรุงและใช้แกงฮังเลเป็นเครื่องปรุงหลักแกงโห้ในปัจจุบันทำได้โดย โขลกพริกแห้ง ข่า ตะไคร้หอม กระเทียม เกลือ ถั่วเน่าและผงฮังเลให้ละเอียด แล้วผัดกับน้ำมันจนหอม ใส่ไก่ลงผัดให้เข้ากันใส่ผักสุกยกตามด้วยหน่อไม้แล้วผัดให้เข้ากันใส่วุ้นเส้น เติมหะทิหากชอบ ผัดต่อจนผักนุ่มจึงยกลงเตรียมเสิร์ฟ



ภาพที่ 4-13 แกงโฮะ

อาหารท้องถิ่นภาคเหนือตอนบน มีมากมายหลากหลายชนิดมากกว่าที่กล่าวมา แต่ บางชนิดไม่เหมาะสมกับการส่งเสริมเป็นอาหาร เพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยว เพราะอาจจะไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค เช่น “ลาบขม” ซึ่งพบว่ามีกรกินและมีร้านขายอยู่ทั่วไปในท้องถิ่นภาคเหนือตอนบน เนื่องจากเป็นลาบดิบและมีการใส่เลือดดิบเป็นส่วนผสมด้วย ทั้งนี้อาหารดิบอาจจะมีพยาธิปนเปื้อนมาด้วย ผู้วิจัยถามชาวบ้านที่มาซื้อลาบขมไปรับประทาน ว่า “...ไม่กลัวพยาธิ หรือ ” ผู้ซื้อมองหน้าผู้ถามแล้วบอกว่า ขณะที่กินไม่เห็นพยาธิ แต่ด้วยความที่ลาบขมอร่อยถูกใจ จึงไม่กลัว ประกอบกับใช้กินกับเหล้า ...เหล้าที่กินไปด้วยอาจจะช่วยฆ่าเชื้อโรคได้ (ผู้วิจัยแนะนำว่าไม่ควรรับประทาน ก็ถูกมองพร้อมรอยยิ้ม และไม่ได้รับคำตอบ) นอกจากนี้ “ข้าวจิ้น” เป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่มีขายและกินกันในหลายจังหวัดในภาคเหนือตอนบน เป็นการคลุกข้าวสวยกับเลือดปรุงรสห่อแล้วนำไปนึ่ง ขายราคาห่อละ 10 บาท อาหารชนิดนี้อาจจะแนะนำเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ แต่เป็นเมนูที่อาจจะใช้แนะนำได้เฉพาะนักท่องเที่ยวที่ต้องการเรียนรู้ประสบการณ์การกินอาหารท้องถิ่นภาคเหนือเท่านั้น

2.2 อาหารท้องถิ่นภาคเหนือตอนล่าง 6 จังหวัดที่มีตำนาน มีความเป็นมาและมีเรื่องเล่าสืบทอดการกินมาช้านานได้แก่ อาหารในจังหวัดสุโขทัย จังหวัดพิษณุโลก จังหวัดตาก จังหวัดกำแพงเพชร จังหวัดอุตรดิตถ์ และจังหวัดเพชรบูรณ์ คือ

2.2.1 “ก๋วยเตี๋ยวต้มยำโบราณ” หรือ “ก๋วยเตี๋ยวซากังราว” เป็นอาหารลือชื่อของเมืองซากังราว ซึ่งเป็นชื่อเรียก จังหวัดกำแพงเพชร ในสมัยโบราณ เป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กคล้ายกับก๋วยเตี๋ยวทางภาคกลาง แต่มีลักษณะเด่น คือ ใช้ถั่วฝักยาวหั่นแฉลบตามยาวลวกแทนถั่วงอก ใส่หมูสับ ถั่วลิสงคั่วป่น ใช้น้ำมะนาวสดปรุงรสและที่สำคัญ คือ ใช้ผักชีใบยาว หรือ ผักชีดอยเป็นผักชุกเส้น ทำให้ก๋วยเตี๋ยวซากังราว มีลักษณะเฉพาะของตัวเอง



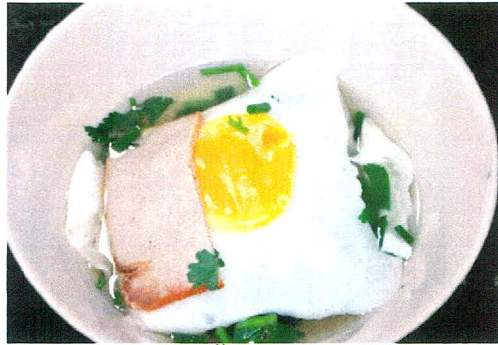
ภาพที่ 4-14 ก๋วยเตี๋ยวต้มยำโบราณ หรือ ก๋วยเตี๋ยวซากังราว จังหวัดกำแพงเพชร

2.2.2 “ก๋วยเตี๋ยวไทย” จังหวัดพิษณุโลกและจังหวัดสุโขทัย มีลักษณะคล้ายกับ “ก๋วยเตี๋ยวโบราณ” แต่ก๋วยเตี๋ยวไทย มีสิ่งที่แตกต่างกัน คือ การใส่หมูแดง และน้ำปรุงรสที่ทำจากน้ำตาลปีบเดียวกับน้ำมะขามเปียก และน้ำปลา แต่จังหวัดพิษณุโลกปัจจุบันพัฒนาเรียกเป็น “ก๋วยเตี๋ยวห้อยขา” เพราะใช้พฤติกรรมการเสิร์ฟให้ลูกค้านั่งห้อยขา กินพร้อมกับชื่นชมแม่ค้าน้ำน่านก๋วยเตี๋ยวไทย ที่จังหวัดพิษณุโลกบางร้านมีการใส่ถั่วงอกและลูกชิ้นเพิ่มขึ้นด้วยก๋วยเตี๋ยวห้อยขามีขายมากจนเป็นที่รู้จักอย่างดีของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนสุโขทัย และร้านส่วนใหญ่ตั้งอยู่ใกล้วัดพระศรีรัตนมหาธาตุวรมหาวิหาร



ภาพที่ 4-15 ก๋วยเตี๋ยวไทย

2.2.3 “ข้าวเป็็บ” หรือ “ก๋วยเตี๋ยวพระร่วง” เป็นอาหารประจำท้องถิ่นขึ้นชื่อจากบ้านนาต้นจั่น ตำบลบ้านตึก อำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัย คนที่ยังอนุรักษ์อยู่ คือ ยายเครื่อง โดยใช้แป้งข้าวเจ้าไม่เป็นแป้งผสมน้ำละเลงให้เป็นแผ่นบาง ๆ บนผ้าขาวบางซึ่งขึงตึงบนปากหม้อดิน ขนาดใหญ่คล้ายกับการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ใส่ผักบั้งหั่น กระหล่ำปลีหั่นฝอย วุ้นเส้น แล้วปิดฝานึ่ง เมื่อแป้งสุกจึงพับแป้งห่อผัก แล้วตักใส่ชามเติมหมูแดงชิ้นโต ไข่ดาวนึ่ง กากหมู น้ำซุปล้มกระดูกหมู และผักชุกลิ่น นำมาเสิร์ฟคล้ายกับก๋วยเตี๋ยวน้ำทั่ว ๆ ไป



ภาพที่ 4-16 ข้าวเป็็บ หรือ ก๋วยเตี๋ยวพระร่วง

2.2.3 “แกงถั่วมะแฮะ” จังหวัดตากถั่วมะแฮะเป็นถั่วพื้นเมือง นำถั่วเมล็ดแห้งต้มให้นุ่มแล้วนำไปผัดกับน้ำพริกแกงส้ม ที่ตำผสมกระชายและปลาอย่างป่น มักแกงกับหมูสามชั้นและผักชะอมปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำมะขามเปียก มีสามรส



ภาพที่ 4-17 แกงถั่วมะแฮะ

2.2.4 “ผัดเต้าเจี้ยว” จังหวัดตากเต้าเจี้ยวมีรสเปรี้ยว ผัดกับหมูสามชั้น พริกสด ต้นหอม ตักรสด้วยน้ำตาลเล็กน้อยและน้ำปลา กินกับผักสด



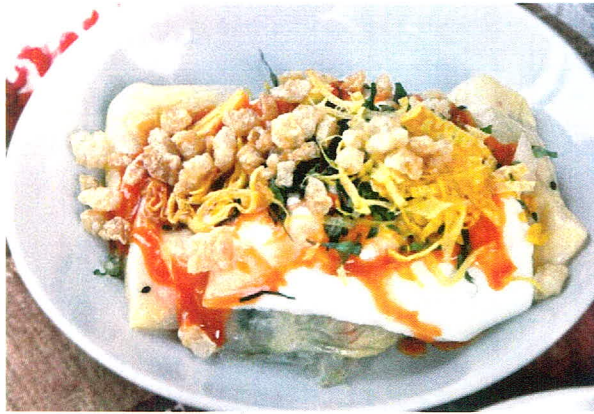
ภาพที่ 4-18 ผัดเต้าเจี้ยว

2.2.5 “ยำข้าวแคบ” จังหวัดตากเป็นแผ่นแป้งที่ทำให้สุกคล้ายข้าวเกรียบปากหม้อ บางแห่งใส่กามีรสเค็มเล็กน้อยใช้รับประทานได้เลย หรือนำไปยำกับน้ำพริกกุ้ง ถั่วฝักยาว แครอท และแคบหมู บางคนนำไปห่อข้าวเหนียวกินก็อร่อยดี



ภาพที่ 4-19 ยำข้าวแคบ

2.2.6 “ข้าวพันผัก” จังหวัดอุตรดิตถ์จังหวัดอุตรดิตถ์ มีลักษณะการทำคล้ายกับข้าวแคบแต่ทำเป็นอาหารสด คือ ละเลงแป้งคล้ายข้าวเกรียบปากหม้อ วางด้วยผักบุ้ง ถั่วงอก กระหล่ำปลีซอย เส้นหมี่ หรือ รุ้นเส้น ใส่หมูสับ แล้วพับแป้งห่อตักใส่จานเสิร์ฟกับน้ำจิ้มสามรส เป็นอาหารที่ทางจังหวัดใช้ในการส่งเสริมเป็นสินค้าโอท็อปด้วย



ภาพที่ 4-20 ข้าวพันผัก

3. อาหารที่มีส่วนผสมของเครื่องปรุง หรือ ผัก / ผลไม้ท้องถิ่นเป็นสำคัญหรือ อาจจะเป็นอาหาร ที่ได้รับการแนะนำเป็นอาหารประจำท้องถิ่น ที่มีถิ่นมีขายสืบทอดกันมาได้แก่

3.1 “ลาบคั่ว” เป็นกับข้าวที่ชาวล้านนาใช้กินกับข้าวเหนียว ด้วยการผสมสมุนไพร คือ มะแขว่น และ/หรือมะเหลบกับหมูสับแล้วนำไปผัดด้วยน้ำมันน้อย ๆ จนสุกแต่ไม่สุกมากแล้วปรุงรสด้วยน้ำปลา และ/หรือ เกลือ ใส่หอม กระเทียมและผักชุกลิ้น เช่น ต้นหอมผักชี ลักษณะของลาบภาคเหนือ คือ ไม่ใส่ข้าว คั่ว (ซึ่งต่างจากลาบของภาคอีสาน) สมุนไพรที่ขาดไม่ได้สำหรับอาหารจานนี้คือ มะแขว่น ซึ่งจะมึกลิ่นหอม เฉพาะตัวซึ่งเป็นเครื่องเทศสมุนไพรที่ปลูกขึ้นและมีมากในเขตภาคเหนือ



ภาพที่ 4-21 ลาบคั่ว

3.2 “ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นลำไย” (ชาวไทยอง) จังหวัดลำพูน ด้วยลำไยมีการปลูกกันมากในเขต จังหวัดทางภาคเหนือ แต่ที่จังหวัดลำพูนเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของไทยเผ่าไทยองได้มีการนำลำไยมาตุ๋นกับขาหมู และกระดูกหมูจนเปื่อยนุ่มทำน้ำซุบก๋วยเตี๋ยวได้กลมกล่อมและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีขายให้เป็นที่รู้จักทั่วไป



ภาพที่ 4-22 ก๋วยเตี๋ยวมูลำไย

3.3 “มะไฟจีน” เป็นพืชตระกูลส้มชนิดหนึ่ง ลักษณะคล้ายมะไฟ มีผิวสีเหลืองพื้นถิ่นเดิมปลูกทางตอนใต้ของจีน ซึ่งมีการนำมาปลูกในเขตจังหวัดน่านนานมาแล้ว นำมาผลตากแห้งหรือเชื่อมทำให้แห้งสามารถใช้รับประทานแก้หวัด แก้ไอ หรือแก้พิษร้อนในใบสามารถนำไปทำยาขจัดรังแค และรักษาฝีผมให้ดำสนิทได้ ร้านอาหารบางร้านนำมาทำน้ำมะไฟจีนขาย และมีมะไฟจีนเชื่อมตากแห้งขายเป็นของฝากด้วย



ภาพที่ 4-23 มะไฟจีนอบแห้ง

สินค้าท้องถิ่นจังหวัดน่านอีกชนิดหนึ่ง คือ “สาหร่ายไถ” เป็นสาหร่ายน้ำจืดสีเขียวสกุล *Cladophora* ที่พบทางภาคเหนือของประเทศไทย โดยเฉพาะแถบ แม่น้ำน่าน ในอำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน และในเขตลุ่มแม่น้ำโขงอำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย ซึ่งสาหร่ายชนิดนี้ขึ้นในน้ำไหลรินและต้องเป็นแหล่งน้ำสะอาด สามารถนำมารับประทานได้ทั้งแบบสด หรือนึ่งให้สุกแล้วนำไปประกอบอาหาร เช่น ยำสาหร่าย ไถให้โปรตีนสูงกว่าการรับประทานเนื้อปลา มีวิตามินและเกลือแร่สูงกว่า 18 ชนิด จากการศึกษาพบว่า สาหร่ายไถมีสารต้านมะเร็ง และมีกากใยอาหารสูง จึงเป็นโอกาสให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่อนอบัว อำเภอท่าวังผาจังหวัดน่าน ได้นำมาแปรรูปผลิตอาหารแปรรูปจากสาหร่ายไถเป็นของฝาก เช่น สาหร่ายอบแห้ง และสาหร่ายนึ่ง เป็นต้น



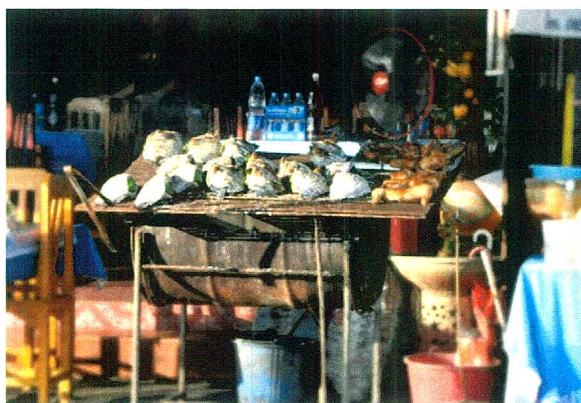
ภาพที่ 4-24 สาหร่ายไถที่จังหวัดน่าน

3.4 น้ำพริกข้าว-ปลาอย่าง เป็นน้ำพริกที่มีขายและกินกันแพร่หลายในเขต จังหวัดแพร่ น้ำพริกข้าวเป็นน้ำพริกชั้นซ้อ แม้แต่หนังสือ “น้ำพริก” ของมรว. ศักดิ์สิทธิ์ ปราโมทย์ ยังเขียนบันทึกไว้ว่า น้ำพริกข้าวมีที่มาจากอำเภอร้องกวาง จังหวัดแพร่ วิธีทำไม่ยาก คือ ข้าวแช่แกให้กรอบแล้วโขลกรวมกับ พริกชี้หนูแห้ง หรือพริกเม็ดใหญ่แห้งหอมเผา กระเทียมเผา มะแหลบ (เครื่องเทศชนิดหนึ่งที่มีขายทางภาคเหนือ) เติมหุ้งแห้งป่นหรือ ปลาป่น และกะปิเผา ปรงรสด้วยน้ำตาลปึก น้ำปลา น้ำมะขามเปียก จึงนำไปผัดกับน้ำมันหมู โดยใส่กากหมูผัดร่วมด้วย มีสามรส คือ เค็มเผ็ด เปรี้ยว และหอมเครื่องเทศสำคัญสองชนิดคือ ข้าวและมะแหลบ เสิร์ฟกับปลาอย่าง หรือนมหมูย่าง รกวัวรูกควายนึ่ง เนื้อนึ่ง เนื้อย่าง เห็ดนึ่งหรือ ผักสดอื่น ๆ



ภาพที่ 4-25 น้ำพริกปลา-ปลาอย่าง ของจังหวัดแพร่

“อาหารจานปลา/กุ้ง” (ก๊วน) จังหวัดพะเยา ตามที่เราทราบกันดีว่า จังหวัดพะเยามีแหล่งน้ำจืดที่มีชื่อเสียงในนาม “ก๊วนพะเยา” และมีร้านอาหารขายอาหารจานปลากันมากซึ่งจากการสำรวจ อาจพบว่าอาหารที่ขายทั่วไปไม่เน้นความเป็นอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ แต่ด้วยปลาและกุ้งจากก๊วนพะเยาก็เป็นวัตถุดิบท้องถิ่น ที่น่าจะแนะนำเป็นอาหารประจำถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดพะเยาได้เป็นอย่างดี



ภาพที่ 4-26 อาหารจานปลา-กุ้ง ของจังหวัดพะเยา

“ผักทอดอ้าเกลือปล้แล” จังหวัดอุตรดิตถ์มีลักษณะเด่น คือ “กระบองทอด” โดยการยัดหมูสับใส่หน่อไม้ไผ่ลวกแล้วชุบแป้งทอด เสริฟกับน้ำจิ้มสามรสใส่ถั่วลิสงคั่ว นอกจากนี้ยังมีผักทองชุบแป้งทอด ผีอกชุบแป้งทอด อีกด้วย



ภาพที่ 4-27 ผักทอดอ้าเกลือปล้แล

“ไถ่ย่างวิเชียรบุรี” จังหวัดเพชรบูรณ์นับเป็นอาหารที่มีเสน่ห์ของภาคเหนือชนิดหนึ่งคือ หากเราขับรถท่องเที่ยวภาคเหนือ จะพบว่า ในทุกจังหวัดภาคเหนือมีการขายไถ่ย่างวิเชียรบุรีที่หาซื้อกินได้ทุกจังหวัดในภาคเหนือ อาจจะเป็นเพราะว่า คนภาคเหนือนิยมกินข้าวเหนียวนึ่งซึ่งเข้ากันดีกับไถ่ย่าง จุดเด่นของไถ่ย่างวิเชียรบุรีนอกจากจะมีกระบวนการหมักไถ่ให้เค็มอร่อยเข้าเนื้อแล้วนั้น น้ำจิ้มแจ่วที่มีส่วนผสมของน้ำมะขามเปียกเป็นส่วนผสมสำคัญ คือ มะขามเป็นสินค้าที่ลือชื่อของจังหวัดเพชรบูรณ์ และเป็นเอกลักษณ์เด่นของการไถ่ย่างวิเชียรบุรีด้วย



ภาพที่ 4-28 ไถ่ย่างวิเชียรบุรี

3.7 “ขนมจีน” จังหวัดเพชรบูรณ์ พบว่า คนที่จังหวัดเพชรบูรณ์นิยมกินขนมจีนกันมากสีเหลืองจากขมิ้น สีชมพูจากฝางจาก (คือใช้ไม้ฝางต้มน้ำมาผสมทำแป้งขนมจีน) สีเขียวจากใบเตย สีม่วงจากดอกอัญชัญ สีส้มจากแครอท น้ำยาขนมจีน 5 ชนิดเสิร์ฟมาพร้อมกัน คือ น้ำยากะทิ น้ำยาป่า น้ำยาผักชีได้ น้ำพริก และน้ำสมุนไพร



ภาพที่ 4-29 ขนมจีน 7 สี และน้ำยา 5 ชนิด

อาหารท้องถิ่นภาคเหนือ เกือบ 30 ชนิด ที่กล่าวมาที่มีความเป็นอาหารท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ ตำนานเรื่องเล่าขานและ / หรือ วัตถุุดิบท้องถิ่นที่สามารถนำมาส่งเสริมการจัดการท่องเที่ยวได้ทั้งที่มีการส่งเสริมการท่องเที่ยวมาแล้ว หรือ สามารถส่งเสริมให้เกิดการท่องเที่ยวได้ในอนาคต



ภาพที่ 4-30 อาหารท้องถิ่นภาคเหนืออื่นๆ

บริษัทท่องเที่ยวไทยกับการใช้อาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือ

ผลการศึกษาในระยะที่ 2 เกี่ยวกับบริษัทท่องเที่ยวไทย กับการใช้อาหารท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว พบว่า บริษัททัวร์ในประเทศไทยเกือบสองในห้า คือ ร้อยละ 39.10 ก่อตั้งที่กรุงเทพมหานครมีจำนวนมากกว่าที่อื่นๆ เนื่องจากนักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างประเทศมักจะมาตั้งต้นที่กรุงเทพฯ จำนวนบริษัทท่องเที่ยวมากกว่าหนึ่งในสาม ก่อตั้งที่ภาคใต้ คือ ร้อยละ 35.42 และยังมีเพียงร้อยละ 14.00 ที่ก่อตั้งในเขตภาคเหนือ

ตารางที่ 4-1 บริษัททัวร์ในประเทศไทย

N=3506

แหล่งที่ตั้งบริษัททัวร์	จำนวน	ร้อยละ
กรุงเทพมหานคร	1371	39.10
ภาคกลาง	159	4.54
ภาคเหนือตอนบน	437	12.46
ภาคเหนือตอนล่าง	54	1.54
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน	26	0.75
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง	41	1.17
ภาคตะวันออก	175	4.99
ภาคใต้ตอนบน	275	7.84
ภาคใต้ตอนล่าง	967	27.58
รวม	3506	100.00

จากที่กล่าวมา พบว่า เกือบครึ่งหนึ่งของบริษัททัวร์ในประเทศไทยก่อตั้งที่ภาคกลาง ร้อยละ 43.94 มากกว่า สามในห้าบริษัททัวร์ก่อตั้งที่ภาคใต้ ร้อยละ 35.42 จากการสอบถาม พบว่า ความมีชื่อเสียงของกรุงเทพมหานครทำให้นักท่องเที่ยวมาแวะเที่ยวที่กรุงเทพมหานครก่อน จึงจะเดินทางไปท่องเที่ยวในส่วนอื่นของประเทศ ประกอบกับความสะดวกของสายการบิน แต่ในปัจจุบัน นักท่องเที่ยวเดินทางโดยตรงไปเที่ยวต่างจังหวัดมากขึ้น ทั้งนี้ สายการบินราคาถูก (Low cost airline) มีบทบาทสำคัญด้วย

การเดินทางไปท่องเที่ยวภาคใต้ในปริมาณมากของนักท่องเที่ยว รวมถึงการก่อตั้งบริษัททัวร์ในภาคใต้มีมาก เพราะจังหวัดภาคใต้มีชายหาดที่มีชื่อเสียงของ ภูเก็ต กระบี่ และตรังและมีความเป็นธรรมชาติสวยงาม รวมถึงการได้รับการประชาสัมพันธ์ เช่น ภาพยนตร์เรื่อง “The Beach” และมีการประชาสัมพันธ์การจัดงานแต่งงานใต้ท้องทะเล เป็นต้น ประกอบกับการมีสายการบินสะดวกต่อการเดินทาง และการมีสาย

การบินตรงสู่ภาคใต้ (Direct flight) โดยตรง ส่วนการท่องเที่ยวภาคเหนือ ชาวจีนแผ่นดินใหญ่นิยมมาเที่ยวที่ภาคเหนือมาก

ส่วนในจังหวัดทางภาคตะวันออกมีบริษัททัวร์เกิดขึ้นมาก เพราะการประกาศของรัฐบาลไทยให้ภาคตะวันออกเป็นเขตอุตสาหกรรม (Eastern Sea Board) และมีการส่งเสริมอุตสาหกรรมทำให้เศรษฐกิจภาคตะวันออกดีขึ้น และการมีชาวต่างชาติมาอยู่อาศัยมากขึ้น ทำให้มีความต้องการการเดินทางมากขึ้น จึงส่งผลให้เกิดบริษัททัวร์เกิดขึ้นในภาคตะวันออกด้วย

ในเขตภาคเหนือของประเทศไทยมีจำนวนบริษัททัวร์เกิดขึ้นเพิ่มขึ้น มีผลมาจากความสะดวกของการเปิดสนามบินและการขยายตลาดของสายการบินราคาถูกลง (Low cost airline) ซึ่งมีผลทำให้ผู้คนตัดสินใจได้ง่ายขึ้นในการเดินทางด้วยสายการบิน ที่ส่งผลให้มีบริษัททัวร์เกิดขึ้นเพิ่มขึ้นด้วย

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เคยรู้จักกันในเขตพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์น้อย จากปริมาณของน้ำฝนน้อยและคุณภาพของดิน แต่ความพยายามของการส่งเสริมการเกษตรทำให้มีการพัฒนาระบบการเกษตรและทำให้ภาคอีสานมีภาวะเศรษฐกิจดีขึ้น แต่ปริมาณนักท่องเที่ยวและบริษัททัวร์ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือยังมีไม่มาก

ตารางที่ 4-2 การจัดกลุ่มบริษัททัวร์ในภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย

N=3506

แหล่งที่ตั้งบริษัททัวร์	จำนวน	ร้อยละ
กรุงเทพมหานครและภาคกลาง	1531	43.94
ภาคใต้	1242	35.42
ภาคเหนือ	491	14.00
ภาคตะวันออก	175	4.99
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	67	1.92
รวม	3506	100.00

จากการสำรวจพื้นที่และสัมภาษณ์ผู้รู้และผู้ทรงคุณวุฒิในท้องถิ่นภาคเหนือ พบว่า ภาคเหนือตอนบน 8 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดแม่ฮ่องสอน จังหวัดเชียงราย จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดพะเยา จังหวัดลำปาง จังหวัดลำพูน จังหวัดแพร่และจังหวัดน่าน มีลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาและเนินเขา ซึ่งมีผลต่อพืชพันธุ์ของผักพื้นบ้านด้วย ลักษณะเด่นของภาคเหนือตอนบนมีวิถีชีวิตผูกพันกับประวัติศาสตร์ของอาณาจักรล้านนา และยังคงมีวิถีและวัฒนธรรมการกินเฉพาะถิ่น อีกด้วย นอกจากนี้แล้ว ภาคเหนือตอนบน ยังพบว่ามี “ชาวเขา” หมายถึง กลุ่มชนที่มีเอกลักษณ์ของตน มีวัฒนธรรมประเพณีและภาษาพูดเป็นของตนเองอาศัย

อยู่บนภูเขา มีอาชีพและรายได้จากการเกษตรเป็นหลัก มีการนับถือผีลักษณะด้านครอบครัวนิยมแต่งงานกันกับคนในเผ่าของตนเองมากกว่าแต่งงานกับคนนอกเผ่าชาวเขาในประเทศไทย มี 8 ชนเผ่า คือ ชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง แม้ว เย้า มูเซอ ลีซอ อีเก้อ ลัวะ ขมุ และยังมีชนกลุ่มน้อยแต่ไม่จัดเป็นชาวเขา ได้แก่ ชนเผ่าผีตองเหลือง ปะหล่อง ปางตอง คะฉิ่น ไทยใหญ่ มอญ จีนฮ่อ เป็นต้น ความหลากหลายของผู้คนในแถบภาคเหนือ ส่งผลทำให้คนทางภาคเหนือตอนบนมีวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณีและวิถีชีวิตที่หลากหลายมาก

ส่วน ภาคเหนือตอนล่าง 6 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดสุโขทัย จังหวัดพิษณุโลก จังหวัดตาก จังหวัดกำแพงเพชร จังหวัดอุตรดิตถ์ และจังหวัดเพชรบูรณ์ มีลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบ ยกเว้นเพียงจังหวัดเพชรบูรณ์เท่านั้นที่มีพื้นที่โดยรวมเป็นภูเขาและเนินเขา ซึ่งมีผลต่อพืชพันธุ์ของผักพื้นบ้านด้วย คือ พืชผักจะแตกต่างกับภาคเหนือตอนบน ลักษณะเด่นของภาคเหนือตอนล่างมีวิถีชีวิตผูกพันกับประวัติศาสตร์ของอาณาจักรสุโขทัย และศรีสัชนาลัย และยังคงมีวิถีและวัฒนธรรมการกินเฉพาะถิ่น ที่มีความแตกต่างอย่างเห็นได้ชัดเจนกับคนในแถบภาคเหนือตอนบน ยกเว้นจังหวัดตากที่มีชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยงอาศัยอยู่ แต่ก็มิได้มีบทบาทสำคัญต่อวัฒนธรรมและวิถีการดำรงชีวิตของคนทั่วไปมากนัก

แสดงให้เห็นว่า ลักษณะของคนในแต่ละท้องถิ่นสะท้อนวิถีชีวิต วัฒนธรรม ประเพณีและยังส่งผลโดยตรงกับความเป็นอยู่ ลักษณะนิสัยการบริโภคและการใช้ชีวิต ในทำนองเดียวกัน การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานทางสังคม เช่น ความเจริญของถนนหนทาง สนามบินและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ยังส่งผลโดยตรงต่อวิถีความเป็นอยู่ของคนในชุมชนและคนในท้องถิ่นทางโดยทางตรงและโดยทางอ้อม แม้แต่การพัฒนาในระบบเศรษฐกิจและการขนส่ง (Logistic) ยังมีบทบาทต่อการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของคนในชุมชนและสังคมและรวมถึงการปรับเปลี่ยนรูปแบบการดำรงชีวิตด้วย ทั้งนี้ โดยภาพรวมแล้วบริษัทการท่องเที่ยวยังใช้อาหารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือน้อยมาก ยกเว้นการพาไปรับประทานอาหารขันโตก

องค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือเชิงวัฒนธรรม

ผู้วิจัยจัดทำเส้นทางการท่องเที่ยวตามฤดูกาลทั้ง 12 เดือนของ 14 จังหวัดภาคเหนือ เป็นแนวทางในการส่งเสริมการจัดการด้านธุรกิจร้านอาหารไทยเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว

เส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือทั้ง 14 จังหวัด พบว่า ในช่วงฤดูฝน คือ ระหว่างเดือน มิถุนายน – เดือนกันยายน เป็นช่วงที่มีนักท่องเที่ยวน้อย (Low season) ที่มีสาเหตุมาจาก เป็นช่วงที่มีฝนตก มีน้ำมาก และเกิดภาวะน้ำท่วมในหลายจังหวัด ส่วนเดือนมิถุนายน – กรกฎาคม เป็นช่วงเดือนเปิดเรียน ผู้ปกครองจึงมีภาระกับการจัดการศึกษาให้กับลูกหลาน ในช่วงเดือนสิงหาคม – กันยายน เป็นช่วงฤดูน้ำมากและเป็นช่วงเปิดภาคเรียน แต่เมื่อเข้าถึงตุลาคม เป็นช่วงโรงเรียนปิดภาคเรียนและหลังจากนั้นเริ่มเข้าสู่ฤดูหนาว ผู้คนก็จะเริ่ม

เดินทางไปสัมผัสอากาศหนาวเย็นในภาคเหนือ จนถึงเดือนกุมภาพันธ์ ผลการสำรวจข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวตามฤดูกาล สามารถสรุปได้ดังต่อไปนี้

เทศกาลประจำปีและงานประเพณีของชาวเหนือ

วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทย มักมีความเกี่ยวข้องกับฤดูกาลเป็นสำคัญ ซึ่งประเทศไทยมี 3 ฤดูกาล ดังต่อไปนี้

1. ฤดูทำมาหากินด้วยการทำนาปลูกข้าว เริ่มตั้งแต่ปลายเดือนพฤษภาคม ถึง กันยายน ผู้คนเริ่มยุ่งกับการปลูกข้าว โดยมีประเพณีที่เกี่ยวข้องได้แก่ การทำขวัญข้าว การบวชลูกแก้ว (บวชเณร) - ขึ้นเรือนใหม่ - เลี้ยงผีปู่ย่าและรวมถึงประเพณีในพระพุทธศาสนา คือ วันวิสาขบูชา วัน เข้าพรรษาไหว้พระธาตุ ในช่วงกันยายนมีการจัดงานกล้วยสลาก และการทำทานอุทิศส่วนกุศลแด่คนตายงานประเพณีและงานบุญต่างๆ สามารถส่งเสริมเพื่อการท่องเที่ยวภาคเหนือได้เป็นอย่างดี ในช่วงนี้ คนแก่คนเฒ่ามักจะไปรักษาศิลปวัฒนธรรมอยู่ที่วัด

ในช่วงฤดูฝนนี้ พืชพันธุ์ธัญญาหารได้รับน้ำฝน ต้นไม้ใบหญ้าผลิดอกออกใบอ่อน ทำให้มีผักพื้นบ้านหลายชนิดที่สามารถใช้เป็นอาหารพื้นเมืองเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี เช่น เห็ดชนิดต่าง ๆ โดยเฉพาะ “เห็ดเผาะ” ซึ่งชาวเหนือเรียก “เห็ดถอบ” นำมาแกงหรือผัดกระเพราอร่อยนัก “เห็ดโคน” ก็สามารถหากินได้ในช่วงต้นหน้าฝน นำมาใช้แกงหรือต้มน้ำซุปร่อยติดใจแน่นอน “หน่อไม้” มีมากเกือบทุกถิ่นในภาคเหนือ “หน่อหวาย” อาจจะมีรสขม แต่คนเหนือนำมาแกงแคได้ร่อยยิ่งนัก ยอดใบไม้กินได้ทุกชนิด เช่น ผักแต้วหรือผักตั่ว ผักกูด ยอดผักหวาน ดอกโสน กระถิน ผักเชียงดา ผักแม้ว ก็เป็นผักพื้นบ้านที่น่าสนใจ ซึ่งนำมาทำต้มหรือแกง และแม้แต่การต้มจิ้มกับน้ำพริกทุกชนิดก็สามารถสร้างความเพลิดเพลินใจให้กับอาหารได้มาก

2. ฤดูหนาวช่วงเวลาการปลูกผักเป็นรายได้เสริม อาจจะเริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคม-กุมภาพันธ์ ชาวบ้านเริ่มทำสวนครัวปลูกผักเพราะอากาศเริ่มหนาวเย็นเหมาะแก่การปลูกผักเป็นรายได้เสริมให้กับครอบครัว เช่น กะหล่ำปลี กะหล่ำดอกและ/หรือ สตรอเบอรี่ งานบุญประเพณีที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การทำบุญออกพรรษา การทานสลากภัต-ทานกฐิน ทอดผ้าป่า ตั้งเครื่องธรรมหลวงเทศน์มหาชาติ เมื่อตรงกับเดือนพฤศจิกายนประเพณีลอยกระทงตามประเพณีในช่วงเดือนธันวาคมและพฤษภาคม มีการทำบุญเรียกว่า ทานข้าวจี๋ข้าวหลามประเพณีขึ้นเรือนใหม่และมีการจัดงานแต่งงาน เมื่อถึงเดือนกุมภาพันธ์มีการทำบุญในวันมาฆบูชา มีการทำบุญปอยหลวง (งานมหรหรรคมฉลองสมโภช) หากมีศัพพะก็จะมักจะทำพิธีเผาในเดือนนี้ เรียกว่าลากปราสาทศัพพะหรือทางไทยใหญ่เรียกว่า "ปอยล้อ" ในช่วงฤดูหนาวทางภาคเหนือหลายจังหวัดมีการจัดงานเทศกาลดอกไม้บาน หรือ งานพืชสวนต่าง ๆ เพื่อแสดงความสดสดงามของไม้ดอกไม้ประดับเมืองหนาวที่นับว่าเป็นการสร้างมูลค่าท้องถิ่นเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือได้เป็นอย่างดี

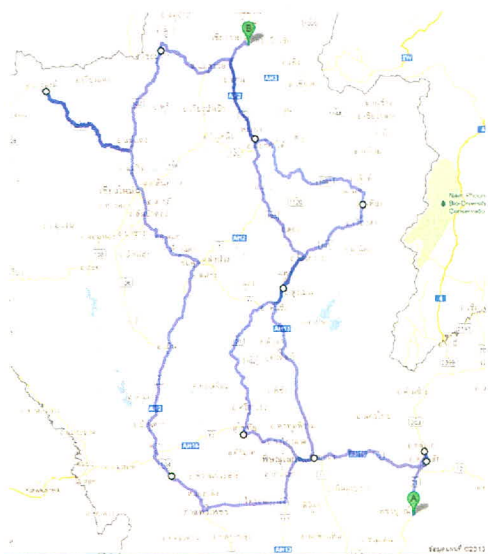
ในช่วงฤดูหนาวนี้ พืชพันธุ์ธัญญาหารเปลี่ยนไปเพราะมีฝนน้อยแต่ด้วยมีอากาศเย็น ชาวเหนือจึงปลูกผักเมืองหนาวเป็นรายได้เสริมให้กับครอบครัว เช่น หอม กระเทียม กระหล่ำปลี กระหล่ำดอก บร็อคเคอรี่ กระหล่ำปม ผักกาดชนิดต่าง ๆ และรวมถึงการปลูกสตอเบอรี่ เพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว ผักสดชนิดต่างที่ขึ้นในที่อากาศเย็นมักจะสดกรอบ ไม่ว่าจะนำมาผัด ต้ม แกง หรือเสิร์ฟกับน้ำพริกก็อร่อยรับประทานได้มาก และมีความแตกต่างจากผักในเขตภาคกลางและภาคอื่น ๆ ที่มีอากาศร้อนกว่าอย่างแน่นอน

3. ฤดูแล้งเก็บเกี่ยวข้าวไร่ยุ่งฉาง เริ่มตั้งแต่เดือนมีนาคม ถึงพฤษภาคม วิถีชีวิตคนทางเหนือในหน้าแล้งจะยุ่งอยู่กับการเก็บเกี่ยวข้าวไร่ยุ่งฉาง และเป็นช่วงที่ผู้คนเตรียมตัวกับการพักผ่อนและฉลองเทศกาลต่าง ๆ หลังจากทำงานหนักมาทั้งปี งานบุญประเพณีที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ในเดือนมีนาคมมีการทำบุญพอยน้อย (บวชนเณร – อุปสมบท) ในเดือนเมษายน มีการเล่นสงกรานต์ ประเพณีรดน้ำดำหัวผู้ใหญ่ การทำบุญขึ้นบ้านใหม่ มีการละเล่นประเพณีการเลี้ยงผี หรือการฟ้อนผีมดผีเม็ง เป็นต้น

ในฤดูแล้งของภาคเหนือ นอกจากจะมีการเก็บเกี่ยวข้าวไร่ยุ่งฉางแล้ว ยังต้องเก็บผักสวนครัวที่ปลูกไว้จำหน่าย และอาจจะเก็บหัวหอมและกระเทียมที่ปลูกไว้ตากแห้งเพื่อการส่งขายต่อไป ผักพื้นเมืองหน้าแล้งทางภาคเหนือที่โดดเด่น คือ ผักกาดเขียวตากแห้ง หน่อไม้ตากแห้ง เห็ดตากแห้ง นำมาแกงหรือต้มแกงจืดที่มีรสชาติอร่อยอย่างชาวเหนือ และสามารถใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวกินอาหารภาคเหนือได้เป็นอย่างดีอีกด้วย

การกำหนดเส้นทางของอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ เพื่อพัฒนาและสร้างแหล่งท่องเที่ยวใหม่ในวิถี Gastronomy Tourism

จากการศึกษาระยะที่ 4 เกี่ยวกับภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ สามารถกำหนดได้เป็น 5 เส้นทาง ดังต่อไปนี้



ภาพที่ 4-31 ภาพแผนที่แสดงเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือกับอาหารท้องถิ่น

เส้นทางที่ 1 ประตูสู่ล้านนา (เพชรบูรณ์ พิษณุโลก อุตรดิตถ์)

เป็นเส้นทางท่องเที่ยวอาหารไทยท้องถิ่นที่หาของกินที่อร่อยได้ในจังหวัดเพชรบูรณ์ จังหวัดพิษณุโลก และจังหวัดอุตรดิตถ์ เป็นเส้นทางที่กำหนดการเดินทางจากภาคกลาง เพราะก่อนนี้ นักท่องเที่ยวจะไปเที่ยวภาคเหนือมักจะเริ่มต้นจากกรุงเทพมหานครก่อนเสมอ จึงพบว่า บริษัทท่องเที่ยวของไทยที่มีอายุดำเนินธุรกิจมานาน มักจะเริ่มต้นที่กรุงเทพมหานคร จนกระทั่งมีสายการบินแบบ Low cost airline เกิดขึ้น ทำให้รูปแบบการจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวเปลี่ยนไปจากเดิมมาก ดังนั้น การแนะนำเส้นทางรถจากกรุงเทพมหานครมุ่งสู่จังหวัดเพชรบูรณ์จึงมีเส้นทางท่องเที่ยวที่จะแนะนำอาหาร ได้แก่ “ไถ่ย่างวิเชียรบุรี” เขตอำเภอวิเชียรบุรี จังหวัดเพชรบูรณ์ นับเป็นอาหารที่มีเสน่ห์ของภาคเหนือชนิดหนึ่ง คือ หากเราขับรถท่องเที่ยวภาคเหนือ จะพบว่า ในทุกจังหวัดภาคเหนือมีการขายไถ่ย่างวิเชียรบุรีที่หาซื้อกันได้ทุกจังหวัดในภาคเหนือ อาจจะเป็นเพราะว่า คนภาคเหนือนิยมกินข้าวเหนียวหนึ่งซึ่งเข้ากันดีกับไถ่ย่าง จุดเด่นของไถ่ย่างวิเชียรบุรีนอกจากจะมีกระบวนการหมักไถ่ให้เค็มอร่อยเข้าเนื้อแล้วนั้น น้ำจิ้มแจ่วที่มีส่วนผสมของน้ำมะขามเปียกเป็นส่วนผสมสำคัญ คือ มะขามเป็นสินค้าที่ลือชื่อของจังหวัดเพชรบูรณ์ และเป็นเอกลักษณ์เด่นของการไถ่ย่างวิเชียรบุรีด้วย ครั้นเมื่อเดินทางเข้าตัวเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ จะพบว่า “ขนมจีน” จังหวัดเพชรบูรณ์เป็นที่นิยมมาก จุดเด่นของขนมจีนมีหลากสีสัน คือ สีเหลืองจากขมิ้น สีชมพูจากฝางจาก (คือใช้ไม่ฝางต้มน้ำมาผสมทำแป้งขนมจีน) สีเขียวจากใบเตย สีม่วงจากดอกอัญชัญ สีส้มจากแครอท น้ำยาขนมจีน 5 ชนิดเสิร์ฟมาพร้อมกัน คือ น้ำยากะทิ น้ำยาป่า น้ำยาปักษ์ใต้ น้ำพริก และน้ำสมุนไพรมะขาม

จากจังหวัดเพชรบูรณ์ เดินทางมายังจังหวัดพิษณุโลก จะพบว่าผู้คนในจังหวัดนี้ก็ยังชื่นชอบกินอาหารประเภทเส้นเหมือนกัน แต่จะกินก๋วยเตี๋ยว ที่เรียกว่า “ก๋วยเตี๋ยวไท” ของจังหวัดพิษณุโลก มีลักษณะคล้ายกับ “ก๋วยเตี๋ยวโบราณ” แต่ก๋วยเตี๋ยวไท มีสิ่งที่แตกต่างกัน คือ การใส่หมูแดง และน้ำปรุงรสที่ทำจากน้ำตาลปี๊บ เคี้ยวกับน้ำมะขามเปียกและน้ำปลา ปัจจุบันพัฒนาเรียกเป็น “ก๋วยเตี๋ยวห้อยขา” เพราะใช้พฤติกรรมการเล่นไฟให้ลูกค้านั่งห้อยขา กินพร้อมกับชื่นชมแม่ค้าน่าน ก๋วยเตี๋ยวไท ที่จังหวัดพิษณุโลกบางร้านมีการใส่ถั่วงอกและลูกชิ้นเพิ่มขึ้นด้วยก๋วยเตี๋ยวห้อยขามีขายมากจนเป็นที่รู้จักอย่างดีของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนพิษณุโลก และร้านส่วนใหญ่ตั้งอยู่ใกล้วัดพระศรีรัตนมหาธาตุวรมหาวิหาร

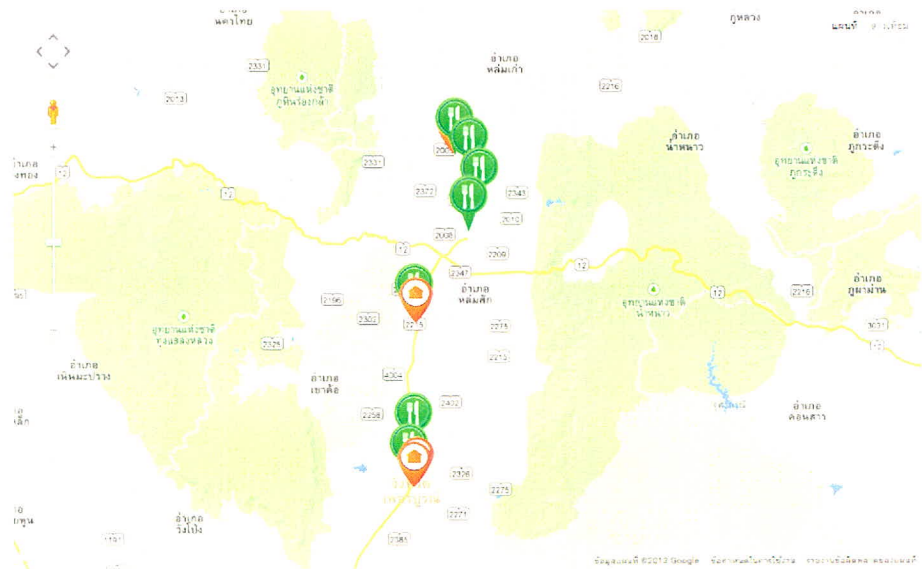
ครั้นเดินทางไปท่องเที่ยวสู่จังหวัดอุตรดิตถ์ ในเมืองจะหากิน “ข้าวพันผัก” ที่ทางจังหวัดอุตรดิตถ์ ภูมิใจในการส่งเสริมเป็นสินค้าโอท็อปด้วย ข้าวพันผัก มีลักษณะการทำคล้ายกับข้าวแคบแต่ทำเป็นอาหารสด คือ ละเลงแป้งคล้ายข้าวเกรียบปากหม้อ วางด้วยผักบุ้ง ถั่วงอก กระหล่ำปลีซอย เส้นหมี่ หรือ วุ้นเส้น ใส่หมูสับ แล้วพับแป้งห่อตักใส่จานเสิร์ฟกับน้ำจิ้มสามรส เป็นอาหารลดน้ำหนัก หรือ ใช้เสิร์ฟเป็นอาหารว่างได้อย่างดี นอกจากนี้แล้ว หากท่านมีเวลาแวะไปเที่ยวเมืองลับแล ที่มีตำนานเล่าขานของความเป็นเมืองแม่ม่าย มีไม้กวาดเป็นของฝาก ท่านสามารถแวะชิม “ผักทอดอำเภอลับแล” จังหวัดอุตรดิตถ์มีลักษณะเด่น คือ

“กระบองทอด” โดยการยัดหมูสับใส่หน่อไม้ไผ่ลวกแล้วชุบแป้งทอด เสิร์ฟกับน้ำจิ้มสามรสใส่ถั่วลิสงคั่ว นอกจากนี้ยังมีฟักทองชุบแป้งทอด เผือกชุบแป้งทอด อีกด้วย

รายการท่องเที่ยวเส้นทางที่ 1.1 (จ.เพชรบูรณ์)

ตารางที่ 4-3 เส้นทางที่ 1 ประตุสู่ล้านนา (จ.เพชรบูรณ์)

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	ระยะเวลา
1	<ul style="list-style-type: none"> - ศาลหลักเมืองนครบาลเพชรบูรณ์ - วัดศาล - วัดโบสถ์ชนะมาร - วัดไตรภูมิ - พุทธอุทยานเพชรบูรณ์ - เขาค้อ - อุทยานเพชรบูรณ์จุดชมวิวผาช่อแก้ว 	<ul style="list-style-type: none"> - ร้านขนมจีนเจ๊แร่ - ร้านลาบเปิดเฮียตี - ร้านขนมจีนป่าสีนรอง - ร้านขนมจีนบุญมี - ป้าหนูคิด ไก่ย่างข้าวเปือย - บ้านคุณตา - ร้านหมูจุ่ม - ไก่ย่างบัวตอง 	<ul style="list-style-type: none"> - อ.วิเชียรบุรี จ.เพชรบูรณ์ - ต.บึงน้ำเต้า จ.เพชรบูรณ์ - อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์ 	2 วัน 1 คืน

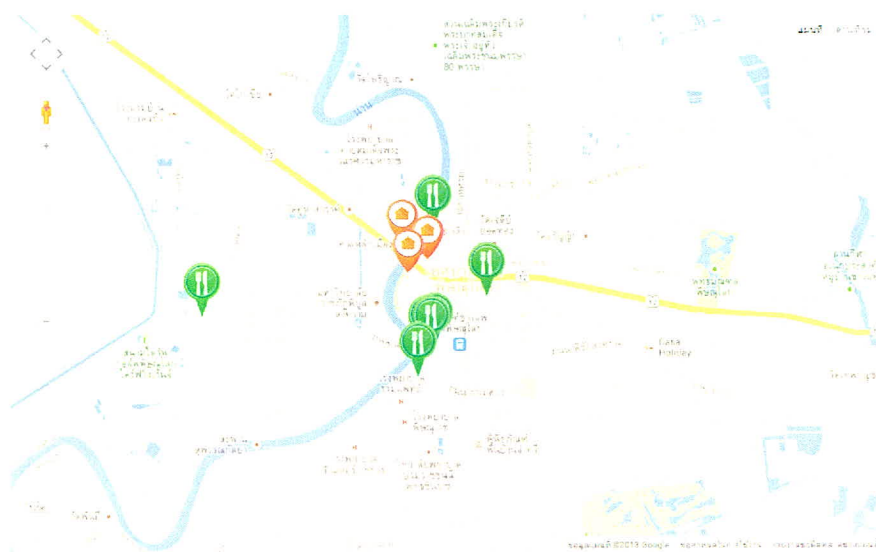


ภาพที่ 4-32 เส้นทางที่ 1 ประตุสู่ล้านนา (จ.เพชรบูรณ์)

รายการท่องเที่ยวเส้นทางที่ 1.2 (จ.พิษณุโลก)

ตารางที่ 4-4 เส้นทางที่ 1 ประคูดู่ล้านนา (จ.พิษณุโลก)

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	ระยะเวลา
2	<ul style="list-style-type: none"> - วัดพระศรีมหาธาตุ วรมหาวิหาร/ พระพุทธชิน ราช - วัดนางพญา - ศาลหลักเมืองจังหวัด พิษณุโลก - วิวแม่น้ำน่าน - วัดราชบูรณะ 	<ul style="list-style-type: none"> - บะหมี่โบราณ (ก๋วยเตี๋ยว รัฐมนตรี) - ร้านส้มตำปูเสฉื่อ - ร้านก๋วยเต๋อเทียม - คริวเจ๊โชค - ก๋วยเต๋อห้อยขา - พิษณุโลกสองแคว - ก๋วยเต๋อห้อยขาริม่าน - ก๋วยเต๋อห้อยขาตันน้ำ - ก๋วยเต๋อห้อยขาปากจูน - จุกไก่ไทย 100 % - ก๋วยเต๋อโชคอำนวนย - ข้าวต้มปักนั้ง - ธงก๋วยเต๋อลูกขึ้นเนื้อวัว - ก๋วยเต๋อไก่ตังลี 	<ul style="list-style-type: none"> - อ.เมืองพิษณุโลก จ.พิษณุโลก 	2 วัน 1 คืน

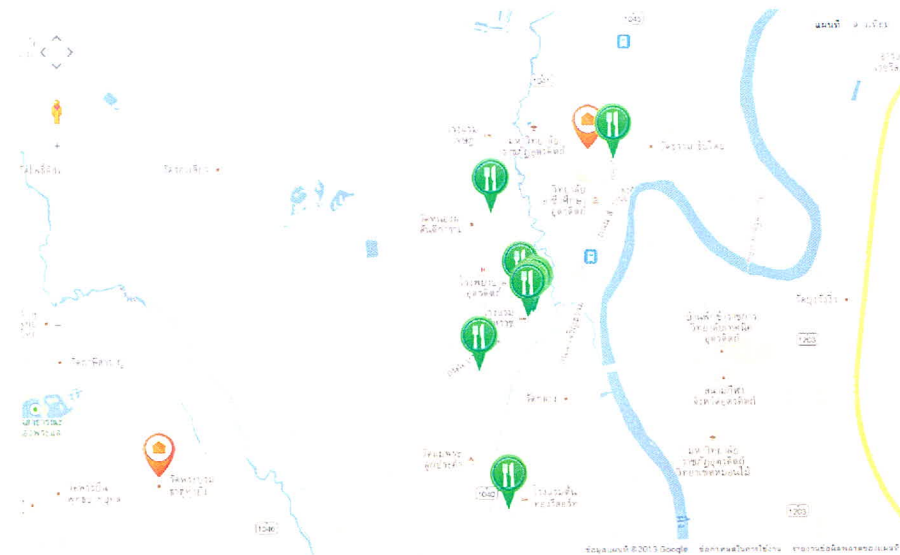


ภาพที่ 4-33 เส้นทางที่ 1 ประคูดู่ล้านนา (จ.พิษณุโลก)

รายการท่องเที่ยวเส้นทางที่ 1.3 (จ.อุตรดิตถ์)

ตารางที่ 4-5 เส้นทางที่ 1 ประตูล้านนา (จ.อุตรดิตถ์)

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	ระยะเวลา
3	<ul style="list-style-type: none"> - อนุสาวรีย์พระยาพิชัยดาบหัก - พิพิธภัณฑ์เหล็กน้ำพี้ - วัดพระบรมธาตุทุ่งยั้ง - วัดเส้าหิน - ประตูเมืองลับแล 	<ul style="list-style-type: none"> - ข้าวพันผัก/ ไข่ไข่ หมูสับ - ปุงรส เต้าหู้ และผัก - หลากหลายชนิด - ร้านอาหารบ้านตักเงิน & รีสอร์ท - ร้านโจ๊กเมืองเหนือ - ร้านโรตีสีพอลโล่ - ร้านผัดไทยอุตรดิตถ์ - ร้านป้อมข้าวพันผัก - ร้านก๋วยเตี๋ยวเป่าปาก - ร้านนายเล้งต้มเลือดหมู - ร้านข้าวมันไก่ศรีวิชัย - ร้านข้าวแกงแม่กิมไล้ - ร้านคุณใหญ่ - ครั้วพี่น้อง - ร้านเจ๊นีย์ของทอดลับแล - ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือเปรี๊ยะปาก - เรือนพี่เรือนน้องน้ำยาปลาตะโกก - ร้านสายลม 	<ul style="list-style-type: none"> อ.เมืองอุตรดิตถ์ จ.อุตรดิตถ์ 	2 วัน 1 คืน



ภาพที่ 4-34 เส้นทางที่ 1 ประตุสู่ล้านนา (จ.อุตรดิตถ์)

เส้นทางที่ 2 หน้าต่างแดนเหนือ (สุโขทัย กำแพงเพชร ตาก)

เส้นทางการท่องเที่ยว และหาของกินที่อร่อยเริ่มจากจังหวัดสุโขทัยกำแพงเพชร และตาก จังหวัดการเดินทางท่องเที่ยวที่จังหวัดสุโขทัย จะพบว่าผู้คนในจังหวัดนี้ก็ยิ่งชื่นชอบกินอาหารประเภทเส้นเหมือนกันเกือบจะพูดได้ว่าคนทั้งเมืองชื่นชอบกินก๋วยเตี๋ยวมาก และจะพบว่ามีร้านก๋วยเตี๋ยวขายอยู่มากมาย เรียกว่า “ก๋วยเตี๋ยวไท” ของจังหวัดสุโขทัย มีลักษณะคล้ายกับ “ก๋วยเตี๋ยวโบราณ” ในจังหวัดพิษณุโลก แต่ก๋วยเตี๋ยวไท มีสิ่งที่แตกต่างกัน คือ การใส่หมูแดง และน้ำปรุงรสที่ทำจากน้ำตาลปีบเดียวกับน้ำมะขามเปียกและน้ำปลานอกจากนี้ที่บ้านนาต้นจั่น ตำบลบ้านตึก อำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัยมี “ข้าวเป็็บ” หรือ “ก๋วยเตี๋ยวพระร่วง” เป็นอาหารประจำท้องถิ่นขึ้นชื่อจาก คนที่ยังอนุรักษ์อยู่ คือ ยายเครื่อง โดยใช้แป้งข้าวเจ้าไม่เป็นแป้งผสมน้ำละเลงให้เป็นแผ่นบาง ๆ บนผ้าขาวบางซึ่งตั้งบนปากหม้อดิน ขนาดใหญ่คล้ายกับการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ใส่ผักบุงหัน กระจ่าปลีหั่นฝอย วุ้นเส้น แล้วปิดฝานึ่ง เมื่อแป้งสุกจึงพับแป้งห่อผัก แล้วตักใส่ชามเติมหมูแดงชิ้นโต ไข่ดาวนึ่ง กากหมู น้ำซุบต้มกระดูกหมู และผักชุกลิ้น นำเสิร์ฟคล้ายกับก๋วยเตี๋ยวน้ำทั่วๆ ไป

จากสุโขทัยเดินทางต่อไปจังหวัดกำแพงเพชร อาหารที่รู้จักเป็นอาหารประจำจังหวัด คือ “ก๋วยเตี๋ยวต้มยำโบราณ หรือ ก๋วยเตี๋ยวซากังราว” เป็นอาหารลือชื่อของเมืองซากังราว จังหวัดกำแพงเพชร เป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กคล้ายกับก๋วยเตี๋ยวทางภาคกลาง แต่มีลักษณะเด่น คือ ใช้ถั่วฝักยาวหั่นแฉลบตามยาวลวกแทนถั่วงอก ใส่หมูสับ ถั่วลิสงคั่วป่น ใช้น้ำมะนาวสดปรุงรสและที่สำคัญ คือ ใช้ผักชีใบยาว หรือ ผักชีดอยเป็นผักชุกลิ้นทำให้ก๋วยเตี๋ยวซากังราวมีลักษณะเฉพาะของตัวเอง

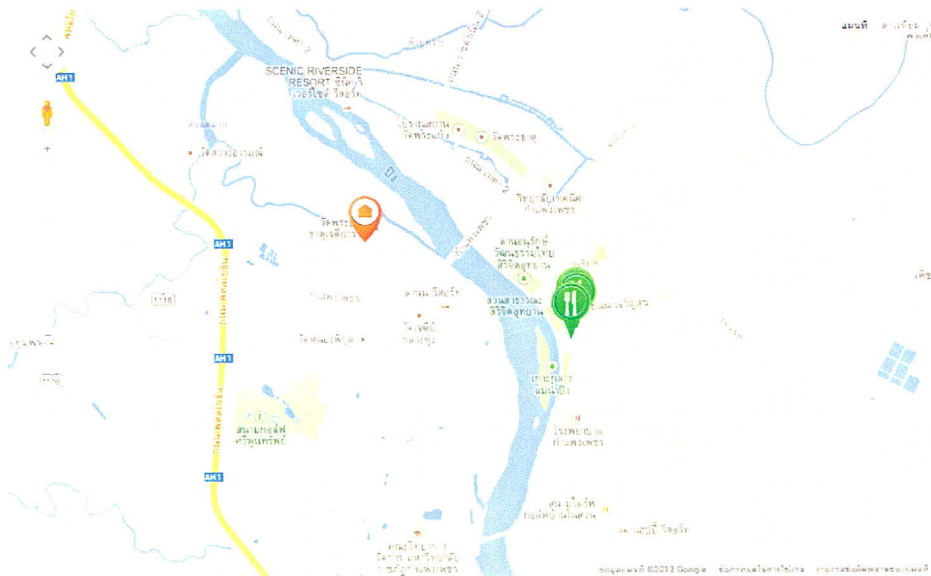
เมื่อเดินทางต่อไปจังหวัดตาก เราจะได้พบรูปแบบอาหารการกินที่เปลี่ยนไปตามชนเผ่าที่อยู่อาศัยในแถบนั้น และที่อาจจะแนะนำ คือ “แกงถั่วมะฮะ” จังหวัดตาก ถั่วมะฮะเป็นถั่วพื้นเมือง นำถั่วเมล็ดแห้งต้มให้นุ่มแล้วนำไปผัดกับน้ำพริกแกงส้ม ที่ตำผสมกระชายและปลาย่างป่น มักแกงกับหมูสามชั้นและผักชะอม

ปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำมะขามเปียก มีสามรส“ผัดเต้าเจี้ยว” จังหวัดตากเต้าเจี้ยวมีรสเปรี้ยว ผัดกับหมูสามชั้น พริกสด ต้นหอม ตักรสด้วยน้ำตาลเล็กน้อยและน้ำปลา กินกับผักสด และ“ยำข้าวแคบ” จังหวัดตากเป็นแผ่นแป้งที่ทำให้สุกคล้ายข้าวเกรียบปากหม้อ บางแห่งใส่สา มีรสเค็มเล็กน้อยใช้รับประทานได้เลยหรือนำไปยำกับน้ำพริกกุ้ง ถั่วฝักยาวแครอท และแคบหมู บางคนนำไปห่อข้าวเหนียวกินก็อร่อยดี

รายการท่องเที่ยวเส้นทางที่ 2.1 (จ.กำแพงเพชร)

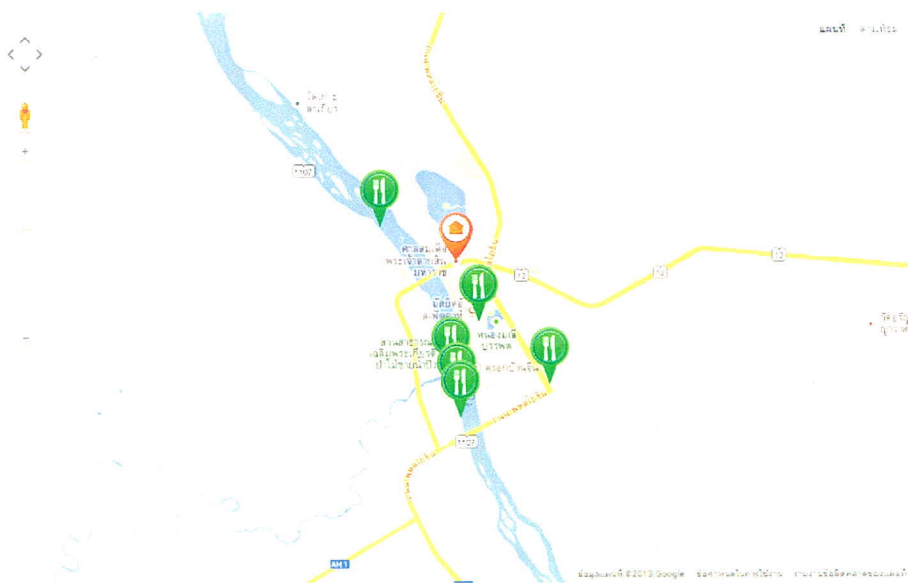
ตารางที่ 4-6 เส้นทางที่ 2 หน้าต่างแดนเหนือ (จ.กำแพงเพชร)

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	ระยะเวลา
1	- อุทยานประวัติศาสตร์ กำแพงเพชร - วัดพระบรมธาตุนครชุม - วัดพระแก้ว - อุทยานแห่งชาติแม่วงก์ - อุทยานแห่งชาติน้ำตกคลอง ลาน	- ร้านอาหารเด็ดยอด - เข้ายะขอม - บะหมี่ซากงราว - ร้านก๊วยเตี้ยวถั่วฝักยาว - เฉาก๊วยซากงราว	อ.เมือง กำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร	1 วัน



ภาพที่ 4-35 เส้นทางที่ 2 หน้าต่างแดนเหนือ (จ.กำแพงเพชร)

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	ระยะเวลา
	<ul style="list-style-type: none"> - เจดีย์ยุทธหัตถี - งานประเพณีกระทงสาย ริมแม่น้ำปิง 	<ul style="list-style-type: none"> - ร้านอาหารบ้านริมแม่น้ำ - ห้องอาหารบาทยา โรงแรมราชาบุรี - ห้องอาหารชมปิง โรงแรม เวียงตากริเวอร์ไซด์ - ร้านเวียงจันทน์ & Mr.Chai - ร้านปีกไม้ - คริวลุงน้อย - ร้านอาหารในเขื่อนภูมิพล 		



ภาพที่ 4-37 เส้นทางที่ 2 หน้าต่างแดนเหนือ (จ.ตาก)

เส้นทางที่ 3 ไหว้พระชมเวียง (ลำปาง ลำพูน เชียงใหม่)

เส้นทางการท่องเที่ยว และหาของกินที่อร่อยเริ่มจากจังหวัดลำปาง ลำพูน และจังหวัดเชียงใหม่ ใน 3 จังหวัดนี้ เป็นถิ่นชาวล้านนาที่ยังคงสืบทอดวัฒนธรรมล้านนาที่เข้มแข็งมาก อาหารการกินสะท้อนความเป็นถิ่นล้านนาอย่างเด่นชัดและหาซื้อกินได้ทุกหนทุกแห่งในตลาดพื้นเมืองที่เรียกว่า “กาด” เช่น “ลาบคั่ว” เป็นกับข้าวที่คนชาวเหนือใช้กินกับข้าวเหนียว ด้วยการผสมสมุนไพร คือ มะแขว่น และ/หรือมะแหลกกับหมูสับแล้วนำไปผัดด้วยน้ำมันน้อย ๆ จนสุกแต่ไม่สุกมากแล้วปรุงรสด้วยน้ำปลา และ/หรือ เกลือ ใส่หอม

กระเทียมและผักชุกลิ้น เช่น ต้นหอมผักชี ลักษณะของลาบภาคเหนือ คือ ไม่ใส่ข้าวคั่ว (ซึ่งต่างจากลาบของภาคอีสาน) สมุนไพรที่ขาดไม่ได้สำหรับอาหารจานนี้คือมะแขว่นซึ่งจะมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวซึ่งเป็นเครื่องเทศ สมุนไพรที่ปลูกขึ้นและมีมากในเขตภาคเหนือเมื่อเดินทางไปกราบพระที่พระธาตุดุริฎกัญชัย ในบริเวณใกล้วัดนั้นเองจะมีร้าน “ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นลำไย” (ชาวไทยอง) จังหวัดลำพูน เนื่องจากมีการปลูกลำไยกันมากในเขตจังหวัดทางภาคเหนือ แต่ที่จังหวัดลำพูนเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของชนเผ่าไทยองได้มีการนำลำไยมาตุ๋นกับขาหมู และกระดูกหมูจนเปื่อยนุ่มทำน้ำซุบก๋วยเตี๋ยวได้กลมกล่อมและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีขายให้เป็นที่รู้จักทั่วไป

การมาท่องเที่ยวเชียงใหม่ จะละลายไม่ได้เลย คือ อาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ท้องถิ่นภาคเหนือ (ล้านนา) ได้แก่ “อาหารชุดขันโตก” มีความเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ล้านนา ที่ซึ่งอาจมีหลายชื่อที่ใช้เรียก ขานกัน เช่น “กินข้าวแลงขันโตก” หรือเรียก สั้น ๆ ว่า “ประเพณีขันโตก” หรือ “สะโตก” ซึ่งอาหารขันโตกมีกินและมีขายในจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ “ร้านคุ้มขันโตก” ที่จังหวัดเชียงใหม่ เป็นร้านอาหารที่ได้รับความนิยมของบริษัทที่จัดให้นักท่องเที่ยวไปรับประทาน และเป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นภาคเหนือที่บริษัทท่องเที่ยวบรรจุในโปรแกรมทัวร์มาเป็นเวลาช้านานแล้วและยังคงได้รับความพึงพอใจจากลูกค้าเสมอ

“ข้าวซอย” หรือ เรียกว่า “ก๋วยเตี๋ยวซอย” เป็นอาหารพื้นเมืองที่มาจากชาวจีนฮ่อหรือชาวจีนที่นับถือศาสนาอิสลามในช่วงกลางของศตวรรษที่ 19 ที่เข้ามาค้าขายในดินแดนสิบสองปันนาไปจนถึงยูนนาน เป็นอาหารจานเดียวที่มีเส้นคล้ายบะหมี่แต่เส้นใหญ่และแบนเสิร์ฟในน้ำแกงกะหรี่ ใส่ไก่ หรือเนื้อ โรยต้นหอมผักชี เคียงด้วยหอมแดงซอย และผักกาดดอง “ข้าวซอย” มีขายในทุกจังหวัดท้องถิ่นภาคเหนือตอนบน

นอกจากนี้ “ขนมจีนน้ำเงี้ยว” เป็นอาหารของชาวไทยใหญ่ หรือ เรียกว่า “ชาวเงี้ยว” ที่อาศัยอยู่ในเขตรัฐฉานของประเทศพม่าต่อมาชาวเงี้ยวอพยพหนีการสู้รบกับรัฐบาลพม่า จึงเข้ามาอาศัยกระจายทั่วไปทุกจังหวัดภาคเหนือแต่ที่เป็นชุมแหล่งใหญ่ คือ ในจังหวัดแพร่เนื่องจากในยุคนั้นมีการสัมปทานพื้นที่การทำป่าไม้ให้กับบริษัทของชาวอังกฤษที่ต้องการแรงงานมากชาวเงี้ยวจึงปักหลักอาศัยเป็นชุมชนใหญ่ที่จังหวัดแพร่นับแต่นั้นมา ขนมจีนน้ำเงี้ยว เป็นน้ำแกงสำหรับราดขนมจีนที่ เคี้ยวดอกจี่วตากแห้งกับกระดูกหมู จนนิ่มได้ที่แล้วจึงใส่พริกแกง ใส่ถั่วเน่าป่น เลือดหมู มะเขือเทศ และโรยด้วยต้นหอมซอย รสเค็มนำและเปรี้ยวตามจากมะเขือเทศ ขนมจีนน้ำเงี้ยวมีขายทั่วไปในแถบภาคเหนือตอนบนทุกจังหวัดแต่ลักษณะการปรุงแตกต่างกัน เช่น ขนมจีนน้ำเงี้ยวที่เข้มข้นที่สุด คือ ของจังหวัดเชียงราย หากไปรับประทานที่จังหวัดแพร่และจังหวัดน่าน จะพบว่ามีการปรุงน้ำเงี้ยวค่อนข้างใสและส่วนใหญ่ที่พบ คือ ไม่ใส่ดอกจี่ว

อาหารเหนือตามตำนานอีกชนิดหนึ่ง คือ “น้ำพริกอ่อง” มีเรื่องเล่าว่า ก่อนนี้มีชาวพม่าชื่อ “นายอ่องหม่อง” อยากจะกินขนมจีน น้ำเงี้ยวจึงจัดแจงโขลกน้ำพริกเครื่องแกง เพื่อจะทำเป็นน้ำเงี้ยว ในขณะที่กำลังเตรียมส่วนผสมอยู่นั้นลูกนายอ่องหม่องได้ร้องไห้ เพราะหิวข้าว นายอ่องหม่องได้ปลอบลูกให้เงียบ แต่ลูกก็ไม่เงียบเอาแต่ร้องไห้ เพราะหิวข้าวมาก นายอ่องหม่อง จึงตักน้ำพริกที่กำลังทำยังไม่เสร็จมาให้ลูกชายกิน ต่อมา

มีการเสิร์ฟพร้อมกับผักซึ่งมีรสชาติอร่อยเข้ากันได้ดี และมีการกินน้ำพริกอ่องตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา โดยเรียกชื่อว่า "น้ำพริกปู้อ่อง" เมื่อนานวันเข้าก็ถูกเรียกเพี้ยนไปให้สั้นลง เหลือเพียงน้ำพริกอ่องจึงเรียกติดปากกันมาถึงทุกวันนี้ น้ำพริกอ่อง เป็นน้ำพริกเครื่องจิ้มพื้นบ้านล้านนาที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายพอๆ กับน้ำพริกหนุ่มลักษณะเด่นของน้ำพริกอ่องคือมีสีส้มออกแดงของสีมะเขือเทศและพริกแห้งที่เคี้ยวจนเป็นน้ำขลุกขลิก มีน้ำมันลอยหน้าเล็กน้อยมีสามรส คือ เปรี้ยว เค็ม เผ็ด และตามด้วยรสหวานเล็กน้อย เสิร์ฟกับผักสดหรือผักต้มก็ได้ บางตำรับใส่ถั่วเน่ากะปิ และ/หรือใส่เต้าเจี้ยวร่วมด้วย วิธีการปรุงน้ำพริกอ่อง คือ โขลกพริกแห้งกับหอมแดงและกระเทียมจนละเอียดจึงเติม เกลือถั่วเน่ากะปิ และ/หรือใส่เต้าเจี้ยวโขลกให้เข้ากัน แล้ว นำไปผัดกับน้ำมันจนมีกลิ่นหอม ใส่เนื้อหมูปูด และมะเขือเทศสีดา แล้วผัดต่อให้ส่วนผสมสุก จึงตักขึ้นใส่เสิร์ฟเป็นเครื่องจิ้มชนิดหนึ่ง

การไปท่องเที่ยวเมืองเหนือสิ่งที่ผู้คนมักจะขาดไม่ได้ คือ การหาซื้อของฝากจากเมืองเหนือที่ขึ้นชื่อลือชานาม คือ "ไส้อั่ว" เป็นอาหารท้องถิ่นภาคเหนือที่มีลักษณะคล้ายไส้กรอก แต่แตกต่างจากไส้กรอกที่อื่น ๆ คือ การไม่มัดเป็นท่อนของไส้กรอก "อั่ว" เป็นภาษาล้านนา หมายถึง แทรก หรือยัดไว้ตรงกลาง ไส้อั่ว จึงหมายถึงไส้ที่มีการนำสิ่งของยัดไว้ โดยการผสมเนื้อหมูสับ ปรุงรสเค็มด้วยกะปิและเกลือ ผสมสมุนไพรหลายชนิดรวมด้วย คือ ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หอม กระเทียม และพริกไทย แล้วนำไปกรอกใส่ไส้หมู มัดหัวท้ายขดเป็นวงใหญ่แล้วนำไปย่างไฟอ่อน ๆ จนสุก การจัดเสิร์ฟจึงหันเสิร์ฟขนาดชิ้นพอคำ เป็นวิธีการถนอมอาหาร ให้สามารถรับประทานได้นานขึ้น คือประมาณ 1-2 วัน แต่ถ้าเก็บไว้ในที่เย็น หรือปัจจุบัน มีการบรรจุลงแบบสุญญากาศก็เก็บไว้ได้นานมากยิ่งขึ้น ไส้อั่วเป็นอาหารท้องถิ่นภาคเหนือที่มีจำหน่ายเป็นของฝากและสามารถสร้างงานสร้างรายได้ให้กับคนภาคเหนือ ได้ปีละมากมาย

"แคบหมู" เป็นเครื่องเคียงที่เป็นอาหารพื้นบ้าน ของชาวล้านนาไทย จากการแปรรูปและถนอมอาหารจากหนังหมูโดยการต้มให้หนังหมูนิ่มก่อน แล้วผึ่งให้แห้งก่อนที่จะนำมาทอดให้กรอบ มีกลิ่นหอมรสกลมกล่อม เป็นอาหารจากภูมิปัญญาชาวบ้านสืบทอดกันมาเป็นเวลาช้านาน แคบหมูนิยมใช้กินกับน้ำพริกและเป็นเครื่องเคียงกินกับอาหารจานหลัก และยังเป็นของฝาก เมืองเหนือที่สร้างรายได้ให้กับคนเมืองเหนือได้เป็นอย่างดี แคบหมูยังพบว่า มีการเสิร์ฟคู่กับอาหารเหนือและกวยเตี๋ยวที่มีกินกันทุกจังหวัดในภาคเหนืออีกด้วย "น้ำพริกหนุ่ม" น้ำพริกหนุ่ม เป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม ที่ทำจากพริกสดสีเขียว หรือ เรียกว่า "พริกหนุ่ม" คือ พริกที่ยังไม่แก่จนมีสีแดง ดังนั้น น้ำพริกหนุ่มจึงมีสีเขียวจากสีของพริกอ่อน น้ำพริกหนุ่มเป็นอาหารที่มีรสเผ็ดและเค็ม มีกลิ่นหอมของพริกสด กระเทียม และหอมแดงมักนิยมจิ้มรับประทานกับข้าวเหนียวและแคบหมู หรือจะเป็นผักพื้นบ้านทั้งผักสดต้ม หรือลวก ก็สามารถนำมาเข้าตำรับความอร่อยกับน้ำพริกหนุ่มได้ ยิ่ง น้ำพริกหนุ่ม เป็นของฝากประเภทอาหารจากเมืองเหนือที่สร้างรายได้ให้กับคนเมืองเหนือได้เป็นอย่างดี

รายการท่องเที่ยวเส้นทางที่ 3.1 (จ.ลำปาง)

ตารางที่ 4-9 เส้นทางที่ 3 ไหว้พระชมเวียง (จ.ลำปาง)

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	ระยะเวลา
1	<ul style="list-style-type: none"> - วัดพระธาตุลำปางหลวง - โรงไฟฟ้าแม่เมาะ - อุทยานแห่งชาติแจ้ซ้อน 	<ul style="list-style-type: none"> - พระบาทลูกทุ่ง - ของกินบ้านเฮา/ ลาบคั่ว/ ตำขมุน/ ผักกาดจ้อ/ แกงแค - สวนเฮือนจันทร์ - สวนอาหารเรือนแพ - ร้านแม่แห - ร้านเสปียง - ร้านเดอะ ริเวอร์ไซด์ - ร้านนิวะทะเลเผา - ข้าวต้มป่าแขบาทเดียว 	อ.เมืองลำปาง จ.ลำปาง	2 วัน 1 คืน

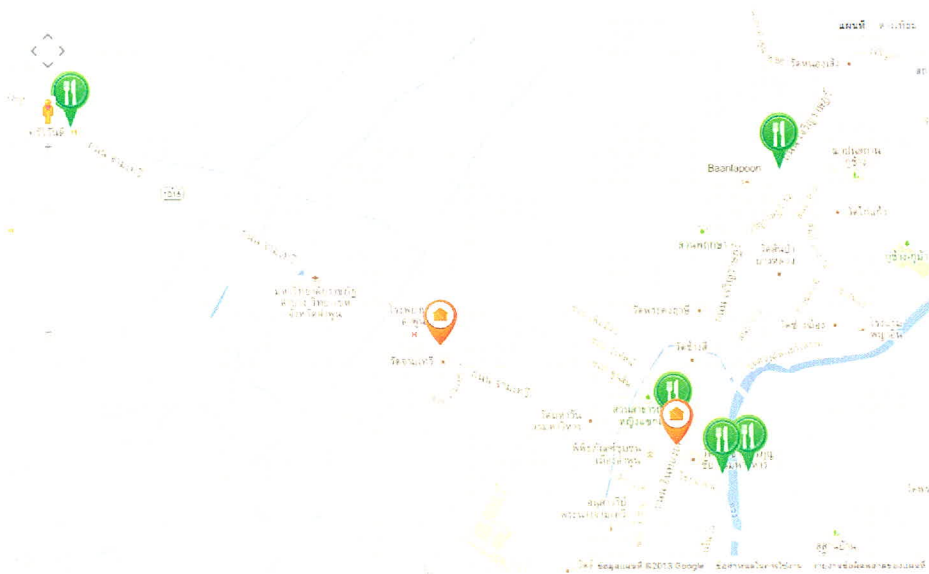


ภาพที่ 4-38 เส้นทางที่ 3 ไหว้พระชมเวียง (จ.ลำปาง)

รายการท่องเที่ยวเส้นทางที่ 3.2 (จ.ลำพูน)

ตารางที่ 4-10 เส้นทางที่ 3 ไหว้พระชมเวียง (จ.ลำพูน)

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	ระยะเวลา
2	- วัดพระธาตุศรีบุญชัย วรมหาวิหาร - วัดจามเทวี	- ร้านก๋วยเตี๋ยวหมุดุน้ำลำไย - บะหมี่โกฮั้ง - ข้าวซอยเจ้าเก่า - ร้านของฝากภาคชวมง - ร้านของฝากสระโน- สระโน - ลุงน้อย ขนมจีนน้ำเงี้ยว - ร้านดาวคะนอง (ลูกสาว) - ร้านเฮียเฮียดเลือดหมู - คริววันดี ลำพูน - ดาวคะนอง	อ.เมืองลำพูน จ.ลำพูน	1 วัน



ภาพที่ 4-39 เส้นทางที่ 3 ไหว้พระชมเวียง (จ.ลำพูน)

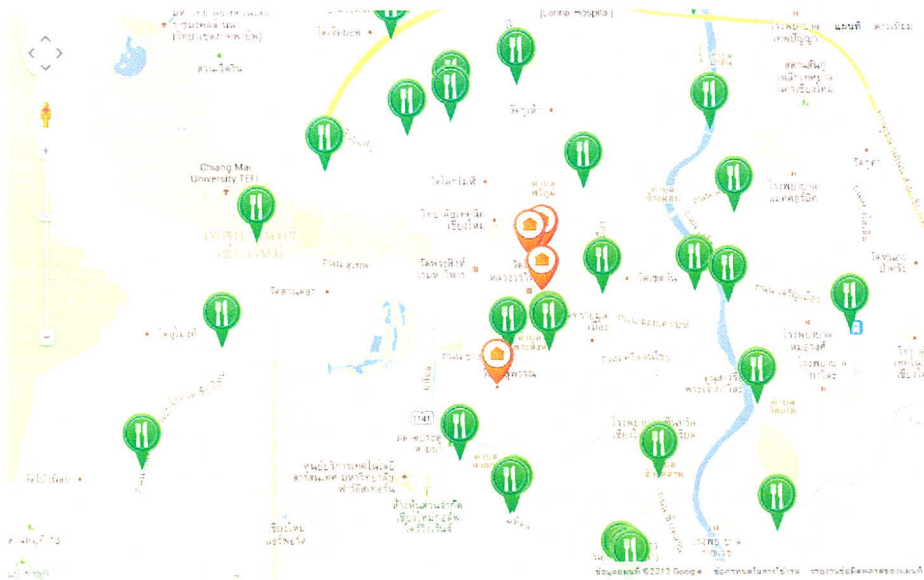
รายการท่องเที่ยวเส้นทางที่ 3.3 (จ.เชียงใหม่)

ตารางที่ 4-11 เส้นทางที่ 3 ไหว้พระชมเวียง (จ.เชียงใหม่)

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	ระยะเวลา
3	<ul style="list-style-type: none"> - วัดเจดีย์หลวงวรวิหาร - วัดพระธาตุดอยคำ - พระบรมราชานุสาวรีย์สามกษัตริย์ - วัดศรีสุพรรณ - วัดอินทขิลสะดือเมือง - อุทยานหลวงราชพฤกษ์ - หมู่บ้านไทลื้อ 	<ul style="list-style-type: none"> - แกงร้อนบ้านสวน - ข้าวซอยเฮือนพลอย - ข้าวซอยดงดอกไม้ - ข้าวซอยแม่พรรณณี - แก้วเฮือนดี (แก้วเรือนดี) - ลาบสองพี่น้อง - ลาบไก่ สายสะเมิง (เจ้าเก่า) - ลาบลุงเดช - คุ่มพญาไม้ - เรือนคำอิน - ข้าวแฝ - ลาบลุงคำ - ข้าวขาหมูปริยารัตน์ - ข้าวซอยปาริชาติ - ข้าวซอยนันทาราม - ครั้วเพชรดอยงาม สาขา 1 - เฮือนใจยอง - เฮือนม่วนใจ๋ - ข้าวซอยอิสลาม ฮาซานะฮ์ - ขาหมูเชียงดาว - ร้านเจ้ปิ้ง - ครั้วป่านีย์ - น้อยยำหนังเจ้าเก่า - ป้าติ่ม 	<ul style="list-style-type: none"> อ.เมืองเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ 	3 วัน 2 คืน

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	ระยะเวลา
		<ul style="list-style-type: none"> - หมึก เจ้าเก่า - ป้าพร เจ้าเก่า - ป้าแดงอาหารพื้นเมือง - ป้าพันธ์ - อาหารพื้นเมืองอัมพร (สามพี่น้อง) - คริวคนเมือง - ร้านพอเพียง - เพชรดอยงาม “สวีสวีเจ้า” - เชียงลาบ - ลาบต้นยาง - ข้าวซอยเสมอใจฟ้าฮ่าม - ข้าวซอยแม่สาย - ข้าวซอยเสมอใจฟ้าฮ่าม 2 - ลาบไก่บ้านโฮ้ง (ลูกสาว) - บ้านไร่ยามเย็น - น้ำแม่ปิง - เขยเจียงใหม่ สาขาฟ้าฮ่าม - ลาบป่าตัน ดีชม - ข้าวซอยลำดวน ฟ้าฮ่าม - ข้าวซอยลำดวนฟ้าฮ่าม 2 - ขนมจีนบ้านไทยร่มเย็น - ก๋วยเตี๋ยวไส้หมูศรีอิสลาม - คริวจ่ากร - แม่เพ็ญ/ลาบแม่เพ็ญ 		

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	ระยะเวลา
		<ul style="list-style-type: none"> - อิงธาร - ลาบซางคำ - ธารทอง - ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือคนเมือง 		



ภาพที่ 4-40 เส้นทางที่ 3 ไหว้พระชมเวียง (จ.เชียงใหม่)

เส้นทางที่ 4 เมืองสงบที่ดงาม (แพร่ น่าน พะเยา)

เส้นทางท่องเที่ยวที่ท่านสามารถหาของกินที่อร่อยในจังหวัดแพร่ จังหวัดน่าน และจังหวัดพะเยาใน 3 จังหวัดที่แสนสงบนี้ ยังส่งผลสะท้อนกับนิสัยผู้บริโภคด้วย คือ อาหารที่ชาวล้านนา 3 จังหวัดนี้ กินอาหารเหนื่อเหมือนกันกับชาวเหนือล้านนา แต่อาหารจะมีรสอ่อน โดยเฉพาะขนมจีนน้ำเงี้ยวที่ 3 เมืองนี้รสชาติไม่จัดจ้านเท่ากับขนมจีนน้ำเงี้ยวของจังหวัดเชียงใหม่ และไม่มีรสจัดเท่าของจังหวัดเชียงราย ที่จังหวัดแพร่ ยังพบว่าการกินและขาย “ลาบขม” อยู่ทั่วไป แต่เป็นลาบดิบและมีการใส่เลือดดิบเป็นส่วนผสมด้วย ทั้งนี้อาหารดิบอาจจะมียาธิปนเปื้อนมาด้วย จึงไม่แนะนำจัดเป็นอาหารแนะนำเพื่อการท่องเที่ยว

นอกจากนี้ “ข้าวจิ้น” เป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่มีขายและกินกันในหลายจังหวัดในภาคเหนือตอนบน เป็นการคลุกข้าวสวยกับเลือดปรุงรสห่อแล้วนำไปนึ่ง ขายราคาห่อละ 10 บาท อาหารชนิดนี้อาจจะแนะนำเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวพอได้ แต่ไม่น่าจะได้รับความนิยมเท่าที่ควรส่วนน้ำพริกข่า-ปลาย่าง มีขายและกินกันแพร่หลายในเขต จังหวัดแพร่ น้ำพริกข่าเป็นน้ำพริกชั้นชื่อ แม้แต่หนังสือ “น้ำพริก” ของมรว. ศึกฤทธิ์

ปราโมทย์ ยังเขียนบันทึกไว้ว่า น้ำพริกข่ามีที่มาจากอำเภอร่องขวาง จังหวัดแพร่ วิธีทำไม่ยาก คือ คั่วข่าแก่ให้กรอบแล้วโขลกรวมกับ พริกขี้หนูแห้ง หรือพริกเม็ดใหญ่แห้ง หอมเผา กระเทียมเผา มะแหลบ (เครื่องเทศชนิดหนึ่งที่มีขายทางภาคเหนือ) เกลือ เติมหุ้งแห้งป่น หรือ ปลาป่น และกะปิเผา ปรงรสด้วยน้ำตาลปึก น้ำปลา น้ำมะขามเปียก จึงนำไปผัดกับน้ำมันหมู โดยใส่กากหมูผัดร่วมด้วย มีสามรส คือ เค็ม เผ็ด เปรี้ยว และหอม เครื่องเทศสำคัญสองชนิดคือ ข่าและ มะแหลบ เสิร์ฟกับปลาอย่าง หรือ นมหมูย่าง รกวัวรกควายหนึ่ง เนื้อหนึ่ง เนื้อย่าง เห็ดหนึ่งหรือ ผักสดอื่น ๆ (รายการอาหารนี้น่าจะเผยแพร่ได้อย่างดี)

เมื่อมาถึงจังหวัดพะเยา ขอแนะนำ“อาหารจานปลา/กุ้ง” (ก๋วน) ของจังหวัดพะเยา ตามที่เราทราบกันดีว่า จังหวัดพะเยามีแหล่งน้ำจืดที่มีชื่อเสียงในนาม “ก๋วนพะเยา” และมีร้านอาหารขายอาหารจานปลากันมากซึ่งจากการสำรวจอาจจะ พบว่า อาหารที่ขายทั่วไปไม่เน้นความเป็นอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ แต่ด้วยปลาและกุ้งจากก๋วนพะเยาก็เป็นวัตถุดิบท้องถิ่น ที่น่าจะแนะนำเป็นอาหารประจำถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดพะเยาได้เป็นอย่างดี

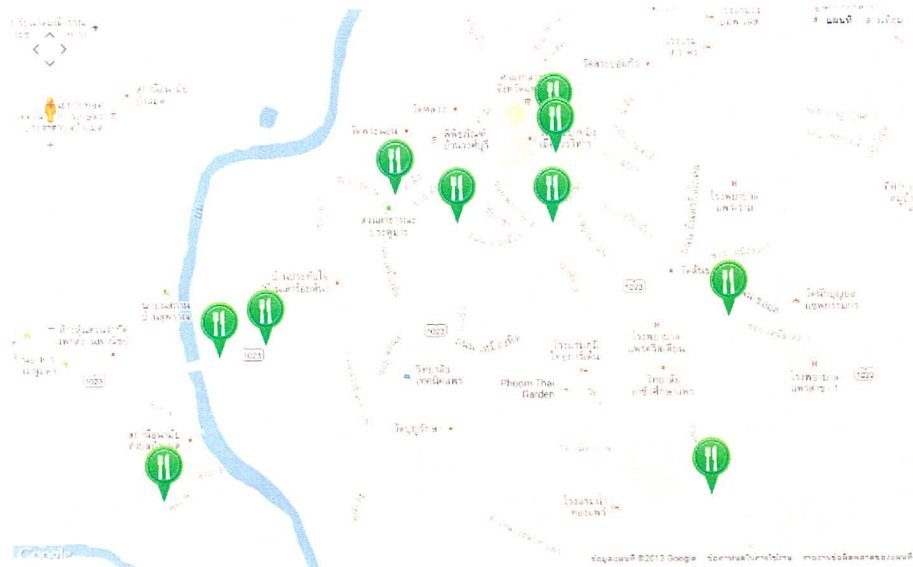
สำหรับของฝากจากเมืองน่านที่น่าสนใจ คือ “มะไฟจีน” เป็นพืชตระกูลส้มชนิดหนึ่ง ลักษณะคล้ายมะไฟ มีผิวสีเหลืองพื้นถิ่นเดิมปลูกทางตอนใต้ของจีน ซึ่งมีการนำมาปลูกในเขตจังหวัดน่านมานานมาแล้ว นำมาผลตากแห้งหรือเชื่อมทำให้แห้งสามารถรับประทานแก้หวัด แก้ไอ หรือแก้พิษร้อนในสามารถนำไปทำยาขจัดรังแค และรักษาผิวหนังให้ดำสนิทได้ ร้านอาหารบางร้านนำมาทำน้ำมะไฟจีนขาย และมีมะไฟจีนเชื่อมตากแห้งขายเป็นของฝากด้วย

สินค้าท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวของจังหวัดน่านอีกชนิดหนึ่ง คือ “สาหร่ายไถ่” เป็นสาหร่ายน้ำจืดสีเขียวสกุล “Cladophora” ที่พบทางภาคเหนือของประเทศไทย โดยเฉพาะแถบ แม่น้ำน่าน ในอำเภอน้ำฝางจังหวัดน่าน และในเขตลุ่มแม่น้ำโขงอำเภอยางของจังหวัดเชียงราย ซึ่งสาหร่ายชนิดนี้ขึ้นในน้ำไหลริน และต้องเป็นแหล่งน้ำสะอาด สามารถนำมารับประทานได้ทั้งแบบสด หรือนึ่งให้สุกแล้วนำไปประกอบอาหาร เช่น ยำ สาหร่ายไถ่ให้โปรตีนสูงกว่าการรับประทานเนื้อปลา มีวิตามินและเกลือแร่สูงกว่า 18 ชนิด จากการศึกษาพบว่า สาหร่ายไถ่มีสารต้านมะเร็ง และมีกากใยอาหารสูง จึงเป็นโอกาสให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองบัว อำเภอน้ำฝาง จังหวัดน่าน ได้นำมาแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากสาหร่ายไถ่เป็นของฝาก เช่น สาหร่ายอบแห้ง และสาหร่ายนึ่ง เป็นต้น

รายการท่องเที่ยวเส้นทางที่ 4.1 (จ.แพร่)

ตารางที่ 4-12 เส้นทางที่ 4 เมืองสงบทั้งดงาม (จ.แพร่)

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	ระยะเวลา
1	<ul style="list-style-type: none"> - วัดพระธาตุช่อแฮ - วัดพระธาตุจอมแจ้ง - แวะเมืองฝี 	<ul style="list-style-type: none"> - ไร่อ้าวเผา เต่าหลวง - บังแอร์ - ส.วนิดา - ทุงแก้ว คริวเจ็ญ - คริวไม้เมือง - คริวมอกม่วนจวนกิน - ร้านบ้านน้องก้อย - บ้านฝ้าย - ร้านอาหารป่าขัน ช่อแฮ - ร้านของฝาก ช่อแฮ - ร้านก๋วยเตี๋ยวแม่จีมอย (दनผวน) - ร้านขนมจีน ส้มตำ ตำ แคบหมู - ร้านครัวจิ้นสด - ร้านลาบป่ามา - ร้านปั้นใจ - ตลาดประตูชัย 	อ.เมืองแพร่ จ.แพร่	1 วัน



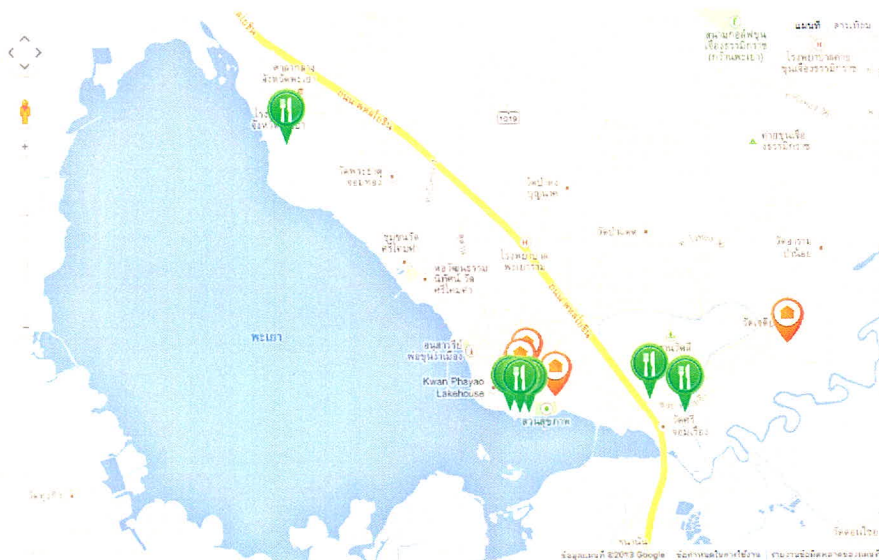
ภาพที่ 4-41 เส้นทางที่ 4 เมืองสงบที่งดาม (จ.แพร่)

รายการท่องเที่ยวเส้นทางที่ 4.2 (จ.น่าน)

ตารางที่ 4-13 เส้นทางที่ 4 เมืองสงบที่งดาม (จ.น่าน)

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	ระยะเวลา
2	<ul style="list-style-type: none"> - วัดพระธาตุแช่แห้ง - วัดภูมินทร์ - วัดสวนตาล - วัดพระธาตุช้างค้ำวรวิหาร - พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติน่าน 	<ul style="list-style-type: none"> - ดวงทิพย์ - สุริยาการ์เด็น - เรือนแก้ว - ร้าน รันเวย์ - เตี้ยวไร่เทียมทาน (หมูต้มยำ) - เอือนกำกิ้น - ร้านป่าไผ่ (อาหารเหนือ) - ร้านปุ่ม 3 - แหนมสุณี (ข้าวซอยน้ำเงี้ยว) - ขนมจิ้น พ.ศ.ช. - ข้าวซอยห้อยแข็ง 	อ.เมืองน่าน จ.น่าน	2 วัน 1 คืน

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	ระยะเวลา
		<ul style="list-style-type: none"> - ร้านท่ากว๊าน Coffee & Restaurant - ร้านครัวคันทรี่ (ดอกคำใต้) - ร้านกุ้งเต้นเรือนโบราณ 		



ภาพที่ 4-43 เส้นทางที่ 4 เมืองสงบึงดงาม (จ.พะเยา)

เส้นทางที่ 5 ชายแดนไร้พรมแดน (เชียงราย แม่ฮ่องสอน)

เส้นทางการท่องเที่ยวที่สามารถหาของกินที่อร่อยในจังหวัดแม่ฮ่องสอน และจังหวัดเชียงราย เริ่มจากการไปท่องเที่ยวจังหวัดเชียงรายควรต้องได้ไปรับประทานขนมจีนน้ำเงี้ยว เพราะได้ชื่อว่า เป็นขนมจีนน้ำเงี้ยวที่เข้มข้นที่สุด นอกจากนี้ ที่เชียงรายยังมีร้านอาหารชื่อว่า “สบันงาซันโตก” ให้บริการอาหารล้านนาพร้อมการแสดงที่สวยงามด้วย อาหารท้องถิ่นภาคเหนือนอกจากที่กล่าวมา ยังมี “แกงฮังเล” เป็นอาหารประเภทแกงที่ได้รับอิทธิพลมาจากพม่าในสมัยอดีต และที่ประเทศพม่ายังมีการกินแกงฮังเลอยู่ บางแห่งเรียกว่า “แกงฮิลเล” อาหารชนิดนี้แตกต่างกับของไทย เพราะแกงฮังเลในประเทศไทยได้มีการปรับเปลี่ยนไปตามยุคตามสมัยของการเวลาที่เปลี่ยนแปลงไป การปรุงแกงฮังเลทำได้โดย โขลกพริกแห้งขมิ้นกะปิหอมกระเทียมข่า ตะไคร้เกลือรวมกันเป็นเครื่องแกงจากนั้นนำพริกแกงไปผัดกับน้ำมันหมูจนหอม จึงเติมผงแกงฮังเลที่เป็นเครื่องเทศทางภาคเหนือ (ส่วนผสมผงแกงฮังเลประกอบด้วยลูกผักชี ยี่หระ ขมิ้น ของผง ผงกะหรี่ เมล็ดมัส

ตาดและหญ้าฝรั่ง บดปนรวมกัน) เป็นผงสีน้ำตาลที่หาซื้อได้จากท้องตลาดทั่วไป ผัดจนน้ำพริกหอมดีแล้วจึงใส่ หมูสามชั้นติดมันหรือกระดุกหมู เต็มซึ้งหั่นเป็นฝอยมะขามเปียก (ทั้งนี้ อาจจะใช้กระท้อนแทนมะขามเปียกได้) ปูรุกรสด้วยกระเทียมดองแกะเป็นกลีบถั่วลิสงคั่วกะเทาะเปลือก น้ำตาลและเกลือเคี้ยวจนเปื่อยจนเหลือน้ำ ชลุกชลิท รสของแกงฮังเลมีรสเค็มนำและมีรสเปรี้ยวและหวานเล็กน้อย

มาถึงจังหวัดเชียงรายต้องไม่ลืมไปชิม“ข้าวแรมพิน”ที่เป็นอาหารว่างและอาหารหลักของชนเผ่าไทลื้อ ไทเขิน และชาวไทยใหญ่ มีกินและมีขายในจังหวัดเชียงรายมาจากทางสิบสองปันนาประเทศจีน “ข้าวแรมพิน”อาจจะเพี้ยนมาจาก ข้าวแรมคีนลักษณะข้าวแรมพินคล้ายกวยเตี๋ยวของชาวจีนมีหลายชนิด เช่น ข้าวแรมพินขาว ข้าวแรมพินถั่วลันเตา ข้าวแรมพินถั่วลิสง เสิร์ฟกับถั่วเน่าป่น น้ำซิง กระเทียมเจียว ถั่วลิสงป่นน้ำ มะเขือเทศงาขาวป่นและซีอิ้วดำเคียงด้วย ถั่วงอกลวก กุยฉ่าย และถั่วฝักยาวลวกนอกจากนี้ก็มีเมนู“ขาหมูหมั่นโถ” จากร้านอาหารอันลือชื่อ บนยอดดอยแม่สลอง ซึ่งเป็นอาหารแนะนำที่พัฒนามาจากชาวจีนฮ่อที่อพยพมาจากจีนตอนใต้และมาตั้งรกรากอยู่ที่นี่

อีกเมนูหนึ่งคือ“ข้าวปุกงาดำ”ของชนเผ่าไทใหญ่ ชนพื้นเมืองจีนในมณฑลยูนนาน มีกินและมีขายในจังหวัดแม่ฮ่องสอน โดยเฉพาะย่านถนนคนเดินที่เมืองปาย การทำข้าวปุกทำได้ไม่ยากจากการโขลกข้าวเหนียวสุกในครกไม้จนเหนียวเป็นก้อน โรยงาดำแล้วปั้นเป็นก้อนแบ่งกันกินได้เลย หรือ นำแผ่นข้าวปุกมาอย่างไฟจนโป่งพองขึ้นมา ผิวนอกกรอบ เนื้อนุ่ม ตัดเป็นคำๆ แล้วจิ้มน้ำผึ้งหรือน้ำตาลกินก็ได้

“แกงกระด้าง” บางครั้งเรียกว่า แกงหมูกระด้างหรือแกงหมูหนาว เป็นอาหารชาวพื้นเมืองภาคเหนือที่ทำกินในช่วงฤดูหนาว เกิดจากการแข็งตัวของเจลาตินในน้ำแกงที่ต้มขาหมูจนเปื่อย เมื่อถูกความเย็น เจลาตินจะแข็งตัวมีลักษณะคล้ายวุ้น วิธีทำ คือ โขลกรากผักชีกระเทียมพริกไทยแล้วนำไปต้มกับขาหมูปูรุกรสเค็มด้วยเกลือ จึงตั้งค้ำกั้นให้แข็ง โรยหน้าด้วยผักชีซอยและต้นหอมซอยรับประทานกับข้าวสุก

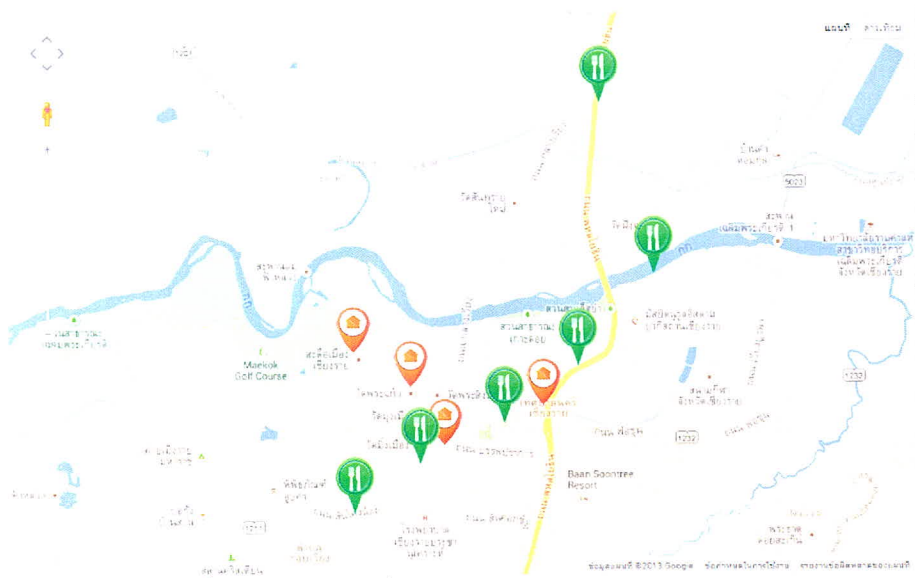
บนเส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นที่จังหวัดเชียงรายที่ขาดไม่ได้คือ“แกงโฮ๊ะ”เป็นเมนูอาหารที่มีความเป็นมาจากการเก็บถนอมอาหารวิธีหนึ่งของคนเหนือ คือ นำเอาอาหารหลายๆ อย่างมารวมกัน แล้วเติมน้ำมันหอย และแต่งกลิ่นด้วยใบมะกรูดและตะไคร้ทำให้ได้อาหารชนิดใหม่ขึ้นมา คำว่า “โฮ๊ะ” แปลว่า รวมในสมัยก่อนแกงโฮ๊ะมักจะทำจากอาหารที่เหลือหลายๆ อย่างมารวมกันใส่ในไหปิดฝืนักฝังดินเก็บไว้กินนานๆ แต่ปัจจุบันนิยมใช้ของสดในการปรุงและใช้แกงฮังเลเป็นเครื่องปรุงหลัก

แกงโฮ๊ะในปัจจุบันทำได้โดย โขลกพริกแห้ง ข่า ตะไคร้ หอม กระเทียม เกลือ ถั่วเน่าและผงฮังเลให้ละเอียด แล้วผัดกับน้ำมันจนหอม ใส่ไก่ลงผัดให้เข้ากันใส่ผักสุกยกตามด้วยหน่อไม้แล้วผัดให้เข้ากันใส่วุ้นเส้นเติมกะทิหากชอบ ผัดต่อจนผักนุ่มจึงยกลงเตรียมเสิร์ฟ

รายการท่องเที่ยวเส้นทางที่ 5.1 (จ.เชียงราย)

ตารางที่ 4-15 เส้นทางที่ 5 ชายแดนไร้พรมแดน (จ.เชียงราย)

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	รายการท่องเที่ยว
1	<ul style="list-style-type: none"> - อนุสาวรีย์พ่อขุนเม็งราย - วัดร่องขุ่น - วัดพระธาตุจอมทองและเสาสระดือเมือง - วัดพระแก้ว - หอนาฬิกา - วัดพระธาตุดอยเวา - วัดเจดีย์หลวง - วัดป่าสัก - พิพิธภัณฑร์รอยพระบาท รัชกาลที่ 9 (ในค่ายเม็งรายมหาราช) - บ้านจอมพล ป.พิบูลสงคราม - วิวบนดอยแม่สลอง - ไร่แม่ฟ้าหลวง - สามเหลี่ยมทองคำ - ด่านพรมแดนแม่สาย 	<ul style="list-style-type: none"> - ร้านภูแล - ข้าวผืนทอดป่าก่อง - หลู้ล่า - แม่สลองวิลล่า - เฮือนจันคำ - ร้านขายสับปะรด (นางแล) - ร้านน้ำบายหลวง - ร้านสลุงคำ อาหารพื้นเมือง - สบับงาขันโตก - จ.เจริญชัย 	<ul style="list-style-type: none"> อ.เมืองเชียงราย จ.เชียงราย 	3 วัน 2 คืน



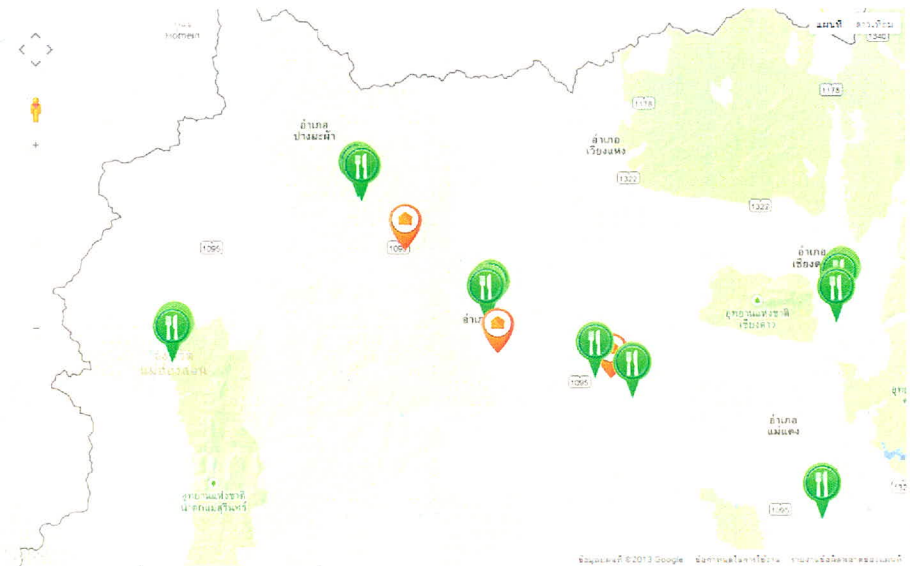
ภาพที่ 4-44 เส้นทางที่ 5 ชายแดนไร้พรมแดน (จ.เชียงราย)

รายการท่องเที่ยวเส้นทางที่ 5.2 (จ.แม่ฮ่องสอน)

ตารางที่ 4-16 เส้นทางที่ 5 ชายแดนไร้พรมแดน (จ.แม่ฮ่องสอน)

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	รายการท่องเที่ยว
2	<ul style="list-style-type: none"> - ดอยกิ่วลม - อุทยานแห่งชาติห้วยน้ำดัง - โครงการพระราชดำริปางตอง 2 (ปางอุ๋ง) 	<ul style="list-style-type: none"> - ร้านชาหมูนานาน - ร้านชาหมูหมั่นไถ่ - ร้านข้าวซอย หมู ไก่ อร่อยจัง - ร้านซุ่ปางวัว ข้าวหมก ไก่ ข้าวมันไก่ ข้าวซอย - ร้านลูกชิ้นหมูพริก กะเหรี่ยง - บ้านบนดอยรีสอร์ท Lemon Hill Garden - ร้านปายจ๊ว๊ก - ร้านจันทร์ฉาย (ข้าวซอย ไก่น้ำขุ่น) - น้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ บ้านป่าแหง ข้าวซอย 	<ul style="list-style-type: none"> อ.ปาย จ.แม่ฮ่องสอน 	3 วัน 2 คืน

ลำดับ	สถานที่ท่องเที่ยว	ร้านอาหาร	ตำแหน่งที่ตั้ง	รายการท่องเที่ยว
		<p>เมืองปาย</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอือนขันโตก - ครั้วคุณนา อาหารไทย 4 ภาค - ครั้วระเบียงปาย - บ้านเพลงอาหารพื้นเมือง - ใบเฟิร์น - ไช่มุก - ป้าศรีบัว 		



ภาพที่ 4-45 เส้นทางที่ 5 ชายแดนไร้พรมแดน (จ.แม่ฮ่องสอน)

เส้นทางการท่องเที่ยวอาหารท้องถิ่นทั้ง 5 เส้นทางนี้เป็นการผสมผสานกันอย่างลงตัวระหว่างลักษณะทางภูมิศาสตร์ของภาคเหนือ ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในพื้นที่ และวัฒนธรรมทางการกินของผู้คนในท้องถิ่น ทำให้เกิดกลุ่มของอาหารการกินที่เหมือนกันในกลุ่ม ของคนไทยที่เป็นชาติพันธุ์ต่างๆจนกลายมาเป็นอาหารไทยท้องถิ่นที่พัฒนามาอยู่บนเส้นทางการท่องเที่ยวสายต่างๆ ที่นักท่องเที่ยวสามารถหารับประทานได้ตามร้านอาหารต่างๆ บางชนิดอาจจะมีจำหน่ายเฉพาะในบางพื้นที่ซึ่งต้องแสวงหาเพื่อลองชิมก่อนที่จะไปยังสถานที่ท่องเที่ยว

ตอนที่ 2 รูปแบบการผลิตและพัฒนาสื่ออาหารท้องถิ่นภาคเหนือ

อาหารท้องถิ่นภาคเหนือตอนบน เป็นอาหารที่มีอิทธิพลมาจากประเทศเพื่อนบ้าน เช่น พม่า ลาว จีน และชนเผ่าต่างๆ รวมไปถึง สภาพแวดล้อมด้านภูมิประเทศ ทำให้เกิดอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ขึ้นมา แตกต่างจากอาหารภาคอื่นๆ (จรียา เดชกฤษธร, 2552) อาหารประจำท้องถิ่นภาคเหนือจึงเป็นการผสมผสานของวัฒนธรรม ประเพณี และความเป็นอยู่ของคนไทยล้านนา กลุ่มเชื้อชาติต่างๆ ที่กระจายตัวอยู่ในภูมิภาคนี้ ได้แก่ ไทใหญ่ ไทลื้อ ไทยอง ไทเขิน

วัฒนธรรมล้านนากับอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ

ภาคเหนือสามารถแบ่งได้เป็น 2 ส่วน คือ ภาคเหนือตอนบนและภาคเหนือตอนล่าง ภาคเหนือตอนบนที่ประกอบด้วยจังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย ลำพูน ลำปาง น่าน พะเยา แพร่ และ จังหวัดแม่ฮ่องสอน จะมีภูมิประเทศที่มีลักษณะเป็นหุบเขาและทิวเขาสลับซับซ้อน และเป็นแหล่งกำเนิดของแม่น้ำหลายสาย ได้แก่ แม่น้ำปิง วัง ยม น่าน อิง กก ปาย เมื่อเข้าสู่ช่วงฤดูร้อนประมาณเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเดือนพฤษภาคม เนื่องจากความกดอากาศต่ำที่แผ่มาจากจีนปะทะกับอากาศร้อนที่ประเทศไทย ทำให้ร้อนอบอ้าว ฝนตกเป็นครั้งคราว เมื่อเข้าสู่ช่วงฤดูฝนประมาณต้นเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม ฝนจะตกอย่างต่อเนื่อง อาจทำให้เกิดน้ำท่วม น้ำป่าไหลหลากได้ เมื่อเข้าสู่ช่วงฤดูหนาวประมาณเดือนตุลาคมถึงกุมภาพันธ์ เกิดจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือจากประเทศจีนเข้ามาทำให้เกิดสภาพอากาศที่แปรปรวน และ หนาวเย็น พืชผักที่ขึ้นจะมีลักษณะเฉพาะไม่อาจปลูกที่อื่นๆ

ภาคเหนือตอนบนที่อุดมไปด้วยอารยธรรมล้านนา ประเพณีที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน มีความเกี่ยวพันกันกับวัฒนธรรมความเป็นอยู่ และพุทธศาสนาที่ฝังตัวอยู่ในชุมชนต่างๆ ของคนในภูมิภาคนี้ ดังจะเห็นได้จากการจัดกิจกรรมงานประจำปีตลอดทั้งปี ได้แก่ งานปอยหลวง งานสลากภัต เทศมหาชาติ งานสงกรานต์ วันเข้าพรรษา วันออกพรรษา งานลอยกระทง(เดือนยี่เป็ง) ทอดผ้าป่า ทอดกฐิน งานวันสืบชะตา ส่วนงานมงคลต่างๆเช่นงานบวช งานแต่ง งานทำบุญบ้านขึ้นบ้านใหม่หรืองานศพ ก็มีประเพณีที่เป็นลักษณะเฉพาะตามความเชื่อของตนเอง

งานปอยหลวง เป็นการฉลองสร้างโบสถ์ใหม่ของวัดเมื่อเสร็จแล้ว จะเรียกเฉพาะในจังหวัดเชียงใหม่ แพร่ น่าน แต่ที่อื่นจะเรียกว่างานฉลอง จัดในช่วงหลังออกพรรษาประมาณเดือนกรกฎาคมถึงเดือนกันยายน ส่วนงานสลากภัต เป็นงานประจำปีในช่วงเดือนพฤศจิกายน ก่อนเทศกาลงานลอยกระทง จะทำบุญให้แก่บรรพบุรุษผู้ล่วงลับไปแล้วในชุมชนทั้งหมดแล้ว นำรายชื่อของวัดมาจับสลากเพื่อนิมนต์พระคุณเจ้ามาสวดมนต์ให้พร และถวายจัดตุงปัจจัยแต่พระภิกษุสงฆ์ ถ้าจำนวนของพระน้อยกว่าเงินที่ถวาย ก็จะนำเงินส่วนที่เหลือซื้อของเข้าวัด เช่น ถ้วยชาม แก้วน้ำ เพื่อให้ชาวบ้านหมั่นเวียนยิ้มไปใช้ในยามมีงานต่างๆ หรือนำเงินมาสร้างเจดีย์ โบสถ์ ซ่อมแซมวัดก็ตามความเหมาะสมจำเป็นของวัด ถ้าภาษา

ท้องถิ่นจะเรียกว่า กิ่นสลาก ส่วนงานเทศน์มหาชาติ 13 กัณฑ์ จะมีในช่วงเดือนสี่เป็ง คือ เดือนมกราคม ของทุกๆปี

งานสงกรานต์ หรือ ปีใหม่เมือง มีการรดน้ำดำหัวผู้ใหญ่ มอบของให้แก่ผู้ใหญ่ ของที่นิยมมอบให้ ตามประเพณีในสมัยก่อนได้แก่ กล้วย มะพร้าวใส่ในกระเช้า หอมแดง กระเทียม หมาก ข้าวแคบ ข้าวแตน (ข้าวเกรียบ) เป็นต้น ในจังหวัดแถบภาคเหนือตอนบนจะเรียกว่า งานปีใหม่เมือง เริ่มตั้งแต่ช่วงวันที่ 13-15 เมษายน ของทุกๆปี วันที่ 13 เรียกว่า วันสังขารร่อง มีการแห่พระและร่วมกันสงฆ์น้ำพระ มีการจัด ตกแต่งกระบวนให้สวยงาม วันที่ 14 เรียกว่า วันเนาหรือเนา มีการขนทรายเข้าวัดไว้ให้วัดก่อสร้างจากแม่น้ำ ปิง วันที่ 15 เรียกว่าวันพญาวัน การทำธงประดับตามบ้านและอาคารร้านค้า เรียกว่า "ตุง" มีความเชื่อว่าทำ แล้วจะอายุยืน ชาวบ้านจะนำตุงมาแขวนไว้กับไม้ค้ำ แล้วนำไปปักที่วัดในวันสงกรานต์

กิจกรรมในวันสงกรานต์อาจมีกิจกรรมแตกต่างกันไปบ้างขึ้นอยู่กับแต่ละท้องถิ่น เช่นที่อำเภอเชียงแสนจังหวัดเชียงราย จะมีกิจกรรมที่ยาวนานกว่าที่อื่นๆ กล่าวคืองานสงกรานต์ที่เชียงแสน จะเริ่มตั้งแต่วันที่ 13 เมษายนทำความสะอาดบ้าน วันที่ 14 เรียกว่าวันขนทรายเข้าวัด วันที่ 15 เป็นวันที่ไปทำบุญที่วัด ชาวบ้านจะนำอาหารไปทำบุญที่วัด ส่วนมากจะนิยมทำบุญให้ผู้ที่ล่องลับไปแล้ว วันที่ 16 ทำพิธีสะเดาะเคราะห์บ้านเคราะห์เมืองโดยทำกันที่ศาลหลักเมืองเชียงแสน ตอนบ่ายวันที่ 16 มีการแห่ขบวนบุปผชาติ วันที่ 17 มีพิธีแห่ไม้ค้ำ คือชาวบ้านจะเอาไม้งามไปค้ำต้นศรีมหาโพธิ์ที่อยู่ในวัดต่างๆ เป็นความเชื่อกันว่าจะช่วยสนับสนุนค้าชูชีวิตให้มีความเจริญรุ่งเรือง วันที่ 18 มีการแข่งเรือและการตีสินางาม และการตักบาตรเพียงพุทธจะตรงกับวันขึ้น15ค่ำที่ตรงกับวันพุธ การตักบาตรเพียงพุทธก็คือการตักบาตรเที่ยงคืนนั่นเอง

ช่วงงานวันออกพรรษา มีการจัดงานตักบาตรเทโวมีความเชื่อว่า พระพุทธเจ้าเสด็จลงมาบนโลก มนุษย์ชาวบ้านจึงไปใส่บาตรร่วมกันเรียกว่าตักบาตรเทโว ส่วนการตักบาตรหลังเที่ยงคืนวันออกพรรษา เรียกว่าเป็งพุทธ จะมีพระสงฆ์มาบิณฑบาต ในวันงานยี่เป็งหรือวันลอยกระทง จะมีการเทศน์ประจำปี เกิด 12 ราศี และการเทศน์สืบชะตา แต่ต่างจากงานเทศน์สืบชะตา สำหรับคนไม่สบาย สืบชะตาเพื่อให้อายุ มั่นขวัญยืน(ในปัจจุบันมีประเพณีนี้ตลอดปี) สิ่งที่ต่างจากที่อื่นเช่นการทำบุญ จะทำไม่นานเหมือนที่อื่น เอกลักษณะเฉพาะของเชียงใหม่ ในงานยี่เป็ง คือ การทำโคมลอย

อาหารท้องถิ่นภาคเหนือในวิถีชีวิตของชาวบ้าน

อาหารและประเพณีวัฒนธรรมเป็นของที่อยู่คู่กันมาในทุกชุมชนและประชาชนที่อยู่เขตจังหวัด ภาคเหนือตอนบน อาหารจะผูกพันกับพุทธศาสนาและความเชื่อซึ่งเกิดขึ้นเพื่อสืบทอดศาสนา เป็นการสอน วิธีการดำเนินชีวิตให้กับคนรุ่นหลัง หรือใช้ในงานมงคล หรือ พิธีกรรมต่างๆ (สายรุ้ง ธาดาจันทร์,2544) อาหารท้องถิ่นจะมีความเกี่ยวพันกับประเพณี วิถีชีวิตของชาวบ้าน การเกิด และการตาย และเนื่องในเทศกาล ต่างๆดังนี้

1.อาหารในวิถีชีวิตของชาวบ้านภาคเหนือตอนบน

จากการสัมภาษณ์นายชเลนทร์ กัลยาณมิตร ได้ให้ความเห็นว่าอาหารท้องถิ่นแบ่งออกเป็นสองส่วน คือ อาหารในสังคมชนบท และในสังคมเมือง โดยอธิบายถึงอาหารในสังคมชนบทว่า

“...อาหารที่อยู่ทางชนบท เป็นอาหารที่มีอยู่โดยแบ่งเป็นอาหารประจำวันที่ทำง่าย ๆ ก่อนจะลงบันไดบ้านไป จะมีรั้ว มีห้องร่อน ซึ่งจะอุดมไปด้วยพืชผักขึ้นเอง ได้แก่ พืชผักพันธุ์ไม้เลื้อย ผักตำลึง ผักใบชะพลู ขึ้นเองตามธรรมชาติ อาหารที่เก็บง่าย ๆ คืออาหารมื้อตอนเช้า กับมื้อตอนเย็น พอออกไปตามทุ่งนา ก็มีสัตว์น้ำ เช่นปู กุ้ง ปลา ตัวเล็กๆมาทำเป็นอาหารก็ได้ อาหารที่อุดมไปด้วยแคลเซียม อันนี้ก็จะ เป็นแบบธรรมดา แต่ ถ้ามีแขกมาเยี่ยมหรือใครจะมาเยี่ยมก็จะทำการเก็บอาหาร นำอาหารที่มีมาปรุงใหม่ เพราะฉะนั้นอาหารธรรมดาประจำวัน จะไม่หนีน้ำพริก แกง หอย ปู ปลา ที่มีขนาดเล็กเตรียมไว้ ตอนแขกมาเยี่ยมบ้านจะต้องมีการเตรียมเนื้อไว้ทำอาหาร พอถึงโอกาสพิเศษ เช่นวันพระจะทำอาหารพิเศษไปถวายพระ คือจะมีพวกกะทิ จะเอามาทำแกง ข้าวต้มมัด ไปถวายพระ ในชนบทจะมีการแบ่งระดับของไฟ เช่น ไฟอ่อนๆก็จะเป็นการทำอาหารที่นานหน่อย เช่น ปิ้ง ย่าง อ่อม ต้ม จะทำให้คุณค่าทางอาหารยังอยู่ เรื่องภาชนะต่างๆตามชนบทจะมีน้อยมากที่เป็นหม้อทองเหลือง หม้ออลูมิเนียม เพราะฉะนั้นสิ่งที่เขาใช้ก็คือหม้อดิน...”

วิธีการทำอาหารของชาวบ้าน นายชเลนทร์ กัลยาณมิตรได้ให้ข้อมูลว่า

“...ถ้าเป็นหมู่บ้านที่มีต้นไม้เยอะ เมล็ดจะเป็นพวกหน่อไม้ หน่อไม้จะเป็นอาหารหลักของชาวไทลื้อ ไทเขิน พวกที่อพยพมาจากเชียงตุง จะเอาหน่อไม้มา ต้ม ปิ้ง ย่าง แกง และหมักดอง ส่วนเนื้อหมูเนื้อสัตว์ต่างๆ นานๆจะได้กิน แต่ละครบครัวจะเลี้ยงหมูไว้ เพื่อใช้ทำอาหารในงานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน เป็นต้น และจะมีงานปอย เพราะฉะนั้นอาหารพื้นแรกก็คือหน่อไม้ หน่อไม้จะมีเครื่องเคียงเป็นน้ำพริกและของเผ็ดๆต่างๆ และจะกินกับข้าวเหนียวเพราะจะเหมาะแก่การปั้นจิ้มชาวบ้านที่อยู่บริเวณทางทตน้ำหรือท้องไร่ท้องนา จะมีต้นบอน ต้นตุน ชาวบ้านจะเก็บมาตอนเย็นแล้วจะนำมาทำแกงตอนเช้า หรือตอนเย็นก็ได้ ก็จะได้แกงตุน โดยส่วนมากชาวบ้านจะไม่แกงทิ้งไว้ จะกินให้หมดเป็นวันๆ ถ้าหากเข้าป่าแล้วไม่มีภาชนะติดไป ภาชนะที่จะนำมาทำได้เขาจะใช้กระบอกไม้ไผ่ใส่น้ำพริกใส่อะไรลงไปแล้วจุดไฟเผา เรียกว่าหลาม พอกินเสร็จก็จะทิ้งไป แล้วเดินทางต่อทุกวันนี้จะเหลืออยู่ที่เชียงแสน คือจะเอาปลาช่อน แล้วตำน้ำพริกหนุ่ม และนำมาใส่ในกระบอกไม้ไผ่ เรียกว่า ปลากระบอก...”

นางประมวล ธัญชัย ประธานชุมชนวัดศรีสุพรรณ ได้กล่าวถึงอาหารพื้นเมืองในท้องถิ่นภาคเหนือ โดยเห็นว่า

“...อาหารพื้นเมืองในท้องถิ่นได้แก่ ลาบ แกงอ่อม แกงแค น้ำพริกอ่องแคปหมู ไช้ แกงจืดเส้น แกงขนุน (มักนิยมทำในช่วงปีใหม่) เป็นอาหารหลักที่นิยมทำรับประทานกันทุกบ้านในท้องถิ่น ถ้าเป็น

อาหารพื้นบ้านที่ทำต้อนรับคนต่างถิ่นจะทำจ้อผักกาด ความเป็นมาของอาหารเหล่านี้มีมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมามีมาพร้อมกับชุมชน เป็นอาหารของคนเมืองเหนือ เช่นการทำน้ำพริกหนุ่มของเชียงใหม่ก็จะแตกต่างกันไปแต่ละจังหวัด เช่นเรื่องของรสชาติ เครื่องปรุง วิธีการทำ เป็นต้นว่าจังหวัดลำพูนก็ทำอาหารมีรสชาติแตกต่างกับจังหวัดเชียงใหม่...”

แกงเล ของเชียงใหม่มีสิ่งที่น่าสนใจคือจะใส่ขิงข่าลิสง แดง มะขามเปียก แต่ที่จังหวัดแพร่ จะไม่ใส่ขิง ใส่กระเทียมแทนมะขามเปียก ใส่ไข่คั่วคล้ายกับพะโล้ แต่บางที่อาจจะใส่หมูเพิ่มลงไปด้วยแล้วแต่ความชอบของแต่ละท้องถิ่น คนเชียงใหม่จะไม่ชอบกินอาหารที่มีรสชาติดหวานไม่ใส่น้ำตาล เพราะกลัวว่าการกินอาหารรสหวานจะทำให้เกิดโรคภัยไข้เจ็บ เช่นโรคเบาหวาน ฉะนั้นคนเชียงใหม่ส่วนใหญ่จะเน้นการกินอาหารเพื่อสุขภาพ กินอาหารที่มีประโยชน์ แต่ใช้ความหวานของกระเทียมดองแทนการใส่น้ำตาล อย่างการทำลาบ ที่เชียงใหม่ก็มีเครื่องเทศ เช่นหัวหอมมาโรยใส่ลงไป ใส่เกลือป่นเพื่อเพิ่มความเหนียวไม่มีน้ำ เพราะการใส่เกลือป่นจะช่วยทำให้น้ำที่อยู่ในเนื้อสัตว์ไม่ออกมาในส่วนของเครื่องเทศที่ใส่ในลาบจะมี ดีปลี ดอกคำป็น ข่า เมล็ดผักชี ตะไคร้ กาน เป็นต้น รวมถึงเมนู ยำไก่ จะใส่เครื่องเทศชนิดเดียวกันกับลาบแต่ยำไก่จะเป็นประเภทน้ำไม่แห้งเหมือนลาบ ยำไก่จะใส่ผักไผ่ สะระแหน่ คล้ายกับต้มยำไก่แต่ต่างกันตรงที่เรียกว่ายำไก่เป็นน้ำใสๆไม่ใส่กะทิ แต่จะมีแกงเผ็ดที่ใส่กะทิเพราะได้รับอิทธิพลมาจากภาคกลาง ซึ่งแต่เดิมอาหารภาคเหนือจะไม่ใส่กะทิ หลังจากนั้นก็มีแกงโสะ ที่รับอิทธิพลมาจากแกงเผ็ด แกงโสะจะใส่กะทิคล้ายกับแกงรวมของภาคกลางคือใส่ผักหลายๆชนิดรวมกัน นิยมทำในช่วงหลังมีงานเทศกาลต่างๆ เพราะผักจะเหลือเยอะเลยทำแกงโสะแจกจ่ายให้แก่ผู้ที่มาช่วยงานเทศกาลต่างๆ สามารถเก็บไว้ได้นาน 3-4 วันถ้าแช่ตู้เย็น แต่ถ้าเป็นสมัยก่อนที่ยังไม่มีตู้เย็นจะเก็บไว้ได้ประมาณ 1-2 วัน แกงก็จะมีรสเปรี้ยว เกิดการบูดก็ไม่สามารถกินได้...”

แกงโสะ คือแกงรวม โสะ มาจากคำว่า รวม มีส่วนประกอบสำคัญ คือ หน่อไม้ดอง หน่อไม้ได้มาจากหน่ออ่อนของต้นกอไผ่แต่เดิมแต่ละบ้านจะปลูกไว้พอมีหน่อเยอะๆก็นำมาดองเก็บไว้ แต่ในปัจจุบันมีหน่อไม้ดองขายหาซื้อง่ายในท้องตลาดจึงไม่ต้องทำเอง ส่วนผสมของการดองหน่อไม้ คือ เกลือ น้ำซาวข้าว ผานหน่อไม้ให้เป็นชิ้นบางๆใส่ลงในน้ำซาวข้าว แช่ทิ้งไว้ 1 คืน แล้วนำหน่อไม้ออกมาใส่เกลือ จากนั้นห่อใบตองมัดทิ้งไว้อีก 5 วัน ซึ่งเป็นวิธีการทำในอดีตที่ทำแค่พอไว้ประกอบอาหารแคในครอบครัวเท่านั้นแต่ปัจจุบันจะแช่ในน้ำเพราะทำไว้สำหรับขายส่วนใหญ่ชาวบ้านจะซื้อแทนการทำเองเพราะสะดวกกว่า

แกงแค จะใช้ผักทั่วไปปลูกริมรั้วเป็นส่วนประกอบ เช่น ผักตำลึง ดอกแค ถั่วฝักยาว มะเขือ ชะอม หรือผักชนิดใดก็ได้ทุกชนิด คล้ายกับแกงโสะแต่จะต่างกันตรงที่แกงแคใช้ผักสด และใส่จำพวกเนื้อสัตว์ต่างๆ เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อปลา เนื้อวัว สิ่งสำคัญในการจัดขันโตกจะต้องมีแกงฮังเล และน้ำพริกอ่องอยู่ด้วย ลักษณะของแกงฮังเลจะมีความพิเศษคือจะใส่แต่เนื้อหมูสามชั้น และเนื้อวัวล้วนๆไม่มีผักผสม พริกแกงฮังเล ขิง กระเทียมดอง(บางบ้านอาจจะไม่ใส่) ส่วนผสมในเครื่องพริกแกงฮังเลไม่ทราบว่ามี

ส่วนผสมอะไรบ้างเพราะเป็นของพม่า อ่านจากซองจะเขียนว่าอินเล ลักษณะของเครื่องพริกแกงยังเลจจะเป็น ผง มีสีเหลือง(เข้าใจว่าเป็นสีของขมิ้น) มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ตามอิทธิพลของประเทศพม่า แกงยังเลแต่ปัจจุบันไม่ค่อยเป็นที่นิยมรับประทานของคนรุ่นใหม่จึงทำให้อาหารชนิดนี้ค่อยๆเลือนลางจางหายไปตามกาลเวลาเนื่องจากทำยาก ใช้วัตถุดิบที่มีราคาสูง ใช้เวลานาน จึงนิยมซื้อแกงเป็นถุงๆตามตลาดเพราะสะดวกกว่า ประหยัดเวลา รับประทานได้เลยเหมาะสำหรับวัยทำงานคนปัจจุบัน....”

อาหารพื้นเมืองอีกชนิด คือ จอผักกาด หรือ ถ้าเรียกแบบชาวบ้านจะเรียกว่า ผักกาดจ้อ คำว่าจ้อ คือต้มดังนั้น ผักกาดจ้อ คือต้มผักกาด วิธีการทำคือต้มน้ำกระดูกหมู จากนั้นก็นำผักกาดมาใส่ในน้ำต้มกระดูกหมู มะขามเปียก ถั่วเน่า น้ำหนัง(คือ การนำหนังวัวหรือหนังควาย มาตั้งไฟเคี่ยวน้ำออกมา จากนั้นนำมาหาที่เปลือกของไม้ไผ่ จากนั้นนำเปลือกไม้ไผ่ทาแกะลอกออกมาให้เป็นแผ่นบางๆ แล้วนำไปทาเกลือ ทาน้ำมันแล้วนำไปปิ้ง) ปัจจุบันเหลือเพียงหมู่บ้านนันทาราม หมู่บ้านเดียวที่ยังมีคนทำน้ำหนังขายอยู่ มีลักษณะโดดเด่นมีความขาวใส คล้ายกับข้าวเกรียบ ปัจจุบันใช้แคบหมู รับประทานคู่กับผักกาดจ้อแทนน้ำหนัง การต้มผักกาดจ้อต้องต้มให้ผักกาดเปื่อย ลักษณะของถั่วเน่าทำมาจากถั่วเหลือง มี 2 แบบคือ ถั่วเน่าแบบแผ่น และถั่วเน่าแบบเมอะ (เมอะ หมายถึง สด)ห่อในใบตอง ส่วนใหญ่นิยมทานแบบเมอะเพราะนำมาตำง่าย คล้ายกับปลาร้า ส่วนปลาร้าจะใส่น้ำพริก การใส่น้ำปลาร้าไม่ค่อยนิยมใช้กะปิแทน ส่วนผสมทุกอย่างที่กล่าวมา สามารถหาซื้อได้ที่ตลาดประตูเชียงใหม่ทุกอย่าง เปิดตั้งแต่ 2 ถึง 11.00 น. หรือที่ตลาดเมืองใหม่แต่ที่นี่จะราคาถูกกว่าแต่ต้องซื้อเป็นจำนวนมากนิยมซื้อไปขายต่อที่ตลาดประตูเชียงใหม่ สิ่งที่ทุกบ้านจะต้องมีติดในครัว คือพริกแห้ง กะปิ ปลาร้า หอมแดง กระเทียม เป็นวัตถุดิบหลักที่ทุกบ้านจะต้องมีไว้ประจำบ้าน

การประกอบอาหารส่วนใหญ่จะขึ้นอยู่กับพื้นที่ของแต่ละชุมชนเมื่อก่อนนี้ไทยวนหรือคนเมืองหรือโยนกหรือเชียงแสนโบราณ จะมีเอกลักษณ์ของการปิ้งย่าง ต้ม ตำ พอได้รับอิทธิพลต่างๆเข้ามา จึงมีการผสมผสานกันจนแยกไม่ออก เช่น น้ำปู้ ที่ทำจากปูดัวเล็กๆมาดองใส่เกลือ ของเชียงตุงกับเชียงแสนก็จะมี ความต่างกัน พอมาตอนหลังมีงานสังคัม สังคัมตอนนั้น คืองานวัด จึงค่อยๆมีการละลายกลุ่มชนเข้าหากัน จุดเด่นของอาหารที่แตกต่างกับที่อื่น มีการนำอาหารของอินเดีย มุสลิม พวกแกงกะหรี่ ผงกะหรี่ มาผสมผสานกันขึ้นมา พวกนี้จะเข้ามาทางเชียงตุง มีแกงยังเลเข้ามาก่อน ต่อมาเป็นไส้อั่ว ผักดอง แกล้มแม่ น้ำอืรวดีจะมีการนำเอาพวกเครื่องเทศเครื่องแกงกะหรี่เข้ามา เช่นแกงกระด้าง ถ้าเป็นที่เชียงใหม่จะไม่เห็นสีเหลือง เพราะจะไม่ใส่ขมิ้น จะเป็นแกงกระด้างสีขาว แต่ถ้ามาเชียงรายก็จะใส่ขมิ้นเข้าไป แกงกระด้างจะออกสีเหลือง เพราะฉะนั้นถ้าหากไปลำปาง แพร่ ถ้าเห็นแกงกระด้างสีขาว จะรู้ทันทีว่าคนที่ทำเป็นชาวเชียงใหม่

สำหรับอาหารที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับฤดูกาลนั้น เมื่อชาวบ้านได้รับผลตอบแทนจากสิ่งที่เราทำไป เช่น การทำนาเสร็จแล้ว เริ่มเห็นผลผลิต ก็จะมีการทำ“ก๋วยฉลาก” ถ้าเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็จะมีการทำบุญข้าวใหม่ นอกจากนี้อาหารยังขึ้นอยู่กับฤดูกาลของธรรมชาติ ผลผลิตที่เกิดขึ้นตามฤดูกาล เช่น หนัสนี้

ขนุนเต็มต้น ช่วงสงกรานต์ ชาวบ้านทุกบ้านจะกินแกงขนุนกันหมดหน้าฝน จะมีไข่มดแดง ผักหวานป่า เลยกลายเป็นแกงผักหวานป่าใส่ไข่มดแดงหน้าหนาวจะมีเห็ดขบเผาะ นำมาแกง ส่วนช่วงประเพณีหรืองานบุญ จะมีการเตรียมอาหารไว้ก่อนล่วงหน้า ก็จะมีแกงกะทิและอาหารทางภาคอื่นๆเข้ามาผสมผสาน ส่วนอาหารที่สามารถกินได้ 2 ฤดูกาล คือ แกงกระด้าง จะกินหน้าฝนและหน้าหนาว

ความโดดเด่นของอาหารเหนือเป็นเรื่องความอร่อยและความนิยม ถ้าเป็นลาบกับแกงอ่อมจะนิยมทำในงานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานศพก็ได้ ถ้าพูดถึงเรื่องความแตกต่าง ลาบที่จังหวัดเชียงรายกับลาบที่จังหวัดเชียงใหม่ก็จะต่างกัน ต่างกันตรงการใส่เครื่องเทศ ทางเชียงรายจะใส่มะแขว่นจะทำให้มีกลิ่นหอมน่ารับประทาน ที่เชียงแสนจะโดดเด่นเรื่องแอ็บปลา จะใส่พวกกระเทียม หอมแดง ตะไคร้ พริก จะนำปลามาคลุกกับเครื่องแกงแล้วนำไปทอดมาห่อ แล้วนำไปย่างไฟ ส่วนวัตถุดิบที่นำมาใช้ทำอาหาร ส่วนมากจะมีอยู่ในพื้นที่อยู่แล้ว มาจากธรรมชาติ เช่น ผักเชียงดา นอกจากนี้ยังมีปลาน้ำโขง นำมาทำเป็นปลากระบอก ปลากระบอกมีอิทธิพลมาจากลาว คนลาวเขาจะทำกินเวลาเข้าไปในป่า วัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารส่วนมากจะป (หลาม) ลูกกันเอง ถ้ามีเหลือจะเอามาขายในตลาด ส่วนใหญ่จะมีอยู่ในชุมชนอยู่แล้วอาหารพื้นเมืองส่วนใหญ่จะหาวัตถุดิบไปทำเองที่บ้าน จะไม่ค่อยมีขาย เพราะคนสมัยใหม่ไม่ค่อยนิยมกินกัน

ขันโตก เป็นประเพณีของการกินอาหารของเมืองเหนือที่มีลักษณะโดดเด่นเฉพาะที่ชาวไทยล้านนาซึ่งปฏิบัติสืบทอดกันมา เป็นการจัดอาหารเลี้ยงรับแขกบ้านแขกเมืองหรือมาทำบุญงานทอดกฐินต้องกินขันโตกนาน เมนูในเครื่องขันโตก ได้แก่ แกงฮังเล น้ำพริกอ่อง แดงกวา ใส่อั่ว ลาบทอด จิ้นทอด จิ้นส้ม ทั้งหมดแปดถ้วย ถ้วยเล็กๆมีข้าวใส่ต่างหาก (ถ้วยข้าวไม่นับ) ถ้าเป็นอาหารที่ชาวบ้านนิยมทำรับประทานทุกวัน ได้แก่ น้ำพริกหนุ่ม ผักลวก แกงแค แกงมะนอย(บวบ) แกงผักกาด ผัดมะระกับมะเขือเป็นต้น ประเพณีการกินขันโตกนี้เกิดขึ้นมาตั้งแต่ในปีพ.ศ. 2496 นายไกรศรี นิมมานเหมินทร์ ตัดสินใจคิดว่าขันโตก ต้องเลี้ยงแขกผู้มาเยือน หรือเรียก ดินเนอร์ เพื่อให้เป็นสากล ถ้าเปรียบเทียบขันโตกในภาคกลางก็คือปิ่นโตนั่นเอง

สำหรับอาหารที่จัดขึ้นเพื่อเลี้ยงในงานศพนั้น อาหารต้องห้ามที่มีส่วนผสมของวัตถุดิบที่เป็นเส้นหรือมีความยืดยาว คือแกงหยวก แกงผักเขียว แกงวุ้นเส้น เพราะเชื่อว่าจะเสียชีวิตต่อกันยืดยาวเหมือนเส้นของอาหาร อาหารที่มีการปรุงเพื่อจัดเลี้ยงในงานศพ ได้แก่ น้ำพริกผักนึ่ง จิ้นลาบ ห่อหมก แกงฮังเล ลาบเนื้อ ไก่หนัง วุ้น ข้าวต้มกล้วย ยาไก่ปิ้ง แกงอ่อมควายปิ้ง ปลาปิ้ง แกงบะหนุน ลอดช่อง น้ำพริกผักนึ่ง ขนมตายนลิ้ม ขนมเกลือ แกงหยวก แกงผักเขียว แกงยอดปลีตาลอ่อน แกงแค จอผักกาด แกงซี่เหล็ก แกงหน่อไม้ต้องข้าวเหนียวดำกับังฯ ชิม้อน ข้าวหนาม แกงบอน แกงออกพรรษา แกงปาด ขนมกล้วย ขนมจ็อก แกงผักหม่น ข้าวแคบ ข้าวควบ ข้าวจี เป็นต้น

แต่ถ้าเป็นงานมงคล เช่นงานสมรส ต้องมีเมนูลาบ อาหารที่มีเส้น เช่น จิ้นลาบ ห่อหมก แกงฮังเล ลาบเนื้อ ไก่หนัง วุ้น ข้าวต้มกล้วย ยาไก่ปิ้ง แกงอ่อมควายปิ้ง ปลาปิ้ง แกงหยวก แกงผักเขียว แกงออกป่าว แกง

ยอดปลีตาลอ่อน แกงแค จอผักกาด แกงซี่เหล็ก แกงหน่อไม้ดอง แกงบอน แกงออกพรรษา แกงปาด แกงฟัก หม่น ข้าวแคบ ข้าวควบ ข้าวจีเป็นต้น

2. อาหารในเทศกาลต่างๆ

ในภาคเหนือตอนบนนั้นจะมีเทศกาลต่างๆที่จัดขึ้นตลอดทั้งปี ที่เกี่ยวข้องกับประเพณี และพุทธศาสนา เช่น เทศกาลวันสงกรานต์ วันลอยกระทง วันเข้าพรรษา วันออกพรรษา ประเพณีบวชลูกแก้ว เทศกาลทำบุญข้าวใหม่ เทศกาลสลากภัตร เทศกาลวันยี่เป็ง ประเพณีปอยหลวง เป็นต้น

อาหารที่ใช้ในงานเทศกาลต่างๆที่มีการทำเป็นประจำ คือกาดมั่ว และโรงทานกาดมั่ว หมายถึงมีอาหารพื้นเมืองวางเรียงไว้ให้คนที่มาทำบุญทานโดยใส่ในกระถงใบตอง คำว่ากาด หมายถึงตลาด เมนูที่นำมาจัดเรียงในกาดมั่วคือเส้นขนมจีนผัด เรียกว่าผัดหมี่ ขนมเทียน ขนมจีนน้ำเงี้ยว ไข่ป๋าม(ไข่ปิ้งมาใส่ในกระถงใบตอง) แคปหมู น้ำพริกอ่อง ส่วนโรงทาน คือการประกาศหาผู้ที่ตั้งโรงทานมาลงทะเบียนว่าจะทำรายการอาหารอะไร เช่นนำอาหารมาตั้งโต๊ะเป็นจุด แล้วแต่เจ้าภาพจะทำอาหารใดมาร่วมผู้ร่วมงานอยากรับประทานอะไรก็มาหยิบกินได้เลยอาหารที่ทำมาให้ผู้มารับประทานในงานต่างๆขึ้นอยู่กับความศรัทธา และความชอบของแต่ละบุคคลบางรายอาจทำรายการอาหารที่ผู้ล่งลับชอบแล้วนำมาทำบุญเป็นต้น

นายบุญส่ง เชื้อเจ็ดตน อ.เชียงแสน จ.เชียงราย ได้กล่าวถึง อาหารที่ใช้ในเทศกาลงานบุญว่า

“..... ถ้ามีงานประเพณีงานบุญ อาหารที่จะมีหลักๆ คือ แกงอ่อม และมีแกงหยวกกล้วย แกงฟัก แกงแค และมีความเชื่อในงานแต่งงานขึ้นบ้านใหม่ จะมีแกงขนุน ที่เชื่อว่าจะช่วยเกื้อหนุน ระยะเวลาหลังจะมีแกงฮังเล ที่ได้รับอิทธิพลมาจากพม่าจากชาวไทใหญ่ ไทลื้อ แล้วของที่เหลือ ก็ไม่ได้ทิ้งเอามารวมแล้วทำแกงโสะเอาเนื้อใส่เพิ่ม แกงโสะจะขาดแกงฮังเลแกงเขี้ยวหวาน หรือ แกงกะทิ ไม่ได้ จะได้รสหวาน ขาดหน่อไม้ดองไม่ได้ เพราะต้องมีรสเปรี้ยว อีกอย่างที่ขาดไม่ได้ในงานบุญ คือ ลาบ แล้วแต่คนชอบ ก็มีทั้งดิบทั้งสุก ถ้ามีนักท่องเที่ยวมากก็จะทำสุกทั้งหมด อาหารทางถิ่นอื่นก็เริ่มเข้ามาแต่ก่อนมีแกงหยวก แต่เดี๋ยวนี้เริ่มหาไม่ได้แล้ว ความเชื่อในเรื่องของแกงฟัก บางคนก็คิดว่าเป็นของเย็น อยู่เย็นเป็นสุข แต่ที่จริงแล้วแต่ก่อนฟักหาง่าย ออกผลตลอด งานปอย คือ การมารวมกัน มีทั้งงานมงคลและอวมงคลทางเหนือเรียกว่า ปอยข้าวสังข์ เช่นงานอุทิศส่วนกุศลงานศพ ส่วนปอยมงคล ก็จะเป็น งานสมรส กฐิน งานบวชทุกวันนี้เริ่มมีการเหมา อาจเพราะเพื่อความสะดวกสบาย หรือไม่มีโอกาสไปช่วยบ้านอื่น ช่วงหลังเริ่มมีแต่อาหารใหม่ที่เข้ามา อาหารพื้นเมืองเลยค่อยๆ หายไปในงานบุญ เช่น ลาบเหนือ ก็ กลายเป็นลาบอีสาน แต่ลาบทางอีสาน จะ เปรี้ยวเครื่องเทศน้อย ลาบเหนือจะมีเครื่องเทศเยอะ ไม่ออกรสเปรี้ยวสีจัด ไม่ซีดเหมือนภาคอีสาน...”

งานเทศกาลทางภาคเหนือตอนบน เริ่มตั้งแต่เดือนมกราคม เดือนสี่เหนือ เดือนสองใต้ ทำบุญข้าวใหม่ แต่ก่อนต้องนำไปถวายพระก่อน วันเพ็ญเดือนหก ทำบุญขึ้นพระธาตุดอยตุง และจะมีปอยมงคลทำบุญถวายทาน เช่น การบูรณะวัด เนื่องจากชาวนาว่าง หมดช่วงทำนา แล้วพอถึงเมษายนก่อนสงกรานต์ ก็จะมีการสงกราน้ำพระ 12 เมษายน ต้องมีการไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เชียงแสน เพื่อให้วันสงกรานต์ ดำเนินไปได้ด้วยดี วันที่ 14

ชนทรายเข้าวัดก่อกองทราย วันที่ 15 เป็นวันอุทิศส่วนกุศล สรงน้ำพระธาตุสรงน้ำพระ จนถึงเที่ยง หลังจากนั้น ก็มีการรดน้ำดำหัว ผู้หลักผู้ใหญ่ วันที่ 16 วันปากปี ทางภาคเหนือจะทำพิธีส่งเคราะห์บ้านเคราะห์เมือง เริ่มต้นปีใหม่ มีการค้าต้นโพธิ์ เชื่อว่าเพื่อค้าจุนพุทธศาสนา ค้าชูชีวิต

ช่วงพฤษภาคมวันวิสาขบูชา นิยมบวชพระใหม่ เตรียมเข้าพรรษา หลังจากนั้น มิถุนายนจะมี เทศกาลไหว้ผีบ้านผีเมือง หรือ เลี้ยงผีบ้านผีเมืองวันแรม 9 ค่ำ เช่น ศาลหลักเมือง ผีประจำตระกูล ช่วงปลาย สิงหาคมกันยา จะมี วันเปตรสัพพี เชื่อว่า ยมบาลจะปล่อยผีมารับส่วนบุญ เดือนอ้าย จะมีการถวายทานจนถึง เดือนยี่เป็ง ออกพรรษา แล้วเชียงใหม่จะมีการสืบชะตาเมือง จะมีการทำบุญให้เจ้าเมือง มีการทำอาหารที่กินง่ายแทนอาหารพื้นเมือง ในงานสลากภัต พอม้งานใหญ่ก็มีการประกาศเชิญชวนทำโรงทาน ส่วนใหญ่จะเป็น อาหารที่แห้งเพราะกินง่าย อาหารที่ต้องส่งเสริมเพื่อการท่องเที่ยว คือน้ำพริกอ่อน ลาบเหนือ น้ำพริกตาแดง ผักนึ่งใส่อั่ว ที่สำคัญการไปเที่ยว แล้วได้กินของประจำถิ่น จะเป็นอะไรที่ขาดไม่ได้เลยขอให้ได้ชิมให้รู้รสชาติ อีกอย่างหนึ่งที่หายากคือ สาหร่ายโก ได้มาแบบแห้ง ก็ทอดน้ำมัน แล้วก็แกงโก ข้าวก้นจั้น เป็นของแห้งกินคล้ายเมี่ยง ส่วนใหญ่อิทธิพลมาจากพม่า ไทใหญ่ ไทลื้อ

ตารางที่ 4-17 สรุพอาหารท้องถิ่นภาคเหนือตามเทศกาลต่างๆ

เทศกาล – งานบุญ	ระหว่างเดือน	รายชื่ออาหารท้องถิ่น
เทศกาลสงกรานต์		
เทศกาลเข้าพรรษา		
เทศกาลออกพรรษา		
เทศกาลทำบุญข้าวใหม่		
เทศกาลสลากภัต		
เทศกาลวันยี่เป็ง		
ประเพณีปอยหลวง		
งานบวชนาค		
งานศพ		
งานแต่งงาน		
งานขึ้นบ้านใหม่		

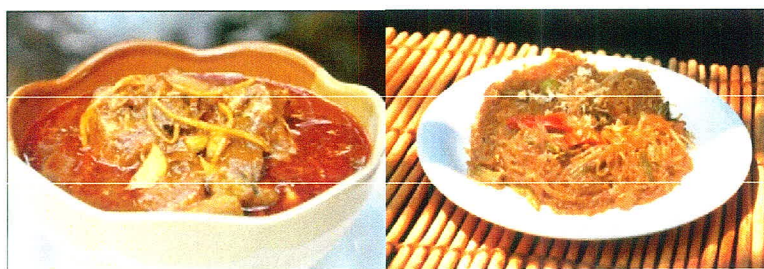
วัฒนธรรมและประเพณี 12 เดือน (Traditional Festival) ที่สอดคล้องกับวิถีการกินของคนภาคเหนือ



ภาพที่ 4-46 ประเพณีสงกรานต์ภาคเหนือ

ประเพณี สงกรานต์

หากจะกล่าวถึงเทศกาลประเพณีที่สำคัญของชาวเหนือเทศกาลสงกรานต์นับเป็นประเพณีที่สำคัญ ชาวล้านนาเรียกขานประเพณีสงกรานต์กันว่าประเพณีปีใหม่ โดยจะเริ่มต้นในวันสงกรานต์ล่องชาวล้านนาจะออกเสียงว่าวันสังขานล่อง โดยในวันนี้ตั้งแต่เช้าจะมีการปิดกวาดบ้านเรือนให้สะอาด นุ่งห่มเปลี่ยนเสื้อผ้าใหม่เพื่อที่จะได้รับแต่สิ่งใหม่ๆที่ดี วันเนาเป็นวันที่ถัดจากวันสงกรานต์ล่องในวันนี้จะห้ามไม่ให้คิดสิ่งใดที่ไม่เป็นมงคล ห้ามตำทอว่าร้ายผู้อื่นถ้าใครว่าร้ายตำทอมีความเชื่อว่าปากจะเน่า วันพญาวันเป็นวันที่นิยมไปทำบุญกันที่วัดอุทิศส่วนกุศลให้บรรพบุรุษ อาหารที่นิยมทำกันมาคือแกงฮังเลนิยมทำกันทุกบ้านมาทำบุญถวายพระหลังจากที่ถวายพระแล้วอาหารที่ทำมากันหลากหลายในส่วนของที่เหลือก็จะนำมารวมกันทำเป็นแกงโฮะ



ภาพที่ 4-47 แกงฮังเล และ แกงโฮะ

ความหมายของคำว่าโฮะแปลว่ารวม ในสมัยโบราณเมื่อมีการนำแกงฮังเลมาถวายพระในจำนวนมาก วิธีการถนอมอาหารของคนโบราณจะนำแกงฮังเลใส่ในไหตองไหตองเป็นไหที่มีปากแคบเอาแกนไม้อุดแล้วยาด้วยซีเก๊า แล้วนำไปฝังดินเป็นการใช้ความเย็นของดินในการถนอมอาหารสามารถเก็บรักษาได้นานเป็นแรม

เดือน เมื่อต้องการที่จะใช้ก็ขุดขึ้นมาแล้วตัดใช้ตามความต้องการหลังจากนั้นก็นำไปฝังตามเดิมตมวัฒนธรรมเพราะจะได้โยงโยเป็นเส้นสายทำอะไรก็จะมีคามยั่งยืน



ภาพที่ 4-48 ตำขนุน

แกงเขียวหวาน แกงแค ห่อหนึ่ง แกงขนุน ตำขนุน จะทำกินกันทุกบ้านในวันที่ 16 เมษายนของทุกปี ถือว่าเป็นวันปากปี นิยมทำกินกันเพื่อชีวิตจะได้มีคนหนุนนำ จุนเจือ

จังหวัดลำปาง แกงฮังเล ต้มวุ้นเส้น แกงเขียวหวาน แกงแค

จังหวัดพะเยา แกงฮังเล แกงผักใส่ไก่(วุ้นเส้น) อบไก่ แกงอ่อม

จังหวัดลำพูน แกงฮังเล ต้มวุ้นเส้น ห่อหนึ่ง

จังหวัดเชียงใหม่ แกงฮังเล แกงโหะ

จังหวัดแม่ฮ่องสอน เนื้อลุง แกงฮังเล(เนื้อจ้อ) ถั่วพุด(เต้าหู้ผัด) หมากกลางหุง(แกงขนุน) ผักกุ่มหุง(แกงผักกุ่ม)

จังหวัดเชียงราย ห่อหนึ่งไก่/ปลา หมู/ปลาทอด ขนมจ็อก ขนมเทียน ข้าวต้มหัวหงอก

แกงฮังเลที่อำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย จะมีเอกลักษณ์โดดเด่นในส่วนของวัตถุดิบที่ใช้คือ ถั่วฝักยาวกับหน่อไม้ที่ใส่ในแกงฮังเลไม่เหมือนที่ใด นิยมทำมาถวายพระในวันที่ 15 เมษายน

แกงขนุน ตำขนุน จะทำกินกันทุกบ้านในวันที่ 16 เมษายนของทุกปี ถือว่าเป็นวันปากปีนิยมทำกินกันเพื่อชีวิตจะได้มีคนหนุนนำให้เจริญรุ่งเรืองหรืออุดหนุนเกื้อกูล

จังหวัดแพร่ อาหารที่บรรพบุรุษชอบ

ประเพณี เข้าพรรษา/ออกพรรษา

ในวันเข้าพรรษา และ วันออกพรรษา นิยมทำอาหารไปถวายพระที่วัดหลายชนิด

จังหวัดลำปาง แกงฮังเล ต้มวุ้นเส้น แกงเขียวหวาน แกงแค

จังหวัดพะเยา แกงฮังเล แกงผักใส่ไก่(วุ้นเส้น) อบไก่ แกงอ่อม

จังหวัดลำพูน แกงฮังเล ต้มวุ้นเส้น ห่อหนึ่ง

จังหวัดเชียงราย อาหารที่บรรพบุรุษชอบ



ภาพที่ 4-49 แกงอ่อมและแกงฮังเล

ประเพณี งานแต่งงาน

ในงานแต่งงานนิยมทำแกงฟักหม่นเพราะมีความหมายสื่อถึงการฟุมฟัก ส่วนลาบคั่วเป็นอาหารที่แสดงถึงความมีฐานะเพราะใช้เนื้อเป็นส่วนประกอบหลักในการทำเป็น



ภาพที่ 4-50 ลาบคั่ว(ไก่)

อาหารในการใช้ต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง

อาหารที่นิยมทำเพื่อเลี้ยงต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองที่จังหวัดลำปาง คือ ต้มฟัก ยำวุ้นเส้น ลาบคั่ว ขนมจีนน้ำเงี้ยว/แกงเผ็ด



ภาพที่ 4-51 ขนมจีนน้ำเงี้ยว

ประเพณี งานตานวิหาร/โบสถ์

จังหวัดลำปางมีประเพณีงานตานวิหาร/โบสถ์ จะมีอาหารที่ทำได้แก่ แกงหยวกกล้วย ลาบ



ภาพที่ 4-52 แกงหยวกกล้วยและลาบ

ประเพณี งานศพ

ประเพณีการทำอาหารที่เลี้ยงแขกที่มาในงานศพ ในจังหวัดลำปาง จะทำแกงอ่อม แกงแค น้ำพริกหนุ่ม ผักต้ม ไม่ทำเลี้ยงแกงฟักหม่น ขนมหุ้น (ในสมัยก่อนไม่ทำแต่ในปัจจุบันไม่ถือแล้ว)

จังหวัดลำพูน แกงหยวก แกงฮังเล ต้มจืด

จังหวัดเชียงใหม่ แกงหยวก แกงปลีตาล ไม่ทำเลี้ยงแกงฟักหม่นตุ๋นคั่วกลิ้งศพ

จังหวัดแม่ฮ่องสอน แกงฮังเล(เนื้อจ้อ) แกงถั่วเขียว แกงวุ้นเส้น

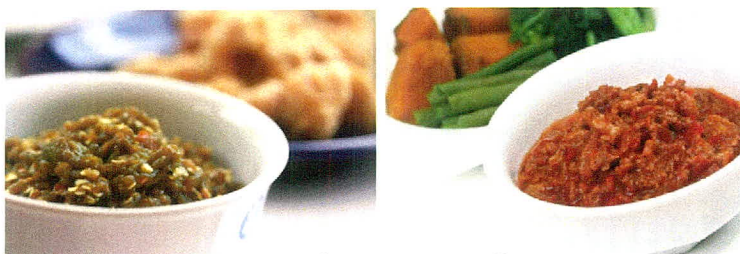
จังหวัดเชียงราย น้ำพริกกะปิ หมูทอด น้ำปู๋ น้ำพริกตาแดง ต้มวุ้นเส้น แกงหยวก ขนมหุ้น(แต่ก่อนไม่ทำเลี้ยง)

จังหวัดแพร่ น้ำพริกกะปิ/หนุ่ม/อ่อง/ตาแดง แกงฟัก แกงฮังเล(เหลือเก็บได้)

จังหวัดน่าน ไม่ทำเลี้ยงแกงฟักหม่น แกงหยวก แกงวุ้นเส้น



ภาพที่ 4-53 แกงแค และ แกงหยวก



ภาพที่ 4-54 น้ำพริกหนุ่มและน้ำพริกอ่อง

ประเพณี งานบุญขึ้นบ้านใหม่ งานแต่ง

จังหวัดเชียงใหม่ แกงยอตกระถิน ลาบ แกงแค แกงหยวก แกงฮังเล น้ำพริกอ่อง แกงปลีตาล ต้มวุ้นเส้น
จังหวัดเชียงราย แกงฮังเล แกงขนุน แกงพักหม่น ลาบ ขนมจีนน้ำเงี้ยว แกงเขียวหวาน น้ำพริกอ่อง
จังหวัดน่าน ลาบหมู/ว้าว/ควาย แกงขนุน ต้มจืด น้ำพริกมะกอก ผักนึ่ง แกงแค



ภาพที่ 4-55 ลาบหมู

ประเพณี งานลอยกระทง



ภาพที่ 4-56 ประเพณีงานลอยกระทง

อาหารที่ใช้ในเทศกาล ท่อหมก แกงฮังเล ลาบเนื้อ ข้าวเกรียบ หมูปิ้ง ไก่หนึ่ง วุ้น ข้าวต้ม กล้วย ยาไก่
ปิ้ง แกงอ่อมควายปิ้ง ปลาปิ้ง ข้าวแคบ แกงบะหนูน ลอดช่อง น้ำพริกผักนึ่ง ขนมตaylor ส้ม ขนมเกลือ แกงหยวก
แกงพักเขียว แกงออกบัว แกงยอตปลีตาลอ่อน แกงแค จอผักกาด แกงซี่เหล็ก แกงหน่อไม้ดอง ข้าวเหนียวดำ
ก๋วยจั๊มน้ำเย็น แกงบอน แกงออกพร้าว แกงปาด ขนมกล้วย ข้าวจี่ จังหวัดเชียงใหม่มีอาหารในเทศกาลลอยโคม
ยี่เป็ง จังหวัดสุโขทัยมีเทศกาลเผาเทียนเล่นไฟ และจังหวัดตากมีการจัดเป็นอาหารขันโตก

ประเพณีปอยหลวง

อาหารที่ใช้ในเทศกาล ห่อหมก แกงฮังเล ลาบเนื้อ ข้าวเกรียบ หมูปิ้ง ไก่หนึ่ง วุ้น ข้าวต้ม กล้วย ยำไก่ปิ้ง แกงอ่อมควายปิ้ง ปลาปิ้ง ข้าวแคบ ขนมแดงไทยหนึ่ง แกงชะหนูน ลอดช่อง น้ำพริกผักหนึ่ง ขนมตaylor ลืม ขนมเกลือ แกงหยวก แกงฟักเขียว แกงยอดปลีตาลอ่อน แกงแค จอผักกาด แกงซี่เหล็ก แกงหน่อไม้ดอง ข้าวเหนียวดำกับงา ขี้ม่อน ข้าวหนาม แกงบอน ขนมขี้งา ข้าวหมากหวาน จิ้นทอด สาคุเปียก แกงออกพรรษา ขนมชั้น



ภาพที่ 4-57 แกงหน่อไม้ แกงบอน

หมายเหตุ เกร็ดความรู้เพิ่มเติม

ผักปึกแกง แกงยอดฟักทอง สื่อถึงความฮักหรือความรัก

แกงยอดผักเต๋อใส่หัวปลากั้ง สื่อถึงว่าสาวทั้งเบื้อทั้งซังหนุ่ม 40ปีก่อนยังใช้อยู่

แกงหอยและเห็ดถอบ ไม่ทำเลียงเพราะหอยไม่มีตีนสื่อถึงไม่ไปมาหาสู่ถ้าจะกิน ต้องจ่ายเงินแก้เคล็ด

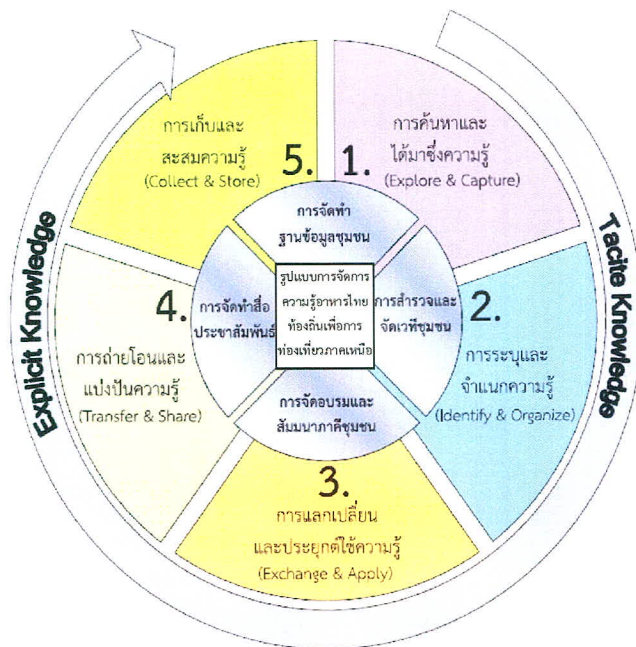
แกงปลาเยียนใส่บ่าเต๋อ สื่อถึงว่าเบื้อหนุ่มที่คุยด้วย

กิจกรรมที่ 2 การศึกษารูปแบบการพัฒนาสื่อ และการผลิตสื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์

สรุปผลรูปแบบการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว

จากการศึกษารูปแบบการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวซึ่งมีรายละเอียดกระบวนการดังนี้

1.1 กระบวนการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว



ภาพที่ 4-58 รูปแบบการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว

คำอธิบายรูปแบบการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว

1. การค้นหาและได้มาซึ่งความรู้ (Explore & Capture) เป็นกระบวนการเริ่มต้นของกิจกรรมการจัดการความรู้ ซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยของการแสวงหา และการจัดหา (Explore) และการสร้างและการยึดจับหรือได้มาซึ่งความรู้ (Capture) ทั้งนี้เพื่อเป็นการกำหนดทิศทางหรือแนวทาง จนกระทั่งเป้าหมายของการได้มาซึ่งความรู้ให้ชัดเจนโดยอาศัยหลักการในการวัดและเปรียบเทียบตนเองและชุมชน (Benchmarking) กับวิธีหรือแนวปฏิบัติที่จะสามารถทำได้ดีกว่า เพื่อนำผลของการเปรียบเทียบมาใช้ในการปรับปรุงตนเองเพื่อมุ่งสู่ความเป็นเลิศต่อไป ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวได้อาศัยกิจกรรมการสำรวจและจัดเวทีชุมชน โดยทำการสำรวจข้อมูลท่องเที่ยวชุมชน และการทำความเข้าใจสถานการณ์ท่องเที่ยวปัจจุบัน

2. การระบุและจำแนกความรู้ (Identify & Organize) เป็นกระบวนการต่อเนื่องจากการค้นหาและได้มาซึ่งความรู้ ซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยของการพิจารณา ตรวจสอบ พร้อมทั้งวิเคราะห์แยกแยะความรู้ (Identify) และการจัดระบบและระเบียบความรู้ (Organize) ทั้งนี้เพื่อเป็นการจัดประเภทหมวดหมู่ และเรียงเรียงลำดับความสำคัญของความรู้ให้มีความเหมาะสม โดยอาศัยหลักการในการจัดกิจกรรมชุมชนคนสนใจ (Communities of Interests: CoIs) และการทำกิจกรรมทบทวนก่อนปฏิบัติ (Before Action Review: B-A-R) โดยเป็นกิจกรรมที่นำไปสู่การหาประสบการณ์ และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันก่อน (Collaboration) เพื่อนำเอาความเห็นหรือข้อคิดเห็นส่วนรวม (Public) จนนำไปสู่ความสามารถในการ

นำไปใช้เพื่อปรับปรุงข้อมูล ความรู้ และข้อคิดเห็นส่วนตัว (Private) ได้เอง ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวได้อาศัย กิจกรรมการสำรวจและจัดสนทนากลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อรับฟังความคิดเห็น โดยทำการจัดเวทีเสวนาระหว่าง เครือข่ายชุมชน นักวิชาการ และการระดมความคิดจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

3. การแลกเปลี่ยนและประยุกต์ใช้ความรู้ (Exchange & Apply) เป็นกระบวนการนำเอาความรู้ที่ หาได้มาจากการระบุและจำแนกความรู้มาแลกเปลี่ยนกันในกลุ่มหรือชุมชน (Exchange) ด้วยการฝึกกระทำ หรือนำไปประยุกต์ใช้ความรู้ (Apply) โดยเป็นกิจกรรมสำคัญที่ทำให้ความรู้แฝงเร้น (Tacit knowledge) ภายในตัวบุคคลสามารถถ่ายโอนและปรับเปลี่ยนให้กลายเป็นความรู้ชัดแจ้ง (Explicit knowledge) ออกสู่ ภายนอกหรือคนอื่นๆ ได้ในที่สุด โดยอาศัยกิจกรรมทบทวนหลังปฏิบัติ (After Action Review: A-A-R) ซึ่งเป็นกิจกรรมที่ต้องมีความเพ่งพินิจในงาน ตรวจสอบวิเคราะห์วิจารณ์การปฏิบัติดำเนินงานอย่างรอบคอบอยู่ ตลอดเวลา เมื่อพบอุปสรรคและปัญหา ก็ใช้เหตุผล หลักวิชาและความฉลาดรอบรู้ เป็นเครื่องวินิจฉัยตัดสิน แล้วแก้ไขข้อผิดพลาดให้ลุล่วงไปโดยไม่ชักช้า โดยการเปิดใจและการเรียนรู้หลังการทำกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่ง เสร็จสิ้นลงเพื่อถอดเป็นบทเรียน (Lesson learned) พร้อมทั้งชื่นชมความสำเร็จและหาทางพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น โดยทำการฝึกอบรม/ สัมมนา ร่วมกับหน่วยงานท้องถิ่นและสถาบันการศึกษาในพื้นที่ และการจัดกิจกรรม ส่งเสริมอาหารไทยในท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชน

4. การถ่ายโอนและแบ่งปันความรู้ (Transfer & Share) เป็นกระบวนการหลังจากการ นำความรู้ที่ ได้จากการแลกเปลี่ยนและประยุกต์ใช้แล้ว มาถ่ายโอนความรู้ร่วมกัน (Transfer) และการแลกเปลี่ยน และ แบ่งปันกัน (Share) เพื่อให้แต่ละคนที่มีมุมมอง หรือความสนใจในสาระ ความเชี่ยวชาญ หรือมีปัญหา ร่วมกันในกลุ่ม ก็พร้อมและเต็มใจที่จะเรียนรู้และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ซึ่งกันและกันได้ ซึ่งองค์ประกอบ ด้านประยุกต์ใช้และนำไปปฏิบัติสามารถขับเคลื่อนด้วยกิจกรรมชุมชนคนปฏิบัติ (Communities of Practice: CoPs) โดยทำการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์อาหารไทยท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชน และ การเผยแพร่ข้อมูลอาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยวชุมชน

5. การเก็บและสะสมความรู้ (Collect & Store) เป็นกระบวนการสุดท้ายของกิจกรรม การจัดการ ความรู้ โดยนำเอาความรู้ที่ได้จากถ่ายโอนและแบ่งปันความรู้ แล้วนำมาทบทวนแล้วจัดเก็บ (Collect) และ สะสมความรู้ไว้ (Store) ในลักษณะของบทเรียน กรณีศึกษา องค์กรความรู้หรือภูมิปัญญา เป็นต้น เพื่อนำไปใช้ เป็นแนวทางในการปฏิบัติทำงาน การแก้ไขปัญหา หรือการตัดสินใจต่างๆ โดยอาศัยหลักการที่ว่าสิ่งดีเลิศต้อง เชิดชู (Best practice) อันเป็นวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ ในการทำสิ่งใดสิ่งหนึ่งให้สำเร็จ ซึ่งเป็นผลมาจากการนำ ความรู้ไปปฏิบัติจริง แล้วสรุปเป็นความรู้และประสบการณ์นั้น เป็นแนวปฏิบัติที่ดีที่สุดของตนเองและชุมชน โดยทำการเสวนาประชาพิจารณ์ฐานข้อมูลอาหารไทยในท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชน และการ พัฒนาฐานข้อมูลการท่องเที่ยวชุมชน จากรูปแบบฯ ดังกล่าวคณะผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอนกระบวนการ ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การค้นหาและได้มาซึ่งความรู้ (Explore & Capture)

การศึกษาข้อมูล องค์ความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวและ อาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1.1 การสังเคราะห์เนื้อหาจากเอกสารและงานวิจัยเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและ อาหารไทยท้องถิ่น

1.2 การสำรวจพื้นที่เกี่ยวกับประเภทอาหารท้องถิ่น ทั้งที่เป็นอาหาร เครื่องดื่ม และส่วนประกอบของอาหาร นักวิชาการที่อยู่ในพื้นที่ เป็นต้น จากผลการลงพื้นที่ในการเก็บข้อมูล 14 จังหวัดภาคเหนือ จากร้านอาหารจำนวน 208 ร้าน ประกอบด้วยร้านอาหารที่อยู่ทางภาคเหนือตอนบน 8 จังหวัด จำนวน 146 ร้าน และภาคเหนือตอนล่าง 6 จังหวัด จำนวน 62 ร้าน

1.3 การสนทนากลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อรับฟังความคิดเห็น (Focus Group) เพื่อนำผลการสำรวจมาทำให้เกิดความชัดเจนถูกต้อง จำนวน 2 ครั้ง คือครั้งที่ 1 ที่ร้านอาหารอิมสุข จ.เชียงใหม่ เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2556 มีผู้ร่วมประชุม จำนวน 6 คน ครั้งที่ 2 ที่โรงแรมวังจันทร์ ริเวอร์วิว จ.พิษณุโลก เมื่อวันที่ 27 มกราคม 2556 จำนวน 9 คน

ขั้นตอนที่ 2 การระบุและจำแนกความรู้ (Identify and Organize)

การนำข้อมูลที่ได้มาระบุและจำแนกความรู้สร้างชุดความรู้อาหารไทยท้องถิ่นซึ่งครอบคลุมเนื้อหา 5 เรื่อง ดังนี้

1. ตำรับอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ ในเชิงประวัติ วัฒนธรรมและประเพณีทั้ง 12 เดือน
2. วิธีการปรุงอาหารและส่วนประกอบ สรรพคุณของอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ
3. อาหารท้องถิ่นที่เหมาะสมกับเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือให้สอดคล้องกับลักษณะท้องถิ่นและฤดูกาล
4. คุณค่าอาหารไทยในท้องถิ่นเชิงสุขภาพ
5. เส้นทางการท่องเที่ยวอาหารไทยท้องถิ่น

ขั้นตอนที่ 3 การแลกเปลี่ยนและประยุกต์ใช้ความรู้ (Exchange & Apply)

คณะผู้วิจัยได้จัดการสนทนากลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อรับฟังความคิดเห็น (Focus Group) เป็นครั้งที่ 3 ณ โรงแรมปางสวนแก้ว จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2556 โดยมีผู้ร่วมประชุมทั้งสิ้น 9 คน และได้ดำเนินการสัมภาษณ์เพิ่มเติมอีก 4 คน

ขั้นตอนที่ 4 การถ่ายโอนและแบ่งปันความรู้ (Transfer & Share)

คณะผู้วิจัยได้วางแผนในการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์อาหารไทยท้องถิ่น โดยการเผยแพร่ข้อมูลการท่องเที่ยวในชุมชน ประกอบด้วยสื่อ 3 ประเภท ได้แก่ 1. สื่อสิ่งพิมพ์ 2. สื่อวีดิทัศน์ และ 3. สื่ออินเทอร์เน็ต (เว็บไซต์ และแอปพลิเคชันบนเครื่องโทรศัพท์มือถือ และ แท็บเล็ต)

ในช่วงแรกนี้คณะผู้วิจัยได้เริ่มนำเนื้อหาจากชุดองค์ความรู้ที่ได้มาวางแผนออกแบบสื่อแต่ละประเภท และติดต่อกับบริษัทผู้รับจัดทำสื่อทางเทคนิค ผลการประชุมร่วมกับบริษัทเพื่อเตรียมความพร้อมในการผลิตสื่อต่อไป

นอกจากนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการบันทึกภาพนิ่งและวิดีโอเกี่ยวกับกิจกรรมการท่องเที่ยวต่างๆ และการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารใน 14 จังหวัด ภาพถ่ายอาหารไทยท้องถิ่นแต่ละร้าน สถานที่ท่องเที่ยว และกิจกรรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง เช่นการสนทนากลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อรับฟังความคิดเห็น (Focus Group) ทั้ง 3 ครั้ง จากนั้นได้นำมาออกแบบและพัฒนาเป็นสื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารไทยท้องถิ่น ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. ขั้นตอนการออกแบบและพัฒนาสื่อ

กิจกรรมที่ 1 คณะผู้วิจัยได้วิเคราะห์และกำหนดเนื้อหาในการออกแบบเครื่องมือ (Message Design) โดยการสนทนากลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อรับฟังความคิดเห็น (Focus Group)

กิจกรรมที่ 2 คณะผู้วิจัยว่าจ้างบริษัทภายนอกเพื่อทำการพัฒนาสื่อ ดังนี้

1. สื่อเว็บไซต์และแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ

<http://www.thailocalcuisine.com/>

2. สื่อวีดิทัศน์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ 5 เส้นทาง

3. สื่อสิ่งพิมพ์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ

2. ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพสื่อ

คณะผู้วิจัยได้นำสื่อที่ถูกพัฒนาขึ้นไปประเมินคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้และประสบการณ์ ซึ่งเป็นที่ยอมรับในด้านสื่อและเทคโนโลยีการศึกษา จำนวน 3 ท่าน ด้วยแบบประเมินคุณภาพที่สร้างขึ้น

3. ขั้นตอนการทดลองใช้สื่อ (try out)

คณะผู้วิจัยได้นำสื่อที่ผ่านการประเมินคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้และประสบการณ์แล้ว และนำไปทดลองใช้ (try out) กับกลุ่มนักท่องเที่ยวหรือผู้ที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ภาคเหนือ โดยมีเกณฑ์ในการกำหนดพื้นที่จังหวัดเป้าหมาย ดังนี้

1. เป็นจังหวัดที่อยู่ในพื้นที่ครอบคลุมจังหวัดภาคเหนือทั้งในกลุ่มภาคเหนือตอนบนและ

ตอนล่าง

2. มีความหนาแน่นของนักท่องเที่ยว แหล่งท่องเที่ยว และร้านอาหาร

ซึ่งจากเกณฑ์ดังกล่าวนำมาซึ่งจังหวัดเป้าหมายในการทดลองใช้สื่อ 2 จังหวัดได้แก่ เชียงราย พิชญ์โลก ระหว่างวันที่ 6-7 และ 13-14 กรกฎาคม พ.ศ.2556

จากนั้นได้ดำเนินการทดลองใช้สื่อในพื้นที่เป้าหมายดังนี้

1. การทดลองใช้สื่อ ณ จังหวัดเชียงราย ระหว่างวันที่ 6-7, 13-14, 20-23 กรกฎาคม พ.ศ.2556

- ทำอากาศยานแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย
- บ้านดำ (บ้านอาจารย์ถวัลย์ ดัชนี)
- โรงแรมเวียงอินทร์ จังหวัดเชียงราย

2. การทดลองใช้สื่อ ณ จังหวัดพิษณุโลก ระหว่างวันที่ 13-14 และ 20-23 กรกฎาคม พ.ศ.2556

- ทำอากาศยานจังหวัดพิษณุโลก
- วัดพระศรีรัตนมหาธาตุวรมหาวิหาร
- โรงแรมท็อปแลนด์

4. ขั้นตอนการทดลองจริงและเก็บรวบรวมข้อมูล

คณะผู้วิจัยนำสื่อที่ผ่านการทดลองใช้ (try out) ในจังหวัดพื้นที่เป้าหมายแล้ว และได้นำข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะมาปรับปรุงและพัฒนาสื่อให้มีความสมบูรณ์ จากนั้นได้ดำเนินการทดลองจริงและเก็บรวบรวมข้อมูลในพื้นที่เป้าหมาย 3 จังหวัด (พิจารณาจากเกณฑ์เดียวกับการทดลองใช้สื่อ) ได้แก่ เชียงราย พิษณุโลก และเชียงใหม่ ระหว่างวันที่ 20-23 กรกฎาคม 2556

จากนั้นได้ดำเนินการทดลองจริงและเก็บรวบรวมข้อมูลในพื้นที่เป้าหมายดังนี้

1. การทดลองจริงและเก็บรวบรวมข้อมูล ณ จังหวัดเชียงราย ระหว่างวันที่ 6-7, 13-14, 20-23 กรกฎาคม พ.ศ.2556

- ทำอากาศยานแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย
- บ้านดำ (บ้านอาจารย์ถวัลย์ ดัชนี)
- โรงแรมเวียงอินทร์ จังหวัดเชียงราย

2. การทดลองจริงและเก็บรวบรวมข้อมูล ณ จังหวัดพิษณุโลก ระหว่างวันที่ 13-14 และ 20-23 กรกฎาคม 2556

- ทำอากาศยานจังหวัดพิษณุโลก
- วัดพระศรีรัตนมหาธาตุวรมหาวิหาร
- โรงแรมท็อปแลนด์

3. การทดลองจริงและเก็บรวบรวมข้อมูล ณ จังหวัดเชียงใหม่ ระหว่างวันที่ 20-23 กรกฎาคม 2556

- ทำอากาศยานนานาชาติ จังหวัดเชียงใหม่
- สถานีขนส่งอาเขต 2
- อุทยานหลวงราชพฤกษ์

5. ขั้นตอนการสนทนากลุ่มกลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อวิพากษ์ และให้ข้อเสนอแนะ

คณะผู้วิจัยนำสื่อที่ผ่านการทดลองจริงและเก็บรวบรวมข้อมูลในพื้นที่ 3 จังหวัดได้แก่ เชียงราย พิชณุโลก และเชียงใหม่ ระหว่างวันที่ 20-23 กรกฎาคม 2556 แล้ว คณะผู้วิจัยดำเนินการสรุปข้อคิดเห็น และปรับปรุงสื่อ แล้วนำมาจัดการสนทนากลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อรับฟังความคิดเห็น (Focus group) เพื่อวิพากษ์ และให้ข้อเสนอแนะ จากคณะผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะดำเนินการในวันที่ 15 สิงหาคม 2556 นี้

ขั้นตอนที่ 5 การเก็บและสะสมความรู้ (Collect & Store)

คณะผู้วิจัยจะดำเนินการสรุปผลที่ได้นำมาจัดการความรู้ในระดับต่างๆ และนำมาจัดการสนทนากลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิ (Focus group) เพื่อวิพากษ์ และให้ข้อเสนอแนะ จากคณะผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะดำเนินการในวันที่ 15 สิงหาคม 2556 นี้และรวบรวมองค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษามาเก็บไว้ ทั้งหมดตามกลุ่มต่างๆให้ครบทั้ง 4 ประเด็นหลัก คือ

- 1) ตำรับอาหารไทยในท้องถิ่นภาคเหนือ ในเชิงประวัติ วัฒนธรรมและประเพณี
- 2) ด้านการปรุงอาหารและส่วนประกอบของอาหารท้องถิ่น
- 3) คุณค่าอาหารไทยในท้องถิ่นเชิงสุขภาพ
- 4) เส้นทางอาหารไทยที่เหมาะสมกับการท่องเที่ยวภาคเหนือ

ท้ายที่สุดคณะผู้วิจัยจะดำเนินการประเมินผลการใช้สื่อบูรณาการประเภทต่างๆ เพื่อตรวจสอบว่าสื่อและฐานข้อมูล ที่ได้มีคุณภาพเพียงใด และรวบรวมผลการศึกษา ซึ่งคณะผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อนำมาวิเคราะห์ผล ซึ่งสรุปได้ดังนี้

1. องค์ความรู้ด้านอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ
 - 1.1 องค์ความรู้ด้านอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ

จากการลงสำรวจข้อมูลในพื้นที่ภาคเหนือตลอด 14 จังหวัดทั้งตอนบนและตอนล่าง คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการจัดกลุ่มองค์ความรู้ด้านอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ สรุปได้ดังนี้

ตารางที่ 4-18 แสดงรายการอาหารที่จำแนกตามจังหวัด

จังหวัด	รายการอาหาร
เพชรบูรณ์	ไก่ย่างวิเชียรบุรี, ไก่ย่างข้าวเบือ, ขนมจีนเส้นสมุนไพรรสลาทสี
พิษณุโลก	ก๋วยเตี๋ยวห้อยขา
อุตรดิตถ์	ข้าวพันผัก
กำแพงเพชร	กล้วยไข่, กระจยาสารท ก๋วยเตี๋ยวซากังราว
สุโขทัย	ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวเป็็บ ก๋วยเตี๋ยวแบ
ตาก	ยำข้าวแคบ แกงถั่วมะแฮะ ผัดเต้าเจี้ยว
ลำปาง	ลาบควั้ว ตำขนุน ผักกาดจ้อ แกงแค

จังหวัด	รายการอาหาร
ลำพูน	ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นลำไย
เชียงใหม่	ขนมจีนน้ำเงี้ยว ข้าวซอย แกงผักเชียงดา แคบหมู ใส่อั่ว
แพร่	แอ็บหมู แอ็บอ่องอ ออ็บถั่วเหลือง ขนมจีนน้ำใส
น่าน	สาหร่ายไถ
พะเยา	อาหารจานปลา กุ้งเต้นจากบ้านพะเยา
แม่ฮ่องสอน	แกงฮังเล (เนื้อจอบ) น้ำพริกอ่อง แกงกระต้าง(แกงตุง) แกงโหะ ข้าวก้นจั้น
เชียงราย	ขาหมูหมั่นโถว(ขาหมูยูนาน) แกงอ่อม ข้าวแรมพิน

1.2 องค์ความรู้ด้านเส้นทางอาหารและการท่องเที่ยวภาคเหนือ จากการสำรวจและวิเคราะห์สภาพพื้นที่ จังหวัดประกอบกับรูปแบบ และลักษณะขององค์ความรู้ด้านอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ ซึ่งสรุปเป็นเส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือดังนี้

เส้นทางที่ 1 ประตูสู่ล้านนา: จังหวัดเพชรบูรณ์ พิษณุโลก อุตรดิตถ์

เส้นทางที่ 2 หนาด่านแดนเหนือ: กำแพงเพชร ตาก สุโขทัย

เส้นทางที่ 3 ไหว้พระชมเวียง: ลำปาง ลำพูน เชียงใหม่

เส้นทางที่ 4 เมืองสงบที่ดงาม: แพร่ น่าน พะเยา

เส้นทางที่ 5 ชายแดนไร่พรมแดน: แม่ฮ่องสอน เชียงราย

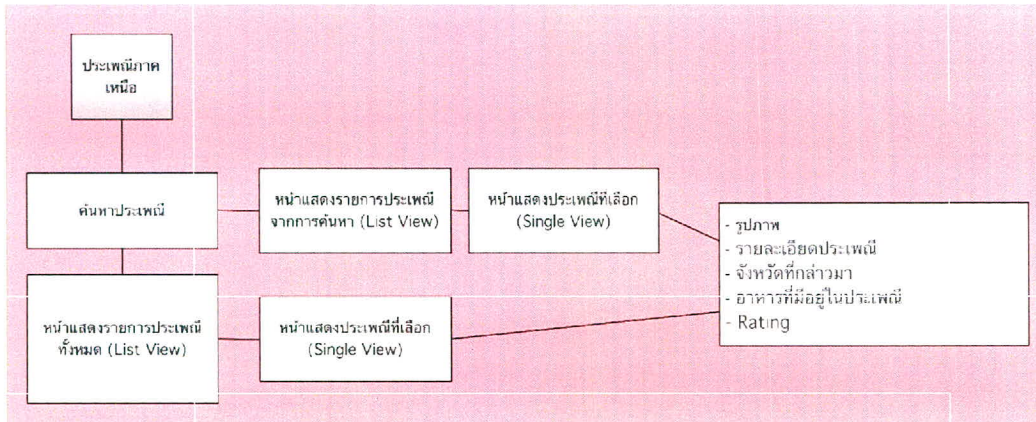
1.2 ลักษณะของสื่อการจัดการความรู้อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ จากการศึกษาแบบการจัดการความรู้อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือแล้ว คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการออกแบบ และวางแผนงานเพื่อกำหนดลักษณะของสื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์ ซึ่งประกอบด้วยสื่อ 4 ลักษณะ ได้แก่ สื่อเว็บไซต์ และโมบายแอปพลิเคชัน สื่อวีดิทัศน์ และสื่อสิ่งพิมพ์ โดยมีรายละเอียดสื่อแต่ละลักษณะดังนี้

1.2.1 เว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ

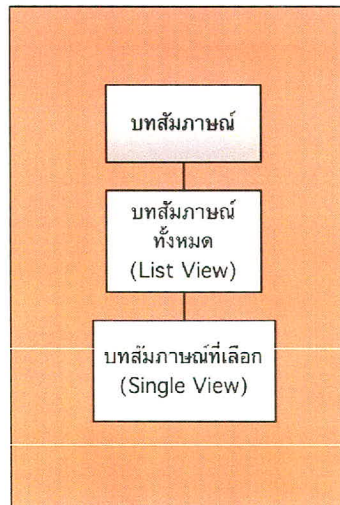
คณะผู้วิจัยดำเนินการออกแบบและพัฒนาสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือจากเนื้อหาข้อมูล องค์ความรู้ที่ได้จากขั้นแรก ซึ่งมีขั้นตอนสรุปได้ดังนี้

1.2.1.1 กระบวนการออกแบบและพัฒนา

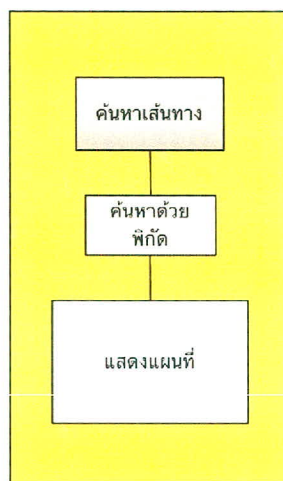
- 1) การกำหนดขอบข่ายของเนื้อหาข้อมูล องค์ความรู้ (Content analysis)
- 2) การกำหนดผังการทำงานของเว็บไซต์ (Flowchart) ดังนี้



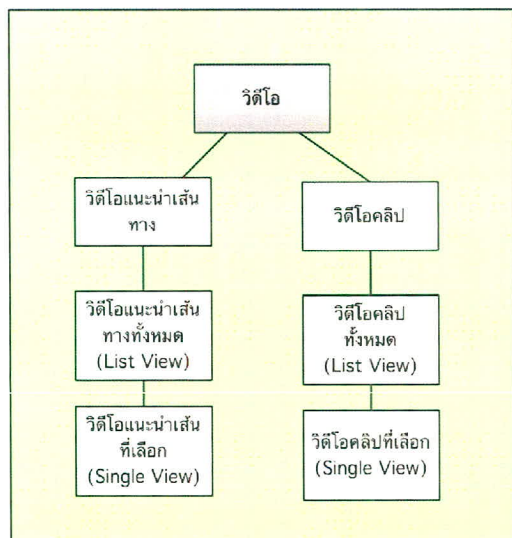
ภาพที่ 4-62 ข้อมูลประเพณีภาคเหนือ



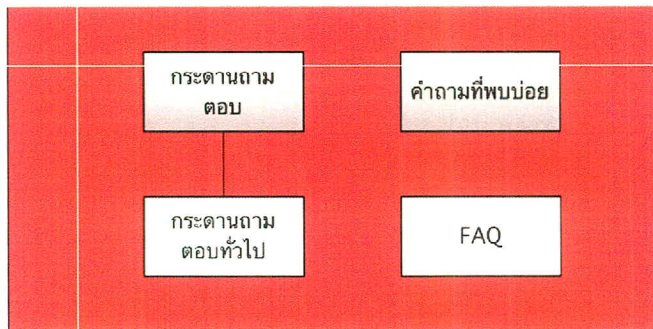
ภาพที่ 4-63 ข้อมูลบทสัมภาษณ์



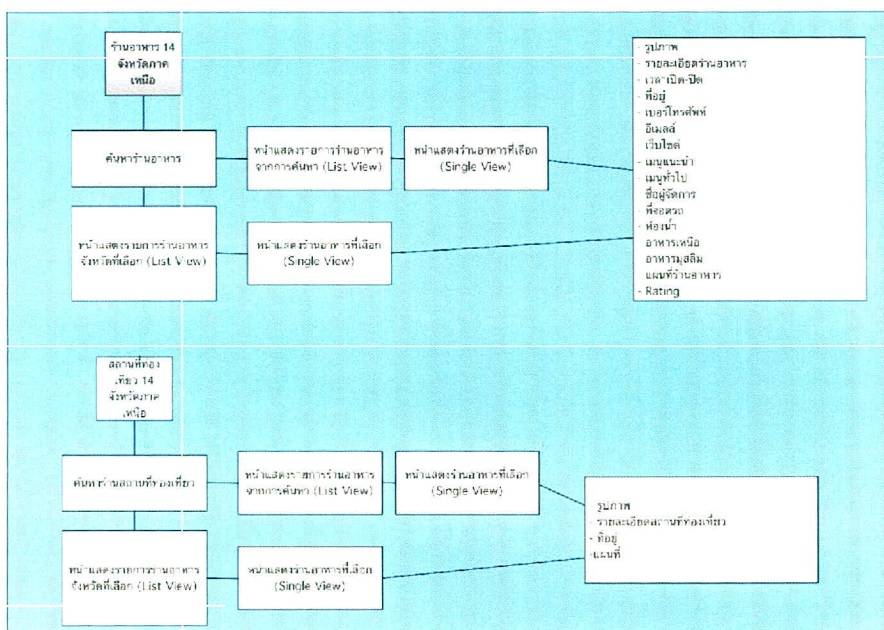
ภาพที่ 4-64 ข้อมูลการค้นหาเส้นทาง



ภาพที่ 4-65 ข้อมูลวิดีโอแนะนำเส้นทาง

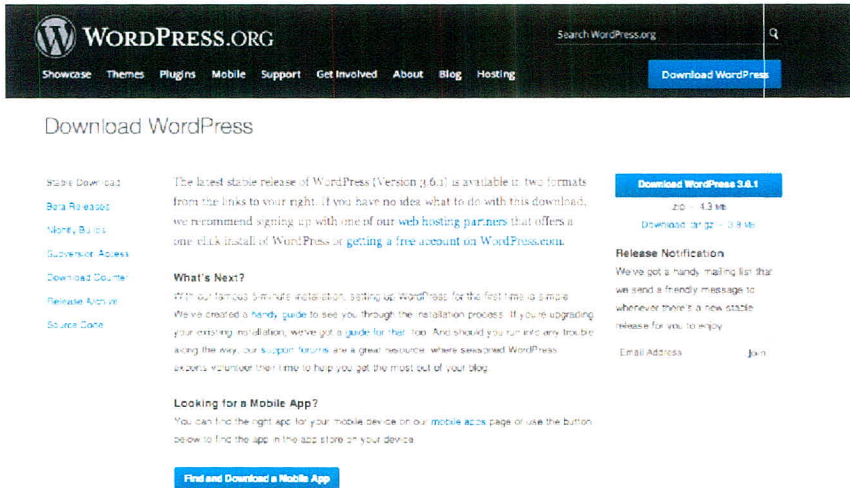


ภาพที่ 4-66 ข้อมูลกระดานถาม-ตอบ และคำถามที่พบบ่อย



ภาพที่ 4-67 ภาพรวมโครงสร้างฐานข้อมูลของเว็บไซต์ (Database structure)

3) การเขียนรหัสโปรแกรมด้วยภาษา PHP (Code programming) แบบ Open source คือโปรแกรม WordPress

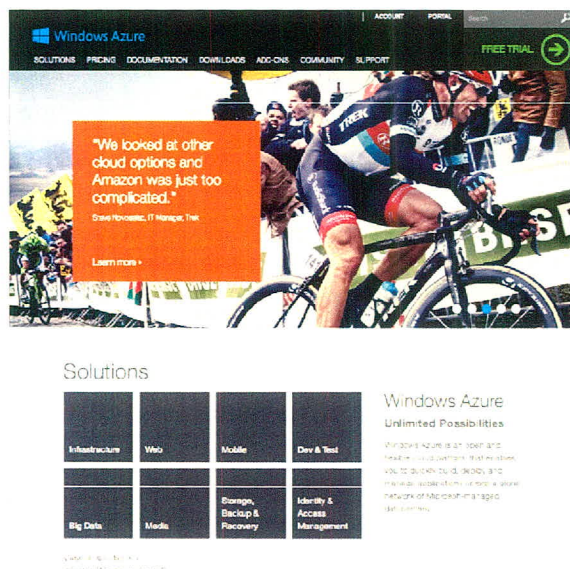


ภาพที่ 4-68 การเขียนรหัสโปรแกรมด้วยภาษา PHP (Code programming)

4) การกำหนดต้นแบบโครงสร้างของเว็บไซต์ (Mock - up)

5) การตกแต่งภาพลักษณ์ของเว็บไซต์ (Art work)

6) การอัปโหลดข้อมูลไปยังเครื่องแม่ข่าย (Server Uploading) ที่มีความเสถียรและปลอดภัยคือ“Windows Azure” ตามที่ตั้ง (URL) <http://www.thailocalcuisine.com/>

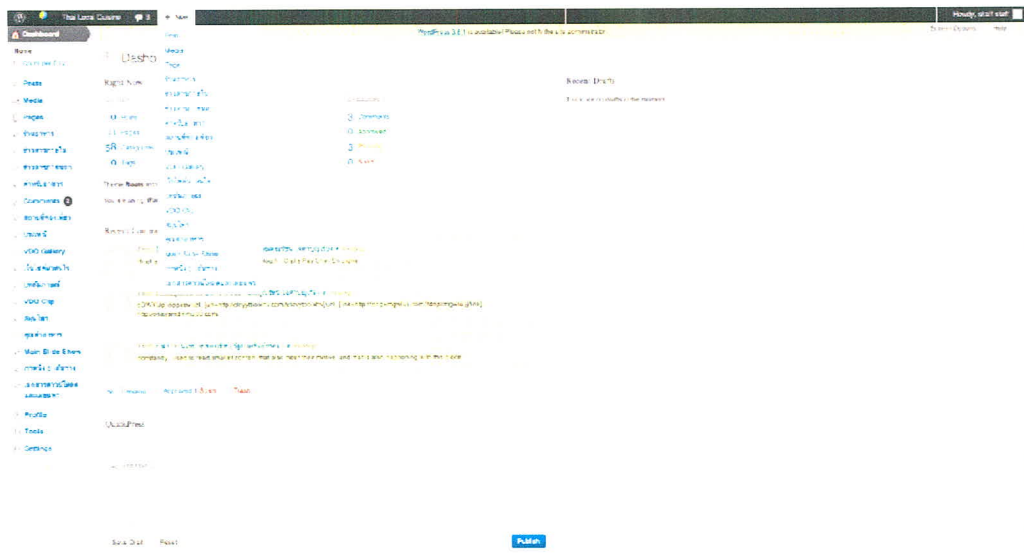


ภาพที่ 4-69 การอัปโหลดข้อมูลไปยังเครื่องแม่ข่าย (Server Uploading) ที่มีความเสถียรและปลอดภัย
Windows Azure

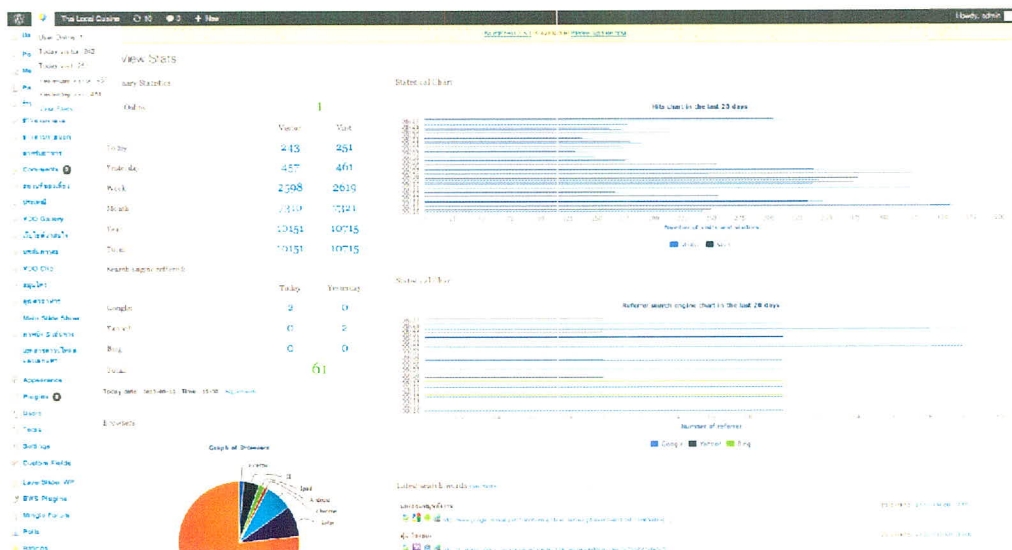
- 6) การตรวจสอบคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน
- 7) การทดลองใช้ (Try-out)
- 8) การปรับปรุงแก้ไขขั้นสุดท้ายและนำไปใช้งานจริง (Beta version)

1.2.1.2 สื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ

1) ส่วนงานบริหารจัดการระบบ (Back-end)



ภาพที่ 4-70 ส่วนงานบริหารจัดการระบบบทความ (Back-end)



ภาพที่ 4-71 ส่วนงานบริหารจัดการระบบการเยี่ยมชม (Back-end)

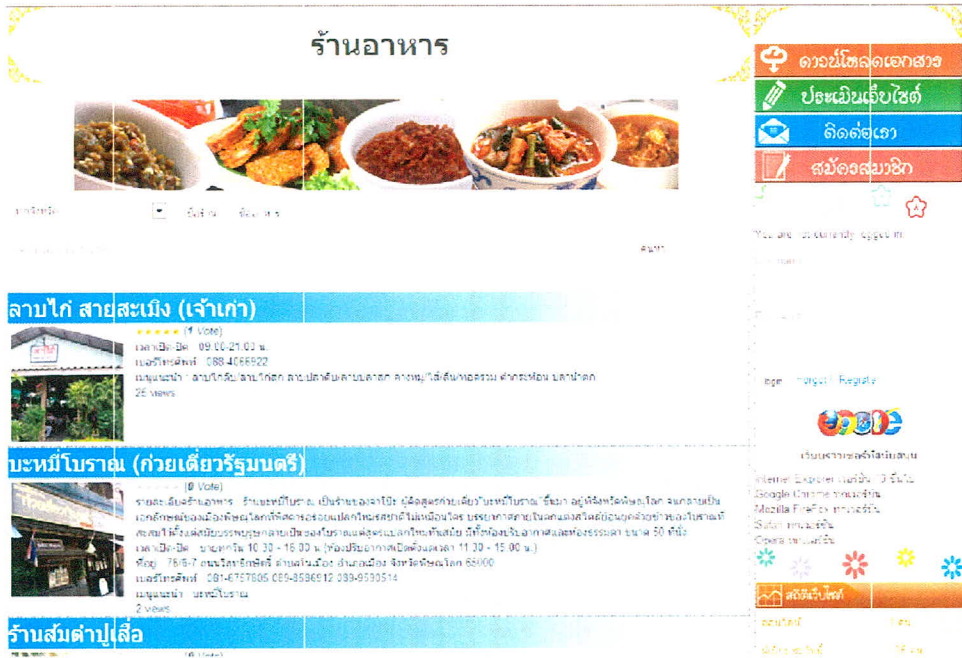
2) ส่วนแสดงผลหน้าเว็บไซต์หลัก



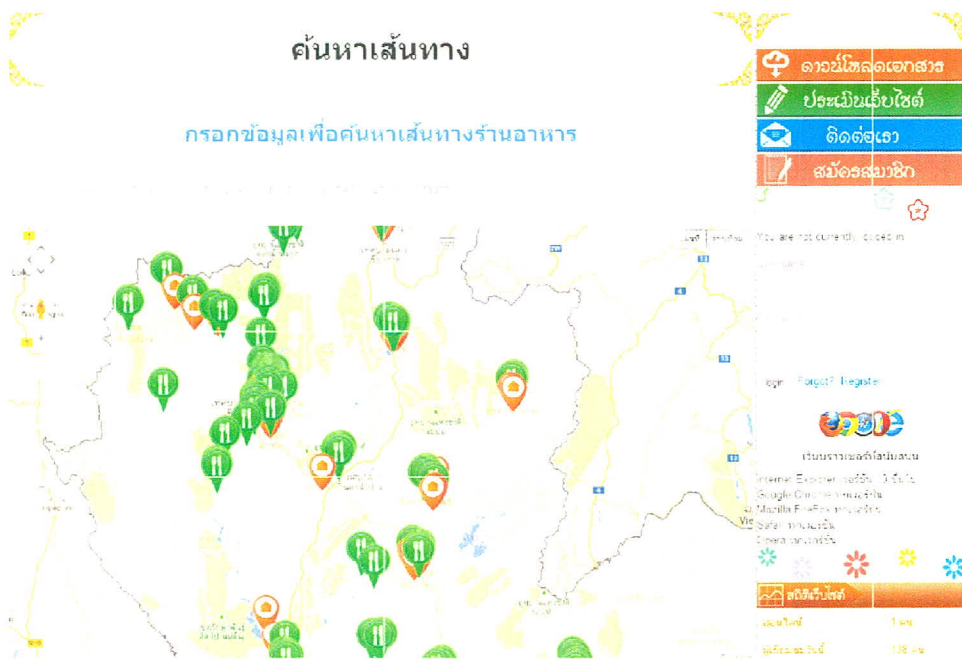
ภาพที่ 4-72 ส่วนแสดงผลหน้าเว็บไซต์หลัก



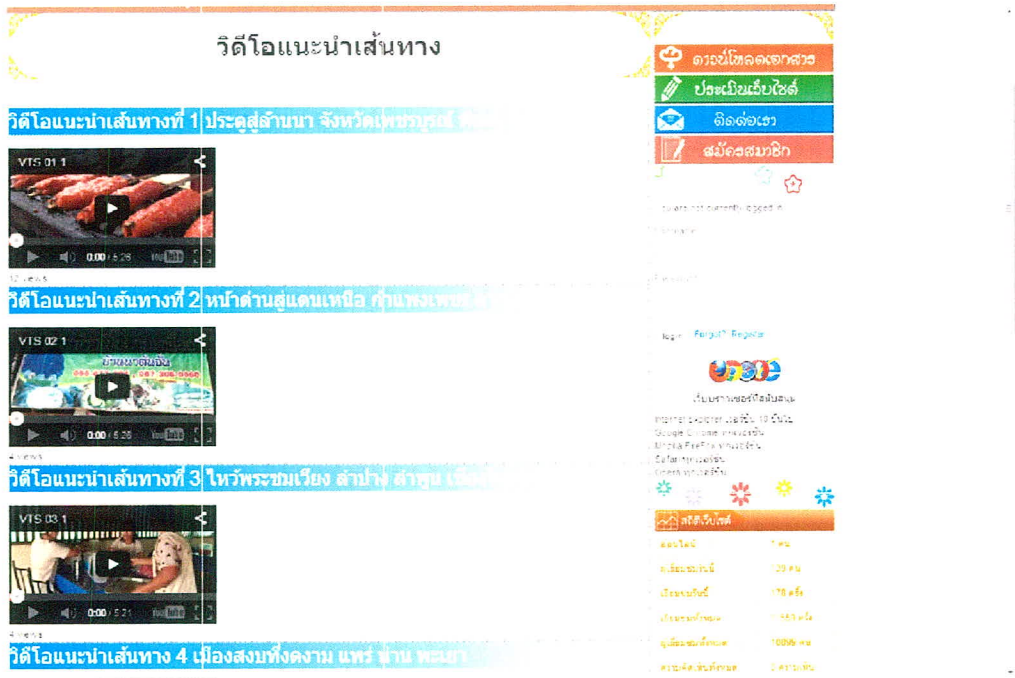
ภาพที่ 4-73 ส่วนแสดงผลหน้าเว็บไซต์หลัก หน้าต้อนรับอาหาร



ภาพที่ 4-74 ส่วนแสดงผลหน้าเว็บไซต์หลัก หน้าร้านอาหาร



ภาพที่ 4-75 ส่วนแสดงผลหน้าเว็บไซต์หลัก หน้าค้นหาเส้นทาง



ภาพที่ 4-76 ส่วนแสดงผลหน้าเว็บไซต์หลัก หน้าวิดีโอแนะนำเส้นทาง

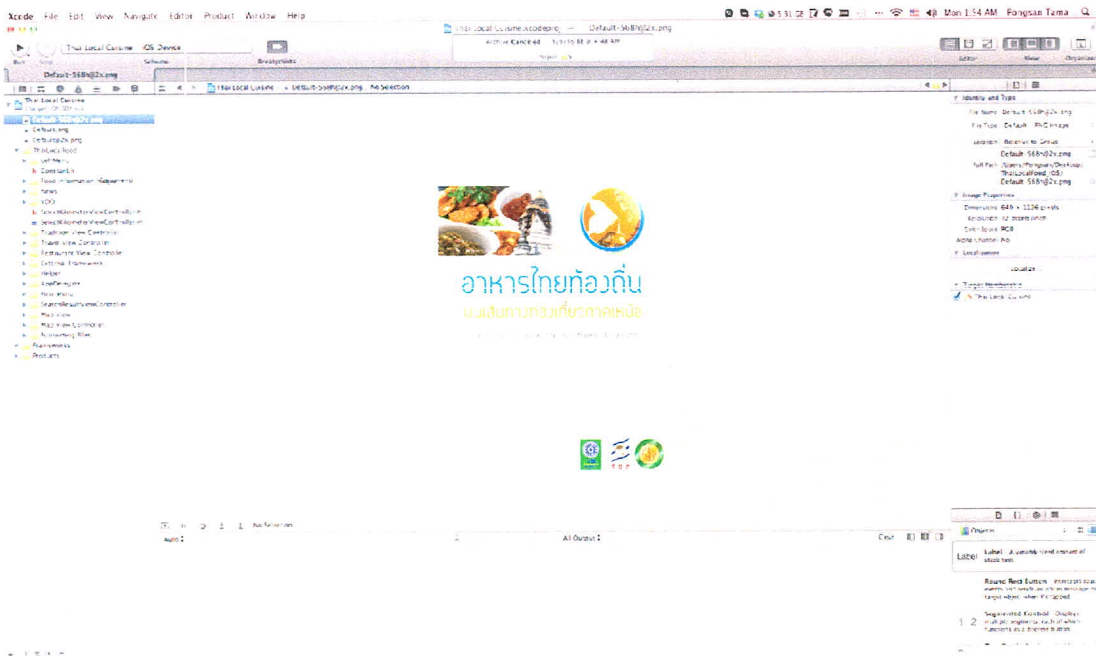
1.2.2 แอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ

คณะผู้วิจัยดำเนินออกแบบและพัฒนาสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือจากเนื้อหาข้อมูล องค์กรความรู้ที่ได้จากชั้นแรก ซึ่งมีขั้นตอนสรุปได้ดังนี้

1.2.2.1 กระบวนการออกแบบและพัฒนา

- 1) การกำหนดขอบข่ายของเนื้อหาข้อมูล องค์กรความรู้ (Content analysis)
- 2) การกำหนดผังการทำงานของแอปพลิเคชัน (Flowchart)
- 3) การเขียนรหัสโปรแกรมภาษา (Code programing) ด้วยภาษา

X-Code



ภาพที่ 4-77 การเขียนรหัสโปรแกรมภาษา (Code programming)

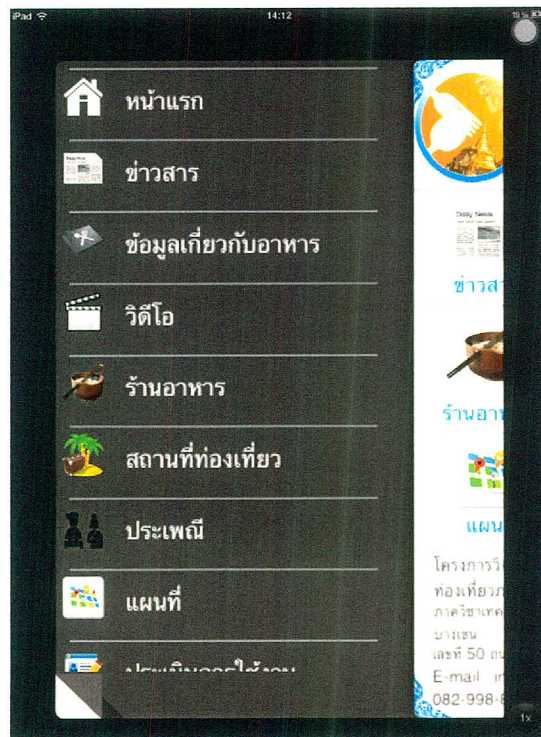
- 4) การกำหนดต้นแบบโครงสร้างของแอปพลิเคชัน (Mock - up)
- 5) การตกแต่งภาพลักษณ์ของแอปพลิเคชัน (Art work)
- 6) การตรวจสอบคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน
- 7) การทดลองใช้ (Try-out)
- 8) การปรับปรุงแก้ไขขั้นสุดท้ายและนำไปใช้งานจริง (Beta version)

1.2.2.2 ภาพแสดงสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ

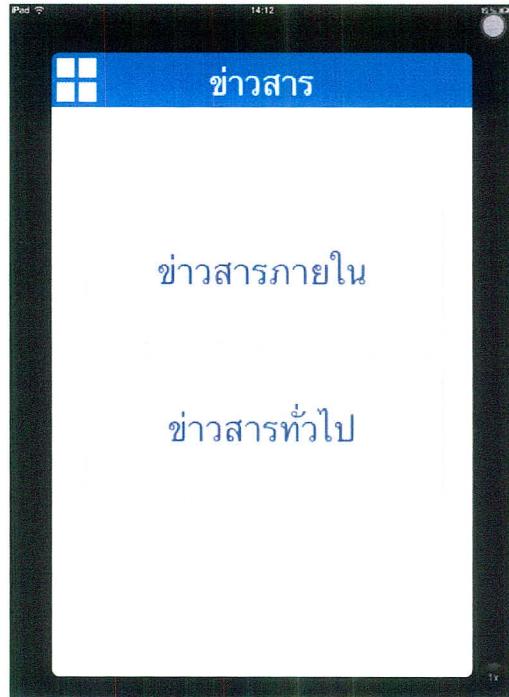
1.2.2.2 ภาพแสดงสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ



ภาพที่ 4-78 หน้าหลัก



ภาพที่ 4-79 หน้าแสดงแถบเมนู



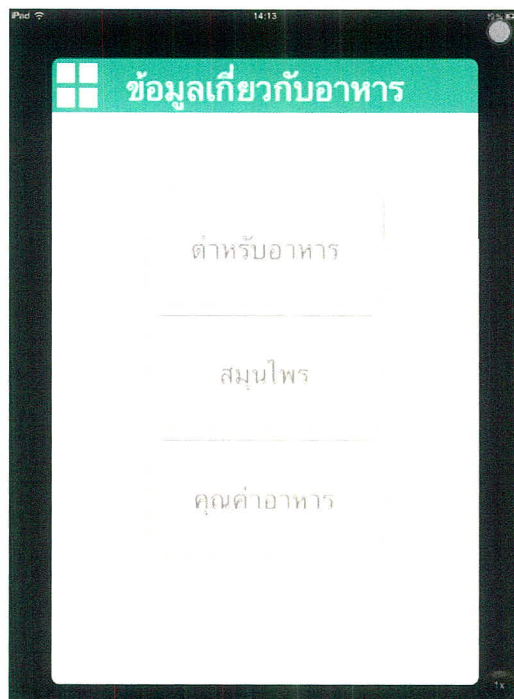
ภาพที่ 4-80 หน้าแสดงหัวข้อข่าวสาร



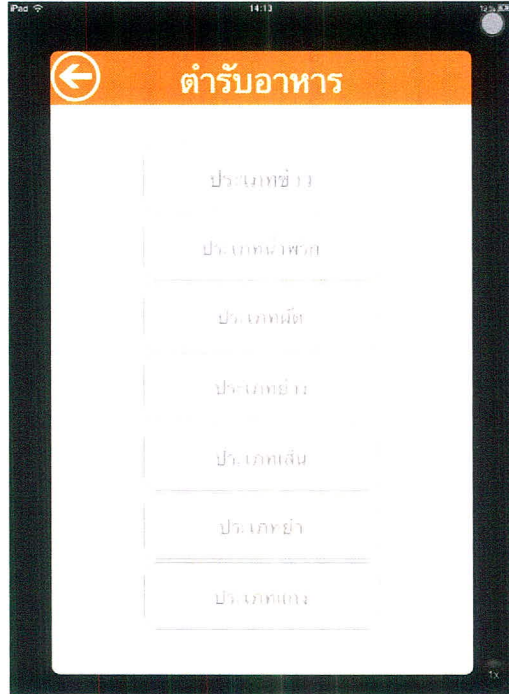
ภาพที่ 4-81 หน้าแสดงหัวข้อข่าวสารภายใน



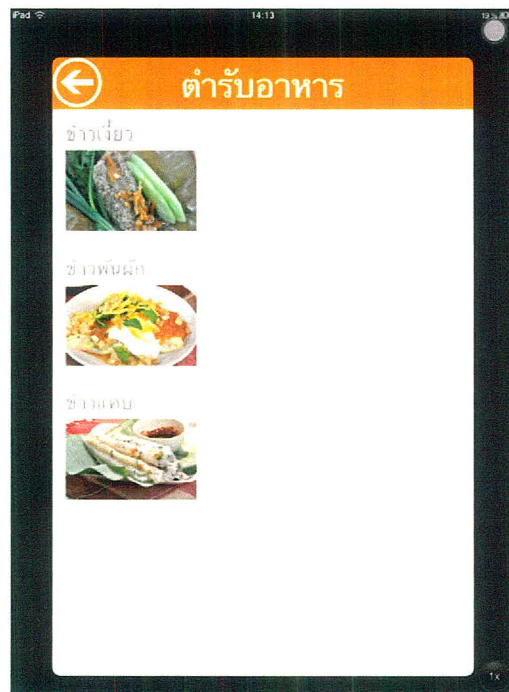
ภาพที่ 4-82 หน้าแสดงหัวข้อข่าวสารภายใน



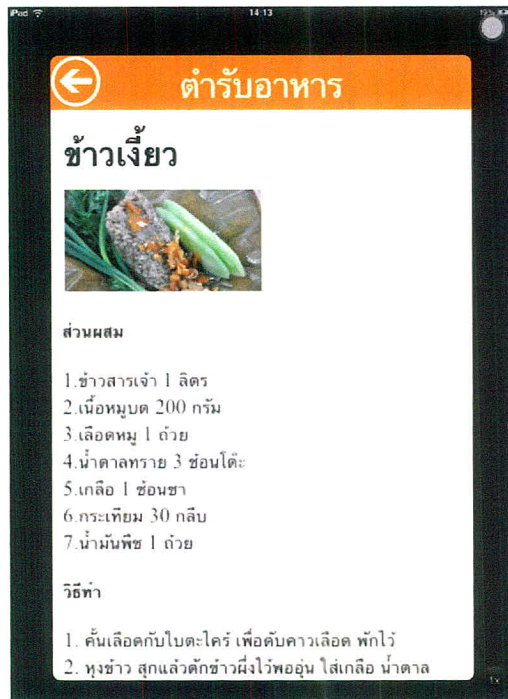
ภาพที่ 4-83 หน้าแสดงข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร



ภาพที่ 4-84 หน้าแสดงข้อมูลเกี่ยวกับตำรับอาหาร



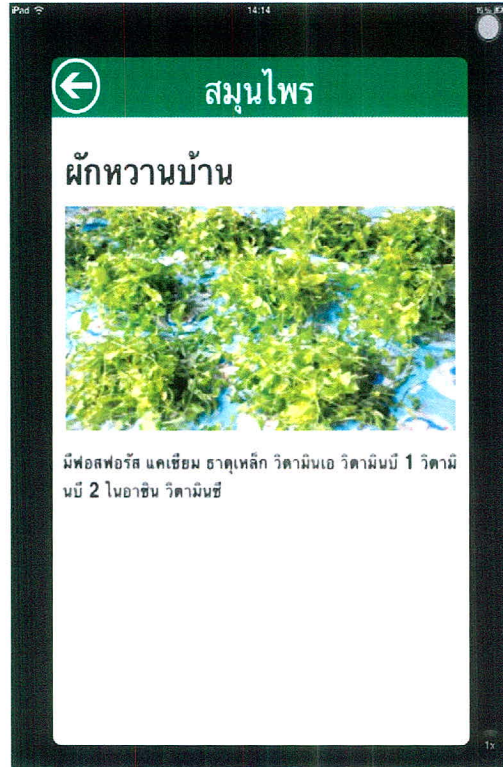
ภาพที่ 4-85 หน้าแสดงข้อมูลเกี่ยวกับตำรับอาหารประเภทข้าว



ภาพที่ 4-86 หน้าแสดงข้อมูลเกี่ยวกับตำรับอาหารประเภทข้าว



ภาพที่ 4-87 หน้าแสดงข้อมูลเกี่ยวกับสมุนไพร



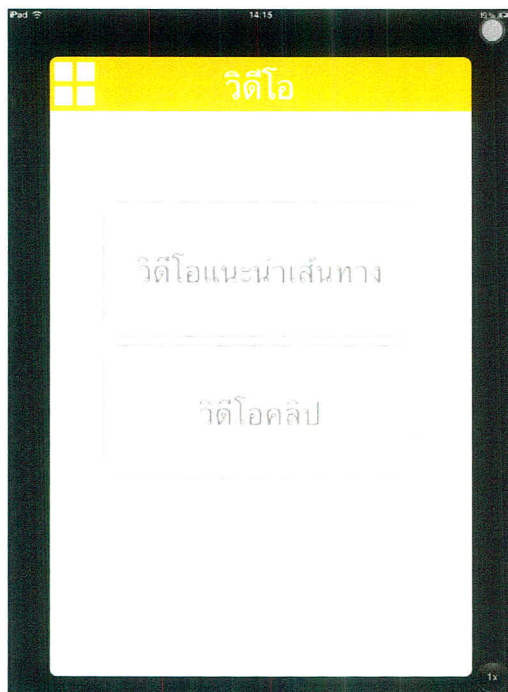
ภาพที่ 4-88 หน้าแสดงข้อมูลเกี่ยวกับสมุนไพร



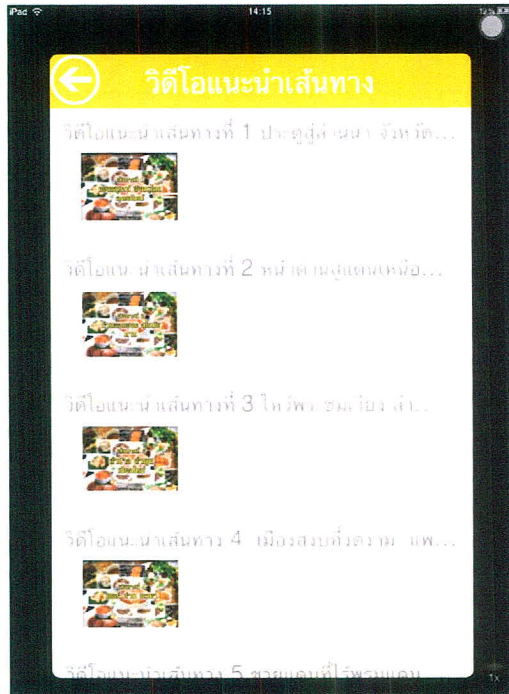
ภาพที่ 4-89 หน้าแสดงข้อมูลเกี่ยวกับคุณค่าอาหาร



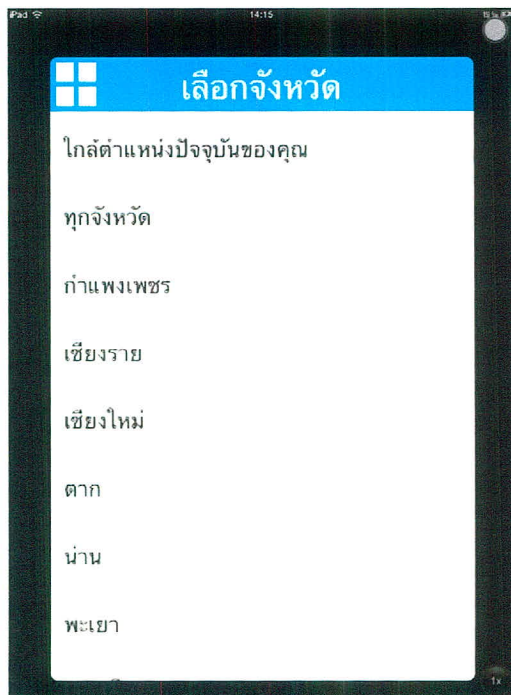
ภาพที่ 4-90 หน้าแสดงข้อมูลเกี่ยวกับคุณค่าอาหาร



ภาพที่ 4-91 หน้าแสดงข้อมูลเกี่ยวกับวิดีโอ



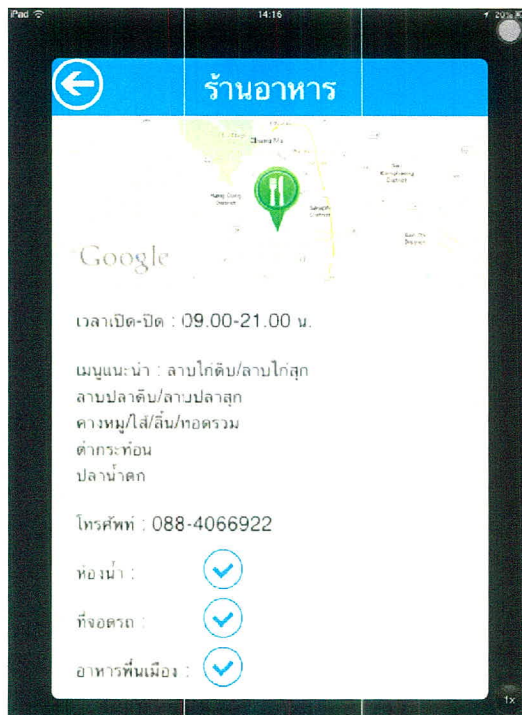
ภาพที่ 4-92 หน้าแสดงข้อมูลเกี่ยวกับวิถีโอแนะนำเส้นทาง



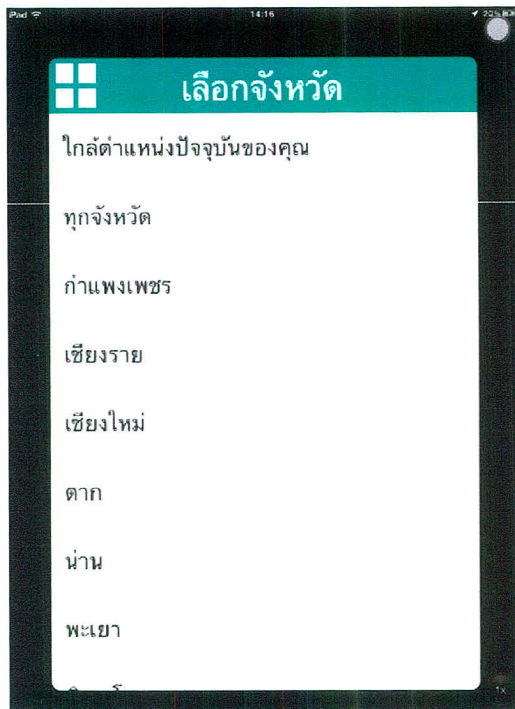
ภาพที่ 4-93 หน้าแสดงข้อมูลการค้นหาจังหวัด



ภาพที่ 4-94 หน้าแสดงรายการค้นหาจังหวัด



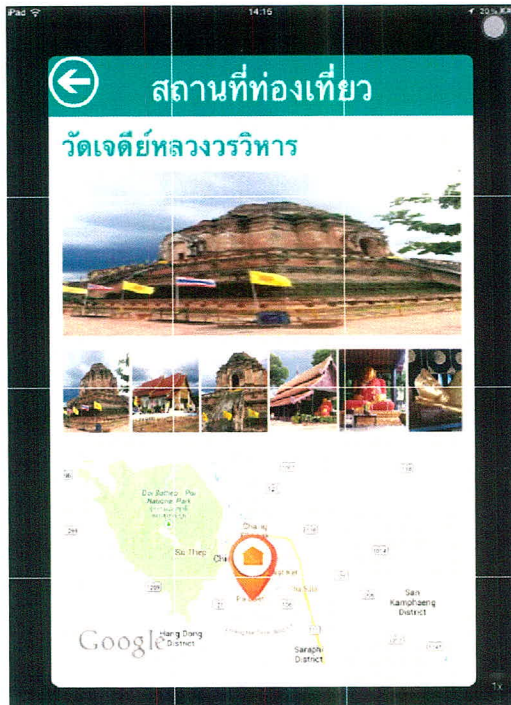
ภาพที่ 4-95 หน้าแสดงรายละเอียดการค้นหาจังหวัด



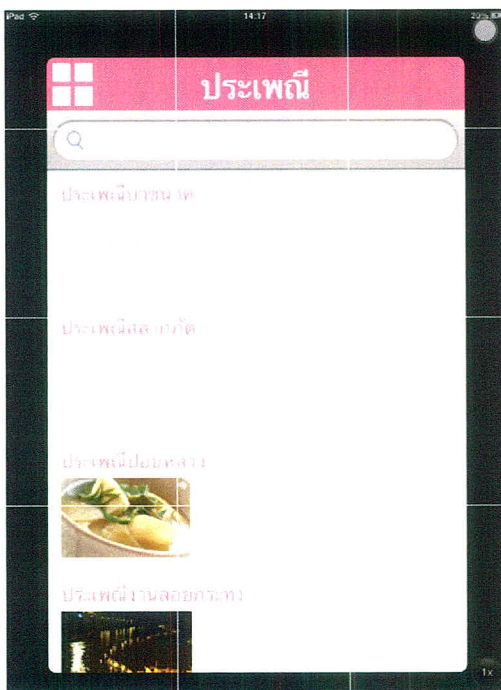
ภาพที่ 4-96 หน้าแสดงข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยว



ภาพที่ 4-97 หน้าแสดงรายการข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยว



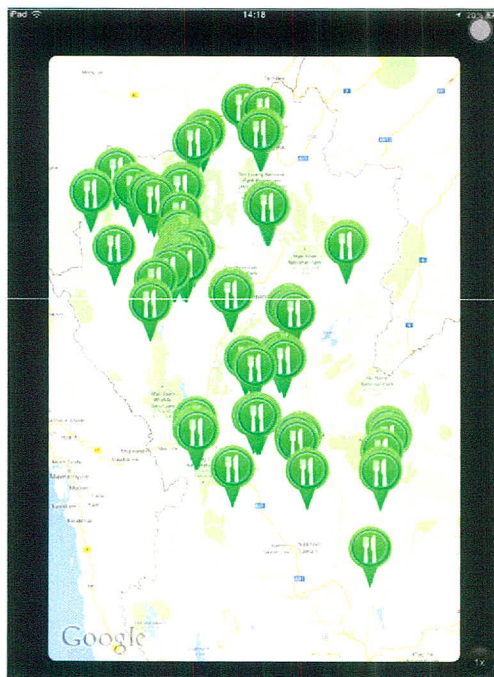
ภาพที่ 4-98 หน้าแสดงรายละเอียดข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยว



ภาพที่ 4-99 หน้าแสดงประเพณี



ภาพที่ 4-100 หน้าแสดงรายละเอียดประเพณี



ภาพที่ 4-101 หน้าแสดงข้อมูลแผนที่ 14 จังหวัด

1.2.3 สื่อวีดิทัศน์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ 5 เส้นทาง

คณะผู้วิจัยดำเนินการออกแบบและพัฒนาสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือจากเนื้อหาข้อมูล องค์ความรู้ที่ได้จากขั้นแรก ซึ่งมีขั้นตอนสรุปได้ดังนี้

1.2.3.1 กระบวนการออกแบบและพัฒนา

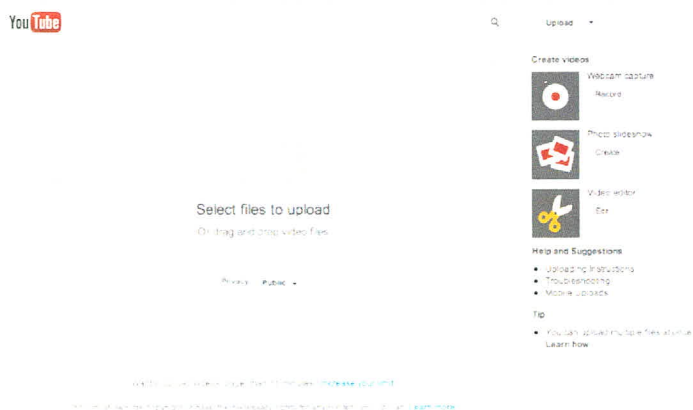
1) การกำหนดขอบข่ายของเนื้อหาข้อมูล องค์ความรู้ (Content analysis) เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือประกอบด้วย 5 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางที่ 1 ประตูสู่ล้านนา จังหวัดเพชรบูรณ์ พิษณุโลก และอุตรดิตถ์ เส้นทางที่ 2 “หน้าด่านสู่แดนเหนือ” กำแพงเพชร ตาก และสุโขทัย เส้นทางที่ 3 “ไหว้พระชมเวียง” ลำปาง ลำพูน และเชียงใหม่ เส้นทาง 4 “เมืองสงบที่งดงาม” แพร่ น่าน และพะเยา และเส้นทาง 5 “ชายแดนไร้พรมแดน” แม่ฮ่องสอน และเชียงราย

2) การเขียนสตอรี่บอร์ดเพื่อแสดงรายละเอียดในการถ่ายทำและตัดต่อวีดิทัศน์ในแต่ละเส้นทาง (Planning)

3) การลงพื้นที่ถ่ายทำวีดิทัศน์ในแต่ละเส้นทาง (Production)

4) การตัดต่อและปรับแต่งวีดิทัศน์ (Post production)

5) การอัปโหลดวีดิทัศน์ผ่านเว็บไซต์ Youtube



ภาพที่ 4-104 หน้าแสดงการอัปโหลดวีดิทัศน์ผ่านเว็บไซต์ Youtube

6) การตรวจสอบคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน

7) การทดลองใช้ (Try-out)

8) การปรับปรุงแก้ไขขั้นสุดท้ายและนำไปใช้งานจริง (Beta version)

1.2.3.2 ภาพแสดงสื่อแพลตฟอร์มอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ



ภาพที่ 4-105 หน้าแสดงสื่อแพลตฟอร์มอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ตอนที่ 1



ภาพที่ 4-106 หน้าแสดงสื่อแพลตฟอร์มอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ตอนที่ 2



ภาพที่ 4-107 หน้าแสดงสื่อแอฟลิเคชั่นอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ตอนที่ 3



ภาพที่ 4-108 หน้าแสดงสื่อแอฟลิเคชั่นอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ตอนที่ 4



ภาพที่ 4-109 หน้าแสดงสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ตอนที่ 5

1.2.4 สื่อสิ่งพิมพ์เพื่อการประชาสัมพันธ์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ

โดยคณะผู้วิจัยได้ดำเนินออกแบบและพัฒนาตามขั้นตอนและกระบวนการดังนี้

1) การกำหนดเนื้อหาสาระในสื่อสิ่งพิมพ์ ซึ่งประกอบด้วย เนื้อหาของเว็บไซต์ และแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ

2) การจัดวางตำแหน่งของเนื้อหาสาระและภาพประกอบ (Lay out)

3) การพัฒนาและจัดพิมพ์ด้วยโปรแกรมกราฟิก โดยคณะผู้วิจัยดำเนินการจ้างบริษัทที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะในการพัฒนาและจัดพิมพ์ ซึ่งแสดงดังภาพ

3. สื่อ X-Stand



ภาพที่ 4-112 สื่อ X-Stand

4. สื่อสิ่งพิมพ์บนปากกา



ภาพที่ 4-113 สื่อสิ่งพิมพ์บนปากกา

4) การทดลองใช้สื่อสิ่งพิมพ์เพื่อการประชาสัมพันธ์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ พร้อมกับการทดลองใช้สื่อในจังหวัดเป้าหมาย 2 จังหวัดได้แก่ เชียงราย พิชณุโลก ระหว่างวันที่ 6-7 และ 13-14 กรกฎาคม 2556

สรุปผลจากการประชุมรับฟังความคิดเห็นเฉพาะกลุ่มจากผู้ทรงคุณวุฒิ (Focus Group) ครั้งที่ 1

สรุปผลจากการจัดการประชุมกลุ่มย่อยครั้งที่ 1 จัดประชุมโฟกัสกรุปเรื่องรูปแบบการพัฒนาสื่ออาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือเพื่อการท่องเที่ยว มีผู้เข้าร่วมประชุมทั้งหมดจำนวน 9 ท่าน โดยจัดที่ ห้องสันป่าซาง โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว จังหวัดเชียงใหม่ วันที่ 9 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2556 โดยสามารถแบ่งผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิออกเป็นด้านต่างได้ดังนี้

- ผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารจำนวน 1 ท่าน
- ผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิด้านท่องเที่ยวจำนวน 2 ท่าน
- ผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิด้านสื่อสารมวลชนจำนวน 1 ท่าน
- ผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิด้านสื่อเว็บไซต์จำนวน 1 ท่าน
- ผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒินักวิชาการจำนวน 3 ท่าน
- ผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิในพื้นที่จำนวน 1 ท่าน (และได้มีการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒินักวิชาการอีกจำนวน 1 ท่าน)

1. ข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิ เกี่ยวกับเส้นทางอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวภาคเหนือ ดังนี้

ตารางที่ 4-19 1.1 ข้อมูลรายการอาหารต่าง ๆ รวมทั้งองค์ความรู้ ด้านเส้นทางอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวภาคเหนือ

อาหารท้องถิ่น	อาหารแนะนำ
<p>ภาคเหนือตอนบน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ข้าวซอย - ขนมจีนน้ำเงี้ยว - ไส้อั่ว - แกงฮังเลหมู , เนื้อ - แคบหมู - น้ำพริกอ่องหมู - น้ำพริกหนุ่ม - น้ำพริกแดง - ลาบคั่ว/ ลาบดิบ - ยำจิ้นไก่ - ซุปไก่ - ผักกาดจอบ - ข้าวแต๋น - แอบ (แพร์), แอ็บหมู อ่องอ - แกงแค (หมู เนื้อ และไก่) - แกงอ่อม - ถั่วเน่าแคบ - แกงโฮ๊ะ 	<p>ภาคเหนือตอนล่าง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย - ก๋วยเตี๋ยวซากังราว - ข้าวแคบ (ตาก) - ข้าวซอย (ทุกจังหวัด) - ขนมจีนน้ำเงี้ยว (ทุกจังหวัด) - ข้าวเป็บ -ข้าวแบ (สุโขทัย) - ไก่ย่างข้าวเปือ (เพชรบูรณ์) - ยำข้าวแคบ (ตาก) - แกงถั่วมะแฮะ (ตาก) - ผัดเต้าเจี้ยว (ตาก) - อาหารจานปลา (พิษณุโลก) - ข้าวพันผัก (อุตรดิตถ์)

ตารางที่ 4-20 1.2 ประวัติและวัฒนธรรมอาหารที่สอดคล้องกับประเพณี การท่องเที่ยวและสถานที่ท่องเที่ยว
สอดคล้องกับร้านอาหาร

เดือน	จังหวัด	วัฒนธรรม ประเพณี	อาหารที่กินในประเพณีนั้นๆ
มกราคม	เชียงราย	งานพ้อขุนเม็งรายมหาราช	
	ลำพูน	ใส่อ้อลำพูน	
กุมภาพันธ์	แพร่	งานไหว้พระธาตุช่อแฮ	กาดมั่ว
		งานกินขนมเส้นเมืองแป้	
	เชียงใหม่	งานมหกรรมไม้ดอก ไม้ประดับ	
มีนาคม	-	-	-
เมษายน	ลำปาง	เทศกาลสงกรานต์	
		งานล้านนาไทยในอดีต	
	แม่ฮ่องสอน	งานสลุงหลวง	
		งานปอยส่างลอง	
		ประเพณีปีใหม่เมือง	
พฤษภาคม	ลำพูน	งานสงกรานต์พระธาตุหริภุญชัย	
	เชียงราย	งานเทศกาลลีนจี่และ ของดีเมืองเชียงราย	
มิถุนายน	-	-	-
กรกฎาคม	เชียงใหม่	งานล้านนาพฤษาชาติ	
สิงหาคม	ลำพูน	เทศกาลลำไยและของดีลำพูน	
	เพชรบูรณ์	อัมพระดำน้ำ	ข้าวต้มลูกโยน
กันยายน	อุดรดิตต์	- เทศกาลกลางสาตหวานและ มหกรรมของดีเมืองอุดรดิตต์ - เทศกาลไหว้พระแท่นศิลาอาสน์ ขึ้น 8-15 ค่ำ เดือน 3	
	กำแพงเพชร	งานประเพณีสารทไทยและกล้วยไข่ เมืองกำแพงเพชร	กล้วยไข่ กระยาสารท

เดือน	จังหวัด	วัฒนธรรม ประเพณี	อาหารที่กินในประเพณีนั้นๆ
ตุลาคม	แม่ฮ่องสอน (ชาวไทยใหญ่)	งานประเพณีจองพารา	
พฤษภาคม	ตาก	วันลอยกระทงสาย	
	ตากและสุโขทัย	งานลอยกระทงสาย เผาเทียน เล่นไฟ	
	ลำปาง	งานล่องสะเปาจาวเวียงละกอน	
	เชียงใหม่	งานประเพณีโคมยี่เป็ง	
ธันวาคม	เชียงใหม่	เชียงใหม่เหมันต์	
	กำแพงเพชร	งานเที่ยวกำแพง/ กินก๋วยเตี๋ยว	

2. ความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญในการประชุมโฟกัสกรุปโดยแบ่งความคิดเห็นแบ่งออกตามสื่อดังนี้

2.1 สื่อสิ่งพิมพ์ (เอกสารเผยแพร่, แผ่นพับ, โปสเตอร์ และแผนที่เส้นทางอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวภาคเหนือ) สื่อสิ่งพิมพ์ที่มีความเหมาะสมกับเนื้อหาอาหารไทยท้องถิ่น ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญเสนอว่า แผ่นพับควรจัดทำและนำไปวางแจกจ่ายตามร้านอาหาร โรงแรมที่พักต่างๆ แผ่นพับควรมีขนาดเล็กพกพาสะดวก และสื่อประเภทแผนที่ในแผ่นพับจะให้รายละเอียดได้น้อย ควรเพิ่มชื่อ ลิงค์เว็บไซต์แผนที่เข้าไปด้วย หรือระบุพิกัด GPS

2.2 สื่อวีดิทัศน์ สื่อวีดิทัศน์มีความเหมาะสมกับเนื้อหาและการใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์ ควรทำแบบอินเตอร์แอคทีฟ สามารถคลิกได้ ควรมีการแบ่งหมวดหมู่ให้ชัดเจนไม่ควรทำเป็นแคคลิปวิดีโอ (Video) เพียงอย่างเดียว เส้นทางที่แนะนำ 4 เส้นทาง ได้แก่

เส้นทางที่ 1 แม่ฮ่องสอน

เส้นทางที่ 2 เชียงราย

เส้นทางที่ 3 แพร่ น่าน

เส้นทางที่ 4 สุโขทัย

2.3 สื่อเว็บไซต์ท่องเที่ยวออนไลน์ และแอปพลิเคชันบนอุปกรณ์มือถือ ในหัวข้อข่าวสารเกี่ยวกับร้านอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ ควรมีการแนะนำข่าวสารเกี่ยวกับร้านอาหารไทยและควรมีการลิงค์ข้อมูลที่มากขึ้นมีการอัปเดตข่าวสารอย่างสม่ำเสมอ ในหัวข้อข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยท้องถิ่น (Thai Local Food Information) แผนที่ที่สามารถเชื่อมโยงไปยังอาหารและสถานที่ได้ ในหัวข้อฐานข้อมูลร้านอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือบนอุปกรณ์โทรศัพท์มือถือและแท็บเล็ต (Thai Local Food Restaurant Database) ควรมีการแนะนำสรรพคุณของอาหารด้วย เช่น ผักเชียงดาช่วยลดความดัน ควรจัดทำศูนย์การตำรับอาหาร (Recipes

Center) ในหัวข้อระบบการสืบค้นและการนำเสนอข้อมูลอาหารและเส้นทางการท่องเที่ยว (Route Checking & Searching) ควรระบุพิกัด GPS ที่เครื่องนำทางเป็นตัวเลข

สรุปผลการจัดประชุมกลุ่มย่อย (Focus Group) ครั้งที่ 2 เรื่องการผลิตและการใช้สื่ออาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือเพื่อการท่องเที่ยว

สรุปผลจากการจัดการประชุมกลุ่มย่อยครั้งที่ 2 จัดประชุมโฟกัสกรุ๊ปเรื่องการผลิตและการใช้สื่ออาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือเพื่อการท่องเที่ยว มีผู้เข้าร่วมประชุมทั้งหมดจำนวน 7 ท่าน โดยจัดที่ห้องประชุม 214 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วันที่ 15 สิงหาคม พ.ศ.2556 โดยสามารถแบ่งผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิออกเป็นด้านต่างได้ดังนี้

ผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารจำนวน 2 ท่าน

ผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิด้านท่องเที่ยวจำนวน 2 ท่าน

ผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิด้านสื่อสารมวลชนจำนวน 2 ท่าน

ผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒินักวิชาการจำนวน 1 ท่าน

1. รูปแบบการพัฒนาสื่ออาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือและการจัดการความรู้

สรุปผลจากการประชุมโฟกัสกรุ๊ปผู้เชี่ยวชาญได้ให้ความคิดเห็นว่ากระบวนการที่นำมาใช้ในการได้มาซึ่งความรู้เป็นกระบวนการที่ดี แต่เนื้อหาที่ได้มาควรพยายามแสดงให้ชัดเจนและให้เห็นถึงคุณค่าของอาหารท้องถิ่นที่จะนำมาเป็นจุดขายของภาคเหนือ

1.1 ขั้นตอนที่ 1 กิจกรรมการค้นหาและได้มาซึ่งความรู้ (Explore & Capture)

คณะผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่ให้ความคิดเห็นโดยสรุปว่า คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการลงพื้นที่ในแต่ละจังหวัด ซึ่งครอบคลุมข้อมูล องค์ความรู้ได้เป็นอย่างดี และอยากให้คณะผู้วิจัยพยายามดึงหรือชูความโดดเด่นของอาหารในแต่ละเส้นทางออกมาให้เกิดความชัดเจนมากยิ่งขึ้น

1.2 ขั้นตอนที่ 2 กิจกรรมการจัดการความรู้คือ การระบุและจำแนกความรู้ (Identify and Organize) คณะผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่ให้ความคิดเห็นโดยสรุปว่า คณะผู้วิจัยควรพยายามแยกแยะให้ชัดเจนว่าอะไรคืออาหารในท้องถิ่น อะไรคืออาหารท้องถิ่นปัจจุบันและมีจุดขายอย่างไร

1.3 ขั้นตอนที่ 3 กิจกรรมการแลกเปลี่ยนและประยุกต์ใช้ความรู้ (Exchange & Apply)

คณะผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่ให้ความคิดเห็นโดยสรุปว่า คณะผู้วิจัยได้ดำเนินกิจกรรมในขั้นนี้ค่อนข้างมาก และมีการนำเอาองค์ความรู้ด้านอาหารมาสรุปเพื่อนำไปสู่การออกแบบและพัฒนาสื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์ได้ค่อนข้างดี

1.4 ขั้นตอนที่ 4 กิจกรรมการถ่ายโอนและแบ่งปันความรู้ (Transfer & Share)

คณะผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่ให้ความคิดเห็นโดยสรุปว่า คณะผู้วิจัยควรระบุให้ชัดว่าอาหารท้องถิ่นที่สัมพันธ์กับวัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีดั้งเดิมหรืออาหารท้องถิ่นในปัจจุบัน และดึงภาพลักษณ์ของอาหารในแต่ละเส้นทางออกมาให้ชัดเจน ซึ่งอาจสรุปผ่านสื่อประชาสัมพันธ์ในลักษณะ ภาพแสดงข้อมูลสำคัญ (Info. Graphic) ผ่านสื่อสังคม (Social media) รูปแบบอื่นๆ เป็นต้น

1.5 ขั้นตอนที่ 5 กิจกรรมการเก็บและสะสมความรู้ (Collect & Store)

คณะผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่ให้ความคิดเห็นโดยสรุปว่า คณะผู้วิจัยควรมีการกำหนดแนวทางหรือวางแผนต่อเนืองว่า เมื่อผู้วิจัยดำเนินโครงการเสร็จสิ้นแล้ว สื่อต่างๆ จะเดินต่อไปได้อย่างไร หรือข้อมูล องค์ความรู้จะมีการอัปเดต หรือเปลี่ยนแปลงอย่างไรได้บ้าง

2. อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือในภาพรวม

สรุปผลจากการประชุมโฟกัสกรุ๊ปผู้เชี่ยวชาญได้ให้ความคิดเห็นที่ ควรให้มีจุดเด่นของแต่ละเส้นทางว่าควรจะเน้นที่อะไร หรือแต่ละเส้นทางว่ามีความสำคัญอย่างไร ซึ่งส่วนใหญ่เห็นด้วยกับเส้นทางอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในแต่ละเส้นทางดังนี้

เส้นทางที่ 1 ประตูสู่ล้านนา จังหวัดเพชรบูรณ์ พิษณุโลก อุตรดิตถ์

เส้นทางที่ 2 หนาวแดนเหนือ กำแพงเพชร ตาก สุโขทัย

เส้นทางที่ 3 ไหว้พระชมเวียง ลำปาง ลำพูน เชียงใหม่

เส้นทางที่ 4 เมืองสงบทั้งดงม แพร่ น่าน พะเยา

เส้นทางที่ 5 ชายแดนไร้พรมแดน แม่ฮ่องสอน เชียงราย

สรุปผลการประชุมโฟกัสกรุ๊ปจากผู้เชี่ยวชาญ ได้ผลสรุปในการพัฒนาสื่ออาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ดังต่อไปนี้

สรุปผลจากการประชุมโฟกัสกรุ๊ปในภาพรวมทุกสื่อผู้เชี่ยวชาญได้ให้ความคิดเห็นที่ ควรให้มีความแตกต่างจากสื่ออาหารไทยที่มีเผยแพร่โดยทั่วไป ควรเน้นอาหารท้องถิ่นที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมท้องถิ่น ปรับปรุงในการใช้ภาพให้มีชีวิตเช่นการเพิ่มภาพคนหรือภาพวัฒนธรรมท้องถิ่น ปรับปรุงภาพอาหารให้ดูมีความน่าสนใจ เช่นอาจเน้นให้เห็นส่วนประกอบอาหารที่มีความเป็นท้องถิ่นหรือเป็นเอกลักษณ์ของอาหารเหนือ

ผลจากการประชุมโฟกัสกรุ๊ปสื่อผู้เชี่ยวชาญ โดยแบ่งออกเป็นสื่อ 4 ประเภทดังนี้

1. สื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ

รูปแบบของเว็บไซต์ยังนำเสนอรูปแบบไม่ชัดเจนดูไม่น่าสนใจเท่าที่ควร ต้องตั้งขอบเขตให้ชัดเจนเรื่องข้อมูลด้านอาหารให้ชัดเจน เพราะข้อมูลมีมากเพิ่มเติมบรรยายด้วยภาพ เว็บไซต์ยังไม่สื่อถึงภาคเหนือ

ยังกว้างเกินไป ข้อมูลมากแต่ประโยชน์ของการเรียนรู้ยังไม่เห็นข้อแตกต่างจากข้อมูลอื่นต้องสร้างValue ให้กับข้อมูลควรสร้างเรื่องราวให้มากขึ้น ในช่วงงานเทศกาลต่างๆสามารถนำอาหารพื้นเมืองมาเชื่อมโยง เช่น การทำบุญ มีอาหารพื้นเมืองชนิดใดบ้างทำให้เห็นภาพชัดเจน ต้องสังเคราะห์องค์ความรู้การรวบรวมข้อมูล แต่การนำเสนอของเว็บไซต์และแอปพลิเคชันไม่พิเศษหรือเป็นจุดเด่น เช่นน่าจะมีภาพช่วยสร้างการนำเสนอ มีแต่ข้อมูลมากเกินไปตัวอักษรข้อความมากเกินไป การนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษและภาษาจีนจะทำให้มีนักท่องเที่ยวที่จะเข้ามาเที่ยวในประเทศไทยมากขึ้น นำเสนอที่ชื่อของที่จากแหล่งอื่นนอกจากร้านอาหาร เช่นตลาด หรือร้านขายของฝากเป็นต้น เว็บไซต์ข้อมูลแน่นเกินไปควรนำเสนอข้อมูลในหน้าเดียวจบแต่ต้องครบในส่วนของคุณสมบัติ ต้องให้เห็นวิถีชีวิตมากขึ้นเพื่อความน่าสนใจ ในเว็บไซต์ยังไม่เห็นวิถีการกิน ควร มีอาหาร มีคน ให้ดูสนุกหรือมีบรรยากาศให้น่าสนุกสนาน ในเว็บไซต์มีวิดีโอสมบูร์มที่สุด เพราะเป็นตัวกระตุ้นให้คนอยากไป ยังไม่เห็นการนำเสนอให้เห็นความเป็นภาคเหนือนอกจากอาหาร ควร มีภาพหรือสิ่งที่น่าสนใจ ที่เป็นภาคเหนือ หรือเดินคู่ไปกับทท. ด้านสีสันของเว็บไซต์ กราฟิกยังไม่เด่นชัด ยังมีความน่าสนใจน้อย การนำเสนออาหารยังไม่โดดเด่นทางภาคเหนือ ต้องหาจุดเด่นและเรียงลำดับให้ชัดเจนในอาหารทางภาคเหนือ รูปภาพต้องสวย สีสดใสใสมองดูแล้วน่าสนใจ ในด้านเนื้อหาควรมีมากขึ้นแต่ได้ความรู้ดี มีการสร้างพื้นที่ที่เป็นการฝากข้อความขอคิดเห็น เพิ่มการคลิกที่รูปภาพได้ด้วย นอกจากคลิกจากข้อความ ชื่อของเว็บ ควรตั้งให้สั้น กระชับมากขึ้น มีการบันทึกข้อความแทรกได้เพื่อให้เกิดการแชร์รังสร้างให้เป็น User friendly ให้ใช้งานง่ายมากขึ้น

2. สื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ

การนำเสนอของเว็บไซต์และแอปพลิเคชันไม่พิเศษ หรือเป็นจุดเด่น เช่นน่าจะมีภาพช่วยสร้างการนำเสนอ มีแต่ข้อมูลมากเกินไป ตัวอักษรข้อความมากเกินไป การนำเสนอให้อาหารดูโดดเด่นให้ต่างจากที่อื่น นำเสนอเป็นแอปพลิเคชัน ในตัวของเมนูให้เป็นรูปภาพดีกว่าที่นำเสนอเป็นตัวข้อความ ควรเพิ่มระบบปฏิบัติการ เช่น ระบบแอนดรอย

3. สื่อวีดิทัศน์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ

ควรเพิ่มใช้ภาษาอังกฤษ เพิ่มเป็นเวอร์ชันภาษาอังกฤษ เช่นชื่ออาหารเขียนทับศัพท์ การนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษจะทำให้มีนักท่องเที่ยวมากที่จะเข้ามาเที่ยวในประเทศไทย ข้อมูลที่ต้องอัปเดตปรับปรุงให้ทันสมัยมีผู้ดูแลหรือไม่ถ้าหากต้องปรับปรุงเปลี่ยนแปลงข้อมูล การนำเสนอเส้นทาง ให้เป็นเรื่องราวของการไปท่องเที่ยวอาจต้องเพิ่มที่พักที่ดีที่สุด ร้านอาหารที่ดีที่สุดอร่อยที่สุด และแหล่งที่สามารถเชื่อมโยงไปต่อในที่ต่างๆ ได้ นำเสนอที่ชื่อของที่จากแหล่งอื่นนอกจากร้านอาหาร เช่นที่ตลาด ร้านขายของฝากเป็นต้น เส้นทางท่องเที่ยว ต้องนำเสนอว่า กินแล้วได้เที่ยว หรือเที่ยวแล้วได้กิน จึงจะทราบว่าจะไปในทิศทางใด ควรเน้นรูปภาพ เพราะข้อมูลหนักไปในเว็บไซต์ไม่ควรมีข้อความมากเกินไป วิดีโอ ด้านการนำเสนอบางภาพถ้าสามารถ

แบ่งเกรดหรือระดับให้ชัดเจน ภาพยังไม่สวยยังไม่น่าดึงดูด มืดไป สว่างไป ภาพของการประกอบอาหารให้ดู
 ถูกสุขลักษณะ เช่นอาหารที่ทำด้วยมือ อาจมีการใส่ถุงมือแล้วก็นำเสนอให้ชัดเจนในแต่ละจังหวัด

4. สื่อสิ่งพิมพ์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ

ผลจากการประชุมโฟกัสกรุ๊ปผู้เชี่ยวชาญได้ให้ความคิดเห็นว่าควรจะปรับในสื่อสิ่งพิมพ์ให้แสดงถึง
 ความเป็นภาคเหนืออย่างชัดเจน ในการนำเสนอรูปภาพต้องมีความชัดเจนแสดงถึงความเป็นอัตลักษณ์ของทาง
 ภาคเหนือ ภาพที่เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น โดยอาจมีการนำเอาภาพวัฒนธรรมประเพณีมาเป็น Back ground

สรุปผลความคิดเห็นเกี่ยวกับสื่อรูปแบบการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวจาก
 ผู้เชี่ยวชาญ

จากการสอบถามความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อฯ จำนวน 3 ท่าน ซึ่งสรุปรายละเอียดดังนี้

1. เว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ

ในภาพรวมพบว่าผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อเว็บไซต์ว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก
 (4.69) ซึ่งเมื่อพิจารณาแยกเป็นรายด้านเรียงตามลำดับดังนี้ ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) มีความ
 เหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.73) ด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางท่องเที่ยว ความ
 เหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.73) ด้านประโยชน์และการนำไปใช้ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.72)
 ด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.67) และด้านการออกแบบและ
 การจัดการรูปแบบ (Design) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.60) ตามลำดับ

ตารางที่ 4-21 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยว
 ภาคเหนือ ในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
1. ด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)			
การจัดรูปแบบในเว็บไซต์ต่อการอ่านและการใช้งาน	5.00	0.00	เหมาะสมมาก
หน้าโฮมเพจมีความสวยงาม มีความทันสมัย น่าสนใจ	5.00	0.00	เหมาะสมมาก
สีสันทันในการออกแบบเว็บไซต์มีความเหมาะสม	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
สีพื้นหลังกับสีตัวอักษรมีความเหมาะสมต่อการอ่าน	4.33	0.58	เหมาะสมมาก
ขนาดตัวอักษร และรูปแบบตัวอักษร มีความสวยงามและอ่านได้ง่าย	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
มีความเร็วในการแสดงภาพ ตัวอักษร และข้อมูลต่างๆ	4.33	0.58	เหมาะสมมาก
ภาพประกอบสามารถสื่อความหมายได้	4.33	0.58	เหมาะสมมาก
ความถูกต้องในการเชื่อมโยงภายในเว็บไซต์	4.33	0.58	เหมาะสมมาก

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
ความถูกต้องในการเชื่อมโยงไปยังเว็บไซต์อื่น	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.60	0.20	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-21 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.60) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ การจัดรูปแบบในเว็บไซด์ง่ายต่อการอ่านและใช้งาน หน้าโฮมเพจมีความสวยงาม มีความทันสมัย น่าสนใจ สีสีนในการออกแบบเว็บไซด์มีความเหมาะสม ขนาดตัวอักษร และรูปแบบตัวอักษร มีความสวยงามและอ่านได้ง่าย และความถูกต้องในการเชื่อมโยงไปยังเว็บไซต์อื่น ตามลำดับ

ตารางที่ 4-22 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
2. ด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)			
มีความชัดเจน ถูกต้อง น่าเชื่อถือ และข้อมูลมีการปรับปรุงอยู่เสมอ	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
การประชาสัมพันธ์ข่าวสาร ภาพในเว็บไซด์มีความเหมาะสม น่าสนใจ	4.33	0.58	เหมาะสมมาก
ปริมาณเนื้อหาไม่เพียงพอกับความต้องการ	4.00	1.00	เหมาะสมมาก
การจัดลำดับเนื้อหาเป็นขั้นตอน มีความต่อเนื่อง อ่านแล้วเข้าใจ	5.00	0.00	เหมาะสมมาก
มีการจัดหมวดหมู่ให้ง่ายต่อการ ค้นหาและทำความเข้าใจ	5.00	0.00	เหมาะสมมาก
ข้อความในเว็บไซด์ถูกต้องตามหลักภาษา และไวยากรณ์	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
เนื้อหาข้อมูลกับภาพประกอบมีความสวยงามเหมาะสมและสอดคล้องกัน	5.00	0.00	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.67	0.38	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-22 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.67) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ การจัดลำดับเนื้อหาเป็นขั้นตอน มีความต่อเนื่อง อ่านแล้วเข้าใจ มีการจัดหมวดหมู่ให้ง่ายต่อการ ค้นหาและทำความเข้าใจ และเนื้อหาข้อมูลกับภาพประกอบมีความสวยงามเหมาะสมและสอดคล้องกัน ตามลำดับ

ตารางที่ 4-23 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
3. ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)			
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ประเพณี	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ร้านอาหาร/ เมนูอาหาร	5.00	0.00	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่สถานที่ท่องเที่ยว	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่การค้นหาเส้นทาง	5.00	0.00	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.73	0.23	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-23 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.73) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ร้านอาหาร/ เมนูอาหาร ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่การค้นหาเส้นทาง ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ประเพณี และความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่สถานที่ท่องเที่ยว ตามลำดับ

ตารางที่ 4-24 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางท่องเที่ยว

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
4. ด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางท่องเที่ยว			
การค้นหาและได้มาซึ่งองค์ความรู้ภายในเว็บไซต์มีความชัดเจนและตรวจสอบได้	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
การระบุและจำแนกองค์ความรู้ภายในเว็บไซต์อย่างเป็นหมวดหมู่ถูกต้อง และเหมาะสม	5.00	0.00	เหมาะสมมาก
สามารถแลกเปลี่ยนและประยุกต์ใช้องค์ความรู้จากเว็บไซต์อย่าง	4.67	0.58	เหมาะสมมาก

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
เหมาะสม และสอดคล้องกับสภาพความเป็นจริง			
สามารถถ่ายโอนและแบ่งปันองค์ความรู้จากการประยุกต์ใช้เว็บไซต์ได้อย่างสะดวก และเหมาะสม	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
การเก็บและสะสมองค์ความรู้ภายในเว็บไซต์มีความเป็นระเบียบแบบแผน อย่างเป็นระบบ	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.73	0.46	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-24 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทาง การท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทาง การท่องเที่ยว โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.73) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ การระบุและจำแนกองค์ความรู้ภายในเว็บไซต์ อย่างเป็นหมวดหมู่ ถูกต้อง และเหมาะสม การค้นหาและได้มาซึ่งองค์ความรู้ภายในเว็บไซต์มีความชัดเจน และตรวจสอบได้ สามารถแลกเปลี่ยนและประยุกต์ใช้องค์ความรู้จากเว็บไซต์ได้อย่างเหมาะสม และสอดคล้อง กับสภาพความเป็นจริง สามารถถ่ายโอนและแบ่งปันองค์ความรู้จากการประยุกต์ใช้เว็บไซต์ได้อย่างสะดวก และเหมาะสม และการเก็บและสะสมองค์ความรู้ภายในเว็บไซต์มีความเป็นระเบียบแบบแผน อย่างเป็นระบบ ตามลำดับ

ตารางที่ 4-25 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทาง การท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านประโยชน์และการนำไปใช้

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
5. ด้านประโยชน์และการนำไปใช้			
สามารถนำเนื้อหาสาระไปใช้ประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ ในสภาพจริง	5.00	0.00	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ และงานวิจัย ด้านอาหารและการท่องเที่ยว	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งความรู้สำหรับการค้นหาข้อมูลด้านอาหารและ การท่องเที่ยว	4.33	0.58	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งข้อมูลที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
สามารถเปิดโอกาสให้มีการปฏิสัมพันธ์ พร้อมทั้งการเสนอแนะ ข้อมูลโดยผู้ใช้งาน	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.72	0.25	เหมาะสมมาก

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
ระดับความคิดเห็นต่อการใช้งานเว็บไซต์ในภาพรวม	4.69	0.33	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-25 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทาง การท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านประโยชน์และการนำไปใช้ โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.72) ซึ่งมีประเด็น รายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ สามารถนำเสนอเนื้อหาสาระไปใช้ประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสภาพจริง สามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ และงานวิจัยด้านอาหารและการท่องเที่ยว สามารถเป็น แหล่งข้อมูลที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน และสามารถเปิดโอกาสให้มีการปฏิสัมพันธ์ พร้อมทั้งการ เสนอแนะข้อมูลโดยผู้ใช้งาน ตามลำดับ

ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้จากการตอบแบบประเมิน และการสัมภาษณ์เพิ่มเติมผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งสรุปได้ดังนี้

1. ข้อมูลอื่นๆ ที่ควรเพิ่มเติมอาจจะเป็นลิงค์ที่เกี่ยวข้องจากต่างประเทศในแวดวงเดียวกัน รวมถึง กล้องแสดงความคิดเห็นหรือแบบประเมินออนไลน์ที่สามารถรู้ผลจากผู้ชมได้ทันที ซึ่งจะช่วยให้สามารถนำมา ปรับปรุงแก้ไขได้ดียิ่งขึ้น
2. แถบรายการใต้แผนที่ มีเขียนคำว่า “วิดีโอ” และเมื่อคลิกในปุ่มเมนูก็ยังเป็นเหมือนกัน ซึ่งคำที่ ถูกต้องคือ “วิดีโอ”
3. คลิปวิดีโอทำได้กระชับดี แต่ตอนขึ้นรายชื่อตอนจบค่อนข้างเลื่อนเร็วเกินไป
4. วิดีโอคลิป ที่แสดงไว้ในเว็บไซต์จำนวน 7 ช่อง เป็นคลิปเดียวกันทั้งหมด ซึ่งควรปรับแก้ไขให้มี เนื้อหาที่ไม่ซ้ำกัน
5. ในส่วนของผลการค้นหา (Search result) ข้อมูลการค้นหาสถานที่ท่องเที่ยวในแต่ละจังหวัดยังมี น้อย ซึ่งควรจัดหาข้อมูลเพิ่มเติม

2. สื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ (n=3)

ในภาพรวมพบว่าผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อแอปพลิเคชันว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับ มาก (4.64) ซึ่งเมื่อพิจารณาแยกเป็นรายด้านเรียงตามลำดับดังนี้ ด้านประโยชน์และการนำไปใช้ มีความ เหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.84) ด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) ความเหมาะสมอยู่ใน ระดับมาก (4.67) ด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางท่องเที่ยว มีความเหมาะสมอยู่ใน ระดับมาก (4.67) ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.60) และด้าน คุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.57) ตามลำดับ

ตารางที่ 4-26 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
1. ด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)			
ความสวยงาม ความทันสมัย ความน่าสนใจของหน้าแรกแอปพลิเคชัน	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
การจัดรูปแบบของแอปพลิเคชันง่ายต่อการอ่านและการใช้งาน	5.00	0.00	เหมาะสมมาก
สีสันทันในการออกแบบแอปพลิเคชันมีความสวยงามและเหมาะสม	4.33	0.58	เหมาะสมมาก
ขนาด และการจัดวางของเมนูง่ายต่อการใช้งาน	5.00	0.00	เหมาะสมมาก
สีพื้นหลังกับสีตัวอักษรมีความเหมาะสมต่อการอ่าน	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
ขนาดตัวอักษร และรูปแบบตัวอักษร อ่านได้ง่ายและสวยงาม	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
ภาพกับเนื้อหามีความสอดคล้องกันและสามารถสื่อความหมายได้	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.67	0.38	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-26 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.67) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ การจัดรูปแบบของแอปพลิเคชันง่ายต่อการอ่านและการใช้งาน ขนาด และการจัดวางของเมนูง่ายต่อการใช้งาน ความสวยงาม ความทันสมัย ความน่าสนใจของหน้าแรกแอปพลิเคชัน สีพื้นหลังกับสีตัวอักษรมีความเหมาะสมต่อการอ่าน ขนาดตัวอักษร และรูปแบบตัวอักษร อ่านได้ง่ายและสวยงาม และภาพกับเนื้อหามีความสอดคล้องกันและสามารถสื่อความหมายได้ ตามลำดับ

ตารางที่ 4-27 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
2. ด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)			
ความง่าย และสะดวกในการเชื่อมโยงข้อมูลภายในแอปพลิเคชัน	4.33	0.58	เหมาะสมมาก
ความสอดคล้องเหมาะสมระหว่างข้อมูลอาหาร ภาพประกอบ	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
ความรวดเร็วและเหมาะสมในการนำเสนอข้อมูล	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
ความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลและภาพประกอบ	4.00	1.00	เหมาะสมมาก
ความเหมาะสมของข้อมูลภายในแอปพลิเคชัน	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
ความสวยงาม ถูกต้องและเหมาะสมของวิดิทัศน์แนะนำเส้นทางในแอปพลิเคชัน	4.67	0.58	เหมาะสมมาก

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
เฉลี่ย	4.57	0.52	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-27 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.57) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ความสอดคล้องเหมาะสมระหว่างข้อมูลอาหาร ภาพประกอบ ความรวดเร็วและเหมาะสมในการนำเสนอข้อมูล ความเหมาะสมของข้อมูลภายในแอปพลิเคชัน และความสวยงาม ถูกต้องและเหมาะสมของวิดิทัศน์แนะนำเส้นทางในแอปพลิเคชัน ตามลำดับ

ตารางที่ 4-28 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
3. ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)			
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ประเพณี	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ร้านอาหาร/เมนูอาหาร	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่สถานที่ท่องเที่ยว	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่การค้นหาเส้นทาง	4.33	0.58	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.60	0.40	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-28 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.60) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ประเพณี ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ร้านอาหาร/เมนูอาหาร และความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่สถานที่ท่องเที่ยว ตามลำดับ

ตารางที่ 4-29 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางท่องเที่ยว

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
4. ด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางท่องเที่ยว			
การค้นหาและได้มาซึ่งองค์ความรู้ภายในแอปพลิเคชันมีความชัดเจนและตรวจสอบได้	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
การระบุและจำแนกองค์ความรู้ภายในแอปพลิเคชันอย่างเป็นหมวดหมู่ ถูกต้อง และเหมาะสม	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
สามารถแลกเปลี่ยนและประยุกต์ใช้องค์ความรู้จากแอปพลิเคชันได้อย่างเหมาะสม และสอดคล้องกับสภาพความเป็นจริง	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
สามารถถ่ายโอนและแบ่งปันองค์ความรู้จากการประยุกต์ใช้แอปพลิเคชันได้อย่างสะดวก และเหมาะสม	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
การเก็บและสะสมองค์ความรู้ภายในแอปพลิเคชันมีความเป็นระเบียบแบบแผน อย่างเป็นระบบ	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.67	0.58	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-29 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางท่องเที่ยว โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.67) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ การค้นหาและได้มาซึ่งองค์ความรู้ภายในแอปพลิเคชันมีความชัดเจน และตรวจสอบได้ การระบุและจำแนกองค์ความรู้ภายในแอปพลิเคชันอย่างเป็นหมวดหมู่ ถูกต้อง และเหมาะสม สามารถแลกเปลี่ยนและประยุกต์ใช้องค์ความรู้จากแอปพลิเคชันได้อย่างเหมาะสม และสอดคล้องกับสภาพความเป็นจริง สามารถถ่ายโอนและแบ่งปันองค์ความรู้จากการประยุกต์ใช้แอปพลิเคชันได้อย่างสะดวก และเหมาะสม และการเก็บและสะสมองค์ความรู้ภายในแอปพลิเคชันมีความเป็นระเบียบแบบแผน อย่างเป็นระบบ ตามลำดับ

ตารางที่ 4-30 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านประโยชน์และการนำไปใช้

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
5. ด้านประโยชน์และการนำไปใช้			
สามารถนำเนื้อหาสาระไปใช้ประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสภาพจริง	4.67	0.58	เหมาะสมมาก

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
สามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ และงานวิจัย ด้านอาหารและการท่องเที่ยว	4.33	1.15	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งความรู้สำหรับการค้นหาข้อมูลด้านอาหารและการท่องเที่ยว	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งข้อมูลที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน	5.00	0.00	เหมาะสมมาก
สามารถเปิดโอกาสให้มีการปฏิสัมพันธ์ พร้อมทั้งการเสนอแนะข้อมูล โดยผู้ใช้งาน	4.67	0.58	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.84	0.35	เหมาะสมมาก
ระดับความคิดเห็นต่อการใช้งานแอปพลิเคชันในภาพรวม	4.64	0.46	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-30 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทาง การท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านประโยชน์และการนำไปใช้ โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.84) ซึ่งมี ประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ สามารถเป็นแหล่งข้อมูลที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน สามารถนำ เนื้อหาสาระไปใช้ประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสภาพจริง สามารถเป็นแหล่งความรู้สำหรับการ ค้นหาข้อมูลด้านอาหารและการท่องเที่ยว และสามารถเปิดโอกาสให้มีการปฏิสัมพันธ์ พร้อมทั้งการเสนอแนะ ข้อมูลโดยผู้ใช้งาน ตามลำดับ

ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้จากการตอบแบบประเมิน และการสัมภาษณ์เพิ่มเติมผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งสรุปได้ดังนี้

1. มีความทันสมัยและสามารถใช้งานได้จริง ถ้าหากสามารถนำไปเผยแพร่ให้เป็นแอปพลิเคชันที่ หลากหลาย เช่น นำไปใช้ในสมาร์ตโฟนทุกรุ่นทุกยี่ห้อได้ ซึ่งจะช่วยให้ข้อมูลได้รับการเผยแพร่ได้กว้างขวาง นอกจากนี้ถ้าระบบการสื่อสาร (4G) นำมาประยุกต์ใช้ได้อย่างเต็มที่ก็จะช่วยให้แบ่งปันข้อมูลได้สะดวกยิ่งขึ้น จึงอาจจะเสริมรายละเอียดให้แอปพลิเคชันมีขนาดเล็กลง เพื่อการถ่ายโอนข้อมูลสะดวกรวดเร็วยิ่งขึ้น
2. ในส่วนของหัวข้อข่าวสาร ผู้ชมอาจไม่เข้าใจว่าข่าวสารภายในคืออะไร และภายนอกคืออะไร ควร ปรับให้เป็นคำที่สามารถสื่อสารให้เข้าใจได้ง่ายกว่าเดิม
3. เพื่อความสะดวกในการเข้าถึงข้อมูลของผู้ชมที่เป็นองค์ความรู้ต่างๆ ควรทำเป็นไฟล์ .PDF ให้ สามารถดาวน์โหลดเอกสารเพื่อเปิดได้ในลักษณะออฟไลน์ เพราะสามารถเปิดชมได้แม้ว่าอินเทอร์เน็ตไม่ได้ เชื่อมต่อ
4. ควรมีหลักในการจัดเรียงชื่อจังหวัด เช่น ตามตัวอักษร หรือขนาดพื้นที่ หรือตามสัดส่วนจำนวน ประชากร เป็นต้น

สรุปผลการทดลองใช้ และการเก็บรวบรวมผลการทดลองจริงสื่อรูปแบบการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว

จากการทดลองใช้ และการเก็บรวบรวมผลการทดลองจริงทดลองใช้สื่อรูปแบบการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวภาคเหนือในจังหวัดเป้าหมายทั้ง 3 จังหวัดได้แก่ เชียงราย พิชณุโลก และเชียงใหม่ ระหว่างวันที่ 6-7 และ 13-14 และ 20-23 กรกฎาคม 2556 ซึ่งมีจำนวนกลุ่มตัวอย่างในการทดลองรวมทั้งสิ้น 1,018 คน แบ่งเป็นเพศหญิงจำนวน 533 คน เพศชายจำนวน 485 คน ส่วนใหญ่อายุอยู่ระหว่าง 18 – 30 ปี และส่วนใหญ่มีอาชีพเป็นกลุ่มพนักงานบริษัท กลุ่มนักเรียน นิสิตและนักศึกษา และกลุ่มข้าราชการ ตามลำดับ โดยส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการใช้งานเว็บไซต์และแอปพลิเคชันเป็นประจำคิดเป็นร้อยละ 60 ซึ่งสรุปรายละเอียดผลการทดลองได้ดังนี้

การทดลองใช้ครั้งที่ 1 ในพื้นที่จังหวัดเชียงราย ระหว่างวันที่ 6-7 และ 13-14 กรกฎาคม 2556 ณ ท่าอากาศยาน จังหวัดเชียงราย บ้านดำ (บ้านอาจารย์ถวัลย์ ดัชนี) และโรงแรมเวียงอินทร์ จ.เชียงราย รวมจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามรวมทั้งหมด 286 คน แบ่งเป็นผู้ตอบแบบสอบถามสื่อเว็บไซต์ จำนวน 142 คน และผู้ตอบแบบสอบถามสื่อแอปพลิเคชัน 144 คน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. เว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ (n=142)

ในภาพรวมพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อเว็บไซต์ว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.08) ซึ่งเมื่อพิจารณาแยกเป็นรายด้านเรียงตามลำดับดังนี้ ด้านประโยชน์และการนำไปใช้ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.17) ด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.08) ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) ความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.05) และด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.01) ตามลำดับ

ตารางที่ 4-31 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
1. ด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)			
การจัดรูปแบบเว็บไซต์ง่ายต่อการอ่านและใช้งาน	4.21	.74	เหมาะสมมาก
หน้าโฮมเพจมีความสวยงาม มีความทันสมัย น่าสนใจ	3.92	.77	เหมาะสมมาก
สีสันทันในการออกแบบเว็บไซต์มีความเหมาะสม	3.93	.75	เหมาะสมมาก
สีพื้นหลังกับสีตัวอักษรมีความเหมาะสมต่อการอ่าน	4.01	.69	เหมาะสมมาก
ขนาดตัวอักษร และรูปแบบตัวอักษร มีความสวยงามและอ่านได้ง่าย	4.06	.97	เหมาะสมมาก
มีความเร็วในการแสดงภาพ ตัวอักษร และข้อมูลต่างๆ	4.13	1.00	เหมาะสมมาก

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
ภาพประกอบสามารถสื่อความหมายได้	4.18	1.00	เหมาะสมมาก
ความถูกต้องในการเชื่อมโยงภายในเว็บไซต์	4.04	.86	เหมาะสมมาก
ความถูกต้องในการเชื่อมโยงไปยังเว็บไซต์อื่น	4.07	1.05	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.08	.56	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-31 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.08) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ การจัดรูปแบบเว็บไซต์ต่อการอ่านและการใช้งาน ภาพประกอบสามารถสื่อความหมายได้ และมีความเร็วในการแสดงภาพ ตัวอักษร และข้อมูลต่างๆ ตามลำดับ

ตารางที่ 4-32 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
2. ด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)			
มีความชัดเจน ถูกต้อง น่าเชื่อถือ และข้อมูลมีการปรับปรุงอยู่เสมอ	4.07	.75	เหมาะสมมาก
การประชาสัมพันธ์ข่าวสาร ภาพ ในเว็บไซต์มีความเหมาะสม น่าสนใจ	4.00	.71	เหมาะสมมาก
ปริมาณเนื้อหาไม่เพียงพอกับความต้องการ	3.89	.79	เหมาะสมมาก
การจัดลำดับเนื้อหาเป็นขั้นตอน มีความต่อเนื่อง อ่านแล้วเข้าใจ	4.03	.71	เหมาะสมมาก
มีการจัดหมวดหมู่ให้ง่ายต่อการค้นหาและทำความเข้าใจ	4.07	.84	เหมาะสมมาก
ข้อความในเว็บไซต์ถูกต้องตามหลักภาษา และไวยากรณ์	4.09	.86	เหมาะสมมาก
เนื้อหาข้อมูลกับภาพประกอบมีความสวยงามเหมาะสมและสอดคล้องกัน	3.97	.76	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.01	.60	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-32 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.01) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ข้อความในเว็บไซต์ถูกต้องตามหลักภาษา และไวยากรณ์ มีความชัดเจน ถูกต้อง น่าเชื่อถือ และข้อมูลมีการปรับปรุงอยู่เสมอ และมีการจัดหมวดหมู่ให้ง่ายต่อการค้นหาและทำความเข้าใจ ตามลำดับ

ตารางที่ 4-33 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
3. ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)			
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ประเพณี	4.03	.79	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ร้านอาหาร/เมนูอาหาร	4.13	.79	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่สถานที่ท่องเที่ยว	4.08	.78	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่การค้นหาเส้นทาง	4.06	.82	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.05	.71	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-33 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.05) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ร้านอาหาร/เมนูอาหาร ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่สถานที่ท่องเที่ยว และความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่การค้นหาเส้นทาง ตามลำดับ

ตารางที่ 4-34 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านประโยชน์และการนำไปใช้

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
4. ด้านประโยชน์และการนำไปใช้			
สามารถนำเนื้อหาสาระไปใช้ประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสภาพจริง	4.14	.69	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ และงานวิจัยด้านอาหารและการท่องเที่ยว	4.20	.78	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งความรู้สำหรับการค้นหาข้อมูลด้านอาหารและการท่องเที่ยว	4.23	.75	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งข้อมูลที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน	4.21	.61	เหมาะสมมาก

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
สามารถเปิดโอกาสให้มีการปฏิสัมพันธ์ พร้อมทั้งการเสนอแนะ ข้อมูลโดยผู้ใช้งาน	4.13	.88	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.17	.59	เหมาะสมมาก
ระดับความเหมาะสมของเว็บไซต์ในภาพรวม	4.08	.56	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-34 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านประโยชน์และการนำไปใช้ โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.17) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ สามารถเป็นแหล่งความรู้สำหรับการค้นหาข้อมูลด้านอาหารและการท่องเที่ยว สามารถเป็นแหล่งข้อมูลที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน และสามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ และงานวิจัยด้านอาหารและการท่องเที่ยว ตามลำดับ

ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้จากการตอบแบบสอบถาม และการสัมภาษณ์เพิ่มเติม สรุปได้ดังนี้

1. ด้านกราฟิก เช่น ภาพบนเว็บไซต์ไม่ค่อยชัด ตัวหนังสือเล็กมองไม่ค่อยชัดสำหรับผู้สูงอายุ ภาพเคลื่อนไหวรวมทั้งพื้นหลังให้มีความสดใสมากกว่านี้ ควรเพิ่มฟังก์ชันในกิจกรรมที่น่าสนใจ เช่น ประเพณี กิจกรรมของแต่ละหัวข้อที่โดดเด่นให้มีการเคลื่อนไหวแบบเห็นได้ชัด ปรับปรุงภาพให้น่าสนใจมากกว่านี้ ควรมีรูปภาพที่น่าสนใจ และเว็บไซต์ขาดความน่าสนใจ
2. ด้านภาษา เช่น การค้นหาเส้นทางจากจุดหนึ่งไปอีกจุดหนึ่งควรทำให้ใช้งานง่ายขึ้น ภาษาอังกฤษ กลุ่มที่น่าสนใจอาหารท้องถิ่นน่าจะเชิญชวนชาวต่างชาติ งานประเพณีน่าจะเชื่อมโยงกับฐานข้อมูลของ ททท.ระยะเวลาที่จัดงาน สถานที่จัดงาน ควรอธิบายเส้นทางให้ละเอียดกว่านี้ และอธิบายเป็นภาษาอังกฤษด้วยเพราะนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติ เว็บไซต์เป็นภาษาอังกฤษและพัฒนาให้ใช้ในระบบแอนดรอยด์ได้ ควรเพิ่มเนื้อหาด้านภาษาประกอบกับเว็บไซต์ เช่น ภาษาอังกฤษ-จีน เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน และเพิ่มข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ และจีนเพื่อตอบสนองนโยบายการเข้าสู่ AEC
3. ด้านข้อมูลเนื้อหา เช่น ควรศึกษาข้อมูลจากเว็บไซต์แนะนำร้านอาหาร ควรเพิ่มรายละเอียดเกี่ยวกับเว็บไซต์ เพื่อให้ประยุกต์ใช้กับการเดินทางได้ดี และควรปรับปรุงเนื้อหาและภาพประกอบ
4. ด้านรูปแบบของเว็บไซต์ (ขนาดตัวอักษร สี การจัดวาง) เช่น ปรับปรุงสีสັນและรูปแบบของเว็บไซต์ให้ดูดึงดูดน่าสนใจมากกว่านี้ ตัวอักษรควรเข้มมากกว่านี้ ควรจัดรูปแบบความสวยงามสีสັນของเว็บไซต์ให้ดูทันสมัยมากขึ้น ข้อมูลน้อยเกินไปไม่ครอบคลุม ให้มีระบบอัลดรอยด์เพราะปัจจุบันคนนิยมใช้กันเยอะ รูปภาพไม่เด่น ไม่ชัดบ้าง ขาดบ้าง ปรับเปลี่ยนพื้นหลังและสีสັນในเว็บไซต์ให้น่าสนใจ และสีพื้นหลังเข้มเกินไปทำให้สีของตัวอักษรไม่เด่นชัด

5. ด้านอื่นๆ เช่น ให้ความรู้พัฒนาการทางเทคโนโลยีใหม่ๆ มีสาระน่ารู้ การประชาสัมพันธ์ ควรเพิ่มมากกว่านี้เชื่อมโยงเว็บไซต์แต่ละท้องถิ่นจะดีมาก เผยแพร่ให้แก่บริษัทนำเที่ยว มัคคุเทศก์และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว และให้ใช้ในระบบแอนดรอยด์และสมารทโฟนอื่นได้

2. สื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ (n=144)

ในภาพรวมพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อแอปพลิเคชันว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.07) ซึ่งเมื่อพิจารณาแยกเป็นรายด้านเรียงตามลำดับดังนี้ ด้านประโยชน์และการนำไปใช้ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.19) ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) ความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.10) ด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.03) และด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.02) ตามลำดับ

ตารางที่ 4-35 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
1. ด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)			
ความสวยงาม ความทันสมัย ความน่าสนใจของหน้าแรกแอปพลิเคชัน	4.01	.71	เหมาะสมมาก
การจัดรูปแบบของแอปพลิเคชันง่ายต่อการอ่านและการใช้งาน	4.09	.68	เหมาะสมมาก
สีสันทในการออกแบบแอปพลิเคชันมีความสวยงามและเหมาะสม	3.97	.85	เหมาะสมมาก
ขนาด และการจัดวางของเมนูง่ายต่อการใช้งาน	4.11	.74	เหมาะสมมาก
สีพื้นหลังกับสีตัวอักษรมีความเหมาะสมต่อการอ่าน	3.96	.834	เหมาะสมมาก
ขนาดตัวอักษร และรูปแบบตัวอักษร อ่านได้ง่ายและสวยงาม	3.98	.82	เหมาะสมมาก
ภาพกับเนื้อหามีความสอดคล้องกันและสามารถสื่อความหมายได้	4.17	.77	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.02	.59	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-35 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.02) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ภาพกับเนื้อหามีความสอดคล้องกันและสามารถสื่อความหมายได้ ขนาด และการจัดวางของเมนูง่ายต่อการใช้งาน และการจัดรูปแบบของแอปพลิเคชันง่ายต่อการอ่านและการใช้งาน ตามลำดับ

ตารางที่ 4-36 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทาง การท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
2. ด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)			
ความง่าย และสะดวกในการเชื่อมโยงข้อมูลภายในแอปพลิเคชัน	4.15	.71	เหมาะสมมาก
ความสอดคล้องเหมาะสมระหว่างข้อมูลอาหาร ภาพประกอบ	4.08	.74	เหมาะสมมาก
ความรวดเร็วและเหมาะสมในการนำเสนอข้อมูล	4.06	.79	เหมาะสมมาก
ความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลและภาพประกอบ	3.94	.85	เหมาะสมมาก
ความเหมาะสมของข้อมูลภายในแอปพลิเคชัน	4.00	.95	เหมาะสมมาก
ความสวยงาม ถูกต้องและเหมาะสมของวิดิทัศน์แนะนำเส้นทางใน แอปพลิเคชัน	3.98	.76	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.03	.62	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-36 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบน เส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสม มาก (4.03) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ความง่าย และสะดวกในการเชื่อมโยงข้อมูลภายใน แอปพลิเคชัน ความสอดคล้องเหมาะสมระหว่างข้อมูลอาหาร ภาพประกอบ และความรวดเร็วและเหมาะสมในการ นำเสนอข้อมูล ตามลำดับ

ตารางที่ 4-37 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทาง การท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
3. ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)			
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ ประเพณี	4.06	.69	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ ร้านอาหาร/เมนูอาหาร	4.17	.70	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ สถานที่ท่องเที่ยว	4.19	.68	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ การค้นหาเส้นทาง	4.06	.73	เหมาะสมมาก

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
เฉลี่ย	4.10	.59	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-37 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.10) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่สถานที่ท่องเที่ยว ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ร้านอาหาร/เมนูอาหาร และความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ประเพณี ตามลำดับ

ตารางที่ 4-38 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านประโยชน์และการนำไปใช้

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
4. ด้านประโยชน์และการนำไปใช้			
สามารถนำเนื้อหาสาระไปใช้ประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสภาพจริง	4.29	.73	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ และงานวิจัยด้านอาหารและการท่องเที่ยว	4.22	.74	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งความรู้สำหรับการค้นหาข้อมูลด้านอาหารและการท่องเที่ยว	4.31	.72	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งข้อมูลที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน	4.13	.73	เหมาะสมมาก
สามารถเปิดโอกาสให้มีการปฏิสัมพันธ์ พร้อมทั้งการเสนอแนะข้อมูลโดยผู้ใช้งาน	4.07	.79	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.19	.61	เหมาะสมมาก
ระดับความเหมาะสมของแอปพลิเคชันในภาพรวม	4.07	.54	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-38 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านประโยชน์และการนำไปใช้ โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.19) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ สามารถเป็นแหล่งความรู้สำหรับการค้นหาข้อมูลด้านอาหารและการท่องเที่ยว สามารถนำเนื้อหาสาระไปใช้ประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสภาพจริง และสามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ และงานวิจัยด้านอาหารและการท่องเที่ยว ตามลำดับ

ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้จากการตอบแบบสอบถาม และการสัมภาษณ์เพิ่มเติม สรุปได้ดังนี้

1. ด้านกราฟิกและรูปภาพ เช่น ลงรูปภาพที่เห็นแล้วอยากเข้าไปทานทันที เรียงลำดับร้านที่อร่อยที่สุด เช่น 1 ใน 10 ร้านอร่อย เนื้อหาประกอบควรเป็นรูปแบบเดียวกันให้อ่านเข้าใจง่าย รูปภาพเล็กเกินไป เพิ่มองค์ประกอบของอาหารเป็นหลัก เพิ่มสถานที่ท่องเที่ยวน้อยเกินไป รูปภาพไม่ค่อยน่าสนใจเท่าที่ควร รูปภาพไม่ดึงดูดความน่าสนใจ และปรับภาพให้ใหญ่แต่ไม่ต้องลงหลายรูป เพิ่มภาพร้านอาหารใส่ลูกเล่นเพิ่มต้องโลโก้ ตัวอักษรไม่ชัดเจน สีสันทึบเกินไป แอปไม่ทันสมัย

2. ด้านภาษา เช่น เพิ่มภาษาต่างประเทศ ควรจัดให้ทดลองใช้แอปพลิเคชันใน 4 จังหวัด เช่น เชียงราย พะเยา แพร่ น่าน ต่อจากนั้นควรเพิ่มข้อมูลของแต่ละจังหวัดของจังหวัดทางภาคเหนือลงไป ควรภาษาอังกฤษและจีน รูปในแอปควรจัดให้มีความสวยงามและดึงดูดมากกว่านี้ เพิ่มข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ เพิ่มข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ และรายการอาหารภาคกลางและภาคใต้ด้วย และแอปพลิเคชันดีมาก มีผลดีสูงมากกับการท่องเที่ยวแต่อยากให้เพิ่มเติมภาษาจีนด้วย เนื่องจากมีคนจีนเยอะมากที่มาเที่ยวเมืองไทย

3. ด้านข้อมูลเนื้อหา เช่น ควรเพิ่มเนื้อหามากกว่านี้ เพิ่มข้อมูลเรื่องปั๊มน้ำมัน และตู้เอทีเอ็มในระหว่างเส้นทางเดินทาง ควรเพิ่มรายชื่อร้านอาหารมากกว่านี้ ตอนนี้เนื้อหาหรือการนำเสนอร้านอาหารยังน้อยไป แยกเป็นรายละเอียดของที่ตั้งร้านอาหารมากกว่านี้ พัฒนาข้อมูลให้ด้านต่างๆเพิ่มมากขึ้น เพิ่มตำแหน่งของร้านที่ตั้งอยู่ปัจจุบันได้ มีข้อมูลให้มากกว่านี้และมีราคาโดยประมาณได้ และควรเพิ่มข้อมูลให้มากขึ้นและครบทุกภาคของประเทศและควรเพิ่มข้อมูลให้เป็นปัจจุบันเสมอเผยแพร่ให้มีผู้ใช้งานจำนวนมาก

4. ด้านรูปแบบของเว็บไซต์ (ขนาดตัวอักษร สี การจัดวาง) เช่น ควรจัดรูปแบบความสวยงามสีสันทึบของเว็บไซต์ให้ดูทันสมัยมากขึ้น สีตัวอักษรจัดเกินไปไม่ดึงดูดความสนใจ อธิบายสิ่งที่ต้องการสื่อให้กระชับชัดเจน ตัวหนังสือโฆษณาให้ชัดเจน ตัวอักษรควรเข้มมากกว่านี้ เพิ่มความคมชัดของตัวอักษร พื้นหลังสีเข้มเกินไป ตัวปิกมุดไม่ทันสมัย การใช้สีของแอปดูไม่ทันสมัย ถ้าปรับเปลี่ยนตัวอักษรให้น่ารักจะน่าสนใจกว่านี้ และปรับรูปแบบความสวยงาม สี ตัวอักษรเพิ่มประวัติความเป็นมาของประเพณี มีรูปแนะนำร้านอาหาร

5. ด้านอื่นๆ เช่น วัน-เวลาเปิด-ปิดร้าน จะได้สะดวกในการเข้าใช้บริการ ควรทำแอปพลิเคชันแยกเป็นแต่ละจังหวัดโดยเน้นและเจาะจงลงไปให้เสมือนอยู่ในพื้นที่นั้นจริง ใช้ได้กับโทรศัพท์ทุกรุ่น การเชื่อมโยงกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น การท่องเที่ยว และพัฒนาเทคโนโลยีแบบทันสมัย สะดวก ใช้งานได้อย่างรวดเร็ว และทันเหตุการณ์

2.1.2 การทดลองใช้ครั้งที่ 2 ในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก ระหว่างวันที่ 13-14 และ 20-23 กรกฎาคม 2556 ณ ท่าอากาศยานจังหวัดพิษณุโลก วัดพระศรีรัตนมหาธาตุวรมหาวิหาร และโรงแรมท็อปแลนด์ รวมจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามรวมทั้งหมด 344 คน แบ่งเป็นผู้ตอบแบบสอบถามสื่อเว็บไซต์ จำนวน 169 คน และผู้ตอบแบบสอบถามสื่อแอปพลิเคชัน 175 คน รายละเอียดดังนี้

1. เว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ (n=169)

ในภาพรวมพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อเว็บไซต์ว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.04) ซึ่งเมื่อพิจารณาแยกเป็นรายด้านเรียงตามลำดับดังนี้ ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) ความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.11) ด้านประโยชน์และการนำไปใช้ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.09) ด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.98) และด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.97) ตามลำดับ

ตารางที่ 4-39 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
1. ด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)			
การจัดรูปแบบเว็บไซต์ง่ายต่อการอ่านและการทำงาน	4.12	.70	เหมาะสมมาก
หน้าโฮมเพจมีความสวยงาม มีความทันสมัย น่าสนใจ	3.96	.88	เหมาะสมมาก
สีสันทันในการออกแบบเว็บไซต์มีความเหมาะสม	3.92	.88	เหมาะสมมาก
สีพื้นหลังกับสีตัวอักษรมีความเหมาะสมต่อการอ่าน	3.99	.98	เหมาะสมมาก
ขนาดตัวอักษร และรูปแบบตัวอักษร มีความสวยงามและอ่านได้ง่าย	4.02	.80	เหมาะสมมาก
มีความเร็วในการแสดงผล ภาพ ตัวอักษร และข้อมูลต่างๆ	3.86	.76	เหมาะสมมาก
ภาพประกอบสามารถสื่อความหมายได้	4.01	.79	เหมาะสมมาก
ความถูกต้องในการเชื่อมโยงภายในเว็บไซต์	4.01	.69	เหมาะสมมาก
ความถูกต้องในการเชื่อมโยงไปยังเว็บไซต์อื่น	3.89	.74	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	3.98	.58	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-39 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (3.98) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ การจัดรูปแบบเว็บไซต์ง่ายต่อการอ่านและการทำงาน ขนาดตัวอักษร และรูปแบบตัวอักษร มีความสวยงามและอ่านได้ง่าย และความถูกต้องในการเชื่อมโยงภายในเว็บไซต์ ตามลำดับ

ตารางที่ 4-40 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
2. ด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)			
มีความชัดเจน ถูกต้อง น่าเชื่อถือ และข้อมูลมีการปรับปรุงอยู่เสมอ	3.98	.74	เหมาะสมมาก
การประชาสัมพันธ์ข่าวสาร ภาพ ในเว็บไซต์มีความเหมาะสม น่าสนใจ	3.96	.78	เหมาะสมมาก
ปริมาณเนื้อหาไม่เพียงพอกับความต้องการ	3.69	.94	เหมาะสมมาก
การจัดลำดับเนื้อหาเป็นขั้นตอน มีความต่อเนื่อง อ่านแล้วเข้าใจ	3.99	.84	เหมาะสมมาก
มีการจัดหมวดหมู่ให้ง่ายต่อการค้นหาและทำความเข้าใจ	4.02	.78	เหมาะสมมาก
ข้อความในเว็บไซต์ถูกต้องตามหลักภาษา และไวยากรณ์	4.06	.83	เหมาะสมมาก
เนื้อหาข้อมูลกับภาพประกอบมีความสวยงามเหมาะสมและสอดคล้องกัน	4.07	.75	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	3.97	.57	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-40 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (3.97) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ เนื้อหาข้อมูลกับภาพประกอบมีความสวยงามเหมาะสมและสอดคล้องกัน ข้อความในเว็บไซต์ถูกต้องตามหลักภาษา และไวยากรณ์ และมีการจัดหมวดหมู่ให้ง่ายต่อการค้นหาและทำความเข้าใจ ตามลำดับ

ตารางที่ 4-41 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
3. ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)			
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ ประเพณี	4.07	.79	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ ร้านอาหาร/เมนูอาหาร	4.15	.76	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ สถานที่ท่องเที่ยว	4.16	.76	เหมาะสมมาก

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่การค้นหาเส้นทาง	4.12	.78	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.11	.65	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-41 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.11) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่สถานที่ท่องเที่ยว ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ร้านอาหาร/เมนูอาหาร และความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่การค้นหาเส้นทาง ตามลำดับ

ตารางที่ 4-42 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านประโยชน์และการนำไปใช้

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
4. ด้านประโยชน์และการนำไปใช้			
สามารถนำเนื้อหาสาระไปใช้ประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสภาพจริง	4.18	.76	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ และงานวิจัยด้านอาหารและการท่องเที่ยว	4.15	.81	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งความรู้สำหรับการค้นหาข้อมูลด้านอาหารและการท่องเที่ยว	4.18	.81	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งข้อมูลที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน	4.06	.73	เหมาะสมมาก
สามารถเปิดโอกาสให้มีการปฏิสัมพันธ์ พร้อมทั้งการเสนอแนะข้อมูลโดยผู้ใช้งาน	3.92	.84	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.09	.66	เหมาะสมมาก
ระดับความเหมาะสมของเว็บไซต์ในภาพรวม	4.04	.54	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-42 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านประโยชน์และการนำไปใช้ โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.09) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ สามารถนำเนื้อหาสาระไปใช้ประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสภาพจริง สามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ และงานวิจัยด้านอาหารและการท่องเที่ยว และสามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์และงานวิจัยด้านอาหารและการท่องเที่ยวตามลำดับ

ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้จากการตอบแบบสอบถาม และการสัมภาษณ์เพิ่มเติม สรุปได้ดังนี้

1. ด้านกราฟิกและรูปภาพ เช่น รูปภาพไม่ชัดเจน ควรเพิ่มเนื้อหา และเพิ่มตัวการ์ตูนและกราฟิก เพื่อดึงดูดความสนใจกับกลุ่มวัยรุ่น
2. ด้านภาษา เช่น เพิ่มให้หลากหลายภาษา และภาพรวมดูดีน่าสนใจเป็นการประชาสัมพันธ์ สถานที่ท่องเที่ยวไทยได้ดี ควรเพิ่มภาษาอื่นๆ เช่น ภาษาอังกฤษ จีน จะได้ส่งเสริมการท่องเที่ยวและเป็นที่ยอมรับมากขึ้น
3. ด้านข้อมูลเนื้อหา เช่น เพิ่มเนื้อหาด้านประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมทางภาคเหนือ ข้อมูลครอบครัว ดาวันโหลตซ่าเพิ่มให้ครอบคลุมทั้งประเทศเพิ่มข้อมูลหมวดหมู่อาหารระจำท้องถิ่นนั้นๆ ของแต่ละหมู่บ้าน ท้องถิ่น ชนเผ่า เพิ่มความทันสมัยมากกว่านี้ เพิ่มอาหารที่ขึ้นชื่อของร้านนั้นๆ เพิ่มรายละเอียดของสถานที่ท่องเที่ยว และรายละเอียดน้อยเกินไปไม่ค่อยมีแหล่งท่องเที่ยวเท่าไรควรปรับปรุงเว็บไซต์ให้มีสีสันมากกว่านี้
4. ด้านรูปแบบของเว็บไซต์ (ขนาดตัวอักษร สี การจัดวาง) เช่น รูปแบบการนำเสนอเข้าใจง่ายสามารถดูรายละเอียดจากแผ่นพับหรือโปสเตอร์ได้ และเว็บเข้าใจง่าย เพิ่มสีสันของตัวอักษร เป็นต้น
5. ด้านอื่นๆ เช่น เพิ่มเส้นทางท่องเที่ยวแบบจีพีเอส ควรโฆษณาให้รู้จักเป็นที่แพร่หลาย และทำหน้าเว็บให้สวยมากขึ้น เป็นต้น

2. สื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ (n=175)

ในภาพรวมพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อแอปพลิเคชันที่มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.09) ซึ่งเมื่อพิจารณาแยกเป็นรายด้านเรียงตามลำดับดังนี้ ด้านประโยชน์และการนำไปใช้ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.23) ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.10) ด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.03) และด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.02) ตามลำดับ

ตารางที่ 4-43 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
1. ด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)			
ความสวยงาม ความทันสมัย ความน่าสนใจของหน้าแรกแอปพลิเคชัน	3.98	.68	เหมาะสมมาก
การจัดรูปแบบของแอปพลิเคชันง่ายต่อการอ่านและการใช้งาน	4.18	.68	เหมาะสมมาก
สีสันในการออกแบบแอปพลิเคชันมีความสวยงามและเหมาะสม	3.95	.77	เหมาะสมมาก

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
ขนาด และการจัดวางของเมนูง่ายต่อการใช้งาน	4.02	.68	เหมาะสมมาก
สีพื้นหลังกับสีตัวอักษรมีความเหมาะสมต่อการอ่าน	4.03	.93	เหมาะสมมาก
ขนาดตัวอักษร และรูปแบบตัวอักษร อ่านได้ง่ายและสวยงาม	4.06	.71	เหมาะสมมาก
ภาพกับเนื้อหา มีความสอดคล้องกัน และสามารถสื่อความหมายได้	4.11	.77	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.03	.54	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-43 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.03) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ การจัดรูปแบบของแอปพลิเคชันง่ายต่อการอ่านและใช้งาน ภาพกับเนื้อหา มีความสอดคล้องกัน และสามารถสื่อความหมายได้ และขนาดตัวอักษร และรูปแบบตัวอักษร อ่านได้ง่ายและสวยงาม ตามลำดับ

ตารางที่ 4-44 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
2. ด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)			
ความง่าย และสะดวกในการเชื่อมโยงข้อมูลภายในแอปพลิเคชัน	4.12	.69	เหมาะสมมาก
ความสอดคล้องเหมาะสมระหว่างข้อมูลอาหาร ภาพประกอบ	4.11	.70	เหมาะสมมาก
ความรวดเร็วและเหมาะสมในการนำเสนอข้อมูล	3.98	.77	เหมาะสมมาก
ความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลและภาพประกอบ	3.90	.75	เหมาะสมมาก
ความเหมาะสมของข้อมูลภายในแอปพลิเคชัน	3.95	.73	เหมาะสมมาก
ความสวยงาม ถูกต้องและเหมาะสมของวิดิทัศน์แนะนำเส้นทางในแอปพลิเคชัน	4.03	.75	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.02	.56	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-44 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.02) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ความง่าย และสะดวกในการเชื่อมโยงข้อมูลภายในแอปพลิเคชัน ความสอดคล้องเหมาะสมระหว่างข้อมูลอาหาร ภาพประกอบ และความสวยงาม ถูกต้องและเหมาะสมของวิดิทัศน์แนะนำเส้นทางในแอปพลิเคชัน ตามลำดับ

ตารางที่ 4-45 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทาง การท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
3. ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)			
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ ประเพณี	4.13	.75	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ ร้านอาหาร/เมนูอาหาร	4.14	.73	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ สถานที่ท่องเที่ยว	4.13	.70	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ การค้นหาเส้นทาง	4.11	.79	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.10	.62	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-45 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบน เส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสม มาก (4.10) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลใน หมวดหมู่ร้านอาหาร/เมนูอาหาร ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่สถานที่ ท่องเที่ยว และความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ประเพณี ตามลำดับ

ตารางที่ 4-46 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทาง การท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านประโยชน์และการนำไปใช้

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
4. ด้านประโยชน์และการนำไปใช้			
สามารถนำเนื้อหาสาระไปใช้ประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ ในสภาพจริง	4.27	.76	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ และงานวิจัย ด้านอาหารและการท่องเที่ยว	4.27	.72	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งความรู้สำหรับการค้นหาข้อมูลด้านอาหารและ การท่องเที่ยว	4.31	.74	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งข้อมูลที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน	4.22	.88	เหมาะสมมาก

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
สามารถเปิดโอกาสให้มีการปฏิสัมพันธ์ พร้อมทั้งการเสนอแนะ ข้อมูลโดยผู้ใช้งาน	4.14	.90	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	4.23	.61	เหมาะสมมาก
ระดับความเหมาะสมของแอปพลิเคชันในภาพรวม	4.09	.53	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-46 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านประโยชน์และการนำไปใช้ โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (4.23) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ สามารถเป็นแหล่งความรู้สำหรับการค้นหาข้อมูลด้านอาหารและการท่องเที่ยว สามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ และงานวิจัยด้านอาหารและการท่องเที่ยว และสามารถนำเนื้อหาสาระไปใช้ประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสภาพจริง ตามลำดับ

ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้จากการตอบแบบสอบถาม และการสัมภาษณ์เพิ่มเติม สรุปได้ดังนี้

1. ด้านกราฟิกและรูปภาพ เช่น ตกแต่งภาพ และใส่ภาพให้มากขึ้น ขนาดของรูปที่นำเสนอไม่สวย รายละเอียดไม่ชัดเจนขยายรูปดูไม่ได้ เพิ่มไฟล์วีดิทัศน์ และปรับภาพประกอบให้สวยงาม ดูไม่ทันสมัย และเพิ่มความน่าสนใจของแอป การนำเสนอไม่ดี
2. ด้านลักษณะ (ขนาดตัวอักษร สี การจัดวาง) เช่น ปรับปรุงขนาดและสีของตัวอักษร ปรับปรุงสีของตัวอักษรและเพิ่มแหล่งท่องเที่ยว ควรปรับปรุงการเพิ่มสมาชิก แนะนำสถานที่ดีๆ เพิ่มและปรับปรุงสีสันให้น่าสนใจ
3. ด้านภาษา เช่น เพิ่มภาษาอังกฤษสำหรับชาวต่างชาติด้วย วิดีทัศน์ที่มี 3 ภาษาขึ้นไป ไทย จีน อังกฤษ อาจเป็นประโยชน์สำหรับนักท่องเที่ยว เพิ่มสองภาษา ความมีเสียงบรรยายช่วยเหลือผู้พิการ เพิ่มภาษาอังกฤษ ประชาสัมพันธ์หลายๆจุด ครอบคลุมทั่วประเทศยิ่งดี และควรมีรูปแบบการนำเสนอให้หลากหลายภาษา
4. ด้านข้อมูลเนื้อหา เช่น สืบค้นเชิงลึกในแต่ท้องที่มากขึ้น ร้านอาหารควรมีติดดาวเพื่อให้นักท่องเที่ยวทราบน่าสนใจสำหรับนักท่องเที่ยว เพิ่มจำนวนร้านอาหารและรายละเอียด พัฒนาข้อมูลที่พักร้านอาหาร เพื่อให้เข้าใจลักษณะของอาหารแต่โดยภาพรวมสมบูรณ์ เพิ่มข้อมูลโรงแรม เพิ่มข้อมูลให้มากขึ้น เพิ่มข้อมูลแต่ละจังหวัดให้มากกว่านี้ และเพิ่มความน่าสนใจสถานที่ท่องเที่ยวและร้านอาหาร
5. ด้านอื่นๆ เช่น สะดวกดีแต่ในที่ไม่มีสัญญาณไม่สามารถดูแอปฯได้ สะดวกดี link แผนที่ Apple map ทำได้ง่ายกว่า Google map และสามารถค้นหาทางได้ด้วย ใช้งานสะดวกดี ควรพัฒนาให้สามารถใช้งานได้หลากหลายช่องทางและใช้ได้กับมือถือรุ่นอื่นๆ ควรเข้าถึงทุกระบบ และสร้างเครือข่ายให้

ครอบครัว ควรมีป้ายประชาสัมพันธ์ตามจุดต่างๆเช่น สนามบิน จุดท่องเที่ยวทุกจุด เป็นโครงการที่ดีขอชื่นชม ส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือดีมาก

2.2 ผลการทดลองจริง และการเก็บรวบรวมข้อมูล

คณะผู้วิจัยได้ดำเนินทดลองจริงและเก็บรวบรวมข้อมูลในพื้นที่เป้าหมาย ในจังหวัดเชียงราย พิชณูโลก รวมทั้งเชียงใหม่ ระหว่างวันที่ 20-23 กรกฎาคม 2566 ณ ทำอากาศยานนานาชาติ จังหวัดเชียงใหม่ สถานีขนส่งอาเขต 2 และอุทยานหลวงราชพฤกษ์แล้วนำมาวิเคราะห์ผล รวมจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามรวมทั้งหมด 388 คน แบ่งเป็นผู้ตอบแบบสอบถามสื่อเว็บไซต์ จำนวน 191 คน และผู้ตอบแบบสอบถามสื่อแอปพลิเคชัน 197 คน ซึ่งสรุปได้ดังนี้

1. เว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ (n=191)

ในภาพรวมพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อเว็บไซต์ว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.77) ซึ่งเมื่อพิจารณาแยกเป็นรายด้านเรียงตามลำดับดังนี้ ด้านประโยชน์และการนำไปใช้ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.82) ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) ความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.81) ด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.78) ด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.75) และด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางท่องเที่ยว (3.71) ตามลำดับ

ตารางที่ 4-47 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
1. ด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)			
การจัดรูปแบบในเว็บไซต์ต่อการอ่านและการใช้งาน	3.88	.82	เหมาะสมมาก
หน้าโฮมเพจมีความสวยงาม มีความทันสมัย น่าสนใจ	3.69	.93	เหมาะสมมาก
สีสันทันในการออกแบบเว็บไซต์มีความเหมาะสม	3.78	.92	เหมาะสมมาก
สีพื้นหลังกับสีตัวอักษรมีความเหมาะสมต่อการอ่าน	3.76	.92	เหมาะสมมาก
ขนาดตัวอักษร และรูปแบบตัวอักษร มีความสวยงามและอ่านได้ง่าย	3.81	.93	เหมาะสมมาก
มีความเร็วในการแสดงภาพ ตัวอักษร และข้อมูลต่างๆ	3.73	.92	เหมาะสมมาก
ภาพประกอบสามารถสื่อความหมายได้	3.84	.88	เหมาะสมมาก
ความถูกต้องในการเชื่อมโยงภายในเว็บไซต์	3.81	.93	เหมาะสมมาก

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
ความถูกต้องในการเชื่อมโยงไปยังเว็บไซต์อื่น	3.77	.94	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	3.78	.74	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-47 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (3.78) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ การจัดรูปแบบในเว็บไซด์ง่ายต่อการอ่านและใช้งาน ภาพประกอบสามารถสื่อความหมายได้ ขนาดตัวอักษร และรูปแบบตัวอักษร มีความสวยงามและอ่านได้ง่าย และความถูกต้องในการเชื่อมโยงภายในเว็บไซด์ ตามลำดับ

ตารางที่ 4-48 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
2. ด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)			
มีความชัดเจน ถูกต้อง น่าเชื่อถือ และข้อมูลมีการปรับปรุงอยู่เสมอ	3.77	.85	เหมาะสมมาก
การประชาสัมพันธ์ข่าวสาร ภาพ ในเว็บไซด์มีความเหมาะสม น่าสนใจ	3.85	.82	เหมาะสมมาก
ปริมาณเนื้อหาไม่เพียงพอกับความต้องการ	3.64	.87	เหมาะสมมาก
การจัดลำดับเนื้อหาเป็นขั้นตอน มีความต่อเนื่อง อ่านแล้วเข้าใจ	3.85	.86	เหมาะสมมาก
มีการจัดหมวดหมู่ให้ง่ายต่อการ ค้นหาและทำความเข้าใจ	3.74	.90	เหมาะสมมาก
ข้อความในเว็บไซด์ถูกต้องตามหลักภาษา และไวยากรณ์	3.76	.90	เหมาะสมมาก
เนื้อหาข้อมูลกับภาพประกอบมีความสวยงามเหมาะสมและสอดคล้องกัน	3.75	.93	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	3.75	.71	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-48 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (3.75) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ การประชาสัมพันธ์ข่าวสาร ภาพ ในเว็บไซด์มีความเหมาะสม น่าสนใจ มีความชัดเจน ถูกต้อง น่าเชื่อถือ และข้อมูลมีการปรับปรุงอยู่เสมอ และข้อความในเว็บไซด์ถูกต้องตามหลักภาษา และไวยากรณ์

ตารางที่ 4-49 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
3. ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)			
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ประเพณี	3.73	.95	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ร้านอาหาร/ เมนูอาหาร	3.83	.93	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่สถานที่ท่องเที่ยว	3.88	.88	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่การค้นหาเส้นทาง	3.81	.88	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	3.81	.78	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-49 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (3.81) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่สถานที่ท่องเที่ยว ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ร้านอาหาร/เมนูอาหาร และความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่การค้นหาเส้นทางตามลำดับ

ตารางที่ 4-50 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางการท่องเที่ยว

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
4. ด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางการท่องเที่ยว			
การค้นหาและได้มาซึ่งองค์ความรู้ภายในเว็บไซต์มีความชัดเจนและตรวจสอบได้	3.78	.84	เหมาะสมมาก
การระบุและจำแนกองค์ความรู้ภายในเว็บไซต์อย่างเป็นหมวดหมู่ถูกต้อง และเหมาะสม	3.70	.93	เหมาะสมมาก
สามารถแลกเปลี่ยนและประยุกต์ใช้องค์ความรู้จากเว็บไซต์อย่าง	3.67	.94	เหมาะสมมาก

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
เหมาะสมและสอดคล้องกับสภาพความเป็นจริง			
สามารถถ่ายโอนและแบ่งปันองค์ความรู้จากการประยุกต์ใช้เว็บไซต์ได้อย่างสะดวก และเหมาะสม	3.70	.93	เหมาะสมมาก
การเก็บและสะสมองค์ความรู้ภายในเว็บไซต์มีความเป็นระเบียบแบบแผน อย่างเป็นระบบ	3.72	1.00	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	3.71	.78	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-50 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางการท่องเที่ยว โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (3.71) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ การค้นหาและได้มาซึ่งองค์ความรู้ภายในเว็บไซต์มีความชัดเจน และตรวจสอบได้ การเก็บและสะสมองค์ความรู้ภายในเว็บไซต์มีความเป็นระเบียบแบบแผน อย่างเป็นระบบ การระบุและจำแนกองค์ความรู้ภายในเว็บไซต์อย่างเป็นหมวดหมู่ ถูกต้องและเหมาะสม และสามารถถ่ายโอนและแบ่งปันองค์ความรู้จากการประยุกต์ใช้เว็บไซต์ได้อย่างสะดวก และเหมาะสม ตามลำดับ

ตารางที่ 4-51 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านประโยชน์และการนำไปใช้

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
5. ด้านประโยชน์และการนำไปใช้			
สามารถนำเนื้อหาสาระไปใช้ประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสภาพจริง	3.84	.99	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ และงานวิจัยด้านอาหารและการท่องเที่ยว	3.88	.98	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งความรู้สำหรับการค้นหาข้อมูลด้านอาหารและการท่องเที่ยว	3.74	1.04	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งข้อมูลที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน	3.80	.94	เหมาะสมมาก
สามารถเปิดโอกาสให้มีการปฏิสัมพันธ์ พร้อมทั้งการเสนอแนะข้อมูลโดยผู้ใช้งาน	3.84	.97	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	3.82	.86	เหมาะสมมาก
ระดับความคิดเห็นต่อการใช้งานเว็บไซต์ในภาพรวม	3.77	.71	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-51 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อเว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางการท่องเที่ยว โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (3.82) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ สามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ และงานวิจัยด้านอาหารและการท่องเที่ยว สามารถเปิดโอกาสให้มีการปฏิสัมพันธ์พร้อมทั้งการเสนอแนะข้อมูลโดยผู้ใช้งาน และสามารถนำเนื้อหาสาระไปใช้ประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสภาพจริง ตามลำดับ

2. สื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ (n=197)

ในภาพรวมพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อแอปพลิเคชันที่มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.80) ซึ่งเมื่อพิจารณาแยกเป็นรายด้านเรียงตามลำดับดังนี้ ด้านประโยชน์และการนำไปใช้ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.80) ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) ความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.82) ด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.80) ด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.78) และด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางการท่องเที่ยว มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.78) ตามลำดับ

ตารางที่ 4-52 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
1. ด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design)			
ความสวยงาม ความทันสมัย ความน่าสนใจของหน้าแรกแอปพลิเคชัน	3.85	.85	เหมาะสมมาก
การจัดรูปแบบของแอปพลิเคชันง่ายต่อการอ่านและการใช้งาน	3.84	.84	เหมาะสมมาก
สีสันทันในการออกแบบแอปพลิเคชันมีความสวยงามและเหมาะสม	3.75	.88	เหมาะสมมาก
ขนาด และการจัดวางของเมนูง่ายต่อการใช้งาน	3.84	.92	เหมาะสมมาก
สีพื้นหลังกับสีตัวอักษรมีความเหมาะสมต่อการอ่าน	3.72	.93	เหมาะสมมาก
ขนาดตัวอักษร และรูปแบบตัวอักษร อ่านได้ง่ายและสวยงาม	3.84	.89	เหมาะสมมาก
ภาพกับเนื้อหา มีความสอดคล้องกัน และสามารถสื่อความหมายได้	3.84	.90	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	3.80	.72	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-52 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (3.80) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ความสวยงาม ความทันสมัย ความน่าสนใจ

ของหน้าแรกแอปพลิเคชัน การจัดรูปแบบของแอปพลิเคชันง่ายต่อการอ่านและการใช้งาน และขนาดตัวอักษร และรูปแบบตัวอักษร อ่านได้ง่ายและสวยงาม ตามลำดับ

ตารางที่ 4-53 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทาง การท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
2. ด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content)			
ความง่าย และสะดวกในการเชื่อมโยงข้อมูลภายในแอปพลิเคชัน	3.90	.79	เหมาะสมมาก
ความสอดคล้องเหมาะสมระหว่างข้อมูลอาหาร ภาพประกอบ	3.76	.91	เหมาะสมมาก
ความรวดเร็วและเหมาะสมในการนำเสนอข้อมูล	3.68	.96	เหมาะสมมาก
ความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลและภาพประกอบ	3.70	.95	เหมาะสมมาก
ความเหมาะสมของข้อมูลภายในแอปพลิเคชัน	3.78	.86	เหมาะสมมาก
ความสวยงาม ถูกต้องและเหมาะสมของวิดิทัศน์แนะนำเส้นทางในแอปพลิเคชัน	3.85	.87	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	3.78	.71	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-53 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทาง การท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (3.78) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ความง่าย และสะดวกในการเชื่อมโยงข้อมูลภายในแอปพลิเคชัน ความสวยงาม ถูกต้องและเหมาะสมของวิดิทัศน์แนะนำเส้นทางในแอปพลิเคชัน และความเหมาะสมของข้อมูลภายในแอปพลิเคชัน ตามลำดับ

ตารางที่ 4-54 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทาง การท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
3. ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching)			
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ ประเพณี	3.81	.86	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ ร้านอาหาร/เมนูอาหาร	3.81	.89	เหมาะสมมาก
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่	3.83	.91	เหมาะสมมาก

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
สถานที่ท่องเที่ยว			
ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่การ ค้นหาเส้นทาง	3.85	.90	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	3.82	.77	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-54 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (3.82) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูล ในหมวดหมู่การค้นหาเส้นทาง ความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่สถานที่ท่องเที่ยว และความง่าย และสะดวก และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลในหมวดหมู่ประเพณี ตามลำดับ

ตารางที่ 4-55 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางการท่องเที่ยว

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
4. ด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางการท่องเที่ยว			
การค้นหาและได้มาซึ่งองค์ความรู้ภายในแอปพลิเคชันมีความชัดเจน และตรวจสอบได้	3.81	.86	เหมาะสมมาก
การระบุและจำแนกองค์ความรู้ภายในแอปพลิเคชันอย่างเป็นหมวดหมู่ ถูกต้อง และเหมาะสม	3.78	.87	เหมาะสมมาก
สามารถแลกเปลี่ยนและประยุกต์ใช้องค์ความรู้จากแอปพลิเคชันได้อย่างเหมาะสม และสอดคล้องกับสภาพความเป็นจริง	3.76	.89	เหมาะสมมาก
สามารถถ่ายโอนและแบ่งปันองค์ความรู้จากการประยุกต์ใช้แอปพลิเคชันได้อย่างสะดวก และเหมาะสม	3.75	.82	เหมาะสมมาก
การเก็บและสะสมองค์ความรู้ภายในแอปพลิเคชันมีความเป็นระเบียบ แบบแผน อย่างเป็นระบบ	3.83	.84	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	3.78	.73	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-55 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางการท่องเที่ยว โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (3.78) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ การเก็บและสะสมองค์ความรู้ภายในแอปพลิเคชันมีความเป็นระเบียบแบบแผน อย่างเป็นระบบ การค้นหาและได้มาซึ่งองค์ความรู้ภายใน

แอปพลิเคชันมีความชัดเจน และตรวจสอบได้ และการระบุและจำแนกองค์ความรู้ภายในแอปพลิเคชันอย่างเป็นหมวดหมู่ ถูกต้อง และเหมาะสม ตามลำดับ

ตารางที่ 4-56 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือในด้านประโยชน์และการนำไปใช้

รายการประเมิน	\bar{x}	S.D.	ความหมาย
5. ด้านประโยชน์และการนำไปใช้			
สามารถนำเนื้อหาสาระไปใช้ประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสภาพจริง	3.89	.86	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ และงานวิจัยด้านอาหารและการท่องเที่ยว	3.90	.86	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งความรู้สำหรับการค้นหาข้อมูลด้านอาหารและการท่องเที่ยว	3.87	.91	เหมาะสมมาก
สามารถเป็นแหล่งข้อมูลที่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้งาน	3.86	.95	เหมาะสมมาก
สามารถเปิดโอกาสให้มีการปฏิสัมพันธ์ พร้อมทั้งการเสนอแนะข้อมูลโดยผู้ใช้งาน	3.87	.85	เหมาะสมมาก
เฉลี่ย	3.87	.75	เหมาะสมมาก
ระดับความคิดเห็นต่อการใช้งานแอปพลิเคชันในภาพรวม	3.80	.68	เหมาะสมมาก

จากตารางที่ 4-56 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อสื่อแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ ในด้านประโยชน์และการนำไปใช้ โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับเหมาะสมมาก (3.87) ซึ่งมีประเด็นรายย่อย 3 อันดับแรก ได้แก่ สามารถเป็นสื่อในการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์ และงานวิจัยด้านอาหารและการท่องเที่ยว สามารถนำเนื้อหาสาระไปใช้ประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสภาพจริง และสามารถเปิดโอกาสให้มีการปฏิสัมพันธ์ พร้อมทั้งการเสนอแนะข้อมูลโดยผู้ใช้งาน ตามลำดับ

2.3 สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลในภาพรวม

2.3.1 สรุปผลความคิดเห็นเกี่ยวกับสื่อรูปแบบการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวจากผู้เชี่ยวชาญ

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับสื่อรูปแบบการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวจากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน พบว่า

ผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อเว็บไซต์ ว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.69) ซึ่งเมื่อพิจารณาแยกเป็นรายด้านเรียงตามลำดับดังนี้ ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.73) ด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางการท่องเที่ยว ความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.73) ด้านประโยชน์และการนำไปใช้ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.72) ด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.67) และด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.60) ตามลำดับ

ผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อแอปพลิเคชันว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.64) ซึ่งเมื่อพิจารณาแยกเป็นรายด้านเรียงตามลำดับดังนี้ ด้านประโยชน์และการนำไปใช้ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.84) ด้านการออกแบบและการจัดการรูปแบบ (Design) ความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.67) ด้านระบบการค้นหาข้อมูล (Searching) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.60) ด้านคุณภาพของเนื้อหาสาระ (Content) มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.57) และด้านการจัดการองค์ความรู้ด้านอาหารและเส้นทางการท่องเที่ยว มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.51) ตามลำดับ

2.3.2 สรุปผลการทดลองใช้สื่อรูปแบบการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลในภาพรวมการใช้สื่อประชาสัมพันธ์ พบว่า ผู้ใช้งาน (ในพื้นที่จังหวัดเป้าหมายทั้ง 3 จังหวัด) ส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อสื่อเว็บไซต์ และแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ โดยมีค่าเฉลี่ยความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.98 และ 3.96 ตามลำดับ) ทั้งนี้หากพิจารณาเป็นรายจังหวัด พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อสื่อเว็บไซต์ และแอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ ตามลำดับดังนี้

1. เว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ (3.98)

1.1 จังหวัดเชียงราย โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่แสดงความคิดเห็นว่าสื่อมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.08)

1.2 จังหวัดพิษณุโลก โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่แสดงความคิดเห็นว่าสื่อมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.04)

1.3 จังหวัดเชียงใหม่ โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่แสดงความคิดเห็นว่าสื่อมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.77)

2. แอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือ (3.96)

2.1 จังหวัดพิษณุโลก โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่แสดงความคิดเห็นว่าสื่อมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.09)

2.2 จังหวัดเชียงราย โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่แสดงความคิดเห็นว่าสื่อมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.07)

2.3 จังหวัดเชียงใหม่ โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่แสดงความคิดเห็นว่าสื่อมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.80)

ผลการสำรวจพิกัดร้านอาหาร สถานที่ท่องเที่ยว และเมนูอาหาร

จากการลงพื้นที่ของคณะผู้วิจัยในการสำรวจตัวรับอาหารภาคเหนือ 14 จังหวัด โดยการสำรวจผู้ประกอบการร้านอาหารที่ได้รับการยอมรับ และ ประชาชนในท้องถิ่นได้แก่ปราชญ์ชาวบ้าน ที่มีความรู้ทางด้านอาหารท้องถิ่นและเจ้าของร้านอาหารที่อยู่ในพื้นที่ 14 จังหวัด โดยวิธีสอบถามหากกลุ่มบุคคลเป้าหมาย โดยใช้เทคนิคสโนวบอล (Snowball technique) พร้อมทั้งสำรวจพิกัดตำแหน่งที่ตั้งร้านอาหาร และสถานที่ท่องเที่ยว ณ ที่ตั้งในจังหวัดต่างๆ ภาคเหนือทั้ง 14 จังหวัด แล้วสร้างตารางแสดงรายละเอียดร้านอาหารและที่ตั้ง เพื่อนำไปใช้ในการสร้างเว็บไซต์และแอปพลิเคชันให้นักท่องเที่ยวค้นหาตำแหน่งร้านอาหาร โดยใช้เครื่องวัดพิกัดที่ตั้งร้านอาหารและสถานที่ท่องเที่ยว (GPS) เป็นเครื่องมือที่ใช้ตรวจวัดตำแหน่งที่ตั้งของร้านอาหารในระบบ DD (Decimal Degree) ซึ่งสามารถอ่านค่าเป็น ละติจูด (Latitude) และ ค่า ลองจิจูด (Longitude) เพื่อนำไปใส่ในโปรแกรมคอมพิวเตอร์ และสร้างโปรแกรมค้นหาตำแหน่งร้านอาหารและสถานที่ท่องเที่ยว บนเว็บไซต์ และแอปพลิเคชันบนสมาร์ตโฟน-แท็บเล็ตต่อไป

จากการสำรวจภาพรวมผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ พบว่ามีจำนวนรวมทั้งหมด 195 ร้าน (ภาคผนวก จ) จำแนกได้ดังนี้



ภาพที่ 4-114 หน้าร้านอาหาร

- 1) ตาก จำนวน 9 ร้าน
- 2) กำแพงเพชร จำนวน 5 ร้าน
- 3) เชียงใหม่ จำนวน 52 ร้าน

- 4) แม่ฮ่องสอน จำนวน 16 ร้าน
- 5) เชียงราย จำนวน 10 ร้าน
- 6) พะเยา จำนวน 12 ร้าน
- 7) น่าน จำนวน 13 ร้าน
- 8) ลำพูน จำนวน 10 ร้าน
- 9) พิชณโลก จำนวน 13 ร้าน
- 10) สุโขทัย จำนวน 6 ร้าน
- 11) อุตรดิตถ์ จำนวน 15 ร้าน
- 12) ลำปาง จำนวน 9 ร้าน
- 13) แพร่ จำนวน 17 ร้าน
- 14) เพชรบูรณ์ จำนวน 8 ร้าน

ส่วนภาพรวมสถานที่ท่องเที่ยวภาคเหนือพบว่ามีจำนวนรวมทั้งหมด 56 แห่ง (ภาคผนวก ฉ) จำแนกได้ดังนี้

- 1) ตาก จำนวน 4 แห่ง
- 2) กำแพงเพชร จำนวน 1 แห่ง
- 3) เชียงใหม่ จำนวน 7 แห่ง
- 4) แม่ฮ่องสอน จำนวน 3 แห่ง
- 5) เชียงราย จำนวน 13 แห่ง
- 6) พะเยา จำนวน 4 แห่ง
- 7) น่าน จำนวน 5 แห่ง
- 8) ลำพูน จำนวน 2 แห่ง
- 9) พิชณโลก จำนวน 4 แห่ง
- 10) สุโขทัย จำนวน - แห่ง
- 11) อุตรดิตถ์ จำนวน 4 แห่ง
- 12) ลำปาง จำนวน 1 แห่ง
- 13) แพร่ จำนวน 3 แห่ง
- 14) เพชรบูรณ์ จำนวน 5 แห่ง