

การวิเคราะห์ศักยภาพอาหารพื้นถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร  
ในจังหวัดสุรินทร์ กรณีศึกษา ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์

**Analysis of Local Food Potential to Support Gastronomy Tourism in Surin  
Province: A Case Study of Kra Pho Subdistrict, Tha Tum District,  
Surin Province**

อลิศรา ธรรมบุตร<sup>1\*</sup>, ศิวธิดา ภูมिवรรณ<sup>1</sup>, ชนิสรา เพชรพิเศษศักดิ์<sup>1</sup> และสุกัญญา ปลายงาม<sup>1</sup>  
Alissara Thammabutr<sup>1\*</sup>, Sivathida Phumiworrarn<sup>1</sup>, Chanissra Phetpisatsak<sup>1</sup>  
and Suganya Plaingam<sup>1</sup>

Received: August 21, 2023; Revised: May 01, 2024; Accepted: June 26, 2024

**บทคัดย่อ**

การวิจัยนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรคการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุรินทร์ และวิเคราะห์ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุรินทร์ เป็นการสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดสุรินทร์ กรณีศึกษา ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ โดยใช้วิธีดำเนินการวิจัยเชิงคุณภาพ จากการสัมภาษณ์ภาคสนาม การสังเกต และสัมภาษณ์เชิงลึกผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง แบ่งผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 3 กลุ่ม ได้แก่ ภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน จำนวน 15 คน ผลการวิจัยพบว่า 1) ด้านทรัพยากรการท่องเที่ยวด้านอาหารในพื้นที่ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ เป็นอาหารพื้นถิ่นที่เกิดขึ้นตามฤดูกาล ได้แก่ แกงควั่นหอมขม แกงซี่เหล็ก กบทอด ปลาทอด แมลงทอด ปัน แจ่ว ข้าวต้มมัด ผัก และผลไม้ 2) ผลการวิเคราะห์ SWOT จุดแข็ง คือ มีสถานที่ท่องเที่ยวที่โดดเด่นภายในตำบล ได้แก่ ศูนย์ศึกษา สู่สานช้าง วังทะเล มีกิจกรรมการแต่งกายและอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ มีการถ่ายทอดภูมิปัญญา และประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่นจากรุ่นสู่รุ่น จุดอ่อน คือ ขาดการบริหารจัดการการท่องเที่ยวแบบเชื่อมโยง ผลผลิตทางการเกษตรไม่สามารถสร้างรายได้ ชุมชนขาดความรู้ความเข้าใจด้านการท่องเที่ยวไม่สามารถสร้างอุตสาหกรรมท่องเที่ยวได้ 3) แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ประกอบด้วย ชุดอาหารเพื่อสุขภาพ สำหรับนักท่องเที่ยว โดยนักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสกับรสชาติของอาหารตามวิถีความเป็นอยู่ของชาวบ้าน ซึ่งสามารถสร้างความประทับใจให้แก่นักท่องเที่ยว และส่งผลต่อการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น และยังเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นไปสู่เยาวชนคนรุ่นใหม่ ป้องกันไม่ให้ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นบางชนิดสูญหายไปในอนาคต อีกทั้งยังสนับสนุนผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากวัสดุธรรมชาติที่ไม่ทำลายสภาพแวดล้อม

**คำสำคัญ:** การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ศักยภาพอาหารพื้นถิ่น จังหวัดสุรินทร์

<sup>1</sup> สาขาการท่องเที่ยวและการโรงแรม คณะเทคโนโลยีการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์, Department of Tourism and Hotel, Faculty of Management Technology, Rajamangala University of Technology Isan Surin Campus  
\*Corresponding author e-mail: alissara.th@rumti.ac.th

## Abstract

This research aims to analyze the strengths, weaknesses, opportunities, and threats (SWOT) of gastronomy tourism in Surin Province, and to assess the potential of gastronomy tourism in supporting tourism development in the region, with a case study of Kra Pho Subdistrict, Tha Tum District, Surin Province. The study employed qualitative research methods, including field surveys, observations, and in-depth interviews with key stakeholders. The informants were divided into three groups: government sector, private sector, and local community members, totaling 15 participants. The findings revealed that: 1) The food tourism resources in Kra Pho Subdistrict primarily consist of seasonal local dishes such as river snail curry, cassia leaf curry, fried frog, fried fish, fried insects, chili paste, dipping sauce, wrapped sticky rice, vegetables, and fruits, 2) The SWOT analysis identified strengths such as prominent local attractions (e.g., Elephant Study Center, Elephant Graveyard, Wang Thalu), distinctive local attire and cuisine, and intergenerational transmission of local wisdom and cultural traditions. Weaknesses included a lack of integrated tourism management, inability to generate income from agricultural products, and insufficient community knowledge about tourism, hindering the development of a tourism industry and 3) Proposed strategies for developing gastronomy tourism include creating health-focused meal sets for tourists, allowing visitors to experience authentic local flavors and lifestyles. This approach can enhance tourist satisfaction, add value to local food products, preserve local culinary heritage by transmitting knowledge to younger generations, and prevent the loss of certain traditional recipes. Additionally, it promotes the use of environmentally friendly, natural materials in product manufacturing.

**Keywords:** Gastronomy Tourism, Local Food Potential, Surin Province

## บทนำ

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของ COVID - 19 ส่งผลทั้งทางตรงและทางอ้อมกับทุกภาคส่วน รวมถึงอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่อยู่ในภาวะหดตัวอย่างรุนแรง ทั้งด้านอุปทานและอุปสงค์ไม่สามารถขับเคลื่อนได้อย่างเต็มขีดความสามารถ ซึ่งก่อนจะเกิดการสถานการณ์ COVID - 19 ประเทศไทยได้มีการนำเสนอจุดแข็งของศิลปวัฒนธรรมไทยมาเป็นตัวกลางในการส่งเสริมทางการท่องเที่ยว โดยหนึ่งในศิลปวัฒนธรรมไทยที่ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ คือ วัฒนธรรมอาหารไทย ซึ่งถือเป็นวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ (Natpinit, 2005) เพราะอาหารบรรจุไว้ซึ่งวัฒนธรรม อารยธรรม และประวัติศาสตร์ที่ยาวนานของแต่ละท้องถิ่น และในทุกเส้นทางการกินยังมีเรื่องราวเกี่ยวกับอริปไตยทางอาหาร ความหลากหลายของอาหาร ความหลากหลายทางชีวภาพ การใช้พลังงาน และเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตของชุมชนสามารถสร้างอาชีพให้ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน หัวใจของการท่องเที่ยวเชิงอาหารยั่งยืน อยู่บน 4 เสาหลักที่ทำให้องค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงอาหารสมบูรณ์ ได้แก่ ระบบเกษตร (Farming Systems) ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นของแหล่งกำเนิดอาหาร เรื่องราวของอาหาร (Story of Food) หรือเบื้องหลังของอาหารแต่ละจานที่จะรวบรวมมรดกภูมิปัญญาชนบทรรมนิยมประเพณีที่เพิ่มคุณค่าให้กับอาหารแต่ละจาน อุตสาหกรรมสร้างสรรค์ (Creative Industries) ซึ่งหมายถึงการนำเอาศาสตร์และศิลป์เข้ามาประกอบกับการเสิร์ฟอาหาร ไม่ว่าจะเป็นเรื่องดนตรี การแสดง วรรณกรรม และการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ที่ช่วยผลักดันให้เกิดการพัฒนาท้องถิ่นบนฐานของการอนุรักษ์และส่งเสริมเรื่องราวท้องถิ่น และให้อาหารเป็นสัญลักษณ์ของพื้นที่เปิดประสบการณ์ท่องเที่ยวที่ลึกซึ้งและยั่งยืนให้กับนักท่องเที่ยว (Prachachat, 2019) และสำหรับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ นั้น มีวัฒนธรรมอาหารที่แสดงออกถึงความเรียบง่ายที่สะท้อนได้จากอาหารของชาวอีสาน จะพบว่าชาวอีสานมีวิถีการดำเนินชีวิตที่เรียบง่ายเช่นเดียวกับการที่รับประทานอาหารอย่างง่าย ๆ มักรับประทานได้ทุกอย่างเพื่อการดำรงชีวิตอยู่ให้สอดคล้องกับธรรมชาติของพื้นที่ภาคอีสาน ซึ่งในทุกมื้อจะต้องมีผักเป็นส่วนประกอบหลัก พวกเนื้อส่วนใหญ่เป็นเนื้อปลาหรือเนื้อวัว เนื้อควาย โดยรสชาติของอาหารพื้นบ้านอีสานส่วนใหญ่แล้วจะออกรสชาติไปทางเผ็ด เค็ม และเปรี้ยว (Northeastern and Indo-Chinese Regional

Studies Club, 2012) เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว เป็นไปตามกรอบยุทธศาสตร์การวิจัยแห่งชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ที่ 1 การวิจัยและนวัตกรรมเพื่อตอบโจทย์การสร้าง ความมั่งคั่งทางเศรษฐกิจ ในด้านอาหาร เกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ และเทคโนโลยีการแพทย์ เป็นการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นในชุมชน สร้างจุดเด่น และสร้างดึงดูดความสนใจกับนักท่องเที่ยว และผู้ที่สนใจวิถีชีวิตที่พอเพียงของชุมชน โดยนำกลยุทธ์ทางการตลาด มาสนับสนุนและส่งเสริมถ่ายทอดให้เกิดองค์ความรู้กับชาวบ้านที่อยู่ในท้องถิ่นนั้น (Office of the National Economic and Social Development Council, 2016) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้นำเสนอกยุทธ์ในการบริหารจัดการการท่องเที่ยวแบ่งออกเป็น 5 ข้อ หรือ 5R ได้แก่ 1) รีบูต (Reboots) 2) รีบิลด์ (Rebuild) 3) รีแบรนด์ (Rebrand) 4) รีบาวนด์ (Rebound) และ 5) รีบาลานซ์ (Rebalance) (Tourism Authority of Thailand, 2020) โดยนอกจากนี้รัฐบาลยังสนับสนุนกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ผ่านโครงการ Thailand's Hidden Dishes : อาหารจานลับ (Hidden Dishes) นำเสนอเมนูอาหารที่แสดงถึงอัตลักษณ์และวัฒนธรรมประจำท้องถิ่น 5 ภูมิภาคทั่วประเทศไทยเพื่อมุ่งเน้นการประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นของแต่ละภูมิภาค ที่ยังไม่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย โดยได้สรรหา 5 เมนูอาหารจานลับ ที่หารับประทานได้ยากในแต่ละภูมิภาค ได้แก่ แกงหัวหนวด ของภาคกลาง จังหวัดเพชรบุรี หมูผัดรากชู ของภาคเหนือ จังหวัดเชียงราย แกงน้ำเคียวยอดห้วย ของภาคใต้ จังหวัดพัทลุง อ้อปลา ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จังหวัดขอนแก่น และปลาอย่าสาวาท ของภาคตะวันออก จังหวัดตราด เป็นอาหารที่ได้รับการคัดเลือกในกิจกรรมครั้งนี้

จังหวัดสุรินทร์เป็นจังหวัดหนึ่งในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีบริเวณซึ่งติดต่อกับราชอาณาจักรกัมพูชา มีลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปคือ มีป่าทึบและภูเขาสลับซับซ้อน บริเวณภูเขาเป็นที่ราบสูงลุ่ม ๆ ดอน ๆ ลักษณะลูกคลื่นลอนลาดบริเวณตอนกลางของจังหวัด เป็นที่ราบลุ่มเป็นส่วนใหญ่ มีที่ราบสูงอยู่บางตอน ด้านเหนือของจังหวัดเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำไหลผ่าน และมีลำน้ำ หนองน้ำมากมายกระจายอยู่ในอำเภอต่าง ๆ ประชากรร้อยละ 93 อาศัยอยู่ในเขตชนบท มีขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรมที่แตกต่างกัน ประชากรแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม คือ กลุ่มที่พูดภาษาเขมร กลุ่มที่พูดภาษาส่วย และกลุ่มที่พูดภาษาพื้นเมืองอีสาน (ลาว) แต่มีความเป็นมาที่กลมกลืนกัน มีความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย มีความสามัคคีต่อกันเป็นอย่างดี (Surin Provincial Office, 2017) ด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดสุรินทร์นั้นมีช้างเป็นสัตว์คู่บ้านคู่เมืองมาแต่โบราณ ในอดีตได้จับช้างป่ามาฝึกเพื่อใช้งานในด้านต่าง ๆ เช่น การคมนาคม การขนส่ง รวมถึงช้างยังมีบทบาทในการประกอบพิธีทางศาสนาและวัฒนธรรม ทำให้มีการจัดการแสดงช้างครั้งแรกตั้งแต่ปี พ.ศ. 2503 และกลายเป็นที่รู้จักของชาวไทยและต่างชาติเป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ จังหวัดสุรินทร์ มีสินค้า OTOP ระดับ 5 ดาว สูงสุดถึง 80 ผลิตภัณฑ์นารายได้สู่ชุมชนเป็นจำนวนมากตามที่รัฐบาลได้มีนโยบายเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เพื่อให้แต่ละชุมชน สามารถใช้ทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการบริหารและการตลาดมากขึ้น ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว เป็นไปตามกรอบยุทธศาสตร์การวิจัยแห่งชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ที่ 1 การวิจัยและนวัตกรรมเพื่อตอบโจทย์การสร้าง ความมั่งคั่งทางเศรษฐกิจ ในด้านอาหาร เกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ และเทคโนโลยีการแพทย์ เป็นการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นในชุมชน สร้างจุดเด่นและสร้างดึงดูดความสนใจกับนักท่องเที่ยวและผู้สนใจวิถีชีวิตที่พอเพียงของชุมชน และเพื่อสนับสนุนและส่งเสริมถ่ายทอดให้เกิดองค์ความรู้กับชาวบ้านที่อยู่ในท้องถิ่นนั้นในด้านอาหาร เพื่อเพิ่มการสื่อสารให้มีประสิทธิภาพชัดเจน รวดเร็ว และเข้าหากลุ่มเป้าหมายได้ดี

จากความสำคัญข้างต้นตำบลกระโพเป็นสถานที่นักท่องเที่ยวสามารถเดินชมวิถีความเป็นอยู่ ความผูกพันของคนในชุมชนและช้าง รวมทั้งประเพณีและวัฒนธรรมที่น่าชื่นชมอย่างใกล้ชิด ชาวบ้านแต่ละครัวเรือนจะมีช้างที่เลี้ยงไว้อาศัยอยู่รวมกันจนช้างที่พวกตนเลี้ยงไว้เปรียบเสมือนเป็นส่วนหนึ่งในครอบครัวของตน ก่อให้เกิดสายใยความผูกพันที่แน่นแฟ้น

ขึ้นระหว่างคนกับช้าง ณ ตำบลกระโพ จังหวัดสุรินทร์ ได้ชื่อว่าเป็นชุมชนช้างเลี้ยงที่ใหญ่ที่สุดในโลก ชาวตำบลกระโพ ตั้งเดิมเป็นชาวส่วย (ญาย) หรือ กวย ที่มีความชำนาญในการคล้องช้างป่าฝึกหัดช้างและเลี้ยงช้างส่วนมากต้องเดินทางไปคล้องช้างบริเวณชายแดนต่อเขตประเทศกัมพูชาประชาธิปไตย โดยในตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม มีสถานที่สำหรับการท่องเที่ยวนักท่องเที่ยวสามารถเดินชมสถานที่ท่องเที่ยว อาทิ ราชอาณาจักร (Elephant Kingdom) มีจุดชมวิวเป็นบริเวณที่แม่น้ำชีและแม่น้ำมูลไหลมารวมกัน มีทัศนียภาพที่งดงามน่าพักผ่อนหย่อนใจ ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ มีทรัพยากรการท่องเที่ยวในชุมชน สามารถสร้างแรงดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมชมได้อย่างสม่ำเสมอ และมีภูมิทัศน์สภาพแวดล้อมที่สวยงาม ปลอดภัย มีผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เป็นอัตลักษณ์โดดเด่นและมีอาหารพื้นถิ่นรองรับการบริการนักท่องเที่ยว แต่เนื่องจากประชาชนในชุมชนและบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารและการบริการยังขาดองค์ความรู้ ทักษะ และเข้าใจสภาพจุดที่ต้องแก้ไขและต้องการจัดการปัญหา เพื่อการจัดการวางแผนปรับปรุงและคอยพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น ทั้งนี้เพื่อส่งเสริมให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถเชื่อมโยงให้นักท่องเที่ยวเกิดความสนใจโดยใช้อาหารเป็นสื่อที่บ่งบอกถึงความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรมของท้องถิ่นและเป็นแหล่งท่องเที่ยวก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนสร้างความมั่นคงในชีวิต ดังนั้น งานวิจัยนี้จึงมุ่งเน้นการศึกษาวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษา ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์

## วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาทรัพยากรการท่องเที่ยวในพื้นที่ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์
2. เพื่อวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษา ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์
3. นำเสนอแนวทางแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุรินทร์กรณีศึกษา ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์

## บทบทวนวรรณกรรม

การศึกษาวิจัยในการวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุรินทร์ กรณีศึกษา ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ คณะผู้วิจัยได้รวบรวมแนวคิด ทฤษฎี เอกสาร และงานวิจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

### 1. แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) เป็นรูปแบบของการท่องเที่ยวที่เป็นความสนใจพิเศษเฉพาะด้านของนักท่องเที่ยว โดยมีทรัพยากรการท่องเที่ยวแบบเฉพาะเจาะจง ได้แก่ อาหาร และสถานที่ที่เฉพาะเจาะจง เป็นสิ่งดึงดูดนักท่องเที่ยว ซึ่งอาหารและการท่องเที่ยวเป็นสิ่งที่มีความสัมพันธ์ควบคู่กันมานาน โดยอาหารเป็นทรัพยากรการท่องเที่ยวที่สามารถดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเดินทางมายังแหล่งท่องเที่ยวได้ (Kivela & Crofts, 2005) นอกจากนี้ Hall and Mitchell (2005) ได้กล่าวว่าในระหว่างการเดินทางท่องเที่ยวที่นอกจากนักท่องเที่ยวทุกคนต้องกินอาหารแล้ว อาหารของแต่ละท้องถิ่นยังมีรสชาติและรูปปลักษณ์ที่แปลกตาแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกประทับใจและนักท่องเที่ยวได้สัมผัสประสบการณ์ที่แตกต่างจากการรับประทานอาหารอยู่ที่บ้านในชีวิตประจำวัน พร้อมทั้งยังให้ความเพลิดเพลินกับนักท่องเที่ยวได้อีกด้วย Cohen and Avieli (2004) กล่าวว่าวิธีการที่จะทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารโดดเด่นและเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายนั้นควรได้รับการส่งเสริมร่วมกับการท่องเที่ยวเป็น “การท่องเที่ยวอาหาร” ในการจัดการอาหาร

เพื่อการท่องเที่ยวบางครั้งอาหารท้องถิ่นอาจได้รับการดัดแปลงเพื่อให้ถูกปากนักท่องเที่ยว และในขณะเดียวกันสามารถเกิดกระบวนการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมโดยท้องถิ่นนั้น ๆ อาจได้รับอิทธิพลอาหารของนักท่องเที่ยวและปรับเข้ากับวัฒนธรรมหรือรสชาติของท้องถิ่นได้เช่นกัน ซึ่งถือได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรม ความหมายของอาหารพื้นบ้าน Royal Academy (2003) ได้ให้คำอธิบายไว้ว่า อาหาร หมายถึง ของกิน เครื่องค้ำจุน เครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต ส่วนความหมายของคำว่า พื้นบ้าน หมายถึง เฉพาะถิ่น ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าอาหารท้องถิ่นเป็นของกินที่มีในเฉพาะท้องถิ่นหรือเฉพาะพื้นที่นั้น ๆ

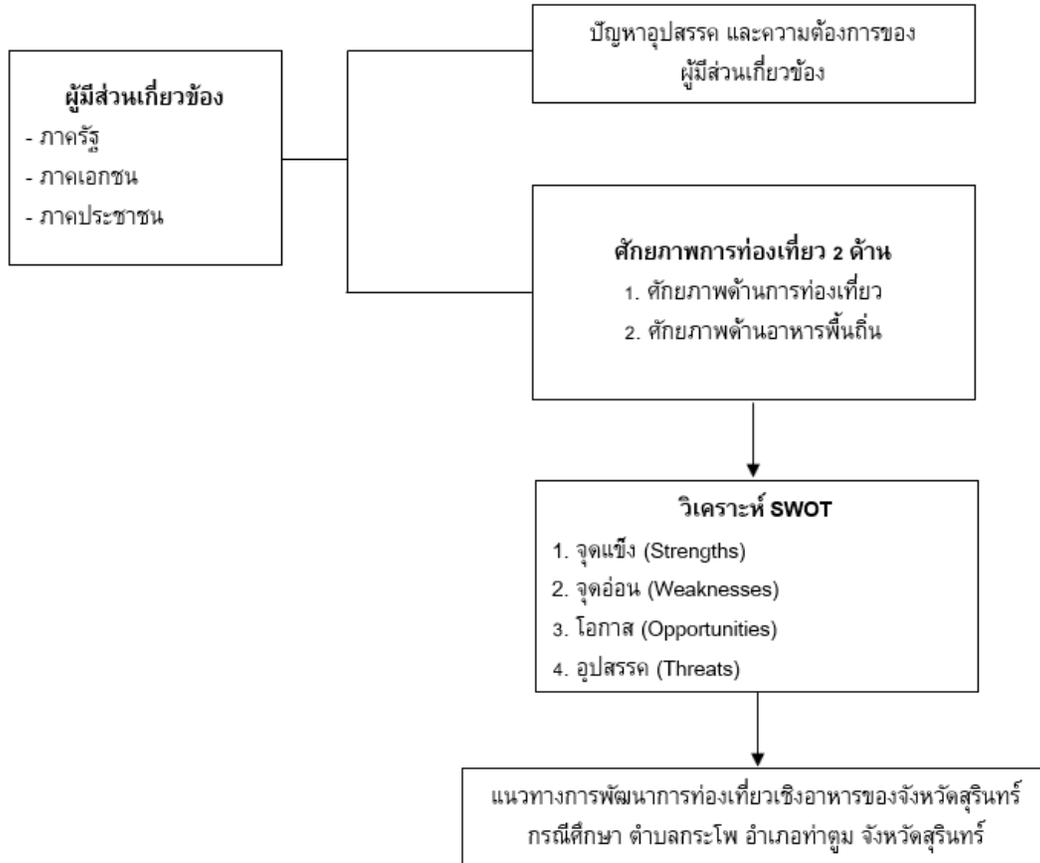
## 2. แนวคิดวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น

“อาหาร” เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่ยังลึกในความทรงจำของผู้คนนับแต่อดีต อาหารจากท้องถิ่นจึงเต็มไปด้วยเอกลักษณ์และวิถีชีวิตของคนในชุมชน ซึ่งสามารถที่จะนำพานักท่องเที่ยวมุ่งสู่ชุมชนโดยแท้จริง อาหารท้องถิ่นจึงกลายเป็นเครื่องมือที่นำเสนออัตลักษณ์และช่วยขับเคลื่อนภาคการท่องเที่ยวอย่างสร้างสรรค์ พร้อมทั้งเป็นส่วนสำคัญในการสนับสนุนชุมชนในทุกมิติอย่างยั่งยืน และสำหรับอาหารพื้นบ้าน ซึ่งเป็นอาหารที่ประชาชนในแต่ละพื้นที่บริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่าง ๆ โดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่าง ๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ ด้วยการเก็บของป่า การล่าสัตว์ การจับสัตว์น้ำ และจากการผลิตขึ้นมาเอง เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยน โดยมีกรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป จำแนกได้ คือ 1) อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ 2) อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีการประกอบด้วย วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น 3) อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีกรรมวิธีการปรุงแบบเรียบง่ายไปจนถึงซับซ้อน และวิธีการปรุงจะคงไว้ซึ่งรสชาติแบบธรรมชาติ 4) อาหารท้องถิ่นมีกระบวนการและเทคนิคในการทำให้อาหารสุกหลายรูปแบบ และ 5) อาหารท้องถิ่นมีวิธีการประกอบอาหารที่สอดคล้องกับฤดูกาล (Ministry of Public Health, 2008)

## 3. การวิเคราะห์ SWOT

หลักการสำคัญของ SWOT ก็คือการวิเคราะห์โดยการสำรวจจากสภาพการณ์ 2 ด้าน คือ สภาพการณ์ภายในและสภาพการณ์ภายนอก เป็นการวิเคราะห์สภาพการณ์ (Situation Analysis) ได้แก่ การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน เพื่อให้รู้ตนเอง รู้จักสภาพแวดล้อมชัดเจน และวิเคราะห์โอกาส-อุปสรรค เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยต่าง ๆ ทั้งภายนอกและภายในซึ่งจะช่วยให้ทราบถึงการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นภายนอกสถานการณ์ที่ศึกษา ทั้งสิ่งที่ได้เกิดขึ้นแล้วและแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงในอนาคต รวมทั้งผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงที่มีผลต่อสถานการณ์นั้น ๆ ทั้งจุดแข็ง จุดอ่อน และความสามารถต่าง ๆ ที่มีอยู่ (Humphrey, 2005) โดย SWOT จึงเป็นเครื่องมือหนึ่งในการประเมิน วิเคราะห์สถานการณ์ สำหรับองค์กรหรือโครงการ ซึ่งช่วยให้สามารถกำหนดจุดแข็งและจุดอ่อนจากสภาพแวดล้อมภายในโอกาสและอุปสรรคจากสภาพแวดล้อมภายนอก สำหรับกำหนดแผนงานโครงการจะใช้เป็นแนวทางในการกำหนดวิสัยทัศน์และการกำหนดกลยุทธ์ เพื่อให้ชุมชนได้พัฒนาไปในทางที่เหมาะสม

### กรอบแนวคิดการวิจัย



รูปที่ 1 : กรอบแนวคิดงานวิจัย

ที่มา : คณะผู้วิจัย

### สมมติฐานการวิจัย

ทรัพยากรการท่องเที่ยวด้านอาหารในพื้นที่ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ มีผลต่อศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

## วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเพื่อศึกษาทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และเพื่อวิเคราะห์วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคของจังหวัดสุรินทร์ในพื้นที่ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ ซึ่งได้ใช้กระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. เก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary) เป็นการศึกษาเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ทราบถึงแนวคิด ทฤษฎี รวมถึงประเด็นที่สำคัญในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ตำบลกระโพ
2. เก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนาม (Field Research) โดยศึกษาตรวจสอบทรัพยากรด้านอาหารภายในชุมชน ได้แก่ การสังเกต (Observation) การสัมภาษณ์ (Interview) จากผู้รู้หรือปราชญ์ชาวบ้าน และการตรวจสอบทรัพยากรทางการท่องเที่ยว (Tourism Resource Audit) และการเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) จากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักเป็นผู้ที่มีความรู้และเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยใช้การกำหนดขนาดตัวอย่างแบบจำเพาะเจาะจง จำนวน 3 กลุ่ม คือ หน่วยงานภาครัฐ 5 คน หน่วยงานภาคเอกชน 5 คน และภาคประชาชน 5 คน รวมกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 15 คน โดยใช้เกณฑ์ในการพิจารณาเลือกกลุ่มเป้าหมาย
3. การตรวจสอบข้อมูล ผู้วิจัยใช้การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) โดยการตรวจสอบข้อมูลจากแหล่งที่มาของข้อมูลในด้านเวลา สถานที่ และบุคคล
4. นำข้อมูลทั้งหมดวิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลนโยบาย งานวิจัย และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดสุรินทร์ ในพื้นที่ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์

## ผลการวิจัยและอภิปรายผล

### 1. ผลการวิจัย

การวิเคราะห์ทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ เป็นการวิเคราะห์เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนและกำหนดกลยุทธ์ในการพัฒนา โดยมีวัตถุประสงค์สำคัญในของการวิเคราะห์คือ ศักยภาพ (Potential) และความสามารถ (Capacity) ซึ่งสามารถนำไปใช้ในอนาคตได้

#### 1.1 ทรัพยากรด้านการท่องเที่ยวในพื้นที่ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ สามารถแบ่งได้ดังนี้

1.1.1 ทรัพยากรด้านวัฒนธรรม พิธีการเช่นผีปะกำ หรือ การเซ่นศาลปะกำ การเป่าสะแนงเกล หรือ สะโน ใช้เป่าในการออกคล้องช้างในอดีต พิธีประเพณีสภาพความผิดและเปลื้องมลทินของหมอช้าง พิธีเปิดป่าเบิกไพร พิธีคล้องช้าง การรำคล้องช้าง ละครประวัติศาสตร์และวิถีชีวิตของชาวกูยเลี้ยงช้าง รำแม่มด

1.1.2 ทรัพยากรด้านเทศกาลและงานประเพณี งานจดทะเบียนสมรสและแต่งงานบนหลังช้าง งานวันช้างไทย ประเพณีสงกรานต์ช้าง ประเพณีบวชนาคช้าง ประเพณีเข้าพรรษา ประเพณีตักบาตรบนหลังช้าง ประเพณีออกพรรษา งานเลี้ยงอาหารช้างที่ใหญ่ที่สุดในโลก และงานแสดงช้างจังหวัดสุรินทร์

1.1.3 ทรัพยากรด้านกิจกรรม กิจกรรมอาบน้ำช้าง (วังทะเล) กิจกรรมการเรียนรู้การทำตะขอช้าง กิจกรรมเรียนรู้การทำกระดาษสาด้วยมูลช้าง ณ บริเวณ คชอาณาจักร กิจกรรมการเรียนรู้วิถีชุมชนผ่านภาพวาด กิจกรรมเรียนรู้ การผลิตผ้าไหมครบวงจร กิจกรรมการแสดงศิลปวัฒนธรรม กิจกรรมอาหาร เครื่องดื่ม และขนมพื้นบ้าน พิพิธภัณฑชาวกูย ณ บริเวณหมู่บ้านช้างบ้านตากกลาง (โลกของช้าง) กิจกรรมคชศึกษา ณ บริเวณหมู่บ้านช้างบ้านตากกลาง (โลกของช้าง) กิจกรรมการเรียนรู้ผลิตภัณฑ์จากช้างและเชือกปะกำ

**1.1.4 ทรัพยากรด้านการบริการ** ศูนย์ต้อนรับนักท่องเที่ยว รถจักรยานและรถอีแต่น ร้านขายของฝากของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยว จุดถ่ายรูปที่ระลึก จุดเช็คอิน อาหารพื้นถิ่น บ้านพักแบบโฮมสเตย์ ตลาด และร้านค้า ร้านกาแฟ ร้านอาหาร (ขนาดเล็ก) ตู้รับจ่ายเงินอัตโนมัติ (ATM) โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล ห้องน้ำ ห้องสุขา

**1.1.5 ทรัพยากรด้านธรรมชาติ** อาทิจ ป่าสงวนแห่งชาติป่าดงภูดิน และป่าดงสายทอ วังทะเล เป็นบริเวณที่ แม่น้ำชีและแม่น้ำมูลไหลมาบรรจบกัน ในอดีตเป็นสถานที่สำคัญที่เคยใช้ประกอบพิธี "บวชนาคช้าง" ของชาวบ้านตากกลางและหมู่บ้านใกล้เคียง แต่ในปัจจุบันเลิกใช้วังทะเลประกอบพิธีกรรมดังกล่าวแล้ว ท่องทุ่งนาข้าวในพื้นที่ชุมชนกระโพ

**1.1.6 ทรัพยากรด้านแหล่งท่องเที่ยว** อาทิจ ศูนย์ศึกษา วัตถุประสงค์ วิจัย โครงการคชอาณาจักร ชุมชนบ้านหนองบัว (โฮมสเตย์) บ้านหนองบัวโฮมสเตย์ บ้านตาทิดย์ การท่องเที่ยวในรูปแบบการผจญภัย (Adventure) บ้านตากกลาง เป็นแหล่งเรียนรู้ ศิลปวัฒนธรรมชาวกวย วิถีชีวิต ชุมชนของหมู่บ้านช้าง

## 2. ทรัพยากรด้านอาหารพื้นถิ่นของอำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ สามารถแบ่งได้ดังนี้

**2.1 แกงคั่วหอยขม** เป็นอาหารพื้นถิ่นที่ชาวบ้าน สามารถหา "หอยขม" ตามแหล่งน้ำ จัดเท่านั้น โดยส่วนมากจะพบจากแหล่งธรรมชาติ และนิยมมากินเป็นอาหารและขายเป็นรายได้เสริม

**2.2 แกงขี้เหล็ก** เป็นแกงที่มีรสขม ซึ่งผักขี้เหล็กเป็นพืชสมุนไพรและพบต้นขี้เหล็กได้ทั่วไป ซึ่งมีสรรพคุณยังเป็นยาระบาย ช่วยแก้อาการท้องผูก ทำให้หลับสบาย บำรุงเลือด ช่วยเจริญอาหาร

**2.3 กบทอด** เป็นอีกหนึ่งเมนูธรรมชาติที่นิยมของชาวบ้าน โดยจะนิยมจับตามกบธรรมชาติที่หลบตามซอกหินที่แตกกระแหง เพื่อมาประกอบเป็นอาหารและขายเป็นรายได้

**2.4 ปลาทอด** ต้มปลากระโพมีพื้นที่ติดกับแหล่งน้ำ มีวังทะเล และมีแม่น้ำชี แม่น้ำมูล และสระน้ำต่าง ๆ ในพื้นที่เป็นแหล่งหาปลาอยู่หลายแห่ง ทำให้อีกเมนูยอดนิยมของชาวบ้านและนักท่องเที่ยว

**2.5 แมลงทอดสมุนไพร** จะพบเห็นแมลงต่าง ๆ อยู่ทั่วไปตามไร่นา ตามสวน ซึ่งคนภาคอีสานก็จะหาตามไร่นา สวน และนำมาขาย นำมาประกอบเป็นอาหารทอดที่กินง่าย ๆ เป็นอาหารทานเล่น

**2.6 ปั่นแจ่ว** เป็นอาหารที่อยู่เคียงคู่กับคนอีสานมายาวนาน เพราะเป็นเมนูที่ทำกินได้ง่าย สะดวก และประหยัดเวลา สามารถทานคู่กับผักได้หลายชนิด ไม่ว่าจะเป็น ถั่วฝักยาว มะเขือ มะระ ผักกาดขาว กะหล่ำปลี หรือผักพื้นบ้านตามฤดูกาล

**2.7 ข้าวต้มมัด** เป็นขนมหวานของคนภาคอีสานที่มีมาแต่โบราณ เป็นขนมหวานเพื่อสุขภาพรับประทานได้ทุกวัย และใช้คู่กับพิธีกรรมหลายพิธีกรรม หรือเป็นอาหารทานเล่น เป็นขนมที่หิบบัญชีพื้นที่บ้านมาผสมผสานเป็นขนมหวาน โดยปกติชาวอีสานจะทำขนมชนิดนี้ในงานบุญเท่านั้น เพื่อแบ่งปันให้กับสมาชิกในชุมชน แสดงถึงการรู้คุณค่าของอาหารที่เป็นข้าว ถั่ว และกล้วย

**2.8 ผักพื้นบ้านตามฤดูกาลและปลูกในครัวเรือน** เป็นพืชผักที่ขึ้นเองตามธรรมชาติและปลูกเพื่อรับประทานภายในครัวเรือน ซึ่งเป็นเปลี่ยนไปตามฤดูกาลและสภาพภูมิอากาศในแต่ละช่วงฤดูกาล และสามารถนำผักบางชนิดมาทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

**2.9 ผลไม้ที่มีตามธรรมชาติและปลูกในครัวเรือน** ส่วนใหญ่จะเป็นผลไม้ที่มีตามธรรมชาติและปลูกในครัวเรือนตามฤดูกาลนั้น ๆ ซึ่งมีหลายหลากชนิด อาทิจ กล้วยน้ำหว้า มะม่วง

**3. ผลการวิเคราะห์ (SWOT Analysis) จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรคต่อการพัฒนาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ สามารถสรุปได้ดังตารางที่ 1 ตารางที่ 1 ผลการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค**

สภาพแวดล้อมภายใน	
จุดแข็ง	จุดอ่อน
1. มีสถานที่ท่องเที่ยวที่โดดเด่นภายในตำบล ได้แก่ ศูนย์ศึกษา ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง สุสานช้าง วังทะเล มีแหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ แม่น้ำชี แม่น้ำมูล	1. ชุมชนขาดความรู้ความเข้าใจด้านการท่องเที่ยว ชุมชนขาดการบริหารจัดการการท่องเที่ยวแบบเชื่อมโยง ไม่สามารถสร้างอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวได้
2. มีการถ่ายทอดภูมิปัญญา การแต่งกายและอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ และประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่นการเลี้ยงช้างจากรุ่นสู่รุ่น ชุมชนมีความรักสามัคคี	2. ผลผลิตทางการเกษตรไม่สามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชนได้ ต้นทุนการผลิตอาหารเพิ่มขึ้นต่อเนื่องทั้งจากราคาวัตถุดิบ ค่าแรงงาน
3. สินค้าภายในชุมชนได้เป็นสินค้าโอท็อปที่สามารถนำมาต่อยอดและพัฒนาได้ต่อไปในอนาคต	3. ประชาชนยังขาดการบริหารจัดการในเรื่องการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ ยังไม่มีการแยกขยะ และการจัดการขยะภายในชุมชน
4. มีการคมนาคมสะดวกเชื่อมโยงระหว่างหมู่บ้าน ตำบล และอำเภอ	4. ขาดการประชาสัมพันธ์การรับรู้แก่บุคคลภายนอกชุมชน และการสร้างจุดขายของการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
สภาพแวดล้อมภายนอก	
โอกาส	อุปสรรค
1. โครงการคชอาณาจักร จังหวัดสุรินทร์เป็นหน่วยงานในสังกัดขององค์การสวนสัตว์ในพระบรมชูปถัมภ์ มีจุดประสงค์ในการช่วยเหลือช้างและอนุรักษ์ช้าง เป็นสถานที่ท่องเที่ยวในรูปแบบการอนุรักษ์ธรรมชาติและวัฒนธรรมท้องถิ่น	1. ด้านการเกษตร ประสบปัญหาภัยแล้งและน้ำท่วมทุกปี
2. สามารถพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวระดับประเทศได้ เนื่องจากการเติบโตของธุรกิจท่องเที่ยวและธุรกิจบริการอาหารในต่างประเทศ ทำให้มีความต้องการอาหารสด อาหารแปรรูป และร้านอาหารเพิ่มมากขึ้น	2. ได้รับผลกระทบจากโรคระบาดไวรัสโคโรนา 2019 ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคมในชุมชน และขาดงบประมาณในการสร้างความมั่นคงที่เพียงพอ
3. การเพิ่มขึ้นของการรักษาสุขภาพ อาหารอินทรีย์ในกลุ่มคนที่มีรายได้สูง ผู้ประกอบการท่องเที่ยวที่มีความสามารถในการแนะนำ ทางเลือกอาหารสมุนไพร “ดีต่อสุขภาพ” เป็นโอกาสในการเพิ่มมูลค่า	3. มาตรฐานรสชาติและการบริการของผู้ผลิตอาหารในพื้นที่ ประเภทอาหารที่มีจำหน่ายในพื้นที่มีความใกล้เคียง ลูกค้านำสามารถเลือกอาหารทดแทนได้ตามแต่รสนิยมและความพึงพอใจ

## อภิปรายผล

ผลการศึกษาการวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ข้อ 1 และ ข้อ 2 ศักยภาพอาหารพื้นถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดสุรินทร์ กรณีศึกษา ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ ผลการวิจัยพบว่า พื้นที่ตำบลกระโพเป็นสถานที่ที่นักท่องเที่ยวสามารถเดินชมวิถีความเป็นอยู่ความผูกพันของคนในชุมชนและช้าง สินค้าพื้นเมืองและของที่ระลึกที่เป็นอัตลักษณ์โดดเด่นและมีอาหารพื้นถิ่นรองรับบริการนักท่องเที่ยว ซึ่งเป็นอาหารตามฤดูกาล ได้แก่ แกงควั หอยขม แกงขี้เหล็ก กบทอด ปลาทอด แมลงทอด ปัน แจ่ว ข้าวต้มมัด ผัก และผลไม้ ทั้งนี้เนื่องจากการถ่ายทอดภูมิปัญญา และประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่นจากรุ่นสู่รุ่น มีกิจกรรมการแต่งกายและอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ และการคมนาคมสะดวกเชื่อมโยงระหว่างหมู่บ้าน ตำบล และอำเภอ ผลการวิจัยครั้งนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ Promthep and Chuaysuk (2022) ที่ศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนอาจสามารถ และเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนที่สามารถเป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว โดยนำเอาเอกลักษณ์ในด้านพื้นที่และวิถีชีวิตความเป็นอยู่ มีทำเลที่ตั้งที่อยู่ใกล้ตัวเมือง มีการเดินทางที่สะดวกสบาย วัฒนธรรมการกินอาหารที่ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ แหล่งวัตถุดิบอยู่ในชุมชน และประเพณีไทแสกเด่นสากที่โดดเด่น มาถ่ายทอดเรื่องราวและสร้างคุณค่าให้กับอาหารพื้นถิ่น โดยที่ Ramrong et al. (2021) ได้แบ่งศักยภาพของอาหารท้องถิ่น ออกเป็น 5 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านความยากง่ายในเข้าถึงอาหารท้องถิ่น 2) ด้านโอกาสในการใช้อาหารท้องถิ่น 3) ด้านการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น 4) ด้านการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และ 5) เอกลักษณ์ของท้องถิ่นอาหารท้องถิ่น จะเห็นได้ว่าตำบลกระโพ ก็นำเอาอัตลักษณ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ความหลากหลายของพืชผัก ผลไม้ พื้นบ้าน มาสร้างกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยการนำอาหารตามฤดูกาลที่มีอยู่ในพื้นที่ มาสร้างชุดอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งตรงตาม วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 นอกจากนี้ยังเป็นการสนับสนุนการอนุรักษ์ พื้นฟู ประยุกต์ รักษาคุณภาพมาตรฐาน เพื่อสร้างกิจกรรมใหม่ ๆ สำหรับนักท่องเที่ยวที่จะช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวจากอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่ เพราะการท่องเที่ยวอาหารเป็นวิธีการเชื่อมต่อการผลิตและกิจกรรมท่องเที่ยวเข้าด้วยกัน การท่องเที่ยวเชิงอาหารช่วยให้สถานที่ท่องเที่ยวถูกถ่ายทอดความดั้งเดิมจากมรดกทางวัฒนธรรมอาหาร และประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่นจากรุ่นสู่รุ่น

## สรุปและข้อเสนอแนะ

### 1. สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาตามวัตถุประสงค์ในข้อ 1 และข้อ 2 ทรัพยากรในพื้นที่ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ ด้านการท่องเที่ยว ด้านอาหารพื้นถิ่น และการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ สามารถสรุปผลและนำผลการวิจัยไปสร้างแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารดังวัตถุประสงค์ที่ 3 ต่อไป รายละเอียดดังนี้

1. ตำบลกระโพเป็นสถานที่ที่นักท่องเที่ยวสามารถเดินชมวิถีความเป็นอยู่ความผูกพันของคนในชุมชนและช้าง รวมทั้งประเพณีและวัฒนธรรมที่น่าชื่นชมอย่างใกล้ชิด ชาวบ้านแต่ละครัวเรือนจะมีช้างที่เลี้ยงไว้อาศัยอยู่รวมกันจนช้างที่พวกตนเลี้ยงไว้เปรียบเสมือนเป็นส่วนหนึ่งในครอบครัวของตน ก่อให้เกิดสายใยความผูกพันที่แน่นแฟ้นขึ้นระหว่างคนกับช้าง ณ ตำบลกระโพ จังหวัดสุรินทร์ จนได้ชื่อว่าเป็นชุมชนช้างเลี้ยงที่ใหญ่ที่สุดในโลก ตำบลกระโพมีสถานที่สำหรับนักท่องเที่ยวสามารถเดินชมวิถีความเป็นอยู่ความผูกพันของคนในชุมชนและช้าง สินค้าพื้นเมืองและของที่ระลึกที่เป็นอัตลักษณ์โดดเด่นและมีอาหารพื้นถิ่นรองรับบริการนักท่องเที่ยว ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ผ้าไหม กระดาษจากมูลช้าง ดินปลูกพืช

จากมูลข้าง ตะขอข้าง แหวนหางข้าง โดยมีทรัพยากรการท่องเที่ยวในชุมชน ได้แก่ ศูนย์ศึกษา วัดป่าอาเจียง โครงการคชอาณาจักร วังทะเล ชุมชนบ้านหนองบัว (โฮมสเตย์) บ้านตาতিชัย และบ้านตากกลาง

2. อาหารพื้นถิ่นของตำบลกระโพจะเป็นอาหารตามฤดูกาล เช่น แกงขี้เหล็ก แกงหอย แกงเห็ด แกงหน่อไม้ เป็นต้น นอกจากอาหารประเภทแกงแล้ว อาหารประเภทแป้งที่เป็นอาหารพื้นบ้านของสุรินทร์ก็คือ อังแกบบ๊อบ หรือกบย่าง ที่บางคนบอกว่ามีรสชาติคล้ายไส้อ้วผสมกับห่อหมก เพราะมีความเผ็ดร้อนจากพริก หัวหอม ข่า กระชาย ใบมะกรูด และใบกะเพรา แต่หากทานที่ไม่รับประทานเนื้อกบ ก็มีอีกหนึ่งเมนูที่เป็นภูมิปัญญาในการทำอาหารของชาวสุรินทร์ นั่นก็คือ อันซอมจรั๊ก ที่เป็นข้าวเหนียวผสมถั่วลิสงมีไส้เป็นหมูติดมันหรือไส้กล้วย ห่อด้วยใบมะพร้าว มีลักษณะเป็นท่อนยาว ๆ หน้าตาคล้ายข้าวต้มมัด แล้วนำไปต้มหรือหนึ่งจนสุก รสชาติหอมมันคล้ายบ๊ะจ่าง ทำให้รับประทานได้อย่างเพลิดเพลิน เป็นขนมที่มักทำรับประทานกันในงานบุญต่าง ๆ และช่วงเทศกาลงานประเพณี อาหารพื้นถิ่นตามฤดูกาล ได้แก่ แกงคั่วหอยขม แกงขี้เหล็ก กบทอด ปลาทอด แมลงทอด ป่น แจ่ว ข้าวต้มมัด ผัก และผลไม้

3. แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์

3.1 การเลือกใช้วัสดุจากธรรมชาติ สนับสนุนให้ชุมชนเลือกภาชนะบรรจุอาหารจากวัสดุธรรมชาติ เพื่อการย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ ปราศจากสารเคมี เพื่อช่วยลดค่าใช้จ่ายและลดปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม



(ก) จานใส่อาหารจากวัสดุธรรมชาติ



(ข) ถ้วยใส่อาหารจากวัสดุธรรมชาติ

## รูปที่ 2 : ภาชนะบรรจุอาหารจากวัสดุธรรมชาติ

ที่มา : คณะผู้วิจัย

2. เครื่องดื่มน้ำผักพื้นบ้านเพื่อสุขภาพส่งเสริมให้ชุมชนสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของการดูแลสุขภาพของตนเองและนักท่องเที่ยวโดยเริ่มจากนำพืชผักผลไม้ ที่มีในชุมชนโดยเฉพาะผักพื้นบ้าน นำมาแปรรูปให้เกิดเป็นเมนูเครื่องดื่มที่มีรสชาติและคุณประโยชน์ในด้านโภชนาการ ดังรูปที่ 3



## รูปที่ 3 : น้ำตะไคร้ธรรมชาติ

ที่มา : คณะผู้วิจัย

3. ผลไม้ตามฤดูกาลปลอดสารพิษ เป็นทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนที่เกิดตามธรรมชาติหรือปลูกไว้ในครัวเรือนสามารถนำมาต้อนรับนักท่องเที่ยว โดยผลไม้ตามฤดูกาลจะไม่มีสารพิษจากยาฆ่าแมลง เนื่องจากผลไม้ประจำฤดูกาลจะออกมาตามธรรมชาติ ไม่ได้มีกระบวนการตกแต่งใด ๆ แม้กระทั่งปุ๋ยเคมี ยาฆ่าหญ้า จึงมั่นใจได้ถึงความปลอดภัยจากสารเคมี ดังรูปที่ 4 อาทิ กล้วยน้ำว่า มะม่วง



รูปที่ 4 : กล้วยน้ำว่าและมะม่วงปลอดสารพิษ  
ที่มา : คณะผู้วิจัย

4. น้ำจิ้มแจ่วหรือป่นปลาร้ารับประทานพร้อมผักสดเพื่อสุขภาพ ดังรูปที่ 5 เป็นอีกหนึ่งเมนูที่บ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของแต่ละภูมิภาคและแต่ละท้องถิ่น โดยเมนูน้ำพริกเป็นอาหารที่ผ่านการปรุงแต่งน้อยที่สุด เนื่องจากผักที่นำมาประกอบเป็นเครื่องเคียงเป็นผักสดที่ให้ได้ง่ายและเป็นผักพื้นบ้านที่หาได้ตามฤดูกาล



รูปที่ 5 : ป่นปลาร้ากับผักเครื่องเคียง  
ที่มา : คณะผู้วิจัย

5. แกงพื้นบ้านอัตลักษณ์พื้นถิ่น เนื่องจากตำบลกระโพติดกับแหล่งแม่น้ำจึงมีหอยขมที่เป็นอาหารพื้นถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ และนอกจากนี้ยังมีต้นขี้เหล็กที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ ซึ่งชาวบ้านจึงนำมาประกอบอาหารประเภทแกงจึงเป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีคุณประโยชน์ต่อสุขภาพ ดังรูปที่ 6



(ก) แกงขี้เหล็ก



(ข) แกงควัหอยขม

รูปที่ 6 : แกงพื้นบ้านอัตลักษณ์พื้นถิ่น  
 ที่มา : คณะผู้วิจัย

6. อาหารทอดสมุนไพร จากรูปที่ 7 ได้นำเอาสมุนไพรพื้นบ้านที่มีคุณประโยชน์มาประกอบกับเนื้อสัตว์ที่ชาวบ้านรับประทานกันเป็นประจำตามฤดูกาล ทำให้เกิดเป็นอาหารทอดที่มีคุณประโยชน์



(ก) แมลงทอดสมุนไพร



(ข) กบทอดสมุนไพร

รูปที่ 7 : อาหารทอดสมุนไพร  
 ที่มา : คณะผู้วิจัย

7. ขนมพื้นบ้าน ดังรูปที่ 8 ข้าวต้มมัด ขนมพื้นบ้านที่อุดมไปด้วยประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ ให้พลังงานสูง สามารถหาวัตถุดิบในการทำได้ง่ายในท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารหลักของคนไทยนำมาประยุกต์ ปรับแต่งเป็นขนมหวาน จึงถือได้ว่า "ข้าวต้มมัด" เป็นหนึ่งในภูมิปัญญาท้องถิ่นของบรรพบุรุษไทย



รูปที่ 8 : ข้าวต้มมัด

ที่มา : คณะผู้วิจัย

8. ชุดอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยว ดังรูปที่ 9 เป็นการสนับสนุนและส่งเสริมแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุรินทร์ คณะผู้วิจัยจึงได้เสนอชุดเมนูเพื่อสุขภาพให้กับชุมชนในพื้นที่ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ เป็นเมนูที่สร้างสรรค์โดยนำเอาทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งให้เกิดความน่าสนใจเป็นเมนูเพื่อสุขภาพ โดยเลือกวัตถุดิบในท้องถิ่น เพื่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด และสามารถสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนในอนาคตต่อไป



รูปที่ 9 : ชุดอาหารเพื่อสุขภาพ

ที่มา : คณะผู้วิจัย

ทั้งนี้ แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุรินทร์ กรณีศึกษา ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ เพื่อให้เกิดมูลค่าและคุณค่าทางการท่องเที่ยว เป็นการนำเสนอชุดอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับนักท่องเที่ยวซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสได้ถึงวิถีชีวิตของชาวบ้านจัดเป็นการสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจแก่นักท่องเที่ยว เป็นการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนา สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่ไม่ทำลายสภาพแวดล้อม และยังเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นไปสู่เยาวชนคนรุ่นใหม่ ป้องกันไม่ให้ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นบางชนิดสูญหายไปในอนาคต

## 2. ข้อเสนอแนะ

### 2.1 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

หน่วยงานภาครัฐระดับท้องถิ่น และระดับภูมิภาค รวมถึงหน่วยงานภาคส่วนอื่น ๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการกำกับดูแลการท่องเที่ยว ให้ความสำคัญกับการส่งเสริมและสนับสนุน นำไปกำหนด วางแผนยุทธศาสตร์ การอบรม การพัฒนาบุคลากร สร้างประโยชน์ในวงกว้าง เป็นแนวทางในการช่วยส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวและอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่นั้น ๆ

### 2.2 ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

2.2.1 ส่งเสริมการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นให้มีความคิดสร้างสรรค์และมีเอกลักษณ์ของท้องถิ่น โดยการใช้ภูมิปัญญาด้านอาหารเป็นพื้นฐานสำคัญ เพื่อเป็นการสร้างเอกลักษณ์ให้กับอาหารของชุมชน ทำให้เกิดความแตกต่าง ผสมผสานกับแหล่งทรัพยากรธรรมชาติที่มีในชุมชน

2.2.2 ส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดผู้ประกอบการและการผลิตอาหารพื้นถิ่น ที่มาจากภูมิปัญญาและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของชุมชน โดยการประชาสัมพันธ์ด้วยการกระตุ้นในเรื่องของความรู้ สร้างคุณค่า สร้างความภาคภูมิใจกับคนในชุมชน คุณประโยชน์คุณค่าทางโภชนาการ ต่อร่างกาย ซึ่งการสร้าง ความมั่นคงให้กับสายงานอาชีพเป็นส่วนสำคัญ ที่ช่วยรักษาศิลปะการที่มีความรู้ความสามารถทางด้านอาหารพื้นถิ่นไว้

### 2.3 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.3.1 ส่งเสริมการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นให้กับนักท่องเที่ยว โดยผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ บนสื่อโซเชียลให้หลากหลายมากยิ่งขึ้น เช่น แผ่นพับประชาสัมพันธ์ โฆษณาทางวิทยุ เว็บไซต์ Facebook YouTube Instagram และ TikTok

2.3.2 เพิ่มการศึกษารายละเอียดของรายการอาหารพื้นถิ่นที่มีอยู่ในชุมชน รวมถึงกลุ่มชาติพันธุ์ ที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ ให้มากขึ้น และจัดทำตำรับอาหารสำหรับผู้ศึกษาครั้งต่อไป

## กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับความกรุณาจากหลายฝ่ายคณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุรินทร์ วิทยาเขตสุรินทร์ คณะเทคโนโลยีการจัดการ สาขาการท่องเที่ยวและการโรงแรม หน่วยงานภาครัฐ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ หน่วยงานภาคเอกชน ร้านค้า ร้านอาหาร ผู้ประกอบการ ผู้นำชุมชน ประชาชนชาวบ้านประชาชนในพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง ที่ได้ให้ข้อมูล ให้ความร่วมมือในการเก็บข้อมูล และสนับสนุนเรื่องต่าง ๆ ทั้งให้ความอนุเคราะห์ด้านสถานที่และข้อมูลต่าง ๆ สนับสนุนให้การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในการดำเนินงานวิจัยสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี รวมถึงผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องและผู้มีส่วนสำคัญในด้านต่าง ๆ คณะผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

## เอกสารอ้างอิง

- Cohen, E & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Hall, M.C. & Mitchell, R. (2005). *Gastronomic tourism: comparing food and wine tourism experience*. Routledge.
- Humphrey, S.A. (2005). *SWOT Analysis for Management Consulting*. <https://www.studylib.net/doc/8679881/swot-analysis-for-management-consulting>
- Kivela, J. & Crotts, J. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2), 39-55.
- Ministry of Public Health. (2008). *Foods for Health*. Ministry of Public Health..
- Natpinit, H. (2005). *Thai food culture similarity different*. [http://www.palungjit.com/f76/ Thai food culture - similarities and differences -23077/](http://www.palungjit.com/f76/Thai%20food%20culture%20-%20similarities%20and%20differences%20-23077/)
- Northeastern and Indo-Chinese Regional Studies Club. (2012) . *Isaan arts and culture traditions*. Naresuan University.
- Office of the National Economic and Social Development Council. (2016). *National research strategy for 20 years*. [http://www.nesdb.go.th/ewt\\_news.php?nid=642](http://www.nesdb.go.th/ewt_news.php?nid=642)
- Prachachat. (2019). *Gastronomy Tourism distributes income to the "grassroots"*. <https://www.prachachat.net/tourism/news-317059>
- Promthep, J. & Chuaysuk, D. (2022). Potential of community food tourism at At Samat Province, Nakhon Phanom Province. *Research and Development Journal Loei Rajabhat University*, 17(59), 32-40.
- Ramrong, T., Wongkitrungrueang, C., Pattananurak, P. & Palakat, S. (2021). The potential of local food in promoting tourism through local food. Case study of Trang Province city of foodies. *Journal of Social Sciences and Humanities*, 47(2), 50-74.
- Royal Academy. (2003). *Royal Institute Dictionary AD1999*. Nammi Books Publishing.
- Surin Provincial Office. (2017). *Surin province information*. Surin Provincial Office.