

บทคัดย่อ

รหัสโครงการ

SURDI นวค./2559/10

ชื่อโครงการ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนที่มีอัตลักษณ์ สำหรับ
ยกระดับศักยภาพการบริหารวิสาหกิจชุมชนเพื่อการท่องเที่ยว
ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม

หัวหน้าโครงการ

รองศาสตราจารย์ ดร.ธีระวัฒน์ จันทิก

ระยะเวลาดำเนินงาน

1 ปี

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนที่มีอัตลักษณ์ สำหรับยกระดับศักยภาพการบริหารวิสาหกิจชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิมนี้คณะผู้วิจัยได้กำหนดวิธีดำเนินการวิจัยไว้ 3 ขั้นตอน ได้แก่ 1) ศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม 2) พัฒนารับอาหารพื้นถิ่นที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม จำนวนอย่างน้อย 2 ตำรับ ได้แก่ ตำรับอาหารสำหรับรองรับกลุ่มผู้ศึกษาดูงาน กลุ่มนักท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม และตำรับอาหารสำหรับกิจกรรมที่สืบเนื่องจากการท่องเที่ยว (งานอีเว้นท์) และกลุ่มสถานประกอบการโรงแรมหรือรีสอร์ท 3) พัฒนาศักยภาพ เพิ่มความรู้ความสามารถให้กับบุคลากรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้วยการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อรองรับการท่องเที่ยว ในการจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวหรือการศึกษาดูงานร่วมกันการจัดตำรับอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน

ผลการศึกษาพบว่า รายการอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ และกรรมวิธีในการทำ นำมาซึ่งข้อมูลการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม ที่จะนำไปสู่การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นนั้น ต้องอนุรักษ์ความโดดเด่นของเครื่องเทศแบบมุสลิมเอาไว้ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถรับรู้ถึงรสชาติอาหารของชาวมุสลิม ในด้านการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม ได้ข้อสรุป คือ 1) ความหลากหลายของรายการอาหาร ต้องมีการพิจารณาถึงลักษณะของอาหารที่ถูกคัดเลือกมา ว่ามีความจำเป็นต้องมีรายการอาหารปกติที่ไม่ใช่มุสลิมหรือไม่ เนื่องจากรายการอาหารบางประเภทอาจไม่คุ้นเคยกับกลุ่มนักท่องเที่ยวทั่วไป (Mass Tourist) และควรคงเอกลักษณ์ของอาหารที่มีแหล่งผลิตมาจากชุมชน ไม่จำเป็นต้องหรูหราเทียบเท่าภัตตาคารระดับ 5 ดาว แต่คำนึงถึงความสะดวกสบายในขณะที่มีการปรุง นอกจากนี้การจำหน่ายให้มีการจำหน่ายอาหารภายใต้ “ภัตตาคารชุมชน” ได้จัดให้มีตำรับอาหาร 1) ตำรับอาหารสำหรับรองรับกลุ่มผู้ศึกษาดูงาน กลุ่มนักท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม 1.1) อาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของชาวมุสลิม ได้แก่ ข้าวหมก และซูป 1.2) อาหารพื้นบ้าน เช่น น้ำพริกปลาทุ ขี้ทอดชะอม แกงส้มชะอมกุ้ง เป็นต้น 2) ตำรับอาหารสำหรับกิจกรรมที่สืบเนื่องจากการท่องเที่ยว (งานอีเว้นท์) และกลุ่มสถานประกอบการโรงแรมหรือรีสอร์ท ได้แก่ แกงกุหลาบหวานคู่กับโรตีส และซูป สำหรับผลการพัฒนาศักยภาพ เพิ่มความรู้ความสามารถให้กับบุคลากรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ในการจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวหรือการศึกษาดูงานร่วมกันการจัดตำรับอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน ได้ข้อสรุปว่า เส้นทางท่องเที่ยวภายในหมู่บ้านออกเป็น 3 รูปแบบ ได้แก่ เส้นทางที่ 1 โครงการพระราชดำริ เส้นทางที่ 2 วิถีชีวิตชุมชน และเส้นทางที่ 3 ศึกษาธรรมชาติ จากผลการประชุมระหว่างคณะทำงานและชาวบ้านมีความคิดเห็นที่สอดคล้องกันในเรื่องของการมีส่วนร่วมในการจัดการที่จะรักษาทรัพยากรทางการท่องเที่ยวให้คงอยู่ การพัฒนาเป็นประโยชน์และคำนึงถึงผลกระทบที่มี

ต่อทรัพยากรท่องเที่ยวแล้ว อาจจะทำให้แหล่งท่องเที่ยวนั้นเสื่อมโทรมลง ทั้งนี้ในการพัฒนาการท่องเที่ยว นั้นจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องได้รับความร่วมมือจากคนในชุมชน โดยการเปิดโอกาสให้ผู้มีส่วนได้เสียในพื้นที่มีส่วนร่วมในการจัดการในพื้นที่และลดปริมาณความยากจนและเพิ่มรายได้ของประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้การพัฒนาชุมชนเกิดการท่องเที่ยวเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและการพัฒนาที่ยั่งยืนตลอดไป

คำสำคัญ อัตลักษณ์ การท่องเที่ยวของชุมชน, หมู่บ้านไทยมุสลิม, ผลิตภัณฑ์อาหารชุมชน