



การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ชุมชนบ้านสวนปราง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

Local Food Product Development Reflecting the Community Identity for Adventure Tourism Ban Suan Prang Community, Kanchanadit, Suratthani

สุทธิพรพรณ ชิตินทร

Suttipan Chitintorn

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการ วิชาเอกการโรงแรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

Bachelor of Arts Program in Tourism Industry Management Major Hotel Suratthani Rajabhat University

Corresponding Author: E-mail: suttipan.chi@sru.ac.th

Received: 2 พ.ย. 66 Revised: 30 ต.ค. 66 Accepted: 9 พ.ย. 66

DOI: 10.14416/j.ted.2025.09.013

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ชุมชนบ้านสวนปราง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีวัตถุประสงค์การวิจัยเพื่อ 1) พัฒนากลไกการขับเคลื่อนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น 2) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ใช้วิธีการวิจัยแบบผสมผสาน ทั้งรูปแบบการวิจัยเชิงคุณภาพ ใช้การสัมภาษณ์แบบเจาะจง การวิจัยเชิงปริมาณใช้การสุ่มตัวอย่างแบบสะดวกสบาย ผลการวิจัยพบว่า กลไกการขับเคลื่อนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชนควรมีกลุ่มการดำเนินงานที่เกี่ยวกับด้านอาหารชุมชนที่ขับเคลื่อนกระบวนการพัฒนาการวางแผน การปฏิบัติการ การควบคุมตรวจสอบ และการประเมินผลการปฏิบัติการอย่างเป็นรูปธรรมภายใต้ชื่อกลุ่มอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยววิถีถิ่น ใช้หลักเกณฑ์ในการพิจารณาการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นจากด้านคุณภาพอาหาร ด้านเอกลักษณ์และความแตกต่างและด้านกระบวนการผลิต มีผลการพัฒนารายการอาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนจำนวน 9 รายการ ประกอบด้วย แกงส้มอดิบปลาจาระเม็ด แกงคั่วหอยกุดปลาขาว ต้มหนามหูดกับหอยกกล้วย แกงคั่วปลาช่อนใบชะพลู แกงคั่วลูกเหมะหมวย่าง แกงส้มหมูเห็ดโคน ปูสวรรค์ ยำสวนปรางและกล้วยฉาบสมุนไพร โดยสามารถนำมาจัดได้เป็นสำรับรายการอาหารพื้นถิ่นสำหรับให้บริการทั่วไป และรายการอาหารพื้นถิ่นประจำฤดูกาล นอกจากนี้งานวิจัยยังมีการสำรวจทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ชุมชนบ้านสวนปราง พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ให้ความสำคัญต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นชุมชนบ้านสวนปราง ด้านคุณภาพอาหารในกระบวนการผลิตที่มีมาตรฐานเดียวกัน มีความปลอดภัยในการบริโภคอาหารและชุมชนควรมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาหารเพื่อสร้างภาพภูมิใจในท้องถิ่น โดยมีข้อเสนอแนะในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นให้มีความหลากหลายตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้ากลุ่มต่าง ๆ และเน้นคุณภาพอาหารที่ใส่ใจด้านความสะอาด ถูกหลักทางโภชนาการ

คำสำคัญ: อาหารพื้นถิ่น การท่องเที่ยวเชิงผจญภัย การพัฒนาอาหาร ชุมชนบ้านสวนปราง



Abstract

The objectives of this research were to 1) develop a mechanism for drive to the development of local food products and 2) develop local food products that reflect the identity of the community for adventure tourism. This study was mixed-methods research. A sample of the qualitative research used non-probability sampling and a purposive sampling. The quantitative research uses convenience sampling. The study suggested that the community should have an operation group to development processes, planning, operations, audit control and evaluation of Phurin local food group for Tourism. The criteria to development of local food consider that food quality, uniqueness, differentiation and standard production process. There have nine menu that reflect community identity can be arranged for general service local food set and seasonal local food set. The research also studies the attitudes of tourists towards the development of local food that reflects community identity for adventure tourism. It was found that the importance of the most to development the local food is the standard quality food production process, food safety and community participation. The suggestions to develop local food is food variety, clean production process and food nutritionally.

Keywords: Local Food, Adventure Tourism, Food Development, Ban Suan Prang Community

1. บทนำ

การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมมากขึ้นในปัจจุบัน เนื่องจากนักท่องเที่ยวมีค่านิยมในการเลียนแบบพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารสมัยใหม่ การเลือกสรรหน้าตาอาหาร รสชาติที่แปลกใหม่ บรรยากาศการนำเสนอหรือเรื่องเล่าต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารในพื้นที่การท่องเที่ยว จัดเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวทางเลือกใหม่ที่มีบทบาทมากขึ้น การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถตอบสนองต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวในมิติสังคม วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในชุมชน โดยการใช้ทรัพยากรของท้องถิ่นนั้น ๆ นำเสนอในรูปแบบอาหารให้นักท่องเที่ยวเลือกบริโภคสามารถสร้างประสบการณ์ใหม่ในการรับประทานอาหารแก่นักท่องเที่ยว ในขณะที่เดียวกันสามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในท้องถิ่น อันจะนำไปสู่การพัฒนาประเทศโดยการเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการการท่องเที่ยวผ่านรากฐานทางสังคมและวัฒนธรรม รวมทั้งส่งเสริมภาพลักษณ์อาหารไทยและให้ประเทศไทยเป็นจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม [1] ปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหารมุ่งเน้นให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสถึงประสบการณ์ด้านอาหารในแต่ละพื้นที่ โดยมีวัตถุประสงค์หลักคือความบันเทิงและสุนทนาการ

นอกเหนือจากประสบการณ์ในการรับประทานอาหารแล้วยังรวมถึงการเยี่ยมชมสถานที่ทำอาหาร เทศกาลอาหาร ตลาดงานแสดงและสาธิตการทำอาหาร หรือกิจกรรมการท่องเที่ยวต่าง ๆ ที่สัมพันธ์กับอาหาร อีกทั้งยังได้เรียนรู้วัฒนธรรมใหม่ ๆ ในแต่ละท้องถิ่น การพัฒนาความรู้ ความเข้าใจในเรื่องของคุณภาพและรูปลักษณ์ต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับสินค้าด้านการท่องเที่ยว [2] นอกจากนี้การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถเชื่อมโยงสองคุณค่าที่โดดเด่นไว้ด้วยกัน ไม่ว่าจะเป็นการเพิ่มมูลค่าทรัพยากรการเกษตรให้เป็นสินทรัพย์ทางการท่องเที่ยวแล้วยังนำรูปแบบการบริโภคอาหารอย่างยั่งยืนมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาลักษณะอาหารที่เกิดประโยชน์ต่อการท่องเที่ยวอย่างแท้จริง สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ได้กำหนดให้ธุรกิจอาหารจัดอยู่ในกลุ่มมรดกทางวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ประเภทอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ เพราะเป็นการท่องเที่ยวที่ให้นักท่องเที่ยวได้พัฒนาความคิดสร้างสรรค์ผ่านการติดต่อสื่อสารกับผู้คนในท้องถิ่น เช่น การลงมือปฏิบัติการทำอาหารร่วมกับเจ้าของบ้านหรือคนในชุมชน เส้นทางการชิมอาหาร เทศกาลอาหารท้องถิ่น อาหารของดีในชุมชนและการสร้างเอกลักษณ์ที่สัมพันธ์กับอาหาร เป็นต้น



คลองสระ เป็นตำบลหนึ่งที่อยู่อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นพื้นที่ที่มีทรัพยากรด้านการท่องเที่ยวที่สมบูรณ์ โดยอยู่บนพื้นฐานของการท่องเที่ยวเชิงนิเวศอันเนื่องมาจากตั้งอยู่ในพื้นที่บริเวณอุทยานแห่งชาติน้ำตกสิริสัตถ์ครอบคลุมพื้นที่ หมู่ที่ 2 และหมู่ที่ 5 อันเนื่องมาจากมีพื้นที่ติดต่อกับอำเภอลิขิต จังหวัดนครศรีธรรมราช และพื้นที่อุทยานแห่งชาติไทรโยค หมู่ที่ 2 หมู่ที่ 9 และหมู่ที่ 10 ที่ติดกับอำเภอบ้านนาสาร ทำให้บ้านสวนปรางเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพในการยกระดับเศรษฐกิจด้านการท่องเที่ยวจากพื้นฐานอาชีพเดิมที่ส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรรม อาทิ ทำสวนยางพารา สวนผลไม้ ร้อยละ 90 [3] และมีแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพมากมาย อาทิเช่น น้ำตกภูริน ลานหินดาน ถ้ำ สวนปราง เส้นทางศึกษาธรรมชาติ วัดป่า สวนป่าชุมชนและยังมีธรรมชาติที่แตกต่างจากแหล่งท่องเที่ยวอื่น ๆ และมีความน่าสนใจเป็นอย่างยิ่ง อาทิเช่น ปาลูกนาง ทุเรียนบ้าน ผึ้งป่า เป็นต้น โดยปัจจุบันบ้านสวนปรางได้รับการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง ทั้งการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเดินป่า การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว น้ำตกภูรินโดยมีป้ายนำทาง ภูริน ป้ายนำทาง เพจประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวออนไลน์ การพัฒนาให้ความรู้การจัดทำโฮมสเตย์และการจัดตั้งกลุ่มเพื่อบริหารจัดการการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน้ำตกภูริน ภายใต้การดูแลของผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 5 โดยมีการเปิดการท่องเที่ยวภูรินอย่างเป็นทางการใน ปี 2562 ที่ผ่านมานี้ แหล่งท่องเที่ยวหลักในพื้นที่คือ น้ำตกภูริน ซึ่งได้รับความนิยมและเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้นจากนักท่องเที่ยว อย่างไรก็ตามยังขาดกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวในพื้นที่ที่จะกระตุ้นให้เกิดการเยี่ยมชมและรู้จักน้ำตกภูรินมากยิ่งขึ้น โดยจะต้องเน้นกิจกรรมที่สร้างสรรค์และเน้นความยั่งยืนของทรัพยากรและการท่องเที่ยว รูปแบบการท่องเที่ยวที่เหมาะสมกับพื้นที่เป็นการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย เน้นความสนุกสนาน การได้ประโยชน์จากกิจกรรมการท่องเที่ยว โดยเฉพาะเมื่อมีการเดินทางท่องเที่ยวสิ่งที่เป็กิจกรรมสำคัญระหว่างการท่องเที่ยวคือ การรับประทานอาหารท้องถิ่น ดังนั้นหากต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นควรเน้นการเพิ่มมูลค่าโดยการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์ให้เกิดประโยชน์ในการพัฒนา เพื่อเพิ่มทางเลือกในการท่องเที่ยว

แก่นักท่องเที่ยวและที่สำคัญจะเป็นการกระจายรายได้ให้กับชุมชนในช่วงที่ชุมชนเว้นว่างจากการเกษตรซึ่งจะเป็นการยกระดับเศรษฐกิจให้กับชุมชนอีกทางหนึ่งได้เป็นอย่างดี

จากการลงพื้นที่ก่อนการศึกษาค้นคว้า พบว่า ชุมชนมีทรัพยากรด้านการท่องเที่ยวทางธรรมชาติและศิลปวัฒนธรรมเป็นจุดหลักด้านการท่องเที่ยว แต่ขาดการพัฒนาด้านการบริการ โดยเฉพาะด้านที่พักแรมและการบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม การวิจัยครั้งนี้มุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารพื้นถิ่นที่นำเอาวัตถุดิบท้องถิ่นจากธรรมชาติที่พบเห็นได้ง่าย ซึ่งให้คุณค่าด้านวัฒนธรรมที่แฝงอยู่ในวิถีชีวิตที่นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้และมีส่วนร่วมกิจกรรมได้ในเวลาอันสั้นและด้วยกระแสการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่กำลังเป็นที่นิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวปัจจุบันมีแนวโน้มเป็นไปในทางที่ดีมากยิ่งขึ้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย จะเป็นกลไกสนับสนุนส่งเสริมการท่องเที่ยวอีกรูปแบบหนึ่ง อันเป็นประโยชน์ต่อนักท่องเที่ยวและชุมชน ในด้านการนำวัตถุดิบจากท้องถิ่นเป็นหลักที่มีคุณค่าทางโภชนาการและเสริมสร้างพลังงานให้แก่ร่างกาย อีกทั้งยังเป็นการอนุรักษ์ พันธุ์และเผยแพร่มรดกทางวัฒนธรรมของชุมชนที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมิให้สูญหายไปและสร้างความยั่งยืนสู่การพัฒนาการท่องเที่ยวท้องถิ่น

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ชุมชนบ้านสวนปราง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

2.2 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ชุมชนบ้านสวนปราง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

3. วิธีการดำเนินการวิจัย

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย

3.1.1 วิจัยเชิงคุณภาพ

1) ผู้นำชุมชน ตัวแทนชุมชน กลุ่มการท่องเที่ยว



บทควาณวิจัย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงพหุภูมิ
ชุมชนบ้านสวนปรัง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

พิทักษ์กรูณ เจ้าของหน้าที่พัฒนาชุมชน ปรังราษฎร์บ้าน นักวิชาการ ผู้ให้บริการเกี่ยวกับที่พักแรมในชุมชน ผู้ให้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่มในชุมชน จำนวน 20 คน โดยใช้การสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง ตามหลักเกณฑ์หรือจุดมุ่งหมายของผู้วิจัย

2) นักวิชาการอาหาร นักโภชนาการอาหาร เจ้าของที่สาธารณสุขจังหวัด ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้ประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 20 คน โดยใช้การสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) ตามหลักเกณฑ์หรือจุดมุ่งหมายของผู้วิจัย

3.1.2 วิจัยเชิงปริมาณ

1) นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเยือนจังหวัดสุราษฎร์ธานี ในปี 2563 มีจำนวนทั้งสิ้น 2,309,165 คน [4] กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ใช้หลักการคำนวณกลุ่มตัวอย่างตามวิธีของ Taro Yamane โดยได้จำนวนกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 400 คน โดยการเลือกตัวอย่างแบบสะดวกสบาย

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.2.1 วิจัยเชิงคุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

- 1) แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview)
- 2) การประชุมกลุ่ม (Focus Group)

3.2.2 วิจัยเชิงปริมาณเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

- 1) แบบสอบถาม

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.3.1 วิจัยเชิงคุณภาพ ใช้การสัมภาษณ์ผ่านระบบออนไลน์ หรือการสัมภาษณ์ด้วยเสียงทางโทรศัพท์ โดยทำการติดต่อกลุ่มตัวอย่างเพื่อบันทึกหมายวัน เวลาที่สะดวกในการสัมภาษณ์ ใช้เวลาในการสัมภาษณ์ประมาณ 10-20 นาที

3.3.2 วิจัยเชิงปริมาณ ใช้รูปแบบการเก็บข้อมูล 2 วิธี ได้แก่ 1) การลงพื้นที่เก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวที่มีประสบการณ์ท่องเที่ยวและมีการชิมอาหารท้องถิ่นในพื้นที่วิจัย ใช้รูปแบบการเก็บข้อมูลโดยการส่งลิงค์แบบสอบถามอิเล็กทรอนิกส์ (Google Form) มีนักท่องเที่ยวตอบกลับจำนวน 275 ชุด และ 2) ส่งอีเมลล์ข้อมูลโครงการวิจัยและแบบสอบถามอิเล็กทรอนิกส์ (Google Form) ไปยังนักท่องเที่ยวที่เดินทางท่องเที่ยวในพื้นที่วิจัย จำนวน 324 ชุด โดยข้อมูลดังกล่าวได้รับการ

อนุญาตใช้จากผู้เข้าชมชน ได้รับการตอบกลับจำนวน 126 ชุด รวมจำนวนแบบสอบถามทั้งหมด 401 ชุด

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

3.4.1 วิจัยเชิงคุณภาพ ใช้การวิเคราะห์ประเด็น (Thematic Analysis) แยกประเด็นที่เหมือนและแตกต่างกันของกลุ่มตัวอย่างแต่ละราย

3.4.2 วิจัยเชิงปริมาณ การวิเคราะห์ที่สถิติเกี่ยวกับการพัฒนาอาหารพื้นถิ่น วิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

4. ผลการวิจัย

4.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชนบ้านสวนปรัง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ผลจากการประชุมกลุ่มย่อยเพื่อพัฒนากลไกขับเคลื่อนกำหนดโครงสร้างการบริหารจัดการกลุ่มอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวชุมชนสามารถสรุปเป็นประเด็นสำคัญได้ดังนี้

4.4.1 ด้านศักยภาพ (Potential) การท่องเที่ยวในพื้นที่ที่มีความโดดเด่นของทรัพยากรการท่องเที่ยวทางธรรมชาติประเภทน้ำตกและแหล่งท่องเที่ยวอื่น ๆ ที่มีความอุดมสมบูรณ์ ทำให้มีนักท่องเที่ยวเดินทางท่องเที่ยวเป็นจำนวนมากโดยเฉพาะช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์หรือวันหยุดนักขัตฤกษ์ เพื่อไปศึกษาความงดงามทางธรรมชาติ การเล่นน้ำ การทำกิจกรรมทางการท่องเที่ยวที่สร้างความเพลิดเพลิน สนุกสนาน มีการท่องเที่ยวเชิงเกษตรให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ การปลูกพืชเกษตรกรรมที่จัดจำหน่ายภายในชุมชนและมีการส่งออกไปยังตลาดการเกษตรของจังหวัดสุราษฎร์ธานี

4.4.2 ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและกิจกรรม (Amenities and Activities) กิจกรรมการท่องเที่ยวในพื้นที่ที่มีความหลากหลาย เช่น การเล่นน้ำตก การเดินชมป่าชุมชน การปั่นจักรยาน การถ้ำยุบธรรมชาติ การส่องดูนกหรือสัตว์ชนิดต่าง ๆ การพักผ่อนด้วยเตนท์ การรับประทานอาหาร เป็นต้น แต่สิ่งที่พื้นที่ควรพัฒนาเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการรองรับนักท่องเที่ยวในอนาคตคือ การปรับปรุงสภาพภูมิทัศน์ของแหล่งท่องเที่ยวให้มีความสวยงาม การจัดเตรียมสิ่งอำนวยความสะดวกในแหล่งท่องเที่ยวให้เพียงพอ



เช่น การบริการห้องน้ำสาธารณะ จุดเปลี่ยนเสื้อผ้าหลังการ
เล่นน้ำ รวมทั้งหากนักท่องเที่ยวมีความต้องการพักค้างคืน
ควรพัฒนาศักยภาพการรองรับด้านที่พักแรม การบริการ
ด้านอาหารและเครื่องดื่ม กิจกรรมการท่องเที่ยวชุมชน
ให้มีความหลากหลายและการรักษาความปลอดภัย เป็นต้น

4.1.3 ด้านการสนับสนุน (Support) จากหน่วยงาน
ภายนอกเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่นั้นพบว่าชุมชน
ยังขาดความร่วมมือจากหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐ
และเอกชนอย่างเป็นรูปธรรม เช่น การมีส่วนร่วมในการ
จัดงานประชาสัมพันธ์ด้านการท่องเที่ยวเกี่ยวกับองค์การ
บริหารส่วนตำบลคลองสระ การอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อ
ให้ความรู้ในการทำอาหาร การตกแต่งและการนำเสนอ
อาหารเพื่อประโยชน์ในการประชาสัมพันธ์ การตรวจสอบ
มาตรฐานการให้บริการด้านอาหารเพื่อการท่องเที่ยวจาก
กระทรวงสาธารณสุขและกรมการท่องเที่ยว เป็นต้น

4.1.4 ด้านการมีส่วนร่วม (Participation) เพื่อพัฒนา
แหล่งท่องเที่ยวพบว่าในชุมชนบ้านสวนปรางมีการพัฒนา
กลุ่มที่รับผิดชอบด้านการท่องเที่ยวในชุมชนประกอบ
สมาชิกฝ่ายต่าง ๆ แต่ยังขาดบทบาทความรับผิดชอบด้าน
อาหารในการท่องเที่ยวชุมชน ผู้วิจัยจึงได้พัฒนากลไก
เพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาบทบาทด้านอาหารในพื้นที่

4.1.5 ด้านโครงสร้าง (Organization) ผู้วิจัยได้
ดำเนินการกำหนดโครงสร้างการบริหารจัดการกลุ่มอาหาร
เพื่อการท่องเที่ยวชุมชนบ้านสวนปรางด้วยกระบวนการ
ประสานงานไปยังเทศบาลตำบลคลองสระ เพื่อเข้าร่วม
ประชุมสมาชิกในชุมชนตำบลบ้านสวนปราง มีการให้ข้อมูล
ประชาสัมพันธ์การจัดตั้งกลุ่มอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว
มีการแบ่งกลุ่มสมาชิกในชุมชนที่ให้ความสนใจเข้าร่วม
กลุ่มโดยอธิบายวัตถุประสงค์ หลักการ เกณฑ์การคัดเลือก
คุณสมบัติสมาชิกเพื่อจัดตั้งกลุ่ม โดยที่สมาชิกในกลุ่มต้อง
มีทักษะในการทำอาหารเบื้องต้น มีความพร้อมในการ
เข้าร่วมการพัฒนาความรู้และทักษะในการทำอาหารพื้นถิ่น
เพื่อให้บริการนักท่องเที่ยวที่ได้มาตรฐาน จากนั้นร่วมกันตั้งชื่อ
กลุ่มตามความเห็นชอบโดยใช้ชื่อว่า กลุ่มอาหารพื้นถิ่นเพื่อ
การท่องเที่ยว มีการกำหนดวัตถุประสงค์ของกลุ่ม
3 ประการ ได้แก่ 1) เพื่อพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ

ในการทำอาหารพื้นถิ่นที่มีมาตรฐานเหมาะสมสำหรับการ
บริการ 2) เพื่อสร้างรายได้เสริมจากการให้บริการอาหารพื้นถิ่น
แก่คนในชุมชนและนักท่องเที่ยว 3) เพื่อเป็นศูนย์กลาง
ในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และส่งเสริมการมีส่วนร่วมของคน
ในชุมชน มีการกำหนดที่ตั้งของกลุ่ม ณ ศาลาหมู่บ้าน หมู่ที่ 5
บ้านสวนปราง กำหนดตำแหน่งการบริหารจัดการกลุ่ม
ด้วยวิธีการพิจารณาหน้าที่ความรับผิดชอบและคุณสมบัติของ
ตำแหน่งงานภายในกลุ่ม ประกอบด้วย ตำแหน่งประธานกลุ่ม
อาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวกรีน รองประธาน กรรมการ
เหรัญญิก ฝ่ายประชาสัมพันธ์ กรรมการและเลขานุการ

4.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นสะท้อนอัตลักษณ์
ของชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ชุมชนบ้านสวนปราง
อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี จากการประชุม
กลุ่มเพื่อสรุปรายละเอียดวัตถุดิบที่ใช้ในการคัดเลือก
สูตรอาหารเพื่อพัฒนาเป็นอาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์
ชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ชุมชนบ้านสวนปราง
อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยอาหารงานนั้น ๆ
ต้องแสดงให้เห็นถึงคุณลักษณะของอาหาร วัตถุดิบในการ
ประกอบอาหารต้องมาจากท้องถิ่นเป็นหลัก กระบวนการ
ปรุงอาหารสะท้อนความเป็นอาหารพื้นถิ่นและรายการ
อาหารพื้นถิ่นนั้นสามารถพัฒนาเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว
ที่จัดเป็นกิจกรรมเสริมในการท่องเที่ยวร่วมกับการให้บริการ
ด้านที่พักแรมของชุมชน โดยคำนึงถึงหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

4.2.1 ด้านคุณภาพอาหาร การพัฒนาอาหารพื้นถิ่น
สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนบ้านสวนปรางพิจารณาจากคุณภาพ
อาหารที่มีรสชาติอร่อย มีความหลากหลาย มีความสะอาด
และมีคุณค่าทางโภชนาการ ผู้วิจัยพร้อมด้วยนักวิชาการ
ด้านอาหารร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการกับสมาชิกกลุ่มอาหาร
พื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวกรีน ในการออกแบบสูตร
ส่วนผสมของอาหารพื้นถิ่น เพื่อจัดทำเป็นเล่มคู่มือมาตรฐาน
ให้สมาชิกในกลุ่ม และคนในชุมชนนำไปเป็นแบบอย่าง
ในการประกอบอาหาร ทั้งส่วนผสม วิธีการเตรียมการ
การปรุงอาหาร การตกแต่งอาหาร พลังงานที่ได้รับจากอาหาร
การนำเสนอรายการอาหารพื้นถิ่นที่มีมาตรฐานเดียวกัน
สามารถควบคุมคุณภาพอาหารทั้งด้านรสชาติ มาตรฐาน
การนำเสนออาหารทางการท่องเที่ยว จนได้สูตรอาหารพื้นถิ่น



บทควาณวิจัย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงพหุภูมิ
ชุมชนบ้านสวนปราง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ชุมชนบ้านสวนปรางจำนวน 9 รายการ ดังนี้ 1) แกงส้มอติบ ปลาจระเม็ด 2) แกงส้มหมูเห็ดโคน 3) แกงคั่วหอยกุดหมุ่ย 4) แกงคั่วปลาอย่างใบชะพลู 5) แกงคั่วลูกเหมะหมุ่ย 6) ต้มหนางหมูสดกับหอยกกล้วยป่า (นารีจาศิล) 7) ยำสวนปราง 8) ปูสวรรค์ และ 9) กล้วยฉาบสมุนไพโร

จากสูตรมาตรฐานอาหารพื้นถิ่นชุมชนบ้านสวนปราง ที่ผู้วิจัยและทีมงานได้จัดทำขึ้น สามารถจัดหมวดหมู่และ

จัดเสิร์ฟเป็นชุดที่เหมาะสมกับฤดูกาลได้ 2 ลักษณะคือ สำหรับอาหารพื้นถิ่นประจำชุมชนบ้านสวนปราง ดังภาพที่ 1 ประกอบด้วย แกงคั่วหอยกุด ขาวยำสวนปราง ต้มหนางหมูสด ปูสวรรค์และกล้วยฉาบสมุนไพโร และสำหรับอาหารพื้นถิ่น ในฤดูฝน ประกอบด้วย แกงส้มเห็ดโคน แกงคั่วลูกเหมะ ต้มหนางหมูสด ปูสวรรค์และขนมกล้วย ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 1 สำหรับอาหารพื้นถิ่นประจำชุมชนบ้านสวนปราง



ภาพที่ 2 สำหรับอาหารพื้นถิ่นชุมชนบ้านสวนปรางในฤดูฝน

4.2.2 ด้านเอกลักษณ์และความแตกต่าง โดยอาหารพื้นถิ่นควรมีเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น สื่อถึงความเป็นอยู่ของคนในชุมชน มีเรื่องเล่าเกี่ยวกับที่มาของการเลือกวัตถุดิบ หรือเรื่องเล่าจากชื่อรายการอาหาร มีการบ่งบอกคุณค่าของอาหารที่ให้ประโยชน์ต่อร่างกาย

4.2.3 ด้านกระบวนการผลิต โดยขั้นตอนการประกอบอาหารสะท้อนถึงภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของคนในชุมชน

ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายตามฤดูกาล มีการคำนึงถึงความปลอดภัยในการรับประทานอาหารของผู้บริโภค การรักษาความสะอาดในกระบวนการผลิตอาหารแต่ละรายการ การใช้สูตรมาตรฐานในการปรุงอาหารให้ได้มาตรฐานเดียวกันภายในชุมชน มีการร่วมทดลองประเมินอาหารพื้นถิ่นก่อนนำเสนอต่อนักท่องเที่ยว



ภาพที่ 3 สำนัอาหารพื้นถิ่นตัวอย่างที่ให้บริการนักท่องเที่ยวในชุมชนสวนปรัง ประกอบด้วย
ต้มหางหมูสด แกงคั่วลูกเหมะ แกงคั่วหอยกูปุด ปลาเค็มทอด ผัดผักเหียง หมูแดดเดียว ต้มยำปลาน้ำจืด

ตารางที่ 1 มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการประเภทอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ชุมชน
บ้านสวนปรัง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ภาพรวม

เกณฑ์/ตัวชี้วัด	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
1. ด้านสถานที่เตรียมปรุงอาหาร	4.43	0.38	ระดับมากที่สุด
2. ด้านสถานที่รับประทานอาหาร	4.36	0.23	ระดับมากที่สุด
3. ด้านห้องสุขา	4.32	0.39	ระดับมากที่สุด
4. ด้านอาหารและสารปรุงแต่ง	4.40	0.44	ระดับมากที่สุด
5. ด้านกระบวนการเตรียม กรรมวิธีการปรุงและการจัดเก็บอาหาร	4.30	0.27	ระดับมากที่สุด
6. ด้านผู้สัมผัสอาหาร	4.45	0.24	ระดับมากที่สุด
7. ด้านภาชนะ อุปกรณ์ในการปรุงอาหาร	3.37	0.53	ระดับปานกลาง
8. ด้านความปลอดภัย	3.40	0.44	ระดับปานกลาง
9. ด้านการให้บริการนักท่องเที่ยว	4.20	0.35	ระดับมาก
10. ด้านการตระหนัก รักษาและรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม	4.20	0.52	ระดับมาก
รวม	4.14	0.38	ระดับมาก

จากตารางที่ 1 พบว่าภายหลังจากการจัดทำสูตรมาตรฐานอาหารพื้นถิ่นของชุมชนบ้านสวนปรังแล้ว ผู้วิจัยได้ประเมินมาตรฐานการบริการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวและเกณฑ์ตรวจสอบเพื่อประเมินมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยในสถานประกอบการประเภทอาหาร ทดลองประเมินศักยภาพในการให้บริการแก่นักท่องเที่ยวจากสมาชิกในกลุ่มอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย โดยมีผู้ทรงคุณวุฒิด้าน

อาหาร และผู้มีส่วนได้เสียในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นส่งเสริมการท่องเที่ยว มีผลการประเมินรวมโดย มีค่าเฉลี่ยรวมอยู่ในระดับมาก หากพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านผู้สัมผัสอาหารมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือด้านสถานที่เตรียมปรุงอาหาร ด้านอาหารและสารปรุงแต่ง ด้านสถานที่รับประทานอาหาร ด้านห้องสุขา ด้านกระบวนการเตรียมกรรมวิธีการปรุงและการจัดเก็บอาหาร ด้านการให้บริการ



บทควาณวิจัย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย
ชุมชนบ้านสวนปราง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

นักท่องเที่ยวและด้านการตระหนัก รักษาและรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ด้านความปลอดภัย และด้านภาชนะอุปกรณ์ในการปรุงอาหาร ตามลำดับ

4.3 ผลจากการสำรวจทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่มี

ต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ชุมชนบ้านสวนปราง ตำบลคลองสระ อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่มีประสบการณ์ท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ชุมชนบ้านสวนปราง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ภาพรวม

เกณฑ์/ตัวชี้วัด	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
1. ด้านคุณภาพอาหาร	3.95	0.45	ความพึงพอใจมาก
2. ด้านเอกลักษณ์และความแตกต่าง	3.82	0.51	ความพึงพอใจมาก
3. ด้านกระบวนการผลิตอาหาร	3.86	0.58	ความพึงพอใจมาก
4. ด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร	3.93	0.55	ความพึงพอใจมาก
5. ด้านราคาและความคุ้มค่า	3.86	0.52	ความพึงพอใจมาก
6. ด้านการมีส่วนร่วม	3.77	0.60	ความพึงพอใจมาก
รวม	3.86	0.45	ความพึงพอใจมาก

จากตารางที่ 2 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ให้ความสำคัญทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ชุมชนบ้านสวนปราง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ภาพรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในระดับมากในทุกประเด็น ได้แก่ ด้านคุณภาพอาหาร รองลงมาด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร ด้านกระบวนการผลิตอาหาร ด้านราคาและความคุ้มค่า ด้านเอกลักษณ์และความแตกต่าง 3.82 และด้านการมีส่วนร่วม ตามลำดับ

5. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล

5.1.1 การพัฒนากลไกการขับเคลื่อนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน โดยการศึกษาบริบทของพื้นที่ร่วมกับผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียในการพัฒนากลไกขับเคลื่อนกำหนดโครงสร้างการบริหารจัดการกลุ่มอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวชุมชนโดยพิจารณา

จากปัจจัยแวดล้อมที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ 1) การวิเคราะห์ด้านศักยภาพการท่องเที่ยวในพื้นที่จากบริบทพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ด้านทรัพยากรการท่องเที่ยว เป็นสิ่งดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวแวะเวียนมาใช้บริการด้านการท่องเที่ยวในพื้นที่อย่างต่อเนื่อง แต่หลังจากการเกิดวิกฤตการระบาดของโรคในปัจุบันทำให้มีจำนวนนักท่องเที่ยวลดลง แต่เป็นโอกาสที่ดีในการให้ทรัพยากรทางธรรมชาติได้ฟื้นฟูเพื่อรองรับความต้องการในการท่องเที่ยวในอนาคต 2) ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ที่มีความหลากหลาย เช่น การเล่นน้ำตก การเดินชมป่าชุมชน การถ่ายรูปธรรมชาติ การส่องดูนกหรือสัตว์ชนิดต่าง ๆ การพักผ่อนด้วยเต็นท์ การพักผ่อนรับประทานอาหาร เป็นต้น แต่สิ่งที่พื้นที่ควรพัฒนาเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการรองรับนักท่องเที่ยวในอนาคต คือ การปรับปรุงสภาพภูมิทัศน์ของแหล่งท่องเที่ยวให้มีความสวยงาม การจัดเตรียมสิ่งอำนวยความสะดวกในแหล่งท่องเที่ยวให้เพียงพอ เช่น การบริการห้องน้ำสาธารณะ จุดเปลี่ยนเสื้อผ้า หลังการเล่นน้ำ รวมทั้งหากนักท่องเที่ยวมีความต้องการพักค้างคืน ควรพัฒนาพื้นที่พักแรม การบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม กิจกรรมการท่องเที่ยวชุมชน การรักษา



ความปลอดภัย 3) ด้านการสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอกเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่นั้น พบว่าชุมชนยังขาดความร่วมมือจากหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐและเอกชนอย่างเป็นรูปธรรม เช่น การมีส่วนร่วมในการจัดงานประเพณีด้านอาหาร การท่องเที่ยวจากองค์การบริหารส่วนตำบลคลองสระ การอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้ความรู้ในการทำอาหาร การตกแต่งและการนำเสนออาหารเพื่อประโยชน์ในการประชาสัมพันธ์ การตรวจสอบมาตรฐานการให้บริการด้านอาหารเพื่อการท่องเที่ยวจากกระทรวงสาธารณสุขและกรมการท่องเที่ยว 4) ด้านการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวพบว่าในชุมชนบ้านสวนปรังมีการพัฒนากลุ่มที่รับผิดชอบด้านการท่องเที่ยวในชุมชนประกอบสมาชิกฝ่ายต่าง ๆ แต่ยังขาดบทบาทความรับผิดชอบด้านอาหารในการท่องเที่ยวชุมชน ผู้วิจัยจึงได้พัฒนากลไกเพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาบทบาทด้านอาหารในพื้นที่ 5) ด้านการออกแบบโครงสร้างกลุ่มสำหรับขับเคลื่อนการพัฒนาแบบอาหารพื้นถิ่นชุมชนเพื่อการบริหารจัดการอย่างเป็นรูปธรรม ภายใต้ชื่อกลุ่มอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวถิ่น บริหารจัดการเกี่ยวกับการดำเนินงานของกลุ่มประกอบด้วยตำแหน่งต่าง ๆ ที่ทำหน้าที่ในการดำเนินงานกลุ่มอย่างมีส่วนร่วม

5.1.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงพหุภพ ชุมชนบ้านสวนปรัง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ให้เกิดผลเป็นรายการอาหารพื้นถิ่นประจำชุมชน ผลการวิจัยในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน มี 9 รายการ ประกอบด้วย 1) แกงส้มออดิปลาจาระเม็ด 2) แกงส้มหมูเห็ดโคน 3) แกงคั่วหอยกุดหมูย่าง 4) แกงคั่วปลาอย่างใบชะพลู 5) แกงคั่วลูกเหมะหมูย่าง 6) ต้มหนางหมูสดกับหอยกกล้วยป่า (นารีจำศีล) 7) ยำสวนปรัง 8) ปูสวรรค์ และ 9) กกล้วยฉาบสมุนไพร โดยสามารถนำมาจัดได้เป็นรายการอาหารพื้นถิ่นสำหรับให้บริการทั่วไป และรายการอาหารพื้นถิ่นประจำฤดูกาล สอดคล้องกับงานวิจัยของวรรัตน์ สานนท์ [5] ที่ควรพัฒนาอาหารท้องถิ่นที่ประยุกต์จากวัตถุดิบที่หาง่ายทำเป็นสำรับอาหารนำเสนอแก่นักท่องเที่ยวเชื่อมโยงกับการสร้างเรื่องเล่าและวิธีการเรียนรู้ให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมเสริมด้านการท่องเที่ยวและ

สอดคล้องกับงานวิจัยของอัทธนา ยกขุน [6] ที่ควรมีการส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวแปลกใหม่อย่างสร้างสรรค์ จัดทำกิจกรรมการท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวได้ร่วมลงมือปฏิบัติเพื่อสร้างประสบการณ์ใหม่และดึงดูดใจนักท่องเที่ยวได้ โดยผลการวิจัยนี้ได้จัดทำเล่มคู่มือรายการอาหารพื้นถิ่นชุมชนสวนปรังตามสูตรมาตรฐานที่ร่วมกันพัฒนากับสมาชิกในกลุ่มอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวถิ่น สอดคล้องกับงานวิจัยของญาดา ขอบท่าดี [7] ที่กำหนดให้ท้องถิ่นควรมีคู่มือหรือกิจกรรมการลงมือปฏิบัติทำอาหารร่วมกันเพื่อส่งเสริมสูตรมาตรฐานกลางสำหรับการให้บริการ มีการทดลองประเมินมาตรฐานการให้บริการจากเกณฑ์ประเมินมาตรฐานอย่างมีส่วนร่วมกับชุมชน ผลการประเมินโดยเฉลี่ยอยู่ในระดับดี เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านผู้สัมผัสอาหารมีค่าเฉลี่ยการประเมินสูงที่สุด เนื่องจากเป็นบุคคลที่ปรุงประกอบอาหาร ที่ต้องมีคุณลักษณะเฉพาะที่สำคัญคือความสะอาดปลอดภัย มีความรู้เข้าใจหลักการปรุงอาหารที่เหมาะสมทำให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจว่าจะได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพ ถูกหลักและมีคุณค่าทางโภชนาการ สอดคล้องกับงานวิจัยของณัฐพร ไช่มุก [8] ในกระบวนการปรุงอาหารแต่ละขั้นตอนผู้สัมผัสอาหารต้องมีความเข้าใจในกรรมวิธีต่าง ๆ ในการปรุงอาหารที่สามารถถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านอันเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนรองลงมาคือด้านสถานที่เตรียมปรุงอาหารและด้านภาชนะอุปกรณ์ในการปรุงอาหาร ทั้งนี้หากชุมชนต้องการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นให้เป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวต้องคำนึงถึงปัจจัยด้านคุณภาพอาหาร รสชาติ ความหลากหลาย คุณค่าทางโภชนาการ ควรมีความแตกต่างด้านอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นที่ยากต่อการเลียนแบบและกระบวนการผลิตอาหารพื้นถิ่นนั้นต้องสะท้อนภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของคนในชุมชนอีกด้วย นอกจากนี้ผู้วิจัยยังได้สำรวจทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่เคยมีประสบการณ์ท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับการรับบริการด้านอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวเชิงพหุภพ ชุมชนบ้านสวนปรัง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุดคือด้านคุณภาพอาหาร สอดคล้องกับงานวิจัย



ของอัตราคน ยกขึ้น [6] ในด้านคุณภาพอาหารที่มีความสะอาด ถูกหลักอนามัยการรักษาคุณภาพมาตรฐานในการผลิตอาหาร ให้สม่ำเสมอส่งผลต่อความประทับใจในการรับบริการ รองลงมาด้านความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร น้อยที่สุด คือด้านการมีส่วนร่วม

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ควรเน้นความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะของชุมชน ใช้วัตถุดิบที่หาง่ายจากชุมชนมาพัฒนาเป็นอาหารเพื่อการค้า ด้านการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาการท่องเที่ยวทั้งภาครัฐและเอกชนในการส่งเสริมนโยบาย ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นให้เป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวในทุกพื้นที่ ควรให้ความรู้กับเจ้าของพื้นที่ในการ จัดการการท่องเที่ยวพร้อมส่งเสริมให้ชุมชนตระหนัก ในคุณค่าของมรดกทางวัฒนธรรมและธรรมชาติของชุมชน ในขณะเดียวกันควรมีความพร้อมที่จะแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับ นักท่องเที่ยวผ่านการจัดกิจกรรมพิเศษเพื่อประชาสัมพันธ์ อาหารพื้นถิ่นในลักษณะงานเทศกาลอาหาร ให้ผู้สนใจเข้าถึง การใช้บริการได้ง่ายขึ้น และให้ความสำคัญกับการนำวัฒนธรรม ด้านการบริโภคอาหารเป็นส่วนหนึ่งในการกำหนดกลยุทธ์ ในการพัฒนาการท่องเที่ยวชุมชน เน้นให้ชุมชนสามารถ นำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาคุณภาพการให้ บริการและดำเนินกิจกรรมเสริมการท่องเที่ยวได้ด้วยตนเอง เพื่อการพัฒนาการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน

เอกสารอ้างอิง

- [1] เบญจมาภรณ์ ชำนาญญา. (2561). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ศักยภาพและความได้เปรียบของประเทศไทย. บทความวิชาการสมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. 24(1), 103-116.
- [2] บัณฑิต อเนกพูนสุข. (2560). Food on the move. วารสารการท่องเที่ยวออนไลน์ TAT Review 2558-2560. [สืบค้นเมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2564]. เข้าถึงได้จาก <http://www.etatjournal.com/web/menu-read-tat/menu-2017/menu-12017/762-12017-food-on-the-move>,
- [3] องค์การบริหารส่วนตำบลคลองสระ. (2555). สภาพข้อมูล พื้นฐานทางเศรษฐกิจชุมชนคลองสระ อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี. [สืบค้นเมื่อวันที่ 13 ตุลาคม 2564]. เข้าถึงได้จาก <https://www.khlongsa.go.th/general2.php>,
- [4] กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2563). จำนวนและรายได้ นักท่องเที่ยวต่างชาติ รายเดือน ปี 2559-2562. [สืบค้นเมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2564]. เข้าถึงได้จาก https://www.mots.go.th/more_news_new.php?cid=585,
- [5] วรรัตน์ สานนท์. (2563). การศึกษาอาหารท้องถิ่น เพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์ เพื่อการท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาค ตะวันตก: กรณีศึกษาชุมชนท่องเที่ยวล่องชมวิถี คลองมหาสวัสดิ์ ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดนครปฐม. Journal of Management Science Nakhon Pathom Rajabhat University, 6(2), 97-114.
- [6] อัตราคน ยกขึ้น. (2563). แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยว เชิงอาหารในประเทศไทย. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัย อีสเทิร์นเอเซีย (สังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์). 10(1), 60-68.
- [7] ญาดา ขอบทำดี. (2562). รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก. วารสารวิทยาลัย-ดุสิตธานี. 13(2), 403-413.
- [8] ณัฐพร ไข่มุก. (2563). จากภูมิปัญญาพื้นบ้านสู่ร้านอาหาร เพื่อการท่องเที่ยว กรณีศึกษาชุมชนบ้านทุ่งหลวง อำเภอกีรีมาศ และชุมชนบ้านวังวน อำเภอกีรีมาศ จังหวัดสุโขทัย. วารสารการวิจัยเพื่อพัฒนาชุมชน (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์). 13(1), 109-127.