

บทที่ 6
สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

กิจกรรมที่ 1 การศึกษาองค์ความรู้ของอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ

การศึกษาองค์ความรู้ของอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือในกิจกรรมที่ 1 มีวัตถุประสงค์การวิจัยเพื่อ

- 1) สำรวจเอกลักษณ์ที่สะท้อนความเป็นอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ
- 2) ศึกษาบริษัทท่องเที่ยวไทยกับการใช้

อาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือ

- 3) จัดองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือเชิงวัฒนธรรม จัดทำเส้นทางการท่องเที่ยวตามฤดูกาลทั้ง 12 เดือนของ 14 จังหวัดภาคเหนือ เป็นแนวทางในการส่งเสริมการจัดการด้านธุรกิจร้านอาหารไทยเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว
- 4) กำหนดภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นภาคเหนือเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวและ
- 5) เพื่อพัฒนาและสร้างแหล่งท่องเที่ยวใหม่ในวิถี Gastronomy Tourism

ผลการวิจัย แบ่งออกเป็น 4 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1

1) อาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ท้องถิ่นภาคเหนือ ได้แก่ “อาหารชุดขันโตก” มีความเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ล้านนา “ข้าวซอย” หรือ เรียกว่า “ก๋วยเตี๋ยวฮ่อ” เป็นอาหารพื้นเมืองที่มาจากชาวจีนฮ่อหรือชาวจีนที่นับถือศาสนาอิสลามในช่วงกลางของศตวรรษที่ 19 “แอบ” ถั่วเหลืองนึ่ง โขลกแล้วหมัก ห่อใบตองย่าง มีขายที่ร้าน เต้าหู้หลอด อำเภอเด่นชัย จังหวัดแพร่ “แอบ” มีการกินมานานตั้งแต่สมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ด้วยทหารญี่ปุ่นที่มายึดพื้นที่ในเขตอำเภอเด่นชัยที่มีการปลูกถั่วเหลืองกันมากในเวลานั้น ครั้งเมื่อทหารญี่ปุ่นยึดครองพื้นที่แถบนี้ได้ทำ “แอบ” กิน และเป็นที่รู้จักของคนในแถบนี้และยังคงกินกันสืบมาจนปัจจุบัน

2) อาหารท้องถิ่นภาคเหนือที่มีตำนาน หรือ ความเป็นมาของชนเผ่าท้องถิ่นที่กินเป็นอาหาร มีการสืบทอดการกินมานานจนถูกยอมรับเป็นอาหารท้องถิ่น และมีกาทำขายสืบทอดกันมาจากการศึกษา พบว่าอาหารท้องถิ่นภาคเหนือตอนบน 8 จังหวัดที่มีตำนาน ได้แก่ จังหวัดแม่ฮ่องสอน จังหวัดเชียงราย จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดพะเยา จังหวัดลำปาง จังหวัดลำพูน จังหวัดแพร่และจังหวัดน่าน สามารถหาซื้อรับประทานได้ไม่ยากทั้งจากร้านอาหารพื้นเมือง และโดยเฉพาะตลาดสดคนเมือง หรือที่เรียกว่า “กาด” คือ “ขนมจีนน้ำเงี้ยว” เป็นอาหารของชาวไทยใหญ่ หรือ เรียกว่า “ชาวเงี้ยว” “น้ำพริกฮ่อ” มีที่มาจากชาวพม่า ชื่อ “นายอ่องหม่อง” รู้จักทำกินเป็นแรก และกินสืบทอดกันมา “ไส้ฮั่ว” เป็นอาหารท้องถิ่นภาคเหนือที่มีลักษณะคล้ายไส้กรอก แต่แตกต่างจากไส้กรอกที่อื่น ๆ คือ การไม่มัดเป็นท่อนเหมือนไส้กรอก “แคปหมู” เป็นเครื่อง

เคียงที่เป็นอาหารพื้นบ้าน ของชาวล้านนาไทย จากการแปรรูปและถนอมอาหารจากหนังหมูโดยการต้มให้หนังหมูนิ่มก่อน แล้วผึ่งให้แห้งก่อนที่จะนำมาทอดให้พองกรอบ มีกลิ่นหอม รสกลมกล่อม “น้ำพริกหนุ่ม” น้ำพริกหนุ่ม เป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม ที่ทำจากพริกสดสีเขียว หรือ เรียกว่า “พริกหนุ่ม” คือ พริกที่ยังไม่แก่จนมีสีแดง ดังนั้น น้ำพริกหนุ่มจึงมีสีเขียวจากสีของพริกอ่อน น้ำพริกหนุ่มเป็นอาหารที่มีรสเผ็ดและเค็ม มีกลิ่นหอมของพริกสด กระเทียม และหอมแดงมักนิยมจิ้มรับประทานกับข้าวเหนียวและแค้ปหมู หรือจะเป็นผักพื้นบ้านทั้งผักสดต้ม หรือลวก “แกงฮังเล” เป็นอาหารประเภทแกงที่ได้รับอิทธิพลมาจากพม่าในสมัยอดีต และที่ประเทศพม่ายังมีการกินแกงฮังเลอยู่ บางแห่งเรียกว่า “แกงฮิลเล” อาหารชนิดนี้แตกต่างกับของไทย เพราะแกงฮังเลในประเทศไทยได้มีการปรับเปลี่ยนไปตามยุคตามสมัยของการเวลาที่เปลี่ยนแปลงไป “ข้าวแรมพิน” เป็นอาหารว่างและอาหารหลัก ของชนเผ่าไทลื้อ ไทเขิน และชาวไทยใหญ่ มีกินและมีขายในจังหวัดเชียงราย “ข้าวปุกงาคำ” ของชนเผ่าไทยใหญ่ ชนพื้นเมืองจีนในมณฑลยูนนาน มีกินและมีขายในจังหวัดแม่ฮ่องสอน “แกงกระด้าง” บ้างครั้งเรียกว่า แกงหมูกระด้างหรือแกงหมูหนาวเป็นอาหารชาวพื้นเมืองภาคเหนือที่ทำกินในช่วงฤดูหนาว เกิดจากการแข็งตัวของเจลาตินในน้ำแกงที่ต้มข่าหมูจนเปื่อย เมื่อถูกความเย็น “แกงโสะ” เป็นการเก็บถนอมอาหารวิธีหนึ่งของคนเหนือ คือ นำเอาอาหารหลายๆ อย่างมารวมกัน แล้วเติมวุ้นเส้น หน่อไม้ และแต่งกลิ่นด้วยใบมะกรูดและตะไคร้ทำให้ได้อาหารชนิดใหม่ขึ้นมา คำว่า “โสะ” แปลว่า รวม “ลาบขม” เป็นลาบดิบและมีการใส่เลือดดิบเป็นส่วนผสมด้วย ทั้งนี้อาหารดิบอาจจะมียาธิปนเปื้อนมาด้วย “ข้าวจิ้น” เป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่มีขายและกินกันในหลายจังหวัดในภาคเหนือตอนบน เป็นการคลุกข้าวสวยกับเลือดปรงรสห่อแล้วนำไปนึ่ง อาหารท้องถิ่นภาคเหนือตอนล่าง 6 จังหวัดที่มีตำนาน มีความเป็นมาและมีเรื่องเล่าสืบทอดการกินมาช้านาน ได้แก่ อาหารในจังหวัดสุโขทัย จังหวัดพิษณุโลก จังหวัดตาก จังหวัดกำแพงเพชร จังหวัดอุดรดิตถ์ และจังหวัดเพชรบูรณ์ คือ “ก๋วยเตี๋ยวต้มยำโบราณ หรือ ก๋วยเตี๋ยวซากังราว” เป็นอาหารลือชื่อของเมืองซากังราว จังหวัดกำแพงเพชร เป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กคล้ายกับก๋วยเตี๋ยวทางภาคกลาง แต่มีลักษณะเด่น คือ ใช้ถั่วฝักยาวหั่นแฉลบตามยาวลวกแทนถั่วงอก ใส่หมูสับ ถั่วลิสงคั่วป่น ใช้น้ำมะนาวสดปรุงรสและที่สำคัญ คือ ใช้ผักชีใบยาว หรือ ผักชีตอยเป็นผักชุกลิ้น “ก๋วยเตี๋ยวไท” จังหวัดพิษณุโลกและจังหวัดสุโขทัย มีลักษณะคล้ายกับ “ก๋วยเตี๋ยวโบราณ” แต่ก๋วยเตี๋ยวไท มีสิ่งที่แตกต่างกัน คือ การใส่หมูแดง และน้ำปรุงรสที่ทำจากน้ำตาลปีบเคี่ยวกับน้ำมะขามเปียกและน้ำปลา “ข้าวเป็ป” หรือ “ก๋วยเตี๋ยวพระร่วง” เป็นอาหารประจำท้องถิ่นขึ้นชื่อจากบ้านนาต้นจั่น ตำบลบ้านตึก อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย คนที่ยังอนุรักษ์อยู่ คือ ยายเครื่อง โดยใช้แป้งข้าวเจ้าไม่เป็นแป้งผสมน้ำละเลงให้เป็นแผ่นบาง ๆ บนผ้าขาวบางซึ่งขึงตึงบนปากหม้อดิน ขนาดใหญ่คล้ายกับการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ใส่ผักบั้งหั่น กระหล่ำปลีหั่นฝอย วุ้นเส้น แล้วปิดฝาหนึ่ง เมื่อแป้งสุกจึงพับแป้งห่อผัก แล้วตักใส่ซอสต้มหมูแดงซึ้นโต ไข่ดาวหนึ่ง กากหมู น้ำซุบต้มกระดูกหมู และผักชุกลิ้น นำเสิร์ฟคล้ายกับก๋วยเตี๋ยวน้ำทั่ว ๆ ไป “แกงถั่วมะแฮะ” จังหวัดตาก โดยนำถั่วเมล็ดแห้งต้มให้นุ่มแล้วนำไปผัดกับน้ำพริกแกงส้ม ที่ตำผสมกับกระเทียมและปลาอย่างป่น มักแกงกับ

หมูสามชั้นและผักชะอม ปูรงรสด้วยน้ำปลาและน้ำมะขามเปียก มีสามรส “ผัดเต้าเจี้ยว” จังหวัดตาก เต้าเจี้ยวมีรสเปรี้ยว ผัดกับหมูสามชั้น พริกสด ต้นหอม ตักรสด้วยน้ำตาลเล็กน้อยและน้ำปลา กินกับผักสด “ยำ ข้าวแคบ” จังหวัดตากเป็นแผ่นแป้งที่ทำให้สุกคล้ายข้าวเกรียบปากหม้อ บางแห่งใส่งา มีรสเค็มเล็กน้อยใช้รับประทานได้เลย หรือ นำไปยำกับน้ำพริกกุ้ง ถั่วฝักยาวแครอท และแคปหมู “ข้าวพันผัก” จังหวัดอุดรดิตถ์ จังหวัดอุดรดิตถ์ มีลักษณะการทำคล้ายกับข้าวแคบแต่ทำเป็นอาหารสด คือ ละเลงแป้งคล้ายข้าวเกรียบปากหม้อ วางด้วยผักบุ้ง ถั่วงอก กะหล่ำปลีซอย เส้นหมี่ หรือ วุ้นเส้น ใส่หมูสับ แล้วพับแบ่งห่อตักใส่จานเสิร์ฟกับน้ำจิ้มสามรส เป็นอาหารที่ทางจังหวัดใช้ในการส่งเสริมเป็นสินค้าโอท็อป

3) อาหารที่มีส่วนผสมของเครื่องปรุง หรือ ผัก / ผลไม้ท้องถิ่นเป็นสำคัญหรือ อาจจะเป็นอาหาร ที่ได้รับการแนะนำเป็นอาหารประจำท้องถิ่น ที่มีถิ่นมีขายสืบทอดกันมาได้แก่ “ลาบคั่ว” เป็นกับข้าวที่คน ชาวเหนือใช้กินกับข้าวเหนียว ด้วยการผสมสมุนไพร คือ มะแขว่น และ/หรือมะแหลบกับหมูสับแล้วนำไปผัด ด้วยน้ำมันน้อย ๆ จนสุกแต่ไม่สุกมากแล้วปรุงรสด้วยน้ำปลา และ/หรือ เกลือ ใส่หอม กระเทียมและผักชูกลิ้น เช่น ต้นหอมผักชี ลักษณะของลาบภาคเหนือ คือ ไม่ใส่ข้าวคั่ว (ซึ่งต่างจากลาบของภาคอีสาน) “ก๋วยเตี๋ยวหมู ตุ่นลำไย” (ชาวไทยอง) จังหวัดลำพูน ด้วยลำไยมีการปลูกกันมากในเขตจังหวัดทางภาคเหนือ แต่ที่จังหวัด ลำพูนเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของไทยเผ่าไทยองได้มีการนำลำไยมาตุ๋นกับขาหมูและกระดูกหมูจนเปื่อยนุ่มทำน้ำ ซุปก๋วยเตี๋ยว “มะไฟจีน” เป็นพืชตระกูลส้มชนิดหนึ่ง ลักษณะคล้ายมะไฟ มีผิวสีเหลืองพื้นถิ่นเดิมปลูกทางตอน ใต้ของจีน ซึ่งมีการนำมาปลูกในเขตจังหวัดน่านนำมาผลตากแห้งหรือเชื่อมทำให้แห้งสามารถใช้รับประทานแก๊ หัวดี แก้วโอ หรือแก๊พชรร้อนใบสามารถนำไปทำยาชาจัดรังแค และรักษาสีผมให้ดำสนิทได้ ร้านอาหารบางร้าน นำมาทำน้ำมะไฟจีนขาย และมีมะไฟจีนเชื่อมตากแห้งขายเป็นของฝาก “สาหร่ายโก” เป็นสาหร่ายน้ำจืดสี เขียวที่พบทางภาคเหนือของประเทศไทย โดยเฉพาะแถบ แม่น้ำน่าน ในอำเภอท่าวังผาจังหวัดน่าน และในเขต ลุ่มแม่น้ำโขงอำเภอเชียงของจังหวัดเชียงราย ซึ่งสาหร่ายชนิดนี้ขึ้นในน้ำไหลรินและต้องเป็นแหล่งน้ำสะอาด สามารถนำมารับประทานได้ทั้งแบบสด หรือนึ่งให้สุกแล้วนำไปประกอบอาหาร เช่น ยำ สาหร่ายโกให้โปรตีน สูงกว่าการรับประทานเนื้อปลา มีวิตามินและเกลือแร่สูงกว่า 18 ชนิด น้ำพริกข้าว-ปลาย่าง มีขายและกินกัน แพร่หลายในเขต จังหวัดแพร่ โดย ข้าวแช่แก่ให้กรอบแล้วโขลกรวมกับ พริกชี้หนูแห้ง หรือพริกเม็ดใหญ่แห้ง หอมเผ่า กระเทียมเผ่า มะแหลบ (เครื่องเทศชนิดหนึ่งที่มีขายทางภาคเหนือ) เกลือ เต็มกำแห่งป่น หรือ ปลา ป่น และกะปิเผ่า ปูรงรสด้วยน้ำตาลปึก น้ำปลา น้ำมะขามเปียก จึงนำไปผัดกับน้ำมันหมู โดยใส่กากหมูผัดร่วม ด้วย มีสามรส คือ เค็ม เผ็ด เปรี้ยว และหอมเครื่องเทศสำคัญสองชนิดคือ ข้าวและ มะแหลบ เสิร์ฟกับปลาย่าง หรือ นมหมูย่าง รกัวร์กควายนี้ เนื้อนุ่ม เนื้อย่าง เหนียวหรือ ผักสด “อาหารจานปลา/กุ้ง” (กว๋าน) จังหวัด พะเยา ตามที่เราทราบกันดีว่า จังหวัดพะเยามีแหล่งน้ำจืดที่มีชื่อเสียงในนาม “กว๋านพะเยา” จังหวัดอุดรดิตถ์ มี “ผักทอดอำเภอลับแล” ลักษณะเด่น คือ “กระบองทอด” โดยการยัดหมูสับใส่หน่อไม้ไผ่ลวกแล้วชุบแป้ง ทอด เสิร์ฟกับน้ำจิ้มสามรสใส่ถั่วลิสงคั่ว “ไก่ย่างวิเชียรบุรี” จังหวัดเพชรบูรณ์นับเป็นอาหารที่มีเสน่ห์ และมี

ชายในทุกจังหวัดภาคเหนือจุดเด่นของไถ่อย่างวิเชียรบุรีนอกจากจะมีกระบวนการหมักไก่ให้เค็มอร่อยเข้าเนื้อ แล้วนั้น น้ำจิ้มแจ่วที่มีส่วนผสมของน้ำมะขามเปียกเป็นส่วนผสมสำคัญ คือ มะขามเป็นสินค้าที่ลือชื่อของ จังหวัดเพชรบูรณ์ และเป็นเอกลักษณ์เด่นของการไถ่อย่างวิเชียรบุรี“ขนมจีน” จังหวัดเพชรบูรณ์ใช้สีเหลือง จากขมิ้น สีชมพูจากฝางจาก (คือใช้ฝางต้มนำมาผสมทำแป้งขนมจีน) สีเขียวจากใบเตย สีม่วงจาก ดอกอัญชัญ สีส้มจากแครอท น้ำยาขนมจีน 5 ชนิดเสิร์ฟมาพร้อมกัน คือ น้ำยากะทิ น้ำยาป่า น้ำยาปักษ์ใต้ น้ำพริก และน้ำสมุนไพรร

ระยะที่ 2

เพื่อศึกษาบริษัทท่องเที่ยวไทยกับการใช้อาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือพบว่า เกือบครึ่งของบริษัททัวร์ในประเทศไทยก่อตั้งที่ภาคกลาง ร้อยละ 43.94 มากกว่า สามในห้าบริษัททัวร์ก่อตั้ง ที่ภาคใต้ ร้อยละ 35.42 จากการสอบถาม พบว่า ความมีชื่อเสียงของกรุงเทพมหานครทำให้นักท่องเที่ยวมา แวะเที่ยวที่กรุงเทพมหานครก่อน จึงจะเดินทางไปท่องเที่ยวในส่วนอื่นของประเทศ ประกอบกับความสะดวก ของสายการบิน แต่ในปัจจุบัน นักท่องเที่ยวเดินทางโดยตรงไปเที่ยวต่างจังหวัดมากขึ้น ทั้งนี้ สายการบินราคา ถูก (Low cost airline) มีบทบาทสำคัญด้วย

การเดินทางไปท่องเที่ยวภาคใต้ในปริมาณมากของนักท่องเที่ยว รวมถึงการก่อตั้งบริษัททัวร์ใน ภาคใต้มีมาก เพราะจังหวัดภาคใต้มีชายหาดที่มีชื่อเสียงของ ภูเก็ต กระบี่ และตรังและมีความเป็นธรรมชาติ สวยงาม รวมถึงการได้รับการประชาสัมพันธ์ เช่น ภาพยนตร์เรื่อง The Beach และมีการประชาสัมพันธ์การ จัดงานแต่งงานใต้ท้องทะเล เป็นต้น ประกอบกับการมีสายการบินสะดวกต่อการเดินทาง และการมีสายการ บินตรงสู่ภาคใต้ (Direct flight) โดยตรง

ส่วนในจังหวัดทางภาคตะวันออกมีบริษัททัวร์เกิดขึ้นมาก เพราะการประกาศของรัฐบาลไทยให้ภาค ตะวันออกเป็นเขตอุตสาหกรรม (Eastern Sea Board) และมีการส่งเสริมอุตสาหกรรมทำให้เศรษฐกิจภาค ตะวันออกดีขึ้น และการมีชาวต่างชาติมาอยู่อาศัยมากขึ้น ทำให้มีความต้องการการเดินทางมากขึ้น จึงส่งผล ให้เกิดบริษัททัวร์เกิดมากขึ้นในภาคตะวันออกด้วย

ในเขตภาคเหนือของประเทศไทยมีจำนวนบริษัททัวร์เกิดเพิ่มมากขึ้น มีผลมาจากความสะดวกของ การเปิดสนามบินและการขยายตลาดของสายการบินราคาถูก (Low cost airline) ซึ่งมีผลทำให้ผู้คนตัดสินใจ ได้ง่ายขึ้นในการเดินทางด้วยสายการบิน ที่ส่งผลให้มีบริษัททัวร์เกิดเพิ่มมากขึ้นด้วย

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เคยรู้จักกันในเขตพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์น้อย จากปริมาณของน้ำฝน น้อยและคุณภาพของดิน แต่ความพยายามของการส่งเสริมการเกษตรทำให้มีการพัฒนาระบบการเกษตรและ ทำให้ภาคอีสานมีภาวะเศรษฐกิจดีขึ้น แต่ปริมาณนักท่องเที่ยวและบริษัททัวร์ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ยังมี ไม่มาก

จากการสำรวจพื้นที่และสัมภาษณ์ผู้รู้และผู้ทรงคุณวุฒิในท้องถิ่นภาคเหนือ พบว่า ภาคเหนือตอนบน 8 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดแม่ฮ่องสอน จังหวัดเชียงราย จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดพะเยา จังหวัดลำปาง จังหวัดลำพูน จังหวัดแพร่และจังหวัดน่าน มีลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาและเนินเขา ซึ่งมีผลต่อพืชพันธุ์ของผักพื้นบ้านด้วย ลักษณะเด่นของภาคเหนือตอนบนมีวิถีชีวิตผูกพันกับประวัติศาสตร์ของอาณาจักรล้านนา และยังคงมีวิถีและวัฒนธรรมการกินเฉพาะถิ่น อีกด้วย นอกจากนี้แล้ว ภาคเหนือตอนบน ยังพบว่ามี “ชาวเขา” หมายถึง กลุ่มชนที่มีเอกลักษณ์ของตน มีวัฒนธรรมประเพณีและภาษาพูดเป็นของตนเองอาศัยอยู่บนภูเขา มีอาชีพและรายได้จากการเกษตรเป็นหลัก มีการนับถือผีลักษณะด้านครอบครัวนิยมแต่งงานกันกับคนในเผ่าของตนเองมากกว่าแต่งงานกับคนนอกเผ่าชาวเขาในประเทศไทย มี 8 ชนเผ่า คือ ชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง แม่ว เยา มูเซอ ลีซอ อีก้อ ลัวะ ขมุ และยังมีชนกลุ่มน้อยแต่ไม่จัดเป็นชาวเขา ได้แก่ ชนเผ่าม้งต้องเหลือง 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 แต่ก็ไม่ได้มีบทบาทสำคัญต่อวัฒนธรรมและวิถีการดำรงชีวิตของคนทั่วไปมากนัก

แสดงให้เห็นว่า ลักษณะของคนในแต่ละท้องถิ่นสะท้อนวิถีชีวิต วัฒนธรรม ประเพณีและยังส่งผลโดยตรงกับความเป็นอยู่ ลักษณะนิสัยการบริโภคและการใช้ชีวิต ในทำนองเดียวกัน การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานทางสังคม เช่น ความเจริญของถนนหนทาง สนามบินและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ยังส่งผลโดยตรงต่อวิถีความเป็นอยู่ของคนในชุมชนและคนในท้องถิ่นทางโดยตรงและโดยทางอ้อม แม้แต่การพัฒนาในระบบเศรษฐกิจและการขนส่ง (Logistic) ยังมีบทบาทต่อการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของคนในชุมชนและสังคมและรวมถึงการปรับเปลี่ยนรูปแบบการดำรงชีวิตด้วย

ระยะที่ 3

จัดองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางการท่องเที่ยวภาคเหนือเชิงวัฒนธรรม จัดทำเส้นทางการท่องเที่ยวตามฤดูกาลทั้ง 12 เดือนของ 14 จังหวัดภาคเหนือ เป็นแนวทางในการส่งเสริมการจัดการด้านธุรกิจร้านอาหารไทยเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวมี 3 ฤดูกาล คือ

- 1. ฤดูทำมาหากินด้วยการทำนาปลูกข้าวระหว่างเดือนพฤษภาคม ถึง กันยายนคน

ทั่วไปปลูกข้าวเป็นอาชีพหลัก โดยมีประเพณีที่เกี่ยวข้องได้แก่ การทำขวัญข้าว การบวชลูกแก้ว (บวชเณร) - ขึ้นเรือนใหม่ - เลี้ยงผีปู่ย่าและรวมถึงประเพณีในพระพุทธศาสนา คือ วิสาขบูชา เข้าพรรษาไหว้พระธาตุ ในช่วงกันยายนมีการจัดงานก๋วยสลาก และการทำทานอุทิศส่วนกุศลแด่คนตายงานประเพณีและงานบุญต่าง ๆ สามารถส่งเสริมเพื่อการท่องเที่ยวภาคเหนือได้เป็นอย่างดี ในช่วงนี้คนแก่คนเฒ่ามักจะไปจำศีลปฏิบัติธรรมที่วัดช่วงนี้มีผักพื้นบ้านหลายชนิดที่สามารถใช้เป็นอาหารพื้นเมืองเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี เช่น เห็ดชนิดต่าง ๆ โดยเฉพาะ “เห็ดเผาะ” ซึ่งชาวเหนือเรียก “เห็ดถอบ” นำมาแกงหรือผัดกระเพราอร่อยนัก “เห็ดโคน” ก็สามารถหากินได้ในช่วงต้นหน้าฝน นำมาใช้แกงหรือต้มน้ำซุปร่อยติดใจแน่นอน “หน่อไม้” มีมากเกือบทุกถิ่นในภาคเหนือ “หน่อหวาย” อาจจะมีรสขม แต่คนเหนือนำมาแกงแคได้ร่อยยิ่งนัก ยอดใบไม้กินได้ทุกชนิด เช่น ผักแว่นหรือผักตัว ผักกูด ยอดผักหวาน ดอกโสน กระถิน ผักเชียงดา ฟักแม้ว ก็เป็นผักพื้นบ้านที่น่าสนใจ ซึ่งนำมาทำต้มหรือแกง และแม้แต่การต้มจิ้มกับน้ำพริกทุกชนิดก็สามารถสร้างความเพลิดเพลินใจให้กินอาหารได้มาก

2. ฤดูหนาวช่วงเวลาการปลูกผักเป็นรายได้เสริม ระหว่างเดือนตุลาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์เป็นช่วงอากาศเริ่มหนาวเย็นเหมาะแก่การปลูกผักเป็นรายได้เสริมเช่น หอม กระเทียม กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก บร็อคเคอรี่ กระหล่ำปม ผักกาดชนิดต่าง ๆ และรวมถึงการปลูกสตอเบอรี่ ผักสดชนิดต่างที่ขึ้นในที่อากาศเย็นมักจะสดกรอบ ไม่ว่าจะเป็นมาผัด ต้ม แกง หรือเสิร์ฟกับน้ำพริกก็อร่อยรับประทานได้มาก เพื่อต้องรับนักท่องเที่ยว งานบุญประเพณีที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การทำบุญออกพรรษา การทานสลากภัต - ทานกฐินทอดผ้าป่า ตั้งเครื่องธรรมหลวงเทศน์มหาชาติ เมื่อตรงกับเดือนพฤศจิกายน ประเพณีลอยกระทงตามประทีปในช่วงเดือนนั้นวาคมและพมกราคม มีการทำบุญเรียกว่า ทานข้าวผู้ข้าวหลาม ประเพณีขึ้นเรือนใหม่และมีการจัดงานแต่งงาน เมื่อถึงเดือนกุมภาพันธ์มีการทำบุญในวันมาฆบูชามีการทำบุญปอยหลวง (งานมหรหรรณฉลองสมโภช) หากมีศพระกัมภีร์จะทำพิธีในเดื่อนนี้ เรียกว่าลากปราสาทศพระหรือทางไทยใหญ่เรียกว่า "ปอยล้อ"ในช่วงพดูหนาวทางภาคเหนือหลายจังหวัดมีการจัดงานเทศกาลดอกไม้บาน หรือ งานพืชสวนต่าง ๆ เพื่อแสดงความสดสดงงามของไม้ดอกไม้ประดับเมืองหนาวที่นับว่าเป็นการสร้างมูลค่าท้องถิ่นเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือได้เป็นอย่างดี

3. ฤดูแล้งเก็บเกี่ยวข้าวใส่ยุ้งฉางระหว่างเดือนมีนาคม ถึงเดือนพฤษภาคม วิถีชีวิตคนเหนือในหน้าแล้งจะเก็บเกี่ยวข้าวใส่ยุ้งฉาง และอาจจะเก็บหัวหอมและกระเทียมที่ปลูกไว้ตากแห้ง เพื่อการส่งขายต่อไป ผักพื้นเมืองหน้าแล้งเป็นช่วงที่ผู้คนเตรียมตัวกับการพักผ่อนและฉลองเทศกาลต่าง ๆ หลังจากทำงานหนักมาทั้งปี งานบุญประเพณีที่เกี่ยวข้อง ได้แก่การทำบุญปอยน้อย (บวชเณร – อุปสมบท) การเล่นสงกรานต์ ประเพณีรดน้ำดำหัวผู้ใหญ่ การทำบุญขึ้นบ้านใหม่ มีการละเล่นประเพณีการเลี้ยงผี หรือการฟ้อนผีมดผีเม้ง เป็นต้น ผักสวนครัวที่โดดเด่น คือ ผักกาดเขียวตากแห้ง หน่อไม้ตากแห้ง เห็ดตากแห้ง นำมาแกง

หรือ ต้มแกงจืดที่มีรสชาดอร่อยอย่างชาวเหนือ และสามารถใช้เพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวกินอาหารภาคเหนือได้เป็นอย่างดี

ระยะที่ 4

การกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวของอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ เพื่อพัฒนาและสร้างแหล่งท่องเที่ยวใหม่ในวิถี Gastronomy Tourism สามารถกำหนดเป็น 5 เส้นทาง คือ

เส้นทางที่ 1 ประตูล้านนา ท่องเที่ยว และหาของกินที่อร่อยในจังหวัดเพชรบูรณ์ จังหวัดพิษณุโลก และจังหวัดอุตรดิตถ์ เป็นเส้นทางที่กำหนดการเดินทางจากกรุงเทพมหานครจึงมีเส้นทางการท่องเที่ยวที่จะแนะนำอาหาร ได้แก่ “ไถย่างวิเชียรบุรี”เขตอำเภอวิเชียรบุรี จังหวัดเพชรบูรณ์นับเป็นอาหารที่มีเสน่ห์ของภาคเหนือชนิดหนึ่ง “ขนมจีน” จังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นที่นิยมมาก จุดเด่นของขนมจีนมีหลากหลายสี สีสัน สีส้ม สีส้มปนส้ม คือ น้ำยากะทิ น้ำยาป่า น้ำยาปักษ์ใต้ น้ำพริก และน้ำสมุนไพร “กล้วยเดี่ยวไท” ของจังหวัดพิษณุโลก มีลักษณะคล้ายกับ “กล้วยเดี่ยวโบราณ” แต่กล้วยเดี่ยวไท มีสิ่งที่แตกต่างกัน คือ การใส่หมูแดง และน้ำปรุงรสที่ทำจากน้ำตาลปีบเคี่ยวกับน้ำมะขามเปียกและน้ำปลา ปัจจุบันพัฒนาเรียกเป็น “กล้วยเดี่ยวห้อยขา” เพราะใช้พฤติกรรมการเสิร์ฟให้ลูกค้านั่งห้อยขา กินพร้อมกับชื่นชมแม่น้ำน่าน “ข้าวพันผัก” ที่ทางจังหวัดอุตรดิตถ์ภูมิใจในการส่งเสริมเป็นสินค้าโอท็อป “ผักทอดอำเภอลับแล” จังหวัดอุตรดิตถ์มีลักษณะเด่น คือ “กระบองทอด” โดยการยัดหมูสับใส่หน่อไม้ผ่าแล้วชุบแป้งทอด เสิร์ฟกับน้ำจิ้มสามรสใส่ถั่วลิสงคั่ว

เส้นทางที่ 2 หน้าด่านแดนเหนือ ท่องเที่ยว และหาของกินที่อร่อยในจังหวัดกำแพงเพชร จังหวัดตาก และจังหวัดสุโขทัยการเดินทางเที่ยวจังหวัดสุโขทัย จะพบว่าผู้คนในจังหวัดนี้ก็ยังชื่นชอบกินอาหารประเภทเส้นเหมือนกัน เกือบจะพูดได้ว่าคนทั้งเมืองชื่นชอบกินกล้วยเดี่ยวมาก และจะพบว่ามีร้านกล้วยเดี่ยวขายอยู่มากมาย เรียกว่า “กล้วยเดี่ยวไท” และ “ข้าวเป็ป” หรือ “กล้วยเดี่ยวพระร่วง” ของจังหวัดสุโขทัยเป็นอาหารประจำท้องถิ่นขึ้นชื่อ “กล้วยเดี่ยวต้มยำโบราณ หรือ กล้วยเดี่ยวชากังราว” เป็นอาหารลือชื่อของเมืองชากังราว จังหวัดกำแพงเพชร เป็นกล้วยเดี่ยวเส้นเล็กคล้ายกับกล้วยเดี่ยวทางภาคกลาง แต่มีลักษณะเด่น คือ ใช้ถั่วฝักยาวหั่นแฉลบตามยาวลวกแทนถั่วงอก ใส่หมูสับ ถั่วลิสงคั่วป่น ใช้น้ำมะนาวสดปรุงรสและที่สำคัญ คือ ใช้ผักชีใบยาว หรือ ผักชีดอยเป็นผักชูกลิ่น ทำให้กล้วยเดี่ยวชากังราวมีลักษณะเฉพาะของตัวเอง ส่วนจังหวัดตาก แนะนำอาหาร 3 ชนิด คือ “แกงถั่วมะฮะ” “ผัดเต้าเจี้ยว” และ “ยำข้าวแคบ”

เส้นทางที่ 3 ไหว้พระชมเวียง ท่องเที่ยว และหาของกินที่อร่อยในจังหวัดลำปาง จังหวัดลำพูน และจังหวัดเชียงใหม่ อาหารที่แนะนำ คือ “ลาบคั่ว” “กล้วยเดี่ยวหมูต้นลำไย” (ชาวไทยอง) จังหวัดลำพูน “อาหารชุดขันโตก” มีความเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์ล้านนา ที่ซึ่งอาจมีหลายชื่อที่ใช้เรียก ขานกัน เช่น “กินข้าวแลงขันโตก” หรือเรียก สั้น ๆ ว่า “ประเพณีขันโตก” หรือ “สะโตก” ซึ่งอาหารขันโตกมีกินและมีขาย ที่ร้านคุ้มขันโตกที่จังหวัดเชียงใหม่ และร้านสบันงาขันโตก จังหวัดเชียงราย “ข้าวซอย” หรือ เรียกว่า

“ก๋วยเตี๋ยวฮ่อ” เป็นอาหารพื้นเมืองที่มาจากชาวจีนฮ่อหรือชาวจีนที่นับถือศาสนาอิสลามในช่วงกลางของ ศวรรษที่ 19 “ขนมจีนน้ำเงี้ยว” เป็นอาหารของชาวไทยใหญ่ หรือ เรียกว่า “ชาวเงี้ยว” ที่อาศัยอยู่ในเขต รัฐ ฉานของประเทศพม่าต่อมาชาวเงี้ยวอพยพหนีการสู้รบกับรัฐบาลพม่า จึงเข้ามาอาศัยกระจายทั่วไปทุกจังหวัด ภาคเหนือ “น้ำพริกฮ่อ” มีที่มาของเรื่องเล่าว่า ชาวพม่าชื่อ “นายอ่องหม่อง” เริ่มทำกินคนแรก “ไส้ฮั่ว” เป็น อาหารท้องถิ่นภาคเหนือที่มีลักษณะคล้ายไส้กรอก เป็นของฝากที่สำคัญเช่นเดียวกับ “แคบหมู” เป็นเครื่อง เคียงที่เป็นอาหารพื้นบ้าน ของชาวล้านนาไทย จากการแปรรูปและถนอมอาหารจากหนังหมูและรวมถึง “น้ำพริกหนุ่ม” น้ำพริกหนุ่ม เป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม ที่ทำจากพริกสดสีเขียว หรือ เรียกว่า “พริกหนุ่ม”

เส้นทางที่ 4 เมืองสบทบึงดงาม ท่องเที่ยว และหาของกินที่อร่อยในจังหวัดแพร่ จังหวัด น่าน และจังหวัดพะเยา อาหารที่แนะนำ คือ น้ำพริกข่า-ปลาย่าง มีขายและกินกันแพร่หลายในเขต จังหวัด แพร่ “อาหารจานปลา/กุ้ง” (กว๊าน) จังหวัดพะเยา “มะไฟจีน” เป็นพืชตระกูลส้มชนิดหนึ่ง ลักษณะคล้าย มะไฟ เป็นของฝากจังหวัดน่าน รวมถึง “สาหร่ายโก” เป็นสาหร่ายน้ำจืดสีเขียวที่พบมีเฉพาะแถบ แม่น้ำน่าน ในอำเภอท่าวังผาจังหวัดน่าน

เส้นทางที่ 5 ชายแดนไร้พรมแดน ท่องเที่ยว และหาของกินที่อร่อยในจังหวัดแม่ฮ่องสอน และจังหวัดเชียงราย อาหารที่แนะนำ คือ “แกงฮังเล” เป็นอาหารประเภทแกงที่ได้รับอิทธิพลมาจากพม่าใน สมัยอดีต “ข้าวแรมพิน” เป็นอาหารว่างและอาหารหลัก ของชนเผ่าไทลื้อ ไทจีน และชาวไทยใหญ่ มีกินและมี ขายในจังหวัดเชียงราย “ข้าวปุกงาดำ” ของชนเผ่าไทยใหญ่ ชนพื้นเมืองจีนในมณฑลยูนนาน มีกินและมีขายใน จังหวัดแม่ฮ่องสอน โดยเฉพาะย่านถนนคนเดินที่เมืองปาย “แกงกระด้าง” เป็นอาหารชาวพื้นเมืองภาคเหนือที่ ทำกินในช่วงฤดูหนาว และ “แกงโหะ” เป็นการเก็บถนอมอาหารวิธีหนึ่งของคนเหนือ คือ นำเอาอาหารหลายๆ อย่างมารวมกัน แล้วเติมวุ้นเส้น หน่อไม้ และแต่งกลิ่นด้วยใบมะกรูดและตะไคร้ทำให้ได้อาหารชนิดใหม่ขึ้นมา คำว่า “โหะ” แปลว่า รวม

กิจกรรมที่ 2 การศึกษารูปแบบการพัฒนาสื่อ และการผลิตสื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์

สรุปผลรูปแบบการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว

ความคิดเห็นเกี่ยวกับสื่อรูปแบบการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวจากผู้เชี่ยวชาญ

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับสื่อรูปแบบการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวจากผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน พบว่า ผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อเว็บไซต์ ว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.69) และมีความคิดเห็นต่อแอปพลิเคชันว่ามีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.64) ตามลำดับ

สรุปผลการทดลองใช้สื่อรูปแบบการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว

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

1. เว็บไซต์อาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ (3.98)
 - 1.1 จังหวัดเชียงราย โดยผู้ใช้งานส่วนใหญ่แสดงความคิดเห็นว่าสื่อมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.08)
 - 1.2 จังหวัดพิษณุโลก โดยผู้ใช้งานส่วนใหญ่แสดงความคิดเห็นว่าสื่อมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.04)
 - 1.3 จังหวัดเชียงใหม่ โดยผู้ใช้งานส่วนใหญ่แสดงความคิดเห็นว่าสื่อมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.77)
2. แอปพลิเคชันอาหารไทยท้องถิ่นบนเส้นทางท่องเที่ยวภาคเหนือ (3.96)
 - 2.1 จังหวัดพิษณุโลก โดยผู้ใช้งานส่วนใหญ่แสดงความคิดเห็นว่าสื่อมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.09)
 - 2.2 จังหวัดเชียงราย โดยผู้ใช้งานส่วนใหญ่แสดงความคิดเห็นว่าสื่อมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (4.07)
 - 2.3 จังหวัดเชียงใหม่ โดยผู้ใช้งานส่วนใหญ่แสดงความคิดเห็นว่าสื่อมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก (3.80)

ข้อเสนอแนะทั่วไป

1. ด้วยประเทศไทยเป็นประเทศที่มีผู้คนหลากหลายเชื้อชาติ และหลากหลายชนเผ่า ดังนั้น การศึกษาเกี่ยวกับวิถีชีวิต และภูมิปัญญาของแต่ละชนเผ่าอาจจะมีมีความจำเป็นต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มในการจัดการท่องเที่ยวให้เกิดขึ้นได้อย่างกว้างขวางในอนาคตและจะเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติอย่างยั่งยืนวิธีทางหนึ่ง และยังมีบทบาทสำคัญต่อการสร้างงานสร้างอาชีพให้กับคนในชาติด้วย

2. การขยายเส้นทางการท่องเที่ยวในท้องถิ่นอาจจะมีมีความจำเป็นที่รัฐบาลต้องวิเคราะห์เส้นทางเพื่อการขยายการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานและสนามบินรองรับการท่องเที่ยวที่จะเปิดโอกาสการท่องเที่ยวด้วยสายการบินราคาต่ำ (Low cost airline) ในอนาคต

ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

ข้อเสนอแนะด้านอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ

2.1.1 ประชาชนในท้องถิ่นสามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ ภูมิปัญญา จำนวน ชนิด ประเภทอาหารท้องถิ่นภาคเหนือที่ควรค่าแก่การส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือ รวมถึงส่วนประกอบ วิธีการปรุง สรรพคุณของอาหารภาคเหนือ 14 จังหวัด เพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือ เช่น อาหารตามฤดูกาล เพื่อการจัดเข้ากลุ่ม 12 เดือนในการส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือ 14 จังหวัด

2.1.2 บริษัท และสถาบันต่าง ๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการการจัดกลุ่มอาหารในธุรกิจท่องเที่ยวภาคเหนือซึ่งเป็นที่ยอมรับทั้งในส่วนของการที่นิยม อาหารท้องถิ่นตามฤดูกาล อาหารตามเทศกาล และ/หรือประเพณีและอาหารที่ได้รับความนิยม และสามารถกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวในหมู่นักท่องเที่ยวทั้งกลุ่มชาวไทยและชาวต่างประเทศได้

2.1.3 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในพื้นที่ ตระหนักถึงลักษณะการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริม สนับสนุนการท่องเที่ยวโดยอาศัยความหลากหลายของเชื้อชาติ และหลากหลายชนเผ่า ทั้งนี้การศึกษาเกี่ยวกับวิถีชีวิต และภูมิปัญญาของแต่ละชนเผ่าอาจจะมีมีความจำเป็นต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มในการจัดการท่องเที่ยวให้เกิดขึ้นได้อย่างกว้างขวางในอนาคตและจะเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติอย่างยั่งยืนวิธีทางหนึ่ง และยังมีบทบาทสำคัญต่อการสร้างงานสร้างอาชีพให้กับคนในชาติด้วย

ข้อเสนอแนะด้านการท่องเที่ยว

2.2.1 หน่วยงานในท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องสามารถใช้ข้อมูล องค์ความรู้เพื่อกำหนดเส้นทาง หรือจัดชุดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือ (Package) โดยใช้อาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือจำนวน 14 จังหวัด ทั้ง 12 เดือนเป็นจุดขาย

2.2.2 เครือข่ายชุมชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและสถาบันในพื้นที่สามารถใช้ข้อมูล องค์ความรู้จากการวิจัยในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันเพื่อพัฒนาศักยภาพตนเองและชุมชนด้านการจัดการอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวภาคเหนือ ทั้งนี้เพื่อเกิดการตระหนักในเรื่องอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวของชุมชนในพื้นที่ภาคเหนือ

2.2.3 เครือข่ายชุมชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและสถาบันในพื้นที่นำข้อมูล องค์ความรู้จากการวิจัยเพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์วัฒนธรรมการกินอาหารภาคเหนือ ที่ควรค่าแก่การเรียนรู้และการสร้าง โอกาส ทางธุรกิจในอนาคต

2.2.4 การขยายเส้นทางการท่องเที่ยวในท้องถิ่นอาจมีความจำเป็นที่รัฐบาลต้องวิเคราะห์เส้นทางเพื่อการขยายการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานและสนามบินรองรับการท่องเที่ยวที่จะเปิดโอกาสการท่องเที่ยวด้วยสายการบินราคาต่ำ (Low cost airline) ในอนาคต

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกิจกรรมและสื่อการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นภาคเหนือ

จากการสัมภาษณ์และแลกเปลี่ยนความรู้อันระหว่างนักวิจัยกับผู้ทรงคุณวุฒิในพื้นที่ภาคเหนือตอนบน และการจัดประชุมกลุ่มย่อย พอสรุปได้ว่าควรมีการดำเนินกิจกรรมการส่งเสริมอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือในแต่ละจังหวัดอย่างสอดคล้องกับความต้องการของแต่ละจังหวัด โดยร่วมมือกันจัดกิจกรรมด้านการใช้อาหารท้องถิ่นเป็นจุดขายในเส้นทางเดียวกัน โดยมีข้อเสนอการจัดกิจกรรมดังนี้

1. การจัดงานเทศกาลอาหารประจำท้องถิ่น ในกลุ่มของจังหวัดที่อยู่ในเส้นทางท่องเที่ยวเดียวกัน โดยอาศัยเวลาและฤดูกาลท่องเที่ยวที่เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่นแต่ละแห่ง มีกิจกรรมการประกวดอาหารไทยท้องถิ่นที่มีอยู่เพื่อให้รางวัลอาหารที่อร่อย สะอาด และ มีรสชาติดี มีการจัดแข่งขันเซฟทำอาหารท้องถิ่นภาคเหนือแบบใหม่ๆ

2. จัดตลาดอาหารคนเมือง หรือ อาหารวัฒนธรรมไทยล้านนา ที่เรียกว่า “ภาคมั่ว” หรือ ตลาดรวมที่มีการนำอาหารจานเด่นๆ มาแสดงและเปิดให้นักท่องเที่ยวลองชิม

3. การใช้สื่อประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นเผยแพร่ให้กับนักท่องเที่ยวตามสถานที่ต่างๆ เช่น ติดสติกเกอร์โปสเตอร์ที่สนามบิน สถานีขนส่ง หรือแหล่งท่องเที่ยวที่มีนักท่องเที่ยวนิยมไป การส่งเสริมให้มีการเผยแพร่สื่อผ่านทางช่องทางต่างๆ เช่น สื่ออิเล็กทรอนิกส์ผ่านทางอินเทอร์เน็ต และสื่อเครือข่ายสังคม (Social media) โดยการใช้การสื่อสารผ่านอุปกรณ์เคลื่อนที่ (mobile devices) โดยการสร้างแอปพลิเคชันแนะนำร้านอาหารและอาหารเด่นบนเส้นทางท่องเที่ยวผ่านทางมือถือ (smart phone) หรือทางคอมพิวเตอร์พกพา (tablet)

4. เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวมีโอกาสในการแลกเปลี่ยนข่าวสารเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่ตนเองชอบแนะนำร้านอาหารท้องถิ่นที่นักท่องเที่ยวเคยมีประสบการณ์ไปรับประทานมาแล้ว ผ่านทางสื่อออนไลน์ และ

สื่อสังคม เป็นชุมชนของคนรักอาหารไทยท้องถิ่นภาคเหนือ เช่นใช้กระดานสนทนา (Webboard) เฟซบุ๊ก (Facebook) ทวิตเตอร์(Tweeter) เป็นต้นเป็นการสื่อสารสองทาง

5. สำหรับบริษัททัวร์ควรมีการจัดโปรแกรมทัวร์ทั้งที่ใช้สถานที่ท่องเที่ยวเป็นหลัก (place based tourism) และ แบบที่ใช้อาหารเป็นหลัก (Tourist food based tourism)

6. จัดกิจกรรมขยายผลไปสู่ชาวต่างประเทศที่มาท่องเที่ยวในภาคเหนือ ผ่านทางแพคเกจทัวร์ โดยเลือกอาหารเด่นๆ ในแต่ละเส้นทางแนะนำให้กับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศได้รู้จักวัฒนธรรมการกินของคนไทยภาคเหนือ โดยมีเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารที่น่าสนใจ ในปัจจุบันมีการใช้กลยุทธ์นี้กับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศอยู่แล้ว เช่นการแนะนำอาหารแปลกๆให้กับคนต่างชาติตัวอย่างเช่นพานักท่องเที่ยวไปชิมอาหารที่ทำจากแมลงชนิดต่างๆ พาไปชมลีลาของการทำอาหารผัดผัสดิบแบบผักบุ้งลอยฟ้า สำหรับอาหารท้องถิ่นภาคเหนือที่มีเรื่องเล่าที่น่าสนใจ เช่นประวัติการทำแกงโฮะของชาวล้านนา วัฒนธรรมเกี่ยวกับการกินอาหารของชาวล้านนา เช่น อาหารขันโตก อาหารที่มีอยู่ในวิถีชีวิตของชาวบ้านบางเมนูที่สามารถนำมาเป็นเมนูของชาวต่างประเทศได้ เป็นต้น ควรส่งเสริมให้มีการจัดทำสื่ออาหารไทยท้องถิ่นเป็นภาษาต่างประเทศ ได้แก่ ภาษาจีน ภาษาอังกฤษ ในรูปแบบวีดิทัศน์ที่มีคำบรรยายเป็นภาษาอังกฤษ ผ่านทางออนไลน์ Youtubeและเว็บไซต์ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และ บันทึกบนแผ่นดีวีดี นำไปเปิดในรถทัวร์ระหว่างการเดินทางไปยังสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ กิจกรรมเหล่านี้จะช่วยแนะนำให้ชาวต่างประเทศรู้จักอาหารไทยท้องถิ่น นอกเหนือจากอาหารไทยยอดนิยมของภาคกลาง เป็นการเรียนรู้ในเชิงวัฒนธรรมที่งดงามและช่วยส่งเสริมการค้าขายในเชิงเศรษฐกิจให้กับชุมชนด้วย

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับนักท่องเที่ยว

นักท่องเที่ยวได้ตระหนักถึงเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นที่มีความสำคัญต่อการขยายเส้นทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ดี และเป็นช่วยขยายฐานการเดินทางท่องเที่ยวซ้ำให้กับนักท่องเที่ยวที่ต้องการเรียนรู้วิถีชีวิตของท้องถิ่น ในอันที่จะสัมผัสและเรียนรู้ความเป็นชาติพันธุ์ตามที่นักท่องเที่ยวสนใจ ที่จะเป็นโอกาสดีให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืน รวมทั้งเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้วยรูปแบบ Gastronomy Tourism ยังสามารถขยายเส้นทางการทำวิจัยได้หลากหลายเส้นทาง เพื่อการเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยวไทยในพื้นที่มากยิ่งขึ้น

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับผู้ประกอบการท่องเที่ยว

ผู้ประกอบการท่องเที่ยวสามารถประยุกต์ใช้ต้นแบบการจัดการความรู้เส้นทางอาหารไทยในการส่งเสริมให้ชุมชนร่วมผลิตและใช้สื่อประชาสัมพันธ์เส้นทางอาหารท้องถิ่น รวมทั้งยังเป็นการส่งเสริมและกระตุ้นให้เกิดเส้นทางอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในชุมชนชุมชนมีความเข้มแข็งเพื่อการท่องเที่ยวในพื้นที่ได้ สำหรับบริษัททัวร์นำเที่ยว สามารถประยุกต์ใช้ข้อมูลเส้นทางอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว

ภาคเหนือ ซึ่งเป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมส่งเสริมเส้นทางอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวของเครือข่ายชุมชนในพื้นที่จังหวัดใกล้เคียง

ข้อเสนอแนะสำหรับผู้บริหารหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1.ผู้บริหารหน่วยงานระดับสูงด้านการท่องเที่ยว สามารถประยุกต์ใช้เว็บไซต์ฐานข้อมูล เส้นทางอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวระดับชาติให้มีความสอดคล้องกับสภาพการท่องเที่ยวในพื้นที่ เพื่อกระตุ้นการส่งเสริมอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในชุมชนให้มีความเข้มแข็ง โดยเน้นเครือข่ายชุมชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง มีส่วนร่วมในการผลิตและใช้สื่อประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในพื้นที่ได้

2.ผู้บริหารหน่วยงานระดับสูงด้านการท่องเที่ยว สามารถประยุกต์ใช้รูปแบบเส้นทางอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวนำไปใช้ในภูมิภาคอื่น อีกทั้งยังเป็นกรณีตัวอย่างด้านเส้นทางท่องเที่ยวแก่แหล่งท่องเที่ยวแหล่งอื่นในภูมิภาคอื่นทั้ง 4 ภูมิภาคทั่วประเทศ

3.หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวสามารถกำหนดทิศทาง นโยบาย โดยส่งเสริม และสนับสนุน (Promotion) หรือสื่อสารให้นักท่องเที่ยวทราบ เพื่อสามารถประยุกต์ใช้ข้อมูล องค์ความรู้จากสื่อ เว็บไซต์ฐานข้อมูล สื่อแอปพลิเคชันบนอุปกรณ์มือถือ สื่อวีดิทัศน์ประชาสัมพันธ์ และสื่อสิ่งพิมพ์ อาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวมีความสอดคล้องกับเส้นทางท่องเที่ยวในพื้นที่ภาคเหนือ

4.หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ภาคเหนือ 14 จังหวัด สามารถประยุกต์ใช้ข้อมูลเส้นทางอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวสามารถนำมาใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานต่อการกำหนดแนวนโยบายด้านการท่องเที่ยว รวมทั้งข้อมูลสถานการณ์เส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในปัจจุบัน ซึ่งเป็นข้อมูลพื้นฐานในการกำหนดยุทธศาสตร์ด้านการท่องเที่ยวต่อไป