

บทที่ 4 ผลการวิจัย

แผนงานวิจัยเรื่อง “การพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ของการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชชาลัยและกำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา)” โดยมีวัตถุประสงค์ของแผนงานดังนี้

1. เพื่อสังเคราะห์องค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา)
2. เพื่อพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา)
3. เพื่อจัดทำแผนวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชชาลัยและกำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา)
4. เพื่อหาแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ของการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา)

ในการพัฒนาการพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ของการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชชาลัยและกำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา) คณะผู้วิจัยได้มีการเลือกพื้นที่ที่จะทำการศึกษวิจัยโดยมีหลักเกณฑ์ดังนี้

- (1) เป็นแหล่งท่องเที่ยวใหม่ ที่ค่อนข้างจะมีศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม
- (2) มีลักษณะของการรวมกลุ่มของชาวบ้าน/สมาชิกในชุมชนเพื่อร่วมกันจัดการทางด้านการท่องเที่ยว
- (3) มีเรื่องราว และภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่อยู่ในกลุ่มจังหวัดเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชชาลัยและกำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา)
- (4) มีทรัพยากรทางการท่องเที่ยวที่น่าสนใจ
- (5) สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นได้

จากหลักเกณฑ์ดังกล่าวทำให้คณะผู้วิจัยได้ทำการคัดเลือกพื้นที่มีศักยภาพเพื่อทำการศึกษวิจัย ได้ดังนี้

- (1) บ้านนาต้นจัน อำเภอศรีสัชชาลัย จังหวัดสุโขทัย
- (2) เมืองนครชุม อำเภอนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร
- (3) บ้านผักไถ่ อำเภอผักไถ่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

โดยมีการบูรณาการงานวิจัยทั้งในเชิงคุณภาพ (Qualitative research) การวิจัยเชิงสำรวจเส้นทางการท่องเที่ยว รวมถึงการวิจัยเชิงปฏิบัติการ ซึ่งมีผลการวิจัยดังนี้

1. ผลการสังเคราะห์องค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา)

1.1 องค์ความรู้ด้านประวัติและความเป็นมาของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัยศรีสัชนาลัย

“มรดกล้ำเลิศ กำเนิดลายสือไทย เล่นไฟลอยกระทง มั่งคั่งพระพุทธรศาสนา งามจากผ้าตีนจก สังคโลกทองโบราณ สักการแม่ย่าพ่อขุน รุ่งอรุณแห่งความสุข” คือ คำขวัญของเมืองมรดกโลกสุโขทัยและศรีสัชนาลัย

คำว่า สุโขทัย หมายความว่า รุ่งอรุณแห่งความสุข สุโขทัยได้เริ่มก่อตั้งขึ้นเมื่อประมาณปี พ.ศ. 1800 มีการสถาปนาราชวงศ์พระร่วงขึ้นปกครองสุโขทัย โดยมีพ่อขุนศรีอินทราทิตย์เป็นปฐมกษัตริย์ และด้วยความสำคัญในฐานะที่เป็นเอกลักษณ์ทางศิลปะของไทยในสมัยเริ่มสร้างอาณาจักร ที่ยังหลงเหลืออยู่ในอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ได้รับการ ยกย่องให้เป็นมรดกโลกในปีพุทธศักราช 2534 องค์การยูเนสโก ได้ประกาศให้เป็นแหล่งมรดกโลก ร่วมกับอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร และ อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย ภายใต้ชื่อว่า เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Historic Town of Sukhothai and Associated Historic Towns)

เมืองศรีสัชนาลัยมีฐานะเป็นเมืองลูกหลวงของเมืองสุโขทัย ต่อมาเมืองสุโขทัยตกอยู่ภายใต้อำนาจของกรุงศรีอยุธยา จึงได้เปลี่ยนชื่อเรียกว่า เมืองสวรรคโลก หลังเสียกรุงศรีอยุธยาแก่พม่า ครั้งที่ 2 (พ.ศ.2310) เมืองศรีสัชนาลัย หรือสวรรคโลกถูกปล่อยทิ้งร้าง ชื่อเมืองศรีสัชนาลัยได้ถูกนำไปตั้งเป็นชื่อเป็นอำเภอศรีสัชนาลัย ที่รวมเขตพื้นที่เมืองศรีสัชนาลัยโบราณไว้ด้วยกัน

ความเจริญรุ่งเรืองของอารยธรรมแห่งอาณาจักรสุโขทัย แผ่นดินไทยในสมัยราชวงศ์พระร่วง ได้สร้างสรรค์มรดกทางวัฒนธรรมที่สืบทอดมาสู่ชนรุ่นหลังอย่างมากมาย ถึงแม้ด้วยระยะเวลากว่า 700 ปีที่ผ่านมา บ้านเมืองเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา แต่ภูมิปัญญา ประเพณี และวัฒนธรรมยังทรงคุณค่า และได้รับการอนุรักษ์อย่างต่อเนื่อง ผ่านการอนุรักษ์ พัฒนาพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ศรีสัชนาลัย และกำแพงเพชร จึงได้พัฒนาแนวคิด มรดกโลกกินได้ ภายใต้ความร่วมมือกับชุมชนและภาคีเครือข่ายในพื้นที่ โดยองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) ที่มีจุดประสงค์ที่สำคัญหนึ่งคือ ชุมชนจะต้องได้รับประโยชน์จากการเป็นเมืองมรดกโลก เป็นชุมชนแห่งความสุข สามารถสร้างรายได้ และยกระดับคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น และเมื่อคนในชุมชนได้เห็นคุณค่า จึงนำมาซึ่งการดูแลรักษาโบราณสถาน วัฒนธรรม ประเพณี และอัตลักษณ์ อันโดดเด่นในท้องถิ่น ของตนไว้ต่อไปได้อย่างยั่งยืน

หลักฐานจากศิลาจารึก และวรรณคดีสำคัญ คือไตรภูมิพระร่วงของพญาลิไท ที่ได้กล่าวถึงอาหารไทยสมัยนั้นว่า มีข้าวเป็นอาหารหลัก ทานร่วมกับกับข้าวที่ส่วนใหญ่ได้มาจากปลา และมีเนื้อสัตว์อื่น การปรุงอาหารได้ปรากฏคำว่า แกง ในไตรภูมิพระร่วง ส่วนผักที่ถูกกล่าวถึง คือ แพงแดง และน้ำเต้า ส่วนอาหารหวานนิยมทานผลไม้แทน

บ้านนาต้นจั่น เป็นอีกหนึ่งชุมชนเข้มแข็งใน ตำบลบ้านตึก อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ได้รับรางวัล PATA Gold Award (Pacific Asia Travel Association) จากสมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก ด้านชุมชนท่องเที่ยว และยังได้รับรางวัลกินรี ที่เป็นสัญลักษณ์รางวัลอันทรงคุณค่า ถือเป็นเครื่องหมายรับประกันคุณภาพสินค้าทางการท่องเที่ยวของประเทศ ใน

กลุ่มโฮมสเตย์ ที่ชาวบ้านรวมกลุ่มกันเปิดบ้านเป็นโฮมสเตย์ ต้อนรับและดูแลนักท่องเที่ยวที่อยากสัมผัสวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมของบ้านนาต้นจั่น ที่โอบล้อมด้วยท้องทุ่งนาที่มีรวงข้าวเขียวขจี จุดชมวิวยุคทันสมัย จุดชมทะเลหมอกยามเช้า และรวมไปถึงอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่สำคัญคือ ข้าวเป็ป แกงขี้เหล็ก แกงป่าปลาช่อนนา น้ำพริกชอกไข่ และขนมต้มขาว ในที่นี่จะได้กล่าวถึงประวัติความเป็นมา ดังรายละเอียด คือ



ภาพที่ 4.1 อาหารท้องถิ่นบ้านนาต้นจั่น

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัย บ้านนาต้นจั่น ในการดำเนินการวิจัยในครั้งนี้ได้ดำเนินสังเคราะห์ด้าน ประวัติความเป็นมา วัตถุประสงค์ วิธีการปรุง การจัดเสิร์ฟและรูปแบบการบริโภคของข้าวเป็ป แกงป่าปลาช่อน แกงขี้เหล็ก น้ำพริกชอกไข่ และตามด้วยอาหารหวาน คือ ขนมต้มขาว

(1) ข้าวเป็็บ

ลานตะเล็บบี๊ เป็นลานกิจกรรมหน้าศูนย์การท่องเที่ยวบ้านนาต้นจั่น ซึ่งนักท่องเที่ยวจะเข้ามาติดต่อโฮมสเตย์ เช่าจักรยาน รวมทั้งชิม “ข้าวเป็็บ” หรือ “ก้วยเตี่ยวพระร่วง” ซึ่งเป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญประจำบ้านนาต้นจั่น มีการปรุงคล้ายกับข้าวเกรียบปากหม้อ คือ ละเลงแป้งบนผ้าขาวบางที่นึ่งในหม้อน้ำเดือด ใส่วุ้นเส้น ผักบั้ง กระหล่ำปลี รวมถึงผักชนิดอื่นๆ ลงไป ปิดฝาทิ้งไว้ประมาณ 1 นาที แล้วตักใส่จาน ส่วนน้ำแกงหรือน้ำก้วยเตี่ยวจะใส่ไข่หมูแดง หมูสับ ปรุงรสตามใจชอบ มีเรื่องเล่ากันว่าการเดินทางในสมัยก่อนยังไม่ค่อยสะดวก ดังนั้นเส้นก้วยเตี่ยวจึงเป็นของหายาก ราคาแพง คุณยายเครื่อง วงศ์สารสิน จึงหาสิ่งที่มาใช้แทนเส้นก้วยเตี่ยว จึงทดลองใช้แป้งข้าวเจ้าที่ทำจากข้าวสารไม่ แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง ซึ่งจะมีลักษณะคล้ายกับแป้งที่ใช้ทำข้าวเกรียบปากหม้อ หลังจากได้แป้งจะเทแป้งลงบนผ้าขาวบาง ไข่ ผักและวุ้นเส้นที่มีลงไป แล้วพับห่อเป็นแผ่น แล้วตักใส่จานพร้อมกับราดน้ำซุบที่ได้จัดเตรียมไว้ ด้วยน้ำซุบที่ทำจากการต้มกระดูกหมู ใส่ไข่ดาวลงไปด้วย ซึ่งคำว่า “เป็็บ” แปลว่า “พับ”

(2) แกงป่าปลาช่อนนา

สุโขทัยนี้ดี ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว เป็นถ้อยความส่วนหนึ่งจากศิลาจารึกหลักที่ 1 สมัยพ่อขุนรามคำแหง ที่ทำให้เราได้รู้ว่าในสมัยนั้นแผ่นดินมีความอุดมสมบูรณ์

กล่าวถึงหลักฐานทางประวัติศาสตร์ส่วนที่นำมาใช้อ้างอิงและศึกษาเรื่องอาหารการกินในสมัยสุโขทัย ประกอบกับวรรณคดีสำคัญเรื่องไตรภูมิพระร่วง ที่กล่าวไว้ว่าคนสุโขทัยกินข้าวเป็นอาหารหลัก ร่วมกับเนื้อสัตว์ที่มาจากปลาเป็นส่วนใหญ่ กินผลไม้เป็นของหวาน

ปลา เป็นอาหารหลักที่นิยมบริโภคกันในท้องถิ่น อาหารจึงเน้นหนักไปที่ปลา แกงป่าปลาช่อน จึงเป็นแกงที่เราสันนิษฐานว่าเป็นอาหารที่รับประทานกันในสมัยนี้ เนื่องจากการปรุงอาหารให้สุกโดยการต้ม และการใช้สมุนไพรนั้นมีมานานมากแล้ว เป็นสิ่งที่มีอยู่ในท้องถิ่นหาได้ง่าย

แกงป่าปลาช่อนนา ส่วนมากนักท่องเที่ยวจะได้รับประทานเวลาที่ไปพักที่โฮมสเตย์ เจ้าของโฮมสเตย์จะแกงให้นักท่องเที่ยวได้รับประทาน ซึ่งเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ

(3) แกงขี้เหล็ก

แกงขี้เหล็ก เป็นแกงกะทิยอดนิยมในครัวไทย ตามภูมิปัญญาไทยนั้น ขี้เหล็กมีสรรพคุณทางยามากมาย ทั้งเป็นยาระบายอ่อน ๆ มีสารช่วยผ่อนคลายช่วยคลายความเครียด ทำให้หลับสบายส่วนของดอกขี้เหล็กแก้หืด รักษารังแค นอกจากนี้ ขี้เหล็กยังมีสารเบต้าแคโรทีน และมีวิตามินซีสูงอีกด้วยเช่นกัน

(4) น้ำพริกชอกไข่

บ้านนาต้นจั่นยังมีเมนูพื้นบ้านที่น่าสนใจ โดยหนึ่งในนั้นก็คือ น้ำพริกชอกไข่ น้ำพริกชอกไข่ เป็นเมนูภูมิปัญญาพื้นบ้านของบ้านนาต้นจั่น ซึ่งคำว่า “ชอก” เป็นภาษาของชาวบ้านนาต้นจั่น หมายถึง การตำเบา ๆ

(5) ขนมต้มขาว

เป็นขนมพื้นบ้านที่ทุกครัวเรือนทำไว้รับประทานกันเองภายในครอบครัว เนื่องจากสมัยก่อนนั้นไม่ค่อยจะมีขนมขายกันทั่วไป อีกทั้งขนมต้มขาวทำจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น

1.2 อาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม เมืองนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร

กำแพงเพชร เป็นที่ตั้งของเมืองเก่าที่ปรากฏหลักฐานอยู่ในประวัติศาสตร์ไทยไม่ น้อยกว่า 700 ปี เคยเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรสุโขทัย มีฐานะเป็นเมืองลูกหลวง จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ ก่อนมีเมืองกำแพงเพชรเคยมีเมืองเก่ามาก่อนสองเมือง คือ เมืองซากังราว ตั้งอยู่ทางฝั่งซ้ายของแม่น้ำปิง และเมืองนครชุม ที่ตั้งอยู่ทางฝั่งขวาของแม่น้ำปิง

ปัจจุบันจังหวัดกำแพงเพชรเป็นเมืองศูนย์กลางการท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์มี โบราณสถานเก่าแก่ ซึ่งก่อสร้างด้วยศิลาแลงหลายแห่งรวมอยู่ในอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร ได้รับการพิจารณาคัดเลือกจากองค์การศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) ให้ขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลก เมื่อปีพุทธศักราช 2534 ภายใต้ชื่อว่า เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Historic Town of Sukhothai and Associated Historic Towns)

เมืองนครชุม เป็นเมืองเก่าที่มีมนต์เสน่ห์พร้อมด้วยสี่เส้นทางศิลปะ วัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ รวมถึงบรรยากาศธรรมชาติร่มรื่น เป็นรอยต่อของอาณาจักรสุโขทัย อาณาจักรล้านนา และสยาม รวมถึงเป็นชุมทางของกลุ่มผู้คนที่เดินทางเข้ามาในพื้นที่ได้แก่ จีนจากแผ่นดินใหญ่ ลาวจาก เวียงจันทน์ พม่า กะเหรี่ยง ไทยใหญ่ มอญ และรวมไปถึงชาติตะวันตกด้วย

ด้วยความร่วมมือของชาวบ้านนครชุม ทำให้เมืองนครชุม ที่เป็นตลาดเก่าแก่ และเป็น ตลาดโบราณ ซึ่งเคยคึกคักเมื่อเกือบร้อยปี ให้กลับมามีชีวิตชีวาทันทีอีกครั้งที่เต็มไปด้วยกลิ่นอายแห่งความเป็นมิตรที่นักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสได้ถึงบรรยากาศวิถีคนในชุมชน วัฒนธรรมท้องถิ่น โบราณสถาน และอาหารพื้นบ้าน ซึ่งสิ่งเหล่านี้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญ

ได้มีการศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น กำแพงเพชร ก่อนปีพุทธศักราช 2449 และยังมี อยู่ในปัจจุบันของนครชุม กำแพงเพชร ที่มีวัฒนธรรมเมืองนครชุมมีความหลากหลาย อันเนื่องจากระบบนิเวศและความหลากหลายของผู้คน ส่งผลให้อาหารท้องถิ่นของนครชุมมีความโดดเด่น อันเกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรม เช่น เมี่ยงของชาวล้านนา ขนมจีบแป้งสดของชาวจีน เช่น อาหารของชาวไทยใหญ่ เช่น ไส้กรอกถั่ว และแกงถั่วมะแฮะ การเรียนรู้วิถีปฏิบัติในการปรุงอาหาร จึงเป็น กระบวนการส่งต่อความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และถือเป็นการเรียนรู้ประวัติศาสตร์ ผ่านวิถีปฏิบัติ การลงมือปรุงอาหาร ที่วัฒนธรรมด้านอาหารท้องถิ่นที่สำคัญ ของนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร ที่เป็นประวัติ และความเป็นมา ดังนี้

เมืองนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร มีผู้คนหลายชาติพันธุ์มารวมกันอยู่ จีนของแผ่นดินใหญ่อพยพเข้ามา ชาวลาวจากเวียงจันทน์ พม่า กะเหรี่ยง ไทยใหญ่ และชาวมอญ ก่อเกิดการผสมผสาน ศิลปวัฒนธรรมด้านต่างๆ มากมาย ต้นทุนความรู้บางอย่างที่เกิดจากการผสมเหล่านี้นั้น และมี วิวัฒนาการอย่างต่อเนื่อง คือ วิทยาการทำอาหาร อาทิ แกงฮังเล แกงอุ้มมะเขือ แกงชะอมใส่เส้นหมี่ ก้อยฉ่าย ขนมแข่ง บะหมี่ ก๋วยเตี๋ยว แกงเปอะหน่อไม้ใส่ข้าวสุก แกงผักหวานใส่ข้าวสาร ผักห่อ ไส้กรอก ถั่ว แกงถั่วมะแฮะ และขนมจีนแป้งสด เป็น



ภาพที่ 4.2 อาหารภูมิปัญญาของนครชุม

(1) ขนมจิบ

ความพิเศษอยู่ที่ใช้แป้งข้าวเจ้าห่อไส เหนียว นุ่ม พร้อมไส้ขนมจิบพิเศษ คือ มีหน่อไม้กึ่งหมูสับ พร้อมเครื่องเทศที่จัดจ้านและกลมกล่อมลักษณะภายนอกไม่เหมือนขนมจิบไทย ทางภาคกลาง เนื่องจากจะไม่มีการใช้แหวนจิบรอบตัวขนมแต่จะให้นิ้วมือทั้งสี่รวบแป้ง เพื่อจิบปากขนม แป้งจะใสบางมองเห็นไส้ขนม เนื้อเหนียวกว่า รสชาติเข้มข้นกว่า เมื่อเคี้ยวจะได้กลิ่นของรากผักชี และรสชาติเผ็ดร้อนของพริกไทย แนนด้วยผักชีใบผักชีฝรั่ง พริกขี้หนูสวน แตงกวา ทำให้เป็นเอกลักษณ์ของขนมจิบไทยที่นครชุม หรือจะเรียกว่าขนมจิบนครชุมก็ว่าได้ ในการทำขนมจิบ เริ่มจากนำแป้งข้าวเจ้ามาควนให้เหนียว เมื่อได้ที่ตักขึ้นมาคลายความร้อนและรีดแป้งเป็นแผ่น ส่วนไส้ประกอบด้วย หมู หน่อไม้สับ กุ้งแห้งป่น ใบหอม พริกไทย ลูกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน นำแป้งที่รีดเป็นแผ่นมาวางไว้บนฝ่ามือ ตักไส้มาวางบนแผ่นแป้ง ใช้นิ้วโป้งกับนิ้วชี้กับจิบ ไปทางทิศเดียวกัน จากนั้นนำไปวางเรียงลงในรังถึง นึ่งจนสุก ลูกด้วยน้ำมันเจียวกระเทียม กินกับซอสเปรี้ยวเค็มหวาน แตงกวา ผักชี พริกขี้หนู และต้นหอม

(2) ไข่รอกถั่ว

ไข่รอกเป็นของกินที่เห็นได้ตามท้องตลาดทั่วไป มีมากมายหลายชนิด แต่ที่นครชุม ไ่ว์รอกถั่วเป็นอาหารภูมิปัญญาพื้นเมืองและนำขึ้นโต๊ะต้อนรับอาคันตุกะได้อย่างภาคภูมิใจ มีกระบวนการทำ เริ่มจาก สั่งแม่ค้าว่าไข่เล็ก 1 กก. ถั่วเหลืองเท่ากัน หมูแทรกมัน 1 กิโล น้ำตาลปีบ ½ กิโล น้ำตาลทรายประมาณ 1 ทัพพี น้ำพริกแกงครึ่งทัพพี พริกไทยชนิดหน้อย ถั่วลิสงครึ่งทัพพี ใบมะกรูดหั่นซอยละเอียด 1 กำมือ แบ่งไข่เป็นช่วงๆ ละประมาณ 1 ศอก ล้างให้สะอาดด้วยน้ำเกลือ แขนวให้น้ำแห้งบนราวที่เตรียมไว้ ถั่วเหลืองสุก หมูหั่นชิ้นเล็ก น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย น้ำพริกแกง พริกไทย ถั่วลิสง ใบมะกรูด เคล้าให้เข้ากัน พอได้ที่เอาส่วนผสมที่เคล้าไว้รอกลงในไส้มัดหัวท้าย ย่างบนตะแกรงคอยจิ้มเพื่อถ่ายเทความร้อนเพื่อกันแตก เมื่อได้ที่จะเกรียมพอเหมาะออกสีน้ำตาล หั่นแฉลบเหมือนไส้อั่ว แนมด้วยเครื่องเคียง มีผักชี แตงกวา พริกชี้หนู

(3) เมี่ยงมะพร้าว

อาหารที่นิยมนำมารับแขกที่มาเยือนและนิยมใช้ในงานศพในตำบลนครชุม ในอดีตคนล้านนาใช้หมัดบกลิ้นปากและเคี้ยวแก้เหนื่อยในการทำงาน ต่อมาได้พัฒนาเป็นของทานเล่น เนื่องจากทำได้ง่าย ใช้เพียงเนื้อมะพร้าวฝานเอาผิวออกหั่นเล็กบาง และนำมาทอดในมันจนกรอบคง รสมันของมะพร้าวไว้ เมื่อนำมารับประทานให้โรยเกลือเล็กน้อย และใช้ใบเมี่ยงห่อพอเป็นคำ ต่อมาได้มีการประยุกต์โดยการเพิ่มถั่วลิสง น้ำตาล กระเทียมสับหยาบ ๆ และแคบหมู

1.3 องค์ความรู้ด้านประวัติและความเป็นมาของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม พระนครศรีอยุธยา

สมัยอยุธยาถือว่าเป็นยุคทองของอาณาจักรไทย ได้มีการติดต่อกับชาวต่างประเทศมากขึ้น ทั้งกับชาวตะวันตกและตะวันออก จากบันทึกเอกสารของชาวต่างประเทศ พบว่า คนไทยรับประทานอาหารแบบเรียบง่าย มีการปรุงอาหารประเภทปลาเป็นหลัก เช่น การต้ม และแกง นอกจากนี้ ยังมีการใช้น้ำมันในการปรุงอาหารแต่นิยมใช้น้ำมันจากมะพร้าวและกะทิมากกว่าไขมันหรือน้ำมันจากสัตว์ คนไทยสมัยอยุธยามีวิธีการถนอมอาหาร เช่น การนำปลาไปตากแห้ง หรือนำปลามาทำเป็นปลาเค็ม ส่วนอาหารประเภทเครื่องจิ้ม นิยมรับประทานน้ำพริกกะปิ และบริโภคสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก โดยเฉพาะสัตว์ใหญ่ ไม่นิยมนำมาฆ่าเพื่อรับประทานเป็นอาหาร

ในสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนกลาง โดยเฉพาะในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งเป็นยุคที่รุ่งเรืองจากการเป็นเมืองท่าค้าขายกับนานาชาติ ทั้งชาวญี่ปุ่น โปรตุเกส เปอร์เซีย และมุสลิมจึงเป็นผลทำให้วัฒนธรรมของแต่ละชนชาติแพร่หลายเข้ามาสู่อยุธยาด้วย รวมทั้งเรื่องวัฒนธรรมอาหาร คือ อาหารไทยหลายชนิดในยุคปัจจุบัน มีต้นกำเนิดหรือดัดแปลงมาจากอาหารของชาวต่างชาติ เช่น ขนมทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทอง โดยดัดแปลงมาจากตำรับอาหารโปรตุเกส และใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่มี ได้แก่ มะพร้าว แป้ง ไข่ และน้ำตาล จนกลายมาเป็นขนมไทยในที่สุด

วิธีการแกงในสมัยอยุธยา มีการกล่าวถึงแกงปลาหลากหลายชนิด เช่น แกงที่ใส่พริกแกงที่ประกอบด้วยหัวหอม กระเทียม สมุนไพร และเครื่องเทศ เพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อปลา หลักฐานจากการบันทึกของบาทหลวงชาวต่างชาติแสดงให้เห็นว่าอาหารของต่างชาติ เริ่มเข้ามาในประเทศไทยมากขึ้นในสมัยของสมเด็จพระนารายณ์ เช่น ญี่ปุ่น โปรตุเกส สเปน เปอร์เซีย และฝรั่งเศส ตัวอย่าง

การรับประทานอาหารรสเผ็ดที่ได้จากพริกนั้น คนส่วนใหญ่อาจเข้าใจว่า พริก คือ พืชพื้นเมืองของไทย แต่โบราณ แต่ตามหลักฐานที่ปรากฏ กล่าวว่าพริกที่คนไทยใช้ประกอบอาหารทุกวันนี้ เป็นพืชพื้นเมืองของชาวอินเดียแดงในอเมริกากลาง ซึ่งนำเข้ามาในประเทศไทยโดยบาทหลวงชาวโปรตุเกสที่เข้ามาเผยแพร่ศาสนาในกรุงศรีอยุธยา เมื่อสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช คนไทยจึงรู้จักการปลูกพริก และนำมาเป็นเครื่องปรุงอาหารนับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา สำหรับ อิทธิพลของอาหารจีนคาดว่าเริ่มมีมากขึ้นในช่วงสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย เมื่อประเทศไทยตัดสัมพันธ์กับชาติตะวันตก

จะเห็นได้ว่าอาหารไทยในสมัยอยุธยา เริ่มมีการรับเอาวัฒนธรรมจากอาหารต่างชาติ โดยผ่านการติดต่อเจริญสัมพันธไมตรีทั้งทางการทูตและทางการค้ากับประเทศต่าง ๆ โดยหลักฐานที่ปรากฏทางประวัติศาสตร์แสดงให้เห็นว่าอาหารต่างชาติส่วนใหญ่ได้รับการแพร่หลายอยู่ในราชสำนักก่อน และต่อมาจึงแพร่หลายสู่ประชาชน โดยดัดแปลงรสชาติให้ถูกกับรสนิยมของคนไทย และใช้วัตถุดิบที่หาได้ในประเทศไทย ผ่านกรรมวิธีการปรุงที่เหมาะสม เพื่อให้ได้รสชาติที่ถูกปากคนไทย และกลายเป็นอาหารไทยในที่สุด ได้แก่ แกงเหงาหงอด ต้มจืด ยำทวาย พริกกะเกลือ ขนมดอกโสน ที่มีประวัติและความเป็นมาดังนี้คือ

(1) แกงเหงาหงอด

ที่มีหลักฐานว่าได้รับอิทธิพลมาจากซุ๊ปของโปรตุเกสมีลักษณะคล้ายกับแกงส้มปรุงแบบพริกแกงส้ม มีพริกชี้ฟ้าสดสีเหลือง พริกชี้ฟ้าแดงแห้ง หอม กระเทียม แล้วนำวัตถุดิบจากโปรตุเกส มาผสมกับกะปิไทยผสมกันเป็นแกงชนิดใหม่ คือ แกงเหงาหงอด ที่ถูกดัดแปลงมาจากซุ๊ปของฝรั่งเศสชาติตะวันตก ที่เรียกว่า บูยาเบส มีน้ำซุ๊ปสีส้มที่ได้จากการเคี้ยวเครื่องแกง ส่วนเนื้อสัตว์เน้นเป็นอาหารทะเล แต่สูตรแกงเหงาหงอดของไทย นำมาประยุกต์คล้ายแกงส้มที่ทรงเครื่องแกงทั้งจึงได้นำแกงใส แต่ยังพอได้กลิ่นของสมุนไพร นิยมใช้ปลาสังกะวาด ซึ่งเป็นปลาน้ำจืดพื้นบ้านไทย

(2) ต้มจืด

เป็นตำรับต้มยาของสมัยอยุธยา ที่ปรุงจากเครื่องปรุงที่อยู่รอบบ้าน ต้มจืดเนื้อ เน้นความง่ายในการปรุง เป็นแกงไทยแท้ ที่มีสารอาหารทุกอย่างครบถ้วน สามารถทานเดี่ยว ๆ ได้เลย โดยไม่จำเป็นต้องกินกับข้าวสวย เป็นอาหารที่เหมาะสมสำหรับคนป่วย หรือคนที่ไม่ค่อยได้พักผ่อน เพราะมีทั้ง หอมแดง ที่ช่วยต้านหวัด มีทั้งมันเทศ ที่เป็นแป้ง และมีทั้ง กระเพรา และโหระพา ที่ช่วยในเรื่องของระบบทางเดินอาหาร รสชาติของตำรับนี้ไม่เผ็ดจัด เพื่อให้เจริญอาหาร มีรสชาติที่เป็นรสเปรี้ยว และเค็ม และความกลมกล่อมกับความหอมจากสมุนไพรไทยรวมกับน้ำต้มเนื้อ

(3) พริกกะเกลือ

ได้มีการค้นพบว่า มีการกินข้าวกับผลไม้ แนนด้วยอาหารรสชาติประเภทปลาแห้งปรุงรส หรือมะพร้าวคั่วปรุงรสที่เรียกว่าพริกกะเกลือ เป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม ที่เป็นที่นิยมของชาวไทยและชาวมอญ พริกกะเกลือแบบดั้งเดิม จะนำพริกแห้งคั่วนำมาตำกับเกลือ ใช้คลุกข้าวทาน ภายหลังได้เพิ่ม มะพร้าว งา ถั่ว และตัดพริกออกไป

(4) ยำทวาย

ตำรับอาหารนี้ มีความเกี่ยวข้องสัมพันธ์กับชนชาวทวายในพม่า โดยคนไทยสมัยก่อนนิยมทานอาหารที่มีส่วนผสมของมะพร้าว ผัก ปลา เป็นการนำเอาพืชผัก สมุนไพรในท้องถิ่นมาผสมผสาน ยำทวายมีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ประเภทไก่ หรือเนื้อหมูต้ม มีกลิ่นอายของเครื่องเทศ

และความสดของผักที่นำมาลวก เช่น ผักบุ้ง กะหล่ำปลี ถั่วงอก ราดด้วยหัวกะทิ น้ำพริกรสเปรี้ยว เค็ม หวาน และโรยงาคั่ว เรียกว่า ยำทวาย

(5) ขนมดอกโสน

ดอกโสนเป็นดอกไม้ประจำจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และมีจารึกในประวัติศาสตร์ว่า เมื่อครั้งก่อกรุงศรีอยุธยาตั้งเป็นราชธานีนั้น พระเจ้าอู่ทองได้ปักหลักสร้างเมืองสร้างพระราชวังใหม่ที่ ตำบลหนองโสน ปัจจุบันเรียกว่า บึงพระราม ดอกโสนปรุงเป็นอาหารหวานและคาวได้หลายตำรับ เช่น นำมาลวกจิ้มกับน้ำพริกกะปิ ดอกโสนผัดไข่ ดอกโสนผัดน้ำมันหอย ยำดอกโสน และขนมดอกโสน นอกจากนี้ยังสามารถนำมาถนอมอาหาร โดยในช่วงปลายหน้าฝน ดอกโสนออกเป็นจำนวนมาก สามารถนำดอกโสนมาดองเก็บไว้รับประทานนาน

2. ผลการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร,พระนครศรีอยุธยา)

โดยการใช้การวิจัยแบบผสม (Mix methodology) ทั้งนี้การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) จะมีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ (In depth interview) และการลงพื้นที่เพื่อสำรวจเส้นทางการท่องเที่ยว โดยมีตัวแปรที่ต้องการศึกษา ได้แก่ รายละเอียดของแหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์ แหล่งท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ ประเพณีวัฒนธรรมและงานเทศกาลต่าง ๆ อีกทั้งยังมีการประเมินเส้นทางการท่องเที่ยว จากตัวแทนของบริษัทนำเที่ยว ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยว สื่อมวลชน เส้นทางการท่องเที่ยวที่ได้ นำมาพัฒนาให้เป็น e-Routing ที่อยู่บนเว็บไซต์ที่เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวแบบอิเล็กทรอนิกส์ ที่สามารถใส่รายละเอียดและข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ซึ่งมีผลการวิจัยดังนี้

2.1 เส้นทางการอาหารพื้นบ้านวิถีไทยสไตล์บ้านนาต้นจัน จังหวัดสุโขทัย

เส้นทางการอาหารพื้นบ้านวิถีไทยสไตล์บ้านนาต้นจัน จังหวัดสุโขทัย มีจุดเริ่มต้นเส้นทางอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย กลุ่มเตาเผาทุเรียงบ้านเกาะน้อย บ้านนาต้นจัน มีอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ ข้าวเป็็บ น้ำพริกชอกไข่ หมี่พัน ข้าวพันผัก แกงป่าปลาช่อน กวยเตี่ยวแอบ เป็นต้น ซึ่งจากผลการประเมินเส้นทาง พบว่า

ด้านคุณค่าทางศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น ภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=3.70$, $SD=0.75$) ผู้ประเมินเสนอว่า จังหวัดสุโขทัยมีแหล่งท่องเที่ยวสำคัญซึ่งล้วนเกี่ยวเนื่องกับความเป็นมาในเชิงประวัติศาสตร์ โดยในส่วนของพื้นที่บ้านนาต้นจันนั้นเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนที่ความความเข้มแข็งของวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่ชัดเจน การใส่เรื่องราวของวัฒนธรรมท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยวทั่วไปได้รับทราบจะส่งเสริมให้มีการพัฒนาการท่องเที่ยวที่ดียิ่งขึ้น

ด้านศักยภาพทางกายภาพและกิจกรรมการท่องเที่ยว ภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=3.51$, $SD=0.82$) ผู้ประเมินเสนอว่า บ้านนาต้นจันตั้งอยู่ห่างจากตัวเมืองสุโขทัยค่อนข้างมาก การเดินทางเข้าหมู่บ้านนั้นยังขาดในเรื่องของป้ายบอกทางและระบบขนส่งสาธารณะ

ด้านศักยภาพในรองรับนักท่องเที่ยว ภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=4.01$, $SD=0.85$) ผู้ประเมินเสนอว่า ควรพัฒนาในเรื่องของการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว มีความพร้อมให้เรื่องของที่พัก และกิจกรรมการท่องเที่ยวที่ดี

ด้านการบริหารจัดการด้านการท่องเที่ยว ภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=3.91$, $SD=0.78$) ผู้ประเมินเสนอว่า ผู้ประเมินเสนอว่าชุมชนมีความเข้มแข็ง มีการกระจายรายได้จากการท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบ กิจกรรมการท่องเที่ยวในบ้านนาต้นจั่นมีความหลากหลาย นักท่องเที่ยวสามารถใช้เวลาเที่ยวที่บ้านนาต้นจั่นได้ประมาณ 2-3 วัน มีอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้ กรรมวิธีการทำได้ที่โฮมสเตย์

จุดเด่น/จุดขายของเส้นทางท่องเที่ยว ภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=3.56$, $SD=0.74$) ผู้ประเมินเสนอว่า กิจกรรมการท่องเที่ยวโดยชุมชนในรูปแบบที่ครบวงจร เป็นจุดเด่นสำคัญของชุมชนบ้านนาต้นจั่น หากมีการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวที่เน้นในเรื่องของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นก็สามารถพัฒนาให้เกิดขึ้นอย่างเต็มรูปแบบได้

คุณค่าหรือประสบการณ์ที่ได้รับจากแหล่งท่องเที่ยว มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=3.32$, $SD=0.88$) ผู้ประเมินเสนอว่า การพัฒนาเส้นทางอาหารภูมิปัญญาสุโขทัย-บ้านนาต้นจั่น เป็นการสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับนักท่องเที่ยว

โอกาสทางการตลาดของเส้นทางท่องเที่ยวอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=3.61$, $SD=0.92$) ผู้ประเมินว่า เส้นทางท่องเที่ยวสุโขทัย-บ้านนาต้นจั่น เป็นเส้นทางท่องเที่ยวที่มีการผสมผสานระหว่างการท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์และการท่องเที่ยววิถีชุมชน กลุ่มนักท่องเที่ยวเป้าหมายของเส้นทางนี้จึงเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยกลุ่มวัยรุ่นวัยทำงาน ที่ชอบแสวงหาธรรมชาติ ความแปลกใหม่ ตลอดจนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และอยู่อาศัยกับคนในท้องถิ่น

ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการท่องเที่ยวเส้นทางท่องเที่ยวอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x}=2.58$, $SD=0.76$) ผู้ประเมินเสนอว่า การท่องเที่ยวอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเส้นทางสุโขทัย-บ้านนาต้นจั่น ต้องใช้เวลาในการเดินทางค่อนข้างนาน และต้องเดินทางโดยรถส่วนตัว การจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวจึงควรมีจุดแวะพักเสริมและการแจ้งกับนักท่องเที่ยวให้เข้าใจบริบทของการท่องเที่ยวโดยชุมชนและการพักแบบโฮมสเตย์

CREATIVE INDUSTRY VILLAGE
หมู่บ้านอุตสาหกรรมสร้างสรรค์

แผนที่เส้นทางไทย...เที่ยว... / Tourist Attractions Map

- | | |
|--|--|
| 1. จุดชมวิวห้วยชันไฮ | 1. โรงเรียนบ้านนาต้นจั่น |
| Mount Huay Ton Hai Scenic point | Na Ton Chan School |
| 2. ข้าวกับจางเตี๋ยอง | 10. วงปี: กลุ่มผลิตกรรมของไม้ |
| Local delicatessen | Wong Pee: Wood Handicraft |
| 3. สวนผลไม้ไม้ป่าลือข่ม สรวงลาง | 11. ลานชะลียงปับ (ตลาดร่มสตร์, ข้าวกับต้มจ๊กกั๋น, ตู๋นเจ้ห่าหมักโตกจู๋น, หละ:กลุ่มกรรม:ป่าต้นเมืองบ้านนาต้นจั่น) |
| Fruit orchard | Talerpberb Square with several traditional food and cultural product shops |
| 4. จุดริ้วงามผ้าทอทึงซิม ส่มมูอี่ | กลุ่มประสาธน์งานวิกรมสังข์ "โฮฮันฮ้อมฮัก" |
| Orathai fabric weaving | Homestay Group |
| 5. อดันนาชนัน | 12. ญะมื่อ: กลุ่มกรรม:ป่าคัตตันเมืองบ้านนาต้นจั่น |
| Na Ton Chan Temple | Ya Mue: Handmade bag |
| 6. บาริโชน: กลุ่มกรรม:ปับฮวงบ้านนาต้นจั่น | 13. ใจดหมักกิดสน: กลุ่มอาชีพทอผ้าบ้านนาต้นจั่น |
| Bar Hon: Ban Ta Wong Traditional Wisdom Group | Fabric Soaked in mud: Weaving Group |
| 7. กัลลย: ชมรมนวดแผนโบราณเพื่อสุขภาพ | 14. ข้าวกับต้มจ๊กกั๋น: อาหารถิ่นข้าวกับ |
| Kanlaya: Thai Massage Society | Kao Perb Lom Yak: Local Food |
| 8. ชมรมรักเทกลมวิถุชุมชนบ้านนาต้นจั่น | 15. ทรังซึงทึงง: กลุ่มกรรม:เกษตรผสมผสาน |
| Ban Na Ton Chan Traditional Wisdom Museum | Sub Thian: Integrated Farming Group |
| 9. ไทต้อติ: กลุ่มผลิตตุ๊กตาคันธัง | 16. กลุ่มผลิตชกั๋นทึง:ปึงกรัน |
| Guide Dek: Ban Na Ton Chan Young Guide Group | Chopsticks making |
| 10. คุ้มกักั: ชมรมผู้สูงอายุนบ้านนาต้นจั่น | 17. สร้อจ-หมัก: กลุ่มจักสานไม้ไผ่บ้านคุด |
| Khum Klao: Ban Na Ton Chan Senior Citizen Club | Sol-Manee: Ban Ku Bamboo weaving Group |
| | 18. จุดดูทึงทง:วันชกั๋น |
| | Sunset viewing spot |

ไทย...
เที่ยว...
ม...



ภาพที่ 4.3 แผนที่ท่องเที่ยวบ้านนาต้นจั่น

2.2 เส้นทางย้อนยุคโบราณอาหารภูมิปัญญาลือเลื่องเมืองนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร



ภาพที่ 4.4 เส้นทางย้อนยุคโบราณอาหารภูมิปัญญาลือเลื่องเมืองนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร

เส้นทางย้อนยุคโบราณอาหารภูมิปัญญาลือเลื่องเมืองนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร มีจุดเริ่มต้นเส้นทาง อุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร เมืองนครชุม บ่อน้ำพุร้อนพระร่วง มีอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ แกงขี้เหล็ก ขนมจีบแป้งสด ไส้กรอกถั่ว กระจ่างสารท เป็นต้น ซึ่งจากผลการประเมินเส้นทาง พบว่า

ด้านคุณค่าทางศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น ภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=3.60$, $SD=0.65$) ผู้ประเมินเสนอว่า เมืองนครชุมมีประวัติศาสตร์ความเป็นมาที่น่าสนใจ มีอัตลักษณ์ด้านอาหารท้องถิ่นเฉพาะ ดังนั้นทางจังหวัดตลอดจนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านการท่องเที่ยวควรประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเมืองนครชุมให้มากกว่านี้ เนื่องจากจังหวัดกำแพงเพชรเป็นเมืองผ่าน ส่งผลให้นักท่องเที่ยวมีจำนวนน้อย การประชาสัมพันธ์จึงเป็นสิ่งสำคัญต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวเส้นทางอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านศักยภาพทางกายภาพและกิจกรรมการท่องเที่ยว ภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=3.53$, $SD=0.55$) ผู้ประเมินเสนอว่า การเดินทางสะดวก หากแต่กิจกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัดกำแพงเพชรและเมืองนครชุมยังมีไม่หลากหลาย

ด้านศักยภาพในรองรับนักท่องเที่ยว ภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=3.98$, $SD=0.79$) ผู้ประเมินเสนอว่า เมืองนครชุมมีศักยภาพในการรองรับนักท่องเที่ยวสูงมาก มีที่พักเพียงพอ มีร้านอาหารให้นักท่องเที่ยวเลือกอย่างหลากหลาย

ด้านการบริหารจัดการด้านการท่องเที่ยว ภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=3.42$, $SD=0.59$) ผู้ประเมินเสนอว่า ชุมชนและผู้ประกอบการด้านอาหารมีความพร้อมเพื่อการพัฒนาเมืองนครชุมให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงเห็นควรให้ภาครัฐเข้ามาสนับสนุน และดูแลเพื่อให้เกิดการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบ

จุดเด่น/จุดขายของเส้นทางการท่องเที่ยว มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=3.41$, $SD=0.89$) ผู้ประเมินเสนอว่า ตลาดโบราณย้อนยุคนครชุม มีรูปแบบการจัดกิจกรรมที่ดีมาก ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการท่องเที่ยว มีการสร้างจุดขายด้วยการให้คนนครชุมแต่งกายสวมใส่ชุดไทยโบราณ อีกทั้งตัวอาคารบ้านเรือนนั้นก็เป็อาคารเก่ามีการอนุรักษ์ไว้อย่างดี ส่งเสริมให้ตลาดนครชุมมีความโดดเด่น

คุณค่าหรือประสบการณ์ที่ได้รับจากแหล่งท่องเที่ยว มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x}=3.19$, $SD=0.44$) ผู้ประเมินเสนอว่า ตลาดโบราณย้อนยุค เป็นประสบการณ์ที่น่าประทับใจ อีกทั้งอาหารท้องถิ่นของเมืองนครชุมมีความโดดเด่น มีการสืบทอดภูมิปัญญาทางด้านอาหารจากรุ่นสู่รุ่น ผ่านวิถีครอบครัวที่ให้ความสำคัญควรรค่าแก่การอนุรักษ์และต่อยอดองค์ความรู้ให้เป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมการท่องเที่ยวเมืองนครชุม

โอกาสทางการตลาดของเส้นทางการท่องเที่ยวอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x}=4.10$, $SD=0.68$) ผู้ประเมินเสนอว่า มีความเป็นไปได้สูง เส้นทางการท่องเที่ยวเมืองนครชุม-กำแพงเพชรนี้ เหมาะอย่างยิ่งสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยกลุ่มครอบครัว เนื่องจากการเดินทางสะดวก มีความพร้อมในเรื่องของที่พักร้านอาหาร

ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการท่องเที่ยวเส้นทางการท่องเที่ยวอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x}=3.10$, $SD=0.86$) ผู้ประเมินเสนอว่า โปรแกรมเส้นทางสามารถนำไปใช้ได้จริง หากแต่มีข้อจำกัดเพราะตลาดนครชุมนั้นจะจัดขึ้นเพียงเดือนละครั้ง ดังนั้นผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวควรมีการเพิ่มเติมแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว

2.3 เส้นทางนาาภูมิปัญญาขนมหวานในพระนครศรีอยุธยา

มีจุดเริ่มต้นเส้นทาง หมู่บ้านโปรตุเกส หมู่บ้านญี่ปุ่น ตลาดหัวรอ ตลาดน้ำกรุงเก่าวัดท่าการ้อง อุทยานประวัติศาสตร์อยุธยา มีอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ ขนมหวาน อาทิ ทองเอก ทองหยิบ ทองหยอด บ้าปิ่น ขนมฝรั่งกุฎีจีน เป็นต้น ซึ่งจากผลการประเมินเส้นทาง พบว่า

ด้านคุณค่าทางศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น ภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=3.80$, $SD=0.73$) ผู้ประเมินเสนอว่าจังหวัดอยุธยาตั้งอยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพฯมากนัก ดังนั้นเส้นทางการท่องเที่ยวจึงค่อนข้างมีความพร้อมอยู่ในระดับมาก หากแต่ประวัติศาสตร์เรื่องราวความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดอยุธยานั้นยังมีอยู่น้อย

ด้านศักยภาพทางกายภาพและกิจกรรมการท่องเที่ยว ภาพรวมมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{x}=3.44$, $SD=0.78$) ผู้ประเมินเสนอว่า เส้นทางท่องเที่ยวทางน้ำเป็นเส้นทางที่เหมาะสมในการจัดโปรแกรมเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร มีแหล่งท่องเที่ยวทางด้านอาหารที่หลากหลาย ควรเพิ่มเติมแหล่งท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทย เพื่อให้นักท่องเที่ยวใช้เวลาที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยามากขึ้น

ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการท่องเที่ยวเส้นทางท่องเที่ยวอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x}=2.97$, $SD=0.82$) ผู้ประเมินเสนอว่า เส้นทางนี้มีข้อจำกัดในเรื่องของช่วงเวลาเนื่องจากตลาดน้ำบางแห่งจะเปิดเฉพาะวันหยุดเท่านั้น

3. แผนวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชชาลัยและกำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา)

3.1 แผนวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม บ้านนาต้นจั่น จังหวัดสุโขทัย

3.1.1 บริบทชุมชน

ความเป็นมาหมู่บ้านนาต้นจั่น เป็นชุมชนขนาดใหญ่ มีจำนวนประชากร 1,100 คน 374 ครัวเรือน เป็นหมู่บ้านหมู่ที่ 5 ของตำบลบ้านตึก อำเภอศรีสัชชาลัย จังหวัดสุโขทัย (ทั้งตำบลมี 14 หมู่บ้าน) ซึ่งเป็นจังหวัดที่มีรายได้ครัวเรือนต่อปี เฉลี่ยจำนวน 234,573 บาท บ้านนาต้นจั่นเป็นหมู่บ้านอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ (Creative Industry Village : CIV) หมายถึง หมู่บ้านแห่งความสมดุลที่นำทุนวัฒนธรรม วิถีชีวิต มาผนวกกับความคิดสร้างสรรค์ และการออกแบบ เพื่อสร้างมูลค่าใหม่ของสินค้าที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยว และบริการหรือกิจกรรมที่ สร้างประสบการณ์ใหม่จากการท่องเที่ยว เพื่อให้เกิดมูลค่าใหม่ทาง เศรษฐกิจบนแนวคิดอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ โดยมีแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น ศูนย์รวมผ้าหมักโคลน และการทอผ้าใต้อุ่นบ้าน (ลานตะเลียบเป็บ) จุดชมวิว “ห้วยต้นโฮ” (ทะเลหมอก) ดอยหินกอง น้ำตกสาวสองพันปี หินทิพย์นาริศักดิ์สิทธิ์ (ตาดต้นร่อง) ตลาดสามแควร์ ปันจักรยานชมทุ่งนา ชมธรรมชาติ และ ชมสวนผลไม้

ปัญหาที่แปรมาเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงของบ้านนาต้นจั่นมีหลายอย่าง เช่น ผ้าหมักโคลน ซึ่งมีที่มาจากความบังเอิญโดยแท้เล่ากันว่า แม่บ้านสมัยก่อนเวลาออกไปทำไร่ไถนา ชายผ้าถุงจะเรียโคลนตาม เมื่อซักผ้าตากไว้นานเข้าก็จะสังเกตว่าชายผ้าที่เรียโคลนนุ่มเป็นพิเศษ และสีที่มลงไม่จัดจ้าน ดูสวยแปลกตาอีกแบบ จึงลองเอาผ้าทั้งผืนหมักโคลนทิ้งไว้ ก็ได้คำตอบว่าโคลนช่วยทำให้ผ้านุ่ม เป็นที่มาของ “ผ้าหมักโคลน” บ้านนาต้นจั่น นักวิชาการอธิบายว่า สาเหตุที่ผ้านุ่มก็เพราะธาตุเหล็กในโคลนแทรกซึมทำให้เส้นใยผ้าขยายตัว เนื้อผ้าจึงนุ่ม และสีที่ทึมนั้นก็ติดทน

อาหารไทยในสมัยสุโขทัยได้อาศัยหลักฐานจากศิลาจารึก และวรรณคดีสำคัญ คือ ไตรภูมิพระร่วงของพญาลิไท ที่กล่าวถึงอาหารไทยในสมัยนั้นว่า มีข้าวเป็นอาหารหลัก โดยกินร่วมกับกับข้าว ซึ่งส่วนใหญ่ได้มาจากปลา และเนื้อสัตว์อื่นบ้าง สำหรับวิธีการปรุงอาหารในยุคนี้ ได้ปรากฏคำว่า “แกง” ในไตรภูมิพระร่วงซึ่งเป็นที่มาของคำว่า ข้าวหม้อแกงหม้อ สำหรับผักที่ถูกกล่าวถึงในศิลาจารึก คือ แพง แดง และน้ำเต้า และขนมหวานจะเป็นอาหารที่นำวัตถุดิบพื้นบ้านมาปรุงแต่ง เช่น ข้าวตอกและน้ำผึ้ง หรือบางส่วนนิยมรับประทานผลไม้แทนขนมหวาน

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัย บ้านนาต้นจั่น ในการดำเนินการวิจัยในครั้งนี้ ได้ดำเนินสังเคราะห์ด้าน ประวัติความเป็นมา วัตถุดิบ วิธีการปรุง การจัดเสิร์ฟและรูปแบบการบริโภคของข้าวเป็บ แกงป่าปลาช่อน แกงซี่เหล็ก น้ำพริกไข่ชอก และตามด้วยอาหารหวาน คือ ขนมต้มขาว

3.1.2 SWOT Analysis

ตารางที่ 4.1 วิเคราะห์ SWOT Analysis ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัย บ้านนาต้นจั่น จังหวัดสุโขทัย

จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)
<p>(1) ทรัพยากรทางการท่องเที่ยวที่มีความอุดมสมบูรณ์ไม่ว่าจะเป็น ภูเขา ป่าธรรมชาติ รวมถึงวิถีชีวิตของคนในบ้านนาต้นจั่นยังคงรักษาไว้เป็นอย่างดี</p> <p>(2) มีความโดดเด่นของอัตลักษณ์ท้องถิ่น และยังมี การอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ได้เป็นอย่างดี รวมถึงยังสามารถถ่ายทอดภูมิปัญญาผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวโดยชุมชน</p> <p>(3) มีความโดดเด่นของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น ข้าวเป็็บ น้ำพริกชอกไข่ ซึ่งเป็นยังคงอยู่ในวิถีชีวิตของชาวบ้านนาต้นจั่น ทำให้เป็น “เสน่ห์” ของอาหารที่นักท่องเที่ยวทุกคนเพื่อมาท่องเที่ยวแล้วจะต้องลิ้มลอง</p> <p>(4) เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพในด้านการบริหารจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน ซึ่งได้รับรางวัลต่างๆ มากมาย</p> <p>(5) มีการบริหารจัดการจัดการท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบการจัดการโดยความร่วมมือของชุมชนจำหน่ายสินค้าของชุมชนและผลผลิตทางการเกษตรในราคาที่เป็นธรรม บริการผู้พักอาศัยด้วยความจริงใจ ไม่แสดงพฤติกรรมที่ไม่เหมาะสม ห้ามไม่ให้นักท่องเที่ยวใช้เสียงดังเอะอะ มีข้อเกี่ยวกับห้ามเล่นการพนัน ดื่มเหล้าและสูบบุหรี่ การจัดที่พัก แยกกันระหว่างชายและหญิงที่ไม่ได้เดินทางมาด้วยกัน</p> <p>(6) มีการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนทอผ้าบ้านนาต้นจั่น” โดยมี ผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 5 ดาว ซึ่งมีชื่อเสียงทั้งในระดับประเทศ ซึ่งมีผลิตภัณฑ์ผ้าหมักโคลนซึ่งเป็นสินค้าที่มีคุณภาพและเป็น “จุดขาย” ให้นักท่องเที่ยวอยากที่จะเดินทางมาท่องเที่ยวเพื่อสัมผัสถึงการทอผ้า การย้อมผ้า</p>	<p>(1) อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ยังไม่มากนัก ถึงทำให้มีเมนูที่ให้บริการนักท่องเที่ยวค่อนข้างน้อย</p> <p>(2) ชาวบ้านยังขาดทักษะในการสื่อสารภาษาอังกฤษ เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ เนื่องจากในปัจจุบันเริ่มมีนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวที่บ้านนาต้นจั่นเพิ่มมากขึ้น ดังนั้น ต้องคอยอาศัยมัคคุเทศก์ที่เดินทางมากับนักท่องเที่ยว</p> <p>(3) ยังไม่มีการพัฒนาและแปรรูปอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งเป็นของฝากที่นักท่องเที่ยวสามารถซื้อกลับไปรับประทานที่บ้านได้</p> <p>(4) ยังขาดการจัดกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้เข้ามามีส่วนร่วมในการทำอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น ให้นักท่องเที่ยวทำข้าวเป็็บเอง หรือให้นักท่องเที่ยวได้พันข้าวท้อ เองเป็นต้น</p> <p>(5) ยังขาดเอกสารและคู่มือที่ให้ความรู้เกี่ยวกับการเรื่องราว (Story) ความเป็นมาของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น</p>

จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)
<p>รวมถึงภูมิปัญญาการทำหัตถกรรมพื้นบ้าน ซึ่งได้มีการบูรณาการไว้กับโปรแกรมการท่องเที่ยว</p> <p>(7) มีการดำเนินท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยชุมชนที่มีชื่อเสียงทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ ได้แก่ (1) กลุ่มผู้ประกอบการโฮมสเตย์ (2) กลุ่ม นวดสปา และ (3) กิจกรรมสนับสนุนการท่องเที่ยวในชุมชน</p> <p>(8) มีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ได้แก่ จุดชมวิวยวนภูเขา การแสดงละเล่นพื้นบ้าน การทำบุญตักบาตร การเยี่ยมชมกิจกรรมจักสาน การทำตะเกียบไม้ไผ่ การจัดทำตุ๊กตาบาร์โหน การสาธิตกีฬาทอผ้า การจัดบริการยวดยานพาหนะ การบริการจักรยานให้เช่า ตลาดนัด 3 แคร่ในวันเสาร์-อาทิตย์ การผลิตและบริการข้าวเปีย และร้านกาแฟ ฯลฯ</p> <p>(9) มีการสร้างสรรค์กิจกรรมการท่องเที่ยวที่คำนึงถึงการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และสร้างสรรค์กิจกรรมทางเศรษฐกิจใหม่ๆ ให้เกิดขึ้นในพื้นที่ชุมชน โดยเฉพาะชุมชนที่ติดชายป่าอุทยาน โดยมุ่งที่จะ สร้างสรรค์กิจกรรมที่ไม่ใช่ประโยชน์จากการครอบครองหรือบุกรุกป่า หันมาพึ่งพาและสร้างประโยชน์ ป่าด้วยการท่องเที่ยวแบบอนุรักษ์ธรรมชาติ วัฒนธรรม กิจกรรม และงานฝีมือพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยวัสดุธรรมชาติ (การผสมของใบไม้และเปลือกไม้) การหมักโคลนรวมถึงการอนุรักษ์วิถีชีวิตและอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ฯลฯ</p> <p>(10) มีการรวมกลุ่มของชาวบ้านที่เข้มแข็งในการจัดบริหารจัดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ของชุมชนอย่างเป็นระบบ</p> <p>(11) ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานทั้งในภาครัฐและเอกชนต่างๆ มากมาย</p>	

โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Treats)
<p>(1) ประเทศไทยมีนโยบายในการส่งเสริมการท่องเที่ยววิถีไทย เก๋ไก๋อย่างยั่งยืน โดยการนำเอาอัตลักษณ์ท้องถิ่นขึ้นมาเป็นจุดขาย เพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจและกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น</p> <p>(2) รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community based tourism) ซึ่งสนับสนุนในการนำเอาเอกลักษณ์ทางด้านวัฒนธรรมและอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นขึ้นมาเป็นจุดขายทางการท่องเที่ยว</p> <p>(3) ทำให้เกิดการจ้างงานในชุมชน ทำให้ประชาชนในท้องถิ่นหันกลับสู่บ้านเกิด และร่วมพัฒนาการท่องเที่ยวในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน</p> <p>(4) แนวโน้มของนักท่องเที่ยวมีความชื่นชอบการท่องเที่ยวชุมชน ซึ่งเป็นการสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยวที่มีคุณค่า โดยเฉพาะอย่างยิ่งนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ</p> <p>(5) นักท่องเที่ยวในปัจจุบันมีความใส่ใจกับอาหารเชิงสุขภาพมากขึ้น เช่น พืชผัก ผลไม้ปลอดสารพิษ อาหารที่รับประทานแล้วสุขภาพดี</p> <p>(6) นักท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์มีความต้องการในการเข้าร่วมกับการทำกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ โดยเฉพาะทางด้านอาหารมากยิ่งขึ้น</p>	<p>(1) ในช่วงฤดูฝนจะเกิดน้ำท่วมในบริเวณใกล้เคียงกับบ้านนาจัน ทำให้นักท่องเที่ยวไม่สามารถเดินทางไปท่องเที่ยวได้โดยเฉพาะในเดือน กันยายน-ตุลาคม</p> <p>(2) เส้นทางเข้าหมู่บ้านในบางช่วงยังเป็นถนนดินแดง อาจจะไม่ค่อยสะดวกหากเดินทางมาท่องเที่ยวในฤดูฝน</p> <p>(3) โครงสร้างพื้นฐานชุมชนไม่ค่อยสะดวก เช่น การจัดการขยะ ถนนแคบ น้ำประปาไม่เพียงพอ เป็นต้น</p>

3.1.3 แผนการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม บ้านนาต้นจัน อ.ศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

ควรมีการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม บ้านนาต้นจัน อ.ศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

วิสัยทัศน์

ชุมชนเข้มแข็งด้วยระบบเศรษฐกิจชุมชนที่พึ่งตนเอง โดยกระบวนการวิสาหกิจชุมชน เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม บ้านนาต้นจัน อ.ศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

พันธกิจ

1. เสริมสร้างกระบวนการเรียนรู้ในการบริหารจัดการทุนของชุมชนทางด้านอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว
2. ส่งเสริมสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว
3. รับรองสถานภาพวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว
4. ประสานความร่วมมือกับภาครัฐ ภาคเอกชน และชุมชน เพื่อให้เกิดการส่งเสริมสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพ

กลยุทธ์ที่ 1 การเรียนรู้ วิจัย และพัฒนา

เป้าประสงค์ วิสาหกิจชุมชนและทุกภาคส่วนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว

ผลผลิต

- (1) สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว
- (2) วิสาหกิจชุมชนสามารถทำแผนพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวได้
- (3) แหล่งเรียนรู้ที่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนสามารถแลกเปลี่ยนเรียนรู้ได้
- (4) งานวิจัยเพื่อการพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนและเครือข่าย

ตัวชี้วัด / เป้าหมาย

- (1) จำนวนสมาชิกวิสาหกิจชุมชนที่มีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนรู้
- (2) จำนวนวิสาหกิจชุมชนที่สามารถทำแผนพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนได้
- (3) จำนวนแหล่งเรียนรู้ที่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนสามารถแลกเปลี่ยนเรียนรู้ได้
- (4) จำนวนงานวิจัยเพื่อการพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนและเครือข่าย

กิจกรรม

- (1) สร้างกระบวนการเรียนรู้และการมีส่วนร่วมของชุมชน
- (2) พัฒนาวิสาหกิจชุมชนให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้
- (3) ส่งเสริมสนับสนุนการศึกษาวิจัยเพื่อการพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนให้เกิดความเข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้

กลยุทธ์ที่ 2 การบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง

เป้าประสงค์ วิสาหกิจชุมชนมีระบบการบริหารจัดการทุนทั้งที่เป็นตัวเงินและไม่เป็นตัวเงินรวมทั้งมีระบบการจัดสวัสดิการแก่สมาชิกและสาธารณชนประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม

ผลผลิต

- (1) มีการจัดการสวัสดิการแก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชน
- (2) วิสาหกิจชุมชนมีการบริหารจัดการรายได้เพื่อสาธารณะประโยชน์อย่างสมัครใจ
- (3) วิสาหกิจชุมชนมีความสามารถในการบริหารจัดการทุนอย่างเหมาะสม

ตัวชี้วัด / เป้าหมาย

- (1) จำนวนวิสาหกิจชุมชนที่มีการจัดการสวัสดิการแก่สมาชิก
- (2) จำนวนวิสาหกิจชุมชนที่มีการบริหารจัดการรายได้เพื่อสาธารณะประโยชน์

อย่างสมัครใจ

- (3) จำนวนวิสาหกิจชุมชนที่มีความสามารถในการบริหารจัดการทุนอย่างเหมาะสม

กิจกรรม

- (1) พัฒนาระบบสวัสดิการของวิสาหกิจชุมชน
- (2) สนับสนุนการพัฒนาระบบทุนวิสาหกิจชุมชนทั้งที่เป็นเงินทุน และทุนที่ไม่ใช่ตัว

เงิน เช่น ทรัพยากร วัฒนธรรม ภูมิปัญญา เป็นต้น

กลยุทธ์ที่ 3 การส่งเสริมและสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

เป้าประสงค์ วิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนได้รับการส่งเสริม สนับสนุน อย่างเป็นระบบและมีเอกภาพ

ผลผลิต

- (1) เกิดการเชื่อมโยงการทำงานระหว่างภาครัฐ เอกชน เพื่อการพัฒนาวิสาหกิจ
- (2) นโยบาย และแนวทางการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน
- (3) เกิดเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนเพื่อการช่วยเหลือ สนับสนุน ซึ่งกันและกัน
- (4) วิสาหกิจชุมชนได้รับการส่งเสริม สนับสนุนตามแผนพัฒนากิจการ และ

ศักยภาพจากหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง

ตัวชี้วัด / เป้าหมาย

(1) จำนวนวิสาหกิจชุมชน เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการส่งเสริม สนับสนุน ตามแผนพัฒนากิจการ และศักยภาพจากหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรม

- (1) สร้างกลไกการทำงานระหว่างภาครัฐ เอกชน และวิสาหกิจชุมชน
- (2) กำหนดนโยบายและแนวทางการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน
- (3) ส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน
- (4) สนับสนุนวิสาหกิจชุมชนให้เป็นผู้ประกอบการธุรกิจขั้นสูง
- (5) พัฒนาระบบและเครือข่ายข้อมูลสารสนเทศ
- (6) การเผยแพร่และประชาสัมพันธ์

3.2 แผนวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม เมืองนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร

3.2.1 บริบทชุมชน

เมืองนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร มีผู้คนหลายชาติพันธุ์มารวมกันอยู่ จีนของแผ่นดินใหญ่อพยพเข้ามา ชาวลาวจากเวียงจันทน์ พม่า กะเหรี่ยง ไทยใหญ่ และชาวมอญ ก่อเกิดการผสมผสานศิลปวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ มากมาย ต้นทุนความรู้อย่างหนึ่งที่เกิดจากการผสมเหล่านี้นั้น และมีวิวัฒนาการอย่างต่อเนื่อง คือ วิทยาการทำอาหาร อาทิ แกงฮังเล แกงอุ้มมะเขือ แกงชะอมใส่เส้นหมี่ กุ้งฉ่าย ขนมขง บะหมี่ ก๋วยเตี๋ยว แกงเปอะหน่อไม้ใส่ข้าวสุก แกงผักหวานใส่ข้าวสาร ผักห่อไส้กรอกถั่ว แกงถั่วมะแฮะ และขนมจีนแป้งสด เป็น

เมืองนครชุมได้มีการจัดตลาดย้อนยุค นับเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจอีกแห่งหนึ่งของเมืองกำแพงเพชร เพราะนอกจากผู้ที่มาเที่ยวชมจะได้เลือกซื้อและลิ้มรสอาหารที่สืบทอดกันมาแต่ครั้งบรรพบุรุษแล้ว สถานที่แห่งนี้ยังเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านภูมิปัญญาที่สำคัญของท้องถิ่นในหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นภูมิปัญญาด้านอาหาร การทำขนม การทำพระพิมพ์ สถาปัตยกรรม อาคารบ้านเรือนในท้องถิ่น รวมถึงนิทรรศการภาพเก่าเล่าเรื่องอดีตเมืองนครชุม เป็นต้น

เมืองนครชุมเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพ โดยได้มีการกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวไว้ 3 เส้นทาง ดังนี้

(1) **เส้นทางบ้านเก่านครชุม (ครึ่งวัน)** เยี่ยมชมศูนย์บริการท่องเที่ยว โดยชุมชนนครชุม ชมความสวยงามของเรือนไม้เก่าโบราณรูปมะนิลา รูปแบบปั้นหย้า บ้านเรือนไทย บ้านช่างหม้อ ชาวไทยใหญ่ที่เข้ามาทำไม้สมัยเดียวกับพะโป้ ฟังประวัติช่างหม้อ และรู้จักเครื่องใช้สมัยเก่าของช่างหม้อ

(2) **เส้นทางอาหารพื้นถิ่นนครชุม (1 วัน)** สักการะพระบรมธาตุนครชุม ชมการทำข้าวตอกอัด ขนมที่มีเอกลักษณ์แห่งเดียวของนครชุม ชมการทำเมี่ยงนครชุม สนุกสนานกับการทำกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ การทำขนมจีบนครชุม หรือหารอื่น ๆ เติมน้ำย่อยอาหารด้วยการสักการะหลวงพ่อบุญรอดวัดสว่างอารมณ์และชมบ้านห้างสมัยรัชกาลที่ 5

(3) **วัฒนธรรมพื้นถิ่น เทียวกิน นครชุม (1 วัน)** สักการะพระบรมธาตุนครชุม ชมการทำข้าวตอกอัด สนุกสนานกับการทำพระเครื่องเมืองนครชุม ชมวิถีชีวิตชุมชนและย่านการค้าเก่า ลิ้มรสอาหารพื้นบ้าน สักการะศาลเจ้าพ่อหลักเมือง หลวงพ่อบุญรอดแห่งวัดสว่างอารมณ์ อ้นศักดิ์สิทธิ์ รับประทานอาหารบ้านห้างสมัยรัชกาลที่ 5

3.2.2 SWOT Analysis

ตารางที่ 4.2 วิเคราะห์ SWOT Analysis ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเมืองนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร

จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)
<p>(1) ความโดดเด่นของอัตลักษณ์ท้องถิ่น และยังมี การอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ได้ เป็นอย่างดี รวมถึงยังสามารถถ่ายทอดภูมิปัญญา ผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวโดยชุมชน</p> <p>(2) มีความโดดเด่นของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ ได้มีการรวบรวมจากปราชญ์ชาวบ้าน และได้จัดทำ เป็นเอกสาร รวมถึงจัด “ตลาดย้อนยุคนครชุม” ที่เป็นต้นแบบของการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับ อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างแท้จริง</p> <p>(3) มีการจัดกิจกรรมและโปรแกรมการท่องเที่ยว ที่ให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ และเข้าร่วมกิจกรรม การทำอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วย เช่น การทำ ขนมจีบนครชุม การทำไส้กรอกถั่ว การทำเมี่ยง มะพร้าว การทำแกงซี่เหล็ก การทำขนมแดงง เป็นต้น</p> <p>(4) มีปราชญ์ชาวบ้านในแต่ละด้านต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งทางด้านอาหารภูมิปัญญา ท้องถิ่นที่สามารถถ่ายทอดเรื่องราว ความเป็นมา ของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยว ได้รับทราบถึงเรื่องราวความเป็นมาของอาหารภูมิ ปัญญาท้องถิ่นของนครชุม</p> <p>(5) มีการอนุรักษ์โบราณสถานที่สำคัญ ไว้ให้ นักท่องเที่ยวสามารถได้เดินทางเข้าไปเรียน เช่น พระธาตุนครชุม บ้านพะโป้ บ้านช่างหม่อง ท่าเรือ ในการค้าไม้ในสมัยก่อน เป็นต้น</p> <p>(6) มีเครือข่ายความร่วมมือของหน่วยที่เข้มแข็ง จากทั้งหน่วยงานภาครัฐ เช่น เทศบาลเมืองนครชุม องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการ ท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (อพท.) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) รวมถึงคนในพื้นที่ได้มีความ ร่วมมือกันในพัฒนาตลาดย้อนยุคนครชุม เพื่อใช้ เป็น Landmark และ Destination ใหม่ของ</p>	<p>(1) ตลาดย้อนยุคเปิดแค่เดือนละ 1 ครั้ง คือ วันศุกร์-เสาร์-อาทิตย์ แรกของเดือน จึงทำให้ไม่ เกิดความต่อเนื่องในการที่นักท่องเที่ยวอยาก จะ ได้เข้าไปท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>(2) การโฆษณาประชาสัมพันธ์เพื่อแจ้งข้อมูล ข่าวสารให้กับนักท่องเที่ยวยังมีน้อย ยังไม่ นักท่องเที่ยวอีกมากที่ไม่ทราบถึง ข้อมูลของ แหล่งท่องเที่ยวของตลาดนครชุมแห่งนี้</p> <p>(3) ยังไม่มีการพัฒนาและแปรรูปอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งเป็นของฝากที่ นักท่องเที่ยวสามารถซื้อกลับไปรับประทานที่ บ้านได้</p> <p>(4) ยังมีจำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่ เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวค่อนข้างน้อย เนื่องจาก ส่วนมากก็แวะเที่ยวที่อุทยานประวัติศาสตร์ กำแพงเพชร แล้วก็ผ่านเลยไปเชียงใหม่ ยังขาด การพัฒนาเส้นทางเพื่อเชื่อมโยงกับนครชุม เพื่อให้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติได้มีโอกาสเข้า มาสัมผัสการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิ ปัญญาอาหารท้องถิ่นของนครชุมได้</p> <p>(5) ยังขาดการจัดตั้ง “วิสาหกิจชุมชน” ทางด้านการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับ อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น เนื่องจากส่วนมากจะ มีลักษณะของการสืบทอดอาหารภูมิปัญญา ท้องถิ่นที่ทำกันเองภายในครัวเรือน อีกทั้งมี ผลิตภัณฑ์ค่อนข้างมากและหลากหลาย ที่ไม่ สามารถรวมกันเป็นวิสาหกิจชุมชนได้</p> <p>(6) ผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ ที่เป็นของฝากที่มี ชื่อเสียง เช่น เฉาก๊วยชากังลาว ซึ่งมีการ พัฒนาขึ้นมาเป็นอุตสาหกรรม ทำให้ชาวบ้าน ไม่ได้มีส่วนในการพัฒนาเป็นสินค้า OTOP</p>

จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)
<p>การท่องเที่ยวของจังหวัดกำแพงเพชรคนในชุมชนมีความรักใคร่และสามัคคีกัน เนื่องจากส่วนมากเป็นเครือญาติกัน</p>	
โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Treats)
<p>(1) ประเทศไทยมีนโยบายในการส่งเสริมการท่องเที่ยววิถีไทย เก๋ไก๋อย่างยั่งยืน โดยการนำเอาอัตลักษณ์ท้องถิ่นขึ้นมาเป็นจุดขาย เพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจและกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น</p> <p>(2) รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยชุมชน (Community based tourism) ซึ่งสนับสนุนในการนำเอาเอกลักษณ์ทางด้านวัฒนธรรมและอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นขึ้นมาเป็นจุดขายทางการท่องเที่ยว</p> <p>(3) ทำให้เกิดการจ้างงานในชุมชน ทำให้ประชาชนในท้องถิ่นหันกลับสู่บ้านเกิด และร่วมพัฒนาการท่องเที่ยวในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน</p> <p>(4) แนวโน้มของนักท่องเที่ยวมีความชื่นชอบการท่องเที่ยวชุมชน ซึ่งเป็นการสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยวที่มีคุณค่า โดยเฉพาะอย่างยิ่งนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ นักท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์มีความต้องการในการเข้าร่วมกับการทำกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ โดยเฉพาะทางด้านอาหารมากยิ่งขึ้น</p>	<p>(1) ในช่วงฤดูฝนจะเกิดน้ำท่วมในบริเวณใกล้เคียงกับบ้านนาจัน ทำให้นักท่องเที่ยวไม่สามารถเดินทางไปท่องเที่ยวได้โดยเฉพาะในเดือน กันยายน-ตุลาคม</p> <p>(2) โครงสร้างพื้นฐานชุมชนไม่ค่อยสะดวก เช่น การจัดการขยะ ถนนแคบ น้ำประปาไม่เพียงพอ เป็นต้น</p>

3.2.3 แนวทางการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม เมืองนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร

(1) บริบทของวิสาหกิจชุมชน

เนื่องจากปัจจุบันยังไม่มีการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ขึ้น ดังนั้นควรมีการรวมกลุ่มของชาวบ้านเพื่อร่วมกัน จัดตั้งวิสาหกิจชุมชนขึ้น

(2) โอกาสและเป้าหมายของวิสาหกิจชุมชน

เป้าหมายของวิสาหกิจชุมชน คือ การดักนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและ ชาวต่างประเทศให้เดินทางเข้ามาศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่นนครชุม

(3) ลักษณะตลาด

ตลาดเน้นตลาดนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศ

3.2.4 แผนการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้ เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม เมืองนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร

ควรมีการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้ เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม เมืองนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร

วิสัยทัศน์

ชุมชนเข้มแข็งด้วยระบบเศรษฐกิจชุมชนที่พึ่งตนเอง โดยกระบวนการ วิสาหกิจชุมชน เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม เมือง นครชุม จังหวัดกำแพงเพชร

พันธกิจ

1. เสริมสร้างกระบวนการเรียนรู้ในการบริหารจัดการทุนของชุมชนทางด้าน อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว
2. ส่งเสริมสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญา ท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว
3. รับรองสถานภาพวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญา ท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว
4. ประสานความร่วมมือกับภาครัฐ ภาคเอกชน และชุมชน เพื่อให้เกิดการ ส่งเสริมสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพ

กลยุทธ์ที่ 1 การเรียนรู้ วิจัย และพัฒนา

เป้าประสงค์ วิสาหกิจชุมชนและทุกภาคส่วนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาวิสาหกิจชุมชน ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว

ผลผลิต

(1) สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว

(2) วิสาหกิจชุมชนสามารถทำแผนพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชน ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวได้

(3) แหล่งเรียนรู้ที่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนสามารถแลกเปลี่ยนเรียนรู้ได้

(4) งานวิจัยเพื่อการพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนและเครือข่าย

ตัวชี้วัด / เป้าหมาย

(1) จำนวนสมาชิกวิสาหกิจชุมชนที่มีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนรู้

(2) จำนวนวิสาหกิจชุมชนที่สามารถทำแผนพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนได้

(3) จำนวนแหล่งเรียนรู้ที่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนสามารถแลกเปลี่ยนเรียนรู้ได้

(4) จำนวนงานวิจัยเพื่อการพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนและเครือข่าย

กิจกรรม

(4) สร้างกระบวนการเรียนรู้และการมีส่วนร่วมของชุมชน

(5) พัฒนาวิสาหกิจชุมชนให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้

(6) ส่งเสริมสนับสนุนการศึกษาวิจัยเพื่อการพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนให้เกิดความเข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้

กลยุทธ์ที่ 2 การบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง

เป้าประสงค์ วิสาหกิจชุมชนมีระบบการบริหารจัดการทุนทั้งที่เป็นตัวเงินและไม่เป็นตัวเงินรวมทั้งมีระบบการจัดสวัสดิการแก่สมาชิกและสาธารณชนประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม

ผลผลิต

(1) มีการจัดการสวัสดิการแก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชน

(2) วิสาหกิจชุมชนมีการบริหารจัดการรายได้เพื่อสาธารณชนประโยชน์อย่างสมัครใจ

(3) วิสาหกิจชุมชนมีความสามารถในการบริหารจัดการทุนอย่างเหมาะสม

ตัวชี้วัด / เป้าหมาย

(1) จำนวนวิสาหกิจชุมชนที่มีการจัดการสวัสดิการแก่สมาชิก

(2) จำนวนวิสาหกิจชุมชนที่มีการบริหารจัดการรายได้เพื่อสาธารณชนประโยชน์อย่างสมัครใจ

(3) จำนวนวิสาหกิจชุมชนที่มีความสามารถในการบริหารจัดการทุนอย่างเหมาะสม

กิจกรรม

(3) พัฒนาระบบสวัสดิการของวิสาหกิจชุมชน

- (4) สนับสนุนการพัฒนาาระบบทุนวิสาหกิจชุมชนทั้งที่เป็นเงินทุน และทุนที่ไม่ใช่ตัวเงิน เช่น ทรัพยากร วัฒนธรรม ภูมิปัญญา เป็นต้น

กลยุทธ์ที่ 3 การส่งเสริมและสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

เป้าประสงค์ วิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนได้รับการส่งเสริม สนับสนุน อย่างเป็นระบบและมีเอกภาพ

ผลผลิต

(1) เกิดการเชื่อมโยงการทำงานระหว่างภาครัฐ เอกชน เพื่อการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

(2) นโยบาย และแนวทางการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน

(3) เกิดเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนเพื่อการช่วยเหลือ สนับสนุน ชิงกันและกัน

(4) วิสาหกิจชุมชนได้รับการส่งเสริม สนับสนุนตามตามแผนพัฒนากิจการ และ ศักยภาพจากหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง

ตัวชี้วัด / เป้าหมาย

(1) จำนวนวิสาหกิจชุมชน เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการส่งเสริม สนับสนุน ตามแผนพัฒนากิจการ และศักยภาพจากหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรม

(7) สร้างกลไกการทำงานระหว่างภาครัฐ เอกชน และวิสาหกิจชุมชน

(8) กำหนดนโยบายและแนวทางการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน

(9) ส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

(10) สนับสนุนวิสาหกิจชุมชนให้เป็นผู้ประกอบการธุรกิจขั้นสูง

(11) พัฒนาระบบและเครือข่ายข้อมูลสารสนเทศ

(12) การเผยแพร่และประชาสัมพันธ์

3.3 แผนวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับ ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม บ้านผักไห่ จ. พระนครศรีอยุธยา

3.3.1 บริบทชุมชน

บ้านผักไห่ตั้งขึ้นครั้งแรกประมาณ พ.ศ.2438 ในรัชกาลที่ 5 ได้อาศัยตึก “แขวงอำเภอสนาใหญ่” ต่อมา พ.ศ. 2442 ย้ายมาตั้งที่ตำบลผักไห่ หมู่ 4 ตรงที่บ้านพักนายอำเภอขณะนี้ พ.ศ. 2460 จึงได้สร้างตัวอำเภอขึ้นใหม่ แทนที่บ้านพักนายอำเภอและได้เปลี่ยนชื่อเป็น “อำเภอผักไห่” มาจนทุกวันนี้ คำขวัญอำเภอ “วัดอุ้มคงล้าค่า วังมัจฉามากมี ของดีทำจากปลา ในนามีข้าว”

ตลาดลาดชะโด มีความคล้ายคลึงกับตลาดสามชุกมาก และยังคงสภาพความเก่าแก่และมนต์ลึกลับอยู่ อย่างไม่เสื่อมคลาย การค้าภายในตลาดลาดชะโด แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนที่ทำการค้าโดยเปิดค้าขายเป็นประจำตามปกติทุกวัน ขายของชำ เครื่องสังฆภัณฑ์ และเครื่องใช้ภายในบ้าน และ ส่วนที่ค้าขายเฉพาะวันหยุด เสาร์-อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์ เน้นหนักการขาย

อาหาร โดยผู้วิจัยมองเห็นว่าเป็นโอกาสในการพัฒนาตลาดตลาดชะโด และเศรษฐกิจของชาวชุมชนตลาดชะโด คือ การพัฒนาฝีมือด้านการทำอาหารทั้งอาหารหวานและอาหารคาว ที่เป็นอาหารพื้นถิ่นของคนตลาดชะโด ให้มีความหลากหลาย โดยเน้นการผลิตจากคนตลาดชะโด ขายโดยคนตลาดชะโด ไม่ใช่สินค้าจากท้องที่อื่น ขายโดยพ่อค้า-แม่ค้า ต่างถิ่น

ชาวบ้านผักไผ่มีภูมิปัญญาและความสามารถในการประกอบอาหารหลายอย่าง โดยเฉพาะอาหารที่ทำจากปลาและพืชผักพื้นถิ่น เช่น ปลารมควัน ปลากระด้าง แกงบอนแกงขี้เหล็ก ขนมดอกโสน นอกจากนี้ยังมีการทำนากระจับ ซึ่งเป็นพืชน้ำพื้นถิ่นอีกด้วย

3.3.2 SWOT Analysis

ตารางที่ 4.3 วิเคราะห์ SWOT Analysis ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นบ้านผักไผ่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)
<p>(1) ความโดดเด่นของอัตลักษณ์ท้องถิ่น และยังมี การอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะขนมไทยตั้งแต่สมัยท้าวทองกีบม้า</p> <p>(2) มีความโดดเด่นของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้มีการรวบรวมจากปราชญ์ชาวบ้าน รวมถึงจัด “ตลาดชะโด” ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวใหม่ใน อ. ผักไผ่ จ. พระนครศรีอยุธยา</p> <p>(3) มีแหล่งสำหรับเรียนรู้ ในการทำขนมไทย เพื่อ เป็นการสร้างอาชีพให้กับวิสาหกิจชุมชนได้ โดยเฉพาะ “ขนมไทยไกลหวาน” ซึ่งเป็นแห่งเรียนรู้ ทำขนมไทยที่รักสุขภาพ</p> <p>(4) มีแหล่งท่องเที่ยวทางด้านอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาอยู่หลายแห่ง เช่น หมู่บ้านญี่ปุ่น</p> <p>(5) มีปราชญ์ชาวบ้านในแต่ละด้านต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งทางด้านอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สามารถถ่ายทอดเรื่องราว ความเป็นมาของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยวได้รับทราบถึงความ เรื่องราวความเป็นมาของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น คุณป้ามะลิ ภาคาพร ซึ่งได้สืบทอดการทำขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทองมาหลายชั่วอายุคนจนถึงปัจจุบัน</p>	<p>(1) การโฆษณาประชาสัมพันธ์เพื่อแจ้งข้อมูลข่าวสารให้กับนักท่องเที่ยวยังมีน้อย ยังไม่ นักท่องเที่ยวอีกมากที่ไม่ทราบถึง ข้อมูลของแหล่งท่องเที่ยวของตลาดชะโด ใน อ. ผักไผ่ จ. พระนครศรีอยุธยา</p> <p>(2) ขาดความร่วมมือของคนในชุมชนบ้านผักไผ่</p> <p>(3) ยังขาดการจัดตั้ง “วิสาหกิจชุมชน” ทางด้าน การท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่น เนื่องจากส่วนมากจะมี ลักษณะของการสืบทอดอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ทำกันเองภายในครัวเรือน</p> <p>(4) ยังขาดแนวทางการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น อย่างชัดเจน โดยเฉพาะขนมไทยที่กำลังจะ สูญหายไป เช่น ข้าวเหนียวห้วงอก ขนมดอกโสน เป็นต้น</p> <p>(5) ยังมีจำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่ เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับ อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นค่อนข้างน้อย ส่วนมาก นักท่องเที่ยวจะเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวใน อุทยานประวัติศาสตร์แต่ยังไม่มีการจัดเส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่น</p>

โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Treats)
<p>(1) ประเทศไทยมีนโยบายในการส่งเสริมการท่องเที่ยววิถีไทย เก๋ไก๋อย่างยั่งยืน โดยการนำเอาอัตลักษณ์ท้องถิ่นขึ้นมาเป็นจุดขาย เพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจและกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น</p> <p>(2) รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community based tourism) ซึ่งสนับสนุนในการนำเอาเอกลักษณ์ทางด้านวัฒนธรรมและอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นขึ้นมาเป็นจุดขายทางการท่องเที่ยว</p> <p>(3) ทำให้เกิดการจ้างงานในชุมชน ทำให้ประชาชนในท้องถิ่นหันกลับสู่บ้านเกิด และร่วมพัฒนาการท่องเที่ยวในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน</p> <p>(4) แนวโน้มของนักท่องเที่ยวมีความชื่นชอบการท่องเที่ยวชุมชน ซึ่งเป็นการสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยวที่มีคุณค่า โดยเฉพาะอย่างยิ่งนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ</p> <p>(5) นักท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์มีความต้องการในการเข้าร่วมกับการทำกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ โดยเฉพาะทางด้านอาหารมากยิ่งขึ้น</p>	<p>(1) ในช่วงฤดูฝนจะเกิดน้ำท่วมในบริเวณใกล้เคียงกับบ้านนาจัน ทำให้นักท่องเที่ยวไม่สามารถเดินทางไปท่องเที่ยวได้โดยเฉพาะในเดือน กันยายน-ตุลาคม</p> <p>(2) โครงสร้างพื้นฐานชุมชนไม่ค่อยสะดวก เช่น การจัดการขยะ ถนนแคบ น้ำประปาไม่เพียงพอ เป็นต้น</p>

3.3.3 แนวทางการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม บ้านผักไห่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

(1) บริบทของวิสาหกิจชุมชน

เนื่องจากปัจจุบันยังไม่มีการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ขึ้น ดังนั้น ควรมีการรวมกลุ่มของชาวบ้านเพื่อร่วมกันจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนขึ้น

(2) โอกาสและเป้าหมายของวิสาหกิจชุมชน

เป้าหมายของวิสาหกิจชุมชน คือ การดึงนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศให้เดินทางเข้ามาศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นบ้านผักไห่ อ.ผักไห่ จ. พระนครศรีอยุธยา

(3) ลักษณะตลาด

ตลาดเน้นตลาดนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศ

3.3.4 แผนการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม บ้านผักไห่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วิสัยทัศน์

ชุมชนเข้มแข็งด้วยระบบเศรษฐกิจชุมชนที่พึ่งตนเอง โดยกระบวนการวิสาหกิจชุมชน เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมบ้านผักไห่ จ. พระนครศรีอยุธยา

พันธกิจ

1. เสริมสร้างกระบวนการเรียนรู้ในการบริหารจัดการทุนของชุมชนทางด้านอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว
2. ส่งเสริมสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว
3. รับรองสถานภาพวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว
4. ประสานความร่วมมือกับภาครัฐ ภาคเอกชน และชุมชน เพื่อให้เกิดการส่งเสริมสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพ

กลยุทธ์ที่ 1 การเรียนรู้ วิจัย และพัฒนา

เป้าประสงค์ วิสาหกิจชุมชนและทุกภาคส่วนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว

ผลผลิต

- (1) สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว
- (2) วิสาหกิจชุมชนสามารถทำแผนพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวได้
- (3) แหล่งเรียนรู้ที่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนสามารถแลกเปลี่ยนเรียนรู้ได้
- (4) งานวิจัยเพื่อการพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนและเครือข่าย

ตัวชี้วัด / เป้าหมาย

- (1) จำนวนสมาชิกวิสาหกิจชุมชนที่มีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนรู้
- (2) จำนวนวิสาหกิจชุมชนที่สามารถทำแผนพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนได้
- (3) จำนวนแหล่งเรียนรู้ที่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนสามารถแลกเปลี่ยนเรียนรู้ได้
- (4) จำนวนงานวิจัยเพื่อการพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนและเครือข่าย

กิจกรรม

- (1) สร้างกระบวนการเรียนรู้และการมีส่วนร่วมของชุมชน
- (2) พัฒนาวิสาหกิจชุมชนให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้

- (3) ส่งเสริมสนับสนุนการศึกษาวิจัยเพื่อการพัฒนากิจการวิสาหกิจชุมชนให้เกิดความเข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้

กลยุทธ์ที่ 2 การบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง

เป้าประสงค์ วิสาหกิจชุมชนมีระบบการบริหารจัดการทุนทั้งที่เป็นตัวเงินและไม่เป็นตัวเงิน รวมทั้งมีระบบการจัดสวัสดิการแก่สมาชิกและสาธารณะประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม

ผลผลิต

- (1) มีการจัดการสวัสดิการแก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชน
- (2) วิสาหกิจชุมชนมีการบริหารจัดการรายได้เพื่อสาธารณะประโยชน์อย่างสมัครใจ
- (3) วิสาหกิจชุมชนมีความสามารถในการบริหารจัดการทุนอย่างเหมาะสม

ตัวชี้วัด / เป้าหมาย

- (1) จำนวนวิสาหกิจชุมชนที่มีการจัดการสวัสดิการแก่สมาชิก
- (2) จำนวนวิสาหกิจชุมชนที่มีการบริหารจัดการรายได้เพื่อสาธารณะประโยชน์อย่างสมัครใจ
- (3) จำนวนวิสาหกิจชุมชนที่มีความสามารถในการบริหารจัดการทุนอย่างเหมาะสม

กิจกรรม

- (1) พัฒนาระบบสวัสดิการของวิสาหกิจชุมชน

กลยุทธ์ที่ 3 การส่งเสริมและสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

เป้าประสงค์ วิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนได้รับการส่งเสริม สนับสนุนอย่างเป็นระบบและมีเอกภาพ

ผลผลิต

- (1) เกิดการเชื่อมโยงการทำงานระหว่างภาครัฐ เอกชน เพื่อการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน
- (2) นโยบาย และแนวทางการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน
- (3) เกิดเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนเพื่อการช่วยเหลือ สนับสนุน ซึ่งกันและกัน
- (4) วิสาหกิจชุมชนได้รับการส่งเสริม สนับสนุนตามแผนพัฒนากิจการ และศักยภาพจากหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง

ตัวชี้วัด / เป้าหมาย

- (1) จำนวนวิสาหกิจชุมชน เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการส่งเสริม สนับสนุนตามแผนพัฒนากิจการ และศักยภาพจากหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรม

- (1) สร้างกลไกการทำงานระหว่างภาครัฐ เอกชน และวิสาหกิจชุมชน
- (2) กำหนดนโยบายและแนวทางการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน
- (3) ส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

- (4) สนับสนุนวิสาหกิจชุมชนให้เป็นผู้ประกอบการธุรกิจขั้นสูง
- (5) พัฒนาระบบและเครือข่ายข้อมูลสารสนเทศ
- (6) การเผยแพร่และประชาสัมพันธ์

4. แนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ของการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา)



ภาพที่ 4.6 กระบวนการพัฒนาแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ของการท่องเที่ยววิถีไทย เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา)

4.1 บริบทของการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา)

การท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา) เป็นรูปแบบหนึ่งของการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม (Cultural tourism) ที่นักท่องเที่ยวได้มีโอกาสได้เรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร รวมถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น วิถีชีวิตชุมชนแต่ละท้องถิ่นที่แตกต่างกัน และต้องเคารพวัฒนธรรมของกันและกัน ซึ่งจะก่อให้เกิดมิตรภาพ ความรู้ ความเข้าใจในวัฒนธรรม

ของชุมชน และคำนึงถึงผลกระทบที่จะเกิดขึ้นต่อบุคคลในชุมชนนั้นๆ โดยให้เกิดน้อยที่สุด ซึ่งในการท่องเที่ยวนี้จะมุ่งเน้นการท่องเที่ยวเชิงวิถีชีวิตชนบท (Rural tourism/Village tourism) คือ การเดินทางท่องเที่ยวในหมู่บ้านชนบทที่มีวิถีชีวิต และผลงานสร้างสรรค์ที่มีเอกลักษณ์พิเศษโดดเด่น เพื่อให้ได้รับความเพลิดเพลิน ได้ความรู้ ดูผลงานสร้างสรรค์ และภูมิปัญญาพื้นบ้าน อีกทั้งมีความเข้าใจในวัฒนธรรมท้องถิ่น บนพื้นฐานของความรับผิดชอบ และมีจิตสำนึกต่อการรักษามรดกทางวัฒนธรรมและคุณค่าของสภาพแวดล้อม โดยชุมชนท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการจัดการท่องเที่ยว

ทั้งนี้จะพบว่าบริบทของแหล่งท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น คณะผู้วิจัยได้มีการเลือกพื้นที่ที่จะทำการศึกษาวิจัยของ 3 จังหวัดโดยมีหลักเกณฑ์ ดังนี้

(1) เป็นแหล่งท่องเที่ยวใหม่ ที่ค่อนข้างจะมีศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม

(2) มีลักษณะของการรวมกลุ่มของชาวบ้าน/สมาชิกในชุมชนเพื่อร่วมกันจัดการทางด้านการท่องเที่ยว

(3) มีเรื่องราว และภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่อยู่ในกลุ่มจังหวัดเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสะเกษและกำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา)

(4) มีทรัพยากรทางการท่องเที่ยวที่น่าสนใจ

(5) สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นได้

จากหลักเกณฑ์ดังกล่าวทำให้คณะผู้วิจัยได้ทำการคัดเลือกพื้นที่มีศักยภาพ เพื่อทำการศึกษาวิจัย ได้ดังนี้

(1) บ้านนาต้นจั่น อำเภอสรีสะเกษ จังหวัดสุโขทัย

(2) เมืองนครชุม อำเภอนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร

(3) บ้านผักไห่ อำเภอฟักไห่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

4.1.1 บริบทภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม บ้านนาต้นจั่น จังหวัดสุโขทัย

ความเป็นมาหมู่บ้านนาต้นจั่น เป็นชุมชนขนาดใหญ่ มีจำนวนประชากร 1,100 คน 374 ครัวเรือน เป็นหมู่บ้านหมู่ที่ 5 ของตำบลบ้านตึก อำเภอสรีสะเกษ จังหวัดสุโขทัย (ทั้งตำบลมี 14 หมู่บ้าน) ซึ่งเป็นจังหวัดที่มีรายได้ครัวเรือนต่อปี เฉลี่ยจำนวน 234,573 บาท บ้านนาต้นจั่นเป็นหมู่บ้านอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ (Creative Industry Village : CIV) หมายถึง หมู่บ้านแห่งความสมดุลที่นำ ทุนวัฒนธรรม วิถีชีวิต มาผนวกกับความคิดสร้างสรรค์ และการออกแบบ เพื่อสร้างมูลค่า ใหม่ของสินค้าที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยว และบริการหรือกิจกรรมที่ สร้างประสบการณ์ใหม่จากการท่องเที่ยว เพื่อให้เกิดมูลค่าใหม่ทาง เศรษฐกิจบนแนวคิดอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ โดยมีแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น ศูนย์รวมผ้าหมักโคลน และการทอผ้าใต้ถุนบ้าน (ลานตะเลียบเป็บ) จุดชมวิว “ห้วยต้นโฮ” (ทะเลหมอก) ดอยหินกอง น้ำตกสาวสองพันปี หินทิพย์นาริศักดิ์สิทธิ์ (ตาตต้นร่อง) ตลาดสามแคว ปันจักรยานชมทุ่งนา ชมธรรมชาติ และชมสวนผลไม้

ปัญหาที่แปรมาเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงของบ้านนาต้นจั่นมีหลายอย่าง เช่น ผ้าหมักโคลน ซึ่งมีที่มาจากความบังเอิญโดยแท้เล่ากันว่า แม่บ้านสมัยก่อนเวลาออกไปทำไร่ไถนา ชายผ้าถุงจะเรียโคลนตาม เมื่อซักผ้าตากไว้นานเข้าก็จะสังเกตเห็นว่าชายผ้าที่เรียโคลนนั่นนุ่มเป็นพิเศษ และสีที่มลงไม่จัดจ้าน ดูสวยแปลกตาอีกแบบ จึงลองเอาผ้าทั้งผืนหมักโคลนทิ้งไว้ ก็ได้คำตอบว่าโคลนช่วยให้ผ้านุ่ม เป็นที่มาของ “ผ้าหมักโคลน” บ้านนาต้นจั่น นักวิชาการอธิบายว่า สาเหตุที่ผ้านี้นุ่มก็เพราะธาตุเหล็กในโคลนแทรกซึมทำให้เส้นใยผ้าขยายตัว เนื้อผ้าจึงนุ่ม และสีที่ทึมนั้นก็ติดทน

อาหารไทยในสมัยสุโขทัยได้อาศัยหลักฐานจากศิลาจารึก และวรรณคดีสำคัญ คือ ไตรภูมิพระร่วงของพญาสิทธิ ทักกล่าวถึงอาหารไทยในสมัยนั้นว่า มีข้าวเป็นอาหารหลัก โดยกินร่วมกับกับข้าว ซึ่งส่วนใหญ่ได้มาจากปลา และเนื้อสัตว์อื่นบ้าง สำหรับวิธีการปรุงอาหารในยุคนี้ ได้ปรากฏคำว่า “แกง” ในไตรภูมิพระร่วงซึ่งเป็นที่มาของคำว่า ข้าวหม้อแกงหม้อ สำหรับผักที่ถูกกล่าวถึงในศิลาจารึก คือ แพง แตง และน้ำเต้า และขนมหวานจะเป็นอาหารที่นำวัตถุดิบพื้นบ้านมาปรุงแต่ง เช่น ข้าวตอกและน้ำผึ้ง หรือบางส่วนนิยมรับประทานผลไม้แทนขนมหวาน

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัย บ้านนาต้นจั่น ในการดำเนินการวิจัยในครั้งนี้ ได้ดำเนินสังเคราะห์ด้าน ประวัติความเป็นมา วัตถุดิบ วิธีการปรุง การจัดเสิร์ฟและรูปแบบการบริโภคของข้าวเป็็บ แกงปลาช่อน แกงขี้เหล็ก น้ำพริกไข่ชอก และตามด้วยอาหารหวาน คือ ขนมต้มขาว

4.1.2 บริบทชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม เมืองนครชุม จ. กำแพงเพชร

เมืองนครชุม จ. กำแพงเพชร มีผู้คนหลายชาติพันธุ์มารวมกันอยู่ จีนของแผ่นดินใหญ่อพยพเข้ามา ชาวลาวจากเวียงจันทน์ พม่า กะเหรี่ยง ไทยใหญ่ และชาวมอญ ก่อเกิดการผสมผสานศิลปวัฒนธรรมด้านต่างๆ มากมาย ต้นทุนความรู้บางอย่างที่เกิดจากการผสมเหล่านี้นั้น และมีวิวัฒนาการอย่างต่อเนื่อง คือ วิทยาการทำอาหาร อาทิ แกงฮังเล แกงอุ้มมะเขือ แกงชะอมใส่เส้นหมี่ กุ้งฉ่าย ขนมแข่ง บะหมี่ ก๋วยเตี๋ยว แกงเปอะหน่อไม้ใส่ข้าวสุก แกงผักหวานใส่ข้าวสาร ผักห่อ ไส้กรอกถั่ว แกงถั่วมะแฮะ และขนมจีนแปงสด เป็นต้น

เมืองนครชุมได้มีการจัดตลาดย้อนยุค นับเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจอีกแห่งหนึ่งของเมืองกำแพงเพชร เพราะนอกจากผู้ที่มาเที่ยวชมจะได้เลือกซื้อและลิ้มรสอาหารที่สืบทอดกันมาแต่ครั้งบรรพบุรุษแล้ว สถานที่แห่งนี้ยังเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านภูมิปัญญาที่สำคัญของท้องถิ่นในหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นภูมิปัญญาด้านอาหาร การทำขนม การทำพระพิมพ์ สถาปัตยกรรม อาคารบ้านเรือนในท้องถิ่น รวมถึงนิทรรศการภาพเก่าเล่าเรื่องอดีตเมืองนครชุม เป็นต้น

เมืองนครชุมเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพ โดยได้มีการกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวไว้ 3 เส้นทาง ดังนี้

(1) เส้นทางบ้านเก่านครชุม (ครึ่งวัน) เยี่ยมชมศูนย์บริการท่องเที่ยวโดยชุมชนนครชุม ชมความสวยงามของเรือนไม้เก่าโบราณรูปมะนิลา รูปแบบปั้นหย้า บ้านเรือนไทย บ้านสร้างหม่อง ชาวไทยใหญ่ที่เข้ามาทำไม้สมัยเดียวกับพะโป้ ฟังประวัติสร้างหม่อง และรู้จักเครื่องใช้สมัยเก่าของสร้างหม่อง

(2) **เส้นทางอาหารพื้นถิ่นนครชุม (1 วัน)** สักการะพระบรมธาตุนครชุม ชมการทำข้าวตอกอัด ขนมที่มีเอกลักษณ์แห่งเดียวของนครชุม ชมการทำเมี่ยงนครชุม สนุกสนานกับการทำกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ การทำขนมจีนนครชุม หรือหารอื่นๆ เติดย่อยอาหารด้วยการสักการะหลวงพ่อบุญรอดวัดสว่างอารมณ์และชมบ้านห้างสมัยรัชการที่ 5

(3) **วัฒนธรรมพื้นถิ่น เทียวกิน นครชุม (1 วัน)** สักการะพระบรมธาตุนครชุม ชมการทำข้าวตอกอัด สนุกสนานกับการทำพระเครื่องเมืองนครชุม ชมวิถีชีวิตชุมชนและย่านการค้าเก่า ลิ้มรสอาหารพื้นบ้าน สักการะศาลเจ้าพ่อหลักเมือง หลวงพ่อบุญรอดแห่งวัดสว่างอารมณ์อันศักดิ์สิทธิ์ รับประทานอาหารที่บ้านห้างสมัยรัชกาลที่ 5

4.1.3 บริบทของบ้านผักไห่ จ. พระนครศรีอยุธยาสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมบ้านผักไห่ จ. พระนครศรีอยุธยา

เนื่องจากชุมชนบ้านผักไห่ อ. ผักไห่ จ. พระนครศรีอยุธยานั้นเป็นชุมชนที่ค่อนข้างมีศักยภาพทางการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม บริเวณรอบเมืองเก่า จ. พระนครศรีอยุธยา

4.2 SWOT การพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ของการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา)

1.1 จุดแข็ง (Strength)

(1) แหล่งท่องเที่ยวในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม สุโขทัย-กำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา มีทรัพยากรทางการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่มีชื่อเสียงในระดับโลก

(2) มีความโดดเด่นของอัตลักษณ์ท้องถิ่น และยังมีการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ได้เป็นอย่างดี รวมถึงยังสามารถถ่ายทอดภูมิปัญญาผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวโดยชุมชน

(3) มีความโดดเด่นของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน รวมถึงขนม ซึ่งเป็นยังคงอยู่ในวิถีชีวิตของชาวบ้านนาต้นจัน ทำให้เป็น “เสน่ห์” ของอาหารที่นักท่องเที่ยวทุกคนเพื่อมาท่องเที่ยวแล้วจะต้องลิ้มลอง

(4) มีการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนซึ่งได้มีการบูรณาการไว้กับโปรแกรมการท่องเที่ยว เช่น ที่บ้านนาต้นจัน จ. สุโขทัย เป็นต้น ซึ่งเป็นต้นแบบการดำเนินท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยชุมชนที่มีชื่อเสียงทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ ได้

(5) มีการสร้างสรรค์กิจกรรมการท่องเที่ยวที่คำนึงถึงการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และสร้างสรรค์กิจกรรมทางเศรษฐกิจใหม่ๆให้เกิดขึ้นในพื้นที่ชุมชน โดยเฉพาะชุมชนที่ติดชายป่าอุทยาน โดยมุ่งที่จะ สร้างสรรค์กิจกรรมที่ไม่ใช่ประโยชน์จากการครอบครองหรือบุกรุกป่า หันมาพึ่งพาและสร้างประโยชน์ ป่าด้วยการท่องเที่ยวแบบอนุรักษ์ธรรมชาติ วัฒนธรรม กิจกรรม และงานฝีมือ พัฒนา

ผลิตภัณฑ์สัตว์ วัสดุธรรมชาติ (การผสมของใบไม้และเปลือกไม้) การหมักโคลน รวมถึงการอนุรักษ์วิถีชีวิตและอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นต้น

(6) มีการรวมกลุ่มของชาวบ้านที่เข้มแข็ง ในการจัดบริหารจัดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ของชุมชนอย่างเป็นระบบ

1.2 จุดอ่อน

(1) อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ยังไม่มากนัก ถึงทำให้มีเมนูที่ให้บริการนักท่องเที่ยวค่อนข้างน้อย

(2) ชาวบ้านยังขาดทักษะในการสื่อสารภาษาอังกฤษ เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ เนื่องจากในปัจจุบันเริ่มมีนักท่องเที่ยวต่างชาติเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวที่บ้านนาต้นจั่นเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นต้องคอยอาศัยมัคคุเทศก์ที่เดินทางมากับนักท่องเที่ยว

(3) ยังไม่มีการพัฒนาและแปรรูปอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งเป็นของฝากที่นักท่องเที่ยวสามารถซื้อกลับไปรับประทานที่บ้านได้

(4) ยังขาดการจัดกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้เข้ามามีส่วนร่วมในการทำอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น ให้นักท่องเที่ยวทำข้าวเป็ญเอง หรือให้นักท่องเที่ยวได้พันข้าวห่อ เอง เป็นต้น

(5) ยังขาดเอกสารและคู่มือที่ให้ความรู้เกี่ยวกับการเรื่องราว (Story) ความเป็นมาของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น

(6) การโฆษณาประชาสัมพันธ์เพื่อแจ้งข้อมูลข่าวสารให้กับนักท่องเที่ยวยังมีน้อยยังไม่นักท่องเที่ยวอีกมากที่ไม่ทราบถึง ข้อมูลของแหล่งท่องเที่ยวของแหล่งท่องเที่ยวอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น

(7) ยังขาดการจัดตั้ง “*วิสาหกิจชุมชน*” ทางด้านการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น เนื่องจากส่วนมากจะมีลักษณะของการสืบทอดอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ทำกันเองภายในครัวเรือน อีกทั้งมีผลิตภัณฑ์ค่อนข้างมากและหลากหลาย ที่ไม่สามารถรวมกันเป็นวิสาหกิจชุมชนได้

(8) ยังขาดแนวทางการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างชัดเจน โดยเฉพาะอาหารภูมิปัญญาหลายชนิดที่กำลังจะสูญหายไป

(9) ยังมีจำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นค่อนข้างน้อย ส่วนมากนักท่องเที่ยวจะเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในอุทยานประวัติศาสตร์แต่ยังไม่มีการจัดเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น

1.3 โอกาส

(1) ประเทศไทยมีนโยบายในการส่งเสริมการท่องเที่ยววิถีไทย เก๋ไก้อย่างยั่งยืน โดยการนำเอาอัตลักษณ์ท้องถิ่นขึ้นมาเป็นจุดขาย เพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจและกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น

(2) รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community based tourism) ซึ่งสนับสนุนในการนำเอาเอกลักษณ์ทางด้านวัฒนธรรมและอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นขึ้นมาเป็นจุดขายทางการท่องเที่ยว

(3) ทำให้เกิดการจ้างงานในชุมชน ทำให้ประชาชนในท้องถิ่นหันกลับสู่บ้านเกิด และร่วมพัฒนาการท่องเที่ยวในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

(4) แนวโน้มของนักท่องเที่ยวมีความชื่นชอบการท่องเที่ยวชุมชน ซึ่งเป็นการสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยวที่มีคุณค่า โดยเฉพาะอย่างยิ่งนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

(5) นักท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์มีความต้องการในการเข้าร่วมกับการทำกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ โดยเฉพาะทางด้านอาหารมากยิ่งขึ้น

1.4 อุปสรรค

(1) ในช่วงฤดูฝนจะเกิดน้ำท่วมในบริเวณแหล่งท่องเที่ยว ทำให้นักท่องเที่ยวไม่สามารถเดินทางไปท่องเที่ยวได้โดยเฉพาะในเดือน กันยายน-ตุลาคม

(2) เส้นทางเข้าหมู่บ้านในบางช่วงยังเป็นถนนดินแดง อาจจะไม่ค่อยสะดวกหากเดินทางมาท่องเที่ยวในฤดูฝน

(3) โครงสร้างพื้นฐานชุมชนไม่ค่อยสะดวก เช่น การจัดการขยะ ถนนแคบ น้ำประปาไม่เพียงพอ เป็นต้น

4.3 แนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ของการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร-พระนครศรีอยุธยา)

แนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ของการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร-พระนครศรีอยุธยา) โดยใช้แนวทางด้านการตลาด 4Ps



ภาพที่ 4.7 แนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ของการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย-กำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา)

4.3.1 สินค้า/บริการ (Product)

ในการพัฒนาบริการทางด้านท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ควรมีการพัฒนาสินค้า/บริการ (Product) ดังนี้

- (1) ควรมีการพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น (Gastronomic local tourism) ให้เป็นอีกรูปแบบหนึ่งของการท่องเที่ยวในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม(สุโขทัย-กำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา) ให้มากขึ้น
- (2) ควรมีการพัฒนา “วิสาหกิจชุมชน” ทางด้านการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม(สุโขทัย-กำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา) เพื่อให้ชุมชนได้มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อเป็นการสร้างสรรค์เศรษฐกิจโดยชุมชน
- (3) ในแต่ละชุมชนควรมีการพัฒนาเมนูอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เพิ่มมากขึ้น โดยใช้วัตถุดิบจากในท้องถิ่น เพื่อเป็นทางเลือกให้กับนักท่องเที่ยวได้ทดลองและชิมอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น อีกทั้งยังเป็นการอนุรักษ์และสืบสานอาหารภูมิปัญญาไม่ให้สูญหายไปอีกด้วย
- (4) นอกจากนี้ควรมีการจัดกิจกรรมที่ให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมการท่องเที่ยวด้วย เช่น กิจกรรมการเก็บผัก เก็บผลไม้จากในสวน เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสของการรับประทานพืช ผัก รวมถึงประสบการณ์ของการท่องเที่ยวที่สนุกและคุ้มค่า

(5) ควรให้นักท่องเที่ยวได้ทำกับข้าวที่บ้านด้วยตนเองตอนพักที่โฮมสเตย์ เพื่อจะได้เป็นการเรียนรู้วิถีชีวิต รวมถึงการทำอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างแท้จริง

(6) ควรมีการแปรรูปอาหาร เช่น น้ำพริกแกงส้ม ซึ่งเป็นสูตรพื้นบ้านของท้องถิ่นที่ให้นักท่องเที่ยวได้ซื้อกลับไปเป็นของฝาก เพราะปัจจุบันยังไม่มีผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหารที่เป็นของฝาก

(7) ควรมีการจัดการความรู้ (Knowledge management) ของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของบ้านนาต้นจั่น เพื่อมิให้องค์ความรู้นั้นสูญหายไป มีการถอดองค์ความรู้และเผยแพร่องค์ความรู้ทางด้านอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้สืบต่อไป

(8) ส่งเสริมการสร้างตราสินค้า การเพิ่มศักยภาพด้านช่องทางการตลาด ประเภทสินค้ากลุ่มวิสาหกิจชุมชน (SME_s) เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวของจังหวัด

ด้านตลาด

(1) ควรมีการเปิดตลาดในกลุ่มของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติให้มากขึ้น โดยเฉพาะชาวยุโรปที่มีกำลังซื้อสูงที่ได้มีโอกาสเดินทางมาสัมผัสประสบการณ์ท่องเที่ยวที่มีคุณค่า

(2) ควรมีการทำการตลาดการท่องเที่ยวร่วมกับ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) เพื่อที่จะดึงนักท่องเที่ยวต่างชาติที่ได้เดินทางมาเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวบริเวณอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ศรีสขันธ์ ได้มีโอกาสเดินทางมาท่องเที่ยวที่บ้านนาต้นจั่นแห่งนี้ เพิ่มมากขึ้น

(3) ควรมีการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเป็นต้นแบบในการศึกษาและดูงานของชุมชนอื่นๆ ที่จะมีการบริหารจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน

ด้านการบริหารจัดการองค์กร

(1) ควรมีการพัฒนาไกด์ท้องถิ่นให้สามารถพูดภาษาอังกฤษเพื่อสื่อสารกับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติได้

(2) ควรมีการพัฒนามาตรฐานโฮมสเตย์ ในระดับสากล เพื่อให้สามารถรองรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติได้

(3) ควรมีการปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐานในชุมชน เช่น ถนน น้ำประปา การเก็บขยะให้มีประสิทธิภาพ

(4) ควรมีการทำเอกสารและสื่อประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวของบ้านนาต้นจั่น ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษให้มากกว่านี้

(5) ควรมีการส่งเสริมการตลาดออนไลน์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของบ้านนาต้นจั่นให้สามารถเข้าถึงกลุ่มตลาดเป้าหมาย

4.3.2 ราคา (Price)

(1) ควรมีการกำหนดราคาของการเข้าร่วมกิจกรรมที่เหมาะสม เช่น ราคาของกิจกรรมที่ให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในการทำอาหาร หรือควรมีการกำหนดราคาของการเข้าร่วมกิจกรรมของการทำอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น

(2) การกำหนดราคาเป็นสิ่งที่สำคัญมากสำหรับนักท่องเที่ยวคนไทย ดังนั้น ควรที่จะมีการกำหนดราคาที่มีความเหมาะสมกับกิจกรรมของการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

4.3.3 ช่องทางการจัดจำหน่าย (Place)

(1) ควรเน้นช่องทางการจัดจำหน่ายทางเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Social media) เป็นหลัก

(2) ส่งเสริมความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวในการใช้ระบบ On-line marketing โดยมีกลยุทธ์การใช้เครือข่ายสังคมออนไลน์ ดังนี้ (พรรณณี สวานเพลง และคณะ, 2560)

(1) วิเคราะห์พฤติกรรมนักท่องเที่ยวเพื่อรองรับการนำใช้เครือข่ายสังคมออนไลน์ เช่น การใช้ Facebook, Line เป็นต้น

(2) มีสอนการใช้เครือข่ายสังคมออนไลน์ให้กับเยาวชนในชุมชน เพื่อร่วมกันโปรโมตการท่องเที่ยวของชุมชน

(3) พัฒนาสินค้าและบริการด้านการท่องเที่ยว โดยการจัดแพ็คเกจให้สอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยวและกลุ่มเพื่อเพิ่มการพักค้าง

(4) สร้างการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยว เพื่อสร้างกระแสนิยมผ่านกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว เช่น การประกวดภาพถ่าย และประกวดทำคลิป

4.4.4 การสื่อสารเพื่อสร้างการรับรู้ (Promotion)

(1) จัดทำแผนประชาสัมพันธ์กิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย กำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา) สร้างความแตกต่างด้วยการมุ่งส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ ๆ และนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจเฉพาะ (Niche market)

(2) มีการจัดงาน Event ต่าง ๆ ร่วมกับอุทยานประวัติศาสตร์ เช่น งานลอยกระทงที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ควรมีการจัดงานเทศกาลอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมด้วย