

<b>หัวข้อวิจัย</b>	การพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ของการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับ ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชนาลัยและกำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา)
<b>ผู้ดำเนินการวิจัย</b>	รองศาสตราจารย์ ดร. พรรณี สนวนเพลง อาจารย์จารุณี วิเทศ นายชัยพงศ์ เทพธานี
<b>หน่วยงาน</b>	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โรงเรียนการเรือน คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
<b>ปี พ.ศ.</b>	2561

การวิจัยเรื่อง “การพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ของการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชนาลัยและกำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา)” มีวัตถุประสงค์การวิจัย (1) เพื่อสังเคราะห์องค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา) (2) เพื่อพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา) (3) เพื่อจัดทำแผนวิสาหกิจชุมชนและฝึกอบรมกลุ่มแม่บ้านวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชนาลัยและกำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา) และ (4) เพื่อหาแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ของการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา) ซึ่งมีการวิจัยแบบบูรณาการ (Integrated approaches) มีการเก็บข้อมูลในเชิงปริมาณ เชิงคุณภาพ วิจัยเชิงพัฒนานวัตกรรม และมีการสังเคราะห์องค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัยในโครงการย่อยทั้ง 3 โครงการย่อย ซึ่งมีผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. เพื่อสังเคราะห์องค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา) พบว่า อาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา) นั้นมีมากมายที่ควรจะสืบสาน เช่น อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ของบ้านนาต้นจั่น จ. สุโขทัย ที่สำคัญคือ ข้าวเป็็บ แกงขี้เหล็ก แกงป่าปลาช่อนนา น้ำพริกชอกไข่ และขนมต้มขาว, อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของนครชุม จ. กำแพงเพชร ได้แก่ แกงฮังเล แกงอุ้มมะเขือ แกงชะอมใส่เส้นหมี่ กุ้ยฉ่าย ขนมแข่ง บะหมี่ ก๋วยเตี๋ยว แกงเปอะหน่อไม้ใส่ข้าวสุก แกงผักหวานใส่ข้าวสาร ผักห่อ ไข่กรอกถั่ว แกงถั่วมะแฮะ และขนมจีนแบ่งสด, อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นบ้านผักไห่ จ. พระนครศรีอยุธยา ได้แก่ ขนมทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทอง โดยดัดแปลงมาจากตำรับอาหารโปรตุเกส และใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่มี ได้แก่ มะพร้าว แป้ง ไข่ และน้ำตาล จนกลายมาเป็นขนมไทยในที่สุด การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นทางด้านวัฒนธรรมอาหาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้ความรู้นั้นสูญหายไป เช่น (1) วิธีสาธิต คือ ทำให้ดูเป็น

ตัวอย่าง อธิบายทุกขั้นตอนให้ผู้เรียนเข้าใจ และปฏิบัติตาม (2) วิธีการปฏิบัติจริง คือฟังคำบรรยาย อธิบาย การสาธิตแล้วนำไปปฏิบัติ จริง และปฏิบัติซ้ำๆ กันจนเกิดเป็นความชำนาญ เพราะผลงานที่จะใช้ดำรงชีวิตได้ต้องเป็นผลงานที่ เกิดขึ้นจริงสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้

2. เพื่อพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา) ได้เส้นทางการท่องเที่ยว จำนวน 3 เส้นทาง คือ (1) เส้นทางอาหารพื้นบ้านวิถีไทยสไตล์บ้านนาต้นจันทน์ จังหวัดสุโขทัย (2) เส้นทางย้อนยุคโบราณอาหารภูมิปัญญาลือเลื่องเมืองนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร และ (3) เส้นทางนาวาภูมิปัญญาขนมหวานในพระนครศรีอยุธยา โดยการนำเสนอข้อมูลด้านการท่องเที่ยว แหล่งท่องเที่ยว ที่พักและเส้นทางการท่องเที่ยวอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นในจังหวัดสุโขทัย กำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา นำเสนอผ่านทาง URL <http://www.amazingthaifood.com/index.html>

3. เพื่อจัดทำแผนวิสาหกิจชุมชนและฝึกอบรมกลุ่มแม่บ้านวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสะเกษและกำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา) จำนวน 3 แผนงาน ได้แก่ (1) แผนวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม บ้านนาต้นจันทน์ อำเภอศรีสะเกษ จังหวัด สุโขทัย (2) แผนวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม นครชุม จังหวัดกำแพงเพชร และ (3) แผนวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม บ้านผักไห่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งมีกลยุทธ์ที่สำคัญ คือ กลยุทธ์ที่ 1 การเรียนรู้ วิจัย และพัฒนา การให้วิสาหกิจชุมชนและทุกภาคส่วนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว กลยุทธ์ที่ 2 การบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง มีระบบการบริหารจัดการทุนทั้งที่เป็นตัวเงินและไม่เป็นตัวเงินรวมทั้งมีระบบการจัดสวัสดิการแก่สมาชิกและสาธารณะประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม กลยุทธ์ที่ 3 การส่งเสริมและสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนอย่างเป็นระบบและมีเอกภาพ

4. เพื่อหาแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ของการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา) โดยการประยุกต์และใช้แนวคิดของส่วนประสมทางการตลาด 4Ps ได้แก่ (1) สินค้า/บริการ (Product) ในการพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น (Gastronomic local tourism), การพัฒนา “วิสาหกิจชุมชน” เพื่อให้ชุมชนได้มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อเป็นการสร้างสรรค์เศรษฐกิจโดยชุมชน, พัฒนาเมนูอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เพิ่มมากขึ้น โดยใช้วัตถุดิบจากในท้องถิ่น, การให้นักท่องเที่ยวได้ทำกับข้าวพื้นบ้านด้วยตนเองตอนพักที่โฮสเทล, การแปรรูปอาหาร เช่น น้ำพริกแกงส้ม ซึ่งเป็นสูตรพื้นบ้านของท้องถิ่นที่ ให้นักท่องเที่ยวได้ซื้อกลับไปเป็นของฝาก, ควรมีการจัดการความรู้ (Knowledge management) ของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของบ้านนาต้นจันทน์, ส่งเสริมการสร้างตราสินค้า การเพิ่มศักยภาพด้านช่องทางการตลาดประเภทสินค้ากลุ่มวิสาหกิจชุมชน (SMEs)

ด้านการตลาด ควรจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเป็นต้นแบบในการศึกษาและ  
ดูงานของชุมชนอื่นๆ มีการทำตลาดการท่องเที่ยวรวมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.)  
เพื่อที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติให้มาเที่ยวเพิ่มมากขึ้น ตลอดจนมีการบริหารจัดการองค์กรอย่าง  
มีประสิทธิภาพ (2) ราคา (Price) มีการกำหนดราคาที่มีความเหมาะสมกับกิจกรรมของการท่องเที่ยว  
เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร (3) ช่องทางการจัดจำหน่าย (Place) โดยใช้เครือข่ายสังคมออนไลน์  
(Social media) เป็นหลัก, สร้างความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการด้าน  
การท่องเที่ยวในการใช้ระบบ On-line marketing โดยมีกลยุทธ์การใช้เครือข่ายสังคมออนไลน์  
(4) การสื่อสารเพื่อสร้างการรับรู้ (Promotion) โดยการจัดทำแผนประชาสัมพันธ์กิจกรรมการ  
ท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย  
กำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา) และมีการจัดงาน Event ต่างๆ ร่วมกับอุทยานประวัติศาสตร์

<b>Research Title</b>	The development of a creative economy for Thainess tourism for learning local wisdom of gastronomy in Cultural World heritage (Sukhothai Si-Satchanalai and Kamphaeng Phet Phra Nakhon Si Ayutthaya)
<b>Researcher</b>	Associate Professor Dr.Panee Suanpang Miss Jarinee Witad Mr. Chaiyapong Thepthanee
<b>Organization</b>	Faculty of science and technology School of Culinary Arts Faculty of education Suan Dusit University
<b>Year</b>	2018

### **Abstract**

The research title “The development of a creative economy for Thainess tourism for learning local wisdom of gastronomy in the Cultural World heritage (Sukhothai Si-Satchanalai and Kamphaeng Phet, Phra Nakhon Si Ayutthaya)” aims to (1) synthesize the knowledge of local wisdom in world cultural heritage (Sukhothai Si-Satchanalai and Kamphaeng Phet, Phra Nakhon Si Ayutthaya) (2) to develop a Thai way of learning about local wisdom in world cultural heritage (Sukhothai Si-Satchanalai and Kamphaeng Phet Phra Nakhon Si Ayutthaya). (3) To develop a community enterprise plan and to train groups of housewives and community enterprises to support creative tourism to learn about the local wisdom in cultural heritage heritage (Sukhothai, Si-Satchanalai and Kamphaeng Phet Phra Nakhon Si Ayutthaya). (4) To find a way to develop a creative economy of Thai tourism to learn about local wisdom in world cultural heritage (Sukhothai Si-Satchanalai and Kamphaeng Phet Phra Nakhon Si Ayutthaya). The research used an integrated approach by collecting data by quantitative and qualitative research with innovation development and synthesizing the knowledge gained from the research in all three subproject projects. The result found that:

The synthesized knowledge of local wisdom in world cultural heritage (Sukhothai, Si-Satchanalai, Kamphaeng Phet, Phra Nakhon Si Ayutthaya) found that local food in the World Heritage City (Sukhothai, Si-Satchanalai, Kamphaeng Phet, Phra Nakhon Si Ayutthaya) there are many foods that should be preserved, for example local wisdom food at Baan Na Ton Jun in Sukhothai found that Poep rice, Kee-Length (a tree of the genus Cassia, the

young leaves being used to make a curry), wild fish curry, eggs chili paste and boiled white rice. The local wisdom food at Nakhon Chum district, Kamphaeng Phet province such as hung-lay curry, eggplant curry (แกงอุ้มมะเขือ), licmbing wattle curry with rice vermicelli (แกงชะอมใส่เส้นหมี่), guichaay (ก้วยช่าย), sticky rice cake (ขนมแข่ง), rice vermicelli or noodle (บะหมี่ก๋วยเตี๋ยว), bamboo shoot curry with rice (แกงเปาะหน่อไม้ใส่ข้าวสุก), star gooseberry curry with raw rice (แกงผักหวานใส่ข้าวสาร), wrapped vegetable (ผักห่อ), bean sausage (ไส้กรอกถั่ว), local bean curry (แกงถั่วมะแฮะ) and fresh Thai rice noodles (ขนมจีนแป็งสด). The local wisdom at Baan Pak Hai district Phra Nakhon Si Ayutthaya province such as thong yib, thong oyd and foi t (ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง), which is adapted from Portuguese recipes. The local ingredients are coconut, flour, eggs and sugar, mixed until it becomes a Thai dessert. The continuation of local wisdom in food culture must continue using the Knowledge Management Process to prevent the knowledge being lost (1) the method is demonstrated to make an example, with all the steps described to help understanding. (2) A practical approach of listening to the lecture, explaining the demonstration, then implementing it and repeating it, so to develop the skill.

2. To develop a Thai way of learning about local wisdom in the world cultural heritage (Sukhothai Si-Satchanalai and Kamphaeng Phet Phra Nakhon Si Ayutthaya) in 3 tourism routes (1) traditional Thai styles at Ban Na Ton Chan Sukhothai Province, (2) the ancient paths way of local wisdom at Nakhon Chum at Khampangphet provinces. (3) the way of wisdom in Thai dessert by using boats at Phra Nakhon Si Ayutthaya. Tourist can find information at URL <http://www.amazingthaifood.com/index.html>

3. To develop a community enterprise plan and community support enterprise training for creative tourism and to learn about local wisdom in cultural heritage (Sukhothai, Si-Satchanalai, Kamphaeng Phet, Phra Nakhon Si Ayutthaya). It consists of 3 plans including (1) local wisdom tourism of the community enterprise plan at Baan Na Ton Chan, Sukhothai provinces (2) local wisdom tourism of the community enterprise plan at Nakhon-Chum, Kamphaeng Phet province (3) local wisdom tourism of the community enterprise plan at Baan Pak Hai, Phra Nakhon Si Ayutthaya province. The strategy plan consists of (1) Strategy 1: Learning, research and development. Community enterprise and all sectors learning to develop local wisdom in the community to support tourism. (2) Strategy 2: Enterprise Resource Management for Self-Reliance The system of capital management is both monetary and non-monetary, as well as a system of welfare benefits for members and the public. (3) Promoting and supporting community enterprises and community enterprise networks by being systematic and unified.

4. The development of a creative economy of Thai tourism to learn about local wisdom in world cultural heritage (Sukhothai Si-Satchanalai and Kamphaeng Phet Phra Nakhon Si Ayutthaya) by using 4Ps including (1) Product of the gastronomic local tourism, development of local wisdom dishes using local ingredients, letting people make their own home-made meals at the their homestay. Food processing such as chili paste which is a local folk formula which the tourists can take back as a souvenir. Knowledge management of local wisdom at Baan Na Ton Chun by increasing the potential of the marketing channels of the enterprise sector (SMEs) in marketing. It should set up a learning center for creative tourism as a model to study and view other community work. It should market with the Thailand Authority of Tourism (TAT) to attract International tourist. (2) Price is appropriate to the activities of tourism to learn about food. (3) Using social media to communicate with tourists, government officers and using on-line marketing to attract more tourist. Promoting local wisdom gastronomic tourism in world cultural heritage (Sukhothai Si-Satchanalai and Kamphaeng Phet, Phra Nakhon Si Ayutthaya) and set up an event with the Historical Park.

## กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี ผู้วิจัยได้รับความอนุเคราะห์ในการให้คำปรึกษาและให้ข้อเสนอแนะอันเป็นประโยชน์จากผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยในการติดต่อประสานงานกับผู้วิจัยอย่างมีประสิทธิภาพเสมอมา

ขอกราบขอบพระคุณผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่าน ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์ตรวจสอบเครื่องมือ ให้ข้อเสนอแนะ ในการทำวิจัยครั้งนี้

ขอกราบขอบพระคุณชาวบ้านที่บ้านนาต้นจั่น อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ที่ได้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานวิจัย และมีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรมประกอบวิสาหกิจชุมชนบ้านนาต้นจั่น อีกทั้งบ้านนาต้นจั่นโฮมสเตย์ ที่เปิดโอกาสให้คณะผู้วิจัยได้ไปพักและเก็บข้อมูลในพื้นที่

ขอกราบขอบพระคุณชาวบ้านและเทศบาล นครชุม อำเภอ นครชุม จังหวัดกำแพงเพชร ที่ได้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานวิจัย อีกทั้งสามารถนำองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นของนครชุมมาใช้ในการต่อยอดงานวิจัยฉบับนี้ให้มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ขอกราบขอบพระคุณชาวบ้านบ้านผักไห่ และร้านขนมไทยไกลหวาน บ้านผักไห่ อำเภอผักไห่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ที่ได้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานวิจัย พร้อมกับเปิดสอนการทำขนมไทย เพื่อเป็นการฝึกอาชีพให้กับชาวบ้านและชุมชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อที่จะได้นำไปสู่การประกอบอาชีพอย่างแท้จริง

สุดท้ายขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ นักวิจัย และทุกท่านที่ได้เอยนามที่ได้มีส่วนร่วมในการทำวิจัยครั้งนี้ให้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ด้วยดี

คณะผู้วิจัย

2561