



การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของ  
จังหวัดสุโขทัย



กุลกันยา สุวรรณโณ

วิทยานิพนธ์เสนอบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร  
เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและจิตบริการ  
ปีการศึกษา 2566  
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยนเรศวร

การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของ  
จังหวัดสุโขทัย



วิทยานิพนธ์เสนอบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร  
เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและจิตบริการ  
ปีการศึกษา 2566  
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยนเรศวร

วิทยานิพนธ์ เรื่อง "การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการ  
อาหารของจังหวัดสุโขทัย"  
ของ กุลกันยา สุวรรณโณ  
ได้รับการพิจารณาให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและจิตบริการ

**คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์**

..... ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์  
(รองศาสตราจารย์ ดร.ฉลองศรี พิมลสมพงศ์)

..... ประธานที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เพชรศรี นนท์ศิริ)

..... กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายใน  
(ดร.เกษวีดี พุทธภูมิพิทักษ์)

..... กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายใน  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริเพ็ญ ดาบเพชร)

**อนุมัติ**

.....  
( )  
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

<b>ชื่อเรื่อง</b>	การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลป วิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย
<b>ผู้วิจัย</b>	กุลกัญญา สุวรรณโณ
<b>ประธานที่ปรึกษา</b>	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เพชรศรี นนทศิริ
<b>ประเภทสารนิพนธ์</b>	วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. การจัดการการท่องเที่ยวและจิตบริการ, มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2566
<b>คำสำคัญ</b>	อาหารท้องถิ่น, การท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร, เมือง สร้างสรรค์ด้านอาหาร

### บทคัดย่อ

อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่สามารถทานได้ในเฉพาะพื้นที่นั้น มีความหลากหลายตามแต่  
ละภูมิภาค สามารถแสดงอัตลักษณ์ กระบวนการปรุง สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ ภูมิ  
ปัญญาและรสนิยมการกินของคนในพื้นที่นั้น ตลอดจนคุณค่าทางโภชนาการที่ถูกนำมาใช้ในการ  
ประกอบอาหาร นำมาสู่การวิจัยเรื่อง การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิง  
ศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อพัฒนาตัวชี้วัดศักยภาพอาหาร  
ท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย 2) เพื่อศึกษาศักยภาพ  
อาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ใน  
จังหวัดสุโขทัย และ 3) เสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัด  
สุโขทัย การวิจัยนี้ใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 36 คน ประกอบด้วย  
ภาครัฐ จำนวน 4 คน ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย จำนวน 4 คน และผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่ จำนวน 4 คน ในการ  
สัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างของวัตถุประสงค์ที่ 1 และผู้ที่อาศัยอยู่ในท้องถิ่น จำนวน 12 คน และ  
ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร จำนวน 12 คน ที่อาศัยอยู่ในชุมชนบริเวณรอบอุทยานประวัติศาสตร์  
สุโขทัย ในการสัมภาษณ์เชิงลึกของวัตถุประสงค์ที่ 2 ต้องเป็นผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในพื้นที่ และใช้การ  
สังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมกับการรับประทานอาหารท้องถิ่นและกระบวนการประกอบอาหาร ใช้  
เวลาเก็บรวบรวมข้อมูล 3 เดือน ระหว่าง เดือนตุลาคมถึงเดือนธันวาคม พ.ศ. 2565 และใช้การ  
วิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content analysis) ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการศึกษารูปได้ว่า ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น (Local Food Potential  
Indicators) ในพื้นที่ มี 4 ด้าน ได้แก่ ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems) เรื่องราวความ  
เป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food) อุตสาหกรรมการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น

(Creative local food industries) และความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food) โดยคุณลักษณะที่ส่งเสริมศักยภาพอาหารท้องถิ่น คุณลักษณะ 5 ด้าน ได้แก่ วัตถุดิบท้องถิ่น การถ่ายทอดภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียมประเพณี เรื่องราวความเป็นมา และการผสมผสานเอกลักษณ์ท้องถิ่น นอกจากนี้อาหารท้องถิ่นยังถูกนำมาใช้ในการสร้างการรับรู้ในประสบการณ์การท่องเที่ยว และถอดแทรกความเป็นภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียมไว้ในอาหาร ให้เกิดความน่าสนใจเพื่อเป็นดึงดูดใจทางการท่องเที่ยว และสามารถพัฒนาเป็นสินค้า ของที่ระลึก จัดเป็นเทศกาล เป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมทางการท่องเที่ยว และนำเผยแพร่ทางสื่อสังคมออนไลน์ ในส่วนของศักยภาพอาหารท้องถิ่นที่สามารถส่งเสริมให้เป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารตามคุณลักษณะของ UNESCO พบว่า มีคุณลักษณะที่สอดคล้องตามคุณลักษณะของการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารของ UNESCO ถึง 4 คุณลักษณะ ได้แก่ 1) การพัฒนาคุณลักษณะอาหารที่ดี ที่เป็นลักษณะเฉพาะของเมืองและ/หรือภูมิภาค 2) ตลาดอาหารท้องถิ่นและอุตสาหกรรมอาหารท้องถิ่น 3) เจ้าภาพจัดงานกิจกรรม การเป็นเทศกาลอาหาร รางวัล การแข่งขันและวิธีการรับรู้ถึงกำหนดเป้าหมายที่ต้องการ 4) การถ่ายทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมของการทำอาหารท้องถิ่นจากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่ ในส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย พบว่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในชุมชน มีความสามารถได้การถ่ายทอดภูมิปัญญาและกรรมวิธีในการทำอาหารให้คนในครอบครัว รวมถึงคนรุ่นหลังเป็นจำนวนมาก อีกทั้งยังมีความสามารถด้านการประยุกต์นำวัฒนธรรมชาติมารังสรรค์เป็นภาชนะหีบห่อสำหรับใส่อาหารรับประทาน รวมถึงพัฒนาวัตถุดิบท้องถิ่นและผลิตภัณฑ์จึงถือเป็นการต่อยอดเพื่อสร้างรายได้ให้ชุมชน เช่น การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การขายและการตลาด ทั้งนี้การพัฒนาทักษะและความรู้ให้กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในชุมชน จึงเป็นวิธีที่สามารถสร้างความยั่งยืนให้กับภูมิปัญญาท้องถิ่นและเพิ่มโอกาสทางการท่องเที่ยวให้แก่ชุมชน

<b>Title</b>	(A STUDY OF THE POTENTIALITY OF LOCAL FOOD FOR ENHANCEMENT THE GASTRONOMY TOURISM OF SUKHOTHAI PROVINCE)
<b>Author</b>	Kulkanya Suwanno
<b>Advisor</b>	Assistant Professor Petchsri Nonsiri, Ph.D.
<b>Academic Paper</b>	M.A. Thesis in Tourism and Hospitality Management, Naresuan University, 2023
<b>Keywords</b>	Local Food, Gastronomy Tourism, City of Gastronomy

### ABSTRACT

Local food is food that can be consumed in a specific region. It varies according to each region, reflecting the identity, cooking processes, and way of life, as well as the wisdom and taste preferences of the people in that area. The nutritional value of local food is also used in food preparation, leading to research and studies on the potential of local food to promote cultural tourism and culinary arts in Sukhothai province. The objectives are 1) To develop indicators of the local food potential to promote the cultural and culinary tourism of Sukhothai province, 2) To study the potential of local food to promote cultural and culinary tourism from the perspective of stakeholders in Sukhothai province, and 3) To propose strategies to promote cultural and culinary tourism of Sukhothai province. This research uses a qualitative research method with a total sample group of 36 people, consisting of 4 government officials, 4 stakeholders, 4 experts in the area, 12 local residents, and 12 food business operators residing in the community around Sukhothai Historical Park. The interviews were conducted in a semi-structured format for research objective 1. For the in-depth interview of objective 2, the person must be an expert in the field and use participatory observation in consuming local food and food preparation processes. Data collection will take 3 months, from October to December 2022, and content analysis will be used to analyze the data. The study results conclude that there are 4 dimensions of Local Food Potential Indicators in the area, namely Local farming systems, the Story of local food, Creative local food industries, and

Sustainable local food. The characteristics that promote the potential of local food are the 5 aspects including local ingredients, transmission of wisdom, cultural traditions and customs, stories of origin, and blending of local identities. In addition, local food is also used to create awareness in the experience of eating and to incorporate wisdom and traditions into the food to make it interesting for tourism attraction, and can be developed into products, souvenirs, festivals, part of tourism activities, and promoted through online social media. In terms of the potential of local food to promote becoming a UNESCO gastronomy city, it is found that there are characteristics that align with the UNESCO gastronomy city characteristics. There are 4 characteristics included 1) Development of unique local food characteristics that are specific to the city and/or region. 2) Local food markets and local food industry. 3) Hosting events, food festivals, awards, competitions, and ways to achieve desired goals. 4) Passing down traditional wisdom of local food preparation from older generations to younger generations to promote cultural tourism and gastronomy in Sukhothai province. It has been found that community stakeholders have the ability to pass on the intelligence and skills of cooking to their families, as well as to many later generations. They also have the capacity to apply natural materials to contain food containers. As well as developing local items and products, they are considered to be the best way to generate income for the community, such as packaging development, sales and marketing. The development of skills and knowledge to the community stakeholder is thus a way to create sustainability for local intellectuals and enhance tourism opportunities for communities.

## ประกาศคุณูปการ

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงในความกรุณาของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เพชรศรี นนท์ศิริ ประธานที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ในความกรุณาสละเวลาอันมีค่าในการให้คำปรึกษา พร้อมให้คำแนะนำตลอดระยะเวลาการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ และกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.ฉลองศรี พิมลสมพงศ์ ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริเพ็ญ ดาบเพชร และ ดร.เกษวดี พุทธภูมิพิทักษ์ กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ รวมถึง ดร.ปรเมษฐ์ คำชู ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องของวิทยานิพนธ์ด้วยความเอาใจใส่ จนทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้อย่างสมบูรณ์และทรงคุณค่ากราบขอบพระคุณ หน่วยงานภาครัฐ ประชาชนท้องถิ่น ทั้ง 12 ชุมชน บริเวณรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยและผู้ประกอบการร้านอาหารทุกท่าน ที่ได้กรุณาให้ความอนุเคราะห์ข้อมูลในการทำวิจัย และขอขอบพระคุณนักวิชาการทุกท่าน ที่ให้ข้อมูลเชิงลึก จากเอกสารวรรณกรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องในการศึกษาครั้งนี้กราบขอบพระคุณคณาจารย์หลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและจิตบริการทุกท่าน ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทความรู้และประสบการณ์ตลอดระยะเวลาการศึกษา เหนือสิ่งอื่นใด กราบขอบพระคุณบิดา มารดา ขอบคุณรุ่นพี่ และเพื่อน ของผู้วิจัยที่ให้การสนับสนุนในด้านต่างๆ เป็นอย่างดีเสมอมา คุณประโยชน์อันพึงจะมีจากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอมอบและอุทิศแด่ผู้มีพระคุณทุกท่าน ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า วิทยานิพนธ์เล่มนี้จะสามารถนำไปปรับใช้ในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวในชุมชนหรือรูปแบบการท่องเที่ยวอื่นๆ ได้ไม่มากนัก

กุลกัญญา สุวรรณโณ

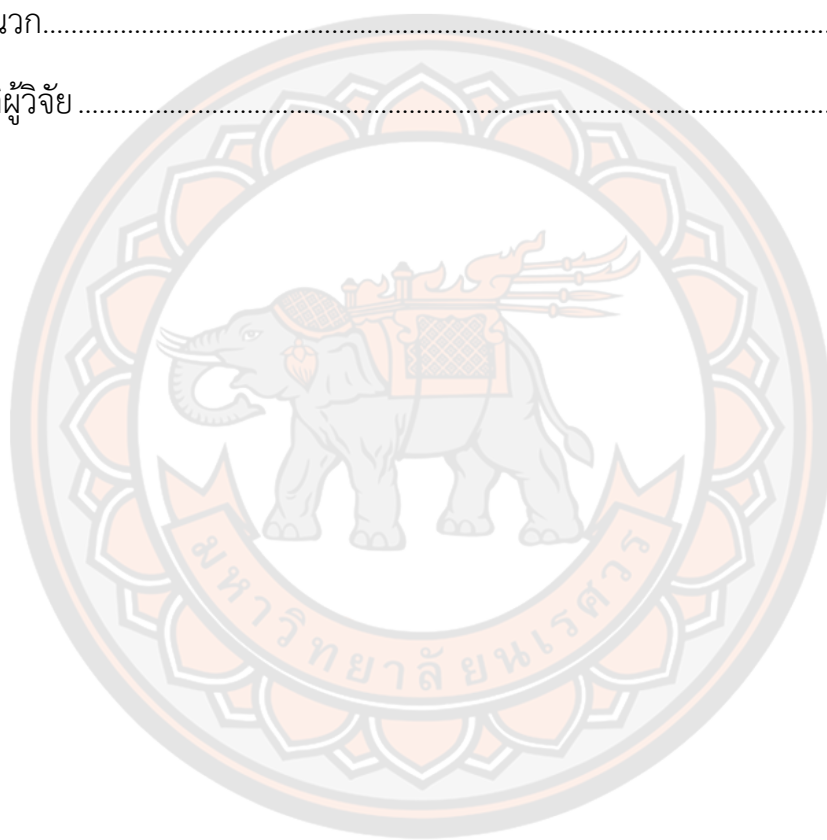


## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ค
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
ประกาศคุุณูปการ.....	ช
สารบัญ.....	ซ
สารบัญตาราง.....	ฅ
สารบัญภาพ.....	ฐ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ที่มาและความสำคัญ.....	1
คำถามการวิจัย.....	6
จุดมุ่งหมายของการวิจัย.....	6
ขอบเขตการวิจัย.....	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	7
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	8
บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรม.....	10
แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism).....	11
แนวคิดเกี่ยวกับความหมายและคุณลักษณะของอาหารท้องถิ่น.....	19
การกำเนิดตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น.....	26
แนวคิดเมืองสร้างสรรค์ขององค์การยูเนสโก.....	29
ข้อมูลทั่วไปของจังหวัดสุโขทัย.....	99

กรอบแนวคิดวิจัย.....	110
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงานวิจัย.....	111
การออกแบบการวิจัย .....	111
วิธีการดำเนินการวิจัย .....	113
ขอบเขตด้านพื้นที่.....	113
ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง .....	114
วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่าง .....	114
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	116
การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ .....	126
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	129
การวิเคราะห์ข้อมูล .....	129
บทที่ 4 ผลการวิจัย.....	134
ผลการวิจัยเพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อ 1 เพื่อพัฒนาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย.....	134
ผลการวิจัยเพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อ 2 เพื่อศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในจังหวัดสุโขทัย.....	142
ศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารตาม 7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO จากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย .....	176
ผลการวิจัยเพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อ 3 เพื่อเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย.....	205
สรุป.....	215

บทที่ 5 บทสรุป.....	220
สรุปผลการวิจัย.....	220
อภิปรายผล .....	232
ข้อเสนอแนะ .....	243
บรรณานุกรม.....	245
ภาคผนวก.....	252
ประวัติผู้วิจัย .....	288



## สารบัญตาราง

	หน้า
ตาราง 1 4 หัวใจหลักของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร .....	26
ตาราง 2 คุณลักษณะของอาหารท้องถิ่น .....	27
ตาราง 3 ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น.....	27
ตาราง 4 List of UNESCO Creative Cities Network – สมาชิกเมืองสร้างสรรค์ทางด้าน อาหาร.....	33
ตาราง 5 “8 คุณลักษณะของการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก” .....	37
ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก.....	43
ตาราง 7 สันเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ .....	67
ตาราง 8 ตารางสรุปผลจากการสังเคราะห์ 26 ประเทศ.....	95
ตาราง 9 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO.....	98
ตาราง 10 สันเคราะห์ 7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO .....	99
ตาราง 11 ผลการประเมินความสอดคล้องของข้อความและจุดประสงค์ในแบบประเมิน .....	128
ตาราง 12 ข้อมูลทั่วไปผู้ให้ข้อมูลจำนวน 12 คน .....	135
ตาราง 13 ตารางแสดงค่าระดับคะแนนรวมของตัวชี้วัดอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัย.....	136
ตาราง 14 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น .....	139
ตาราง 15 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล จำนวนทั้งหมด 24 คน .....	142
ตาราง 16 วัตถุประสงค์ที่นิยมนำมาประกอบอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัย.....	152

ตาราง 17 รายการอาหารท้องถิ่นที่สามารถยกระดับ.....	166
ตาราง 18 “7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO” .....	176
ตาราง 19 แหล่งจำหน่ายอาหารท้องถิ่นบริเวณโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย.....	182
ตาราง 20 กิจกรรม เทศกาล งานประเพณี ที่พบอาหารท้องถิ่น .....	190
ตาราง 21 วิธีประกอบอาหารท้องถิ่น .....	204
ตาราง 22 รายการอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ชุมชนโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย.....	204



## สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพ 1 A home dinner in Bali, Indonesia (2016), made as part of a food tour. ....	14
ภาพ 2 Singapore Food Festival, 2019 .....	14
ภาพ 3 ผักชีควาย.....	146
ภาพ 4 หัวไชเท้า/หัวไชเท้าดอง.....	146
ภาพ 5 ผักปาคำ/ฤๅษี.....	147
ภาพ 6 ไข่น้ำ.....	147
ภาพ 7 ถั่วนึ่ง.....	148
ภาพ 8 มันอ่อน.....	148
ภาพ 9 ขนมหัดถาง.....	163
ภาพ 10 ขนมหัดไทยโบราณ.....	164
ภาพ 11 ร้านเมี่ยงคำ.....	171
ภาพ 12 ปิ่นโตปูเสื่อ.....	184
ภาพ 13 น้ำพริกมะขามที่โรงแรมสุโขทัยการ์เด้น.....	185

# บทที่ 1

## บทนำ

### ที่มาและความสำคัญ

การท่องเที่ยวถือเป็นกิจกรรมการเดินทางที่สร้างประสบการณ์ความพึงพอใจให้กับนักท่องเที่ยว ในขณะที่เดียวกันก็ยังสามารถสร้างแรงขับเคลื่อนให้ผู้คนในแหล่งท่องเที่ยว ให้ความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เป็นอุตสาหกรรมหลักของประเทศที่มีการขยายตัวสูง มีบทบาทสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นแหล่งรายได้ที่สำคัญ นำมาซึ่งเงินตราต่างประเทศ การสร้างงาน และการกระจายความเจริญไปสู่ภูมิภาคต่างๆ อย่างไรก็ตาม อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว มีความอ่อนไหวต่อการเปลี่ยนแปลงจากปัจจัยด้านบวกและลบทั้งจากภายในและภายนอกประเทศ การเปลี่ยนแปลงด้านอุปทานการท่องเที่ยวเห็นได้จากการมุ่งพัฒนาและบริหารจัดการ เพื่อเพิ่มมูลค่าและคุณค่าทางการท่องเที่ยว โดยตระหนักว่า อุปสงค์การท่องเที่ยวในปัจจุบันไม่ใช่เพียงแค่เพื่อการพักผ่อนหย่อนใจ แต่ยังสามารถพัฒนาเป็นการเดินทางเพื่อแสวงหาความรู้ การศึกษาความเป็นมา การเรียนรู้สิ่งใหม่ การทำทนายศัยภาพทางร่างกายและจิตใจ พร้อมกับการหาประสบการณ์เชิงลึกของนักท่องเที่ยว โดยหากแบ่งรูปแบบการท่องเที่ยว ตามองค์การการท่องเที่ยวโลก (United Nation World Tourism Organization: UNWTO) จะสามารถแบ่งการท่องเที่ยวได้ 3 รูปแบบหลัก คือ 1) รูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งธรรมชาติ 2) รูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งวัฒนธรรม 3) รูปแบบการท่องเที่ยวตามความสนใจ (Goeldner, C. R. and Ritchies, B. J., 2006) รูปแบบการท่องเที่ยวในปัจจุบันส่วนใหญ่ มีพื้นฐานมาจากการใช้ทรัพยากรการท่องเที่ยว ซึ่งส่วนใหญ่มาจากทรัพยากรทางธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม วัฒนธรรม เชื่อมโยงเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกิดขึ้น ดังนั้น รูปแบบการท่องเที่ยวจะเน้นไปทางการเสริมสร้างประสบการณ์การเรียนรู้และสร้างทักษะให้แก่นักท่องเที่ยว โดยใช้ทรัพยากรจากแหล่งท่องเที่ยวมาเป็นส่วนประกอบ ซึ่งได้แก่ องค์ความรู้ของคนพื้นที่ วัฒนธรรมการอาศัยอยู่ หรือประวัติความเป็นมาของพื้นที่นั้น มาสร้างเป็นสินค้าและบริการผสมผสานกับนวัตกรรมทางการท่องเที่ยว (ปิรันธ์ ชิมโซติ และ ธีระวัฒน์ จันทิก, 2559)

“การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism)” ถือเป็นการท่องเที่ยวรูปแบบหนึ่งที่ผสมผสานความเป็นตัวตนของแหล่งท่องเที่ยวเกี่ยวกับการบริโภคของนักท่องเที่ยว การท่องเที่ยวในรูปแบบนี้เน้นที่การเดินทางไปรับประทานอาหารเช้าควบคู่กับการท่องเที่ยวเพื่อการพักผ่อน เป็นการเดินทางไปชิมอาหาร ชมงานเทศกาลอาหาร งานแสดงสินค้าด้านอาหาร การสาธิตการทำอาหาร หรือไปยังพื้นที่ที่เป็นต้นกำเนิดของอาหารชนิดนั้น เพื่อรับประสบการณ์จากอาหารในพื้นที่หรือในภูมิภาค เพราะการรับประทานอาหารเช้าถือเป็นหนึ่งในกิจกรรมหลัก ที่นักท่องเที่ยวกลุ่มนี้มีการใช้จ่ายเงินและมีเวลามากที่สุด และเกินกว่า ร้อยละ 30 มองหาอาหารการกินดีๆ ระหว่างการท่องเที่ยว และนักท่องเที่ยวกว่า ร้อยละ 85 ที่มีฐานะมั่งคั่ง มักต้องการประสบการณ์จากการรับประทานอาหารเช้าในร้านอาหารที่แปลกใหม่ (วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี, 2560) ทั้งนี้ อาหารที่นักท่องเที่ยวรับประทานนั้น จะทำให้นักท่องเที่ยวได้รับความรู้สึกและสัมผัสแหล่งท่องเที่ยวแห่งนั้นได้ลึกซึ้งมากยิ่งขึ้น จากความต้องการเหล่านี้ แสดงให้เห็นถึงโอกาสในการนำอาหารมาเป็นจุดขายทางการท่องเที่ยว

นอกจากนี้ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ยังเป็นการผสมผสานต้นกำเนิดความเป็นมาของอาหารผ่านความเป็นธรรมชาติ พื้นที่ วัฒนธรรม การบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก การเข้าถึง การเป็นเจ้าของที่ดี และเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ โดยคำว่า Gastronomy หมายถึง การศึกษาเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและศิลปวัฒนธรรมอาหารในศาสตร์ของการทำอาหารที่เชื่อมโยงกับศาสตร์แขนงต่างๆ ทั้งศิลปกรรมศาสตร์สังคมศาสตร์ เป็นนำเสนออาหารที่เกี่ยวข้องกับศิลปะ หัตถกรรมอื่นๆ เช่น การเดินรำ นาฏศิลป์ ภาพวาด ประติมากรรม วรรณกรรม สถาปัตยกรรม และเพลงซึ่งรวมเป็นประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวได้จากที่แห่งนั้น ดังนั้น คำว่า Gastronomy สามารถแปลเป็นภาษาไทยว่า “ศิลปวิทยาการอาหาร” ซึ่งมาจากคำว่า “ศิลปวิทยาการ” กับ “อาหาร” และเมื่อนำมาบูรณาการกับกิจกรรมทางการท่องเที่ยว จึงเกิดเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่เรียกว่า “การท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร” ดังที่ ศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (ศกอ.) ร่วมพัฒนาฐานปฏิบัติการทางการศึกษากับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ในลักษณะความร่วมมือทางวิชาการของผู้เชี่ยวชาญจากสหสาขาวิชา ภายใต้โครงข่ายความร่วมมือด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร และเผยแพร่องค์ความรู้ด้านศิลปวิทยาการอาหารแบบองค์รวม ผ่านฐานปฏิบัติการทางการศึกษา ให้ความรู้เชิงเนื้อหา เพื่อยกระดับการศึกษาด้านโภชนาปัญหา ให้กับผู้บริโภคเพื่อสร้างการรับรู้สัมผัสได้ถึงรสชาติ (ศกอ., 2560) ด้วยประสาทสัมผัสทั้งการลิ้มลองอาหาร การเรียนรู้กระบวนการประกอบอาหารที่เพิ่มมูลค่า



ทางประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว (Rand G.E. du & E. Heath, 2006) อย่างเช่น การลิ้มรสอาหารที่ได้เรียนรู้การจากวัตถุดิบเฉพาะถิ่นที่ถูกนำมาปรุงอาหาร วิธีทำและลงมือทำอาหารด้วยตัวเอง ความเป็นมาของเมนูต่างๆ ที่ถือกำเนิดขึ้นจากพื้นที่นั้น จึงถือได้ว่าเป็นตัวแทนหรือสัญลักษณ์ที่ถ่ายทอดวิถีความเป็นตัวตนของแต่ละชุมชนท้องถิ่นและสู่สายตาประเทศ เป็นสิ่งบ่งชี้ถึงอัตลักษณ์ทางภูมิศาสตร์และวัฒนธรรมประจำถิ่นที่เด่นชัด รวมไปถึงความสมบูรณ์และความหลากหลายของวัตถุดิบ ยิ่งไปกว่าอาหารมีความสัมพันธ์กับความเชื่อศาสนา (Kilara และ Iya, 1992) เช่น ประเพณีและพิธีกรรม อาหารและขนมมงคลที่ใช้ในพิธีแต่งงาน จุดขายสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหารอยู่ที่การสร้างเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของอาหารที่ถูกถ่ายทอดผ่านสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งถือเป็นการสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว ทำให้เกิดการออกเดินทาง อีกทั้งการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นสิ่งที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจในอาหารทั้งชาวไทยและต่างชาติ ให้เกิดความต้องการที่จะเดินทางท่องเที่ยวไปยังแหล่งท่องเที่ยวเหล่านั้น ซึ่งจะส่งผลทำให้การท่องเที่ยวขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ประโยชน์ของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงไม่ได้หยุดอยู่แค่การดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามาในพื้นที่เท่านั้น แต่ยังหมายถึงการสร้างอาชีพ การกระจายรายได้สู่ ชุมชนท้องถิ่น และความอยู่ดีกินดีให้กับคนในท้องถิ่นและพื้นที่บริเวณใกล้เคียงอีกด้วย การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นทางเลือกใหม่ ที่มีบทบาทมากขึ้นในการกระตุ้นให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยว และอาหารยังถือเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว และเนื่องด้วยอาหารไทยในแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันตามวัฒนธรรมและวัตถุดิบ ทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นกระจุกสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของไทยในแต่ละพื้นที่

แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทยที่สำคัญได้แก่ จังหวัดภูเก็ต ที่ได้รับการประกาศเป็นเมืองการเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารขององค์การยูเนสโก โดยจุดเด่นของเมืองภูเก็ตที่ทำให้กลายมาเป็นเมืองสร้างสรรค์ทางด้านอาหารได้แก่ ความหลากหลายทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารที่เกิดจากพหุสังคม อีกทั้งยังมีอาหารประจำเมืองภูเก็ตเป็นองค์ประกอบสำคัญในทุกเทศกาล พิธีกรความเชื่อ วิถีชีวิตในครอบครัว เช่น หมี่ผัดฮกเกี้ยน, หมูฮ้อง และ โอวต้าว ความเป็นอัตลักษณ์หาทานที่อื่นไม่ได้ มีสูตรลับเฉพาะที่ถ่ายทอดผ่านคนในครอบครัว และวัตถุดิบหลายอย่างล้วนเป็นวัตถุดิบเฉพาะในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ความเข้มแข็งและความร่วมมือจากภาคเอกชน ภาครัฐและสถาบันทางวิชาการในภูเก็ต ทำให้มีการสร้างสรรค์นวัตกรรมบนพื้นฐานวิทยาการด้านอาหารหลากหลาย เช่น การจำหน่ายอาหารท้องถิ่น การแปรรูปสินค้าพื้นเมืองให้เป็นของฝาก ของที่ระลึก

ฯลฯ และสิ่งสำคัญที่ทำให้จังหวัดภูเก็ตได้รับการให้รางวัลเมืองสร้างสรรค์อีกประการหนึ่งก็คือความเป็นตัวตนของชาวภูเก็ต ที่มีน้ำใจ มีอัธยาศัยดีงาม (Thai Hospitality) ยินดีร่วมมือแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์กับเมืองอื่นๆ ในเครือข่าย ภายใต้คอนเซ็ปต์ "Good Food, Good Health, Good Spirit...in Phuket" กินดี อยู่ดี มีจิตใจงาม...ที่ภูเก็ต จึงทำให้จังหวัดภูเก็ตกลายเป็นเมืองสร้างสรรค์ทางด้านอาหาร (UNESCO, 2015) และผลที่ตามมาหลังจากจังหวัดภูเก็ตได้รับการรับรองจากยูเนสโก ในด้านนี้ คือ ภาพลักษณ์ของจังหวัดภูเก็ตให้เป็นที่จับตามองในด้านอาหารและยังดึงดูดนักท่องเที่ยวที่มีความรักและสนใจในอาหารให้เข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตมากยิ่งขึ้น พร้อมทั้งเพิ่มศักยภาพของคนในท้องถิ่นให้มีโอกาสเข้ามาทำงานในอุตสาหกรรมอาหารและต่อยอดธุรกิจดั้งเดิมให้เกิดความยั่งยืนทางวัฒนธรรมของชาวภูเก็ตโดยแท้ (TAT Review Magazine, 2017).

ดังนั้น การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นพื้นที่ที่บรรจบกันระหว่างความคิดสร้างสรรค์และวัฒนธรรมผ่านพลังแห่งการร่วมมือกัน เพื่อสรรค์สร้างอาหารอย่างมีเสริภาพ ไร้ขอบเขต ทำให้เกิดความหลากหลาย แตกต่างมีเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ เพื่อสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาการทำอาหารที่ฝังรากลึกอยู่ในวิถีชีวิตของผู้คน ผสมผสานภูมิปัญญาและความรู้ได้รับแรงบันดาลใจจากพื้นบ้าน กลายเป็นแหล่งที่มาของนวัตกรรมการทำอาหารด้วยความคิดสร้างสรรค์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของการทำอาหารที่ครอบคลุมตั้งแต่ขั้นตอนการผลิตไปจนถึงการบริโภค รวมไปถึงการสร้างแนวคิดและแรงบันดาลใจใหม่ๆ เพื่อขยายความคิดสร้างสรรค์ที่ให้ความสำคัญกับกรรมวิธีการทำอาหารมากขึ้น พร้อมทั้งส่งเสริมในด้าน สาขาภาพยนตร์ โทรทัศน์ สิ่งพิมพ์โฆษณา อินเทอร์เน็ตและแอนิเมชัน เป็นการเพิ่มศักยภาพในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่ผสมผสานรูปแบบศิลปะทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้าไว้ด้วยกัน (Cheng Xiaomin, 2017)

จังหวัดสุโขทัยเป็นพื้นที่ที่มีความร่ำรวยทางวัฒนธรรมในฐานะเป็นเมืองมรดกโลก โดยเมื่อปี พ.ศ. 2534 องค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) ได้ประกาศขึ้นทะเบียนให้อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย เป็นมรดกทางวัฒนธรรม (แผนยุทธศาสตร์การพัฒนา พ.ศ. 2558 - 2562) เนื่องจาก ในปี พ.ศ. 2562 จังหวัดสุโขทัย มีจำนวนนักท่องเที่ยวกว่า 1 ล้าน 5 แสนคน คิดเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยร้อยละ 72 และ ต่างชาตร้อยละ 27 สร้างรายได้มากกว่า 2,200 ล้านบาท (Ministry of Tourism and Sports, 2021) อย่างไรก็ตาม ต่อมาในปี พ.ศ. 2562 (Ministry of Education, 2021) ได้รับการรับรองจากยูเนสโกให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน (Crafts and Folk Art) เนื่องจากจังหวัดสุโขทัยมีการทำเอกลักษณ์งานจักสาน

งานทอผ้า งานปั้น วิธีการเหล่านี้ถูกนำเสนอสร้างสรรค์เป็นผลงานพื้นบ้านของจังหวัดสุโขทัย รวมถึงของที่  
ใช้ในชีวิตประจำวันอยู่แล้ว และยังมีการนำสิ่งของที่เป็นทรัพยากรในพื้นที่มาสร้างสรรค์ให้เกิดสิ่งใหม่  
นำซึ่งเป็นภาชนะบรรจุภัณฑ์อาหารพื้นเมืองที่ถูกนำเสนอด้วยการสานไม้ไผ่มาทำจานใส่อาหาร การนำ  
เครื่องปั้นดินเผามาบรรจุเครื่องดื่มและอาหาร เช่น การนำไม้ไผ่มาสาน การนำใบตองมา หรือจะเป็น  
การทำแก้วดินเผา มาใส่เครื่องดื่มสมุนไพร และสามารถให้ผู้มาใช้บริการวาดลวดลายตกแต่งได้ อีกทั้ง  
ยังมีหิ้งปิ้งย่าง ที่ทำขึ้นมาใช้เป็นเตาหมุกระทะ อาหารยอดนิยมของกลุ่มคนทุกวัยในทุกพื้นที่ เมื่อเวลา  
ที่เนื้อผ่านความร้อนจากภาชนะดินเผาจากดินเหนียวทุ่งหลวง หรือหิ้งจาก ทำให้หมุกระทะส่งกลิ่น  
หอมไม่เหมือนใคร นอกจากนี้ สุโขทัยยังมีอาหารในเทศกาลที่เชื่อมโยงกับอัตลักษณ์ท้องถิ่น เช่น  
ตลาดทำน้ารับเสด็จจะมี ข้าวเป็บ หมุพันตะไคร้ ขนมแดงกา เป็นอาหารที่ชาวบ้านชุมชนบริเวณ  
ใกล้เคียงทำมาจำหน่าย

ชาวสุโขทัยส่วนใหญ่ยังมีการดำรงรักษาวัฒนธรรมดั้งเดิม ในแต่ละชุมชนการมีการออก  
ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นเฉพาะตัว โดยเฉพาะการทำทองสุโขทัย ซึ่งมีฝีมือ  
ประณีต ละเอียด มีคุณภาพ รวมทั้งผ้าทอ ซึ่งศิลปะท้องถิ่นเหล่านี้ถูกนำมาตกแต่งลงในจานอาหาร ไม่  
ว่าจะเป็นภาชนะใส่อาหารหรือเป็นวัตถุดิบที่ตกแต่งจานอาหารก็ตาม ต่างทำให้อาหารสุโขทัยมีความ  
น่าสนใจ และยังเป็นมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นสุโขทัยได้ และหากยังนำเสนอเอกลักษณ์  
อาหารท้องถิ่นผ่านกระบวนการทางการท่องเที่ยวและการออกแบบบริการให้นักท่องเที่ยวได้ ยิ่งจะ  
เป็นการสร้างสรรค์มูลค่าตามแนวทางของการเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของจังหวัดสุโขทัยได้ (แผนพัฒนา  
การท่องเที่ยวจังหวัดสุโขทัย พ.ศ. 2560 – 2564, 2560)

สิ่งเหล่านี้ สะท้อนให้เห็นถึงความแข็งแกร่งของการเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางเชิงอาหารของ  
จังหวัดสุโขทัย จึงทำให้ผู้วิจัยเกิดความคิดที่จะศึกษาการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่กำลังฟื้นตัวหลังจาก  
สถานการณ์โรคระบาด โควิด – 19 การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัยในแง่มุมต่างๆ  
ทั้งที่มาของอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร รวมถึงปัจจัยแวดล้อมต่างๆ ที่จะทำให้จังหวัด  
สุโขทัยกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นประเด็นที่ผู้วิจัยเห็นว่าจักเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อ  
พื้นที่

การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นวิจัยในครั้งนี้จะเป็นศึกษาเชิงสำรวจ เพื่อแจกแจงให้เห็นถึง  
อาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัยงานที่มีลักษณะตรงตามนิยามและองค์ประกอบของอาหารท้องถิ่น  
เนื่องจากปัจจุบันเกิดการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมอาหารจนไม่สามารถแยกออกได้ว่าอะไรคือ

อาหารท้องถิ่นสุโขทัยที่แท้จริง และอะไรคือปัจจัยที่ใช้ในการพิจารณาว่าอาหารนั้นคืออาหารท้องถิ่นสุโขทัยบ้าง นอกจากนี้ เพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผู้วิจัยจึงวิเคราะห์ตัวชี้วัดคุณลักษณะการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารขององค์การ UNESCO จำนวน 26 แห่ง มาใช้เป็นกรอบในการศึกษาศักยภาพของการก้าวไปสู่การเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุโขทัย ผลการวิจัยจะชี้ให้เห็นศักยภาพอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัยที่แท้จริง รวมถึงจุดแข็งจุดอ่อนของศักยภาพด้านอาหารในปัจจุบันของจังหวัดสุโขทัย เพื่อให้ผู้บริหารเมือง หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่รับผิดชอบเชิงนโยบายนำไปใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริมกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่นตามกรอบการพัฒนาที่ผู้วิจัยพัฒนาขึ้น ทั้งนี้ เพื่อวางรากฐานในการพัฒนาเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารขององค์การ UNESCO ในอนาคต

### คำถามการวิจัย

1. ตัวบ่งชี้คุณลักษณะ/ศักยภาพอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัยมีอะไรบ้าง
2. ศักยภาพอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัยมีความสอดคล้องตามคุณลักษณะของการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารขององค์การยูเนสโกอย่างไร

### จุดมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อพัฒนาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย
2. เพื่อศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในจังหวัดสุโขทัย
3. เพื่อเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

### ขอบเขตการวิจัย

การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อพัฒนาสู่การเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุโขทัย มีขอบเขตการวิจัย ดังนี้

- 1) **ขอบเขตเชิงเนื้อหา:** ศึกษาเนื้อหาที่เป็นตัวแปรที่ต้องศึกษามีดังนี้ คุณลักษณะของการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหาร บริบทของจังหวัดสุโขทัย อาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัย แนวทางการ

พัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยผ่านการเก็บข้อมูลจาก คนท้องถิ่นที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ มรดกโลกและผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นที่มีส่วนได้ส่วนเสียจากการท่องเที่ยวท้องถิ่นบนบริเวณ อุทยานประวัติศาสตร์จังหวัดสุโขทัย

**2) ขอบเขตเชิงพื้นที่:** พื้นที่บริเวณโดยรอบพื้นที่มรดกโลกอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย จังหวัดสุโขทัย โดยตั้งอยู่ ตั้งอยู่ที่ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมืองสุโขทัย จังหวัดสุโขทัย ห่างจากตัวจังหวัด ไปทางทิศตะวันออก ๑๒ กิโลเมตร

**3) ขอบเขตเชิงประชากรและกลุ่มตัวอย่าง:** ประชากรที่ใช้ในการเก็บข้อมูลในงานวิจัย เป็น ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในชุมชนบริเวณโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ประกอบด้วย

1. คนท้องถิ่นที่อาศัยอยู่ในชุมชนบริเวณโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยจังหวัด สุโขทัย
2. ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารในชุมชนบริเวณโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย จังหวัดสุโขทัย
3. ทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เช่น อาหารท้องถิ่น ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น กิจกรรมการท่องเที่ยว

#### **4) ขอบเขตด้านระยะเวลา**

- วันที่ 2 มกราคม พ.ศ. 2565 ถึงวันที่ 1 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2567

#### **ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ**

การวิจัยเรื่อง การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการ อาหารของจังหวัดสุโขทัยมีประโยชน์ต่อหน่วยงานดังต่อไปนี้

1. หน่วยงานภาครัฐสามารถนำข้อมูลที่ได้จากงานวิจัย ไปประยุกต์ใช้ เพื่อยกระดับการท่องเที่ยวใน จังหวัดสุโขทัย ให้ดึงดูดนักท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้นและสร้างศักยภาพให้แก่การท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารให้กับจังหวัดสุโขทัย
2. ภาคเอกชนที่ซึ่งประกอบธุรกิจในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สามารถนำข้อมูลที่ได้จากงานวิจัยไปต่อยอดทางธุรกิจให้ดึงดูดใจแก่นักท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น
3. ด้านวิชาการ สามารถนำข้อมูลที่ได้จากงานวิจัยไปจัดทำประโยชน์และต่อยอดการศึกษาในประเด็นอื่นๆที่น่าสนใจได้ในอนาคต

4. แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารบนพื้นที่มรดกโลก ให้มีศักยภาพต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

### นิยามศัพท์เฉพาะ

1. **อาหารท้องถิ่น** หมายถึง อาหารท้องถิ่นเป็น อาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น ที่มีวัตถุดิบเป็นเอกลักษณ์ ของอาหารที่นิยมกินในกลุ่มคนแต่ละกลุ่ม สามารถประกอบขึ้นจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เป็นอาหารที่คนภายในท้องถิ่นสามารถประกอบขึ้นได้เองจากวัตถุดิบ ที่มีอยู่ในท้องถิ่นและนิยมรับประทานกันภายในท้องถิ่นนั้น รวมทั้งเป็นอาหารที่มีการกินในท้องถิ่นนั้นมานานและมีการสืบทอดต่อกันมา

2. **การท่องเที่ยวเชิงอาหาร** หมายถึง เป็นรูปแบบของการท่องเที่ยวที่มีทรัพยากรที่เฉพาะเจาะจง คืออาหาร แหล่งท่องเที่ยวที่เฉพาะเจาะจง ที่เป็นสิ่งดึงดูดให้นักท่องเที่ยวที่ความสนใจในอาหาร ชอบที่จะเรียนรู้ความเป็นมาของอาหาร ที่มีเรื่องราวพร้อมกับสอดแทรกวัฒนธรรมความเป็นตัวตนของอาหาร โดยจะสามารถเรียนรู้หาประสบการณ์จากการเดินทางไปท่องเที่ยวยังแหล่งที่มาของอาหารโดยตรง อาหารนั้นจะเอกลักษณ์เฉพาะตัวของตนเองขึ้นอยู่กับพื้นที่และวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ซึ่งจะทำให้ลักษณะของอาหารถูกถ่ายทอดออกมาแตกต่างกันไปตามวัฒนธรรม จึงทำให้นักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้วัฒนธรรมที่แตกต่างออกไปของคนท้องถิ่นและเกิดประสบการณ์ที่น่าจดจำในระหว่างการเดินทางท่องเที่ยว

3. **เมืองสร้างสรรค์เชิงอาหาร** หมายถึง อาหารและความคิดสร้างสรรค์มาบรรจบกันในที่ที่วัฒนธรรมผ่านพลังแห่งการร่วมมือกัน สร้างสรรค์การทำอาหารได้อย่างมีเสริภาพโดยที่ไม่มีขอบเขตในทางตรงข้ามความแตกต่างของการทำอาหารและความคิดสร้างสรรค์ในรูปแบบของมีการปฏิสัมพันธ์และการพึ่งพาอาศัยกัน การทำอาหารเป็นกิจกรรมทางวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ฝังรากลึกในชุมชนเมืองและชีวิตประจำวัน ภูมิปัญญาและความรู้ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากพื้นบ้านกลายเป็นแหล่งที่มาของนวัตกรรมการทำอาหาร

4. **ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น** หมายถึง ตัวแปรที่จะนำมาบ่งชี้ศักยภาพของการเป็นอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัย มี 4 หัวข้อหลัก ประกอบด้วย

1. ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems)
2. เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food)

3. อุตสาหกรรมการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries)
4. ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food)



## บทที่ 2

### ทบทวนวรรณกรรม

การวิจัยเรื่อง “ การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย ” ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องตามหัวข้อดังต่อไปนี้

#### แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism)

1. ความเป็นมาของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
2. ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
3. ประเภทของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

#### แนวคิดเกี่ยวกับความหมายและคุณลักษณะของอาหารท้องถิ่น

1. ความหมายของอาหารท้องถิ่น
2. คุณลักษณะของอาหารท้องถิ่น
3. ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น
4. ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

#### การกำเนิดตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น

#### แนวคิดเมืองสร้างสรรค์ขององค์การยูเนสโก

1. ความเป็นมาของเมืองสร้างสรรค์ขององค์การยูเนสโก
2. ความหมายของเมืองสร้างสรรค์ขององค์การยูเนสโก
3. จุดประสงค์ของเมืองสร้างสรรค์ขององค์การยูเนสโก

#### ข้อมูลทั่วไปของจังหวัดสุโขทัย

1. ความเป็นมาของจังหวัดสุโขทัย
2. สถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุโขทัย
3. วัฒนธรรมทางด้านอาหารของจังหวัดสุโขทัย



## แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism)

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) ในปัจจุบันแพร่หลายไปทั่วโลก เนื่องจากการเดินทางไปรับประทานอาหาร เพื่อลิ้มรสชาติใหม่ๆ ของอาหารที่ตนเองไม่คุ้นเคย กลายเป็นจุดมุ่งหมายสำคัญของนักท่องเที่ยว กล่าวคือ นักท่องเที่ยวมีความต้องการแสวงหาความหลากหลายทางอาหารและเปิดประสบการณ์ใหม่ ๆ พฤติกรรมการรับประทานอาหารของนักท่องเที่ยวในปัจจุบันมีรูปแบบที่หลากหลายมากขึ้น ที่ไม่ได้จำกัดอยู่เพียงเฉพาะร้านอาหารหรูหรานั้น แต่เป็นร้านอาหารอะไรก็ได้ที่รสชาติดี ที่มีผู้คนมาเพื่อลิ้มลองรสชาติของอาหาร เช่น Food Truck เป็นการจำหน่ายอาหารโดยรถเคลื่อนที่ (โตมร ศุขปรีชา, 2560) และอีกหนึ่งรูปแบบการรับประทานอาหารที่น่าสนใจคือแบบ Social ซึ่งมีแพลตฟอร์มการแนะนำร้านอาหาร เช่น Wongnai ทำหน้าที่จับคู่ระหว่างร้านอาหารในท้องถิ่นที่ไม่ควรพลาดในพื้นที่นั้นๆ และยังมีการจัดอันดับร้านที่ได้รับความนิยมและแนะนำเมนูที่ไม่ควรพลาดเมื่อไปถึงยังแหล่งท่องเที่ยวที่นั่น ทำให้นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเพื่อรับประทานอาหารสามารถเลือกสรรได้หลากหลายรูปแบบและมีการรีวิวประสบการณ์การรับประทานอาหารของนักท่องเที่ยวที่เคยมาใช้บริการ เพื่อประกอบการตัดสินใจในการเข้ารับบริการ

### 1. ความเป็นมาของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

อาหาร (Food) เป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มนุษย์จำเป็นในการดำรงชีวิต แต่สำหรับมนุษย์ส่วนใหญ่แล้ว “กินเพื่ออยู่” จะไม่เพียงพอกับประสบการณ์ในการรับประทานอาหาร เพราะว่าการผลิตปรุงและกินอาหารเป็นกิจกรรมที่ผูกพันกับวัฒนธรรมการดำรงอยู่ของมนุษย์มาอย่างยาวนาน นับตั้งแต่แรกเริ่มการทำเกษตรกรรมเพื่อผลิตวัตถุดิบการปรุงอาหารซึ่งพัฒนามาเรื่อยๆ จนสามารถนับได้ว่าเป็นศิลปะแขนงหนึ่งตลอดจนวัฒนธรรมการแลกเปลี่ยนหรือกินอาหาร เช่น การจ่ายตลาด การกินอาหาร โดยใช้ตะเกียบของชาวเอเชีย วัฒนธรรมร้านกาแฟในยุโรป ซึ่งกล่าวได้ว่า ในอาหารจานหนึ่งมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของแต่ละท้องถิ่นอย่างประมาณไม่ได้ ซึ่งในอดีตที่ผ่านมาอาหารเป็นเพียงองค์ประกอบของการท่องเที่ยวที่ถูกละเลยไป เมื่อเทียบกับองค์ประกอบส่วนอื่นๆ เนื่องจากนักท่องเที่ยวจำนวนมาก เลือกที่จะรับประทานอาหารที่ตนเองคุ้นเคยและมั่นใจว่าปลอดภัย ในส่วนของผู้ประกอบการท่องเที่ยวจะจัดอาหารในแต่ละมื้อให้นักท่องเที่ยวตามความสะดวกระหว่างการเดินทางมากกว่ามุ่งเน้นไปที่ความอร่อยหรือแปลกใหม่ของเมนูอาหาร (Hornig and Tsai, 2012)

ต่อมาในช่วงทศวรรษที่ผ่านมาระหว่าง ค.ศ. 1990 - 2000 ได้เริ่มมีการนำอาหารขึ้นมาเป็นองค์ประกอบเด่นและมีบทบาทสูงในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านการท่องเที่ยว โดยเฉพาะในภูมิภาค

เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีการนำพืชผักสมุนไพรจำนวนมากมาใช้ในการประกอบอาหาร ทำให้อาหารเป็นทั้งอาหารสำหรับดำรงชีวิต และเป็นยาที่เพิ่มภูมิคุ้มกันและสร้างภูมิคุ้มกันป้องกันโรคร้ายต่างๆ ไปพร้อมกัน จึงสามารถสรุปได้ว่า อาหารเป็นทรัพยากรที่มีบทบาททางการท่องเที่ยวจนทำให้เกิดรูปแบบการท่องเที่ยวขึ้นอีกแขนงหนึ่งเรียกว่า Gastronomy Tourism (พะยอม ธรรมบุตร, 2551)

องค์การการท่องเที่ยวโลก (2012) ได้ตีพิมพ์รายงาน Global Report on Food Tourism กล่าวถึงปรากฏการณ์ “เที่ยวเพื่อกินหรือการท่องเที่ยวเพื่อลิ้มรสอาหาร” ว่าเป็นแนวโน้มการท่องเที่ยวที่กำลังมาแรงและน่าจับตามอง โดยในระยะเวลาหลายปีที่ผ่านมาได้มีการวิจัยที่พบว่า นักท่องเที่ยวที่เดินทางต่างประเทศมีการใช้จ่ายในหมวดอาหารและเครื่องดื่มค่อนข้างสูงคิดเป็น 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายทางการท่องเที่ยวทั้งหมด และกล่าวไว้ว่า อาหารมีความผูกพันกับสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นข้าวหอมมะลิจากภาคอีสานของไทย องุ่นจากไร่นาแคว้นทางใต้ของฝรั่งเศส ประเพณีการดื่มชาแบบอังกฤษ จากแนวโน้มของนักท่องเที่ยวดังกล่าว ทำให้ผู้ประกอบการและผู้มีหน้าที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในแต่ละท้องถิ่น หันมาให้ความสำคัญกับอาหารมากขึ้น (World Tourism Organization, 2012)

สำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทยนั้น ภาครัฐเล็งเห็นว่าสามารถนำศักยภาพของอาหาร มาใช้เป็นเครื่องมือในการกระตุ้นการท่องเที่ยวได้ เนื่องจากอาหารเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของประเทศ มีบทบาทสำคัญในการสร้างความแตกต่าง ให้ประสบการณ์กับนักท่องเที่ยว และช่วยเพิ่มมูลค่าให้สถานที่ท่องเที่ยวเพราะว่าอาหารไม่ใช่เพียงผลิตภัณฑ์ที่นำเสนอเพื่อรับประทานเท่านั้น แต่เป็นการแสดงออกของชนชาติและวัฒนธรรมการเป็นอยู่ของคนในท้องถิ่นนั้นด้วย (Okumus, B., Okumus, F. & McKercher, 2007) อีกทั้งสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (สศช.) ได้จัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564) โดยในส่วนของเนื้อหาด้านการท่องเที่ยวก็จะประกอบด้วยเรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งมีเป้าหมายในการยกระดับศักยภาพการแข่งขันทางเศรษฐกิจของประเทศไทย ผ่านการปรับโครงสร้างการผลิตภาคเกษตรแบบ Smart Farming ตลอดจนส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) ภายใต้แนวทางการพัฒนาแบบ Thailand 4.0 มีการกล่าวถึงการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมไปกับการพัฒนากรรมวิธีการผลิตของภาคเกษตร (Food Innopolis) โดยจะมุ่งเน้นประสบการณ์ที่สัมผัสบรรยากาศและวัฒนธรรมแบบการท่องเที่ยวท้องถิ่นดั้งเดิมและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็น

มิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น ฟาร์มข้าวและไร่ผลไม้อร์แกนิก รวมทั้งเป็นการส่งเสริมอาหารในเชิงสุขภาพ (ชญาสินี วังชัย, 2560)

## 2. ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism)

"การท่องเที่ยวเชิงอาหาร" มีการบัญญัติคำศัพท์นี้ขึ้นตั้งแต่ปี 1998 (Long L.M., 2004) โดยมีนักวิชาการหลายท่านได้ให้ความหมายว่า เป็นการเดินทางท่องเที่ยวโดยมีจุดประสงค์หลักเพื่อทำกิจกรรมหรือไปยังสถานที่ท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เป็นการเปิดรับประสบการณ์ใหม่จากเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นที่สะท้อนวัฒนธรรมทั้งในอดีตและปัจจุบัน (Boniface, 2003) แรงจูงใจในการเดินทางของนักท่องเที่ยวแต่ละคนมีความแตกต่างกัน เช่น เดินทางไปเพื่อแสวงหาอาหารที่ช่วยบำบัดโรคต่างๆ หรือเดินทางไปเพื่อชมและลองสัมผัสกับเอกลักษณ์ของท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงและโดดเด่น (กนกภรณ์ ครุฑภาพินธ์, 2553) เช่นเดียวกับ Javier Jimenez Beltran (2016) ได้อธิบายความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหารไว้ในทิศทางเดียวกันว่า หมายถึง การเยี่ยมชมและการเรียนรู้กระบวนการผลิตอาหาร หรือส่วนประกอบที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบปรุงอาหาร ในเทศกาลอาหารและเครื่องดื่มในท้องถิ่น ร้านอาหารและสถานที่เฉพาะสำหรับอาหาร การท่องเที่ยวที่มีอาหารและเครื่องดื่มเป็นแรงจูงใจหลักในการเดินทางไปเยือนสถานที่แห่งนั้น โดยคาดหวังกับประสบการณ์รูปแบบใหม่ในการชิมอาหารและเกิดเป็นความทรงจำที่ดีครั้งหนึ่งในชีวิต พร้อมทั้งยังได้พบกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นในพื้นที่การผลิต นอกจากนั้นงานวิจัยของ Ardabili & Rasoul (2011) ได้อธิบายเพิ่มเติมความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหารไว้ว่า เป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิต รวมไปถึงการเลือกซื้อสินค้าเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม หรือแม้กระทั่งขั้นตอนการเตรียมขั้นตอนการบริโภคของคนท้องถิ่น รวมถึงการเข้าร่วมคอร์สทำอาหารที่เป็นอาหารท้องถิ่นด้วย ซึ่งทำให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ถึงวัฒนธรรมการกิน การใช้ชีวิตของคนในท้องถิ่น ซึ่งสอดคล้องกับคำกล่าวที่ว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารคือส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เพราะอาหารคือส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมชุมชน และอาหารยังสามารถเปิดประสบการณ์การเดินทาง ทำให้ได้สัมผัสกับวัฒนธรรมและเชื่อมโยงกับประวัติศาสตร์ของท้องถิ่น ซึ่งให้ประสบการณ์และความประทับใจที่แตกต่างจากการรับประทานอาหารอยู่ที่บ้านในชีวิตประจำวันอย่างแน่นอน (Henderson, 2009)

การท่องเที่ยวที่เกี่ยวกับอาหารในภาษาอังกฤษ มีชื่อเรียกที่แตกต่างกันออกไป ได้แก่ Food tourism, Gastronomy tourism, Culinary tourism, Cuisine tourism และ Gourmet tourism เช่น คำจำกัดความของคำว่า Food tourism หมายถึง การเดินทางของนักท่องเที่ยวที่เกิดจาก

แรงจูงใจที่จะไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหาร หรือเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร เทศกาลอาหาร ร้านอาหารหรือแหล่งท่องเที่ยวเฉพาะเรื่องอาหาร (Jimenez Beltran, Lopez Guzman, & Santa Cruz, 2016)



ภาพ 1 A home dinner in Bali, Indonesia (2016), made as part of a food tour.

จากภาพ 1 เป็น Gastronomic tourism หรือ Culinary tourism จะเห็นได้ว่า การท่องเที่ยวในรูปแบบนี้ไม่ใช่เพียงแค่นักท่องเที่ยวไปรับประทานอาหารในพื้นที่แล้วเดินทางกลับ แต่นักท่องเที่ยวยังไปร่วมรับประทานอาหารกับคนในพื้นที่และพักอาศัยในพื้นที่นั้นจริง โดยวัดจากระดับความสนใจของนักท่องเที่ยวในเรื่องอาหารเป็นภาพรวมมีความสนใจระดับปานกลาง แต่จะมีองค์ประกอบอื่นของแหล่งท่องเที่ยวด้วย เช่น วัฒนธรรมท้องถิ่น แต่ถ้าเป็นคำว่า Cuisine tourism หรือ Gourmet tourism คือ การที่นักท่องเที่ยวมีความสนใจเรื่องอาหารเฉพาะเจาะจง โดยสนใจประเภทใดประเภทหนึ่ง เช่น การเข้าร่วมการอบรมการทำอาหาร มหกรรมอาหาร ถนนคนเดิน



ภาพ 2 Singapore Food Festival, 2019

ในประเทศไทย องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (2559) ให้ความหมาย Gastronomy tourism ซึ่งแปลเป็นภาษาไทยว่า เป็นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ที่มีการผสมผสานธรรมชาติของพื้นที่วัฒนธรรมการบริการ การเข้าถึงทรัพยากรท่องเที่ยว การเป็นเจ้าของที่ดีและเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ รวมเป็นประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะการลิ้มรสอาหาร การได้เรียนรู้วิธีทำและลงมือทำอาหารด้วยตัวเองซึ่งถือเป็นการสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว” นอกจากนี้ (ศุภาวรรณ หมั่นดี, 2558) ยังได้นิยามคำว่า Gastronomy tourism ว่าหมายถึง การเยี่ยมชมแหล่งท่องเที่ยวที่รวมถึงแหล่งผลิตอาหาร เทศกาลอาหารร้านอาหาร ย่านอาหาร การเรียนรู้ประสบการณ์ทางด้านอาหารจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป โดยปัจจัยการท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถเป็นเหตุผลหลักหรือเหตุผลรองในการเดินทางก็ได้

จากการทบทวนวรรณกรรมความหมายของ Gastronomy tourism ที่นักวิจัยหลายท่านได้ให้ความหมายและแนวคิด สามารถสรุปได้ว่าหมายถึง การเดินทางท่องเที่ยวโดยมีจุดหมายปลายทางหลักคือ แหล่งท่องเที่ยวที่เป็นอาหาร เช่น ร้านอาหาร แหล่งผลิตวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร ชุมชนหรือท้องถิ่น ที่มีการสอนการทำอาหารให้กับนักท่องเที่ยว เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้มีโอกาสเรียนรู้วัฒนธรรมการทำอาหาร การรับประทานอาหารหรือวิถีชีวิตการเป็นอยู่ของคนในท้องถิ่นที่แตกต่างจากในชีวิตประจำวัน และให้คุณค่ามากกว่าแค่การรับประทานอาหาร แต่ยังคงครอบคลุมไปถึงการช้อปปิ้งในการผลิตอาหาร เช่น การท่องเที่ยวเชิงเกษตร เยี่ยมชมแหล่งผลิตแบบท้องถิ่น ไปจนถึงขั้นหลังการบริโภค เช่น การผลิตสินค้าที่ระลึกเพิ่มมูลค่า หรือแม้แต่การจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง ซึ่งนักท่องเที่ยวจะได้เต็มเต็มประสบการณ์และสัมผัสกิจกรรมการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ซึ่งจะยังประโยชน์ให้เกิดกับสังคมเศรษฐกิจของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว และเกิดเป็นประสบการณ์ใหม่ที่นักท่องเที่ยวจะบันทึกไว้ในความทรงจำโดยผ่านด้านทัศนกรรมและศิลปะพื้นบ้าน

### **ความเป็นมาของการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร (Gastronomy Tourism)**

สำหรับคำว่า “Gastronomy tourism” ในงานวิจัยนี้จะถูกนิยามเป็นภาษาไทยว่า “การท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร” เนื่องจาก Gastronomy หมายถึง การศึกษาเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและศิลปวัฒนธรรมอาหารในศาสตร์ของการทำอาหารที่เชื่อมโยงกับศาสตร์แขนงต่างๆ ทั้งศิลปกรรมศาสตร์สังคมศาสตร์ และแม้กระทั่งวิทยาศาสตร์ธรรมชาติ ที่เกี่ยวข้องกับระบบย่อย

อาหารในร่างกาย ที่ต้องใช้บุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ความเข้าใจ และทักษะ เช่น นักชิมอาหาร นักวิจัยอาหาร นักพัฒนาตำรับอาหาร นักปรุงอาหาร นักเขียนเกี่ยวกับอาหาร นักทดสอบอาหาร นักจัดตกแต่งอาหาร ในการนำเสนออาหารก็มักเกี่ยวข้องกับศิลปะ ทัศนกรรมอื่นๆ เช่น การเต้นรำ นาฏศิลป์ ภาพวาด ประติมากรรม วรรณกรรม สถาปัตยกรรมและเพลง กล่าวอีกนัยหนึ่งว่า Gastronomy เป็นสหวิทยาการ หรือศาสตร์ที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับอาหารการกินที่แท้จริง และยังเป็น ศิลปะศาสตร์ วิทยาศาสตร์ รวมถึงสังคมวัฒนธรรมและการดำเนินชีวิตของมนุษย์ เหมือนกับแนวทางการขับเคลื่อนของ ศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (ศกศอ.) หรือ International Gastronomy Tourism Centre (iGTC) ที่เกิดขึ้นจากการบูรณาการของหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ร่วมพัฒนาฐานปฏิบัติการทางการศึกษา ในลักษณะความร่วมมือทางวิชาการของผู้เชี่ยวชาญจากสหสาขาวิชา ภายใต้โครงข่ายความร่วมมือด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร (International Gastronomy Tourism Consortium) และเผยแพร่องค์ความรู้ด้านศิลปวิทยาการอาหารแบบองค์รวม (Holistic Gastronomy) ผ่านฐานปฏิบัติการทางการศึกษา (education platform) ให้ความรู้เชิงเนื้อหา เพื่อยกระดับการศึกษาด้านโภชนาปัญญา (Food Literacy) ให้กับผู้บริโภค พร้อมทั้งพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ โดยใช้หลักการพัฒนาสินค้าให้มีมูลค่าเพิ่มสูง (High Value Added Product) และยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนและภาคีเครือข่ายภายใต้กรอบความร่วมมือของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยใช้เทคนิคการออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์ (Creative Food Design) ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเห็นว่า Gastronomy ควรแปลเป็นภาษาไทยว่า “ศิลปวิทยาการอาหาร” ซึ่งมาจากคำว่า “ศิลปะวิทยาการ” กับ “อาหาร” และเมื่อนำมาบูรณาการกับกิจกรรมทางการท่องเที่ยว จึงเกิดเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่เรียกว่า “การท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร” หรือ Gastronomy Tourism ที่ผู้วิจัยนำมาใช้ในงานวิจัยนี้ เนื่องจากมีความหมายสอดคล้องกับประเด็นที่ผู้วิจัยต้องการศึกษา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในพื้นที่ศึกษาจังหวัดสุโขทัย ที่รับการรับรองจากองค์การ UNESCO ให้เป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ประเภท Art and Folklore การนำศาสตร์เกี่ยวกับอาหารและการกิน - อยู่ มาผสมผสานกับศิลปะ ทัศนกรรม นาฏศิลป์ ประติมากรรม ฯลฯ ที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ จะทำให้เกิดนวัตกรรมสินค้าและบริการใหม่ รวมถึงช่วยส่งเสริมพันธกิจการเป็นเมืองสร้างสรรค์ของจังหวัดสุโขทัยด้วยอาหารอีกทางหนึ่ง

การศึกษาเรื่องการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย จึงมุ่งเน้นไปที่ตัวชีวิตใต้ และศักยภาพอะไรที่จังหวัดสุโขทัยจะนำมาต่อยอดในการสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิง

ศิลปวิทยาการอาหาร เพราะการรับประทานอาหารเป็นเรื่องพื้นฐานสำหรับมนุษย์ในทุกภูมิภาค และเรื่องราวบนจานอาหารยังสะท้อนสังคมและวิถีชีวิตออกมาได้มากมาย อาหารจึงเปรียบเสมือนเครื่องมือการเรียนรู้สำหรับดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาท่องเที่ยวในพื้นที่ ได้สัมผัสประสบการณ์ในการลิ้มลองอาหารและเยี่ยมชมย่านอาหาร ร้านอาหาร ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่น เพื่อชิมรสชาติและสัมผัสบรรยากาศของร้านอาหารไปพร้อมๆ กับการเรียนรู้วิถีชีวิตและวัฒนธรรมสุขุขทัย ผ่านหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้านในพื้นที่มรดกโลกในเวลาเดียวกัน

### องค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร

จากเนื้อหาข้างต้นเกี่ยวกับ ความหมาย ความเป็นมาของการท่องเที่ยวเชิงอาหารและการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร จะนำมาสู่ 4 เสาหลักสำคัญที่จะทำให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ประกอบด้วย 4 เสาหลักที่ทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารสมบูรณ์ (National Geographic, 2019) ได้แก่

1) ระบบเกษตร (farming systems) ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นของแหล่งกำเนิดอาหารที่นำมาปรุงอาหาร มาจาก แปลงผัก สวนผลไม้ บ้านไร่ หรือท้องนา ในแนวทางเกษตรปลอดภัย สร้างความตระหนักถึงความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพและการกินดีมีสุข การผลิตและการกระจายอาหารที่ดำเนินการโดยเกษตรกรรายย่อย (Small Producer) ในพื้นที่ขนาดเล็กที่อาศัยทรัพยากรจากธรรมชาติเป็นหลัก มีการใช้แรงงานคนในพื้นที่ (Norberg-Hodge et al., 2002)

2) เรื่องราวของอาหาร (story of food) คุณค่าของเรื่องราวความเป็นมาของอาหารที่ทำให้คุณค่าของอาหารแต่ละจานโดดเด่นและเป็นที่จดจำ อาหารหนึ่งจานรวบรวมเรื่องราวมรดกภูมิปัญญาขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรมการกิน วิธีการนำเสนออาหาร ล้วนแต่เป็นการสร้างสรรค์ความดีมีค่าให้เกิดการลิ้มรสอาหาร อาหารจึงเป็นมากกว่าอาหารเสมอหรือเบื้องหลังของอาหารแต่ละจานที่จะรวบรวมมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียมประเพณี ที่เพิ่มคุณค่าให้กับอาหารแต่ละจาน

3) อุตสาหกรรมสร้างสรรค์ (Creative Industries) ที่หมายถึง การนำเอาศาสตร์และศิลป์เข้ามาประกอบกับการเสิร์ฟอาหาร ไม่ว่าจะเป็นเรื่องดนตรี การแสดง วรรณกรรม การจัดตกแต่งอุตสาหกรรมที่ใช้ความคิดสร้างสรรค์เป็นทุนมีส่วนเข้ามาเกี่ยวข้องกับอาหารได้ทั้งสิ้น เพราะการนำเสนออาหารเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ที่สะท้อนวิถีชีวิต รสนิยม และทิศทางของอาหารตามยุคสมัย นับตั้งแต่ภาชนะที่ใส่อาหาร ไปจนถึงนวัตกรรมด้านอาหาร รางวัลด้านอาหาร ดนตรี การแสดง

วรรณกรรม ที่ล้วนสามารถทำให้รสชาติของอาหารเป็นได้มากกว่าอิมท็อง แต่สร้างสรรค์ให้อิมสมอง อิมตา และอิมใจ

4) การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (Sustainable Tourism) ผลักดันการพัฒนาอย่างยั่งยืนบนฐานของการท่องเที่ยว อนุรักษ์ ส่งเสริมเรื่องราวท้องถิ่น ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เพื่อสร้างโอกาสให้เกิดความคงอยู่ของความหลากหลายทางชีวภาพ การจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม การปกป้องมรดกทางอาหารของท้องถิ่น ให้อาหารเป็นสัญลักษณ์ของพื้นที่ เปิดประสบการณ์ท่องเที่ยวอย่างลึกซึ้งและยั่งยืนแก่ผู้มาเยือน ที่ช่วยให้เกิดการพัฒนาท้องถิ่นบนฐานของการอนุรักษ์และส่งเสริมเรื่องราวท้องถิ่น และให้อาหารเป็นสัญลักษณ์ของพื้นที่เปิดประสบการณ์ท่องเที่ยวที่ลึกซึ้งและยั่งยืนให้กับนักท่องเที่ยว

จากการสังเคราะห์เนื้อหา 4 หัวใจหลักสำคัญที่จะทำให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สมบูรณ์มาได้ประกอบไปด้วย การมีระบบการเกษตรที่ดี ปลอดภัยและไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม การเล่าเรื่องราวความเป็นมา ของอาหารที่กว่าจะมาเป็นจานนี้ต้องมีขั้นตอนกระบวนการอย่างไร จะทำให้เกิดประสบการณ์ที่ดีและน่าจดจำ อีกอย่างที่สำคัญคือ อุตสาหกรรมสร้างสรรค์ที่มีการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาต่อยอดให้เกิดรายได้ พร้อมรังสรรค์ให้เกิดเป็นเอกลักษณ์ประจำถิ่นและสิ่งสุดท้าย คือ การท่องเที่ยวที่ยั่งยืน ที่มีการคำนึงถึงการคงอยู่ของทรัพยากรท้องถิ่น ว่าจะจะเป็นวัตถุดิบที่ปลูกได้เฉพาะแหล่งนี้ หรือการภูมิปัญญาของรับประทานอาหารของท้องถิ่น เริ่มจะเห็นภาพของการท่องเที่ยวเชิงอาหารแล้ว เราก็จะมาเจาะลึกข้อมูลด้านการจำแนกประเภทของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

### 3. ประเภทของการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) สามารถจำแนกได้โดยพิจารณาจากระดับแรงจูงใจและความสนใจโดยแบ่งได้เป็น 2 ประเภท (กนกภรณ์ ครุฑภาพันท์, 2553)

#### 1) การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีแรงจูงใจและความสนใจสูง แบ่งได้ดังนี้

(1) การท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อความเชื่อทางศาสนา ได้แก่ การท่องเที่ยวด้านอาหาร ที่ให้ความสนใจมีแรงจูงใจสูงด้านความเชื่อศาสนาประเภทต่างๆ เช่น อาหารเจ อาหารมังสวิรัต อาหารฮาลาล และอาหารประจำชาติ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมของชาตินั้นๆ คนไทยจะมีความสนใจและภาคภูมิใจในการบริโภคอาหารไทยซึ่งเหมาะสมกับวิถีชีวิตของคนไทย

(2) การท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อการชิมรสของนักชิมอาหารและเพื่อศิลปะการกินอาหาร ได้แก่ การท่องเที่ยวของผู้ที่มีความชำนาญด้านการชิมอาหารซึ่งจะเดินทางไปชิมอาหารที่มีรส



เลิศตามที่มีชื่อเสียงโด่งดัง เช่น ในประเทศไทยนักชิมอาหารที่มีชื่อเสียง ได้แก่ มรว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ แม่ช้อยนางรำหมักแดงเป็นต้นรวมถึงการจัดทริปไปรับประทานอาหารตามเส้นทางอาหารของจังหวัดหรือประเทศนั้น เช่น การจัดทริปไปรับประทานอาหารจีนดั้งเดิมที่ฮ่องกง การตามรอยเส้นทางเมืองเก่าในแคมเปญ “กินเที่ยว เที่ยวอาร์ต ปั่นจักรยานชมมรดกโลก” เป็นต้น (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2559)

(3) การท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อสุขภาพและเพื่อรักษาโรค ได้แก่ การท่องเที่ยวที่มีจุดมุ่งหมายที่จะเดินทางมา เพื่อกินอาหารที่ดีต่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิตอาหาร เพื่อล้างพิษ ตลอดจนอาหารเพื่อบำบัดโรค ได้แก่ โภชนาบำบัด เช่น การกินอาหาร เพื่อรักษาโรคมะเร็ง โรคความดันโลหิต ซึ่งในอาหารดังกล่าวจะมีองค์ประกอบของพืชผักสมุนไพรและสัตว์บางชนิด ที่มีบทบาทเป็นยารักษาโรคต่างๆ ไปพร้อมกับการมีบทบาทเป็นอาหาร

(4) การท่องเที่ยวเชิงอาหารถือเป็นการเดินทางไปกินอาหาร ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมและวิถีชีวิตท้องถิ่น ได้แก่ นักท่องเที่ยวที่เดินทางไปยังประเทศต่างๆ และมีความสนใจในวิถีชีวิตชุมชนท้องถิ่นต้องการรับประทานอาหารพื้นบ้านและสัมผัสวัฒนธรรมอาหารที่แตกต่าง

## แนวคิดเกี่ยวกับความหมายและคุณลักษณะของอาหารท้องถิ่น

### 1. ความหมายของอาหารท้องถิ่น

อาหารไทยถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของชาติ จากหลักฐานพบว่า อาหารไทยมีการพัฒนาตั้งแต่ในสมัยก่อนประวัติศาสตร์เรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน อาหารไทยมีความโดดเด่นทั้งในเรื่องของรสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนการตกแต่งที่งดงามเป็นเอกลักษณ์ (Nitiworakarn Saruda, 2014) นอกจากนี้แล้วอาหารยังเป็นเหมือนจุดรวบรวมนระหว่างวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม และแนวโน้มการท่องเที่ยวใหม่ๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับประเพณี วัฒนธรรม วิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี ความเป็นเอกลักษณ์ประชากรศาสตร์ ความยั่งยืน และประสบการณ์ (TAT Review Magazine, 2017: 16) ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา อาหารได้กลายเป็นส่วนประกอบสำคัญที่ช่วยสนับสนุนการเรียนรู้เรื่องวัฒนธรรมและการใช้ชีวิตของผู้คนในแต่ละท้องถิ่น และดึงดูดผู้คนมากมายให้ได้มาลิ้มลองอาหารและเรียนรู้ความเป็นมาของท้องถิ่นนั้นๆ

อาหารท้องถิ่น คือ อาหารที่สามารถลิ้มรสได้เฉพาะในท้องถิ่นนั้นๆ และใช้วัตถุดิบขึ้นชื่อของที่นั้น มีชื่อเฉพาะที่ถูกเรียกด้วยชื่อนี้เป็นอาหารที่เมืองๆ หนึ่ง หรือพื้นที่หนึ่ง อาหารพื้นถิ่นแสดงถึง

ตัวตนที่แท้จริงของท้องถิ่น นอกจากนี้ยังเป็นสิ่งสำคัญ ในการนำเสนออัตลักษณ์และวัฒนธรรมของท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยว ช่วยดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวให้เกิดความประทับใจทั้งรสชาติและเรื่องราวของอาหาร (ญาดา ชอบทำดี, 2560) ซึ่งครอบคลุมหลายเมืองหลายหมู่บ้านได้พัฒนาขึ้นร่วมกัน (Explorer The Wonderland, 2020) และอาหารท้องถิ่นยังเป็นเสมือนภาพ สะท้อนความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม และปัจจัยต่างๆ ที่เอื้อต่อการสร้างวัฒนธรรมอาหารและความมั่นคงทางอาหารของชุมชน (Pakawadee & Soratworachum, 2016) ดังที่กล่าวข้างต้น กระบวนการที่เกิดขึ้นหล่อหลอมปรับเปลี่ยนผ่านกาลเวลา เชื่อมโยงผสมกลมกลืนเข้ากับบริบทการกินอยู่ของคนในชุมชน ส่งผลให้เกิดการสร้างสรรคอาหารที่สะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น สืบทอดจนเป็นอัตลักษณ์ชุมชนมาจนถึงปัจจุบัน (บุษบา ทองอุการ, 2561)

ศันสนีย์ อุดมอ่าง (2549: 35) ได้ให้ความหมายของอาหารท้องถิ่นว่า เป็นอาหารที่นิยมรับประทานเฉพาะถิ่น ประกอบด้วยพืชผักและวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น มีวิธีการปรุงที่ปฏิบัติสืบต่อกันยาวนานมาจนถึงปัจจุบัน อาหารท้องถิ่นในแต่ละที่มีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสภาพธรรมชาติที่มีให้กับชนิดของพืชพรรณและเนื้อสัตว์ต่างๆ ให้แก่คนในท้องถิ่นนั้น อีกทั้งยังผ่านประสบการณ์ จากการลองผิดลองถูก ในการประกอบอาหาร รวมถึงรสนิยมในการบริโภคจึงเกิดเป็นอาหารท้องถิ่นขึ้น

เสาวภา ศักยพันธ์ (2548: 31) ได้กล่าวถึงอาหารท้องถิ่นว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น เป็นเอกลักษณ์ของอาหารที่นิยมกินในกลุ่มคนแต่ละกลุ่ม สามารถปรุงขึ้นจาก วัตถุดิบที่หาได้ง่ายภายในท้องถิ่น หรือจากบริเวณใกล้ๆ หมู่บ้าน หรือจากในไร่และในท้องทุ่งนา รวมทั้งเป็นอาหารที่มีการรับประทานกันภายในในท้องถิ่นมานานและมีการสืบทอดต่อๆ กันมา

สุนีย์ วัฒนายน (2557) นิยามว่า “อาหารท้องถิ่นหรืออาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นด้วยวิธีง่ายๆ โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีการสืบทอดวิธีการปรุงและการรับประทานต่อกันมา เป็นอาหารที่ประชาชนในชุมชนบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่างๆ

Erik Cohen and Nir Avieli (2004) ได้ทำการศึกษาภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และพบว่า อาหารท้องถิ่นในแต่ละประเทศ มีความแตกต่างจากวัฒนธรรมของภูมิภาคตะวันตกอย่างชัดเจน จากที่นักท่องเที่ยวเดินทางไปยังจุดหมายปลายทางนั้น โดยนักท่องเที่ยวทำการค้นคว้าข้อมูลทั้งจากตำราอาหาร หนังสือ นิตยสาร รายการโทรทัศน์ หรือร้านอาหารต่างประเทศที่ดำเนินธุรกิจในประเทศที่ตนพักอาศัยอยู่ โดยมีนักท่องเที่ยวกลุ่มหนึ่งจะสนใจในการเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารผ่านการ

ทดลองรับประทานอาหารท้องถิ่นในสถานที่ที่นักท่องเที่ยวได้เดินทางไปท่องเที่ยว โดยผ่านการนำเสนอการจัดตกแต่งอาหาร สีสัมผัสขององค์ประกอบของอาหารภายในจาน รวมถึงสาธิตกรรมวิธีการปรุงอาหารให้นักท่องเที่ยวได้เป็นวัตถุดิบและส่วนผสม ที่สด สะอาด ปลอดภัย ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของนักท่องเที่ยว

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า อาหารท้องถิ่นเป็น อาหารที่นิยมรับประทานกันในเฉพาะถิ่น ถือกำเนิดขึ้นในเฉพาะพื้นที่หรือถิ่นที่อยู่อาศัยนั้นๆ โดยจะถูกประกอบขึ้นจากวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นและหาได้ง่ายในพื้นที่หรือตามสภาพแวดล้อมในพื้นที่ อีกทั้งอาหารท้องถิ่นจะถูกถ่ายทอดกรรมวิธีการทำผ่านรุ่นสู่รุ่น และผู้ที่สนใจอยากทำในครอบครัวก็มาเรียนรู้ได้จากการทำอาหาร ไปงานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ งานทำบุญ จึงทำให้อาหารท้องถิ่นถูกนำเสนอผ่านองค์ประกอบของวัตถุดิบในพื้นที่ กรรมวิธีการปรุง การจัดงาน เรื่องราวระหว่างการทำและนิยมรับประทานกันในท้องถิ่นนั้น จึงทำให้อาหารท้องถิ่นเป็นสื่อกลางในการส่งมอบวัฒนธรรมประจำถิ่นให้ผู้สนใจและนักท่องเที่ยวที่มาเยือนเกิดการเรียนรู้ วัฒนธรรมจากการเข้าไปมีส่วนร่วมในการลองรับประทานอาหารในพื้นที่นั้น

## 2. คุณลักษณะของอาหารท้องถิ่น

จากการทบทวนวรรณกรรมความหมายของอาหารท้องถิ่นจนได้มาซึ่ง คุณลักษณะอาหารท้องถิ่นได้ดังนี้

1. วัตถุดิบที่นำมาทำอาหารท้องถิ่น เป็นวัตถุดิบที่อยู่ในพื้นที่
2. อาหารท้องถิ่นมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะในพื้นที่
3. อาหารท้องถิ่นมีการส่งทอดวิธีการปรุงที่ปฏิบัติสืบทอดกันยาวนานมาจนถึงปัจจุบัน
4. อาหารท้องถิ่นมีกรรมวิธีการปรุงอาหารที่ เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น
5. อาหารท้องถิ่นมีลักษณะของวัตถุดิบที่แตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับสภาพของธรรมชาติภูมิอากาศในพื้นที่
6. อาหารท้องถิ่นมีการกินในท้องถิ่นนั้นมานานและมีการสืบทอดต่อๆ กันมา

## 3. ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นสามารถแสดงอัตลักษณ์ของแต่ละภูมิภาค อีกทั้งความหลากหลายรสชาติของอาหารถูกแสดงออกผ่านศาสตร์และศิลป์ของกระบวนการทำอาหาร ขั้นตอนการปรุง สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ ภูมิปัญญาและรสนิยมการกินของคนในพื้นที่นั้น ตลอดจนคุณค่าทางโภชนาการที่ถูกนำมาใช้ในการจัดสรรอาหารของแต่ละภูมิภาค โดยรสชาติของอาหารท้องถิ่นของแต่ละ

ละภูมิภาคจะแตกต่างกันไปตามสภาพภูมิศาสตร์ทางธรรมชาติและรสนิยมการกินของคนในท้องถิ่น ดังเช่นในภาคกลาง มีลักษณะเป็นที่ราบลุ่มและมีความอุดมสมบูรณ์ในด้านวัตถุดิบที่จะนำมาปรุงอาหาร จึงนิยมอาหารที่มีรสชาติหลากหลายทั้งเปรี้ยว เค็ม เผ็ด และหวาน ภาคเหนือมีสภาพอากาศหนาวเย็นจึงนิยมรับประทานอาหารที่มีรสชาติมันและเผ็ด ภาคใต้มีสภาพอากาศร้อนชื้น จึงนิยมรับประทานอาหารรสชาติเค็มและเผ็ดร้อน และภาคอีสานซึ่งดำรงชีวิตอยู่ในเขตที่ราบสูง นิยมอาหารรสจัด เน้นรสชาติเค็มและเผ็ดวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารหาได้ง่ายในท้องถิ่นและนิยมนำอาหารไปปิ้งมากกว่าการทอด (กรมกระทรวงวัฒนธรรม, 2559) ส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นมีความสำคัญต่อคน สังคมและประเทศชาติ หลายประการดังนี้ (เสาวภา ศักยพันธ์, 2548 : 22)

อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มนุษย์จะขาดไม่ได้ มนุษย์ได้พยายามเสาะแสวงหาอาหารเพื่อประทังชีวิตให้อยู่รอด อาหารที่มนุษย์เสาะแสวงหาขึ้นขึ้นขึ้นอยู่กับสภาพทางภูมิศาสตร์ของแต่ละท้องถิ่น ที่เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้มนุษย์ได้ค้นพบว่า สิ่งใดที่มีในท้องถิ่นของตนเอง ซึ่งสามารถนำมาใช้ประกอบอาหารได้ ก่อให้เกิดการพัฒนาวิถีชีวิตและสร้างความรู้ ตลอดจนเป็นสิ่งที่ยกเรื่องราวของวัฒนธรรมของกลุ่มคนในแต่ละท้องถิ่น จากการศึกษาค้นคว้าพจนานุกรมถึงความสำคัญของอาหารท้องถิ่นได้ 3 ประการ ดังนี้

1. ด้านการพัฒนาประชากรอาหารท้องถิ่นมีความสำคัญในฐานะที่เป็นตัวบ่งชี้คุณภาพของประชากร ทั้งนี้เพราะอาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การศึกษาวิเคราะห์อาหารที่มีในท้องถิ่นทั้งในด้าน กรรมวิธีในการปรุงและวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ตลอดจนอุปนิสัยในการกิน ช่วยให้เกิดความเข้าใจไปถึงปัจจัยอื่นๆ เช่น ต้นเหตุแห่งโรคภัยไข้เจ็บและปัญหาทางด้านสาธารณสุขพื้นฐาน ซึ่งเป็นผลทำให้เกิดการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชากร

2. ความสำคัญด้านศิลปวัฒนธรรม อาหารท้องถิ่นแต่ละท้องถิ่นจะมีวิธีการกินการปรุง นับเป็นศิลปะและเป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น เช่น การเลือกใช้วัตถุดิบการประดับตกแต่งอาหารให้มีความสวยงาม การจัดอาหารให้เข้าคู่ เข้าชุดที่เรียกว่าเป็นสำรับอาหาร การเลือกสรรวิธีการปรุง ที่อาศัยความละเอียด ความประณีตและความอร่อย ผสมผสานเป็นอาหารประจำท้องถิ่นของตนเอง อีกทั้งยังแสดงถึงความคิดสร้างสรรค์ในการทำอาหารที่ถูกถ่ายทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบันซึ่งเป็นการถ่ายทอดความสามารถทางด้านศิลปวัฒนธรรมที่สำคัญของท้องถิ่น

3. ความสำคัญด้านเศรษฐกิจอาหารท้องถิ่น นับเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของคนในแต่ละท้องถิ่นที่ต้องมีส่วนเข้าไปเกี่ยวข้องกับอาชีพการค้าขายวัตถุดิบในการนำมาประกอบอาหาร จะเห็นได้

ว่าในบางท้องถิ่นการเสาะแสวงหาวัตถุดิบหรือการเพาะปลูกพืชผัก ที่มีในท้องถิ่นบางชนิดสามารถทำเป็นอุตสาหกรรมส่งออกได้ อย่างกว้างขวางทำให้เกิดรายได้สู่ท้องถิ่นของตนเอง

สภาพทางภูมิศาสตร์ของแต่ละท้องถิ่น เป็นปัจจัยสำคัญที่จะกำหนดชนิด ลักษณะของอาหารท้องถิ่น ซึ่งก่อให้เกิดวัฒนธรรมเฉพาะท้องถิ่นอย่างหลากหลาย ทั้งที่แตกต่างและคล้ายคลึงกัน อาหารท้องถิ่นมีความสำคัญ ดังนี้ (สุนีย์ ศักดาเดช. 2549: 28-29)

1. แสดงถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรม ในแต่ละท้องถิ่นจะมีวัตถุดิบอาหาร วิธีการปรุงการกินอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแสดงถึงวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดและปฏิบัติสืบต่อกันมา คนที่อยู่ในท้องถิ่นเดียวกันหรือใกล้เคียงกันจะมีความนิยมหรือชอบอาหารที่คล้ายคลึงกัน อาหารในแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ที่เด่นชัดแตกต่างกันไป เช่น อาหารภาคเหนือ รสอ่อน แต่มั่น อาหารภาคอีสานรสจัด เผ็ด แต่ไม่นิยมใช้น้ำมันหรือกะทิ เป็นต้น

2. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารท้องถิ่นใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบไม่มากนัก ไขมันต่ำ และใช้พืชผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบหลัก ตลอดจนแบบแผนในการรับประทานอาหารก็ช่วยส่งเสริมให้ร่างกายได้รับสารอาหารอย่างสมดุล คือมีอาหารหลายชนิด ปรุงด้วยกรรมวิธีต่างๆ กัน รับประทานในมือเดียวกัน

3. ปลอดภัยจากสารเคมีทั้งปุ๋ยและยาฆ่าแมลง เนื่องจากพืชผักพื้นบ้านส่วนใหญ่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ อายุของพืชสั้นหรือยาวแล้วแต่ชนิด เกิดขึ้นหมุนเวียนผลัดเปลี่ยนกันไปตามฤดูกาล จึงไม่จำเป็นต้องพึ่งพาสารเคมีต่างๆ

4. สร้างอาชีพ สร้างรายได้ อาหารท้องถิ่นนอกจากปรุงเพื่อรับประทานกันในครัวเรือนแล้วยังสามารถผลิตออกจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว ทั้งในระดับครัวเรือนและระดับอุตสาหกรรม เนื่องจากอาหารท้องถิ่นบางชนิดเป็นที่นิยมของคนทั่วไป

#### 4. ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

จากการสำรวจองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันมีผู้เสนอปัจจัยที่คิดว่าจะมีผลต่ออัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นเป็น 9 ปัจจัย (สุนีย์ ศักดาเดช. 2549: 29-31) ดังนี้

1. วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นทั้งพืชและสัตว์ ซึ่งอาจเกิดเองโดยธรรมชาติหรือชุมชนผลิตขึ้นโดยการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ แล้วนำมาปรุงอาหารในชีวิตประจำวัน วัตถุดิบบางชนิดมีเฉพาะในท้องถิ่นนั้นๆ เช่น ผักเชียงดา มีในภาคเหนือ เหลียงเป็นพืชที่มีในภาคใต้ เป็นต้น

2. วิธีการปรุงและประกอบอาหาร เป็นวิธีการที่ทำได้ง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน บางท้องถิ่นอาจใช้วัตถุดิบชนิดเดียวกันกับท้องถิ่นอื่น แต่มีวิธีการปรุงและประกอบอาหารที่ต่างกัน เช่น หน่อไม้ ต้องทางภาคใต้ถ้านำไปแกงส้มหรือแกงเหลืองก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ แต่ถ้านำมาต้มส้มกับปลากระบอกก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคกลางด้านตะวันออก เป็นต้น

3. วิธีการรับประทานอาหารมีเหมือนกันในทุกท้องถิ่น หากท้องถิ่นหนึ่งมีวิธีการนำมารับประทานที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่นก็นับว่าเป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่นนั้น เช่น การนำข้าวเหนียวมูนมารับประทานคู่กับแกงส้ม ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่นของจันทบุรี เป็นต้น

4. ลักษณะทางภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ความสมบูรณ์ของดิน แหล่งน้ำ สิ่งเหล่านี้มีผลต่อแหล่งอาหารธรรมชาติ เช่น ภาคกลางเป็นพื้นที่ราบกว้างใหญ่เป็นที่ราบของแม่น้ำหลายสาย ทำให้มีตะกอนดินมาทับถมกันจำนวนมาก ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของประเทศ ตลอดจนการมีอาณาเขตติดต่อกันก็ทำให้มีการเลื่อนไหล แลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมในเวลาเดียวกัน

5. ลักษณะภูมิอากาศ เช่น ภาคเหนือมีภูมิอากาศหนาวเย็นกว่าภาคอื่นๆ ในฤดูหนาวทำให้มีอาหารท้องถิ่นคือ แกงกระด้าง ซึ่งความเย็นของอากาศในฤดูหนาวทำให้เจลาตินในหนังหมูที่ต้มเคี่ยวเกิดการแข็งตัวคล้ายวุ้น

6. การย้ายถิ่น อาจเกิดจากการไปทำงานทำ การไปศึกษาเล่าเรียนหรือในสมัยก่อนอาจเกิดจากการทำสงคราม มนุษย์ก็นำเอาวัฒนธรรมตามท้องถิ่นของตนเอง ซึ่งมีติดต่องานไปใช้ในแหล่งที่อยู่อาศัยใหม่และถ้าเหตุการณ์เช่นนี้เกิดขึ้นต่อเนื่องเป็นระยะเวลาอันยาวนาน วัฒนธรรมท้องถิ่นหนึ่งก็จะไปเกิดเป็นวัฒนธรรมใหม่ในอีกท้องถิ่นหนึ่ง และในทางกลับกันถ้าเป็นการย้ายถิ่นในระยะสั้น เช่น การไปศึกษาต่อในต่างประเทศ เมื่อมนุษย์ย้ายกลับมาอยู่ในถิ่นฐานเดิมก็นำเอาวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ตนเองได้ไปพบและดำรงชีวิตอยู่ในสังคมนั้นรายหนึ่ง กลับมาใช้ในท้องถิ่นเดิมของตนเองและถ้าคนในชุมชนพอใจยอมรับจะเกิดการนำมาปฏิบัติต่อเนื่องกันไป

7. ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี มีการประดิษฐ์คิดค้น เครื่องมือเครื่องอำนวยความสะดวกมากมาย มนุษย์จึงนำมาใช้เพื่อช่วยทุ่นแรง ประหยัดเวลา แต่หากมนุษย์ไม่ใช้อย่างระมัดระวัง โดยเฉพาะในด้านอาหารก็อาจจะทำให้เสียความเป็นเอกลักษณ์ไปได้ เช่น การตำน้ำพริก กะปิ ตำพริกแกง แต่โบราณเราใช้ครกและสากหิน โขลกผสมเครื่องปรุง เป็นต้น แต่ปัจจุบันร้านข้าวแกงใช้ เครื่องปั่นผสมอาหาร (Blender) ปรุงน้ำพริกกะปิทำให้รสชาติน้ำพริกกะปิเสียไป เนื่องจากการโขลกจะทำ

ให้เครื่องปรุงบุงบู่ซ้และแตก ส่วนเครื่องปั่นผสมอาหารมีใบมีดเล็กๆ ช่วยให้ส่วนผสมขึ้นเล็กน้อย ดังนั้น การผสมผสานของส่วนประกอบ การระเหยของกลิ่นที่อยู่วัตถุดิบจึงเสียไป

8. ความเปลี่ยนแปลงของครอบครัวและสังคม จากเดิมสังคมไทยเป็นครอบครัวขยายมีลูกหลายคน ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นครอบครัวเดี่ยว มีลูก 1 - 2 คน ภรรยาต้องออกไปทำงานนอกบ้านเพื่อหารายได้เลี้ยงครอบครัวเหมือนสามี ทำให้การดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป การใช้เวลาหรือการมีกิจกรรมร่วมกันในครอบครัวน้อยลง ทำให้มีวัฒนธรรมอาหารถุงพลาสติกหรือการกินอาหารนอกบ้าน

9. การเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ ตั้งแต่สมัยสุโขทัยเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มีการค้าขาย แลกเปลี่ยนตลอดจนการเยี่ยมเยียน ทำให้มีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิดทั้งประเทศที่มีอาณาเขตติดต่อกัน เช่น ลาว พม่า มาเลเซีย หรือประเทศที่อยู่ห่างไกล เช่น อินเดีย จีน โปรตุเกสก็ตาม ทำให้มีการรับเอาวัฒนธรรมต่างๆ เข้าใช้และปฏิบัติในการดำรงชีวิตของคนในชุมชน

กล่าวโดยสรุปแล้ว แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่ผู้วิจัยนำมาใช้กับการศึกษาเรื่อง การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อพัฒนาสู่การเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของ จังหวัดสุโขทัย จะให้ความสำคัญเกี่ยวกับปัจจัยต่างๆ ได้แก่ ความหมายอาหารท้องถิ่น ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น แหล่งของอาหารท้องถิ่น การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นภาพพจน์ของอาหารท้องถิ่น และคติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ซึ่งปัจจัยทั้งหมดที่ผู้วิจัย สามารถสรุปรวบรวมได้จาก การศึกษาแนวคิดและงานวิจัยที่ได้สำรวจมา เพื่อที่ผู้วิจัยจะได้นำไปกำหนดไว้เป็นกรอบการศึกษาวิจัย เรื่องนี้ต่อไป

## การกำเนิดตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น

ได้มาจากการทบทวนวรรณกรรมและการสังเคราะห์ข้อมูลจากแนวคิด “4 หัวใจหลักของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร” กับ “คุณลักษณะของอาหารท้องถิ่น”

### ตาราง 1 4 หัวใจหลักของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

4 หัวใจหลักของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
<p>1) ระบบเกษตร (farming systems)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แหล่งกำเนิดอาหาร: พื้นที่ในท้องถิ่น แปลงผัก สวนผลไม้ บ้านไร่ หรือท้องนา</li> <li>- สร้างความตระหนักถึงความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพและการกินดีมีสุข</li> <li>- การผลิตและการกระจายอาหารโดยเกษตรกรรายย่อย (Small Producer) แรงงานเป็นคนในพื้นที่</li> <li>- พื้นที่ในท้องถิ่นขนาดเล็กที่อาศัยทรัพยากรจากธรรมชาติเป็นหลัก</li> </ul> <p>2) เรื่องราวของอาหาร (story of food)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บอกถึงเบื้องหลังของกระบวนการทำก่อนที่จะออกมาเป็นอาหารหนึ่งจาน</li> <li>- รวบรวมเรื่องราวและคุณค่าของอาหารแต่ละจานโดดเด่นให้เป็นที่จดจำ</li> <li>- อาหารหนึ่งจานรวบรวมเรื่องราวมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม การกิน</li> <li>- นำเสนออาหาร ผ่านความคิดสร้างสรรค์และความเต็มใจให้จากการลิ้มรสอาหาร</li> </ul> <p>3) อุตสาหกรรมสร้างสรรค์ (creative industries)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การนำเอาศาสตร์และศิลป์เข้ามาประกอบกับการเสิร์ฟอาหาร เช่น เรื่องดนตรี การแสดง นวัตกรรมด้านอาหาร รางวัลด้านอาหาร วรรณกรรม การจัดตกแต่ง สามารถทำให้อรรถรสของอาหารเป็นได้มากกว่าการรับประทาน</li> <li>- การนำเสนออาหารที่สะท้อนวิถีชีวิตของคนในพื้นที่ รสนิยม และทิศทางของอาหารตามยุคสมัย</li> <li>- ภาชนะที่ใส่อาหารทำมาจากวัสดุอุปกรณ์ในพื้นที่</li> </ul> <p>4) การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (Sustainable tourism)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่งเสริมเรื่องราวท้องถิ่นและการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น</li> <li>- มีการคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม และจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง</li> <li>- ความสำคัญอาหารเป็นสัญลักษณ์ในท้องถิ่น โดยในเปิดประสบการณ์ท่องเที่ยวได้เข้ามาสัมผัสวิถีชีวิตและเกิดประสบการณ์แก่ผู้มาเยือน</li> <li>- การพัฒนาท้องถิ่นบนฐานของการอนุรักษ์และส่งเสริมเรื่องราวท้องถิ่น</li> </ul>



## ตาราง 2 คุณลักษณะของอาหารท้องถิ่น

คุณลักษณะของอาหารท้องถิ่น
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. วัตถุดิบที่นำมาทำอาหารท้องถิ่น เป็นวัตถุดิบที่อยู่ในพื้นที่</li> <li>2. อาหารท้องถิ่นมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะในพื้นที่</li> <li>3. อาหารท้องถิ่นมีการส่งทอดวิธีการปรุงที่ปฏิบัติสืบต่อกันยาวนานมาจนถึงปัจจุบัน</li> <li>4. อาหารท้องถิ่นมีกรรมวิธีการปรุงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น</li> <li>5. อาหารท้องถิ่นมีลักษณะของวัตถุดิบที่แตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับสภาพของธรรมชาติภูมิอากาศในพื้นที่</li> <li>6. อาหารท้องถิ่นมีการกินในท้องถิ่นนั้นมานานและมีการสืบทอดต่อกันมา</li> </ol>

## ตาราง 3 ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น

ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น
<p><b>1. ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ หาได้ในพื้นที่สามารถเพาะปลูกในแปลงผักสวนผลไม้ ไร่ ท้องนา</li> <li>- วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ เป็นพืช ผัก ผลไม้ตามฤดูกาล</li> <li>- มีการปลูกและจำหน่ายพืชผักในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง</li> <li>- วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและการกินดีอยู่ดีของผู้บริโภคด้วยวิถีเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย</li> </ul>
<p><b>2. เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาเรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหาร</li> <li>- มีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่ ผ่านอาหารท้องถิ่น</li> <li>- มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมสื่อความหมายในรูปแบบต่างๆ</li> <li>- เด็กหรือเยาวชนรุ่นหลังสามารถถ่ายทอด บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่นของตนได้</li> </ul>

ตาราง 3 ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น (ต่อ)

ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น
<p><b>3. อุตสาหกรรมการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการนำศิลปะมาประกอบการนำเสนออาหาร เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และ หัตถกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอารมณ์ในการรับประทาน</li> <li>- มีการคิดค้นรายการอาหารที่คำนึงถึงการกิน การอยู่ร่วมสมัยด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่</li> <li>- มีการคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ โดยเน้นการนำวัตถุดิบในพื้นที่มาใช้ประกอบอาหารอย่างสร้างสรรค์</li> <li>- มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น เครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นประกอบอาหาร หรือเป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร</li> </ul>
<p><b>4. ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารนำรายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอขายให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือน</li> <li>- มีแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารและการรักษารสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นให้คนรุ่นหลัง</li> <li>- ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว</li> <li>- กรรณวิธีในการประกอบอาหารมีการคำนึงถึงการรักษาสีงแวดล้อมและการจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง</li> </ul>

## แนวคิดเมืองสร้างสรรค์ขององค์การยูเนสโก

### 1. ความเป็นมาของเมืองสร้างสรรค์ขององค์การยูเนสโก

ยูเนสโก (UNESCO) จัดให้ศิลปะของอาหารท้องถิ่นเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่ไม่สามารถจับต้องได้ (Intangible) และอาหารท้องถิ่นสามารถเป็นเครื่องมือในการกำหนดภาพลักษณ์ของจุดหมายปลายทางการเดินทางและสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่น (งานองค์ความรู้ สำนักบริหารยุทธศาสตร์, 2559: 10) เมื่อปี 2547 (ค.ศ. 2004) โดยองค์การยูเนสโกได้ตระหนักถึงความสำคัญของการส่งเสริมความหลากหลายทางวัฒนธรรม จึงได้เสนอแนวคิดเรื่อง “เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ (The Creative Cities Network) ขึ้น โดยมีเป้าหมายในการสร้างความร่วมมือระหว่างท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการพัฒนาไปสู่ระดับนานาชาติ สร้างสันติวัฒนธรรมและการพัฒนาอย่างยั่งยืน เป็นความร่วมมือจากหลากหลายภาคส่วน ตั้งแต่ภาครัฐ ภาคเอกชน สถาบันการศึกษา และภาคประชาสังคม ทำให้เห็นพลังของวัฒนธรรมและอุตสาหกรรมเชิงสร้างสรรค์ที่มีต่อการพัฒนานโยบายในระดับท้องถิ่นผ่านกิจกรรมต่างๆ ในลักษณะของการเชื่อมโยงเมืองต่างๆ ทั่วโลกเข้าด้วยกัน เน้นการพัฒนาด้านอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ ที่จะเป็กรูปแบบใหม่ของความร่วมมือในระดับโลก

องค์การยูเนสโก ให้ความสำคัญวัฒนธรรมและการสร้างสรรค์ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตและกิจวัตรประจำวันของคนในพื้นที่ และสิ่งที่ต้องคำนึงเป็นอันดับแรก คือ ชุมชนเมือง หมายความว่าพื้นที่ที่ได้รับการพัฒนาทั้งทางด้านวัฒนธรรม และอุตสาหกรรมอย่างสร้างสรรค์ มีการสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจในท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ โดยมีความเชื่อว่าเมืองต่างๆ สามารถช่วยสนับสนุนและพัฒนาทำให้ดีขึ้น รวมถึงการทำงานร่วมกันเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนของเมือง และเรียนรู้ซึ่งกันและกัน

เมืองสร้างสรรค์ เกิดจากแนวคิดของการร่วมมือกันผลักดันพลังการสร้างสร้างสรรค์ เพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาเมืองให้เกิดความยั่งยืนของการสร้างเครือข่าย จึงมีส่วนสำคัญในการสร้างแรงกระตุ้นให้เกิดการเจรจาข้ามวัฒนธรรม สร้างความเป็นอยู่ที่ดีของพลเมืองบนพื้นฐานของความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความร่วมมือซึ่งกันและกัน โดยการเพิ่มแนวคิดในการนำเสนอเรื่องของวัฒนธรรมและการสนับสนุนความคิดสร้างสรรค์ในการทำงาน การเป็นเหมือนห้องปฏิบัติการทางความคิดนี้เครือข่ายจะต้องเพิ่มพลังความร่วมมือระหว่างเมือง โดยการเรียนรู้ระหว่างกันผ่านโครงการความร่วมมือต่างๆ (UNESCO Creative Cities Network – UCCN, 2004)

โดยเมืองสร้างสรรค์ขององค์การยูเนสโก (Creative Cities) ถูกจำแนกออกมาทั้งหมด 7 สาขา โดยมีสมาชิกเครือข่ายทั่วโลกรวมทั้งสิ้นแล้ว 180 เมือง ใน 72 ประเทศทั่วโลก (ข้อมูล ณ ปี 2560) และได้เพิ่มจำนวนสมาชิกขึ้นเรื่อยๆ และสามารถแบ่งจำนวนสมาชิกออกเป็นแต่ละสาขาได้ ดังนี้

- 1) วรรณคดี (Literature) 28 เมือง
- 2) ด้านการออกแบบ (Design) 31 เมือง
- 3) ภาพยนตร์ (Film) 13 เมือง
- 4) ดนตรี (Music) 31 เมือง
- 5) ด้านหัตถกรรมพื้นบ้าน (Craft and Folk Arts) 37 เมือง
- 6) มีเดีย อาร์ต (Media arts) 14 เมือง
- 7) อาหาร (Gastronomy) 36 เมือง

## 2. ความหมายของเมืองสร้างสรรค์ขององค์การยูเนสโก

เมืองสร้างสรรค์ (Creative City) หมายถึง เมืองที่มีกิจกรรมทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย และ มีส่วนสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของเมืองนั้นๆ มีรากฐานจากความมั่นคงทางสังคม และวัฒนธรรม มีการรวมกลุ่มกันอย่างหนาแน่นของคนทำงานสร้างสรรค์ คนและวัฒนธรรมท้องถิ่น มีส่วนสำคัญที่ทำให้เมือง มีเป็นพื้นที่ในการแสดงออกของความคิดสร้างสรรค์ ทำให้เกิดการรวมตัวทางสังคม และความเป็นท้องถิ่นนี้เองที่แสดงออกหรือสื่อออกมาทางศิลปะในรูปแบบต่างๆ และกิจกรรมทางวัฒนธรรม ซึ่งนำไปสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมทางวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ การเข้าร่วมเครือข่ายของเมืองสามารถทำให้เกิดการสนับสนุนเสริมสร้างการเรียนรู้จากกันและกันและกันและทำงานร่วมกันเพื่อการพัฒนาเมืองของทุกประเทศ โดยการเสริมสร้างห่วงโซ่คุณค่าของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในท้องถิ่น เหนือสิ่งอื่นใดการเป็นเมืองสร้างสรรค์ยังมีส่วนในการได้สร้างความร่วมมือกันด้านความคิดสร้างสรรค์เพื่อเป็นตัวขับเคลื่อนและเป็นเครื่องมือในการพัฒนาเมืองอย่างยั่งยืน ช่วยสนับสนุนการสร้างงาน ส่งเสริมวัฒนธรรมบนพื้นฐานของความหลากหลายทางสังคม การเจรจา ระหว่างวัฒนธรรมและความเป็นอยู่ที่ดีของประชาชน สร้างโอกาสที่ดีสำหรับเมืองผ่านกระบวนการเรียนรู้ และโครงการความร่วมมือระหว่างเมืองต่างๆ เพื่อใช้ประโยชน์จากสินทรัพย์เชิงสร้างสรรค์ที่มีอยู่อย่างเต็มที่ การทำงานร่วมกันของภาคประชาชน สังคม ภาคเอกชน และภาครัฐเพื่อสนับสนุนความคิดสร้างสรรค์และนักสร้างสรรค์งาน รวมถึงการมีส่วนร่วมของพลเมืองและผู้เกี่ยวข้องกับงาน

ด้านวัฒนธรรมผ่านการทำงานร่วมกัน การมีพื้นที่สาธารณะ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาเมืองที่จะสามารถตอบสนองให้แก่คนในท้องถิ่น เมืองเป็นของทุกคน และการพัฒนาอย่างยั่งยืนของเมืองจึงเป็นหน้าที่ของทุกคน

เมืองสร้างสรรค์ไม่ใช่เรื่องของการปรับปรุงหรือพัฒนาเมืองเพื่อการท่องเที่ยวอย่างเดียว แต่เป็นเมืองที่มีพื้นที่และสภาพแวดล้อมที่เอื้อให้เกิดกิจกรรมทางวัฒนธรรม ที่นำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจในพื้นที่ ซึ่งมาจากความคิดสร้างสรรค์และเป็นแหล่งรวมนักคิด ผู้ประกอบการสร้างสรรค์ทั้งจากในและต่างประเทศที่มาประกอบกิจการและก่อให้เกิดการจ้างงานและสร้างรายได้ (UCCN Leaflet ,2561)

แนวทางของการพัฒนาเมืองสร้างสรรค์จึงต้องประกอบด้วยนโยบายและแผนการลงทุนของภาครัฐในหลายด้าน ตั้งแต่การลงทุนในสาธารณูปโภคในโครงสร้างพื้นฐานและการเรียนรู้ การปรับปรุงกฎระเบียบ และการสนับสนุนด้านการเงินให้เอื้อต่อการประกอบธุรกิจและอยู่อาศัยของผู้ประกอบการสร้างสรรค์ นอกจากนี้ยังรวมถึงการจัดกิจกรรมระดับเมืองและระดับชาติที่หลากหลาย เพื่อสะท้อนเอกลักษณ์และภาพลักษณ์ของเมืองอย่างสร้างสรรค์

### 3. จุดประสงค์ของเมืองสร้างสรรค์ขององค์การยูเนสโก

เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความร่วมมือระหว่างประเทศ/ภูมิภาค หรือระหว่างชุมชนท้องถิ่น ในการขับเคลื่อนการพัฒนาอย่างยั่งยืนของชุมชนเมือง การยอมรับการเป็นส่วนหนึ่งในสังคม และความเจริญรุ่งเรืองทางวัฒนธรรม เป็นการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้ ทรัพยากรธรรมชาติ ที่มีในแต่ละท้องถิ่น/ชุมชน ระหว่างประเทศสมาชิกหรือระหว่างเมืองเครือข่าย Creative Cities ด้วยกัน โดยเฉพาะความหลากหลายในด้านต่างๆ ตามยูเนสโก กำหนดโดยประเทศสมาชิกจะต้องจัดหาข้อเสนอการเข้าเป็นเครือข่าย Creative Cities ตามหลักเกณฑ์ขององค์การยูเนสโก ดังนี้ เพื่อ

- 1) พัฒนาจุดเชื่อมโยงของเครือข่ายแห่งการสร้างสรรค์และนวัตกรรม สร้างโอกาสให้นักประดิษฐ์ ผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านวัฒนธรรม
- 2) สร้างความร่วมมือที่เข้มแข็งระหว่างเมืองต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานสร้างสรรค์ในด้านต่างๆ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน
- 3) ปรับปรุงการเข้าถึงและการมีส่วนร่วมในด้านวัฒนธรรมทั้งในชนกลุ่มน้อย ผู้ด้อยโอกาส หรือปัจเจกชน

- 4) กระตุ้นและส่งเสริมข้อริเริ่มที่เกี่ยวข้องกับการสร้างสรรค์ในด้านการพัฒนาเมือง
- 5) ผสมผสานงานด้านวัฒนธรรมและการสร้างสรรค์เข้ากับยุทธศาสตร์และแผนด้านการพัฒนาท้องถิ่น
- 6) การสร้าง การผลิต การกระจายและการจำหน่ายที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรม สินค้าและบริการต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

#### โดยมีหลักเกณฑ์การนำเสนอ Criteria ของยูเนสโก ดังนี้

- 1) จะต้องอยู่ในสาขาใดสาขาหนึ่งใน 7 สาขาที่กำหนด
- 2) จะต้องเป็นการริเริ่มสร้างสรรค์ความร่วมมือระหว่างประเทศ/ระหว่างสังคม/ชุมชน ในเชิงคุณภาพ ปริมาณ และความหลากหลาย
- 3) จะต้องเป็นศูนย์กลางของเรื่อง (หรือสาขา) ที่จะนำเสนอ มีกิจกรรมส่งเสริมในสาขาที่นำเสนอเชิงสร้างสรรค์
- 4) มีประสบการณ์ในการจัดงานที่เกี่ยวข้องกับสาขาที่สมัคร
- 5) นำเสนอถึงการพัฒนาอนาคตของเมืองเชิงสร้างสรรค์ มีการลงทุนเพื่อสร้างองค์ความรู้และการศึกษาในเรื่องที่เกี่ยวข้อง
- 6) มีการนำเสนออุตสาหกรรม หรือเศรษฐกิจ ผ่านระบบออนไลน์ ในสาขาที่สมัครและมีสื่อที่ใช้ส่งเสริมกิจกรรมในสาขาที่สมัคร
- 7) ต้องแสดงถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในสาขาที่สมัคร
- 8) ระบุการลงทุนที่ชี้ให้เห็นถึงความมั่นคงในการศึกษาและวิจัยในสาขาที่เกี่ยวข้อง
- 9) มีทรัพยากรที่เป็นเอกลักษณ์ของเมืองและสามารถเปรียบเทียบกับเมืองเครือข่ายในระดับนานาชาติได้
- 10) มีการสนับสนุนหรือมีส่วนร่วมขององค์กรเฉพาะทางในสาขาที่เกี่ยวข้อง
- 11) สาขาที่สมัครต้องมีความสำคัญต่อการส่งเสริมวัฒนธรรม เศรษฐกิจ อาชีพ งานของท้องถิ่น/ชุมชน
- 12) เป็นการแสดงให้เห็นถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความเป็นวิถีชีวิตของชุมชนเมืองระดับท้องถิ่น หรือชุมชนนั้นๆ

ตาราง 4 List of UNESCO Creative Cities Network – สมาชิกเมืองสร้างสรรค์ทางด้าน  
อาหาร

ปีที่เข้าร่วม	ประเทศ	สถานะทางเศรษฐกิจของประเทศ 2020 (Per capita GDP : US \$)	สถานะประเทศ	เมือง	จำนวนประชากร per person (2020)
2005	Colombia	5,207	ประเทศกำลังพัฒนา	Popayan	289,986
2017				Buenaventura	451,498
2010	China	10,839	ประเทศกำลังพัฒนา	Chengdu	9,136,000
2014				Shunde	2,783,200
2019				Yangzhou	1,993,000
2010	Sweden	50,339	ประเทศพัฒนาแล้ว	Ostersund	62,150
2012	South Korea	30,644	ประเทศพัฒนาแล้ว	Jeonju City	663,000
2013	Lebanon		ประเทศกำลังพัฒนา	Zahlé	78,145
2014	Brazil	6,450	ประเทศกำลังพัฒนา	Florianopolis	503,875
2015				Belem	2,334,462
2017				Paraty	28,320
2019				Belo Horizonte	6,084,000
2014	Japan	39,048	ประเทศพัฒนาแล้ว	Tsuruoka	125,389
2015	Norway	67,989	ประเทศพัฒนาแล้ว	Bergen	213,585

ตาราง 4 List of UNESCO Creative Cities Network – สมาชิกเมืองสร้างสรรค์ทางด้าน  
อาหาร (ต่อ)

ปีที่เข้าร่วม	ประเทศ	สถานะทางเศรษฐกิจของประเทศ 2020 (Per capita GDP : US \$)	สถานะประเทศ	เมือง	จำนวนประชากร per person (2020)
2015	Spain	26,832	ประเทศพัฒนาแล้ว	Burgos	175,620
				Dénia	39,610
2015	Turkey	7,715	ประเทศกำลังพัฒนา	Gaziantep	1,704,000
2017				Hatay Province	1,628,894
2019				Afyonkara hisar	146,136
2015	Mexico	8,069	ประเทศกำลังพัฒนา	Ensenada	557,430
2019				Mérida	1,161,475
2015	Italy	30,657	ประเทศพัฒนาแล้ว	Parma	198,292
2019				Alba	31,609
				Bergamo	1,116,384
2015	Thailand	7,295	ประเทศกำลังพัฒนา	Phuket	432,216
2015	United States	63,051	ประเทศพัฒนาแล้ว	San Antonio	1,578,030
				Tucson	982,000
2017	Bolivia	3,322	ประเทศกำลังพัฒนา	Cochabamba	1,303,907
2017	Iran	7,257	ประเทศกำลังพัฒนา	Rasht	712,715



ตาราง 4 List of UNESCO Creative Cities Network – สมาชิกเมืองสร้างสรรค์ทางด้านอาหาร (ต่อ)

ปีที่เข้าร่วม	ประเทศ	สถานะทางเศรษฐกิจของประเทศ 2020 (Per capita GDP : US \$)	สถานะประเทศ	เมือง	จำนวนประชากร per person (2020)
2017	Macao	38,769	ประเทศพัฒนาแล้ว	Macao	653,547
2017	Panama	14,090	ประเทศกำลังพัฒนา	Panama City	1,860,291
2019	Peru	5,845	ประเทศกำลังพัฒนา	Arequipa	922,999
2019	Australia	51,885	ประเทศพัฒนาแล้ว	Bendigo	110,000
2019	India	1,877	ประเทศกำลังพัฒนา	Hyderabad	10,004,000
2019	South Africa	4,736	ประเทศกำลังพัฒนา	Overstrand Hermanus	113,215
2019	Ecuador	5,316	ประเทศกำลังพัฒนา	Portoviejo	253,729

องค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) หรือ ยูเนสโก (UNESCO) เป็นองค์การชำนาญพิเศษแห่งหนึ่งขององค์การสหประชาชาติ ก่อตั้งขึ้นเพื่อส่งเสริมความรู้ความเข้าใจร่วมกันระหว่างชาติต่างๆ ให้ยอมรับระบบสังคมวัฒนธรรม ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ แนวคิด และผลงานทางศิลปะของกันและกัน นอกจากนี้ “มรดกโลก” ในรูปแบบของโบราณสถานหรือสิ่งของที่จับต้องได้ (Tangible Culture) รวมถึงภูมิปัญญา ความรู้ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ตลอดจนงานสร้างสรรค์

ต่างๆ ที่สามารถสืบทอดต่อไปสู่คนรุ่นหลัง จัดอยู่ในมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ (Intangible Culture) อันเป็นที่มาของโครงการเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ (Creative Cities Network) โดยการจัดทำโครงการนี้ขึ้นมา เพื่อสร้าง ดึงดูดให้ผู้คนที่มีความสนใจในสิ่งที่เหมือนกันมาแย่งแหล่งท่องเที่ยว โดยเกณฑ์การคัดเลือกสำหรับเมืองแห่งการทำอาหาร เพื่อให้ได้รับการอนุมัติให้เป็นเมืองที่โดดเด่นในเรื่องอาหาร จำเป็นต้องมี 8 คุณลักษณะตามเกณฑ์ที่กำหนดโดย UNESCO ดังนี้

1. การพัฒนาคุณลักษณะอาหารที่ดี ตามแต่ละลักษณะเฉพาะของเมือง/ภูมิภาค
2. ชุมชนการทำอาหารที่แข็งแกร่ง โดยมีร้านอาหาร/หรือเชฟ ที่เป็นคนท้องถิ่นเป็นจำนวนมาก
3. มีการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในการปรุงอาหารในแบบฉบับอาหารพื้นเมือง
4. มีภูมิปัญญา มีวิธีการปรุงอาหารแบบท้องถิ่น และยังคงนำมาขายได้ที่ผสมผสานเทคโนโลยีใหม่ แต่ยังคงใช้วัสดุอุปกรณ์ดั้งเดิมไว้อยู่
5. ตลาดอาหารท้องถิ่นและอุตสาหกรรมอาหารท้องถิ่น
6. มีการจัดกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น เทศกาลอาหาร, การแข่งขันหรือประกวดทำอาหารท้องถิ่น
7. การเคารพสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่ยั่งยืน
8. ให้การอบรมและการส่งเสริมโภชนาการของสาธารณชนในสถานศึกษาและการรวมโปรแกรมการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพไว้ในหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหาร

ตาราง 5 “8 คุณลักษณะของการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”

เกณฑ์	การวัด	ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ
1. การพัฒนา คุณลักษณะอาหาร ที่ดี ตามแต่ละ ลักษณะเฉพาะของ เมือง/ภูมิภาค	สถานที่ รับประทาน อาหาร	จำนวนกลุ่มอาหารรสเลิศ (ย่านอาหาร, พื้นที่ วัฒนธรรมเจ้าสำราญ, ศูนย์อาหาร)
		จำนวนร้านอาหารที่ให้บริการผู้บริโภค
	การเข้าถึง ร้านอาหาร	มีการจัดแบ่งเป็นสัดส่วนของจุดรับประทาน อาหารยอดนิยม
		ระยะเวลาในการเดินและระยะทางจาก/ไปยัง ร้านอาหารยอดนิยมในเขตเมือง
	การบริโภค อาหาร	รายจ่ายต่อผู้บริโภคในการรับประทานอาหาร นอกบ้านของชาวเมือง
		จำนวนมื้ออาหารที่รับประทานนอกบ้านในแต่ละ เดือนโดยเฉลี่ย
	ขนาดของอาหาร และ อุตสาหกรรม จัดเลี้ยง	รายได้จากเปอร์เซ็นต์ที่ขายอาหารและเครื่องดื่ม
		อัตราการมีส่วนร่วมของรายได้จากอาหารและ เครื่องดื่ม
		จำนวนพนักงานร้านอาหารและบริการจัดเลี้ยง รวมทั้งขนาดและสัดส่วนในอุตสาหกรรมอาหาร
	ความเชื่อมโยง ทางเศรษฐกิจ ของ อุตสาหกรรม อาหาร	จำนวนสถานประกอบการและสัดส่วน
การเชื่อมโยงอุตสาหกรรมกับการท่องเที่ยว เกษตรกรรมการค้าวัฒนธรรมและอุตสาหกรรม สร้างสรรค์และอุตสาหกรรมสารสนเทศ		
การเชื่อมโยงอุตสาหกรรมท้องถิ่น (การ เพาะปลูก, การผสมพันธุ์พืช, การขนส่ง)		

ตาราง 5 “8 คุณลักษณะของการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก” (ต่อ)

เกณฑ์	การวัด	ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ
2. ชุมชนการทำอาหารที่แข็งแกร่ง โดยมีร้านอาหารหรือเซฟ ที่เป็นคนท้องถิ่นเป็นจำนวนมาก	วัฒนธรรมการทำอาหารท้องถิ่น	จำนวนสถาบัน R&D โรงเรียนสอนศิลปะการทำอาหาร ศูนย์ฝึกอาชีพ สถาบันองค์กรอุตสาหกรรมอาหาร ชมรมนักชิมอาหาร
	ผู้มีส่วนร่วมในการทำอาหาร	จำนวนผู้ให้บริการอาหาร พ่อครัว ภัตตาคาร สิ่งพิมพ์ สถานที่สื่อ นักเขียนด้านอาหารและนักวิจารณ์อาหาร
	การกระจายตัวของอุตสาหกรรมอาหาร	จำนวนและเปอร์เซ็นต์ของเซฟพ่อครัวมืออาชีพที่ได้รับรางวัล
		จำนวนร้านอาหารที่มีชื่อเสียง
		จำนวนร้านอาหารที่ให้บริการอาหารแบบดั้งเดิมและอาหารท้องถิ่นและจำนวนร้านอาหารในพื้นที่
3. มีการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ในการปรุงอาหารอาหารพื้นเมือง	วัตถุดิบที่มาจากท้องถิ่นและอาหารจานพิเศษประจำภูมิภาค	วัตถุดิบในท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์
		อาหารพื้นเมืองที่หาทานได้เฉพาะในพื้นที่
	ส่วนผสมในการปรุงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์	แนวคิดและสูตรอาหารที่เป็นนวัตกรรมใหม่
		รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะในท้องถิ่น
		ในท้องถิ่นวัตถุดิบสำหรับปรุงรสที่หลากหลายตามฤดูกาล
4. มีภูมิปัญญาวิธีการปรุงอาหารแบบท้องถิ่น และยังคงความผสมผสานเทคโนโลยีใหม่ กับวัสดุอุปกรณ์ดั้งเดิมไว้	การปกป้องและสืบทอดทักษะการทำอาหารแบบดั้งเดิม	จำนวนของอาหารท้องถิ่นและของว่างแบบดั้งเดิม
		ทักษะการทำอาหารท้องถิ่นที่ไม่เหมือนใคร
		มาตรฐานของร้านอาหารและขั้นตอนการจัดเตรียมอาหาร

ตาราง 5 “8 คุณลักษณะของการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก” (ต่อ)

เกณฑ์	การวัด	ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ
5. ตลาดอาหาร ท้องถิ่นและ อุตสาหกรรมอาหาร ท้องถิ่น	วัตถุดิบในท้องถิ่น	จำนวนตลาดของเกษตรกรในพื้นที่ สัดส่วนของวัตถุดิบในท้องถิ่นที่ใช้ใน การประกอบอาหาร
		บทบาทของวัตถุดิบในท้องถิ่นกับ เทคนิคการทำอาหารแบบดั้งเดิม
	อุตสาหกรรมอาหาร ท้องถิ่น	วิสาหกิจอาหารทำมือกับอุตสาหกรรม อาหารขนาดใหญ่
		การมีส่วนร่วมของอาหารท้องถิ่น ดั้งเดิมในเทคนิคการแปรรูปอาหาร มาตรฐาน
มูลค่าผลผลิตและองค์ประกอบของ อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร		
6. เจ้าภาพจัดงาน กิจกรรม การเป็น เทศกาลอาหาร, รางวัล, การแข่งขัน และวิธีการรับรู้ถึง กำหนดเป้าหมายที่ ต้องการ	กิจกรรมอาหารที่ น่าสนใจ	จำนวนเทศกาลอาหารที่จัดขึ้นในพื้นที่
		จำนวนกิจกรรมการทำอาหารที่ สามารถจัดแข่งขันได้
		กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
	อิทธิพลของกิจกรรม อาหาร	การให้คะแนนและการรายงานข่าวของ สื่อกิจกรรมเกี่ยวกับอาหาร

ตาราง 5 “8 คุณลักษณะของการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก” (ต่อ)

เกณฑ์	การวัด	ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ
7. การเคารพ สิ่งแวดล้อมและ ส่งเสริมผลิตภัณฑ์ ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน	บรรยากาศการสืบ ทอดการผลิต	ลำดับที่ไม่เกี่ยวกับพันธุกรรมของพ่อ ครัวมืออาชีพและด้านมรดกการ ทำอาหาร การมีส่วนร่วมและอิทธิพล ทางศิลปะ
		จำนวนและโครงสร้างของแม่ครัว พื้นบ้าน (พ่อครัวและแม่บ้านในชนบท)
		ธุรกิจขนมท้องถิ่นในสถาน ประกอบการจัดเลี้ยงในท้องถิ่นคิดเป็น โครงสร้าง
	ทรัพยากรทาง การเกษตรการใช้ ประโยชน์ทาง นิเวศวิทยา	จำนวนวัตถุดิบอาหารชั้นพื้นฐาน
		คุณภาพอาหารและความปลอดภัยของ วัตถุดิบในท้องถิ่น
	การสนับสนุนจาก ภาครัฐ	ครอบคลุมการเชื่อมต่อการทำฟาร์ม
		ระบบนโยบายที่สนับสนุนการพัฒนา อาหารและเครื่องดื่มอย่างยั่งยืน
	กองทุนสนับสนุนอาหารแบบดั้งเดิม และกิจกรรมทางธุรกิจ	

ตาราง 5 “8 คุณลักษณะของการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก” (ต่อ)

เกณฑ์	การวัด	ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ
8. ให้การอบรมและการส่งเสริมโภชนาการของสาธารณชนในสถานศึกษาและการรวมโปรแกรมการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพไว้ในหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหาร	การศึกษาและการฝึกอบรม	จำนวนสถาบันการศึกษาด้านการทำอาหาร (สถาบันวิชาชีพ การฝึกอบรมบริการจัดเลี้ยงองค์กรทางสังคม)
		จำนวนและรัฐธรรมนุญของความสามารถในการทำอาหาร (ขั้นต้นจนถึงระดับสูง)
		วัฒนธรรมอาหารและศิลปะการทำอาหารในหลักสูตรประถมศึกษาและมัธยมศึกษา
		สถาบันและสถาบันวิจัยด้านอาหารดั้งเดิมหรือการปรุงอาหาร
	ระดับการรับรู้ อาหารแบบ ดั้งเดิม	จำนวนผลการวิจัยและพัฒนา
		หนังสือวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมของอาหารท้องถิ่น
		ยังคงรักษาและสืบสานประเพณีของเทศกาล
ความรู้และความเข้าใจกระบวนการของประชาชนในท้องถิ่น	ความรู้และความเข้าใจกระบวนการของประชาชนในท้องถิ่น	
	การท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร (ในประเทศ/ต่างประเทศ) และอิทธิพลทางวัฒนธรรมของอาหารท้องถิ่น	

ตาราง 5 “8 คุณลักษณะของการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก” (ต่อ)

เกณฑ์	การวัด	ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ
ช่องทาง เผยแพร่อาหาร ที่บ้าน		การสนับสนุนเนื้อหาสร้างสรรค์ใหม่ (สื่อออนไลน์ ฯลฯ)
		ช่องทางเผยแพร่ทั่วไป
		ช่องทางเผยแพร่ที่ไม่เป็นทางการ (งานวรรณกรรมประวัติศาสตร์ เอกสารบทกวี การอ้างอิงบุคคลสำคัญทางประวัติศาสตร์)
		ช่องทางเผยแพร่ที่จับต้องได้ (ธุรกิจที่จัดตั้งขึ้น, ร้านอาหาร/พิพิธภัณฑสถาน/แกลเลอรี การจัดแสดงอาหารและการทำอาหาร ฯลฯ)
ความ กระตือรือร้นใน การส่งเสริมการ ขาย		การมีส่วนร่วมของรัฐบาลในการทำอาหาร
		การสนับสนุนทางการเงิน
		โครงการแลกเปลี่ยนด้านอาหารนานาชาติ

จากตารางข้างต้นเป็นตารางที่ชี้แจง 8 คุณลักษณะของการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก โดยมีการนำไปสู่ตาราง 3 ที่จะอธิบายว่าในแต่ละประเทศ มีคุณสมบัติและเอกลักษณ์ประจำพื้นที่อย่างไร รวมไปถึงรูปแบบการนำเสนอและส่งเสริมอาหารในพื้นที่ของเมืองนั้นว่ามีจุดเด่นอะไรถึงได้การรับรองว่าเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก เพื่อนำไปสู่การสังเคราะห์ข้อมูลในการสร้างตัวชี้วัดในแบบประเมินต่อไป



ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Alba	ยุโรป	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การเสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ในการทำอาหารท้องถิ่นผ่านการเรียนการสอนของ Bocuse d'Or Italy Academy ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความร่วมมือใหม่ๆ และจัดตารางการฝึกอบรมสำหรับโรงเรียนวิชาชีพของอิตาลี</li> <li>- พัฒนาแกน Alba - Parma เพื่อสร้าง UNESCO Gastronomic District ของอิตาลีมีความพยายามในการร่วมมือกันปฏิบัติภารกิจ UCCN</li> <li>- ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศเกี่ยวกับแนวปฏิบัติที่ดีที่สุดและความรู้ร่วมกันระหว่างเมืองสร้างสรรค์จากสาขาต่างๆ ในท้องถิ่นเช่น Vinum, Street Fest UCCN และ International White Truffle Fair</li> <li>- เสริมสร้างความร่วมมือกับเมืองต่างๆ ใน Global South เพื่อส่งเสริมการพัฒนาเมืองอย่างยั่งยืนด้วยวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์</li> <li>- ขยายการมีส่วนร่วมของภาครัฐและเอกชนที่มีอยู่ โดยการออกแบบอาหารรวมถึงการร่วมมือครั้งใหม่กับ Creative Cities of Design เพื่อให้เมืองนี้มีคุณสมบัติเป็นจุดหมายปลายทางแห่งการสร้างสรรค์ในด้านการออกแบบที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร</li> <li>- ได้รับการยอมรับว่าเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในการสร้างและพัฒนาขบวนการ Slow Food</li> <li>- อุตสาหกรรมนี้เป็นผู้จัดหางานหลักในพื้นที่โดยมีพนักงานมากกว่า 24,000 คน</li> <li>- Alba ให้เป็นศูนย์กลางการทำอาหารในระดับนานาชาติ โดยมีวัตถุประสงค์หลัก คือไวน์เป็นเอกลักษณ์</li> </ul>

ตาราง 6 เครื่องข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Alba	ยุโรป	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการจัดแสดงเกี่ยวกับศาสตร์การออกแบบและศิลปะแก่ผู้ชมจำนวนมาก จัดคอนเสิร์ตและกิจกรรมต่างๆ ที่ดนตรีเข้ากับการทำอาหาร</li> <li>- เมืองนี้สร้างความตระหนักและส่งเสริมการปกป้องมรดกการทำอาหารของชุมชนสู่คนรุ่นหลัง</li> </ul>
Belém	อเมริกาใต้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดตั้ง Global Center on Gastronomy and Biodiversity เพื่อปรับปรุงเงื่อนไขของกลุ่มอาหารในด้านเทคโนโลยีการฝึกอบรมและการบริการที่เกี่ยวข้องกับมิติชนบทและในเมืองโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อกำหนดให้เมืองเป็นโมเดลระดับโลกด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร</li> <li>- จัดกิจกรรมเสวนาที่อุทิศให้กับการทำอาหารที่สร้างสรรค์ระดับโลกและมุ่งเน้นไปที่อาหารจานพิเศษของ Belém และอาหารที่เกี่ยวข้องจากอาหารอื่นๆ ในใช้ประโยชน์จากข้อได้เปรียบเชิงเปรียบเทียบของ UCCN โดยการเกี่ยวข้องกับเมืองสร้างสรรค์อื่นๆ ของการทำอาหาร</li> <li>- ดำเนินโครงการตัดผ่านถนน Paulo Martins เพื่อสร้างถนนคนเดินที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารดนตรีและศิลปะพื้นบ้านเพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตในเมือง</li> <li>- ดูแลการเผยแพร่ความเชี่ยวชาญด้านการทำอาหารโดยจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารบ้านสมุนไพรและเครื่องปรุงตลอดจนร้านอาหารจากฟาร์มสู่โต๊ะซึ่งจะเป็นสถานที่สร้างสรรค์ในการกระจายผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นผ่านการเป็นหุ้นส่วนถาวรกับ 1,400 ครอบครัวจากชุมชนต่างๆ 39 เกาะเบเลม</li> <li>- การทำอาหารเป็นสิ่งที่ยึดติดกับชีวิตของเมือง เนื่องจากเป็นที่ตั้งของตลาดอาหารเก่าแก่ ตั้งแต่ Ver-o-Peso</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Belém	อเมริกาใต้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความคิดริเริ่มและโปรแกรมที่พัฒนาโดยเมืองนี้มุ่งเน้นไปที่เทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารโดยเฉพาะดังที่แสดงให้เห็นจากการจัดตั้งสถาบันเทคโนโลยีอาหารร่วมกับมหาวิทยาลัยแห่งสหพันธ์ Pará</li> <li>- เจ้าภาพจัดการประชุม Conference on Amazonian Gastronomy</li> </ul>
Bergen	ยุโรป	<p>ในฐานะเมืองสร้างสรรค์แห่งการทำอาหาร Bergen มองเห็นภาพ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เพิ่มผลกระทบของการริเริ่มข้ามภาคส่วนและภาครัฐ เอกชนที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารโดยเฉพาะอย่างยิ่งโดยการร่วมมือกับ Food Arena ซึ่งเป็นศูนย์ฝึกอบรมที่ก่อตั้งขึ้นในปี 2014 เพื่อส่งเสริมอาหารและผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่น</li> <li>- ร่วมมือกับ NGO Sustainable Living เพื่อริเริ่มโครงการสำหรับการส่งเสริม ของระบบอาหารที่ยั่งยืนสร้างความตระหนักเกี่ยวกับนิสัยด้านโภชนาการและการผลิตอาหารทั่วโลก</li> <li>- เสริมสร้างการทำงานร่วมกันและแบ่งปันแนวปฏิบัติที่ดีกับ Creative Cities of Gastronomy อื่นๆ โดยใช้ประโยชน์จากโปรแกรมที่มีอยู่ซึ่งรวมถึง Erasmus Mobility และ Economic Area Agreement เพื่อพัฒนาความคิดริเริ่มต่างๆ เช่น โครงการการทำอาหารแบบเอเชียเนอร์ติกและกลุ่ม Creatives Cities</li> <li>- ดำเนินความร่วมมือที่เป็นที่ยอมรับกับเมืองต่างๆ จากภูมิภาคแอฟริกาโดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านการวิจัยเกี่ยวกับการจัดการเซอรีโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความร่วมมือเหนือ – ใต้ในการทำอาหาร</li> <li>- สะท้อนให้เห็นในการทำอาหารแบบดั้งเดิมและแบบชายฝั่ง</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Bergen	ยุโรป	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การทำอาหารในเบอร์เกนเจริญเติบโตจากอาหารออร์แกนิก ซึ่งการผลิตนี้ได้รับการสนับสนุนจากเกษตรกรมากกว่า 3,000 รายและผู้ประกอบการอาหาร 200 คน นอกจากนี้ยังมีการจ้างงานอีก 6,500 คนในอุตสาหกรรมการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ</li> <li>- อาหารออร์แกนิกและอาหารทะเลที่ยั่งยืนเป็นหัวใจสำคัญของเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของเมือง</li> <li>- หลักสูตรการฝึกอบรมสำหรับโรงเรียนอนุบาลในมิติที่สร้างสรรค์ของอาหารทะเลรวมถึงโครงการที่จัดตั้งโดยวิทยาลัยเกษตรอินทรีย์</li> <li>- แผนพัฒนาชุมชน Bergen 2030 เพื่อเพิ่มการพัฒนาที่ยั่งยืน ลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และปกป้องความหลากหลายทางชีวภาพ</li> </ul>
Buenaventura	อเมริกาใต้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปรับปรุงการเข้าถึงและการมีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์อาหารผ่านการเสริมสร้างการวิจัยและการฝึกอบรมเกี่ยวกับอาหารแบบดั้งเดิม</li> <li>- ส่งเสริมการพัฒนาโครงการผู้ประกอบการทางวัฒนธรรม ผ่านการจัดตั้งเครือข่ายการผลิตตามห่วงโซ่ความคิดสร้างสรรค์การทำอาหาร</li> <li>- การลงทุนในการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานเพื่อช่วยส่งเสริมการเข้าถึงและการไหลเวียนของสินค้าและบริการทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารแบบดั้งเดิมโดยเน้นที่ตลาดท้องถิ่น</li> <li>- เพิ่มจำนวนพ่อครัวแม่ครัวแบบดั้งเดิมที่เข้าร่วมในกิจกรรมทางวัฒนธรรมส่งเสริมความรู้และผลิตภัณฑ์ด้านการทำอาหาร</li> </ul>

ตาราง 6 เครื่องข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Buenaventura	อเมริกาใต้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แนะนำเมืองอื่นๆ ให้รู้จักกับประวัติศาสตร์แอฟโฟร – โคลอมเบียที่สำคัญและเกี่ยวข้องกับพวกเขาในงานวัฒนธรรม การทำอาหารแบบดั้งเดิมและกิจกรรมเพื่อแบ่งปัน ประสบการณ์และแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุด</li> <li>- อาหารแบบดั้งเดิมของ Buenaventura ขึ้นอยู่กับความหลากหลายของผลไม้ในท้องถิ่นและความอุดมสมบูรณ์ของการผลิตอาหารทะเล</li> <li>- ผู้หญิงเป็นศูนย์กลางของกระบวนการสร้างสรรค์การทำอาหารและได้รับประโยชน์จากการพัฒนาเครือข่ายความร่วมมือตามตลาดดั้งเดิม</li> </ul>
Burgos	ยุโรป	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การดำเนินการตามแผนสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร สร้างสรรค์รวมถึงการจัดตั้ง Gastronomic District ในใจกลางเมืองเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในท้องถิ่นที่ขับเคลื่อนด้วยการทำอาหาร</li> <li>- แบ่งปันแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดอำนวยความสะดวกในการแลกเปลี่ยนระดับมืออาชีพและจัดกิจกรรมการทำอาหารระหว่างเมืองกับ Creative Cities of Gastronomy เพื่อส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นศูนย์กลางในการพัฒนาเมืองและสร้างความมีชีวิตชีวา</li> <li>- อุตสาหกรรมการทำอาหาร สร้างแรงผลักดันเชิงสร้างสรรค์และเศรษฐกิจสำหรับเมือง โดยการจ้าง 26% ของประชากรที่ทำงานอยู่</li> <li>- วิจัยทัศนเกี่ยวกับอาหารของบัวร์โกสเชื่อมโยงอย่างยิ่งกับการวิจัยทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับวิวัฒนาการของสายพันธุ์มนุษย์</li> <li>- การศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับวิวัฒนาการด้านอาหาร เกี่ยวกับการบริโภคพลังงานอาหารของร่างกายมนุษย์ในโครงการ Human Motors</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Burgos	ยุโรป	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สร้างความตระหนักในระดับท้องถิ่นและระดับนานาชาติเกี่ยวกับความเชื่อมโยงระหว่างอาหารกับวิวัฒนาการของมนุษย์ โดยพัฒนาการออกแบบอาหารใหม่ที่มีลักษณะพิเศษเพื่อปรับปรุงสุขภาพหัวใจและหลอดเลือด</li> </ul>
Cochabamba	อเมริกาใต้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่งเสริมการทำอาหารในภูมิภาคในฐานะทรัพย์สินทางวัฒนธรรมและแหล่งที่มาของอัตลักษณ์ โดยการมีส่วนร่วมกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมดของกระบวนการดำเนินการดำเนินโครงการ VEAC จาก mARTadero ศูนย์บ่มเพาะนาร่องสำหรับธุรกิจสร้างสรรค์</li> <li>- เปิดตัวโครงการ House of Gastronomy Urban Development โดยมีเป้าหมายเพื่อปรับเปลี่ยนพื้นที่ที่ทรุดโทรม เป็นสถานที่สำหรับการทำอาหาร</li> <li>- จัดงาน International Festival of Typical and Traditional Cuisine ซึ่งเป็นงานขนาดใหญ่ที่มี Creative Cities of Gastronomy อื่นๆ และผู้สร้างสรรค์ผลงานอื่นๆ</li> <li>- สร้างแพลตฟอร์มธุรกิจทางกายภาพและทางออนไลน์ให้กับ Creative Cities of Gastronomy โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนการพัฒนาธุรกิจระหว่างประเทศ</li> <li>- ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนประสบการณ์จากเมืองสู่เมืองและแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดภายใน UCCN ผ่านโครงการแลกเปลี่ยนระดับมืออาชีพและศิลปะด้านอาหาร</li> <li>- โคชาบัмбаเป็น ศูนย์กลางการผลิตธัญพืชที่สำคัญที่สุดของอาณาจักรอินคา</li> <li>- การทำอาหารนั้นฝังรากลึกลงไปเป็นเอกลักษณ์ของเมืองที่คนท้องถิ่นพูดกันเก๋ๆ ว่า 'Cochabambino ไม่กินเพื่ออยู่ แต่มีชีวิตอยู่เพื่อกิน'</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Chengdu	เอเชีย	<ul style="list-style-type: none"> <li>- พิพิธภัณฑ์อาหารแห่งแรกเป็นต้นกำเนิดอาหารท้องถิ่น</li> <li>- การจัดเลี้ยงเป็นส่วนสำคัญของภาคบริการของเฉิงตู จนถึงปัจจุบันเมืองแห่งนี้มีร้านอาหารกว่า 60,000</li> <li>- ร้านที่มีผู้ปฏิบัติงานมากกว่า 500,000 คนในจำนวนนี้มีเชฟระดับปรมาจารย์ประมาณ 300 คน</li> <li>- ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมชาวเฉิงตูได้สร้างสิ่งแรกๆ ในประวัติศาสตร์ของจีนมากมายรวมถึงพ่อครัวมืออาชีพ</li> <li>- การมีส่วนร่วมของสาธารณชนในการทำอาหาร กิจกรรมการกิน เช่น เทศกาลอาหาร และทัวร์นานาชาติเฉิงตู</li> <li>- แลกเปลี่ยนกับวัฒนธรรมอื่นๆ และกลายเป็น City of Gastronomy ระดับนานาชาติ</li> <li>- โรงเบียร์แห่งแรก ศูนย์วัฒนธรรมชาแห่งแรก และพิพิธภัณฑ์อาหารแห่งแรกเป็นอาหารท้องถิ่นมีความหลากหลายและหลากหลายผสมผสานกันได้ทุกชนิด</li> <li>- ปกป้องวัฒนธรรมดั้งเดิมโดยให้ประชาชนมีส่วนร่วมในเหตุการณ์และกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร</li> <li>- พัฒนาอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ของการวิจัยการทำอาหารและอาหารเสนอโปรแกรมการศึกษาและการฝึกอบรมด้านการทำอาหาร</li> </ul>
Dénia	ยุโรป	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ภาคการทำอาหารได้รับแรงบันดาลใจจากอาหารเมดิเตอร์เรเนียนและแนวคิดเช่น Slow Food โดยการส่งเสริมอาหารเพื่อสุขภาพจากทรัพยากรและผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่น</li> <li>- เติบโตให้ความสำคัญกับการร่วมมือจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหลายฝ่าย เพื่อส่งเสริมการทำอาหารโดยการพัฒนากิจกรรมและงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับนักแสดงทั้งในและต่างประเทศ</li> <li>- อาหารท้องถิ่นหลากหลายรายการที่ทำจากอาหารทะเลและผลผลิตในท้องถิ่น</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Dénia	ยุโรป	<ul style="list-style-type: none"> <li>- โปรแกรมและแผนกับศูนย์ฝึกอบรมการปรุงอาหารท้องถิ่น CDT Marina Alta</li> <li>- การปรับปรุงแนวทางการทำประมงอย่างมีความรับผิดชอบ และการอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเล</li> <li>- กำหนดแผนร่วมกับ Universitat Politècnica ที่วาเลนเซีย โดยจะรักษาพันธุ์ข้าวบอมบโกไว้ สามารถเพาะปลูกได้ที่สวนธรรมชาติที่ลุ่มใน Pego</li> <li>- บำรุงรักษาระบบอาหารที่ยั่งยืนและเป็นนวัตกรรมใหม่ผ่านการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ขั้นสูง</li> </ul>
Ensenada	ยุโรป	<ul style="list-style-type: none"> <li>- วิสัยทัศน์ด้านอาหารและการทำอาหารของ Ensenada สอดคล้องกับความคิดสร้างสรรค์ความยั่งยืนนวัตกรรมและการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรม โดยเทศกาล Ensenada for Everyone มีการรวบรวมชนกลุ่มน้อยและกลุ่มผู้อพยพเพื่อแบ่งปันความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารที่หลากหลาย</li> <li>- เมืองต่างๆ ผ่านห้องปฏิบัติการนวัตกรรมทางวัฒนธรรม เพื่อสนับสนุนโครงการวิจัยเกี่ยวกับความเท่าเทียมกันทางสังคมและการปกป้องสิ่งแวดล้อม</li> <li>- ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของคนเมืองและการบริโภคอาหารอย่างยั่งยืนด้วยการสร้างเขตอาหารของ Ensenada รวมถึงธนาคารอาหารและ แพลตฟอร์มแลกเปลี่ยนอาหารในเมือง ที่มุ่งการลดขยะอาหารและนำเสนอผู้บริโภคในสังคมเมืองให้กำหนดเป้าหมายไปยังพื้นที่ที่มีขยะสะสมอยู่เป็นจำนวนมาก</li> <li>- การพัฒนาโปรแกรม Gastronomic Landscape of Baja California เพื่อทำการวิจัยเกี่ยวกับส่วนผสมอาหารท้องถิ่นประจำภูมิภาค และความรู้แบบดั้งเดิมพร้อมทั้งสร้างฐานข้อมูลออนไลน์แบบโต้ตอบที่มีข้อมูลการผลิตอาหารและข้อมูลสิ่งแวดล้อมที่อ้างอิงทางภูมิศาสตร์</li> </ul>



ตาราง 6 เครื่องข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Ensenada	ยุโรป	- การพัฒนา International Culinary Exchange เพื่อดำเนินโครงการที่พกอาศัยทั่วโลกใน Ensenada เพื่อมีส่วนร่วมกับพ่อครัวแม่ครัวและผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหาร
Florianopolis	อเมริกาใต้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการดำเนินการเชิงนวัตกรรมที่สำคัญ 2 ประการที่นำไปสู่การสร้างห้องปฏิบัติการทำอาหารและห้องปฏิบัติการนวัตกรรมทางวัฒนธรรม จัดงาน Brazilian Design Biennial ครั้งที่ 5 ในปี 2558 ซึ่งเป็นการประชุมเชิงปฏิบัติการกับผู้เชี่ยวชาญในหัวข้อความร่วมมือเชิงสร้างสรรค์ ที่เชื่อมโยงการออกแบบงานฝีมือการทำอาหารและการท่องเที่ยว</li> <li>- การสร้าง National Gastronomy Observatory เพื่อขยายการไหลเวียนของข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการผลิต การวิเคราะห์และการแพร่กระจายข้อมูลทั่วโลก ที่จะมุ่งเน้นไปที่นวัตกรรมความสามารถในการแข่งขันและการส่งเสริมห่วงโซ่การผลิต</li> <li>- จัดเทศกาลอาหารประจำปี โดยมีเซฟรับเชิญจากเมืองสร้างสรรค์อื่นๆ</li> <li>- จัดทำคู่มือประจำปีเกี่ยวกับข้อเสนอด้านอาหารของ Florianópolis</li> <li>- ขยายโครงการแลกเปลี่ยนทางวิชาการสำหรับนักเรียนจากโรงเรียนการทำอาหารและผู้เชี่ยวชาญจากภาคอุตสาหกรรม</li> <li>- สร้างรางวัลทุกสองปีให้กับร้านอาหารที่ดีที่สุดในฟลอเรียโนโปลิสตามเกณฑ์ที่ส่งเสริมการปรับปรุงบริการและผลิตภัณฑ์</li> <li>- ดำเนินการประชุมเชิงปฏิบัติการในรูปแบบของความร่วมมือเชิงสร้างสรรค์ที่เชื่อมโยงการออกแบบงานฝีมือการทำอาหารและการท่องเที่ยว</li> <li>- การนำแก่นนวัตกรรมทางวัฒนธรรมมาใช้โดยมีพื้นที่สำหรับการทำงานแบบสหสาขาวิชาชีพและการแบ่งปันประสบการณ์</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Gaziantep	เอเชีย	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ดูแลการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมผ่านโครงการ Kitchens in Districts โดยมีจุดมุ่งหมาย เพื่อสร้างห้องครัวที่มีอุปกรณ์ครบครันสำหรับผู้ที่มีทรัพยากรทางเศรษฐกิจน้อยในการปรุงอาหารและแบ่งปันความรู้กับคนอื่น ๆ</li> <li>- เพิ่มการรวมตัวทางสังคมผ่านโครงการ Atelier Without Obstacles โดยเสนอหลักสูตรฝึกอบรมกลุ่มเสี่ยงและคนพิการเกี่ยวกับการสร้างและการจัดการองค์กรสร้างสรรค์</li> <li>- สนับสนุนความร่วมมือหลายระดับโดยการทำวิจัยและรวบรวมข้อมูลร่วมกับ Creative Cities of Gastronomy อื่นๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประวัติศาสตร์วัฒนธรรมอาหารของ Silk Road โบราณ</li> <li>- จัดงาน International Festival of Gastronomy เพื่อแบ่งปันประสบการณ์และความรู้กับ Creative Cities of Gastronomy อื่นๆ</li> <li>- การฟื้นฟูเมืองศูนย์การค้าร้านค้าพิเศษ ศูนย์วิทยาศาสตร์พลเรือนแห่งแรกของตุรกีที่ใหญ่ที่สุดในตุรกี สวนสัตว์, อาหาร, สิ่งทอ, เกษตรกรรม, ปศุสัตว์, อัญมณี,</li> </ul>
Hatay	เอเชีย	<p>Hatay City Council ร่วมจัดงานร่วมกับสมาคมและองค์กรพัฒนาเอกชนเทศบาลและกิจกรรมเกี่ยวกับการทำอาหารมากมายเพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารและการเกษตรในท้องถิ่นที่หลากหลายรวมถึง Hatay Agriculture Fair และ Hatay Künefe Festival</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สร้างสวนเกษตรอาหารที่ขับเคลื่อนโดยชุมชนเกษตรกรสตรี ซัพพลายเออร์ผู้ค้าปลีกเพื่อเพิ่มโอกาสทางวิชาชีพในสาขาการทำอาหาร</li> <li>- จัด Food Academy ซึ่งจะให้การถ่ายทอดความรู้โอกาสในการร่วมมือและโปรแกรมการรับรองสำหรับเชฟและผู้เชี่ยวชาญ</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Hatay	เอเชีย	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สร้างความร่วมมือกับเชฟและนักศึกษาสาขาที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารจากเมืองสร้างสรรค์อื่นๆ ผ่านโครงการ Hatay Food และ Food Academy</li> <li>- การจัดนิทรรศการการทำอาหารโลก การแข่งขันข้ามเมืองที่มีเมืองอื่นๆ ของ UCCN</li> <li>- เพิ่มศักยภาพให้ผู้หญิงและเด็กผู้ลี้ภัยผ่านการให้คำปรึกษาและการฝึกอบรมในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารเกษตรและการทำอาหาร</li> <li>- กิจกรรมเกี่ยวกับการทำอาหารมากมาย เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารและการเกษตรในท้องถิ่นที่หลากหลาย รวมถึง Hatay Agriculture Fair และ Hatay Künefe Festival</li> <li>- อารยธรรมโลก 13 แห่งมีอิทธิพลและหล่อหลอมเอกลักษณ์การกินของคนในพื้นที่ด้วยอาหารจากตะวันออกกลางอนาโตเลียและเมดิเตอร์เรเนียน</li> <li>- ด้วยสภาพอากาศอุดมสมบูรณ์อย่างมาก ทำให้มีพืชสมุนไพรและพืชมีกลิ่นหอมขึ้นอยู่เป็นจำนวนมาก</li> </ul>
Jeonju	เอเชีย	<p>เพื่อสนับสนุนการพัฒนาวัฒนธรรมอาหารแบบดั้งเดิมจนนำเสนอโปรแกรมอาหารและการปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่มหาวิทยาลัยโรงเรียนมัธยมและสถาบันเอกชน เมืองนี้ยังได้สร้าง Creative Culinary Institute of Korea และ Bibimbap Globalization Foundation ผ่านความร่วมมือด้านนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับภาครัฐและภาคเอกชน นำเสนอโปรแกรมอาหารและการปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่มหาวิทยาลัยโรงเรียนมัธยมและสถาบันเอกชน สร้าง Creative Culinary Institute of Korea และ Bibimbap Globalization Foundation ร่วมกับพันธมิตรทั้งภาครัฐและเอกชน</p>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Jeonju	เอเชีย	<p>จัดเทศกาลซอนจูบิบิมบับและงานมหกรรมอาหารหมักนานาชาติเพื่อส่งเสริมอาหารเกาหลี</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จอนจูเป็นเมืองที่มีชื่อเสียงในด้านการทำอาหารและอุตสาหกรรมอาหารเป็นที่รู้จักกันในนาม “Taste City”</li> <li>- เสริมสร้างการแลกเปลี่ยนกับเมืองแห่งอาหารโดยเฉพาะผ่านข้อตกลง</li> <li>- เข้าร่วมในเวทีระหว่างประเทศและการประชุมประจำปีของ UCCN</li> <li>- สนับสนุนผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหารในท้องถิ่นและพ่อครัวอย่างต่อเนื่องเพื่อพัฒนาภาคการทำอาหารที่สร้างสรรค์ต่อไป</li> <li>- ดำเนินความร่วมมืออย่างใกล้ชิดกับภาคเอกชนเพื่อจัดเวทีและการประชุมสัมมนาที่หลากหลาย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกระตุ้นการดำเนินการตามเป้าหมายของ UNESCO Creative Cities Network</li> <li>- เทศกาลซอนจูบิบิมบับและงานมหกรรมอาหารหมักนานาชาติ</li> <li>- เสริมสร้างความร่วมมือในการทำงานร่วมกันระหว่างเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโกโดยอาศัยประสบการณ์อันยาวนานที่จอนจูสะสมมาตลอดหลายปีที่ผ่านมา</li> </ul>
Macao	เอเชีย	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มาเก๊าตระหนักว่าการทำอาหารเป็นหัวใจสำคัญในการดูแลความหลากหลายทางวัฒนธรรม</li> <li>- การเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน 6.6% ของพนักงานในมาเก๊าทำงานในสาขาการทำอาหารโดย 28.6% เป็นคนหนุ่มสาวที่มีอายุตั้งแต่ 25 ถึง 34 ปี</li> <li>- เมืองนี้มีสภาพแวดล้อมที่หลากหลายโดยผสมผสานวัฒนธรรมตะวันออกและตะวันตกเข้าด้วยกันและเป็นที่ตั้งของ 'อาหารฟิวชั่น'</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Macao	เอเชีย	<ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดตั้งศูนย์การศึกษาอาชีพศึกษาเพื่อสนับสนุนการเกิดขึ้นของความสามารถเชิงสร้างสรรค์ในภาคการทำอาหาร</li> <li>- สร้างฐานข้อมูลการทำอาหารของชาวมาเก๊าเพื่อกำหนดมาตรฐานสำหรับอาหารมาเก๊าสร้างการรับรู้ในวงกว้างและมีส่วนร่วมต่อความยั่งยืนของวัฒนธรรมและเอกลักษณ์การทำอาหารของมาเก๊า</li> <li>- จัดงาน International Film Festival and Awards Macao (IFFAM) ครั้งที่ 2 เพื่อสร้างการทำงานร่วมกันระหว่างภาพยนตร์และการทำอาหาร</li> <li>- บริจาคเงินให้กับ UCCN และเปิดตัวโครงการแลกเปลี่ยนนักศึกษาต่างชาติ</li> </ul>
Ostersund	ยุโรป	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เมืองนี้เป็นตลาดหลักสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารและพื้นที่ชนบทเป็นพื้นที่ทำงานสำหรับผู้ผลิต ซึ่งจะช่วยเสริมสร้างความเชื่อมโยงระหว่างเมืองกับชนบท องค์กรอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง กับภาคอาหารวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวก็มีส่วนร่วมในความพยายามเหล่านี้เช่นกัน</li> <li>- การสนับสนุนผู้ประกอบการรายย่อยและเกษตรกรผ่านศูนย์แห่งชาติสวีเดน เพื่อการแปรรูปอาหารจากผู้ประกอบการรายย่อย ได้รับรางวัลเมืองที่มีภูมิอากาศดีที่สุดของสวีเดนในปี 2010 ซึ่งเชื่อมโยงประเพณีการทำอาหารร่วมกับการพยายามในการพัฒนาอย่างยั่งยืน</li> <li>- ขยายความร่วมมือระหว่างประเทศ Östersund และภูมิภาค JämtlandHärjedalen มีประสบการณ์ที่สำคัญในการจัดการโครงการริเริ่มความร่วมมือระหว่างประเทศที่มุ่งเน้นไปที่การเชื่อมต่อในเมือง</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Ostersund	ยุโรป	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชนบทการศึกษาและนวัตกรรมเชิงนิเวศ ความร่วมมือเหล่านี้ส่งผลให้เกิดการเชื่อมโยงและแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่าง Östersund กับเมือง/ภูมิภาคอื่นๆ อีกประมาณ 60 แห่งภายในสหภาพยุโรป</li> <li>- ดำเนินการต่อการมีส่วนร่วมอย่างแข็งขันของเมืองใน UCCN และเป็นเจ้าภาพการประชุมประจำปีของเครือข่ายครั้งที่ 10 ในเดือนกันยายน 2559</li> <li>- ปรับปรุงการเชื่อมต่อของ Östersund ภายใน UCCN เช่น โรงเรียนสอนชิมอาหาร</li> <li>- แบ่งปันข้อมูลเกี่ยวกับการพัฒนาอย่างยั่งยืนในด้านการเกษตรและการผลิตอาหาร</li> </ul>
Panama city	อเมริกาเหนือ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การพัฒนาโครงการความร่วมมือ เพื่อเป็นการปฏิบัติตามหลักธรรมาภิบาลของการเปลี่ยนแปลงของเมืองผ่านการทำอาหารระหว่างวัฒนธรรมที่สร้างสรรค์ซึ่งสอดคล้องกับวาระการพัฒนาที่ยั่งยืน พ.ศ. 2573</li> <li>- ส่งเสริม Gastronomic Corridors ในเมืองเป็นเครื่องมือการจัดการเมืองที่ส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจภายในภาคการทำอาหารของเมือง</li> <li>- เสริมสร้างความร่วมมือกับเมืองอื่น ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากภูมิภาคที่ไม่ได้เป็นตัวแทนภายใน UCCN เพื่อริเริ่มความร่วมมือ</li> <li>- การส่งเสริมในฐานะเมืองหลวงแห่งวัฒนธรรม Ibero-American ต่อไปเป้าหมายของ UCCN ในภูมิภาค Ibero-American ตลอดจนผ่านโครงการ Ibercocinas</li> <li>- การสร้างเครื่องมือทางเทคโนโลยีที่เชื่อมโยงทุกส่วนของห่วงโซ่คุณค่าการทำอาหารผ่านโครงการ Collaboratory of Technologies</li> </ul>

ตาราง 6 เครื่องข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Panama city	อเมริกาเหนือ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การเสริมสร้าง "การทูตทางเดินอาหาร" ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของยุทธศาสตร์การทูตวัฒนธรรมแห่งชาติปานามา</li> <li>- วัฒนธรรมที่หลากหลายและทรัพยากรธรรมชาติที่แสดงอยู่ในร้านอาหาร 2,477 แห่ง</li> <li>- เพื่อที่จำหน่ายอาหารของเมือง ปานามาซิตีได้รับการแต่งตั้งให้เป็นเมืองหลวงแห่งวัฒนธรรม Ibero-American</li> <li>- ปัจจุบันมีพนักงานในอุตสาหกรรมอาหาร 58,000 คน</li> </ul>
Paraty	อเมริกาใต้	<p>วิสัยทัศน์ของ Paraty เกี่ยวกับการทำอาหารและการเกษตรส่วนใหญ่มุ่งเน้นไปที่กระบวนการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมบนพื้นฐานของความหลากหลายทางชีวภาพ เทศกาล Folia Gastronômica จัดขึ้นเป็นเวลา 15 ปีจัดแสดงอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิมและสร้างสรรค์ผ่านการบรรยายการชิมและการฝึกอบรมและมีเชฟมากกว่า 50 คนรวมถึง Alex Atala เชฟชาวบราซิลและZé Ferreira ซึ่งเป็นผู้บุกเบิกการศึกษาด้านเกษตรวิทยา Paraty ยังเป็นเจ้าภาพจัดการประชุมฟอรัมการพัฒนาที่ยั่งยืนแบบบูรณาการในท้องถิ่นในวาระที่ 21</p> <p>โครงการอาหารอย่างยั่งยืนเพื่อพัฒนาความร่วมมือระหว่างพ่อครัวและเกษตรกรอินทรีย์และส่งเสริมเกษตรวิทยา</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสร้างห้องปฏิบัติการทำอาหารเพื่อสร้างภาพที่ชัดเจนของสาขาการทำอาหารการทำแผนที่โซ่ทั้งหมดจากฟาร์มไปยังโต๊ะ</li> <li>- เสริมสร้างห่วงโซ่อุปทานอาหารโดยเฉพาะตลาดปลาเพื่อปรับปรุงมาตรฐานความเป็นอยู่ของครอบครัวชาวประมงในพื้นที่โดยให้ความสม่ำเสมอความช่วยเหลือด้านเทคนิคและการฝึกอบรมวิชาชีพ</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Paraty	อเมริกาใต้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดตั้ง Creative Economy and Training Center (CEFEC) ซึ่งเป็นศูนย์กลางสหสาขาวิชาชีพสำหรับเยาวชน โดยมีกรอบมเชิงปฏิบัติการที่เชื่อมโยงการออกแบบงานฝีมือ ศิลปะพื้นบ้าน ศิลปะสื่อร่วมกับการทำอาหาร</li> <li>- เสริมสร้างความเชื่อมโยงระหว่างความหลากหลายทางชีวภาพและความคิดสร้างสรรค์ในห่วงโซ่อาหารการทำอาหาร โดยใช้ Agroforestry Farm of Zé Ferreira เป็นศูนย์กลางอิงและความร่วมมือกับเมืองสร้างสรรค์อื่นๆ</li> <li>- เสริมสร้างความร่วมมือระดับชาติและระดับนานาชาติของ Paraty ในด้านการทำอาหารกับเมืองสร้างสรรค์อื่นๆ การสร้างความร่วมมือกับหอดูดาวและการทำอาหารในพื้นที่และสถาบันอื่นๆ</li> </ul>
Parma	ยุโรป	<p>ในฐานะเมืองสร้างสรรค์แห่งการทำอาหารปาร์มามองเห็น:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่งเสริมเพิ่มพูนและแบ่งปันมรดกทางอาหาร ซึ่งมีความหมายทั้งในฐานะชุดของทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและภูมิทัศน์ทางกายภาพและการรวมกันของการแสดงออกทางมานุษยวิทยาซึ่งประกอบไปด้วยเอกลักษณ์วัฒนธรรม ประวัติศาสตร์และความรู้ของชุมชนท้องถิ่น</li> <li>- ทำให้การสนทนาในภูมิภาคเป็นจริง: ในผู้สมัครรับเลือกตั้งเมืองปาร์มาถูกระบุว่าเป็นเมืองผู้นำหรือทูตของภูมิภาคเอมิเลียโรมาญญาซึ่งกำหนดให้เป็น “สมบัติการกินที่ยิ่งใหญ่ที่สุดของอิตาลี” โดยนิตยสารฟอร์บส์ของสหรัฐฯ</li> <li>- เปิดเมืองและมีส่วนร่วมกับเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโกในระบบประสบการณ์การศึกษาและการสร้างที่ ทำให้เมืองปาร์มาเป็นศูนย์กลางนวัตกรรมสำหรับการศึกษาและการฝึกอบรมในอุตสาหกรรมอาหาร</li> </ul>



ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Parma	ยุโรป	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ถ่ายทอดคุณค่าของเกษตรและอาหาร Made in Italy ที่แสดงโดย Mediterranean Diet (มรดกที่ไม่มีตัวตนของมนุษยชาติ UNESCO) ส่งเสริมองค์ประกอบพื้นฐานของวัฒนธรรมอาหารเมดิเตอร์เรเนียนเช่น การเคารพประเพณี การปกป้องดินแดนและการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ</li> <li>- เสนอรูปแบบและความเชี่ยวชาญที่สามารถเผยแพร่ส่งออกได้ในระดับนานาชาติ ดังนั้นจึงทำให้ทรัพยากรของเมืองกระจายไปทั่วเขตพื้นที่ และพื้นที่ใกล้เคียง ทำให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียระหว่างประเทศมีความสนใจในการสร้างความร่วมมือ</li> <li>- วัฒนธรรมการกินที่ยอดเยี่ยมที่ส่งมอบผลิตภัณฑ์ทั่วโลก เช่น Parmigiano Reggiano และ Prosciutto di Parma</li> <li>- พิพิธภัณฑอาหารการวิจัยและความปลอดภัยของอาหาร อุตสาหกรรมอาหารเกษตรวัฒนธรรม โครงการและกิจกรรม การศึกษานิทรรศการและงานแสดงสินค้าระดับนานาชาติ ระดับชาติและระดับท้องถิ่น</li> <li>- ผลิตภัณฑ์ทั่วไปและการคุ้มครอง Consortia ร้านอาหารและเซฟที่มีชื่อเสียงและติดตามครูสอนอาหารอิตาลี</li> <li>- วัฒนธรรมที่แข็งแกร่งเกี่ยวข้องกับประเพณีอาหารมาโดยตลอด การสืบทอดราชวงศ์ในยุโรป เช่น Farnese (ปี 1545-1731) Bourbon (ปี 1732-1808) และการจัดการที่สว่างไสวของ Duchy โดย Maria Luigia d'Austria (ปี 1815-1847)</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Phuket	เอเชีย	<p>ภายในเมืองการทำอาหารมีบทบาทสำคัญเนื่องจากมีความสามารถในการถ่ายทอดและรักษาสูตรอาหารที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคนภายในครอบครัวและชุมชน ความมุ่งมั่นในการรักษายืดอายุและส่งเสริมการแสดงออกตามประเพณีนี้ได้รับการเน้นย้ำโดยงาน Old Town Festival ประจำปีซึ่งฟื้นฟูความรู้โบราณในการทำอาหารงานฝีมือและศิลปะพื้นบ้านและทัศนศิลป์ งานสามวันนี้ดึงดูดผู้ชมทั้งในและต่างประเทศมากกว่า 400,000 คน นอกจากนี้งาน Andaman Hoteliers ยังมีการฝึกอบรมให้กับเยาวชน เพื่อประกอบอาชีพในสาขาวิชาการทำอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดตั้งสถาบันวิจัยอาหารภูเก็ตเพื่อส่งเสริมการวิจัยและพัฒนา (R&amp;D) ในสาขาวิชาการทำอาหาร</li> <li>- ส่งเสริมความร่วมมือและแลกเปลี่ยนความรู้กับ Creative Cities of Gastronomy อื่นๆ ผ่าน Thailand Creative Forum</li> <li>- จัดการกับการกีดกันอาหารของกลุ่มและบุคคลที่เปราะบาง โดยเฉพาะผู้ที่ตกเป็นเหยื่อของภัยธรรมชาติ</li> <li>- สนับสนุนระบบและโครงการนวัตกรรมด้านการทำอาหารและอาหารผ่านกิจกรรมที่หลากหลายรวมถึงการแข่งขัน</li> <li>- ร่วมมืออย่างใกล้ชิดกับภาคเอกชนเพื่อเป็นเจ้าภาพจัดฟอรัมและการประชุมสัมมนามากมายที่มีวัตถุประสงค์เพื่อกระตุ้นการดำเนินการตามเป้าหมายของ UNESCO Creative Cities Network</li> <li>- เพิ่มโอกาสในการทำงานให้กับคนหนุ่มสาวในการประกอบอาชีพในสาขาวิชาการทำอาหาร ความคิดสร้างสรรค์ และร่วมมือกับผู้สูงอายุในพื้นที่ เพื่อพัฒนาทางวัฒนธรรม</li> <li>- โดยเทศบาลเมืองเก่าประจำปี จะฟื้นฟูความรู้โบราณในการทำอาหารงานฝีมือศิลปะพื้นบ้านและทัศนศิลป์พร้อมกัน</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Popayán	อเมริกาใต้	<p>การจัดงานประชุมอาหารประจำปีของเมือง Popayán; จัดชิมอาหารจากเมืองที่ได้รับเชิญอาหารท้องถิ่นยืนต้อนรับผู้คนที่เกือบสามหมื่นคนที่เข้าร่วมความมีชีวิตชีวาของอาหารแบบดั้งเดิมของPopayánไม่เพียง แต่นำเสนออาหารและรสนิยมที่มาจากความรู้โบราณเท่านั้น แต่ยังรวมถึงสัญลักษณ์พิธีกรรมตำนานและประเพณีของมรดกนี้ด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดงาน Gourmet Congress of Popayán ทุกปี ซึ่งมีเมืองต่างประเทศและเมืองโคลอมเบียเป็นแขกผู้มีเกียรติ</li> </ul> <p>นอกเหนือจากการชิมอาหารจากเมืองที่ได้รับเชิญแล้วร้านอาหารท้องถิ่นจะต้อนรับผู้คนที่เกือบสามหมื่นคน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ดำเนินนโยบาย “การปกป้องความรู้การทำอาหารและอาหารแบบดั้งเดิม” อย่างต่อเนื่องซึ่งได้รับการรับรองโดยสภาเทศบาลเมือง Popayán</li> <li>- จัดกิจกรรมการทำอาหารมากมาย เพื่อส่งเสริมรสชาติของอาหารดั้งเดิมในภูมิภาค</li> <li>- รากฐานของวัฒนธรรมยุคก่อนโคลัมเบียวัฒนธรรมแอฟริกันและการมีส่วนร่วมของอาหารสเปน</li> </ul>
Rasht	เอเชีย	<p>การทำอาหารช่วยส่งเสริมความรู้สึกของชุมชนและการสนทนาระหว่างวัฒนธรรมและระหว่างรุ่นนอกจากนี้ยังเป็นตัวขับเคลื่อนสำคัญสำหรับการเชื่อมต่อโครงข่ายในเมืองชนบทอย่างยั่งยืนและความเจริญรุ่งเรืองทางเศรษฐกิจ ดังนั้นเมืองนี้จึงให้เงินกู้สนับสนุนเกษตรกรระยะยาว นอกจากนี้ Rasht ยังมีการประชุมเชิงปฏิบัติการและการฝึกอบรมวิชาชีพที่หลากหลายเกี่ยวกับผู้สูงอายุในการทำอาหารและอาหารเกษตรโดยเน้นถึงวิธีการผลิตและการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ยั่งยืน</p>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Rasht	เอเชีย	<ul style="list-style-type: none"> <li>- นำเสนออาหารและรสนิยมที่มาจากความเดิมแท้เท่านั้น</li> <li>- จัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารท้องถิ่น เพื่อเก็บรักษาและส่งเสริมผลิตภัณฑ์และสูตรอาหารท้องถิ่นรวมถึงวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองกัยหลาน</li> <li>- สนับสนุนการวิจัยและพัฒนา (R&amp;D) ด้านการทำอาหารและโภชนาการผ่านเครือข่ายสถาบันการศึกษาและศูนย์วิจัย</li> <li>- ส่งเสริมสตรีและกลุ่มเปราะบางและบุคคลในกลุ่มผู้สูงวัยของวัฒนธรรมสังคมและเศรษฐกิจโดยให้การฝึกอบรมและโอกาสในการจ้างงานที่เพิ่มขึ้น</li> <li>- ร่วมมือกับ Creative Cities of Gastronomy อื่นๆ โดยแลกเปลี่ยนความรู้ประสบการณ์และดำเนินการริเริ่มร่วมกัน</li> </ul>
San Antonio	อเมริกาเหนือ	<p>ในฐานะเมืองแห่งการทำอาหารที่สร้างสรรค์ซานอันโตนิโอมองเห็นภาพ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชน เพื่อสร้างสถานที่ทางวัฒนธรรมและศิลปะในใจกลางเมือง เพื่อพัฒนาแนวคิดทางธุรกิจและกิจกรรมที่ดีความมรดกการทำอาหารที่หลากหลายของซานอันโตนิโอ</li> <li>- ใช้การทำแผนที่วัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ปากเปล่า เพื่อดึงดูดพลเมืองด้วยแนวคิดเรื่องการอนุรักษ์และทำให้พวกเขาสนับสนุนการเก็บรักษาเทคนิคการปรุงอาหารและสูตรอาหารที่ตกทอดจากรุ่นสู่รุ่น</li> <li>- พัฒนาเส้นทางการทำอาหารที่เชื่อมต่อกับทรัพย์สินทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของเมือง</li> <li>- สร้างเทศกาลภาพยนตร์ที่มีการพิจารณาคดีซึ่งมีเนื้อหาส่งเข้ามาจากผู้ผลิตภาพยนตร์อิสระทั่วโลก</li> <li>- การบุกเบิกโครงการแลกเปลี่ยนการทำอาหาร Chef-in-Residency เพื่อนำเสนอชั้นเรียนปริญญาโทด้านการทูตด้านการทำอาหารหรือเวิร์กช็อปใน Creative Cities อื่นๆ</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
San Antonio	อเมริกาเหนือ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดการประชุมสัมมนาและงานเทศกาลอย่างต่อเนื่องโดยมุ่งเน้นไปที่การปกป้องและส่งเสริมมรดกที่จับต้องได้และไม่ได้ รวมถึงการแสดงบทบาทของมรดกทางอาหารในประเพณี ศิลปะ วัฒนธรรมและชีวิตทางจิตวิญญาณ</li> <li>- เทคนิคการทำอาหารใหม่ๆ มาใช้เพื่อสร้างฟิวชั่นที่ซับซ้อน และลักษณะเฉพาะที่ทำให้อาหารของซานอันโตนิโอ</li> </ul>
Shunde	เอเชีย	<p>การปรุงอาหารที่โดดเด่นด้วยวิธีที่สร้างสรรค์และการนำเสนอที่สร้างสรรค์ นำมาซึ่งรสชาติที่โดดเด่น มีส่วนร่วมในความร่วมมือระหว่างประเทศจัดการประชุมและกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร การทำอาหารที่มีมายาวนานและได้รับการพัฒนาอย่างดีของ Shunde ตลอดจน กระบวนการใหม่ๆ ในการพัฒนาอุตสาหกรรมทำให้เกิดความทะเยอทะยานสำหรับการพัฒนาในอนาคต เมืองนี้มุ่งมั่นที่จะส่งเสริมภาพลักษณ์ในฐานะเมืองแห่งนวัตกรรมการทำอาหาร และความคิดสร้างสรรค์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารและวัฒนธรรมที่สร้างสรรค์ มุ่งเน้นไปที่ผลประโยชน์ทางสังคมและเศรษฐกิจซึ่ง Shunde จะส่งเสริมภาพลักษณ์และคุณภาพชีวิตของเมือง</li> <li>- มีส่วนร่วมในการทำงานร่วมกันระหว่างประเทศจัดการประชุมและมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร</li> <li>- รักษาการแลกเปลี่ยนอย่างใกล้ชิดกับ Creative Cities of Gastronomy และมีส่วนร่วมในการพัฒนา UCCN</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Tsuruoka	เอเชีย	<p>ความสำคัญของกลุ่มอาหาร: เกษตรกร พ่อครัวและนักชิมเป็นผู้สร้างสรรค์และช่างฝีมือที่แท้จริง การวิจัยการอนุรักษ์และส่งเสริมอาหารและพืช: พืชเป็น "ทรัพยากรทางวัฒนธรรมที่มีชีวิต" อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารใน สึรุโอะกะ เช่น การเกษตรและบริการอาหารและเครื่องดื่ม เป็นภาคส่วนที่มีแนวโน้มสำหรับอนาคตของเมือง นอกจากนี้สึรุโอะกะ ยังเป็นที่ตั้งของความสามารถมากมายที่เกิดจากประเพณีการทำอาหารของเมืองและรวมถึงเกษตรกรที่มีชื่อเสียงและพ่อครัว ในสึรุโอะกะ มหาวิทยาลัยและสิ่งอำนวยความสะดวกในการวิจัยยังสำรวจหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารเช่น ในการศึกษาและประเมินพืชพื้นเมืองว่าเป็น "ทรัพยากรเส้นทางวัฒนธรรมที่มีชีวิต"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่งเสริมการอนุรักษ์และส่งเสริมพืชพื้นเมืองและการนำไปใช้ในการทำอาหารแบบดั้งเดิมเพื่อถ่ายทอดความรู้ไปยังคนรุ่นหลัง</li> <li>- ส่งเสริมความร่วมมือระหว่างเกษตรกรพ่อครัวและผู้ที่มีส่วนร่วมในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องตลอดจนการวิจัยเพื่อปรับปรุงการทำอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของภูมิภาค</li> <li>- แบ่งปันประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมเมืองสร้างสรรค์ Tsuruoka มุ่งมั่นที่จะมีปฏิสัมพันธ์กับสมาชิกคนอื่นๆ ของ UCCN เพื่อสนับสนุนการพัฒนาศักยภาพของสมาชิกแต่ละคน</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Tucson	อเมริกาเหนือ	<p>ทูซอนเป็นแบบอย่างของเศรษฐกิจที่เชื่อมกับการทำอาหาร ใช้วิธีการทำอาหารเป็นกลไกสำคัญ ในการพัฒนาเมืองอย่างยั่งยืน การสร้างสวนชุมชนสำหรับที่อยู่อาศัยของประชาชน เป็นเพียงหนึ่งในโครงการจำนวนมากที่มุ่งแก้ไขภาวะเบียด การแบ่งเขตของเมืองและขจัดอุปสรรคในการผลิตอาหารในเมืองและการขายอาหารในท้องถิ่น โครงการที่ได้รับความนิยม ได้แก่ การสร้างบ้านและสวนในชุมชนฟาร์มในเมืองโรงเรียน ตลาดของเกษตรกรและการเลี้ยงสัตว์ขนาดเล็กในพื้นที่ที่อยู่อาศัย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดตั้งศูนย์ความยุติธรรมความมั่นคงและนวัตกรรมด้านอาหารเพื่อเพิ่มการเข้าถึงอาหารเพื่อสุขภาพ ปรับปรุงการผลิตและจำหน่ายอาหารในท้องถิ่นอย่างยั่งยืนและขยายโอกาสในการทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร</li> <li>- พัฒนาแนวทางการเข้าร่วม Creative Cities of Gastronomy and Literature ในฟอรัม Food &amp; Farm Writing and Literature International โดยมุ่งเน้นที่การส่งเสริมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ</li> <li>- ร่วมมือกับ Creative Cities of Gastronomy อื่นๆ ในการพัฒนาทรัพยากรและกลยุทธ์ในการอนุรักษ์และเผยแพร่พันธุ์พืชอันเป็นมรดกตลอดจน ส่งเสริมการใช้อาหารในภูมิภาคที่เหมาะสมกับวัฒนธรรมมีคุณค่าทางโภชนาการ</li> <li>- การเปลี่ยนแปลงแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดเกี่ยวกับวิธีการสนับสนุนผู้ผลิตในท้องถิ่นการพัฒนาสหกรณ์ อุตสาหกรรมการผลิตอาหารในเมือง การอนุรักษ์และการจำหน่าย</li> </ul>

ตาราง 6 เครือข่ายสมาชิกเมืองสร้างสรรค์แห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารของยูเนสโก (ต่อ)

เมือง	ทวีป	ใจความสำคัญและการปฏิบัติ
Zahlé	เอเชีย	<p>- เป็นเจ้าภาพจัดงาน Festival of the Vine ในเดือนกันยายน ซึ่งจะมีการแสดงคอนเสิร์ตบทธละครการอ่านบทกวีและนิทรรศการศิลปะทุกวันในช่วงหลายสัปดาห์ แม่น้ำ Berdawni มีชื่อเสียงจากร้านอาหารริมน้ำหลายแห่ง มีการทำอาหารจากปลาเทราท์ถือเป็นอาหารพิเศษสำหรับชุมชน Hermel และ Anjar สถานที่ทางประวัติศาสตร์ที่มีชื่อเสียงใน Zahlé แม่น้ำ Berdawni มีชื่อเสียงจากร้านอาหารริมน้ำหลายแห่ง สถาบันเหล่านี้มีชื่อเสียงอย่างมากในการส่งมอบอาหารแบบดั้งเดิมที่ยอดเยี่ยม อาหารและอาหารที่ทำจากปลาเทราท์ถือเป็นอาหารพิเศษสำหรับชุมชน Hermel และ Anjar</p> <p>- แบ่งปันประสบการณ์และการทำอาหารทางวัฒนธรรม</p> <p>- จัดเทศกาลแห่งการทำอาหารในเดือนกันยายนซึ่ง Creative Cities of Gastronomy ทั้งหมดได้รับเชิญให้เข้าร่วม</p> <p>- พัฒนาหลักสูตรการฝึกอบรมโดยเน้นที่กลุ่มเป้าหมายผู้หญิง โดยเฉพาะเรื่องการทำอาหารของ Zahlé โดยความร่วมมือกับหอการค้าและกระทรวงการท่องเที่ยว</p>



ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Alba		- อุตสาหกรรม มีเป็นผู้ จัดทาง หลักในพื้นที่ โดยมี พนักงาน มากกว่า 24,000 คน	- Alba ให้เป็น ศูนย์กลางการ ทำอาหารใน ระดับ นานาชาติ วัดดูดิปไวน์ เป็นเอกลักษณ์		- จัดแสดง เกี่ยวกับ ศาสตร์การ ออกแบบและ ศิลปะแก่ผู้ชม จำนวนมาก จัดคอนเสิร์ต และกจิกรรม ต่างๆที่ดนตรี เข้ากับ ทำอาหาร		- ภาครัฐมี นโยบาย สนับสนุนการจัด ทำอาหาร	- มีการจัด โรงเรียน ฝึกอบรมใน ท้องถิ่น - รัฐบาลและ เอกชนมีส่วนร่วม ในการเสนอ แนวคิด
	<p>B1: มีการร่วมมือกับเมืองในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ให้ยั่งยืน</p> <p>B2: ความตระหนักและส่งเสริมการปกป้องมรดกการทำอาหารของชุมชนในสภา</p>							

ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Belém			<p>- โฉมเดรสระดับโลกด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร</p> <p>- ความคิดริเริ่มและโปรแกรมที่พัฒนาโดยเมืองนี้มุ่งเน้นไปที่เทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหาร</p>		<p>- ปรับปรุงเงื่อนไขของกลุ่มอาหารในด้านเทคโนโลยี</p> <p>- การทำอาหารเป็นสิ่งที่ยึดติดกับชีวิตของเมือง เนื่องจากเป็นที่ตั้งของตลาดอาหารเก่าแก่ตั้งแต่ Ver-o-Peso</p>	<p>- โครงการตัดขวาง Paulo Martins โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างถนนคนเดินที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร ดนตรีและศิลปะที่นับบ้านเพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตในเมือง</p> <p>- จัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารบ้านสมุนไพรและเครื่องปรุง ตลอดจนร้านอาหารจากฟาร์มสู่โต๊ะ</p>		<p>- การฝึกอบรมและการบริการที่เกี่ยวข้องกับชุมชนและในเมือง</p> <p>- จัดกิจกรรมเสวนาเกี่ยวกับการทำอาหารที่สร้างสรรค์ระดับโลก</p>

ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Bergen	- การผลิต ที่ได้รับ การ สนับสนุน จาก เกษตรกร มากกว่า 3,000 รายและ ผู้ประกอบ การ อาหาร 200 คน นอกจากนี้ ยังมีการ จ้างงาน อีก 6,500		- สะท้อนให้ เห็นในการ ทำอาหารแบบ ดั้งเดิมและ แบบชายฝั่ง - การ ทำอาหารใน เบอร์เกน เจริญเติบโต จากอาหาร ออร์แกนิก		- การริเริ่มข้าม ภาคส่วนและ ภาครัฐ - เอกชนที่ เกี่ยวข้องกับ การทำอาหาร - อาหารออร์ แกนิกและ อาหารทะเลที่ ยั่งยืนเป็น หัวใจสำคัญ ของเอกลักษณ์ ทางวัฒนธรรม ของเมือง	- เจ้าภาพ จัดการประชุม Conference on Amazonian Gastronomy	- แผนพัฒนา ชุมชน Bergen 2030 เพื่อเพิ่ม การพัฒนาที่ ยั่งยืนลดการ ปล่อยก๊าซ คาร์บอนไดออกไซด์ และปกป้อง ความ หลากหลายทาง ชีวภาพ - โครงการที่ จัดตั้งโดย วิทยาลัยเกษตร อินทรีย์	- ภาครัฐร่วมมือ กับ Food Arena - การวิจัย เกี่ยวกับ การจัดการซอร์รี่โดย มีวัตถุประสงค์ เพื่อส่งเสริม ความร่วมมือ เหนือ - ใต้ในการ ทำอาหาร - หลักสูตรการ ฝึกอบรมสำหรับ โรงเรียนอนุบาล ในมิติที่ สร้างสรรค์ของ อาหารทะเล

ตาราง 7 สัณฐานที่ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Buenaventura	คนในอุตสาหกรรมเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	- เพิ่มจำนวนพ่อครัวแม่ครัวแบบดั้งเดิมที่เข้าร่วมในกิจกรรมทางวัฒนธรรมสร้างช่องว่าง	- อาหารแบบดั้งเดิมของ Buenaventura ขึ้นอยู่กับความหลากหลายของผลไม้ในท้องถิ่นและความอุดมสมบูรณ์ของการผลิตอาหารทะเล		- บริการทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารแบบดั้งเดิมโดยเน้นที่ตลาดที่เป็นใจกลางเมือง	- กิจกรรมเพื่อแบ่งปันประสบการณ์และแนวทางวัฒนธรรมการทำอาหารแบบดั้งเดิม	- การลงทุนในการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานเพื่อช่วยส่งเสริมการเข้าถึงและการไหลเวียนของสินค้า	- ปรับปรุงการเข้าถึงและการมีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์อาหารผ่านการส่งเสริมสร้างการวิจัยและการฝึกอบรมเกี่ยวกับอาหารแบบดั้งเดิม

ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
		<p>สำหรับการส่งเสริมความรู้และผลิตภัณธ์ด้านการทำอาหาร</p> <p>- ผู้หญิงเป็นศูนย์กลางของกระบวนการสร้างสรรค์การ ทำอาหารและพัฒนาเครื่องมือความร่วมมือตามตลาดดั้งเดิม</p>						<p>- ส่งเสริมการพัฒนาโครงการผู้ประกอบการทางวัฒนธรรมผ่านการจัดตั้งเครือข่ายการผลิตตามห่วงโซ่ความคิดสร้างสรรค์การทำอาหาร</p>

ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ”								
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	
Burgos	-การจัดตั้ง Gastronomic District ในใจกลางเมืองเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ คีโนท้องถิ่น	- อุตสาหกรรมอาหาร ทำอาหาร และอาหาร ซึ่งแสดงถึง แรงผลักดันเชิงสร้างสรรค์ สร้างสรรค์ และ เศรษฐกิจ	- การแลกเปลี่ยนระดับมืออาชีพ และจัดกิจกรรมการทำอาหาร ระหว่างเมืองกับ Creative Cities of Gastronomy					- วิสัยทัศน์เกี่ยวกับอาหารของบูรโกส เชื่อมโยงอย่างยิ่งกับการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ เกี่ยวกับวิวัฒนาการของสายพันธุ์มนุษย์	- การศึกษา ค้นคว้าเกี่ยวกับวิวัฒนาการด้านอาหาร เกี่ยวกับ การบริโภค พลังงานอาหาร ของร่างกาย มนุษย์โครงการ Human Motors - สร้างความตระหนักใน ระดับท้องถิ่น และระดับนานาชาติ เกี่ยวกับความเชื่อมโยงระหว่างอาหารกับวิวัฒนาการของมนุษย์
	B3 : ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นศูนย์กลางในการพัฒนาเมืองและความมีชีวิตชีวา								

ตาราง 7 สัณฐานที่ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Cochabamba		- โคชาบัมบาเป็นศูนย์กลางการผลิตข้าวโพดที่สำคัญที่สุดของอาณาจักรอินคา	- ส่งเสริมการทำอาหารในภูมิภาคในฐานะทรัพย์สินทางวัฒนธรรม	- การทำอาหารนั้นฝังรากลึกลงไปในเอกลักษณ์ของเมืองที่คนท้องถิ่นพูดกันง่ายๆ ว่า 'Cochabambino' ไม่กินเพื่ออยู่ แต่มีชีวิตอยู่เพื่อกิน			- สร้างแพลตฟอร์มธุรกิจทางกายภาพและทางออนไลน์ที่อุทิศให้กับ Creative Cities of Gastronomy	- เปิดตัวโครงการ House of Gastronomy Urban Development โดยมีเป้าหมายเพื่อเปลี่ยนพื้นที่ที่ทรุดโทรมในสถานที่สำหรับการทำอาหาร - จัดงาน International Festival of Typical and Traditional Cuisine

ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”								
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	
Chengdu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การจัดเลี้ยงเป็นส่วนสำคัญของภาคบริการของเมืองจนถึงปัจจุบัน เมืองแห่งนี้มีร้านอาหารมากกว่า 60,000</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ร้านอาหารมีผู้ปฏิบัติงานมากกว่า 500,000 คนในจำนวนนี้มีเชฟระดับปรมาจารย์ประมาณ 300 คน</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ปกป้องวัฒนธรรมดั้งเดิมโดยให้ประชาชนมีส่วนร่วมในเหตุการณ์และทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- กิจกรรมการกิน เช่น เทศกาลอาหาร และทัวร์นานาชาติ</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนประสบการณ์จากเมืองสู่เมือง และแนวทางการปฏิบัติที่ดีที่สุดภายใน UCCN</li> <li>- พิพิธภัณฑสถานอาหารแห่งแรกเป็นต้นอาหารท้องถิ่น</li> <li>- แลกเปลี่ยนกับวัฒนธรรมอื่นๆ และกลายเป็น City of Gastronomy ระดับนานาชาติ</li> </ul>



ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความคิดสร้างสรรค์ และ นวัตกรรม</li> <li>ชาวเมืองทำได้</li> <li>สร้างสิ่งแรกๆ ในประวัติศาสตร์</li> <li>ประวัติศาสตร์ของเงินมากมาย รวมถึงพ่อครัวมืออาชีพ</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>- พัฒนาอุตสาหกรรม</li> <li>สร้างสรรค์ของการวิจัยการทำอาหารและอาหาร</li> <li>เสนอโปรแกรมการศึกษาและการฝึกอบรม</li> <li>ดำเนินการทำอาหาร</li> <li>-โรงเรียนแห่งแรกศูนย์วัฒนธรรม</li> <li>แห่งแรกและพิพิธภัณฑ์</li> <li>อาหารแห่งแรก</li> <li>เป็นต้นอาหารท้องถิ่นมีความหลากหลายและหลากหลายผสมผสานกันได้ทุกชนิด</li> </ul>

ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Dénia	- ภาคราร ทำอาหาร ได้รับแรง บันดาลใจ จาก อาหาร เมดิเตอร์ เรเนียน และ แนวคิด เช่น Slow Food โดยการ ส่งเสริม อาหาร เพื่อ สุขภาพ จาก ทรัพยากร และ ผลิตภัณฑ์ ในท้องถิ่น		- อาหาร ท้องถิ่น หลากหลาย รายการที่ทำ จากอาหาร ทะเลและ ผลิตภัณฑ์ ท้องถิ่น			- ให้ ความสำคัญ กับแนวทาง ตามขวาง ร่วมมือจากผู้มี ส่วนได้ส่วน เสียหลายฝ่าย เพื่อส่งเสริม การทำอาหาร โดยการพัฒนา กิจกรรม	- กำหนดแผน ร่วมกับ Universitat Politécnica ที่วา เลนเซียโดยจะ รักษาพันธู์ชาว บอมบิโกไว้ ความ หลากหลาย ดังกล่าวปลูกได้ที่ สวนธรรมชาติที่ กลุ่มใน Pego - การปรับปรุง แนวทางการทำ ประมงอย่างมี ความรับผิดชอบ และการอนุรักษ์ ทรัพยากรทาง ทะเล	- โปรแกรมและ แผนกับศูนย์ ฝึกอบรมการปรุง อาหารท้องถิ่น CDT Marina Alta

ตาราง 7 สัณนิษฐานที่ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”								
เมือง	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Ensenada			<ul style="list-style-type: none"> <li>- บำรุงรักษา ระบบอาหารที่ยั่งยืนและเป็นนวัตกรรมใหม่ผ่านการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ขั้นสูง</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- เทศกาล Ensenada for Everyone รวบรวมชนกลุ่มน้อยและกลุ่มผู้อพยพเพื่อแบ่งปันความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารที่หลากหลาย</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การปรับปรุงแนวทางการทำประมงอย่างมีความรับผิดชอบและการอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเล</li> <li>- ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของคนเมืองและการบริโภคอาหารอย่างยั่งยืนด้วยการสร้างเขตอาหารของ Ensenada รวมถึงธนาคารอาหารและอาหารในเมือง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การพัฒนา International Culinary Exchange เพื่อดำเนินโครงการที่พ็อคัยทั่วโลกใน Ensenada เพื่อมีส่วนร่วมกับพ่อครัวพ่อครัวและผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหาร</li> </ul>

ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”								
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	
Florianopolis			<ul style="list-style-type: none"> <li>- นำนวัตกรรมทางวัฒนธรรมมาใช้โดยมีพื้นที่สำหรับการทำงานแบบสหสาขาวิชาชีพและการแบ่งปันประสบการณ์</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดเทศกาลอาหารประจำปีโดยมีเซฟรียาเชิญจากเมืองสร้างสรรคอื่น ๆ</li> <li>- จัดทำคู่มือประจำปีเกี่ยวกับข้อเสนอด้านอาหาร</li> <li>- จัดงาน Brazilian Design Biennial ครั้งที่ 5 ในปี 2558</li> <li>- จัดเทศกาลอาหารประจำปีโดยมีเซฟรียาเชิญจากเมืองสร้างสรรค</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- สร้างห้องปฏิบัติการทำอาหารและห้องปฏิบัติการนวัตกรรมทางวัฒนธรรม</li> <li>- การประชุมเชิงปฏิบัติการกับผู้เชี่ยวชาญในหัวข้อความร่วมมือเชิงสร้างสรรค์ที่เชื่อมโยงงานออกแบบงานฝีมือการทำอาหารและการท่องเที่ยว</li> </ul>

ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”								
เมือง	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Gaziantep	- การฟื้นฟูเมือง ศูนย์การค้า วัฒนธรรม พิเศษศูนย์วิทยาศาสตร์ เรือหนัง แรกกอง ตูร์กกีที่ใหญ่ที่สุดในตุรกี สวมใส่ตัว, อาหาร, สิ่งทอ, เกษตรกรรม, ปศุสัตว์, วัฒนธรรม, มณี,					- จัดงาน International Festival of Gastronomy เพื่อแบ่งปันประสบการณ์และความรู้เกี่ยวกับ Creative Cities of Gastronomy		- เพิ่มการรวมตัวทางสังคมผ่านโครงการ Atelier Without Obstacles โดยเสนอหลักสูตรฝึกอบรมกลุ่มเสียงและคนพิการ - สนับสนุนการทำวิจัยและรวบรวมข้อมูลร่วมกับ Creative Cities of Gastronomy ประวัติศาสตร์วัฒนธรรม อาหารของ Silk Road

ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Hatay			<ul style="list-style-type: none"> <li>- อารยธรรมโลก 13 แห่งมีอิทธิพลและหล่อหลอมเอกลักษณ์การกินของตนด้วยอาหารจากตะวันออกกลางอนาโตเลียและเมดิเตอร์เรเนียน</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- กิจกรรมเกี่ยวกับการทำอาหารมากมายเพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารและการเกษตรในท้องถิ่นที่หลากหลายรวมถึง Hatay Agriculture Fair และ Hatay Künefe Festival</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- เพิ่มศักยภาพให้ผู้หญิงและเด็กผู้ลี้ภัยผ่านการให้คำปรึกษาและการฝึกอบรมในธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารเกษตรและการทำอาหาร</li> </ul>
								<ul style="list-style-type: none"> <li>- ดูแลการสื่อสารระหว่างวัฒนธรรมผ่านโครงการ Kitchens in Districts</li> </ul>

ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
			<p>- ด้วยสภาพอากาศอุดมสมบูรณ์อย่างมากทำให้พืชสมุนไพรและพืชมีกลิ่นหอม</p>			<p>- การจัดนิทรรศการการทำอาหารโลก การแข่งขันชิมเมืองอื่นๆ ของ UCCN</p>		<p>- สร้างสวนเกษตรอาหารที่ขับเคลื่อนโดยชุมชนเกษตรกรสตรีชีพพลายเออร์ผู้ค้าปลีกเพื่อเพิ่มโอกาสทางวิชาชีพในสาขาการทำอาหาร</p> <p>- จัด Food Academy ซึ่งจะให้การศึกษาถ่ายทอดความรู้โอกาสในการร่วมมือและโปรแกรมการรับรองสำหรับเชฟและผู้เชี่ยวชาญ</p>

ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”								
เมือง	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Jeonju	- จอนจูเป็นเมืองที่มีชื่อเสียงในด้านการทำอาหารและอุตสาหกรรมอาหารเป็นที่รู้จักกันในนาม “Taste City”					- เทศกาลชอนจูบิบิมบับและงานเทศกาลอาหารนานาชาติ	- เสริมสร้างการแลกเปลี่ยนกับเมืองแห่งอาหารโดยเฉพาะผ่านข้อตกลง	- เสริมสร้างความร่วมมือในการทำงานร่วมกันระหว่างเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก - สนับสนุนผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหารในท้องถิ่นและพ่อครัว - เข้าร่วมในเวทีระหว่างประเทศและการประชุมประจำปีของ UCCN



ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Macao		- การเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน 6.6% ของพนักงานในมาเก๊าทำงานในสาขาการทำอาหาร โดย 28.6% เป็นคนหนุ่มสาวที่มีอายุตั้งแต่ 25 ถึง 34 ปี	- มาเก๊ากระบู๊วการทำอาหารเป็นหัวใจสำคัญในการดูแลความหลากหลายทางวัฒนธรรม - เมืองนี้มีสภาพแวดล้อมที่หลากหลายโดยผสมผสานวัฒนธรรมตะวันออกและตะวันตกเข้าด้วยกันและเป็นที่ตั้งของ 'อาหารฟิวชั่น'			- จัดงาน International Film Festival and Awards Macao (IFFAM) - บริจาคเงินให้กับ UCCN และเปิดตัวโครงการแลกเปลี่ยนนักศึกษาต่างชาติ	- สร้างฐานข้อมูลการทำอาหารของชาวมาเก๊าเพื่อกำหนดมาตรฐานสำหรับอาหารมาเก๊า ซึ่งได้รับการรับรองในวงกว้าง	- จัดตั้งศูนย์การศึกษาอาชีวศึกษาเพื่อสนับสนุนการเกิดขึ้นของความสามารรถเชิงสร้างสรรค์ในภาคการทำอาหาร

ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Ostersund					<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีผลิตภัณฑ์อาหารและพื้นที่ชุมชนที่เป็นพื้นที่ทำงานสำหรับผู้ผลิต</li> <li>- การสนับสนุนผู้ประกอบการรายย่อยและเกษตรกร</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชนบท การศึกษาและนวัตกรรมเชิงนิเวศ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ขยายความร่วมมือระหว่างประเทศ Östersund และภูมิภาค</li> <li>- ปรับปรุงการเชื่อมต่อของ Östersund ภายใน UCCN i.ex. โรงเรียน สอนชิม</li> <li>- ดำเนินการต่อการมีส่วนร่วมอย่างแข็งขันของเมืองใน UCCN</li> </ul>

ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”								
เมือง	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Panama city	- วัฒนธรรมที่หลากหลายและทรัพยากรธรรมชาติที่แสดงอยู่ในร้านอาหาร 2,477 แห่ง	- ชุมอาหารของเมืองปานามาซิตี้ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นเมืองหลวงแห่งวัฒนธรรม Ibero-American - ปัจจุบันมีพนักงานอุตสาหกรรมอาหาร 5858,000 คน	- การเสริมสร้าง "การทูตทางเดินอาหาร" ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของยุทธศาสตร์การทูตวัฒนธรรมแห่งชาติปานามา				- ส่งเสริม Gastronomic Corridors ในเมืองเป็นเครื่องมือการจัดการส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจภายในภาคการทำอาหารของเมือง	- การพัฒนาโครงการความร่วมมือเป็นการปฏิบัติตามหลักการมาริกบาดของการเปลี่ยนแปลงของเมืองผ่านการทำอาหาร - การสร้างเครื่องมือทางเทคโนโลยีที่เชื่อมโยงทุกส่วนของห่วงโซ่มูลค่าการทำอาหารผ่านโครงการ Collaboratory of Technologies

ตาราง 7 สัณฐานที่ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”								
เมือง	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Paraty	- ความคิด สร้างสรรค์ ในห่วงโซ่ อาหาร การ ทำอาหาร โดยใช้ Agrofore stry Farm of Zé Ferreira			- การสร้าง ห้องปฏิบัติการ ทำอาหารเพื่อ สร้างภาพที่ ชัดเจนของ สาขาการ ทำอาหาร				- เสริมสร้าง ความร่วมมือ ระดับชาติและ ระดับนานาชาติ - จัดตั้ง Creative Economy and Training Center (CEFEC)
Parma	- ผลิตภัณฑ์ ทั่วไปและ การคุ้มครอง Consortia ร้านอาหาร และเซฟที่มี ชื่อเสียงและ ชื่อดาวครุ สอน อาหารอิตา เลียน		-วัฒนธรรม การกินที่ยอด เยี่ยมที่ส่งมอบ ผลิตภัณฑ์ทั่ว โลก เช่น Parmigiano Reggianoและ Prosciutto di Parma			- ความ ปลอดภัยของ อาหาร อุตสาหกรรม อาหารเกษตร วัฒนธรรม	- ส่งเสริมเพิ่มพูน และแบ่งปัน มรดกทางอาหาร ซึ่งมีความหมาย ทั้งในฐานะชุด ของทรัพยากร สิ่งแวดล้อมและ ภูมิทัศน์ทาง กายภาพ	- ถ่ายทอดคุณค่า ของเกษตรและ อาหาร Made in Italy ผ่าน กิจกรรม - เสนอรูปแบบ และควม เชี่ยวชาญที่ สามารถส่งออก ได้ในระดับ นานาชาติ

ตาราง 7 สัปดาห์ที่ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”								
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	
Phuket		<ul style="list-style-type: none"> <li>วัฒนธรรมที่แข็งแกร่งเกี่ยวกับประเพณีอาหารมาโดยตลอด</li> <li>การสืบทอดราชวงศ์ในยุโรป</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>สนับสนุนระบบและโครงการนวัตกรรมด้านอาหาร</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>สนับสนุนอาหารผ่านกิจกรรมที่หลากหลายรวมถึงการแข่งขัน</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>จัดการกับการกีดกันอาหารของกลุ่มและผู้ตกเป็นเหยื่อของภัยธรรมชาติ</li> <li>ร่วมมืออย่างใกล้ชิดกับภาคเอกชนเพื่อเป็นเจ้าภาพจัดฟอรัมและการประชุมสัมมนา</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>พิพิธภัณฑสถานอาหารการวิจัย</li> <li>โครงการและกิจกรรมการศึกษา</li> <li>งานแสดงสินค้าระดับนานาชาติ</li> <li>ระดับชาติและระดับท้องถิ่น</li> </ul>
	<p><b>B4 :</b> เพิ่มโอกาสในการทำงานให้กับคนหนุ่มสาวในสาขาการทำอาหารและผู้สูงอายุทางวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์โดยรวม</p>								

ตาราง 7 สัปดาห์ที่ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Popayán			- รากฐานของวัฒนธรรมยุคก่อนโคลัมเบีย วัฒนธรรมแอฟริกันและการมีส่วนร่วมของอาหารสเปน	- ความรู้ที่ปลอดภัยด้านการทำอาหารและนำเสนออาหารแบบดั้งเดิม		- เทศกาลเมืองเก่าประจำปีซึ่งจะฟื้นฟูความรู้โบราณในการทำอาหารฝีมือและศิลปะพื้นบ้านและทัศนศิลป์ - จัดกิจกรรมการทำอาหารมากมายเพื่อส่งเสริมรสชาติของอาหารดั้งเดิมของภูมิภาค		- จัดงาน Gourmet Congress of Popayán

ตาราง 7 สัณฐานที่ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Rasht		- วัตถุประสงค์มาจาก สัญลักษณ์ พิธีกรรม ตำนานและ ประเพณี ของมรดก	- นำเสนอ อาหารและ รสนิยมที่มา จากความรู้อัน โบราณเท่านั้น				- ส่งเสริมความรู้ ลึกซึ้ง ของชุมชนและการ สนทนาระหว่าง วัฒนธรรม	- แลกเปลี่ยน ความรู้และ ประสบการณ์และ ดำเนินการริเริ่ม ร่วมกัน - สนับสนุนการ วิจัยและพัฒนา (R&D) ด้านการ ทำอาหารและ โภชนาการ - จัดตั้งพิพิธภัณฑ์ อาหารท้องถิ่นเพื่อ เก็บรักษา
	B5: ส่งเสริมสตรีและกลุ่มเปราะบางและบุคคลในท้องถิ่นผู้สูญเสียของวัฒนธรรมสังคมจากการทำอาหาร							

ตาราง 7 สัปดาห์ที่ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

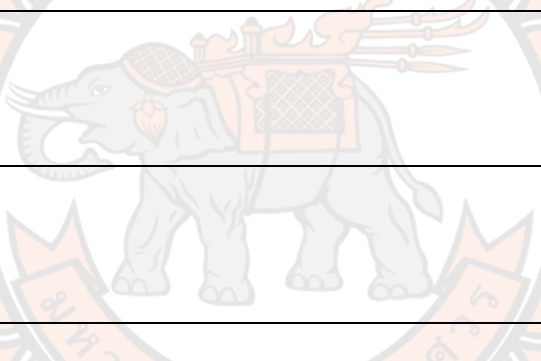
เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”								
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	
San Antonio			<ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารของซานอันโตนิโอใช้เทคนิคการทำอาหารที่เข้มข้นที่ซับซ้อน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เก็บรักษาเทคนิคการปรุงอาหารและสูตรอาหารที่ตกทอดจากรุ่นสู่รุ่น</li> <li>- พัฒนาเส้นทางในการทำอาหารที่เชื่อมต่อกับทรัพยากรเส้นทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของเมือง</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ดึงดูดนักท่องเที่ยวด้วยการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหาร</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- สร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชนเพื่อสร้างสถานที่ทางวัฒนธรรมและศิลปะ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดการประชุมสัมมนาและงานเทศกาล</li> <li>- การบุกเบิกโครงการแลกเปลี่ยนการทำอาหาร Chef-in-Residency</li> </ul>



ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Shunde	- พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารและวัฒนธรรมที่สร้างสรรค์		- ปُرุงอาหารที่โดดเด่นด้วยวิธีที่สร้างสรรค์และการนำเสนอที่สร้างสรรค์	- ส่งเสริมมรดกที่จับต้องได้และไม่ได้ รวมถึงการแสดง บทบาทของมรดกทางอาหารในประเพณี ศิลปะวัฒนธรรม และชีวิตทางจิตวิญญาณ		- มุ่งมั่นส่งเสริมภาพลักษณ์ในฐานะเมืองแห่งนวัตกรรม การทำอาหาร และความคิดสร้างสรรค์		- มีส่วนร่วมในการทำงานกิจกรรมร่วมกันระหว่างประเทศจัดการประชุม - รักษาการแลกเปลี่ยนอย่างใกล้ชิดกับ Creative Cities of Gastronomy

ตาราง 7 สัณฐานที่ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก (ต่อ)

“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”								
เมือง	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Tsuruoka	- อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารใน สึรุโอกะ เช่น การเกษตรและบริการอาหารและเครื่องดื่ม	- เกษตรกร พ่อครัวและนักชิมเป็นผู้สร้างสรรค์และช่างฝีมือที่แท้จริง - ประเพณีการทำอาหารของเมืองและรวมถึงเกษตรกรที่มีชื่อเสียงและพ่อครัวที่มีชื่อเสียง						- ส่งเสริมการอนุรักษ์และส่งเสริมอาหารและวัตถุดิบท้องถิ่น - ส่งเสริมความร่วมมือระหว่างเกษตรกรพ่อครัวและผู้มีส่วนร่วมในอุตสาหกรรม - แบ่งปันประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมเมืองสร้างสรรค์ Tsuruoka
	B6: การทำอาหารแบบดั้งเดิมเพื่อถ่ายทอดความรู้ไปยังคนรุ่นหลัง							

ตาราง 7 สัณฐานที่ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก”								
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	
Tucson				<ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดอุปสรรคในการผลิตอาหารในเมือง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การขายอาหารในท้องถิ่น</li> <li>- ตลาดสาธารณะการผลิตอาหารในเมืองและการจำหน่าย</li> <li>- สนับสนุนผู้ผลิตในท้องถิ่นและการพัฒนาสหกรณ์</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- วิธีการทำอาหารเป็นกลไกสำคัญในการพัฒนาเมืองอย่างยั่งยืน</li> <li>- การสร้างบ้านและสวนในชุมชนพาร์กในเมืองโรงเรียนตลาดของเกษตรกรและการเลี้ยงสัตว์</li> <li>- ขนาดเล็กในพื้นที่อยู่อาศัย</li> <li>- การพัฒนาทรัพยากรและกลยุทธ์ในการพัฒนาทรัพยากรและการอนุรักษ์และเผยแพร่พันธุ์พืชอันเป็นมรดกตลอดจนส่งเสริมการใช้อาหารในภูมิภาค</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดตั้งศูนย์ความยุติธรรมความมั่นคงและนวัตกรรมด้านอาหาร</li> <li>- Food &amp; Farm Writing and Literature International โดยมุ่งเน้นที่การส่งเสริมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ</li> </ul>

ตาราง 7 สังเคราะห์ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ทั้ง 26 ประเทศ (ต่อ)

เมือง	“ 8 คุณลักษณะของการเป็น เมืองแห่งอาหารที่รับรองโดยยูเนสโก ”							
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8
Zahlé	- ความนิยมของร้านอาหารริมน้ำหลายแห่ง		- การทำอาหารจากปลาที่ทอดเป็นอาหารพิเศษสำหรับชุมชน Hermel และ Anjar	- แบ่งปันประสบการณ์การทำอาหารทางวัฒนธรรมให้ร้านอาหารส่วนใหญ่		- จัดเทศกาลแห่งการทำอาหาร - เจ้าภาพจัดงาน Festival of the Vine - การแสดงคอนเสิร์ตการอ่านบทกวีและนิทรรศการศิลปะ		- พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมโดยเน้นที่กลุ่มเป้าหมายผู้หญิง โดยเฉพาะเรื่องการทำอาหารของ Zahlé

ตาราง 8 ตารางสรุปผลจากการสังเคราะห์ 26 ประเทศ

ตัวแปร	เมือง	รวม
A1	Bergen, Burgos, Chengdu, Dénia, Gaziantep, Jeonju, Panama city, Paraty, Shunde, Tsuruoka, Zahlé	11 ประเทศ
A2	Alba, Buenaventura, Burgos, Cochabamba, Chengdu, Macao, Panama city, Parma, Rasht, Tsuruoka	10 ประเทศ
A3	Alba, Belém, Bergen, Buenaventura, Burgos, Cochabamba, Dénia, Ensenada, Florianopolis, Hatay, Macao, Panama city, Parma, Phuket, Popayán, Rasht, San Antonio, Shunde, Zahlé	19 ประเทศ
A4	Cochabamba, Chengdu, Paraty, Popayán, San Antonio, Tucson, Zahlé	7 ประเทศ
A5	Alba, Belém, Bergen, Buenaventura, Ostersund, Tucson	6 ประเทศ
A6	Belém, Buenaventura, Chengdu, Dénia, Ensenada, Florianopolis, Gaziantep, Hatay, Jeonju, Macao, Parma, Phuket, Popayán, San Antonio, Shunde, Zahlé	16 ประเทศ
A7	Alba, Bergen, Buenaventura, Burgos, Cochabamba, Dénia, Ensenada, Jeonju, Macao, Ostersund, Panama city, Parma, Phuket, Rasht, San Antonio, Tsuruoka, Tucson, Zahlé	18 ประเทศ
A8	Alba, Belém, Buenaventura, Burgos, Cochabamba, Chengdu, Dénia, Ensenada, Florianopolis, Gaziantep, Hatay, Jeonju, Macao, Ostersund, Panama city, Paraty, Parma, Phuket, Popayán, Rasht, San Antonio, Shunde, Tsuruoka, Tucson	24 ประเทศ
B1	Alba	1 ประเทศ
B2	Alba	1 ประเทศ

ตาราง 8 ตารางสรุปผลจากการสังเคราะห์ 26 ประเทศ (ต่อ)

ตัวแปร	เมือง	รวม
B3	Burgos	1 ประเทศ
B4	Phuket	1 ประเทศ
B5	Rasht	1 ประเทศ
B6	Tsuruoka	1 ประเทศ
C1	Alba, Burgos, Phuket, Rasht, Tsuruoka	5 ประเทศ

จากตารางสรุปผลการสังเคราะห์ข้างต้น ทำให้ผู้วิจัยได้พบคุณลักษณะของการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารเพิ่มเติมขึ้นมา ดังนี้

**เมือง Alba** มีคุณลักษณะที่เพิ่มเติม คือ

B1: มีการร่วมมือกับเมืองในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ให้  
ยั่งยืน

B2: ความตระหนักและส่งเสริมการปกป้องมรดกการทำอาหารของชุมชนหนุ่มสาว

**เมือง Burgos** มีคุณลักษณะที่เพิ่มเติม คือ

B3: ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นศูนย์กลางในการพัฒนาเมืองและควมมีชีวิตชีวา

**เมือง Phuket** มีคุณลักษณะที่เพิ่มเติม คือ

B4: เพิ่มโอกาสในการทำงานให้กับคนหนุ่มสาวในการประกอบอาชีพในสาขาการทำอาหารและผู้สูงอายุทางวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์โดยรวม

**เมือง Rasht** มีคุณลักษณะที่เพิ่มเติม คือ

B5: ส่งเสริมสตรีและกลุ่มเปราะบางและบุคคลในกลุ่มผู้สูงวัยของวัฒนธรรมสังคมจากการทำอาหาร

**เมือง Tsuruoka** มีคุณลักษณะที่เพิ่มเติม คือ

B6: การทำอาหารแบบดั้งเดิมเพื่อถ่ายทอดความรู้ไปยังคนรุ่นหลัง

จึงทำให้ผู้วิจัย ตัดสินใจนำ คุณลักษณะเพิ่มเติมที่ได้มาศึกษาต่อในงานวิจัย ประกอบด้วย

B1: มีการร่วมมือกับเมืองในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ให้  
ยั่งยืน และจะสังเกตเห็นได้ว่า จะมีคุณลักษณะที่ให้ความหมายใกล้เคียงกันที่แสดงผลลัพธ์ คือ การ

ส่งเสริมการทำอาหารแบบดั้งเดิม โดยมุ่งเน้นในการส่งเสริมกลุ่มเยาวชน สตรี และผู้สูงอายุ เพื่อเป็นการเพิ่มโอกาสในการทำงาน และผู้สูงอายุสามารถถ่ายทอดวัฒนธรรมการทำอาหารสู่รุ่นถัดไป จะเป็นการอนุรักษ์มรดกทางอาหารของแต่ในเมืองได้ในเวลาเดียวกัน ซึ่งคุณลักษณะประกอบด้วย

B2: ความตระหนักและส่งเสริมการปกป้องมรดกการทำอาหารของผู้ชุมชนหนุ่มสาว

B3: ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นศูนย์กลางในการพัฒนาเมืองและความมีชีวิตชีวา

B4: เพิ่มโอกาสในการทำงานให้กับคนหนุ่มสาวในการประกอบอาชีพในสาขาการทำอาหาร และผู้สูงอายุทางวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์โดยรวม

B5: ส่งเสริมสตรีและกลุ่มเปราะบางและบุคคลในกลุ่มผู้สูงวัยของวัฒนธรรมสังคมจากการทำอาหาร

B6: การทำอาหารแบบดั้งเดิมเพื่อถ่ายทอดความรู้ไปยังคนรุ่นหลัง

ผู้วิจัยจึงเราตัวแปรที่ได้ ทั้ง 5 ตัวนี้มารวมเป็นคุณลักษณะที่ต้องการที่จะศึกษาเพิ่มเติม คือ

C1: การส่งเสริมการทำอาหารแบบดั้งเดิมของผู้มีประสบการณ์ โดยถ่ายทอดไปยังคนรุ่นถัดไป

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า มีคุณลักษณะเพิ่มเติมขึ้นมา 2 คุณลักษณะ ได้แก่

B1: มีการร่วมมือกับเมืองในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ให้ยั่งยืน

C1: การส่งเสริมการทำอาหารแบบดั้งเดิมของผู้มีประสบการณ์ โดยถ่ายทอดไปยังคนรุ่นถัดไปทำให้มีคุณลักษณะ 10 คุณลักษณะในการประเมินลักษณะของการรับรองเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้ออกมาในรูปแบบตาราง “10 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO”

ตาราง 9 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO

10 คุณลักษณะของการเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหาร
1. การพัฒนาคุณลักษณะอาหารที่ดี ที่เป็นลักษณะเฉพาะของเมืองและ/หรือภูมิภาค
2. ชุมชนการทำอาหารที่แข็งแกร่ง ซึ่งมีร้านอาหารและ/หรือเซฟ ที่มีความเป็นท้องถิ่นเป็นจำนวนมาก
3. มีการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ในการปรุงอาหารในแบบฉบับอาหารพื้นเมือง
4. มีภูมิปัญญา มีวิธีการปรุงอาหารแบบท้องถิ่น และยังคงนำมาขายได้ที่ผสมผสานเทคโนโลยีใหม่ แต่ยังคงใช้วัสดุอุปกรณ์ดั้งเดิมไว้อยู่
5. ตลาดอาหารท้องถิ่นและอุตสาหกรรมอาหารท้องถิ่น
6. เจ้าภาพจัดงานกิจกรรม การเป็นเทศกาลอาหาร, รางวัล, การแข่งขันและวิธีการรับรู้ถึงกำหนดเป้าหมายที่ต้องการ
7. การเคารพสิ่งแวดล้อมและการส่งเสริมผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่ยั่งยืน
8. ให้การอบรมและการส่งเสริมโภชนาการของสาธารณชนในสถานศึกษาและการรวมโปรแกรมการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพไว้ในหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหาร
9. มีการร่วมมือกับเมืองในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ที่ยั่งยืน
10. การถ่ายทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมของการทำอาหารท้องถิ่นจากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่

จากตารางข้างต้น ที่ทำการสังเคราะห์มาได้ 10 คุณลักษณะจะถูกนำมาใช้จริงในการประเมินเพียง 7 คุณลักษณะ เนื่องจากคุณลักษณะ บางคุณลักษณะจะได้ถูกสังเคราะห์มาอยู่ใน “ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น” เพื่อไม่ให้เกิดการทับซ้อนของข้อมูลที่ได้รับมาผู้วิจัยจึงเลือกนำ “คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO” มาใช้ในการประเมินเพียง 7 คุณลักษณะที่แตกต่างออกไปจาก ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น ได้แก่



## ตาราง 10 สัณเคราะห 7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO

7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO
1. การพัฒนาคุณลักษณะอาหารที่ดี ตามแต่ละลักษณะเฉพาะของเมือง / ภูมิภาค
2. ชุมชนการทำอาหารที่แข็งแกร่ง โดยมีร้านอาหาร / หรือเซฟ ที่เป็นคนท้องถิ่นเป็นจำนวนมาก
3. ตลาดอาหารท้องถิ่นและอุตสาหกรรมอาหารท้องถิ่น
4. เจ้าภาพจัดงานกิจกรรม การเป็นเทศกาลอาหาร , รางวัล, การแข่งขันและวิธีการรับรู้ถึงกำหนดเป้าหมายที่ต้องการ
5. ให้การอบรมและการส่งเสริมโภชนาการของสาธารณชนในสถานศึกษาและการรวมโปรแกรมการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพไว้ในหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหาร
6. มีการร่วมมือกับเมืองในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ให้ยั่งยืน
7. การถ่ายทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมของการทำอาหารท้องถิ่นจากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่

### ข้อมูลทั่วไปของจังหวัดสุโขทัย

#### 1. ความเป็นมาของจังหวัดสุโขทัย

จังหวัดสุโขทัย อาณาจักรเก่าแก่ร่วม 700 ปี เป็นราชธานีแห่งแรกของชาติไทย โดยมีพ่อขุนศรีอินทราทิตย์ขึ้นครองราชย์เป็นปฐมกษัตริย์แห่งราชวงศ์พระร่วง อาณาจักรสุโขทัยเจริญรุ่งเรืองที่สุดในยุคสมัยพ่อขุนรามคำแหงมหาราช ผู้ทรงพระปรีชาสามารถทั้งทางด้านการศึกสงคราม การเมืองการปกครอง ศาสนา ที่สำคัญยังทรงเป็นผู้ประดิษฐ์อักษรไทย ซึ่งเป็นรากฐานที่พัฒนาจนเป็นภาษาประจำชาติในปัจจุบัน คำขวัญประจำจังหวัดสุโขทัย มรดกโลกล้ำเลิศ กำเนิดลายสือไทย เล่นไฟลอยกระทง ดำรงพุทธศาสนา งามตาผ้าตีนจก สังคโลกทองโบราณ สักการแม่ย่าพ่อขุน รุ่งอรุณแห่งความสุข แสดงให้เห็นถึง

#### 2. รายได้ด้านเศรษฐกิจของจังหวัดสุโขทัย

สาขาเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัด ได้แก่ ภาคบริการ ภาคการเกษตร และภาคอุตสาหกรรม ในปี พ.ศ. 2562 ภาคบริการ มูลค่าการผลิตสูงถึง 12,136 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 58 ของโครงสร้างเศรษฐกิจภายในจังหวัด มีแรงงานที่ทำงานในภาคบริการคิดเป็นร้อยละ 47 ของแรงงานภายในจังหวัด และมีนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเยี่ยมเยือนเป็นจำนวน 963,486 คน โดยเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทย จำนวน 699,198 คน และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ 264,288 คน พบว่า ปีนี้มีนักท่องเที่ยวทั้งหมด 963,486 คิดเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยร้อยละ 72 และ ต่างชาติร้อยละ 27 สร้างรายได้มากกว่า 2,200 ล้าน

บาท รายได้รองลงมา มาจากภาคการเกษตร มีพืชหลัก ได้แก่ ข้าว อ้อย ทุเรียน มันสำปะหลัง ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ ส้มเขียวหวาน และถั่วเหลือง มีสัตว์เศรษฐกิจ ได้แก่ โคเนื้อ โคนม กระบือ สุกร ไก่พื้นเมือง โดยโคเนื้อทำรายได้สูงที่สุด ถึง 79,404 ตัว ในภาคอุตสาหกรรม มีอุตสาหกรรมการเกษตร ที่มีเงินทุนสูงที่สุด ประกอบกิจการ โรงสีข้าว การเก็บรักษาลำเลียง พืชในไซโล และอบเมล็ดพืช จำนวน 100 แห่ง มูลค่าเงินลงทุน 1,590 บาท (แผนพัฒนาจังหวัดสุโขทัย, พ.ศ. 2561-2565)

ผลจากการดำเนินโครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถีสุโขทัย ซึ่งได้เริ่มดำเนินการในปี พ.ศ. 2561 พบว่า มีนักท่องเที่ยวเข้ามาในพื้นที่ระดับตำบล มากที่สุดได้แก่ 1) อำเภอสวรรคโลก 2) อำเภอทุ่งเสลี่ยม และ 3) อำเภอเมืองสุโขทัย

อันดับที่ 1 อำเภอสวรรคโลกมีชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี จำนวน 5 แห่งและมีนักท่องเที่ยวในปี พ.ศ. 2561 เป็นจำนวนมากถึง 17,843 คน โดยส่วนมากนักท่องเที่ยวนิยมมาเยี่ยมชมบ้านขอนแก่น หมู่ที่ 4 ตำบลเมืองบางขลัง ดินแดนแห่งประวัติศาสตร์สักการะอนุสาวรีย์ 2 พ่อขุน เป็นจำนวนมากถึง 16,060 คน รองลงมาจะไปเที่ยวชมอารยธรรมเงินบนแผ่นดินแห่งประวัติศาสตร์ หมู่ที่ 2 เทศบาลเมืองสวรรคโลก จำนวน 1,100 คน

อันดับที่ 2 อำเภอทุ่งเสลี่ยมมีชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี จำนวน 5 แห่งและมีนักท่องเที่ยวในปี พ.ศ. 2561 เป็นจำนวนมากถึง 4,350 คน โดยส่วนมากนักท่องเที่ยวนิยมมาเยี่ยมชมบ้านแม่ทุเลา หมู่ที่ 2 ตำบลไทยชนะศึก สัมผัสขุนเขาท่องเที่ยวไทยชนะศึก เป็นจำนวน 1,550 คน รองลงมาจะไปเที่ยวชมบ้าน ทุ่งเสลี่ยม หมู่ที่ 3 ตำบลทุ่งเสลี่ยม กราบไหว้พระขอพร หลวงพ่อศิลา จำนวน 1,000 คน

อันดับที่ 3 อำเภอเมืองสุโขทัยมีชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี จำนวน 5 แห่งและมีนักท่องเที่ยวในปี พ.ศ. 2561 เป็นจำนวนมากถึง 3,200 คน โดยส่วนมากนักท่องเที่ยวนิยมมาเยี่ยมชมบ้านเมืองเก่า หมู่ 3 ตำบลเมืองเก่า อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย เป็นจำนวน 3,000 คน รองลงมาจะไปเที่ยวชมบ้านนา หมู่ 2 ตำบลเมืองเก่า เส้นทางจักรยานท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ,วิถีชีวิตด้านอาชีพ จำนวน 200 คน

ผลจากการดำเนินโครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถีสุโขทัย ซึ่งได้เริ่มดำเนินการในปี พ.ศ. 2561 พบว่ามีรายได้จากการท่องเที่ยวในพื้นที่ระดับตำบล มากที่สุดได้แก่ 1) อำเภอศรีสัชนาลัย 2) อำเภอเมืองสุโขทัย และ 3) อำเภอกงไกรลาศ

อันดับที่ 1 อำเภอศรีสัชนาลัย มีชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี จำนวน 7 แห่งและมีรายได้จากการท่องเที่ยวและสินค้า OTOP ในปี พ.ศ. 2561 เป็นจำนวนมากถึง 34,233,600 บาท โดยส่วนมากรายได้มาจากสินค้า OTOP บ้านโปร่งลำปาง หมู่ 17 ตำบลแม่สิน เขานก/บ่อน้ำพุร้อน/ส้มเขียวหวานเป็นจำนวนมากถึง 28,890,000 บาท รองลงมาได้จากการท่องเที่ยวบ้านปากทรง หมู่ 12 ตำบลบ้านตึก อ่างเก็บน้ำห้วยทรง จำนวน 5,137,000 บาท

อันดับที่ 2 อำเภอเมืองสุโขทัย มีชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี จำนวน 5 แห่งและมีรายได้จากการท่องเที่ยวและสินค้า OTOP ในปี พ.ศ. 2561 เป็นจำนวนมากถึง 2,548,200 บาท โดยส่วนมากรายได้มาจากสินค้า OTOP บ้านเมืองเก่า หมู่ 3 ตำบลเมืองเก่า อุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย เป็นจำนวน 1,465,000 บาท รองลงมาได้จากการท่องเที่ยวบ้านโพธิ์ทองพัฒนา หมู่ 12 ตำบลบ้านกล้วย เส้นทางจักรยาน จำนวน 714,500 บาท

อันดับที่ 3 อำเภอเมืองงิ้วโกธราศ มีชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี จำนวน 5 แห่งและมีรายได้จากการท่องเที่ยวและสินค้า OTOP ในปี พ.ศ. 2561 เป็นจำนวนมากถึง 2,323,250 บาท โดยส่วนมากรายได้มาจากสินค้า OTOP บ้านหนองกระจอบ หมู่ที่ 5 ตำบลหนองตม แหล่งเรียนรู้วิถีการแปรรูปกล้วยเป็นจำนวน 606,290 บาท รองลงมาได้จากการท่องเที่ยวบ้านกง หมู่ที่ 9 ตำบลกง น้รงคคอกหมู ชิมขนมฯ จำนวน 595,490 บาท และจากการท่องเที่ยวบ้านหนองตม หมู่ที่ 2 ตำบลหนองตม สักการะหลวงพ่อกายมณี จำนวน 567,520 บาท

### 3. วัฒนธรรมทางด้านอาหารของจังหวัดสุโขทัย

อาหารการกินของชาวสุโขทัย ถือได้ว่ามีความเป็นเอกลักษณ์โดดเด่น ทั้งวัตถุดิบที่ใช้นั้นมีความสดใหม่ของวัตถุดิบ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ รูปแบบการผลิตพิถีพิถันใส่ใจในทุกขั้นตอนการปรุง รสอร่อยจนส่งกลิ่นหอมชวนรับประทาน นับเป็นเสน่ห์อีกอย่างหนึ่งของวิถีชีวิตของชาวสุโขทัย

ปัจจุบันนี้อาหารไทยกำลังได้รับความนิยมอย่างสูงและแพร่หลายไปสู่ประเทศต่างๆ ทั่วโลกอย่างรวดเร็ว เอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงความเป็นอาหารไทยที่ชัดเจนคือ กลิ่นฉุน รสชาติเผ็ดร้อน และเครื่องเทศมาเป็นส่วนผสมในการปรุงอาหารไทยในปัจจุบัน ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมทางด้านอาหารจากนานาประเทศ ไม่ว่าจะเป็นประเทศในซีกโลกตะวันออกหรือตะวันตก โดยจะมีการนำวัตถุดิบและกรรมวิธีในการปรุงอาหารจากประเทศต่างๆ มาประยุกต์ผสมผสานกับของเดิม เพื่อให้เกิดอาหารที่มีรสชาติและรูปลักษณ์ใหม่ๆ ที่แตกต่างไปจากอาหารไทยในรูปแบบเดิมอย่างชัดเจน การ

นำเอาอาหารไทยมาประยุกต์เข้ากับอาหารต่างชาติ ทำให้เกิดอาหารไทยแบบฟิวชั่นได้รับการตอบรับ สำหรับวัฒนธรรมของตำบลเมืองเก่า ที่เป็นเอกลักษณ์ ของชุมชน ประกอบด้วย

### อาหารจังหวัดสุโขทัย

อาหารท้องถิ่นของไทยมีความหลากหลายตามวิถีชีวิต ความเป็นอยู่และลักษณะทางภูมิประเทศ จังหวัดสุโขทัย เป็นอีกพื้นที่หนึ่งของ 8 จังหวัดภาคเหนือตอนล่าง ที่มีความหลากหลายทางด้านชาติพันธุ์และวัฒนธรรม รวมถึงองค์ความรู้ในการประกอบและอาหารไทย จากงานวิจัยของ ดร.จิรวัดน์ พิระสันต์และคณะ ได้รวบรวมวัฒนธรรมด้านอาหารของจังหวัดสุโขทัยไว้ในงานวิจัยในปี 2555 โดยได้ระบุเมนูอาหารประจำถิ่นไว้ดังนี้

#### 1. ต้มยำปลากระทิง

ต้มยำเป็นอาหารคาวประเภทแกง ที่รับประทานกับข้าวสวย นิยมรับประทานกันทั่วทุกภาคในประเทศไทย เน้นรสชาติเปรี้ยวและผัดเป็นหลัก บวกกับรสเค็มและหวานเล็กน้อย

อาจารย์มนัส นิจโภาค ครูใหญ่โรงเรียน สุโขทัยวิทยาคม เล่าว่า ต้มยำปลากระทิงเป็นอาหารยอดนิยมงานหนึ่งของเมืองสุโขทัย ถึงกับมีกล่าวไว้ในบทร้อง ของเด็ก ที่เป็นบทเพลงประจำเมืองสุโขทัย กล่าวถึงอาหารการกินที่ดี กินอร่อย ว่า “..... ไก่ผัดขิง ปลากระทิงต้มยำ”

ส่วนปลากระทิงเป็น ปลาที่อาศัยอยู่ในแม่น้ำและแหล่งน้ำนิ่งบริเวณที่มีกิ่งไม้หรือพืชน้ำหนาแน่น นิยมบริโภคโดยปรุงสด เช่น ย่าง และต้มยำ ซึ่งขึ้นชื่อมาก และทำปลาเค็ม และยังนิยมรวบรวม เพื่อเลี้ยงเป็นปลาสวยงาม

#### 2. ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย

ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย เป็นก๋วยเตี๋ยวสูตรสุโขทัยที่เกิดในตำบลเมืองเก่า จังหวัดสุโขทัย และมีร้านดั้งเดิมคือ ร้านของคุณปภาดา สิงห์คำ ที่ขายมา 10 ปี และร้านโบนัสก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย เปิดมา 5 ปี โดดเด่นเด่นของก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หรือ “ก๋วยเตี๋ยวไทย” คือ การปรุงด้วยน้ำมะนาวสด ถั่วลิสงป่น และถั่วฝักยาวเป็นหลัก ใส่หมูแดงหัวไชโป๊สับ และปรุงรสชาติด้วยน้ำปรุงรสที่ผัดกับน้ำตาลใส่ น้ำมะขามเปียก แล้วก็ปรุงรสแบบต้มยำใส่น้ำตาล น้ำปลา พริกป่น ใส่ถั่วลิสง โรยด้วยผักชีฝรั่ง เวลากินก็คลุกเส้นให้เข้ากันกับเครื่องทุกอย่างและที่สำคัญ คือ “ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัยใส่ซอสพริก”

#### 3. ก๋วยเตี๋ยวเรือวังเก่า นางวรรดา เกสรจันทร์

กล้วยเดี่ยวเรือเป็นของนางวรรดา เกสรจันทร์ ตั้งอยู่ที่ เลขที่ 374/9 หมู่ 10 ชุมชนปามะม่วง ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย นางวรรดา อาศัยอยู่ที่ชุมชนปามะม่วง เป็นเวลากว่า 35 ปี และที่นำกล้วยเดี่ยว

#### 4. แกงคั่วขนุน

อาหารคาวที่ปรุงรสด้วยหอม, กระเทียม, พริกแห้ง และใบมะกรูด หั่นฝอยที่ได้กลิ่นแรงโชยออกมา ผสมกับความนุ่มของเนื้อขนุนอ่อน คละเคล้า ไปด้วยความขรุขระของมะกรูดฝอยกับเนื้อหมูติดมันทำให้ได้รสกลมกล่อม อย่างเป็นธรรมชาติ

#### 5. แกงซี่เหล็ก

อาหารโบราณจานหลักรสกลมกล่อม แทรกด้วยรสขมบางๆ จากยอดอ่อนของต้นซี่เหล็ก และความหอมมันจากกะทิและพริกแกง เป็นอาหารยอดนิยมในหลายครัวเรือนและตามเทศกาลต่างๆ

#### 6. แกงบอน

อาหารจานหลักที่ได้รับความนิยมในพื้นที่ มีรสชาติออกหวานน้อยและเผ็ดน้อย และอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ จากในเครื่องแกงโปรตีนจากเนื้อปลา และวิตามินจากต้นบอน

#### 7. ยำห้วปลี

รับประทานได้ทั้งอาหารว่างและอาหารจานหลัก รสชาติกลมกล่อมด้วยความเปรี้ยวหวาน และเผ็ด

#### 8. แกงไข่น้ำ

ไข่น้ำเป็นภาษาท้องถิ่นแถบสุโขทัย คือ พิษน้ำจำพวกแห่น มีลักษณะเป็นเม็ดกลมๆ เล็กมาก สีเขียว ลอยอยู่ตามผิวน้ำ ชาวบ้านจะใช้ตะแกรงละเอียดๆ ซ้อนตักขึ้นมาทำเป็นอาหาร คาวประเภทแกงเผ็ด วิธีทำ เตรียมเครื่องปรุงแกงเผ็ด คือ ตะไคร้ ใบมะกรูด หอม กระเทียม พริกแดงเกลือ พริกไทย โขลกให้ละเอียด ปลาย่างฉีกเป็นชิ้นๆ นำกระทะใส่น้ำมันแล้วตั้งไฟจนร้อน ใส่น้ำพริกที่โขลกไว้ ใช้ตะหลิวคนไปมาจนเหลือง หอม ได้ที่ดีแล้วจึงใส่ไข่น้ำ ปลาย่าง น้ำปลา น้ำตาล ชิมรสตามชอบ นับเป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นอีกอย่าง นิยมรับประทานกันมากทางแถบชนบทสุโขทัย

#### 9. ต้มโคลงปลาเนื้ออ่อน

ปลาน้ำจืดยอดนิยม จัดเป็นปลารสดี มีกลิ่นคาวน้อย ไม่มีเกล็ด เนื้อไม่มากแต่ละเอียด มีรสหวาน

## 10. ขนมจีน

อาหารคาวยอดนิยมที่รับประทานแทนข้าวได้ คู่กับน้ำยาหรือแกง ทางเหนือเรียกขนมจีนว่า “ขนมเส้น” ทางอีสาน เรียก “ข้าวปุ้น”

## 11. ต้มโจ้

อาหารคาวรับประทานกับข้าวสวย ชาวตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย นิยมรับประทานมาเป็นระยะเวลาช้านานแล้ว ประยุกต์ต้มยำทั่วไป แต่ใช้ใบมะขามอ่อน หรือเม็ดมะขามสดหรือเม็ดมะขามเปียกแทนมะนาว ที่พิเศษ คือ ใส่กระชาย และหัวหอมแดง ประุงรสเผ็ดด้วยพริกแห้งชี้หนูสด

## 12. ฉู่ฉี่ปลาค้าว

ลักษณะของ ฉู่ฉี่ปลาค้าว เนื้อปลามีความนุ่มเนียนคลุกฉ่ำด้วยน้ำแกงฉู่ฉี่ ทานกับข้าวสวยร้อนๆ จังหวัดสุโขทัยมีแม่น้ำยม เป็นแหล่งปลาน้ำจืดสำคัญแห่งหนึ่งของจังหวัดเห็นได้จากอาหารพื้นเมืองที่ขึ้นชื่อ คืออาหารจากปลานานาชนิด เช่น ทอดมันปลากราย ปลาดุกแห้ง ในจำนวนนี้มีปลาค้าว รสชาติอร่อยประกอบอยู่

## 13. ยำหมูแดง

เมนูเด็ดของอาหารพื้นถิ่นสุโขทัย ที่มีความนุ่มหวานของเนื้อหมู ถูกปากด้วยรสชาติจัดจ้านของน้ำยำ

## 14. แกงส้มผักกิมรื้อ

อาหารที่ใช้ผักพื้นบ้านที่พบเห็นได้ทั่วไปในท้องถิ่น ทำได้ง่าย รสชาติออกเปรี้ยว เค็ม และหวานเล็กน้อยด้วยธรรมชาติของผัก แกงส้มเป็นอาหารพื้นบ้านที่ทำได้ง่ายกว่าแกงอย่างอื่นมีราคาถูก ใช้ผักได้ทุกชนิด ถ้ามีเนื้อเค็มแดดเดียว ปลาเค็มแดดเดียว หมูทอด ไก่ทอด ปลาทอด ไข่เค็ม ไข่ฟู หมูสับ ไข่ทอด หอยทอด แกงส้มกับแกงส้ม จะรู้สึกว่าเป็นอาหารที่อร่อยพิเศษสุด และเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ

## 15. ข้าวเป็บ

“ข้าวเป็บ” หรือ “ก๋วยเตี๋ยวพระร่วง” เป็นของกินขึ้นชื่อของบ้านนาต้นจันเป็นอาหารที่มีรสชาติและวิธีการปรุงที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว วิธีการทำคล้ายกับการทำข้าวเหนียวปอกหม้อ ใส่จะประกอบไปด้วย วุ้นเส้น ผักขี้ก่า กะหล่ำปลีที่ทั้งสด และกรอบ ลงบนแป้ง แล้วปิดฝานึ่ง เมื่อสุกจึงพับแป้ง ที่มาของคำว่า “เป็บ” คือลักษณะพับไปมาของแป้งนั่นเอง เอกลักษณ์อีกอย่างหนึ่งคือ

น้ำซุปล้มกระดุกหมูรสชาติหวานกลมกล่อม โปะไข่ดาวหนึ่ง 1 ฟอง โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว หอม ผักชี

### 16. ก้วยเตี่ยวแบ

ซึ่งเป็นก้วยเตี่ยวเส้นเล็กแห้งที่ใช้วิธีนำเส้นเล็กลงไปนึ่งพร้อมกับผักบุ้ง ถั่วงอกและผักต่างๆ จากนั้นนำขึ้นมาโรยหน้าด้วยถั่วงอกและเครื่องปรุงต่างๆ มีหมูแดงและกากหมูวางมาข้างเคียง ใครชอบเปรี้ยวก็สามารถบีบมะนาวเพิ่มได้ตามใจ เสิร์ฟพร้อมน้ำซุปล้มกระดุกหมู

### 17. หมี่พันหรือข้าวโอบ

เป็นของทานเล่น “หมี่พัน-ข้าวพัน-ข้าวโอบ” ทำจาก ข้าวเหนียวบงาห่อเส้นก้วยเตี่ยว พันรอบไม้ไผ่แล้ว นำมานึ่ง รสชาติของหมี่พัน จะมี รสเผ็ด รสไข่ รสธรรมชาติ ซึ่งเป็นของกินเล่นพื้นถิ่นของภาคเหนือ โดยเฉพาะในจังหวัดอุตรดิตถ์และสุโขทัย โดยมีให้กินทั้งหมี่พัน ข้าวพันน้ำซุปล้ม ข้าวพันพริก ข้าวโอบ และข้าวพันไข่

ส่วนรายการอาหารพื้นบ้านประเภทของหวานชุมชนเมืองเก่าจังหวัดสุโขทัย ประกอบไปด้วย

#### 1. กล้วยบวชี

กล้วยบวชีขนมหวานอันองค์ความเป็นเอกลักษณ์มา แต่โบราณอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการจากกล้วยน้ำว้าและความหอมหวานมันจากกะทิสดและน้ำตาล

#### 2. พุทรากวาน

รสชาติหวานอมเปรี้ยวที่เคี้ยวแสนเพลินเป็นการถนอมอาหารจากพุทราไทยพันธุ์โบราณที่นิยมปลูกกันมากในท้องถิ่น

#### 3. เมี่ยงคำ

อาหารว่างยอดนิยมหลังมื้ออาหารของชาวเหนือ ด้วยรสชาติอันหลากหลายจาก มะพร้าวคั่ว, กุ้งแห้ง, มะนาว, หอม, ขิง, พริกและน้ำเมี่ยง เป็นอาหารว่างที่มากด้วยคุณค่าจากสมุนไพรที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

#### 4. ครองแครง

ขนมไทยพื้นบ้านรสหวานเม็ดเค็มด้วยแป้งตัวเล็ก ๆ นิดท้วกับน้ำตาลเกลือและพริกไทย

### 5. ขนมแข่ง

อาหารว่างที่มีส่วนประกอบหลักคือข้าวเหนียวปรุงผสมกับน้ำตาลและกะทิสดก่อนบรรจุในกระทงมีรสชาติหวานมันสามารถเก็บไว้ได้นานไม่บูดเสียง่าย

### 6. ขนมเทียน

หรือขนมมนสาวทางภาคเหนือเรียกว่าขนมจอกที่ใช้ใบตองห่อหุ้มเป็นรูปสามเหลี่ยมมีขนาดเล็กพอเหมาะพอด้านิยมทำในงานบุญต่างๆ

### 7. บัวลอย

ขนมไทยที่มีส่วนผสมของแป้งและน้ำตาลเป็นขนมที่ขาดไม่ได้ในงานบุญต่าง ๆ

### 8. ข้าวแตน

อาหารว่างที่เกิดจากภูมิปัญญาของชาวบ้านมีส่วนผสมของข้าวเหนียวตากแห้ง, น้ำกะทิ น้ำแดงโมและน้ำตาลเป็นหลัก

### 9. ข้าวเกรียบว่าว

ขนมขบเคี้ยวตามวิถีชีวิตชุมชนชนบทมีมานานกว่าร้อยปีในพื้นที่ภาคกลางมีรสชาติหวานหอมอ่อนๆ เคี้ยวกรอบมัน

### 10. ขนมหม้อแกง

หรือขนมกุมภมาศใช้ไข่แป้งและกะทิเป็นส่วนสำคัญปัจจุบันมีการนำเผือกเม็ดบัวและถั่วมาผสมโรยหน้าด้วยหอมเจียวทำให้ขนมหม้อแกงมีรสชาติกลมกล่อมมากขึ้น

### 11. ขนมใส่ลมุด

สมัยโบราณที่คู่บ่าวสาวจะแต่งงานกันได้ใช้ว่าจะจูงมือเข้าหอกันได้ง่ายๆ ความพิถีพิถันของผู้ใหญ่ทั้งสองฝ่ายจะต้องให้คู่บ่าวสาวได้ทำพิธีเสี่ยงทายกันก่อนพิธีการก็คือให้คู่บ่าวสาวนั่งทำขนมด้วยกัน ลักษณะของขนมลมุดคือจะมีแป้งหุ้มไส้ทำที่ละลูกแล้วนำมาบีบให้ติดกัน 3 ลูก เมื่อติดกันดีแล้วนำไปชุบแป้งทอดขณะที่ทอดถ้าขนมกระจายออกจากกันเป็น 3 ลูกทำนายว่าคู่สมรสนั้นมีอันต้องเลิกรากันไม่ว่าด้วยวิธีใดวิธีหนึ่งคือจะอยู่ด้วยกันไม่ยึดถ้าขนมหลุดไป 1 ลูกเหลือติด 2 ลูกทำนายว่าคู่สมรสนั้นจะอยู่ด้วยกันได้แต่จะมีลูกยากหรือไม่มีเลยถ้าขนม 3 ลูกติดกันแน่นไม่มีหลุดแสดงว่าเป็นนิมิตหมายอันดีของคู่บ่าวสาวเพราะทำขนมได้สวยเรียกว่า “หัวแก้วหัวแหวน” ทำนายคู่สมรสจะอยู่ด้วยกันยืนยาวและเจริญรุ่งเรือง



## 12. หมี่กรอบสามรส

หมี่กรอบเป็นขนมไทยโบราณ เป็นอาหารที่รู้จักกันมานานร่วมศตวรรษเป็นได้ทั้งกับข้าวและเครื่องเคียงเป็นอาหารลูกผสมระหว่างไทยและจีน ซึ่งสังเกตได้จากเครื่องปรุงและวิธีทำที่มีลักษณะผสมกันระหว่างครัวทั้งสองผู้ที่ปรุงได้อร่อยขึ้นชื่อ มักมีเคล็ดที่ไม่ค่อยบอกใครโดยเฉพาะวิธีการทอดเส้นหมี่ต้องเป็นเส้นที่มีความกรอบดีไม่แข็งไปไม่ร่วนไปและเมื่อนำมาคลุกกับน้ำปรุงรสต้องคงความกรอบไม่ยุบตัวทั้งยังต้องใช้เครื่องปรุงสำคัญที่ขาดเสียมิได้นั้นก็คือ "ส้มซ่า" นั่นเองหมี่กรอบมีเครื่องปรุงที่ใช้มีมากมายและต้องใช้เวลาเตรียมทั้งเส้นก่อนข้างจุกจิกเลยทีเดียวหมี่กรอบสูตรดั้งเดิมมีเครื่องปรุงหลักๆ ดังนี้เส้นหมี่กึ่งสดเนื้อหมูสับเต้าหู้เหลืองเต้าเจี้ยวหอมแดงกระเทียมน้ำปลาน้ำตาลปีบน้ำมันงาพริกป่นน้ำมันพืชสำหรับทอดเส้นหมี่และเตรียมน้ำซอสคลุกหมี่ กรอบเครื่องเคียง ผักสด ได้แก่ ถั่วงอกผักกูดข่าพริกแดงผักชีเครื่องเคียงอื่นๆ ได้แก่ กระเทียมดองไม่เจียวหูนฝอย

## 13. ขนมฟัก

ขนมไทยโบราณที่มีรสชาติคล้ายคลึงกับขนมกล้วยหรือขนมฟักทอง แต่ความหอมและรสหวานจะอ่อนกว่าหน้าตาของขนมขาวนวลชวนมองน่าลิ้มลองยิ่งมีวิธีการทำคือเอาฟักมาปูดๆ ผสมแป้งน้ำตาลมะพร้าวห่อใบตองแล้วก็นึ่งฟักมีคุณสมบัติพิเศษคือเย็นเพราะเป็นผักที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบค่อนข้างสูงจึงเหมาะสำหรับกินเพื่อแก้ร้อนในและช่วยลดไข้ได้เป็นอย่างดีและยังช่วยแก้กระหายน้ำดีน้ำดั่งนั้นหากกินเป็นประจำจะทำให้ร่างกายสดชื่นผิวพรรณก็ไม่แห้งฟักเขียวสามารถกินได้ในปริมาณมากๆ เด็กๆ มักจะชอบกินเพราะอร่อยไม่ขมสามารถดับพิษเผ็ดร้อน แต่ไม่ควรกินร้อนๆ เพราะจะยิ่งเผ็ดร้อนมากขึ้น

## 14. ขนมดอกดิน

ขนมไทยพื้นถิ่นที่นำสีจากธรรมชาติคือสีม่วงออกดำจากกลีบของดอกดินมาใช้ประโยชน์เป็นส่วนผสมของขนมไทยโดยผสมกับแป้งกล้วยน้ำว้าบดกะทิและน้ำตาลทำให้มีสีม่วงมีกลิ่นหอมอ่อนๆ และรสชาติหวานมัน

## 15. ขนมแตงกา

อาหารหวานอันอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการจากภูมิปัญญาของคนไทยชาวแตงกาคือการนำเอา " งาเจียง " ซึ่งเป็นงาพันธุ์พื้นเมืองชนิดหนึ่งมาตำกับน้ำอ้อยจากนั้นก็เอาข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใหม่ๆ ลงมาตำกับงาเจียงที่ตำกับน้ำอ้อยไว้แล้วตำจนให้ส่วนผสมเข้ากันจนทั่วแล้วต้อง

โรยเกลือลงไปเล็กน้อย จึงจะได้ข้าวแดงงาที่ออกมาดูเป็นก้อนข้าวสีออกดำๆ (แตกคือการนำไปตำรวมกันในครก)

### 16. ข้าวหลาม

ข้าวหลามของตำบลเมืองเก่าเป็นของนายวุ่น เฉยเมล์ เลขที่ 82 หมู่ 3 ชุมชนสุขโขทัย นคร 3 มีอาชีพทำข้าวหลามมาประมาณ 26 ปีแล้ว โดยได้ถ่ายทอดอาชีพมาจากบิดามารดา ทำข้าวหลามจำหน่ายให้กับประชาชนภายในหมู่บ้านใกล้เคียง ขายในราคาเริ่มต้นละ 20 บาท

### 17. ขนมแดงโบราณ

ขนมแดงไทย หรือเข้าหนมบ้าแดงหรือขนมแดงลาย (แดงลาย คือแดงไทย) มีวิธีการทำคล้ายขนมกล้วย และขนมตาล เพียงแต่เปลี่ยนจากกล้วยน้ำว่าสุกงอม น้ำคั้นจากเนื้อผลตาลสุกเป็นแดงไทย

### 18. ข้าวแดงงา

ใช้ในประกอบพิธีขวัญข้าว

### 19. ขนมผิง/ทองม้วน

การทำขนมทองม้วน ทองปัก ส่งขายไปยังแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในระแวกใกล้เคียง โดยเฉพาะขนมผิงที่ผลิตส่งขายกันแทบไม่พอขายในแต่ละวัน ด้วยความอร่อยแบบโบราณ ใช้เตาถ่านในการผลิต ทำให้มีกลิ่น และรสชาติหวาน หอม กรอบ อร่อยแบบเดิมตามสูตรโบราณ

### 20. ขนมไทย กล้วยทอด มันทอด

ประเพณีที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้านจังหวัดสุโขทัย

#### ประเพณีกินสี่ถ้วย

ประเพณีกินสี่ถ้วยมีมาเมื่อ 50 - 60 ปีที่แล้ว หมายถึง การเลี้ยงฉลองใหญ่ที่จะจัดขึ้นที่บ้านของเจ้าสาว โดยนิยมจัดกันมากในเดือนพฤษภาคม บ่าวสาวจะต้องปลูกต้นไม้ 4 ชนิดลงในดินในวันแต่งงานได้แก่ มะพร้าว 1 คู่ หมาก 1 คู่ หน่ออ้อย 1 คู่ และกล้วยน้ำว่า 1 คู่ เพื่อให้ลูกน้อยที่จะเกิดมาในอีก 9 เดือนข้างหน้ากิน ส่วนขนมที่จะมานั้นจะรวมมาในถ้วยเดียวกัน โบราณเขาจัดใส่มา 4 ถ้วย โดยเป็นขนม 4 อย่างใน 1 ถ้วยหรือขนม 1 อย่างใส่ถ้วย 1 ถ้วยมักประกอบด้วยลอดช่องเม็ดแมงลักและเผือกน้ำกะทิ นวดแล้วไม่ได้ 4 อย่างประเพณี 4 ถ้วยคงหมายถึงการกินเลี้ยงฉลองการแต่งงาน สจวนอาหารในโตกมีข้าวสวย ไข่เค็ม 2 ฟอง ไข่แดง ข้าวเหนียว 1 กระต๊อบผักสด 1 ถ้วย หมู

หวาน หมูทอด แกงหยวกกล้วย และปลาทอด มีอาหารเพียงเท่านี้ สำหรับประเพณีนี้มีการเลี้ยงกัน เฉพาะบ้านผู้มีฐานะ

### พิธีสลากภัตต์ข้าวหลาม

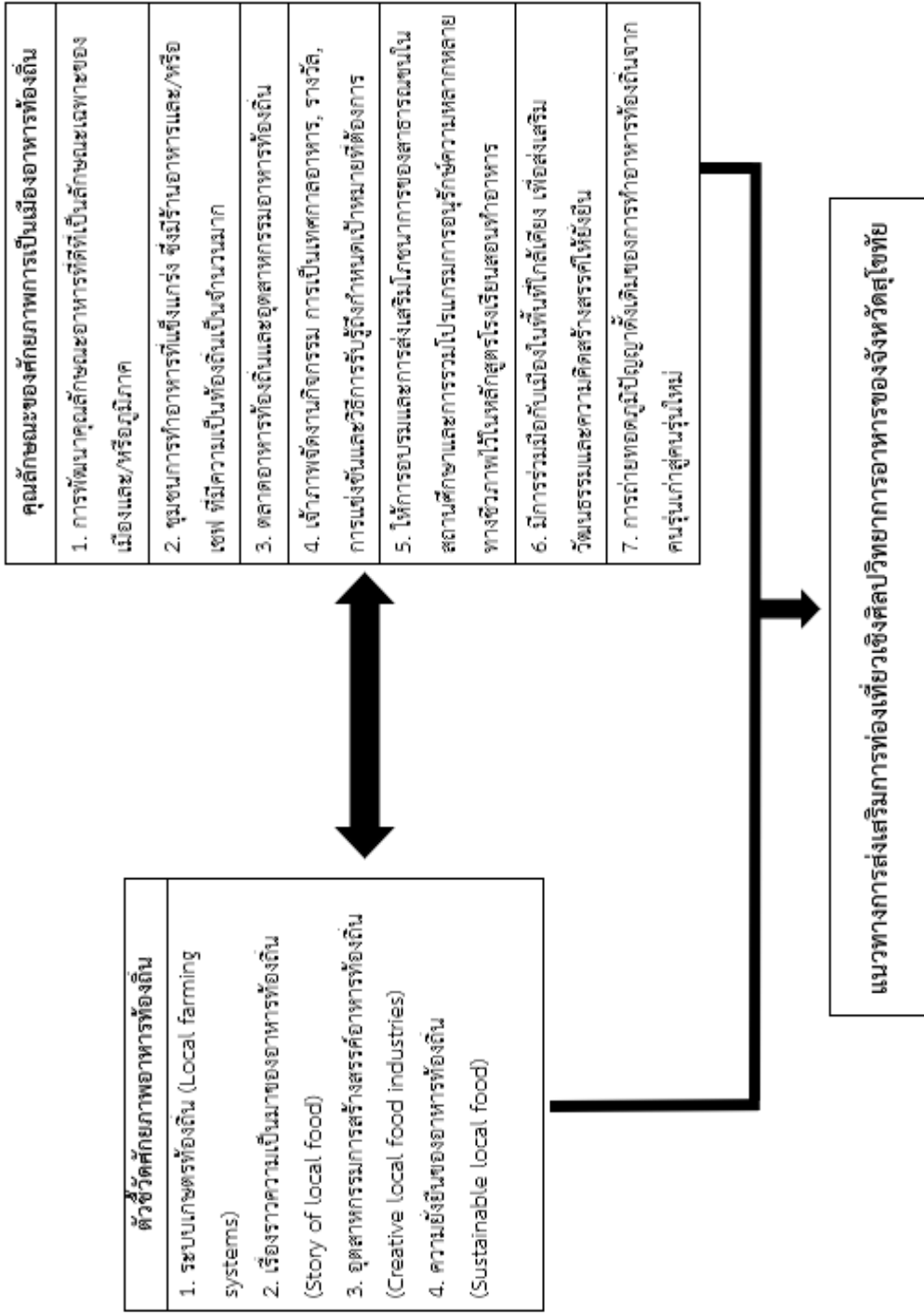
สลากภัตต์ คือ ภัตตาหารที่ทายกทายิกายถวายตามสลาก นับเข้าในสังฆทาน นิยมทำกันในเดือนที่มีผลไม้ต่างๆ จะถวายภัตตาหารพร้อมด้วยผลไม้ด้วยสลากภัตต์ ส่วนมากอยู่ระหว่างเดือน 6 ถึงเดือน 7 ก่อนเข้าพรรษา สลากภัตต์ส่วนมากเป็นสังฆทานหมู่ ซึ่งทายกทายิการ่วมกันตั้งหม้อบ้านถวาย จึงเป็นทานสามัคคีของชาวบ้านส่วนสลากภัตต์ข้าวหลาม จะมีขึ้นทุกปีในวันขึ้น 15 ค่ำเดือน 3 หรือวันมาฆบูชา ในอดีตการเดินทางมาวัดไม่ได้สะดวกสบายเหมือนปัจจุบัน อาหารที่นำมาใส่บาตรจำเป็นต้องทำให้สามารถเก็บไว้ได้นานกว่าปกติ จึงได้ทำเป็นข้าวหลามเพื่อนำไปทำบุญในวันขึ้น 15 ค่ำเดือน 3 หรือวันมาฆบูชาที่วัดพระพายหลวง ซึ่งตั้งอยู่ในชุมชนศรีชุม

### พิธีสลากภัตต์มะม่วง

เป็นการนำอาหารมาถวายพระภิกษุ ต้องจับฉลากว่าจะได้พระภิกษุรูปใด สลากภัตต์มะม่วงจะมีขึ้นทุกปีในวันขึ้น 15 ค่ำเดือน 6 หรือวันวิสาขบูชาซึ่งเป็นฤดูที่จะมีมะม่วงออกมาก ที่วัดพระพายหลวง ซึ่งตั้งอยู่ในชุมชนศรีชุม

จากการที่ผู้วิจัยได้ทบทวนวรรณกรรมรายการอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัย ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน ทำให้ผู้วิจัยทราบว่าจังหวัดสุโขทัยมีอาหารท้องถิ่นที่หลากหลายและหลายชนิด ผู้วิจัยจึงนำข้อมูลส่วนนี้ไปใช้ประโยชน์ในการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและผู้ประกอบการร้านอาหาร ในพื้นที่ว่าในความเป็นจริงแล้วอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัยที่สามารถพบได้เฉพาะในพื้นที่จังหวัดสุโขทัยนั้นคืออาหารชนิดใดกัน

กรอบแนวคิดวิจัย



### บทที่ 3

#### วิธีการดำเนินงานวิจัย

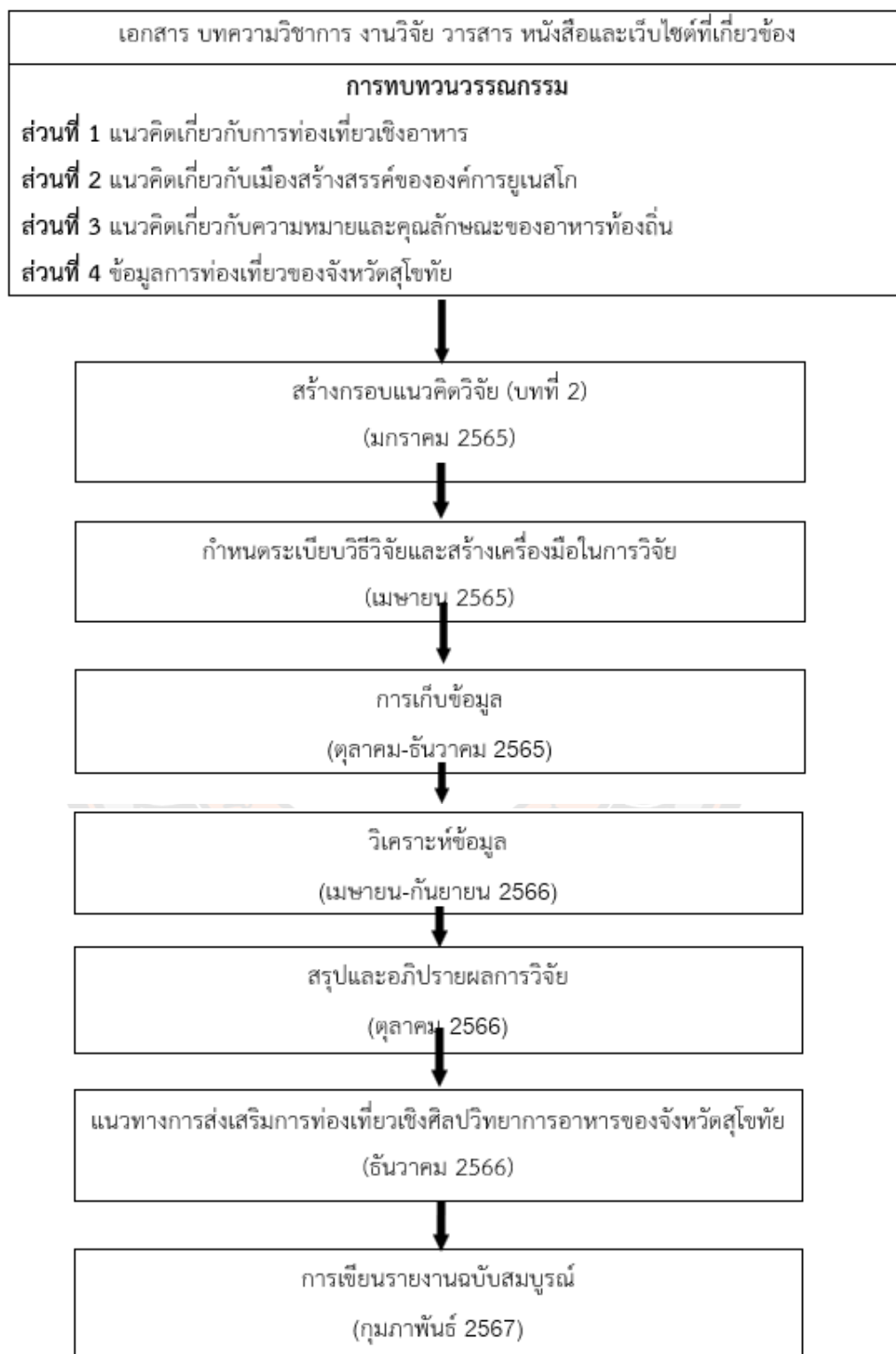
การวิจัย เรื่อง การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย (A study of the potentiality of local food for enhancement the gastronomy tourism of Sukhothai province) โดยมีวัตถุประสงค์ของการวิจัย ดังนี้

1. เพื่อพัฒนาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย
2. เพื่อศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในจังหวัดสุโขทัย
3. เพื่อเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย การศึกษาในประเด็นดังกล่าว จะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในการศึกษาเรื่องศักยภาพของการเป็นเมืองท่องเที่ยวของจังหวัดสุโขทัย สามารถนำข้อมูลที่ได้จากงานวิจัยไปจัดทำประโยชน์และต่อยอดการศึกษาให้มีศักยภาพต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารต่อไป อีกทั้งจะช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทยได้เป็นอย่างดี การวิจัยในครั้งนี้เป็นเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ทั้งนี้ผู้วิจัยดำเนินการเป็นขั้นตอน เพื่อให้ได้ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดได้ ดังนี้

#### การออกแบบการวิจัย

การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อพัฒนาสู่การเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุโขทัย เพื่อนำไปสู่แนวทางการพัฒนาสู่การเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุโขทัย มีรายละเอียด ดังนี้

## การออกแบบวิจัย



ที่มา: พัฒนาเพื่อการศึกษา

## วิธีการดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยได้เลือกวิธีการวิจัยแบบ เชิงคุณภาพ เพราะผู้วิจัยต้องการทราบถึงข้อมูลเชิงลึก เพื่อให้การวิจัยดำเนินไปตามระเบียบและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัยที่กำหนดไว้ผู้วิจัยได้กำหนดขั้นตอนการดำเนินการวิจัยออกเป็น 5 ขั้นตอน ดังนี้

**ขั้นตอนที่ 1** ศึกษาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย โดยการทบทวนวรรณกรรมและเก็บรวบรวมข้อมูลจากการวิจัยเอกสารโดยการศึกษา ค้นคว้ารวบรวมข้อมูลจากจากกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กรมการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย องค์การบริหารการพัฒนาในพื้นที่จังหวัดสุโขทัย บทความหนังสือ ตำรา วิทยานิพนธ์ เอกสารการวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งแผ่นพับ สื่อชนิดต่างๆ และอินเทอร์เน็ต ให้เข้าใจถึงแนวคิด ทฤษฎี หลักการที่เกี่ยวข้อง

**ขั้นตอนที่ 2** ทบทวนวรรณกรรมและสังเคราะห์ข้อมูลตัวชี้วัดและคุณลักษณะการเป็นเมืองเชิงอาหาร ออกมาเป็นตารางตัวชี้วัด เพื่อนำไปสู่การสร้างตัวชี้วัดในการออกแบบ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก

**ขั้นตอนที่ 3** ลงพื้นที่เก็บข้อมูลกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย บริเวณ 12 ชุมชนโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย

**ขั้นตอนที่ 4** นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ และการสังเกตุมาวិเคราะห์ และสรุปผลการวิจัย

**ขั้นตอนที่ 5** นำเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาจังหวัดสุโขทัย

## ขอบเขตด้านพื้นที่

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้เลือกพื้นที่เก็บข้อมูลที่เป็น พื้นที่บริเวณชุมชนโดยรอบพื้นที่มรดกโลกอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย มีทั้งสิ้น 12 ชุมชน ได้แก่ ชุมชนตระพังทองกลาง ชุมชนแม่รำพัน ชุมชนบ้านใต้ ชุมชนสุโขทัยนคร 1 ชุมชนสุโขทัยนคร 3 ชุมชนบ้านเหนือ ชุมชนบ้านใหม่ตระพังทอง ชุมชนรามใหญ่ ชุมชนศรีชุม ชุมชนวัดป่ามะม่วง ชุมชนลิไท ชุมชนรามเล็ก ที่ตั้งอยู่ ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมืองสุโขทัย จังหวัดสุโขทัย ห่างจากตัวจังหวัดไปทางทิศตะวันออก 12 กิโลเมตร ในการศึกษาอาหารท้องถิ่น และความเป็นอยู่ของชาวจังหวัดสุโขทัยโดยรอบ ที่ผู้วิจัยได้เลือกพื้นที่บริเวณ 12 ชุมชนนี้เนื่องจาก พื้นที่นี้มีปราชญ์และผู้อยู่อาศัยในชุมชน มีองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมที่สามารถย้อนหลัง

100 ปี (จิรวัดน์ พิระสันต์, 2555) จากการศึกษางานวิจัยของ ดร. จิรวัดน์ พิระสันต์ ทำให้ผู้วิจัยได้ทราบถึงข้อมูลการเก็บข้อมูลในพื้นที่จังหวัดสุโขทัย ทั้ง 12 ชุมชน จึงเป็นที่มาของพื้นที่เก็บข้อมูลของผู้วิจัยที่ต้องการจะสอบถามปรากฏชาวบ้านและคนท้องถิ่นจริงๆ ที่อาศัยและตั้งรกรากอยู่ตั้งแต่เริ่มแรก เพื่อจะได้รับข้อมูลที่เป็นความจริงและน่าเชื่อถือได้ แต่ผู้วิจัยจะไม่เปิดเผยชื่อผู้ตอบแบบสอบถาม เพื่อระมัดระวังความละเอียดอ่อนในการวิพากษ์วิจารณ์ของการอภิปรายผลประเด็นเกี่ยวกับมุมมองของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ซึ่งอาจจะส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ของจังหวัดสุโขทัย

### ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลผู้วิจัยเก็บข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลหลัก โดยเน้นผู้ที่มีประสบการณ์ และมีบทบาทเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในพื้นที่มรดกโลกจังหวัดสุโขทัย ที่มีองค์ความรู้เกี่ยวกับ อาหารท้องถิ่น ตลอดจนผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเพื่อให้ได้ข้อมูลที่หลากหลายและมีความเที่ยงตรงของข้อมูล โดยการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) และวิธีการเลือกแบบลูกโซ่ (Snowball Technique) หรือจนข้อมูลอิ่มตัว (Saturated Data) โดยใช้ในการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) รวม 36 คน หรือจนกว่าข้อมูลจะอิ่มตัว ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการศึกษาเป็นผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) จากทั้งหมด 12 ชุมชน ประกอบด้วย

#### วัตถุประสงค์ที่ 1

1. ภาครัฐ จำนวน 4 คน
2. ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย จำนวน 4 คน
3. ผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่ (นักวิชาการ, ปราชญ์ชาวบ้าน) จำนวน 4 คน

#### วัตถุประสงค์ที่ 2

1. ผู้ที่อาศัยอยู่ในท้องถิ่น จำนวน 12 คน
  2. ผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 12 คน
- รวมเป็นจำนวนทั้งหมด 36 คน

### วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่าง

การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างวัตถุประสงค์ที่ 1: เพื่อพัฒนาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย



ผู้วิจัยได้นำผลการสังเคราะห์เนื่องจากการทบทวนวรรณกรรมด้านอาหารท้องถิ่น มาวิเคราะห์ ข้อมูลเพื่อสร้างเป็นแบบสอบถาม ถามความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญ โดยกำหนดกลุ่มผู้เชี่ยวชาญด้วย วิธีการเลือกแบบเจาะจง จำนวน 12 คน เกณฑ์ในการพิจารณาคุณสมบัติผู้เชี่ยวชาญ ต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ ความชำนาญ และมีประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดสุโขทัย แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

**1. ภาครัฐ** หมายถึง ผู้รับผิดชอบด้านการจัดวางกลยุทธ์การท่องเที่ยว หรือผู้ที่ปฏิบัติงานด้านการท่องเที่ยวระดับจังหวัด หรือผู้ดำรงตำแหน่งที่ส่งผลต่อการผลักดันกลยุทธ์สู่การปฏิบัติ

- จำนวน 4 คน

**2. ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย** หมายถึง ผู้มีส่วนร่วมกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผู้ให้การสนับสนุน และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

- จำนวน 4 คน

**3. ผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่ (นักวิชาการ, ปราชญ์ชาวบ้าน)** หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและมีประสบการณ์ในการพัฒนาจังหวัดสุโขทัย

- จำนวน 4 คน

**การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างวัตถุประสงค์ที่ 2:** เพื่อศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในจังหวัดสุโขทัย

1. กำหนดคุณสมบัติของกลุ่มตัวอย่าง ผู้ที่อาศัยอยู่ในท้องถิ่น บนพื้นที่มรดกโลก ในจังหวัดสุโขทัย จำนวน 12 คน

- เป็นผู้ที่อาศัยอยู่ใน 12 ชุมชน

- เป็นที่รู้จักของคนในชุมชน อาจจะมีตำแหน่งงานเป็นผู้นำชุมชน หรือปราชญ์ชุมชน

- รู้จักหรือมีความสามารถในการประกอบอาหารท้องถิ่น

- โดยผู้วิจัยได้กำหนดตัวแปร A มาจาก “Area” และตามด้วยตัวเลข แทนตัวผู้ให้สัมภาษณ์ ที่อาศัยอยู่ในท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัย/ปราชญ์ชาวบ้าน/ผู้นำชุมชน

2. กำหนดคุณสมบัติของกลุ่มตัวอย่าง ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร บนพื้นที่มรดกโลก ในจังหวัดสุโขทัย จำนวน 12 คน

- เปิดดำเนินการมาแล้วอย่างน้อย 5 ปี เพราะว่าจะมีความน่าเชื่อถือว่าธุรกิจสามารถดำเนินการมาได้ เป็นระยะเวลาานพอสมควร ที่ทำให้ธุรกิจร้านอาหารคงที่แล้ว

- มีการจำหน่ายอาหารท้องถิ่นอย่างน้อย 3 รายการ
- มีพนักงานในร้านเป็นคนท้องถิ่นไม่น้อยกว่า 1 คน เนื่องจากคนท้องถิ่นที่เป็นคนในพื้นที่จังหวัดสุโขทัยจะมีความเข้าใจในวัฒนธรรมและรู้ความเป็นมาของอาหารได้ดีมากกว่าพนักงานที่มาจากพื้นที่อื่น และสามารถแนะนำให้ลูกค้าได้รู้ถึงกระบวนการทำและสามารถถ่ายทอดความเป็นมาของอาหารได้ละเอียดมากขึ้น
- โดยผู้วิจัยได้กำหนดตัวแปร B มาจาก “Business” และตามด้วยตัวเลข แทนตัวผู้ให้สัมภาษณ์ผู้ที่เป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

### เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. ผู้วิจัย (Researcher) โดยเป็นเครื่องมือที่สำคัญที่สุดในกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ ดังนั้นผู้วิจัยต้องเตรียมพร้อมก่อนลงพื้นที่ทั้งด้านความรู้ ร่างกาย เพื่อให้มีสุขภาพแข็งแรงพร้อมการลงพื้นที่ เตรียมแนวคำถาม เพื่อให้ถามได้ตรงประเด็นและครอบคลุมตามที่ต้องการทราบถึงข้อมูลของผู้ที่เข้าไปขอเก็บข้อมูลและการเข้าถึงผู้ให้ข้อมูล
2. การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) โดยที่ผู้วิจัยเข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมด้วย เช่น การปลูกผัก การจัดเทศกาลอาหาร การทำอาหาร เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ละเอียดมากขึ้น และสามารถเข้าใจกระบวนการในการประกอบอาหารและการถ่ายทอดอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัยมากขึ้น และมีการจดบันทึก (Notetaking) ไปในเวลาเดียวกัน
3. การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) การสัมภาษณ์ เป็นเครื่องมือชนิดหนึ่งที่มีลักษณะเหมือนกับการสอบถามปากเปล่า คือ ใช้การโต้ตอบวาจาเป็นหลัก จะสัมภาษณ์แบบ 1 ต่อ 1 ถ้าการสัมภาษณ์ยังได้คำตอบไม่ครบถ้วนก็จะมีสัมภาษณ์ซ้ำ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สามารถนำไปวิเคราะห์ได้ โดยรูปแบบของ การสัมภาษณ์แบบกึ่งมีโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) เป็น การสัมภาษณ์ที่มีแนวทาง แบบฟอร์ม กำหนดไว้เรียบร้อยแล้ว คือมีคำถามและคำตอบที่ให้เลือกเตรียมไว้ล่วงหน้า
4. แบบสัมภาษณ์กึ่งมีโครงสร้าง (Semi-Structured Interview form) เป็นเครื่องมือที่ใช้ประกอบการสัมภาษณ์ จะเป็นแบบบันทึกคำให้สัมภาษณ์ซึ่งผู้ สัมภาษณ์สร้างขึ้นมาเพื่อเพิ่มความสะดวกในการรวบรวมข้อมูล ลักษณะของแบบสัมภาษณ์อาจจะคล้ายกับแบบสอบถาม นอกจากนี้ยังมี เครื่องบันทึกเสียงที่ใช้ประกอบในการสัมภาษณ์ ซึ่งใช้อำนวยความสะดวก ในการบันทึกรายละเอียด

ของข้อมูล ช่วยให้ผู้สัมภาษณ์พิจารณาย้อนทวนข้อมูลได้ และสามารถสรุปข้อมูลได้อย่างถูกต้อง  
แม่นยำ ซึ่งมีกระบวนการดำเนินงานมีดังนี้

1. การขออัตเทปสัมภาษณ์ผ่านกระบวนการทางจริยธรรมในมนุษย์เช่นการไม่เปิดเผยข้อมูล
2. การนัดหมายเพื่อสัมภาษณ์
3. ทำหนังสือขออนุญาตให้เข้าพบเพื่อสัมภาษณ์
4. ยานพาหนะในการเดินทางไปเก็บข้อมูล

**เครื่องมือตอบวัตถุประสงค์ที่ 1:** เพื่อพัฒนาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

#### **ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ให้สัมภาษณ์**

- 1) ประกอบอาชีพ
- 2) อาศัยอยู่ในพื้นที่ชุมชนใด หรือคุ้นเคยกับพื้นที่ในชุมชนใด
- 3) ความหมายของอาหารท้องถิ่นในความคิดของท่าน
- 4) ในความคิดของท่านอาหารท้องถิ่นมีความสำคัญต่อการท่องเที่ยวอย่างไร?
- 5) รายการอาหารท้องถิ่นที่ท่านคิดว่าสามารถนำเสนอขายให้แก่ผู้มาเยือนได้

**ตอนที่ 2 เป็นร่างหลักเกณฑ์และตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย**

<b>ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น</b>
<p><b>1. ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ หาได้ในพื้นที่ที่สามารถเพาะปลูกในแปลงผักสวนผลไม้ ไร่ ท้องนา</li> <li>- วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ เป็นพืช ผัก ผลไม้ตามฤดูกาล</li> <li>- มีการปลูกและจำหน่ายพืชผักในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง</li> <li>- วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและการกินดีอยู่ดีของผู้บริโภค ปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย</li> </ul>
<p><b>2. เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบต่อกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและ</li> </ul>

กรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหาร

- มีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญา วัฒนธรรมนิยม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่ ผ่านอาหารท้องถิ่น
- มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมสื่อสาร  
ความหมายในรูปแบบต่างๆ
- เด็กหรือเยาวชนรุ่นหลังสามารถถ่ายทอด บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่นของตนได้

### 3. อุตสาหกรรมการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries)

- มีการนำศิลปะมาประกอบการนำเสนออาหาร เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และทัศนกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอารมณ์สในการรับประทาน
- มีการคิดค้นรายการอาหารที่คำนึงถึงการกิน การอยู่ร่วมสมัยด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่
- มีการคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ โดยเน้นการนำวัตถุดิบในพื้นที่มาใช้ประกอบอาหารอย่างสร้างสรรค์
- มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น เครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร

### 4. ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food)

- มีการส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารนำรายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอขายให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือน
- มีแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารและการรักษาชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นให้คนรุ่นหลัง
- ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว
- กรรมวิธีในการประกอบอาหารมีการคำนึงถึงการรักษาสีงแวดล้อมและการจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง

**ตอนที่ 3** ข้อเสนอแนะอื่นๆ เพิ่มเติมเพื่อเป็นแนวทางสู่การพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวของเชิงศิลปวิทยาการอาหารจังหวัดสุโขทัย และเพื่อส่งเสริมอาหารท้องถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร

**เครื่องมือตอบวัตถุประสงค์ที่ 2:** เพื่อศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในจังหวัดสุโขทัย

เครื่องมือที่ใช้ในการสัมภาษณ์ในงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Method) โดยใช้เนื้อหาจากบทที่ 2 คือ แบ่งเป็น 5 ตอน คือ

### **ตอนที่ 1** ข้อมูลทั่วไป

คนท้องถิ่นที่อาศัยอยู่ในชุมชน มี 4 รายการคำถาม

- ชื่อ
- ชุมชนที่อาศัยอยู่
- อาชีพ/ตำแหน่งงาน
- ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร มี 7 รายการคำถาม

- ชื่อร้านอาหาร
- ที่ตั้ง
- เปิดดำเนินการมาแล้วเป็นเวลากี่ปี
- มีพนักงานที่เป็นคนท้องถิ่นกี่คน
- กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นใคร
- เมนูแนะนำของทางร้าน
- จุดเด่นและเอกลักษณ์ของร้านอาหาร

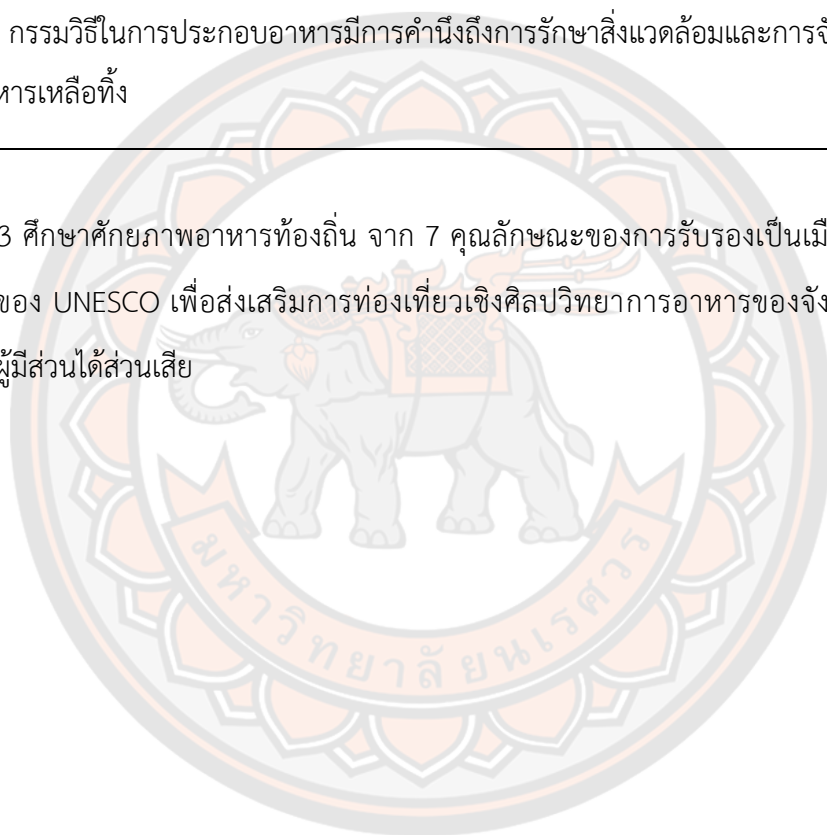
**ตอนที่ 2** ศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น จากตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย จากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น
<p><b>1. ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ หาได้ในพื้นที่ที่สามารถเพาะปลูกในแปลงผักสวนผลไม้ ไร่ ท้องนา</li> <li>- วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ เป็นพืช ผัก ผลไม้ตามฤดูกาล</li> <li>- มีการปลูกและจำหน่ายพืชผักในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง</li> <li>- วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและการกินดีอยู่ดีของผู้บริโภค ปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย</li> </ul>
<p><b>2. เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบต่อกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหาร</li> <li>- มีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่ ผ่านอาหารท้องถิ่น</li> <li>- มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมการสื่อความหมายในรูปแบบต่างๆ</li> <li>- เด็กหรือเยาวชนรุ่นหลังสามารถถ่ายทอด บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่นของตนได้</li> </ul>
<p><b>3. อุตสาหกรรมการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการนำศิลปะมาประกอบการนำเสนออาหาร เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และทัศนกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอารมณ์สในการรับประทาน</li> <li>- มีการคิดค้นรายการอาหารที่คำนึงถึงการกิน การอยู่ร่วมสมัยด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่</li> <li>- มีการคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ โดยเน้นการนำวัตถุดิบในพื้นที่มาใช้ประกอบอาหารอย่างสร้างสรรค์</li> <li>- มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น เครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร</li> </ul>

#### 4. ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food)

- มีการส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารนำรายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอขายให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือน
- มีแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารและการรักษารสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นให้คนรุ่นหลัง
- ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว
- กรรมวิธีในการประกอบอาหารมีการคำนึงถึงการรักษาสิ่งแวดล้อมและการจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง

ตอนที่ 3 ศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น จาก 7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย จากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย



**ตอนที่ 4** ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับการนำเสนอแนวทางในการส่งเสริมอาหารท้องถิ่น เพื่อพัฒนาศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารในการดึงดูดนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร

7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO
1. การพัฒนาคุณลักษณะอาหารที่ดีที่เป็นลักษณะเฉพาะของเมืองและ/หรือภูมิภาค
2. ชุมชนการทำอาหารที่แข็งแกร่ง ซึ่งมีร้านอาหารและ/หรือเชฟที่มีความเป็นท้องถิ่นเป็นจำนวนมาก
3. ตลาดอาหารท้องถิ่นและอุตสาหกรรมอาหารท้องถิ่น
4. เจ้าภาพจัดงานกิจกรรม การเป็นเทศกาลอาหาร, รางวัล, การแข่งขันและวิธีการรับรู้ถึงกำหนดเป้าหมายที่ต้องการ
5. ให้การอบรมและการส่งเสริมโภชนาการของสาธารณชนในสถานศึกษาและการรวมโปรแกรมการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพไว้ในหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหาร
6. มีการร่วมมือกับเมืองในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ให้ยั่งยืน
7. การถ่ายทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมของการทำอาหารท้องถิ่นจากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่

ผู้ที่อาศัยอยู่ในท้องถิ่น

1. จากประสบการณ์การไปรับประทานอาหารในบริเวณที่เป็นพื้นที่มรดกโลกมีความรู้สึกอย่างไร?
2. จากประสบการณ์การท่องเที่ยวของท่านคิดว่าอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดึงดูดให้ท่านมาท่องเที่ยวหรือไม่อย่างไร
3. ท่านคิดว่าอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาท่องเที่ยวยังพื้นที่มรดกโลกหรือไม่อย่างไร
4. ท่านคิดว่าอาหารท้องถิ่นจะสามารถส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารได้หรือไม่อย่างไร
5. ท่านคิดว่าการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารมีความสำคัญต่อชุมชนของท่านมากน้อยแค่ไหน



6. ท่านคิดว่ามีอุปสรรคหรือข้อจำกัดอะไรบ้างในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย และมีวิธีการใดในการแก้ไขข้อจำกัด

7. ท่านคิดว่าอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัยจะสามารถส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารได้หรือไม่อย่างไร

8. ท่านคิดว่าตัวของท่านจะสามารถมีส่วนร่วมในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัยได้อย่างไร

9. ท่านคิดว่าควรมีนโยบายหรือต้องการให้ภาครัฐสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัยอย่างไร

#### ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

1. ท่านคิดว่ามีอุปสรรคหรือข้อจำกัดอะไรบ้างในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย และมีวิธีการใดในการแก้ไขข้อจำกัด

2. จากประสบการณ์การทำร้านอาหารในบริเวณที่เป็นพื้นที่มรดกโลกมีความรู้สึกอย่างไร?

3. จากประสบการณ์การท่องเที่ยวของท่านคิดว่าเมนูอาหารของท่านเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดึงดูดให้ท่านมาท่องเที่ยวหรือไม่อย่างไร

4. ท่านคิดว่าเมนูอาหารของทางร้านเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาท่องเที่ยวยังพื้นที่มรดกโลกหรือไม่อย่างไร

5. ท่านคิดว่าอาหารของทางร้านจะสามารถส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารได้หรือไม่อย่างไร

6. ท่านคิดว่าการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารมีความสำคัญต่อชุมชนของท่านมากน้อยแค่ไหน

7. ท่านคิดว่าอาหารของทางร้านจะสามารถส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารได้หรือไม่อย่างไร

8. ท่านคิดว่าตัวของท่านจะสามารถมีส่วนร่วมในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัยได้อย่างไร

9. ท่านคิดว่าควรมีนโยบายหรือต้องการให้ภาครัฐสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัยอย่างไร

**ตอนที่ 5** ข้อเสนอแนะอื่นๆ เพิ่มเติมเพื่อเป็นแนวทางสู่การพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวของเชิงศิลปวิทยาการอาหารจังหวัดสุโขทัย และเพื่อส่งเสริมอาหารท้องถิ่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร

แบบสังเกตการณ์การสื่อความหมาย

ชื่อสถานที่.....

ที่ตั้ง.....

วัน/เวลา.....

ลำดับ	รายการที่สังเกต	ผลการสังเกต		มีลักษณะ
		มี	ไม่มี	
<b>1. ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems)</b>				
1.1	วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารสามารถพบได้ในพื้นที่เพาะปลูก/การเกษตร สวนผลไม้ ไร่ นา หรือแหล่งทรัพยากรในพื้นที่			
1.2	วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นสามารถหาได้เองตามธรรมชาติ และ ตามฤดูกาล ของพื้นที่อาศัย			
1.3	มีการปลูกและจำหน่ายวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง			
1.4	วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและการกินดีอยู่ดีของผู้บริโภค ปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย			
<b>2. เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food)</b>				
2.1	มีการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบต่อกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น			

2.2	มีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกิน การ อยู่ ผ่านอาหารท้องถิ่น			
2.3	มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่าง สร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมสื่อสาร ความหมายในรูปแบบต่าง ๆ			
2.4	คนในพื้นที่หรือผู้ที่สามารถประกอบอาหาร ท้องถิ่นได้ บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่น และสามารถถ่ายทอดกรรมวิธีการ ทำอาหารท้องถิ่นได้			
<b>3. อุตสาหกรรมการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries)</b>				
3.1	มีการนำศิลปะมาประกอบการและมา รังสรรค์อาหารท้องถิ่น เช่น ดนตรี การ แสดง วรรณกรรม และทัศนกรรม เพื่อ ดึงดูดใจและสร้างอรรถรสในการ รับประทาน			
3.2	มีการคิดค้นรายการอาหารที่คำนึงถึงการ กิน การอยู่ร่วมสมัยด้วยการประยุกต์ อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรม และวิถีชีวิตสมัยใหม่			
3.3	มีการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่น ในพื้นที่มาคิดค้นรายการอาหารใหม่ ๆ โดย ที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบ ที่สามารถพบได้ในเฉพาะพื้นที่ไว้			
3.4	มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น งานสานเครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังค โลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร			
<b>4. ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food)</b>				
4.1	มีการส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารนำรายการ อาหารท้องถิ่นมานำเสนอขายให้แก่ลูกค้า หรือผู้มาเยือน			

4.2	มีแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหาร และการรักษาสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ เฉพาะถิ่นให้ผู้สนใจได้เรียนรู้			
4.3	ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้าง ประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการ ท่องเที่ยว			
4.4	ภายในกรรมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่น มีการคำนึงถึงการรักษาสิ่งแวดล้อมและการ จัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง รวมถึงการ จัดสรรวัตถุดิบให้มีการหมุนเวียนที่หาได้ใน เฉพาะในพื้นที่ เพื่อให้วัตถุดิบที่นำมา ประกอบอาหารท้องถิ่นไม่สูญหายไป			

#### การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

การตรวจสอบด้านวิธีรวบรวมข้อมูลแบบสามเส้า (Methodological Triangulation) ใน การศึกษาเชิงคุณภาพ เป็นกระบวนการที่ถูกนำมาใช้ในการสังคมศาสตร์ คือ การรวบรวมวิธีการใช้ผู้ สังเกต (observer) ทฤษฎี (theory) วิธีการ (methods) และ ข้อมูลเชิงประจักษ์ (empirical material) ที่เข้าซ้อนกัน โดยเริ่มเก็บ ข้อมูลด้วยการสังเกต การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม แล้วนำมา บันทึกรวมทั้งพิจารณาภิรียาทำทาง พฤติกรรม บรรยากาศต่างๆ ที่เกี่ยวกับผู้ให้ข้อมูล เพื่อมา ประกอบการแปลความหมายร่วมกับการถอดเทป และการบันทึก ภาคสนามในหลายๆ วิธี และมีการ ตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูลโดยวิธี (Member Check) โดยนำ ข้อมูลที่ได้กลับไปให้ผู้ให้ข้อมูล อ่าน หรือกลับไปถามผู้ให้ข้อมูลซ้ำอีก เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สอดคล้องกับความเป็นจริงตามประสบการณ์ ของผู้ให้ข้อมูลมากที่สุด เพื่อให้มั่นใจได้ว่ารายงานการวิจัยมีข้อมูลสารสนเทศต่างๆ ที่มีความ ครบคลุมเพียงพอในการพรรณนาวิเคราะห์ และอธิบายลงข้อสรุปผลการศึกษา (สุภาวงศ์ จันทรวานิช, 2545)

ในการศึกษาครั้งนี้ได้มีการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา เป็นการตรวจสอบความ สอดคล้องของเนื้อหากับจุดประสงค์ที่กำหนด โดยผ่านการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่ จำนวน 10 คน โดยใช้ดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับจุดประสงค์ ที่เน้นการศึกษาพัฒนาตัวชี้วัด

ศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย จึงทำให้ต้องให้ความสำคัญกับการออกแบบและตรวจสอบความเที่ยงตรงของข้อมูล จึงมีการทำแบบประเมินเพื่อนำมาหาค่า IOC (Index of Item Objective Congruence: IOC) ตามวิธีการของ Rovinelli & R.K.Hambleton เพื่อให้แบบประเมินเพื่อให้ได้ข้อมูลเที่ยงตรงให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่ 1 ของการงานวิจัย

การทดสอบหาค่าความสอดคล้องของข้อคำถามกับวัตถุประสงค์การวิจัย (Item-Objective Congruence Index: IOC)

1) นำเครื่องมือการเก็บข้อมูลมาตรวจสอบว่าสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการศึกษาครั้งนี้แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข โดยให้ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน เพื่อหาตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหาและความน่าเชื่อถือของข้อมูล

2) วิเคราะห์คุณภาพเครื่องมือโดยหาค่าเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาด้วยค่าดัชนี ความสอดคล้อง IOC (Item-Objective Congruence Index) ตามวิธีการของ (Rovinelli & R.K.Hambleton, 1977) ดังนี้

ให้คะแนน	+1	เมื่อเห็นว่าข้อคำถามมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์
ให้คะแนน	0	เมื่อไม่แน่ใจข้อคำถามมีความสอดคล้องกับจุดประสงค์หรือไม่
ให้คะแนน	-1	เมื่อเห็นว่าข้อคำถามไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์

วิเคราะห์ข้อมูลความเหมาะสมสอดคล้องของแบบวิเคราะห์เอกสารโดยใช้ดัชนีความสอดคล้อง (IOC) โดยใช้สูตรของ (Rovinelli & R.K.Hambleton, 1977)

$$\text{สูตร } IOC = \frac{\sum R}{N}$$

เมื่อ	IOC	แทน	ดัชนีความสอดคล้อง
	$\sum R$	แทน	ผลรวมคะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญทั้งหมด
	N	แทน	จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

จากนั้นนำข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญมาคำนวณหาค่า IOC โดยใช้ดัชนีความสอดคล้องของผู้เชี่ยวชาญมาคำนวณหาค่า IOC ได้ค่าระหว่าง 0.60 - 1.00 และปรับปรุงแก้ไขรายละเอียดของคำถามให้มีความชัดเจนสื่อความหมายได้ง่าย ดังตาราง

ตาราง 11 ผลการประเมินความสอดคล้องของข้อความและจุดประสงค์ในแบบประเมิน

แบบประเมินศักยภาพอาหารท้องถิ่น	ผลรวมการประเมินความสอดคล้องจากผู้ทรงคุณวุฒิทั้ง 3 ท่าน	ผลการประเมิน
ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประเมิน	1	สอดคล้อง
ตอนที่ 2 ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น	0.87	สอดคล้อง
ตอนที่ 3 ศักยภาพอาหารจากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	0.82	สอดคล้อง
ตอนที่ 4 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะแนวทางการส่งเสริมการ	0.88	สอดคล้อง
ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะ	1	สอดคล้อง
รวมทั้งหมด	0.86	สอดคล้อง

จากตาราง 11 ผู้วิจัยใช้เกณฑ์ IOC มีค่ามากกว่า 0.6 ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Rovinelli and Hambleton, (1977, p.14) จากผลการประเมิน IOC แบบตรวจสอบคุณภาพของแบบสอบถาม พบว่ามีค่ามากกว่า 0.6 ทุกข้อ แสดงให้เห็นว่าข้อความในแบบประเมิน มีความสอดคล้องกับจุดประสงค์ ถึงแม้จะมีผลการประเมินบางข้อความที่ระบุว่าคำถามไม่ชัดเจน หรือมีข้อบกพร่องในการใช้คำ ผู้วิจัยได้ทำการปรับปรุงและแก้ไขเรียบร้อยแล้วก่อนนำไปใช้จริง

นอกจากนี้ การศึกษาด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) มีการใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview form) เป็นเครื่องมือที่จะถูกตรวจสอบความถูกต้องเหมาะสมของภาษาเนื้อหาและความสอดคล้องระหว่างข้อความกับวัตถุประสงค์โดยนำแบบสัมภาษณ์ที่ออกแบบขึ้นมานำเสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน เพื่อดูความเที่ยงตรงของการสื่อความหมายในแบบสัมภาษณ์และแก้ไขตามคำแนะนำ ก่อนจะนำมาพัฒนาเป็นเครื่องมือที่พร้อมใช้เก็บข้อมูล

## การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ดังนี้

1. เก็บรวบรวมข้อมูลจากการวิจัยเอกสารโดยการศึกษา ค้นคว้ารวบรวมข้อมูลจากจากกระทรวงการ ท่องเที่ยวและกีฬา กรมการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย องค์การบริหารการพัฒนาในพื้นที่จังหวัดสุโขทัย บทความ หนังสือ ตำรา วิทยานิพนธ์ เอกสารการวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้ง แผ่นพับ สื่อชนิดต่างๆ และอินเทอร์เน็ต ให้เข้าใจถึงแนวคิด ทฤษฎี หลักการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร

2. การเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ ลงพื้นที่เก็บข้อมูลกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย บริเวณ 12 ชุมชนโดยรอบอุทยาน ประวัติศาสตร์สุโขทัย โดยเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 24 คน

**ขั้นตอนที่ 1** ศึกษาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย โดยการทบทวนวรรณกรรมและเก็บรวบรวมข้อมูลจากการวิจัยเอกสารโดยการศึกษา ค้นคว้ารวบรวมข้อมูลจากจากกระทรวงการ ท่องเที่ยวและกีฬา กรมการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย องค์การบริหารการพัฒนาในพื้นที่จังหวัดสุโขทัย บทความ หนังสือ ตำรา วิทยานิพนธ์ เอกสารการวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งแผ่นพับ สื่อชนิดต่างๆ และอินเทอร์เน็ต ให้เข้าใจถึงแนวคิด ทฤษฎี หลักการที่เกี่ยวข้อง

**ขั้นตอนที่ 2** สังเคราะห์ตัวชี้วัดที่ได้จากการทบทวนวรรณกรรม ออกมาเป็นตารางตัวชี้วัด และ สังเคราะห์ ข้อมูลจากแนวคิดเมืองสร้างสรรค์ขององค์การยูเนสโก เพื่อนำไปสู่การสร้างตัวชี้วัดในการออกแบบ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก

**ขั้นตอนที่ 3** ลงพื้นที่เก็บข้อมูลกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย บริเวณ 12 ชุมชนโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย

## การวิเคราะห์ข้อมูล

### การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ

เพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ในพัฒนาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย โดยผู้วิจัยได้ลงพื้นที่สอบถามผู้เชี่ยวชาญด้วยวิธีการเลือกแบบเจาะจง จำนวน 12 คน ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ตัวชี้วัดโดยใช้เครื่องมือ likert scale

โดยให้ผู้เชี่ยวชาญเลือกระดับความเหมาะสมในแต่ละตัวชี้วัดว่า มีความเหมาะสมที่สามารถวัดศักยภาพของอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัยมากน้อยเพียงใด

โดยช่วงระดับคะแนนคำนวณโดยใช้ลิเคิร์ต (Likert Scale) ซึ่งใช้เกณฑ์ 3 ระดับ แทน 3 ความหมายคือ เหมาะสมมาก เหมาะสม ไม่เหมาะสม (กฤษณี, 2546)

โดยมีเกณฑ์ให้คะแนนในแต่ละระดับดังนี้

ให้คะแนน 3 เมื่อเห็นว่าตัวชี้วัดมีความเหมาะสมที่สามารถวัดศักยภาพอาหารท้องถิ่นได้

ให้คะแนน 2 เมื่อไม่แน่ใจตัวชี้วัดมีความเหมาะสมที่สามารถวัดศักยภาพอาหารท้องถิ่นหรือไม่

ให้คะแนน 1 เมื่อเห็นว่าตัวชี้วัดไม่มีความเหมาะสมที่สามารถวัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น

สำหรับการศึกษาความเหมาะสมของตัวชี้วัดที่สามารถวัดศักยภาพอาหารท้องถิ่นตามแบบมาตราส่วนประมาณค่าแบบ likert scale question โดยแบ่งการแปรผลตามหลักของการแบ่งอันตรภาคชั้น (class interval) โดยใช้สูตรคำนวณช่วงกว้างของชั้น (มัลลิกา, 2548) ดังต่อไปนี้

$$\text{ความกว้างของอันตรภาคชั้น} = (\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}) / \text{จำนวนชั้น}$$

$$\begin{aligned} \text{ช่วงความกว้างของข้อมูล} &= \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้น}} \\ &= \frac{3 - 1}{3} = 0.67 \end{aligned}$$

ผู้วิจัยได้แบ่งระดับคะแนนรวมออกเป็น 3 ช่วง ได้แก่

ช่วงระดับคะแนน 2.36 – 3.00 คือ เหมาะสมมาก

ช่วงระดับคะแนน 1.68 – 2.35 คือ เหมาะสม

ช่วงระดับคะแนน 1.00 – 1.67 คือ ไม่เหมาะสม

และวัตถุประสงค์ที่ 2 ผู้วิจัยจะทำการวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) จะมีการวิเคราะห์ข้อมูล จากการสัมภาษณ์เชิงลึก ที่ได้จากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง และเนื้อหาที่ได้จากการถอดเทปจากการสัมภาษณ์จากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และผู้ประกอบการร้านอาหาร ข้อมูลที่ได้ทั้งหมดจะถูกนำมาถอดข้อความ ตามประเด็นที่กำหนดไว้ และถูกนำมาตีความหมาย (interpretation) ในการศึกษาครั้งนี้ เรื่องที่นำมาพิจารณาในการกำหนดรหัสข้อมูล (Coding) มีรายละเอียดดังนี้

1. รวบรวมข้อมูลที่ได้จากการสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วมและแบบสัมภาษณ์กึ่งมีโครงสร้าง



2. นำข้อมูลที่ได้จากการสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วมและแบบการสัมภาษณ์กึ่งมีโครงสร้างที่รวบรวมได้มาวิเคราะห์ในเชิงพรรณนาโดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และการกำหนดรหัสข้อมูล (Coding) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ตรงกับประเด็นหลัก เพื่อหาศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในจังหวัดสุโขทัย

3. การกำหนดประเด็นหลัก เพื่อให้การจัดข้อมูลได้ตรงกับประเด็นศึกษาหลัก ซึ่งจะทำการวิเคราะห์ผลถูกต้อง แม่นยำ สำหรับประเด็นหลักในการศึกษาคั้งนี้คือ

1) ตัวชี้วัดที่จะพัฒนาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

2) คุณสมบัติในการพัฒนาศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

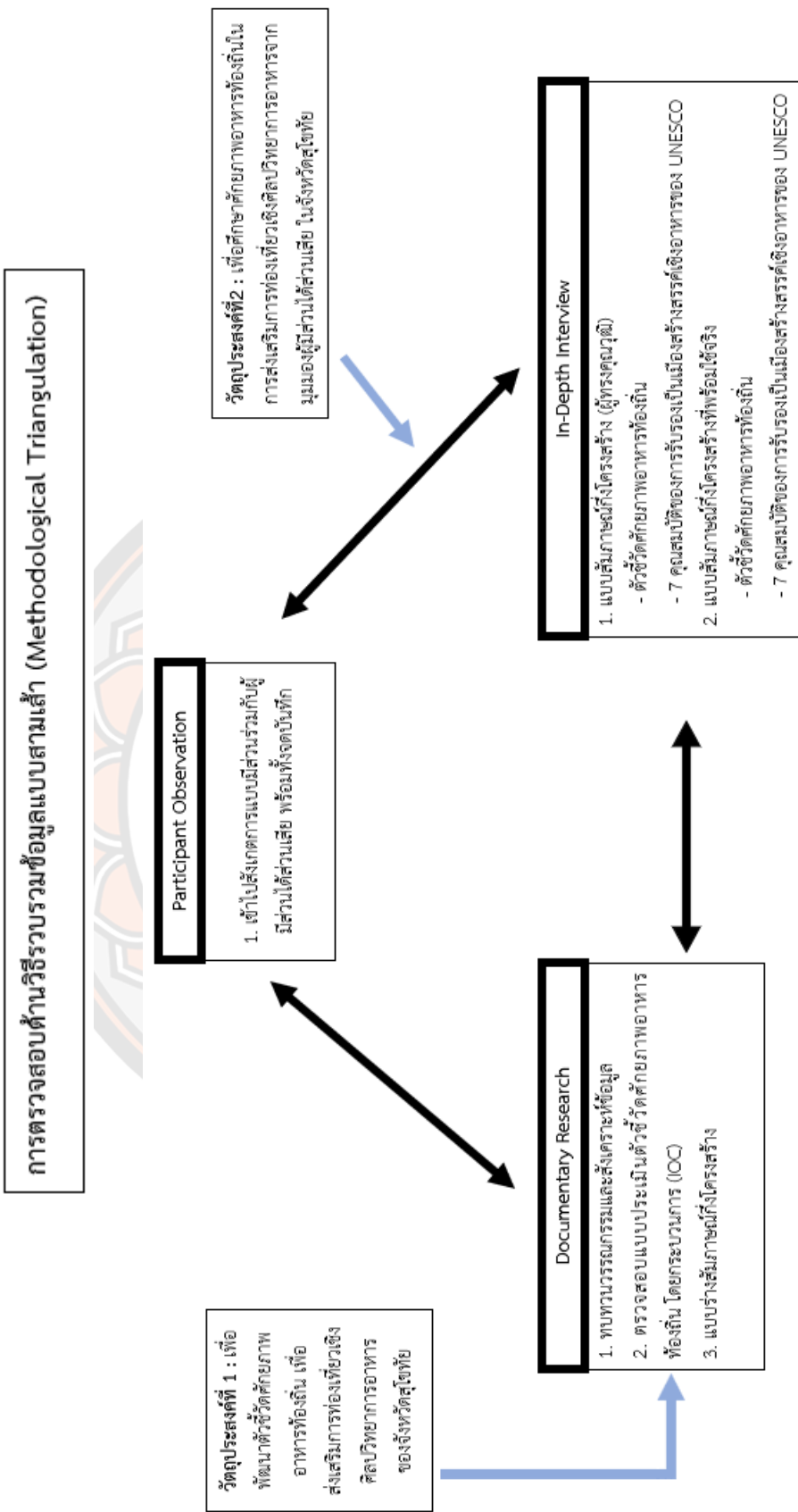
3) แนวทางการส่งเสริมและพัฒนการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

4. การหาข้อมูลที่มีความหมายสอดคล้องกับประเด็นหลัก โดยการให้ค่าความถี่ของคำหรือคำพูดที่กล่าวถึงในเรื่องที่สอดคล้องกับประเด็นหลักข้างต้น ซึ่งผู้วิจัยได้ทำตารางบันทึกข้อความทั้งที่กล่าวถึงอย่างชัดเจนหรือผ่านการตีความหมาย (interpretation) จากผู้วิจัย

5. ดำเนินการจัดแบ่งประเภทของข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัยและตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

6. การวิเคราะห์ข้อมูลและตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากแหล่งอื่นๆ เช่น วรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

7. สรุปผลการวิเคราะห์เนื้อหาเพื่อนำไปเสนอต่อผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ภาครัฐ ผู้ประกอบการ เพื่อเป็นแนวทางในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปะวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย



## สรุป

งานวิจัยนี้ใช้กระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ การวิเคราะห์ สังเคราะห์และประเมินศักยภาพอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัย โดยใช้วิธีการกรองข้อมูลหลายขั้นตอนวิธีการดำเนินการวิจัย เป็นการกำหนดขั้นตอนการดำเนินงาน ซึ่งประกอบด้วย การกำหนดขอบเขตด้านพื้นที่ที่ใช้ในการศึกษา การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง รวมถึงการนำเสนอเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาเพื่อนำมาใช้ในการหาผลการศึกษา ซึ่งเป็นคำตอบของงานวิจัยตามวัตถุประสงค์ อีกทั้งนำเสนอถึงวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยขั้นตอนผู้วิจัยได้ทบทวนวรรณกรรม ประกอบด้วย จากสังเคราะห์ออกมาเป็นรูปแบบของตาราง ได้แก่ ตารางตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น และตาราง 7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO ซึ่งผู้วิจัยได้นำข้อมูลจากในตารางตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น มาทำแบบประเมิน เพื่อหาความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และความเหมาะสมก่อนนำไปให้นำไปสู่การออกแบบแบบสัมภาษณ์จริง โดยมีกลุ่มตัวอย่าง 3 กลุ่ม ประกอบด้วย นักวิชาการ ภาคประชาชน และภาครัฐ ถ้าตัวชี้วัดผ่านตามระดับคะแนนที่กำหนด ผู้วิจัยจะทำการออกแบบ แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview form) ซึ่งมีการพัฒนาเครื่องมือในการประเมินศักยภาพที่เหมาะสมกับกลุ่มตัวอย่าง โดยให้ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบก่อน 3 ท่าน ถ้าผ่านเกณฑ์ทำการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง โดยการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) และวิธีการเลือกแบบลูกโซ่ (Snowball Technique) หรือจนข้อมูลอิ่มตัว (Saturated Data) โดยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) รวม 36 คน หรือจนกว่าข้อมูลจะอิ่มตัว ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการศึกษาเป็นผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders) จากทั้งหมด 12 ชุมชน ผลลัพธ์ที่ได้จากการเก็บข้อมูลนำมาวิเคราะห์เชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) และกำหนดรหัสข้อมูล (Coding) เพื่อให้ได้ข้อมูลตรงตามประเด็นที่กำหนดไว้ นำสู่ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาคำตอบของงานวิจัยต่อไป

## บทที่ 4

### ผลการวิจัย

การศึกษาในหัวข้อ “การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย” ผู้วิจัยใช้กระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative) โดยมีวัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อพัฒนาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย 2) เพื่อศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในจังหวัดสุโขทัย และ 3) เพื่อเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย ในการศึกษา ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งมีโครงสร้าง (Semi-Structured Interview form) เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ภาครัฐ จำนวน 4 คน ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย จำนวน 4 คน และผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่ จำนวน 4 คน ผู้ที่อาศัยอยู่ในท้องถิ่น จำนวน 12 คน และ ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร จำนวน 12 คน นอกจากนี้ ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) เพื่อศึกษากระบวนการประกอบอาหาร การถ่ายทอด และการส่งมอบวัฒนธรรมการทานอาหารท้องถิ่นของคนในพื้นที่ เพื่อได้มาซึ่งข้อมูลที่ละเอียดและแม่นยำ โดยขอบเขตพื้นที่ศึกษา กำหนดให้เป็นชุมชนที่ตั้งอยู่โดยรอบพื้นที่มรดกโลกอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย จำนวน 12 ชุมชน มีระยะเวลาเก็บข้อมูลดำเนินการระหว่างเดือนพฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม ผลการศึกษามีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

#### ผลการวิจัยเพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อ 1 เพื่อพัฒนาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

ผู้วิจัยได้ทบทวนวรรณกรรมจากเอกสาร งานวิจัย บทความวิจัยจากแหล่งข้อมูลต่างๆ เพื่อหาตัวบ่งชี้ถึงศักยภาพอาหารท้องถิ่น ซึ่งจากการศึกษาข้อมูลข้างต้นพบว่า มีตัวชี้วัดที่สามารถบ่งชี้ถึงศักยภาพของอาหารท้องถิ่น โดยแบ่งออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ 1) ระบบเกษตรท้องถิ่น 2) เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น 3) อุตสาหกรรมสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น และ 4) ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น โดยตัวชี้วัดดังกล่าวถูกนำไปใช้เป็นกรอบการศึกษา โดยการสอบถามความคิดเห็นจาก

ผู้เชี่ยวชาญ ทั้งตัวแทนจากภาคประชาชน และจากภาครัฐ จำนวนทั้งสิ้น 12 คน โดยผู้วิจัยมีข้อคำถามที่เกี่ยวข้องกับ การพัฒนาเมืองสร้างสรรค์ด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร รวมถึงองค์ประกอบที่เหมาะสมสามารถนำมาใช้เป็นตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

การนำเสนอในส่วนนี้ มีประเด็นหลัก คือ การนำเสนอองค์ประกอบของตัวชี้วัดอาหารท้องถิ่น แบ่งออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ 1) ระบบเกษตรท้องถิ่น 2) เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น 3) อุตสาหกรรมสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น และ 4) ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น

ตาราง 12 ข้อมูลทั่วไปผู้ให้ข้อมูลจำนวน 12 คน

ให้ข้อมูล	อายุ	เพศ	อาชีพ
นักวิชาการ / ปราชญ์ชาวบ้าน / ผู้นำชุมชน			
P01	38 ปี	หญิง	เจ้าหน้าที่กลุ่มงานปฏิบัติการ อพท
P02	41 ปี	หญิง	เจ้าหน้าที่กลุ่มงานปฏิบัติการ การท่องเที่ยวและการกีฬาจังหวัดสุโขทัย
P03	45 ปี	ชาย	ประธานชุมชนการท่องเที่ยวเมืองเก่า
P04	40 ปี	หญิง	เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนจังหวัดสุโขทัย
ภาครัฐ			
P05	43 ปี	หญิง	ข้าราชการ ฝ่ายประชาสัมพันธ์ เทศบาลเมืองเก่า
P06	45 ปี	ชาย	เจ้าหน้าที่กลุ่มงานปฏิบัติการ อพท
P07	49 ปี	ชาย	เจ้าหน้าที่กลุ่มงานพัฒนา ธกส
P08	40 ปี	หญิง	เจ้าหน้าที่กลุ่มงานพัฒนาการท่องเที่ยว ททท
ภาคประชาชน			
P09	35 ปี	หญิง	ผู้ประกอบการโรงแรม
P10	36 ปี	ชาย	ผู้ประกอบการโรงแรม
P11	55 ปี	หญิง	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
P12	68 ปี	ชาย	ผู้ประกอบการร้านอาหาร

จากตารางประกอบข้อมูลทั่วไปผู้ให้ข้อมูลจำนวน 12 คน ได้แก่ นักวิชาการ/ปราชญ์  
ชาวบ้าน/ผู้นำชุมชน จำนวน 4 คน, ภาครัฐ จำนวน 4 คน และภาคประชาชน จำนวน 4 คน

ตาราง 13 ตารางแสดงค่าระดับคะแนนรวมของตัวชี้วัดอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัย

ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น	ระดับคะแนน
<b>1. ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems)</b>	
1.1 วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่อยู่ในพื้นที่ สามารถเพาะปลูกได้ ในแปลงผัก สวนผลไม้ ไร่ ท้องนา	2.83333333
1.2 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นสามารถหาได้เอง ตามธรรมชาติ และตามฤดูกาลของพื้นที่อาศัย	3.00000000
1.3 มีการปลูกและจำหน่ายวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบ อาหารในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง	2.83333333
1.4 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญ กับสุขภาพและการกินคือยุดีของผู้บริโภค ปลูกด้วยวิธี เกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย	2.83333333
<b>2. เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food)</b>	
2.1 มีการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบต่อกัน มา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหาร ท้องถิ่น	3.00000000
2.2 มีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม และ วัฒนธรรมการกิน การอยู่ ผ่านอาหารท้องถิ่น	2.83333333
2.3 มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ ผ่านนวัตกรรมสื่อสารความหมายในรูปแบบต่างๆ	3.00000000
2.4 คนในพื้นที่หรือผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่นและสามารถถ่ายทอด กรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่นได้	2.66666667
<b>3. อุตสาหกรรมการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries)</b>	
3.1 มีการนำศิลปะมาประกอบการและสร้างสรรค์อาหาร ท้องถิ่น เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และหัตถกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอรรถรสในการรับประทาน	2.33333333

3.2 มีการคิดค้นรายการอาหารที่คำนึงถึงการกิน การอยู่ร่วม สมัยด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับ วัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่	3.00000000
3.3 มีการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มา คิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ โดยที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ ของวัตถุที่สามารถพบได้ในเฉพาะพื้นที่ไว้อยู่	2.83333333
3.4 มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น งานสาน เครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร	3.00000000
<b>4. ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food)</b>	
4.1 มีการส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารนำรายการอาหาร ท้องถิ่นมานำเสนอขายให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือน	2.83333333
4.2 มีแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารและการรักษา รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นให้ผู้สนใจได้เรียนรู้	2.83333333
4.3 ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว	3.00000000
4.4 ภายในกรรมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่นมีการ คำนึงถึงการรักษาสิ่งแวดล้อมและการจัดการเศษอาหาร เหลือทิ้ง รวมถึงการจัดสรรวัตถุดิบให้มีการหมุนเวียนที่ทำได้ ใน	2.66666667
<b>ข้อเสนอแนะ</b>	<b>3</b>

ตาราง 13 แสดงให้เห็นถึง การพัฒนาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัยที่เป็น ผลจากการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลดังกล่าวสามารถสรุปได้ดังนี้ ตัวชี้วัดอาหารท้องถิ่นที่ผู้วิจัยได้ สังเคราะห์ ทั้งหมด 16 ตัว ที่ได้มาจากการสังเคราะห์ข้อมูลจากวรรณกรรม โดยผู้วิจัยได้ลงพื้นที่ สอบถามผู้เชี่ยวชาญด้วยวิธีการเลือกแบบ เจาะจง จำนวน 12 คน ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ตัวชี้วัด โดยใช้เครื่องมือ likert scale โดยให้ผู้เชี่ยวชาญเลือกระดับความเหมาะสมในแต่ละตัวชี้วัดว่า มีความ เหมาะสมที่สามารถวัดศักยภาพของอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัยมากน้อยเพียงใด ซึ่งใช้เกณฑ์ 3 ระดับ แทน 3 ความหมาย คือ เหมาะสมมาก เหมาะสม ไม่เหมาะสม (คุณทลี, 2546) เพื่อวัดความ เหมาะสมของตัวชี้วัดมีความสามารถวัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น ตามแบบมาตราส่วนประมาณค่าแบบ

likert scale question โดยแบ่งการแปรผลตามหลักของการแบ่งอันตรภาคชั้น (class interval) โดยใช้สูตรคำนวณช่วงกว้างของชั้น (มัลลิกา, 2548) ดังต่อไปนี้ โดยระดับคะแนนจะถูกแบ่งจากเป็น 3 ช่วง ได้แก่ ช่วง 2.36 – 3.00 คือ เหมาะสมมาก ช่วง 1.68 – 2.35 คือ เหมาะสม และช่วง 1.00 – 1.67 คือ ไม่เหมาะสม ในกรณีที่ตรงตามช่วงคะแนนที่อยู่ในระดับ ช่วง 2.36 – 3.00 ผู้วิจัยจะนำตัวชี้วัดไปใช้ในการสัมภาษณ์เชิงลึกต่อไป และปรับปรุงแก้ไขรายละเอียดในบางข้อคำถามให้มีความชัดเจนสื่อความหมายได้ง่าย มีตัวชี้วัดที่อยู่ในระดับคะแนน 2.36 – 3.00 เหมาะสมมาก ทั้งหมด 15 ตัวชี้วัด และมีช่วงระดับคะแนน 1.68 – 2.35 เหมาะสม 1 ข้อ คือ ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น ข้อที่ 3.1 มีการนำศิลปะมาประกอบการนำเสนออาหาร เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และหัตถกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอารมณ์ในการรับประทาน เนื่องจากผู้วิจัยได้สังเกตเห็นว่า ข้อ 3.1 ไม่ผ่านเกณฑ์ ด้วยคะแนน 2.33 คะแนนจึงนำไปใส่ในแบบสัมภาษณ์เพิ่มเติมด้วยในแบบสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อต้องการทราบถึงสาเหตุว่า ทำไมอุตสาหกรรมการสร้างสรรค้อาหารท้องถิ่น จึงไม่สามารถนำศิลปะมาประกอบการนำเสนออาหาร เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และหัตถกรรม มาดึงดูดใจและสร้างอารมณ์ในการรับประทาน



## ตาราง 14 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น

ข้อเสนอแนะจากกลุ่มตัวอย่างแนะนำรายชื่อ ดังนี้

ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น	ข้อเสนอแนะ
<b>1. ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems)</b>	
1.1 วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่อยู่ในพื้นที่ที่สามารถเพาะปลูกได้ ในแปลงผัก สวนผลไม้ ไร่ ท้องนา	วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ หาได้ในพื้นที่ที่สามารถเพาะปลูกในแปลงผัก สวนผลไม้ ไร่ ท้องนา สามารถเพาะปลูกได้ใน พื้นที่ถึงร้อยละ 50 ซึ่งเพียงพอสำหรับการบริโภคของคนในพื้นที่แล้วและยังนำมาขายกันที่ตลาดได้อีกด้วย
1.2 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่น สามารถหาได้เองตามธรรมชาติและตามฤดูกาลของพื้นที่อาศัย	สามารถพบเจอได้ในชีวิตประจำวันของชาวบ้าน
1.3 มีการปลูกและจำหน่ายวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง	ชาวบ้านมีการสร้างรายได้จากการเกษตรและจำหน่ายแจกจ่ายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง
1.4 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและการกินคืออยู่ดีของผู้บริโภค ปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย	พืชผักผลไม้ปลอดสารพิษและปลูกด้วยดินธรรมชาติและใช้ปุ๋ยจากการหมักธรรมชาติ
<b>2. เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food)</b>	
2.1 มีการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบต่อกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น	เรื่องเล่าของการทำอาหารมักถ่ายทอดมาจากครอบครัวผ่านวิธีการทำและการเอาตัวรอดในชีวิตประจำวัน
2.2 มีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญาขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่ผ่านอาหารท้องถิ่น	มีความสอดคล้องกับประเพณี ภูมิปัญญาของชาวบ้านในพื้นที่
2.3 มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่าง	มีความสอดคล้องกับผลงานความคิด

สร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมการสื่อความหมายในรูปแบบต่างๆ	สร้างสรรค์อาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่นและวัสดุจากธรรมชาติของชาวบ้าน
2.4 คนในพื้นที่หรือผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่นและสามารถถ่ายทอดกรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่นได้	สอดคล้องกับลักษณะของคนในพื้นที่ที่ชอบถ่ายทอดสิ่งที่บรรพบุรุษส่งมาให้คนที่สนใจ
<b>3. อุตสาหกรรมการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries)</b>	
3.1 มีการนำศิลปะมาประกอบการและมาสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และหัตถกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอรรถรสในการรับประทาน	ควรส่งเสริมโดย การนำมาต้องนำวัตถุดิบที่มีการผลิตกันอยู่แล้วในท้องถิ่นมาใส่บรรจุภัณฑ์ใหม่ เพื่อให้สินค้าดูน่าดึงดูดใจมากขึ้น
3.2 มีการคิดค้นรายการอาหารที่คำนึงถึงการกิน การอยู่ร่วมสมัยด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่	มีความสอดคล้องกับร้านอาหารภายในชุมชนที่นำวัตถุดิบท้องถิ่นมาทดลองทำอาหาร
3.3 มีการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มาคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ โดยที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุที่สามารถพบได้ในเฉพาะพื้นที่ไว้	สอดคล้องกับการนำวัสดุธรรมชาติที่อยู่ในพื้นที่มาสร้างสรรค์เป็นสินค้าในพื้นที่
3.4 มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น งานสานเครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร	เกิดเป็นผลิตภัณฑ์เฉพาะถิ่นที่หลากหลาย
<b>4. ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food)</b>	
4.1 มีการส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารนำรายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอขายให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือน	ควรมีการส่งเสริมวัตถุดิบที่มีการผลิตกันอยู่แล้วในท้องถิ่น มาใส่บรรจุภัณฑ์ใหม่ เพื่อให้สินค้าดูน่าดึงดูดใจมากขึ้น
4.2 มีแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหาร และการรักษารสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น	ควรจะมีการนำเสนอในรูปแบบ นักศึกษาฝึกงาน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้เลย

ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องได้เรียนรู้	
4.3 ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว	ควรมีกิจกรรมที่ส่งเสริมการสร้างประสบการณ์แก่ผู้มาเยือน เช่น กิจกรรมสอนพับใบตองมาเป็นภาชนะบรรจุอาหาร ทำให้เกษตรกรมีรายได้โดยตรง พร้อมทั้งยังช่วยลดปัญหาขยะที่สร้างมลพิษ
4.4 ภายในกรรมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่น มีการคำนึงถึงการรักษาสีของวัตถุดิบและการจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง รวมถึงการจัดสรรวัตถุดิบให้มีการหมุนเวียนที่หาได้ใน	มีความสอดคล้องกับการจัดการขยะของคนในพื้นที่ ที่นำเศษอาหารมาทำเป็นปุ๋ย

#### ข้อเสนอแนะโดยรวมจาก (ภาคนักวิชาการ ภาครัฐ ภาคประชาชน)

จากมุมมองของนักพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดสุโขทัย ที่ทำงานเกี่ยวกับการท่องเที่ยว และชุมชนมาโดยตรง คิดว่าอยากให้อาหารท้องถิ่น ดำรงอยู่ด้วยความดั้งเดิมของพื้นที่ จ.สุโขทัย โดยการรักษาสุขลักษณะ ความสะอาด และความยั่งยืน

สุโขทัยเป็นเมืองเกษตรกรรม วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นสามารถหาได้ในพื้นที่ อีกทั้งผู้ประกอบการและเกษตรกร มีการนำผลผลิตและอาหารท้องถิ่นออกมาจำหน่ายที่ตลาดชุมชน แต่ปัญหาส่วนใหญ่สินค้าจะจำหน่ายไม่ได้ราคาและแบกรับภาระต้นทุนไว้สูง และทำให้ผู้ประกอบการหยุดกิจการไปก็มาก ข้อควรปรับปรุง คือ บรรจุกินที่ไม่ตรงกับกลุ่มลูกค้าดูไม่ทันสมัยและไม่น่าสนใจ ถ้าแก้จุดนี้ได้ก็หาตลาดได้มากขึ้น ส่วนตลาดปัจจุบันนี้สามารถค้าขายทางอินเทอร์เน็ตได้อยู่ ยิ่งไปกว่านั้น การทำรูปแบบบรรจุกินที่มีความสำคัญมาก ช่วยเพิ่มมูลค่าสินค้ามากขึ้น และเข้าถึงกลุ่มลูกค้าที่หลากหลายมากขึ้น และต้องหาจุดร่วมในการเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว เพื่อสร้างรายได้ให้มากขึ้นแก่คนในชุมชน

จึงสรุปได้ว่า ตัวชี้วัดศักยภาพท้องถิ่นที่ใช้ในการพัฒนาอาหารท้องถิ่น ที่ได้จากการทบทวนวรรณกรรม 4 ด้าน จำนวน 16 ตัวชี้วัด โดยมี 15 ตัวชี้วัดที่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียลงความเห็นสอดคล้องกับการนำไปศึกษาในพื้นที่ และมีตัวชี้เพียง 1 ตัว ที่ไม่ได้รับการเห็นด้วยคือ ตัวชี้วัดที่ 3.1 เป็นการนำศิลปะมาประกอบการนำเสนออาหาร เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และหัตถกรรม

เพื่อดึงดูดใจและสร้างอรรถรสในการรับประทาน ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียให้ความเห็นว่า สำหรับในพื้นที่ การนำศิลปะมาผสมผสานกับการประกอบอาหารท้องถิ่น เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และ ทัศนกรรม ยังมีความเป็นไปได้น้อยและยังไม่เห็นถึงความเชื่อมโยงกัน ทำให้เกิดคำถามมากกว่า จะ ดึงดูดใจได้อย่างไรและสร้างอรรถรสในการรับประทานอาหาร ได้มากน้อยแค่ไหนและไม่ทราบถึง วิธีการนำมาประยุกต์ใช้ร่วมกัน ทำให้ผู้วิจัยได้ตัวชี้วัดที่จะนำไปต่อยอดเพื่อออกแบบคำถามสัมภาษณ์ เชิงลึกในวัตถุประสงค์ที่ 2 ต่อไป

### ผลการวิจัยเพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อ 2 เพื่อศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการ ท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในจังหวัดสุโขทัย

ในศึกษาศักยภาพของอาหารท้องถิ่น ผู้วิจัยจึงได้นำตัวชี้วัดที่ได้จากการพัฒนามาแล้วจาก วัตถุประสงค์ที่ 1 มาออกแบบในการสัมภาษณ์เชิงลึกในวัตถุประสงค์ที่ 2 นี้ เพื่อให้ได้มาซึ่งตัวชี้วัด ศักยภาพอาหารท้องถิ่นที่แท้จริง ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัด สุโขทัย

ตาราง 15 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล จำนวนทั้งหมด 24 คน

ผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดสุโขทัย			
ผู้ให้ข้อมูล	อายุการเปิดกิจการ	เพศ	อาชีพ
B01	เปิดมาตั้งแต่ปี 2556 แต่ว่าในช่วง โควิดร้านปิดทำการ ไป 2 ปี ถ้าหากว่ามี งานเทศกาลใหญ่ๆ ก็จะไปขายบ้าง	ชาย	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
B02	เปิดขายมาแล้ว 60 กว่าปีได้	ชาย	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
B03	30 กว่าปี	หญิง	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
B04	40 กว่าปี	หญิง	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
B05	9 ปี	หญิง	ผู้ประกอบการร้านอาหาร

B06	10 ปี	หญิง	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
B07	5 ปี	หญิง	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
B08	5 ปี	ชาย	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
B09	8 ปี	หญิง	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
B10	20 กว่าปี	หญิง	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
B11	30 กว่าปี	หญิง	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
B12	20 กว่าปี	หญิง	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
<b>ผู้ที่อาศัยอยู่ในท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัย/ปราชญ์ชาวบ้าน/ผู้นำชุมชน</b>			
ผู้ให้ข้อมูล	อายุ	เพศ	อาชีพ
A01	49 ปี	ชาย	เกษตรกร/ผู้นำชุมชนบ้านใหม่ตระพังทอง
A02	50 ปี	ชาย	เกษตรกร
A03	40 ปี	หญิง	รับราชการ
A04	38 ปี	หญิง	รับราชการ (ช่วยครอบครัวทำขนมสังขยาชวานา ถ้ามืออเดอร์) พี่จะนัดด้านขนมไทย
A05	52 ปี	หญิง	เกษตรกร
A06	54 ปี	ชาย	สมาชิกชุมชนเมืองเก่า
A07	42 ปี	ชาย	มัคคุเทศก์เชี่ยวชาญมรดกโลก
A08	43 ปี	ชาย	ประธานกลุ่มโฮมสเตย์เมืองเก่า
A09	46 ปี	ชาย	เจ้าของศูนย์การเรียนรู้บ้านพระพิมพ์เมืองสุโขทัย
A10	45 ปี	ชาย	ค้าขาย
A11	62 ปี	หญิง	ทำขนมแต่งงาน และขนมไทยอื่นๆ
A12	41 ปี	หญิง	ผู้ก่อตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผลิตผักปลอดสารพิษ

จากตาราง 15 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล จำนวนทั้งหมด 24 คน ประกอบด้วยผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดสุโขทัย จำนวน 12 คน และ ผู้ที่อาศัยอยู่ในท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัย/ปราชญ์ชาวบ้าน/ผู้นำชุมชน จำนวน 12 คน โดยผู้ให้ข้อมูลทั้ง 24 คน มีผลการศึกษาระดับปริญญาตรี

## ด้านตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ชุมชนบริเวณรอบอุทยานประวัติศาสตร์

### 1. ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems)

ระบบเกษตรท้องถิ่น เป็นการศึกษาเกี่ยวกับศักยภาพการทำการเกษตรหรือเพาะปลูกพืช ผัก ผลไม้ ที่สามารถเจริญเติบโตได้ดีกับลักษณะสภาพดินในพื้นที่ สามารถนำมาจำหน่ายและนำมาใช้ประกอบอาหาร เพื่อประหยัดรายจ่ายให้ได้มากที่สุด จึงทำให้เกิดเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นจากวัตถุดิบที่สามารถพบได้ในพื้นที่ ผสมผสานกับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาในการประกอบอาหาร จนทำให้เกิดเป็นรายการอาหารเฉพาะถิ่น การศึกษามุ่งองค์ประกอบด้านระบบเกษตรท้องถิ่น ประกอบด้วย (1.1-1.4)

#### 1.1 วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่อยู่ในพื้นที่สามารถเพาะปลูกได้ ในแปลงผัก สวนผลไม้ ไร่ ท้องนา

จากการศึกษาพบว่า แหล่งทรัพยากรการเกษตรในพื้นที่ ทั้งพืชพันธุ์เกษตรที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ตามฤดูกาล และที่เกิดจากการเพาะปลูกของคนในพื้นที่ มีความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งน้ำและดินที่เหมาะสมแก่การเพาะปลูกและทำการเกษตรแบบอินทรีย์ โดยไม่ต้องใช้ปุ๋ยเคมีหรือยาฆ่าแมลง เป็นพืชผักปลอดสาร ทำให้มีพืชผักที่มีเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นมากมาย ที่สามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่น เพื่อบริโภคกันเองในพื้นที่ รวมถึงส่งเสริมเป็นอาหารเพื่อการท่องเที่ยว ดังคำสัมภาษณ์

จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านค้าและร้านอาหาร จำนวน 12 ร้าน พบว่า

ผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะเลือกวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร เป็นวัตถุดิบในพื้นที่ที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ ตามฤดูกาล เพาะปลูกกันเอง และรับมาจากสวนเกษตรกรที่รู้จักและเชื่อถือได้ โดยให้ความสำคัญกับความสดใหม่ ปลอดสารเคมี

.....วัตถุดิบที่เอามาทำอาหาร มีหลากหลาย หาได้ง่ายเลย ทั่วไปตามท้องตลาด ส่วนใหญ่ซื้อมาจากตลาด และพ่อค้า แม่ค้าที่ปลูกกันเองวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร ต้องเป็นของที่สด สะอาดและไม่มียาฆ่าแมลงวัตถุดิบมีให้ใช้ในทุกฤดูกาล ไม่ต้องรอฤดูกาล

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B01 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

.....วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร หาได้ง่ายมากเลยส่วนใหญ่ได้จากจากตลาดวัดตระพังทอง เป็นเกษตรกรที่เพาะปลูกกันเอง และมีที่ทางร้านปลูกเองด้วย วัตถุดิบที่จะนำมา

ปรุงอาหารต้องเป็นวัตถุดิบต้องสดหาได้ตลอด มีเกษตรกรปลูกไว้ไร่ สวน และของไม่ขาดแคลน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B06 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

.....วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารสามารถ หาซื้อได้ง่าย หรือไม่ส่วนใหญ่พวกพืชสวนครัวก็ปลูกที่บ้าน วัตถุดิบหาได้จากตลาดวัดตระพังทองบ้าง เกษตรกรในชุมชนใกล้เคียงบ้าง และก็มีปลูกเอง เลือกว่าวัตถุดิบที่จะต้องปลอดสารเคมี ไม่ใส่ยาฆ่าแมลง พวกเนื้อต่างๆ ก็ต้องสด บางครั้งก็สั่งตรงจากไร่ที่ไว้ใจได้วัตถุดิบที่ต้องรอเวลาให้ออกก็จะมีถั่วฝักยาว ถ้าแล้งๆ เราก็ต้องบอกลูกค้าว่าฝักเล็กหน่อยนะช่วงนี้มันแล้ง

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B11 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

#### **จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย**

วัตถุดิบประกอบที่นำอาหารท้องถิ่นสามารถหาได้จากเพาะปลูกเองในพื้นที่ ตลาดในชุมชนที่มีชาวบ้านนำวัตถุดิบท้องถิ่นหลากหลายมาจำหน่าย และอีกพื้นที่ที่สามารถพบวัตถุดิบได้ คือ บนภูเขา เช่น มันอ่อน เห็ด หน่อไม้ เห็ดโคลน และสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา เช่น ต้นพันงูเขียว ช่วยรักษาอาการปวดเมื่อยตามข้อ ต้นสดใช้ตำพอกบริเวณที่เป็นแผลอักเสบ แผลเปื่อย หากวัตถุดิบมีเหลือจากการทำอาหาร จะนำมาแจกจ่ายเพื่อนบ้าน และนำมาจำหน่าย เพื่อหารายได้อีกทางหนึ่ง ดังคำสัมภาษณ์

.....วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่น ส่วนมากหาได้จาก ตลาดวัดใหม่ตระพังทอง และที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ เพาะปลูกเองที่บ้านด้วย จะเป็นพืชปลอดสารพิษ ก็จะมี ผักหวาน ก็จะนำมาฉาบน้ำมัน แกงไก่ได้ มีปลารากกล้วย นำมาทอดใบมะกรูดคลุกพริกไทย

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A01 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่น หาได้ที่ตลาดวัดตระพังทอง เดินทางใกล้มาก เดินไม่ถึง 10 นาที และสวนเพื่อนใกล้เคียงเดี๋ยวนี้ไม่ต้องรอฤดูกาลแล้ว ดินอุดมสมบูรณ์ เพราะอย่างไชน้ำ ต้องรอเกิดในแหล่งน้ำสะอาดแต่ก่อน ตอนนี้ชาวบ้านเรียนรู้ที่จะเลี้ยงเองที่บ้านแล้ว

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A03 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

#### **ผลผลิตที่ชาวบ้านเพาะปลูกในชุมชน**

**ผักชีควาย** ผักชนิดนี้จะขึ้นเองตามธรรมชาติ พบได้ในบริเวณที่เป็นแหล่งน้ำขังใกล้ๆ กับบริเวณที่มีอุจจาระควาย ชาวบ้านจะนิยมนำมาจิ้มทานกับน้ำพริก



ภาพ 3 ผักชีควาย

**หัวไชเท้า/หัวไชเท้าดอง** ชาวบ้านนิยมปลูกหัวไชเท้ากันในพื้นที่ และนำมาดองเพื่อขยายเวลาการเก็บรักษา และได้เมนูอาหารที่แตกต่างกันออกไป เช่น การกินสดกับน้ำพริก การนำมาดอง การนำมาทำหัวไชโป๊และทำอาหาร



ภาพ 4 หัวไชเท้า/หัวไชเท้าดอง



**ผักปาคำ/ฤๅษี** ผักชนิดนี้มีลักษณะคล้ายๆ สายบัว ขึ้นตามแหล่งน้ำตื้นมีทุกฤดูกาลหน้าหนาวจะเยอะหน่อย จิ้มกินกับน้ำพริกตะละปัด



ภาพ 5 ผักปาคำ/ฤๅษี

**ไข่น้ำ** เป็นวัตถุดิบที่ชาวบ้านนิยมนำไปประกอบอาหารท้องถิ่นเพราะคุณค่าทางอาหารสูง จะสามารถพบในบริเวณที่เป็นแหล่งน้ำสะอาด สมัยก่อนชาวบ้านยังไม่เป็นที่รู้จักเลยยังไม่กล้าลองเก็บมาทาน แต่ด้วยเวลาผ่านไป ชาวบ้านสังเกตเห็นว่า บริเวณที่จะมีไข่น้ำขึ้นจะเป็นบริเวณที่เป็นแหล่งน้ำสะอาด และจะสามารถเก็บได้ตอนช่วงน้ำขึ้น เพราะไข่น้ำจะลอยบนผิวน้ำ ปัจจุบันนี้ไข่น้ำเริ่มเป็นนิยมในพื้นที่มากขึ้น จึงทำให้ไข่น้ำในพื้นที่หายไปช่วงหนึ่ง ชาวบ้านจึงเริ่มเรียนรู้การเพาะไข่น้ำกันเอง ทำให้ในตอนนี้สามารถหาทานได้ตลอดช่วงฤดูกาล



ภาพ 6 ไข่น้ำ

**ถั่วเน่า** มีลักษณะคล้ายถั่วฝักยาว แต่จะออกผลผลิตขนาดกึ่งพื้ สามารถแบ่งเป็น 3 ประเภท คือ ถั่วเน่าลาย ถั่วเน่าแดง ถั่วเน่าเขียวธรรมดา ที่เรียกถั่วเน่าเพราะว่า ถั่วเน่าเติบโตขึ้นจะขนานกับดิน การที่จะเก็บถั่วเน่านั้นได้ต้องนั่งเก็บจากพื้



ภาพ 7 ถั่วเน่า

**มันอ่อน** มันชนิดนี้ตอนแรกที่ชาวบ้านพบๆ ไม่มีชื่อ เรียก “มัน” ธรรมดา เด็กในพื้นที่ชอบทานแล้วจะอ่อนกิน ทำให้ได้ชื่อว่ามันอ่อน เพราะเด็กๆ ชอบอ่อนกิน จะพบมากในช่วงหน้าหนาว และนำมาแกงส้มเป็นเมนูอาหารคาว



ภาพ 8 มันอ่อน

## 1.2 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นสามารถหาได้เองตามธรรมชาติและตามฤดูกาลของพื้นที่อาศัย

พื้นที่ชุมชนโดยรอบส่วนใหญ่มีความอุดมสมบูรณ์ ทำให้สามารถนำวัตถุดิบที่ขึ้นเองตามธรรมชาติมาประกอบอาหารทานได้ และได้ผลผลิตจากพืชตามฤดูกาล ในฤดูหนาวชาวบ้านสามารถจับปลาในแหล่งนำมาประกอบอาหารทานเองได้ เนื่องจากเป็นพื้นที่ลุ่มน้ำ อีกทั้งชาวบ้านมี

การเรียนรู้การเพาะพันธุ์ปลาที่สามารถเติบโตขึ้นที่ เพื่อให้มีปลาทานได้ตลอดฤดูกาล และนำไปจำหน่าย เพื่อสร้างรายได้ ดังคำสัมภาษณ์

**จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านค้าและร้านอาหาร จำนวน 12 ร้าน พบว่า**

ผู้ประกอบการมีวิธีการนำวัตถุดิบมาประกอบอาหารหลายรูปแบบ ได้แก่ การไปซื้อจากพ่อค้าแม่ค้าที่ตลาดในชุมชน การปลูกวัตถุดิบเองและหาตามธรรมชาติ เพื่อลดต้นทุนและได้ผลผลิตที่สดใหม่

.....ป่าปลูกวัตถุดิบเองอยู่แล้ว พวกพืชสวนครัว และจะซื้อจากที่ เกษตรกร พ่อค้าแม่ค้า และที่ตลาดเพราะที่ตลาดมีวัตถุดิบหลากหลายมากมาย

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B08 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

.....เลือกซื้อตลาดใกล้บ้านต้องสะอาด ปลอดภัยวัตถุดิบที่ เพื่อร้านไม่ต้องรอเวลาให้ออกผลผลิต

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B11 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

**จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย พบว่า**

ชาวบ้านโดยส่วนมากประกอบอาชีพเกษตรกร ผลผลิตที่ได้จากการทำการเกษตร นำมาทำอาหารทานด้วยและจำหน่ายที่ร้านอาหาร ตลาดทั่วไป และส่งไปยังบ้านชาวบ้านในชุมชน ในฤดูฝนชาวบ้านก็จะไปเก็บวัตถุดิบของป่ามาทำอาหารและจำหน่ายได้รายได้ที่มากขึ้น

.....วัตถุดิบวัตถุดิบที่ขึ้นเองตาม ป่า ภูเขาเลยปลอดภัยฆ่าแมลงโดยที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A02 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....หาได้ในหมู่บ้านเลย เพราะชาวบ้านที่นี่ทำอาชีพ เกษตรกร และถ้าวัตถุดิบที่เป็นของป่าหรือวัตถุดิบท้องถิ่นจริงๆก็จะไปหาซื้อที่ตลาดวัดตระพังทอง

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A04 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....วัตถุดิบ ตามฤดูกาลน้อย เพราะตอนนี้มีให้ทานตลอดทั้งปี แต่ช่วงฤดูหนาวก็จะดีหน่อยมีผักมากมาย และในหน้าฝนแม่น้ำยมหนุนสูงขึ้นปลาในแม่น้ำว่านทวนน้ำมาก็เยอะ เช่นปลาช่อน ชาวบ้านที่นี้ส่วนใหญ่ก็จะทำการเกษตรกรรมกัน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A04 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

### 1.3 มีการปลูกและจำหน่ายวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง

วัตถุดิบในพื้นที่มีทั้งปลูกเพื่อบริโภคเองและนำไปจำหน่ายในพื้นที่และชุมชนใกล้เคียง เป็นการสร้างรายได้และได้วัตถุดิบที่ไม่มีในพื้นที่ สถานที่ที่พบวัตถุดิบได้ คือ ตลาดวัดตระพังทอง ตลาดนัด ดังคำสัมภาษณ์

**จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านค้าและร้านอาหาร จำนวน 12 ร้าน พบว่า**

ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ในพื้นที่ นำวัตถุดิบมาประกอบอาหาร ชนิดพืชสวนครัวเพาะปลูกเองในบริเวณพื้นที่ของตน และถ้าเป็นวัตถุดิบที่มาจากฤดูกาล ขึ้นเองตามธรรมชาติ วัตถุดิบที่ขึ้นบนเขา และในป่า จะสามารถหาซื้อจากตลาด เพราะด้วยความที่พืชผักที่หายากและออกผลเฉพาะฤดูกาลชาวบ้านจึงเริ่มมีการเพาะปลูกท้องถิ่นกันมากขึ้น เช่น การเก็บของป่าลงมาปลูกในพื้นที่สวนของตนเพื่อประหยัดเวลาการเดินทาง และขยายผลผลิตได้มากขึ้น ทำให้วัตถุดิบบางชนิดที่ต้องรอตามฤดูกาล ตอนนี้ก็มีให้ทานตลอดทั้งปีแล้ว

.....วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ส่วนใหญ่หาได้ในตลาดในพื้นที่ชุมชน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B04 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

.....หาซื้อวัตถุดิบตลาดตระพังทองบ้าง เกษตรกรในชุมชนใกล้เคียงบ้าง และก็มีปลูกเอง

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B011 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

**จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย พบว่า**

ชาวบ้านในพื้นที่ นิยมปลูกผักพืชสวนครัวทานกินเองและไปตลาดในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่ต่างออกไป และซื้อวัตถุดิบเนื้อสัตว์เพิ่มเติม เพิ่มความหลากหลายของอาหาร และด้วยพื้นที่มีดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ทำให้วัตถุดิบที่ จากที่เคยขึ้นเฉพาะตามฤดูกาลตอนนี้ก็สามารถหาทานได้ทั้งปี

.....วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารวัตถุดิบที่พบได้ตลอดทั้งปี และชาวบ้านไปเก็บบนป่ามาปลูกเอง ทำให้บางวัตถุดิบหากินได้ตลอดทั้งปี แต่ถ้าตามฤดูกาลหน่อย เลือกลงไปตลาด ยามว่าง และใช้ปุ๋ยธรรมชาติ

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A04 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่น จากกินผักที่ปลูกกันเองสวนที่บ้าน แต่  
ถ้าอยากได้ที่แตกต่างกันออกไปก็จะไปตลาดบ้าง

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A012 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

#### 1.4 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและการกินดี อยู่ดีของผู้บริโภค ปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย

จากการศึกษาพบว่า วัตถุดิบที่ถูกนำมาประกอบอาหารในพื้นที่นั้นๆมาจาก ไร่ นาเกษตร  
แบบอินทรีย์ โดยใช้ปุ๋ยจากชีวภาพเป็นส่วนมาก ทำให้ทั้งผู้ประกอบการและชาวบ้านได้วัตถุดิบพืช ผัก  
ผลไม้ที่ปลอดภัย ในส่วนของเนื้อสัตว์จะรับมาจากฟาร์มโดยตรงเพื่อกันการปนเปื้อน และการเลือก  
ซื้อที่ตลาดจะเลือกกับร้านที่สะอาด และถูกสุขอนามัย

**จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านค้าและร้านอาหาร จำนวน 12 ร้าน พบว่า**

ผู้ประกอบการจะประกอบอาหารท้องถิ่นด้วยวัตถุดิบจากในพื้นที่และพื้นที่ใกล้เคียงเป็น  
ส่วนมาก เพราะการทำการเกษตรเป็นแบบอินทรีย์ รวมไปถึงร้านอาหารทุกร้านจะทำอาหารทาน  
เองในครอบครัวอยู่แล้ว ทำให้มีการคำนึงถึงการเลือกวัตถุดิบที่ดีเป็นพิเศษ

.....เลือกวัตถุดิบของมาทำอาหาร อย่างแรกไม่มียาฆ่าแมลง อย่างที่สองเน้นที่ปลูก  
เองหรือขึ้นเองตามธรรมชาติ

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B02 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

.....คัดเลือกวัตถุดิบทำอาหารจากผักตามฤดูกาล ผักปลอดภัยพิษ เครื่องพริกแกง  
ก็ทำเองและไม่ใส่ผงชูรสในการปรุงอาหาร

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B05 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

**จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย พบว่า**

การเพาะปลูกพืชผักสวนครัวที่ชาวบ้านนิยมเพาะปลูกเอง มาจากการทำการเกษตรโดย  
ใช้ปุ๋ยชีวภาพ เช่น น้ำส้มควันไม้ เพื่อไล่แมลงศัตรูพืชและปุ๋ยขี้วัว ขี้ควาย เพื่อเพิ่มสารอาหารในดิน ให้  
ผลิตเติบโตมากขึ้น ส่งผลให้วัตถุดิบที่ถูกนำมาปรุงอาหารนั้น มาจากธรรมชาติโดยตรง และปลอด  
สารเคมี

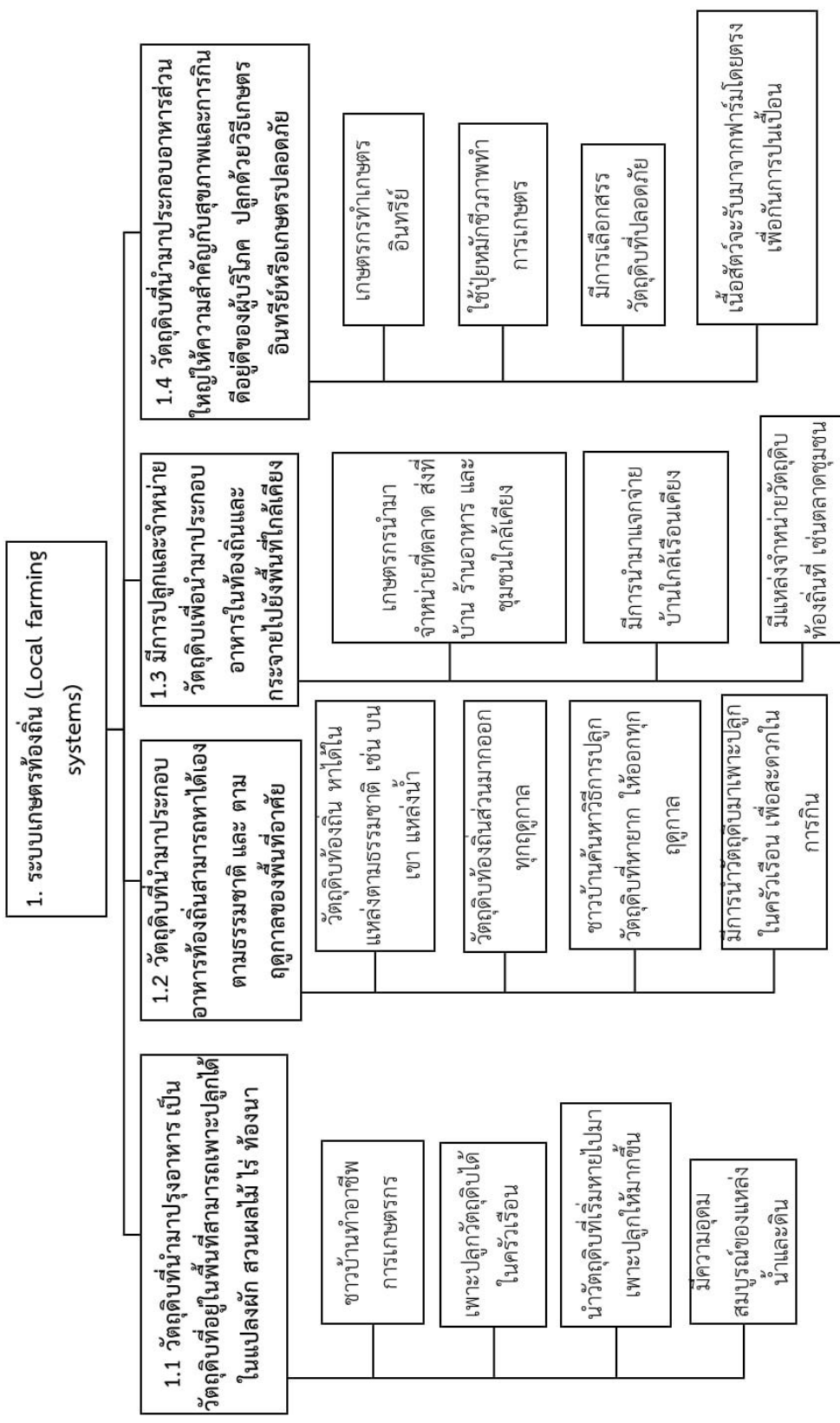
.....การเพาะปลูกมีปลูกเองตามธรรมชาติ ใช้ปุ๋ยขี้วัวบ้าง ปุ๋ยหมักไล่แมลงบ้าง  
หรือไม่ก็สั่งจากสวนเกษตรที่ปลอดสารเคมี

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A011 ผู้อยู่อาศัย, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

ตาราง 16 วัตถุดิบที่นิยมนำมาประกอบอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัย

วัตถุดิบประกอบอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัย	
1. เหินโคลน	9. กุ้งแห้ง
2. ไข่น้ำ	10. น้ำตาลปีบ
3. ต้นบอนน้ำ	11. มะละกอ
4. ผักหวาน	12. แมงดา
5. หยวกกล้วย	13. ปลาป่น
6. ปลาเฉลิม	14. กุ้งฝอย
7. ใบชะพลู	15. หน่อไม้
8. ปลารากกล้วย	16. ถั่วฝักยาว

จากตาราง 16 ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ได้วัตถุดิบที่นิยมนำมาประกอบอาหารท้องถิ่นจำนวน 16 ชนิด ที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่น



## 2. เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food)

การส่งต่อวัฒนธรรมจากการเล่าเรื่องราวความเป็นมา เป็นอีกวิธีการหนึ่งของคนสมัยก่อน ในเรื่องการรับประทานอาหารก็คือ การเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบทอดกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น รวมถึงการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญาชนบทรรมนิยม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่อาศัย ผ่านอาหารท้องถิ่น การนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมการสื่อความหมายในรูปแบบต่างๆ โดยที่คนในพื้นที่หรือผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่นและสามารถถ่ายทอดกรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่นได้

### 2.1 มีการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบทอดกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น

เป็นการถ่ายทอดเรื่องราวการทำอาหารท้องถิ่นในสมัยก่อน เช่น ส่งทอดทางการเลือกวัตถุดิบพืชผักชนิดนี้สามารถนำไปประกอบอาหารได้ ภูมิปัญญาการปรุงอาหาร และวิธีการใช้อุปกรณ์ต่างๆในการทำกับข้าว เพื่อให้ได้ซึ่งอาหารที่รับประทานกันในครอบครัว

#### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนมาก เดิมโตมาจากครอบครัวที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ และส่งต่อวิธีการทำอาหารมาสู่รุ่น จึงทำให้ผู้ประกอบการทุกคนทำอาหารท้องถิ่นได้และยังสามารถถ่ายทอดต่อให้กับพนักงานในร้านและคนในครอบครัว

.....บรรพบุรุษจะไม่ค่อยได้มีการมาเล่าสักเท่าไร เพราะส่วนใหญ่ท่านจะให้เราช่วยกันทำมาตั้งแต่ตอนแรก ก็เห็นความเป็นมากันอยู่แล้ว ส่วนอาหารก็จะมีข้าวเป็บก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ที่ส่งต่อๆ กันมา กระบวนการทำอาหารมาจากคนในครอบครัวเรานี้แหละ บรรพบุรุษ ปู่ย่าตายายของเราเอง

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B01 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....ไม่เคยฟังเรื่องเล่ามาก่อนเรียนรู้มาจากการช่วยคุณแม่เข้าครัว แล้วก็เรียนรู้มาเรื่อย ๆ เคยมีส่วนร่วมในการทำอาหารท้องถิ่น งานบุญ งานบวช งานแต่ง ทำไปถวายวัดก็มี เน้นครูพักลักจำ

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B06 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)



### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย

ชาวบ้านได้รับความรู้ ภูมิปัญญาการทำอาหารมาจากคนในครอบครัวจากการทำอาหารร่วมกัน บางครอบครัวจะมีการเผยแพร่สูตรอาหารที่ทำทานกันเองในครอบครัว หรือบางคนก็ได้ทักษะการทำอาหารมาจากการเข้าไปช่วยแม่ครัววัดทำอาหาร

....ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นมาจากคนรุ่นก่อนๆ จะเป็นการ ได้ฟังพร้อมทั้งลงมือทำ จำมาจากแม่และยาย เพราะสมัยก่อนบ้านยายจน แล้วตอนเด็กไม่มีขนมกินผู้ใหญ่ก็เลยไปหาวัตถุดิบจากพื้นที่ที่เหลืมาให้มาคลุกๆ ปั่นๆ เป็นขนมขี้ควาย หรือสังขยาชวานากรรมวิธีการปรุงหรือขึ้นตอน ทำอาหารท้องถิ่น ได้เรียนรู้การ หุงข้าวเหนียว ดูจากแม่และยาย นำข้าวเหนียวไปตั้งไฟ และเอามะพร้าวมาขูด จากนั้นนำมาเคี่ยวกับน้ำตาล และใส่ไข่เคียวจนหนืดเลย เก็บไว้ได้เป็นเดือนงานบุญ งานเทศกาล จะสามารถพออาหารท้องถิ่น

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A04 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

....ไม่ค่อยได้ฟังเท่าไรเรื่องเล่า ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นมาจากคนรุ่นก่อน แต่ได้เรียนรู้การทำอาหารท้องถิ่นกับ ครอบครัวปกติ ปกติครอบครัวชอบทำอาหารไปถวายวัด ตั้งแต่เด็กเลยเข้าครัว เลยได้ทักษะการทำอาหารท้องถิ่นมา

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A08 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

### 2.2 มีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่ผ่านอาหารท้องถิ่น

อาหารที่ชาวบ้านทั่วไปบริโภคกันเป็นประจำทุกวันส่วนใหญ่จะเป็นพวกน้ำพริก ผักต้ม หรือประเภทต้มผัดแกงทอดธรรมดา ซึ่งสามารถหาวัตถุดิบได้ตามรอบบ้าน แต่จะมีงานบุญหรือเทศกาลใหญ่ๆ ที่จะมีการรวมตัวกันเพื่อประกอบอาหารหรือขนม เพื่อใช้ประกอบพิธีกรรมตามความเชื่อ โดยวัฒนธรรมจะถูกถ่ายทอดและส่งผ่านมาในช่วงเวลาที่ชาวบ้านมาทำอาหารทานร่วมกัน

### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

จากการสัมภาษณ์พบว่า การถ่ายทอดของบรรพบุรุษของชาวบ้านในชุมชน จะเป็นการสอนเรื่องการดำเนินชีวิต วิธีการเอาตัวรอดในป่าจากการไปเก็บของป่ามาขาย จะเป็นการให้ลงมือปฏิบัติไปพร้อมๆ กันภายในครอบครัว และมีครูพักลักจำมาจากปู่ย่าตายาย เช่น การทำกับข้าวไปถวายพระที่วัด การทำกับข้าวเียนด้วยกัน ผู้สูงอายุจะเน้นลงมือให้ดู ทำให้รับรู้เรื่องราวจากคนสมัยก่อน ผ่านการสังเกตและเรียนรู้ไปพร้อมๆ กัน มีบางเมนูก็คิดขึ้นมาเองจากวัตถุดิบที่พอมืออยู่และ

หามาได้ เช่น ไข่น้ำที่สามารถนำมาทำแกงได้ ก็ลองนำมาใส่ไข่เจียว ลองมาทำห่อหมก ก็จะได้รสชาติแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับคนในพื้นที่จะจับมากับวัตถุดิบอื่นๆ ที่มาอยู่อย่างไร

.....บรรพบุรุษจะไม่ค่อยได้มีการมาเล่าสัปดาห์ เพราะส่วนใหญ่ท่านจะให้เราช่วยกันทำมาตั้งแต่ตอนแรก ก็จะเห็นความเป็นมากันอยู่แล้ว ส่วนอาหารก็จะมีข้าวเป็บบักยัดเตี้ยสุโขทัย ที่ส่งต่อๆ กันมา กระบวนการทำอาหารมาจากคนในครอบครัวเรานี่แหละ บรรพบุรุษ ปู่ย่าตายายของเราเอง

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B01 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....ไม่เคยฟังเรื่องเล่ามาก่อนเรียนรู้มาจากการช่วยคุณแม่เข้าครัว แล้วก็เรียนรู้มาเรื่อยๆ ใดๆเคยมีส่วนร่วมในการทำอาหารท้องถิ่น งานบุญ งานบวช งานแต่ง ทำไปถวายวัดก็มี เน้นครูพักลักจำ

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B06 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

#### **จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย**

จากการสัมภาษณ์พบว่า ชาวบ้านในพื้นที่ได้รับการถ่ายทอดการประกอบอาหารท้องถิ่น และการทานอาหารท้องถิ่นมาจากบรรพบุรุษ โดยอยู่ในการดำรงชีวิตกันเป็นประจำอยู่แล้ว จึงทำให้ชาวบ้านรู้จักวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารและสามารถรังสรรค์อาหารท้องถิ่นด้วยตัวเองได้ และในบางครอบครัวก็คิดเมนูกันเองจากวัตถุดิบจากธรรมชาติที่นำมาประกอบอาหาร

.....บรรพบุรุษ ก็จะเล่าว่า การกินอาหารสมัยก่อนจะใช้มือ และก็จะมีความสุขตอนมาทำอาหารร่วมกันมากกว่ากรรมวิธีการปรุงหรือขั้นตอนการ ทำอาหารท้องถิ่น เราเรียนรู้จากบรรพบุรุษเลย ในครัวที่บ้าน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A03 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....ได้ฟังพร้อมกับลงมือทำ จำมาจากแม่และยาย เพราะสมัยก่อนบ้านยายจน แล้วตอนเด็กไม่มีขนมกินผู้ใหญ่ก็เลยไปหาวัตถุดิบจากพื้นที่ที่เหลื่อมมาให้มาคลุกๆ ปั่นๆ เป็นขนมขี้ควาย หรือสังขยาชวานา

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A04 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

### 2.3 มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมการสื่อ ความหมายในรูปแบบต่างๆ

การสื่อความหมายของอาหารท้องถิ่นสามารถทำได้หลากหลายวิธี ได้แก่ การถ่ายทอดวิธีการทำอาหารท้องถิ่นให้ชมโดยตรง การจัดการแข่งขันการทำอาหารท้องถิ่นภายในชุมชน การจัดเสิร์ฟอาหารเข้าภายในโรงแรม เพื่อเป็นการแสดงให้นักท่องเที่ยว ผู้ที่มาเที่ยวชมเมืองสุโขทัยได้รับรู้ถึงวัฒนธรรมการทำอาหารท้องถิ่นในแบบชาวท้องถิ่น และเป็นการสนับสนุนให้ชาวบ้านในชุมชนสามารถต่อยอดรายได้จากวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีอยู่

#### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

อาหารท้องถิ่นสามารถนำเสนอได้หลากหลายรูปแบบ ทั้งกระบวนการเล่ากรรมวิธีในการทำ การจัดงาน หรือแม้กระทั่งการ นำอาหารท้องถิ่นมานำเสนอให้แขกบ้านแขกเมืองได้รับประทานกันในงานประเพณี เทศกาลต่างๆ

.....เคยไปร่วมทำอาหารท้องถิ่นในงานประเพณีมีงานบวช งานทำบุญทอดกระฐิน งานแต่งงาน อาหารที่ทำก็จะถนัดเป็นของคาว

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B08 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

#### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย

วัฒนธรรมการทำอาหารท้องถิ่น สามารถส่งมอบผ่านวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร เพราะวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารเป็นวัตถุดิบเติบโตในพื้นที่ มีวิธีการปรุงเฉพาะตัว และหาทานได้เฉพาะในพื้นที่ โดยบางรายการอาหารก็เกิดจากการคิดค้นสูตรอาหารกันเองภายในครอบครัว

....เรียนรู้ทำอาหารท้องถิ่น มาจากพ่อ - แม่ และนำมาประยุกต์ตามสมัยร่วมเข้าแข่งขันทำอาหารหล่นเต้าเจี้ยว ในงานประจำปีและใช้ผักที่สวนมาเป็นเครื่องเคียง

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A012 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

### 2.4 คนในพื้นที่หรือผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ บอกเล่าเรื่องราวอาหาร ท้องถิ่นและสามารถถ่ายทอดกรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่นได้

การถ่ายทอดภูมิปัญญา กรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่น ให้ครอบครัว ลูกหลาน เพื่อนบ้าน หรือผู้ที่สนใจ ถือเป็นส่งมอบวัฒนธรรมการทำอาหารท้องถิ่นอย่างหนึ่ง เพราะในแต่ละพื้นที่จะมีวัตถุดิบและกรรมวิธีการปรุงอาหารที่แตกต่างกันออกไป จึงทำให้เกิดเป็นอาหารที่หาทานได้เฉพาะถิ่นหรือเฉพาะพื้นที่นั้น อีกทั้งยังถือเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมการทำอาหารท้องถิ่นในพื้นที่นั้นด้วย

### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

ขนบธรรมเนียมประเพณีของชาวบ้านในชุมชนบริเวณเมืองเก่า ให้ความสำคัญกับการร่วมมือกันทำอาหารท้องถิ่นแบบพิเศษและหาทานอยากนิยมนำไปถวายพระ ชาวบ้านจะมีการบอกบุญกัน ถ้าคนใดมีฝีมือการทำอาหารเก่งๆ ก็จะมาช่วยกันทำอาหารถวายพระ และถ้าบ้านไหนมีวัตถุดิบเยอะก็จะนำมาช่วยสมทบ จะทำให้เห็นถึงการร่วมมือร่วมใจกัน และชาวบ้านจะได้ทานข้าวจากวัตถุดิบพิเศษๆ ในช่วงที่มีการทำบุญที่วัด

.....ปกติ ปกติครอบครัวชอบทำอาหารไปถวายวัด ตั้งแต่เด็กเลยเข้าครัว เลยได้ทักษะการทำอาหารท้องถิ่นมา

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B01ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....เรียนรู้การทำอาหารคุณตาคุณยาย จากการช่วยทำอาหารเย็นเป็นประจำ เคยไปมีส่วนร่วมในการทำอาหารท้องถิ่น งานบวช งานแต่ง ทำไปถวายวัด เราว่างเราก็ไปช่วยทำบ้าง

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B11ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย

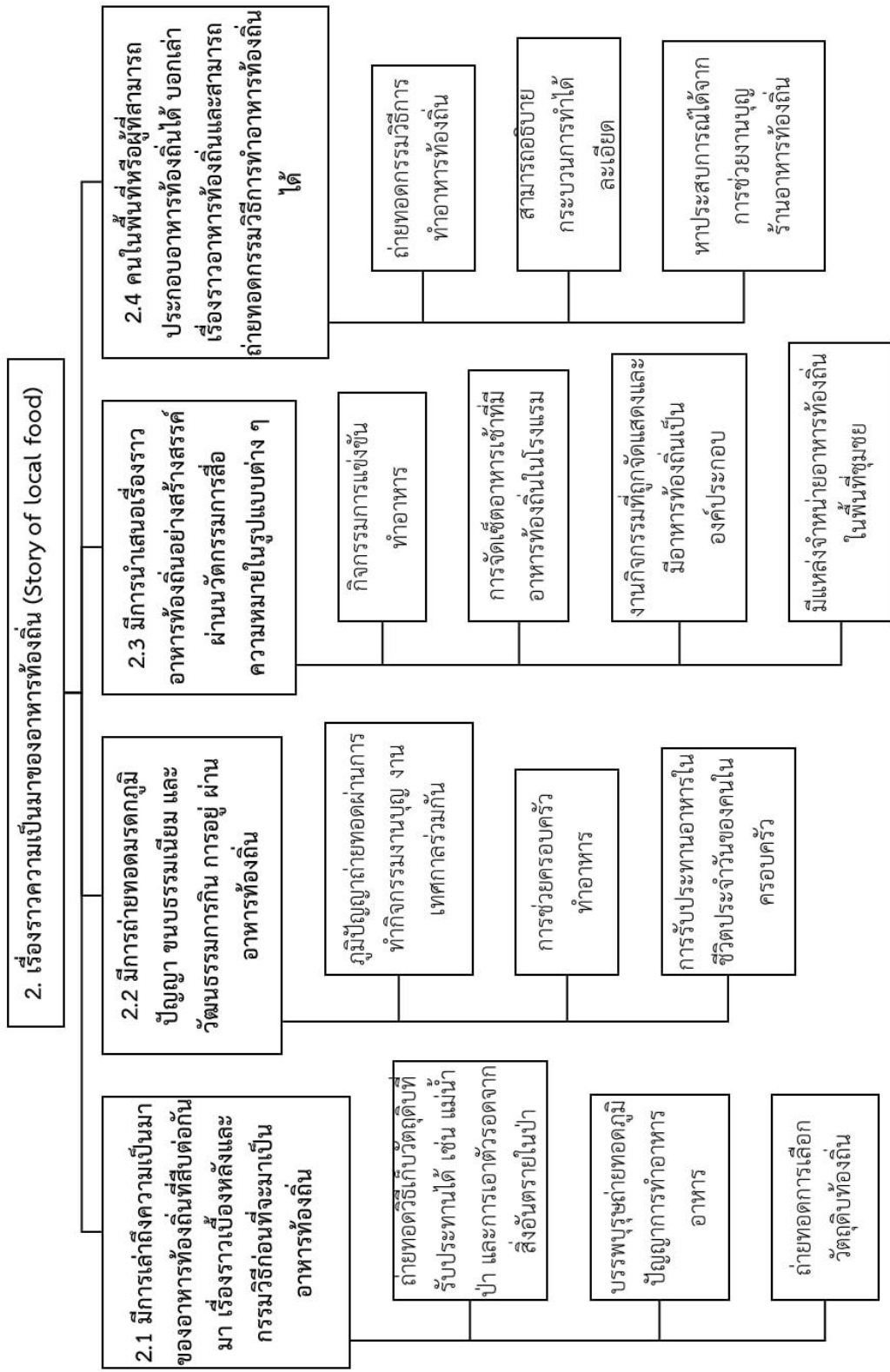
อาหารท้องถิ่นที่สามารถหาทำทานกันได้ในปัจจุบันนี้ มาจากการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษในครอบครัว ตั้งแต่การเลือกว่าวัตถุดิบที่สามารถหาได้มาประกอบอาหาร และวิธีการปรุงแบบไหนที่จะเข้ากับวัตถุดิบนั้น การได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษและคนเฒ่าคนแก่ จึงถือเป็นเรื่องที่สำคัญ

.....ช่วยงานที่วัด ก็จะเล่าถึงวิธีการไปหาของป่าจะต้องเตรียมไม้ไผ่แหลม กระบุง และไปแต่เช้า จะได้กลับลงมาไม่มีตมมากและบางอันถ้าไม่รู้จักสรรพคุณก็อย่าหยิบมาก ทำอาหารท้องถิ่นได้ เรียนรู้มาจากการที่ ไปช่วยงานบุญที่วัดตั้งแต่เด็กๆ ลุงๆ ป้าๆ ก็จะสอนมา

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A05 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

..... โดยปกติครอบครัวชอบทำอาหารไปถวายวัด ตั้งแต่เด็กเลยเข้าครัว เลยได้ทักษะการทำอาหารท้องถิ่นมา

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A08 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)



### 3. อุตสาหกรรมการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries)

การสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น เป็นการนำศิลปะมาประกอบอาหารและรังสรรค์อาหารท้องถิ่น เช่น การนำเครื่องดนตรีประจำพื้นที่มาจัดแสดง การแสดงรำยรำ วรรณกรรมความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น และหัตถกรรมจากทำมือจากคนในพื้นที่มารังสรรค์ในจากอาหาร เพื่อดึงดูดใจและสร้างอรรถรสในการรับประทาน โดยผ่านการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มาคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ ที่คำนึงถึงการรับประทานร่วมสมัย ด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่ และยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบที่สามารถพบได้ในเฉพาะพื้นที่ พร้อมกับการผสมผสานโดยการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น งานสาน เครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร เพื่อสร้างบรรยากาศและประสบการณ์ในการรับประทานอาหาร

#### 3.1 มีการนำศิลปะมาประกอบการและมารังสรรค์อาหารท้องถิ่น เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และหัตถกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอรรถรสในการรับประทาน

จากการศึกษาพบว่า ประเด็นนี้ เป็นประเด็นที่ได้รับการคัดเลือกน้อยที่สุดในเรื่องของคุณความเป็นไปได้ที่จะทำให้ศิลปะด้านการแสดง การละเล่น ดนตรีพื้นบ้านมาประยุกต์กับการทานอาหารท้องถิ่น เพื่อเกิดการสร้างสรรค์ประสบการณ์ในการรับประทานอาหารท้องถิ่นมากขึ้น เนื่องจากเคยมีผู้เคยลองทำแล้วแต่ยังหาจุดร่วมได้ไม่ชัดเจนจึงต้องล้มเลิกไป จะถือเป็นการสร้างบรรยากาศในการรับประทานอาหารมากกว่า รวมไปถึงบุคลากรและผู้เชี่ยวชาญทางด้านนี้มีอายุมากและบางท่านก็ไม่อยู่แล้ว ทำให้การถ่ายทอดมายังรุ่นต่อๆมาเกิดการขาดช่วงไป ดังคำสัมภาษณ์จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

.....จริงๆ แล้ว มันสามารถไปควบคู่กันได้นะ แต่แค่ยังเป็นเอามาใส่แบบกว้างๆ เช่น งานแสง เสียงที่จัดขึ้นที่ตลาดทำนน้ำวัดตระพังทอง ก็เป็นตลาดที่ขายอาหารสุโขทัยและมีอาหารท้องถิ่นร่วมด้วย และระหว่างทานอาหารก็จะมาช่วงบรรยากาศโบราณสถาน ที่มีการเราเทคโนโลยี การยิงแสงจะสปอตไลท์ไปยังโบราณวัตถุให้มีลูกเล่น พร้อมกับเปิดเพลงสร้างบรรยากาศ ก็ถือว่าเป็นการนำศิลปะมาเป็นส่วนในการสร้างประสบการณ์

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B04 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย

.....มีความคิดอยากจะนำเพลงดนตรีไทยเดิมที่ครอบครัวเคยร้องกันสมัยตอนเด็กๆ ช่วงตอนทำกับข้าวทานกันกลับมา เพราะคิดถึงบรรยากาศช่วงนั้น เคยรวบรวมพี่น้องมาแกะเพลงด้วยกันและถามคนในครอบครัวไปด้วยแต่ก็ยังไม่สมบูรณ์ เพราะคนเฒ่าคนแก่เค้าเสียกันไปหมดแล้ว

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A03 ผู้อยู่อาศัย, 30 พฤศจิกายน 2565)

### 3.2 มีการคิดค้นรายการอาหารที่คำนึงถึงการกิน การอยู่ร่วมสมัยด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่

จากการศึกษาพบว่า ชาวบ้านมีการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์กับการปรุงอาหารสมัยปัจจุบันมากมาย ส่วนใหญ่ที่ร้านอาหารจะเน้นขายอาหารตามสั่งทั่วไปและจะเพิ่มเมนูอาหารท้องถิ่นเข้าไปสำหรับชาวบ้านด้วย เพื่อให้ได้รับลูกค้าได้หลากหลายมากขึ้น

#### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

อาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัย เป็นอาหารที่ประกอบขึ้นด้วยคนสุโขทัย วัตถุดิบในพื้นที่ เครื่องปรุง พริกแกงต่างๆ ชาวบ้านมักจะลงมือทำเอง เป็นเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัย รวมถึงวิธีการปรุง และรสชาติอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ ส่งเสริมให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น มีการใส่ภาชนะสังคโลก ห่อใบตอง ผ่านการลองผิดลองถูกมาจนถึงทุกวันนี้ให้เราได้ทานกัน พร้อมกับได้ชิมสืบวัฒนธรรมเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่น จากการรังสรรค์หน้าตาของอาหารท้องถิ่นโดยใช้ทรัพยากรในชุมชน ให้ได้มาซึ่งคุณค่าทางโภชนาการ และเพิ่มมูลค่าของอาหารให้มากขึ้น เช่น การห่อใบตองจับจับให้สวยงาม การจัดตกแต่งโดยสอดแทรกความเป็นสุโขทัยไปในจาน ทำให้อาหารมีหน้าตาน่ารับประทานและถ่ายรูปออกมาสวยงาม การออกแบบหน้าตาของอาหารท้องถิ่นโดยใช้ทรัพยากรในชุมชน ช่วยเพิ่มมูลค่าของอาหารได้เลย เพราะของที่มาจากชุมชนเราปลูกเองได้ ต้นทุนไม่สูง ปลอดภัยอีกด้วย ก็การแกะสลักผัก ผลไม้ ช่วยลดต้นทุนได้จากการวัสดุธรรมชาติ

.....เอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นของ จังหวัดสุโขทัย คือ อาหารที่มีการส่งต่อกรรมวิธีการทำอาหารด้วยวัตถุดิบที่หามาได้จากในพื้นที่จากรุ่นสู่รุ่น ผ่านการลองผิดลองถูกมาจนถึงทุกวันนี้ให้เราได้ทานกัน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B06 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย

เอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัย เป็นน้ำพริกผักที่พบได้ในพื้นที่มาประกอบอาหาร ไม่ว่าจะเป็นผัดเผ็ดหรือแกง ชาวบ้านจะตำพริกแกงเอง ทำให้การสอดแทรกความเป็นสุโขทัยไปในจาน เป็นน้ำตาลปึกที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายอย่างทั้งคาวและหวาน ผสมผสานกับรสชาติของรสมือคนสุโขทัยคือเอกลักษณ์ในส่วนผสมของท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัย ทำให้รสชาติของอาหารมีความเฉพาะตัว อีกทั้งยังเพิ่มการจัดตกแต่งโดยสอดแทรกความเป็นสุโขทัยไปในจาน น่าสนใจมากเพราะจะทำให้ผู้ที่มาทานได้มีประสบการณ์ในการทานที่มีการสอดแทรกวัฒนธรรม ทำให้มีการสอดแทรกความเป็นสุโขทัยไปในจาน

.....การแนะนำวัตถุดิบขณะเสิร์ฟ พร้อมเล่าวิธีการทำคือเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นของ จังหวัดสุโขทัย การนำเสนออาหารท้องถิ่น ในรูปแบบการจัดตกแต่งโดยสอดแทรกความเป็นสุโขทัยไปในจาน จะทำให้น่าสนใจมากขึ้น และทำให้นักท่องเที่ยว คนที่เดินทางมาเกิดประสบการณ์ ในทางได้ลองทานอาหารท้องถิ่น การออกแบบหน้าตาของอาหารท้องถิ่นโดยใช้ทรัพยากรในชุมชน จะช่วยเพิ่มมูลค่าของอาหารท้องถิ่น ได้ในระดับหนึ่งเลย เพราะจะช่วยให้อาหารน่าทาน และยังมีความเป็นเอกลักษณ์ ขนมกิน 4 ถ้วย, ต้มยำหยวก, น้ำพริกปลาย่าง, ยำโคมะกอกสามารถนำมาขายยกระดับเป็นอาหารท้องถิ่นประจำจังหวัดสุโขทัย

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A03 ผู้อยู่อาศัย, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....สุโขทัย การจัดตกแต่งโดยสอดแทรกความเป็นสุโขทัยไปในจาน จะทำให้อาหารท้องถิ่น มีความน่าสนใจและมีเรื่องเล่าประกอบไปด้วยก็จะทำให้อาหารน่าสนใจมากขึ้น การออกแบบหน้าตาของอาหารท้องถิ่นโดยใช้ทรัพยากรในชุมชน จะ ช่วยเพิ่มมูลค่ามาก ถ้านำมาผสมผสานกับอาหารปัจจุบันสลัดโรลผ่าอบแห้ง ขอนำเสนอมากสามารถนำมาขายระดับเป็นอาหารท้องถิ่นประจำจังหวัดสุโขทัย การใช้ผักที่หาทานง่ายในท้องถิ่นคือเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นของ จังหวัด

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A12 ผู้ประชาชนชาวบ้าน, 14 ธันวาคม 2565)



### 3.3 มีการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มาคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ โดยที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบที่สามารถพบได้ในเฉพาะพื้นที่ไว้

การคิดค้นและสร้างสรรค์อาหาร โดยการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่ที่มารังสรรค์เป็นรายการอาหารใหม่ๆ จึงถือเป็นการสร้างภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นในหลายๆ มุม เป็นการต่อยอดจากอาหารท้องถิ่นเดิม อีกทั้งสามารถรายการอาหารที่ท่านได้ในยุคปัจจุบัน แต่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบ และสามารถเพิ่มรายได้ให้กับชาวบ้านในพื้นที่



ภาพ 9 ขนมแดงกา

จากภาพเป็นขนมไทยพื้นเมือง ได้แก่ ขนมเทียน ขนมแดงกา ทั้งมีไส้และไม่มีไส้ ขนมดอกดิน ทั้งมีไส้และไม่มีไส้ ในสมัยก่อนทั้งขนมแดงกาและขนมดอกดินนั้นยังไม่มีไส้เข้าไป เนื่องจากชาวบ้านสังเกตเห็นว่าแป้งขนมดอกดินนั้นเหมือนกับแป้งขนมแข่งเลย นำไส้ของขนมแข่งมาใส่ตรงกลางทำให้เกิดรสชาติที่แปลกใหม่ และคนส่วนมากนิยมทานเลยทำขายออกมา 2 แบบ ในส่วนไส้ข้างในของขนมแดงกานั้นใช้ไส้เดียวกับขนมต้ม เพราะตัวเนื้อแป้งทำขนมแดงกามีความหนึบเหมือนขนมต้ม จึงเป็นกลายมาเป็นขนมแดงกาและขนมดอกดินที่มีไส้ ชาวบ้านจะทำมาขายที่ ตลาดท่าน้ำรับเสด็จ และตลาดวัดตระพังทอง



ภาพ 10 ขนมไทยโบราณ

จากภาพเป็นการนำใบตองมาลงใส่อาหาร ซึ่งถือเป็นนำภูมิปัญญาชาวบ้านในการทำอาหาร  
รับประทานโดยใช้วัสดุจากธรรมชาติมาลงอาหาร และสีเขียวของใบตองทำให้อาหารดูน่า  
รับประทานมากขึ้น

#### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

การคิดค้นรายการอาหาร และออกแบบหน้าตาอาหารท้องถิ่น มีส่วนช่วยให้อาหาร  
ท้องถิ่นได้รับความสนใจมากขึ้น และช่วยเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ให้มีคุณค่า เช่น การนำ  
ใบตองที่เป็นวัสดุจากธรรมชาติ มาลงอาหาร หรือจับจีบเป็นจาน เป็นการลดการใช้วัสดุที่ย่อยสลาย  
ยากและลดต้นทุนการผลิต โดยชาวบ้านจะเลือกเน้นนำภูมิปัญญาชาวบ้านมาใช้ในการทำอาหารและ  
เสนอขาย เพื่อให้ผู้บริโภคได้ประสบการณ์ในการรับประทานอาหารไปพร้อมกัน

....การออกแบบหน้าตาของอาหารท้องถิ่นโดยใช้ทรัพยากรในชุมชน ช่วยเพิ่มมูลค่า  
ทางอาหารได้มาก ถ้ามาจากวัสดุธรรมชาติก็จะลดต้นทุนได้เยอะ

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B02 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

....ออกแบบหน้าตาของอาหารท้องถิ่นโดยใช้ทรัพยากรในชุมชน คิดว่าช่วยได้มาก  
เพราะหน้าตาของอาหารก็ดึงดูดใจ นักท่องเที่ยวอยากมาลองชิม และยังเป็นทรัพยากรใน  
ชุมชน ต้นทุนไม่สูงมากก็ทำให้ประหยัดไปได้เยอะเลย

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B11 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย

ชาวบ้านในชุมชน ให้ความเห็นว่าการนำวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นมาผสมผ่านกับอาหารสมัยปัจจุบันจะทำให้คงความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบในพื้นที่นั้นๆ ไว้ได้ และสามารถเพิ่มมูลค่าทางการทานอาหารท้องถิ่น โดยเริ่มจากการสอดแทรกไปในอาหารที่ทานกันในชีวิตประจำวัน และสามารถทำต้อนรับนักท่องเที่ยวได้

....เอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นของ จังหวัดสุโขทัย การนำเสนออาหารท้องถิ่น ในรูปแบบการจัดตกแต่งโดยสอดแทรกความเป็นสุโขทัยไปในจานเป็นสิ่งที่น่าดึงดูด เพราะเคยนำสังขยาชาวนาไปจัดใส่ใบตอง ให้สวยงาม ช่วยให้นักชิมประทับใจ และช่วยทำให้เกิดเป็นภาพจำที่ดีของอาหาร

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A04 ผู้อยู่อาศัย, 30 พฤศจิกายน 2565)

### 3.4 มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น งานสานเครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร

การออกแบบภาชนะใส่อาหารท้องถิ่นโดยใช้ทรัพยากรในชุมชน ชาวบ้านในพื้นที่ชุมชนโดยรอบเมืองเก่ามีฝีมือในการเย็บ ปัก สาน ทำของแต่งบ้านปลาดตะเพียน การทำกระทง การทำบายสี และส่งออกไปขายยังจังหวัดใกล้เคียงเป็นจำนวนมาก ซึ่งการนำวัสดุการธรรมชาติที่ทำงานฝีมือมาออกแบบทำภาชนะใส่งานฝีมือเข้าไป ช่วยให้เกิดเป็นเอกลักษณ์และเป็นเสน่ห์ของการทานอาหารท้องถิ่น เพื่อเพิ่มความน่าสนใจ เช่น ภาชนะใส่อาหารโดยใช้ขามสังคโลก ทำใบตองจับจีบเป็นจานรองอาหาร ถ้าช่วงนั้นได้ใบลานมีปริมาณเยอะก็จะสามารถทำภาชนะจากใบลานได้เยอะ ถือเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาสมัยก่อนไว้ และการช่วยเพิ่มมูลค่าของอาหารท้องถิ่น อีกทั้งสามารถทดแทน การใช้พลาสติก ช่วยลดการเกิดการขยะที่ย่อยสลายยากและเป็นการสร้างวัฒนธรรมการรักสิ่งแวดล้อมไปในเวลาเดียวกัน

### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

จากบทสัมภาษณ์ร้านอาหารส่วนมากที่มีรายการอาหารท้องถิ่นจะ มีการใช้ภาชนะหรือของตกแต่งร้านเป็นเครื่องจักร ขามสังคโลก เป็นองค์ประกอบภายในร้าน ถ้าเป็นในช่วงเทศกาลที่มีอาหารท้องถิ่นจำหน่าย พ่อค้าแม่ค้าจะมีการนำใบตองมาทำเป็นกระทงใส่อาหาร และสานไม้ไผ่มาเป็นจานรองอาหารเช่นกัน ทำให้ผู้ที่มาท่องเที่ยวได้สัมผัสบรรยากาศการรับประทานอาหารในรูปแบบวัฒนธรรมการกินของคนสุโขทัยในสมัยก่อน

.....การออกแบบหน้าตาของอาหารท้องถิ่นโดยใช้ทรัพยากรในชุมชน ช่วยเพิ่มได้มาก  
ถ้ามาจากวัสดุธรรมชาติก็จะลดต้นทุนได้เยอะ

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B04 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

#### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย

จากบทสัมภาษณ์ชาวบ้าน คนในพื้นที่ที่มีความคิดที่ว่า การนำวัสดุธรรมชาติมาใช้ในการ  
ห่ออาหาร หรือเป็นภาชนะจะเป็นการลดต้นทุน และยังเป็นการลดขยะที่ย่อยสลายยาก ยิ่งไปกว่านั้น  
การใส่ฝีมือการจับจีบใบตองและการสานไม้ไผ่เป็นตะกร้าหรือที่ใส่อาหาร เป็นตัวอย่างการสร้าง  
มูลค่าเพิ่มของสินค้าและทำให้อาหารที่ใส่อยู่น่าดึงดูดมากขึ้น

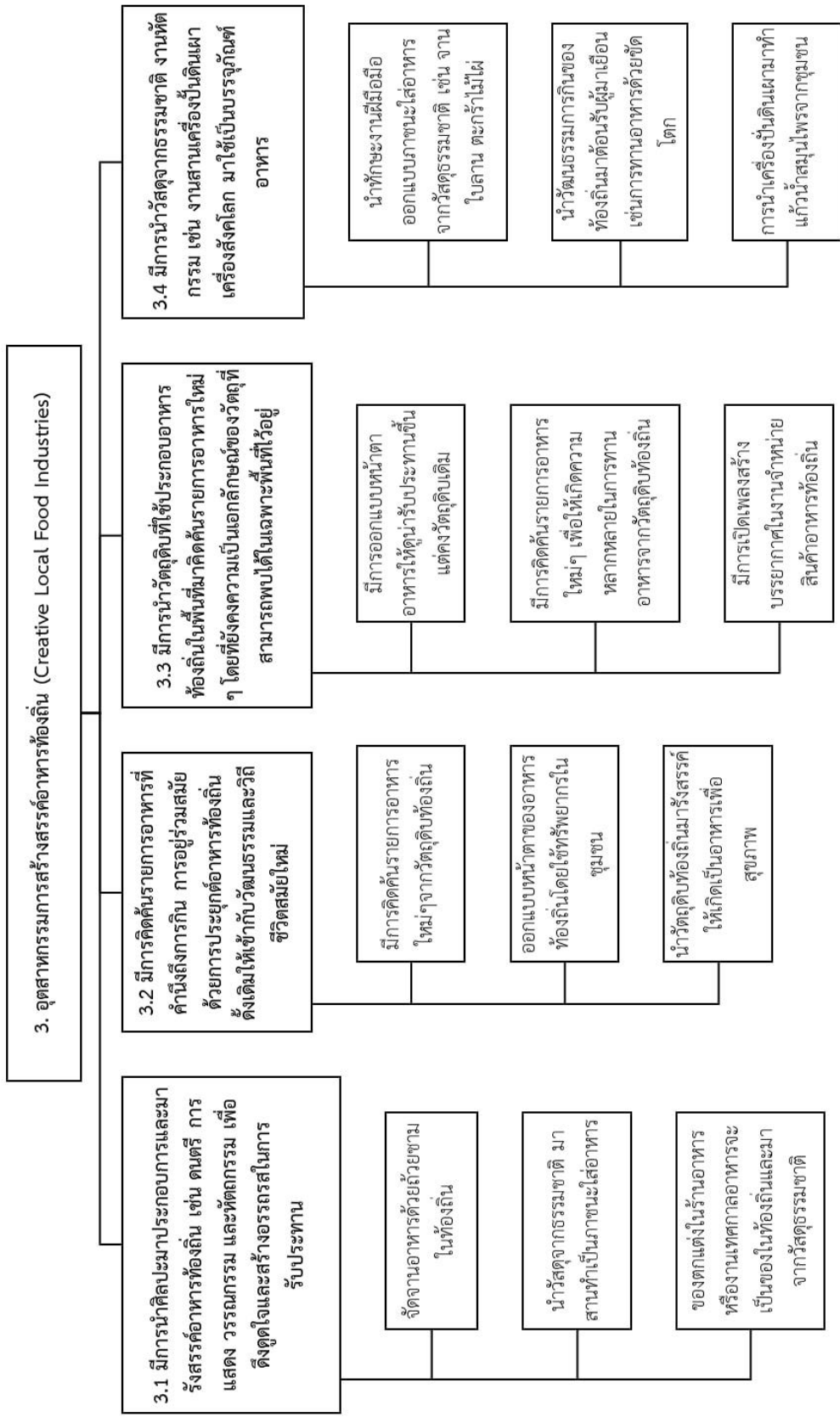
.....การออกแบบหน้าตาของอาหารท้องถิ่นโดยใช้ทรัพยากรในชุมชน จะช่วยเพิ่ม  
มูลค่าของอาหารท้องถิ่นมาก เพราะต้นทุนไม่ได้สูงมาก แค่อาจจะต้องใช้ ฝีมือ ในการเย็บ ปัก  
สาน เข้ามารังสรรค์อาหารท้องถิ่น ที่ท่านคิดว่า สามารถนำมายกระดับเป็นอาหารท้องถิ่น  
ประจำจังหวัดสุโขทัย

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A04 ผู้อยู่อาศัย, 30 พฤศจิกายน 2565)

#### ตาราง 17 รายการอาหารท้องถิ่นที่สามารถยกระดับ

รายการอาหารท้องถิ่นที่สามารถยกระดับจังหวัดสุโขทัย	
ของคาว	ของหวาน
แกงไข่น้ำ	ขนมควายลุย
ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย	ขนมแตงา
ลาบดำ	สังขยาชาวนา
แกงหยวก	

จากตาราง 17 ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์รายการอาหารท้องถิ่นที่สามารถยกระดับจังหวัด  
สุโขทัย ได้ทั้งหมด 8 รายการ ประกอบด้วยของคาว 4 รายการ และของหวาน 4 รายการ



#### 4. ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food)

การส่งเสริมให้อาหารท้องถิ่นสามารถอยู่ได้ทั้งในธุรกิจร้านอาหาร และนารายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอขายให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือน โดยนำแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารและการรักษาชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นให้ผู้สนใจได้เรียนรู้ ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว และนำกรรมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่นมีการคำนึงถึงการรักษาสิ่งแวดล้อมและการจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง รวมถึงการจัดสรรวัตถุดิบให้มีการหมุนเวียนที่หาได้ในชุมชน

##### 4.1 มีการส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารนารายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอขายให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือน

เนื่องจากร้านอาหารในพื้นที่ชุมชนโดยรอบเมืองเก่า มีร้านอาหารที่ขายอาหารตามสั่งเป็นจำนวนมาก และในเมนูอาหารมีรายการอาหารท้องถิ่นน้อยมาก ทั้งที่อาหารท้องถิ่นนั้นมีความเป็นเอกลักษณ์อยู่มาก ดังนั้นการส่งเสริมให้ชาวบ้านและคนในพื้นที่ นำเมนูอาหารท้องถิ่นออกมานำเสนอในร้านอาหาร จะช่วยให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัย และเป็นการเชิญชวนให้นักท่องเที่ยวมาลองรับประทานอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ได้มากขึ้น เพื่อเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมการกิน พร้อมทั้งส่งเสริมให้เรียนรู้การทานวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นนะ วัฒนธรรมการกินอาหารท้องถิ่นจะได้ไม่หายไปให้นักท่องเที่ยวมากก็จะลอง

##### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

อาหารท้องถิ่นมีความสำคัญกับชุมชน เพราะเป็นอาหารที่คนสุโขทัยทานกันในพื้นที่ จะสามารถหาทานอาหารท้องถิ่นได้ในงานมงคลต่างๆ เนื่องจากผู้เชี่ยวชาญจะมารวมตัวกันเยอะ อีกทั้งถ้ามีแขกบ้านแขกเมืองมา ทางผู้ประกอบการส่วนมากจะถูกเชิญให้นำอาหารที่ตนเองถนัดไปจัดบนโต๊ะอาหาร เพื่อเป็นการแสดงการต้อนรับอย่างหนึ่ง

.....อาหารท้องถิ่นมีความสำคัญอาหารที่ทำทานกันตั้งแต่บรรพบุรุษตอนนี้เริ่มหาทานยาก จะทานต้องรอเทศกาลควรจะมีการส่งเสริมให้เรียนรู้การทานอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ เพราะถือเป็นการคงอยู่ของอาหารท้องถิ่นที่มีมาตั้งแต่บรรพบุรุษอยากให้มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นกับผู้สนใจ ถ้าช่วงเทศกาลงานประเพณีก็จะมีอาหารมาเยอะแยะมากมายได้

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B06 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....สำคัญระดับต้นๆ กับชุมชนเพราะเป็นสิ่งที่ท่านได้ ทั้งคนสุขุขทัยและให้นักท่องเที่ยวได้มาลองควรส่งเสริม ให้เรียนรู้การทำอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ที่จะได้เป็นแหล่งเรียนรู้ทางวัฒนธรรมการทำอาหารของสุขุขทัยควรมีการให้ความรู้หรือการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ เพื่อที่จะช่วยกันแลกเปลี่ยนความรู้ แร่สูตรอาหารกันในช่วงเทศกาลและงานประเพณีในพื้นที่ งานลอยกระทง งานแสงเสียงที่ตลาดน้ำท่าเสด็จอาหารท้องถิ่นได้ถูกนำมาเสนอให้คนทั่วไปได้ลองชิมหรือนักท่องเที่ยวมากมาย หลังจากการประกอบอาหารเสร็จแล้วถ้าพวกผักเราก็จะนำไปเป็นปุ๋ย แต่ถ้าอาหารเปียก ก็จะมีคนรับไปเลี้ยงหมู เลี้ยงเป็ด

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B08 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

#### **จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย**

ส่วนใหญ่แล้วชาวบ้านในชุมชนเกือบทุกคนครัวเรือน สามารถประกอบอาหารท้องถิ่น โดยจากการถ่ายทอดภูมิปัญญาโบราณ ของบรรพบุรุษในครอบครัว จะเน้นการนำวัตถุดิบที่อยู่ในพื้นที่มาลองทำเมนูที่แปลกใหม่ แยกขาย จะมีการแยกขายอย่างเด่นชัด ขยะเปียก ขยะแห้ง รวมทั้งยังมีหลุมขยะที่ขุดหลุมไว้ในบ้าน เพื่อเอาไปทำปุ๋ยหมักต่อได้เลย

.....ในครอบครัวของท่าน สามารถประกอบอาหารท้องถิ่น ได้ทุกคนเลยส่วนมากชาวบ้านในชุมชนรวมใหญ่จะทำอาหารกินเอง หลังจากทำอาหารเสร็จ เศษอาหารที่เหลือก็นำไปเลี้ยงสัตว์ และนำไปทำปุ๋ย

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A03 ประชาชนชาวบ้าน, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....ภายในครอบครัวของท่าน มีผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ 3 – 4 คน มีคุณแม่ คุณตา คุณยาย ผม กรรณวิธีในการปรุงอาหารท้องถิ่นทราบมาจากเข้าครัวช่วยคุณแม่เตรียมของ ทำเป็นแต่ไม่ค่อยถนัด อาหารท้องถิ่นถูกนำมาจำหน่ายมากมายในช่วงเทศกาลและงานประเพณีในพื้นที่ ได้มี ที่งานลอยกระทง แต่ตอนนี้มีบ่อขี้ที่ตลาดน้ำท่าเสด็จวันศุกร์ เสาร์ อาทิตย์หลังจากที่ได้มีการประกอบอาหารเสร็จแล้วจัดการกับวัตถุดิบและเศษอาหารที่เหลือจากการปรุงอาหาร แยกขยะ ถ้าเป็นพวกผักกับเศษอาหารก็ใส่หลุมฝังกลบ

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A07, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

#### 4.2 มีแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารและการรักษาชาติที่เป็นเอกลักษณ์ เฉพาะถิ่นให้ผู้สนใจได้เรียนรู้

การทำอาหารของชาวชุมชนในพื้นที่นั้น จะเป็นเน้นไปทั้งรสมือเฉพาะตัวของแต่ละคน และวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารจะมาจากในพื้นที่ หรือแหล่งเพาะปลูกใกล้เคียงกัน โดยการถ่ายทอดการทำอาหารท้องถิ่นโดยส่วนมากจะมาจากคนในครอบครัว การร่วมมือกันไปทำอาหารที่บุญ งานบุญ ของชาวบ้านในพื้นที่ใกล้เคียง จะมาการรวมตัวกัน เพื่อช่วยรังสรรค์อาหารมีอพิเศษ สำหรับผู้ที่มีความสนใจอยากเรียนรู้อาหารท้องถิ่นสามารถเข้าไปสอบถามที่ร้านอาหารในพื้นที่ได้ เนื่องจากยังไม่มีกิจกรรมที่สนับสนุนเรื่องการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นกับผู้สนใจ

##### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

แหล่งเรียนรู้สำหรับผู้สนใจในการประกอบอาหารท้องถิ่นยังไม่มี ถ้าอยากเรียนรู้ก็จะเป็นกิจกรรมที่ต้อนรับนักท่องเที่ยว ซึ่งจะต้องจองกันเป็นกลุ่มและติดต่อกับทางโรงแรมและร้านอาหารก่อน

.....ควรจะมีการให้ความรู้หรือการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ในชุมชน เพราะ แต่ละคนได้รับการถ่ายทอดการทำอาหารมาแตกต่างกัน มาแลกเปลี่ยนความรู้กันได้

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B01 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....ควรจะมีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์การทำอาหารท้องถิ่น ให้แก่คนในชุมชน และผู้สนใจ ถ้ามีปากก็อยากไปร่วมแชร์ประสบการณ์กับเขาด้วย

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B03 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

##### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย

โดยทั่วไปแล้ว ถ้าเป็นชาวบ้านในชุมชน ถ้ามีความต้องการที่จะเรียนรู้ในการทำอาหารก็จะไปขอเรียนกับผู้เชี่ยวชาญในด้านอาหารนั้นๆได้เลย เพราะชาวบ้านทุกคนยินดีที่จะสอนวิธีการทำอาหาร หรือถ้าหากอยากทำบุญด้วยสามารถ นำวัตถุดิบที่เตรียมมาไปช่วยแม่ครัวที่วัดทำอาหารถวายพระได้ แต่กิจกรรมที่จะสามารถให้นักท่องเที่ยวหรือผู้สนใจมาได้ลองทำอาหารหรือเรียนรู้กรรมวิธีในการทำยังไม่มี



....ทุกคนในครอบครัวสามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้กรรมวิธีในการปรุงอาหาร  
ท้องถิ่นจากลุงๆ ป้าๆ ช่วยสอนเวลาไปช่วยเขาเข้าครัวที่วัด

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A05 ปรากฏชาวบ้าน, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

....ภายในครอบครัวของท่าน มีผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ 3 – 4 คน มี  
คุณแม่ คุณตา คุณยาย และผม โดยกรรมวิธีในการปรุงอาหารท้องถิ่นทราบมาจากเข้าครัว  
ช่วยคุณแม่เตรียมของ ทำเป็นแต่ไม่ค่อยถนัด

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A07, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

#### 4.3 ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรม การท่องเที่ยว

โดยปกติอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ชุมชนโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์ คือ ที่ตลาดวัด  
ตระพังทองที่ชาวบ้านในพื้นที่จะมาจ่ายตลาด และพ่อค้าแม่ค้าส่วนมากจะมีการประกอบอาหารที่  
ตลาด จะทำให้นักท่องเที่ยวได้เห็นกระบวนการทำอาหารแบบสดใหม่ตรงนั้นเลย เป็นประสบการณ์  
โดยตรง ยิ่งไปกว่านั้นจะสามารถเห็นการประกอบอาหารท้องถิ่นหรือขนมท้องถิ่น ได้จากงานประเพณี  
ลอยกระทง และตลาดทำน้ารับเสร็จ มีการประกอบอาหารขณะนั้นเลย



ภาพ 11 ร้านเผ็บงคำ

จากภาพ ร้านนี้เป็นร้านขายเมี่ยงคำที่ตลาดวัดตระพังทอง คุณป้าจะทำการห่อเมี่ยง ณ ตรงบริเวณนั้น โดยจำหน่ายในแบบเสียบไม้และแบบห่อใบตอง ทำให้ผู้ที่ต้องการบริโภคและนักท่องเที่ยวได้เห็นกรรมวิธีขั้นตอนในการทำ จึงถือเป็นประสบการณ์ทางการรับประทานอาหารอย่างหนึ่ง

#### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

การนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว จะเป็นการที่ให้นักท่องเที่ยวได้ชมกระบวนการทำอาหารท้องถิ่นในร้านต่างๆ ที่นำมาจัดในงานประเพณีลอยกระทง และที่ตลาดท่าน้ำรับเสด็จ โดยในมุมมองผู้ประกอบการมีความต้องการให้ผู้มาเยือนได้สัมผัสประสบการณ์โดยตรงของการรับประทาน และขนมหวานที่นำมาจำหน่าย และในอีกบรรยากาศที่ให้ผู้มาเยือนได้สัมผัสประสบการณ์วิถีชีวิตของคนสุโขทัยโดยตรง คือที่ตลาดวัดตระพังทองในยามเช้า

.....ควรจะมีการให้ความรู้หรือการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ เพื่อที่จะช่วยกันแลกเปลี่ยนความรู้ แร่สูตรอาหารกัน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B08 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....ควรจะมีการส่งเสริมให้เรียนรู้การทำอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ และควรจะมีการให้ความรู้หรือการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในชุมชน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B09 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

#### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ราชบัณฑิตยสถาน ผู้อยู่อาศัย

การส่งเสริมอาหารท้องถิ่น เพื่อมาสร้างประสบการณ์แก่ผู้มาเยือน เป็นสิ่งที่ควรสนับสนุน เพราะวัตถุดิบของอาหารท้องถิ่นมีความเป็นเอกลักษณ์และสามารถหาได้ในเฉพาะในพื้นที่ อาหารท้องถิ่นจึงเปรียบเสมือนการนำวัฒนธรรมการทำอาหารของคนในพื้นที่ออกให้ผู้มาเยือนได้ร่วมกิจกรรมและอยากสนับสนุนให้เป็นกิจกรรมที่เปิดให้ผู้สนใจเข้าไปมีส่วนร่วมในกระบวนการปรุงอาหาร

.....อาหารท้องถิ่นได้ถูกนำมาเสนอให้คนทั่วไปได้และนักท่องเที่ยวลองชิม เยอะมากครับ ช่วงเทศกาลทุกชุมชนมาขายอาหารท้องถิ่นทั้งควาและหวานมาครบเลย

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A01 ราชบัณฑิตยสถาน, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

....ในช่วงเทศกาลและงานประเพณีในพื้นที่ อาหารท้องถิ่นได้ถูกนำมาเสนอให้คนทั่วไปได้ลองชิมและนักท่องเที่ยว นำมาเสนอเยอะเลย เพราะปกติจะทำทานกันที่บ้าน ถ้ามีงานเทศกาลจึงจะทำออกมาขาย

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A07, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

#### 4.4 ภายในกรรมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่นมีการคำนึงถึงการรักษาลิ่งแวดล้อม และการจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง รวมถึงการจัดสรรวัตถุดิบให้มีการหมุนเวียนที่หาได้ในชุมชน

การจัดการกับวัตถุดิบที่เหลือที่จากการปรุงอาหารเรียบร้อยแล้ว ชุมชนบริเวณโดยรอบอุทยานมีการจัดการขยะกันตั้งแต่ภายในครัวเรือน ขยะจำพวกเศษผัก ผลไม้ จะนำไปทำปุ๋ย ขุดหลุมฝังกลบที่บริเวณภายในบ้าน และสามารถนำไปเลี้ยงหมู สุนัข เป็ด ไก่ และมีทิ้งขยะตั้งตามจุดอย่างเห็นได้ชัดบริเวณโดยรอบชุมชน

##### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการร้านอาหารในชุมชน จะมีการแยกขยะเปียกขยะแห้ง เพื่อให้สะดวกต่อการจัดการขยะ โดยเฉพาะ ผัก ผลไม้จะนำไปทำปุ๋ย เพื่อให้พืชผักสวนครัวได้ปุ๋ยจากธรรมชาติ และเป็นส่วนมากที่จะมีเกษตรกรมารับเศษอาหารขยะเปียก จากทางร้านนำไปเลี้ยงหมู เป็ด ไก่ เพราะพื้นที่โดยรอบชุมชน เป็นพื้นที่ทำการเกษตรเป็นส่วนมาก อีกทั้งเทศบาลมีการจัดการขยะโดยมีรถเก็บขยะมาเก็บขยะทุกวัน

.....เราจะมีการแยกเศษอาหาร ขยะเปียกขยะแห้งและก็จะนำหลุมฝังกลบ หลังจากการประกอบอาหารเสร็จแล้ว

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B02 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....หลังจากการประกอบอาหารเสร็จแล้ว ถ้าพวกผักเราก็จะนำไปเป็นปุ๋ย แต่ถ้าอาหารเปียก ก็จะมีคนรับไปเลี้ยงหมู เลี้ยงเป็ด

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B08 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

##### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย

โดยทั่วไปชาวบ้านในพื้นที่จะมีการคัดแยกขยะ โดยจำแนกเป็นขยะเปียกและขยะแห้ง โดยเฉพาะผัก ผลไม้ และเศษอาหารชาวบ้านจะนำไปทำปุ๋ยหมัก เพื่อทำปุ๋ยจากธรรมชาติให้พืชผักต่อไป แต่ในกรณีที่เป็นเศษอาหารขยะเปียกจะนำไปฝังกลบเพื่อนำไปเป็นปุ๋ยให้แก่ต้นไม้ อีกทั้งทางเทศบาลให้ความสำคัญกับการจัดการขยะ โดยรถเก็บขยะจะเข้ามาเก็บขยะบริเวณที่มีถังขยะตั้งเป็นประจำทุกวัน

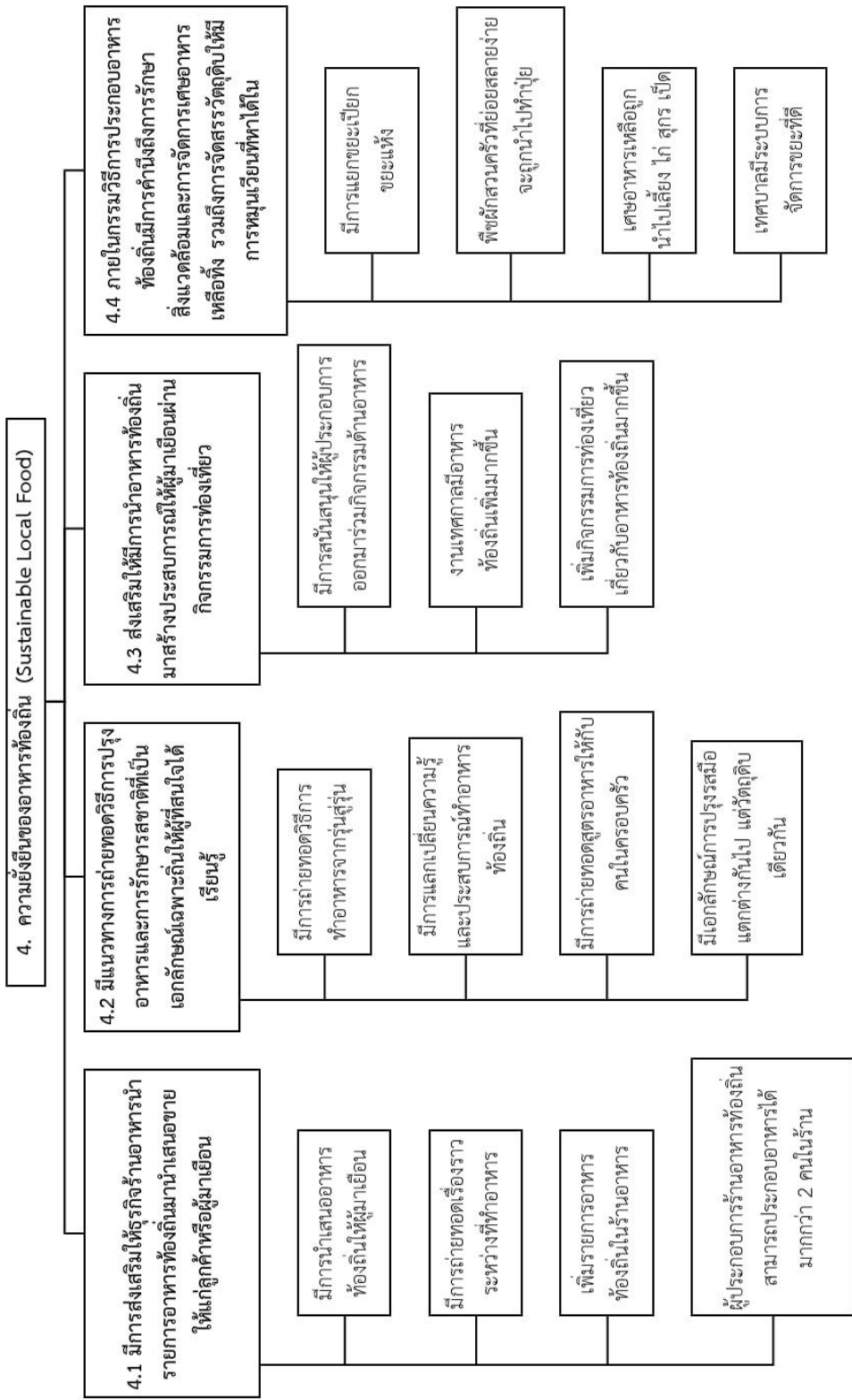
.....หลังจากที่ได้มีการประกอบอาหารเสร็จแล้ว จัดการกับวัตถุดิบและเศษอาหารที่เหลือจากการปรุงอาหาร โดยการแยกขยะอย่างเด่นชัด มีหลุมขยะ เอาไปทำปุ๋ยหมักต่อได้เลย

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A05 ปรากฏชาวบ้าน, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....จัดการวัตถุดิบและเศษอาหารที่เหลือจากการปรุงอาหาร โดยการแยกขยะให้เทศบาล แต่ถ้าออกงานก็จะมีเทศบาลคอยจัดการแต่ก็จะแยกขยะอยู่ดี

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A08, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)





**ศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารตาม 7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO จากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย**

จากที่ผู้วิจัยได้ทำการสังเคราะห์คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO ได้มาทั้งหมด 10 คุณลักษณะจากทั้งหมด 26 ประเทศ ถูกนำมาใช้จริงในการประเมินเพียง 7 คุณลักษณะ เนื่องจากคุณลักษณะ บางคุณลักษณะที่ผู้วิจัยสังเคราะห์มาได้มีอยู่ใน “ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น” ผู้วิจัยจึงเลือกนำมาใช้ในการประเมินเพียง 7 คุณลักษณะ เพื่อไม่ให้เกิดการทับซ้อนของข้อมูลที่ได้รับมา และเพื่อให้ได้ตัวชี้วัดที่ชัดเจนในการเป็นเมืองสร้างสรรค์ทางอาหาร ที่แตกต่างออกไปจากตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น ดังตาราง

**ตาราง 18 “7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO”**

1. การพัฒนาคุณลักษณะอาหารที่ดี ที่เป็นลักษณะเฉพาะของเมืองและ/หรือภูมิภาค จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO
1. การพัฒนาคุณลักษณะอาหารที่ดี ตามแต่ละลักษณะเฉพาะของเมือง/ภูมิภาค
2. ชุมชนการทำอาหารที่แข็งแกร่ง โดยมีร้านอาหาร/หรือเซฟ ที่เป็นคนท้องถิ่นเป็นจำนวนมาก
3. ตลาดอาหารท้องถิ่น และอุตสาหกรรมอาหารท้องถิ่น
4. เจ้าภาพจัดงานกิจกรรม การเป็นเทศกาลอาหาร, รางวัล, การแข่งขัน และวิธีการรับรู้ถึงกำหนดเป้าหมายที่ต้องการ
5. ให้การอบรม และการส่งเสริมโภชนาการของสาธารณชนในสถานศึกษา และการรวมโปรแกรมการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพไว้ในหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหาร
6. มีการร่วมมือกับเมืองในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรม และความคิดสร้างสรรค์ให้ยั่งยืน
7. การถ่ายทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมของการทำอาหารท้องถิ่นจากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่

โดยจากการสัมภาษณ์ อาหารท้องถิ่นมีความสำคัญเกี่ยวข้องกับแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดสุโขทัย เพราะสองสิ่งนี้มีมาคู่กันตั้งแต่บรรพบุรุษ การที่จะมาเที่ยวชมบ้านเมืองก็ต้องได้มารับประทานอาหารของบ้านเมืองนั้นๆ เอกลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารท้องถิ่นมีความเป็นตัวตนของถิ่นกำเนิดใส่อยูภายใน เช่น พริกแกงที่จะตำมือกันเอง ทั้งพริกแกงเผ็ดหรือฉูฉี่ วัตถุดิบจากพื้นที่ในชุมชน เช่น น้ำตาลปีบ กุ้งแห้ง อาหารท้องถิ่นสามารถพบได้ที่บริเวณตลาดใกล้เมืองเก่า คือ ตลาดวัดตระพังทอง และงานประเพณีต่างๆ เช่นงานบุญ งานวัด งานขึ้นบ้านใหม่ เวลาที่มีผู้ใหญ่ระดับสูงมาจะมีการเชิญคนเฒ่า คนแก่ที่เชี่ยวชาญในการทำอาหารมาสอนทำอาหารท้องถิ่นให้ทาน เช่น แกงไข่น้ำ แกงบอน มีแกงเฉลิมปฐพีเป็นของคาว กระบวนการปรุงการชิมรสชาติจะเป็นรสที่คนสุโขทัยคุ้นเคย มีความผสมผสานกันระหว่างอาหารท้องถิ่นและวิถีชีวิตของคนสุโขทัย โดยมีการนำเสนอประสบการณ์การรับประทานอาหาร ผ่านการนำภาชนะเครื่องปั้นดินเผา ถ้วยชามสังคโลก ห่อด้วยใบบัว ใบตอง มาใส่อาหาร รวมไปถึงงานที่สานจากไม้ไผ่บ้าง มีการนำดอกไม้กินได้มาจัดตกแต่งบนภาชนะและเป็นส่วนประกอบในอาหาร มีแกะสลักผักผลไม้แล้วนำมาวางตกแต่งในถ้วยน้ำพริก ใส่ผลไม้ในชะลอม เพื่อให้ผู้ทานได้สัมผัสประสบการณ์การทานแบบคนสุโขทัย

....อาหารท้องถิ่นควรได้รับความสำคัญ เพราะเป็นอาหารที่ทานมากันตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ และวันข้างหน้าก็ไม่รู้ว่า พวกวัตถุดิบบางอย่างจะหายไปหรือไม่ ก็เลยต้องเริ่มให้ความสำคัญ แต่ที่ขาดไม่ได้จะเป็นบรรยากาศการในทานอาหาร และภาชนะที่ใส่ถ้วยจะทำให้ผู้ทานอาหารได้ซึมซับวัฒนธรรมของคนสุโขทัยโดยแท้จริง ผสมผสานผ่านการเล่าเรื่องราวความเป็นมา วิธีการปรุง ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และบรรยากาศที่ได้รับประทาน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B05 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

....การให้ความสำคัญกับอาหารท้องถิ่นนะ เพราะเป็นอาหารที่มีแคในเฉพาะพื้นที่ทานกัน วัตถุดิบส่วนใหญ่ที่ทำเองคั่วเอง และปรุงรสด้วยคนสุโขทัย กระบวนการต่างๆ คนสุโขทัยปรุงเองหมด และสอดแทรกภูมิปัญญางานปั้น งานสาน งานแกะสลักมาตกแต่งผลไม้ผัก บนจาน หรือนำมาเป็นภาชนะและก็เล่าเรื่องราว

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B011 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

**จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย**

อาหารท้องถิ่น คือ อาหารที่สามารถหาทานได้ในเฉพาะพื้นที่นั้นๆ เป็นอาหารมีวัตถุดิบ และวิธีการปรุงเฉพาะในพื้นที่ นำมาเสนอผ่านวิธีการทานอาหารวัตถุดิบที่หาได้ง่าย และบางอย่างนำมาทำอาหารต้องรอฤดูกาลคือ เห็ดโคนและมะพร้าวที่นำมาทำขนม เพื่อนำความเป็นสุขุขัยมาผสมผสานกับอาหารท้องถิ่นก็อาจจะกลายเป็นถ้วยชามสังคโลกมาเป็นภาชนะใส่อาหาร และเอางานฝีมือด้านการจักสานมาทำภาชนะใส่อาหาร หรือเอาใบตองมาตกแต่งเป็นกระทงใส่อาหารได้ วัฒนธรรมของคนในพื้นที่กับอาหาร เช่น การรับประทาน ขนม 4 ถ้วย ในงานแต่งงาน ที่ประกอบด้วย: ไช้กบ = เมล็ดแมงลัก (นิยมนานกันในงานมงคลสมรส) นกปล่อย = ลอดช่อง มะลิลอย/นางลอย = ข้าวตอก อ้ายตื้อ = ข้าวเหนียวดำ และมีขนมแดกงา เป็นขนมโบราณที่คนสมัยก่อนทำให้ลูกหลานกินโดยเอาแป้งมาตำๆ ใส่งาคั่ว น้ำตาล เกลืออย่างละนิดแล้วทานได้หลายวัน จะเห็นได้ว่าวัตถุดิบในพื้นที่มาจากชีวิตที่เรียบง่ายแต่ได้สารอาหาร

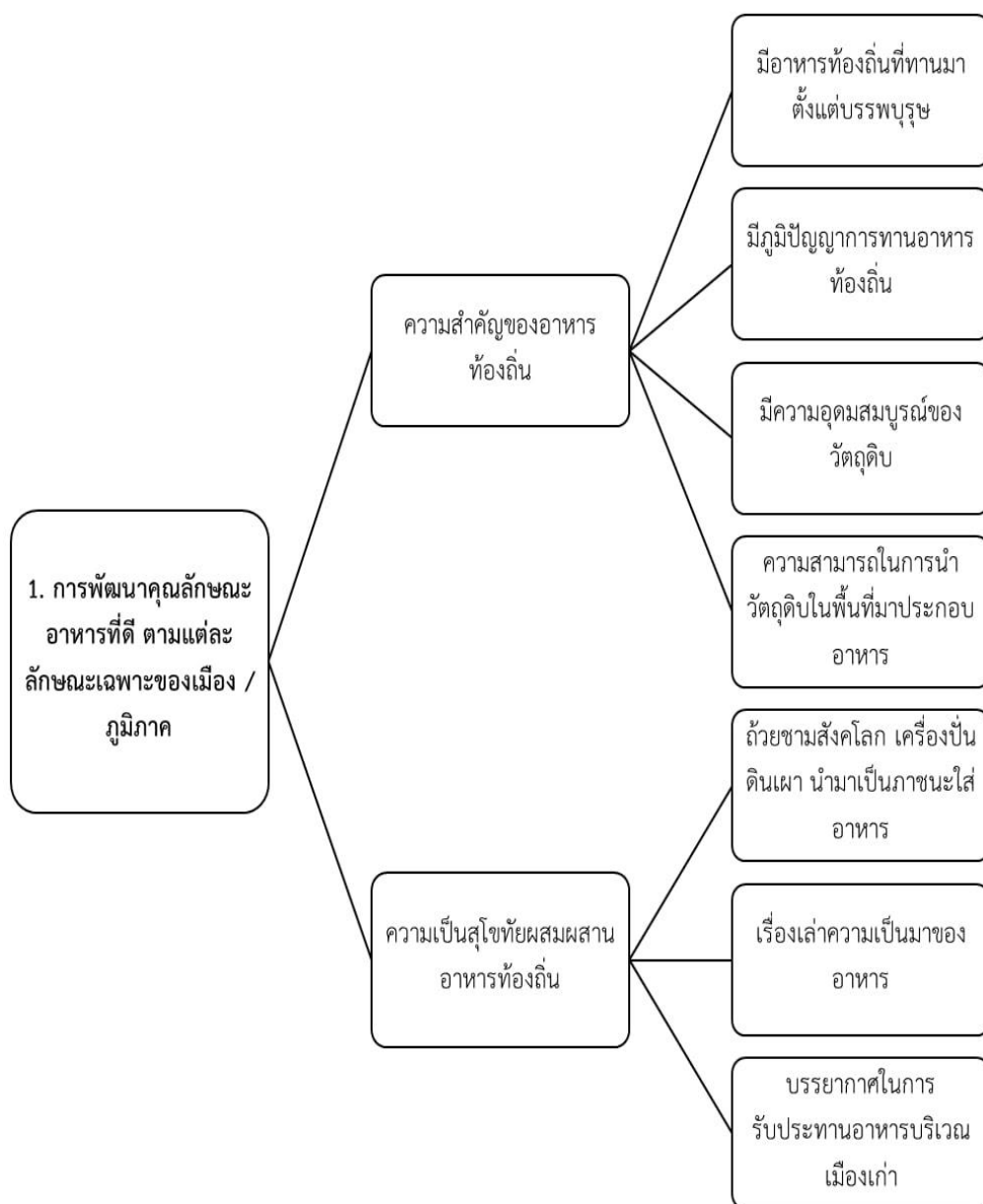
....อาหารท้องถิ่นมีความสำคัญมาก อาจจะเป็นด้วยวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารหาได้ในเฉพาะในพื้นที่ รวมไปถึงวัตถุดิบที่ต้องรอฤดูกาลเช่น เห็ดโคน มะพร้าวที่นำมาทำขนม ปลารากกล้วย อาหารท้องถิ่นยังเป็นเหมือนการนำเอาสิ่งที่คนสุขุขัยทานกันอยู่ประจำอุปกรณ์ที่ใช้เป็นประจำมาทำอาหาร ถ้วยชามสังคโลก มาใส่อาหาร และเอางานฝีมือด้านการสานมาทำภาชนะใส่อาหาร หรือเอาใบตองมาพับทำเป็นจานรองใส่อาหาร ทำให้อาหารท้องถิ่นของคนสุขุขัยมีเสน่ห์

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A02 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

....ควรให้ความสำคัญกับอาหารท้องถิ่นมาก เพราะเป็นอาหารที่ทานมากันตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ และวันข้างหน้าก็ไม่ว่า พวกวัตถุดิบบางอย่างที่พบได้เฉพาะในพื้นที่จะหายไปไหม ก็เลยต้องเริ่มให้ความสำคัญ พวกวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวทั้งหมด เครื่องปรุงก็มีส่วนสำคัญ และยิ่งถ้าเป็นวัตถุดิบที่มีแค่ในพื้นที่นั้นจะยิ่งทำให้มีความเป็นเอกลักษณ์มากขึ้น และภาชนะที่ใส่อาหารจะทำให้ผู้ทานอาหารได้ซึมซับวัฒนธรรมของคนสุขุขัยโดยแท้จริง อาหารท้องถิ่นเปรียบเสมือนการนำเสนอภาพลักษณ์เลยแหละ โดยผ่านการเล่าเรื่องราวความเป็นมา วิธีการปรุง ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และบรรยากาศที่ได้รับประทาน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A05 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)





## 2. ชุมชนการทำอาหารที่แข็งแกร่ง ซึ่งมีร้านอาหารและ/หรือเซฟ ที่มีความเป็นท้องถิ่น เป็นจำนวนมาก

### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

ร้านขายอาหารท้องถิ่นในชุมชนบริเวณอุทยานมีมากกว่าประมาณ 10 ร้าน สามารถพบได้ในพื้นที่โดยรอบ ร้านที่ได้รับความนิยมจากคนในพื้นที่มากที่สุด ได้แก่ ครั้วพลอยชมพู ครั้วรุงเก่า ครั้วลมฝน ก้วยเตี๋ยวสุโขทัยป่าสมหมาย และตลาดวัดตระพังทอง โดยที่ร้านอาหารนั้นจะมีทั้งอาหารท้องถิ่นที่หลากหลาย ทั้งเมนูคาวและหวาน เป็นเมนูที่คิดขึ้นมาอยู่กับคนในครอบครัว สำหรับตลาดวัดตระพังทองคนในชุมชนจะรู้กันว่าเกษตรกรที่นำอาหารท้องถิ่นมาขาย จะมารวมตัวกันอยู่ที่ตลาดนี้เป็นส่วนมาก อีกทั้งยังมีตลาดทำนน้ำรับเสด็จ ที่จัดขึ้นทุกวันศุกร์ เสาร์ และอาทิตย์ ที่ให้บรรยากาศย้อนยุคที่อยู่ในตัวเมืองอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย มีร้านจำหน่ายอาหารท้องถิ่น อาหารทั่วไป ของชำร่วยของสุโขทัย นักท่องเที่ยวสามารถเดินเลือกชมสินค้าได้ พร้อมกับมีเสื่อปูเตรียมไว้ให้ผู้ที่มาเยือน ได้นั่งทานอาหารพร้อมกับบรรยากาศเมืองเก่าในยามค่ำคืน จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ ทำให้ทราบว่า มีผู้เชี่ยวชาญที่เพียง 10 กว่าท่าน และส่วนมากจะประจำอยู่ที่ร้านอาหารของลูกหลานบ้าง และบางส่วนจะมารวมตัวกันช่วยทำอาหารงานบุญที่วัด เป็นคนเฒ่าคนแก่ส่วนใหญ่ ที่ผู้เชี่ยวชาญเรื่องความอร่อยก็มีอยู่หลายคน เช่น ส้มตำป่าสมพาน ป้าดำขนมแดงงา ครั้วจันทร์ทองกับข้าวท้องถิ่น

....หากินอาหารท้องถิ่นได้หลายร้าน มีรอบบริเวณอุทยานเลย ก้วยเตี๋ยวสุโขทัย ครั้วลมฝน ส้มตำป่าจระลอน ตลาดวัดตระพังทอง คนที่ทำอาหารท้องถิ่นอร่อยๆ ก็มีที่รู้จัก 2 - 3 คน แต่เริ่มมีอายุเยอะกันแล้ว ทำไม่ค่อยไหว แต่ถ้าอยากทานก็ซื้อวัตถุดิบไปให้แกทำให้กินได้

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B05 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

....ปกติอาหารท้องถิ่นมีขายทั้งเป็นร้านที่ตั้งอยู่รอบอุทยาน และที่ตลาดวัดตระพังทองที่พ่อค้าแม่ค้าทำมาขาย สำหรับช่วงวันศุกร์ เสาร์ อาทิตย์ ที่จะเป็นตลาดทำนน้ำรับ มีช่วงเย็นที่นั่นก็มีอาหารท้องถิ่น ของกินจากหลากหลายอำเภอ ถ้าให้แนะนำร้านอร่อยๆ เลยนะ ก็ต้องไป ป้าสมพาน ส้มตำ ป้าดำ ขนมแดงงา ครั้วจันทร์ทอง ป้าจะกินอยู่ไม่กี่ร้าน ส่วนมากก็จะเน้นทำเอง วันไหนอยากได้แปลกใหม่หน่อยก็ไปซื้อเขา

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B011 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย

ร้านอาหารที่จำหน่ายท้องถิ่นบริเวณชุมชนโดยรอบอุทยาน มีมากกว่า 10 ร้านขึ้นไป เช่น คริวลมฝน คริวต้มยำ คริวตาแป๊ะ ร้านอาหารในปัจจุบัน ทำอาหารท้องถิ่นน้อยลงกว่าสมัยก่อน เนื่องจากชาวบ้านหันไปทำทานเองกันเยอะหลังสถานการณ์โควิด และนักท่องเที่ยวไม่ทานอาหารท้องถิ่น จึงทำให้คนในพื้นที่ถ้าอยากทานจริงๆ ต้องสั่งจองล่วงหน้า หรือสามารถไปเลือกซื้อที่ ตลาดวัดตระพังทองทั้งเช้าและเย็น และตลาดท่าน้ำรับเสด็จ มีชาวบ้านทำอาหารท้องถิ่นมาจำหน่ายในช่วงที่มีวัดฤดูดีออกผลผลิตมาก ผู้เชี่ยวชาญที่ทำอาหารท้องถิ่นเก่งๆ ไม่ทราบแน่ชัด แต่ร้านอาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่จะทำอร่อยแบบรสชาติชาวสุโขทัย ก็พอมีบ้าง ส่วนใหญ่คนในชุมชนก็จะชอบทำอาหารกินเองในบ้าน หรือไม่ก็สั่งร้านประจำที่ซอรสชาติกันอยู่แล้ว ผู้เชี่ยวชาญที่ชำนาญการทำอาหารท้องถิ่นส่วนมากก็อายุเยอะกันหมดแล้ว ก็จะเป็นรุ่นลูกหลานที่จะทำมาถวายวัดและเป็นแม่ครัววัดบ้าง ชาวบ้านก็จะได้ทานอาหารท้องถิ่นแท้ๆ จากการทำบุญที่วัด

....ร้านที่ขายอาหารท้องถิ่นมีประมาณ 5 - 6 ร้าน ขอแนะนำร้านที่ทานประจำเช่น คริวลมฝน คริวต้มยำ คริวตาแป๊ะ ทุกคนภายในชุมชนสามารถประกอบได้หมด จะแล้วแต่รสมือใคร แต่ละบ้านอีกก็แตกต่างกันไป

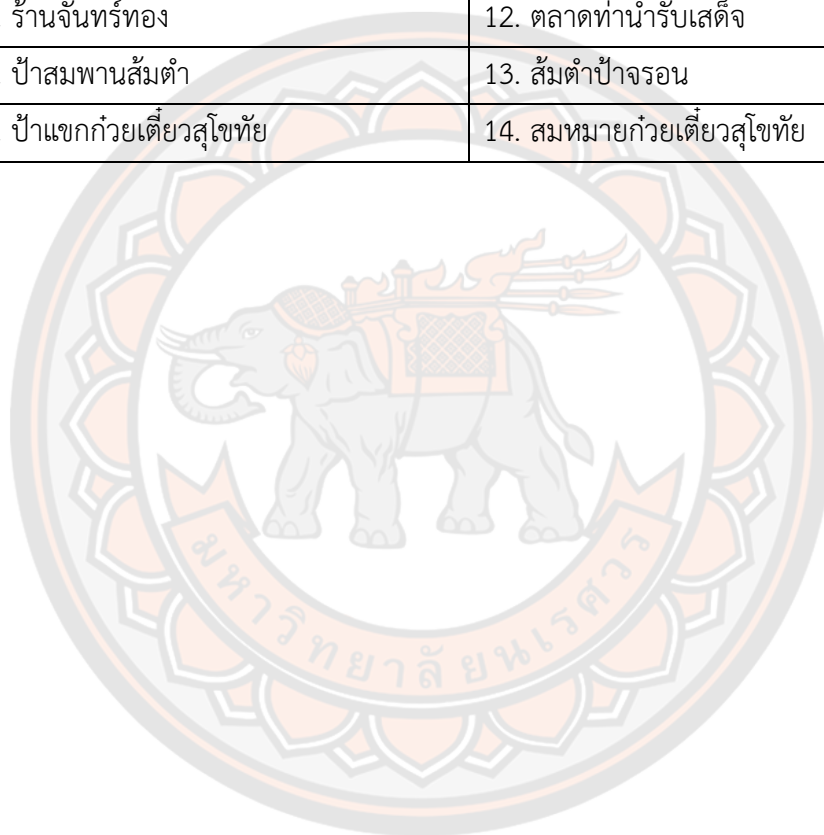
(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A05 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

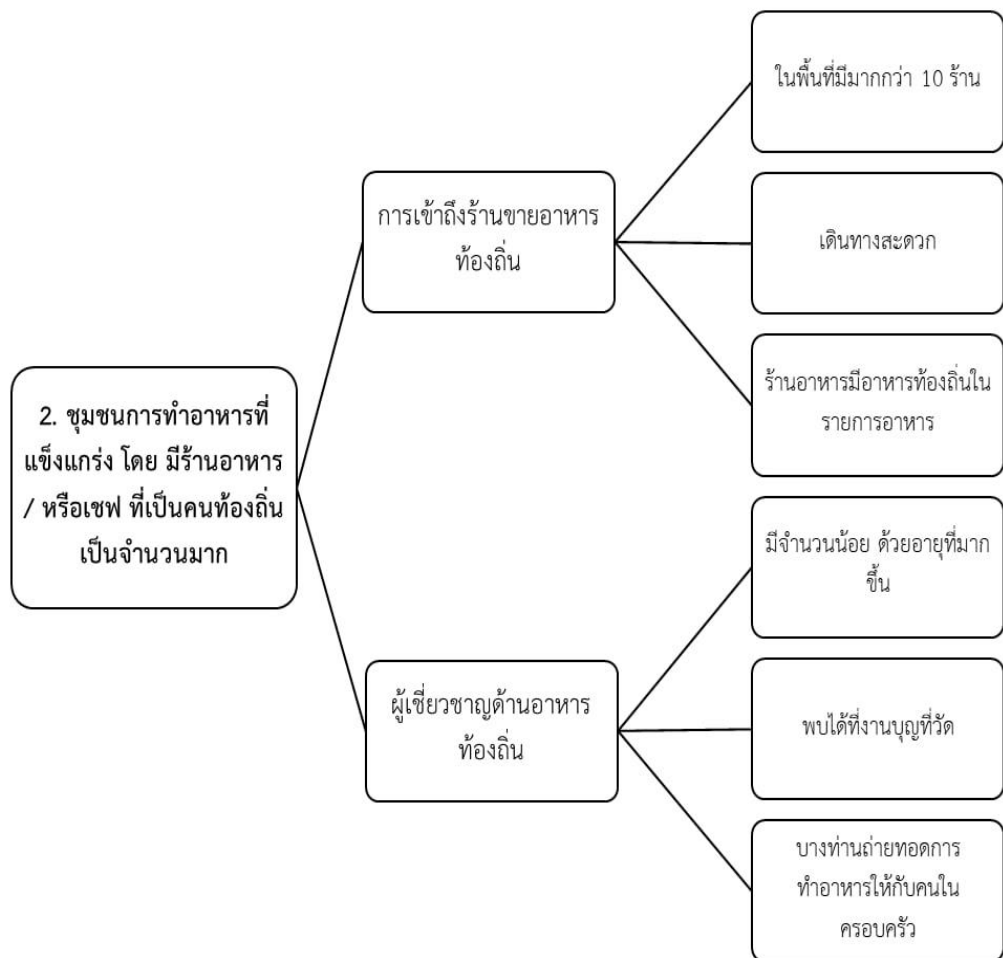
....ในพื้นที่ชุมชนเมืองเก่า มีร้านอาหารท้องถิ่นให้ทานกันเยอะ โดยเฉพาะร้าน ก้วยเตี่ยว สุโขทัย บริเวณชุมชนโดยรอบอุทยาน มีเยอะแยะมาก และตลาดท่าน้ำรับเสด็จ ที่มีอาหารที่หาทานยากอยู่ที่นี่ มีสถานที่จัดอาหารท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยวทาน บ้านปรีดาภิรมย์, บ้านสมปอง, เจ็นิตโต้ะจิน โดยส่วนมากคนในชุมชนสามารถทำอาหารท้องถิ่นได้

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A012 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 14 พฤศจิกายน 2565)

ตาราง 19 แหล่งจำหน่ายอาหารท้องถิ่นบริเวณโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย

แหล่งจำหน่ายอาหารท้องถิ่นบริเวณโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย	
1. คริวลมฝน	8. คริวพลอยชมพู
2. คริวรุงเก่า	9. บ้านปริตภิรมย์ (ปิ่นโตปูเสื่อ)
3. คริวต้มยำ	10. เจ็นิดไต้ะจิ้น
4. คริวตาแป๊ะ	11. ตลาดวัดตระพังทอง
5. ร้านจันทร์ทอง	12. ตลาดทำนน้ำรับเสด็จ
6. ป้าสมพานส้มตำ	13. ส้มตำป่าจรอน
7. ป้าแขกกล้วยเดี่ยวสุโขทัย	14. สมหมายกล้วยเดี่ยวสุโขทัย





### 3. ตลาดอาหารท้องถิ่นและอุตสาหกรรมอาหารท้องถิ่น

#### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

การทานอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ ถ้าไม่ใช่ช่วงเทศกาล อาหารท้องถิ่นมีจำหน่ายไม่มาก และร้านอาหารที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ อาจจะไม่ได้อยู่ในรายการอาหาร นักท่องเที่ยวที่มีความต้องการจะลองทานอาหารท้องถิ่น จึงควรเดินทางมาในช่วง งานเทศกาล งานประเพณี งานมงคล งานทำบุญ เช่น งานลอยกระทง งานพ้อขุน งานบุญบ้าน งานทำบุญที่วัด ตลาดทำน้ำรับเสด็จ โดยตลาดจัดขึ้นทุกวันศุกร์ เสาร์ อาทิตย์ และมีงานแสงสีเสียงเป็นช่วงเวลา อีกทั้งยังมี กิจกรรมปั่นโตปุเสื่อ จะมีขันโตกกับอาหารท้องถิ่น บริเวณภายในวัดระพังทอง ได้ชมวิวเมืองเก่าไปในเวลาเดียวกัน



ภาพ 12 ปันโตปุเสื่อ

“ปั่นโต ปุเสื่อ” เป็นกิจกรรมที่จัดขึ้นโดย “ชมรมส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชนเมืองเก่าสุโขทัย” โดยมีแนวคิดที่ว่า อยากให้วัฒนธรรมการทานอาหารสุโขทัยอยู่คู่เมืองเก่า และได้ให้ความรู้ที่สนใจทานอาหารท้องถิ่นและได้บรรยากาศเมืองเก่า

ความเพียงพอของอาหารท้องถิ่นที่มีต่อคนในชุมชน โดยภาพรวมคนในพื้นที่ให้ความเห็นว่า อาหารท้องถิ่นเพียงพอแล้วสำหรับการหาซื้อทานได้ในพื้นที่ เพราะถ้าเมนูไหนที่ไม่สามารถหาทานได้ที่ตลาด ชาวบ้านก็จะหาซื้อวัตถุดิบมาทำทานเองกันได้ แต่ในมุมมองผู้ประกอบการที่มีความต้องการจะทำขายคนในพื้นที่และนักท่องเที่ยวในเวลาเดียวกัน จำเป็นต้องเลือกทำบางเมนูที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจ และเคยทานมาเป็นส่วนใหญ่ ไม่งั้นวัตถุดิบที่เตรียมมาก็จะสูญเปล่า ยิ่งไปกว่านั้นในพื้นที่ยังมีแหล่งจำหน่ายอาหารท้องถิ่น 10 กว่าร้านแล้ว ทำให้ชาวบ้านเข้าถึงวัตถุดิบได้ง่ายขึ้น ถ้าช่วงนั้นมี

วัตถุดิบมากมาย เพราะบางที่อาหารท้องถิ่นอาจจะไปหาของป่ามาทำ เช่น แกงหน่อไม้ แกงไข่น้ำ กับ นักท่องเที่ยวเขาก็แค่มายถ่ายรูป



ภาพ 13 น้ำพริกมะขามที่โรงแรมสุโขทัยการ์เด็น

จากรูป เต้าเจี้ยวหลนหมกกับน้ำพริกมะขามอาหารท้องถิ่นที่ถูกจัดวางไว้เป็นหนึ่งในเมนูอาหารเช้าของโรงแรมสุโขทัยการ์เด็น

....นอกจากทานอาหารท้องถิ่นที่ร้านอาหาร กับทำกินเองที่บ้าน ก็ยังสามารถหาที่พักที่มีอาหารท้องถิ่น และสามารถหากินได้ตลาดทำน้ำรับเสด็จ ตลาดวัดตระพังทอง หรือกิจกรรมปั่นโตปุ่เสื่อ ที่จะมีการนำอาหารท้องถิ่นมาจัดใส่ขันโตกให้เรารับประทานกัน พวกน้ำๆ จะทำกับข้าวไปถวายพระงานทำบุญที่วัด ก็จะได้ทานอาหารที่หลากหลายกันที่นั่น สมัยนี้อาหารท้องถิ่นหาทานได้ง่ายมากกว่าเพราะมีคนทำขายเยอะ แต่ก็ขึ้นอยู่กับว่าช่วงนั้นมีวัตถุดิบมาหรือน้อย

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B05 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

....ถ้าเป็นนักท่องเที่ยวบ้างก็จะแนะนำให้ไปทาน ตลาดทำน้ำรับเสด็จ มีวันศุกร์ เสาร์ อาทิตย์ มีอาหารหลากหลาย ทั้งของคาวและของหวาน และก็ตลาดวัดตระพังทอง จะมีพ่อค้าแม่ค้ามาขายเยอะเลย บ้างก็จะไปหาซื้อตรงนั้นเวลาที่ชี้แจงทำกับข้าว

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B012 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

**จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย**

วัตถุดิบประกอบอาหารท้องถิ่นและอาหารท้องถิ่น ประเภทคาวและหวาน มีจำหน่ายให้ชาวบ้าน คนในพื้นที่ และนักท่องเที่ยวได้ลองรับประทาน สถานที่นั้นคือ ตลาดวัดตระพังทอง เปิดทุก

วัน ทั้งเช้า กลางวัน บ่ายเลย เดินทางไกล่มากจากชุมชน มีชาวบ้านที่ทั้งอยู่ในชุมชน และพื้นที่  
ใกล้เคียงผลัดเปลี่ยนกันมาค้าขาย เพื่อให้มีความหลากหลาย ขึ้นอยู่กับว่าวันนั้นแม่ค้าได้วัตถุดิบอะไร  
มา หรือบางเจ้าก็จะเปลี่ยนเมนูอาหารมา และมีอีกที่คือตลาดทำน้ารับเสด็จ มีวันศุกร์ เสาร์ อาทิตย์  
แต่ผักสวนครัวก็มีในบ้านอยู่แล้ว บางครั้งก็ทำกินเองที่บ้าน ที่พักในบางโรงแรมก็จะมีอาหารท้องถิ่น  
เช่น โหมสเต็บบางแห่ง เช่น สุโขทัยการ์เด็น เพราะคุณป้าเจ้าของโรงแรมจะชอบทำอาหารเข้าให้กับผู้  
ที่มาเข้าพัก แต่ถ้าเป็นงานเทศกาล วัฒนธรรมประเพณี เช่น งานบุญที่วัด งานแต่ง งานบุญที่วัด งาน  
พ่อขุน งานลอยกระทง สามารถพบอาหารท้องถิ่นที่หลากหลายมากขึ้น และเมนูที่หลากหลาย

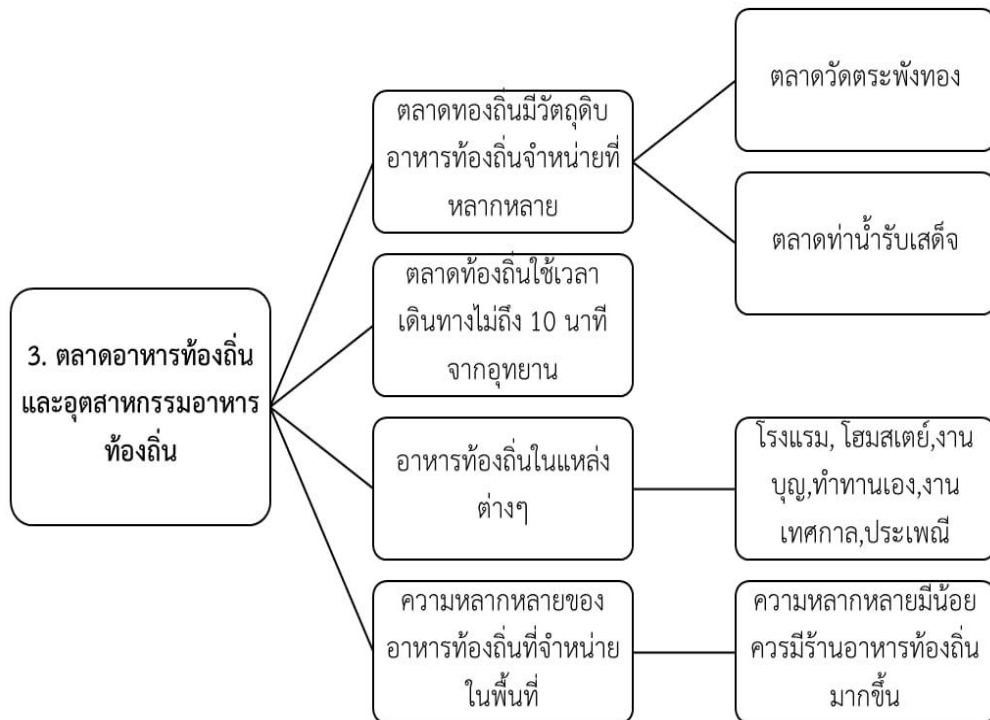
....แหล่งจำหน่ายอาหารท้องถิ่นนี้มีเพียงพอแล้ว สามารถหาซื้อวัตถุดิบได้ตาม  
ตลาดได้ สะดวกมากมีให้เลือกเยอะ เช่น ตลาดวัดตระพังทองที่เดินทางไม่ไกลจากอุทยานเลย  
นอกจากนี้ยังมีงานบุญที่วัด งานแต่ง ตลาดวัดพระพิงทอง จะได้รับประทานอาหารท้องถิ่น  
หลากหลายที่แตกต่างกัน วัตถุดิบที่หายาก รสชาติที่แตกต่างกันไป

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A01 ผู้อยู่อาศัย, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

....อาหารท้องถิ่นในปัจจุบันนี้หาซื้อได้ง่ายมาก และนำกินหลายอย่าง ใช้เวลา  
เดินทางมาซื้อไม่ ถึง 15 นาที ไปตลาดวัดตระพังทอง และมีงานลอยกระทง ตลาดทำน้ารับ  
เสด็จ จริงๆ ถ้าพ่อค้าแม่ค้า ในชุมชนมาพร้อมๆ กัน ก็เยอะมากโข เพียงพอแล้วนะ

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A09 ผู้อยู่อาศัย, ผู้ให้สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2565)





#### 4. เจ้าภาพจัดงานกิจกรรม การเป็นเทศกาลอาหาร, รางวัล, การแข่งขันและวิธีการรับรู้ถึงกำหนดเป้าหมายที่ต้องการ

เพื่อบอกที่มาเรื่องราวกระบวนการผลิต ส่วนผสม เครื่องปรุง การใช้อุปกรณ์เครื่องมือต่างๆ และวิธีการปรุงอาหารประเภทต่างๆ วัตถุดิบของอาหาร และอาหารท้องถิ่น เป็นแนวความคิดหลักของการจัดพิพิธภัณฑ์อาหารส่วนใหญ่ รวมถึงการจัดกิจกรรมการปรุงอาหารเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์โดยตรง

การจัดเทศกาลอาหาร นิยมการจัดแบบที่สามารถเคลื่อนที่ได้ง่ายจากที่หนึ่งไปอีกที่หนึ่ง เพราะส่วนใหญ่เป็นการจัดงานขึ้นเพียงช่วงเวลาสั้นๆ เทศกาลอาหารสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในชาติและต่างชาติได้เป็นจำนวนมาก ส่วนใหญ่เป็นการจัดเกี่ยวกับอาหารประจำชาติ และอาหารประจำภูมิภาค มีการนำเสนออาหารท้องถิ่นและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ แสดงถึงขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบอาหารและอุปกรณ์เครื่องมือต่างๆ นักปรุงอาหารที่มีชื่อเสียงมาแสดงการปรุงอาหาร มีการประกวดแข่งขัน และมอบรางวัล (แอน แมท ซาลาเกอร์ (Anne-Mette Hjalager and Greg Richards, 2002 : 29-31)

##### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

การจัดกิจกรรมที่มีการจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่นในบริเวณโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย มีช่วงเทศกาล ในส่วนประจำสัปดาห์มีตลาดทำน้ารับเสด็จ ทุกวันศุกร์ เสาร์ อาทิตย์ จัดขึ้นในพื้นที่ประวัติศาสตร์สุโขทัย มีทั้งร้านอาหารอาหารคาว หวาน และงานฝีมือ ของชาวบ้านนำมาจำหน่ายกันมากมาย ถ้าเป็นงานประจำปีก็จะเป็น งานพ่อขุนราม งานลอยกระทง จะมีบรรยากาศความย้อนยุคและสอดแทรกวัฒนธรรมของคนสุโขทัย และยังสามารถหาทานอาหารท้องถิ่นได้มากมายจากที่นี่ ถ้าผู้ประกอบการมีโอกาสให้สามารถจัดกิจกรรมเกี่ยวกับอาหาร หลายท่านคิดว่าสร้างบรรยากาศงานในแบบย้อนยุคและมีร่วมสมัยบ้าง ในงานจะมีเสื่อปูไว้ให้ผู้มาเยือนนั่งทานอาหารโดยมีขันโตกให้บริการฟรี มีภาชนะใส่อาหารทำจากธรรมชาติย่อยสลายได้ ก็คงจะมีการเล่าเรื่องราวสอดแทรกเข้าไป อาจจะเป็นงานที่มีความเป็นวัฒนธรรมทางสุโขทัยเข้ามาแทรก การรำรำ การแสดงโบราณสุโขทัย การเผาเทียนเล่นไฟ พร้อมกับทานอาหารพื้นเมืองท่ามกลางบรรยากาศเมืองเก่าสืบสานวัฒนธรรม และมีการแลกเงินเป็นเบี้ยใช้ในการซื้อขายของภายในงาน

....ถ้าประจำปีก็จะมีงานลอยกระทง ถ้าตลอดปีก็จะมีตลาดทำน้ารับเสด็จ ที่ช่วงเดือน ก.พ. จะมี งานแสง เสียง และก็จะมีการมาเรื่อยๆ ตลอดปี ถ้ามีโอกาสให้สามารถจัดกิจกรรมเกี่ยวกับอาหาร รูปแบบงานคงเป็นย้อนยุคไปในสมัยสุโขทัยโบราณ นุ่งผ้าไทย มีการแสดงรำยรำพร้อมกับถือชะลอมซื้อของ หรือไม่ก็ตะกร้าสาน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B011 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย

มีงานกิจกรรมอาหารไปขายอาหารท้องถิ่นและให้ความรู้แก่นักท่องเที่ยวที่ตลาดทำน้ารับเสด็จ มีทุกวันศุกร์ เสาร์ อาทิตย์ ในตลาดจะมีอาหารท้องถิ่นจำหน่าย งานฝีมือ ภูมิปัญญาชาวบ้านมาขาย ถ้าเป็นงานเทศกาลประจำปีที่มีอาหารท้องถิ่นก็จะมี งานวันพ้อขุน งานลอยกระทง งานแสงเสียงที่ตลาดทำน้ารับเสด็จ

หากในอนาคตได้มีส่วนร่วมในการจัดงานเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น อยากให้งานออกมาเป็นรูปแบบของทั้งประเภทคาวและหวานควบคู่กัน เพราะชาวบ้านได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นมาจากบรรพบุรุษที่แตกต่างกัน มีเพิ่มกิจกรรมการแข่งขันทำอาหารท้องถิ่นหรือแข่งกินอาหารท้องถิ่น เป็นการเพิ่มสีสันให้กับงาน ยิ่งไปกว่านั้น นำเอาเพลงพื้นบ้านสมัยก่อนที่ชาวบ้านร้องกัน มาแกะเนื้อร้องและดนตรี เพื่อนำมาสร้างบรรยากาศในการรับประทานอาหารของนักท่องเที่ยว เชื่อว่าเพลงเก่าจะสามารถสร้างบรรยากาศในการทานอาหารได้ดีขึ้น พร้อมกับได้อนุรักษ์เพลงพื้นบ้านไปในเวลาเดียวกัน

....ช่วงมีงานเทศกาลชาวบ้านจะทำอาหารท้องถิ่นมาขายเยอะ ถ้าเป็นช่วงต้นปีก็จะมีงานพ้อขุน ถ้าทุกสัปดาห์ก็จะมีตลาดทำน้ารับเสด็จ และปลายปีก็จะมีงานลอยกระทง ถ้ามีโอกาสได้จัด กิจกรรมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นอยากจะนำเสนออาหารทั้งประเภทคาวและหวานควบคู่กัน เพราะชาวบ้านได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นมาจากบรรพบุรุษมาหลายหลายเมนูทั้งของคาวและหวาน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A02 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....เคยมีเข้าไปช่วยจัดทำเซ็ตอาหารว่าง จับจีบใบตอง จัดดอกไม้ต่าง ต้อนรับแขกจาก ต่างจังหวัดที่มาเป็นหมู่คณะ แต่ถ้าเป็นเทศกาลใหญ่ๆ เช่น งานลอยกระทง งานแสงเสียง ที่จัดที่ตลาดทำน้ารับเสด็จ งานพ้อขุน ก็จะสามารถพบอาหารท้องถิ่นได้เยอะแยะเลย แล้วบางอันก็หาทานยาก น้ำเคยมีความคิดอยากจะนำเอาเพลงพื้นบ้านสมัยก่อนที่ชาวบ้าน

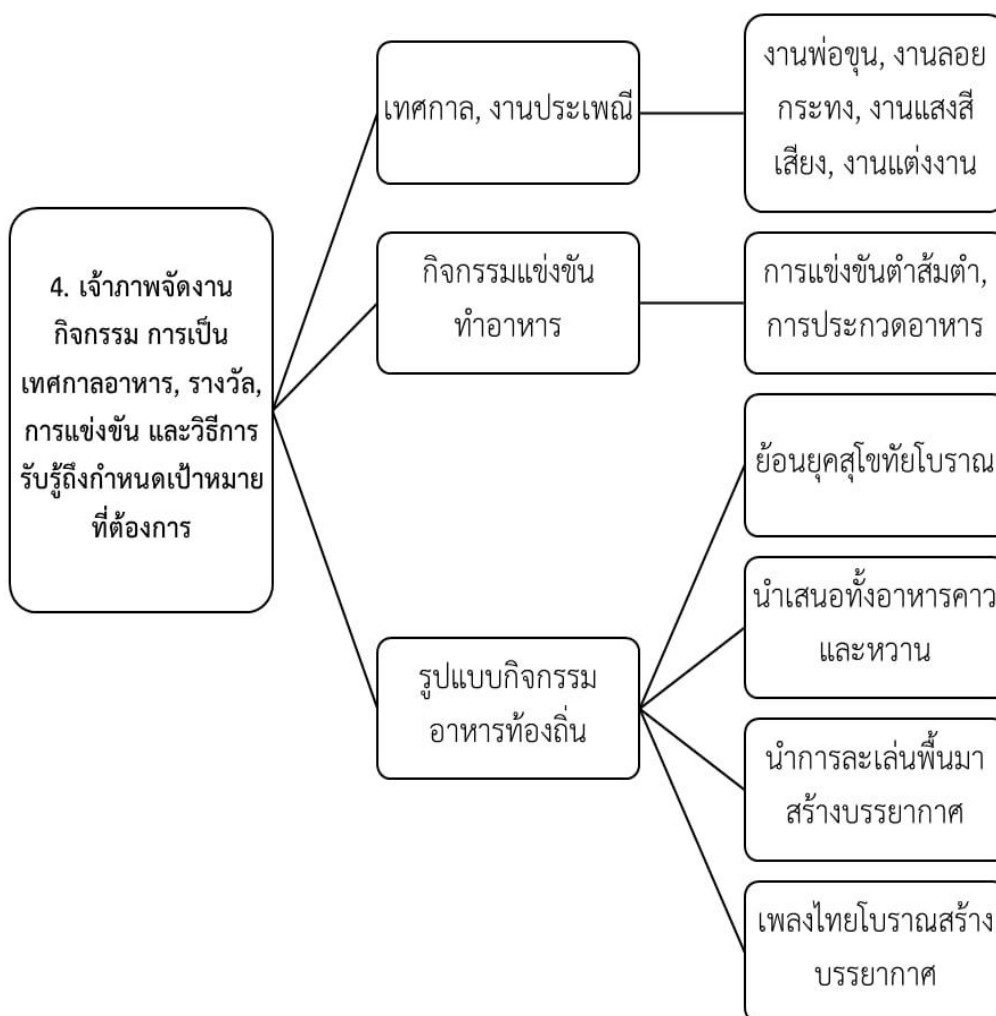
ร้องกัน มาแกะ และนำมาสร้างบรรยากาศในการรับประทานอาหารของนักท่องเที่ยว และ  
เชื่อว่าเพลงเก่าจะสามารถสร้างบรรยากาศในการทานอาหารได้ดีขึ้น

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A03 ผู้อยู่อาศัย, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

#### ตาราง 20 กิจกรรม เทศกาล งานประเพณี ที่พบอาหารท้องถิ่น

กิจกรรม เทศกาล งานประเพณี ที่พบอาหารท้องถิ่น		
งานเทศกาลลอยกระทง	งานบุญ	งานแต่ง
งานพ้อขุน	งานบวช	เทศกาลมหกรรมอาหาร
การแข่งขันประกวด ทำอาหาร	ทอดกระทง	วันพระทำไปถวายวัด
งานลอยกระทง	ตลาดน้ำรับเสด็จ	งานแสงเสียงตลาดทำน้ำรับ เสด็จ
แขกมาเยือน	งานขึ้นบ้านใหม่	ตลาดวัดตระพังทอง
งานพื้นบ้าน		

จากตาราง 20 เป็นกิจกรรม เทศกาล งานประเพณี ที่จะสามารถพบอาหารท้องถิ่น



## 5. ให้การอบรมและการส่งเสริมโภชนาการของสาธารณชนในสถานศึกษาและการรวมโปรแกรมการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพไว้ในหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหาร

เพื่อสอนวิธีการทำอาหารท้องถิ่น กระบวนการผลิต ส่วนผสม เครื่องปรุง การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือต่างๆ และวิธีการปรุงอาหารประเภทต่างๆ วัตถุดิบของอาหาร ในสถานที่ภายในชุมชน หรือพื้นที่การเรียนรู้

### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

ผู้เชี่ยวชาญ ที่สามารถให้ความรู้คำแนะนำเกี่ยวกับการทำอาหาร หรือการสร้างสรรค์สินค้าจากสิ่งที่มีอยู่ในชุมชนมีไม่เพียงพอ ทำให้เห็นได้ชัดในเรื่องการให้ความรู้เรื่องการปลูกผัก ได้แก่นายกกล้วย ได้มีผู้เชี่ยวชาญในการให้ความรู้การปลูกพืชผักปลอดสารพิษ การนำผักมาต่อยอดเพื่อเพิ่มมูลค่า แต่ยังไม่เพียงพอ สำหรับคนในพื้นที่และอีกหลายชุมชน ส่วนมากผู้ที่เชี่ยวชาญจะอายุเยอะกันมาก แต่มีผู้ใหญ่บ้าน หน่วยงานเทศบาล อพท. ททท. ที่เข้ามาช่วยเหลือชุมชน สถานที่ที่ช่วยพัฒนาศักยภาพในการสร้างสรรค์ผลผลิตทางอาหารให้กับชุมชน หรือศูนย์พัฒนาศักยภาพคนเรื่องการต่อยอดวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน ทำให้ชาวบ้านที่เป็นผู้ประกอบการส่วนมากอยากให้มีการจัดกิจกรรมให้ความรู้ ดังนี้ กิจกรรมที่ส่งเสริมชุมชนเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น กิจกรรมการให้ความรู้เรื่องการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมาได้ แต่ความรู้ของชาวบ้านในการทำการตลาดและการขายยังไม่เพียงพอ ทำให้ทำสินค้ามาแล้วขายไม่ได้ รวมไปถึงการออกแบบหน้าตาอาหารและการทำ Packaging ของอาหารที่ต้องใช้ความสามารถในการออกแบบให้ดึงดูดสายตาคนซื้อได้มากที่สุด ในส่วนของการให้ความรู้เกี่ยวกับด้านการประกอบอาหาร ศูนย์การเรียนรู้ไม่เพียงพอ มีเฉพาะโรงเรียนสายอาชีพ จึงควรมีการจัดกิจกรรมดึงดูดนักท่องเที่ยวและผู้สนใจในการทำอาหาร เช่น กิจกรรมทำอาหารท้องถิ่น โชว์ให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมแล้วก็สามารถขายได้ด้วย กิจกรรมเชิงอาหารที่มีอาหารทั่วสุโขทัยมารวมกันในที่เดียว และให้นักท่องเที่ยวมาเลือกชิมเลือกทาน กิจกรรมที่เป็นแหล่งเรียนรู้วัตถุดิบอาหารท้องถิ่นสุโขทัย พร้อมทำให้ดู เรียนรู้วิธีการเก็บวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น และวิธีการทำอาหาร จะมาเป็นอาหารจานนี้ต้องประกอบไปด้วยอะไรบ้าง เพราะจะได้เห็นถึงวิถีชีวิต วัฒนธรรมการทำอาหารของคนสุโขทัยตั้งแต่ต้น กิจกรรมตามรอยเมืองเก่าชิมอาหารท้องถิ่น

....ส่วนมากทุกคนที่มีฝีมือก็จะมาร่วมด้วยช่วยกันเวลามีงานเทศกาลใหญ่เข้ามา ส่วนใหญ่ถ้ามีงานด้านอาหารจะมาช่วยกันทำ ไม่มีสถานที่ที่ช่วยพัฒนาศักยภาพในการสร้างสรรค์ผลผลิตทางอาหารให้กับชุมชน หรือศูนย์พัฒนาศักยภาพ กิจกรรมสืบสานอาหารท้องถิ่น

อาจจะให้มีการรวบรวมอาหารท้องถิ่นทั้งคาวและหวานมาอยู่ที่ อุทยานช่วยส่งเสริมในชุมชน ที่เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B08 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

...ถ้าถามถึงผู้เชี่ยวชาญ ที่สามารถถ่ายทอดความรู้หรือคำแนะนำเกี่ยวกับการ ทำอาหาร พอมีอยู่บ้างแต่ไม่มาก ส่วนมากจะแยกไปแล้วแต่ความถนัดของคน ส่วนเรื่อง สถานที่ที่ช่วยพัฒนาศักยภาพในการสร้างสรรค์ผลผลิตทางอาหารให้กับชุมชนยังไม่มี แต่ที่ เห็นได้ชัดในเรื่องการให้ความรู้เรื่องการปลูกผักก็จะมีสวนนากล้วยที่เขาจะคอยให้ ความ รู้อยู่

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B011 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

#### **จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย**

ผู้เชี่ยวชาญที่สามารถให้ความรู้คำแนะนำเกี่ยวกับการทำอาหาร หรือการสร้างสรรค์ สินค้าจากสิ่งที่ชุมชนมีอยู่ โดยตรงมีไม่มาก ส่วนใหญ่จะเป็นชาวบ้านที่เขาอาศัยอยู่มาตั้งแต่เกิด แต่เริ่ม อายุเยอะกันหมดแล้ว ส่วนมากจะสามารถเจอกันได้ตอนที่ไปงานบุญตามวัดที่ชาวบ้านไปช่วยกัน และ คนที่อยากเรียนรู้ก็ไปช่วยทำอาหารส่วนใหญ่จะเป็นการส่งต่อรุ่นต่อรุ่นมากกว่า แต่ถ้าเป็นแหล่งช่วย พัฒนาศักยภาพในการสร้างสรรค์ผลผลิตทางอาหารให้กับชุมชน ส่วนมากจะเป็นผู้ที่สนใจจะมาช่วย แม่ครัวที่วัดทำอาหารช่วงงานเทศกาล แต่ถ้าเป็นกลุ่มพัฒนาศักยภาพยังไม่มี แต่ถ้ามีเด็ก ๆ ที่สนใจ ทางโรงเรียนจะแนะนำให้ไปฝึกงานที่โรงแรม ร้านอาหาร โฮมสเตย์แทน จึงควรมีกิจกรรมที่ควรให้มีการ ส่งเสริมในชุมชนที่เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น คือ การนำเสนอและวัฒนธรรมของอาหารท้องถิ่น ที่ ถ่ายทอดโดยคนในชุมชนนำเสนอในรูปแบบกิจกรรม เป็นกิจกรรมการแข่งขันกันทำอาหารท้องถิ่น เพื่อเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรม และเป็นการให้ความสำคัญกับอาหารท้องถิ่น พร้อมทั้งดึงดูดให้ นักท่องเที่ยวเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรม กิจกรรมย้อนอดีตเมืองเก่า เป็นการรวบรวมเรื่องราวความ เป็นสุขโขทัยแท้ๆ สามารถทำแพคเกจทัวร์ออกมานำเสนอให้นักเที่ยว เป็นกิจกรรมที่เที่ยวเมือง ประวัติศาสตร์สุขโขทัยสมัยก่อน พร้อมเสิร์ฟของทานเล่นเป็นขนมในท้องถิ่น กิจกรรมเพาะปลูกวัตถุดิบ โดยธรรมชาติ มีการสอนหมักปุ๋ย และเป็นการรณรงค์การปลูกต้นไม้ไปในเวลาเดียวกันกิจกรรมรักษ ุสุขภาพควบคู่ไปกับการทานอาหาร กิจกรรมการเรียนรู้ให้นักท่องเที่ยวได้ลองมาทำอาหารท้องถิ่น สุขโขทัย ในส่วนของกิจกรรมที่สนับสนุนการเรียนรู้ของคนในชุมชน ได้แก่ กิจกรรมส่งเสริมการขาย อาหารท้องถิ่นและนางานฝีมือภูมิปัญญามาช่วย รวมไปถึงให้มีการจัดอบรมกลุ่มที่มีศักยภาพในแต่ละ

ชุมชนแล้วนำมาแข่งขันกัน เอากลุ่มที่ส่งเสริมได้มาฝึกให้เชี่ยวชาญ และมีการประชาสัมพันธ์ไปในเวลาเดียวกัน

....ผู้เชี่ยวชาญที่ให้ความรู้คำแนะนำโดยตรงมีน้อยมาก ส่วนใหญ่จะเป็นชาวบ้านที่เขาอาศัยอยู่ตั้งแต่เกิด และมีฝีมือ อายุก็เริ่มเยอะกันหมดแล้ว ยิ่งถ้าเป็นศูนย์ฝึกทักษะ แทบไม่เพียงพอ ถ้ามีเด็ก ๆ ที่สนใจอยากเรียนรู้จริงๆ ก็จะแนะนำให้ไปฝึกงานตามโรงแรม ร้านอาหาร โฮมสเตย์แทน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A03 ผู้อยู่อาศัย, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

....มีผู้ใหญ่บ้าน เจ้าหน้าที่เทศบาลและคนในชุมชนช่วยๆ กัน คอยให้คำแนะนำได้ เรื่องทำอาหารและการขายสินค้าก็มีบ้าง อยากให้การจัดกิจกรรมในการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นในชุมชนที่ จะนำเสนอและวัฒนธรรม ของชุมชนนำเสนอในรูปแบบกิจกรรม

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A010 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)







## 6. มีการร่วมมือกับเมืองในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ให้ยั่งยืน

### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

การแลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดเห็นกับชุมชนใกล้เคียง ส่วนมากจะเป็นในเรื่องของการจัดงานเทศกาล เช่น การออกแบบงานลอยกระทง ที่ช่วยกันระดมความคิดว่าปีนี้ควมนำอะไรเข้ามาแบบไหนที่ไม่ซ้ำกับปีก่อนๆ งานบุญ งานกุศล แล้วถ้ามีการทำอาหารเราก็จะทำอาหารไปร่วมด้วยการคัดเลือกร้านอาหารท้องถิ่นและกิจกรรมที่ควรที่จะเพิ่มเติมเข้าไป ในบางครั้งก็มีการแลกเปลี่ยนความรู้เรื่องการทำอาหาร เช่น การทำหมูสวรรค์ การทำอาหารท้องถิ่นบางเมนูที่มีวัตถุดิบ แต่ไม่รู้ว่าจะสามารถนำไปทำกับข้าวอะไรได้บ้าง และยังมีแหล่งขายอาหารท้องถิ่นที่รวมชุมชนในพื้นที่ใกล้เคียงมาไว้ด้วยกัน คือที่ตลาดทำนน้ำรับเสด็จ ในอนาคตสามารถจัดกิจกรรมร่วมกันด้วยกันได้ทั้ง 12 ชุมชน อยากให้มีการนำอาหารท้องถิ่นของทั้ง 12 ชุมชน นำออกมาจัดแสดงและแข่งกันการทำอาหารท้องถิ่น หรือถ้ามีอะไรที่แปลกใหม่ในชุมชนก็สามารถนำมาเสนอได้เชิญชวนนักท่องเที่ยวมาช่วยเป็นกรรมการ หรือลองชิม หรือเป็นการพัฒนาอาหารท้องถิ่นร่วมกัน นอกเหนือจากอาหารคนในพื้นที่ยังมีฝีมือการสานไม้ไผ่เป็นตะกร้า ทำชะลอม กระบอกลใส่ น้ำ

....แลกเปลี่ยนความคิดเห็นเปลี่ยนความรู้ กับชุมชนใกล้เคียง จริงๆ ก็พอรู้จักกันอยู่ก็มีบ้างเรื่องขอความคิดเห็นการจัดกิจกรรมงานเทศกาลใหญ่ แต่ยังไม่เคยสร้างสรรค์กิจกรรมหรือทำผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ร่วมกับชุมชนใกล้เคียง ถ้าในอนาคตสามารถจัดกิจกรรมร่วมกันด้วยกันได้ทั้ง 12 ชุมชน ก็คงจะเป็นทางด้านวัฒนธรรมแล้วก็ด้านอาหารสุขุทัยครับ จริงๆ แล้วก็มีการนำร้านอาหารของทั้ง 12 ชุมชนมาขายที่ตลาดทำนน้ำรับเสด็จ

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B02 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

....น้ำมักจะขอคำปรึกษาเรื่องงานบุญ งานกุศล ว่าเราควรทำอาหารอะไรไปถวายพระและก็เชิญชวนคนที่รู้จักต่างชุมชนมาทำบุญร่วมกัน อีกทั้งเคยแข่งขันกับชุมชนใกล้เคียงทำอาหารด้วย แข่งทำส้มตำ และก็เคยหันทำขนมหัวเราะขายกัน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B05 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย

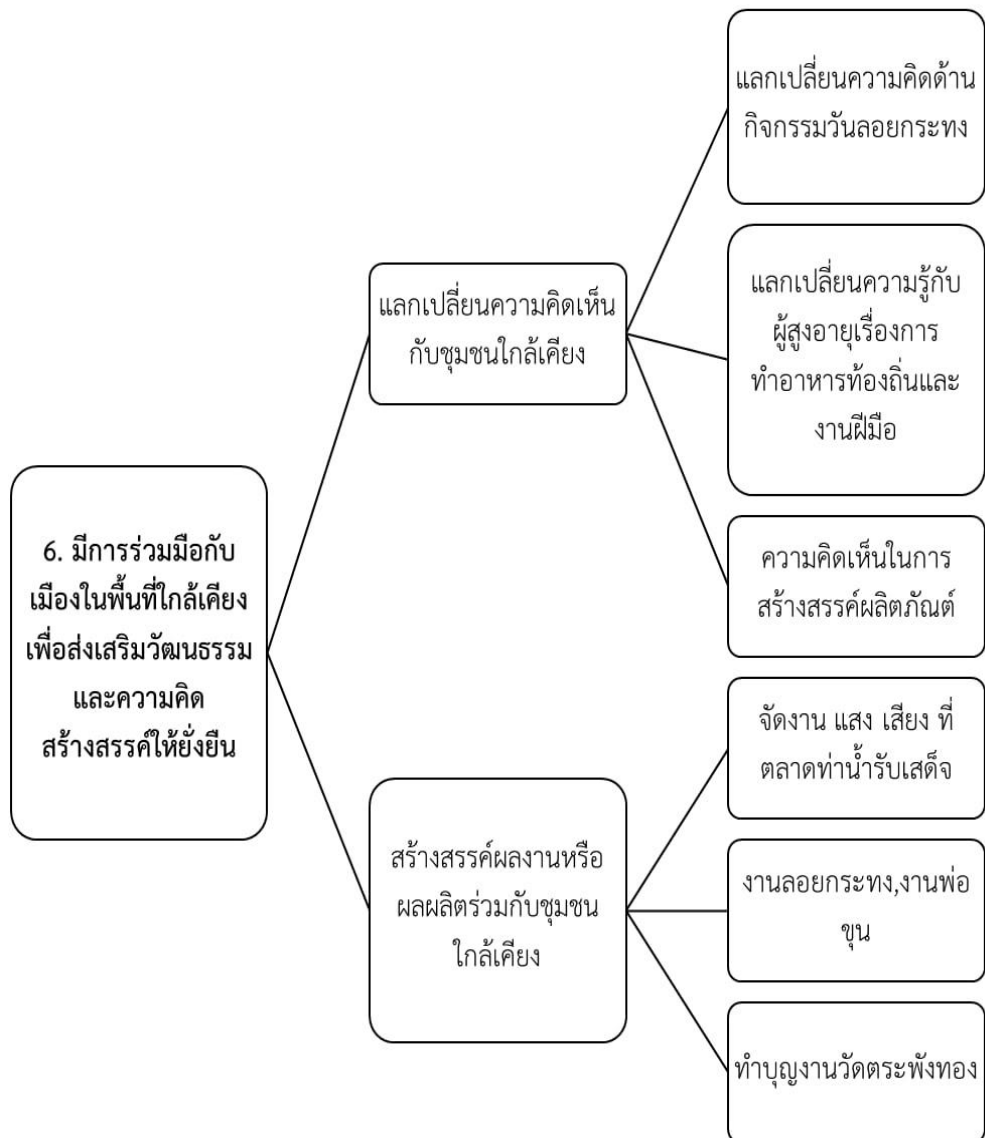
การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับชุมชนใกล้เคียง เกี่ยวกับส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ ยังช่วยในการพัฒนาชุมชน ผู้คนส่วนใหญ่ในชุมชนเดียวกันมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น แลกเปลี่ยนความรู้กับผู้ที่มีความรู้เรื่องการทำอาหารท้องถิ่น ขอคำแนะนำเรื่องอาหาร ขนมไทย มาแลกเปลี่ยนสูตรและงานฝีมืออยู่บ่อยๆ การร่วมมือสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ หรืออาหารท้องถิ่นยังมีการซื้อขายวัตถุดิบ พืชผัก ผลผลิตการเกษตร ไบโกลานต่างๆ ไบโตะ ซึ่งกันและกัน รวมไปถึงงานสานไม้ไผ่ งานฝีมือ เครื่องปั้นดินเผา งานหัตถกรรม งานที่สามารถสร้างร่วมมือจากหลายๆ ชุมชนมักจะเป็นงาน เทศกาลประจำปี เช่น ทำบุญพ่อบุญแม่ ทำบุญงานวัดตระพังทอง งานลอยกระทง ในอนาคตจัดกิจกรรม ร่วมกันด้วยกันได้ทั้ง 12 ชุมชน ชาวบ้านอยากให้จัดกิจกรรมแหล่งเรียนรู้การนำเอางานฝีมือ งานหัตถกรรม รวมไปถึงการให้สรรพคุณข้อดีในการทานอาหารท้องถิ่น จึงควรมีกิจกรรมการนำเสนออาหารท้องถิ่น ให้นักท่องเที่ยวได้ประสบการณ์มากขึ้น มีการเสนอให้สร้างศาลาประชาคม เพื่อใช้คนในชุมชนมา แลกเปลี่ยนความคิดกิจกรรมที่ผู้สูงอายุมีส่วนร่วมได้ เช่น การเล่าเรื่องในอดีต, การทำอาหารท้องถิ่น, การละเล่นในสมัยก่อน ท่านใดอยากจะทำเรื่องราวประสบการณ์ก็สามารถมาจัดที่ ศาลาประชาคมได้ ท่านใดอยากฟังก็สามารถเข้าร่วมได้ แต่ด้วยงบประมาณที่จำกัดจึงทำให้การทำงาน ทั้ง 12 ชุมชนด้วยกันจึงเป็นเรื่องที่ทำได้ยาก

...จริงแล้วทั้ง 12 ชุมชนก็มีการให้ความช่วยเหลือกันอยู่แล้ว ก็จะมาอย่างงานลอยกระทง งานใหญ่ก็จะมาร่วมกันค้าขายกันเยอะหน่อย แต่เรามีการซื้อขายของในแต่ละชุมชนกันอยู่แล้ว ในหมู่บ้านและชุมชนใกล้เคียงชอบทำอาหารท้องถิ่นและงานฝีมืออยู่บ่อยๆ ถ้าอยากรู้อะไรก็จะถามผู้เชี่ยวชาญที่รู้จัก งานที่ถนัดก็จะมีพวกเครื่องปั้น ถ้าในอนาคตสามารถจัดกิจกรรมร่วมกันด้วยกันได้ทั้ง 12 ชุมชนท่านคิดว่ากิจกรรมอะไรที่อยากจะทำร่วมกัน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A03 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

....กับคนรู้จักในชุมชนใกล้เคียงมีพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันบ้าง ไม่เชิงมานั่งคุยกัน จริงจัง งานเทศกาลลอยกระทงจะเป็นการพบกันแบบจริงจังในการมาทำกิจกรรมออกบูชขายอาหารต่างๆ และแม้กระทั่งงานพ่อบุญแม่ก็มีมาเจอกันบ้าง ส่วนมากในชีวิตประจำวันเขาก็ทำมาหากินกันไป เจอกันก็ทักทายกันตามปกติ

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A011 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2565)



## 7. การถ่ายทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมของการทำอาหารท้องถิ่นจากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่

การส่งต่อภูมิปัญญาการทำอาหารท้องถิ่นของชาวบ้านในพื้นที่ คือ การมาทำอาหารร่วมกัน ทั้งสมาชิกในครอบครัว การทำอาหารไปงานบุญที่วัด หรือแม้กระทั่งบ้านเรือนไหนมีงานบุญ สมาชิกในชุมชนหรือคนที่รู้จักกัน จะมาช่วยกันหาวัตถุดิบ และร่วมมือกับประกอบอาหารด้วยกัน จึงมีส่วนทำให้ชาวบ้านได้รับการถ่ายทอดวัฒนธรรมการทำอาหารตกทอดมา ในปัจจุบันนี้อาหารท้องถิ่นได้ถูกนำมาจัดแสดงทำอาหารได้ดูกันและจำหน่ายแพร่หลายกันมากขึ้นในงานเทศกาลต่างๆ งานประเพณีลอยกระทง รวมถึงตลาดลำน้ำรับเสด็จที่เป็นตลาดเชิงทางวัฒนธรรมของชุมชนเมืองเก่า เพื่อให้ชาวบ้านและผู้มาเยือนได้สัมผัสประสบการณ์การทำอาหารท้องถิ่นได้มากขึ้น กิจกรรมที่สามารถส่งเกี่ยวอาหารท้องถิ่น ส่วนมากจะเป็นกรรมวิธีการปรุงอาหารท้องถิ่น ส่งต่อเอกลักษณ์ของสุขุขทัยให้ผู้ที่สนใจได้มาเรียนรู้ ถ่ายทอดวัฒนธรรมการทำอาหารท้องถิ่น เพื่อให้วัฒนธรรมการทำอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ไม่หายไป

### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ประกอบการ

โดยส่วนมากผู้ประกอบการที่ทำร้านอาหารและมีเมนูอาหารท้องถิ่นอยู่ในรายการอาหาร มักจะได้รับการถ่ายทอดเรื่องราวการทำอาหาร กรรมวิธีการปรุง สูตรอาหารท้องถิ่น การเลือกวัตถุดิบ การโขลกพริกแกง การก่อดิน การใช้ไฟ โดยได้รับอิทธิพลจากการดำเนินชีวิตประจำวัน ที่นิยมทำกับข้าวทานกันเองที่บ้าน จึงได้เรียนรู้ มาจากบรรพบุรุษคนในครอบครัว และคุณครูที่โรงเรียน รวมไปถึงคนในครอบครัวยังมีการเล่าถึงวิถีชีวิตในสมัยก่อน ความยากลำบาก การเข้าป่าไปหาของป่ามาขาย และแบ่งไปทำกับข้าวด้วย สูตรอาหารที่นิยมส่งทอดมา ได้แก่ การตำส้มตำ การหมักไก่ย่าง การทำหมูสวรรค์ แต่จะมีในบางกรณีที่ยากเรียนรู้ด้วยตนเองก็จะไปฝึกหาความรู้จากการไปช่วยทำกับข้าวที่วัด ไปเป็นลูกจ้างร้านอาหาร หรือไม่ก็ไปทำงานในโรงแรมในพื้นที่ให้พ่อบุญได้ติดตัวมาบ้าง เรื่องการทำอาหาร จุดเริ่มต้นของการเปิดร้านอาหารของผู้ประกอบการส่วนใหญ่ เกิดจากความเชี่ยวชาญในการทำอาหารท้องถิ่นแล้วทำกินในบ้าน และแจกเพื่อนบ้าน พอทำบ่อยก็เห็นผลตอบรับดีเลยเห็นโอกาสในการสร้างรายได้จึงตัดสินใจทำร้านอาหาร และบางครอบครัวก็ชวนกันเปิดเองก็มี เช่น ร้านจันทร์ทอง ร้านครัวกรุงเก่า

การตัดสินใจเพิ่มเมนูอาหารท้องถิ่นลงในเมนูหลักของร้าน เพราะผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีความเชี่ยวชาญการทำอาหารท้องถิ่นตั้งแรกอยู่แล้ว และมีแนวคิดที่ว่าไม่ยากให้อาหารท้องถิ่นที่คนสุขุขทัยทำกินกันหายไป บางเมนูก็คิดค้นกันขึ้นมาเองจากวัตถุดิบที่หามาได้ จึงกลายเป็นเมนูประจำ

ร้านก็มีเช่น ร้านส้มตำป่าจρονมีเมนูส้มตำที่เป็นเอกลักษณ์ ได้แก่ ตำแมงดา ตำผลไม้ปลากรอบ ร้านส้มตำป่าสมพานตำหมี่กรอบ แต่ก็ยังมีการคงอาหารทั่วไปอยู่ในรายการอาหารด้วย เพื่อที่จะได้รับนักท่องเที่ยวได้ อีกรายอาหารท้องถิ่นเริ่มหาทานได้ยากแล้วในปัจจุบัน ทำให้เวลาที่ไปเจอ วัตถุดิบที่เป็นท้องถิ่น บางร้านจะขึ้นป้ายว่าวันนี้มีวัตถุดิบท้องถิ่น คนในพื้นที่ก็จะสั่งทานกัน

การถ่ายทอดวิธีการทำอาหารและเรียนรู้สูตรอาหารมาจากผู้ใหญ่ในครอบครัว ฝึกเข้าครัวกันตั้งแต่ยังเด็ก ลูกหลาน พนักงานที่ร้าน รวมไปถึงผู้ที่สนใจการทำอาหารท้องถิ่นก็สามารถมาเรียนรู้กับทางร้านอาหารได้ ผู้ประกอบส่วนมากมีความสนใจอยากถ่ายทอดประสบการณ์ แล้วก็ผู้ที่สนใจเวลานำอาหารท้องถิ่นไปออกงาน ส่วนใหญ่เมนูที่นิยมทำทานกันจะเป็นก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย

สิ่งที่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่อยากจะทำคือถ่ายทอดให้กับผู้ที่มีความสนใจในอาหารท้องถิ่น เพื่อจะรักษาวัฒนธรรมความเป็นอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัยไว้ได้ คือ กรรมวิธีการปรุงอาหารท้องถิ่น โดยส่วนใหญ่แล้วอาหารสุโขทัย ไม่ได้มีเสน่ห์แค่การใส่ภาชนะ หรือการวัตถุดิบ แต่มีองค์ประกอบหลากหลายมากเพื่อให้เกิดมาเป็นอาหารท้องถิ่นได้ อย่างปลารากกล้วยที่จะมีเฉพาะช่วงที่น้ำขึ้นตอนแรกก็ยังไม่เป็นที่รู้จักมาก ไข่น้ำที่ขึ้นเฉพาะในบริเวณ นิยมนำมาทำแกงไข่น้ำ สมัยก่อนยังไม่เป็นที่นิยมมากแต่พอมีชาวบ้านเอามาทำอาหาร เอามาทำบุญที่วัดเขาเห็นกันเขาก็อ้อมันกินได้นะ จนช่วงนี้เคยกลายเป็นของหายาก เพราะชาวบ้านรู้เคล็ดลับ แต่ไม่รู้วิธีการปลูก แต่ปัจจุบันชาวบ้านได้ปรับเปลี่ยนจึงสามารถปลูกขายกันเองได้แล้ว ยิ่งไปกว่านั้นการถ่ายทอดวัฒนธรรมการทำอาหาร เรื่องราวความเป็นมาของสุโขทัย ส่งต่อเอกลักษณ์ของสุโขทัยให้ผู้สนใจได้มาเรียนรู้ เป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการหลายๆอยากทำ “ป่าอยากจะทำแล้วแต่ความยากทำให้ผู้มาเยือนเขาฟังว่า อาหารท้องถิ่นสุโขทัยมันมีความเป็นมาอย่างไร ทำไมแกงไข่น้ำถึงทานได้ เพราะว่าจะมีเฉพาะน้ำสะอาด และเริ่มหาทานยากแล้ว เพราะแหล่งน้ำสะอาดไม่ค่อยมี แล้วก็เลยไปถึงประวัติศาสตร์ความเป็นมาของคนที่นี่” คุณป่าสมพานได้กล่าวไว้

....ได้รับการถ่ายทอดสูตรอาหารท้องถิ่น มาจากคุณยาย ตอนเด็กๆ เราก็ชอบช่วยคุณยาย ทำกับข้าว เขาก็สอนเรามาเรื่อยๆ มีความคิดที่ไม่อยากให้อาหารท้องถิ่นที่คนสุโขทัยทำกินกันหายไป เลยถ่ายทอดต่อให้หลานๆ เป็นเมนูที่พวกเขาชอบทาน เป็นทำหมูสวรรค์ ส้มตำและมีคนอยากจะมาเรียนรู้การทำหมูสวรรค์ แล้วก็ทำไปแล้วขายอีกด้วย

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B04 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

...ทำอาหารท้องถิ่นได้เพราะได้รับการถ่ายทอดสูตรอาหารมาจากครอบครัว พอทำไปเรื่อยๆ ให้คนในครอบครัวชิม เพื่อนๆ ชิม บอกว่าอร่อยเลยตัดสินใจเปิดร้านอาหารที่มีเมนูอาหารท้องถิ่นที่ตัวเองถนัด เราก็อยากส่งต่อให้รุ่นลูก เมนูที่เคยสอนลูกหลานไปก็จะเป็นก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย เพราะเราก็อยากให้ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัยเป็นสิ่งที่ต้องมาทานที่นี่

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B012 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

### จากบทสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้เชี่ยวชาญ ประชาชนชาวบ้าน ผู้อยู่อาศัย

ภูมิปัญญาการทำอาหารท้องถิ่นถูกถ่ายทอดมาจากในครอบครัว และชาวบ้านเรียนรู้ด้วยตนเอง จากการไปช่วยงานที่สนใจและผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ ไม่ว่าจะเป็นการตำพริกแกง การจับจิบใบตอง ทำบายศรี และกึ่งงานปั้น ได้รับการถ่ายทอดมาทั้งหมด และนำมาประยุกต์ใช้ในการใช้ชีวิตในปัจจุบัน ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ให้ความเห็นว่า การถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นมีความสำคัญมาก เพราะถือเป็นการส่งทอดเสน่ห์ ภูมิปัญญาการดำเนินชีวิตของชาวบ้าน ผ่านการถ่ายทอดวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม สอดแทรกอยู่ภายในระหว่างกระบวนการทำอาหารและทานอาหารท้องถิ่นสู่รุ่นลูกหลานให้ได้รับรู้ สูตรอาหารที่ได้รับการถ่ายทอดมาอย่างแพร่หลาย คือ การทำแกงบอน เนื่องจากในพื้นที่เมืองเก่ามีต้นบอนขึ้นเยอะ ชาวบ้านต้องหาวิธีมาทำเป็นอาหาร ถ้าคนที่ทำไม่เป็นจะทำให้เกิดอาหารคั้นตามมือได้ แต่ผู้ที่สนใจหรือนักท่องเที่ยวอยากทานอาหารท้องถิ่นได้แบบหลากหลายก็ยังมีตลาดวัดตระพังทอง จัดกิจกรรมสนับสนุนอาหารท้องถิ่น มีความสนใจที่อยากจะถ่ายทอด วิธีการศิลปะการทำอาหารท้องถิ่นของชาวสุโขทัยแบบโบราณ ตั้งแต่ขั้นตอนการหาวัตถุดิบจนถึงการจัดใส่จาน เคยเล่าที่มาที่ไปว่าทำไมก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ถึงใส่ถั่วฝักยาว ก็เพราะว่าในสมัยนั้นรัฐบาลสนับสนุนให้ปลูกพืชที่กำลังมีความต้องการในตลาดมาก และเป็นพันธุ์ที่ได้มาจาก ร.9 ทำให้คนแห่ปลูกกันเยอะจนทำให้พ่อค้ารับซื้อไม่ไหว และไม่มีใครรับผิดชอบ ชาวบ้านเลยไปประท้วงที่หน้าเทศบาล โดยเอาถั่วฝักยาวมาคล้องๆ เรียงไว้เต็มไปหมด แล้วพ่อค้าขายก๋วยเตี๋ยวคนจีนก็มาเห็น และนึกเสียดาย เลยเก็บไปทำก๋วยเตี๋ยวแล้วคนกินชอบ และอร่อยก็เลยใส่ถั่วฝักยาวมาตั้งแต่นั้น รวมไปถึงสอนการทำอาหารทางภูมิปัญญาชาวบ้านให้ผู้สนใจ เช่น การทำก๋วยเตี๋ยวสุโขทัยจากเตาพื้น และการทานอาหารแบบคนสมัยก่อนโดยใช้มือ ถ่ายทอดเรื่องราวความรู้วิธีการ การทำอาหารแบบคนสุโขทัย ตัวอย่าง กิจกรรมที่สวนนากกล้วยเลย ก็จะมีกิจกรรมให้ทำสลัดโรลจากวัตถุดิบในท้องถิ่นคือ ผ่า และสอนวิธีการปลูกพืชปลอดสารพิษ

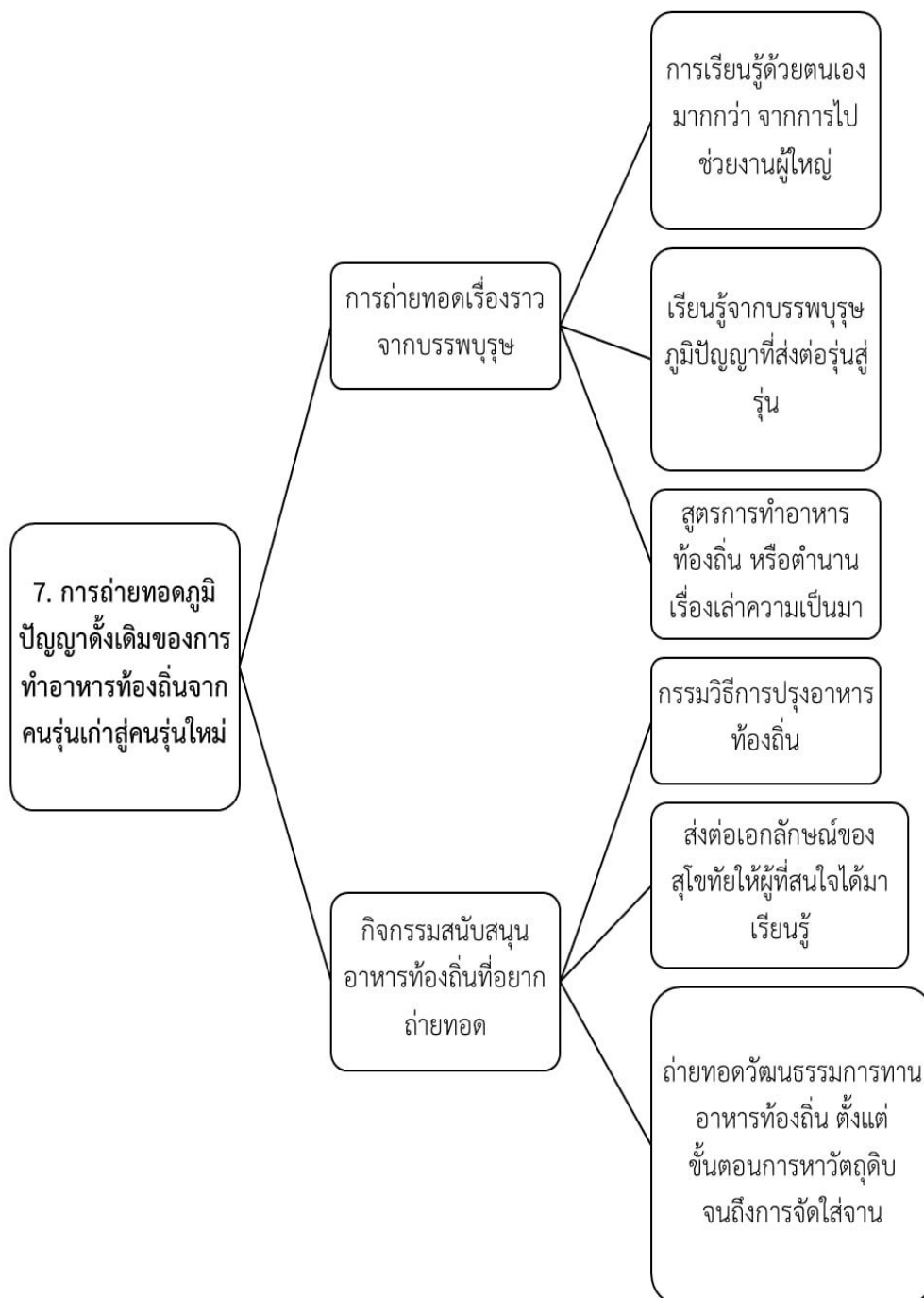
....การถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นมีความสำคัญ เพราะเป็นการส่งทอดเสน่ห์ของอาหารท้องถิ่น และวัฒนธรรมมาสู่รุ่นลูกหลานให้ได้รับรู้ เคยได้รับการถ่ายทอดสูตรอาหารท้องถิ่น มาจากพ่อกับแม่และยังเคยมีสอนสูตรแกงบอนให้ผู้สนใจอาหารท้องถิ่น ถ้าในอนาคตมีการจัดกิจกรรมสนับสนุนอาหารท้องถิ่น ก็คงจะนำศิลปะมาผสมผสานกับการทำอาหารท้องถิ่นของชาวสุโขทัยแบบโบราณ

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A01 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

....ได้รับการถ่ายทอดสูตรอาหารท้องถิ่นมาโดยตรงเลย จากบรรพบุรุษ ใช้เวลาฝึกฝนอยู่นานพอสมควร การถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นมีความสำคัญ เพราะเราไม่รู้ว่ามีช่างหน้าวัฒนธรรมแบบนี้จะยังอยู่ไหม แต่ถ้าตอนนี้เราช่วยกันอนุรักษ์ มันก็จะเป็นเสน่ห์ของเมืองเก่าเราให้คนอยากมาเรียนรู้ประวัติศาสตร์ ได้รับการถ่ายทอดสูตรอาหารท้องถิ่นมาโดยตรงเลย จากบรรพบุรุษ ใช้เวลาฝึกฝนอยู่นานพอสมควร ปกติจะชอบสอนให้คนที่บ้านทำเพื่อที่จะได้ไปออกงานขายด้วยกัน และเป็นการช่วยกระจายความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นไปในเวลาเดียวกัน ถ้ามีโอกาสได้ถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำอาหารให้ก็อยากจะทำ

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A08 ผู้อยู่อาศัย , ผู้ให้สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2565)





### ตาราง 21 วิธีประกอบอาหารท้องถิ่น

วิธีประกอบอาหารท้องถิ่น	
1. ญี่	9. แกงกะทิ
2. แกงเผ็ด	10. ห่อหมก
3. ปิ้ง/ย่าง	11. ต้มยำ
4. ผัดเผ็ด	12. ทำแดดเดียว
5. หมักดอง	13. เผาไฟ
6. ทอด	14. นึ่ง
7. ผัด	15. ต้ม
8. ลวก	16. ทานสด เช่น เมี่ยงคำ

จากตาราง 21 ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ได้วิธีการประกอบอาหารท้องถิ่นมา  
ได้ทั้งหมด 16 รูปแบบ

### ตาราง 22 รายการอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ชุมชนโดยรอยอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย

รายการอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ชุมชนโดยรอยอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย			
ของหวาน	ของคาว		
1. ขนมอีตุง	1. แอบปลา	2. แกงเปรอะ	3. ผัดไทย
2. ข้าวเหนียวดำ	4. ห่อหมกปลา	5. แกงสะเออะปู นา	6. ยำรุงเก่า
3. กระจยาสารท	7. ต้มยำหอย	8. ตำผลไม้ปลา กรอบ	9. หน่อไม้ เห็ด 3 อย่าง
4. ขนมหัวเราะ	10. สลัดโรลผ้า อบแห้ง	11. แกงชะเล็มปู	12. แกงหอย
5. ขนมขี้ควาย หรือ สังขยาชวานา	13. ผักหวานฉาบ น้ำมัน	14. แกงไก่	15. ตำผลไม้โรยด้วย ปลาป่น ที่ได้จากปลา อบแห้ง

ตาราง 22 รายการอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ชุมชนโดยรอยอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย (ต่อ)

รายการอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ชุมชนโดยรอยอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย			
ของหวาน	ของคาว		
6. ข้าวแต่น	16. ข้าวหลามเยื่อ ไผ่	17. น้ำพริกผักต้ม	18. ผัดขุ่นดิบ
7. ขนม 4 ถ้วย	19. ขนมเป็๋อง	20. ต้มยำไก่บ้าน	21. น้ำพริกปลาอย่าง
8. ขนมแตกงา	22. บวนขุ่นกะทิ	23. ยำใบมะกอก	24. แกงป่าไก่บ้าน
9. ขนมวง	25. ตำแมงดา	26. ซุปหน่อไม้	26. ส้มตำ
	28. เมี่ยงคำ	29. แกงปลา ชะเล็ม	30. กล้วยปลาก
	31. ข้าวเป็๋บ/ กล้วยเดี่ยวพระร่วง	32. แกงเลียง	33. หมูสวรรค์/เนื้อ สวรรค์
	34. แกงบอน	35. ปลารากล้วย ทอดสมุนไพโร	36. แกงไข่น้ำ
	37. กล้วยเดี่ยว สุโขทัย		

จากตาราง 22 เป็นรายการอาหารท้องถิ่นทั้งหมดที่ ผู้วิจัยรวบรวมมาได้จากการลงพื้นที่ สัมภาษณ์และสังเกตการณ์ แบ่งประเภทเป็นอาหารคาวและหวาน

### ผลการวิจัยเพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อ 3 เพื่อเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลป

#### วิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร ของจังหวัดสุโขทัยของผู้ประกอบการ

#### 1. ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นจะสามารถส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารได้

อาหารท้องถิ่นสามารถส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ จากการ สัมภาษณ์อาหารท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ เฉพาะตัวทั้งเครื่องปรุง พริกแกง การจัดวางจาน การนำเสนอ

ด้วยใบตองและแกะสลัก รวมถึงมีความผสมผสานความเป็นวิถีชีวิตของชาวสุโขทัยและวัฒนธรรมต่างๆอยู่ด้วย ซึ่งนำมาเป็นองค์ประกอบในการรังสรรค์อาหารจานหนึ่งได้ อีกทั้งยังช่วยเรื่องการดึงดูดให้มาท่องเที่ยวมาชิมอาหาร วิธีการทำได้เที่ยวชม แหล่งเพาะปลูกการเกษตรในเวลาเดียวกัน

....บ่าคิดว่าช่วยได้มาก เพราะอาหารท้องถิ่น มีความผสมผสานความเป็นวิถีชีวิตของชาวสุโขทัย และวัฒนธรรมต่างๆ ผ่านเข้ามาด้วย

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A05 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

....ช่วยได้มาก เพราะอาหารท้องถิ่นมีลักษณะโดดเด่น และองค์ประกอบในการมาเป็นอาหารหนึ่งจานมาจากวัตถุดิบในเป็นส่วนใหญ่

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A06 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2565)

....ที่เชื่อว่าอาหารท้องถิ่นมีเสน่ห์ของมัน ทั้งเครื่องปรุง พริกแกง การนำเสนอ ด้วยการวางใบตองและแกะสลัก ที่ว่ามันทำได้

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A07 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

## 2. ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาท่องเที่ยวยังพื้นที่ในชุมชน

อาหารท้องถิ่นยังไม่ถือเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยว มาจังหวัดสุโขทัย แต่ส่วนมากจะเป็นโบราณสถาน การปั้นดินเผา ทำงานสาน อาหารสามารถรับประทานได้ตามร้านทั่วไป ผู้ประกอบการมีความคิดว่าถ้านักท่องเที่ยวมาเที่ยวยังงเขาต้องทานอาหารนั้นอยู่แล้ว เคยมีลูกค้ามาถามหาเมนูแกงไข่น้ำเหมือนกัน ว่าสามารถหาทานได้ที่ไหนบ้าง ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัยร้านไหนอร่อย ถ้าในอนาคตมีคนช่วยกันนำอาหารท้องถิ่นมาแนะนำ คิดว่าจะสามารถช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวมา

....คิดว่าเป็นปัจจัยสำคัญ เพราะบางคนเที่ยวอุทยานเสร็จก็ต้องหาอะไรทาน และถ้ามีอาหารท้องถิ่น ที่นั้รับประทานอีกเค้าก็อยากกลับมาทานอีก

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A03 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

....ถ้าตอนนี้ยังไม่มากแต่ถ้าในอนาคต มีผู้ที่ทำอาหารท้องถิ่นเป็นและช่วยกับรังสรรค์ ก็ไม่แน่ว่าจะได้ดึงดูดนักท่องเที่ยวได้

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A06 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2565)

### 3. ความคิดเห็นเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารมีความสำคัญต่อชุมชน

สำหรับผู้ที่ทำร้านอาหาร การท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารสำคัญเป็นต้นเลย เพราะเป็นการนำเอาวิถีชีวิตของชาวสุโขทัยมาผสมผสานกับการทำอาหารและตกแต่งหน้าตาอาหารให้น่ารับประทาน ถือว่าเป็นการสร้างโอกาสทางอาชีพ ให้ชาวบ้านที่มีความสามารถได้แสดงฝีมือ เพิ่มโอกาสทางรายได้ให้คนในชุมชน และกระจายรายได้สู่ธุรกิจอาหารด้วย

....ถ้ามีการสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารมากขึ้น คนในชุมชนก็จะมีรายได้เพิ่มขึ้น วัฒนธรรมวิถีชีวิตก็ได้ส่งต่อไปและได้เผยแพร่ความสวยงามของสุโขทัยได้

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A05 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

....เป็นการท่องเที่ยวที่สามารถท่องเที่ยวได้ทั้งพื้นที่ในบริเวณโดยรอบอุทยานเลย เพราะพื้นที่โดยรอบมีทั้งร้านอาหาร ร้านงานปั้น งานสาน งานภูมิปัญญาท้องถิ่นมากมายจะช่วยให้คนในชุมชนมีอาชีพและรายได้มากขึ้น

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A06 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2565)

### 4. ความคิดเห็นเกี่ยวกับอุปสรรคหรือข้อจำกัด ในการส่งเสริมการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

ผู้คนในชุมชนให้ความสนใจน้อย เนื่องด้วยการลงทุน ลงแรงด้วยงบประมาณของตนเองมีไม่สูงมาก ผู้ที่ให้ความรู้ ความเชี่ยวชาญก็เริ่มอายุเยอะขึ้น ทำให้ผู้ถ่ายทอดน้อยลง และอีกทางหนึ่งผู้ที่สามารถทำได้ก็มีความรู้ ความเข้าใจในการ การตลาด การประชาสัมพันธ์ไม่เพียงพอ ทำให้นักท่องเที่ยวไม่เข้าถึง จึงอยากให้ภาครัฐเข้ามาช่วยในการสนับสนุน ด้านประชาสัมพันธ์ หรือการให้ความรู้กับคนในชุมชน เพื่อจะได้นำความรู้ไปต่อยอด

....จำนวนผู้ที่ให้ความสนใจ มีจำนวนน้อย และงบประมาณที่ต้องการลงมือทำยังไม่มากเพียงพอ จึงทำให้ล้มเลิกกันไปเยอะ และหันไปทำสิ่งที่ขายได้เงินมากกว่า

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A08 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2565)

.....งบประมาณและความรู้ ความเข้าใจของชาวบ้านที่จะสามารถรับรู้ได้มากนักน้อยแค่นั้นกับการท่องเที่ยวแบบนี้

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A11 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2565)

.....น่าจะเป็นผู้คนที่สนใจ อาจจะไม่เข้าใจหรือไม่รู้ว่าที่สุโขทัย มีการท่องเที่ยวเชิง  
แบบนี้ และการประชาสัมพันธ์อาจจะยังไม่ชัดเจน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A12 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 14 ธันวาคม 2565)

## 5. ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารของทางร้านจะสามารถเป็นส่วนหนึ่งในส่งเสริมศักยภาพ การเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร

ร้านอาหารโดยรอบอุทยานส่วนใหญ่ สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้อยู่แล้ว จะสามารถ  
สอดแทรกไปในเมนูหลักบ้าง แต่จะไม่เยอะเพราะนักท่องเที่ยวไม่รับประทาน อีกทั้งภายในร้านจะมี  
การจัดตกแต่งด้วยเครื่องสานจากคนในชุมชนใช้ภาชนะสังคโลกใส่อาหาร ใส่เครื่องปรุงและรับวัตถุดิบ  
มาจากเกษตรกรในพื้นที่ ถ้ามีนักท่องเที่ยวมาใช้บริการที่ทางร้านก็จะสามารถแนะนำอาหาร และ  
แนะนำแหล่งท่องเที่ยวให้กับนักท่องเที่ยวได้

.....อาหารของทางร้านจะสามารถช่วยได้มากเลยส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมือง  
ท่องเที่ยว คือ ร้านเราอยู่หน้าอุทยานพอดี มีที่จอดรถ มีเมนูอาหารท้องถิ่นและอาหารภาค  
กลาง มีที่นั่งสบายๆ สามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้อยู่แล้ว

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A03 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....ร้านที่ก็ทำแบบนั้นมาตั้งแต่เปิดร้าน ไม่ว่าจะเป็คอมไฟตกแต่งจากเครื่องสาน  
ด้วยน้ำปลาสังคโลกฝาปลาแบบสาน วัตถุดิบจากเกษตรกรชาวบ้าน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A07 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

.....อาหารของเราใช้วัตถุดิบของพื้นที่เราหมดเลย แล้วก็ทำพริกตัวเองเลย ถั่วนี้ก็  
ตัวเอง และแม่ค้ายังสามารถแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวได้อีกด้วย

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A10 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

.....อาหารท้องถิ่นในร้านสามารถเป็นส่วนหนึ่งได้ทั้งการถ่ายทอดวัฒนธรรมจาก  
ถ้วยเตี๋ยสุโขทัยเผยแพร่สูตรอาหาร และแนะนำแหล่งท่องเที่ยว

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A12 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 14 ธันวาคม 2565)

## 6. ความคิดเห็นเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการ อาหารของจังหวัดสุโขทัย

ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ มีการรักษารักษามาตรฐานความสะอาดภายในร้านให้ถูกสุขอนามัย  
และพร้อมที่จะถ่ายทอดความรู้ทางด้านอาหารให้กับผู้ที่สนใจและพร้อมบริการด้วยความเต็มใจมี

ความสามารถที่ช่วยออกแบบรายการอาหารท้องถิ่นและรังสรรค์หน้าตาอาหารให้ออกมาสวยงาม ไม่  
ว่าจะเป็นการต้อนรับแขก บ้านแขกเมืองหรือในงานเทศกาลงานมงคลต่างๆ

.....ช่วยถ่ายทอดวิธีทำอาหารกับผู้ที่สนใจ และรักษามาตรฐานร้านอาหารสุโขทัย  
ให้สะอาด และถูกสุขอนามัย

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A06 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2565)

.....ช่วยออกความคิดด้านการนำเสนออาหารต่างๆ เวลาไปออกงานเทศกาล  
อาหารว่าเราควรจะนำเสนอแบบไหนให้คนเค้ารู้ว่าแบบนี้จะอาหารสุโขทัย ภาชนะก็ของ  
สุโขทัย ความใส่ใจก็มาจากคนสุโขทัยเอง

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A07 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2565)

.....ช่วยในเรื่องการให้บริการร้านอาหาร และแนะนำแหล่งท่องเที่ยวและอาหาร  
ท้องถิ่นจริงๆ ที่อยากให้ไปชิมและเรียนรู้

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A08 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2565)

## 7. ความคิดเห็นเกี่ยวกับนโยบายหรือความต้องการให้ภาครัฐสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิง ศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

1. การให้ความรู้กับพ่อค้าแม่ค้าผู้ประกอบการเรื่องการค้าขายและการต่อยอดสินค้าเพื่อ  
สร้างมูลค่าเพิ่มและดึงดูดนักท่องเที่ยวมาในเวลาเดียวกัน
2. ส่งเสริมด้านแหล่งเรียนรู้และการพัฒนาทักษะของคนในชุมชน
3. มีทุนสนับสนุนผู้ประกอบการในการทำธุรกิจ
4. การประชาสัมพันธ์และการตลาดผู้ประกอบการบางท่านอายุเยอะไม่สามารถเข้าถึง  
แหล่งความรู้และเทคโนโลยีได้จึงทำให้สินค้าที่ผลิตขาดการเข้าถึงในลูกค้าจึงอยากให้ภาครัฐเป็น  
กระบอกเสียงให้

.....อยากให้ภาครัฐมาช่วยเหลือเรื่องการประชาสัมพันธ์ที่ไม่ใช่แค่แหล่งท่องเที่ยว แต่  
ยังมีงานฝีมือหมู่บ้านทำบายศรี ทำงานสาน และร้านอาหารท้องถิ่นเยอะๆ

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A11 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 15 ธันวาคม 2565)

.....สนับสนุนด้านแหล่งเรียนรู้ทักษะการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวให้กับผู้ที่สนใจ และมี  
การประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่มีอยู่ในบริเวณโดยรอบ เพื่อให้นักท่องเที่ยวเข้าถึงได้ง่ายขึ้น

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ A12 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ให้สัมภาษณ์, 14 ธันวาคม 2565)

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัยของผู้เชี่ยวชาญ ผู้ที่อยู่อาศัย ประชาชนชุมชน

### 1. ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นจะสามารถส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหาร

อาหารท้องถิ่นสามารถส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารได้มากเพราะว่าอาหารท้องถิ่นมีเสน่ห์ และเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีภูมิปัญญาชาวบ้านสอดแทรก โดยถ่ายทอดจากคนรุ่นสู่รุ่น เช่น ปลารากกล้วยที่มักพบในพื้นที่ช่วงน้ำขึ้นชาวบ้านนิยมนำมา ทำคูฉี และอีกอย่างคือ ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัยที่มีน้ำตาลปีบเป็นส่วนผสมแทนน้ำตาลทรายขาวทำให้ก๋วยเตี๋ยวมีรสชาติกลมกล่อมมากขึ้น ยิ่งในช่วงเทศกาลงานลอยกระทง งานแสงสี งานปีใหม่ งานพ่อบุญ ในงานก็จะมีอาหารท้องถิ่นมาจำหน่ายหลากหลายมากมายจากทั่วพื้นที่ของจังหวัดสุโขทัย นักท่องเที่ยวก็จะมาลองชิมลองรับประทานและเที่ยวชมโบราณสถานด้วย ยิ่งช่วงเทศกาลมีการโพสต์ลงโซเชียลมาก ทำให้ดึงดูดนักท่องเที่ยวมาเพิ่มขึ้น ถือเป็นวิธีการที่ช่วยให้นักท่องเที่ยวได้รับรู้ถึงอาหารท้องถิ่นของคนในพื้นที่มากขึ้น และอาจจะต้องมีการสนับสนุนในเรื่องของการบอกเล่าเรื่องราวบวกกับการแสดงเข้ามามีส่วนช่วยในการยกระดับอีกทางหนึ่ง

.....อาหารท้องถิ่นมีภูมิปัญญาชาวบ้านสอดแทรกอยู่ จึงทำให้มีเอกลักษณ์ของอาหารอยู่ในนั้นด้วยก็เลยคิดว่าจะต้องมีส่วนช่วยในการส่งเสริมศักยภาพได้

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B01 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

.....จริงๆ แล้ว อาหารท้องถิ่น สามารถช่วยส่งเสริมได้เลย เพราะอาหารท้องถิ่นของที่นี่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวและยังถูกถ่ายทอดจากคนรุ่นก่อนๆ มากอีกที แน่ใจว่าจะมีภูมิปัญญาสืบสอดมา

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B05 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

### 2. ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาท่องเที่ยวยังพื้นที่ในชุมชน

อาหารท้องถิ่นถือเป็นปัจจัยน้อยมาก ที่จะสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวมาโดยตรง ส่วนมากจะเป็นการมาท่องเที่ยวโบราณสถาน มาดูโบราณวัตถุ เครื่องปั้นงานจิตรสาน หัตถกรรมแล้วมาแวะทานอาหารจากนั้นก็กลับเพราะนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ยังไม่รู้ว่าอะไรคืออาหารท้องถิ่นจริงๆ ของคนในพื้นที่ที่พอรู้จักก็จะเป็นข้าวเป็็บ ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย และแกงไข่น้ำ



....จริงๆ แล้วอยากให้ว่าอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยหนึ่งซึ่งช่วยการดึงดูดนักท่องเที่ยว  
พอๆ กับการมาโบราณสถาน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B01 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

....อาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาท่องเที่ยวยัง  
พื้นที่ มีส่วนน้อย แต่ทางด้านโบราณสถาน พระเครื่อง งานปั้น งานสาร งานหัตถกรรมก็จะ  
มาเป็นอันดับหนึ่งอยู่ดี

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B03 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

....เคยเจอมีนักท่องเที่ยวบางกลุ่ม บอกว่าอยากมากินก๋วยเตี๋ยวสุโขทัยที่เมืองเก่า  
แล้วก็ขับรถพากันมา

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B07 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

....ตอนนี้ยังไม่เป็นปัจจัยสำคัญ ส่วนมากจะเป็นแหล่งโบราณสถาน งานปั้น  
แกะสลัก งานสาน และพระเครื่อง

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B08 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

....จริงๆ ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัยกับข้าวเป็ญก็มีการดึงดูดนักท่องเที่ยว มาบ้างแล้วแต่จริงๆ  
อาหารท้องถิ่นมีเยอะ กว่านี้ถ้าเรานำออกมาเสนอเยอะๆ ก็จะได้

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B09 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 2 ธันวาคม 2565)

### 3. ความคิดเห็นเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารมีความสำคัญต่อชุมชน ของท่าน

เป็นการยกระดับการท่องเที่ยวที่เป็นการนำศิลปมารวมกับอาหารเพื่อรังสรรค์ให้ดูน่า  
รับประทานและช่วยให้นักท่องเที่ยวมีประสบการณ์ที่ดีในการรับประทานอาหารท้องถิ่นรวมถึงยังได้  
สัมผัสวัฒนธรรมขนบธรรมเนียมของชาวบ้านในชุมชนบริเวณโดยรอบที่ไม่ใช่การท่องเที่ยวเชิง  
ประวัติศาสตร์อย่างเดียวแต่เป็นการเพิ่มแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ให้มากขึ้นและยังมีส่วนช่วยในการ  
สร้างรายได้และสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชนโดยเฉพาะผู้สูงอายุหลังเกษียณจะได้มีกิจกรรมทำ  
ระหว่างวันและได้ถ่ายทอดความรู้ให้กับลูกหลานและผู้สนใจ

....เป็นการยกระดับการท่องเที่ยวที่จะไม่ใช่แค่เชิงประวัติศาสตร์อย่างเดียวและยัง  
รวมถึงวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมของชาวบ้านในชุมชนบริเวณโดยรอบอุทยานเมืองเก่า

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B01 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

.....เหมือนเป็นการนำศิลปะมารวมกับอาหาร เพื่อรังสรรค์อาหารให้ดูน่ากิน และช่วยให้นักท่องเที่ยวมีประสบการณ์ที่ดีในอาหารท้องถิ่น

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B02 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

#### 4. ความคิดเห็นเกี่ยวกับอุปสรรคหรือข้อจำกัด ในการส่งเสริมการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

ชาวบ้านยังไม่เข้าใจว่าการส่งเสริมศักยภาพต้องทำอะไรบ้างและยังไม่เล็งเห็นถึงการสร้างรายได้จากการส่งเสริมนี้ทำให้ทำอาหารท้องถิ่นมาแล้วไม่สามารถขายได้และชาวบ้านยังขาดแคลนแหล่งเรียนรู้การให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการรับมือกับนักท่องเที่ยวเพราะองค์ความรู้ของคนในชุมชนที่จะต่อยอดและพัฒนาธุรกิจจากวัตถุดิบที่มีอยู่ยังมีน้อยมากทางแก้ไขอาจจะให้ภาครัฐเข้ามามีส่วนช่วยในการส่งเสริมเกี่ยวกับการให้ความรู้กับชาวบ้านก่อนเพื่อให้ชาวบ้านเข้าใจและสามารถนำไปต่อยอดได้

.....อุปสรรคคืออาจจะมาขายไม่ได้ตลอด เพราะไม่รู้จะขายใคร และในพื้นที่ก็มีตลาดที่เป็นท้องถิ่นอยู่แล้ว ชาวบ้านก็จะไปซื้อตรงนั้นกันมากกว่า

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B02 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 30 พฤศจิกายน 2565)

.....อาจจะเป็นด้วยที่ชาวบ้านยังไม่เข้าใจว่าการส่งเสริมศักยภาพต้องทำยังไง พอไม่เข้าใจก็ไม่จำเป็นต้องทำแบบนั้น ดังนั้นก็ควรที่จะให้ความรู้และความเข้าใจกับชาวบ้านที่เขา มีของ มีวัตถุดิบ แต่รอการพัฒนา

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B06 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

.....ข้อจำกัดทางผู้ให้ความรู้แก่ชาวบ้าน ให้รู้ว่าการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร จะเข้ามาช่วยเหลืออย่างไร หาผู้รู้มาแชร์ประสบการณ์

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B09 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 2 ธันวาคม 2565)

#### 5. ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ที่จะสามารถเป็นส่วนหนึ่งในส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารได้มากขึ้น

อาหารท้องถิ่นสามารถเป็นส่วนหนึ่งในส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร ควรจะเป็นทั้งประเภทคาวและหวาน เพราะคนที่นี่ถือคติทานข้าวไม่ทานหวาน สันดานไพร่ยกตัวอย่างของคาว แกงไข่น้ำ ยำหัวปีแกง ปลาเฉลิม ปลารากกล้วยทอดสมุนไพรยกตัวอย่างของหวาน ขนมวง ขนมแตงก่า ขนมดอกดิน อีตู่ย สังขยาชวานา

....อาหารท้องถิ่นต้องเป็นอาหารท้องถิ่นทั้งชนิดควาและหวานสามารถเป็นส่วนหนึ่งในส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารได้ อย่างของควาก็มีแกงเลียง แกงไข่น้ำ ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ปลารากกล้วย ขนมหวานก็จะเป็นขนมวง ขนมแตงกา ขนมดอกดิน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B01 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

....อาหารท้องถิ่นที่สามารถเป็นส่วนหนึ่งในส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารได้ ต้องเป็นทั้งควาและหวานเลย อย่างสุภาจิตโบราณท่านว่า ทานควาไม่ทานหวานสันดานไพร่ก็จะมี แกงปลาชะเล็ม ผัดเผ็ดไก่บ้าน ข้าวเป็็บ ขนมวง ขนมอิตูย ขนมแตงงาน สังขยาชานา

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B11 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 4 ธันวาคม 2565)

#### 6. ความคิดเห็นเกี่ยวกับมีส่วนร่วมในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

ผู้เชี่ยวชาญและผู้อยู่อาศัยมีความสามารถในการเผยแพร่และถ่ายทอดวัฒนธรรม ภูมิปัญญาของคนในชุมชน ทั้งด้านการประกอบอาหารท้องถิ่น ศิลปะการพับใบตอง งานสาน งานปั้น สิ่งที่เราทำเป็นอาชีพอยู่และเราพร้อมจะถ่ายทอดและอาสาพาไปเที่ยวโดยรอบอุทยานพร้อมแนะนำวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในพื้นที่และอาหารที่ควรจะไปทาน

....เป็นการนำศิลปะทางด้านการตกแต่งงานมาช่วยเหลือในการรังสรรค์หน้าตาอาหาร และนำการจักสาน ศิลปะการพับใบตองมาช่วยชูภาพลักษณ์

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B03 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

....เป็นผู้ให้ความรู้และคำแนะนำในการส่งต่อภูมิปัญญาขนมธรรมเนียมประเพณีของสุโขทัยให้แก่ผู้ที่อยากรู้

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B09 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 2 ธันวาคม 2565)

....ช่วยเป็นผู้ให้ความรู้ คำแนะนำนักท่องเที่ยวเวลาอยากทราบว่า อาหารท้องถิ่นต้องไปชิมร้านไหน วิถีชีวิตชาวบ้านต้องไปชุมชนไหน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B10 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 3 ธันวาคม 2565)

## 7. ความคิดเห็นเกี่ยวกับนโยบายหรือความต้องการให้ภาครัฐสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

1. การให้ความรู้เกี่ยวกับการสร้างผลิตภัณฑ์การนำของที่มีอยู่มาสร้างรายได้เพิ่มขึ้น อาจจะเป็นการนำ วิทยากร ครูสอนมาให้ความรู้

2. งบประมาณในการสนับสนุนในเรื่องการทำกิจกรรมให้คนเข้ามาท่องเที่ยวหรือ งบประมาณปรับปรุงภูมิทัศน์ให้มีจุดเช็คอินหลายๆ จุด

3. นำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการประชาสัมพันธ์และ promote แหล่งท่องเที่ยว

4. มีการจัดแข่งขันกิจกรรมการทำอาหาร

.....อยากให้ภาครัฐเข้ามาช่วยสนับสนุน เรื่องบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญ ที่เข้ามาให้ความรู้ เรื่องการต่อยอดจากสิ่งที่มีอยู่ และเรื่องงบประมาณสนับสนุนเรื่องภูมิทัศน์บริเวณโดยรอบ อุทยาน

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B05 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

.....แนะนำการพัฒนาแหล่ง ภาครัฐจะมองเป็นภาพลักษณ์ การพัฒนาเพื่อขาย เพิ่มมูลค่า ภาษาที่ใช้ในการสื่อสาร แยกเป็นกลุ่มให้ต้อนรับแขกได้ ส่งเสริมกิจกรรมหรือการเรียนรู้ มีจุด Check-in

(ผู้ให้ข้อมูลคนที่ B08 ผู้ประกอบการร้านอาหาร, ผู้ให้สัมภาษณ์, 1 ธันวาคม 2565)

## สรุป

จากผลการวิจัยที่ผู้วิจัยได้ศึกษา ในประเด็นตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น นำมาซึ่ง 4 ด้าน และ 16 ตัวชี้วัด ผู้วิจัยใช้หลักความเหมาะสมของตัวชี้วัดที่สามารถวัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น ตามแบบมาตราส่วนประมาณค่าแบบ likert scale question โดยแบ่งการแปรผลตามหลักของการแบ่งอันตรภาคชั้น (class interval) โดยใช้สูตรคำนวณช่วงกว้างของชั้น (มัลลิกา, 2548) มีตัวชี้วัดที่อยู่ในระดับคะแนน 2.36 – 3.00 เหมาะสมมาก ทั้งหมด 15 ตัวชี้วัด และมีช่วงระดับคะแนน 1.68 – 2.35 เหมาะสม 1 ข้อ คือ ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น ข้อที่ 3.1 มีการนำศิลปะมาประกอบการนำเสนออาหาร เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และทัศนกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอารมณ์ในการรับประทาน สาเหตุที่มีตัวชี้วัดต่ำกว่าเกณฑ์เนื่องจากผู้ประเมินส่วนมากให้ความเห็นว่า ความเชื่อมโยงระหว่างศิลปะกับอาหารยังมีความไม่เชื่อมโยงกันไม่มากพอ และถ้านำมาผสมผสานกันอาจจะทำให้ภูมิปัญญาในการรับประทานอาหารเปลี่ยนแปลงไป ในประเด็นศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ผู้วิจัยแบ่งเป็น 2 ประเด็น ได้แก่

### 1. ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น ทั้ง 16 ตัวชี้วัดที่ผ่านการประเมินโดยผู้เชี่ยวชาญ

ถูกนำศึกษาศักยภาพของอาหารท้องถิ่น เพื่อต้องการทราบถึงศักยภาพของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัยพื้นที่ โดยทั้ง 16 ตัวชี้วัดมาจากเป็น 4 ด้าน และ 16 ตัวชี้วัดย่อย ในกรณีนี้ผู้วิจัยได้นำตัวชี้วัดที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาทำการศึกษาต่อ เพื่อต้องการทราบถึงประเด็นปัญหาในเชิงลึกของตัวชี้วัด ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น ประกอบด้วย

1. ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems) ในพื้นที่ชุมชนโดยรอบมีการเพาะปลูกทำการเกษตร ที่เป็นแหล่งต้นกำเนิดวัตถุดิบอาหารท้องถิ่น จากความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ พร้อม
  - 1.1) วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบอยู่ในพื้นที่ที่สามารถเพาะปลูกได้ ในแปลงผัก สวนผลไม้ ไร่ ท้องนา นำมาซึ่งอาหารท้องถิ่นที่ประกอบด้วยวัตถุดิบที่ขึ้นเฉพาะในพื้นที่ และเป็น 1.2) วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นสามารถหาได้เองตามธรรมชาติ และ ตามฤดูกาล ของพื้นที่อาศัย ด้วยพื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์ทำให้มีพืช ได้ผลผลิตจากพืชตามฤดูกาล และยังสามารถขยายโอกาสทางรายได้ด้วย 1.3) มีการปลูกและจำหน่ายวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง พร้อมทั้งได้วัตถุดิบที่หลากหลายจากพื้นที่ใกล้เคียงที่ไม่มีในพื้นที่ ชาวบ้านในชุมชนได้บริโภคอาหารท้องถิ่นที่ดีต่อสุขภาพ 1.4) วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและการกินดีอยู่ดีของผู้บริโภค ปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย

2. เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food) เป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบต่อกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น รวมถึงการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่อาศัย ผ่านอาหารท้องถิ่น การนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมการสื่อความหมายในรูปแบบต่างๆ

2.1) มีการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบต่อกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น โดยเฉพาะเรื่องการทำอาหารท้องถิ่นจะถูกสอนผ่านการเล่าเรื่องและการลงมือทำ 2.2) มีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกินอยู่ ผ่านอาหารท้องถิ่น ด้วยวิธีการประกอบอาหารร่วมกันในครอบครัว และทำกิจกรรมงานบุญร่วมกัน 2.3) มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมการสื่อความหมายในรูปแบบต่างๆ วัฒนธรรมการทานอาหารท้องถิ่นมีการสื่อความหมายของอาหารท้องถิ่นสามารถทำได้หลากหลายวิธี เช่น การถ่ายทอดวิธีการทำอาหารท้องถิ่นให้ชมโดยตรง การให้ทดลองทำด้วยตนเอง อีกทั้ง 2.4) คนในพื้นที่หรือผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่นและสามารถถ่ายทอดกรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่นได้ จะมีการส่งมอบวัฒนธรรมการทานอาหารท้องถิ่นทำอาหารร่วมกันในครอบครัว

3. อุตสาหกรรมการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries) เป็นการนำศิลปะมาประกอบอาหารและรังสรรค์อาหารท้องถิ่น เช่น การนำเครื่องดนตรีประจำพื้นที่มาจัดแสดง การแสดงรำยรำ วรรณกรรมความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น และหัตถกรรมจากทำมือจากคนในพื้นที่มารังสรรค์ในจากอาหาร เพื่อดึงดูดใจและสร้างอารมณ์ในการรับประทาน โดยผ่านการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มาคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ ที่คำนึงถึงการรับประทานร่วมสมัย ด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่ 3.1) มีการนำศิลปะมาประกอบการและมารังสรรค์อาหารท้องถิ่น เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และหัตถกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอารมณ์ในการรับประทาน พร้อมกับ 3.2) มีการคิดค้นรายการอาหารที่คำนึงถึงการกิน การอยู่ร่วมสมัยด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่ ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์กับการปรุงอาหารสมัยปัจจุบันหมายเหตุ อีกทั้งยัง 3.3) มีการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มาคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ โดยที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบที่สามารถพบได้ในเฉพาะพื้นที่ไว้อยู่ มีการคิดค้นและสร้างสรรค์อาหาร โดยการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่มารังสรรค์เป็นรายการอาหารใหม่ๆ จึงถือเป็นการสร้าง

ภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นในหลายๆ มุม เป็นการต่อยอดจากอาหารท้องถิ่นเดิม อีกทั้งสามารถรายการอาหารที่ท่านได้ในยุคปัจจุบัน และ 3.4) มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น งานสานเครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร เช่น ภาชนะใส่อาหารโดยใช้ขามสังคโลก ทำใบตองจับจีบเป็นจานรองอาหาร ถ้าช่วงนั้นได้ใบลานมีปริมาณเยอะก็จะสามารถทำภาชนะจากใบลานได้เยอะ ถือเป็น การอนุรักษ์ภูมิปัญญาสมัยก่อนไว้ และการช่วยเพิ่มมูลค่าของอาหารท้องถิ่น

4. ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food) เป็นการส่งเสริมให้อาหารท้องถิ่นสามารถอยู่ได้ทั้งในธุรกิจร้านอาหาร และนำรายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอขายให้ท้องถิ่นหรือผู้มาเยือน โดย 4.1) มีการส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารนำรายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอขายให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือน เป็นการเพิ่มรายการอาหารที่มีองค์ประกอบของวัตถุดิบท้องถิ่นลงไป ในอาหาร และนำมาจัดแสดงในงานเทศกาลด้วย รวมไปถึงการ 4.2) มีแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารและการรักษารสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นให้ผู้ที่สนใจได้เรียนรู้ ที่มีการถ่ายทอดการทำอาหารท้องถิ่นมาจากคนในครอบครัว จากความร่วมมือกันไปทำอาหารที่บุญ งานบุญของชาวบ้านในพื้นที่ใกล้เคียง ควบคู่ไปกับ 4.3) ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว ยังมีการส่งเสริมค่อนข้างน้อย เนื่องจากยังไม่มีกิจกรรมที่เปิดให้ผู้มาเยือนนักท่องเที่ยวหรือผู้ที่สนใจเข้าไปมีส่วนร่วม แต่จะสามารถสัมผัสประสบการณ์ได้จาก ที่ตลาด หรืองานประเพณีที่มีการจัดแสดงอาหารเข้าไปมีส่วนร่วมด้วย อีกทั้ง 4.4) ภายในกรรมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่นมีการคำนึงถึงการรักษาสิ่งแวดล้อมและการจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง รวมถึงการจัดสรรวัตถุดิบให้มีการหมุนเวียนที่หาได้ในชุมชน เป็นการจัดการขยะหลังประกอบอาหารเสร็จ หรือจากงานเทศกาลจบลงจะมีหน่วยงานภาครัฐมาดูแลเรื่องความสะอาด

## 2. 7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO ที่ผู้วิจัยได้มาจากการสังเคราะห์ข้อมูลจากเมืองที่ได้รับการรับรองให้เป็นเมืองเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหาร

โดยผู้วิจัยได้นำ ทั้ง 7 คุณลักษณะ มาทำการออกแบบคำถามเชิงลึก ให้ได้มาซึ่งศักยภาพของอาหารท้องถิ่นที่สามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการ ได้แก่

1. การพัฒนาคุณลักษณะอาหารที่ดี ตามแต่ละลักษณะเฉพาะของเมือง/ภูมิภาค เป็นการดึงเอาลักษณะที่โดดเด่นของอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ออกมา เช่น เครื่องปรุงที่ใส่แล้วคือ “อาหารท้องถิ่นสุขโขทัย” ลักษณะที่โดดเด่นของอาหาร ซึ่งในอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุขโขทัยมีเอกลักษณ์

เฉพาะตัวได้การทำอาหาร คือการโขกพริกแกง การนำวัตถุดิบเฉพาะถิ่นและมีเฉพาะตามฤดูกาลมาประกอบอาหาร

2. ชุมชนการทำอาหารที่แข็งแกร่ง โดยมีร้านอาหาร/หรือเชฟ ที่เป็นคนท้องถิ่นเป็นจำนวนมาก แสดงให้เห็นถึงจำนวนร้านอาหารและผู้ที่เกี่ยวข้องที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญเกี่ยวอาหารท้องถิ่น และมีความสามารถส่งมอบประสบการณ์การทานอาหารท้องถิ่นได้ คุณลักษณะข้อนี้เป็นคุณลักษณะที่ชาวบ้านในพื้นที่มีความสามารถในการประกอบอาหารท้องถิ่นกันอยู่แล้ว ในกรณีที่ร้านอาหารโดยส่วนมากบริเวณโดยรอบอุทยานจะมีผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้อย่างนี้ 2 คนขึ้นไป และมีรายการอาหารท้องถิ่นแทรกอยู่ที่รายการอาหาร และตลาดชุมชน มีอาหารท้องถิ่นจำหน่ายตลอดทั้งวันขึ้นอยู่กับฤดูกาล และชาวบ้านสามารถหาวัตถุดิบแบบใดมาในช่วงนั้น ยิ่งไปกว่านั้น ในงานเทศกาลมีอาหารท้องถิ่นไปจัดแสดงได้ผู้มาเยือนได้สัมผัสประสบการณ์การทานอาหารท้องถิ่นและได้ชมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่น

3. ตลาดอาหารท้องถิ่นและอุตสาหกรรมอาหารท้องถิ่น ในพื้นที่ชุมชนมีการจำหน่ายและซื้อขายวัตถุดิบในพื้นที่และพื้นที่ใกล้เคียง ชาวบ้านในพื้นที่มีอาชีพการทำเกษตรกรรมเป็นส่วนมาก ทำให้มีการนำวัตถุดิบท้องถิ่นนำมาปลูกเพื่อบริโภคและจำหน่าย จึงสามารถหารายได้จากการจำหน่ายวัตถุดิบจากท้องถิ่นและอาหารท้องถิ่น และสามารถเพิ่มโอกาสทางอาชีพได้ โดยมีตลาดวัดตระพังทองตลาดท่าหน้ารับเสร็จ เป็นแหล่งจำหน่ายหลัก และมีบริการส่งตรงจากสวนมาส่งถึงหน้าบ้าน

4. เจ้าภาพจัดงานกิจกรรม การเป็นเทศกาลอาหาร, รางวัล, การแข่งขันและวิธีการรับรู้ถึงกำหนดเป้าหมายที่ต้องการ คุณลักษณะข้อนี้แสดงให้เห็นถึงการมีส่วนร่วมของคนในพื้นที่และชุมชนมาทำกิจกรรมที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร ซึ่งในจังหวัดสุโขทัย มีการจัดงานกิจกรรม งานประเพณีมากขึ้นในอาหารที่ถูกนำไปตอนรับผู้มาเยือนจะเป็นอาหารท้องถิ่น รวมไปถึงงานประเพณีลอยกระทงที่มีอาหารท้องถิ่นมาจำหน่ายมากมาย

5. ให้การอบรมและการส่งเสริมโภชนาการของสาธารณชนในสถานศึกษาและการรวมโปรแกรมการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพไว้ในหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหาร สอนวิธีการทำอาหารท้องถิ่น กระบวนการผลิต ส่วนผสม เครื่องปรุง การใช้อุปกรณ์เครื่องมือต่างๆ และวิธีการปรุงอาหารประเภทต่างๆวัตถุดิบของอาหาร ในสถานที่ภายในชุมชน หรือพื้นที่การเรียนรู้ให้กับคนในชุมชน คุณลักษณะข้อนี้เป็นข้อที่ต้องการส่งเสริมและสนับสนุนเป็นอย่างมาก เนื่องจากชาวบ้านที่ต้องการความรู้และทักษะทางด้านประกอบอาหารมากกว่าแหล่งที่ให้ความรู้ โดยส่วนมาก



ชาวบ้านที่ความรู้อาจใช้ทุนตนเองในการจัดทำกิจกรรมเพื่อผู้ที่สนใจ และกิจกรรมที่มีความต้องการมากที่สุดชุมชนคือ กิจกรรมการให้ความรู้เรื่องการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมาได้ แต่ความรู้ของชาวบ้านในการทำการตลาดและการขายยังไม่เพียงพอ ทำให้ทำสินค้ามาแล้วขายไม่ได้ รวมไปถึงการออกแบบหน้าตาอาหารและการทำ Packaging ของอาหารที่ต้องใช้ความสามารถในการออกแบบเพื่อชาวบ้านสามารถนำไปต่อยอดสินค้าที่มีอยู่

6. มีการร่วมมือกับเมืองในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ให้ยั่งยืน เป็นคุณลักษณะที่สามารถนำเสนออาหารท้องถิ่น โดยใช้ภาษาชนบทที่ใช้นำเสนอวิถีชีวิตของชาวสุโขทัย/จักรวาลในสามข้าวเพื่อนำเสนอวัฒนธรรมการทานอาหารท้องถิ่นของคนสุโขทัยผ่านอาหารท้องถิ่น จากผลการวิจัย อาหารท้องถิ่นในพื้นที่ที่ยังไม่มีศักยภาพเพียงพอในการจัดกิจกรรมที่มีเฉพาะอาหารท้องถิ่นอย่างเดียวได้ เนื่องด้วยความรู้ ความสามารถในการดึงเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นออกมาอย่างไม่ชัดเจนเพียงพอ และยังขาดผู้ที่สามารถถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารที่ชัดเจน และที่สำคัญคือการสนับสนุนจากทุกๆ ภาคในการเล็งเห็นศักยภาพอาหารท้องถิ่นที่สามารถยกระดับและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารได้

7. การถ่ายทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมของการทำอาหารท้องถิ่นจากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่ เป็นคุณลักษณะที่อาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัยมีความโดดเด่นมากที่สุด จากผลการวิจัย ชาวบ้านในชุมชนโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้เกือบทุกครัวเรือน และในบางบ้านมีการเพาะปลูกวัตถุดิบท้องถิ่นไว้เพื่อประกอบทานเอง

## บทที่ 5

### บทสรุป

การศึกษาในหัวข้อ “การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย” มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย และศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในจังหวัดสุโขทัย ในการศึกษาได้ใช้กระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพโดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured interview) เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 36 คน ประกอบด้วย ภาครัฐ จำนวน 4 คน ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย จำนวน 4 คน และผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่ จำนวน 4 คน ผู้ที่อาศัยอยู่ในท้องถิ่น จำนวน 12 คน และผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร จำนวน 12 คน และการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม การวิเคราะห์ข้อมูลใช้วิธีการสังเคราะห์เนื้อหา และวิเคราะห์จากคำสัมภาษณ์ สามารถสรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

#### สรุปผลการวิจัย

**1. ผลการวิจัยเพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อ 1 เพื่อพัฒนาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย**

ในการศึกษาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ชุมชนโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย จากผู้เชี่ยวชาญทั้งหมด 12 คน ด้วยวิธีการค่าฐานนิยม (mode) เพื่อให้ได้ค่าความถี่ของตัวชี้วัดที่สามารถวัดศักยภาพของอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัย ดังนี้ 4 ตัวชี้วัดหลัก และ 16 ตัวชี้วัดย่อย พบว่า

**ช่วงระดับคะแนน 2.36 – 3.00 คือ เหมาะสมมาก จำนวน 15 ตัวชี้วัด ได้แก่**

- 1) วัดดูคิบนำมาประกอบอาหารท้องถิ่นสามารถหาได้เองตามธรรมชาติและตามฤดูกาลของพื้นที่อาศัย
- 2) มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมการสื่อความหมายในรูปแบบต่างๆ

- 3) มีการคิดค้นรายการอาหารที่คำนึงถึงการกิน การอยู่ร่วมสมัยด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่
- 4) มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น งานสานเครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร
- 5) ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว
- 6) ภายในกรรมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่นมีการคำนึงถึงการรักษาสิ่งแวดล้อมและการจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง รวมถึงการจัดสรรวัตถุดิบให้มีการหมุนเวียนที่ทำได้ในชุมชน
- 7) วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่อยู่ในพื้นที่สามารถเพาะปลูกได้ ในแปลงผัก สวนผลไม้ ไร่ ท้องนา
- 8) มีการปลูกและจำหน่ายวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง
- 9) วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและการกินที่อยู่ดีของผู้บริโภค ปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย
- 10) มีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่ ผ่านอาหารท้องถิ่น
- 11) มีการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มาคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ โดยที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบที่สามารถพบได้ในเฉพาะพื้นที่ไว้
- 12) มีแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารและการรักษาสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นให้ผู้สนใจได้เรียนรู้
- 13) มีการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบต่อกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น
- 14) คนในพื้นที่หรือผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่น และสามารถถ่ายทอดกรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่นได้
- 15) มีการส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารนำรายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอขายให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือน

### ช่วงระดับคะแนน 1.68 – 2.35 คือ เหมาะสม จำนวน 1 ตัวชี้วัด

1) มีการนำศิลปะมาประกอบการและมารังสรรค์อาหารท้องถิ่น เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และหัตถกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอารมณ์ในการรับประทาน

### 2. ผลการวิจัยเพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อ 2 เพื่อศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในจังหวัดสุโขทัย

จากการศึกษาในประเด็น การศึกษาศักยภาพตัวชี้วัดอาหาร สามารถสรุปตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น ได้ 4 ด้าน และ 16 ตัวชี้วัด ได้แก่

1. ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems) ในพื้นที่ชุมชนโดยรอบมีการเพาะปลูกทำการเกษตร 1.1) วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่อยู่ในพื้นที่ที่สามารถเพาะปลูกได้ ในแปลงผัก สวนผลไม้ ไร่ ท้องนา มีความอุดมสมบูรณ์ของน้ำและดินที่เหมาะสมแก่การเพาะปลูกและทำการเกษตรแบบอินทรีย์ โดยไม่ต้องใช้ปุ๋ยเคมีหรือยาฆ่าแมลง เป็นพืชผักปลอดสารทำให้มีพืชผักที่มีเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นมากมาย 1.2) วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นสามารถหาได้เองตามธรรมชาติและตามฤดูกาลของพื้นที่อาศัย โดยชาวบ้านสามารถนำวัตถุดิบที่ขึ้นเองตามธรรมชาติมาประกอบอาหารทานได้และได้ผลผลิตจากพืชตามฤดูกาล ในฤดูนำหาลากชาวบ้านก็สามารถหาปลาประกอบอาหารทานเองได้ 1.3) มีการปลูกและจำหน่ายวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง มีทั้งปลูกเพื่อบริโภคเองและนำไปจำหน่ายในพื้นที่และชุมชนใกล้เคียง เป็นการสร้างรายได้และได้วัตถุดิบที่ไม่มีในพื้นที่ และมีแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบและอาหารท้องถิ่นภายในชุมชน 1.4) วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและการกินดีอยู่ดีของผู้บริโภคปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย วัตถุดิบที่ถูกนำมาประกอบอาหารในพื้นที่นั้นมาจาก ไร่ นาเกษตรแบบอินทรีย์ โดยใช้ปุ๋ยจากชีวภาพเป็นส่วนมาก ทั้งผู้ประกอบการและชาวบ้านคัดเลือกวัตถุดิบพืช ผัก ผลไม้ที่ปลอดสารมีบริโภคและประกอบอาหารในส่วนของเนื้อสัตว์จะรับมาจากฟาร์มโดยตรงเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

2. เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food) ถือเป็นสิ่งต่อวัฒนธรรมการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบต่อกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น รวมถึงการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่อาศัย ผ่านอาหารท้องถิ่น 2.1) มีการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบต่อกันมา เรื่องราว

เบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น เป็นการส่งทอดทางการเลือกว่าวัตถุดิบว่าพืชผักชนิดนี้สามารถนำไปประกอบอาหารได้ ภูมิปัญญาการปรุงอาหาร และวิธีการใช้อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำกับข้าว เพื่อให้ได้ซึ่งอาหารที่รับประทานกันในครอบครัว 2.2) มีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญาขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่ ผ่านอาหารท้องถิ่น โดยอาหารที่ชาวบ้านทั่วไปบริโภคกันเป็นประจำทุกวันส่วนใหญ่จะเป็นพวกน้ำพริก ผักต้มหรือประเภทต้มผัดแกงทอดธรรมดา ซึ่งสามารถหาวัตถุดิบได้ตามรอบบ้าน แต่จะมีงานบุญหรือเทศกาลใหญ่ๆ ที่จะมีการรวมตัวกันเพื่อประกอบอาหารหรือขนม เพื่อใช้ประกอบพิธีกรรมตามความเชื่อ 2.3) มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมการสื่อความหมายในรูปแบบ คือ การถ่ายทอดวิธีการทำอาหารท้องถิ่นให้ชมโดยตรง หรือจะเป็นการจัดการแข่งขันการทำอาหารท้องถิ่นภายในชุมชน แม้กระทั่งการจัดเสิร์ฟอาหารเข้าภายในโรงแรมโดยรอบชุมชนในเป็นอาหารท้องถิ่นก็สามารถทำได้เช่นกัน เพื่อเป็นการแสดงให้เห็นนักท่องเที่ยว ผู้ที่มาจากเชียงใหม่สุโขทัยได้รับรู้ถึงวัฒนธรรมการทำอาหารท้องถิ่นในรูปแบบชาวพื้นถิ่นต่างๆ 2.4) คนในพื้นที่หรือผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่นและสามารถถ่ายทอดกรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่นได้ ถือเป็นถ่ายทอดภูมิปัญญากรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่น ให้ครอบครัว ลูกหลาน เพื่อนบ้าน หรือผู้ที่สนใจ ถือเป็นส่งมอบวัฒนธรรมการทำอาหารท้องถิ่นอย่างนี้ เพราะในแต่ละพื้นที่จะมีวัตถุดิบและกรรมวิธีการปรุงอาหารที่แตกต่างกันออกไป

3. อุตสาหกรรมการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries) เป็นการนำศิลปะมาประกอบอาหารและรังสรรค์อาหารท้องถิ่น เช่น วรรณกรรมความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น และหัตถกรรมจากทำมือจากคนในพื้นที่มารังสรรค์ในจากอาหาร เพื่อดึงดูดใจและสร้างอรรถรสในการรับประทาน โดยผ่านการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มาคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ ที่คำนึงถึงการรับประทานร่วมสมัย 3.1) มีการนำศิลปะมาประกอบการและมารังสรรค์อาหารท้องถิ่น เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรมและหัตถกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอรรถรสในการรับประทาน เป็นประเด็นที่ได้รับการคัดเลือกน้อยที่สุดในเรื่องของความเป็นไปได้ที่จะทำ ศิลปะด้านการแสดง การละเล่น ดนตรีพื้นบ้านมาประยุกต์กับการทำอาหารท้องถิ่น เพื่อเกิดการสร้างสรรค์ประสบการณ์ในการรับประทานอาหารท้องถิ่นมากขึ้น เนื่องจากเคยมีผู้เคยลองทำแล้วแต่ยังหาจุดร่วมได้ไม่ชัดเจนจึงต้องล้มเลิกไป จะถือเป็นการสร้างบรรยากาศในการรับประทานอาหารมากกว่า รวมไปถึงบุคลากรและผู้เชี่ยวชาญทางด้านนี้เริ่มมีจำนวนน้อยลง 3.2) มีการคิดค้น

รายการอาหารที่คำนึงถึงการกิน การอยู่ร่วมสมัยด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่น ดั้งเดิมให้เข้ากับ วัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่ เป็นการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์กับการปรุงอาหารทันสมัย ปัจจุบันหมายถึง ส่วนใหญ่ที่ร้านอาหารจะเน้นขายอาหารตามสั่งทั่วไปและจะเพิ่มเมนูอาหารท้องถิ่น เข้าไปสำหรับชาวบ้านด้วย 3.3) มีการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มาคิดค้นรายการ อาหารใหม่ๆ โดยที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบที่สามารถพบได้ในเฉพาะพื้นที่ไว้อยู่ โดยการนำ วัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่มารังสรรค์เป็นรายการอาหารใหม่ๆ เป็นการต่อยอดจากอาหารท้องถิ่นเดิม อีกทั้งสามารถรายการอาหารที่ทานได้ในยุคปัจจุบัน 3.4) มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น งานสานเครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร ซึ่งการนำวัสดุจากธรรมชาติ ที่ทำงานฝีมือมาออกแบบทำภาชนะใส่งานฝีมือเข้าไป ช่วยให้เกิดเป็นเอกลักษณ์และเป็นเสน่ห์ของการ ทานอาหารท้องถิ่น เพื่อเพิ่มความน่าสนใจ เช่น ภาชนะ ทำใบตองจับจีบเป็นจานรองอาหาร ถ้าช่วง นั้นได้ใบลานมีปริมาณเยอะก็จะสามารถทำภาชนะจากใบลานได้เยอะ

4. ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food) เป็นการส่งเสริมให้อาหาร ท้องถิ่นสามารถอยู่ได้ทั้งในธุรกิจร้านอาหาร และนำเสนออาหารท้องถิ่นผู้มาเยือน พร้อมกับนำเสนอ เสนอของอาหารท้องถิ่น 4.1) มีการส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารนำรายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอ ขายให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือน เป็นนำเสนออาหารท้องถิ่นออกมานำเสนอในร้านอาหาร จะช่วยให้ นักท่องเที่ยวได้รู้จักอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัย และเป็นการเชิญชวนให้นักท่องเที่ยวมาลอง รับประทานอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ได้มากขึ้น เพื่อเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมการกิน 4.2) มีแนวทาง การถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารและการรักษารสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นให้ผู้ที่สนใจได้เรียนรู้ โดยการถ่ายทอดการทำอาหารท้องถิ่นโดยส่วนมากจะมาจากคนในครอบครัว การร่วมมือกันไป ทำอาหารที่บุญ งานบุญของชาวบ้านในพื้นที่ใกล้เคียงจะมารวมตัวกัน เพื่อช่วยรังสรรค์อาหารมี้อ พิเศษ 4.3) ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรม การท่องเที่ยว ในพื้นที่ชุมชนบริเวณโดยรอบอุทยานมีการจำหน่ายอาหารท้องถิ่น ทั้งในตลาด และ ร้านอาหารบริเวณใกล้เคียง อีกทั้งในงานเทศกาล งานประเพณีลอยกระทงจะมีอาหารท้องถิ่นมา จำหน่ายกันอย่างแพร่หลาย แต่สิ่งที่ขาดไปคือการถ่ายทอดเรื่องราวหรือการนำเสนอให้ผู้มาเยือนได้ ทราบว่า อาหารประเภทนี้เป็นอาหารท้องถิ่น มีวิธีการทานแบบใด และทำอย่างไร 4.4) ภายใน กรรมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่นมีการคำนึงถึงการรักษาสิ่งแวดล้อมและการจัดการเศษอาหาร

เหลือทิ้ง รวมถึงการจัดสรรวัตถุดิบให้มีการหมุนเวียนที่หาได้ในชุมชน เพื่อประหยัดทรัพยากรทางธรรมชาติ และเป็นการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมไปในเวลาเดียวกัน

**จากการศึกษาประเด็นศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารตาม 7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO จากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย**

ผู้วิจัยสรุปได้ว่า ศักยภาพของอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัยมีความสอดคล้องตามคุณลักษณะของการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารของ UNESCO ถึง 4 คุณลักษณะ ได้แก่

### 1. การพัฒนาคุณลักษณะอาหารที่ดี ตามแต่ละลักษณะเฉพาะของเมือง/ภูมิภาค

เป็นการดึงเอาลักษณะที่โดดเด่นของอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ออกมา เช่น เครื่องปรุงที่ใส่แล้วคือ “อาหารท้องถิ่นสุโขทัย” ลักษณะที่โดดเด่นของอาหาร ซึ่งในอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวได้การทำอาหาร คือ การโขกพริกแกง การนำวัตถุดิบเฉพาะถิ่น และมีเฉพาะตามฤดูกาลมาประกอบอาหาร

### 2. ตลาดอาหารท้องถิ่นและอุตสาหกรรมอาหารท้องถิ่น

คุณลักษณะข้อนี้ อาหารท้องถิ่นมีศักยภาพสูงมากในการทำให้ทั้งคนท้องถิ่นและผู้มาเยือนเข้าถึงอาหารท้องถิ่นได้ง่าย ในพื้นที่ชุมชนมีการจำหน่ายและซื้อขายวัตถุดิบในพื้นที่และพื้นที่ใกล้เคียง ชาวบ้านในพื้นที่มีอาชีพการทำเกษตรกรรมเป็นส่วนมาก ทำให้มีการนำวัตถุดิบท้องถิ่นนำมาปลูกเพื่อบริโภคและจำหน่าย จึงสามารถหารายได้จากการจำหน่ายวัตถุดิบจากท้องถิ่นและอาหารท้องถิ่น และสามารถเพิ่มโอกาสทางอาชีพได้ โดยมีตลาดวัดตระพังทอง ตลาดท่าหน้ารับเสร็จ เป็นแหล่งจำหน่ายหลัก และมีบริการส่งตรงจากสวนมาส่งถึงหน้าบ้าน

### 3. เจ้าภาพจัดงานกิจกรรม การเป็นเทศกาลอาหาร, รางวัล, การแข่งขันและวิธีการรับรู้ถึงกำหนดเป้าหมายที่ต้องการ

คุณลักษณะข้อนี้ แสดงให้เห็นถึงการมีส่วนร่วมของคนในพื้นที่และชุมชน มาทำกิจกรรมที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร ซึ่งในจังหวัดสุโขทัย มีการจัดงานกิจกรรมงานประเพณีมากขึ้นในอาหารที่ถูกนำไปต้อนรับผู้มาเยือนจะเป็นอาหารท้องถิ่น รวมไปถึงงานประเพณีลอยกระทงที่มีอาหารท้องถิ่นมาจำหน่ายมากมาย เพื่อบอกที่มาเรื่องราวกระบวนการผลิต ส่วนผสม เครื่องปรุง การใช้อุปกรณ์เครื่องมือต่างๆ และวิธีการปรุงอาหารประเภทต่างๆ วัตถุดิบของอาหารและอาหารท้องถิ่นเป็นแนวความคิดหลักของการจัดพิพิธภัณฑสถานอาหารส่วนใหญ่ รวมถึง

การจัดกิจกรรมการปรุงอาหารเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์โดยตรง การจัดเทศกาลอาหาร นิยมการจัดแบบที่สามารถเคลื่อนที่ได้ง่าย จากที่หนึ่งไปอีกที่หนึ่งเพราะส่วนใหญ่เป็นการจัดงานขึ้น เพียงช่วงเวลาสั้นๆ เทศกาลอาหารสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในชาติและต่างชาติได้เป็นจำนวนมาก ส่วนใหญ่เป็นการจัดเกี่ยวกับอาหารประจำชาติและอาหารประจำภูมิภาค มีการนำเสนออาหาร ท้องถิ่นและเครื่องดื่มนิรूपแบบต่างๆ แสดงถึงขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบอาหารและอุปกรณ์เครื่องมือ ต่างๆ นักปรุงอาหารที่มีชื่อเสียงมาแสดงการปรุงอาหาร มีการการประกวดแข่งขัน และมอบรางวัล (แอน เมท ซาลาเกอร์ (Anne-Mette Hjalager and Greg Richards, 2002 : 29-31)

#### 4. การถ่ายทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมของการทำอาหารท้องถิ่นจากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่

เป็นคุณลักษณะที่อาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัย มีความโดดเด่นมากที่สุด จากผลการวิจัย ชาวบ้านในชุมชนโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้เกือบทุกครัวเรือน และในบางบ้านมีการเพาะปลูกวัตถุดิบท้องถิ่นไว้เพื่อประกอบทานเองในบ้าน ยิ่งไปกว่านั้นการส่งต่อ ภูมิปัญญาการทำอาหารท้องถิ่น สามารถถูกนำเสนอในรูปแบบกิจกรรม และงานเทศกาลมากขึ้น เช่น งานแสงสีเสียง งานลอยกระทง

และมี 3 คุณลักษณะที่ศักยภาพของอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัยต้องได้รับการส่งเสริมและพัฒนา ได้แก่

1. ชุมชนการทำอาหารที่แข็งแกร่ง โดยมีร้านอาหาร/หรือเชฟ ที่เป็นคนท้องถิ่นเป็นจำนวนมาก คุณลักษณะข้อนี้แสดงให้เห็นถึงจำนวนร้านอาหารและผู้ที่เกี่ยวข้องชาวยุที่มีความรู้ความ เชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น และมีความสามารถส่งมอบประสบการณ์การทำอาหารท้องถิ่นได้ คุณลักษณะข้อนี้เป็นคุณลักษณะที่ชาวบ้านในพื้นที่ มีความสามารถในการประกอบอาหารท้องถิ่นกัน อยู่แล้ว ในกรณีที่ร้านอาหารโดยส่วนมากบริเวณโดยรอบอุทยานจะมีผู้ที่สามารถประกอบอาหาร ท้องถิ่นได้อย่างนี้ 2 คนขึ้นไป และมีรายการอาหารท้องถิ่นแทรกอยู่ที่รายการอาหารและตลาดชุมชน มีอาหารท้องถิ่นจำหน่ายตลอดทั้งวันขึ้นอยู่กับฤดูกาล และชาวบ้านสามารถหาวัตถุดิบแบบใดมา ในช่วงนั้น ยิ่งไปกว่านั้นในงานเทศกาลมีอาหารท้องถิ่นไปจัดแสดงได้ผู้มาเยือนได้สัมผัส ประสบการณ์การทำอาหารท้องถิ่นและได้ชมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่น



## 2. ให้การอบรมและการส่งเสริมโภชนาการของสาธารณชนในสถานศึกษาและการรวมโปรแกรมการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพไว้ในหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหาร

เป็นคุณลักษณะที่เปิดโอกาสทางการเรียนรู้ให้แก่คนในชุมชนสอนวิธีการทำอาหารท้องถิ่น กระบวนการผลิต ส่วนผสม เครื่องปรุง การใช้อุปกรณ์เครื่องมือต่างๆ และวิธีการปรุงอาหารประเภทต่างๆ วัตถุดิบของอาหารในสถานที่ภายในชุมชนหรือพื้นที่การเรียนรู้ให้กับคนในชุมชน คุณลักษณะข้อนี้เป็นข้อที่ต้องการการส่งเสริมและสนับสนุนเป็นอย่างมาก เนื่องจากชาวบ้านที่ต้องการความรู้และทักษะทางด้านประกอบอาหารมากกว่าแหล่งที่ให้ความรู้ โดยส่วนมากชาวบ้านที่ความรู้จะใช้ทุนตนเองในการจัดทำกิจกรรมเพื่อผู้ที่สนใจ และกิจกรรมที่มีความต้องการมากที่สุดในชุมชน คือ กิจกรรมการให้ความรู้เรื่องการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมาได้ แต่ความรู้ของชาวบ้านในการทำการตลาดและการขายยังไม่เพียงพอ ทำให้ทำสินค้ามาแล้วขายไม่ได้ รวมไปถึงการออกแบบหน้าตาอาหารและการทำ Packaging ของอาหารที่ต้องใช้ความสามารถในการออกแบบ เพื่อชาวบ้านสามารถนำไปต่อยอดสินค้าที่มีอยู่

## 3. มีการร่วมมือกับเมืองในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ให้ยั่งยืน

เป็นคุณลักษณะที่สามารถนำเสนออาหารท้องถิ่น โดยใช้ภาษาขณะที่ใช้นำเสนอวิถีชีวิตของชาวสุโขทัย/จักรวาลในสามชั่ว เพื่อนำเสนอวัฒนธรรมการทานอาหารท้องถิ่นของคนสุโขทัยผ่านอาหารท้องถิ่น จากผลการวิจัยอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ที่ยังไม่มีศักยภาพเพียงพอในการจัดกิจกรรมที่มีเฉพาะอาหารท้องถิ่นอย่างเดียวได้ เนื่องด้วยความรู้ ความสามารถในการดึงเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นออกมายังไม่ชัดเจนเพียงพอ และยังขาดผู้ที่สามารถถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารที่ชัดเจน และที่สำคัญคือการสนับสนุนจากทุกๆ ภาคในการเล็งเห็นศักยภาพอาหารท้องถิ่นที่สามารถยกระดับและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารได้

## 3. ผลการวิจัยเพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อ 3 เพื่อเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

ผู้วิจัยทำการสรุปความคิดเห็นและข้อเสนอแนะแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย เพื่อรับรู้ถึงความเป็นไปได้และแนวทางการพัฒนาศักยภาพใน

การเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุโขทัย ในมุมมองผู้ประกอบการและผู้อยู่อาศัยสามารถสรุปได้ดังนี้

## 1. อาหารท้องถิ่นจะสามารถส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารได้

อาหารท้องถิ่นของสุโขทัยมีเสน่ห์และเอกลักษณ์เฉพาะตัว สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชาวสุโขทัยได้เป็นอย่างดี อาหารเหล่านี้จึงสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาสัมผัสกับวัฒนธรรมอันเป็นเอกลักษณ์ของสุโขทัยได้ นอกจากนี้นักท่องเที่ยวยังสามารถเที่ยวชมแหล่งเพาะปลูก การเกษตรในสุโขทัยควบคู่ไปกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้อีกด้วย เป็นการผสมผสานระหว่างการท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติและการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้อย่างลงตัว

แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุโขทัยจึงควรมุ่งเน้นไปที่การประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักกับอาหารท้องถิ่นที่หลากหลายและมีคุณภาพของสุโขทัย รวมถึงการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่น่าสนใจและดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาสัมผัสกับวัฒนธรรมอันเป็นเอกลักษณ์ของสุโขทัยด้วย

กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่น่าสนใจในสุโขทัย ได้แก่

ทัวร์ชิมอาหารท้องถิ่น: นักท่องเที่ยวจะได้ลิ้มลองอาหารท้องถิ่นหลากหลายเมนูจากทั่วทุกพื้นที่ของจังหวัดสุโขทัย

เวิร์คช็อปทำอาหารท้องถิ่น: นักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้วิธีการทำอาหารท้องถิ่นจากเชฟท้องถิ่น

การแข่งขันทำอาหารท้องถิ่น: นักท่องเที่ยวจะได้ชมการแข่งขันทำอาหารท้องถิ่นที่เต็มไปด้วยความสนุกสนาน

นอกจากนี้ การสนับสนุนในเรื่องของการบอกเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับการแสดงเข้ามามีส่วนช่วยในการยกระดับอาหารท้องถิ่นได้อีกทางหนึ่ง ตัวอย่างเช่น การบอกเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น การสาธิตวิธีการทำอาหารท้องถิ่น การประกอบการแสดงที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่น เป็นต้น จะทำให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และเข้าใจถึงวัฒนธรรมและคุณค่าของอาหารท้องถิ่นมากขึ้น

## 2. ปัจจัยที่สำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาท่องเที่ยวยังพื้นที่ในชุมชน

อาหารท้องถิ่นของสุโขทัยยังไม่ถือเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวมายังจังหวัดสุโขทัยในปัจจุบัน เนื่องจากนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ยังไม่รู้ว่าอะไรคืออาหารท้องถิ่นจริงๆ ของ

คนในพื้นที่ ประกอบกับผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นยังไม่ได้มีการนำเสนออาหารท้องถิ่นอย่างเป็นระบบและน่าสนใจ ทำให้นักท่องเที่ยวยังไม่เห็นคุณค่าและเลือกที่จะรับประทานอาหารทั่วไปแทน อย่างไรก็ตามในอนาคตหากมีการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างจริงจัง โดยเน้นการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักกับอาหารท้องถิ่นที่หลากหลายและมีคุณภาพของสุโขทัย รวมถึงการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่น่าสนใจและดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาสัมผัสกับวัฒนธรรมอันเป็นเอกลักษณ์ของสุโขทัยแล้ว อาหารท้องถิ่นก็สามารถเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวมายังจังหวัดสุโขทัยได้

### 3. การท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารมีความสำคัญต่อชุมชน

การท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารมีความสำคัญต่อผู้ประกอบการร้านอาหารในสุโขทัยเป็นอย่างมาก เนื่องจากการนำเอาวิถีชีวิตของชาวสุโขทัยมาผสมผสานกับการทำอาหารและตกแต่งหน้าตาอาหารให้น่ารับประทาน ทำให้อาหารท้องถิ่นมีความโดดเด่นและดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาลิ้มลองมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างโอกาสทางอาชีพให้กับชาวบ้านที่มีความสามารถได้แสดงฝีมือเพิ่มโอกาสทางรายได้ให้คนในชุมชน และกระจายรายได้สู่ธุรกิจอาหารด้วย

นอกจากนี้การท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารยังเป็นการยกระดับการท่องเที่ยวโดยการนำศิลปมารวมกับอาหารเพื่อรังสรรค์ให้ดูน่ารับประทานและช่วยให้นักท่องเที่ยวมีประสบการณ์ที่ดีในการรับประทานอาหารท้องถิ่น รวมไปถึงยังได้สัมผัสวัฒนธรรมขนบธรรมเนียมของชาวบ้านในชุมชนบริเวณโดยรอบ เป็นการช่วยเพิ่มแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ให้มากขึ้นและยังมีส่วนช่วยในการสร้างรายได้และสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชน โดยเฉพาะผู้สูงอายุหลังเกษียณจะได้มีกิจกรรมทำระหว่างวัน และได้ถ่ายทอดความรู้ให้กับลูกหลานและผู้สนใจ

ตัวอย่างการนำการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารมาประยุกต์ใช้กับร้านอาหารในจังหวัดสุโขทัย เช่น

- 1) การนำเสนออาหารท้องถิ่นในรูปแบบที่แปลกใหม่และน่ารับประทาน เช่น การจัดวางจานอาหารอย่างสวยงาม การเลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่หายาก การสร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่ๆ เป็นต้น
- 2) การจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่น เช่น เวิร์กช็อปทำอาหารท้องถิ่น การแข่งขันทำอาหารท้องถิ่น เป็นต้น
- 3) การเชื่อมโยงการท่องเที่ยวเชิงอาหารกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เช่น การจัดทัวร์ชมแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมควบคู่ไปกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นต้น

การท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวและสร้างรายได้ให้กับชุมชนในจังหวัดสุโขทัยได้อย่างยั่งยืน

#### 4. อุปสรรคหรือข้อจำกัดในการส่งเสริมการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

ผู้คนในชุมชนให้ความสนใจน้อยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่น เนื่องจากมีข้อจำกัดหลายประการ เช่น

- 1) การลงทุนและลงแรงไม่สูงมาก ทำให้ไม่คุ้มค่าที่จะลงทุน
- 2) ผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญเริ่มอายุเยอะขึ้น ทำให้ผู้ถ่ายทอดน้อยลง
- 3) ผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์ไม่เพียงพอ ทำให้นักท่องเที่ยวไม่เข้าถึง

ภาครัฐจึงควรเข้ามาช่วยสนับสนุนด้านประชาสัมพันธ์หรือการให้ความรู้กับคนในชุมชน เพื่อให้ชาวบ้านเข้าใจถึงประโยชน์ของการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่น และสามารถนำความรู้ไปต่อยอดได้ แนวทางการช่วยเหลือจากภาครัฐ เช่น

- 1) การจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารท้องถิ่น
- 2) การสนับสนุนด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์
- 3) การสร้างแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการรับมือกับนักท่องเที่ยว

เมื่อชาวบ้านมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น ก็จะสามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพและสร้างรายได้ให้กับชุมชนได้

#### 5. อาหารของทางร้านจะสามารถเป็นส่วนหนึ่งในส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร

ร้านอาหารโดยรอบอุทยานสามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นได้ โดยเน้นการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักอาหารท้องถิ่น นำเสนออาหารท้องถิ่นในรูปแบบที่แปลกใหม่และน่ารับประทาน และเชื่อมโยงการท่องเที่ยวเชิงอาหารกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม นอกจากนี้ร้านอาหารควรให้ความสำคัญกับการตกแต่งร้านให้มีความสวยงามและน่านั่ง โดยเลือกใช้วัสดุท้องถิ่น แนวทางปฏิบัติที่เป็นรูปธรรม เช่น

- 1) จัดทำเมนูอาหารท้องถิ่นที่มีรูปภาพที่สวยงามและน่ารับประทาน พร้อมคำบรรยายสั้นๆ เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและวิธีทำอาหาร

2) จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารเกี่ยวกับการทำอาหารท้องถิ่น การนำเสนออาหารท้องถิ่นและการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

3) จัดกิจกรรมสาธิตการทำอาหารท้องถิ่น เพื่อเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมการทำอาหารท้องถิ่น

หากร้านอาหารโดยรอบอุทยานสามารถร่วมมือกันส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นอย่างจริงจัง ก็จะสามารถช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาลิ้มลองอาหารท้องถิ่นของสุโขทัยมากขึ้น และสร้างรายได้ให้กับชุมชนได้

## 6. ความสามารถในการมีส่วนร่วมในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

ผู้ประกอบการร้านอาหารในสุโขทัยส่วนใหญ่ มีความพร้อมที่จะส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่น โดยเน้นการถ่ายทอดความรู้และวัฒนธรรมการทำอาหารท้องถิ่น พร้อมบริการนักท่องเที่ยวด้วยความเต็มใจ

ผู้เชี่ยวชาญและผู้อยู่อาศัยในชุมชนมีความสามารถในการเผยแพร่และถ่ายทอดวัฒนธรรมภูมิปัญญาของคนในชุมชน ทั้งด้านการประกอบอาหารท้องถิ่น ศิลปะการพับใบตอง งานสาน งานปั้น รวมถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในพื้นที่

หากนักท่องเที่ยวสนใจที่จะสัมผัสประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นของสุโขทัย สามารถติดต่อผู้ประกอบการร้านอาหารหรือผู้เชี่ยวชาญในชุมชนได้โดยตรง

## 7. นโยบายหรือต้องการให้ภาครัฐสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

แนวทางการพัฒนาสามารถสรุปได้ ดังนี้

### ด้านการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

- การให้ความรู้และฝึกอบรมในด้านการค้าขาย การต่อยอดสินค้าเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม การตลาด การประชาสัมพันธ์ และการบริหารจัดการธุรกิจ
- การสนับสนุนทุนในการเริ่มต้นหรือต่อยอดธุรกิจ
- การพัฒนาทักษะและความรู้ในด้านต่างๆ เช่น ทักษะด้านเทคโนโลยี ทักษะด้านภาษา ทักษะด้านการจัดการ

### ด้านการพัฒนาแหล่งเรียนรู้และชุมชน

- จัดตั้งแหล่งเรียนรู้ เช่น ศูนย์สาธิตการผลิตสินค้าชุมชน ศูนย์การเรียนรู้ด้านการท่องเที่ยวชุมชน
- ส่งเสริมกิจกรรมในชุมชน เช่น กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม กิจกรรมการมีส่วนร่วมของชุมชน

### ด้านการตลาดและประชาสัมพันธ์

- ประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวและสินค้าชุมชนผ่านสื่อต่างๆ ทั้งสื่อดั้งเดิมและสื่อดิจิทัล
- ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการชุมชนใช้เทคโนโลยีในการประชาสัมพันธ์และการตลาด

### ตัวอย่างแนวทางการพัฒนาผู้ประกอบการชุมชน

- การให้ความรู้เกี่ยวกับการสร้างผลิตภัณฑ์ เช่น การจัดอบรมการทำอาหารท้องถิ่น การจัดอบรมการทำผลิตภัณฑ์จากวัสดุเหลือใช้
- การสนับสนุนงบประมาณในการทำกิจกรรม เช่น การจัดเทศกาลอาหารท้องถิ่น การจัดตลาดนัดชุมชน
- การนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการประชาสัมพันธ์ เช่น การสร้างเว็บไซต์หรือแอปพลิเคชันท่องเที่ยวชุมชน การทำคลิปวิดีโอแนะนำแหล่งท่องเที่ยวชุมชน
- การจัดแข่งขันกิจกรรมการทำอาหาร เช่น การแข่งขันทำอาหารท้องถิ่นชิงถ้วยพระราชทาน

แนวทางการพัฒนาผู้ประกอบการชุมชนเหล่านี้ จะช่วยให้ผู้ประกอบการชุมชนมีศักยภาพในการประกอบธุรกิจและสามารถพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของชุมชนให้เติบโตได้อย่างยั่งยืน

### อภิปรายผล

#### วัตถุประสงค์ที่ 1 เพื่อพัฒนาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

จากการศึกษาตามขั้นตอนการวิจัยจนเสร็จสิ้นแล้ว พบตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่นที่มีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์มากที่สุด คือ 1) วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นสามารถหาได้เองตามธรรมชาติ และตามฤดูกาลของพื้นที่อาศัย สืบเนื่องจากพื้นที่รอบอุทยานเป็นพื้นที่ทำการเกษตร มีแหล่งทรัพยากรทางการเกษตรหลายหลาย มีความอุดมสมบูรณ์ของน้ำและดินที่เหมาะสม

แก่การเพาะปลูก ทั้งพืชพันธุ์ทางเกษตรที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ขึ้นตามฤดูกาล จึงกลายมาเป็นอาชีพหลักของชาวบ้านในพื้นที่เพาะปลูก สอดคล้องกับคำกล่าวของ เสาวภา ศักยพันธ์ (2548: 31) ที่ว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น สามารถปรุงขึ้นจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายภายในท้องถิ่นหรือจากบริเวณใกล้ๆ หมู่บ้านหรือจากไร่และในท้องทุ่งนา เป็นอาหารที่มีการรับประทานกันภายในท้องถิ่นมานาน 2) มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมการสื่อความหมายในรูปแบบต่างๆ เป็นการนำเสนออาหารท้องถิ่นด้วยการส่งมอบวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร เพราะวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารเป็นวัตถุดิบเติบโตเฉพาะในพื้นที่ด้วยวิธีธรรมชาติ และมีวิธีการทำอาหารท้องถิ่นให้ชมโดยตรง ได้แก่ การจัดเซตอาหารเข้าเป็นอาหารท้องถิ่นที่ถูกจัดวางในขันโตกและรับประทานบริเวณพื้นที่วัดตระพังทอง รวมไปถึงการสอดแทรกอาหารท้องถิ่นในเมนูอาหารเช้าของโรงแรม 3) มีการคิดค้นรายการอาหารที่คำนึงถึงการกินการอยู่ร่วมสมัยด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่ ชาวบ้านมีการนำภูมิปัญญาการทำอาหารท้องถิ่นมาประยุกต์กับการปรุงอาหารหารสมัยปัจจุบันหมายเมนูร้านอาหารจะเน้นขายอาหารตามสั่งทั่วไปและจะเพิ่มเมนูอาหารท้องถิ่นเข้าไปสำหรับชาวบ้านด้วย เพื่อให้ได้รับลูกค้าได้หลากหลายมากขึ้นและเป็นการเพิ่มช่องทางในการสร้างรายได้จากวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่ ทำให้เกิดรายได้สู่ท้องถิ่นของตนเอง ดังที่ (เสาวภา ศักยพันธ์. 2548: 22) ได้กล่าวว่า 4) มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น งานสานเครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร ชุมชนมีศักยภาพในด้านนี้อยู่ และสามารถเป็นต้นแบบให้กับชุมชนอื่นๆ ได้ จึงทำให้ตัวชีวิตนี้มีความสอดคล้องมาก 5) ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว โดยทั่วไปการทำอาหารท้องถิ่นมีให้เห็นที่ตลาด แหล่งจำหน่ายอาหาร เพียงแต่ไม่ได้เป็นรูปแบบกิจกรรมให้ผู้มาเยือนเข้าร่วมเท่านั้น ผู้ที่ผ่านไปมาสามารถแวะเวียนมาชมกระบวนการทำอาหารแบบสดใหม่ตรงนั้นเลย เป็นประสบการณ์โดยตรง ยิ่งไปกว่านั้นจะสามารถเห็นการประกอบอาหารท้องถิ่นหรือขนมท้องถิ่น 6) ภายในกรรมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่นมีการคำนึงถึงการรักษาสิ่งแวดล้อมและการจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง รวมถึงการจัดสรรวัตถุดิบให้มีการหมุนเวียนที่หาได้ในชุมชน ในตัวชีวิตด้านนี้ภายในชุมชนมีความสามารถในการจัดการขยะในพื้นที่และคำนึงถึงการรักษาสิ่งแวดล้อม ถัดมาเป็นตัวชีวิตที่ได้รับการประเมินที่รองลงมา ได้แก่ 1) วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่อยู่ในพื้นที่สามารถเพาะปลูกได้ ในแปลงผัก สวนผลไม้ ไร่ ท้องนา (สุนีย์ ศักดาเดช. 2549: 29-31) 2) มีการปลูกและจำหน่ายวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหาร

ในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง เมื่อวัตถุดิบเพียงพอต่อการบริโภค ชาวบ้านในชุมชนจะเอาวัตถุดิบไปขายที่ตลาดและชุมชนใกล้เคียง เพื่อหารายได้ เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว ทั้งในระดับครัวเรือนและระดับอุตสาหกรรม 3) วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและการกินที่ดีของผู้บริโภค ปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย วัตถุดิบที่ชาวบ้านนำมาประกอบอาหารในพื้นที่นั้นมาจาก ไร่ นาเกษตรแบบอินทรีย์ โดยใช้ปุ๋ยจากชีวภาพเป็นส่วนมาก ทำให้ทั้งผู้ประกอบการและชาวบ้านได้วัตถุดิบพืช ผัก ผลไม้ที่ปลอดภัย 4) มีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกินรู่ผ่านอาหารท้องถิ่น โดยจะเป็นการให้ลงมือปฏิบัติไปพร้อมๆ กันภายในครอบครัว และมีครูพักลักจำมาจากปู่ย่าตายายก็มี เช่น การทำกับข้าวไปถวายพระที่วัด การทำกับข้าวเย็นด้วยกัน ผู้สูงอายุจะเน้นลงมือให้ดู ทำให้วัฒนธรรมถูกถ่ายทอดผ่านการดำเนินชีวิตของคนภายในชุมชน 5) มีการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มาคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ โดยที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบที่สามารถพบได้ในเฉพาะพื้นที่ไว้อยู่ มีการสร้างสรรค์อาหารใหม่ๆ โดยเพิ่มวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นลงไป เพื่อเป็นการอนุรักษ์ทรัพยากรในท้องถิ่นและต่อยอดให้เกิดเมนูอาหารที่ได้จากวัตถุดิบท้องถิ่นมากขึ้น 6) มีแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารและการรักษารสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นให้ผู้สนใจได้เรียนรู้ ชาวบ้านยังคงความเป็นเอกลักษณ์ทั้งการทำอาหารและภูมิปัญญาการรับประพาส ทำให้สามารถหาทานอาหารท้องถิ่นได้อย่างแพร่หลาย 7) มีการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบทอดกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น การเล่าเรื่องโดยคนเฒ่าคนแก่มานานมาในชุมชน แต่เรื่องราวในบางเรื่องเริ่มจางหายไป เนื่องด้วยเพราะไม่มีการจดบันทึกและบรรพบุรุษบางท่านก็ไม่มีชีวิตอยู่แล้ว ทำให้ชาวบ้านในรุ่นถัดๆ มามีการถ่ายทอดด้วยการเล่าเรื่องราวน้อยลง เพราะเกรงว่าถ้าเล่าไปจะไม่ตรงกับบรรพบุรุษที่เล่ามา แต่จะเป็นการถ่ายทอดการทำอาหาร งานฝีมือโดยส่วนมาก 8) ชาวบ้านในพื้นที่หรือผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่นและสามารถถ่ายทอดกรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่นได้ และสามารถนำไปถ่ายทอดให้ผู้สนใจได้ ช่วยส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารนำรายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอขายให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือนชุมชนมีพื้นที่ให้ผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ในการจำหน่ายอาหารและวัตถุดิบ และตัวบ่งชี้ลักษณะท้องถิ่นอันสุดท้ายนี้เกี่ยวกับการนำศิลปะมาประกอบการและมาสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และหัตถกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอารมณ์ในการรับประทาน เป็น



ตัวชี้วัดเดียวที่ได้คะแนนการประเมินน้อยที่สุด เนื่องจากโอกาสในการพัฒนาและความเป็นไปได้ที่จะสามารถนำมาต่อยอดมีความเป็นไปได้น้อย

## วัตถุประสงค์ที่ 2 เพื่อศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมองผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในจังหวัดสุโขทัย

จากการศึกษาตามขั้นตอนการวิจัยจนเสร็จสิ้นแล้ว พบตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น ที่สามารถนำมาต่อยอดในการสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร ในจังหวัดสุโขทัย ได้แก่

### 1. ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems) ในพื้นที่ชุมชนโดยรอบมีการเพาะปลูก ทำการเกษตร

1.1) วัตถุประสงค์ที่นำมาปรุงอาหาร เป็นวัตถุประสงค์ที่อยู่ในพื้นที่ที่สามารถเพาะปลูกได้ ในแปลงผัก สวนผลไม้ ไร่ ท้องนาในแหล่งทรัพยากรการเกษตรในพื้นที่ ทั้งพืชพันธุ์เกษตรที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ตามฤดูกาล และที่เกิดจากการเพาะปลูกของคนในพื้นที่ มีความอุดมสมบูรณ์ของน้ำและดินที่เหมาะสมแก่การเพาะปลูกและทำการเกษตรแบบอินทรีย์ สอดคล้องกับความคิดเห็น (สุนีย์ ศักดาเดช. 2549: 29-31) ที่อธิบายวัตถุประสงค์ที่ใช้ในการปรุงอาหาร เป็นวัตถุประสงค์ที่มีในท้องถิ่นทั้งพืชและสัตว์ ซึ่งอาจเกิดเองโดยธรรมชาติหรือชุมชนผลิตขึ้นโดยการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ แล้วนำมาปรุงอาหารในชีวิตประจำวัน วัตถุประสงค์บางชนิดมีเฉพาะในท้องถิ่นนั้นๆ โดยไม่ต้องใช้ปุ๋ยเคมีหรือยาฆ่าแมลง เป็นพืชผักปลอดสาร ทำให้มีพืชผักที่มีเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นมากมาย ที่สามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่น เพื่อบริโภคกันเองในพื้นที่ รวมไปถึงยังมี 1.2) วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นสามารถหาได้เองตามธรรมชาติและตามฤดูกาลของพื้นที่อาศัย ชุมชนในพื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์ ทำให้สามารถนำวัตถุดิบที่ขึ้นเองตามธรรมชาติมาประกอบอาหารทานได้ และได้ผลผลิตจากพืชตามฤดูกาล ในฤดูน้ำหลากชาวบ้านสามารถจับปลามาประกอบอาหารทาน สอดคล้องแนวคิด (เสาวภา ศักยพันธ์, 2548: 22) ที่ว่า สภาพทางภูมิศาสตร์ของแต่ละท้องถิ่นที่เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้มนุษย์ได้ค้นพบว่า สิ่งใดที่มีในท้องถิ่นของตนเองนั้น สามารถนำมาใช้ประกอบอาหารได้ และ 1.3) มีการปลูกและจำหน่ายวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียงเพื่อสร้างรายได้ สร้างอาชีพ ให้กับคนในชุมชน จากที่ (สุนีย์ ศักดาเดช. 2549: 28-29) ได้กล่าวไว้ว่า อาหารท้องถิ่นจะเน้นเป็นวัตถุดิบเพื่อสุขภาพ พืชผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบหลัก สอดคล้องกับผลวิจัยที่ว่า 1.4) วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและการกินดีอยู่ดีของ

ผู้บริโภค ปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย ปราศจากสารเคมีทั้งปุ๋ยและยาฆ่าแมลง เนื่องจากพืชผักพื้นบ้านส่วนใหญ่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติจากดินที่มีความอุดมสมบูรณ์

## 2. เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food)

การส่งต่อวัฒนธรรมอีกอย่างหนึ่งของคนสมัยก่อนในเรื่องการรับประทานอาหารก็คือ การเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบทอดกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น พร้อมถึงการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่อาศัย ผ่านอาหารท้องถิ่น การนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมการสื่อความหมายในรูปแบบต่างๆ สอดคล้องกับแนวคิดของ (สุนีย์ วัฒนายน, 2557) นิยามว่า “อาหารท้องถิ่นหรืออาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นด้วยวิธีง่ายๆ โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีการสืบทอดวิธีการปรุงและการรับประทานต่อกันมา ที่มีองค์ประกอบมาจาก 2.1) การเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบทอดกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น ถ่ายทอดเรื่องราวการทำอาหารท้องถิ่นในสมัยก่อน เป็นการส่งทอดทางการเล่าวัดถุติบว่าพืชผักชนิดนี้สามารถนำไปประกอบอาหารได้ ภูมิปัญญาการปรุงอาหารและวิธีการใช้อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำกับข้าว เพื่อให้ได้ซึ่งอาหารที่รับประทานกันในครอบครัว 2.2) การถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่ ผ่านอาหารท้องถิ่น ที่สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ ภูมิปัญญา และรสนิยมการกินของคนในพื้นที่นั้น ตลอดจนคุณค่าทางโภชนาการที่ถูกนำมาใช้ในการจัดสำรับอาหารของแต่ละภูมิภาค (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม, 2559) และ 2.3) มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมการสื่อความหมายในรูปแบบต่างๆ ทั้งกระบวนการเล่ากรรมวิธีในการทำ การจัดงาน หรือแม้กระทั่งการนำอาหารท้องถิ่นมานำเสนอให้แขกบ้านแขกเมืองได้รับประทานกันในงานประเพณี เทศกาลต่างๆ เพื่อเป็นการแสดงให้นักท่องเที่ยวผู้ที่มาเที่ยวชมเมืองสุโขทัยได้รับรู้ถึงวัฒนธรรมการทานอาหารท้องถิ่นในแบบชาวพื้นถิ่นและเป็นการสนับสนุนให้ชาวบ้านในชุมชนสามารถต่อยอดรายได้จากวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีอยู่ รวมไปถึง 2.4) คนในพื้นที่หรือผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่นและสามารถถ่ายทอดกรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่นได้ ชาวบ้านในชุมชนมีการถ่ายทอดภูมิปัญญา กรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่น ให้ครอบครัว ลูกหลาน เพื่อนบ้าน หรือผู้ที่สนใจ ถือเป็น การส่งมอบวัฒนธรรมการทานอาหารท้องถิ่นอย่างนี้ เพราะในแต่ละพื้นที่จะมีวัตถุดิบและกรรมวิธีการปรุงอาหารที่แตกต่างกันออกไป

จึงทำให้เกิดเป็นอาหารที่หาทานได้เฉพาะถิ่นหรือเฉพาะพื้นที่นั้น อีกทั้งยังถือเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมการทานอาหารท้องถิ่นในพื้นที่นั้นด้วย

### 3. อุตสาหกรรมการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries)

3.1) มีการนำศิลปะมาประกอบการและมาสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และทัศนกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอรรถรสในการรับประทาน จากการลงพื้นที่สัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้เชี่ยวชาญทำให้ผู้วิจัยทราบข้อเท็จจริงที่ว่า ในความเป็นจริงแล้วความเป็นศิลปะการเล่น ดนตรี การตกแต่งอาหาร หรือแม้กระทั่งการออกแบบภาชนะใส่อาหารนั้น เป็นศิลปะที่สืบทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ดังที่ทอดแทรกอยู่ในตัวอาหารท้องถิ่นนั้นอยู่แล้ว แต่ด้วยภูมิปัญญาการดำเนินชีวิตของชาวบ้านในพื้นที่โดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์ ได้รับการถ่ายทอดวัฒนธรรมนี้มาตั้งแต่สมัยสุโขทัย จึงทำให้เกิดเป็นความเคยชิน และความธรรมดาของการดำเนินชีวิตไป ทำให้วัฒนธรรมการทานอาหารท้องถิ่นไม่ได้แสดงความเป็นตัวตนทางศิลปะออกมาได้มาก ในมุมมองกลับกันของผู้ที่ชอบและรักในงานศิลปะจะเห็นความเห็นขัดทางศิลปะออกมา ทำให้ในช่วงเวลาที่ผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์นั้น จะพบเจอผู้ที่พยายามจะนำความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นมานำเสนอในด้านของศิลปวิทยาการอาหารมากขึ้น และ 3.2) มีการคิดค้นรายการอาหารที่คำนึงถึงการกิน การอยู่ร่วมสมัยด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่ โดยมีจุดมุ่งหมายที่จะเดินทางมา เพื่อการทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิตอาหาร เพื่อล้างพิษตลอดจนอาหารเพื่อบำบัดโรค ในอาหารนั้นสามารถประกอบด้วยวัตถุดิบที่สามารถหาได้เฉพาะในพื้นที่ เช่น พืชผักสมุนไพรและสัตว์บางชนิดที่มีบทบาทเป็นยารักษาโรคไปพร้อมกับบทบาทการเป็นอาหารท้องถิ่น (กนกภรณ์ ครุฑภาพันท์, 2553) สอดคล้องกับผลวิจัย เป็นเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัย รวมถึงวิธีการปรุง และรสชาติอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ ส่งเสริมให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น มีการใส่ภาชนะสังคโลก ห่อใบตอง ผ่านการลองผิดลองถูกมาจนถึงทุกวันนี้ให้เราได้ทานกัน พร้อมกับได้ชิมชิมวัฒนธรรมเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่น จากการรังสรรค์หน้าตาของอาหารท้องถิ่นโดยใช้ทรัพยากรในชุมชนให้ได้มาซึ่งคุณค่าทางโภชนาการ และเพิ่มมูลค่าของอาหารให้มากขึ้น และ 3.3) มีการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มาคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ โดยที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบที่สามารถพบได้ในเฉพาะพื้นที่ไว้อยู่ โดยเพิ่มการคิดค้นรายการอาหารและออกแบบหน้าตาอาหารท้องถิ่น มีส่วนช่วยให้อาหารท้องถิ่นได้รับความสนใจมากขึ้นและช่วยเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ให้มีคุณค่า เช่น การนำใบตองที่เป็นวัสดุจากธรรมชาติมารอง

อาหาร และที่ขาดไม่ได้คือ 3.4) มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น งานสาน เครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร โดยผ่านการนำเสนอการจัดตกแต่งอาหาร สีสนขององค์ประกอบของอาหารภายในงาน ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของนักท่องเที่ยว (Erik Cohen and Nir Avieli, 2004)

#### 4. ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food)

ในชุมชนควรได้รับส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว และนำกรรมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่นมีการคำนึงถึงการรักษาสีงแวดล้อม และการจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง รวมถึงการจัดสรรวัตถุดิบให้มีการหมุนเวียนที่ทำได้ในชุมชน โดยมีองค์ประกอบดังนี้ 4.1) มีการส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารนำรายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอขายให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือน โดยส่งเสริมให้ชาวบ้านและคนในพื้นที่นำเมนูอาหารท้องถิ่นออกมานำเสนอ ในร้านอาหารจะช่วยให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัย และเป็นการเชิญชวนให้นักท่องเที่ยวมาลองรับประทานอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ได้มากขึ้น เพื่อเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมการกิน พร้อมทั้งส่งเสริมให้เรียนรู้การทานวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการกินอาหารท้องถิ่นจะได้ไม่หายไปให้นักท่องเที่ยวมากก็จะลอง 4.2) มีแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารและการรักษารสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นให้ผู้สนใจได้เรียนรู้ การถ่ายทอดการทำอาหารท้องถิ่นโดยส่วนมากจะมาจากคนในครอบครัว การร่วมมือกันไปทำอาหารที่บุญ งานบุญของชาวบ้านในพื้นที่ใกล้เคียง จะมาการรวมตัวกัน เพื่อช่วยรังสรรค์อาหารมื้อพิเศษ ถือเป็นกระบวนการที่เกิดขึ้นหล่อหลอมปรับเปลี่ยนผ่านกาลเวลา เชื่อมโยงผสมกลมกลืนเข้ากับบริบทการกินอยู่ของคนในชุมชน ส่งผลให้เกิดการสร้างสรรคอาหารที่สะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น สืบทอดจนเป็นอัตลักษณ์ชุมชนมาจนถึงปัจจุบัน (บุษบา ทองอุปการ, 2561) และ 4.3) ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว เป็นตัวชี้วัดที่ในชุมชนมีความสามารถเพียงพอในการประกอบอาหาร แต่ยังคงความเชี่ยวชาญในเรื่องการถ่ายทอดประสบการณ์ในการดึงดูดให้ผู้มาเยือนมาสนใจอาหารท้องถิ่น แต่อีกหนึ่งตัวชี้วัดที่ชุมชนมีความสามารถและความเชี่ยวชาญในการบริหารจัดการทรัพยากร คือ 4.4) ภายในกรรมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่นมีการคำนึงถึงการรักษาสีงแวดล้อมและการจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง รวมถึงการจัดสรรวัตถุดิบให้มีการหมุนเวียนที่ทำได้ใน กรรมวิธีการปรุงอาหารให้นักท่องเที่ยวได้เป็นวัตถุดิบและส่วนผสมที่สดสะอาด ปลอดภัย (Erik Cohen and Nir Avieli, 2004)

จากการศึกษาตามขั้นตอนการวิจัยจนเสร็จสิ้นแล้ว พบศักยภาพอาหารท้องถิ่นที่สามารถนำมาต่อยอดในการสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร ในจังหวัดสุโขทัย ได้แก่

1. การพัฒนาคุณลักษณะอาหารที่ดีตามแต่ละลักษณะเฉพาะของเมือง/ภูมิภาค เป็นการดึงเอาลักษณะที่โดดเด่นของอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ออกมา เช่น เครื่องปรุงที่ใส่แล้วคือ “อาหารท้องถิ่นสุโขทัย” ลักษณะที่โดดเด่นของอาหาร ซึ่งในอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวได้การทำอาหารคือ การโขกพริกแกง การนำวัตถุดิบเฉพาะถิ่นและมีเฉพาะตามฤดูกาลมาประกอบอาหาร สอดคล้องกับ การนำเสนออัตลักษณ์และวัฒนธรรมของท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยว ช่วยดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวให้เกิดความประทับใจทั้งรสชาติและเรื่องราวของอาหารที่ (ญาดา ขอบทำดี, 2560) ได้กล่าวไว้ คุณลักษณะข้อนี้ถือเป็นคุณลักษณะที่ให้ความสำคัญกับองค์ประกอบของอาหารท้องถิ่น โดยในผลงานวิจัย องค์ประกอบของอาหารท้องถิ่นหรือความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบมีอยู่ในตัวของมันเองอยู่แล้ว แต่ยังคงขาดการต่อยอดและการดึงเสน่ห์ในองค์ประกอบอาหารท้องถิ่นมา เพื่อให้เกิดความน่าสนใจมากขึ้น

2. ชุมชนการทำอาหารที่แข็งแกร่ง โดยมีร้านอาหาร/หรือเชฟ ที่เป็นคนท้องถิ่นเป็นจำนวนมาก แสดงให้เห็นถึงจำนวนร้านอาหารและผู้ที่เกี่ยวข้องชาวยุทธ์ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญเกี่ยวอาหารท้องถิ่น และมีความสามารถส่งมอบประสบการณ์การทานอาหารท้องถิ่นได้ คุณลักษณะข้อนี้เป็นคุณลักษณะที่ชาวบ้านในพื้นที่มีความสามารถในการประกอบอาหารท้องถิ่นกันอยู่แล้ว ในกรณีที่ร้านอาหารโดยส่วนมากบริเวณโดยรอบอุทยานจะมีผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้อย่างนี้ 2 คนขึ้นไป และมีรายการอาหารท้องถิ่นแทรกอยู่ที่รายการอาหาร และตลาดชุมชนมีอาหารท้องถิ่นจำหน่ายตลอดทั้งวันขึ้นอยู่กับฤดูกาลและชาวบ้านสามารถหาวัตถุดิบแบบใดมาในช่วงนั้น ยิ่งไปกว่านั้น ในงานเทศกาลมีอาหารท้องถิ่นไปจัดแสดงได้ผู้มาเยือนได้สัมผัสประสบการณ์การทานอาหารท้องถิ่นและได้ชมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่น

3. ตลาดอาหารท้องถิ่นและอุตสาหกรรมอาหารท้องถิ่น ในพื้นที่ชุมชนมีการจำหน่ายและซื้อขายวัตถุดิบในพื้นที่และพื้นที่ใกล้เคียง ชาวบ้านในพื้นที่มีอาชีพการทำเกษตรกรรมเป็นส่วนใหญ่ ทำให้มีการนำวัตถุดิบท้องถิ่นนำมาปลูกเพื่อบริโภคและจำหน่าย จึงสามารถหารายได้จากการจำหน่ายวัตถุดิบจากท้องถิ่นและอาหารท้องถิ่น และสามารถเพิ่มโอกาสทางอาชีพได้ โดยมีตลาดวัดตระพังทอง ตลาดท่าหน้ารับเสร็จ เป็นแหล่งจำหน่ายหลัก และมีบริการส่งตรงจากสวนมาส่งถึงหน้าบ้าน

คุณลักษณะข้อนี้ชุมชนเป็นคณริเริ่มด้วยตัวเองมาตั้งแต่ต้นทำให้มีความแข็งแกร่งที่จะสามารถต่อยอดและพัฒนาได้มากขึ้นไปอีก

4. เจ้าภาพจัดงานกิจกรรม การเป็นเทศกาลอาหาร, รางวัล, การแข่งขันและวิธีการรับรู้ถึงกำหนดเป้าหมายที่ต้องการ คุณลักษณะข้อนี้แสดงให้เห็นถึงการมีส่วนร่วมของคนในพื้นที่และชุมชนมาทำกิจกรรมที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร ซึ่งในจังหวัดสุโขทัย มีการจัดงานกิจกรรม งานประเพณีมากขึ้นในอาหารที่ถูกนำไปตอนรับผู้มาเยือนจะเป็นอาหารท้องถิ่น รวมไปถึงงานประเพณีลอยกระทงที่มีอาหารท้องถิ่นมาจำหน่ายมากมาย ความสามารถของการจัดงานเทศกาลในพื้นที่มีศักยภาพสูงมาก และการจัดกิจกรรมที่มีการจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่นในบริเวณโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย มีช่วงเทศกาลในส่วนประจำสัปดาห์มีตลาดทำน้ำรับเสด็จ ทุกวันศุกร์ เสาร์ อาทิตย์ จัดขึ้นในพื้นที่ประวัติศาสตร์สุโขทัย มีทั้งร้านอาหารอาหารคาว หวาน และงานฝีมือของชาวบ้านนำมาจำหน่ายกันมากมาย ถ้าเป็นงานประจำปีก็จะเป็น งานพ่อบุญธรรม งานลอยกระทงจะมีบรรยายภาคความย้อนยุคและสอดแทรกวัฒนธรรมของคนสุโขทัย ทำให้คุณลักษณะข้อนี้สามารถกลายเป็นศักยภาพในการพัฒนาเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการได้

5. ให้การอบรมและการส่งเสริมโภชนาการของสาธารณชนในสถานศึกษาและการรวมโปรแกรมการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพไว้ในหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหาร สอนวิธีการทำอาหารท้องถิ่น กระบวนการผลิต ส่วนผสม เครื่องปรุง การใช้อุปกรณ์เครื่องมือต่างๆ และวิธีการปรุงอาหารประเภทต่างๆ วัตถุดิบของอาหาร ในสถานที่ภายในชุมชน หรือพื้นที่การเรียนรู้ให้กับคนในชุมชน คุณลักษณะข้อนี้เป็นข้อที่ต้องการส่งเสริมและสนับสนุนเป็นอย่างมาก เนื่องจากชาวบ้านที่ต้องการความรู้และทักษะทางด้านการประกอบอาหารมากกว่าแหล่งที่ให้ความรู้ โดยส่วนมากชาวบ้านที่ความรู้จะใช้ทุนตนเองในการจัดทำกิจกรรมเพื่อผู้ที่สนใจ และกิจกรรมที่มีความต้องการที่สุดในชุมชนคือ กิจกรรมการให้ความรู้เรื่องการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมาได้ แต่ความรู้ของชาวบ้านในการทำการตลาดและการขายยังไม่เพียงพอ ทำให้ทำสินค้ามาแล้วขายไม่ได้ รวมไปถึงการออกแบบหน้าตาอาหารและการทำ Packaging ของอาหารที่ต้องใช้ความสามารถในการออกแบบเพื่อชาวบ้านสามารถนำไปต่อยอดสินค้าที่มีอยู่ ในคุณลักษณะข้อนี้ควรได้รับการส่งเสริมด้านความรู้ในการพัฒนาต่อยอดสินค้าที่มีอยู่ เพื่อเพิ่มโอกาสทางการท่องเที่ยว

6. มีการร่วมมือกับเมืองในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ให้ยั่งยืน เป็นคุณลักษณะที่สามารถนำเสนออาหารท้องถิ่น โดยใช้ภาษาชนที่ใช้นำเสนอวิถีชีวิตของ

ชาวสุโขทัย/จักรวาลในสามชั่วเพื่อนำเสนอวัฒนธรรมการทานอาหารท้องถิ่นของคนสุโขทัยผ่านอาหารท้องถิ่น จากผลการวิจัย อาหารท้องถิ่นในพื้นที่ยังไม่มีศักยภาพเพียงพอในการจัดกิจกรรมที่มีเฉพาะอาหารท้องถิ่นอย่างเดียวได้ เนื่องด้วยความรู้ ความสามารถในการดึงเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นออกมาอย่างไม่ชัดเจนเพียงพอและยังขาดผู้ที่สามารถถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารที่ชัดเจน และที่สำคัญคือการสนับสนุนจากทุกๆ ภาคในการเล็งเห็นศักยภาพอาหารท้องถิ่นที่สามารถยกระดับและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารได้ ทำให้อาหารท้องถิ่นคุณลักษณะข้อนี้เป็นการสร้างความร่วมมือกับชุมชนใกล้เคียง โดยชาวบ้านมีแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและช่วยส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ อีกทั้งยังช่วยในการพัฒนาชุมชน ผู้คนส่วนใหญ่ในชุมชนเดียวกันมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้ที่มีความรู้เรื่องการทำอาหารท้องถิ่น ขอคำแนะนำเรื่องอาหาร ขนมไทย มาแลกเปลี่ยนสูตรและงานฝีมืออยู่บ่อยๆ การร่วมมือสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ หรืออาหารท้องถิ่นยังมีการซื้อขายวัตถุดิบ พืชผัก ผลผลิตการเกษตร ไบโกลานต่างๆ ใบบตอง ซึ่งกันและกัน

7. การถ่ายทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมของการทำอาหารท้องถิ่นจากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่ เป็นคุณลักษณะที่อาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัย มีความโดดเด่นมากที่สุด จากผลการวิจัย ชาวบ้านในชุมชนโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้เกือบทุกครัวเรือน และในบางบ้านมีการเพาะปลูกวัตถุดิบท้องถิ่นไว้เพื่อประกอบทานเองในบ้าน ยิ่งกว่านั้นคนรุ่นใหม่เริ่มหันมาสนใจอาหารท้องถิ่นกันมากขึ้น จากกระแสปะยุต์วัตถุดิบท้องถิ่นให้เข้ากับการทานอาหารในปัจจุบันทำให้เกิดแนวโน้มการท่องเที่ยวใหม่ๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับประเพณี วัฒนธรรม วิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี ความเป็นเอกลักษณ์ประชากรศาสตร์ ความยั่งยืน และประสบการณ์ ดังที่กล่าว (TAT Review Magazine, 2017: 16) โดยมีอาหารท้องถิ่นเป็นตัวประสานวัฒนธรรมการทานอาหารให้กับคนรุ่นต่อไป

### **วัตถุประสงค์ที่ 3 เพื่อเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย**

จากผลการวิจัยเกี่ยวกับความคิดเห็นและข้อเสนอแนะแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย เพื่อรับรู้ถึงความเป็นไปได้และแนวทางการพัฒนาศักยภาพในการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดสุโขทัย ในมุมมองผู้ประกอบการและผู้อยู่อาศัย สามารถอภิปรายผลได้ ดังนี้

### แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัยของผู้ประกอบการ

1. ควรมีเงินทุนสนับสนุนผู้ประกอบการในการทำธุรกิจ
2. ควรให้ความสำคัญในการส่งเสริมด้านแหล่งเรียนรู้และการพัฒนาทักษะของคนในชุมชน
3. ควรมีการจัดกิจกรรมหรืออบรมให้ความรู้กับพ่อค้าแม่ค้าผู้ประกอบการเรื่องการค้าขายและการต่อยอดสินค้าเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและดึงดูดนักท่องเที่ยวมาในเวลาเดียวกัน
4. ภาครัฐควรเข้ามาช่วยในการสนับสนุนด้านประชาสัมพันธ์และการให้ความรู้กับคนในชุมชน เพื่อชาวบ้านในชุมชนสามารถนำความรู้ไปต่อยอดในการสร้างรายได้ให้เพิ่มขึ้น
5. ควรมีช่องทางการประชาสัมพันธ์ทางการค้าให้กับชาวบ้าน เนื่องจากผู้ประกอบการบางท่านอายุเยอะไม่สามารถเข้าถึงแหล่งความรู้และเทคโนโลยีได้ จึงทำให้สินค้าที่ผลิตเข้าถึงในกลุ่มลูกค้าได้น้อย จึงอยากให้ภาครัฐเป็นกระบอกเสียงในการประชาสัมพันธ์
6. พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร
7. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการร้านอาหารใช้วัสดุท้องถิ่นในการตกแต่งร้าน เช่น เครื่องสานจากคนในชุมชน ภาชนะสังคโลก

### แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัยของผู้เชี่ยวชาญ ผู้ที่อยู่อาศัย ประชาชนชุมชน

1. การให้ความรู้เกี่ยวกับการสร้างผลิตภัณฑ์การนำของที่มีอยู่มาสร้างรายได้เพิ่มขึ้นอาจจะเป็นการนำวิทยากรหรือครูสอนมาให้ความรู้
2. ภาครัฐควรเข้ามามีส่วนช่วยในการส่งเสริมเกี่ยวกับการให้ความรู้ ความเข้าใจ ในการส่งเสริมการท่องเที่ยว เพื่อให้ชาวบ้านสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวและนำความรู้ไปต่อยอดในการสร้างอาชีพ
3. ควรมีงบประมาณในการสนับสนุนในเรื่องการทำกิจกรรมให้คนเข้ามาท่องเที่ยว เช่น กิจกรรมงานวิถึกิจกรรมการทำอาหารหรืองบประมาณปรับปรุงภูมิทัศน์ให้มีจุดเช็คอินหลายๆ จุด
4. นำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว ที่อยู่อาศัย และอาหารท้องถิ่น



5. ควรมีการสนับสนุนการถ่ายทอดวัฒนธรรมผ่านการบอกเล่าเรื่องราวความเป็นมาควบคู่ไปกับการแสดง เป็นการสร้างภาพจำให้แก่นักท่องเที่ยวและช่วยยกระดับการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร

## ข้อเสนอแนะ

ผลการศึกษาวิจัยเรื่อง “การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย” มีสาระสำคัญเป็นข้อเสนอแนะดังนี้

### 1. ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1.1 การศึกษาครั้งนี้ได้กำหนดขอบเขตของพื้นที่ศึกษาเฉพาะพื้นที่ชุมชนบริเวณโดยรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัย ซึ่งอาจได้ข้อมูลจำกัดเฉพาะกลุ่มและข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารที่ได้จากการวิจัยอาจไม่ตรงกับบริบทของพื้นที่อื่นๆ เนื่องจากแต่ละพื้นที่มีทรัพยากรการท่องเที่ยวแตกต่างกัน

1.2 ในการศึกษานี้ได้เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกจากกลุ่มตัวอย่าง 2 กลุ่ม คือผู้ประกอบการและประชาชนที่อาศัยในท้องถิ่น ข้อมูลที่ได้รับอาจยังไม่ครอบคลุมทุกกลุ่มของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร

### 2. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นในพื้นที่อื่นของประเทศเพื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารและใช้เป็นประโยชน์ในการพัฒนาในระดับประเทศ

2.2 ควรศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างทุกกลุ่มที่มีความเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของพื้นที่เพื่อให้ได้ผลการวิจัยที่รอบด้าน

2.3 ควรวิจัยและพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารในเชิงลึกในบริบทอื่น เพื่อให้สามารถนำไปปรับใช้ตามศักยภาพของแต่ละท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสม

2.4 สร้างมาตรฐานการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารและประเมินผลกระทบของการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารที่มีต่อชุมชนในพื้นที่ต่างๆ เพื่อเป็นแนวทางในการจัดการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารที่มีคุณภาพ เกิดความยั่งยืน และเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว

2.5 ควรศึกษาเปรียบเทียบการท่องเที่ยวเชิงศิลปะวิทยาการอาหารจากพื้นที่อื่นของประเทศไทยที่มีบริบทสภาพแวดล้อมปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกที่แตกต่างกันว่าส่งผลต่อรูปแบบและกลยุทธ์ การตลาดที่แตกต่างกันหรือไม่ อย่างไร เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศต่อไป

2.6 ชาวบ้านและผู้ประกอบการในพื้นที่ควรได้รับการเสริมสร้างทักษะการทำอาหาร โดยเน้นความรู้เรื่องการทำอาหารท้องถิ่นเป็นหลัก และการตั้งศักยภาพวัตถุดิบท้องถิ่น เพื่อเสริมสร้างความมั่นใจให้ชาวบ้านและผู้ประกอบการในการนำเสนออาหารท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัยให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

2.7 ชาวบ้านและผู้ประกอบการในพื้นที่ควรได้รับการอบรมและส่งเสริมโภชนาการของสาธารณสุขในสถานศึกษาและการรวมโปรแกรมการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพไว้ในหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหาร เพื่อต่อยอดความรู้ ทักษะ การทำอาหาร รวมถึงการนำเสนอผลิตภัณฑ์ในชุมชนที่มีอยู่ ให้เพิ่มสร้างมูลค่าที่สูงขึ้น และเป็นการต่อยอดทางอาชีพในอนาคต

2.8 ชาวบ้านและผู้ประกอบการในพื้นที่มีความตั้งใจที่จะร่วมมือในส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ให้ยั่งยืน แต่ด้วยความต้องการเรื่องงบประมาณและการสร้างสรรค์งานให้เกิดขึ้น อาจจะทำกันในพื้นที่คงไม่เพียงพอ จึงต้องการการสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชนในการเข้ามามีส่วนร่วมในเรื่องของการจัดสรรงบประมาณและการประชาสัมพันธ์ให้งานเกิดขึ้นได้

# บรรณานุกรม



- กนกภรณ์ ครุฑเทพพันธ์. (2553). แนวทางการพัฒนารูปแบบการให้บริการอาหารไทยแบบไทยภาคกลาง กรณีศึกษาชาวตะวันตกในโรงเรียนและร้านอาหารไทยบลูโอเลฟเฟ่น กรุงเทพมหานคร. (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรบัณฑิต) ,มหาวิทยาลัยรัตนนคร.
- กฤษณิ เวชสาร. (2546). การวิจัยการตลาด.พิมพ์ครั้งที่ 4.กรุงเทพฯ:โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- คณะกรรมการจัดงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี. (2525). นำชมกรุงรัตนโกสินทร์. กรุงเทพฯ : สำนักพระราชวัง.
- โครงการเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ขององค์การยูเนสโก. (2017). เมืองสร้างสรรค์เพื่อการยั่งยืน. Creative Cities Network.
- งานองค์ความรู้ สำนักบริหารยุทธศาสตร์ องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน). (2559). ใส่ใจไปเกี่ยวกับ อพท. การท่องเที่ยวเชิงอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: บริษัท โคคูณ แอนด์ โค จำกัด
- จิรวัดน์ พิระสันต์, นักวิจัย (2555). การพัฒนาชุมชนรอบอุทยานประวัติศาสตร์สุโขทัยแบบมีส่วนร่วม โดยใช้องค์ความรู้ทางด้านวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยว: รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม.
- เฉลิมพล ศรีทอง และ อธิพงษ์ เทียงสมพงษ์. (2564). แนวทางการพัฒนาศักยภาพการตลาดและโปรแกรมการท่องเที่ยวชุมชนเมืองเก่าสุโขทัยในฐานะเมืองสร้างสรรค์โลกภายใต้ฐานวิถีชีวิตใหม่ (New Normal). วารสารวิจัยราชภัฏเชียงใหม่. 22(3).
- ชาย โพธิ์สิตา. (2550). ศาสตร์และศิลป์แห่งการวิจัยเชิงคุณภาพ. กรุงเทพมหานคร : บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด.
- ชญานิน ว่างซ้าย. (2560). Food Will Keep Us Alive. สืบค้นหาเมื่อ 2 กันยายน 2563 จาก <http://www.tatreviewmagazine.com/web/menu-read-tat/menu-2017/menu12017/764-12017-food-alive>
- ชัชวาลย์ เรื่องประพันธ์. (2539). สถิติพื้นฐาน . ขอนแก่น : โรงพิมพ์คลังนานาวิทยา. สืบค้นหาเมื่อ 2 กันยายน 2563. จาก<http://digi.library.tu.ac.th/thesis/sw/2680/13REFERENCES.pdf>
- ชัชวาลย์ เรื่องประพันธ์. (2543). สถิติพื้นฐานพร้อมตัวอย่างการวิเคราะห์ด้วยโปรแกรม Minitab SPSS และ SAS. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ญาดา ชอบทำดี และนรินทร์ สังข์รักษา. (2562). รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี, 13(2), 403-413.

- บุษบา ทองอุปการ. (2561). อาหารท้องถิ่น: ความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษา  
ชุมชนบ้านดลิ่งแดง จังหวัดกาญจนบุรี. วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์  
สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 5(1), 107-119
- ปรีรันท์ ชินโชติ และ ชีระวัฒน์ จันทิก. (2559). รูปแบบการจัดการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ของ  
สวนผึ้ง. Veridian E-Journal, Silpakorn University, 9(1), 1906 – 3431
- ประชาชาติธุรกิจออนไลน์. (2562). ‘สุขโขทัย’ ต้นแบบท่องเที่ยวเชิงอาหาร ทนุ ‘อาหารท้องถิ่น’ ปั่น  
รายได้ชุมชน. [ออนไลน์] แหล่งที่มา: <https://www.prachachat.net/tourism/news-348739>. สืบค้นเมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2563
- พะยอม ธรรมบุตร. (2550). เอกสารประกอบการเรียนการสอนเกี่ยวกับองค์ประกอบของการ  
ท่องเที่ยว. กรุงเทพฯ : สถาบันพัฒนาการท่องเที่ยวอนุรักษ์มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
- พะยอม ธรรมบุตร. (2551). อาหารไทยกับการท่องเที่ยว. เอกสารประกอบการสอน.  
มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- ภูริ ชุณหะวัณ. (2560). ยุทธศาสตร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวชาว  
ต่างประเทศ. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี, 11(1), 321-332
- ปิติวรรณ ฝ่ายโคกสูง, วิษณุ ปัญญาสงค์, คคนางค์ ช่อชู, จตุพัฒน์ สมป์ปิโต และ วณิชชา แผลงรักษา.  
(2022). รูปแบบการจัดการวัดดุติบแบบครบวงจรของอาหารพื้นถิ่น เพื่อรองรับการ  
ท่องเที่ยว  
ชุมชนบ้านโคกเมือง ตำบลจรเข้มาก อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์. วารสารมจรอุบล  
ปริทรรศน์, 7(2), 2299-2312.
- คันสนีย์ อุดมอ่าง. (2549). อาหารท้องถิ่นจังหวัดเพชรบูรณ์. เพชรบูรณ์ : คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.
- ศุภาวรรณ หมั่นดี. (2558). ยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเชิงอาหารกับการส่งเสริมศักยภาพอุตสาหกรรม  
การท่องเที่ยวของประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ บธ.ด., มหาวิทยาลัยนเรศวร, พิษณุโลก.
- ศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ. (2560). การพัฒนาฐาน  
ปฏิบัติการทางการศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ  
(International Gastronomy Tourism Consortium: iGTC). สืบค้นหาเมื่อ 2 กันยายน  
2563. จาก <https://mjuigtc.com/about/>
- โตมร ศุขปรีชา. (2560). Food Tourism 2.0. TAT Review Magazine. สืบค้นหาเมื่อ 2 กันยายน  
2563. จาก <http://www.tatreviewmagazine.com/web/menu-read-tat/menu-2017/menu-12017/757-12017-food-tourism2>

- มัลลิกา บุณนาค. (2548). สถิติเพื่อการวิจัยและตัดสินใจ. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดสุโขทัย. (2560). แผนพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดสุโขทัย (พ.ศ. 2560 – 2564). สืบค้นหาเมื่อ 1 กันยายน 2563. [https://nan.mots.go.th/ewtadmin/ewt/sukhothai/download/article/article\\_20200414104709.pdf](https://nan.mots.go.th/ewtadmin/ewt/sukhothai/download/article/article_20200414104709.pdf)
- สุภางค์ จันทวานิช. (2545). วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ. (ครั้งที่ 8). กรุงเทพมหานคร:จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุภางค์ จันทวานิช. (2548). วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 13. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แห่ง จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุวิทย์ เมฆวิบูลย์. (2563). ก๋วยเตี๋ยวศรีสุโขทัย “ข้าวเป็็บ-หมี่พัน-ข้าวโอบ-ก๋วยเตี๋ยวแบ”. สืบค้นหาเมื่อ 2 กันยายน 2563. จาก<https://anowl.co/anowlsabai/%E0%B8%81%E0%B9>.
- เสาวภา ศักยพันธ์. (2548). ตำราอาหารท้องถิ่น. เชียงใหม่: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- สุนีย์ ศักดาเดช. (2549). อาหารท้องถิ่น. จันทบุรี: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. 28-29.
- สุนีย์ วัฒนายน. (2557). 6 อาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการกินแบบพื นบ้าน สืบสานสู่อาเซียน. วารสาร Princess of Naradhieas University, Journal of Humanities and Social Sciences. ปีที่ 1 ฉบับ ที่ 1 (มกราคม-มิถุนายน 2557). 34-44.
- อำไพ ไสร์จจะพันธ์. (2544). อาหารท้องถิ่นภาคใต้. สงขลา: สถาบันราชภัฏสงขลา
- Ardabili, F. S., & Rasouli, E. (2011). The Role of Food and Culinary Condition in Tourism Industry. Middle- East Journal of Scientific Research, 9(6), 826-833.
- Be what you want to be anywhere. (2560). Phuket Creative City of Gastronomy by UNESCO. สืบค้นหาเมื่อ 2 กันยายน 2563. จาก<https://www.anywheremagazine.com/phuket-food>
- Boniface, P. (2003). Tasting tourism: travelling for food and drink. Aldershot: Ashgate.
- Cheng Xiaomin. (2017). “City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network. International Criteria to Local Practice. 2017 ,55-67
- Creative Cities Network. (2015). สืบค้นหาเมื่อ 2 กันยายน 2563. จาก<https://en.unesco.org/creative-cities/phuket>
- Creative Cities Network. (2017). Gastronomy Cities. Retrieved October 23, 2020, from <http://creativegastronomy.com/ccn/gastronomy-cities/?fbclid=IwAR025EtXm714McWrYjl24Esnr51PUd0niQU3M1a9skWaGKA9z-zhbk26QdE>.

- Du Rand, G. E., & Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current issues in tourism*, 9(3), 206-234.
- Explorer The Wonderland. อาหารท้องถิ่น. สืบค้นหาเมื่อ 29 พฤศจิกายน 2563.  
<http://th.visit-eastern-hokkaido.jp>.
- Erik Cohen, N. A. (2004). Food in tourism Attraction and impediment. *Annals of tourism research*, 31(4).
- Gan Lin, Tang Yan (2012). Creative Cities: From International Experience to Local Practice, *Urban Planning International*, 3, 54–59.
- Goeldner, C. R. and Ritchies, B. J. (2006). *Tourism: Principles, practices and philosophies*. New Jersey: John Wiley and Sons.
- Henderson, J.C. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317-326.
- HORNG, J. S., & Tsai, C. T. S. (2012). Culinary tourism strategic development : An Asia-Pacific perspective. *International Journal of Tourism Research*, 14(1), 40-55.  
<https://doi.org/10.1002/jtr.834>
- Index of economic freedom. (2020). Country economic Retrieved October 23, 2020, from <https://www.heritage.org/index/country/iran>
- Jimenez Beltran, J., Lopez Guzman, T., & Santa Cruz, F.G. (2016). Gastronomy and Tourism: Profile and Motivation of International Tourism in the City of Cordoba, Spain. *Journal of Culinary Science and Technology*, 14(4), 347-362.  
<http://doi.org/10.1080/15428052.2016.1160017>
- Kilara, A., & Iya, K. K. (1992). Food and dietary habits of the Hindu. *Food technology Chicago*, 46(10), 94-104.
- Kivela, I., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourist experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377
- Li Wuwei. (2009). Towards a creative cities, *Theory Front*, 4, 5-7
- Legenda Sukhothai. (2020). About Sukhothai. Retrieved October 23, 2020, from <https://www.legendhasukhothai.com/th/sukhothai-hotels/about>.
- Long, L.M. (2004). *Culinary Tourism*. Lexington, KY: The University Press of Kentucky.

- National Geographic. (2019). ท่องไปในเส้นทางสายอาหารและการกินแห่งดินแดนอาเซียนผ่าน การท่องเที่ยวเชิงอาหาร. สืบค้นเมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2563. จาก <https://ngthai.com/news-activity/20864/gastronomy/>
- Norberg-Hodge, H., et al. (2002) Bringing the food economy home: Local alternatives to global agribusiness, London: ZED Books.
- Nitiworakarn, Saruda. (2014). Thai Food: Cultural Heritage of the Nation. Academic Journal Phranakon Rajabhat University, 5(1), 171-179.
- OK Magazine Thailand. (2563). ตระเวนชิมของอร่อยสุโขทัย. สืบค้นหาเมื่อ 2 กันยายน 2563. จาก <https://today.line.me/th/v2/article/1N8RGB>.
- Okumus, B., Okumus, F. & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destination: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253-261.
- Pakawadee Phugan & Soratworachum Inket. (2016). The Foods Set of Phitsanulok Indigenous. *Journal of Pibulsongkram Rajabhat University*, 3-16.
- Phugan, P., & Inket, S. (2016). สำหรับ อาหาร พื้น ถิ่น เมือง พิษณุโลก. *Journal of Cultural Approach*, 17(32), 3-16.
- Phuket E-magazine. (2560). ภูเก็ต เมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโก. สืบค้นหาเมื่อ 2 กันยายน 2563. จาก <https://www.phuketemagazine.com/%E0%B8%A0%E0%B8%B9%E0%B9>.
- Rand, G.E. du and E. Heath. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.
- Rovinelli, R. J., & Hambleton, R. K. (1977). On the use of content specialists in the assessment of criterion-referenced test item validity. *Dutch Journal of Educational Research*, 2, 49-60.
- TAT Review Magazine. (2017). Foodie Experience. Bangkok: Tourism Authority of Thailand.
- TCDC. (2563). ภูเก็ต...มรดกภูมิปัญญาอาหารที่มากกว่าความอร่อย สืบค้นหาเมื่อ 2 พฤษภาคม 2563. จาก [https://web.tcdc.or.th/th/Articles/Detail/Creative\\_place\\_phuket](https://web.tcdc.or.th/th/Articles/Detail/Creative_place_phuket).
- Wikipedia. (2019). List of countries by GDP (nominal) per capita (GDP) Retrieved October 23, 2020, from [https://en.wikipedia.org/wiki/List\\_of\\_countries\\_by\\_GDP\\_\(nominal\)\\_per\\_capita\\_\(GDP\)](https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_countries_by_GDP_(nominal)_per_capita_(GDP)).



- Wikipedia. (2007). ปลาข้างพระร่วง Retrieved February 2, 2021, from <https://th.m.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%9B%E0%B8%A5%E0%B8%B2%E0%B8%81%E0%B9%89%E0%B8%B>
- World Tourism Organization. (2012). Global report on food tourism: AM report volume four. Madrid, Spain: Author
- UNESCO. (2006). Towards sustainable strategies for creative tourism discussion report of the planning meeting for 2008. International Conference on Creative Tourism Santa Fe, New Mexico, USA. October 25-27, 2006.
- UNESCO. (2015). Creative Cities Network. Retrieved October 23, 2020, from <http://en.unesco.org/creative-cities/>
- UNWTO. (2017). Product Development. Retrieved December 16, 2020, from <https://www.unwto.org/tourism-development-products>  
<https://ngthai.com/news-activity/20864/gastronomy/>
- Mak, A. H., Lumbers, M., Eves, A., & Chang, R. C. (2012). Factors influencing tourist food consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 928-936.
- Ministry of Education. (2021). UNESCO Creative Cities Network-uccn. Retrieved from <https://www.bic.moe.go.th/index.php/unesco-others-menu/unesco-menu/> (In Thai)
- Ministry of Tourism and Sports. (2021). Tourism statistics. Retrieved from [https://mots.go.th/more\\_news\\_new.php?cid=592](https://mots.go.th/more_news_new.php?cid=592) (In Thai)
- Ministry of Tourism and Sports. (2020). Tourism Economic Review. Retrieved from <https://www.mots.go.th/download/TourismEconomicReport/> (In Thai)





แบบตรวจสอบคุณภาพของแบบสอบถามงานวิจัย  
สำหรับ นักวิชาการ/ปราชญ์ชาวบ้าน/ผู้นำชุมชน  
การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว  
เชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามชุดนี้เป็นแบบสอบถามเพื่อการวิจัยเรื่อง การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย ในระดับปริญญาโท หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยวและจิตบริการ คณะบริหารธุรกิจ เศรษฐศาสตร์ และการสื่อสาร มหาวิทยาลัยนเรศวร
2. แบบสอบถามนี้ได้รับการพิจารณาจากจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ หมายเลขโครงการวิจัย P2-0138/2565 ผู้วิจัยขอความร่วมมือจากท่านในการตอบแบบสอบถามโดยข้อมูลทั้งหมดที่ได้ตอบแบบสอบถามมานี้จะถูกเก็บเป็นความลับ และเป็นประโยชน์สำหรับการศึกษาของผู้วิจัย ผู้วิจัยขอขอบพระคุณท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามในครั้งนี้
3. แบบสอบถามชุดนี้มีวัตถุประสงค์ที่ 1 คือ เพื่อพัฒนาตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย โดยใช้องค์ความรู้จากการ ทบทวนวรรณกรรมและการสังเคราะห์อาหารท้องถิ่น

นางสาวกุลกัญญา สุวรรณโณ

นิสิตระดับปริญญาโท

วัน/เดือน/ปี..... บันทึกโดย.....

ตอนที่ 1 เป็นร่างหลักเกณฑ์และตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย ขอความกรุณาให้ผู้ประเมินแสดงความคิดเห็นของท่านว่ารายการต่อไปนี้ เหมาะสมจะนำมาเป็นตัวชี้วัดเพื่อประเมินศักยภาพอาหารท้องถิ่นหรือไม่ โดยใส่เครื่องหมาย (□) ลงในช่องความคิดเห็นของท่านพร้อมเขียนข้อเสนอแนะ เพื่อนำไปพิจารณาปรับปรุงต่อไป

รายการประเมิน	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	3 เหมาะสม มาก	2 เหมาะสม	1 ไม่ เหมาะสม	
<b>1. ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems)</b>				
1.1 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารสามารถพบได้ในพื้นที่เพาะปลูก/การเกษตร สวนผลไม้ ไร่ นา หรือแหล่งทรัพยากรในพื้นที่				
1.2 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นสามารถหาได้เองตามธรรมชาติ และ ตามฤดูกาล ของพื้นที่อาศัย				
1.3 มีการปลูกและจำหน่ายวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง				
1.4 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและการกินดีอยู่ดีของผู้บริโภค ปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย				

รายการประเมิน	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	3 เหมาะสม มาก	2 เหมาะสม	1 ไม่ เหมาะสม	
<b>2. เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food)</b>				
2.1 มีการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบทอดกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น				
2.2 มีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญาขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่ ผ่านอาหารท้องถิ่น				
2.3 มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมการสื่อความหมายในรูปแบบต่างๆ				
2.4 คนในพื้นที่หรือผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่นและสามารถถ่ายทอดกรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่นได้				
<b>อุตสาหกรรมสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries)</b>				
3.1 มีการนำศิลปะมาประกอบการและมารังสรรค์อาหารท้องถิ่น เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และทัศนกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอรรถรสในการรับประทาน				

รายการประเมิน	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	3 เหมาะสม มาก	2 เหมาะสม	1 ไม่ เหมาะสม	
<b>อุตสาหกรรมสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries)</b>				
3.2 มีการคิดค้นรายการอาหารที่คำนึงถึงการกิน การอยู่ร่วมสมัย ด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่				
3.3 มีการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มาคิดค้นรายการอาหารใหม่ ๆ โดยที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบที่สามารถพบได้ในเฉพาะพื้นที่ไว้				
3.4 มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น งานสาน เครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร				
<b>ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food)</b>				
4.1 มีการส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารนำรายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอขายให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือน				
4.2 มีแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารและการรักษารสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นให้ผู้สนใจได้เรียนรู้				

รายการประเมิน	ความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	3 เหมาะสม มาก	2 เหมาะสม	1 ไม่ เหมาะสม	
<b>ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food)</b>				
4.3 ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว				
4.4 ภายในกรรมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่นมีการคำนึงถึงการรักษาสิ่งแวดล้อมและการจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง รวมถึงการจัดสรรวัตถุดิบให้มีการหมุนเวียนที่หาได้ในเฉพาะในพื้นที่ เพื่อให้วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นไม่สูญหายไป				

**ตอนที่ 2 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม**

.....

.....

.....

.....



แบบสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ที่อาศัยอยู่ในท้องถิ่นจังหวัดสุโขทัย/ปราชญ์ชาวบ้าน/ผู้นำชุมชน  
การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการ  
อาหารของจังหวัดสุโขทัย

**คำชี้แจง** แบบสัมภาษณ์ชุดนี้มีวัตถุประสงค์หลักคือ เพื่อเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย โดยใช้องค์ความรู้จากการทบทวนวรรณกรรมและการสังเคราะห์อาหารท้องถิ่น

รหัสผู้ให้สัมภาษณ์

วัน/เดือน/ปี..... บันทึกโดย.....

**ตอนที่ 1** ข้อมูลพื้นฐานของผู้ให้สัมภาษณ์

1) ประกอบอาชีพ

.....

2) อาศัยอยู่ในพื้นที่ชุมชนใดหรือคุ้นเคยกับพื้นที่ในชุมชนใด

.....

3) ในความคิดของท่านคิดว่าอาหารท้องถิ่นมีความสำคัญอย่างไร

.....

.....

4) ท่านคิดว่าอาหารกับการท่องเที่ยวมันเกี่ยวกันไหม

.....

.....

5) มีอาหารท้องถิ่นอะไรที่มาแล้วต้องได้ทาน ช่วงไหนมี ถ้าไม่ใช่ช่วงเทศกาลจะหาทานหรือวัดได้  
จากไหน

.....

.....

ตอนที่ 2 ศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัด  
สุโขทัย

ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น	คำถาม
<p><b>1. ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems)</b></p> <p>1.1 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารสามารถพบได้ในพื้นที่เพาะปลูก/การเกษตร สวนผลไม้ ไร่ นา หรือแหล่งทรัพยากรในพื้นที่</p> <p>1.2 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นสามารถหาได้เองตามธรรมชาติ และ ตามฤดูกาล ของพื้นที่อาศัย</p> <p>1.3 มีการปลูกและจำหน่ายวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง</p> <p>1.4 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและการกินดีอยู่ดีของผู้บริโภค</p> <p>ปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย</p>	<p>1.1 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นท่านสามารถหาจากได้ในพื้นที่อย่างน้อยแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>1.2 วัตถุดิบในชุมชนที่ใช้นำมาประกอบอาหารเป็นผลผลิตที่สามารถหาได้ตามฤดูกาลอย่างน้อยแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>1.3 วัตถุดิบส่วนใหญ่ที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่น เป็นวัตถุดิบที่ขึ้นเองตาม โดยที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้รับประทาน มากน้อยแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>1.4 ท่านคิดว่าในชุมชนควรจะมีการสนับสนุนปลูกวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหารท้องถิ่น มากน้อยแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น	คำถาม
<p><b>2. เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food)</b></p> <p>2.1 มีการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบต่อกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น</p> <p>2.2 มีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญาขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่ ผ่านอาหารท้องถิ่น</p> <p>2.3 มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรม สื่อความหมายในรูปแบบต่าง ๆ</p> <p>2.4 คนในพื้นที่หรือผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่นและสามารถถ่ายทอดกรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่นได้</p>	<p>2.1 ท่านได้ฟังเรื่องเล่า ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นมาจากคนรุ่นก่อนมามากน้อยแค่ไหน(เล่าให้ผู้วิจัยฟังได้ไหม)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>2.2 กระบวนการ(กรรมวิธีการปรุงหรือขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ)ทำอาหารท้องถิ่น เรียนรู้มาจากที่ใด หรือสถานที่ใด</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>2.3 มีขนบธรรมเนียมประเพณีไหน ที่ท่านเคยมีส่วนร่วมและมีอาหารท้องถิ่น เป็นส่วนหนึ่ง</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น	คำถาม
<p><b>3. อุตสาหกรรมการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries)</b></p> <p>3.1 มีการนำศิลปะมาประกอบการและมารังสรรค์อาหารท้องถิ่น เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และหัตถกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอรรถรสในการรับประทาน</p> <p>3.2 มีการคิดค้นรายการอาหารที่คำนึงถึงการกิน การอยู่ร่วมสมัยด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่</p> <p>3.3 มีการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มาคิดค้นรายการอาหารใหม่ ๆ โดยที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบที่สามารถพบได้ในเฉพาะพื้นที่ไว้</p> <p>3.4 มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น งานสานเครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร</p>	<p>3.1 ท่านคิดว่า อะไรคือเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นของ จังหวัดสุโขทัย</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>3.2 ท่านคิดว่า การนำเสนออาหารท้องถิ่น ในรูปแบบการจัดตกแต่งโดยสอดแทรกความเป็นสุโขทัยไปในจาน จะทำให้อาหารท้องถิ่นมีความน่าสนใจมากน้อยแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>3.3 ท่านคิดว่า การออกแบบหน้าตาของอาหารท้องถิ่นโดยใช้ทรัพยากรในชุมชน จะช่วยเพิ่มมูลค่าของอาหารท้องถิ่นมากน้อยแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>3.4 ยกตัวอย่าง รายการอาหารท้องถิ่น ที่ท่านคิดว่า สามารถนำมายกระดับเป็นอาหารท้องถิ่นประจำจังหวัดสุโขทัย มาอย่างน้อย 1 รายการ</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น	คำถาม
<p><b>4. ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food)</b></p> <p>4.1 มีการส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหาร นำรายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอขาย ให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือน</p> <p>4.2 มีแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารและการรักษารสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นให้ผู้สนใจได้เรียนรู้</p> <p>4.3 ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่น มาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว</p> <p>4.4 ภายในกรรมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่นมีการคำนึงถึงการรักษาสิ่งแวดล้อมและการจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง รวมถึงการจัดสรรวัตถุดิบให้มีการหมุนเวียนที่หาได้ในเฉพาะในพื้นที่ เพื่อให้วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นไม่สูญหายไป</p>	<p>4.1 ภายในครอบครัวของท่าน มีผู้ที่สามารถ ประกอบอาหารท้องถิ่นได้จำนวนกี่คน</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.2 ท่านพอทราบกรรมวิธีในการปรุงอาหารท้องถิ่นไหม</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.3 ในช่วงเทศกาลและงานประเพณีในพื้นที่ อาหารท้องถิ่นได้ถูกนำมาเสนอให้คนทั่วไปได้ ลองชิมหรือนักท่องเที่ยวได้มากน้อยแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.4 หลังจากที่ได้มีการประกอบอาหารเสร็จแล้ว ท่านจัดการอย่างไรกับวัตถุดิบและเศษอาหารที่เหลือจากการปรุงอาหาร</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ตอนที่ 3 ศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมอง  
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

<b>7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO</b>
<p><b>1. การพัฒนาคุณลักษณะอาหารที่ดี ที่เป็นลักษณะเฉพาะของเมืองและ/หรือภูมิภาค</b></p> <p>1.1 ท่านคิดว่า ในจังหวัดสุโขทัยควรให้ความสำคัญกับอาหารท้องถิ่นมากน้อยแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>1.2 ท่านคิดว่า เอกลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารท้องถิ่นมีวัตถุดิบหรือเครื่องปรุงอะไรที่โดดเด่น</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>1.3 ท่านคิดว่า อาหารท้องถิ่นเปรียบเสมือนการนำเสนอภาพลักษณ์ของจังหวัดสุโขทัย</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>1.4 ท่านคิดว่า ควรจะมีการนำเอาความเป็นสุโขทัยมานำมาผสมผสานกับอาหารท้องถิ่นอย่างไร</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p><b>2. ชุมชนการทำอาหารที่แข็งแกร่ง ซึ่งมีร้านอาหารและ/หรือเชฟที่มีความเป็นท้องถิ่น</b></p> <p>2.1 สามารถพบร้านขายอาหารท้องถิ่นได้หลายที่มากน้อยแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>2.2 ท่านพอจะทราบหรือไม่ว่า มีผู้ที่เชี่ยวชาญในการประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มีมากน้อยแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

## 7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO

### 3. ตลาดอาหารท้องถิ่นและอุตสาหกรรมอาหารท้องถิ่น

3.1 สามารถหาซื้อวัตถุดิบในการทำอาหารท้องถิ่นได้หรือไม่ ใช้เวลาเดินทางไกลไหม

.....

.....

3.2 สามารถรับประทานอาหารท้องถิ่นที่อื่น นอกเหนือจากร้านอาหารไหม

.....

3.3 ท่านคิดว่าควรที่มีแหล่งจำหน่ายอาหารท้องถิ่นเพิ่มขึ้นไหม

.....

### 4. มีเจ้าภาพจัดงานกิจกรรมการเป็นเทศกาลอาหาร, รางวัล, การแข่งขันและวิธีการรับรู้ถึงกำหนดเป้าหมายที่ต้องการ

4.1 มีการจัดกิจกรรมที่มีอาหารท้องถิ่นเป็นส่วนหนึ่งหรือไม่ (ถ้ามียกตัวอย่าง)

.....

.....

4.2 (ถ้ามี) มีการจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารในชุมชนหรือเทศกาลอาหารไหม บ่อยไหม

.....

.....

4.3 ถ้ามีโอกาสให้สามารถจัดกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นท่านคิดว่า รูปแบบงานควรจะนำเสนออาหารประเภทไหน

.....

.....

## 7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO

5. มีให้การอบรมและการส่งเสริมโภชนาการของสาธารณชนในสถานศึกษาและการรวมโปรแกรมการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพไว้ในหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหาร

5.1 มีผู้เชี่ยวชาญที่สามารถความรู้หรือคำแนะนำเกี่ยวกับการทำอาหารหรือการสร้างสรรค์สินค้าจากสิ่งที่ในชุมชนมีอยู่มากน้อยแค่ไหน

.....

.....

5.2 มีสถานที่ที่ช่วยพัฒนาศักยภาพในการสร้างสรรค์ผลผลิตทางอาหารให้กับชุมชนหรือศูนย์พัฒนาศักยภาพคนในชุมชนเรื่องการต่อยอดวัตถุดิบที่มีอยู่หรือไม่ มากน้อยเพียงใด

.....

.....

5.3 ท่านคิดว่ากิจกรรมที่ควรให้มีการส่งเสริมในชุมชนที่เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นคือกิจกรรมอะไร เพราะอะไร

.....

.....

6. มีการร่วมมือกับเมืองในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ให้ยั่งยืน

6.1 ท่านเคยมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับชุมชนใกล้เคียงเกี่ยวกับส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาชุมชนหรือไม่ (ถ้ามียกตัวอย่าง)

.....

.....

6.2 ท่านเคยมีการสร้างสรรค์ผลงานหรือผลผลิตร่วมกับชุมชนใกล้เคียงหรือไม่ (ถ้ามีเป็นผลงานอะไร)

.....

.....

6.3 ถ้าในอนาคตสามารถจัดกิจกรรมร่วมกันด้วยกันได้ทั้ง 12 ชุมชน ท่านคิดว่ากิจกรรมอะไรที่อยากจะทำร่วมกัน

.....

.....



### 7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO

#### 7. การถ่ายทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมของการทำอาหารท้องถิ่นจากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่

7.1 ท่านเคยได้รับฟังเรื่องราวหรือการถ่ายทอดสูตรอาหารท้องถิ่นมาจากบรรพบุรุษ หรือไม่ และอย่างไร

.....

.....

7.2 ท่านคิดว่าการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นมีความสำคัญมากน้อยแค่ไหน

.....

.....

7.3 ท่านได้เผยแพร่สูตรการทำอาหารท้องถิ่นหรือตำนานเรื่องเล่าความเป็นมาให้คนผู้ที่สนใจได้ฟังไหม

.....

.....

7.4 ถ้ามีการจัดกิจกรรมสนับสนุนอาหารท้องถิ่น ท่านอยากจะถ่ายทอดหรือส่งต่ออะไรไปยังผู้ที่มีความสนใจในดานอาหารท้องถิ่น

.....

.....

ตอนที่ 4 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

(1) ท่านคิดว่าอาหารท้องถิ่นจะสามารถส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารได้มากน้อยแค่ไหน

.....

.....

(2) ท่านคิดว่าอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาท่องเที่ยวยังพื้นที่ในชุมชนหรือไม่อย่างไร

.....

.....

(3) ท่านคิดว่าการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารมีความสำคัญต่อชุมชนของท่านมากน้อยแค่ไหน

.....

.....

(4) ท่านคิดว่ามีอุปสรรคหรือข้อจำกัดอะไรบ้าง ในการส่งเสริมการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย และควรจะมีวิธีการแก้ไขอย่างไร

.....

.....

(5) ท่านคิดว่าอาหารท้องถิ่นประเภทใด ที่จะสามารถเป็นส่วนหนึ่งในส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารได้มากขึ้น

.....

.....

(6) ท่านคิดว่าตัวของท่านจะสามารถมีส่วนร่วมในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัยได้อย่างไร

.....

.....

(7) ท่านคิดว่าควรมีนโยบายหรือต้องการให้ภาครัฐสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัยอย่างไร

.....

.....

ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

**แบบสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดสุโขทัย**  
**“การศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร**  
**ของจังหวัดสุโขทัย”**

**คำชี้แจง** แบบสอบถามชุดนี้มีวัตถุประสงค์หลักคือ เพื่อเสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย โดยใช้องค์ความรู้จากการทบทวนวรรณกรรมและการสังเคราะห์เนื้อหาและแนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

**รหัสผู้ให้สัมภาษณ์**

วัน/เดือน/ปี.....

บันทึกโดย.....

**ตอนที่ 1** ข้อมูลพื้นฐานของผู้ให้สัมภาษณ์

1) ร้านอาหารท้องถิ่น

2) ตั้งอยู่ในพื้นที่ชุมชนใด

.....

3) เปิดดำเนินการมาแล้วกี่ปี

.....

4) ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นใคร

.....

5) มีพนักงานที่ให้บริการเป็นคนท้องถิ่นกี่คน (ร้อยละ)

.....

6) เอกลักษณ์ ความโดดเด่น หรือจุดแข็งของร้านคืออะไร

.....

.....

7) วิธีการนำเสนออาหารของร้าน

.....

.....

8) ท่านคิดว่าอาหารกับการท่องเที่ยวมันเกี่ยวกันไหม

.....

.....

9) มีอาหารท้องถิ่นๆ ที่มาแล้วต้องได้ทานช่วงไหนมีถ้าไม่ใช่ช่วงเทศกาลจะหาทานหรือหาวัตถุดิบได้จากที่ไหน

.....

.....



ตอนที่ 2 ศักยภาพอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของ  
จังหวัดสุโขทัย

ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น	คำถาม
<p><b>1. ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems)</b></p> <p>1.1 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารสามารถพบได้ในพื้นที่เพาะปลูก/การเกษตรสวนผลไม้ ไร่ นา หรือแหล่งทรัพยากรในพื้นที่</p> <p>1.2 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นสามารถหาได้เองตามธรรมชาติ และ ตามฤดูกาล ของพื้นที่อาศัย</p> <p>1.3 มีการปลูกและจำหน่ายวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง</p> <p>1.4 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและการกินดีอยู่ดีของผู้บริโภค ปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย</p>	<p>1.1 วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารสามารถหาซื้อในชุมชนหรือพื้นที่ใกล้เคียงได้มากน้อยแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>1.2 ส่วนใหญ่วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารสามารถหาได้จากที่ใด ใครเป็นผู้ผลิต</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>1.3 ทางร้านมีการคัดเลือกวัตถุดิบที่จะนำมาปรุงอาหารให้ผู้บริโภคอย่างไร</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>1.4 มีวัตถุดิบอะไรไหมที่ต้องรอเวลาให้ออกผลผลิตหรือหาได้เฉพาะในพื้นที่</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น	คำถาม
<p><b>2. เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food)</b></p> <p>2.1 มีการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบต่อกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น</p> <p>2.2 มีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่ ผ่านอาหารท้องถิ่น</p> <p>2.3 มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมการสื่อความหมายในรูปแบบต่าง ๆ</p> <p>2.4 คนในพื้นที่หรือผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่นและสามารถถ่ายทอดกรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่นได้</p>	<p>2.1 ท่านได้ฟังเรื่องเล่า ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นมาจากคนรุ่นก่อนมากน้อยแค่ไหน(เล่าให้ผู้วิจัยฟังได้ไหม)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>2.2 กระบวนการทำอาหารท้องถิ่น ฟังมาจากใครเรียนรู้มาจากที่ใด</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>2.3 มีขนบธรรมเนียมประเพณีไหน ที่ท่านเคยมีส่วนร่วมในการทำอาหารท้องถิ่น</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น	คำถาม
<p><b>3. อุตสาหกรรมการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries)</b></p> <p>3.1 มีการนำศิลปะมาประกอบการและมาสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และทัศนกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอรรถรสในการรับประทาน (อยากจะสอบถามว่า ตัวชี้วัดตัวนี้มันใช้ไม่ได้ในการถามก่อนหน้า อยากทราบความคิดเห็นของท่านว่า ทำไมตัวชี้วัดนี้ถึงไม่สามารถนำมาใช้ในจังหวัดสุโขทัยได้)</p> <p>3.2 มีการคิดค้นรายการอาหารที่คำนึงถึงการกิน การอยู่ร่วมสมัยด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่</p> <p>3.3 มีการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มาคิดค้นรายการอาหารใหม่ ๆ โดยที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบที่สามารถพบได้ในเฉพาะพื้นที่ไว้</p> <p>3.4 มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น งานสานเครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร</p>	<p>3.1 ท่านคิดว่า อะไรคือเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นของ จังหวัดสุโขทัย</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>3.2 ท่านคิดว่า การนำเสนออาหารท้องถิ่น ในรูปแบบการจัดตกแต่งโดยสอดคล้องกับความเป็นสุโขทัยไปในงาน จะทำให้อาหารท้องถิ่น มีความน่าสนใจมากขึ้นแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>3.3 ท่านคิดว่า การออกแบบหน้าตาของอาหารท้องถิ่นโดยใช้ทรัพยากรในชุมชน จะช่วยเพิ่มมูลค่าของอาหารท้องถิ่นมากขึ้นแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>3.4 ยกตัวอย่าง รายการอาหารท้องถิ่น ที่ท่านคิดว่า สามารถนำมายกระดับเป็นอาหารท้องถิ่นประจำจังหวัดสุโขทัย มาอย่างน้อย 1 รายการ</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ตัวชี้วัดศักยภาพอาหารท้องถิ่น	คำถาม
<p><b>4. ความยั่งยืน ของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food)</b></p> <p>4.1 มีการส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารนำรายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอขายให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือน</p> <p>4.2 มีแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารและการรักษาสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นให้ผู้สนใจได้เรียนรู้</p> <p>4.3 ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว</p> <p>4.4 ภายในกรรมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่นมีการคำนึงถึงการรักษาสิ่งแวดล้อมและการจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง รวมถึงการจัดสรรวัตถุดิบให้มีการหมุนเวียนที่หาได้ในเฉพาะในพื้นที่ เพื่อให้วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นไม่สูญหายไป</p>	<p>4.1 ในฐานะผู้ประกอบการร้านอาหาร ท่านคิดว่าอาหารท้องถิ่นมีความสำคัญกับชุมชนของท่านมากน้อยแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.2 ในฐานะผู้ประกอบการร้านอาหาร ท่านคิดว่าควรจะมีการส่งเสริมให้เรียนรู้การทำงานอาหารท้องถิ่นในพื้นที่มากน้อยแค่ไหนในชุมชน</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.3 ท่านคิดว่า ควรจะมีการให้ความรู้หรือการแลกเปลี่ยนประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในชุมชนใหม่</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.4 ในช่วงเทศกาลและงานประเพณีในพื้นที่ อาหารท้องถิ่นได้ถูกนำมาเสนอให้คนทั่วไปได้ลองชิมหรือนักท่องเที่ยวได้มากน้อยแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>4.5 หลังจากการประกอบอาหารเสร็จแล้วทางสถานประกอบการได้มีการจัดการอย่างไรกับวัตถุดิบและเศษอาหารที่เหลือจากการทำอาหาร</p> <p>.....</p> <p>.....</p>



ตอนที่ 3 ศักยภาพอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารจากมุมมอง  
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

<b>7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO</b>
<p><b>1. การพัฒนาคุณลักษณะอาหารที่ดี ที่เป็นลักษณะเฉพาะของเมืองและ/หรือภูมิภาค</b></p> <p>1.1 ในมุมมองของผู้ประกอบการร้านอาหารท่านคิดว่า ในจังหวัดสุโขทัย ควรให้ความสำคัญกับอาหารท้องถิ่นมากน้อยเพียงใด?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>1.2 ท่านคิดว่า เอกลักษณ์เฉพาะตัวของอาหารท้องถิ่นมีวัตถุดิบหรือเครื่องปรุงอะไรที่โดดเด่น</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>1.3 ท่านคิดว่า อาหารท้องถิ่นเปรียบเสมือนการนำเสนอภาพลักษณ์ของจังหวัดสุโขทัยไหม</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>1.4 ท่านคิดว่า ควรจะมีการนำเอาความเป็นสุโขทัยมานำเสนอผสมผสานกับอาหารท้องถิ่นอย่างไร</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p><b>2. ชุมชนการทำอาหารที่แข็งแกร่ง ซึ่งมีร้านอาหารและ/หรือเซฟที่มีความเป็นท้องถิ่น</b></p> <p>2.1 ในชุมชนที่ท่านอาศัยอยู่ สามารถพบร้านขายอาหารท้องถิ่นที่ใดบ้าง กรุณา ยกตัวอย่าง</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>2.2 ท่านพอจะทราบหรือไม่ว่า มีผู้ที่เชี่ยวชาญในการประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ มีมากน้อยแค่ไหน</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

### 7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO

#### 3. ตลาดอาหารท้องถิ่นและอุตสาหกรรมอาหารท้องถิ่น

3.1 สามารถหาซื้ออาหารท้องถิ่นที่โต นอกเหนือจากร้านอาหารและที่บ้านได้ไหม

.....

3.3 คิดว่าควรที่มีแหล่งจำหน่ายอาหารท้องถิ่นเพิ่มขึ้นไหม

.....

#### 4. มีเจ้าภาพจัดงานกิจกรรม การเป็นเทศกาลอาหาร, รางวัล, การแข่งขันและวิธีการรับรู้ถึงกำหนดเป้าหมายที่ต้องการ

4.1 มีการจัดกิจกรรมที่มีการจัดจำหน่ายอาหารท้องถิ่นอย่างน้อยแค่ไหน (ถ้ามี ยกตัวอย่าง)

.....

4.2 (ถ้ามี) มีการจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารหรือเทศกาลอาหารไหม มีบ่อยไหม

.....

4.3 ถ้ามีโอกาสให้สามารถจัดกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารท่านคิดว่า รูปแบบงานควรจะเป็นอย่างไร?

.....

.....

## 7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO

5. มีให้การอบรมและการส่งเสริมโภชนาการของสาธารณชนในสถานศึกษาและการรวมโปรแกรมการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพไว้ในหลักสูตรโรงเรียนสอนทำอาหาร

5.1 มีผู้เชี่ยวชาญ ที่สามารถความรู้หรือคำแนะนำเกี่ยวกับการทำอาหารหรือการสร้างสรรคสินค้าจากสิ่งทีในชุมชนมีอยู่มากน้อยแค่ไหน

.....

5.2 มีสถานที่ที่ช่วยพัฒนาศักยภาพในการสร้างสรรค์ผลผลิตทางอาหารให้กับชุมชนหรือศูนย์พัฒนาศักยภาพคนเรื่องการต่อยอดวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนใหม่

.....

5.3 ท่านคิดว่ากิจกรรมที่ควรให้มีการส่งเสริมในชุมชนที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่นคือกิจกรรมอะไร เพราะอะไร

.....

6. มีการร่วมมือกับเมืองในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ให้ยั่งยืน

6.1 ท่านเคยมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับชุมชนใกล้เคียงเกี่ยวกับส่งเสริมวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาชุมชนใหม่ (ถ้ามียกตัวอย่าง)

.....

6.2 เคยมีการสร้างสรรค์กิจกรรมหรือผลผลิตร่วมกับชุมชนใกล้เคียงหรือไม่ (ถ้ามีเป็นผลงานอะไร)

.....

6.3 ถ้าในอนาคตสามารถจัดกิจกรรมร่วมกันด้วยกันได้ทั้ง 12 ชุมชนท่านคิดว่ากิจกรรมอะไรที่อยากจะทำร่วมกัน

.....

### 7 คุณลักษณะของการรับรองเป็นเมืองสร้างสรรค์เชิงอาหารของ UNESCO

#### 7. การถ่ายทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมของการทำอาหารท้องถิ่นจากคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่

7.1 ก่อนที่ท่านจะมาเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร ท่านได้รับฟังเรื่องราวหรือการถ่ายทอดสูตรอาหารท้องถิ่นมาจากบรรพบุรุษใหม่ และอย่างไร

.....

.....

7.2 ทำไมถึงตัดสินใจเพิ่มเมนูอาหารท้องถิ่นลงในรายการอาหาร

.....

.....

7.3 ท่านได้เผยแพร่สูตรการทำอาหารท้องถิ่น หรือตำนานเรื่องเล่าความเป็นมาให้คนรุ่นหลังได้ฟังไหม

.....

.....

7.4 ท่านคิดว่าอยากจะถ่ายทอดอะไรให้กับผู้ที่มีความสนใจในอาหารท้องถิ่น เพื่อจะรักษาวัฒนธรรมความเป็นอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุโขทัยไว้ได้

.....

.....

ตอนที่ 4 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย

(1) ท่านคิดว่าอาหารท้องถิ่นจะสามารถส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงอาหารได้มากน้อยแค่ไหน

.....

.....

(2) ท่านคิดว่าอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยที่สำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาท่องเที่ยวยังพื้นที่ในชุมชนหรือไม่อย่างไร

.....

.....

(3) ท่านคิดว่าการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารมีความสำคัญต่อชุมชนของท่านมากน้อยแค่ไหน

.....  
.....

(4) ท่านคิดว่ามีอุปสรรคหรือข้อจำกัดอะไรบ้าง ในการส่งเสริมการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัย และควรจะมีวิธีการแก้ไขอย่างไร

.....  
.....

(5) ท่านคิดว่าอาหารของทางร้านจะสามารถเป็นส่วนหนึ่งในส่งเสริมศักยภาพการเป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารได้มากน้อยแค่ไหน

.....  
.....

(6) ท่านคิดว่าตัวของท่านจะสามารถมีส่วนร่วมในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัยได้อย่างไร

.....  
.....

(7) ท่านคิดว่าควรมีนโยบายหรือต้องการให้ภาครัฐสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารของจังหวัดสุโขทัยอย่างไร

.....  
.....

ตอนที่ 5 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....  
.....

## แบบสังเกตการณ์

ชื่อสถานที่.....

ที่ตั้ง.....

วัน/เวลา.....

ลำดับ	รายการที่สังเกต	ผลการสังเกต		มีลักษณะ
		มี	ไม่มี	
<b>1. ระบบเกษตรท้องถิ่น (Local farming systems)</b>				
1.1	วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารสามารถพบได้ในพื้นที่เพาะปลูก/การเกษตร สวนผลไม้ ไร่ นา หรือแหล่งทรัพยากรในพื้นที่			
1.2	วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นสามารถหาได้เองตามธรรมชาติและตามฤดูกาลของพื้นที่อาศัย			
1.3	มีการปลูกและจำหน่ายวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารในท้องถิ่นและกระจายไปยังพื้นที่ใกล้เคียง			
1.4	วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับสุขภาพและการกินดีอยู่ดีของผู้บริโภค ปลูกด้วยวิธีเกษตรอินทรีย์หรือเกษตรปลอดภัย			
<b>2. เรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น (Story of local food)</b>				
2.1	มีการเล่าถึงความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นที่สืบต่อกันมา เรื่องราวเบื้องหลังและกรรมวิธีก่อนที่จะมาเป็นอาหารท้องถิ่น			
2.2	มีการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียม และวัฒนธรรมการกิน การอยู่ ผ่านอาหารท้องถิ่น			
2.3	มีการนำเสนอเรื่องราวอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ผ่านนวัตกรรมสื่อสารความหมายในรูปแบบต่างๆ			

ลำดับ	รายการที่สังเกต	ผลการสังเกต		มีลักษณะ
		มี	ไม่มี	
2.4	คนในพื้นที่หรือผู้ที่สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นได้ บอกเล่าเรื่องราวอาหารท้องถิ่นและสามารถถ่ายทอดกรรมวิธีการทำอาหารท้องถิ่นได้			
<b>3. อุตสาหกรรมการสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่น (Creative local food industries)</b>				
3.1	มีการนำศิลปะมาประกอบการและมารังสรรค์อาหารท้องถิ่น เช่น ดนตรี การแสดง วรรณกรรม และหัตถกรรม เพื่อดึงดูดใจและสร้างอรรถรสในการรับประทาน			
3.2	มีการคิดค้นรายการอาหารที่คำนึงถึงการกิน การอยู่ร่วมสมัยด้วยการประยุกต์อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมให้เข้ากับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตสมัยใหม่			
3.3	มีการนำวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ที่มาคิดค้นรายการอาหารใหม่ๆ โดยที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบที่สามารถพบได้ในเฉพาะพื้นที่ไว้			
3.4	มีการนำวัสดุจากธรรมชาติ งานหัตถกรรม เช่น งานสานเครื่องปั้นดินเผา เครื่องสังคโลก มาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร			
<b>4. ความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น (Sustainable local food)</b>				
4.1	มีการส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหารนำรายการอาหารท้องถิ่นมานำเสนอขายให้แก่ลูกค้าหรือผู้มาเยือน			
4.2	มีแนวทางการถ่ายทอดวิธีการปรุงอาหารและการรักษารสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นให้ผู้ที่สนใจได้เรียนรู้			
4.3	ส่งเสริมให้มีการนำอาหารท้องถิ่นมาสร้างประสบการณ์ให้ผู้มาเยือนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว			

ลำดับ	รายการที่สังเกต	ผลการสังเกต		มีลักษณะ
		มี	ไม่มี	
4.4	ภายในกรรมวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่นมีการคำนึงถึงการรักษาสิ่งแวดล้อมและการจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง รวมถึงการจัดสรรวัตถุดิบให้มีการหมุนเวียนที่หาได้ในเฉพาะในพื้นที่ เพื่อให้วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นไม่สูญหายไป			









จากภาพผู้วิจัยได้ไปส่ง  
พื้นที่ที่วัดตะพังทองช่วงที่  
มีงานบุญ เพื่อไป  
สังเกตการณ์ อาหารที่  
ชาวบ้านนำมาทำบุญ  
เพื่อให้รายละเอียดของ  
ข้อมูลที่ชัดเจนมากขึ้น



ผู้วิจัยลงพื้นที่สัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่ด้วยตนเอง



ผู้วิจัยลงพื้นที่ทานอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ด้วยตนเอง



ผู้วิจัยได้พูดคุยและสัมภาษณ์เกษตรกรที่คอยให้ความรู้ด้านการเกษตรอินทรีย์และการทำ  
ปุ๋ยหมักธรรมชาติกับชาวบ้าน