



ท่องเที่ยวเชิงอาหาร : ศักยภาพและการพัฒนาโมเดลการจัดการท่องเที่ยวโดยเครือข่าย
ชุมชนบ้านไม้ขาว เชื่อมโยงภูเก็ตเมืองมรดกโลกเมืองสร้างสรรค์วิทยาการอาหาร
Gastronomy Tourism : Potential and development of tourism
management model by Ban Mai Khao Community network
linking Phuket the creative city of Gastronomy by UNESCO

กุลแก้ว คล้ายแก้ว¹, ภัทริศร์ ถนอมสิงห์², รพีพงศ์ อินตะสีบ³

Kunkaew Khlaikaw, Pattalit Thanomsing, Rapeepong Intasueb

Received: 22 October 2021; Revised: 17 November 2021; Accepted: 30 November 2021

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนบ้านไม้ขาว จังหวัดภูเก็ตและพัฒนาโมเดลการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารเชื่อมโยงภูเก็ตเมืองมรดกโลกเมืองสร้างสรรค์วิทยาการอาหารด้วยการมีส่วนร่วมของเครือข่ายชุมชนบ้านไม้ขาว เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยได้นำประเด็นที่ได้จากการจัดประชุมกลุ่ม การสัมภาษณ์เชิงลึก มาสรุปให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัยที่กำหนดไว้และ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) ผลการวิจัยพบว่า ชุมชนมีศักยภาพสามารถนำวิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่มีอยู่ มาประกอบกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่หลากหลายและสามารถเชื่อมโยงกิจกรรมกับภูเก็ตเมืองมรดกโลกเมืองสร้างสรรค์วิทยาการอาหาร ซึ่งวิธีการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชน องค์ความรู้ของชุมชน องค์ความรู้จากผู้นำชุมชน และกระบวนการจัดการอย่างเป็นระบบ สามารถพัฒนาให้เป็นโมเดลการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้วยการมีส่วนร่วมของเครือข่ายชุมชนและเป็นต้นแบบการจัดการท่องเที่ยวให้เชื่อมโยงเมืองภูเก็ต ซึ่งเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารโดยองค์การยูเนสโกได้

คำสำคัญ : ศักยภาพ, การพัฒนาโมเดลการจัดการท่องเที่ยว, การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

¹ นักศึกษาปริญญาเอก มหาวิทยาลัยศิลปากร E-mail : kulkaew.kk@gmail.com

² นักศึกษาปริญญาเอก มหาวิทยาลัยศิลปากร E-mail : pattalit.t@thaibev.com

³ นักศึกษาปริญญาเอก มหาวิทยาลัยศิลปากร E-mail : ramrapeepong@gmail.com

ABSTRACT

This research aims to study the potential of food tourism in Ban Mai Khao community Phuket Province and developing a food tourism management model connecting Phuket the creative city of Gastronomy by UNESCO with the participation of the Ban Mai Khao community network . It is a qualitative research. by bringing the issues from the group meeting in-depth interview come to a conclusion in accordance with the research objectives defined and Data were analyzed by content analysis method. The results showed that The community has the potential to be able to adopt existing lifestyles and cultures. Come to engage in various food tourism activities and be able to connect activities with Phuket the creative city of Gastronomy by UNESCO. Community-based food tourism management methods community knowledge from community leaders and systematic management processes can be developed as a model for food tourism management with the participation of community networks and as a model for tourism management to connect Phuket Town which is a creative city in food science by UNESCO

Keywords: Potential, Development of tourism management model, Gastronomy Tourism

บทนำ

การท่องเที่ยว นับเป็นอุตสาหกรรมที่มีแนวโน้มการขยายตัวอย่างต่อเนื่องและเป็นเครื่องมือในการช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจ โดยการสร้างงานและรายได้ให้กับประเทศ ดังที่ THE STANDARD (2562) ได้รายงานภาพรวมของรายได้จากการท่องเที่ยวในครึ่งปีแรก 2562 ประเทศไทยมีรายได้จำนวน 1,424,794.23 ล้านบาท ในขณะที่ภาครัฐยังได้ให้การพัฒนาการท่องเที่ยวเป็นกลไกสำคัญในการช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันรูปแบบการท่องเที่ยวในความสนใจพิเศษ (Special Interest Tourism) ถูกนำเสนอผ่านกิจกรรมท่องเที่ยวในรูปแบบต่าง ๆ และได้รับความสนใจมากขึ้น จากพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่เปลี่ยนแปลงไป การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีลักษณะ “ความสนใจพิเศษ” โดยมีอาหารเป็นปัจจัยหลักในการสร้างประสบการณ์ผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยว ซึ่งผ่านประสบการณ์สัมผัสทั้ง 5 คือ รูป รส กลิ่น เสียง และสัมผัส (ภัทรพร พันธุ์รี, 2558) อาหารไม่เพียงแต่จะเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ แต่ยังบรรจุไว้ซึ่งวัฒนธรรม อารยธรรมและประวัติศาสตร์ที่ยาวนานของท้องถิ่น และในทุกเส้นทางก็ยังมีเรื่องราว

เกี่ยวกับอภิปไตยทางอาหาร (จุฑามาศ วิศาลสิงห์, 2562) อาหารยังเป็นองค์ประกอบของการท่องเที่ยวที่สำคัญประการหนึ่งที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เดินทางมายังแหล่งท่องเที่ยวได้เนื่องจากอาหารบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของพื้นที่ วิถีชีวิตของท้องถิ่น รวมทั้งนำเสนอประสบการณ์ที่แปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยว (ภัทรพร พันธูรี, 2558) ดังนั้น เอกลักษณ์ทางด้านอาหารจึงถูกนำมาใช้เป็นกลยุทธ์ในการดึงดูดนักท่องเที่ยว ซึ่งเป็นประเทศไทยถือเป็นหนึ่งในจุดหมายปลายทางด้านอาหารการกินที่สำคัญของโลก สอดคล้องกับ Pine and Gilmore (1999) อังโน (Greg Richards, 2019) ที่ได้กล่าวเพิ่มเติมว่า อาหารได้มอบประสบการณ์ที่ดีในการท่องเที่ยวต่าง ๆ ได้แก่ เป็นการเชื่อมโยงวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวเข้าด้วยกัน พัฒนาประสบการณ์ด้านอาหาร เรียนรู้วิธีการผลิตอาหารที่โดดเด่นในพื้นที่นั้น และเป็นการอนุรักษ์อาหารพื้นถิ่นไม่ให้สูญหายไป นอกจากนี้ การท่องเที่ยวเชิงลิ้มลองและประสบการณ์ด้านอาหารยังเป็นการกระตุ้นการพัฒนาให้เกิดในท้องถิ่นนั้น ๆ ด้วย

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า (2562) ได้รายงานไว้ว่า ธุรกิจร้านอาหารมีความเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวและพบว่าในปี 2560 มูลค่าการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ มีการใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเป็นลำดับที่ 3 รองจากค่าใช้จ่ายด้านที่พักและการช้อปปิ้ง ดังตารางที่ 1

ลำดับ	รายการค่าใช้จ่าย	ค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ (ล้านบาท)		
		2558	2559	2560
1	ที่พัก	432,537.26	480,135.59	527,092.44
2	การช้อปปิ้ง	354,441.39	396,999.06	451,069.67
3	อาหารและเครื่องดื่ม	283,230.30	329,145.24	376,131.80
4	การขนส่งในท้องถิ่น	144,828.10	163,891.87	179,450.43
5	ความบันเทิง	153,830.70	157,483.41	170,416.41

ที่มา : กรมพัฒนาธุรกิจการค้า 2562

จากข้อมูลในตารางที่ 1 เมื่อมีการเปรียบเทียบรายได้จากอาหารและเครื่องดื่มของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติ พบว่า ค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มนั้น มีอัตราเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดย มีสาเหตุที่สำคัญคือ การมีชื่อเสียงของอาหารไทย และการสนับสนุนอย่างเป็นรูปธรรมในด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวในเมืองหลักและเมืองรองทั้งภาครัฐและเอกชน ดังนั้นการท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวที่สามารถมอบประสบการณ์ใหม่แก่นักท่องเที่ยวและยังมีบทบาทในการกระตุ้นเศรษฐกิจของท้องถิ่นได้

จังหวัดภูเก็ต ได้ถูกส่งเสริมการท่องเที่ยวให้เป็นเมืองสร้างสรรค์วิทยาการด้านอาหาร โดยเริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2547 เปิดรับสมัครเลือกทุกๆ 4 ปี จากเมืองหรือมหานครที่ทางยูเนสโกคิดว่าเป็นแหล่งรวบรวมวิทยาการ มีพื้นฐานที่จะขับเคลื่อน ทั้งในส่วนของเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน (Sustainable Development) แบ่งออกเป็น 7 ประเภท ได้แก่

1. เมืองแห่งวรรณกรรม (City of Literature)
2. เมืองแห่งภาพยนตร์ (City of Film)
3. เมืองแห่งดนตรี (City of Music)
4. เมืองแห่งหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน (City of Crafts and Folk Arts)
5. เมืองแห่งการออกแบบ (City of Design)
6. เมืองแห่งศิลปะสื่อประชาสัมพันธ์ (City of Media art)
7. เมืองแห่งวิทยาการอาหาร (City of Gastronomy)

อย่างที่ทราบกันดีว่าจังหวัดภูเก็ตในปัจจุบันยังดำรงไว้ซึ่งการเป็นเมืองท่องเที่ยวระดับโลกที่อยู่ในฐานะจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวทั่วโลก (Phuket is one of the destination of the world) ปัจจุบันมีเมืองที่ได้รับประกาศเป็นเมืองสร้างสรรค์แล้วทั้งหมด 116 เมืองทั่วโลก เฉพาะด้านวิทยาการอาหารมีเพียง 18 เมืองเท่านั้น และภูเก็ตเป็น 1 ใน 18 เมืองดังกล่าว โดย 5 จุดเด่นที่ยูเนสโกเลือกภูเก็ตเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร เหตุผลที่องค์การยูเนสโกเลือกภูเก็ตให้เป็นหนึ่งในสมาชิกเครือข่ายสร้างสรรค์มีอยู่หลายประการ ซึ่งมีข้อสรุปจำนวน 5 ประเด็น ดังนี้

1. ภูเก็ตมีความหลากหลายทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารที่เกิดจากพหุสังคม
2. อาหารภูเก็ตเป็นองค์ประกอบสำคัญในทุกเทศกาล พิธีการ ความเชื่อ วิถีชีวิตในครอบครัว
3. อาหารท้องถิ่นภูเก็ตหลายประเภทมีอัตลักษณ์ หารับประทานที่อื่นไม่ได้ มีสูตรลับเฉพาะที่ถ่ายทอดผ่านคนในครอบครัว และหลายเมนูเป็นวัตถุดิบที่มีเฉพาะในจังหวัดภูเก็ต
4. ความเข้มแข็งและความร่วมมือจากภาคเอกชน ภาครัฐ และสถาบันทางวิชาการในภูเก็ต ทำให้มีการสร้างสรรค์นวัตกรรมบนพื้นฐานวิทยาการด้านอาหารหลากหลายอย่าง เช่น การจำหน่ายอาหารท้องถิ่นแปรรูปเป็นของฝากของที่ระลึก ฯลฯ
5. ชาวภูเก็ตมีน้ำใจ อธิยาศัยดีงาม (Thai Hospitality) ยินดีร่วมแลกเปลี่ยนความรู้ และประสบการณ์กับเมืองอื่นๆ ในเครือข่ายภายใต้แนวคิด Good Food, Good Health, Good Spirit in Phuket หรือ กินดี อยู่ดี มีจิตงามที่ภูเก็ต

ชุมชนบ้านไม้ขาว มีพื้นที่ชายฝั่งด้านตะวันออกเป็นดินเลนและป่าชายเลน แหล่งท่องเที่ยวในชุมชนจะพบชายฝั่งทะเลด้านตะวันตกเป็นหาดทรายที่สวยงาม สะพานสารสิน (Sarasin Bridge) ประตูเมืองภูเก็ต (Phuket Gateway) อุทยานแห่งชาติสิรินาถ (Sirinath National Park) พรุเจ็สสัน (Pud Jimson) และหาดไม้ขาว (Mai Khao Beach) ด้วยที่ตั้งของชุมชนตั้งอยู่ในบริเวณเดียวกันกับหาดไม้ขาวทะเลภูเก็ต จึงทำให้นักท่องเที่ยวเรียกกันติดปากว่า ชุมชนหาดไม้ขาว ชุมชนจึงกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวนิยมมาพักผ่อนและให้ความสนใจเป็นพิเศษ ในปัจจุบันนี้ชุมชนบ้านไม้ขาวได้ร่วมพัฒนาชุมชนให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวชุมชนและพยายามมุ่งสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวอดนิยาม (Preferred Destination) อย่างยั่งยืน ด้วยการเพิ่มรายได้ ทางการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่องอย่างสมดุล และอย่างทั่วถึง ผ่านการนำเสนอคุณค่าของการส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยการท่องเที่ยวประเทศไทยที่จะทำให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ที่ทรงคุณค่า (Value for Experience) และเปิดมุมมองใหม่ให้กับชีวิตจากการสัมผัสเสน่ห์วิถีไทยเฉพาะถิ่น (Unique Local Thai Experience) ภายใต้การส่งเสริมการท่องเที่ยวบนฐานทรัพยากรการท่องเที่ยวทางธรรมชาติและวัฒนธรรม ผสมผสานกับองค์ความรู้ดั้งเดิมของคนชุมชน

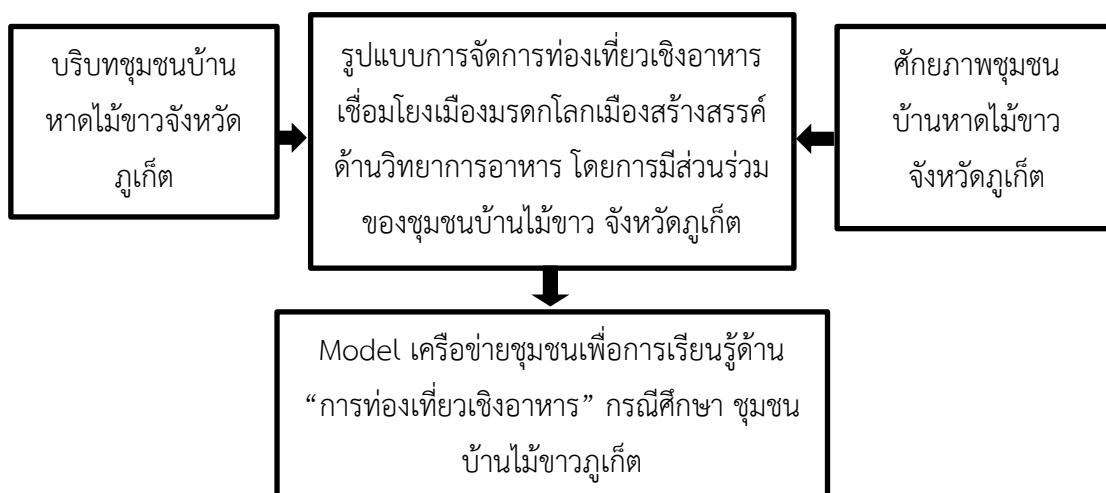
คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาทรัพยากรการท่องเที่ยวในพื้นที่ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น รวมถึงการแบ่งปันความรู้ระหว่างตัวแทนของพื้นที่และผู้ที่เกี่ยวข้องการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ดังกล่าวทำให้ได้มาซึ่งปัจจัยความสำเร็จของการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนบ้านไม้ขาว จังหวัดภูเก็ต โดยจะนำเสนอการศึกษาปัจจัยความสำเร็จของชุมชนในการเป็นชุมชนต้นแบบด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยวชุมชนต้นแบบโดยองค์กรยูเนสโกแห่งใหม่ของประเทศไทยได้ในอนาคต อีกทั้งยังเป็นประโยชน์ต่อชุมชนอื่นๆ ในการนำแบบอย่างและปัจจัยความสำเร็จดังกล่าวนำไปสู่การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนบ้านไม้ขาว จังหวัดภูเก็ต
2. เพื่อพัฒนาโมเดลการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารเชื่อมโยงภูเก็ตเมืองมรดกโลกเมืองสร้างสรรค์วิทยาการอาหารด้วยการมีส่วนร่วมของเครือข่ายชุมชนบ้านไม้ขาว

กรอบแนวคิดการวิจัย

การศึกษาค้นคว้าเรื่องนี้ คณะผู้วิจัยได้กำหนดกรอบแนวคิดที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าเอกสาร และข้อมูลที่ค้นพบ ได้แก่ ข้อมูลบริบทของพื้นที่ ข้อมูลศักยภาพด้านการท่องเที่ยว และความต้องการของชุมชน มาใช้เป็นกรอบในการวิจัย (Conceptual framework) ดังนี้



วิธีดำเนินการวิจัย

การจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารเชื่อมโยงเมืองมรดกโลกเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร: ปัจจัยความสำเร็จของชุมชนบ้านไม้ขาว จังหวัดภูเก็ต ได้ดำเนินการวิจัยในรูปแบบเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีขั้นตอนดำเนินการวิจัย ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การสำรวจและสืบค้นข้อมูลพื้นฐานของชุมชนดังนี้

- จัดประชุมกลุ่ม Focus Group Discussion – FGD แบบออนไลน์
- สัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ผู้แทนชุมชน ด้วยระบบ ZOOM เพื่อให้ได้ข้อมูลบริบทของพื้นที่ข้อมูลศักยภาพด้านการท่องเที่ยว และความต้องการของชุมชน (Need Analysis) ในการจัดการการท่องเที่ยว

ขั้นตอนที่ 2 นำข้อมูลที่ค้นพบ ได้แก่ ข้อมูลบริบทของพื้นที่ ข้อมูลศักยภาพด้านการท่องเที่ยว และความต้องการของชุมชน มาทำการวิเคราะห์และจัดกลุ่ม ตามประเด็นต่างๆ ดังนี้

- ทำการคัดเลือกข้อมูลที่สำคัญและเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวที่สามารถนำมาสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวได้ โดยต้องสอดคล้องกับความต้องการชุมชน
- การคัดเลือกข้อมูลโดยวิเคราะห์ จุดอ่อน จุดแข็ง (Pain Point - Gain Point) ของชุมชน เพื่อนำไปสู่แนวทางในการออกแบบพัฒนา “โมเดลการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร” ของชุมชนบ้านไม้ขาว จังหวัดภูเก็ต ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วม (Community Participation & Co-Creation) ที่เชื่อมโยงองค์ความรู้ดั้งเดิมของชุมชน

ขั้นตอนที่ 3 วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) โดยได้นำประเด็นที่ได้จากการจัดประชุมกลุ่ม การสัมภาษณ์เชิงลึก มาสรุปให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัยที่กำหนดไว้และสอดคล้องกับการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ซึ่งได้ทำการตรวจสอบสามเส้า (Triangulation) ของ บุซกร เชียวจินตาคานต์ (2561) อ้างถึงใน สุภางค์ จันทวานิช. 2543: 129-130

โดยเป็นการพิสูจน์ความถูกต้องของข้อมูลที่ได้มาจากแหล่งที่มาต่าง ๆ ซึ่งตรวจสอบความถูกต้องและเชื่อถือได้ด้วยผู้เชี่ยวชาญ (Peer debriefing) ประกอบด้วย อาจารย์ประจำหลักสูตร 2 คน ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำงานในพื้นที่ 1 คน และนักวิชาการด้านการท่องเที่ยว 1 คน เพื่อให้ได้ทราบถึงศักยภาพของชุมชนที่สามารถเชื่อมโยงกับจังหวัดภูเก็ตเมืองมรดกโลกเมืองสร้างสรรค์วิทยาการอาหารด้วยการมีส่วนร่วมของเครือข่ายชุมชน และนำข้อมูลที่ได้ไปจัดทำ “โมเดลการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร”

ขั้นตอนที่ 4 นำ “โมเดลการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร” เข้าสู่กระบวนการวิเคราะห์โดยผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อขอข้อเสนอแนะ (Connoisseurship) จากนั้นนำโมเดลใหม่ที่ได้สู่การอบรมให้ความรู้ชุมชนในลำดับต่อไป

ผลการวิจัย

1. ผลการวิเคราะห์ศักยภาพด้านอาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่นของชุมชนบ้านไม้ขาว พบว่าชุมชนมีศักยภาพสามารถนำวิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่มีอยู่ในชุมชน มาประกอบกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ดังมีรายการต่อไปนี้

ตารางที่ 1 อัตลักษณ์พื้นถิ่นและรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยว

ลำดับที่	อัตลักษณ์พื้นถิ่น		รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยว
1	กุ้งมังกร		ชาวเลมอแกนออกทะเลพาทัวร์ตกกุ้งมังกร
2	จักจั่นทะเล		กิจกรรมท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้และกิจกรรมทำอาหาร
3	ผักลิ้นห่าน		อาหารพื้นบ้านเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารอัตลักษณ์ภูเก็ต
4	สับปะรดภูเก็ต		ท่องเที่ยวสวนสับปะรดและแปรรูปน้ำผลไม้พร้อมดื่มที่ให้คุณค่าทางโภชนาการสูง
5	สปาทราย		กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ
6	นาข้าวผืนสุดท้าย		กิจกรรมสัมผัสวิถีไทย เลี้ยงควาย ดำนาปลูกข้าวกับนาผืนสุดท้ายที่ภูเก็ต

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ลำดับที่	อัตลักษณ์พื้นถิ่น	รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยว	ลำดับที่
7	พิพิธภัณฑ์บ้านโบราณภูเก็ต		ชม ชิม แวะถ่ายภาพ กับ Live Museum ชุมชนไทยเชื้อสายจีน
8	หาดไม้ขาว		กิจกรรมท่องเที่ยว ณ ชุมชนบ้านไม้ขาว (หาดทรายขาว) สถานที่ซึ่งเป็นจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยว
9	อาหารพื้นถิ่น		กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในท้องถิ่น ได้แก่ Dinner Tour, Half Day Tour และ One day Trip โดยมีการสอดแทรกเรื่องราว (Storytelling Guide)

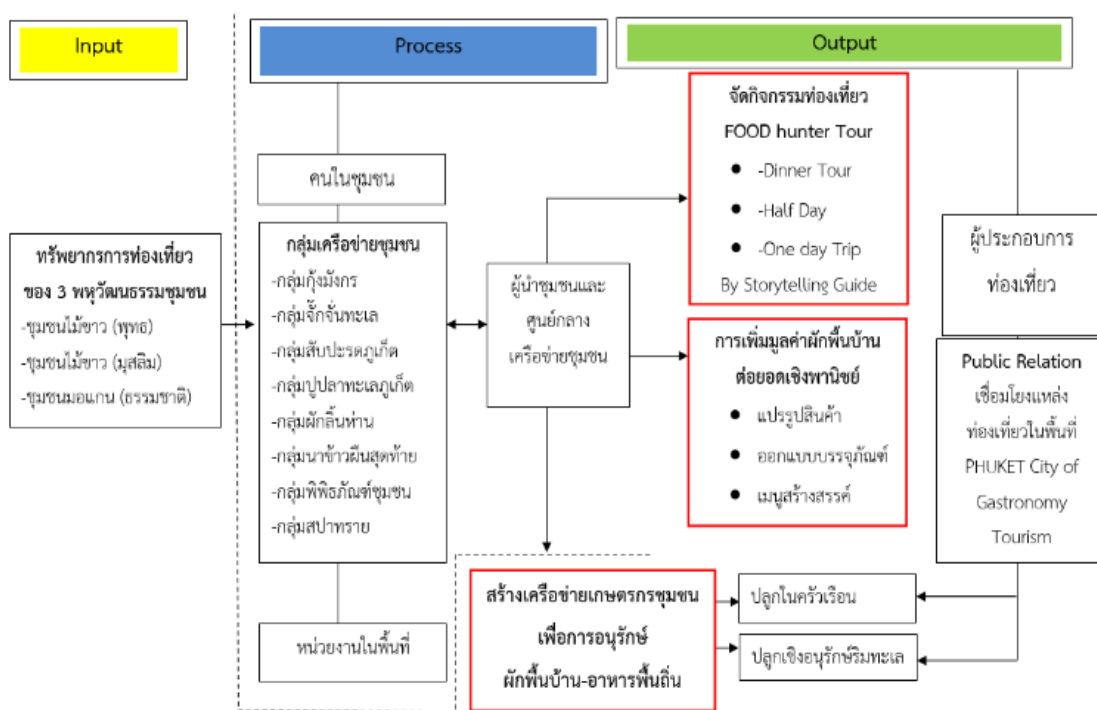
2. การพัฒนาโมเดลการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารเชื่อมโยงภูเก็ตเมืองมรดกโลกเมืองสร้างสรรค์วิทยาการอาหารด้วยการมีส่วนร่วมของเครือข่ายชุมชนบ้านไม้ขาว พบว่า ผู้นำชุมชนบ้านไม้ขาวมีความเข้มแข็งเป็นผู้นำต้นแบบที่สามารถออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวร่วมกับ สมาชิกในชุมชนได้ถึง 20 กิจกรรม นอกจากนี้ จากการสัมภาษณ์ คุณวินัย แซ่อิว ตำแหน่งประธานชุมชน ได้อธิบายถึงความเข้มแข็งของสมาชิกชุมชนไม้ขาว พบว่า ชุมชนมีความสามารถรวมกลุ่มทำกิจกรรม การการท่องเที่ยวและร่วมกับส่งเสริมการท่องเที่ยวในลักษณะของเครือข่าย โดยจัดให้มีศูนย์กลางเครือข่ายชุมชน จากการร่วมมือร่วมใจและการมีส่วนร่วมของสมาชิกในชุมชนนั้นตลอดระยะเวลา 6 ปี ทำให้ในระหว่างปี พ.ศ.2560 - พ.ศ.2561 การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยและหน่วยงานราชการได้ส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต ทำให้มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติเข้ามาเที่ยวในพื้นที่ และร่วมกิจกรรมที่ชุมชนบางวันจำนวน 10,000 คน (สัมภาษณ์นายวินัย แซ่อิว, 10 สิงหาคม 2564)

ในประเด็นที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งคือ การออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวโดยเครือข่ายชุมชน มีคนในชุมชนคือ คุณอรสา โตสว่าง ในฐานะคนในชุมชนและเป็นสมาชิกเครือข่ายการท่องเที่ยว รวมถึงเป็นต้นแบบของการจัดการการท่องเที่ยวชุมชนต้นแบบ ได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องของการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างมีส่วนร่วมของคนในชุมชนที่เป็นกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีน (พุทธ) กลุ่มชาติพันธุ์(มอแกน) และกลุ่มคนไทย(มุสลิม) เป็นชุมชนพหุวัฒนธรรม (Multiculturalism) ที่มี

ความหลากหลายทางวิถีชีวิตและน่าสนใจในเรื่องการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้เพื่อการจัดการการท่องเที่ยวร่วมกันอย่างเป็นระบบ เช่น หากนักท่องเที่ยวต้องการเข้ามาในพื้นที่เพื่อทำกิจกรรมตกปลาทะเล หากุ้งมังกร (Lobster) คนในชุมชนจะส่งเสริมและสนับสนุนในกลุ่มชาติพันธุ์มอแกนในฐานะผู้นำเที่ยว ผู้ออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยว และในขณะเดียวกันจะเพิ่มเติมเรื่องราวประวัติศาสตร์ชุมชน ประวัติของตนเอง และการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมทางทะเล รวมถึงการจัดการความมั่นคงทางอาหารควบคู่กับการทำกิจกรรมการท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวด้วย และสิ่งที่ชุมชนมอแกนได้กลับคืนจากนักท่องเที่ยวคือรายได้เสริมเพิ่มเติมจากการจัดการท่องเที่ยว (สัมภาษณ์คุณอรสา โตสว่าง , 10 สิงหาคม 2564)

อย่างไรก็ตาม วิธีการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชนบ้านไม้ขาว องค์ความรู้ของชุมชน องค์ความรู้จากผู้นำชุมชน และกระบวนการจัดการอย่างเป็นระบบ มีความน่าสนใจและสามารถพัฒนาโมเดลการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้วยการมีส่วนร่วมของเครือข่ายชุมชนบ้านไม้ขาว สามารถเป็นต้นแบบการจัดการท่องเที่ยวให้เชื่อมโยงเมืองภูเก็ต ซึ่งเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารโดยองค์การยูเนสโกได้

ภาพประกอบที่ 1 Model เครือข่ายชุมชนเพื่อการเรียนรู้ด้าน “การท่องเที่ยวเชิงอาหาร” กรณีศึกษา ชุมชนบ้านไม้ขาวภูเก็ต



ที่มา : โครงการ The Creative Community of Gastronomy Tourism Network กรณีศึกษา ชุมชนบ้านไม้ขาว จังหวัดภูเก็ต, 25 กันยายน 2564

อภิปรายผล

การศึกษาชุมชนต้นแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารเชื่อมโยงเมืองมรดกโลกเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร บ้านไม้ขาว จังหวัดภูเก็ต สามารถอภิปรายผลการวิจัยได้ดังนี้

1. ชุมชนบ้านไม้ขาว จังหวัดภูเก็ต มีศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้วยการนำวิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่มีอยู่ในชุมชน ประกอบกับการร่วมกลุ่มทำกิจกรรมการท่องเที่ยวเป็นทั้งอาชีพหลักและอาชีพเสริม ที่มีความเข้มแข็ง นำมาพัฒนาเป็นรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ กิจกรรมตามล่าหาวัตถุดิบอาหาร (FOOD hunter Tour) โดยชาวเลมอแกนออกทะเลพาทัวร์ตกกุ้งมังกร กิจกรรมการเรียนรู้ด้านอาหารโดย Live Museum ชุมชนไทยเลื้อยสายจีน กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ที่มุ่งเน้นการรับประทานอาหารที่มีส่งผลดีต่อสุขภาพและกิจกรรมเชิงสุขภาพที่เกี่ยวข้อง อาทิ ท่องเที่ยวสวนสับปะรดและแปรรูปน้ำสับปะรดพร้อมดื่ม การดำนาปลูกข้าวกับนาผืนสุดท้าย การทำอาหารกับคนท้องถิ่นด้วยผักลิ้นห่าน ซึ่งเป็นวัตถุดิบเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น การทำสปาทราย เป็นต้น โดยมีความสอดคล้องกับ ประชาชาติธุรกิจ, (2562) ที่ได้กล่าวถึง องค์ประกอบที่สำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร มี 4 ด้าน ได้แก่ 1. ระบบเกษตร (Farming Systems) เป็นจุดเริ่มต้นของแหล่งกำเนิดอาหาร เช่น แปลงผัก สวนผลไม้ ริมรั้วบ้าน หรือ ท้องนา 2. เรื่องราวของอาหาร (Story of Food) คือ ความเป็นมาของอาหารในแต่ละงานที่ได้รวบรวมมรดกภูมิปัญญา วัฒนธรรมนิยมประเพณี โดยจะเป็นการเพิ่มคุณค่าให้แก่อาหาร 3. อุตสาหกรรมสร้างสรรค์ (Creative Industries) คือ การนำเอาความรู้และศิลปะเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในการให้บริการอาหาร เช่น การแสดงพื้นบ้าน วรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การตกแต่งจานอาหาร รวมถึงการให้บริการที่พิถีพิถัน เป็นต้น 4. การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (Sustainable Tourism) เป็นการนำหลักการจัดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนมาผลักดันให้เกิดการพัฒนาบนฐานการอนุรักษ์ ทำให้อาหารเป็นสัญลักษณ์ของพื้นที่เปิดประสบการณ์ท่องเที่ยวที่ลึกซึ้งแก่นักท่องเที่ยวและสร้างการพัฒนาที่ยั่งยืนให้แก่ท้องถิ่น

2. การพัฒนาโมเดลการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้วยการมีส่วนร่วมของเครือข่ายชุมชนบ้านไม้ขาว สามารถพัฒนาโมเดลการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้วยการมีส่วนร่วมของเครือข่ายชุมชนบ้านไม้ขาว สามารถเป็นต้นแบบการจัดการท่องเที่ยวให้เชื่อมโยงเมืองภูเก็ต ซึ่งเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารโดยองค์การยูเนสโกได้ ทั้งนี้การมีส่วนร่วมของชุมชนด้านการท่องเที่ยวนั้น เป็นการมีส่วนร่วมในกระบวนการร่วมกันวางแผนในการออกแบบรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยว ชุมชนยังร่วมกันปฏิบัติตามแผนการจัดการท่องเที่ยวอย่างดี โดยมีการสร้างเครือข่ายร่วมทั้งภายในและภายนอกชุมชน ร่วมกันใช้ประโยชน์อย่างเป็นธรรม ซึ่งมีการกระจายรายได้ไปสู่ทุกกลุ่มเครือข่ายอาชีพภายในชุมชน และให้ผลประโยชน์กับคนในวัย บ้าน วัด และโรงเรียน ที่ทางชุมชนได้ดำเนินการตามแนวทางหลัก “บวร” นอกจากนี้ยังมีการร่วมกันติดตามประเมินผล เช่น การกระจายได้ไปสู่ชุมชนอย่างเป็นธรรมหรือไม่ การร่วมกันอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยวภายในชุมชนให้มีความ

ยั่งยืน ทั้งนี้ กระบวนการมีส่วนร่วมดังกล่าว มีความสอดคล้องกับศูนย์ข้อมูลเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ (2559) ได้กล่าวว่า ส่วนใหญ่จะเป็นการร่วมกันใช้ประโยชน์หรือรับผลประโยชน์ ซึ่งเป็นองค์ประกอบหนึ่งเท่านั้น การมีส่วนร่วมที่จะก่อให้เกิดความยั่งยืนในการพัฒนาจะต้องประกอบด้วย 5 ประการ ได้แก่ 1. การร่วมกันวางแผน เป็นร่วมคิดร่วมวางแผนจัดเตรียมความพร้อมและสิ่งอำนวยความสะดวกในชุมชน เช่น ในชุมชนควรมีการจัดการอย่างไรบ้าง การแบ่งหน้าที่ การจัดการสิ่งแวดล้อมภายในชุมชน เป็นต้น 2. ร่วมกันปฏิบัติตามแผน โดยสมาชิกในชุมชนต้องร่วมกันปฏิบัติหน้าที่ตามที่ได้ให้ข้อตกลงกันไว้ 3. ร่วมกันใช้ผลประโยชน์ สมาชิกทุกคนจะต้องมีสิทธิใช้ประโยชน์จากทรัพยากรท่องเที่ยวในท้องถิ่น จะต้องมีการจัดการผลประโยชน์ต่าง ๆ อย่างเหมาะสมลงตัว 4. ร่วมติดตามและประเมินผล เป็นการร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นถ่ายทอดประสบการณ์และร่วมกันประชุมหาวิธีการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น และ 5. ร่วมกันบำรุงรักษา สมาชิกในชุมชนต้องร่วมกันบำรุงรักษาสีเขียวธรรมชาติไม่ให้เกิดมลพิษทางน้ำ ซึ่งเป็นจุดดึงดูดสำคัญในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว ทั้งนี้ โมเดลการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยการมีส่วนร่วมของเครือข่ายชุมชนบ้านไม้ขาว สามารถเป็นต้นแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ให้แก่ชุมชนหรือหมู่บ้านท่องเที่ยวที่มีความสนใจโดยสามารถประยุกต์ให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่นั้น ๆ ได้ต่อไป

ข้อเสนอแนะ

1.ควรส่งเสริมให้เกิดแนวทางการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นรูปแบบการท่องเที่ยว ซึ่งการท่องเที่ยวรูปแบบนี้กำลังได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารควรมีการส่งเสริมจากหน่วยงานต่างๆ ในลักษณะโมเดลใหม่แบบชุมชนลงมือทำ ภาครัฐสนับสนุน และภาคเอกชนช่วยขับเคลื่อน

2.ควรสร้างเครือข่ายชุมชนเพื่อการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืนโดยภาครัฐควรเข้ามาเป็นพี่เลี้ยงในการส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบในมิติด้านสังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม

3.การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวควรเน้นการออกแบบการจัดการเชิงระบบและมีตัวชี้วัดที่ชัดเจนโดยเน้นการมีส่วนร่วมของคนในชุมชนท้องถิ่นทุกภาคส่วนให้ลงมือปฏิบัติจริง

4.ภาครัฐควรสร้างและส่งเสริมบุคคลากรชุมชนที่มีความรู้ความสามารถในการส่งเสริมให้บุคคลนั้นเป็นผู้นำและเป็นพี่เลี้ยงแก่ชุมชนอื่นๆ หรือบุคคลดังกล่าวอาจทำงานร่วมกับหน่วยงานภาครัฐในการจัดการการท่องเที่ยว



เอกสารอ้างอิง

- กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. (2562). ธุรกิจร้านอาหารบิวเทรารีธุรกิจ ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2562. สืบค้นเมื่อ 3 ตุลาคม 2564. https://www.dbd.go.th/download/document_file/Statistic /2562/T26/ T26_201902.pdf
- โครงการ The Creative Community of Gastronomy Tourism Network กรณีศึกษา ชุมชนบ้านไม้ขาว จังหวัดภูเก็ต. (2564). Model เครือข่ายชุมชนเพื่อการเรียนรู้ด้าน “การท่องเที่ยวเชิงอาหาร” กรณีศึกษา ชุมชนบ้านไม้ขาวภูเก็ต. หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาการจัดการนันทนาการ การท่องเที่ยว และกีฬา มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- จกฤษณ์ วัชรราชกูร์. (2561). โครงการหน้าต่างสู่การท่องเที่ยวล้านนา (Lanna Tourism Enclave) ประเด็นการท่องเที่ยวเชิงอาหารและอาหารสุขภาพ. ศูนย์วิจัยและพัฒนาการท่องเที่ยว สถาบันวิจัยสังคมมหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จุฬามาศ วิศาลสิงห์. (2562). Gastronomy Tourism การกระจายรายได้สู่ “ฐานราก” สืบค้นเมื่อ 2 ธันวาคม 2562. จาก <https://www.prachachat.net/tourism/news-317059>
- ภัทรพร พันธุ์. (2558). การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวในประเทศไทย. วารสารเทคโนโลยีภาคใต้. สืบค้นเมื่อ 6 ธันวาคม 2562. จาก https://www.tco-thaijo.org/index.php/journal_sct/issue/view/7538.
- โตมร สุขปรีชา. (2560). Food Tourism 2.0. TAT Review Magazine, 3(1) : 8-13.
- บัณฑิต อนุกวนสุข. (2560). Food on the Move. TAT Review Magazine, 3(1) : 8-13.
- บุษกร เชี่ยวจินดาภานต์. (2561). เทคนิคการวิจัยเชิงคุณภาพแบบกรณีศึกษา. วารสารศิลปศาสตร์ปริทัศน์ ปีที่ 13 ฉบับที่ 25 มกราคม - มิถุนายน 2561. หน้า 103-118.
- ถวิลวดี บุรีกุล. การมีส่วนร่วม : แนวคิดทฤษฎีและกระบวนการ.เอกสารประกอบการศึกษาดูงานของคณะกรรมการพัฒนาการเมืองและการมีส่วนร่วมของประชาชน วุฒิสภา วันอังคารที่ 17 มิถุนายน 2551 ณ สถาบันพระปกเกล้า. 2551. หน้า 6-8.
- ศูนย์ข้อมูลเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ. (2559). รูปแบบกิจกรรมในแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศ. สืบค้นเมื่อวันที่ 3 ตุลาคม 2564. จาก http://conservation.forest.ku.ac.th/ecotourdb/Cgi-bin/ARTICLE/ecotour_tat.asp.
- องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การมหาชน). (2559). **ท่องเที่ยวเชิงอาหาร**. กรุงเทพฯ : บริษัทโคคุน แอนด์ โค.
- World Tourism Organization. 2012. **Global report on food tourism : AM report volume four**. Madrid, Spain: Author.