

บทที่ 4

ผลการวิจัย และการวิเคราะห์ข้อมูล

สำหรับการดำเนินงานวิจัยในส่วนของแผนงานวิจัย เรื่อง การพัฒนาคลัสเตอร์ของกลุ่มธุรกิจขนมไทยท้องถิ่นและการจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศสำหรับเส้นทางใหม่ของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก ทางคณะนักวิจัยได้มีการร่วมประชุมหารือเพื่อระดมความคิดและวางแผนงานวิจัย โดยหารือในส่วนของขั้นตอนวิธีการวิจัยเพื่อให้ได้งานวิจัยด้านการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ที่มีการบูรณาการศาสตร์ความรู้ในหลาย ๆ แขนงวิชามาประยุกต์ใช้ในงานวิจัย โดยมีการจัดแบ่งทีมงานวิจัยออกเป็น 4 ทีมวิจัยตามเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทย ซึ่งได้มีการประชุมหารือเพื่อรับทราบปัญหา และขั้นตอนการดำเนินงานวิจัยอย่างละเอียด มีการทดสอบลงพื้นที่ด้วยกันทั้งหมดเพื่อให้เข้าใจถึงวิธีการเก็บข้อมูลเชิงพื้นที่ การดำเนินงาน ตลอดจนการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการท่องเที่ยวในด้านต่างๆ และการสังเคราะห์ข้อมูล โดยได้มีการศึกษาการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร การท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ และการท่องเที่ยวเชิงภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยได้มีการสำรวจ รวบรวม เก็บข้อมูลที่เกี่ยวกับองค์ความรู้ของขนมไทยในภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัด คือ ราชบุรี นครปฐม เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สุพรรณบุรี กาญจนบุรี สมุทรสงครามและสมุทรสาคร โดยทำการศึกษาโดยทำการค้นคว้าข้อมูลปฐมภูมิจากสถานที่จริง ได้แก่ แหล่งปลูกวัตถุดิบ สถานที่ผลิตขนมไทย ร้านค้าของที่ระลึก พิพิธภัณฑ์ขนมไทย สถานที่จัดจำหน่าย ทั้งนี้ก่อนลงสถานที่จริงผู้วิจัยได้ทำการรวบรวมในส่วนข้อมูลทุติยภูมิที่เกี่ยวข้องจากเอกสาร งานเขียน ตำรา วารสาร หรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้อง แล้วนำข้อมูลที่ได้มาประมวลผลเพื่อจัดทำเส้นทางท่องเที่ยว โดยมุ่งเน้นให้เป็นเส้นทางท่องเที่ยวที่ได้เห็นกระบวนการ กรรมวิธีการผลิต ตั้งแต่เริ่มต้นการเพาะปลูก การผลิต การแปรรูป และการจัดจำหน่ายไปยังสถานประกอบการต่างๆ ซึ่งจะทำให้ให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมไปกับกิจกรรม โดยมีการกำหนดเส้นทางท่องเที่ยวออกเป็น 4 เส้นทาง โดยมีการนำข้อมูลในส่วนของจังหวัดต่างๆ มาอธิบายและให้รายละเอียดถึงบทบาทและภูมิหลัง เอกสารที่เกี่ยวข้อง โดยอธิบายถึงส่วนของวัตถุดิบ ข้อมูลทางการเกษตร องค์ประกอบของวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้เป็นขนมหรืออาหาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบหลัก เช่น ข้าวตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว และไข่ เป็นต้น การสังเคราะห์ข้อมูลเชิงพื้นที่ (เส้นทางท่องเที่ยว + เหตุผลในการเลือกจังหวัดเหล่านั้นในการทำวิจัย + แหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น) ของผากระ/ของที่ระลึก กิจกรรมการลงพื้นที่

แล้วนำข้อมูลที่ได้มาทำวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลภาวะการณ์ท่องเที่ยว และวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคในการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทย โดยได้มีการวิเคราะห์ SWOT โดยเป็นการวิเคราะห์ข้อมูลโดยรวมของภูมิภาคตะวันตก และวิเคราะห์ SWOT ใน 4 เส้นทาง คือ เส้นทางตามรอยน้ำตาล(โตนด) เส้นทางลำนำคำหวาน เส้นทางชุดทองลอมลัม และเส้นทางทองคำชาวแห่งธรรมชาติ

4.1 ผลการดำเนินงานในโครงการวิจัยย่อยที่ 1

ชื่อโครงการวิจัย การศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร :
กรณีศึกษาขนมไทยท้องถิ่น

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาและสำรวจข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทย และ ภาวการณ์ท่องเที่ยวในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก โดยจะใช้การท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารมาผสมผสานเพื่อให้เกิดการท่องเที่ยวแนวใหม่สำหรับใช้เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวในเชิงพาณิชย์ ซึ่งทางคณะนักวิจัยได้มีการเก็บข้อมูลในด้านต่างๆ เพื่อนำข้อมูลมาประยุกต์ใช้ในการสร้างและพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารของขนมไทยอีกด้วย จากการลงพื้นที่เพื่อติดตามศึกษารวบรวมข้อมูลสภาวะการณ์ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก คณะผู้วิจัยจึงได้วิเคราะห์สภาวะการณ์ท่องเที่ยว และ วิเคราะห์ SWOT ของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยโดยพบว่าพื้นที่ทั้ง 8 จังหวัดมีศักยภาพในการนำมาพัฒนาเป็นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร (ขนมไทย) มากเป็นอย่างยิ่ง ทั้งนี้เพราะ โดยมีจุดแข็งจากการมีทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและประเพณีที่หลากหลาย มีความพร้อมด้านสถานที่พักแรมสำหรับนักท่องเที่ยวที่หลากหลายสามารถรองรับต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวหลายกลุ่ม แหล่งเรียนรู้ทางวัฒนธรรม วิถีชีวิตและประเพณีที่หลากหลาย มีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เอื้อต่อการจัดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ทางอาหารด้านขนมไทย พื้นที่เป็นแหล่งเพาะปลูกวัตถุดิบที่สำคัญทางการเกษตร มีสินค้าและบริการท่องเที่ยวหลากหลาย ขนมไทยและอาหารไทยที่มีความโดดเด่นและมีอัตลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ โดยเป็นแหล่งที่ผลิตอาหารและขนมไทยที่สำคัญของประเทศ โดยมีอาหารที่ขึ้นชื่อมากมาย สำหรับโอกาสในพื้นที่นี้คือการเปิดการค้าชายแดนและการพัฒนาเชื่อมโยงระหว่างประเทศเพื่อนบ้าน อันจะเป็นการเปิดให้มีการไหลเข้ามาของนักท่องเที่ยวจากในภูมิภาค ตลาดการท่องเที่ยวสำหรับภาคตะวันตกมีแนวโน้มสูงขึ้น โดยแนวโน้มการเพิ่มขึ้นของผู้มาเยือนทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ (ข้อมูลจากสถิติของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา) มีการส่งเสริมการท่องเที่ยวแบบสร้างสรรค์จากภาครัฐ เปิดโอกาสให้ภูมิภาคสามารถพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ได้ เช่น การท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้ทางอาหารและการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม แต่อย่างไรก็ตามการท่องเที่ยวยังมีจุดอ่อนคือ ด้านบุคลากร พนักงาน บุคลากรในท้องถิ่นยังขาดศักยภาพด้านการสื่อสารภาษาต่างประเทศ การสื่อความหมายการท่องเที่ยวแก่นักท่องเที่ยว ทำให้ไม่สามารถอธิบายหรือสื่อสารให้นักท่องเที่ยวเกิดความเข้าใจถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาชาวบ้าน ศูนย์บริการข้อมูลนักท่องเที่ยวในสถานที่ท่องเที่ยวยังมีน้อยในแหล่งท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นใหม่ที่ครบวงจร เช่น การประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวยังไม่ครอบคลุมแหล่งท่องเที่ยวแนวใหม่ อีกทั้งการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารของขนมไทยเป็นการท่องเที่ยวแนวใหม่ที่ยังไม่มีในประเทศไทย ทำให้นักท่องเที่ยวยังไม่มีความสนใจหรือเกิดความเข้าใจอย่างแท้จริง ในส่วนของอุปสรรคอาจเกิดจากนักท่องเที่ยวขาดจิตสำนึกในการท่องเที่ยวนักท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวอาจเป็นตัวแปรที่ทำให้วัฒนธรรมดั้งเดิมของพื้นที่มีการเปลี่ยนแปลงไป และอาจทำให้แหล่งท่องเที่ยวและ

กิจกรรมการท่องเที่ยวที่ได้รับการพัฒนาขึ้นใหม่ เสื่อมโทรมอย่างรวดเร็ว ผู้ประกอบการรายย่อยมีข้อจำกัดด้านงบประมาณและบุคลากรที่มีความรู้และความชำนาญ ขาดกระบวนการ การถ่ายทอดเรียนรู้ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารและขนม เป็นต้น

การวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับภาวะการณ์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารด้านขนมไทย

การวิเคราะห์ภาพรวมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

องค์การการท่องเที่ยวโลก (World Tourism Organization :UNWTO) ได้คาดการณ์ไว้ล่วงหน้าว่าแนวโน้ม สถานการณ์การท่องเที่ยวโลกตั้งแต่ พ.ศ. 2547 จนถึง พ.ศ. 2563 คาดว่าจะมีจำนวนนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศมากถึง 1,600 ล้านคน โดยการท่องเที่ยวระยะไกลจะมีบทบาทและได้รับความนิยมมากขึ้น ภูมิภาคที่มีแนวโน้มว่าจะเป็นแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยม คือ ภูมิภาคเอเชียตะวันออกและแปซิฟิก ซึ่งในช่วงปี พ.ศ. 2533-2553 จะมีนักท่องเที่ยวมากถึง 397 ล้านคน เป็นอันดับ 2 คิดเป็นร้อยละ 25.4 ของส่วนแบ่งทางการตลาด รองลงมาจาก ยุโรปมีอัตราการเติบโตร้อยละ 6.7 ต่อปี ประเทศที่นักท่องเที่ยวนิยมไปเยือน คือ จีน ฮองกง ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ โดยกลุ่มประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เป็นจุดหมายแห่งใหม่ของนักท่องเที่ยวและมีแนวโน้มเติบโตสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง (สำนักพัฒนาการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2547: 4) การท่องเที่ยวนั้นยังคงมีบทบาทสำคัญ และสามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศที่ประกอบธุรกิจการท่องเที่ยว เนื่องจากพฤติกรรมของมนุษย์โลกมีความต้องการในการท่องเที่ยวสม่ำเสมอเพื่อหาประสบการณ์ใหม่ๆ ให้กับชีวิต เมื่อมองแนวโน้มที่เติบโตของการท่องเที่ยว และการผลักดันที่จะพัฒนาการท่องเที่ยวในทุกระดับของประเทศ การมีนวัตกรรมทางการท่องเที่ยวใหม่ๆ จึงเป็นเรื่องที่เกิดขึ้นตลอดเวลา วัฒนธรรมด้านหนึ่งที่โดดเด่นของไทย คือ ด้านอาหารไทยซึ่งเป็นที่สนใจของชาวต่างชาติมานาน ซึ่งกระแสด้านการท่องเที่ยวอาหาร (Food Tourism) กำลังเป็นที่สนใจจากนานาประเทศ

การท่องเที่ยวอาหาร (Food tourism) เป็นการท่องเที่ยวที่สมควรได้รับการส่งเสริมสนับสนุน เนื่องจาก “อาหาร” ของแต่ละท้องถิ่นที่รวมเป็นภาพรวมของประเทศนั้นมีศักยภาพสูงที่จะทำให้เกิดกระบวนการแข่งขันทางการตลาดอย่างยั่งยืนได้ (du Rand & Heath, 2006) แต่การให้ความสนใจด้านอาหารเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนและการช่วยในการส่งเสริมการตลาดแก่การท่องเที่ยวของท้องถิ่นกลับได้รับความสนใจน้อยทั้งในระดับประเทศและโลก ดังนั้นการพัฒนาและการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวอาหารให้สามารถไปสู่การนำไปปฏิบัติใช้ได้จริงจะทำให้เกิดผลดีต่อประเทศและท้องถิ่นในระยะยาว โดยเฉพาะประเทศไทยเป็นประเทศที่มีเอกลักษณ์ทางด้านอาหารที่สามารถแข่งขันกับนานาประเทศได้เป็นอย่างดี ความสำคัญของการท่องเที่ยวอาหารนั้นสามารถทำให้เป็นรูปแบบของการท่องเที่ยวทางเลือก (Alternative Tourism) และเป็นรูปแบบที่สามารถสื่อสารไปยังกลุ่มตลาดศักยภาพเฉพาะ (Niche Market) ได้ดี เนื่องจากปัจจุบันนี้อาหารโดยเฉพาะตามแหล่งท่องเที่ยวต่างๆที่นักท่องเที่ยวเดินทางไปนั้น เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของประสบการณ์

การเดินทาง (Destination Experience) ของนักท่องเที่ยว ซึ่งกลุ่มธุรกิจเริ่มเข้าใจเรื่องนี้และให้ความสนใจมากขึ้น (Poon, 1993; Ritchie & Crouch, 2000) โอกาสที่เกิดขึ้นนี้ทำให้การท่องเที่ยวอาหารเป็นรูปแบบที่สำคัญที่สามารถใช้สร้างและสื่อสารภาพลักษณ์ทางการตลาดสำหรับท้องถิ่นและประเทศได้ รวมทั้งสร้างศักยภาพด้านการแข่งขันและความยั่งยืนด้านการท่องเที่ยวต่อไปได้ (Quan & Wang, 2003) นอกจากนี้การท่องเที่ยวอาหารยังเป็นการสร้างความสำคัญให้แก่เอกลักษณ์ด้านอาหารของแต่ละท้องถิ่นเกิดอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น และการเรียนรู้แลกเปลี่ยนระหว่างท้องถิ่นและวัฒนธรรม เป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่สินค้าทางการท่องเที่ยว

ในปัจจุบันนักท่องเที่ยวจะใส่ใจในสิ่งแวดล้อมมากขึ้น สนใจเรื่องสุขภาพและการดำเนินชีวิตอย่างมีคุณภาพ ซึ่งสะท้อนถึงพฤติกรรมเมื่อพวกเขาเดินทางท่องเที่ยว มีการวิเคราะห์กระแสที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมนักท่องเที่ยวปัจจุบันที่นิยมรูปแบบการท่องเที่ยวใหม่ๆ เนื่องจากอาหารถือเป็นมิติที่สำคัญที่เป็นส่วนประกอบในการสร้างประสบการณ์การเดินทางให้แก่นักท่องเที่ยวเมื่อไปเยือนแหล่งท่องเที่ยวผนวกกับการเติบโตของกระแสความชอบเอกลักษณ์ที่แท้จริงของท้องถิ่น ดังนั้นการท่องเที่ยวอาหารจึงทำให้แหล่งท่องเที่ยวที่มีภาพลักษณ์โดดเด่นด้านอาหารการกินเป็นที่นิยม เช่น ในประเทศฝรั่งเศส อิตาลี อีกทั้งยังทำให้แหล่งท่องเที่ยวอีกหลายที่ที่มุ่งเน้นการดึงดูดนักท่องเที่ยวด้วยเรื่องของอาหาร เช่น ประเทศเวียดนาม แม็กซิโก รวมทั้งประเทศไทยเป็นต้น กระแสที่มีอิทธิพลต่อการท่องเที่ยวอาหาร

จากการศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารชนบทไทยในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย ซึ่งประกอบด้วย 8 จังหวัด มีพื้นที่รวม 28.8 ล้านไร่ คิดเป็นร้อยละ 8.96 ของพื้นที่ทั้งประเทศ และมีประชากรประมาณ 4,095,453 คน สำหรับการท่องเที่ยวของภูมิภาคตะวันตกมีแนวโน้มว่าจะขยายตัวมากขึ้นทุกปี เมื่อได้ศึกษายุทธศาสตร์ในภาคกลาง กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง กลุ่ม 1 คือ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรี พัฒนาการผลิตและส่งออกสินค้าเกษตรอุตสาหกรรมด้วยระบบการผลิตที่ปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อมจัดตั้งศูนย์เครือข่ายการศึกษาขั้นอุดมศึกษา สนับสนุนสถาบันการศึกษา พัฒนาเทคโนโลยีสารสนเทศ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ การท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ การท่องเที่ยวเชื่อมโยงกับสภาพพม่า ส่งเสริมการจัดตั้งศูนย์อุตสาหกรรมบริเวณชายแดน และพัฒนาเส้นทางเชื่อมโยงกับสภาพพม่า เพื่อเปิดประตูการค้าสู่ฝั่งอันดามัน ส่วนกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง กลุ่ม 2 คือ เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม สนับสนุนการศึกษาวิจัย การจัดตั้งศูนย์ประมงครบวงจรและอุตสาหกรรมต่อเนื่องในจังหวัดสมุทรสาคร ส่งเสริมงานวิจัยพัฒนาการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและสัตว์น้ำ สนับสนุนการขยายการก่อสร้างท่าเรือน้ำลึกที่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ และการเปิดเส้นทางทางการค้าการท่องเที่ยวเชื่อมโยงกับสภาพพม่า สร้างกระบวนการมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนาพื้นที่ จากยุทธศาสตร์ของภาคกลางทั้ง 8 จังหวัด มีการส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ จากข้อมูลของกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศในปี พ.ศ. 2552 พบว่ามูลค่าตลาดรวมของชนบทไทยอยู่ที่ประมาณ 15,200 ล้านบาท และคาดการณ์ว่ามีอัตราการ

เติบโตอยู่ที่ร้อยละ 10 (วารสารอุตสาหกรรมสาร, 2553) ซึ่งอัตราการเติบโตร้อยละ 10 นี้ถือว่าเป็นตลาดที่น่าสนใจเนื่องจากมีอัตราการเติบโตสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งตลาดขนมในกลุ่มของฝากและของที่ระลึกที่มีทิศทางการเติบโตที่สอดคล้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่เพิ่มสูงขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งนักท่องเที่ยวต่างชาติ โดยในเดือนมกราคม-ธันวาคม 2554 มีนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเดินทางเข้ามาในประเทศไทย จำนวน 19,098,323 คน ซึ่งเพิ่มจากปี 2553 ถึง 3,161,923 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 19.84 สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยในปี พ.ศ. 2554 มีการเดินทางมาท่องเที่ยวสูงถึง 104 ล้านคนครั้ง (นักท่องเที่ยวหนึ่งคนอาจเดินทางมาท่องเที่ยวได้มากกว่า 1 ครั้ง) มูลค่าตลาดสูงถึง 400,000 ล้านบาท (นิตยสารผู้จัดการออนไลน์, 2554) และอัตราการเติบโตของการท่องเที่ยวยังสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง จึงทำให้อัตราการขยายตัวของตลาดขนมไทยที่เป็นของฝากและของที่ระลึกมีแนวโน้มสูงขึ้นตามไปด้วย

การใช้ขนมไทยเป็นสิ่งสร้างภาพลักษณ์เมืองที่มีวัฒนธรรมทางด้านอาหาร มีการสร้างความร่วมมือที่จะให้ภูมิภาคนี้เป็นแหล่งผลิตขนมไทยหลักสำหรับการท่องเที่ยวและเพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดีให้แก่นักท่องเที่ยวผลิตภัณฑ์ขนมไทยต้องมีคุณภาพที่ดีเป็นเอกลักษณ์และราคายุติธรรม มีความโดดเด่นที่ต่างจากที่อื่นขึ้นมาเป็นภาพลักษณ์ที่นักท่องเที่ยวจดจำได้ ผู้ผลิตหรือ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องต้องเข้ามามีส่วนร่วมต่อการจัดการด้านการท่องเที่ยวด้านอาหาร เครือข่ายการท่องเที่ยวต้องเข้าใจและช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวอาหารของแหล่งนั้นๆ จะเห็นว่าโดยภาพรวมแล้วผู้บริโภคในปัจจุบันมีการศึกษาที่สูงขึ้น มีรายได้เพิ่มขึ้น และท่องเที่ยวมากขึ้น เพื่อเป็นจุดยืนทางการตลาดด้านการแข่งขันแก่รูปแบบการท่องเที่ยวอาหารได้ ซึ่งจะส่งผลถึงศักยภาพการแข่งขันที่ยั่งยืน

การวิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูลสถานการณ์ท่องเที่ยว วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ในการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก

การวิเคราะห์ และสังเคราะห์ภาพรวมการท่องเที่ยว 8 จังหวัดภาคกลางตอนล่าง

จากการศึกษาสภาพการดำเนินงานในพื้นที่ 8 จังหวัดในภูมิภาคตะวันตก คือ สมุทรสงคราม สมุทรสาคร สุพรรณบุรี นครปฐม เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ ราชบุรีและกาญจนบุรี โดยคณะผู้วิจัยและที่ปรึกษาโครงการได้ลงพื้นที่เพื่อติดตามศึกษารวบรวมข้อมูลสถานการณ์ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก โดยใช้ระยะเวลาในการศึกษาระหว่างเดือนพฤษภาคม – ตุลาคม 2555 คณะผู้วิจัยจึงได้วิเคราะห์สถานการณ์ท่องเที่ยว และวิเคราะห์ SWOT ของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยโดยนำเสนอจุดแข็ง (S) จุดอ่อน (W) โอกาส (O) และอุปสรรค (T) โดยมีรายละเอียดดังนี้

จุดแข็ง (Strengths, S)

1) มีทรัพยากรการท่องเที่ยวที่หลากหลาย ดังนี้

- มีทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและประเพณีที่หลากหลาย และเป็นที่รู้จักและมีศักยภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งแหล่งท่องเที่ยวประเภทพระราชวังและศูนย์การเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น ได้แก่ ในจังหวัดเพชรบุรีมีศูนย์การเรียนรู้วัฒนธรรม สำนักงานวัฒนธรรม

จังหวัดเพชรบุรี ศูนย์การเรียนรู้วัฒนธรรมอำเภอบ้านลาดโรงเรียนบ้านลาดวิทยา อำเภอบ้านลาด พิพิธภัณฑวัดมหาธาตุวรวิหาร พิพิธภัณฑวัดเพชรพลี พิพิธภัณฑวัดเกาะ เรือนกฤษณาบบริเวณจวนผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบุรี พิพิธภัณฑภัณฑสถานวัดเขากระจิ๋ว พิพิธภัณฑไทยพวน วัดมาบปลาเค้า พิพิธภัณฑไทยทรงดำ โรงเรียนเขาย้อยวิทยา พิพิธภัณฑบ้านถนนอม ศูนย์อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านบ้านสามเรือน ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำ บ้านหนองจิก พิพิธภัณฑหนังใหญ่ วัดพลับพลาชัย พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติพระนครศรีอยุธยา ศูนย์การเรียนรู้ตาลโตนด และพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติรามราชนิเวศน์ ในจังหวัดสุพรรณบุรีมีพิพิธภัณฑภาคตะวันตก พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติอุททอง พิพิธภัณฑชาวนาไทย ศูนย์การเรียนรู้ไร่ลุงทองเหมาะ มูลนิธิขวัญข้าว จังหวัดกาญจนบุรีมีหอศิลป์และพิพิธภัณฑสงครามโลกครั้งที่ 2 จังหวัดราชบุรีมีพิพิธภัณฑหุ่นขี้ผึ้งสยาม จังหวัดนครปฐมมีพิพิธภัณฑหุ่นขี้ผึ้ง จังหวัดสมุทรสงครามมีพิพิธภัณฑขนมไทย อ.อัมพวา พิพิธภัณฑเมื่อวันก่อน ศูนย์การเรียนรู้บ้านบางพลับ และศูนย์การเรียนรู้บ้านสารภี เป็นต้น

- มีทรัพยากรการท่องเที่ยวทางธรรมชาติประเภทชายหาด ถ้า น้ำตกและป่าเขาที่เป็นที่รู้จักทั้งในตลาดการท่องเที่ยวในประเทศและต่างประเทศ เช่น หัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ชายหาดชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ถ้าเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี อุทยานแห่งชาติพุเตย จังหวัดสุพรรณบุรี ดอนหอยหลอดและป่าชายเลน จังหวัดสมุทรสงคราม น้ำตกเอราวัณและอุทยานแห่งชาติไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี เป็นต้น

- มีทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ที่หลากหลายเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวทั่วไป เช่น เขาพะเนินทุ่ง จังหวัดเพชรบุรี ศูนย์พันธุ์พืชเพาะเลี้ยงฯ จังหวัดสุพรรณบุรี โครงการอัมพวาไชยพัฒนานุรักษ์ จังหวัดสมุทรสงคราม ศูนย์อนุรักษ์ทรัพยากรทะเลและชายฝั่ง จังหวัดสมุทรสาคร เป็นต้น

2) มีความพร้อมด้านสถานที่พักแรมสำหรับนักท่องเที่ยวที่หลากหลายสามารถรองรับต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวหลายกลุ่ม เช่น โรงแรม รีสอร์ท โฮมสเตย์ และบังกะโล

3) มีสิ่งอำนวยความสะดวกสบายแก่นักท่องเที่ยว เช่น ระบบโทรคมนาคมสะดวกโดยอยู่ติดกับถนนเพชรเกษม ซึ่งเป็นส่วนที่อยู่ใกล้กับกรุงเทพมหานคร สามารถเดินทางได้สะดวกและรวดเร็ว ระบบไฟฟ้าและน้ำประปามีไว้ให้บริการครอบคลุมทั่วทั้งภูมิภาค และมีการบริการพื้นฐานที่มากพอทั้งประเภทร้านอาหารสถาบันการเงิน โรงพยาบาล ที่ทำการไปรษณีย์ธนาคาร ศูนย์ข้อมูล สถานีตำรวจ ตลอดจนร้านจำหน่ายของที่ระลึกหรือของฝากสำหรับนักท่องเที่ยว โดยร้านค้าและร้านขายของฝากในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกมีมากมายตลอดเส้นทางท่องเที่ยว นอกจากนี้ยังมีตลาดน้ำหลายแห่ง เช่น ตลาดน้ำอัมพวา ตลาดน้ำดำเนินสะดวก ตลาดน้ำดอนหวาย ตลาดน้ำบางคนอีตลาดน้ำ รศ 112 และตลาดน้ำหัวหิน เป็นต้น ซึ่งเป็นทั้งแหล่งท่องเที่ยวและแหล่งขายของฝากและของที่ระลึก

4) การสนับสนุนและส่งเสริมการท่องเที่ยวของภาครัฐและหน่วยงานราชการท้องถิ่น

5) ความพร้อมของผู้ประกอบการในการลงทุน

6) มีการรวมตัวของผู้ประกอบการในการพัฒนาการท่องเที่ยว โดยมีการจัดตั้งเป็นองค์กรภาคเอกชนเพื่อประสานความร่วมมือและพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว และมีการประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐและเอกชนอย่างต่อเนื่อง

7) สภาพสังคมมั่นคงปลอดภัย สามารถจูงใจนักลงทุน ทำให้เกิดธุรกิจที่พึกและธุรกิจต่อเนื่องจากการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น

8) พื้นที่ในภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัดในประเทศไทยมีสินค้าและบริการท่องเที่ยวหลากหลาย ทั้งสินค้า OTOP ด้านหัตถกรรม จักรสาน งานช่าง งานฝีมือ ขนมไทยและอาหารไทยที่มีความโดดเด่นและมีอัตลักษณ์ของแต่ละพื้นที่

9) ภูมิประเทศติดชายฝั่งทะเล และเทือกเขาตะนาวศรี ทำให้เศรษฐกิจพัฒนาอย่างต่อเนื่องจากการคมนาคม และการท่องเที่ยว เป็นประตูสู่ทุกภาคของประเทศที่ทำให้ประชาชนต่างรู้จักและเลือกเป็นสถานที่ท่องเที่ยวเป็นจำนวนมาก

10) ประชากรในชุมชนมีความสัมพันธ์ที่ดีต่อกันทำให้มีการประสานงานให้ความร่วมมือในการทำงานเป็นไปด้วยดี

11) มีแหล่งเรียนรู้ทางวัฒนธรรม วิถีชีวิตและประเพณีที่หลากหลาย มีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เอื้อต่อการจัดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ทางอาหารด้านขนมไทย

12) การติดต่อสื่อสารทางด้านเทคโนโลยีมีความสะดวก รวดเร็ว ทันสมัย ทำให้เกิดความเอื้ออำนวยต่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ทางอาหาร

13) มีประเพณีและเทศกาลที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะกิจ เช่น ประเพณีข้าวขวัญ ประเพณีลงแขกเกี่ยวข้าว ในจังหวัดสุพรรณบุรี ประเพณีตาลโตนด (งานวันตาลโตนด) และประเพณีไทยทรงดำ บ้านตาลเจ็ดยอด จังหวัดเพชรบุรี ประเพณีกวนกะละแมรามัน ของจังหวัดราชบุรีและสมุทรสงคราม และประเพณีตักบาตรขนมครก จังหวัดสมุทรสงคราม เป็นต้น

14) พื้นที่ในภูมิภาคตะวันตกเป็นแหล่งเพาะปลูกวัตถุดิบที่สำคัญทางการเกษตร เช่น ข้าว อ้อย ตาลโตนด มะพร้าว หัว ถั่วลิสง ข้าวโพด ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารและขนมไทย

15) มีแหล่งน้ำมาก ทั้งเขื่อนและแหล่งน้ำธรรมชาติขนาดกลางหลายแห่ง เช่น เขื่อนกระเสียว จังหวัดสุพรรณบุรี เขื่อนศรีนครินทร์และเขื่อนเขาแหลม จังหวัดกาญจนบุรี เขื่อนแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี เป็นต้น ซึ่งเป็นแหล่งน้ำทางธรรมชาติที่สำคัญต่อวิถีชีวิต เกษตรกรรม และโดยเฉพาะอย่างยิ่งแหล่งเก็บน้ำบางแห่งเป็นทรัพยากรการท่องเที่ยวที่สำคัญของภูมิภาค

16) เป็นแหล่งที่ผลิตอาหารและขนมไทยที่สำคัญของประเทศ โดยมีอาหารที่ขึ้นชื่อมากมาย เช่น ข้าวหอมมะลิ ข้าวเหนียว ข้าวสาร อาหารทะเล ปลาทุย ผักไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นแหล่งผลิตขนมไทยที่สำคัญของประเทศ อาทิ ลอดช่องน้ำกะทิ ขนมสอไส้ ข้าวหลาม ขนมตาล สังขยา ขนมตาล หม้อแกง น้ำตาลสด ข้าวแช่ เป็นต้น ซึ่งเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อและได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว

17) ความสามารถในการแข่งขันด้านราคาในการท่องเที่ยว เนื่องจากค่าใช้จ่ายในการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวค่อนข้างต่ำเมื่อเทียบกับคุณภาพสินค้าและบริการด้านการท่องเที่ยว

18) คนไทยมีนิสัยชอบอ้อมอารี เอื้อเฟื้อและเป็นมิตร

19) เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่อยู่ไม่ไกลกรุงเทพมหานครที่มีจุดเด่นเรื่องอาหารการกินที่มีเอกลักษณ์และรสชาติที่มีความโดดเด่นในแต่ละพื้นที่

20) มีผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน OTOP 5 ดาว ส่วนใหญ่ใช้ทรัพยากรภายในพื้นที่ เช่น ปลาหมึกอบกรอบปรุงรส ชุตรวมขนมไทย น้ำตาลโตนดผง ข้าวขวัญสุพรรณบุรี ข้าวหลาม น้ำตาลมะพร้าวและชาใบม่อน เป็นต้น

จุดอ่อน (Weaknesses, W)

1) ด้านทรัพยากรการท่องเที่ยว ทั้งทรัพยากรการท่องเที่ยวทางธรรมชาติและทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ ล้วนเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีความเปราะบาง เริ่มเสื่อมโทรม และมีปัญหาสิ่งแวดล้อม

2) แหล่งท่องเที่ยวทางนิเวศส่วนใหญ่อยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติ และอยู่ภายใต้ข้อจำกัดทางกฎหมาย ทำให้การพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวมีข้อจำกัดและความซับซ้อนในการประสานงาน

3) ที่พักแรมที่ได้มาตรฐานกระจุกตัวอยู่ในบางพื้นที่ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่นิยมเท่านั้น ส่วนแหล่งท่องเที่ยวที่ห่างไกลยังขาดแคลนและไม่เพียงพอต่อความต้องการของนักท่องเที่ยว

4) ด้านบุคลากร พนักงาน บุคลากรในท้องถิ่นยังขาดศักยภาพด้านการสื่อสารภาษาต่างประเทศ การสื่อความหมายการท่องเที่ยวแก่นักท่องเที่ยว ทำให้ไม่สามารถอธิบายหรือสื่อสารให้นักท่องเที่ยวเกิดความเข้าใจถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาชาวบ้าน

5) ศูนย์บริการข้อมูลนักท่องเที่ยวในสถานที่ท่องเที่ยวยังมีน้อยในแหล่งท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นใหม่ และยังขาดความพร้อมด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและการช่วยเหลือนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะข้อมูลการท่องเที่ยวยังไม่เป็นปัจจุบันและการเชื่อมโยงข้อมูลกับแหล่งท่องเที่ยวในภูมิภาคอื่นของประเทศ

6) ขาดการวางแผนการส่งเสริมการตลาดอย่างต่อเนื่องและครบวงจร เช่น การประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวยังไม่ครอบคลุมแหล่งท่องเที่ยวแนวใหม่ เช่น การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร

7) ศูนย์บริการข้อมูลนักท่องเที่ยวในสถานที่ท่องเที่ยวยังมีน้อยในแหล่งท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นใหม่ และยังขาดความพร้อมด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและการช่วยเหลือนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะข้อมูลการท่องเที่ยวยังไม่เป็นปัจจุบัน

8) ไม่มีการจัดทำแผนแม่บทพัฒนาการท่องเที่ยว ทำให้เกิดการขาดการบูรณาการร่วมกันระหว่างหน่วยงาน ภาครัฐและภาคเอกชนการบูรณาการงบประมาณสนับสนุนงานท่องเที่ยวยังไม่มีประสิทธิภาพและไม่สอดคล้องกับรายได้จากการท่องเที่ยว

9) ผลผลิตภัณฑของฝากหรือของที่ระลึกด้านขนมไทยหรืออาหารไทยมีอายุการเก็บรักษาสั้น ทำให้ไม่สามารถนำไปฝากยังต่างประเทศได้

10) การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารของขนมไทยเป็นการท่องเที่ยวแนวใหม่ที่ยังไม่มีในประเทศไทย ทำให้นักท่องเที่ยวยังไม่มี ความสนใจหรือเกิดความเข้าใจอย่างแท้จริง

11) ฐานข้อมูลเพื่อการบริหารจัดการด้านการท่องเที่ยวยังมีจำกัด

12) ยังไม่มีการจัดทำแผนแม่บทพัฒนาการท่องเที่ยว ทำให้เกิดการขาดการบูรณาการร่วมกันระหว่างหน่วยงาน

13) การวางแผนพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและสินค้าด้านการท่องเที่ยวใหม่ๆ ไม่ได้คำนึงถึงการตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว

14) มีการแข่งขันด้านราคาในผลิตภัณฑ์อาหารและขนมไทยสูง เกิดการตัดราคากันนำไปสู่การลดคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ยอดการจำหน่ายสินค้า OTOP ของจังหวัด มีการเปลี่ยนแปลงขึ้นลงมากในแต่ละปี

15) สภาพสังคมเปลี่ยนไปเป็นสังคมเมืองต่างคนต่างอยู่ เกิดการขยายตัวของชุมชนเมืองทำให้วัฒนธรรมและวิถีชีวิตดั้งเดิมถูกกลืนหายไป

โอกาส (Opportunity, O)

1) แผนการพัฒนาด้านคมนาคมหลายเส้นทาง มีถนนเชื่อมโยงเป็นเครือข่ายระหว่างกัน และเชื่อมโยงเป็นเครือข่ายจากทุกภาค จึงส่งผลให้มีความสะดวกสบายยิ่งขึ้น

2) การเปิดการค้าชายแดนและการพัฒนาเชื่อมโยงระหว่างประเทศเพื่อนบ้าน อันจะเป็นการเปิดให้มีการไหลเข้ามาของนักท่องเที่ยวจากในภูมิภาค

3) ตลาดการท่องเที่ยวสำหรับภาคตะวันตกมีแนวโน้มสูงขึ้น โดยแนวโน้มการเพิ่มขึ้นของผู้มาเยือนทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ (ข้อมูลจากสถิติของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา)

4) มีการส่งเสริมการท่องเที่ยวแบบสร้างสรรค์จากภาครัฐ เปิดโอกาสให้ภูมิภาคสามารถพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ได้ เช่น การท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้ทางอาหารและการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม

5) มีการส่งเสริมอุตสาหกรรมขนาดกลาง ขนาดย่อม และวิสาหกิจชุมชนจากภาครัฐ ทำให้เกิดโอกาสในการบูรณาการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์กับการพัฒนาอุตสาหกรรมของท้องถิ่น อาทิ การท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหารจะเป็นการช่วยส่งเสริมการตลาดของวิสาหกิจชุมชนการทำขนมไทยของท้องถิ่นได้

6) นโยบายรัฐบาลในการส่งเสริมการท่องเที่ยวและมาตรการกระตุ้นการท่องเที่ยว

7) นโยบายรัฐบาลในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและการพัฒนามาตรฐานบริการด้านการท่องเที่ยว

อุปสรรค (Threats, T)

- 1) ภัยจากภาวะเศรษฐกิจ ราคาน้ำมันเพิ่มสูงขึ้นซึ่งส่งผลต่อต้นทุนทั้งในส่วนการผลิตอาหาร การท่องเที่ยวและภาคบริการ ค่าขนส่งสินค้าเพิ่มสูงขึ้น
- 2) นักท่องเที่ยวขาดจิตสำนึกในการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวอาจเป็นตัวแปรที่ทำให้วัฒนธรรมดั้งเดิมของพื้นที่มีการเปลี่ยนแปลงไป และอาจทำให้แหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมการท่องเที่ยวที่ได้รับการพัฒนาขึ้นใหม่ เสื่อมโทรมอย่างรวดเร็ว
- 3) ความไม่มั่นคงทางการเมืองภายในประเทศทำให้นโยบายการท่องเที่ยวเปลี่ยนแปลงตามคณะรัฐบาลที่เข้ามาบริหารประเทศ
- 4) การค้าเสรีเปิดโอกาสให้มีการเคลื่อนย้ายแรงงานภาคบริการการท่องเที่ยวระหว่างประเทศ อาจกระทบต่อแรงงานไทย หากบุคลากรทางการท่องเที่ยวของจังหวัดยังขาดการพัฒนาด้านมาตรฐานการบริการและภาษาต่างประเทศ
- 5) ภัยทางธรรมชาติ เช่น ปัญหายุทธภัย (น้ำท่วมซ้ำซาก) ปัญหายุทธแล้ง เป็นต้น
- 6) ปัญหาการเมืองภายในประเทศและความไม่สงบในบางพื้นที่ของประเทศ
- 7) การสื่อสารทางอินเทอร์เน็ตที่ไม่สามารถควบคุมได้ในบางพื้นที่ของภูมิภาค ทำให้เกิดความไม่สะดวกในการสื่อสารของนักท่องเที่ยว การเข้าถึงข้อมูลของนักท่องเที่ยว และอาจเกิดปัญหาด้านการเผยแพร่ข้อมูลของภูมิภาค
- 8) จำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเที่ยวในภาคตะวันตก ไม่แน่นอน
- 9) ผู้ประกอบการรายย่อยมีข้อจำกัดด้านงบประมาณและบุคลากรที่มีความรู้และความชำนาญ
- 10) ประเทศเพื่อนบ้านที่มีทรัพยากรการท่องเที่ยวคล้ายคลึงกัน และมีวัฒนธรรมที่ใกล้เคียงกัน เช่น มาเลเซีย อินโดนีเซีย และเวียดนามมีการพัฒนาและเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยว
- 11) ขาดกระบวนการ ถ่ายทอด เรียนรู้ และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารและขนมไทย เพื่อผลิตเป็นของฝากของที่ระลึกที่เหมาะสมกับความต้องการของตลาด

แนวทางการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารของขนมไทยในอนาคต

จากนโยบายการพัฒนาการท่องเที่ยวระดับชาติ รัฐบาล ยุทธศาสตร์และนโยบายกระทรวง และนโยบายการพัฒนาในระดับกลุ่มจังหวัด คณะนักวิจัยจึงได้นำมาวิเคราะห์จุดอ่อนจุดแข็ง ปัญหาและอุปสรรคแล้ว กำหนดเป็นวิสัยทัศน์ที่ควรนำไปพัฒนาและปรับปรุงเพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายดังนี้

- 1) พัฒนาและสร้างบุคลากรในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของจังหวัดมีคุณภาพสูง มีทักษะสากลและปริมาณที่เพียงพอ ครอบคลุมในระดับชุมชน

2) ให้การดูแลคุ้มครองให้มีความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยวในสถานบริการท่องเที่ยว/แหล่งท่องเที่ยวมีความปลอดภัยได้มาตรฐาน มีระบบบริหารจัดการที่ดี ผ่านกระบวนการตรวจสอบและติดตามอย่างใกล้ชิด

3) ส่งเสริมให้มีการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ทางด้านอาหารของภูมิภาคตะวันตกควรจัดให้เป็นที่ยูจกในระดับชาติและสากล ควรจัดให้มีการเชื่อมโยงระหว่างแหล่งท่องเที่ยวประเภทอื่นๆ หรือแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมอื่นในระดับนานาชาติ มี Brand การท่องเที่ยวที่เป็นที่ยูจกในระดับโลก เช่น Hua Hin Jazz Festival การโคตรมนานาชาติ การแข่งขันเรือใบนานาชาติ เป็นต้น

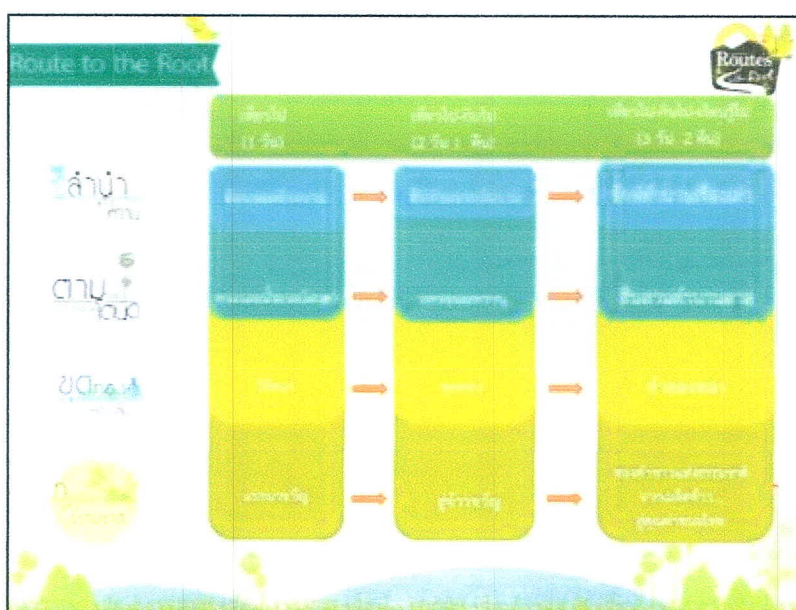
4) มีการบูรณาการท่องเที่ยวร่วมกับกิจกรรมอื่นๆ ที่เป็นการเสริมสร้างบรรยากาศการท่องเที่ยวและสานสัมพันธ์ของครอบครัวที่อบอุ่น มีระบบสุขภาพที่เข้มแข็งโดยเน้นการทำงานร่วมกันของส่วนราชการและเอกชนในจังหวัด มีเครือข่ายการท่องเที่ยวที่ครอบคลุมในประเทศ และต่างประเทศเป็นตัวแทนการท่องเที่ยว (Travel Agency) ที่เข้มแข็ง

5) พัฒนาและให้ความรู้กับทั้งภาคประชาชน และภาคธุรกิจใอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวโดยไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม วัฒนธรรม และวิถีชีวิตที่ดั้งเดิมของชุมชน

6) ส่งเสริมให้เกิดการมีส่วนร่วมของประชาชนในการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยว เน้นการต้อนรับนักท่องเที่ยวอย่างมีมิตรจิต ผ่านกระบวนการประชาสัมพันธ์และสร้างกระแสอย่างต่อเนื่อง อันส่งผลให้นักท่องเที่ยวมีความประทับใจในสถานที่และบริการ กลับมาใช้บริการซ้ำหรือบอกต่อ มีวันพักที่ยาวนานขึ้น

ในส่วนของการการสร้างและพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก โดยได้ทำการสำรวจแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับเส้นทางท่องเที่ยวทั้ง 4 เส้นทางที่มีการสอดแทรกกิจกรรมการเรียนรู้ด้านอาหารด้านขนมไทยซึ่งมีทั้งส่วนที่เป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมในแต่ละเส้นทางและการนำวัตถุดิบมาพัฒนาเพื่อให้เกิดขนมไทยต่างๆ โดยสถานที่แต่ละสถานที่ที่มีสิ่งที่น่าสนใจแตกต่างกันทั้งการเรียนรู้จากภูมิปัญญาทางการเกษตร หัตถกรรม วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ของชาวบ้าน เป็นต้น โดยแบ่งเป็น 4 เส้นทาง คือ เส้นทางตามรอยน้ำตาลโตนด เป็นเส้นทางที่ท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ เส้นทางลำนาคำหวาน เป็นเส้นทางท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงครามและสมุทรสาคร เส้นทางชุดทองลงลิ้มเป็นเส้นทางท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรีและราชบุรี และเส้นทางทองคำขาวแห่งธรรมชาติเป็นเส้นทางท่องเที่ยวที่เน้นในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรีและนครปฐม จากการใช้วิธีการจับคู่การท่องเที่ยวในแต่ละจังหวัดนี้เพื่อให้เป็นการสอดรับกับการศึกษาข้อมูลจากการสำรวจข้อมูลเชิงพื้นที่ที่ได้ และการท่องเที่ยวในรูปแบบการท่องเที่ยวแบบอิสระ (FIT – Foreign Individual Tourism) เป็นลักษณะของการท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยววางแผนจัดการเดินทางด้วยตนเองทุกอย่าง หรือการใช้บริการของบริษัทนำเที่ยวในการอำนวยความสะดวกบางส่วน จากการสร้างเส้นทางท่องเที่ยวทำให้ได้รูปแบบการท่องเที่ยว 3 รูปแบบ คือ การท่องเที่ยวแบบไปเช้า – เย็นกลับ การท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน และการท่องเที่ยวแบบ 3 วัน 2 คืน โดยเส้นทางตามรอยน้ำตาลโตนดมีเส้นทาง

การท่องเที่ยวครั้งนี้ การท่องเที่ยวแบบไปเช้า – เย็นกลับ (ตามรอยน้ำตาลโตนด) การท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน (นครพนมหวาน) และการท่องเที่ยวแบบ 3 วัน 2 คืน (สืบสานตำนานตาลโตนด) เส้นทางลำนาคำหวานมีเส้นทางการท่องเที่ยวที่แนะนำ คือ การท่องเที่ยวแบบไปเช้า – เย็นกลับ (ย้อนรอยคำหวาน) การท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน (สืบสานวันวาน) และการท่องเที่ยวแบบ 3 วัน 2 คืน (รักษ์ตำนานเรื่องเล่า) เส้นทางชุดทองลงลิ้ม มีเส้นทางการท่องเที่ยวครั้งนี้ การท่องเที่ยวภายใน 1 วัน (ชุดทอง) การท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน (วิถีทอง) และการท่องเที่ยวแบบ 3 วัน 2 คืน (จำลองทอง) และเส้นทางสุดท้ายคือทองคำชาวแห่งธรรมชาติ มีเส้นทางการท่องเที่ยว คือ การท่องเที่ยวแบบไปเช้า – เย็นกลับ (เส้นทางแรกนาขวัญ) การท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน (เส้นทางสู่ขวัญข้าว) และการท่องเที่ยวแบบ 3 วัน 2 คืน (เส้นทางทองคำชาวแห่งธรรมชาติ จากเมล็ดข้าว...สู่ขนมไทย) ดังภาพที่ 12



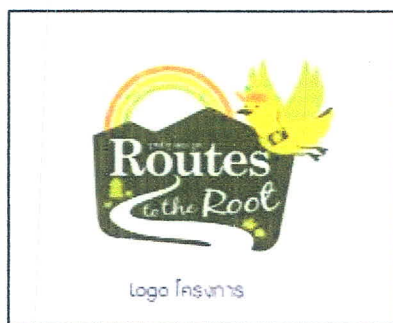
ภาพที่ 12 รูปแบบการท่องเที่ยวทั้ง 4 เส้นทาง

สำหรับการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในภูมิภาคตะวันตกในพื้นที่ 8 จังหวัด นั้น ทางคณะนักวิจัยได้มีการจัดการสร้างสัญลักษณ์ของเส้นทางการเรียนรู้นี้โดยมีการสร้างแบรนด์ขึ้นมา 2 รูปแบบ ซึ่งใช้ชื่อว่า Route to the Root ดังภาพที่ 13

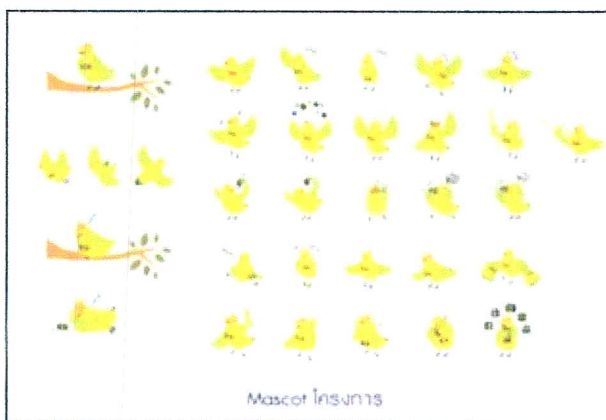


ภาพที่ 13 สัญลักษณ์ที่ออกแบบสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร

ซึ่งจากการประชุมหารือร่วมกับทีมงานฝ่ายออกแบบ (ครีเอทีฟ) ผู้ทรงคุณวุฒิและคณະ นักวิจัย จึงได้เลือกโลโก้ในแบบที่ 2 มาใช้เป็นโลโก้ประจำเส้นทางการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่นี้ และได้ใช้มาคอดเป็นรูปนกที่มีความตื่นตัว กระตือรือร้น เป็นตัวแทนของนักท่องเที่ยว ที่ใฝ่เรียนรู้ โยมีกล้องถ่ายรูปสพายไว้ที่คอ แล้วออกแบบเป็นนกที่อยู่ในอิริยาบถต่างๆ เพื่อให้สอดคล้องกับคอนโโล ยีที่ทันสมัย โดยมาสคอตมีชื่อว่า “อีคัมมิน” มาจากนกขมิ้น ที่มีพฤติกรรมคำไหนนอนนั้น ท่องเที่ยวไปเรื่อยๆ ซึ่งถือว่าเป็นตัวแทนที่เหมาะสมกับนักท่องเที่ยวในรูปแบบ FIT เป็นอย่างยิ่ง ดังภาพที่ 14 และ 15



ภาพที่ 14 โลโก้ และนกมาสคอตประจำโครงการ



ภาพที่ 15 มาสคอต “อีคัมมิน” ในอิริยาบถต่างๆ

ซึ่งในสถานที่การท่องเที่ยวเหล่านี้ได้มีการสอดแทรกกิจกรรมการเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับขนม ไทย ทั้งการเรียนรู้ในเชิงเกษตรตั้งแต่วัตถุดิบต่างๆ การผลิตวัตถุดิบ เช่น ข้าว น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว จนไปถึงการเรียนรู้ด้านหัตถกรรมจักสานที่เกี่ยวข้อง การเรียนรู้การทำขนมชนิด ต่างๆ ภายใต้สโลแกน “เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป” อีกทั้งยังได้ร่วมสืบสานและอนุรักษ์ ศิลปวัฒนธรรมตลอดจนการเรียนรู้วิถีชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่ ซึ่งได้มีการประเมินผ่าน ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวมาพิจารณาตามเกณฑ์ต่างๆ ผ่าน การประเมินทางเอกสารและการสัมภาษณ์ และการจัดกิจกรรม FAM Trip ในรูปแบบการท่องเที่ยว

แบบ 2 วัน 1 คืน ซึ่งได้มีการประเมินผ่านผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวมาพิจารณาตามเกณฑ์ต่างๆ โดยการประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านการท่องเที่ยว กลุ่มผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว พบว่าเส้นทางการท่องเที่ยวเส้นทางนี้มีความน่าสนใจที่จะสามารถนำไปพัฒนาให้เกิดศักยภาพในเชิงพาณิชย์เพื่อให้เกิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านชนบทไทย และนอกจากนี้ยังได้มีการจัดกิจกรรม FAM Trip โดยผู้ประกอบการที่มีส่วนเกี่ยวข้อง เจ้าหน้าที่ ททท. ประจำจังหวัด นักท่องเที่ยวและผู้ทรงคุณวุฒิร่วมเดินทางไปกับการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวทั้ง 4 เส้นทาง โดยใช้รูปแบบการท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน เพื่อทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยว จากผลของการจัดกิจกรรม FAM Trip ที่ได้สอดคล้องกับการประเมินของผู้ทรงคุณวุฒิที่พบว่าเส้นทางการท่องเที่ยวทั้ง 4 เส้นทางนี้มีความน่าสนใจที่จะสามารถนำไปพัฒนาให้เกิดศักยภาพในเชิงพาณิชย์ในการนำไปพัฒนาเพื่อให้เกิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านชนบทไทยต่อไป แต่อย่างไรก็ตามโดยสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับการท่องเที่ยวแบบเป็นหมู่คณะ บริษัททัวร์ การท่องเที่ยวแบบอิสระ (FIT) และสามารถนำแหล่งหรือสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ เหล่านี้ไปประยุกต์ใช้กับการท่องเที่ยวในรูปแบบอื่นๆ ทั้งนี้เพราะการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ทางอาหารเป็นการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ที่ต้องอาศัยความรู้ความเข้าใจและความสนใจในกิจกรรมต่างๆ ที่ต้องการเรียนรู้ ดังนั้นในสถานที่บางแห่งของแหล่งท่องเที่ยวยังไม่มีศักยภาพในการรองรับจำนวนนักท่องเที่ยวที่จะเพิ่มปริมาณขึ้น อีกทั้งสถานที่ท่องเที่ยวแต่ละแห่งยังไม่ได้เปิดตัวเป็นสถานที่ท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวทั่วไปจึงยังขาดมาตรการในส่วนนี้ อีกทั้งยังขาดมาตรการเฝ้าระวังและป้องกันผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม และคุณภาพในการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว ซึ่งจากประเด็นต่างๆ เหล่านี้หากได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานของรัฐทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง และผู้ประกอบการตลอดจนชาวบ้านในชุมชนต่างๆ เข้ามามีส่วนร่วมในการเสริมสร้างความเข้มแข็งต่อชุมชน ให้ชุมชนเข้มแข็งมีศักยภาพและมีส่วนในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ก็จะเป็นการก่อให้เกิดรูปแบบของการจัดการการท่องเที่ยวที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ และมีคุณภาพการให้บริการที่ต้อนรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติ แต่อย่างไรก็ตามควรมีการปลูกจิตสำนึกให้กับคนในชุมชนและนักท่องเที่ยวให้เกิดความตระหนักถึงผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมของชุมชนองค์กรต่างๆ ในพื้นที่ในเส้นทางการท่องเที่ยวนี้ด้วย ก็จะเป็นการผลักดันให้การท่องเที่ยวในรูปแบบนี้เป็นการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวต่อไป อีกทั้งควรเพิ่มการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวแบบการเรียนรู้อาหารให้นักท่องเที่ยวและประชาชนทราบข้อมูลและรูปแบบการท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น โดยนำไปประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ ฐานข้อมูล และเทคโนโลยีการสื่อสารในด้านต่างๆ เพื่อให้ นักท่องเที่ยวเกิดการเข้าถึงข้อมูลทางการท่องเที่ยวได้สะดวก ง่าย และรวดเร็วยิ่งขึ้น เพื่อก่อให้เกิดการรู้ความเข้าใจในการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่นี้ เพื่อนำเส้นทางการท่องเที่ยวนี้พัฒนาให้เกิดศักยภาพการท่องเที่ยวในเชิงพาณิชย์ต่อไป และสิ่งที่น่าสนใจอีกประเด็นคือการจัดการท่องเที่ยวบนวิถีชุมชนจะเป็นกลไกในการสร้างความเข้มแข็งให้กับท้องถิ่น ซึ่งครอบคลุมประโยชน์ในทางสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมได้อีกด้วย สำหรับ

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารของชนมไทยในอนาคต ควรนำการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่นี้ไปพัฒนาและปรับปรุงเพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมาย โดยการพัฒนาและสร้างบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัดมีคุณภาพสูง มีทักษะสากลและปริมาณที่เพียงพอ ครอบคลุมในระดับชุมชน ให้การดูแลคุ้มครองให้มีความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยว ในสถานบริการท่องเที่ยว/แหล่งท่องเที่ยวมีความปลอดภัยได้มาตรฐาน มีระบบบริหารจัดการที่ดี ผ่านกระบวนการตรวจสอบและติดตามอย่างใกล้ชิด ส่งเสริมให้มีการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ทางด้านอาหารของภูมิภาคตะวันตกควรจัดให้เป็นที่รู้จักในระดับชาติและสากล ควรจัดให้มีการเชื่อมโยงระหว่างแหล่งท่องเที่ยวประเภทอื่นๆ หรือแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมอื่นในระดับนานาชาติ มีการบูรณาการท่องเที่ยวร่วมกับกิจกรรมอื่นๆ ที่เป็นการเสริมสร้างบรรยากาศการท่องเที่ยวและสานสัมพันธ์ของครอบครัวที่อบอุ่น มีระบบสุขภาพที่เข้มแข็งโดยเน้นการทำงานร่วมกันของส่วนราชการและเอกชนในจังหวัด มีเครือข่ายการท่องเที่ยวที่ครอบคลุมในประเทศ และต่างประเทศเป็นตัวแทนการท่องเที่ยว (Travel Agency) ที่เข้มแข็ง พัฒนาและให้ความรู้กับทั้งภาคประชาชน และภาคธุรกิจ ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวโดยไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม วัฒนธรรม และวิถีชีวิตที่ดีงามของชุมชน และส่งเสริมให้เกิดการมีส่วนร่วมของประชาชนในการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยว เน้นการต้อนรับนักท่องเที่ยวอย่างมีไมตรีจิต ผ่านกระบวนการประชาสัมพันธ์และสร้างกระแสอย่างต่อเนื่อง อันส่งผลให้นักท่องเที่ยวมีความประทับใจในสถานที่และบริการ กลับมาใช้บริการซ้ำหรือบอกต่อ มีวันพักที่ยาวนานขึ้น เพื่อให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในเขตพื้นที่นี้มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์เพิ่มขึ้น อันเป็นการยกระดับทางเศรษฐกิจจากการท่องเที่ยวให้เกิดการกระจายรายได้ในพื้นที่และประเทศให้เพิ่มสูงขึ้นได้อีกด้วย

สำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการนำผลงานจากโครงการวิจัยไปใช้ประโยชน์สามารถดูได้ในส่วนภาคผนวกของรายงานฉบับนี้ และในโครงการย่อยที่ 1

4.2 ผลการดำเนินงานในโครงการวิจัยย่อยที่ 2

ชื่อโครงการวิจัย	การศึกษาศักยภาพของชนมไทยท้องถิ่นเพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร
-------------------------	---

ในส่วนของโครงการย่อยที่ 2 นี้ จะเป็นการศึกษากระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่เพื่อเป็นของที่ระลึกหรือของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารภายใต้แนวคิดเชิงสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกชนิดใหม่ให้เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว โดยมีรูปแบบที่ทันสมัย สามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลาานาน บรรจุภัณฑ์สวยงาม มีศักยภาพในการดึงดูดให้นักท่องเที่ยวซื้อเป็นของฝากหรือของที่ระลึก ให้สอดคล้องกับชนมไทยในท้องถิ่นในภูมิภาคตะวันตก

และสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยทั้ง 4 เส้นทาง แล้วศึกษาศักยภาพความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ร่วมกับเส้นทางการท่องเที่ยว

สำหรับการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลของขนมไทยที่ได้จากการสำรวจข้อมูลจากเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารสำหรับใช้ในการพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวทั้ง 4 เส้นทาง คือ เส้นทางตามรอยน้ำตาล เส้นทางลำนาคำหวาน เส้นทางชุดทองลงลิ้ม และเส้นทางทองคำชาวแห่งธรรมชาติ โดยใช้แบบสอบถามนักท่องเที่ยวตามเส้นทางการท่องเที่ยวในส่วนของแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อใช้เป็นของฝากหรือสินค้าของที่ระลึก ในเส้นทางต่างๆ จำนวน 100 คน โดยทำการสำรวจข้อมูลจากนักท่องเที่ยว ภาครัฐ เอกชน ผู้ผลิต ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องเพื่อจัดทำข้อมูลแบบสอบถามตามเส้นทางการท่องเที่ยว จัดทำกราฟวงกลมและสรุปผลจากแบบสอบถาม แล้วทำการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม จากข้อมูลเบื้องต้นที่ได้มา นำข้อมูลของนักท่องเที่ยวต่อแนวคิดผลิตภัณฑ์แนวใหม่ของขนมไทย มาใช้ในการร่วมประชุมระดมความคิดแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างที่ได้ทำเลือกตัวแทนของกลุ่มทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน โดยเลือกจากการปฏิบัติหน้าที่หรือการทำธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ผู้ทรงคุณวุฒินักออกแบบ เพื่อการวิพากษ์ข้อมูลที่ได้จากการสังเคราะห์จากนักท่องเที่ยว และร่วมระดมความคิดเพื่อสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ขนมไทยแนวคิดใหม่ที่จะใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกที่มีศักยภาพสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวทั้ง 4 เส้นทาง ซึ่งได้มีการจัดการประชุมเพื่อระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แนวใหม่ เมื่อวันที่ 2 พฤศจิกายน 2555 ณ อาคารหม่อมหลวงปิ่น มาลากุล ม.ศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ อ.เมือง จ.นครปฐม ซึ่งผลการร่วมระดมความคิดในครั้งนี้จะจัดทำอยู่ในอยู่ในโครงการย่อยที่ 2 ดังภาพกิจกรรมในภาคผนวก

จากการสำรวจข้อมูลจากเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารสำหรับใช้ในการพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว โดยใช้แบบสอบถามนักท่องเที่ยวตามเส้นทางการท่องเที่ยวในส่วนของแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อใช้เป็นของฝากหรือสินค้าของที่ระลึก ในเส้นทางต่างๆ โดยใช้แบบสอบถามแบบเชิงพรรณนา นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกทำการสุ่มโดยไม่คำนึงถึงความน่าจะเป็นในการสุ่ม(Non-Probability sampling) แบบสะดวก (Convenience Sampling) ในการเก็บข้อมูลของการวิจัยเชิงปริมาณในครั้งนี้ คือแบบสอบถาม เพื่อสอบถามความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเป็นรายบุคคล โดยแบ่งเนื้อหาออกเป็น 4 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วยปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วยตัวแปรที่เกี่ยวกับเพศ อายุ สถานภาพ อาชีพ รายได้ ระดับการศึกษา

ตอนที่ 2 แบบสอบถามพฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์ของฝากประเภทสินค้าเกษตรแปรรูป ประกอบด้วย ประเภทของผลิตภัณฑ์ที่ซื้อ สาเหตุในการซื้อ การรับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ อัตรา

ค่าใช้จ่ายในการซื้อผลิตภัณฑ์ ความถี่ในการซื้อผลิตภัณฑ์ ช่วงเวลาในการซื้อผลิตภัณฑ์ แหล่งซื้อผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 แบบสอบถามความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อผลิตภัณฑ์ของฝากประเภทสินค้าเกษตรแปรรูป

ตอนที่ 4 แบบสอบถามปลายเปิดเพื่อให้นักท่องเที่ยวแสดงความคิดเห็นข้อเสนอแนะ โดยอิสระเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่เพื่อเป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกของขนมไทย

ทำให้ได้แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่เพื่อเป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกของขนมไทยทั้ง 4 เส้นทาง คือ เส้นทางตามรอยน้ำตาล เส้นทางลำนำคำหวาน เส้นทางชุดทองลงลิ้ม และเส้นทางทองคำชาวแห่งธรรมชาติ ซึ่งได้มีการศึกษาข้อมูลไว้แล้ว และได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยแนวคิดใหม่ทั้ง 8 ผลิตภัณฑ์ โดยแบ่งเป็นผลิตภัณฑ์ตามเส้นทางการท่องเที่ยวเส้นทางละ 2 ผลิตภัณฑ์ ซึ่งได้แสดงรายละเอียดไว้ในโครงการย่อยที่ 2 แล้ว

เส้นทางตามรอยน้ำตาลโดนด

ได้ผลิตภัณฑ์ 2 ชนิด คือ ตาลคู่ (ตาละตุนาหงัน) และ ตาลทรงเครื่อง (ตาลละมุน) จากแนวคิดที่ได้จากการสำรวจและนำข้อมูลไปวิเคราะห์และสังเคราะห์จนสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ได้ดังนี้

ผลิตภัณฑ์: ตาละตุนาหงัน (เส้นทางตามรอยน้ำตาลโดนด)

เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีแนวคิดมาจากขนมตาลซึ่งเป็นขนมไทยที่คนไทยรู้จักจากการนำเนื้อตาลมาผสมกับแป้งข้าวเจ้า กะทิ น้ำตาลทรายแล้วนำมาผสมให้เข้ากัน ผสมกัน ทำให้เกิดลักษณะเฉพาะตัวของตาลผู้ที่มีแต่น้ำตาลโดนด และผลิตภัณฑ์ตาลเมียซึ่งเป็นการนำน้ำตาลโดนดมาผสมผสานกับเนื้อตาล ที่มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว จึงเกิดเป็นตาลผู้และตาลเมีย ซึ่งเป็นลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของต้นตาลที่ทำให้เกิดการสื่อสารเรื่องราวของตาลโดนดได้อย่างลงตัว



ภาพที่ 16 ผลิตภัณฑ์ตาลคู่ (ตาละตุนาหงัน)

รูปแบบบรรจุภัณฑ์

เส้นทางนี้เป็นเส้นทางของความหวานของตาลโตนด การออกแบบจึงดึงเอาเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของการทำน้ำตาลโตนดออกมา โดยบรรจุภัณฑ์อยู่ในรูปแบบของกระบอกไม้ไผ่ที่ใช้รองน้ำตาลโตนด ภายในแบ่งครึ่งเป็นรูปแบบหยิน-หยาง โดยแยกใส่ตาลผู้ไว้ฝั่งหนึ่ง และตาลเมียไว้ฝั่งหนึ่ง แสดงให้เห็นถึงความเป็นคู่กันของหญิงชาย



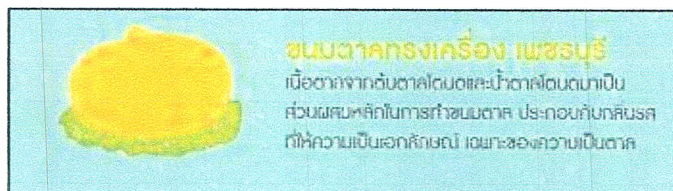
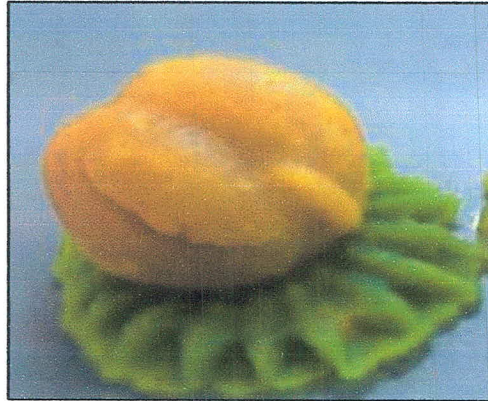
ภาพที่ 17 บรรจุภัณฑ์ของตาลละตุนาหงัน

ผลิตภัณฑ์ตาลละตุนาหงันเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรูปทรงคล้ายก้อนน้ำตาล ประกอบด้วยตาลผู้และตาลเมีย ตาลผู้จะมีสีขาว ตาลเมียจะมีสีส้ม มีความกว้าง 1.8 เซนติเมตร ความยาว 1.8 เซนติเมตร ความสูง 1.5 เซนติเมตร และน้ำหนักประมาณ 1.45 กรัม/ชิ้น-ความสูง (จากยอดตาลถึงฐานตาล) 1.5 เซนติเมตร มีอายุการเก็บรักษาประมาณ 14 วัน

ผลิตภัณฑ์: ตาลละมุน (เส้นทางตามรอยน้ำตาลโตนด)

ผลิตภัณฑ์ตาลละมุนมีแนวคิดมาจากขนมตาลซึ่งเป็นขนมไทยที่คนไทยรู้จักกันมานาน โดยเฉพาะในจังหวัดเพชรบุรีมีการนำเนื้อตาลจากต้นตาลโตนดและน้ำตาลโตนดมาเป็นส่วนผสมหลักในการทำขนมตาล ประกอบกับกลิ่นรสที่ให้ความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของความเป็นตาล จากแนวคิดของขนมตาลที่นักท่องเที่ยวคิดถึงนี่จึงเกิดแนวคิดที่จะพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ตาลละมุน ที่ใช้ส่วนผสมต่างๆ ของต้นตาล ได้แก่ น้ำตาลสด เนื้อตาล ลอนตาล ใบตาล มาพัฒนาเป็นส่วนประกอบหลักในผลิตภัณฑ์และรูปทรงขนมที่เป็นเอกลักษณ์ ผลิตภัณฑ์ตาลละมุน การพัฒนาจากการนำเอาวัตถุดิบ จากส่วนต่างๆ ของตาลโตนด ทั้งน้ำตาลโตนด จาวตาลเชื่อมและเนื้อตาลมาเป็นส่วนผสมหลัก คงไว้ซึ่งกลิ่นและรสของตาลที่เป็นเอกลักษณ์และชวนให้นึกถึงต้นตาลโตนด ไข่ไข่ไก่ และแบะแซมาเป็นตัวประสานเพื่อให้สามารถขึ้นรูปได้ โดยขึ้นรูปใส่พิมพ์เป็นเป็นรูปลอนตาลวางบน

ใบตาล ลอนตาลจะมีสีเหลืองออกส้มของเนื้อตาล ใบตาลจะให้สีเขียว ภายในลอนตาลยังมีส่วนของไส้ขนม ที่ใช้ไซร์ปจากน้ำตาลโตนด และเนื้อจาวตาลเชื่อมเป็นส่วนประกอบหลัก เคี้ยวให้เข้ากันเพื่อให้ได้รสชาติที่กลมกล่อม สอดใส่ไว้กลางผลิตภัณฑ์เพื่อให้รสชาติของเนื้อตาลสีเหลืองเข้ากันกับไส้ที่อยู่ด้านในมากยิ่งขึ้น



ภาพที่ 18 ตาลละมุน (ตาลทรงเครื่อง)

รูปแบบบรรจุภัณฑ์

ด้วยความที่เมืองเพชรมีชื่อเสียงจากการทำขนมไทยชาววัง และมีเจ้าขุนมูลนายมาตั้งแต่สมัยโบราณ บรรจุภัณฑ์ของลูกตาลทรงเครื่องนี้ จึงเต็มไปด้วยความประณีตละเมียดละไมแบบชาววัง โดยนำเอารูปทรงของลูกตาลมาทำเป็น pattern เสมือนเป็นลายผ้าทอของไทยโบราณ และใช้สีที่หนักแน่นแต่หรูหรา ภายในกล่องบรรจุขนมในช่อง individual pack จำนวน 12 ชิ้น



ภาพที่ 19 บรรจุภัณฑ์ของตาลละมุน (ตาลทรงเครื่อง)

ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ตาลละมุนเป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นรูปเป็นลอนตาลวางบนใบตาล ลอนตาลมีสีส้ม ใบตาลมีสีเขียว ภายในลอนตาลประกอบด้วยไส้ที่ทำจากการนำน้ำตาลโตนดและจาวตาลเชื่อมมา เคี่ยวให้เหนียว ผลิตภัณฑ์มีความกว้าง 3.5 เซนติเมตร ความยาว 3.5 เซนติเมตร ความสูง 2.0 เซนติเมตร และน้ำหนักประมาณ 6 กรัม/ชิ้น มีอายุการเก็บรักษาประมาณ 7 วัน

เส้นทางลำนำคำหวาน

ได้ผลิตภัณฑ์ 2 ชนิด คือ หยตน้ำสังข์ และ นางลอย จากแนวคิดที่ได้จากการสำรวจและนำ ข้อมูลไปวิเคราะห์และสังเคราะห์จนสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ ได้ดังนี้

ผลิตภัณฑ์: หยตน้ำสังข์ (เส้นทางลำนำคำหวาน)

ทีมวิจัยจึงได้นำน้ำตาลมะพร้าวมาเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของขนมไทยผลิตภัณฑ์ใหม่ โดย ผลิตภัณฑ์ที่ได้ควรมีความง่ายในการผลิตเพื่อให้คนในชุมชนสามารถผลิตเพื่อจำหน่ายได้ง่ายในเส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่จะมีการสร้างขึ้น มา เมื่อพิจารณาองค์ประกอบสองด้านที่กล่าวไป แล้ว ร่วมกับการพูดคุยปรึกษาหารือกับทางชุมชน และจากข้อสรุปที่ได้จากการประชุมระดมความคิด แบบวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ขนมไทยแนวคิด ใหม่ ที่จัดขึ้นที่มหาวิทยาลัยศิลปากร ในวันที่ 2 พ.ย. 2555 ที่ผ่าน มา ทางทีมวิจัยจึงได้แนวคิดของ ขนมไทยผลิตภัณฑ์ใหม่ออกมาเป็นทอปปิ้งน้ำตาลมะพร้าว ซึ่งมีส่วนผสมหลักคือน้ำตาลมะพร้าว รองลงมาคือไข่ร่อนน้ำตาลมะพร้าวและถั่วลิสง ทำให้ได้ทอปปิ้งที่มีรสชาติหวานหอม ที่มีคุณค่าทาง อาหารจากน้ำตาลมะพร้าว ซึ่งไม่มีผลต่อระดับน้ำตาลในเลือด เหมาะกับการเป็นของฝากสำหรับทั้ง เด็กและผู้ใหญ่ที่ใส่ใจในสุขภาพ รวมถึงผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวานอีกด้วย



ภาพที่ 20 ผลิตภัณฑ์หยตน้ำสังข์ (ทอปปิ้งน้ำตาลมะพร้าว)

รูปแบบบรรจุภัณฑ์

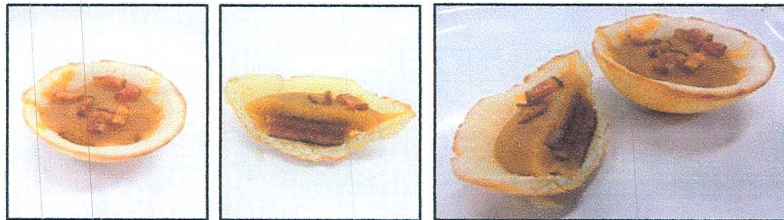
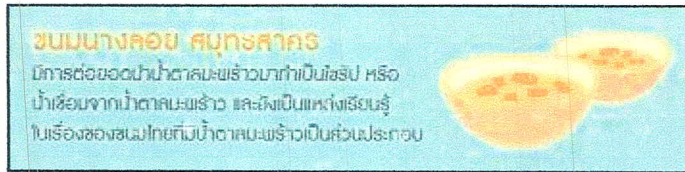
การออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ดึงเอาเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของการทำน้ำตาลมะพร้าวออกมา โดยบรรจุภัณฑ์อยู่ในรูปแบบของกระบอกไม้ไผ่ที่ใช้รองน้ำตาลมะพร้าว และใช้สีและ เนื้อสัมผัสของมะพร้าวเพื่อเพิ่มความเชื่อมโยงกับสินค้าข้างใน ตัวท็อฟที่ผูกห่อด้วยกระดาษห่อที่มีสีส้มและรูปแบบของลูกมะพร้าว จำนวนประมาณ 12 เม็ด



ภาพที่ 21 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์หยดน้ำสังข์

ผลิตภัณฑ์: นางลอย (เส้นทางลำนำคำหวาน)

แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้จากการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลของขนมไทยที่ได้จากการสำรวจข้อมูลในเส้นทางในเขตพื้นที่จังหวัดสมุทรสาคร และสมุทรสงคราม ทำให้เห็นถึงวัตถุดิบตัวหนึ่งที่เป็นส่วนประกอบที่สำคัญในขนมไทยหลายชนิด นั่นคือ น้ำตาลมะพร้าว และหนึ่งในชุมชนที่ได้รับการยอมรับในเรื่องของการทำน้ำตาลมะพร้าวที่มีคุณภาพ คือ ชุมชนบ้านลมทวน ซึ่งเป็นชุมชนที่ยังคงอนุรักษ์วิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวสวนมะพร้าวเอาไว้ โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดส่งต่อกันมาในการทำน้ำตาลมะพร้าวที่มีคุณภาพ สะอาด และปราศจากสารเติมแต่ง จากคำบอกเล่าของปราชญ์ชาวบ้านลมทวนทำให้ทางทีมวิจัยได้รู้จัก ชิมชับ และเรียนรู้ไปกับเรื่องราวของขนมไทยท้องถิ่น “ขนมกล้วยลอยตาล” จากเสน่ห์ของกล้วยลอยตาลนี้เอง ทางทีมวิจัยจึงทำการถอดอัตลักษณ์ของกล้วยลอยตาลออกมาในเชิงสัญลักษณ์ โดยการนำแบ่งมาขึ้นรูปเลียนแบบทรงของกระทะเคียว น้ำตาลมะพร้าว กลายเป็นกระทะเคียวน้ำตาลย้อยส่วน ภายในกระทะจะบรรจุด้วยกล้วยตากหั่นชิ้นพอคำ ราดทับด้วยกล้วยกวนซึ่งเปลี่ยนจากการกวนกล้วยด้วยน้ำตาลทรายปกติ เป็นการใช้น้ำตาลมะพร้าวในการกวนแทนเพื่อเพิ่มกลิ่นอายจากน้ำตาลมะพร้าว และเป็นเสมือนการเคียวน้ำตาลมะพร้าวในกระทะ ตบท้ายด้วยการโรยหน้ากล้วยตากที่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ซึ่งเป็นตัวแทนของกล้วยน้ำว้าสีกระดังงาที่ลอยอยู่ในเตาตาล



ภาพที่ 22 ขนมที่ถอดอัตลักษณ์ของกล้วยลอยตาลออกมา (นางลอย)

รูปแบบบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์พัฒนามาจากอัตลักษณ์ของเตาต้มน้ำตาล ที่ใช้ในการทำกล้วยลอยตาล โดยเพิ่มหลุมจากหลุมวางกระทะ 3 หลุมเป็น 12 หลุม และใส่ขนมแต่ละชิ้นลงไปในแต่ละหลุม วิธีการเปิดกล่องใช้การเลื่อนแบบกลักไม้ขีด



ภาพที่ 23 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์นางลอย

เส้นทางชุดทองลงลิ้ม

จากการรวบรวมข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม สามารถนำข้อมูลต่างๆที่ได้มาวิเคราะห์เพื่อสร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ของขนมไทยเส้นทางชุดทองลงลิ้มได้อย่างชัดเจน โดยมีแนวคิดหลัก คือ “ความเชื่อเชิงสัญลักษณ์” ตามวิถีชีวิตคนไทยดั้งเดิม ควบคู่กับบริบทท้องถิ่น เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เป็นของฝากในนิยามของ “วิถีทอง วิถีไทย วิถีสิริมงคล” และ สามารถสรุป แนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ของขนมไทยเส้นทางชุดทองลงลิ้ม จะมุ่งเน้นการพัฒนา บนพื้นฐานของส่วนสำคัญ 3 ส่วน คือ อัตลักษณ์ขนมไทย ขนมทองมงคลโบราณ และภูมิศาสตร์/บริบทท้องถิ่น ซึ่งได้ผลิตภัณฑ์ 2 ชนิด คือ ศรีสุพรรณ และ ทศทัต จากแนวคิดที่ได้จากการสำรวจและนำข้อมูลไปวิเคราะห์และสังเคราะห์จนสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ ได้ดังนี้

ผลิตภัณฑ์ ศรีสุวรรณ (เส้นทางชุดทองลงลิ้ม)

จากการสำรวจข้อมูลในด้านความเป็นตัวตนหรืออัตลักษณ์ของขนมไทยตระกูลทอง พบว่า สิ่งที่แสดงความเป็นอัตลักษณ์ที่สำคัญที่สุดที่นักท่องเที่ยวนึกถึงเมื่อกล่าวถึงขนมไทยตระกูลทอง คือ “การมีสีทอง และความเป็นสิริมงคล” ซึ่งผู้วิจัยจะใช้ในการแสดงอัตลักษณ์ขนมไทยตระกูลทอง

- สีทอง ใช้ฝอยทองเป็นวัตถุดิบที่ให้สีทองแก่ผลิตภัณฑ์
- ความเป็นสิริมงคลและความเชื่อ คือ แสดงถึงความยั่งยืน/ยืนยาว มีอายุหรือความรักที่ยืนยาวเหมือนเส้นฝอยทอง

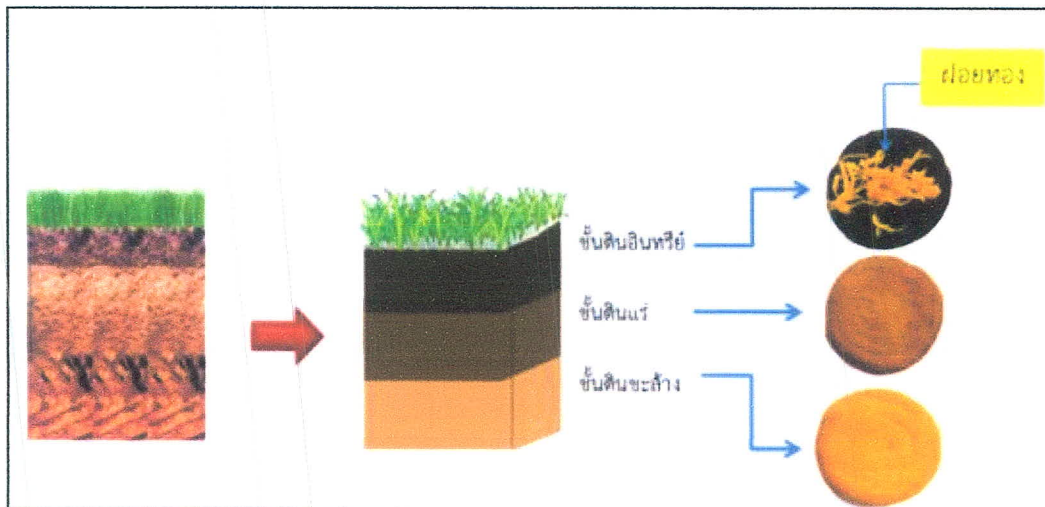
แนวคิดการพัฒนาบนพื้นฐานของขนมทองมวงคลโบราณ

ในส่วนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์บนพื้นฐานของขนมทองมวงคลนี้ ผู้วิจัยได้พิจารณาจากแบบสอบถาม พบว่า “ขนมทองพลุ” เป็นขนมไทยตระกูลทองที่น่าสนใจ และเป็นขนมตระกูลทองที่มีแนวโน้มและที่น่าจะเป็นที่จะเลือนหายไปจากสังคมไทยมากที่สุด สามารถสรุปตามหัวข้อต่างๆ ได้ดังนี้ คือ

- ขนมตระกูลทองที่เลือกใช้ในการพัฒนา คือ ขนมทองพลุ
- ความเป็นสิริมงคลของขนมทองพลุ คือ มีความเจริญ มีชื่อเสียงโด่งดัง เหมือนกับพลุ
- ส่วนผสมหลัก คือ แป้งสาลี เนย ไข่ไก่ น้ำ เกลือ
- ปัญหาที่พบในปัจจุบัน คือ เป็นขนมที่ใช้วิธีการทอดแบบน้ำมันท่วม (มีปริมาณไขมันและแคลอรีสูง เกิดปัญหาน้ำมันทอดซ้ำๆ) รวมถึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่กำลังจะเลือนหายไปจากคนไทย
- การปรับปรุงแก้ไข คือ ใช้วิธีการอบในการปรุงสุก แทนการทอดแบบน้ำมันท่วม และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ low sugar

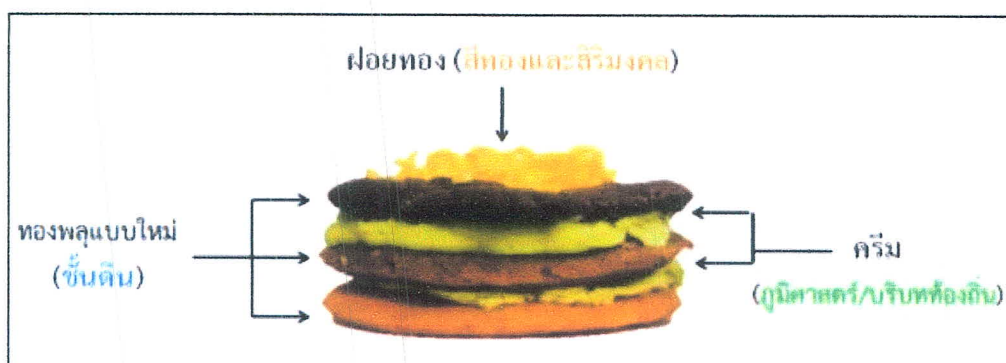
แนวคิดการพัฒนาบนพื้นฐานของภูมิศาสตร์และบริบทท้องถิ่น

สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์บนพื้นฐานของภูมิศาสตร์และบริบทท้องถิ่น พบว่า จุดเด่นของกาญจนบุรีที่ได้จากแบบสอบถาม ซึ่งทางผู้วิจัยจะใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย ดิน น้ำ ป่าไม้ และถ้า นอกจากนี้ผู้วิจัยยังได้ให้ความสำคัญกับความอุดมสมบูรณ์ของชั้นดินที่หล่อเลี้ยงและสรรค์สร้างธรรมชาติที่สวยงามในจังหวัดกาญจนบุรี ตลอดจนเพื่อเป็นการให้ความรู้แก่ผู้ที่ได้ลิ้มลองผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นนี้ รูปแบบของการใช้สัญลักษณ์ที่แสดงความอุดมสมบูรณ์ของชั้นดิน ผู้วิจัยใช้ความแตกต่างของสีของชั้นดินอินทรีย์ ชั้นดินแร่ และชั้นดินชะล้าง ดังภาพที่ 24



ภาพที่ 24 แนวคิดการถอดสัญลักษณ์ที่แสดงความอุดมสมบูรณ์ของชั้นดิน

ผู้วิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็น 4 ตัวที่เป็นตัวแทนของ ดิน น้ำ ป่า และถ้ำ ซึ่งผู้วิจัยคาดหวังเป็นอย่างยิ่งว่า เมื่อนักท่องเที่ยวซื้อกลับไป จะกลับไปพร้อมรอยยิ้มและความทรงจำ เมื่อนำผลิตภัณฑ์ไปเป็นของฝากสำหรับผู้คนที่ไม่ได้มาท่องเที่ยวด้วย ย่อมเป็นตัวแทนที่ดี ที่ทำให้คนที่เรารักและตั้งใจซื้อผลิตภัณฑ์อันมีคุณค่านี้ไปฝากได้รับรู้และสัมผัสถึงเสน่ห์และกลิ่นไอธรรมชาติและอัตลักษณ์ความเป็นกาญจนบุรี โดยผู้วิจัยได้พัฒนาการผลิตของพลูสูตรหวานน้อย ด้วยวิธีการอบ รวมถึงใช้ของพลูเป็นสัญลักษณ์แทนความอุดมสมบูรณ์ของชั้นดินที่ไล่ระดับสีอย่างสวยงาม พร้อมทั้งมีการสร้างความโดดเด่นของผลิตภัณฑ์ในด้านความเป็นสีทองและความเป็นสิริมงคลด้วยการใช้ฟอยทอง และที่ขาดไม่ได้คือ การพัฒนาสูตรครีมที่อยู่ระหว่างชั้นของของพลูที่มีการผสมผสานระหว่างสูตรครีมพื้นฐานกับวัตถุดิบที่เป็นผลผลิตทางการเกษตร (งา ความเย็นสดชื่นของน้ำ ชบาใบเขียวหม่น และกาแฟทองผาภูมิ) และแสดงอัตลักษณ์ของกาญจนบุรี ได้อย่างลงตัว ซึ่งผลิตภัณฑ์ทั้ง 4 ชิ้นมีรสชาติ สี สัน และความโดดเด่นที่แตกต่างกันอย่างชัดเจน แต่สามารถรับประทานต่อเนื่องกันได้อย่างลงตัว เปรียบดั่ง ดิน น้ำ ป่า และถ้ำ ที่แสนจะแตกต่างกัน แต่ธรรมชาติกลับสรรค์สร้างให้อยู่ร่วมกันในธรรมชาติได้อย่างลงตัวและสวยงาม ดังภาพที่ 25



ภาพที่ 25 ลักษณะและองค์ประกอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์ศรีสุพรรณ

รูปแบบบรรจุภัณฑ์

เนื่องจากเส้นทางท่องเที่ยวของจังหวัดนี้ ภูมิประเทศมีความหลากหลาย เช่น ภูเขา ถ้ำ น้ำตก แม่น้ำ ซึ่งเป็นเส้นทางที่เต็มไปด้วยการผจญภัย จึงทำรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ออกมาเป็นรูปแบบของ สมุดบันทึก มีความลึกลับ และอารมณ์ของการผจญภัย วิธีการเปิด เปิดขึ้นมาเหมือนกล่องช็อกโกแลต รูน คลาสสิก ให้บรรยากาศของตำนาน เมื่อเปิดออกมาจะเป็น pop-up รูปภูเขา เพื่อเพิ่มมิติ มีข้อมูล ความเป็นมาของขนม และมีแผนที่ของเส้นทาง เพื่อให้ผู้ซื้อสัมผัสถึงเรื่องราวที่น่าสนใจ ภายในบรรจุ ขนมที่อยู่ใน individual pack จำนวน 12 ชิ้น ดังภาพที่ 26



ภาพที่ 26 บรรจุภัณฑ์ศรีสุวรรณ

ผลิตภัณฑ์: ทศทัต (เส้นทางชุดทองลงลิ้ม)

จากการสำรวจข้อมูลในด้านความเป็นตัวตนหรืออัตลักษณ์ของขนมไทยตระกูลทอง พบว่า สิ่งที่แสดงความเป็นอัตลักษณ์ที่สำคัญที่สุดที่นักท่องเที่ยวนึกถึงเมื่อกล่าวถึงขนมไทยตระกูลทอง คือ “การมีสีทอง และความเป็นสิริมงคล” ซึ่งผู้วิจัยจะใช้ในการแสดงอัตลักษณ์ขนมไทยตระกูลทอง

- สีทอง ใช้ทองคำเปลวที่สามารถรับประทานได้เป็นวัตถุดิบที่ให้สีทองแก่ผลิตภัณฑ์
- ความเป็นสิริมงคลและความเชื่อ คือ ทองคำเปลวเป็นมงคล มีเงินทองใช้อย่างล้นเหลือไม่รู้จักหมดสิ้น มีแต่ความร่ำรวย

การพัฒนามาบนพื้นฐานของขนมทองมวงโบราณ

ในส่วนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์บนพื้นฐานของขนมทองมวงนี้ ผู้วิจัยได้พิจารณาจากแบบสอบถาม พบว่า “ขนมทองมวง” เป็นขนมไทยตระกูลทองที่น่าสนใจมาก เนื่องจากเป็นขนมไทยตระกูลทองเพียงชนิดเดียวที่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย และเป็นของฝากประจำจังหวัดกาญจนบุรี สามารถสรุปตามหัวข้อต่างๆ ได้ดังนี้ คือ

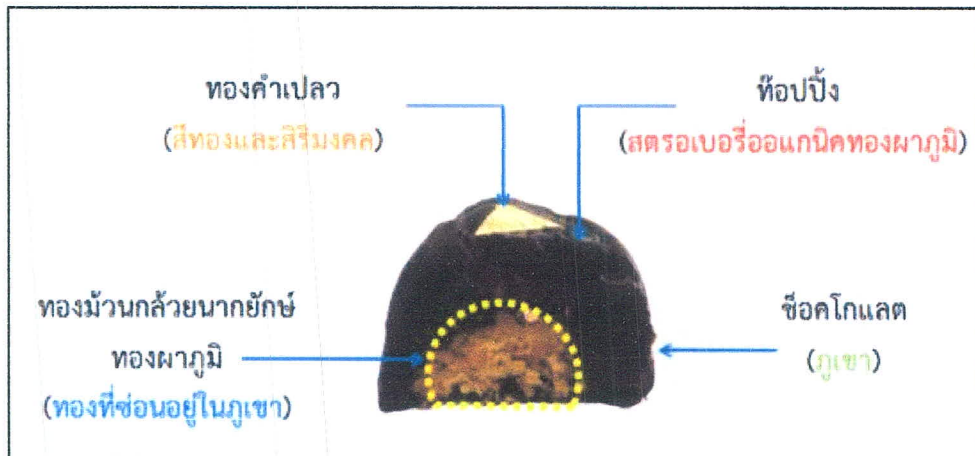
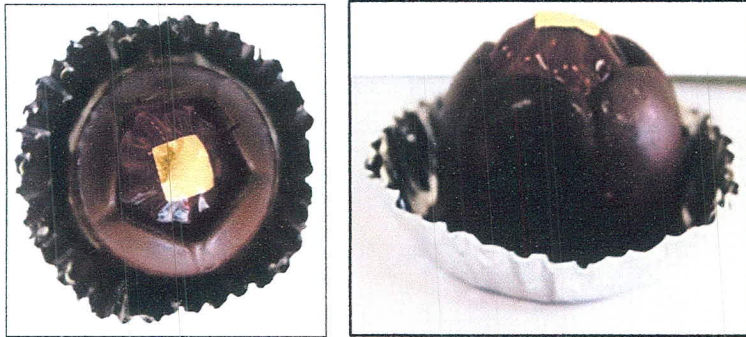
- ขนมตระกูลทองที่เลือกใช้ในการพัฒนา คือ ขนมทองมวง
- ความเป็นสิริมงคลของขนมทองพลุ คือ มีเงินทองใช้อย่างล้นเหลือไม่รู้จักหมดสิ้น ความเป็นสิริมงคล

- ส่วนผสมหลัก คือ แป้งข้าวเจ้า ไข่เป็ด เกลือ น้ำตาลทราย หัวกะทิ หางกะทิ
- ปัญหาที่พบในปัจจุบัน คือ ทองม้วนมีการผลิตโดยผู้ผลิตรายใหญ่ ประมาณ 5-6 รายเท่านั้น และกระจายสินค้าไปจำหน่ายโดยร้านค้าย่อย จึงทำให้ทองม้วนเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถซื้อได้ทุกที่ ขาดความเป็นเอกลักษณ์ที่แสดงความเป็นตัวตนของจังหวัด
- การปรับปรุงแก้ไข คือ พัฒนาและส่งเสริมให้ผลิตทองม้วนที่มีส่วนผสมของวัตถุดิบทางการเกษตรท้องถิ่นได้แก่ “กล้วยนากยักษ์ทองผาภูมิ” ซึ่งมีกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ มีความแปลกใหม่ และแสดงถึง “กาญจนบุรี” ได้เป็นอย่างดี

การพัฒนาบนพื้นฐานของภูมิศาสตร์และบริบทท้องถิ่น

สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์บนพื้นฐานของภูมิศาสตร์และบริบทท้องถิ่น พบว่า จุดเด่นอีกกลุ่มหนึ่งของกาญจนบุรีที่ได้จากแบบสอบถาม ซึ่งทางผู้วิจัยจะใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คือ ภูเขา และทองคำ ซึ่งจังหวัดกาญจนบุรีแม้จะเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่จำนวนมาก แต่พบว่า พื้นที่ร้อยละ 75 เป็นภูเขาสูง และมีพื้นที่เพียงร้อยละ 25 เท่านั้น ที่เป็นที่ราบ นอกจากนี้ผู้วิจัยยังได้ให้ความสำคัญกับความเชื่อและเรื่องเล่าที่เมื่อทุกคนได้ฟังก็ต้องนึกถึงจังหวัดกาญจนบุรี กล่าวคือ ความเชื่อที่ว่า กาญจนบุรี เป็นพื้นที่ชุมทรัพย์ที่มีทองคำซ่อนอยู่ใต้ผืนดินจำนวนมาก ตลอดจนผู้วิจัยมีการนำวัตถุดิบทางการเกษตรที่สำคัญอีกชนิดหนึ่งมาใช้เป็นส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์ คือ กล้วยนากยักษ์ทองผาภูมิ ซึ่งมีการปลูกที่จังหวัดกาญจนบุรีเท่านั้น รวมทั้งกล้วยนากยักษ์ทองผาภูมิจะมีกลิ่นรสที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่น กล่าวคือ มีลักษณะลูกและรสชาติคล้ายกล้วยน้ำว้า แต่มีกลิ่นหอมคล้ายกล้วยหอม

จากข้อมูลที่ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมจากแหล่งต่างๆ สามารถวิเคราะห์และสรุปแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทศทัต ได้ดังนี้คือ เริ่มต้นจากผลิตทองม้วนที่มีความเป็นอัตลักษณ์ของกาญจนบุรี กล่าวคือ เป็นทองม้วนที่ผลิตจากกล้วยนากยักษ์ทองผาภูมิ ซึ่งได้รับความร่วมมือจากผู้ประกอบการที่ผลิตและจำหน่ายทองม้วนแม่ฉนวนศรี จากนั้นทองม้วนที่เติมเปี่ยมไปด้วยอัตลักษณ์ท้องถิ่นของกาญจนบุรีนี้จะถูกนำไปขึ้นรูปเป็นก้อนกลมที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 0.7 เซนติเมตร ซึ่งทองม้วนที่ขึ้นรูปใหม่นี้เป็นตัวแทนของทองคำ หรือชุมทรัพย์อันมีค่าที่ถูกซ่อนเร้นอยู่ภายใต้ภูเขา ซึ่งภูเขาในที่นี้ ได้ใช้ชื่อโคกแลตในการหล่อขึ้นรูปเป็นลักษณะคล้ายภูเขา เนื่องจากสีเข้มและรสขมของชื่อโคกแลตเปรียบดังภูผาอันแข็งแกร่งและสง่างาม แต่สวยงามและสามารถมอบความสุขให้กับผู้ที่ได้พบเห็น เปรียบดังรสหวานและความสุขที่เราได้รับจากการรับประทานชื่อโคกแลต ซึ่งเมื่อนำสิ่งต่างๆ เหล่านี้มารวมเป็นหนึ่งเดียว พบว่า ได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความแปลกใหม่ สวยงาม รสชาติอร่อย และมีความตื่นเต้นท้าทายทุกครั้งที่ได้รับประทานและพบว่ามีบางสิ่งถูกซ่อนเร้นอยู่ในภูเขาที่สวยงาม ดังภาพที่ 27



ภาพที่ 27 ลักษณะและองค์ประกอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์ทศทัต

รูปแบบบรรจุภัณฑ์

เส้นทางท่องเที่ยวของจังหวัดนี้ มีเรื่องราวของการชุดทอง การทำเหมืองทอง จึงทำบรรจุภัณฑ์ออกมาเป็นรูปแบบของถ้ำเก็บทอง ใช้รูปแบบของสมุดบันทึก มีความลึกกลับ และอารมณ์ของการผจญภัย วิธีการเปิด เปิดขึ้นมาเหมือนกล่องซิการ์รุ่นคลาสสิก ให้บรรยากาศของตำนาน เมื่อเปิดออกมาจะเป็น pop-up รูปถ้ำ หินงอกหินย้อย เพื่อเพิ่มมิติ มีข้อมูลความเป็นมาของขนม และมีแผนที่ของเส้นทาง เพื่อให้ผู้ซื้อสัมผัสถึงเรื่องราวที่น่าสนใจ ภายในบรรจุขนมที่อยู่ใน individual pack จำนวน 12 ชิ้น



ภาพที่ 28 บรรจุภัณฑ์ทศทัต

เส้นทางทองคำขาวแห่งธรรมชาติ

จากการสำรวจข้อมูลในเส้นทางทองคำขาวแห่งธรรมชาติในพื้นที่จังหวัดนครปฐมและสุพรรณบุรี ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ 2 ชนิด คือ ข้าวศรีนิล และ ข้าวหนม

ผลิตภัณฑ์: ข้าวศรีนิล (เส้นทางทองคำขาวแห่งธรรมชาติ)

ผลิตภัณฑ์ของฝากที่เป็นขนมไทยที่มีจำหน่ายอยู่ในจังหวัดนครปฐม เป็นผลิตภัณฑ์ข้าวหลาม ซึ่งส่วนมากเป็นข้าวหลามสูตรดั้งเดิมที่มีการใช้ข้าวเหนียว ผสมกะทิ ถั่วดำ น้ำตาล และมีการย่างด้วยไฟ การสร้างผลิตภัณฑ์ขนมไทยที่เป็นของฝากชนิดใหม่ ต้องเป็นขนมที่มีความเป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดนครปฐม ซึ่งมีรูปแบบผลิตภัณฑ์แปลกใหม่ แนวคิดยังคงรสชาติเดิมของความเป็นข้าวหลามสามารถรับประทานได้ง่าย เห็นแล้วชวนให้ซื้อเป็นของฝากจากนักท่องเที่ยว มีการสื่อถึงที่เป็นมาของจังหวัดนครปฐม มีลักษณะของผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ดังภาพที่ 29

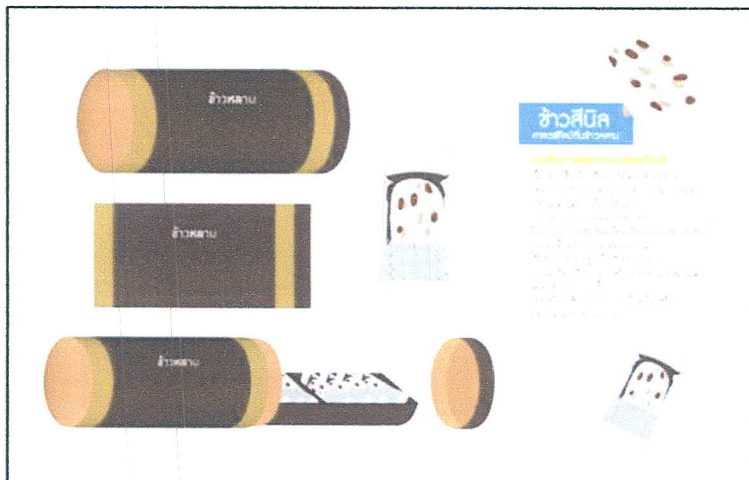


ภาพที่ 29 ลักษณะขนมข้าวศรีนิล

รูปแบบบรรจุภัณฑ์

เนื่องจากสินค้า เป็นการพัฒนาข้าวหลาม โดยการเอาออกมาจากกระบอก นำมาบรรจุใน individual pack เพื่อให้สะดวกในการรับประทานและการพกพา จึงออกแบบบรรจุภัณฑ์โดย

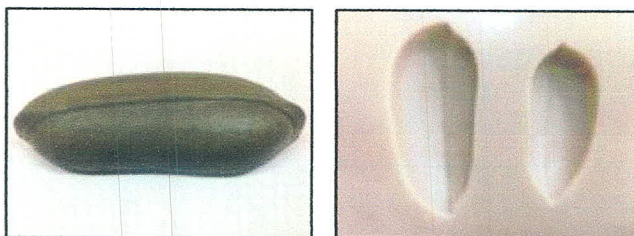
เลียนแบบกระบอกข้าวหลาม ซึ่งจะให้อารมณ์ของความเป็นข้าวหลามอยู่ เมื่อเปิดฝากลมๆ ออกมาก็จะเป็นถาดวางข้าวหลามใน individual pack จำนวน 12 ชิ้น โดยใช้โทนสีของกระบอกไม้ไผ่เพื่อเสริมอัตลักษณ์ของข้าวหลาม ดังภาพที่ 30



ภาพที่ 30 ลักษณะบรรจุภัณฑ์ของขนมข้าวสิบลู่

ผลิตภัณฑ์: ข้าวหนม (เส้นทางทองคำขาวแห่งธรรมชาติ)

ใช้เมล็ดข้าวเป็นรูปแบบในการผลิตขนมไทยชนิดใหม่สำหรับเป็นของฝาก และใช้ส่วนผสมที่มาจากข้าวเป็นหลัก เช่น ข้าว หรือผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากข้าว เป็นต้น นอกจากนี้ยังเลือกสีของผลิตภัณฑ์ให้อยู่ในโทนสีขาวหรือสีครีม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความชัดเจนในด้านอัตลักษณ์ของเมล็ดข้าวเพิ่มขึ้น ขนมของฝากของจังหวัดสุพรรณบุรีในโครงการวิจัยนี้มีแนวคิดจาก การรวมขนมสองชนิดคือขนมขี้มอด และขนมโก๋ญวน โดยใช้ส่วนผสมหลักของขนมขี้มอด และนำมาดัดขึ้นรูปโดยใช้แม่พิมพ์ของขนมโก๋ญวน ซึ่งเป็นขนมที่นิยมเคี้ยวมาผสมให้เกิดความขึ้นช่วยในการยึดตัวของเนื้อขนม และเพื่อให้เข้ากับเส้นทางทองคำขาวแห่งธรรมชาติ จึงได้มีการออกแบบพิมพ์กดขนมรูปเมล็ดข้าวเพื่อดึงเสน่ห์ความเป็นข้าว โดยการใช้พิมพ์เมล็ดข้าวเป็นสื่อสัญลักษณ์ โดยตั้งชื่อขนมของฝากจังหวัดสุพรรณบุรีว่า “ข้าว-หนม” ซึ่งมีความหมายว่า ขนมที่ได้จากการนำข้าวหรือส่วนประกอบของข้าวมาประกอบเป็นขนม



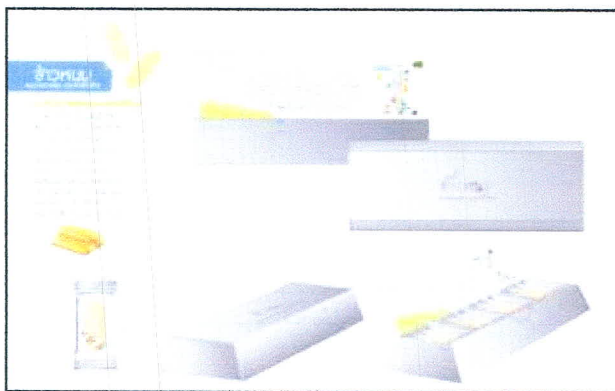
ภาพที่ 31 เมล็ดข้าวต้นแบบที่ปั้นด้วยดินน้ำมัน (ซ้าย) และพิมพ์ซิลิโคนสำหรับกดขนม (ขวา)



ภาพที่ 32 ตัวอย่างขนมที่ผลิตได้ (ข้าว) และการบรรจุขนมลงในซองบรรจุ (ข้าว)

รูปแบบบรรจุภัณฑ์

เส้นทางท่องเที่ยวเส้นนี้ มีชื่อว่า เส้นทางทองคำขาวแห่งธรรมชาติ เราจึงนำเอาความล้ำค่าของทองคำขาวมาเป็นแนวคิดของบรรจุภัณฑ์ โดยออกแบบมาในรูปแบบของทองคำขาวแท้ เมื่อดึงและสไลด์กล่องขึ้นล่างออกมา จะพบขนมในซอง individual pack เรียงกันอยู่ 12 ซัน สีที่ใช้เน้นความเรียบง่ายและหรูหราเลอค่า ดังภาพที่ 33



ภาพที่ 33 บรรจุภัณฑ์ของข้าวหอม

เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร ในเส้นทางทองคำขาวแห่งธรรมชาติ เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร โดยเน้นวัตถุดิบที่เป็นข้าว เนื่องจากเส้นทางการท่องเที่ยวของจังหวัดนครปฐม และสุพรรณบุรี เป็นเส้นทางที่มีวัตถุดิบหลักเป็นข้าว ขนมที่อยู่ในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหารเส้นทางนี้จึงมีวัตถุดิบหลักมาจากข้าว โดยผลิตภัณฑ์ขนมไทย 2 ชนิด คือ ข้าว-หนม เป็นขนมที่พัฒนาขึ้นเพื่อให้เป็นขนมของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวของจังหวัดสุพรรณบุรี และ ข้าวศรี

นิล เป็นขนมที่พัฒนาขึ้นสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวจังหวัดนครปฐม เป้าหมายหลักของผลิตภัณฑ์ขนมไทยคือควรเป็นขนมที่มีความหวานน้อย เพื่อสอดคล้องกับกระแสความรักสุขภาพของนักท่องเที่ยวในปัจจุบัน และอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์เป็นปัจจัยหลักที่ผู้บริโภคเลือกซื้อ อีกทั้งรสชาติก็มีความสำคัญไม่น้อย ซึ่งขนมไทยทั้ง 2 ชนิดที่พัฒนาขึ้นนี้จะสะท้อนความเป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นนั้นๆ โดยมีเรื่องราวและความสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าขนมไทยดังกล่าวได้ถูกนำไปบรรจุอยู่ในกิจกรรมของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารก็จะทำให้นักท่องเที่ยวได้เห็นความสอดคล้องและร้อยเรียงเรื่องราวได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ได้มีการนำผลิตภัณฑ์ขนมไทยแนวคิดใหม่ที่ได้ผ่านการพัฒนามาทดสอบศักยภาพในเชิงพาณิชย์ โดยการนำผลิตภัณฑ์ไปทดสอบกับผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวจำนวน 100 คน และยังได้มีการนำผลิตภัณฑ์นี้ไปทดสอบให้เป็นผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทย ซึ่งพบว่าผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดล้วนแต่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์และสามารถใช้เป็นตัวแทนของฝากหรือของที่ระลึกได้เป็นอย่างดี

ในส่วนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกตามแนวคิดใหม่เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 4 เส้นทาง พบว่าได้ผลิตภัณฑ์ขนมไทย จำนวน 8 ผลิตภัณฑ์ คือ เส้นทางตามรอยน้ำตาลโตนด ได้แก่ผลิตภัณฑ์ตาลละตุนาหงัน (ตาลคุ้) และตาลละมุน (ขนมตาลทรงเครื่อง) เส้นทางลำนาคำหวาน ได้แก่ หยदन้าสังข์และนางลอย เส้นทางทองคำขาวแห่งธรรมชาติ ได้แก่ ข้าวหนม และข้าวสินิล และเส้นทางชุดทองลงลิ้ม ได้แก่ ศรีสุวรรณ และทศทัต ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ขนมทั้ง 8 ผลิตภัณฑ์ได้มีการประเมินทางประสาทสัมผัสและทดสอบศักยภาพในเชิงพาณิชย์กับนักท่องเที่ยวในพื้นที่และผู้ที่เกี่ยวข้องแล้วพบว่ามีความศักยภาพในเชิงพาณิชย์ทุก ๆ ตัว โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์หยदन้าสังข์ซึ่งได้มีการถ่ายทอดกระบวนการผลิตให้กับชุมชนบ้านคังลมทวน อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม เพื่อใช้เป็นของฝากและของที่ระลึกในเส้นทางลำนาคำหวาน โดยใช้เป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวและจัดจำหน่าย โดยเบื้องต้นได้ยอดการจัดจำหน่ายสูงถึง 20,000 บาท ในช่วงการดำเนินการเพียง 1 เดือนที่ผ่านมา ส่วนผลิตภัณฑ์ตาลละตุนาหงัน (ตาลคุ้) ที่คณะนักวิจัยได้มีการพัฒนาร่วมกับผู้ประกอบการร้านป้อนคำหวาน ในจังหวัดเพชรบุรี ซึ่งได้มีการถ่ายทอดสูตรและเทคโนโลยีการผลิตเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการต่อยอดในเชิงพาณิชย์ ส่วนผลิตภัณฑ์ข้าวหนมก็ได้รับความสนใจจากมูลนิธิชัยพัฒนาเพื่อนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ ซึ่งอยู่ระหว่างการติดต่อและเจรจาเพื่อหารือดำเนินการต่อไป

4.3 ผลการดำเนินงานในโครงการวิจัยย่อยที่ 3

ชื่อโครงการวิจัย

การส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในมิติภูมิปัญญาท้องถิ่นของการทำขนมไทยในภูมิภาคตะวันตกบนระบบฐานข้อมูลสารสนเทศแบบออนไลน์

สำหรับในโครงการย่อยที่ 3 การส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในมิติภูมิปัญญาท้องถิ่นของการทำขนมไทยในภูมิภาคตะวันตก บนระบบฐานข้อมูลสารสนเทศแบบออนไลน์ โดยการวิจัยนี้มีขอบเขตในการสำรวจ เก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับขนมไทยในพื้นที่ของภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัดคือ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรีประจวบคีรีขันธ์ สุพรรณบุรี สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม สำหรับพัฒนาระบบสารสนเทศออนไลน์ที่มีการนำเสนอสถานที่และเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยท้องถิ่น 4 เส้นทาง คือ เส้นทางตามรอยน้ำตาล (โตนด) เส้นทางลำนำคำหวาน เส้นทางชุดทองลงลิ้ม และเส้นทางทองคำชาวแห่งธรรมชาติ โดยนำข้อมูลจากภูมิปัญญาชาวบ้าน และ/หรือ ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ตั้งแต่ในด้านวัตถุดิบ ตลอดจนกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่และจัดเก็บข้อมูลที่ได้จากการสำรวจเส้นทางท่องเที่ยวของสถานที่ที่เป็นตัวแทนการท่องเที่ยวต่างๆ พร้อมทั้งข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศออนไลน์ ตลอดจนประเมินคุณภาพของระบบสารสนเทศในการนำเสนอสถานที่และเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ในการเก็บข้อมูลนั้นจะมีการจำแนกกลุ่มสถานที่ท่องเที่ยว เพื่อเป็นประโยชน์ในการนำมาใช้จัดกลุ่มสำหรับฐานข้อมูลต่อไป โดยมีจำแนกสถานที่ท่องเที่ยวออกเป็น 7 กลุ่มสถานที่ ได้แก่ สถานที่ท่องเที่ยวเกี่ยวกับขนมไทย สถานที่พักในแต่ละเส้นทางสถานที่เกี่ยวกับประเพณี/วัฒนธรรม/ประวัติศาสตร์ สถานที่ทานขนม/อาหารอร่อย/ชื่อของฝากสถานที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียงอื่นๆ ที่แนะนำสำหรับข้อมูลที่ต้องใช้ สำหรับระบบฐานข้อมูล และเว็บไซต์นั้น จะประกอบด้วยข้อมูลเชิงพื้นที่ (Spatial Data) และข้อมูลเชิงคุณลักษณะ (Attribute Data) ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- (1) ชื่อสถานที่ (Place name) – ชื่อสามัญ หรือชื่อที่เป็นที่รู้จักของคนทั่วไป
- (2) ละติจูดของสถานที่ (Latitude) – เส้นรุ้ง (Φ) ในรูปแบบ XX.YYYY
- (3) ลองจิจูดของสถานที่ (Longitude) – เส้นแวง (Λ) ในรูปแบบ XX.YYYY
- (4) รายละเอียดของสถานที่ (Place description) – อธิบายเป็นภาษาพูดที่เข้าใจง่าย
- (5) กลุ่มเส้นทางของสถานที่ท่องเที่ยว (Route category) – ตามกลุ่มที่ระบุข้างต้น
- (6) ข้อมูลเกี่ยวกับขนมไทยที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) – อธิบายเป็นภาษาพูดที่เข้าใจง่าย

การดำเนินงานในโครงการนี้เนื่องจากยังอยู่ในระหว่างการพัฒนาคุณภาพสถานที่และกิจกรรมการท่องเที่ยวต่างๆ เกี่ยวกับขนมไทยที่จะเกิดขึ้น ดังนั้นข้อมูลที่ได้จะเป็นการรวบรวมข้อมูลตามระบบฐานข้อมูลที่ได้ออกแบบไว้ ซึ่งเกณฑ์อย่างหนึ่งของการเก็บข้อมูลในรูปแบบของฐานข้อมูล

นั้นต้องมีการกำหนดดัชนีของข้อมูล (Primary key) สำหรับใช้ในการอ้างอิงในการวิเคราะห์ และค้นหาของผู้ใช้งานต่อไป

การพัฒนาระบบสารสนเทศในงานวิจัยนี้ สามารถแบ่งได้เป็น 2 ส่วนหลัก ได้แก่ ส่วนที่หนึ่งเป็นแหล่งข้อมูลต่างๆ ที่ได้จากการวิจัย รวมถึงข้อมูลประกอบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้ด้านขนมไทย และการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ ซึ่งจะอยู่ในลักษณะการสื่อสารทางเดียวเป็นหลัก ส่วนที่สองเป็นระบบฐานข้อมูลสารสนเทศของข้อมูลเส้นทางการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้ขนมไทย และอื่นๆ จากสิ่งที่ได้วิจัย โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวเป้าหมายนั้นจะเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวประเภท FIT หรือ Free Independent Traveller เป็นหลัก ซึ่งเมื่อนักท่องเที่ยวได้รับข้อมูลแนะนำเส้นทางการท่องเที่ยวแล้ว สามารถที่จะเลือกปรับเปลี่ยนเส้นทาง และสถานที่ที่ต้องการไปจากฐานข้อมูลสถานที่ที่ได้แนะนำไว้ตามหมวดหมู่ต่างๆ ได้อย่างอิสระ จากนั้นระบบจะทำการวิเคราะห์ และคำนวณเส้นทางการเดินทางให้ใหม่ พร้อมกับข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการเดินทางในเส้นทางนั้นๆ โดยระบบฐานข้อมูลสารสนเทศนี้เป็นระบบที่มุ่งเน้นให้เกิดการท่องเที่ยวแบบวางแผนไว้ก่อนเป็นหลัก คือมีการเตรียมตัวที่จะเก็บเกี่ยวประสบการณ์จากการท่องเที่ยว จากเอกลักษณ์ ความโดดเด่นด้านขนมไทยในแต่ละพื้นที่ และลักษณะเด่นเฉพาะในพื้นที่นั้นๆ ผ่านการร้อยเรียงเรื่องราวตามที่นักท่องเที่ยวสนใจ ดังนั้นดังกล่าวจะสามารถตอบสนองการใช้งานได้อย่างยืดหยุ่น และอิสระ ซึ่งจะเห็นว่าในระบบส่วนที่สองนี้เป็นระบบการสื่อสารกับผู้ใช้แบบสองทางเป็นสำคัญ

ระบบฐานข้อมูลที่พัฒนาขึ้นนี้มีเป้าหมายเพื่อต้องการให้ผู้ใช้งานสามารถค้นหาข้อมูลของสถานที่ และเกร็ดความรู้ของผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับสถานที่นั้นๆ ตลอดจนการออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวด้วยตนเอง เพื่อให้เดินทางไปยังสถานที่ท่องเที่ยวแต่ละแห่งได้อย่างอิสระ ตามกรอบแนวคิดของรูปแบบการท่องเที่ยวแบบ FIT หรือ Free Independent Traveller นอกจากนี้นักท่องเที่ยวหรือผู้ที่ใช้งานระบบเองยังสามารถกรอกข้อมูลแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ ที่ต้องการแบ่งปันเข้าสู่ระบบฐานข้อมูลนี้ได้อย่างอิสระ แต่จะต้องผ่านการตรวจสอบจากผู้ดูแลระบบอีกครั้งหนึ่ง ทั้งนี้เพื่อให้ข้อมูลที่ได้จากฐานข้อมูลนั้นมีความน่าสนใจ และสะท้อนถึงแก่นแท้ของวิถีที่เรียกว่า Routes to the Root

ทั้งนี้เมื่อพิจารณาถึงโครงสร้างของระบบฐานข้อมูลการท่องเที่ยวนี้แล้ว สามารถแบ่งลักษณะการใช้งานได้ 2 กลุ่มหลัก ได้แก่ กลุ่มผู้ใช้งานทั่วไป และกลุ่มผู้ดูแลระบบ

การใช้งานระบบฐานข้อมูลสำหรับกลุ่มผู้ใช้งานทั่วไป

1. การเข้าถึงระบบฐานข้อมูลนี้สามารถเข้าได้โดยตรงผ่านเว็บไซต์ www.routes2root.com ในหัวข้อ i-Trip หรือที่อยู่โดยตรงสำหรับฐานข้อมูลนี้คือ www.foodtech.eng.su.ac.th/gastronomy
2. หน้าแรกของระบบฐานข้อมูลนี้จะมีลักษณะเป็นตารางข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ พร้อมบอกถึงเส้นทาง ประเภทที่ท่องเที่ยว ที่ตั้ง ขนมไทยที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) การเพิ่มเส้นทาง (ใช้สัญลักษณ์ ) และข้อมูล/รูปภาพเพิ่มเติม (ใช้สัญลักษณ์ ) นอกจากนี้ยังมีเครื่องมือสำหรับการค้นหาสถานที่ และการกรอกข้อมูลสถานที่แนะนำเพิ่มเติมให้กับระบบฐานข้อมูล

ระบบนิเวศที่ดีต่อผู้ใช้งาน เกิดการใช้งานซ้ำ และบอกต่อให้มีการตรวจสอบระบบระหว่างผู้ใช้งาน และผู้ดูแลระบบ ดังนั้นหน่วยงานหลักด้านการท่องเที่ยว คือ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) จึงควรได้รับโอกาสการส่งต่อระบบดังกล่าวเพื่อสานต่อให้เกิดการใช้งานในวงกว้างต่อไปภายใต้แนวคิดการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่นี้

จากการวิเคราะห์ดังกล่าวข้างต้น แสดงให้เห็นถึงแนวโน้มด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยวว่ายังมีพื้นที่ในการเติบโตได้อย่างมาก ซึ่งถือเป็นโอกาสที่ดีในการกระตุ้น และพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวให้เข้าใช้ระบบฐานข้อมูลที่ภาครัฐเป็นผู้พัฒนาขึ้นผ่านกระบวนการวิจัย โดยการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเป็นเครื่องมือสำคัญ สำหรับเจาะกลุ่มลูกค้าที่นิยมใช้บริการผ่านทางระบบออนไลน์ อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมให้เกิดการปรับตัวให้ทันต่อการแข่งขันในอนาคตที่ประเทศไทยจะต้องเข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งของประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในปี 2558 อีกด้วย

4.4 ความเชื่อมโยงของโครงการย่อยทั้ง 3 โครงการ

โครงการ “การพัฒนาศูนย์ข้อมูลของกลุ่มธุรกิจชนมไทยท้องถิ่นและการจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศสำหรับเส้นทางใหม่ของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก” มีจุดประสงค์หลักเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชนมไทยจากบริบทท้องถิ่นของแต่ละเส้นทางให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว สามารถเป็นของฝากหรือของที่ระลึกประจำเส้นทางการท่องเที่ยวต่างๆ ได้ ดังนั้นการดำเนินงานวิจัยเพื่อให้บรรลุจุดประสงค์ของโครงการจึงต้องแยกเป็น 3 โครงการย่อย ตามกรอบแผนงานที่ควรวิจัยก่อนและหลังตามลำดับ โดย โครงการย่อยที่ 1 การศึกษาศักยภาพของเส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยช่วงแรกจะเป็นการค้นหาข้อมูลทุติยภูมิที่เกี่ยวข้องจากเอกสาร งานเขียน ตำรา วารสาร หรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้องต่างๆ 3 แบบ คือ 1.ข้อมูลจากการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร 2.ข้อมูลจากการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ และ 3.ข้อมูลจากการท่องเที่ยวเชิงภูมิปัญญาท้องถิ่น และช่วงหลังจะเป็นการลงสำรวจพื้นที่ เก็บข้อมูลและองค์ความรู้ของชนมไทยในภูมิภาคตะวันตก ทั้ง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี สุพรรณบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม ด้วยตัวของนักวิจัยเอง จากนั้นจึงเป็นการวิเคราะห์ สังเคราะห์และประเมิน SWOT ของเส้นทางท่องเที่ยวแต่ละเส้น แล้วจึงจะเห็นศักยภาพของเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารของเส้นทางนั้นๆ ได้ จากนั้นจึงนำองค์ความรู้จากโครงการย่อยที่ 1 ใช้เป็นฐานข้อมูลในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชนมไทยใน โครงการย่อยที่ 2 การศึกษาศักยภาพของชนมไทยท้องถิ่นเพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ซึ่งเราจะได้ข้อมูลศักยภาพของชนมไทยท้องถิ่นในแต่ละเส้นทางนั้นบางส่วนจากโครงการย่อยที่ 1 และในโครงการย่อยที่ 2 นี้จะเป็นการสอบถามความเห็นจากนักท่องเที่ยวว่ามีความเห็นเกี่ยวกับชนมไทยในเส้นทางท่องเที่ยวต่างๆ อย่างไร จากนั้นจึงทำการวิพากษ์ข้อมูลที่ได้จากการสังเคราะห์จากนักท่องเที่ยว และร่วมระดมความคิดเพื่อเพิ่มมูลค่าและความสร้างสรรค์ให้แก่ผลิตภัณฑ์ชนมไทย

องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารและแนวคิดเชิงสร้างสรรค์ จนได้ผลิตภัณฑ์ขนมไทย แนวคิดใหม่ในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก หลังจากนั้นจึงนำไปทดสอบกับกลุ่มนักท่องเที่ยวเพื่อศึกษาศักยภาพของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่กับนักท่องเที่ยวทั่วไปด้วย ซึ่งกระบวนการวิจัยทั้งหมดทางคณะวิจัยได้ดำเนินการพัฒนาร่วมกับคนท้องถิ่นและผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตขนมไทยเดิมในแต่ละเส้นทางเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ขนมไทยที่พัฒนานั้นมีผู้ที่สามารถถ่ายทอดหรือสานต่อองค์ความรู้กลายเป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกตามแนวคิดใหม่ได้อย่างยั่งยืน

4. แผนงานวิจัยในลำดับสุดท้าย คือ การจัดทำระบบฐานข้อมูลการท่องเที่ยวตลอดเส้นทางการเรียนรู้ผลิตภัณฑ์ขนมไทย ตามสถานที่และเส้นทางท่องเที่ยว และดำเนินการสร้างเว็บไซต์ระบบสารสนเทศ สำหรับประชาสัมพันธ์และสนับสนุนการท่องเที่ยวและการเรียนรู้ขนมไทยในภูมิภาคตะวันตก เพื่อให้นักท่องเที่ยวทั่วไปหรือผู้ที่สนใจสามารถเข้าถึงได้สะดวกและง่ายต่อการเป็นที่รู้จักในหมู่ผู้ที่รักขนานทางการท่องเที่ยวในแบบดังกล่าว