



การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่น
ในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร



โดย
นายรพีพงศ์ อินตะสีบ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาการจัดการนันทนาการ การท่องเที่ยวและกีฬา แบบ 2.1

ภาควิชาพื้นฐานทางการศึกษา

มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2566

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศิลปากร

การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่น
ในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร



วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการนันทนาการ การท่องเที่ยวและกีฬา แบบ 2.1
ภาควิชาพื้นฐานทางการศึกษา
มหาวิทยาลัยศิลปากร
ปีการศึกษา 2566
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยศิลปากร

THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMY TOURISM ROUTES AND LOCAL FOOD
SET MENUS IN THE HISTORIC TOWN OF SUKHOTHAI AND ASSOCIATED
HISTORIC TOWNS



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for Doctor of Philosophy RECREATION TOURISM AND SPORT MANAGEMENT

Department of Education Foundations

Academic Year 2023

Copyright of Silpakorn University

630630056 : การจัดการนันทนาการ การท่องเที่ยวและกีฬา แบบ 2.1

คำสำคัญ : การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร, สำหรับอาหารพื้นถิ่น, แหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์, สุโขทัยและเมืองบริวาร

นาย รพีพงศ์ อินตะสีบ: การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่น ในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก : รองศาสตราจารย์ ดร. วรณวีร์ บุญคุ้ม

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) นี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 2) พัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 3) พัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร และ 4) พัฒนารับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พื้นที่ในการศึกษาคือ ชุมชนแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้แก่ ชุมชนเมืองเก่าอำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ผู้ให้ข้อมูลหลักในการศึกษา ได้แก่ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ประกอบด้วย ตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การมหาชน) ตัวแทนผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว นักวิชาการด้านอาหาร ตัวแทนวัฒนธรรมจังหวัด ผู้นำชุมชน ประชาชนชุมชนด้านอาหารและวัฒนธรรม รวมจำนวนทั้งสิ้น 114 คน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมด้วย SWOT Analysis และสนทนากลุ่มร่วมกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง วิเคราะห์ข้อมูลโดยการหาค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัยพบว่า 1) ศักยภาพการท่องเที่ยวของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ประกอบด้วยจุดแข็งด้านพื้นที่ โดยที่ตั้งของชุมชนอยู่ใกล้เคียงกับแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว มีความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยว รวมถึงได้รับการส่งเสริมจากองค์กรในพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งสามารถพัฒนาเป็นแนวทางในการพัฒนาพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ 2) กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารที่พัฒนาขึ้น ประกอบด้วย 5 กิจกรรม ได้แก่ (1) กิจกรรมสาธิต

การประกอบอาหารถิ่น (2) กิจกรรมสอนทำอาหาร (3) กิจกรรมท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น (4) กิจกรรมท่องเที่ยวในเทศกาลอาหาร และ (5) การท่องเที่ยวแบบพักอาศัยกับคนในพื้นที่ 3) เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร สามารถพัฒนาเป็นเส้นทางเชื่อมโยงเมืองท่องเที่ยวด้านอาหารถิ่นชุมชนเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้ 4 เส้นทาง ประกอบด้วย (1) เส้นทางโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย - ชุมชนเมืองเก่า (2) เส้นทางองค์การบริหารส่วนตำบลหนองอ้อ - ศูนย์การเรียนรู้วิถีชีวิตไทยครั้ง (3) เส้นทางวัดพระบรมธาตุนครชุม - ศูนย์เรียนรู้การเพาะปลูกเศรษฐกิจพอเพียง และ (4) เส้นทางเมืองเก่าสุโขทัย-หนองอ้อ ศรีสัชชาลัย-เมืองนครพระชุม และ 4) การพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้น คือ Samrab Model ประกอบด้วย 6 องค์ประกอบคือ (1) S หมายถึง Sukhothai and Associated Towns (สุโขทัยและเมืองบริวาร) (2) A หมายถึง Authentic (ต้นตำรับ) (3) M หมายถึง Menus (รายการอาหาร) (4) R หมายถึง Remembering (ความทรงจำ) (5) A หมายถึง Attendance (การเข้าร่วม) และ (6) B หมายถึง Benefits (ประโยชน์) โดยมีผลการประเมินความเหมาะสมจากผู้เชี่ยวชาญอยู่ในระดับเหมาะสมมากที่สุด ผลจากการนำ Samrab Model ไปใช้ สามารถพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ จำนวน 3 ตำรับ ได้แก่ ตำรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง ของชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ตำรับหนองอ้อขอมมาอีกครั้ง ของชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชาลัย จังหวัดสุโขทัย และตำรับอาหารถิ่นบ้านนครพระชุม ของชุมชนนครชุม อำเภอเมืองจังหวัดกำแพงเพชร โดยมีผลการประเมินระดับความเหมาะสมของตำรับอาหารพื้นถิ่นอยู่ในระดับมากที่สุด

630630056 : Major RECREATION TOURISM AND SPORT MANAGEMENT

Keyword : Development of gastronomy tourism routes, Local food set menus, Historical attractions, Historic town of Sukhothai and associated historic towns

MR. Rapeepong INTASUEB : The Development of Gastronomy Tourism Routes and Local Food Set Menus in The Historic Town of Sukhothai and Associated Historic Towns Thesis advisor : Associate Professor Wannawee Boonkoum, Ph.D.

This participatory action research aimed to 1) study the potential of gastronomy tourism in the communities of historic town of Sukhothai and associated historic towns; 2) create gastronomy tourism activities with the local food identity of the community in historic town of Sukhothai and associated historic towns; 3) develop gastronomy tourism routes with the local food identity of communities in the area of Sukhothai and associated historic towns; and 4) develop local food recipes to serve as food menus set for gastronomy tourism in the area of Sukhothai and associated historic towns. The study areas were Muang Khoa community, Muang District, Nong-O community, Si Satchanalai District, Sukhothai Province and Nakornchum community, Muang District, Kamphaneg Phet Province. Key informants of the study were food scholars, representatives of Department of Provincial Culture, representatives of the Designated Areas for Sustainable Tourism Administration (Public Organization), representatives of tourism operators and representatives of each community, totally 114 people. The data were collected by in-depth interview, SWOT analysis and focus group discussion and then analyzed by mean, standard deviation, and content analysis.

The results of the study were as follows:

1. Communities in the areas of historic town of Sukhothai and associated historic towns had the potential to develop gastronomic tourism: the location of the community was close to important tourist attractions and was well known to tourists; the communities were ready to accommodate tourists, they also received promotion from organizations in related areas. This can be developed as a guideline for developing the area into a food tourism destination.

2. Gastronomy tourism activities in communities of Sukhothai Historic Towns and Associated Historic Towns were: (1) Demonstration for local food cooking (2) Cooking Class (3) Food Tour (4) Food Festival and (5) Home stay.

3. Four gastronomy tourism routes in communities of Sukhothai Historic Towns and Associated Historic Towns can be developed as follows: (1) Sukhothai Historical park – Muang Khao Community; (2) Nong-O Subdistrict Administrative Organization – Thai Krung minority learning center; (3) Nakhornchum Temple - Sufficiency Economy Learning Centers; and (4) Muangkhaio Sukhothai-Nong-O Si Satchanalai-Muang Nakorn Phrachum.

4. The developed local food recipes to serve as food menus set for gastronomy tourism in the area of Sukhothai and associated historic towns was “Samrab model” which composed of 6 elements: (1) S = Sukhothai and Associated; (2) A = Authentic; (3) M = Menus; (4) R = Remembering; (5) A = Attendance; and (6) B = Benefits. Moreover, the communities of Sukhothai Historic Towns and Associated Historic towns proposed three food menus set such as Samrab - Muangkhoa Lou Mueng Phra Ruang of Mueangkhaio community, Samrab Nong-O Khorma Eik khrang of Nong-O community, and Samrab Aharn Phun Thin Muang Nakorn Phra Chum of Nakhornchum community, results of the overall food menus set suitability assessment by the experts had the highest level.

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้ดำเนินการวิจัยสำเร็จเป็นอย่างดีเนื่องด้วยผู้วิจัยได้รับความช่วยเหลือ และคำชี้แนะจาก รองศาสตราจารย์ ดร. วรณวีร์ บุญคุ้ม ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก อาจารย์ ดร. วิชิต อิ่มอารมณ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นิวัติ บุญสม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. โรมวงศ์ประเสริฐ ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ผู้วิจัยต้องขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้ และขอขอบพระคุณ ศาสตราจารย์ กิตติคุณ ดร. สมบัติกาญจนกิจ ประธานคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์และศาสตราจารย์ ดร. คณิต เขียววิชัย ที่ให้คำแนะนำ และข้อชี้แนะอันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการวิจัย ผู้วิจัยขอขอบคุณชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ นักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญทุกท่าน ที่ให้ความร่วมมือในการดำเนินการวิจัยในครั้งนี้ จนประสบผลสำเร็จ ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ผลการศึกษาในครั้งนี้จะก่อให้เกิดองค์ความรู้ที่จะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารรวมถึงพื้นที่ใกล้เคียง ที่สามารถนำผลที่ได้จากการวิจัยไปเป็นแนวทางในการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าให้แก่พื้นที่ของตนเองต่อไป



รพีพงศ์ อินตะสีบ

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ฉ
กิตติกรรมประกาศ.....	ช
สารบัญ.....	ฌ
สารบัญตาราง.....	ฉ
สารบัญภาพ.....	ต
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
2. วัตถุประสงค์การวิจัย.....	8
3. คำถามในการวิจัย.....	9
4. ขอบเขตการวิจัย.....	9
5. นิยามศัพท์เฉพาะ.....	10
6. ประโยชน์ที่ได้รับ.....	11
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง.....	12
1. แนวคิดเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น.....	12
2. แนวคิดเกี่ยวกับสารอาหาร.....	29
3. แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร.....	40
4. แนวคิดเกี่ยวกับการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม.....	55
5. บริบทพื้นที่ คุณค่าเมืองประวัติศาสตร์ และการท่องเที่ยวของพื้นที่ศึกษาในแหล่งท่องเที่ยวทาง วัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร.....	61
6. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	93

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	113
1. พื้นที่ในการศึกษา	113
2. ผู้ให้ข้อมูลหลัก.....	114
3. ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย.....	115
4. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	128
5. การสร้างและการพัฒนาเครื่องมือ	130
6. การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	135
7. การวิเคราะห์ข้อมูล.....	136
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	138
1. ตอนที่ 1 ผลการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชน ในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร.....	139
2. ตอนที่ 2 ผลการศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนใน แหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร	280
3. ตอนที่ 3 ผลการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชน ในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร.....	293
4. ตอนที่ 4 ผลการพัฒนารับอาหารพื้นถิ่นสู่รับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชน ในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร.....	305
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ.....	343
1. สรุปผลการวิจัย	344
2. อภิปรายผลการวิจัย.....	347
3. องค์ความรู้ใหม่จากการศึกษา.....	355
4. ข้อเสนอแนะของการวิจัย	356
รายการอ้างอิง.....	358
ภาคผนวก	387
ภาคผนวก ก ตัวอย่างเครื่องมือใช้ในการวิจัย	388

ภาคผนวก ข	คุณภาพเครื่องมือวิจัย	415
ภาคผนวก ค	รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือวิจัย.....	422
ภาคผนวก ง	ภาพประกอบการเก็บข้อมูล.....	424
ประวัติผู้เขียน		428



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 พัฒนาการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	44
ตารางที่ 2 กำหนดการเทศกาลท้องถิ่นชุมชนชาวไทยครั้งโดยทั่วไป.....	173
ตารางที่ 3 ประเพณีฮีตสิบสองของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง ในจังหวัดนครปฐม.....	174
ตารางที่ 4 ประเพณีและงานประจำปีของกลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย	175
ตารางที่ 5 ศักยภาพอาหาร แกงไข่น้ำ.....	213
ตารางที่ 6 ศักยภาพอาหาร แกงหน่อไม้ดอง.....	214
ตารางที่ 7 ศักยภาพอาหาร แกงสะเออะปู.....	215
ตารางที่ 8 ศักยภาพอาหาร แกงเห็ด.....	216
ตารางที่ 9 ศักยภาพอาหาร ต้มบัว.....	217
ตารางที่ 10 ศักยภาพอาหาร ต้มยำ.....	218
ตารางที่ 11 ศักยภาพอาหาร ถั่วฝักแฉ่นเปาะ.....	219
ตารางที่ 12 ศักยภาพอาหาร ข้าวเหนียวปลาย่าง.....	220
ตารางที่ 13 ศักยภาพอาหาร พระรามเดินดง.....	221
ตารางที่ 14 ศักยภาพอาหาร ปลาเห็ด.....	222
ตารางที่ 15 ศักยภาพอาหาร ปลาย่างเกลือ.....	223
ตารางที่ 16 ศักยภาพอาหาร หมูพวง.....	224
ตารางที่ 17 ศักยภาพอาหาร สังขยาควายลุย.....	225
ตารางที่ 18 ศักยภาพอาหาร ขนมมงคลสี่ถ้วย.....	226
ตารางที่ 19 ศักยภาพอาหาร ขนมแตงกา.....	227
ตารางที่ 20 ศักยภาพอาหาร ขนมไส้ละมุด.....	228

ตารางที่ 21	ศักยภาพอาหาร ยำใบมะกอก.....	229
ตารางที่ 22	ศักยภาพอาหาร ยำหัวปลี.....	230
ตารางที่ 23	ศักยภาพอาหาร ยำหยวก	231
ตารางที่ 24	ศักยภาพอาหาร ยำมะม่วง	232
ตารางที่ 25	ผลสรุปศักยภาพอาหารพื้นถิ่น ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย.....	233
ตารางที่ 26	ศักยภาพอาหาร ต้มบักโตน	234
ตารางที่ 27	ศักยภาพอาหาร โขเลไก่	235
ตารางที่ 28	ศักยภาพอาหาร แกงหยวกไก่.....	236
ตารางที่ 29	ศักยภาพอาหาร เห็ดทอด.....	237
ตารางที่ 30	ศักยภาพอาหาร แกงป่าชาหมู.....	238
ตารางที่ 31	ศักยภาพอาหาร แกงหยวกใส่ถั่วเขียว.....	239
ตารางที่ 32	ศักยภาพอาหาร แกงหน่อไม้.....	240
ตารางที่ 33	ศักยภาพอาหาร ลาบผำ.....	241
ตารางที่ 34	ศักยภาพอาหาร น้ำพริกกะปิ.....	242
ตารางที่ 35	ศักยภาพอาหาร บวชเผือก	243
ตารางที่ 36	ศักยภาพอาหาร อีแปะแตกกล้วย.....	244
ตารางที่ 37	ศักยภาพอาหาร หัวหงอกดอกตัด.....	245
ตารางที่ 38	สรุปศักยภาพอาหารพื้นถิ่น ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย	246
ตารางที่ 39	ศักยภาพอาหาร แกงซี่เหล็ก	247
ตารางที่ 40	ศักยภาพอาหาร แกงฮังเลใส่กระท้อน	248
ตารางที่ 41	ศักยภาพอาหาร แกงพุ้นงู.....	249
ตารางที่ 42	ศักยภาพอาหาร แกงเห็ดเพาะปลาย่าง.....	250
ตารางที่ 43	ศักยภาพอาหาร แกงผักหวาน	251
ตารางที่ 44	ศักยภาพอาหาร แกงส้มมะรุ้ม	252

ตารางที่ 45 ศักยภาพอาหาร แกงเขียวหวานกล้วยไข่.....	253
ตารางที่ 46 ศักยภาพอาหาร ต้มกะทิสายบัว.....	254
ตารางที่ 47 ศักยภาพอาหาร ยำมะม่วง.....	255
ตารางที่ 48 ศักยภาพอาหาร ยำหัวปลี.....	256
ตารางที่ 49 ศักยภาพอาหาร น้ำพริกนครชุม.....	257
ตารางที่ 50 ศักยภาพอาหาร ผัดไทกระทงทอง.....	258
ตารางที่ 51 ศักยภาพอาหาร ผัดไทนครชุม.....	259
ตารางที่ 52 ศักยภาพอาหาร ปลาทอด.....	260
ตารางที่ 53 ศักยภาพอาหาร หมูแดดเดียว.....	261
ตารางที่ 54 ศักยภาพอาหาร สี่ถ้วยนครชุม.....	262
ตารางที่ 55 ศักยภาพอาหาร ขนมแดงกา.....	263
ตารางที่ 56 ศักยภาพอาหาร ขนมผักห่อ.....	264
ตารางที่ 57 ศักยภาพอาหาร บวชชี่กล้วยไข่.....	265
ตารางที่ 58 ศักยภาพอาหาร กระจยาสารท.....	266
ตารางที่ 59 ศักยภาพอาหาร หมูผัดเต้าเจี้ยว.....	267
ตารางที่ 60 ศักยภาพอาหาร ต้มกะทิปลาเกลือ.....	268
ตารางที่ 61 ศักยภาพอาหาร บะหมี่ซากังราว.....	269
ตารางที่ 62 ศักยภาพอาหาร เมี่ยงมะพร้าวคั่ว.....	270
ตารางที่ 63 ศักยภาพอาหาร ข้าวตอกอัดโบราณ.....	271
ตารางที่ 64 ศักยภาพอาหาร ขนมดอกดิน.....	272
ตารางที่ 65 สรุปผลระดับศักยภาพอาหารพื้นถิ่น ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร.....	273
ตารางที่ 66 สรุประดับศักยภาพอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร.....	275

ตารางที่ 67 กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารถิ่นโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน	283
ตารางที่ 68 รายการอาหารท้องถิ่นประกอบเส้นทาง “ชวนชิมอาหารเลื่องชื่อเมืองพระชุม”	289
ตารางที่ 69 ตำรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมือง บริวาร	307
ตารางที่ 70 ประเภทอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมือง บริวาร ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย.....	309
ตารางที่ 71 ประเภทอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมือง บริวาร ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย	310
ตารางที่ 72 ประเภทอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัย และเมือง บริวาร ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร.....	311
ตารางที่ 73 ผลประเมินรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิง อาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model) โดย ผู้เชี่ยวชาญ.....	315
ตารางที่ 74 ความเหมาะสมของสำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่ง ท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ด้าน คุณภาพของอาหารพื้นถิ่น.....	323
ตารางที่ 75 ความเหมาะสมของสำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่ง ท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ด้าน ความสวยงามของสำรับอาหาร	324
ตารางที่ 76 ความเหมาะสมของสำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่ง ท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ด้าน สะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น	325
ตารางที่ 77 ความเหมาะสมของสำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่ง ท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ด้าน สะท้อนความมีคุณค่าและบทบาทของอาหารพื้นถิ่น	326

- ตารางที่ 87 ความเหมาะสมของสารอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่ง
ท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร : ชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร
ด้านสะท้อนความมีคุณค่าและบทบาทของอาหารพื้นถิ่น 338
- ตารางที่ 88 ความเหมาะสมของสารอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่ง
ท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร
ความเหมาะสมสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร..... 339
- ตารางที่ 89 สรุประดับความเหมาะสมของสารอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนใน
แหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 340



สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่ 1 องค์ประกอบการประเมินศักยภาพของอาหารพื้นถิ่น.....	26
ภาพที่ 2 ขั้นตอนการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม.....	35
ภาพที่ 3 แนวเขตพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน พื้นที่พิเศษมรดกโลกสุโขทัย – ศรีสัชนาลัย - กำแพงเพชร	78
ภาพที่ 4 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	112
ภาพที่ 5 ขั้นตอนการวิจัย.....	127
ภาพที่ 6 อนุสาวรีย์พ่อขุนรามคำแหงมหาราชในงานวันพ่อขุนรามคำแหงมหาราช จังหวัดสุโขทัย.	147
ภาพที่ 7 จังหวัดสุโขทัยประกอบพิธีบวงสรวงพระแม่ย่า ประจำปี 2564.....	149
ภาพที่ 8 การทำเครื่องสังคโลกในชุมชนตำบลเมืองเก่า.....	152
ภาพที่ 9 การแกะสลักนกคุ้ม.....	153
ภาพที่ 10 การฟื้นฟูพระหรือการแกะสลักพระในพื้นที่ชุมชนตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย.....	154
ภาพที่ 11 ขนมข้าวแตงงา ขนมพื้นถิ่นชาวเมืองเก่า จังหวัดสุโขทัย.....	155
ภาพที่ 12 ตัวอย่างภาษาสุโขทัย.....	156
ภาพที่ 13 แผนที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย.....	157
ภาพที่ 14 วัดมหาธาตุ โบราณสถานภายในเขตกำแพงเมืองสุโขทัย.....	158
ภาพที่ 15 วัดศรีสวาย โบราณสถานภายในเขตกำแพงเมืองสุโขทัย.....	159
ภาพที่ 16 วัดศรีชุม โบราณสถานภายนอกเขตกำแพงเมืองสุโขทัย ด้านทิศเหนือ.....	160
ภาพที่ 17 วัดเชตุพน โบราณสถานภายนอกเขตกำแพงเมืองสุโขทัย ด้านทิศใต้.....	161
ภาพที่ 18 วัดช้างล้อม โบราณสถานภายนอกเขตกำแพงเมืองสุโขทัย ด้านทิศตะวันออก.....	162

ภาพที่ 19 วัดสะพานหิน โบราณสถานภายนอกเขตกำแพงเมืองสุโขทัย บนเนินเขาด้านทิศตะวันตก	163
ภาพที่ 20 ผลิตภัณฑ์เครื่องสังคโลก ตำบลเกาะน้อย อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย.....	176
ภาพที่ 21 น้ำพริกกระเทียมแตก ชุมชนไทศรี ตำบลหนองอ้อ	177
ภาพที่ 22 ศูนย์ศึกษาและอนุรักษ์เตาสังคโลก	178
ภาพที่ 23 วัดป่ายางเมตตาอาราม ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย	180
ภาพที่ 24 ผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นสังคโลกของกลุ่ม OTOP ผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นสังคโลก	181
ภาพที่ 25 วัดกุฎีราย ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย	182
ภาพที่ 26 ศูนย์เรียนรู้วิถีไทศรี ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย.....	183
ภาพที่ 27 เขาหัววัว ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย.....	184
ภาพที่ 28 วัดหัวโชน ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย.....	185
ภาพที่ 29 โบสถ์ไม้สักวัดดงยาง ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย	186
ภาพที่ 30 วัดบรมธาตุนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร	201
ภาพที่ 31 วัดสว่างอารมณ์ ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร.....	203
ภาพที่ 32 ศาลเจ้าพ่อเสือ.....	204
ภาพที่ 33 ตลาดนครชุม ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร.....	205
ภาพที่ 34 อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัย และเมือง บริวาร.....	278
ภาพที่ 35 ผังกระบวนทัศน์ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ในแหล่ง ท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร	279
ภาพที่ 36 โปรแกรมสอนทำอาหารถิ่นจาก “สำหรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง”.....	285
ภาพที่ 37 โปรแกรมการสาธิตการประกอบอาหารถิ่นจาก “สำหรับหนองอ้อขอมาอีกครั้ง”	287
ภาพที่ 38 ผังกระบวนทัศน์กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ในแหล่ง ท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร	292

ภาพที่ 39 ผังกระบวนทัศน์การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น
ของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร..... 304

ภาพที่ 40 รูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชน
ในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เรียกว่า Samrab Model 313

ภาพที่ 41 รูปแบบการจัดวางรายการอาหารในสำรับ..... 320

ภาพที่ 42 สำรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง 322

ภาพที่ 43 สำรับหนองอ้อขอมมาอีกครั้ง..... 328

ภาพที่ 44 สำรับอาหารถิ่นบ้านนครพระชุม 334

ภาพที่ 45 ผังกระบวนทัศน์การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำรับอาหารพื้นถิ่น ของ
ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 342

ภาพที่ 46 นำเสนอข้อมูลอาหาร ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย 425

ภาพที่ 47 ตัวแทนชุมชนนำเสนอตัวอย่างเครื่องปรุงอาหารพื้นถิ่น “สำรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง”
..... 425

ภาพที่ 48 การประชุมกลุ่มย่อย ชุมชนหนองอ้อ ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย..... 426

ภาพที่ 49 ชุมชนหนองอ้อร่วมนำเสนอข้อคิดเห็นต่อรูปแบบการจัดสำรับ 426

ภาพที่ 50 การประชุมกลุ่มย่อย ชุมชนนครชุม ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร 427

ภาพที่ 51 การประเมินความเหมาะสมของสำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยว “สำรับอาหารถิ่นเมืองนคร
พระชุม” 427

บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การท่องเที่ยวถือเป็นองค์ประกอบสำคัญของภาคเศรษฐกิจระดับโลก ซึ่งมีการเติบโตอย่างต่อเนื่องและได้ถูกพยากรณ์ว่าจะมีแนวโน้มที่เข้มแข็งในช่วงศตวรรษนี้ (Raggi & Petti , 2006; Coelho et al., 2018) มีมูลค่ากว่า 3.5 ล้านล้านเหรียญสหรัฐฯ คิดเป็น ร้อยละ 3.5 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมของโลกทั้งหมดในปี พ.ศ. 2570 (World Travel and Tourism Council, 2021) โดยประเทศไทยตระหนักถึงความสำคัญของการท่องเที่ยว นับตั้งแต่แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 1 – 12 (พ.ศ. 2503 – 2564) ได้ให้ความสำคัญต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับทิศทางการพัฒนาการท่องเที่ยวของโลก อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวจึงกลายมาเป็นกลไกหลักในการช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศและมีแนวโน้มในการขยายตัวมากขึ้น ตัวชี้วัดที่สำคัญคือ จำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติและจำนวนรายได้ที่เพิ่มมากขึ้น เช่น พ.ศ. 2560 การท่องเที่ยวของไทยสามารถสร้างรายได้กว่า 2.75 ล้านล้านบาท เพิ่มขึ้นจาก พ.ศ. 2559 ที่มีรายได้จากการท่องเที่ยวจำนวน 2.52 ล้านล้านบาท ในขณะที่เดียวกันประเทศไทยมีความสามารถในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยว (Travel & Tourism Competitiveness Index) อยู่ในอันดับที่ 34 จาก 136 ประเทศ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าการพัฒนาการท่องเที่ยวที่ผ่านมาสามารถเพิ่มขีดความสามารถของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ (สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2561) นอกจากนี้ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไทยยังก่อให้เกิดการจ้างงาน จำนวน 4,318,297 คน หรือคิดเป็น 11.53% ของการจ้างงานทั้งหมดของประเทศ โดยองค์ประกอบหนึ่งของผลิตภัณฑ์มวลรวมด้านการท่องเที่ยวนี้ มีค่าตอบแทนแรงงาน (Wages and Salary) อยู่จำนวนหนึ่งมูลค่า 492,949 ล้านบาท ซึ่งค่าตอบแทนแรงงานในส่วนนี้ส่วนหนึ่งเป็นค่าจ้างที่จ่ายให้กับแรงงานที่อยู่ในท้องถิ่นนั้น ๆ สะท้อนให้เห็นว่าอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว นอกจากจะเป็นสาขาเศรษฐกิจที่สำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทยแล้ว ยังเป็นอีกกลไกหนึ่งที่จะเป็นเครื่องมือในการสร้างและกระจายรายได้ไปสู่ระดับท้องถิ่นและชุมชนได้ (สำนักงานเลขาธิการสภาผู้แทนราษฎร, 2564)

ถึงแม้ว่าอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวจะสามารถสร้างงานและสร้างรายได้ให้กับประเทศได้เป็นจำนวนมาก แต่รายได้เหล่านี้ยังกระจายลงไปไม่ถึงประชาชนไม่มากเท่าที่ควร มีการกระจุกตัวอยู่ใน 22 จังหวัดเมืองท่องเที่ยวหลัก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมืองท่องเที่ยวทางทะเลและชายฝั่ง อาทิ จังหวัดภูเก็ต จังหวัดกระบี่ จังหวัดชลบุรี จังหวัดระยอง จังหวัดเพชรบุรี รวมถึง กรุงเทพมหานคร ที่มีความพร้อมด้านโครงสร้างพื้นฐาน มีแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญและมีความหลากหลาย จากข้อมูลสถิตินักท่องเที่ยวปี 2562 แสดงให้เห็นว่าการท่องเที่ยวในเมืองหลัก 22 จังหวัด มีจำนวนผู้มาเยี่ยมเยือนประมาณ 214.4 ล้านคน และสร้างรายได้มากกว่า 2,507.30 ล้านบาท ซึ่งถือว่าเป็นการกระจุกตัวของรายได้จากการท่องเที่ยวของประเทศ (สำนักพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ, 2563) จากข้อมูลข้างต้นจะเห็นว่าการส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ผ่านมาทำให้เกิดผลสำเร็จอย่างดีโดยเฉพาะกับแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นจุดหมายปลายทางหลัก ยังไม่สามารถสร้างแรงจูงใจแก่นักท่องเที่ยวให้เดินทางไปยังจุดหมายปลายทางท่องเที่ยวอื่นนอกเหนือจากนี้ได้ ดังนั้น เพื่อให้การส่งเสริมการท่องเที่ยวไปยังแหล่งท่องเที่ยวเมืองรองเป็นไปอย่างครอบคลุมสามารถแก้ปัญหาการกระจุกตัวของนักท่องเที่ยวได้และสามารถกระจายรายได้ไปสู่แหล่งท่องเที่ยวระดับท้องถิ่นมากยิ่งขึ้น ภาครัฐจึงมีการส่งเสริมการท่องเที่ยวไปยังพื้นที่ใหม่ให้ท่องเที่ยวเชื่อมโยงเป็นกลุ่มจังหวัดจากเมืองหลักสู่เมืองรองขึ้นภายใต้นโยบาย “การส่งเสริมท่องเที่ยวเมืองรอง”

สำหรับหน่วยงานหลักที่ดำเนินการพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรอง คือ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ซึ่งได้ส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองรองอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2558 ภายใต้โครงการ 12 เมืองต้องห้ามพลาด และโครงการ 12 เมืองต้องห้ามพลาด พลัส โดยในปี 2561 ได้ขยายพื้นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองรองเป็น 55 จังหวัดทั่วประเทศ ได้แก่ เชียงราย พิชญ์โลก ตาก เพชรบูรณ์ นครสวรรค์ สุโขทัย ลำพูน อุตรดิตถ์ ลำปาง แม่ฮ่องสอน พิจิตร แพร่ น่าน กำแพงเพชร อุทัยธานี พะเยา อุตรธานี อุบลราชธานี หนองคาย เลย มุกดาหาร บุรีรัมย์ ชัยภูมิ ศรีสะเกษ สุรินทร์ สกลนคร นครพนม ร้อยเอ็ด มหาสารคาม บึงกาฬ กาฬสินธุ์โสธร หนองบัวลำภู อำนาจเจริญ ลพบุรี สุพรรณบุรี นครนายก ราชบุรี สมุทรสงคราม ชัยนาท อ่างทอง สิงห์บุรี สระแก้ว ตราด จันทบุรี ปราจีนบุรี นครศรีธรรมราช พัทลุง ตรัง สตูล ชุมพร ระนอง นราธิวาส ยะลา และปัตตานี (ประเสริฐ ใจสม และคณะ, 2563) สำนักงานเลขาธิการสภาผู้แทนราษฎร (2564) ได้ระบุถึงวัตถุประสงค์และแผนส่งเสริมการตลาด ของนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองรอง คือ เพื่อสร้างการรับรู้ภาพลักษณ์ กระตุ้นและ กระจายนักท่องเที่ยวจากเมืองหลักสู่เมืองรองตามอัตลักษณ์พื้นที่ผ่านแผนส่งเสริมการตลาด “Amazing Thailand Go Local เที่ยวท้องถิ่นไทย ชุมชนเติบโตใหญ่ เมืองไทย

เติบโต” โดยมีกิจกรรมหลัก ประกอบด้วย 1) Enjoy Local ส่งเสริมการเดินทางท่องเที่ยวเข้าเมืองรองด้วยบัตร TAT Plus 2) SET in the local กระตุ้นตลาด MICE จัดประชุม สัมมนา และกิจกรรม CSR ในเมืองรอง 3) Local link เน้นความร่วมมือกับบริษัทนำเที่ยวและตัวแทนจำหน่ายให้ได้รับสิทธิพิเศษ 4) Eat Local การส่งเสริมอาหารถิ่น 5) Our Local ส่งเสริมกิจกรรมในชุมชนบนพื้นฐานวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ และ 6) Local Heroes จัดกิจกรรม Mobile Clinic เพื่อพัฒนาคนเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน จากองค์ความรู้ให้ชุมชนเท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงและการแข่งขันในอนาคต และ 7) Local Strength การบูรณาการภาครัฐและเอกชนสร้างความเข้มแข็งในห่วงโซ่อุปทานและ สินค้าพร้อมขาย และพัฒนา Creative Tourism และจากการดำเนินนโยบายอย่างต่อเนื่อง ได้ส่งผลให้รายได้จากการท่องเที่ยวของเมืองรองมีสัดส่วนรายได้จากการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจนใน พ.ศ. 2563 โดยอยู่ในอัตราส่วน 84 : 16 ซึ่งหมายถึงเมืองรองสามารถมีรายได้ในสัดส่วนที่เพิ่มมากขึ้น จากปกติในช่วง พ.ศ. 2560 -2562 ในอัตราส่วน 90 :10 ในขณะเดียวกัน สำนักงานปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา (2562) ได้ให้ข้อสังเกตว่า การส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองรองนั้น สิ่งที่สำคัญคือการเพิ่มเรื่องของการชูอัตลักษณ์เมืองรอง ในการสร้างสรรค์สินค้า สร้างประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยวเพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมายทั้งในตลาดต่างประเทศและตลาดในประเทศ ดังนั้น ความสำคัญเรื่องของการประเมินความพร้อมของเมืองรองและชุมชน เพื่อให้มั่นใจว่าความต้องการด้าน การตลาดสามารถดำเนินไปอย่างสอดคล้องกับความพร้อมด้านอุปทาน โดยการประเมินศักยภาพชุมชน ควรมีการทำงาน ร่วมกันระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน และชุมชนเจ้าของแหล่งท่องเที่ยว เพื่อคัดกรองชุมชนที่พร้อมในการส่งเสริม การทำงานกับภาคส่วนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะชุมชน จึงเป็นจุดเริ่มต้นที่สำคัญที่สุดโดยการส่งเสริมเมืองรอง

กลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนล่างประกอบด้วย 9 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดพิษณุโลก จังหวัดตาก จังหวัดสุโขทัย จังหวัดเพชรบูรณ์ จังหวัดอุดรดิตถ์ จังหวัดนครสวรรค์ จังหวัดกำแพงเพชร จังหวัดพิจิตร และ จังหวัดอุทัยธานี (สำนักงานศึกษาธิการภาค 2, 2558) เป็นกลุ่มจังหวัดที่จัดอยู่ในกลุ่มท่องเที่ยวเมืองรอง มีความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ ความโดดเด่นของแหล่งท่องเที่ยว การคมนาคมขนส่งที่สามารถเชื่อมโยงกับภูมิภาคอื่นของประเทศไทย และศักยภาพด้านการท่องเที่ยว พื้นที่ภาคเหนือตอนล่างยังเป็นที่ตั้งของแหล่งมรดกโลกทางวัฒนธรรม 1 ใน 3 แห่งของประเทศไทย ได้แก่ 1) เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 2) นครประวัติศาสตร์พระนครศรีอยุธยา และ 3) แหล่งโบราณคดีบ้านเชียง (วิภาดา เถาธรรมพิทักษ์ และ เทิดชาย ช่วยบำรุง, 2562)

อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ศรีสัชนาลัย และกำแพงเพชร ได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกภายใต้ชื่อ เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร จากการประชุมคณะกรรมการมรดกโลกสมัยสามัญครั้งที่ 15 เมื่อปีพุทธศักราช 2564 ที่เมืองคาร์เทจ ประเทศตูนีเซีย โดยมีคุณสมบัติการเป็นมรดกโลกตรงตามหลักเกณฑ์ข้อที่ 1 และข้อที่ 3 ดังนี้ (i) เป็นตัวแทนในการแสดงผลงานชิ้นเอกที่จัดทำขึ้นด้วยการสร้างสรรค์อันชาญฉลาดของมนุษย์ (iii) เป็นสิ่งที่ยืนยันถึงหลักฐานของวัฒนธรรม หรืออารยธรรมที่ปรากฏให้เห็นอยู่ในปัจจุบันหรือว่าที่สาบสูญไปแล้ว (ศูนย์ข้อมูลมรดกโลก, 2564) การได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกภายใต้ชื่อเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ทำให้กลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของประเทศไทย ถือเป็นทรัพยากรด้านการท่องเที่ยวที่สำคัญอย่างหนึ่งและเป็นสิ่งดึงดูดใจสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติสามารถสร้างรายได้ให้กับพื้นที่ได้อย่างต่อเนื่อง แต่อย่างไรก็ตาม จากข้อค้นพบในการศึกษา เรื่อง การพัฒนาผังแม่บทบูรณาการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อย่างยั่งยืนพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร ระบุว่า นักท่องเที่ยวมีการรับรู้ถึงภาพลักษณ์ของอุทยานประวัติศาสตร์ว่าเป็นอนุสรณ์สถานที่ไม่มีชีวิต ไม่มีการเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา และไม่มีเรื่องราวใหม่ ๆ ให้เรียนรู้ จึงไม่ค่อยเกิดการเที่ยวซ้ำ ขาดการพัฒนาทางการตลาดการท่องเที่ยวเพื่อสร้างจุดขายกิจกรรมใหม่ๆ รวมถึงยังขาดการสร้างสรรค์จุดขายของแหล่งมรดกโลกเพื่อเป็นการสร้างความน่าสนใจ ความหลากหลายและความคุ้มค่าในการดึงดูดใจของนักท่องเที่ยว (สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2559) สอดคล้องกับ ผลการวิเคราะห์สภาพแวดล้อม (SWOT) ด้านข้อจำกัด (Weakness) ของจังหวัด ระบุว่า จังหวัดสุโขทัย มีข้อจำกัดด้านการท่องเที่ยวที่สำคัญ คือ ขาดการพัฒนาทักษะแรงงานในการเพิ่มผลผลิตในด้านการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวไม่นิยมพักค้างแรม และใช้จ่ายต่อหัวน้อย (กลุ่มงานยุทธศาสตร์และข้อมูลเพื่อการพัฒนาจังหวัดสุโขทัย, 2564) จังหวัดกำแพงเพชร มีข้อจำกัดด้านการท่องเที่ยวที่สำคัญ คือ ขาดการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวและบริการที่ได้มาตรฐานสากล ขาดการเชื่อมโยงการท่องเที่ยวในแต่ละจุดทั้งภายในจังหวัด กลุ่มจังหวัด จังหวัดใกล้เคียง ขาดช่องทางการประชาสัมพันธ์ที่หลากหลาย และขาดการพัฒนาสินค้าและบริการท่องเที่ยวใหม่เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวกลุ่มใหม่ (กลุ่มงานยุทธศาสตร์และข้อมูลเพื่อการพัฒนาจังหวัดกำแพงเพชร, 2564) จากข้อความที่กล่าวมานั้น ทำให้เห็นว่า ถึงแม้เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารเป็นมรดกโลกที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม และเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัด แต่ยังคงมีความจำเป็นในการพัฒนากิจกรรมด้านการท่องเที่ยวใหม่ ๆ เพื่อส่งเสริมให้จุดขายของแหล่งมรดก

โลกมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น โดยการนำอัตลักษณ์และวัฒนธรรม ที่มีอยู่ในพื้นที่มาพัฒนาให้เป็นสิ่งดึงดูดใจสำหรับการท่องเที่ยวโดยเฉพาะอัตลักษณ์ด้านอาหารพื้นถิ่น

อาหาร (Food) เป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ และยังเป็นสิ่งที่มีความโดดเด่นทางวัฒนธรรม มีความเฉพาะของบุคคลและชุมชน อาหารสามารถบอกได้ถึงสภาพเศรษฐกิจ ประวัติศาสตร์ สังคม ศาสนา การอพยพย้ายถิ่น เป็นต้น (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2556) ปัจจุบันอาหารได้ถูกนำมาเป็นแรงกระตุ้นอย่างหนึ่งสำหรับนักท่องเที่ยวและถูกกำหนดให้เป็นหนึ่งในรูปแบบการท่องเที่ยวที่เรียกว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ซึ่งเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวในปัจจุบันที่ค้นหาอาหารอร่อยและแปลกใหม่จากสถานที่ที่ได้เดินทางไปท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงมีการผสมผสานกับการท่องเที่ยวหลายรูปแบบ เช่น การท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ (Wangsai, 2018) ทั้งนี้ อาหารสามารถนำมาพัฒนาเป็นกิจกรรมเพื่อเพิ่มประสบการณ์ระหว่างการเดินทางท่องเที่ยวได้หลายรูปแบบ ได้แก่ 1) การนำอาหารพื้นถิ่นไปพัฒนาให้สอดคล้องกับรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือ 1) ทัวร์อาหาร (Food Tours or Routes) 2) พิพิธภัณฑ์อาหาร (Food Museum) 3) เทศกาลอาหาร (Food Festival or Event) และ 4) การเรียนปรุงอาหาร (Cooking Classes) (Hjalager & Richards, 2002) 2) การนำอาหารมาพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยว โดยการนำเอาความโดดเด่นอาหารพื้นถิ่นที่มีอยู่ในพื้นที่มากำหนดเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้องและพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวหลัก ซึ่งกำลังได้รับความนิยมทั้งในและต่างประเทศ เช่น การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว 14 จังหวัดภาคใต้ เชื่อมโยงประเทศมาเลเซีย ประเทศอินโดนีเซีย ประเทศสิงคโปร์ “Muslim Friendly & Gastronomy Tourism Routes” (กรมการท่องเที่ยว, 2565) การท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านเส้นทางสายไหมในประเทศอุซเบกิสถาน (Xojamuratova, 2024) เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในแหล่งมรดกโลกเมืองกัว ประเทศอินเดีย (Fernandes, Sherkar & Zagade, 2024) เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ได้รับการพัฒนาขึ้นเหล่านี้ นับเป็นแนวทางส่งเสริมการท่องเที่ยวให้มีความแปลกใหม่จากวิธีการท่องเที่ยวดั้งเดิม ทำให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ผ่านการเรียนรู้วิถีวัฒนธรรมด้านการกิน ซึ่งสามารถสร้างความคุ้มค่าและความประทับใจให้แก่นักท่องเที่ยวได้ และ 3) การนำอาหารมาพัฒนาสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยว โดยเป็นการนำรายการอาหารพื้นถิ่นที่มีอยู่ในแหล่งท่องเที่ยวมาพัฒนาสู่สำหรับอาหารเพื่อเป็นการสะท้อนถึงวัฒนธรรมการกินอาหารของท้องถิ่นนั้น ๆ อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมการบริโภคอาหารเพื่อ

สุขภาพ โดยการจัดอาหารในรูปแบบสำหรับเพื่อการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมโดยทั่วไป เช่น การจัดสำหรับประเภทชนโตก ที่พบว่า ปัจจุบันบริษัททัวร์ท่องเที่ยวหลายแห่งในภาคเหนือนิยมจัดทำโปรแกรมการพานักท่องเที่ยวไปชมสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญต่าง ๆ ตามที่กำหนด แล้วพาไปรับประทานอาหารเย็นแบบชนโตก พร้อมรับชมการแสดงขณะรับประทานอาหาร ซึ่งได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก (ชวรินทร์ สุดสวาท และคณะ, 2564) แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในเมืองเตอร์นาเต ประเทศอินโดนีเซีย ได้นำอาหารพื้นถิ่นที่มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ ได้แก่ Papeda, Gohu Fish, Fufu Smoked Fish, Soru Fish Soup และ Garu Vegetable เป็นอาหารนำร่องเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้มีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น (Turgarini & Sari, 2016) นอกจากนี้ การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังมีศักยภาพด้านการดึงดูดรายได้เข้าสู่ประเทศได้อีกทางหนึ่ง โดยจากรายงานของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ประจำปี 2558 พบว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารทั่วโลกสร้างรายได้สูงถึง 150,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และสำหรับประเทศไทย มีรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รวม 456,000 ล้านบาท (ฐานเศรษฐกิจออนไลน์, 2560) และกรมส่งเสริมธุรกิจอาหาร ได้รายงานที่ธุรกิจร้านอาหารมีความเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวและพบว่าในปี 2561 มูลค่าการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาติ มีการใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเป็นลำดับที่ 3 รองจากค่าใช้จ่ายด้านที่พักและคมนาคมขนส่ง โดยมีสาเหตุที่สำคัญคือ การมีชื่อเสียงของอาหารไทยและการสนับสนุนอย่างเป็นรูปธรรมในด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวในเมืองหลักและเมืองรองทั้งภาครัฐและเอกชน (Department of Business Development, 2019) ดังนั้น การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวที่สามารถมอบประสบการณ์ใหม่แก่นักท่องเที่ยวและในขณะเดียวกันยังมีบทบาทในการกระตุ้นเศรษฐกิจของท้องถิ่นได้อีกทางหนึ่งด้วย

ปัจจุบันแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารมีที่ตั้งครอบคลุมในอาณาเขตที่สำคัญ ได้แก่ อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ตั้งอยู่ที่ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมืองสุโขทัย จังหวัดสุโขทัย ห่างจากตัวจังหวัดไปทางทิศตะวันออก 12 กิโลเมตร อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย ตั้งอยู่ที่อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย มีระยะห่างจากอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยไปทางทิศเหนือประมาณ 60 กิโลเมตร และอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร ตั้งอยู่ที่อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร มีระยะห่างจากอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยไปทางทิศใต้ประมาณ 70 กิโลเมตร จากการสังเคราะห์ผลการวิจัยเกี่ยวกับทรัพยากรการท่องเที่ยวในพื้นที่กลุ่มเมืองมรดกโลกสุโขทัยศรีสัชนาลัย และกำแพงเพชร ทำให้ทราบว่า นอกจากจังหวัดสุโขทัยและกำแพงเพชรจะเป็นแหล่งมรดกโลกทางวัฒนธรรมที่สำคัญและพื้นที่ทั้ง 2 จังหวัดยังอยู่ภายในนโยบายการส่งเสริมการท่องเที่ยว

เมืองรอง มีความหลากหลายทางด้านชาติพันธุ์ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต ทรัพยากรธรรมชาติที่สมบูรณ์ และมีศักยภาพในด้านส่งเสริมการท่องเที่ยว ซึ่งสอดคล้องกับทิศทางการพัฒนาการท่องเที่ยวที่ระบุไว้ในแผนพัฒนาจังหวัดสุโขทัย (พ.ศ. 2566 – 2570) (สำนักงานจังหวัดสุโขทัย, 2564) และแผนพัฒนาจังหวัดกำแพงเพชร (พ.ศ. 2566 – 2570) (จังหวัดกำแพงเพชร, 2564) และจากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องพบว่า หลายชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารมีอาหารพื้นถิ่นที่น่าสนใจ เช่น แกงไข่น้ำ ต้มยำหยวกกล้วย ยำยอดมะกอก ยำหัวปลี ต้มบวชนุ่น ไข่ไล่ไก่ ข้าวจี หัวหงอกตอกตัด ผัดไทนครชุม เมี่ยงมะพร้าวคั่ว แกงซี่เหล็ก ต้มกะทิปลาเกลือใบมะขามอ่อน ขนมพระร่วง ขนมกระแตงวา ขนมมวงคลี่กล้วย สังขยาชาวนา และขนมดอกดิน เป็นต้น โดยอาหารพื้นถิ่นเหล่านี้มีความโดดเด่น ที่สามารถแสดงถึงวัฒนธรรม วิถีการดำรงชีวิตของผู้คนที่อาศัยอยู่ในบริเวณนั้นได้เป็นอย่างดี ซึ่งอาหารพื้นถิ่นบางชนิดสามารถลิ้มลองได้เฉพาะพื้นที่ ในขณะที่ด้วยกันอาหารพื้นถิ่นบางชนิดกำลังจะหายสาบสูญไปด้วยเช่นกัน เนื่องจากขาดการสืบทอด ขาดการประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่นิยมในวงกว้าง รวมทั้งขาดการนำอาหารพื้นถิ่นมาเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้วยความสำคัญอาหารถิ่นที่สามารถแสดงถึงอัตลักษณ์ความเป็นตัวตนของพื้นที่แล้ว ควรมีการนำอาหารถิ่นมาสร้างเป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่เพื่อลดข้อจำกัดด้านการท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารให้น้อยลง และสิ่งที่สำคัญคือการเชิดชู อัตลักษณ์เมืองรองด้วยการสร้างสรรค์กิจกรรมท่องเที่ยวใหม่เพื่อให้ประสบการณ์ท่องเที่ยวในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น จากประเด็นดังกล่าว อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร จึงมีความน่าสนใจนำมาพัฒนาให้สอดคล้องกับแนวทางการเพิ่มประสบการณ์ท่องเที่ยวในพื้นที่ให้มีความหลากหลาย โดยมีเรื่องราวใหม่ ๆ ให้เรียนรู้ สามารถทำให้เกิดการเที่ยวซ้ำ เป็นการสร้างสรรค์จุดขายของแหล่งมรดกโลกเพื่อเป็นการสร้างความน่าสนใจและความคุ้มค่าในการดึงดูดใจของนักท่องเที่ยว ในขณะเดียวกันจากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ยังไม่พบการศึกษาเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยว และการพัฒนาตำรับอาหารสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ดังนั้น จากความเหมาะสมด้านพื้นที่ ความหลากหลายของอาหารพื้นถิ่น แนวโน้มด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร นโยบายด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยว และทิศทางการพัฒนาการท่องเที่ยวโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องมีการศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น กิจกรรมและเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานอัตลักษณ์

อาหารพื้นถิ่น รวมถึงพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ภายใต้หัวข้อ การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและตำรับอาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เพื่อศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยเป็นแนวทางการศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้องในพื้นที่และพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถเชื่อมกับแหล่งท่องเที่ยวเมืองมรดกโลกได้ อีกทั้งจากการศึกษา อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น จะทำให้ทราบถึงตำรับอาหารพื้นถิ่นที่มีศักยภาพสำหรับการพัฒนาสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งเป็นการสร้างกิจกรรมเสริมด้านการท่องเที่ยวระหว่างการเดินทางสำหรับนักท่องเที่ยว และยังเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารท้องถิ่นในพื้นที่ รวมถึงยังเป็นแนวทางในการอนุรักษ์ พื้นฟู และเผยแพร่อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นสำหรับผู้สนใจต่อไป

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

- 2.1 เพื่อศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร
- 2.2 เพื่อศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร
- 2.3 เพื่อพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร
- 2.4 เพื่อพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

3. คำถามในการวิจัย

3.1 ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารเป็นอย่างไร

3.2 กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารควรเป็นเช่นไร

3.3 เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารควรเป็นเช่นไร

3.4 ตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารควรเป็นอย่างไร

4. ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม โดยกำหนดขอบเขตการวิจัยดังนี้

4.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

งานวิจัยนี้ มุ่งเน้นการศึกษาในพื้นที่ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้แก่ ชุมชนบ้านเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

4.2 ขอบเขตด้านผู้ให้ข้อมูลหลัก

4.2.1 การกำหนดกลุ่มประชากรที่ผู้วิจัยสนใจจะทำการศึกษา แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ 1) ประชาชนที่อาศัยอยู่ในชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้แก่ ชุมชนบ้านเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และ ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร และ 2) นักวิชาการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและภาคเอกชนที่อยู่ในพื้นที่ จังหวัดสุโขทัยและกำแพงเพชร จำนวน 8 คน

4.2.2 การกำหนดกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัย ได้แก่ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในพื้นที่ ได้แก่ ตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การมหาชน) สำนักงานพื้นที่พิเศษ 4 จำนวน 4 คน ตัวแทนผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว จำนวน 8 คน นักวิชาการด้านอาหาร จำนวน 6 คน ตัวแทนวัฒนธรรมจังหวัด จำนวน 6 คน และตัวแทนชุมชน ได้แก่ ผู้นำชุมชน ปราชญ์ชุมชนด้านอาหารและวัฒนธรรม ชุมชนละ 30 คน รวมเป็น

จำนวน 90 คน มีจำนวนผู้เข้าร่วมทั้งสิ้น 114 คน โดยใช้วิธีการเลือกผู้ให้ข้อมูลหลักแบบเจาะจงเลือก (Purposive Selection)

4.2.3 เกณฑ์การคัดเลือกกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก เป็นผู้ที่มีอายุไม่น้อยกว่า 30 ปี มีความเชี่ยวชาญด้านอาหาร ด้านวัฒนธรรม การท่องเที่ยวหรือมีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า 3 ปี อาศัยหรือทำงานอยู่ในพื้นที่วิจัยไม่น้อยกว่า 1 ปี สามารถพูดและสื่อสารด้วยภาษาไทยได้ และมีความสมัครใจเข้าร่วมการวิจัย

5. นิยามศัพท์เฉพาะ

5.1 ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร หมายถึง ความพร้อมของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ซึ่งประกอบด้วย ประวัติความเป็นมาของชุมชน ประชากรและสังคม การเข้าถึงและระบบสาธารณูปโภค เศรษฐกิจ การท่องเที่ยว วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น และแหล่งท่องเที่ยว รวมถึงจุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรคและโอกาสสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

5.2 อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น หมายถึง ลักษณะเฉพาะตัวของอาหารที่ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารของท้องถิ่นที่มีความโดดเด่นด้าน รสชาติ คุณภาพ รูปลักษณ์ สามารถลิ้มลองได้เฉพาะพื้นที่ของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

5.3 กิจกรรมการท่องเที่ยว หมายถึง การกระทำ สิ่งที่ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารร่วมกันสร้างขึ้นเพื่อจูงใจให้นักท่องเที่ยวมีความต้องการเข้าร่วมกิจกรรมเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาหารพื้นถิ่นระหว่างชุมชนกับนักท่องเที่ยว โดยแต่ละชุมชนสามารถพิจารณาจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนและสอดคล้องกับศักยภาพและอัตลักษณ์ด้านอาหารของแต่ละชุมชน

5.4 เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร หมายถึง หมายถึง เส้นทางที่สัญจรสำหรับการเดินทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมืองสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร รวมถึงเส้นทางเชื่อมโยงระหว่างกลุ่มชุมชนของเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

5.5 สัมผัสอาหารพื้นถิ่น หมายถึง สัมผัสอาหารที่เกิดจากการนำอาหารพื้นถิ่นของเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มาสร้างเป็นสัมผัสสำหรับต้อนรับนักท่องเที่ยว โดยมีการตรวจสอบร่วมกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและชุมชนในพื้นที่

5.6 แหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร หมายถึง อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ศรีสัชนาลัย และกำแพงเพชร ได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรม ภายใต้ชื่อ เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร จากการประชุมคณะกรรมการมรดกโลกสมัยสามัญครั้งที่ 15 เมื่อปีพุทธศักราช 2534 ที่เมืองคาร์เทจ ประเทศตูนีเซีย โดยมีคุณสมบัติการเป็นมรดกโลกตรงตามหลักเกณฑ์ข้อที่ 1 และข้อที่ 3 ดังนี้ (i) เป็นตัวแทนในการแสดงผลงานชิ้นเอกที่จัดทำขึ้นด้วยการสร้างสรรค์อันชาญฉลาดของมนุษย์ (iii) เป็นสิ่งที่ยืนยันถึงหลักฐานของวัฒนธรรมหรืออารยธรรมที่ปรากฏให้เห็นอยู่ในปัจจุบันหรือว่าที่สาบสูญไปแล้ว

6. ประโยชน์ที่ได้รับ

6.1 ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารได้ทราบถึงศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น

6.2 ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารได้กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น

6.3 ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารได้เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

6.4 ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารได้ดำรับอาหารพื้นถิ่นสำหรับการพัฒนาสู่สารอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

6.5 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารได้กิจกรรมและเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อส่งเสริมจุดขายของแหล่งมรดกโลก

บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารและตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ผู้วิจัยได้ศึกษาวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาใช้ในการสร้างกรอบแนวคิดการวิจัย และเครื่องมือวิจัยในการประเมินศักยภาพและรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น รวมถึงการพัฒนากิจกรรม เส้นทางท่องเที่ยว และตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี บริบทชุมชนและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น
2. แนวคิดเกี่ยวกับตำรับอาหาร
3. แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
4. แนวคิดเกี่ยวกับการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม
5. บริบทพื้นที่ คุณค่าเมืองประวัติศาสตร์ และการท่องเที่ยวของพื้นที่ศึกษาในแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร
6. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. แนวคิดเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น

ในส่วนนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาความหมาย อัตลักษณ์ ประเภท และความสำคัญของอาหารพื้นถิ่น รวมทั้งการนำอาหารพื้นถิ่นมาใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวไว้ มีรายละเอียดดังนี้

1.1 ความหมายของอาหารพื้นถิ่น

อาหาร (Food) หมายถึง ของกิน เครื่องค้ำจุนชีวิต เครื่องหล่อเลี้ยงชีวิต (ราชบัณฑิตยสถาน, 2565) และตามความหมายแห่งมาตรา 4 ในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ.2522 นิยาม “อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ 1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยกรนั้น แล้วแต่กรณี 2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้ หรือใช้เป็นส่วนผสมใน

การผลิตอาหารรวมถึงวัตถุดิบ อาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส นอกจากนี้ ยังได้มีการนำเสนอคำนิยามเกี่ยวกับ “อาหาร” ในมุมมองด้านภาษา ด้านศาสนา และด้านนักวิชาการ โดยสามารถสรุปคำนิยามได้ว่า อาหาร คือ ทุกสิ่งทุกอย่างที่มีชีวิตใช้ในการรับประทาน บริโภคเพื่อการยังชีพ หล่อเลี้ยงชีวิต ช่วยในการปรับสมดุลให้ มนุษย์สามารถอยู่ในภาวะปกติช่วยในการบำรุง และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ ช่วยในการเสริมสร้างพลังงานให้แก่ร่างกาย ช่วยในการพัฒนาทางด้านจิตใจ (จิตใจมั่นคง) และช่วยในการทำให้มนุษย์ คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ดังนั้นการที่มนุษย์จะมีอาหาร บริโภคที่เพียงพอต่อความต้องการ ทั้งในเชิงปริมาณ (จำนวน) และคุณภาพ (คุณค่าและความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคเข้าสู่ร่างกาย) (สุพรรณิ ไชยอำพร และ วิไลลักษณ์ รุ่งเมืองทอง, 2557) นอกจากนี้ “อาหาร” จะเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของมนุษย์แล้ว ยังเป็นได้มากกว่าปัจจัยเพื่อการยังชีพ เพราะอาหารคือหนึ่งในรากฐานทางวัฒนธรรมที่ถูกพัฒนาและส่งต่อมาจากรุ่นสู่รุ่น ความแตกต่างหลากหลายของพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ ความเป็นอยู่ ค่านิยม ความเชื่อ และภูมิปัญญา ได้รังสรรค์ให้เกิดรสชาติที่มีเอกลักษณ์แตกต่างกัน (บุษกร บุษปธำรง, 2564) จากทฤษฎะดังกล่าวข้างต้น จึงสามารถสรุปได้ว่า อาหาร หมายถึง สิ่งที่ไม่เป็นพิษสามารถรับประทานได้ในปริมาณที่เหมาะสม ให้คุณค่าแก่ร่างกายด้วยการซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ เสริมสร้างพลังงาน โดยอาหารในปัจจุบันประกอบด้วยอาหารที่จากธรรมชาติและมีการดัดแปลงเพื่อสอดคล้องกับพฤติกรรมกรรมการรับประทานของมนุษย์ที่เปลี่ยนแปลงไป และอาหารยังเป็นส่วนหนึ่งในรากฐานทางวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่นั้นได้

ประเทศไทยตั้งอยู่ในบริเวณเขตร้อนชื้น มีความหลากหลายทางชีวภาพ ส่งผลให้มีความสมบูรณ์ด้านพืชพรรณธัญญาหาร มีฤดูกาลผลิตตลอดทั้งปี ส่งผลให้ประเทศไทยมีอาหารที่หลากหลายประเภท โดย สารานุกรมเสรีวิกิพีเดีย (2565) ระบุว่า เป็นอาหารประจำของประเทศไทย ที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน จนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ ถือได้ว่าอาหารไทยเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญของประเทศไทย โดยอาหารไทยนั้นมีหลายประเภท เช่น อาหารชาววัง อาหารริมถนน และ อาหารพื้นบ้านของภาคต่าง ๆ ในประเทศไทย ซึ่งเป็นที่นิยมทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ สอดคล้องกับ ฉวีวรรณ สุวรรณภา และคณะ (2560) ได้กล่าวว่า ประเทศไทยมีความหลากหลายของอาหาร โดยเฉพาะอาหารพื้นบ้านที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเกิดจากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษเป็นสิ่งที่บ่งบอกความเป็นไทยได้เป็นอย่างดีโดยถ่ายทอดออกมาผ่านอาหาร ทั้งนี้อาหารในแต่ละท้องถิ่นนั้นจะมีรสชาติที่โดดเด่น มีความอร่อย มีคุณค่าทางโภชนาการ ทำให้อาหารไทยถูกกล่าวขานไปทั่วโลก เช่นเดียวกับ พระครูสังฆรักษ์บุญเสริม กิต.วณ.โณ และคณะ (2562) ได้กล่าวถึงความนิยมในอาหารพื้นบ้านว่า ปัจจุบันได้รับความนิยมบริโภคกันมากขึ้น โดย

มุ่งเน้นอาหารพื้นบ้านที่ปลอดภัยโดยใช้วัตถุดิบที่เป็นพืชผักสวนครัวที่ปลูกกันตามพื้นบ้านสามารถนำมาบริโภคในครัวเรือน สำหรับความหมายของ อาหารพื้นถิ่น หรือ อาหารพื้นบ้าน ได้มีการให้คำนิยามที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

โคเอลโฮ และคณะ (Coelho et al., 2018) กล่าวว่า การนิยามคำว่า อาหารพื้นถิ่น หรือ Local Foods นั้น มีหลากหลายความหมายด้วยกัน โดย อาหารพื้นถิ่น หมายถึง อาหารที่ถูกผลิตใกล้กับแหล่งที่อาศัยของผู้บริโภค มีความหลากหลาย หาซื้อได้ในตลาดทั่วไปและครอบคลุมถึง อาหารที่มีลักษณะพิเศษตามสถานที่ผลิตแ่งไปด้วยวัฒนธรรมท้องถิ่น เช่นเดียวกับ ศูนย์เกษตรกรรมและระบบอาหารแห่งภาควิชาการเกษตร มหาวิทยาลัย เวอร์มอนต์ (Center for Agriculture and Food System at Vermont Law School, 2011) ได้ให้ความหมายของคำว่า อาหารพื้นถิ่น (Local Foods) เป็นอาหารที่มาจากแหล่งผลิตที่น่าเชื่อถือภายในท้องถิ่น มีความสดใหม่และไม่ปนเปื้อนสารเคมี และในส่วนของ มูลนิธิเดอะพังก์เกต (The The Plunket Foundation, 2011) กล่าวเพิ่มเติมว่า อาหารพื้นถิ่นนั้น ไม่เฉพาะในแง่ของอาหารเท่านั้น แต่ยังรวมถึงเครื่องดื่ม ที่ได้ปลูกหรือผลิตขึ้น ภายในพื้นที่ที่มีห่างระยะ 30 ไมล์ จากจุดขายหรือถูกผลิตขึ้นมาภายในพื้นที่เดียวกัน จากที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่า การให้คำนิยาม อาหารพื้นถิ่น จะเน้นถึงแหล่งผลิตที่อยู่ใกล้หรืออยู่ภายในพื้นที่เดียวกับกับผู้บริโภคเป็นสำคัญ ต้องเป็นอาหารหรือเครื่องดื่มที่ไม่มีสารเคมีเจือปน

อย่างไรก็ตาม ได้มีการนิยามคำว่า อาหารพื้นถิ่น หรือ Local Traditional Foods โดยนักวิชาการ เกรร์โรและคณะ (Guerrero et al., 2009; Amuquandoh & Asafo-Adjei, 2013) กล่าวว่า อาหารพื้นถิ่นเป็นสิ่งที่บริโภคกันเป็นประจำหรือมีความเกี่ยวข้องกับการเฉลิมฉลองในเทศกาลพิเศษ หรือ มีการบริโภคตามช่วงฤดูกาล ซึ่งโดยทั่วไปแล้วกรรมวิธีการผลิตจะมีถ่ายทอดกันจากรุ่นสู่รุ่น เป็นเคล็ดลับเฉพาะและมีคุณลักษณะที่สามารถบ่งบอกหรือมีความเชื่อมโยงกับพื้นถิ่นนั้น ๆ โดยในทำนองเดียวกัน โอด้า (Oda, 2016) กล่าวว่า อาหารพื้นถิ่นได้ถูกรังสรรค์และพัฒนาขึ้นมาโดยกลุ่มของผู้คนในชาตินั้น ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรม อาหารพื้นถิ่นสามารถสะท้อนมูลค่าของชุมชนทางด้านวัฒนธรรมได้ โดยอาหารเหล่านั้นจะถูกนำเสนอในแง่ของอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นนั้น ๆ ทั้งนี้ อาหารพื้นถิ่นต้องประกอบมาจากวัตถุดิบที่มาจากท้องถิ่น โดย สมาคมการท่องเที่ยวการทำอาหารนานาชาติ (International Culinary Tourism Association, 2006 อ้างถึงใน ปวิธ ต้นสกุล, 2563) กล่าวว่า อาหารท้องถิ่น คือ อาหารที่คนในท้องถิ่นนั้นนิยม รับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะอาหาร ประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทั้งจำพวกพืชและ สัตว์ นำมาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ ในแต่ละพื้นที่มี ความแตกต่างกันไปตามลักษณะทางภูมิศาสตร์

และสิ่งแวดลอมที่มีอยู่ในธรรมชาติ โดยการลองผิดลองถูกและทำซ้ำ ๆ ในสิ่งที่ พอใจถ่ายทอดสู่ ลูกหลานสืบต่อกันมาจนกลายเป็นวัฒนธรรม หรือเอกลักษณ์เฉพาะของคนในท้องถิ่นนั้น ด้วยสภาพ สิ่งแวดลอมและลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน จึงทำให้ วัตถุดิบอาหารของมนุษย์มีความแตกต่าง กันไปด้วย และ อำไพ พฤติวรพงศ์กุล (2551) กล่าวถึง อาหารท้องถิ่นหรืออาหารพื้นบ้าน ว่า อาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่าง ๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดลอมอยู่ ด้วยการเก็บของป่า การล่าสัตว์ การจับสัตว์น้ำ และจากการผลิตขึ้นมาเอง เช่น การเพาะปลูก การ เลี้ยงสัตว์ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยน โดยมีกรรมวิธีเป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่น แตกต่างกันไป และ ประรณามงคลธวัช (ม.ป.ป.) แสดงทรรศนะเพิ่มเติมว่า วัตถุดิบที่นำมาประกอบ เป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีความแตกต่างกันไปตามภูมิประเทศและภูมิอากาศ ทำให้เกิดเป็นเอกลักษณ์ ที่แสดงถึงวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่น ซึ่งถือเป็นหนึ่งในภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ จัดได้ว่าเป็นสิ่งที่ สะท้อน วัฒนธรรม ประเพณี และการดำเนินชีวิตของผู้คนในพื้นที่นั้น

จากแนวคิดข้างต้น สามารถสรุปว่า อาหารพื้นถิ่น (Local Traditional Foods) เป็น อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่หาได้จากแหล่งต่าง ๆ ภายในท้องถิ่น นำมาประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ มีถ่ายทอดวิธีการทำอาหารจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งอาหารพื้นถิ่นในแต่ละพื้นที่นั้นอาจมีรสชาติที่แตกต่างกัน นอกจากจะนิยมรับประทานกันโดยทั่วไปในท้องถิ่นแล้ว อาหารพื้นถิ่นบางอย่างสามารถรับประทานได้ เฉพาะในเทศกาลประเพณี หรืองานเฉลิมฉลองที่สำคัญเท่านั้น นอกจากนี้อาหารพื้นถิ่นยังแสดงถึงวิถี ชีวิต วัฒนธรรมและประเพณีของผู้คนในพื้นที่นั้น ๆ ได้เป็นอย่างดี

1.2 อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น

“อัตลักษณ์” คือ ความพยายามที่จะสร้างขอบเขตที่ชัดเจนของบุคคล อัตลักษณ์ไม่ใช่สิ่ง ที่ติดตัวมาแต่กำเนิดหากเป็นสิ่งที่ประกอบสร้างขึ้นมา บุคคลที่มีอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมเดียวกันก็จะ ถูกยอมรับจากสมาชิกภายในสังคมเดียวกัน “เป็นคนวงในคนวัฒนธรรมเดียวกัน” (วรรัตน์ สานนท์ และคณะ, 2561) ทั้งนี้ “อัตลักษณ์” ไม่ใช่สิ่งที่เกิดขึ้นมาเองตามธรรมชาติ แต่เป็นสิ่งที่เกิดจากการ สร้างของวัฒนธรรมในช่วงเวลาหนึ่งที่ได้หลอมรวมกันกลายเป็นความโดดเด่นของวัฒนธรรมนั้น ให้คน ในสังคมได้เป็นผู้บริโภค (Consumed) และถูกควบคุมจัดการ (Regulated) อยู่ในวัฒนธรรมเหล่านั้น (ฉลาดชาย รมิตานนท์, 2556)

ณัฐพงศ์ จิตรนิรัตน์ (2553) อธิบายเพิ่มเติมว่า ความหมายของอัตลักษณ์โดยพื้นฐานนั้น จะเกี่ยวข้องกับความหมายที่ทับซ้อนเกี่ยวกับระหว่างตัวตนหรืออัตลักษณ์ที่มีความสัมพันธ์กับสังคม

รพีพรรณ จันทับ และ ลินจงโพซารี (2559) กล่าวว่า ประเภทของอัตลักษณ์ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1. อัตลักษณ์ส่วนบุคคล (Personal Identity) คือ ภาพของปัจเจกในสายตาคนอื่น ในฐานะที่เป็นบุคคลที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวโดยสังคมมีวิธีการระบุ อัตลักษณ์ส่วนบุคคลจะแตกต่างกันไป เช่น สังคมสมัยใหม่ใช้บัตรประชาชนหรือการพิมพ์ลายนิ้วมือระบุอัตลักษณ์บุคคล เป็นต้น

2. อัตลักษณ์ทางสังคม (Social Identity) คือ สถานภาพทางสังคม เช่น อาชีพ ชนชั้น เพศชาติพันธุ์ หรือศาสนาปัจเจกบุคคลนั้นสังกัดอยู่ สังคมจะมีความคาดหวังหรือเรียกร้องว่าปัจเจกบุคคลในวัย เพศ ชนชั้นนั้น ๆ ว่าควรวางตนอย่างไร

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสรุปได้ว่า อัตลักษณ์นั้นเป็นลักษณะที่ถูกหลอมรวมจากบุคลิกภาพ การรับรู้ สิ่งแวดล้อม อัตลักษณ์ไม่ได้เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ รวมถึงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้วย ซึ่งเกิดจากการหลอมรวมของผู้คนในสังคมนั้น ๆ ให้เกิดเป็นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม

ทั้งนี้ ได้มีการเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างอัตลักษณ์กับอาหาร ซึ่งอยู่ในรูปแบบของวิถีอาหาร (Food Ways) คือ วิถีอาหารคือรูปแบบสังคม พฤติกรรมด้าน อาหารที่มีลักษณะร่วมกันของกลุ่มชุมชนวัฒนธรรมเดียวกัน วัฒนธรรมอาหารเป็นแหล่งกำเนิดหลักของอัตลักษณ์ ส่วน ประกอบหลัก และอาหารจานหลักที่สามารถเปลี่ยนมาเป็น สัญลักษณ์อันมีความหมายสำหรับคนท้องถิ่น ในวัฒนธรรมที่หลากหลายก็มีอาหารหลายอย่างที่แสดงถึง สัญลักษณ์ของอัตลักษณ์ อาหารสามารถเป็น มื้ออาหารหลัก อาหารประจำวัน หรืออาหารในเทศกาลที่เชื่อมโยงกับ อัตลักษณ์เฉพาะได้ เช่น คนจีน หรือคนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ นิยมรับประทานโจ๊กหรือข้าวต้มเป็นอาหารเช้า อาหารยัง เป็นสิ่งแบ่งเขตระหว่างคนภายในและคนภายนอก เช่น อาหารเช้าเราจะรับประทานกับครอบครัวและเพื่อนสนิท เท่านั้น หรืออาหารบางอย่างที่เป็นสัญลักษณ์และจะมีเฉพาะ ช่วงเทศกาลในแต่ละปี เช่น ไข่ที่มีการประดับตกแต่งในเทศกาลอีสเตอร์ วัฒนธรรมและภูมิภาคต่าง ๆ ต่างให้ความสำคัญกับอาหารและใช้ อาหารเป็นสัญลักษณ์ที่สำคัญเพื่อการเฉลิมฉลองต่อคนท้องถิ่นและดึงดูดนักท่องเที่ยว (Krittarwit and Suppakorn, 2019) สอดคล้องกับ มิน-เปย์ ลิน, เอสเตลา มารีน-รอยก์ และเนย์รา ลอนช์-โมลินา (Min-Pei Lin, Estela Marine-Roig and Nayra Llonch-Molina, 2021) ที่กล่าวว่า วัฒนธรรมอาหารเป็นองค์ประกอบสำคัญในการแสดงถึงอัตลักษณ์และมูลค่าทางวัฒนธรรมของแหล่งท่องเที่ยว บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น ลักษณะทางประวัติศาสตร์ เรื่องราวในอดีต ซึ่งควรนำเอาประเด็นนี้มา พัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่า ให้มีความเฉพาะตัวและทันสมัย

ดังนั้น จึงเห็นได้ว่า อัตลักษณ์กับความอาหารมีความเชื่อมโยงกัน โดยเป็นการบ่งบอกถึงความจำเพาะของวัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร รสชาติ ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่หลอมรวมอยู่ในอาหารนั้น ซึ่งควรนำอัตลักษณ์อาหารมาพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สามารถเป็นสิ่งดึงดูดสำหรับการท่องเที่ยวได้

1.3 ประเภทของอาหารพื้นถิ่น

อาหารพื้นถิ่นนั้นมีความหลากหลายและมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ซึ่งปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันของอาหารถิ่น มี 9 ปัจจัย ได้แก่ 1) วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร 2) วิธีการปรุงและประกอบอาหาร 3) วิธีการรับประทานอาหาร 4) ลักษณะทางภูมิประเทศ 5) ลักษณะภูมิอากาศ 6) การย้ายถิ่นของผู้คน 7) ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีด้านอาหาร 8) ความเปลี่ยนแปลงของครอบครัวและสังคม และ 9) การเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ (สุนีย์ ศักดาเดช, 2549)

จากปัจจัยดังกล่าวส่งผลให้อาหารในแต่ละภูมิภาคของโลกมีความเป็นเอกลักษณ์และแตกต่างกันออกไป เช่น จากข้อมูลของ casasensei (2019 : Online) ได้ระบุถึงลักษณะอาหารในทวีปเอเชียนั้นมีความหลากหลายด้วยรสชาติและมีความแปลก โดยในแต่ละภูมิภาคจะมีเอกลักษณ์ที่น่าสนใจ ได้แก่ 1) อาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันออก : อาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันออกที่ได้รับความนิยมมาจากประเทศจีน เกาหลี และ ญี่ปุ่น ซึ่งอาหารส่วนใหญ่มีข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก โดยมีการผสมผสานด้วยเครื่องเทศ การเตรียมเนื้อสัตว์ รวมถึงมีวิธีการปรุงที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะชนชาติ ในส่วนของอาหารจีนจะประกอบไปด้วยถั่วเหลือง ข้าว เต้าหู้และเส้นบะหมี่ มีการใช้สมุนไพรจีนร่วมด้วย ทั้งนี้อาหารจีนโบราณมีอิทธิพลอย่างมากต่ออาหารทั่วทั้งเอเชีย ในส่วนของอาหารเกาหลีจะประกอบไปด้วยข้าวเช่นกัน นอกจากนี้ยังมีกระเทียม พริกแดง ขิงและพืชตระกูลถั่ว ในการประกอบอาหารเกาหลียังมีการใช้เนื้อวัวเป็นส่วนหนึ่งด้วย สำหรับอาหารญี่ปุ่นนั้น จะประกอบไปด้วยอาหารทะเล ข้าว เหมประะ บะหมี่ และที่ขาดไม่ได้สำหรับอาหารญี่ปุ่นคือ ซูชิมิโซะ 2) อาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้: อาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่ได้รับความนิยมมาจากประเทศเวียดนาม ไทย และ กัมพูชา อาหารส่วนใหญ่ใช้ข้าวและผักเป็นวัตถุดิบหลัก โดยอาหารเวียดนามนั้นได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมจีนเป็นหลัก เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ในส่วนอาหารไทยได้รับอิทธิพลอย่างสูงจากวัฒนธรรมจีนเช่นกัน แต่มีรสชาติของเครื่องเทศที่เข้มข้นมากกว่า ซึ่งอาหารไทยต้องรับประทานคู่กับข้าว และอาหารกัมพูชา อาหารมักจะประกอบด้วยอาหารหลายจานที่มีเนื้อสัมผัสและรสชาติที่หลากหลาย ทำให้ผู้รับประทานอาหารพึงพอใจกับรสชาติที่ละเอียดอ่อนและ

เข้มข้นตัดกัน 3) อาหารในภูมิภาคเอเชียกลาง : อาหารในภูมิภาคเอเชียกลางที่ได้รับความนิยมมาจากประเทศคาซัคสถานและทาจิกิสถาน แม้ว่าอาหารในภูมิภาคจะไม่ได้ได้รับความนิยมเท่ากับอาหารเอเชียอื่น ๆ แต่ก็มีความโดดเด่นทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันออกไป เนื้อแกะและผลิตภัณฑ์จากนมเป็นวัตถุดิบหลักในคาซัคสถาน และในทาจิกิสถาน ซึ่งอาหารที่นิยมบริโภคกันทั่วไปคือ Pilaf และ Kabuli Pulao ซึ่งเป็นอาหารที่ประกอบด้วยข้าวสวยผสมกับลูกเกด แครอท และเนื้อวัวหรือเนื้อแกะ มีรูปแบบที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับภูมิภาค 4) อาหารในภูมิภาคเอเชียใต้ : อาหารในภูมิภาคเอเชียใต้ที่ได้รับความนิยมมาจากประเทศอินเดียและปากีสถาน เอกลักษณ์ของอาหารในภูมิภาคนี้จะมีรสเผ็ดจากเครื่องเทศต่าง ๆ โดยมีข้าว เนื้อแกะ ผักต่าง ๆ และโยเกิร์ต เป็นส่วนประกอบในอาหาร การรับประทานอาหารคู่กับโรตีสายเป็นเรื่องปกติของผู้คนในภูมิภาคนี้ และ 5) อาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันตก: อาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันตกที่ได้รับความนิยมมาจากประเทศตุรกีและซีเรีย อาหารในภูมิภาคนี้ส่วนใหญ่จะพบว่าใช้เนื้อแกะ โยเกิร์ต ข้าว และเครื่องเทศ เป็นส่วนประกอบในอาหาร จึงทำให้อาหารส่วนใหญ่มีรสจัดจ้านที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ

สำหรับประเทศไทยอยู่ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งอาหารไทยท้องถิ่นสามารถแบ่งได้ตามลักษณะภูมิศาสตร์และวัฒนธรรมออกเป็น 4 ภูมิภาค ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคใต้ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (Kritmanorote & Disatapundhu, 2019) โดยมีวิธีการในการทำอาหาร/ปรุงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์และมีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่แตกต่างกันไปตามค่านิยม ซึ่งมีความเชื่อที่แตกต่างกันออกไปในแต่ละท้องถิ่น โดยอาหารพื้นถิ่นในแต่ละภาคมีเอกลักษณ์ที่สำคัญดังนี้

- 1) ภาคเหนือ: รสชาติอาหารจะมีรสอ่อน หรือ รสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว แต่ไม่หวานมาก อาหารภาคเหนือไม่นิยมใส่น้ำตาล ความหวานจะได้จากส่วนผสมที่นำมาประกอบอาหาร เช่น ความหวานจากผัก ปลา มะเขือส้ม เป็นต้น ทั้งนี้คนภาคเหนือนิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก ส่วนกับข้าวก็จะหาได้จากสิ่งที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น ไก่ หมู เนื้อ ปลา และผัก โดยมีวิธีการปรุงอาหารด้วยกันหลากหลายวิธี เช่น การแกง การจอบ การส้า การยำ การเจียว การปิ้ง การป่น การคั่วหรือการผัด การหลั้ การตำ ซึ่งอาหารของภาคเหนือมักจะทำให้สุกมาก ๆ อาหารส่วนใหญ่มักจะนิยมผัดกับน้ำมัน 2) ภาคกลาง: อาหารพื้นบ้านภาคกลางถือได้ว่าเป็นอาหารที่มีลักษณะผสมผสานกันหลายรสชาติ ทั้งรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว หวาน จืด และมักมีเครื่องเทศ กะทิ เป็นส่วนประกอบอยู่เสมอ ทั้งนี้อาหารภาคกลางถือได้ว่าเป็นอาหารที่ชาวต่างชาติรู้จักและนิยมรับประทาน 3) ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ: สภาพภูมิศาสตร์และวิถีการดำรงชีวิตของคนในพื้นที่ เป็นสิ่งกำหนดวัตถุดิบและวิธีการประกอบอาหาร ทั้งพืชผักจากป่าธรรมชาติ ปลาจากลำน้ำและแมลงต่าง ๆ หลายชนิด โดยรสชาติของอาหารตะวันออกเฉียงเหนือ

พื้นบ้านส่วนมากจะนิยมไปทางรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว และคนตะวันออกเฉียงเหนือนิยมรับประทานข้าวเหนียวกับอาหารพื้นบ้านที่มีรสจัดและมีน้ำน้อย ซึ่งกรรมวิธีที่คนตะวันออกเฉียงเหนือนิยมใช้ในการปรุงอาหารมีด้วยกันหลายวิธี อาทิเช่น ลาบ ก้อย จ้า จู้ หมก อุ๋ เอ๊ะ อ่อม แกง ต้ม ซุป เผา กี่ ปิ้ง ย่าง รม ตอง คั่ว ลวก นึ่ง ตำ แจ่ว ปั่น เมียง ซึ่งส่วนประกอบสำคัญที่นิยมใช้ในการปรุงอาหาร คือน้ำปลาร้า 4) ภาคใต้: มีพื้นที่ส่วนใหญ่ติดทะเลมากที่สุด จึงทำให้ผู้คนแถบนี้นิยมทำการประมง เพราะมีทรัพยากรในทะเลมาก เมื่ออาศัยชายทะเล อาหารหลักที่ใช้ในการดำรงชีพก็คือ อาหารทะเล ซึ่งโดยธรรมชาติอาหารทะเลมักจะมีกลิ่นคาวจัด ด้วยเหตุนี้อาหารภาคใต้จึงเน้นเครื่องเทศโดยเฉพาะ ขมิ้น ซึ่งสามารถช่วยในการดับกลิ่นคาวของอาหารได้ดี และยังได้ทำเพิ่มสีสันให้กับอาหาร (สีเหลือง) ซึ่งหากมองอีกด้านหนึ่ง อาจเป็นไปได้ว่าได้รับวัฒนธรรมการรับประทานที่ผสมผสานกลมกลืนกันระหว่างชาวไทยพุทธและชาวไทยมุสลิมในภาคใต้ ทั้งนี้ชาวใต้ถือว่าโชคดีที่มีผักพื้นบ้านที่หลากหลายเมื่อเทียบกับภาคอื่น ซึ่งคนใต้จะนิยมรับประทานผักในทุกมื้อ นอกจากนี้ อาหารทางภาคใต้นั้นยังมีลักษณะของรสชาติที่มีความโดดเด่น กล่าวคือ มีรสชาติเผ็ดร้อน รสเค็ม รสเปรี้ยว รวมถึงกลิ่นฉุนของเครื่องเทศ และส่วนประกอบสำคัญของอาหารพื้นบ้านภาคใต้จะเป็นน้ำบูดู กะปิ เป็นต้น (อำไพ พงศ์วรพงศ์กุล, 2551)

กล่าวโดยสรุปได้ว่า อาหารพื้นถิ่นในแต่ละพื้นที่มีความเป็นเอกลักษณ์แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการกำหนดอัตลักษณ์ ประเทศไทยมีความหลากหลายทางด้านอาหารโดยสามารถแบ่งได้ตามสภาพภูมิประเทศและวัฒนธรรมได้ 4 ภาค คือ ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้ อาหารพื้นถิ่นในแต่ละภาคมีวิธีการปรุง การใช้วัตถุดิบเฉพาะถิ่น รวมถึงการผสมผสานของวัฒนธรรม สิ่งเหล่านี้ล้วนส่งผลให้อาหารนั้นมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งเป็นส่วนเสริมให้อาหารพื้นถิ่นมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น

1.4 ความสำคัญของอาหารพื้นถิ่น

อาหารพื้นถิ่นมีความสำคัญ โดย สตรีท (Streit, 2021) ได้กล่าวว่า การรับประทานอาหารในท้องถิ่นไม่เพียงแต่ส่งผลดีต่อสุขภาพของคุณและเกษตรกรในชุมชนของคุณเท่านั้น นอกจากนี้ยังมีผลกระทบเชิงบวกทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมอีกด้วย โดยมีรายละเอียด 7 ข้อ ดังนี้ 1) ความสดใหม่ของอาหารพื้นถิ่น โดยผลผลิตหรือวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารใช้เวลาในการเก็บเกี่ยวไม่นาน มีความสดใหม่ซึ่งจะส่งผลดีรสชาติของอาหาร 2) อาหารท้องถิ่นคุณค่าทางโภชนาการมากกว่า เนื่องจากผลผลิตที่ปลูกขึ้นในท้องถิ่นมักจะไม่ต้องเดินทางไกลหรืออยู่ในที่จัดเก็บนานเพื่อการขนส่งระยะไกล ดังนั้นวัตถุดิบจากท้องถิ่น เช่น ผักและผลไม้ จึงรักษาสารอาหารที่

สำคัญได้มากกว่า 3) การรับประทานอาหารท้องถิ่นเป็นการเปิดโอกาสสำหรับการลองอาหารใหม่ ๆ ซึ่งได้ไปเลือกซื้อสินค้าโดยตรงจากเกษตรกรผู้ผลิต ย่อมได้รับความรู้หรือคำแนะนำใหม่ ๆ ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร การค้นพบรายการเหล่านี้เป็นวิธีที่ยอดเยี่ยมในการเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับประวัติอาหาร รวมถึงการได้พบกับอาหารหรือส่วนผสมใหม่ ๆ ในการประกอบอาหาร

4) การซื้ออาหารท้องถิ่นส่งผลดีต่อสิ่งแวดล้อม โดยเป็นการช่วยเหลือเกษตรกร ตัวแทนในการจัดหาวัตถุดิบ ลดขยะพลาสติก และช่วยระบบนิเวศให้ดีขึ้น 5) การรับประทานอาหารในท้องถิ่นช่วยสนับสนุนเศรษฐกิจในท้องถิ่น โดยมูลค่าการใช้จ่ายเป็นตัวช่วยหมุนเวียนเศรษฐกิจในท้องถิ่น ทำให้เกิดการจ้างงานในพื้นที่เพิ่มขึ้นด้วย 6) การรับประทานอาหารพื้นถิ่นทำให้ทราบถึงขั้นตอนวิธีการเพาะปลูก โดยในการเข้าไปซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารจากแหล่งผลิตในท้องถิ่น เป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างผู้ซื้อกับผู้ผลิต ทำให้เราได้ทราบถึงขั้นตอนในการผลิตหรือการเพาะปลูกวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้น ๆ ด้วย และ 7) การรับประทานอาหารท้องถิ่นเป็นเรื่องที่ง่ายไม่ยุ่งยาก เนื่องจากอาหารหรือวัตถุดิบเหล่านี้ อยู่ภายในท้องถิ่นของเราเอง สามารถสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี

จากประเด็นข้างต้นนี้ อรุณวา (Aroonwa, 2019) ได้กล่าวไว้เช่นเดียวกันว่า การบริโภคอาหารท้องถิ่น หรือ Local Food ที่มีระยะทางอาหารจากผู้ผลิตถึงผู้บริโภคไม่ไกลเกิน 100 ไมล์ ซึ่งนั่นก็หมายถึงว่าผู้บริโภคที่มาจากอาหารของอาหารด้วยนั้น จะเป็นที่รู้จัก เป็นที่ตื่นตัว และเป็นที่ยอมรับกันอย่างมากในต่างประเทศ ดังจะเห็นได้ว่ามีโครงการรณรงค์เกิดขึ้นหลายแห่ง และในบางร้านค้าก็ถึงกับมีป้ายติดบอกแหล่งที่ผลิตของสินค้านั้น ๆ ไว้ การส่งเสริมให้ผู้คนมาบริโภคอาหารท้องถิ่นมีเหตุผลที่สำคัญ ดังนี้ 1) อาหารท้องถิ่นจะสดใหม่ เป็นอาหารตามฤดูกาลและมีรสชาติดี 2) การบริโภคอาหารท้องถิ่นถือว่ามีส่วนช่วยทำให้เศรษฐกิจชุมชนดีขึ้น เป็นการช่วยสนับสนุนเกษตรกรรายย่อย สร้างความมั่นคงทางอาชีพให้เกษตรกรได้อีกทางหนึ่ง ต่างจากระบบอาหารในปัจจุบันที่ถูกควบคุมโดยบริษัทขนาดใหญ่ และเกษตรกรมักจะถูกเอาเปรียบ 3) การบริโภคอาหารท้องถิ่นเปิดโอกาสให้เรา รู้จักกับผู้ผลิต และเกิดความสัมพันธ์อันดีระหว่างผู้บริโภคร่วมกับผู้ผลิตได้ 4) การบริโภคอาหารท้องถิ่นยังเปิดโอกาสให้เรา ได้รู้จัก และพบปะกับเพื่อนบ้านในละแวกเดียวกัน 5) การบริโภคอาหารท้องถิ่นทำให้เรา รู้จักที่มาของอาหารแต่ละชนิดมากขึ้น 6) การบริโภคอาหารท้องถิ่นถือว่ามีส่วนช่วยอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ ทำให้เราได้มีโอกาสลิ้มลองรสชาติที่แตกต่าง เช่น ผลไม้ประจำท้องถิ่น และ 7) การบริโภคอาหารท้องถิ่น มีส่วนช่วยรักษาโลกได้ ดังที่มีการศึกษาพบว่า การบริโภคอาหารท้องถิ่นมีส่วนช่วยลดการเผาผลาญเชื้อเพลิงในการขนส่งได้ถึง 17 เท่าของอาหารที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ

ในขณะที่ สุนีย์ ศักดาเดช (2549) กล่าวเพิ่มเติมในประเด็นความสำคัญของอาหารท้องถิ่นหลายประการ ได้แก่ 1) แสดงถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่นจะมีวัตถุดิบอาหารวิธีการปรุง การกินอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตนแสดงถึงวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดและปฏิบัติสืบต่อกันมา คนที่อยู่ในท้องถิ่นเดียวกันหรือใกล้เคียงกันจะมีความนิยมหรือชอบอาหารที่คล้ายคลึงกัน 2) เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารท้องถิ่นใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบไม่มากนัก ไขมันต่ำและใช้พืชผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบหลัก ตลอดจนแบบแผนในการรับประทานอาหารก็ช่วยส่งเสริมให้ร่างกายได้รับสารอาหารอย่างสมดุลคือ มีอาหารหลายชนิด ปรุงด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ กันให้รับประทานในมื้อเดียวกัน 3) ปลอดภัยจากสารเคมีทั้งปุ๋ยและยาฆ่าแมลง เนื่องจากพืชผักพื้นบ้านส่วนใหญ่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ซึ่งอายุของพืชจะสั้นหรือยาวแล้วแต่ชนิด เกิดขึ้นหมุนเวียนเปลี่ยนกันไปตามฤดูกาล จึงไม่จำเป็นต้องพึ่งพาสารเคมีต่าง ๆ 4) สร้างอาชีพ สร้างรายได้ อาหารท้องถิ่นนอกจากปรุงเพื่อรับประทานในครัวเรือนแล้วยังสามารถผลิตออกจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้แก่ครอบครัว ทั้งในระดับครัวเรือนและระดับอุตสาหกรรม เนื่องจากอาหารท้องถิ่นบางชนิดเป็นที่นิยมของทั่วไป 5) ช่วยประหยัดรายจ่ายของครอบครัว การปรุงอาหารท้องถิ่น เพื่อรับประทานกันในครัวเรือนไม่ต้องเสียเงินซื้อหาวัตถุดิบมากนัก บางครั้งอาจเก็บหรือหาได้ในบริเวณบ้านหรือบริเวณข้างเคียง และ 6) รับประทานอาหารที่สดใหม่เสมอ ซึ่งวัตถุดิบอาหารและอาหารที่ปรุงสำเร็จถ้าต้องเก็บไว้นาน ๆ รสชาติเนื้อสัมผัสคุณค่าทางโภชนาการย่อมลดลง อาหารท้องถิ่นสามารถปรุงรับประทานใหม่ ๆ ซึ่งดีทั้งในด้านคุณภาพอาหารและสุขาภิบาลอาหาร

นอกจากนี้ ฉวีวรรณ สุวรรณภา และคณะ (2561) พบว่า อาหารพื้นถิ่นมีความสำคัญในประเด็นที่แตกต่างจากทฤษฎีชนชั้นข้างต้น ดังนี้ 1) สร้างระบบความสัมพันธ์ในครอบครัว เช่น การทำอาหาร การรับประทานอาหารร่วมกันแบบขันโตก ซึ่งสะท้อน ความสัมพันธ์ของวัฒนธรรมอาหารกับสถาบันครอบครัวทำให้สัมพันธ์ระหว่างครอบครัวมีความแน่นแฟ้น การทำอาหารร่วมกันทำให้มีเวลารับฟังซึ่งกันและกัน การกินอาหารร่วมกันเปิดโอกาสให้สมาชิกได้พูดคุยเกี่ยวกับชีวิตของตน สมาชิกในครอบครัวใช้เวลานี้รับฟัง ให้คำแนะนำและ ให้กำลังใจแก่สมาชิกในครอบครัว ซึ่งเป็นเวลาที่มีคุณภาพของครอบครัวคือ เวลาที่สมาชิกในครอบครัวได้อยู่ ร่วมกัน และมีการเรียนรู้ซึ่งกันและกันทำให้ครอบครัวมีความรัก ความอบอุ่นและอยู่ในชุมชนได้อย่างมี ความสุข 2) สร้างระบบความสัมพันธ์ในชุมชน ความสัมพันธ์ของระบบอาหารพื้นบ้านของชุมชน มีระบบคุณค่าที่ให้ ความสำคัญกับทรัพยากรธรรมชาติสิ่งแวดล้อม การศึกษาอาหารพื้นบ้านจึงเป็นการศึกษาถึงทรัพยากรตั้งแต่ ดิน น้ำ ป่า ฤดูกาล วัฒนธรรมชุมชน ความเชื่อ วัฒนธรรม ประเพณี ระบบครอบครัว ระบบเศรษฐกิจและ

อาชีพของคนในชุมชน วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งเชื่อมโยง ยึดโยงเป็นบทที่สะท้อนถึงความสัมพันธ์ของอาหารพื้นบ้าน 3) สร้างระบบความสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจและสังคม ระบบความสัมพันธ์ของอาหารในทางเศรษฐกิจและสังคมกับการพัฒนาอาหารพื้นบ้านภาคเหนือให้เป็นอุตสาหกรรมอาหารที่แข็งแกร่งของชุมชนและสังคม ซึ่งชุมชนมีความมุ่งมั่นในการสร้างความเจริญเติบโตในการผลิตอาหารที่มีความปลอดภัย ในการคัดสรรผลผลิตที่นำมาจำหน่ายอย่างรับผิดชอบ ครอบคลุมทั้งด้านคุณภาพ ความปลอดภัย แหล่งที่มาสามารถตรวจสอบได้เชื่อมโยงการผลิตสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ มีมาตรฐานที่สูงขึ้น กระบวนการจัดซื้อเป็นธรรมและโปร่งใส ผลักดันให้มีพัฒนาและยกระดับศักยภาพการผลิตที่มีระบบการประกันคุณภาพที่มีความปลอดภัยและเพิ่มมูลค่าด้วยนวัตกรรมที่ทันสมัย เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค อีกทั้งความรับผิดชอบต่อด้านสิ่งแวดล้อมเพื่อประโยชน์ร่วมกันของสังคม ซึ่งส่งผลทำให้คนในชุมชนคุณภาพชีวิตที่ดี มีความรับผิดชอบต่อชุมชน ทำให้ชุมชนมีความเข้มแข็งและยั่งยืน

จากทรรศนะข้างต้นที่กล่าวมา สามารถสรุปได้ว่า อาหารพื้นถิ่นที่มีความสำคัญ 5 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านร่างกาย อาหารพื้นถิ่นใช้วัตถุดิบที่หาได้ภายในท้องถิ่น ซึ่งจะมีความสดใหม่ ผู้รับประทานทราบถึงแหล่งผลิต มีความปลอดภัย ใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบไม่มากนัก ไขมันต่ำ และใช้พืชผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบหลัก เป็นอาหารตามฤดูกาลและมีรสชาติดี และมีคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งสามารถเสริมสร้างร่างกายให้แข็งแรง อีกทั้งอาหารพื้นถิ่นบางอย่างยังมีสรรพคุณเป็นยาที่สามารถบำรุงรักษาร่างกายให้ดีขึ้นได้อีกด้วย 2) ด้านสังคม อาหารพื้นถิ่นเป็นการเชื่อมความสัมพันธ์ในสังคม จากการที่คนในท้องถิ่นได้ร่วมมือกันประกอบอาหารในพิธีที่สำคัญ เช่น การร่วมกันกวนข้าวทิพย์ในวันเพ็ญขึ้น 15 ค่ำ เดือน 6 ที่เป็นการสะท้อนถึงความสามัคคีร่วมแรงร่วมใจกันของคนในท้องถิ่นนั้นได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ อาหารพื้นถิ่นบางอย่างใช้การรับประทานร่วมกัน เช่น ชนโตก ซึ่งจะมีการร่วมสนทนาระหว่างรับประทานอาหาร ทำให้เกิดการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างกันในครอบครัวและสังคม 3) ด้านวัฒนธรรม อาหารเป็นการบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ร่วมของสังคมนั้น ๆ ด้วย เช่น ย่านชาวจีน จะพบเห็นอาหารจีนจำหน่ายเป็นส่วนมาก การใช้ปลาร้าเป็นส่วนผสมในอาหารบ่งบอกว่าอาหารชนิดนั้นเป็นอาหารที่รับประทานกันภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย 4) ด้านเศรษฐกิจ การบริโภคอาหารท้องถิ่นถือว่ามีส่วนช่วยสร้างอาชีพและสร้างรายได้ ภายในท้องถิ่น เช่น การปลูกผักหวานซึ่งเป็นผักพื้นบ้านสามารถสร้างอาชีพได้หรือผู้คนภาคตะวันออกเฉียงเหนือจะมีรายได้เสริมจากการหาเห็ดป่าหรือไข่มดแดง ตามช่วงฤดูกาล เป็นต้น อาหารพื้นถิ่นบางชนิดยังสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค อาทิ

การแปรรูปปลาร้า เป็นน้ำปลาร้าพร้อมใช้ เป็นต้น และ 5) ด้านสิ่งแวดล้อม การบริโภคอาหารถิ่นเป็น อนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ ทำให้เราได้ศึกษาถึงทรัพยากรที่เกี่ยวข้องตั้งแต่สภาพของ ดิน น้ำ ป่า และฤดูกาล รวมถึงเปิดโอกาสให้ได้สัมผัสกับรสชาติของอาหารที่มีความแตกต่างกัน เช่น อาหารตามฤดูกาล ผลไม้ประจำท้องถิ่น เป็นต้น

1.5 การพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

อาหาร คือหนึ่งในปัจจัยที่มีความสำคัญกับมนุษย์ ปัจจุบันพบว่าอาหารกับการท่องเที่ยวมีความเกี่ยวข้อง เกื้อหนุนกันอย่างแยกไม่ออก เพราะทุกครั้ง ที่ผู้คนออกเดินทางท่องเที่ยว ความต้องการอาหารจะ เกิดขึ้นเสมอ ทั้งเพื่อตอบสนองต่อปัจจัยพื้นฐาน รวมถึงเพื่อความรื่นรมย์ ส่วนตัวกับรสชาติและการ สรรค์สร้างอาหารในระดับที่สูงขึ้น หลายครั้งผู้คนออก เดินทางท่องเที่ยว โดยมีจุดหมายปลายทางที่จะได้ รื่นรมย์กับรสชาติอาหารพื้นถิ่นที่ตนชื่นชอบ ด้วยการสืบทราบถึง ความอร่อยและเรื่องราวของอาหารที่ถูกเล่าต่อกันมา การสร้างมูลค่าเพิ่มให้อาหาร ด้วยการเก็บ ข้อมูลรายละเอียดในทุกบริบทที่เกิดขึ้นให้กับอาหารท้องถิ่น แล้วบอกต่อกันไป เป็นสิ่งที่สามารถเพิ่ม มูลค่า ให้กับอาหารเหล่านั้นได้เป็นเท่าทวีคูณ และจะเป็นแนวทางการส่งเสริมที่สามารถดึงดูด นักท่องเที่ยวให้แวะเวียนเข้ามาเยี่ยมชมและชิมได้อย่างง่ายดาย (กิตติมา ชาญวิชัย และธีรพล ภูรัต, 2561) สำหรับแนวทางการส่งเสริมอาหารถิ่นสำหรับการท่องเที่ยวนั้น ได้มีการนำเสนอแนวทางที่ หลากหลาย ภายใต้แนวคิดในประเด็นเกี่ยวข้อง เช่น การพัฒนาอาหารท้องถิ่นโดยการเชื่อมโยงกับ การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ การค้นหาศักยภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อเป็นแนวทางพัฒนาการท่องเที่ยว การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยว และการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมี รายละเอียดดังต่อไปนี้

1.6 การพัฒนาอาหารท้องถิ่นโดยการเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

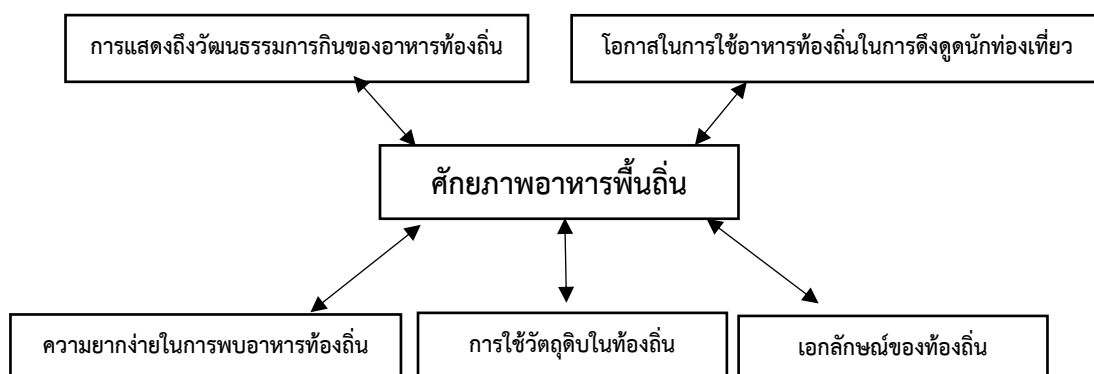
สำหรับแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เป็นการท่องเที่ยวที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยว ได้มีโอกาสในการพัฒนาศักยภาพเชิงสร้างสรรค์ผ่านกิจกรรมการมีส่วนร่วม และจากประสบการณ์ที่ได้ เรียนรู้ ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของจุดหมายปลายทางของวันหยุดของนักท่องเที่ยว นอกจากนี้การ ท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ยังหมายถึงการท่องเที่ยวที่สัมพันธ์กับประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรม วิถีชุมชน และเอกลักษณ์ของสถานที่ โดยนักท่องเที่ยวได้เรียนรู้เพื่อสร้างประสบการณ์ตรงร่วมกับเจ้าของ วัฒนธรรมและมีโอกาสได้ใช้ชีวิตร่วมกันกับเจ้าของสถานที่ อีกทั้งยังเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ ประวัติศาสตร์ศิลปวัฒนธรรม วิถีชุมชน และเอกลักษณ์ของสถานที่ ไม่ใช่กิจกรรมที่เน้นรายได้ของ ชุมชนแต่เป็นกิจกรรมที่เน้นคุณค่าของชุมชน โดยกิจกรรมการเรียนรู้อาหารท้องถิ่นได้ถูกระบุว่าเป็น

ตัวอย่างของรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวที่สามารถสร้างการเรียนรู้และความเข้าใจผ่านประสบการณ์ที่เกิดขึ้นได้ (กระทรวงท่องเที่ยวและกีฬา, 2563) และเพื่อให้การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่ได้นำอาหารพื้นถิ่นมาเป็นส่วนหนึ่งในกิจกรรมประสบความสำเร็จได้นั้น ควรมีแนวทางส่งเสริม โดยนำอาหารท้องถิ่นที่ได้รับการพัฒนามาใช้เป็นแนวทางในการนำเสนออาหารท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในพื้นที่รวมถึงการพัฒนากิจกรรมการทำอาหารให้เป็นการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรมด้านอาหารของแต่ละพื้นที่ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารท้องถิ่นและอนุรักษ์รักษาวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารของพื้นถิ่นตนเอง (เกศณีย์ สัตตรัตน์ขจร และคณะ, 2563) และควรมีการกำหนดยุทธศาสตร์เชิงรุกจากจุดแข็งของอาหารด้วยการสร้างแบรนด์สินค้าและบริการที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการสร้างฐานข้อมูลองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารเพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ (ณภัทร นาคสวัสดิ์ และ พยอม ธรรมบุตร, 2561) นอกจากนี้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนควรกำหนดแนวทางการพัฒนาเพื่อยกระดับอาหารพื้นถิ่นให้เป็นที่รู้จัก มีการประยุกต์วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นให้เกิดความเป็นวัฒนธรรมร่วมสมัยเพื่อให้เกิดความเป็นสากลมากยิ่งขึ้น โดยไม่ละทิ้งอัตลักษณ์เดิมของวัฒนธรรมเพื่อเป็นทางเลือกแก่กลุ่มเป้าหมายที่หลากหลาย (นันทิยา ตันตราสืบ, 2561)

1.7 การค้นหาศักยภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อเป็นแนวทางพัฒนาการท่องเที่ยว

ในการค้นหาศักยภาพของสิ่งดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยว นั้น ต้องทราบถึงความหมายที่เกี่ยวข้อง โดยศักยภาพด้านการท่องเที่ยว คือ ความพร้อมของแหล่งท่องเที่ยวที่เอื้อต่อการพัฒนาการปรับปรุงหรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง หรือมีความเป็นเอกลักษณ์ ประวัติศาสตร์โบราณ วัตถุสถานที่ที่มีความเกี่ยวข้องกับระบบนิเวศวัฒนธรรมประเพณีในท้องถิ่น รวมทั้งต้องมีปัจจัยอื่นที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในพื้นที่ได้แก่ ลักษณะภูมิทัศน์ความสะดวกในการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว เป็นต้น (ปาริฉัตร สิงห์ศักดิ์ตระกูล และ พชรินทร์ เสริมการดี, 2556) แนวคิดเกี่ยวกับการประเมินศักยภาพการท่องเที่ยว นั้น สถาบันการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ (Institute of Ecotourism, 2002 อ้างใน Likitsarun, N., & et al., 2019) ได้จัดทำแบบการตรวจสอบทรัพยากรท่องเที่ยว เพื่อเป็นแนวทางในการตรวจสอบซึ่งได้จัดเป็นกระบวนการประเมิน ทรัพยากรในรายการ ดังนี้ คุณภาพทรัพยากร ความโดดเด่นของทรัพยากร อำนาจในการดึงดูดนักท่องเที่ยว และฐานข้อมูลทรัพยากรการท่องเที่ยว สำหรับการประเมินศักยภาพอาหารท้องถิ่นใช้แนวทางการประเมินที่ต่างออกไป ซึ่งศักยภาพของอาหาร หมายถึง ความสามารถ ความพร้อม หรือคุณสมบัติที่ดีของอาหาร ประกอบด้วย 5 ด้าน คือ 1) ความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่น 2) โอกาสในการใช้อาหารท้องถิ่นในการดึงดูด

นักท่องเที่ยว 3) การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น 4) การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และ 5) เอกลักษณ์ของท้องถิ่น (อภิรมย์ พรหมจรรยา ชูติมา ต่อเจริญ และ ปทุมมาลัย พัฒโร, 2547 อ้างใน ทิพวัลย์ รามรง และคณะ, 2564) จากการใช้เกณฑ์การค้นหาศักยภาพของอาหาร ดังตัวอย่าง ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน พบว่า 1) อาหารพื้นเมืองจังหวัดน่านทุกประเภท มีระดับศักยภาพด้านด้านความยาก/ง่ายในการพบรายการอาหารอยู่ในระดับปานกลาง 2) อาหารพื้นเมืองจังหวัดน่านที่มีระดับศักยภาพ ด้านการใช้อาหารพื้นเมืองดึงดูดนักท่องเที่ยวสูง มี 6 ประเภทด้วยกัน ได้แก่ ประเภทน้ำพริก ประเภทหนึ่ง ประเภทปิ้ง/ย่าง/ทอด ประเภทลาบ/หลู้ ประเภทหมักดอง และประเภทจานเดียว 3) อาหารพื้นเมืองจังหวัดน่านทุกประเภทมีระดับศักยภาพด้านแสดงถึงวัฒนธรรมการกินอาหารของท้องถิ่นอยู่ในระดับสูง เนื่องจากสามารถสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินอาหารของคนท้องถิ่นชาวล้านนาได้เป็นอย่างดี 4) อาหารพื้นเมืองจังหวัดน่านทุกประเภท มีระดับศักยภาพด้านใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นสูง เพราะอาหารส่วนใหญ่มีพืชผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ และ 5) อาหารพื้นเมืองจังหวัดน่านส่วนใหญ่มีระดับศักยภาพด้านความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นสูง ซึ่งมีการสืบทอดวิธีการปรุงอาหารและวิธีรับประทานต่อกันมานานนับหลายร้อยปี ทำให้อาหารพื้นเมืองเป็นอาหารที่สะท้อนถึงความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังได้เสนอแนวทางเพื่อเพิ่มศักยภาพอาหารพื้นถิ่นให้มีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น โดยส่งเสริมการพัฒนาอาหารพื้นเมืองที่มีความคิดสร้างสรรค์และมีเอกลักษณ์ด้วยการใช้ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นเมืองที่มีเป็นพื้นฐานสำคัญ เป็นการสร้างเอกลักษณ์ให้กับอาหาร ทำให้เกิดความแตกต่างของสินค้าเพื่อให้อาหารพื้นเมืองพื้นเมืองให้มีเอกลักษณ์และมีคุณภาพ (หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักษพงษ์ วงศาโรจน์, 2557) จากที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่าการประเมินศักยภาพของอาหารพื้นถิ่นเพื่อเป็นสิ่งที่ดึงดูดใจสำหรับนักท่องเที่ยวนั้น ใช้การพิจารณาศักยภาพอาหาร 5 ด้าน ดังสรุปเป็นภาพที่ 1



ภาพที่ 1 องค์ประกอบการประเมินคักยภาพของอาหารพื้นถิ่น

1.8 การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว

การจัดเส้นทางท่องเที่ยว หมายถึงการกำหนดเส้นทางเพื่อให้นักท่องเที่ยวเข้าชมจุดที่น่าสนใจตามแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ได้อย่างง่ายสะดวกและปลอดภัยรวมทั้งยังได้รับความรู้และเพลิดเพลินควบคู่กันไป เช่น เส้นทางท่องเที่ยวเขตเมือง เส้นทางท่องเที่ยวประวัติศาสตร์ เส้นทางท่องเที่ยวธรรมชาติ และเส้นทางท่องเที่ยวแบบผสมผสาน (วิภาวรรณ ปิ่นแก้ว, 2551; เบญญทิพย์ ทองวิไล, 2559) ด้วยความสำคัญของอาหารพื้นถิ่นที่สามารถเป็นสิ่งดึงดูดใจสำหรับนักท่องเที่ยวและยังมีส่วนช่วยสร้างอาชีพและสร้างรายได้ให้กับคนภายในท้องถิ่นได้อีกด้วย ดังนั้น จึงได้มีการนำอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นมาพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวทั้งในชุมชนและเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวอื่น ๆ เช่น นำแกงหน่อส้ม ผักจู้บ แจ่วปลา มาเป็นกิจกรรมเรียนรู้การทำอาหารท้องถิ่นกับชุมชนพร้อมเรียนรู้วัฒนธรรมไปพร้อมกัน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์บนรากฐานภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมชาติพันธุ์ไทดำ จังหวัดสุพรรณบุรี (อุทุมพร เรืองฤทธิ์ และ ผกามาศ ชัยรัตน์, 2565) และเมื่อได้รายการอาหารที่มีคักยภาพและความเป็นไปได้ของกิจกรรมที่เกี่ยวข้องแล้วจึงได้นำมาวางเป็นเส้นทางท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับแรงจูงใจของนักท่องเที่ยวซึ่งขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของพื้นที่นั้น ๆ (จีระพันธ์ ปัญญาดี และคณะ, 2565) และมีข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวผ่านวัฒนธรรม ได้แก่ พื้นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวแบบวัฒนธรรมอาหารตามวิถีชุมชนควรมีอาหารอร่อยและหารับประทานได้ยาก ทั้งนี้เพื่อสะท้อนถึงความเป็นเอกลักษณ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น ของผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหาร และ ควรมีการจัดการเส้นทาง การเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวได้ง่าย เช่น ป้ายบอกเส้นทางให้ติดตั้งในระยะเวลาที่เหมาะสม (นพวรรณ น้ำทับทิม และ ขวลิย์ ณ ถลาง, 2562)

1.9 การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น

อาหารพื้นถิ่นของไทยมีความเป็นเอกลักษณ์และหลากหลายซึ่งเกิดจากภูมิปัญญาด้านอาหารและปัจจัยด้านธรรมชาติและมีความสำคัญเชื่อมโยงกันในหลายด้าน โดยเฉพาะด้านเศรษฐกิจ ดังนั้นจึงได้มีการศึกษาและหาแนวทางเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นในหลายรูปแบบ อาทิ การพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารพื้นบ้านเป็นผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน จังหวัดชัยภูมิ ได้นำศักยภาพของผักพื้นบ้านบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่นมาแปรรูปและพัฒนาต่อยอดเป็นสินค้าและผลิตภัณฑ์ทางอาหารจากผักพื้นบ้าน โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของประชาชนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเลือกเฉพาะผักพื้นบ้านที่มีความเหมาะสมมาต่อยอดในการแปรรูป ได้แก่ ย่านาง หม่อน ส้มป่อย เตย และหน่อไม้ ส่วนการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เน้นการใช้วัสดุอุปกรณ์ในท้องถิ่นในการดำเนินการ โดยทำการแปรรูป 4 ผลิตภัณฑ์ คือ 1) ผักพื้นบ้านผง 2) ผักพื้นบ้านแห้งเสริมรสอาหาร 3) หน่อไม้แห้ง และ 4) ชุดแกงหน่อไม้กึ่งสำเร็จรูป (ประมุข ศรีชัยวงษ์ และคณะ, 2561) การพัฒนาเมนูปูให้เป็นอาหารเฉพาะถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ได้สำรวจเมนูปูของชุมชนเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาต่อยอดเมนูปูและศึกษาการพัฒนาเมนูอาหารปู เพื่อเพิ่มมูลค่าของปู โดยสามารถพัฒนาเมนูขึ้นมาใหม่จำนวน 3 เมนู ได้แก่ แกงคั่วปูหินใส่ใบขลุ่ย ปูลายผัดผงกะหรี่ และก๋วยเตี๋ยวผัดปูกะตอย โดยมีความเชื่อว่าผลิตภัณฑ์จากปูจะสามารถเป็นส่วนหนึ่งในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดจันทบุรี ได้ (ลลิตา เจริญวิเศษ และคณะ, 2562) นอกจากนี้วัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารพื้นถิ่นแล้ว บรรจุภัณฑ์อาหารยังได้มีการพัฒนาเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของอาหารถิ่นด้วยเช่นกัน เช่น แนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี ซึ่งได้ดำเนินการค้นหาอัตลักษณ์ คุณลักษณะ และความปลอดภัยของอาหารท้องถิ่นและด้านบรรจุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับวัสดุและรูปแบบบรรจุภัณฑ์อาหารในเมืองพัทยา เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานผลิตภัณฑ์อาหารนำมาสร้างแนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ซึ่งแนวทางในการพัฒนาออกแบบบรรจุภัณฑ์มี 3 แนวทาง คือ บรรจุภัณฑ์อาหารแช่แข็ง ได้แก่ ปลาหมึกดำน้ำ และแจงลอน ผลิตภัณฑ์อาหารแช่เย็น ได้แก่ ห่อหมก ปลาอินทรี และข้าวผัดน้ำพริกไข่ปู และอาหารพร้อมปรุง ได้แก่ แกงป่าเห็ดโคนและแกงส้มไข่ปลาริวกิว (สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี และคณะ, 2563)

อย่างไรก็ตาม ยังมีรูปแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มให้อาหาร ด้วยการพัฒนาความเป็นตัวตนที่แท้จริง (Authenticity) และใช้กลยุทธ์เล่าเรื่องให้กับอาหารท้องถิ่น (Brand Story Telling) โดยได้คัดเลือกอาหารที่ผู้คนในท้องถิ่นให้ความสำคัญและมีความเชื่อมโยงกับท้องถิ่น คือ ข้าวลิ่มผั่วและผักแม้ว การเล่าเรื่องที่จะสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ “ข้าวลิ่มผั่ว” และ “ผักแม้ว” ซึ่งเป็นอาหาร

ท้องถิ่นได้ ตามแนวทางการเล่าเรื่องหรือการสรรหาเรื่องที่จะนำมาเล่าของตรา ที่อาจมีที่มาได้หลายแนวทาง โดยได้แบ่งการเล่าเรื่องของตรา ออกเป็น 2 กลุ่มแนวทางได้แก่ กลุ่มที่ 1 การนำเสนอตราให้มีความหมายเชิง บุคคล อาทิ การนำเสนอตราเสมือนเป็นบุคคล การนำเสนอตราเสมือนเป็นเพื่อน ตรากับเรื่องราว ความรัก การหวนระลึกความหลัง และการนำเสนอ ตราเสมือนเป็นมรดก กลุ่มที่ 2 การนำเสนอตราในความหมาย การรวมกลุ่มทางสังคม เช่น ตรามีส่วนช่วยในการยึด โยงคนในชุมชน และวิถีแห่งตรา ซึ่งคือการเล่า เรื่องราวการเปลี่ยนแปลงหรือพัฒนาการของตรา ที่ผสมผสานสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของสังคม การเข้ามาแทนที่ด้วยความเชื่อหรือแบบแผนการ ดำเนินชีวิตใหม่ ๆ สะท้อนให้เห็นถึงการปรับตัว ของตรา เพื่อที่จะดำรงคงอยู่คู่สังคมหรือชุมชนนั้น ตามยุค ตามกาลเวลา (กิตติมา ชาญวิชัย และธีรพล ภูรัต, 2563) จากที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่ามีแนวทางในการเพิ่มมูลค่าอาหารพื้นถิ่น ด้วยการพัฒนาวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารให้สามารถใช้หรือรับประทานให้ง่ายขึ้น มีการพัฒนาเมนูอาหารจากภูมิปัญญาเดิมให้มีความน่าสนใจ มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สินค้าให้เหมาะสมกับอาหารพื้นถิ่นแต่ละชนิด รวมถึงได้มีการเพิ่มเรื่องราวของอาหารพื้นถิ่นให้มีความน่าสนใจ

สรุปได้ว่า ในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวสามารถใช้หลายแนวทางได้แก่ การพัฒนาอาหารท้องถิ่นเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ด้วยการนำอาหารท้องถิ่นมาพัฒนาให้เป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ด้านอาหารที่มุ่งเน้นการเรียนรู้และความเข้าใจผ่านประสบการณ์ให้แก่นักท่องเที่ยวและยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารท้องถิ่นและอนุรักษ์รักษาวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารของพื้นถิ่นตนเองด้วย ในด้านการค้นหาศักยภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อเป็นแนวทางพัฒนาการท่องเที่ยวศักยภาพของอาหาร เป็นการประเมินคุณสมบัติที่ดีของอาหารเพื่อเป็นแนวทางเพื่อเพิ่มศักยภาพอาหารพื้นถิ่นให้มีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น สำหรับการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเป็นการนำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นถิ่นมากำหนดเป็นเส้นทางที่เชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวหลักซึ่งประกอบด้วยกิจกรรมที่น่าสนใจ ได้แก่ กิจกรรมการเรียนรู้ทำอาหารพื้นถิ่น กิจกรรมชิมและเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารจากท้องถิ่น เป็นต้น และการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่เกี่ยวข้อง เป็นการนำอาหารพื้นถิ่นมาเพิ่มมูลค่า ด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น การแปรรูปวัตถุดิบพื้นถิ่น การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับรูปแบบการเก็บรักษา การขนส่ง และความนิยมของผู้บริโภค โดยสามารถนำหลักคิดในการประเมินศักยภาพ การกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยว และขั้นตอนการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมไปใช้ในการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำรับอาหารถิ่นของชุมชนเป้าหมายต่อไป

2. แนวคิดเกี่ยวกับสารอาหาร

ผู้วิจัยได้ศึกษาที่มา ความหมาย ความสำคัญของสารอาหาร แนวทางการพัฒนาตำรับอาหารสู่สารอาหาร รวมถึงบทบาทของสารอาหารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จากเอกสารตำราที่เกี่ยวข้องดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

2.1 ที่มา ความหมายและความสำคัญของสารอาหาร

อาหารการกิน ไม่ใช่เพียงแค่ทำให้อิ่มท้องเท่านั้น แต่ยังสะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาของมนุษย์ที่รู้จักดัดแปลงปรุงแต่งอาหารอย่างประณีตพิถีพิถัน แบบแผน ระเบียบวิธี และธรรมเนียมบนโต๊ะอาหาร เป็นศาสตร์ที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนกลายเป็นอาหารและวัฒนธรรมการกิน วัฒนธรรมการกินอันเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละสังคม ไม่ใช่เพียงแค่บ่งบอกถึงวัตถุดิบหรือวิธีการปรุงอาหารเท่านั้น แต่ยังชี้ให้เห็นถึงอุปนิสัย การอยู่อาศัย วิถีชีวิต รวมไปถึงความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ สภาพภูมิอากาศ ของแต่ละประเทศที่แตกต่างกันออกไปอีกด้วย (พีรพัฒน์ ตุลยาเดชานนท์, 2561) จากข้อความจะเห็นได้ว่า ความสำคัญของอาหารไม่เพียงแต่เป็นสิ่งที่ให้พลังงานแก่ร่างกายเท่านั้น แต่อาหารยังสามารถแสดงถึงวัฒนธรรม ความเป็นอยู่ วิถีชีวิต และในบางสังคมยังแสดงออกถึงซึ่งการแบ่งปัน ความเอื้ออาทร การสร้างมิตรภาพที่ดี และอาหารยังเป็นสื่อที่ทำให้ผู้คนได้ใกล้ชิดการมากขึ้นด้วย โดยปรากฏดังข้อความต่อไปนี้ “หากคุณต้องการสร้างมิตรภาพอย่างแท้จริง ไปที่บ้านของใครบางคนและรับประทานอาหารร่วมกันกับเขา...คนที่แบ่งปันอาหารของพวกเขาให้แก่คุณ เขาเหล่านั้นให้หัวใจแก่คุณ” ซีซาร์ ชาเวซ (“If you really want to make a friend, go to someone’s house and eat with him...The people who give you their food give you their heart” Cesar Chavez” ข้อความของ ซีซาร์ ชาเวซ ดังกล่าวข้างต้นนี้สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของการรับประทานอาหารและการสร้างมิตรภาพระหว่างกัน (เกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์, 2565) ดังนั้นจึงอาจกล่าวได้ว่า การรับประทานอาหารร่วมกันของมนุษย์นั้น มีความสำคัญและยังสามารถสร้างมิตรภาพระหว่างกันได้

ทั้งนี้ ลักษณะการรับประทานอาหารร่วมกันอย่างหนึ่งที่สามารถสร้างความสัมพันธ์ของคนในครอบครัวและสังคมได้ คือ การรับประทานอาหารร่วมกันแบบ “ล้อมวง” การล้อมวงรับประทานอาหารร่วมกันนั้น จะทำให้สามารถมองเห็นสมาชิกในครอบครัวหรือผู้ที่มาเยี่ยมเยือนได้ครบทุกคน มีการสนทนาพูดคุยระหว่างกันขณะรับประทานอาหาร เป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่แน่นแฟ้นมากขึ้น จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่า “การรับประทานอาหารแบบล้อมวง” ปรากฏในหลากหลายวัฒนธรรม เช่น กิจกรรม ปิกนิก หรือ Picnic คือ การไปเที่ยวนอกบ้านและนำอาหารไป

รับประทาน ซึ่งมีที่มาจำคำในภาษาฝรั่งเศส “Pique-nique” ซึ่งคำนี้ได้อธิบายเอาไว้ว่า เป็นการกินอาหารกันกลางแจ้งอย่างไม่เป็นทางการ ครอบคลุมทั้งการกินอาหารนอกบ้านกับเพื่อนฝูงและครอบคลุมถึงประเพณีที่แต่ละคนนำอาหารจากบ้านตัวเองมาแชร์ร่วมกันบนโต๊ะอาหารด้วย ซึ่งกลายเป็นงานอดิเรกยอดนิยมในฝรั่งเศส หลังการปฏิวัติในช่วงกลางทศวรรษที่ 1800 (PPTV Online, 2566) การรับประทานอาหารแบบโต๊ะจีน เกิดจากการที่คนจีนมีวัฒนธรรมในการอยู่ร่วมกันในสังคมชั้นสูง นิยมคบค้าสมาคมและพบปะกัน แต่ในเวลาเดียวกันก็เป็นผู้ที่เคร่งในธรรมเนียม มารยาทสังคม ไม่นิยมแสดงออกโดยตรง จึงมักใช้การเลี้ยงอาหารเป็นโอกาสในการพูดคุย และแสดงความในใจ ความปรารถนาดีต่อกัน โต๊ะจีน จึงไม่ได้เป็นเพียงการนำเสนออาหารที่มีความหลากหลายที่เกิดจากการสังสรรค์ทางวัฒนธรรมเท่านั้น แต่มันยังเป็นการแฝงความหมายในการรับประทานอาหารร่วมกันเอาไว้หลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็น การนั่งที่เป็นโต๊ะแบบกลม ดูเหมือนไม่จัดลำดับหัวท้าย ทำให้ดูเสมอภาคและมีความกลมเกลียว แต่ในความเสมอภาค ก็มีการกำหนดตำแหน่งเอาไว้ตามหน้าที่ ตามธรรมเนียมจีน เจ้าภาพ จะนั่งอยู่ในตำแหน่งตรงข้ามกับประตู เพื่อความสะดวกในการต้อนรับแขกที่เดินทางมาถึง แก้วที่ด้านขวาของเจ้าภาพ จะเป็นตำแหน่งของแขกคนสำคัญอันดับหนึ่ง แก้วที่ทางด้านซ้ายของเจ้าภาพ เป็นของแขกที่มีความสำคัญอันดับสอง แต่ไม่ใช่แก้วที่อยู่ตรงข้ามกับเจ้าภาพเป็นผู้สำคัญน้อยที่สุด เนื่องจาก จะเป็นตำแหน่งที่นั่งของเจ้าภาพรอง ที่เป็นเช่นนี้ เพื่อให้เจ้าภาพสามารถดูแลต้อนรับและแขกได้อย่างทั่วถึง และนอกจากนี้ ทำให้ผู้ที่อยู่ร่วมในโต๊ะสามารถสนทนากันได้อย่างสะดวกอีกด้วย (วิชัยโภชนา, 2566) วัฒนธรรมการรับประทานอาหารร่วมกันของชาวไทยมุสลิมโดยมีที่มาจากเปอร์เซีย เรียกว่า ‘ลัอมวงดับซี’ ‘ดับซี’ เป็นชื่อเรียกถาดอะลูมิเนียมกลมขนาดใหญ่ใส่อาหารเลี้ยงในงานทำบุญ คิดว่าคนไทยทั่วไปก็เรียกถาดใช้ในงานบุญงานวัดต่างๆ เช่นกัน แต่ในหมู่ชาวไทยมุสลิมบางกอกเรียกกันอย่างติดปากว่า ‘ดับซี’ โดยรากศัพท์ของคำนี้ไป น่าจะมาจากภาษาเปอร์เซียว่า **تابسي** (Tabasi) แปลตรงตัวว่า “ถาด” รายการในสำหรับดับซีต้องมีอย่างน้อย 5 รายการ ซึ่งประกอบด้วยอาหารคาวและอาหารหวาน ปัจจุบันการรับประทานอาหารแบบ “ดับซี” ได้รับความนิยมลดลงเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจและสังคม (สุนิติ จุฑามาต, 2561) ในขณะที่ ชาวพม่านิยมรับประทานอาหารแบบลัอมวงเช่นกัน โดยใช้โต๊ะขนาดเล็กหรือบนเสื่อไม้ไผ่ อาหารหนึ่งมื้อประกอบด้วยข้าว แกงปลาน้ำจืด ปลาเค็มหรือปลาแห้ง แกงเนื้อหรือสัตว์ปีก ซุปใสหรือซุปเปรี้ยว จะตักอาหารให้ผู้สูงอายุในวงก่อน ปกติรับประทานด้วยตะเกียบโดยได้รับอิทธิพลจากประเทศจีน ซึ่งชาวพม่านิยมใช้ตะเกียบมาก ตะเกียบที่ชาวพม่าใช้จะเรียกว่า “ตู่” ใช้สำหรับรับประทานอาหารปกติและ

อาหารประเภทเส้น หรือไม้ก็จะใช้ช้อน ส้อมเพื่อความสะดวกรวดเร็ว และรับประทานด้วยมือสำหรับผลไม้และผัก ส่วนเครื่องดื่มที่นิยมเป็นชาทั้งแบบร้อนและเย็น (Yin, 2011)

สำหรับประเทศไทยมีการกล่าวถึงประเพณีการรับประทานอาหารของคนไทย ซึ่งระบุในสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 13 เรื่องที่ 8 หมวตอาหารไทย โดยสามารถสรุปได้ว่า สมัยโบราณ ครอบครัวไทยนั่งรับประทานอาหารกับพื้น ใช้ผ้าสะอาดหรือเสื่อปูลาดบนพื้นบ้าน ผู้ที่รับประทานนั่งล้อมวงกัน ตักข้าวจากโถใส่จานอาหาร จัดมาเป็นสำรับ วางสำรับไว้ตรงกลางวง มีช้อนกลางสำหรับตักกับข้าว ใส่จานของตน และเปิบอาหารด้วยมือ บางบ้านจะมีขันหรือจอกตักน้ำ และกระโถนเตรียมไว้ เพื่อรองน้ำล้างมือด้วย โดยในแต่ละภูมิภาคมีลักษณะการรับประทานอาหารที่แตกต่างกันออกไป ได้แก่ ภาคกลาง มักมีการจัดอาหารบนโต๊ะอาหารเพื่อรับประทานร่วมกัน นิยมรับประทานอาหารด้วยช้อน ส้อม และใช้ช้อนกลางสำหรับตักอาหาร ภาคใต้ แต่เดิมคนไทยในภาคใต้นิยมนั่งรับประทานอาหารกับพื้น โดยปูเสื่อบนพื้นบ้าน แล้วตักอาหารใส่ถ้วย วางลงไปเป็นวงกลม ผู้รับประทานเปิบข้าวกับอาหารด้วยมือ อิ่มแล้วตักน้ำด้วยขันหรือจอก แต่ปัจจุบันนี้ คนไทยในภาคใต้ส่วนใหญ่ หันมารับประทานอาหารกันด้วยช้อนส้อม และนั่งเก้าอี้กันแล้ว คงมีบางส่วนยังคงรักษาเอกลักษณ์นั่งกับพื้น กับเปิบข้าวด้วยมืออยู่ ภาคเหนือ คนไทยในภาคเหนือส่วนใหญ่ ยังคงรักษาขนบธรรมเนียมประเพณีอย่างเคร่งครัด ด้วยการจัดอาหารใส่ถ้วยเล็ก ๆ วางลงไปบนโตก ลักษณะโตกอาจทำด้วยไม้ มุก หรือทองเหลือง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับเศรษฐกิจของเจ้าของบ้าน เรียกว่า สำรับอาหารคว้างโตกยังมีข้าวเหนียว ใส่ในกระติบทรงสูง ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของภาคเหนือ นอกโตกยังมีคนโทดินใส่น้ำเย็น มีขันเงิน สำหรับใส่น้ำดื่ม หลังอาหารคว้าง จะมีโตกอาหารว่างตามมา แล้วต่อด้วยบุหรีพื้นเมืองคือ บุหรีไชโย จึงนับว่า เสร็จจากการรับประทานอาหารในมือนั้น และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คนไทยในภาคนี้ ส่วนใหญ่ยังคงนิยมจัดอาหารใส่ถาดสังกะสี ซึ่งมีลายเป็นดอกโตๆ ตักอาหารใส่ถ้วยวางลงบนถาด แล้วรับประทานพร้อมข้าวเหนียวในกระติบทรงเตี้ย อันเป็นสัญลักษณ์ของคนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีอาหารหวานรอเสิร์ฟอยู่ข้างๆ ขนมที่นิยมทำคือ ขนมพื้นเมืองชื่อ ข้าวเหนียวหัวหงอก นางเล็ด เป็นต้น (มูลนิธิโครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนโดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร , 2532) จากข้อความที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่า การรับประทานอาหารร่วมกันแบบ “ล้อมวง” จะเป็นไปการรับประทานอาหารร่วมกันอย่างมีนัยยะสำคัญเพื่อกระชับความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิก ซึ่งเป็นการนั่งรับประทานอาหารร่วมกันแบบเป็นวงกลม รายล้อมภาชนะที่ใช้วางอาหาร โดยอาจจะจัดวางไว้บนโต๊ะเสื่อพื้นเล็ก ๆ ถาด และโตก ในขณะที่เดียวกันยังได้เพิ่มความพิถีพิถันด้วยการนำอาหารหลายชนิดมาจัด

วางมาในลักษณะของสำหรับอาหาร เพื่อบ่งบอกถึงสถานะบุคคลและสำหรับการต้อนรับ ดังที่ สุชาชัย (Sujachay, 2018) กล่าวว่า คนไทยนิยมต้อนรับผู้มาเยือนด้วยการจัดเตรียมอาหารรสชาติดีจัดวางไว้ในสำหรับที่ประดับตกแต่งอย่างประณีตบรรจง เพื่อแสดงไมตรีจิตและมิตรภาพในฐานะเจ้าบ้าน

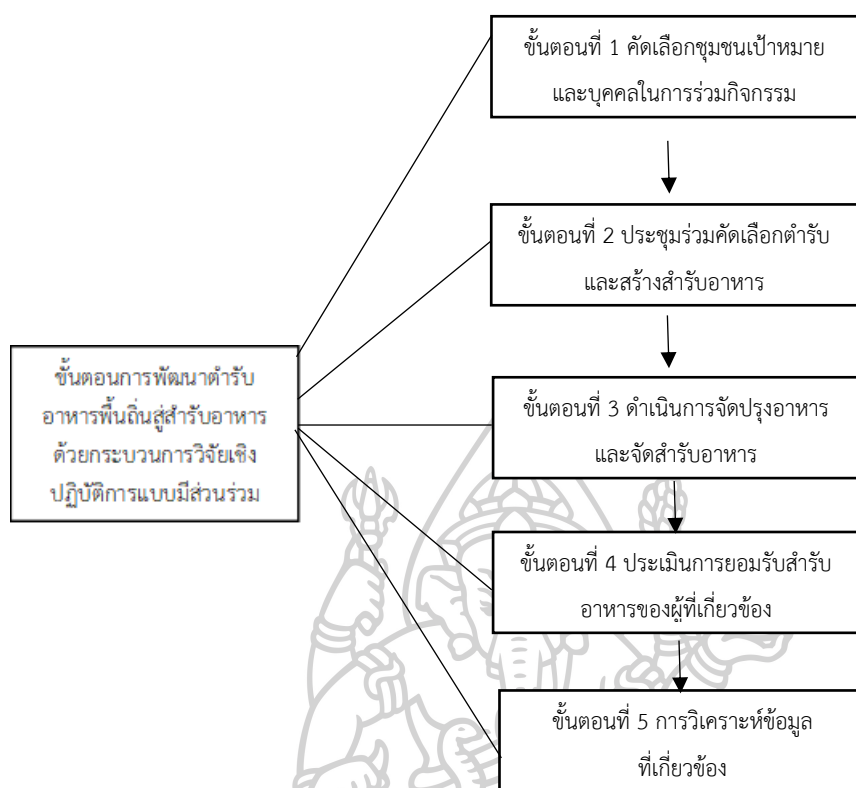
จากประเด็นการจัดอาหารเป็นสำหรับนี้ ได้มีการให้ความหมายเพิ่มเติมโดย กิ่งแก้ว พิทักษ์ วาปี (2556) กล่าวว่า คำว่า “สำหรับ” หมายถึง ภาชนะ เช่น ถาด เป็นต้น ใส่ถ้วยชามพร้อมบรรจุอาหารคาวหรือหวานเป็นชุด เช่น สำหรับคาว สำหรับหวาน เป็นต้น ส่วน “อาหารสำหรับ” หมายถึง การจัดอาหารหลายชนิดให้อยู่ในสำหรับเดียวกัน เช่น มีข้าว แกงเผ็ด แกงจืด น้ำพริก เป็นต้น สำหรับอาหารไทยในทุกมื้อจะถูกจัดขึ้นอย่างพิถีพิถัน กับข้าวทุกจานที่จัดขึ้นจะต้องมีความสัมพันธ์กัน คนไทยจึงมักจัดสรรสำหรับต่าง ๆ ให้มีความสมดุลกัน หากสำหรับใดมีอาหารหวานเปรี้ยว ก็ต้องมีอาหารจานหวานอีกอย่างหนึ่งสำหรับกินแก้รสกัน มื้อใดมีอาหารจานเผ็ดก็จะต้องมีอาหารจานเค็มและแกงจืดรวมอยู่ด้วย นับเป็นเอกลักษณ์และภูมิปัญญาของคนไทยในการสร้างสรรค์อาหารต่าง ๆ ให้มีความเอร็ดอร่อยน่ารับประทาน และยังอุดมไปด้วยคุณค่าทางสารอาหาร ทั้งนี้ อาหารประเภทสำหรับมีความสำคัญกับคนไทย ได้แก่ 1) การแสดงถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนไทย ซึ่งในสมัยโบราณหรือตามชนบทจะนั่งล้อมวงรับประทานอาหารร่วมกัน โดยมีกับข้าวหลากหลายวางไว้ตรงกลางวงถึงแม้ว่าในปัจจุบันผู้คนนิยมรับประทานอาหารสำเร็จรูปมากขึ้น แต่ยังคงมีรูปแบบการจัดวางอาหารที่พัฒนามาจากอาหารสำหรับ เช่น มีอาหารเปรี้ยวก็มักจะมีอาหารหวานด้วย มื้อที่มีอาหารจานเผ็ดมักจะมีอาหารเค็มและแกงจืดเสริม 2) ทำให้ผู้บริโภครับประทานอาหารที่หลากหลาย ซึ่งมีรสชาติเข้ากันได้ดีหรือเสริมรสชาติกัน เช่น แกงเผ็ดหรือแกงส้มจะมีปลาเค็มหรือไข่เจียวเป็นเครื่องเคียง ที่สำคัญคือผู้บริโภครจะได้รับสารอาหารหลักที่จำเป็นต่อร่างกายครบทั้ง 5 หมู่ ในด้านพัฒนาการของสำหรับอาหารไทย พิเศษ ปิ่นเกต (2562) ให้ทรรศนะที่น่าสนใจว่า วัฒนธรรมอาหารไทยเป็นวัฒนธรรมที่มีพื้นฐานมาจากการบริโภคข้าวเป็นหลัก จึงจำเป็นต้องมีอาหาร นานาชนิดรับประทานร่วมกับข้าว การที่ต้องรับประทานอาหารหลายชนิดพร้อมข้าว จึงมีการนำอาหารต่าง ๆ มาจัด รวมกันเป็นสำหรับ ซึ่งพบหลักฐานในบันทึกของชาวต่างชาติตั้งแต่สมัยอยุธยา และมีการใช้ภาชนะที่เป็นกระเบื้องเคลือบ ใส่อาหารต่าง ๆ แล้วจัดลงในโตกและเตียบ ซึ่งการจัดสำหรับนี้ย่อมใช้ภาชนะซึ่งแสดงถึงฐานะอันศักดิ์ โดยสำหรับที่ใช้ภาชนะ ที่ทำจากโลหะมีค่าหรือประดับด้วยมุกสำหรับชนชั้นสูงและภิกษุสงฆ์สำหรับที่ใช้วัสดุรองลงมาเป็นของชาวบ้านทั่วไป ซึ่งธรรมเนียมนี้ได้สืบทอดมาจนสมัยรัตนโกสินทร์และในช่วงหลังเปลี่ยนแปลงการปกครองเริ่มมีภาชนะโลหะเคลือบเข้า มาเป็นภาชนะใช้จัดสำหรับกับข้าว จนกระทั่งปัจจุบันที่ค่านิยมการจัดกับข้าวเป็นสำหรับได้เปลี่ยนไป จากทรรศนะข้างต้น ทำให้เห็นว่า การจัดสำหรับ

อาหารของชาวไทยมีพัฒนาการมาตั้งแต่สมัยอยุธยา ที่นำอาหารมาจัดวางในภาชนะประเภทต่าง ๆ ตามสถานะของบุคคลในยุคนั้น ซึ่งทำให้เห็นว่าสำหรับอาหารสามารถบ่งบอกฐานันดรศักดิ์ของผู้คนได้อย่างหนึ่ง ในยุคต้นรัตนโกสินทร์ที่มีการติดต่อค้าขายกับต่างชาติมากขึ้น จึงเริ่มมีการใช้ภาชนะประเภทโลหะมาเป็นภาชนะในการจัดสำรับ จนกระทั่งมาถึงยุคปัจจุบันค่านิยมในการสำรับมีการเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งในประเด็นนี้ จากการทบทวนเอกสาร บทความที่เกี่ยวข้องพบว่า ค่านิยมครัวเรือนที่รับประทานอาหารร่วมกันเริ่มลดน้อยลง จึงแทบไม่มีความจำเป็นในการจัดกับข้าวเป็นสำรับ ในขณะเดียวกันได้มีรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับการจัดสำรับเพื่อให้มีการศึกษาค้นคว้าและนำไปประยุกต์ใช้ โดยเฉพาะการจัดสำรับอาหารในช่วงโอกาสสำคัญ เช่น งานบุญเลี้ยงพระ จะเป็นการจัดสำรับสำหรับพระสงฆ์ งานเทศกาลสำคัญทางศาสนา จะเป็นการจัดสำรับเพื่อสังสรรค์ในหมู่เพื่อนฝูงและญาติมิตร งานเลี้ยงต้อนรับและการแสดงทางวัฒนธรรม จะเป็นการจัดสำรับเพื่อต้อนรับผู้มาเยือน ประกอบการสาธิตทางวัฒนธรรม นอกเหนือจากที่กล่าวมา ยังมีการศึกษาเกี่ยวกับสำรับอาหารเพื่อเป็นการส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวในพื้นที่ต่าง ๆ ของประเทศไทย ดังจะได้กล่าวถึงในหัวข้อถัดไป

2.2 แนวทางการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำรับอาหาร

ตำรับอาหาร หมายถึง รายการของวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบอาหารซึ่งระบุน้ำหนักหรือปริมาตรของแต่ละรายการ (คณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข, ม.ป.ป. อ้างใน ชนิดา ประดิษฐ์สถาพร และคณะ, 2560) ซึ่งตำรับอาหารพื้นถิ่นเป็นรายการของวัตถุดิบที่หาได้จากแหล่งต่าง ๆ ภายในท้องถิ่น นำมาประกอบเป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของถิ่นนั้น ๆ ขณะเดียวกันได้มีนำตำรับอาหารพื้นถิ่นมาพัฒนาสู่รับอาหารเช่นกัน โดย คำว่า “สำรับ” หมายถึง ภาชนะ เช่น ถาด เป็นต้น ใส่ถ้วยชามพร้อมบรรจุอาหารคาวหรือหวานเป็นชุด เช่น สำรับคาว สำรับหวาน เป็นต้น ส่วน “อาหารสำรับ” หมายถึง การจัดอาหารหลายชนิดให้อยู่ในสำรับเดียวกัน เช่น มีข้าว แกงเผ็ด แกงจืด น้ำพริก เป็นต้น (กิ่งแก้ว พัทธ์กษิณี, 2556) สำรับอาหารถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรมการกินที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของคนไทยมักเป็นรูปแบบของอาหารไทย ในหนึ่งมื้อประกอบด้วยอาหารจานหลัก ได้แก่ ข้าว และกับข้าว ที่ผสมผสานอาหาร 2-3 ชนิด หรือมากกว่า ประกอบด้วยรสชาติหลากหลาย เช่น อาหารประเภทแกง ต้ม ผัดและทอด รวมทั้งประเภทเครื่องเคียง เป็นต้น (จิริยา เดชกุญชร, 2552 อ้างใน ศรีดา นิตวีรการ, 2557) การรับประทานอาหารแบบสำรับนอกจากจะรับประทานกันในครัวเรือนแล้ว ยังนิยมต้อนรับผู้มาเยือนด้วยสำรับอาหารเพื่อแสดงไมตรีจิตและมิตรภาพในฐานะเจ้าบ้าน โดยในปัจจุบันการจัดสำรับอาหารถือเป็นการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจจากบริบททางวัฒนธรรมและมีการปรับปรุงแบบอาหารให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของแต่ละ

ละพื้นที่ (ณัฐพร ไช้มุก และอรุษา สุวรรณประเทศ, 2563) และถือว่าการร่วมอนุรักษ์อาหารพื้นถิ่นไม่ให้เลือนหายตามกาลเวลารักษาคุณค่าทางวัฒนธรรมด้านอาหารได้อีกทางหนึ่งด้วย การพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่รับอาหารโดยส่วนมากจะดำเนินการภายใต้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) เช่น การวิจัยเรื่อง แนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร: กรณีศึกษาชุมชนชนนาบอน อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช (ปวิธ ต้นสกุล, 2563) การพัฒนาตำรับอาหารพื้นเมืองสู่รับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก (วิรัชยา อินทะกันท์ และ กุลชญา ลีหวงวน, 2564) สำหรับอาหารพื้นถิ่นเมืองพิษณุโลก (Phugan & Inket, 2016) ในการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่รับอาหารมีขั้นตอนที่สำคัญได้แก่ ขั้นตอนที่ 1 การเลือกชุมชนเป้าหมายและบุคคลในชุมชนร่วมกิจกรรม ประกอบด้วย การเลือกชุมชนเป้าหมายและศึกษาบริบทชุมชน การเลือกบุคคลในชุมชนร่วมระดมสมองในการพัฒนาตำรับอาหาร การเลือกบุคคลในชุมชนร่วมปฏิบัติการจัดปรุงอาหารและจัดสำรับอาหารและการเลือกบุคคลในชุมชนเป็นผู้ประเมินการยอมรับสำรับอาหารเพื่อสุขภาพที่ได้พัฒนาขึ้น) ขั้นตอนที่ 2 การประชุมระดมสมองเลือกตำรับและสร้างรับอาหาร ประกอบด้วยการร่วมกันคัดเลือกและกำหนดคุณลักษณะของสำรับอาหารสำหรับการพัฒนา ขั้นตอนที่ 3 การดำเนินการจัดปรุงอาหารและจัดสำรับอาหาร ขั้นตอนที่ 4 การประเมินการยอมรับสำรับอาหารของผู้ที่เกี่ยวข้อง ขั้นตอนที่ 5 การวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง ข้อมูลเชิงปริมาณทำการวิเคราะห์โดยการประมวลค่าสถิติ ได้แก่ ค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ส่วนข้อมูลเชิงคุณภาพ จะทำการวิเคราะห์โดยใช้เทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis Technique) โดย ขั้นตอนทั้งหมดข้างต้นปรับปรุงมาจากงานวิจัยเรื่อง การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพบนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียงและบริบทชุมชน (รวีโรจน์ อนันตนาชัย และคณะ, 2553) และสามารถนำมาเขียนเป็นขั้นตอนการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่รับอาหารด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ได้ดังนี้



ภาพที่ 2 ขั้นตอนการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสำหรับอาหารด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

2.3 บทบาทของสำหรับอาหารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

ด้วยความอุดมสมบูรณ์ด้านทรัพยากรธรรมชาติ ผสานกับวิถีวัฒนธรรมความเชื่อในแต่ละท้องถิ่น จึงส่งผลให้ประเทศไทยมีความหลากหลายทางด้านอาหารและมีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น ดังนั้นจึงได้มีการรวบรวมอาหารที่ขึ้นชื่อ มีความเป็นเอกลักษณ์ รับประทานได้ง่าย จัดทำเป็นสำหรับอาหารเพื่อใช้ในการต้อนรับแขกผู้มาเยือนให้เกิดความประทับใจ สำหรับอาหารยังมีบทบาทเชิงคุณภาพลักษณะด้านการท่องเที่ยวให้มีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น โดยเป็นการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับบทบาทในการใช้สำหรับอาหารในการส่งเสริมการท่องเที่ยว ดังนี้

พวง

พวงหรือพวงข้าวพวงนั้นแปลว่าอาหารมือเย็น โดย ‘พวง’ หมายถึง ‘พวงข้าว’ เป็นโต๊ะเดี่ยวทำจากไม้ไผ่สานอย่างประณีตคล้ายกันกับขันโตกของชาวเหนือ ส่วน ‘พวง’ คือภาษาอีสานแปลว่า ‘เวลาเย็น’ หรือพลบค่ำ พวงจึงหมายถึงสำหรับอาหารมือเย็นของชาวอีสานผู้ไท โดยปกติในสำหรับพวง

แลงจะประกอบด้วย ลาบ ส้มตำ แกงเปรอะ ปลาหนังจิ้มแจ่ว และเหล้าอุ นิยมจัดสำหรับในวาระมงคล อาทิ งานแต่งงาน พิธีรับขวัญ หรือต้อนรับแขกผู้ใหญ่ (อรุณวตรี รัตนธาริ, ม.ป.ป.: ออนไลน์) ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ของกลุ่มผู้ไท ได้มีการรวบรวมอาหารเพิ่มเติมที่สามารถนำมาเป็นส่วนหนึ่งในสำหรับพาแลง ได้แก่ ต้มข้าวไก่ ซุบหมากหมี่ หมกหน่อไม้ แจ่ว โจ้มะฮี่ และบวดมัน เป็นต้น (นวรรตน์ บุญภิกษะ, 2559) ปัจจุบันภาครัฐและเอกชน ได้นำวัฒนธรรมกินข้าวพาแลง เป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวด้วย เช่น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้ประชาสัมพันธ์กิจกรรมท่องเที่ยว ในหัวข้อ ชวนเที่ยวช่วงออกพรรษา จ.นครพนม “ตามรอยพญานาค” ระหว่างวันที่ 20 - 30 พ.ศ. 2566 ณ ริมฝั่งแม่น้ำโขง เขตเทศบาลเมืองนครพนม จังหวัดนครพนม โดยระบุกิจกรรมที่น่าสนใจ ประกอบด้วย การไหลเรือไฟ จาก 12 อำเภอ 12 ลำ ปลอยกระทงสาย 5,000 ดวง กลางลำน้ำโขง กิจกรรมพาข้าวแลง ขบวนแห่อัญเชิญไฟพระฤกษ์ และพิธีรำบูชาพระธาตุพนม เป็นต้น (สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี, 2566) และ องค์การบริหารส่วนจังหวัดศรีสะเกษ ประชาสัมพันธ์งานเทศกาลดอกคำดวนบาน สืบสานประเพณีสีเฝ้าไทศรีสะเกษ โดยมีกิจกรรมที่น่าสนใจ เช่น สูดกลิ่นหอมดอกคำดวน ชวนชมตลาดโบราณ นั่งลานวัฒนธรรม นุ่งผ้าเบญจศรี ธาณีผ้าศรีเสว่ พาแลงอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นสีเฝ้า ไทศรีสะเกษ ชมแสงสีเสียง อารยธรรมแห่งศรัทธา มนตราศรีพฤศเศวรณ ลานวัฒนธรรม สวนสมเด็จพระศรีนครินทร์ศรีสะเกษ ระหว่างวันที่ 17-21 มีนาคม 2564 (องค์การบริหารส่วนจังหวัดศรีสะเกษ, 2564)

เปอรานากัน

“เปอรานากัน” มนต์เสน่ห์แห่งมรดกทางวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของภูเก็ต เมฆูที่สะท้อนถึงรากเหง้าและประเพณีการทำอาหารของชาวภูเก็ต ซึ่งภูเก็ตเป็นเมืองแรกในเอเชียที่ได้รับการยกย่องจากยูเนสโกให้เป็น ‘City of Gastronomy’ เมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร (Blue Elephant International, 2023) เปอรานากัน ภาษามลายู แปลว่า "เกิดที่นี่" คือกลุ่มลูกครึ่งจีน - มลายู มีถิ่นกำเนิดในช่องแคบมะละกา ซึ่งเกาะภูเก็ตเองก็เป็นหนึ่งในชุมชนใหญ่ของชาวเปอรานากันในเมืองไทย วัฒนธรรมผสมผสานที่เป็นเอกลักษณ์ทั้งเรื่องของการแต่งกาย ลายผ้าแบบมลายู คอเสื้อแบบจีน รวมไปถึงอาหารที่โดดเด่น (Thai PBS, 2566) อาหารเปอรานากันนั้นเป็น ‘อาหารฟิวชั่น’ อันเป็นผลพวงของการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมมาตั้งแต่สมัยโบราณ ซึ่งสาวย่าหยานันได้เลือกนำเอาส่วนที่ดีที่สุดของอาหารแต่ละเชื้อชาติมารวมกัน และด้วยความที่เมืองภูเก็ตเป็นชุมชนใหญ่ของชาวเปอรานากัน ทำให้มีอาหารเปอรานากันที่พัฒนาขึ้นมาเป็นอาหารถิ่นและเป็นมรดกตกทอดมาจนถึงทุกวันนี้ แรกเริ่มเดิมทีนั้นลักษณะของอาหารเปอรานากันคือการนำเอาส่วนประกอบและวิธีปรุง

อาหารของชาวจีนฮกเกี้ยนมาผสมผสานกับอาหารของมลายู เช่น เอาหมูกับซีอิ้วและเต้าหู้ยี้มาปรุงกับ
 เริมปะห์ (Rempah) ซึ่งเป็นเครื่องผัดของชาวมลายู กับกะทิและน้ำมะขาม ทั้งนี้ เพราะชาวเปอรานากัน
 กันไม่ใช่ชาวมุสลิมจึงใช้เนื้อหมูได้ และเมื่อชาวเปอรานากันมาลงหลักปักฐานอยู่ในภาคใต้ของไทย
 รวมถึงจังหวัดภูเก็ต ลูกหลานชาวเปอรานากันรุ่นต่อมาจึงได้มีการผสมผสานเอาวัฒนธรรมการกินอยู่
 ของไทย รวมถึงวัตถุดิบในท้องถิ่นเข้าไปปรับผสมร่วมด้วย จนเกิดเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว กลายเป็น
 การผสมกันระหว่างจีน แยก ไทย ซึ่งทำให้อาหารเปอรานากันภูเก็ตมีความแตกต่างจากอาหารเปอรานากัน
 จากที่อื่นๆ นั่นเอง (วรรณัญ อินทรกำแหง, 2565) ในส่วนของรายการอาหารเปอรานากัน ที่
 น่าสนใจและเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว เช่น หมี่ผัดฮกเกี้ยน หมูฮ้อง โอวต้าว โลบะ เกียนทอด ใ้
 เอ้ว ปาวหล้าง ไก่ยตาล้าม และ อังกู่ เป็นต้น (พัตรา พัทณี, 2563) จากความโดดเด่นด้านอาหารจึง
 ส่งผลให้จังหวัดภูเก็ตยังได้รับประกาศยกย่องเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารจากยูเนสโก
 ประจำปีพ.ศ. 2558 ซึ่งเป็นเมืองแรกของประเทศไทยและของอาเซียน และเป็น 1 ใน 18 เมืองของ
 โลกด้านวิทยาการอาหาร ภูเก็ตมีจุดเด่นสำคัญด้านความหลากหลายทางวัฒนธรรมโดยเฉพาะ
 วัฒนธรรมอาหาร อาทิ อาหารทะเล อาหารไทย อาหารบาบ๋าท้องถิ่น และอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป
 (Sukkong, 2017 อ้างใน พีรวิชญ์ สิงษาพะ และอธิป จันทร์สุริย์, 2564) การที่จังหวัดภูเก็ตได้รับ
 ประกาศยกย่องเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารจากยูเนสโกดังกล่าว สามารถนำมาพัฒนาให้
 เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อเป็นการเพิ่มกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวมีทางเลือกในการเดินทางมา
 เยี่ยมเยือนจังหวัดภูเก็ตมากยิ่งขึ้น ซึ่ง ชลิตา แยมศรีสุข และคณะ (2563) ได้ให้ทรรศนะเพิ่มเติมว่า
 การทำให้อาหารเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมจำเป็นต้องได้รับการส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐ
 และสถานประกอบการเอกชนและการมีส่วนร่วมของประชาชนในการส่งเสริมและอนุรักษ์อาหาร
 โดยเฉพาะอาหารพื้นเมืองส่งผลต่อการคงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นภูเก็ต ด้วยการทำให้อาหาร
 เป็นของที่ระลึกผ่านกระบวนการกลายเป็นสินค้าทางวัฒนธรรม และมีการจัดการการท่องเที่ยวทาง
 อาหารอย่างถูกสุขลักษณะและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม แต่อย่างไรก็ตามภาครัฐและหน่วยงานที่
 เกี่ยวข้องได้มีการนำอาหารเปอรานากัน มาส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยผ่านการประชาสัมพันธ์ เช่น
 องค์การบริหารส่วนจังหวัดภูเก็ต และชุมชนผู้ประกอบการ จัดงานเทศกาลต้นแบบนำร่อง “Colours
 of Peranakan” ภายใต้ชื่อ “Phuket Peranakan Festival 2022” เพื่อสร้างต้นแบบงานเทศกาลให้
 เกิดความหลากหลายในจังหวัดภูเก็ต โดยประกอบไปด้วยกิจกรรมที่น่าสนใจ ได้แก่ การจัดงานเสวนา
 สัมมนาเชิงปฏิบัติการ นิทรรศการในย่านเมืองเก่าภูเก็ต รวมถึงการแสดง Live Performing Art -
 Colours of Peranakan สีสันของรากเหง้า “เพอรานากัน” การเยี่ยมชมโครงการ 1 บ้าน 1 เพอรานากัน

นากัน การแสดงโชว์เคสชุดแต่งกาย Baba และ Ngonya แบบดั้งเดิมและชุดแต่งกายเพอรานากัน สมัยใหม่ การแสดง light up & Projection Show ที่บอกเล่าความเป็นมาของเพอรานากันตั้งแต่การเดินทางในอดีตสู่การผสมผสานทางวัฒนธรรมจนเกิดเป็น “วัฒนธรรมประเพณีเฉพาะตัว” ที่สืบสานมาจนถึงยุคปัจจุบัน (พรไพลิน จุลพันธ์, 2565) และ 'ภูเก็ต' เตรียมจัดงาน 'Phuket Peranakan Festival' 2023 ระหว่างวันที่ 23-25 มิถุนายน 2566 เพื่อยกภูเก็ตให้เป็นเมืองเทศกาลเพอรานากัน ด้วยขบวนคาร์นิวัล ความยาวกว่า 1.2 กิโลเมตร เล่าเรื่องมรดกวัฒนธรรม เพอรานากัน (กนกพร โชคจรัสกุล, 2566) เป็นต้น

ขันโตก

ขันโตก โตก หรือ สะโตก เป็นภาชนะที่ทำด้วยไม้กลึง ไม้ไผ่สาน หรือ หวายสาน. ส่วนบนมีลักษณะคล้ายถาด มีส่วนรองรับถาดเป็นหยาวยึดเป็นวง มีขนาดเล็กกว่าถาดส่วนบน ส่วนที่ยึดและค้ำถาดไว้ทำเป็นลูกมะหวด ประมาณ 6 ซี่ ปักที่ตีนยึดและค้ำถาดไว้ ขันโตกใช้สำหรับใส่อาหารหรือสิ่งของอื่น ๆ ลักษณะนามว่า ใบ หรือ ลูก และการกินขันโตก หมายถึง การกินอาหารพื้นเมืองของชาวภาคเหนือซึ่งจัดอาหาร มีข้าวเหนียวหนึ่ง แกงยังเล น้ำพริกอ่อง แคบหมู ใส่อั่ว และ ผักกาดจอบ เป็นต้น ใส่ถ้วยหรือชาม วางไว้ในโตก เรียกว่า กินขันโตก คนกินต้องนั่งกับพื้น ปัจจุบันจังหวัดทางภาคเหนือได้ต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง และนักท่องเที่ยวเป็นจำนวนมาก จึงจัดให้การกินขันโตกเป็นธุรกิจการท่องเที่ยวอย่างหนึ่ง ผู้ไปเยือนนอกจากจะได้รับประทานอาหารที่จัดไว้ในโตกแล้ว ยังได้ชมการแสดงดนตรีพื้นเมือง ประเภทสะล้อ ซอ ซึง และการฟ้อน ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของชาวเหนือ และได้ชมการเล่นของชาวเขาเผ่าต่าง ๆ อีกด้วย (ราชบัณฑิตยสถาน, 2558) สำหรับจังหวัดทางภาคเหนือที่มีชื่อเสียงและใช้การรับประทานแบบขันโตกในการต้อนรับแขกผู้มาเยือนหรือนักท่องเที่ยว คือ จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่ง จักรพงษ์ คำบุญเรือง (2560) กล่าวว่า ปัจจุบันเมื่อเมืองเชียงใหม่มีความเจริญกลายเป็นเมืองแห่งการท่องเที่ยว วัฒนธรรมประเพณีจากที่เคยพบเห็นการรับประทานขันโตกตามหมู่บ้านในชนบทก็กลายมาเป็น “ขันโตกดินเนอร์” ซึ่งมีให้รับประทานโดยไม่ยากนักเพราะร้านอาหารต่าง ๆ ในเชียงใหม่ไม่เว้นแม้แต่ตามโรงแรมหรู ๆ ก็มีการนำเอาขันโตกเข้ามาเป็นจุดดึงดูดให้นักท่องเที่ยว โดยเฉพาะขันโตกมือค้ำแบบพื้นเมืองซึ่งในระหว่างการรับประทานอาหารจะมีการแสดงพื้นเมืองให้ได้ชมกันหลายอย่างไม่ว่าจะเป็นฟ้อนเล็บ ฟ้อนเงี้ยว ฟ้อนน้อยใจยาและมักจะปิดท้ายด้วยการรำวงเสมอ

จากที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่า การรับประทานอาหารแบบขันโตก เป็นเอกลักษณ์สำคัญในการต้อนรับนักท่องเที่ยวที่เดินทางมายังภาคเหนือและบทบาทสำคัญในการกระตุ้นเศรษฐกิจ

ในท้องถิ่น โดยจะเห็นว่าได้มีการจัดให้ชนโศกเป็นธุรกิจการท่องเที่ยวอย่างหนึ่งด้วย ดังที่ ชวรินทร์ สุตสวาท และคณะ (2564) ได้ให้ทรรศนะว่า ปัจจุบันบริษัททัวร์ท่องเที่ยวต่าง ๆ ในภาคเหนือ นิยมจัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวไปชมสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญต่าง ๆ แล้วพาไปรับประทานอาหารเย็นแบบชนโศก ที่จัดขึ้นตามศูนย์วัฒนธรรมหรือร้านอาหารแบบชนโศกต่าง ๆ ซึ่งมีอยู่เป็นจำนวนมาก โดยในระหว่างการรับประทานอาหารเย็นแบบชนโศก จะมีการแสดงศิลปะและวัฒนธรรมของล้านนา ชุดต่าง ๆ รวมทั้งอธิบายถึงเรื่องราวความเป็นมาของขนบธรรมเนียมและวิถีวัฒนธรรม ซึ่งได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก

นอกเหนือจาก การรับประทานอาหารแบบชนโศกใช้ในการต้อนรับนักท่องเที่ยวและผู้มาเยือนแล้ว ยังได้มีการประยุกต์ให้การรับประทานอาหารชนโศก หรือ การเลี้ยงชนโศก เป็นกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเนื่องวันช้างไทย โดยจัดในทุกวันที่ 13 ของเดือนมีนาคม เพื่อให้คนไทยได้ตระหนักถึงและการดำรงอยู่ของช้างไทยให้มากขึ้น เช่น การจัดชนโศกช้าง ในวันที่ 13 มีนาคมของทุกปี ณ ปางช้างแม่แตง อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อเป็นการระลึกถึงช้าง เพราะเป็นสัตว์คู่บ้านคู่เมือง โดยในวันนี้ได้เตรียมผลไม้ เช่น สับปะรด, แตงโม, กุ้ง, อ้อย และหญ้า จำนวนกว่า 5,000 กิโลกรัม มาเลี้ยงช้าง (THE STANDARD TEAM, 2022) และ การจัดกิจกรรมวันช้างไทยและสะโตกช้าง ซึ่งประกอบไปด้วยพิธีบวงสรวงสิ่งศักดิ์สิทธิ์ พิธีสงฆ์และสวดบั้งสุกุลช้าง การประกวดจัดซุ้มอาหารช้างของหน่วยงานภายนอก พิธีทำบุญตักบาตรอาหารแห้งร่วมกับช้าง การเลี้ยงอาหารช้างแบบชนโศกเมืองเหนือเพื่อเป็นการทำบุญตามความเชื่อทางศาสนา ณ ศูนย์อนุรักษ์ช้างไทย จังหวัดลำปาง (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2563)

กล่าวโดยสรุปแล้ว การจัดสำหรับอาหารตามรูปแบบที่กล่าวมา ไม่ว่าจะเป็น พาแลง เปอรานากัน และชนโศก ล้วนแล้วมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมการท่องเที่ยว ด้วยการสร้างแรงจูงใจในเส้นทางสำหรับนักท่องเที่ยว ความประทับใจต่อมิตรภาพของเจ้าบ้านต่อผู้มาเยือน หรือแม้แต่กระทั่งการทำให้เกิดธุรกิจใหม่ ๆ สร้างมูลค่าเพิ่มต่อเศรษฐกิจในพื้นที่ ในขณะที่เดียวกันยังสามารถนำอัตลักษณ์การจัดสำหรับอาหารมาประยุกต์เป็นกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นทางเลือกให้แก่นักท่องเที่ยวได้อีกด้วย

3. แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

3.1 ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

การกินเป็นหนึ่งในความต้องการหลักของมนุษย์ ตามแนวคิดทฤษฎีของมาสโลว์ (Tikkanen, 2007) จากการประชุมคณะรัฐมนตรีท่องเที่ยวอาเซียน ประจำปี 2562 ระบุว่า ภายในปี 2050 ประชากรโลกจำนวน 9 พันล้านคนจะมีความต้องการอาหารมากกว่าที่บริโภคในปัจจุบันถึง 70% ดังนั้น การกระจายอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและยั่งยืน แก่ประชากรที่กำลังขยายตัวนี้จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง (Berno & Wisansing, 2019) อาหารไม่เพียงแต่มีไว้สำหรับการดำรงชีวิตเท่านั้น แต่ยังเป็นบรรจุไว้ซึ่งวัฒนธรรม อารยธรรมและประวัติศาสตร์ที่ยาวนานของท้องถิ่น (จุฑามาศ วิศาลสิงห์, 2562) แต่ได้มาเป็นแรงกระตุ้นอย่างหนึ่งสำหรับนักท่องเที่ยว (Mak et al., 2017; Vukolic et al., 2022) โดยอาหารสำหรับการท่องเที่ยวนั้นได้ถูกเพิ่มคุณค่าให้เป็นอีกสิ่งดึงดูดสำหรับนักท่องเที่ยวและเป็นแนวทางที่สามารถกระจายรายได้ไปสู่ ท้องถิ่นได้เช่นกัน

คำว่า Food (อาหาร) Food and Beverage (อาหารและเครื่องดื่ม) Culinary (การทำอาหาร) Gastronomy (ศาสตร์แห่งการรับประทานอาหาร) และ Gastronomic (ว่าด้วยเรื่องอาหารการกิน) เป็นคำที่ใช้แทนกันได้เพื่ออธิบายถึงการท่องเที่ยวเชิงอาหารในภาพรวมเกี่ยวกับลักษณะของนักท่องเที่ยวและกิจกรรมด้านอาหารที่เกี่ยวข้อง ซึ่งผู้ปฏิบัติงานในวงการอาหาร นักวิชาการ และอื่น ๆ ได้ให้ความสำคัญในมุมมองของตนเอง แม้ว่าจะมีการอภิปรายกันมากทางวิชาการเกี่ยวกับคำจำกัดความที่เหมาะสมเพื่อนิยามประเภทการท่องเที่ยวและลักษณะของนักท่องเที่ยว ดังกล่าว ทั้งนี้ สมาคมการท่องเที่ยวอาหารโลก (World Food Travel Association) ได้เสนอว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ควรใช้ (Food Tourism) โดยหมายถึง การท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือ การเดินทางเพื่อลิ้มรสสถานที่เพื่อชิมซบจิตวิญญาณของสถานที่ นักท่องเที่ยวได้ความรู้สึกดีได้สัมผัสอย่างแท้จริงเกี่ยวกับสถานที่นั้น ๆ ผ่านอาหารที่นักท่องเที่ยวเป็นผู้เลือกบริโภคในขณะท่องเที่ยวในพื้นที่นั้น (World food Travel Association, 2016) โดย Food Tourism เป็นการท่องเที่ยวเชิงอาหารซึ่งจะมีการรวมความหมายของเครื่องดื่มไว้แล้วซึ่งเป็นที่เข้าใจกันทั่วไปว่าเมื่อมนุษย์รับประทานอาหารต้องมีเครื่องดื่มประกอบในอาหารมีอนั้น (ญาณเดช ชื่นจิตต และ รามณรงค์ นิลกำแหง, 2562)

นอกจากนี้ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้มีการให้คำจำกัดความระหว่างคำว่า Gastronomy และ Gastronomic ไว้ที่น่าสนใจดังนี้ โดย Gastronomy เป็นคำที่มาจากภาษาละติน gastros หมายถึงกระเพาะหรือท้อง ผสมกับคำว่า nomos หรือขนบธรรมเนียมจารีตประเพณี

กติกาสังคม จึงรวมความหมายว่าเป็นศาสตร์แห่งการรับประทานอาหาร (Scarpato, 2002) หรือ ศาสตร์แห่งรสชาติและการลิ้มลองอาหาร (Klosse, 2012) ที่มีกระบวนการเรียนรู้ถึงแหล่งที่มาของ วัตถุดิบเพื่อให้ได้คุณภาพอาหารที่ดีและยังมีการสืบทอดวิธีการปรุงอาหารจากรุ่นสู่รุ่น (Taar, 2014) การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) คือ การเดินทางของนักท่องเที่ยวที่เกิดจาก แรงจูงใจที่จะไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหารเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร เทศกาล อาหาร ร้านอาหาร หรือแหล่งท่องเที่ยวเฉพาะเรื่องอาหาร (Hall and Mitchell, 2000; Sirichodnasakorn, 2016) ซึ่งกิจกรรมที่เกี่ยวกับอาหารจะเป็นตัวกำรูปแบบการท่องเที่ยวที่ให้นิยาม แตกต่างกันไปตามบริบทของประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวสัมผัส อันได้แก่ การท่องเที่ยวเพื่อ เรียนรู้ศาสตร์การประกอบอาหาร (Culinary Tourism), การท่องเที่ยวเพื่อชิมอาหารและเครื่องดื่มชั้น เลิศ (Gourmet Tourism) และการท่องเที่ยววัฒนธรรมวิถีการกินอาหาร (Gastronomic Tourism) (Ellis et al., 2018; Horng & Tsai, 2012; Artharn & Jaroenwisan, 2022)

Gastronomic เป็นความหมาย ที่มองถึงระดับความสนใจของ นักท่องเที่ยวในเรื่อง อาหารเป็นภาพรวม มีความสนใจระดับปานกลาง ซึ่งอาจรวมถึงองค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยวด้วย เช่น วัฒนธรรมท้องถิ่น (Sirichodnasakorn, 2016) ทั้งนี้ยังเป็นการเดินทางเพื่อการรับประทาน อาหาร มีลักษณะความชื่นชอบแบบเฉพาะกลุ่มโดยต้องการสร้างความสมดุลระหว่างความสนใจใน อาหารโดยเฉพาะ (Food) กับ ประสบการณ์ในการรับประทานอาหาร (Culinary) โดยเป็นส่วนหนึ่ง ของการเดินทางเพื่อท่องเที่ยว สัมผัสความแตกต่างของประเพณีวัฒนธรรมที่มีความแตกต่าง รวมถึง การลิ้มลองอาหารพื้นถิ่น (Diaconescu & Nistoreanu, 2013; Gheorghe et al., 2014) ซึ่งการ ท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ครอบคลุมถึงการลิ้มลองอาหารและเครื่องดื่มด้วย ดังนั้น การท่องเที่ยวเชิง อาหาร คือ การเดินทางท่องเที่ยวซึ่งจุดหมายปลายทางในขณะเดียวกันได้สัมผัสถึงวัฒนธรรมที่ แตกต่างกันจากประสบการณ์ในการรับประทานอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ดังนั้นงานวิจัยนี้ จึงใช้คำที่มีความหมายโดยครอบคลุมเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารคือ Gastronomy Tourism

ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้นได้ครอบคลุมมากกว่า การดื่มหรือ รับประทานอาหารที่มีชื่อเสียงในแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวเท่านั้น แต่ยัง หมายรวมถึงกระบวนการผลิตอาหารทั้งหมดที่ได้ผลิตอาหารนั้น ๆ ไปสู่ผู้บริโภค (แหล่งที่มาของ วัตถุดิบ การแปรรูป การเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ เช่น การผลิตของฝากหรือของที่ระลึก รวมถึง ระบบการจัดการขยะ) และด้วยกระบวนการดังกล่าวนี้ สามารถเป็นประสบการณ์ให้แก่นักท่องเที่ยว ได้ภายใต้รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวที่มีความสอดคล้องกัน (Chidprasert et al., 2022)

เนื่องจากอาหารบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของพื้นที่ วิถีชีวิตของท้องถิ่น รวมทั้งนำเสนอประสบการณ์ที่แปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยว (ภัทรพร พันธูรี, 2558) ดังนั้น เอกลักษณ์ทางด้านอาหารจึงถูกนำมาใช้เป็นกลยุทธ์ในการดึงดูดนักท่องเที่ยว ภายใต้การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) และในไม่กี่ปีมานี้ การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้กลายมาเป็นสิ่งดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยวหลักและมีการเติบโตอย่างรวดเร็ว (Sormaz et al., 2016) การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังเป็นการนำเสนอการเรียนรู้ผ่านกระบวนการจัดเตรียมอาหาร (Kokkranikal & Carabelli, 2021) และได้กลายมาเป็นวิถีของนักท่องเที่ยวที่ต้องการสัมผัสประสบการณ์ใหม่ ในขณะที่ยังได้ความรู้ระหว่างการเดินทางทางท่องเที่ยวอีกด้วย (Leong et al., 2017) สอดคล้องกับ องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) ซึ่งได้อธิบายถึง Gastronomy Tourism คือ การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้กับอาหารหรือการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการท่องเที่ยวเชิงผสมผสานธรรมชาติของพื้นที่ วัฒนธรรม วิถีชีวิต การบริการ การเข้าถึง การเป็นเจ้าของที่ดี และเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ รวมเป็นประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวโดยเฉพาะการลิ้มรสอาหาร การได้เรียนรู้วิธีทำและลงมือทำอาหารด้วยตนเองซึ่งถือเป็นการสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว (องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน, 2559) โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารนี้ได้สะท้อนประเพณี วัฒนธรรม และความเป็นเอกลักษณ์ของผู้คนที่มีแตกต่างกัน เป็นเครื่องมือในการสร้างความเข้าใจระหว่างผู้คนในสังคมประเพณีที่แตกต่างกัน ทำให้เกิดความใกล้ชิดทางด้านสังคมวัฒนธรรมมากยิ่งขึ้น (UNWTO, 2022) ดังนั้น จึงสรุปได้ว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) หมายถึง การนำเอกลักษณ์ด้านอาหารในท้องถิ่นมาเป็นสิ่งดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยว ซึ่งนักท่องเที่ยวจะได้รับประสบการณ์และเรียนรู้ ด้านวัฒนธรรม วิถีชีวิต และได้ตระหนักถึงคุณค่าของมรดกทางภูมิปัญญาท้องถิ่น ผ่านกิจกรรมที่เกี่ยวกับอาหาร ไม่ว่าจะเป็น การเรียนรู้ที่มาของวัตถุดิบ แหล่งกำเนิดของอาหาร การเลือกซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหาร ทดลองประกอบอาหารพื้นถิ่น การลิ้มลองอาหารภายใต้การให้บริการที่ดีของเจ้าบ้าน เป็นต้น

3.2 ที่มาและความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ศาสตร์ที่ว่าด้วยการดื่มกิน (Gastronomy) เป็นศาสตร์ที่มีพลวัตรภายใต้อิทธิพลของประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ และวัฒนธรรม มีวิวัฒนาการมาอย่างยาวนานนับตั้งแตยุคก่อนประวัติศาสตร์ (Pedersen M., et al., 2021) การเรียนรู้วิธีการประกอบอาหารด้วยความร้อนจากไฟเมื่อประมาณ 5,000 ปีที่แล้วถือเป็นจุดเริ่มต้นของศาสตร์ด้านการประกอบอาหารของมนุษย์ ต่อมา

ในช่วงศตวรรษที่ 4 ก่อนคริสตกาลนักกวีชาวกรีกแห่งเจลา (Archestratus of Gela) ซึ่งเข้าใจได้ว่าเป็นบุคคลแรกที่ได้ประพันธ์ศาสตร์ที่ว่าด้วยการตีมกิน (The concept of gastronomy) (Nistoreanu et al., 2018) คำศัพท์เกี่ยวกับการทำอาหารปรากฏเป็นครั้งแรกในชื่อบทกวีของ Joseph Berchoux ในปี 1801 ชื่อ "Gastronomie" ให้คำจำกัดความของการทำอาหารว่าเป็นการกำหนดกฎเกณฑ์การกินและตีม "Gastronomy, or the peasant at the table" (Pullphothong & Sopha, 2013) โดยในภาพรวมอธิบายได้ว่าช่วงก่อนปี ค.ศ. 1990 “อาหารเป็นองค์ประกอบของการท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยว ตามร้านอาหารโรงแรมหรือรีสอร์ทเท่านั้น แต่ในปัจจุบันอาหารมีความสำคัญต่อการ “เป็นตัวแทนที่จะนำเสนอสังคม และรูปแบบการดำเนินชีวิตของคนในสังคมนั้น” (Hall, 2003) นอกจากนี้อาหารยังได้กลายมาเป็นสิ่งดึงดูดสำคัญและเพิ่มความได้เปรียบในการแข่งขันสำหรับแหล่งท่องเที่ยวด้วย (López-Guzmán & Sánchez-Cañizares, 2012) อาหารได้ถูกนำมาเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวนับตั้งแต่ช่วงกลางศตวรรษที่ 20 เป็นต้นมา (Nistoreanu et al., 2018) โดยมาจากแนวโน้ม 5 ข้อ (Gajic, 2015) ได้แก่ 1) การขยายตัวทางเศรษฐกิจ ทำให้ผู้บริโภคกล้าใช้จ่ายมากขึ้นเพื่อแลกกับผลดีต่อสุขภาพ เช่น อาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกาย 2) การเปลี่ยนแปลงของโครงสร้างประชากร ที่มีผู้สูงอายุเพิ่มขึ้น การเปลี่ยนพฤติกรรมที่รับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น แนวโน้มนี้สร้างโอกาสให้กับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 3) การต่อต้านทฤษฎี 'MacDonaldisation' โดยนักท่องเที่ยวแสวงหาอาหารท้องถิ่นที่สดใหม่และมีคุณภาพดี ที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์ของจุดหมายปลายทางด้านการท่องเที่ยว 4) การเพิ่มขึ้นของผู้บริโภคที่มีวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งเป็นผลมาจากการย้ายถิ่นฐานของผู้คน กระแสโลกาภิวัตน์ การเข้าถึงอินเทอร์เน็ตทำให้ผู้คนได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาหารที่หลากหลายขึ้น 5) อิทธิพลของเซฟชื่อดังและสื่อต่าง ๆ เช่น เซฟชื่อดังอย่าง Gordon Ramsey ที่สร้างปรากฏการณ์ด้านอาหาร ให้คนหันมาสนใจและติดตามการทำอาหารมากขึ้น

จากที่กล่าวมาสรุปได้ว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารเกิดจากการเชื่อมโยงแนวคิดศาสตร์แห่งการตีมกิน (Gastronomy) กับแนวโน้ม (Trends) ได้แก่ การขยายตัวทางเศรษฐกิจ การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางสังคม และพฤติกรรมของคนในสังคม โดยสามารถสรุปเป็นพัฒนาการของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ดังนี้

ตารางที่ 1 พัฒนาการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

พัฒนาการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	
ช่วงเวลา	รายละเอียด
5,000 ปีก่อนประวัติศาสตร์	มนุษย์รู้จักการทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนจากไฟ
ศตวรรษที่ 4	บทประพันธ์เกี่ยวกับศาสตร์แห่งการต้มกินเกิดขึ้นครั้งแรกในประเทศกรีก โดย Archestratus of Gela
ค.ศ. 1801	คำศัพท์เกี่ยวกับการทำอาหารปรากฏเป็นครั้งแรก โดย Joseph Berchoux
ค.ศ. 1825	ความเรียงเรื่อง The physiology of taste หรือ ศาสตร์แห่งรสชาติ โดย Jean Anthelme Brillat Savarin ถือเป็นเนื้อหาที่อธิบายเกี่ยวกับตำรับอาหารครั้งแรก
ค.ศ. 1920	เกิดสมาคมอาหารและไวน์ ครั้งแรก ในประเทศเยอรมัน
ค.ศ. 1960 - 1969	เริ่มเกิดกระแสความนิยมในกิจกรรมทำอาหาร เช่น มีการผลิตหนังสือสอนทำอาหารและบทความเกี่ยวกับอาหารอย่างแพร่หลาย รวมถึงการผลิตรายการประเภทแสดงการทำอาหารทางสื่อโทรทัศน์ที่เพิ่มขึ้น
ค.ศ. 1970	ผู้คนเริ่มเปิดรับการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารใหม่ ๆ จากต่างวัฒนธรรม
ค.ศ. 1990 – ปัจจุบัน	อาหารถูกนำเสนอเป็นเอกลักษณ์ของสังคมและมีการเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวโดยถือเป็นอีกหนึ่งปัจจัยในการดึงดูดนักท่องเที่ยวได้
ค.ศ. 2004	เกิดสถาบันการศึกษาเฉพาะทางด้านอาหารในประเทศอิตาลี คือ มหาวิทยาลัย Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

ที่มา : ดัดแปลงจาก Introduction to gastronomic tourism (Nistoreanu et al., 2018)

ปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความนิยมอย่างมากทั้งในทวีปยุโรปและทั่วโลก เป็นอีกหนึ่งรูปแบบการท่องเที่ยวที่สามารถกระตุ้นนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจด้านวิถีชีวิตและอาหาร ท่องถิ่นให้เดินทางมายังแหล่งท่องเที่ยวได้ (Smith, Macleod. & Robertson, 2010; Batinic, 2017) นอกจากนี้จะเป็นสิ่งกระตุ้นด้านการท่องเที่ยวแล้ว จะเห็นได้ว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีความสำคัญและส่งผลดีต่อหลายภาคส่วน ได้แก่ 1) นักท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นเครื่องมือให้นักท่องเที่ยววัฒนธรรมท้องถิ่น ให้โอกาสและมอบประสบการณ์ใหม่รวมถึงซื้อผลิตภัณฑ์

อาหารจากท้องถิ่น และยังสามารถสร้างความประทับใจให้แก่นักท่องเที่ยวได้ 2) ในส่วนของผู้ผลิต การท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีส่วนช่วยพัฒนาเกษตรกรในท้องถิ่น เพิ่มอัตราการผลิตและการขาย พัฒนาปรับปรุงคุณภาพและความหลากหลายด้านผลิตภัณฑ์และบริการ รวมถึงส่งเสริมให้ผู้ผลิตในท้องถิ่น เป็นส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว 3) ด้านชุมชนท้องถิ่น การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถ สร้างโอกาสใหม่ทางธุรกิจ ช่วยเสริมสร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่น เพิ่มปฏิสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมและมี ส่วนในการพัฒนาเศรษฐกิจของท้องถิ่น 4) อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหาร สามารถเพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวได้ กระตุ้นการขยายเวลาการเข้าพัก ทำให้รายจ่ายด้านการท่องเที่ยว เพิ่มขึ้น เป็นการพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยว และเป็นการนำเสนอผลิตภัณฑ์ทางเลือกสำหรับการ ท่องเที่ยว และ 5) สิ่งแวดล้อม การท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีส่วนช่วยในการพัฒนาจุดหมายปลายทาง ด้านการท่องเที่ยวในท้องถิ่น ช่วยรักษาเสน่ห์ของท้องถิ่น ช่วยพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อม และส่งเสริมให้เกิดความยั่งยืน (Çalışkan & Yilmaz, 2016)

จะเห็นได้ว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับการส่งเสริมให้เป็นสิ่งดึงดูดใจสำหรับ นักท่องเที่ยวที่กำลังได้รับความนิยม โดยปัจจัยที่ส่งเสริมให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความนิยม ได้แก่ 1) การเปลี่ยนแปลงด้านประชากรศาสตร์ จะส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมนักท่องเที่ยวและ รูปแบบการท่องเที่ยว ทำให้กลุ่มเป้าหมายทางด้านตลาดเพิ่มขึ้น ซึ่งรวมถึงกลุ่มนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้วย 2) แนวโน้มการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนได้รับความนิยมมากขึ้น โดยการนำอาหารท้องถิ่นเข้ามาเป็น ส่วนหนึ่งของสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยว ควบคู่กับการเรียนรู้และอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น ซึ่งเป็นแนวทางของการจัดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 3) การแสวงหาความเป็นเอกลักษณ์ในท้องถิ่น ยังได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว ซึ่งไม่ได้จำกัดแต่เพียงสถานที่ท่องเที่ยว แต่ยังรวมถึงอาหารที่เป็น เอกลักษณ์ที่สามารถเล่าเรื่องราวถึงท้องถิ่นผ่านการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ 4) การพัฒนาด้าน เทคโนโลยีและสื่อออนไลน์ สามารถสร้างความสะดวกสบายให้กับนักท่องเที่ยวในการค้นหาข้อมูลต่าง ๆ เช่น แหล่งท่องเที่ยว เส้นทางท่องเที่ยว ร้านอาหาร เมนูอาหารท้องถิ่น ต้นกำเนิดของอาหาร เป็นต้น ซึ่งเทคโนโลยีและสื่อออนไลน์เป็นตัวกระตุ้นการตัดสินใจของนักท่องเที่ยวในการเดินทางได้ รวดเร็วขึ้น 5) แรงจูงใจของการท่องเที่ยวสมัยใหม่ ที่เป็นการสร้างความรื่นรมย์ การค้นหาที่มาและ การแสดงถึงตัวตนของนักท่องเที่ยวให้แตกต่างและโดดเด่น จึงส่งผลให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความนิยมมากขึ้น (โตมร สุขปรีชา, 2560) การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังมีความสำคัญในหลายประการ เช่น ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจตั้งแต่ระดับชุมชนถึงระดับประเทศซึ่งเป็นการรูปแบบการท่องเที่ยวที่ สามารถกระจายรายได้ไปสู่ชุมชนได้ สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้แก่ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง กิจกรรมที่

อยู่ภายใต้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเสริมสร้างการเรียนรู้ให้แก่นักท่องเที่ยว ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจในแหล่งท่องเที่ยวเพิ่มมากยิ่งขึ้น เป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้แก่อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศนั้น ๆ ได้ นอกจากนี้ การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังส่งผลดีต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งช่วยให้ผู้ที่มีส่วนได้เสียด้านการท่องเที่ยวได้ตระหนักถึงการรักษาสีเขียวสิ่งแวดล้อมด้วย

3.3 องค์ประกอบและรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

อิกนาตอฟ และสมิธ (Ignatov & Smith, 2006) ได้กล่าวถึง การท่องเที่ยวเชิงอาหารมีองค์ประกอบที่สำคัญ ได้แก่ สิ่งอำนวยความสะดวก กิจกรรม งานเทศกาล และองค์กรที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้ สิ่งอำนวยความสะดวกและแหล่งเพาะปลูก (Facilities and land) เป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงที่มาของวัตถุดิบและระบบการผลิต ทำให้นักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงและสัมผัสได้ถึงที่มาของอาหารที่แวดล้อมไปด้วยภูมิประเทศที่สวยงาม มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับนักท่องเที่ยวและมีร้านอาหารที่หลากหลาย กิจกรรม (Activities) เป็นสิ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวด้านการทำอาหารที่นอกเหนือจากโอกาสในการบริโภคอาหารและเครื่องดื่ม - รับประทานอาหารในร้านอาหารหรือดื่มไวน์ สุรา และเบียร์ ซึ่งอาจมีกิจกรรมเพิ่มเติม อาทิ กิจกรรมเรียนรู้ด้านอาหาร ยกตัวอย่าง เช่น การเข้าเรียนในโรงเรียนสอนทำอาหาร การมีส่วนร่วมในการชิมไวน์ หรือนิตยสารการอ่านรายบุคคล (วารสาร) และหนังสือเกี่ยวกับอาหาร เป็นต้น งานเทศกาล (Events) เป็นกิจกรรมสำหรับผู้บริโภคที่เน้นด้านการเกษตร การทำอาหาร หรือผลิตภัณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้องกับอาหาร (เช่น ชีส ของหวาน ไวน์ ฯลฯ) อุปกรณ์ทำอาหาร และเทศกาลอาหารและไวน์ องค์กรด้านอาหาร (Organization) เป็นองค์กรที่ตอบสนองความสนใจของนักท่องเที่ยวเชิงและสนับสนุนการพัฒนาตลาดการท่องเที่ยวเพื่อการประกอบอาหาร ได้แก่ สมาคมและสังคม ที่มีส่วนช่วยในการพัฒนาในระยะยาว (การเติบโต) และการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอาหารในรูปแบบต่าง ๆ

ประชาชาติธุรกิจ (2562) ได้กล่าวถึง องค์ประกอบที่สำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหารมี 4 ด้าน ได้แก่ 1) ระบบเกษตร (Farming Systems) เป็นจุดเริ่มต้นของแหล่งกำเนิดอาหาร เช่น แปลงผัก สวนผลไม้ ริมรั้วบ้าน หรือ ท้องนา 2) เรื่องราวของอาหาร (Story of Food) คือ ความเป็นมาของอาหารในแต่ละงานที่ได้รวบรวมมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม ประเพณี โดยจะเป็นการเพิ่มคุณค่าให้แก่อาหาร 3) อุตสาหกรรมสร้างสรรค์ (Creative Industries) คือ การนำเอาความรู้และศิลปะเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในการให้บริการอาหาร เช่น การแสดงพื้นบ้าน วรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การตกแต่งงานอาหาร รวมถึงการให้บริการที่พิถีพิถัน เป็นต้น 4) การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (Sustainable Tourism) เป็นการนำหลักการจัดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนมาผลักดันให้เกิดการพัฒนา

บนฐานการอนุรักษ์ ทำให้อาหารเป็นสัญลักษณ์ของพื้นที่เปิดประสบการณ์ท่องเที่ยวที่ลึกซึ้งแก่นักท่องเที่ยวและสร้างการพัฒนาที่ยั่งยืนให้แก่ท้องถิ่น

สกุลรัตน์กุลชัย และสงวนสินธุกุล (Sakulrattanakulchai & Sanguansintukul, 2021) ได้ระบุถึง องค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงอาหารมี 8 องค์ประกอบ ได้แก่ ทรัพยากรทางกายภาพ ทรัพยากรมนุษย์ กิจกรรมในพื้นที่ องค์ความรู้และทักษะ วัฒนธรรม และอัตลักษณ์ การบริหารและการปกครอง ภาพลักษณ์ และความสัมพันธ์กับภายนอก เพื่อใช้เป็นแนวทางวิเคราะห์ศักยภาพของพื้นที่ที่มีต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร นอกจากนี้ยังมีองค์ประกอบที่สำคัญ คือ แรงจูงใจของนักท่องเที่ยว ได้แก่ ด้านบุคลิกภาพ การดำเนินชีวิต ประสบการณ์ที่ผ่านมา ความรู้สึกนึกคิด และการคำนึงถึงภาพลักษณ์ (Gheorghe et al., 2014) องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน, 2559) กล่าวถึง แรงจูงใจของนักท่องเที่ยวเชิงอาหารประกอบด้วย 1) การแสดงถึงตัวตน (Self-expression) นักท่องเที่ยวต้องการแสดงความแตกต่าง ความโดดเด่น และความเป็นตัวตน ผ่านการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ไม่ซ้ำใคร 2) ความสงสัยใฝ่รู้ (Curiosity) นักท่องเที่ยวต้องการที่จะหาความรู้และค้นพบสิ่งใหม่เพื่อบ่งบอกถึงการศึกษาและความรู้ที่มีอยู่ 3) การสืบค้นจากรากฐาน (Grounded) นักท่องเที่ยวต้องการที่จะดื่มด่ำกับรากเหง้าของอาหารในชนบทที่สามารถศึกษาวิธีการในการผลิตอาหาร 4) ความรื่นรมย์ (Pleasurable Experience) นักท่องเที่ยวต้องการที่จะเติมเต็มความสุขทางความรู้สึกลึกและสัมผัส รวมถึงประสบการณ์ในการรับประทานอาหาร 5) ความกังวลใจ (Anxiety) นักท่องเที่ยวมีความต้องการที่จะพักผ่อนหรือผ่อนคลายด้วยการกินอาหารและเครื่องดื่ม ระหว่างการท่องเที่ยวและหลีกเลี่ยงชีวิตประจำวัน ด้วยการรับประทานอาหารพื้นถิ่นและอาหารที่คุ้นเคยในอดีตแต่ไม่ได้รับประทานเป็นประจำ

ภูริ ชุณหะวัณ และชวลีย์ ณ ถลาง (2560) กล่าวว่า อาหารสามารถสร้างพื้นฐานให้กับการพัฒนาประสบการณ์การท่องเที่ยวได้มากมาย ดังนี้ 1) เชื่อมโยงวัฒนธรรมเข้ากับการท่องเที่ยว โดยการรับประทานอาหารเปรียบเสมือนการเปิดประตูสู่วัฒนธรรมท้องถิ่น และสามารถทำให้นักท่องเที่ยวและคนในท้องถิ่นเข้าหากันได้ด้วยการแบ่งปันประสบการณ์ทางวัฒนธรรมอาหารร่วมกัน 2) พัฒนาประสบการณ์การรับประทานอาหารแต่ละมื้อ โดยอาหารแต่ละมื้อเป็นศูนย์กลางของประสบการณ์การท่องเที่ยว และยังช่วยสร้างประสบการณ์ที่น่าจดจำและมีความหมายอีกด้วย 3) เกิดการสร้างอาหารที่แตกต่างกัน โดยอาหารสามารถเป็นสิ่งที่แสดงถึงความโดดเด่นของภาพลักษณ์ของสถานที่ และช่วยให้เกิดความเป็นเอกลักษณ์ในตลาดที่มีการแข่งขันสูง 4) พัฒนาโครงสร้างย่อย ๆ ที่

สำคัญในการผลิตและบริโภคอาหาร ซึ่งมีองค์ประกอบย่อย ๆ มากมายที่มีความสำคัญในกระบวนการผลิตและการบริโภคอาหาร โดยรวมไปถึงผู้ผลิตอาหาร นักปรุงอาหาร นักออกแบบอาหาร นักวิจารณ์ และผู้แทนด้านอาหารอื่น ๆ 5) ส่งเสริมวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยประสบการณ์ด้านอาหารสามารถส่งเสริมการพัฒนาทางวัฒนธรรมท้องถิ่นได้โดยตรง ด้วยการสร้างต้นทุนทางวัฒนธรรมที่จำเป็นต้องใช้ในการสร้างและสืบสานการผลิตและการบริโภคทางวัฒนธรรมนั้น ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า องค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงอาหารควรประกอบไปด้วย ทรัพยากรการท่องเที่ยวทั้งที่จับต้องได้และจับต้องไม่ได้ กิจกรรมที่สอดคล้องกับเอกลักษณ์ของพื้นที่ท่องเที่ยว องค์การสนับสนุนทั้งภาครัฐและเอกชน และแรงจูงใจของนักท่องเที่ยว

สำหรับการกำหนดรูปแบบการท่องเที่ยวโดยทั่วไป องค์การการท่องเที่ยวโลกแห่งสหประชาชาติ (UNWTO) ได้มีการกำหนดรูปแบบของการท่องเที่ยวได้ 3 รูปแบบหลัก ได้แก่ 1) รูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งธรรมชาติ หรือ Natural Based Tourism 2) รูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งวัฒนธรรม หรือ Cultural Based Tourism 3) รูปแบบการท่องเที่ยวในความสนใจพิเศษ หรือ Special Interest Tourism (Chungkajorn & Thalang, 2021) โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้นเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวในความสนใจพิเศษ (Hall & Mitchell, 2001; Hall & Mitchell, 2006) รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารมาจากการสัมพันธ์กันระหว่างการท่องเที่ยวกับอาหารและใช้เรียกรูปแบบการท่องเที่ยวด้วยอาหารที่แตกต่างกันออกไป ซึ่งรวมถึง คำว่า Gastronomy Tourism ด้วย (Hjalager & Richards, 2002; Hussin, 2018) การท่องเที่ยวเชิงอาหารมีอยู่หลายรูปแบบซึ่งเกี่ยวกับการดื่มและการกิน เช่น การเดินทางไปรับประทานอาหารในภัตตาคารท้องถิ่น เทศกาลและนิทรรศการอาหาร การเยี่ยมชมยังฟาร์ม แหล่งผลิต และตลาดเกษตรกร การเข้าร่วมเรียนทำและจัดแสดงอาหาร การเข้าพักในโฮมสเตย์พร้อมกับกิจกรรมด้านอาหารที่เกี่ยวข้องไม่ว่าจะเป็นกิจกรรมการทำอาหาร และร่วมรับประทานอาหารกับเจ้าของที่พักโฮมสเตย์ (Kokkranikal & Carabelli, 2021)

บัณฑิต อเนกพูนสุข (2560) ได้กล่าวไว้ใน จุลสารวิชาการท่องเที่ยว เรื่อง Food on the move เพิ่มเติมว่า เราสามารถพบเห็นรูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยขึ้นอยู่กับเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ สามารถแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ ได้แก่ 1) Food Tours เป็นรูปแบบของการทำแพคเกจทัวร์ให้นักท่องเที่ยวเลือก โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสัมผัสรสชาติอาหารท้องถิ่น เรียนรู้ถึงประวัติความเป็นมา วัฒนธรรม และเคล็ดลับในการทำอาหารของสถานที่นั้น ๆ โดยมีมีคูเทสต์หรือผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและเครื่องดื่ม ของแต่ละพื้นที่เป็นผู้นำทัวร์ อธิบายสิ่งต่าง ๆ และบางครั้งอาจจะมีคู่มือกิจกรรมหรือกิจกรรมสาธิตการทำอาหารร่วมสมัย หรือ Food Workshop

2) Food Festival หรือเทศกาลอาหารที่จัดขึ้นในแต่พื้นที่ โดยส่วนมากจะเป็นรายปี แต่อาจจะมีปีละมากกว่า 1 ครั้ง เทศกาลอาหารส่วนใหญ่จะใช้อาหาร วัตถุดิบ หรือประเภทของอาหารมาจัดเป็นสัญลักษณ์ของเทศกาล จุดประสงค์หลักของเทศกาลอาหาร คือ การทำให้คนในชุมชนได้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมผ่านการเฉลิมฉลองและบางครั้งจะจัดขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองฤดูกาลเก็บเกี่ยวผลผลิต เทศกาลอาหารมักจะจัดกลางแจ้ง เป็นการรวมกันของอาหารหลากหลายชนิด ที่เข้าร่วมสามารถรับประทานได้มากเท่าที่ต้องการ

ในประเด็นเกี่ยวกับรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (จ๊กกฤษณ์ วัชรราชูร์, 2561; ธนาคารกรุงเทพ, 2561) ได้ให้ทรรศนะเกี่ยวกับรูปแบบของการท่องเที่ยว ในโครงการหน้าต่างสู่การท่องเที่ยวล้านนา ประเด็นการท่องเที่ยวเชิงอาหารและอาหารสุขภาพ โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบ่งได้เป็น 4 รูปแบบ ได้แก่ 1) การท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น เป็นรูปแบบที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทุกเชื้อชาติ โดยนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้จะเน้นการท่องเที่ยวให้ความสำคัญกับสถานที่ แต่มีอาหารท้องถิ่นเป็นองค์ประกอบร่วม 2) การท่องเที่ยวในเทศกาลอาหาร ซึ่งเป็นที่นิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวยุโรปและอเมริกา โดยกิจกรรมนี้มีลักษณะสำคัญที่นักท่องเที่ยวสามารถเลือกสัมผัสและเข้าถึงอาหารได้หลากหลาย โดยไม่ต้องเดินทางไปชิมไกล อีกทั้งเทศกาลส่วนใหญ่มักคัดสรรร้านอาหารที่มีชื่อเสียงมาเข้าร่วม จึงเป็นโอกาสอันดีที่นักท่องเที่ยวจะได้ลิ้มลองอาหารขึ้นชื่อของแต่ละแห่งตามความต้องการ ในประเด็นนี้ กิตติยา เกิดปลั่ง และวรวิษิตา บุญญาณเมธาพร (2565) ให้ทัศนะเพิ่มเติมว่า สำหรับประเทศไทย รูปแบบอาหารและวัฒนธรรมอาหารไทยเป็นจุดดึงดูดนักท่องเที่ยวและผู้มาเยือนที่สำคัญของท้องถิ่น ซึ่งนำเสนอผ่านเทศกาลอาหารท้องถิ่นทั่วประเทศ เทศกาลอาหารท้องถิ่นได้กลายเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญของสถานที่ท่องเที่ยวปลายทางสำหรับการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทยด้วยอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในแต่ละภูมิภาคที่มีเสน่ห์ รสชาติ ฤดูกาลที่แตกต่างกัน และมีส่วนสำคัญในการสร้างรายได้ให้ทั้งท้องถิ่น 3) การเข้าคอร์สสอนทำอาหาร กิจกรรมนี้ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวชาวตะวันตกมากกว่านักท่องเที่ยวชาวเอเชีย เป็นกิจกรรมที่ให้นักท่องเที่ยวได้เลือกซื้อวัตถุดิบ และปรุงอาหารโดยมีผู้สอนเป็นคนท้องถิ่น เป็นการเรียนรู้วิถีชีวิตของคนชาตินั้น ๆ โดยนราธิป ปุณเกษม (2562) ในบทวิจารณ์หนังสืออาหารไทยแบบง่าย ๆ ตำรับดั้งเดิมจากครัวไทยพื้นบ้าน ที่เสนอว่า อาหารที่นำเสนอต่อชาวต่างชาติ ควรเป็นอาหารไทยที่ประกอบได้ง่าย มีการสอดแทรกความรู้เคล็ดลับในการประกอบอาหาร และอธิบายวิธีการใช้เครื่องครัวไทยควบคู่กันไปด้วย และ กฤษญา จตุรภัทร และคณะ (2566) ให้ทัศนะว่า ผู้ร่วมกิจกรรมสอนทำอาหารส่วนใหญ่มีแนวโน้มสนใจการร่วมกิจกรรมในเวลาไม่เกิน

จำนวน 2 ชั่วโมง โดยมีความต้องการอยากทราบเรื่องราวและประวัติของเมนูเพิ่มเติมเพื่อเข้าใจวัฒนธรรมในพื้นที่นั้น รวมถึงต้องการการได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบไปจนถึงการรับบริการจากผู้ดูแลตลอดระยะเวลาเข้าร่วมกิจกรรม และ4) การท่องเที่ยวแบบพักอาศัยกับคนในพื้นที่ (Homestay) ได้รับความนิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวยุโรปและตะวันตก ซึ่งการท่องเที่ยวลักษณะนี้นักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสการใช้ชีวิตของชาวบ้าน ศึกษาเรียนรู้วัฒนธรรม ได้ลิ้มลองอาหารพื้นถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ หรือ อาจจะได้ทดลองปรุงอาหารด้วยตนเองระหว่างพักอาศัยในพื้นที่ จะเห็นได้ว่าการกำหนดรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้นมาจากแนวคิดด้านอาหารและเครื่องดื่ม แนวคิดเกี่ยวกับวัฒนธรรม ร่วมกับความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารที่เชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวภายในท้องถิ่น ทำให้เกิดรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้อง

3.4 สถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในปัจจุบัน

การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้พัฒนาอย่างรวดเร็วในช่วงหลายทศวรรษที่ผ่านมาโดยจะเห็นว่าความกังวลของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับเรื่องอาหารในจุดหมายปลายทางได้เปลี่ยนไปโดยได้กลายมาเป็นเหตุผลหลักในการเลือกสถานที่ท่องเที่ยวแทน (Richards, 2015). อาหารและเครื่องดื่มเป็นสิ่งที่กระตุ้นความต้องการให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ใหม่ ซึ่งส่งผลสำคัญต่อการตัดสินใจการเดินทางของนักท่องเที่ยว (Pamukçu, Saraç, Aytuğar & Sandıkçı, 2021) เช่น ในประเทศอิตาลี ฝรั่งเศส และไทย อาหารในประเทศเหล่านี้ได้รับความนิยมและสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้เป็นจำนวนมาก (Ab Karim & Chi 2010 ; Guzel, & Apaydin, 2016) นอกจากนี้ การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ (UNWTO, 2012) ซึ่ง จากการสำรวจ ค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวทั่วโลกในหมวดอาหารและเครื่องดื่มระหว่างการท่องเที่ยว ในปี 2560 พบว่ามีมูลค่าสูงถึง 186.80 ล้านเหรียญสหรัฐ (Globaldata, 2018) ดังนั้น ในหลายประเทศจึงได้มีการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านวัฒนธรรมอาหารในประเทศตนให้ไปสู่ระดับสากลได้ (Güler et al., 2016)

สตีเวนเบอร์เกน และลินเดอร์ (Steenbergen & Linder, 2022) ได้นำเสนอข้อมูลประเทศที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่น่าสนใจ ได้แก่ 1) ประเทศเดนมาร์ค เริ่มส่งเสริมการท่องเที่ยวด้วยอาหารนับตั้งแต่ปี 2004 เริ่มต้น โดยการชูจุดเด่นของอาหารในกลุ่มประเทศนอร์ดิก ในเทศกาล MAD food Festival และในเทศกาลดังกล่าวยังเป็นการตัวของเชฟที่มีชื่อเสียงเพื่อกำหนดแนวทางพัฒนาอาหารนอร์ดิกร่วมกับรัฐบาลด้วย 2) ประเทศเปรู ได้จัดเทศกาลอาหาร ‘Perú Mucho Gusto’ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารจนเป็นที่รู้จักได้รับรางวัล the World Travel Award for best culinary destination 2016 นอกจากนี้ยังมีเทศกาลอาหาร Mistura ที่ดึงดูดผู้สนใจได้

มากกว่า 500,000 คน ระหว่างการเข้าร่วมเทศกาลดังกล่าว 3) ประเทศเนเธอร์แลนด์ โดยสมาคมเชฟในประเทศได้รวมตัวกันเคลื่อนไหวทางสังคมเพื่อส่งเสริมอาหารดีซัดและกระตุ้นให้ผู้คนตระหนักถึงการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ วรรณคดีให้เชฟผู้ปรุงอาหารใช้ผักเป็นส่วนประกอบร้อยละ 80 และเนื้อสัตว์เพียงร้อยละ 20 ของปริมาณอาหาร และ4) ประเทศสหรัฐอเมริกา ดำเนินนโยบายที่แตกต่างกับประเทศอื่น ๆ โดยไม่ได้พยายามนำเสนออาหารที่ทั่วโลกรู้จักเป็นอย่างดีอยู่แล้ว แต่กลับให้ความสำคัญกับอาหารประจำรัฐที่มีความหลากหลายและเป็นเอกลักษณ์มากกว่า เช่น เท็กซัสบาร์บีคิว ลุยเซียนา Cajun หรืออาหารพิวซันของแคลิฟอร์เนีย และเพื่อขยายไปสู่การรับรู้ในวงกว้าง ประเทศสหรัฐอเมริกาได้ดำเนินนโยบาย Culinary Diplomacy Partnership Initiative หรือการทูตเชิงวัฒนธรรมอาหาร ในปี 2012 โดยการคัดเลือกรวบรวมเชฟที่มีชื่อเสียงของสหรัฐฯจำนวนกว่า 80 คน เข้าด้วยกันตั้งเป็น American Chef Corps เป็นชุดด้านอาหารเผยแพร่ความรู้อาหารอเมริกันให้แก่ผู้ที่สนใจทั้งในประเทศสหรัฐฯและต่างประเทศ

สอดคล้องกับ สำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติไอร์แลนด์ (Fáilte Ireland National Tourism Development Authority, 2018) ได้เพิ่มเติมเกี่ยวกับประเทศที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ 1) แคว้นคาตาลูญ่ามีการนำเสนอจุดเด่นการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยใช้ไร่องุ่น เมนูอาหารชั้นสูงซึ่งภัตตาคารหลายแห่งในคาตาลูญ่าได้รับการรับรองคุณภาพจากมิชลิน จนถึงอาหารรถเข็นข้างทางที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวจำนวนมาก 2) ประเทศออสเตรเลียทำการตลาดประเทศตนเองในการเป็นประเทศภัตตาคารที่ดีที่สุดในโลกโดยการส่งเสริมการท่องเที่ยวอาหารและไวน์ซึ่งราคาและคุณภาพสูง (Epicurean Tourism) จากผลผลิตจากธรรมชาติในประเทศ โดยใช้ทรัพยากรมนุษย์ ไตแก ชาวไรชาวาสวน คนครัว นักผลิตไวน์ และผู้ดำเนินการทางการท่องเที่ยวในการสื่อสารเอกลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารประเทศออสเตรเลีย และ 3) ได้กล่าวเพิ่มเติมถึง ประเทศเนเธอร์แลนด์มีการบูรณาการอาหารและวัฒนธรรม โดยการแบ่งแยกการมอบประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยวผ่านอาหารตามแนวความคิดทางพื้นที่ในประเทศ ฤดูกาล และคุณค่าของวัฒนธรรม

สำหรับประเทศไทยเป็นที่ทราบกันโดยทั่วไปว่ามีความโดดเด่นด้านวัฒนธรรมและอาหาร คาร์ป (Karp, 2018; Pompongmetta, 2019) กล่าวว่า ประเทศไทยได้ริเริ่มนโยบายการทูตเชิงอาหารในปี 2545 ภายใต้โครงการ “Global Thai” ที่พยายามผลักดันอุตสาหกรรมเกษตรอุตสาหกรรมอาหาร และร้านอาหารไทย เพื่อเพิ่มรายได้จากการส่งออกและการท่องเที่ยว ตลอดจนช่วยยกระดับประเทศไทยสู่สากลด้วยวัฒนธรรมและอาหารเชิงการทูต โดย สำเร็จ วรสูตร (ม.ป.ป.) กล่าวเพิ่มเติมว่า เป็นนโยบายซึ่งเป็นความพยายามของรัฐบาลไทยที่ตั้งเป้าให้ร้านอาหารไทยทั่วโลก

ขยายจำนวนมากขึ้นกว่า 3,000 ร้าน โดยอาจกล่าวได้ว่าเป็นหนึ่งในจุดเริ่มของการบรรจุให้อาหารไทย อยู่ในนโยบายเศรษฐกิจและการต่างประเทศโดยรัฐบาล ในเวลาต่อมาในปี 2546 มีการพัฒนา โครงการ “ครัวไทยสู่โลก” ที่มีวัตถุประสงค์ในการมุ่งส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นหนึ่งในอาหารที่ได้รับความนิยมทั่วโลก

จากการส่งเสริมพัฒนาให้อาหารเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ในปี 2558 ประเทศไทยมีรายได้จากการท่องเที่ยวอาหารจำนวน 456,000 ล้านบาท หรือคิดเป็นร้อยละ 20 ของรายได้รวมจากการท่องเที่ยวทั้งหมด คิดเป็นรายได้จากนักท่องเที่ยวไทย 174,000 ล้านบาท และนักท่องเที่ยวต่างชาติ 282,000 แสนล้านบาท โดยนักท่องเที่ยวต่างชาติ 3 อันดับแรกที่มีการใช้จ่ายในการท่องเที่ยวในรูปแบบของรายได้จากอาหารและเครื่องดื่มระหว่างเดินทางท่องเที่ยว ได้แก่ จีน อังกฤษ และรัสเซีย (MGR Online, 2560) จากสถิติรายได้จากนักท่องเที่ยวทำให้เห็นได้ว่า ประเทศไทยสามารถสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ดังนั้นหลายหน่วยงานจึงได้จัดให้มี กิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในหลายรูปแบบ เช่น องค์กรบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษ เพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (อพท.) ได้มีการส่งเสริมและพัฒนาชุมชนที่มีความโดดเด่นทางอาหาร เช่น สุโขทัย น่าน ตราด การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองรอง กรมพัฒนาชุมชนจัดโครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถีที่ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยว ชุมชน (Sakulrattanakulchai & Sanguansintukul, 2021) การจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยว เหล่านี้มีวัตถุประสงค์ที่คล้ายคลึงกันคือ มุ่งหวังให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นเครื่องมือในการ กระจายรายได้จากการท่องเที่ยวไปสู่ท้องถิ่นและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงไม่กระจุกตัวเฉพาะ พื้นที่ท่องเที่ยวสำคัญเท่านั้น

อย่างไรก็ตาม ตั้งแต่ช่วงปลายปี 2562 ได้เกิดโรคไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ หรือโควิด-19 (COVID-19) เป็นไวรัสที่แพร่กระจายจากคนสู่คนที่กำลังแพร่ระบาดในหลาย ๆ ประเทศทั่วโลก ส่งผลให้ในช่วงเดือนมกราคม-ตุลาคม 2563 มีจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติลดลง ร้อยละ 72 คิดเป็น จำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติที่ลดลง 900 ล้านคนเมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันในปี 2562 เป็นการ สูญเสียรายได้จากการท่องเที่ยวระหว่างประเทศถึง 935 พันล้านเหรียญสหรัฐ ซึ่งเป็นการลดลงที่ไม่ เคยเกิดขึ้นในประวัติศาสตร์การท่องเที่ยวโลกตั้งแต่เริ่มมีการรวบรวมข้อมูลในปี 2493 และถือเป็นช่วง ตกต่ำที่สุดในรอบ 10 ปีที่ผ่านมาหลังจากวิกฤตการเงินของโลกในปี 2552 โดยมูลค่าการสูญเสีย มากกว่า 10 เท่าของการสูญเสียในปี 2552 (UNWTO, 2020 อ้างถึงใน ศุภลักษณ์ ศรีวิไล และ รุ่งเรือง ทองศรี, 2564) วิกฤตการณ์นี้ได้ส่งผลต่อภาพรวมรายได้จากการท่องเที่ยวทุกมิติ จากรายงาน

ของธนาคารแห่งประเทศไทย (2560) เรื่อง ผลกระทบและการปรับตัว (Resilience) ของผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมและร้านอาหารช่วงโควิด-19:วิเคราะห์จากหลักคิด Outside-In พบว่าผู้ประกอบการทั้งโรงแรมและร้านอาหาร มีความกังวลสถานการณ์โควิด-19 โดยธุรกิจร้านอาหารได้รับผลกระทบในมิติการค้าเงินธุรกิจ คือ การลดลงของยอดขายที่มากกว่า 80% โดยลูกค้ามีความกลัวโรคระบาดทำให้ไม่กล้าเข้ามาใช้บริการ ส่วนพนักงานกังวลที่ร้านอาหารจะถูกปิดจากมาตรการของรัฐ หากมีการระบาดอีก ทั้งนี้ พบว่า ธุรกิจโรงแรมขนาดเล็กจะประสบปัญหารุนแรงกว่าโรงแรมขนาดใหญ่และขนาดกลาง จากสายป่านสั้น ขณะที่ธุรกิจร้านอาหารก็ประสบปัญหาเช่นกัน แยกต้นทุนคงที่เท่าเดิม อาทิ ค่าน้ำ และค่าไฟ จนถึงต้องตัดสินใจเลิกกิจการไปเป็นจำนวนมาก โดยธุรกิจโรงแรมและร้านอาหารบริหารความเสี่ยงและเตรียมความพร้อมรอวันที่การท่องเที่ยวกลับมา ดังนี้

- 1) ด้านการบริหารต้นทุนและการเงิน ธุรกิจร้านอาหารจะเตรียมเงินสำรองและลดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็นลง ในขณะที่ธุรกิจโรงแรมเลือกที่จะลดจำนวนพนักงาน ซึ่งมีต้นทุนหลักคือเงินเดือนของพนักงาน
- 2) ด้านผลิตภัณฑ์และช่องทางการขาย ธุรกิจโรงแรมปรับตัวให้บริการส่วนบุคคล (Personal Service) (93.7%) มากขึ้น และธุรกิจร้านอาหารปรับกลยุทธ์หันมาเพิ่มช่องทางการขายออนไลน์ (72.4%) และ
- 3) ด้านความพร้อมรับมือในภาวะวิกฤต ธุรกิจโรงแรมจะเน้นการรับรู้ข้อมูลข่าวสารนโยบายของรัฐมาสื่อสารภายในองค์กรเพื่อปรับตัวให้ทัน ทั้งนี้ ผู้ประกอบการให้ความเห็นว่า การบริหารงานของรัฐบาลในการแก้ไขปัญหามีความล่าช้า (60.0%) สื่อสารที่ขาดประสิทธิภาพ ทั้งประเด็นการจัดสรรวัคซีนโควิด-19 และประเด็นมาตรการช่วยเหลือพนักงานที่ตกงาน (40.0%)

แม้ว่าช่วงปี 2562-2564 อัตราการเติบโตของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวจะลดลงเนื่องจากสถานการณ์โควิด-19 แต่การพัฒนาการท่องเที่ยวยังเดินหน้าต่อไปโดยเชื่อมโยงกับแนวคิด “ความยั่งยืน” มากขึ้นให้สอดคล้องกับทิศทางการพัฒนาเศรษฐกิจระดับสากล ทำให้ในช่วงปี 2564 ประเทศไทยโดยคณะรัฐมนตรีได้มีมติเห็นชอบให้ “โมเดลเศรษฐกิจ BCG” หรือการพัฒนาเศรษฐกิจชีวภาพ เศรษฐกิจหมุนเวียน และเศรษฐกิจสีเขียว (Bio-Circular-Green Economy Model) เป็นวาระแห่งชาติ (ศูนย์วิจัยและสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน, 2022) โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ได้ถูกระบุให้เป็นหนึ่งในแนวทาง BCG Tourism ที่มีเป้าหมายเพื่อเพิ่มรายได้จากการท่องเที่ยวให้ได้จำนวน 3 ล้านล้านบาท ซึ่งคิดเป็นมูลค่าประมาณร้อยละ 18 ของ GDP เน้นการกระจายรายได้อย่างทั่วถึงไปสู่เมืองรอง ลดความเหลื่อมล้ำมุ่งสู่ความยั่งยืน เพื่อให้นักท่องเที่ยวเที่ยวได้อย่างมั่นใจ สนุกและปลอดภัย โดยแนวคิดดังกล่าวเป็นการนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีมาประยุกต์กับมิติด้านการท่องเที่ยวให้มีความยั่งยืนมากขึ้นในทุกมิติ (สำนักงานพัฒนา

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) (2563) ร่วมกับศักยภาพของประเทศไทยที่เป็นประเทศเกษตรกรรม ที่สามารถต่อยอดร่วมกับแนวทาง BCG Tourism ได้ ด้วยการเน้นอาหารที่เป็นมิตรกับสังคมและสิ่งแวดล้อม เช่น ผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ ซึ่งถือเป็นสินค้าที่มีกระบวนการผลิตที่ลดผลกระทบต่อธรรมชาติและความปลอดภัยต่อสุขภาพผู้บริโภค (สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.), 2565) จากนโยบายดังกล่าวจะเห็นว่า ประเทศไทยให้ความสำคัญในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารซึ่งมีการกำหนดนโยบายที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวทิศทางการพัฒนาเศรษฐกิจทั้งในระดับชาติและระดับสากล เพื่อเพิ่มและกระจายรายได้ไปสู่ท้องถิ่นให้มากขึ้น ส่งเสริมให้การท่องเที่ยวเกิดประโยชน์และมีความยั่งยืนต่อทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง

จากที่กล่าวมาจึงสรุปได้ว่า สถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังเป็นกระแสที่ได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง ทั้งจากนักท่องเที่ยวที่ต้องการสิ่งแปลกใหม่ผ่านประสบการณ์ด้านอาหาร และในระดับรัฐที่ต้องการยกระดับภาพลักษณ์ของประเทศและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ จึงมีแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยกำหนดเป็นนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน ถึงแม้ว่าในช่วงเวลาการท่องเที่ยวเชิงอาหารจะได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจที่มีผลให้อัตราการเติบโตของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวลดลง แต่อย่างไรก็ตาม การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังเป็นตัวเลือกที่ดีที่มีส่วนช่วยในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ เป็นเครื่องมือในการดำเนินนโยบายด้านการทูตที่เรียกว่าการทูตเชิงอาหาร (Gastro Diplomacy) รวมถึงยังเป็นเครื่องมือในการการสืบสานอนุรักษ์อาหารพื้นถิ่นให้ดำรงอยู่ควบคู่ไปกับสังคมได้ต่อไป

4. แนวคิดเกี่ยวกับการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

ผู้วิจัยได้ศึกษาความหมาย กระบวนการของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) รวมถึงการนำวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมมาใช้ในการวิจัยด้านการท่องเที่ยว จากเอกสารตำราที่เกี่ยวข้องดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

4.1 ความหมายการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR) เกิดขึ้นประมาณปี ค.ศ. 1970 โดยพัฒนาต่อยอดมาจากแนวคิดการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) ที่เกิดขึ้นวงการด้านการศึกษา โดยเป็นการผสมผสานระหว่างการวิจัยและการปฏิบัติการจริงเพื่อมุ่งเน้นการแก้ปัญหา โดยมีความเข้มข้นของการมีส่วนร่วมในการวิจัยที่แตกต่างกัน ดังนั้น PAR จึงหมายถึง เป็นการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหา โดยประชาชน ชุมชน ได้มีส่วนร่วมในกระบวนการวิจัยทุกขั้นตอน ตั้งแต่เริ่มต้นการวิเคราะห์ปัญหา วางแผน ลงมือปฏิบัติ และติดตามประเมินผล PAR จึงเป็นการวิจัยที่ช่วยให้ประชาชนสามารถควบคุมชีวิตของตนเอง โดยสร้างความรู้ใหม่ของตนเองขึ้นมา เพื่อใช้ในการปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงสภาพสังคมที่เป็นอยู่ของตนเอง (อุทัยทิพย์ เจียวิวรรธน์กุล, 2553)

สัญญา ยี่อราน และ ศิวีไลซ์ วนรัตน์วิจิตร (2561) ได้กล่าวถึง การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม หมายถึง กระบวนการวิจัยที่มุ่งศึกษาชุมชนด้วยนักวิจัยร่วมกับผู้มีส่วนร่วม ร่วมกันทำงานกันอย่างเป็นระบบผ่านวงรอบด้วยการเน้นการวิเคราะห์ปัญหา ศึกษาแนวทางการแก้ปัญหา ปฏิบัติตามแผน และติดตามประเมินผล สะท้อนถึงวิธีการเปลี่ยนสถานการณ์หรือการสร้างความสามารถของชุมชน โดยเน้นคนเป็นศูนย์กลาง และทุกขั้นตอนมีสมาชิกของชุมชนเข้าร่วมด้วย

สุภาวงศ์ จันทวานิช (2547, อ้างถึงใน เลิศชาย ปานมุข, 2558) กล่าวว่า การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) หมายถึง วิธีการที่ให้ชาวบ้านเข้ามามีส่วนร่วมวิจัย เป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์ โดยอาศัยการมีส่วนร่วมอย่างแข็งขันจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการวิจัย นับตั้งแต่การกำหนดปัญหา การดำเนินการ การวิเคราะห์ข้อมูล ตลอดจนหาแนวทางในการแก้ปัญหา หรือส่งเสริมกิจกรรม

วรรณวีร์ บุญคุ้ม (2563) ได้กล่าวว่า การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) เป็นรูปแบบการวิจัยที่เน้นการมีส่วนร่วมของนักวิจัยและผู้เกี่ยวข้อง ในขั้นตอนต่าง ๆ ของการวิจัย โดยยึดหลักการในเรื่องการมีส่วนร่วมคือ ร่วมคิด ร่วมตัดสินใจ ร่วมปฏิบัติ ร่วมประเมิน และรับประโยชน์

ร่วมกัน เช่น การวิจัยร่วมกับประชาชนในชุมชน การวิจัยในลักษณะนี้จึงสามารถมองเห็นผลในเชิงปฏิบัติได้อย่างชัดเจน

จากนิยามดังกล่าวข้างต้น พอจะสรุปได้ว่า การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR) เป็นการศึกษาวิจัยที่มุ่งเน้นการมีส่วนร่วมระหว่างนักวิจัยและผู้ที่มีส่วนร่วมในการวิจัยในขั้นตอนต่าง ๆ ได้แก่ การเตรียมการร่วมกัน ร่วมกันในการดำเนินการ และการติดตามผลและประเมินผล

4.2 ขั้นตอนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

ปาริชาติ วลัยเสถียร และคณะ (2543) กล่าวว่า การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม มีขั้นตอนในการดำเนินการ 5 ขั้นตอน ได้แก่

1. ระยะก่อนทำวิจัย (Pre – Research Phase) ได้แก่

- 1.1 การคัดเลือกชุมชนและการเข้าถึงชุมชน
- 1.2 การบูรณาการตัวนักวิจัยที่เข้าประชุม
- 1.3 การสำรวจข้อมูลเบื้องต้นของชุมชน

2. ระยะของการทำวิจัย (Research Phase) ได้แก่

- 2.1 การศึกษาวิเคราะห์ปัญหาพร้อมกับชุมชน
- 2.2 การฝึกอบรมทีมวิจัยท้องถิ่น
- 2.3 การวิเคราะห์ปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการ PAR และกำหนดแนวทางแก้ไข
- 2.4 การออกแบบวิจัยและเก็บข้อมูล
- 2.5 การวิเคราะห์ข้อมูล
- 2.6 การวิเคราะห์ข้อมูลต่อที่ประชุมหมู่บ้าน

3. ระยะการทำแผน (Planning Phase) ได้แก่

- 3.1 การอบรมทีมงานวางแผนท้องถิ่น
- 3.2 การกำหนดโครงการหรือกิจกรรม
- 3.3 การศึกษาความเป็นไปได้ของแผนงาน
- 3.4 การแสวงหางบประมาณและหน่วยงานที่สนับสนุน
- 3.5 การวางแผนเพื่อติดตามและประเมินผล

4. ระยะการนำแผนไปปฏิบัติ (Implementation Phase) ได้แก่

4.1 การกำหนดทีมงานปฏิบัติการอาสาสมัคร

4.2 การอบรมทีมงานปฏิบัติงานอาสาสมัคร

5. ระยะการติดตามและประเมินผลและประเมินผลการปฏิบัติงาน (Monitoring and Evaluation Phase) ได้แก่

5.1 การจัดตั้งทีมงานติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานของหมู่บ้านขึ้นมาติดตามการดำเนินงานของฝ่ายปฏิบัติทุกระยะ

5.2 เสนอผลการประชุมต่อที่ประชุมหมู่บ้าน

เคมมิสและแม็คแท็กการ์ท (Kemmis & McTaggart, 1998) กำหนดขั้นตอนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ประกอบด้วย การวางแผน (Planning) การกระทำ ดำเนินการ (Action) การสังเกตผล (Observation) การสะท้อน / ทบทวน (Reflection)

1. การวางแผน (Planning) การเลือกกิจกรรมกำหนดในแผน ต้องเป็นกิจกรรมที่สามารถ ปฏิบัติได้ดี มีการตรวจสอบอย่างรอบคอบ มีการวิเคราะห์สภาพการณ์และกำหนดยุทธวิธี การดำเนินการให้อยู่ในแนวของการปฏิบัติจริงให้ชัดเจนโดยเน้นให้เห็นการปฏิบัติจริงให้มากที่สุด

2. การปฏิบัติ (Action) เป็นการปฏิบัติตามแผนที่วางไว้ มีการควบคุมการดำเนินงาน เป็น อย่างดี เพื่อให้เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด แต่ในทางปฏิบัติ อาจจะต้องมีการเปลี่ยนแปลงไปจาก แผน ดังนั้น แผนจึงต้องมีการยืดหยุ่น

3. การสังเกตผล (Observation) เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการสังเกต สังเกตการณ์ กระทำวิธีการกระทำ อิทธิพลเกี่ยวเนื่องกับการกระทำอื่นและผลของการกระทำตาม เนื้อหาที่ จะต้องปฏิบัติและผลของการปฏิบัติตามแผนที่วางไว้ มีการบันทึกการปฏิบัติงานไว้เป็นหลักฐาน ดังนั้น การสังเกตเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการวิจัยเชิงปฏิบัติการที่ใช้ควบคุมการปฏิบัติจริง

4. การสะท้อน / ทบทวน (Reflection) เป็นขั้นตอนสุดท้ายที่นำผลของการปฏิบัติและการ สังเกตมารวบรวมวิเคราะห์ผลดี ผลเสีย สรุปผล สะท้อนข้อมูลย้อนกลับไปสู่การวางแผนการ ดำเนินการครั้งต่อไป ซึ่งวนกลับไปสู่วงจรการปฏิบัติอีกครั้งหนึ่ง

4.3 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR)

อมราวสี อัมพันศิริรัตน์ และ พิมพิมล วงศ์ไชยา (2560) กล่าวว่า วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมมีหลายวิธีผู้วิจัย และผู้ร่วมวิจัยต้องพิจารณาตามความเหมาะสมกับสถานการณ์หรือประเด็นต่าง ๆ และร่วมมือกันในการสร้างวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลที่เหมาะสม โดยได้นำเสนอวิธีการเก็บข้อมูล 3 วิธีได้แก่ 1) การสนทนากลุ่ม 2) การสังเกตอย่างมีส่วนร่วม และ 3) การสัมภาษณ์ โดยมีรายละเอียดวิธีการเก็บข้อมูลดังกล่าว ดังนี้

1) การสนทนากลุ่ม การสนทนากลุ่มเป็นการรวบรวมข้อมูลการวิจัยจากการนั่งสนทนากับผู้ให้ข้อมูล (Key informants) เป็นกลุ่มผู้ร่วมสนทนากลุ่มได้มาจากการคัดเลือกตามเกณฑ์ที่นักวิจัยกำหนด ซึ่งเป็นผู้ที่สามารถให้ตอบตรงประเด็นและสามารถตอบวัตถุประสงค์การวิจัยได้มากที่สุด โดยมีผู้ดำเนินการการสนทนา (Moderator) เป็นผู้ถามคำถามตามประเด็นการวิจัยให้กลุ่มตอบ ซึ่งทำให้คนในกลุ่มได้ยินคำตอบของคนอื่น ๆ และจะให้คำตอบเพิ่มเติมที่อาจเป็นคำตอบที่เห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยก็ได้ (เก็จกนก เอื้อวงศ์ และพิชิต ฤทธิจรรยา, 2556)

2) การสังเกตอย่างมีส่วนร่วม คือ การสังเกตที่ผู้สังเกตเข้าไปใช้ชีวิตร่วมกับกลุ่มคนที่ถูกศึกษา มีการทำกิจกรรมร่วมกัน จนผู้ถูกศึกษายอมรับว่าผู้สังเกตมีสถานภาพบทบาทเช่นเดียวกับตน ผู้สังเกตจะต้องปรับตัวให้เข้ากับกลุ่มคนที่ศึกษา โดยอาจเข้าไปฝังตัวอยู่ในเหตุการณ์ เข้าไปอาศัยอยู่ในชุมชนอยู่เป็นเวลานาน จนคนในชุมชนรู้สึกว่าเป็นเรื่องธรรมดาที่มีนักวิจัยมาอาศัยอยู่ (สุภาวงศ์ จันทวานิช, 2549)

3) การสัมภาษณ์ การสัมภาษณ์เป็นวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้การสนทนาซักถามและโต้ตอบแบบเผชิญหน้าระหว่างผู้สัมภาษณ์กับผู้ให้สัมภาษณ์ และผู้สัมภาษณ์มีการเก็บข้อมูลด้วยการสังเกตบุคลิกภาพ กริยาท่าทาง การพูด เจตคติ ขณะที่สัมภาษณ์เพื่อนำมาพิจารณาสรุปผลตามปัญหาการวิจัยที่กำหนดไว้ (นฤมล จิตรเอื้อ และประสพชัย พสุนนท์, 2561)

4.4 การนำวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมมาใช้ในการวิจัยด้านการท่องเที่ยว

การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ถูกนำมาใช้ในด้านการท่องเที่ยว เพื่อเป็นแนวทางในการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยวด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชนทุกขั้นตอน โดยมีการนำวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมมาใช้ในการวิจัยด้านการท่องเที่ยว ดังนี้

ทิพย์สุตา พุฒจร และคณะ (2556) วิจัย เรื่อง การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมในการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนเพื่อการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน กรณีศึกษาชุมชนสลักคอก จังหวัดตราด มีขั้นตอนดำเนินการวิจัยแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 การเตรียมการก่อนปฏิบัติการ

วิจัยประกอบด้วย 1) การเตรียมข้อมูล ศึกษาวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย และนำไปสู่การออกแบบการวิจัย 2) การเตรียมชุมชน ส่วนที่ 2 การปฏิบัติการวิจัย และ ส่วนที่ 3 การสรุปผลการวิจัยผู้วิจัยนำผลการวิจัยมาเรียบเรียง วิเคราะห์ข้อมูล และ ประมวลผลอย่างเป็นระบบ ยึดหลักการเขียนสรุปรายงานบนพื้นฐานข้อมูลที่เป็นจริง และอภิปรายผลอิงหลักวิชาการให้เกิดแนวคิดหลากหลาย และเป็นองค์ความรู้ใหม่ชี้แจงวัตถุประสงค์การทำวิจัย และกำหนดกลุ่มเป้าหมาย 3) การเตรียมคน ทำความเข้าใจกระบวนการวิจัยกับผู้ร่วมวิจัย ซึ่งผลการวิจัยพบว่า นักวิจัยร่วมกับชมรมได้ดำเนินงานพัฒนาการจัดการท่องเที่ยวได้แก่ กิจกรรมพัฒนาการบริหารจัดการชมรม การทดลองจัดการที่พักในชุมชน และการกระตุ้นจิตสำนึกรักษ์สิ่งแวดล้อมแก่คนในชุมชน และมีการพัฒนารูปแบบการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนเพื่อพัฒนาชุมชนสลักคอกอย่างยั่งยืนพบว่า 1) ปัจจัยนำเข้าได้แก่ แนวคิดการจัดการท่องเที่ยวผู้นำชมรม สมาชิกชมรมและทรัพยากรการท่องเที่ยว 2) กระบวนการได้แก่ การบริหารจัดการชมรม การจัดกิจกรรมท่องเที่ยว การจัดการผลประโยชน์ การจัดการเรียนรู้ การเชื่อมโยงสู่ชุมชน การจัดการเครือข่ายความร่วมมือ และ 3) ผลลัพธ์สู่การพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน ได้แก่ ด้านสังคม ด้านเศรษฐกิจและด้านสิ่งแวดล้อม

จินตกานต์ สุธรรมดี (2560) วิจัย เรื่อง การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศนอที่ยั่งยืนโดยความร่วมมือระหว่างชุมชนกับมหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ได้ใช้เครื่องมือการวิจัย ได้แก่ การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (in-depth interview) การสัมภาษณ์แบบกลุ่ม (focus group interview) การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (participant observation) การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (non-participant observation) และการใช้แบบสอบถาม (questionnaire) สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูล มีการประมวลผลและการวิเคราะห์ข้อมูล 3 วิธีการ ได้แก่ 1) ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจ และการสัมภาษณ์ นำมาแยกแยะเนื้อหาเป็นกลุ่มข้อมูล (content analysis) ตามโครงสร้างเนื้อหาที่ได้กำหนดไว้ และนำมาพรรณนาความบรรยายสรุปอย่างเป็นระบบ 2) ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม นำมาตรวจสอบความสมบูรณ์และความครบถ้วนของข้อมูล ประมวลผลข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการวิจัยทางสังคมศาสตร์ โดยมีรายละเอียดการใช้สถิติพรรณนา (descriptive statistics) ในการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัย และ 3) ข้อมูลที่ได้จากการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม จากการประชุมกลุ่มการสัมภาษณ์ การสังเกต และการสำรวจ นำมาแยกแยะเนื้อหาสาระเป็นกลุ่มข้อมูล และการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา และนำมาบรรยายสรุปตามวัตถุประสงค์ที่ได้กำหนดไว้ โดยผลการวิจัยพบว่า (1) ระดับประสิทธิผลการพัฒนาระบบการจัดการแหล่งท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนโดยความร่วมมือระหว่างชุมชนกับมหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ พบว่า ระดับ

ประสิทธิผลการโดยภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง (2) รูปแบบการพัฒนากระบวนการจัดการแหล่งท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนโดยความร่วมมือระหว่างชุมชนกับมหาวิทยาลัย ถูกขับเคลื่อนด้วยแนวทางเชิงนโยบาย และขับเคลื่อนด้วยกระบวนการกลยุทธ์ที่เรียกว่า แนวทางเชิงปฏิบัติการ เป็นสิ่งสำคัญเริ่มต้นโดยป้อนข้อมูลเข้าสู่ระบบ โดยมหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิที่เป็นหน่วยจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษาจะต้องให้การส่งเสริมสนับสนุนด้านองค์ความรู้ผ่านกระบวนการวิจัยและกระบวนการบริการวิชาการแก่สังคมโดยเน้นการสร้างเครือข่ายและให้ประชาชนในชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมการพัฒนากระบวนการจัดการแหล่งท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

นิमित ชุ้่นสั้น และคณะ (2564) วิจัยเรื่อง การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวสำหรับการท่องเที่ยวโดยชุมชนของชุมชนทุ่งมะพร้าว จังหวัดพังงา ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปฏิบัติการ ที่เก็บข้อมูลจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องหลายภาคส่วนทั้งจากภาครัฐ เอกชน นักท่องเที่ยว และผู้นำชุมชน ผลการวิจัยพบว่า ชุมชนทุ่งมะพร้าวมีทรัพยากรทางธรรมชาติ และวัฒนธรรมและวิถีชีวิตที่สามารถนำมาพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวโดยไม่ลดทอนคุณค่าและการจัดการขีดความสามารถการท่องเที่ยว

โดยสรุป การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ถูกนำมาใช้ในการวิจัยด้านการท่องเที่ยว เพื่อให้การศึกษาวิจัยด้านการวิจัยร่วมชุมชนบรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้ โดยได้แสดงถึงวิธีการดำเนินการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ที่ผู้วิจัยสามารถนำไปเป็นแนวทางในการศึกษาวิจัยต่อไป



5. บริบทพื้นที่ คุณค่าเมืองประวัติศาสตร์ และการท่องเที่ยวของพื้นที่ศึกษาในแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับบริบทด้านพื้นที่ คุณค่าทางประวัติศาสตร์ และการท่องเที่ยวของพื้นที่ศึกษาในแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (สันติ อภัยราช, ม.ป.ป.; สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา จังหวัดสุโขทัย.ม.ป.ป; กรมศิลปากร, 2531; บุษง ศรีกนก, 2533; อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย, 2535; กรมศิลปากร, 2555; สงกรานต์ กลมสุข, 2557; วันชพร จันทรักษา และวรัชต์ มัยยมบุรุษ; 2558, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2559; อัครพงษ์ เพ็ชรพูล, 2560; ไบบุญ วจนอักษร, 2561; อนัสพงษ์ ไกรเกรียงศรี, 2562; สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดสุโขทัย, 2563; สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุโขทัย, 2563; กรมศิลปากร, 2563; กำแพงเพชรศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร, 2564; จังหวัดกำแพงเพชร, 2564; สำนักงานจังหวัดสุโขทัย, 2564; ศูนย์ข้อมูลมรดกโลก, 2564; ประกาศกรมศิลปากร กำหนดจำนวนโบราณสถานสำหรับชาติ, "ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 52 ; ชิชณพงค์ รุจิโรจน์วรานุกร, 2565; การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2566; UNESCO : World Heritage Convention, 2022) ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

5.1 บริบทด้านพื้นที่ของจังหวัดในแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

5.1.1 สภาพทั่วไปของจังหวัดสุโขทัย

จังหวัดสุโขทัยตั้งอยู่ภาคเหนือตอนล่างของประเทศไทย ห่างจากกรุงเทพมหานครตามระยะทางหลวงแผ่นดินประมาณ 440 กิโลเมตร มีเนื้อที่ประมาณ 6,596,092 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 4,122,557 ไร่ โดยมีความเชื่อว่า สุโขทัยเป็นที่ตั้งอาณาจักรแรกของชนชาติไทยเมื่อกว่า 700 ปีที่ผ่านมา ตั้งอยู่บนที่ราบลุ่มแม่น้ำยม สถาปนาขึ้นราวพุทธศตวรรษที่ 18 ในฐานะสถานี่การค้าของรัฐละโว้ หลังจากนั้นราวปี 1782 พ่อขุนบางกลางหาวและพ่อขุนผาเมืองได้ร่วมกันกระทำการยึดอำนาจจากขอมสบาดโขลญลำพงเป็นผลสำเร็จ และได้สถาปนาเอกราชให้รัฐสุโขทัยเป็นอาณาจักรสุโขทัย และมีความเจริญรุ่งเรืองตามลำดับและเพิ่มถึงขีดสุดในสมัยพ่อขุนรามคำแหงมหาราช ก่อนจะค่อย ๆ ตกต่ำ และประสบปัญหาทั้งจากปัญหาภายนอกและภายใน ประมาณ พ.ศ. 1890 กรุงศรีอยุธยามีอำนาจมากขึ้นและกลายเป็นศูนย์กลางแห่งการปกครองแทนสุโขทัย แต่สุโขทัยก็ยังมีพระมหากษัตริย์ปกครองติดต่อกันมาอีก 2 พระองค์จึงสิ้นราชวงศ์สุโขทัยและรวมเข้ากับอาณาจักรกรุงศรีอยุธยา เมื่อกรุงศรีอยุธยาเสียแก่พม่าครั้งที่ 2 พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬา

โลกมหาราชแห่งกรุงรัตนโกสินทร์โปรดให้ตั้งเมืองสุโขทัยที่บ้านธานี (บ้านท่าหนี) ริมแม่น้ำยม ซึ่งก็คือ จังหวัดสุโขทัยในปัจจุบัน ทรงย้ายผู้คนจากสุโขทัย ตั้งเมืองใหม่ทางฝั่งตะวันออกของแม่น้ำยมเมื่อพ.ศ. 2336 โดยห่างจากเมืองสุโขทัยที่เป็นราชธานี 12 กิโลเมตร พระราชดำริในครั้งนั้นมีอยู่ว่า เมืองสุโขทัย เป็นเมืองใหม่ ไม่มีผู้คนพอจะต่อสู้รักษาให้พ้นจากการรุกรานของพม่าและข้าศึกอื่น ๆ ได้ เมื่อวันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2475 ทางราชการได้เปลี่ยนชื่ออำเภอธานีเป็น อำเภอสุโขทัยธานี ขึ้นกับจังหวัด สวรรคโลก จนถึงพ.ศ. 2482 ได้ยกอำเภอสุโขทัยธานี ขึ้นเป็น จังหวัดสุโขทัย ตั้งแต่นั้นมา

ที่ตั้ง จังหวัดสุโขทัยตั้งอยู่ภาคเหนือตอนล่างของประเทศไทย ห่างจาก กรุงเทพมหานครตามระยะทางหลวงแผ่นดินประมาณ 440 กิโลเมตร มีเนื้อที่ประมาณ 6,596.092 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 4,122,557 ไร่ มีอาณาเขตทิศเหนือ ติดต่อกับ อำเภอวังชิ้น อำเภอสูงเม่น จังหวัดแพร่ และอำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ ทิศใต้ ติดต่อกับ อำเภอพรานกระต่าย จังหวัด กำแพงเพชรและอำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ทิศตะวันออก ติดต่อกับ อำเภอพรหมพิราม อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก และอำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์ และทิศตะวันตก ติดต่อกับ อำเภอเมืองตาก อำเภอบ้านตากจังหวัดตาก และอำเภอเถิน จังหวัดลำปาง

ลักษณะภูมิประเทศ ลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดสุโขทัย ตอนเหนือเป็นที่ราบสูง มีภูเขาทอดแนวยาวมาทางทิศตะวันตก พื้นที่ตอนกลางเป็นที่ราบและตอนใต้เป็นที่ราบสูง มีแม่น้ำ ไหลผ่านจากเหนือลงใต้ โดยผ่านพื้นที่อำเภอศรีสัชนาลัย สวรรคโลก ศรีสำโรง เมืองสุโขทัย และอำเภอกงไกรลาศ เป็นระยะทางประมาณ 170 กิโลเมตร จังหวัดสุโขทัยมีภูเขาที่สูง ที่สุด คือ เขาหลวง ซึ่งยอดเขามีความสูง 1,200 เมตรจากระดับน้ำทะเล

ลักษณะภูมิอากาศ ภูมิอากาศโดยทั่วไปของจังหวัดสุโขทัย มี 3 ฤดู ได้แก่ ฤดูร้อน ระหว่างกลางเดือนกุมภาพันธ์ ถึงกลางเดือนพฤษภาคม (อากาศร้อน อุณหภูมิระหว่าง 35.0 – 39.9 องศาเซลเซียส และอากาศร้อนจัด ตั้งแต่ 40 องศาเซลเซียสขึ้นไป) ฤดูฝน ระหว่างกลางเดือน พฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม (ฝนเล็กน้อยปริมาณฝนระหว่าง 0.1 - 10.0 มิลลิเมตร ฝนปานกลาง ปริมาณฝนระหว่าง 10.1 - 35.0 มิลลิเมตร ฝนหนักปริมาณฝนระหว่าง 35.1 - 90.0 มิลลิเมตร ฝนหนักมาก ปริมาณฝนตั้งแต่ 90.1 มิลลิเมตรขึ้นไป) และฤดูหนาว ระหว่างกลางเดือนตุลาคมถึง กลางเดือนกุมภาพันธ์ (อากาศหนาวจัด อุณหภูมิต่ำกว่า 8 องศาเซลเซียส อากาศหนาว อุณหภูมิ ระหว่าง 8.0 – 15.9 องศาเซลเซียส อากาศเย็นอุณหภูมิระหว่าง 16.0 – 22.9 องศาเซลเซียส)

เขตการปกครอง เขตการปกครองออกเป็น 9 อำเภอ 84 ตำบล 843 หมู่บ้าน มีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ จำนวน 91 แห่ง ประกอบด้วย องค์การบริหารส่วนจังหวัด 1 แห่ง เทศบาลเมือง 3 แห่ง เทศบาลตำบล 18 แห่ง และองค์การบริหารส่วนตำบล 69 แห่ง

ประชากร มีประชากรทั้งสิ้น 595,372 คน แยกเป็นชาย 288,994 คน และหญิง 306,378 คน

ด้านเศรษฐกิจ สุขภาพมีผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัด รายได้ต่อหัว จำนวนประชากรระหว่างปี 2549-2558 มีอัตราเฉลี่ยเปลี่ยนแปลงร้อยละ 2.05 คิดเป็น 585,555 ล้านบาท

ด้านการพัฒนาจังหวัด สุขภาพได้กำหนดวิสัยทัศน์ในการเป็น “เมืองมรดกเลิศล้ำ เมืองเศรษฐกิจสร้างสรรค์และนวัตกรรม เมืองแห่งอารยธรรมและความสุขอย่างยั่งยืน” โดยกำหนดยุทธศาสตร์ในการพัฒนาจังหวัดไว้ 6 ยุทธศาสตร์ ดังนี้

ยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาเศรษฐกิจ การท่องเที่ยวให้มีคุณภาพยั่งยืน มีธุรกิจบริการต่อเนื่องบริการสุขภาพ และการศึกษาที่ได้มาตรฐาน รวมทั้งผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์มูลค่าเพิ่มสูง

ยุทธศาสตร์ที่ 2 พัฒนาประสิทธิภาพสร้างมูลค่าเพิ่มผลผลิตภาคการเกษตร อาหารแปรรูปและอุตสาหกรรมสร้างสรรค์

ยุทธศาสตร์ที่ 3 น้อมนำศาสตร์พระราชา พัฒนาคนและคุณภาพชีวิตสู่สังคมเป็นสุขอย่างยั่งยืน

ยุทธศาสตร์ที่ 4 พัฒนาระบบการบริหารจัดการน้ำการฟื้นฟูทรัพยากร ธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม

ยุทธศาสตร์ที่ 5 เสริมสร้างความมั่นคง ปลอดภัยในชีวิตทรัพย์สิน และขยายความร่วมมือความสัมพันธ์กับต่างประเทศ

ยุทธศาสตร์ที่ 6 พัฒนานวัตกรรมระบบบริหารจัดการภาครัฐ เพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการอย่างมีธรรมาภิบาล

การวิเคราะห์ SWOT ของจังหวัด การวิเคราะห์ SWOT ของจังหวัดในช่วงปี พ.ศ. 2561-2565 มีรายละเอียดดังนี้

จุดแข็ง (Strength)

1. มีสถานที่ท่องเที่ยวมรดกโลก จำนวน 2 แห่ง
2. พื้นที่ดินเหมาะแก่การเกษตร
3. สภาพพื้นที่ดินเหมาะสมสำหรับการเกษตรกรรม
4. มีพื้นที่ป่าเกือบหนึ่งในสามของจังหวัด
5. มีแหล่งน้ำตามธรรมชาติทั้งแม่น้ำสายหลักและแม่น้ำสายรองไหลผ่าน
6. การคมนาคมภายในจังหวัดมีความสะดวกและทั่วถึง
7. ค่าจ้างแรงงานสมเหตุสมผล
8. ราคาอสังหาริมทรัพย์ไม่สูงนัก
9. มีมรดกโลกที่เป็นโบราณสถาน มีประวัติศาสตร์ ประเพณี ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม และอาหารรวมถึงเป็นที่ตั้งของแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์เป็นที่รู้จักทั้งในระดับประเทศและต่างประเทศ พร้อมทั้งมีเทศกาล/ประเพณีที่สำคัญ เช่น ลอยกระทง

10. สินค้าพื้นเมืองมีความหลากหลายและมีชื่อเสียง
11. มีสนามบินพาณิชย์ 1 แห่ง
12. มีผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมเกษตรหลายประเภท

จุดอ่อน (Weakness)

1. ปัญหาน้ำท่วม/ภัยแล้งซ้ำซาก
2. ฐานเศรษฐกิจของจังหวัดสุโขทัยต้องพึ่งพาการผลิตภาคการเกษตรเป็นส่วนใหญ่
3. การเกษตร นำไปสู่การสูญเสียพื้นที่เกษตรกรรมของภาคและสร้างมลภาวะต่อปัจจัยการผลิตทางการเกษตร
4. ขาดการพัฒนาทักษะแรงงานในการเพิ่มผลผลิตในด้านการเกษตร และการท่องเที่ยว
5. ปัญหาขาดแคลนน้ำและแหล่งน้ำสำหรับการเกษตรกรรม โดยเฉพาะในฤดูแล้ง
6. การขาดการวางแผนการเพราะปลูกพืชอย่างเป็นระบบ
7. พื้นที่เสี่ยงภัยดินถล่มในบางอำเภอ
8. เขตเศรษฐกิจสำคัญในตัวอำเภอเมืองสุโขทัยอยู่ในพื้นที่ราบลุ่ม
9. ขนาดลำน้ำของแม่น้ำยมมีขนาดแคบและตื้นเขิน

10. การนำน้ำบาดาลมาใช้ทั้งด้านเกษตรกรรมด้านอุปโภคบริโภคและภาคอุตสาหกรรม

11. ความปลอดภัยของเส้นทางคมนาคมระหว่างตำบลและหมู่บ้าน
12. นักท่องเที่ยวไม่นิยมพักค้างแรม และใช้จ่ายต่อหัวน้อย
13. เกษตรกรมีภาวะว่างงานหลังหมดฤดูเก็บเกี่ยว
14. ประชาชนปล่อยน้ำเสียและทิ้งขยะมูลฝอยลงในแหล่งน้ำ
15. การเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุทำให้สัดส่วนกำลังแรงงานในอนาคตและส่งผลกระทบต่อ

ภาคกับภาคการผลิต เช่น เกษตรกรรม

โอกาส (Opportunity)

1. นโยบายภาครัฐ/รัฐบาล ที่สนับสนุนการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวมรดกโลก กำแพงเพชร – สุโขทัย – ศรีสัชนาลัย

2. การเพิ่มขึ้นของจำนวนนักท่องเที่ยวในประเทศ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวจีน รวมถึงแนวโน้มการท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติและเชิงนิเวศ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และรักษาศิลปะ วัฒนธรรมและวิถีชีวิตท้องถิ่นดั้งเดิมได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เดินทางแบบอิสระ

3. รัฐบาลมีนโยบายในการส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้าและบริการของประเทศ โดยเฉพาะการสร้างมูลค่าเพิ่มที่สูงขึ้นอย่างมากของผลผลิตด้านการเกษตร เพื่อตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าที่มีกำลังซื้อสูง อาทิ การผลิตสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ และการแปรรูปผลผลิตการเกษตรจากผลการศึกษาวิจัย และนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตขั้นสูงเพิ่มมูลค่า โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การพัฒนาหัตถอุตสาหกรรมเชิงสร้างสรรค์โดยใช้ฐานความรู้ด้านเทคโนโลยีศิลปวัฒนธรรมและการออกแบบร่วมสมัยเพื่อตอบสนองต่อกระแสความต้องการของตลาดที่ให้คุณค่าต่อ Oriental Cultural Fusion อาทิ ของตกแต่งบ้าน ของที่ระลึก และสินค้าหัตถกรรมที่มีศักยภาพในการพัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่มสู่งานหัตถศิลป์

4. กลุ่มผู้บริโภคชาวเอเชีย อาทิ จีน อินเดีย ญี่ปุ่น และเกาหลี รวมถึงกลุ่มผู้สูงอายุ เป็นกลุ่มตลาดที่มีขนาดใหญ่และมีกำลังซื้อมาก ในขณะเดียวกันกลยุทธ์การแข่งขันทางการตลาดในประเทศและในภูมิภาคอาเซียนยังมีการตอบสนองความต้องการเฉพาะของกลุ่มเหล่านี้้อยู่

5. รัฐบาลมีนโยบายในการส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจ โดยการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาเพิ่มมูลค่าเพื่อนำสู่พัฒนาสินค้า บริการ และสร้างแบรนด์ของผลิตภัณฑ์ไทยเพื่อก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

6. นโยบายการส่งเสริมขยายความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ บ้านพี่เมืองน้อง
อุปสรรค (Threat)

1. ภัยธรรมชาติที่มีแนวโน้มรุนแรง
2. การเปลี่ยนแปลงของสภาพอากาศที่ส่งผลกระทบต่อการผลิตภาคเกษตรกรรม
3. ภาวะวิกฤตด้านภัยธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมโดยเฉพาะอุทกภัยของโลกที่มีแนวโน้มสูงขึ้น ก่อให้เกิดผลกระทบอย่างมากต่อทรัพยากรป่าไม้และแหล่งน้ำ รวมถึงการผลิตภาคเกษตร

4. การเปิดความร่วมมือทางการค้ากับประเทศต่าง ๆ ส่งผลให้การแข่งขันมีความรุนแรงมากขึ้นและกระทบกับภาคธุรกิจหลายส่วนที่ไม่สามารถปรับตัวให้แข่งขันได้

5. การเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจและการเมืองที่เกิดขึ้นทั้งในประเทศและต่างประเทศที่มีอำนาจทางเศรษฐกิจ ส่งผลให้ต้นทุนการผลิตและบริการสูงขึ้น โดยเฉพาะต้นทุนค่าแรงและต้นทุนด้านการขนส่ง

6. ปัญหาภาวะเศรษฐกิจและปัจจัยลบที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยในการเดินทางมีผลต่อการตัดสินใจและการวางแผนเดินทางของนักท่องเที่ยว

5.1.2 สภาพทั่วไปของจังหวัดกำแพงเพชร

จังหวัดกำแพงเพชรตั้งอยู่ในเขตภาคเหนือตอนล่าง มีพื้นที่ 8,607.5 ตารางกิโลเมตร (5,379,681 ไร่) เป็นอันดับที่ 22 ของประเทศไทย จังหวัดกำแพงเพชรเป็นเมืองเก่าที่นับว่ามีความสำคัญทางประวัติศาสตร์และเจริญรุ่งเรืองมาตั้งแต่ สมัยทวารวดี เป็นที่ตั้งของเมืองโบราณหลายเมือง เช่น เมืองชากังราว นครชุม ไตรตรังษ์ เทพนคร และคณฑี เป็นต้น นอกจากนี้เมืองกำแพงเพชรยังเป็นเมืองที่สองที่สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชได้ครองเมือง มีบรรดาศักดิ์เป็น “พระยาวชิรปราการ” ต่อมาในปี พ.ศ. 2459 ได้เปลี่ยนเมืองกำแพงเพชรเป็นจังหวัดกำแพงเพชร ปัจจุบันจังหวัดกำแพงเพชรเป็นเมืองศูนย์กลางการท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์แห่งหนึ่ง เพราะมีโบราณสถานเก่าแก่อันสร้างด้วยศิลาแลงหลายแห่งรวมอยู่ใน “อุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร” ที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกจากองค์การศึกษาวិทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ

(UNESCO) ให้ขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองศรีสัชนาลัย เมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2534 รวมทั้งยังมีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สวยงามและน่าสนใจอีกด้วย

ที่ตั้ง จังหวัดกำแพงเพชรตั้งอยู่ในเขตภาคเหนือตอนล่างอยู่ที่ละติจูด 15 องศา 51 ลิปดาเหนือ ถึงลองจิจูดที่ 16 องศา 54 ลิปดาเหนือ และเส้นแวงที่ 90 องศาตะวันออก ถึงเส้นแวง 100 องศา 3 ลิปดาตะวันออก(สูงกว่าระดับน้ำทะเล 116.2 เมตร: ที่ตั้งศาลากลางจังหวัดกำแพงเพชร) อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครตามระยะทางทางหลวงหมายเลข 1 ถนนพหลโยธิน 358 กิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียง ดังนี้ - ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอวังเจ้า จังหวัดตาก และอำเภอศรีมาศ จังหวัดสุโขทัย - ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ - ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก และอำเภอโพธิ์ทะเล อำเภอลำปาง จังหวัดพิจิตร - ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภออุ้มผาง จังหวัดตาก

ลักษณะภูมิประเทศ จังหวัดกำแพงเพชรมีแม่น้ำปิงไหลผ่านตอนกลางของจังหวัดจากเหนือจรดใต้เป็นระยะทางยาวประมาณ 104 กิโลเมตร ซึ่งเหมาะสำหรับการทำการเกษตร โดยมีพื้นที่ทำนา ประมาณร้อยละ 31.43 ของพื้นที่ทั้งหมด กระจายอยู่ในพื้นที่ราบด้านตะวันออกของจังหวัด ได้แก่ อำเภอ เมืองกำแพงเพชร ลานกระบือ ไทรงาม ทวายทองวัฒนา คลองขลุง บึงสามัคคี พรานกระต่าย และขามเฒ่าลักษณะบุรี พื้นที่ทำไร่ประมาณร้อยละ 28.01 กระจายอยู่ในพื้นที่ด้านตะวันตกของแม่น้ำปิง ได้แก่ อำเภอคลองลาน ปางศิลาทอง โกสัมพีนคร พรานกระต่าย เมืองกำแพงเพชร และขามเฒ่าลักษณะภูมิประเทศ แบ่งเป็น 3 ลักษณะ ดังนี้ - ลักษณะที่ 1 เป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำปิงตอนล่างแบบตะพักลุ่มน้ำ (Alluvial Terrace) มีระดับความสูง ประมาณ 43-107 เมตร จากระดับน้ำทะเลปานกลาง อยู่บริเวณทางด้านทิศตะวันออกและใต้ของจังหวัด - ลักษณะที่ 2 เป็นเนินเขาเตี้ยๆ สลับที่ราบ พบเห็นบริเวณด้านเหนือ และตอนกลางของจังหวัด - ลักษณะที่ 3 เป็นภูเขาสลับซับซ้อน เป็นแหล่งแร่ธาตุ และต้นน้ำลำธารต่าง ๆ ที่สำคัญ เช่น คลองวังเจ้า คลองสวนหมาก คลองขลุง และคลองวังไทร ไหลลงสู่แม่น้ำปิง

ลักษณะภูมิอากาศ ลักษณะภูมิอากาศของจังหวัดกำแพงเพชรตามระบบการจำแนกภูมิอากาศของ Koppen เป็นแบบ ฝนเมืองร้อนเฉพาะฤดู (Tropical Savana Climate: Aw) มี 3 ฤดูกาล ได้แก่ ฤดูฝน ตั้งแต่เดือนพฤษภาคม ถึง เดือนตุลาคม ในช่วงนี้ทางภาคเหนือของประเทศไทยได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ฤดูหนาวเริ่ม จากเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนกุมภาพันธ์ เป็นช่วงของลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งพัดพาเอาความหนาว เย็นและแห้งแล้งมาจากประเทศจีน สำหรับฤดูร้อนเริ่มตั้งแต่ปลายเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน ได้รับ อิทธิพลจากลมมรสุม

ตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งพัฒนามาจากทะเลจีนใต้และอ่าวไทย ประกอบกับเป็นช่วงที่ได้รับแสงแดดเต็มที่ จึงมีอากาศร้อนและแห้งแล้งมาก

เขตการปกครอง จังหวัดกำแพงเพชรมี 11 อำเภอ 78 ตำบล (รวมตำบลในเมือง) 963 หมู่บ้าน องค์การบริหารส่วนจังหวัด 1 แห่ง เทศบาลเมือง 3 แห่ง เทศบาลตำบล 22 แห่ง และองค์การบริหารส่วนตำบล 64 แห่ง

ประชากร มีประชากรทั้งสิ้น 714,118 คน แยกเป็นชาย 352,711 คน และหญิง 361,407 คน จำนวนครัวเรือน 278,306 ครัวเรือน ความหนาแน่นของประชากร 86.53 คน ต่อตารางกิโลเมตร

ด้านเศรษฐกิจ ผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัด (GPP) ณ ราคาประจำปี: ปี 2562 เท่ากับ 119,599 ล้านบาท (ลำดับที่ 2 ของภาคเหนือ ลำดับที่ 22 ของประเทศ) โดยผลิตภัณฑ์มวลรวม ณ ราคาประจำปีมีแนวโน้มสูงขึ้นนับตั้งแต่ปี 2559 เป็นต้นมา โครงสร้างการผลิตหลักของจังหวัดมาจากภาคอุตสาหกรรม (สาขาการทำเหมืองแร่และเหมืองหิน และสาขาการผลิตอุตสาหกรรม) ร้อยละ 48.05 มีมูลค่า 57,472 ล้านบาท และภาคเกษตรกรรมร้อยละ 20.96 มีมูลค่า 25,067 ล้านบาท

ด้านการพัฒนาจังหวัด กำแพงเพชรได้กำหนดวิสัยทัศน์ในการเป็น “แหล่งเกษตรปลอดภัย พลังงานทดแทน และท่องเที่ยวมรดกโลกทางวัฒนธรรมและธรรมชาติ” โดยกำหนดประเด็นการพัฒนา 3 ประเด็น ได้แก่

ประเด็นการพัฒนาที่ 1: สร้างมูลค่าเพิ่มในการผลิต การแปรรูป การตลาดสินค้าเกษตรปลอดภัยและพลังงานทดแทนด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี

ประเด็นการพัฒนาที่ 2: พัฒนาการบริหารจัดการท่องเที่ยวมรดกโลกทางวัฒนธรรมและธรรมชาติเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพและวิถีชุมชนเพื่อยกระดับมาตรฐานสู่สากล

ประเด็นการพัฒนาที่ 3: พัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชน สร้างสังคมที่เข้มแข็ง และบริหารจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

การวิเคราะห์ SWOT ของจังหวัด การวิเคราะห์ SWOT ของจังหวัดในช่วงปี พ.ศ. 2566-2570 มีรายละเอียดดังนี้

จุดแข็ง (Strength)

1. มีพื้นที่ชลประทานเหมาะแก่การทำเกษตรกรรม โดยมีแม่น้ำปิงรับน้ำต้นทุนจากเขื่อนภูมิพล ส่งผลให้พื้นที่ฝั่งตะวันออกของจังหวัดเหมาะแก่การทำเกษตรกรรม มีพื้นที่ชลประทานจำนวน 1,478,607 ไร่ สามารถรองรับการผลิตภาคเกษตรกรรมและอุตสาหกรรมการเกษตร

2. เป็นแหล่งผลิตข้าว อ้อย มันสำปะหลัง และข้าวโพดเลี้ยงสัตว์รวมประมาณ 10 ล้านตัน/ปีโดยเฉพาะมันสำปะหลังสามารถผลิตได้ถึง 2,250,642 ตัน มากเป็นอันดับ 2 ของประเทศ นอกจากนี้ยังมีกล้วยไข่เป็นพืชอัตลักษณ์ (GI) ประจำจังหวัด

3. มีโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเป็นจำนวนมาก สามารถรองรับผลผลิตทางการเกษตรภายในจังหวัดและจังหวัดใกล้เคียงได้อย่างพอเพียง โดยมีลานตากมัน 149 แห่ง พื้นที่ลานตากประมาณ 4,000 ไร่ รองรับผลผลิตได้ประมาณ 20,000 ตัน/วัน มีผู้ประกอบการโรงงานผลิตแป้งมัน จำนวน 10 แห่งรองรับผลผลิตได้ประมาณ 5,450 ตัน/วัน

4. เป็นแหล่งวัตถุดิบสำคัญในการผลิตพลังงานทดแทน ได้แก่ วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร อาทิ แกลบขานอ้อย ชังข้าวโพด เหง้ามันสำปะหลัง สามารถนำไปผลิตเป็นกระแสไฟฟ้า โดยปัจจุบันมีโรงไฟฟ้าชีวมวล 13 แห่งมีกำลังการผลิตรวม 183.69 MW มีโรงไฟฟ้าที่ผลิตจากก๊าซชีวภาพ 10 แห่ง มีกำลังการผลิตรวม 21.477 MW นอกจากนี้ยังมีโรงไฟฟ้าพลังงานแสงอาทิตย์ 7 แห่ง มีกำลังการผลิตรวม 37.3171 MW และ ส่งผลให้ปริมาณการใช้ไฟฟ้าและน้ำมันเชื้อเพลิงของจังหวัดต่ำกว่าค่ากลางของประเทศ

5. เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์และธรรมชาติที่โดดเด่น เช่น อุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร ที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกจากองค์การศึกษาวิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) ให้ขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลก และแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ได้แก่ อุทยานแห่งชาติคลองลาน อุทยานแห่งชาติแม่วงก์ และอุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า

6. มีผลิตภาพแรงงานอยู่ในเกณฑ์ที่สูง โดยผลิตภาพแรงงานของจังหวัดเท่ากับ 170,607 บาท/คน สูงกว่าค่ากลางของประเทศที่ 121,328 บาท/คน เนื่องจากผู้ประกอบการภาคอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดใหญ่ในจังหวัดมีศักยภาพสูงและให้ความสำคัญกับการใช้เทคโนโลยี นวัตกรรม และการพัฒนาศักยภาพแรงงานเพื่อเพิ่มผลผลิต

7. พื้นที่ป่าอนุรักษ์มีความอุดมสมบูรณ์และมีความหลากหลายทางชีวภาพสูง (Biodiversity) โดยเฉพาะในเขตอุทยานแห่งชาติทั้ง 3 แห่ง เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า 1 แห่ง ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของผืนป่าตะวันตก (Western Forest Complex) ที่เป็นพื้นที่คุ้มครองที่ใหญ่ที่สุดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และอยู่ระหว่างการผนวก เป็นพื้นที่มรดกโลกทางธรรมชาติร่วมกับเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าห้วยขาแข้ง จังหวัดอุทัยธานี

จุดอ่อน (Weakness)

1. พื้นที่ฝั่งตะวันตกเป็นที่ลาดเชิงเขา ไม่สามารถสร้างแหล่งกักเก็บน้ำ ประชาชนในพื้นที่ประสบภัยแล้งน้ำเพื่อการเกษตรกรรมไม่เพียงพอ เสี่ยงต่อการเกิดอุทกภัยน้ำป่าไหลหลาก และขาดการบริหารจัดการน้ำอย่างมีประสิทธิภาพในพื้นที่การเกษตรทั้งจังหวัด
2. พื้นที่เพาะปลูกกล้วยไข่ซึ่งเป็นผลไม้อัตลักษณ์ของจังหวัดลดลง เนื่องจากความทนทานต่อสภาพแวดล้อมลดลงและขาดตลาดรองรับ รวมทั้งปริมาณและคุณภาพของผลผลิตยังไม่เป็นไปตามมาตรฐานการส่งออก
3. ขาดการวางแผนทางการเกษตรอย่างเป็นระบบเกษตรกรขาดการนำข้อมูลโซนนิงมาใช้ ขาดการสนับสนุนปัจจัยด้านการผลิต ส่งผลให้ประสิทธิภาพการผลิตสินค้าการเกษตรต่ำ รวมทั้งขาดแรงจูงใจด้านราคาตลอดจนผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมขาดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศที่นำมาใช้ในการแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก
4. ขาดการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวและบริการที่ได้มาตรฐานสากล ขาดการเชื่อมโยง การท่องเที่ยวในแต่ละจุดทั้งภายในจังหวัด กลุ่มจังหวัด จังหวัดใกล้เคียง ขาดช่องทางการประชาสัมพันธ์ที่หลากหลาย และขาดการพัฒนาสินค้าและบริการท่องเที่ยวใหม่เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวกลุ่มใหม่
5. ขาดการพัฒนาเส้นทางคมนาคมในชนบทให้ได้มาตรฐาน การคมนาคมในถนนสายหลักสายรองชำรุดและมีจุดเสี่ยงที่ก่อให้เกิดอุบัติเหตุหลายจุด และขาดการพัฒนาการขนส่งสาธารณะสู่แหล่งท่องเที่ยว
6. การว่างงานของแรงงาน อัตราการว่างงานของจังหวัดคือร้อยละ 1.24 สูงกว่าค่ากลางของประเทศที่ร้อยละ 0.86 รวมทั้งส่วนที่อยู่ในระบบประกันสังคมต่อกำลังแรงงานมีเพียงร้อยละ 17.29 ต่ำกว่าค่ากลางของประเทศที่ร้อยละ 24.93
7. ระบบประปาจากการประปาส่วนภูมิภาคยังไม่ทั่วถึง โดยมีครัวเรือนที่เข้าถึงน้ำประปาเพียงร้อยละ 12.50 ต่ำกว่าค่าเฉลี่ยของประเทศที่ร้อยละ 16.81
8. ขาดการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพการศึกษาอย่างต่อเนื่อง การศึกษาโดยเฉลี่ยของประชากรอายุ 15-59 ปีในจังหวัดคือ 8.60 ปี ต่ำกว่าค่ากลางของประเทศที่ 9.15 ปี และอัตราการเข้าเรียนรวมระดับมัธยมศึกษาตอนปลายและอาชีวศึกษาเพียงร้อยละ 62.34 ต่ำกว่าค่ากลางของประเทศคือร้อยละ 73.70 รวมทั้งขาดแคลนบุคลากรทางการศึกษาที่มีคุณภาพ ส่งผลให้ค่าเฉลี่ย

คะแนน O-net มัธยมศึกษาตอนปลาย เท่ากับ 35.20 คะแนนต่ำกว่าค่ากลางของประเทศที่ 35.29 คะแนน

9. ขาดแคลนบุคลากรด้านสาธารณสุข โดยสัดส่วนประชากรต่อจำนวนแพทย์ไม่ผ่านเกณฑ์ค่ากลางในระดับประเทศ กล่าวคือจังหวัดมีสัดส่วนประชากร 3,590 คนต่อแพทย์ 1 คน เมื่อเทียบกับค่ากลางของประเทศที่ 2,274 คนต่อแพทย์ 1 คน

10. การแพร่ระบาดของยาเสพติด จังหวัดมีอัตราคดียาเสพติด 423.83 คดีต่อประชากร แสนคน ซึ่งสูงกว่าค่ากลางของประเทศที่ 338.60 คดี ข้อมูลดังกล่าวสะท้อนสถานการณ์ของปัญหาเสพติดอย่างต่อเนื่อง และขาดการมีส่วนร่วมของคนในชุมชนในการแจ้งเบาะแสเกี่ยวกับยาเสพติด

11. การบุกรุกทำลายทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมยังคงมีอย่างต่อเนื่อง และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเนื่องจากประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจ ในการอนุรักษ์ บริหารจัดการสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ

12. ปริมาณขยะจากครัวเรือนค่อนข้างสูง โดยมีปริมาณขยะครัวเรือนจำนวน 256,595 ตันต่อปี สูงกว่าค่ากลางของประเทศที่มีจำนวน 247,105 ตันต่อปี

โอกาส (Opportunity)

1. การสนับสนุนอุตสาหกรรมชีวภาพและพลังงานทดแทนจากภาครัฐ สร้างโอกาสให้จังหวัดสามารถพัฒนาเป็นแหล่งผลิตพลังงานทดแทนได้เป็นอย่างดี เนื่องจากมีวัตถุดิบเหลือใช้ทางการเกษตร รวมทั้งขยะมูลฝอยในครัวเรือนและภาคอุตสาหกรรมเป็นจำนวนมาก

2. นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวบนฐานภูมิปัญญาและวัฒนธรรม สนับสนุนให้จังหวัดพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์และธรรมชาติ รวมทั้งสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวที่มีอัตลักษณ์เชื่อมโยงวิถีชุมชน เพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว

3. นโยบายการแก้ไขปัญหาความยากจน โดยการจัดตั้งศูนย์อำนวยการขจัดความยากจนและพัฒนาคนทุกช่วงวัยอย่างยั่งยืนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง (ศจพ.) ที่พัฒนาระบบบริหารจัดการข้อมูลการพัฒนาคนแบบชี้เป้า (TPMAP) เป็นประโยชน์ในการระบุผู้ที่ยากจนและปัญหาที่ประสบได้อย่างแม่นยำและสามารถแก้ไขปัญหาในพื้นที่ได้ตรงจุด

4. กระแสความนิยมและพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป ประกอบกับความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศในการบริโภคผลิตภัณฑ์เกษตรปลอดภัยสร้างโอกาสให้เกษตรกรผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์มากขึ้น นอกจากนี้ นโยบายส่งเสริมการ

บริหารจัดการพื้นที่เกษตร (Zoning) และการบริหารจัดการน้ำอย่างเป็นระบบ สร้างโอกาสให้จังหวัดสามารถบริหารจัดการพื้นที่เพื่อการเกษตรปลอดภัยได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ

5. การพัฒนาความก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม เอื้อต่อการส่งเสริมการค้าพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์หรือ e-Commerce ส่งผลให้การซื้อขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ทั่วโลกเติบโตมาก และสินค้าของ SMEs รายเล็กสามารถลดต้นทุนและเข้าสู่ตลาดทั้งในและต่างประเทศได้อย่างรวดเร็ว นอกจากนี้ นวัตกรรมและเทคโนโลยีการเกษตร อาทิ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ (Smart Packing) สามารถยืดอายุและความสดของสินค้าเกษตรและสามารถจำหน่ายได้ในระยะเวลาที่ยาวนานขึ้น

6. การเชื่อมโยงโครงข่ายการคมนาคมก่อสร้างรถไฟทางคู่สายใหม่ “ แม่สอด-ตาก-กำแพงเพชรนครสวรรค์ ” โดยเชื่อมเส้นทางระเบียงเศรษฐกิจสายตะวันออก-ตะวันตก (East-West Economic Corridor: EWEC) สร้างโอกาสทางการค้าและการท่องเที่ยวแก่จังหวัด

7. การเป็นประเทศสมาชิกความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาค (RCEP) ซึ่งมีประชากรรวมกันมากถึง 2.3 พันล้านคน และมาตรการลดภาษีสินค้านำเข้าสูงที่สุดถึงร้อยละ 99 ของสินค้าทั้งหมดเป็นโอกาสให้จังหวัดมีช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าทางการเกษตรและเกษตรแปรรูปได้กว้างขวางมากยิ่งขึ้น

8. การบูรณาการความร่วมมือในการจัดการสิ่งแวดล้อมในระดับโลก สร้างโอกาสในการรณรงค์ให้ความรู้และสร้างความร่วมมือกับประชาชนในการจัดการสิ่งแวดล้อม การป้องกันแก้ไขปัญหามลพิษสิ่งแวดล้อมทั้งในระดับภูมิภาคและระดับโลกอย่างยั่งยืน

อุปสรรค (Threat)

1. การส่งออกผลผลิตทางการเกษตรประสบปัญหาจากการใช้มาตรการที่ไม่ใช่ภาษี (Non-Tariff Barriers: NTB) เป็นเครื่องมือในการปกป้องการนำเข้าสินค้ามากขึ้น โดยเฉพาะมาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS) นอกจากนี้ การเปิดเขตการค้าเสรีส่งผลให้สินค้าเกษตรที่มีความสามารถในการผลิตต่ำและไม่มีความสามารถในเชิงแข่งขันกับประเทศคู่แข่งได้รับผลกระทบ

2. การเกิดโรคอุบัติใหม่ด้านพืชและสัตว์เช่น โรคใบด่างในมันสำปะหลัง โรคล้มปัสกินในวัว เป็นต้นส่งผลกระทบต่อผลผลิตและไม่สามารถส่งออกได้

3. การเคลื่อนย้ายแรงงานจากการเปิดเสรีทางการค้าส่งผลกระทบต่อแรงงานไทย ก่อให้เกิดปัญหาอาชญากรรม ปัญหายาเสพติด และปัญหาด้านสาธารณสุข

4. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีเพื่อการแข่งขันของประชากรยังคงค่อนข้างจำกัด โดยเฉพาะผู้ประกอบการขนาดกลาง-ใหญ่ และมีประชากรเพียงร้อยละ 53.94 ที่เข้าถึงอินเทอร์เน็ต เมื่อเทียบกับค่ากลางของประเทศคือร้อยละ 60.75

5. สังคมผู้สูงอายุทำให้เกิดภาวะพึ่งพิงสูงขึ้น ซึ่งส่งผลกระทบต่อแรงงานในภาคการผลิต ทำให้ภาระพึ่งพิงของประชากรสูงอายุต่อวัยแรงงานเพิ่มสูงขึ้น รวมทั้งการจัดสวัสดิการและระบบการดูแลผู้สูงอายุยังไม่ทั่วถึง

6. การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา (COVID-19) ส่งผลกระทบต่อการนำเข้า-ส่งออกสินค้า อีกทั้งโรคเจ็บป่วยไม่ติดต่อเรื้อรังมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น มีผลกระทบต่อระบบสาธารณสุขและระบบเศรษฐกิจ

7. การเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศและภาวะโลกร้อน ทำให้เกิดปัญหาภัยธรรมชาติ เช่น ภัยแล้งและน้ำท่วม ซึ่งส่งผลกระทบต่อผลิตผลทางการเกษตรค่อนข้างสูง

5.2 คุณค่าเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัย ศรีสัชนาลัย และกำแพงเพชร

เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ตั้งอยู่บริเวณภาคเหนือตอนล่างของประเทศไทยในปัจจุบัน ประกอบด้วย เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัย เมืองประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย และเมืองประวัติศาสตร์กำแพงเพชร ซึ่งในอดีตเมืองประวัติศาสตร์ทั้ง 3 แห่งนี้ มีความสัมพันธ์ กันอย่างแนบแน่น ขอบเขตพื้นที่ที่ได้รับการประกาศเป็นแหล่งมรดกโลกครอบคลุมพื้นที่อุทยาน ประวัติศาสตร์สุโขทัย อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย และอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร มีพื้นที่รวม ทั้งหมดประมาณ 11,842 เฮกตาร์

เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัย อาณาจักรสุโขทัย เป็นเมืองโบราณ 700 กว่าปีและเป็นอดีตราชธานีที่รุ่งเรืองทั้งทางด้านการเมือง เศรษฐกิจ การค้า ศาสนา ภาษาศิลปวัฒนธรรม ประเพณีและเทคโนโลยีที่มีการสร้างสรรค์สิ่งสม และสืบทอดมาสู่ชนชาติไทยในปัจจุบัน หากย้อนอดีตเพื่อสืบค้นความเป็นมาของบรรพชนในดินแดนสุโขทัยแล้ว อาจกล่าวได้ว่ามีผู้คนอาศัยอยู่ ณ ดินแดนแห่งนี้มาไม่ต่ำกว่า 2,500 ปีจากหลักฐานหลุมฝังศพ โครงกระดูกมนุษย์และเครื่องมือหินที่พบ ณ แหล่งโบราณคดีบ้านบึงหญ้า อำเภอสรีมาศ จังหวัดสุโขทัย นอกจากนี้ยังมีแหล่งโบราณคดีเขาเขน เขากา อำเภอสรีนคร แหล่งโบราณคดีวัดขมขื่น อำเภอสรีสัชนาลัย ที่แสดงให้เห็นถึงความสืบเนื่องจากสมัยก่อนประวัติศาสตร์สู่สมัยประวัติศาสตร์ในดินแดนแถบนี้ เมื่อสุโขทัยตั้งเป็นราชธานีนั้น อาณาเขตออกไปอย่างกว้างขวาง มีสภาพทางสังคม เศรษฐกิจ และศิลปวัฒนธรรมเป็นของตนเอง สุโขทัยจึงนับเป็นเมืองที่มีความสำคัญของประวัติศาสตร์ชาติไทย ในช่วงระยะเวลาที่สุโขทัยเจริญรุ่งเรืองอยู่นั้น ได้

สร้างสรรค์สถาปัตยกรรมในรูปแบบต่าง ๆ อันสอดคล้องกับคตินิยมและสถาบันต่าง ๆ ทางสังคม สิ่งก่อสร้างหรือที่เรียกกันว่าโบราณสถานในสุโขทัยมีจำนวนไม่น้อย ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทนถาวร จึงยังเหลือเป็นประจักษ์พยานถึงความรุ่งเรืองในอดีตได้เป็นอย่างดี จากการขุดค้นด้านโบราณคดีในโครงการอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ได้มีการสำรวจแหล่งโบราณคดีหรือโบราณสถาน พบว่ากลางเมืองหรือในกำแพงเมืองสุโขทัยนั้น มีโบราณสถาน 60 แห่ง นอกกำแพงเมืองด้านทิศเหนือ 27 แห่ง นอกกำแพงเมืองด้านทิศใต้ 37 แห่ง นอกกำแพงเมืองด้านทิศตะวันออก 19 แห่ง นอกกำแพงเมืองด้านทิศตะวันตก 50 แห่ง นับเป็นโบราณสถานที่สำรวจพบแล้วรวม 193 แห่ง โบราณสถานเหล่านี้จำเป็นต้องบำรุงรักษาไว้ต่อไปให้เป็นสมบัติทางวัฒนธรรมของมวลมนุษยชาติ เพื่อมิให้สุโขทัยเป็นเมืองที่สูญไปจากความทรงจำ

เมืองประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย เมืองสำคัญเมืองหนึ่งที่ปรากฏชื่อในศิลาจารึกสมัยสุโขทัยควบคู่กับเมืองสุโขทัยคือ เมืองศรีสัชนาลัย ซึ่งข้อความในศิลาจารึกมักจะมีคำว่า “ศรีสัชนาลัยสุโขทัย” ปรากฏอยู่เสมอ ความสำคัญของเมืองศรีสัชนาลัยน่าจะเป็นเมืองแฝดหรือเมืองคู่ที่เอื้ออำนวยต่อกัน ในอดีตมีเหตุการณ์ที่เกี่ยวข้องกับเมืองศรีสัชนาลัย คือเมื่อพ่อขุนบางกลางหาว ได้ขับไล่ขอมสบาดโขลญลำพงออกจากสุโขทัยแล้ว พระองค์ได้ครองเมืองสุโขทัยมีพระนามว่า พ่อขุนศรีอินทราทิตย์ และได้ส่งพระราชโอรสมาปกครองเมืองศรีสัชนาลัย สำหรับพ่อขุนศรีอินทราทิตย์ นักวิชาการหลายท่านเชื่อว่าเคยปกครองเมืองเขลียง ซึ่งมีศูนย์กลางอยู่ที่วัดพระศรีรัตนมหาธาตุ และเชื่อกันว่าเป็นเมืองที่มีมาก่อนเมืองศรีสัชนาลัยที่ตั้งอยู่ด้านตะวันตกบริเวณแก่งหลวง ภายหลังมีการขยายเมืองมาสร้างใหม่บริเวณที่ราบเนินเขาพระศรี โดยกำหนดให้เขาสุวรรณคีรีและเขาพนมเพลิงอยู่ภายในเมืองค่อนมาทางกำแพงด้านทิศเหนือ มีแก่งหลวงอยู่ทางด้านทิศตะวันออกของเมือง ในปี พ.ศ. 2478 กรมศิลปากรได้จัดทำบัญชีโบราณสถานของเมืองศรีสัชนาลัยจำนวน 34 แห่ง ที่ตั้งกระจายตัว ทั้งในและนอกเขตกำแพงเมือง ประกอบไปด้วยวัด ศาลหลักเมือง ภูเขา พระราชวัง และแหล่งเตาสังคโลก ซึ่งปรากฏหลักฐานด้านการผลิตเครื่องถ้วยสังคโลกเป็นลักษณะของกลุ่มเตาเผาเครื่องถ้วยมากกว่า 100 เตา พบอยู่บริเวณนอกเมืองศรีสัชนาลัยด้านทิศเหนือ นอกจากนี้ภายในบริเวณทั้งนอกและในกำแพงเมืองศรีสัชนาลัยรวมทั้งบนเทือกเขา จากการสำรวจได้พบว่าโบราณสถานจำนวนมากถูกสร้างอยู่เป็นกลุ่ม ๆ กระจัดกระจายอยู่โดยทั่วไปซึ่งมีลักษณะทางด้านสถาปัตยกรรม รูปแบบทางด้านศิลปะ และขนาดที่แตกต่างกันออกไป โดยบรรดาโบราณสถานทั้งหมดที่พบอยู่ภายในบริเวณเมืองศรีสัชนาลัยนั้น มีบ้างที่ถูกสร้างมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนกระทั่งถึงสมัยอยุธยา นับเป็นสิ่งที่น่าสนใจศึกษาค้นคว้าให้ทราบถึงประวัติความเป็นมา ลักษณะทางด้าน

สถาปัตยกรรม องค์ประกอบและรูปแบบทางด้านศิลปะ รวมทั้งวิวัฒนาการทางด้านศิลปะ เท่าที่ยังคงเหลืออยู่ให้เห็นในปัจจุบัน

เมืองประวัติศาสตร์กำแพงเพชร กำแพงเพชร มีแม่น้ำปิงไหลผ่าน เป็นเส้นทางคมนาคมเชื่อมต่อ หัวเมืองเหนือ และหัวเมืองใต้ ทั้งจากดินแดนล้านนา ซึ่งตั้งอยู่หุบเขาผ่านลงสู่ลำน้ำเจ้าพระยาและออกสู่ทะเลที่อ่าวไทยได้ ในขณะที่ทางทิศตะวันออก มีการเชื่อมต่อกับหัวเมืองในลุ่มน้ำยมและลุ่มน้ำ่าน อีกทั้งยังมีเส้นทางเชื่อมต่อ จนถึงดินแดนเกาะตะมาะ ชายทะเลอันดามัน ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือ ด้วยเหตุนี้ จึงมีชุมชนตั้งถิ่นฐานในบริเวณนี้ มากกว่า 2500 ปี เช่น ที่บ้านหาดชะอม ตำบลตาดพุทรา อำเภอขามเฒ่าลักษ์บุรี จังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งชุมชนแห่งนี้จะขยายตัวต่อไป เป็นเมืองดงแม่นางเมือง ในยุคทวารวดีราว พ.ศ. 1000 อยู่ที่อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ (ต่อเนื่องลงทางทิศใต้ ของอำเภอขามเฒ่าลักษ์บุรี) เมืองโบราณที่สำคัญในเขตอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชรและพื้นที่ใกล้เคียง มีความเปี่ยมมาตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ และมีการตั้งถิ่นฐานเรื่อยมา จนถึงสมัยอยุธยา โดยมีเมืองสำคัญ ได้แก่ เมืองไตรตรังษ์ เมืองนครชุม และเมืองกำแพงเพชร

เมืองไตรตรังษ์ ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำปิง บริเวณบ้านวังพระธาตุ ตำบลไตรตรังษ์ อำเภอเมืองจังหวัดกำแพงเพชร ห่างจากเมืองกำแพงเพชร ลงมาทางทิศใต้ ประมาณ 16 กิโลเมตร ตัวเมืองอยู่ทางฝั่งขวาของแม่น้ำปิง เป็นเมืองขนาดเล็กมีคูน้ำคันดินล้อมรอบสามชั้น ฝั่งเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้ามุมมน แม้จะมีแม่น้ำปิงไหลผ่าน แต่ไม่ได้ใช้ลำน้ำเป็นคูเมือง เพราะพบร่องรอยคูเมืองเดิมขนานกับแนวแม่น้ำปิง ปัจจุบันแนวกำแพงเมืองด้านเหนือที่อยู่ติดกับแม่น้ำปิงบางส่วนได้ถูกระแสน้ำเซาะพังทลาย และถูกชาวบ้านเข้ามาไถปรับทำไร่นาจนเสียหายหลายส่วน อีกทั้งพื้นที่ส่วนใหญ่จะถูกใช้ในการทำเกษตรกรรม โดยเฉพาะการปลูกมันสำปะหลัง เมื่อพิจารณาจากภาพถ่ายดาวเทียมในช่วง ปี พ.ศ. 2550-2558 แสดงให้เห็นว่ามีการทำเกษตรกรรมกันอย่างต่อเนื่อง “เมืองไตรตรังษ์เป็นนครแห่งแรกของเมืองกำแพงเพชร” ที่หมายถึง เมืองสวรรค์ชั้นดาวดึงส์ มีพระอินทร์เป็นมหाराชาประจำสวรรค์ชั้นนี้ เป็นเมืองโบราณที่เคยยิ่งใหญ่ เกรียงไกร ดังคำขวัญที่แสดงถึงความยิ่งใหญ่ในอดีตของนครไตรตรังษ์ว่า “เจดีย์เจ็ดยอดงามสม ท้าวแสนปมนามกระเดื่อง วัตวังพระธาตุฟูเฟื่อง เลื่องลือไกลไตรตรังษ์” ดังมีหลักฐานทางประวัติศาสตร์แสดงให้เห็นในปัจจุบัน

เมืองนครชุม เป็นชุมชนที่ตั้งขึ้นก่อนสมัยกรุงสุโขทัย เจริญรุ่งเรืองสูงสุดในพุทธศตวรรษที่ 20 ในสมัยพระยาสิทธิ แล้วถูกทิ้งร้างเมืองไปเนื่องจากภัยธรรมชาติ โรคระบาด ความเจริญจึงข้ามฝั่งแม่น้ำปิงฝั่งตะวันออกมาเป็นเมืองกำแพงเพชร ทั้งนี้นครชุมกลับมาเจริญรุ่งเรืองอีกครั้งในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น เนื่องจากการอพยพเพื่อหาที่ทำกินของกลุ่มคนลาว กระเหรี่ยง ไทยใหญ่ มอญ

ด้วยความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติทำให้คนมาอยู่ร่วมกันโดยมีวิถีชีวิตแบบผสมผสานทางสังคม วัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ และการละเล่น อาชีพ และมีการดำรงชีวิตความเป็นอยู่อย่างเรียบง่าย เมืองกำแพงเพชร เมืองกำแพงเพชรลักษณะผังเมืองเป็นรูปคล้ายสี่เหลี่ยมคางหมู

วางแผนยาวขนานไปกับ ลำน้ำปิง ตามทิศตะวันตกเฉียงเหนือ ถึงทิศตะวันออกเฉียงใต้ กำแพงเมืองกำแพงเพชรเดิม คงมีลักษณะเป็นคันดินและคูเมือง 3 ชั้น ต่อมาได้พัฒนากำแพงเมืองขึ้นไปเป็นกำแพงศิลาแลง มีการสร้างเชิงเทิน ใบเสมา และป้อมประตुरอบ ส่วนที่เป็นกำแพงด้านในยังคงปรากฏร่องรอยให้เห็นอยู่ข้างบริเวณด้านทิศเหนือ เชื่อกันว่ากำแพงศิลาแลงนี้คงมาดำเนินการก่อสร้างในช่วงรัชสมัยของสมเด็จพระบรมไตรโลกนาถ (พ.ศ. 1911 – 2031) โบราณสถานภายในกำแพงเมืองสำรวจพบแล้วมีทั้งสิ้น 20 แห่ง ที่สำคัญ คือ วัดพระแก้ว วัดพระธาตุ วัดโบราณ หรือ สระมน ศาลพระอิศวร วัดกลางนคร เป็นต้น และโบราณสถานนอกกำแพงเมือง โดยทั่วไปเรียกกันว่า “เขตอรัญญิก” ตั้งอยู่นอกกำแพงเมืองด้านทิศเหนือ มีพื้นที่ประมาณ 1,611 ไร่ ตั้งอยู่บนเขาสูงกว้างขนาดย่อม สำรวจพบโบราณสถานแล้ว 37 แห่ง ที่สำคัญคือ วัดพระนอน วัดพระสี่อริยาบถ วัดช้างรอบ วัดอวาฬใหญ่ วัดฮ่องชัย วัดอวาฬน้อย วัดเชิงหวาย วัดตงหวาย วัดช้าง และวัดกะโลทัย เป็นต้น ส่วนโบราณสถานที่ตั้งอยู่ปากตะวันตกของแม่น้ำปิง ทั้งภายในและภายนอกเมืองนครชุม ก็ยังมีกลุ่มโบราณสถานที่สำคัญตั้งอยู่ ภายใน เมืองนครชุมมีวัดพระบรมธาตุและวัดซุ่มกอ เป็นต้นส่วนที่อยู่นอกเมืองนครชุม ได้แก่ ป้อมทุ่งเศรษฐี วัดหนองพิกุล วัดหมองกาแล และ วัดเจดีย์กลางทุ่ง เป็นต้น สุโขทัย ศรีสัชนาลัย และกำแพงเพชร เป็นเมืองประวัติศาสตร์ที่ปรากฏหลักฐาน

ร่องรอยของอารยธรรมที่รุ่งเรืองในอดีต สะท้อนให้เห็นภาพของอาณาจักรสุโขทัยในความเป็น “รุ่งอรุณแห่งความสุข” และเป็นรุ่งอรุณของประวัติศาสตร์ชาติไทยเมื่อครั้งเริ่มก่อตั้งบ้านเมืองในฐานะรัฐอิสระจนกลายเป็นรัฐสำคัญของภูมิภาคเอเชียอาคเนย์ในระหว่างพุทธศตวรรษที่ 18-19 เป็นเวลานานถึงกว่า 200 ปี ด้วยความโดดเด่นนี้เองส่งผลให้เมืองสุโขทัยและเมืองบริวารได้รับการอนุรักษ์และพัฒนาให้เป็นอุทยานประวัติศาสตร์ และได้รับการประกาศขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลก ภายใต้ชื่อ เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร จากการประชุมคณะกรรมการมรดกโลกสมัยสามัญครั้งที่ 15 เมื่อปีพุทธศักราช 2534 ที่เมืองคาร์เทจ ประเทศตูนิเซีย โดยมีคุณสมบัติการเป็นมรดกโลกตรงตามหลักเกณฑ์ข้อที่ 1 และข้อที่ 3 ดังนี้ (i) เป็นตัวแทนในการแสดงผลงานชิ้นเอกที่จัดทำขึ้นด้วยการสร้างสรรค์อันชาญฉลาดของมนุษย์ (iii) เป็นสิ่งที่ยืนยันถึงหลักฐานของวัฒนธรรมหรืออารยธรรมที่ปรากฏให้เห็นอยู่ในปัจจุบันหรือว่าที่สาบสูญไปแล้ว

กรมศิลปากรได้กำหนดขอบเขตพื้นที่เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารไว้ อย่างชัดเจน โดยพื้นที่สำคัญ ได้แก่ 1) อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ตั้งอยู่ที่ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ห่างจากกรุงเทพมหานครประมาณ 440 กิโลเมตร ห่างจากตัวจังหวัดสุโขทัยไป ทางทิศตะวันตกประมาณ 12 กิโลเมตร ได้รับประกาศขึ้นทะเบียนโบราณสถานเมืองเก่าสุโขทัย เมื่อปี พ.ศ. 2478 มีพื้นที่จำนวน 43,750 ไร่ หรือ ประมาณ 70 ตารางกิโลเมตร ภายในอุทยาน ประวัติศาสตร์สุโขทัยประกอบไปด้วยโบราณสถาน จำนวน 193 แห่ง 2) อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย ได้รับการยกย่องให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมของโลก ร่วมกับอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย และ อุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชรใน พ.ศ.2534 เนื่องจากหลักฐานที่ปรากฏแสดงให้เห็นถึงผลงาน ทางสถาปัตยกรรมที่โดดเด่น นับเป็นตัวแทนของศิลปกรรมไทยยุคแรกและเป็นต้นกำเนิดของการสร้าง ประเทศ โดยมีพื้นที่ ประมาณ 28,217 ไร่ อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครไปทางทิศเหนือ ประมาณ 550 กิโลเมตร ตั้งอยู่ในเขตตำบลศรีสัชนาลัย ตำบลสารจิตร ตำบลหนองอ้อ และตำบลท่าชัย อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ตัวเมืองโบราณศรีสัชนาลัย อยู่ในเขตหมู่บ้านพระปรารค์ ตำบลศรีสัชนาลัย ประกอบไปด้วยโบราณสถานทั้งภายในและภายนอกกำแพงเมือง ซึ่งรวมทั้งหมดมีไม่น้อย กว่า 215 แห่ง และ3) อุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร ตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมืองทางฝั่งตะวันออกของแม่น้ำปิง มีพื้นที่ประมาณ 3.4 ตารางกิโลเมตร แบ่งออกเป็น 2 เขต คือ เขตภายในกำแพงเมือง พื้นที่ 503 ไร่ และเขตนอกกำแพงเมืองหรือที่เรียกกันว่าเขตอรัญญิก พื้นที่ 1,611 ไร่ ตั้งอยู่บนเขาสูงกว้างขนาดย่อม โบราณสถานทั้ง 2 กลุ่ม ตั้งอยู่ในพื้นที่ตั้งของตัวจังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งอยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครไป ทางทิศเหนือ ประมาณ 358 กิโลเมตร กรมศิลปากรได้กำหนดเขตที่ดินโบราณสถานอุทยาน ประวัติศาสตร์กำแพงเพชร ประมาณ 2,114 ไร่ ประกอบไปด้วยกลุ่มโบราณสถานที่สำคัญ จำนวน 57 แห่ง อุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชรได้รับการยกย่องให้เป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรม ในปี พ.ศ. 2534 ร่วมกับ อุทยาน ประวัติศาสตร์สุโขทัย - ศรีสัชนาลัย เนื่องจากหลักฐานที่ปรากฏแสดงให้เห็นถึง ผลงานอันล้ำเลิศทางสถาปัตยกรรมไทยยุคแรก ความงดงามอลังการของศิลปกรรมและสถาปัตยกรรม แห่งอาณาจักรสุโขทัย หลักฐานที่เป็นผลงานอันเป็นเลิศนี้ปรากฏอยู่มากมาย ในอุทยานประวัติศาสตร์ ทั้ง 3 แห่ง ดังกล่าว



ภาพที่ 3 แนวเขตพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน พื้นที่พิเศษมรดกโลกสุโขทัย – ศรีสัชนาลัย – กำแพงเพชร

5.3 บริบทด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดในแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์เมืองสุโขทัยและเมืองบริวาร

จังหวัดสุโขทัยและจังหวัดกำแพงเพชรเป็นจังหวัดที่อยู่ในเส้นทางระเบียงเศรษฐกิจแนวตะวันออก-ตะวันตก (East-West Economic Corridor : EWEC) โดยที่จังหวัดสุโขทัยมีโครงข่ายการคมนาคมทางบกและทางอากาศรองรับนักท่องเที่ยวจึงเป็นจังหวัดที่มีศักยภาพในการจัดการท่องเที่ยวและในขณะเดียวกันอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัยกำลังถูกผลักดันให้เป็นศูนย์กลางเมืองมรดกโลกอาเซียนซึ่งจะกลายเป็นจุดหลักของการท่องเที่ยวแหล่งมรดกโลกที่เชื่อมโยงไปยังเมืองมรดกโลกอื่น ๆ ในประเทศอาเซียน ปัจจุบันเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารนอกจากจะเป็นแหล่งเรียนรู้ทางด้านประวัติศาสตร์และโบราณคดีแล้ว ยังเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดสุโขทัยและกำแพงเพชร ซึ่งได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติเดินทางมาท่องเที่ยวยังพื้นที่เป็นจำนวนมาก ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจและสามารถสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวมาสู่ท้องถิ่นได้อย่างต่อเนื่อง

5.3.1 บริบทด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดสุโขทัย

จังหวัดสุโขทัย หรือดินแดนรุ่งอรุณแห่งความสุข มีความสำคัญด้านประวัติศาสตร์ มีความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ รวมถึงความหลากหลายทางด้านศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต ทำให้มีแหล่งท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัด ประกอบด้วยแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ เช่น อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติรามคำแหง พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติสวรรคตวรนายก เป็นต้น แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ เช่น อุทยานแห่งชาติรามคำแหง อุทยานแห่งชาติศรีสัชนาลัย และ เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าถ้าเจ้าราม เป็นต้น แหล่งท่องเที่ยวด้านวิถีชุมชน เช่น โฮมสเตย์บ้านนาต้นจั่น นอกจากนี้ จังหวัดสุโขทัยยังมีกิจกรรมการท่องเที่ยวที่สำคัญที่สามารถดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ได้แก่ งานประเพณีลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟงานสักการะพระแม่ย่าและงานกาชาดจังหวัดสุโขทัย งานหมากม่วงหมากปราง ของดีศรีสวรรค์โลก งานประเพณี แห่งช้างบวชนาคชาวไทยพวนบ้านหาดเสี้ยว งานประเพณีสงกรานต์โยธานสงกรานต์ศรีสัชนาลัย งานสงกรานต์มหาเมฆคลุ้มมนต์ทะเลหลวง งานมหกรรมของดีกิ่งไกรลาสและเทศกาลกินปลา เทศกาลพิชิตยอดเขาหลวงจังหวัดสุโขทัย เป็นต้น

ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมืองสุโขทัย มีที่ตั้งใกล้กับอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยจึงสามารถเดินทางไปเยี่ยมชมแหล่งโบราณสถานที่สำคัญทั้งภายในและนอกเขตกำแพงเมืองได้อย่างสะดวก โดยกรมศิลปากร ได้แสดงรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับโบราณสถานสำคัญของอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ดังนี้

- 1) เนินปราสาท ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกติดกันกับวัดมหาธาตุ มีโบราณสถานแห่งหนึ่งซึ่งเรียกในปัจจุบันว่าเนินปราสาท พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงสันนิษฐานว่าบริเวณนี้เคยเป็นฐานปราสาทราชวังของกษัตริย์เมืองสุโขทัย กรมศิลปากรได้ขุดแต่งโบราณสถาน เมื่อ พ.ศ. 2526 พบฐานอาคารแบบฐานบัวคว่ำบัวหงาย ลักษณะเป็นฐานสูงรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดใหญ่ ขนาด 27.50 x 51.50 เมตรมีบันไดที่ด้านหน้าและด้านหลังอย่างละหนึ่งแห่ง อย่างไรก็ตาม ในการขุดค้นทางโบราณคดีไม่พบหลักฐานที่พอจะชี้ได้ว่าสถานที่นี้เป็นปราสาทราชวัง อีกทั้งแผนที่เก่าทำในสมัยรัชกาลที่ 5 ก็บ่งบอกว่า เป็นบริเวณเดียวกันกับวัดมหาธาตุ คือเป็นสิ่งก่อสร้างเนื่องในทางศาสนา ในวัด มากกว่าจะเป็นวัง แต่เดิมวังกษัตริย์สุโขทัยควรเป็นตำหนักไม้ ตำแหน่งที่ตั้งควรอยู่เหนือศาลตาผาแดงติดกับวัดสรศักดิ์ทางทิศตะวันตก ซึ่งศิลาจารึกวัดสรศักดิ์ กล่าวว่าเป็นตำหนักของเจ้านายสุโขทัย เมื่อตอนกลางพุทธศตวรรษที่ 20 ซึ่งตำแหน่งที่ตั้งเช่นนี้จะตรงกันกับตำแหน่งของพระราชวังกษัตริย์เขมรโบราณที่เมืองพระนครหลวง หรือนครธม

2) วัดตระพังเงิน ตั้งอยู่ทางตะวันตกของวัดมหาธาตุ มีระยะห่างประมาณ 300 เมตร โบราณสถานแห่งนี้ไม่มีกำแพงแก้ว ประกอบด้วยเจดีย์ประธาน วิหาร และโบสถ์กลางน้ำ โบราณสถานของวัดนี้มีเจดีย์ทรงดอกบัวตูมเป็นประธาน โดยมีวิหารประกอบอยู่ด้านหน้า ลักษณะที่เด่นของเจดีย์ทรงดอกบัวตูมของวัดนี้ คือมีกระจงที่เรือนธาตุทั้งสี่ด้านสำหรับประดิษฐานพระพุทธรูปยืนและลิลิต ซึ่งแตกต่างไปจากเจดีย์ทรงดอกบัวตูมในที่อื่น ๆ ด้านตะวันออกของเจดีย์ เป็นเกาะมีโบสถ์ตั้งอยู่กลางน้ำตามคตินที่สีมาเช่นเดียวกับวัดสระศรี โบสถ์นี้ตั้งอยู่ในสระน้ำที่มีชื่อว่า ตระพังเงิน

3) วัดสระศรี เป็นวัดที่ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของวัดมหาธาตุ โบราณสถานนี้มีความงดงามมากอีกแห่งหนึ่ง เนื่องจากตั้งอยู่กลางสระน้ำที่มีขนาดใหญ่ที่สุด ชื่อว่า ตระพังตระกวน สิ่งสำคัญของวัดประกอบด้วย เจดีย์ทรงระฆัง วิหารและโบสถ์กลางน้ำ ก่อน พ.ศ. 2521 มีถนนจรดวิถีถ่องตัดผ่านกลางวัด ซึ่งทำลายคุณค่าและเป็นอันตรายต่อโบราณสถาน กรมศิลปากรจึงได้ปรับปรุงทัศนียภาพเพื่อรักษาโบราณสถาน โดยขุดรื้อถนนออกไป แล้วสร้างถนนเลียบสระน้ำขึ้นแทน เจดีย์ทรงระฆังกลมของวัดเป็นหลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่แสดงถึงการรับพุทธศาสนาจากลังกาของสุโขทัย บางครั้งจึงเรียกเจดีย์แบบนี้ว่า เจดีย์ทรงลังกา ส่วนโบสถ์ที่อยู่กลางน้ำก็เป็นความเชื่อถือแบบพุทธศาสนา ที่ใช้น้ำในความหมายของความบริสุทธิ์ของขอบเขตที่กินไว้เป็นเขตสำหรับให้พระสงฆ์ทำสังฆกรรม เรียกว่า นทีสีมา

4) วัดชนะสงคราม ตั้งอยู่ทางเหนือของวัดมหาธาตุ และอยู่ใกล้กับ โบราณสถานที่เรียกว่า หลักเมืองด้วย เดิมเรียกกันว่า วัดราชบูรณะ ลักษณะเด่นก็คือ มีเจดีย์ทรงระฆังกลมขนาดใหญ่เป็นเจดีย์ประธาน ด้านตะวันออกมีวิหาร โบสถ์ และเจดีย์รายต่าง ๆ แผนผังของวัดนี้มีที่พิเศษออกไปคือ มีเจดีย์ทรงวิมานขนาดเล็ก 2 องค์ หนาอยู่ด้านหน้าเจดีย์ประธาน(ด้านตะวันออก) คล้ายที่วัดเจดีย์เจ็ดแถวเมืองศรีสัชนาลัย น่าจะเป็นเจดีย์ที่สร้างเพิ่มเติมขึ้นในระยะเวลาต่อมา เมื่อสุโขทัยรวมอยู่ในราชอาณาจักรอยุธยาแล้ว

5) ศาลตาผาแดง ตั้งอยู่ติดกับตระพังตระกวนทางด้านทิศเหนือ และใกล้กับประตูเมืองด้านเหนือ ปรากฏในแผนที่สมัย รัชกาลที่ 5 เรียกว่า ศาลเทพารักษ์ใหญ่และศาลตาผาแดง ลักษณะเป็นโบราณสถานหลังเดี่ยวแบบปราสาทเขมร ก่อด้วยศิลาแลงทั้งหมด ส่วนบนฐานบัวลูกฟัก มีห้องยาวหรือส่วนที่ยื่นออกไปจากตัวปราสาท อยู่ทางด้านตะวันออก และตะวันตก โดยห้องด้านตะวันออกมีความยาวกว่าด้านตรงข้าม เมื่อกรมศิลปากรดำเนินการขุดแต่งและบูรณะศาลตาผาแดง ได้พบชิ้นส่วนเทวรูปและเทวสตรี ประดับด้วยเครื่องตกแต่งอย่างงดงาม เมื่อได้ศึกษาเปรียบเทียบแล้ว อาจเทียบได้กับศิลปะเขมรแบบบายน รุ่นแรก ๆ ปัจจุบันจัดแสดงอยู่ที่พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ

รามคำแหง โบราณสถานแห่งนี้เป็นหลักฐานยืนยันถึง การมีชุมชนที่มีวัฒนธรรมเขมรนับถือศาสนาฮินดูปะปนในแถบนี้แล้ว เมื่อประมาณต้นพุทธศตวรรษที่ 18

6) วัดพระพายหลวง ตั้งอยู่ใกล้ประตูเมืองด้านเหนือและอยู่ชานากับกำแพงเมืองชั้นนอก จัดเป็นโบราณสถานที่น่าสนใจ และมีความสำคัญต่อประวัติศาสตร์สุโขทัยอีกแห่งหนึ่ง เพราะมีสิ่งก่อสร้างในรูปแบบสถาปัตยกรรมและศิลปกรรมตั้งแต่ยุคเริ่มแรกของเมืองสุโขทัย และก่อสร้างเพิ่มเติมสืบต่อกันมาจนถึงสมัยสุโขทัยตอนปลาย กลุ่มโบราณสถานตั้งอยู่ตรงกลางในพื้นที่ที่มีคูน้ำล้อมรอบ คูน้ำแต่ละด้านมีความยาวประมาณ 600 เมตร โบราณสถานที่เก่าแก่ที่สุดในวัดเป็นปราสาท 3 องค์ ปัจจุบันพังทลายลงเหลือเพียงฐาน 2 องค์ และที่สมบูรณ์เพียงองค์ด้านทิศเหนือนั้น มีลักษณะของปราสาท และลวดลายปูนปั้นประดับเล่าเรื่องตามพุทธประวัติเหมือนกับปราสาทที่วัดพระศรีรัตนมหาธาตุลพบุรี และที่ปราสาทपालิไลย์ในเมืองพระนครหลวงของเขมรเป็นเครื่องยืนยันว่า ในราวกลางพุทธศตวรรษที่ 18 ชุมชนสุโขทัยมีวัฒนธรรมร่วมกับเขมรในสมัยพระเจ้าชัยวรมันที่ 7 และมีความเกี่ยวข้องกับเมืองละโว้ (ลพบุรี) เมืองใหญ่ที่เป็นตัวแทนของวัฒนธรรมเขมร ในที่ราบลุ่มแม่น้ำภาคกลาง ถัดจากปราสาทไปทางตะวันออกนอกจากจะมีวิหารแล้ว ยังมีเจดีย์ทรงเหลี่ยมแบบปิรามิดประดับทุกด้านด้วยซุ้มพระพุทธรูปลดหลั่นเป็นชั้น ๆ ขึ้นไป เหมือนกับเจดีย์กู่กุดจังหวัดลำพูน ที่เจดีย์นี้มีหลักฐานการก่อสร้างทับซ้อนกันหลายสมัย เช่น มีพระพุทธรูปในซุ้มเป็นแบบหมวดวัดตระกวนอยู่ภายใน โดยถูกปิดและซ่อนทับอยู่ด้วยพระพุทธรูปสุโขทัยหมวดใหญ่อันเป็นที่รู้จักกันทั่วไป เป็นต้นทางด้านตะวันออกสุดของกลุ่มโบราณสถาน เป็นมณฑปประดิษฐานพระพุทธรูปในอิริยาบถ เดินยืน และนอน ซึ่งเข้าใจว่าน่าจะสร้างในสมัยหลังที่สุดในบรรดาโบราณสถานที่กำลังกล่าวมาแล้ว คือในสมัยสุโขทัยตอนปลาย

7) เต่าเผาเครื่องสังคโลก สังคโลก เป็นชื่อที่มีความหมายถึงเครื่องปั้นดินเผาที่ผลิตขึ้นในสมัยสุโขทัย ทั้งในเมืองศรีสัชชนาลัยและเมืองสุโขทัย เป็นการทำเครื่องถ้วยชามที่เคลือบสีต่าง ๆ เช่น สีเขียวไข่กา สีน้ำตาล สีใสเคลือบทับลายเขียนรูปต่าง ๆ เป็นอาทิ สังคโลกเป็นสินค้าที่ส่งไปขายยังนอกอาณาเขตสุโขทัยอย่างกว้างขวาง ทั้งในดินแดนแถบที่เป็นประเทศไทยปัจจุบันเช่นที่อยุธยา และแถบภาคใต้แล้วยังได้พบในแถบฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย และญี่ปุ่นด้วย แหล่งเต่าเผาเครื่องถ้วยชามสังคโลกที่เมืองสุโขทัยพบอยู่ทางด้านเหนือ นอกกำแพงเมืองโดยเฉพาะในบริเวณคันดินรอบวัดพระพายหลวง ลักษณะของเต่ามีอยู่ 2 แบบ แบบแรกเป็นเต่ากลม มีพื้นเจาะรูเพื่อระบายความร้อนจากช่องใส่ไฟที่อยู่ด้านล่างขึ้นมา บางครั้งก็เรียกว่า เต่าตระกรับ แบบที่ 2 มีลักษณะเป็นรูปหลังเต่า มีปล่องระบายความร้อนและช่องไฟอยู่คนละแนวกัน เพื่อระบายความร้อนในแนวนอนเรียก เต่า

ประทุน เต่าเผาที่สุโขทัยส่วนใหญ่เป็นเต่าที่ก่อขึ้นจากอิฐดิบ ไม่ใช่เต่าขุดที่ขุดเข้าไปในเนินดินธรรมชาติแบบเต่าบางแห่งที่ศรีสัชนาลัย เพราะในการขุดค้นของกรมศิลปากรพบเต่าอิฐดิบนี้ ก่ออยู่บนชั้นดินดานซึ่งเป็นชั้นดินล่างสุดของสุโขทัย

8) วัดเจดีย์สี่ห้อง ตั้งอยู่ทางตะวันออกของวัดเซตุพน ห่างกันประมาณ 100 เมตร นอกจากวิหาร เจดีย์ประธาน และเจดีย์รายต่าง ๆ แล้ว สิ่งที่สำคัญของวัดคือ ที่ฐานเจดีย์ประธานมีภาพปูนปั้นประดับอยู่โดยรอบ ปั้นเป็นรูปบุคคล รูปบุรุษและสตรี สวมอาภรณ์และเครื่องประดับต่าง ๆ กัน ในมือถือภาชนะมีพันธุ์พฤกษาออกไหล่พันออกมาแสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ ความเจริญงอกงาม ภาชนะนี้เรียกว่า หม้อปูลงหมณะ นอกนั้นก็มียูนปั้นรูปช้างและสิงห์ประดับ รูปบุคคลที่กล่าวนี้อาจหมายถึงมนุษย์นาค ซึ่งถือว่าเป็นเทพอยู่ในโลกบาดาลตามแบบอย่างคติที่นิยมในลังกา องค์เจดีย์ประธานที่ได้รับการบูรณะมาแล้วหลายสมัยนั้น เป็นทรงระฆังกลมส่วนยอดของเจดีย์ได้พังทลายลงคงปรากฏส่วนปล้องไฉนตกอยู่ที่ฐานเจดีย์

9) วัดศรีพิจิตรกิริติกัลยาราม จากวัดเจดีย์สี่ห้องเดินทางต่อไปทางตะวันออกราว 200 เมตร เป็นที่ตั้งของวัดนี้ ซึ่งมีชื่อเรียกของชาวบ้านแต่เดิมว่า วัดตาเถรชิงหนิง ต่อมาได้พบศิลาจารึกที่วัดนี้ปรากฏชื่อเรียกว่า วัดศรีพิจิตรกิริติกัลยารามสร้างขึ้นใน พ.ศ. 1946 โดยพระราชชนนีศรีธรรมราชมาตามหาดิลกัรตนราชนาถกรรโลง ซึ่งเป็นพระมเหสีของพระมหาธรรมราชาลิไท และเป็นพระราชมารดาของพระมหาธรรมราชาเจ้าเมืองสุโขทัยพระองค์หนึ่งได้โปรดให้นิมนต์พระเถระชั้นผู้ใหญ่จากเมืองกำแพงเพชรมาอำนวยการสร้างวัดนี้ โบราณสถานยังล้อมรอบด้วยคูน้ำเช่นวัดทั่วไปในสุโขทัย รูปแบบของเจดีย์ทรงระฆังกลมซึ่งเป็นประธานของวัด ได้เปลี่ยนแปลงไปจากรูปแบบทั่วไปของสุโขทัยที่มีฐานเตี้ย แต่เจดีย์วัดศรีพิจิตรกิริติกัลยาราม ตั้งอยู่บนฐานสูง มีฐานเชิงสี่เหลี่ยมเรียบ 3 ชั้น ต่อด้วยฐานย่อมุมไม้ยี่สิบ แล้วจึงถึงองค์ระฆังกลม ทางด้านตะวันออกของเจดีย์ได้พบอัม্বরร์ย คือลายบนพื้นเป็นรูปพระจันทร์ครึ่งซีก (ครึ่งวงกลม) มีลวดลายเป็นรูปสัตว์ต่าง ๆ ซึ่งเป็นอิทธิพลที่ได้รับมาจากศิลปะลังกา

10) วัดตระพังทองกลาง อยู่ริมถนนจรดวิถีถ่อง หากเดินทางมาจากจังหวัดสุโขทัย วัดตระพังทองกลางจะตั้งอยู่ริมซ้ายมือ จุดสังเกตง่าย ๆ ก็คือ มีซุ้มประตูประดับกระจกทางเข้าวัดตระพังทองกลางซึ่งเป็นวัดสมัยปัจจุบัน วัดนี้ไม่ปรากฏหลักฐานเอกสารว่าสร้างในสมัยใด เป็นวัดขนาดกลาง โบราณสถานหลักก็มีมณฑปประกอบวิหารที่ตั้งตามแห่งหนึ่งของสุโขทัย เจดีย์ราย มีคูน้ำล้อมรอบ และโบสถ์อยู่ทางตะวันออก วัดนี้ไม่มีเจดีย์ประธาน แต่ใช้มณฑปทำหน้าที่เหมือนเป็นเจดีย์ประธาน อันเป็นลักษณะเฉพาะแบบหนึ่งของการสร้างวัดที่สุโขทัย มณฑปก่อด้วยอิฐ เป็นอาคารในผัง

รูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส ภายในมณฑลประดิษฐานพระพุทธรูปขนาดใหญ่เต็มพื้นที่ แต่ปัจจุบันชำรุดหมดแล้ว มณฑลด้านทิศตะวันออกเป็นซุ้มประตู อีกสามด้านเป็นผนังที่ประดับด้วยปูนปั้น เป็นเรื่องตามพุทธประวัติที่ชำรุดเกือบหมดแล้ว แต่จากหลักฐานที่บันทึกเป็นภาพถ่ายเก่าทำให้ทราบเรื่องราวได้ว่า ผนังด้านเหนือเป็นภาพตอนพระพุทธเจ้าทรงทราบข่าวนางาพาคีรี โดยปั้นรูปพระพุทธรองค์ประทับยืนเคียงข้างด้วยอัครสาวกคือ พระอานนท์ ที่ปลายพระบาทของพระพุทธเจ้ามีร่องรอยให้ทราบว่า เป็นหัวเข่าข้าง ซึ่งคุกเข่ายอมแพ้พระพุทธเจ้า ผนังด้านใต้เป็นภาพตอนพระพุทธเจ้าเสด็จลงจากสวรรค์ชั้นดาวดึงส์ ภายหลังเสด็จขึ้นไปโปรดพระพุทธรมาตา ปั้นรูปพระพุทธเจ้าในท่าลีลา มีพระอินทร์กับพระพรหม และเหล่าทวยเทพตามเสด็จมาส่ง ได้มีการถอดพิมพ์ภาพปูนปั้นนี้ขณะที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์กว่า จัดแสดงอยู่ในพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติรามคำแหง ผนังด้านตะวันตกเป็นภาพตอนพระพุทธเจ้าโปรดเทศนาสั่งสอนพวกศากยวงศ์ที่เมืองกบิลพัสดุ์ ขณะทรงสั่งสอนทรงแสดงยมกปาฏิหาริย์ เป็นรูปรัศมีเปลวไฟล้อมรอบพระพุทธรองค์ และมีรูปบรรดาพระญาติแวดล้อมอยู่ภายนอก รูปรัศมีนั้น บรรดาภาพปูนปั้นเหล่านี้แสดงถึงลักษณะศิลปะสุโขทัยที่เจริญสูงสุด หรือที่เรียกว่ายุคทองของศิลปะสุโขทัย ซึ่งอายุอยู่ในราวกลางพุทธศตวรรษที่ 20

11) วัดเขาพระบาทน้อย อยู่นอกกำแพงเมืองด้านทิศตะวันตกห่างจากประตูอ้อมประมาณ 2.7 กิโลเมตร ตั้งอยู่บนเนินเขาเตี้ย ๆ โบราณสถานที่สำคัญคือ เจดีย์ทรงจอมแห มีคูหาพระพุทธรูป 4 ทิศ องค์ระฆังมีรอยเป็นริ้ว ๆ ลักษณะเหมือนการตากแห ซึ่งพบเพียงองค์เดียวในเมืองสุโขทัยด้านหน้าเจดีย์ทรงจอมแหมีวิหาร ประดิษฐานรอยพระพุทธรูป 4 รอย (ปัจจุบันจัดแสดงที่พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติรามคำแหง) นอกจากนี้ยังมีกุฏิสงฆ์สำหรับวิปัสสนา และฐานเจดีย์ศิลาแลงขนาดใหญ่

12) วัดป่ามะม่วง จารึกสมัยสุโขทัยหลายหลักกล่าวถึงป่ามะม่วง ซึ่งอยู่ทางตะวันตกของเมืองสุโขทัย มีจารึกหลักที่ 6 ค้นพบในวัดป่ามะม่วง พูดถึงความสำคัญของวัดนี้ว่าพระมหาธรรมราชาลิไททรงออกผนวช เมื่อ พ.ศ. 1905 ในวัดป่ามะม่วงปัจจุบันประกอบด้วยอุโบสถและเจดีย์ต่าง ๆ และอยู่ไม่ไกลจากเทวาลัย มหาเกษตร ซึ่งเป็นที่ที่พบเทวรูปสำริดศิลปะสุโขทัยอันเป็นรูปเคารพในศาสนาฮินดู อาทิ พระนารายณ์ พระศิวะ และพระพรหม ภายในโบราณสถานวัดป่ามะม่วงประกอบด้วย พระอุโบสถก่ออิฐเหลือเฉพาะส่วนฐาน ภายในปรากฏฐานชุกชี ด้านซ้ายเป็นที่ตั้งของแท่นอาสนะ มีบันไดด้านหน้าหนึ่งแห่ง หลังพระอุโบสถเป็นเจดีย์ประธานก่ออิฐ ตั้งบนฐานบัวคว่ำบัวหงาย มีบันไดด้านหน้าขึ้นสู่ลานประทักษิณ ยอดของเจดีย์ได้ทลายลง เจดีย์ล้อมรอบด้วยกำแพงแก้ว

ด้านหลังเจดีย์ประธานมีเสาสูง ก่อด้วยศิลาแลง ซึ่งสันนิษฐานว่าเป็น เสาหงส์ ซึ่งส่วนยอดมักประดับด้วยหงส์ ที่นิยมสร้างกันตามแบบมอญ

13) เทวาลัยมหาเกษตร ชื่อ เทวาลัยมหาเกษตร พบอยู่ในศิลาจารึกวัดป่ามะม่วงของพระมหาธรรมราชาลิไท ซึ่งทำเมื่อ พ.ศ. 1905 กล่าวถึง พระมหาธรรมราชาลิไททรงประดิษฐานรูปพระอิศวร และรูปพระนารายณ์ไว้ที่เทวาลัยมหาเกษตร ในป่ามะม่วงนี้เพื่อเป็นที่สักการะ บูชาของพวกดาบสและพราหมณ์ทั้งหลาย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 1892 รูปพระอิศวรและพระนารายณ์ตามที่กล่าวนี้ เชื่อกันว่าตรงกับกลุ่มประติมากรรมลอยตัวเทวรูปสำริด นุ่งผ้าและสวมเครื่องประดับอย่างที่เราเรียกว่าทรงเครื่อง คือมีเครื่องประดับต้นแขนและรัดเกล้า ปัจจุบันจัดแสดงอยู่ที่พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติพระนครหลายองค์ องค์ที่มีขนาดใหญ่ขึ้นคือ พระอิศวร สูง 3.08 เมตร และพระนารายณ์ สูง 2.67 เมตร ตัวโบราณสถานประดิษฐานเทวรูปเหล่านี้ มีแผนผังเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส ผนังก่อด้วยอิฐ ทั้งผนังและเสामณฑปมีขนาดใหญ่หันหน้าสู่ทิศตะวันออก

14) วัดมังกร ตั้งอยู่บริเวณสามแยกทางไปเขตอรัญญิกและศรีดงส์ ความโดดเด่นของวัดแห่งนี้คือ กำแพงแก้วก่อด้วยอิฐ ประดับซุ้มลูกกรงด้วยเครื่องปั้นดินเผาเคลือบ และยังพบประติมากรรม มกรดินเผาเคลือบแบบเครื่องสังคโลกด้วย ซึ่งเป็นที่มาของชื่อวัดแห่งนี้ ภายในกำแพงวัดประกอบด้วยฐานโบสถ์ที่มีมุขยื่นออกมาทั้งด้านหน้าและด้านหลัง มีใบเสมาหินชนวนปักล้อมรอบเจดีย์ทรงระฆังขนาดใหญ่ส่วนยอดได้พังทลายอยู่ทางด้านทิศเหนือของอุโบสถ มีฐานวิหาร และยังมีเจดีย์รายอีกหลายองค์ นอกจากนี้ยังมีเจดีย์รายที่ตั้งอยู่ภายนอกกำแพงด้วย

15) วัดเขาพระบาทใหญ่ อยู่นอกกำแพงเมืองด้านทิศตะวันตก ตั้งอยู่บนเขาพระบาทใหญ่ติดกับศรีดงส์ โบราณสถานประกอบด้วย ซากวิหารก่อด้วยอิฐและหิน วัดเขาพระบาทใหญ่เคยเป็นที่ประดิษฐานรอยพระพุทธรูปจำลองที่สร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 1902 ปัจจุบันนำมาประดิษฐานที่วัดตระพังทอง ข้างพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติรามคำแหง

17) ศรีดงส์ ตั้งอยู่ที่ตะวันตกของเมืองมีเทือกเขาประตักษ์ทอดตัวยาวเป็นฉากหลังให้กับเมืองเป็นอย่างดีนั้น เป็นแหล่งที่อุดมด้วยพืชพรรณไม้ต่าง ๆ รวมทั้งพืชสมุนไพร และเป็นพื้นที่เปรียบเสมือนหลังคาที่สามารถรองรับน้ำฝนได้อีกด้วย จากความชาญฉลาดของคนสุโขทัยในอดีต จึงรู้จักสร้างคันดินกั้นน้ำขนาดใหญ่ในระหว่างหุบเขากว้ามายังเขาพระบาทใหญ่อันเป็นที่รวมของน้ำจากโขกต่าง ๆ ตามบริเวณเขาถึง 17 โขกเป็นคันดินสำหรับผันแปรทิศทางของน้ำ ที่เชื่อกันมาแต่เดิมว่าคือศรีดงส์ที่กล่าวไว้ในศิลาจารึกที่ 1 น้ำจาก ศรีดงส์ถูกระบายไปตามคลองเสาหอ เพื่อเข้าไปใช้อุปโภคบริโภคในเมือง โดยระบายเข้าสู่เมืองตรงมุมตะวันตกเฉียงใต้ ศรีดงส์ในปัจจุบันได้รับการ

ปรับปรุงขึ้นใหม่ โดยกรมชลประทานร่วมกับกรมศิลปากร ให้มีความสูงและแข็งแรงกว่าเดิมสำหรับใช้กักเก็บน้ำ มีความสูงประมาณ 10 เมตร สามารถกักเก็บน้ำได้ถึง 400,000 ลูกบาศก์เมตร

ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย มีที่ตั้งใกล้กับอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย จึงสามารถเดินทางไปเยี่ยมชมแหล่งโบราณสถานที่สำคัญทั้งภายในและนอกเขตกำแพงเมืองได้อย่างสะดวก โดยมีสถานที่ที่น่าสนใจ ดังนี้

1) วัดช้างล้อมอยู่ภายในกำแพงเมืองศรีสัชนาลัย บนที่ราบเชิงเขาด้านทิศใต้ของเขาพนมเพลิง โบราณสถานที่สำคัญคือ เจดีย์ประธานทรงลังกา ตั้งอยู่บนฐานประทักษิณรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส ภายในกำแพงแก้วสี่เหลี่ยมจัตุรัส ที่ฐานเจดีย์มีช้างปูนปั้นยืนหันหลังชนผนังเจดีย์อยู่โดยรอบจำนวน 39 เชือก และช้างที่อยู่ตามมุมเจดีย์ทั้ง 4 ทิศ ทางด้านหน้าเจดีย์ประธานมีบันไดขึ้นสู่ลานประทักษิณ เหนือฐานมีซุ้มพระพุทธรูปประทับนั่งปางมารวิชัย ผนังซุ้มมีประติมากรรมรูปต้นโพธิ์อยู่เบื้องหลังพระพุทธรูปบริเวณองค์ระฆังขึ้นไปเป็นบัลลังก์ก้านฉัตรประดับด้วยรูปพระสาวกปูนปั้นลีลาอ่อนต่า จำนวน 17 องค์ มีวิหารอยู่ด้านหน้าเจดีย์ประธาน นอกจากนั้นเป็นวิหารขนาดเล็ก 2 หลังและเจดีย์ราย 2 องค์ สิ่งที่น่าสนใจคือ ช้างมีลักษณะที่เด่นกว่าช้างปูนปั้นที่วัดอื่น ๆ คือ ยืนเต็มตัว มีขนาดใหญ่กว่าช้างจริง และด้านหน้ามีพุ่มดอกบัวปูนปั้นประดับไว้

2) วัดเจดีย์เจ็ดแถว ตั้งอยู่ด้านหน้าวัดช้างล้อม มีความสวยงามมากกว่าวัดอื่นในเมืองสุโขทัย เพราะมีเจดีย์แบบต่างกันที่เป็นศิลปะสุโขทัยแท้ และเป็นศิลปะศรีวิชัยผสมสุโขทัย โบราณสถานที่สำคัญคือเจดีย์ประธานรูปดอกบัวตูมอยู่ด้านหลังพระวิหาร และมีเจดีย์รายรวมทั้งอาคารเล็กแบบต่าง ๆ จำนวน 33 องค์ มีกำแพงแก้วล้อมรอบอีกชั้นหนึ่ง นอกกำแพงมีโบสถ์และบ่อน้ำ เจดีย์รายที่วัดนี้ได้รับอิทธิพลศิลปะจากหลายแห่ง เช่น ลังกา และพุกาม ด้านหลังเจดีย์ประธานมีเจดีย์รายที่มีลักษณะเด่น คือ ฐานเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ยอดเป็นทรงกลม ภายในเจดีย์มีซุ้มโถงเป็นที่ประดิษฐานพระพุทธรูปยืนปูนปั้น มีภาพจิตรกรรมเป็นภาพอดีตพระพุทธเจ้าและเหล่าเทวดาภคิตรีศ ส่วนซุ้มจะนำด้านหลังของเรือนธาตุทำเป็นพระพุทธรูปนาคปรก สาเหตุที่เรียกว่า วัดเจดีย์เจ็ดแถว เนื่องจากได้พบเจดีย์จำนวนมากหลายแถวภายในวัด และสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาดำรงราชานุภาพทรงสันนิษฐานว่าวัดนี้เป็นที่ประดิษฐานพระอัฐิของพระราชวงศ์สุโขทัย

3) วัดนางพญา ตั้งอยู่แนวเดียวกับวัดสวนแก้วอุทยานใหญ่ มีลวดลายปูนปั้นอยู่บนผนังวิหารด้านตะวันตกเฉียงเหนือซึ่งเป็นวิหารขนาดใหญ่ หอเสาวิหารทุกด้านมีเทพพนมและลวดลายต่าง ๆ ทำด้วยสังคโลกไม่เคลือบ เจดีย์ประธานเป็นเจดีย์ทรงกลมตั้งอยู่บนฐานประทักษิณ ซุ้มด้านหน้ามีบันไดทางขึ้นจนถึงโถงเจดีย์ ตรงกลางโถงมีแกนเจดีย์ประดับด้วยลวดลายปูนปั้นทำเป็นกึ่ง

มนุษย์กึ่งวานรกำลังวิ้ง แต่ถูกทำลายไปบางส่วน นอกจากนั้นยังทำเป็นลวดลายพรรณพฤกษาและรูปเทพพนมเป็นศิลปะอยุธยาตอนต้น

4) วัดเขาพนมเพลิง ตั้งอยู่บนยอดเขาพนมเพลิงภายในกำแพงเมืองศรีสัชชนาลัย มีเจดีย์ประธานทรงกลม และมณฑปก่อด้วยศิลาแลง ฐานสี่เหลี่ยมจตุรัสยกพื้นสูง หลังคาโค้งแหลม มีบันไดทางขึ้นสู่มณฑป ชาวบ้านเรียกว่า ศาลเจ้าแม่ละอองสำลี สามารถขึ้นวัดได้ 2 ทาง คือ ด้านหน้าวัดแก่งหลวงและด้านข้างวัด ซึ่งทางขึ้นได้ทำเป็นบันไดศิลาแลง ระหว่างทางขึ้นมีศาลาพักด้วย

5) วัดวัดพระศรีรัตนมหาธาตุ หรือวัดพระบรมธาตุเมืองเซียง และเรียกอีกชื่อว่า วัดพระปรากฏ อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชชนาลัยตั้งอยู่นอกกำแพงเมืองเก่าศรีสัชชนาลัย ลงไปทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ประมาณ 3 กิโลเมตร เป็นกลุ่มโบราณสถานขนาดใหญ่ และเป็นพระอารามหลวงชั้นราชวรวิหาร มีโบราณสถานที่สำคัญภายในวัด ได้แก่ - ปรากฏประธาน ก่อด้วยศิลาแลงฉาบปูน เป็นสถาปัตยกรรมที่จัดอยู่ในสมัยอยุธยา บริเวณเรือนธาตุด้านหน้ามีบันไดขึ้นองค์ปรากฏสู่ซุ้มโถง ผนังภายในองค์ปรากฏพบว่ามีร่องรอยจิตรกรรมฝาผนังแต่ลบเลือนไปมาก ด้านหน้าองค์ปรากฏมีวิหารภายในประดิษฐานพระพุทธรูปขนาดใหญ่ปางมารวิชัย และทางด้านขวามีพระพุทธรูปปูนปั้นปางลีลา - กำแพงวัด เป็นศิลาและแท่นกลมขนาดใหญ่เรียงชิดติดกันเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า กว้าง 60 เมตร ยาว 90 เมตร เหนือซุ้มประตูทำเป็นรูปคล้ายหลังคายอดและเหนือซุ้มขึ้นไปเป็นรูปเป็นรูปพระพักตร์พระโพธิสัตว์อวโลกิเตศวร - พระธาตุมูเตา อยู่ด้านหลังปรากฏประธานนอกกำแพงแก้ว มีลักษณะเป็นเจดีย์ทรงมอญ ในการขุดแต่งเมื่อ พ.ศ.2535 พบทองจังโกประดับส่วนยอดของเจดีย์ - มณฑปพระอัฐารศ อยู่ด้านหลังของพระธาตุมูเตา เดิมน่าจะเป็นมณฑปพระสี่อริยาบท ต่อมาได้ซ่อมแซมตัดแปลง ภายในซุ้มคูหา มีพระพุทธรูปยืน เดิมมณฑปมุงหลังคาด้วยกระเบื้องดินเผา - วิหารพระสองพี่น้อง อยู่ทางซ้ายมณฑปพระอัฐารศ ก่อด้วยศิลาแลง มีพระพุทธรูปปูนปั้นปางมารวิชัย 2 องค์ อยู่บนแท่นพระ จากการขุดค้นทางโบราณคดีพบว่าฐานวิหารสองพี่น้องก่อทับอาหารเดิมที่ก่อด้วยอิฐ และด้านข้างทางขวาของพระวิหารพบฐานรอยพระพุทธรูปบาท - โบสถ์ ตั้งอยู่ด้านหน้าพระวิหาร ปัจจุบันทางวัดได้บูรณะปฏิสังขรณ์ใหม่ทั้งหลัง โดยสร้างทับโบสถ์เดิม

การเดินทางไปยังจังหวัดสุโขทัย สามารถเดินทางเข้าถึงได้หลายทาง ดังนี้

1. ทางรถยนต์ ใช้ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1 ผ่านนครสวรรค์ - กำแพงเพชรเข้าสู่เส้นทางหมายเลข 101 ผ่านอำเภอพรานกระต่าย อำเภอคีรีมาศ ระยะทาง 440 กิโลเมตร หรือเข้าสู่เส้นทาง หมายเลข 12 จังหวัดพิษณุโลก - สุโขทัย ระยะทาง 427 กิโลเมตร

2. ทางรถโดยสารประจำทาง มีทั้งแบบธรรมดาและปรับอากาศขึ้นจากสถานีขนส่งหมอชิต ใหม่ถึงอำเภอเมืองสุโขทัย ใช้เวลาประมาณ 7 ชั่วโมง ทางรถ สถานีรถไฟของจังหวัดสุโขทัยอยู่ที่อำเภอสวรรคโลก โดยมีรถไฟบริการเพียง วันละ 1 เที่ยวเท่านั้น

3. ทางเครื่องบิน ใช้เวลาเดินทางประมาณ 50 นาทีโดยสายการบินบางกอกแอร์เวย์ บริการวันละ 2 เที่ยว สำหรับการเดินทางภายในอำเภอเมืองจังหวัดสุโขทัย ได้แก่

1) รถสองแถว คิวรถอยู่บริเวณหน้าวิทยาลัยอาชีวศึกษาเป็นรถกระบะต่อหลังคาสูง สีชมพู ม่วง วิ่งรอบเมืองแล้วแต่จะจ้ำง และสามารถเหมาไปส่งยังสถานที่ต่าง ๆ ได้อีกด้วย

2) รถประจำทาง (คอกหมู) คิวรถอยู่ห่างจากสะพานพระร่วง ประมาณ 100 เมตร รถคอกหมูจะมุ่งหน้าไปเมืองเก่า

3) สามล้อเครื่อง (ชาเล็ง) สามารถนั่งได้ประมาณ 4 คน

4) สามล้อถีบ ส่วนใหญ่อยู่แถวหน้าตลาด หรือบริเวณคิวรถไปยังอำเภอต่าง ๆ รับส่งผู้โดยสารเฉพาะในเขตเทศบาล

5) รถเช่าภายในตัวเมืองจะไม่มีรถยนต์ให้เช่ามีเพียงจักรยานและมอเตอร์ไซค์ สำหรับจักรยานเข้าชมสถานที่ต่างๆ เช่น อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย หรืออุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย จะมีร้านให้บริการอยู่บริเวณหน้าปากทางเข้าอุทยานประวัติศาสตร์ การเดินทางไปยังต่างอำเภอ

1) รถประจำทาง ผู้ที่ต้องการเดินทางไปแถบอำเภอกงไกรลาศ ศิริมาศ บ้านด่านลานหอย สามารถนั่งรถสองแถวขนาดใหญ่ไปลงที่สามอำเภอนี้ได้ ส่วนแถบอำเภอศรีสำโรง สวรรคโลก และศรีสัชนาลัย สามารถ นั่งรถบัส สายสุโขทัย - สวรรคโลก - ศรีสัชนาลัย - อุดรดิตถ์ เที่ยวแรก 06.00 น. เที่ยวสุดท้าย 17.00 น. หากต้องการเดินทางไปทุ่งเสลี่ยมหรือศรีนคร ต้องนั่งรถไปลงที่สวรรคโลกก่อน แล้วจึงต่อรถไปยังอำเภอดังกล่าว

2) รถเหมา การเหมารถจะทำให้ประหยัดเวลามากขึ้น คิวรถจะมีหลายแห่ง ราคาตามตกลง

5.3.2 บริบทด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดกำแพงเพชร

จังหวัดกำแพงเพชรมีความโดดเด่นทางการท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรมธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และวิถีชุมชน อีกทั้งมีทำเลที่ตั้งที่สามารถเชื่อมโยงการค้าการลงทุน อุตสาหกรรม คมนาคมขนส่ง และการท่องเที่ยวกับพื้นที่การค้าชายแดนซึ่งเป็นพื้นที่พิเศษสำคัญทางเศรษฐกิจและมีศักยภาพที่จะก้าวสู่เมืองเศรษฐกิจและท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน จังหวัด

กำแพงเพชรมีแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่สำคัญ ได้แก่ อุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติกำแพงเพชร (มรดกโลกทางวัฒนธรรม) วัดพระบรมธาตุนครชุม ศาลหลักเมืองกำแพงเพชร เป็นต้น ส่วนแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ ได้แก่ อุทยานแห่งชาติคลองลาน อุทยานแห่งชาติคลองวังเจ้า อุทยานแห่งชาติแม่วงก์เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าเขาสนามเพรียง เป็นต้น และแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ได้แก่ บ่อน้ำพุร้อนพระร่วง เป็นต้น

ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร มีที่ตั้งใกล้กับอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร จึงสามารถเดินทางไปเยี่ยมชมโบราณสถานที่สำคัญได้อย่างสะดวก โดยมีสถานที่ที่น่าสนใจ ดังนี้

1) วัดช้างรอบ วัดช้างรอบ ตั้งอยู่ในอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร ฐานชั้นล่างเป็นฐานสี่เหลี่ยมขนาดใหญ่ ประดับด้วยช้างปูนปั้นทรงเครื่องครึ่งตัว จำนวน 68 เชือก ระหว่างช้างแต่ละเชือกมีภาพปูนรูปลายพรรณพฤกษาในพระพุทธรูป เช่น ต้นโพธิ์ ต้นสาละ เป็นต้น ที่ฐานชั้นล่างจะมีบันไดขึ้นสู่ลานประทักษิณด้านบนอยู่ที่กลางฐานทั้งสี่ด้าน จากบันไดเข้าสู่ลานประทักษิณจะมีซุ้มประตูที่มีเจดีย์ยอดระฆังขนาดเล็กประดับอยู่

2) วัดพระสี่อิริยาบถ พระสี่อิริยาบถหรือวัดพระยืน ตั้งอยู่ในอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร สร้างขึ้นราวพุทธศตวรรษที่ 20-22 เป็นวัดขนาดใหญ่และมีโบราณสถานที่เป็นเอกลักษณ์คือมณฑปพระสี่อิริยาบถ ซึ่งเป็นรูปแบบเหมือนดังที่พบที่วัดเชตุพนและวัดพระพายหลวง จังหวัดสุโขทัย จากจารึกลานเงินที่พบบริเวณเจดีย์รอบมณฑปได้กล่าวไว้ว่า "พระมหามุนีรัตนโมลีเป็นผู้สร้างและเสด็จพอพระยาสอยเป็นเจ้าเมืองกำแพงเพชรในยุคนั้น" ภายในวัดมีโบราณสถานที่สำคัญประกอบไปด้วย - มณฑปจตุรมุข ซึ่งมีรูปแบบเหมือนดังที่พบที่วัดเชตุพนและวัดพระพายหลวง จังหวัดสุโขทัย โดยโบราณสถานแห่งนี้ มีเอกลักษณ์ตรงที่แต่ละทิศเป็นที่ประดิษฐานพระพุทธรูป 4 ปางหรือ 4 อิริยาบถ อันได้แก่ อิริยาบถยืน (ปางประทานอภัย) ด้านทิศตะวันตก อิริยาบถเดิน (ปางลีลา) ด้านทิศตะวันออก อิริยาบถนั่ง (ปางมารวิชัย) ด้านทิศใต้ และอิริยาบถนอน (ปางไสยาสน์) ด้านทิศเหนือ โดยปัจจุบันเหลือเพียงอิริยาบถยืน (ปางประทานอภัย) ที่สภาพค่อนข้างสมบูรณ์กว่าอิริยาบถอื่น ๆ กล่าวคือ พระพักตร์เป็นลักษณะพระพุทธรูปศิลปะสุโขทัยแบบกำแพงเพชร คือพระนลาฏกว้างพระหนุเสียม - พระมหาวิหาร เป็นวิหารขนาดใหญ่ตั้งอยู่ด้านหน้าสุดตัวพระวิหารตั้งอยู่บนฐาน 2 ชั้น ฐานไพทีชั้นล่างซึ่งก่อด้วยศิลาแลงเป็นฐานแบบบัวลูกแก้วก่อรอบลานประทักษิณประดับด้วยราวลูกทรงศิลาแลงโดยรอบส่วนฐานวิหารชั้นบนมีมุขเด็จทั้งด้านหน้าและด้านหลัง

ด้านบนมีแท่นอาสนะสงฆ์และฐานชุกชีสำหรับประดิษฐานพระพุทธรูป - บ่อตัดศิลาแลงตั้งอยู่ด้านหน้า วัดเป็นบ่อที่ใช้ในการตัดศิลาแลงให้เป็นรูปทรงต่าง ๆ ก่อนที่จะนำไปใช้ในการสร้างวัด

3) วัดเจติยกลางทุ่ง เป็นวัดในกลุ่มอรัญญิกของเมืองนครชุมอีกแห่งหนึ่ง เดิมชื่อวัดอะไรไม่ปรากฏหลักฐาน เดิมเห็นแต่มีเจติยทรงพุ่มข้าวบิณฑ์ขนาดใหญ่ตั้งตระหง่านอยู่กลางทุ่งนา จึงเรียกขานกันว่า วัดเจติยกลางทุ่ง ลักษณะของวัดเจติยกลางทุ่ง น่าจะสร้างราวพุทธศตวรรษที่ 18-19 ในสมัยสุโขทัยเรื่องอำนาจ มีคูน้ำขนาดใหญ่ล้อมรอบทั้งสี่ด้านที่เรียกกันว่าอุทกสีมา ภายในอุทกสีมา มีวิหารขนาดใหญ่ ลักษณะค่อนข้างแปลก เกือบเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส และอยู่ต่ำกว่าปกติ ด้านหลังมีเจติยประธานที่เป็นเจติยทรงพุ่มข้าวบิณฑ์ขนาดใหญ่ ที่ค่อนข้างสมบูรณ์และสมบูรณ์ สร้างด้วยอิฐที่ได้จากดินเหนียวบริเวณทุ่งเศรษฐีลานประทักษิณรอบ ๆ เจติย มีขนาดกว้างมาก ประกอบศาสนพิธีได้อย่างสะดวกสบาย รูปทรงขององค์เจติย ประกอบด้วย ฐานหน้ากระดานสี่เหลี่ยมซ้อนลดหลั่นกัน 3 ชั้น ถัดขึ้นไปเป็นฐานบัวลูกแก้ว ออกไก่ ชั้นแว่นฟ้า และส่วนเรือนธาตุย่อเหลี่ยมไม้สิบ ที่รองรับส่วนยอดของเจติยทรงดอกบัวตูม ส่วนยอดสุดหักตกลงมาไม่เห็นมีหลักฐาน นับว่าเป็นเจติยทรงพุ่มข้าวบิณฑ์ขนาดใหญ่ที่งดงามมาก เป็นสัญลักษณ์ของเมืองนครชุมเลยทีเดียว ทรงดอกบัวตูมหรือทรงพุ่มข้าวบิณฑ์ สภาพค่อนข้างสมบูรณ์

4) วัดหม่องกาเล เป็นเจติยทรงกลมหรือทรงระฆังศิลปะสุโขทัย ก่อด้วยอิฐ มีซุ้มพระยื่นออกมาจากฐานตอนล่างทั้ง 4 ด้าน ขึ้นมาลัยเถารองรับองค์ระฆังเป็นแบบบัวถลา องค์ระฆังค่อนข้างเพรียวหรือชะลูดปากองค์ระฆังไม่ตายออกมากนัก ถัดจากองค์ระฆัง เป็นส่วนที่เรียกว่าบัลลังก์ สำหรับส่วนยอดขององค์เจติยหักพังทลายเกือบหมด เหลือหลักฐานเฉพาะส่วนของแกนปล้องฉนวน ปัจจุบันวัดหม่องกาเล ตั้งอยู่บนแนวถนนโบราณที่ชาวบ้านเรียกว่าถนนพระร่วง หรือถนนตาพระร่วง ยังไม่ถูกบุกรุกทำลายมากอย่างวัดอื่น ผ่านการบูรณะปฏิสังขรณ์แล้วจากกรมศิลปากร มีเจติยประธานที่มีรูปทรงงดงาม ขนาดย่อมกว่าวัดหนองลังกาเล็กน้อย มีซุ้มที่ฐานเจติยอยู่สามซุ้ม ไม่ทราบว่าได้บูรณะ 1 ซุ้ม หรือไม่มีแต่แรก แต่ถ้าสังเกตจากวัดหนองลังกา แล้วน่าจะมี 4 ซุ้ม รูปทรงของเจติย เปรียวและสง่างาม ยอดหักพังมาถึงคอระฆัง ไม่พบยอดที่หักตกลงมาเลย ในบริเวณนี้อาจจะอยู่ในหนองน้ำ หรืออุทกสีมาที่อยู่รอบ ๆ บริเวณพื้นที่ นั่นก็เป็นได้ ด้านหน้ามีวิหารเดี่ยวคล้ายวิหารของวัดเจติยกลางทุ่ง แต่มีร่องรอยของฐานวิหารที่ชัดเจน โดยรอบไม่มีเจติยรายรอบอาจถูกขุดทำลายหมด เพราะเป็นเจติยขนาดเล็ก คูน้ำล้อมรอบเป็นคูน้ำขนาดใหญ่ที่ยังอยู่ในสภาพสมบูรณ์ยังไม่ถูกรื้อทำลาย วัดหม่องกาเลมีการบูรณะสิ่งที่มีชื่อเสียงมาก โดยเฉพาะอย่างพระซุ้มกอดูพบที่บริเวณวัดนี้จำนวนมาก

5) วัดซุ่มกอ เมืองนครชุม หรือนครพระชุม สร้างในสมัยสุโขทัยเจริญรุ่งเรืองสูงสุดในรัชกาลของพระมหาธรรมราชาลิไท ประกอบด้วยสองเขตเหมือนกับเมืองโบราณโดยทั่วไปคือเขตเมืองที่เรียกว่า ความวาสี และเขตป่าที่เรียกว่ารัญญิก บริเวณนี้เรียกกันในสมัยโบราณว่า ดงเศรษฐีเมื่อป่าไม้ถูกทำลายไปจนหมดสิ้น จึงเรียกกันว่าทุ่งเศรษฐี เป็นอาณาเขตที่พบกรุพระเครื่องที่มีชื่อเสียงที่สุดของเมืองกำแพงเพชร เรียกตามแหล่งที่พบว่า พระทุ่งเศรษฐี วัดซุ่มกอ อยู่ในเขตอรัญญิกบริเวณทุ่งเศรษฐี บริเวณตรงกันข้ามกับสถานีขนส่ง จังหวัดกำแพงเพชร ประกอบด้วยป้อมทุ่งเศรษฐี วัดหนองพิกุล วัดหนองลังกา วัดหนองพุทรา วัดหนองยายช่วย วัดหม่องกาเล และวัดเจดีย์กลางทุ่ง วัดซุ่มกอที่เรียกว่าวัดซุ่มกอเพราะพบพระเครื่องที่วงการพระเครื่องเรียกกันว่าพระซุ่มกอ ทุกพิมพ์ คือ พิมพ์ใหญ่ พิมพ์กลาง พิมพ์เล็ก และพิมพ์คะแนน จำนวนมากที่วัดนี้ เนื่องจากวัดซุ่มกอ มีพระซุ่มกอ ที่มีชื่อเสียงเป็นหนึ่งในเบญจภาคี สุดยอดแห่งจักรพรรดิพระเครื่อง ทำให้โบราณสถานและโบราณวัตถุในบริเวณวัดซุ่มกอถูกทำลายจนหมดสิ้น ที่พบก่อนการบูรณะคือเนินดินที่เป็นเจดีย์ทรงลังกา และเนินวิหารขนาดเล็กมีเจดีย์รายรอบเจดีย์ใหญ่ แต่ไม่เหลือแม้กระทั่ง ซากพระเครื่อง พระบูชา พระพุทธรูป ถูกขนย้ายไปจากบริเวณวัดซุ่มกอทั้งหมด รอบ ๆ วัด มีคูน้ำล้อมรอบ เป็นลักษณะอุทกสีมาตามคตินิยมแบบลังกา วัดบริเวณนี้ทั้งหมดมีอุทกสีมาเหมือนกันทั้งหมด ยืนยันได้ว่าสร้างในสมัยใกล้เคียงกัน วัดซุ่มกอ ควรจะเป็นหน้าตาของเมืองกำแพงเพชร แต่หากคนที่รู้จักวัดซุ่มกอได้ยากยิ่ง แม้วัดซุ่มกออยู่ริมทางถนนเข้าเมืองกำแพงเพชร แต่ความทรุดโทรมของวัดจึงไม่ได้มีผู้คนและนักท่องเที่ยวสนใจแต่อย่างใด จังหวัดกำแพงเพชร กำลังจะปรับปรุงภูมิทัศน์ของวัดซุ่มกอใหม่ ก่อนที่วัดซุ่มกอจะถูกถล่มหายไปหรือกลายเป็น บึง บ่อ ขนาดใหญ่ ชาวนครชุมกำแพงเพชร

6) ป้อมทุ่งเศรษฐี ตั้งอยู่ในเขตตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร บริเวณทางทิศตะวันตกของแม่น้ำปิง ริมทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 101 กรมศิลปากรประกาศขึ้นทะเบียนโบราณสถานในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 79 ตอนที่ 58 วันที่ 26 มิถุนายน พ.ศ. 2505 กำหนดเขตที่ดินของโบราณสถาน เนื้อที่ 10 ไร่ 2 งาน ป้อมทุ่งเศรษฐีมีลักษณะรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส มีป้อมประจำมุมรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนหรือรูปหัวลูกศร ป้อมมีความหนา 3.5 เมตร ในแต่ละด้านมีขนาดกว้าง 83 เมตร แนวกำแพงป้อมสูง 5 เมตร คงเหลือสภาพสมบูรณ์อยู่ 3 ด้าน โดยด้านทิศตะวันออกเฉียงเหนือได้ถูกรื้อถอนหลงเหลือเพียงแนวฐานกำแพง ที่บริเวณกึ่งกลางของแนวกำแพงแต่ละด้านมีช่องประตูกว้าง 3 เมตร กำแพงด้านนอกก่อเป็นผนังสูง ด้านในก่อเป็นแท่นเชิงเทิน ตอนบนสุดก่อเป็นใบเสมาสูง 1 เมตร ช่องระหว่างใบเสมาสันนิษฐานว่าใช้สำหรับยิงอาวุธหรือสังเกตการณ์ ผนังกำแพงด้านในทุกด้านมีซุ้มคูหาลักษณะเป็นช่องเจาะลึกเข้าไปในกำแพงเป็นยอดแหลมแบบใบ

เสมาด้านละ 6 ช่อง ขนาดกว้าง 1.6 เมตร สูง 2 เมตร และลึก 1.8 เมตร ป้อมประจำมุมวางตัวทแยงกับแนวแกนทิศ โดยมุมของป้อมทั้ง 4 จะหันไปทางด้านทิศเหนือ ทิศใต้ ทิศตะวันออก และทิศตะวันตก ผนังด้านในมีซุ้มคูหาลักษณะเช่นเดียวกับซุ้มคูหาบริเวณผนังกำแพงป้อม จำนวนด้านละ 6 ช่อง

ป้อมท่งเศรษฐีก่อด้วยศิลาแลงสอปูน ศิลาแลงที่ใช้ก่อสร้างมีขนาดกว้าง 25 เซนติเมตร ยาว 50 เซนติเมตร และหนา 6-15 เซนติเมตร ภายในซุ้มคูหาจะมีช่องขนาดเล็กลักษณะเป็นซุ้มยอดแหลมสูง 0.4 เมตร ก่อแบบสันเหลื่อม (Corbel Arch) ทะลุถึงด้านนอกกำแพง นอกจากนี้ยังมีการก่อศิลาแลงลักษณะพิเศษแบบสันโค้ง (True Arch) ที่แนวกำแพงด้านทิศตะวันตกเฉียงเหนือ และทิศตะวันตกเฉียงใต้ การก่อแบบสันเหลื่อม (Corbel Arch) เป็นลักษณะการก่ออิฐบริเวณช่องว่างของผนังแบบวางซ้อนแต่ละชั้นเหลื่อมกันในแต่ละด้านอย่างสม่ำเสมอ จนกระทั่งมาบรรจบกันที่จุดกึ่งกลางเกิดเป็นส่วนโค้ง เพื่อรองรับน้ำหนักด้านบน แต่ไม่ใช่โครงสร้างรูปโค้งที่แท้จริง การก่อแบบสันโค้ง (True Arch) เป็นลักษณะการก่ออิฐบริเวณช่องว่างของผนังแบบเรียงอิฐหน้าวัววางเรียงต่อกันขึ้นไปจนมาบรรจบกับอิฐหน้าวัวที่เป็นจุดกึ่งกลาง เกิดเป็นโครงสร้างรูปโค้งที่แท้จริง สันนิษฐานว่าได้รับอิทธิพลจากชาติตะวันตก

จังหวัดกำแพงเพชรมีการคมนาคมสะดวกเพียงทางเดียวคือ ทางรถยนต์ ไม่มีทางรถไฟหรือสนามบินต้องไปใช้บริการของจังหวัดใกล้เคียง ทางรถไฟสายเหนือผ่านจังหวัดพิจิตรและจังหวัดพิษณุโลก ส่วนสนามบินมีที่จังหวัดสุโขทัยและพิษณุโลก ประกอบกับทางถนนมีความสะดวกรวดเร็วกว่า การคมนาคมระหว่างตัวจังหวัดกับอำเภอมีถนนลาดยางเชื่อมต่อกัน โดยมีระยะทางดังนี้

1. อำเภอพรานกระต่าย ระยะทาง 25 กิโลเมตร
2. อำเภอลานกระบือ ระยะทาง 52 กิโลเมตร
3. อำเภอคลองขลุง ระยะทาง 42 กิโลเมตร
4. อำเภอไทรงาม ระยะทาง 46 กิโลเมตร
5. อำเภอคลองลาน ระยะทาง 49 กิโลเมตร
6. อำเภอทรายทองวัฒนา ระยะทาง 51 กิโลเมตร
7. อำเภอขามเฒ่า ระยะทาง 70 กิโลเมตร
8. อำเภอปางศิลาทอง ระยะทาง 78 กิโลเมตร
9. อำเภอ빙สามัคคี ระยะทาง 85 กิโลเมตร
10. อำเภอโกสัมพีนคร ระยะทาง 25 กิโลเมตร

โดยสรุป สุโขทัย เป็นจังหวัดที่มีความสำคัญด้านการท่องเที่ยวในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เนื่องจากมีทรัพยากรการท่องเที่ยวที่หลากหลาย เช่น แหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ในอำเภอเมืองและอำเภอศรีสำราญ แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติทั้งในอำเภอเมืองและอำเภอรอบนอก แหล่งท่องเที่ยววิถีชุมชนที่มีชื่อเสียง เช่น ชุมชนบ้านนาต้นจั่น อำเภอศรีสำราญ รวมถึงกิจกรรมการท่องเที่ยวที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับศิลปวัฒนธรรมและประเพณี เช่น งานประเพณีลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ งานประเพณีบวชช้างหาดเสี้ยว งานพิชิตยอดเขาหลวง เป็นต้น จังหวัดสุโขทัยมีการเดินทางที่สะดวกและเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวใกล้เคียง ด้วยวิธีการเดินทางโดยพาหนะหลายรูปแบบ เช่น การเดินทางด้วยรถยนต์ส่วนตัว รถสาธารณะ รถเช่า และเครื่องบิน เป็นต้น

ในส่วนของกำแพงเพชร เป็นจังหวัดที่มีความสำคัญและศักยภาพด้านการท่องเที่ยวในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เนื่องจากมีความสำคัญและคุณค่าทางประวัติศาสตร์ที่มีความเชื่อมโยงอย่างต่อเนื่องกับอาณาจักรสุโขทัย นอกจากนี้ยังมีความโดดเด่นของทรัพยากรการท่องเที่ยวด้านอื่น ๆ ที่มีอยู่ในพื้นที่ ได้แก่ด้านศิลปวัฒนธรรม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และวิถีชุมชน ถึงแม้ว่าการเดินทางเข้าสู่จังหวัดกำแพงเพชรจะมีข้อจำกัดโดยด้วยเส้นทางรถยนต์เท่านั้น แต่การเดินทางจากจังหวัดกำแพงเพชรยังสามารถเดินทางไปยังแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดใกล้เคียงได้ เช่น เดินทางเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย แหล่งท่องเที่ยวจังหวัดตากและจังหวัดพิษณุโลก เป็นต้น

6. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผู้วิจัยได้ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารและตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัย และเมืองบริวารมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

6.1 งานวิจัยในประเทศ

งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นถิ่น เช่น ศรดา นิตวีรการ (2557) ศึกษาสำหรับอาหารมอญเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) จัดสำหรับอาหารมอญเกาะเกร็ด (2) ศึกษาอาหารในสำหรับอาหารมอญเกาะเกร็ด โดยทำการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) ในระหว่างเดือนมีนาคมถึงพฤษภาคม พ.ศ.2557 ในชุมชนเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี การรวบรวมข้อมูลจากกิจกรรมได้แก่ (1) การสนทนากลุ่ม โดย คณะผู้วิจัยและบุคคลในชุมชนจำนวน 49 คน แบ่งเป็น หมู่ 1 จำนวน 20 คน หมู่ 6 จำนวน 14 คน หมู่ 7 จำนวน 15 คน ได้แก่ ผู้นำชุมชน สตรีในชุมชน และผู้สูงอายุในชุมชน (2) การปรุงอาหารและการจัดสำหรับอาหาร โดย คณะผู้วิจัยและสตรีในชุมชน จำนวน 9 คน ผลการศึกษาสำหรับอาหารมอญเกาะเกร็ด พบว่า อาหารส่วนใหญ่เป็นอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและมีตามฤดูกาล การจัดสำหรับอาหารมอญเกาะเกร็ดโดยการใช้วิธีสนทนากลุ่ม ได้สำหรับ ดังต่อไปนี้ สำหรับอาหารมอญหมู่ 1 ได้แก่ แกงสว่างอารมณ์ แกงส้ม กระจับปี่ ปลาร้าหลน หมี่กรอบ และข้าวอีกา สำหรับอาหารมอญหมู่ 6 ได้แก่ แกงเลียงหน่อกะลา แกงคั่วมะตาด แกงขาคั่วใบมะดัน พริกกะเกลือ และข้าวเหนียวหัวหงอก สำหรับอาหารหมู่ 7 ได้แก่ แกงบอน แกงเลียงหน่อกะลา ปลาร้าทรงเครื่องและขนมเทียนมอญ

อารยา สุวรรณสุจริต (2560) ศึกษาการตระหนักรู้ทางวัฒนธรรม ภาพลักษณ์การท่องเที่ยว และความกลัวการรับประทานอาหารแปลกใหม่ที่มีผลต่อแนวโน้มในการรับประทานอาหารท้องถิ่นจังหวัดพระนครศรีอยุธยาของนักท่องเที่ยวชาวไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการตระหนักรู้ทางวัฒนธรรม ภาพลักษณ์การท่องเที่ยวของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และความกลัวการรับประทานอาหารแปลกใหม่ ที่มีผลต่อ แนวโน้มในการรับประทานอาหารท้องถิ่นจังหวัดพระนครศรีอยุธยาของนักท่องเที่ยวชาวไทย ประชากรในการวิจัย คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยมาท่องเที่ยวในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาอายุ ระหว่าง 20-40 ปี โดยขนาดของกลุ่มตัวอย่างเท่ากับ 103 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวม คือ แบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าความถี่ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์สมการถดถอยเชิงเส้นในรูปแบบการวิเคราะห์พหุคูณ ผลการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวมีความตระหนักรู้ทางวัฒนธรรมในระดับมาก และ

รับรู้ ภาพลักษณ์การท่องเที่ยวจังหวัดพระนครศรีอยุธยาด้านสิ่งดึงดูดใจในระดับมากที่สุด ตามด้วย ด้าน การเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก ด้านที่พัก และด้านกิจกรรม สำหรับความ กลัว การรับประทานอาหารแปลกใหม่ มีความคิดเห็นในระดับปานกลาง และนักท่องเที่ยวมีแนวโน้ม ในการ รับประทานอาหารท้องถิ่นจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ในระดับมาก ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า การตระหนักรู้ทางวัฒนธรรม และภาพลักษณ์การ ท่องเที่ยวของจังหวัดพระนครศรีอยุธยาด้าน การเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว มีผลต่อแนวโน้มในการ รับประทานอาหารท้องถิ่นจังหวัด พระนครศรีอยุธยาของนักท่องเที่ยวชาวไทย ในขณะที่ความกลัวการ รับประทานอาหารแปลกใหม่ และภาพลักษณ์การท่องเที่ยวของจังหวัดพระนครศรีอยุธยาด้านสิ่ง ดึงดูดใจ ด้านกิจกรรม ด้านสิ่ง อำนวยความสะดวก และด้านที่พัก ไม่มีผลต่อแนวโน้มในการ รับประทานอาหารท้องถิ่นจังหวัด พระนครศรีอยุธยาของนักท่องเที่ยวชาวไทยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05

การศึกษาของ วรารัตน์ สานนท์ และกมลพร สวนทอง (2563) ศึกษาเรื่อง การศึกษา อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารเชิง สุขภาพของภูมิภาคตะวันตก: กรณีศึกษาชุมชนหนองโรง ตำบลหนองโรง อำเภอพนมทวน จังหวัด กาญจนบุรี พบว่า ชุมชนท่องเที่ยวหนองโรง จังหวัดกาญจนบุรี มีอัตลักษณ์ในการท่องเที่ยว ชุมชน มี ป่าชุมชนบ้านห้วยสะพานสามัคคีเป็นจุดเริ่มต้นของแหล่งท่องเที่ยววิถีชุมชนบ้านห้วยสะพาน โดยมี แหล่งท่องเที่ยวในชุมชนทั้งหมด 21 แห่ง มีการนำทรัพยากรอาหารในท้องถิ่นมาใช้ในกิจกรรมการ ท่องเที่ยว พืชผักพื้นบ้านที่สำคัญในการนำมาปรุงอาหาร อาทิ หน่อไม้ มะรุม หัวปลี มะเขือเหลือง มะสัง ใบมะกอก และใบเปราะ เป็นต้น ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของชุมชนนี้

วิรัชยา อินทะกันท์ และคณะ (2565) ศึกษาการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อ การท่องเที่ยวโดยใช้ชุมชนเป็นฐาน กรณีศึกษา หมู่บ้านท่าโพธิ์ ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัด พิษณุโลก พบว่า ผลการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวหมู่บ้านท่าโพธิ์ ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก มีการคัดเลือกตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการ ท่องเที่ยวมีกระบวนการคัดเลือกตำรับอาหาร พื้นถิ่นให้เหลือ 7 ตำรับ โดยมีลักษณะสำคัญสอง ประการ ประการแรก คือ เป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีเรื่องเล่าสะท้อน ถึงวิถีชีวิตในชุมชน โดยชุมชนเลือก ตำรับอาหารพื้นถิ่นที่สามารถประกอบอาหารจากวัตถุดิบตามฤดูกาล ประการที่สอง คือ เป็นอาหารที่ รับประทานในชีวิตประจำวันและใช้ประกอบในพิธีการในงานประเพณีชุมชน นอกจากนี้การจัดสำรับ อาหารเพื่อการท่องเที่ยวหมู่บ้านท่าโพธิ์มีการจัดให้สอดคล้องกับมาตรฐานบริการอาหาร เพื่อการ ท่องเที่ยว (Food Service Standard for Tourism) รวมทั้งการนำเสนอสำหรับอาหารที่มีเอกลักษณ์

ของ ชุมชนสะท้อนถึงภูมิปัญญาด้านอาหารที่ถูกถ่ายทอดจากบรรพบุรุษจากอดีตจนถึงปัจจุบันโดย วัตถุประสงค์ที่ใช้ ประกอบอาหารเป็นวัตถุประสงค์ที่สามารถหาได้ในชุมชนตลอดทั้งปี วิธีการประกอบอาหารที่ หลากหลายและมีความเชื่อด้านอาหาร เช่น แกงเลี้ยงผักพื้นบ้านนิยมรับประทานในช่วงปลายฝนต้น หนาวเพื่อป้องกันโรคไข้หวัดรวมทั้ง เป็นอาหารสำหรับผู้หญิงที่ให้นมบุตรเนื่องจากผักพื้นบ้านมีคุณค่า ทางโภชนาการและมีสมุนไพรที่เป็นส่วนผสม หลักของนำพริกแกงที่มีสรรพคุณทางยาในการป้องกัน การเกิดโรคต่าง ๆ รวมทั้งการกระตุ้นการไหลเวียนโลหิตจึง เหมาะสำหรับการเพิ่มน้ำนมของหญิงให้ นมบุตร เป็นต้น

วาริพร ชูศรี และคณะ (2566) ศึกษาสำหรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระ พบว่า องค์ความรู้รายการอาหารในสำรับและการจัดตั้งสำรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระ จำแนก ตามอาหารในแต่ละมื้อและตามฤดูกาล : ข้อมูลรายการอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระซึ่ง ประกอบไปด้วย 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอรโนด อำเภอกะเสสินธุ์ อำเภอสทิงพระ และอำเภอสิง หนคร พบว่า รายการอาหาร พื้นถิ่นทั้งของควาและของหวานที่นิยมรับประทานในพื้นที่มีความ คล้ายคลึงกัน ชาวบ้านรับประทานข้าวสวย เป็นหลัก ด้านกับข้าวนิยมปรุงอาหารรับประทานในแต่ละ มื้อ จำนวน 2-3 ชนิด อาหารที่ปรุงเป็นอาหารที่ สามารถรับประทานได้ทุกมื้อ (ตลอดทั้งวัน) วัตถุประสงค์ หลักที่ใช้ปรุงอาหารเป็นวัตถุประสงค์ที่มีอยู่ในพื้นถิ่นสามารถหา ได้ง่าย ทั้งนี้ชาวบ้านในพื้นที่ไม่ได้มีการ จำแนกอาหารว่า อาหารชนิดใดเหมาะสำหรับทานมื้อเช้า มื้อเที่ยง หรือมื้อเย็น นั้นหมายความว่า อาหารหนึ่งชนิดสามารถทานได้ทุกมื้อ เช่น แกงส้ม จะทานมื้อเช้า เที่ยง เย็น ก็ ย่อมได้ นอกจากนี้ ชาวบ้านในพื้นที่ไม่นิยมรับประทานของหวาน (ขนมหวาน) ในมื้อเช้า สำหรับการจัดตั้งสำรับอาหาร พื้นถิ่นคาบสมุทรสทิงพระ เป็นการระดมความคิด ร่วมกันระหว่างผู้ศึกษาและชุมชน โดยกำหนดโจทย์ ร่วมกันว่าหากจะจัดสำรับอาหารพื้นถิ่นของคาบสมุทรสทิงพระ อาหารชนิดใดบ้างที่ ควรอยู่ในสำรับ แต่ละมื้อ โดยมีข้อจำกัด คือ อาหารชนิดนั้นต้องเป็นอาหารที่ชาวบ้านในพื้นที่รับประทานสืบ ทอด กันมาตั้งแต่อดีตจนกระทั่งปัจจุบัน และการปรุงอาหารชนิดนั้นต้องใช้วัตถุดิบที่อยู่ในพื้นถิ่นคาบสมุทร สทิงพระ ในกรณีนี้คณะผู้วิจัยและชุมชนจึงได้ข้อสรุปโดยได้มีการจัดตั้งสำรับไว้ทั้งหมด 6 สำรับ จำแนกตามมื้อ อาหาร และฤดูกาล ได้แก่ มื้อเช้า มื้อเที่ยง และมื้อเย็น ตาม ฤดูร้อน และฤดูฝน

นุชนารถ กฤษณมรย์, กาญจนพรรณ จรพงศ์, นัตติกานต์ สมนึก และชฎาภรณ์ ณ นคร (2566) ศึกษาการพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่น ตำบลพรหมโลก อำเภอพรหมคีรี จังหวัด นครศรีธรรมราช โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและรวบรวมรายชื่ออาหารพื้นถิ่น และพัฒนาสำหรับ อาหารพื้นถิ่นในตำบลพรหมโลก อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยใช้การวิจัยแบบมี ส่วน

ร่วม มีการจัดเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพ จากผู้เชี่ยวชาญ ผู้ประกอบการ ประชาชนชาวบ้าน ด้านอาหารพื้นถิ่น และสมาชิกกลุ่มชมรมการท่องเที่ยวโดยชุมชนพรหมโลก สมาชิกชุมชนวัดพรหม โลก วิสาหกิจชุมชนบ้านในสวน(เรือนไทยพรหมคีรี) ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงและเกษตร ทฤษฎีใหม่ ประจำตำบล บ้านห้วยเตง จำนวน 30 คน ด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก การประชุมกลุ่มย่อย การระดมความคิดเห็น และการทดลองปฏิบัติ เพื่อรวบรวมรายชื่ออาหารพื้นถิ่น ส่งเคราะห์โดยผู้เชี่ยวชาญและย้อนกลับให้สมาชิกมีส่วนร่วมในการพัฒนาเป็นสำหรับอาหาร พื้นถิ่น ผลการวิจัยพบว่า อาหารพื้นถิ่นที่คนในตำบลพรหมโลก อำเภอพรหมคีรี จังหวัด นครศรีธรรมราชรับประทานในชีวิตประจำวันสามารถรวบรวมรายชื่อได้ทั้งหมด 104 รายการ ซึ่งเป็นรายการอาหารที่สามารถพบได้โดยทั่วไป คนในท้องถิ่นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็น เวลานาน มีลักษณะเฉพาะถิ่นใช้วัตถุดิบในพื้นที่เป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร โดยเฉพาะ วัตถุดิบที่โดดเด่น ได้แก่ ลูกประ มังคุด กล้วย และดอกดาหลา ซึ่งสามารถนำมาปรุง อาหารได้หลากหลาย ทำให้รายการอาหารมีลักษณะเฉพาะตามช่วงฤดูกาล ส่วนการพัฒนาสำหรับ อาหารพื้นถิ่นแบบมีส่วนร่วมได้พิจารณาตามประเภทของอาหาร ความเข้ากันของรสชาติอาหาร จัดเป็นสำหรับได้ 7 สำหรับ เมื่อพิจารณาวัตถุดิบตามฤดูกาลสามารถแบ่งได้ 3 ช่วงฤดูกาล ในแต่ละ ช่วงฤดูกาลมี 3 ชุด ที่สามารถนำมาเป็นแนวทางในการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่น และสามารถนำ วัตถุดิบที่โดดเด่นมาพัฒนาเป็นรายการอาหารได้ 3 รายการ จะเห็นได้ว่าเมื่อชุมชนมีองค์ความรู้ด้านอาหารของท้องถิ่นสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเพิ่มรายได้กับตนเองและคนใน ชุมชน และยังเป็นการตระหนักถึงความสำคัญของวัตถุดิบที่มีเฉพาะในท้องถิ่นที่สามารถเพิ่มมูลค่า ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น และการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นซึ่งจะส่งผลให้วัฒนธรรมการกินอาหารพื้นถิ่น คงอยู่ต่อไป

Kiawrat, Sirinet, Chantawara, & Yungprayoon (2021) ศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างความได้เปรียบด้านการท่องเที่ยว เขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพของอาหารท้องถิ่นจังหวัดอุบลราชธานี ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคที่มีต่ออาหารท้องถิ่นจังหวัดอุบลราชธานีและเสนอแนวทางการส่งเสริมพัฒนาอาหารท้องถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี ซึ่งเป็นการวิจัยแบบผสมผสาน เครื่องมือในการวิจัย คือ แบบสอบถามสำหรับประชากรในท้องถิ่น จำนวน 400 คน และสัมภาษณ์เชิงลึกตัวแทนที่เป็นผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น จำนวน 5 ร้าน สถิติที่ใช้ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการศึกษาพบว่า ตัวอย่างส่วนใหญ่คิดว่าความคุ้มค่าของราคามีศักยภาพมากที่สุด คือ ราคามีความเหมาะสมกับคุณภาพ รองลงมา ได้แก่ ด้านคุณภาพของอาหารมีรสชาติอร่อย ด้านอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น มี

การนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบ ด้านลักษณะของร้านอาหารท้องถิ่น มีการตกแต่งและสร้างบรรยากาศของร้าน ได้น่าสนใจ ส่วนด้านลักษณะของผู้ให้บริการควรต้องมีการปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น เพื่อให้มีความพร้อมในการให้บริการการท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวให้เกิดการพัฒนา อีกทั้งยังเป็นการช่วยสนับสนุนและประชาสัมพันธ์วัฒนธรรมท้องถิ่นนั้น ๆ ในขณะเดียวกันก็เป็นการยกระดับและช่วยเพิ่มมูลค่าร้านอาหารท้องถิ่น ให้มีศักยภาพ รวมถึงเป็นการสร้างภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้นอีกด้วย ผู้วิจัยได้เสนอแนวทางในการส่งเสริมด้านศักยภาพอาหารท้องถิ่น คือ ควรมีการสร้างอัตลักษณ์โดยนำภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ามาเป็นส่วนหนึ่ง เพื่อสร้างความแตกต่าง มีการจัดเส้นทางท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงกับร้านอาหารเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้มีโอกาสสัมผัสกับอาหารท้องถิ่นได้มากยิ่งขึ้น

Sangthong, Khemkunasai, Chitniratna, & Sirisatidkit (2021) ได้นำ “เต้าคั่ว” คืออาหารท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์แสดงถึงรากเหง้าของคนสงขลามากกว่า 100 ปี กำลังประสบภาวะการสูญหายของอาหาร และขาดทายาทผู้สืบทอดซึ่งเป็นคนยุคใหม่ มาพัฒนาให้เป็นอาหารมรดกภูมิปัญญาของคนสงขลาอย่างเร่งด่วน เพื่อใช้เป็นแนวทางในการสืบสานอาหาร “เต้าคั่ว” ให้มีการพัฒนาอย่างยั่งยืน ในการศึกษาเรื่อง เปิดประตูอาหารท้องถิ่น “เต้าคั่ว” สู่อุตสาหกรรมสร้างสรรค์จังหวัดสงขลา พบว่า พบว่า การพัฒนาอาหาร “เต้าคั่ว” สู่อุตสาหกรรมสร้างสรรค์เมืองหลักสงขลา จะต้องมีการวิวัฒน์ การประยุกต์ ดังนี้ 1) รูปแบบอาหาร ต้องเป็นของแท้ดั้งเดิม รูปแบบอาหารพิวชนที่มีการรังสรรค์ ประยุกต์ ปรับเปลี่ยนรูปลักษณะรสชาติ ให้สอดคล้องกับพฤติกรรมของคนรุ่นใหม่ 2) รูปแบบของการบริโภค เน้นผู้บริโภครุ่นเก่าให้ความสำคัญ (Focus) ในเรื่องรสชาติและวัตถุดิบ เน้นผู้บริโภคยุคใหม่ นอกจากเรื่องรสชาติแล้วยังให้ความสำคัญเพิ่มเติม เช่น รูปลักษณ์กระบวนการรังสรรค์อาหารใช้งานศิลป์เข้ามาตกแต่ง ประดับให้สวยงาม แปรกทันสมัยรวมทั้งภาวะโภชนาการ ความสะอาด บรรยากาศของร้าน และการบริการ 3) รูปแบบการตลาด ใช้แผนการตลาดยุคใหม่แบบ 5A ควบคู่กับการใช้เทคโนโลยียุคดิจิทัล (Digital) และนวัตกรรมที่ทันสมัย เพื่อสร้างธุรกิจและฐานะทางเศรษฐกิจของผู้ทำอาหารอันเป็นยุทธศาสตร์สำคัญในการ “เปิดประตูอาหารท้องถิ่น “เต้าคั่ว” สู่อุตสาหกรรมสร้างสรรค์เมืองหลักสงขลา” นอกจากนี้ยังมีข้อเสนอแนะจากการศึกษา คือ เรื่องความเป็นสมัยใหม่ มีอิทธิพลทั้งต่อคนทำอาหารและผู้บริโภค คนทำอาหารมีการ ปรับปรุงรูปแบบอาหาร ในขณะเดียวกันคือการสร้างรูปแบบและลักษณะการบริโภค รูปแบบ การตลาด เพื่อสร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภคและสร้างฐานะทางเศรษฐกิจให้กับตัวเอง ซึ่งเป็นทั้งอุปสงค์ (Demand) และอุปทาน (Supply) ในเชิงการตลาดยุคปัจจุบัน ในความเป็นสมัยใหม่ เรื่อง

ความเป็นของแท้ดั้งเดิม ยังต้องคงรักษาไว้ เพราะความดั้งเดิมหรือรากเหง้า คือ ประวัติศาสตร์ ที่ทุกคนควรหวงแหนและสืบสานให้ดำรงสืบไป ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนา อาหาร “เต้าคั่ว” สู่การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมสร้างสรรค์เมืองหลักสงขลา ควรสร้างแรงจูงใจ ในลักษณะการท่องเที่ยวเชิงอาหาร สร้างความรู้สึกของผู้ทำอาหาร “เต้าคั่ว” ให้เกิดความ หวงแหน และรักษาไว้ซึ่งเอกลักษณ์การทำอาหารของตระกูล จนสามารถสร้างคุณค่าและมูลค่า เชิงเศรษฐกิจอาหารให้ตราប់ชั่วลูกชั่วหลาน และหน่วยงานภาครัฐ เช่น กระทรวงการท่องเที่ยว และกีฬา หน่วยงานวัฒนธรรมจังหวัดสงขลา เทศบาลนครสงขลา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา ฯลฯ และหน่วยงานภาคเอกชน เช่น สภาอุตสาหกรรม การท่องเที่ยวจังหวัดสงขลา เจ้าของกิจการโรงแรม ต้องสนับสนุนเพื่อส่งเสริมให้มีการต่อยอดเป็น อุตสาหกรรมสร้างสรรค์ สนับสนุนการจดทะเบียนและการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาให้กับ อาหาร “เต้าคั่ว” จนกระทั่งได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาของชาติ

Phosittiphan & Keawjarus (2022) ศึกษาภาพลักษณ์อาหารพื้นเมืองกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเชียงใหม่ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภาพลักษณ์อาหารพื้นเมืองและทัศนคติของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่ออาหารพื้นเมืองจังหวัดเชียงใหม่ กลุ่มตัวอย่างคือ นักท่องเที่ยวชาวไทย ใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูลของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 400 คน สถิติที่ใช้วิจัย ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการทดสอบค่าที ผลจากการศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความพึงพอใจต่อภาพลักษณ์อาหารพื้นเมืองโดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า มีค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.13-3.62 ซึ่งอยู่ในระดับมาก เมื่อเรียง ลำดับค่าเฉลี่ยจากมากที่สุดถึงน้อยที่สุดพบว่า อันดับแรกคือ ด้านบรรยากาศของร้านอาหารพื้นเมือง อันดับสองคือ ด้านความแปลกใหม่ อันดับสามคือ ด้านคุณภาพของอาหารพื้นเมือง อันดับสี่คือ ด้านความคุ้มค่าเงิน ส่วนทัศนคติของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่ออาหารพื้นเมือง โดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ทัศนคติของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่ออาหารพื้นเมือง อันดับแรกคือ ด้านความเป็นแก่นแท้ อันดับสองคือ ด้านแนวโน้มพฤติกรรมนักท่องเที่ยว อันดับสามคือ ด้านความแตกต่างและอันดับสุดท้ายคือ ด้านสุนทรียศาสตร์

งานวิจัยเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เช่น เณร์ญชรา กิจวิกรานต์ (2557) ศึกษาภาพลักษณ์อาหารไทยการรับรู้คุณภาพอาหารไทยและแนวโน้มพฤติกรรมนักท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวต่างชาติ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้ถึงคุณภาพอาหาร

ไทย พฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต ปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต ภาพลักษณ์อาหารไทยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต และการรับรู้ถึงคุณภาพอาหารไทยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูลของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทย จำนวน 400 คน ผลการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยมีระดับภาพลักษณ์อาหารไทย โดยรวมในระดับมากทั้งในด้านคุณภาพของอาหารไทย ด้านบรรยากาศของร้านอาหารไทย ด้านความคุ้มค่าเงิน ด้านความแปลกใหม่ และด้านสิ่งดึงดูดใจและส่วนประกอบ และจากการศึกษาเกี่ยวกับการรับรู้คุณภาพอาหารไทย พบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติมีการรับรู้คุณภาพอาหารไทย ด้านความแตกต่าง ด้านสุนทรียศาสตร์ ด้านความเป็นแก่นแท้อยู่ในระดับมาก ผลการทดสอบสมมติฐานพบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีเพศ วัตถุประสงค์การเดินทาง จำนวนครั้ง การเดินทางแตกต่างกันมีแนวโน้มพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคตแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มี อายุ เชื้อชาติ อาชีพ รายได้ และระดับการศึกษา แตกต่างก็มีแนวโน้มพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคตไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ภาพลักษณ์อาหารไทยมีความสัมพันธ์กับแนวโน้มพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต และการรับรู้ถึงคุณภาพอาหารไทยมีความสัมพันธ์กับแนวโน้มพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคตอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ภัทรพร พันธุ์ (2558) ศึกษาการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวในประเทศไทย มีวัตถุประสงค์ในการศึกษา คือ มุ่งศึกษาการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยว โดยใช้แนวคิดประสาทสัมผัส ทั้ง 5 ผ่านรายการการจําหน่ายเที่ยวของบริษัทยาน่าเที่ยวในประเทศไทย การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถามความคิดเห็นจากประชากร คือ บริษัทนำเที่ยวซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้ จำนวน 704 บริษัท และได้รับการตอบกลับจำนวน 215 บริษัท สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าร้อยละ และ ค่าเฉลี่ย ผลการศึกษาพบว่า การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถเสริมสร้างประสบการณ์ให้กับ นักท่องเที่ยวมากที่สุด คือ การสร้างความประทับใจแบบต่าง ๆ ในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รองลงมา ตามลำดับได้แก่ การเสนอให้ชิมหรือรับประทานอาหาร การให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของ คนในท้องถิ่น การให้นักท่องเที่ยวได้ซื้อสินค้าหรือของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร การนำเสนอเรื่องราวความรู้เกี่ยวกับ อาหาร การนำชมแหล่งท่องเที่ยวทางอาหาร และการทดลองทำอาหารของนักท่องเที่ยว แสดงให้เห็นว่าการ

เสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 ของนักท่องเที่ยวนั้น ทำให้ นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจได้อย่างแท้จริงในการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทย

ธีระพันธ์ ปัญญาดี และคณะ (2565) ศึกษาการสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในรูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเพื่อ การเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว ในเขตจังหวัดเพชรบุรี พบว่า พบว่า เพชรบุรีเป็นเมือง 3 วัง ประกอบด้วย พระนครคีรี พระรามราชนิเวศน์ และพระราชนิเวศมฤคทายวัน เป็นเมือง 3 ทะเล ประกอบด้วย ทะเลเมืงทราย ทะเลโคลน และทะเลหมอก เป็นเมือง 3 รส ประกอบด้วย รสหวาน รสเค็ม และ รสเปรี้ยว ซึ่งสิ่งเหล่านี้ถือเป็นทรัพยากรทาง ธรรมชาติ วัฒนธรรม และนวัตกรรมเชิงอาหาร หากผนวกเข้าด้วยกันแล้ว สามารถสร้างเป็นเส้นทางการท่องเที่ยว เชิงสร้างสรรค์ที่มีศักยภาพให้กับจังหวัดเพชรบุรีได้ โดยแบ่งออกเป็น 3 เส้นทาง การท่องเที่ยว กำหนดให้เริ่มต้นจาก อำเภอเมืองเพชรบุรีซึ่งถือว่าเป็นจุดหมายปลายทางหลักของการเดินทางมายังจังหวัดเพชรบุรี เส้นทางแรกคือ เส้นทางทิศใต้ประกอบด้วย อำเภอเมือง อำเภอชะอำ และอำเภอยาง กลุ่มที่สองคือเส้นทางทิศตะวันตก ประกอบด้วย อำเภอเมือง อำเภอบ้านลาด อำเภอหนองหญ้าปล้อง และอำเภอแก่งกระจาน และเส้นทางที่สาม คือเส้นทางทิศเหนือประกอบด้วย อำเภอเมือง อำเภอบ้านแหลม และอำเภอเขาย้อย ซึ่งแต่ละเส้นทางจะเหมาะ สำหรับการท่องเที่ยว 1 วัน (Day Trip) ที่ครอบคลุมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และแหล่งท่องเที่ยวสำคัญ ตามเส้นทางของแต่ละกลุ่ม

พัลลภ สิ้นหนึ่ง และคณะ (2566) ศึกษาการออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวสายอาหารสตรีทฟู้ดเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวระดับโลกในพื้นที่กรุงเทพฯ ตอนเหนือ พบว่า การออกแบบเส้นทางท่องเที่ยวสายอาหารสตรีทฟู้ด เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวระดับโลกในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร ตอนเหนือ มี 3 เส้นทาง คือ 1) เส้นทางสายไหม 2) เส้นทางทรงพระภาค และ 3) เส้นทางลาด ปลาเค้า เป็นเส้นทางที่ครอบคลุมเส้นทางท่องเที่ยวสายอาหารสตรีทฟู้ดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ตอนเหนือ จะเป็นเส้นทางสายอาหารสิ่งใหม่ที่เกิดขึ้นส่งผลต่อสังคม เป็นส่วนสำคัญในการพัฒนาระบบเศรษฐกิจฐานราก และสามารถเป็นแนวทางให้ผู้ศึกษาท่านอื่นนำไปใช้ประโยชน์ได้ในวงวิชาการ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สามารถนำไปใช้ ประโยชน์ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจในพื้นที่รอบผิชอบได้อย่างเหมาะสมต่อไป

Phakdeeauksorn & Pattaro (2021) ศึกษาการวิเคราะห์ปัจจัยองค์ประกอบเชิงสำรวจของแรงจูงใจนักท่องเที่ยวต่างชาติเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดภูเก็ต ประเทศไทย มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อวิเคราะห์แรงจูงใจของ นักท่องเที่ยวต่างชาติต่อ การท่องเที่ยวเชิงอาหารใน

จังหวัดภูเก็ต เก็บรวบรวม ข้อมูลด้วยแบบสอบถามโดยใช้เทคนิคการสุ่มตัวอย่างตามสะดวกจากนักท่องเที่ยวต่างชาติจำนวน 414 คน ใช้วิธีวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนาเพื่อสรุปลักษณะโครงสร้างทางประชากรและพฤติกรรมการท่องเที่ยว และใช้วิธีวิเคราะห์ ปัจจัยองค์ประกอบเชิงสำรวจเพื่อวิเคราะห์แรงจูงใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ต ผลการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็น เพศชายชาวตะวันตก มีอายุ 21-30 ปี มีการศึกษาในระดับปริญญาตรี ส่วนใหญ่ เพิ่งเดินทางมาท่องเที่ยวภูเก็ตเป็นครั้งแรก ใช้วิธีจัดการเดินทางด้วยตนเอง โดยมีระยะเวลาพักผ่อนในภูเก็ตระหว่าง 1-2 สัปดาห์ ส่วนผลการวิเคราะห์แรงจูงใจด้วย วิธีการวิเคราะห์ปัจจัยเชิงสำรวจพบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติมีแรงจูงใจหลัก 5 ด้านเรียงตามลำดับความสำคัญ ได้แก่ 1) ประสบการณ์อาหารท้องถิ่น 2) งานเลี้ยง และกิจกรรมเกี่ยวกับอาหาร 3) การได้รับและแบ่งปันความรู้ด้านอาหาร 4) สังคม และการพักผ่อน และ 5) ความรู้ทางวัฒนธรรมและความพึงพอใจ ข้อค้นพบจากการศึกษานำไปสู่ข้อเสนอแนะและแนวทางการปฏิบัติสำหรับการพัฒนาตลาด ธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

การพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชนในประเทศไทย ของ Bhoophala & Daengbuppha (2022) พบว่า องค์ประกอบสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหารมี 4 ด้านประกอบด้วย 1) การท่องเที่ยวโดยชุมชน (CBT) 2) ภูมิปัญญาและมรดกทางอาหาร 3) ผู้ประกอบการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และ 4) ประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในกระบวนการสร้างคุณค่าร่วมกันมี 3 กระบวนการได้แก่ 1) กระบวนการค้นหาและเข้าใจวัฒนธรรมและอัตลักษณ์อาหารของตน 2) กระบวนการสร้างคุณค่าที่ส่งมอบให้กับนักท่องเที่ยวให้ได้สัมผัสกับเดิมแท้ของอาหารท้องถิ่น และ 3) กระบวนการสร้างคุณค่าให้อาหารส่งเสริมภาพลักษณ์การท่องเที่ยวเพื่อให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเกิดการรับรู้และเข้าใจคุณค่าของการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านกระบวนการเรียนรู้และยอมรับวัฒนธรรมท้องถิ่นและวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวและรูปแบบการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชนจากองค์ประกอบและกระบวนการสร้างคุณค่าร่วมระหว่างผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในบริบทของการท่องเที่ยวโดยชุมชนทำให้เกิดคุณค่าร่วม 6 คุณค่าได้แก่คุณค่าทางด้านเศรษฐกิจคุณค่าทางด้านสิ่งแวดล้อมคุณค่าทางด้านสังคมและชุมชนคุณค่าทางด้านวัฒนธรรมคุณค่าด้านจิตวิญญาณคุณค่าด้านสุนทรียภาพคุณค่าร่วมเหล่านี้ส่งผลให้เกิดการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชนอย่างยั่งยืน

Sudsawath, Layraman, Vinijvorakijkul, Somnuxpong & Ratanaprasert (2022) ศึกษาการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่บ้านล้านนา พบว่า การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมภาคบริการ ที่สร้างรายได้มหาศาลให้กับระบบ เศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง รายได้จากอาหารนับเป็นส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่ช่วยส่งผ่านวัฒนธรรมการกินอาหารที่บ้านของแต่ละพื้นที่ไปสู่การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน รวมทั้งเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมและวิถีชีวิตคนในท้องถิ่นนั้น ๆ ให้คงอยู่ นอกจากนี้ ยังมีนักท่องเที่ยวบางกลุ่มที่เลือกสถานที่ท่องเที่ยวจากอาหารพื้นถิ่นอีกด้วย การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่บ้านล้านนาจะทำให้นักท่องเที่ยวได้ ศึกษาเส้นทางของอาหาร ตั้งแต่การหาวัตถุดิบ การผลิต ไปจนถึงการชิมรสชาติอาหาร นอกจากนี้ ในงานอาหารหนึ่งงานยังสอดแทรกวิถีชีวิตและวัฒนธรรม ตลอดจนการนำเอาตำหรับอาหารที่สืบทอดมาปรับปรุงและพัฒนาโดยการประยุกต์เมนูอาหารล้านนาแบบดั้งเดิมร่วมกับนวัตกรรมที่ทันสมัยมาสร้างสรรค์จนเกิดเป็นเมนูอาหารที่มีการจัดองค์ประกอบ ในงานอาหารด้วยความประณีตสวยงามแต่ยังคงไว้ซึ่งรสชาติแบบดั้งเดิม โดยมุ่งศึกษาถึงแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อาหารที่บ้านล้านนา ประเภทของอาหารที่บ้านล้านนา รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่บ้านล้านนา อาหารที่บ้านล้านนาที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว การพัฒนานวัตกรรมอาหารที่บ้านล้านนาให้มีความทันสมัยมากขึ้น เพื่อนำมาเป็นจุดขายและสร้างมูลค่าเพิ่มในการพัฒนาการท่องเที่ยว ซึ่งจะส่งผลดีต่อเศรษฐกิจ การพัฒนาคุณภาพชีวิตให้แก่คนในท้องถิ่นอันจะนำไปสู่ความยั่งยืนของอาหารที่บ้านล้านนาต่อไป

งานวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เช่น Wannarak, Homyamyen, Trisit & Puangnkern (2021) ศึกษากลยุทธ์การตลาดการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นที่มีแก้วและผักปลอดภัยเป็นส่วนผสมโดยกระบวนการ มี ส่วนร่วม อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย เป็นการศึกษาเพื่อเสนอกลยุทธ์การตลาดการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นโดย กระบวนการมีส่วนร่วม ซึ่งได้กำหนดเนื้อหาของการศึกษาวิจัยได้ 1. ศึกษาบริบทการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นที่มีพืชอัตลักษณ์แก้วและผักปลอดภัยของอำเภอ ศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ได้แก่ 1) บริบทด้านอาหารพื้นถิ่น ทำการศึกษา ประเภท ชนิดของอาหารพื้นถิ่น ทั้งที่ยังคง มีอยู่ และที่หายไป อาหารในเทศกาล งาน มงคล และไม่ใช่งานมงคล วัตถุดิบหลักที่เป็นพืช และสัตว์ ที่ใช้ใน การประกอบอาหารที่มีในพื้นที่ 2) อาหารพื้นถิ่นที่มีแก้วและผักปลอดภัยเป็นส่วนผสม 3) บริบทด้านการ ท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นของชุมชน เป็นการศึกษาการดำเนินการด้านการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นของชุมชน ว่ามีการดำเนินการในส่วนนี้หรือไม่ อย่างไร มีหน่วยงานใดเข้าไปมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการบ้างและ อย่างไร 3) บริบท

ด้านศักยภาพของชุมชนในการเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีหัวและผักปลอดภัยเป็นส่วนผสมประกอบด้วย การศึกษาความเหมาะสมของพืช อุตสาหกรรมหัวและผักปลอดภัย 4) บริบทด้านเครือข่าย ความร่วมมือและการเข้ามามีส่วนร่วมในการวางแผนกลยุทธ์ในครั้งนี้ 2. การศึกษาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวไทยในการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นของจังหวัด สุพรรณบุรี เป็นการศึกษาพฤติกรรม ก่อน ระหว่างและหลังการท่องเที่ยว ความต้องการท่องเที่ยวอาหารพื้น ถิ่น ในจังหวัดสุพรรณบุรี 3. การประเมินการมีส่วนร่วมและบทบาทของชุมชนในการวางแผนกลยุทธ์การตลาดของอาหารพื้น ถิ่น เป็นการศึกษาความพึงพอใจต่อการมีส่วนร่วมของชุมชน ผู้นำชุมชน หน่วยงานภาครัฐ และเครือข่ายความร่วมมือในการวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดในครั้งนี้ 4. การเสนอกกลยุทธ์การตลาดการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นโดยกระบวนการมีส่วนร่วมจังหวัดสุพรรณบุรี สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย เป็นการศึกษาความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้เสียต่อแผนกลยุทธ์การตลาดในครั้งนี้

Kruejan & Samukkethum (2022) ได้วิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชน: กรณีศึกษา ชุมชนป่าชายเลนแห่งหนึ่งในจังหวัดแถบภาคใต้ มีวัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อศึกษาปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะสำหรับเป็นแนวคิดในการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน กรณีชุมชนป่าชายเลนแห่งหนึ่งในภาคใต้เพื่อให้เกิดการพัฒนาที่สมดุลและยั่งยืน โดยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม มีพื้นที่การวิจัย คือ ชุมชนป่าชายเลนแห่งหนึ่งในจังหวัดแถบภาคใต้ ใช้ระยะเวลาในการวิจัยทั้งหมด 1 ปี ซึ่งสามารถอธิบายกระบวนการวิจัยได้ดังนี้ 1) การเตรียมความพร้อมก่อนการวิจัย ด้านพื้นที่ คน และข้อมูล ซึ่งกลุ่มเป้าหมายในการวิจัยครั้งนี้เป็นการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง โดยเป็นผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนป่าชายเลน ประกอบด้วย คณะกรรมการหรือแกนนำการจัดการ CBT ผู้นำชุมชน ผู้นำศาสนา ผู้เชี่ยวชาญ การท่องเที่ยวโดยชุมชน เครือข่ายการท่องเที่ยวโดยชุมชน และหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่ ผู้วิจัยได้ลงพื้นที่ ไปทำการแนะนำตัว ชี้แจงทำความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุประสงค์และแนวทางในการทำวิจัย เพื่อสร้างความร่วมมือและความเข้าใจร่วมกันในการวิจัยแบบ PAR ในพื้นที่ 2) การพัฒนาโจทย์วิจัยร่วมกับชุมชนและคณะกรรมการ CBT พร้อมทั้งการกำหนดแผนแนวทาง ในการศึกษาวิจัยร่วมกัน โดยผู้วิจัยใช้การจัดเวทีเชิงปฏิบัติการ และการสัมภาษณ์เชิงลึก 3) การร่วมออกแบบเครื่องมือ วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลและการวางแผนปฏิบัติการวิจัย ร่วมกับ ชุมชนและคณะกรรมการ CBT โดยใช้เทคนิคการสนทนากลุ่ม และการจัดเวทีเชิงปฏิบัติการ ซึ่งการ ออกแบบเครื่องมือจะมีการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมในการ พัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชน

และมีการปฏิบัติใช้ในพื้นที่จริง เพื่อออกแบบปรับปรุงเครื่องมือให้เหมาะสมสอดคล้องกับการดำเนิน กระบวนการในบริบทของพื้นที่ชุมชนป่าชายเลนแห่งนี้ 4) การเก็บรวบรวมข้อมูลตามแผนปฏิบัติการ ได้แก่ ข้อมูลทุนชุมชนด้านสังคม/วัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม และเศรษฐกิจ ข้อมูลการจัดการ CBT การ วิเคราะห์ปัญหาและวางแผนแนวทางการพัฒนา ระบบการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงยุทธศาสตร์ โดยชาวบ้านมีส่วนร่วมในการเก็บข้อมูล และการ สนทนากลุ่ม 5) การนำแผนการพัฒนาเชิง ยุทธศาสตร์ไปปฏิบัติและประเมินผล พร้อมทั้งติดตามกระบวนการ ปฏิบัติ ทบทวนและวางแผน ปรับปรุง เพื่อให้เกิดการกระตุ้นการมีส่วนร่วมในการวางแผนพัฒนาระบบการ จัดการ CBT อย่าง ต่อเนื่อง โดยชาวบ้านเป็นแกนหลักในการดำเนินงาน 6) การจัดการกระบวนการคืนข้อมูลการวิจัยเชิง ปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม โดยการให้ผู้เชี่ยวชาญ ด้าน CBT เข้ามีส่วนร่วมในการรับฟังการคืนข้อมูล การวิจัยและร่วมเสนอแนะการพัฒนาแนวทางร่วมกัน เพื่อจะได้เป็นแนวทางในการปรับปรุงเกี่ยวกับการ จัดการกระบวนการพัฒนาในอนาคตต่อไป

งานวิจัยเกี่ยวกับบริบทของพื้นที่ เช่น พืชมาลัย บุญธรรม และคณะ (2561) งานวิจัย เรื่องการสังเคราะห์องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชชาลัยและกำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา) มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) รวบรวมองค์ความรู้ ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมสุโขทัย ศรีสัชชาลัยและกำแพงเพชร ,พระนครศรีอยุธยา และ เพื่อ 2) สังเคราะห์องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลก ทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชชาลัยและกำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา) เป็นการดำเนินการวิจัยเชิง คุณภาพ ด้วยการสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างจากประชากรที่สุ่มแบบเจาะจง จากผลการวิจัย พบองค์ ความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมสุโขทัย ศรีสัชชาลัย คือ ข้าวเปียก แกงป่าปลาช่อน แกงขี้เหล็ก น้ำพริกไข่ชอก และตามด้วยอาหารหวาน คือ ขนมต้มขาว องค์ความรู้ ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมกำแพงเพชร นครชุม คือ แกงมะแฮะ ขนมจีบ ไส้กรอกถั่ว และเมี่ยงมะพร้าว และองค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลก ทางวัฒนธรรมพระนครศรีอยุธยา คือ แกงเหงาหงอด ต้มจืด ยาทวาย พริกเกลือ และขนมดอกโสน และพบการสังเคราะห์องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชชาลัยและกำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา) ในด้านประวัติความเป็นมา วัตถุดิบและ ประโยชน์ต่อผู้บริโภค วิธีการปรุง รูปแบบการบริโภคและการจัดเสิร์ฟ สำหรับภูมิปัญญาอาหาร ท้องถิ่นมีประวัติความเป็นมาที่ยาวนาน เป็นที่ยอมรับในด้านความอร่อยมีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีความปลอดภัย มีรสชาติเผ็ดร้อนจากพืชผักสมุนไพร เป็นการเพิ่มรสชาติและสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่

อาหารไทยได้ ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเกิดจากการสั่งสมภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ในการนำเอา ทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่นมาใช้เป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารเป็นอาหารที่เป็นไปตามความเชื่อ ค่านิยม วิถีชีวิต และความรู้ของแต่ละสังคม มีคุณลักษณะเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ด้านอาหาร มีความ เป็นความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัว ควรที่จะนำไปขยายผลต่อเพื่อให้มีความโดดเด่นและถ่ายทอดไปยัง ลูกหลานให้เกิดความภาคภูมิใจได้ทั้งในปัจจุบันและในอนาคต

ปรีชา ตั้งสุขชัยศิริ, ณิชภัทร สำราญราษฎร์ และหงสกุล เมสนุกุล (2565) ศึกษาแนวทาง ส่งเสริมการท่องเที่ยวบนพื้นฐานของซอฟต์แวร์ด้านอาหารพื้นถิ่นจังหวัดสุโขทัย มีวัตถุประสงค์ เพื่อ 1) ศึกษาการรับรู้ซอฟต์แวร์ด้านอาหารพื้นถิ่นจังหวัดสุโขทัย ของ นักท่องเที่ยวผ่านสื่อสังคม ออนไลน์ 2) ศึกษาประสบการณ์การท่องเที่ยวในจังหวัดสุโขทัยของนักท่องเที่ยวชาวไทย และ 3) เสนอแนวทางส่งเสริมการท่องเที่ยวบนพื้นฐานของซอฟต์แวร์ด้านอาหารพื้นถิ่น จังหวัดสุโขทัย การวิจัยนี้เป็น การวิจัยแบบผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงคุณภาพและการวิจัยเชิงปริมาณ เก็บ รวบรวมข้อมูล จาก Tourist Vlog จำนวน 30 Vlogs และแบบสอบถามนักท่องเที่ยวชาวไทยที่ เดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดสุโขทัย จำนวน 400 ชุด โดยวิเคราะห์ด้วยเทคนิค SWOT Analysis และ TOWS Matrix เป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์ สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกเพื่อหาแนวทาง ส่งเสริมการท่องเที่ยวบนพื้นฐานของซอฟต์แวร์ด้านอาหารพื้น ถิ่น จังหวัดสุโขทัย ผลการศึกษา พบว่า การรับรู้ซอฟต์แวร์ด้านอาหารพื้นถิ่น จังหวัดสุโขทัย ของนักท่องเที่ยวผ่านสื่อสังคม ออนไลน์ 5 ลำดับแรก ได้แก่ 1) ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย 2) ผัดไทยสุโขทัย 3) ข้าวเป็ญหรือก๋วยเตี๋ยวพระร่วง 4) ขนมเป็ญ สุโขทัย 5) ราวหน้าใส่ซอสพริก มีประสบการณ์การท่องเที่ยวในจังหวัดสุโขทัยของ นักท่องเที่ยวชาวไทยโดยรวมอยู่ใน ระดับมาก โดยมีความคิดเห็นมากที่สุดคือ ด้านสื่อออนไลน์มีผลต่อ การตัดสินใจเดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดสุโขทัยผ่าน (Facebook, YouTube, TikTok) ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.20 และน้อยที่สุดคือ ด้านที่สามารถเข้าถึงกิจกรรมการประกอบ อาหารพื้นถิ่น ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 3.20

สมบัติ กันบุตร และคณะ (2565) ศึกษาเรื่อง กลยุทธ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น เชิงสร้างสรรค์ในเขตพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย โดยการมีส่วนร่วมของ ชุมชน มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในชุมชนเขตพื้นที่พิเศษอุทยาน ประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย โดยการมีส่วนร่วมของชุมชนและวัตถุประสงค์ 2) เพื่อส่งเสริม ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในชุมชนเขตพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย โดยการมี ส่วนร่วมของชุมชน สำหรับวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ จาก

กลุ่มตัวอย่างประชาชนในพื้นที่ศึกษาจำนวน 100 คน จากการสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตการณ์และข้อมูลเชิงเอกสาร วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา และจัดลำดับความสำคัญ ผลจากการศึกษาวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 พัฒนากลยุทธ์ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นในชุมชนโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก พบว่า การพัฒนาอาหารท้องถิ่นที่เป็นวิถีชีวิตของชุมชน โดยเน้นความสะอาด รสชาติ วัตถุดิบที่หาได้ในชุมชน และให้ชุมชนเป็นผู้ผลิตวัตถุดิบเอง เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ประทับใจในการเข้ามาท่องเที่ยวในชุมชน แต่ละการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นจากสูตรดั้งเดิมเพื่อปรับปรุงและปรับให้เข้าวิถีของคนรุ่นใหม่รวมทั้งนักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างประเทศ โดยการมีส่วนร่วมของชุมชนในการเสนอแนะการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการพัฒนาอาหารท้องถิ่นด้วย ผลจากการศึกษาวัตถุประสงค์ข้อ 2 พบว่า การส่งเสริมผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ใช้ส่วนประสมทางการตลาดโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก ได้แก่ 1) ด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า ผลิตภัณฑ์มีหลากหลายและหลายขนาด รสชาติ คุณภาพ มีฉลากกำกับผลิตภัณฑ์ชัดเจน ระบุวันหมดอายุ 2) ด้านราคา พบว่า การกำหนดกลยุทธ์ตั้งราคาหลายระดับ และควรมีการติดตามราคาไว้อย่างชัดเจน ราคาเหมาะสมกับคุณภาพและสินค้า 3) ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย พบว่า การให้ความสำคัญกับตลาดชุมชน การเพิ่มแหล่งจำหน่ายและช่องทางการตลาดที่หลากหลาย โดยการออกบูธการท่องเที่ยว การแสดงสินค้าร่วมกับหน่วยงานของรัฐและตลาดออนไลน์ และ 4) ด้านการส่งเสริมการตลาด พบว่า มีการส่งเสริมการตลาดให้มากขึ้นและประชาสัมพันธ์อย่างทั่วถึงโดยเฉพาะการพัฒนาสื่อต่าง ๆ ในการเข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย

สมบัติ กันบุตร และคณะ (2565) ศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ โดยการมีส่วนร่วมในเขตพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์ชุมชนนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร มีวัตถุประสงค์ 1) พัฒนาและส่งเสริมผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ โดยการมีส่วนร่วมในเขตพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์ชุมชนนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร 2) ยกกระตือรือร้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ โดยการมีส่วนร่วมและถ่ายทอดเทคโนโลยีให้มีความหลากหลาย โดยใช้วัตถุดิบภายในชุมชนนครชุม สำหรับวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ จากกลุ่มตัวอย่างประชาชนในพื้นที่ศึกษาจำนวน 100 คน จากการสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกตการณ์ และข้อมูลเชิงเอกสาร วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหาและจัดลำดับความสำคัญ จากการศึกษาพบว่า การพัฒนาอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากศักยภาพด้านวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นผลการศึกษาจากวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 พบว่าการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ในชุมชนนครชุมเพื่อเป็นการต่อยอดวัฒนธรรม ในการเสริมจุดแข็งที่จะต้องเร่งรีบดำเนินการตั้งแต่ในระดับต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ เพราะวิถีชีวิตที่

หลากหลายของชุมชนนครชุมและวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อ ๆ กันมา และวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 พบว่า ศักยภาพในการผลิตสินค้าอาหารท้องถิ่นมีคุณภาพอยู่ในระดับหนึ่งที่ใช้เทคนิคและวัตถุดิบท้องถิ่นในชุมชนนครชุม การถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะในการพัฒนามาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นของชุมชน ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดมีดังนี้ 1) ด้านผลิตภัณฑ์ พบว่าผลิตภัณฑ์มีหลากหลายและหลายขนาด รสชาติ คุณภาพ อยู่ในระดับมาก ด้านราคา พบว่าการตั้งราคาให้มีหลายระดับและการติดตามราคาไว้อย่างชัดเจน ราคา เหมาะสมกับคุณภาพสินค้า อยู่ในระดับมาก ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายพบว่าตลาดในชุมชน การออกบูธของการท่องเที่ยว งานแสดงสินค้าร่วมกับหน่วยงานของรัฐ อยู่ในระดับมาก ด้านการส่งเสริมการตลาด พบว่า มีการประชาสัมพันธ์ การพัฒนาสื่อต่าง ๆ ในการเข้าถึงลูกค้ากลุ่มเป้าหมายหลากหลายและมากขึ้น อยู่ในระดับมาก

6.2 งานวิจัยจากต่างประเทศ

ทวร์การ์นีนีและซารี (Turgarini & Sari, 2016) ศึกษาแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในเมืองเตอร์นาเต ประเทศอินโดนีเซีย มีวัตถุประสงค์ในการวิจัย เพื่อค้นหาศักยภาพของเมืองเตอร์นาเตให้เป็นจุดหมายปลายทางด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศอินโดนีเซีย พบว่า เมืองเตอร์นาเตเป็นเมืองที่มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยว ได้แก่ เป็นเมืองที่ได้รับการส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวจากภาครัฐเนื่องจากเป็นรู้จักในฐานะที่เป็นสถานี่การค้าเครื่องเทศที่เก่าแก่นับตั้งแต่ปี ค.ศ. 1510 ในด้านเมนูอาหารพื้นถิ่นที่มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์สามารถนำมาเป็นส่วนหนึ่งในการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ เช่น Papeda, Gohu Fish, Fufu Smoked Fish, Soru Fish Soup และ Garu Vegetable โดยต้องเพิ่มการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นให้มากขึ้นเพื่อเป็นการสร้างการรับรู้แก่นักท่องเที่ยว ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขึ้นของนักท่องเที่ยวในอนาคต

มาฮาชิ-ชาติบุรา (Mahachi-Chatibura, 2016) ศึกษาอาหารท้องถิ่นที่มีศักยภาพในการดึงดูดการท่องเที่ยวและเป็นสัญลักษณ์ของเอกลักษณ์ประจำชาติในประเทศบอตสวานา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อประเมินศักยภาพอาหารท้องถิ่นของประเทศบอตสวานา 2) เพื่อประเมินขอบเขตว่าอาหารยอดนิยมประเภทใดเป็นอัตลักษณ์ของประเทศ ผลการศึกษาพบว่า มีรายการอาหารที่มีศักยภาพ จำนวน 28 รายการ ซึ่งมี 12 รายการที่ถูกระบุว่าเป็นอาหารยอดนิยมและเป็นอัตลักษณ์ของประเทศบอตสวานา ซึ่งสามารถนำมาพัฒนาเป็นจุดหมายปลายทางด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ ที่เป็นการนำอาหารท้องถิ่นเป็นทางเลือกในการกระจายการท่องเที่ยว และเพื่อให้เกิดการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารประสบผลสำเร็จ ควรมีการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และพัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหารควบคู่กันไปด้วย

รามาชาน (Ramazan, 2019) ศึกษาภาพลักษณ์อาหารของตุรกี ความตั้งใจในการกลับมาเยือนของนักท่องเที่ยวอีกครั้ง และค่าใช้จ่ายด้านการท่องเที่ยว พบว่า นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศตุรกีมีค่าใช้จ่ายด้านอาหารร้อยละ 18.9 ของงบประมาณการท่องเที่ยว และปัจจัยด้านอาหาร เป็นหนึ่งในปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจกลับมาเยือนประเทศตุรกีอีกครั้ง โดยรายการอาหารที่นักท่องเที่ยวจดจำได้มากที่สุด ได้แก่ เคบับ (Kebab) รากิ (Raki) โดเนอร์ (Döner) อัลเบอร์จิ้น (Aubergine) และ บากลาว่า (Baklava)

จูและยาสมิ (Zhu, & Yasami, 2021) ศึกษาการพัฒนาทรัพยากรด้านอาหาร: แนวปฏิบัติเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของยูเนสโก พบว่า แนวทางการพัฒนาทรัพยากรด้านอาหารสำหรับเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของยูเนสโก ประกอบด้วย 4 มิติ ได้แก่ ระบบสาธารณูปโภค สิ่งดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยว องค์กรในพื้นที่ และ การศึกษาที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ เมืองต่าง ๆ ทั่วโลกที่ต้องการรับเลือกให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของยูเนสโกสามารถนำแนวทางนี้ไปปรับใช้เพื่อให้เป็นประโยชน์ในการดำรงรักษาอัตลักษณ์เมืองด้านวิทยาการอาหารของตนเองต่อไป

เนอร์ฮายาติ และ รินาสตุติ (Nurhayati & Rinuastuti, 2022) ศึกษาการวิเคราะห์อาหารพื้นถิ่นเพื่อเป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว กรณีศึกษา เมนูไก่เมอแรงแกต ชุมชนท่องเที่ยวบิลบานติ ภูมิภาคลอมบอกกลาง ประเทศอินโดนีเซีย มีจุดมุ่งหมายการวิจัย 1) เพื่อระบุคุณค่าทางปรัชญาและสังคมของชุมชนที่มีอยู่ในเมนูไก่เมอแรงแกต ชุมชนท่องเที่ยวบิลบานติ 2) ตรวจสอบการตระหนักถึงคุณค่าทางปรัชญาและสังคมที่ชุมชนเชื่อที่มีต่อเมนูไก่เมอแรงแกต ชุมชนท่องเที่ยวบิลบานติ 3) วิเคราะห์ศักยภาพของท้องถิ่นเพื่อเป็นตัวบ่งชี้ของการกำหนดให้เป็นจุดหมายปลายทางด้านการท่องเที่ยว ผลการวิจัยพบว่า ไก่การังเกิดเป็นอาหารทั่วไปจากชนเผ่า Sasak ของเกาะลอมบอก เป็นอาหารแสดงการขอบคุณและความสุขในการต้อนรับและยอมรับการมีอยู่ของสมาชิกครอบครัวใหม่ คุณค่าท้องถิ่นที่มีอยู่ในจานไก่ Merangkat คือสะท้อนให้เห็นในแหล่งท่องเที่ยวที่ชั่ววูตถูกดึงจากท้องถิ่น (กระบวนการปรุง) รสชาติของอาหารที่โดดเด่น การเสิร์ฟอาหารโดยใช้ภาชนะและด้วยมารยาที่ดีงามในการบริการต้อนรับผู้มาเยือน เมนูไก่เมอแรงแกตมีรสชาติดั้งเดิม โดดเด่น มีความแตกต่างและลักษณะเฉพาะที่มีท้องถิ่นของชุมชนท้องถิ่นซึ่งเป็นข้อได้เปรียบทางการแข่งขันในการกำหนดให้เป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวของชุมชนท่องเที่ยวบิลบานติ ทั้งนี้ต้องได้รับการสนับสนุนอย่างเป็นทางการจากรัฐบาลและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทางการท่องเที่ยวเพื่อสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น

อุลลาห์ (Ullah, 2022) ศึกษาการท่องเที่ยวอาหารและแรงจูงใจในการท่องเที่ยว: การสำรวจพื้นที่ทางตอนเหนือของปากีสถาน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่เดินทางมายังภูมิภาคตอนเหนือของปากีสถาน โดยกลุ่มตัวอย่างเป็นนักท่องเที่ยวจำนวน 307 คน พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเลือกจากสถานที่ การรับรู้ ความพึงพอใจหลังได้รับประสบการณ์จากท่องเที่ยวในพื้นที่ ทั้งนี้ ความประทับใจต่ออาหารในท้องถิ่นสามารถสร้างความภักดีต่อสถานที่ท่องเที่ยวที่นั่นได้

อบูลโกซีโมวิช (Abulkosimovic, 2022) ศึกษาตราสินค้าระดับท้องถิ่นสู่การสร้างตราสินค้าระดับชาติด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศอุซเบกิสถาน ใช้วิธีการสำรวจภาคสนาม ร่วมกับการสังเกต ร่วมกับการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ พบว่า 1) ประเทศอุซเบกิสถานจำเป็นต้องสร้างตราสินค้าเกี่ยวกับการทำอาหารระดับในภูมิภาคให้เกิดการรับรู้เพื่อสามารถพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไปสู่ระดับสากลได้ 2) วางเป้าหมายในการพัฒนาให้ชัดเจน มีการกำหนดรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในประเทศให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์อาหารที่มีอยู่ในระดับท้องถิ่น

อาหมัด และโจฮารี (Ahmad & Johari, 2022) ศึกษาเมืองจอร์จทาวน์ในฐานะจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวด้านศาสตร์การทำอาหาร: การตระหนักของนักท่องเที่ยวต่อความตั้งใจที่จะกลับมาเยือนร้านอาหาร Nasi Kandar อีกครั้ง พบว่า การปรับปรุงอาหารท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงของเมืองป็นังอย่างนาซิกันดาร์ (Nasi Kandar) ให้มีคุณภาพและสุขอนามัยที่ดี สามารถสร้างแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวตัดสินใจกลับมาท่องเที่ยวซ้ำ โดยเป็นการส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวมาเยี่ยมชมสถานที่ท่องเที่ยวแห่งนี้มากขึ้น

เฟอร์นันเดซ, เซคการ์ และ ซาเกต (Fernandes, Sherkar & Zagade, 2023) ศึกษาประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของรัฐกัว: สัมผัสศักยภาพของอาหารกัวในฐานะจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว พบว่า อาหารรัฐกัว ที่มีเอกลักษณ์โดยมีการผสมผสานรสชาติที่เรียบง่าย อาหารกัวจะประกอบด้วยอาหารหลักอย่างข้าวไม่ขัดสีและแกงปลาอิทธิพลของโปรตุเกส ซึ่งมีศักยภาพการพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการเพิ่มแรงจูงใจให้กับนักท่องเที่ยวในการมาเยือนรัฐกัวมากยิ่งขึ้น โดยมีข้อเสนอแนะที่จำเป็น เช่น การพัฒนากุลยุทธ์ประชาสัมพันธ์ให้มีประสิทธิภาพ ปรับปรุงการบริการด้านอาหาร คู่มืออาหารกัว กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในขณะเดียวกันหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ต้องร่วมกันสร้างความพึงพอใจให้แก่นักท่องเที่ยว โดยจะต้องประทับใจกับรสชาติของอาหารและคุณภาพและความสะอาดที่จะทำให้ให้นักท่องเที่ยวเหล่านั้นกลับมาเยี่ยมชมจุดหมายปลายทางซ้ำแล้วซ้ำอีกและจะแนะนำผู้อื่นต่อไป

ลิมา, เซอรา, เบิร์ก และ เมอร์รูโจ (Lima, Serra, Borges & Marujo, 2023) ศึกษาเรื่อง การทำอาหารมีความสำคัญต่อนักท่องเที่ยวที่เป็นมรดกโลกของ UNESCO หรือไม่: กรณีศึกษาจาก ประเทศโปรตุเกส โดยใช้เมืองอีโวร่า (Évora) เป็นพื้นที่ศึกษา เมืองอีโวร่านอกจากจะมีความสำคัญ ทางประวัติศาสตร์ของประเทศโปรตุเกสแล้ว ยังมีอาหารท้องถิ่นที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เช่น อาหารประเภทซูป ขนมหึ่งและของหวาน ที่ทำเองภายในครัวเรือน ผลการวิจัยพบว่า กิจกรรม การทำอาหารของเมืองอีโวร่าเป็นแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวเดินทางมาเยี่ยมชมเมืองมรดกโลกแห่งนี้ เพิ่มมากยิ่งขึ้น

โซจามูราโตวา (Xojamuratova, 2024) ศึกษาโอกาสในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิง อาหารในอูซเบกิสถาน: การท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านเส้นทางสายไหม เป็นการสำรวจโอกาสในการ พัฒนาของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในอูซเบกิสถาน ซึ่งเป็นประเทศที่อุดมไปด้วยมรดกทางวัฒนธรรม และมีชื่อเสียงในด้านนี้ มีประวัติศาสตร์บนเส้นทางสายไหม ส่งผลให้อาหารอูซเบกิสถานมีการ ผสมผสานเอกลักษณ์ของรสชาติกับประเพณีการทำอาหาร และความหลากหลาย สิ่งเหล่านี้ทำให้อูซเบกิสถานเป็นจุดหมายปลายทางสำหรับผู้ชื่นชอบอาหารที่กำลังมองหาอาหารต้นตำรับ ผล การศึกษา พบว่า ประเทศอูซเบกิสถานมีอาหารประจำชาติที่น่าสนใจ ได้แก่ 1) Plov 2) Manti และ 3) Shashlik สามารถนำมาพัฒนาเป็นส่วนหนึ่งในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ โดยภาครัฐต้อง เข้าร่วมสนับสนุนให้มีช่องทางประชาสัมพันธ์โดยเป็นแบบ Digital Platforms ให้ข้อมูลข่าวสารไป ยังกลุ่มต่าง ๆ ได้หลากหลายมากยิ่งขึ้น ควรจัดเทศกาลอาหารอูซเบกิสถาน เพื่อนำเสนอความ หลากหลายของอาหาร และควรมีการสร้างเครือข่ายนานาชาติกับผู้รู้ด้านอาหาร นักสร้างแรงบันดาลใจด้านอาหาร หรือนักเขียนบทความด้านอาหาร เพื่อให้ประชาสัมพันธ์อาหารให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

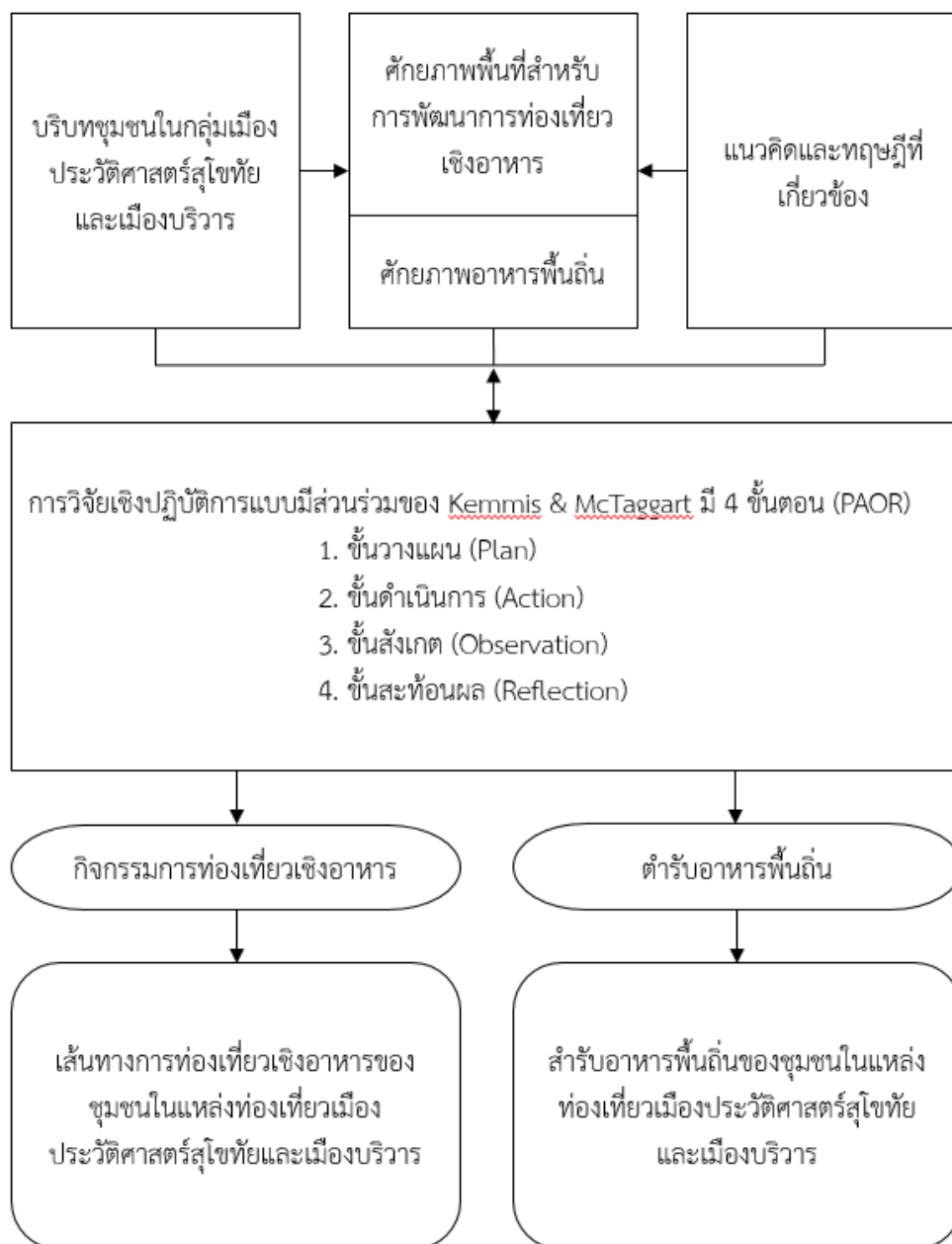
จากการศึกษาวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง พอจะสรุปได้ว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการ นำเอกลักษณ์ด้านอาหารในท้องถิ่นมาเป็นสิ่งดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยว ซึ่งนักท่องเที่ยวจะได้รับ ประสบการณ์และเรียนรู้ ด้านวัฒนธรรม วิถีชีวิต และได้ตระหนักถึงคุณค่าของมรดกทางภูมิปัญญา ท้องถิ่น ผ่านกิจกรรมที่เกี่ยวกับอาหาร ไม่ว่าจะเป็น การเรียนรู้ที่มาของวัตถุดิบ แหล่งกำเนิดของอาหาร การเลือกซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหาร ทดลองประกอบอาหารพื้นถิ่น การลิ้มลองอาหารภายใต้การ ให้บริการที่ดีของเจ้าบ้าน เป็นต้น การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังเป็นกระแสที่ได้รับความนิยมอย่าง ต่อเนื่อง ทั้งจากนักท่องเที่ยวที่ต้องการสิ่งแปลกใหม่ผ่านประสบการณ์ด้านอาหาร และในระดับรัฐที่ ต้องการยกระดับภาพลักษณ์ของประเทศและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ นอกจากนี้ ยังพบว่าอาหาร พื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ได้แก่ บ้านเมืองเก่า อำเภอเมือง สุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชน นครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร มีความเป็นเอกลักษณ์และเชื่อมโยงกับคุณค่าประวัติศาสตร์ ในกลุ่มเมืองมรดกทางวัฒนธรรม ดังนั้น การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหาร พื้นที่ในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารที่ครอบคลุมถึงเรื่อง

- 1) ผู้เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว (เช่น ประชาชนในพื้นที่ ผู้นำชุมชน ผู้ประกอบการ องค์กรภาครัฐและเอกชน และผู้เชี่ยวชาญ)
- 2) ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชน ในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร
- 3) กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น
- 4) เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร
- 5) การพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร และ
- 6) สำหรับอาหารพื้นถิ่นที่บ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของชุมชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นหนึ่งในรูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร



จากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง สามารถสรุปกรอบแนวคิดการวิจัยได้ดังนี้



ภาพที่ 4 กรอบแนวคิดในการวิจัย

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 2) ศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 3) พัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร และ 4) พัฒนาคำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participation Action Research) เพื่อนำข้อมูลที่ได้เป็นฐานในการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยมีรายละเอียดของการดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. พื้นที่ในการศึกษา

การวิจัยนี้มีพื้นที่ศึกษา 2 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดสุโขทัยและกำแพงเพชร โดยมีชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร รวม 3 ชุมชน คือ ชุมชนเมืองเก่าอำเภอมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุมอำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งมีเกณฑ์ในการคัดเลือกพื้นที่สำหรับการวิจัย คือ 1) เป็นชุมชนในเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารสามารถเดินทางเข้าถึงได้สะดวก 2) สามารถเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวหลักได้ 3) มีความโดดเด่นด้านอาหารพื้นถิ่น นอกจากนี้ชุมชนยังได้รับการส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่องจากภาครัฐและพัฒนายกระดับชุมชนให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ยั่งยืน

2. ผู้ให้ข้อมูลหลัก

ผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการวิจัย ประกอบด้วย ผู้นำชุมชน ประชาชน ชุมชนด้านอาหารและวัฒนธรรม ตัวแทนชุมชนที่มีส่วนร่วมในการจัดการอาหารพื้นถิ่น วัฒนธรรม จังหวัด ตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การมหาชน) สำนักงานพื้นที่พิเศษ 4 ผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว นักวิชาการด้านอาหาร รวมจำนวนทั้งสิ้น 114 คน

ผู้วิจัยกำหนดกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักด้วยการการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงเลือก (Purposive Selection) ในทุกวัตถุประสงค์การวิจัย กำหนดเกณฑ์การคัดเลือกเข้าร่วมการวิจัย โดยเป็นผู้ที่มีอายุไม่น้อยกว่า 30 ปี มีความเชี่ยวชาญด้านอาหาร ด้านวัฒนธรรม การท่องเที่ยวหรือมีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า 3 ปี อาศัยหรือทำงานอยู่ในพื้นที่วิจัยไม่น้อยกว่า 1 ปี สามารถพูดและสื่อสารด้วยภาษาไทยได้ และมีความสมัครใจเข้าร่วมการวิจัย ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

2.1 ผู้ให้ข้อมูลหลักเพื่อตอบวัตถุประสงค์การวิจัยในข้อที่ 1 เพื่อศึกษาศักยภาพชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยเป็นการค้นหา อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น และให้ทราบถึงด้านจุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรค และโอกาส ในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ ตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การมหาชน) สำนักงานพื้นที่พิเศษ 4 จำนวน 1 คน ตัวแทนผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว จำนวน 2 คน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในพื้นที่ ประกอบด้วย ผู้นำชุมชน ประชาชนชุมชนด้านอาหารและวัฒนธรรม ตัวแทนชุมชนที่มีส่วนร่วมในการจัดการอาหารพื้นถิ่น ชุมชนละ 10 คน รวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 33 คน

2.2 ผู้ให้ข้อมูลหลักเพื่อตอบวัตถุประสงค์การวิจัยในข้อที่ 2 เพื่อพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้แก่ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในพื้นที่ ประกอบด้วยผู้นำชุมชน ประชาชนชุมชนด้านอาหารและวัฒนธรรม ตัวแทนชุมชนที่มีส่วนร่วมในการจัดการอาหารพื้นถิ่น ชุมชนละ 10 คน รวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 30 คน

2.3 ผู้ให้ข้อมูลหลักเพื่อตอบวัตถุประสงค์การวิจัยในข้อที่ 3 เพื่อพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้แก่ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในพื้นที่ ประกอบด้วย ผู้นำชุมชน ประชาชนชุมชนด้านอาหารและวัฒนธรรม ตัวแทนชุมชนที่มีส่วนร่วมในการจัดการอาหารพื้นถิ่น ชุมชนละ 10 คน รวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 30 คน

2.4 กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักเพื่อตอบวัตถุประสงค์การวิจัยในข้อที่ 4 เพื่อพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้แก่ นักวิชาการด้านอาหารพื้นที่ละ 2 คน รวม 6 คน ตัวแทนผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวพื้นที่ละ 2 คน รวม 6 คน ตัวแทนวัฒนธรรมจังหวัด พื้นที่ละ 2 รวม 6 คน และตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การมหาชน) สำนักงานพื้นที่พิเศษ 4 ซึ่งรับผิดชอบพื้นที่ จังหวัดสุโขทัยและจังหวัดกำแพงเพชร พื้นที่ละ 1 คน รวม 3 คน รวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 21 คน

3. ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

ในการศึกษาครั้งนี้ ดำเนินการวิจัยเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์การวิจัยโดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) ตามแนวคิดของ (Kemmis & McTaggart, 1988) ที่ได้กำหนดขั้นตอนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ประกอบด้วย 4 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การวางแผน (Planning) 2) การปฏิบัติ (Action) 3) การสังเกตผล (Observation) และ 4) การสะท้อนผล (Reflection) มาประยุกต์ใช้ในขั้นตอนหลักของการดำเนินการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ได้แก่ ส่วนที่ 1 การเตรียมการก่อนการวิจัย ส่วนที่ 2 การปฏิบัติการวิจัย และส่วนที่ 3 การสรุปผลการวิจัย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

3.1 ส่วนที่ 1 การเตรียมการก่อนการวิจัย

การเตรียมการก่อนการวิจัยเพื่อให้ได้มาซึ่งโครงร่างงานวิจัย และเป็นแนวทางในการดำเนินการวิจัยเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์การวิจัยตามที่กำหนดไว้ โดยดำเนินการตามวงจร PAOR ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การวางแผน (Planning)

1. กำหนดพื้นที่และหัวข้อที่จะทำการวิจัย
2. ศึกษาแนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง
3. วางแผนและออกแบบการวิจัย
4. เขียนโครงร่างการวิจัย
5. นำโครงร่างการวิจัยเข้าสู่กระบวนการพิจารณาอนุมัติ

ขั้นตอนที่ 2 การปฏิบัติ (Action)

1. สำรวจพื้นที่วิจัย เพื่อนำข้อมูลมาวางแผนการดำเนินการวิจัย
2. ติดต่อเบื้องต้นกับผู้ให้ข้อมูลหลักเพื่อแจ้งหัวข้อและวัตถุประสงค์การวิจัย
3. สร้างเครื่องมือการวิจัยที่เกี่ยวข้อง
4. ดำเนินการขอรับการพิจารณารับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์จากเครือข่าย

คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์เครือข่าย มหาวิทยาลัยนเรศวร (Network Research Ethics Committee : NREC)

ขั้นตอนที่ 3 การสังเกตผล (Observation)

1. สังเกตสภาพพื้นที่ เช่น การเข้าถึง ระยะทาง เวลาการเดินทาง
2. สังเกตท่าทาง ปฏิกริยา แนวโน้มการให้ความร่วมมือในการวิจัยของกลุ่มผู้ให้ข้อมูล
3. นำผลการสังเกตมาบันทึกในแบบสังเกตการณ์เพื่อประกอบการวางแผนการวิจัย

หลัก

ขั้นตอนที่ 4 การสะท้อน/ทบทวน (Reflection)

1. รวบรวมข้อมูลที่ได้จากการสังเกต เพื่อวิเคราะห์ผลดี ผลเสีย ของการดำเนินการวิจัย
2. นำข้อมูลที่ได้ไปวางแผนการดำเนินการวิจัย

3.2 ส่วนที่ 2 การปฏิบัติการวิจัย

เป็นการปฏิบัติการวิจัยตามวัตถุประสงค์การวิจัย 4 ข้อ ได้แก่ 1) ศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 2) ศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 3) พัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 4) พัฒนารับอาหารพื้นถิ่นสู่ร้านอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยดำเนินการตามวงจร PAOR ดังนี้

3.2.1 ศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ขั้นตอนที่ 1 การวางแผน (Planning)

1. ศึกษาเอกสาร นโยบาย ยุทธศาสตร์จังหวัดสุโขทัยและกำแพงเพชร นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเขตพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน พื้นที่พิเศษมรดกโลกสุโขทัย – ศรีสัชนาลัย - กำแพงเพชร

2. ศึกษาข้อมูลพื้นฐานของชุมชน ได้แก่ ประวัติความเป็นมาของชุมชน ประชากร และสังคม การเข้าถึงและระบบสาธารณสุข เศรษฐกิจ การท่องเที่ยว วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น และแหล่งท่องเที่ยว เพื่อกำหนดขอบเขตที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

3. กำหนดกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ ตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) สำนักงานพื้นที่พิเศษ 4 จำนวน 1 คน ตัวแทนผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว จำนวน 2 คน และตัวแทนชุมชน ได้แก่ ผู้นำชุมชน ประชาชนชุมชนด้านอาหารและวัฒนธรรม ตัวแทนชุมชนที่มีส่วนร่วมในการจัดการอาหารพื้นถิ่น ชุมชนละ 10 คน รวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 33 คน

4. นำหนังสือขออนุญาตเข้าทำการศึกษาวิจัย ไปยังกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักเพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์การวิจัยนัดหมายวันเวลา สถานที่ ในการสัมภาษณ์และการเข้าถึงพื้นที่

5. ติดต่อกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ ตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) สำนักงานพื้นที่พิเศษ 4 จำนวน 1 คน ตัวแทนผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว จำนวน 2 คน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในพื้นที่ ประกอบด้วย ผู้นำชุมชน ประชาชนชุมชนด้านอาหารและวัฒนธรรม ตัวแทนชุมชนที่มีส่วนร่วมในการจัดการอาหารพื้นถิ่น ชุมชนละ 10 คน เพื่อสร้างความคุ้นเคยและแจ้งวัตถุประสงค์ในการวิจัย รวมถึงกำหนดวัน เวลา และสถานที่ เพื่อดำเนินการวิจัย

6. วางแผนการดำเนินกิจกรรมในพื้นที่ศึกษาประกอบด้วย 3 กิจกรรม ดังนี้

1. การเตรียมงบประมาณที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรม ได้แก่ การศึกษาความพร้อมของชุมชนด้วยการสำรวจพื้นที่วิจัย การสนทนากลุ่มเพื่อร่วมกันศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น และการประเมินศักยภาพด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นตามองค์ประกอบ 6 ด้าน

2. การเตรียมบุคลากร และสถานที่ ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการเสวนาเพื่อร่วมกันศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น

3. การเตรียมเครื่องมือสำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย แบบสำรวจชุมชน แบบบันทึกการสัมภาษณ์ แบบบันทึกการสังเกต ประเด็นสัมภาษณ์เชิงลึกองค์ความรู้เกี่ยวกับ

อาหารพื้นถิ่น และแบบประเมินศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ขั้นตอนที่ 2 การปฏิบัติ (Action)

1. ศึกษาความพร้อมของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ด้วยการสำรวจพื้นที่วิจัย ซึ่งประกอบด้วยประเด็นที่กำหนด ได้แก่ ประวัติความเป็นมาของชุมชน ประชากรและสังคม การเข้าถึงและระบบสาธารณสุขโรค เศรษฐกิจ การท่องเที่ยว วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น และแหล่งท่องเที่ยว รวมถึงการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรค และโอกาส (SWOT Analysis) สำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้วยแบบสำรวจ การสัมภาษณ์เชิงลึก และแบบบันทึกการสังเกต

2. ศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ด้วยการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นของแต่ละชุมชน ร่วมกับการสัมภาษณ์เชิงลึก กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักด้านองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่ ด้วยประเด็นสัมภาษณ์เชิงลึกองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น และสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) เพื่อค้นหาข้อมูลอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นของแต่ละชุมชน

3. ศึกษาศักยภาพอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ตามองค์ประกอบ 6 ด้าน ได้แก่ 1) บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น 2) ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น 3) การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น 4) การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น 5) โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว และ 6) แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการใช่แบบประเมินศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ขั้นตอนที่ 3 การสังเกตผล (Observation)

ขั้นตอนนี้ผู้ร่วมวิจัยสังเกตขณะมีการปฏิบัติกิจกรรมของกลุ่มตัวอย่างในพื้นที่วิจัย ตามที่กำหนดไว้ ดังนี้

1. ผู้วิจัยสังเกตและเข้าร่วมกิจกรรมทุกขั้นตอนตามแผนดำเนินการวิจัยที่กำหนด
2. บันทึกผลการสังเกตจากการสำรวจพื้นที่ การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสนทนากลุ่ม ลงในแบบบันทึกการสังเกต และแบบบันทึกการสัมภาษณ์
3. รวบรวมผลข้อมูลที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ข้อมูลการสัมภาษณ์ ข้อมูลการสังเกต ข้อมูลศักยภาพชุมชน ข้อมูลอาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่น และข้อมูลศักยภาพอาหารพื้นถิ่น เพื่อนำไปวิเคราะห์

สภาพแวดล้อมด้วย SWOT Analysis การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ร่วมกับการ
พรรณนาวิเคราะห์ (Content Analysis)

4. นำเสนอข้อมูลต่อชุมชนเป็นระยะ ๆ เพื่อนำสู่กิจกรรมด้านการวิจัยในลำดับถัดไป
ขั้นตอนที่ 4 การสะท้อน / ทบทวน (Reflection)

เป็นการสะท้อนผลการศึกษาศึกษาคุณภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหาร
พื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดย

1. เสนอผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ต่อที่ประชุมโดยเปิดโอกาสให้ชุมชน
ร่วมแสดงความคิดเห็นและให้ข้อเสนอแนะต่าง ๆ เกี่ยวกับผลการวิจัย โดยผลการศึกษิตตามวัตถุประสงค์
ข้อที่ 1 ประกอบด้วย 1) ผลการศึกษาคความพร้อมของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและ
เมืองบริวาร 2) ผลการศึกษิตอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและ
เมืองบริวาร และ 3) ผลการศึกษิตศึกษิตคุณภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนใน
กลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

2. นำข้อเสนอแนะจากที่ประชุมมาปรับปรุงเพื่อให้การวิจัยได้เกิดประโยชน์ต่อผู้ที่มี
ส่วนเกี่ยวข้องและผู้สนใจทั่วไป

3.2.2 ศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นใน แหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ขั้นตอนที่ 1 การวางแผน (Planning)

1. นำแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิง
อาหาร นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวอาหาร เขตพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนพื้นที่พิเศษ
มรดกโลกสุโขทัย – ศรีสัชนาลัย – กำแพงเพชร เป็นแนวทางการศึกษิตกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิง
อาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

2. กำหนดกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในพื้นที่ ประกอบด้วย ผู้นำ
ชุมชน ประชาชนชุมชนด้านอาหารและวัฒนธรรม ตัวแทนชุมชนที่มีส่วนร่วมในการจัดการอาหารพื้นถิ่น
ชุมชนละ 10 คน

3. ติดต่อกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก เพื่อแจ้งวัตถุประสงค์ในการวิจัย ร่วมกันกำหนดวัน
เวลา และสถานที่ เพื่อดำเนินการวิจัย

4. วางแผนการดำเนินกิจกรรมในพื้นที่ศึกษา ได้แก่ การเตรียมงบประมาณ การ
เตรียมข้อมูลนำเสนอแก่ชุมชน การเตรียมสถานที่สำหรับจัดสนทนากลุ่ม การเตรียมวัสดุอุปกรณ์

สำหรับการจัดสนทนากลุ่ม การเตรียมเครื่องมือสำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบบันทึกการสังเกต และแบบประเมินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมของชุมชนในกลุ่มเมืองเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ขั้นตอนที่ 2 การปฏิบัติ (Action)

1. นำเสนอผลการศึกษิตตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 การศึกษิตศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร แก่ทั้ง 3 ชุมชน ประกอบด้วย ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และ ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร พร้อมทั้งร่วมกันพิจารณากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยใช้แนวคิดของ Ignatov & Smith (2006) ประกอบด้วย 1) องค์ประกอบด้านสิ่งแวดล้อมความสะดวกและแหล่งเพาะปลูก 2) องค์ประกอบด้านกิจกรรม 3) องค์ประกอบด้านงานเทศกาล และ 4) องค์ประกอบด้านองค์กรสนับสนุน

2. จัดสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) เพื่อร่วมกันนำเสนอกิจกรรมการท่องเที่ยวที่เหมาะสมเพื่อนำไปสู่การศึกษิตกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร และร่วมกับแบบประเมินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมโดยชุมชนแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร และแบบบันทึกการสังเกต

ขั้นตอนที่ 3 การสังเกตผล (Observation)

ขั้นตอนนี้ผู้ร่วมวิจัยสังเกตขณะมีการปฏิบัติกิจกรรมของกลุ่มตัวอย่างในพื้นที่วิจัยตามที่กำหนดไว้ ดังนี้

1. ผู้วิจัยสังเกตและเข้าร่วมกิจกรรมทุกขั้นตอนตามแผนดำเนินการวิจัยที่กำหนด
2. บันทึกผลการสังเกตจากการสนทนากลุ่ม ด้วยแบบบันทึกการสังเกต
3. รวบรวมผลข้อมูลจากการสังเกตจากการสนทนากลุ่มและการใช้แบบประเมินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เพื่อนำไปวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ร่วมกับการพรรณนาวิเคราะห์ (Content Analysis)

4. นำเสนอข้อมูลต่อชุมชนเพื่อนำสู่กิจกรรมด้านการวิจัยในลำดับถัดไป

ขั้นตอนที่ 4 การสะท้อน / ทบทวน (Reflection)

เป็นการสะท้อนผลการศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดย

1. เสนอผลการศึกษิตตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 คือ ผลการศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารของแต่ละชุมชน โดยเปิดโอกาสให้ชุมชนร่วมแสดงความคิดเห็นและให้ข้อเสนอแนะต่าง ๆ เกี่ยวกับผลการวิจัย

2. นำข้อเสนอแนะจากที่ประชุมมาปรับปรุงเพื่อให้การวิจัยได้เกิดประโยชน์ต่อผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องและผู้ที่เกี่ยวข้อง

3.2.3 พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ขั้นตอนที่ 1 การวางแผน (Planning)

1. นำแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารทั้งในและต่างประเทศเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของกลุ่มชุมชนในเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

2. กำหนดกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ ผู้นำชุมชน ประชาชนชุมชนด้านอาหารและวัฒนธรรม ตัวแทนชุมชนที่มีส่วนร่วมในการจัดการอาหารพื้นถิ่น ชุมชนละ 10 คน

3. ติดต่อกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก เพื่อแจ้งวัตถุประสงค์ในการวิจัย ร่วมกันกำหนดวัน เวลา และสถานที่ เพื่อดำเนินการวิจัย

4. วางแผนการดำเนินกิจกรรมในพื้นที่ศึกษา ได้แก่ การเตรียมงบประมาณ การเตรียมข้อมูลนำเสนอแก่ชุมชน การเตรียมสถานที่สำหรับจัดถนนกลุ่ม การเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับการจัดประชุมกลุ่มย่อย การเตรียมเครื่องมือสำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบบันทึกการสังเกต และแบบสำรวจเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ขั้นตอนที่ 2 การปฏิบัติ (Action)

1. นำเสนอผลการศึกษิตตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 การศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

แก่ทั้ง 3 ชุมชน ประกอบด้วย ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และ ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

2. สำรวจเส้นทางในพื้นที่วิจัย ด้วยแบบสอบถามสำรวจเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เพื่อนำข้อมูลเสนอแก่ชุมชนเพื่อร่วมกันกำหนดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้อง

3. จัดสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) เพื่อร่วมกันกำหนดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้อง โดยการนำกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารมาวางแผนเป็นเส้นทางท่องเที่ยวและโปรแกรมการท่องเที่ยว ได้แก่ เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในชุมชน และเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เชื่อมโยงระหว่างชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร รวมถึงโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อเชื่อมโยงเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารระหว่าง 3 ชุมชน

ขั้นตอนที่ 3 การสังเกตผล (Observation)

ขั้นตอนนี้ผู้ร่วมวิจัยสังเกตขณะมีการปฏิบัติกิจกรรมของกลุ่มตัวอย่างในพื้นที่วิจัยตามที่กำหนดไว้ ดังนี้

1. ผู้วิจัยสังเกตและเข้าร่วมกิจกรรมทุกขั้นตอนตามแผนดำเนินการวิจัยที่กำหนด
2. บันทึกผลการสังเกตจากการสนทนากลุ่ม ด้วยแบบบันทึกการสังเกต
3. รวบรวมผลข้อมูลจากการสังเกตจากการสนทนากลุ่ม เพื่อนำไปวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อให้เส้นทางท่องเที่ยวและโปรแกรมการท่องเที่ยว โดยใช้การพรรณนาวิเคราะห์ (Content Analysis)

4. นำเสนอข้อมูลต่อชุมชนเพื่อนำสู่กิจกรรมด้านการวิจัยในลำดับถัดไป

ขั้นตอนที่ 4 การสะท้อน / ทบทวน (Reflection)

เป็นการสะท้อนผลการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดย

1. เสนอผลการศึกษตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 คือ การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารของแต่ละชุมชน โดยเปิดโอกาสให้ชุมชนร่วมแสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่าง ๆ เกี่ยวกับผลการวิจัย

2. นำข้อเสนอแนะจากที่ประชุมมาปรับปรุงเพื่อให้การวิจัยได้เกิดประโยชน์ต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้องและผู้สนใจทั่วไป

3.2.4 พัฒนาคำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ขั้นตอนที่ 1 การวางแผน (Planning)

1. นำแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาคำรับอาหารสู่สำหรับอาหารเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาพัฒนาคำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

2. ผู้วิจัยและชุมชนร่วมกันพัฒนารูปแบบการพัฒนาคำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

3. นำรูปแบบการพัฒนาคำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารที่พัฒนาขึ้นไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 5 ท่านรับรองว่ามีความเหมาะสมกับการนำไปใช้ในพื้นที่

4. กำหนดกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักในการทดลองจัดสำหรับอาหารพื้นถิ่นตามรูปแบบการพัฒนาคำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เรียกว่า Samrab Model ได้แก่ ผู้นำชุมชน ปราชญ์ชุมชนด้านอาหารและวัฒนธรรม ตัวแทนชุมชนที่มีส่วนร่วมในการจัดการอาหารพื้นถิ่น ชุมชนละ 10 คน รวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 30 คน

5. กำหนดกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักเพื่อประเมินความเหมาะสมของสำหรับอาหารพื้นถิ่นตามรูปแบบการพัฒนาคำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้แก่ นักวิชาการด้านอาหารพื้นที่ละ 2 คน รวม 6 คน ตัวแทนผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวพื้นที่ละ 2 คน รวม 6 คน ตัวแทนวัฒนธรรมจังหวัด พื้นที่ละ 2 รวม 6 คน และตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การมหาชน) ซึ่งรับผิดชอบพื้นที่ จังหวัดสุโขทัยและจังหวัดกำแพงเพชร พื้นที่ละ 1 คน รวม 3 คน รวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 21 คน

5. ติดต่อกกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก เพื่อแจ้งวัตถุประสงค์ในการวิจัย ร่วมกันกำหนดวันเวลา และสถานที่ เพื่อดำเนินการวิจัย

6. วางแผนการดำเนินกิจกรรมในพื้นที่ศึกษา ได้แก่ การเตรียมงบประมาณเพื่อทดลองประกอบอาหารพื้นถิ่นนำร่องและการจัดสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว การเตรียมข้อมูลนำเสนอแก่ชุมชน การเตรียมสถานที่สำหรับการทดลองประกอบอาหารพื้นถิ่น การจัดสำหรับ

อาหาร การเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับการเสวนากลุ่มย่อย (Focus group) เพื่อพิจารณาความเหมาะสมของสำหรับอาหารพื้นถิ่นพื้นถิ่น การเตรียมเครื่องมือสำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบบันทึกการสังเกต แบบประเมินความเหมาะสมของสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการประชุมกลุ่มย่อย (Focus group)

ขั้นตอนที่ 2 การปฏิบัติ (Action)

1. จัดสนทนากลุ่ม(Focus Group Discussion) เพื่อนำเสนอข้อมูลรายการอาหารพื้นถิ่นจากการศึกษาอัตลักษณ์และมีศักยภาพของทั้ง 3 ชุมชน เพื่อคัดเลือกรายการอาหารพื้นถิ่นของแต่ละชุมชนสู่การพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว และนำเสนอรูปแบบการพัฒนารับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เรียกว่า Samrab Model ประกอบด้วย 6 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) S หมายถึง Sukhothai and Associated Towns (สุโขทัยและเมืองบริวาร) 2) A หมายถึง Authentic (ต้นตำรับ) 3) M หมายถึง Menus (รายการอาหาร) 4) R หมายถึง Remembering (ความทรงจำ) 5) A หมายถึง Attendance (การเข้าร่วม) และ 6) B หมายถึง Benefits (ประโยชน์)

2. คัดเลือกรายการอาหารเพื่อพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวตามรูปแบบที่กำหนดโดยชุมชนร่วมกันคัดเลือก

3. ทดลองประกอบอาหารและนำอาหารที่ได้รับการคัดเลือกมาจัดเป็นสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวของแต่ละชุมชนตามรูปแบบที่กำหนด โดยร่วมกันกำหนด วัน เวลา และสถานที่ เพื่อรับการประเมินความเหมาะสมสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

4. กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักเพื่อประเมินความเหมาะสมของสำหรับอาหารพื้นถิ่นตามรูปแบบการพัฒนารับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ประเมินสำหรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนและให้ข้อเสนอแนะ

ขั้นตอนที่ 3 การสังเกตผล (Observation)

ขั้นตอนนี้ผู้ร่วมวิจัยสังเกตขณะมีการปฏิบัติกิจกรรมของกลุ่มตัวอย่างในพื้นที่วิจัยตามที่กำหนดไว้ ดังนี้

1. ผู้วิจัยสังเกตและเข้าร่วมกิจกรรมทุกขั้นตอนตามแผนดำเนินการวิจัยที่กำหนด
2. บันทึกผลการสังเกตจากการทดลองประกอบอาหาร การจัดสำรับอาหารพื้นถิ่น การให้ข้อเสนอแนะการจัดสำรับอาหาร ด้วยแบบบันทึกการสังเกต (Observation Recording Form) และการประเมินสำรับอาหารพื้นถิ่น ด้วยแบบประเมินความเหมาะสมของสำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
3. นำผลการบันทึกข้อมูลไปวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ร่วมกับการพรรณนาวิเคราะห์ (Content Analysis) แล้วนำเสนอข้อมูลต่อชุมชนและนำสู่กิจกรรมด้านการวิจัยในลำดับถัดไป

ขั้นตอนที่ 4 การสะท้อน / ทบทวน (Reflection)

เป็นการสะท้อนผลการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดย

1. เสนอผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ต่อที่ประชุมโดยเปิดโอกาสให้ชุมชนร่วมแสดงความคิดเห็นและให้ข้อเสนอแนะต่าง ๆ เกี่ยวกับผลการวิจัย
2. นำข้อเสนอแนะจากที่ประชุมมาปรับปรุงเพื่อให้การวิจัยได้เกิดประโยชน์ต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้องและผู้สนใจทั่วไป

3.3 ส่วนที่ 3 การสรุปผลการวิจัย

เป็นขั้นตอนการสรุปผลการวิจัย โดยผู้วิจัยจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ และนำเสนอผลการวิจัย ดำเนินการตามวงจร PAOR ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การวางแผน (Planning)

1. โดยผู้วิจัยและผู้ร่วมวิจัยร่วมประชุมวางแผนเพื่อจัดกิจกรรมการสรุปผล
2. ร่วมกันกำหนดวันเวลาและสถานที่แจ้งสรุปผลการวิจัย
3. ติดต่อผู้ให้ข้อมูลหลักเพื่อรับทราบผลการวิจัย

ขั้นตอนที่ 2 การปฏิบัติ (Action)

1. จัดกิจกรรมประชุมเชิงปฏิบัติการตามวัน เวลา และสถานที่ที่กำหนด

2. ดำเนินการแจ้งผลการศึกษาในพื้นที่ ได้แก่ ผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ในแต่ละข้อ และนำเสนอสรุปผลการศึกษา ของการวิจัยเรื่อง การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับ อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ขั้นตอนที่ 3 การสังเกตผล (Observation)

1. ร่วมกันสังเกตผลการจัดกิจกรรมในขั้นตอนนี้เพื่อทราบถึงจุดเด่น ข้อบกพร่อง และ ข้อเสนอแนะ

2. บันทึกผลการสังเกตด้วยแบบบันทึกการสังเกต

3. นำข้อมูลที่ได้ไปวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

ขั้นตอนที่ 4 การสะท้อน/ทบทวน (Reflection)

1. ร่วมกันสรุปผลการวิจัยเพื่อทราบสิ่งที่ดำเนินการสำเร็จและไม่สำเร็จ

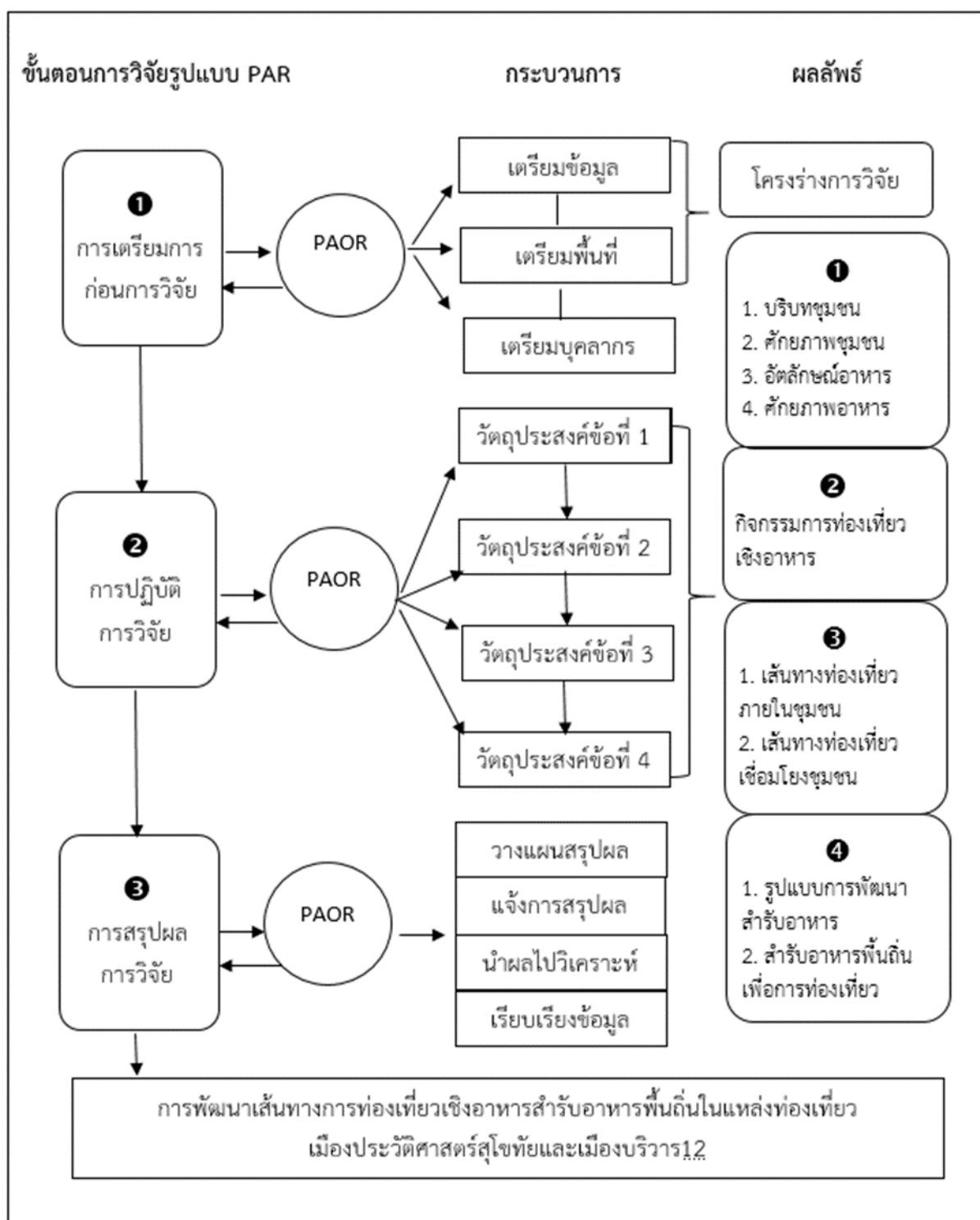
2. นำเสนอสิ่งที่ควรปรับปรุงแก้ไขและร่วมกันเรียนรู้กับสิ่งที่เกิดขึ้น

3. นำข้อมูลที่ได้ไปเรียบเรียง วิเคราะห์ข้อมูล และประมวลผลอย่างเป็นระบบ เป็นองค์

ความรู้ใหม่ เพื่อเผยแพร่ต่อไป

ผู้วิจัยได้สรุปเป็นตารางแสดงขั้นตอนการวิจัยแบบ PAOR ดังนี้





ภาพที่ 5 ขั้นตอนการวิจัย

4. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย มีดังนี้

1. ประเด็นการสัมภาษณ์เชิงลึกองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น เพื่อให้ทราบถึงข้อมูลเกี่ยวกับอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น
2. แบบบันทึกการสัมภาษณ์ เพื่อใช้จดบันทึกถ้อยคำการให้สัมภาษณ์ระหว่างผู้วิจัย กับผู้ให้ข้อมูลหลักในประเด็นการสัมภาษณ์ที่ได้กำหนดไว้
3. แบบบันทึกการสังเกต เพื่อให้ทราบถึงพฤติกรรม ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นในระหว่างที่ทำการสังเกต
4. แบบสำรวจชุมชน เพื่อทราบถึงบริบทพื้นที่ ประกอบด้วย ประวัติความเป็นมาของชุมชน ประชากรและสังคม การเข้าถึงและระบบสาธารณสุข โภชนา เศรษฐกิจ การท่องเที่ยว วัฒนธรรม และประเพณีท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น และแหล่งท่องเที่ยว รวมถึงการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรคและโอกาส เพื่อวิเคราะห์ศักยภาพของชุมชนในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
5. แบบสำรวจเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร
6. แบบประเมินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมโดยชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร แบ่งออกเป็น 2 ตอน คือ ตอนที่ 1 การระบุความเหมาะสมของกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชน และตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะ
7. แบบประเมินศักยภาพต้อนรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่สร้างอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ใช้เกณฑ์ในการพิจารณา 6 ด้าน คือ 1) ด้านเอกลักษณ์ของท้องถิ่น 2) ด้านความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่น 3) การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น 4) การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น และ 5) โอกาสในการใช้ และ 6) แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งกำหนดให้เป็นแบบมาตรฐานส่วนประเมินค่า (Rating Scales) แบ่งออกเป็น 2 ตอน คือ ตอนที่ 1 การระบุศักยภาพอาหารพื้นถิ่น ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะ
8. แบบประเมินรูปแบบการพัฒนาต้อนรับอาหารพื้นถิ่นสู่สร้างอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model) ตามองค์ประกอบ 6 ข้อ ได้แก่ 1) S หมายถึง Sukhothai and Associated Towns (สุโขทัยและเมืองบริวาร) 2) A หมายถึง Authentic (ต้นตำรับ) 3) M หมายถึง Menus (รายการอาหาร) 4) R

หมายถึง Remembering (ความทรงจำ) 5) A หมายถึง Attendance (การเข้าร่วม) 6) B หมายถึง Benefits (ประโยชน์)

9. แบบประเมินความเหมาะสมของสารอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ใช้แบบประเมินความเหมาะสมของสารอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในประเด็น 5 ด้าน คือ 1) ด้านเอกลักษณ์ของท้องถิ่น 2) ด้านความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่น 3) การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น 4) การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น และ 5) โอกาสในการใช้อาหารท้องถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว กำหนดให้เป็นแบบมาตรฐานส่วนประเมินค่า (Rating Scales) แบ่งออกเป็น 2 ตอน คือ ตอนที่ 1 การระบุความเหมาะสมของสารอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะ

10. ประเด็นการสนทนากลุ่ม เป็นการนำหัวข้อการวิจัยและผลการศึกษาในแต่ละหัวข้อเข้าสู่การสนทนาระหว่างนักวิจัยกับกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักในพื้นที่ โดยกำหนดเป็นประเด็นการสนทนา ได้แก่ 1) การศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 2) การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 3) รูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สารอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 4) การประเมินความเหมาะสมของสารอาหารพื้นถิ่นตามรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สารอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร และ 5) นำเสนอผลการศึกษาเพื่อให้ชุมชนมีส่วนร่วมพิจารณาก่อนดำเนินการศึกษาในหัวข้อลำดับถัดไป

11. ประเด็นการทดลองประกอบอาหารพื้นถิ่นนำร่องโดยกลุ่มตัวแทนชุมชนที่ได้รับการคัดเลือกเพื่อนำไปจัดสารอาหารตามรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สารอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

5. การสร้างและการพัฒนาเครื่องมือ

การสร้างเครื่องมือวิจัยในการศึกษาผู้วิจัยเตรียมข้อมูลด้วยการศึกษาเอกสาร บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับบริบทของชุมชน การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยว การพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่น เพื่อนำข้อมูลมาเป็นแนวทางในการสร้างเครื่องมือการวิจัยให้มีประสิทธิภาพในการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์ สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยการหาคุณภาพเครื่องมือวิจัยมีขั้นตอน ดังนี้

5.1 ประเด็นการสัมภาษณ์เชิงลึกองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น ผู้วิจัยศึกษาแนวคิด ทฤษฎี บริบทของชุมชน แล้วสร้างแนวคำถามตามประเด็นสำคัญในเนื้อหาและวัตถุประสงค์ของการวิจัย แล้วนำข้อคำถามการสัมภาษณ์ไปปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน พิจารณาความเหมาะสมก่อนนำไปใช้จริง

5.2 แบบบันทึกการสังเกต ผู้วิจัยได้กำหนดกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักที่จะสังเกตตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย แล้วนำมาสร้างเป็นแบบบันทึกการสังเกต โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาหลัก วิทยานิพนธ์เป็นผู้พิจารณา และให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน พิจารณาความเหมาะสมก่อนนำไปใช้จริง

5.3 แบบสำรวจชุมชน ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นโดยมีขั้นตอนในการสร้างและพัฒนา ดังนี้

5.3.1 ศึกษาหลักการแนวคิด ทฤษฎี จากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับบริบทของชุมชน การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรคและโอกาส เพื่อวิเคราะห์ศักยภาพของชุมชนในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อนำมาใช้ในการกำหนดเป็นข้อคำถามเพื่อที่จะใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

5.3.2 สร้างแบบสำรวจชุมชนให้ครอบคลุมประเด็นที่จะศึกษา

5.3.3 ตรวจสอบความถูกต้องของแบบสำรวจชุมชน โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและด้านการท่องเที่ยว จำนวน 3 คน จากนั้นตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) แล้วนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) พบว่าทุกข้อมีค่ามากกว่า 0.50 และมีค่า Reliability ทั้งฉบับเท่ากับ 0.841 ซึ่งแสดงว่าแบบสำรวจชุมชนมีความเหมาะสม

5.3.4 ปรับปรุงแบบสำรวจตามผู้เชี่ยวชาญแนะนำ

5.3.5 จัดพิมพ์แบบสำรวจชุมชน หลังจากการปรับปรุงแก้ไขแล้ว เพื่อนำไปเก็บรวบรวมข้อมูล

5.4 แบบสำรวจเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นโดยมีขั้นตอนในการสร้างและพัฒนา ดังนี้

5.4.1 ศึกษาข้อมูลด้านกายภาพและทรัพยากรการท่องเที่ยวของชุมชน ประกอบด้วย ทรัพยากรการท่องเที่ยว สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับนักท่องเที่ยว และการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว แล้วนำมาพัฒนาเป็นแบบสำรวจ โดยใช้เกณฑ์การพิจารณาลักษณะ สภาพของทรัพยากร ความเหมาะสมสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

5.4.2 สร้างแบบสำรวจเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ให้ครอบคลุมประเด็นที่จะศึกษา

5.4.3 ตรวจสอบความถูกต้องของแบบสำรวจการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและด้านการท่องเที่ยว จำนวน 3 คน จากนั้นตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) แล้วนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) พบว่าทุกข้อมีค่ามากกว่า 0.50 และมีค่า Reliability ทั้งฉบับเท่ากับ 0.917 ซึ่งแสดงว่าแบบสำรวจเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีความเหมาะสม

5.4.4 ปรับปรุงแบบสำรวจเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ตามผู้เชี่ยวชาญแนะนำ

5.4.5 จัดพิมพ์แบบสำรวจเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร หลังจากการปรับปรุงแก้ไขแล้ว เพื่อนำไปเก็บรวบรวมข้อมูล

5.5 แบบประเมินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมโดยชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นโดยมีขั้นตอนในการสร้างและพัฒนา ดังนี้

5.5.1 แบบประเมินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมโดยชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร สร้างขึ้นจากผลสำรวจกิจกรรมในพื้นที่ตามแนวคิดของ Iगतov & Smith (2006) ประกอบด้วย 1) องค์ประกอบด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและแหล่งเพาะปลูก 2) องค์ประกอบด้านกิจกรรม 3) องค์ประกอบด้านงานเทศกาล และ 4) องค์ประกอบด้านองค์กรสนับสนุน จากการประชุมกลุ่มย่อยเพื่อสำรวจความคิดเห็นโดยชุมชนมีส่วนร่วมส่งผลให้ได้

กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถพัฒนาในชุมชน จำนวน 5 รูปแบบประกอบด้วย 1) กิจกรรมสอนทำอาหาร 2) การท่องเที่ยวแบบพักอาศัยกับคนในพื้นที่ (Homestay) 3) กิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารถิ่น 4) กิจกรรมท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น และ 5) กิจกรรมท่องเที่ยวในเทศกาลอาหาร โดยแบบประเมินความคิดเห็นต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมโดยชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ใช้เกณฑ์การพิจารณาความเหมาะสมของกิจกรรม

5.5.2 สร้างแบบประเมินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมโดยชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารให้ครอบคลุมประเด็นที่จะศึกษา

5.5.3 ตรวจสอบความถูกต้องของแบบประเมินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมโดยชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและด้านการท่องเที่ยว จำนวน 3 คน จากนั้นตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) แล้วนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) พบว่าทุกข้อมีค่ามากกว่า 0.50 และมีค่า Reliability ทั้งฉบับเท่ากับ 0.933 ซึ่งแสดงว่าแบบประเมินความคิดเห็นต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมโดยชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารมีความเหมาะสม

5.5.4 ปรับปรุงแบบประเมินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมโดยชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารตามผู้เชี่ยวชาญแนะนำ

5.5.5 จัดพิมพ์แบบประเมินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมโดยชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร หลังจากการปรับปรุงแก้ไขแล้ว เพื่อนำไปเก็บรวบรวมข้อมูล

5.6 แบบประเมินศักยภาพอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นโดยมีขั้นตอนในการสร้างและพัฒนา ดังนี้

5.6.1 ศึกษาหลักการแนวคิด ทฤษฎี จากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นถิ่นและศักยภาพอาหารพื้นถิ่น เพื่อนำมาใช้ในการกำหนดเป็นเกณฑ์การประเมินศักยภาพอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้ 6 เกณฑ์ ได้แก่ 1) ด้านเอกลักษณ์ของท้องถิ่น 2) ด้านความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่น 3) การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น 4) การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น และ 5) โอกาสในการใช้ และ 6) แสดง

ถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น กำหนดให้เป็นแบบมาตรฐานส่วนประเมินค่า (Rating Scales) แบ่งออกเป็น 2 ตอน คือ ตอนที่ 1 การระบุศักยภาพอาหารพื้นถิ่น ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะ

5.6.2 สร้างแบบประเมินศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารให้ครอบคลุมประเด็นที่จะศึกษา

5.6.3 ตรวจสอบความถูกต้องของแบบประเมินศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและด้านการท่องเที่ยว จำนวน 3 คน จากนั้นตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) แล้วนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) พบว่าทุกข้อมีค่ามากกว่า 0.50 และมีค่า Reliability ทั้งฉบับเท่ากับ 0.933 ซึ่งแสดงว่า แบบประเมินศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีความเหมาะสม

5.6.4 ปรับปรุงแบบประเมินศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารตามผู้เชี่ยวชาญแนะนำ

5.6.5 จัดพิมพ์แบบประเมินศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร หลังจากการปรับปรุงแก้ไขแล้ว เพื่อนำไปเก็บรวบรวมข้อมูล

5.7 แบบประเมินรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model) ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นโดยมีขั้นตอนในการสร้างและพัฒนา ดังนี้

5.7.1 ศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร แนวคิดเกี่ยวกับตำรับอาหาร แนวคิดเกี่ยวกับการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม และบริบทของพื้นที่ แล้วนำมาเป็นแนวทางในการพัฒนารูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model)

5.7.2 สร้างแบบประเมินรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model) ให้ครอบคลุมประเด็นที่จะศึกษา

5.7.3 ตรวจสอบความถูกต้องของแบบประเมินรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model) โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและด้านการท่องเที่ยว จำนวน 3 คน จากนั้นตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) แล้วนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) พบว่าทุกข้อมีค่ามากกว่า 0.50 และมีค่า Reliability ที่จับคู่เท่ากับ 0.944 ซึ่งแสดงว่าแบบประเมินรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model) มีความเหมาะสม

5.7.4 ปรับปรุงแบบประเมินรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model) ตามผู้เชี่ยวชาญแนะนำ

5.7.5 จัดพิมพ์แบบประเมินรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model) หลังการปรับปรุงแก้ไขแล้ว เพื่อนำไปเก็บรวบรวมข้อมูล

5.8 แบบประเมินความเหมาะสมของตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นโดยมีขั้นตอนในการสร้างและพัฒนา ดังนี้

5.8.1 ศึกษาหลักการแนวคิด ทฤษฎี จากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาตำรับอาหาร การจัดสำรับอาหาร เพื่อนำมาใช้ในการกำหนดเป็นเกณฑ์การประเมินความเหมาะสมของสำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ใช้แบบประเมินความเหมาะสมสำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยได้เกณฑ์ในการพิจารณา 5 ด้าน คือ 1) ด้านเอกลักษณ์ของท้องถิ่น 2) ด้านความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่น 3) การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น 4) การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น และ 5) โอกาสในการใช้อาหารท้องถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว กำหนดให้เป็นแบบมาตรฐานส่วนประเมินค่า (Rating Scales) แบ่งออกเป็น 2 ตอน คือ ตอนที่ 1 การระบุความเหมาะสมของสำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะ

5.8.2 สร้างแบบประเมินความเหมาะสมของสำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ให้ครอบคลุมประเด็นที่จะศึกษา

5.8.3 ตรวจสอบความถูกต้องของแบบประเมินความเหมาะสมของสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและด้านการท่องเที่ยว จำนวน 3 คน จากนั้นตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content Validity) แล้วนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) พบว่าทุกข้อมีค่ามากกว่า 0.50 และมีค่า Reliability ทั้งฉบับเท่ากับ 0.840 ซึ่งแสดงว่าแบบประเมินความเหมาะสมของสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ใช้แบบประเมินความเหมาะสมสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีความเหมาะสม

5.8.4 ปรับปรุงแบบประเมินความเหมาะสมของสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ใช้แบบประเมินความเหมาะสมสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามผู้เชี่ยวชาญแนะนำ

5.8.5 จัดพิมพ์แบบประเมินความเหมาะสมของสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร หลังจากการปรับปรุงแก้ไขแล้วเพื่อนำไปเก็บรวบรวมข้อมูล

5.9 ประเด็นการทดลองประกอบอาหารพื้นถิ่นนำร่องโดยกลุ่มตัวแทนชุมชนร่วมกันคัดเลือกเพื่อนำไปจัดสำหรับอาหารตามรูปแบบการพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ประเด็นการประชุมกลุ่มย่อยและการเสวนา ผู้วิจัยได้นำไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความตรงของเครื่องมือวิจัยก่อนนำไปใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล (รายชื่อผู้เชี่ยวชาญในภาคผนวก)

6. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง โดยเก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ซึ่งเป็นพื้นที่ศึกษาระหว่างเดือนมีนาคม – สิงหาคม 2566

7. การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้จากการวิจัยใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) แล้วนำเสนอ ในลักษณะการบรรยายแบบความเรียงพร้อมภาพประกอบ สำหรับข้อมูลเชิงปริมาณใช้การวิเคราะห์ หาค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Arithmetic Mean) สำหรับค่าเฉลี่ยใช้เกณฑ์การแปลผลคะแนนของ Best (1981) ดังนี้

7.1 ความคิดเห็นต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมโดยชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร กำหนดให้เป็นแบบมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scales) โดยการแปลผลจากการประเมินค่า (Rating Scale) ใช้ค่าเฉลี่ย (Mean) ของข้อความซึ่งสามารถแปลผลในแต่ละช่วงชั้นได้ ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50-5.00 หมายถึง มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50-4.49 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.50-3.49 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50-2.49 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 0.50-1.49 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อยที่สุด

7.2 ศักยภาพด้านอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่ร้านอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร กำหนดให้เป็นแบบมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scales) โดยการแปลผลจากการประเมินค่า (Rating Scale) ใช้ค่าเฉลี่ย (Mean) ของข้อความซึ่งสามารถแปลผลในแต่ละช่วงชั้นได้ ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50-5.00 หมายถึง มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50-4.49 หมายถึง มีความเหมาะสมในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.50-3.49 หมายถึง มีความเหมาะสมในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50-2.49 หมายถึง มีความเหมาะสมในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 0.50-1.49 หมายถึง มีความเหมาะสมในระดับน้อยที่สุด

7.3 รูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร กำหนดให้เป็นแบบมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scales) โดยการแปลผลจากการประเมินค่า (Rating Scale) ใช้ค่าเฉลี่ย (Mean) ของข้อคำถาม ซึ่งสามารถแปลผลในแต่ละช่วงชั้นได้ ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50-5.00 หมายถึง มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50-4.49 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.50-3.49 หมายถึง มีมีความเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50-2.49 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 0.50-1.49 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อยที่สุด

7.4 ความเหมาะสมของตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร กำหนดให้เป็นแบบมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scales) โดยการแปลผลจากการประเมินค่า (Rating Scale) ใช้ค่าเฉลี่ย (Mean) ของข้อคำถาม ซึ่งสามารถแปลผลในแต่ละช่วงชั้นได้ ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50-5.00 หมายถึง มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50-4.49 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.50-3.49 หมายถึง มีมีความเหมาะสมอยู่ในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50-2.49 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 0.50-1.49 หมายถึง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับน้อยที่สุด

7.5 ข้อมูลความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ จากการสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนากลุ่มย่อย และการเสวนาใช้การวิเคราะห์เนื้อเป็นรายประเด็น (Content Analysis)

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเรื่อง “การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร” มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 2) เพื่อศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 3) เพื่อพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร และ 4) เพื่อพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ดังมีรายละเอียดการวิเคราะห์ข้อมูลต่อไปนี้

ตอนที่ 1 ผลการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ตอนที่ 2 ผลการศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ตอนที่ 3 ผลการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ตอนที่ 4 ผลการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

1. ตอนที่ 1 ผลการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

การศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ศึกษาเอกสารจากแผนปฏิบัติการ ระยะ 5 ปี พ.ศ. 2566-2570 และแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขององค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) แผนยุทธศาสตร์ด้านการท่องเที่ยวเทศบาลตำบลเมืองเก่า อำเภอเมืองสุโขทัย แผนยุทธศาสตร์ด้านการท่องเที่ยวองค์การบริหารส่วนตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย แผนยุทธศาสตร์ด้านการท่องเที่ยวเทศบาลตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร และเอกสารด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดสุโขทัยและจังหวัดกำแพงเพชร (ศรีศักร วัลลิโภดม, 2532; ไพบวัน คงกระพันซ์, 2542; เทศบาลตำบลเมืองเก่า, 2551; องค์การบริหารส่วนตำบลหนองอ้อ, 2551; กำแพงเพชรศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร, 2553; กาญจน์ อายุ, 2554; ไทยพีบีเอส (Thai PBS), 2555; วัลย์ลักษณ์ ทรงศิริ, 2559; อัญชลี สิงห์น้อย วงศ์วัฒนา, 2559; สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสุโขทัย, 2559; อนรรค บ่อน้อย, 2560; กรมประชาสัมพันธ์, 2561; สำนักพัฒนาชุมชนจังหวัดสุโขทัย, 2561; ปารีชาติ คุณปลื้ม, 2562; มาริษา เสนอิม, 2563; กลุ่มงานยุทธศาสตร์และข้อมูลเพื่อการพัฒนาจังหวัดสุโขทัย, 2564; เฉลิมพล ศรีทอง และธีรพงษ์ เทียงสมพงษ์, 2564; ธีรรัตน์ แผลงไพรี และคณะ, 2564; ยุทธศาสตร์และข้อมูลเพื่อการพัฒนาจังหวัดกำแพงเพชร, 2564; ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน), 2564; สันติ อภัยราช, ม.ป.ป.; สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร, ม.ป.ป.; สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2566; องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษ เพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน), 2564; สำนักเทศบาลตำบลนครชุม, 2565; สำนักงานสถิติจังหวัดกำแพงเพชร, 2566; สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2566;) ร่วมกับการรวบรวมข้อมูลได้จากแบบสำรวจชุมชน แบบบันทึกการสัมภาษณ์และแบบบันทึกการสังเกต จึงได้ข้อสรุปเกี่ยวกับบริบทชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารที่ประกอบด้วย ประวัติความเป็นมาของชุมชน ประชากรและสังคม การเข้าถึงและระบบสาธารณูปโภค เศรษฐกิจ การท่องเที่ยว วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น และแหล่งท่องเที่ยว โดยผลจากการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พบว่า มีศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ประกอบด้วยจุดแข็งด้านพื้นที่ โดยที่ตั้งของชุมชนอยู่ใกล้เคียงกับแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว มีความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยว ได้รับ

การส่งเสริมจากองค์กรในพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์ สุโขทัยและเมืองบริวารมีอัตลักษณ์และมีศักยภาพโดยรวมอยู่ในระดับศักยภาพมาก ซึ่งสามารถพัฒนาเป็นแนวทางในการพัฒนาพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.1 บริบทชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนเมืองเก่า ตำบลเมืองเก่าสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และ ชุมชนนครชุม ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

1.1.1 ชุมชนเมืองเก่า ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย

ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับบริบทของชุมชนเมืองเก่า ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ร่วมกับการรวบรวมข้อมูลได้จากแบบสำรวจชุมชน แบบบันทึกการสัมภาษณ์และแบบบันทึกการสังเกต จึงได้ข้อมูลชุมชนเมืองเก่า ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ที่ประกอบด้วย ประวัติความเป็นมาของชุมชน ประชากรและสังคม การเข้าถึงและระบบสาธารณูปโภค เศรษฐกิจ การท่องเที่ยว วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น และแหล่งท่องเที่ยว ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

1.1.1.1 ประวัติความเป็นมาของชุมชนเมืองเก่า

ตำบลเมืองเก่า เป็นที่ตั้งของเมืองซึ่งเป็นอาณาจักรแรกของชนชาติไทย เมื่อ 700 ปี มาแล้ว เป็นดินแดนแห่งความดีงามมาตั้งแต่อดีต ซึ่งประกอบไปด้วยโบราณสถาน วัตถุอาราม เจดีย์ต่าง ๆ ซึ่งแสดงให้เห็นความเจริญรุ่งเรืองในสมัยสุโขทัย ในปัจจุบันจึงได้นำมาเรียกเป็นชื่อตำบล จึงเรียกว่า “ตำบลเมืองเก่า” ชุมชนเมืองเก่าสุโขทัย เป็นชุมชนรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย มีการดำรงชีวิตแบบย้อนรอยอดีตผ่านวิถีดั้งเดิม ตำบลเมืองเก่า ประกอบด้วย 12 ชุมชน ได้แก่ ชุมชนตระพังทองกลาง ชุมชนแม่รำพัน ชุมชนบ้านใต้ ชุมชนบ้านเหนือ ชุมชนสุโขทัยนคร1 ชุมชนสุโขทัยนคร 3 ชุมชนบ้านใหม่ตระพังทอง ชุมชนรามเล็ก ชุมชนรามใหญ่ ชุมชนลิไท ชุมชนศรีชุม และชุมชนป่ามะม่วง โดยชุมชนเมืองเก่าสุโขทัย มีที่มาของแต่ละชุมชนในตำบลเมืองเก่า ที่น่าสนใจ ดังนี้

ชุมชนตระพังทองกลาง ใช้ชื่อ วัดตะพังทองกลาง เป็นชื่อของชุมชน ประกอบด้วย วัดตระพังทองกลาง วัดช้างล้อม วัดเจดีย์สูง เฉพาะวัดตระพังทองกลางนั้นมีพระพุทธรูปปางลีลาดงามที่สุดในโลก และมีลายปูนปั้นบนผนังมณฑปเป็นรูปพระพุทธรเจ้าเสด็จลงจากดาวดึงส์ ในชุมชนมีการจำหน่ายข้าวตอกพระร่วง ผลิตและจำหน่ายบ้านทรงไทย โดยใช้เศษไม้สักที่เหลือจากการผลิตตู้โบราณหรือบ้างก็ใช้ไม้ไผ่ และมีการประดิษฐ์กระทงจากใบลานเป็นรูปทรงต่าง ๆ สำหรับใช้ในงานประเพณีลอยกระทงเผาเทียนเล่นไฟ

ชุมชนแม่รำพัน ใช้ชื่อคลองแม่รำพัน เป็นชื่อของชุมชน โบราณสถานที่สำคัญในชุมชนประกอบด้วย วัดหน้ากร่อน หัตถกรรมมีการพิมพ์พระเครื่องดินเผา มีถนนพระร่วง (ตำนานถนนพระร่วง) ตระพังช้าง การแกะสลักฉลุลายไม้สักเป็นลายไทยและรูปสัตว์ ทำตระแกรงตากแห้งบ้านกันแบ่งพื้นที่ภายในบ้าน และตกแต่งหรือขอบกระถางต้นไม้ประดับ

ชุมชนสุขุโขทัยนคร 1 ใช้ชื่อซอยสุขุโขทัยนคร 1 เป็นชื่อชุมชน อยู่ในเขตกำแพงเมือง ของดีของเด่น คือ การผลิตเฟอร์นิเจอร์จากไม้ ดอกไม้ประดิษฐ์ และงานเครื่องไม้ เป็นแหล่งจำหน่ายของที่ระลึกและอาหาร ถือเป็นย่านเศรษฐกิจการท่องเที่ยว มีการแสดงกลองยาวและพิธีกรรมตั้งศาลพระภูมิ โดยนายดี ดวงคำ

ชุมชนสุขุโขทัยนคร 3 ใช้ชื่อซอยสุขุโขทัยนคร 3 เป็นชื่อชุมชน มีของดีของเด่น โดยมีกลุ่มแม่เพลงและกลองยาว มีเรือนสุขุโขทัยนคร เป็นที่รวบรวมโบราณวัตถุไว้หลายชิ้น ผลิตภัณฑ์จากเศษไม้สักที่เหลือจากการทำตู้โบราณ มีร้านอาหารต่างชาติและเกสเฮ้าส์ ฯลฯ

ชุมชนบ้านเหนือ เป็นชื่อของชุมชนเก่าแก่ดั้งเดิม แต่มีกลุ่มชุมชนเรียกว่า “ล่องตาเพชร” ของดีของเด่น ได้แก่ การปลูกผักปลอดสารพิษ แกะสลักไม้สักเป็นรูปสัตว์ ทำเรือใบด้วยเศษไม้สักที่เหลือจากตู้โบราณ ทำมือใส่ขวดไวน์ จำหน่ายของที่ระลึก ฯลฯ

ชุมชนบ้านใต้ เป็นชื่อของชุมชนเก่าแก่ดั้งเดิม (การเรียกบ้านเหนือบ้านใต้ใช้ถนนจรดวิถีถ่อง ชุมชนสุขุโขทัยนคร 1 และชุมชนสุขุโขทัยนคร 3 เป็นส่วนกลาง) ของดีของเด่นของชุมชน ได้แก่ ขนมพระร่วง (ขนมใส่บาตร) กลองยาว มีช่างเขียนลายจิตรกรรมฝาผนัง มีตลาดผักพื้นบ้าน อาหารพื้นเมืองของวัดตระพังทอง มีรอยพระพุทธรูป หลวงพ่อขาวในเกาะกลางน้ำของวัด และพระร่วงปราบขอมดำดิน ในวัดตระพังทอง (มีตำนานนางแมลีนดำ พระร่วงปราบขอมดำดิน)

ชุมชนบ้านใหม่ตระพังทอง เป็นชุมชนที่ย้ายมาจากบริเวณที่ใช้สร้างพระบรมราชานุสาวรีย์พ่อขุนรามคำแหง รวมกับชุมชนวัดตระพังทอง ของดีของเด่น มีการทำสังคโลก แกะสลักพระพุทธรูปไม้ปั้นพระพุทธรูปโดยใช้ปูนหมักดำแบบดั้งเดิม ฯลฯ

ชุมชนรามเล็ก เป็นชุมชนที่ย้ายมาจากบริเวณวัดตระพังเงิน คำว่า “ราม” คือนามของพ่อขุนรามคำแหง ของดีของเด่น ได้แก่ เรือนผกามาศ การทำบายศรีและการแกะสลักพระพุทธรูปด้วยไม้ ชุมชนรามใหญ่ เป็นชุมชนที่ย้ายมาจากบริเวณตระพังตระกวน วัดสระศรี ของดีของเด่น ได้แก่ สหกรณ์ไม้ ทำตู้โบราณแกะสลักไม้ ฉลุตัวหนังสือทำป้ายด้วยไม้สัก มีการสานหม้อมุงอาคารบ้านเรือน พิธีกรรมส่งกะบาลเพื่อเสริมดวงชะตา

ชุมชนบ้านปามะม่วง ใช้ชื่อ วัดปามะม่วง เป็นชื่อของชุมชน มีโบราณสถานหลายแห่ง โดยเฉพาะวัดปามะม่วงเป็นที่พระยาสิทธิเทพรอออกผนวชและจำพรรษาที่วัดนี้ และยังมีการใช้สมุนไพรมะม่วงเป็นยาบรรเทาอาการของโรค บำรุงร่างกาย มีการนวดแผนไทย มีการทำเรือใบโบราณ มีการสานหม้อมุงอาคารบ้านเรือน ฯลฯ

ชุมชนศรีชุม ใช้ชื่อ วัดศรีชุม เป็นชื่อชุมชน มีหลวงพ่ออจนะองค์ใหญ่ที่สุดของสุโขทัย (เป็นตำนานพระพุทไธ) มีแหล่งเรียนรู้การเลี้ยงไส้เดือน มีศูนย์การศึกษาออกโรงเรียน นวดแผนไทย มีการสร้างงานศิลปะจากปูนและหินทรายในรูปแบบต่าง ๆ มีการสานปลาตะเพียนด้วยไบลาน มีการสานหม้อมุงอาคารบ้านเรือน

ชุมชนลิไท เป็นชุมชนที่ย้ายมาจากบริเวณวัดพระพายหลวงและศูนย์บริการนักท่องเที่ยว โดยใช้พระนามของพระยาสิทธิเทพรอเป็นชื่อชุมชน มีการทำกระทงไบลานเพื่อใช้ในงานลอยกระทงเผาเทียนเล่นไฟ มีผลิตภัณฑ์จากไบลาน เช่น หมวก กระเป๋าถือ กระเป๋าสะพาย ก่องกระดาด ขำระ มีหอพระพุทธสิริมารวิชัย ฯลฯ

นอกจากสินค้า งานฝีมือ งานศิลปะที่เกิดจากผู้คนในชุมชนแล้ว วิถีชีวิตที่เรียบง่าย อาหารพื้นเมือง ภาษาถิ่นของผู้คนในชุมชนต่าง ๆ ล้วนเป็นความงามที่น่าสัมผัสอย่างยิ่ง

1.1.1.2 ประชากรและสังคม

ประชากรส่วนใหญ่ในจังหวัดสุโขทัยสืบเชื้อสายมาจากชาวไทยดั้งเดิมที่อาศัยอยู่ในดินแดนนี้มานานแล้ว โดยมีวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี ตลอดจนสำเนียงภาษาพูดเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง จะมีคนอพยพมาจากท้องถิ่นอื่นบ้างไม่มากนัก นอกจากนี้ยังมีชนกลุ่มน้อยซึ่งเป็นชาวเขาเผ่ากระเหรี่ยง ม้ง เย้า และลีซอ ซึ่งส่วนหนึ่งอาศัยอยู่ในดินแดนแถบนี้มานานแล้วเช่นกัน และอีกส่วนหนึ่งอพยพมาจากจังหวัดใกล้เคียง เช่น จังหวัดลำปาง น่าน พะเยา เชียงราย แพร่ ตาก และเพชรบูรณ์ ปัจจุบันชาวเขาเหล่านี้อาศัยอยู่ในเขตตำบลบ้านแก่งและตำบลแม่สาในอำเภอศรีสัชชนาลัย สำหรับประชากรในชุมชนตำบลเมืองเก่าสุโขทัย ซึ่งอาศัยอยู่โดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์ เริ่มมีผู้อพยพเข้ามาตั้งบ้านเรือน ใน พ.ศ. 2534 มีการตั้งบ้านเรือน ประกอบอาชีพทำนา และเปลี่ยนแปลงเป็นอาชีพต่าง ๆ อย่างหลากหลาย ทั้งด้านการท่องเที่ยว โดยมีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ต่างเดินทางมาศึกษามรดกศิลปวัฒนธรรม ชุมชนเมืองเก่าสุโขทัย เป็นชุมชนรอบอุทยานประวัติศาสตร์ มีการดำรงชีวิตแบบย้อนรอยอดีตผ่านวิถีดั้งเดิม การท่องเที่ยวนอกจากการเข้าชมร่องรอยของอาณาจักรสุโขทัยผ่านโบราณสถาน นักท่องเที่ยวยังสามารถเรียนรู้ความเป็นมาและวัฒนธรรมเก่าแก่ที่คนท้องถิ่นยังคงอนุรักษ์ไว้ ผ่านการสานสัมพันธ์กับคนในชุมชน ช่วยให้เข้าใจถึง

ความเป็นมาและภูมิปัญญาของคนโบราณได้อย่างลึกซึ้ง และตามรายงานของเทศบาลตำบลเมืองเก่า ประจำปี พ.ศ. 2566 ระบุว่า ตำบลเมืองเก่ามีประชากรจำนวน 7,439 คน แยกเป็น เพศชาย จำนวน 3,536 คน คิดเป็นร้อยละ 47.53 และเพศหญิง จำนวน 3,903 คน คิดเป็นร้อยละ 52.47 มีจำนวนครัวเรือนทั้งหมด 2,454 ครัวเรือน โดยมีความหนาแน่นเฉลี่ย 538.40 คน/ตารางกิโลเมตร

1.1.1.3 การเข้าถึงและระบบสาธารณูปโภค

การเข้าถึงกลุ่มชุมชนตำบลเมืองเก่าสามารถเข้าถึงได้หลายหลากวิธี ได้แก่ เครื่องบิน ด้วยสายการบินบางกอกแอร์เวย์s นักรถยนต์เช่าจากสนามบินสุโขทัย จากอำเภอศรีสำโรงถึงชุมชนฯ ระยะทาง 40 กิโลเมตร ใช้เวลาประมาณ 1 ชม. และสายการบินแอร์เอเชีย โดยสามารถเปลี่ยนการเดินทางมาใช้บริการรถยนต์เช่าจากสนามบินพิษณุโลกถึงชุมชนฯ ระยะทาง 87 กิโลเมตร ใช้เวลาประมาณ 1 ชม. 30 นาที

ทางรถไฟ การรถไฟแห่งประเทศไทย มีขบวนรถด่วนและรถเร็วออกจากสถานีกลางกรุงเทพอภิวัฒน์ไปลงที่สถานีสวรรคโลก อำเภอสวรรคโลก ทุกวัน นอกจากนี้ยังมีขบวนรถด่วน และรถ เร็วออกจากสถานีกลางกรุงเทพอภิวัฒน์ไปลงที่ปลายทางสถานีรถไฟพิษณุโลกแล้วให้เดินทางต่อโดยรถประจำทางไปสุโขทัยอีกประมาณ 59 กิโลเมตร

ทางรถยนต์ ด้วยรถยนต์ส่วนบุคคลโดยเริ่มต้นจากกรุงเทพมหานคร ใช้ทางหลวงหมายเลข 117 มุ่งสู่จังหวัดพิษณุโลก และเปลี่ยนไปทางหลวงหมายเลข 12 เข้าสู่จังหวัดสุโขทัย ระยะทาง 427 กิโลเมตร ใช้เวลาประมาณ 5-6 ชั่วโมง

ทางรถโดยสารประจำทาง ซึ่งสามารถใช้บริการรถประจำทางปรับอากาศ สถานีขนส่งสายเหนือ (หมอชิต 2) กรุงเทพฯ-อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ใช้เวลาประมาณ 5 ชม. 25 นาที และเมื่อเดินทางมาถึงสถานีขนส่งสุโขทัยแล้วสามารถใช้บริการรถประจำทางสายเมืองเก่า (รถสองแถว หรือรถคอกหมู) มีรถออกทุก 20 นาทีอัตราค่าโดยสารคนละ 10 บาท ตั้งแต่เวลา 06.00 – 18.00 น. ทุกวัน หรือเดินทางด้วยรถยนต์ส่วนตัว

ด้านระบบสาธารณูปโภคภายในกลุ่มชุมชนตำบลเมืองเก่า ประกอบด้วย สถานบริการน้ำมัน จำนวน 1 แห่ง ตลาดสด จำนวน 1 แห่ง ร้านค้าทั่วไป จำนวน 103 แห่ง โรงแรมและที่พักประเภทเกสเฮาส์ จำนวน 6 แห่ง ทั้งนี้ภายในชุมชนยังมีระบบไฟฟ้าและน้ำประปาอย่างทั่วถึง

1.1.1.4 เศรษฐกิจ

ตำบลเมืองเก่ามีพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบเหมาะสมสำหรับการเกษตรและมีภูเขาสูง-ต่ำ แนวเดียวกับเขาหลวงทางทิศตะวันตก ประชาชนในตำบลเมืองเก่า มีการประกอบอาชีพหลักคือ เกษตรกรรม และอาชีพรอง คือ การค้าขาย รับราชการ รับจ้างทั่วไปและอื่น ๆ เป็นต้น จากข้อมูลพบว่า รายได้ในพื้นที่ตำบลเมืองเก่า มีรายได้เฉลี่ยของประชากรต่อคนต่อปี จำนวน 104,337 บาท เป็นลำดับที่สาม รองจากเทศบาลเมืองสุโขทัยธานี และเทศบาลตำบลบ้านสวน และจากการสำรวจยังพบว่า ประชาชนในตำบลเมืองเก่า ยังมีการประกอบอาชีพที่น่าสนใจ เช่น ชุมชนตระพังทองกลางผลิตและจำหน่ายบ้านทรงไทย ชุมชนแม่รำพัน มีการแกะสลักฉลุลายไม้สักเป็นลายไทยและรูปสัตว์ทำตระแกรงตกแต่งบ้าน ชุมชนสุโขทัยนคร 1 และชุมชนสุโขทัยนคร 3 มีการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องเนื่องกับการให้บริการการท่องเที่ยว เช่น จำหน่ายของที่ระลึก ให้บริการด้านที่พักแรมร้านอาหาร แก่ นักท่องเที่ยว ชุมชนบ้านเหนือ ผลิตและจำหน่ายผักปลอดสารพิษ ชุมชนบ้านใหม่ตระพังทอง ผลิตและจำหน่ายเครื่องสังคโลก ชุมชนรามใหญ่ ผลิตและจำหน่ายตุ้มไม้แกะสลักโบราณ ชุมชนบ้านป่ามะม่วง ผลิตและจำหน่ายหญ้าคาสำหรับมุงหลังคา ชุมชนศรีชุม ผลิตและจำหน่ายงานศิลปะจากหินทราย และชุมชนลิไท ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากใบลาน เป็นต้น

1.1.1.5 การท่องเที่ยว

ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย เป็นเมืองที่มีอายุเก่าแก่สมชื่อ เพราะเป็นที่ประดิษฐานโบราณสถานสมัยสุโขทัยอย่าง วัดมหาธาตุ วัดชนะสงคราม วัดตระพังเงิน วัดศรีสวย และวัดอื่นๆ อีก รวมถึงเตาทุเรียงสุโขทัยและโบราณสถานอีกมาก หรือเรียกโดยรวมว่า อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ที่ได้รับการยกย่องให้เป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรมปี 1991 ตามข้อกำหนดในการพิจารณาคุณสมบัติของแหล่งมรดกโลก ทำให้ ตำบลเมืองเก่า มีกลิ่นอายและร่องรอยซากปรักหักพังของโบราณสถานอยู่รอบบริเวณ ตำบลเมืองเก่า เป็นชุมชนที่มีพื้นที่ล้อมรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย แบ่งเป็น 12 ชุมชน ได้แก่ ชุมชนวัดตระพังทองกลาง ชุมชนบ้านใหม่ตระพังทอง ชุมชนแม่รำพัน ชุมชนศรีชุม ชุมชนรามเล็ก ชุมชนรามใหญ่ ชุมชนบ้านใต้ ชุมชนบ้านเหนือ ชุมชนสุโขทัยนคร 1 ชุมชนสุโขทัยนคร 3 ชุมชนลิไท และชุมชนป่ามะม่วง ชุมชนทั้งหลายดำเนินชีวิตตามวิถีต่างจากบรรยากาศภายในอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยที่คลาคล่ำไปด้วยนักท่องเที่ยว โดยในแต่ละวันจะมีนักท่องเที่ยวต่างชาติมาทัวร์หลายคณะ การได้รับการยกย่องให้เป็นมรดกโลกจากองค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือ ยูเนสโก (UNESCO) เมื่อวันที่ 12 ธันวาคม พ.ศ.2534 เป็นสิ่งที่ส่งเสริมให้พื้นที่มีชื่อเสียงและเป็นจุดหมายปลายทางที่สำคัญ

ด้านการท่องเที่ยวทั้งสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยเฉพาะชุมชนโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ก่อให้เกิดการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวในพื้นที่อย่างต่อเนื่อง โดยนโยบายจากภาครัฐที่นำมาสู่ชุมชนเพื่อมุ่งหวังให้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือหนึ่งที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางด้านเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนได้ ดังที่ปรากฏในช่วงระยะที่ผ่านมา ภาครัฐได้มีนโยบายพัฒนาและส่งเสริมชุมชนเมืองเก่าให้มีความสามารถด้านการท่องเที่ยวมากขึ้น โดยผ่านนโยบายที่สำคัญ เช่น

โครงการ OTOP นวัตกรรม ซึ่งเป็นชื่อโครงการชุมชนท่องเที่ยวที่ถูกขับเคลื่อนพัฒนาประเทศตามโครงการ ไทยนิยมยั่งยืน เพื่อมุ่งสร้างรายได้ ความเจริญ และความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจ โดยภาคเอกชนและ ภาคประชาชนเข้ามามีส่วนร่วม โดยมีวัตถุประสงค์ คือ เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เกิดรายได้กับชุมชน เพื่อพัฒนาคุณภาพ ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ OTOP กลุ่มพัฒนาและกลุ่มปรับตัวเข้าสู่การพัฒนา กลุ่ม D ให้พร้อมขายและสร้างรายได้โตมากขึ้น เพื่อเชื่อมโยงเส้นทางในการท่องเที่ยว กระแสหลัก เมืองรอง และชุมชน เพื่อพัฒนาบุคลากรผู้ประกอบการ และผู้ที่เกี่ยวข้อง ด้านการท่องเที่ยว OTOP นวัตกรรมให้มีขีดความสามารถในการคิดเชิงสร้างสรรค์และนำมาต่อยอดบริหารจัดการชุมชนได้อย่างเหมาะสม โดยโครงการนี้จะเป็นการพัฒนาอย่างยั่งยืนจากระบบโครงสร้างฐานรากของชุมชน สร้างการมีส่วนร่วม พัฒนาเศรษฐกิจให้ดีขึ้น โดยเน้นการท่องเที่ยวที่ยังคงอนุรักษ์ความเป็นไทย (ปรีชาดี คุณปลื้ม, 2562) โดยชุมชนเมืองเก่า ตำบลเมืองเก่า จังหวัดสุโขทัย ได้รับคัดเลือกจากสำนักพัฒนาชุมชน จังหวัดสุโขทัย เป็นพื้นที่ดำเนินการหมู่บ้านโอทอปนวัตกรรม ในปี พ.ศ. 2564 ตำบลเมืองเก่าสุโขทัย ซึ่งเป็นชุมชนโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ได้รับมาตรฐานเป็นแหล่งท่องเที่ยวยั่งยืน 100 แหล่งของโลก (2021 Green Destinations Top 100) โดยมีจุดเด่น คือ เป็นเมืองอุทยานประวัติศาสตร์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมที่คำนึงถึงระบบนิเวศธรรมชาติและจัดการมลพิษต่าง ๆ

ในปี พ.ศ. 2565 ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมืองสุโขทัย จังหวัดสุโขทัย ได้รับเลือกเป็นพื้นที่เพื่อรับการประเมิน ตามหลักเกณฑ์การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนโลก (Global Sustainable Tourism Criteria, GSTC) ต่อมาในปี พ.ศ. 2566 ตำบลเมืองเก่า ได้รับคัดเลือกให้เป็นพื้นที่พัฒนาที่ถูกระบุในแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนมรดกโลกสุโขทัย-ศรีสัชชนาลัย-กำแพงเพชร ระยะ 5 ปี (2566-2570) เพื่อพัฒนาระดับแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ให้เข้าสู่ 100 แหล่งท่องเที่ยวยั่งยืนโลก พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชนตามเกณฑ์ CBT Thailand เพิ่มขึ้น 15 ชุมชน สร้างรายได้ให้เพิ่มขึ้นจากการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรม และยกระดับเมืองและชุมชนที่มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรมให้มีเพิ่มขึ้น

อย่างไรก็ตาม การส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวจากหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่องนี้ได้ส่งผลดีต่อชุมชนในตำบลเมืองเก่า ดังที่ ตัวแทนชุมชนตำบลเมืองเก่า ได้ให้ทรรศนะเพิ่มเติมว่า

“ทางชุมชนรู้สึกดีทุกครั้งที่หน่วยงานต่าง ๆ เข้ามาให้องค์ความรู้แก่ชุมชน ไม่ว่าจะเป็นการอบรมความรู้ต่าง ๆ การทำ Content ที่น่าสนใจเผยแพร่ออกไป หน่วยงานภาครัฐได้นำชุมชนเป็นพื้นที่เพื่อรองรับโครงการต่าง ๆ ทั้งนี้ทางชุมชนเห็นว่าการพัฒนาบางอย่างนั้นควรมีการหารือร่วมกับชุมชนด้วย ไม่เพียงแต่จะกระตุ้นให้ชุมชนเข้าร่วมโครงการเท่านั้น แต่ชุมชนควรมีส่วนร่วมในด้านต่าง ๆ มากกว่านี้”

(สัมภาษณ์ชุมชนเมืองเก่า-02)

โดยสรุปแล้วการพัฒนาส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่องโดยภาครัฐได้ส่งผลดีต่อชุมชนเมืองเก่าเป็นการเสริมศักยภาพชุมชนให้มีน่าสนใจมากยิ่งขึ้นแต่ควรให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมมากกว่านี้ โดยจะเห็นได้ว่าภาครัฐไม่ได้มุ่งแต่การพัฒนาพื้นที่อุทยานประวัติศาสตร์เพียงอย่างเดียว แต่ยังเห็นถึงความสำคัญของชุมชนโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย เพื่อนำชุมชนเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งเพื่อการพัฒนาพื้นที่ร่วมกัน นอกจากความสวยงามของกลุ่มโบราณสถานและความสำคัญทางประวัติศาสตร์แล้ว การพัฒนาที่เกิดขึ้นยังเป็นการกระตุ้นให้เกิดการศึกษาพื้นที่ชุมชนมากขึ้นเพื่อวางแผนกิจกรรมการท่องเที่ยวในชุมชนเพื่อเชื่อมโยงกับอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย โดยจะเป็นการทำให้การเดินทางท่องเที่ยวยังแหล่งมรดกโลกสุโขทัยมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น และในขณะเดียวกันส่งเสริมให้ชุมชนเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น รวมถึงก่อให้เกิดการขยายตัวทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนด้วยเช่นกัน

1.1.1.6 วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่น

ขนบธรรมเนียมประเพณีต่าง ๆ เป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นถึงความเป็นอยู่ของคนในสังคม ขนบธรรมเนียม ประเพณีในสมัยสุโขทัยจะเกี่ยวข้องกับพระพุทธศาสนาเป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากคนไทยในกรุงสุโขทัยนับถือ พระพุทธศาสนากันอย่างกว้างขวาง ทำให้พระพุทธศาสนาเข้ามามีอิทธิพลต่อวิถีชีวิตของผู้คนในสุโขทัยอย่างมากมาย เช่นเดียวกับวัฒนธรรมและเพณีท้องถิ่นภายในตำบลเมืองเก่าสุโขทัย โดยมีประเพณีสำคัญของท้องถิ่น ได้แก่

1) งานวันพ่อขุนรามคำแหงมหาราช จังหวัดสุโขทัย

กำหนดการจัดงาน คือ วันที่ 17 มกราคมของทุกปี เพื่อรำลึกถึงพระมหากรุณาธิคุณของพ่อขุนรามคำแหงมหาราชที่มีต่อประชาชนชาวไทย สถานที่จัดงาน บริเวณพระบรมราชานุสาวรีย์พ่อขุนรามคำแหงมหาราช ณ อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย และโรงเรียนสุโขทัยพิทยาคม

เที่ยว งานวันพ่อขุนรามคำแหงมหาราช จังหวัดสุโขทัย เดือนธันวาคม ปีพระพุทธศักราช 2531 สำนักงานสภาจังหวัดสุโขทัย ได้มีหนังสือเสนอต่อ ฯพณฯ นายกรัฐมนตรี ขอให้มีการกำหนด "วันพ่อขุนรามคำแหงมหาราช" ขึ้น โดยถือเอา วันที่ 17 พฤศจิกายน ซึ่งเป็นวันที่สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร เสด็จพระราชดำเนินเพื่อทรงประกอบพระราชพิธีและทรงเปิดพระบรมราชานุสาวรีย์พ่อขุนรามคำแหงมหาราช เป็น "วันพ่อขุนรามคำแหงมหาราช"



ภาพที่ 6 อนุสาวรีย์พ่อขุนรามคำแหงมหาราชในงานวันพ่อขุนรามคำแหงมหาราช จังหวัดสุโขทัย

ต่อมาคณะกรรมการเอกลักษณ์ของชาติ คณะกรรมการชำระประวัติศาสตร์ไทย และจัดเอกสารทางประวัติศาสตร์และโบราณคดี ได้พิจารณาทบทวนเรื่องการกำหนดวันสำคัญทางประวัติศาสตร์โดยคำนึงถึงความเหมาะสม และความถูกต้องตามหลักฐานทางประวัติศาสตร์ ซึ่งคณะกรรมการฯ ได้เสนอความคิดว่าควรที่จะเป็น วันที่พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงพบหลักศิลาจารึกของพ่อขุนรามคำแหงมหาราช จะเป็นการเหมาะสมกว่า ซึ่งวันนั้นตรงกับวันศุกร์ที่ 17 มกราคม ปีพระพุทธศักราช 2376 ได้มีการนำเสนอต่อที่ประชุมคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม ปีพระพุทธศักราช 2532 ในที่สุดคณะรัฐมนตรีได้มีมติอนุมัติ ในการกำหนดวันสำคัญทางประวัติศาสตร์ของชาติ ซึ่งคณะกรรมการเอกลักษณ์ของชาติ คณะกรรมการชำระประวัติศาสตร์ไทย และจัดพิมพ์เอกสารทางประวัติศาสตร์และ โบราณคดี ได้พิจารณาเห็นชอบด้วยแล้ว

ตั้งแต่วันที่ 17 มกราคม ปีพระพุทธศักราช 2533 จึงเป็น "วันพ่อขุนรามคำแหงมหาราช" วันสำคัญทางประวัติศาสตร์วันหนึ่งซึ่งถูกกำหนดขึ้นอย่างเป็นทางการเป็นครั้งแรก นับแต่นั้นมาจังหวัดสุโขทัย และทางมหาวิทยาลัยรามคำแหง ได้จัดให้มี งานวันพ่อขุนรามคำแหงมหาราช วันที่ 17 มกราคม เป็นประจำทุกปี เพื่อรำลึกถึงพระมหากรุณาธิคุณของพ่อขุนรามคำแหงมหาราชที่มีต่อประชาชนชาวไทย กิจกรรมหลักประกอบด้วย พิธีสักการะ บวงสรวงพ่อขุนรามคำแหงมหาราช ขบวนแห่ และพิธีสวดสรภัญญะ ฯลฯ โดยสถานที่จัดงานของจังหวัดสุโขทัย คือ บริเวณพระบรมราชานุสาวรีย์พ่อขุนรามคำแหงมหาราช อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ส่วนสถานที่จัดงานของมหาวิทยาลัยรามคำแหง คือ ณ บริเวณลานพ่อขุน และหอประชุมพ่อขุนรามคำแหงมหาราช

2) งานสักการะพระแม่ย่าและงานกาชาด จังหวัดสุโขทัย

เป็นงานที่จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี เพื่อให้ชาวสุโขทัยและจังหวัดใกล้เคียง ได้ร่วมสักการะพระแม่ย่า สิ่งศักดิ์สิทธิ์คู่บ้านคูเมืองสุโขทัย เป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจของชาวสุโขทัยตลอดจนเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว และสืบสานศิลปวัฒนธรรมที่ดั่งงาม กำหนดการจัดงาน ประมาณเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี สถานที่จัดงานบริเวณสนามหน้าศาลากลางจังหวัด



ภาพที่ 7 จังหวัดสุโขทัยประกอบพิธีบวงสรวงพระแม่ย่า ประจำปี 2564

ประวัติความเป็นมา ในศิลาจารึกหลักที่ 1 ด้านที่ 3 บรรทัดที่ 4 กล่าวว่า "เบื้องหัวนอนเมืองสุโขทัยนี้มีภูฎิพิหารปู่ครูอยู่ มีสรีดภงส มีป่าพร้าวป่าลาง มีปาม่วงป่าขาม มีน้ำโคก มีพระขพุง ผิเทพยดา ในเขื่อนนั้นเป็นใหญ่กว่าทุกผีในเมืองนี้ ขุนผู้ใดถือเมืองสุโขทัยนี้แล้ ใหวัดพิลือก เมืองนี้เที่ยง เมืองนี้ดี..." ในสมัยสุโขทัย สิ่งศักดิ์สิทธิ์คู่บ้านคู่เมือง คือ เทวดาที่อยู่ที่เขาหลวง (พระขพุง) เชื่อกันว่า คือ พระแม่ย่าในปัจจุบัน พระแม่ย่าเป็นเทวรูปหินสลักจากหินชนวน สูงประมาณหนึ่ง เมตรเศษ ประทับยืน ทรงพระภูษาท่อนล่างและไม่ทรงฉลองพระองค์เทวรูปนี้เดิมประดิษฐานอยู่ในถ้ำพระแม่ย่า ซึ่งเป็นเพิงหินขนาดใหญ่บริเวณเขาหลวง อยู่ห่างจากเมืองเก่าสุโขทัยประมาณ 7 กิโลเมตร ต่อมา พ.ศ. 2458 สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระยาดำรงราชานุภาพ ได้เสด็จตรวจราชการหัวเมืองฝ่ายเหนือ ได้รับสั่งให้พระยารามราชภักดี เจ้าเมืองสุโขทัยสมัยนั้นอัญเชิญพระแม่ย่ามาประดิษฐานไว้บนศาลากลาง (หลังเดิม ปัจจุบันถูกรื้อไปแล้ว) ต่อมาปี พ.ศ. 2496 จังหวัดสุโขทัยได้สร้างศาลพระแม่ย่าขึ้นที่หน้าศาลากลางจังหวัด และอัญเชิญพระแม่ย่าขึ้นประดิษฐาน ปรากฏว่ามีประชาชนมาสักการบูชา กราบไหว้เป็นจำนวนมาก เพราะถือว่าเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์คู่บ้านคู่เมืองของชาว

สุโขทัย ทุกปีทางจังหวัดสุโขทัยจะจัดงานเฉลิมฉลองพระแม่ย่าเป็นงานประจำปีร่วมกับงานกาชาดของจังหวัด ต่อมาในปี พ.ศ. 2540 ได้มีการปรับปรุงศาลพระแม่ย่าขึ้นใหม่และแล้วเสร็จในปี พ.ศ. 2541 งานสักการะพระแม่ย่าและงานกาชาดจังหวัดสุโขทัย เป็นงานที่จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี เพื่อให้ชาวสุโขทัยและจังหวัดใกล้เคียง ได้ร่วมสักการะพระแม่ย่า สิ่งศักดิ์สิทธิ์คู่บ้านคู่เมืองสุโขทัย เป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจของชาวจังหวัดสุโขทัย ตลอดจนเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว และสืบสานศิลปวัฒนธรรมที่ดั่งงามของจังหวัดสุโขทัย ซึ่งในปีนี้จังหวัดสุโขทัย กำหนดจัดงานขึ้นระหว่างวันที่ 24 กุมภาพันธ์ - 4 มีนาคม 2555 บริเวณริมแม่น้ำยม หน้าศาลากลางจังหวัดสุโขทัย

3) งานลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ จังหวัดสุโขทัย

ประเพณีลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ จัดขึ้นเพื่อร่วมสืบสานวัฒนธรรมประเพณีไทย ขอขมาพระแม่คงคาที่ใช้น้ำในการอุปโภค บริโภค ตลอดจนการทิ้งสิ่งปฏิกูลลงในแม่น้ำลำคลอง และเป็นการลอยเคราะห์ อธิษฐานขอสิ่งที่ตนปรารถนาตามคติดั้งเดิม นับตั้งแต่สมัยสุโขทัยเป็นราชธานี งานลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ สุโขทัย เชื่อกันว่าเป็นงานที่มีขึ้นในสุโขทัยตั้งแต่โบราณ ตามคติความเชื่อว่าเป็นการบูชา และขอขมาพระแม่คงคาเป็นการสะเดาะเคราะห์ และบูชาพระผู้เป็นเจ้าในศาสนาพราหมณ์ หรือเป็นการบูชารอยพระบาท มีหลักฐานทางประวัติศาสตร์ คือหลักศิลาจารึกหลักที่ 1 ที่กล่าวถึงงานเผาเทียนเล่นไฟ และหนังสือตำรับท้าวศรีจุฬาลักษณ์บรรยายถึงลักษณะของกระทงที่นางนพมาศประดิษฐ์สำหรับลอยประทีปเป็นรูปดอกบัวบานถวายสมเด็จพระร่วงเจ้า ทำให้รู้ว่ามีประเพณีลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ ในสุโขทัยตั้งแต่สมัยพระร่วง นอกจากนี้ประเพณีลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ ยังปรากฏในบทพระราชานิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เรื่อง พระราชพิธีสิบสองเดือน กล่าวไว้ว่า " การลอยพระประทีป ลอยกระทงนี้ เป็นนันทฤกษ์ที่รื่นเริงทั่วไปของชนทั้งปวง ทักกัน ไม่เฉพาะแต่การหลวง แต่จะนับว่าเป็นพระราชพิธีอย่างใดก็ไม่ได้ ด้วยไม่มีพิธีสงฆ์ พิธีพราหมณ์อันใดเกี่ยวข้องเนื่องในการลอยพระประทีปนั้น เว้นไว้แต่จะเข้าใจว่า ตรงกับคำที่ว่า ลอยโคลงแช่น้ำเช่นกล่าวมาแล้ว แต่ควรนับถือว่าเป็นราชประเพณีซึ่งมีมาในแผ่นดินสยามแต่โบราณ ตั้งแต่พระนครยังอยู่ฝ่ายเหนือ " นิยมทำกันในวันเพ็ญเดือน 12 ของทุกๆ ปี ซึ่งเป็นช่วงที่น้ำตามแม่น้ำ ลำคลองขึ้นสูง และอากาศเริ่มเย็นลง ดังนั้นประเพณีลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ ที่สุโขทัย นับเป็นงานประเพณีลอยกระทงที่จัดได้ยิ่งใหญ่ที่สุดอีกแห่งหนึ่งของประเทศไทย หัวใจของงานนี้ คือ ประเพณีลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ พลุ ตะไล โฟพะเนียง ดอกไม้ไฟชนิดต่าง ๆ จังหวัดสุโขทัย กรมศิลปากร และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยจึงได้ร่วมกันจัดงานลอยกระทงเผาเทียนเล่น

ไฟ ในบรรยากาศของกรุงสุโขทัย เมื่อ 700 ปีให้กลับฟื้นคืนชีวิตมาอีกครั้งหนึ่ง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2520 เป็นประจำทุกปีจนถึงปัจจุบัน

สำหรับจังหวัดสุโขทัย ได้ชื่อว่าเป็นต้นกำเนิดของการจัดงานประเพณีลอยกระทงในประเทศไทย เอกลักษณ์ประเพณีลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ เป็นที่เลื่องลือ เช่นมี กระทงทรงพุ่มข้าวบิณฑ์ งานฝีมืออันวิจิตรที่สะท้อนความประณีตของช่างศิลป์เมืองสุโขทัย ตลาดปสานโบราณ หรือ ตลาดแลกเปลี่ยน คือ การจำลองบรรยากาศการซื้อ ขาย แบบโบราณ ให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสถึงกลิ่นอายวัฒนธรรมด้วยการแลกหอยเบี้ยแทนเงินสด เพื่อใช้ซื้อขาย อาหารพื้นเมือง และ การแสดงแสง สี เสียง สัมผัสเรื่องราวประวัติศาสตร์มนต์เสน่ห์แห่งอารยธรรมเมืองมรดกโลก ทั้งนี้ภายในงานมีกิจกรรมน่าสนใจ อาทิ การจัดงานประเพณีลอยกระทง กระทง เผาเทียน เล่นไฟ อันเป็นเอกลักษณ์ เช่นมี กระทงทรงพุ่มข้าวบิณฑ์ งานฝีมืออันวิจิตรที่สะท้อนความประณีตของช่างศิลป์เมืองสุโขทัย ตลาดปสานโบราณ หรือ ตลาดแลกเปลี่ยน คือ การจำลองบรรยากาศการซื้อ ขาย แบบโบราณ ให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสถึงกลิ่นอายวัฒนธรรมด้วยการแลกหอยเบี้ยแทนเงินสด เพื่อใช้ซื้อขาย อาหารพื้นเมือง และ การแสดงแสง สี เสียง สัมผัสเรื่องราวประวัติศาสตร์มนต์เสน่ห์แห่งอารยธรรมเมืองมรดกโลก

1.1.1.7 ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้าน จะเป็นทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดขึ้นได้เองและนำมาใช้ในการแก้ไขปัญหา เป็นเทคนิควิ เป็นองค์ความรู้ของชาวบ้านทั้งทางกว้างและทางลึกที่ชาวบ้านคิดทำ โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำเนินชีวิตในท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัยและสะท้อนให้เห็นถึงคุณค่าทางชุมชนที่มีแต่โบราณภูมิปัญญาท้องถิ่นสามารถพัฒนาต่อได้อย่างต่อเนื่องโดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มคุณค่าให้กับภูมิปัญญา สมองต่อค่านิยมทางสังคมในยุคปัจจุบัน โดยภูมิปัญญาท้องถิ่นสามารถแบ่งออกเป็น 10 ด้าน ได้แก่ 1) ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อและศาสนา 2) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับประเพณีและพิธีกรรม 3) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน 4) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน 5) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการละเล่นพื้นบ้าน 6) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะวรรณกรรม 7) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับเพลงพื้นบ้าน 8) ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับสมุนไพรและตำรายาพื้นบ้าน 9) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการศิลปกรรม และ 10) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการดำรงชีวิตตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ และจากการศึกษาข้อมูลชุมชนในตำบลเมืองเก่าด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น พบว่า ชุมชนมีภูมิปัญญาท้องถิ่น 4 ด้าน ประกอบด้วย

1) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน ได้แก่
การทำเครื่องสังคโลก ที่ทำขึ้นเพื่อใช้เป็นภาชนะและประโยชน์ใช้สอย ลวดลาย
ที่เป็นเอกลักษณ์ แสดงถึงความเจริญรุ่งเรืองความเป็นบ้านเมืองในอดีตของจังหวัดสุโขทัย



ภาพที่ 8 การทำเครื่องสังคโลกในชุมชนตำบลเมืองเก่า



การแกะสลักนกคุ้มจากไม้สัก โดยทำขึ้นจากวิธีการที่สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ มีเครื่องมือเพียงสิ่ว ขวาน มีด และเลื่อยเท่านั้น ซึ่งนกคุ้มเป็นสัตว์ที่ชาวบ้านเชื่อว่าจะสามารถช่วยปกป้องรักษาและคุ้มครองผู้ที่เป็นเจ้าของได้



ภาพที่ 9 การแกะสลักนกคุ้ม



การฟันพระ หรือการแกะสลักพระพุทธรูปไม้ เป็นวิธีการสลักที่ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ มีความวิจิตรงดงามของพระพุทธรูปที่แกะจากไม้



ภาพที่ 10 การฟันพระหรือการแกะสลักพระในพื้นที่ชุมชนตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย



2) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน ได้แก่
การทำขนมข้าวแตงงา ขนมพื้นบ้านที่เป็นมากกว่าขนม ขนมแตงงา คือ ขนมที่มีส่วนช่วยในการเพิ่มไขมันดีและบำรุงสมอง ซึ่งเป็นของดีในชุมชนมาตั้งแต่สมัยโบราณ



ภาพที่ 11 ขนมข้าวแตงงา ขนมพื้นถิ่นชาวเมืองเก่า จังหวัดสุโขทัย

3) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการละเล่นพื้นบ้าน ได้แก่
การรำกลองยาว ซึ่งได้รับอิทธิพลทางวัฒนธรรมและวิธีการละเล่นมาจากพม่าในสมัยกรุงธนบุรี

ระบำสุโขทัย ได้รับอิทธิพลมาตั้งแต่สมัยประเทศไทยเริ่มสนใจและสร้างสรรค์ศิลปะด้านนาฏศิลป์ โดยอาศัยสิ่งยืนยันจากหลักศิลาจารึก มีการประยุกต์เนื้อเพลง เครื่องแต่งกาย รวมไปถึงท่ารำที่มีความอ่อนช้อยงดงามเป็นเอกลักษณ์ของชาวสุโขทัย

4) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะวรรณกรรม ได้แก่

ภาษาสุโขทัย ด้วยสำเนียงภาษาที่มีความเฉพาะและมีการออกเสียงต่างจากสำเนียงทั่วไป ทำให้ภาษาสำเนียงสุโขทัยเป็นเอกลักษณ์ที่น่าสนใจ และมีเสน่ห์ในตัวเอง



ที่มา : <https://www.facebook.com/SukhothaiPost/posts/>

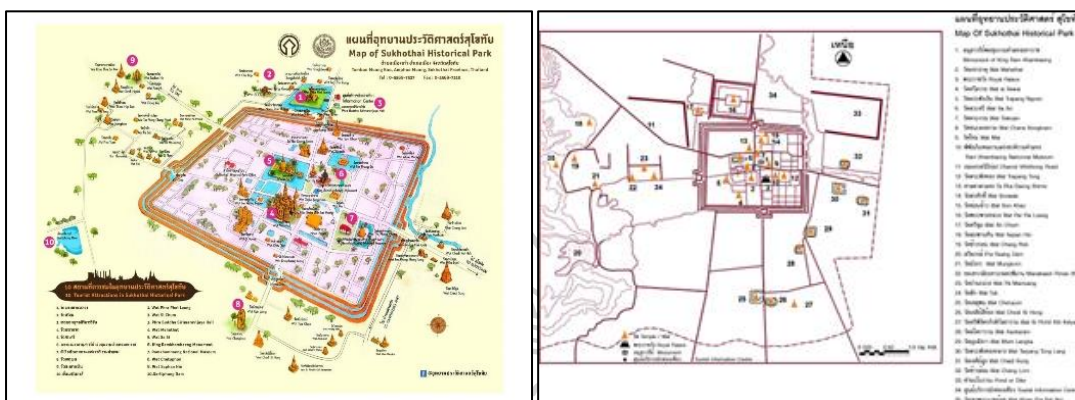
ภาพที่ 12 ตัวอย่างภาษาสุโขทัย

จากภาพที่ 12 ตัวอย่างภาษาสุโขทัย เป็นการเปรียบเทียบการออกเสียงและคำเรียกของภาษาสุโขทัยกับภาษาไทยกลางที่ใช้กันโดยทั่วไป ตัวอย่าง เช่น ในภาษาไทยกลางคำว่า สระผม คือ สู้หัว ในภาษาสุโขทัย น้ำแข็งละลาย คือ น้ำแข่งโน้ ในภาษาสุโขทัย หรือ คำว่า ลูกน้ำ คือ ตักกะเตี้ย ในภาษาสุโขทัย เป็นต้น

จากที่กล่าวมา จึงสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มชุมชนเมืองเก่าที่ยังคงดำรงอยู่ประกอบด้วยภูมิปัญญา 4 ประเภท คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการละเล่นพื้นบ้าน และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะวรรณกรรม

1.1.1.8 แหล่งท่องเที่ยว

ตามที่ได้กล่าวไปแล้วว่า ชุมชนเมืองเก่าสุโขทัย เป็นชุมชนรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ตามปรากฏในแผนที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย



ภาพที่ 13 แผนที่อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย

ดังนั้น ชุมชนจึงมีแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะแหล่งโบราณสถานสำคัญทั้งที่อยู่ในเขตภายในและภายนอกกำแพงเมืองเก่าสุโขทัย ซึ่งศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน) (2566) ระบุว่า โบราณสถานในอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย มีทั้งภายใน และภายนอกกำแพงเมือง รวมทั้งหมดไม่น้อยกว่า 125 แห่ง ประกอบด้วย โบราณสถานภายในกำแพงเมือง จำนวน 35 แห่ง โบราณสถานนอกกำแพงเมืองด้านทิศเหนือ จำนวน 16 แห่ง โบราณสถานนอกกำแพงเมืองด้านทิศตะวันออก จำนวน 18 แห่ง โบราณสถานนอกกำแพงเมืองด้านทิศใต้ จำนวน 23 แห่ง โบราณสถานนอกกำแพงเมืองด้านทิศตะวันตกและบนเนินเขา จำนวน 33 แห่ง โดยมีโบราณสถานที่สำคัญเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวและเดินทางไปเยี่ยมชมได้สะดวก ได้แก่

1) วัดมหาธาตุ

วัดมหาธาตุ ตั้งอยู่บริเวณกึ่งกลางของเมือง เป็นวัดที่มีความสำคัญมากที่สุด เปรียบดังวัดหลวงประจำราชธานีสุโขทัย ภายในวัดมีโบราณสถานมากมายประกอบด้วย เจดีย์ประธาน วิหาร มณฑป อุโบสถ (โบสถ์) และเจดีย์รายจำนวนมากถึง 200 องค์ เจดีย์ประธานของวัดเป็นเจดีย์ทรงพุ่มข้าวบิณฑ์ หรือทรงยอดดอกบัวตูม อันเป็นรูปแบบเจดีย์ที่เป็นเอกลักษณ์ของศิลปะสุโขทัยโดยเฉพาะ รายรอบเจดีย์ประธานมีเจดีย์บริวาร จำนวน 8 องค์ ได้แก่ เจดีย์ประจำด้าน(ทิศ)ทั้งสี่เป็นเจดีย์ทรงปราสาทแบบสุโขทัยได้รับอิทธิพลจากศิลปะขอมและมีลวดลายปูนปั้นแบบอิทธิพล

ศิลปะลังกา ส่วนเจดีย์ประจํามุมทั้งสี่เป็นเจดีย์ทรงปราสาทห้ายอด ที่มีอิทธิพลของศิลปะพุกาม-ทริภุญไชย-ล้านนา รอบ ๆ เจดีย์ประธานมีปูนปั้นรูปพระสาวกในท่าอัญชูลีเดินประทักษิณโดยรอบพระมหาธาตุ



ภาพที่ 14 วัดมหาธาตุ โบราณสถานภายในเขตกำแพงเมืองสุโขทัย

2) วัดศรีสวาย

วัดศรีสวาย ตั้งอยู่ทางใต้ของวัดมหาธาตุห่างออกไปประมาณ 350 เมตร โบราณสถานสำคัญ ตั้งอยู่ในกำแพงแก้วนั้นประกอบด้วยปราสาท 3 องค์ ที่มีรูปแบบศิลปะลพบุรี แต่ลักษณะของปราสาทค่อนข้างเพรียวตั้งอยู่บนฐานเตี้ย ๆ มีลวดลายปูนปั้นบางส่วนเหมือนลายบนเครื่องถ้วยจีนสมัยราชวงศ์หยวน ได้พบทับหลังสลักเป็นรูปนารายณ์บรรทมสินธุ์ ชิ้นส่วนของเทวรูป และศิวลึงค์ อันเป็นเครื่องแสดงให้เห็นว่าวัดศรีสวาย เคยเป็นเทวสถานในศาสนาฮินดูมาก่อนแล้วแปลงเป็นพุทธสถานโดย ต่อเติมวิหารขึ้นที่ด้านหน้า เป็นวัดในพุทธศาสนาในภายหลัง



ภาพที่ 15 วัดศรีสวาย โบราณสถานภายในเขตกำแพงเมืองสุโขทัย

3) วัดศรีชุม

วัดศรีชุม ตั้งอยู่นอกกำแพงเมืองตรงมุมตะวันตกเฉียงเหนือพอดี สิ่งสำคัญที่ปรากฏอยู่โดดเด่น ได้แก่ อาคารที่ประดิษฐานพระพุทธรูปนั่งขนาดใหญ่เต็มพื้นที่ภายในอาคาร มีขนาดหน้าตักกว้างประมาณ 11.30 เมตรเชื่อกันว่าชื่อพระพุทธรูปเรียกตามที่ปรากฏในศิลาจารึกหลักที่ 1 ว่า พระอจนะ มีความหมายว่า ผู้ไม่หวั่นไหว สร้างเป็นพระพุทธรูปปางมารวิชัย องค์ที่เห็นในปัจจุบันนี้ได้บูรณะปฏิสังขรณ์ใหม่ราว พ.ศ. 2496 – 2499 คำว่า ศรี มาจากคำเรียกพื้นเมืองเดิมของไทยว่า สะหลี ซึ่งหมายถึงต้นโพธิ์ ดังนั้นชื่อศรีชุม จึงหมายถึงดงของต้นโพธิ์ แต่ในหนังสือพระราชพงศาวดารกรุงศรีอยุธยาที่เขียนในสมัยอยุธยาตอนปลาย ไม่เข้าใจความหมายนี้แล้ว จึงเรียกสถานที่นี้ว่า ฤๅษีชุม ว่าเป็นสถานที่ที่พระนเรศวรมาประชุมทัพกันอยู่ที่นี่ก่อนที่จะยกทัพไปปราบเมืองสวรรคโลก อันเป็นต้นตอของตำนานเรื่องพระ (อจนะ) พุดได้ที่เล่าขานกันต่อมา วัดศรีชุมยังมีความสำคัญต่อประวัติศาสตร์สุโขทัยอีก ในช่องผนังของมณฑปได้ค้นพบศิลาจารึกหลักที่ 2 เรียกว่า จารึกวัดศรีชุมที่เล่าเรื่องราวของการก่อตั้งราชวงศ์สุโขทัยของคนไทยกลุ่มหนึ่ง และที่เพดานของช่องผนังดังกล่าวมีภาพจิตรกรรมลายเส้นเป็นภาพเล่าเรื่องพระพุทธเจ้าในชาติต่าง ๆ ที่เรียกว่า ชาดก บางภาพมีลักษณะทางศิลปกรรมคล้ายกับศิลปะลังกา โดยมีอักษรสมัยสุโขทัยกำกับบอกเรื่องชาดกไว้ที่ภาพแต่ละภาพด้วย



ภาพที่ 16 วัดศรีชุม โบราณสถานภายนอกเขตกำแพงเมืองสุโขทัย ด้านทิศเหนือ

4) วัดเชตุพน

วัดเชตุพน ลักษณะโดดเด่นของโบราณสถานแห่งนี้เป็นพระพุทธรูปสี่อิริยาบถ (นั่ง นอน ยืน เดิน) ขนาดใหญ่ ซึ่งสามารถมองเห็นได้แต่ไกล โดยสร้างอยู่ภายในมณฑปจตุรมุข องค์พระพุทธรูปปั้นโดยรอบผนังอิฐซึ่งทำหน้าที่เป็นแกนรองรับหลังคาอันเป็นลักษณะที่พัฒนามาจากสถาปัตยกรรมของพม่าในเมืองพุกาม ถัดไปทางด้านตะวันตกของมณฑปจตุรมุขนี้มีมณฑปย่อมุมไม้ยี่สิบขนาดเล็กมีหลังคาก่อซ้อนกันเป็นเสา และใช้หินชนวนขนาดใหญ่ทำเป็นเพดาน ยังปรากฏร่องรอยของพระพุทธรูปประทับนั่งปางมารวิชัย แต่ชำรุดมากแล้ว ที่ผนังด้านนอกมีลายเขียนสีดำแสดงลักษณะลายแบบที่ปรากฏบนเครื่องถ้วยจีนเป็นลายพันธุ์พฤกษา วัดเชตุพนยังมีสิ่งที่น่าสนใจอย่างหนึ่งก็คือ กำแพงแก้วที่ล้อมมณฑปจตุรมุขนี้สร้างจากหินชนวนที่มีขนาดใหญ่และหนา โดยมีการสกัดและบากหินเพื่อทำเป็นกรอบและซี่กรงเลียนแบบเครื่องไม้ ถัดจากมณฑปจตุรมุขและมณฑปย่อมุมไปทางตะวันตก มีลานก่ออิฐสูงราว 1 เมตร ใช้เป็นที่ปลูกต้นพระศรีมหาโพธิ์ ไม่ปรากฏหลักฐานว่าวัดนี้สร้างในสมัยใด เชื่อว่าในสมัยพ่อขุนรามคำแหงคงยังไม่สร้างขึ้น จารึกวัดศรีศักดิ์ กล่าวถึงเหตุการณ์เมื่อกลางพุทธศตวรรษที่ 20 ว่าเมื่อพระมหาเถรธรรมไตรโลกฯ มีศักดิ์เป็นน้ำของพระมหาธรรมราชาเจ้าเมืองสุโขทัยพระองค์หนึ่ง มาจำพรรษาอยู่ที่วัดศรีศักดิ์ได้ร่วมชุมนุมกับพระวัดเชตุพนพิจารณาการสร้างเจดีย์ข้างรอบและศาสนสถานอื่น ๆ ที่วัดศรีศักดิ์ จากข้อความที่ระบุชื่อวัดเชตุพนใน

ศิลาจารึกหลักนี้ ประกอบกับรูปแบบทางศิลปกรรมของที่นี่แสดงให้เห็นว่า วัดเชตุพนคงเป็นวัดที่มีความสำคัญและเจริญรุ่งเรืองในช่วงสุโขทัยตอนปลาย นอกจากนี้ยังได้พบจารึกที่วัดเชตุพน กล่าวถึงเจ้าธรรมรังษีซึ่งบวชได้ 22 พรรชามีจิตศรัทธาสั่งสร้างพระพุทธรูปขึ้นใน พ.ศ. 2057



ภาพที่ 17 วัดเชตุพน โบราณสถานภายนอกเขตกำแพงเมืองสุโขทัย ด้านทิศใต้

5) วัดช้างล้อม

วัดช้างล้อม จากประตูกำแพงหักไปตามถนนจรดวิถีถ่อง วัดช้างล้อมตั้งอยู่ทางฝั่งซ้าย ห่างถนนออกไปราว 100 เมตร และตั้งอยู่ทางฝั่งเหนือของคลองแม่ลำพัน ได้พบศิลาจารึกที่วัดนี้กล่าวถึงเหตุการณ์ในระหว่างก่อน พ.ศ. 1905-1933 ว่า พ่อหนมไสดำผู้แม่หนมเทต เป็นขุนนางที่จงรักภักดีต่อพระมหาธรรมราชาลิไท มีใจศรัทธา ออกบวชตามพระมหาธรรมราชาลิไท และได้อุทิศที่ดินของตนสร้างวิหารใน ปี พ.ศ. 1933 สร้างพระพุทธรูป หอพระไตรปิฎก ปลูกต้นพระศรีมหาโพธิ์ อุทิศบุญกุศลถวายแด่พระมหาธรรมราชาลิไท ซึ่งทรงเสด็จสวรรคตแล้ว และสร้างพระพุทธรูปหิน อุทิศบุญกุศลถวายแด่พระมเหสีของพระมหาธรรมราชาลิไท ที่ทรงสิ้นพระชนม์ไปแล้วด้วยเช่นกัน โบราณสถานวัดนี้มีพื้นที่กว้างขนาด 100 x 157 เมตร มีคูน้ำล้อมรอบนอกคูน้ำห่างไปทางตะวันออกมีอุโบสถแบบ นทีสีมา เป็นวัดที่มีขนาดใหญ่มาก เจดีย์ประธานเป็นเจดีย์ทรงระฆังกลม มีฐานเจดีย์ทำ

เป็นรูปช้างล้อม จำนวน 32 เชือก มีลานประทักษิณโดยรอบ มีวิหารหน้าเจดีย์มีพระพุทธรูปปูนปั้น
ชำรุดมากแล้ว โบราณสถานอื่นก็มีเจดีย์ราย มีกำแพงแก้วล้อมรอบชั้นหนึ่งก่อนที่เป็นชั้นของคูน้ำ



ภาพที่ 18 วัดช้างล้อม โบราณสถานภายนอกเขตกำแพงเมืองสุโขทัย ด้านทิศตะวันออก

6) วัดสะพานหิน

วัดสะพานหิน เป็นวัดตั้งอยู่บนเนินเขาที่มีความสูง 200 เมตร ชื่อวัดเรียกตาม
ลักษณะทางที่ปูลาดด้วยหินจากตีนเขาขึ้นไปเป็นระยะทาง 300 เมตร สิ่งสำคัญในวัดมีพระประธาน
เป็นพระพุทธรูปยืนขนาดใหญ่ น่าจะตรงกับที่ศิลาจารึกหลักที่ 1 กล่าวถึงเมืองสุโขทัยสมัยพ่อขุน
รามคำแหงว่า

“...ในกลางอรัญญิก มีพิหารอันมีมณเฑียรสูงงามแก่กม มีพระอัญญาธรรมาอันมี
งลุกยี่น...”

และน่าจะเป็นวัดที่พ่อขุนรามคำแหงทรงช้างเผือกชื่อรุจาศิริเพื่อไปนบพระในวัด
นี้ทุกวันช้างขึ้นและแรม 15 ค่ำ



ภาพที่ 19 วัดสะพานหิน โบราณสถานภายนอกเขตกำแพงเมืองสุโขทัย บนเนินเขาด้านทิศตะวันตก

จากข้อมูลบริบทของกลุ่มชุมชนเมืองเก่า ทำให้ทราบว่า กลุ่มชุมชนเมืองเก่าอำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย เป็นกลุ่มชุมชนที่อยู่บริเวณโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ประชากรในพื้นที่ส่วนใหญ่ประกอบด้วยชาวสุโขทัยดั้งเดิมและอื่น ๆ ที่อพยพย้ายถิ่นเข้ามาเข้ามาในยุคหลัง โดยมีการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องอาชีพ เกษตรกรรม พาณิชยกรรม รับราชการ การให้บริการที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เป็นต้น กลุ่มชุมชนเมืองเก่ามีความโดดเด่นด้านพื้นที่ ซึ่งสามารถเดินทางเข้าถึงชุมชนได้อย่างสะดวกสบาย ชุมชนอยู่ใกล้กับแหล่งโบราณสถานสำคัญ มีความสะดวกต่อการเยี่ยมชมกลุ่มโบราณสถานต่าง ๆ ทั้งที่อยู่ภายในกำแพงเมืองสุโขทัยและภายนอกกำแพงเมืองสุโขทัยทั้ง 4 ทิศ โดยสามารถเดินทางท่องเที่ยวได้ตลอดปี ชุมชนเป็นสถานที่ในการจัดเทศกาลประจำปีสำคัญ โดยเฉพาะงานลอยกระทง เผาเทียน เล่นไฟ ที่เป็นสิ่งดึงดูดให้นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติอยากเดินทางมาท่องเที่ยวเพื่อสัมผัสกับประเพณีอันงดงามยิ่งของชาวสุโขทัย นอกจากนี้กลุ่มชุมชนเมืองเก่า ยังได้มีการสืบทอดและอนุรักษ์ภูมิปัญญาของท้องถิ่นที่สำคัญ ประกอบด้วย 1) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน ได้แก่ การทำเครื่องสังคโลก การแกะสลักนกคุ้มจากไม้สัก และการพันพระ 2) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน

ได้แก่ การทำขนมข้าวแตงงา ขนมมงคลสี่ถ้วย แกงไข่น้ำ และยำใบมะกอก 3) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการละเล่นพื้นบ้าน ได้แก่ การรำกลองยาว และระบำสุโขทัย และ4) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปวรรณกรรม ได้แก่ ภาษาสุโขทัยที่มีความเป็นเอกลักษณ์ที่น่าสนใจและมีเสน่ห์ในตัวเอง ดังนั้นจึงเห็นได้ว่า พื้นที่ของกลุ่มชุมชนเมืองเก่ามีความพร้อม จึงได้รับการส่งเสริมและพัฒนาด้านการท่องเที่ยวจากภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง ดังจะเห็นได้จากการที่กลุ่มชุมชนเมืองเก่าเป็นพื้นที่เป้าหมายสำคัญภายใต้โครงการที่เกี่ยวข้องกับการขับเคลื่อนด้านการท่องเที่ยวทั้งในระดับท้องถิ่นจนถึงระดับประเทศ แต่อย่างไรก็ตาม นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวที่ผ่านมาเป็นการกำหนดนโยบายแบบ “บนลงล่าง” (Top-down) ซึ่งก่อให้เกิดการพัฒนาอย่างรวดเร็วแต่อาจจะขาดการมีส่วนร่วมจากชุมชนเจ้าของพื้นที่ ดังนั้นเพื่อให้การพัฒนามีประสิทธิภาพมากขึ้นควรส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชนโดยอาจเป็นการกำหนดนโยบายแบบ “ล่างขึ้นบน” (Bottom-up) ที่เปิดโอกาสให้ชุมชนมีส่วนร่วมขับเคลื่อนนโยบายอย่างแท้จริง

1.1.2 ชุมชนหนองอ้อ ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับบริบทของชุมชนหนองอ้อ ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ร่วมกับการรวบรวมข้อมูลได้จากแบบสำรวจชุมชน แบบบันทึกการสัมภาษณ์และแบบบันทึกการสังเกต จึงได้ข้อมูลชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ที่ประกอบด้วย ประวัติความเป็นมาของชุมชน ประชากรและสังคม การเข้าถึงและระบบสาธารณูปโภค เศรษฐกิจ การท่องเที่ยว วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น และแหล่งท่องเที่ยว ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

1.1.2.1 ประวัติชุมชน

ตำบลหนองอ้อเดิมมีผู้เล่ากันว่า ราษฎรส่วนใหญ่อยู่บริเวณที่ราบริมชายฝั่งแม่น้ำยม การคมนาคมส่วนใหญ่อาศัยทางเรือในการติดต่อซื้อขายกันสังเกตได้จากเตาสังคโลกจะตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำทั้งหมด เพราะการขนส่งสะดวกประมาณปี พ.ศ.2127 สมเด็จพระนเรศวรได้บุกลงมาตั้งเมืองศรีสัชนาลัยกวาดต้อนผู้คนไปอยู่ที่วังจันทร์เกษมซึ่งเป็นที่ประทับของพระนเรศวรในสมัยนั้น เพื่อนำคนไปเป็นฐานกำลังป้องกันการโจมตีจากพม่า ตั้งแต่นั้นมาเมืองศรีสัชนาลัยจึงถูกทิ้งร้างนาน 8 ปี ประมาณปี พ.ศ. 2135 ได้มีราษฎรอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานใหม่ แต่มิได้สืบทอดการปั้นเครื่องสังคโลกของสุโขทัย เพราะมีเครื่องลายน้ำทองและเครื่องปั้นจากประเทศจีนเข้ามาซึ่งเป็นที่นิยมของชาวบ้านเป็นอย่างมาก การปั้นเครื่องสังคโลกจึงสิ้นสุดลง ชาวบ้านจึงประกอบอาชีพการเพาะปลูก หาปลา และเลี้ยงสัตว์เป็นส่วนใหญ่สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ส่วนที่เรียกว่า “ตำบลหนองอ้อ” เพราะบริเวณริม

ฝั่งแม่น้ำยมมีต้นอ้ออยู่เป็นจำนวนมาก จึงเรียกว่าบ้านหนองอ้อ และตำบลหนองอ้อมาจนถึงปัจจุบัน ทั้งนี้ตำบลหนองอ้อ มีพื้นที่ประมาณ 87.4 ตารางกิโลเมตร หรือ 54,625 ไร่ ประกอบไปด้วย 9 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ที่ 1 ชุมชนบ้านยาง หมู่ที่ 2 ชุมชนบ้านคลองปากไร่ หมู่ที่ 3 ชุมชนหนองอ้อ หมู่ที่ 4 ชุมชนหนองอ้อ หมู่ที่ 5 ชุมชนบ้านเกาะน้อย หมู่ที่ 6 ชุมชนบ้านเกาะน้อย หมู่ที่ 7 ชุมชนบ้านดงยาง หมู่ที่ 8 ชุมชนบ้านปางถ่าน และหมู่ที่ 9 ชุมชนบ้านเพ็ญพัฒนา

1.1.2.2 ประชากรและสังคม

จากการสืบค้นข้อมูลด้านประชากรในอำเภอศรีสัชชนาลัย ซึ่งได้ระบุเช่นเดียวกันว่า ประชากรส่วนใหญ่ในพื้นที่จังหวัดสุโขทัยสืบเชื้อสายมาจากชาวไทยดั้งเดิมที่อาศัยอยู่ในดินแดนนี้ นานมาแล้วโดยมี วัฒนธรรมขนบธรรมเนียมประเพณี และสำเนียงภาษาพูดเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง นอกจากนี้ยังมีประชากรที่อพยพมาจากท้องถิ่นอื่นบ้างไม่มากนัก โดยการระบุถึงกลุ่มประชากรที่อพยพมาจากถิ่นอื่นมาอาศัยในพื้นที่ศรีสัชชนาลัยนั้นมีความหลากหลายเช่นกันไม่ว่าจะเป็นชาวจีน อพยพ กลุ่มชาติพันธุ์ชาวไทยภูเขา หรือกลุ่มชาติลาวที่ได้อพยพมาในพื้นที่มานับตั้งแต่อดีต ซึ่งปัจจุบันยังสามารถคงอัตลักษณ์ด้านประเพณีและวัฒนธรรมได้อย่างน่าสนใจ โดยในที่นี้จะกล่าวถึง กลุ่มชาติพันธุ์ไทยพวน และ กลุ่มชาติพันธุ์ไทยครั้ง ดังนี้

กลุ่มชาติพันธุ์ไทยพวน

ลาวพวน หรือ พวนหมายถึง กลุ่มชาวผู้ไทจากเมืองพวนและบ้านเมืองในเขตที่ราบเชิงขวาง พวนถูกกวาดต้อนเข้ามาตั้งแต่ในสมัยรัชกาลที่ 1 และเข้ามามากที่สุด ในสมัยรัชกาลที่ 3 ครั้งศึกรบกับเวียดนามและศึกเจ้าอนุวงศ์ ครั้นพวนถูกอพยพมาสมทบกับพวกพองทั้งที่เมืองฉะเชิงเทรา ลพบุรี สระบุรี ปราจีนบุรี ซึ่งในปัจจุบัน กลุ่มผู้มีเชื้อสายพวนตั้งถิ่นฐานอยู่ในจังหวัดต่าง ๆ หลายแห่งทั้งในภาคกลาง อีสาน และภาคเหนือตอนล่าง ความแตกต่างไปจากกลุ่มลาวอื่น ๆ ที่อยู่ในท้องถิ่นเดียวกัน ทำให้พวนมีเอกลักษณ์พิเศษทั้งภาษาพูด ขนบประเพณี พิธีกรรม และลักษณะพฤติกรรม ด้วยเหตุที่เป็นกลุ่มใหญ่และมีเอกลักษณ์นี้เองทำให้มีการรวมตัวเกิดสมาคมไทยพวน จัดกิจกรรมต่าง ๆ สำหรับคนเชื้อสายพวนในปัจจุบัน ซึ่งเป็นลักษณะพิเศษที่ลาวในกลุ่มอื่น ๆ ไม่สามารถรวมตัวกันเช่นนี้ได้

ชาวไทยพวนอพยพมาจากเมืองพวนแขวงเมืองเชียงขวาง ประเทศลาว เข้าสู่ประเทศไทยเป็นระยะ ๆ และกระจัดกระจายกันอยู่บริเวณภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคกลางของประเทศไทย การอพยพของคนพวนมีเหตุผลหลายประการตามที่มีหลักฐานปรากฏในประวัติศาสตร์ และความเล้าที่สืบต่อกันมา เช่น บ้านเมืองเกิดศึกสงครามจึงอพยพหลบหนีสงคราม

เข้ามาบ้างหรือพวยพามาด้วยความสมัครใจ เพื่อจะมาพึ่งพระบรมโพธิสมภารพระมหากษัตริย์แห่งสยามประเทศ โดยชาวไทยพวนศรีสัชชนาลัย ได้เดินทางมาตั้งหลักสร้างบ้านเรือน กระจายอยู่ในเขตตำบลหาดเสี้ยวในขณะนี้ และตำบลใกล้เคียงของอำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัย เมื่อก่อนปี 2387 ในรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 3 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ การอพยพย้ายถิ่นฐานมาอยู่ที่นั่น กลุ่มใหญ่ยึดเอาแนวที่ราบริมแม่น้ำยมฝั่งตะวันออก เริ่มตั้งแต่คอยเขามุ่งทางใต้ ตั้งชื่อหมู่บ้านว่า บ้านแม่ราก บ้านหาดเสี้ยว เพราะบ้านหาดเสี้ยวเป็นหมู่บ้านใหญ่จึงแบ่งคุ้มบ้านออกเป็น บ้านเหนือ บ้านกลาง บ้านกลางบ้านเตื่อ (บ้านใต้) อีกกลุ่มระหว่างที่ราบริมทิวภูฟ้าจอมจรดริมฝั่งแม่น้ำยมทิศตะวันออก ตั้งชื่อหมู่บ้านว่า บ้านเหม่อ (บ้านใหม่) และบ้านหาดสูง ปัจจุบันตำบลหาดเสี้ยว แบ่งเขตการปกครอง ออกเป็น 4 หมู่บ้าน คือ หมู่ที่ 1 บ้านหาดเสี้ยว (บ้านเตื่อ) หมู่ที่ 1 บ้านหาดเสี้ยว (บ้านกลางและบ้านเหนือ) หมู่ที่ 3 บ้านหาดสูง หมู่ที่ 4 บ้านใหม่ (บ้านเหม่อ) ส่วนไทยพวนบ้านแม่รากนั้น ขึ้นอยู่กับเขตการปกครองของตำบลป่าจี่ อำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัย แต่มีวัฒนธรรมในการดำรงชีวิตและภาษาพูดที่เหมือนกัน ทั้งนี้ชาวไทยพวนมักจะนำชื่อหมู่บ้านเดิมที่เมืองพวนมาตั้งชื่อหมู่บ้าน ตามพื้นที่แต่ละแห่งที่มาอาศัยอยู่ในประเทศไทย เช่น บ้านหาดเสี้ยว เป็นชื่อหมู่บ้านใหญ่ที่เมืองเชียงขวาง นำมาตั้งชื่อเป็น บ้านหาดเสี้ยว ตำบลหาดเสี้ยว อำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชื่อบ้านหาดเสี้ยว ที่ตำบลแก่งคอย อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี เป็นต้น

กลุ่มชาติพันธุ์ไทครั้ง

ชาติพันธุ์ “ไทครั้ง” หรือที่เรียกกันว่า “ลาวครั้ง” มีประวัติการถูกกวาดต้อนมาพร้อมกลุ่มลาวอื่น ๆ จากหลวงพระบางและเวียงจันทน์ สืบเชื้อสายบรรพบุรุษซึ่งเคยอาศัยอยู่ทางตอนบนของลำน้ำโขง คือ เป็น “ลาว” แห่งอาณาจักรศรีสัตนาคนหุต โดย ชาติพันธุ์ “ไทครั้ง” ในประเทศไทย นอกจากที่พบในภูมิภาคเหนือตอนล่าง กวาร์้อยชุมชน/หมู่บ้านแล้ว เมื่อนับรวมกับงานวิจัยที่มีการค้นพบชุมชน/หมู่บ้าน “ไทครั้ง” ก่อนหน้านี้อาจจะนับได้ถึง 500 หมู่บ้าน โดยกว่า 300 หมู่บ้านอยู่ในจังหวัดในภูมิภาคตะวันตก เช่น กาญจนบุรี ราชบุรี นครปฐม และสุพรรณบุรี กับจังหวัดทางภาคกลางตอนบน เช่น อุดรธา อ่างทอง สิงห์บุรี ชัยนาท ลพบุรี ฯลฯ ซึ่งเป็นทางผ่านของการอพยพจากภาคกลางสู่ภาคเหนือ โดยเป็นพื้นที่ที่ยังไม่มีการสำรวจถึงจำนวนหมู่บ้านที่ชัดเจน จึงนับว่าเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่กระจายอยู่ทั่วไปในประเทศไทยนับจากภาคกลาง ภาคตะวันตก และภาคเหนือ สร้างความหลากหลายทางภาษาและชาติพันธุ์ไทในประเทศไทย

ลาวครั้ง หรือลาวภูครั้ง หรือลาวภูคัง เป็นเมืองอยู่ทางฝั่งซ้ายของแม่น้ำโขง ปัจจุบันเป็นที่ทราบกันแล้วว่า ภูครั้ง เป็นชื่อภูเขาอยู่ในเขตอำเภอภูเรือในปัจจุบัน เชิงเขานี้มีบ้าน

หนองบัวตั้งอยู่และเป็นที่ตั้งของเมืองภูครังแต่เดิม และเป็นเมืองมีเจ้าเมืองปกครองอยู่จนกระทั่งสมัยรัชกาลที่ 5 จึงได้ย้ายเมืองไปตั้งเมืองด่านซ้ายริมน้ำหมันใกล้กับพระธาตุศรีสองรักซึ่งรวมทั้งเจ้าเมืองภูครังก็ยกให้เป็นเจ้าเมืองด่านซ้ายด้วย ในบริเวณนี้มีที่ราบแคบๆ ที่สามารถเดินทางติดต่อกับเมืองแก่นท้าว เมืองเลยซึ่งเมื่อเลียบริมน้ำโขงก็ต่อไปถึงเวียงจันทน์ และยังเป็นทางขึ้นไปเมืองหลวงพระบางอีกทางหนึ่งนอกจากที่น้ำปาด ดังนั้นเมื่อมีการอพยพผู้คนจากหัวเมืองลาว จากเมืองหลวงพระบาง เมืองเลย เมืองแก่นท้าว เมืองพันพร้าว (ในจังหวัดหนองคาย) ก็จะใช้เส้นทางนี้พักอยู่ที่เมืองพิชญ์โลกไม่ก็เมืองพิชัย ก่อนจะเดินทางเข้าสู่หัวเมืองชั้นใน ส่วนกลุ่มพวน หรือกลุ่มลาวเวียง ก็จะเข้ามาตามเส้นทางเมืองท่าบ่อซึ่งตรงข้ามกับฝั่งเวียงจันทน์ ผ่านบ้านผือไปยังหนองบัวลำพู ผ่านดงพญาเย็น แล้วเข้ามาพักที่สระบุรี ลาวภูครังที่ถูกกวาดต้อนในรัชกาลที่ 2 ให้ไปอยู่ที่เมืองนครชัยศรีหรือในจังหวัดนครปฐม ส่วนลาวที่เมืองหลวงพระบางกวาดต้อนมาอีกครั้งในสมัยรัชกาลที่ 3 เนื่องจากศึกเจ้าอนุวงศ์ก็ให้ไปพักที่เมืองพิชญ์โลกและพิชัย ก่อนจะส่งไปอยู่ ณ ที่พวกจากเมืองของตนเคยอยู่ในปัจจุบัน พบว่ามีชาวลาวครั้งหรือลาวภูครังอยู่ที่ อำเภอสรีสะเกษนาถ จังหวัดสุโขทัย อำเภอพรหมพิราม อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ตำบลหนองกรด อำเภอเมือง บ้านโคกวิไล อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร อำเภอบ้านไร่ อำเภอทัพทัน จังหวัดอุทัยธานีอำเภอหันคา อำเภอวัดสิงห์ จังหวัดชัยนาท อำเภอสระกระโจม อำเภोजระเข้สามพัน อำเภออุทัย จังหวัดสุพรรณบุรี อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี และอำเภอดอนตูม อำเภอกำแพงแสน อำเภอเมืองจังหวัดนครปฐม

ดังนั้น จึงอธิบายได้ว่า กลุ่มชาติพันธุ์ไทครั้ง มีถิ่นกำเนิดแต่เมืองภูครัง ได้อพยพเข้ามาในประเทศไทย พร้อมกับกลุ่มชาติลาวอื่น ๆ ที่มีถิ่นกำเนิดต่างกัน อาทิ ลาวพวน เป็นต้น ปัจจุบันพบว่ามีชุมชนชาวไทครั้งประมาณ 500 ชุมชน กระจายตัวในภาคตะวันตก ภาคกลางตอนบน และภาคเหนือตอนล่างของประเทศไทย โดยภาคตะวันตก เช่น จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดราชบุรี จังหวัดนครปฐม และจังหวัดสุพรรณบุรี ภาคกลางตอนบน เช่น จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดอ่างทอง จังหวัดสิงห์บุรี จังหวัดชัยนาท และจังหวัดลพบุรี เป็นต้น และในภาคเหนือตอนล่าง เช่น จังหวัดพิษณุโลก จังหวัดสุโขทัย จังหวัดนครสวรรค์ จังหวัดกำแพงเพชร และจังหวัดอุทัยธานี เป็นต้น

ชาวไทครั้งหรือลาวครั้ง มีวิธีการเลือกพื้นที่เพื่อการตั้งชุมชนถิ่นฐาน จึงมีการเลือกทำเลที่เป็นพื้นราบ ประกอบกับชาวลาวครั้งมีวิทยาการด้านการปลูกข้าวทุ่ง ไม่ใช่ข้าวดอนสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการตั้งถิ่นฐาน จึงต้องพิจารณาถึงแหล่งน้ำใช้ในชีวิตประจำวัน และแหล่งน้ำเพื่อการทำนา ด้วยเหตุนี้ จึงปรากฏว่า ชื่อบ้านนามเมืองอันเป็นชุมชนชาวลาวครั้ง (และกลุ่มลาวอื่น

ๆ) มักประกอบด้วยชื่อของแหล่งน้ำ แล้วตามด้วยชื่อพืชหรือสัตว์ สอดคล้องกับการสำรวจในพื้นที่พบว่า ตำบลหนองอ้อมีที่มาจากพื้นที่ตำบลหนองอ้อ ตั้งอยู่บริเวณริมฝั่งแม่น้ำยม ซึ่งมีต้นอ้ออยู่เป็นจำนวนมาก จึงเรียกว่าบ้านหนองอ้อและตำบลหนองอ้อมาจนถึงปัจจุบัน โดยเมื่อพิจารณาจากวิธีการเลือกพื้นที่ในการตั้งถิ่นฐานนอกจากจะมีต้นอ้อจำนวนมากแล้ว ยังบอกได้ว่าที่ตั้งชุมชนใกล้เคียงกับแหล่งน้ำย่อมมีความจำเป็นต่อการใช้ชีวิตประจำวัน ทั้งนี้ในตำบลหนองอ้อ ประกอบด้วย 9 หมู่บ้าน และปรากฏนามหมู่บ้านที่นำเอาชื่อแหล่งน้ำ พืช หรือสัตว์ มาเป็นนามเรียกว่า หมู่บ้านหรือชุมชน ได้แก่ ชุมชนบ้านยาง ชุมชนบ้านคลองปากไร่ ชุมชนหนองอ้อ ชุมชนบ้านเกาะน้อย และชุมชนบ้านดงยาง เป็นต้น ปัจจุบัน ตำบลหนองอ้อ มีประชากรรวมกัน จำนวน 6,250 คน ประชากรชาย จำนวน 3,046 คน คิดเป็นร้อยละ 48.74 และ ประชากรหญิง จำนวน 3,204 คน คิดเป็นร้อยละ 51.26

ในด้านสังคม ประชากรในกลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อ นับถือศาสนาพุทธ โดยมีศาสนสถานในพุทธศาสนาที่สำคัญ จำนวน 6 แห่ง ประกอบด้วย วัดป่ายางเมตตาราม วัดหนองอ้อ วัดทะเลลอย วัดเกาะน้อย (ฝั่งตะวันตก) วัดเกาะน้อย (ฝั่งตะวันออก) และวัดดงยาง ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม โดยมีพืชที่สำคัญ ได้แก่ ข้าว พืชตระกูลถั่วต่าง ๆ ข้าวโพด ข้าวฟ่าง ฝ้าย มันสำปะหลัง มะม่วง มะละกอ ถั่วฝักยาว ฝรั่ง พุทรา และส้มเขียวหวาน เป็นต้น ส่วนประชากรชาวไทยครั้งแรกในกลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อ ยังมีวิถีชีวิตทั่วไปเช่นเดียวกับประชากรอื่น ๆ ในชุมชน แต่ยังคงไว้ซึ่งวิถีชีวิตของชาวไทยครั้งแรก ที่ได้สะท้อนผ่านการแต่งกาย ภาษา วัฒนธรรม อัตลักษณ์ด้านอาหาร เช่น กลุ่มไทครั้งแรก บ้านเกาะน้อย หมู่ 6 ได้นำเสนอวัฒนธรรมไทครั้งแรกผ่านเทศกาลสำคัญของอำเภอศรีสัชชาลัย โดยได้นำเสนอการประกอบอาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่น ที่เรียกว่า “โซเล่” ซึ่งโซเล่ ทำจากไก่โอง หรือไก่ตัวผู้รุ่นกระเทย โดยจากการบอกเล่าชาวชุมชนว่า

“เราจะนำเนื้อมาสับ นำเครื่องในมาหั่นเป็นชิ้น ในโซเล่ที่ต้องใส่ก้านกล้วย ในสมัยก่อน ช่วงการลงแขกดำนาเจ้าภาพจะทำโซเล่มาเลี้ยง ลักษณะคล้ายคล้ายลาบกินกับข้าวเหนียว แต่เนื่องจากปริมาณคนกินมีจำนวนมากไ้มีน้อย จึงนำก้านกล้วยมาสับผสมลงไปเพื่อให้มีปริมาณมากขึ้นเป็นอาหารสุดยอด ในสมัยก่อนที่ทุกคนต่างรอคอย พอทุกคนได้กินก็จะร้องว่าแซ่บ เมื่อเพี้ยนภาษาไทยคลั่งจึงกลายเป็น โซเล่ หรือแซ่บหลายนั่นเอง การทำโซเล่ก็มีความเชื่อเหมือนกันนะ คือต้องออกไปตัดก้านกล้วยตั้งแต่ตี 4 เพราะจะทำให้ต้นกล้วยอร่อยไม่ขม”

(สัมภาษณ์ชุมชนหนองอ้อ-02)

1.1.2.3 การเข้าถึงและระบบสาธารณูปโภค

ตำบลหนองอ้อ มีเส้นทางการคมนาคมประเภททางหลวงแผ่นดินและถนนเชื่อมต่อกันระหว่างชุมชน จำนวน 7 เส้นทาง ดังนี้

1. ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 101 เป็นเส้นทางเชื่อมการคมนาคมจังหวัดสุโขทัยผ่านสู่ตำบลหนองอ้อ เข้าสู่จังหวัดแพร่ เป็นถนนลาดยาง ตัดผ่านหมู่ที่ 3, 9, 2, 6, 8 จากเหนือจดใต้มีขนาดเขตทาง 40.00 เมตร ผิวจราจร 7.00 เมตร

2. ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1201 เป็นเส้นทางที่เชื่อมระหว่างอำเภอสวรรคโลก กับอำเภอศรีสัชชนาลัย มีขนาดเขตทาง 15.00 เมตร ผิวจราจร 6.00 เมตร ตัดผ่านหมู่ที่ 4, 5, 1 จากเหนือจดใต้

3. ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1113 ตัดผ่านหมู่ที่ 4

4. ถนนโยธาธิการบ้านหนองอ้อ – ดงยาง ผ่านหมู่ที่ 4, 7

5. ถนนลูกรัง จำนวน 37 สาย

6. ถนนคอนกรีตเสริมเหล็ก จำนวน 35 สาย

7. ถนนลาดยาง 10 สาย

ปัจจุบันองค์การบริหารส่วนตำบลหนองอ้อ ยังไม่มีสถานีจอดรถรับส่งผู้โดยสาร การจอดรถรับส่งผู้โดยสารใช้ไหล่ของทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 101

การเข้าถึงกลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อสามารถเข้าถึงได้หลายหลากวิธี ได้แก่ เครื่องบิน ด้วยสายการบินบางกอกแอร์เวย์ นั่งรถยนต์เช่าจากสนามบินสุโขทัย จากอำเภอศรีสำโรงถึงชุมชนหนองอ้อ ระยะทางประมาณ 47 กิโลเมตร ใช้เวลาประมาณ 46 นาที และสายการบินแอร์เอเชีย โดยสามารถเปลี่ยนการเดินทางมาใช้บริการรถยนต์เช่าจากสนามบินพิษณุโลกถึงชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชนาลัย ระยะทาง 131 กิโลเมตร ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง

ทางรถไฟ การรถไฟแห่งประเทศไทย มีขบวนรถด่วนและรถเร็วออกจากสถานีกลางกรุงเทพอภิวัฒน์ไปลงที่สถานีสวรรคโลก อำเภอสวรรคโลก ทุกวัน และเดินทางต่อไปยังอำเภอศรีสัชชนาลัย ด้วยระยะทาง 106 กิโลเมตร หรือใช้ระยะเวลา 1 ชั่วโมง 23 นาที นอกจากนี้ยังมีขบวนรถด่วน และรถเร็วออกจากสถานีกลางกรุงเทพอภิวัฒน์ไปลงที่ปลายทางสถานีรถไฟพิษณุโลก แล้วให้เดินทางต่อโดยรถประจำทางไปสุโขทัยอีกประมาณ 59 กิโลเมตร และต่อรถโดยสารท้องถิ่นเพื่อเดินทางไปยังอำเภอศรีสัชชนาลัย ด้วยระยะทาง 140 กิโลเมตร หรือใช้ระยะเวลาประมาณ 2 ชั่วโมง 14 นาที

ทางรถยนต์ ด้วยรถยนต์ส่วนบุคคลโดยเริ่มต้นจากกรุงเทพมหานคร โดยใช้ถนน AH2 ไปยังอำเภอศรีสัชนาลัย รวมระยะทาง 504 กิโลเมตร ใช้ระยะเวลาประมาณ 6 ชั่วโมง 45 นาที ทางรถโดยสารประจำทาง ซึ่งสามารถใช้บริการรถประจำทางปรับอากาศ สถานีขนส่งสายเหนือ (หมอชิต 2) กรุงเทพฯ-อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย ใช้เวลาประมาณ 7 ชม. 25 นาที

ด้านระบบสาธารณูปโภคภายในกลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อ พบว่าภายในชุมชนมีระบบไฟฟ้าทั่วถึง ระบบประปาภายในชุมชนใช้ระบบน้ำประปาหมู่บ้านซึ่งยังไม่ครอบคลุมทุกหมู่บ้าน นอกจากนี้ยังมีธุรกิจบริการที่พัก จำนวน 4 แห่ง ได้แก่ ศรีสัชนาลัยรีสอร์ท บลูเฮ้าส์ รีสอร์ท ชิดชนรี รีสอร์ท และ บ้านสวนรีสอร์ท และร้านอาหาร จำนวน 2 แห่ง ได้แก่ ร้านอาหารป่าทรง และภูผายดาว ไฮโดรฟาร์ม

1.1.2.4 เศรษฐกิจ

ตำบลหนองอ้อมมีสภาพภูมิศาสตร์เป็นที่ราบและที่สูงเชิงเขา ดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย ประชากรในกลุ่มชนตำบลหนองอ้อมมีรายได้หลักจากการทำการเกษตรจากการทำพืชไร่และพืชสวน การประมง โดยการเลี้ยงปลาในตำบลหนองอ้อม ส่วนใหญ่จะเลี้ยงปลาในบ่อดิน ใช้พันธุ์ปลานิล ปลาตะเพียน ปลาไน ปลายี่สก ปลาทับทิม และปลาดุก เกษตรกรจะเลี้ยงไว้เพื่อการบริโภคในครัวเรือน และจำหน่ายในส่วนที่เหลือจากการบริโภค การปศุสัตว์ โดยการเลี้ยงโคเนื้อ เกษตรกรเลี้ยงเพื่อจำหน่ายให้กับพ่อค้าในท้องถิ่นและจำหน่ายในตลาดนัดโค – กระบือ โดยพันธุ์ที่เกษตรกรนิยมเลี้ยง ได้แก่ พันธุ์ลูกผสม ประมาณ 20% และพันธุ์พื้นเมือง ประมาณ 80% และการเลี้ยงสุกร เกษตรกรเลี้ยงเป็นอาชีพเสริม จำหน่ายให้กับพ่อค้าท้องถิ่นภายในตำบล โดยพันธุ์ที่เกษตรกรนิยมเลี้ยง ได้แก่ พันธุ์พื้นเมือง และพันธุ์ลูกผสม นอกจากนี้พบว่า ชุมชนยังมีรายได้อื่น ๆ จากอุตสาหกรรมในครัวเรือน เช่น การผลิตเครื่องปั้นดินเผา การผลิตกระเป๋าหัตถกรรมมือ (Handmade) การทอผ้า การผลิตไม้กวาด ผลิตเฟอร์นิเจอร์จากไม้ และการผลิตสินค้าของที่ระลึก ได้แก่ ที่ทอผ้าจำลอง งานประดิษฐ์ดอกทานตะวัน เป็นต้น

1.1.2.5 การท่องเที่ยว

ด้วยกลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อม อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย มีที่ตั้งใกล้เคียงกับอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย ระยะทางประมาณ 10.4 กิโลเมตร ใช้เวลาเดินทางประมาณ 15 นาที อีกทั้งยังเป็นถิ่นที่อยู่ของกลุ่มชุมชนชาวไทครั้ง ที่ยังคงอัตลักษณ์วิถีชีวิตได้อย่างดี และมีความน่าสนใจในการศึกษา รวมถึงมีสิ่งอำนวยความสะดวกแก่นักท่องเที่ยว ดังนั้นจึงเป็นพื้นที่

เป้าหมายในการดำเนินการพัฒนาการท่องเที่ยวที่สำคัญทั้งในระดับประเทศและระดับท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง เช่น

ในปี พ.ศ. 2561 บ้านเกาะน้อย หมู่ 6 อำเภอศรีสัชนาลัย ที่มีความโดดเด่นด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นและความหลากหลายด้านวัฒนธรรม จึงได้รับคัดเลือกจากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสุโขทัย ให้เป็นชุมชนในการพัฒนา “ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถีสุโขทัย ภายใต้โครงการไทยนิยม ยั่งยืน อำเภอศรีสัชนาลัย” (สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสุโขทัย, 2561)

สำหรับการพัฒนาส่งเสริมการท่องเที่ยวจากหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องที่ผ่านมานั้น ภาคชุมชนได้มีข้อสังเกตต่อการพัฒนาที่เกี่ยวข้องอย่างน่าสนใจ ดังนี้ ในการส่งเสริมกิจการท่องเที่ยว ได้แก่ ชุมชนท้องถิ่นยังขาดความรู้และทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์ด้านการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล ขาดบุคลากรในการอบรมให้ความรู้ด้านการส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพสู่ตลาด ขาดการประชาสัมพันธ์อย่างเพียงพอทั้งการประชาสัมพันธ์การจัดกิจกรรมการส่งเสริมธุรกิจ การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ งานประเพณีหรือแม้แต่ป้ายแสดงสัญลักษณ์สากลสำหรับแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ และแหล่งท่องเที่ยวชุมชนในตำบลหนองอ้อ เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวที่จะพัฒนาคุณภาพสินค้า การแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน และควรจัดทำป้ายจุดท่องเที่ยวให้ชัดเจน

อย่างไรก็ตาม ชุมชนยังเป็นพื้นที่ในการพัฒนาส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง เช่น ในปี พ.ศ. 2564 กลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย เป็นหนึ่งในพื้นที่ดำเนินการภายใต้แผนแม่บทการบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร และรับทราบแผนแม่บทบูรณาการการบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร (พ.ศ.2556-2565) ตามที่องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) หรือ อพท. เสนอ ครอบคลุมพื้นที่ 20 ตำบล ใน 2 จังหวัด ได้แก่ พื้นที่ 10 ตำบลโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย และอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และพื้นที่ 10 ตำบลโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร โดยแผนแม่บทฯ ดังกล่าวประกอบด้วย 5 ยุทธศาสตร์ และ 140 โครงการ อพท. และภาคีเครือข่ายได้ขับเคลื่อนไปแล้ว จำนวน 81 โครงการ หรือคิดเป็นร้อยละ 57.86 งบประมาณ จำนวน 1,006.9 ล้านบาท เกิดการยกระดับและเพิ่มมูลค่าด้านการท่องเที่ยวให้กับจังหวัดสุโขทัยและจังหวัดกำแพงเพชร มีส่วนส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนตามมาตรฐานสากล กระตุ้นการเกิดรายได้และมีจำนวนนักท่องเที่ยวในพื้นที่พิเศษเพิ่มขึ้น

จากที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่า ด้านการท่องเที่ยวของกลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อ ภาครัฐให้การส่งเสริมและสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง เนื่องด้วยความโดดเด่นของชุมชนดังที่ได้กล่าวไปข้างต้น แต่เป็นที่น่าสังเกตว่า การพัฒนาที่ผ่านมาแล้วยังไม่ตอบสนองความต้องการที่แท้จริงของชุมชน เช่น ชุมชนต้องการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวสู่การรับรู้ยังนักท่องเที่ยวให้มากขึ้น การมีป้ายบอกทางเพื่ออำนวยความสะดวกในการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว สอดคล้องกับ การสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก ที่กล่าวว่า

“ทางชุมชนต้องการให้ภาครัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้มาพัฒนาการท่องเที่ยวในชุมชนโดยให้ชุมชนได้มีส่วนร่วมมากกว่านี้ อย่างวันนี้ที่เรามาสาธิตการทำอาหารสำหรับไทครั้งกัน ก็ต้องการให้มีจุดแสดงภูมิปัญญาอาหารไทครั้ง พิพิธภัณฑอาหารไทครั้ง หรือ การแปรรูปน้ำพริกกระแตก เพื่อเป็นของที่ระลึกจากกลุ่มชาวไทครั้ง”

(ชุมชนหนองอ้อ-04, การสื่อสารส่วนบุคคล, 22 มิถุนายน 2566)

จากตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลหลักดังกล่าว สะท้อนให้เห็นว่า ที่ผ่านมาการพัฒนาการท่องเที่ยวที่กำหนดโดยภาครัฐค่อนข้างขาดการมีส่วนร่วมโดยชุมชน ดังนั้นเพื่อให้การส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่ที่ชุมชนเป็นเจ้าของนั้นเกิดประสิทธิภาพ ควรให้ชุมชนได้เข้ามามีส่วนร่วมในทุกกระบวนการตั้งแต่การวางแผน การดำเนินการ การร่วมรับผลประโยชน์ และการติดตามผล เป็นต้น

1.1.2.6 วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่น

โดยทั่วไป ในรอบปีชาวลาวครั้งมีเทศกาลอยู่หลายอย่าง ซึ่งเมื่ออดีตเคยใช้ระบบนับช่วงเวลาตามแบบจันทรคติ หรือการนับตามแบบตำราโหราศาสตร์ เรียกว่า ปีหนไท ซึ่งไม่ตรงกับเดือนทางสุริยคติ อันได้แก่การนับว่าเดือนมกราคม หรือกุมภาพันธ์ เป็นอาทิ นอกจากนี้ ลาวครั้งในแต่ละถิ่นต่างก็มีขนบนิยม หรือข้อกำหนดทางประเพณีหรือเทศกาลไม่เหมือนกัน ทั้งนี้เพราะมีปัจจัยเรื่องความเชื่อ ความศรัทธา ประวัติศาสตร์และตำนานท้องถิ่น การกำหนดเทศกาล หากนับจากช่วงของเดือนจันทรคติ มีดังนี้

ตารางที่ 2 กำหนดการเทศกาลท้องถิ่นชุมชนชาวไทยครั้งโดยทั่วไป

ลำดับเดือน จันทรคติ	ชื่อเทศกาล/ ประเพณี / พิธีกรรม	พื้นที่ชุมชนลาวครั้ง
สาม	บุญคุณลานวัดหนองกระดุกเนื้อ	ต. หนองนมวัว อ.ลาดยาว จ. นครสวรรค์ วัดหัวถนนกลาง ต. หัวถนน อ.ท่าตะโก จ.จังหวัดนครสวรรค์
สี่	งานปิดทองหลวงพ่อดิมวัดศรีสโมสร	บ้านกุดจอก ต.กุดจอก อ.หนองมะโมง จ. ชัยนาท
ห้า	เทศกาลสงกรานต์/ ต้อนฮับสังขานต์/ บุญปีใหม่ ไท-ลาว	บ้านกุดจอก ต.กุดจอก อ.หนองมะโมง จ. ชัยนาท
	แห่งสงกรานต์ วัดทุ่งผักกูด	ต.ห้วยด้วน อ.ดอนตูม นครปฐม
	งานตั้งธงสงกรานต์วัดบ่อกรู	บ้านบ่อกรู ต. บ่อกรู อ.เดิมบางฯ จ. สุพรรณบุรี
หก	เลี้ยงบ้าน/ เลี้ยงผีตาแฮก	(ในอดีต จัดทำกันทุกชุมชน)
เจ็ด	เลี้ยงผีเจ้านายลาวครั้ง	ต. โพรงมะเตือ อ. เมือง จ. นครปฐม และ ชาวลาวครั้งชุมชนอื่น
แปด	บุญเข้าพรรษา	(ลาวครั้งทุกชุมชน)
เก้า	บุญข้าวประดับดิน	(ลาวครั้งทุกชุมชน)
สิบ	บุญสารทลาว (ขึ้น 15 ค่ำ)	(มีลาวครั้งบางชุมชนที่จัดงานนี้ และบาง แห่งไปจัดงานบุญเดือนสิบ วันแรม 15 ค่ำ เดือนสิบ ซึ่งเป็นสารทไทย)
สิบเอ็ด	บุญออกพรรษา/ บุญกฐิน	(ลาวครั้งทุกชุมชน และชาวไทยทั่วไป)
สิบสอง	ประเพณีลอยกระทง	(ลาวครั้งทุกชุมชน และชาวไทยทั่วไป)

จากตารางที่ 2 กำหนดการเทศกาลท้องถิ่นชุมชนชาวไทยครั้งโดยทั่วไป จะเห็นได้ว่า มีการระบุถึงช่วงเวลาการจัดเทศกาล ประเพณี และพิธีกรรมของชาวไทยครั้ง จำนวน 10 เดือน นับตั้งแต่เดือนสาม ถึง เดือนสิบสอง ซึ่งไม่ปรากฏข้อมูลการจัดเทศกาล ประเพณี และพิธีกรรมชาวไทยครั้งในช่วงเดือนอ้าย ถึง เดือนยี่ ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีคั่นหาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับประเพณีหรือพิธีกรรมตามช่วงเดือนที่หายไป โดยเป็นข้อมูลที่ได้ระบุถึงประเพณีฮีตสิบสองของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้งในจังหวัดนครปฐม ดังตารางที่ 3 ดังนี้

ตารางที่ 3 ประเพณีฮีตสิบสองของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง ในจังหวัดนครปฐม

เดือนจันทรคติ	เดือนสุริยคติ	กิจกรรม	ปัจจุบัน
1. อ้าย	ธันวาคม-มกราคม	บุญเข้ากรรม	ปรากฏ
		บุญปีใหม่	ปรากฏ
2. ยี่	มกราคม-กุมภาพันธ์	บุญ คุณ ข้าว หรือ บุญ คุณ ลาน ทอดผ้าป่า	ปรากฏ
3. สาม	กุมภาพันธ์-มีนาคม	บุญข้าวจี	ปรากฏ
4. สี่	มีนาคม-เมษายน	บุญมาฆบูชา	ปรากฏ
		บุญเทศน์มหาชาติ	ปรากฏ
		สู้ขวัญข้าว	ปรากฏ
5. ห้า	เมษายน-พฤษภาคม	บุญเดือนห้าหรือตรุษสงกรานต์	ปรากฏ
		ประเพณีแห่ธงสงกรานต์	ปรากฏ
6. หก	พฤษภาคม-มิถุนายน	บุญวันวิสาขบูชา	ปรากฏ
7. เจ็ด	มิถุนายน-กรกฎาคม	บุญกลางบ้านหรือบุญซำฮะ	ปรากฏ
		บุญสลากภัต	ปรากฏ
8. แปด	กรกฎาคม-สิงหาคม	บุญอาสาฬหบูชา	ปรากฏ
		บุญเข้าพรรษา	
9. เก้า	สิงหาคม-กันยายน	ข้าวประดับดิน	ไม่ปรากฏ
10. สิบ	กันยายน-ตุลาคม	บุญข้าวสากหรือข้าวสลาก (สลากภัต สลากลาว)	ปรากฏ
11. สิบเอ็ด	ตุลาคม-พฤศจิกายน	บุญออกพรรษา	ปรากฏ
		บุญข้าวพันก้อน	ไม่ปรากฏ
12. สิบสอง	พฤศจิกายน-ธันวาคม	บุญกฐิน	ปรากฏ
		ประเพณีลอยกระทง	ปรากฏ
		บุญสวดมนต์ข้ามปี	ปรากฏ

ที่มา : (แพรภัทร ยอดแก้ว, 2562)

สำหรับชาวไทครั้ง ในกลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อ ปัจจุบันมีการปฏิบัติเกี่ยวกับประเพณีและงานประจำปี ที่เกี่ยวเนื่องกับความเชื่อทางพุทธศาสนาและความเชื่อท้องถิ่น ดังปรากฏในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ประเพณีและงานประจำปีของกลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

เดือน จันทรคติ	เดือนสุริยคติ	ประเพณี/งานประจำปี	สถานที่ (ตำบลหนองอ้อ)
1. อ้าย	ธันวาคม-มกราคม	ใส่ข้าวบาตรใหม่	ทุกชุมชน
2. ยี่	มกราคม-กุมภาพันธ์	-	-
3. สาม	กุมภาพันธ์-มีนาคม	-	-
4. สี่	มีนาคม-เมษายน	วันมาฆบูชา	ทุกชุมชน
5. ห้า	เมษายน-พฤษภาคม	ประเพณีสงกรานต์ (วันที่ 13-15 เมษายน ของทุกปี)	ทุกชุมชน
		งานสืบทอดประเพณีสร้างน้ำพระ ก่อพระเจดีย์ทราย (วันที่ 14 เมษายน ของทุกปี)	หมู่ 3 บ้านหนองอ้อ
		ประเพณีสักการะเจ้าพ่อช้างมูบ (วันที่ 17 เมษายน ของทุกปี)	หมู่ 7 บ้านดงยาง
		ประเพณีแห่ธงสงกรานต์ (22 เมษายน ของทุกปี)	หมู่ 6 บ้านเกาะน้อย
6. หก	พฤษภาคม-มิถุนายน	บุญสลากภัต	ทุกชุมชน
		วันวิสาขบูชา	ทุกชุมชน
7. เจ็ด	มิถุนายน-กรกฎาคม	-	-
8. แปด	กรกฎาคม-สิงหาคม	วันอาสาฬหบูชา	ทุกชุมชน
		วันเข้าพรรษา	
9. เก้า	สิงหาคม-กันยายน	-	-
10. สิบ	กันยายน-ตุลาคม	-	-
11. สิบเอ็ด	ตุลาคม-พฤศจิกายน	วันออกพรรษา	ทุกชุมชน
		ตักบาตรเทโว	ทุกชุมชน
		งานกฐิน	ทุกชุมชน
12. สิบสอง	พฤศจิกายน-ธันวาคม	งานกฐิน	ทุกชุมชน
		ประเพณีลอยกระทง	หมู่ 1 บ้านป่ายาง , หมู่ 2 บ้านคลองปากไร่ , หมู่ 5 บ้านเกาะน้อย

จากตารางที่ 4 พบว่า การจัดประเพณีและงานประจำปีสำคัญของกลุ่มชุมชน ตำบลหนองอ้อ อำเภอสรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย นั้นเป็นประเพณีและงานประจำปีที่เกิดขึ้นในชุมชน ที่อิงกับความเชื่อทางพุทธศาสนาและความเชื่อของชาวไทยครั้งท้องถิ่น มีการปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย โดยจะเห็นว่าบางประเพณีหรือเทศกาลที่มีในชุมชนไทยครั้งอื่นอาจจะไม่ปรากฏในกลุ่มชุมชนหนองอ้อ ซึ่งสันนิษฐานว่ามีสาเหตุมาจากชุมชนชาดการสืบสานอนุรักษ์ รวมถึงขาดผู้สืบทอดในกลุ่มคนรุ่นใหม่

1.1.2.7 ภูมิปัญญาท้องถิ่น

จากการศึกษาข้อมูลชุมชนในตำบลหนองอ้อด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น พบว่า ชุมชนมีภูมิปัญญาท้องถิ่น 3 ด้าน ประกอบด้วย

1) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน ได้แก่ การทำเครื่องสังคโลก การทำเฟอร์นิเจอร์จากรากไม้ การทอผ้าพื้นเมือง และการผลิตไม้กวาดดอกหญ้า



ภาพที่ 20 ผลิตภัณฑ์เครื่องสังคโลก ตำบลเกาะน้อย อำเภอสรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

2) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะวรรณกรรม ได้แก่ ภาษาถิ่นไทยเหนือ ภาษาอีสาน และภาษาสุโขทัย

3) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน ได้แก่ อาหารพื้นถิ่นชาวไทครั้ง ประกอบด้วย โขเลไก่ ต้มบักโตน แกงหยวกใส่ถั่วเขียว แกงซี่เหล็กไทครั้ง น้ำพริกกระทะแตก อีแปะแตกกล้วย หัวหงอกตอกตัด เป็นต้น



ภาพที่ 21 น้ำพริกกระทะแตก ชุมชนไทครั้ง ตำบลหนองอ้อ

1.1.2.8 แหล่งท่องเที่ยว

กลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อ มีแหล่งท่องเที่ยวด้านธรรมชาติ ด้านประวัติศาสตร์ โบราณคดี และศิลปวัฒนธรรม ทั้งที่อยู่ในชุมชนและบริเวณใกล้เคียง ดังนี้

แหล่งท่องเที่ยวภายในกลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อ ได้แก่ แก่งหลวง ศูนย์ศึกษาและอนุรักษ์เตาสังคโลก วัดป่ายางเมตตาอาราม กลุ่ม OTOP ผลิตเครื่องปั้นสังคโลก วัดกุฎีราย ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตไทครั้ง อ่างเก็บน้ำเขาหัววัว วัดหัวโขน โบสถ์ไม้สักวัดดงยาง โดยมีรายละเอียดต่อไปนี้

1) ศูนย์ศึกษาและอนุรักษ์เตาสังคโลก

แหล่งเครื่องปั้นดินเผา กลุ่มเตาเมืองศรีสังขาลย์ กลุ่มเตาเมืองศรีสังขาลย์ เป็นแหล่งผลิตสังคโลกที่มีพัฒนาการมาอย่างยาวนานตั้งแต่ก่อนสถาปนากรุงเทพฯ เมื่อราวพุทธศตวรรษที่ 17 เป็นต้นมา กลุ่มเตานี้ตั้งอยู่นอกกำแพงเมืองศรีสังขาลย์ห่างออกไปทางทิศเหนือ มีแหล่งเตาผลิต

สังคโลก ตั้งเรียงรายไปตามริมฝั่งแม่น้ำยมด้านตะวันตกตั้งแต่บริเวณบ้านป่ายาง บ้านเกาะน้อย บ้านหนองอ้อไปจนถึงวัดดอนลาน สามารถจำแนกเตาได้เป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

- กลุ่มเตาบ้านเกาะน้อย

ตั้งอยู่ห่างจากกำแพงเมืองศรีสัชชนาลัยไปทางทิศเหนือประมาณ 5 กิโลเมตร จากการสำรวจและขุดค้นพบจำนวนไม่น้อยกว่า 200 เตา ในระยะแรกเป็นเตาชนิดอุโมงค์หรือเตาขุดต่อมาพัฒนาเป็นเตาก่อด้วยดินดิบผนังยาดินเหนียวและพัฒนาการขั้นสุดท้ายเป็นเตาอิฐขนาดใหญ่อยู่บนเนินดินสูงในช่วงพุทธศตวรรษที่ 19 – 22 ภายในเตาเผาพบภาชนะประเภทไม้เคลือบ ภาชนะประเภทเขียนลายสีดำได้เคลือบ ภาชนะประเภทเคลือบสีเขียว เป็นต้น

- กลุ่มเตาบ้านป่ายาง

อยู่ห่างจากเมืองศรีสัชชนาลัยไปทางทิศเหนือราว 500 เมตร จากการสำรวจพบเตาประมาณ 25 เตา ส่วนใหญ่เป็นเตาก่อด้วยอิฐอยู่บนเนินดินสูง สันนิษฐานว่ากลุ่มเตาบ้านป่ายางเริ่มผลิตสังคโลกในช่วงพุทธศตวรรษที่ 21 – 22 โดยผลิตภาชนะประเภทเขียนลายสีดำหรือน้ำตาลได้เคลือบ ภาชนะประเภทเคลือบน้ำตาลเข้ม นอกจากนี้ยังผลิตตุ๊กตาและเครื่องประดับสถาปัตยกรรมอีกด้วย (พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ สวรรคตวรนายก สุโขทัย, 2563)



ภาพที่ 22 ศูนย์ศึกษาและอนุรักษ์เตาสังคโลก

สำหรับศูนย์ศึกษาและอนุรักษ์เตาเผาสังคโลก เป็นอาคารที่สร้างคลุมเตาเผาโบราณหมายเลข 61 และ 42 ปัจจุบันมีอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย กรมศิลปากร เป็นผู้ดูแลสามารถเข้าชมในอาคารโดยจัดแสดงประวัติความเป็นมาของการผลิตเครื่องสังคโลกที่มีมาแต่โบราณตั้งแต่ในสมัยสุโขทัยเจริญรุ่งเรืองเมื่อ 800 กว่าปีที่ผ่านมา ช่วยทำให้ทราบถึงประเภทของเครื่องปั้นดินเผาและกระบวนการผลิตในสมัยโบราณ สูตรน้ำเคลือบที่ได้จากวัตถุดิบธรรมชาติที่มีในท้องถิ่น การผลิตในสมัยโบราณไม่เพียงผลิตใช้ในชุมชนครัวเรือนยังมีการผลิตเป็นสินค้าส่งออกไปขายยังต่างประเทศ เช่น ประเทศญี่ปุ่น ประเทศอินโดนีเซีย เป็นต้น ภายในศูนย์ศึกษาและอนุรักษ์เตาเผาสังคโลก ประกอบด้วยจุดเยี่ยมชมที่น่าสนใจ ได้แก่ กลุ่มเตาหมายเลข 42 และ กลุ่มเตาหมายเลข 61 โดยมีรายละเอียดต่อไปนี้

- กลุ่มเตาหมายเลข 42 เป็นแหล่งโบราณคดีที่ทำให้ทราบถึงพัฒนาการของเตาเผาและสิ่งผลิตจากเตา โดยใต้พื้นดินกลุ่มเตาหมายเลข 42 นี้ มีการขุดพบเตาเผาสังคโลกที่ทับซ้อนกันอยู่ถึง 19 เตา

- กลุ่มเตาหมายเลข 61 มีเตาใต้ดิน 4 เตา เป็นเตาเผาขุดลงไปใต้ดิน ภาชนะที่พบส่วนใหญ่ใช้บรรจุน้ำและของแห้ง

2) วัดป่ายางเมตตาอาราม

วัดป่ายางเมตตาอาราม หรือ (วัดพระศรีอริยมตตาอาราม) เป็นวัดที่ชาวบ้านป่ายางใช้ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา วัดนี้มีเรื่องเล่าของเจ้าอาวาสรูปแรกที่ก่อสร้างวัดนี้ขึ้นมา ปัจจุบันท่านได้มรณภาพแล้วแต่ร่างท่านไม่เน่าเปื่อย ชาวบ้านได้บรรจุร่างท่านไว้ในโลงเพื่อให้ชาวบ้านได้กราบไหว้สักการะภายในวิหาร หลวงปู่จันทร์ (เจ้าอาวาสรูปแรก) ได้รับการกล่าวขานจากชาวบ้านในเรื่องความศักดิ์สิทธิ์ การรักษาโรคด้วยคาถา เวทย์มนต์และสมุนไพรร ปัจจุบันภายในวิหารยังมีน้ำมนต์ที่หลวงปู่จันทร์ได้ทำพิธีไว้ก่อนที่ท่านมรณะ ในทุก ๆ ปีจะมีศิษยานุศิษย์เดินทางมาประกอบพิธีกรรมกราบไหว้สักการะเพื่อเป็นสิริมงคลแก่ตัวเองและครอบครัว นอกจากนี้ภายในวัดยังมีไม้มะค่าขนาดใหญ่ที่พบในลำน้ำแม่ยม มีเรื่องเล่าถึงความเป็นมาที่ค้นพบโดยชาวบ้านและปาฏิหาริย์ของไม้มะค่า



ภาพที่ 23 วัดป่ายางเมตตาอาราม ชุมชนหนองอ้อ อำเภอดงหลวง จังหวัดสุโขทัย

3) กลุ่ม OTOP ผลิตเครื่องปั้นสังคโลก

กลุ่ม OTOP ผลิตเครื่องปั้นสังคโลก เป็นกลุ่มชาวบ้านเกาะน้อยที่ผลิตเครื่องปั้นดินเผาเพื่อจำหน่ายเป็นของที่ระลึก ผู้มาเยือนสามารถเรียนรู้การปั้นด้วยฝีมือตนเองตั้งแต่วิธีการนำดินเผามาทำการปั้นจากผู้เชี่ยวชาญที่เป็นคนในชุมชน มีการถ่ายทอดให้ความรู้และได้ชิ้นงานที่ตนเองเป็นผู้ทำกลับไปเป็นของที่ระลึก



ภาพที่ 24 ผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นสังคโลกของกลุ่ม OTOP ผลิตเครื่องปั้นสังคโลก

4) วัดกุฎีราย

วัดกุฎีรายสร้างขึ้นในสมัยสุโขทัย ตั้งอยู่ริมแม่น้ำยมนอกกำแพงเมืองศรีสัชนาลัย ด้านทิศเหนือใกล้กับทางทางเข้าสู่เมืองด้านประตูเตาหม้อ ตัววัดหันหน้าไปทางทิศใต้ โบราณสถานที่สำคัญภายในวัดประกอบด้วย วิหารโถงขนาด 4 ห้อง ไม่มีมีย่อมุขด้านหน้าบัวหงาย ประตูกรอบประตูด้วยบัวอกไก่ หลังคาทรงจั่วก่อด้วยศิลาแลง ถัดมาทางทิศตะวันออกคืออุโบสถที่วางตัวในแนวขนานกับวิหาร เป็นอาคารโถงขนาด 4 ห้องมีมีย่อมุขด้านหน้าและมีมณฑปท้ายอาคาร ภายในประดิษฐานพระพุทธรูปประทับนั่ง ฐานมณฑปตกแต่งด้วยชุดบัวลูกฟัก ที่ผนังด้านหน้ายังปรากฏสำหรับเสียบค้ำไม้เชื่อมต่อกับวิหาร ด้านหลังมณฑปเป็นเจดีย์ขนาดเล็กทรงดอกบัวตูม 3 องค์และทรงกลม 1 องค์



ภาพที่ 25 วัดกุฎีราย ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีษะนาถ จังหวัดสุโขทัย

5) ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตไทครั้ง

ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตบ้านไทครั้ง พิพิธภัณฑสถานบ้านไทครั้ง ม.6 ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีษะนาถ จังหวัด สุโขทัย ซึ่งชุมชนไทครั้งบ้านเกาะน้อยยังคงยึดถือและสืบสานประเพณีวัฒนธรรมของบรรพบุรุษไว้อย่างเหนียวแน่น อาทิเช่น การแต่งกาย ภาษาที่ใช้ ประเพณีการบวชพระ และประเพณีการแห่ธง รวมถึงความสนุกสนาน รื่นเริงในการฟ้อนรำที่เรียกว่ารำเกี่ยวแคน โดย นายอนุ เทียนสัน ได้ใช้บ้านของตนเองเป็นศูนย์การเรียนรู้ พิพิธภัณฑสถานบ้านไทครั้ง ให้เป็นสถานที่บอกเล่าความเป็นมาของตำนานเรื่องเล่าของชุมชนไทครั้ง เก็บสะสมผ้า ทออันเป็นเอกลักษณ์ด้วยลวดลายและสีเส้นตามแบบฉบับของไทครั้งไว้หลากหลายผืนซึ่งบางผืนมีอายุยาวนาน มากกว่าร้อยปี อีกทั้งอุปกรณ์เครื่องใช้ในชีวิตประจำวันต่าง ๆ ของชาวไทครั้ง เช่น อุปกรณ์จักรสาน เครื่องใช้ โบราณ ถ้วย จาน ลูกปัด



ภาพที่ 26 ศูนย์เรียนรู้วิถีไทครั้ง ตำบลหนองอ้อ อำเภอสรีษัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

6) อ่างเก็บน้ำเขาหัววัว

อ่างเก็บน้ำเขาหัววัว เป็นแหล่งน้ำของชุมชนที่นำมาใช้ทำการเกษตรต่าง ๆ มีที่ตั้งอยู่ติดกับเขาวัวที่มีลักษณะของเทือกเขาที่คล้ายหัววัว มีทิวทัศน์ที่สวยงามเหมาะสำหรับเป็นสถานที่พักผ่อนความเป็นธรรมชาติโดยรอบ



ภาพที่ 27 เขาหัววัว ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

7) วัดหัวโชน

วัดหัวโชน หรือ (วัดขุนเดช) โบราณสถานแห่งนี้ หันหน้าไปทางทิศตะวันออก ประกอบด้วยสิ่งก่อสร้างที่มีขนาดใหญ่และมีความสำคัญ คือ มณฑปผนังทึบ 3 ด้าน: ด้านหน้า (ด้านตะวันออก) เชื่อมกับพระวิหารก่อด้วยศิลาแลง ตัวมณฑปภายในประดิษฐานพระพุทธรูปยืนขนาดใหญ่ ตรงกลาง เป็นประธานส่วนที่มณฑปผนังทั้ง 2 ด้านประดิษฐานพระพุทธรูปปูนปั้นนูนสูงรูปพระสาวก เหลืออยู่ 3 องค์ เจดีย์ประธานทรงกลมมีซุ้มพระทั้ง 4 ด้าน เจดีย์ประธานองค์นี้ก่อด้วยศิลาแลงเดิม อาจจะเป็นเจดีย์ทรงดอกบัวตูมมาก่อนแล้วถูกปฏิสังขรณ์ เป็นเจดีย์ทรงกลม ในสมัยต่อมา ในการขุดแต่งได้พบพระรัตนตรัยมหายานด้วย ลักษณะพระพิมพ์ชนิดนี้ตรงกลางมีพระพุทธรูปนาคปรก ด้านขวามีพระโพธิสัตว์อวโลกิเตศวร ด้านซ้ายมีนางปัญญาบารมีหรือ นางปรัชญาปารมิตา



ภาพที่ 28 วัดหัวโชน ตำบลหนองอ้อ อำเภอสรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

8) โบสถ์ไม้สักวัดดงยาง

วัดดงยาง แห่งนี้เดิมเป็นที่พักสงฆ์มานาน 37 ปี ก่อนจดทะเบียนตั้งวัดในปี 2556 แล้วได้มีการพัฒนา ต่อเนื่องตลอดช่วง 6 ปี ที่ผ่านมา ทั้งเริ่มสร้างกุฏิ วิหาร ศาลาการเปรียญ และโบสถ์ไม้สักทองหลังแรกใน สุโขทัย โดยพลังศรัทธาของชาวบ้านในพื้นที่ “โบสถ์ไม้สักทองมีขนาด 10 x 20 เมตร ใช้เสา 45 ต้น ยกพื้นสูง 80 เซนติเมตรเป็นศิลปะล้านนาประยุกต์ มีกิจกรรมตามความเชื่อคือให้ประชาชนผู้ศรัทธาลอดใต้ฐานโบสถ์ไม้สักทอง เพื่อเสริมชะตาความเป็นสิริมงคลแก่ชีวิต และให้พ้นจากโรคภัยไข้เจ็บต่าง ๆ



ภาพที่ 29 โบสถ์ไม้สักวัดดงยาง ชุมชนหนองอ้อ อำเภอสรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

จากข้อมูลบริบทของกลุ่มชุมชนหนองอ้อ อำเภอสรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ทำให้ทราบว่า ที่ตั้งกลุ่มชุมชนหนองอ้อ อยู่บริเวณใกล้เคียงกับอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย ซึ่งได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกร่วมกับ อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยและอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร ภายใต้ชื่อ เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ประชากรส่วนใหญ่เป็นชาวไทย ครั้ง ซึ่งแต่เดิมมีถิ่นฐานอยู่บริเวณเมืองภูคั้ง จึงถูกเรียกว่า กลุ่มลาวภูคั้ง หรือถูกเรียกเป็นไทยครั้งในระยะหลัง ชาวไทยครั้งที่ได้อพยพย้ายถิ่นมาตั้งถิ่นฐานอยู่ในอำเภอสรีสัชนาลัยนี้ ยังสามารถดำรงอัตลักษณ์ความเป็นชาติพันธุ์ลาวครั้งไว้หลายประการ เช่น การตั้งชื่อกลุ่มชุมชนที่บ่งบอกถึงถิ่นที่อยู่ มีความเชื่อและประเพณีท้องถิ่นที่สอดคล้องกับศาสนาซึ่งยังคงสืบสานมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษ ภาษากัน และการแต่งกายที่ยังคงอนุรักษ์ไว้ และอาหารพื้นถิ่นไทยครั้ง เป็นต้น การดำรงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ไทยครั้งนี้เป็นการหล่อหลอมให้เกิดภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญ 3 ด้านของชุมชน ได้แก่ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับศิลปะวรรณกรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน นอกจากชุมชนจะอยู่บริเวณใกล้เคียงกับแหล่งมรดกโลกอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัยดังกล่าว ภายในกลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อ ยังมีแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจควรค่าแก่การเยี่ยมชม ได้แก่ ศูนย์ศึกษาและอนุรักษ์เตาสังคโลก วัดป่ายางเมตตาอาราม กลุ่ม OTOP ผลิตภัณฑ์ปั้นสังคโลก วัดกุฎีราย ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตไทยครั้ง อ่างเก็บน้ำเขาหัววัว วัดหัวโขน และโบสถ์ไม้สักวัดดงยาง สำหรับนักท่องเที่ยวหรือผู้สนใจทั่วไปสามารถเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวชมชุมชนได้ตลอดทั้งปี ซึ่ง

ภายในพื้นที่ชุมชนมีสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานสำหรับบริการนักท่องเที่ยวอย่างครบถ้วน ด้วยกลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อ เป็นพื้นที่ใกล้เคียงกับแหล่งมรดกโลก ชุมชนมีความเป็นเอกลักษณ์ สามารถเดินทางเข้าถึงได้สะดวก จึงเป็นอีกหนึ่งพื้นที่ที่ได้รับคัดเลือกเพื่อส่งเสริมและพัฒนาด้านการท่องเที่ยวจากภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่องเช่นเดียวกับชุมชนอื่น ๆ ในจังหวัดสุโขทัยและใกล้เคียง โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อเพิ่มกิจกรรมการท่องเที่ยวโดยเชื่อมโยงกับอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัยให้มีความน่าสนใจและสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น และให้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือในการพัฒนาและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน ถึงแม้ว่ากลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อ เป็นพื้นที่ซึ่งได้รับการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่องก็ตาม แต่ยังไม่สามารถตอบสนองความต้องการของชุมชนที่ครอบคลุมทุกมิติ ภาครัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรนำชุมชนให้เข้ามามีส่วนร่วมในโครงการพัฒนาให้มากกว่านี้ เพื่อให้การส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวเกิดประสิทธิผลมากยิ่งขึ้น

1.1.3 ชุมชนนครชุม ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับบริบทของชุมชนนครชุม ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ร่วมกับการรวบรวมข้อมูลได้จากแบบสำรวจชุมชน แบบบันทึกการสัมภาษณ์และแบบบันทึกการสังเกต จึงได้ข้อมูลชุมชนนครชุม ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ที่ประกอบด้วย ประวัติความเป็นมาของชุมชน ประชากรและสังคม การเข้าถึงและระบบสาธารณูปโภค เศรษฐกิจ การท่องเที่ยว วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น และแหล่งท่องเที่ยว ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

1.1.3.1 ประวัติชุมชน

จากการศึกษาเกี่ยวกับชุมชนนครชุม พบว่า เป็นพื้นที่ที่มีความน่าสนใจ มีความสำคัญทางด้านประวัติศาสตร์ในหลายยุคหลายสมัย และมีพัฒนาการมาถึงปัจจุบัน ซึ่งสามารถสรุปพอสังเขปได้ดังนี้

นครชุมเป็นเมืองที่เจริญสูงสุดในลุ่มน้ำปิง นอกจาก เมืองเชียงทอง เมืองคลองเมือง เมืองแปบ เมืองคณสี เมืองเทพนคร และเมืองไตรตรึงษ์แล้ว เมืองนครชุม เป็นเมืองสำคัญที่สุดแห่งหนึ่ง ที่เจริญรุ่งเรืองอยู่กว่าสองร้อยปี ตั้งแต่ปี พุทธศักราช 1900 นครชุม เป็นตำบลเล็ก ๆ ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร อยู่บริเวณปากคลองสวนหมาก ฝั่งตะวันตกของลำน้ำปิง สันนิษฐานว่ามีพัฒนาการของชุมชนมาตั้งแต่พุทธศตวรรษที่ 19 และเป็นศูนย์กลางเศรษฐกิจ เส้นทางการค้าสมัยสุโขทัย พบร่องรอยโบราณสถานขนาดใหญ่ วัดโบราณและวัดสำคัญในพื้นที่ แสดงรูปแบบสถาปัตยกรรมที่ได้รับอิทธิพลจากศิลปะพม่า มอญ สุโขทัยและอยุธยา เป็นเมืองสองฝั่งน้ำที่มี

พัฒนาการจากเมืองนครชุมฝั่งตะวันตกก่อน แล้วต่อมาจึงย้ายตัวเมืองมาอยู่ทางฝั่งตะวันออกคือที่เมืองกำแพงเพชรปัจจุบัน แต่ความเป็นเมืองก็ยังคงครอบคลุมสองฝั่งน้ำเหมือนเดิม พัฒนาการของเมืองกำแพงเพชรเริ่มในพุทธศตวรรษที่ 19 ตอนปลาย นับเนื่องเป็นสมัยของสมเด็จพระมหาธรรมราชาลิไทย เพราะปรากฏศิลาจารึกเอ่ยชื่อเมืองนครชุมในสมัยนี้ รวมทั้งพบซากเมืองและโบราณสถานวัตถุที่มีอายุราวพุทธศตวรรษที่ 19 เช่นกัน

อย่างไรก็ตามจากข้อมูลได้พบว่า มีการเรียกนครชุมว่า “นครพระชุม” โดยในอดีตนครชุมมีวัดและพระจำนวนมาก ตามศิลาจารึกหลักที่ 8 (ศิลาจารึกเขาสุนทรภูม) มีการเรียกเมืองนครชุมว่า “นครพระชุม” ซึ่งอาจจะมีความหมายถึงเป็นเมืองที่รวมของพระ หรืออาจหมายถึงมีพระมาก และเปลี่ยนมาเป็นนครชุมในปัจจุบัน และอาจหมายถึง เมืองที่มีพระพุทธรูปศาสนารุ่งเรือง และเมื่อสิ้นพระพุทธรูปศาสนา บรรดาพระบรมธาตุที่ประดิษฐานตามที่ตั้งต่าง ๆ ก็จะมาชุมนุม ณ เมืองนครชุม จึงเรียกขานกันว่า “นครพระชุม”

จากที่กล่าวมาสรุปได้ว่า “เมืองนครชุม” หรือ “เมืองพระชุม” เป็นชุมชนที่ตั้งอยู่บริเวณปากคลองสวนหมาก ซึ่งมีประวัติอันยาวนานสันนิษฐานว่ามีพัฒนาการของชุมชนมาตั้งแต่พุทธศตวรรษที่ 19 โดยมีความสำคัญที่เชื่อมโยงกันในแต่ละยุคสมัย ปัจจุบันนครชุมเป็นตำบลหนึ่งของอำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ตั้งอยู่ในเขตภาคเหนือตอนล่าง ที่ตั้งของตำบลนครชุม อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครไปตามถนนสายเอเชีย (ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1 ผ่านจังหวัดนครสวรรค์ อำเภอคลองขลุง แล้วแยกทางขวามือตามทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1116 รวมระยะทาง ประมาณ 359 กิโลเมตร และมีพื้นที่ประมาณ 94.47 ตารางกิโลเมตร ประกอบด้วย 11 ชุมชน ได้แก่ชุมชนรักษัแม่ น้ำปิง หมู่ที่ 2 ชุมชนปากคลองใต้ หมู่ที่ 3 ชุมชนพัฒนาวิมล หมู่ที่ 3 ชุมชนปากคลองกลาง หมู่ที่ 4 ชุมชนปากคลองกลางพัฒนา หมู่ที่ 4 ชุมชนปากคลองเหนือ หมู่ที่ 5 ชุมชนนครชุมพัฒนา หมู่ที่ 5 เจ้าพ่อเสือ (คสม.) หมู่ที่ 5 ชุมชนนครชุมร่วมใจ หมู่ที่ 5 ชุมชนคลองสวนหมาก หมู่ที่ 6 และชุมชนประชาร่วมใจ หมู่ที่ 6

1.1.3.2 ประชากรและสังคม

จากการศึกษาเอกสารและข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับประชากรในพื้นที่นครชุม ทำให้ทราบว่า นครชุมมีการติดต่อสัมพันธ์กับผู้คนจากต่างถิ่น เนื่องด้วยมีที่ตั้งสำคัญเป็นชุมทางการค้าทั้งทางบกและทางน้ำ เชื่อมต่อกับเมืองสำคัญในอดีต เช่น ล้านนา สุโขทัย อยุธยา มอญ เป็นต้น ทำให้เกิดมีการเคลื่อนย้ายของผู้คนนับตั้งแต่ชนชั้นพ่อค้าจนถึงแรงงานจากต่างถิ่นมาในพื้นที่ที่มีทั้งชาวไทย จีน กระเหรี่ยง มอญและลาว ดังปรากฏใน คำกลอนที่ชาวบ้านนครชุมช่วยกันแต่งเพื่อบอกเล่าวิถีถิ่น

เมืองเก่า ของตลาดย้อนยุคนครชุมที่สะท้อนความหลากหลายของชาติพันธุ์ที่อยู่ร่วมกันมานาน ผสมผสานจนเป็นวิถีชีวิตแบบนครชุม จากบทความ "นครชุม" หลากหลายชาติพันธุ์ ร่วมพัฒนาชุมชน ที่ว่า

“เที่ยวกำแพงไปเยือนถิ่นกินอาหารของหมู่บ้านนครชุมชนกลุ่มใหญ่ มีทั้งไทย พม่า แยกไม่แปลกใจ จีน กะเหรี่ยงเข้ามาไทยเพื่อหากิน”

(ไทยพีบีเอส Thai PBS, 2555)

จะเห็นได้ว่ากลุ่มคนต่าง ๆ ในนครชุมที่กล่าวมามีการปรับตัวและอยู่ร่วมกันกับ คนท้องถิ่นอย่างสันติโดยมีถิ่นที่อยู่กระจายทั่วไปในชุมชน แต่อย่างไรก็ตามในพื้นที่นครชุมนี้ยังมีการ รวมกลุ่มของผู้คนกลุ่มใหญ่ ๆ ที่อาศัยอยู่ตามลำคลองสวนหมาก ฝั่งตะวันตกของลำน้ำปิง และมีการ ตั้งชุมชนขึ้น ปัจจุบันมักจะเรียกบ้านนครชุมเป็นภาษาปากว่า “ปากคลอง” และชาวปากคลองนิยม เรียกหมู่บ้านของตนเป็น 3 พื้นที่ ได้แก่

1) ปากคลองเหนือ เป็นกลุ่มคนไทยที่แยกไปจากชุมชนในตัวเมืองกำแพงเพชร ลักษณะของกลุ่มชนนี้ ชอบศึกษาเล่าเรียนและทำการค้าขาย นิยมนุ่งผ้าโจงกระเบน ปัจจุบันคือหมู่ที่ 5 และหมู่ที่ 6 ปัจจุบันมีถิ่นฐานอยู่บริเวณวัดสว่างอารมณ์ไปจนถึงที่ตั้งโรงเรียนบ้านนครชุม

2) ปากคลองกลาง คือบริเวณโรงเรียนบ้านนครชุมไปถึงคูเมืองโบราณก่อนถึงวัด พระบรมธาตุ มีถนนเจริญแล้วจะสังเกตได้จากพื้นที่ต่างระดับ คือส่วนที่เป็นถนนจะสูงกว่าบ้านเรือน เดิมที่สร้างอยู่บริเวณที่เป็นคูเมือง ชนกลุ่มนี้นิยมประกอบอาชีพทำไร่ผักไร่ยาสูบหญิงนิยมนุ่งผ้าขึ้น สวมเสื้อแขนกระบอกแบบชาวเวียงจันทน์ ปัจจุบันคือหมู่ที่ 4 ตำบลนครชุม

3) ปากคลองใต้ คือบริเวณจากแนวคูเมืองถึงวัดพระบรมธาตุ ชนกลุ่มนี้ประกอบ อาชีพและแต่งกายคล้ายคลึงกับกลุ่มปากคลองกลาง แต่การพูดจาจะแปร่งออกไปจากกลุ่มอื่นมาก เป็นสำเนียงแบบชาวเวียงจันทน์ เช่น ทำงานว่า “เฮ็ดเวียก” เป็นต้น ปัจจุบันคือหมู่ที่ 3 ตำบลนครชุม ปัจจุบันการแบ่งกลุ่ม เกือบจากเลือนหายไปแล้ว จึงเรียกรวมกันว่า “บ้านนครชุม” ตามชื่อเมืองทาง ประวัติศาสตร์

ปัจจุบันเมืองนครชุมตั้งอยู่ในเขตเทศบาลนครชุม มีจำนวนประชากรและความหนาแน่นประชากร จากข้อมูลของสำนักทะเบียนราษฎรอำเภอเมืองกำแพงเพชร ข้อมูล ณ เดือน มีนาคม พ.ศ. 2564 พบว่า มีจำนวนประชากรทั้งสิ้น 6,867 คน จำแนกเป็นชาย 3,218 คน หญิง

3,649คน มีจำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 3,461 ครัวเรือน ในด้านสังคมนั้น ถึงแม้ว่านครชุมจะประกอบไปด้วยกลุ่มผู้คนที่หลากหลายแต่สามารถอยู่ร่วมกันได้อย่างผสมผสานโดยไม่ได้แบ่งแยกว่าเป็นชาติพันธุ์กลุ่มใด ซึ่งเห็นได้จากในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี ในพื้นที่มีการจัดงานประเพณีของกลุ่มคนเชื้อสายชาวจีน โดยมีหรรสพอปรากรจีน จิว เป็นต้น ทั้งนี้ประชากรส่วนใหญ่ในนครชุมมีการนับถือศาสนาพุทธ ซึ่งมีวัดพระบรมธาตุ เป็นศาสนสถานสำคัญเปรียบเสมือนเป็นศูนย์กลางด้านจิตใจของคนในชุมชน

1.1.3.3 การเข้าถึงและระบบสาธารณูปโภค

ตำบลนครชุม สามารถเข้าถึงได้โดยมีการคมนาคมที่สะดวกและคล่องตัวเนื่องจากมีทางหลวงแผ่นดินและทางหลวงจังหวัดผ่านถึง 4 สาย ทำให้สามารถติดต่อกับอำเภอและจังหวัดอื่น ๆ ได้ง่าย ได้แก่ ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1 เดินทางไปยังจังหวัดตาก หรือจังหวัดนครสวรรค์ ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 101 เดินทางไป อำเภอเมือง ทางหลวงจังหวัดหมายเลข 1078 เดินทางไปยังอำเภอเมืองและทางหลวงจังหวัดหมายเลข 1116 เดินทางไปยังตำบลท่าขุนราม และยังเป็นที่ตั้งของสถานีขนส่งจังหวัดกำแพงเพชรอีกด้วย ส่วนถนนที่ใช้ติดต่อกันในเทศบาล ฯ เป็นถนนคอนกรีตเสริมเหล็ก และถนนลูกรังในบางสาย

ระบบสาธารณูปโภค ในตำบลนครชุม ประกอบด้วย

การไฟฟ้า ประชาชนในเขตเทศบาล ฯ ได้รับการบริการไฟฟ้าจากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคทั่วทุก ครัวเรือน มีไฟฟ้าสาธารณะที่ติดตั้งบริเวณถนนสาธารณะในเขตเทศบาล ฯ ซึ่งอำนวยความสะดวกในการ คมนาคมในเวลาากลางคืน แต่ยังไม่ครอบคลุมทั้งเทศบาล ฯ โดยได้รับกระแสไฟฟ้าจากแหล่งกำเนิดของการไฟฟ้าฝ่าย ผลิตเขื่อนภูมิพล จังหวัดตาก ซึ่งจ่ายไฟฟ้าให้กับสถานีไฟฟ้าย่อย คือ สถานีควบคุมการจ่ายไฟฟ้ากำแพงเพชร อยู่ใน เขตความรับผิดชอบของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคจังหวัดกำแพงเพชร มีกำลังผลิตรวมเท่ากับ 100 เมกกะวัตต์ ปัจจุบัน ทำการจ่ายไฟฟ้าสูงสุดเท่ากับ 35 เมกกะวัตต์ ซึ่งจะสามารถให้บริการ ไฟฟ้าเพิ่มได้อีก 65 เมกกะวัตต์

การประปา การให้บริการระบบประปาในเขตเทศบาล ฯ ได้รับการบริการจากการประปา ส่วนภูมิภาคจังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งยังไม่ครอบคลุมทั้งเทศบาล ฯ การผลิตและจ่ายน้ำประปาของการประปาส่วน ภูมิภาคจังหวัดกำแพงเพชรนั้น มีแหล่งผลิตน้ำอยู่ในเขตตำบลหนองปลิง ห่างจากตัวเมืองกำแพงเพชร 3 กิโลเมตร

โทรศัพท์ ชุมสายโทรศัพท์ตำบลนครชุม 1 แห่ง

ไปรษณีย์หรือการสื่อสารหรือการขนส่ง มีที่ทำการไปรษณีย์ 1 แห่ง สถานบริการขนส่งสาธารณะ 1 แห่ง ที่ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลนครชุม สถานีวิทยุ จำนวน 1 แห่ง ได้แก่ สถานีวิทยุกองทัพภาคที่ 3 กำแพงเพชร

การจราจร สภาพการจราจรในเขตเทศบาลตำบลนครชุม ประชาชนสามารถสัญจรไปมาได้อย่าง สะดวก ไม่ติดขัด เนื่องจากมีถนนและซอยที่สามารถเดินทางเชื่อมโยงได้ทุกเส้นทาง รวมทั้งมีทางหลวงแผ่นดิน หมายเลข 1 ถนนกำแพงเพชร และทางหลวงจังหวัด ซึ่งอยู่ในความรับผิดชอบของกรมทางหลวงอีกด้วย จึงทำให้ ประชาชนสามารถเดินทางได้อย่างสะดวกและรวดเร็ว

1.1.3.4 เศรษฐกิจ

ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพค้าขาย ทั้งค้าปลีกและค้าส่ง รองลงมาเป็นการประกอบอาชีพ รับจ้างมีเพียงส่วนน้อยที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม โดยย่านพาณิชยกรรมประกอบด้วยร้านค้าของชำเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ยังมีร้านค้าประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ร้านเสื้อผ้า เป็นต้น มีสถานประกอบการ ประเภทโรงงาน อุตสาหกรรม ตลาดเอกชน และโรงฆ่าสัตว์ ดังมีรายละเอียด ได้แก่ ตลาดสดเอกชน จำนวน 1 แห่ง โรงผลิตน้ำแข็ง จำนวน 1 แห่ง สถานีบริการน้ำมันเชื้อเพลิง จำนวน 3 แห่ง สถานีบริการก๊าซ LPG จำนวน 1 แห่ง สถานีบริการบรรจุก๊าซหุงต้ม จำนวน 1 แห่ง ที่ทำการไปรษณีย์ จำนวน 1 แห่ง สถานบริการขนส่งสาธารณะ จำนวน 1 แห่ง โรงแรม จำนวน 1 แห่ง - รีสอร์ท จำนวน 5 แห่ง และธนาคาร จำนวน 3 แห่ง

1.1.3.5 การท่องเที่ยว

ตำบลนครชุม เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์เนื่องจากในอดีตที่ตั้งของเมืองนครชุมซึ่งเป็นเมือง โบราณตั้งแต่ยุคสมัยสุโขทัย มีโบราณสถานหลายแห่งที่เหมาะสมกับการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ เพื่อการศึกษาเชิงประวัติศาสตร์ เช่น วัดพระบรมธาตุ บ้านห้าง ร.5 ป้อมทุ่งเศรษฐี เจดีย์กลางทุ่ง (มีชื่อเสียงทางด้านกรุพระเครื่อง พระขุ่มกอ) นอกจากนี้ยังมีการจัดตั้งกลุ่มอาชีพเพื่อประกอบการค้าขายอาหารตามโครงการตลาดย้อนยุคนครชุม และถือว่าเป็นกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวของเทศบาลตำบลนครชุมในปัจจุบัน อีกทั้งตำบลนครชุม ยังมีที่ตั้งใกล้เคียงกับอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร โดยมีระยะทางประมาณ 11.0 กิโลเมตร ใช้ระยะเวลาเดินทางประมาณ 15 นาที นอกจากนี้ภายในพื้นที่ยังสามารถเดินทางเข้าถึงได้อย่างสะดวกสบาย มีสิ่งอำนวยความสะดวก

ความสะดวกพื้นฐานสำหรับนักท่องเที่ยว ด้วยความสำคัญดังกล่าวนี้ พื้นที่นครชุมจึงเป็นเป้าหมายสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวที่สำคัญอย่างต่อเนื่อง เช่น

พ.ศ. 2560 ชุมชนนครชุมเป็นพื้นที่เป้าหมายพัฒนาด้านการท่องเที่ยว ภายใต้โครงการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลนครชุม ซึ่งมีวัตถุประสงค์ 3 ประการ ได้แก่ 1) เพื่อเตรียมความพร้อมของหมู่บ้าน และชุมชนเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 2) เพื่อค้นหาและศึกษาประวัติศาสตร์ชุมชน ภูมิปัญญา วัฒนธรรม ประเพณี ของชุมชน 3) เพื่อสนับสนุนให้หมู่บ้าน และชุมชนมีความรู้สึกเป็นเจ้าของ และเข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการพัฒนา

พ.ศ. 2561 ชุมชนนครชุมพัฒนา หมู่ที่ 5 ตำบลนครชุม ได้รับคัดเลือกเป็นหมู่บ้านชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี ภายใต้โครงการ "ไทยนิยม ยั่งยืน" เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจ ฐานราก กระบวนการเตรียมความพร้อมชุมชน สร้างความพอใจให้นักท่องเที่ยว ที่เข้ามาเที่ยวชมและท่องเที่ยว ริมนคลองสวนหมาก สายแม่น้ำปิง หมู่บ้านและชุมชน และการพัฒนาสินค้าผลิตภัณฑ์ OTOP ให้ได้มาตรฐาน และมีคุณภาพ โดยมีประชาชนบ้านนครชุม และหน่วยงานภาคีทุกภาคส่วนเข้ามามีส่วนร่วมสนับสนุน

พ.ศ. 2564 ชุมชนนครชุมพัฒนา หมู่ที่ 5 ตำบลนครชุม ได้รับคัดเลือกเป็นพื้นที่พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวภายใต้โครงการ “โครงการพัฒนากระบวนการบริหารจัดการชุมชนท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์กิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่นักท่องเที่ยวลงมือปฏิบัติ (D-HOPE)” การดำเนินกิจกรรมฯ ในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนการจัดทำโปรแกรมเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และรูปแบบกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่นักท่องเที่ยวลงมือปฏิบัติ และประชาสัมพันธ์ผู้ประกอบการชุมชนและชุมชนท่องเที่ยวบ้านนครชุม ให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไป เพื่อให้เกิดการสร้างงานสร้างอาชีพ และรายได้ให้กับคนในชุมชน (สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกำแพงเพชร, 2564) นอกจากนี้ยังเป็นพื้นที่ต้นแบบการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่น โดย องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษ เพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) สำนักงานพื้นที่ 4 ที่เล็งเห็นศักยภาพของตำบลนครชุม โดยได้ระบุว่า

“ชุมชนนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร อีกหนึ่งหมุดหมายปลายทาง พร้อมให้นักท่องเที่ยวที่สนใจเรียนรู้วิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่มีความหลากหลายของชุมชน ร่วมเรียนรู้เส้นทางท่องเที่ยว และสูตรอาหารผ่านวัตถุดิบ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการทำความเข้าใจประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของชุมชนอย่างแท้จริง”

(ที่มา: <https://www.dasta.or.th/th/article/483>, สืบค้นเมื่อ 3 มกราคม 2567)

และในปีเดียวกันนี้ กลุ่มชุมชนตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร เป็นหนึ่งในพื้นที่ดำเนินการภายใต้แผนแม่บทการบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ศรีสัชชนาลัย-กำแพงเพชร เช่นเดียวกับชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมืองสุโขทัย และกลุ่มชุมชนตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ดังที่กล่าวไปแล้วข้างต้น

สรุปได้ว่า พื้นที่นครชุม นอกจากจะมีความสำคัญทางด้านประวัติศาสตร์และความหลากหลายของผู้คนแล้ว ยังมีความสำคัญด้านการท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดกำแพงเพชร โดยจะเห็นได้จากภาครัฐให้การสนับสนุนและส่งเสริมท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง มีการนำเสนอพื้นที่นครชุมให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น ด้วยการนำความโดดเด่นที่มีอยู่ในพื้นที่ อาทิ วิถีชีวิต ย่านตลาดเก่า แหล่งโบราณสถาน อาหาร มาพัฒนาเป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว เช่นเดียวกับตัวแทนกลุ่มชุมชนนครชุมที่ได้ให้ทรรศนะเพิ่มเติมว่า

“นครชุมของเรา ได้รับการส่งเสริมพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง ทั้งจากหน่วยงานภาครัฐโดยตรง สถานศึกษาในและนอกพื้นที่ นักวิจัยต่าง ๆ ที่เข้ามาศึกษาและมาส่งเสริมตรงนี้ ทำให้ชุมชนเรามีฐานข้อมูลด้านการท่องเที่ยว บางโครงการก็ดีนะคะ ทำให้ชุมชนเราเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น แต่กว่าที่มาถึงทุกวันนี้ ก็ต้องได้รับความร่วมมือที่ดีจากภายในชุมชนเช่นเดียวกัน เท่าที่ผ่านมามองเห็นว่าชุมชนเรามีทรัพยากรการท่องเที่ยวมากมาย แล้วเราก็อยากที่จะประสบความสำเร็จเพื่อให้ชาวชุมชนมีรายได้เสริมมากขึ้น ตอนนี้อยากให้เข้ามาช่วยศึกษาและพัฒนาเกี่ยวกับเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารค่ะ เพราะทางชุมชนเรามีองค์ความรู้เรื่องพวกนี้เยอะทำให้ครบวงจรเลย เราจะได้มีคนมาเที่ยวมากขึ้นและอีกทางหนึ่ง องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องก็จะได้รับการต่อยอดด้วย”

(สัมภาษณ์ชุมชนนครชุม-01)

จากตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลหลัก สะท้อนให้ทราบว่า ชุมชนให้การตอบรับต่อการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวเป็นอย่างดี โดยจะเห็นว่าชุมชนต้องการให้มีการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างครบวงจร เพื่อให้กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารนี้ เป็นสิ่งดึงดูดให้นักท่องเที่ยวมาท่องเที่ยวยังชุมชนและการท่องเที่ยวเชิงอาหารจะเป็นเครื่องมือที่ให้เกิดการสืบสาน พัฒนา และต่อยอด องค์ความรู้ด้านอาหารให้ดีขึ้นและยังดำรงอยู่กับชุมชนต่อไป

1.1.3.6 วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่น

จากการทบทวนเอกสารเกี่ยวกับวัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่นในกลุ่มชุมชนนครชุม พบว่าพื้นที่กลุ่มชุมชนตำบลนครชุม มีประเพณีท้องถิ่นที่สำคัญ คือ ประเพณีนบพระเล่นเพลง งานสารทไทยกล้วยไข่ งานเผาข้าวหลามบุญเพ็ญเดือนสามวัดพระบรมธาตุเจดีย์าราม ประเพณีเพ็ญเดือนสี่ของวัดสว่างอารมณ์ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1) ประเพณีนบพระเล่นเพลง

งานประเพณีนบพระ เล่นเพลง เป็นงานประจำปีของจังหวัดกำแพงเพชร โดยจะจัดขึ้นในวันมาฆบูชาหรือวันเพ็ญเดือนสาม ประมาณเดือนกุมภาพันธ์ ของทุกปี เพื่อเป็นการฟื้นฟูและเผยแพร่งานประเพณีดั้งเดิมที่สืบทอดมาจากสุโขทัย โดยจังหวัดกำแพงเพชรได้ฟื้นฟูประเพณีนบพระเล่นเพลงขึ้นในปี พ.ศ.2526 ด้วยการจัดขบวนแห่พยุหยาตราจำลองไปนบพระ และเวียนเทียนพระบรม ธาตุเจดีย์ และได้มีการแสดงการละเล่น เล่นเพลงกันเป็นที่เอิกเกริก รวมทั้งจัดให้มีการแสดงแสงสีเสียงถึงประวัติความเป็นมา ของการตั้งบ้านแปลงเมือง นอกจากนี้ยังได้มีการแสดงมหรสพ ศิลปวัฒนธรรมไทย และมีการออกร้านแสดงสินค้าหัตถกรรม ท้องถิ่นของส่วนราชการและเอกชน การออกร้านของเหล่ากาชาดจังหวัดประจำปี การแสดงแสงสีเสียง ชมขบวนแห่นมัสการ พระบรมธาตุเจดีย์

2) งานประเพณีนบพระ เล่นเพลง ที่จัดขึ้นในระหว่างวันมาฆบูชาหรือวันเพ็ญเดือนสาม ประมาณเดือนกุมภาพันธ์นี้ เป็นการฟื้นฟูงานประเพณีดั้งเดิมตามหลักฐานในศิลาจารึกเมืองพระชุม หรือเมืองนครชุม ที่กล่าวถึงการจัดขบวนแห่ไปนบพระมาตั้งแต่ครั้งกรุงสุโขทัย ขบวนจะข้ามแม่น้ำปิงไปนมัสการพระบรมธาตุเจดีย์ที่ฝั่งนครชุม มีการแสดงมหรสพ ศิลปวัฒนธรรมไทย และการออกร้านของส่วนราชการและเอกชน ตั้งแต่สมัยโบราณ บริเวณซึ่งเป็นที่ตั้งของจังหวัดกำแพงเพชรเป็นที่ตั้งของเมืองต่าง ๆ หลายเมือง เช่น เมืองนครชุม เมืองซากังราว เมืองคนที เมืองไตรตรึงษ์ เมืองเทพนคร และเมืองพาน ต่อมาในภายหลังเมืองต่าง ๆ ได้ล่มสลายไปตามความเปลี่ยนแปลงของระบบการปกครองและกาลเวลาจนกระทั่งเหลือแต่เมืองซากังราวและกลายเป็น

จังหวัดกำแพงเพชรในปัจจุบัน ในสมัยแผ่นดินพระเจ้าลิไทหรือพระเจ้าทรงธรรมแห่งกรุงสุโขทัย เป็นสมัยที่ศาสนาพุทธรุ่งเรืองมาก มีการประกาศเผยแพร่พระพุทธศาสนาไปทั่วทุกหัวระแหง จากศิลาจารึกนครชุมที่พบในจังหวัดกำแพงเพชร ทำให้ทราบว่าได้มีการอันเชิญพระบรมสารีริกธาตุจากประเทศศรีลังกามาบรรจุไว้ในองค์เจดีย์ที่วัดพระบรมธาตุเจดีย์าราม ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร พร้อมทั้งได้นำต้นพระศรีมหาโพธิ์มาปลูกไว้ที่ด้านหลังองค์เจดีย์ด้วย ซึ่งปรากฏให้เห็นตราบเท่าทุกวันนี้ เป็นประเพณีของชาวไทยสมัยโบราณ เมื่อถึงวันเพ็ญเดือนสามหรือวันมาฆบูชา เจ้าฟ้า เจ้าแผ่นดินก็จะนำผู้ครองนครเจ้าเมืองน้อยใหญ่ พร้อมทั้งเหล่าไพร่ฟ้าข้าราชบริพารและประชาชน จัดตกแต่งขบวนเป็นพยุหยาตรา พากันไปนมัสการพระบรมสารีริกธาตุ ณ วัดพระบรมธาตุเป็นประจำ เรียกสั้นๆ ว่าพากันไป “นบพระ” และเนื่องจากการเดินทางติดต่อคมนาคมในสมัยก่อนเป็นไปด้วยความยากลำบาก ต้องเดินทางด้วยเท้า พาหนะก็มีแต่ช้าง ม้า วัว ควาย และเกวียนเท่านั้นกว่าจะเดินทางไปถึงและนมัสการพระบรมธาตุเสร็จเรียบร้อยก็มีดค่า จึงจำเป็นต้องค้างพักแรมกันในบริเวณวัดต่อจนรุ่งเช้าของอีกวันหนึ่งจะได้กลับ เป็นธรรมดาของชาวไทยทั่วไป ซึ่งมีการมณฑลศิลป์ประจำใจ เมื่อมาอยู่ร่วมกันเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งมาจากต่างท้องถิ่นกันด้วย จึงจัดการแสดงการละเล่นต่าง ๆ ประกวดประชันแข่งขันกันตามขนบธรรมเนียมประเพณีของแต่ละหมู่บ้าน เรียกกันว่า “เล่นเพลง”

3) งานสารทไทยกล้วยไข่

งานสารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพงเพชร จัดขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการจำหน่ายกล้วยไข่ ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดกำแพงเพชร กล้วยไข่เมืองกำแพงเพชรมีความโดดเด่นตรงที่ผลดก ลูกโต เปลือกสีทอง เนื้อแน่น รสหอมหวาน จึงทำให้เมืองกำแพงเพชรได้ชื่อว่าเป็นเมืองกล้วยไข่ ทางจังหวัดกำแพงเพชรจึงได้จัดงานประเพณีนี้ขึ้นมาเป็นประจำทุกปี เพื่ออนุรักษ์สืบสานประเพณีการทำบุญวันสารทไทย และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดกำแพงเพชรด้วย โดยในงานจะมีการจัดขบวนแห่รถกล้วยไข่ ประกวดกล้วยไข่ดิบและกล้วยไข่สุก การประกวดธิดากล้วยไข่ การกวนกระยาสารท การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น เป็นต้น งานสารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพงเพชร จัดขึ้นครั้งแรกในวันที่ 26-27 กันยายน 2524 แรกเริ่มใช้ชื่อว่า “วันกล้วยไข่เมืองกำแพงเพชร” และต่อมาในปี พ.ศ. 2526 ได้เปลี่ยนชื่องานเป็น “วันสารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพงเพชร” เพื่อให้สอดคล้องกับกิจกรรมทางศาสนา บุญเดือนสิบ หรือที่เรียกว่า “วันสารทไทย” ซึ่งตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10

4) งานเผาข้าวหลามบุญเพ็ญเดือนสามวัดพระบรมธาตุเจดีย์าราม

งานเผาข้าวหลามบุญเพ็ญเดือนสามจัดขึ้น ณ บริเวณลานวัดพระบรมธาตุเจดีย์าราม ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ได้มีการเผาข้าวหลามภูมิปัญญาท้องถิ่นขึ้น เพื่อนำไปทำบุญในวันเพ็ญเดือนสาม ซึ่งเป็นประเพณีเก่าแก่ของชาวบ้านนครชุมที่ทำสืบต่อกันมา โดยตำนานการเผาข้าวหลามของชาวนครชุม ที่มีการเล่าขานสืบต่อกันมาว่าในช่วงนี้ชาวนาชาวไร่เสร็จจากเกี่ยวข้าวเกี่ยวแล้ว ชาวบ้านจะทำข้าวใหม่และถั่วที่ได้จากการเพาะปลูกมาทำบุญซึ่งถือว่าเป็นการทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้กับแม่โพสพและความเป็นสิริมงคลให้กับชีวิตซึ่งเป็นวิถีชีวิตของชาวนาชาวไร่และชาวบ้านในชนบทสำหรับการทำข้าวหลามของชาวนครชุมเป็นการทำการเผาแบบท้องถิ่นในสมัยดั้งเดิมทำกันมาโดยการตั้งเผากับดิน การทำบุญเพ็ญเดือนสาม ของชาวกำแพงเพชรในอดีต จะต้องเดินทางมาทำบุญที่วัดพระบรมธาตุนครชุมซึ่งอยู่ห่างไกลและค่อนข้างลำบาก ข้าวสวยที่หุงสุกกว่าจะเดินทางมาทำบุญที่วัดส่วนใหญ่จะบูด ดังนั้นชาวบ้านจึงได้นำข้าวไปเผาเป็นข้าวหลามซึ่งจะอยู่ได้นานหลายวันโดยไม่บูด ต่อมาชาวบ้านทุกหมู่บ้านจึงได้นำข้าวหลามมาทำบุญ โดยวันขึ้น 14 ค่ำเดือน 3 ทุกบ้านจะเผาข้าวหลามทำให้ควันไฟตลบอบอวนไปทั่วตำบล

5) ประเพณีเพ็ญเดือนสี่ของวัดสว่างอารมณ์

ประเพณีเพ็ญเดือนสี่ของวัดสว่างอารมณ์มักจะขึ้นระหว่างสัปดาห์สุดท้ายของเดือนกุมภาพันธ์ ถึงสัปดาห์ต้นเดือนมีนาคม รวมระยะเวลา 5 วัน 5 คืน ภายในงานประกอบด้วยกิจกรรมที่น่าสนใจ อาทิ การปิดทองไหว้พระหลวงพ่อบุญมี หลวงพ่อบุญมี สำหรับการปิดทองไหว้พระหลวงพ่อบุญมี หลวงพ่อบุญมีในครั้งนี้ เนื่องด้วยหลวงพ่อบุญมีจากการบอกเล่าต่อกันมาว่า พบหลวงพ่อบุญมีในดินลักษณะคล้ายจอมปลวกจึงขุดกันออกมา มองดูคล้ายท่านอยู่ในอุโมงค์ สันนิษฐานว่าชาวบ้านคงนำไปฝังไว้เพื่อหลบซ่อนพวกพม่าที่มาตีเมืองในสมัยนั้น หลวงพ่อบุญมีจึงเป็นที่เคารพบูชาของชาวดำบลนครชุมและชาวจังหวัดกำแพงเพชรมาเป็นเวลาช้านาน เมื่อถึงวันเพ็ญเดือนสี่ชาวบ้านนครชุมจะจัดงานประเพณีนมัสการปิดทอง หลวงพ่อบุญมีเป็นประจำขึ้นทุกปี โดยวิหารหลวงพ่อบุญมีนั้นสร้างมณฑปสี่เหลี่ยมมีทางเข้าออกด้านหน้าทางเดียว ส่วนมุขที่ต่อยื่นออกมาจากมณฑป มองดูเหมือนว่าจะสร้างต่อกันในยุคหลัง สำหรับการจัดงานประจำปีเพ็ญเดือนสี่ ปิดทองไหว้พระหลวงพ่อบุญมี หลวงพ่อบุญมีเพื่อเป็นการอนุรักษ์และส่งเสริมศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี โบราณสถานและโบราณวัตถุของท้องถิ่นที่มีมาเป็นเวลายาวนานให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายและคงอยู่สืบไป เพื่อพัฒนาวัดสว่างอารมณ์ ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมของจังหวัดกำแพงเพชร สร้าง

ความสามัคคีของคนในพื้นที่และเขตใกล้เคียงรวมไปถึงกระตุ้นเศรษฐกิจให้ชุมชนมีรายได้จากนักท่องเที่ยว ซึ่งการจัดกิจกรรมครั้งนี้จัดให้มีกิจกรรมพิธีการทางศาสนา การทำบุญตักบาตร พร้อมทั้งมีมหรสพต่าง ๆ ให้ประชาชนได้ชมกันทุกคืน

1.1.3.7 ภูมิปัญญาท้องถิ่น

จากการรวบรวมข้อมูลด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มชุมชนตำบลนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า ชุมชนนครชุม มีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญ จำนวน 7 ด้าน ได้แก่ ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อและศาสนา ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการละเล่นพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับเพลงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับสมุนไพรและตำรายาพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการดำรงชีวิตตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

1) ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อและศาสนา

พิธีพลียา ชาวบ้านตำบลนครชุม จะมีพิธีพลียาจากต้นขี้เหล็ก เพราะมีความเชื่อว่าในวันลอยกระทง ขึ้น 15 ค่ำ เดือน 12 ยาทุกชนิดจะมาอยู่ที่ดอกและใบอ่อนของขี้เหล็ก และที่ต้นขี้เหล็กจะมีเทพเทวดาปกปักรักษา จึงมีพิธีพลียาจากต้นขี้เหล็กก่อนทำการเก็บในตอนเช้ามืดและแกงในวันเดียวกัน โดยเริ่มจากการเลือกหาต้นขี้เหล็กที่มีลำต้นที่ตรงม มีประชาชนชาวบ้านที่เป็นผู้เฒ่าผู้แก่เป็นผู้ทำพิธีกรรม โดยนุ่งขาวห่มขาว ในเวลาตอนตี 4 หรือตี 5 เช้ามืด ของวันลอยกระทง มีบายศรีปากชาม หมากพลู ดอกไม้ ธูปเทียน บุด้วยผ้าขาว เพื่อแสดงถึงความสะอาด บริสุทธิ์ เพื่อที่จะขอพร รุกเทวดา ให้ช่วยอำนวยการให้ยอดยาขี้เหล็ก มีประสิทธิภาพ ให้ยามาเป็นยาวิเศษ เพื่อให้ลูกหลานชาวบ้านนครชุม กินเป็นยารักษา ให้มีอายุยืนยาว สุขภาพแข็งแรง ไม่เจ็บไม่ป่วย การขอยอดขี้เหล็กเป็นยານี้ ทางเจ้าพิธีก็จะสวดมนต์และภาวนาจิตอธิฐาน ให้เกิดความศักดิ์สิทธิ์ในการทำพิธีและเกิดความเชื่อในการขอยาได้ผล

2) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน

การพิมพ์พระ พระเครื่องนครชุม ภูมิปัญญาตั้งแต่โบราณกาล เมืองกำแพงเพชร เป็นแหล่งพระเครื่องใหญ่ของเมืองไทย กรูพระสำคัญ ในกำแพงเพชรมีอยู่ 2 กรู คือ กรูทุ่งเศรษฐี และกรูซุ่มกอ พระเครื่องนครชุมเอกลักษณ์โดดเด่นแตกต่างจากที่อื่น ๆ โดยเฉพาะ พระซุ่มกอ นั้นเป็นองค์พระที่มีรัศมีเป็นรูป ก ครอบอยู่ที่เศียร สำหรับชุมชนนครชุม

3) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน

ด้วยที่ตั้งของนครชุมที่เป็นชุมทางสำคัญ เป็นจุดเชื่อมต่อไปยังดินแดนสำคัญมา นับตั้งแต่อดีต ก่อให้เกิดการเดินทาง การค้าขาย การเคลื่อนย้ายของผู้คน ย่อมส่งผลให้เกิดการ แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมระหว่างกันหลายด้าน อาทิ เช่น ด้านอาหาร เนื่องด้วยนครชุมเป็นถิ่นที่อยู่ อาศัยของผู้คนหลากหลายวัฒนธรรมอย่างผสมผสานและมีพื้นที่อุดมสมบูรณ์ เป็นการส่งเสริมภูมิปัญญา ด้านอาหารมาจนถึงปัจจุบัน จากการทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง พบว่า กลุ่มชุมชน นครชุม มีอาหารทั้งคาวหวาน ที่น่าสนใจ เช่น แกงซี่เหล็ก แกงพันงู ข้าวตอกตัด เป็นต้น ซึ่งมี รายละเอียดดังต่อไปนี้

แกงซี่เหล็ก ชาวนครชุมจะเก็บช่วงก่อนที่ซี่เหล็กจะทิ้ง ดอกในวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 12 เพราะสรรพคุณยาจะไป รวมกันอยู่ที่ยอดใบ ก่อนเก็บจะพุด กับต้นซี่เหล็กด้วยคำ พุด ไพเราะ โดยจะเก็บช่วงตีห้าถึงหกโมงเช้า เพราะเป็นช่วง เวลาที่ดีที่สุด

แกงพันงู (แกงผักอีรอก) เป็นแกงของคนโบราณ 1 ปี กินได้ 1 ครั้ง ออกช่วง เดือนเมษายน แกงได้หลายวิธี เช่น แกงใส่หมูสับ หมูย่าง แยม อัง กบ ปลาอย่าง พันงู หรือ บุกอีรอกเป็น ผักที่คุณค่าทางอาหาร นิยมใช้บำรุงกำลังช่วยในการสูบฉีดโลหิต ป้องกันโรคไหลตายได้

ข้าวตอกตัด นับว่าเป็นขนมของนครชุมโดยแท้ นั้นเพราะหาที่ไหนไม่ได้ ใน ประเทศไทย และมีเพียงครอบครัวเดียวเท่านั้นที่ทำ ได้ นั้น เพราะข้าวตอกตัดเป็นขนมที่มีกรรมวิธีที่ ละเอียด หลายชั้น ตอน และพิธีพิธีอย่างมาก

4) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการละเล่นพื้นบ้าน

ระบำคล่องช้าง เป็นการละเล่นพื้นบ้านเก่าแก่ของตำบลนครชุม จังหวัด กำแพงเพชรการเล่นนี้ได้ดัดแปลง การคล่องช้างลากไม้มาแสดงรำคล่องช้างในเทศกาลสงกรานต์ การทำบุญกลางบ้าน เพื่อหนุ่มสาวได้มีโอกาสพบปะกัน ผู้สืบค้นระบำคล่องช้าง คือ นางเพ็ญ กิตติขจร และลำภู ทองธรรมชาติ ชาวตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

5) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับเพลงพื้นบ้าน

รำโทน เป็นการแสดงพื้นบ้านที่พัฒนา มาจากรำวงกลางบ้าน เป็นการละเล่น ทางวัฒนธรรมของประชาชนในภาคกลาง เริ่มในสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 รัฐบาลของจอมพล ป. พิบูลสงคราม ในยุคนาตินิยม ได้สนับสนุนการรำโทน โดยมีการแต่งเพลง รำโทนขึ้นตามท้องถิ่นต่าง ๆ ทั่วภาคกลาง เนื้อเพลงบรรยายความรักท้องถิ่น ความเข้าใจในท้องถิ่น สอดแทรกวัฒนธรรม ประเพณี เข้าไว้อย่างลึกซึ้ง ประชาชน นำเนื้อร้องมาใส่ทำรำ เน้นความสนุกสนาน และการแสดงออก

ที่เป็นธรรมชาติของสังคมเป็นหลัก ที่จังหวัดกำแพงเพชร ประชาชน หมู่ที่ 3 ตำบลนครชุมอำเภอมือง ได้อนุรักษ์และสืบทอดไว้ได้อย่างดีเป็นตัวอย่างในการรักษาวัฒนธรรมอันดีงามของชาติไว้ รำโทนมีเครื่องดนตรีประกอบ มีกลอง ฉิ่ง ฉาบ กรับ และผู้เล่นจะร้องเพลงประสานเสียงกัน ผู้นำหนุ่มจะมา โคน้ำสาว ออกมารำ ทำท่าทางตามที่ประดิษฐ์ขึ้นมีมาตรฐานที่ชัดเจน แนนอน ฝ่ายหญิงนั่งขึ้น สวมเสื้อองดงาม ฝ่ายชายนั่งกางเกงขายาว เสื้อคอกลมลายดอก มีผ้าขาวม้าคาดเอว

เพลงพวงมาลัย เป็นเพลงพื้นบ้าน ภาคกลาง ที่ดัดแปลงมาจาก ระเบ้ากลางบ้าน พัฒนามาสู่ กำแพงเพชร ราวต้นกรุงรัตนโกสินทร์ ประชาชนจะนิยมเล่นกัน หลังเกี่ยวข้าว เป็นการเกี่ยวพาราสีกัน ระหว่าง หนุ่มสาว เพลงพวงมาลัย หาย ไปราว 50 ปี ได้มีการฟื้นฟู ขึ้นมาใหม่ โดยประชาชนกลุ่มแม่บ้านนครชุมหมู่ที่ 3 วิธีเล่นเหมือนระเบ้ากลางบ้านทั่วไป โดยผู้เล่นมาล้อมวง ครึ่งวงกลม หนุ่มสาวจะเดินออกมา ร้องโต้ตอบกัน เป็นบทกลอน โดยมีท่ารำประกอบการร้อง เพื่อนหญิงชายที่ล้อมวง จะร้องรับ เป็นลูกคู่ สลับกันไปจนครบทุกคู่ การแต่งกาย ชายหญิงพัฒนามาสู่การนุ่งโจงกระเบน และสวมเสื้อลายดอก เมื่อเริ่มร้องจะมีบทไหว้ครูที่ไพเราะและกินใจ แล้วจึงเริ่มการเล่น

ระเบ้าร้องแก้ เมืองนครชุม เป็นชุมชนโบราณ ที่ตั้งอยู่บนฝั่งแม่น้ำปิง มีอายุต่อเนื่องกันมากกว่า 600 ปี แม้บางยุคสมัยอาจขาดตอนไปบ้าง แต่สามารถรักษาเอกลักษณ์ของนครชุมไว้ได้ตลอด ในช่วงสองร้อยปีที่ผ่านมามีชาวนครเวียงจันทน์ ได้อพยพมาอยู่นครชุม ด้วยเหตุผลทางการเมือง ทำให้เกิดการผสมผสาน ระหว่างคนพื้นเมืองกับชาวเวียงจันทน์ กลายเป็นบ้านปากคลอง ในปัจจุบันวัฒนธรรมท้องถิ่นได้ผสมผสานกลมกลืนเป็นเนื้อเดียวกัน ระเบ้าร้องแก้ เป็นการแสดงพื้นบ้านนครชุม อย่างหนึ่ง ที่นำระเบ้ากลางบ้านมาปรับปรุงเป็นระเบ้าร้องแก้ คือร้องแก้กันระหว่างชายหญิง โต้ตอบกันอย่างสนุกสนาน กลายเป็นเพลงพื้นบ้านของชาวนครชุม ระเบ้าร้องแก้ หายสาบสูญไปเกือบ 50 ปี แม่สุวรรณ สันธุ์สุวรรณ ผู้นำประชาชนหมู่ที่ 4 นครชุม ได้รวบรวมผู้คนดำเนินการ จัดการแสดงพื้นบ้านระเบ้าร้องแก้ขึ้นพัฒนามาจนถึงปัจจุบัน

ลิเกป่า ลิเกป่า เป็นเพลงพื้นบ้านชนิดปฏิพากย์ คือการร้องรำแก้กันระหว่างชายหญิง มีบทร้องโต้ตอบกันที่น่าสนใจมาก นิยมเล่นกัน ในงานลงแขกเกี่ยวข้าว หรืองานในประเพณีบวชพระ เพื่อความสนุกสนาน ผู้สืบทอดคือ แม่แฉล้ม บุญสุข แม่สุวรรณ สันธุ์สุวรรณ แม่พวงเพ็ญ จิวปัญญา ปัจจุบันมีการร้องเล่นในเทศกาลสำคัญเสมอ

6) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับสมุนไพรและตำรายาพื้นบ้าน

ในพื้นที่กลุ่มชุมชนตำบลนครชุม มีปราชญ์ท้องถิ่น ชื่อนายบุญมี บานเย็น อยู่บ้านเลขที่ 43 หมู่ที่ 1 ตำบลนครชุม ซึ่งเป็นผู้มีความเชี่ยวชาญด้านสมุนไพรพื้นบ้าน ได้รวบรวมองค์ความรู้ด้านสมุนไพรพื้นบ้านของตำบลนครชุม โดยมีการจัดอย่างเป็นระบบ มีป้ายบอกชื่อสมุนไพรแต่ละชนิดอย่างชัดเจน

7) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการดำรงชีวิตตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ

การตีมีด การตีเหล็กเป็นภูมิปัญญาไทยมานับพันปี ตั้งแต่ยุคโลหะ โดยมีการถลุงเหล็ก นำเหล็กมาตีให้เป็นอาวุธ เป็นเครื่องมือทางการเกษตร และเครื่องมือทำมาหากิน ที่เมืองกำแพงเพชร มีเตาถลุงเหล็กจำนวนมาก บ้านหนองต่อแหล อำเภอพรานกระต่าย เดิมชื่อว่าบ้านหนองเตาแร่ เสียงเพี้ยนไปเป็นหนองต่อแหลในที่สุด มีการขุดแร่เหล็กมาถลุง จำนวนมาก การตีเหล็กในจังหวัดกำแพงเพชรจึงเกิดขึ้นมา คู่กับการสร้างเมือง สำหรับตำบลนครชุม มีผู้สืบทอดภูมิปัญญาการตีมีด คือ นายชำนาญ กุลบุตร ที่ใช้องค์ความรู้การตีมีดมาประยุกต์ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง เช่น มีด จอบ เสียม ชะแลง เคียว ฯลฯ และมีจำหน่าย ณ บ้านภูมิปัญญา ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

1.1.3.8 แหล่งท่องเที่ยว

จากการสำรวจพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวในกลุ่มชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร พบว่าภายในพื้นที่มีสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจและสามารถเดินทางเยี่ยมชมได้สะดวก ดังนี้

1) วัดพระบรมธาตุนครชุม

วัดพระบรมธาตุนครชุม เป็นวัดที่อยู่คู่เมืองกำแพงเพชรมาตั้งแต่สมัยเป็นเมืองนครชุมยาวนานมากกว่า 700 ปี สันนิษฐานว่าสร้างขึ้นในสมัยสุโขทัยเป็นราชธานี สร้างโดยกษัตริย์ในสมัยกรุงสุโขทัย คือพระมหาธรรมราชาลิไทหรือพระยาลิไท สร้างขึ้นในปี 1900 เพื่ออุทิศถวายพ่อขุนศรีอินทราทิตย์องค์หนึ่ง พ่อขุนรามคำแหงองค์หนึ่ง และพระเจดีย์ประจำรัชกาลองค์อีกหนึ่งองค์ และได้นำพระบรมสารีริกธาตุ 9 องค์ สถาปนาไว้ในพระเจดีย์องค์กลาง และพระองค์ได้เสด็จมาพระมหาธาตุเจดีย์เป็นประจำทุกปี ซึ่งในสมัยสุโขทัยนั้นวัดพระบรมธาตุนครชุมมีความเจริญมากเพราะเป็นวัดพระอารามหลวงประจำเมือง

พระบรมธาตุนครชุม มีลักษณะทางสถาปัตยกรรมเป็นมหาเจดีย์ทรงสูงใหญ่ สวยงามไปด้วยสถาปัตยกรรมและสีทองอร่ามทั้งองค์เสมือนดังเจดีย์ชเวดากองในเมืองพม่า เป็นพระ

บรมธาตุเจดีย์ที่บรรจุพระบรมสารีริกธาตุ จำนวน 9 องค์พระบรมธาตุเจดีย์ เดิมนี้เป็นเจดีย์ทรงพุ่มข้าวบิณฑ์ (ทรงดอกบัว) สามองค์ ตั้งอยู่บนฐานเดียวกัน ภายในวัดก็มีแหล่งความรู้ที่สำคัญ คือ ศูนย์วัฒนธรรมไทยสายใยชุมชนตำบลนครชุม โดยจัดแสดงเป็นอาคารทรงไทยสวยงาม ทำด้วยไม้สักทองทั้งหลัง ภายในจัดแสดงวัตถุโบราณและ ข้าวของเครื่องใช้ในอดีตมากมาย และแสดงเรื่องราวทางประวัติศาสตร์อีกหลายอย่าง แสดงวิถีชีวิตของชาวเมือง นอกจากนี้ยังมีศาลาการเปรียญ พระอุโบสถ ศูนย์การศึกษาพระปริยัติธรรมสำหรับพระภิกษุและสามเณร และมีกุฏิจำนวน 23 หลัง สถานที่สำคัญของวัดพระบรมธาตุ คือ พระบรมสารีริกธาตุ และพระศรีมหาโพธิ์



ภาพที่ 30 วัดพระบรมธาตุนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

วัดพระบรมธาตุนอกจากจะมีสถานที่สำคัญหลายอย่างแล้ว ภายในวัดยังมีแหล่งความรู้ที่สำคัญคือ ศูนย์วัฒนธรรมไทยสายใยชุมชนตำบลนครชุม โดยจัดแสดงเป็นอาคารทรงไทยสวยงาม ทำด้วยไม้สักทองทั้งหลัง ภายในจัดแสดงวัตถุโบราณและข้าวของเครื่องใช้ในอดีตมากมาย และแสดงเรื่องราวทางประวัติศาสตร์อีกหลายอย่างแสดงวิถีชีวิตของชาวเมืองเป็นศูนย์รวบรวมวัตถุโบราณและเรื่องราวต่าง ๆ ของเมืองนครชุมเอาไว้มากมาย เพื่อให้เป็นแหล่งการเรียนรู้และถ่ายทอด

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ทั้งทางด้านศาสนา ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต แก่ชุมชนและสังคม ในยุคปัจจุบันเพื่อให้ยั่งยืนสืบไป นอกเราจะได้บูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์แล้ว ยังสามารถใช้เป็นแหล่งความรู้และเรียนรู้ได้อีกด้วย

2) วัดสว่างอารมณ์

วัดสว่างอารมณ์ ตั้งวัดเมื่อ พ.ศ. 2225 วัดแห่งนี้เป็นวัดเก่าแก่สร้างขึ้นสมัยก่อนรัชกาลที่ 5 เดิมพื้นที่เป็นป่ากร้าง ต่อมาชาวบ้านได้ร่วมใจกันพัฒนาวัดให้เป็นปูชนียสถานที่สมบูรณ์ จวบจนปัจจุบัน ได้รับราชทานวิสุงคามสีมา เมื่อ พ.ศ. 2230 ภายในวัดมีศาสนสมบัติที่สำคัญเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ชาวคลองสวนหมาก เมืองนครชุม ให้ความเลื่อมใสศรัทธา ภายในวัดสว่างอารมณ์แห่งนี้ ได้แก่ หลวงพ่ออุโมงค์ หลวงพ่อมงามงคลนิมิตพระพุทธรูปศิลปะพม่าและมณฑปแบบพม่า พระพุทธรูปยืน “หลวงพ่อประธานพร” ประดิษฐานอยู่บริเวณด้านหน้าหอระฆัง โดยหลังคาของหอรฆังแห่งนี้ได้รับอิทธิพลมาจากสถาปัตยกรรมทางเหนือ แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของกำแพงเพชรในฐานะหัวเมืองฝ่ายเหนือ วิหารแก้วพระนอน หลวงพ่อศรีมหาโพธิ์ พระสีวลี รูปหล่อ อดีตเจ้าอาวาส วัดสว่างอารมณ์ หลวงพ่อบุญมี ธรรมสโร และหลวงพ่อทองหล่อ ปิยะโส





ภาพที่ 31 วัดสว่างอารมณ์ ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

สิ่งที่พุทธศาสนิกชนเข้ามากราบไหว้ขอพรมากที่สุด คือ "หลวงพ่อูโมงค์" แห่งวัดสว่างอารมณ์ ซึ่งเป็นพระพุทธรูปแบบเชียงแสนขนาดใหญ่ ขนาดหน้าตักกว้าง 2.87 เมตร สูงเกือบ 3 เมตร สำหรับประวัติของ "หลวงพ่อูโมงค์" จากการบอกเล่าต่อกันมาว่า พบหลวงพ่อูโมงค์ในดินลักษณะคล้ายจอมปลวกจึงขุดกันออกมา มองดูคล้ายท่านอยู่ในอุโมงค์ สันนิษฐานว่าอาจหลบพวกวังมาที่มาตีเมืองในสมัยนั้น หรือปาฏิหาริย์ของท่านก็ ไม่อาจทราบได้ ท่านเป็นที่เคารพบูชาของชาวนครชุมและชาวกำแพงเพชรมาเป็นเวลาช้านาน เมื่อถึงวันเพ็ญเดือน 4 ชาวจังหวัดกำแพงเพชร จะจัดงานประเพณีนมัสการปิดทองหลวงพ่อูโมงค์เป็นประจำทุกปี วิหารหลวงพ่อูโมงค์นั้น สร้างมณฑปสี่เหลี่ยมมีทางเข้าออกด้านหน้าทางเดียว ส่วนมุขที่ต่อยื่นออกมาจากมณฑป มองดูเหมือนว่า จะสร้างต่อกันในยุคหลังๆ

3) ศาลเจ้าพ่อเสือ

ศาลเจ้าปึงเถ่ากง-ม่า (ศาลเจ้าพ่อเสือ) ตั้งอยู่ในอำเภอเมืองกำแพงเพชร เปิดอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2556 เป็นศาลเจ้าที่สร้างด้วยสถาปัตยกรรมและศิลปะจีนอย่างงดงาม ภายในเป็นที่ประดิษฐานองค์ปึงเถ่ากง-ปึงเถ่าม่า เจ้าพ่อเจ้าแม่กำแพงเพชร องค์เจ้าพ่อเสือ เจ้าแม่ทับทิม และองค์ทวยเทพอีกหลายองค์ เปิดให้ผู้ที่มีความศรัทธาเข้ามาสักการะและเที่ยวชมความงดงาม โดยจะมีผู้คนมาสักการะขอพรกันอย่างหนาแน่นในช่วงเทศกาลตรุษจีนและช่วงงานประจำปีในเดือนพฤศจิกายนที่จะมีการจัดแห่เจ้าและแสดงงิ้วซึ่งเป็นประเพณีที่จัดมาอย่างยาวนานของจังหวัดกำแพงเพชร



ภาพที่ 32 ศาลเจ้าพ่อเสือ

4) ตลาดย้อนยุคนครชุม

ตลาดย้อนยุคนครชุม ตั้งอยู่ในอำเภอเมืองกำแพงเพชร บริเวณสามแยกนครชุม ลักษณะของตลาดเป็นการจำลองบรรยากาศตลาดแบบย้อนยุค ภายในตลาดจะมีพ่อค้า แม่ค้าแต่งกายด้วยผ้าโจงกระเบน ซึ่งจัดให้มีขึ้นทุกวันศุกร์ เสาร์ อาทิตย์ แรกของเดือน เปิดตลาดตั้งแต่เวลาประมาณ 17.00 น เป็นต้นไป



ภาพที่ 33 ตลาดนครชุม ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

สำหรับสินค้าที่จำหน่ายในตลาด อาทิ อาหารในท้องถิ่น เช่น ขนมครก ขนมรังผึ้ง ผัดไทย ขนมเบื้อง เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีสินค้าเกษตร สินค้าหัตถกรรม เช่น การจักสานไม้ไผ่ งานฝีมือใบตองหรือการวาดรูป ระบายสี ตลาดแห่งนี้มุ่งเน้นให้ผู้ขายให้แต่งกายพื้นบ้าน หรือวัฒนธรรมร่วมสมัยเพื่อสร้างสำนึกในการมีส่วนร่วมของประชาชน พร้อมทั้งสร้างแหล่งเรียนรู้ปลูกฝังจิตสำนึกให้แก่เยาวชนรุ่นลูกรุ่นหลานๆ หลานๆ ได้สืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมกันต่อไป เป็นการสร้างรายได้สร้างเศรษฐกิจชุมชนให้ดีขึ้น สามารถก้าวไปสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ทางวัฒนธรรมอีกหนึ่งสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียง

จากข้อมูลบริบทของกลุ่มชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ทำให้ทราบว่า มีการเรียกนามเกี่ยวกับพื้นที่ บางก็เรียกว่า “นครชุม” หรือเรียกว่า “นครพระชุม” ด้วยเช่นกัน ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีความสำคัญทางด้านประวัติศาสตร์นับเนื่องมาตั้งแต่พุทธศตวรรษที่ 19 เปรียบได้เป็นพื้นที่แลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย เพราะด้วยสภาพภูมิศาสตร์ที่ติดกับลำคลองสวนหมาก ส่งผลดีต่อการต่อค้าขายกับพื้นที่อื่น ๆ ทั้งล้านนา สุโขทัย และอยุธยา มีผู้คนอพยพย้ายถิ่นเข้ามาเพื่อมาตั้งถิ่นฐานและประกอบการค้ามาตั้งแต่อดีต เช่น ชาวจีน ชาวลาว ชาวมอญ และชาวกระเหรี่ยง เป็นต้น ปัจจุบันนครชุมเป็นตำบลหนึ่งในอำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ประกอบด้วย 11 ชุมชน ประชากรส่วนใหญ่เป็นชาวไทยและบางกลุ่มเป็นคนไทยเชื้อสายลาว จีน มอญและกะเหรี่ยง

ประกอบอาชีพค้าขาย รับจ้างและเกษตรกรรม ด้วยความหลากหลายของประชากรที่อยู่ร่วมกันได้ อย่างผสมผสาน กลุ่มชุมชนนครชุม จึงมีความโดดเด่นหล่อหลอมกลายเป็นภูมิปัญญาของชุมชน โดยพบว่า ชุมชนประกอบด้วยภูมิปัญญาด้านต่าง ๆ ที่น่าสนใจควรแก่การศึกษาและอนุรักษ์ ประกอบด้วย 1) ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อและศาสนา เช่น พิธีพลียา 2) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน เช่น การพิมพ์พระ 3) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน เช่น แกงขี้เหล็ก แกงพ็อง ข้าวตอกตัด 4) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการละเล่นพื้นบ้าน เช่น ระบายคล้องช้าง 5) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับเพลงพื้นบ้าน เช่น เพลงรำไท่น เพลงพวงมาลัย ระบายร้องแก้ ลีเกปา 6) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับสมุนไพรและตำรายาพื้นบ้าน และ 7) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการดำรงชีวิตตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ เช่น การตีมีด นอกจากนี้ชุมชนนครชุมจะอยู่ใกล้เคียงกับอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร แหล่งมรดกโลกสำคัญแล้วภายในกลุ่มชุมชนนครชุม ยังมีแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียง ได้แก่ วัดพระบรมธาตุนครชุม วัดสว่างอารมณ์ วัดเจดีย์กลางทุ่ง วัดหม่องกาเล วัดหนองลังกา วัดหนองยายช่วย วัดขุ่มกอ วัดพระเจดีย์ทอง วัดหนองพิกุล ป้อมทุ่งเศรษฐี และตลาดย้อนยุคนครชุม เป็นต้น ด้วยความพร้อมและความโดดเด่นของกลุ่มชุมชนนครชุมดังที่กล่าวมาข้างต้น ส่งผลให้ชุมชนได้รับการส่งเสริมและพัฒนาด้านการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง ทั้งภาครัฐและหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ดังจะเห็นได้จากชุมชนได้ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐดำเนินนโยบายเพื่อขับเคลื่อนด้านการท่องเที่ยว เพื่อต้องการให้พื้นที่นครชุมเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น เพิ่มกิจกรรมท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงกับอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชรให้มีความน่าสนใจมากขึ้น ซึ่งจะสามารถสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนและท้องถิ่นได้อีกทางหนึ่งด้วย โดยรวมแล้วชุมชนมีการให้ความร่วมมือในการพัฒนาการท่องเที่ยวดังกล่าว ในขณะเดียวกันยังมีความต้องการให้มีการนำภูมิปัญญาที่มีในชุมชนมาพัฒนาต่อยอดเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวที่น่าสนใจ เช่น นำภูมิปัญญาด้านอาหารมาพัฒนาเป็นเส้นทางและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นต้น

1.2 การวิเคราะห์ศักยภาพชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสำรวจและแบบบันทึกการสังเกต แล้วนำมาวิเคราะห์ สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกด้วยเทคนิค (SWOT Analysis) ร่วมกับการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) เพื่อทราบถึงภาพจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ดังนี้

ภาพรวมจุดแข็งของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

1) ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีที่ตั้งใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ ได้แก่ อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย อุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร สามารถสร้างเส้นทางท่องเที่ยวเชื่อมโยงระหว่างกันได้

2) ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เป็นชุมชนที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์ มีประเพณี ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

3) ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ประกอบด้วยผู้คนที่หลากหลายวัฒนธรรม ซึ่งส่งผลให้อาหารพื้นถิ่นของแต่ละพื้นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารทั่วไป มีรสชาติที่ดั้งเดิม มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบสำคัญ สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น และสามารถถล่มลองได้เฉพาะพื้นที่

4) ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร สามารถเดินทางได้สะดวกและท่องเที่ยวได้ตลอดทั้งปี

5) ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีบริการที่พักหลายประเภททั้งรีสอร์ท โรงแรม เกสต์เฮาส์ รวมถึงที่พักประเภทโฮมสเตย์ซึ่งมีความเหมาะสมต่อการส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น

ภาพรวมจุดอ่อนของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

1) ยังไม่มีการจัดการองค์ความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

2) ชุมชนยังขาดความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

3) การรวมกลุ่มของเครือข่ายโฮมสเตย์ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารยังไม่เข้มแข็ง

4) ยังไม่มีรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่แน่นอน

5) ขาดการบูรณาการการทำงานร่วมกันของทุกภาคส่วนเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างเป็นระบบ

6) งบประมาณในการสนับสนุนการจัดการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารยังไม่เพียงพอ

7) การคมนาคมด้วยระบบสาธารณะระหว่างเมืองมรดกโลกสุโขทัยและเมืองบริวารยังไม่ทั่วถึงและเชื่อมโยงกัน

8) ขาดการเชื่อมโยงด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมกัน

9) การประชาสัมพันธ์ด้านอาหารพื้นถิ่นของกลุ่มเมืองมรดกโลกสุโขทัยและเมืองบริวารยังไม่ทั่วถึง

ภาพรวมโอกาสของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

1) มีแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนมรดกโลกสุโขทัย-ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566-2570) เพื่อพัฒนาระดับแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ให้เข้าสู่ 100 แหล่งท่องเที่ยวยั่งยืนโลก พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชนตามเกณฑ์ CBT Thailand เพิ่มขึ้น 15 ชุมชน สร้างรายได้เพิ่มขึ้นจากการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรม และยกระดับเมืองและชุมชนที่มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และวัฒนธรรมให้มีเพิ่มขึ้น ประกอบด้วยโครงการ จำนวน 50 โครงการ งบประมาณ รวม 712,000,000 บาท

2) องค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือ ยูเนสโก (UNESCO) ประกาศให้จังหวัดสุโขทัยเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ (Creative Cities Network) ประจำปี พ.ศ. 2562 สาขาหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน (Crafts and Folk Art) โดยเป็น 1 ใน 66 เมืองจากทั่วโลก ซึ่งจะส่งผลให้จังหวัดสุโขทัยเป็นที่รู้จักมากขึ้น เป็นการยกระดับจังหวัดสุโขทัยให้มีชื่อเสียงระดับโลก สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวจากต่างประเทศให้เดินทางมาเยือนเพิ่มขึ้น

ภาพรวมอุปสรรคของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

1) สภาวะเศรษฐกิจถดถอยส่งผลกระทบต่องบประมาณและการตัดสินใจท่องเที่ยวยังแหล่งท่องเที่ยว

2) สภาพแวดล้อมและภัยพิบัติทางธรรมชาติ เช่น ปัญหาด้านคุณภาพอากาศ ปัญหาลูกทักแตน ส่งผลต่อการตัดสินใจเดินทางมาท่องเที่ยวยังแหล่งท่องเที่ยว

3) การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศโลกส่งผลกระทบต่อความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น โดยทำให้วัตถุดิบท้องถิ่นที่นำมาประกอบอาหารตามฤดูกาลบางชนิดหายากขึ้น

1.3 การศึกษาอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ผู้วิจัยได้ศึกษาลักษณะทั่วไปเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง (สารสนเทศจังหวัดที่ตั้งสาขาวิทยบริการเฉลิมพระเกียรติ มหาวิทยาลัยรามคำแหง จังหวัดสุโขทัย,ม.ป.ป.; เกศศิณี ตรีภูทิวากร, 2557; พรรณี สวนเพลง, 2561; บุชบา ทองอุปการ, 2561; ธนากร ช่อไม้ทอง, 2563) ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

1.3.1 ลักษณะทั่วไปของอาหารพื้นถิ่นชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

การเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในยุคสุโขทัยเป็นการถอดความหมายจากศิลาจารึก เช่น ข้อความที่จารึกไว้ว่า "ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว" แสดงให้เห็นว่าเศรษฐกิจในสมัยสุโขทัยนั้น มีความมั่นคงมาก มีการชลประทาน การเกษตรกรรมอุดมสมบูรณ์ และการค้าขายก็ทำโดยเสรี นอกจากนี้ยังสะท้อนให้เห็นว่าอาหารจานหลักของคนสมัยสุโขทัยน่าจะเป็นข้าว ส่วนแหล่งโปรตีนสำคัญน่าจะมาจากปลา เช่นเดียวกับของหวาน ที่ไม่ได้มีความวิจิตรพิสดารในการปรุงมากนัก มีการพบว่า คนสุโขทัยกินข้าวตอกและน้ำผึ้ง ตลอดจนของตามธรรมชาติอย่างผลไม้ทั้งเปรี้ยวหวาน ดังปรากฏบนศิลาจารึกที่ว่า

“เมื่อข้าวพอกู กูบ้ำเรอแก่พอกู กูบ้ำเรอแก่แม่กู กูได้ตัวเนื้อตัวปลา กูเอามาแก่พอกู กูได้หมากส้มหมากหวาน อันใดกินอร่อยกินดี กูเอามาแก่พอกู”

(ธนากร ช่อไม้ทอง, 2563)

จะเห็นได้ว่า วัฒนธรรมการกินในสมัยสุโขทัยนั้น เป็นไปอย่างเรียบง่าย พึ่งพิงอาหารที่หาได้จากธรรมชาติเป็นหลัก ส่วนการปรุงอาหารได้ปรากฏคำว่า “แกง” ใน ไตรภูมิพระร่วงที่เป็นที่มาของคำว่า ข้าวหม้อแกงหม้อ ผักที่กล่าวถึงในศิลาจารึก คือ แพง แดง และน้ำเต้า

สำหรับชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ตั้งอยู่ในภูมิภาคเหนือตอนล่างของประเทศไทย ซึ่งมีอาหารพื้นถิ่นที่มีความเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่นภูมิภาคเหนือตอนล่างมีความแตกต่างด้านอาหารที่รับประทานกับพื้นที่ในเขตภาคเหนือตอนบน ซึ่งมีวิถีการกินแบบล้านนา เช่น อาหารชุดขันโตก เป็นอาหารที่มีลักษณะเฉพาะในการจัดเสิร์ฟที่ประกอบด้วย ข้าว

เหนียว ข้าวซอย ขนมจีนน้ำเงี้ยว ใส่อั่ว แกงโฮ๊ะ แกงแค น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน เป็นต้น ส่วนภาคเหนือตอนล่าง มีอาหารการกินที่แตกต่างอย่างเห็นได้ชัด คือ การกินก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หรือ บางจังหวัดเรียกก๋วยเตี๋ยวไทย วัฒนธรรมอาหารแต่ละพื้นที่ล้วนมีลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะเกิดจากความสามารถของคนในชุมชนที่ปรับตัวและดัดแปลงธรรมชาติแวดล้อมรอบตัว จนเกิดการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม ความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ ความสามารถในการเข้าถึงวัตถุดิบและทรัพยากรอาหาร ภูมิปัญญาการผลิต ฯลฯ ทั้งหมดเป็นกระบวนการเชื่อมโยงกัน บ่งบอกความชาญฉลาดของมนุษย์ ทั้งเชิงความคิดสร้างสรรค์ การประยุกต์และปรับใช้ เป็นประสบการณ์ของชุมชนผ่านการขัดเกลา สัมผัสสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น สะท้อนบ่งบอกถึงการดำเนินชีวิต บริบทสังคม ภูมิปัญญา ซึ่งปรากฏให้เห็นเป็นเรื่องราวการกินอยู่ ความเชื่อเรื่องอาหาร พฤติกรรมการบริโภค ตลอดจนสุขภาพของคนในชุมชน เป็นต้น

1.3.2 อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ผลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น และการสนทนากลุ่มเพื่อค้นหาข้อมูลอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นของแต่ละชุมชน แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) พบว่า ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีความหลากหลายด้านอาหารพื้นถิ่นโดยมีความเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่น อันเกิดจากความสามารถของคนในชุมชนที่มีการปรับตัวและดัดแปลงธรรมชาติแวดล้อมรอบตัว รวมถึงการผสมผสานของวัฒนธรรมที่หลากหลาย มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนกลายเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น โดยอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารสามารถบ่งบอกความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะ ประกอบด้วย 6 ประการ ได้แก่

- 1) บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น คือ อาหารชนิดนั้นสามารถบอกถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่นได้ เช่น วัตถุดิบ วิธีการปรุง รูปลักษณะ รสชาติ ความนิยม เป็นต้น
- 2) ความสามารถในการพบเห็นอาหารพื้นถิ่น คือ อาหารชนิดนั้นสามารถพบเห็นได้อย่างไร เช่น โดยทั่วไป ตามฤดูกาล ตามเทศกาลงานประเพณีที่สำคัญ หรือได้สาบสูญไปแล้ว
- 3) การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น คือ อาหารชนิดนั้นประกอบขึ้นด้วยการใช้วัตถุดิบภายในท้องถิ่นเท่านั้น โดยไม่ได้นำเข้ามาจากภายนอกพื้นที่

4) การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น คือ อาหารชนิดนั้นสามารถแสดงวัฒนธรรมของท้องถิ่นได้ เช่น เป็นอาหารที่ใช้ในประเพณี เป็นอาหารที่รับประทานกันโดยทั่วไปในท้องถิ่น เป็นอาหารที่เกี่ยวกับความเชื่อของคนในท้องถิ่น

5) โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว คือ อาหารชนิดนั้นสามารถนำมาพัฒนาต่อยอดเพื่อใช้ในการต้อนรับนักท่องเที่ยวได้

6) แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ อาหารชนิดนั้นสามารถแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องได้ เช่น วิธีการปรุงที่สอดคล้องกับความเชื่อ มีเรื่องราว เป็นอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพ

และพบว่า อาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์ สุโขทัยและเมืองบริวาร มีรายละเอียดดังนี้

1) อาหารพื้นถิ่นชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย มีอัตลักษณ์ที่ใช้วัตถุดิบภายในท้องถิ่น เลือกใช้วัตถุดิบที่มีตามฤดูกาล มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์โดยมีรสค่อนข้างเผ็ดร้อน อาหารบางชนิดมีเฉพาะในพื้นที่เท่านั้น ซึ่งควรค่าแก่การอนุรักษ์เป็นอย่างยิ่ง และจากการรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างตามที่กำหนด ทำให้ทราบถึง อาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่นของชุมชนมีจำนวน 20 ตำรับ ประกอบด้วย อาหารคาว 16 ตำรับ ได้แก่ แกงไข่น้ำ ยำใบมะกอก ยำห้วปลี ยำมะม่วง ยำหยวก แกงสะเออะปู ปลาเห็ด คั่วผักหวานเปราะ พระรามเดินดง ต้มยำ ต้มบวณ ปลาทอดเกลือ หมูพวง แกงเห็ดคั่วเห็ดปลาอย่าง แกงหน่อไม้ดอง และอาหารหวาน จำนวน 4 ตำรับ ได้แก่ ขนมมงคลสี่ถ้วย สังขยาควายลุย ขนมใส่ละมุด และขนมแดงกา

2) อาหารพื้นถิ่นชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย มีอัตลักษณ์อาหารที่เป็นอาหารผสมผสานวัฒนธรรมไทยครั้ง โดยมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบภายในท้องถิ่น มีสรรพคุณเพื่อสุขภาพ เป็นอาหารปลอดภัย นิยมประกอบอาหารตามฤดูกาล และจากการรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างตามที่กำหนดทำให้ทราบถึง อาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่นของชุมชน มีจำนวน 12 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 9 ตำรับ ได้แก่ ลาบผำ เห็ดทอด แกงหยวกใส่ถั่วเขียว น้ำพริกกะปิ แกงหน่อไม้ แกงป่าข่าหมู โซล่ไก่ แกงหยวกไก่ ต้มบักโตน และอาหารหวาน 3 ตำรับ ได้แก่ บวชเผือก หัวหงอกตอกตัด และอีแปะแตกกล้วย

3) อาหารพื้นถิ่นชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร มีอัตลักษณ์อาหารที่เป็นอาหารผสมผสานหลากหลายวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการอพยพย้ายถิ่น การติดต่อค้าขายของผู้คนนับตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน ทั้งชาวล้านนา เมียนมาร์ และชาวลาวอีสานทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหาร ดังนั้นอาหารชุมชนนครชุมจึงมีความโดดเด่น เฉพาะตัว รวมถึงชุมชนยังใช้วัตถุดิบ

ในการประกอบอาหารภายในท้องถิ่น ที่มีความปลอดภัยและส่งผลดีต่อสุขภาพด้วย และจากการรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างตามที่กำหนด ทำให้ทราบถึง อาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่นของชุมชน มีจำนวน 26 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 18 ตำรับ ได้แก่ แกงฮังเลใส่กระท้อน ยำหัวปลี ต้มกะทิปลาเกลือ ยำมะม่วง ต้มกะทิสายบัว ผัดไทกระทงทอง แกงพญานกแก้ว แกงซี่เหล็ก น้ำพริกนครชุม ผัดไทยนครชุม แกงเขียวหวานกล้วยไข่ บะหมี่ซากังราว ปลาเนื้ออ่อนทอด หมูผัดเต้าเจี้ยว หมูแดดเดียว แกงส้มมะรุ้ม แกงเห็ดเผาะปลาอย่าง แกงผักหวาน อาหารหวาน 8 ตำรับ ได้แก่ ขนมผักกอก กระจ่างสารท บวชซีกกล้วยไข่ สี่ถ้วยนครชุม แดงกา ขนมดอกดิน ข้าวตอกอัดโบราณ และเมี่ยงมะพร้าวคั่ว

หลังจากได้รวบรวมตำรับอาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่นของแต่ละชุมชน ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ศักยภาพอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ด้วยการใช้แบบประเมินศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่น มีรายละเอียดดังข้อ 1.4

1.4 การวิเคราะห์ศักยภาพอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ศักยภาพอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 3 ชุมชน มีผลการศึกษา ดังนี้

- 1) ระดับศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย



ตารางที่ 5 ศักยภาพอาหาร แกงไข่น้ำ

(n = 10)

ระดับศักยภาพแกงไข่น้ำ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.00	0.82	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.40	0.97	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	3.90	0.88	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
รวม	4.38	0.36	มาก

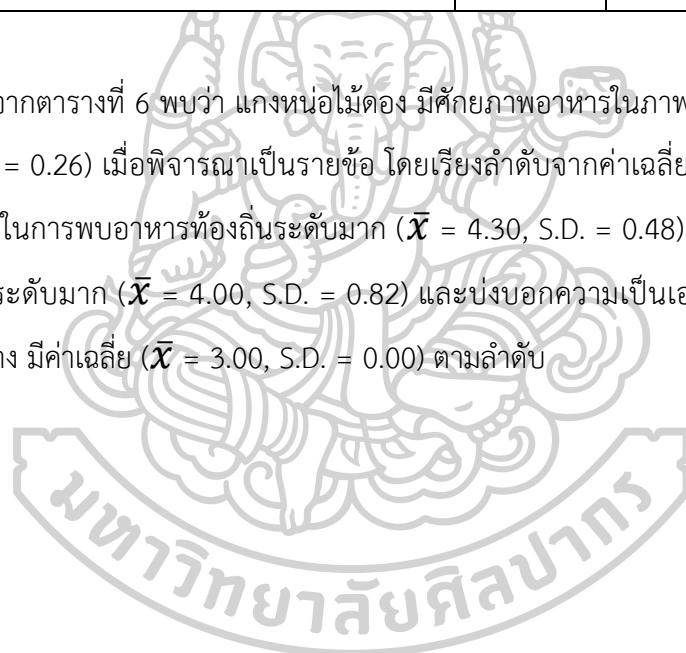
จากตารางที่ 5 พบว่า แกงไข่น้ำ มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.38$, S.D. = 0.36) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นอยู่ระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมา บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) และมีการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.97) ตามลำดับ

ตารางที่ 6 ศักยภาพอาหาร แกงหน่อไม้ดอง

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.00	0.82	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	2.30	0.48	น้อย
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	2.40	0.52	น้อย
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	2.70	0.48	ปานกลาง
รวม	3.12	0.26	ปานกลาง

จากตารางที่ 6 พบว่า แกงหน่อไม้ดอง มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับปานกลาง (\bar{X} = 3.12, S.D. = 0.26) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นระดับมาก (\bar{X} = 4.30, S.D. = 0.48) รองลงมาการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 4.00, S.D. = 0.82) และบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย (\bar{X} = 3.00, S.D. = 0.00) ตามลำดับ

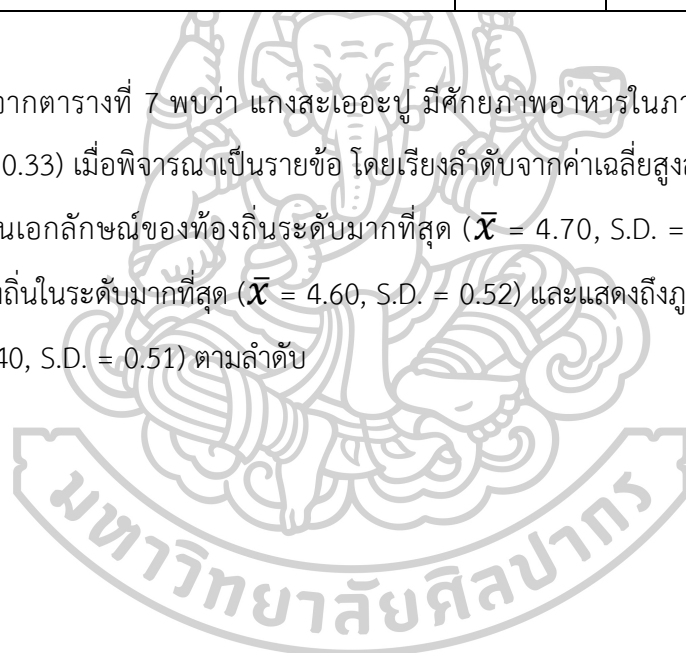


ตารางที่ 7 ศักยภาพอาหาร แกงสะเออะปู

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.60	0.52	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.20	1.03	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	2.70	0.48	ปานกลาง
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.40	0.51	มาก
รวม	3.93	0.33	มาก

จากตารางที่ 7 พบว่า แกงสะเออะปู มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 3.93$, S.D. = 0.33) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) รองลงมาการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.60$, S.D. = 0.52) และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.51) ตามลำดับ



ตารางที่ 8 ศักยภาพอาหาร แกงเห็ด

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.40	0.52	ปานกลาง
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	2.40	0.52	น้อย
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.10	0.88	ปานกลาง
รวม	3.20	0.34	ปานกลาง

จากตารางที่ 8 พบว่า แกงเห็ด มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.20$, S.D. = 0.34) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ มีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) รองลงมาความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.40$, S.D. = 0.52) และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.10$, S.D. = 0.88) ตามลำดับ

ตารางที่ 9 ศักยภาพอาหาร ต้มบวน

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.60	0.52	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	2.40	0.52	น้อย
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.40	0.52	ปานกลาง
รวม	3.23	0.28	ปานกลาง

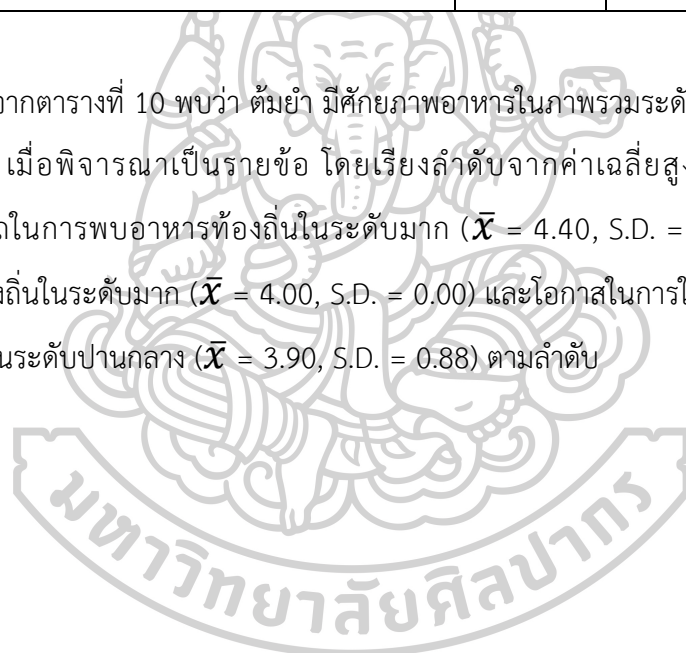
จากตารางที่ 9 พบว่า ต้มบวน มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.23$, S.D. = 0.28) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.60$, S.D. = 0.52) รองลงมา แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.40$, S.D. = 0.52) และบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น และการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.00$, S.D. = 0.00) ตามลำดับ

ตารางที่ 10 ศักยภาพอาหาร ต้มยำ

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	2.30	0.48	น้อย
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.40	0.96	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.00	0.00	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	2.70	0.48	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	3.90	0.88	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.40	0.52	ปานกลาง
รวม	3.45	0.34	ปานกลาง

จากตารางที่ 10 พบว่า ต้มยำ มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.45$, S.D. = 0.34) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.96) รองลงมาการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = 0.00) และโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.90$, S.D. = 0.88) ตามลำดับ

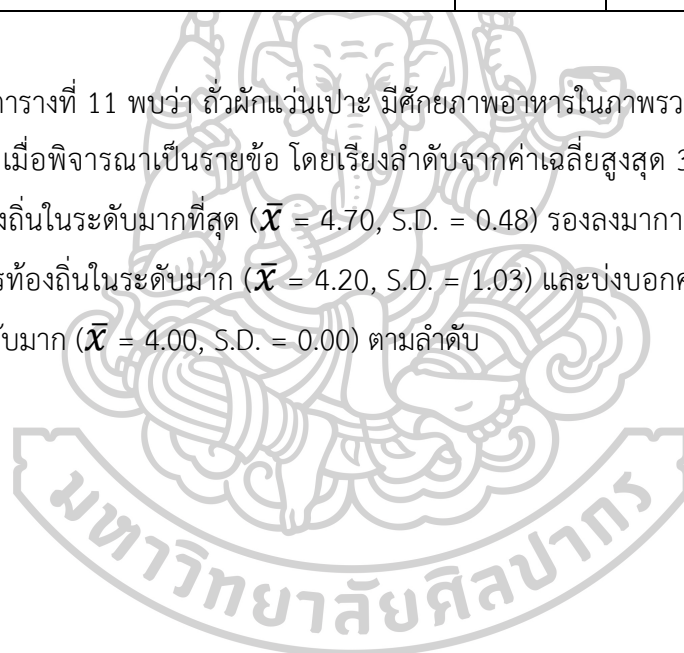


ตารางที่ 11 ศักยภาพอาหาร ถั่วฝักแฉ่ำแปะ

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.00	0.00	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.20	1.03	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	2.70	0.48	ปานกลาง
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.80	1.03	มาก
รวม	3.78	0.39	มาก

จากตารางที่ 11 พบว่า ถั่วฝักแฉ่ำแปะ มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 3.78$, S.D. = 0.39) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) รองลงมาการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.20$, S.D. = 1.03) และบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = 0.00) ตามลำดับ

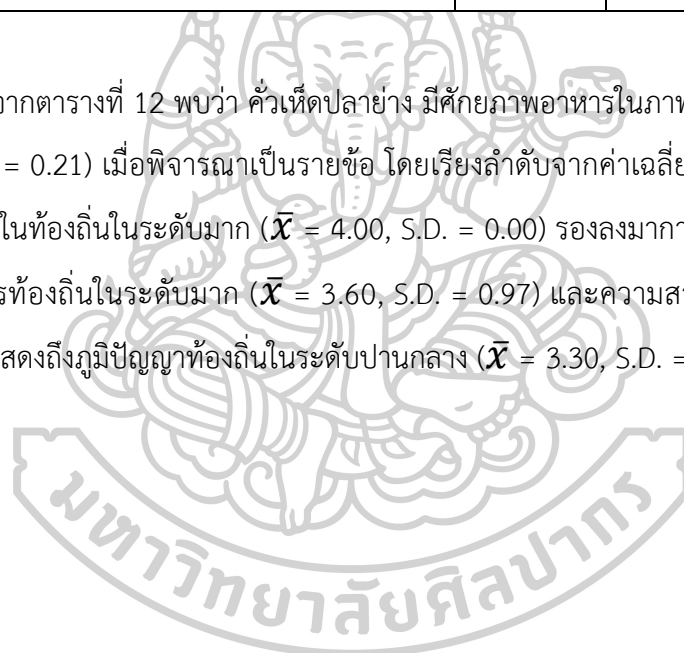


ตารางที่ 12 ศักยภาพอาหาร คั่วเห็ดปลาอย่าง

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	2.60	0.52	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.00	0.82	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.60	0.97	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	2.70	0.48	ปานกลาง
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
รวม	3.25	0.21	ปานกลาง

จากตารางที่ 12 พบว่า คั่วเห็ดปลาอย่าง มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับปานกลาง (\bar{X} = 3.25, S.D. = 0.21) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 4.00, S.D. = 0.00) รองลงมาการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 3.60, S.D. = 0.97) และความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับปานกลาง (\bar{X} = 3.30, S.D. = 0.48) ตามลำดับ

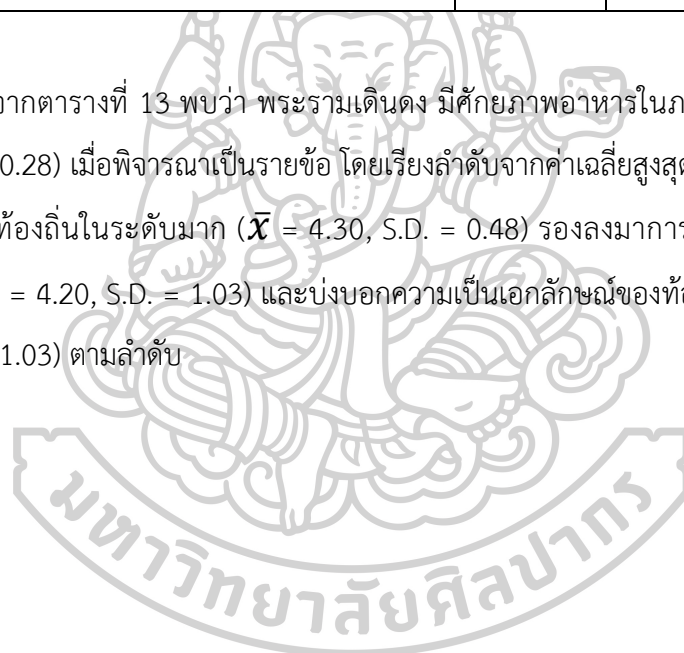


ตารางที่ 13 ศักยภาพอาหาร พระรามเดินดง

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.80	1.03	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.20	1.03	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	3.70	0.48	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
รวม	3.77	0.28	มาก

จากตารางที่ 13 พบว่า พระรามเดินดง มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 3.37$, S.D. = 0.28) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) รองลงมาการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.20$, S.D. = 1.03) และบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 3.80$, S.D. = 1.03) ตามลำดับ

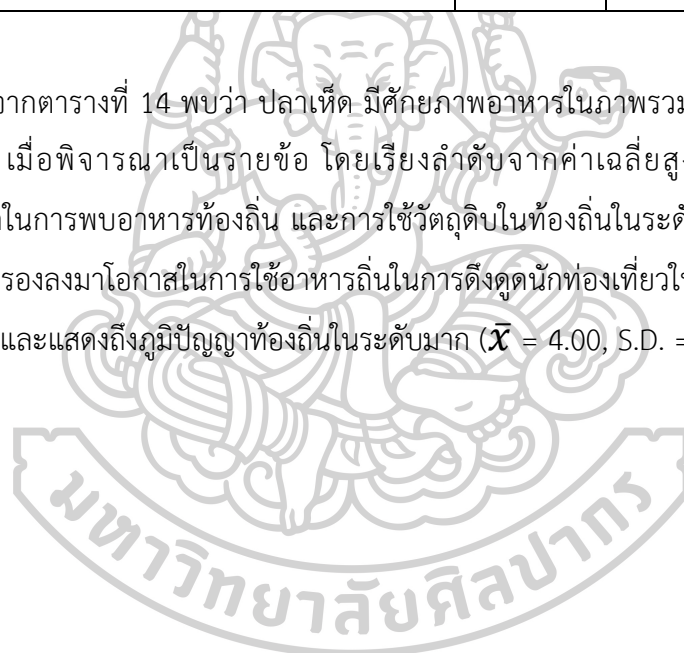


ตารางที่ 14 ศักยภาพอาหาร ปลาเห็ด

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.30	0.48	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.00	0.82	มาก
รวม	4.05	0.35	มาก

จากตารางที่ 14 พบว่า ปลาเห็ด มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.05$, S.D. = 0.35) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น และการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = 0.82) ตามลำดับ

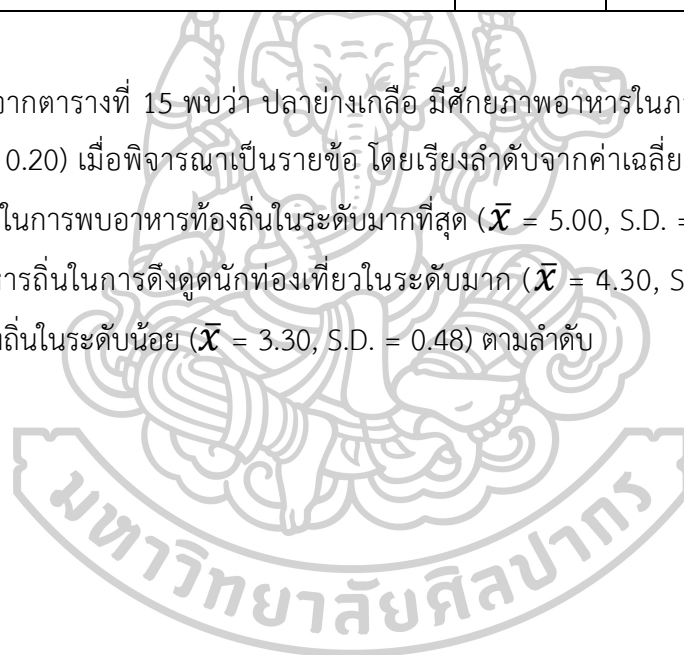


ตารางที่ 15 ศักยภาพอาหาร ปลาอย่างเกลือ

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	2.70	0.48	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	3.30	0.48	น้อย
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	2.30	0.48	น้อย
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.30	0.48	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	2.30	0.48	น้อย
รวม	3.32	0.20	มาก

จากตารางที่ 15 พบว่า ปลาอย่างเกลือ มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 3.32$, S.D. = 0.20) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) และการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับน้อย ($\bar{X} = 3.30$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ

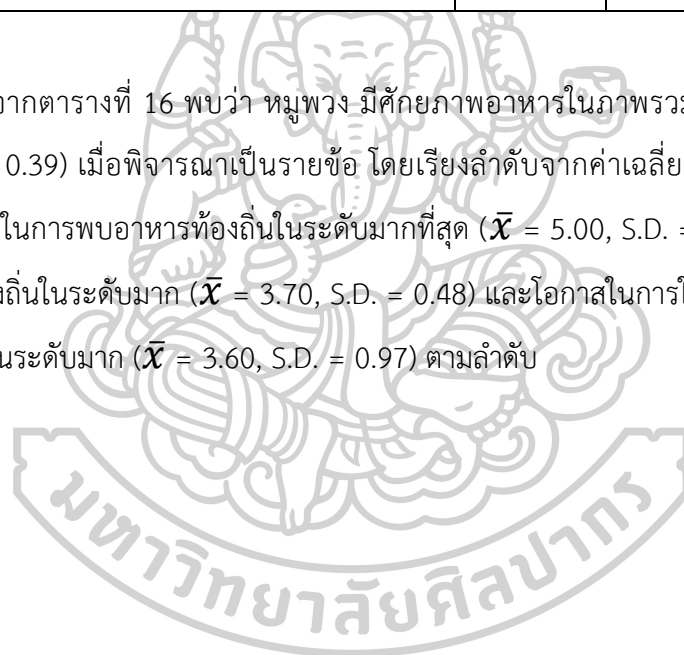


ตารางที่ 16 ศักยภาพอาหาร หมูพวง

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	2.00	0.00	น้อย
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	2.00	0.00	น้อย
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	3.60	0.97	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	2.30	0.48	น้อย
รวม	3.10	0.39	ปานกลาง

จากตารางที่ 16 พบว่า หมูพวง มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.10$, S.D. = 0.39) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 3.70$, S.D. = 0.48) และโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมาก ($\bar{X} = 3.60$, S.D. = 0.97) ตามลำดับ



ตารางที่ 17 ศักยภาพอาหาร สังขยาควายลุย

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.40	0.52	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
รวม	4.40	0.20	มาก

จากตารางที่ 17 พบว่า สังขยาควายลุย มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.20) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) และโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.52) ตามลำดับ



ตารางที่ 18 ศักยภาพอาหาร ขนมนมกลสีถ้วย

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.40	0.52	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.30	0.48	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
รวม	4.68	0.25	มากที่สุด

จากตารางที่ 18 พบว่า ขนมนมกลสีถ้วย มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.68$, S.D. = 0.25) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นและแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) และการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.52) ตามลำดับ

ตารางที่ 19 ศักยภาพอาหาร ขนมหัดงง

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.40	0.52	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.10	0.88	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.00	0.00	มาก
รวม	4.03	0.28	มาก

จากตารางที่ 19 พบว่า ขนมหัดงง มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.03$, S.D. = 0.28) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) รองลงมาความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) และโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมาก ($\bar{X} = 4.10$, S.D. = 0.88) ตามลำดับ

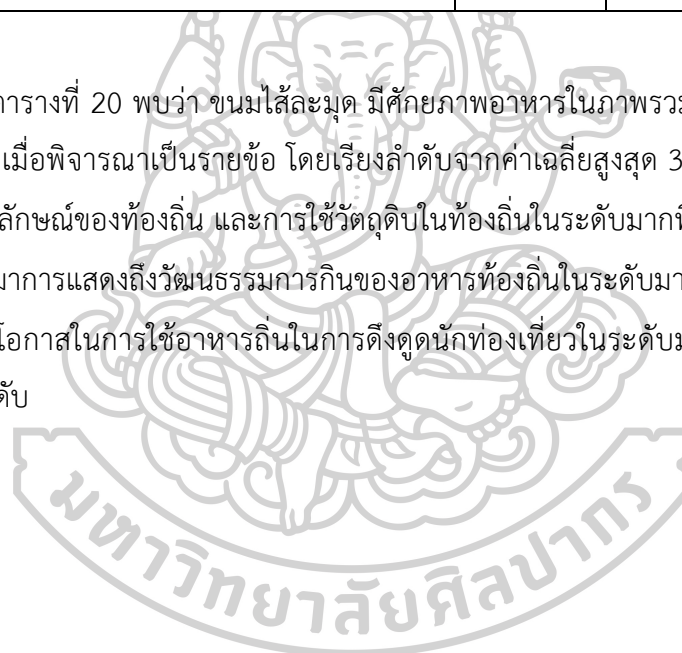


ตารางที่ 20 ศักยภาพอาหาร ขนมไส้ละมุด

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.40	0.97	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.00	0.000	มาก
รวม	4.35	0.40	มาก

จากตารางที่ 20 พบว่า ขนมไส้ละมุด มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.35$, S.D. = 0.40) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) และโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.97) ตามลำดับ

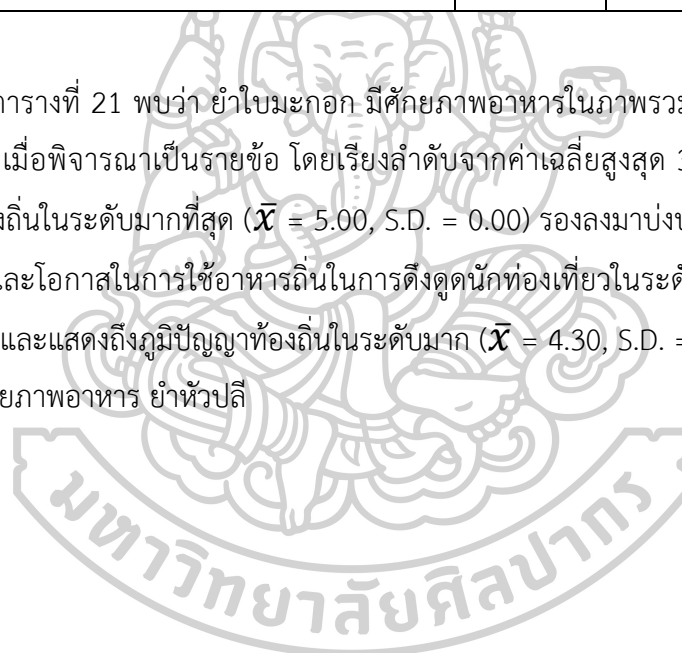


ตารางที่ 21 ศักยภาพอาหาร ยำใบมะกอก

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.90	0.88	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.70	0.48	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
รวม	4.38	0.28	มาก

จากตารางที่ 21 พบว่า ยำใบมะกอก มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.38$, S.D. = 0.28) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ ตาราง 22 ศักยภาพอาหาร ยำหัวปลี



ตารางที่ 22 ศักยภาพอาหาร ยำหัวปลี

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.40	0.52	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.00	0.82	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.90	0.88	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	5.00	0.00	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
รวม	4.43	0.38	มาก

จากตารางที่ 22 พบว่า ยำหัวปลี มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.43$, S.D. = 0.38) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.52) และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ

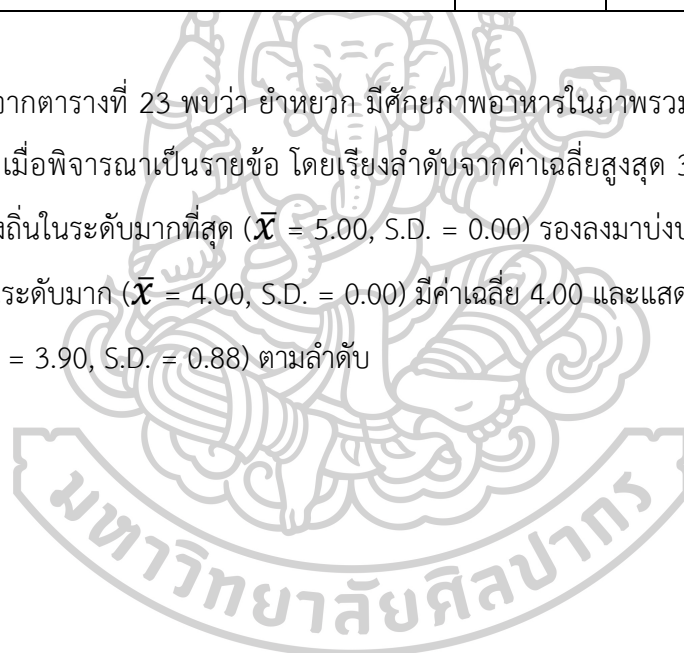


ตารางที่ 23 ศักยภาพอาหาร ย่ำหยวก

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.00	0.00	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	3.30	0.48	ปานกลาง
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.90	0.88	มาก
รวม	3.87	0.34	มาก

จากตารางที่ 23 พบว่า ย่ำหยวก มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 3.87$, S.D. = 0.34) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = 0.00) มีค่าเฉลี่ย 4.00 และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 3.90$, S.D. = 0.88) ตามลำดับ



ตารางที่ 24 ศักยภาพอาหาร ยำมะม่วง

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.00	0.00	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	3.30	0.48	ปานกลาง
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
รวม	3.93	0.25	มาก

จากตารางที่ 24 พบว่า ยำมะม่วง มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 3.93$, S.D. = 0.25) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) และบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = 0.00) ตามลำดับ



ตารางที่ 25 ผลสรุปศักยภาพอาหารพื้นถิ่น ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย

(n = 10)

รายการอาหาร	ศักยภาพอาหารพื้นถิ่น						\bar{X}	S.D.	ระดับ
	ความเป็นเอกลักษณ์	รสนิยมการพบอาหาร	การใช้วัตถุดิบในชุมชน	วัฒนธรรมการกินของอาหารถิ่น	ในการแสดงภูมิปัญญา				
ขนมมวงคลี่ถ้วย	5.00	4.70	5.00	4.40	4.30	4.70	4.68	0.25	มากที่สุด
ยำหัวปลี	4.40	4.00	5.00	3.90	5.00	4.30	4.43	0.38	มาก
สังขยาควายลุย	4.70	4.30	5.00	3.70	4.40	4.30	4.40	0.20	มาก
แกงไข่น้ำ	4.70	4.00	5.00	4.40	3.90	4.30	4.38	0.35	มาก
ยำใบมะกอก	4.70	3.70	5.00	3.90	4.70	4.30	4.38	0.28	มาก
ขนมไส้ละมุด	5.00	3.00	5.00	4.70	4.40	4.00	4.35	0.40	มาก
ปลาเห็ด	3.00	5.00	5.00	3.00	4.30	4.00	4.05	0.35	มาก
ขนมแตงกา	3.70	4.30	4.70	3.40	4.10	4.00	4.03	0.28	มาก
แกงสะเออะปู	4.70	3.00	4.60	4.20	2.70	4.40	3.93	0.32	มาก
ยำมะม่วง	4.00	4.70	5.00	3.30	3.30	3.30	3.93	0.25	มาก
ยำหยวก	4.00	3.30	5.00	3.70	3.30	3.90	3.87	0.34	มาก
คั่วผักหวานเปราะ	4.00	3.30	4.70	4.20	2.70	3.80	3.78	0.39	มาก
พระรามเดินดง	3.80	3.30	4.20	3.30	3.70	4.30	3.77	0.28	มาก
ต้มยำ	2.30	4.40	4.00	2.70	3.90	3.40	3.45	0.34	ปานกลาง
ปลาย่างเกลือ	2.70	5.00	3.30	2.30	4.30	2.30	3.32	0.19	ปานกลาง
คั่วเห็ดปลาย่าง	2.60	3.30	4.00	3.60	2.70	3.30	3.25	0.21	ปานกลาง
ต้มบวน	3.00	3.00	4.60	3.00	2.40	3.40	3.23	0.28	ปานกลาง
แกงเห็ด	3.00	3.40	4.30	3.00	2.40	3.10	3.20	0.86	ปานกลาง
แกงหน่อไม้ดอง	3.00	4.30	4.00	2.30	2.40	2.70	3.12	0.26	ปานกลาง
หมูพวง	2.00	5.00	3.70	2.00	3.60	2.30	3.10	0.39	ปานกลาง
	รวม						3.83	0.33	มาก

จากตารางที่ 25 พบว่า ศักยภาพอาหารพื้นถิ่นชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย อยู่ในระดับศักยภาพมาก ($\bar{X} = 3.83$, S.D. = 0.33) โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ขนมนมกล้วย มีค่าเฉลี่ย อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.68$, S.D. = 0.25) รองลงมา คือ ยำหัวปลี มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.43$, S.D. = 0.38) และ สังขยาควายลุย มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.20) ตามลำดับ

2) ระดับศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

ตารางที่ 26 ศักยภาพอาหาร ต้มบักโดน

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	5.00	0.00	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.40	0.52	มาก
รวม	4.40	.086	มาก

จากตารางที่ 26 พบว่า มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.86) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ มีความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น มีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และมีโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว อยู่ระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) และมีการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 3.70$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ

ตารางที่ 27 ศักยภาพอาหาร โขเลไก่

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.00	0.82	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.00	0.00	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	5.00	0.00	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
รวม	4.55	0.08	มากที่สุด

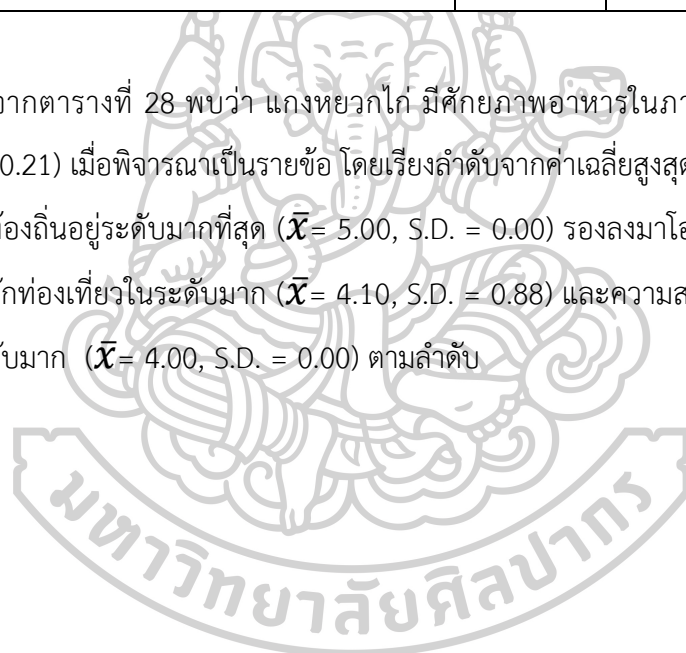
จากตารางที่ 27 พบว่า โขเลไก่ มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมากที่สุด (\bar{X} = 4.55, S.D. = 0.08) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ มีความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น มีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และมีโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว อยู่ระดับมากที่สุด (\bar{X} = 5.00, S.D. = 0.00) รองลงมาแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 4.30, S.D. = 0.48) และบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และมีการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น ในระดับมาก (\bar{X} = 4.00, S.D. = 0.00) ตามลำดับ

ตารางที่ 28 ศักยภาพอาหาร แกงหยวกไก่

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.00	0.82	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.60	0.52	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.10	0.88	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.90	0.88	มาก
รวม	4.05	0.21	มาก

จากตารางที่ 28 พบว่า แกงหยวกไก่ มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก (\bar{X} = 4.05, S.D. = 0.21) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ มีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นอยู่ระดับมากที่สุด (\bar{X} = 5.00, S.D. = 0.00) รองลงมาโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมาก (\bar{X} = 4.10, S.D. = 0.88) และความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 4.00, S.D. = 0.00) ตามลำดับ

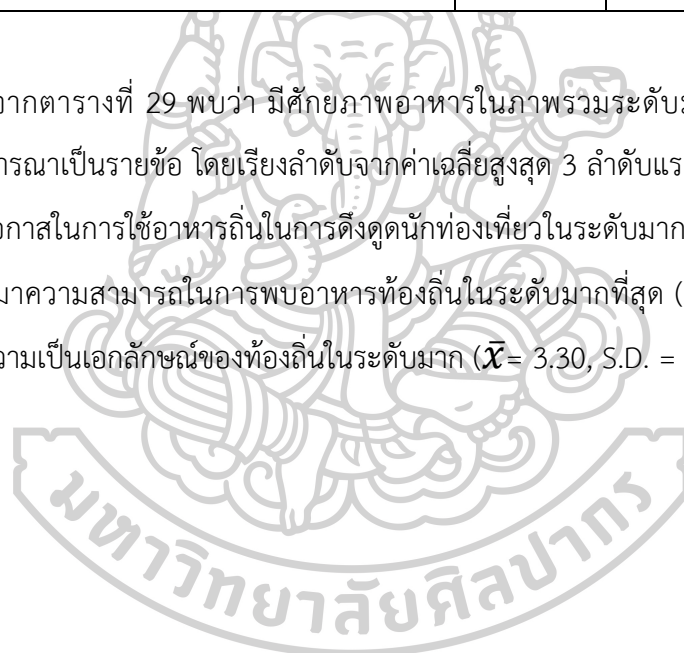


ตารางที่ 29 ศักยภาพอาหาร เห็ดทอด

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	5.00	0.00	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	2.70	0.48	ปานกลาง
รวม	3.95	0.21	มาก

จากตารางที่ 29 พบว่า มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 3.95$, S.D. = 0.21) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ มีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นและโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) และบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 3.30$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ

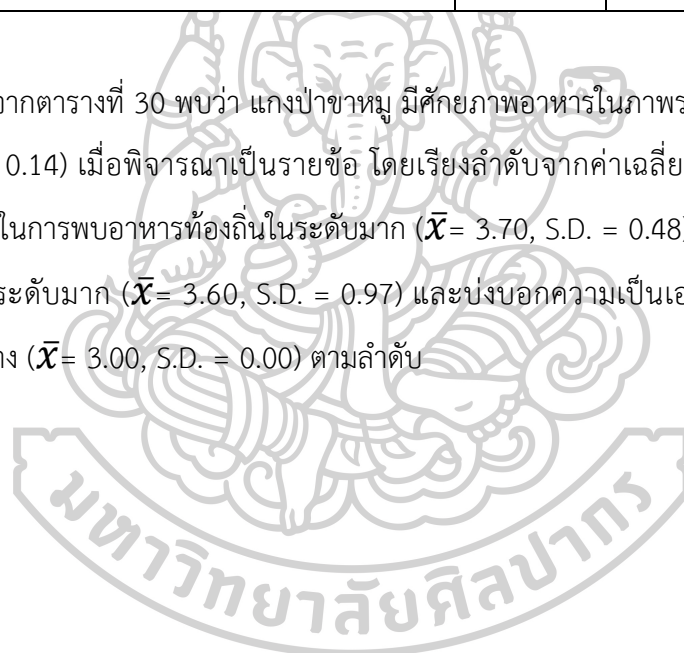


ตารางที่ 30 ศักยภาพอาหาร แกงป่าชาหมี

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	3.60	0.97	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	3.00	0.00	ปานกลาง
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	2.70	0.48	ปานกลาง
รวม	3.16	0.14	ปานกลาง

จากตารางที่ 30 พบว่า แกงป่าชาหมี มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับปานกลาง (\bar{X} = 3.16, S.D. = 0.14) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 3.70, S.D. = 0.48) รองลงมาการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 3.60, S.D. = 0.97) และบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับปานกลาง (\bar{X} = 3.00, S.D. = 0.00) ตามลำดับ

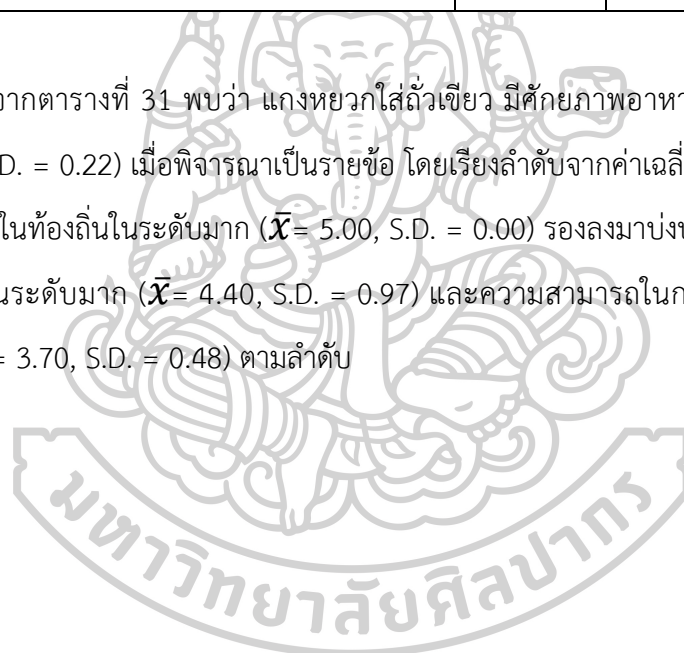


ตารางที่ 31 ศักยภาพอาหาร แกงหยวกใส่ถั่วเขียว

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.40	0.97	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.40	0.52	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	3.00	0.00	ปานกลาง
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
รวม	3.80	0.22	มาก

จากตารางที่ 31 พบว่า แกงหยวกใส่ถั่วเขียว มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 3.80$, S.D. = 0.22) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.97) และความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 3.70$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ



ตารางที่ 32 ศักยภาพอาหาร แกงหน่อไม้

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.00	0.00	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	3.00	0.00	ปานกลาง
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	2.30	0.48	น้อย
รวม	3.38	0.08	ปานกลาง

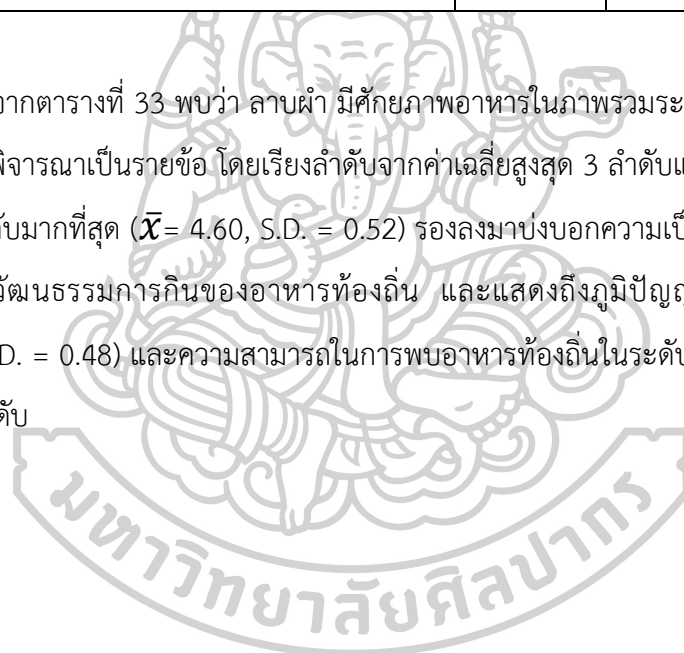
จากตารางที่ 32 พบว่า แกงหน่อไม้ มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับปานกลาง (\bar{X} = 3.38, S.D. = 0.08) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 5.00, S.D. = 0.00) รองลงมาความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 4.00, S.D. = 0.00) และบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น และโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับปานกลาง (\bar{X} = 3.00, S.D. = 0.00) ตามลำดับ

ตารางที่ 33 ศักยภาพอาหาร ลาบผำ

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.60	0.52	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.60	0.52	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	2.70	0.48	ปานกลาง
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
รวม	3.96	0.29	มาก

จากตารางที่ 33 พบว่า ลาบผำ มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก (\bar{X} = 3.96, S.D. = 0.29) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด (\bar{X} = 4.60, S.D. = 0.52) รองลงมาบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 4.30, S.D. = 0.48) และความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 3.60, S.D. = 0.52) ตามลำดับ



ตารางที่ 34 ศักยภาพอาหาร น้ำพริกกะปิ

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	2.70	0.48	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	2.70	0.48	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.30	0.48	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	2.30	0.48	ปานกลาง
รวม	3.66	0.12	มาก

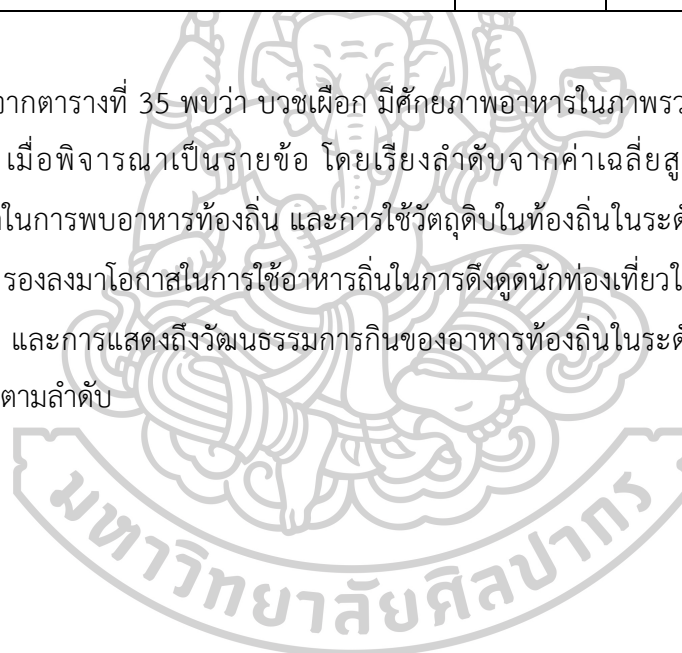
จากตารางที่ 34 พบว่า น้ำพริกกะปิ มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก (\bar{X} = 3.66, S.D. = 0.12) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น และการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด (\bar{X} = 5.00, S.D. = 0.00) รองลงมาโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมาก (\bar{X} = 4.30, S.D. = 0.48) และบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับปานกลาง (\bar{X} = 2.70, S.D. = 0.48) ตามลำดับ

ตารางที่ 35 ศักยภาพอาหาร บวชเผือก

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.60	0.52	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	2.70	0.48	ปานกลาง
รวม	3.93	0.16	มาก

จากตารางที่ 35 พบว่า บวชเผือก มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก (\bar{X} = 3.93, S.D. = 0.16) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น และการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด (\bar{X} = 5.00, S.D. = 0.00) รองลงมาโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมาก (\bar{X} = 4.60, S.D. = 0.52) และการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับปานกลาง (\bar{X} = 3.30, S.D. = 0.48) ตามลำดับ



ตารางที่ 36 ศักยภาพอาหาร อีแปะแตกกล้วย

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.70	0.48	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
รวม	4.16	0.12	มาก

จากตารางที่ 36 พบว่า อีแปะแตกกล้วย มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก (\bar{X} = 4.16, S.D. = 0.12) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น และการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด (\bar{X} = 5.00, S.D. = 0.00) รองลงมาโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมาก (\bar{X} = 4.70, S.D. = 0.48) และบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 3.70, S.D. = 0.48) ตามลำดับ



ตารางที่ 37 ศักยภาพอาหาร หัวหงอกตอกตัด

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.60	0.52	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
รวม	4.15	0.15	มาก

จากตารางที่ 37 พบว่า หัวหงอกตอกตัด มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก (\bar{X} = 4.15, S.D. = 0.15) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น และการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด (\bar{X} = 5.00, S.D. = 0.00) รองลงมาโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมาก (\bar{X} = 4.60, S.D. = 0.52) และบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 3.70, S.D. = 0.48) ตามลำดับ



ตารางที่ 38 สรุปศักยภาพอาหารพื้นถิ่น ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

(n = 10)

รายการอาหาร	ศักยภาพอาหารพื้นถิ่น						\bar{X}	S.D.	ระดับ
	เป็นเอกลักษณ์	ถในการพบ	อาหาร	วัตถุดิบใน	วัฒนธรรม	การกินของ			
โซเหล่ไก่	4.00	5.00	5.00	4.00	5.00	4.30	4.55	0.08	มาก
ต้มบักโดน	4.30	5.00	5.00	3.70	5.00	3.40	4.40	0.09	มาก
อีแปะแตกกล้วย	3.70	5.00	5.00	3.30	4.70	3.30	4.16	0.14	มาก
หัวหงอกตอกตัด	3.70	5.00	5.00	3.30	4.60	3.30	4.15	0.15	มาก
แกงหยวกไก่	3.70	4.00	5.00	3.60	4.10	3.90	4.05	0.21	มาก
ลาบผำ	4.30	3.60	4.60	4.30	2.70	4.30	3.96	0.29	มาก
เห็ดทอด	3.30	4.70	5.00	3.00	5.00	2.70	3.95	0.21	มาก
บวชเผือก	3.00	5.00	5.00	3.30	4.60	2.70	3.93	0.16	มาก
แกงหยวกใส่ถั่วเขียว	4.40	3.70	5.00	3.40	3.00	3.30	3.80	0.22	มาก
น้ำพริกกะปิ	2.70	5.00	5.00	2.70	4.30	2.30	3.66	0.14	ปานกลาง
แกงหน่อไม้	3.00	4.00	5.00	3.00	3.00	2.30	3.38	0.08	ปานกลาง
แกงป่าขามู	3.00	3.70	3.60	3.00	3.00	2.70	3.16	0.14	ปานกลาง
รวม							3.93	0.16	มาก

จากตารางที่ 38 พบว่า ศักยภาพอาหารพื้นถิ่นชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย อยู่ในระดับศักยภาพ มาก ($\bar{X} = 3.93$, S.D. = 0.16) โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ โซเหล่ไก่ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.55$, S.D. = 0.08) รองลงมา คือ ต้มบักโดน มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.09) และ อีแปะแตกกล้วย มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.16$, S.D. = 0.14) ตามลำดับ

3) ระดับศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ตารางที่ 39 ศักยภาพอาหาร แกงขี้เหล็ก

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.40	0.97	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
รวม	4.67	0.39	มากที่สุด

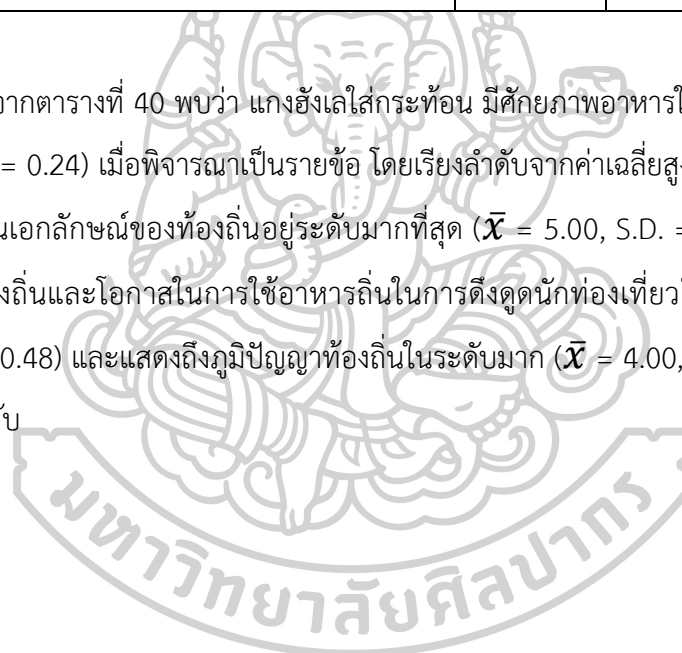
จากตารางที่ 39 พบว่า แกงขี้เหล็ก มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.67$, S.D. = 0.39) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น และมีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นอยู่ระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.97) และมีการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นและแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ

ตารางที่ 40 ศักยภาพอาหาร แกงฮังเลใส่กระท้อน

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.70	0.48	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.00	0.00	มาก
รวม	4.18	0.24	มาก

จากตารางที่ 40 พบว่า แกงฮังเลใส่กระท้อน มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก (\bar{X} = 4.18, S.D. = 0.24) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นอยู่ระดับมากที่สุด (\bar{X} = 5.00, S.D. = 0.00) รองลงมาการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นและโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมากที่สุด (\bar{X} = 4.70, S.D. = 0.48) และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 4.00, S.D. = 0.00) มีค่าเฉลี่ย 4.00 ตามลำดับ

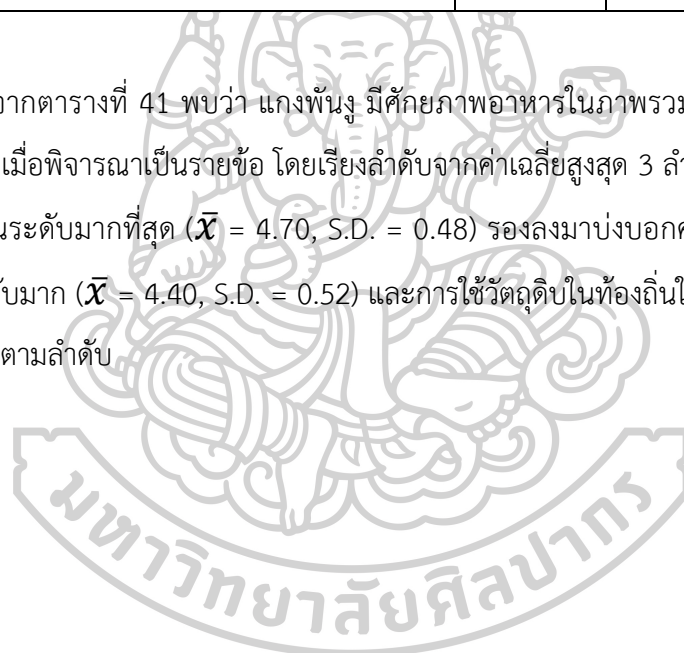


ตารางที่ 41 ศักยภาพอาหาร แกงพ็นง

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.40	0.52	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.00	0.00	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	2.60	0.52	ปานกลาง
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
รวม	3.83	0.26	มาก

จากตารางที่ 41 พบว่า แกงพ็นง มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 3.83$, S.D. = 0.26) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) รองลงมาบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.52) และการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ

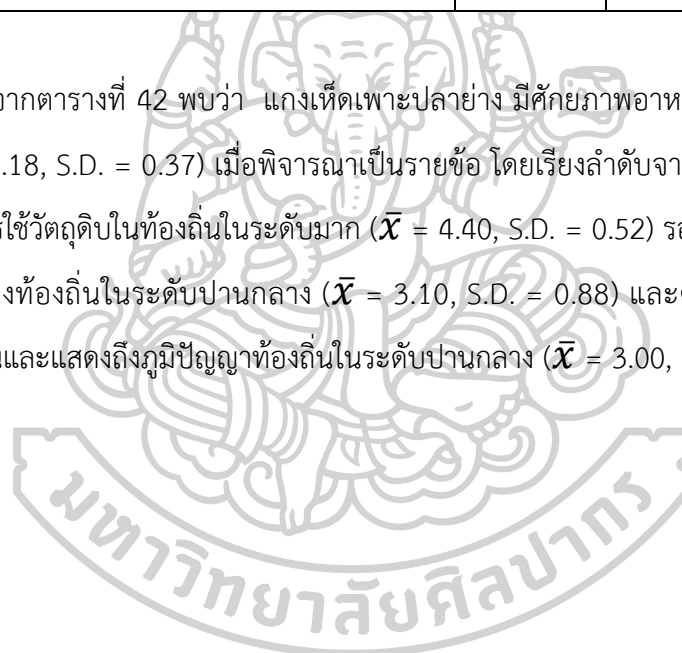


ตารางที่ 42 ศักยภาพอาหาร แกงเห็ดเพาะปลาย่าง

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.10	0.88	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.40	0.52	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	2.60	0.52	ปานกลาง
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
รวม	3.18	0.37	ปานกลาง

จากตารางที่ 42 พบว่า แกงเห็ดเพาะปลาย่าง มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.18$, S.D. = 0.37) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ มีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.52) รองลงมาบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.10$, S.D. = 0.88) และความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นและแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.00$, S.D. = 0.00) ตามลำดับ



ตารางที่ 43 ศักยภาพอาหาร แกงผักหวาน

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	2.70	0.48	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.10	0.88	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	2.70	0.48	ปานกลาง
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
รวม	3.08	0.37	ปานกลาง

จากตารางที่ 43 พบว่า แกงผักหวาน มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.08$, S.D. = 0.37) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.10$, S.D. = 0.88) รองลงมาความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นและแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.00$, S.D. = 0.00) และบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 2.70$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ

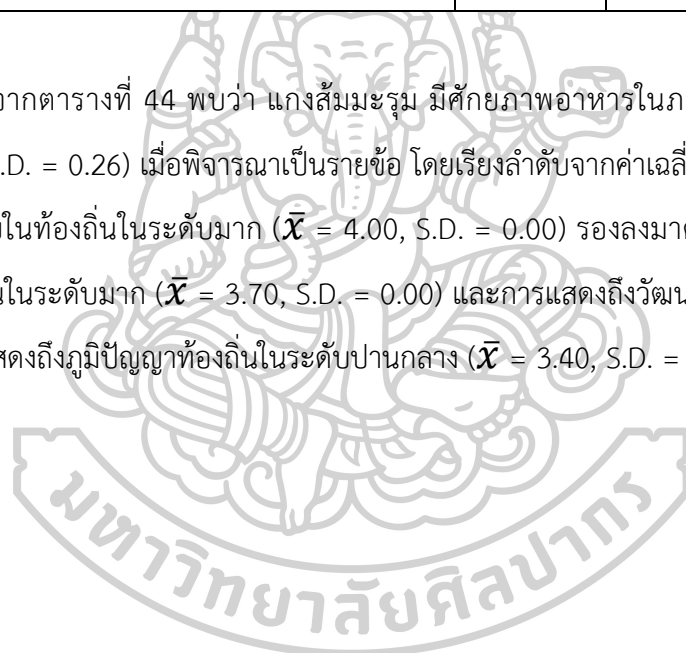
ตาราง 44 ศักยภาพอาหาร แกงส้มมะรุม

ตารางที่ 44 ศักยภาพอาหาร แกงส้มมะรุม

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.00	0.82	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.40	0.52	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	2.30	0.48	น้อย
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.40	0.52	ปานกลาง
รวม	3.30	0.26	ปานกลาง

จากตารางที่ 44 พบว่า แกงส้มมะรุม มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.30$, S.D. = 0.26) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 3.70$, S.D. = 0.00) และการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นและแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.40$, S.D. = 0.52) ตามลำดับ



ตารางที่ 45 ศักยภาพอาหาร แกงเขียวหวานกล้วยไข่

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	2.70	0.48	ปานกลาง
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.70	0.48	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
รวม	4.35	0.27	มาก

จากตารางที่ 45 พบว่า แกงเขียวหวานกล้วยไข่ มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.35$, S.D. = 0.27) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 3.70$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ ตาราง 46 ศักยภาพอาหาร ต้มกะทิสายบัว

ตารางที่ 46 ศักยภาพอาหาร ต้มกะทิสายบัว

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.40	0.52	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.40	0.52	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.00	0.00	มาก
รวม	3.92	0.20	มาก

จากตารางที่ 46 พบว่า ต้มกะทิสายบัว มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก (\bar{X} = 3.92, S.D. = 0.20) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมาก (\bar{X} = 4.40, S.D. = 0.52) รองลงมาแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 4.00, S.D. = 0.00) และบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก (\bar{X} = 3.70, S.D. = 0.48) ตามลำดับ

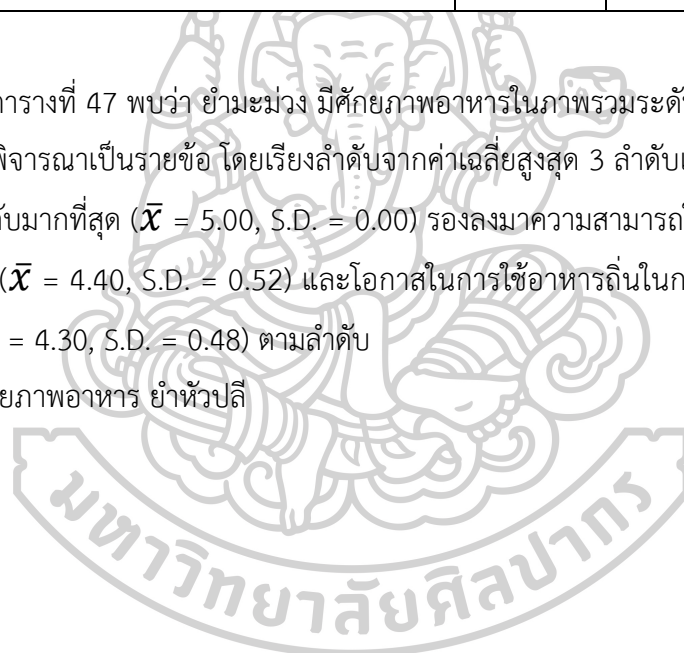
ตารางที่ 47 ศักยภาพอาหาร ยำมะม่วง

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.80	1.03	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.40	0.52	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.40	0.52	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.30	0.48	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
รวม	3.98	0.39	มาก

จากตารางที่ 47 พบว่า ยำมะม่วง มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 3.98$, S.D. = 0.39) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.52) และโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ

ตาราง 48 ศักยภาพอาหาร ยำหัวปลี

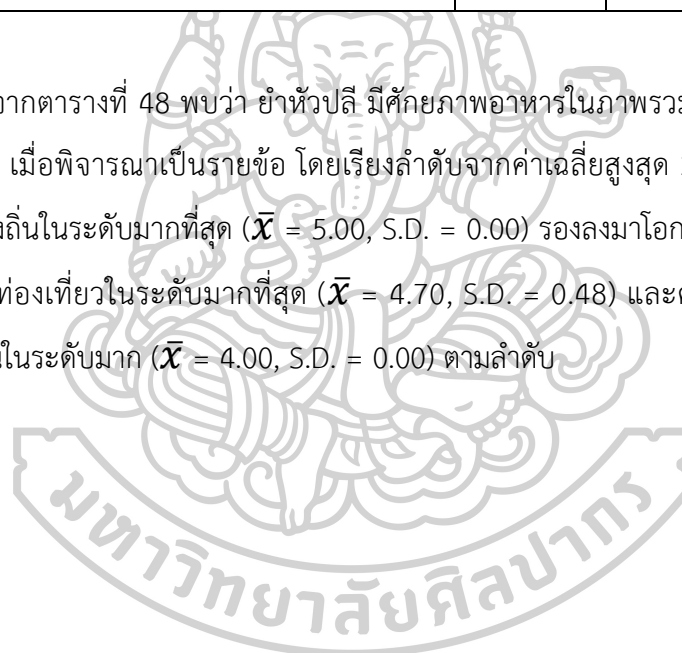


ตารางที่ 48 ศักยภาพอาหาร ยำหัวปลี

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.00	0.00	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.60	0.52	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.70	0.48	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.90	0.88	มาก
รวม	4.08	0.40	มาก

จากตารางที่ 48 พบว่า ยำหัวปลี มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.08$, S.D. = 0.40) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) และความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = 0.00) ตามลำดับ



ตารางที่ 49 ศักยภาพอาหาร น้ำพริกนครชุม

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	5.00	0.00	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.00	0.00	มาก
รวม	4.67	0.25	มากที่สุด

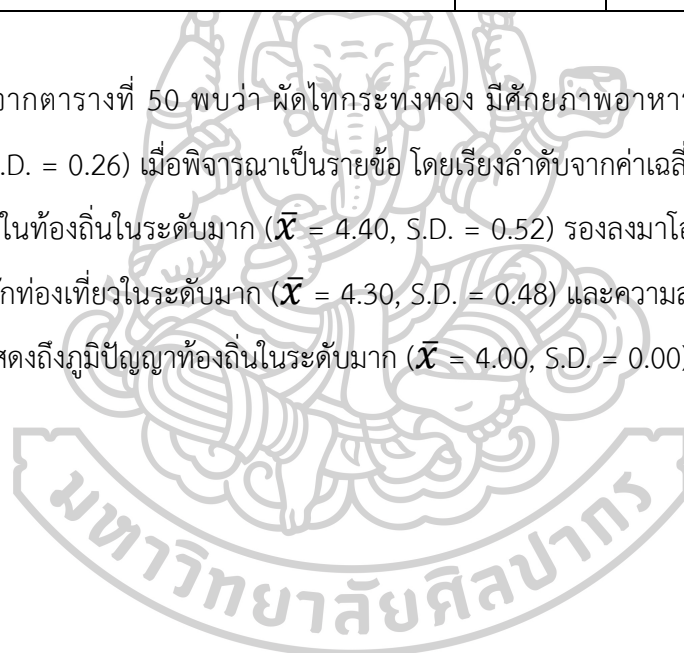
จากตารางที่ 49 พบว่า น้ำพริกนครชุม มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.67$, S.D. = 0.25) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) และความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.25) ตามลำดับ

ตารางที่ 50 ศักยภาพอาหาร ผัดไทกระทงทอง

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.40	0.52	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.00	0.82	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.40	0.52	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.30	0.48	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.00	0.00	มาก
รวม	3.90	0.26	มาก

จากตารางที่ 50 พบว่า ผัดไทกระทงทอง มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 3.90$, S.D. = 0.26) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.52) รองลงมาโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) และความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นและแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = 0.00) ตามลำดับ



ตารางที่ 51 ศักยภาพอาหาร ผัดไทนครชุม

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.60	0.52	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.40	0.52	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.60	0.52	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.00	0.00	มาก
รวม	4.55	0.26	มากที่สุด

จากตารางที่ 51 พบว่า ผัดไทนครชุม มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.55$, S.D. = 0.26) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) และความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นและโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.60$, S.D. = 0.52) ตามลำดับ

ตารางที่ 52 ศักยภาพอาหาร ปลาทอด

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	2.40	0.52	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	2.40	0.52	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	5.00	0.00	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	2.40	0.52	ปานกลาง
รวม	3.70	0.28	มาก

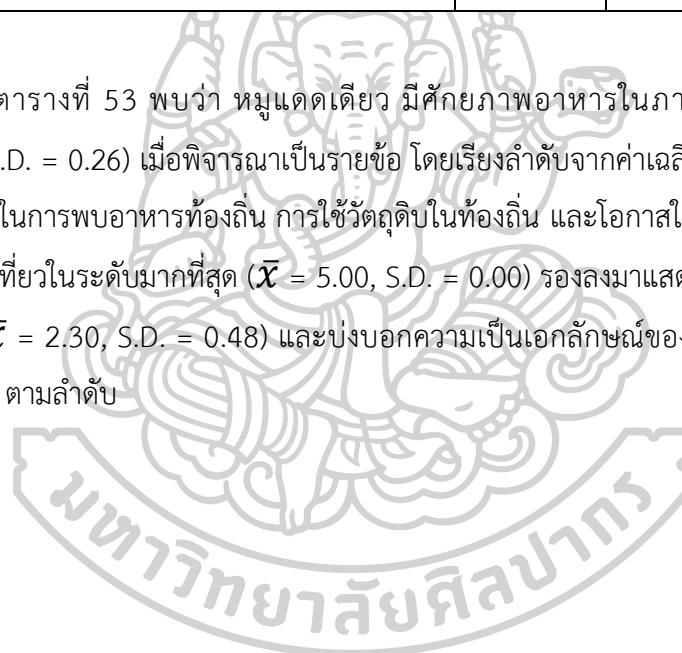
จากตารางที่ 52 พบว่า ปลาทอด มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 3.70$, S.D. = 0.28) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 2.40$, S.D. = 0.52) ตามลำดับ

ตารางที่ 53 ศักยภาพอาหาร หมูแดดเดียว

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	2.00	0.00	น้อย
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	1.60	0.52	น้อย
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	5.00	0.00	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	2.30	0.48	น้อย
รวม	3.48	0.26	ปานกลาง

จากตารางที่ 53 พบว่า หมูแดดเดียว มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.48$, S.D. = 0.26) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับน้อย ($\bar{X} = 2.30$, S.D. = 0.48) และบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับน้อย มีค่าเฉลี่ย 2.00 ตามลำดับ

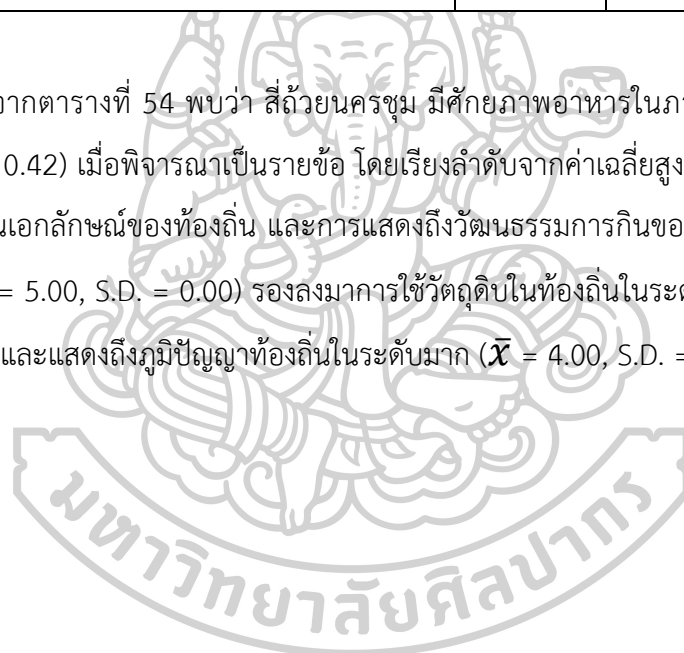


ตารางที่ 54 ศักยภาพอาหาร สี่ถ้วยนครชุม

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.90	0.88	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.60	0.52	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	3.90	0.88	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.00	0.82	มาก
รวม	4.40	0.42	มาก

จากตารางที่ 54 พบว่า สี่ถ้วยนครชุม มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.42) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.60$, S.D. = 0.52) และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = 0.82) ตามลำดับ



ตารางที่ 55 ศักยภาพอาหาร ขนมแดงงา

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.00	0.82	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.60	0.52	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.60	0.52	มากที่สุด
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.70	0.48	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
รวม	4.32	0.13	มาก

จากตารางที่ 55 พบว่า ขนมแดงงา มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.32$, S.D. = 0.13) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) รองลงมาการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.60$, S.D. = 0.52) และความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = 0.00) ตามลำดับ

ตารางที่ 56 ศักยภาพอาหาร ขนมหักห่อ

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.40	0.52	ปานกลาง
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.60	0.52	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	3.60	0.97	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
รวม	4.15	0.19	มาก

จากตารางที่ 56 พบว่า ขนมหักห่อ มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.15$, S.D. = 0.19) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) รองลงมาการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.60$, S.D. = 0.52) และการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นและแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ ตาราง 57 ศักยภาพอาหาร บวชชีกล้วยไข่

ตารางที่ 57 ศักยภาพอาหาร บวชชีกล้วยไข่

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.60	0.52	มากที่สุด
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.70	0.48	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	2.90	0.88	มาก
รวม	4.53	0.37	มากที่สุด

จากตารางที่ 57 พบว่า บวชชีกล้วยไข่ มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมากที่สุด (\bar{X} = 4.53, S.D. = 0.37) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นและการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด (\bar{X} = 5.00, S.D. = 0.00) รองลงมาโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมากที่สุด (\bar{X} = 4.70, S.D. = 0.48) และการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับมากที่สุด (\bar{X} = 4.60, S.D. = 0.52) ตามลำดับ

ตารางที่ 58 ศักยภาพอาหาร กระจายสารท

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.60	0.52	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.60	0.52	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	3.80	1.03	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.70	0.48	มากที่สุด
รวม	4.62	0.39	มากที่สุด

จากตารางที่ 58 พบว่า กระจายสารท มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก (\bar{X} = 4.62, S.D. = 0.39) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับมากที่สุด (\bar{X} = 5.00, S.D. = 0.00) รองลงมาแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมากที่สุด (\bar{X} = 4.70, S.D. = 0.48) และความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นและการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด (\bar{X} = 4.60, S.D. = 0.52) ตามลำดับ

ตารางที่ 59 ศักยภาพอาหาร หมูผัดเต้าเจี้ยว

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	2.60	0.52	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.40	0.97	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.40	0.52	ปานกลาง
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	3.30	0.48	ปานกลาง
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.30	0.48	ปานกลาง
รวม	3.67	0.31	มาก

จากตารางที่ 59 พบว่า หมูผัดเต้าเจี้ยว มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 3.67$, S.D. = 0.31) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.97) และการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.40$, S.D. = 0.52) ตามลำดับ ตาราง 60 ศักยภาพอาหาร ต้มกะทิปลาเกลื้อ

ตารางที่ 60 ศักยภาพอาหาร ต้มกะทิปลาเกลือ

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	3.40	0.52	ปานกลาง
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.70	0.48	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	5.00	0.00	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.10	0.88	มาก
รวม	4.03	0.28	มาก

จากตารางที่ 60 พบว่า ต้มกะทิปลาเกลือ มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.03$, S.D. = 0.28) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.10$, S.D. = 0.88) ตามลำดับ



ตารางที่ 61 ศักยภาพอาหาร บะหมี่ซำกั๊ว

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.60	0.52	มากที่สุด
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.60	0.52	มากที่สุด
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.60	0.52	มากที่สุด
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.60	0.52	มากที่สุด
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
รวม	4.62	0.21	มากที่สุด

จากตารางที่ 61 พบว่า บะหมี่ซำกั๊ว มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.62$, S.D. = 0.21) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น และโอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.60$, S.D. = 0.52) และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ

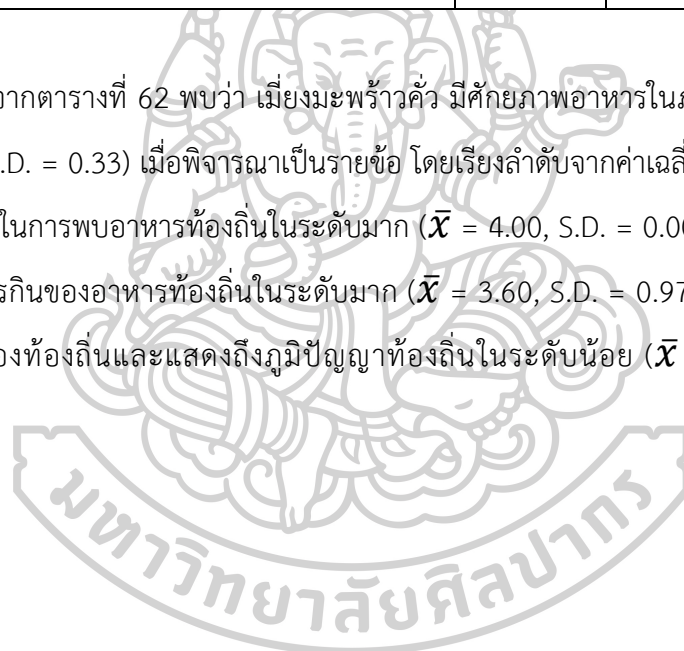
ตาราง 62 ศักยภาพอาหาร เมี่ยงมะพร้าวแก้ว

ตารางที่ 62 ศักยภาพอาหาร เมียงมะพร้าวคั่ว

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	2.40	0.52	น้อย
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.00	0.82	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	2.30	0.48	น้อย
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	3.60	0.97	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	2.00	0.00	น้อย
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	2.40	0.52	น้อย
รวม	2.78	0.33	ปานกลาง

จากตารางที่ 62 พบว่า เมียงมะพร้าวคั่ว มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับปานกลาง ($\bar{X} = 2.78$, S.D. = 0.33) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาการแสดงถึง วัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 3.60$, S.D. = 0.97) และบ่งบอกความเป็น เอกลักษณ์ของท้องถิ่นและแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับน้อย ($\bar{X} = 2.40$, S.D. = 0.33) ตามลำดับ



ตารางที่ 63 ศักยภาพอาหาร ข้าวตอกอัดโบราณ

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.40	0.52	มาก
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	4.10	0.80	มาก
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	3.80	1.03	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.30	0.48	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	3.60	0.97	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.00	0.00	ปานกลาง
รวม	3.87	0.39	มาก

จากตารางที่ 63 พบว่า ข้าวตอกอัดโบราณ มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 3.87$, S.D. = 0.39) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.52) รองลงมาการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.30$, S.D. = 0.48) และความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.10$, S.D. = 0.80) ตามลำดับ ตาราง 64 ศักยภาพอาหาร ขนมดอกดิน

ตารางที่ 64 ศักยภาพอาหาร ขนמדอกดิน

(n = 10)

ระดับศักยภาพ	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	5.00	0.00	มากที่สุด
2. ความสามารถในการพบอาหารท้องถิ่น	3.40	0.52	ปานกลาง
3. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.00	0.82	มาก
4. การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น	4.40	0.52	มาก
5. โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว	4.40	0.97	มาก
6. แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.40	0.52	มาก
รวม	4.27	0.33	มาก

จากตารางที่ 64 พบว่า ขนמדอกดิน มีศักยภาพอาหารในภาพรวมระดับมาก ($\bar{X} = 4.27$, S.D. = 0.33) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมาการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.52) และ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = 0.00) ตามลำดับ

ตารางที่ 65 สรุปผลระดับศักยภาพอาหารพื้นถิ่น ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

(n = 10)

รายการอาหาร	ศักยภาพอาหารพื้นถิ่น						\bar{X}	S.D.	ระดับ
	เป็นเอกลักษณ์	พบอาหารการช้	วัตถุดิบในวัฒนธรรม	การกินของ	ใช้อาหารถิ่นในการตั้งตูด	แสดงถึงภูมิปัญญา			
แกงซี่เหล็ก	5.00	5.00	5.00	4.30	4.40	4.30	4.67	0.39	มากที่สุด
น้ำพริกนครชุม	5.00	4.30	5.00	4.70	5.00	4.00	4.67	0.25	มากที่สุด
กระยาสารท	5.00	4.60	4.60	5.00	3.80	4.70	4.62	0.48	มากที่สุด
บะหมี่ซากังราว	5.00	4.60	4.60	4.60	4.60	4.30	4.62	0.21	มากที่สุด
ผัดไทนครชุม	4.70	4.60	5.00	4.40	4.60	4.00	4.55	0.26	มากที่สุด
บวชชิกกล้วยไข่	5.00	5.00	5.00	4.60	4.70	2.90	4.53	0.37	มากที่สุด
สี่ถ้วยนครชุม	5.00	3.90	4.60	5.00	3.90	4.00	4.40	0.42	มาก
แกงเขียวหวานกล้วยไข่	5.00	2.70	5.00	5.00	4.70	3.70	4.35	0.27	มาก
ขนมแตงา	4.70	4.00	4.60	4.60	4.70	3.30	4.32	0.13	มาก
ขนมดอกดิน	5.00	3.40	4.00	4.40	4.40	4.40	4.27	0.33	มาก
แกงฮังเลใส่กระท้อน	5.00	3.00	4.70	3.70	4.70	4.00	4.18	0.24	มาก
ขนมผักท้อ	4.70	3.40	4.60	4.30	3.60	4.30	4.15	0.19	มาก
ยำหัวปลี	3.30	4.00	5.00	3.60	4.70	3.90	4.08	0.34	มาก
ต้มกะทิปลาเกลื่อ	3.40	3.70	4.30	3.70	5.00	4.10	4.03	0.28	มาก
ยำมะม่วง	3.80	4.40	5.00	3.40	4.30	3.00	3.98	0.39	มาก
ต้มกะทิสายบัว	3.70	3.70	4.40	3.30	4.40	4.00	3.92	0.20	มาก
ผัดไทกระทงทอง	3.40	4.00	4.40	3.30	4.30	4.00	3.90	0.26	มาก
แกงพญานง	4.40	3.00	4.30	4.00	2.60	4.70	3.83	0.25	มาก
ปลาเนื้ออ่อนทอด	2.40	5.00	5.00	2.40	5.00	2.40	3.70	0.28	มาก
หมูผัดเต้าเจี้ยว	2.60	4.40	5.00	3.40	3.30	3.30	3.67	0.31	มาก

ตารางที่ 65 (ต่อ)

รายการอาหาร	ศักยภาพอาหารพื้นถิ่น						\bar{X}	S.D.	ระดับ
	เป็นเอกลักษณ์	พบในการพบ	อาหารที่ใช้	วัตถุดิบในวัฒนธรรม	การกินของ	ใช้อาหารถิ่นในการตั้งสูตร			
แกงส้มมะรุม	3.00	3.70	4.00	3.40	2.30	3.40	3.30	0.26	ปานกลาง
แกงเห็ดเผาะปลา ย่าง	3.10	3.00	4.40	3.00	2.60	3.00	3.18	0.37	ปานกลาง
แกงผักหวาน	2.70	3.00	4.10	3.00	2.70	3.00	3.08	0.37	ปานกลาง
ข้าวตอกอัดโบราณ	4.40	4.10	3.80	4.30	3.60	3.60	3.00	0.39	ปานกลาง
เมี่ยงมะพร้าวคั่ว	2.40	4.00	2.30	3.60	2.00	2.40	2.78	0.33	น้อย
รวม							3.97	0.30	มาก

จากตารางที่ 65 พบว่า ศักยภาพอาหารพื้นถิ่นชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร อยู่ในระดับศักยภาพ มาก ($\bar{X} = 3.97$, S.D. = 0.30) โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ แกงขี้เหล็ก มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.67$, S.D. = 0.39) รองลงมา คือ น้ำพริกนครชุม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.67$, S.D. = 0.25) และ กระจายสารท มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.62$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ

ตารางที่ 66 สรุประดับศักยภาพอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ชื่อชุมชน	\bar{X}	S.D.	ระดับ
เมืองเก่า	3.83	0.33	มาก
หนองอ้อ	3.93	0.16	มาก
นครชุม	3.97	0.30	มาก
รวม	3.91	0.26	มาก

จากตารางที่ 66 พบว่า ระดับศักยภาพอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยรวมอยู่ในระดับศักยภาพมาก ($\bar{X} = 3.91$, S.D. = 0.26) โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.97$, S.D. = 0.30) รองลงมา คือ ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.93$, S.D. = 0.16) และชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.83$, S.D. = 0.33) ตามลำดับ

โดยสรุป จากการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ด้วยแบบสำรวจ ประเด็นการสัมภาษณ์เชิงลึก แบบบันทึกการสังเกต แบบสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับองค์ความรู้อาหารพื้นถิ่น และแบบประเมินศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร สามารถสรุปข้อมูลจากการค้นพบได้ 4 ด้าน ดังนี้

1. ด้านบริบทของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร สำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พบว่า พบว่า เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เป็นเมืองโบราณที่ปรากฏร่องรอยของอารยธรรมอันรุ่งเรืองในอดีตที่สะท้อนให้เห็นภาพของอาณาจักรสุโขทัยอันเป็นราชธานีแห่งแรกของประเทศไทย ได้รับการขึ้นทะเบียนไว้ในบัญชีรายชื่อแหล่งมรดกโลกในการประชุมคณะกรรมการมรดกโลกแห่งอนุสัญญาคุ้มครองมรดกทางวัฒนธรรมและธรรมชาติของโลกโดยองค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ โดยขอบเขตพื้นที่เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารประกอบด้วย 1) อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ตั้งอยู่ที่ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย 2) อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย ตั้งอยู่ในเขตตำบลศรีสัชนาลัย ตำบลสารจิตร ตำบลหนองอ้อ และตำบลท่าชัย อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และ 3) อุทยาน

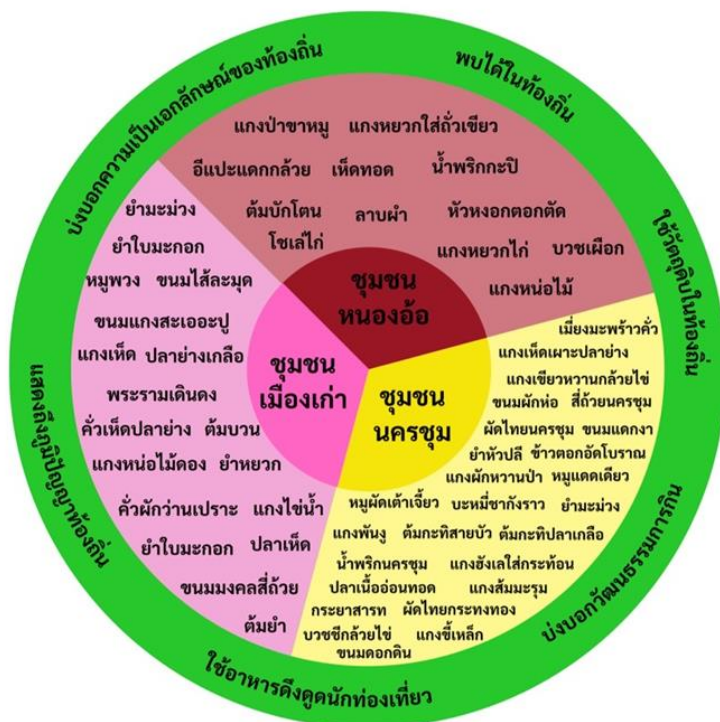
ประวัติศาสตร์กำแพงเพชร ตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมืองทางฝั่งตะวันออกของแม่น้ำปิง จากสภาพที่ตั้งของพื้นที่เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีชุมชนอยู่บริเวณใกล้เคียงที่สามารถเดินทางได้สะดวกเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวภายในอุทยานประวัติศาสตร์ได้และมีความโดดเด่นด้านอาหารพื้นถิ่น และชุมชนยังได้รับการส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่องจากภาครัฐและพัฒนาระดับชุมชนให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ยั่งยืน โดยจากการสำรวจ พบว่ามี 3 ชุมชน ได้แก่ ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชนาลัย และชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร สามารถพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวในพื้นที่ เพื่อเสริมศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเมืองมรดกโลกให้มีกิจกรรมท่องเที่ยวที่น่าสนใจมากยิ่งขึ้น

2. ด้านศักยภาพชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร สำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พบว่า ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้แก่ ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชนาลัย และชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ในภาพรวมมีศักยภาพสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ โดยมีจุดแข็ง คือ มีที่ตั้งใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ ได้แก่ อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชชนาลัย อุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร เดินทางได้สะดวกตลอดทั้งปี และสามารถสร้างเส้นทางท่องเที่ยวเชื่อมโยงระหว่างกันได้ เป็นชุมชนที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์ มีประเพณี ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม และประกอบด้วยผู้คนที่หลากหลายวัฒนธรรมส่งผลให้อาหารพื้นถิ่นของแต่ละพื้นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารทั่วไป ในขณะที่เดียวกันในพื้นที่ยังมีบริการที่พักหลายประเภททั้งรีสอร์ท โรงแรม เกสต์เฮาส์ รวมถึงที่พักประเภทโฮมสเตย์ซึ่งมีความเหมาะสมต่อการส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น นอกจากนี้ ชุมชนยังมีปัจจัยภายนอกสนับสนุนต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ ภาครัฐส่งเสริมด้านงบประมาณอย่างต่อเนื่อง และบางพื้นที่ได้ถูกยกย่องให้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ (Creative Cities Network) ด้านสาขาหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน (Crafts and Folk Art) อย่างไรก็ตาม ชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ยังมีจุดที่ควรพัฒนา ได้แก่ การจัดการองค์ความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น สร้างความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ส่งเสริมการรวมกลุ่มของเครือข่ายโฮมสเตย์ชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารให้มีความเข้มแข็ง รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่แน่นอน เพิ่มการบูรณาการการทำงานร่วมกันของทุกภาคส่วนเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างเป็นระบบ งบประมาณการสนับสนุนการจัดการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารยังไม่เพียงพอ และ

มีผลกระทบจากปัจจัยภายนอกที่เป็นอุปสรรคต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เช่น สภาวะเศรษฐกิจถดถอยที่ส่งผลต่อการเลือกจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว การเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศโลก ส่งผลต่อความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น โดยส่งผลให้วัตถุดิบท้องถิ่นที่นำมาประกอบอาหารตามฤดูกาลบางชนิดหาได้ยากขึ้น เป็นต้น

3. ด้านอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัย และเมืองบริวาร พบว่า ชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมือง มีความหลากหลายด้านอาหารพื้นถิ่นโดยมีความเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากพื้นที่อื่น อันเกิดจากความสามารถของคนในชุมชนที่มีการปรับตัวและตัดแปลงธรรมชาติแวดล้อมรอบตัว รวมถึงการผสมผสานของวัฒนธรรมที่หลากหลาย จนเกิดการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนกลายเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น โดยอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัย และเมืองบริวารสามารถบ่งบอกความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะ ประกอบด้วย 6 ประการ ได้แก่ 1) บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น 2) ความสามารถในการพบเห็นอาหารพื้นถิ่น 3) การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น 4) การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น 5) โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว และ 6) แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น ในขณะเดียวกันยังพบว่า อาหารพื้นถิ่นของแต่ละชุมชนนั้นมีอัตลักษณ์โดดเด่นไม่ซ้ำกัน โดย อาหารพื้นถิ่นชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย มีอัตลักษณ์ที่ใช้วัตถุดิบภายในท้องถิ่น เลือกใช้วัตถุดิบที่มีตามฤดูกาล มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์โดยมีรสค่อนข้างเผ็ดร้อน อาหารบางชนิดมีเฉพาะในพื้นที่เท่านั้น ซึ่งควรค่าแก่การอนุรักษ์เป็นอย่างยิ่ง เช่น แกงไข่น้ำ ยาโม่มะกอก ยาหัวปลี ยามะม่วง ยาหยวก แกงสะเออะปู ขนम्मงคลสี่ถ้วย สังขยาควายลุย และขนมไส้ละมุด เป็นต้น อาหารพื้นถิ่นชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย มีอัตลักษณ์อาหารที่เป็นอาหารผสมผสานวัฒนธรรมไทครั้ง โดยมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบภายในท้องถิ่น มีสรรพคุณเพื่อสุขภาพ เป็นอาหารปลอดภัย นิยมประกอบอาหารตามฤดูกาล เช่น แกงหยวกใส่ถั่วเขียว โขล่ไก่ แกงหยวกไก่ ต้มบักโตน หงอกตอกตัด และอีแปะแตกกล้วย เป็นต้น อาหารพื้นถิ่นชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร มีอัตลักษณ์อาหารที่เป็นอาหารผสมผสานหลากหลายวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องเนื่องกับการอพยพย้ายถิ่น การติดต่อค้าขายของผู้คนนับตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน ทั้งชาวล้านนา เมียนมาร์ และชาวลาวอีสานทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหาร ดังนั้น อาหารชุมชนนครชุมจึงมีความโดดเด่นเฉพาะตัว รวมถึงชุมชนยังใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารภายในท้องถิ่น ที่มีความปลอดภัยและส่งผลดีต่อสุขภาพ เช่น แกงฮังเลใส่กระท้อน ต้มกะทิปลาเกลือ แกงขี้เหล็ก แกงเขียวหวานกล้วยไข่ สี่ถ้วยนครชุม แดงกา ขนมหอกดิน และเมี่ยงมะพร้าวคั่ว เป็นต้น

จากการศึกษา สามารถนำข้อมูลที่ได้มาพัฒนาเป็นแผนภาพอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ดังนี้



ภาพที่ 34 อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

4. ด้านศักยภาพอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พบว่า ระดับศักยภาพอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยรวมอยู่ในระดับศักยภาพมาก ($\bar{X} = 3.91$, S.D. = 0.26) ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่า อาหารพื้นถิ่นของชุมชนสามารถนำไปเชื่อมโยงกับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้องได้ เช่น กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร และสำหรับอาหารพื้นถิ่นสำหรับการต้อนรับนักท่องเที่ยว เป็นต้น โดยสอดคล้องกับความนิยมของนักท่องเที่ยว อย่างไรก็ตาม การท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงควรพัฒนาชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวระดับโลก

สรุปผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ที่ 1 สามารถสรุปเป็นผังกระบวนการทัศนศึกษาภาพการท่องเที่ยวงเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้ดังนี้



ภาพที่ 35 ผังกระบวนการทัศนศึกษาภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

2. ตอนที่ 2 ผลการศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

การศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารเกิดได้จากกระบวนการวิจัย 2 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การศึกษาองค์ประกอบและรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร จากการศึกษาหลักการ แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 2) การศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ด้วยการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) และใช้แบบประเมินความคิดเห็นต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ผลจากการศึกษา พบว่า กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารที่พัฒนาขึ้น ประกอบด้วย 5 กิจกรรม ได้แก่ (1) กิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารถิ่น (2) กิจกรรมสอนทำอาหาร (3) กิจกรรมท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น (4) กิจกรรมท่องเที่ยวในเทศกาลอาหาร (5) การท่องเที่ยวแบบพักอาศัยกับคนในพื้นที่ นอกจากนี้ยังพบองค์ประกอบและรูปแบบของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยสรุปผลการวิจัยที่เกี่ยวข้องได้ดังนี้

2.1 ผลการศึกษาองค์ประกอบและรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

จากการศึกษาหลักการ แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงได้สรุปองค์ประกอบและรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พบว่า ผลการศึกษาองค์ประกอบสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ผู้วิจัยได้วิเคราะห์โดยใช้แนวคิดของ Ignatov & Smith (2006) ประกอบด้วย 1) องค์ประกอบด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและแหล่งเพาะปลูก 2) องค์ประกอบด้านกิจกรรม 3) องค์ประกอบด้านงานเทศกาล และ 4) องค์ประกอบด้านองค์กรสนับสนุน ซึ่งได้ผลการศึกษา ดังนี้

1) องค์ประกอบด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและแหล่งเพาะปลูก ชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารมีการเดินทางเข้าถึงชุมชนได้อย่างสะดวกสบายและสามารถแบ่ง

บอกถึงแหล่งเพาะปลูกวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารได้ โดยส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบที่ปลอดภัยและมีอยู่ภายในชุมชน

2) องค์กรประกอบด้านกิจกรรม ชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารมีกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารพื้นถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่มต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น และได้มีการนำอาหารพื้นถิ่นเป็นส่วนหนึ่งในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวด้วย

3) องค์กรประกอบด้านงานเทศกาล ชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารมีเทศกาลที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมด้านอาหารที่น่าสนใจ เช่น เทศกาลอาหารและของดีจังหวัดสุโขทัย เทศกาลอาหารประจำปีของดีศรีสุโขทัย มหกรรมอาหารพื้นบ้านเทศกาลกินกล้วยเดี่ยว-เดี่ยวเมืองกำแพงเพชร

4) องค์กรประกอบด้านองค์กรสนับสนุน ชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารมีองค์กรภาครัฐที่สนับสนุนส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ องค์กรการบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) พื้นที่พิเศษ 4 (สุโขทัย ศรีสุโขทัย กำแพงเพชร) ชมรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองเก่าสุโขทัย อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชมรมส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสุโขทัย จังหวัดสุโขทัย และชมรมส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

2.2 ผลการศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ผลจากการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) ร่วมกับชุมชนในพื้นที่ศึกษาเพื่อนำเสนอรูปการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น พบว่า กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน มีจำนวน 5 รูปแบบ ได้แก่

1) กิจกรรมสอนทำอาหาร เป็นการสอนประกอบอาหารอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ศึกษาและเรียนรู้ถึงวิธีการทำอาหารของแต่ละท้องที่สะท้อนต้องการของนักท่องเที่ยว

2) การท่องเที่ยวแบบพักอาศัยกับคนในพื้นที่โดยนักท่องเที่ยวมีการพักอาศัยใน Homestay ภายในชุมชนและระหว่างที่เข้าพักนั้นกำหนดช่วงเวลาที่เหมาะสมที่ให้เจ้าของบ้านและนักท่องเที่ยวมีกิจกรรมร่วมกัน เช่น กิจกรรมเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารถิ่น โดยมีการสอดแทรกความรู้ด้านอาหารถิ่นผ่านกระบวนการจัดเตรียมอาหาร การทำอาหารร่วมกัน และการรับประทานอาหารร่วมกัน ซึ่งถือว่าเป็นกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ สร้างประสบการณ์ตรงร่วมกับเจ้าของบ้านที่สามารถสร้างคุณค่าระหว่างชุมชนกับผู้มาเยือนได้อีกทางหนึ่ง

3) กิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารถิ่น เป็นการบอกเล่าเรื่องราวของชุมชนในเชิงสังคม วัฒนธรรม วิถีชีวิต ธรรมชาติและ ความเชื่อแก่นักท่องเที่ยว โดยนำอาหารอัตลักษณ์ของชุมชนมาสาธิต

4) กิจกรรมท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น เป็นกิจกรรมเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ท่องเที่ยวตามสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของชุมชนในขณะเดียวกันยังได้สัมผัสกับรสชาติของอาหารในท้องถิ่นซึ่งแฝงไปด้วยเรื่องราวประวัติความเป็นมาของอาหารนั้น ๆ

5) กิจกรรมท่องเที่ยวในเทศกาลอาหาร เป็นการนำอาหารมาจัดเป็นเทศกาล มีจุดประสงค์เพื่อนำเสนออาหารที่ช่วยสะท้อนเอกลักษณ์ของชุมชน เช่น แหล่งวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ อาหารเอกลักษณ์พื้นถิ่นที่หารับประทานได้ยาก กรรมวิธีการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ การนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป เป็นต้น เป็นการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชน และเป็นเครื่องมือส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างหนึ่งที่สามารถดึงดูดความสนใจจากนักท่องเที่ยวได้

นอกจากนั้น ชุมชนในพื้นที่ศึกษาได้ร่วมกันพิจารณาความเป็นไปได้และนำเสนอรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ที่มีความเหมาะสมกับบริบทของชุมชน โดยใช้แบบประเมินความคิดเห็นต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมของชุมชนในกลุ่มเมืองเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ซึ่งผู้วิจัยได้ประมวลผลด้วย ค่าเฉลี่ย (\bar{X}) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) โดยสามารถแสดงผลการศึกษารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ดังนี้

ตารางที่ 67 กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารถิ่นโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน

กิจกรรม	ผลการศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร									รวม	ที่
	ชุมชนเมืองเก่า (n = 15)			ชุมชนหนองอ้อ (n = 12)			ชุมชนนครชุม (n = 18)				
	\bar{X}	S.D.	ระดับ	\bar{X}	S.D.	ระดับ	\bar{X}	S.D.	ระดับ		
1. กิจกรรมท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น	3.9	0.88	มาก	4.3	0.48	มาก	4.67	0.39	มากที่สุด	4.29	3
2. กิจกรรมท่องเที่ยวในเทศกาลอาหาร	3.4	0.52	ปานกลาง	4.1	0.87	มาก	4.18	0.24	มาก	3.89	4
3. กิจกรรมสอนทำอาหาร	4.7	0.48	มากที่สุด	3.9	0.16	มาก	4.35	0.27	มาก	4.33	2
4. การท่องเที่ยวแบบพักอาศัยกับคนในพื้นที่ (Homestay) และสอดแทรกการเรียนรู้ผ่านกระบวนการจัดเตรียมอาหาร	4.3	0.48	มาก	3.3	0.48	ปานกลาง	3.83	0.26	มาก	3.81	5
5. กิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารถิ่น	4.6	0.51	มากที่สุด	4.5	0.08	มากที่สุด	4.53	0.36	มากที่สุด	4.49	1

จากตารางที่ 67 พบว่า ชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารได้นำเสนอกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารถิ่นที่สามารถนำไปพัฒนาเป็นกิจกรรมส่งการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อย ได้แก่ ลำดับที่ 1 กิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารถิ่น ลำดับที่ 2 กิจกรรมสอนทำอาหาร ลำดับที่ 3 กิจกรรมท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น ลำดับที่ 4 กิจกรรมท่องเที่ยวในเทศกาลอาหาร และลำดับที่ 5 การท่องเที่ยวแบบพักอาศัยกับคนในพื้นที่ (Homestay) และสอดแทรกการเรียนรู้ผ่านกระบวนการจัดเตรียมอาหาร

นอกจากนั้น ทั้ง 3 ชุมชนยังได้ร่วมกันนำเสนอกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารถิ่น ดังต่อไปนี้

1. ชุมชนเมืองเก่า ได้นำเสนอกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารถิ่น คือ กิจกรรมสอนทำอาหาร โดยตัวแทนชุมชนเมืองเก่าได้ให้ทรรศนะว่า

“เพราะภายในชุมชนมีความพร้อมด้านบุคลากร สถานที่ วัตถุดิบ และมีประสบการณ์การสอนทำอาหารให้กับนักท่องเที่ยวมาบ้างแล้ว”

(สัมภาษณ์ ชุมชนเมืองเก่า-05, 2566)

โดยได้ร่วมกันนำเสนอตัวอย่างกิจกรรมการสอนทำอาหารซึ่งแสดงในภาพโปรแกรมสอนทำอาหารถิ่นจาก “สำหรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง” ดังภาพ



<p>โปรแกรมสอนทำอาหารถิ่นจาก “สำหรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง”</p>
<p>วัน-เวลา : ทุกวันทำการ เวลา 10.00 – 12.00 น. หรือ ตามความสะดวกของนักท่องเที่ยว</p> <p>สถานที่ : ชมรมส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชนเมืองเก่าสุโขทัย อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย</p>
<p>รายละเอียดการสอน :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. นักท่องเที่ยวหรือผู้ที่สนใจทั่วไปเลือกรายการตำรับอาหารพื้นถิ่นที่สนใจก่อนเข้าร่วมกิจกรรม 2. นำชมตลาดท้องถิ่น ตลาดหน้าวัดตระพังทอง แนะนำพืชผักและสมุนไพรที่ใช้ในการทำอาหาร 3. เรียนการทำอาหารกับกับปราชญ์อาหารท้องถิ่นผู้มากประสบการณ์ 4. เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว นำอาหารมารับประทานร่วมกัน
<p>เลือกตำรับอาหาร 1 รายการ</p>

<p>แกงไข่น้ำ ต้มยาไก่บ้าน ยาโบมะกอก</p>
<p>สำรองโปรแกรมฯ ล่วงหน้า ติดต่อ : คุณปองเลิศ เฉลิมศิริโรจน์ 080-116-4141</p>

ภาพที่ 36 โปรแกรมสอนทำอาหารถิ่นจาก “สำหรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง”

จากภาพที่ 36 โปรแกรมสอนทำอาหารถิ่นจาก “สำหรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง” เป็นการนำเสนอตำรับอาหารพื้นถิ่นชุมชน ได้แก่ แกงไข่น้ำ ต้มยาไก่บ้าน และยาโบมะกอก เพื่อเป็นรายการอาหารนำร่องสำหรับกิจกรรมสอนทำอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวและผู้สนใจโดยทั่วไป ซึ่งจะเห็นว่าชุมชนจัดทำเป็นโปรแกรมการสอนการทำอาหาร ประกอบด้วยรายละเอียดเกี่ยวกับ วัน เวลา สถานที่ ในการสอน รายละเอียดและขั้นตอนในการติดต่อ แต่จะเห็นว่าชุมชนยังขาดการนำเสนอค่าใช้จ่ายต่อหัวสำหรับนักท่องเที่ยวและผู้สนใจโดยทั่วไป

2. ชุมชนหนองอ้อ ได้นำเสนอกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารถิ่น ในลำดับแรก คือ กิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารถิ่น โดยมีตัวแทนกลุ่มชุมชนหนองอ้อ ให้เหตุผลว่า

“กิจกรรมนี้เหมาะสมมากที่สุดกับชุมชนที่สามารถบอกเล่าเรื่องราวของไทยครั้งผ่านอาหารชุมชนโดยการสาธิตการทำได้ เช่น โขเล่ไก่ ต้มบักโตน หัวหงอกตอกตัด ซึ่งเป็นอาหารที่จัดเตรียมง่าย สอดคล้องกับความเชื่อ มีเรื่องเล่า และมีความเป็นเอกลักษณ์ของไทยครั้ง”

(สัมภาษณ์ชุมชนหนองอ้อ-01, 2566)

ชุมชนนำเสนอกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารถิ่นโดยสาธิตการประกอบตำรับอาหารคาว “โขเล่ไก่” และตำรับอาหารหวาน “ขนมหัวหงอกตอกตัด” โดยมีขั้นตอนตามโปรแกรมการสาธิตการประกอบอาหารถิ่น ดังภาพ



การสาธิตการประกอบอาหารถิ่นจาก “สำหรับหนองอ้อขอมามากครั้ง”	
วัน-เวลา : ทุกวันทำการ เวลา 10.00 – 12.00 น.	
สถานที่ : ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตไทยครั้ง	
ตำรับอาหารคาว	ตำรับอาหารหวาน
	
โซเล่ไก่	หัวหงอกตอกตัด
<p>จุดประสงค์การสาธิต : เพื่อให้ นักท่องเที่ยวและผู้มาเยือนได้เรียนรู้ถึงวิถีชีวิตชุมชนจากภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นของชาวไทยครั้ง ผ่านการสาธิตการประกอบอาหาร โดยจะได้เรียนรู้ความรู้เกี่ยวกับ ขั้นตอนการเลือกวัตถุดิบผสมผสานกับเรื่องเล่าท้องถิ่น รู้จักเครื่องมืออุปกรณ์ในครัวเรือนชาวไทครั้ง ขั้นตอนการปรุงพร้อมๆ กับเคล็ดลับต่าง ๆ สำหรับการทำอาหาร และสามารถแบ่งปันประสบการณ์การเรียนรู้ร่วมกัน รวมถึงเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวหรือผู้มาเยือนสามารถร่วมกิจกรรมระหว่างการสาธิตการประกอบอาหารได้</p>	
<p>การจัดกระบวนการสาธิต : ตัวแทนกลุ่มแม่บ้านชุมชนหนองอ้อบรรยาย ร่วมกับการสาธิตประกอบอาหารพื้นถิ่น โดยผู้ร่วมกิจกรรมสามารถร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการสาธิต</p>	
จำนวนชั่วโมง : ไม่เกิน 2 ชั่วโมง	
สาธิตโดย: ตัวแทนกลุ่มแม่บ้านชุมชนหนองอ้อ	

ภาพที่ 37 โปรแกรมการสาธิตการประกอบอาหารถิ่นจาก “สำหรับหนองอ้อขอมามากครั้ง”

จากภาพที่ 37 โปรแกรมการสาธิตการประกอบอาหารถิ่นจาก “สำหรับน้องอ้อขอมามากครั้ง” เป็นการนำเสนอตำรับอาหารท้องถิ่น ได้แก่ โขเล่ไก่ และขนมหัวหงอกตอกตัด เพื่อเป็นรายการอาหารนำร่องสำหรับกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารถิ่น โดยได้ร่วมกันพัฒนาเป็นกำหนดการสาธิตการประกอบอาหารพื้นถิ่น ที่ประกอบด้วย วัน เวลา สถานที่ จุดประสงค์การสาธิต จำนวนชั่วโมง และกำหนดผู้สาธิต

3. ชุมชนนครชุมได้นำเสนอกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารถิ่นในลำดับแรก คือ กิจกรรมท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น โดยตัวแทนชุมชนได้ระบบสาเหตุที่เลือกกิจกรรมดังกล่าว

“ชุมชนนครชุมของเรามีความหลากหลายของทรัพยากรการท่องเที่ยว และภูมิปัญญาท้องถิ่น มีฐานการเรียนรู้ต่าง ๆ ที่มีความพร้อม สถานที่ท่องเที่ยวภายในชุมชนก็เดินทางไม่ไกล จึงเห็นว่ากิจกรรมนี้น่าจะเหมาะสมที่สุด โดยในแต่ละฐานก็จะมีอาหารให้ลองชิม เช่น เมียงนครชุม ผัดไท นครชุม แกงขี้เหล็ก”

(สัมภาษณ์ชุมชนนครชุม-01,2566)

ชุมชนได้ร่วมกันนำเสนอตัวอย่าง กิจกรรมท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น โดยพัฒนาเป็นรายการอาหารท้องถิ่นประกอบเส้นทาง “ชวนชิมอาหารเลื่องชื่อเมืองพระชุม” ดังนี้

ตารางที่ 68 รายการอาหารท้องถิ่นประกอบเส้นทาง “ชวนชิมอาหารเลื่องชื่อเมืองพระชุม”

รายการอาหารท้องถิ่นประกอบเส้นทาง “ชวนชิมอาหารเลื่องชื่อเมืองพระชุม”			
ลำดับที่	รายการอาหารพื้นถิ่น	รายละเอียดกิจกรรม	ระยะเวลา
1	 <p>ข้าวตอกอัดโบราณ</p>	ชมการสาธิตการทำข้าวตอกอัดโบราณ ทดลองชิมและเลือกซื้อเป็นของฝากของที่ระลึก	30 นาที
2	 <p>เมี่ยงนครชุม</p>	เป็นรายการอาหารสำหรับเสิร์ฟระหว่างการเดินทางท่องเที่ยวภายในชุมชน มีการสอดแทรกการบรรยายวิธีการรับประทานและสรรพคุณของเมี่ยงนครชุม	15 นาที
3	 <p>ผัดไทนครชุม</p>	เพื่อบรรยายความโดดเด่นของผัดไทนครชุมระหว่างการร่วมรับประทานสำหรับอาหารพื้นถิ่นบ้านนครพระชุม และยังเป็นสัญลักษณ์ของชุมชนนครชุมที่ประกอบด้วยผู้คนที่มาจากหลากหลายวัฒนธรรม เปรียบเสมือนกับผัดไทนครชุมที่อยู่ในสำรับ	15 นาที
4	 <p>แกงขี้เหล็ก</p>	บรรยายรายละเอียดเกี่ยวกับพิธีพลีญา จากต้นขี้เหล็ก ระหว่างการรับประทานสำหรับอาหารพื้นถิ่นบ้านนครพระชุมที่มีแกงขี้เหล็กเป็นรายการอาหารสำคัญในสำรับ	15 นาที

จากตารางที่ 68 ชุมชนมีส่วนร่วมในการเลือกรายการอาหาร ได้แก่ ข้าวตอกอัดโบราณ เมียงนครชุม ผัดไทนครชุม และแกงขี้เหล็ก เพื่อกำหนดเป็นรายการอาหารสำหรับกิจกรรมท่องเที่ยว ตามสถานที่สำคัญและทดลองชิมอาหารประจำถิ่น จากตารางจะเห็นว่า ชุมชนมีการกำหนดรายการอาหารพื้นถิ่น รายละเอียดกิจกรรมที่ต้องการนำเสนอ และระยะเวลาที่นำเสนอ

จากการศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นโดยมีส่วนร่วม สรุปได้ว่า แต่ละชุมชนสามารถดำเนินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชนได้ดังนี้

1. ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมืองเก่า จังหวัดสุโขทัย ดำเนินกิจกรรมสอนทำอาหาร ซึ่งเป็นการสอนประกอบอาหารอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ศึกษาและเรียนรู้ถึงวิธีการทำอาหารของแต่ละท้องที่โดยนักท่องเที่ยวมีความต้องการที่จะสามารถทำอาหารเหล่านั้นด้วยตนเอง โดยชุมชนสามารถนำรายการอาหารอัตลักษณ์ชุมชน เช่น ยำหัวปลี ขนมนมกล้วย แกงไข่น้ำ สังขยาควายลุย ยำใบมะกอก เป็นต้น มาเป็นรายการอาหารนำร่องสำหรับกิจกรรมการสอนทำอาหารได้

2. ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ดำเนินกิจกรรมกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารถิ่น ซึ่งเป็นการบอกเล่าเรื่องราวของชุมชนในเชิงสังคม วัฒนธรรม วิถีชีวิต ธรรมชาติ และความเชื่อแก่นักท่องเที่ยว โดยนำอาหารอัตลักษณ์ของชุมชนมาสาธิต เช่น แกงไข่น้ำ และขนมหัวหงอกตอกตัด เป็นรายการอาหารนำร่องสำหรับกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารโดยชุมชน

3. ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ดำเนินกิจกรรมท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น เป็นกิจกรรมเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ท่องเที่ยวตามสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของชุมชนในขณะเดียวกันยังได้สัมผัสกับรสชาติของอาหารในท้องถิ่นซึ่งแฝงไปด้วยเรื่องราวประวัติความเป็นมาของอาหารนั้น ๆ ซึ่งชุมชนสามารถนำกลยุทธ์เล่าเรื่องให้กับอาหารท้องถิ่น (Brand Story Telling) โดยได้คัดเลือกอาหารที่ผู้คนในท้องถิ่นให้ความสำคัญและมีความเชื่อมโยงกับท้องถิ่น เช่น แกงขี้เหล็ก น้ำพริกนครชุมกระยาสารท บะหมี่ชากงิ้ว ผัดไทนครชุมและเมียงมะพร้าวควั่นนครชุม เป็นต้น เพื่อเป็นการเพิ่มเรื่องราวให้อาหารพื้นถิ่นมีความน่าสนใจได้

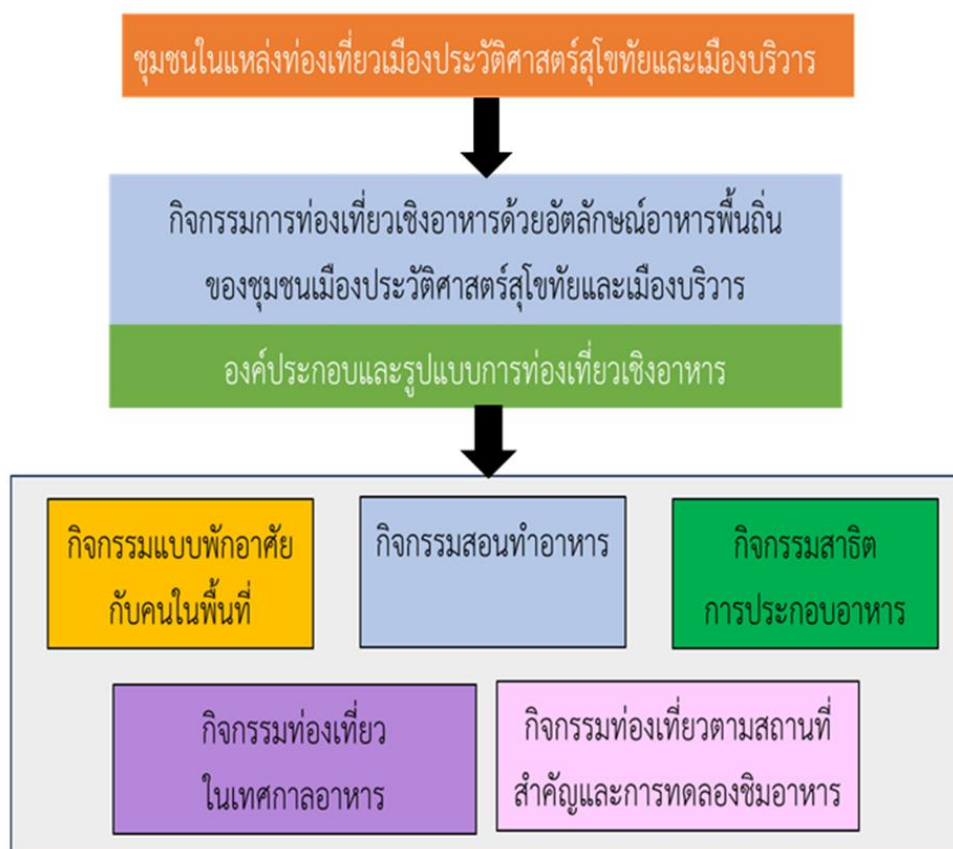
โดยสรุป ได้ข้อค้นพบจากผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ที่ 2 จำนวน 2 ด้าน ดังนี้

1. ด้านองค์ประกอบและรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พบว่า ชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารทั้ง 3 ชุมชน มีองค์ประกอบและรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ที่สอดคล้องกับแนวคิดของ Ignatov & Smith (2006) ทั้ง 4 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) องค์ประกอบด้านสิ่งอำนวยความสะดวก

ความสะอาดและแหล่งเพาะปลูก 2) องค์ประกอบด้านกิจกรรม 3) องค์ประกอบด้านงานเทศกาล และ 4) องค์ประกอบด้านองค์กรสนับสนุน ซึ่งชี้ให้เห็นว่า ชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารทั้ง 3 ชุมชนนั้น มีองค์ประกอบและรูปแบบที่สามารถนำไปพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารได้

2. ด้านกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พบว่า ชุมชนสามารถดำเนินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ 5 กิจกรรม ได้แก่ 1) กิจกรรมสอนทำอาหาร 2) การท่องเที่ยวแบบพักอาศัยกับคนในพื้นที่ (Homestay) 3) กิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารถิ่น 4) กิจกรรมท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น 5) กิจกรรมท่องเที่ยวในเทศกาลอาหาร ในขณะที่เดียวกันชุมชนยังมีส่วนร่วมในการคัดเลือกกิจกรรมที่เหมาะสมกับชุมชนมากที่สุด โดยชุมชนมีความความพร้อม สามารถดำเนินการได้หากได้รับการพัฒนาพื้นที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและบริวาร ซึ่งประกอบด้วยกิจกรรมที่น่าสนใจ ได้แก่ ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย จะดำเนินกิจกรรมสอนทำอาหารแก่นักท่องเที่ยว โดยนำตำรับอาหาร ได้แก่ แกงไข่น้ำ ต้มยำไก่บ้าน และยำยอดมะกอก พัฒนาเป็นโปรแกรมสอนทำอาหารถิ่นจาก “สำหรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง” ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัย จะดำเนินกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารถิ่น โดยนำตำรับอาหารทั้งคาวและหวาน ได้แก่ โขเลไก่ และขนมหัวหงอกตอกตัด พัฒนาเป็นโปรแกรมการสาธิตการประกอบอาหารถิ่นจาก “สำหรับหนองอ้อขอมาอีกครั้ง” ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร จะดำเนินกิจกรรมท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น โดยนำตำรับอาหารนครชุม ได้แก่ ข้าวตอกอัดโบราณ เมี่ยงนครชุม ผัดไทนครชุม และแกงซี่เหล็ก พัฒนาเป็นรายการอาหารท้องถิ่นประกอบเส้นทาง “ชวนชิมอาหารเลื่องชื่อเมืองพระชุม”

และจากผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ที่ 2 สามารถสรุปเป็นผังกระบวนการทัศนกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ดังนี้



ภาพที่ 38 ผังกระบวนการทัศน์กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น
ในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

3. ตอนที่ 3 ผลการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชน ในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

จากการศึกษาแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยว ร่วมกับการเก็บรวบรวมข้อมูลวิจัยด้วยการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussino) การสังเกต และการสำรวจเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พบว่า สามารถกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารได้ 4 เส้นทาง และ 1 โปรแกรมท่องเที่ยว ได้แก่

1. เส้นทางโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย – ชุมชนเมืองเก่า
2. เส้นทางองค์การบริหารส่วนตำบลหนองอ้อ – ศูนย์การเรียนรู้วิถีชีวิตไทยครึ่ง
3. เส้นทางวัดพระบรมธาตุนครชุม – ศูนย์เรียนรู้การเพาะปลูกเศรษฐกิจพอเพียง
4. เส้นทางเมืองเก่าสุโขทัย-หนองอ้อ ศรีสัชนาลัย-เมืองนครพระชุม
5. โปรแกรมการท่องเที่ยว 3 วัน 2 คืน

โดยเส้นทางแรกถึงเส้นทางที่สาม เป็นเส้นทางท่องเที่ยวภายในชุมชน สามารถใช้เวลาเดินทางท่องเที่ยวภายใน 1 วัน และเส้นทางที่สี่ เป็นเส้นทางเชื่อมโยงเมืองท่องเที่ยวด้านอาหารถิ่นชุมชนเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและ

3.1 เส้นทางโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย – ชุมชนเมืองเก่า

เส้นทางที่ 1 นี้ เริ่มต้นจากสนามบินสุโขทัย อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย โดยใช้บริการรถยนต์เช่า จากผู้ให้บริการรถเช่าในพื้นที่ แล้วเดินทางไปยังชุมชนเมืองเก่าสุโขทัย โดยผ่าน ถนนหมายเลข 1195 และ ถนนหมายเลข 125 รวมระยะทางประมาณ 40 กิโลเมตร ใช้ระยะเวลาเดินทางประมาณ 38 นาที แล้วเดินทางท่องเที่ยวในชุมชนโดยมีจุดท่องเที่ยวที่สำคัญตามจุดต่าง ๆ ได้แก่ จุดที่ 1 อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย จุดที่ 2 โบราณสถานสำคัญภายนอกกำแพงเมืองด้านทิศเหนือ จุดที่ 3 โบราณสถานสำคัญนอกกำแพงเมืองด้านทิศตะวันออก จุดที่ 4 โบราณสถานภายนอกกำแพงเมืองด้านทิศใต้ จุดที่ 5 โบราณสถานสำคัญนอกกำแพงด้านทิศตะวันตก จุดที่ 6 ฐานการเรียนรู้ภูมิปัญญาเกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้านในชุมชนเมืองเก่า จุดที่ 7 ชมรมส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชนเมืองเก่าสุโขทัย อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย จุดที่ 8 สุโขทัยรวมใจ โฮมสเตย์

จุดที่ 1 อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย เป็นเส้นทางที่สามารถท่องเที่ยวอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยเป็นวงรอบ ซึ่งการเดินทางท่องเที่ยวภายในอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยนั้นสามารถซื้อบัตรรถรางรวมกับค่าเข้าชมได้ในราคา 30 บาท รถรางจะพาเยี่ยมชมในเมืองเก่าภายใน

อุทยาน ซึ่งยังมีซากปรักหักพังที่ยังคงสมบูรณ์ของสิ่งก่อสร้างต่าง ๆ ทั้งวัดวาอาราม เจดีย์ พระประธาน ซึ่งเต็มเปี่ยมไปด้วยคุณค่าทางด้านประวัติศาสตร์ เป็นแสดงถึงความเจริญรุ่งเรืองเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัย ในช่วงพุทธศตวรรษที่ 18-19 จุดสำคัญที่มีการนำชมได้แก่

อนุสาวรีย์พ่อขุนรามคำแหงมหาราช กษัตริย์แห่งราชวงศ์พระร่วง ที่มีอัจฉริยภาพทั้งด้าน การปกครอง เศรษฐกิจ ศาสนาและศิลปวิทยาต่าง ๆ โดยเฉพาะประดิษฐ์อักษรไทยขึ้นเมื่อประมาณ พ.ศ. 1826 ซึ่งเป็นต้นกำเนิดของอักษรไทยที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน

วัดมหาธาตุ ตั้งอยู่บริเวณกึ่งกลางของเมือง เป็นวัดที่มีความสำคัญมากที่สุด เปรียบดังวัด หลวงประจำราชธานีสุโขทัย ภายในวัดมีโบราณสถานมากมายประกอบด้วย เจดีย์ประธาน วิหาร มณฑป อุโบสถ(โบสถ์) และเจดีย์รายจำนวนมากถึง 200 องค์ สถานที่สำคัญของวัดนี้ คือ เจดีย์ประธานของวัด ซึ่งเป็นเจดีย์ทรงพุ่มข้าวบิณฑ์ หรือทรงยอดดอกบัวตูม ที่ถือว่าเป็นรูปแบบเจดีย์ที่เป็นเอกลักษณ์ของศิลปะสุโขทัยโดยเฉพาะ รายรอบเจดีย์ประธานมีเจดีย์บริวาร จำนวน 8 องค์ ที่มีการผสมผสานรูปแบบศิลปกรรมที่หลากหลาย เช่น ขอม ทริภุญไชย และล้านนา เป็นต้น

เนินปราสาท ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกติดกับวัดมหาธาตุ พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้า เจ้าอยู่หัวสันนิษฐานว่า บริเวณนี้เคยเป็นฐานปราสาทราชวังของกษัตริย์เมืองสุโขทัยจากนั้นกรม ศิลปากรได้เข้ามาทำการขุดแต่งบูรณะ เมื่อ พ.ศ. 2526 พบฐานอาคารแบบฐานบัวคว่ำและบัวหงายมี ลักษณะเป็นฐานสูงรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาด 27.50 x 51.50 เมตร มีบันไดที่ด้านหน้าและด้านหลัง

วัดศรีสวาย ตั้งอยู่ทางตอนใต้ของวัดมหาธาตุ ห่างออกไปประมาณ 350 เมตร โบราณสถานที่สำคัญตั้งอยู่ในกำแพงแก้ว ประกอบด้วยปราสาท 3 องค์ ศิลปะลพบุรี ลักษณะของ ปราสาทค่อนข้างเพรียว ตั้งอยู่บนฐานเดี่ยว ๆ ลวดลายปูนปั้นบางส่วน เหมือนลายบนเครื่องถ้วยจีน สมัย ราชวงศ์หยวน เดิมพบทับหลังสลักเป็นรูปนารายณ์บรรทมสินธุ์ ชิ้นส่วนของเทวรูปและศิวิลิ่งค์ซึ่งแสดง ให้เห็นว่าเคยเป็นเทวสถานในศาสนาฮินดูมาก่อน แล้วดัดแปลงเป็นวัดในพุทธศาสนาโดยต่อเติมวิหาร ขึ้นที่ด้านหน้า

วัดตระพังเงิน เป็นโบราณสถานสำคัญที่ตั้งอยู่บริเวณขอบตระพังเงินด้านทิศตะวันตก ของวัดมหาธาตุ (คำว่า ตระพัง หมายถึง สระน้ำหรือหนองน้ำ) ห่างจากวัดมหาธาตุ 300 เมตร โบราณสถานนี้ไม่มีกำแพงแก้ว ประกอบด้วยเจดีย์ทรงพุ่มข้าวบิณฑ์หรือทรงดอกบัวตูมเป็นประธาน ที่ เรือนธาตุทั้งสี่ด้านประดิษฐานพระพุทธรูปยืนและพระพุทธรูปปางลีลา มีวิหารประกอบอยู่ด้านหน้า เป็นที่ประดิษฐานพระพุทธรูปปางมารวิชัย ทางด้านตะวันออกของเจดีย์เป็นเกาะที่มีโบสถ์ตั้งอยู่กลาง น้ำ

จุดที่ 2 โบราณสถานสำคัญภายนอกกำแพงเมืองด้านทิศเหนือ เป็นการเดินทางด้วยรถรางเชื่อมโยงมาจากจุดที่ 1 มีสถานที่สำคัญที่ควรมาเยี่ยมชมอย่างยิ่ง คือ วัดพระพายหลวง และวัดศรีชุม โดยมีรายละเอียด ดังนี้

วัดพระพายหลวง เป็นโบราณสถานขนาดใหญ่ที่มีความสำคัญรองจากวัดมหาธาตุ ผังวัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีคูน้ำล้อมรอบ 3 ชั้น คูชั้นนอกเรียกว่า คูแม่โจน วัดพระพายหลวงเป็นศูนย์กลางของชุมชน มีโบราณสถานที่เก่าแก่ที่สำคัญ คือ พระปรางค์ 3 องค์ เป็นปรางค์ประธาน ก่อด้วยศิลาแลง ศิลปะเขมรแบบบายน สมัยพระเจ้าชัยวรมันที่ 7 ด้านหน้าของวัดเป็นอาคารประดิษฐานพระพุทธรูปปูนปั้น สีอิริยาบถ คือ นั่ง นอน ยืน และเดิน

วัดศรีชุม เป็นที่ประดิษฐานพระพุทธรูปปางมารวิชัยองค์ใหญ่ขนาดหน้าตักกว้างประมาณ 11.30 เมตร ซึ่งมีนามว่า "พระอจนะ" มีความหมายว่า ผู้ไม่หวั่นไหว ที่รำลึกกันว่าเป็นพระพุทธรูปได้ สันนิษฐานกันว่าวัดศรีชุมสร้างตั้งแต่สมัยพ่อขุนรามคำแหงมหาราชและกลายเป็นวัดร้างในสมัยอยุธยาตอนปลาย กระทั่ง พ.ศ. 2495 พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชทรงมีโครงการบูรณปฏิสังขรณ์เสียใหม่ วัดศรีชุมมีพระประธานองค์ใหญ่ที่อยู่ภายในมณฑปซึ่งต่างจากวัดทั่วไปที่พระประธานมักอยู่ในโบสถ์ร่องรอยภาพเขียนจิตรกรรมฝาผนังที่มณฑปแม้จะลบเลือนไปมากแล้วแต่ก็ยังเป็นหลักฐานที่แสดงให้เห็นถึงความสวยงามยิ่งใหญ่ของวัดศรีชุมในอดีต วัดนี้เป็นสถานที่พบศิลาจารึกหลักที่ 2 หรือศิลาจารึกวัดศรีชุม โดยรวมแล้ววัดศรีชุมจึงเป็นอีกวัดหนึ่งที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์อย่างยิ่ง อีกทั้งยังมีความสวยงามของศิลปะสมัยสุโขทัยที่แสดงออกผ่านองค์พระมณฑปเสาววิหารต่าง ๆ ที่ยังหลงเหลืออยู่จึงเป็นสถานที่ซึ่งน่าสนใจ สำหรับนักท่องเที่ยวอีกแห่งหนึ่งของจังหวัดสุโขทัย

จุดที่ 3 โบราณสถานสำคัญนอกกำแพงเมืองด้านทิศตะวันออก คือ วัดช้างล้อม เป็นวัดที่มีขนาดใหญ่มาก อาณาเขตของวัดมีคูน้ำล้อมรอบ ขนาด 100x157 เมตร มีเจดีย์ประธานเป็นเจดีย์ทรงระฆังกลม ที่ฐานเจดีย์ทำเป็นรูปช้างล้อม จำนวน 32 เชือก (ปูนปั้นรูปช้างโผล่ครึ่งตัว) มีลานประทักษิณโดยรอบ มีวิหารหน้าเจดีย์ มีเจดีย์ราย มีกำแพงแก้วล้อมรอบชั้นหนึ่งก่อน ที่จะเป็นชั้นของคูน้ำ นอกคูน้ำห่างไปทางตะวันออกมีอุโบสถ(โบสถ์) มีคูน้ำล้อมรอบแยกอีกต่างหาก ด้านหน้ามีฐานวิหารก่อด้วยอิฐ และยังมีฐานกำแพงแก้วก่อด้วยอิฐล้อมรอบ

จากจุดที่ 3 ไปจุดที่ 4 จุดที่ 5 จุดที่ 6 และ จุดที่ 7 ต้องเปลี่ยนพาหนะการเดินทางจากรถราง เป็นรถยนต์ส่วนตัว จักรยานยนต์ หรือจักรยาน ได้เพื่อความสะดวกในการเดินทาง

จุดที่ 4 โบราณสถานภายนอกกำแพงเมืองด้านทิศใต้ มีวัดที่สำคัญ คือ วัดเชตุพล

วัดเชตุพล อยู่ห่างจากเขตเมืองชั้นในประมาณ 2 กม. เป็นวัดที่มีขนาดใหญ่มีคูน้ำ ล้อมรอบ สวยงามด้วยเทือกเขาหลวงซึ่งเห็นเป็นฉากหลัง ลักษณะเด่นของโบราณสถานแห่งนี้ คือ พระพุทธรูปสี่อริยาบทขนาดใหญ่ประดิษฐานอยู่ในมณฑปหินชนวน ซึ่งสามารถมองเห็นได้แต่ไกลผนัง ด้านทิศเหนือของมณฑปเป็นพระพุทธรูปประทับนั่ง ด้านทิศใต้เป็นพระพุทธรูปประทับนอน ด้านทิศ ตะวันออกเป็นพระพุทธรูปลีลา ด้านทิศตะวันตกเป็นพระพุทธรูปประทับยืน ปัจจุบันพระพุทธรูป ประทับนั่งและพระพุทธรูปประทับนอนหักพังเสียหายหมด เหลือแต่พระพุทธรูปประทับยืน และ พระพุทธรูปลีลา

จุดที่ 5 โบราณสถานสำคัญนอกกำแพงด้านทิศตะวันตก มีวัดสำคัญที่ควรค่าแก่ การศึกษา มีความโดดเด่นและได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว คือ วัดสะพานหิน

วัดสะพานหิน วัดสะพานหิน จัดเป็นโบราณสถานนอกเขตกำแพงเมืองเก่าสุโขทัยทางทิศ ตะวันตก ชื่อของวัดสะพานหินมาจากทางที่ไปด้วยหินชนวนก่อขึ้นจนคล้ายกำแพงหิน ปูเป็นทางจาก บริเวณเนินเขาขึ้นไป 300 เมตร เมื่อขึ้นไปจะพบกับพระยืนที่สูงกว่า 12.5 เมตร พระพุทธรูปประทับ ยืนนี้มีนามว่า พระอัฐารส มีอายุเก่าแก่กว่า 700 ปี ที่ประดิษฐานอยู่ภายในซากวิหาร ที่คงเหลือแต่ โครงสร้างเสาศิลาแลง จากด้านบนของเนินเขานี้สามารถมองเห็นทิวทัศน์ของเมืองสุโขทัยด้านทิศ ตะวันออกได้ จึงได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเพื่อมาดูพระอาทิตย์ขึ้นจากบริเวณนี้

จุดที่ 6 ฐานการเรียนรู้ภูมิปัญญาเกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้านในชุมชนเมืองเก่า ได้แก่

ฐานการเรียนรู้การทำเครื่องสังคโลก เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้วิธีการทำเครื่องสังคโลกที่ทำ ขึ้นเพื่อใช้เป็นภาชนะและประโยชน์ใช้สอย ลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ แสดงถึงความเจริญรุ่งเรืองความ เป็นบ้านเมืองในอดีตของจังหวัดสุโขทัย

ฐานการเรียนรู้การพันพระ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้การพันพระ ซึ่งการพันพระหรือการ แกะสลักพระพุทธรูปไม้ เป็นวิธีการสลักที่ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ มีความวิจิตรงดงามของ พระพุทธรูปที่แกะจากไม้

จุดที่ 7 ชมรมส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชนเมืองเก่าสุโขทัย อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย เป็นสถานที่สำหรับดำเนินกิจกรรมสอนทำอาหารแก่นักท่องเที่ยวที่สนใจเรียนรู้ โดยปราชญ์ชุมชน ด้านอาหาร ซึ่งมีตำรับอาหารให้นักท่องเที่ยวเลือก ได้แก่ แกงไข่น้ำ ต้มยำไก่บ้าน และยำอดมะกอก ซึ่งใช้เวลาในการเรียนประมาณ 2 ชั่วโมง

จุดที่ 8 สุโขทัยรวมใจ โฮมสเตย์ เป็นโฮมสเตย์ที่ดำเนินการโดยชาวชุมชนเมืองเก่า โดย การนำที่อยู่อาศัยของตนเองมาให้บริการโฮมสเตย์ ที่สามารถให้บริการแก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและ

ชาวต่างชาติได้ นักท่องเที่ยวสามารถนำอาหารที่ได้จากการเรียนทำอาหารพื้นถิ่นมาร่วมรับประทานกับ“สำหรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง”

3.2 เส้นทางองค์การบริหารส่วนตำบลหนองอ้อ – ศูนย์การเรียนรู้วิถีชีวิตไทยครั้ง

เส้นทางนี้เริ่มต้นจากสนามบินสุโขทัย อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย โดยใช้บริการรถยนต์เช่า จากผู้ให้บริการรถเช่าในพื้นที่ แล้วเดินทางไปยังชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย โดยผ่าน ถนนหมายเลข 1201 รวมระยะทางประมาณ 40 กิโลเมตร ใช้ระยะเวลาเดินทางประมาณ 38 นาที แล้ว แล้วเดินทางท่องเที่ยวในชุมชนตามจุดท่องเที่ยวที่สำคัญ ได้แก่ จุดที่ 1 องค์การบริหารส่วนตำบลหนองอ้อ จุดที่ 2 กลุ่ม OTOP ผลิตเครื่องปั้นสังคโลก จุดที่ 3 วัดกุฎีราย จุดที่ 4 ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตไทยครั้ง โดยมีรายละเอียดแต่ละจุด ดังนี้

จุดที่ 1 องค์การบริหารส่วนตำบลหนองอ้อ เพื่อพบปะและต้อนรับนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาถึง ชี้แจงเส้นทางและเปลี่ยนพาหนะเดินทางด้วยพาหนะของชุมชนที่ได้เตรียมไว้

จุดที่ 2 กลุ่ม OTOP ผลิตเครื่องปั้นสังคโลก เป็นกลุ่มชาวบ้านเกะน้อยที่ผลิตเครื่องปั้นดินเผาเพื่อจำหน่ายเป็นของที่ระลึก ผู้มาเยือนสามารถเรียนรู้การปั้นด้วยฝีมือตนเองตั้งแต่วิธีการนำดินเผามาทำการปั้นจากผู้เชี่ยวชาญที่เป็นคนในชุมชน มีการถ่ายทอดให้ความรู้และได้ชิ้นงานที่ตนเองเป็นผู้ทำกลับไปเป็นของที่ระลึก

จุดที่ 3 วัดกุฎีราย สร้างขึ้นในสมัยสุโขทัย ตั้งอยู่ริมแม่น้ำยมนอกกำแพงเมืองศรีสัชนาลัย ด้านทิศเหนือใกล้กับทางทางเข้าสู่เมืองด้านประตูเตาหม้อ ตัววัดหันหน้าไปทางทิศใต้ โบราณสถานที่สำคัญภายในวัดประกอบด้วย วิหารโถงขนาด 4 ห้อง ไม่มีย่อมุขด้านหน้าบัวหงาย ประตูกรอบประตูด้วยบัวอกไก่ หลังคาทรงจั่วก่อด้วยศิลาแลง ถัดมาทางทิศตะวันออกคืออุโบสถที่วางตัวในแนวขนานกับวิหาร เป็นอาคารโถงขนาด 4 ห้องมีย่อมุขด้านหน้าและมีมณฑปทำอาคาร ภายในประดิษฐานพระพุทธรูปประทับนั่ง ฐานมณฑปตกแต่ง ด้วยชุดบัวลูกฟัก ที่ผนังด้านหน้ายังปรากฏสำหรับเสียบค้ำไม้เชื่อมต่อกับวิหาร ด้านหลังมณฑปเป็นเจดีย์ขนาดเล็กทรงดอกบัวตูม 3 องค์และทรงกลม 1 องค์

จุดที่ 4 ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตไทยครั้ง หรือพิพิธภัณฑสถานบ้านไทยครั้ง ตั้งอยู่ที่ หมู่ 6 ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัด สุโขทัย ซึ่งชุมชนไทยครั้งบ้านเกะน้อยยังคงยึดถือและสืบสานประเพณีวัฒนธรรมของบรรพบุรุษไว้อย่างเหนียวแน่น อาทิเช่น การแต่งกาย ภาษาที่ใช้ ประเพณีการบวชพระ และประเพณีการแห่ธง พิพิธภัณฑสถานบ้านไทยครั้ง ให้เป็นสถานที่บอกเล่าความเป็นมาของตำนานเรื่องเล่าของชุมชนไทยครั้ง เก็บสะสมผ้า ทออันเป็นเอกลักษณ์ด้วยลวดลายและสีสันทตามแบบฉบับของไทยครั้งไว้

หลากหลายผืนซึ่งบางผืนมีอายุยาวนาน มากกว่าร้อยปี อีกทั้งอุปกรณ์เครื่องใช้ในชีวิตประจำวันต่างๆ ของชาวไทยครั้ง เช่น อุปกรณ์จักรสาน เครื่องใช้ โบราณ ถ้วย จาน ลูกปัด เมื่อเดินทางมาถึงสามารถร่วมชมการสาธิตการประกอบอาหารไทยครั้ง ได้แก่ “โซเล่ไก่” และ “ขนมหัวหงอกตอกตัด” ซึ่งเป็นอาหารพื้นถิ่นไทยครั้งที่มีรสชาติโดดเด่นและเพื่อสุขภาพ สาธิตการประกอบอาหารโดยตัวแทนกลุ่มแม่บ้านชุมชน หลังจากนั้นร่วมรับประทานอาหาร “สำหรับน้องอ้อขอมาอีกครั้ง” ที่ชาวชุมชนได้รังสรรค์มาเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว

3.3. เส้นทางวัดพระบรมธาตุนครชุม – ศูนย์เรียนรู้การเพาะปลูกเศรษฐกิจพอเพียง

เส้นทางที่ 3 เริ่มต้นจากกรุงเทพมหานคร โดยรถยนต์ส่วนตัว จุดหมายปลายทางชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร โดยใช้ทางถนนเอเชีย AH2 และหลวงหมายเลข 1 รวมระยะทางประมาณ 363 กิโลเมตร ใช้ระยะเวลาเดินทางประมาณ 6 ชั่วโมง แล้ว แล้วเดินทางท่องเที่ยวในชุมชนตามจุดท่องเที่ยวที่สำคัญ ได้แก่ จุดที่ 1 วัดพระบรมธาตุนครชุม จุดที่ 2 บ้านขนมข้าวตอกอัดโบราณ จุดที่ 3 วัดสว่างอารมณ์ จุดที่ 4 เมียงนครชุม จุดที่ 5 ศาลเจ้าพ่อเสือ จุดที่ 6 ศูนย์เรียนรู้การเพาะปลูกเศรษฐกิจพอเพียง โดยมีรายละเอียดแต่ละจุด ดังนี้

จุดที่ 1 วัดพระบรมธาตุนครชุม เป็นวัดที่อยู่คู่อำเภอเมืองกำแพงเพชรมาตั้งแต่สมัยเป็นเมืองนครชุมยาวนานมากกว่า 700 ปี สันนิษฐานว่าสร้างขึ้นในสมัยสุโขทัยเป็นราชธานี มีลักษณะทางสถาปัตยกรรมเป็นมหาเจดีย์ทรงสูงใหญ่ สวยงามไปด้วยสถาปัตยกรรมและสีทองอร่ามทั้งองค์เสมือนดังเจดีย์ขเวดากองในเมืองพม่า เป็นพระบรมธาตุเจดีย์ที่บรรจุพระบรมสารีริกธาตุ จำนวน 9 องค์พระบรมธาตุเจดีย์ เดิมเป็นเจดีย์ทรงพุ่มข้าวบิณฑ์ (ทรงดอกบัว) สามองค์ ตั้งอยู่บนฐานเดียวกัน จุดนี้เป็นจุดนัดพบนักท่องเที่ยวและผู้สนใจทั่วไป เพื่อรับฟังบรรยายโดยมีคณาจารย์ชุมชน พร้อมนำสักการะและขอพรสิ่งศักดิ์คู่เมืองนครชุม ขณะเดียวกันเปลี่ยนพาหนะเดินทางด้วยรถรางชุมชนเพื่อเดินทางไปยังจุดที่ 2 บ้านขนมข้าวตอกอัดโบราณ เพื่อชมการสาธิตการทำขนม พร้อมลิ้มลองและซื้อเป็นของฝากของที่ระลึก

จุดที่ 2 บ้านขนมข้าวตอกอัดโบราณ ตั้งอยู่ในอำเภอนครชุม ไม่ไกลจากแหล่งเรียนรู้การทำพระเครื่องนครชุม เป็นบ้านไม้เก่าแก่ของครุมาลัย นักประพันธ์ชื่อดังแห่งเมืองกำแพงเพชรซึ่งตกทอดมาสู่รุ่นหลาน ที่นี่คือแหล่งผลิตขนมโบราณหาชิมได้ยากอย่าง ขนมข้าวตอก ขนมโบราณ รูปทรงสี่เหลี่ยมสีขาว ดูคล้ายก้อนเกล็ดหิมะสีขาว ทำมาจากน้ำตาลปีบเดียวกับกะทิ คลุกเคล้ากับข้าวตอกบดละเอียดที่ทำมาจากข้าวเปลือกข้าวเหนียวที่คว่ำไฟจนพอง ก่อนจะอัดพิมพ์แล้วอบด้วยเทียนหอม เนื้อเหนียวนุ่ม รสชาติหวานมัน นิยมนำไปใช้ในงานบุญ งานแต่ง เพราะขนมข้าวตอกถือว่าเป็นขนม

มงคล รสชาติอร่อยมาก ทานได้เรื่อยๆไม่หิวหวานเลี่ยนจนเกินไป บวกกับความนุ่มของข้าวตอกที่คลุกเคล้ารวมกันและความหอมของเทียนอบ

จุดที่ 3 วัดสว่างอารมณ์ วัดสว่างอารมณ์ ตั้งวัดเมื่อ พ.ศ. 2225 วัดแห่งนี้เป็นวัดเก่าแก่สร้างขึ้นสมัยก่อนรัชกาลที่ 5 เดิมพื้นที่เป็นป่ากร้าง ต่อมาชาวบ้านได้ร่วมใจกันพัฒนาวัดให้เป็นปูชนียสถานที่สมบูรณ์จวบจนปัจจุบัน

จุดที่ 4 เมี่ยงนครชุม เป็นของว่างของคนนครชุมในอดีต มี 2 รสคือ เมี่ยงหวาน และเมี่ยงเปรี้ยว เครื่องปรุงประกอบด้วย มะพร้าวหั่นเป็นชิ้นๆ ตามแนวยาว ถั่วลิสง น้ำตาล กระจ่างปอกเปลือก ใบเมี่ยง วิธีทำเริ่มจากการตั้งกระทะให้ร้อน นำมะพร้าวที่หั่นแล้ว ถั่วลิสง น้ำตาล กระจ่างปอกใส่ลงในกระทะ ผัดจนเข้ากัน ใบเมี่ยงที่หมักครบกำหนดแล้ว จะมีรสเปรี้ยวอมฝาด และอมหวานสามารถเก็บไว้ได้นานปี เมี่ยงเป็นอาหารว่างที่คนเมืองนิยมรับประทานใช้รับแขกบ้านแขกเมือง โดยจะนำใบเมี่ยงที่ผ่านการหมักแล้ว ดึงเส้นใบออก เอามาห่อเกลือ น้ำตาล มะพร้าวคั่ว ขิง เป็นเมี่ยงส้ม (เปรี้ยว) หรือเมี่ยงหวานตามชอบ เรียกว่าเมี่ยงอม หรือเอาใบเมี่ยงมาห่อเกลือ จะทำให้รสชาติอร่อยไปอีกแบบหนึ่ง การรับประทานเมี่ยงจะใช้การอม หลังจากรับประทานอาหารเสร็จแล้ว

จุดที่ 5 ศาลเจ้าพ่อเสือ หรือศาลปึงเถ่ากง-ม่า จังหวัดกำแพงเพชร ตั้งอยู่ด้านหน้าโรงแรมนารัตน์ เฮอริเทจ อำเภอเมือง กำแพงเพชร เป็นสถานที่ศักดิ์สิทธิ์แห่งหนึ่งของจังหวัดกำแพงเพชร โดยผู้ศรัทธาต่อองค์ปึงเถ่ากง-ปึงเถ่าม่า เจ้าพ่อเจ้าแม่กำแพงเพชร องค์เจ้าพ่อเสือ เจ้าแม่ทับทิมและองค์เทพภายในศาลทุกองค์ ผู้ที่ได้มากราบไหว้อธิษฐานจิตต่อศาลเจ้าปึงเถ่ากง-ปึงเถ่าม่า หากปรารถนาสิ่งใดจะสมหวังตั้งใจ สำเร็จรุ่งเรืองถึงลูกหลาน ร่ำรวยด้วยเงินทอง สมบูรณ์สุขด้วยลาภยศและวาสนา สุขกายใจไร้โรคภัยเบียดเบียนด้วยผลจากความเพียรที่ผู้กราบไหว้ได้สร้างคุณงามความดีมาอย่างต่อเนื่อง ตามกำลังแห่งศรัทธาและความมีคุณธรรมอย่างเต็มเปี่ยมในจิตใจ

จุดที่ 6 ศูนย์เรียนรู้การเพาะปลูกเศรษฐกิจพอเพียง เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านเกษตรด้วยระบบอินทรีย์ เปิดให้บริการแก่นักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไป เพื่อเข้ามาเที่ยวชมการปลูกผักปลอดสารพิษ การเลี้ยงปลาในบ่อ อากาศดี แจ่มใส จะเห็น ผุงแย้อออกมาอบแดด มีผลผลิตให้เลือกตามความต้องการ นักท่องเที่ยวพร้อมทำกิจกรรม การปลูกผัก เลี้ยงปลา และยังสามารถปรับสถานที่ในการต้อนรับผู้มาเยือนด้วย “สำหรับอาหารพื้นถิ่นบ้านนครพระชุม” ได้อีกทางหนึ่งด้วย

3.4 เส้นทางเมืองเก่าสุโขทัย-หนองอ้อ ศรีสุชนาลัย-เมืองนครพระชุม

เส้นทางที่ 4 เป็นการรวบรวมจุดท่องเที่ยวที่สำคัญทั้ง 3 ชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ซึ่งสามารถรวมกันได้ 18 จุด ได้แก่ จุดที่ 1 อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย

จุดที่ 2 โบราณสถานสำคัญภายนอกกำแพงเมืองด้านทิศเหนือ จุดที่ 3 โบราณสถานสำคัญนอกกำแพงเมืองด้านทิศตะวันออก จุดที่ 4 โบราณสถานภายนอกกำแพงเมืองด้านทิศใต้ จุดที่ 5 โบราณสถานสำคัญนอกกำแพงด้านทิศตะวันตก จุดที่ 6 ฐานการเรียนรู้ภูมิปัญญาเกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้านในชุมชนเมืองเก่า จุดที่ 7 ชมรมส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชนเมืองเก่าสุโขทัย อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย จุดที่ 8 สุโขทัยรวมใจ โฮมสเตย์ จุดที่ 9 องค์การบริหารส่วนตำบลหนองอ้อ จุดที่ 10 กลุ่ม OTOP ผลิตเครื่องปั้นสังคโลก จุดที่ 11 วัดกุฎีราย จุดที่ 12 ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตไทยครั้ง จุดที่ 13 วัดพระบรมธาตุนครชุม จุดที่ 14 บ้านขนมข้าวตอกอัดโบราณ จุดที่ 15 วัดสว่างอารมณ์ วัดสว่างอารมณ์ จุดที่ 16 เมียงนครชุม จุดที่ 17 ศาลเจ้าพ่อเสือ จุดที่ 18 ศูนย์เรียนรู้การเพาะปลูกเศรษฐกิจพอเพียง โดยนำรายละเอียดของแต่ละจุดมาพัฒนาเป็นเส้นทางเชื่อมโยงเมืองท่องเที่ยวด้านอาหารถิ่นชุมชนเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โปรแกรม 3 วัน 2 คืน (เมืองเก่าสุโขทัย-หนองอ้อ ศรีสัชชาลัย-เมืองนครพระชุม)

3.5 โปรแกรมการท่องเที่ยว 3 วัน 2 คืน

การเดินทางท่องเที่ยวตามเส้นทางเชื่อมโยงเมืองท่องเที่ยวด้านอาหารถิ่นชุมชนเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โปรแกรม 3 วัน 2 คืน (เมืองเก่าสุโขทัย-หนองอ้อ ศรีสัชชาลัย-เมืองนครพระชุม) ในวันแรก นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางจากกรุงเทพฯ จากสนามบินนานาชาติสุวรรณภูมิ หรือสนามบินนานาชาติดอนเมือง ไปยังจุดหมายปลายทางสนามบินสุโขทัย อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย โดยใช้บริการรถยนต์เช่า จากผู้ให้บริการรถเช่าในพื้นที่ แล้วเดินทางไปยังชุมชนเมืองเก่าสุโขทัย โดยผ่าน ถนนหมายเลข 1195 และ ถนนหมายเลข 125 รวมระยะทางประมาณ 40 กิโลเมตร ใช้ระยะเวลาเดินทางประมาณ 38 นาที แล้วเดินทางท่องเที่ยวในชุมชนและพื้นที่ใกล้เคียงตามเส้นทางและรายการที่กำหนดไว้ วันที่สอง เดินทางจากชุมชนเมืองเก่า ไปยังชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชาลัย โดยถนนหมายเลข 102 รวมระยะทางประมาณ 56 กิโลเมตร ใช้ระยะเวลาเดินทางประมาณ 50 นาที เพื่อท่องเที่ยวในพื้นที่กลุ่มชุมชนหนองอ้อ ตามเส้นทางและรายการที่กำหนดไว้ หลังจากนั้นเดินทางไปยังจังหวัดกำแพงเพชร เพื่อเข้าที่พัก โดยใช้ทางหลวงหมายเลข 101 รวมระยะทางประมาณ 143 กิโลเมตร หรือ ระยะเวลาประมาณ 2 ชั่วโมง 13 นาที วันที่สาม เดินทางท่องเที่ยวในพื้นที่ชุมชนนครชุมตามเส้นทางและรายการที่กำหนดไว้ หลังจากนั้นเดินทางไปยังสนามบินนานาชาติพิษณุโลก โดยใช้เส้นทาง ถนนหมายเลข 115 และ 1117 ระยะทางประมาณ 162 กิโลเมตร หรือ ใช้ระยะเวลาประมาณ 2 ชั่วโมง 25 นาที เพื่อเดินทางจากสนามบินนานาชาติ

พิษณุโลกสู่ท่าอากาศยานนานาชาติดอนเมือง กรุงเทพมหานคร ซึ่งสามารถแสดงรายละเอียดการเดินทางดังต่อไปนี้

<p>การเชื่อมโยงเมืองท่องเที่ยวด้านอาหารถิ่นชุมชนเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เส้นทางเมืองเก่าสุโขทัย-หนองอ้อ ศรีสัชชนาลัย-เมืองพระชุม โปรแกรม 3 วัน 2 คืน</p>
<p>วันแรก</p> <ul style="list-style-type: none"> - เดินทางไปจังหวัดสุโขทัยด้วยสายการบิน Bangkok Airway เที่ยวบิน PG 211 (07.00 -08.20 น.) จากท่าอากาศยานนานาชาติสุวรรณภูมิ สู่ท่าอากาศยานสุโขทัย - ออกเดินทางมุ่งหน้าไปอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ด้วยรถเช่า บริษัท Drive Car Rental - เดินทางถึงชมรมส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชนเมืองเก่าสุโขทัยเพื่อพบปะชุมชนและรับประทานอาหารว่างโดยเป็นน้ำสมุนไพรพร้อมกับขนมไส้ละมุด - เยี่ยมชมอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย (ภายในเขตกำแพงเมืองเก่า) ด้วยพาหนะรถราง - พักรับประทานอาหารกลางวัน ณ วัดตระพังทอง (กัวยเตี้ยสุโขทัย) - ขับรถเยี่ยมชมโบราณสถานภายนอกเขตกำแพงเมืองเก่าทั้ง 4 ทิศ ได้แก่ วัดศรีชุมและวัดพระพายหลวงด้านทิศเหนือ วัดช้างล้อม ด้านทิศตะวันออก วัดเชตุพล ด้านทิศใต้ และ วัดสะพานหิน ด้านทิศตะวันตก - เยี่ยมชมฐานการเรียนรู้ภูมิปัญญาเกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้านในชุมชนเมืองเก่า ได้แก่ การทำเครื่องสังคโลก การแกะสลักนกคุ้ม และการพันพระ - เก็บสัมภาระเข้าที่พัก สุโขทัยรวมใจโฮมสเตย์ และร่วมกิจกรรมเรียนรู้การทำอาหารพื้นถิ่น “แกงไข่น้ำ” กับปราชญ์ชุมชนด้านอาหารถิ่น - นำอาหารที่ทำมาร่วมสังสรรค์และรับประทานอาหารร่วมกับ “สำหรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง” - พักร่อนตามอริยาศัย <p>วันที่สอง</p> <ul style="list-style-type: none"> - รับประทานอาหารเช้า ร่วมกิจกรรมตักบาตรสะพานบุญ ณ วัดตระพังทอง และออกเดินทางจากสุโขทัยรวมใจโฮมสเตย์ มุ่งหน้าสู่ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชนาลัย - ชมรมส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชนตำบลหนองอ้อ ให้การต้อนรับ และเดินทางไปยังจุดท่องเที่ยวต่าง ๆ ภายในพื้นที่ด้วยพาหนะที่ชุมชนจัดไว้ให้ โดยมีสถานที่ที่น่าสนใจ ได้แก่ วัดดงยางเตาทุเรียงหมายเลข 42 กลุ่ม OTOP ผลิตเครื่องปั้นสังคโลก

- ชมการสาธิตการทำอาหาร “โซเล่ไก่” และร่วมรับประทานอาหารกลางวันแบบสำหรับ “สำหรับหนองอ้อขอมมาอีกครั้ง” ณ ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตไทยครั้ง
- เดินทางเยี่ยมชมอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสขนาลัย
- เดินทางสู่จังหวัดกำแพงเพชร และเข้าพักโรงแรม ชากังราว ริเวอร์วิว

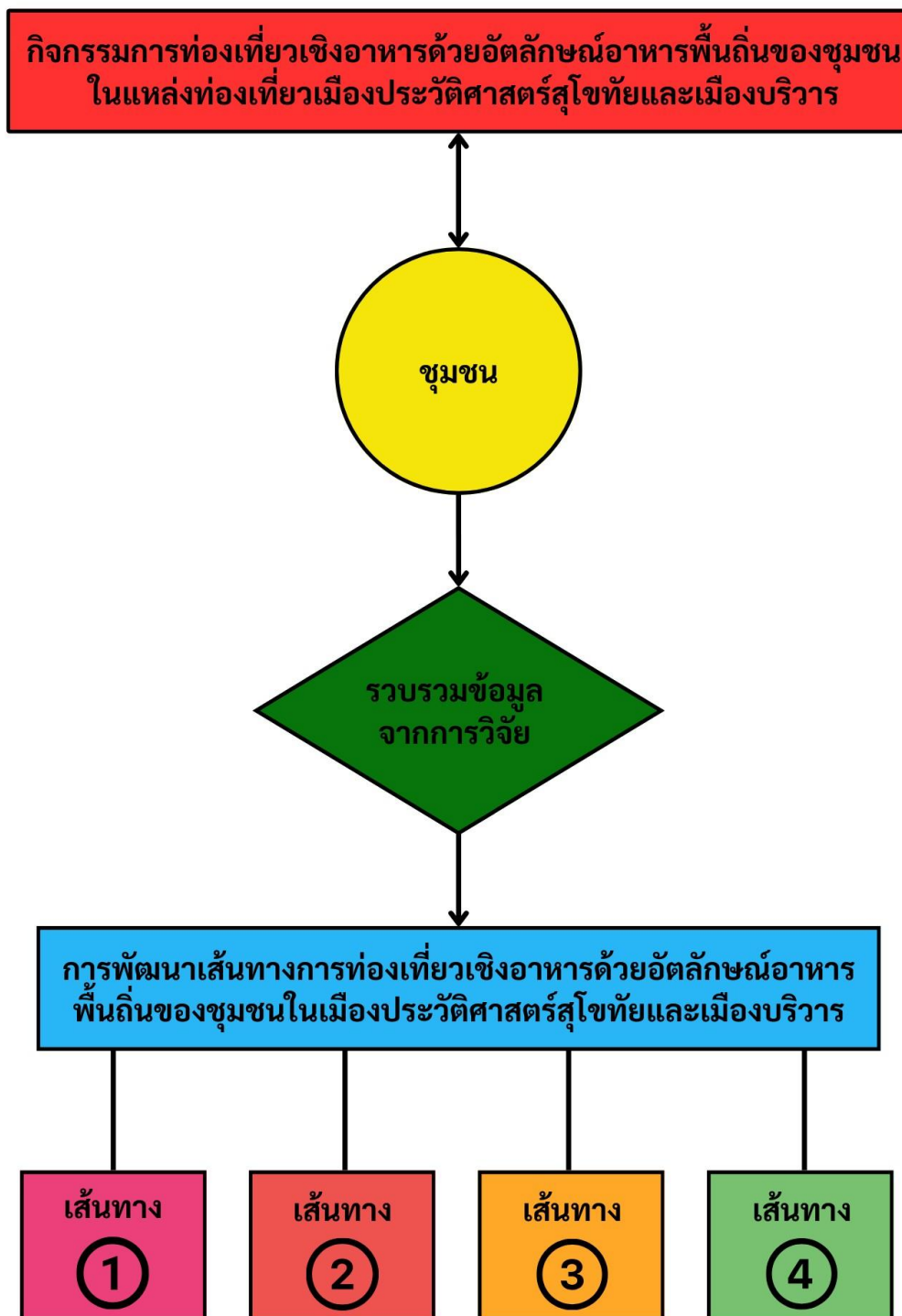
วันที่สาม

- รับประทานอาหารเช้า
- เดินทางไปยังวัดพระบรมธาตุนครชุม จุดนัดพบตัวแทนชมรมท่องเที่ยวโดยชุมชนนครชุม เพื่อร่วมเดินทางด้วยรถรางไปยังเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร ที่น่าสนใจ ได้แก่ บ้านขนมข้าวตอกอัด วัดสว่างอารมณ์ บ้านเมียงนครชุม ศาลเจ้าพ่อเสือ เพื่อการเรียนรู้ประสบการณ์อาหารถิ่นเมืองนครพระชุม
- รับประทานอาหารกลางวันร่วมกัน ณ ศูนย์เรียนรู้การเพาะปลูกเศรษฐกิจพอเพียง ด้วย “สำหรับอาหารถิ่นบ้านนครพระชุม”
- เดินทางกลับวัดพระบรมธาตุนครชุม พร้อมเดินทางเยี่ยมชมอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร ด้วยรถยนต์ส่วนบุคคล
- เข้าเยี่ยมชมอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร
- เดินทางสู่ท่าอากาศยานนานาชาติพิษณุโลก เพื่อเดินทางต่อด้วยสายการบิน Air Asia เที่ยวบิน FD 3307 (18.40-19.35)
- เดินทางกลับถึงท่าอากาศยานนานาชาติดอนเมืองโดยสวัสดิภาพ

โดยสรุป จากการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พบว่า แหล่งท่องเที่ยวบนเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ซึ่งครอบคลุมพื้นที่ 3 ชุมชน 2 จังหวัด คือ ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสขนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร มีแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ ทั้งทางด้านประวัติศาสตร์ วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถนำมาพัฒนาเชื่อมโยงกับกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชน ซึ่งจากการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยชุมชนมีส่วนร่วม ทำให้ได้เส้นทางท่องเที่ยว จำนวน 4 เส้นทาง ได้แก่ 1) เส้นทางโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย - ชุมชนเมืองเก่า 2) เส้นทางองค์การบริหารส่วนตำบลหนองอ้อ - ศูนย์การเรียนรู้วิถีชีวิตไทยครั้ง 3) เส้นทางวัดพระบรมธาตุนครชุม - ศูนย์เรียนรู้การเพาะปลูกเศรษฐกิจ

พอเพียง 4) เส้นทางเมืองเก่าสุโขทัย-หนองอ้อ ศรีสัชนาลัย-เมืองนครพระชุม โดยเส้นทางแรกถึงเส้นทางที่สาม เป็นเส้นทางท่องเที่ยวภายในชุมชน สามารถใช้เวลาเดินทางท่องเที่ยวภายใน 1 วัน และเส้นทางที่สี่ เป็นเส้นทาง เชื่อมโยงเมืองท่องเที่ยวด้านอาหารถิ่นชุมชนเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัย และเมืองบริวาร สามารถใช้เวลาเดินทางท่องเที่ยวเป็นระยะเวลา 3 วัน 2 คืน โดยเส้นทาง การท่องเที่ยวที่น่าเสนอไว้ในการศึกษาครั้งนี้ จะเป็นเส้นทางท่องเที่ยวที่สามารถเพิ่มคุณค่าให้กับแหล่งท่องเที่ยวเมืองมรดกโลก สร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวแนวใหม่ซึ่งสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวและผู้มาเยือนให้เข้ามาเยี่ยมชมแหล่งท่องเที่ยวเมืองมรดกโลกเพิ่มมากยิ่งขึ้น จากผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ที่ 3 สามารถสรุปเป็นผังกระบวนทัศน์ การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ดังนี้





ภาพที่ 39 ผังกระบวนการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น
ของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

4. ตอนที่ 4 ผลการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

จากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารร่วมกับการเก็บรวบรวมข้อมูลวิจัยด้วย การทดลองประกอบอาหารพื้นถิ่น การสังเกต การประเมินความเหมาะสมของสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) พบว่า ตำรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มี 2 ตำรับ ได้แก่อาหารตำรับควา และ อาหารตำรับหวาน โดยสามารถจำแนกประเภทอาหารเป็น 7 ประเภท ได้แก่ อาหารประเภทต้ม อาหารประเภทแกง อาหารประเภททอด อาหารประเภทยำ อาหารประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้ม อาหารประเภทของหวาน และอาหารประเภทอื่น ๆ

ในด้านการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้น คือ Samrab Model ประกอบด้วย 6 องค์ประกอบ คือ (1) S หมายถึง Sukhothai and Associated Towns (สุโขทัยและเมืองบริวาร) (2) A หมายถึง Authentic (ต้นตำรับ) (3) M หมายถึง Menus (รายการอาหาร) (4) R หมายถึง Remembering (ความทรงจำ) (5) A หมายถึง Attendance (การเข้าร่วม) และ (6) B หมายถึง Benefits (ประโยชน์) โดยมีผลการประเมินความเหมาะสมจากผู้เชี่ยวชาญอยู่ในระดับเหมาะสมมากที่สุด และผลจากการนำ Samrab Model สามารถพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ จำนวน 3 ตำรับ ได้แก่ สำหรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง ของชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย สำหรับหนองอ้อขอมอีกครั้ง ของชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และ สำหรับอาหารถิ่นบ้านนครพระชุม โดยมีผลการประเมินระดับความเหมาะสมโดยรวมของสำหรับอาหารพื้นถิ่นอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีรายละเอียดต่อไปนี้

4.1 การพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ผลการศึกษาโดยการคัดเลือกอาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่นของแต่ละชุมชนมาพัฒนาเป็นสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากผู้ให้ข้อมูลหลักทั้ง 3 ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยผู้วิจัยได้นำเสนอข้อมูลรายการอาหารพื้นถิ่นจากการศึกษาอัตลักษณ์และมีศักยภาพจากทั้ง 3 ชุมชน โดยชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย มีอาหารพื้นถิ่น จำนวน 20 ตำรับ ประกอบด้วย อาหารคาว 16 ตำรับ ได้แก่ แกงไข่น้ำ ยำใบมะกอก ยำหัวปลี ยำมะม่วง ยำหยวก แกงสะเออะปู ปลาเห็ด คั่วผักหวานเปราะ พระรามเดินดง ต้มยำ ต้มบวน ปลาทอดเกลือ หมูพวง แกงเห็ดคั่วเห็ดปลาย่าง แกงหน่อไม้ดอง และอาหารหวาน จำนวน 4 ตำรับ ได้แก่ ขนมมงคลสี่ถ้วย สังขยาควายลุย ขนมใส่ล้ลมุด และขนมแดงกา ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัย มีอาหารพื้นถิ่น จำนวน 12 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 9 ตำรับ ได้แก่ ลาบ ผำ เห็ดทอด แกงหยวกใส่ถั่วเขียว น้ำพริกกะปิ แกงหน่อไม้ แกงป่าขามหมู โขล่ไก่ แกงหยวกไก่ ต้มบักโตน และอาหารหวาน 3 ตำรับ ได้แก่ บวชเผือก หัวหงอกตอกตัด และอีแปะแตกกล้วย และชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร มีอาหารพื้นถิ่น จำนวน 26 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 18 ตำรับ ได้แก่ แกงฮังเลใส่กระท้อน ยำหัวปลี ต้มกะทิปลาเกลือ ยำมะม่วง ต้มกะทิสายบัว ผัดไท กระทงทอง แกงพญานัง แกงขี้เหล็ก น้ำพริกนครชุม ผัดไทนครชุม แกงเขียวหวานกล้วยไข่ บะหมี่ซากังราว ปลาเนื้ออ่อนทอด หมูผัดเต้าเจี้ยว หมูแดดเดียว แกงส้มมะรุ้ม แกงเห็ดเผาะปลาย่าง แกงผักหวาน อาหารหวาน 8 ตำรับ ได้แก่ ขนมผักห่อ กระจยาสารท บวชชีกกล้วยไข่ สี่ถ้วยนครชุม แดงกา ขนมดอกดิน ข้าวตอกอัดโบราณ และเมี่ยงมะพร้าวคั่ว โดยข้อมูลอาหารพื้นถิ่นที่จะนำมาพัฒนาเป็นสำหรับอาหารสามารถแสดงรายละเอียด ดังตารางตำรับอาหารคาวหวาน และ ตารางแสดงการจำแนกประเภทอาหารของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 69 ตำรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ชื่อชุมชน	อาหารคาว	อาหารหวาน
เมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย	<ol style="list-style-type: none"> 1. แกงไข่น้ำ 2. ยำใบมะกอก 3. ยำหัวปลี 4. ยำมะม่วง 5. ยำหอยก 6. แกงสะเออะปู 7. ปลาเห็ด 8. คั่วผักหวานเปราะ 9. พระรามเดินดง 10. ต้มยำ 11. ต้มบอน 12. ปลาทอดเกลือ 13. หมูพวง 14. แกงเห็ด 15. คั่วเห็ดปลาย่าง 16. แกงหน่อไม้ดอง 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ขนมมงคลสี่ถ้วย 2. สังขยาควายลุย 3. ขนมไส้ละมุด 4. ขนมแดงงา
หนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย	<ol style="list-style-type: none"> 1. ลาบผ้า 2. เห็ดทอด 3. แกงหอยกใส่ถั่วเขียว 4. น้ำพริกกะปิ 5. แกงหน่อไม้ 6. แกงป่าขามหมู 7. โขล่ไก่ 8. แกงหอยกไก่ 9. ต้มบักโตน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. บวชเผือก 2. หัวหงอกตอกตัด 3. อีแปะแตกกล้วย

ตารางที่ 69 (ต่อ)

ชื่อชุมชน	อาหารคาว	อาหารหวาน
ชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัด กำแพงเพชร	<ol style="list-style-type: none"> 1. แกงฮังเลใส่กระท้อน 2. ยำหัวปลี 3. ต้มกะทิปลาเกลือ 4. ยำมะม่วง 5. ต้มกะทิสายบัว 6. ผัดไทกระทงทอง 7. แกงพินู 8. แกงขี้เหล็ก 9. น้ำพริกนครชุม 10. ผัดไทนครชุม 11. แกงเขียวหวานกล้วยไข่ 12. บะหมี่ซากังราว 13. ปลาเนื้ออ่อนทอด 14. หมูผัดเต้าเจี้ยว 15. หมูแดดเดียว 16. แกงส้มมะรุ่ม 17. แกงเห็ดเผาะปลาอย่าง 18. แกงผักหวาน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ขนมผักท้อ 2. กระจ่างสารท 3. บวชชีกกล้วยไข่ 4. สี่ถ้วยนครชุม 5. แดกกา 6. ขนมดอกดิน 7. ข้าวตอกอัดโบราณ 8. เมี่ยงมะพร้าวคั่ว

จากตารางที่ 69 พบว่า ตำรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มี 2 ตำรับ ได้แก่อาหารตำรับคาว และ อาหารตำรับหวาน โดยชุมชนเมืองเก่า อำเภอมือง จังหวัดสุโขทัย มีตำรับอาหารพื้นถิ่น จำนวน 20 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 16 ตำรับ อาหารหวาน 4 ตำรับ ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชาลัย จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชาลัย จังหวัดสุโขทัย มีอาหารพื้นถิ่น จำนวน 12 ตำรับ ประกอบด้วย อาหารคาว 9 ตำรับ อาหารหวาน 3 ตำรับ และชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร มีอาหารพื้นถิ่น จำนวน 26 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 18 ตำรับ อาหารหวาน 8 ตำรับ

ตารางที่ 70 ประเภทอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมือง
ปริวาร ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย

ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย						
ประเภทอาหาร						
ต้ม	แกง	ทอด	ยำ	น้ำพริกและ เครื่องจิ้ม	ของหวาน	อื่น ๆ
1. ต้มยำ 2. ต้มบวน	1. แกงไข่น้ำ 2. แกง สะเออะปุ 3. แกงเห็ด 4. แกงหน่อ ไม้ดอง	1. ปลา เห็ด 2. ปลา ทอดเกลือ 3. หมูพวง	1. ยำใบ มะกอก 2. ยำหัว ปลี 3. ยำ มะม่วง	น้ำพริกปลา ย่าง	1. ขนม มงคลสี่ ถ้วย 2. สังขยา ควายลุย 3. ขนมไส้ ละมุด 4. ขนม แตงกานา	1. คั่วผัก หวาน เปราะ 2. คั่วเห็ด ปลาอย่าง 3. พระ รามเดิน ดง

จากตารางที่ 70 พบว่า อาหารพื้นถิ่นของชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย
สามารถแยกประเภทได้ 7 ประเภท ประกอบด้วย อาหารประเภทต้ม ได้แก่ ต้มยำ ต้มบวน อาหาร
ประเภทแกง ได้แก่ แกงไข่น้ำ แกงสะเออะปุ แกงเห็ด แกงหน่อไม้ดอง อาหารประเภททอด ได้แก่
ปลาเห็ด ปลาทอดเกลือ หมูพวง อาหารประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริกปลาอย่าง อาหาร
ประเภทของหวาน ได้แก่ ขนมมงคลสี่ถ้วย สังขยาควายลุย ขนมไส้ละมุด ขนมแตงกานา และอาหาร
ประเภทอื่น ๆ ได้แก่ คั่วผักหวานเปราะ คั่วเห็ดปลาอย่าง พระรามเดินดง

ตารางที่ 71 ประเภทอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย						
ประเภทอาหาร						
ต้ม	แกง	ทอด	ยำ	น้ำพริกและเครื่องจิ้ม	ของหวาน	อื่น ๆ
ต้มบักโตน	1. แกง หอยวกใส่ถั่ว เขียว 2.แกง หน่อไม้ 3. แกงป่าขา หมู 4. โขล่ไก่ 5. แกง หอยวกไก่	เด็ดทอด	-	น้ำพริกกะปิ	1. บวช เผือก 2. หัว หงอกตอก ตัด 3. อีแปะ แตกกล้วย	ลาบผำ

จากตารางที่ 71 พบว่า อาหารพื้นถิ่น ของชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย สามารถแยกประเภทได้ 7 ประเภท ประกอบด้วย อาหารประเภทต้ม ได้แก่ ต้มบักโตน อาหารประเภทแกง ได้แก่ แกงหอยวกใส่ถั่วเขียว แกง อาหารประเภททอด ได้แก่ เด็ดทอด อาหารประเภทยำ ไม่ปรากฏ อาหารประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริกกะปิ อาหารประเภทของหวาน ได้แก่ บวชเผือก หัวหงอกตอกตัด อีแปะแตกกล้วย อาหารประเภทอื่น ๆ ได้แก่ ลาบผำ

ตารางที่ 72 ประเภทอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัย และเมือง
ปริวาร ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร						
ประเภทอาหาร						
ต้ม	แกง	ทอด	ยำ	น้ำพริกและ เครื่องจิ้ม	ของหวาน	อื่น ๆ
1. ต้มกะทิ ปลาเกลือ	1. แกงฮังเล ใส่กระท้อน	1. ปลา เนื้ออ่อน	1. ยำหัว ปลี	น้ำพริกนคร ชุม	1. ขนมฝัก ห่อ	1. ผัดไท กระทง
2. ต้มกะทิ สายบัว	2. แกงพญานัง 3. แกง ขี้เหล็ก 4. แกงส้ม มะรุ้ม 5. แกง เขียวหวาน กล้วยไข่ 6. แกงเห็ด เผาะปลา ย่าง 7. แกง ผักหวาน	ทอด 2. หมูแดด เดียว	2. ยำ มะม่วง		2. กระจยา สารท 3. บวชชี กล้วยไข่ 4. สี่ถ้วย นครชุม 5. แดกกา 6. ขนม ดอกดิน 7. ข้าวตอก อัดโบราณ 8. เมียง มะพร้าว คั่ว	2. ผัดไท นครชุม 3. บะหมี่ ซากงราว - หมูผัด เต้าเจี้ยว

จากตารางที่ 72 พบว่า อาหารพื้นถิ่น ของชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัด
กำแพงเพชร สามารถแยกประเภทได้ 7 ประเภท ประกอบด้วย อาหารประเภทต้ม ได้แก่ ต้มกะทิปลา
เกลือ ต้มกะทิสายบัว อาหารประเภทแกง ได้แก่ แกงฮังเลใส่กระท้อน แกงพญานัง แกงขี้เหล็ก แกงส้ม
มะรุ้ม แกงเขียวหวานกล้วยไข่ แกงเห็ดเผาะปลาอย่าง แกงผักหวาน อาหารประเภททอด ได้แก่ ปลา
เนื้ออ่อนทอด หมูแดดเดียว อาหารประเภทยำ ได้แก่ ยำหัวปลี ยำมะม่วง อาหารประเภทน้ำพริก
และเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริกนครชุม อาหารประเภทของหวาน ได้แก่ ขนมฝักห่อ กระจยาสารท บวชชี

กล้วยไข่ สีส้วยนครชุม แดงกา ขนมหอคอกดิน ข้าวตอกอัดโบราณ เมี่ยงมะพร้าวคั่ว อาหารประเภทอื่น ๆ ได้แก่ ผัดไทกระทงทอง ผัดไทนครชุม บะหมี่ซากังราว หมูผัดเต้าเจี้ยว

จากข้อมูลตำรับอาหารพื้นถิ่นข้างต้นร่วมกับการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยได้นำมาสร้างรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีรายละเอียดดังนี้

4.2 รูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

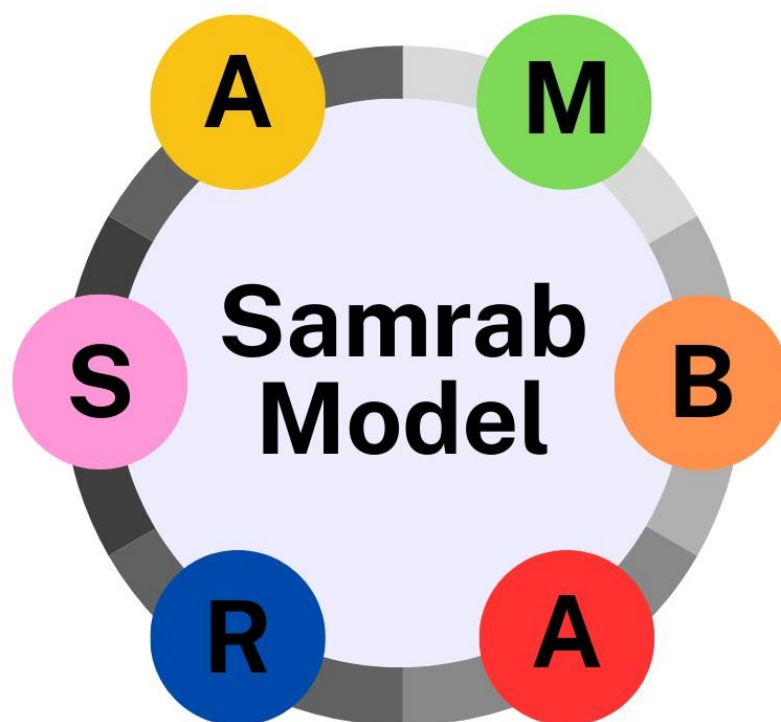
4.2.1. ที่มาของแนวคิด

รูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวพัฒนาขึ้นโดยใช้แนวคิดเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร แนวคิดเกี่ยวกับสำรับอาหาร แนวคิดเกี่ยวกับการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม และบริบทของพื้นที่ ซึ่งในการศึกษานี้ หมายถึง แนวทางการจัดสำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว โดยอาหารใน 1 สำรับ ประกอบด้วยองค์ประกอบ 6 ด้าน ตามรูปแบบ Samrab Model ซึ่งการจัดสำรับตามรูปแบบนี้จะสามารถเสริมสร้างประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ด้านอาหารถิ่นและสร้างความประทับใจในการต้อนรับนักท่องเที่ยวได้

4.2.2 รูปแบบที่สร้างและพัฒนาขึ้น

รูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เรียกว่า Samrab Model ประกอบด้วย 6 องค์ประกอบ ดังต่อไปนี้

1. S หมายถึง Sukhothai and Associated Towns (สุโขทัยและเมืองบริวาร)
2. A หมายถึง Authentic (ต้นตำรับ)
3. M หมายถึง Menus (รายการอาหาร)
4. R หมายถึง Remembering (ความทรงจำ)
5. A หมายถึง Attendance (การเข้าร่วม)
6. B หมายถึง Benefits (ประโยชน์)



ภาพที่ 40 รูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เรียกว่า Samrab Model

4.2.3 คำนิยาม Samrab Model

1. S: Sukhothai and Associated Towns หมายถึง เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ที่รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางด้านวัฒนธรรม มีพื้นที่ครอบคลุมเมืองเก่าสุโขทัย ศรีสัชนาลัย และกำแพงเพชร

2. A: Authentic หมายถึง อาหารพื้นถิ่นต้นตำรับของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะ ประกอบด้วย 6 ประการ ได้แก่ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น พบเห็นได้ในท้องถิ่น การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การแสดงถึงวัฒนธรรม การกินของอาหารท้องถิ่น โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น

3. M: Menus หมายถึง รายการอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์ สุโขทัยและเมืองบริวารที่ปรากฏในสำหรับอาหาร ที่ประกอบไปด้วย อาหารประเภทต้ม อาหารประเภทแกง อาหารประเภททอด อาหารประเภทยำ อาหารประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้ม และอาหารประเภทของหวาน

4. R: Remembering หมายถึง การที่นักท่องเที่ยวได้รับประทานสำหรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนและร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร แล้วนักท่องเที่ยวเกิดความพึงพอใจและมีความทรงจำที่ดีต่อการต้อนรับและการเข้าร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชน

5. A: Attendance หมายถึง การที่ชุมชนและนักท่องเที่ยวมีความเต็มใจในการร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ด้านอาหารระหว่างกันผ่านการรับประทานสำหรับอาหารพื้นถิ่นที่แสดงถึงอัตลักษณ์ชุมชน รวมถึงมีความสนใจในกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารในสำหรับ เช่น ชมการสาธิตการประกอบอาหารพื้นถิ่น การเรียนทำอาหารพื้นถิ่น การชิมอาหารพื้นถิ่นขณะเยี่ยมชมสถานที่สำคัญ เป็นต้น

6. B: Benefits หมายถึง ประโยชน์ที่ชุมชนและนักท่องเที่ยวจะได้รับจากการร่วมรับประทานสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว โดยชุมชนจะได้รับประโยชน์จากมูลค่าด้านเศรษฐกิจและการอนุรักษ์อาหารพื้นถิ่น ด้านนักท่องเที่ยวจะได้รับประโยชน์ด้านร่างกายและจิตใจ ที่เกิดจากการรับประทานอาหารที่มีคุณค่าต่อร่างกาย ปลอดภัย มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว รวมถึงมีส่วนช่วยในการอนุรักษ์วัฒนธรรมการกินของท้องถิ่นด้วย

4.2.4 ผลประเมินรูปแบบการพัฒนาต้อนรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model) โดยผู้เชี่ยวชาญ

ตารางที่ 73 ผลประเมินรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model) โดยผู้เชี่ยวชาญ

ข้อ	องค์ประกอบรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1	S: Sukhothai and Associated Towns หมายถึง เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ที่รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางด้านวัฒนธรรม มีพื้นที่ครอบคลุมเมืองเก่าสุโขทัย ศรีสัชชนาลัย และกำแพงเพชร	4.35	0.27	มาก
2	A: Authentic หมายถึง อาหารพื้นถิ่นต้นตำรับของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะ ประกอบด้วย 6 ประการ ได้แก่ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น พบเห็นได้ในท้องถิ่น การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวและแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.67	0.25	มากที่สุด
3	M: Menus หมายถึง รายการอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารที่ปรากฏในสำหรับอาหาร ที่ประกอบไปด้วย อาหารประเภทต้ม อาหารประเภทแกง อาหารประเภททอด อาหารประเภทยำ อาหารประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้ม อาหารประเภทของหวาน และอาหารประเภทอื่น ๆ	4.55	0.26	มากที่สุด
4	R: Remembering หมายถึง การที่นักท่องเที่ยวได้รับประทานสำหรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนและร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้อง นักท่องเที่ยวเกิดความพึงพอใจ แล้วมีความทรงจำที่ดีต่อการต้อนรับและการเข้าร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชน	4.70	0.48	มากที่สุด

ตารางที่ 73 (ต่อ)

ข้อ	องค์ประกอบรูปแบบการพัฒนาคำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร	\bar{X}	S.D.	ระดับ
5	A: Attendance หมายถึง การที่ชุมชนและนักท่องเที่ยวมีความเต็มใจในการร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ด้านอาหารระหว่างกันผ่านการรับประทานสำหรับอาหารพื้นถิ่นที่แสดงถึงอัตลักษณ์ชุมชน รวมถึงมีความสนใจในกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารในสำหรับ เช่น ชมการสาธิตการประกอบอาหารพื้นถิ่น การเรียนทำอาหารพื้นถิ่น การชิมอาหารพื้นถิ่นขณะเยี่ยมชมสถานที่สำคัญ เป็นต้น	4.32	0.13	มาก
6	B: Benefits หมายถึง ประโยชน์ที่ชุมชนและนักท่องเที่ยวจะได้รับจากการร่วมรับประทานสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว โดยชุมชนจะได้รับประโยชน์จากมูลค่าด้านเศรษฐกิจและการอนุรักษ์อาหารพื้นถิ่น ด้านนักท่องเที่ยวจะได้รับประโยชน์ด้านร่างกายและจิตใจ ที่เกิดจากรับประทานอาหารที่มีคุณค่าต่อร่างกาย ปลอดภัย มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว รวมถึงยังมีส่วนช่วยในการอนุรักษ์วัฒนธรรมการกินของท้องถิ่นด้วย	4.53	0.37	มากที่สุด
รวม		4.52	0.29	มากที่สุด

จากตารางที่ 73 พบว่า ผลประเมินรูปแบบการพัฒนาคำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model) โดยผู้เชี่ยวชาญในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.52$, S.D. = 0.29) โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ องค์ประกอบรูปแบบการพัฒนาคำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ข้อ 4 R: Remembering หมายถึง การที่นักท่องเที่ยวได้รับประทานสำหรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนและร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้อง นักท่องเที่ยวเกิดความพึงพอใจ แล้วมีความทรงจำที่ดีต่อการต้อนรับและการเข้าร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชน มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด

($\bar{X} = 4.70$, S.D. = 0.48) รองลงมา คือ องค์ประกอบรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ข้อ 2 A: Authentic หมายถึง อาหารพื้นถิ่นต้นตำรับของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะ ประกอบด้วย 6 ประการ ได้แก่ บ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น พบเห็นได้ในท้องถิ่น การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.67$, S.D. = 0.25) และ องค์ประกอบรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ข้อ 3 M: Menus หมายถึง รายการอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารที่ปรากฏในสำหรับอาหาร ที่ประกอบไปด้วย อาหารประเภทต้ม อาหารประเภทแกง อาหารประเภททอด อาหารประเภทยา อาหารประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้ม อาหารประเภทของหวาน และอาหารประเภทอื่น ๆ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.55$, S.D. = 0.26) ตามลำดับจากการสนทนากลุ่มกับทั้ง 3 ชุมชนเพื่อร่วมกันคัดเลือกอาหารพื้นถิ่นมาพัฒนาเป็นสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ตามรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model) พบว่า

ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง ศรีสัชชนาลัย เลือก แกงไข่น้ำ ยำหัวปลี ปลาเห็ด ต้มยำน้ำพริกปลาย่าง และขนมมวงคลี่ถ้วย และชุมชนยังได้ร่วมกันตั้งชื่อสำหรับอาหารพื้นถิ่นชุมชน เป็น “สำหรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง” ซึ่งใช้อาหารประกอบการเล่าเรื่องวิถีชีวิตของชาวเมืองพระร่วงหรือ ชาวเมืองเก่าสุโขทัย ว่าโดยภาพรวมมีวิถีชีวิตและวัฒนธรรมเป็นอย่างดี ผ่านขั้นตอนของการปรุงแกงไข่น้ำ ที่ถือว่าเป็นอาหารที่โดดเด่นที่สุดในสำหรับ ซึ่ง “ไข่น้ำ” หรือ บางท้องถิ่นเรียก “ผ่า” “ไข่น้ำ” จัดว่าเป็นพืชน้ำจำพวกแห่น มีลักษณะเป็นเม็ดกลมเล็ก สีออกเขียว ลอยอยู่ตามผิวน้ำ ไข่น้ำสามารถนำมาใช้ปรุงอาหารพื้นบ้านทางภาคเหนือและภาคอีสาน เช่น แกงอ่อม แกงคั่ว ไข่ตุ๋น ไข่เจียว เป็นต้น สำหรับชาวชุมชนเมืองเก่านิยมนำไข่น้ำทำเป็นอาหารคาว เรียกว่า “แกงไข่น้ำ” มีอัตลักษณ์ของความอาหารเมืองเก่าคือ แกงมีรสชาติเผ็ด นิยมใส่เนื้อปลาล้าง นอกจากนั้น ยังมี “ขนมมวงคลี่ถ้วย” ที่ถือว่าเป็นขนมมงคลของชาวเมืองพระร่วง สันนิษฐานว่า นิยมรับประทานสืบต่อมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย ชาวเมืองเก่ามักใช้ขนมคลี่ถ้วยนี้ในงานมงคลโดยเฉพาะงานแต่งงาน โดยคนเมืองเก่ามักจะชักชวนคนรู้จักหรือญาติมิตรเพื่อร่วมงานแต่งงานว่า “ไปกินคลี่ถ้วยด้วยกัน” ขนมมวงคลี่ถ้วย

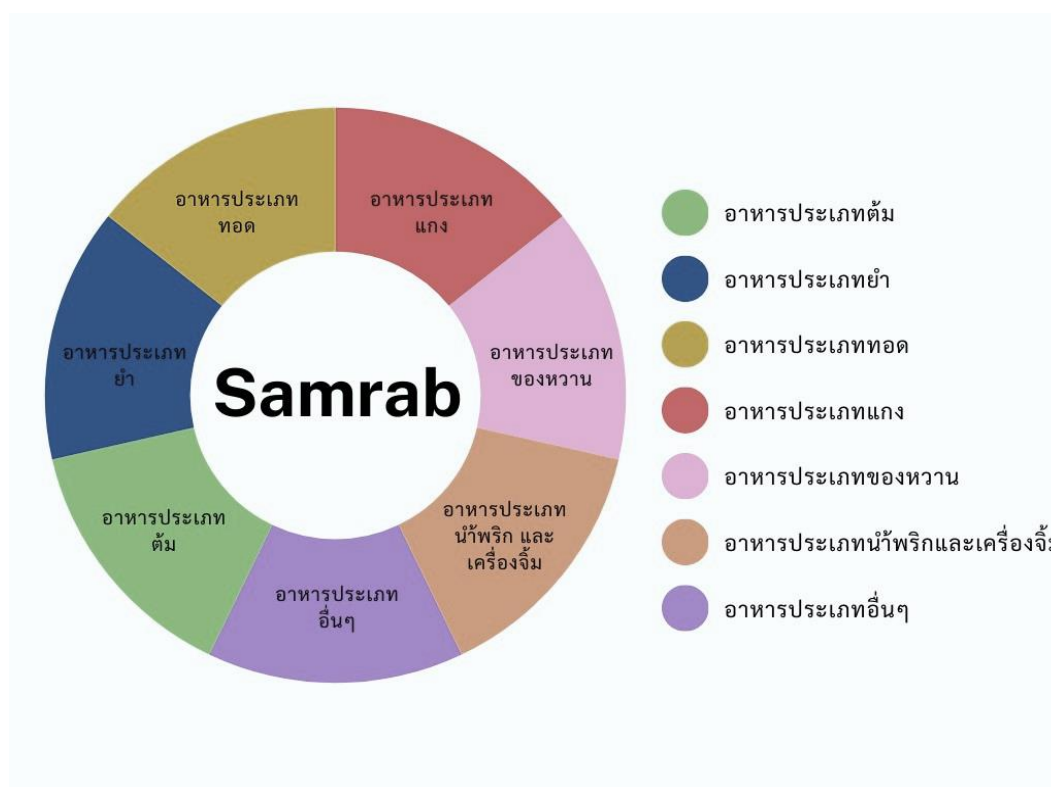
ประกอบด้วยขนมมงคล 4 อย่าง ได้แก่ 1) ไช้กบ คือ เมล็ดแมงลักน้ำกะทิ 2) นกปล่อย คือ ลอดช่องน้ำกะทิ 3) มะลิลอย คือ ข้าวตอกน้ำกะทิ หรือ นางลอย 4) อ้ายตื้อ คือ ข้าวเหนียวดำน้ำกะทิ มีขั้นตอนการรับประทาน คือ หยิบข้าวเหนียวดำลงใส่ถ้วยตามด้วยลอดช่อง เมล็ดแมงลักแล้วราดด้วยน้ำกะทิผสมน้ำตาลโตนด โรยด้วยข้าวตอก โดยรับประทานร่วมกันทำให้สัมผัสถึงรสชาติที่แปลกแตกต่างซึ่งเมื่อเคี้ยวข้าวตอกที่อมน้ำหวานทำให้เวลาเคี้ยวจะนุ่มลิ้น เคล้าก็บกลิ่นหอมของน้ำตาลโตนดช่วยเพิ่มรสชาติความอร่อยมากยิ่งขึ้น การเลือกขนมมงคลสี่ถ้วย เป็นตำรับอาหารหวานในสำรับจึงมีความเหมาะสมในบอกเล่าเรื่องราว ความเชื่อของชุมชน และสามารถสร้างความประทับใจให้กับผู้มาเยือนได้เป็นอย่างดี

ชุมชนหนองอ้อ อำเภอสหัสขันธ์ จังหวัดสุโขทัย เลือก โขเล่ไก่ ต้มบักโตน เห็ดทอด แกงหยวกไก่ น้ำพริกกระทะแตก ไช้ต้ม และ ขนมหัวหงอกตอกตัด ได้ตั้งชื่อสำรับอาหารพื้นถิ่นชุมชน คือ “สำรับหนองอ้อขอมาอีกครั้ง” โดยเชื่อว่าเมื่อแขกผู้มาเยือนชุมชนหนองอ้อ ได้ลิ้มลองอาหารในสำรับ จะต้องประทับใจในรสชาติของอาหารพื้นถิ่นไทยครั้ง ที่เน้นวัตถุดิบจากแหล่งธรรมชาติภายในท้องถิ่น เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ นิยมรับประทานในชุมชนและยังสามารถบอกเล่าถึงวิถีชีวิตภายในชุมชนเป็นอย่างดี โดยเลือก “โขเล่ไก่” เป็นอาหารบอกเล่าถึงวิถีชีวิตเกษตรกร ที่นิยมปรุงโขเล่ไก่ในช่วงฤดูเกี่ยวข้าว เป็นอาหารที่ทำขึ้นสำหรับการลงแขกเกี่ยวข้าวโดยเฉพาะ ถือว่าเป็นอาหารเพื่อเชื่อมสัมพันธภาพในหมู่คณะและชุมชนก็ว่าได้ นอกจากนี้ “แกงหยวกไก่” ยังเป็นอาหารที่แสดงถึงความเชื่อของชุมชนเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบอีกด้วย “หัวหงอกตอกตัด” หรือ ข้าวต้มหัวหงอก ที่คนทั่วไปรู้จัก ถูกคัดเลือกให้เป็นของหวาน โดยมีจุดเด่นที่ใช้ข้าวเหนียวภายในชุมชนที่มีรสชาติอร่อย ปลอดภัยปราศจากสารเคมี การจัดสำรับ “หนองอ้อขอมาอีกครั้ง” เพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์อาหารถิ่นไทยครั้ง มีการต้อนรับด้วยสำรับอาหารที่อร่อยพร้อมด้วยความมีมิตรไมตรีของเจ้าบ้านเพื่อสร้างความประทับใจให้แก่ผู้มาเยือน

ชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร เลือก แกงซี่เหล็ก หมูผัดเต้าเจี้ยว ผัดไทย นครชุม หมูแดดเดียว ต้มลูกรอกนครชุม เมี่ยงควั่นนครชุมและบวชชีกกล้วยไข่ ได้ตั้งชื่อสำรับอาหารพื้นถิ่นชุมชน คือ “สำรับอาหารบ้านนครพระชุม” เนื่องด้วยชื่อชุมชนนครชุม นั้น มีการกล่าวถึงในหลักฐานทางประวัติศาสตร์การก่อตั้งบ้านเมืองในแถบนี้ว่า “บ้านนครพระชุม” ซึ่งสะท้อนว่าพื้นที่ชุมชนนี้มีวัดและพระสงฆ์เป็นจำนวนมาก อาหารที่โดดเด่นใน “สำรับอาหารบ้านนครพระชุม” ล้วนแล้วแต่มีเรื่องราว เช่น แกงซี่เหล็ก เป็นอาหารที่ชุมชนใช้เป็นสื่อในการบอกเล่าเกี่ยวกับความเชื่อ มีสรรพคุณทางยา ใช้วัตถุดิบภายในชุมชน มีกรรมวิธีการปรุงที่เป็นรูปแบบเฉพาะทำให้แกงซี่เหล็กนคร

ชุมชนมีรสชาติโดดเด่นจากพื้นที่อื่น ผัดไทยนครชุม เล่าเรื่องราวความเป็นพหุวัฒนธรรมของชุมชน เปรียบเสมือนวัตถุดิบที่นำมาทำผัดไทย โดยต่างก็มีมาหลากหลายคล้ายกับผู้คนในนครชุมที่มีผู้คนจากต่างถิ่น ต่างภาษาและวัฒนธรรม แต่ก็สามารถอยู่ร่วมกันได้อย่างปิติสุข หมูผัดเต้าเจี้ยว ต้มลูกรอกนครชุมและหมูแดดเดียว ถึงแม้ว่าจะเป็นรายการอาหารทั่วไป แต่มีความโดดเด่นที่ เต้าเจี้ยว ลูกรอก และหมูแดดเดียว นั้น ชาวชุมชนมีวิธีทำที่เป็นสูตรลับเฉพาะและที่สำคัญไม่ใช่สารกันบูดในอาหาร ดังนั้น ชาวชุมชนนครชุมจึงเชื่อมั่นว่า เมื่อผู้มาเยือนได้ลิ้มลอง “สำหรับอาหารบ้านนครชุม” จะต้องประทับใจในรสชาติของอาหารและเรียนรู้วิถีชีวิต วัฒนธรรม ประเพณีและความเชื่อของชุมชน ผ่านประสบการณ์การลิ้มลองสำหรับอาหารชุมชนนี้ได้

ในการเลือกตำรับอาหารตามรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model) จะเห็นได้ว่าชุมชนคัดเลือกอาหารที่มีอัตลักษณ์ที่สำคัญ มีความโดดเด่น ซึ่งสามารถบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สามารถพบเห็นได้เฉพาะถิ่น มีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของคนในท้องถิ่น มีโอกาสใช้อาหารถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยว และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง โดยชุมชนได้จัดวางตำรับอาหารในสำรับตามองค์ประกอบรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ตามองค์ประกอบข้อที่ 3 M: Menus หมายถึง รายการอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารที่ปรากฏในสำรับอาหารประกอบไปด้วย อาหารประเภทต้ม อาหารประเภทแกง อาหารประเภททอด อาหารประเภทยำ อาหารประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้ม อาหารประเภทของหวาน และอาหารประเภทอื่น ๆ ดังภาพ



ภาพที่ 41 รูปแบบการจัดวางรายการอาหารในสำหรับ

จากภาพที่ 41 เป็นรูปแบบการจัดวางรายการอาหารใน 1 สำหรับจะประกอบด้วยอาหาร
 อัตลักษณ์พื้นถิ่น 7 ประเภท ได้แก่ อาหารประเภทต้ม อาหารประเภทแกง อาหารประเภททอด
 อาหารประเภทยำ อาหารประเภตน้ำพริกและเครื่องจิ้ม อาหารประเภทของหวาน และอาหาร
 ประเภทอื่น ๆ

4.3 การวิเคราะห์ความเหมาะสมสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชน ในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ผลการวิเคราะห์ความเหมาะสมสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารทั้ง 3 ชุมชน สามารถสรุปผลได้ดังนี้

1) ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย

ความเหมาะสมของสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน ที่มีอายุไม่น้อยกว่า 30 ปี เป็นผู้มีความเชี่ยวชาญด้านอาหาร ด้านวัฒนธรรม การท่องเที่ยวหรือมีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า 3 ปี อาศัยหรือทำงานอยู่ในพื้นที่วิจัยไม่น้อยกว่า 1 ปี สามารถพูดและสื่อสารด้วยภาษาไทยได้ และมีความสมัครใจเข้าร่วมการประเมิน กลุ่มผู้เชี่ยวชาญประกอบด้วยนักวิชาการด้านอาหารจำนวน 2 คน ตัวแทนวัฒนธรรมจังหวัด จำนวน 1 คน ตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การมหาชน) จำนวน 1 คน ตัวแทนผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว จำนวน 1 คน

การประเมินนี้จัดทำขึ้นหลังจากที่ชุมชนได้ร่วมกันคัดเลือกอาหารที่มีศักยภาพเพื่อพัฒนาสู่สำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามรูปแบบ Samrab Model ดังภาพ





ภาพที่ 42 สำหรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง

ความเหมาะสมของสารอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย แสดงผลด้วยค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานและการแปลผล ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 74 ความเหมาะสมของสํารับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ด้านคุณภาพของอาหารพื้นถิ่น

(n = 5)

ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. อาหารมีลักษณะชวนน่ารับประทาน	4.14	0.90	มาก
2. อาหารมีกลิ่นที่ชวนรับประทาน	4.43	0.53	มาก
3. มีคุณค่าทางโภชนาการ	5.00	0.00	มากที่สุด
4. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ	4.86	0.38	มากที่สุด
5. มีความปลอดภัยต่อการบริโภค	4.00	0.83	มาก
รวม	4.49	0.43	มาก

จากตารางที่ 74 พบว่า ความเหมาะสมของสํารับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ด้านคุณภาพของอาหารพื้นถิ่นในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.49$, S.D. = 0.43) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความเหมาะสมด้านคุณค่าทางโภชนาการ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมา เป็นอาหารสุขภาพ มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.86$, S.D. = 0.38) และอาหารมีกลิ่นที่ชวนรับประทาน มีความเหมาะสมในระดับมาก ($\bar{X} = 4.43$, S.D. = 0.53) ตามลำดับ

ตารางที่ 75 ความเหมาะสมสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ด้านความสวยงามของสำหรับอาหาร

(n = 5)

ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. อาหารในสำหรับมีรสชาติเข้ากันได้เหมาะสม	4.00	0.58	มาก
2. การจัดอาหารมีความหลากหลายของประเภทชนิดและรสชาติ	3.86	0.21	มาก
3. การจัดปริมาณอาหารเหมาะสมกับภาชนะ	4.14	0.69	มาก
4. การใช้ภาชนะกลมกลืนกับชนิดอาหาร	3.86	0.89	มาก
5. การจัดตกแต่งอาหารในสำหรับมีความสวยงามประณีต	3.86	0.90	มาก
รวม	4.00	0.82	มาก

จากตารางที่ 75 พบว่า ความเหมาะสมของสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ด้านความสวยงามของสำหรับอาหารในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = 0.82) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การจัดปริมาณอาหารเหมาะสมกับภาชนะ มีความเหมาะสม ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.14$, S.D. = 0.69) รองลงมาอาหารในสำหรับมีรสชาติเข้ากันได้ มีความเหมาะสมในระดับมาก ($\bar{X} = 4.00$, S.D. = 0.00) และการจัดอาหารมีความหลากหลายของประเภทชนิดและรสชาติ การใช้ภาชนะกลมกลืนกับชนิดอาหาร และการจัดตกแต่งอาหารในสำหรับมีความสวยงามประณีต มีความเหมาะสมในระดับมาก ($\bar{X} = 3.86$, S.D. = 0.90) ตามลำดับ

ตารางที่ 76 ความเหมาะสมของสารอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ด้านสะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น

(n = 5)

ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารทั่วไป	4.29	0.49	มาก
2. มีรสชาติความเป็นดั้งเดิม	5.00	0.00	มากที่สุด
3. มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบสำคัญ	4.57	0.53	มากที่สุด
4. สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.86	0.38	มากที่สุด
5. สามารถลิ้มลองได้เฉพาะพื้นที่	4.00	0.83	มาก
รวม	4.54	0.43	มากที่สุด

จากตารางที่ 76 พบว่า ความเหมาะสมของสารอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ด้านสะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.54$, S.D. = 0.43) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ด้านรสชาติความเป็นดั้งเดิม มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) รองลงมา สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.86$, S.D. = 0.38) และมีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบสำคัญ มีความเหมาะสมในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$, S.D. = 0.53) ตามลำดับ

ตารางที่ 77 ความเหมาะสมของสารอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ด้านสะท้อนความมีคุณค่าและบทบาทของอาหารพื้นถิ่น

(n = 5)

ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. มีความสัมพันธ์กับคตินิยมเชื่อ สังคม ประเพณี ในท้องถิ่น	4.43	0.534	มาก
2. มีคุณค่าและบทบาทในการสืบสานวัฒนธรรม	4.57	0.53	มากที่สุด
3. มีบทบาทในการอนุรักษ์พืชหรือสัตว์ประจำถิ่น	4.43	0.53	มาก
4. อาหารพื้นถิ่นมีบทบาทในการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ	4.57	0.53	มากที่สุด
5. มีคุณค่าแก่การสืบทอดให้เป็นที่รู้จักและนิยมในการบริโภค	4.71	0.49	มากที่สุด
รวม	4.54	0.36	มากที่สุด

จากตารางที่ 77 พบว่า ความเหมาะสมของสารอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง สุโขทัย ด้านสะท้อนความมีคุณค่าและบทบาทของอาหารพื้นถิ่นในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.54$, S.D. = 0.36) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความเหมาะสมด้านมีคุณค่าแก่การสืบทอดให้เป็นที่รู้จักและนิยมในการบริโภคในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.71$, S.D. = 0.49) รองลงมา ด้านมีคุณค่าและบทบาทในการสืบสานวัฒนธรรม และอาหารพื้นถิ่นมีบทบาทในการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$, S.D. = 0.53) และ ด้านมีความสัมพันธ์กับคตินิยมเชื่อ สังคม ประเพณี ในท้องถิ่น และมีบทบาทในการอนุรักษ์พืชหรือสัตว์ประจำถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.43$, S.D. = 0.53) ตามลำดับ

ตารางที่ 78 ความเหมาะสมของสํารับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ด้านความเหมาะสมสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

(n = 5)

ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. สามารถทำให้ชุมชนเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว	4.43	0.78	มาก
2. สร้างเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้อง	4.57	0.53	มากที่สุด
3. เพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารพื้นถิ่นให้เป็นที่รู้จัก	4.57	0.53	มากที่สุด
4. ส่งเสริมให้มีการบริโภคอาหารพื้นถิ่นเพิ่มมากขึ้น	4.43	0.53	มาก
5. มีความเหมาะสมในการให้บริการนักท่องเที่ยว	4.57	0.53	มากที่สุด
รวม	4.51	0.30	มากที่สุด

จากตารางที่ 78 พบว่า ความเหมาะสมของสํารับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ด้านความเหมาะสมสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.51$, S.D. = 0.30) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ มีความเหมาะสมต่อการสร้างเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้อง เพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารพื้นถิ่นให้เป็นที่รู้จัก และมีความเหมาะสมในการให้บริการนักท่องเที่ยวในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$, S.D. = 0.53) รองลงมาสามารถทำให้ชุมชนเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวและส่งเสริมให้มีการบริโภคอาหารพื้นถิ่นเพิ่มมากขึ้นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.43$, S.D. = 0.78) ตามลำดับ

2) ชุมชนหนองอ้อ อำเภอสรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

ความเหมาะสมของสำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน ที่มีอายุไม่น้อยกว่า 30 ปี เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ด้านวัฒนธรรม การท่องเที่ยวหรือมีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า 3 ปี อาศัยหรือทำงานอยู่ในพื้นที่วิจัยไม่น้อยกว่า 1 ปี สามารถพูดและสื่อสารด้วยภาษาไทยได้ และมีความสมัครใจเข้าร่วมการประเมิน กลุ่มผู้เชี่ยวชาญประกอบด้วยนักวิชาการด้านอาหารจำนวน 2 คน ตัวแทนวัฒนธรรมจังหวัด จำนวน 1 คน ตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การมหาชน) จำนวน 1 คน ตัวแทนผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว จำนวน 1 คน

การประเมินนี้จัดทำขึ้นภายหลังจากที่ชุมชนได้ร่วมกันคัดเลือกอาหารที่มีศักยภาพและพัฒนาสู่สำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามรูปแบบ Samrab Model ดังภาพ



ภาพที่ 43 สำรับหนองอ้อขอมาอีกครั้ง

ความเหมาะสมของสำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนหนองอ้อ อำเภอสรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย แสดงผลด้วยค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานและการแปลผล ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 79 ความเหมาะสมของสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ด้านคุณภาพของอาหารพื้นถิ่น

(n = 5)

ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. อาหารมีลักษณะชวนน่ารับประทาน	4.71	0.49	มากที่สุด
2. อาหารมีกลิ่นที่ชวนรับประทาน	4.57	0.53	มากที่สุด
3. มีคุณค่าทางโภชนาการ	4.71	0.49	มากที่สุด
4. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ	4.71	0.76	มากที่สุด
5. มีความปลอดภัยต่อการบริโภค	4.14	0.86	มาก
รวม	4.57	0.48	มากที่สุด

จากตารางที่ 79 พบว่า ความเหมาะสมของสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ด้านคุณภาพของอาหารพื้นถิ่นในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$, S.D. = 0.48) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความเหมาะสมด้านอาหารมีลักษณะชวนน่ารับประทาน มีคุณค่าทางโภชนาการ และเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.86$, S.D. = 0.38) มีค่าเฉลี่ย 4.71 รองลงมาอาหารมีกลิ่นที่ชวนรับประทาน มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$, S.D. = 0.53) และมีความปลอดภัยต่อการบริโภค มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.14$, S.D. = 0.48) ตามลำดับ

ตารางที่ 80 ความเหมาะสมของสํารับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนหนองอ้อ อำเภอสรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ด้านความสวยงามของสํารับอาหาร

(n = 5)

ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. อาหารในสํารับมีรสชาติเข้ากันได้เหมาะสม	4.43	0.79	มาก
2. การจัดอาหารมีความหลากหลายของประเภทชนิดและรสชาติ	4.14	0.69	มาก
3. การจัดปริมาณอาหารเหมาะสมกับภาชนะ	4.43	0.53	มาก
4. การใช้ภาชนะกลมกลืนกับชนิดอาหาร	4.57	0.53	มากที่สุด
5. การจัดตกแต่งอาหารในสํารับมีความสวยงามประณีต	4.43	0.53	มาก
รวม	4.40	0.37	มาก

จากตารางที่ 80 พบว่า ความเหมาะสมของสํารับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนหนองอ้อ อำเภอสรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ด้านความสวยงามของสํารับอาหารในภาพรวม อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.40$, S.D. = 0.37) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ความเหมาะสมด้านการใช้ภาชนะกลมกลืนกับชนิดอาหาร อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$, S.D. = 0.53) รองลงมาอาหารในสํารับมีรสชาติเข้ากันได้เหมาะสม การจัดปริมาณอาหารเหมาะสมกับภาชนะ และการจัดตกแต่งอาหารในสํารับมีความสวยงามประณีต มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.43$, S.D. = 0.53) และการจัดอาหารมีความหลากหลายของประเภทชนิดและรสชาติ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.14$, S.D. = 0.63) ตามลำดับ

ตารางที่ 81 ความเหมาะสมของสารอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ด้านสะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น

(n = 5)

ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารทั่วไป	4.57	0.53	มากที่สุด
2. มีรสชาติความเป็นดั้งเดิม	4.57	0.53	มากที่สุด
3. มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบสำคัญ	4.57	0.53	มากที่สุด
4. สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.43	0.53	มาก
5. สามารถลิ้มลองได้เฉพาะพื้นที่	4.43	0.53	มาก
รวม	4.51	0.36	มากที่สุด

จากตารางที่ 81 พบว่า ความเหมาะสมของสารอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ด้านสะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.51$, S.D. = 0.36) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ด้านมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารทั่วไป มีรสชาติความเป็นดั้งเดิม และมีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบสำคัญ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$, S.D. = 0.53) รองลงมาสะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น และสามารถลิ้มลองได้เฉพาะพื้นที่ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.43$, S.D. = 0.53) ตามลำดับ

ตารางที่ 82 ความเหมาะสมของสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ด้านสะท้อนความมีคุณค่าและบทบาทของอาหารพื้นถิ่น

(n = 5)

ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. มีความสัมพันธ์กับคติความเชื่อ สังคม ประเพณี ในท้องถิ่น	4.57	0.53	มากที่สุด
2. มีคุณค่าและบทบาทในการสืบสานวัฒนธรรม	4.57	0.53	มากที่สุด
3. มีบทบาทในการอนุรักษ์พืชหรือสัตว์ประจำถิ่น	4.43	0.77	มาก
4. อาหารพื้นถิ่นมีบทบาทในการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ	4.86	0.38	มากที่สุด
5. มีคุณค่าแก่การสืบทอดให้เป็นที่รู้จักและนิยมในการบริโภค	4.86	0.38	มากที่สุด
รวม	4.66	0.38	มากที่สุด

จากตารางที่ 82 พบว่า ความเหมาะสมของสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ด้านสะท้อนความมีคุณค่าและบทบาทของอาหารพื้นถิ่นในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.66$, S.D. = 0.38) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ มีความพึงพอใจอาหารพื้นถิ่นมีบทบาทในการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ และมีคุณค่าแก่การสืบทอดให้เป็นที่รู้จักและนิยมในการบริโภคในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.86$, S.D. = 0.38) รองลงมา มีความสัมพันธ์กับคติความเชื่อ สังคม ประเพณี ในท้องถิ่น และมีคุณค่าและบทบาทในการสืบสานวัฒนธรรมในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$, S.D. = 0.53) และมีบทบาทในการอนุรักษ์พืชหรือสัตว์ประจำถิ่นในระดับมาก ($\bar{X} = 4.43$, S.D. = 0.77) ตามลำดับ

ตารางที่ 83 ความเหมาะสมของสํารับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร: ชุมชนหนองอ้อ อำเภอสรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ด้านความเหมาะสมสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

(n = 5)

ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. สามารถทำให้ชุมชนเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว	4.86	0.38	มากที่สุด
2. สร้างเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้อง	4.71	0.49	มากที่สุด
3. เพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารพื้นถิ่นให้เป็นที่รู้จัก	4.57	0.53	มากที่สุด
4. ส่งเสริมให้มีการบริโภคอาหารพื้นถิ่นเพิ่มมากขึ้น	4.29	0.49	มาก
5. มีความเหมาะสมในการให้บริการนักท่องเที่ยว	4.29	0.49	มาก
รวม	4.54	0.38	มากที่สุด

จากตารางที่ 83 พบว่า ความเหมาะสมของสํารับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนหนองอ้อ อำเภอสรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ด้านความเหมาะสมสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.54$, S.D. = 0.38) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ สามารถทำให้ชุมชนเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.86$, S.D. = 0.38) รองลงมาสร้างเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้อง มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.71$, S.D. = 0.49) และเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารพื้นถิ่นให้เป็นที่รู้จัก มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$, S.D. = 0.53) ตามลำดับ

3) ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ความเหมาะสมของสำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการประเมินจากผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน ที่มีอายุไม่น้อยกว่า 30 ปี เป็นผู้มีความเชี่ยวชาญด้านอาหาร ด้านวัฒนธรรม การท่องเที่ยวหรือมีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า 3 ปี อาศัยหรือทำงานอยู่ในพื้นที่วิจัยไม่น้อยกว่า 1 ปี สามารถพูดและสื่อสารด้วยภาษาไทยได้ และมีความสมัครใจเข้าร่วมการประเมิน กลุ่มผู้เชี่ยวชาญประกอบด้วยนักวิชาการด้านอาหารจำนวน 2 คน ตัวแทนวัฒนธรรมจังหวัด จำนวน 1 คน ตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์กรมหาชน) จำนวน 1 คน ตัวแทนผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว จำนวน 1 คน การประเมินนี้จัดทำขึ้นภายหลังจากที่ชุมชนได้ร่วมกันคัดเลือกอาหารที่มีศักยภาพเพื่อพัฒนาสู่สำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามรูปแบบ Samrab Model ดังภาพ



ภาพที่ 44 สำรับอาหารถิ่นบ้านนครพระชุม

ความเหมาะสมของสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร : ชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร แสดงผลด้วยค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานและการแปลผล ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 84 ความเหมาะสมของสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร : ชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ด้านคุณภาพของอาหารพื้นถิ่น

(n = 5)

ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. อาหารมีลักษณะชวนรับประทาน	4.43	0.79	มาก
2. อาหารมีกลิ่นที่ชวนรับประทาน	4.57	0.53	มากที่สุด
3. มีคุณค่าทางโภชนาการ	4.57	0.53	มากที่สุด
4. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ	4.43	0.53	มาก
5. มีความปลอดภัยต่อการบริโภค	4.57	0.53	มากที่สุด
รวม	4.51	0.30	มากที่สุด

จากตารางที่ 84 พบว่า ความเหมาะสมของสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ด้านคุณภาพของอาหารพื้นถิ่นในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.51$, S.D. = 0.30) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ อาหารมีกลิ่นที่ชวนรับประทาน มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีความปลอดภัยต่อการบริโภค มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$, S.D. = 0.53) รองลงมาอาหารมีลักษณะชวนรับประทานและเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.43$, S.D. = 0.30) ตามลำดับ

ตารางที่ 85 ความเหมาะสมของสํารับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร : ชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ด้านความสวยงามของสํารับอาหาร

(n = 5)

ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. อาหารในสํารับมีรสชาติเข้ากันได้เหมาะสม	4.29	0.49	มาก
2. การจัดอาหารมีความหลากหลายของประเภทชนิดและรสชาติ	4.49	0.53	มาก
3. การจัดปริมาณอาหารเหมาะสมกับภาชนะ	4.86	0.38	มากที่สุด
4. การใช้ภาชนะกลมกลืนกับชนิดอาหาร	4.57	0.53	มากที่สุด
5. การจัดตกแต่งอาหารในสํารับมีความสวยงามประณีต	4.43	0.53	มาก
รวม	4.51	0.34	มากที่สุด

จากตารางที่ 85 พบว่า ความเหมาะสมของสํารับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ด้านความสวยงามของสํารับอาหารในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.51$, S.D. = 0.34) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การจัดปริมาณอาหารเหมาะสมกับภาชนะ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.86$, S.D. = 0.38) รองลงมา การใช้ภาชนะกลมกลืนกับชนิดอาหารในระดับ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$, S.D. = 0.53) และการจัดอาหารมีความหลากหลายของประเภทชนิดและรสชาติ และการจัดตกแต่งอาหารในสํารับมีความสวยงามประณีต มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.43$, S.D. = 0.53) ตามลำดับ

ตารางที่ 86 ความเหมาะสมของสารอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ด้านสะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น

(n = 5)

ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารทั่วไป	4.71	0.49	มากที่สุด
2. มีรสชาติความเป็นดั้งเดิม	4.71	0.49	มากที่สุด
3. มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบสำคัญ	4.86	0.38	มากที่สุด
4. สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	4.86	0.38	มากที่สุด
5. สามารถลิ้มลองได้เฉพาะพื้นที่	4.14	0.38	มาก
รวม	4.66	0.32	มากที่สุด

จากตารางที่ 86 พบว่า ความเหมาะสมของสารอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ด้านสะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.66$, S.D. = 0.32) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ การเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบสำคัญ และสะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.86$, S.D. = 0.38) รองลงมา มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารทั่วไป และมีรสชาติความเป็นดั้งเดิมในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.71$, S.D. = 0.49) และสามารถลิ้มลองได้เฉพาะพื้นที่ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.14$, S.D. = 0.38) ตามลำดับ

ตารางที่ 87 ความเหมาะสมของสํารับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร : ชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ด้านสะท้อนควมมีคุณค่าและบทบาทของอาหารพื้นถิ่น

(n = 5)

ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. มีความสัมพันธ์กับคตความเชื่อ สังคม ประเพณี ในท้องถิ่น	4.86	0.38	มากที่สุด
2. มีคุณค่าและบทบาทในการสืบสานวัฒนธรรม	4.86	0.38	มากที่สุด
3. มีบทบาทในการอนุรักษ์พืชหรือสัตว์ประจำถิ่น	4.57	0.53	มากที่สุด
4. อาหารพื้นถิ่นมีบทบาทในการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ	4.71	0.49	มากที่สุด
5. มีคุณค่าแก่การสืบทอดให้เป็นที่รู้จักและนิยมในการบริโภค	4.86	0.38	มากที่สุด
รวม	4.77	0.37	มากที่สุด

จากตารางที่ 87 พบว่า ความเหมาะสมของสํารับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ด้านสะท้อนควมมีคุณค่าและบทบาทของอาหารพื้นถิ่นในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.77$, S.D. = 0.53) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ด้านมีความสัมพันธ์กับคตความเชื่อ สังคม ประเพณี ในท้องถิ่น มีคุณค่าและบทบาทในการสืบสานวัฒนธรรม และมีคุณค่าแก่การสืบทอดให้เป็นที่รู้จักและนิยมในการบริโภค มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.86$, S.D. = 0.38) รองลงมาอาหารพื้นถิ่นมีบทบาทในการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.71$, S.D. = 0.49) และมีบทบาทในการอนุรักษ์พืชหรือสัตว์ประจำถิ่น มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.57$, S.D. = 0.53) ตามลำดับ

ตารางที่ 88 ความเหมาะสมของสํารับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ความเหมาะสมสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

(n = 5)

ระดับความเหมาะสม	\bar{X}	S.D.	ระดับ
1. สามารถทำให้ชุมชนเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว	4.86	0.38	มากที่สุด
2. สร้างเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้อง	5.00	0.00	มากที่สุด
3. เพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารพื้นถิ่นให้เป็นที่รู้จัก	4.86	0.38	มากที่สุด
4. ส่งเสริมให้มีการบริโภคอาหารพื้นถิ่นเพิ่มมากขึ้น	4.71	0.49	มากที่สุด
5. มีความเหมาะสมในการให้บริการนักท่องเที่ยว	4.57	0.53	มากที่สุด
รวม	4.80	0.28	มากที่สุด

จากตารางที่ 88 พบว่า ความเหมาะสมของสํารับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ด้านความเหมาะสมสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.80$, S.D. = 0.28) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ โดยเรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยสูงสุด 3 ลำดับแรก คือ ด้านสร้างเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้อง มีความเหมาะสมอยู่ระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 5.00$, S.D. = 0.00) มีค่าเฉลี่ย 5.00 รองลงมาสามารถทำให้ชุมชนเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวและเพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารพื้นถิ่นให้เป็นที่รู้จัก มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.86$, S.D. = 0.38) และส่งเสริมให้มีการบริโภคอาหารพื้นถิ่นเพิ่มมากขึ้น มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.71$, S.D. = 0.53) ตามลำดับ

ตารางที่ 89 สรุประดับความเหมาะสมของสำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ชื่อสำรับชุมชน	\bar{X}	S.D.	ระดับ
สำรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง	4.49	0.47	มาก
สำรับหนองอ้อขอมอีกครั้ง	4.54	0.39	มากที่สุด
สำรับอาหารบ้านนครพระชุม	4.65	0.42	มากที่สุด
รวม	4.55	0.43	มากที่สุด

จากตารางที่ 89 พบว่า ความเหมาะสมของสำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ในภาพรวม อยู่ในระดับศักยภาพมากที่สุด ($\bar{X} = 4.552$, S.D. = 0.426) โดยสำรับที่มีค่าเฉลี่ยระดับศักยภาพสูงที่สุด คือ สำรับอาหารบ้านนครพระชุม มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.651$, S.D. = 0.421) รองลงมา คือ สำรับหนองอ้อขอมอีกครั้ง มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.537$, S.D. = 0.392) และสำรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.489$, S.D. = 0.467) ตามลำดับ

โดยสรุป การศึกษาการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้ข้อค้นพบสำคัญดังนี้

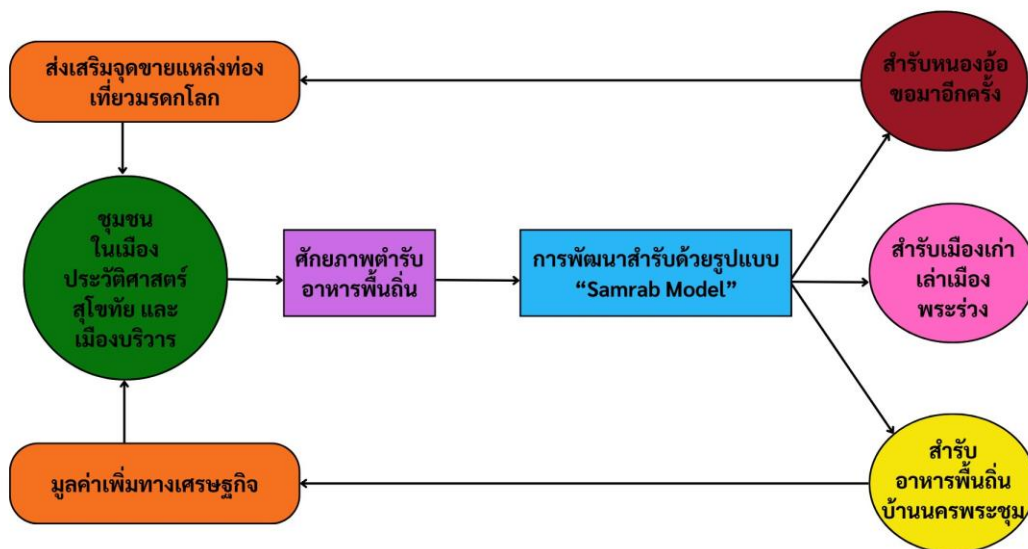
1. ด้านตำรับอาหารพื้นถิ่น ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร สามารถนำตำรับอาหารพื้นถิ่นที่มีอยู่ โดยชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย มีจำนวน 20 ตำรับ ประกอบด้วย อาหารคาว 16 ตำรับ และ อาหารหวาน 4 สำรับ ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย มีจำนวน มีจำนวน 12 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 9 ตำรับ และ อาหารหวาน 3 ตำรับ ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร มีจำนวน 26 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 18 ตำรับ และอาหารหวาน 8 ตำรับ

2. ด้านรูปแบบการพัฒนาสำรับ “Samrab Model” เพื่อพิจารณาตามรายองค์ประกอบ 6 ด้าน ได้แก่ 1) S หมายถึง Sukhothai and Associated Towns (สุโขทัยและเมืองบริวาร) 2) A หมายถึง Authentic (ต้นตำรับ) 3) M หมายถึง Menus (รายการอาหาร) 4) R หมายถึง Remembering (ความทรงจำ) 5) A หมายถึง Attendance (การเข้าร่วม) 6) B หมายถึง Benefits (ประโยชน์) พบว่า จากการที่ชุมชนได้ทดลองนำตำรับอาหารพื้นถิ่นของแต่ละชุมชนมาจัดเป็นสำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถพัฒนาให้เป็นไปตามรูปแบบ “Samrab Model” ได้ ดัง

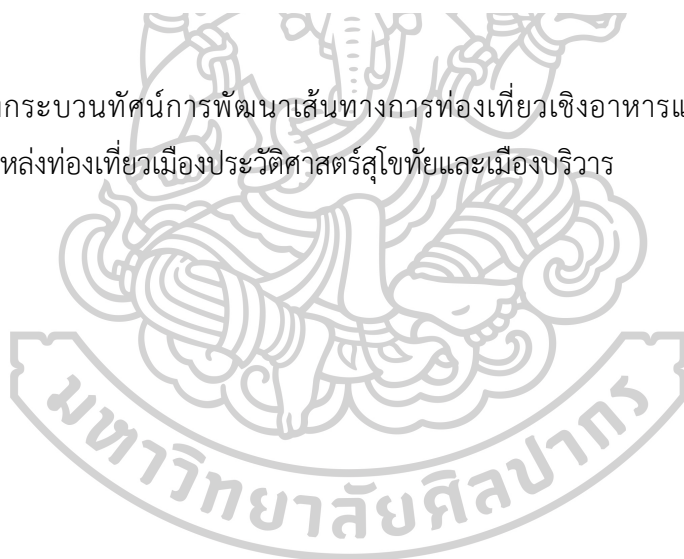
ตัวอย่างเช่น “สำหรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง” ของชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย เป็นต้น

3. ด้านความเหมาะสมของสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พบว่า การจัดทำสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เป็นการนำเสนออาหารอัตลักษณ์ที่ประกอบด้วย 1) สามารถบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น 2) พบเห็นได้เฉพาะถิ่น 3) มีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร 4) แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของคนในท้องถิ่น 5) มีโอกาสใช้อาหารถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยว และ 6) แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง ในขณะที่เดียวกันได้คำนึงถึงความเหมาะสมในการจัดทำ 5 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านคุณภาพของอาหารพื้นถิ่น 2) ด้านความสวยงามของสำหรับอาหาร 3) ด้านสะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น 4) ด้านสะท้อนความมีคุณค่าและบทบาทของอาหารพื้นถิ่น และ 5) ความเหมาะสมสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ทั้งนี้การจัดทำสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีระดับศักยภาพความเหมาะสม โดยรวมอยู่ในระดับศักยภาพ มากที่สุด

จากการพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร สามารถวิเคราะห์เป็นแนวคิดผ่านผังกระบวนการที่แสดงความสัมพันธ์ของกระบวนการพัฒนาสำหรับอาหารสู่สำหรับอาหารด้วยรูปแบบ “Samrab Model” ที่สามารถส่งเสริมจุดขายของแหล่งท่องเที่ยวมรดกโลกและเป็นเครื่องมือที่ช่วยเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนได้ ดังแผนภาพ



ภาพที่ 45 ผังกระบวนการทัศน์การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร



บทที่ 5

สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวงานด้านอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 2) พัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 3) พัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร และ 4) เพื่อพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) ตามแนวคิดของ Kemmis and McTaggart (1988) ประกอบด้วย 4 ขั้นตอน ได้แก่ ขั้นตอนที่ 1 การวางแผน ขั้นตอนที่ 2 การปฏิบัติ ขั้นตอนที่ 3 การสังเกต และขั้นตอนที่ 4 การสะท้อนผล เพื่อให้สามารถตอบวัตถุประสงค์ของการศึกษาได้ครบถ้วน มุ่งเน้นการศึกษาในพื้นที่ชุมชนกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้แก่ ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ผู้ให้ข้อมูลหลักในการศึกษา มีจำนวนทั้งสิ้น 114 คน ประกอบด้วย ตัวแทนองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การมหาชน) สำนักงานพื้นที่พิเศษ 4 จำนวน 4 คน ตัวแทนผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว จำนวน 8 คน นักวิชาการด้านอาหาร จำนวน 6 คน ตัวแทนวัฒนธรรมจังหวัด จำนวน 6 คน และตัวแทนชุมชน ได้แก่ ผู้นำชุมชน ประชาชนชุมชนด้านอาหารและวัฒนธรรม ชุมชนละ 30 คน รวม 90 คน ได้มาด้วยวิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Selection) เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น การสำรวจชุมชน การสนทนากลุ่ม การทดลองประกอบอาหารนำร่อง บันทึกการสังเกต การประเมินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การประเมินศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ประเมินความเหมาะสมสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมด้วย SWOT Analysis และสนทนากลุ่มกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เก็บรวบรวมข้อมูลระหว่างวันที่ 1 มิถุนายน - 30

สิงหาคม พ.ศ. 2566 วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าเฉลี่ย (Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ร่วมกับการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

1. สรุปผลการวิจัย

ผลที่ได้จากการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1.1 ศักยภาพชุมชนและอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารสำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากการศึกษาข้อมูลของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ได้แก่ ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ร่วมกับการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมด้วยวิธี SWOT Analysis พบว่า ชุมชนทั้ง 3 แห่ง มีความโดดเด่นด้านพื้นที่โดยเป็นชุมชนที่ใกล้เคียงกับเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม มีอาหารพื้นถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยชุมชนยังได้รับการส่งเสริมการท่องเที่ยวจากภาครัฐอย่างต่อเนื่องในการกระตุ้นให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวมายังชุมชน อย่างไรก็ตาม ชุมชนยังมีข้อจำกัดจากการที่ยังไม่มีรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่แน่นอน จึงส่งผลให้ชุมชนยังขาดความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารและยังไม่มีการจัดการองค์ความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น ในการจัดการที่พักชุมชน การรวมกลุ่มของเครือข่ายโฮมสเตย์ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารยังไม่เข้มแข็ง และยังได้รับผลกระทบจากภายนอกที่ส่งผลต่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ การคมนาคมด้วยระบบสาธารณะระหว่างเมืองมรดกโลกสุโขทัยและเมืองบริวาร ยังไม่ทั่วถึงและเชื่อมโยงกัน ชุมชนทั้ง 3 แห่งขาดการเชื่อมโยงด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมกัน นอกจากนี้ การประชาสัมพันธ์ของภาครัฐในด้าน อาหารพื้นถิ่นของกลุ่มเมืองมรดกโลกสุโขทัยและเมืองบริวารยังไม่ทั่วถึง รวมถึงการเปลี่ยนแปลงภูมิอากาศโลกส่งผลต่อวัตถุดิบท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์สำคัญของอาหารพื้นถิ่น

อาหารพื้นถิ่นของทั้ง 3 ชุมชนสามารถบ่งบอกความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะของพื้นที่ประกอบด้วยลักษณะ 6 ประการคือ 1) สามารถบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น 2) พบเห็นได้เฉพาะถิ่น 3) มีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาประกอบ อาหาร 4) แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของคนในท้องถิ่น 5) มีโอกาสใช้อาหารถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยว และ 6) แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง โดยศักยภาพอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พบว่า ในภาพรวมมีศักยภาพอยู่ในระดับมาก สำหรับตำรับอาหารพื้นถิ่นของแต่ละชุมชน

ที่มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 5 อันดับแรก ได้แก่ ขนมนมจลลีสี่ถ้วย ยำหัวปลี ส้มขี้เหล็ก แกงไข่น้ำ และยำใบมะกอก ของชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย โขเลไก่ ต้มบักโตน อีแปะแตกกล้วย หัวหงอกตอกตัด และแกงหยวกไก่ ของชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัย แกงซี่เหล็ก น้ำพริกนครชุม กระจยาสารท บะหมี่ซากังราว และ ผัดไทนครชุม ของชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

1.2 กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พบว่า ประกอบด้วย 5 กิจกรรม ได้แก่ 1) กิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารถิ่น เป็นการบอกเล่าเรื่องราวของชุมชนในเชิงสังคม วัฒนธรรม วิถีชีวิต ธรรมชาติและความเชื่อแก่นักท่องเที่ยว โดยนำอาหารอัตลักษณ์ของชุมชนมาสาธิต เช่น แกงไข่น้ำ ชุมชน เมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย แกงโขเลไก่ ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัย แกงซี่เหล็ก ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร 2) กิจกรรมสอนทำอาหาร เป็นการสอนประกอบอาหารอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ศึกษาและเรียนรู้ถึงวิธีการทำอาหารของแต่ละท้องที่โดยนักท่องเที่ยวมีความต้องการที่จะสามารถทำอาหารเหล่านั้นด้วยตนเอง สำหรับชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและบริวาร สามารถนำรายการอาหารอัตลักษณ์ชุมชน เช่น ยำหัวปลี ขนมนมจลลีสี่ถ้วย ต้มบักโตน หัวหงอกตอกตัด ผัดไทนครชุม และบวชชีกกล้วยไข่ เป็นรายการอาหารนำร่องสำหรับกิจกรรมการสอนทำอาหารได้ 3) กิจกรรมท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญ และการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น เป็นกิจกรรมเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ท่องเที่ยวตามสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของชุมชนในขณะเดียวกันยังได้สัมผัสกับรสชาติของอาหารในท้องถิ่นซึ่งแฝงไปด้วยเรื่องราวประวัติความเป็นมาของอาหารนั้น ๆ 4) กิจกรรมท่องเที่ยวในเทศกาลอาหาร เป็นการนำอาหารมาจัดเป็นเทศกาล มีจุดประสงค์เพื่อนำเสนออาหารที่ช่วยสะท้อนเอกลักษณ์ของชุมชน เช่น แหล่งวัดตุ๊กตี่เป็นเอกลักษณ์ อาหารเอกลักษณ์พื้นถิ่นที่หารับประทานได้ยาก กรรมวิธีการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ การนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป เป็นต้น เป็นการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ให้แก่ชุมชน เป็นเครื่องมือการส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างหนึ่งที่สามารถดึงดูดความสนใจจากนักท่องเที่ยวได้ และ 5) การท่องเที่ยวแบบพักอาศัยกับคนในพื้นที่ (Homestay) โดยมีการสอดแทรกการเรียนรู้ผ่านกระบวนการทำอาหารร่วมกันระหว่างเจ้าบ้านกับผู้มาเยือน เป็นกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ สร้างประสบการณ์ตรงร่วมกับเจ้าบ้าน ที่สามารถสร้างคุณค่าระหว่างชุมชนกับผู้มาเยือนได้อีกทางหนึ่ง โดยมีรายการอาหารที่น่าสนใจ เช่น ยำใบมะกอก ขนมนมจลลีสี่ถ้วย แกงหยวกใส่ถั่วเขียว บวชเผือก แกงเขียวหวานกล้วยไข่ ข้าวตอกอัดโบราณ เป็นต้น

1.3 เส้นทางเชื่อมโยงเมืองท่องเที่ยวด้านอาหารถิ่นชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ผลจากการศึกษาพบ 4 เส้นทาง ได้แก่ 1) เส้นทางโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย – ชุมชนเมืองเก่า 2) เส้นทางองค์การบริหารส่วนตำบลหนองอ้อ – ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตไทยครั้ง 3) เส้นทางวัดพระบรมธาตุนครชุม – ศูนย์เรียนรู้การเพาะปลูกเศรษฐกิจพอเพียง และ 4) เส้นทางเมืองเก่าสุโขทัย-หนองอ้อ ศรีสัชชาลัย-เมืองนครพระชุม และยังสามารถนำเส้นทางเมืองเก่าสุโขทัย-หนองอ้อ ศรีสัชชาลัย-เมืองนครพระชุม มาพัฒนาเป็น โปรแกรมท่องเที่ยว 3 วัน 2 คืน ซึ่งเป็นเส้นทางเชื่อมระหว่างเมืองเก่าสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ ศรีสัชชาลัย และชุมชนนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร มีกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารที่น่าสนใจของแต่ละชุมชน ได้แก่ กิจกรรมเรียนรู้การทำอาหารพื้นถิ่น “แกงไข่น้ำ” ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย การสาธิตการทำอาหาร “โซเล่ไก่” ณ ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตไทยครั้ง ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชาลัย จังหวัดสุโขทัย และกิจกรรมท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

1.4 การพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พบว่า สามารถนำตำรับอาหารพื้นถิ่นที่มีอยู่ โดยชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย มีจำนวน 20 ตำรับ ประกอบด้วย อาหารคาว 16 ตำรับ และ อาหารหวาน 4 ตำรับ ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชาลัย จังหวัดสุโขทัย มีจำนวน มีจำนวน 12 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 9 ตำรับ และอาหารหวาน 3 ตำรับ ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร มีจำนวน 26 ตำรับ ประกอบด้วยอาหารคาว 18 ตำรับ และอาหารหวาน 8 ตำรับ ซึ่งตำรับอาหารเหล่านี้สามารถนำมาพัฒนาสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยให้เป็นไปตามรูปแบบที่พัฒนาขึ้น คือ Samrab Model ประกอบด้วย 6 องค์ประกอบ คือ 1) S หมายถึง Sukhothai and Associated Towns (สุโขทัยและเมืองบริวาร) 2) A หมายถึง Authentic (ต้นตำรับ) 3) M หมายถึง Menu (รายการอาหาร) 4) R หมายถึง Remembering (ความทรงจำ) 5) A หมายถึง Attendance (การเข้าร่วม) และ 6) B หมายถึง Benefits (ประโยชน์) โดยผลการประเมินผู้เชี่ยวชาญพบว่า รูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เรียกว่า “Samrab Model” มีความเหมาะสมมากที่สุด

นอกจากนี้ยังพบว่า การจัดทำตำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เป็นการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับ

อาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชนมีส่วนร่วมนับตั้งแต่การคัดเลือกตำรับอาหาร การร่วมกันปรุงอาหาร การตั้งชื่อสำหรับ รวมถึงการจัดสำรับอาหารร่วมกัน ทั้งนี้ชุมชนยังสามารถพัฒนาอาหารถิ่นสู่สำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้จำนวน 3 สำรับ ได้แก่ 1) สำรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง ของชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย 2) สำรับหนองอ้อขอมมาอีกครั้ง ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และ 3) สำรับสำรับอาหารถิ่นบ้านนครพระชุม โดยผลการประเมินความเหมาะสมสำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีความเหมาะสมอยู่ในระดับมากที่สุด

2. อภิปรายผลการวิจัย

2.1 ผลการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พบว่า ชุมชนทั้ง 3 แห่งมีศักยภาพสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ประกอบด้วยจุดแข็งด้านพื้นที่ โดยที่ตั้งของชุมชนอยู่ใกล้เคียงกับแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว มีความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยว รวมถึงยังได้รับการส่งเสริมจากองค์กรในพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง ด้วยข้อได้เปรียบเหล่านี้ จึงสามารถพัฒนาเป็นแนวทางในการพัฒนาพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ โดยสอดคล้องกับ จู และยาสมิ (Zhu & Yasami, 2021) ที่ศึกษาการพัฒนาทรัพยากรด้านอาหาร: แนวปฏิบัติเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของยูเนสโก และระบุว่า แนวทางการพัฒนาทรัพยากรด้านอาหารสำหรับเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของยูเนสโก ประกอบด้วย 4 มิติ ได้แก่ ระบบสาธารณสุขโลก สิ่งดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยว องค์กรในพื้นที่ และการศึกษาที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้เมืองต่าง ๆ ทั่วโลก ที่ต้องการรับเลือกให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารของยูเนสโกสามารถนำแนวทางนี้ไปปรับใช้เพื่อให้เป็นประโยชน์ในการดำรงรักษาอัตลักษณ์เมืองด้านวิทยาการอาหารของตนเองต่อไป ในส่วนของอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร สะท้อนจากอาหารนั้นสามารถบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น พบเห็นได้เฉพาะถิ่น มีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของคนในท้องถิ่น มีโอกาสใช้อาหารถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยว และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง ซึ่งสอดคล้องกับ โอด้า (Oda, 2016 ; Werdiningsih, Alfiah, & Rinnjani, 2022) ที่ศึกษาการเปลี่ยนความหมายและหน้าที่อันศักดิ์สิทธิ์ของตุมเปง (Tumpeng) ในยุคโลกาภิวัตน์ ซึ่งได้กล่าวว่า อาหารพื้นถิ่นได้ถูกสร้างสรรค์และพัฒนาขึ้นมาโดยกลุ่มของผู้คนในชาตินั้น ซึ่งเป็นส่วน

หนึ่งของวัฒนธรรม อาหารพื้นถิ่นสามารถสะท้อนมูลค่าของชุมชน ทางด้านวัฒนธรรมได้ โดยอาหารเหล่านั้นจะถูกนำเสนอในแง่ของอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นนั้น ๆ ทั้งนี้ อาหารพื้นถิ่นของชุมชน มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารทั่วไป มีรสชาติดั้งเดิม มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบสำคัญ สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น และสามารถลิ้มลองได้เฉพาะพื้นที่ ซึ่งสอดคล้องกับ ลิน, มารีน-รอยก์ และลอนซ์-โมลินา (Lin, Marine-Roig & Llonch-Molina, 2021) วิเคราะห์บรรณมิติ ศาสตร์การทำอาหารเป็นสัญลักษณ์ของเอกลักษณ์และมรดกทางวัฒนธรรมของสถานที่ท่องเที่ยวระหว่างปี พ.ศ. 2544 – 2563 และแสดงทรรศนะว่า วัฒนธรรมอาหารเป็นองค์ประกอบสำคัญในการแสดงถึงอัตลักษณ์และมูลค่าทางวัฒนธรรมของแหล่งท่องเที่ยว บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น ลักษณะทางประวัติศาสตร์ เรื่องราว ในอดีต ซึ่งควรนำมาประเด็นนี้มาพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่า ให้มีความเฉพาะตัวและทันสมัย ดังนั้น จึงเห็นได้ว่า อัตลักษณ์กับอาหารมีความเชื่อมโยงกัน โดยเป็นการบ่งบอกถึงความจำเพาะของวัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร รสชาติ ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมที่หลอมรวมอยู่ในอาหารนั้น ซึ่งควรนำอัตลักษณ์อาหารมาพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สามารถเป็นสิ่งดึงดูดสำหรับการท่องเที่ยวได้ โดยอาหารพื้นถิ่นของทั้ง 3 ชุมชนมีศักยภาพระดับมาก จึงสามารถนำอาหารเหล่านั้นมาส่งเสริมให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวได้ เช่น ขนมมวงคลี่ด้วย ยำหัวปลี สังขยาควายลุย แกงไข่น้ำ และยำใบมะกอก ของชุมชนเมืองเก่าอำเภอมือง จังหวัดสุโขทัย โขเลไก่ ต้มขี้ไก่ ไช้แฉะแตกกล้วย หัวหงอกตอกตัด และแกงหยวกไก่ ของชุมชนหนองอ้อ อำเภอสรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย แกงขี้เหล็ก น้ำพริกนครชุม กระจายสารทบะหมี่ซำกักราว และผัดไทยนครชุม ของชุมชนนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ดังที่ นูร์ฮายาตี ซอฟี และรินุสตูตี (Nurhayati, Saufi & Rinuastuti, 2022) วิเคราะห์อาหารพื้นถิ่นเพื่อเป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว กรณีศึกษา เมนูไก่เมองแสด ชุมชนท่องเที่ยวบิลบานติ ภูมิภาคลอมบอกกลาง ประเทศอินโดนีเซีย พบว่า ไก่เมองแสด ของชุมชนท่องเที่ยวบิลบานติ ภูมิภาคลอมบอกกลาง ประเทศอินโดนีเซีย ได้สะท้อนให้เห็นการใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น (กระบวนการปรุง) รสชาติของอาหารที่โดดเด่น ซึ่งเป็นข้อได้เปรียบทางการแข่งขันสามารถพัฒนาให้เป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวได้ โดยสามารถพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ในหลายรูปแบบ ดังที่ ฮัสซิน (Hussin, 2018) เสนอไว้ในบทความ ศาสตร์การทำอาหาร การท่องเที่ยว และอิทธิพลทางวัฒนธรรม (Soft Power) ของประเทศมาเลเซียว่า การท่องเที่ยวที่เกี่ยวกับการดื่มและการกิน มีหลากหลายรูปแบบ เช่น การเดินทางไปรับประทานอาหารในภัตตาคารท้องถิ่น เทศกาลและนิทรรศการอาหาร การเยี่ยมชมฟาร์ม แหล่งผลิต และตลาดเกษตรกร การเข้าร่วมเรียนทำและจัดแสดงอาหาร การเข้าพักใน

โหมสเตย์พร้อมกับกิจกรรมด้านอาหารที่เกี่ยวข้องไม่ว่าจะเป็นกิจกรรมการทำอาหาร และร่วมรับประทาน เป็นต้น

2.2 ผลการศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พบว่า ชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารนำเสนอกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารถิ่นได้ 5 กิจกรรม ได้แก่

2.2.1 กิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารถิ่น เป็นการบอกเล่าเรื่องราวของชุมชนในเชิงสังคม วัฒนธรรม วิถีชีวิต ธรรมชาติและความเชื่อแก่นักท่องเที่ยว โดยนำอาหารอัตลักษณ์ของชุมชนมาสาธิต เช่น แกงไข่น้ำ ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย แกงโซ่ไก่ ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัย แกงขี้เหล็ก ชุมชนนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร สอดคล้องกับ ปวิธ ต้นสกุล (2563) ที่ศึกษาแนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษาชุมชนชนาบนาก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลจากการศึกษา พบว่า ชนมาจาก ของชุมชนชนาบนาก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ที่มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นนำมาพัฒนาเป็นกิจกรรมการทำอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ โดยมีวัตถุประสงค์ให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกิจกรรมอย่างจริงจังเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์กับการท่องเที่ยวของชุมชนท้องถิ่น

2.2.2 กิจกรรมสอนทำอาหาร เป็นการสอนประกอบอาหารอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ศึกษาและเรียนรู้ถึงวิธีการทำอาหารของแต่ละท้องถิ่นที่โดยนักท่องเที่ยวมีความต้องการที่จะสามารถทำอาหารเหล่านั้นด้วยตนเอง สำหรับชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและบริวารสามารถนำรายการอาหารอัตลักษณ์ชุมชน เช่น ยำหัวปลี ขนมมวงคลี่ถ้วย ต้มบักโตน หัวหงอกดอกตัด ผัดไทนครชุม และบวชชีกกล้วยไข่ เป็นต้นรายการอาหารนำร่องสำหรับกิจกรรมการสอนทำอาหารได้ สอดคล้องกับ นราธิป ปุณเกษม (2562) ที่เสนอไว้ในบทความหนึ่งสื่ออาหารไทยแบบง่าย ๆ ดำรับตั้งเดิมจากครัวไทยพื้นบ้าน ว่า อาหารที่นำเสนอต่อชาวต่างชาติที่ชื่นชอบรับประทานอาหารไทยและทำอาหารได้ด้วยตนเอง ควรเป็นอาหารไทยที่ประกอบได้ง่าย มีการสอดแทรกความรู้เคล็ดลับในการประกอบอาหาร และอธิบายวิธีการใช้เครื่องครัวไทยควบคู่กันไปด้วย นอกจากนี้ กิจกรรมสอนทำอาหารโดยชุมชนได้กำหนดเวลาการทำกิจกรรมไม่เกิน 2 ชั่วโมง ที่ประกอบด้วยการแนะนำวัตถุดิบ การสอดแทรกเรื่องราวไม่ว่าจะเป็นด้านความเชื่อ ความเกี่ยวพันกับวิถีชีวิต รวมถึงเคล็ดลับในการปรุงอาหารพื้นถิ่น สอดคล้องกับ กฤษฎา จตุรภัทร และคณะ (2566) ที่ศึกษาการพัฒนารูปแบบการ

ท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคูกักังเวเคชั่นในประเทศไทย พบว่า ผู้บริโภคสนใจการร่วมกิจกรรมในเวลาไม่เกินจำนวน 2 ชั่วโมง โดยมีความต้องการอยากทราบเรื่องราวและประวัติของเมนูเพิ่มเติมเพื่อเข้าใจวัฒนธรรมในพื้นที่นั้น รวมถึงต้องการการได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบไปจนถึงการรับบริการจากผู้ดูแลตลอดระยะเวลาเข้าร่วมกิจกรรม

2.2.3 กิจกรรมท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น เป็นกิจกรรมเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ท่องเที่ยวตามสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของชุมชนในขณะเดียวกันยังได้สัมผัสกับรสชาติของอาหารในท้องถิ่นซึ่งแฝงไปด้วยเรื่องราวประวัติความเป็นมาของอาหารนั้น ๆ สอดคล้องกับ กิตติมา ชาญวิชัย และธีรพล ภูริต (2561) ที่ศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการพัฒนาความเป็นตัวตนที่แท้จริงให้กับอาหารท้องถิ่น ในอำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ ผ่านการเล่าเรื่องพบว่า สามารถนำกลยุทธ์เล่าเรื่องให้กับอาหารท้องถิ่น (Brand Story Telling) โดยได้คัดเลือกอาหารที่ผู้คนในท้องถิ่นให้ความสำคัญและมีความเชื่อมโยงกับท้องถิ่น คือ ข้าวสาลีผั่วและฟักแม้ว เพื่อเป็นการเพิ่มเรื่องราวให้อาหารพื้นถิ่นมีความน่าสนใจได้

2.2.4 กิจกรรมท่องเที่ยวในเทศกาลอาหาร เป็นการนำอาหารมาจัดเป็นเทศกาลมีจุดประสงค์เพื่อนำเสนออาหารที่ช่วยสะท้อนเอกลักษณ์ของชุมชน เช่น แหล่งวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ อาหารเอกลักษณ์พื้นถิ่นที่หารับประทานได้ยาก กรรมวิธีการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ การนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป เป็นต้น เป็นการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนและเป็นเครื่องมือการส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างหนึ่งที่สามารถดึงดูดความสนใจจากนักท่องเที่ยวได้ โดยสอดคล้องกับ กิตติยา เกิดปลั่ง และวรวรรชิตา บุญญาณเมธาพร (2565) ที่ศึกษาตัวแบบปัจจัยการรับรู้คุณค่ากับประสบการณ์ทางเศรษฐกิจของนักท่องเที่ยวต่อเทศกาลอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ตและได้นำเสนอทฤษฎีเกี่ยวกับเทศกาลอาหารว่า รูปแบบอาหารและวัฒนธรรมอาหารไทยเป็นจุดดึงดูดนักท่องเที่ยวและผู้มาเยือนที่สำคัญของท้องถิ่น ซึ่งนำเสนอผ่านเทศกาลอาหารท้องถิ่นทั่วประเทศ เทศกาลอาหารท้องถิ่นได้กลายเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญของสถานที่ท่องเที่ยวปลายทางสำหรับการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทยด้วยอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในแต่ละภูมิภาคที่มีเสน่ห์ รสชาติ ฤดูกาลที่แตกต่างกัน และมีส่วนสำคัญในการสร้างรายได้ให้ทั้งท้องถิ่น ภาครัฐ และเอกชน ด้วย

2.2.5 การท่องเที่ยวแบบพักอาศัยกับคนในพื้นที่ (Homestay) โดยมีการสอดแทรกการเรียนรู้ผ่านกระบวนการทำอาหารร่วมกันระหว่างเจ้าบ้านกับผู้มาเยือน เป็นกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ สร้างประสบการณ์ตรงร่วมกับเจ้าของบ้าน ที่สามารถสร้างคุณค่าระหว่างชุมชน

กับผู้มาเยือนได้อีกทางหนึ่ง โดยมีรายการอาหารที่น่าสนใจ เช่น ยำใบมะกอก ขนมมวงคลี่กล้วย แกงหยวกใส่ถั่วเขียว บวชเผือก แกงเขียวหวานกล้วยไข่ ข้าวตอกอัดโบราณ เป็นต้น สอดคล้องกับ ธนาคารกรุงเทพ (2561) ที่เสนอ แนวคิดเรื่อง Food Tourism กินเพื่อเข้าใจวิถีพื้นเมือง ว่าการท่องเที่ยวแบบพักอาศัยกับคนในพื้นที่ได้รับความนิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวยุโรปและ ตะวันตก ซึ่งการท่องเที่ยวลักษณะนี้ นักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสการใช้ชีวิตของชาวบ้าน ศึกษาเรียนรู้ วัฒนธรรม ได้ลิ้มลองอาหารพื้นถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ หรือ อาจจะได้ทดลองปรุงอาหารด้วยตนเอง ระหว่างพักอาศัยในพื้นที่

ผลการศึกษาที่พบว่า กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารสามารถนำมาสร้างจุดขายด้านกิจกรรมของแหล่งมรดกโลกที่มีความน่าสนใจ มีความหลากหลาย สร้างเสริมประสบการณ์และความคุ้มค่าในการดึงดูดใจแก่นักท่องเที่ยว ซึ่งสอดคล้องกับ ภัทรพร พันธูรี (2558) ที่ศึกษาการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยผ่านประสบการณ์ของ นักท่องเที่ยวในประเทศไทย พบว่า กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถนำมาเสริมสร้างประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยวตามแนวคิดประสาทสัมผัส ทั้ง 5 ผ่านรายการการจําหน่ายของบริษัทยาเที่ยวในประเทศไทย โดยการจําจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถเสริมสร้างประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยวมากที่สุด คือ การสร้างความประทับใจแบบต่าง ๆ ในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รองลงมาตามลำดับ ได้แก่ การเสนอให้ชิมหรือรับประทานอาหาร การให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น การให้นักท่องเที่ยวได้ซื้อสินค้าหรือของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร การนำเสนอเรื่องราวที่น่ารู้เกี่ยวกับอาหาร การนำชมแหล่งท่องเที่ยวทางอาหาร และการทดลองทำอาหารของนักท่องเที่ยว แสดงให้เห็นว่าการเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 ของนักท่องเที่ยวนั้น ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจได้อย่างแท้จริงในการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทย

2.3 ผลการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยว พบ เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร พบว่า สามารถกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของแต่ละชุมชนมาพัฒนาเป็นเส้นทางเชื่อมโยงเมืองท่องเที่ยวด้านอาหารถิ่นชุมชนเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร 4 เส้นทาง ประกอบด้วย 1) เส้นทางโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย – ชุมชนเมืองเก่า 2) เส้นทางองค์การบริหารส่วนตำบลหนองอ้อ – ศูนย์การเรียนรู้วิถีชีวิตไทยครั้ง 3) เส้นทางวัดพระบรมธาตุนครชุม – ศูนย์เรียนรู้การเพาะปลูกเศรษฐกิจพอเพียง 4) เส้นทางเมืองเก่าสุโขทัย-หนองอ้อ ศรีสัชชาลัย-เมืองนครพระชุม สอดคล้องกับ นพวรรณ น้ำทับทิม และ

ชวลีย์ ณ ถกลาง (2562) ที่ศึกษาแนวทางการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวผ่าน วัฒนธรรมด้านอาหาร ในเขตบางกอกน้อยเขตบางกอกใหญ่และเขตคลองสาน พบว่า การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวผ่าน วัฒนธรรมอาหารตามวิถีชุมชน ควรมีอาหารอร่อยและหารับประทานได้ยาก ทั้งนี้ เพื่อสะท้อนถึง ความเป็นเอกลักษณ์และภูมิ ปัญญาท้องถิ่น ของผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหาร และควรมีการจัดการ เส้นทาง การเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวได้ง่าย สอดคล้องกับ อุทุมพร เรืองฤทธิ์ และ ผกามาศ ชัยรัตน์ (2565) ที่ศึกษารูปแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์บนรากฐานภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมชาติพันธุ์ ไทดำบ้านดอนมะนาว จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่า สามารถนำอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นมาพัฒนาเป็น เส้นทางท่องเที่ยวทั้งในชุมชนและเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวอื่น ๆ เช่น นำแกงหน่อส้ม ผักจู้บ แจ่วปลา มาเป็นกิจกรรมเรียนรู้การทำอาหารท้องถิ่นกับชุมชนพร้อมเรียนรู้วัฒนธรรมไปพร้อมกัน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์บนรากฐานภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมชาติพันธุ์ ไทดำ จังหวัดสุพรรณบุรี สำหรับด้านการนำอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นมาพัฒนาเป็นเส้นทาง การท่องเที่ยวนี้ ยังมีความสอดคล้องกับผลการศึกษาของ โซจามูราโทวา (Xojamuratova, 2024) ที่ศึกษาเรื่อง โอกาสในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในอุซเบกิสถาน: การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผ่านเส้นทางสายไหม ที่พบว่า ประเทศอุซเบกิสถานมีอาหารประจำชาติที่น่าสนใจ ได้แก่ 1) Plov 2) Manti และ 3) Shashlik สามารถนำมาพัฒนาเป็นส่วนหนึ่งในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ เชื่อมโยงกับเส้นทางสายไหมโบราณได้ เช่นเดียวกับ มาร์ฮาชิ-ชาติิบูรา (Mahachi-Chatibura, 2016) ที่ศึกษาเรื่อง อาหารท้องถิ่นที่มีศักยภาพในการดึงดูดการท่องเที่ยวและเป็นสัญลักษณ์ของเอกลักษณ์ ประจำชาติในประเทศบอตสวานา ที่พบว่า ประเทศบอตสวานามีรายการอาหารที่มีศักยภาพ จำนวน 28 รายการ ซึ่งมี 12 รายการที่ถูกระบุว่าเป็นอาหารยอดนิยมและเป็นอัตลักษณ์ของประเทศ บอตสวานา ซึ่งสามารถนำมาพัฒนาเป็นจุดหมายปลายทางด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ ที่เป็นการนำ อาหารท้องถิ่นเป็นทางเลือกในการกระจายการท่องเที่ยว และเพื่อให้การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิง อาหารประสบผลสำเร็จ ควรมีการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และ พัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหารควบคู่กันไปด้วย เช่นเดียวกับ เฟร์นันเดซ เซคการ์ และซาเกต (Fernandes, Sherkar & Zagade, 2023) ที่ศึกษา ประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของรัฐกัว: สัมผัสศักยภาพของอาหารกัวในฐานะจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยว พบว่า อาหารรัฐกัว มี เอกลักษณ์โดยมีการผสมผสานรสชาติที่เรียบง่าย อาหารกัวประกอบด้วยอาหารหลักอย่างข้าวไม่ขัดสี และแกงปลาอันเนื่องมาจากอิทธิพลของโปรตุเกส ซึ่งมีศักยภาพการพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวเชิง อาหาร เป็นการเพิ่มแรงจูงใจให้กับนักท่องเที่ยวในการมาเยือนรัฐกัวมากยิ่งขึ้น

2.4 ผลการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารที่ผู้วิจัยสร้างและพัฒนาขึ้น คือ Samrab Model ประกอบด้วย 6 องค์ประกอบ คือ 1) S หมายถึง Sukhothai and Associated Towns (สุโขทัยและเมืองบริวาร) 2) A หมายถึง Authentic (ต้นตำรับ) 3) M หมายถึง Menus (รายการอาหาร) 4) R หมายถึง Remembering (ความทรงจำ) 5) A หมายถึง Attendance (การเข้าร่วม) และ 6) B หมายถึง Benefits (ประโยชน์) โดยมีผลการประเมินความเหมาะสมของ Model จากผู้เชี่ยวชาญในระดับมากที่สุด โดยองค์ประกอบสำคัญที่ใช้ในการพัฒนารูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารนี้ มีความสอดคล้องกับ แนวคิดความสำคัญของสำรับอาหารที่ว่า อาหารประเภทสำรับมีความสำคัญกับคนไทย โดยเป็นการแสดงถึงภูมิปัญญาด้านอาหาร บ่งบอกถึงวิถีการดำรงชีวิตและวัฒนธรรม ซึ่งอาหารในสำรับจะประกอบด้วยอาหารที่หลากหลาย มีรสชาติที่เข้ากัน และมีคุณค่าต่อผู้บริโภค นิยมต้อนรับผู้มาเยือนด้วยการจัดเตรียมสำรับ เพื่อแสดงถึงไมตรีจิตและมิตรภาพในฐานะเจ้าบ้าน (กิ่งแก้ว พัทธกษาปี, 2556; พิเศษ ปินเกต, 2562 ; Sujachay, 2018) โดยชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารสามารถพัฒนาตำรับอาหารถิ่นสู่สำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้จำนวน 3 สำรับ ได้แก่ สำรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วงของชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย สำรับหนองอ้อขอมมาอีกครั้ง ชุมชนหนองอ้อ อำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และ สำรับอาหารถิ่นบ้านนครพระชุม ซึ่งในแต่ละสำรับประกอบด้วย อาหารพื้นถิ่นที่มีคุณภาพ มีความสวยงาม สะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น มีคุณค่าและบทบาทของอาหารพื้นถิ่น และมีความเหมาะสมสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ จริญญา เดชกุญชร, (2552); ศรีดา นิตวีรการ (2557) ที่ศึกษาเรื่อง สำรับอาหารมอญเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี และกล่าวไว้ว่า สำรับอาหารถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรมการกินที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของคนไทยมักเป็นรูปแบบของอาหารไทย ในหนึ่งมื้อประกอบด้วยอาหารจานหลัก ได้แก่ ข้าวและกับข้าวที่ผสมผสานอาหาร 2-3 ชนิด หรือมากกว่า ประกอบด้วยรสชาติหลากหลาย เช่น อาหารประเภทแกง ต้ม ผัดและทอด รวมทั้งประเภทเครื่องเคียง เป็นต้น และยังมี ความสอดคล้องกับ ญัฐพร ไข่มุก และอรอุษา สุวรรณประเทศ (2563) ที่ศึกษาเรื่อง จากภูมิปัญญาพื้นบ้านสู่สำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยว: กรณีศึกษาชุมชนบ้านทุ่งหลวง อำเภอศรีมาศ จังหวัดสุโขทัย และชุมชนบ้านวังวน อำเภอศรีสัชชนาลัย จังหวัดสุโขทัย พบว่า อาหารแบบสำรับยังเป็นที่นิยมต้อนรับผู้มาเยือนเพื่อแสดงไมตรีจิตและมิตรภาพในฐานะเจ้าบ้าน โดยในปัจจุบันการจัดสำรับอาหารถือเป็น

การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจจากบริบททางวัฒนธรรมและมีการปรับปรุงแบบอาหารให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่

ในด้านความเหมาะสมของสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ที่มีผลจากการประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญอยู่ในระดับศักยภาพมากที่สุด ซึ่งให้เห็นว่าสำหรับอาหารมีบทบาทสำคัญในการเชิดชูภาพลักษณ์ด้านการท่องเที่ยวให้มีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น โดยในหลายพื้นที่มีลักษณะการรับประทานอาหารสำหรับที่มีชื่อเรียกต่างกันอย่างออกไป เช่น พาแลง เปอรานากัน และซันโตก เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับ ชวรินทร์ สุดสวาท และคณะ (2564) ที่ศึกษาเรื่อง การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่บ้านล้านนา และให้ทัศนะว่า ปัจจุบันบริษัททัวร์ท่องเที่ยวในภาคเหนือ นิยมจัดทำโปรแกรมการพานักท่องเที่ยวไปชมสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญต่าง ๆ แล้วพาไปรับประทานอาหารเย็นแบบซันโตก ที่จัดขึ้นตามศูนย์วัฒนธรรมหรือร้านอาหารแบบซันโตก ซึ่งมีอยู่เป็นจำนวนมาก โดยในระหว่างการรับประทานอาหารเย็นแบบซันโตก จะมีการแสดงศิลปะและวัฒนธรรมของล้านนาชุดต่าง ๆ รวมทั้งอธิบายถึงเรื่องราวความเป็นมาของขนบธรรมเนียมและวิถีวัฒนธรรม ซึ่งได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก ทั้งยังสอดคล้องกับอุลลาห์และคณะ (Ullah, et al., 2022) ที่ศึกษาการท่องเที่ยวเชิงอาหารและแรงจูงใจในการท่องเที่ยว: การสำรวจพื้นที่ทางตอนเหนือของปากีสถาน และพบว่า ความประทับใจต่ออาหารในท้องถิ่นสามารถสร้างความภักดีต่อสถานที่ท่องเที่ยวที่นั่นได้ นอกจากนี้ผลการศึกษาที่ได้ยังสอดคล้องกับ รามาซาน (Ramazan, 2019) ที่ศึกษาภาพลักษณ์อาหารของตุรกี ความตั้งใจในการกลับมาเยือนของนักท่องเที่ยวอีกครั้ง และค่าใช้จ่ายด้านการท่องเที่ยว พบว่า นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศตุรกีมีค่าใช้จ่ายด้านอาหารร้อยละ 18.9 ของงบประมาณการท่องเที่ยว และปัจจัยด้านอาหาร เป็นหนึ่งในปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจกลับมาเยือนประเทศตุรกีอีกครั้ง โดยรายการอาหารที่นักท่องเที่ยวจดจำได้มากที่สุด ได้แก่ เคบับ (Kebab) รากิ (Raki) โดเนอร์ (Döner) อัลเบอร์จิ้น (Aubergine) และ บากลาว่า (Baklava) และยังสอดคล้องกับ อาหมัด และโจฮารี (Ahmad & Johari, 2022) ที่ศึกษาเมืองจอร์จทาวน์ในฐานะจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวด้านศาสตร์การทำอาหาร: การตระหนักรู้ของนักท่องเที่ยวต่อความตั้งใจที่จะกลับมาเยือนร้านอาหาร Nasi Kandar อีกครั้ง และพบว่า หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรร่วมมือกันปรับปรุงอาหารท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงของเมืองป็นองอย่างนาซีกันดาร์ (Nasi Kandar) ให้มีคุณภาพและสุขอนามัยที่ดี โดยอาหารที่ถูกสุขอนามัยนี้จะ เป็นแนวทางที่สามารถสร้างแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวตัดสินใจกลับมาท่องเที่ยวซ้ำและเป็นการเพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวให้มากขึ้นได้

ดังนั้น เส้นทางทางท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารที่ได้จากการศึกษา น่าจะเป็นทางเลือกที่สามารถนำมาพัฒนาเป็นจุดขายด้านกิจกรรมในพื้นที่แหล่งมรดกโลกได้โดย เป็นเครื่องมือสำคัญด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวให้มีความน่าสนใจ สร้างเสริมประสบการณ์ระหว่างเจ้าของพื้นที่และนักท่องเที่ยวผ่านประสบการณ์เรียนรู้ด้านอาหารพื้นถิ่น การส่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ยังจะเป็นแนวทางสำหรับการพัฒนาต่อยอดอาหารพื้นถิ่นให้ได้รับความนิยมด้านการบริโภคอย่างแพร่หลาย เป็นพลังขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชนควบคู่กับการอนุรักษ์อาหารพื้นถิ่นให้ดำรงอยู่กับวิถีชุมชนต่อไป

3. องค์ความรู้ใหม่จากการศึกษา

ผลจากการศึกษา สามารถสรุปองค์ความรู้ได้ดังนี้

3.1 อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ประกอบไปด้วย สามารถบ่งบอกความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ความสามารถในการพบเห็นอาหารพื้นถิ่น การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว และแสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น

3.2 การกำหนดกิจกรรมและเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารมีลักษณะที่ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมเพื่อให้ได้กิจกรรมและเส้นทางท่องเที่ยวที่เหมาะสมกับบริบทและความต้องการของชุมชนมากที่สุด และมีเส้นทางท่องเที่ยวที่มีลักษณะเชื่อมโยงระหว่างชุมชน ซึ่งสะท้อนให้ถึงแนวทางการเป็นเครือข่ายชุมชนที่ทำงานร่วมกัน

3.3 สำหรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีกระบวนการพัฒนาโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน ตั้งแต่การสำรวจอาหารพื้นถิ่น การระบุศักยภาพของอาหาร การคัดเลือกตำรับอาหารสู่สำรับ และการกำหนดชื่อสำรับอาหารอัตลักษณ์พื้นถิ่นของชุมชน โดยใช้รูปแบบพัฒนาขึ้น คือ “Samrab Model” ในการจัดสำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว

3.4 แนวทางการพิจารณาความเหมาะสมการจัดสำรับอาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ประกอบด้วย ความเหมาะสมใน 5 ด้าน ได้แก่ ด้านคุณภาพของอาหารพื้นถิ่น ด้านความสวยงามของสำรับอาหาร ด้านสะท้อนความเป็นเอกลักษณ์

ของอาหารพื้นถิ่น ด้านสะท้อนความมีคุณค่าและบทบาทของอาหารพื้นถิ่น และความเหมาะสม สำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

4. ข้อเสนอแนะของการวิจัย

ข้อเสนอแนะที่ได้จากการศึกษาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่น ในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีดังต่อไปนี้

4.1 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

4.1.1 ผลจากการศึกษาที่พบว่า ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัย และเมืองบริวารทั้ง 3 แห่ง สามารถพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนควรให้ความสำคัญในประเด็นที่เกี่ยวข้อง เช่น การให้ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารแก่ชุมชนเพิ่มมากขึ้น พัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมกับบริบทและอัตลักษณ์อาหารถิ่นของชุมชน เช่น การนำเสนอเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร การนำชมแหล่งวัตถุดิบในการทำอาหาร การทดลองการทำอาหาร เป็นต้น การให้ชุมชนได้มีส่วนร่วม ในการพัฒนาเครือข่ายการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รวมถึงควรมีการพัฒนาการคมนาคมด้วยระบบ สาธารณะระหว่างเมืองมรดกโลกสุโขทัยและเมืองบริวารให้ทั่วถึงและเชื่อมโยงกัน เป็นต้น

4.1.2 ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีองค์ประกอบและกิจกรรมที่เอื้อต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเฉพาะอัตลักษณ์อาหาร พื้นถิ่นที่สามารถนำมาพัฒนาเป็นจุดขายใหม่ของพื้นที่แหล่งมรดกโลกทางวัฒนธรรม ดังนั้น หน่วยงาน ทุกภาคส่วนควรมีการทำงานร่วมกันอย่างเป็นระบบ โดยร่วมกันพัฒนาและส่งเสริมรูปแบบการ ท่องเที่ยวเชิงอาหารให้ประสบผลสำเร็จ เพื่อกระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยวซ้ำและความคุ้มค่าสำหรับ นักท่องเที่ยว

4.1.3 หน่วยงานเอกชนและรัฐบาลที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับชุมชนควรสนับสนุนและ ส่งเสริมการนำสำหรับอาหารพื้นถิ่นอัตลักษณ์ชุมชนให้มีบทบาทในการส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่าง จริงจัง เพื่อเป็นการสร้างการรับรู้ด้านอาหารพื้นถิ่นสู่นักท่องเที่ยว ในขณะที่เดียวกันยังเป็นการถ่ายทอด องค์ความรู้ด้านอาหารและสร้างรายได้สู่ชุมชนด้วย

4.2 ข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์

4.2.1 ชุมชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ ควรร่วมมือกันจัดทำฐานข้อมูลด้าน อาหารพื้นถิ่นชุมชน และร่วมกันคัดเลือกตำรับอาหารอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิ

ปัญหาทางวัฒนธรรมระดับชาติ สาขาความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล เพื่อเป็นแนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นถิ่นให้อยู่คู่กับชุมชนต่อไป

4.2.2 อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร ทั้ง 3 แห่ง มีอัตลักษณ์ด้านอาหารและสามารถส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารสำหรับพื้นที่ได้ โดยชุมชน หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนควรร่วมมือกันนำอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นมาเพิ่มมูลค่า เช่น การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อสร้างทางเลือกให้นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเยือนกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร การนำอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนมาพัฒนาเป็นสาร์บอาหารพื้นถิ่นสำหรับต้อนรับนักท่องเที่ยวและการแปรรูปสู่ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว เป็นต้น

4.2.3 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ ควรมีการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในชุมชนให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น

4.3 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

4.3.1 ควรมีการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมกับบริบทชุมชน สอดคล้องกับอัตลักษณ์อาหาร ซึ่งจะเป็นการส่งเสริมให้ชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารมีกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จะเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวและผู้มาเยือนมายังพื้นที่เพิ่มมากขึ้น

4.3.2 ควรมีการศึกษา รวบรวมและจัดเก็บข้อมูลด้านอาหารพื้นถิ่นของชุมชนตามคู่มือการรวบรวมและจัดทำรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของกระทรวงวัฒนธรรม เพื่อเป็นการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาและสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้เป็น Soft Power ด้วยทรัพยากรทางวัฒนธรรมของประเทศต่อไป

4.3.3 จากผลการศึกษาจะเห็นได้ว่าชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ดังนั้นเพื่อให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารประสบความสำเร็จควรพัฒนาให้เกิดกิจกรรมขึ้นอย่างแท้จริง และศึกษาถึงความคาดหวัง ความถึงพอใจ ของนักท่องเที่ยวที่เข้ามามีส่วนร่วมกับกิจกรรมดังกล่าว เพื่อวัดระดับความสำเร็จของกิจกรรมต่อไป

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

- กติกากา กลิ่นจันทร์, และ ศิริเพ็ญ ดาบเพชร. (2563). การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารด้วยอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น. *NRRU Community Research Journal*, 15(1), 44-157.
- กนกกาญจน์ เมืองแก้ว, กษิติศ ม่วงจันทร์, และ อุทัย ปริญาสุทธีรัตน์. (2559). บุดูข้าวอำบ้านดินลาน : การจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อการยกระดับมูลค่าของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, 33(6), 4-5.
- กนกพร โชคจรัสกุล. (2566, ธันวาคม 11). 'ภูเก็ต' เตรียมจัดงาน 'Phuket Peranakan Festival' 2023 วันที่ 23-25 มิ.ย.นี้. *กรุงเทพธุรกิจ*. <https://www.bangkokbiznews.com/lifestyle/travel/1072155>
- กรมการท่องเที่ยว. (2565). *Muslim Friendly & Gastronomy Tourism Routes*. กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา.
- กรมประชาสัมพันธ์. (2561, มกราคม 12). จ.กำแพงเพชร เปิด "ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี" สัมผัสชีวิตวิถีชาวเมืองโบราณนครชุม "ร้านกลางบ้าน ทานซีเหล็กร้อยหม้อ สานต่อลอยโขม ชมจันทร์วันเพ็ญ". นี [ข่าวประชาสัมพันธ์]. http://npnt.prd.go.th/centerweb/News/NewsDetail?NT01_NewsID=TNSOC6112200010002
- กรมศิลปากร. (2555). *นำชมอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยศรีสัชนาลัยกำแพงเพชร*. กรมศิลปากร _____ . (2563, ธันวาคม 17). *อุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร* [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.finearts.go.th/main/view/8215-อุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร>
- _____ . (2563, ธันวาคม 17). *อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย* [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.finearts.go.th/main/view/8213-อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย>
- _____ . (2563, ธันวาคม 17). *อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย* [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.finearts.go.th/sukhothaihistoricalpark/categorie/history>
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2560). *แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติฉบับที่ 2*. กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา.

_____. (2564, มกราคม 8). *รมต.พิพัฒน์ ประธานเปิดงานเสวนา "Sukhothai 2020 Roundtable on Tourism, Heritage and Creative City สุโขทัย ถอดรหัสโต๊ะกลมการท่องเที่ยว มรดกวัฒนธรรม และเมืองสร้างสรรค์"* [ข่าวประชาสัมพันธ์]. <https://mots.go.th/News-view.php?nid=12930>.

_____. (ม.ป.ป.). *รายงานวิจัยทัศนกรรมการท่องเที่ยวไทยปี พ.ศ. ๒๕๗๙*. กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา.

กฤษญา จตุรภัทร์, พรวัน แพทยานนท์, และ ปิไลน์ ปุณณูประภา. (2566). การศึกษาและพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบคูกักังเวเคชั่นในประเทศไทย. *วารสารสหวิทยาการสังคมศาสตร์และการสื่อสาร*, 6(1), 21-32.

กฤตวิทย์ กฤตมโนรณ, และ ศุภกรณ์ ดิษฐพันธ์. (2562). "การท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านอัตลักษณ์อาหารทั้ง 4 ภูมิภาค." *วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ*, 20(2), 140-151.

กลุ่มงานยุทธศาสตร์และข้อมูลเพื่อการพัฒนาจังหวัดกำแพงเพชร. (2564). *แผนพัฒนาจังหวัดกำแพงเพชร (พ.ศ. 2566 -2570)*. สำนักงานจังหวัดสุโขทัย.

กลุ่มงานยุทธศาสตร์และข้อมูลเพื่อการพัฒนาจังหวัดสุโขทัย. (2564). *แผนพัฒนาจังหวัดสุโขทัย (พ.ศ. 2566 -2570)*. สำนักงานจังหวัดสุโขทัย.

กองโบราณคดี กรมศิลปากร. (2531). *ทำเนียบโบราณสถานอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย* (พิมพ์ครั้งที่ 1). โรงพิมพ์หัตถศิลป์.

กาญจน์ อายุ. (2554, ธันวาคม 30). การค้นพบสิ่งเก่า. *โพสต์ทูเดย์*. <https://www.posttoday.com/lifestyle/128645>

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2556). *แนวคิดในการท่องเที่ยว*. การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย.

_____. (2563, ธันวาคม 23). *วันช้างไทยและสะโตกช้าง* [ข่าวประชาสัมพันธ์]. จาก <https://www.thailandfestival.org/content/187>

_____. (2566, มีนาคม 1). *สถานที่ท่องเที่ยว* [ข่าวประชาสัมพันธ์]. https://thaitourismthailand.org/Search-result/attraction?sort_by=datetime_updated_desc&page=1&perpage=15&menu=attraction

กำแพงเพชรศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร. (2553, มกราคม 7). *ศาสนสถานและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ตำบลนครชุม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร* [แหล่งเรียนรู้]. https://acc.kpru.ac.th/KPPStudies/index.php?title=ศาสนสถานและสิ่งศักดิ์สิทธิ์_ตำบลนครชุม_อำเภอมือง_จังหวัดกำแพงเพชร

- _____. (2564, พฤศจิกายน 17). นครไตรตรังซ์ เมืองโบราณ ต้นกำเนิดอาณาจักรอยุธยา [แหล่งเรียนรู้]. https://acc.kpru.ac.th/KPPStudies/index.php?title=นครไตรตรังซ์_เมืองโบราณ_ต้นกำเนิดอาณาจักรอยุธยา.
- กิ่งแก้ว พิทักษ์วาปี. (2556, มิถุนายน 4). อาหารประเภทสำหรับ. *ครู กิ่งแก้ว พิทักษ์วาปี ใช้เพื่อประกอบการเรียนการสอนในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยีระดับชั้นมัธยมศึกษา และผู้สนใจทั่วไป*. https://krukaewthaicooking.blogspot.com/2013/06/blog-post_4989.html
- กิตติพงษ์ เรือนทิพย์, และ จารุวรรณ เหล่าสัมฤทธิ์. (2562, ธันวาคม 1). *Krungthai COMPASS ประเมิน “เราเที่ยวด้วยกัน” กระตุ้นท่องเที่ยวไทยได้ 3.6-6.2 หมื่นล้านบาท*. *Research Note Jul 20,2020* [ข่าวประชาสัมพันธ์]. https://krungthai.com/Download/economyresources/EconomyResourcesDownload_579Research_Note_20_07_63.pdf
- กิตติมา ชาญวิชัย, และ อีรพล ภูริต. (2563). การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการพัฒนาความเป็นตัวตนที่แท้จริงให้กับอาหารท้องถิ่น ในอำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ ผ่านการเล่าเรื่อง. *Journal of Business, Economics and Communications*, 15(3), 26.
- กิตติยา เกิดปลั่ง, และ วรรัชิตา บุญญาณเมธาพร. (2565). ตัวแบบปัจจัยการรับรู้คุณค่ากับประสบการณ์ทางเศรษฐกิจของนักท่องเที่ยว ต่อเทศกาลอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต. *วารสารรัชต์ภาคย์ (สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)*, 15(45), 297-320.
- เก็จกนก เอื้อวงศ์, และ พิชิต ฤทธิ์จรูญ. (2556). การสนทนากลุ่ม : เทคนิคการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพที่มีประสิทธิภาพ. *วารสารศึกษาศาสตร์ มสธ.*, 12(1), 17-30.
- เกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์. (2565, พฤษภาคม 31). มื้ออาหาร 9 มื้อ: พิธีกรรมความสัมพันธ์ (9 Meals: Relationship Ritual). *ดร.แดน แคนดู*. <http://drdancando.com/มื้ออาหาร-9-มื้อ-พิธีกรรม/>
- เกศศิณี ตรีกุลทิวากร. (2557) *การส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือโดยใช้ภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น*. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- คณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. (ม.ป.ป.). *พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พร้อมกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับปรับปรุง ปี 2556)*. สำนักงานอาหาร กระทรวงสาธารณสุข.

- โครงการ Village to the world และบริษัท บอร์น ดิสติงชั่น จำกัด. (2559, ธันวาคม 18). *ชุมชนเมือง เก่าสุโขทัย* [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.villagetotheworld.com/meetinthevillage/th/mueang-kae/2016/09/15/4518>
- ชนิตา ประดิษฐ์สถาพร, จีรณา จินดาพล, และ อัญญาณี ลีลา. (2560). ตำบลอาหารพื้นบ้านพะเยา: การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณค่าทางโภชนาการ. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*, 9(4), 297-313.
- ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัต. (2565, ธันวาคม 9). *ตำบลอาหาร* [แหล่งเรียนรู้]. <https://eit.bsru.ac.th/wp-content/uploads/2022/03/ตำบลอาหาร.pdf>
- จริยา เดชกุญชร. (2552). *สำหรับอาหารไทย*. เพชรการเรือน.
- จักรพงษ์ คำบุญเรือง. (2560, ธันวาคม 11). “*ชนโตก*” ภาชนะใส่อาหารของคนล้านนา [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.chiangmainews.co.th/page/archives/512984>
- จังหวัดกำแพงเพชร. (2564, พฤศจิกายน 17). *แผนพัฒนาจังหวัด พ.ศ. 2566 – 2570* [แหล่งเรียนรู้]. <https://kamphaengphet.industry.go.th/>
- จินตกานต์ สุธรรมดี. (2560). การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์อย่างยั่งยืนโดยความร่วมมือระหว่างชุมชนกับมหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ. *วารสารสังคมศาสตร์ นวัตกรรมศาสตร์*, 1(1), 129-155.
- จุฑามาศ วิศาลสิงห์. (2562, เมษายน 19). Gastronomy Tourism การกระจายรายได้สู่ “ฐานราก”. *ประชาชาติธุรกิจ*. <https://www.prachachat.net/tourism/news-317059>
- ฉวีวรรณ สุวรรณภา, และคณะ. (2560). *อาหารพื้นบ้าน : กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ(รายงานการวิจัย)*. มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่.
- ฉวีวรรณ สุวรรณภา, อรอนงค์ วุวงศ์, และ เสริมศิลป์ สุขเมธีสกุล. (2561). อาหารพื้นบ้าน: กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ. *วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร*, 6(6), 1313-1314.
- เฉลิมพล ศรีทอง, และ ชีรพงษ์ เทียงสมพงษ์. (2564). แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองมรดกโลกและเมืองสร้างสรรค์โลก โดยชุมชนเมืองเก่าสุโขทัย สำหรับฐานวิถีชีวิตใหม่หลังสถานการณ์โควิด.” *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยธนบุรี*, 15(2), 105.

- ชลิตา แยมศรีสุข, จีรณา จินดาพล, และ อัญญาณี ลีลา. (2563). กระบวนการกลายเป็นสินค้าของอาหารพื้นเมือง: ภูเก็ตสู่การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร. *วารสารวิทยาลัยสงฆ์นครลำปาง*, 9(1), 142-153.
- ชวรินทร์ สุดสวาท, อติคุณ เสรามัญ, นภัสนันท์ วินิจวรกิจกุล, สุประภา สมนักพงษ์, และ อนัญญา รัตนประเสริฐ. (2564). การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นบ้านล้านนา. *วารสาร มจร สังคมศาสตร์ปริทรรศน์*, 11(2), 405.
- ชัชณพงศ์ รุจิโรจน์วรังกูร. (2565). การประกาศเขตที่ดินโบราณสถานอุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย: กระบวนการและผลลัพธ์. *วารสารหน้าจั่ว ว่าด้วยสถาปัตยกรรม การออกแบบ และสภาพแวดล้อม*, 19(1), 174-205.
- ญาณภา บุญประกอบ, จักรวาล วงศ์มณี, สิริพร เขตเจนการ, และ โยธิน แสงวงดี. (2560). อาหารพื้นถิ่นกับกลไกในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ : กรณีศึกษากลุ่มชาติพันธุ์ลาวครึ่งจังหวัดชัยนาท. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*, 11(ฉบับพิเศษ), 93-108.
- ญาณเดช ชื่นจิตต, และ รามณรงค์ นิลกำแหง. (2562, มีนาคม 30). *แนวโน้มการท่องเที่ยวเชิงอาหารของธุรกิจที่พักแรมในประเทศไทยตามพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวมิลเลนเนียล* [เอกสารในการประชุม]. การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาลัยนครราชสีมา ครั้งที่ 6, มหาวิทยาลัยนครราชสีมา.
- ญาดา ชอบทำดี, และ นรินทร์ สังข์รักษา. (2562). รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*, 13(2), 403-413.
- ฐานเศรษฐกิจ. (2560, เมษายน 29). รัฐบาล 'ท่องเที่ยวเชิงอาหาร' ทพท.พนักมิชลินตันไทยฮับวิทยาการอาหารโลก. *ฐานเศรษฐกิจ*. <https://www.thansettakij.com/business/143385>
- ณัฐพงศ์ จิตรนิรัตน์. (2553). *อัตลักษณ์ชุมชน : อัตลักษณ์และการพัฒนาเพื่อเคลื่อนเปลี่ยนตำแหน่งแห่งที่ชุมชน*. นำศิลป์โฆษณา.
- ณภัทร นาคสวัสดิ์, และ พยอม ธรรมบุตร. (2561). แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานีประเทศไทย. *กระแสนวัฒนธรรม*, 21(39), 58-59.
- ณัฐกฤติ นิธิประภา. (2564, พฤศจิกายน 1). *บทวิเคราะห์สถานการณ์ MSME สาขาธุรกิจท่องเที่ยวปี 2564 และแนวโน้มปี 2565* [แหล่งเรียนรู้]. https://www.sme.go.th/upload/mod_download/download-20211012232619.pdf

- ณัฐพร ไช้มุก, และ อรุณา สุวรรณประเทศ. (2563). จากภูมิปัญญาพื้นบ้านสู่ร้านอาหารเพื่อการท่องเที่ยว: กรณีศึกษาชุมชนบ้านทุ่งหลวง อำเภอศรีราชา จังหวัดสุโขทัย และชุมชนบ้านวังวน อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย. *Journal of Community Development Research (Humanities and Social Sciences)*, 13(1), 109-117.
- ณัฐพร ไช้มุก, และ อรุณา สุวรรณประเทศ. (2563). การนำนโยบายการท่องเที่ยวเมืองรองไปปฏิบัติกรณีศึกษา : การท่องเที่ยวชมวิถีชีวิตชนบท จังหวัดจันทบุรี. *วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 1(1), 14-29.
- เดอะสแตนดาร์ด. (2022, มีนาคม 14). ปางช้างแม่แตงจัดงานเลี้ยง 'ขันโตกช้าง' วอนภาครัฐเปิดประเทศ กระตุ้นการท่องเที่ยวทั่วประเทศ หลังรายได้สูญกว่า 6,000 ล้านบาท. *เดอะสแตนดาร์ด*. <https://thestandard.co/mae-taeng-elephant-camp/>
- โตมร สุขปรีชา. (2560). Food Tourism 2.0. *TAT Review Magazine*, 3(1), 8-13
- ทิพย์สุดา พุฒจร, และ คณະ. (2556). การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมในการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนเพื่อการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน กรณีศึกษาชุมชนสลักคอก จังหวัดตราด. *วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์*, 5(2), 102-117.
- ทิพย์สุดา พุฒจร, ชัยรัตน์ วงศ์กิจรุ่งเรือง, พรเทพ พัฒนานุรักษ์, และ สมจิตต์ ปาละกาศ. (2564). ศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่น กรณีศึกษาจังหวัดตรังเมืองคนช่างกิน. *วารสารสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์*, 47(2), 59-74.
- เทศบาลตำบลเมืองเก่า. (2551, ธันวาคม 17). *สภาพทั่วไป* [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.muangkaosukhothai.go.th/condition.php>
- เทศบาลตำบลนครชุม. (2558, มกราคม 7). *เมืองนครชุม* [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.nakhonchum.go.th/travel/detail/184>
- ไทยพีบีเอส (Thai PBS). (2555, สิงหาคม 19). "นครชุม" หลากหลายชาติพันธุ์ ร่วมพัฒนาชุมชน. *ไทยพีบีเอส*. <https://www.thaipbs.or.th/news/content/105862>
- _____. (2566, มกราคม 15). Thai PBS, 2566. Cook Culture: มั่งคั่งเมืองวัฒนธรรมภูเก็ต. *ไทยพีบีเอส*. <https://www.thaipbs.or.th/program/CookCulture/episodes/924>
- ธนกร ช่อไม้ทอง. (2563, ตุลาคม 6). *ธรรมะในหลักศิลาจารึก ศาสนธรรม : กตัญญู กตเวทิตา* [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.lib.ru.ac.th/pk/binside8.html>

- ธนาคารกรุงเทพ. (2561, กันยายน 22). *Food Tourism* กินเพื่อเข้าใจวิถีพื้นเมือง [แหล่งเรียนรู้].
<https://www.bangkokbanksme.com/en/food-tourism-lifestyle>
- ธนาคารแห่งประเทศไทย. (2560, พฤศจิกายน 16). *ผลกระทบและการปรับตัว (Resilience) ของผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมและร้านอาหารช่วงโควิด-19: วิเคราะห์จากหลักคิด Outside-In* [แหล่งเรียนรู้]. https://www.bot.or.th/Thai/ResearchAndPublications/articles/Pages/Article_26Oct2021.aspx
- ธนัชพร นันทาภิวัฒน์, (2564, ตุลาคม 15). *พลิกท่องเที่ยวไทย ให้ฟื้นได้อย่างทรงพลัง (ตอนที่ 2)* [แหล่งเรียนรู้]. [https://media.kkpfkg.com/document/2021/Mar/KKP%20In sight_พลิกท่องเที่ยวไทย%20ให้ฟื้นได้อย่างทรงพลัง%120\(ตอนที่%202\).pdf](https://media.kkpfkg.com/document/2021/Mar/KKP%20In%20sight_พลิกท่องเที่ยวไทย%20ให้ฟื้นได้อย่างทรงพลัง%120(ตอนที่%202).pdf)
- ธิดารัตน แผลงไพรี, นัชชา ภูอองทอง, นารีรัตน์ คงเนียม, สาวิตรี บิดาทุม, และ นันทพันธ์ คคคค. (2564). ภูมิปัญญาท้องถิ่น: คุณค่าที่สังคมละเลย. *วารสารการบริหารนิติบุคคลและนวัตกรรมท้องถิ่น*, 8(8), 389-393
- ธีระพันธ์ ปัญญาดี, นิสากกร คุณวงศ์, กฤษดา ตั้งชวาล, พิษุจน์ เปี้ยวน้อย, และ ชนัยกานต์ เปี่ยมสง่า. (2565). การสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในรูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว ในเขตจังหวัดเพชรบุรี. *วารสารมนุษยสังคมปริทัศน์ (มสป.)*, 24(1), 21-22.
- นพวรรณ น้ำทับทิม, และ ชวลีย์ ณ กลาง. (2562). แนวทางการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวผ่านวัฒนธรรมด้านอาหารในเขตบางกอกน้อยเขตบางกอกใหญ่และเขตคลองสาน. *วารสารสถาบันวิจัยญาณสังวร*, 10(2), 268-269.
- นภาพรรณ เนตรประดิษฐ์, บุญทวรรณ วิงวอน, และ หัสยา พรอินทยศ. (2564). การมีส่วนร่วมของชุมชนในการอนุรักษ์และสืบสานกิจกรรมพื้นบ้านผ่านวิถีการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์: ตำบล นาแสง อำเภอกาชา จังหวัดลำปาง. *วารสารวิชาการวิทยาลัยบริหารศาสตร์*, 4(4), 91-104.
- นวรรตน์ บุญภิลละ. (2559). วิถีวัฒนธรรมภูมิปัญญาอาหารของชาวผู้ไทในจังหวัดอุดรธานี. *วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต*, 4(2), 224-234.
- นราธิป ปุณเกษม. (2562). บทวิจารณ์หนังสืออาหารไทยแบบง่าย ๆ ตำรับดั้งเดิมจากครัวไทยพื้นบ้าน. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 1(1), 63-64.

- นฤมล จิตรเอื้อ, และ ประสพชัย พสุนนท์. (2561). การใช้เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลงานวิจัย เพื่อการศึกษาการดำเนินการที่เป็นเลิศของสถานศึกษา. *Veridian E-Journal, Silpakorn University ฉบับภาษาไทย สาขามนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ และศิลปะ*, 11(2), 2118-2135.
- นันทิยา ตันตราสีบ. (2561). *รูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ในจังหวัดเชียงใหม่* [ดุชมณี นิพนธ์, มหาวิทยาลัยพะเยา].
- นิมิต ชื่นสั้น, และ คณะ. (2564). การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว สำหรับการท่องเที่ยวโดยชุมชนของชุมชนทุ่งมะพร้าว จังหวัดพังงา. *วารสารศิลปศาสตร์ และอุตสาหกรรมบริการ*, 4(2), 326.
- นุชนารถ กฤษณมรณย์, และ คณะ. (2566). การพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่น ตำบลพรหมโลก อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสารวิชาการสังคมมนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช*, 13(1), 1-19.
- บุญโรม สุวรรณพาหุ, อรัญญา ต้อยคัมภีร์, และ วรณิ แกมเกตุมี. (2556). สุขภาวะของวัยรุ่น : กรอบมโนทัศน์และเครื่องมือประเมินทางจิตวิทยา. *วารสารพฤติกรรมศาสตร์*, 19(2), 127-138
- บุษกร บุษปอarang. (2564, ตุลาคม 23). *From Eat to Waste... เรื่องกินเรื่องใหญ่* [แหล่งเรียนรู้]. https://www.creativethailand.org/view/article-read?article_id=33137
- บุษบา ทองอุปการ. (2561). อาหารท้องถิ่น: ความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรมกรณีศึกษาชุมชนบ้านตลิ่งแดง จังหวัดกาญจนบุรี. *วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์*, 5(ฉบับพิเศษ), 108.
- บุหรง ศรีกนก. (2533). *รายงานการศึกษาวิจัยเบื้องต้นประวัติศาสตร์เมืองศรีลัชนาลัย* (พิมพ์ครั้งที่ 1). บริษัท สำนักพิมพ์สมาพันธ์ จำกัด.
- เบญญทิพย์ ทองวิไล. (2559). *การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจของเส้นทางท่องเที่ยวอำเภอบราณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย* [วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยกรุงเทพ].
- ไบบุญ วจนอักษร. (2561, พฤศจิกายน 19). *ส่องไลฟ์สไตล์การกินคนไทย จากยุคพ่อขุนฯ ถึงไทยแลนด์ 4.0.* [แหล่งเรียนรู้]. <https://becommon.co/culture/thai-eating-lifestyle/>
- ปรารณา มงคลวัช. (ม.ป.ป., ตุลาคม 28). *อาหารพื้นถิ่นจันทบูร* [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.m-culture.go.th/chanthaburi>
- ประกาศกรมศิลปากร กำหนดจำนวนโบราณสถานสำหรับชาติ. (2477, มีนาคม 8). *ราชกิจจานุเบกษา*. เล่ม 52. หน้า 3701-3704.

- ประชาชาติธุรกิจ. (2562, เมษายน 19). Gastronomy Tourism กระจายรายได้สู่ “ฐานราก”.
ประชาชาติธุรกิจ. <https://www.prachachat.net/tourism/news-317059>.
- ประมุข ศรีชัยวงษ์, ลักขณา สุภใส, นฤมล ภูสิงห์, อารีรัตน์ พัฒนชีวะพูล, และ กาญจนา สุขบัว. (2561). การพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารพื้นบ้านเป็นผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน จังหวัดชัยภูมิ. *วารสารสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์*, 20(ฉบับพิเศษ), 258-268.
- ประเสริฐ ใจสม, ศรีปริญญา ฐประจ่าง, ชาญเดช เจริญวิริยะกุล, ปฏิญา บุญผดุง, และ เอื้อ อัมพร ทิพย์ทิมพร. (2563). บุพปัจจัยของความยั่งยืนของการท่องเที่ยวเมืองรอง. *วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร*, 8(1), 134-135.
- ปรีชา ตั้งสุขชัยศิริ, ณภัทร สำราญราษฎร์, และ หงสกุล เมสนุกุล. (2565). แนวทางส่งเสริมการท่องเที่ยวบนพื้นฐานของ ซอฟต์แวร์ด้านอาหารพื้นถิ่นจังหวัดสุโขทัย. *วารสารวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม*, 4(2), 32-44.
- ปวิธ ต้นสกุล. (2563). แนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษาชุมชนนาบนาบ อำเภอปากพะนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสารการจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์*, 9(1), 88.
- ปาริฉัตร สิงห์ศักดิ์ตระกูล, และ พิชรินทร์ เสริมการดี. (2556). การศึกษาศักยภาพและแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ของชุมชนบ้านทุ่งมะปริง อำเภอควนโดน และบ้านโดนปานัน อำเภอควนกาหลง จังหวัดสตูล. *วารสารสุทธิปริทัศน์*, 27(83), 97-112.
- ปาริชาติ คุณปลื้ม. (2562). ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี. *วารสารวิชาการศรีปทุม ชลบุรี*, 16(1), 14-22.
- ปุลวัชร ปิติไกรสร. (2560, ตุลาคม 3). *คิคนอกกรอบ ตอบโจทย์เทรนด์ธุรกิจ Wellness Tourism* [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.scbeic.com/th/detail/product/4010>
- ผู้จัดการออนไลน์. (2560, มกราคม 30). “อาหารไทยเพื่อการท่องเที่ยว” ตลาดโตต่อเนื่องทะลุ 4.5 แสนล้าน. *ผู้จัดการออนไลน์*. <https://mgronline.com/business/detail/9600000047488>
- พรรณี สวนเพลง. (2561) *การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยววิถีไทยเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีลัชนาลัยและกำแพงเพชร พระนครศรีอยุธยา) (รายงานการวิจัย)*. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- พระครูสังฆรักษ์บุญเสริม กิต.วณ.โณ, และ คณะ. (2562). *อาหารพื้นบ้าน : กระบวนการจัดการอาหารพื้นบ้านยอดนิยมตามหลักโภชนาการเพื่อสร้างเสริมผู้สูงอายุเขตภาคเหนือตอนบน (รายงานการวิจัย)*. มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่.

- พระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. 2522. (2559, เมษายน 29). *ราชกิจจานุเบกษา*. เล่ม 119/ตอนที่ 102ก/หน้า 66/8.
- พรไพลิน จุลพันธ์. (2565, เมษายน 19). บумเทศกาล "ภูเก็ต เพอรานากัน" โหมโรงไฮซีซั่นรับเปิดประเทศเต็มตัว!. *กรุงเทพธุรกิจ*. <https://www.bangkokbiznews.com/business/999770>
- พัตรา พัทนี. (2563, ธันวาคม 11). *ภูเก็ต...มรดกภูมิปัญญาอาหารที่มากกว่าความอร่อย* [แหล่งเรียนรู้]. https://www.creativethailand.org/new/article/business/32566/th#Creative_place_phuket
- พลยมณ สีนหัง, วัชรินทร์ อินทพรหม, วณิษา ศิริวรสกุล, ขจิตพรรณ อมรปาน, อังคณา จารุพินทุโสภณ, ภูมิพัฒน์ ตระกูลทัศน์เจริญ, สื่อกัญญา จารุพินทุโสภณ, กานต์ณัฐา เนื่องहन, และ สิริมณฑท์ พึ่งสังวาลย์. (2566). การออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวสายอาหารสตรีทฟู้ด เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวระดับโลกในพื้นที่กรุงเทพฯ ตอนเหนือ. *วารสารรัชต์ภาคย์*, 17(51), 495-509.
- พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ สวรรคตวรนายก สุโขทัย. (2563, มกราคม 4). *สังคโลก ผลิตที่ไหนบ้าง* [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.finearts.go.th/sawakhavoranayokmuseum/view/21340-สังคโลก-ผลิตที่ไหนบ้าง>
- พิมพ์ระวี วิจารณ์รุ่งสัจด์. (2561). การพัฒนารูปแบบการจัดการภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพื่อเสริมศักยภาพความจงรักภักดีของนักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี. *วารสารวิชาการท่องเที่ยวนานาชาติ*, 14(1), 152-167.
- พิรมาลัย บุญธรรม, อรอนงค์ ทองมี, โสรัจจ วิสุทธิแพทย์, ธีรนุช ฉายศิริโชติ, และ จิราบุษ โสภกา. (2561). การสังเคราะห์องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชนาลัยและกำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา) (รายงานการวิจัย). มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- พิเศษ ปิ่นเกต. 2562. การจัดสำรับอาหารของคนไทยสมัยอยุธยาจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์. *วารสารวิชาการอยุธยาศึกษา*, 11(1), 32-42.
- พีพีทีวีออนไลน์. (2566, มิถุนายน 18). 18 มิถุนายน “วันปิกนิกสากล” วัฒนธรรมการกินที่เคยนำไปสู่การล่มสลายของมานเหล็ก. *พีพีทีวีออนไลน์*. <https://www.pptvhd36.com/news/ไลฟ์สไตล์/198657>.
- พีรพัฒน์ ตุลยาเดชานนท์. (2561, มีนาคม 20). วัฒนธรรมการกิน. *EAT WITH PETE แชนัวร์รสชาติความอร่อยไปกับ พีท พีรพัฒน์*. <https://delichimagazinepost.blogspot.com/2018/03/eat-with-pete.html>

- พีริวิชญ์ สิงฆาพะ, และ อธิป จันท์สุริย์. (2564). การจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่า
ภูเก็ต. *วารสารที่ศน์วัฒนธรรม สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้าน
สมเด็จเจ้าพระยา*, 21(1), 1-17.
- แพรภัทร ยอดแก้ว. (2562, กรกฎาคม 11-12). *ประเพณีฮีตสิบสองของกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง ใน
เทศบาลตำบลโพรงมะเดื่อ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม* [บทความ]. การประชุมวิชาการ
ระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ครั้งที่ 11, มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- ไพวัน คงกระพันธ์. (2542). *ภูมิปัญญาชาวบ้าน : ท้องถิ่นสุโขทัย* (พิมพ์ครั้งที่ 1). โรงพิมพ์รัตนสุวรรณ.
- ภัทรพร พันธุ์. (2558). การจัดการกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสบการณ์ของ นักท่องเที่ยว
ในประเทศไทย. *JOURNAL OF SOUTHERN TECHNOLOGY*, 8(2), 27-38.
- ภูริ ชุณหะวัณ, และ ชวลีย์ ณ ถลาง. (2564). การศึกษาเรื่อง องค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารและ
ส่วนประสมทางการตลาดบริการของนักท่องเที่ยวชาวไทยในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
ชายฝั่งทะเลตะวันตก. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*, 15(1), 80.
- มาริษา เสนอิม. (2563, มกราคม 13). *งานวันสารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพงเพชร* [แหล่งเรียนรู้].
<https://www.finearts.go.th/kamphaengphetmuseum/view/22607> -งานวันสารท
ไทยกล้วยไข่เมืองกำแพงเพชร
- ยุทธศักดิ์ สุภสร. (2562, ธันวาคม 2). *ทิศทางการท่องเที่ยวไทย 2562* [ข่าวประชาสัมพันธ์].
<https://www.tatreviewmagazine.com/article/tourism-thailand-2562/>. หน้า 325.
- รพีพรรณ จันทับ, และ ลินจง โพชาริ. (2559). ปัจจัยด้านอัตลักษณ์ทรัพยากรท่องเที่ยวที่มีผลต่อ
ความสำเร็จในการจัดการการท่องเที่ยวหมู่บ้านช้างบ้านตากกลาง จังหวัดสุรินทร์. *WMS
Journal of Management Walailak University*, 5(1), 48-59.
- รวีโรจน์ อนันตธนาชัย, ทิพย์วิมล กิตติวรภาพ, ชนินทร์ กุล-เศรษฐัญชลี, นาฏลดา อ่อนวิมล, อรรถ ชันสี,
กาญจนศักดิ์ จารุปาน, นนทตะวัน อนันตธนาชัย, นวลรัตดา ประเปรียว, ภาณุพงศ์ พนม
วัน, และ ถาวร จันทโชติ. (2553). การพัฒนาสำหรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพบนพื้น
ฐานเศรษฐกิจพอเพียงและบริบทชุมชน. *วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สาขา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 3(1), 59-74.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2565, ตุลาคม 23). *คำศัพท์ อาหาร* [แหล่งเรียนรู้]. [https://dictionary.orst.
go.th/index.php](https://dictionary.orst.go.th/index.php)
- ฤทัยภัทร พิมลศรี, และ วศิน ปัญญาบุตรกุล. (2558). ทิศทางการพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดสุโขทัย
เพื่อรองรับการเปิดประชาคมอาเซียน. *วารสารอารยธรรมศึกษาโขง-สาละวิน*, 6(2), 198-
226.

- ลลิตา เจริญวิเศษ, สายธาร เสาทอง, และชุตานาภา คุณสุข. (2563). การพัฒนาเมนูปูให้เป็นอาหารเฉพาะถิ่นของจังหวัดจันทบุรี. *วารสารวิจัยรำไพพรรณี*, 14(3), 32-42.
- เลิศชาย ปานมูข. (2558, กันยายน 10). *แนวคิด หลักการ และวัตถุประสงค์ ของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) [แหล่งเรียนรู้]*. <http://www.lertchaimaster.com/forum/index.php?topic=52.0>
- วันชพร จันทร์รักษา, และ วารชิต มัชฌิมบุรุษ (2558). โครงการขยายการท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร. *วารสารอารยธรรมศึกษาโขง-สาละวิน*. 6(2), 76-77.
- วรรณวีร์ บุญคุ้ม. (2563). *เอกสารประกอบการสอน รายวิชา 464611 สถิติขั้นสูงและวิธีวิจัยทางการจัดการนันทนาการ การท่องเที่ยวและกีฬา*. คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- วรรัตน์ สานนท์, กมลพร สวนทอง, และ นิลุบล คงเปรม. (2561). *การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยวเรียนรู้ทางอาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก (รายงานวิจัย)*. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- วรรัตน์ สานนท์, และ กมลพร สวนทอง. (2563). *การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยวเรียนรู้ทางอาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก: กรณีศึกษาชุมชนหนองโรง ตำบลหนองโรง อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี*. *Manutsayasat Wichakan*, 27(1), 237-273.
- วรัญญ อินทรกำแหง. (2565, ธันวาคม 11). 'เปอรานากัน' มรดกอาหารพิวชั้นเก่าแก่ที่ทำให้ภูเก็ตเป็นเมืองสร้างสรรค์ และจุดหมายปลายทางด้านอาหาร [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.gqthailand.com/lifestyle/food-and-drink/article/peranakan-heritage-phuket-city-of-gastronomy>
- วลัยลักษณ์ ทรงศิริ. (2559, มกราคม 1). *ลาวในเมืองไทย กลุ่มชาติพันธุ์ที่คลุมเครือ* [แหล่งเรียนรู้]. <https://lek-prapai.org/home/view.php?id=790>
- วาริพร ชูศรี, จุฑามาศ พรหมมนตรี, บุตรี บุญโรจน์พงศ์, นพดล ชูเศษ, และ สรัญณี อุเสินยาง. (2566). *สำหรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระ*. *Journal of Roi Kaensarn Academi*, 8(5), 270-286.
- วไลลักษณ์ น้อยพยัคฆ์, และ สุวัฒน์ จุฑากรณ์. (2546). *อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวกับปัจจัยสิ่งแวดล้อม เอกสารประกอบการสอนชุดวิชา ประสบการณ์วิชาชีพการจัดการการท่องเที่ยว หน่วยที่ 1-7 (พิมพ์ครั้งที่ 1)*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- วิชัยโกชนา. (2566, ธันวาคม 10). *ความเป็นมาของโต๊ะจีน* [แหล่งเรียนรู้]. <http://www.wichaifood.com/article8/>

- วิทยาลัยดุสิตธานี. (2560). *บทที่ 3 การเขียนตำรับอาหารและเครื่องตั้งมาตรฐาน (Standard Recipe)*. วิทยาลัยดุสิตธานี.
- วินัย ทองภูบาล. (2019). การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง ข้าวเพื่อความมั่นคงทางอาหาร ของโรงเรียน หินดาดวิทยาโดยใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม. *วารสารวิทยาลัยนครราชสีมา สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 13(3), 139-150.
- วิภาดา เกษธรรมพิทักษ์, และ เทิดชาย ช่วยบำรุง. (2562). ศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวมรดกโลกทาง วัฒนธรรมในประเทศไทย กรณีศึกษา นครประวัติศาสตร์พระนครศรีอยุธยา. *วารสารวิชาการนวัตกรรมสื่อสารสังคม*, 7(1), 35-45.
- วิภาวรรณ ปิ่นแก้ว. (2551). *แนวทางการท่องเที่ยวเชิงนิเวศในอำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี* [วิทยานิพนธ์ ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ].
- วิรัชยา อินทะกันท์, จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง, และ ไพรวลัย ประมัย. (2565). การพัฒนาอาหารพื้นถิ่นสู่ ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวโดยใช้ชุมชนเป็นฐาน กรณีศึกษา หมู่บ้านท่าโพธิ์ ตำบล จอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก. *ลักทอง : วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (สทมส.)*, 29(4), 188-206.
- ศรุดา นิตวกรการ. (2557). *สำหรับอาหารมอญเกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี. กระแสวัฒนธรรม*. 15(28), 39-58.
- ศรีศักร วัลลิโภดม. (2532). ความมหัศจรรย์ของกำแพงเพชร. *เมืองโบราณ*. 19(2); 20-43.
- ศิริวรุฒ ภูมมะกสิกร. (2565, สิงหาคม 30). รู้จักกับ 'การทูตภาคประชาชน' และ 'การทูตเชิงอาหาร' ที่ ไม่เพียงผลักดันให้ 'ข้าวเหนียวมะม่วง' ระเบิดไกล แต่ยังทำให้อาหารไทยโด่งดังในระดับโลก [แหล่งเรียนรู้]. <https://thestructure.live/รู้จักกับ-การทูตภาคประชาชน-และ-การทูตเชิงอาหาร/>
- ศิริลักษณ์ สุวรรณวงศ์. (2538). *ทฤษฎีและเทคนิคการลุ่มตัวอย่าง*. ภาควิชาคณิตศาสตร์ คณะ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ศุภลักษณ์ ศรีวิไล, และ รุ่งเรือง ทองศรี. (2564). การแพร่ระบาดของ โควิด-19 ส่งผลต่อการท่องเที่ยว ของประเทศไทย. *วารสารการบริหารนิติบุคคลและนวัตกรรมท้องถิ่น*, 7(8), 405-416.
- ศูนย์ข้อมูลมรดกโลก. (2564, มกราคม 8). *เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร* [แหล่งเรียนรู้]. http://164.115.22.96/heritage_culture.aspx#a6.
- ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน). (2564, มิถุนายน 17). *กลุ่มชาติพันธุ์ในประเทศไทย : ลาว ครั้ง* [แหล่งเรียนรู้]. <https://ethnic-groups.sac.or.th/ethnic-group/203/202>
- _____. (2566, ธันวาคม 29). *อุทยานประวัติศาสตร์ในประเทศไทย* [แหล่งเรียนรู้]. <https://archaeology.sac.or.th/terminology/285>

- ศูนย์วิจัยและสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน. (2022, พฤศจิกายน 16). *เมื่อโลกต้องการโมเดลเศรษฐกิจใหม่ ไทยจึงมี 'BCG' (Bio-Circular-Green Economy) เป็นวาระแห่งชาติปี 2564* [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.sdgmovement.com/2021/04/14/bcg-economy-model-trend-th-national-agenda-2021/>
- สงกรานต์ กลมสุข. (2557). อาณาจักรสุโขทัยกับมรดกทางวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยว. *วารสารมหาวิทยาลัยคริสเตียน*, 20(2), 187.
- สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. (2559). *การพัฒนาผังแม่บทบูรณาการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อย่างยั่งยืนพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย - ครีส์ชวัลย์ - กำแพงเพชร (รายงานการวิจัย). ฉบับสมบูรณ์. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.*
- สมบัติ กันบุตร, น้ำฝน รักประยูร, รัฐพงศ์ ปกแก้ว, และ สุภารัตน์ อานาจ, (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์โดยการมีส่วนร่วมในเขตพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์ชุมชนนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร. *วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง*, 11(1), 112-122.
- สมบัติ กันบุตร, น้ำฝน รักประยูร, รัฐพงศ์ ปกแก้ว, และ สุภารัตน์ อานาจ, (2565). *กลยุทธ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ในเขตพื้นที่พิเศษอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย-ครีส์ชวัลย์ โดยการมีส่วนร่วมของชุมชน (รายงานการวิจัย).* มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สารสนเทศจังหวัดที่ตั้งสาขาวิทยบริการเฉลิมพระเกียรติ มหาวิทยาลัยรามคำแหง จังหวัดสุโขทัย. (ม.ป.ป., พฤศจิกายน 19). *คุณค่าของศิลาจารึกพ่อขุนรามคำแหงมหาราช* [แหล่งเรียนรู้]. <http://www.info.ru.ac.th/province/sukhothai/srj5.htm#>
- สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา จังหวัดสุโขทัย. (2563, พฤศจิกายน 19). *แผนพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดสุโขทัย พ.ศ. 2560 – 2564* [แหล่งเรียนรู้]. https://nan.mots.go.th/ewtadmin/ewt/sukhothai/download/article/article_20200414104709.pdf
- _____ . (ม.ป.ป., พฤศจิกายน 19). *ภาพรวมด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดสุโขทัย* [แหล่งเรียนรู้]. https://sukhothai.mots.go.th/download/article/article_20191025125157.pdf
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติสำนักงานกฤษฎีกา. (2559, พฤศจิกายน 3). *แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่สิบสอง พ.ศ. ๒๕๖๐ – ๒๕๖๔* [แหล่งเรียนรู้]. https://www.nesdc.go.th/ewt_dl_link.php?nid=6422.
- สำนักงานจังหวัดสุโขทัย. (2564, พฤศจิกายน 17). *แผนพัฒนาจังหวัดสุโขทัย (พ.ศ. 2561 - 2565) ฉบับทบทวน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564* [แหล่งเรียนรู้]. https://sukhothai.energy.go.th/th/annual-plan/download?did=856&filename=แผนงานและโครงการตามนโยบายจังหวัด.pdf&mid=9585&mkey=m_document&lang=th&url=%2Fwebupload%2F75xab42

- สำนักงานปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2562, พฤศจิกายน 20). สถิติการท่องเที่ยวและกีฬา : รายได้การท่องเที่ยวจากนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เข้ามาประเทศไทยจำแนกตามประเทศ ถิ่นที่อยู่ พ.ศ. 2553 – 2562 [ข่าวประชาสัมพันธ์]. <http://statbbi.nso.go.th/staticreport/page/sector/th/17.aspx>.
- สำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดกำแพงเพชร. (2564, มกราคม 12). “พช.กำแพงเพชร เปิดโครงการพัฒนากระบวนการบริหารจัดการชุมชนท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ “กิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่นักท่องเที่ยวลงมือปฏิบัติ (D-HOPE)” [ข่าวประชาสัมพันธ์]. <https://kamphaengphet.cdd.go.th/2021/09/16/พช-กำแพงเพชร-เปิดโครงการ>
- สำนักพัฒนาชุมชน จังหวัดสุโขทัย. (2561, ธันวาคม 30). สุโขทัย OTOP นวัตกรรม [ข่าวประชาสัมพันธ์]. <https://www.addpay.co.th/sukhothaiotop/OTOP-Mueng.ph>
- _____. (2559, ธันวาคม 29). รายงานคุณภาพชีวิตของประชาชน จังหวัดสุโขทัย ปี 2559 [ข่าวประชาสัมพันธ์]. <https://sukhothai.cdd.go.th/wp-content/uploads/sites/66/2017/04/เล่มรายงานคุณภาพชีวิตของประชาชนจังหวัดสุโขทัย-59.pdf>
- _____. (2561, มกราคม 3). สุโขทัย OTOP นวัตกรรม : ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตกรรมสุโขทัย ภายใต้โครงการไทยนิยม ยั่งยืน อำเภอศรีสัชนาลัย [ข่าวประชาสัมพันธ์]. <https://www.addpay.co.th/sukhothaiotop/OTOP-Srichatchanalai.php>
- สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.). (2565, พฤศจิกายน 16). จาก BCG Model สู่ BCG Tourism เดิมส่วนผสมความยั่งยืนลงในการท่องเที่ยวอาหาร – ชุมชน – สุขภาพ [ข่าวประชาสัมพันธ์]. <https://www.bcg.in.th/bcg-tourism/>
- _____. (2563). BCG in Action: สาขาการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจสร้างสรรค์. กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม.
- สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2565, ตุลาคม 15). แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ (๕) ประเด็น การท่องเที่ยว (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) [แหล่งเรียนรู้]. <http://nscr.nesdb.go.th/wp-content/uploads/2019/04/05-การท่องเที่ยว.pdf>
- สำนักงานเลขาธิการสภาผู้แทนราษฎร. (2564). ข้อเสนอแนวทางการส่งเสริมท่องเที่ยวเมืองรองเพื่อกระจายรายได้จากการท่องเที่ยว ฉบับที่ 12/2564 (พิมพ์ครั้งที่ 1). สำนักการพิมพ์ สำนักงานเลขาธิการสภาผู้แทนราษฎร.
- สำนักงานราชบัณฑิตยสภา.(2558, ธันวาคม 3). ชันโตก [แหล่งเรียนรู้]. <http://legacy.orst.go.th/?knowledges=ชันโตก-๓-ธันวาคม-๒๕๕๒>

- สำนักงานศึกษาธิการภาค 2. (2558, ธันวาคม 11). รายงานการพัฒนาศึกษาระดับภาคการศึกษาในเขตภาคเหนือตอนล่าง [ข่าวประชาสัมพันธ์]. https://www.spm38.go.th/home/attachments/article/1704/รายงานการพัฒนาศึกษาระดับภาคการศึกษาในเขตภาคเหนือตอนล่าง_ศธภ2.pdf.
- สำนักงานสถิติจังหวัดกำแพงเพชร. (2566, มีนาคม 1). จำนวนประชากรจังหวัดกำแพงเพชร2566/เมืองกำแพงเพชร [ข่าวประชาสัมพันธ์]. https://kpphet.nso.go.th/index.php?option=com_content&view=article&id=111:population-กำแพงเพชร=38
- สำนักงานสถิติจังหวัดสุโขทัย. (2566, มีนาคม 1). จำนวนประชากรจังหวัดสุโขทัย2566/เมืองสุโขทัย [ข่าวประชาสัมพันธ์]. https://sukhothai.nso.go.th/index.php?option=com_content&view=article&id=89:population,-sukhothai-province,2021&catid=36
- _____. (2566, มีนาคม 1). จำนวนประชากรจังหวัดสุโขทัย2566/ศรีสัชนาลัย [ข่าวประชาสัมพันธ์]. https://sukhothai.nso.go.th/index.php?option=com_content&view=article&id=89:population,-sukhothai-province,-2021&catid=36
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. (2566, ธันวาคม 31). จังหวัดสุโขทัย : แหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับมาตรฐานระดับประเทศ และมาตรฐานสากล [แหล่งเรียนรู้]. <https://gdcatalog.go.th/dataset/gdpublish-dataset-13-0115>
- สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร. (ม.ป.ป., มกราคม 7). เมืองนครชุมกำแพงเพชรเมืองแรก หลัง พ.ศ. 1800 [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.kpp-local.go.th/files/download/20170514231531mpwzg.pdf>
- สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2561, ตุลาคม 15). แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ (๕) ประเด็น การท่องเที่ยว (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) [แหล่งเรียนรู้]. <http://nscr.nesdb.go.th/wp-content/uploads/2019/04/05-การท่องเที่ยว.pdf>
- สำนักเทศบาลตำบลนครชุม. (2565, มกราคม 11). แผนพัฒนาท้องถิ่น (พ.ศ. 2566-2570) [แหล่งเรียนรู้]. https://www.nakhonchum.go.th/files/com_strategy/2023-04_f93a42351a8fe45.pdf
- สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี. (2566, ธันวาคม 11). ชวนเที่ยวช่วงออกพรรษา จ.นครพนม “ตามรอยพญานาค” [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.thaigov.go.th/infographic/contents/details/7636>
- สำเริง วรสุตร. (ม.ป.ป., พฤศจิกายน 16). กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์โครงการครัวไทยสู่ครัวโลก (Kitchen to The World) ผ่านสื่อมวลชน. กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์ [แหล่งเรียนรู้]. https://www.ditp.go.th/contents_attach/78025/78025.pdf.

- สัญญา ยีอราน, และ ศิวีไลซ์ วนรัตน์วิจิตร. (2561). การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมสู่ความสำเร็จ การเปลี่ยนแปลงนโยบายในระบบสุขภาพ. *วารสารเครือข่ายวิทยาลัยพยาบาลและการสาธารณสุขภาคใต้*, 5(2), 288-298.
- สันติ อภัยราช. (ม.ป.ป.. มกราคม 8). *วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา จังหวัดกำแพงเพชร* [แหล่งเรียนรู้]. https://sunti-apairach.com/book/book1pdf/booksec1_02.pdf
- สุนิติ จุฑามาศ. (2561, กันยายน 18). *สำหรับอาหรับ* [แหล่งเรียนรู้]. <https://readthecloud.co/islam-tabsi/>
- สุนี ศักดาเดช. (2549). *อาหารท้องถิ่น*. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- สุภางค์ จันทวานิช. (2549). *วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ* (พิมพ์ครั้งที่ 14). สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี, นุจิรา รัตมีไพบูลย์, และ สายบังอร ปานพรหม. (2562). แนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในเมืองพัทธยา จังหวัดชลบุรี. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 1(2), 38-49.
- หทัยชนก ฉิมบ้านไร่, และ รัชพงษ์ วงศาโรจน์. (2557, พฤศจิกายน 19). *แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน* [แหล่งเรียนรู้]. <http://repository.nida.ac.th/handle/662723737/3874>.
- หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ. (2564). *ติดอาวุธการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารพุงแรงในยุคดิจิทัล ทะยานไกลในยุคหลังโควิด*. บพข. *Policy Brief เอกสารวิชาการภายใต้ความร่วมมือทางวิชาการระหว่าง สำนักวิชาการสำนักงานเลขาธิการวุฒิสภากับสำนักประสานงานการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจสร้างสรรค์*. 1(1), 2.
- องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน (องค์การมหาชน). (2559). *ท่องเที่ยวเชิงอาหาร*. บริษัทโคคุน แอนด์ โค.
- _____. (2564, กรกฎาคม 24). *แผนยุทธศาสตร์การพัฒนาพื้นที่พิเศษมรดกโลกสุโขทัย – ศรีสัชนาลัย – กำแพงเพชร*[แหล่งเรียนรู้]. <https://www.dasta.or.th/th/article/483>
- _____. (2564, กรกฎาคม 8). *เมืองเดียวครบรส กับเส้นทางท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่น ของกินนครชุม จ.กำแพงเพชร* [แหล่งเรียนรู้]. <https://www.dasta.or.th/th/article/299>

- _____. (2565, กรกฎาคม 9). *อพท.4 จัดประชุมคณะกรรมการ DMO ครั้งที่ ๒ แจ้งผลการประเมินสถานะความยั่งยืน ตามเกณฑ์ (GSTC) [แหล่งเรียนรู้]*. <https://www.dasta.or.th/th/article/1379>
- _____. (2566, ธันวาคม 31). *แผนปฏิบัติการสุขุขทัยเมืองสร้างสรรค์ด้านหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน ระยะ 4 ปี (พ.ศ. 2567-2570) [แหล่งเรียนรู้]*. https://www.dasta.or.th/uploads/file/202312/1703486642_c247d361e705ccc445e6.pdf
- องค์การบริหารส่วนจังหวัดศรีสะเกษ. (2564, มีนาคม 15). *ปิดจองพาลง กินชมบรรยากาศแสง สี เสียง งานเทศกาลดอกคำดวนบานๆ ประจำปี ๒๕๖๔ [ข่าวประชาสัมพันธ์]*. <https://www.pao-sisaket.go.th/readnews/9939>
- องค์การบริหารส่วนจังหวัดสุโขทัย. (2557, มกราคม 1). *แผนยุทธศาสตร์การพัฒนา (พ.ศ. 2558 – 2562) [แหล่งเรียนรู้]*. http://sukhothaipao.go.th/public/list_upload/backend/list_34/files_default_51_1.pdf
- องค์การบริหารส่วนตำบลเมืองเก่า. (2551, ธันวาคม 18). *ประวัติความเป็นมา [แหล่งเรียนรู้]*. <https://www.mueangkao.go.th/history.php>
- องค์การบริหารส่วนตำบลหนองอ้อ. (2551, ธันวาคม 31). *ประวัติความเป็นมา [แหล่งเรียนรู้]*. <https://www.nongo.go.th/history.php>
- อนรรค บ่อน้อย. (2560, มกราคม 12). *ประชุมพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลนครชุม [ข่าวประชาสัมพันธ์]*. [https://www.nakhonchum-kpp.go.th/news_detail.php?doIP=1&checkIP=\\$chkIP&id=18890&checkAdd=\\$chkAd&dum=85989_ypk](https://www.nakhonchum-kpp.go.th/news_detail.php?doIP=1&checkIP=$chkIP&id=18890&checkAdd=$chkAd&dum=85989_ypk)
- อนัสพงษ์ ไกรเกรียงศรี. (2562). *การบริหารจัดการเส้นทางท่องเที่ยวแหล่งมรดกโลก อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยอุทยานประวัติศาสตร์ศรีลัชนาลัย และอุทยานประวัติศาสตร์กำแพงเพชร [คู่มือนิพนธ์ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต, มหาวิทยาลัยบูรพา]*.
- อภิรมย์ พรหมจรรยา, ชูติมา ต่อเจริญ, และ ปทุมมาลัย พัฒโร. (2547). *การศึกษาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงาและภูเก็ต (รายงานการวิจัย). คณะอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต.*
- อมาวาสี อัมพันศิริรัตน์, และ พิมพิมล วงศ์ไชยา. (2560). *การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม : ลักษณะสำคัญและการประยุกต์ใช้ในชุมชน. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 36(6), 192-202.*

- อัศวพงษ์ เพ็ชรพูล. (2560). แนวทางการเผยแพร่วิถีชีวิตสังคมและวัฒนธรรมตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติด้านการบริหารกิจการสาธารณะ ครั้งที่ 4 “การบริหารกิจการสาธารณะภายใต้ประเทศไทย4.0 . มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- อัญชลี สิงห์น้อย วงศ์วัฒนา. (2559).ชาติพันธุ์ “ไทโครัง” ภูมิภาคเหนือตอนล่าง: อัตลักษณ์และความหลากหลาย. วารสารมนุษยศาสตร์. 10(2), 107-127.
- อารยา สุวรรณสุจริต. (2562). การตระหนักรู้ทางวัฒนธรรมภาพลักษณ์การท่องเที่ยวและความกลัวการรับประทานอาหารแปลกใหม่ที่มีผลต่อแนวโน้มในการรับประทานอาหารท้องถิ่นจังหวัดพระนครศรีอยุธยาของนักท่องเที่ยวชาวไทย [การค้นคว้าอิสระปริญญาโทมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยกรุงเทพ].
- อาหารไทย. (2565, ตุลาคม 23). ใน วิกีพีเดีย. <https://th.wikipedia.org/wiki/อาหารไทย>
- อำไพ พงศดิตรพงศ์กุล. (2551, พฤศจิกายน 9). อาหารพื้นบ้านไทย (Thai Traditional Food). กองการแพทย์ทางเลือก. กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก [แหล่งเรียนรู้]. . <https://thaicam.go.th/wp-content/uploads/2019/10/ตำราวิชาการ-อาหารเพื่อสุขภาพ-หน้า-312-690.pdf>.
- อุทยานประวัติศาสตร์ศรีสัชนาลัย. (2535). ทำเนียบโบราณสถานศรีสัชนาลัย (พิมพ์ครั้งที่ 1) . บริษัทสำนักพิมพ์สมาพันธ์ จำกัด.
- อุทัยทิพย์ เจียวิวรรธน์กุล. (2553). การวิจัยเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม : แนวคิด หลักการ และบทเรียน. พิมพ์ที่ พี.เอ.ลิฟวิ่ง จำกัด.
- อุทุมพร เรืองฤทธิ์, และ ผกามาศ ชัยรัตน์. (2565). รูปแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์บนรากฐานภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมชาติพันธุ์ไทดำบ้านดอนมะนาว จังหวัดสุพรรณบุรี. วารสารศิลปศาสตร์ราชวมงคลสุวรรณภูมิ, 4(1), 121.
- อรุณวดี รัตนธารี. (ม.ป.ป., ธันวาคม 11). ล้อมวงกิน ‘พาลัง’ สำหรับสานสัมพันธ์ฝั่งอีสาน [แหล่งเรียนรู้]. https://krua.co/food_story/palang-isaan-dining

ภาษาต่างประเทศ

- Abulkosimovic, K. J. (2022). A REGIONAL BRAND OF THE NATIONAL GASTRONOMY TOURISM IN UZBEKISTAN. *Berlin Studies Transnational Journal of Science and Humanities*, 2(1.1 Economical sciences), 254-262.
- Ab Karim, S., & Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of hospitality marketing & management*, 19(6), 531-555.
- Ahmad, A., & Johari, S. (2022). *Georgetown as a Gastronomy Tourism Destination: Visitor Awareness Towards Revisit Intention of Nasi Kandar Restaurant. In New Governance and Management in Touristic Destinations*. IGI Global.
- Akyürek, S., & Erdem, B. (2019). Gastronomy museums as sustainable hangouts in gastronomy tourism: A gastronomy museum proposal for Gümüşhane City, Turkey. *Turizam*, 23(1), 17-33.
- Artharn, D., & Jaroenwisan, K. (2022). Gastronomy Tourism Delvelionebt Tourism Based on BCG Economic concept. *Valaya Alongkorn Review*, 12(2), 276-291.
- Aroonwa, (2019, November 2). ทำไมเราจึงควรบริโภคอาหารท้องถิ่น [Press release]. <https://thaicityfarm.com/2019/07/16/ทำไมเราจึงควรบริโภคอาหารท้องถิ่น/>
- Ashleigh E., Eerang P., Sangkyun K., and Yeoman I. (2018, October 6). *What is Food Tourism?* [Press release]. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S026151771830075X?via%3Dihub>
- Banjac, M., Kalenjuk, B., Tešanović, D., Gagić, S., & Cvetković, B. (2016). Gastronomic tourism in rural areas of Vojvodina (Serbia). *Turizam*, 20(4), 180-191.
- Batinic, I. (2017). The role and importance of promotion in the development of gastronomic tourism of the Republic of Croatia. *Journal of process management and new technologies*, 5(3).
- Berno T., & Wisansing J. (2019). *The Development of ASEAN Gastronomy Network and Region of Gastronomy*. Ministry of Tourism and Sports, Thailand.
- Best, J. (1981). *Research in education* (4th ed.). Prentice Hall.

- Bhoophala, S., & Daengbuppha, J. (2022). AN ASSESSMENT ON GASTRONOMY TOURISM POTENTIAL OF CHIANG RAI PROVINCE BASED ON BCG ECONOMY CONCEPT. *Journal of Suvarnabhumi Institute of Technology (Humanities and Social Sciences)*, 8(1), 286-304.
- Çalışkan, O., & Yılmaz, G. (2016, October 6). *Gastronomy and tourism* [Press release]. https://www.academia.edu/30442067/Gastronomy_and_Tourism
- Casasensei. (2019, October 29). *DIFFERENT TYPES OF ASIAN FOOD: SIMILARITIES AND DIFFERENCES* [Press release]. <https://casasensei.com/interesting-facts/different-types-of-asian-food/>
- Center for Agriculture and Food System at Vermont Law School, (2021, October 8). *DEFINING LOCAL FOOD: AN ANALYSIS OF STATE APPROACHES AND CHALLENGES* [Press release]. <https://www.vermontlaw.edu/sites/default/files/202108/Local%20Food%20Definitions.pdf>
- Chidprasert, C., Tangtenglam, S., Saesow, C., Pongpanic, A., & Sonthanong, M., (2022). Types of Food to Promote the Activities Gastronomy Tourism in the Western Region. *International Journal of Sociologies and Anthropologies Science Reviews (IJSASR)*, 2 (3), 97-106.
- Chitsanupong Rujitrotvarangkul. (2022). Si Satchanalai Historical Park Ancient Monuments Compound Announcement. *Processes and Results*, 19(1), 176.
- Chunkajorn, P., & Thalang, C. N., (2021). Gastronomy Tourism Components and Service Marketing Mix Factors of Thai Tourists in Gastronomy Tourism to Thailand Riviera. *Dusit Thani College Journal*, 15(1), 66-81.
- Coelho, F. C., Coelho, E. M., & Egerer, M. (2018). Local food: Benefits and failings due to modern agriculture. *Scientia Agricola*, 75, 84-94.
- Diaconescu, D. M., & Nistoreanu, P. (2013). Gastronomic Tourism–Option for the Development of local communities. *Cactus Tourism Journal*, 8(2), 42-43.
- Department of Business Development. (2019, February 25). Restaurant business analysis of february 2019 [Press release]. https://www.dbd.go.th/download/document_file/Static/2562/T26/T26_201902.pdf
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism?. *Tourism Management*, 68, 250–263.

- Eric Amuquandoh, F., & Asafo-Adjei, R. (2013). Traditional food preferences of tourists in Ghana. *British Food Journal*, 115(7), 987-1002.
- Fáilte Ireland, National Tourism Development Authority. (2018, November 15). Food and Drink Strategy 2018-2023 [Press release]. www.failteireland.ie/Files/FI-Food-Strategy-Document.pdf
- Fernandes, M., Sherkar, A., & Zagade, S. (2024). *Gastronomic tourism experiences of Goa: Tapping the potential of Goan cuisine as a destination attraction*. Sustainability, Agri, Food and Environmental Research, <http://dx.doi.org/10.7770/safer-V12N1-art2665>
- FOOD AND ROAD. (2022, November 15). *Do you know all the benefits of Food Tourism?* [Press release]. <https://foodandroad.com/food-tourism-benefits/>.
- Gajic, M. (2015). Gastronomic Tourism - a Way of Tourism in Growth. *Quaestus*, 6, 160-161.
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Globaldata. (2018, October 22). *Market volume of Global Food Segment, 2018 - 2025 (Million Litres)* [Press release]. <https://www.globaldata.com/data-insights/consumer/market-volume-of-global-food-segment-1627092/>
- GÜLER, O., BENLİ, S., AKDAĞ, G., & ÇAKICI, A. C. (2016). What is your favorite local food menu? Application of conjoint analysis on The Eastern Mediterranean cuisine of Turkey. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(3), 38-52.
- Gupta, V., Roy, H., & Promsivapallop, P. (2021). Local cuisine image dimensions and its impact on foreign tourist's perceived food contentment in Delhi. *Tourism Recreation Research*, 46(4), 487-499.
- Guzel, B., & Apaydin, M. (2016). *Gastronomy tourism: Motivations and destinations*. *Global issues and trends in tourism*. St. Kliment Ohridski University Press Sofia.
- Hall, C.M. (2003). *Wine, food and tourism marketing*. The Haworth Hospitality Press.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2006). Gastronomy, food and wine tourism. *Tourism business frontiers: Consumers products and industry*, 137-148.

- Hjalager, A., & Richards, G. (2002). *A typology of gastronomy tourism*. In, *Tourism and Gastronomy*. Routledge.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.). (2003). *Tourism and gastronomy*. Routledge.
- Hong, J. S., & Tsai, C. T. (2012). Culinary tourism strategic development: an Asia-Pacific perspective. *International journal of tourism research*, 14(1), 40-55.
- Hussin, H. (2018). Gastronomy, tourism, and the soft power of Malaysia. *Sage Open*, 8(4),1-11.
- Ignatov, E., & Smith, S. (2006). Segmenting Canadian culinary tourists. *Current issues in tourism*, 9(3), 235.
- Institute of Ecotourism. (2002). *Strategic Assessment of the Impact on the Environment and Tourism*. Institute of Ecotourism Srinakarinwirot University.
- International Culinary Tourism Association. (2006, March 15). *What is food tourism?* [Press release]. <http://www.worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism>.
- Karp, M. (2018, May 18). "The surprising reason that there are so many Thai restaurants in America". [Press release]. https://www.vice.com/en_us/article/paxadz/the-surprising-reason-that-there-are-so-many-thairestaurants-in-america.
- Kemmis, S., & McTaggart, R. (1988). *The action research planner* (3rd ed). Deakin University Press.
- Klose, P. R. (2012). *The essence of gastronomy Understanding the flavour of foods and beverages*. The Netherlands: The Academy for Gastronomy.
- Kritmanorote K., & Disatapundhu S. (2019). Gastronomy Tourism through Identity Cuisin in 4 Regions. *Institute of Culture and Arts Journal Srinakharinwirot University* , 20(2), 139-151.
- Kruejan, W., & Samukkethum, S. (2022). Participatory action research in development of community based tourism management system for sustainable development : a case study of a mangrove forest community in Nakhon Si-Thammarat Province. *Journal of Social Development*, 24(1), 68-85.

- Kiawrat, M., Sirinet, B., Chantawara, R., & Yungprayoon, S. (2021). Potential of Local Food to Create Tourism Advantages in Muang District, Ubon Ratchathani Province. *Journal of Graduate School, Pitchayatat, Ubon Ratchathani Rajabhat University*, 16(3), 191-203.
- Kokkranikal, J., & Carabelli, E. (2021). *Gastronomy tourism experiences: the cooking classes of Cinque Terre*. Tourism recreation research. <https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1975213>
- Leong, Q., Karim, S., Awang, K. & Bakar, A. (2017). An integrated structural model of gastronomy tourists' behaviour. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 11(4), 573-592.
- Likitsarun, N., & al., et. (2019). The Potentials of Tourism Attraction in Phichit Province. *Journal of Thai Hospitality and Tourism*, 14(1), 28-41.
- Lima, J., Serra, J., Borges, M. D. R., & Marujo, N. (2023). Is gastronomy important for UNESCO world heritage sites' tourists? A case study from Portugal. *Anatolia*, <https://doi.org/10.1080/13032917.2023.2191268>
- Lin, M-P., Marine-Roig, E., & Lonch-Molina, N., (2021). Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001-2020. *Sustainability*, 13(22), 12531. <https://doi.org/10.3390/su132212531>
- López-Guzmán, T., & Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: a case study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.
- Mahachi-Chatibura, D. (2016). Local cuisine as a potential tourism attractor and marker of national identity in Botswana. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 2(2), 117-134.
- Mak, A.H.N., Lumbers, M., Eves, A. and Chang, R.C.Y. (2017), "The effects of food-related personality traits on tourist food consumption motivations", *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 22(1), 1-20.
- Ministry of Tourism and Sports Thailand. (2019). *The Development of ASEAN Gastronomy Network and Region of Gastronomy*. Ministry of Tourism and Sports Thailand.

- Nistoreanu, B. G., Nicodim, L., & Diaconescu, D. M. (2018, May). Gastronomic tourism-stages and evolution. In *Proceedings of the International Conference on Business Excellence*, 12(1), 711-717.
- Nurhayati, H., Saufi, A., & Rinuastuti, B. H. (2022). Analysis of local gastronomy to become the positioning of tourism destination (Case study of Merangkat Chicken in Bilebante Tourism Village, Central Lombok). *International Journal of Social Science Research and Review*, 5(3), 235- 253.
- Oda, H. (2016, December 8-9). *Shifting the sacred meaning and function of tumpeng in the era of globalization*. In Proceedings of the 2016 National Working Meeting Seminar, Revitalization of seupan traditional snacks as a Sundanese cultural heritage (Seupan snacks as a form of local wisdom of cultural heritage). Malang: Widyagama University.
- Okumus, F., Kock, G., Scantlebury, M. M., & Okumus, B. (2013). Using local cuisines when promoting small Caribbean island destinations. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30(4), 410-429.
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S., & Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692.
- Pedersen, M. T., Hansen, P. L., & Clausen, M. P. (2021). Gastronomy unravelled by physics: Gastrophysics. *International Journal of Food Design*, 6(2), 153-180.
- Phakdeeaüksorn, P., & Pattaro, P. (2021). An Exploratory Factor Analysis of International Food Tourist's Motivation to Phuket, Thailand. *Manutsayasat Wichakan*, 28(2), 1-27.
- Phosittiphan, T., & Keawjarus, A. (2022). TOURISM IMAGE AND GASTRONOMY TOURISM IN CHIANG MAI PROVINCE. *Sripatum Chonburi Journal*, 18(4), 89-99.
- Phugan, P., & Inket, S. (2016). The Foods Set of Phitsanulok Indigenous. *Journal of Cultural Approach*, 17(32), 3-16.
- Pobek Pornpongmetta. (2562). *Gastrodiplomacy of Thailand, 1989-2019*. Thammasat University.

- Pullphothong, L., & Sopha, C. (2013). *Gastronomic Tourism in Ayutthaya, Thailand*. In Proceedings of the International Conference on Tourism, Transport, and Logistics.
- Raggi, A., & Petti, L. (2006). A newly developed integrated environment-quality approach for the design of hotel services. *Progress in Industrial Ecology, An International Journal*, 3(3), 251-271.
- Ramazan, E. (2019). Turkey's food image, travelers' revisit intention and tourist expenditures: Turkey's food image. *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos*, 9(1, 2 e 3).
- Revfine.com. (2020, September 10). *Tourism trends: the latest opportunities for the tourism industry* [Press release]. <https://www.revfine.com/tourism-trends/>
- Richards, G. (2015). Evolving gastronomic experiences: From food to foodies to food scapes. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 1(1), 5-17.
- Sakulrattanakulchai, S., & Sanguansintukul, K. (2021). A Study of Developing Gastronomy Tourism in the Areas of Different Contexts: Case Study of Nakhonpathom Province. *Journal of Architectural/Planning Research and Studies (JARS)*, 18(1), 1-20.
- Sangthong, J., Khemkunasai, P., Chitniratna, N., & Sirisatidkit, P. (2021). THE GATEWAY FOR THE SOUTHERN THAI DISH "TAO-KUA": THROUGH THE CREATIVE CULTURAL TOURISM IN SONGKHLA PROVINCE. *Journal of Social Science and Buddhist Anthropology*, 6(7), 209-222.
- Scarpato, R. (2002). *Gastronomy as a tourist product*. In A.-M. Hjalager, & G. Richards. (Eds.). *Tourism and gastronomy*. Routledge.
- Sirichodnasakorn, C. (2016). The Development of creative local food innovation for tourism products in Petchaburi and Prachuap Khiri Khan Provinces. *Social Sciences Research and Academic Journal*, 19(1), 81-94.
- Smith, M., MacLeod, N., & Robertson, M. H. (2010). *Key concepts in tourist studies*. Sage.
- Sormaz, U., Akmese, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730.

- Steenbergen J. & Linder F. (2022, November 15). *Food tourism the attractive power of food* [Press release]. <https://www.foodinspirationmagazine.com/int29-food-destinations/food-tourism>.
- Streit, L.(2021, November 15). 7 Fantastic Benefits of Eating Local [Press release]. <https://www.healthline.com/nutrition/why-eat-local-food>
- Sujachaya, S. (2018). *Thai Gastronomy from Kitchen to Royal Cuisine*. Department of Cultural Promotion, Ministry of Culture, Thailand.
- Sudsawath, C., Layraman, A., Vinijvorakijkul, N., Somnuxpong, S., & Ratanaprasert, A. (2022). LANNA GASTRONOMY TOURISM. *Journal of MCU Social Science Review*, 11(2), 405-417.
- Sukkong, P. (2017, December 22). *Why UNESCO Chose Phuket Is a Creative City in Food Science, with 7 Coordinates of Delicious Hokkien Chinese Style Dishes?* [Press release]. <https://thestandard.co/lifestyle-travel-unesco-good-food-in-phuket/>
- Taar, J. (2014). The best culinary experience. Factors that create extraordinary eating episodes. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 122, 145-151.
- The Plunkett Foundation. (2011, November 15). Look for Local Food A practical guide to help increase sales of locally produced food and drink [Press release]. https://plunkett.co.uk/wp-content/uploads/Look_for_Local_Toolkit.pdf
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's Hierarchy and Food Tourism in Finland: Five Cases. *British Food Journal*, 109(9), 721-734.
- Turgarini, D., & Sari, H. P. R. (2016). *Gastronomy Tourism Attraction in Ternate City. In International Conference on Tourism, Gastronomy, and Tourist Destination (ICTGTD 2016)*. (Atlantis Press).
- Ullah, N., Khan, J., Saeed, I., Zada, S., Xin, S., Kang, Z., & Hu, Y. (2022). Gastronomic tourism and tourist motivation: Exploring northern areas of Pakistan. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(13), 7734.
- UNESCO: World Heritage Convention. (2022, November 12). *Historic Town of Sukhothai and Associated Historic Towns* [Press release]. <https://whc.unesco.org/en/list/574>

- UNTWO. (2020, November 12). *UNWTO WORLD TOURISM BAROMETER* [Press release]. <https://www.unwto.org/unwto-world-tourism-barometer-data>.
- UNWTO. (2022, November 19). *Gastronomy key to supporting hard-hit tourism industry* [Press release]. <https://unric.org/en/gastronomy-key-to-supporting-hard-hit-tourism-industry/>
- Vukolic, D., Gajić, T., & Penic, M. (2022, May 1). *The effect of social networks on the development of gastronomy—the way forward to the development of gastronomy tourism in Serbia* [Article]. DOI 10.1108/JTF-01-2022-0034
- Wangsai, C. (2018, August 1). Food will keep us alive [Press release]. <http://www.etatjournal.com>
- Wannarak, J., Homyamyen, P., Trisit, T., & Puangnkern, P. (2021). Local Tourism Food Marketing Strategy with Water Chestnut and vegetables safe as an ingredient By the participation process Si Prachan District Suphanburi Province For Thai tourists. *The Journal of Pacific Institute of Management Science (Humanities and Social Science)*, 7(1), 236-247.
- Werdiningsih, Y., Alfiah, S., & Rinnjani, T. (2022, October 9). *Revitalization of traditional food in central Java*. In the 4th International Conference on Education and Social Science Research (ICESRE). Virtual: Institute of Research and Community Service, Universitas PGRI Semarang, Indonesia.
- World food Travel Association. (2016, November 23). *What is food tourism* [Press release]. <http://www.worldfoodtravel.org/cpages/what-is-food-tourism>
- World Travel and Tourism Council. (2021, November 19). *Travel & Tourism Economic Impact 2017 World* [Press release]. <https://www.wttc.org/-/media/files/reports/economic-impact-research/regions-๒๐๑๗/world๒๐๑๗.pdf>
- Vukolic, D., Gajić, T., & Penic, M. (2022). The effect of social networks on the development of gastronomy—the way forward to the development of gastronomy tourism in Serbia. *Journal of Tourism Futures*. <https://doi.org/10.1108/JTF-01-2022-0034>
- Xojamuratova, S. (2024). DEVELOPMENT OPPORTUNITIES OF GASTRONOMIC TOURISM IN UZBEKISTAN: A CULINARY EXPEDITION THROUGH THE SILK ROAD. *Modern Science and Research*, 3(1), 596-599.

Yin S. M. (2001). *Culture shock! Myanmar : a survival guide to customs and etiquette* (3rd ed). Marshall Cavendish.

Zhu, H., & Yasami, M. (2021). Developing gastronomic resources: Practices of UNESCO creative cities of gastronomy. *Geo Journal of Tourism and Geosites*, 39, 1406-1414.





ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยศิลปากร



ภาคผนวก ก
ตัวอย่างเครื่องมือใช้ในการวิจัย

ฉบับที่ 1

หมายเลขแบบสอบถาม.....

แบบสัมภาษณ์วิจัยองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น
โดยเป็นส่วนหนึ่งในการวิจัย
เรื่อง การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยว
เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

แบบสัมภาษณ์ฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อรวบรวมข้อมูลอาหารพื้นถิ่นในชุมชนแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เพื่อศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรมเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยจะนำไปพัฒนาเป็นตำรับอาหารพื้นถิ่นสำหรับอาหารภายใต้รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น จึงขอความกรุณาจากท่านตอบแบบสอบถามตามความเป็นจริง ข้อมูลที่ได้จะนำไปเสนอภาพรวมและไม่มีผลกระทบต่อผู้ตอบแบบสอบถาม ข้อมูลที่ได้รับจากผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่านมีความสำคัญต่อการศึกษาครั้งนี้เป็นอย่างยิ่ง ผู้สำรวจขอขอบคุณทุกท่านที่กรุณาเสียสละเวลาในการให้ข้อมูลเป็นอย่างสูง

ส่วนที่ 1 ข้อมูลชุมชน

ชื่อหมู่บ้าน.....

หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

7. วิธีการเก็บรักษา

.....

.....

.....

.....

.....

.....

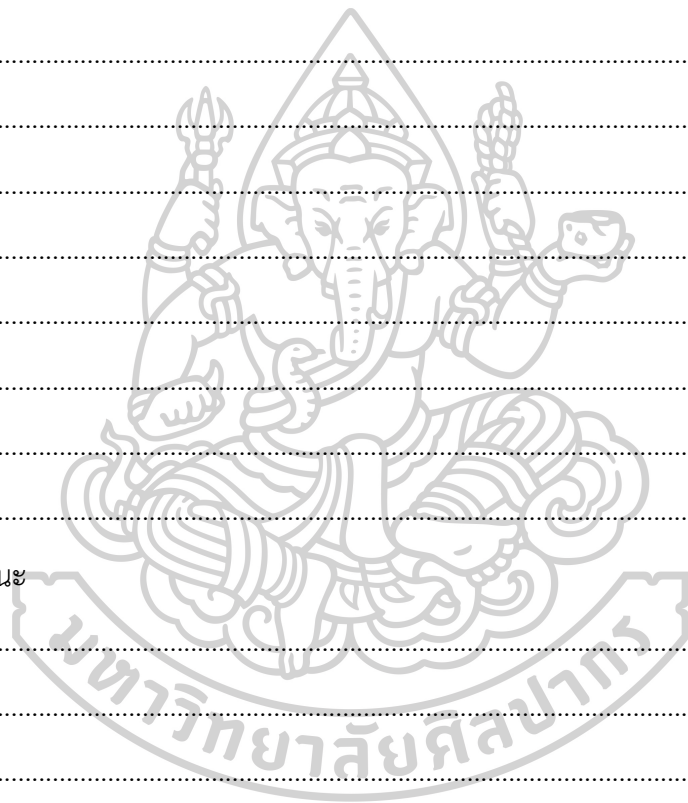
.....

.....

.....

.....

.....



8. ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ฉบับที่ 3

แบบบันทึกการสังเกต (Observation Form)

แบบสังเกตนี้ใช้ในการวิจัยเรื่อง การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่นใน
แหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

วัตถุประสงค์ที่ 2 ศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่ง
ท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ระบุกิจกรรมที่เกี่ยวข้องโดยใส่เครื่องหมาย ✓ ใน โดยระบุเพียง 1 กิจกรรม

1. นำเสนอผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 การศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิง
อาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

2. จัดสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) เพื่อร่วมกันนำเสนอกิจกรรมการ
ท่องเที่ยว ที่เหมาะสมเพื่อนำไปสู่การศึกษากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้น
ถิ่นของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

3. การสะท้อนผลการศึกษาในแต่ละกิจกรรม

วัน เดือน ปี ที่สังเกต

.....

ประเด็นการสังเกต : (1. ความตั้งใจในการเข้าร่วมของผู้ให้ข้อมูลหลัก 2. การมีส่วนร่วมในกิจกรรม
3. บรรยากาศในการทำกิจกรรมร่วมกัน 4. ปัญหาหรืออุปสรรคระหว่างการทำกิจกรรม)

สิ่งที่พบจากการสังเกต (บรรยายเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นจริงตามประเด็นการสังเกต)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ



ลงชื่อผู้สังเกต

(.....)

ฉบับที่ 5

แบบบันทึกการสังเกต (Observation Form)

แบบสังเกตนี้ใช้ในการวิจัยเรื่อง การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่นใน
แหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

วัตถุประสงค์ที่ 4 พัฒนาตำบลอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนใน
แหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ระบุกิจกรรมที่เกี่ยวข้องโดยใส่เครื่องหมาย ✓ ใน โดยระบุเพียง 1 กิจกรรม

1. นำเสนอผลการศึกษาดูตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิง
อาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมือง
บริวาร

2. นำเสนอรูปแบบการพัฒนาตำบลอาหารพื้นถิ่นสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิง
อาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร เรียกว่า “Samrab
Model”

4. คัดเลือกรายการอาหารเพื่อพัฒนาสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวตามรูปแบบ
“Samrab Model”

5. ทดลองประกอบอาหารและนำอาหารที่ได้รับการคัดเลือกมาจัดเป็นสำหรับอาหารพื้น
ถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวของแต่ละชุมชนตามรูปแบบ “Samrab Model”

6. การสะท้อนผลการศึกษาในแต่ละกิจกรรม

วัน เดือน ปี ที่สังเกต.....

ประเด็นการสังเกต : (1. ความตั้งใจในการเข้าร่วมของผู้ให้ข้อมูลหลัก 2. การมีส่วนร่วมในกิจกรรม
3. บรรยากาศในการทำกิจกรรมร่วมกัน 4. ปัญหาหรืออุปสรรคระหว่างการทำกิจกรรม)

ฉบับที่ 6

แบบสำรวจชุมชน (Survey Guideline)

แบบสำรวจนี้ใช้ทำการวิจัยเรื่อง การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร มีประเด็นและรายละเอียดในการสำรวจดังนี้

1. ประวัติความเป็นมาของชุมชน ได้แก่ ประวัติความเป็นมาและสภาพโดยทั่วไปของชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม ตำบลนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร
2. ประชากรและสังคม ได้แก่ ความเป็นมาและจำนวนของกลุ่มประชากร รวมถึงสภาพสังคมโดยทั่วไป ที่ปรากฏในพื้นที่ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม ตำบลนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร
3. การเข้าถึงและระบบสาธารณูปโภค ได้แก่ ระบบการคมนาคมขนส่งและระบบสาธารณูปโภคเพื่อรองรับการท่องเที่ยว ที่ปรากฏในพื้นที่ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม ตำบลนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร
4. เศรษฐกิจ ได้แก่ ลักษณะการประกอบอาชีพและสภาพเศรษฐกิจโดยรวมของพื้นที่ศึกษา ประกอบด้วย ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม ตำบลนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร
5. การท่องเที่ยว ได้แก่ พัฒนาด้านการท่องเที่ยวในพื้นที่ศึกษา ประกอบด้วย ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม ตำบลนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร
6. วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่น ได้แก่ วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่นสำคัญที่ปรากฏในพื้นที่ศึกษาของชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม ตำบลนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร
7. ภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านต่าง ๆ ที่ปรากฏในพื้นที่ศึกษาของชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม ตำบลนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร
8. แหล่งท่องเที่ยว ได้แก่ แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญที่เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวและเดินทางท่องเที่ยวได้สะดวกทั้งในระหว่างพื้นที่ของชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ชุมชนหนองอ้อ ตำบลหนองอ้อ อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย และชุมชนนครชุม ตำบลนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร

ฉบับที่ 7

หมายเลขแบบสอบถาม.....

แบบประเมินศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
 โดยเป็นส่วนหนึ่งในการวิจัย
 เรื่อง การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและตำรับอาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยว
 เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ชื่อหมู่บ้าน.....

หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ชื่อผู้ประเมิน.....

ประเมินเมื่อ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เกณฑ์การพิจารณา

การประเมินศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อประเมินอาหารพื้นถิ่นของชุมชนเพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยว โดยใช้เกณฑ์ในการพิจารณา 5 ด้าน คือ 1) ด้านเอกลักษณ์ของท้องถิ่น 2) ด้านความยากง่ายในการพบอาหารท้องถิ่น 3) การใช้วัตถุดิบในการท้องถิ่น 4) การแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น และ 5) โอกาสในการใช้อาหารถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยว

แบบประเมินศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กำหนดให้เป็นแบบมาตรฐานส่วนประเมินค่า (Rating Scales) มี 5 ระดับ ดังนี้

คะแนน 5	หมายถึง	ระดับศักยภาพมากที่สุด
คะแนน 4	หมายถึง	ระดับศักยภาพมาก
คะแนน 3	หมายถึง	ระดับศักยภาพปานกลาง
คะแนน 2	หมายถึง	ระดับศักยภาพน้อย
คะแนน 1	หมายถึง	ระดับศักยภาพน้อยที่สุด

แบบประเมินมี 2 ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ 1 การระบุศักยภาพอาหารพื้นถิ่น

ส่วนที่ 2 ข้อเสนอแนะ

ส่วนที่ 1 การระบุศักยภาพอาหารพื้นถิ่น

คำชี้แจง โปรดระบุ คะแนน ลงในช่องที่ท่านต้องการให้ข้อมูล โดย

คะแนน 5	หมายถึง	ระดับศักยภาพมากที่สุด
คะแนน 4	หมายถึง	ระดับศักยภาพมาก
คะแนน 3	หมายถึง	ระดับศักยภาพปานกลาง
คะแนน 2	หมายถึง	ระดับศักยภาพน้อย
คะแนน 1	หมายถึง	ระดับศักยภาพน้อยที่สุด

ฉบับที่ 8

แบบประเมินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสม
โดยชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป1. เพศ ชาย หญิง

2. อายุ.....ปี

3. อาชีพ.....

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมสำหรับชุมชน

คำชี้แจง โปรดระบุความคิดเห็นต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมสำหรับชุมชนเพื่อการพัฒนากิจกรรมและเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

เหมาะสมมากที่สุด = 5 เหมาะสมมาก = 4 เหมาะสมปานกลาง = 3 เหมาะสมน้อย (ควรปรับปรุง) = 2
 2 เหมาะสมน้อยที่สุด (ต้องปรับปรุงแก้ไข) = 1

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความเหมาะสม				
	5	4	3	2	1
กิจกรรมท่องเที่ยวตามสถานที่สำคัญและการทดลองชิมอาหารประจำถิ่น					
กิจกรรมท่องเที่ยวในเทศกาลอาหาร					
กิจกรรมสอนทำอาหาร					
การท่องเที่ยวแบบพักอาศัยกับคนในพื้นที่ (Homestay) และสอดแทรกการเรียนรู้ผ่านกระบวนการจัดเตรียมอาหาร					
กิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารถิ่น					

ฉบับที่ 9

แบบประเมินรูปแบบการพัฒนารับอาหารพื้นถิ่นสู่ร้านอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของ
ชุมชน

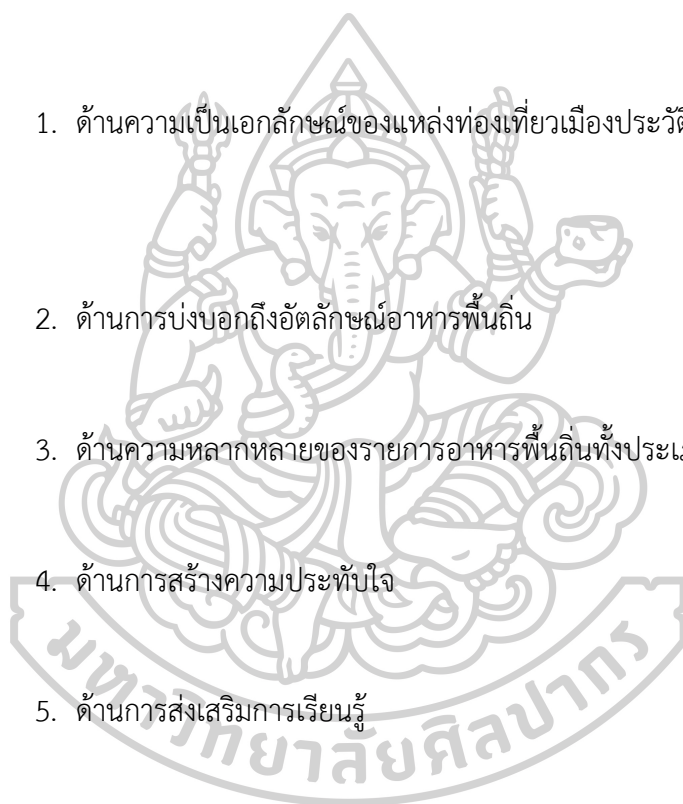
ในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร โดยผู้ทรงคุณวุฒิ

.....

ประเด็นหลักในการประเมินความเหมาะสมของรูปแบบการจัดสร้างอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิง
อาหาร

บริวาร

1. ด้านความเป็นเอกลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมือง
2. ด้านการบ่งบอกถึงอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น
3. ด้านความหลากหลายของรายการอาหารพื้นถิ่นทั้งประเภทและรสชาติ
4. ด้านการสร้างประทับใจ
5. ด้านการส่งเสริมการเรียนรู้
6. ด้านผลประโยชน์ต่อชุมชนและนักท่องเที่ยว



ฉบับที่ 10

หมายเลขแบบสอบถาม.....

แบบประเมินความเหมาะสมสำหรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
โดยเป็นส่วนหนึ่งในการวิจัย
เรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยว
เมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ.....ปี
3. อาชีพ.....

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นต่อสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

คำชี้แจง โปรดระบุความคิดเห็นต่อสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อการพัฒนาเส้นทาง
 การท่องเที่ยวเชิงอาหารและสำหรับอาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและ
 เมืองบริวาร

เหมาะสมมากที่สุด = 5 เหมาะสมมาก = 4 เหมาะสมปานกลาง = 3 เหมาะสมน้อย (ควรปรับปรุง) =
 2 เหมาะสมน้อยที่สุด (ต้องปรับปรุงแก้ไข) = 1

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความเหมาะสม				
	5	4	3	2	1
1) คุณภาพของอาหารพื้นถิ่น					
1. อาหารมีลักษณะชวนน่ารับประทาน					
2. อาหารมีกลิ่นที่ชวนรับประทาน					
3. มีคุณค่าทางโภชนาการ					
4. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ					
5. มีความปลอดภัยต่อการบริโภค					
2) ความสวยงามของสํารับอาหาร					
1. อาหารในสํารับมีรสชาติเข้ากันได้เหมาะสม					
2. การจัดอาหารมีความหลากหลายของประเภทชนิดและรสชาติ					
3. การจัดปริมาณอาหารเหมาะสมกับภาชนะ					
4. การใช้ภาชนะกลมกลืนกับชนิดอาหาร					
5. การจัดตกแต่งอาหารในสํารับมีความสวยงามปราณีต					



ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความเหมาะสม				
	5	4	3	2	1
3) สะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น					
1. มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากอาหารทั่วไป					
2. มีรสชาติความเป็นดั้งเดิม					
3. มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบสำคัญ					
4. สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น					
5. สามารถลิ้มลองได้เฉพาะพื้นที่					
4) สะท้อนความมีคุณค่าและบทบาทของอาหารพื้นถิ่น					
1. มีความสัมพันธ์กับคติความเชื่อ สังคม ประเพณี ในท้องถิ่น					
2. มีคุณค่าและบทบาทในการสืบสานวัฒนธรรม					
3. มีบทบาทในการอนุรักษ์พืชหรือสัตว์ประจำถิ่น					
4. อาหารพื้นถิ่นมีบทบาทในการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ					
5. มีคุณค่าแก่การสืบทอดให้เป็นที่รู้จักและนิยมในการบริโภค					
5) ความเหมาะสมสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร					
1. สามารถทำให้ชุมชนเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว					
2. สร้างเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกี่ยวข้อง					
3. เพิ่มมูลค่าให้แก่อาหารพื้นถิ่นให้เป็นที่รู้จัก					
4. ส่งเสริมให้มีการบริโภคอาหารพื้นถิ่นเพิ่มมากขึ้น					
5. มีความเหมาะสมในการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ฉบับที่ 11

ประเด็นการทดลองประกอบอาหารพื้นถิ่นเพื่อนำไปจัดสำหรับอาหาร
เพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

1. อาหารทั้ง 7 ประเภท ที่นำมาทดลองประกอบอาหาร มีอะไรบ้าง
2. ระยะเวลาและวิธีการปรุงอาหารแต่ละประเภทเป็นอย่างไร
3. ภาพรวมความเหมาะสมของสำหรับอาหารเป็นอย่างไร
4. ปัญหาและอุปสรรคในการทดลองประกอบอาหารพื้นถิ่นสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยว
มีอะไรบ้าง
5. แนวทางแก้ปัญหาการทดลองประกอบอาหารพื้นถิ่นสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยว
ควรเป็นเช่นใด
6. แนวทางการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นสำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวควรเป็นอย่างไร





ผล IOC แบบสำรวจชุมชน ผลการประเมินด้านคุณภาพของแบบสอบถามเพื่อการวิจัย IOC มีค่า
คะแนนระหว่าง 0.667-1.000 และมีค่าเฉลี่ยของข้อคำถามทั้งหมดเท่ากับ 0.841 สรุปได้ว่า
แบบสอบถามนี้มีคุณภาพสามารถนำไปใช้ได้

Descriptive Statistics

	N	Mean
VAR00001	3	1.0000
VAR00002	3	.6667
VAR00003	3	.6667
VAR00004	3	1.0000
VAR00005	3	.6667
VAR00006	3	1.0000
VAR00007	3	.6667
VAR00008	3	.6667
VAR00009	3	.6667
VAR00010	3	.6667
VAR00011	3	.6667
VAR00012	3	1.0000
VAR00013	3	1.0000
VAR00014	3	.6667
VAR00015	3	1.0000
VAR00016	3	1.0000
VAR00017	3	1.0000
VAR00018	3	1.0000
VAR00019	3	1.0000
VAR00020	3	.6667
VAR00021	3	1.0000
sumALL	3	.8413
Valid N (listwise)	3	

ผล IOC แบบสำรวจเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น
ในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ผลการประเมินด้านคุณภาพของแบบสำรวจเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยอัตลักษณ์
อาหารพื้นถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร IOC มีค่าคะแนนระหว่าง
0.667-1.000 และมีค่าเฉลี่ยของข้อคำถามทั้งหมดเท่ากับ 0.9167 สรุปได้ว่าแบบสำรวจเส้นทางการ
ท่องเที่ยวนี้มีคุณภาพสามารถนำไปใช้ได้

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation
VAR00001	3	1.0000	.00000
VAR00002	3	.6667	.57735
VAR00003	3	1.0000	.00000
VAR00004	3	1.0000	.00000
VAR00005	3	1.0000	.00000
VAR00006	3	.6667	.57735
VAR00007	3	1.0000	.00000
VAR00008	3	1.0000	.00000
sumALL	3	.9167	.07217
Valid N (listwise)	3		

ผล IOC แบบประเมินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสม
โดยชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ผลการประเมินด้านคุณภาพของแบบประเมินกิจกรรมเพื่อการวิจัย IOC มีค่าคะแนนระหว่าง 0.667-1.000 และมีค่าเฉลี่ยของข้อคำถามทั้งหมดเท่ากับ 0.933 สรุปได้ว่าแบบประเมินกิจกรรมนี้มีคุณภาพสามารถนำไปใช้ได้

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation
VAR00001	3	1.0000	.00000
VAR00002	3	.6667	.57735
VAR00003	3	1.0000	.00000
VAR00004	3	1.0000	.00000
VAR00005	3	1.0000	.00000
sumALL	3	.9333	.11547
Valid N (listwise)	3		

ผล IOC แบบประเมินศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิง
อาหารชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ผลการประเมินด้านคุณภาพของแบบประเมินศักยภาพตำรับอาหารพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาสู่ตำรับ
อาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารเพื่อ
การวิจัย IOC มีค่าคะแนนระหว่าง 0.667-1.000 และมีค่าเฉลี่ยของข้อคำถามทั้งหมดเท่ากับ 0.933
สรุปได้ว่าแบบสอบถามนี้มีคุณภาพสามารถนำไปใช้ได้

Descriptive Statistics

	N	Mean
VAR00001	3	1.0000
VAR00002	3	.6667
VAR00003	3	1.0000
VAR00004	3	1.0000
VAR00005	3	1.0000
sumall	3	.9333
Valid N (listwise)	3	

ผล IOC แบบประเมินรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model)

ผลการประเมินด้านคุณภาพของแบบประเมินรูปแบบการพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นสู่ตำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร (Samrab Model) เพื่อการวิจัย IOC มีค่าคะแนนระหว่าง 0.667-1.000 และมีค่าเฉลี่ยของข้อคำถามทั้งหมดเท่ากับ 0.944 สรุปได้ว่าแบบประเมินรูปแบบ Samrab นี้มีคุณภาพสามารถนำไปใช้ได้



Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation
VAR00001	3	1.0000	.00000
VAR00002	3	.6667	.57735
VAR00003	3	1.0000	.00000
VAR00004	3	1.0000	.00000
VAR00005	3	1.0000	.00000
VAR00006	3	1.0000	.00000
sumALL	3	.9444	.09623
Valid N (listwise)	3		

ผล IOC แบบประเมินความเหมาะสมของสํารับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชน
ในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวาร

ผลการประเมินด้านคุณภาพของแบบประเมินความเหมาะสมของสํารับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในกลุ่มเมืองประวัติศาสตร์สุโขทัยและเมืองบริวารเพื่อการวิจัย IOC มีค่าคะแนนระหว่าง 0.667-1.000 และมีค่าเฉลี่ยของข้อคำถามทั้งหมดเท่ากับ 0.840 สรุปได้ว่าแบบสอบถามนี้มีคุณภาพสามารถนำไปใช้ได้

Descriptive Statistics

	N	Mean
VAR00001	3	.6667
VAR00002	3	1.0000
VAR00003	3	.6667
VAR00004	3	1.0000
VAR00005	3	1.0000
VAR00006	3	.6667
VAR00007	3	.6667
VAR00008	3	1.0000
VAR00009	3	.6667
VAR00010	3	1.0000
VAR00011	3	.6667
VAR00012	3	.6667
VAR00013	3	.6667
VAR00014	3	.6667
VAR00015	3	.6667
VAR00016	3	1.0000
VAR00017	3	1.0000
VAR00018	3	.6667
VAR00019	3	1.0000
VAR00020	3	1.0000
VAR00021	3	1.0000
VAR00022	3	1.0000
VAR00023	3	1.0000
VAR00024	3	.6667
VAR00025	3	1.0000
sumall	3	.8400
Valid N (listwise)	3	



ภาคผนวก ค

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือวิจัย

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิตรวจเครื่องมือ

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธเนศ อุ่นปรีชาวนิชย์
ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง ประธานหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
2. อาจารย์ ดร. ทิวาวรรณ ศิริเจริญ กันหา
ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาการท่องเที่ยวและโรงแรม คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นภาพรณ อุ่นปรีชาวนิชย์
ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายวางแผนและพัฒนา คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ไสรัจ วรชুম อินเกต
ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดวงศิริ ภูมิวิษุเวช
ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรม คณะท่องเที่ยวและโรงแรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย





ภาพที่ 46 นำเสนอข้อมูลอาหาร ชุมชนเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย



ภาพที่ 47 ตัวแทนชุมชนนำเสนอตัวอย่างเครื่องปรุงอาหารพื้นถิ่น “สำหรับเมืองเก่าเล่าเมืองพระร่วง”



ภาพที่ 48 การประชุมกลุ่มย่อย ชุมชนหนองอ้อ ตำบลหนองอ้อ อำเภอสหัสขันธ์ จังหวัดสุโขทัย



ภาพที่ 49 ชุมชนหนองอ้อร่วมนำเสนอข้อคิดเห็นต่อรูปแบบการจัดสำรับ



ภาพที่ 50 การประชุมกลุ่มย่อย ชุมชนนครชุม ตำบลนครชุม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร



ภาพที่ 51 การประเมินความเหมาะสมของสำรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยว “สำรับอาหารถิ่นเมืองนครพระชุม”

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล

นายรพีพงศ์ อินตะสีบ

วุฒิการศึกษา

พ.ศ. 2551 ศศ.ม. (การจัดการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว)

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

พ.ศ. 2543 บธ.บ. (การบัญชี)

มหาวิทยาลัยเนชั่น

