

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญ และที่มาของปัญหา

การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมภาคบริการที่มีบทบาทสำคัญในระบบเศรษฐกิจของประเทศไทย เพราะนอกจากจะสร้างรายได้เป็นอันดับหนึ่งของการค้าและบริการของประเทศไทยแล้ว ยังเป็นอุตสาหกรรมที่ก่อให้เกิดธุรกิจที่เกี่ยวข้องอีกมากมาย เช่น โรงแรมและที่พัก ภัตตาคาร ร้านอาหาร ร้านจำหน่ายของที่ระลึก การคมนาคมขนส่ง เป็นต้น ซึ่งก่อให้เกิดการลงทุน การจ้างงาน และการกระจายรายได้ไปสู่ท้องถิ่น โดยในแต่ละปีสามารถสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศในรูปเงินตราต่างประเทศปีละหลายแสนล้านบาท รวมทั้งสร้างกระแสเงินหมุนเวียนภายในประเทศจากคนไทยเที่ยวไทยนับแสนล้านบาท ซึ่งในปี 2552 ประเทศไทยมีรายได้จากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศประมาณ 527,326 ล้านบาท หรือประมาณร้อยละ 8.5 ของมูลค่าส่งออกรวม (ร้อยละ 51.1 ของมูลค่าส่งออกภาคบริการ) หรือคิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 5.8 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมประชาชาติ (GDP) ขณะเดียวกัน ธุรกิจการท่องเที่ยวก่อให้เกิดการจ้างงานกว่า 2 ล้านคน หรือคิดเป็นร้อยละ 6-7 ของแรงงานทั้งระบบ รวมทั้งยังช่วยกระจายรายได้และการจ้างงานไปสู่ชนบท (แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ, 2555-2559) อุตสาหกรรมท่องเที่ยวจึงเป็นอุตสาหกรรมที่มีการขยายตัวสูงและมีบทบาทความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยเป็นอย่างมาก เป็นแหล่งรายได้ที่สำคัญนำมาซึ่งเงินตราต่างประเทศ การสร้างงาน ตลอดจนการกระจายความเจริญไปสู่ภูมิภาค องค์การการท่องเที่ยวโลก (World Tourism Organization : UNWTO) ได้พยากรณ์ว่าเมื่อถึงปี พ.ศ. 2563 จะมีนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศจำนวน 1,600 ล้านคน โดยภูมิภาคที่มีแนวโน้มเป็นแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยม คือ ภูมิภาคเอเชียตะวันออก และแปซิฟิก และกลุ่มประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จะเป็นจุดหมายการท่องเที่ยวแห่งใหม่ที่มีผู้นิยมเดินทางเข้ามาเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยมีนักท่องเที่ยวเป็น 1 ใน 3 ของนักท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก ประเทศไทยเป็นที่ยอมรับเรื่องการท่องเที่ยวในด้านทรัพยากรมนุษย์ ธรรมชาติ และวัฒนธรรม ความคุ้มค่าด้านราคา และความดึงดูดใจให้เดินทางมาท่องเที่ยว ทำให้ไทยเป็นประเทศที่น่าท่องเที่ยวมากเป็นอันดับที่ 39 ของโลก (World Economic Forum : 2552) ทั้งนี้เนื่องจากประเทศไทยมีทรัพยากรพื้นฐานด้านการท่องเที่ยวหลากหลาย กระจายอยู่ในทุกจังหวัด และมีความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยวแหล่งท่องเที่ยวหลายแห่งมีความสวยงามติดระดับโลก มีเอกลักษณ์ต่างจากภูมิภาคอื่น ซึ่งสามารถพัฒนาเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยว รวมถึงอุตสาหกรรมที่สนับสนุนเชื่อมโยง และยังมีแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพพร้อมที่จะพัฒนาอีกจำนวนมาก แต่อย่างไรก็ตามแหล่งท่องเที่ยวไทยยังคงกระจุกตัวอยู่เฉพาะในบางพื้นที่ ขาดการพัฒนา และสร้างแหล่งท่องเที่ยวใหม่ ไม่มีการกระจายและเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ใกล้เคียง อีกทั้งอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทยส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดย่อม ขาดการรวมกลุ่มและมีข้อจำกัดจากด้านเงินทุนและบุคลากร ทำให้อัตราการ

ขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทยมีอัตราการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ค่อนข้างช้า จึงควรหารูปแบบของการท่องเที่ยวแนวใหม่ที่ผสมผสานกับการท่องเที่ยวแบบเดิมเพื่อเป็นการกระตุ้นการตื่นตัวของนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างชาติได้ด้วย ทั้งนี้เพื่อเป็นการส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของไทยให้เกิดการขยายตัวและเติบโตอย่างยั่งยืนต่อไป

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีแหล่งท่องเที่ยวทั้งทางธรรมชาติ ศิลปะและวัฒนธรรมในหลายๆ พื้นที่โดยเฉพาะอย่างยิ่งในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย ซึ่งประกอบด้วย 8 จังหวัด คือ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรีประจวบคีรีขันธ์ สุพรรณบุรี สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม มีพื้นที่รวม 28.8 ล้านไร่ คิดเป็นร้อยละ 8.96 ของพื้นที่ทั้งประเทศ และมีประชากรประมาณ 4,095,453 คน สำหรับการท่องเที่ยวของภูมิภาคตะวันตกมีแนวโน้มว่าจะขยายตัวมากขึ้นทุกปี โดยเฉพาะจังหวัดที่มีแหล่งท่องเที่ยวหลักของภูมิภาคคือประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี และกาญจนบุรี ซึ่งถูกจัดเป็น 3 ใน 10 จังหวัดท่องเที่ยวยอดนิยมของนักท่องเที่ยวในปี พ.ศ. 2554 จากความได้เปรียบในด้านทำเลที่ตั้งของจังหวัดในภูมิภาคตะวันตก ทำให้นักท่องเที่ยวจากเมืองหลวงที่เดินทางมาเขตภูมิภาคนี้สามารถเดินทางกลับไปกลับจากกรุงเทพมหานครภายในวันเดียว จึงทำให้ภูมิภาคตะวันตกเป็นท่องเที่ยวที่สำคัญอีกแหล่งหนึ่งของประเทศไทยที่น่าจับตามอง

การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร เป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวแนวใหม่ที่เน้นการท่องเที่ยวไปพร้อมกับการเรียนรู้วัฒนธรรมด้านอาหาร ทั้งนี้อาหารไทยมีชื่อเสียงโด่งดังในต่างประเทศเป็นเวลานาน โดยเฉพาะขนมไทยซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกิน ขนมไทยได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของการเดินทางท่องเที่ยว และจัดเป็นสินค้าที่นักท่องเที่ยวชาวไทยนิยมซื้อกลับเป็นของฝาก หรือซื้อกลับเพื่อใช้เป็นสินค้าของที่ระลึกจากการท่องเที่ยว

สินค้าอาหารโดยเฉพาะขนมไทยที่นิยมซื้อเป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกระหว่างการท่องเที่ยวจะเห็นได้ว่า ภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย เป็นแหล่งตลาดของขนมไทยท้องถิ่นที่มีบทบาทสำคัญต่อการผลักดันการท่องเที่ยวในบริเวณนี้ได้เป็นอย่างดี จากการสำรวจโดยสถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย 2554 พบว่าขนมและของฝากก็เป็นปัจจัยที่สำคัญหนึ่งที่มีผลต่อการตัดสินใจมาเที่ยว (สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย 2554) จากการสืบค้นข้อมูล พบว่า ขนมไทยท้องถิ่นเป็นสิ่งที่พบได้ทั่วไปทุกตำบล อำเภอ ของจังหวัดต่างๆ ในภูมิภาคตะวันตก นอกจากจะเป็นที่รู้จักอย่างดีของนักท่องเที่ยวอยู่แล้ว ในบางจังหวัดก็มีความชัดเจนในเรื่องนโยบายจากภาครัฐที่ให้การสนับสนุนและส่งเสริมให้มีส่วนกระตุ้นให้เกิดการเติบโตทางการค้ายิ่งขึ้น เช่น ขนมไทย ขนมหม้อแกง และผลิตภัณฑ์จากตาลของเพชรบุรี เป็นต้น จึงถือได้ว่าจังหวัดเพชรบุรีเป็นดินแดนแห่งขนมไทยเลยทีเดียว อีกหนึ่งกรณีศึกษาที่น่าสนใจคือการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ขนมไทยที่มีชีวิตแห่งแรกของประเทศไทยที่เทศบาลตำบล

อัมพวา จ. สมุทรสาคร ซึ่งตั้งขึ้นและดำเนินงานตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยจัดแสดงจำลองขนมไทยชนิดต่างๆ ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย วิธีการทำขนมไทยและผลิตภัณฑ์ที่ใช้กับขนมไทย

ในท้องถิ่น ซึ่งสามารถสะท้อนเรื่องราวในอดีตที่เป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชนได้เป็นอย่างดี

คณะนักวิจัยทราบและเข้าใจถึงประวัติศาสตร์ วิวัฒนาการหรือความเป็นมา ตลอดจนความสำคัญของขนมไทยต่อการดำรงชีพและวิถีความเป็นอยู่ ประเพณี วัฒนธรรมและความเป็นไทยที่ถูกสื่อผ่านทางอาหารการกินทั้งอาหารคาวและหวานของชนชาวไทย ขนมไทยจึงนับว่าเป็นสินค้าของฝากที่บรรจุภูมิปัญญาพื้นบ้าน และอัตลักษณ์ของท้องถิ่นได้อย่างลงตัวที่พร้อมจะสื่อสารข้อมูลเชิงพื้นที่และภูมิปัญญาท้องถิ่นในแง่ต่างๆ ไปยังผู้บริโภคให้รับทราบ นอกจากการที่ใช้เป็นทุนทางสังคมสำหรับการสื่อสารระหว่างกันของคนในชาติ หากแต่ปัจจุบันยังสามารถนำมาเป็นกลยุทธ์ในภาคธุรกิจบริการและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวโดยอาศัยเป็นทุนสำหรับประชาสัมพันธ์ถึงขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรมและความเป็นไทยให้ทั้งคนในชาติ ตลอดจนชาวต่างชาติเกิดความตระหนักเข้าใจในความเป็นไทยได้เป็นอย่างดี

จากความรู้ที่ได้เปรียบทั้งในแง่ภูมิศาสตร์และทำเลที่ตั้งของแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ รวมทั้งทรัพยากรการท่องเที่ยวที่มีความหลากหลายทั้งธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมประเพณี รวมถึงขนมไทยท้องถิ่นที่ทำจากภูมิปัญญาพื้นบ้านอย่างมีอัตลักษณ์ ทำให้โอกาสที่จะพัฒนาการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (Gastronomic Tourism) สำหรับภูมิภาคตะวันตกมีแนวโน้มเป็นไปได้และสามารถพัฒนาให้เกิดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนได้ในอนาคต ดังนั้นหากนำรูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีภูมิปัญญาท้องถิ่นแฝงใ้ลู่อยู่ มาผสมผสานกับรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ จะทำให้เกิดการเชื่อมโยงและถ่ายทอดข้อมูลความรู้เชิงพื้นที่ไปยังกลุ่มต่างๆ ที่เกี่ยวข้องตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิต การตลาดและการบริการต่างๆ และเกิดการเข้าใจในวิถีความเป็นอยู่ ประเพณี วัฒนธรรมและภูมิปัญญาชาวบ้านของชนแต่ละท้องถิ่น

เจน ไวดาร์ สุกแลนด์ และ ยีน เคสทิน จากอบเซน (2001) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง Gastronomy in the periphery : Food and cuisine as tourism attractions on the top of Europe พบว่าประเทศนอร์เวย์ มีอาหารท้องถิ่นมากมาย และอาหารท้องถิ่นเป็นสัญลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่นนั้นๆ เมื่อนักท่องเที่ยวมาเยือนจะรับประทานอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตในพื้นที่แหล่งนั้น ทำให้เกิดกิจกรรมการท่องเที่ยวแบบใหม่ คือ การท่องเที่ยวทางด้านอาหาร นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และมีประสบการณ์ในอาหารท้องถิ่นและกลายเป็นความนิยมของนักท่องเที่ยวต่อมา (อ้างถึงโรเบิร์ต และฮอล, 2001) จึงเรียกนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ คือ นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจด้านอาหารเฉพาะ (culinary tourist) โดยที่นักท่องเที่ยวมีจุดมุ่งหมายที่จะมาศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น และมีการจัดการท่องเที่ยวในลักษณะดังกล่าวเกิดขึ้น โดยใช้อาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการจัดการท่องเที่ยว จากการสำรวจความสนใจด้านอาหารของนักท่องเที่ยวพบว่า นักท่องเที่ยวนอกจากจะเดินทางมาเพื่อการท่องเที่ยวตามแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ แล้ว มักนิยมซื้อสินค้าเพื่อเป็นของฝาก ของที่ระลึก สินค้าเหล่านี้คือ อาหารและเครื่องดื่มของท้องถิ่น ดังนั้นศักยภาพของอาหารท้องถิ่นที่ชี้ให้เห็น

ถึงการแสดงออกของชนบธรรมเนียมประเพณีสามารถพัฒนาให้เป็นจุดสนใจทางการท่องเที่ยวได้ (อภิรมย์ และคณะ, 2547)

คณะวิจัยได้ศึกษาข้อมูลชนมไทยท้องถิ่นแบบองค์รวม (อาหาร + เกษตรเชิงอนุรักษ์ + ภูมิปัญญาชาวบ้าน) ที่ผสมผสานรูปแบบของข้อมูลในลักษณะต่างๆ ที่ได้จากการเก็บรวบรวมเพื่อใช้ในการบูรณาการจัดการท่องเที่ยวแบบผสมที่ให้ความรู้แก่นักท่องเที่ยวพร้อมกันทั้ง 3 ทาง คือ 1. การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร 2. การท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ และ 3. การท่องเที่ยวเชิงภูมิปัญญาท้องถิ่น และยังมีความสนใจในการพัฒนาสินค้าชนมไทยท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์ท้องถิ่นให้เป็นผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ แต่สื่อถึงความทันสมัย เพื่อใช้เป็นสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตก โดยอาศัยฐานความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและความคิดสร้างสรรค์เป็นเครื่องมือในการพัฒนาตัวสินค้านั้นๆ โดยให้สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านชนมไทยอีกด้วย

ทางคณะวิจัยได้ดำเนินงานวิจัยแบ่งออกเป็น 3 ส่วน โดยส่วนแรก เป็นการศึกษาและสำรวจข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านชนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ศึกษาภาวการณ์ท่องเที่ยวตลอดจนวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค และพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านชนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก โดยศึกษาเส้นทาง 4 เส้นทาง คือ เส้นทางตามรอยน้ำตาล (โตนด) เส้นทางลำนำคำหวาน เส้นทางชุดทองลงลิ้ม และเส้นทางทองคำชาวแห่งธรรมชาติ เพื่อศึกษาศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวดังกล่าว ส่วนที่สอง เป็นการศึกษาวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกตามแนวคิดใหม่โดยใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารและแนวคิดเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว โดยใช้ข้อมูลที่ได้จากการสังเคราะห์จากนักท่องเที่ยวและการระดมความคิดจากผู้เชี่ยวชาญ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 4 เส้นทาง แล้วประเมินศักยภาพของผลิตภัณฑ์และเส้นทางการท่องเที่ยวดังกล่าว ส่วนที่สาม เป็นการจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศการท่องเที่ยวตลอดเส้นทางการเรียนรู้อาหารด้านชนมไทย โดยมีข้อมูลของผลิตภัณฑ์ชนมไทย ตามสถานที่และเส้นทางท่องเที่ยว แล้วจัดทำเว็บไซต์ระบบสารสนเทศ สำหรับประชาสัมพันธ์และสนับสนุนการท่องเที่ยวและการเรียนรู้ชนมไทยในแต่ละพื้นที่ของภูมิภาคตะวันตก

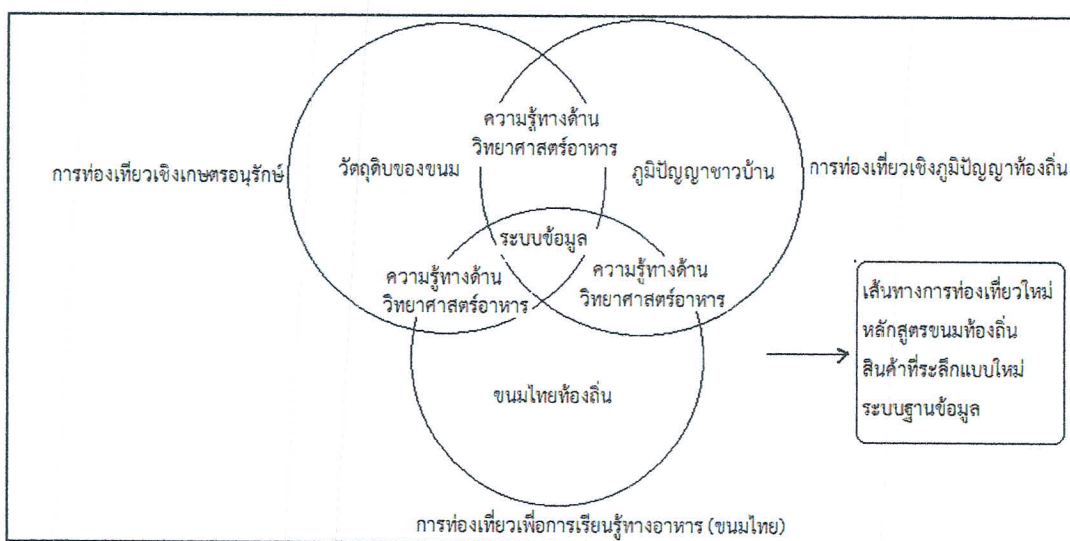
จากผลงานวิจัยนี้ทางทีมงานวิจัยสามารถสร้างเส้นทางใหม่ของการท่องเที่ยวที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ และจัดทำเป็นระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ ตลอดจนแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่อาศัยความรู้ทางวิทยาศาสตร์อาหารและความคิดเชิงสร้างสรรค์ จนได้เป็นผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่สร้างสรรค์เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ท้ายสุดจะเป็นการสังเคราะห์องค์ความรู้ทั้งหมดจากระบบฐานข้อมูลมาพัฒนาและเสนอเส้นทางใหม่ของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่ผสมผสานความรู้ทั้งเชิงเกษตรอนุรักษ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับใช้เป็นแหล่งดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศให้มาท่องเที่ยวยังภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทยได้เป็นอย่างดี

1.2 วัตถุประสงค์หลักของแผนงานวิจัย

1. เพื่อศึกษาและสำรวจข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ตลอดจนวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคในการท่องเที่ยว
2. เพื่อสร้างและพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยท้องถิ่นที่มีศักยภาพในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก
3. ศึกษาวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกตามแนวคิดใหม่โดยใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารและแนวคิดเชิงสร้างสรรค์ และศึกษาศักยภาพของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก
4. เพื่อรวบรวมข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย จัดทำระบบฐานข้อมูลการท่องเที่ยวตลอดเส้นทางการเรียนรู้ผลิตภัณฑ์ขนมไทย ตามสถานที่และเส้นทางท่องเที่ยว และสร้างเว็บไซต์ระบบสารสนเทศ สำหรับประชาสัมพันธ์และสนับสนุนการท่องเที่ยวและการเรียนรู้ขนมไทยในภูมิภาคตะวันตก

1.3 กรอบแนวคิดของการวิจัย

สำหรับแนวคิดของกระบวนการวิจัยนี้ ทางคณะวิจัยจะนำวัตถุดิบทางการเกษตรที่มีศักยภาพในท้องถิ่นนั้นๆ (ซึ่งได้จากเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์) มาพัฒนาเป็นขนมหวานที่นิยมประจำท้องถิ่น โดยวิถีของการปรุงและภูมิปัญญาชาวบ้าน (สนับสนุนให้เกิดความประทับใจสำหรับการท่องเที่ยวเชิงภูมิปัญญาท้องถิ่น) ร่วมกับความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและความคิดเชิงสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ หากมีการการจัดทำเช่นนี้ได้ทั้งเขตภูมิภาคตะวันตก จะเป็นการกระตุ้นและอาจเป็นการสร้างรูปแบบและเส้นทางการท่องเที่ยวใหม่ๆ สำหรับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (ดังแสดงกระบวนการคิดและวิธีพัฒนาตามแผนภาพ)



ภาพที่ 1 กระบวนการคิดวิจัยและวิธีพัฒนาสินค้าขนมไทยท้องถิ่น

งานวิจัยนี้ได้แบ่งออกเป็น 3 ส่วน โดยส่วนแรก เป็นการศึกษาและสำรวจข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ศึกษาภาวการณ์ท่องเที่ยวตลอดจนวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค และพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก โดยศึกษาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ทางอาหารด้านขนมไทย 4 เส้นทาง คือ เส้นทางตามรอยน้ำตาล (โตนด) เส้นทางลำนำคำหวาน เส้นทางชุดทองลงลิ้ม และเส้นทางทองคำขาวแห่งธรรมชาติ ส่วนที่สอง เป็นการศึกษาวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกตามแนวคิดใหม่โดยใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารและแนวคิดเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวโดยใช้ข้อมูลที่ได้จากการสังเคราะห์จากนักท่องเที่ยวและการระดมความคิดจากผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 4 เส้นทาง ส่วนที่สาม เป็นการจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศการท่องเที่ยวตลอดเส้นทางการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทย โดยมีข้อมูลของผลิตภัณฑ์ขนมไทย ตามสถานที่และเส้นทางท่องเที่ยว แล้วจัดทำเว็บไซต์ระบบสารสนเทศ สำหรับประชาสัมพันธ์และสนับสนุนการท่องเที่ยวและการเรียนรู้ขนมไทยในแต่ละพื้นที่ของภูมิภาคตะวันตก

จากผลงานวิจัยที่งานวิจัยจะสามารถสร้างเส้นทางใหม่ของการท่องเที่ยวที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ และจัดทำเป็นระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ ตลอดจนแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่อาศัยความรู้ทางวิทยาศาสตร์อาหารและความคิดเชิงสร้างสรรค์ จนได้เป็นผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกจากแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ท้ายสุดจะเป็นการสังเคราะห์องค์ความรู้ทั้งหมดจากระบบฐานข้อมูลมาพัฒนาและเสนอเส้นทางใหม่ของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่ผสมผสานความรู้ทั้งเชิงเกษตรอนุรักษ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับใช้เป็นแหล่งดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ ให้มาท่องเที่ยวยังภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทยได้เป็นอย่างดี

งานวิจัยนี้จะเป็นการศึกษาและสำรวจข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ศึกษาภาวการณ์ท่องเที่ยวตลอดจนวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค และพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก โดยศึกษาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ทางอาหารด้านขนมไทย 4 เส้นทาง คือ เส้นทางตามรอยน้ำตาล เส้นทางลำนำคำหวาน เส้นทางชุดทองลงลิ้ม และเส้นทางทองคำขาวแห่งธรรมชาติ การศึกษาออกเป็น 2 ช่วง โดยช่วงแรกจะทำการศึกษาโดยทำการค้นคว้าข้อมูลปฐมภูมิจากสถานที่จริง ได้แก่ แหล่งปลูกวัตถุดิบ สถานที่ผลิตขนมไทย ร้านค้าของที่ระลึก พิพิธภัณฑ์ขนมไทย สถานที่จัดจำหน่าย ทั้งนี้ก่อนลงสถานที่จริงผู้วิจัยได้ทำการรวบรวมในส่วนข้อมูลทุติยภูมิที่เกี่ยวข้องจากเอกสาร งานเขียน ตำรา วารสาร หรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แล้วนำข้อมูลที่ได้มาประมวลผลเพื่อจัดทำเส้นทางการท่องเที่ยว โดยมุ่งเน้นเส้นทางการท่องเที่ยวที่ได้เห็นกระบวนการกรรมวิธีการผลิต ตั้งแต่เริ่มต้นการเพาะปลูก การผลิต การแปรรูป และการจัดจำหน่ายไปยังสถานที่

ประกอบการต่างๆ ซึ่งจะทำให้ให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับการกิจกรรม โดยมีการกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวออกเป็น 4 เส้นทาง ดังนี้

เส้นทางที่ 1 ตามรอยน้ำตาล (โดนด)

เป็นเส้นทางท่องเที่ยวตั้งแต่แหล่งปลูกตาลโดนด โดยจะเป็นการศึกษาวิธีการปลูกตาลขึ้นตาลและเก็บตาล จนถึงอธิบายส่วนประกอบของตาลและการนำไปใช้ประโยชน์ โดยจัดให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับการกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับตาล เช่น วิธีการเก็บน้ำตาล เชื่อมโยงภูมิปัญญาพื้นบ้านในการเคี่ยวตาล การหยอดตาล การทำน้ำตาลสด น้ำตาลโดนดแบบผง การทำขนมตาล การนำใบตาลไปจักกรสาน การนำน้ำตาลโดนดไปใช้แปรรูปเป็นขนมไทย เช่น ขนมหม้อแกง ขนมข้าวตอก อาลัว โดยเป็นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ถึงขนมชนิดต่าง ๆ รวมทั้งการแปรรูปและกระบวนการผลิต จนออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ขนมไทย

เส้นทางที่ 2 ลำนำคำหวาน

เป็นการเส้นทางท่องเที่ยวตั้งแต่แหล่งปลูกมะพร้าวอ่อนและมะพร้าวทึนทึก มะพร้าวกะทิ มะพร้าวห้าว เป็นต้น โดยดูวิธีการปลูก เก็บ การปาดวงตาล และการคั้นกะทิ โดยจัดให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับการกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง เช่น วิธีการปาดวงตาล วิธีการชูดมะพร้าว เป็นต้น ชิมน้ำมะพร้าวอ่อน สถานที่ผลิตขนมที่ใช้มะพร้าว เช่น วุ้นมะพร้าว เชื่อมโยงกับการเคี่ยวน้ำตาลมะพร้าว การนำน้ำตาลมะพร้าวไปแปรรูปเป็นขนมไทย เช่น ลอดช่องน้ำกะทิ ขนมไส้ไก่ ขนมหม้อแกง ขนมเทียนสลัดงา เป็นต้น ขนมไอศกรีมมะพร้าว โดยเป็นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ถึงขนมชนิดต่าง ๆ รวมทั้งการแปรรูปและกระบวนการผลิต จนออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ขนมไทย

เส้นทางที่ 3 ขุดทองลองลิ้ม

เป็นการนำแนวคิดของผลิตภัณฑ์ขนมไทยที่เป็นตระกูลทองซึ่งเป็นขนมมงคล 9 อย่าง คือ ทองหยิบ ทองหยอด ทองชมพูนุช ทองอัฐ ทองนพคุณ ทองพลุ ทองทัด ทองแอก ทองม้วน โดยจัดเป็นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับขนมไทย โดยให้ไปเที่ยวพิพิธภัณฑ์ขนมไทยที่อัมพวา เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของขนมไทย ท่องเที่ยวเพื่อตามหาขนมทองไทย 9 อย่าง เพื่อเรียนรู้สูตรและกระบวนการผลิต ตลอดจนประวัติความเป็นมา พร้อมทั้งกำหนดกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง เช่น สอนทำขนมทองไทย เป็นต้น

เส้นทางที่ 4 ทองคำขาวแห่งธรรมชาติ (จากเมล็ดข้าวสู่คุณค่าขนมไทย)

เป็นเส้นทางท่องเที่ยวที่เริ่มจากแปลงนาสาธิต เพื่อดูวิถีชาวบ้านในสมัยโบราณในการปลูกข้าว ทำนา เกี่ยวข้าว ตำข้าว โดยศึกษาที่พิพิธภัณฑ์บ้านควาย แล้วเชื่อมโยงการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับขนมไทย โดยนำข้าวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ขนมไทย เช่น ข้าวตอก ข้าวแต่น

ข้าวแช่ ข้าวหมาก ข้าวเม่า ข้าวหลาม ข้าวตู ข้าวเกรียบอ่อน และขนมทราย เป็นต้น เพื่อเรียนรู้สูตรและกระบวนการผลิต ตลอดจนประวัติความเป็นมา พร้อมทั้งกำหนดกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง เช่น สอนทำขนมต่าง ๆ เป็นต้น

จากนั้นเมื่อมีการกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวได้แล้วจะจัดการประชุมเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม ของทุกภาคส่วน อันได้แก่ ภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน โดยจะใช้ตัวแทนจากกลุ่มดังกล่าวข้างต้นช่วยกันวิพากษ์หาภาวการณ์ท่องเที่ยวในปัจจุบัน ตลอดจนวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคในการท่องเที่ยว เพื่อเป็นแนวทางที่เหมาะสมในการสร้างและพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ขนมไทย หลังจากนั้นจะนำเส้นทางที่ได้จากการประชุมเชิงปฏิบัติการมาทำการทดสอบเส้นทางครั้งที่ 1 โดยเชิญผู้ที่สนใจหรือผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านการท่องเที่ยวมาร่วมเดินทาง และให้ร่วมแสดงความคิดเห็น ซึ่งความคิดเห็นที่ได้รับนั้นผู้วิจัยจะทำการสรุปข้อเสนอแนะเพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไข และเมื่อได้ทำการปรับปรุงแล้วก็จะทำการทดสอบเส้นทางการท่องเที่ยวอีกครั้งในครั้งที่ 2 (ในโครงการย่อยที่ 2) เพื่อเป็นการสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยต่อไป

ในโครงการย่อยที่ 2 จะเป็นการศึกษากระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่เพื่อเป็นของที่ระลึกหรือของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่จะเกิดขึ้นกับภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารภายใต้แนวคิดเชิงสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกชนิดใหม่ให้เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว โดยมีรูปแบบที่ทันสมัยสามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลานาน บรรจุภัณฑ์สวยงาม มีศักยภาพในการดึงดูดให้นักท่องเที่ยวซื้อเป็นของฝากหรือของที่ระลึก ให้สอดคล้องกับขนมไทยในท้องถิ่นในภูมิภาคตะวันตก และสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยทั้ง 4 เส้นทาง แล้วศึกษาศักยภาพความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ร่วมกับเส้นทางการท่องเที่ยวทั้ง 4 เส้นทางต่อไป

แล้วนำข้อมูลที่เก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวข้องกับขนมไทยในพื้นที่ของภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัด จากการศึกษาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร 4 เส้นทางมาพัฒนาระบบสารสนเทศออนไลน์ที่มีการนำเสนอสถานที่และเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้ขนมไทยท้องถิ่น จากภูมิปัญญาชาวบ้าน และ/หรือ ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ตั้งแต่ในด้านวัตถุดิบ ตลอดจนกระบวนการผลิต และจัดเก็บข้อมูลที่ได้จากการสำรวจเส้นทางท่องเที่ยวของสถานที่ที่เป็นตัวแทนการท่องเที่ยวต่างๆ พร้อมทั้งข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาจัดทำระบบฐานข้อมูลออนไลน์ ตลอดจนประเมินคุณภาพของระบบสารสนเทศในการนำเสนอสถานที่และเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อใช้เป็นสื่อสำหรับประชาสัมพันธ์เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตกต่อไป

1.4 ขอบเขตของการวิจัย

งานวิจัยนี้ มุ่งศึกษาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร เน้นขนมไทยในท้องถิ่น ซึ่งรวมถึงการกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวใหม่สำหรับนักท่องเที่ยว ภายใต้แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่เน้นประสบการณ์และการเรียนรู้ของนักท่องเที่ยว และการศึกษาศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวทั้งที่มีอยู่เดิม และแหล่งท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ทั้งนี้การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงบูรณาการระหว่าง วิทยาการด้านเทคโนโลยีการอาหาร ภูมิปัญญาด้านการทำขนมหวานไทยในท้องถิ่น และการจัดการการท่องเที่ยว ขอบเขตของการวิจัยนี้จึงมีรายละเอียดดังนี้

ขอบเขตเชิงเนื้อหา

ศึกษาขนมหวานไทยที่ผลิตในท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงจนเป็นเอกลักษณ์ของภูมิภาคตะวันตก และภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยในด้านการทำขนมหวาน โดยศึกษากระบวนการผลิตขนมหวาน เริ่มตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบหรือส่วนผสมของขนมหวาน ได้แก่ สวนมะพร้าว สวนตาล นาข้าว แหล่งผลิตขนมหวานในชุมชน และร้านขายของที่ระลึกต่างๆที่เป็นสถานที่จำหน่าย

ศึกษาแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงในพื้นที่ภาคตะวันตกที่มีความเกี่ยวเนื่องกับขนมหวานไทยที่ผลิตในท้องถิ่น และศึกษาศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวใหม่ที่เกิดได้จากการศึกษาขนมหวานไทย ได้แก่สวนเกษตรต่างๆ ที่เป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบสำหรับขนมหวาน กลุ่มชาวบ้านที่ผลิตขนมหวานและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับขนมหวาน เพื่อกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

ศึกษาความเป็นไปได้ของเส้นทางการท่องเที่ยวทั้ง 4 เส้นทางซึ่งได้กำหนดขึ้นตามแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเน้นขนมไทยและจากการศึกษาแหล่งท่องเที่ยวที่สอดคล้องทั้งที่มีอยู่เดิมและที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวใหม่ ดังนี้

1. เส้นทางตามรอยน้ำตาล (โตนด) จังหวัดเพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ซึ่งมีการผลิตน้ำตาลโตนดจากตาล และกะทิที่มีชื่อเสียง และมีการผลิตขนมหม้อแกง ขนมตาล และขนมหวานไทยชนิดอื่นๆ
2. เส้นทางลำนำคำหวาน จังหวัดสมุทรสาคร และจังหวัดสมุทรสงครามซึ่งมีการผลิตน้ำตาลจากมะพร้าวที่สำคัญของภูมิภาค และมีการผลิตขนมหวานที่มีชื่อและมีเอกลักษณ์ เช่น ขนมจาก และกล้วยลอยตาล
3. เส้นทางชุดทองลงลิ้ม จังหวัดราชบุรีและกาญจนบุรี ซึ่งมีการผลิตขนมทองม้วนที่มีชื่อเสียงของประเทศ
4. เส้นทางทองคำขาวแห่งธรรมชาติ จังหวัดนครปฐมและสุพรรณบุรี ซึ่งเป็นแหล่งผลิตข้าวที่สำคัญของประเทศและมีขนมหวานที่มีชื่อเสียงได้แก่ ข้าวหลาม และขนมสาลี

ขอบเขตเชิงประชากร

ประชากรในการศึกษาของงานวิจัยนี้แบ่งเป็น 3 กลุ่มที่สำคัญดังนี้

กลุ่มชุมชนในพื้นที่ ได้แก่

1) กลุ่มผู้ผลิตวัตถุดิบสำหรับขนมหวาน ได้แก่ เจ้าของสวนมะพร้าว สวนตาล นาข้าว ในภูมิภาคตะวันตก ซึ่งเป็นผู้รักษาและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตวัตถุดิบสำหรับขนมหวาน เช่น น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว กะทิ และ ข้าวสาร อันเป็นวัตถุดิบที่สำคัญของขนมหวานไทย

2) กลุ่มผู้ผลิตขนมหวานในท้องถิ่น ซึ่งเป็นผู้รักษาและสืบทอดภูมิปัญญาไทยและท้องถิ่นในการทำขนมหวาน กระบวนการทำขนมไทยแต่ดั้งเดิม

3) กลุ่มผู้รู้และผู้นำชุมชนผู้สามารถถ่ายทอดความรู้ด้านภูมิปัญญาด้านการผลิตขนม การเกษตร และวิถีชีวิตชีวิตในท้องถิ่น

หน่วยงานภาครัฐที่สนับสนุนและส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ภาคตะวันตก ได้แก่ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยในพื้นที่ สำนักงานพาณิชย์จังหวัด สำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัด

ผู้ประกอบการจัดนำเที่ยวทั้งในพื้นที่และบริษัทที่มีสำนักงานในกรุงเทพมหานคร และกลุ่มนักท่องเที่ยวผู้สนใจการท่องเที่ยวแนวใหม่

ขอบเขตเชิงพื้นที่

คณะผู้วิจัยได้เลือกพื้นที่ในการดำเนินการวิจัย ซึ่งตั้งอยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพมหานคร อันเป็นจุดเริ่มต้นการเดินทางที่สำคัญของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศ ความไม่ไกลจากเมืองหลวงจะทำให้เส้นทางการท่องเที่ยวใหม่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยว มีความสามารถในการเข้าถึง และมีความเป็นไปได้ในการพัฒนา โดยพื้นที่ในการดำเนินการวิจัยประกอบด้วย 8 จังหวัดของภาคตะวันตก ได้แก่ จังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร นครปฐม ราชบุรี สุพรรณบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งแต่ละจังหวัดมีการผลิตขนมหวานไทยเป็นของฝากที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว อาทิ ทองม้วน ขนมสาเลี หม้อแกง เป็นต้น และมีแหล่งผลิตวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานที่สำคัญของประเทศอีกด้วย อาทิ สวนมะพร้าว สวนตาล และนาข้าว นอกจากนี้ทั้ง 8 จังหวัดยังมีสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจทั้งในเชิงวัฒนธรรม เชิงเกษตร และแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติอีกด้วย

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบข้อมูลและองค์ความรู้ต่าง ๆ และภาพการณ์การท่องเที่ยว จุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรค และโอกาสในการพัฒนาการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก

2. ได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในเชิงพาณิชย์

3. สร้างรายได้แก่ชุมชน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องตลอดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ขนมไทย สนับสนุนภาคการบริการ ร้านค้าหรือธุรกิจอาหาร กลุ่มธุรกิจบริการและการท่องเที่ยว ที่จะก่อรายได้เป็นของตนเองและสร้างความมั่นคงให้กับชุมชน

4. ได้ผลสรุปจากการศึกษาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อใช้เป็นข้อเสนอแนะในพัฒนาและช่วยการกระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่สำหรับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารต่อไป

5. ได้องค์ความรู้ของการทำขนมไทยตามภูมิปัญญาท้องถิ่น และแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่หรือสินค้าของฝากที่เกี่ยวกับขนมไทยท้องถิ่นตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร อย่างน้อยเส้นทางละ 2 ผลิตภัณฑ์

6. ได้องค์ความรู้สำหรับการพัฒนากระบวนการผลิตที่ดีตลอดจนสามารถเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมสำหรับการทำขนมไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของของฝากและสินค้าที่ระลึก ทำให้เกิดมาตรฐานการผลิตที่ดี มีคุณภาพ มีความปลอดภัยและเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว

7. ได้ผลิตภัณฑ์ของฝากหรือของที่ระลึกรูปแบบใหม่ภายใต้แนวคิดเชิงสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าที่สามารถมีศักยภาพในเชิงพาณิชย์สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

8. เพื่อนำไปเป็นข้อมูลสนับสนุนสำหรับการวางแผนยุทธศาสตร์และนโยบายสำหรับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในแต่ละท้องถิ่นนั้นๆ ของหน่วยงานจากภาครัฐในภูมิภาคตะวันตก

9. ช่วยสนับสนุนให้เกิดการท่องเที่ยวในเส้นทางใหม่ ที่ช่วยเพิ่มการขยายตัวในภาคการท่องเที่ยวและการให้บริการและสามารถช่วยขับเคลื่อนและผลักดันให้ผู้ประกอบการในภาคธุรกิจอาหารเกิดการพัฒนาสินค้าในรูปแบบใหม่ๆ มากขึ้น

10. ได้ระบบฐานข้อมูลสารสนเทศที่เกี่ยวกับขนมไทยที่เป็นเอกลักษณ์ของสินค้าท่องเที่ยวในแต่ละอำเภอ ในภูมิภาคตะวันตก เพื่อใช้เป็นสื่อในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวของภูมิภาคตะวันตก

11. ได้องค์ความรู้สำหรับการพัฒนากระบวนการผลิตที่ดี ตลอดจนสามารถเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมสำหรับการทำขนมไทยท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของสินค้าท่องเที่ยวในกลุ่มเป้าหมาย ทำให้ผู้ประกอบการทำขนมรายย่อยตามจังหวัดต่างๆ สามารถผลิตขนมมีคุณภาพมาตรฐาน เพื่อให้คนไทยหรือชาวต่างชาติ มั่นใจในแง่คุณภาพ

12. ได้ระบบการจัดเก็บข้อมูลความรู้ของการทำขนมไทยตามภูมิปัญญาท้องถิ่น และแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่หรือสินค้าของฝากที่เกี่ยวกับขนมไทยท้องถิ่น ที่เป็นทั้งความจริงที่ความรู้ทางวิทยาศาสตร์สามารถอธิบายถึงปรากฏการณ์ต่างๆ และจากภูมิปัญญาชาวบ้านหรือท้องถิ่นของการทำขนมไทยในแต่ละชนิด

13. ในภาพรวมจะทำให้การขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตกมีมากขึ้น

14. ช่วยสร้างการเชื่อมโยงการทำงานระหว่างหน่วยงานภาครัฐ และภาคเอกชน รวมถึงกลุ่มอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง