

ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนอาจสามารถ จังหวัดนครพนม
Gastronomy Tourism Potential of Atsamart Community,
Nakhon Phanom Province, Thailand

จิราภรณ์ พรหมเทพ¹ ดุษฎี ช้วยสุข¹

Chirabhorn Phomthep¹ Dudsadee Chuaysook¹

Corresponding's Email: chirabhorn@npu.ac.th¹, dudsadee@npu.ac.th¹

(Received: June 9, 2021; Revised: September 27, 2021; Accepted: November 22, 2021)

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนอาจสามารถ และเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนอาจสามารถในการเป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ใช้ระเบียบวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการวิจัยคือ ตัวแทนหน่วยงานภาครัฐบาลและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในจังหวัดนครพนม ผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว และประชาชนชาวบ้านใช้เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการสังเกต การสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนากลุ่ม และการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการศึกษาพบว่า ชุมชนอาจสามารถ จังหวัดนครพนม เป็นถิ่นที่อยู่ของชนเผ่าไทแสก มีเอกลักษณ์ ในด้านพื้นที่และวิถีชีวิตความเป็นอยู่ มีทำเลที่ตั้งที่อยู่ใกล้ตัวเมือง มีการเดินทางที่สะดวกสบาย วัฒนธรรมการกินอาหารที่ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ มีแหล่งวัตถุดิบอยู่ในชุมชน และประเพณีไทแสกเด่นชัดที่โดดเด่น แนวทางการพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงควรมีการจัดทำองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นที่มีเอกลักษณ์ของชุมชน การสนับสนุนให้มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์และสื่อถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่นชุมชนริมฝั่งแม่น้ำโขง ความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การนำเอกลักษณ์ของในชุมชนมาเป็นจุดขายหลัก การฝึกอบรมเกี่ยวกับเทคโนโลยีการถ่ายภาพ และการใช้คุณค่าของอาหารพื้นถิ่นในการบอกต่อเป็นเรื่องราวของศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนอาจสามารถแก่นักท่องเที่ยวต่อไปในอนาคต

คำสำคัญ: การท่องเที่ยวเชิงอาหาร อาหารพื้นถิ่น การท่องเที่ยวชุมชน

Abstract

The purpose of this research was to examine the potential regarding gastronomy tourism of the Atsamart community and to propose guidelines in promoting gastronomy tourism of the community as a tourist destination. The qualitative research methodology was employed through in-depth interviews and focus group discussions. The informants were the tourism-related representatives of the government and private sector, tourism entrepreneurs, and local philosophers. The data were analyzed by using content analysis.

The study has revealed that the Atsamart community Nakhon Phanom province is the habitation of the Tai Saek tribe indicating the geographical identity and way of life. The location is convenient to downtown. The eating culture relies on natural ingredients originated from the local community and the tradition of Tai Saek Ten Sak dance is remarkable. According to the guidelines for the development of gastronomy tourism potential, the creation of a body of knowledge about the local food representing the community's uniqueness is necessary. The food packaging design should be encouraged to be unique so that it can reflect the identity of local communities along the Mekong river. The relevant stakeholders need to provide support for product development and gastronomy tourism activities

¹ อาจารย์ประจำสาขาการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยนครพนม

¹ Lecturers, Tourism and Service Industry, Tourism and Service Industry and College, Nakhon Phanom University

considered to be the unique selling point. The training of photography technology and the use of value to local foods for storytelling are suggested for the gastronomy tourism potential of the Atsamart community.

Keywords: gastronomy tourism, local gastronomy, community-based tourism

ความเป็นมาของปัญหา

แนวโน้มการท่องเที่ยวในปัจจุบัน ได้มีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนา เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มนักท่องเที่ยวที่หลากหลาย เน้นการนำทรัพยากรที่มีในพื้นที่มาใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างคุ้มค่า และมีความยั่งยืน รวมทั้งทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ระหว่างนักท่องเที่ยวกับผู้ที่เป็นเจ้าของพื้นที่ “การท่องเที่ยวเชิงอาหาร” นับเป็นหนึ่งรูปแบบการท่องเที่ยวที่กำลังได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว ด้วยอาหารนั้นคือหนึ่งในปัจจัยสำคัญในการเดินทางท่องเที่ยว หรือกล่าวได้ว่าอาหารเป็นองค์ประกอบหลักของกิจกรรมการท่องเที่ยว ด้วยการนำเสนอเอกลักษณ์ของพื้นที่ วิถีชีวิต และวัฒนธรรมของท้องถิ่น รวมทั้งก่อให้เกิดประสบการณ์ที่แปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยวได้ และยังเป็นเครื่องมือในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว (Herrera, Herranz and Arilla, 2012; ภัทรพร พันธุ์, 2558) จากสถิติพบว่านักท่องเที่ยวมีการใช้จ่ายในหมวดอาหารและเครื่องดื่มค่อนข้างสูง คิดเป็น 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายที่แหล่งท่องเที่ยวทั้งหมด (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2560) และมักจะค้นหาอาหารท้องถิ่นระหว่างการเดินทาง อย่างเช่น นักท่องเที่ยวชาวจีนที่มีพฤติกรรมการเดินทางที่เปลี่ยนแปลงไปด้วยการลดค่าใช้จ่ายในการซื้อสินค้าลงหันมาเพิ่มการใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มของท้องถิ่น (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2560)

ประเทศไทยได้มีการผลักดันให้มีการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) โดยมีเป้าหมายในการยกระดับศักยภาพการแข่งขันทางเศรษฐกิจของไทยผ่านการปรับโครงสร้างการผลิตภาคเกษตรแบบ Smart Farming ตลอดจนส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ภายใต้แนวทางการพัฒนาแบบ Thailand 4.0 ซึ่งกล่าวถึงการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพร้อมไปกับการพัฒนากรรมวิธีการผลิตของภาคเกษตร หรือ Food Innopolis โดยจะมุ่งเน้นประสบการณ์สัมผัสบรรยากาศและวัฒนธรรมท้องถิ่น แบบ Authentic Local Tourism และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็น

มิตรกับสิ่งแวดล้อม (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2560) เป็นการส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการด้านการท่องเที่ยวโดยใช้ประโยชน์จากอัตลักษณ์แห่งความเป็นไทยที่สะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่นและวิถีชีวิตชุมชน การกระจายรายได้ไปสู่คนในชุมชนและท้องถิ่นทั่วประเทศอย่างทั่วถึงและเป็นธรรม (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2559) ทั้งพื้นที่เมืองท่องเที่ยวหลักและเมืองท่องเที่ยวรอง (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2561) ก่อให้เกิดเป็นการสร้างงานให้กับชุมชนผ่านการใช้ทรัพยากรในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวในท้องถิ่น ผสมผสานกับภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ผสานกับการ ต่อยอดเรื่องราวผ่านทางวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ให้ชุมชนกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีคุณค่ามีจุดเด่น เป็นที่นิยมของคนทั้งในและต่างประเทศ และมีภาครัฐทำหน้าที่ให้การสนับสนุนอย่างเหมาะสม (TAT Review, 2018) และในขณะเดียวกัน “อาหาร” คือหนึ่งในผลิตทางการท่องเที่ยวชุมชน การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงมีความเกี่ยวข้องกับชุมชน อาจกล่าวได้ว่าเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีความสำคัญ ตัวอย่างเช่น ในประเทศมาเลเซีย นั้น การท่องเที่ยวในพื้นที่ชนบท ถือได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวที่ดีมีคุณภาพในการส่งเสริมประเทศ ส่งผลให้ชุมชนมีส่วนร่วมในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศ การท่องเที่ยวใน ชนบทมีส่วนช่วยในการบรรลุนโยบายของรัฐบาลในการสร้างโอกาสในการทำงาน และขจัดความยากจนในชุมชนที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ ยังมองว่าเป็นช่องทางในการสร้างรายได้ให้กับชุมชน (Amir, Ghapar, Jamal and Ahmad, 2015) อีกทั้งการท่องเที่ยวชุมชนยังเป็นที่ยอมรับมากขึ้นในประเทศกำลังพัฒนา โดยส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นกลยุทธ์ในการลดความยากจน ทำให้ชุมชนท้องถิ่นมีความรู้ ทักษะ และความตระหนักรู้ที่จำเป็น เพื่อให้สามารถมีส่วนร่วมในการพัฒนาการท่องเที่ยวได้ (Razzaq, Mohamad, Kader, Mustafad, Hadi, Hamzah and Khalifah, 2013)

ชุมชนอาจสามารถ จังหวัดนครพนม เป็นหนึ่งในสถานที่สำคัญที่นักท่องเที่ยวเดินทางมาเยี่ยมชม เนื่องจากมีที่ตั้งที่อยู่ใกล้ตัวเมือง เดินทางสะดวกมีพื้นที่ติดแม่น้ำโขงสามารถมองเห็นทิวทัศน์ที่สวยงามของสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ชุมชนอาจสามารถ มีชื่อเสียงเกี่ยวกับอาหารอร่อย บรรยากาศดี อีกทั้ง ชุมชนอาจสามารถยังเป็นถิ่นที่อยู่ของชนเผ่าไทแสก ซึ่งเป็นหนึ่งในแปดชนเผ่าที่สำคัญของจังหวัดนครพนม มีวิถีความเป็นอยู่ ประเพณี วัฒนธรรมที่น่าสนใจ รวมทั้งวัฒนธรรมการกินที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น และในปัจจุบันชุมชนได้มีความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก ในการอนุรักษ์วัฒนธรรมและประเพณีพร้อมกับพัฒนาพื้นที่ชุมชนอาจสามารถให้เป็นชุมชนต้นแบบการท่องเที่ยวของจังหวัดนครพนม 5 ด้าน ได้แก่ ด้านอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ การพัฒนาเทคโนโลยีอาหาร การพัฒนาเทคโนโลยีสุขภาพ และการสร้างวิสาหกิจชุมชน (สำนักข่าวกรมประชาสัมพันธ์, 2561)

ผู้วิจัยได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการศึกษาศักยภาพด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พร้อมทั้งเสนอทางเลือกในการพัฒนาให้ชุมชนอาจสามารถให้เป็นอีกหนึ่งจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดนครพนม ซึ่งจะนำไปสู่การสร้างรายได้ในพื้นที่และเป็นการอนุรักษ์และสืบทอดวัฒนธรรมอาหารของชุมชนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนอาจสามารถ
2. เสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนอาจสามารถในการเป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประเภทของการวิจัย

การศึกษานี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้การศึกษาข้อมูลจากแหล่งข้อมูลปฐมภูมิและทุติยภูมิ แนวคิด ทฤษฎีจากเอกสาร และงานวิจัยเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร องค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการท่องเที่ยวชุมชน

2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ในการศึกษานี้ ประชากรและกลุ่มตัวอย่างเป็นกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ตัวแทนภาคีรัฐบาลที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในจังหวัดนครพนม ตัวแทนหน่วยงานภาคเอกชน และประจักษ์ชาวบ้าน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling) จำนวนทั้งสิ้น 12 กลุ่มตัวอย่าง

3. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลคือ แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง การสังเกต และการสนทนากลุ่ม โดยศึกษาในประเด็น 1) สถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ชุมชนอาจสามารถ และ 2) ศักยภาพของพื้นที่ในการเป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 2 ประเด็น ได้แก่ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกของชุมชนอาจสามารถ (SWOT analysis) และศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกต และการสนทนากลุ่ม ในการเก็บรวบรวมข้อมูล (In-dept interview) จากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 12 กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในภาครัฐ หน่วยงานภาคเอกชนตัวแทนผู้ประกอบการอาหารในชุมชนอาจสามารถ ตัวแทนผู้ประกอบการด้านที่พักและโฮมสเตย์ มัคคุเทศก์ ปรากฏชุมชน และตัวแทนของประชาชนในพื้นที่

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

ใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) โดยการจัดหมวดหมู่ของข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ และวิเคราะห์ข้อมูลจากประเด็นที่ได้กำหนดไว้ในกรอบการวิจัย เพื่อใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยครั้งนี้

ผลการวิจัย

1. ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ชุมชนอาจสามารถ จังหวัดนครพนม

1.1 สถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ชุมชนอาจสามารถ

การท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนอาจสามารถนั้น จากการเก็บรวบรวมข้อมูลพบว่า กลุ่มนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามา

จะเป็นกลุ่มเฉพาะที่มาเที่ยวเพื่อชิมรสชาติอาหารในชุมชน อาจสามารถ ซึ่งวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร คือ ปลาแม่น้ำโขงที่ชาวบ้านหาได้ และจากการเลี้ยงปลา ในกระชังริมแม่น้ำโขง โดยลักษณะเด่นของการเลี้ยงปลาของ ชุมชน คือเลี้ยงปลาในน้ำไหล เป็นการเลี้ยงในแม่น้ำโขงทำให้ รสชาติดีแตกต่างจากที่อื่นๆ ชุมชนอาจสามารถยังมีความ โดดเด่นในเรื่องของอาหาร ที่ทำจากปลาแม่น้ำโขง อาทิ เมนู ปลาจ่อม (ทำจากปลาเผา ปลาเริม และปลาคัง เป็นปลาที่หา ได้ง่ายในพื้นที่) ปลาเนื้ออ่อนทอด ปลาห่อพอยล์ แกงขนุนใส่ กระจุกอ่อนหนุ ปูแดงยัดไส้ (อั่วกะปู้) และเมี่ยงไทแสง (เมี่ยง ตาสวด) ซึ่งเป็นอาหารพื้นถิ่นที่ใช้วัตถุดิบในการประกอบ อาหารจากในชุมชนได้แก่ สมุนไพรท้องถิ่น เช่น ใบชะพลู กระหล่ำ หอมแดง พริกสด มะเขือเทศ มะเฟือง มะเดื่อ โดยที่ วัตถุดิบเหล่านี้ ต่างเป็นสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

1.2 ศักยภาพของพื้นที่ในการเป็นจุดหมายปลายทาง การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

1.2.1 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและ ภายนอกของชุมชนอาจสามารถ

จากการเก็บรวบรวมข้อมูล สามารถวิเคราะห์ สภาพแวดล้อมภายในและภายนอก (SWOT Analysis) ของ ชุมชนอาจสามารถในการเป็นจุดหมายปลายทางของการ ท่องเที่ยวเชิงอาหาร ดังนี้

จุดแข็ง (S)

1) วัตถุดิบในการประกอบอาหารสามารถหาได้ง่าย ในชุมชน โดยคนในชุมชนเป็นเจ้าของ

2) มีวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน ได้แก่ วัฒนธรรมการแต่งกายเป็นของตัวเองตามเอกลักษณ์ของ ไทแสง บ้านอาจสามารถ การสื่อสารที่ใช้ภาษาพื้นถิ่น (ภาษา แสก) และมีประเพณีแสงเด่นสาก ประเพณีกินเตรด และการ แข่งขันเรือยาว

3) ชุมชนมีอาหารประจำชนเผ่าที่เป็นเอกลักษณ์ ได้แก่ เมี่ยงตาสวด ปลาจ่อม

4) มีกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย เช่น กลุ่มวิสาหกิจ การเลี้ยงปลาในกระชังน้ำโขง เกษตรกรรม งานหัตถกรรม กลุ่มร้านอาหารจ่อม ซึ่งมีแหล่งวัตถุดิบอยู่ในชุมชนที่สนับสนุน การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

5) มีศาลโองมู่ ซึ่งเป็นศูนย์รวมจิตใจมาช้านานตาม ความเชื่อของชุมชนอาจสามารถ อีกทั้งยังมีศูนย์วัฒนธรรม (บ้านโบราณ) ที่รวบรวมเกี่ยวกับประวัติและเรื่องราวของ ชนเผ่าไทแสง

6) ทิวทัศน์ริมฝั่งโขงที่สวยงาม และบรรยากาศของ ชุมชนริมแม่น้ำโขงที่มีระเบียบ

7) ท่าเลที่ตั้งของชุมชนอยู่ใกล้เขตเมือง มีความ สะดวกสบายในการเดินทาง

8) ชุมชนอาจสามารถเป็นที่ตั้งของธุรกิจร้านอาหาร ท้องถิ่น ที่ยังคงเอกลักษณ์และบรรยากาศชุมชนริมฝั่งโขง จังหวัดนครพนม

9) ที่ตั้งของหมู่บ้านอยู่ในเขตพัฒนาเศรษฐกิจพิเศษ ซึ่งส่งผลให้มีโอกาสที่นักท่องเที่ยวต่างชาติเข้ามาเที่ยว (ไทย/ลาว/เวียดนาม) เมื่อมีการเปิดรับนักท่องเที่ยว ชาวต่างชาติ

จุดอ่อน (W)

1) ภาพลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นยังไม่มี ความโดดเด่น
2) งบประมาณในการสนับสนุนในการจัดการด้าน การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังไม่เพียงพอ

3) คนในชุมชนขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องของ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร รวมทั้งยังมีความรู้เรื่องของการบริหาร จัดการเรื่องของการท่องเที่ยวที่ยังไม่เพียงพอ

4) ยังไม่มีรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ที่แน่นอน จึงทำให้กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารยังไม่ได้รับ ความนิยมมากนัก

5) การมีส่วนร่วมของคนในชุมชนยังมีเฉพาะ กลุ่มผู้นำและปราชญ์ของชุมชน

โอกาส (O)

1) นโยบายการส่งเสริมการท่องเที่ยวของไทยที่เน้น รูปแบบการท่องเที่ยววิถีปกติใหม่ (New normal) ภายใต้ กรอบเรื่อง Health & Hygiene, Safety & Security Domestic และ Sustainability ซึ่งเน้นเรื่องสุขอนามัย การท่องเที่ยว เชิงสุขภาพ วัฒนธรรม และอาหาร

2) เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสารที่รวดเร็ว และสามารถเข้าถึงนักท่องเที่ยวได้ทุกกลุ่ม

อุปสรรค (T)

1) ภัยธรรมชาติ เช่น น้ำโขงลดปริมาณลง ส่งผลให้ออกซิเจนในน้ำลดลงทำให้ปลาตาย

2) การสร้างเขื่อนกั้นลำน้ำโขงของประเทศจีน ส่งผลให้น้ำโขงลดลง กระทบต่อคนในชุมชนที่มีอาชีพเลี้ยงปลาน้ำโขงในกระชัง

3) สถานการณ์เกี่ยวกับโรคระบาด COVID-19 ส่งผลกระทบต่อธุรกิจร้านอาหารในชุมชน

1.2.2 ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 9 ด้าน

ในการศึกษาเกี่ยวกับศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนอาจสามารถ จังหวัดนครพนม ได้ประยุกต์แนวคิดจากการศึกษาเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของ ญานณา บุญประกอบ, จักรวาล วงศ์มณี, สิริพร เขตเจนการ, และ โยธิน แสงวงดี (2560); การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (2560); Sormaza, Akmese, Gunes and Aras, (2016); Kivela & Crofts (2006); Sahin (2015); ÇaliŞkan and Yilmaz (2016) และ The World Tourism Organization (2016) และ ศึกษาเกี่ยวกับศักยภาพของการท่องเที่ยวเชิงอาหารของ Lin, Pearson and Cai (2011); Harrington and Ottenbacher (2010); Onur and Onur (2016) และ Guzel and Apaydin (2016) ซึ่งได้ประยุกต์แนวคิดต่างๆ มาใช้ในการวิเคราะห์ผลการศึกษาในประเด็นสำคัญเกี่ยวกับศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ดังนี้

1) ด้านคุณค่าทางวัฒนธรรม อัตลักษณ์ด้านอาหารของท้องถิ่น

ชุมชนอาจสามารถเป็นชุมชนที่อยู่อาศัยริมแม่น้ำโขง ซึ่งมีชนเผ่าไทแสกออาศัยอยู่ในหมู่ที่ 5 และ 6 ถือได้ว่าเป็นชุมชนที่มีความโดดเด่นด้านชาติพันธุ์จาก 8 ชนเผ่าของจังหวัดนครพนม มีเอกลักษณ์ ด้านวิถีชีวิตของชุมชนริมฝั่งโขง ทั้งบ้านเรือนที่อยู่อาศัย ประเพณีวัฒนธรรม การแต่งกาย ภาษา รวมทั้งวิถีการกินอาหารที่ความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะชนเผ่า อัตลักษณ์ของอาหารชุมชนอาจสามารถคือกลิ่นอายของความเป็นอาหารพื้นบ้านของไทแสก กรรมวิธีการผลิตที่อาศัย ภูมิปัญญาพื้นบ้าน วัตถุดิบที่ได้จากชุมชน เช่น ปลาจากแม่น้ำโขงที่ได้จากการประมงของคนในชุมชนที่ทำกระชังปลาในแม่น้ำโขงเพื่อเลี้ยงปลาจำหน่าย ทำให้เกิดรายได้ในชุมชน

อาหารของชุมชนที่ขึ้นชื่อ มีดังนี้

(1) เมี่ยงไทแสก (เมี่ยงตาสวด) วัตถุดิบ ทำจากปลาร้าปรุงสุก ปรุงรส เครื่องเคียงทำจาก สมุนไพรท้องถิ่นที่สามารถหาได้ในพื้นที่ เช่น ใบชะพลู กระหล่ำ หอมแดง พริกสด มะเขือเทศ มะเฟือง มะเดื่อ ขนมะจีน และแคบหมู ซึ่งชื่อของอาหารประเภทนี้เป็นลักษณะของการกินอาหารที่ต้องอ้าปากกว้างให้สามารถกินได้ จึงทำให้ลูกตาโตขึ้น เป็นภาษาที่ชาวไทแสกใช้เรียกเมี่ยงไทแสกว่า เมี่ยงตาสวด



ภาพที่ 1 เมี่ยงตาสวด

(2) ปลาจุ่มอาจสามารถ เป็นเมนูที่ขึ้นชื่อและสร้างชื่อเสียงให้กับชาวบ้านอาจสามารถ เพราะปลาจุ่มอาจสามารถคือต้นตำรับของอาหารประเภทนี้ ประกอบกับร้านอาหารปลาจุ่มที่บ้านอาจสามารถ มีจำนวน 10 ร้านให้เลือกชิม และราคาไม่แพง วัตถุดิบของเมนูปลาจุ่ม คือทำจากปลาเนื้ออ่อน เช่น ปลาเผา ปลาคัง เป็นต้น ซึ่งปลาที่เป็นวัตถุดิบส่วนใหญ่ชาวบ้านจะเลี้ยงเองทำให้เนื้อนุ่มรสชาติหวาน



ภาพที่ 2 ปลาจุ่ม

(3) ปลาห่อฟอยล์ เป็นเมนูที่ทำจากปลาเนื้ออ่อนปรุงด้วยเครื่องปรุงท้องถิ่นเช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด ขิง ข่า เต้าเจี้ยว ห่อด้วยกระดาษฟอยล์ลวกสุกแล้วนำไปเผาไฟอ่อนซึ่งเมนูนี้เป็นเมนูที่ได้มีการปรับปรุงกรรมวิธีการผลิตให้เป็นไปตามยุคสมัยปัจจุบัน



ภาพที่ 3 ปลาห่อฟอยล์

(4) แกงขนุนใส่กระดูกอ่อนหมู วัตถุดิบทำจากขนุนดิบกระดูกซี่โครงหมู ชนิดอ่อน ปรุงรสด้วยน้ำปลา ร้า และวัตถุดิบท้องถิ่น เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด

(5) ปูแดงยัดไส้ (อั่วกะปู้) วัตถุดิบ ทำจากปูแดง กุ้งเส้น ตะไคร้ ใบมะกรูด กะทิ พริกไทย



ภาพที่ 4 ปูแดงยัดไส้ (อั่วกะปู้)

ชุมชนอาจสามารถถือได้เป็นชุมชนที่มีคุณค่าทางเอกลักษณ์และวัฒนธรรมที่โดดเด่น มีการสืบทอดพิธีกรรมทางความเชื่อของชุมชน การแสดงของชุมชน ผ่านการจัดกิจกรรมของชุมชนอาจสามารถกลุ่มไทแสกทุกปี ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์-มีนาคมของทุกปี และถือได้ว่าเป็นประเพณีที่สำคัญของจังหวัดนครพนม นั่นคือ ประเพณี พิธีบวงสรวง “โองมู่” โดยมีการแสดง “แสกเต็นสาก” ซึ่งในการจัดกิจกรรม

และประเพณีดังกล่าว จะมีการนำอาหารที่มีในชุมชนมาเป็นหนึ่งในองค์ประกอบสำคัญของการจัดพิธีกรรมทางความเชื่อของชุมชน

2) ด้านความคุ้มค่าและปริมาณของอาหาร

พบว่า ราคาที่จำหน่ายนั้น มีราคาที่ไม่แพง สามารถเข้าถึงลูกค้าได้ทุกกลุ่ม อีกทั้งปริมาณของอาหารที่มีจำนวนที่เหมาะสม ซึ่งส่งผลให้ราคาในการจำหน่ายอาหารแก่นักท่องเที่ยวไม่สูงมากนัก เนื่องจากมีแหล่งวัตถุดิบอยู่ในพื้นที่ไม่ต้องมีการหาซื้อจากภายนอกทั้งหมด และวัตถุดิบที่มีอยู่นั้นก็เป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติ

3) ด้านแหล่งวัตถุดิบ

แหล่งวัตถุดิบหลักมาจากชุมชน และพ่อค้าคนกลาง วัตถุดิบหลักที่มาจากชุมชน ได้แก่ ปลาจากแม่น้ำโขง พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน และของป่าที่ชาวบ้านเข้าไปหาของป่าตามฤดูกาล และชุมชนยังมีการประกอบอาชีพด้านเกษตรกรรมและการเพาะเลี้ยงปลาน้ำโขงในกระชัง ที่เป็นแหล่งวัตถุดิบหลักและมีส่วนสำคัญในการสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในชุมชนได้มีการจัดตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจเพาะเลี้ยงปลาน้ำโขง เพื่อไว้จำหน่ายให้กับร้านอาหารในพื้นที่และร้านอาหารใกล้เคียง จึงทำให้ชุมชนได้เปรียบในเรื่องของวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่มีความสดใหม่ตลอดการให้บริการนักท่องเที่ยว อีกทั้งคนในชุมชนยังนิยมปลูกผักปลอดสารพิษไว้รับประทานและจำหน่ายด้วย

4) ด้านผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหารและอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับ

ชุมชนบ้านอาจสามารถมีการรวมกลุ่มในการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของชุมชน โดยการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่ รวมทั้งการสั่งซื้อวัสดุบางส่วนจากภายนอกชุมชน ซึ่งการรวมกลุ่มนี้ ได้มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของชุมชนในรูปแบบขายส่งและขายปลีก ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ พวงกุญแจ นกแสก กระเป๋านกแสก รวมทั้งยังมีผลิตภัณฑ์อาหารในบางฤดูกาล เช่น น้ำพริกต่างๆ เป็นต้น

5) ด้านที่พักแรม

ชุมชนบ้านอาจสามารถมีที่พักแบบโฮมสเตย์ทั้งหมด 5 หลัง และสามารถพักได้หลังละ 10 คน รองรับนักท่องเที่ยวได้ทั้งหมด 50 คน โดยมี 3 หลังที่ได้รับมาตรฐานโฮมสเตย์ไทย ปี 2558-2561 นอกจากนี้ในบริเวณใกล้เคียงชุมชนยังมีโรงแรมขนาดใหญ่เปิดให้บริการ

6) ด้านกิจกรรมในรูปแบบเฉพาะ และกิจกรรมสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ชุมชน มีกิจกรรมการท่องเที่ยว ได้แก่ ผูกแขนบายศรี เป็นวัฒนธรรมของชาวไทยแสดเมื่อมีผู้มาเยี่ยมเยือนในหมู่บ้านของตนเองจะเป็นการทำพิธีเพื่อเป็นการต้อนรับแก่ผู้มาเยือนและแสดงถึงวัฒนธรรมที่เป็นมาและสืบต่อกันมาตั้งแต่อดีต กิจกรรมการศึกษาวัฒนธรรมของชาวไทยแสด กิจกรรมชมการสาธิตการประกอบอาหารจากปลาแม่น้ำโขง กิจกรรมชมการสาธิตแสดต้นสาก เป็นการเดินบวงสรวงโองมู่ การเยี่ยมชมสวนสมุนไพร การเยี่ยมชมการสาธิตการทำพวงกุญแจ กิจกรรมการสาธิตการทำเมี่ยงไทแสดหรือ “เมี่ยงตาสวด” นอกจากนี้ยังมีเส้นทางเชื่อมโยงการท่องเที่ยวแหล่งอื่นๆ ใกล้เคียงได้หลายแหล่ง เป็นเส้นทางจักรยานของจังหวัดนครพนม ประกอบกับเป็นพื้นที่ตั้งของสะพานมิตรภาพ 3 (นครพนม – คำม่วน) แต่กิจกรรมการท่องเที่ยวที่จัดขึ้นส่วนใหญ่จะขึ้นอยู่กับนักท่องเที่ยวเป็นหลัก

7) ด้านประสบการณ์ที่ได้รับ

กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว ได้แก่ การร่วมกิจกรรมสาธิต การทำเมี่ยงตาสวดร่วมกับคนในชุมชน นักท่องเที่ยวจะได้รับความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินอาหารของชุมชน ความรู้เกี่ยวกับสรรพคุณของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ระหว่างการร่วมกิจกรรม นักท่องเที่ยวจะได้รับประสบการณ์ที่ดี และเรียนรู้วัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อของชุมชนอาจสามารถไทแสดที่มีความเกี่ยวข้องของวัฒนธรรมการกินและความเป็นอยู่จากปราชญ์ของชุมชน รวมทั้งการได้รับประสบการณ์เกี่ยวกับวิถีชีวิตของชุมชนริมฝั่งโขง

8) ด้านภาพลักษณ์และการนำเสนออาหาร

พบว่า ยังไม่มีความโดดเด่นมากนัก เช่น เมนูปลาจุ่มเพื่อความสะดวกและรวดเร็วจึงใช้หม้อไฟฟ้าในการให้บริการนักท่องเที่ยว การจัดวางอาหารยังไม่มีความแปลกใหม่ ที่ดึงดูดใจนักท่องเที่ยว เมนูเมี่ยงตาสวด เป็นเมนูที่ถือว่ามี ความโดดเด่น ซึ่งชุมชนมีความพยายามใช้วัสดุจากธรรมชาติ ในการตกแต่งจานอาหารเพื่อให้สะดุดตา แต่อย่างไรก็ตาม หากพิจารณาในภาพรวมยังถือว่ามี ความโดดเด่น แต่อย่างไร ก็ควรจะมีการพัฒนาในด้านภาพลักษณ์ของอาหารเพื่อดึงดูดใจนักท่องเที่ยว

9) ด้านการคมนาคมขนส่งและการเข้าถึงสถานที่

การเดินทางไปยังชุมชนอาจสามารถ มีความสะดวกสบาย เนื่องจากที่ตั้งของชุมชนอยู่ใกล้เขตเมือง และถนนสายหลักของจังหวัดนครพนม พร้อมทั้งมีป้ายบอกทางที่ชัดเจน จึงทำให้นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เลือกที่จะเดินทางด้วยตนเองทั้งแบบส่วนตัวและเป็นหมู่คณะ และนักท่องเที่ยวสามารถใช้บริการรถเช่าเพื่อเดินทางไปยังชุมชนได้ โดยเลือกใช้บริการรถเช่าในท่าอากาศยานนครพนม ทั้งในรูปแบบเช่าเฉพาะรถยนต์ และเช่ารถพร้อมคนขับ

2. แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนอาจสามารถในการเป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

จากการศึกษาข้อมูลและศักยภาพของชุมชนอาจสามารถในการเป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้นควรมีการพัฒนาศักยภาพในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวและบริการให้เกิดคุณภาพและคุณค่า เพื่อให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวมายังชุมชนในฐานะจุดหมายปลายทางของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งมีแนวทางดังนี้

1) การจัดทำองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นที่มีเอกลักษณ์ของชุมชนอาจสามารถ เพื่อเป็นการรวบรวมองค์ความรู้ด้านอาหารของชุมชน จัดทำแหล่งเก็บข้อมูล และเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างทั่วถึงและไม่สูญหาย

2) ควรมีการใช้คุณค่าของอาหารพื้นถิ่นในการบอกต่อเป็นเรื่องราว (Story telling) ที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมประเพณีของชุมชนอาจสามารถ

3) การออกแบบบรรจุภัณฑ์ของอาหารควรที่จะใช้ความเป็นเอกลักษณ์ที่มีของชุมชนและสื่อความเป็นชุมชนริมฝั่งแม่น้ำโขง รวมทั้งการนำศิลปะการตกแต่งจานอาหารมาประยุกต์ใช้กับอาหารของชุมชนที่จะนำเสนอให้กับนักท่องเที่ยว ใช้อุปกรณ์ให้กลมกลืนกับสภาพของท้องถิ่น เช่น ใช้หม้อดินแทนการใช้หม้อไฟฟ้า จานใส่อาหารนำไปตกแต่ง ตกแต่ง หรือใช้วัสดุที่มีในท้องถิ่น เพื่อนำเสนออาหารพื้นถิ่นแก่นักท่องเที่ยวผ่านความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน รวมทั้งให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ในการรับประทานอาหารของชุมชนอาจสามารถอย่างแท้จริง

4) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรสนับสนุนให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยนำมาเป็นส่วนหนึ่งของการจัดประชุม สัมมนา หรือการจัดงานที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการประสานความร่วมมือกับกลุ่มธุรกิจท่องเที่ยวในจังหวัดนครพนม ให้เกิดการทำงานร่วมกัน

5) การส่งเสริมความรู้ด้านการท่องเที่ยวและการบริการที่เกี่ยวข้องกับชุมชน รวมทั้งการฝึกอบรมเกี่ยวกับเทคโนโลยีการถ่ายภาพ เพื่อให้ผู้ประกอบการอาหารในชุมชนได้ใช้ภาพถ่ายเป็นสื่อกลางในการประชาสัมพันธ์ การรีวิวอาหารผ่านสื่อออนไลน์ เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มนักท่องเที่ยวได้หลากหลายมากยิ่งขึ้น เป็นการขยายฐานตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดนครพนมด้วย

อภิปรายผล

ชุมชนอาจสามารถเป็นหนึ่งในถิ่นที่อยู่ของกลุ่มชนเผ่าไทแสกในจังหวัดนครพนม เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีประวัติความเป็นมาเก่าแก่ มีเอกลักษณ์ด้านประเพณี วัฒนธรรม และความเชื่อที่ยังคงอยู่โดดเด่นด้านทรัพยากรการท่องเที่ยว วัฒนธรรม มีอัตลักษณ์ ด้านอาหารของท้องถิ่น ประกอบด้วย วัฒนธรรมการกินที่สืบทอดกันมา มีอาหารพื้นเมืองและอาหารชนเผ่าไทแสก รวมทั้งทรัพยากรการท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ทิวทัศน์ริมฝั่งโขงที่สวยงาม และบรรยากาศของชุมชนริมแม่น้ำโขง ที่มีการจัดระเบียบ นับเป็นสิ่งดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยว เดินทางเข้ามา สอดคล้องกับการศึกษาของพิมพ์ลภัส พงศกรรังศิลป์ (2557) ที่กล่าวว่าองค์ประกอบหลักของการท่องเที่ยวชุมชนอย่างยั่งยืน จะต้องมียุทธศาสตร์ทางด้านทรัพยากรการท่องเที่ยวที่มีความหลากหลาย รวมทั้งสอดคล้องกับ Harrington and Ottenbacher (2010) กล่าวว่า การเลือกพื้นที่ที่จะเป็นจุดหมายปลายทางในการเดินทางเพื่อเรียนรู้ประสบการณ์ด้านอาหารนั้น จะต้องมียุทธศาสตร์หรือองค์ประกอบด้านวัฒนธรรม อันได้แก่ ประวัติศาสตร์ ชาติพันธุ์ ประเพณี และความเชื่อ และชุมชนอาจสามารถยังเป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบของตนเองในพื้นที่ทั้งกระซังเลี้ยงปลาในแม่น้ำโขงพื้นที่เกษตรกรรมริมฝั่งแม่น้ำโขง รวมทั้งมีที่พักในรูปแบบโฮมสเตย์ที่สามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้ สอดคล้องกับการศึกษาของ Guzel and Apaydin (2016) ที่กล่าวว่าเมืองที่มีศักยภาพในการเป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารจะมีองค์ประกอบในด้านที่พักในชุมชน ด้าน

เกษตรกรรมและผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น ในด้านกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร นั้นยังต้องมีการพัฒนาโดยจะต้องใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์เป็นหลักเกณฑ์ในการพัฒนา กิจกรรมการท่องเที่ยวให้มีคุณค่า เข้าถึงกลุ่มนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ดังที่ ญาณภา บุญประกอบ และคณะ (2560) และชมพูพูน ภาณุภาส, ปัญญาพร ธนาวิธานันท์ และกึ่งกนก เสาวภาวงศ์ (2564) ที่มีการศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนา กิจกรรมการท่องเที่ยวและผลิตภัณฑ์อาหารว่า ควรจะมีการนำแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์มาใช้ในการออกแบบกิจกรรมและผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ดีให้แก่ นักท่องเที่ยว โดยวิธีการนี้เป็นการรักษาเอกลักษณ์ของชุมชนไปพร้อมๆ กับการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในพื้นที่ด้านกิจกรรมในรูปแบบเฉพาะ และกิจกรรมสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พบว่า ชุมชนอาจสามารถ มีกิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับเอกลักษณ์ของชุมชน มีกิจกรรมที่หลากหลาย และยังให้นักท่องเที่ยวได้ใช้ประสาทสัมผัสทั้ง 5 ด้าน อันได้แก่ รูป รส กลิ่น เสียง และสัมผัส ในการทำกิจกรรมการท่องเที่ยวของชุมชน สอดคล้องกับ ภัทรพร พันธุ์ (2558) ที่กล่าวถึงการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้นจะต้องใช้แนวคิดประสาทสัมผัสทั้ง 5 ในการนำมาเป็นหลักในการจัดกิจกรรม และด้านประสบการณ์ที่ได้รับจากการที่นักท่องเที่ยวได้ร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารและกิจกรรมอื่นๆ ที่เกิดจากเอกลักษณ์ของชุมชนอาจสามารถ พบว่า สอดคล้องกับ Kivela and Crotts (2006) ที่กล่าวว่า ประสบการณ์การท่องเที่ยวและการเรียนรู้ ด้านวัฒนธรรมอาหาร เกิดจากวิถีชีวิตของผู้คนในแต่ละท้องถิ่น และมีส่วนสำคัญอย่างมากต่อการพัฒนา ด้านการท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่งแหล่งท่องเที่ยวที่มีอัตลักษณ์ด้านวัฒนธรรมอาหาร และภูมิปัญญาท้องถิ่น อีกทั้งยังสอดคล้องกับ Bertan (2020) กล่าวว่า องค์ประกอบสำคัญในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารจะต้องมีความสำคัญกับการสร้างบรรยากาศ บุคลากร ส่วนผสม การนำเสนออาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบที่น่าสนใจ และผลิตภัณฑ์ของร้านอาหาร

แนวทางในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนอาจสามารถ อันได้แก่ 1) การจัดทำองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นที่มีเอกลักษณ์ของชุมชน 2) การบอกต่อเป็นเรื่องราว (Story telling) ซึ่งทั้ง 2 ประเด็นนี้สอดคล้องกับการศึกษา

ของภูานภา บุญประกอบ และคณะ (2560) ศรีตา พันธุ์เทียน, ทรงคุณ จันทจร และมาริสสา โกเศษะโยธิน (2560) ที่กล่าวถึง แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารว่า ควรจะมีการ นำแนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวอย่างสร้างสรรค์มาปรับใช้ การสร้างความร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่ โดยทำเชื่อมโยงใน ลักษณะของกลุ่มวิสาหกิจ การตลาด และการประชาสัมพันธ์ การสนับสนุนของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ รวมทั้งการ พัฒนาลิขสิทธิ์ด้านการท่องเที่ยวและบริการให้เกิดคุณค่า และชุมชนสามารถรักษาบรรยากาศ สภาพแวดล้อม วิถีชีวิต ดั้งเดิม คงเอกลักษณ์ของชุมชนไว้ได้ 3) การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ของอาหารควรที่จะใช้ความเป็นเอกลักษณ์ที่มี ของ ชุมชนและสื่อความเป็นชุมชนริมฝั่งแม่น้ำโขง สอดคล้องกับ กฤติยา แก้วสะอาด (2564) ที่กล่าวว่า การออกแบบผลิตภัณฑ์ จะต้องมีการวิเคราะห์และนำอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของพื้นที่มา ใช้ รวมทั้งการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์และภูมิปัญญาที่เป็น รากฐานของชุมชน เป็นการสร้างเศรษฐกิจที่ยั่งยืนให้แก่ชุมชน และประเทศได้ และอาจก่อให้เกิดผู้ประกอบการรายใหม่ ที่สร้างศักยภาพให้คนในชุมชนได้มีอาชีพ มีรายได้เพิ่มขึ้นได้ อย่างยั่งยืนต่อไป นอกจากนี้แนวทางในการให้ความรู้ด้าน เทคโนโลยีกับผู้ประกอบการหรือคนในชุมชน ยังสอดคล้องกับ Razzaq et al. (2013) ที่กล่าวว่าหนึ่งในบทบาทการพัฒนา การท่องเที่ยวคือการพัฒนาด้านการพัฒนาทุนมนุษย์ ความรู้ ทักษะ และความตระหนักของผู้คนในท้องถิ่นได้รับการพัฒนา ผ่านแนวทางการเรียนรู้จากประสบการณ์อย่างแท้จริง

สรุปผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้สรุปผลการวิจัยออกเป็น 2 ประเด็นตาม วัตถุประสงค์ ดังนี้

1. ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชน พบว่า ชุมชนอาจสามารถ จังหวัดนครพนม เป็นหนึ่งในพื้นที่ ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น เป็นชุมชนที่มีกลุ่มชาติพันธุ์ไทแสก อาศัยอยู่ มีทำเลที่ตั้งที่อยู่ใกล้ตัวเมือง การเดินทางสะดวกสบาย มีวัฒนธรรมการกินอาหารที่เป็นรูปแบบเฉพาะตัวแหล่งวัตถุดิบ จากธรรมชาติและการผลิตของคนในพื้นที่ ทำให้วัตถุดิบ มีความสดใหม่ และปลอดภัย อาหารขึ้นชื่อได้แก่ เมี่ยงไทแสก หรือเมี่ยงตาสวด ปลาจุ่มอาจสามารถ และปลาห่อพอยล์ ประเพณีที่มีความโดดเด่น คือ ประเพณีแหกเต็นสาก

2. แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ชุมชนอาจสามารถ ควรจะพัฒนาให้ชุมชนเป็นจุดหมายปลายทาง การท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยการพัฒนาด้านการนำเสนออาหาร ให้มีภาพลักษณ์ที่แปลกใหม่ กลมกลืนกับสภาพของชุมชน เพื่อสร้างจุดขายที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์ของชนเผ่าไทแสก รวมทั้งการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยบูรณาการ ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว เชิงอาหารในเขตจังหวัดนครพนม
2. ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับความเชื่อมโยงทางการ ท่องเที่ยวที่หลากหลายในเขตจังหวัดนครพนม เพื่อให้เกิด เส้นทางท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ๆ
3. ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับห่วงโซ่อุปทานด้าน การท่องเที่ยว เพื่อนำไปสู่การพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยว เชิงอาหารในภาพรวมต่อไป
4. การศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินของกลุ่มชนเผ่า ในจังหวัดนครพนม เพื่อเชื่อมโยงการท่องเที่ยวในพื้นที่

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนการผลิตผลงาน วิชาการ ประจำปีงบประมาณ 2563 จากวิทยาลัยการท่องเที่ยว และอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยนครพนม

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (20 กรกฎาคม 2561). *แผนพัฒนาการท่องเที่ยวฉบับที่ 2 พ.ศ. 2560-2564*. สืบค้นจาก https://www.mots.go.th/more_news.php?cid=312&filename=index
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2560). *รายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว*. กรุงเทพฯ: กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา.
- กฤติยา แก้วสะอาด. (2564). ภาพประกอบสู่การสร้างสรรค ผลิตภัณท์ของที่ระลึกกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง. *วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย*, 16(57). 1-9.

- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (24 กรกฎาคม 2560). *Food Will Keep Us Alive*. TAT Review. สืบค้นจาก: <http://www.etatjournal.com/mobile/index.php/menu-read-tat/menu-2017/menu-12017>
- ชมพูนุท ภาณุภาส, ปัญจพร ธนาวิชานันท์ และกิ่งกนก เสาวภาวงศ์. (2564). ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์พื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก. *วารสารมหาวิทยาลัยคริสเตียน*, 27(2). 46-61.
- ญาณภา บุญประกอบ, จักรวาล วงศ์มณี, สิทธิพร เขตเจนการ และโยธิน แสงวงดี. (2560). อาหารพื้นถิ่นกับกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์: กรณีศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ลาวครึ่ง จังหวัดชัยนาท. *วิทยาลัยดุสิตธานี*, 11(ฉบับพิเศษ). 93-108.
- พิมพ์ลภัส พงศกรรังศิลป์. (2557). การจัดการการท่องเที่ยวชุมชนอย่างยั่งยืน: กรณีศึกษา บ้านโคกโคกร จังหวัดพังงา. *Veridian E-Journal*, 7(3). 653-665.
- ภัทรพร พันธุ์. (2558). การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวในประเทศไทย. *เทคโนโลยีภาคใต้*, 8(2), 27-37.
- สริตา พันธุ์เทียน, ทรงคุณ จันทจร และมาริสา โกเศยะโยธิน. (2560). รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย โดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง. *วารสารวิจัยและการพัฒนา มหาวิทยาลัย นราธิวาสราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 5(2). 184-195.
- สำนักข่าวกรมประชาสัมพันธ์. (24 มิถุนายน 2561). จังหวัดนครพนมร่วมกับกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา มหาวิทยาลัยศิลปากร สร้างชุมชนต้นแบบ ไทแสกโมเดลรองรับการท่องเที่ยวในพื้นที่. สืบค้นจาก http://thainews.prd.go.th/website_th/news/print_new/TNSOC61061400168
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2559). *แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 ปี 2560 - 2564*. กรุงเทพฯ: สำนักนายกรัฐมนตรี.
- Amir, A.F., Ghapar, A. A., A. Jamal, S., and Ahmad, K. N. (2015). Sustainable tourism development: A study on community resilience for rural tourism in Malaysia. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 168(1), 116-122. doi: 10.1016/j.sbspro.2014.10.217
- Bertan, S. (2020). Impact of restaurants in the development of gastronomic tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 21(1), 1-5. doi: 10.1016/j.ijgfs.2020.100232
- Çalişkan, O., and Yilmaz, G. (2016). *Gastronomy and Tourism*. Global Issues and Trends in Tourism, Retrieved from https://www.researchgate.net/profile/Valentina-Albanese/publication/314594718_Opinion_Mining_to_Analyze_Perception_of_a_Touristic_Destination/links/58c398d6aca272e36dd04f11/Opinion-Mining-to-Analyze-Perception-of-a-Touristic-Destination.pdf
- Guzel, B. and Apaydin, M. (2016). *Gastronomy Tourism: Motivations and Destinations*. Global Issues and Trends in Tourism. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/312914762_Gastronomy_Tourism_Motivations_and_Destinations
- Herrera, C. F., Herranz, B. J., and Arilla, J. M. P. (2012). *Gastronomy's importance in the development of tourism destinations in the world*. Madrid, Spain.: World Tourism Organization Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/283579436_Gastronomy's_importance_in_the_development_of_tourism_destinations_in_the_world_Ref_Revista_Global_Report_on_Food_Tourism_AM_Reports_Volume_four_World_Tourism_Organization_UNWTO_2012_pp_6-9

- Harrington, R. J., and Ottenbacher, M. C. (2010). Culinary Tourism: A Case Study of the Gastronomic Capital. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(1), 14-32. doi: 10.1080/15428052.2010.490765
- Kivela, J. and Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of hospitality and tourism research*, 30(3), 354-377. doi: 10.1177/1096348006286797.
- Onur, N., and Onur, F. (2016). *Potential of Gastronomy Tourism within Culture Tourism and Developing*. Global Issues and Trends in Tourism, Retrieved from https://www.researchgate.net/profile/Valentina-Albanese/publication/314594718_Opinion_Mining_to_Analyze_Perception_of_a_Touristic_Destination/links/58c398d6aca272e36dd04f11/Opinion-Mining-to-Analyze-Perception-of-a-Touristic-Destination.pdf#page=479
- Razzaq, A. R. A., Mohamad, N.H., A.Kader, S. S. S., Mustafad, M. Z. M., Ab.Hadi, M.Y., Hamzah, H. and Khalifah, Z. (2013). Developing Human Capital for Rural Community Tourism: Using Experiential Learning Approach. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 93(1), 1835-1839. doi: 10.1016/j.sbspro. 2013.10.126
- Sahin, G. G. (2015). Gastronomy Tourism as an Alternative Tourism: An Assessment on the Gastronomy Tourism Potential of Turkey. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 5(9), 79-105.
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Güneş, E., and Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 3, 725- 730. doi: 10.1016/S2212-5671(16)30286-6.
- The World Tourism Organization. (2016). *UNWTO Gastronomy Network Action Plan 2016-2017*. Retrieved from https://webunwto.s3-eu-west-1.amazonaws.com/imported_images/46789/gastronomy_action_plan_print_2_es_web_0.pdf
- TAT Review. (2018). *Tourism Go Local ชุมชนเติบโตใหญ่ เมืองไทยเติบโต*. สืบค้นจาก <https://www.Tatreviewmagazine.com/article/tourism-go-local/>
- Lin, Y. C., Pearson, T. E., and Cai, L. A. (2011). Food as a form of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective. *SAGE Journals*, 11(1), 30-48. doi: 10.1057/thr.2010.2