



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการย่อยที่ 1

การศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับ
อาหารในภูมิภาคตะวันตก

(The study of potential travelling routes for
gastronomic tourism in western region)

โดย

อาจารย์ ดร. มัลลิกา ศิริพิศ และคณะ

มีนาคม 2559

สัญญาเลขที่ RDG5750021

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัย

การศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาค
ตะวันตก

(The study of potential travelling routes for gastronomic tourism in
western region)

คณะผู้วิจัย

อาจารย์ ดร.มัลลิกา ศิริพิศ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรุณศรี ลีจรรย์เนียร

นายบุญอนันต์ ศักดิ์บุญญารัตน์

มหาวิทยาลัยศิลปากร

แผนงานวิจัย

การพัฒนาการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก

(Development of gastronomic tourism in western region of Thailand)

สนับสนุนโดย

สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ(วช.)

และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย(สกว.)

(ความเห็นในรายงานนี้เป็นของผู้วิจัย วช.-สกว. ไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป)

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ที่สนับสนุนงบประมาณในการดำเนินงานวิจัยนี้

ขอขอบคุณภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ ภาควิชาการจัดการการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร จังหวัดเพชรบุรี ที่ได้สนับสนุนสถานที่ในการทำวิจัย การรวบรวมข้อมูล การประชุมระดมความคิดของนักวิจัย ภาครัฐ และภาคเอกชนต่างๆ

ขอขอบคุณการสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอกต่างๆ ดังนี้ สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดกาญจนบุรี สุพรรณบุรี และเพชรบุรี การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานจังหวัดสมุทรสงคราม จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดกาญจนบุรี

ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ศูนย์วิจัย และหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่วิจัยทั้ง 8 จังหวัดที่สนับสนุนข้อมูลพื้นฐานด้านการท่องเที่ยวในปัจจุบัน การต่อยอดสู่ชุมชน คำแนะนำต่างๆ

ขอขอบคุณผู้นำชุมชนและชาวบ้านในสถานที่ท่องเที่ยวทุกจุดของทั้ง 8 จังหวัดที่ให้ความรู้ทั้งด้านการท่องเที่ยวในปัจจุบันและการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ในมุมมองต่างๆ

ขอขอบคุณกลุ่มชาวบ้านและผู้นำในพื้นที่ที่มีกลุ่มชนชาติมอญ กระเหรี่ยง ไทยทรงดำและลาวครั้งที่ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับวิถีชีวิตของชนชาติต่างๆ และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นเมืองและอาหารในชีวิตประจำวันของชนชาติต่างๆ เหล่านั้นด้วย

คณะนักวิจัย
มีนาคม 2559

ไฟล์นี้ download มาจาก <http://www.scribd.com>
โดย นางสาวรัตนพร รักษารัตน์
เมื่อ 12/06/2563 11:08:52

บทสรุปผู้บริหาร Executive Summary

รายละเอียดเกี่ยวกับโครงการวิจัย/แผนงานวิจัย

ชื่อเรื่อง

(ภาษาไทย) การศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก

(ภาษาอังกฤษ) The study of potential travelling routes for gastronomic tourism in western region

ชื่อคณะผู้วิจัย

1. อาจารย์ ดร. มัลลิกา ศิริพิศ

สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขต
สารสนเทศเพชรบุรี ตำบลสามพระยา อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี
โทรศัพท์ 032 594043-50 โทรสาร 032 594022

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรุณศรี ลีจรรย์เนียร

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรมมหาวิทยาลัยศิลปากร
ตำบลสนามจันทร์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000
โทรศัพท์ 034 272194 โทรสาร 034 219 361

3. นายบุญอนันต์ ศักดิ์บุญญารัตน์

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร
ตำบลสนามจันทร์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000
โทรศัพท์ 034 272194 โทรสาร 034 219 361

ที่ปรึกษาโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จิตศักดิ์ พุฒจรรย์

สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร
โทรศัพท์ 0 3259 4043-50 (41338)

งบประมาณและระยะเวลาทำวิจัย

ได้รับงบประมาณ 1,049,400 บาท ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557

ระยะเวลาทำวิจัย ตั้งแต่ วันที่ 15 กรกฎาคม พ.ศ.2557 ถึง 14 กรกฎาคม พ.ศ.2558

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาค ตะวันตก โดยจะทำการศึกษาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหาร ประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ในพื้นที่ 8 จังหวัด คือ นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร โดยจะใช้แนวคิดพื้นฐานของการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ การท่องเที่ยวโดยชุมชน และการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยสำรวจข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยในพื้นที่ และแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับ งานเทศกาลประเพณีในพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือเทศกาลที่ต้องมีอาหารเฉพาะในเทศกาล และตามฤดูกาล ทำให้ได้ข้อมูลอาหารที่มีความโดดเด่นในแต่ละพื้นที่แล้ววิเคราะห์ ข้อมูล และประเด็นสำคัญและกำหนดแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เพื่อใช้กำหนด เส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมอาหาร คณะนักวิจัยจึงได้แบ่งส่วน การศึกษาออกเป็น 3 ส่วน คือ ส่วนแรกจังหวัดที่มีพื้นที่ชายฝั่งติดทะเล คือ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งจะมุ่งเน้นวัตถุดิบที่ได้จากทะเล ส่วนที่สอง คือ จังหวัดที่มีลุ่มแม่น้ำและ ภูเขา คือ ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรีและนครปฐม มุ่งเน้นวัตถุดิบที่ได้จากลุ่มแม่น้ำ ภูเขา และพื้นที่ ทางการเกษตร ส่วนที่สาม คือ อาหารกับชาติพันธุ์ ซึ่งจะเป็นการศึกษาชนชาติต่างๆ ที่อพยพมาจาก ประเทศหรือชนเผ่าต่างๆ ที่มาพำนักอาศัยอยู่ในบริเวณพื้นที่ 8 จังหวัด เช่น ชาวกระเหรี่ยง ไทยทรงดำ มอญ และลาวครั่ง เป็นต้น จากการศึกษาข้อมูลดังกล่าวทำให้ได้องค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการที่ จะสามารถนำมาพัฒนาเป็นจุดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้ และสรุปตารางปฏิทินอาหารตาม เทศกาลและช่วงเวลาของการรับประทานอาหารชนิดต่างๆ ตามฤดูกาล พร้อมทั้งได้สรุปปราชญ์ผู้รู้และ ชำนาญในเรื่องอาหารและวัตถุดิบ และได้รวบรวมปราชญ์ผู้รู้ในส่วนของอาหารกับชาติพันธุ์ไว้อีกด้วย สำหรับ วัตถุดิบที่สำคัญที่ได้จากการศึกษาวิจัย สามารถแบ่งได้ดังนี้ คือ วัตถุดิบที่ได้มาจากทะเลอ่าวไทย เช่น ปลา น้ำเค็ม เช่น ปลานวลจันทร์ทะเล ปลาหมึก ปลาหูฉลาม ปลาหมึกกล้วย สลิมทรัพย์จากอ่าวไทย เช่น กุ้ง กะปิ น้ำปลา และหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยแมลงภู่ หอยหลอด วัตถุดิบที่ได้มาจาก แม่น้ำ คือ ปลาน้ำจืด เช่น ปลาม้า ปลานิล ปลาทับทิม ปลาช่อน และปลาบึก วัตถุดิบที่ใช้เป็น เครื่องปรุงรส เช่น กุ้ง กะปิ น้ำปลา ซีอิ๊วโบราณ วัตถุดิบที่ให้ความหวาน เช่น น้ำตาลโตนด น้ำตาล มะพร้าว อาหารที่เกิดจากการหมักดอง เช่น ไชโป้วหวาน เห็ดโคนดอง หอยดอง หน่อไม้ดอง ปลาร้า ปลาหมัก และอาหารกับชาติพันธุ์ ได้แก่ ไทยทรงดำ เช่น ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย พิพิธภัณฑศร ปานถนอม ชาติพันธุ์มอญ เช่น สะพานมอญ จ.กาญจนบุรี พิพิธภัณฑศรชนชาติมอญ วัดม่วง วัดเกาะ จ.สมุทรสาคร ชาติพันธุ์กระเหรี่ยง เช่น ชุมชนกระเหรี่ยง (ปกากะญอ) ป่าละอู กระเหรี่ยง (ราชบุรี กาญจนบุรี และสุพรรณบุรี) และชาติพันธุ์ลาวครั่ง เช่น ชุมชนลาวครั่งจังหวัดนครปฐม ชุมชนลาวครั่งราชบุรี ซึ่งได้นำ ข้อมูลมาประเมินศักยภาพของจุดของสถานที่ท่องเที่ยว คณะนักวิจัยจึงได้จัดการประชุมเพื่อระดมความ คิดเห็นร่วมกับชาวบ้าน เจ้าหน้าที่ ททท. บริษัททัวร์ ผู้ประกอบการด้านการบริการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในด้านการท่องเที่ยว จำนวน 100 คน พบว่าเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่น่าสนใจและคิดว่า มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ และเส้นทางเที่ยวชมริมทะเลน่าสนใจมากที่สุด สูงถึงร้อยละ 75 รองลงมาคือ เที่ยวชมริมแม่น้ำ 17 และอาหารกับชาติพันธุ์ไทยทรงดำมีความสนใจเท่ากับเที่ยวชมกินปลา ร้อยละ 4 ส่วน การสำรวจข้อมูลความสนใจของนักท่องเที่ยวทั่วไป ทั้งชาวไทยและต่างประเทศ จำนวน 400 คน โดยได้ทำ การสำรวจถึงแนวทางความสนใจที่จะท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร นักท่องเที่ยวให้ความสนใจ 4 อันดับ แรก คือ เที่ยวชมริมทะเล เที่ยวชมริมแม่น้ำ สลิมทรัพย์จากอ่าวไทยและเที่ยวชมกินปลา แล้วจัดประชุม เชิงปฏิบัติการเพื่อสร้างและพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านอาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาค ตะวันตก แล้วทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารอาหาร โดยการจัดทำ

Familiarization trip ทั้งหมด 3 เส้นทาง คือ เส้นทางทรัพย์สมุทร สูดहरธา พาไปชิม เส้นทาง ล่องนที เอมอิมพี วิถีไทย และอาหารไทย หลากมีจฉา นำเรียนรู้ โดยได้คัดเลือกกลุ่มประชากรและกลุ่ม ตัวอย่างสำหรับการประเมินศักยภาพของเส้นทางท่องเที่ยว ประกอบด้วย นักวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญ ด้านการท่องเที่ยว บริษัทจัดนำเที่ยว และนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจการท่องเที่ยวเฉพาะทาง หรือการท่องเที่ยวแนวใหม่ โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบตามความสะดวก (Convenient sampling) พบว่าเส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 3 เส้นทางมีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ สามารถนำมาประยุกต์ใช้เป็น เส้นทางท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ของภูมิภาคตะวันตกได้ ซึ่งได้จัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อใช้เป็น ตัวอย่างของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารของทั้ง 3 เส้นทางไว้ในรูปแบบ 1 วัน (one day trip) 2 วัน 1 คืน (Two days trip) และ 3 วัน 2 คืน (Three days trip) เพื่อใช้ในการแนะนำนักท่องเที่ยวแบบอิสระ หรือบริษัทนำเที่ยวให้เลือกใช้กิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารต่อไปในอนาคต ถือเป็นแนวทางใน การสนับสนุนการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ของประเทศอีกทางหนึ่งด้วย

ไฟล์นี้ download มาจาก dmic.nrct.go.th
โดย นางสาวรัตนพร รักการศา
เมื่อ 12/06/2563 11:08:52

บทคัดย่อ

โครงการย่อยที่ 1

ชื่อโครงการวิจัย	การศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก
ชื่อโครงการวิจัยย่อย	การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคภาคตะวันตก

โครงการย่อยที่ 1 การศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก มุ่งศึกษาศักยภาพของจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้อาหารในภาคตะวันตก และสำรวจข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านอาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร เพื่อกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีศักยภาพ โดยระเบียบวิธีวิจัยประกอบด้วย การวิจัยเชิงคุณภาพ และการวิจัยเชิงปริมาณ ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ได้แก่ การการศึกษาข้อมูลทุติยภูมิด้านอาหารพื้นถิ่นและสัมภาษณ์ผู้รู้ในท้องถิ่นเกี่ยวกับอาหารและวิถีชีวิต และการสำรวจพื้นที่และจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่น่าสามารถนำเสนอเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหาร ประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยใช้แนวคิดพื้นฐานของการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ การท่องเที่ยวโดยชุมชน และการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน และระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณได้แก่การสำรวจความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว จำนวน 400 คนที่มีต่อเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทุติยภูมิและการสำรวจภาคสนาม พบอัตลักษณ์และความโดดเด่นของแต่ละพื้นที่แล้วจึงจะนำมากำหนดเป็นจุดสนใจทางการท่องเที่ยว พบว่าอัตลักษณ์ด้านวัฒนธรรมอาหารในภาคตะวันตก สามารถแบ่งได้เป็น 3 ส่วน คือ 1.จังหวัดที่มีพื้นที่ชายฝั่งติดทะเล ได้แก่ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งจะมุ่งเน้นวัตถุดิบที่ได้จากทะเล 2. จังหวัดที่มีลุ่มแม่น้ำและภูเขา ได้แก่ ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรีและนครปฐม มุ่งเน้นวัตถุดิบที่ได้จากลุ่มแม่น้ำ ภูเขา และพื้นที่ทางการเกษตร และ 3. อาหารกับชาติพันธุ์ ซึ่งจะเป็นการศึกษาชนชาติต่างๆ ที่อพยพมาจากประเทศหรือชนเผ่าต่างๆ ที่มาพำนักอาศัยอยู่ในบริเวณพื้นที่ 8 จังหวัด เช่น ชาวกระเหรี่ยง ไทยทรงดำ มอญ และลาวครั่ง เมื่อกำหนดอัตลักษณ์และความโดดเด่นด้านอาหารได้แล้วจึงกำหนดจุดสนใจทางการท่องเที่ยวได้แล้ว นำมาเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวเดิมในพื้นที่ด้วย และกำหนดเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารตามพื้นที่ทั้ง 3 แล้วจึงจัดการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นร่วมกับชาวบ้าน เจ้าหน้าที่ ททท. ผู้ประกอบการด้านธุรกิจนำเที่ยวและบริการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย จำนวน 100 คน พบว่า เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่น่าสนใจและคิดว่ามีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ และเส้นทางเที่ยวชิมริมทะเลน่าสนใจมากที่สุด สูงถึงร้อยละ 75 รองลงมาคือ เที่ยวชิมริมแม่น้ำ 17 และอาหารกับชาติพันธุ์ ไทยทรงดำมีความสนใจเท่ากับเที่ยวชิมกินปลา ได้รับความสนใจร้อยละ 4 เพื่อยืนยันผลดังกล่าว จึงได้ทำการสำรวจความคิดเห็นจากนักท่องเที่ยวทั่วไปจำนวน 400 คน และพบว่า นักท่องเที่ยวให้ความสนใจ 4 อันดับแรก คือ เที่ยวชิมริมทะเล เที่ยวชิมริมแม่น้ำ สินทรัพย์จากอ่าวไทยและเที่ยวชิมกินปลา จึงได้ทำการสังเคราะห์และผสมผสานเส้นทางที่มีลักษณะคล้ายกัน จนได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ได้ 3 เส้นทางคือ 1) เส้นทางทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชิม นำเสนอวัฒนธรรมอาหารการกินที่สามารถเล่าเรื่องราวของวิถีชีวิตของผู้คนริมทะเลอ่าวไทย 2) เส้นทางล่องนที เอ็มอิมพี วิถีไทย นำเสนอวิถีชีวิตของคนไทยในพื้นที่ที่มีแม่น้ำไหลผ่านก่อให้เกิดการเชื่อมโยงวัฒนธรรมด้านอาหารการกิน และเส้นทางอาหารไทย

หลกมัจฉา นำเรียนรู้ นำเสนอเส้นทางของอาหารไทยในภูมิภาคที่ผูกพันกับปลาทั้งปลาน้ำจืดและปลาน้ำทะเล เมื่อกำหนดเส้นทางแล้วได้จัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อใช้เป็นตัวอย่างของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารของทั้ง 3 เส้นทางไว้ในรูปแบบ 1 วัน (one day trip) 2 วัน 1 คืน (Two days trip) และ 3 วัน 2 คืน (Three days trip) เพื่อใช้ในการแนะนำนักท่องเที่ยวแบบอิสระ และได้ทำการทดสอบศักยภาพของเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่ได้ โดยจัดกิจกรรม Familiarization trip ให้กับผู้เกี่ยวข้องด้านการท่องเที่ยวภาครัฐและเอกชน ตลอดจนนักท่องเที่ยว ผลการทดสอบปรากฏว่าผู้เข้าร่วมมีความพอใจในเส้นทางและให้ความเห็นว่ามีศักยภาพในเชิงพาณิชย์

ไฟล์นี้ download มาจาก dric.nrct.go.th
โดย นางสาวรัตนพร รักการคา
เมื่อ 12/06/2563 11:08:52

ABSTRACT

Project title: The study of potential travelling routes for gastronomic tourism in western region

Research project title: Development of travelling routes for gastronomic tourism in western region of Thailand

This research study aims to investigate potentials of tourist attractions which are related to gastronomic tourism and to survey information of gastronomic tourism the western region in 8 provinces which include Nakornprathom, Ratchaburi, Kanchanaburi, Suphanburi, Petchaburi, Prachuabkhirikhan, Samutsungkram and Samutsakorn for determining potential gastronomic tourism routes. The research study used mix research methods which comprised of a qualitative research methods including a secondary data research, an in-depth with local experts in food and local ways of life and field survey of local attractions that were able to represent a uniqueness of local culture in aspect of food, local tradition and local wisdom based on concepts of agro-tourism, community-based tourism, and sustainable tourism and a brain-storming and a quantitative research method which was a survey of 400 volunteer tourists' opinions towards tentative gastronomic travelling routes.

Results of secondary research and a field survey found uniqueness and cultural identities of each province and that unique food culture of the area could be categorized into 3 categories which were; 1) provinces that had seashores which provided food and material from the sea, including Samutsungkram, Samutsakorn Petchburi and Prachuabkhirikhan, 2) provinces that were inland and rivers ran through which provided different food and materials, including Ratchburi, Kanchanaburi, Suphanburi and Nakornprathom and 3) Ethnic peoples who lived in all 8 provinces such as Karen people, Tai Dum people, Mon and Loas Klang. Once the local identity and the local uniqueness were analyzed and identified, they were used to specify attractions and set up themes of gastronomic tourism routes which included existing local tourist attractions. Then the brain-stormingsession was arranged for 100 participants which included local people, TAT officers, tourism and service business entrepreneurs and stakeholders The result showed that gastronomic tourism routes which had commercial potentials were; 1st Tiew Chim Rim Talay (touring and eating by the sea) (75 percent interested), 2nd Tiew Chim Rim Mae Nam (touring and eating by the rivers) (17 percent interested), 3rd Ethnic Tai Dam food and Tiew Chim Gin Pla (fish touring and eating) (4 percent interested for each). To confirm the result, the survey of 400 volunteer tourists' opinions towards the routes was conducted. The result of survey showed 4 potential routes which were 1st Tiew Chim Rim Talay (touring and eating by the

sea), 2nd Tiew Chim Rim Mae Nam (touring and eating by the rivers)), 3rd Sin Sap chak Aow Thai (Treasure of Gulf of Thailand) and 4th Tiew Chim Gin Pla (fish touring and eating) were most received. The researchers had synthesized the routes that contain similar food and stories. This resulted in 3 routes which were 1) **Sapsamut Sud Hansa Pa-pai-chim** (a Treasure of the ocean) which represented food culture and local ways of life of people who lived near the gulf of Thailand , 2) **Longnatee Aim-im-pee Withi- Thai** (a river run and a Thai food culture) which represented way of life of people who lived near the area where rivers ran through and bound the tides of cultures , and 3) **Ar-harn Thai Laang Majja Na-Rean- Ru** (a Thai food and Thai fish) which represented Thai peoples' way of life and cooking which were bound with fish in both rivers and the sea . Once the routes were set, 3 tentative travelling programs which included one day trip program, two days trip programs and three days trip program were also planned as recommended programs for FIT tourists. Potentials of these travelling programs were tested by arranging Familiarisation trips for both public and private tourism agents and independent tourists. Participants of the Fam trip were satisfied with the routes and thought that the routes had commercial potentials.

ไฟล์นี้ download มาจาก drc.nict.go.th
โดย นางสาวรัตนพร รักการศา
เมื่อ 12/06/2563 11:08:52

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	ก
บทสรุปผู้บริหาร.....	ข
บทคัดย่อ	จ
โครงการย่อยที่ 1	จ
ABSTRACT	ช
สารบัญ.....	ณ
สารบัญตาราง	ฐ
สารบัญรูปภาพ	ท
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความสำคัญ และที่มาของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	4
1.3 ขอบเขตของการวิจัย	4
1.4 นิยามศัพท์	5
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	5
บทที่ 2 การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง.....	6
2.1 แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยว	6
2.2 องค์ประกอบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	8
2.3 แนวคิดด้านศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว	10
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว	12
2.5 แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเฉพาะ(Niche tourism) และการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร (Gastronomic tourism).....	16
2.6 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับพื้นที่ภาคใต้ตอนบน 7 จังหวัด.....	18
2.7 แนวคิดในการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร.....	18
บทที่ 3 การดำเนินงานวิจัย.....	21
3.1. ขอบเขตการวิจัย	21
3.2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	23
3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล	24
3.4 ระยะเวลาทำการวิจัย และแผนการดำเนินงานตลอดโครงการวิจัย.....	26

3.5 เป้าหมายของผลผลิต (output) และตัวชี้วัด	27
3.6 เป้าหมายของผลลัพธ์ (Outcome) และตัวชี้วัด	27
3.7 ปัจจัยที่เอื้อต่อการวิจัยที่มีอยู่	28
3.8 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการวิจัย	28
บทที่ 4 ผลการวิจัย	29
4.1 วัฒนธรรมด้านอาหาร	34
4.2 การสังเคราะห์ข้อมูลจากการลงพื้นที่ภาคสนาม	58
4.3 การวิเคราะห์ และกำหนดแนวทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร และเส้นทางการท่องเที่ยว ที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมด้านอาหาร	66
4.4 ศักยภาพของสถานที่ท่องเที่ยวและการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านอาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก	75
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 1 ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี	76
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 2 มหาวิทยาลัยภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือโรงเรียนการทำนาเกลือ	79
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 3 พิพิธภัณฑ์บ้านถนอม	83
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 4 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลไม้แช่อิ่มกลับชาติ	86
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 5 ชาวเล โขมกระเตง	88
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 6 ร้านกั้งหันทอง สปาเกลือเพชรบุรี	93
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 7 ศูนย์ผลิตและจำหน่ายอาหารปลอดภัย OTOP กะปิคลองโคน	95
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 8 น้ำตาลมะพร้าวป่าตุ่ม	97
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 9 กระเหรียงป่าละอู	99
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 10 คุณบรรพตชาวประมงบ้านแหลม	104
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 11 กลุ่มเกษตรกรทำนาเกลือบ้านแหลม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี	106
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 12 ศูนย์เรียนรู้การทำนาเกลือตำบลโคกขาม	107
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 13 คลองมหาสวัสดิ์	109
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 14 ชุมชนลาวครึ่ง วัดทุ่งผักกูด	113
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 15 วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผักและผลไม้แสงตะวัน (หน่อไม้ต้อง)	115
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 16 หีดโคนดองกาญจนบุรีร้านอนันตพลพลอยกาญจน์	117
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 17 สะพานมอญ สังขละบุรี	119
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 18 โบราณสถานคูบัว ราชบุรี	124

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 19 ไข่วแม่กิมฮวย.....	127
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 20 เต้าหู้ดำโพธาราม.....	130
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 21 ซีอิวโบราณ สิงห์บิน.....	133
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 22 น้ำปลาตราหน่อไม้.....	135
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 23 โรงงานโองรัตน์โกสินทร์.....	137
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 24 หมู่บ้านไทยทรงดำราชบุรี.....	139
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 25 ตลาดร้อยปีสามชุก.....	141
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 26 กะเหรี่ยงห้วยหินดำ.....	144
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 27 ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย.....	148
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 28 ขนมหินโพธิ์พระยา.....	152
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 29 สวนตาลลุงถนอม ภู่งเงิน.....	154
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 30 กลุ่มสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า (กุนเชียงปลาสด) ตลาดสามชุก.....	160
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 31 เชื้อนกระเสี้ยว (กระซังปลาทับทิม) อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี.....	162
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 32 ปลาหม่าป่าพร.....	166
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 33 เทศกาลปลาหูทำหลอม จังหวัดสมุทรสาคร.....	168
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 34 เทศกาลปลาหูแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม.....	170
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 35 เทศกาลกินปลาพาเที่ยวแก่งกระจาน.....	173
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 36 ปลาหมึกแดดเดียว.....	176
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 37 กลุ่มแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเลบ้านคลองวาฬ จ.ประจวบคีรีขันธ์.....	179
สถานที่ท่องเที่ยวที่ 38 “เต่ง” กุนเชียงปลาเยือก.....	182
4.5 ผลการประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร.....	184
เส้นทางเที่ยวชิมริมทะเล.....	184
เส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำ.....	185
เส้นทางเที่ยวชิมกินปลา.....	185
4.6 การประเมินศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารโดยการจัดทำ Familiarization trip.....	193
1. เส้นทางเที่ยวชิมริมทะเล (ทรัพย์สมุทร สุขพรรษา พาไปชิม).....	194
2. เส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำ (ล่องนที เอ็มอิมพี วิถีไทย).....	206
3. เส้นทางอาหารไทย หลากมั่งฉา นำเรียนรู้.....	217
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ.....	226

5.1 สรุปผลการวิจัย.....	226
5.2 อภิปรายผล.....	230
5.3 ข้อเสนอแนะ.....	233
เอกสารอ้างอิง.....	235
ภาคผนวก.....	238
ภาคผนวก ก ข้อมูลทั่วไปของพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก.....	239
ภาคผนวก ข แบบสอบถามการศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก.....	250
ภาคผนวก ค แนวคำถามการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key informants).....	253
ภาคผนวก ง ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว.....	254
ภาคผนวก จ แบบสำรวจภาคสนาม (เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร).....	262
ภาคผนวก ฉ แบบประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว.....	264
ภาคผนวก ช แบบสอบถามความคิดเห็นการประเมินศักยภาพของสถานที่ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารและเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร.....	268
ภาคผนวก ซ การเปรียบเทียบผลการดำเนินงานของโครงการ.....	271

ไฟล์นี้ download มาจาก <http://www.dtic.mil>
 โดย นางสาวรัตนพร รักการุญ
 เมื่อ 12/06/2563 11:08:52

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 จำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติในภาคใต้และรายได้จากการท่องเที่ยวในปี 2549.....	17
ตารางที่ 2 แผนการดำเนินงานวิจัยในระยะเวลาที่ใช้ในการทำการวิจัย 1 ปี	26
ตารางที่ 3 แสดงผลผลิตและตัวชี้วัดของแผนงานวิจัย.....	27
ตารางที่ 4 แสดงผลลัพธ์และตัวชี้วัดของแผนงานวิจัย.....	27
ตารางที่ 5 ข้อมูลด้านวัฒนธรรมอาหาร ภูมิปัญญาและเทคโนโลยีท้องถิ่นของจังหวัดต่างๆในภูมิภาค ตะวันตก	29
ตารางที่ 6 สรุปช่วงเวลาที่มียัตถุคิบบและอาหารที่ดีตามปฏิทินอาหารตามเทศกาลการอาหารของพื้นที่ ภูมิภาคตะวันตก.....	60
ตารางที่ 7 สรุปข้อมูลเรื่องปราชญ์ผู้รู้ด้านวัตถุดิบและอาหารต่างๆ.....	62
ตารางที่ 8 สรุปข้อมูลเรื่องปราชญ์ผู้รู้ด้านอาหารกับชาติพันธุ์.....	65
ตารางที่ 9 การเชื่อมโยงจุดของการท่องเที่ยวกับธีมที่กำหนดไว้.....	69
ตารางที่ 10 สรุปเส้นทางการท่องเที่ยวตามอาหารและชาติพันธุ์.....	71
ตารางที่ 11 สรุปผลการประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ในพื้นที่ 8 จังหวัด ภูมิภาคตะวันตก.....	187
ตารางที่ 12 สรุปผลการประชุมชื่อเส้นทางการท่องเที่ยว.....	191
ตารางที่ 13 ผลการประเมินศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเที่ยวชิมริมทะเล จากการจัดกิจกรรม Fam Trip	203
ตารางที่ 14 ผลการประเมินของนักท่องเที่ยวจากการจัด FAM Trip ของเส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำ..	210
ตารางที่ 15 ผลการประเมินศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร จากการ จัด FAM Trip ของเส้นทางเที่ยวชิมกินปลา (อาหารไทย หลากมั่งฉา นำเรียนรู้).....	222

ไฟล์นี้ download มาจาก
โดย นางสาวนันทิมา นานา
เมื่อ 12/06/2563

สารบัญญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 1 กรอบแนวคิดของงานวิจัย.....	4
รูปที่ 2 ผังความคิดในการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร.....	35
รูปที่ 3 หอยพิม.....	38
รูปที่ 4 ชะคราม.....	39
รูปที่ 5 เห็ดโคนบรรจุขวด.....	51
รูปที่ 6 หน่อไม้ดอง.....	51
รูปที่ 7 แกงป่าไก่ไทยใส่มะเขือขื่น.....	52
รูปที่ 8 ขนมทองโย๊ะ.....	52
รูปที่ 9 สะเก็ดดาว.....	53
รูปที่ 10 ฮังเลพม่า.....	53
รูปที่ 11 หน่อไม้ยัดไส้หมูวุ้นเส้นสับชุบไข่ทอด.....	54
รูปที่ 12 กิจกรรมการลงพื้นที่ของคณะนักวิจัยเพื่อสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล.....	58
รูปที่ 13 กิจกรรมการลงพื้นที่ของคณะนักวิจัยเพื่อสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล.....	59
รูปที่ 14 การประชุมหารือและระดมความคิดเพื่อหาดัชนีในการชี้วัดเพื่อคัดเลือกจุดของการท่องเที่ยว.....	67
รูปที่ 15 การประชุมหารือและระดมความคิดร่วมกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว.....	67
รูปที่ 16 การจัดการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับเส้นทางการท่องเที่ยว.....	72
รูปที่ 17 จังหวัดที่มีความน่าความสนใจที่จะไปท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของ.....	72
รูปที่ 18 กราฟวงกลมแสดงถึงความน่าสนใจที่จะไปท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง.....	73
รูปที่ 19 จังหวัดที่มีความน่าความสนใจที่จะไปท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของนักท่องเที่ยว.....	74
รูปที่ 20 กราฟวงกลมแสดงถึงความน่าสนใจที่จะไปท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารของนักท่องเที่ยว.....	74
รูปที่ 21 อาคารจัดแสดงกิจกรรมของศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี.....	77
รูปที่ 22 เครื่องทอผ้าและชุดประจำตัวของชาวไทยทรงดำ.....	77
รูปที่ 23 ชั้นล่างของบ้าน แบ่งเป็นพื้นที่สำหรับให้ความรู้และจำหน่ายงานหัตถกรรมของชาวไทยทรงดำ.....	78
รูปที่ 24 ชั้นบนของบ้าน จัดเตรียมพื้นที่ไว้สำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการค้างคืนที่ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำ.....	78
รูปที่ 25 คณะวิจัยเข้าพบตัวแทนกลุ่มผู้ดูแลเพื่อขอข้อมูลการท่องเที่ยวและการจัดกิจกรรม.....	78
รูปที่ 26 โรงเรียนการทำนาเกลือสมุทรสงคราม.....	80
รูปที่ 27 สื่อการสอน ด้านซ้าย : แบบจำลองการทำนาเกลือ และ ด้านขวา : ประเภทของเกลือ.....	80
รูปที่ 28 ยุงฉางสำหรับเก็บเกลือจากการทำนาเกลือและอุปกรณ์สำหรับการเกลี่ยเกลือ.....	81
รูปที่ 29 ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากเกลือที่ทางคุณบุญปรอด เจริญฤทธิ์ (ครูโต) พัฒนาขึ้น.....	81
รูปที่ 30 สัมภาษณ์และขอข้อมูลเรื่องเกลือและกิจกรรมของโรงเรียนสอนการทำนาเกลือ.....	81
รูปที่ 31 การนำนักท่องเที่ยวกลุ่มตัวอย่างเข้าร่วมกิจกรรมทดลองการท่องเที่ยวของโครงการ.....	82

รูปที่ 32	วิทยาการแสดงขั้นตอนการทำไข่เค็มจากเกลือ	82
รูปที่ 33	วิธีการทำนาเกลือที่สามารถพบเห็นได้ทั่วไป	82
รูปที่ 34	บรรยากาศภายในพิพิธภัณฑ์ปานถนอม.....	85
รูปที่ 35	อาจารย์ถนอม คงยิ้มละมัย (ผู้ก่อตั้งพิพิธภัณฑ์)	85
รูปที่ 36	สิ่งของและตัวอย่างจำลองของอาหารชนิดต่างๆ ที่จัดแสดงไว้ภายในพิพิธภัณฑ์ปานถนอม... ..	85
รูปที่ 37	ผลไม้แช่อิ่มมอบแห้งจาก มะละกอ บอระเพ็ด มะกรูด มะระขี้นก.....	87
รูปที่ 38	กระบวนการตากผลไม้แช่อิ่มหลังแช่อิ่มแล้ว	87
รูปที่ 39	สัมภาษณ์และขอข้อมูลจากคุณฉวีวรรณ หัตถกรรม.....	87
รูปที่ 40	กิจกรรมการเยี่ยมชมฟาร์มหอย.....	88
รูปที่ 41	ฟาร์มหอยนางรม	89
รูปที่ 42	กิจกรรมการเก็บหอยแครง	89
รูปที่ 43	กิจกรรมนั่งเรือลู่เลน ถีบกระดานเลน และปลูกป่าชายเลน.....	90
รูปที่ 44	กิจกรรมให้อาหารลิงแสม.....	90
รูปที่ 45	กิจกรรมเล่นสกีน้ำ.....	91
รูปที่ 46	บรรยากาศงาน ART OF SALT ที่จัดขึ้นบริเวณอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี.....	92
รูปที่ 47	บรรยากาศร้านสปากังหันทองและตัวอย่างเกลือสำหรับการทำสปา.....	94
รูปที่ 48	การบริการขัดผิและการนวดตัวของร้านสปากังหันทอง	94
รูปที่ 49	เคอียสดและกะปิที่ได้จากกระบวนการผลิต.....	96
รูปที่ 50	ป่าตุ่มและป่าจี้ เจ้าของสวนมะพร้าว	98
รูปที่ 51	อาจารย์ปรีชา เจียบหยุ ปราชญ์ชาวบ้าน (บ้านลมทวน)	98
รูปที่ 52	ขั้นตอนในระหว่างการทำน้ำตาลมะพร้าว.....	98
รูปที่ 53	บรรยากาศป่าละอู อุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี	99
รูปที่ 54	ลงพื้นที่เพื่อขอข้อมูลชาวกะเหรี่ยงจากคุณเหมือน เปียดขุนทด และบ้านที่เปิดให้นักท่องเที่ยว พักค้างแรมได้.....	100
รูปที่ 55	การทอผ้าด้วยกี่เอว	102
รูปที่ 56	กลุ่มอนุรักษ์ผ้าทอมือ	102
รูปที่ 57	เครื่องทอผ้าภายในกลุ่มอนุรักษ์ผ้าทอมือ.....	103
รูปที่ 58	สัมภาษณ์และขอข้อมูลจากเจ้าหน้าที่ผู้แลสถานที่	103
รูปที่ 59	คุณลุงบรรพต	104
รูปที่ 60	คุณบรรพตอธิบายขั้นตอนการเก็บหอยแครง.....	104
รูปที่ 61	สัมภาษณ์และขอข้อมูลการทำประมงจากคุณบรรพต	105
รูปที่ 62	คุณกรรัฐศรี เรียบเรียง ผู้จัดการกลุ่มเกษตรกรทำนาเกลือบ้านแหลม	107
รูปที่ 63	บรรยากาศการทำงานของเครื่องล้างเกลือด้วยน้ำทะเล	107
รูปที่ 64	สัมภาษณ์และขอข้อมูลจากคุณเลอพงษ์ จันทอง	109
รูปที่ 65	สถานที่ท่องเที่ยวของคลองมหาสวัสดิ์.....	110
รูปที่ 66	เรียนรู้วิธีการทำแผ่นข้าวตังและฝึกทดลองทำด้วยตนเองจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมหาสวัสดิ์ .	111
รูปที่ 67	กิจกรรมของชาติพันธุ์ลาวครั้ง	113
รูปที่ 68	กิจกรรมการเยี่ยมชมกระบวนการผลิตหน่อไม้ดอง	115

รูปที่ 69	กิจกรรมของเห็ดโคนต้องกัญจนบุรีร้านอนันตพลลอยกัญจน	118
รูปที่ 70	กิจกรรมการท่องเที่ยวสะพานมอญ อำเภอสังขละบุรี	120
รูปที่ 71	กิจกรรมการท่องเที่ยวสะพานมอญ อำเภอสังขละบุรี	121
รูปที่ 72	กิจกรรมการท่องเที่ยวสะพานมอญ อำเภอสังขละบุรี	122
รูปที่ 73	อาหารและความเป็นอยู่ของชุมชนชาวมอญ	122
รูปที่ 74	กิจกรรมการท่องเที่ยวบ้านคูบัว	125
รูปที่ 75	หัตถกรรมบ้านคูบัว	125
รูปที่ 76	สถานที่ของไขโป้วแม่กิมฮวย	128
รูปที่ 77	รายละเอียดสถานที่โรงโองรัตน์โกสินทร์ 1	130
รูปที่ 78	เต้าหู้ดำแม่เล็ก	131
รูปที่ 79	สถานที่ The Blooms Orchid Park	132
รูปที่ 80	กิจกรรมของซีอิ้วโบราณ สิ่งหีบ	133
รูปที่ 81	สถานที่ผลิตน้ำปลา ตรา หน่อไม้	136
รูปที่ 82	โรงโองรัตน์โกสินทร์	137
รูปที่ 83	สัมภาษณ์หมู่บ้านไทยทรงดำราชบุรี	139
รูปที่ 84	สัมภาษณ์หมู่บ้านไทยทรงดำราชบุรี	140
รูปที่ 85	บรรยากาศตลาดร้อยปีสามชุก	142
รูปที่ 86	รายละเอียดกิจกรรมของชุมชนชาวกระเหรี่ยง สุพรรณบุรี	146
รูปที่ 87	กิจกรรมที่ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย	149
รูปที่ 88	กิจกรรมที่ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย	149
รูปที่ 89	กิจกรรมที่ขนมจีนโพธิ์พระยา	152
รูปที่ 90	บรรยากาศของสวนตาลลุงณอม	155
รูปที่ 91	ส่วนของการทำกิจกรรมการเรียนรู้ฐานต่างๆ	157
รูปที่ 92	ส่วนของกิจกรรมการยี่ตาล	158
รูปที่ 93	ขั้นตอนของการยี่เนื้อตาล	158
รูปที่ 94	เม็ดตาลโดนคที่ได้มีการนำมาเพาะก่อนการนำไปปลูก	159
รูปที่ 95	บริเวณหน้าร้านกุนเชียงปลาสด	160
รูปที่ 96	กุนเชียงปลาสด ข้อมูลจากเจ้าของกิจการร้านกุนเชียงปลาสด	161
รูปที่ 97	บริเวณพื้นที่เขื่อนกระเสียว	163
รูปที่ 98	ร้านอาหารภายในร้านค้าสวัสดิการ ภายในเขื่อนกระเสียว	165
รูปที่ 99	สถานที่ผลิตปลาหมึก	166
รูปที่ 100	ป้ายประชาสัมพันธ์งานปลาทุอร้อยที่ท่าฉลอม ครั้งที่ 6	169
รูปที่ 101	บรรยากาศงานปลาทุอร้อยที่ท่าฉลอม	170
รูปที่ 102	บรรยากาศเทศกาลปลาทุแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม	172
รูปที่ 103	คณะวิจัยลงพื้นที่เขื่อนแก่งกระจานและเทศกาลกินปลาพาเที่ยวครั้งที่ 11	175
รูปที่ 104	รายการอาหารยอดนิยม : ปลานิลเผาเกลือ ต้มยำปลาบึก และปลาบึกผัดฉ่า	175
รูปที่ 105	ร้านบ้านโปิ๊ะ ร้านขายของฝากที่จำหน่ายปลาหมึกแดดเดียว	178
รูปที่ 106	กระบวนการผลิตปลาหมึกแดดเดียว	178

รูปที่ 107	ลานตากหมึกแดดเดียวบริเวณปากแม่น้ำปราณบุรี.....	179
รูปที่ 108	แฮมเบอร์เกอร์ปลานวลจันทร์ทะเล.....	181
รูปที่ 109	ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานวลจันทร์ทะเลที่มีจำหน่ายที่กลุ่มแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเล	181
รูปที่ 110	บรรยากาศภายในโรงฆ่าและแล่และเลาะก้างปลานวลจันทร์ทะเล.....	181
รูปที่ 111	สัมภาษณ์ข้อมูลเจ้าของกิจการกุนเชียงปลาอีสก.....	182
รูปที่ 112	กิจกรรมการประชุมเชิงปฏิบัติการ	191
รูปที่ 113	แนวทางในการเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวในเส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरรชา พาไปชิม	192
รูปที่ 114	แนวทางในการเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวในเส้นทางล่องนที เอ็มอิมพี วิถีไทย.....	192
รูปที่ 115	แนวทางในการเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวในเส้นทางอาหารไทย หลากมัจฉา นำเรียนรู้.....	193
รูปที่ 116	คณะนักวิจัยวางแผนการจัดกิจกรรม Familiarization trip	193
รูปที่ 117	โปรแกรมเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร (เส้นทางเที่ยวชิมริมทะเล)	196
รูปที่ 118	ภาพกิจกรรมโปรแกรมทัวร์เส้นทาง “เที่ยวชิมริมทะเล”	198
รูปที่ 119	การจัดกิจกรรม Fam Trip ที่สปากังหันทอง เพชรบุรี.....	199
รูปที่ 120	การจัดกิจกรรม Fam Trip ที่ชาวเล โสมกระเตง.....	199
รูปที่ 121	เยี่ยมชมโรงหมักกะปิเจ้าจิม คลองโคน	200
รูปที่ 122	กิจกรรม Fam Trip เส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरรชา พาไปชิม (เที่ยวชิม ริมทะเล).....	201
รูปที่ 123	กิจกรรม Fam Trip เส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरรชา พาไปชิม (เที่ยวชิม ริมทะเล).....	202
รูปที่ 124	โปรแกรมเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร (เส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำ)	209
รูปที่ 125	กิจกรรมFam Trip เส้นทางล่องนที เอ็มอิมพี วิถีไทย (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ).....	213
รูปที่ 126	กิจกรรม Fam Trip เส้นทางล่องนที เอ็มอิมพี วิถีไทย (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ).....	214
รูปที่ 127	กิจกรรมการถ่ายรูปหมู่ที่โรงงานซีอิ๊วโบราณ สิงห์บิน ราชบุรี	215
รูปที่ 128	กิจกรรมการถ่ายรูปหมู่ที่โรงงานหน่อไม้ดอง.....	215
รูปที่ 129	กิจกรรมการถ่ายรูปหมู่ที่โรงเรียนชวานาไทย.....	216
รูปที่ 130	กิจกรรมการถ่ายรูปหมู่ที่รีสอร์ทที่พักของกิจกรรม Fam Trip เส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำ ..	216
รูปที่ 131	โปรแกรมการท่องเที่ยว “เที่ยวชิมกินปลา” ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 19 – 20 มิถุนายน 2558 ในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์	218
รูปที่ 132	กิจกรรม Fam Trip ของเส้นทางอาหารไทย หลากมัจฉา นำเรียนรู้.....	219
รูปที่ 133	ภาพกิจกรรมโปรแกรมทัวร์เส้นทาง “เที่ยวชิมกินปลา”	220
รูปที่ 134	กิจกรรมการลงพื้นที่จัด Fam Trip ศูนย์เพาะเลี้ยงประมงน้ำจืดบ้านคลองวาฬ ประจวบคีรีขันธ์	221
รูปที่ 135	รูปหมู่ของการจัดกิจกรรม Fam Trip เชื้อนแก่งกระจาน เพชรบุรี	221
รูปที่ 136	กิจกรรมการถ่ายรูปหมู่เยี่ยมชมกระบวนการผลิตปลาหมึกแดดเดียว	223

บทที่ 1 บทนำ

1.1 ความสำคัญ และที่มาของปัญหา

การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมภาคบริการที่มีบทบาทสำคัญในระบบเศรษฐกิจของประเทศไทย เพราะนอกจากจะสร้างรายได้เป็นอันดับหนึ่งของการค้าและบริการของประเทศแล้ว ยังเป็นอุตสาหกรรมที่ก่อให้เกิดธุรกิจที่เกี่ยวข้องเนื่องอีกมากมาย เช่น โรงแรมและที่พัก ภัตตาคาร ร้านอาหาร ร้านจำหน่ายของที่ระลึก การคมนาคมขนส่ง เป็นต้น ซึ่งก่อให้เกิดการลงทุน การจ้างงาน และการกระจายรายได้ไปสู่ท้องถิ่น โดยในแต่ละปีสามารถสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศในรูปเงินตราต่างประเทศปีละหลายแสนล้านบาท รวมทั้งสร้างกระแสเงินทุนเวียนภายในประเทศจากคนไทยเที่ยวไทยนับแสนล้านบาท ซึ่งในปี พ.ศ. 2552 ประเทศไทยมีรายได้จากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศประมาณ 527,326 ล้านบาท หรือประมาณร้อยละ 8.5 ของมูลค่าส่งออกรวม (ร้อยละ 51.1 ของมูลค่าส่งออกภาคบริการ) หรือคิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 5.8 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมประชาชาติ (GDP) ขณะเดียวกันธุรกิจการท่องเที่ยวยังก่อให้เกิดการจ้างงานกว่า 2 ล้านคน หรือคิดเป็นร้อยละ 6-7 ของแรงงานทั้งระบบ รวมทั้งยังช่วยกระจายรายได้และการจ้างงานไปสู่ชนบท (แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ, 2555-2559) อุตสาหกรรมท่องเที่ยวจึงเป็นอุตสาหกรรมที่มีการขยายตัวสูง และมีบทบาทความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยเป็นอย่างมาก เป็นแหล่งรายได้ที่สำคัญนำมาซึ่งเงินตราต่างประเทศ การสร้างงาน ตลอดจนการกระจายความเจริญไปสู่ภูมิภาค องค์การการท่องเที่ยวโลก (World Tourism Organization : UNWTO) ได้พยากรณ์ว่าเมื่อถึงปี พ.ศ. 2563 จะมีนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศจำนวน 1,600 ล้านคน โดยภูมิภาคที่มีแนวโน้มเป็นแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยม คือ ภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จะเป็นจุดหมายการท่องเที่ยวแห่งใหม่ที่มีผู้นิยมเดินทางเข้ามาเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยมีนักท่องเที่ยวเป็น 1 ใน 3 ของนักท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก ประเทศไทยเป็นที่ยอมรับเรื่องการท่องเที่ยวในด้านทรัพยากรมนุษย์ ธรรมชาติ และวัฒนธรรม ความคุ้มค่าด้านราคา และความดึงดูดใจให้เดินทางมาท่องเที่ยว ทำให้ไทยเป็นประเทศที่นำนักท่องเที่ยวมากเป็นอันดับที่ 39 ของโลก (World Economic Forum : 2552)

มนุษย์ต้องการเดินทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้และเสาะแสวงหาสภาพแวดล้อมที่ดี แหล่งท่องเที่ยวใหม่ๆ ทั้งยังเป็นการพักผ่อนหย่อนใจ เนื่องจากความเครียดในการดำรงชีวิตในชีวิตประจำวัน การท่องเที่ยวจึงมีบทบาทสำคัญในการพักผ่อนและเสริมสร้างความสุข ซึ่งเป็นกิจกรรมนันทนาการรูปแบบหนึ่งที่เกิดขึ้นระหว่างมีเวลาว่างที่มีการเดินทางเข้ามาเกี่ยวข้อง เพื่อเปลี่ยนบรรยากาศและสิ่งแวดล้อม โดยมีแรงกระตุ้นจากความต้องการทางด้านกายภาพ วัฒนธรรม การปฏิสัมพันธ์ และสถานะทางสังคม (McIntosh, 1984) การท่องเที่ยวจึงมีความสำคัญต่อการพัฒนาประเทศทั้งในด้านเศรษฐกิจและสังคม โดยในแง่เศรษฐกิจนั้นการท่องเที่ยวก่อให้เกิดรายได้ในรูปเงินตราต่างประเทศ สร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจนอกจากนี้การส่งเสริมการท่องเที่ยวในระดับท้องถิ่นก่อให้เกิดการกระจายตัวของนักท่องเที่ยวไปยังพื้นที่ต่าง ๆ ซึ่งนำมาสู่การจ้างงานและการสร้างอาชีพทั้งในภาคการท่องเที่ยวโดยตรงและการจ้างงานในภาคอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องมากขึ้น เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนและท้องถิ่น ซึ่งในภาพรวมแล้วจะนำไปสู่การสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีทางเศรษฐกิจ และมีเสถียรภาพทางเศรษฐกิจของประเทศ ในขณะที่ในแง่สังคมนั้นการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวจะทำให้เกิดการพัฒนาสาธารณสุขภาค และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ในแหล่งท่องเที่ยว ยกย่องคุณภาพชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นนั้น ๆ ให้ดีขึ้น รวมทั้งช่วยปลูกจิตสำนึกให้ประชาชนมีความรู้สึกรักและหวงแหนทรัพยากร การ

ท่องเที่ยวในท้องถิ่นของตน อันจะนำไปสู่การอนุรักษ์ ฟื้นฟู และการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างมีจิตสำนึก นอกจากนี้การเดินทางท่องเที่ยวยังเป็นการเปิดโลกทัศน์ให้แก่นักท่องเที่ยวได้นำความรู้และประสบการณ์จากการเดินทางมาปรับใช้ในการพัฒนาชีวิตและสังคมให้ดียิ่งขึ้น (มณฑาวดี พูลเกิด, 2552)

ประเทศไทยถึงแม้จะมีข้อได้เปรียบในด้านการท่องเที่ยว กล่าวคือ เป็นที่รู้จักในฐานะประเทศที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวทางทะเลที่สำคัญของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่มีชื่อเสียงแล้วก็ตาม แต่ประเทศไทยยังขาดกิจกรรมการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย จากการวิเคราะห์จุดอ่อนของแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2555–2559 ของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา พบว่าแหล่งท่องเที่ยวไทยยังคงกระจุกตัวอยู่เฉพาะในบางพื้นที่ ขาดการพัฒนาและสร้างแหล่งท่องเที่ยวใหม่ ไม่มีการกระจายและเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ใกล้เคียง และอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทยส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม ขาดการรวมกลุ่ม และมีข้อจำกัดจากด้านเงินทุนและบุคลากร ทำให้อัตราการขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทยมีอัตราการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ค่อนข้างช้า ดังนั้นจึงควรหารูปแบบของการท่องเที่ยวแนวใหม่ที่ผสมผสานกับการท่องเที่ยวแบบเดิมเพื่อเป็นการกระตุ้นการตื่นตัวของนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างชาติ

การท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้วัฒนธรรมด้านอาหาร เป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวแนวใหม่ที่เน้นการท่องเที่ยวไปพร้อมกับการเรียนรู้วัฒนธรรมด้านอาหาร ทั้งนี้อาหารไทยมีชื่อเสียงโด่งดังในต่างประเทศเป็นเวลานาน โดยเฉพาะอาหารไทยซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกินและความเป็นอยู่ อาหารไทยได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของการเดินทางท่องเที่ยว และจัดเป็นสินค้าที่นักท่องเที่ยวนิยมซื้อกลับเป็นของฝาก หรือซื้อกลับเพื่อใช้เป็นสินค้าของที่ระลึกจากการท่องเที่ยว

ประเทศไทยจัดเป็นประเทศเกษตรกรรมที่มีความอุดมสมบูรณ์ด้วยพืชเศรษฐกิจมากมายหลายชนิด จึงมีวัตถุดิบทางการเกษตรอยู่ในปริมาณมาก เนื่องจากปัจจัยเอื้อทางด้านภูมิอากาศและภูมิประเทศ ซึ่งพบว่าปัจจุบันมีการนำวัตถุดิบทางการเกษตรมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ขนมและอาหารไทยเป็นจำนวนมาก โดยสินค้าอาหารและขนมหวานจากประเทศไทยนับเป็นสินค้าที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งของประเทศสำหรับการส่งออกไปยังต่างประเทศ ซึ่งสามารถสร้างรายได้ให้กับประเทศสูงถึงปีละกว่า 700,000 ล้านบาท สินค้าอาหารและขนมไทยนอกจากเป็นที่นิยมซื้อเป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกแล้ว อาหารพื้นเมืองยังเป็นสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยวที่สำคัญ และการชิมอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะมักจะมีอยู่ในรายการนำเที่ยวเสมอ ภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทยเป็นพื้นที่ที่มีอาหารไทยท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ มีเรื่องราวความเป็นมาที่น่าสนใจ และอาหารท้องถิ่นในภูมิภาคตะวันตกบทบาทสำคัญต่อการผลักดันการท่องเที่ยวในบริเวณนี้ได้เป็นอย่างดี จากการสำรวจโดยสถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย 2554 พบว่าขนมและของฝากก็เป็นปัจจัยที่สำคัญหนึ่งที่มีผลต่อการตัดสินใจมาเที่ยว (สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย, 2554)

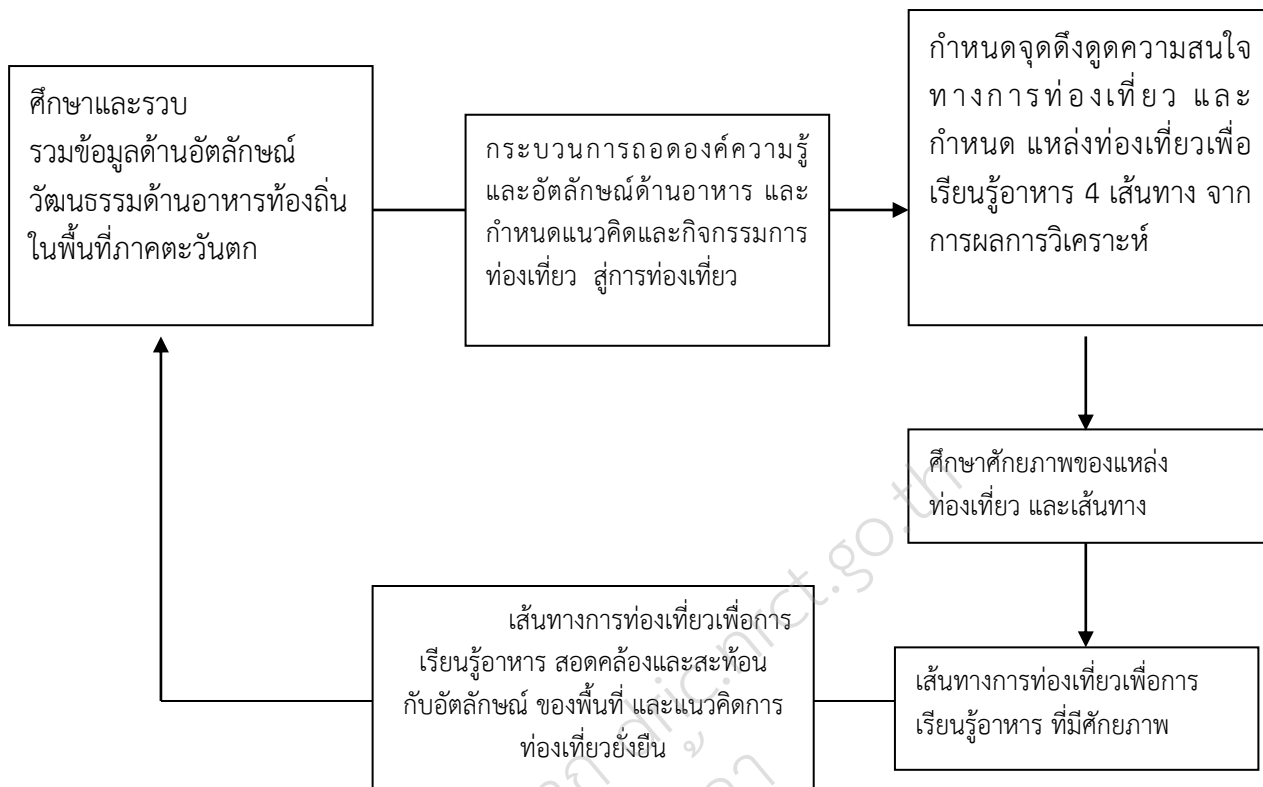
การสร้างความน่าสนใจในสินค้าและบริการของประเทศไทย โดยเน้นความแตกต่างจากประเทศอื่นๆ และความมีชื่อเสียงทั้งคุณภาพการให้บริการ เน้นความหลากหลายของสินค้าและบริการโดยดึงดูดเด่นด้านความเป็นไทยให้มากยิ่งขึ้นเป็นแนวทางที่จะสามารถแก้ไขจุดอ่อน และยังเป็นแนวทางที่จะช่วยส่งเสริมจุดแข็งคือ เพิ่มความน่าสนใจของสินค้าและบริการที่มีศักยภาพเพียงพอที่จะดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ โดยเฉพาะเกาะภูเก็ต ซึ่งสามารถเป็นตัวแทนของสินค้าและบริการทางด้านทะเล และชายหาด นอกจากนี้อาหารไทยอาทิ ต้มยำกุ้งยังเป็นที่ยอมรับและที่นิยมของนักท่องเที่ยวอีกด้วย จากความได้เปรียบทั้งในแง่ภูมิศาสตร์และทำเลที่ตั้งของแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ รวมทั้งทรัพยากรการท่องเที่ยวที่มีความหลากหลายทั้งธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมประเพณี ในเขตภูมิภาคตะวันตก รวมถึงอาหารท้องถิ่นที่ทำจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์ ซึ่งมีโอกาสที่จะพัฒนาการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (gastronomic

tourism) สำหรับภูมิภาคตะวันตก และสามารถพัฒนาให้เกิดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนได้ในอนาคต และยังเป็นแนวทางส่งเสริมให้ประชาชน เยาวชนในท้องถิ่น และนักท่องเที่ยวชาวไทยมีความภาคภูมิใจในเอกลักษณ์ ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมไทยได้อีกด้วย

จากงานวิจัยเรื่องการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเน้นขนมไทยในภูมิภาคตะวันตก (อรุณศรี และคณะ, 2555) แสดงให้เห็นว่าอาหารไทย โดยเฉพาะขนมไทยมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นแนวคิดของการท่องเที่ยวใหม่ และพัฒนาเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้ ดังนั้นคณะวิจัยจึงเห็นความสำคัญของอาหารไทยต่อการพัฒนาการท่องเที่ยว และการทำวิจัยต่อเนื่องในการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารโดยเลือกพื้นที่ภูมิภาคเดิมซึ่งเป็นพื้นที่ศึกษาซึ่งมีความหลากหลายทางธรรมชาติอันส่งผลให้เกิดความหลากหลายของอาหารการกินที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น และทำให้อาหารไทยที่เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ อาจจัดเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยว และเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวแนวใหม่สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในอนาคตด้วย

กรอบแนวความคิดของการวิจัยและการทำงานของคณะวิจัยสามารถแบ่งระดับการทำงานได้ใน 2 ขั้นตอน ดังนี้ ขั้นตอนที่ 1 ประกอบด้วยช่วงแรกคือการศึกษาโดยทำการค้นคว้าข้อมูลทุติยภูมิ การรวบรวมใน ส่วนข้อมูลทุติยภูมิที่เกี่ยวข้องจากเอกสาร งานเขียน ตำรา วารสาร หรืองานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญา ท้องถิ่นด้านอาหาร วัฒนธรรม และประเพณีท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นที่มีชื่อเสียง มีเอกลักษณ์เฉพาะของภูมิภาคตะวันตก และองค์ประกอบของอาหารท้องถิ่น เมื่อรวบรวมข้อมูลดังกล่าวแล้วนำ ข้อมูลด้านอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ แล้วจึงทำการเก็บข้อมูลปฐมภูมิในพื้นที่ ได้แก่ แหล่งวัตถุดิบ สถานที่ผลิตอาหารไทย ชุมชนท้องถิ่น ร้านค้าของที่ระลึก พิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น และนำข้อมูลที่ได้มาประมวลผลเพื่อกำหนดแหล่งท่องเที่ยว อันเป็นองค์ประกอบของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารซึ่งเน้น ประสบการณ์ของการท่องเที่ยว ที่ได้เห็นกระบวนการ กรรมวิธีการผลิต ตั้งแต่เริ่มต้นการเพาะปลูก การผลิต การแปรรูป และการจัดจำหน่ายไปยังสถานประกอบการต่างๆ ซึ่งจะทำให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับกิจกรรม การท่องเที่ยว ช่วงที่สอง เมื่อกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวได้แล้วจะจัดการประชุมเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วมเพื่อสอบถามความคิดเห็นด้านศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว และศักยภาพเชิงพาณิชย์และการตลาดของเส้นทางการท่องเที่ยว จากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องกับการจัดการการท่องเที่ยว อันได้แก่ ประชาชนในพื้นที่ ภาคตะวันตก การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กรมพัฒนาการท่องเที่ยว และบริษัทจัดนำเที่ยว เพื่อเป็นแนวทางที่เหมาะสมในการสร้างและพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารไทย

ขั้นตอนที่ 2 การทดสอบนำศักยภาพของเส้นทาง หลังที่ได้จากการประชุมเชิงปฏิบัติการมาทำการทดสอบเส้นทางการท่องเที่ยว โดยเชิญผู้สนใจ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมทั้งผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้านการท่องเที่ยวมาร่วมเดินทางตามเส้นทางที่กำหนด และให้ร่วมแสดงความคิดเห็น ซึ่งความคิดเห็นที่ได้รับนั้นผู้วิจัยจะทำการสรุปข้อเสนอแนะเพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไข และเมื่อได้ทำการปรับปรุงแล้วก็จะทำการทดสอบเส้นทางการท่องเที่ยวอีกครั้งที่ 2 เพื่อพัฒนาเป็นการสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารสำหรับนักท่องเที่ยวอิสระชาวไทย และชาวต่างชาติที่มีความสนใจเฉพาะในวัฒนธรรมด้านอาหาร



รูปที่ 1 กรอบแนวคิดของงานวิจัย วันที่ 20 พฤศจิกายน 2558

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่สอดคล้องกับทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก

1.2.2 เพื่อศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก

1.2.3 เพื่อศึกษาศักยภาพในเชิงพาณิชย์และการตลาดของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร เอกลักษณะทางวัฒนธรรมด้านอาหาร ประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การศึกษาศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ในพื้นที่ 8 จังหวัด คือ นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร รวมทั้งศักยภาพในเชิงพาณิชย์ และการตลาดของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร โดยจะใช้แนวคิดพื้นฐานของการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ การท่องเที่ยวโดยชุมชน และการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ประเพณี และเทศกาลในท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการกินอยู่ของชุมชน เพื่อให้เกิดการท่องเที่ยวแนวใหม่สำหรับใช้เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ต่อไป

บทที่ 2

การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร เอกลักษณะทางวัฒนธรรมด้านอาหาร ประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การศึกษาศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ในพื้นที่ 8 จังหวัด คือ นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร รวมทั้งศักยภาพในเชิงพาณิชย์ และการตลาดของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร โดยจะใช้แนวคิดพื้นฐานของการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ การท่องเที่ยวโดยชุมชน และการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ประเพณี และเทศกาลในท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการกินอยู่ของชุมชน เพื่อให้เกิดการท่องเที่ยวแนวใหม่สำหรับใช้เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์

จากการศึกษาข้อมูลการสำรวจ รวบรวม เก็บข้อมูลและองค์ความรู้ของอาหารไทยในภูมิภาคตะวันตก จำนวน 8 จังหวัด โดยการสำรวจและศึกษาวิจัยในชุมชน โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ทำให้ได้ข้อมูลต่างๆที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกและศึกษาวิจัยข้อมูลทุติยภูมิเกี่ยวกับองค์ความรู้ด้านเอกลักษณ์ของวัฒนธรรม ศึกษาความเป็นอยู่ อาหารพื้นเมืองและอาหารท้องถิ่น เรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร อาชีพ อาหารและงานเทศกาล งานประเพณี ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยที่บูรณาการระหว่างการท่องเที่ยวและวัฒนธรรมทางด้านอาหาร ซึ่งทำให้เกิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร การทบทวนวรรณกรรมประกอบด้วยประเด็นสำคัญดังนี้

2.1 แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยว

ความหมายของการท่องเที่ยวมีหลายความหมาย องค์การการท่องเที่ยวโลก (World Tourism Organisation) ได้ทำการศึกษาและรวบรวมความหมายของการท่องเที่ยว ให้เป็นที่เข้าใจง่าย และรับรู้โดยทั่วกัน ว่าการท่องเที่ยว หมายถึง “กิจกรรมการเดินทางของคนที่อยู่อาศัยอยู่ในประเทศใดประเทศหนึ่ง และเดินทางไปยังสถานที่อื่น จะเดินทางภายในประเทศของตน หรือไปต่างประเทศ ที่ไม่ใช่ที่อยู่ถาวรของตนเอง โดยมีระยะเวลาไม่น้อยกว่า 24 ชั่วโมง โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อใช้เวลาว่าง เช่นพักผ่อน เพื่อใช้เวลาว่างในวันหยุด หรือเพื่อสุขภาพ, เพื่อการศึกษา หรือเพื่อธุรกิจ หน้าที่การงาน และเพื่อไปร่วมประชุม” (องค์การการท่องเที่ยวโลก: World Tourism Organization 1981: 89)

จากความหมายข้างต้น องค์การการท่องเที่ยวโลก (World Tourism Organization) แห่งองค์การสหประชาชาติ ได้กำหนดความหมายของการท่องเที่ยวว่าการเดินทางใดๆก็ตามที่เป็นการเดินทางตามเงื่อนไขสากล 3 ประการ ดังต่อไปนี้

1. การเดินทางจากสถานที่อยู่อาศัยเป็นประจำ ไปยังสถานที่อื่นๆ เป็นการชั่วคราว
2. การเดินทางนั้นผู้เดินทาง เดินทางด้วยความสมัครใจ ไม่ใช่เป็นการถูกบังคับ
3. การเดินทางเพื่อวัตถุประสงค์ใดๆ ก็ตามที่ไม่ใช่การเดินทางเพื่อประกอบอาชีพ หรือหารายได้

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย อธิบายถึงคำว่า การท่องเที่ยว ไว้ว่าเป็นคำที่มีความหมายค่อนข้างกว้าง เพราะมิได้หมายเฉพาะเพียงการเดินทางเพื่อพักผ่อนหย่อนใจ หรือเพื่อความสนุกสนานบันเทิง เรียงร้อยดังที่คนส่วนมากเข้าใจกัน การเดินทางเพื่อการประชุมสัมมนา เพื่อศึกษาหาความรู้ เพื่อการกีฬา เพื่อการติดต่อธุรกิจ ตลอดจนการเยี่ยมเยียนญาติพี่น้อง ก็นับว่าเป็นการท่องเที่ยวทั้งสิ้น

จากความหมายดังกล่าวสามารถสรุปถึงความหมายของการท่องเที่ยวได้ว่าหมายถึงการเดินทางไปยังจุดหมายปลายทางเป็นการชั่วคราว โดยไม่ได้ถูกบังคับหรือเพื่อสินจ้างและไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการประกอบอาชีพยังจุดหมายปลายทางนั้นแต่มีวัตถุประสงค์เพื่อการพักผ่อนและอื่นๆ นอกจากนี้เห็นได้ว่าการท่องเที่ยวเป็นกิจกรรมที่ประกอบด้วย 2 องค์ประกอบหลักคือ ผู้เดินทางหรือนักท่องเที่ยว และจุดหมายปลายทางหรือสถานที่เพื่อการท่องเที่ยว ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

องค์การท่องเที่ยวโลกแห่งสหประชาชาติได้กำหนดความหมายของนักท่องเที่ยวไว้โดยสรุป ได้แก่

1. นักท่องเที่ยวนานาชาติ (Inbound Tourists) เป็นนักท่องเที่ยวที่เดินทางไปพำนักอยู่ในประเทศอื่นที่ไม่ใช่ถิ่นที่อยู่ของตนในระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 คืน แต่ไม่เกิน 1 ปี ด้วยวัตถุประสงค์ต่างๆที่ไม่ใช่เป็นการหารายได้ และบุคคลใดที่เดินทางตามลักษณะดังกล่าว แต่พำนักในสถานที่นั้นๆน้อยกว่า 1 คืน เรียกว่า นักทัศนจร (International Excursionists)

2. นักท่องเที่ยวภายในประเทศ (Domestic Tourists) หมายถึง บุคคลใดก็ตามที่พำนักอยู่ในประเทศหนึ่งและจะเป็นคนสัญชาตินั้นหรือไม่ก็ตาม เดินทางไปในสถานที่อื่นภายในประเทศนั้น นอกเหนือจากการไปอยู่ตามปกติของเขาในช่วงระยะเวลาไม่น้อยกว่า 24 ชั่วโมง หรือ 1 คืน โดยมีวัตถุประสงค์อื่นๆที่ไม่ใช่กิจกรรมที่เป็นรายได้จากสถานที่นั้น โดยมีแรงจูงใจในการเดินทางเพื่อเหตุผล ดังนี้

- 1) การเดินทางที่ใช้เวลาเพื่อการพักผ่อน วันหยุด สุขภาพ การศึกษา ศาสนา และกีฬา
- 2) การเดินทางเพื่อธุรกิจ และเพื่อวัตถุประสงค์ของหน่วยงาน

ส่วนนักทัศนจรภายในประเทศ (Excursionists) เป็นบุคคลที่เดินทางตามลักษณะดังกล่าวแล้ว แต่พำนักในสถานที่นั้นๆน้อยกว่า 1 คืน

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ได้นำความหมายที่องค์การท่องเที่ยวโลกได้กำหนดไว้เป็นหลักในการจัดนับสถิติ และได้กำหนดลักษณะของนักท่องเที่ยวไว้ดังนี้

1. นักท่องเที่ยวระหว่างประเทศ หมายถึง ชาวต่างประเทศที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทย และพำนักอยู่ในการเดินทางครั้งหนึ่งๆ ไม่น้อยกว่า 1 คืน หรือ 24 ชั่วโมง และไม่มากไปกว่า 60 วัน โดยมีวัตถุประสงค์ในการเดินทางนั้นๆ ดังต่อไปนี้

- 1) การท่องเที่ยว การพักผ่อน การรักษาสุขภาพ การเยี่ยมญาติมิตร การศึกษาและการดูงาน
- 2) การร่วมประชุมสัมมนา หรือเป็นตัวแทนสมาคม นักบวช นักกีฬา ฯลฯ
- 3) การติดต่อธุรกิจ แต่ไม่ใช่เพื่อหารายได้
- 4) การมาจับเรือเดินสมุทรที่แวะจอดในท่าเรือ

2. นักท่องเที่ยวภายในประเทศ หมายถึง ชาวไทยหรือชาวต่างประเทศที่อาศัยอยู่ในประเทศไทย เดินทางจากที่อยู่ในจังหวัดของตน ไปยังจังหวัดอื่นๆ โดยมีวัตถุประสงค์ในการเดินทางใดๆก็ตามที่ไม่ใช่การหารายได้ ในสถานที่ไปเยือน และระยะเวลาพำนักไม่เกิน 60 วัน

จุดหมายปลายทางหรือสถานที่เพื่อการท่องเที่ยวตามความหมายขององค์การสหประชาชาตินั้น จุดหมายปลายทางหรือสถานที่เพื่อการท่องเที่ยวไม่ได้หมายถึงเฉพาะสถานที่ที่เป็นที่ตั้งของแหล่งท่องเที่ยวเพียงอย่างเดียว แต่มีความหมายรวมถึงถึงการมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่อการดำรงชีวิตและมีการให้บริการที่สามารถตอบสนองความต้องการแก่นักท่องเที่ยวได้ และนำไปสู่ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว ซึ่งก็หมายความว่าสถานที่เพื่อการท่องเที่ยวนั้นจะต้องเกี่ยวข้องกับกระทำให้เกิดหรือการผลิตสิ่งอำนวยความสะดวกและบริการ ซึ่งคล้ายกับการผลิตในความหมายของอุตสาหกรรมที่หมายถึงการประกอบกิจกรรมด้วยการนำปัจจัยการผลิตต่างๆซึ่งได้แก่ เงินทุน แรงงาน วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องจักร และการจัดการมารวมกัน เพื่อผลิตสินค้าหรือบริการอย่างใดอย่างหนึ่งที่มีคุณค่าต่อมนุษย์ดังนั้นการท่องเที่ยวจึงเป็น

อุตสาหกรรมอย่างหนึ่ง แต่เป็นอุตสาหกรรมที่ไม่ได้ผลิตเฉพาะสินค้าเหมือนอย่างอุตสาหกรรมทั่วไป แต่เป็นอุตสาหกรรมที่ผลิตการบริการ เรียกว่า อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ที่มีผู้ให้ความหมายต่างๆ ดังนี้ พระราชบัญญัติการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พ.ศ. 2522 ได้บัญญัติความหมายของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวว่าหมายถึง อุตสาหกรรมที่จัดให้มีหรือให้บริการเกี่ยวกับการท่องเที่ยวทั้งภายในและภายนอกราชอาณาจักรโดยมีค่าตอบแทน และหมายรวมถึง (1) ธุรกิจนำเที่ยว (2) ธุรกิจโรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว (3) ธุรกิจภัตตาคาร สถานบริการและสถานที่ตากอากาศสำหรับนักท่องเที่ยว (4) ธุรกิจขายของที่ระลึกหรือสินค้าสำหรับนักท่องเที่ยว (5) ธุรกิจกีฬาสำหรับนักท่องเที่ยว (6) การดำเนินงานนิทรรศการ งานแสดง งานออกงาน การโฆษณาเผยแพร่ หรือดำเนินการอื่นๆ โดยมีความมุ่งหมายเพื่อชักจูง หรือส่งเสริมให้มีการเดินทางท่องเที่ยว

วินิจ วีรยางกูล (2549) ได้ให้ความหมายว่า เป็นอุตสาหกรรมบริการ ซึ่งประกอบด้วยธุรกิจหลายประเภท ได้แก่

1. ธุรกิจที่เกี่ยวข้องโดยตรง ได้แก่ ธุรกิจด้านการขนส่ง ธุรกิจด้านโรงแรมและที่พัก ธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร และธุรกิจการจัดนำเที่ยว ซึ่งผลผลิตหลักที่นักท่องเที่ยวซื้อโดยตรงได้แก่ บริการ (Service) ต่างๆ รวมทั้งความสะดวกสบายตลอดการเดินทางท่องเที่ยว

2. ธุรกิจที่เกี่ยวข้องทางอ้อม ได้แก่ การผลิตสินค้าเกษตรกรรมและสินค้าหัตถกรรมต่างๆ เป็นต้น วัตถุประสงค์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวคือ ความสวยงามตามธรรมชาติ ศิลปกรรม โบราณสถาน ขนบธรรมเนียม ประเพณี ตลอดจนวิถีการดำเนินชีวิตของประชาชน ซึ่งผลผลิตของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวก็คือ บริการที่นักท่องเที่ยวได้รับในรูปแบบต่างๆ และก่อให้เกิดความพึงพอใจ และยังมีแนวโน้มในเรื่องของการมีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาพักมากขึ้น มีระยะเวลาพักค้างคืนในประเทศยาวนานขึ้น และมีค่าใช้จ่ายในประเทศสูงขึ้น

Gee, Choy and Makens (1989) ได้อธิบายถึงความสัมพันธ์ของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเกี่ยวกับธุรกิจต่างๆ ดังนี้

1. ธุรกิจที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับนักท่องเที่ยว เช่น บริษัทการบิน โรงแรมและที่พัก การขนส่งภาคพื้นดิน บริษัทนำเที่ยว ภัตตาคารและร้านค้าปลีกต่างๆ

2. ธุรกิจสนับสนุนการท่องเที่ยว หรือมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาต่างๆ เช่น บริษัทจัดนำเที่ยว วารสารหรือผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับการนำเที่ยว บุคลากร ฝ่ายบริหารในธุรกิจโรงแรม และบริษัทที่ทำการศึกษาวิจัยหรือวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยวและแหล่งท่องเที่ยว

3. หน่วยงานหรือองค์การต่างๆ ของรัฐ รัฐวิสาหกิจ หรือเอกชน ซึ่งมีหน้าที่ในการวางแผนพัฒนาอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยว สถาบันการเงิน บริษัทก่อสร้าง สถาบันการศึกษาที่ให้การศึกษาและการฝึกอบรมที่เกี่ยวกับวิชาการท่องเที่ยวและอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

2.2 องค์ประกอบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) (อ้างถึงในบุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา, 2548) ให้คำจำกัดความองค์ประกอบของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไว้ว่าประกอบด้วยธุรกิจและการบริการ สิ่งอำนวยความสะดวกทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับนักท่องเที่ยว ซึ่งประกอบด้วย

1. ทรัพยากรการท่องเที่ยว (Tourism resources) หรือแหล่งท่องเที่ยวเป็นองค์ประกอบที่สำคัญอันดับแรกเพราะทรัพยากรการท่องเที่ยวจะเป็นสิ่งจูงใจให้นักท่องเที่ยวต้องการเดินทางเข้ามาท่องเที่ยว มาสัมผัสกับทรัพยากรการท่องเที่ยวที่อยู่ในจังหวัดหรือประเทศต่างๆ จึงถือเป็นจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยว ดังนั้นจึงต้องมีการดูแลรักษาทรัพยากรการท่องเที่ยวเดิมและพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวใหม่ให้มีความน่าสนใจสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวเดินทางมาท่องเที่ยวอยู่เสมอ

1.1. ประเภทของทรัพยากรการท่องเที่ยว แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่

1.1.1. ทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทธรรมชาติ เช่น ป่า ภูเขา แม่น้ำ อ่างเก็บน้ำ ทะเล เกาะ ชายหาด ถ้ำ เขตอนุรักษ์พันธุ์สัตว์ เป็นต้น

1.1.2. ทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทประวัติศาสตร์ โบราณสถาน โบราณวัตถุ สามารถแบ่งย่อยได้เป็น 2 ประเภท ได้แก่

- ประเภทโบราณสถาน เช่น ศาสนสถาน อุทยานประวัติศาสตร์ พระราชวัง บ้านโบราณ ชุมชนโบราณ เป็นต้น

- ประเภทโบราณวัตถุ เช่น ภาพเขียนโบราณ วัตถุโบราณ พระพุทธรูปโบราณ สมบัติโบราณ รูปปั้นโบราณ เป็นต้น

1.1.3. ทรัพยากรการท่องเที่ยวประเภทศิลปวัฒนธรรม ประเพณี และกิจกรรม สามารถแบ่งย่อยได้ 3 ประเภท ได้แก่

- ประเภทศิลปวัฒนธรรม เช่น ชุมชน หมู่บ้าน ตลาด ศูนย์วัฒนธรรม การละเล่นพื้นบ้าน ดนตรีพื้นเมือง สินค้าพื้นเมือง ไร่สวน วิถีชีวิต อัยาศัยไมตรีของประชาชน เป็นต้น

- ประเภทประเพณี เช่น ประเพณีสงกรานต์ ประเพณีแห่เทียนพรรษา เทศกาลกินเจ ประเพณีลอยกระทง งานบุญบั้งไฟ เป็นต้น

- ประเภทกิจกรรม เช่น กิจกรรมแข่งขันกีฬา กิจกรรมบันเทิง สวนสนุก สนามกอล์ฟ กิจกรรมเดินป่า กิจกรรมศึกษาธรรมชาติ การโต้เขา การตกปลา การถ่ายรูป เป็นต้น

1.2. องค์ประกอบของทรัพยากรการท่องเที่ยวจะต้องประกอบด้วย 3 ส่วน ได้แก่

- สิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยว (Attraction)

- เส้นทางคมนาคมขนส่งเข้าถึง (Accessibility)

- สิ่งอำนวยความสะดวก (Amenities) แบ่งออกเป็น สิ่งอำนวยความสะดวกประเภทการเข้า-ออกเมือง สิ่งอำนวยความสะดวกประเภทโครงสร้างพื้นฐานหรือสาธารณูปโภคและสาธารณูปการ และ สิ่งอำนวยความสะดวกประเภทความปลอดภัยทั้งความปลอดภัยในลักษณะทั่วไปและความปลอดภัยจากการใช้บริการท่องเที่ยว

2. การตลาดท่องเที่ยว (Tourism marketing) เป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการช่วยส่งเสริมชักจูงเร่งเร้าให้คนเข้ามาท่องเที่ยวยังแหล่งท่องเที่ยวเนื่องจากการที่นักท่องเที่ยวจะตัดสินใจเพื่อการท่องเที่ยวยังสถานที่ใดที่หนึ่งจะต้องรู้จักสถานที่นั้นก่อนว่ามีสิ่งน่าสนใจหรือสิ่งจูงใจใดบ้าง ดังนั้นการให้ข่าวสารและข้อมูลทางการท่องเที่ยวจึงเป็นสิ่งจำเป็นที่ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนจะต้องร่วมมือกันส่งเสริมการตลาดท่องเที่ยวเพื่อให้นักท่องเที่ยวรู้จักสถานที่ท่องเที่ยวและมีข้อมูลประกอบการตัดสินใจอันเป็นการกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวเดินทางมาท่องเที่ยวมากขึ้น

3. ธุรกิจท่องเที่ยว (Tourism business) เป็นการดำเนินธุรกิจให้บริการแก่นักท่องเที่ยวเพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวอันจะทำให้เกิดนักท่องเที่ยวเกิดความพึงพอใจโดยมีผลตอบแทนเป็นผลกำไรจากการดำเนินธุรกิจ ในขณะเดียวกันธุรกิจท่องเที่ยวโดยตัวธุรกิจเองก็สามารถเป็นสิ่งดึงดูดให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวได้เช่นกัน ประเภทของธุรกิจท่องเที่ยวได้แก่

3.1. ธุรกิจที่พักแรม (Accommodation) เช่น โรงแรม หมู่บ้านพักตากอากาศ (resort) บังกะโล เรือนแรม (guest house) หอพัก อพาร์ทเมนท์ เป็นต้น

3.2. ธุรกิจอาหารและบันเทิง (Food and Entertainment) เช่น ธุรกิจอาหารบุฟเฟต์ (buffet) ธุรกิจอาหารคอฟฟี่ช็อป (coffee shop) ธุรกิจอาหารเฉพาะกลุ่มเชื้อชาติ ไนท์คลับ (night club) สถานอาบอบนวด สถานนวดแผนโบราณ โรงภาพยนตร์ โรงละคร เป็นต้น

3.3. ธุรกิจนำเที่ยวและมัคคุเทศก์ (Operation and Tour guide) ธุรกิจนำเที่ยวสามารถแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ ประเภทนำเที่ยวภายในประเทศ (Domestic tour) ประเภทนำนักท่องเที่ยวต่างชาติเข้ามาเที่ยวในประเทศไทย (Inbound tour) และประเภทนำนักท่องเที่ยวชาวไทยไปเที่ยวยังต่างประเทศ (Outbound tour)

3.4. ธุรกิจจำหน่ายสินค้าที่ระลึก (Souvenir business) เป็นการดำเนินธุรกิจให้บริการจำหน่ายสินค้าที่ระลึกให้แก่นักท่องเที่ยวเพื่อนำกลับไปยังภูมิลำเนาของตนซึ่งถือเป็นกิจกรรมที่ช่วยให้การเดินทางท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวมีชีวิตชีวามากขึ้น

3.5. ธุรกิจการขนส่ง (Transportation) เป็นการดำเนินธุรกิจให้บริการด้านการขนส่งให้แก่นักท่องเที่ยวให้สามารถเดินทางเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวได้อย่างสะดวกสบาย รวดเร็วและปลอดภัย ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท ได้แก่ ธุรกิจขนส่งด้วยรถยนต์ ธุรกิจขนส่งด้วยรถไฟ ธุรกิจขนส่งด้วยเรือและธุรกิจขนส่งด้วยเครื่องบิน

2.3 แนวคิดด้านศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว

ศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว คือ ความพร้อมของแหล่งท่องเที่ยวที่เอื้ออำนวยต่อการพัฒนา การปรับปรุง หรือการทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลง รวมถึงความน่าสนใจของท้องถิ่นนั้นว่ามีเพียงพอที่จะดึงดูดใจนักท่องเที่ยวให้ตัดสินใจเดินทางไปยังแหล่งท่องเที่ยวนั้นหรือไม่

ธรรมศักดิ์ โรจนสุนทร (2542: 43-44) แบ่งองค์ประกอบที่นำมาเป็นเครื่องบ่งชี้ศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว ดังนี้

1. ปัจจัยจูงใจหลักของการท่องเที่ยว พิจารณาจากสถานที่ตั้งและลักษณะของแหล่งท่องเที่ยวนั้นต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวหลายๆ ด้าน เช่น ความต้องการในด้านความสงบในการพักผ่อน ความสนุกสนาน การหาประสบการณ์ ซึ่งปัจจัยจูงใจหลักแบ่งได้ 3 ชนิด ได้แก่ ปัจจัยจูงใจด้านธรรมชาติ ปัจจัยจูงใจด้านประวัติศาสตร์และศาสนา และปัจจัยจูงใจทางด้านกิจกรรมที่มนุษย์สร้างขึ้น

2. ปัจจัยประกอบ ได้แก่ คุณค่าดึงดูดใจจากสภาพแวดล้อม ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และลักษณะภูมิทัศน์ที่เป็นเอกลักษณ์ ความปลอดภัยต่อชีวิตและทรัพย์สิน สภาพเศรษฐกิจและสังคม ภัยธรรมชาติ และการเมือง

3. ปัจจัยสนับสนุนและสิ่งอำนวยความสะดวก ได้แก่ สิ่งอำนวยความสะดวกที่ได้มาตรฐานด้านที่พักและอาหาร การสื่อความหมาย ข้อมูลข่าวสาร การให้ข่าวสารประชาสัมพันธ์ ตลอดจนสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เช่น ร้านจำหน่ายของที่ระลึก เป็นต้น

4. ปัจจัยด้านโครงสร้างพื้นฐานและการคมนาคม ต้องพิจารณาถึงโครงข่ายการคมนาคมทางบก ทางน้ำ และทางอากาศ บริการสาธารณะ เช่น ไฟฟ้า น้ำ การระบายน้ำ การกำจัดขยะ ตลอดจนระบบการสื่อสารโทรคมนาคม

จารุจน์ กลิ่นดีปัส(อ้างใน วิภา ศรีระทุ: 2551) กล่าวถึงการประเมินศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว โดยต้องครอบคลุมองค์ประกอบการท่องเที่ยวทั้ง 4 ด้าน ดังนี้

1. เกณฑ์การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวที่ครอบคลุมองค์ประกอบด้านพื้นที่ คือ การดึงดูดนักท่องเที่ยวด้วยทรัพยากรทางธรรมชาติที่มีลักษณะเฉพาะ หรือมีความเป็นเอกลักษณ์ ประวัติศาสตร์

โบราณวัตถุสถานที่มีความเกี่ยวข้องกับระบบนิเวศน์ วัฒนธรรมประเพณีในท้องถิ่น รวมทั้งต้องมีปัจจัยอื่นที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในพื้นที่ ได้แก่ ลักษณะภูมิทัศน์ ความสะดวกในการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว เช่น สภาพของเส้นทาง ฤดูกาล ระยะทางจากจุดศูนย์กลางการท่องเที่ยวในพื้นที่ เป็นต้น

2. เกณฑ์การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวที่ครอบคลุมองค์ประกอบด้านการจัดการ คือ ความปลอดภัยในการท่องเที่ยวในพื้นที่ และบริเวณใกล้เคียง การจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้าถึง เช่น ถนน ไฟฟ้า แหล่งน้ำ การจัดการควบคุมจำนวนนักท่องเที่ยวในพื้นที่ท่องเที่ยว ไม่ให้เกิดขีดความสามารถในการรองรับ การจัดการควบคุมกิจกรรมท่องเที่ยวในพื้นที่

3. เกณฑ์การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวที่ครอบคลุมองค์ประกอบด้านกิจกรรม และกระบวนการ คือ การพิจารณาถึงความหลากหลายของกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศในพื้นที่ โอกาสในการสร้างจิตสำนึก และการให้การศึกษาด้านสิ่งแวดล้อม

4. เกณฑ์การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวที่ครอบคลุมองค์ประกอบด้านการมีส่วนร่วม คือ การพิจารณาว่า องค์กรท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการควบคุมดูแลแหล่งท่องเที่ยวในรูปแบบใดบ้าง และประชาชนในท้องถิ่นมีความพอใจ หรือสนใจที่จะให้แหล่งท่องเที่ยวในท้องถิ่นของตนได้รับการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวหรือไม่

ทั้งนี้ในการพิจารณาศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการพัฒนา เป็นสิ่งสำคัญอย่างหนึ่งในการศึกษาทรัพยากรที่มีอยู่ ก่อนที่จะวางแผนพัฒนาหรือสิ่งเสริมใดๆ เพื่อให้การดำเนินงานนั้นบรรลุวัตถุประสงค์เป้าหมายและได้รับผลประโยชน์ตอบแทนอย่างมีประสิทธิภาพ

อย่างไรก็ตาม ข้อมูลข้างต้น กล่าวถึงการประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวโดยรวมเท่านั้น ไม่ได้เจาะจงแหล่งท่องเที่ยวตามประเภทแหล่งท่องเที่ยว สำนักพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา (2556) ได้ดำเนินการสร้างมาตรฐานคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวประเภทตามประเภทของการท่องเที่ยว อาทิ แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ รวมถึงแหล่งท่องเที่ยวประเภทวัฒนธรรม ซึ่งเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยมีการกำหนดศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมโดยมีองค์ประกอบสำคัญ 3 ประการดังนี้

1. ศักยภาพในการดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยว

หมายถึงการที่แหล่งท่องเที่ยวมีจุดดึงดูดความสนใจหรือมีคุณค่าทางศิลปวัฒนธรรมซึ่งสามารถสร้างความประทับใจและความพึงพอใจให้แก่นักท่องเที่ยวเช่นมีความโดดเด่นและมีเอกลักษณ์ของวิถีชีวิตและภูมิปัญญาที่มีความงามทางศิลปวัฒนธรรมและจากการที่วัฒนธรรมเป็นมรดกทางสังคมของมนุษย์ที่สั่งสมมาแต่อดีตและมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะในแต่ละท้องถิ่นด้านศักยภาพในการดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยวของแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมมีหลักเกณฑ์ในการพิจารณา 2 ด้านได้แก่

1. คุณค่าทางศิลปวัฒนธรรมประกอบด้วย 7 ดัชนีชี้วัดได้แก่ 1) ความเป็นเอกลักษณ์ด้านวิถีชีวิต ภูมิปัญญาและองค์ความรู้ 2) ความต่อเนื่องของการสืบสานวัฒนธรรมประเพณี 3) ความงามทางศิลปวัฒนธรรม 4) ความสามารถในการสืบทอดภูมิปัญญาและองค์ความรู้อย่างต่อเนื่อง 5) ความเป็นมาทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรมประเพณีที่สืบค้นได้ 6) ความผูกพันต่อท้องถิ่น 7) ความเข้มแข็งในการรักษาเอกลักษณ์

2. ศักยภาพทางกายภาพและการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวประกอบด้วย 3 ดัชนีชี้วัด ได้แก่

1) การเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว 2) ความปลอดภัยด้านการท่องเที่ยว 3) ความหลากหลายของกิจกรรมการท่องเที่ยว

2 ศักยภาพในการรองรับด้านการท่องเที่ยว

ศักยภาพในการรองรับด้านการท่องเที่ยวหมายถึงองค์ประกอบต่างๆที่ช่วยเสริมสร้างแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมนั้นให้มีความมีความสำคัญ เหมาะสมในการจัดการท่องเที่ยวสำหรับศักยภาพในการรองรับด้านการท่องเที่ยวมีหลักเกณฑ์ในการพิจารณา 2 ด้านได้แก่

1. ศักยภาพในการพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกขั้นพื้นฐาน
2. ศักยภาพในการพัฒนาการท่องเที่ยวจากปัจจัยภายนอก

องค์ประกอบที่ 3 การบริหารจัดการ

การบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยวหมายถึงความสามารถในการควบคุมดูแลการดำเนินงานการจัดการแหล่งท่องเที่ยวโดยมีองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องได้แก่

1) ด้านการจัดการท่องเที่ยวเพื่อให้เกิดความยั่งยืนประกอบด้วยการจัดการด้านการอนุรักษ์แหล่งท่องเที่ยวและการจัดการด้านการท่องเที่ยว

2) การจัดการด้านการให้ความรู้และการสร้างจิตสำนึกโดยพิจารณาจากการดำเนินงานขององค์กรที่ดูแลรับผิดชอบพื้นที่ในการสร้างเสริมจิตสำนึก และการเรียนรู้ในเรื่องแหล่งท่องเที่ยววัฒนธรรมแก่นักท่องเที่ยวได้แก่ เจ้าหน้าที่ดูแลพื้นที่ผู้ประกอบการและชุมชนท้องถิ่นที่อยู่โดยรอบแหล่งท่องเที่ยว

3) การจัดการด้านเศรษฐกิจและสังคม พิจารณาจากการมีส่วนร่วมของชุมชนในกิจกรรมการท่องเที่ยว โดยการเปิดโอกาสให้ประชาชนหรือชุมชนได้มีส่วนร่วมในการคิดการพิจารณาตัดสินใจการดำเนินการและร่วมรับผิดชอบในการเรื่องต่างๆที่จะมีผลกระทบต่อประชาชนหรือชุมชนนั้นๆรวมทั้งการกระจายรายได้หรือผลประโยชน์สู่ท้องถิ่น

เกณฑ์ประเมินด้านการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมมี 2 ด้านได้แก่

1. การจัดการด้านการอนุรักษ์แหล่งท่องเที่ยวประกอบด้วย 3 ดัชนีชี้วัดได้แก่ 1) การจัดการด้านการรักษาสภาพและฟื้นฟูแหล่งท่องเที่ยว 2) การจัดการด้านการใช้ประโยชน์พื้นที่ 3) การจัดการด้านการติดตามและการประเมินการเปลี่ยนแปลงอันเนื่องมาจากการท่องเที่ยว

2. การจัดการด้านการท่องเที่ยวประกอบด้วย 5 ดัชนีชี้วัดได้แก่ 1) การจัดการด้านการบริการและสาธารณูปโภคแก่นักท่องเที่ยว 2) การจัดการด้านกิจกรรมการท่องเที่ยว 3) การจัดการด้านการให้ความรู้และการสร้างจิตสำนึก 4) ชุมชนท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการการท่องเที่ยว 5) ชุมชนมีรายได้จากการท่องเที่ยว

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว

ประหยัด (2544 : บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาแนวทางการจัดการ การท่องเที่ยวโดยชุมชนศึกษากรณีตลาดน้ำดอนหวาย จังหวัดนครปฐม ผลการศึกษาพบว่าปัจจัยสำคัญที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวคือ รสชาติอาหารและความงามเอกลักษณ์ของตลาดริมน้ำในด้านปัญหาที่เกิดขึ้นในแต่ละแห่ง คือปัญหาด้านการบริการการท่องเที่ยวผลกระทบต่อ สภาพแวดล้อมทางกายภาพโดยเฉพาะแหล่งน้ำธรรมชาติ ด้านการบริหารจัดการการท่องเที่ยวขององค์กรชุมชน ได้แก่ การขาดการบริหารจัดการที่ดีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบไม่ชัดเจน ปัญหาการจัดเก็บผลประโยชน์ ปัญหาด้านงบประมาณ การขาดการประสานงานกับองค์กรอื่นๆ และปัญหาการมีส่วนร่วมของประชาชนในชุมชน

พนิตตา (2544) ได้ศึกษาเรื่องศักยภาพของชุมชนบ้านห้วยฮี้ในการจัดการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์แบบโฮมสเตย์โดยทำการศึกษาความคิดเห็นทั้งจากประชาชนในหมู่บ้านและบุคคลภายนอกที่ให้ความช่วยเหลือด้านการท่องเที่ยวในชุมชนแห่งนี้ ผลการวิจัยสรุปได้ตั้งนี้การท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์แบบโฮมสเตย์ คือ การท่องเที่ยว

เชิงนิเวศน์ที่นักท่องเที่ยวจะพักแรมในชุมชนเสมือนเป็นสมาชิกในครอบครัว เพื่อเรียนรู้วิถีชีวิตแลกเปลี่ยนประสบการณ์ เรียนรู้วัฒนธรรมชุมชนแห่งนี้ ส่วนใหญ่ดำเนินธุรกิจท่องเที่ยวประมาณ 3-4 ปี สามารถสร้างรายได้ให้แก่สมาชิกระหว่าง 200-600 บาทต่อเดือน แม้รายได้ไม่สูงนักแต่ก็สร้างความพึงพอใจแก่ชุมชน เพราะทรัพยากรธรรมชาติ วัฒนธรรมประเพณี วิถีชีวิตถูกรักษาไว้ภายใต้การจัดการท่องเที่ยว เมื่อพิจารณาในแง่สังคมพบว่าชุมชนมีการแบ่งโครงสร้างขององค์กร และมีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบกันอย่างดี อีกทั้งผู้นำชุมชนมีความเข้มแข็งสามารถสั่งและชักชวนให้สมาชิกชุมชนร่วมกันทำงานให้สำเร็จได้

ศมาและคณะ (2545) ได้ทำการศึกษาเรื่องการจัดการด้านการท่องเที่ยวชุมชนท้องถิ่น : ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนศรีวิ้ง ตำบลกำโลน อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราชพบว่าการจัดการด้านการท่องเที่ยวของชุมชนศรีวิ้งมี 3 ลักษณะ คือ 1) กลุ่มทุน มีหน้าที่ในการจัดหาและระดมทุนเพื่อให้เกิดมีทุนหมุนเวียนในชุมชนมากที่สุด นอกจากนั้นยังเปิดให้สมาชิกกู้ยืมเงินนำไปใช้ในกิจกรรมต่าง ๆ รวมไปถึงการจัดสวัสดิการในส่วนการรักษาพยาบาล การศึกษา และการพัฒนาชุมชนด้วย 2) กลุ่มอาชีพ มีหน้าที่ในการส่งเสริมอาชีพให้สมาชิกภายในชุมชนมีอาชีพเสริม นอกจากทำเกษตรเพียงอย่างเดียวเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน กลุ่มอาชีพเองเป็นเสมือนแหล่งท่องเที่ยวหนึ่งภายในชุมชนด้วย 3) กลุ่มอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ มีหน้าที่หลักในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติภายในชุมชนในมีความอุดมสมบูรณ์ และควบคุมการใช้ทรัพยากรของชุมชนให้เกิดประโยชน์สูงสุด รวมไปถึงการปลูกจิตสำนึกให้คนภายในชุมชนรู้คุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติ เป็นกลุ่มที่ดูแลเส้นทางการท่องเที่ยวของชุมชนศรีวิ้งด้วย และชุมชนคาดหวังผลประโยชน์ที่จะได้รับการจัดการด้านการท่องเที่ยวในเรื่อง การทำให้เกิดผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน การทำงานเป็นทีม การอยู่ร่วมกันเป็นกลุ่มความรู้สึกรักชุมชนเพิ่มมากขึ้น เกิดความภูมิใจในชุมชนของตนเอง ส่วนเรื่อง การมีส่วนร่วมในการจัดการด้านการท่องเที่ยวพบว่าชุมชนมีส่วนร่วมในเรื่องต่าง ๆ ตามลำดับดังนี้ คือ มีส่วนร่วมในการประชุม มีส่วนร่วมในการรับผลประโยชน์ มีส่วนร่วมในการตัดสินใจ มีส่วนร่วมในการปฏิบัติ และมีส่วนร่วมในการประเมินผล

ประกอบศิริและคณะ (2545) ได้ทำการศึกษาเรื่องศักยภาพการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนริมกว๊านพะเยา ผลการวิจัยพบว่า การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนบ้านฮ่อมไฮมีข้อได้เปรียบหรือที่เรียกว่าจุดแข็ง ที่สำคัญคือ สิ่งดึงดูดใจ ซึ่งมีตัวกว๊านพะเยาและกิจกรรมของชุมชนเป็นทรัพยากรและความสะดวกในการเข้าถึง สำหรับข้อเสียเปรียบหรือจุดอ่อนที่สำคัญของการพัฒนาคือสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ในส่วนของแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในพื้นที่ศึกษาผู้ศึกษาพบว่า ควรจะต้องมีแผนงานที่สำคัญ 5 แผนงาน ประกอบด้วยแผนส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการแผนพัฒนาธุรกิจการท่องเที่ยว แผนพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกและสิ่งแวดล้อมแผนรักษาความปลอดภัย และแผนพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

กษมาและคณะ (2546 : บทคัดย่อ) ทำการศึกษาผลกระทบการท่องเที่ยวต่อชุมชน : กรณีศึกษาชุมชนบ้านศรีฐาน ตำบลศรีฐาน อำเภอภูกระดึง จังหวัดเลย พบว่าการท่องเที่ยวส่งผลทางบวกและลบ โดยทางบวกทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางเศรษฐกิจ การสร้างงาน การยกระดับมาตรฐานการครองชีพ การลดภาวะการว่างงาน การสร้างความสามัคคีในชุมชน การป้องกันการอพยพย้ายถิ่น การเสริมสร้างการศึกษา ความร่วมมือในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ศิลปวัฒนธรรม การส่งเสริมคุณค่าสิ่งแวดล้อม การพัฒนาปรับปรุงสิ่งแวดล้อมชุมชน ส่วนผลทางลบได้แก่ ปัญหารายได้ไม่แน่นอน ปัญหาค่าครองชีพ ปัญหาการแบ่งปันผลประโยชน์ ปัญหาการถือครองที่ดินเกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตและค่านิยม ความไม่เป็นธรรมในสังคม อาชญากรรม ความขัดแย้งระหว่างนักท่องเที่ยวกับชุมชน การเปลี่ยนแปลงความเชื่อค่านิยมในการครองชีพ การแต่งกาย ภาษา เกิดการทำลายทางชีวภาพและภูมิทัศน์ของชุมชน จึงควรใช้ยุทธศาสตร์ การจัดการการ

ท่องเที่ยวภายใต้ปัจจัยที่เอื้ออำนวยเพื่อพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยว ควรส่งเสริมการพัฒนาอาชีพ ควรใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการบริหารจัดการและสร้างความรู้ความเข้าใจในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติแก่ชุมชนให้เป็นมรดกสืบทอดให้กับคนรุ่นต่อไป

สุทิน และคณะ (2546: บทคัดย่อ) ทำการวิจัยเรื่องการพัฒนากระบวนการจัดการการท่องเที่ยว : กรณีแหล่งท่องเที่ยวสวนหินผางาม กิ่งอำเภอหนองหิน จังหวัดเลย (ระยะที่ 1) โดยใช้กระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วม พบว่าระยะเริ่มต้นมีการบริหารจัดการโดยกิ่งอำเภอหนองหินจังหวัดเลย ต่อมาปัจจุบันบริหารจัดการโดยองค์การบริหารส่วนตำบลปวนพุก กิจกรรมการท่องเที่ยวที่ก่อให้เกิดรายได้ ส่วนใหญ่ได้จากการนำเที่ยวจุดต่าง ๆ จากการซื้ออาหารและของที่ระลึกของนักท่องเที่ยว ปัญหาทั่วไปของการจัดการท่องเที่ยว ประชาชนยังมีส่วนร่วมน้อย กิจกรรมเชิงสร้างรายได้น้อย แม้คู่แข่งก็ไม่เพียงพอสองในสามเทศกาศสำคัญ ชุมชนไม่เข้าใจและวิตกกับการประกาศจัดตั้งวนอุทยานผางาม น้ำอุปโภคบริโภคไม่เพียงพอในฤดูแล้ง คุณภาพน้ำลดลง ซึ่งเกิดจากน้ำเสียจากขยะสิ่งปฏิกูลที่ซึมลงสู่ชั้นน้ำใต้ดิน จึงควรวิจัยระยะต่อไปโดยการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนามาตรฐานคุณภาพการจัดการท่องเที่ยวเชิงนิเวศของสวนหินผางามให้เกิดขึ้น

สุดารัตน์ แสงจำนงค์ (2549 : บทคัดย่อ) ทำการวิจัยเรื่องการศึกษาเพื่อพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวพระตำหนักในสมัยรัชกาลที่ 5 เขตพระราชวังดุสิต พบว่า ในพื้นที่เป้าหมายมีอาณาบริเวณตั้งแต่พระที่นั่งวิมานเมฆถึงวังสวนสุนันทา ซึ่งสามารถพัฒนาโปรแกรมนำเที่ยวขึ้นมาได้ 2 โปรแกรม ได้แก่ 1. โปรแกรมท่องเที่ยวแบบเต็มวัน จำนวน 2 โปรแกรม ได้แก่ โปรแกรมพระราชวังดุสิต และพระตำหนักในวังสวนสุนันทา และโปรแกรมพระราชวังดุสิตวังสวนสุนันทา และชุมชนบ้านญวน 2. โปรแกรมท่องเที่ยวแบบครึ่งวัน จำนวน 4 โปรแกรม ได้แก่ โปรแกรมพระที่นั่งวิมานเมฆ โปรแกรมวังสวนสุนันทา 1 (มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา) โปรแกรมวังสวนสุนันทา 2 (มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นและมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา) และโปรแกรมวัดราชาวาส และชุมชนบ้านญวน และมีข้อเสนอแนะว่าควรมีการพัฒนาสถานที่ท่องเที่ยวและกิจกรรมทางการท่องเที่ยว การส่งเสริมการท่องเที่ยว การกระตุ้นการมีส่วนร่วมของชุมชนต่อการท่องเที่ยว และการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวในพื้นที่เป้าหมาย

มณฑชาวดี พูลเกิด (2552) ทำการวิจัยเรื่องการพัฒนาแบบการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนเพื่อความยั่งยืน พบว่า รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงระบบเพื่อความยั่งยืนโดยชุมชนด้านปัจจัยนำเข้า ประกอบด้วยองค์ประกอบด้านความสามารถของชุมชน ด้านสิ่งจูงใจของชุมชน ด้านศักยภาพของชุมชน และการมีส่วนร่วมในการลงทุน ด้านกระบวนการแปรสภาพ ประกอบด้วยองค์ประกอบด้านการจัดองค์การ ด้านการบริหารจัดการ การมีส่วนร่วมในการวางแผน การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ การมีส่วนร่วมการดำเนินกิจกรรม/ปฏิบัติตามแผน และการมีส่วนร่วมในการติดตามและประเมินผลด้านผลผลิต ประกอบด้วยองค์ประกอบด้านเป้าหมายในการจัดการท่องเที่ยว ด้านการควบคุม 3 ตัวแปรที่เกี่ยวกับนักท่องเที่ยว การมีส่วนร่วมในการรับผลประโยชน์ การมีส่วนร่วมในการรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วมในการบำรุงรักษา ด้านการป้องกัน ประกอบด้วยองค์ประกอบด้านการควบคุม 6 ตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันและส่งเสริมการจัดการท่องเที่ยว และการมีส่วนร่วมในการกำหนด กฎ ระเบียบกติกา ด้านสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วยองค์ประกอบด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และการมีส่วนร่วมในการใช้ประโยชน์ ประสิทธิภาพของรูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงระบบเพื่อความยั่งยืนด้านความเหมาะสมมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.38 ด้านความถูกต้องครอบคลุมมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52 ด้านความเป็นไปได้มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 ด้านความเป็นประโยชน์มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.71 และมีค่าเฉลี่ยรวมทุกด้านเท่ากับ 4.56

ศิริจรรยา ประพุดติกิจ (2553) ได้ศึกษาสภาพทรัพยากรด้านการท่องเที่ยว ศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศ เพื่อเสนอเส้นทางการเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยว และจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงนิเวศในอำเภอเมือง จังหวัดตราด เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบตรวจสอบทรัพยากรการท่องเที่ยว แบบสำรวจสิ่งอำนวยความสะดวกในแหล่งท่องเที่ยว และแบบประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ ภาคีรัฐ จำนวน 24 คน ภาคเอกชน จำนวน 24 คน ประชาชนท้องถิ่น จำนวน 24 คน และนักท่องเที่ยว จำนวน 60 คน เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลคือ แบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์ วิธีการและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอเมือง จังหวัดตราด 12 แห่งได้แก่ แหล่งท่องเที่ยวทางด้านประวัติศาสตร์และโบราณคดี แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติและแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรจากผลการวิจัยนำมาจัดเส้นทางจำนวน 4 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางท่องเที่ยวที่ 1 ได้แก่ วัดบุปผาราม สถานีวิจัยและพัฒนาทรัพยากรป่าชายเลนที่ 4 (ตราด) และล่องแก่งคลองห้วยแร้ง เส้นทางท่องเที่ยวที่ 2 ได้แก่ วัดไผ่ล้อม ศาลเจ้าพ่อหลักเมือง โบราณสถานจวนเรชิตังกัมปอต และ วัดโยธานิมิต เส้นทางท่องเที่ยวที่ 3 ได้แก่ หาดลานทราย สวนผลไม้บ้านห้วยน้ำขาว และศูนย์ศึกษาธรรมชาติป่าชายเลนบ้านเบร็ดใน เส้นทางท่องเที่ยวที่ 4 ได้แก่ วัดบุปผาราม ศาลเจ้าพ่อหลักเมือง ตลาดเก่าริมคลองบางพระ สถานีวิจัยและพัฒนาทรัพยากรป่าชายเลนที่ 4 (ตราด)แล้ววิเคราะห์หาจุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรคและโอกาสของเส้นทางทั้ง 4 เส้นทาง จากผลการวิเคราะห์ พบว่า เส้นทางท่องเที่ยวที่ 4 มีจุดแข็งมากที่สุด โดยมีแหล่งท่องเที่ยวที่มีความสะดวกในการเข้าถึงเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจและสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้ รองลงมา คือ เส้นทางท่องเที่ยวที่ 1, 2 และ 3 โดยมีจุดอ่อน คือ แหล่งท่องเที่ยวมีป้ายบอกทางแหล่งที่น้อย และขาดการจัดการด้านสิ่งอำนวยความสะดวก โอกาส คือ แหล่งท่องเที่ยวในแต่ละเส้นทางสามารถเชื่อมโยงไปยังแหล่งท่องเที่ยวแห่งอื่น ตลอดจนสามารถพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวให้เป็นเส้นทางท่องเที่ยวเชิงนิเวศ อุปสรรค คือ ขาดการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยว ข้อจำกัดด้านเวลา ตลอดจนขาดบุคลากรด้านการท่องเที่ยว รวมถึงการขาดงบประมาณในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งนี้ คือ 1) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องของรูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศที่เหมาะสม เพื่อรองรับความต้องการของนักท่องเที่ยว 2) ควรเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์เพื่อขยายจำนวนนักท่องเที่ยว 3) นำเส้นทางทั้ง 4 เส้นทางมาปรับปรุง และพัฒนาให้เป็นเส้นทางท่องเที่ยวเชิงนิเวศของอำเภอเมือง จังหวัดตราดต่อไป

วิภา ศรีระทุ (2551) ได้ศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อตรวจสอบทรัพยากรแหล่งท่องเที่ยว และประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศ ในอำเภอเขาแก้ว จังหวัดเพชรบูรณ์ ผู้วิจัยดำเนินการสำรวจแหล่งท่องเที่ยว โดยใช้แบบสำรวจปรับจากตารางตรวจสอบทรัพยากรของ กอดเฟรย์ เคอร์รี่ (Godfrey Kerry) และ คลาร์ก แจ็คกี้ (Clarke Jackie) และให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน ประเมินแหล่งท่องเที่ยวใน อำเภอเขาแก้ว จังหวัดเพชรบูรณ์ จำนวน 10 แห่ง โดยใช้แบบประเมินมาตรฐานคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศ ของสำนักพัฒนาการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา แล้วจัดระดับมาตรฐานคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวตามเกณฑ์ที่กำหนด

ผลการวิจัยพบว่า แหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศในอำเภอเขาแก้ว ที่ศึกษา เป็นพื้นที่ ธรรมชาติและเป็นอนุสรณ์สถาน การใช้พื้นที่ถูกต้องตามกฎหมาย มีการบริหารจัดการเกือบ ทุกแหล่ง ยกเว้นจุดชมวิวยังเพียงแหล่งเดียวที่ยังไม่มีการบริหารจัดการ จากผลการประเมิน ศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวที่เลือกศึกษา 10 แห่ง ที่นักท่องเที่ยวนิยมท่องเที่ยวในอำเภอเขาแก้ว สรุปได้ว่า มีศักยภาพดีเยี่ยม 1 แห่ง คือแก่งบางระจัน มีศักยภาพดีมาก 1 แห่ง คือน้ำตกศรีดิษฐ์และครกพลังน้ำ มีศักยภาพดี 2 แห่ง คือสวนสัตว์เปิดเขาแก้วและพระตำหนักเขาแก้ว มีศักยภาพปานกลาง 1 แห่ง คือพิพิธภัณฑสถานธรรมชาติและพิพิธภัณฑ์พระบรมสารีริกธาตุ อนุสรณ์สถานผู้เสียสละเขาแก้ว พระบรมธาตุเจดีย์กาญจนา

ภิเชกและเนนิมหัสจรรย ส่วนจุดชมวิว (ทะเลหมอก) มีศักยภาพเหมาะสม ที่จะพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์

งานวิจัยของ ชูเกียรติ ศิริวงศ์ (2549) "พฤติกรรมกรซื้อสินค้าของที่ระลึกของนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่น" พบว่า จากกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถาม 400 คน พบว่าส่วนใหญ่เตรียมเงินสำหรับซื้อสินค้าต่ำกว่า 5,000 เยน จำนวน 113 คน คิดเป็นร้อยละ 28.2 รองลงมาคือเตรียมเงิน 10,001 -15,000 เยน เป็นจำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 19.8 เตรียมเงินมากกว่า 20,000 เยน จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 19.3 เตรียมเงิน 5,001 - 10,000 เยน จำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 17.2 และเตรียมเงิน 15,001-20,000 จำนวน 62 คนคิดเป็นร้อยละ 15.5

งานวิจัยเรื่อง "กระบวนการตัดสินใจในการเลือกสถานที่พักของนักท่องเที่ยวต่างชาติ" กนกพร ศิริโรจน์ (2545) พบว่า จากกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถาม 384 คน บริเวณถนนข้าวสารพบว่า นักท่องเที่ยวมีการวางแผนเพื่อการใช้จ่ายเงินต่ำกว่า 20 ดอลลาร์สหรัฐ โดยที่กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ใช้จ่ายเพียงวันละ 6-10 ดอลลาร์สหรัฐ สำหรับที่พักในบริเวณถนนข้าวสาร

งานวิจัยเรื่อง "ความต้องการในการใช้บริการสปาของนักท่องเที่ยวต่างชาติ" จิราวรรณ มั่งถาวรกิจ (2548) พบว่า ค่าเฉลี่ยจำนวนเงินที่นักท่องเที่ยวต่างประเทศเต็มใจที่จะจ่ายในการใช้บริการสปาแต่ละครั้งคือ 1,873.46 บาทโดยมีค่าเฉลี่ยการให้บริการสปา อยู่ที่ 2.04 ครั้ง

จากเอกสารวิชาการและงานวิจัยดังกล่าวข้างต้น อาจกล่าวได้ว่าการท่องเที่ยวมีการเปลี่ยนแปลงไม่หยุดนิ่ง รูปแบบการท่องเที่ยวเปลี่ยนแปลงไปตามปัจจัยแวดล้อมภายนอกของอุตสาหกรรม อันได้แก่ แนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืนที่ใช้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อนแนวคิด และ พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่ต้องการการท่องเที่ยวที่แปลกใหม่ เน้นประสบการณ์การเดินทางท่องเที่ยวมากกว่าการไปเยี่ยมชมอย่างผิวเผินเท่านั้น ปัจจัยเหล่านี้ ทำให้เกิดการศึกษาศักยภาพของการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่เชิงสร้างสรรค์ ที่เน้นประสบการณ์การเดินทาง การอนุรักษ์ทรัพยากรทางธรรมชาติและวัฒนธรรม เข้ามาแทนที่การท่องเที่ยวกระแสหลัก นั่นคือการท่องเที่ยวเฉพาะ (Niche tourism) ที่เน้นกิจกรรมการท่องเที่ยวที่มีความเฉพาะ และมีตลาดนักท่องเที่ยวที่เจาะจง ด้วยแนวคิดเช่นนี้จะนำไปสู่การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนได้ การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวเฉพาะ ที่เน้นกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในแหล่งท่องเที่ยว วัฒนธรรมด้านอาหารการกิน การปรุงอาหารซึ่งสามารถดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวอิสระชาวไทยและชาวต่างชาติที่มีความสนใจด้านอาหาร

2.5 แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเฉพาะ(Niche tourism) และการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร (Gastronomic tourism)

งานวิจัยเรื่อง "พฤติกรรมกรซื้อสินค้าของที่ระลึกของนักท่องเที่ยวต่างประเทศในจังหวัดเชียงใหม่" ชมพูนุช ทิมประเสริฐ (2548) จากกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถาม 400 คนในจังหวัดเชียงใหม่พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่กำหนดงบประมาณในการซื้อสินค้าที่ระลึกแต่ละครั้งโดยเฉลี่ยที่ 1,000 -3,000 บาท จำนวน 125 คน คิดเป็นร้อยละ 46.8 รองลงมาคือเตรียมเงิน ต่ำกว่า 1,000บาท จำนวน 125 คน คิดเป็นร้อยละ 31.3 เตรียมเงิน 3,040-6,000 บาท จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 17.5 เตรียมเงิน 6,040-9,000 บาท จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 3.2 และเตรียมเงินมากกว่า 9,000 บาท จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 1.2

ข้อมูลการท่องเที่ยวในพื้นที่ภาคใต้ตอนบนของประเทศไทย

การท่องเที่ยวเป็นภาคธุรกิจอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาประเทศ โดยประเทศไทยมีรายได้จากภาคการท่องเที่ยวสูงถึงปีละ 702,097 ล้านบาท ในปี 2548 แม้จะเป็นช่วงหลังจากที่

ภาคใต้ประสบภัยพิบัติก็ตาม ซึ่งเป็นรายได้จากทั้งนักท่องเที่ยวต่างชาติและชาวไทย หรือคิดเป็นร้อยละ 10 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ (GDP) ซึ่งภาคการท่องเที่ยวนั้นนอกจากเป็นแหล่งรายได้เงินตราต่างประเทศแล้วยังก่อให้เกิดการจ้างงานและกระตุ้นอุตสาหกรรมที่ต่อเนื่องอีก เช่น อุตสาหกรรมอาหาร ของที่ระลึก ตลอดจนการก่อสร้างและพัฒนาที่ดินในแหล่งท่องเที่ยว เป็นต้น

สำหรับภาคใต้มีรายได้จากการท่องเที่ยวในปี 2548 จำนวน 76,433 ล้านบาทของรายได้ทั่วประเทศ โดยลดจากปี 2547 ที่มีรายได้สูงถึง 156,455 ล้านบาท เนื่องจากเหตุธรณีพิบัติภัย อย่างไรก็ตามธุรกิจท่องเที่ยวตลอดจนทรัพยากรท่องเที่ยวต่างๆ ในพื้นที่ประสบภัยฟื้นตัวอย่างรวดเร็วทำให้มีการคาดการณ์ว่ารายได้จากการท่องเที่ยวในภาคใต้จะต้องเพิ่มสูงขึ้น การท่องเที่ยวในพื้นที่ภาคใต้โดยเฉพาะแหล่งท่องเที่ยวสำคัญ ได้แก่ จังหวัดชายฝั่งทะเลอันดามัน และเกาะสมุย เป็นต้น มีพื้นฐานที่ดีจากทรัพยากรทางธรรมชาติ อันประกอบไปด้วยชายหาด เกาะแก่ง ภูเขาและป่าไม้ที่อุดมสมบูรณ์ ทำให้รายได้จากการท่องเที่ยว จำนวนนักท่องเที่ยว อัตราการขยายตัวของธุรกิจที่เกี่ยวข้องเกิดการขยายตัวขึ้นอย่างรวดเร็ว

สำหรับภาคใต้มีนักท่องเที่ยวต่างชาติเข้ามาท่องเที่ยวในปี 2549 มากถึง 7.1 ล้านคนจากจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาเที่ยวในประเทศไทย 17.1 ล้านคน สร้างรายได้จากการท่องเที่ยวถึง 107,095.8 ล้านบาท จังหวัดที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญได้แก่ ภูเก็ต โดยมีรายได้เฉลี่ยต่อหัวสูงกว่ารายได้เฉลี่ยต่อหัวประชากรมากกว่า 1.5 เท่า และมีสัดส่วนการผลิตในภาคโรงแรมและร้านอาหารสูงต่อผลิตภัณฑ์มวลรวมในจังหวัด ถึงร้อยละ 40.6 จากข้อมูลการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ได้รายงานจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติในภาคใต้และรายได้จากการท่องเที่ยวในปี 2549 ไว้ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติในภาคใต้และรายได้จากการท่องเที่ยวในปี 2549

จำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติในภาคใต้และรายได้จากการท่องเที่ยวในปี 2549

	นักท่องเที่ยวต่างชาติ (คน)	วันพักเฉลี่ย (วัน)	ค่าใช้จ่ายต่อคน (บาท)	รายได้ (ล้านบาท)
ภูเก็ต	2,882,779	5.29	4,343.09	65,151.01
ชุมพร	58,227	2.43	1,641.08	194.50
กระบี่	940,530	4.78	3,501.83	14,681.35
สุราษฎร์ธานี	1,335,699	5.88	2,333.48	17,939.48
สตูล	50,086	2.48	1,708.85	188.31
สงขลา (หาดใหญ่)	818,784	2.30	3,107.62	5,428.40
ยะลา	231,433	1.57	1,934.01	688.32
ตรัง	70,366	3.40	1,931.78	414.91
ระนอง	30,063	1.72	1,748.16	83.20
พัทลุง	2,106	1.63	789.87	2.06
พังงา	420,399	3.31	2,120.76	1,632.4
ปัตตานี	970	1.57	1,195.89	1.63
นราธิวาส	236,361	1.71	1,576.77	606.34
นครศรีธรรมราช	32,037	1.74	1,706.67	83.92

ที่มา: ททท.

แหล่งท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวต่างชาตินิยมเดินทางมาท่องเที่ยวในพื้นที่ภาคใต้ตอนบน แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มที่มาอาณาเขตและการท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงกัน คือ กลุ่มที่ 1 จังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต กลุ่มที่ 2 คือ จังหวัดสุราษฎร์ธานีและชุมพร ซึ่งนักท่องเที่ยวต่างชาติที่นิยมเดินทางเข้ามามีทั้งยุโรปและชาวเอเชีย

2.6 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับพื้นที่ภาคใต้ตอนบน 7 จังหวัด

ภาคภูมิภาคตะวันตก หรือพื้นที่ภาคกลางตอนล่าง 7 จังหวัดคือ ระนอง ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช กระบี่ พังงาและภูเก็ต

จังหวัดชุมพร จากรายงานของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ในปี 2548 จังหวัดเพชรบุรีมีมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัด ณ ราคาตลาด 25,175 ล้านบาท ในส่วนรายได้เฉลี่ยของประชากร ปี 2548 เท่ากับ 56,829 บาท/คน/ปี เพชรบุรี ได้ชื่อว่าเป็นจังหวัดที่มีขนมอร่อยมากมายหลายชนิด ได้แก่ ขนมหม้อแกง ข้าวเกรียบ กล้วยอบน้ำผึ้ง ผลไม้กวน กะละแม ชมพู่ ลูกตาลอ่อน น้ำตาลสด และยังมีอีกมากมาย

ระนอง เป็นจังหวัดในภาคใต้ตอนบนที่เป็นคอคอดกระ มีพื้นที่ติดต่อกับทะเลอันดามัน สภาพโดยทั่วไปเป็นภูเขาและป่าไม้ และพื้นที่ติดต่อกับจังหวัดพังงา และสามารถเดินทางเชื่อมต่อไปยังแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดพังงาและภูเก็ตได้สะดวก ทำให้แต่ละปีมีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาจังหวัดระนองไม่ต่ำกว่า 30,000 คนต่อปี จึงเป็นจังหวัดที่มีศักยภาพที่จะพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติได้ รวมทั้งจังหวัดระนองมีสนามบินพาณิชย์และสายการบินต้นทุนต่ำเปิดให้บริการกับนักท่องเที่ยวด้วย ส่วนท่าเทียบเรือโดยสารในจังหวัดระนอง เป็นท่าเรือท่องเที่ยวสำหรับการเดินทางท่องเที่ยวการเดินทางท่องเที่ยวทะเลในบริเวณใกล้เคียง ยังไม่สามารถรองรับเรือท่องเที่ยวหรือเรือสำราญขนาดใหญ่ได้

อย่างไรก็ตามในจังหวัดระนองมีท่าเรือน้ำลึก ซึ่งได้มีการขยายท่าเรือให้รองรับเรือสินค้าและตู้สินค้าในระยะที่ 2 และเปิดให้บริการท่าเรืออย่างเป็นทางการในเดือนกรกฎาคม ปี พ.ศ. 2549 เพื่อบรรลุเพื่อเป้าหมายตามยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัดระนองแล้วในการเป็นศูนย์กลางการขนส่งสินค้าทางฝั่งอันดามัน ซึ่งลักษณะของการก่อสร้างท่าเรือ จะเน้นการเป็นท่าเรือระหว่างประเทศ และรองรับตู้สินค้า แต่เมื่อพิจารณาศักยภาพด้านการท่องเที่ยวทางทะเลในจังหวัดระนองและการเดินทางมายังท่าเรือโดยทางรถยนต์มีความสะดวก ทำให้ท่าเรือน้ำลึกระนองยังมีโอกาสในการพัฒนาให้รองรับเรือท่องเที่ยวในประเทศ และเรือท่องเที่ยวระหว่างประเทศที่มีขนาดไม่ใหญ่มากนักหรือกินน้ำลึกไม่เกิน 8 เมตร ในช่วงที่ทำเรือท่องเที่ยวภายในจังหวัดยังไม่ได้รับการพัฒนาเพื่อรองรับเรือขนาดใหญ่ได้

สุราษฎร์ธานี เป็นจังหวัดเก่าแก่ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในภาคใต้ พื้นที่ส่วนหนึ่งครอบคลุมแนวเขาสูงและป่าดิบชื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์ ประกอบกับมีพื้นที่ส่วนหนึ่งติดต่อกับทะเลอ่าวไทย ทำให้มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีความหลากหลาย และมีนักท่องเที่ยวต่างชาติมาเยือนมากกว่า 1 ล้านคนต่อปี โดยแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวได้แก่ เกาะสมุย เกาะพะงัน เกาะเต่า เกาะนางยวน และหมู่เกาะอ่างทอง รวมทั้งอุทยานแห่งชาติเขาสก อย่างไรก็ตาม นอกจากแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติที่ได้รับความนิยมอย่างสูงจากนักท่องเที่ยวต่างชาติแล้วจังหวัดสุราษฎร์ธานี ยังเป็นชุมชนเก่าแก่ที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนาน

2.7 แนวคิดในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร

จากการสืบค้นข้อมูลของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยทำให้ได้ตัวอย่างโปรแกรมการท่องเที่ยวที่เคยมีมาและเกี่ยวข้องกับ 8 จังหวัดภาคกลางตอนล่าง ดังนี้

1. ท่องตามเส้นทาง “ทวารวดี” ที่ราชบุรี-กาญจนบุรี-สุพรรณบุรี-นครปฐม

“ทวารวดี” ชื่อนี้อาจไม่คุ้นหูคนทั่วไป ยิ่งหากไม่ได้สนใจประวัติศาสตร์ อาจไม่รู้ว่ายุคทวารวดีนั้น ถือเป็น “ปฐมบท” ของยุคประวัติศาสตร์ไทย พุดง่าย ๆ ว่า “ยุคประวัติศาสตร์” ของเรา เริ่มขึ้นตรงนี้เป็นเส้นทาง การท่องเที่ยวที่เส้นปราสาท และจบเส้นทางที่องค์พระปฐมเจดีย์ ข้อสังเกต สถานที่ท่องเที่ยวคงเดิม มีอยู่แล้ว ร้อยเรียงเรื่องราวใหม่ที่เกี่ยวข้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวตามแนวคิดใหม่) ส่วนเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้ อาหารต้องมองบริบท 2 บริบท คือ เส้นทางการท่องเที่ยว (เรื่องราว) + ความเป็นมาของอาหาร + สินค้า ของฝาก

2. ท่องเที่ยวตามเส้นทางเกลือเมืองเพชรบุรี

เนื่องจากจังหวัดเพชรบุรีมีอำเภอกที่ติดกับทะเลมีอยู่ 4 อำเภอ แต่อำเภอที่มีการทำนาเกลือมี 2 อำเภอ คือ อำเภอเมือง และอำเภอบ้านแหลม

3. ประเพณีทำบุญตักบาตรขนมครกชาวตำบลบางพรหม

วัดแก่นจันทร์เจริญ ตำบลบางพรหม อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม วันที่ 1 กันยายน 2557 ประเพณีทำบุญตักบาตรขนมครกชาวตำบลบางพรหมของวัดแก่นจันทร์เจริญซึ่งจัดขึ้นในวันขึ้น 8 ค่ำ เดือน 10 ของทุกปี และได้จัดต่อเนื่องกันมาเป็นระยะเวลากว่า 85 ปีแล้ว ตั้งแต่ปีพ.ศ.2473 สมัยที่หลวงปู่โห้เป็นเจ้า อาวาส โดยมีชาวบ้านตำบลบางพรหม พุทธศาสนิกชน นักเรียน อาจารย์ ร่วมแรงร่วมใจกันสืบทอดประเพณีที่ดี งามด้วยความศรัทธาและความเชื่อที่หลากหลาย จนกระทั่งถึงปัจจุบันมีความเชื่อกันว่า “ขนม ค-ร-ก” หรือ “ขนม คน-รัก-กัน” นั้น เป็นขนมที่หอมหวานปรุงจากแป้งและกะทิ บรรจุหยอดลงหลุม พอสุกได้ที่ก็แคะจาก หลุมแล้วนำมาวางคว่ำหน้าซ้อนกันเป็นสัญลักษณ์ว่าจะได้ครองรักอยู่คู่กันตลอดไป ส่วนคนที่ไม่มีคู่ก็จะทำให้ พบเนื้อคู่เหมือนขนมครกที่ต้องมี 2 ฝา และมีความรักหวาน มัน นุ่ม ละมุนลิ้นเหมือนรสชาติของขนมครก นั้นเอง ชมการสาธิตวิธีการไม่แป้งแบบโบราณ การแข่งขันกีฬาพื้นบ้านและอื่นๆ อีกมากมาย

4. ประเพณีลอยเรือสะเดาะเคราะห์ชาวมอญ 2557

บริเวณหน้าเจดีย์พุทธคยา วัดวังแก้วเวการาม อำเภอสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรีระหว่างวันที่ 7 - 9 กันยายน 2557 ขอเชิญร่วมสืบสานประเพณีดั้งเดิมของชุมชนชาวไทยเชื้อสายมอญ อ.สังขละบุรี โดยกำหนด จัดงานขึ้นทุกปีในวันขึ้น 14-15 ค่ำ และวันแรม 1 ค่ำ เดือน 10 ของทุกปี วัตถุประสงค์เพื่อเป็นการบูชาเทวดา ที่อยู่ในน้ำ ในป่า และบนบกพบกิจกรรมการบูชาเรือ โดยนำธงกระดาษ และอาหารคาวหวาน 9 อย่าง ไปบูชา เรือ การสะเดาะเคราะห์ต่ออายุ การเล่นเกม ปลอ่ยโยม ตักบาตรน้ำผึ้งและน้ำตาลทราย ฯลฯ

5. โปรแกรมการท่องเที่ยวแถบภาคตะวันตก

ปี 2550 ได้มีการสร้างแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเขตภาคกลางตอนล่าง ภาคตะวันตก โดยอาจารย์มธุรส ปราบไพรี และคณะจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ได้โปรแกรมการ ท่องเที่ยวสำเร็จรูปของการนำเที่ยวแบบกลุ่ม 27 รายการ และโปรแกรมการท่องเที่ยวสำเร็จรูปสำหรับ นักท่องเที่ยวอิสระ 27 เส้นทาง ใน 5 จังหวัดภาคตะวันตก ได้แก่ จังหวัดตาก กาญจนบุรี ราชบุรี เพชรบุรี และ ประจวบคีรีขันธ์ ขณะนี้บริษัทหัวหินไฮไลท์ ฮอลิเดย์ จำกัด ซึ่งเป็นภาคร่วมวิจัย นำไปปรับใช้กับโปรแกรม การท่องเที่ยวของบริษัท และได้ผลตอบรับเป็นอย่างดีจากนักท่องเที่ยวต่างชาติ ทำให้ขายโปรแกรมการ ท่องเที่ยวได้มากขึ้น

6. เที่ยวหน้าฝน...ค้นหาความสุข

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ภูมิภาคกลาง จัดกิจกรรมช่วงเดือนพฤษภาคม 2557 โดยใช้ คอนเซ็ป “เที่ยวหน้าฝน...ค้นหาความสุข” กิจกรรมท่องเที่ยวหน้าฝน ซึ่งเป็นการเริ่มมิติใหม่ กับอีกมุมมองหนึ่ง

ของการท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางท่องเที่ยวหน้าฝน สัมผัสธรรมชาติ พบกับความเขียวขจีของต้นไม้ ดอกไม้บานาพันธุ์ เพื่อกระตุ้นการตลาดท่องเที่ยว หรือสร้างบรรยากาศการท่องเที่ยวอย่างมีสไตล์ในหน้าฝนของ 19 จังหวัดภาคกลาง ที่มีความหลากหลายสไตล์ของสถานที่ท่องเที่ยวในภูมิภาค“เที่ยวภาคกลาง” กับ “เที่ยวหลากหลายสไตล์ภาคกลางในหน้าฝน” ใน 19 จังหวัดกับ 6 มุมมอง 6 สไตล์ที่น่าท่องเที่ยวได้แก่

1) สไตล์ “มนต์เสน่ห์ทะเลวัง”โดยการเที่ยวสไตล์ความยิ่งใหญ่อลังการของวังแถบจังหวัดเพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์

2) สไตล์ “แดนสวรรค์ตะวันตก”เที่ยวดินแดนแห่งความพิศวงแถบจังหวัดกาญจนบุรี และราชบุรี

3) สไตล์ “เที่ยวท่องล่องชมวิถีชีวิตชุมชน”เที่ยวชมวิถีชีวิตของผู้คนลุ่มน้ำภาคกลางในบรรยากาศของชาวไร่ ชาวนา “เที่ยวตลาดบก-ตลาดน้ำ-ตลาดเก่า-ตลาดใหม่ทันสมัย” แถบจังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร และนครปฐม

4) สไตล์ “เที่ยวเมืองเก่า เล่าประวัติศาสตร์”เที่ยว วัด วัง เที่ยวเมืองเก่า เที่ยวเมืองโบราณ เที่ยวตามหาเรื่องราว เล่า เรื่องเก่าๆ ในอดีต ความเป็นมาของประวัติศาสตร์ชาติไทย ในแง่มุมต่างๆ ในหน้าฝน แถบจังหวัดพระนครศรีอยุธยา สุพรรณบุรี อ่างทอง และชัยนาท น่าสนุกเรียนรู้ไปกับแหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์

5) สไตล์ “ผจญภัยหัวใจสีเขียว”เที่ยวหน้าฝน พักผ่อนแบบลุยๆ มีสไตล์พร้อมผจญภัยกับกิจกรรมต่าง ๆ ในค่ายทหารแถบจังหวัด ลพบุรี สิงห์บุรี และสระบุรี

6) สไตล์ “กรุงเทพฯและปริมณฑล...สุขุขรรษา”เที่ยว แบบมีสไตล์ เที่ยวแบบหลากหลาย กับสไตล์ “เที่ยวหลากหลายสไตล์ภาคกลาง” ในบรรยากาศฟ้าหลังฝนที่พลาดไม่ได้ต้องไปค้นหาความสุขในสไตล์ของคุณและคนที่ คุณรู้จักในแถบจังหวัดนนทบุรี ปทุมธานี สมุทรปราการ ฉะเชิงเทรา และกรุงเทพมหานคร

ไฟล์นี้ download จากเว็บไซต์
โดย นางสาวรัตนพร รักทรัพย์
เมื่อ 12/06/2563 11:08:52

บทที่ 3

การดำเนินงานวิจัย

โครงการวิจัย เรื่อง การศึกษาศักยภาพเส้นทางการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก โครงการวิจัยนี้ วิธีดำเนินการวิจัยแบบผสมผสาน (Mix methods) แบบเป็นลำดับ (Sequential mixed methods) โดยแบ่งเป็นขั้นตอนดังนี้

1. **ขั้นตอนที่ 1** วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ โดยวิธีสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) สอบถามถึงปราชญ์ผู้รู้ในท้องถิ่นเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านอาหารในท้องถิ่น และอาหารที่มีเอกลักษณ์ของท้องถิ่น เพื่อกำหนดแนวคิดหลักของเส้นทาง และดำเนินการสำรวจศักยภาพของจุดสนใจทางการท่องเที่ยว โดยใช้แบบประเมิน และการประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อระดมความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในประเด็นเรื่องแนวคิดหลักของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร
2. **ขั้นตอนที่ 2** วิธีวิจัยเชิงปริมาณเพื่อสำรวจความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องด้านการท่องเที่ยวและอาหารในท้องถิ่น
3. **ขั้นตอนที่ 3** วิธีวิจัยเชิงปริมาณสำรวจความพอใจของผู้ที่เต็มใจเข้าร่วมการทดสอบเส้นทาง

3.1. ขอบเขตการวิจัย

ขอบเขตการวิจัยของโครงการวิจัยนี้ประกอบด้วยขอบเขตด้านพื้นที่ ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง และขอบเขตด้านเนื้อหาซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

3.1.1 ขอบเขตด้านพื้นที่การวิจัย

โครงการวิจัยมุ่งศึกษาข้อมูลด้านภูมิปัญญาด้านอาหารในท้องถิ่นในพื้นที่ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น ใน 8 จังหวัดภาคตะวันตกของประเทศไทย ได้แก่ ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี สุพรรณบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม ซึ่งอยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพมหานคร และมีสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ และทางวัฒนธรรมที่น่าสนใจ

3.1.2 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ศึกษาคือกลุ่มชาวบ้านและผู้ที่มีความรู้และภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น และ กลุ่มนักท่องเที่ยวผู้มีความสนใจในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในพื้นที่ทำการศึกษา การเลือกกลุ่มตัวอย่างมีรายละเอียดดังนี้

ขั้นตอนที่ 1. กลุ่มตัวอย่างในการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ สำหรับการสัมภาษณ์เชิงลึก และการประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวคิดหลักของเส้นทางมีดังนี้

1. กลุ่มตัวอย่างของการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างที่ไม่ใช่หลักความน่าจะเป็น (Non-probability sampling) ใช้การสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) และแบบการสุ่มแบบบอกต่อ (Snowballing sampling) โดยเลือกจากกลุ่มตัวอย่างต้องมีความรู้หรือส่วนเกี่ยวข้องกับประเด็นด้าน ด้านอาหาร ด้านวัฒนธรรม ผู้นำชุมชนในพื้นที่ และกลุ่มธุรกิจการท่องเที่ยวในท้องถิ่น โดยใช้วิธีการนัดเพื่อสัมภาษณ์ เพื่อเข้าถึงกลุ่มตัวอย่างกลุ่มต่อไป จนได้ข้อมูลที่มีการตกผลึก โดยมีรายละเอียดของกลุ่มตัวอย่างในการวิจัยมีรายละเอียดดังนี้

1.1) กลุ่มผู้ผลิตวัตถุดิบปรุงอาหาร ได้แก่ เจ้าของสวนมะพร้าว สวนตาล การประมง และนาข้าว ในภูมิภาคตะวันตก ซึ่งเป็นผู้รักษาและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตส่วนประกอบที่ใช้ในการปรุงอาหาร

เช่น น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว กะทิ เกลือ น้ำปลา กะปิ อาหารทะเล ผักและผลไม้ที่ปลูกในพื้นที่ อันเป็นวัตถุดิบที่สำคัญของอาหารไทยท้องถิ่น

1.2) กลุ่มแม่บ้านในท้องถิ่น ซึ่งเป็นผู้รักษาและสืบทอดภูมิปัญญาไทยและท้องถิ่นในการทำอาหารไทยแต่ดั้งเดิม

1.3) กลุ่มผู้รู้และผู้นำชุมชนที่สามารถถ่ายทอดความรู้ด้านภูมิปัญญาในการทำอาหารและวิถีชีวิตชีวิตในท้องถิ่น

1.4) หน่วยงานภาครัฐที่สนับสนุนและส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ภาคตะวันตก ได้แก่ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยในพื้นที่ สำนักงานพาณิชย์จังหวัด สำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัด

1.5) ผู้ประกอบการจัดนำเที่ยวทั้งในพื้นที่และบริษัทที่มีสำนักงานในกรุงเทพมหานคร ที่มีตลาดเป้าหมายเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวผู้สนใจการท่องเที่ยวเฉพาะทางทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

2. กลุ่มตัวอย่างของการประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อระดมความคิดเห็น โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างที่ไม่ใช่หลักความน่าจะเป็น (Non-probability sampling) ใช้การสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยใช้หลักการคัดเลือกจากการมีส่วนได้ส่วนเสียของกลุ่มตัวอย่างในการจัดการท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตก ได้แก่กลุ่มผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว กลุ่มเจ้าหน้าที่ของรัฐที่รับผิดชอบด้านการท่องเที่ยวในพื้นที่ นักวิชาการด้านการท่องเที่ยว และผู้นำชุมชนในพื้นที่วิจัย โดยการกำหนดจำนวนกลุ่มตัวอย่างเป็นไปตามสัดส่วนของพื้นที่จังหวัดและ 12 คน โดยกลุ่มเจ้าหน้าที่รัฐจังหวัด 3 คน ผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวและที่เกี่ยวข้อง 3 คน ผู้นำชุมชน 6 คน รวมทั้งหมด 8 จังหวัด 96 คน โดยใช้วิธีการส่งจดหมายขออนุญาตประชุม และขอผู้ที่สามารถเข้าร่วมประชุมได้ตามความสะดวก

ขั้นตอนที่ 2. กลุ่มตัวอย่างในการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ สำหรับการสำรวจความคิดเห็นของ การเลือกกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวที่สนใจการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ซึ่งไม่ทราบจำนวนที่ชัดเจน จึงใช้สูตรการสุ่มตัวอย่างจากประชากรที่มีขนาดใหญ่และไม่ทราบจำนวนประชากรที่ชัดเจน (Infinite population) ได้ โดยคำนวณกลุ่มตัวอย่างได้ 384 คน โดยใช้สูตรการคำนวณของ Cochran (1963) ดังนี้

$$N = \frac{P(1-P)(Z)^2}{e^2}$$

โดยค่า

N แทน กลุ่มตัวอย่างที่ต้องการ

P แทน สัดส่วนของประชากร ที่ผู้วิจัยต้องการจะสุ่ม

Z แทน ความเชื่อมั่นที่ผู้วิจัยกำหนดไว้ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ ที่ 0.5 มีค่า 1.96

E แทน ค่าความคลาดเคลื่อนที่ผู้วิจัยกำหนด ให้คลาดเคลื่อนได้ที่ 0.5

ขั้นตอนที่ 3. กลุ่มตัวอย่างในการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ สำหรับการสำรวจความพอใจ ใช้การสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling strategy) กลุ่มนักท่องเที่ยวที่เต็มใจเข้าร่วมการท่องเที่ยวตามเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่ได้กำหนดไว้ โดยสุ่มจากกลุ่มตัวอย่างในขั้นตอนที่ 2 โดยกำหนดจำนวนนักท่องเที่ยวให้เหมาะสมกับเส้นทางท่องเที่ยว และแนวคิดของเส้นทาง โดยจำนวนไม่เกิน 30 คนต่อเส้นทางต่อครั้ง

3.1.3 ขอบเขตด้านเนื้อหา

โครงการวิจัยนี้มุ่งศึกษาข้อมูลด้านอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก 8 จังหวัด โดยมุ่งเน้นอาหารพื้นเมือง และอาหารท้องถิ่นที่ ทั้งที่เป็นอาหารในชีวิตประจำวัน และอาหารเพื่องาน

พิธีต่างๆของกลุ่มชาติพันธุ์ วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหารในพื้นที่ที่มีความโดดเด่น เพื่อกำหนดแนวคิด การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในพื้นที่ที่สะท้อนวัฒนธรรมของท้องถิ่น มีความสอดคล้องกับแนวคิด การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน และการศึกษาศักยภาพของจุดสนใจทางการท่องเที่ยวตามแนวคิดดังกล่าว เพื่อกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร และศึกษาศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการ เรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในเชิงความเป็นไปได้ในการจัดการ และศักยภาพในเชิงพาณิชย์

3.2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยมีการเก็บข้อมูลทั้งข้อมูลเชิงคุณภาพและข้อมูลเชิงปริมาณ รายละเอียดของการใช้เครื่องมือ ในการเก็บข้อมูลดังกล่าว มีดังนี้

1. ข้อมูลเชิงคุณภาพ การวิจัยเชิงคุณภาพมี 3 ส่วนด้วยกันดังนี้

1.1. การสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักเชิงลึกแบบมีโครงสร้าง ผู้วิจัยได้กำหนดประเด็นในการ สัมภาษณ์ ดังนี้

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล
2. ข้อมูลเกี่ยวกับพื้นที่ (หมู่บ้าน ตำบล และจังหวัดที่เก็บข้อมูล)
3. ข้อมูลด้านอาหารพื้นเมือง
4. ข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งท่องเที่ยวใกล้เคียงหรือในพื้นที่
5. ข้อมูลเกี่ยวกับการผู้รู้หรือผู้ให้ข้อมูลคนอื่นๆ

1.2. แบบประเมินการสำรวจศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวได้พัฒนาแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ การท่องเที่ยวเชิงเกษตร และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม (รายละเอียดในภาคผนวก จ และ ฉ) แบบสำรวจ ประกอบด้วยการประเมินปัจจัยบ่งชี้ดังนี้

1. ปัจจัยด้านพื้นที่ ลักษณะทางกายภาพ ความสะดวกในการเข้าถึง
2. ปัจจัยด้านการจัดการ การต้อนรับนักท่องเที่ยว การจัดการสถานที่
3. ปัจจัยกิจกรรมและการเรียนรู้ กิจกรรมการท่องเที่ยวภายในจุดสนใจทางการท่องเที่ยว โดย เน้นกิจกรรมที่ส่งเสริมการเรียนรู้

4. การมีส่วนร่วมของชุมชน การมีส่วนร่วมของชุมชนการจัดการจุดสนใจการท่องเที่ยว การมี ส่วนร่วมในการอนุรักษ์ การบำรุงรักษาสถานที่ท่องเที่ยว

1.3. การจัดการประชุมเชิงปฏิบัติการ หลังจากมีการกำหนดแนวคิดหลักสำหรับเส้นทางการ ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารแล้ว มีการจัดประชุมกลุ่มย่อย (focus group) จากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก เพื่อกำหนดและชื่อเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก

2. ข้อมูลเชิงปริมาณ คณะผู้วิจัยใช้แบบสอบถามสำหรับการวิจัยเพื่อสำรวจความคิดเห็นของ นักท่องเที่ยวที่ให้ความร่วมมือ และสำหรับการสำรวจความคิดเห็นนักท่องเที่ยวที่ให้ความร่วมมือในการทดสอบ เส้นทางการท่องเที่ยวโดยแบบสอบถามความคิดเห็น ดังนี้

2.1 แบบสอบถามความคิดเห็นต่อแนวคิดในของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

รายละเอียดในภาคผนวก ข. ประกอบด้วยประเด็นดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1. ความเข้าใจของนักท่องเที่ยวต่อการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ภูมิภาคตะวันตก

ตอนที่ 2. ความสนใจต่อเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่ได้กำหนด

แนวคิดไว้

ตอนที่ 3. ความสนใจต่อการเข้าร่วมทดสอบเส้นทางท่งที่เกี่ยวข้องเพื่อการเรียนรู้อาหาร

2.2. แบบสอบถามความคิดเห็นต่อเส้นทางท่งที่เกี่ยวข้องเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก (การทดสอบเส้นทาง) ในภาคผนวก ข แบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ ข้อมูลด้านประชากรศาสตร์

ตอนที่ 2. ความคิดเห็นต่อการจัดการเส้นทางท่งที่เกี่ยวข้องเพื่อการเรียนรู้อาหาร ความสอดคล้องเหมาะสมของแนวคิดหลักและเส้นทาง

ตอนที่ 3. คำถามปลายเปิดสอบถามความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่อเส้นทางท่งที่เกี่ยวข้องเพื่อการเรียนรู้อาหาร

3.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

3.3.1 ขั้นตอนที่ 1. การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก และการประชุมกลุ่มย่อย

การวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก โดยระหว่างการทำสัมภาษณ์ได้ทำการบันทึกเสียง โดยเครื่องบันทึกเสียงอิเล็กทรอนิกส์ และทำการถอดเสียงแบบคำต่อคำ (Verbatim) เมื่อได้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์แล้ว นำมาใช้ใช้หลังจากการเก็บข้อมูลภาคสนาม บันทึกการสัมภาษณ์จะถูกถอดแบบคำต่อคำ (verbatim) นำข้อมูลมาวิเคราะห์โดยใช้การวิเคราะห์เรื่องราว (Narrative analysis) ซึ่งเป็นวิธีการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมของกลุ่มคน ที่ได้จากการสัมภาษณ์ และการสังเกต (Silverman, 2006) โดยเริ่มจากการจัดประเภทของข้อมูลเป็นหมวดหมู่ และกำหนดรูปแบบของข้อมูล ทั้งนี้จัดหมวดหมู่และการหารูปแบบของข้อมูลนี้สอดคล้องวัตถุประสงค์และคำถามของการวิจัย ข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์จะใช้ในการกำหนดแนวคิดท่งที่เกี่ยวข้องเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เน้นอาหารพื้นบ้าน ภูมิปัญญาด้านอาหาร และประเพณี วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ในพื้นที่ภาคตะวันตก 8 จังหวัด เพื่อกำหนดแนวคิดหลักของเส้นทาง (theme) จุดสนใจทางการท่งที่เกี่ยวข้อง และร่างเส้นทางท่งที่เกี่ยวข้องที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมด้านอาหาร

หลังจากได้กำหนดแนวคิดหลัก จุดสนใจ และร่างเส้นทางท่งที่เกี่ยวข้องแล้ว มีการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อรวบรวมความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยการระดมความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับการท่งที่เกี่ยวข้องเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก ในการวิพากษ์ และวิจารณ์ เส้นทางท่งที่เกี่ยวข้องที่ผู้เข้าร่วมการประชุมเพื่อแสดงความคิดเห็น ประกอบด้วย การท่งที่เกี่ยวข้องแห่งประเทศไทย กรมพัฒนาการท่งที่เกี่ยวข้อง วัฒนธรรมจังหวัด ผู้ประกอบการบริษัทจ้ดนำเที่ยว และผู้ประกอบการธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่งที่เกี่ยวข้อง ผู้นำ ผู้รู้และชาวบ้านในชุมชนที่อยู่ใกล้ และในเส้นทางท่งที่เกี่ยวข้อง โดยมีการบันทึกเสียงและภาพของการประชุมกลุ่มย่อย การวิเคราะห์ข้อมูลของการประชุมกลุ่มย่อยใช้วิธีการจัดประเภทข้อมูล (Categorization) ตามประเด็นที่ผู้ดำเนินการประชุมได้ตั้งไว้

3.3.2 ขั้นตอนที่ 2. การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณมี 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามที่ส่งให้กลุ่มตัวอย่างกรอก จำนวน 400 โดย โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ โดยมีวิธีการวิเคราะห์ดังนี้

ตอนที่ 1. ความเข้าใจของนักท่งที่เกี่ยวข้องต่อการท่งที่เกี่ยวข้องเพื่อการเรียนรู้ภูมิภาคตะวันตก คำนวณค่าร้อยละ (Percentage) เพื่อศึกษาความถี่และการกระจายตัวของข้อมูล

ตอนที่ 2. ความสนใจต่อเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่ได้กำหนดแนวคิดไว้ คำนวณค่าเฉลี่ย (mean) เพื่อศึกษาความถี่ และการกระจายตัวของความสนใจเส้นทางการท่องเที่ยวตามแนวคิดที่ได้กำหนดไว้ และเรียงลำดับความถี่จากมากไปหาน้อย

ตอนที่ 3. ความสนใจต่อการเข้าร่วมทดสอบเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร คำนวณค่าเฉลี่ย (mean)

ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์คิดเห็นต่อเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก ที่ได้จากการทดสอบความสอดคล้องของเส้นทาง การจัดทำเที่ยวและแนวคิดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับด้านอาหารในภูมิภาคตะวันตก

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ ข้อมูลด้านประชากรศาสตร์ คำนวณค่าร้อยละ (Percentage) เพื่อศึกษาความถี่และการกระจายตัวของข้อมูล

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อการจัดการเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ความสอดคล้องเหมาะสมของแนวคิดหลักและเส้นทาง แบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating scale) โดยกำหนดค่าน้ำหนักตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) ใช้การคำนวณหาค่าเฉลี่ย จากคะแนนความพอใจ โดยเกณฑ์ใช้เกณฑ์ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50 – 5.00 กำหนดให้อยู่ในเกณฑ์ มากที่สุด หรือ เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ค่าเฉลี่ย 3.50 – 4.49 กำหนดให้อยู่ในเกณฑ์ มาก หรือ เห็นด้วย

ค่าเฉลี่ย 2.50 – 3.49 กำหนดให้อยู่ในเกณฑ์ ปานกลางหรือ ไม่แน่ใจ

ค่าเฉลี่ย 1.50 – 2.49 กำหนดให้อยู่ในเกณฑ์ น้อย หรือ ไม่เห็นด้วย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 กำหนดให้อยู่ในเกณฑ์ น้อยที่สุด หรือ ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ตอนที่ 3. คำถามปลายเปิดสอบถามความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่อเส้นทางการท่องเที่ยว เพื่อการเรียนรู้อาหาร ใช้วิธีการหาความถี่ของข้อมูล

เมื่อวิเคราะห์ข้อมูลแล้วผู้วิจัยนำข้อมูลทั้ง 3 ขั้นตอนมาสรุปผลร่วมกัน เพื่อให้ได้แนวคิดหลักของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร และเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีศักยภาพสอดคล้องกับแนวคิดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

3.4 ระยะเวลาทำการวิจัย และแผนการดำเนินงานตลอดโครงการวิจัย

ตารางที่ 2 แผนการดำเนินงานวิจัยในระยะเวลาที่ใช้ในการทำการวิจัย 1 ปี

กิจกรรม	เดือน											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
การศึกษาวิจัยข้อมูลทุติยภูมิเกี่ยวกับองค์ความรู้ด้านเอกลักษณ์ของวัฒนธรรม	←→											
การศึกษาภาคสนามโดยการสำรวจพื้นที่ภาคสนาม โดยสำรวจข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยในพื้นที่ และแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับแหล่งท่องเที่ยว งานเทศกาลประเพณีในพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือเทศกาลที่ต้องมีอาหารเฉพาะในเทศกาลและตามฤดูกาล		←→										
การวิเคราะห์ข้อมูล และประเด็นสำคัญและกำหนดแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เพื่อใช้กำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมอาหาร				←→								
รายงานความก้าวหน้า รอบ 6 เดือน						←→						
สร้างและพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาค โดยการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการใต้ตอมบน						←→						
ทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารไทย								←→				
สรุปผลงานวิจัยและเขียนรายงานวิจัย									←→			
รายงานปิดโครงการ รอบ 12 เดือน											←→	

3.5 เป้าหมายของผลผลิต (output) และตัวชี้วัด

ตารางที่ 3 แสดงผลผลิตและตัวชี้วัดของแผนงานวิจัย

ผลผลิต	ตัวชี้วัด			
	เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ	เวลา	ต้นทุน
1. ข้อมูลข้อมูลและองค์ความรู้ของอาหารไทยในภูมิภาคใต้ตอนบน	1 ชุดข้อมูล	องค์ความรู้และข้อมูลที่มีคุณภาพ	เดือนที่ 3	ร้อยละ 20 ของงบประมาณที่เสนอขอ
2. ผลการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทย	1 ชุดข้อมูล	องค์ความรู้	เดือนที่ 7	ร้อยละ 30 ของงบประมาณที่เสนอขอ
3. เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคใต้ตอนบน	4 เส้นทาง	เส้นทางท่องเที่ยวที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์	เดือนที่ 9	ร้อยละ 30 ของงบประมาณที่เสนอขอ
4. ผลการทดสอบศักยภาพของเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	1 ชุดข้อมูล	จำนวนนักท่องเที่ยวที่เพิ่มมากขึ้น	เดือนที่ 10	ร้อยละ 20 ของงบประมาณที่เสนอขอ

3.6 เป้าหมายของผลลัพธ์ (Outcome) และตัวชี้วัด

ตารางที่ 4 แสดงผลลัพธ์และตัวชี้วัดของแผนงานวิจัย

ผลลัพธ์	ตัวชี้วัด			
	เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ	เวลา	ต้นทุน
1. เพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวของภูมิภาคใต้ตอนบน จากการเพิ่มเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	ร้อยละ 10 ของจำนวนนักท่องเที่ยวเดิม	เพิ่มศักยภาพการท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกให้ขยายตัวและมีคุณภาพ	1 ปี หลังเสร็จสิ้นโครงการ	-
2. ธุรกิจการท่องเที่ยว และธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับภาคบริการการท่องเที่ยวของภูมิภาคใต้ตอนบนมีรายได้เพิ่มขึ้น	ร้อยละ 10 จากรายได้เดิม	-	1 ปี หลังเสร็จสิ้นโครงการ	-
3. ประชากรที่อยู่ในเส้นทางท่องเที่ยวมีรายได้ต่อเดือนเพิ่มขึ้น	ร้อยละ 10 จากรายได้เดิม	คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น	1 ปี หลังเสร็จสิ้นโครงการ	-
4. สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้มาถ่ายทอดแก่นิสิต นักศึกษา คณาจารย์ และผู้สนใจในสถาบันอุดมศึกษา	อย่างน้อย 1 ครั้ง	ได้รู้จักและตระหนักถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวเรียนรู้เกี่ยวกับขนมไทย	1 ปี หลังเสร็จสิ้นโครงการ	-

3.7 ปัจจัยที่เอื้อต่อการวิจัยที่มีอยู่

- คณะวิจัยทุกคนล้วนมีประสบการณ์ในการทำงานวิจัยเชิงพื้นที่เป็นอย่างดีและประกอบด้วยผู้มีประสบการณ์ในการทำวิจัยเกี่ยวกับอาหาร เทคโนโลยีอาหารและด้านการท่องเที่ยว อีกทั้งยังมีประสบการณ์การทำงานร่วมกับผู้ประกอบการเป็นจำนวนมากในเขตภูมิภาคใต้ตอนบน อีกทั้งยังมีการทำงานวิจัยครั้งนี้ยังได้ร่วมมือทำงานกับกลุ่มคณะทำงานอื่นๆ ทั้งหน่วยงานจากรัฐและภาคเอกชนอื่นๆ เช่น สวทช. และ สกว. จึงทำให้มีความเข้าใจในอาหารไทย และได้เปรียบในส่วนของทรัพยากรเลือกเส้นทางที่มีความเหมาะสมต่อการเป็นเส้นทางท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหาร

- การให้ความช่วยเหลือของสมาคมการท่องเที่ยว ผู้ประกอบการ ผู้ผลิตอาหารไทย ทำให้ง่ายและสะดวกต่อการนำข้อมูลไปถ่ายทอดและนำความรู้ส่งถึงประชาชนได้ง่าย สะดวกและรวดเร็ว

3.8 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการวิจัย

1. ข้อจำกัดด้านเวลาในการดำเนินการวิจัย เนื่องจากพื้นที่การวิจัยเป็นพื้นที่ที่กว้างครอบคลุมถึง 8 จังหวัด ที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมด้านอาหาร วัฒนธรรมท้องถิ่น และความหลากหลายทางภูมิศาสตร์ ทำให้การเก็บข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูลต้องใช้เวลา

2. ข้อจำกัดด้านขอบเขตของแนวคิดการท่องเที่ยวการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเป็นส่วนย่อยของการท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะซึ่งปัจจุบัน ได้มีการส่งเสริมจนเป็นที่ยอมรับแล้ว การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารมีความเกี่ยวข้องอย่างใกล้ชิดกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวเชิงเกษตร และการท่องเที่ยวโดยชุมชน เนื่องจากโจทย์วิจัยมุ่งเน้นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร นักวิจัยจึงไม่ได้รวมจุดสนใจการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้อง และมีแนวคิดใกล้เคียงกัน เช่น สวนเกษตร การท่องเที่ยวชุมชน มาไว้ในเส้นทางได้เนื่องจากหากนำมาใส่ไว้ด้วยการอาจมีความเข้าใจคลาดเคลื่อนจากโจทย์วิจัยเดิม

3. ปัญหาและอุปสรรค ในขั้นตอนของทดสอบศักยภาพของเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เนื่องจากการจัดการการนำเที่ยวมีข้อจำกัดด้านสถานที่บางจุดต้องมีการนัดล่วงหน้า และในช่วงเวลาที่ดำเนินการวิจัยตรงไม่ตรงเหมาะกับการจัดนำเที่ยว หรือช่วงเทศกาลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และอุปสรรคในการหานักท่องเที่ยวอาสาสมัครเนื่องจากเนื่องจากนักท่องเที่ยวมีเวลาไม่ตรงกัน

บทที่ 4 ผลการวิจัย

จากการศึกษาวิจัยและหาข้อมูลเบื้องต้น โดยการศึกษาคำเป็นอยู่ และอาหารพื้นเมืองและอาหารท้องถิ่น เรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร อาทิ อาหารและงานเทศกาล งานประเพณี ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นของพื้นที่ที่ทำการศึกษา ทั้ง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร ทำให้ได้ข้อมูลข้อมูลทั่วไปของพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ดังแสดงไว้ในภาคผนวก ก จากข้อมูลที่ได้ในการศึกษาด้านวัฒนธรรมอาหาร ภูมิปัญญาชาวบ้าน เทคโนโลยีท้องถิ่น และวัฒนธรรมการกิน จะสามารถสรุปได้เป็นตารางที่ 5 ดังนี้

ตารางที่ 5 ข้อมูลด้านวัฒนธรรมอาหาร ภูมิปัญญาและเทคโนโลยีท้องถิ่นของจังหวัดต่างๆในภูมิภาคตะวันตก

จังหวัด	ภูมิปัญญา/เทคโนโลยีพื้นบ้าน	วัฒนธรรมด้านอาหารที่โดดเด่น
1.สมุทรสงคราม	<p>1. การทำน้ำตาลมะพร้าว อาชีพหลักที่สำคัญ เนื่องจากสภาพพื้นที่เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำแม่กลอง และมีลำคลองลำรางมากมาย พื้นที่ส่วนใหญ่นิยมปลูกมะพร้าวกันมาก การผลิตน้ำตาลมะพร้าวนั้นมีความพิถีพิถันมาก ตั้งแต่การเลือกลักษณะวง การนวดวง การทำความสะอาดวง เพื่อให้ได้น้ำตาลสดที่มีคุณภาพดี</p> <p>2. การทำประมง เช่น การจับหอยหลอด อ้อมด้วยเครื่องมือที่ประดิษฐ์ด้วยภูมิปัญญา ซึ่งจะนำไปบริโภคในครอบครัว จนถึงทำเป็นอาชีพหลัก การเก็บหอยแครงบริเวณปากอ่าวสมุทรสงครามชายฝั่งทั้ง 2 ด้านของปากแม่น้ำแม่กลองใกล้ๆ กับดอนหอยหลอด มีพื้นที่ทำการเลี้ยงหอยแครง</p> <p>3. การทำกะปิจากเคย จะต้องพิถีพิถันเอาใจใส่ในขั้นตอนการทำอย่างดี ไม่ว่าจะเป็นการทำทำความสะอาดเคยสด การตาก การเก็บรักษาซึ่งภูมิปัญญาของคนในหมู่บ้านคลองโคน คลองช่อง ปากมาบที่อาศัยอยู่ชายฝั่งทะเลปากอ่าวแม่กลอง ทำให้ได้กะปิคลองโคนที่ดีและมีคุณภาพ</p> <p>4. การทำนาเกลือ มีทรัพยากรธรรมชาติจำพวกแร่ธาตุน้อยกว่าจังหวัดอื่นๆ แต่การที่จังหวัดอยู่ติดทะเลอ่าวไทยพื้นที่ที่อยู่ติดกับชายฝั่งทะเลของจังหวัดจึงนับเป็นมรดกทางธรรมชาติที่เอื้อต่อการทำนาเกลือ</p>	<p>1. อาหารจากทะเล เช่น หอยหลอด หอยแครง</p> <p>2. วัตถุดิบของอาหารที่สำคัญ เช่น กะปิ ปลาทุ กุ้งแห้ง น้ำตาลมะพร้าว</p>

<p>2.สมุทรสาคร</p>	<p>1. การทำประมง มีทั้งน้ำจืดและน้ำเค็ม ผลผลิตส่วนใหญ่ได้รับจากแหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ บริเวณอ่าวไทย ทะเลอันดามัน มหาสมุทรอินเดีย รวมทั้งทะเลด้านประเทศเวียดนาม</p> <p>2. การทำนาเกลือ ทำกันมากในบริเวณพื้นที่ติดทะเล เพราะเป็นดินเลนมีคุณสมบัติสามารถขังน้ำไม่ให้ซึมลงดินได้</p>	<p>1. แกงชะครามกับปูทะเล นำพันธุ์ไม้ที่เกิดตามป่าชายเลนมาประกอบอาหารสำหรับบริโภค ซึ่งพืชบางชนิด เช่น ชะครามนั้นต้องนำมาต้มและบีบน้ำทิ้งเสียก่อน จึงนำมาประกอบอาหารได้</p> <p>2. อาหารจากทะเล เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา</p>
<p>3.เพชรบุรี</p>	<p>1. การทำน้ำตาลโตนด พื้นที่มีการปลูกต้นตาลมากจึงนำมาแปรรูปจนได้เป็นน้ำตาลที่อาศัยภูมิปัญญาตั้งแต่การปาดตาล ขึ้นตาล เคี้ยวตาล ทำให้น้ำตาลโตนดถือเป็นวัตถุดิบที่มีความสำคัญมาก แม่น้ำเพชรที่ลากผ่านใจกลางจังหวัดทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนทั้งน้ำตาลโตนดและเครื่องแกงจากทุกภูมิภาค</p> <p>2. การทำนาเกลือหรือเกลือสมุทร เป็นอาชีพหนึ่งของชาวบ้านแหลม ซึ่งกระบวนการผลิตเกลือทะเลนั้นจำเป็นต้องใช้เทคนิคผสมผสานเป็นพิเศษ ซึ่งแสดงถึงการสืบทอดภูมิปัญญาของชาวบ้าน</p> <p>3. การทำนาข้าว</p>	<p>1. วัตถุดิบทางทะเล เช่น ปลา หอย หมึกและกุ้ง</p> <p>2. วัตถุดิบของอาหารที่สำคัญ เช่น น้ำตาลโตนด (ใช้น้ำตาลโตนดแทนน้ำตาลทราย ทำให้อาหารทั้งคาวและหวานของจังหวัดเพชรบุรีมีกลิ่นหอมหวานละมุนกว่า) มะพร้าวกะทิ (ใช้ในการปรุงอาหาร ทำให้มีรสชาติมันและเข้มข้น)</p> <p>3. ข้าวแช่ เป็นอาหารที่เหมาะสมกับฤดูร้อน นิยมทำเป็นอาหารว่างรับประทานกันในครอบครัวหรือทำบุญเลี้ยงพระในเทศกาลตรุษและสงกรานต์</p> <p>4. ขนมจิ้นทอดมันและขนมจิ้นห่อหมก เป็นอาหารเอกลักษณ์ที่นิยมรับประทานกันมานานแล้ว</p> <p>5. ขนมโค เป็นขนมที่นิยมรับประทานมีจำหน่ายเฉพาะที่จังหวัดเพชรบุรีเท่านั้น มีลักษณะคล้ายขนมต้มใส่ไส้อยู่ในน้ำกะทิ</p> <p>6. ขนมขี้หนูหรือขนมทราย เป็นขนมที่มีชื่อเสียงมาตั้งแต่รัชกาลที่ 4 ซึ่งทรงโปรดปรานมากการทำต้องอาศัยทักษะและความชำนาญจะทำให้เนื้อขนมมีความนุ่มนวล ไม่กระด้างหรือแฉะ</p>
<p>4.ประจวบคีรีขันธ์</p>	<p>1.การทำประมง สภาภูมิประเทศและภูมิอากาศรวมทั้งการใช้งานในการจับสัตว์น้ำ</p>	<p>1. จับไม้ (จับหลัก)</p> <p>2. อาหารทะเล</p> <p>3. สับปะรด มีรสชาติหวานฉ่ำไม่บาดลิ้น จะไม่มีการนำสับปะรดมาประกอบเป็นอาหารคาว หวานรับประทานในบ้าน นิยมรับประทานแบบสดมากกว่า</p>

<p>5. ราชบุรี</p>	<p>1. การประมงน้ำจืด โดยจับจากแหล่งน้ำธรรมชาติ และการขุดบ่อเลี้ยงปลา ทำฟาร์มกุ้งก้ามกราม ปลาน้ำจืดที่ขึ้นชื่อ คือ ปลาช่อน ที่แม่น้ำแม่กลองราชบุรี หรือคนในแถบนี้ เรียกว่า ยี่สกทอง</p> <p>2. การทำนาข้าว ซึ่งมีทั้งนาดำและนาหว่าน พันธุ์ข้าวที่นิยมปลูกได้แก่ ข้าวเหลืองใหญ่ ข้าวเหลืองประทิว</p>	<p>1. น้ำปลา มีทั้งน้ำปลาของชาวมอญ และน้ำปลาของชาวจีน ซึ่งมีการหมักปลากับเกลือเช่นเดียวกัน โดยน้ำปลาของชาวมอญมักหมักใช้เองในครอบครัว (มักใช้หัวปลาในการหมัก) ส่วนน้ำปลาชาวจีนนั้นหมักไว้ขายเป็นอุตสาหกรรม ในครัวเรือน รสชาติ หอม ชวนรับประทานโดยเฉพาะน้ำปลาโพธาราม</p> <p>2. ข้าวหมาก ข้าวหมากบ้านโป่งจัดเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการกินอยู่ มีชื่อเสียงมากในด้านรสชาติที่หวานกลมกล่อม เป็นของหวานรับประทานเล่น</p> <p>3. ข้าวแห้ง อาหารพื้นบ้านราชบุรีที่มีชาวจีนเป็นต้นตำรับ ข้าวแห้งคือ ข้าวสวยราดด้วยน้ำไก่ปรุงรส ซึ่งได้จากไก่ทั้งตัวมาแกะกระดูกออก หั่นเป็นชิ้น ผัดกับกระเทียม ซีอิ้วหวานและเกลือ จนน้ำไก่ซ้นก็เติมน้ำธรรมดา ใส่เลือด จากนั้นราดกระเทียมเจียว โรยตั้งฉ่าย ผักชีต้นหอม ขึ้นฉ่ายและกุ้งทอดกรอบหรือหนังปลาทอด หรือเห็นนางฟ้าทอดแทนก็ได้</p> <p>4. ข้าวแช่ชาวมอญ อาหารสำคัญสำหรับประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญ กับข้าวที่กินกับข้าวแช่ที่ต้องเตรียมในวันสงกรานต์ต้องมีห้าอย่าง คือ หัวผักกาด เค็มผัดไข่ ปลาช่อนป่น กวยเตี๋ยวเส้นเล็ก ผัด ยำมะม่วง และยำขนุนอ่อน ส่วนข้าวแช่นั้นหุงแบบเช็ดน้ำ เติมน้ำสุกลอยด้วยดอกมะลิ</p> <p>5. ขนมจีน เป็นอาหารพื้นบ้านของคนไทยสมัยโบราณ การทำเส้นขนมจีนของชาวราชบุรี อดีตนิยมทำกันเองในหมู่บ้าน โดยนิยมใส่ภาชนะขนาดเล็ก เช่น เชงขนาดเล็ก เพราะอำเภอบ้านโป่งมีหัตถกรรมจักสานเชิงเป็นจำนวนมาก และเพื่อความสวยงามเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่น ในปัจจุบันย่านการผลิตเส้นขนมจีนอยู่ในอำเภอบ้านโป่ง</p>
--------------------------	---	---

		<p>6. น้ำตาลมะพร้าว วิถีชีวิตของชาวสวนมะพร้าว นำน้ำตาลจากต้นมะพร้าวมาเคี้ยวแบบดั้งเดิมและเตาปล่องซึ่งมีหลายเตา</p>
<p>6. นครปฐม</p>	<p>1. การทำสวนยกร่อง โดยใช้ น้ำจากแม่น้ำนครชัยศรีมีพื้นดินต่ำเป็นที่ลุ่ม น้ำไหลได้ช้า ชาวสวนส่วนใหญ่เลือกทำเลที่เป็นฝั่งเลน (เป็นแถบที่มีตะกอนดินซึ่งถูกน้ำพัดพามาทับถม ดินจะงอกออกไปจากชายตลิ่ง) ฝั่งนี้ จะมีความอุดมสมบูรณ์มาก</p> <p>2. การทำนา มีการทำนาตลอดทั้งปี มักอยู่ถัดออกไปจากสวนผลไม้ชายฝั่งแม่น้ำขึ้นไป คนไทยมักมีอาชีพทำนา คนจีนมักมีอาชีพค้าขาย กระบวนการค้าข้าวเปลือกเริ่มจากที่มีการทำนา จะมีพ่อค้าซื้อข้าว มีโรงสีข้าว มีเรือบรรทุกข้าวอยู่ริมแม่น้ำ โดยเฉพาะลุ่มแม่น้ำนครชัยศรีตั้งแต่อำเภอบางเลน อำเภอนครชัยศรีและอำเภอสามปราชญ์</p> <p>3. การจับปลาในแม่น้ำนครชัยศรี แม่น้ำนครชัยศรีเป็นแหล่งน้ำขนาดใหญ่มีปลาชุกชุม พื้นดินบริเวณแม่น้ำเป็นที่ลุ่มและมีน้ำท่วมตลิ่งในปลายฤดูฝน ต้นฤดูหนาวทุกปี วิธีการหาปลาของชาวบ้านมีหลากหลายวิธี ดังนี้ การยกยอ ใช้เรือกระทุ้งช้อน ใช้เรือผีหลอก ใช้โพงพางตักจับซึ่งมีลักษณะคล้ายสวิงขนาดใหญ่</p>	<p>1. อาหารการกิน ของคนนครปฐมส่วนใหญ่ไม่ต่างจากของคนภาคกลาง</p> <p>2. ข้าวหลามนครปฐม มีมาก่อนสมัยรัชกาลที่ 5 เพราะจากภาพถ่ายครั้งที่พระองค์ท่านเสด็จมานครปฐม ผ่านบริเวณสถานีรถไฟมาองค์พระปฐมเจดีย์ ในภาพมีคนขายข้าวหลามสองข้างทาง แสดงว่าข้าวหลามนครปฐมมีประวัติมายาวนานแล้ว แหล่งกำเนิดการทำข้าวหลามนครปฐมขณะนั้น ทั้งจังหวัดมีทำเพียงแห่งเดียว คือ บริเวณชุมชนหมู่บ้านพระงาม ตำบลพระปฐมเจดีย์</p>
<p>7. กาญจนบุรี</p>	<p>1. เห็ดโคนบรรจุขวด เห็ดโคนเป็นของดีของจังหวัดกาญจนบุรี เป็นเห็ดที่ไม่สามารถเพาะเลี้ยงได้เองเหมือนเห็ดฟาง และเห็ดนางรม ต้องอาศัยเก็บเอาเองตามธรรมชาติมีรสชาติอร่อยมาก เห็ดโคนรุ่นแรกหมวกดอกจะมีสีดำ และเนื้อแน่น ส่วนเห็ดโคนที่ออกมารุ่นหลัง สีจะจางลงและขาวมากขึ้น เนื้อดอกเห็ดจะนุ่ม เห็ดโคนสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น นำไปผัดเหมือนเห็ดทั่วไป ผัดกระเพราเห็ด ข้าวต้มเห็ด ทำน้ำพริกเห็ด เห็ดย่างยำ ผัดเผ็ดเห็ดแกงคั่วเห็ด เป็นต้น</p> <p>2. การแปรรูปหน่อไม้ แม่น้ำสายสำคัญจะมีไม้ไผ่ขึ้นตามริมฝั่งตลอดเส้นทางแม่น้ำ ชาวกาญจนบุรีจึงขนานนามตามประเภทของไม้ที่ขึ้นริมฝั่งแม่น้ำว่า แควน้อยไม้ไผ่ แควใหญ่ไม้รวก จากการที่มีไม้ไผ่มากมา ชาวกาญจนบุรีจึงนำไม้ไผ่มาใช้ประโยชน์ทั้งด้านต่างๆ</p>	<p>1. พืชผักของป่าหลายชนิด เช่น ผักหวานป่า ดอกขี้เหล็ก ผักกูด ผักหนาม สะเดา ดอกอินทนิล ดอกดิน ลูกตาลเสี้ยน เห็ดโคน เห็ดรวก เห็ดไผ่ เห็ดเผาะ หน่อไม้รวก หน่อไม้ไผ่</p> <p>2. แกงป่าไก่ไทยใส่มะเขือขึ้น แกงป่าเป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวกาญจนบุรีนิยมรับประทาน และเป็นอาหารประเภทแกงเผ็ดใส่กะทิ ประกอบด้วยเนื้อสัตว์จำพวกปลา หมู ไก่ เป็ด นก และผัก เช่น มะเขือชนิดต่างๆ หน่อไม้ ถั่วฝักยาว เป็นต้น มะเขือขึ้น คือ มะเขือชนิดหนึ่ง ขึ้นทั่วไปตามป่าละเมาะ ลำต้นและใบมีหนามและมีขน ดอกสีม่วง ผลอ่อนมีสีขาวอมเขียวและค่อยๆ เหลือง พอแก่จัด</p>

	<p>มากมาย ในด้านอาหารด้านการปรุงอาหาร หน่ออ่อนของไม้รวกและไม้ไผ่นำมาเป็นอาหารได้โดยปอกเปลือกออก นำไปต้มให้สุก แล้วนำไปปรุงอาหาร เช่น แกงป่า ผัด จิ้ม น้ำพริก และนำไปเคล้าเกลือหมักไว้เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง และนำมาปรุงอาหาร เช่น แกงส้ม แกงป่า แกงกะทิ ส่วนปล้องไม้ไผ่ทำเป็นกระบอกใส่น้ำ กระบอกใส่น้ำตาลโตนด และทำกระบอกข้าวหลาม</p>	<p>จะมีสีเหลืองส้มแดง เนื้อบาง เมล็ดมาก เมื่อยังดิบมีรสขื่น จึงเรียกเรียกมะเขือชนิดนี้ว่ามะเขือขื่น เวลานั้นไปปรุงอาหารต้องผ่าแล้วล้างเมล็ดออกเอาแต่เนื้อ ชาวบ้านนิยมนำมะเขือขื่นที่แก่จัดไปทำแกงส้มกับปลาตุ๋นหรือแกงป่ากับเนื้อสัตว์ต่างๆ หรือจิ้ม น้ำพริก แต่ที่เป็นอาหารขึ้นชื่อที่ชาวกาญจนบุรีนิยมมากคือนำมาใส่แกงป่าไก่ไทย ดังนั้นแกงป่าไก่ไทยใส่มะเขือขื่น จึงเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวกาญจนบุรีที่ขึ้นชื่อเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวทั่วไป</p>
<p>8. สุพรรณบุรี</p>	<p>1. การทำนาข้าว มีพันธุ์ข้าวพื้นบ้านที่สำคัญ ได้แก่ พันธุ์ข้าวสุพรรณบุรี</p>	<p>1. สาธิตสุพรรณแต่เดิมนั้นได้กำเนิดมาตั้งแต่ครั้งสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่ อ.บางปลาม้าแต่เดิมนั้นได้มีกษัตริย์ขึ้นมาเพื่อเป็นขนมหวานที่ใช้ทานกับน้ำแข็งใสหรือขนมสาธิตที่ทานร่วมกับไอศกรีมกะทิสดใช้ทานเล่นเวลาไปเที่ยวดูหนังกลางแปลงตามแบบคนสมัยก่อนและได้รับความนิยมมากขึ้นเรื่อยจนสาธิตกลายเป็นของฝากประจำจังหวัดสุพรรณบุรี ขนมสาธิตสามารถทานเป็นอาหารว่าง หรือทานกับกาแฟก็ย่อมได้ หรือจะรับประทานแบบโบราณ คือรับประทานกับน้ำแข็งใส หรือรับประทานกับไอศกรีมกะทิสด</p> <p>2. ปลาสลิดดอนก่ายาน ปลาสลิด เป็นปลาที่คนไทยรู้จัก และนิยมบริโภคกันมานาน เพราะมีรสชาติดีแต่มีกับบริโภคกันในรูปปลาดุกแห้งมากกว่าปลาสลิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาสลิดเค็มแดดเดียวแหล่งปลาสลิดที่มีชื่อเสียงที่สุดมาแต่อดีตอยู่ในจังหวัดสุพรรณบุรี จากคลองดอนก่ายาน</p> <p>3. ปลาหม่า ดั้งเดิมเป็นอาหารของคนญวน คำว่า หม่า มาจากภาษาญวน</p>

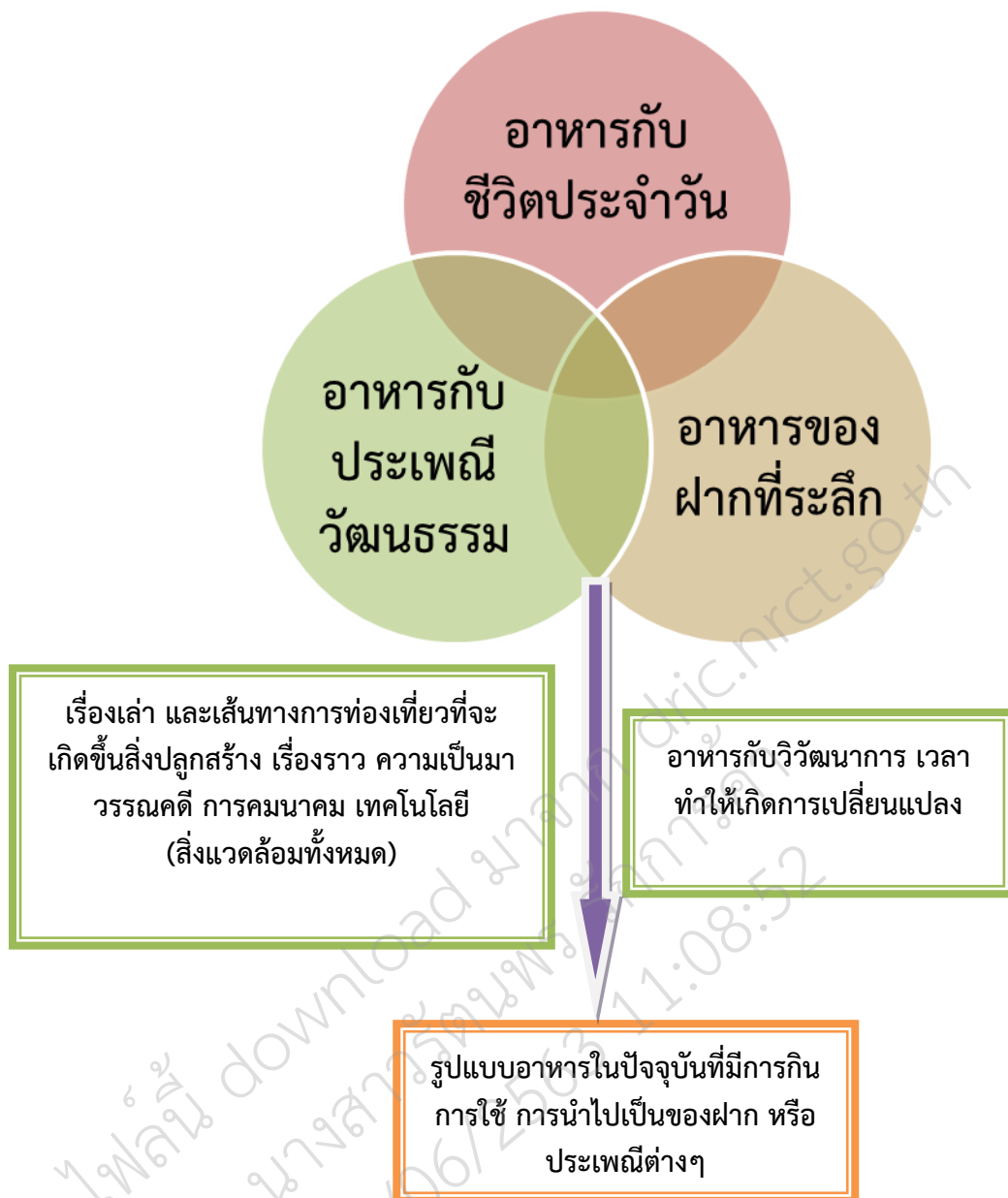
		<p>แปลว่า การหมัก ซึ่งในสมัยก่อนนี้มีปลา มากมาย เมื่อหาปลามาได้จำนวนมาก ชาวบ้านจึงหาวิธีที่จะเก็บรักษาถนอม อาหารประเภทปลา ให้สามารถเก็บไว้ได้ นานๆ จึงได้ทำปลาหมักขึ้นมา และใน สมัยก่อนไม่มีการค้าขาย จะทำไว้เพื่อ แลกเปลี่ยนกันในหมู่บ้านเท่านั้น</p> <p>4. ปลาหมัก นำมาแปรรูปได้หลายเมนู เช่น ปลาหมักต้มยำ ปลาหมักแดดเดียว</p>
--	--	---

4.1 วัฒนธรรมด้านอาหาร

จากข้อมูลด้านภูมิปัญญาพื้นบ้านและอาหารการกินในพื้นที่ 8 จังหวัด กล่าวได้ว่าวัฒนธรรมด้าน
อาหารในพื้นที่แบ่งได้เป็น

1. อาหารพื้นบ้านในชีวิตประจำวัน
2. อาหารพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับประเพณีวัฒนธรรม
3. อาหารพื้นบ้านที่พัฒนาเป็นของฝากของที่ระลึก

ไฟล์นี้ download มาจาก drcic.prct.go.th
โดย นางสาวรัตนพร รักการุณา
เมื่อ 12/06/2563 11:08:52



รูปที่ 2 ผังความคิดในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร วันที่ 10 สิงหาคม 2558

ทั้งนี้อาหารทั้ง 3 ประเภทมีการซ้อนทับในมิติทางวัฒนธรรม การดำรงชีวิตและการทำมาหากิน ดังแสดงในรูปที่ 2 โดยหากพิจารณารายจังหวัด แต่ละจังหวัดมีอาหารที่โดดเด่น ดังนี้

1.จังหวัดสมุทรสงคราม

1.1 อาหารกับชีวิตประจำวัน

อาหารจากปลาหู ปลาหูเป็นอาหารคู่ขวัญของคนไทย ที่ได้รับการจัดอันดับ 1 ใน 5 ตามเกณฑ์สินค้าพื้นบ้าน อาหารจากปลาหูเป็นอาหารที่ทำได้ง่าย ราคาไม่แพง เป็นอาหารยอดนิยมของคนทั่วไป โดยเฉพาะในหมู่คนหาเช้ากินค่ำ ไม่ต้องมีเงินมากมายก็สามารถหาซื้อได้ จึงมีการหยิบจับปลาหูมาปรุงเป็นอาหารสารพัดหน้าตา

1) **ปลาทุแม่กลอง** ปลาทุแม่กลอง เป็นที่รู้จักทั้งประเทศในรูปของปลาหนึ่งในเชิงเล็ก หน้าอ คอหัก เนื้อชุ่ม มัน หอม และมีรสชาติความอร่อย แม่ค้าขายปลาในตลาดต่างก็ร้องบอกต่อลูกค้าของตนว่า “ปลาทุโป๊ะแม่กลอง” อันเป็นชื่อยี่ห้อที่การันตีถึงคุณภาพ และถิ่นกำเนิด

2) **ปลาทุต้มเค็ม** เนื่องจากเมื่อก่อนยังไม่มีห้องเย็น ทั้งค่านิยมความพึงพอใจยังไม่ถึง ตามชนบทไม่มีตู้เย็น การถนอมอาหารจึงใช้การต้มเค็มเพื่อเก็บไว้ได้นานวัน

3) **ยำปลาทุ** จากปลาทุต้มเค็มตัดแบ่งชิ้นมา ซอยพริกชี้หนู หอมแดง ถั่วลิสง ปีบมะนาวอีกชนิดก็เป็นยำปลาทุได้สบายๆ อีกจาน

4) **ข้าวต้มปลาทุ** นำมาใส่ข้าวสวย เติมผักกาดหอม ตั้งฉ่าย พริกไทยแล้วเจียวกระเทียมโรยหน้า ไว้ชดตอนดึกๆ แก้วหิว

5) **ปลาทุต้มส้ม**เอาพริกไทยขิงหอมกะปิ รากผักชี เอามาปรุงรสด้วยมะขามเปียกน้ำปลาใส่ปลาทุสด

6) **น้ำพริก-ปลาทุ** เป็นอาหารเบสิคที่ขาดไม่ได้ ที่นิยมรับประทานกันทุกครัวเรือน

7) **ลาบปลาทุ** เพิ่งเป็นที่รู้จักของคนไทยมาสักกระยะหนึ่งแล้ว โดยการเลียนแบบมาจากตำรับของลาว ที่นิยมใช้ปลาทุมาทำลาบ

8) **คูฉีปลาทุ** เป็นอีกเมนูหนึ่งที่นิยมรับประทานกันมาก และยังมีรับประทานกันทั่วทุกภาคของประเทศไทย

9) **น้ำพริกไข่ปูทะเล** เป็นน้ำพริกในสมัยเมื่อสมเด็จพระนเรศวรครองพินิตได้เสด็จมาเมืองสมุทรสงคราม ในคราวนี้นางราชญาติรักษา ภรรยาท่านผู้ว่าได้นำน้ำพริกไข่ปูทะเลถวาย เพราะเมืองสมุทรสงครามอยู่ติดทะเลมีไข่ปูมาก จึงเอาไข่ปูทะเลมาตำน้ำพริก จึงนับว่าเป็นมรดกตกทอดมาถึงลูกหลาน

1.2 อาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่น

1) **ปลาทุแม่กลอง** ปลาทุแม่กลอง เป็นที่รู้จักทั้งประเทศในรูปของปลาหนึ่งในเชิงเล็ก หน้าอ คอหัก เนื้อชุ่ม มัน หอม และมีรสชาติความอร่อย แม่ค้าขายปลาในตลาดต่างก็ร้องบอกต่อลูกค้าของตนว่า “ปลาทุโป๊ะแม่กลอง” อันเป็นชื่อยี่ห้อที่การันตีถึงคุณภาพ และถิ่นกำเนิด

2) **กะปิคลองโคน** เป็นกะปิทำจากเคยตาदारรสชาติอร่อย หอม มัน ผลิตกันมากที่บ้านคลองช่อง ตำบลคลองโคน อำเภอมือง จังหวัดสมุทรสงคราม ชาวบ้านรวมตัวกันเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตกะปิคลองโคน โดยเริ่มจากการดักเคยทะเล นำมาหมักเกลือ จากนั้นนำมาตากจนแห้งและนวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน หากมาซื้อที่หมู่บ้านจะได้กะปิของแท้ราคาอย่ามเยา นอกจากนี้ที่หมู่บ้านคลองช่องยังมีโฮมสเตย์ และจัดกิจกรรมเชิงอนุรักษ์สำหรับนักท่องเที่ยว

3) **น้ำปลา** การหมักน้ำปลาของชาวแม่กลองนั้นใช้เกลือสมุทรเม็ดเล็ก สีขาว มีความเค็มที่พอเหมาะ ในการดองน้ำปลา จึงทำให้น้ำปลาที่ได้มีความสะอาด หอม ต่างไปจากน้ำปลาจากแหล่งอื่นๆ

4) **หอยแครงดอง** เป็นอาหารพื้นเมืองของจังหวัดสมุทรสงคราม และเนื่องจากการถนอมอาหารมีการสืบทอดกันมาช้านานจนเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสมุทรสงคราม หอยแครงดองของสมุทรสงคราม มีรสชาติอร่อย มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

5) **หอยหลอดผัดฉ่า** เป็นอาหารพื้นเมืองของจังหวัดสมุทรสงครามมีรสชาติอร่อยจากหอยสดๆ

6) **ขนมลำปำนี้** เป็นขนมโบราณที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสมุทรสงครามเพราะเป็นขนมพื้นเมืองที่ไม่ซ้ำกับของจังหวัดใด

7) **น้ำตาลมะพร้าว** หรือที่เรารู้จักทั่วไปในรูปน้ำตาลปึก หรือน้ำตาลปีบ น้ำตาลมะพร้าวของจังหวัดสมุทรสาคร มีความโดดเด่นทางด้านรสชาติกลมกล่อมไม่แสบคอ หวานมัน หอม สามารถใช้แทนน้ำตาลทราย ประกอบอาหารทั้งคาวและหวานได้ทุกอย่าง

1.3 ของฝากของที่ระลึก

อาหารกับประเพณีหรือเทศกาล

เทศกาลกินปลาทุและของดีเมืองแม่กลอง ด้วยในช่วงเดือนตุลาคม-ธันวาคมของทุกปีจะเป็นช่วงที่ปลาทุกำลังเติบโตเต็มที่ เดินทางจากภาคใต้มาหากินที่ปากอ่าวไทย (อ่าว ก.ไก่) ซึ่งมีอาหารอุดมสมบูรณ์ ปลาทุที่จับได้ในบริเวณปากอ่าวแม่กลองจึงเป็น “ปลาทุสาว” ซึ่งอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการและมีรสชาติอร่อยจนทำให้ปลาทุแม่กลองมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไป จนกระทั่งเกิดการจัดงานเทศกาลกินปลาทุและของดีเมืองแม่กลองขึ้นภายในงานมีการจำหน่ายเมนูอาหารที่ทำมาจากปลาทุอย่างหลากหลาย มากกว่า 50 เมนู เช่น ปลาทุย่างเสเดาน้ำปลาหวาน น้ำพริกปลาทุ ปลาทุต้มส้ม ปลาทุซาเตี๊ยะ ตับปลาทุผัดฉ่า ซึ่งรับรองคุณภาพและความอร่อยโดยร้านอาหารชื่อดังในจังหวัดสมุทรสงคราม

งานส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ ส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่เป็นผลไม้เศรษฐกิจอีกชนิดหนึ่งที่สร้างชื่อเสียงและรายได้ให้กับเกษตรกรในจังหวัดสมุทรสงคราม ส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่จะมีลักษณะเด่นคือ ไม่มีเมล็ด กุ้ง (กลีบของเนื้อส้มโอ) เป็นสีน้ำผึ้ง มีรสหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภค ที่สำคัญจังหวัดสมุทรสงครามยังให้ความสำคัญกับการปรับปรุงคุณภาพให้เป็นส้มโอปลอดสารพิษ ซึ่งจะปลอดภัยแก่ผู้บริโภค และยังเป็นผลไม้มงคลอีกชนิดหนึ่งที่ชาวไทยเชื้อสายจีนนิยมนำไปไหว้เจ้าในเทศกาลต่างๆ เพราะมีความเชื่อว่าถ้านำส้มโอร่วมเซ่นไหว้จะได้รับโชคกลายเป็นสิริมงคลแก่ชีวิตจัดขึ้นช่วงปลายเดือนสิงหาคมของทุกปี

งานวันลันจี จังหวัดสมุทรสงคราม ภายในงานจัดให้มีการจำหน่ายลันจีพันธุ์ต่างๆ ถึง 150 ร้าน การประกวดลันจีพันธุ์ต่างๆ ประวัติความเป็นมา ชาวสวนในตำบลแควอ้อม ตำบลเมืองใหม่ อำเภออัมพวา และตำบลบางสะแก ตำบลบางกุ้ง อำเภอบางคนที ได้ปลูกลันจีกันมาเป็นเวลานานนับร้อยปีชาวสวนจึงได้รวมตัวกันจัดงานวันลันจีขึ้นเป็นครั้งแรกในปี 2510 โดยจัดในหมู่ชาวสวนด้วยตนเอง ที่บริเวณวัดบางเกาะเทพศักดิ์ ตำบลแควอ้อม อำเภออัมพวา ทั้งนี้เพื่อให้ชาวสวนได้พบปะกันและเป็นการสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างคนในท้องถิ่น และต่อมาได้แพร่หลายมากขึ้นจนเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง สถานที่จัดงานวันลันจีก็เปลี่ยนแปลงไปตามความเหมาะสม การจัดงานวันลันจีในครั้งต่อๆ มามุ่งให้ประชาชนทั่วไปสนใจพืชที่สำคัญ เช่น ลันจีมะพร้าว พันธุ์ดก ฯลฯ ทั้งยังเป็นการเปิดโอกาสให้ประชาชนมาเที่ยวและซื้อขายผลผลิตต่างๆ ซึ่งเป็นการนำรายได้มาสู่เกษตรกรและเป็นผลดีต่อเศรษฐกิจของจังหวัดสมุทรสงคราม งานจะจัดขึ้นตามฤดูกาลของลันจีประมาณเดือนเมษายน - พฤษภาคม

เทศกาลสงกรานต์ มีการกวนกะละแม ข้าวเหนียวแดง ทำขนมเทียน

เทศกาลเดือนสิบ มีการทำข้าวยาคุุ กระจายสารท รับประทานกับกล้วยไข่

เทศกาลออกพรรษา มีการตักบาตรเทโว ด้วยข้าวต้มลูกโยน คือ การห่อข้าวเหนียวไส้ต่างๆ ด้วยใบตองหรือใบโพธิ์ไว้ปลายเส้นยาวๆ ผูกเป็นพวง

เทศกาลทอดกฐิน มีการทำขนมจิ้นน้ำยาน้ำพริก ผัดหมี่ และข้าวเม่าทอด

2. จังหวัดสมุทรสาคร

2.1 อาหารกับชีวิตประจำวัน

อาหารในพื้นที่นี้เหมือนกับพื้นที่อื่นในภาคกลาง แต่มีส่วนผสมของวัตถุดิบทางอาหารที่ทำได้ง่ายในท้องถิ่น ส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเลสดที่มีความโดดเด่น ได้แก่ ปลาทุ กุ้ง หอย ปู ปลา ปลาหมึก กุ้ง ฯลฯ

2.2 อาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่น

2.2.1 หอยพิมพิมมีชื่อสามัญว่า Angle's Wing หรือปีกนางฟ้า และชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Plolat orien (Gmelin) หอยพิมจะมีรูปร่างกลมยาวรี เปลือกขาวบางเปราะ มีปุ่มสามมือ เปลือกนี้ถ้ากางออกจะดูคล้ายปีกนางฟ้าในเทพนิยาย หอยพิมขนาดใหญ่ อ้วนสมบูรณ์จะพบมากในช่วงเดือนธันวาคม-มีนาคม การจับหอยพิมใช้วิธีดำน้ำลงไปเก็บด้วยมือ นับว่าหอยพิมเป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดสมุทรสาคร เนื่องจากแหล่งที่พบหอยพิมมากอยู่บริเวณชายฝั่งทะเล ตำบลโกรกกราก ตำบลพันท้ายนรสิงห์ ตำบลบางหญ้าแพรก และตำบลกาหลง อำเภอสมุทรสาครหอยพิมสามารถนำมาทำเป็นอาหารได้หลายรูปแบบ เช่น ตากแห้ง ลวก แกงจืด แกงส้ม หรือผัดฉ่า เป็นต้น แต่ก่อนจะนำมาทำเป็นอาหาร ต้องนำเชียวออกเสียก่อนและถ้านำหอยสดๆ มาทำอาหาร ควรนำหอยเป็นๆ มาแช่น้ำเค็ม 1 คืน เพื่อให้คายโคลนและแกะเปลือกออก ล้างส่วนหัว ริดส่วนที่เป็นวงง เพื่อให้สิ่งที่ยังคงค้างอยู่ภายในออกทิ้งนำเชียวออกแล้ว จึงนำไปประกอบอาหารตามต้องการ



รูปที่ 3 หอยพิม

ที่มา : www.civicesgroup.com เข้าถึงเมื่อวันที่ 10 สิงหาคม 2558

2.2.2 ชะคราม เนื่องจากจังหวัดสมุทรสาครมีป่าชายเลนมาก ชาวสมุทรสาครจึงนำพืชพันธุ์ไม้ที่เกิดตามป่าชายเลนมาประกอบอาหารสำหรับบริโภค ซึ่งชะครามก็เป็นพืชชนิดหนึ่งที่ชาวสมุทรสาครนิยมนำมารับประทานอาหาร การจะทานชะครามนั้นจะต้องนำมาต้มและบีบน้ำทิ้งเสียก่อน จึงนำมาประกอบอาหารได้ เช่น แกงยอดชะครามกับปูทะเล ซึ่งแต่ก่อนเคยใช้เป็นอาหารที่ใช้บริโภคประจำวัน แต่ปัจจุบันแทบไม่มีผู้รู้จักแกงยอดชะครามกับปูทะเล



รูปที่ 4 ชะคราม

ที่มา : www.bloggang.com เข้าถึงเมื่อวันที่ 10 สิงหาคม 2558

ผลไม้ ส่วนใหญ่จะมาจากเกษตรกรชาวสวนบ้านแพ้ว มีผลไม้ทุกฤดูกาล ได้แก่ มะม่วง พุทรา มะพร้าว น้ำหอม น้ำตาลมะพร้าวและลำไยเพชรสาคร ฯลฯ

2.2.3 อาหารของชาวมอญสมุทรสาคร ได้แก่ แกงบอน แกงกระเจี๊ยบมอญ แกงเลียงหน่อไม้ ข้าวแช่ เป็นต้น

2.3 ของฝากของที่ระลึก

อาหารกับประเพณีหรือเทศกาล

เทศกาลกินปลาหรือที่ทำฉลอมซึ่งแต่ละเมนูจะถูกปรุงจากปลาสด อาทิ

ข้าวต้มปลา สุกี่ปลา ส้มตำปลา ปลาทอดราดน้ำปลา ปลาต้มกะทิสายบัว ห่อหมกปลา อีกทั้งภายในงานยังมีนันทนาการปลา การจำหน่ายอาหารทะเลสดและแปรรูป ปลาสดแดดเดียว สิ้นค้า โอท็อป สิ้นค้าธงฟ้า และยังมีกิจกรรมนั่งรถสามล้อย้อนประวัติศาสตร์สุขาภิบาลทำฉลอม ชมวิถีชาวทำฉลอม สักการะบูชาหลวงปู่แก้ว ชมวิหารนกนางแอ่น ณ วัดช่อง

งานเทศกาลอาหารทะเล เทศกาลอาหารทะเลจังหวัดสมุทรสาคร เป็นงานเทศกาลที่จัดขึ้นเป็นประจำทุกปีและได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก เนื่องจากคุณภาพของอาหารทะเลที่สดใหม่ เพราะจังหวัดสมุทรสาคร เป็น “เมืองประมง” ที่ถือได้ว่าเป็นศูนย์กลางอาหารทะเลของประเทศ ประกอบกับอาหารทะเลทุกเมนูในงานมีมาตรฐานรับรองความสะอาดและความปลอดภัยจากกระทรวงสาธารณสุข ทั้งยังได้รับการรับรองความอร่อยจากชมรมร้านอาหารจังหวัดสมุทรสาคร นักท่องเที่ยวและผู้บริโภคทุกท่านจึงมั่นใจได้ว่าจะได้รับประทานอาหารทะเลที่ สด สะอาด อร่อยซึ่งนักชิมหรือนักท่องเที่ยวสามารถที่จะเลือกชิมลิ้มลองอาหารทะเลปรุงเสร็จหลากหลายเมนู จากฝีมือ廚ระดับ 5 ดาว เลือกซื้อสินค้าจากชุมชน สิ้นค้า OTOP นอกจากนี้ยังสามารถเดินทางไปเลือกซื้ออาหารทะเลสด-แปรรูป จากตลาดในบริเวณใกล้เคียง ทั้งตลาดมหาชัยและตลาดทะเลไทยได้อีกด้วย

สมุทรสาคร expo เป็นงานแสดงสินค้าเพื่อให้สอดคล้องกับคำขวัญของจังหวัดสมุทรสาคร คือ เมืองประมง ดงโรงงาน ลานเกษตร เขตประวัติศาสตร์ ซึ่งภายในงานมีการจัดแสดงสินค้าและจำหน่ายอาหารทะเลสด อาหารทะเลแปรรูป อาหารทะเลแช่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ด้านอุตสาหกรรมเกี่ยวกับอาหาร ผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP สาธิตการทำเครื่องเบญจรงค์ การจัดแสดงกล้วยไม้ สินค้าเกษตร อาทิ พุทรา ชมพูฝรั่ง ลำไย โดยเฉพาะมะพร้าวอ่อนที่มีจำหน่ายในราคาจากสวน

งานเกษตรบ้านแพ้ว สถานที่จัดงานคือ บริเวณวัดหลักสี่ราษฎร์สโมสร ต.ยกกระบัตร อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร จัดขึ้นในช่วงเดือนกุมภาพันธ์หรือมีนาคมของทุกปี จัดขึ้นเพื่อเป็นการปลุกต้นและส่งเสริมการท่องเที่ยวตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัด อำเภอบ้านแพ้ว ร่วมกับคณะกรรมการวัดหลักสี่ราษฎร์สโมสร และชมรมกำนันผู้ใหญ่บ้าน ตลอดจนประชาชนชาวอำเภอบ้านแพ้วเตรียมจัดงานเกษตรของดีอำเภอบ้านแพ้ว และงาน ปิดทองหลวงพ่อโตวัดหลักสี่ และเพื่อโชว์ศักยภาพและความอุดมสมบูรณ์ ของผลผลิตทางการเกษตร ทั้งพืช ผัก ผลไม้ กุ้ง ปลาสด ที่หลากหลายอันเลื่องชื่อจนถือเป็นเอกลักษณ์ของดีของเด่น ของอำเภอบ้านแพ้ว ที่รู้จักกันมาช้านาน

3. จังหวัดเพชรบุรี

3.1 อาหารกับชีวิตประจำวัน

- 1) **มะระปลาเค็ม** ประยุกต์จากคะน้าปลาเค็มใช้มะระจีนหั่นยาวผัดกับปลาอินทรีเค็มที่ชาวประมงหมักเอง มีกลิ่นหอม รสไม่เค็มมากผัดเข้ากันได้รสเจือขมนิดๆ
- 2) **ยำหอยดอง**ปรุงรสด้วยมะนาวและพริกกะเหรียงรสชาติเปรี้ยวเค็มเผ็ด กินกับข้าวแกล้มกับผักสดแช่เย็น
- 3) **หอยเสียบผัดฉ่า** หนักรักขี้หนูสวนและพริกขี้ฟ้าเหลือง รส เผ็ดร้อนพริกไทยเนื้อหอยเหนียวสดหวาน
- 4) **ผัดไทยทำayang** มีชื่อเสียงในอำเภอย่าง รสชาติเข้มข้นเด่นด้วยรสเปรี้ยวหวานเค็ม เผ็ดจากพริกกะเหรียงคั่วปน เปรี้ยวน้ำมะนาวและหวานกลมกล่อมจากน้ำตาลโตนด
- 5) **ข้าวแช่** เอกลักษณ์ของข้าวแช่คือ ใช้พันธุ์ข้าวเมล็ดใหญ่ใส่น้ำอบวันเทียนที่อบในหม้อดิน ใช้ซอันทองเหลืองคู่กับจานเชิงและถ้วยลายดอกผักชีด้วยข้าวแช่เป็นของเย็นกินกับซอันทองเหลืองจะช่วยให้เย็นขึ้น
- 6) **แกงหมูเทโพ** เป็นแกงผักบุงที่ชาวชนบทคุ้นชินกับกลิ่นรสที่หอมอร่อย และแกงกินกันได้ทั้งตาปีไม่มีเบื่อหน่าย เพราะสามารถใช้หมูเนื้อ หมูสามชั้น หรือปลาแห้ง ปลาเค็ม แกงได้เช่นกัน
- 7) **หมึกหวานน้ำตาลโตนด** ปลาหมึกกล้วยเกี่ยวกับน้ำตาลโตนดและเครื่องปรุงรสเคี่ยวนานข้ามคืนจนข้นเหนียว เนื้อปลาหมึกกรอบเต่ง รสหวานหอมใส่ขิงและกระเทียม
- 8) **แกงส้มกุ้งสดชะอมทอดกุ้งตัวใหญ่** น้ำแกงเปรี้ยวเค็มหวานหอมตาลโตนด รสชาติซึ่มเข้าเนื้อชะอมไซ้
- 9) **ผัดเผ็ดกบ** กบนาตัวเล็กย่างไฟจนเนื้อสุกเหลืองแล้วนำไปสับจนละเอียดผัดเคล้ากับมะพร้าวคั่วให้ออกแห้งเนื้อกบนุ่ม รสเผ็ดเค็มมันหอมกลิ่นกบย่าง
- 10) **ขนมจีนทอดมัน** นิยมทานเป็นมื้อเช้าขนมจีนและทอดมันปลาอินทรีทอดกับใบกะเพรา
- 11) **แกงหัวตาล** เป็นอาหารโบราณประจำครัวเรือนของเพชรบุรีมานานแล้วผ่านเต้าตาลอ่อนเป็นขึ้นบางใส่เครื่องแกงที่มีส่วนผสมกระชาย ใส่น้ำพริกและเนื้อกุ้งสดนิยมประกอบอาหารแกงหัวตาลกล่อมนี้ในงานเลี้ยงต่างๆ
- 12) **แกงเผ็ดป่าปลากดยอดมะพร้าว** เป็นแกงรสชาติเปรี้ยวเค็มและหวานกลมกล่อมเผ็ดร้อนพริกกะเหรียง หน่อไม้มีรสเปรี้ยวช่วยลดความมันจากเนื้อปลายอดมะพร้าวกรอบ เนื้อปลากดแน่นและมัน
- 13) **ขนมทราย** เป็นการนำแป้งกับน้ำตาลอวดอกไม้สด ผสมกับน้ำเชื่อมร้อนให้เหมือนทราย นำมาคลุกกับมะพร้าวทึนทึกขูดได้รสชาติที่นุ่มนวลและหอม

14) **ขนมหม้อแกง** เป็นขนมพื้นเมืองจังหวัดเพชรบุรี ประมาณกว่า 40 ปีมาแล้ว เป็นขนมที่มีรสหวานกลมกล่อมชวนกิน จึงมีผู้เรียกว่า "ขนมเค้กไทย" นับเป็นของฝากที่นิยมมากกว่าสินค้าประเภทอื่น ๆ ของจังหวัดเพชรบุรี

15) **ขนมตาล** ขนมตาลนุ่มหวาน สีเหลืองนํารับประทานหยอดใส่กระทงทำด้วยใบตาลสาน นุ่มฟูนิ่ม นวลหวานด้วยกลิ่นตาลสุก

16) **โตนดทอดหรือจาวโตนดทอด** เป็นขนมพื้นบ้านของชาวจังหวัดเพชรบุรี ทำจากเต้าตาลที่ฝานเป็นชิ้นบางๆเชื่อมในน้ำตาลโตนดสักพักพอชุ่มแล้วนำไปชุบแป้งผสมหัวกระทะที่ใส่ลงไปทอดในน้ำมันเดือดพล่าน

17) **จาวตาลเชื่อม** เป็นการนำจาวตาลสดมาเชื่อมกับน้ำตาล

18) **ลูกตาลลอยแก้ว** เป็นขนมหวานที่ช่วยคลายร้อนเนื้อลูกตาลไม่แก่มาก หอมกลิ่นใบเตย

19) **ข้าวเกรียบงา** เป็นขนมพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรีมีลักษณะเป็นวงกลมๆมีรสหวานนํารับประทานและยังมีกลิ่นหอมของน้ำตาลโตนด ในปัจจุบันยังนำไปเป็นของฝากหรือของกำนัลให้แก่ผู้คนที่ต่างถิ่นได้อีกด้วย

20) **ข้าวตอกน้ำกะทิ** ข้าวตอกน้ำกะทิเป็นขนมไทยโบราณ ปัจจุบันหารับประทานได้ยากนอกจากทำรับประทานเอง เพราะมีขนมจำพวกน้ำกะทิอื่นที่มีผู้ทำจำหน่ายมากกว่า

3.2 อาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่น

งานประเพณีข้าวตอกกระเทียม จัดขึ้นเป็นประจำช่วงขึ้น 14 ค่ำเดือน 9 ของทุกปีเป็นงานประเพณีที่แสดงออกถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวกระเทียมซึ่งยังคงอาศัยอยู่ในอำเภอหนองหญ้าปล้องและอำเภอแก่งกระจานจัดขึ้นเป็นประจำช่วงขึ้น 14 ค่ำ เดือน 9 ของทุกปี

งานประเพณีไทยทรงดำ ในช่วงเดือนเมษายนของทุกปีอำเภอเขาย้อยจัดการแสดงศิลปวัฒนธรรมไทยทรงดำหรือลาวโซ่ง ประกอบด้วยการแสดงแสงสีเสียงประวัติศาสตร์ไทยทรงดำ ในวันศุกร์-วันอาทิตย์ ต้นเดือนเมษายนของทุกปี ณ ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย อำเภอเขาย้อย นอกจากนี้ ทุกวันที่ 18 เมษายนของทุกปี ที่ศูนย์วัฒนธรรมตำบลทับคาง อำเภอเขาย้อย มีการจัดงาน “หงส์ฮอดสมัยอ่อนวงศ์และประเพณีไทยทรงดำ” เพื่อรำลึกถึง สมัย อ่อนวงศ์ศิลปินผู้ได้รับโล่เกียรตินิยมรางวัลแผ่นเสียงทองคำพระราชทานผู้สร้างตำนานมิตรภาพระหว่างประเทศ ร่วมทำบุญอุทิศส่วนกุศลแก่สมัย อ่อนวงศ์ไหว้ครูแคน เสวนา และฟังเพลงจากศิลปินคู่ใจ สมัย อ่อนวงศ์กิจกรรมภาคค่ำประกอบการแสดงแคนวง ฟ้อนรำแบบไทยทรงดำ การละเล่นพื้นบ้านและการประกวดธิดาไทยทรงดำ และการทำอาหารแบบดั้งเดิมของชาวไทยทรงดำมีการแต่งกายด้วยชุดตามประเพณีที่หาได้ยาก

งานพระนครคีรี-เมืองเพชร จัดทุกวันเสาร์แรกของเดือนกุมภาพันธ์เพื่อเป็นการเทิดพระเกียรติบูรพมหากษัตริยาธิราชแห่งราชวงศ์จักรี รัชกาลที่ 4 รัชกาลที่ 5 รัชกาลที่ 6 ที่ทรงมีพระมหากรุณาธิคุณต่อพสกนิกรชาวเพชรบุรีและเป็นการฟื้นฟูอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมประเพณีอันดีงามของท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี

ประเพณีกินข้าวห่อ หรืออั้งหมีทอง เป็นพิธีสู่ขวัญมีขึ้นในเดือนเก้า ชาวกระเทียมถือว่าเดือนเก้าเป็นเดือนที่ไม่ดีบรรดาวิญญูณชั่วร้ายจะออกหากิน และก็จะกิน "ข้าวห่อ" ทำให้เจ็บป่วย และอาจถึงแก่ชีวิตนิยมจัดในวันขึ้น 15 ค่ำแต่ถ้าบางบ้านไม่สะดวกก็เปลี่ยนเป็นวันอื่นก็ได้ในเดือนเก้า ในพิธีมีการ "ต้มข้าวห่อ" เลี้ยงกันข้าวห่อ คือข้าวเหนียวห่อเป็นกรวยแล้วนำมาต้มให้สุกคล้ายขนมจ้างสมัยก่อนเวลารับประทานใช้จิ้มน้ำผึ้ง ปัจจุบันใช้จิ้มมะพร้าวขูด ในวันต้มข้าวห่อนี้จะมีพิธีสู่ขวัญด้วยเริ่มด้วยการเคาะไม้เป่าแคน เพื่อให้เกิดความสนุกสนานจากนั้นผู้เฒ่าผู้แก่ในครอบครัวจะใช้เชือกแดงผูกข้อมือให้ลูกหลานเพื่อความ เป็นสิริมงคล

งานเทศกาลอุ้งนหวานและตลาดน้ำดำเนินสะดวกเป็นงานที่อำเภอดำเนินสะดวกจัดขึ้นมา เพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าทางการเกษตรโดยเฉพาะอุ้งนที่มีปลูกกันมากในอำเภอดำเนินสะดวกและเป็นอุ้งนที่มีรสหวานอร่อยที่สุดของประเทศนอกจากจะเป็นการโชว์อุ้งนที่มีคุณภาพแล้วยังมีสินค้าทางการเกษตรอื่น ๆ ให้ได้ชมซื้อหาในราคาถูกอีกด้วย เช่น มะพร้าว น้ำหอม ส้มโอ ลิ้นจี่ เป็นต้นนอกจากนี้ยังมีการประกวดธิดาอุ้งนหวาน การประกวดสินค้าทางการเกษตรงานนี้จะจัดในราวเดือนเมษายนของทุกปี

งานปอยขันโตกรวมใจไทยวน จัดในราวเดือนกุมภาพันธ์ ณ บริเวณจิปาณะภัณฑสถาน ตำบลคูบัว เพื่อแสดงถึงศิลปวัฒนธรรมของชาวไทยวนซึ่งอพยพจากล้านนามาตั้งถิ่นฐานที่ราชบุรีเมื่อ 200 กว่าปีมาแล้ว กิจกรรมประกอบด้วยพิธีเช่นไหว้บรรพบุรุษการเลี้ยงผีเหย้าผีเรือน ช่วงค่ำมีการจัดเลี้ยงขันโตก การแสดงทางวัฒนธรรมการแสดงแสง เสียง และการแสดงเครื่องแต่งกายพื้นเมือง

3.3 ของฝากของที่ระลึก

นักท่องเที่ยวโดยทั่วไปนิยมซื้อขนมหวานหลากหลายชนิดเป็นของฝากกลับมากกว่าอาหารคาว อาจมีสาเหตุมาจากอาหารคาวหลายชนิดที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี เช่น แกงหัวตาล หมึกหวาน น้ำตาลโตนด และโตนดทอด ห้าสิบประทานไต่ยากในปัจจุบันรวมทั้งไม่มีร้านค้าที่จำหน่ายเป็นของฝากอย่างชัดเจน จึงนิยมมารับประทานที่ร้านมากกว่าซื้อกลับบ้าน เช่น ผัดไททำขาย ขนมจีนทอดมันและข้าวแช่ แตกต่างกับขนมหวานที่นักท่องเที่ยวสามารถหาซื้อระหว่างทางกลับบ้านได้อย่างสะดวก มีหลากหลายร้านค้าของฝากให้เลือก สำหรับขนมหวานที่นิยมซื้อเป็นของฝาก ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมตาล จาวตาลเชื่อม ข้าวเกรียบ ทองหยอด ฝอยทอง ผลไม้กวนและกะละแม มีจำหน่ายทั้งในบริเวณตัวเมือง บริเวณรอบเขาวังและริมถนนสายเพชรเกษม

4. จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

4.1 อาหารกับชีวิตประจำวัน

เนื่องจากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์มีพื้นที่ติดกับชายฝั่งทะเลกว่า 200 กิโลเมตร ทำให้คนนิยมรับประทานอาหารทะเลทั้ง กุ้ง หอย ปูและปลาได้รับความนิยมเป็นอย่างยิ่งเนื่องจากหาได้ง่ายในพื้นที่รวมทั้งมีราคาไม่สูง สำหรับรายการอาหารที่เป็นที่นิยมของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ได้แก่ หอยแครงลวก กุ้งลวก ปูม้า ปลาเผาสามรส ข้าวผัดปู กุ้งแก้วทอดกระเทียม

4.2 อาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่น

วิถีการดำเนินชีวิตของชาวประจวบคีรีขันธ์ผูกพันอยู่กับสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ ป่าเขาและทะเล นิยมประกอบอาชีพด้านการเกษตรและการประมง การปรุงอาหารจึงมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวซึ่งได้รับความนิยมว่าเป็นอาหารประจำถิ่นที่มีรสอร่อยและมีรูปแบบในการปรุงแตกต่างไปจากท้องถิ่น ได้แก่

1) แกงส้มปลาเลียเขียว หรือปลาริวกิว นิยมรับประทานส่วนหัว พุงและไข่ปลา โดยไม่ใส่ผัก

2) จับหลัก เป็นการดัดแปลงปรุงอาหารประเภทเนื้อปลาสด เดิมนิยมโขลกเนื้อปลาสดผสมกับเครื่องแกงเผ็ดจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกันและมีความเหนียว (หากนำไปปั้นเป็นแผ่นและทอดจะเรียกว่า ทอดมัน และหากนำผสมกับเนื้อมะพร้าวขูดและใบกะเพราแล้วนำไปทอดด้วยใบตองหรือใบข้าว ปิ้งจนสุกจะเรียกว่า งบ) นิยมรับประทานกับข้าว

4.3 ของฝากของที่ระลึก

นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่นิยมมารับประทานอาหารสดที่อำเภอชะอำ อำเภอหัวหินและอำเภอปราณบุรี อย่างไรก็ตามผลิตภัณฑ์ของฝากของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ได้แก่

1) ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเล เช่น ปลาเค็ม ปลาหมึกแห้ง กุ้งแห้ง เป็นต้น อร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย ให้คุณค่าทางอาหารสูง ไม่ใส่สารกันบูด โดยเฉพาะปลาหมึกแดดเดียว ที่อำเภอปราณบุรีมีให้เลือก

หลากหลายร้านและมีขนาดปลาหมึกให้เลือกหลายขนาด รวมทั้งผลไม้ตามฤดูกาลที่วางขายริมถนนได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก

2) **สับปะรด** ชื่อเสียงของสับปะรดจังหวัดประจวบฯ นั้นอร่อยเลื่องลือจนต้องนำไปประกอบไว้ในคำขวัญประจำจังหวัดสับปะรดประจวบฯ มีจุดเด่นคือเนื้อสีเหลืองกรอบฉ่ำ รสชาติอมเปรี้ยวอมหวาน ต้นสับปะรดต้นหนึ่งจะออกผลให้ 3-4 ครั้งเท่านั้นก็จะตาย ปีหนึ่ง ๆ ชาวไร่จะปลูกสับปะรดกันประมาณ 2 ครั้ง จากนั้นคือการดูแลรักษาซึ่งกว่าจะได้สับปะรดมาสักผลหนึ่งนั้นใช้เวลาเกินเกือบปีเลยทีเดียว

3) **ขนมปังชีสแซคไส้สับปะรด** เป็นสินค้าของฝากของจังหวัดประจวบที่รู้จักกันมานาน แหล่งผลิตที่สำคัญ คือ อำเภอปราณบุรีและอำเภอสำราญยอด อันเนื่องมาจากพื้นที่ 2 อำเภอนี้ เป็นพื้นที่ปลูกสับปะรดผืนใหญ่ของจังหวัด โดยเริ่มจากการคิดแปรรูปเป็นสับปะรดกวน และได้พัฒนาขึ้นเรื่อยๆ จนกลายเป็นขนมปังชีสแซคไส้สับปะรด ที่มีรสชาติดี ถูกปากลูกค้า จนถึงปัจจุบัน

4) **ผ้าไหมพัสดร์** ผ้าฝ้ายพิมพ์ลายพื้นเมืองอันเป็นเอกลักษณ์ของหัวหินและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักมานานกว่า 50 ปี มีลวดลายสีสันสวยงามนับร้อยลายให้ซื้อหาชนิดที่มีชื่อเสียงมากที่สุด คือ "ผ้าเกี้ยวพิมพ์ทอง" มีจำหน่ายที่ร้านไหมพัสดร์ และร้านขายของที่ระลึกในเมืองหัวหิน

เทศกาลกินหมึกแดดเดียวและอาหารทะเล ช่วงเดือนสิงหาคมถึงกันยายนเทศกาลกินหมึกแดดเดียว และอาหารทะเล “กินหมึก ชมทะเล ดนตรี และสายลม” ท่ามกลางบรรยากาศดี ๆ ดนตรีเพราะๆ ลมเย็นๆ ริมชายหาดปากน้ำปราณ อำเภอปราณบุรีจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ พบกิจกรรมตกหมึกและอาหารทะเลสดๆ อิ่มอร่อยไปกับอาหารทะเลสดๆ อาทิ หมึก ปูม้าและกุ้งทะเลตัวโตเคล้าเสียงดนตรีอันไพเราะ ไม่ควรพลาดกับเมนูจานเด็ดอย่าง “หมึกแดดเดียว” ซึ่งเป็นของดีของขึ้นชื่อในตำบลปากน้ำปราณ และอาหารทะเลสดอย่างอื่น เช่น กุ้ง ปู ปลา เป็นต้น

5. จังหวัดราชบุรี

เป็นเมืองที่มีกลุ่มชาติพันธุ์หลากหลาย อาหารการกินจึงมีลักษณะทั้งที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน และนำของกลุ่มอื่นมาผสมจนเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินที่ร่วมกันบางอย่าง โดยเฉพาะอาหารประเภทที่มักไปทางต้มจืด และผัดน้ำมันของคณจีน ซึ่งปัจจุบันได้สอดแทรกไปอยู่ในทุกสำรับของคนถิ่นราชบุรี อยากรู้ก็ตามทุกกลุ่มยังคงเหลืออาหารจานเฉพาะอันบ่งบอกรสนิยม และวัฒนธรรมการกินของกลุ่มคนมาจน้องแตกต่างกันไป ดังนี้

5.1 อาหารกับชีวิตประจำวัน

อาหารคนไทยภาคกลาง ของกลุ่มคนที่บ้านโพหักที่รับประทานในชีวิตประจำวันเป็นที่นิยม ได้แก่

1) **น้ำพริกเผา** เนื่องจาก คนโพหักเป็นชาวนา ปลูกข้าวเจ้ากันหลายพันธุ์ อาทิ ข้าวเหลืองปะทิว ข้าวเหลืองอ่อน เป็นต้น อาหารประจำสำหรับที่กินกับข้าวได้แก่ น้ำพริก จุดเด่นของน้ำพริกเผาโพหัก คือ ใช้พริกแห้งชนิดพริกสิงคโปร์จากอำเภอเนินมะดึก นำมาอย่างให้กรอบใส่ครกตำกับกะปิและกระเทียม ปูรสรสด้วยน้ำส้มมะขามและน้ำปลา บางครั้งถ้าเป็พริกแห้งก็ใช้พริกขี้หนูซึ่งเป็นพริกสดจากอำเภอดำเนินสะดวกมาตำและปรุงในแบบเดียวกัน แต่เปลี่ยนจากน้ำส้มมะขามเป็นน้ำมะนาวแทน แล้วเรียกว่า น้ำพริกกะปิแทนน้ำพริกเผา ทั้งนี้เครื่องเคียงกินกับน้ำพริกเผามักกินกับผักต่างๆ เช่น ผักบุ้ง สายบัว เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีปลาซึ่งมีอยู่มากมายในคลองโพหัก ถ้าจับได้มากกินไม่ทันก็จะนำมาทำปลาแห้ง ปลาเค็ม นอกจากนี้ยังจับปลาสร้อยมาหมักทำน้ำปลาและซอญกึ่งตัวเล็กมาทำกะปิไว้กินเองอีกด้วย

2) **แกงคั่วและแกงส้ม** แต่แกงที่นิยม คือ แกงส้ม เพราะทานได้คล่องคอ ผักที่นำมาแกงบ่อยๆ คือ ผักบุ้ง เพราะหาเก็บง่ายตามท้องทุ่ง ถ้าเป็นช่วงหน้าหนาวจะเปลี่ยนแกงส้มเป็นดอกแคแทน โปรตีนที่ใช่ เป็นปลาที่หาได้จากคลองโพหัก ของกินแนมกับแกงส้มคือ ปลาเค็มทอด ทำจากปลาที่หาได้ในท้องถื่น เช่น ปลาตะเพียน ปลาช่อน หรือปลาหมอ เคล้าเกลือทอดสำหรับแกงคั่ว เป็นแกงกะทิคล้ายกับแกงเผ็ดแต่ชั้นน้อย

กว่ามักทำแกงคั่วปลาเช่นกัน หากเบื่อแกงส้ม แกงคั่ว จะเปลี่ยนมาทำต้มยำหรือต้มส้ม คนที่นี้ต้มส้มไม่ใช่ต้มใส้หอย แต่ใส้หอยต้ม และกระเทียม กะป็นิดหน่อย ละลายน้ำตั้งไฟพอเดือดใส่ปลา ปรงรสด้วยน้ำส้มมะขาม น้ำปลาน้ำตาล แล้วหันแดงกว่าขึ้นเล็กน้อยตามไปด้วย

3) ของหวาน เป็นผลไม้พวกกล้วย อ้อย ฝรั่ง เป็นต้น บางครั้งทำขนมบ้าง เช่น กล้วยบวชชี บัวลอย ขนมตาล ขนมกล้วย ปลากริม ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ เป็นต้น ซึ่งไม่ต่างจากขนมของคนไทยกลุ่มอื่น ที่มีแปลกแยกออกไป คือ ขนมกริม แต่ก่อนไม่ได้ทำอย่างเค็มหวานผสมกันอย่างไรในปัจจุบัน แต่เลือกทำเพียงอย่างเดียว ส่วนใหญ่มักทำอย่างหวาน แต่ถ้าทำอย่างเค็มใส้หอมแดงลงไปด้วย ของกินเล่นอีกอย่างหนึ่งที่ทำกินในช่วงเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม เป็นช่วงที่ข้าวในนาออกรวงแก่เริ่มเหลือง คือ ข้าวเม่า คลุกกับมะพร้าวและกล้วย แต่ปัจจุบัน คนโพทักไม่ได้ทำข้าวเม่าแล้ว เพราะขายนาข้าวหันมาทำนากุ้งแทน

อาหารของชาวจีน

พื้นเพเดิมของชาวจีนเป็นชาวนา ดังนั้นจึงกินข้าวเหมือนคนไทย ข้าวที่นิยมกิน คือ ข้าวสวยและข้าวต้ม แต่ที่นิยมคือ ข้าวต้ม กับข้าวที่กินกับข้าวต้มเป็นของพื้นๆ ที่ทำกินได้ง่าย เช่น แดงดอง เกี่ยมฉี่ เต้าหู้ยี้ ลูกหน่าเลียบ จับฉ่าย หมูเค็มกรอบ ปลาหนึ่ง ผัดใบปอ เป็นต้น นอกจากนี้คนจีนยังมีอาหารที่เป็นอาหารบำรุงสำหรับผู้ป่วยผู้เฒ่า และสตรีหลังคลอด เช่น ไก่ตุ๋นยาจีน ไก่ดำผัดขิงใส่เหล้าแดง เป็นต้น สำหรับอาหารที่ทำกินเฉพาะเทศกาลได้แก่ ขนมจ้างที่ทำในช่วงเทศกาลไหว้ขนมจ้าง ขนมเทียน ขนมแข่ง ขนมไหว้พระจันทร์ ทำในเทศกาลไหว้พระจันทร์ และยังมีอาหารเจในช่วงเทศกาลกินเจ เป็นต้น

สำหรับคนจีนในราชบุรี นอกจากอาหารทั่วไปประเภทแกงจืด ผัดผักแล้ว ยังนิยมอาหารไทย โดยเฉพาะแกงส้ม แกงคั่ว ต้มยำ และยังมีอาหารอีกชนิดหนึ่งที่คนจีนในอำเภอดำเนินสะดวก และบริเวณใกล้เคียงทำขาย คือ “ข้าวแห้ง” ประกอบด้วย ข้าวสวย ราดด้วยน้ำไก่ปรงรสที่ทำโดยใช้ไก่ทั้งตัวหันเป็นชิ้น ผักกับกระเทียมปรงรสด้วยซีอิ้วหวานและเกลือ ผักจมน้ำไก่ออกแล้วเติมน้ำธรรมดาลงไป โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว ตั้งฉ่าย ผักชี ต้นหอม คื่นช่าย และกุ้งทอดที่ใช้กุ้งสดชุบแป้งข้าวเจ้าเกล็ด ปรงรสด้วยเกลือ ใส่สีเล็กน้อย ทอดในน้ำมันจนกรอบ บางครั้งอาจเปลี่ยนมาใช้หนังปลาทอดหรือเห็ดนางฟ้าทอด

อาหารของชาวไทย-ยวน

ในอดีตชาวไทย-ยวน กินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก ต่อมาภายหลังหันมากินข้าวเจ้ากันทุกครัวเรือนกับข้าวส่วนใหญ่เป็นกับข้าวพื้นฐานทั่วไป เช่น แกงเลียง น้ำพริก เป็นต้น การถนอมอาหารไม่นิยมนำเนื้อหมูหรือเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆมาทำเค็มหรือตากแห้ง เพราะหาได้ง่ายทั่วไป เนื้อสัตว์ที่นิยมนำมาผ่านการถนอมอาหารได้แก่ ปลาตะเพียน โดยนำมาหมักกับเกลือและรำข้าวจนกลายเป็นปลาร้า ซึ่งปลาร้าจัดว่าเป็นกับข้าวยอดนิยมของชาวไทย-ยวน ไม่ว่าจะป็นตำน้ำพริก หรือใส่เป็นเครื่องปรงรสลงในอาหารชนิดอื่นๆ ปัจจุบันแม้ว่าชาวไทย-ยวน จะหันมากินอาหารทั้งคาวหวานแบบคนไทยภาคกลางทั่วไปแล้ว แต่ยังมีผู้ทราบถึงคำกลอนที่กล่าวถึงขนมของชาวไทย-ยวน คำว่า งุ่น หมายถึงวุ้น ส่วนขนมตบควาย คล้ายกะละแม ทำด้วยแป้งข้างเจ้า เนื้อขนมแข็งกว่ากะละแม สำหรับข้าวต้มหางหนู ข้าวต้มหัวเสือ คล้ายข้าวต้มผัด หรือข้าวต้มมัดของไทยภาคกลาง ต่างกันที่ใช้ใบอ้อยแทนใบตอง

อาหารของชาวมอญ

อาหารกินของชาวมอญจัดเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์และยังสืบทอดทำกินกันในชีวิตประจำวันมากกว่ากลุ่มชาติพันธุ์อื่นๆ ทั้งยังนิยมใช้ผักพื้นบ้านมาปรงเป็นอาหาร ผักที่ชาวมอญนิยมกินมักเป็นผักที่เมือกลื่นและออกรสเปรี้ยว เช่น ผักปลั่ง ที่คนมอญเรียกอะเนิงลาน ลูกสั้นหรือลูกอะลัด เป็นไม้ใหญ่ที่มีผลคล้ายมะเขือพวง ลูกมะตาดหรือสะเปร่าเป็นไม้ใหญ่ที่มีลูกเป็นกลีบ กระเจียบเขียวหรือบออะตาด ใบกระเจียบแดงหรือสะเจ็บ เป็นต้น พืชผักเหล่านี้หาเก็บจากบริเวณโดยรอบบ้าน

อาชีพหลักของคนมอญ คือ การทำนาทำไร่ ปลูกสร้างบ้านเรือนริมแม่น้ำ ดังนั้นอาหารหลักของคนมอญ คือ ข้าวเหมือนคนไทย กับข้าวก็ได้แก่บรรดาสัตว์น้ำต่างๆ ที่มีอยู่ในแม่น้ำแม่กลองไม่ว่าจะเป็น กุ้ง หอย ปู ปลา ทั้งนำมาปรุงแบบสดๆหรือถนอมด้วยวิธีการต่างๆ เก็บไว้กินนานๆ เช่น ย่างรมควันให้แห้ง หรือหมักใส่เกลือ เช่น ปลาข้าวสาก ปลาร้า เป็นต้น นอกจากนี้คนมอญยังทำน้ำปลากินเอง โดยใช้ปลาเล็กปลาน้อยที่ติดซังอยู่ในไร่นาเมื่อน้ำลงหลังฤดูน้ำหลาก อาหารมอญจานพิเศษที่ทำน้ำปลา คือ น้ำปลายำหรือน้ำปลาทรงเครื่อง เป็นอาหารเหมือนน้ำพริกจิ้มกินกับผักต่างๆ น้ำปลาที่ใช้ต้องเป็นน้ำปลาหัว คือ น้ำปลาที่ได้จากการหมักปลาครั้งแรก เพราะมีกลิ่นหอมชวนรับประทาน กินแกล้มกับขนุนอ่อนต้ม มะเดื่ออ่อนต้ม ถั่วฝักยาวต้ม มะละกอดิบต้ม รากกระชาย ขมิ้นขาว เป็นต้น แต่ในปัจจุบันคนมอญไม่ได้ทำน้ำปลากินเอง น้ำปลายำหรือน้ำปลาทรงเครื่องจึงไม่ค่อยทำกัน หากจะใช้น้ำปลาปรุงรสอย่างดีที่มีขายทั่วไปตามท้องตลาด แต่ไม่หอมอร่อยเท่ากับน้ำปลาหัวของเดิม

อาหารประจำสำหรับกับข้าวของชาวมอญ ได้แก่ ผัก น้ำพริก น้ำพริกที่นิยมทำกิน ได้แก่ น้ำพริกแดง น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกกะปิ บางครั้งก็อาจมีน้ำปลายำหรือน้ำพริกกุ้งแห้ง ผักจิ้มมีทั้งผักสด ผักต้ม และผักดอง ซึ่งผักดองของชาวมอญนิยมกินกับน้ำพริกกะปิ เป็นผักดอง เรียกว่าย่าแม่มาย ประกอบด้วยถั่วงอก มะเขือเปราะ มะเฟือง ขยำกับน้ำมะนาว หรือน้ำส้มมะขามกันแนมกับปลาทอด นอกจากผักจิ้มน้ำพริกแล้วอาจมีกับข้าวเคียง เช่น ไข่ต้ม ปลาสด ปลาช่อนเค็มเกลือ เนื้อเค็ม หรือถั่วลิสงคั่วโรยเกลือ

นอกจากน้ำพริกที่กินกับข้าวแล้ว ยังมีแกงคั่ว นิยมแกงซี่เหล็ก แกงคั่วลูกตาลกับถั่วเขียว แกงถั่วเขียวกับยอดมะรุ่ยหรือยอดมะยม แกงปลาป่นหรือแกงลูกชิ้น เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีแกงเลียง ปลาต้มเค็ม ต้มเค็ม ไบส้มป่อย แกงส้มซึ่งต่างจากแกงส้มของคนไทย คือ แกงส้มคนมอญจะใส่ปลามากจึงต้องหนักเครื่องแกงเพื่อดับกลิ่นคาว เครื่องแกงจะเพิ่มกระชายและผิวมะกรูด ใส่ข้าวเปือย คือข้าวสารแช่น้ำแล้วโคลกพร้อมน้ำพริกเพื่อให้แกงข้น แต่ถ้าใส่ปลาย่างลดผิวมะกรูดลง แกงส้มมอญปรุงด้วยน้ำปลาและน้ำส้มมะขาม ไม่ใส่น้ำตาลรสชาติจึงออกเปรี้ยวและเค็มเท่านั้น แกงส้มที่ทำประจำคือ แกงส้มผักรวม หรือผักผลไม้ตามฤดูกาล เช่น เตียนห้าเดือนหกเป็นแกงส้มลูกสั้นหรือแกงส้มสันตะวา เตียนแปดเดือนเก้าเป็นแกงส้มมะตาด เตียนสิบสองเป็นแกงส้มมะรุ่ย เป็นต้น

อาหารของชาวกะเหรี่ยง

จากวิถีชีวิตที่อาศัยอยู่บนที่สูงตามป่าเขา ดังนั้นอาหารหลักของคนกะเหรี่ยงส่วนใหญ่ได้แก่ พืชผักที่หาได้จากธรรมชาติมาปรุงแต่งด้วยวิธีการต่างๆ อาหารในชีวิตประจำวันของคนกะเหรี่ยง คือ พริกเกลือ และนิยมบริโภคอาหารที่มีความเผ็ดจัด เช่น น้ำพริก แกงเผ็ด แกงส้ม เป็นต้น น้ำพริกของคนกะเหรี่ยงมีปลาร้าเป็นเครื่องปรุงหลัก ตำกับพริก ปรุงรสด้วยเกลือ ปลาร้าหรือคนกะเหรี่ยงเรียก กะปิ มีวิธีการทำคือ ใช้ปลาเล็กปลาน้อยที่หาได้จากลำน้ำมาขอดเกล็ด คั่วไล่ทั้ง ล้างให้สะอาด ไปผึ่งแดด จากนั้นโคลกรวมกับเกลือและรำข้าวอัดใส่กระบอกไม้ไผ่ ทิ้งไว้ประมาณ 1 สัปดาห์ ก็นำมากินได้ ส่วนแกงเผ็ด แกงส้มของคนกะเหรี่ยงมีวิธีการปรุงเครื่องแกง โดยนำพริก ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด และปลาร้าที่สับละเอียดเผาจนหอม ต้มให้เข้ากัน โดยแกงเผ็ดจะใช้เนื้อสัตว์และมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบ ส่วนแกงส้มไม่นิยมใส่เนื้อสัตว์ แต่ใช้ผักที่มีรสเปรี้ยว ได้แก่ ไบกระเจียบป่า มะเขือส้ม เป็นต้น เพื่อช่วยในการปรุงรสอาหาร

อาหารของชาวลาวโซ่ง

ชาวลาวโซ่ง มีชีวิตความเป็นอยู่อย่างสงบ ใช้ชีวิตที่เรียบง่าย ทำเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ตัดเย็บเสื้อผ้า และจักสานด้วยตนเอง เรื่องของอาหารการกินก็เช่นเดียวกัน มีการเก็บผักตามท้องไร่ท้องนา ซ้อนปลา ซ้อนกุ้งมาทำน้ำปลา ปลาร้าเก็บไว้กินตลอดปี ไม่ต้องซื้อจากที่อื่น เพราะตามห้วยตามคลองมีปลาและกุ้งชุกชุม ชาวลาวโซ่งจัดได้ว่าเป็นคนขยัน โดยจะปลูกพืชผักไว้กินตลอดปี ชาวลาวโซ่งนิยมรับประทานข้าวเหนียวและผัก

และเครื่องจิ้มที่ทำขึ้นเอง เช่น ปลาจ๋า ปลาแห้ง เนื้อปลา เนื้อหมู เมื่อเวลาถึงงานพิธีใหญ่ๆจึงจะฆ่าหมู วัว ควาย และไก่ อาหารที่คนลาวโซ่งรับประทานและเป็นที่ยึดกันดี ได้แก่

ลาบเลือด ทำจากหมูต้ม นำมาสับให้ละเอียดแล้วนำมาคลุกกับเลือดหมูสดๆ ใส่ผักชีฝรั่ง พริก น้ำปลา มะนาว หอม กระเทียม และเครื่องเทศอื่นๆ เชื่อกันว่า กินแล้วจะทำให้แข็งแรง คนลาวโซ่งนิยมกินกันทุกคน

จื๊บผัก เป็นการยำผักด้วยเครื่องแกงเผ็ด ผสมกับเนื้อปลารสเผ็ดเปรี้ยว

จื๊บหัวปลี ใช้หัวปลีดิบแทนผัก และเนื้อหมูต้มสุกผสมคลุกยำกับเครื่องแกงมีราเดียวกับจื๊บผัก

แกงไก่ย่าง ใช้ไก่ทั้งตัวแกงกับเครื่องแกงและหน่อไม้เปรี้ยว

ปลาปิ้งดิบ นำปลาช่อนดิบมาผ่าท้องแล้วยัดไส้ด้วยเครื่องแกง ม้วนปลายหางทบขึ้นมา มัดด้วยตอกไม้ไผ่นำไปปิ้งไฟจนสุก

น้ำพริกปลาร้า กินกับผักได้ทุกชนิด

ส่วนขนมหวานของลาวโซ่งมักเป็นข้าวเหนียวกับน้ำตาล

5.2 อาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่น

อาหารพื้นถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาของชาวราชบุรี ได้แก่

5.2.1 น้ำปลา มีทั้งน้ำปลาของชาวมอญและน้ำปลาของชาวจีน ซึ่งมีการหมักปลากับเกลือ เช่นเดียวกัน โดยน้ำปลาของชาวมอญมักหมักใช้เองในครอบครัว (มักใช้หัวปลาในการหมัก) ส่วนน้ำปลาชาวจีนนั้นหมักไว้ขายเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน รสชาติหอมชวนรับประทานโดยเฉพาะน้ำปลาโพธาราม

5.2.2 ข้าวหมาก ข้าวหมากบ้านโป่งจัดเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการกินอยู่ มีชื่อเสียงมากในด้านรสชาติที่หวานกลมกล่อม เป็นของหวานรับประทานเล่น และซื้อเป็นของฝากญาติมิตร โดยการหมักข้าวเหนียวกับลูกแป้งข้าวหมาก มีการรักษาความสะอาดเป็นอย่างมากเพื่อรักษาความสะอาดทั้งล้างมือให้สะอาด ไม่ปรุงอาหารในบริเวณใกล้เคียง ล้างใบตองและเช็ดด้วยผ้าสะอาด เพื่อป้องกันข้าวหมากเสีย โดยทั่วไปมักเกิดเชื้อราทำให้ข้าวหมากมีสีแดง ออกรสเปรี้ยว ขยายไม่ได้ การฆ่าเชื้อราคนโบราณใช้ปูนแดงกินกับหมากทาภาชนะที่ใช้ผสมคลุกเคล้าหรือบรรจุข้าวหมากนั้น นับเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่น่าสนใจ

5.2.3 ข้าวแห้ง อาหารพื้นบ้านราชบุรีที่มีชาวจีนเป็นต้นตำรับ ทำขายกันแต่ในอำเภอดำเนินสะดวกเลยไปถึงสมุทรสงคราม ข้าวแห้งคือ ข้าวสวยราดด้วยน้ำไก่ปรุงรส ซึ่งได้จากไก่ทั้งตัวมาและกระดูกออก หั่นเป็นชิ้น ผัดกับกระเทียม ซิอิ้วหวานและเกลือ จนน้ำไก่ข้นก็เติมน้ำธรรมดา ใส่เลือด จากนั้นราดกระเทียมเจียว โรยตั้งฉ่าย ผักชี ต้นหอม ขึ้นฉ่ายและกุ้งทอดกรอบหรือหนังปลาทอด หรือเห็ดนางฟ้าทอดแทนก็ได้

5.2.4 ข้าวแช่ชาวมอญ อาหารสำคัญสำหรับประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญ กับข้าวที่กินกับข้าวแช่ที่ต้องเตรียมในวันสงกรานต์ต้องมีห้าอย่าง คือ หัวผักกาดเค็มผัดไข่ ปลาช่อนป่น กวядเดียวเส้นเล็กผัด ยำมะม่วง และยำขนุนอ่อน ส่วนข้าวแช่นั้นหุงแบบแช่น้ำ เติมน้ำสุกลอยด้วยดอกมะลิ

5.2.5 ขนมจีน เป็นอาหารพื้นบ้านของคนไทยสมัยโบราณ นิยมรับประทานในงานมงคล เช่น งานบวช งานสมรส งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น นับเป็นอาหารมงคลแสดงถึงความสุข ความเจริญที่ยาวนานและยั่งยืน การรับประทานขนมจีนเป็นที่นิยมในทุกภูมิภาค เช่น ภาคกลาง นิยมรับประทานกับน้ำพริก น้ำยาแกงเขียวหวาน ภาคเหนือนิยมทานกับน้ำเงี้ยว ภาคอีสานนิยมคลุกเคล้ากับน้ำส้มตำ ภาคใต้นิยมทานกับแกงเหลือง แกงไตปลา เป็นต้น การทำเส้นขนมจีนของชาวราชบุรี อดิตนิยมทำกันเองในหมู่บ้าน โดยนิยมใส่ภาชนะขนาดเล็ก เช่น ช่างขนาดเล็ก เพราะอำเภอบ้านโป่งมีหัตถกรรมจักสานแข่งเป็นจำนวนมาก และเพื่อ

ความสวยงาม เป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่น ในปัจจุบันย่านการผลิตเส้นขนมจีนอยู่ในอำเภอบ้านโป่ง ส่งจำหน่ายในจังหวัดราชบุรี และจังหวัดใกล้เคียง เช่น นครปฐม ราชบุรี กรุงเทพฯ

5.2.6 น้ำตาลมะพร้าว วิถีชีวิตของชาวสวนมะพร้าว นำน้ำตาลจากต้นมะพร้าวมาเคี่ยวแบบดั้งเดิม และเตาปล่องซึ่งมีหลายเตา ซึ่งมีการพัฒนาเพื่อให้ประหยัดเวลาแลค้ำใช้จ่ายเชื้อเพลิง น้ำตาลที่เคี่ยวแล้วจะงวดลงเหลือประมาณ 1 ใน 5 หรือ 1 ใน 7 จึงยกกระทะลง ตีและหมุนน้ำตาลไปรอบๆกระทะเพื่อให้น้ำตาลอุ้มน้ำอากาศ เปลี่ยนลักษณะใสเป็นขุ่นขาวแข็งตัวแล้วจึงเทใส่ปี๊บหรือภาชนะที่เตรียมไว้

5.3 ของฝากของที่ระลึก

5.3.1 ไข่โป้ว ชาวจีนในอำเภโพนารามเป็นผู้เริ่มต้นการทำไข่โป้วดองในจังหวัดราชบุรีขึ้น เริ่มจากการทำไข่โป้วดองเค็มเป็นครั้งแรก ส่งไปขายยังจังหวัดใกล้เคียงและที่ตลาดปากคลองตลาดกรุงเทพฯ มาเป็นเวลากว่า 30 ปี ภายหลังจากมีการคิดค้นทำไข่โป้วแบบหวานขึ้นอีกอย่างหนึ่ง ไข่โป้วทั้งแบบเค็มแบบหวานของโพนารามมีทั้งแบบหัวใหญ่ แบบขึ้น แบบฝอยและแบบแวน โดยเฉพาะไข่โป้วหวานได้ชื่อว่าเป็นไข่โป้วที่มีรสหวานอร่อยกว่าที่อื่นๆ ในปัจจุบันไข่โป้วกลายเป็นสินค้าขึ้นชื่อของตำบลเจ็ดเสมียนและส่งเป็นสินค้าออกไปจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ

5.3.2 ผลิตภัณฑ์นมสด จังหวัดราชบุรี มีชื่อเรื่องผลิตนมสดมานาน ดำเนินงานโดยสหกรณ์โคนมหนองโพราชบุรี จำกัด (ในพระบรมราชูปถัมภ์) เป็นนมสดที่มีคุณภาพและราคาถูก สามารถซื้อได้ทั่วไป และที่ศูนย์จำหน่ายของสหกรณ์ฯ ริมถนนเพชรเกษม ตำบลหนองโพ อำเภโพนาราม

5.3.3 อุ่นหวานดำเนินสะดวก มีจำหน่ายทั่วไปในตัวจังหวัด และที่ตลาดน้ำดำเนินสะดวก มะม่วงวัดเพลง พันธุ์หนึ่งกลางวัน มันอร่อย โดยเฉพาะที่มาจาก “ไร่ทองสามสี” หมู่ที่ 8 ตำบลวัดเพลง อำเภโพนาราม

5.3.4 เต้าหู้ดำ ถือว่าเป็นอีกหนึ่งของกินระดับ OTOP ประจำถิ่นนี้เลยก็ว่าได้ เต้าหู้ดำคือการนำเต้าหู้ที่มีคุณภาพนำมาต้มในน้ำพะโล้ นานถึง 3 วัน จนได้รสชาติที่ออกมาเข้มข้น เป็นสูตรเฉพาะตัวของที่นี่ ตั้งแต่การรับประทานเต้าหู้ยังไม่เป็นที่แพร่หลาย จะกินเปล่าๆ หรือนำมาประกอบอาหาร ทั้งยำ ผัด ต้ม ทอด

อาหารกับประเพณีหรือเทศกาล

อาหารในงานบุญต่างๆ มักทำอาหารแบบพิเศษที่ทำขึ้นเฉพาะงานบุญ งานประเพณีนั้นๆ แตกต่างตามวัฒนธรรม ดังนี้

อาหารในเทศกาลประเพณีของชาวไทย

1) งานกฐิน งานบวช มักทำขนมจีนน้ำยา น้ำพริก มาเลี้ยงกัน ส่วนของหวานเลี้ยงขนมชั้น ฝอยทอง ทองหยิบ เม็ดขนุน และวุ้นน้ำเชื่อม ในงานบวชสมัยก่อน เจ้าภาพมีธรรมเนียมแจกขนมถ้วยฟูหรือขนมสาเล่ให้กับแขกที่มาช่วยงานติดไม้ติดมือกลับบ้าน แต่ปัจจุบันธรรมเนียมนี้ยกเลิกไปแล้ว

2) งานแต่งงาน เลี้ยงลอดช่องน้ำกะทิแทนวุ้นน้ำเชื่อม ส่วนงานหมั้นทางบ้านฝ่ายหญิงจะเป็นฝ่ายทำข้าเหนียวถั่วดำเลี้ยงขบวนขันหมากของฝ่ายชาย

3) งานบุญตักบาตรในวันออกพรรษา นิยมทำปลาเห็ด คือ ทอดมันที่ทำด้วยกุ้งตัวเล็กๆ หรือเนื้อปลา เช่น ปลาตะเพียน มาชุตคลุกเคล้ากับเครื่องแกงที่ประกอบไปด้วย พริก กระชาย กระเทียม ตะไคร้ ปูรสรสด้วยน้ำปลา โรยใบมะกรูดแล้วทอด ส่วนของหวาน คือ ข้าวต้มมัดกับกล้วยไข่

4) งานบุญวันสารทไทย นิยมกว่นกระยาสารท ทั้งทำบุญถวายพระและแจกกิน กระยาสารทที่นี้ไม่ใช่แยะแซ่ จึงไม่เห็นยวหนืด ซึ่งปัจจุบันไม่นิยมทำแล้วเพราะไม่มีคนกิน เมื่อถึงวันสารทแต่ละปีจะหาซื้อจากตลาดมาพอเป็นพิธีเท่านั้น

5) งานศพ เจ้าภาพทำแกงคั่วหรือแกงส้ม แต่ไม่ทำขนมจีนและแกงวุ้นเส้น เพราะถือเคล็ดว่าเป็นอาหารที่มีเส้นยืดยาว คนตายต้องไม่มาผูกพันเกี่ยวข้องกับคนเป็น

6) งานขอแรงลงแขก เจ้าภาพต้องเตรียมอาหารเลี้ยงกันอย่างบริบูรณ์ สำหรับของหวานเจ้าภาพมักใช้สัญลักษณ์ธงและพู่ (ทำจากขงข้าว) ผูกไว้กับเสาไม้รวกที่ปักไว้กลางนา เช่น ถ้ามัดพู่เหนือยอดธงแสดงว่าเจ้าภาพเลี้ยงตลอดช่องน้ำกะทิ ถ้ามัดพู่ไว้กลางธงแสดงว่าเจ้าภาพเลี้ยงขนมที่ทำจากข้าวเหนียว อาจเป็นข้าวเหนียวสังขยา ข้าวเหนียวหน้ากระฉีก หรือข้าวเหนียวน้ำกะทิกก็ได้แต่ถ้ามัดพู่ไว้ใต้ธงแสดงว่า เจ้าภาพมีเหล้าเลี้ยงแน่นอน

อาหารในเทศกาลประเพณีของชาวมอญ

แกงบอนเป็นแกงที่คนมอญนิยมทำในงานบุญ งานบวช เนื่องจากมีกระบวนการทำหลายขั้นตอน ต้องอาศัยเวลาและความพิถีพิถัน จึงไม่นิยมทำในเวลาปกติ เครื่องแกงมีรสจัดและหอม โดยเลือกใช้ก้านบอนหรือหางบอนอ่อนมาลอดเปลือกทิ้ง หากใช้บอนแก่จะคัน คนมอญมีความเชื่อว่า ห้ามพูดหรือทักว่าคัน ไม่เช่นนั้นทั้งคนปอก คนหั่น และคนกินจะมีอาการคัน จากนั้นนำบอนไปต้มในน้ำเดือดจนสุกเปื่อยยุบตัวลง ถ้าเป็นบอนขาวไม่ต้องรินน้ำทิ้ง ถ้าเป็นบอนเขียวให้ตักบอนขึ้นจากหม้อ เพราะน้ำบอนเขียวคัน แล้งจึงตั้งน้ำใหม่จนเดือดใส่เครื่องแกง ปลายสดหรือปลาย่าง พร้อมปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำส้มมะขาม ชิมรสให้ออกเปรี้ยว เค็ม หวาน ความหวานจะทำให้บอนคันน้อยลง เมื่อต้มจนเดือดฉีกใบมะกรูดชิ้นใหญ่ เพื่อเพิ่มความหอมให้กับแกง

ในงานบุญสงกรานต์ อาหารที่ถือเป็นเอกลักษณ์ของชาวมอญที่ต้องตระเตรียมทั้งทำบุญและทำกินกัน คือ ข้าวแช่ ซึ่งใช้ข้าวหุงแบบแช่น้ำ เติมน้ำสุก ลอยด้วยดอกมะลิ ส่วนกับข้าวที่กินกับข้าวแช่ของชาวมอญมี 5 อย่าง ได้แก่ ผัดหัวผักกาดเค็มใส่ไข่ ปลาช่อนป่น กว๊ายเดี่ยวเส้นเล็กผัด ยำมะม่วง และยำขนุนอ่อน

ส่วนขนมหวาน คนมอญกล่าวว่าสมัยก่อนไม่ค่อยมีกิน ส่วนใหญ่เก็บลูกไม้ต่างๆ เช่น อ้อย กล้วย ลูกข่อย ลูกหว้า หรืออาจมีขนมกล้วย ขนมหวานจะได้กินกันก็แต่ในงานบุญประเพณี เช่น ขนมปลาหางดอก ทำจากแป้งข้าวเหนียวนวดกับกะทิ ทอดแล้วโรยด้วยน้ำตาลทราย ลอดช่องน้ำกะทิในงานบวชหรืองานกฐิน เม็ดแมงลักน้ำกะทิในงานศพ กระจยาสารทในวันตรุษ วันสารท ข้าวต้มลูกโยนในวันออกพรรษา ขนมบัวลอย และขนมทอดที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำตาลและน้ำอุ่นนวดให้เหนียวแล้วทอดในพิธีเลี้ยงผี ข้าวเหนียวแดงและกะละแมในเทศกาลสงกรานต์ เป็นต้น

อาหารในเทศกาลประเพณีของชาวกะเหรี่ยง

ประเพณีกินข้าวห่อชาวกะเหรี่ยง หรือประเพณีเดือน 9 เป็นประเพณีที่ชาวกะเหรี่ยงสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งเป็นช่วงที่เสร็จจากการเพาะปลูก แต่ยังไม่เก็บเกี่ยว กะเหรี่ยงเชื่อว่าเดือนเหล่านี้คือไม่ดี เป็นเดือนที่ภูมิจีปีศาจจะออกหากิน ข้าวห่อ คือข้าวเหนียวที่ห่อเป็นรูปทรงกรวยด้วยใบตองหรือใบไม้แล้วต้มจนสุก ทำน้ำจิ้มมะพร้าวเคี้ยวน้ำตาล

6. จังหวัดนครปฐม

6.1 อาหารกับชีวิตประจำวัน

ชาวนครปฐมส่วนใหญ่รับประทานข้าวเจ้า กับข้าวพวกเนื้อสัตว์ได้จากปลาในแม่น้ำลำคลอง ทั่วๆไป โดยเฉพาะแม่น้ำนครชัยศรี ได้แก่

6.1.1 ข้าวหมูแดง เป็นอาหารจานด่วนที่มีชื่อเสียงมาก จนมีผู้นำไปเผยแพร่ยังจังหวัดอื่นๆ มากมาย แต่ก็ยังใช้ชื่อว่า “ข้าวหมูแดงนครปฐม” ในการประชาสัมพันธ์ร้าน จุดเด่นของข้าวหมูแดงนครปฐมอยู่ที่การหมักหมูย่าง และซอสที่ราดข้าวนั่นเอง ที่มีความหอมและรสกลมกล่อมต่างจังหวัดอื่น

6.1.2 ข้าวมันไก่ เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อและหารับประทานได้ง่ายทั่วไป ไก่ที่นำมาทำข้าวมันไก่จะเป็นไก่ตอน เนื้อนุ่มและมีเนื้อมาก น้ำจิ้มไก่ก็มีรสจัด ข้าวหุงด้วยเมล็ดข้าวเหนียวเพิ่มความหอมด้วยกระเทียมเจียว

6.1.3 หมูย่างและหมูหัน จังหวัดนครปฐมมีฟาร์มเพาะเลี้ยงสุกรมากที่สุดในประเทศไทย จนเป็นที่กล่าวขานว่าเมื่อเข้าเขตนครปฐมจะได้กลิ่นซี่หมู หมูย่างและหมูหันจึงเป็นผลิตภัณฑ์จากสุกรที่ขึ้นชื่ออีกประเภทหนึ่งของจังหวัด แหล่งหมูย่างและหมูหันที่มีชื่อเสียงของจังหวัด เช่น หมูย่างวัดโรมัน ตำบลเทียนดัด อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม และหมูย่างอำเภอเมืองนครปฐม

6.1.4 เป็ดพะโล้ เป็นอาหารที่มีชื่อเสียงมากอีกชนิดหนึ่งของจังหวัดนครปฐมกสิกรในเขตอำเภอนครชัยศรี บางเลน และพุทธมณฑล เลี้ยงเป็ดกันมาก และได้นำมาแปรรูปเป็นเป็ดพะโล้ ที่คนรับประทานแล้วติดใจ เช่น เป็ดพะโล้ดอนหวาย เป็ดพะโล้บางเลน เป็ดพะโล้นครชัยศรี และเป็ดพะโล้พุทธมณฑล เป็นต้น

6.1.5 น้ำพริก โรงงานน้ำพริกปรุงสำเร็จในนครปฐมที่ผลิตออกจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ มีอยู่หลายแห่ง เช่น โรงงานน้ำพริกแม่ศรี โรงงานน้ำพริกแม่เล็ก เป็นต้น น้ำพริกจึงเป็นผลิตภัณฑ์อาหารอีกชนิดหนึ่งที่เป็นของฝากจากนครปฐมที่นิยมบริโภคกันมาก

6.1.6 ขนมเปียะ แหล่งผลิตขนมเปียะรสอร่อยอยู่ที่อำเภอบางเลน และอำเภอเมืองนครปฐม เป็นขนมที่มีผู้นิยมรับประทานกับน้ำชากาแฟ และเป็นของว่าง มีทั้งขนาดเล็กขนาดใหญ่ สามารถเก็บไว้ได้นาน ทั้งที่ปราศจากสารกันบูด ในงานประจำปีเทศกาลอาหาร และผลไม้จังหวัดนครปฐม ประจำปีพุทธศักราช 2541 คณะกรรมการจัดงานได้จัดทำขนมเปียะที่ใหญ่ที่สุดในโลกขึ้น เพื่อเข้าร่วมขบวนแห่และคัดแจก

6.1.7 ข้าวหลาม เป็นของฝากที่ขึ้นชื่อของจังหวัดนครปฐมซึ่งการทำข้าวหลามของชาวนครปฐมได้ทำกันมาหลายชั่วอายุคนแล้วจนเป็นรู้จักของผู้มาท่องเที่ยวทั่วไป จึงนับได้ว่าเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของจังหวัดถือว่าเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน มีทำกันอยู่ทั่วไปในจังหวัดนครปฐม ข้าวหลามที่นิยมขายนั้นจะทำทั้งข้าวหลามข้าวเหนียวขาว ข้าวหลามข้าวเหนียวดำ ข้าวหลามสังขยา และข้าวหลามปะจ่าง เป็นต้น

6.2 อาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่น

อาหารพื้นเมืองซึ่งเป็นที่รู้จักแพร่หลายของจังหวัดนครปฐม ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อหมู เช่น ข้าวหมูแดง ร้านเก่าแก่ คือร้านฮะเล้ง อยู่ในตลาดล่างริมสะพานเจริญศรัทธา ลูกชิ้นหมูเต็กกอก เป็นโรงงานที่ผลิตลูกชิ้นหมูส่งขายทั้งในนครปฐมและกรุงเทพฯ เป็ดพะโล้เป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่กำลังเป็นที่รู้จักแพร่หลายในปัจจุบัน ร้านที่ขาย ได้แก่ ร้านนายสมชัย ที่อำเภอบางเลน ร้านเจียมจันทร์ ที่ตลาดอำเภอนครชัยศรี และร้านนายหนับและนายโอ ที่ตลาดดอนหวาย อำเภอสามพราน ส่วนไก่ย่างพื้นบ้านหรือไก่อบฟางนั้น มีคนไทยทำการอบจำหน่ายอยู่ริมสองข้างทางถนนเพชรเกษม บริเวณนครชัยศรี ก่อนถึงตัวจังหวัดนครปฐม มีเกือบ 100 ร้าน อาหารดังกล่าวเป็นอาหารที่มีชื่อ

อาหารพื้นเมืองของคนไทยเชื้อสายลาว ไทยโชน์ที่อาศัยอยู่แถบอำเภอกำแพงแสน อำเภอดอนตูม และอำเภอบางเลน จะรับประทานข้าวเหนียว กับข้าวส่วนใหญ่จะเป็นปลา มีการทำน้ำปลา และปลาไร่ไว้กินเอง ผักได้แก่ หน่อไม้ต้มใส่กล้วย เนื้อหมูจะใช้ในประเพณีเช่นผีเรือน หรือเสนเรือน จะเลี้ยงหมูไว้ฆ่าเอง ถือว่าเป็นงานแสดงความกตัญญูบรรพบุรุษที่สำคัญของชาวไทยโชน์ พอๆกับประเพณีตรุษจีนของชาวไทยเชื้อสายจีน

อาหารโต๊ะจีน นครปฐมมีผู้ประกอบการ รับทำอาหารเลี้ยงคนจำนวนมากๆ ในงานต่างๆ เรียกว่าโต๊ะจีน หลายรายเป็นที่รู้จักกันดีทั่วประเทศ ส่วนใหญ่จะอยู่ในเขตอำเภอเมือง แถบตำบลนาสร้าง วังตะกั่ว ลำพระยา อาหารโต๊ะจีน 10 อย่างที่นิยมสั่งทำ เช่น จานเย็น ไก่ต้มสับ หอยจ้อ ผัดผักกาดกับกุ้ง หมู ปลาหมึก ปลิง ทะเล หูกลมไข่นกกระทา ต้มยำกุ้ง เป็ดน้ำแดง ปลาหนังมะนาว ข้าวผัด และขนมเปี๊ยะก้วย

6.3 อาหารกับประเพณีหรือเทศกาล

ขนมจีน เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่นิยมรับประทานกันทั่วไปและเป็นของกินที่นิยมจัดเป็นภัตตาคารถวายพระสงฆ์ในการบำเพ็ญกุศลเลี้ยงพระด้วย ทำด้วยแป้งข้าวเจ้า ลักษณะเป็นเส้นๆ ยาวสีขาว จับไว้เป็นทิวๆ กินกับแกง เช่น แกงไก่ น้ำยา น้ำพริก เป็นต้น

ขนมจีนที่นิยมทำกินในช่วงๆเทศกาลต่างๆ หรือทำออกขาย มี 2 ชนิด คือ ขนมจีนแป้งหมัก และขนมจีนแป้งสด ในสมัยก่อนมักนิยมทำขนมจีนจากแป้งหมัก เนื่องจากไม่สะดวกในการหาโม้มาไม่ข้าวทำให้เป็นแป้ง

งานเทศกาลอาหารและผลไม้ จัดขึ้นในช่วงเดือนมกราคมหรือกุมภาพันธ์ของทุกปี เพื่อส่งเสริมผลผลิตทางด้านสินค้าเกษตรกรรม อุตสาหกรรม ศิลปหัตถกรรม และอาหารที่มีชื่อเสียงของจังหวัดนครปฐม และส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดนครปฐม มีการขายสินค้าอาหารและผลไม้ที่มีชื่อเสียงของจังหวัดนครปฐม

7. จังหวัดกาญจนบุรี

สภาพภูมิประเทศของกาญจนบุรีเป็นป่าเขา มีแม่น้ำลำธารมาก ทำให้มีพืชผักของป่าหลายชนิดที่ชาวบ้านรู้จักและนำมาปรุงอาหารพื้นบ้านรับประทานตลอดมา ผักบางชนิดต้นจังหวัดอื่นไม่รู้จัก เช่น ผักหวานป่า ดอกขี้เหล็ก ผักกูด ผักหนาม สะเดา ดอกอินูน ดอกดิน ลูกตาลเสี้ยน เห็ดโคน เห็ดรวก เห็ดไผ่ เห็ดเผาะ หน่อไม้รวก หน่อไม้ไผ่ ดังนั้นอาหารที่ชาวบ้านรับประทานในชีวิตประจำวันในชนบทมักเป็นอาหารที่ประกอบด้วยพืชผักเหล่านี้ตามฤดูกาล และนำมาปรุงเป็นอาหารหลายชนิดทั้งนำมาดอง นำมาลวก นำมาต้ม จิ้ม น้ำพริก ทำแกงจืด แกงป่า แกงส้ม ยำ ต้มยำ โดยมีปลาที่หาได้ตามแม่น้ำลำธารประกอบการปรุงอาหารประเภทแกง ต้มยำ นึ่ง ทอด อย่าง เช่น ต้มยำปลาชี่สวก ปลารากกล้วยทอด แกงป่าปลาคัง เป็นต้น

7.1 อาหารกับชีวิตประจำวัน

เมื่อสภาพพื้นที่ของกาญจนบุรีอุดมไปด้วยพืชผักตามธรรมชาติและมีปลาชุกชุม อาหารในชีวิตประจำวันของชาวกาญจนบุรีจึงเป็นประเภทน้ำพริกผักจิ้ม แกงส้ม แกงป่า น้ำพริกมันนิยมนำมาปรุงแบบน้ำพริกเผา โดยเฉพาะกาญจนบุรีมีพริกป่าชนิดหนึ่ง เรียกว่า พริกกะเหรี่ยง (คล้ายพริกขี้หนูแต่เผ็ดจัดเมื่อตากแห้งจะมีสีออกขาว ไม่แดงสด) ชาวบ้านนิยมนำมาทำน้ำพริกแกงเผ็ด แกงส้ม และทำน้ำพริกเผา ให้รสชาติเผ็ดร้อนแรงแต่อร่อย น้ำพริกเผาของชาวบ้านได้วิวัฒนาการเป็นน้ำพริกเผาศูตรต่างๆ มีขายตามร้านขายของฝากทั่วไป ของดีประจำจังหวัดกาญจนบุรีซึ่งเป็นที่กล่าวขวัญอย่างหนึ่ง ได้แก่ เห็ดโคน ต้องอาศัยเก็บเอาเองตามธรรมชาติ เป็นเห็ดที่ไม่สามารถเพาะเลี้ยงได้ เห็ดโคนสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น ยำ เห็ดโคน นำไปผัดเหมือนเห็ดทั่วไป ผัดกระเพราเห็ด ต้มยำ แกงคั่ว แกงเลียง เป็นต้น นอกจากนี้สามารถนำมาแปรรูปโดยการบรรจุขวด เพื่อเก็บไว้รับประทานนอกฤดู อีกด้วยนอกจากอาหารประจำวันดังกล่าวแล้ว ยังมีอาหารประเภทหนึ่งที่ชาวกาญจนบุรีนิยมรับประทานมาตั้งแต่สมัยโบราณและปัจจุบันมีจำหน่ายทั่วไป คือ ข้าวต้มมัดได้ ข้าวหลาม ขนมจีน วุ้นเส้น

อาหารประเภทของหวานชาวกาญจนบุรีนิยมนานขนมหวานที่เป็นขนมไทย เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมชั้น ขนมเปียกปูน บัวลอยไข่หวาน กล้วยบวชชี ขนมถ้วยฟู วุ้นกะทิ ขนมถ้วย ทองม้วน ผลไม้เชื่อมต่างๆ เป็นต้น โดยเฉพาะขนมหวานจำพวกวุ้นต่างๆ ขนมทองม้วน ขนมนางเล็ด ได้รับความนิยมนานจนทำเป็นอุตสาหกรรมจำหน่ายเป็นของฝากที่ขึ้นชื่อของเมืองกาญจนบุรี

7.2 อาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่น

7.2.1 เห็ดโคนบรรจุขวด เห็ดโคนเป็นของดีของจังหวัดกาญจนบุรีที่กล่าวขวัญอย่างหนึ่ง เป็นเห็ดที่ไม่สามารถเพาะเลี้ยงได้เองเหมือนเห็ดฟาง และเห็ดนางรม ต้องอาศัยเก็บเอาเองตามธรรมชาติโดยเฉพาะ

เห็ดโคนจังหวัดกาญจนบุรีมีรสชาติอร่อยมาก เห็ดโคนรุ่นแรกหมวกดอกจะมีสีดำ และเนื้อแน่น ส่วนเห็ดโคนที่ออกมารุ่นหลัง สีจะจางลงและขาวมากขึ้น เนื้อดอกเห็ดจะนุ่ม เห็ดโคนสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น นำไปผัดเหมือนเห็ดทั่วไป ผัดกระเพราเห็ด ข้าวต้มเห็ด ทำน้ำพริกเห็ด เห็ดย่างยำ ผัดเผ็ดเห็ด แกงคั่วเห็ด เป็นต้น



รูปที่ 5 เห็ดโคนบรรจุขวด วันที่ 10 สิงหาคม 2558

7.2.2 ไม้ไผ่ เป็นพืชที่ขึ้นง่ายทุกสภาพพื้นที่ ไม่ว่าจะเป็นพื้นดินแห้งแล้ง เช่น ที่ราบสูงภูเขา หรือสภาพดินชุ่มฉ่ำตามริมแม่น้ำ โดยเฉพาะแม่น้ำสายสำคัญจะมีไม้ไผ่ขึ้นตามริมฝั่งตลอดเส้นทางแม่น้ำ ชาวกาญจนบุรีจึงขนานนามตามประเภทของไม้ที่ขึ้นริมฝั่งแม่น้ำว่า แควน้อยไม้ไผ่ แควใหญ่ไม้รวก จากการที่มีไม้ไผ่มากมาย ชาวกาญจนบุรีจึงนำไม้ไผ่มาใช้ประโยชน์ทั้งด้านต่างๆ มากมาย ในด้านอาหารด้านการปรุงอาหาร หน่ออ่อนของไม้รวกและไม้ไผ่นำมาเป็นอาหารได้โดยปอกเปลือกออก นำไปต้มให้สุก แล้วนำไปปรุงอาหาร เช่น แกงป่า ผัด จิ้มน้ำพริก และนำไปเคล้าเกลือหมักไว้เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง และนำมาปรุงอาหาร เช่น แกงส้ม แกงป่า แกงกะทิ ส่วนปล้องไม้ไผ่ทำเป็นกระบอกใส่น้ำ กระบอกใส่น้ำตาลโตนด และทำกระบอกข้าวหลาม



รูปที่ 6 หน่อไม้ดอง วันที่ 10 สิงหาคม 2558

7.2.3 แกงป่าไก่ไทยใส่มะเขือขึ้น แกงป่าเป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวกาญจนบุรีนิยมรับประทาน และเป็นอาหารประเภทแกงเผ็ดใส่กะทิ ประกอบด้วยเนื้อสัตว์จำพวกปลา หมู ไก่ เป็ด นก และผัก เช่น มะเขือชนิดต่างๆ หน่อไม้ ถั่วฝักยาว เป็นต้น มะเขือขึ้น คือ มะเขือชนิดหนึ่ง ขึ้นทั่วไปตามป่าละเมาะ ลำต้นและใบมีหนาม และมีขน ดอกสีม่วง ผลอ่อนมีสีขาวอมเขียวและค่อยๆ เหลือง พอแก่จัดจะมีสีเหลืองส้มอมแดง เนื้อบาง เมล็ด

มาก เมื่อยังดิบมีรสขื่น จึงเรียกเรียกมะเขือชนิดนี้ว่ามะเขือขื่น เวลานำไปปรุงอาหารต้องผ่าแล้วล้างเมล็ดออกเอาแต่เนื้อ ชาวบ้านนิยมนำมะเขือขื่นที่แก่จัดไปทำแกงส้มกับปลาตุกหรือแกงป่ากับเนื้อสัตว์ต่างๆ หรือจิ้มน้ำพริก แต่ที่เป็นอาหารขึ้นชื่อที่ชาวกาญจนบุรีนิยมมากคือนำมาใส่แกงป่าไก่ไทย ดังนั้น แกงป่าไก่ไทยใส่มะเขือขื่น จึงเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวกาญจนบุรีที่ขึ้นชื่อเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวทั่วไป



รูปที่ 7 แกงป่าไก่ไทยใส่มะเขือขื่น วันที่ 10 สิงหาคม 2558

อาหารพื้นเมืองของชาวกะเหรี่ยง อ.ทองผาภูมิ จ.กาญจนบุรี

7.2.4 ขนมทองโย๊ะ เป็นชื่อของขนมกะเหรี่ยงชนิดหนึ่งซึ่งเจ้าของร้านนำมาตั้งเป็นชื่อร้าน ทำมาจากข้าวเหนียวผสมกับงาที่นึ่งแล้วนำไปตำจนแหลก ปั้นเป็นแผ่นแล้วหั่นเป็นท่อนๆทอดสีจากนั้นจึงนำไปทอด จิ้มกินกับนมข้นหวานหรือน้ำผึ้ง(ที่บ้านทองโย๊ะจะจิ้มกับนมข้นหวานหรือหากไม่ยากที่จะจิ้มก็ได้ครับ) กรอบนอก นุ่มและเหนียวหนึบด้านใน หอมกลิ่นงา หวานจางๆอมเค็มน้อยๆในตัวเนื้อขนมซึ่งหากคุณรู้สึกว่ายังไม่หวานได้ใจคุณพอละก็สามารถนำนมจืดนมข้นหวานเพิ่มเติมเสริมความอร่อยได้



รูปที่ 8 ขนมทองโย๊ะ วันที่ 10 สิงหาคม 2558

7.2.5 สะเก็ดดาว หรือก็คือกระเทียมโทนชุบแป้งคลุกเกล็ดขนมปังทอด กระเทียมโทนเม็ดใหญ่ๆเนื้อหวานหอม กรอบกรอบด้วยแป้งชุบทอดภายนอก จิ้มน้ำจิ้มบ๊วยหวาน



รูปที่ 9 สะเก็ดดาว วันที่ 10 สิงหาคม 2558

7.2.6 อังเลพม่าของที่นี่มีให้เลือกทั้งปลา ไก่และหมูแล้วแต่ความชอบคลุกเคล้ามากับเครื่องแกงหัวมันและหน่อไม้หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดี



รูปที่ 10 อังเลพม่า วันที่ 10 สิงหาคม 2558

7.2.7 หน่อไม้ยัดไส้หมูวันเส้นสับซุบไซ้ทอด อร่อยกับหน่อไม้กรุบๆละมุนลิ้นด้านนอกแล้วมาอร่อยต่อกับหมูสับผสมวันเส้นเนื้อแน่นเต็มๆคำด้านใน เลือกจิ้มหรือน้ำจิ้มได้ตามใจชอบ การใช้หน่อไม้ชิ้นอยู่กับฤดูกาล หากมาเที่ยวที่ทองผาภูมิในช่วงต้นถึงกลางฤดูฝนจะใช้หน่อไม้สดอ่อนๆยัดไส้แต่หากมาเที่ยวช่วงปลายฝนต้นหนาวจะได้รับประทานหน่อไม้ปียัดไส้แทน



รูปที่ 11 หน่อไม้ยัดไส้หมูวุ้นเส้นสับซุบไขทอด วันที่ 10 สิงหาคม 2558

อาหารกับประเพณีหรือเทศกาล

นอกจากการทำแกงพื้นเมืองที่รับประทานกันทั่วไปแล้ว อาหารประเภทขนมจีนเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ตามงานบุญเทศกาลต่างๆ ในจังหวัดกาญจนบุรีมีแหล่งทำเส้นขนมจีนที่มีชื่อเสียงและอร่อย เส้นเหนียวนุ่มน่ารับประทาน แหล่งทำขนมจีนนี้อยู่ใกล้กับโรงเรียนวัดไชยชุมพลชนะสงคราม (วัดใต้) มีการทำเส้นขนมจีนขายเป็นอุตสาหกรรมในครอบครัวจนย่านนี้มีชื่อเรียกว่า “หมู่บ้านขนมจีน” ส่วนวุ้นเส้นอยู่ที่ตำบลท่าเรือ อำเภอท่ามะกา ในงานเลี้ยงต่างๆ ของชาวบ้านอาหารหลักที่ขาดไม่ได้เป็นพวกน้ำพริกผักจิ้ม แกงป่า ผัดหรือยำวุ้นเส้น ขนมจีนน้ำพริกน้ำยา (ยกเว้นงานศพ เพราะมีความเชื่อว่าจะทำให้มีการตายต่อเนื่องกันเพราะขนมจีนเป็นสายยาว)

7.3 ของฝากของที่ระลึก

วุ้นมะพร้าวอ่อนวุ้นเมืองกาญจนบุรีมีรสชาติหอมหวานมีลักษณะพิเศษตรงที่ใส่มะพร้าวอ่อนเป็นส่วนผสม ทำให้รสไม่หวานจัดจนเกินไปหาซื้อได้ตามร้านขายของฝากทั่วไป

วุ้นเส้นท่าเรือเป็นวุ้นเส้นที่ผลิตจากถั่วเขียว มีชื่อเสียงในเรื่องความสะอาด เหนียวนุ่มและได้มาตรฐานการผลิต แหล่งผลิตใหญ่อยู่ที่บ้านท่าเรือและอำเภوتاม่วง (ถ.แสงชูโตตัดใหม่) หาซื้อได้ตามร้านขายของฝากทั่วไป

น้ำพริกมีให้เลือกมากมายหลายรส เช่น น้ำพริกแมงดา น้ำพริกนรก น้ำพริกตาแดง หาซื้อได้ตามร้านของฝากทั่วไป

มะขามกวนเป็นของกินอีกชนิดหนึ่งที่เรียกว่าเป็นเอกลักษณ์ของเมืองกาญจนบุรีไปแล้ว มีรสชาติเปรี้ยว หวาน เค็ม เหมาะสำหรับเป็นของฝากที่กินได้นานทีเดียวโดยเฉพาะมะขามแก้วมีขายทั่วไปทั้งในจังหวัดกาญจนบุรี และจังหวัดใหญ่ ๆ ทั่วประเทศ

8. จังหวัดสุพรรณบุรี

8.1 อาหารกับชีวิตประจำวัน

อาหารในชีวิตประจำวันของชาวสุพรรณบุรี รับประทานเหมือนภาคกลางทั่วไป คือ ข้าวสวยกับกับข้าวที่เป็นพวกแกงภาคกลาง น้ำพริก ผักจิ้ม ฯลฯ

8.2 อาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่น

ภูมิปัญญาชาวบ้านที่แสดงถึงวัฒนธรรมการกินอยู่ของชาวสุพรรณบุรี ที่จะกล่าวถึงในที่นี้ คือการถนอมอาหาร ซึ่งในแต่ละท้องที่ของจังหวัดสุพรรณบุรี มีการถนอมอาหารหรือการประกอบอาหารที่ขึ้นชื่อของแต่ละท้องที่แตกต่างกัน การประกอบอาหารที่ถือได้ว่าเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านประจำท้องถิ่น มีดังนี้

8.2.1 หน่อไม้ไผ่ตงสลักดอก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของชาวอำเภอดำเนินนางบวช โดยนำหน่อไม้ไผ่ตงมาแกะสลักเป็นรูปและลวดลายต่างๆเช่น เป็นดอกไม้ ใบไม้ รูปสัตว์ และอื่นๆ ในรูปบรรจุภัณฑ์กระป๋องและขวด

8.2.2 หน่อไม้รวกอัดขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของชาวอำเภอดำเนินนางบวช ซึ่งมีภูมิประเทศเป็นภูเขา ประชาชนมีอาชีพเก็บหน่อไม้ แต่เนื่องจากหน่อไม้รวกมีปริมาณมาก มีผู้คิดค้นวิธีการถนอมอาหารเพื่อรักษาคุณค่าและรสชาติของหน่อไม้ในรูปบรรจุขวดที่จะเก็บหน่อไม้ไว้รับประทานได้นาน

8.2.3 หน่อไม้เปรี้ยว ที่ทำมากคืออำเภอดำเนินช้าง ที่มีหน่อไม้เป็นวัตถุดิบตามธรรมชาติปริมาณมากตามฤดูกาล ได้แก่ หน่อไม้หวาน และหน่อไม้ป่า ซึ่งจะมีช่วงที่มากเพียงไม่กี่เดือน ดังนั้นการที่จะเก็บถนอมหน่อไม้เหล่านั้นไว้รับประทานอีกวิธีหนึ่ง คือการทำหน่อไม้เปรี้ยว

8.2.4 เห็ดโคนอัดขวด ผลิตมากที่อำเภอดำเนินช้าง ซึ่งเป็นอำเภอที่มีเห็ดโคนมากที่สุดเห็ดโคนเป็นผลิตผลตามธรรมชาติที่หายาก มีราคาแพง รสชาติอร่อย นำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เป็นเห็ดโคนที่ขึ้นตามธรรมชาติ ในช่วงอากาศที่เหมาะสม ปีหนึ่งจะมีช่วงระยะเวลาเดียวและเป็นช่วงเวลาสั้นๆ เท่านั้น ชาวอำเภอดำเนินช้างได้คิดวิธีการถนอมเห็ดโคน เพื่อที่จะได้เก็บไว้ประกอบอาหารได้นาน

8.2.5 ว่านหางจระเข้หรืออะโลเวรา (ALOE VERA) ว่านหางจระเข้ มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า AOLE BARBADENSIS จากการวิจัยของ ดร.โซอิด้า โมโมอิ ศาสตราจารย์ในคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยโตโฮ และผู้เชี่ยวชาญด้านการแพทย์ของญี่ปุ่น ได้ศึกษาวิจัยถึงสรรพคุณของว่านหางจระเข้ว่าสามารถรักษาแผลที่เกิดจากไฟไหม้ ระเบิดการขยายตัวของเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส รักษาและสมานแผลในกระเพาะอาหาร ในลำไส้เล็ก ส่วนลำต้น ป้องกันโรคมะเร็ง ช่วยในการทำงานของอวัยวะภายใน สร้างเม็ดเลือดแดง แก้อาการซึมเศร้า หากรับประทานต่อเนื่องเป็นเวลานานจะช่วยเสริมสุขภาพ ช่วยทำให้เส้นโลหิตอ่อนตัว กระตุ้นการไหลเวียนของโลหิต ป้องกันการแทรกซ้อน โรคความดันโลหิตสูงได้ด้วย สำหรับโรคไต และโรคตับ สามารถช่วยในการสลายพิษ ช่วยเสริมสมรรถภาพการทำงานของตับ ช่วยรักษาตับอักเสบ ไ่วรัสตับ ตับอักเสบ นิวไนไต ส่วนโรคเบาหวาน สามารถกระตุ้นกระบวนการ เมตาโบลิซึม ในร่างกาย จากสรรพคุณดังกล่าว คุณฉลวย กระแจะ เจริญ อยู่บ้านเลขที่ 612 หมู่ที่ 3 ตำบลศรีประจันต์ อำเภศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ได้ทำการปลูกว่านหางจระเข้ ถึง 18 ไร่เศษ และคิดค้นการแปรรูปว่านหางจระเข้ ในรูปแบบต่างๆ ออกจำหน่ายปรากฏว่าได้ผลเกินคาด ขณะนี้ว่านหางจระเข้ที่ปลูกอยู่ไม่เพียงพอ ต้องรับซื้อจากต่างอำเภอและต่างจากจังหวัดอีกจำนวนมาก

8.2.6 หัว หัวเงินเป็นผลิตผลด้านการเกษตรที่มีชื่อเสียงของอำเภศรีประจันต์ เนื่องจากสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศเอื้ออำนวยในการปลูกหัว อำเภศรีประจันต์จึงเป็นอำเภอเดียวที่มีผลผลิตหัวออกสู่ตลาดทั่วไปเป็นจำนวนมาก

8.3 ของฝากของที่ระลึก

8.3.1 ข้าวเกรียบผัก กลุ่มแม่บ้านของอำเภอดอนเจดีย์ ได้คิดวิธีการทำข้าวเกรียบจากการนำผักต่างๆ มาผสมทำให้ได้รสชาติแปลกแตกต่างออกไป รักษาคุณค่าด้านอาหารเพราะมีส่วนประกอบของผัก ทำให้ได้รสชาติข้าวเกรียบหลากหลาย

8.3.2 ไข่เค็ม ของดีอำเภอดอนเจดีย์อีกอย่างหนึ่ง ได้แก่ การทำไข่เค็มดินโป่ง เนื่องจากดอนเจดีย์ มีผู้เลี้ยงเป็ดจำนวนมาก วัตถุดิบคือ ไข่เป็ดจึงหาง่าย นอกจากผู้เลี้ยงนั้นจะปล่อยให้เป็ดหาอาหารกินตาม

ธรรมชาติ ไข่เปิดจึงแดงมากกว่าไข่เปิดที่เลี้ยงจากอาหารสำเร็จมาก กลุ่มแม่บ้านอำเภอตอนเจดีย์ ได้คิดค้นวิธีการถนอมอาหารโดยการ ทำไข่เค็มจากดินโป่ง คือดินจากจอมปลวกซึ่งเหมาะที่จะทำไข่เค็ม

8.3.3 ปลาอบรมควัน มีมากที่อำเภอด่านช้าง ซึ่งมีเขื่อนกระเสียว เป็นสถานที่เพาะพันธุ์และขยายพันธุ์สัตว์น้ำที่ใหญ่ที่สุดในจังหวัดสุพรรณบุรี ทำให้อาชีพการประมงจับปลาของอำเภอด่านช้างมีมากตามไปด้วย

จากโมเดลนี้ไปจับคู่กับจังหวัดแต่ละจังหวัด หรือคู่จังหวัด หรือ เทียบเป็นภาคกลางตอนล่าง 1 ภาคกลางตอนล่าง 2 หรือเชื่อมโยงทั้ง 8 จังหวัดภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย ประกอบด้วย 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สุพรรณบุรี สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม จากการศึกษาข้อมูลในปัจจุบันพบว่า การท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกมีแนวโน้มการขยายตัวที่มากขึ้น โดยเฉพาะจังหวัดที่มีแหล่งท่องเที่ยวหลักของภูมิภาค คือ ประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี และกาญจนบุรี ซึ่งสามารถจัดแบ่งภาคกลางตอนล่าง 8 จังหวัด แบ่งการบริหารงานเชิงยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัด โดยแบ่งเป็นภาคกลางตอนล่าง 1 (นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี) ภาคกลางตอนล่าง 2 (สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์) ซึ่งกลุ่มภาคกลางตอนล่าง 1 อยู่ใกล้กับกรุงเทพมหานคร มีแม่น้ำท่าจีน แม่น้ำแม่กลอง และแม่น้ำแควไหลผ่านมีความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติเหมาะแก่การเกษตรกรรม ไม่ว่าจะเป็นข้าว พืชผัก พืชไร่ ผลไม้ ประมงและปศุสัตว์ แต่ละจังหวัดเป็นจังหวัดขนาดกลางที่มีประชากรใกล้เคียงกันซึ่งเหมาะแก่การบริหารพัฒนาในด้านต่างๆ เป็นแหล่งอาหารและอุตสาหกรรมแปรรูปการเกษตรแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์และธรรมชาติ เศรษฐกิจส่วนใหญ่เจริญเติบโตพึ่งพาภาคอุตสาหกรรม โดยมีภาคเกษตรกรรม การค้า และบริการรองรับทำให้เศรษฐกิจมีการขยายตัวและเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง กลุ่มภาคกลางตอนล่าง 2 พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ราบลุ่มโดยมีพื้นที่ชายฝั่งทะเลยาว 359 กิโลเมตร มีแม่น้ำที่สำคัญ 4 สาย คือ แม่น้ำท่าจีน แม่น้ำแม่กลอง แม่น้ำเพชรบุรีและแม่น้ำปราณบุรี ไหลลงสู่อ่าวไทย ศักยภาพการท่องเที่ยวของพื้นที่ถือว่าเป็นขีดความก้าวหน้าที่มีศักยภาพมาก ทั้งนี้เนื่องจากทรัพยากรธรรมชาติและทรัพยากรวิชิชุมชนที่มีความสมบูรณ์ของพื้นที่ที่สามารถดึงดูดและสามารถสร้างความประทับใจให้แก่นักท่องเที่ยวได้ นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีความประทับใจในเส้นทางท่องเที่ยวที่มีความหลากหลายทั้งการท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ศิลปวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์และวิถีชีวิตชุมชน ภูมิภาคที่มีความน่าสนใจเพราะมีความหลากหลายทางการท่องเที่ยว ทรัพยากรธรรมชาติและสังคมยังคงอนุรักษ์สมบูรณ์

จากการศึกษาถึงวัฒนธรรมทางอาหารพบว่าข้อมูลของอาหารไทยที่ได้จากการสำรวจข้อมูลจากเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร ทั้งในด้านอาหารพื้นเมืองและอาหารท้องถิ่น เรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร อาทิ อาหารและงานเทศกาล งานประเพณี ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นของพื้นที่ที่ทำการศึกษา ทั้ง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร ในด้านวัฒนธรรมด้านอาหาร อาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่น ของฝากของที่ระลึก อาหารกับประเพณีหรือเทศกาล พบว่าอาหารที่เกิดขึ้นในพื้นที่จังหวัดต่างๆ จะมีความสอดคล้องกับวัตถุดิบในพื้นที่ ทั้งในส่วนของอาหารกับภูมิปัญญา ส่วนใหญ่วิถีชีวิตของชาวบ้านจะเลือกที่จะแปรรูปอาหารตามวัตถุดิบดั้งเดิมในแต่ละพื้นที่ที่มีอยู่ ซึ่งในส่วนของพื้นที่ภาคกลางตอนล่าง 1 คือ นครปฐม สุพรรณบุรี กาญจนบุรีและราชบุรี จะเป็นวัตถุดิบที่เกิดจากการเพาะปลูกได้และได้จากน้ำจืด เช่น ข้าว ผลไม้ หน่อไม้ เห็ด ตาลโตนดและปลาน้ำจืด ส่วนพื้นที่ภาคกลางตอนล่าง 2 คือ เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ติดกับทะเล ดังนั้นวัตถุดิบหลักๆ ในพื้นที่ดังกล่าวจะเป็นสัตว์น้ำในทะเล เช่น อาหารทะเลต่างๆ ปลาหู หอยชนิดต่างๆ และมะพร้าว ส่วนภูมิปัญญาส่วนใหญ่จะเกิดจากการถนอมอาหารหรือยืดอายุอาหาร หรือเกิดจากการหมักเป็นเครื่องปรุงรสต่างๆ เช่น กะปิ

น้ำปลา น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด เห็ดดอง หอยแครงดอง หน่อไม้ดอง ปลาอบรมควัน เป็นต้น ส่วนวิถีชีวิตของคนภาคกลางนี้ส่งผลมาจากในเชื้อชาติต่างๆ ที่ต้องการอพยพมาจากที่อื่นๆ มาอาศัยอยู่ในพื้นที่นี้ ทำให้เกิดการดัดแปลงอาหารของชนชาตินั้นๆ มาให้เกิดการประยุกต์ของอาหารชนิดต่างๆ ทำให้เกิดน้ำพริกชนิดต่างๆ มากมาย ขึ้นกับพื้นที่แต่ละจังหวัด เช่น ราชบุรีมีน้ำพริกเผา สมุทรสงคราม มีน้ำพริกไข่มุกทะเล น้ำพริกปลาทุ เป็นต้น ส่วนประเพณีต่างๆ ของคนไทยในภาคกลางส่วนใหญ่แล้วจะใช้ขนมจีนมาเป็นอาหารเลี้ยงในงานบุญต่างๆ ส่วนเทศกาลอาหารและสินค้าของฝากจะขึ้นกับวัตถุดิบในแต่ละพื้นที่ และมีความโดดเด่นแตกต่างกันไป เช่น สมุทรสงคราม มีปลาทุแม่กลอง น้ำตาลมะพร้าวและกะปิคลองโคน สมุทรสาคร มีผลไม้ และอาหารทะเล เพชรบุรี มีน้ำตาลโตนด ผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากน้ำตาลโตนด และขนมหวานต่างๆ ประจวบคีรีขันธ์ มีของฝากสับปะรด ชีสเชค และปลาหมึกแดดเดียว สุพรรณบุรี มีขนมสาเลี ปลาอบรมควัน ข้าวเกรียบผัก และแห้ว ราชบุรีมีไข่โป้ว เต้าหู้ดำ และองุ่นหวาน นครปฐม มีหมวย่าง ข้าวหลาม และส้มโอ กาญจนบุรีมีทองม้วน ขนมตระกูลทอง วุ้นเส้นและมะขามกวน ซึ่งล้วนแต่เป็นสินค้าที่เกิดจากการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปทั้งสิ้น

ดังนั้นคณะนักวิจัยจึงเกิดแนวคิดที่จะศึกษาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยอาจจัดแบ่งตามเส้นทางบกและเส้นทางทะเล ซึ่งกลุ่มภาคกลางตอนล่าง 1 จะเป็นการท่องเที่ยวที่เกี่ยวกับอาหารที่เป็นทางบกเนื่องจากมีความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่เพาะปลูก ป่าไม้ และแม่น้ำต่างๆ วัตถุดิบหลักในพื้นที่ คือ ปลาน้ำจืด เห็ด ข้าว หน่อไม้ ในส่วนของกลุ่มภาคกลางตอนล่าง 2 เป็นเส้นทางที่มีชายฝั่งติดกับทะเล ทั้งหมดทำให้วัตถุดิบหลักในพื้นที่จะมาจกชายฝั่งทะเล เช่น ปลาทุ หอย ปลาหมึก อาหารทะเลต่างๆ ซึ่งคณะนักวิจัยจะได้ทำการศึกษาข้อมูลปฐมภูมิโดยใช้ข้อมูลอาหารกับชีวิตประจำวัน อาหารกับวัฒนธรรมและประเพณี อาหารท้องถิ่นหรืออาหารพื้นบ้านและอาหารกับของฝากที่อยู่ในแต่ละพื้นที่ ศึกษา เรื่องเล่า และเส้นทางการท่องเที่ยวที่จะเกิดขึ้นสิ่งปลูกสร้าง เรื่องราว ความเป็นมา วรรณคดี การคมนาคม เทคโนโลยี (สิ่งแวดล้อมทั้งหมด) อาหารกับวิวัฒนาการเวลาทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง ตลอดจนรูปแบบอาหารในปัจจุบันที่มีการกิน การใช้ การนำไปเป็นของฝาก หรือประเพณีต่างๆ เมื่อได้รูปแบบแล้วชน อดีตเป็นการคมนาคมทางเรือ ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง เรื่องเล่าของเส้นทางยังคงเป็นทางเรือ โดยมีเรื่องเล่าที่สอดคล้องกับอาหาร แต่ทำเส้นทางการท่องเที่ยวใหม่เป็นการคมนาคมทางบกแต่มีจุดการท่องเที่ยวแบบในอดีต (มีเรื่องเล่า ประวัติศาสตร์ สิ่งปลูกสร้าง เครื่องไม้เครื่องมือ อะไรที่ไว้ให้เห็นในแต่ละจุดบ้าง) ซึ่งทางคณะนักวิจัยจะต้องทำการศึกษาและลงพื้นที่ในแต่ละจังหวัด

จากวิธีการดังกล่าวทำให้นักวิจัยสามารถเก็บข้อมูลด้านวัตถุดิบ ภูมิปัญญาชาวบ้าน อาหารที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ที่จะสามารถนำมาใช้เป็นจุดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยได้มีการกำหนดจุดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารรวมทั้ง 8 จังหวัด โดยแบ่งตามลักษณะภูมิประเทศของในแต่ละพื้นที่ ซึ่งลักษณะภูมิประเทศก็จะมีผลสะท้อนไปถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันได้ด้วย เพราะลักษณะทางภูมิประเทศและภูมิศาสตร์จะเป็นตัวบ่งชี้ทรัพยากรทางธรรมชาติที่มีอยู่ในแต่ละท้องถิ่น และเป็นตัวกำหนดรูปแบบการทำอาชีพและการทำมาหากินของชาวบ้านได้อีกด้วย ดังนั้นทางคณะนักวิจัยจึงได้แบ่งส่วนการศึกษาออกเป็น 3 ส่วน คือ

จังหวัดที่มีพื้นที่ชายฝั่งติดทะเล คือ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งจะมุ่งเน้นวัตถุดิบที่ได้จากทะเล

จังหวัดที่มีลุ่มแม่น้ำและภูเขา คือ ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรีและนครปฐม มุ่งเน้นวัตถุดิบที่ได้จากลุ่มแม่น้ำ ภูเขา และพื้นที่ทางการเกษตร

อาหารกับชาติพันธุ์ ซึ่งจะเป็นการศึกษาชนชาติต่างๆ ที่อพยพมาจากประเทศหรือชนเผ่าต่างๆ ที่มาพำนักอาศัยอยู่ในบริเวณพื้นที่ 8 จังหวัด เช่น ชาวกระเหรี่ยง ไทยทรงดำ มอญ และลาวครั่ง เป็นต้น

จากการสัมภาษณ์ข้อมูลทำให้ทราบถึงองค์ความรู้ ภูมิปัญญาชาวบ้าน องค์ความรู้ในการประกอบอาหาร ความแตกต่างของวัตถุดิบที่สำคัญในแต่ละพื้นที่ ความโดดเด่นของอาหารในแต่ละพื้นที่ ซึ่งทำให้ได้ข้อมูลที่ดีและเป็นประโยชน์ในการศึกษาวิจัย โดยเน้นการศึกษาที่วัตถุดิบที่มีความสำคัญในแต่ละพื้นที่เป็นหลัก โดยเชื่อมโยงองค์ความรู้ ภูมิปัญญาพื้นบ้าน และวิถีการทำมาหากินของชาวบ้าน โดยสามารถเก็บข้อมูลได้ดังภาคผนวก ข

4.2 การสังเคราะห์ข้อมูลจากการลงพื้นที่ภาคสนาม

จากข้อมูลที่ได้ ทำให้สามารถนำมาสรุปตารางปฏิทินอาหารประจำเทศกาล และทำให้สามารถรู้ช่วงของการไปเที่ยวชมเพื่อรับประทานอาหารแต่ละชนิด ในแต่ละพื้นที่ โดยจังหวัดต่างๆ ดังรูปที่ 12-13 ก็ได้มีการจัดกิจกรรมและจัดงานเทศกาลที่เกี่ยวข้องกับอาหารไว้หลายเทศกาล จึงสามารถสรุปได้ ในตารางที่ 5 จากตารางดังกล่าวพบว่าในบางช่วงเวลาจะไม่มีเทศกาลใดๆ เช่น เดือนมกราคม เดือนมิถุนายน และเดือนกรกฎาคม ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากในช่วงเดือนมิถุนายน และเดือนกรกฎาคม เป็นช่วงฤดูฝน ซึ่งเกษตรกรส่วนใหญ่จะเริ่มทำนาปลูกข้าว หรือทำสวนต่างๆ อีกทั้งยังเป็นช่วงที่ไม่มีวัตถุดิบชนิดใด ที่ออกมาในช่วงนี้ ดังนั้นเทศกาลอาหารต่างๆ จึงไม่มีในเดือนดังกล่าว



รูปที่ 12 กิจกรรมการลงพื้นที่ของคณะนักวิจัยเพื่อสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล วันที่ 15 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 13 กิจกรรมการลงพื้นที่ของคณะนักวิจัยเพื่อสัมภาษณ์และเก็บข้อมูล วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ไฟล์นี้ download จาก
โดย นางสาว อรุณพร
เมื่อ 12/06/2563 11:00

ตารางที่ 6 สรุปช่วงเวลาที่มัตถุดิบและอาหารที่ดีตามปฏิทินอาหารตามเทศกาลการอาหารของพื้นที่ภูมิภาค ตะวันตก

ระยะเวลาจัดกิจกรรม	ชื่องาน/กิจกรรม	รายละเอียดกิจกรรม	จังหวัดที่จัดงาน	หน่วยงานรับผิดชอบ	ติดต่อ/โทรศัพท์
เดือนกุมภาพันธ์	เทศกาลอาหารผลไม้และของดีนครปฐม	ของดีประจำจังหวัดเช่น ส้มโอ ฝรั่ง องุ่น มะม่วง กล้วยไม้ มะพร้าวน้ำหอม หมูแผ่น กุนเชียงข้าวหลาม ขนมเปียะ เบ็ดย่างเป็นต้น และเมนูโต๊ะจีนการออกร้านจำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหาร หัตถกรรมพื้นบ้าน การแสดงทางวัฒนธรรม	นครปฐม	หอการค้าจังหวัดนครปฐม	034-425-267, 034-425-4231
	มหกรรมอาหารอร่อย และของดีเมืองสุพรรณ	การออกร้านจำหน่ายอาหารการนำเสนอสุดยอดอาหารอร่อย ร้อยร้านร้อยเมนู กิจกรรมประกวด แข่งขันอาหารการแสดง ศิลปินพื้นบ้าน และศิลปินชื่อดัง	สุพรรณบุรี	เทศบาลเมืองสุพรรณบุรี	035-511021 ต่อ 126
	เทศกาลอาหารทะเลจังหวัดสมุทรสาคร	การออกร้านอาหารทะเลปรุงสำเร็จหลากหลายเมนู เลือกซื้อสินค้า OTOP เลือกซื้ออาหารทะเลสดและแปรรูป	สมุทรสาคร	ชมรมการค้าจังหวัดสมุทรสาคร	034-820-737 , 034-820-822
	เทศกาลอาหารดี ตลาดบางลี่ที่รัก	การแสดงพื้นบ้านร้านอาหารหลากหลาย ในบรรยากาศแห่งเสียงเพลง เลือกซื้อสินค้า OTOP	สุพรรณบุรี	เทศบาลสองพี่น้อง	0-3553-1012 ต่อ 113
เดือนมีนาคม	เทศกาลอุ่นหวานและของดีดำเนินสะดวก	การประกวดอุ่นหวานและพืชผลทางการเกษตร การประกวดหนูน้อยอุ่นหวาน การประกวดลีลาการประกอบอาหารคาวอาหารหวาน การประกวดปรุงและแข่งกิน ก๋วยเตี๋ยวเรือ การจำหน่ายสินค้า OTOP	ราชบุรี	ที่ว่าการอำเภอดำเนินสะดวก	032-241-204
เดือนมีนาคม-เมษายน	เกลือสมุทร	เป็นช่วงที่ชาวนาเกลือเริ่มเก็บเกี่ยวเกลือที่อยู่ในาเพื่อนำมาเก็บไว้ในยุ้งฉาง ริมสองข้างทางที่มีการทำนาเกลือในแถบจังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม และเพชรบุรี ก็จะเป็นถนนสีขาวของเกลือสะท้อนกับแสงแดดสวย	สมุทรสาคร สมุทรสงคราม และเพชรบุรี		
เดือนเมษายน-พฤษภาคม	น้ำตาลโตนด	เป็นช่วงที่ต้นตาลให้น้ำตาลจากงวงตาลในปริมาณมากที่สุด ในช่วงนี้ชาวสวนจะนิยมที่จะเก็บน้ำตาลจากงวงตาล เพราะได้ปริมาณน้ำโดยง่าย และมีการนำน้ำตาลที่ได้มาทำน้ำตาลสด และน้ำตาลปึก	เพชรบุรี	การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานเพชรบุรี	032-471005-6
	น้ำตาลมะพร้าว	เป็นช่วงที่ต้นมะพร้าวให้น้ำตาลในปริมาณมากที่สุด ในช่วงนี้ชาวสวนจะนิยมที่จะเก็บน้ำตาลจากมะพร้าว เพราะได้ปริมาณน้ำโดยง่าย และมีการนำน้ำตาลที่ได้มาทำน้ำตาลปึก และน้ำตาลปึก	สมุทรสงคราม		

ระยะเวลาจัดกิจกรรม	ชื่องาน/กิจกรรม	รายละเอียดกิจกรรม	จังหวัดที่จัดงาน	หน่วยงานรับผิดชอบ	ติดต่อ/โทรศัพท์
เดือนสิงหาคม	เทศกาลกินหมึกแดดเดียวและอาหารทะเลปากน้ำปราณ	การออกร้านจำหน่ายอาหารทะเลการแสดงดนตรี ชิมหมึกแดดเดียวที่มีรสชาติอร่อยไม่เหมือนที่ใด	ประจวบคีรีขันธ์	องค์การบริหารส่วนตำบลปากน้ำปราณ	032 – 630777
เดือนกันยายน	เที่ยวเมืองกาญจน์อาหารอร่อย	เมนูอาหารอร่อยจากร้านค้าต่างๆกว่า 13 อำเภอ ทั้งอาหารพื้นบ้านวัฒนธรรมพื้นถิ่น	กาญจนบุรี	จังหวัดกาญจนบุรีและเครือข่ายชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดกาญจนบุรี	0-3462-2791
	เทศกาลเห็ดโคนและอัญมณีของดีบ่อพลอย	จำหน่ายผลิตภัณฑ์จากเห็ดโคนและอัญมณี	กาญจนบุรี	เทศบาลตำบลบ่อพลอย	034-581020
เดือนตุลาคม	เทศกาลกินหอยดุนกตหมึก	มีการออกร้านจำหน่ายอาหารทะเลสดๆกว่า 50 ร้านค้าและโรงแรมชื่อดังของเมืองชะอำ พร้อมทั้งการแสดงดนตรีบนเวทีทุกค่ำคืน	เพชรบุรี	การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานเพชรบุรี	032-471005-6
เดือนพฤศจิกายน	เทศกาลปลาทุอร่อยที่ทำลอม	พบกับเมนูปลาทุมากมายเช่น ซาลาเปาไส้ปลาทุ ก้วยเตี่ยวปลาทุ นิทรรศกาลปลาทุ อาหารทะเลแปรรูปของฝากของที่ระลึก กิจกรรมนั่งรถสามล้อย้อนประวัติศาสตร์ ชมวิถีชาวทำลอม	สมุทรสาคร	จังหวัดสมุทรสาคร ร่วมกับกลุ่มพลังสตรีทำลอม	034-497-099 , 086-512-6000
	เทศกาลกินปลานวลจันทร์ทะเล	พบกับเมนูอาหารที่ทำจากปลานวลจันทร์ทะเลมาจัดแสดงและให้เปิดให้ชิมฟรีเพื่อให้ปลานวลจันทร์ทะเลเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายในสังคม	ประจวบคีรีขันธ์	เทศบาลเมืองประจวบคีรีขันธ์	032-611150 ต่อ 210
เดือนธันวาคม	กินปลา กินเห็ด อาหารรสเด็ด อำเภอด่านช้าง	อิมอร่อยกับอาหารรสเด็ดจากปลาทุ กุ้ง และเห็ดโคน การออกร้านจำหน่ายอาหารหลากหลายกลุ่มเส้นทางการท่องเที่ยวในอำเภอด่านช้าง	สุพรรณบุรี	อำเภอด่านช้าง	035 –595080
	กินปลา พาเที่ยวแก่งกระจาน	อาหารจากปลาในเขื่อนแก่งกระจาน เช่น ปลาบึก ปลานิล หรือยำต่างๆการแข่งขันตกปลา จำหน่ายปลาจากเขื่อนแก่งกระจานในราคาถูก	เพชรบุรี	อำเภอกำแพงกระจาน	032-459118
	เทศกาลกินปลาทุและของดีเมืองแม่กลอง	อาหารหลากหลายเมนูที่ปรุงจากปลาทุ ซึ่งเป็นปลาทุสาว เช่นน้ำพริกปลาทุ ปลาทุต้มมะดัน ห่อหมกปลาทุ พบกับการแสดงด้านวัฒนธรรมการประกวดดนตรี ประลองอาหารเมนูปลาทุ สร้างเอกลักษณ์หน้าอ คอ หัก	สมุทรสงคราม	จังหวัดสมุทรสงคราม ร่วมกับหอการค้าจังหวัดสมุทรสงคราม	0-3471-8154

ระยะเวลาจัดกิจกรรม	ชื่องาน/กิจกรรม	รายละเอียดกิจกรรม	จังหวัดที่จัดงาน	หน่วยงานรับผิดชอบ	ติดต่อ/โทรศัพท์
เดือนธันวาคม	เทศกาลอาหารอร่อยและสินค้า OTOP ฤดูหนาวเมืองราชบุรี	สัมผัสมหาชนรสหวานฝึ้ง เลือกซื้อสินค้า OTOP กุ้งย่างอำเภอบางแพขนมจีน น้ำยาหยวก ผัดไทยครัวหมอนไข่ ชมการแสดงศิลปวัฒนธรรมประจำถิ่น	ราชบุรี	จังหวัดราชบุรี	0 3232 7659-60, 0 3233 7890

จากการลงพื้นที่ภาคสนามทำให้ได้พบกับผู้รู้ผู้เชี่ยวชาญในด้านต่างๆ ซึ่งล้วนแต่เป็นปราชญ์ที่มีความเชี่ยวชาญในข้อมูลตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน การทำการเกษตร การพัฒนาแปรรูป จนถึงการประกอบอาหารแต่ละชนิด ซึ่งล้วนแต่มีองค์ความรู้เฉพาะตัว ในแต่ละด้านที่มีความโดดเด่นแตกต่างกันไปดังข้อมูลในตารางที่ 7

ตารางที่ 7 สรุปข้อมูลเรื่องปราชญ์ผู้รู้ด้านวัตถุและอาหารต่างๆ

ที่	ข้อมูลที่มีความเชี่ยวชาญ	พื้นที่/จังหวัด	ชื่อ-นามสกุล	ที่อยู่และเบอร์ติดต่อ
1	เกลือสมุทร	สมุทรสงคราม	คุณบุญโปรด เจริญฤทธิ์ (ครูโต)	ศูนย์มหาลัยวิทยาลัยภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดสมุทรสงคราม (โรงเรียนนาเกลือแห่งแรกของประเทศไทย) ตั้งอยู่ที่ 99/1 ม.7 ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000 ติดต่อ 08-1856-2673
2	เกลือสมุทร	สมุทรสาคร	คุณเลอพงษ์ จันทอง	ศูนย์เรียนรู้การทำนาเกลือตำบลโคกขาม” หรือสหกรณ์กรุงเทพ จำกัด ตั้งอยู่ที่ 20/10 หมู่ที่ 9 ต.โคกขาม อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 74000 ติดต่อ 08-6524-1021 หรือ 034-869-696
3	เกลือสมุทร/โรงล้างเกลือ	เพชรบุรี	คุณกรรัฐศรี เรียบเรียง	กลุ่มเกษตรกรทำนาเกลือบ้านแหลม 182/6 ม.9 ต.บ้านแหลม อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี 76110 โทรศัพท์ 081-0075433, 032-450600
4	สปาเกลือ	เพชรบุรี	สปาเกลือกังหันทอง	กลุ่มอาชีพเกลือทะเลกังหันทอง ตั้งอยู่ที่ 90 หมู่ 7 ต.บางแก้ว อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี 76110 เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ 086-5444473, 032-450100, 405239 อีเมล kanghuntong@hotmail.com

ที่	ข้อมูลที่มี ความ เชี่ยวชาญ	พื้นที่/จังหวัด	ชื่อ-นามสกุล	ที่อยู่และเบอร์ติดต่อ
5	กะปิเคียวตา ดำ หรือ กะปิคลอง โคน	สมุทรสงคราม	คุณสมหมาย สมปรุง	ศูนย์ผลิตและจำหน่ายอาหารปลอดภัย OTOP กะปิคลองโคน ตั้งอยู่เลขที่ 69 หมู่ที่ 2 ต.คลองโคน อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000 (โทรศัพท์ 089-8875573)
6	น้ำตาล มะพร้าว	สมุทรสงคราม	คุณปรีชา เจียบหุ	เตาตาลมิตรปรีชา ชุมชนบ้านลมทวน ต.บ้านปรก อ.เมืองสมุทรสงคราม จ.สมุทรสงคราม โทรศัพท์ 081-4122777 และ 081-8574593
7	น้ำตาลโตนด	เพชรบุรี	คุณถนอม ภูเงิน	สวนตาลเรียงแถว อ.บ้านลาด จ.เพชรบุรี โทรศัพท์ 032 440355 และ 087 8007716
8	น้ำตาลโตนด	เพชรบุรี	วัดนาพรหม	ศูนย์เรียนรู้วัฒนธรรมวัดนาพรหม 41 หมู่ 8 ตำบลนาพันสาม อำเภอเมืองเพชรบุรี จ.เพชรบุรี 76000 โทรศัพท์ 0-3259-8123
9	ผลไม้กลับ ชาติ การเกษตร และภูมิ ปัญญา ท้องถิ่นใน การเรียนรู้ อาหาร	สมุทรสงคราม สมุทรสงคราม	คุณฉวีวรรณ หัตถกรรม	กลุ่มสตรีเกษตรพัฒนา ตั้งอยู่เลขที่ 27 หมู่ 4 ต.บางพรม อ.บางคนอี จ.สมุทรสงคราม 75120 โทรศัพท์ 081-0155274
			คุณสมทรง แสงตะวัน	ศูนย์การเรียนรู้มหาวิทยาลัยภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดสมุทรสงคราม ติดต่อโทร. 0-3476-1985, 08-1274-4433
10	กุนเชียงปลา ยี่สก	กาญจนบุรี	นายพลิชฐ์ เต่งภาวดี	"เต่ง กุนเชียงปลา ยี่สก" เลขที่ 54 หมู่ 2 ตำบลพงตึก อำเภอกำมะกา จังหวัดกาญจนบุรี 71120 โทร. (081) 837-1970 หรือ (034) 639-194
11	หน่อไม้แปรรูป	กาญจนบุรี	นางแสงตะวัน เคียงประคอง	วิสาหกิจชุมชนหน่อไม้แปรรูปแสงตะวัน ที่อยู่ 94 ม.5 ต. กลอนโต อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี โทร. 081- 628-4468
12	เห็ดโคน	กาญจนบุรี	นางกิมไฉ่ ศิริพฤษา	กลุ่มเห็ดโคนเมืองกาญจน์ ที่อยู่ 284/31ถ.แสงชูโต ตำบลบ้านเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี 71000 เบอร์โทรศัพท์: 034-512-144/ 081-858-8833

ที่	ข้อมูลที่มี ความ เชี่ยวชาญ	พื้นที่/จังหวัด	ชื่อ-นามสกุล	ที่อยู่และเบอร์ติดต่อ
13	ชี้อิวโบราณ	ราชบุรี	นายคมสัน ศรีวัฒนา	โรงงานชี้อิวตราสิงห์บิน (ห้างหุ้นส่วนจำกัดเหลิ้งแสงเฮง ฮวด) เลขที่ 196 หมู่ 4 ต.ท่านัด อ.ดำเนินสะดวก ราชบุรี 70130 (ก่อนถึงโรงพยาบาลดำเนินสะดวก) โทรศัพท์: 032- 254420, 086-3611698 แฟกซ์: 032-346564
14	ไซโป้วหวาน	ราชบุรี	คุณอำนาจ แหวทอง (คุณตัว)	โรงงานไซโป้วแม็กฮวย เลขที่ 10 หมู่ 2 ต.เจ็ดเสมียน จ.ราชบุรี อ.โพธาราม โทรศัพท์: 032-397-051 , 081-806-1527
15	โรงน้ำปลา ตราหน่อไม้	ราชบุรี	นายอัมพร เอมศรี	บริษัท สุธิชา - อึ้งเลี้ยงฮะ จำกัด ที่อยู่ 122/1 ม.4 ต. บ้านซ้อง อ.โพธาราม จ.ราชบุรี โทรศัพท์:032-232-250
16	ปลา นวลจันทร์ท ทะเล	ประจวบคีรีขันธ์	คุณนิออน พันธุ์แก้ว	กลุ่มแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเล บ้านคลองวาฬ ตาม แนวพระราชดำริ อยู่เลขที่ 323 หมู่ที่ 1 ตำบลคลองวาฬ อำเภอเมือง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77000 โทรศัพท์ 082-364-4087, 086- 975-0913
17	ข้าว	สุพรรณบุรี	นายสุพรรณ เมธะ สาร	เกษตรกรปลูกข้าวลอยน้ำ ตั้งอยู่บริเวณริมแม่น้ำท่าจีน ม.1 ต.สามชุก อ.สามชุก จ.สุพรรณบุรี เบอร์โทรศัพท์: 087-097-7865/081-295-4174

ส่วนข้อมูลของปราชญ์ผู้รู้ด้านอาหารกับชาติพันธุ์ ได้แก่ ไทยทรงดำ เช่น ศูนย์วัฒนธรรม
ไทยทรงดำเขาย้อย พิพิธภัณฑสถานอนอม ชาติพันธุ์มอญ เช่น สะพานมอญ จ.กาญจนบุรี พิพิธภัณฑ
สถานชาติมอญ วัดม่วง วัดเกาะ จ.สมุทรสาคร ชาติพันธุ์กะเหรี่ยง เช่น ชุมชนกะเหรี่ยง (ปกากะญอ) ป่าละอู
กะเหรี่ยง (ราชบุรี กาญจนบุรี และสุพรรณบุรี) และชาติพันธุ์ลาวครั่ง เช่น ชุมชนลาวครั่ง จังหวัดนครปฐม
ชุมชนลาวครั่ง ราชบุรี ดังแสดงไว้ในตารางที่ 8

ตารางที่ 8 สรุปข้อมูลเรื่องปราชญ์ผู้รู้ด้านอาหารกับชาติพันธุ์

ลำดับที่	ข้อมูลที่มีความเชี่ยวชาญ	พื้นที่/จังหวัด	ชื่อ-นามสกุล	ที่อยู่และเบอร์ติดต่อ
1	ไทยทรงดำ บ้านบัวงาม	ราชบุรี	คุณสวัสดิ์ รักศรีจันทร์	ดำรงตำแหน่งนายกไทยทรงดำแห่งประเทศไทยอยู่ที่บ้านบัวงาม ต.บัวงาม อ.ดำเนินสะดวก จ.ราชบุรี 70210 ติดต่อ 081-8800841
2	ไทยทรงดำ บ้านบัวงาม	ราชบุรี	ธราพงษ์ คำสอ	ดำรงตำแหน่งรองนายกไทยทรงดำแห่งประเทศไทยอยู่ที่บ้านบัวงาม ต.บัวงาม อ.ดำเนินสะดวก จ.ราชบุรี 70210
3	ไทยทรงดำ บ้านบัวงาม	ราชบุรี	นางมณฑา ประเสริฐ	ดำรงตำแหน่งกรรมการไทยทรงดำแห่งประเทศไทยอยู่ที่บ้านบัวงาม ต.บัวงาม อ.ดำเนินสะดวก จ.ราชบุรี 70210
4	ไทยทรงดำ บ้านเขาย้อย	เพชรบุรี	คุณศิริพร พูลสวัสดิ์	ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อยต.เขาย้อยอ.เขาย้อย จ.เพชรบุรี 76110 ติดต่อ 032-561200 , 081-434 4997
5	ไทยทรงดำ บ้านหนองปรัง	เพชรบุรี	คุณถนอม คงยิ้มละไม	พิพิธภัณฑสถานถนอม (ไทยทรงดำ เขาย้อย) หมู่ 1 บ้านหนองจิก 8/1 ตำบล หนองปรัง อำเภอก เขาย้อย เพชรบุรี 7614 ติดต่อ 081-791-7661
6	มอญ อ.สังขละบุรี	กาญจนบุรี	คุณอภิรดี ทรวงศิลป์	อาจารย์ศูนย์การศึกษาออกโรงเรียนอำเภอสังขละบุรี จ.กาญจนบุรี ตั้งอยู่ที่ ต.หนองลู อ.สังขละบุรี จ.กาญจนบุรี ติดต่อ 090-9229679
7	ประวัติและภูมิ ปัญญาของชาว กะเหรี่ยง อ.สังขละบุรี	กาญจนบุรี	คุณสมชาย ศรีสุข	หัวหน้าศูนย์วัฒนธรรมสังขละบุรีตั้งอยู่ที่ ต.หนองลู อ.สังขละบุรี จ.กาญจนบุรี 71240 ติดต่อ 034-595027
8	ประเพณีกะเหรี่ยง อ.สังขละบุรี	กาญจนบุรี	คุณอรัญญา	ติดต่อ 089-0925140
9	กะเหรี่ยงโปว์ อ.สังขละบุรี	กาญจนบุรี	คุณบุญใจ กาญจน โนทัย	ติดต่อ 089-8305269
10	กะเหรี่ยงบ้านป่าละอู	ประจวบคีรีขันธ์	คุณเหมือน เปียดขุนทด	ละอูโฮมสเตย์ตั้งอยู่ที่ หมู่ 6 บ้านโคนมพัฒนาต.ห้วยสัตว์ใหญ่ อำเภห้วยหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77110 ติดต่อ 080-1124626

ลำดับที่	ข้อมูลที่มีความเชี่ยวชาญ	พื้นที่/จังหวัด	ชื่อ-นามสกุล	ที่อยู่และเบอร์ติดต่อ
11	การสืบสานวัฒนธรรม กลุ่มลาวเวียง	ราชบุรี	คุณเทวินทร์ โตเต็ม	ผู้อำนวยการโรงเรียนอนุบาลโพธาราม ที่อยู่ 40/2 ม.4 ตำบลบ้านสิงห์ อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120 ติดต่อ 032-744054 , 081-8391117
12	ปราชญ์ชาวบ้านชุมชน ลาวครั่ง	นครปฐม	ลุงบุญเรือง ปาแสนกุล	บ้านทุ่งผักกูด หมู่ 2 ต.ห้วยด้วน อ.ดอนตูม จังหวัดนครปฐม
13	ปราชญ์ชาวบ้านชุมชน กะเหรี่ยง	สุพรรณบุรี	ลุงไกว งามยิ่ง	หมู่ 6 ต.วังยาว อ.ด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี
14	ประวัตินครเขื่อน ต.วังยาว	สุพรรณบุรี	ก้านนธนภรณภัทร อภิเดชา	หมู่ 6 ต.วังยาว อ.ด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี

4.3 การวิเคราะห์ และกำหนดแนวทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร และเส้นทาง การท่องเที่ยว ที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมด้านอาหาร

จากการสืบค้นข้อมูลทุติยภูมิและการสำรวจภาคสนามได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลวัฒนธรรมด้านอาหาร วัตถุประสงค์ และจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารในพื้นที่พื้นที่ 8 จังหวัด อันประกอบด้วย สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สุพรรณบุรี นครปฐม ราชบุรีและกาญจนบุรี ได้นำผลการวิเคราะห์ข้อมูลมานำเสนอในที่ประชุมเพื่อระดมความคิดร่วมกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย บริษัททัวร์ นักวิจัย นักวิชาการ ผู้ประกอบการด้านงานบริการและการท่องเที่ยวต่างๆ ผู้ประกอบการในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร และที่ปรึกษาด้านการท่องเที่ยว ดังรูปที่ 15 ผลการประชุมระดมความคิดเห็นพบว่าวัฒนธรรมด้านอาหารและวิถีชีวิต ตลอดจนจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมด้านอาหาร ในพื้นที่ 8 จังหวัด มีความหลากหลายเป็นอย่างมากเนื่องจากในแต่ละจังหวัดมีลักษณะทางภูมิประเทศที่แตกต่างกันซึ่งเป็นตัวกำหนดทรัพยากรทางธรรมชาติและวิถีชีวิตในการประกอบอาหารที่มีความแตกต่างกัน หากกำหนดเส้นทางผู้ร่วมประชุมมีความคิดเห็นว่าการคัดเลือกจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่มีเกี่ยวข้องกับอาหาร ที่มีความโดดเด่นและสำคัญ ที่ประชุมได้ระดมความคิดเห็นอย่างกว้างขวางและได้กำหนดเกณฑ์ในการคัดเลือกจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับแนวทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (Gastronomic tourism) โดยอาศัยหลักการของศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว การจัดการการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ การท่องเที่ยวเชิงเกษตร และการท่องเที่ยวโดยชุมชน สรุปได้เกณฑ์ ในการกำหนดจุดสนใจทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารดังนี้ดังต่อไปนี้

1. จุดของการท่องเที่ยวนั้นจะต้องมีวัตถุประสงค์ที่มีอยู่ในแต่ละพื้นที่จะต้องมีความโดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว
2. จุดของการท่องเที่ยวนั้น วัตถุประสงค์ที่มีอยู่จะต้องสามารถนำมาประกอบอาหารที่บ้านได้
3. จุดของการท่องเที่ยวนั้นจะต้องมีภูมิปัญญาด้านอาหาร และประเพณี วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
4. จุดของการท่องเที่ยวนั้นจะต้องมีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้ด้านอาหาร มากกว่า 2 กิจกรรม
5. จุดของการท่องเที่ยวนั้นจะต้องมีศักยภาพในการจัดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

6. จุดของการท่องเที่ยวนั้นจะต้องเชื่อมโยงกับจุดการท่องเที่ยวอื่นๆ ได้แบบมีทิศทาง การเชื่อมโยงที่สอดคล้องกัน



รูปที่ 14 การประชุมหารือและระดมความคิดเพื่อหาดัชนีในการชี้วัดเพื่อคัดเลือกจุดของการท่องเที่ยว
วันที่ 19 ธันวาคม 2557



รูปที่ 15 การประชุมหารือและระดมความคิดร่วมกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว
วันที่ 22 ธันวาคม 2557

เมื่อได้เกณฑ์ในการคัดเลือกจุดสนใจทางการท่องเที่ยวแล้ว จึงกำหนดจุดสนใจทางการท่องเที่ยว โดยแบ่งตามแนวคิดสำคัญ (themes) ของเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ โดยผู้เข้าร่วมประชุมพบว่าแนวคิดสำคัญในการกำหนดเส้นทางแบ่งได้ดังนี้

1) วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหารทั้งอาหารพื้นเมืองและอาหารในชีวิตประจำวันในพื้นที่ภาคตะวันตก มีอัตลักษณ์เฉพาะและมีความแตกต่างไปตามลักษณะทางภูมิศาสตร์ และทรัพยากรทางธรรมชาติของภูมิภาคตะวันตกสามารถใช้เป็นแนวคิดสำคัญในการกำหนดเส้นทางได้ นอกจากนี้วัตถุประสงค์

เหล่านี้สามารถนำมาพัฒนาเป็นของฝากและของที่ระลึกของเส้นทางได้ด้วย โดยพบว่าวัตถุดิบในการประกอบอาหารในภูมิภาคตะวันตกที่สามารถเป็นแนวคิดสำคัญของเส้นทางดังนี้

- 1.1. วัตถุดิบที่ได้มาจากทะเลอ่าวไทย (พื้นที่จังหวัดที่อยู่ริมทะเลอ่าวไทย) ได้แก่
 - ปลาน้ำเค็ม เช่น ปลานวลจันทร์ทะเล ปลาหมึก ปลาทุพภีผลอม ปลาทุพภีแมงลอง
 - สินทรัพย์จากอ่าวไทย เช่น เปลือก กะปิ น้ำปลา
 - หอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยแมลงภู่ หอยหลอด
- 1.2. วัตถุดิบที่ได้มาจากแม่น้ำ (พื้นที่จังหวัดและบางส่วนของจังหวัดที่มีแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่าน)
 - ได้แก่ ปลาน้ำจืด เช่น ปลาน้ำ ปลาหมอ ปลาช่อน ปลาตะเพียน ปลาช่อน และปลาบึก
- 1.3. วัตถุดิบที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรส (ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยที่ผลิตในภูมิภาคตะวันตก) ได้แก่
 - เกลือ กะปิ น้ำปลา ซีอิ๊วโบราณ น้ำตาลโตนด และน้ำตาลมะพร้าว
- 1.4. อาหารที่เกิดจากการหมักดอง เช่น ไชโป้วหวาน เห็ดโคนดอง หอยดอง หน่อไม้ดอง ปลา
 - ร้า และปลาหมัก

2) อาหารที่แสดงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่อัตลักษณ์เฉพาะในพื้นที่ ได้แก่ อาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆที่ได้เข้ามาอพยพและพักอาศัยอยู่ในพื้นที่ 8 จังหวัด และได้ดำรงวัฒนธรรมการกินอยู่ และวัฒนธรรมการประกอบอาหาร ที่สามารถกำหนดเป็นแนวคิดสำคัญของเส้นทางได้ ประกอบด้วยกลุ่มชาติพันธุ์ ดังต่อไปนี้

- 2.1 ไทยทรงดำ เช่น ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย พิพิธภัณฑสถานโบราณคดี
- 2.2 มอญ เช่น สะพานมอญ จ.กาญจนบุรี พิพิธภัณฑสถานชาติมอญ วัดม่วง วัดเกาะ

จ.สมุทรสาคร

2.3 กะเหรี่ยง เช่น ชุมชนกะเหรี่ยง (ปกากะญอ) ป่าละอู กะเหรี่ยง (ราชบุรี กาญจนบุรี และสุพรรณบุรี)

2.4 ลาวครั่ง เช่น ชุมชนลาวครั่งจังหวัดนครปฐม ชุมชนลาวครั่งราชบุรี

จากแนวคิดสำคัญของเส้นทางข้างต้น จึงได้นำจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่และได้ทำการศึกษาศักยภาพไว้ และมีความเกี่ยวข้องกับแนวคิดดังกล่าวมาร้อยเรียงเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ อาหาร โดยได้เส้นทางดังนี้

จากจุดต่างๆ ที่ได้มีการกำหนดตามดัชนีตัวชี้วัดต่างๆ สามารถนำมาระดมความคิดในการพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมด้านอาหารต่างๆ ดังตารางที่ 8-9 ดังนี้

ตารางที่ 9 การเชื่อมโยงจุดของการท่องเที่ยวเกี่ยวกับธีมที่กำหนดไว้

จุดของการท่องเที่ยว	วัตถุดิบ	ชื่อเส้นทางการท่องเที่ยว							
		สินทรัพย์จากอ่าวไทย	เที่ยวชิมริมทะเล	เที่ยวชิมริมแม่น้ำ	เครื่องปรุงรส	อาหารที่เกิดจากการหมักดอง	ตามรอยความหวาน	เที่ยวชิมกินปลา	อัญมณีชาวแห่งอ่าวไทย
บ้านแหลมเพชรบุรี	เกลือสมุทร	✓			✓				✓
โรงเรียนนาเกลือสมุทรสาคร	เกลือสมุทร	✓			✓				✓
โรงเรียนนาเกลือสมุทรสงคราม	เกลือสมุทร	✓			✓				✓
สปาเกลือกังหันทอง	เกลือสมุทร	✓							✓
กลุ่มแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเลบ้านคลองวาฬประจวบคีรีขันธ์	ปลานวลจันทร์ทะเล	✓	✓					✓	
ปากน้ำปราณประจวบคีรีขันธ์	ปลาหมึกแดดเดียว	✓	✓					✓	
ปลาทุทำฉลอม (ตลาดทำฉลอม) สมุทรสาคร	ปลาทุทำฉลอม	✓	✓					✓	
ปลาทุแม่กลอง (อัมพวา) สมุทรสงคราม	ปลาทุแม่กลอง	✓	✓					✓	
เต่ง กุนเชียงปลา ยี่สกกาญจนบุรี	ปลา ยี่สก			✓				✓	
นาข้าวลอยน้ำสุพรรณบุรี	ข้าว			✓					

จุดของการท่องเที่ยว	วัตถุประสงค์	ชื่อเส้นทางการท่องเที่ยว							
		สินทรัพย์จากอ่าวไทย	เที่ยวชมริมทะเล	เที่ยวชมริมแม่น้ำ	เครื่องปรุงรส	อาหารที่เกิดจากการหมักดอง	ตามรอยความหวาน	เที่ยวชมกินปลา	อัญมณีชาวต่างชาติไทย
โรงงานซีอิ๊วตราสิงห์บิน	ซีอิ๊วโบราณ				√				
กลุ่มเห็ดโคนกาญจนบุรี	เห็ดโคน					√			
วิสาหกิจชุมชนหน่อไม้แปรรูปแสงตะวันกาญจนบุรี	หน่อไม้แปรรูป					√			
โรงงานไซโป้วแม่กิมฮวยราชบุรี	ไซโป้วหวาน					√			
โรงน้ำปลาตราหน่อไม้ราชบุรี	น้ำปลา				√				
วัดนาพรหม	น้ำตาลโตนด				√	√			
สวนตาลลุงนอม	น้ำตาลโตนด				√	√			
เตาตาลมิตรปรีชา	น้ำตาลมะพร้าว				√	√			
โฮมกระเตง	หอยแมลงภู่	√	√						
โฮมกระเตง	หอยแครง	√	√						
ดอนหอยหลอดสมุทรสงคราม	หอยหลอด	√	√						
กะปิคลองโคลน	กะปิคลองโคลน	√			√				
เขื่อนกระเสียว	ปลาทับทิม		√					√	
เขื่อนแก่งกระจาน	ปลาบึก		√					√	
เขื่อนแก่งกระจาน	ปลานิล		√					√	

ตารางที่ 10 สรุปเส้นทางการท่องเที่ยวตามอาหารและชาติพันธุ์

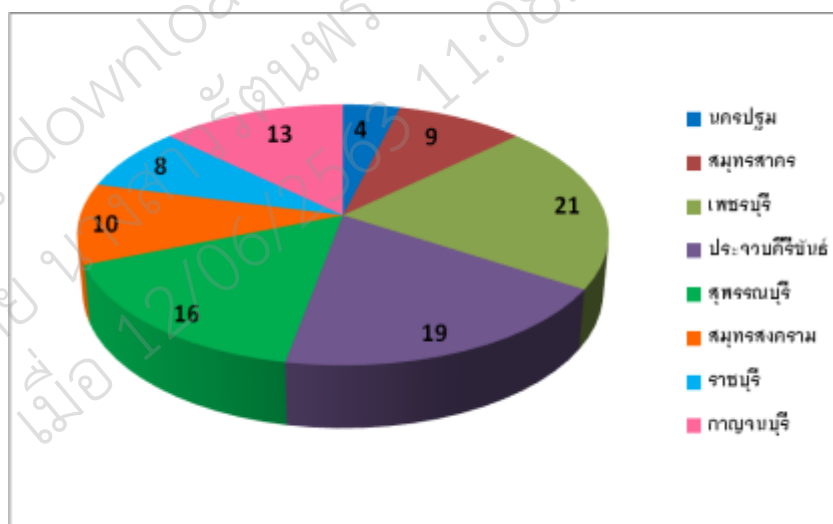
จุดของการท่องเที่ยว	ชาติพันธุ์	ชื่อเส้นทางท่องเที่ยว				
		เที่ยวชมอาหารลาวครั้ง	เที่ยวชมอาหารไทยทรงดำ	เที่ยวชมอาหารกระเหรี่ยง	เที่ยวชมอาหารมอญ	เที่ยวชมอาหารกับชาติพันธุ์
นครปฐม	ลาวครั้ง	✓				✓
ราชบุรี	ลาวครั้ง	✓				✓
บ้านไทยทรงดำเพชรบุรี	ไทยทรงดำ		✓			✓
พิพิธภัณฑสถานพนมเพชรบุรี	ไทยทรงดำ		✓			✓
กระเหรี่ยงห้วยหินดำสุพรรณบุรี	กระเหรี่ยง			✓		✓
กระเหรี่ยงป่าละอูเพชรบุรี	กระเหรี่ยง			✓		✓
มอญราชบุรี	มอญ				✓	✓
มอญสังขละบุรี	มอญ				✓	✓

จากข้อมูลเบื้องต้นที่ได้มาจากการรวบรวมจุดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในทุกๆ จุด ซึ่งจะต้องนำไปประเมินศักยภาพของจุดของการท่องเที่ยวในช่วงงานวิจัย ได้วางแผนในการประเมินศักยภาพของจุดของสถานที่ท่องเที่ยว แต่อย่างไรก็ตามเนื่องจากความเป็นไปได้ในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารนั้น หากนำเรื่องราวมาเชื่อมโยงกันจะพบว่าสามารถสร้างเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้หลากหลาย ดังนั้นคณะนักวิจัยจึงได้จัดการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นร่วมกับชาวบ้าน เจ้าหน้าที่ ททท. บริษัททัวร์ ผู้ประกอบการด้านการบริการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในด้านการท่องเที่ยว จำนวน 100 คน ดังรูปที่ 16 เพื่อร่วมกันประเมินหาศักยภาพของเส้นทางท่องเที่ยวที่น่าสนใจและคิดว่าน่าจะมีความเป็นไปได้ในเชิงพาณิชย์ โดยได้มีการจัดประชุมที่จังหวัดสุพรรณบุรี เมื่อต้นเดือนมกราคม 2558 ที่ผ่านมา



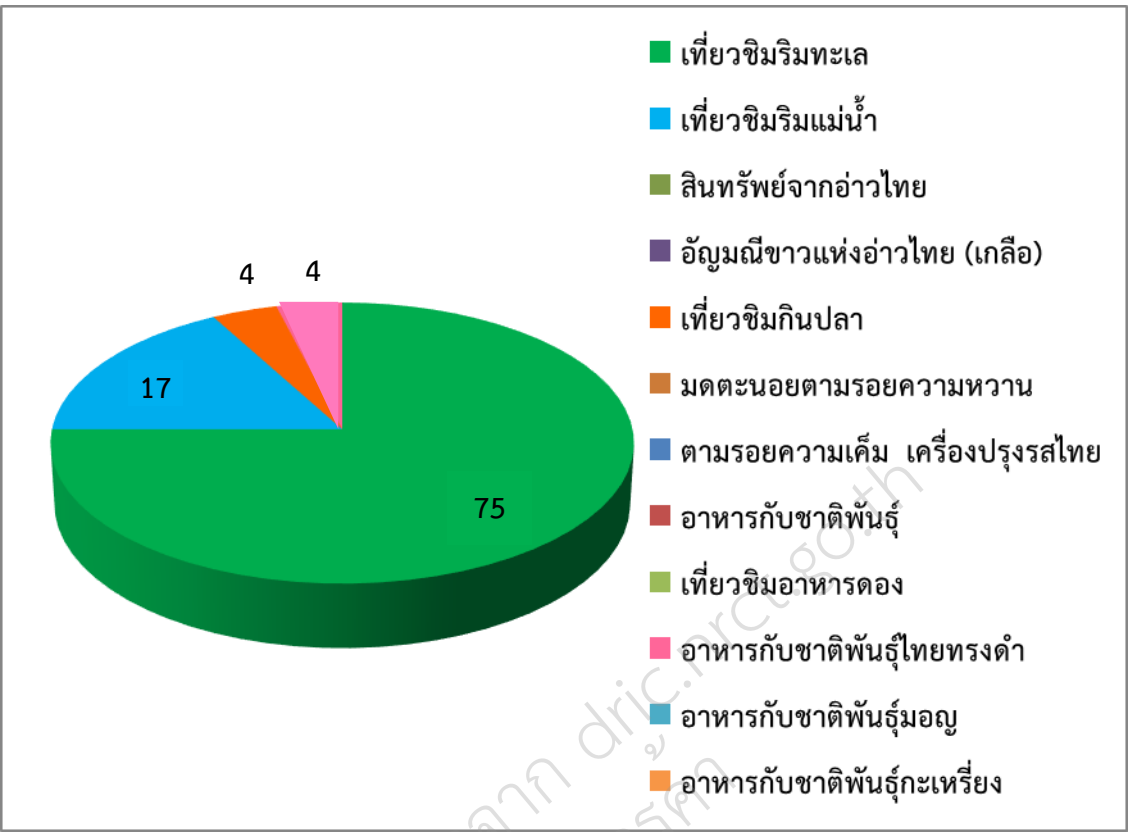
รูปที่ 16 การจัดการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับเส้นทางท่องเที่ยว

วันที่ 5 มกราคม 2558



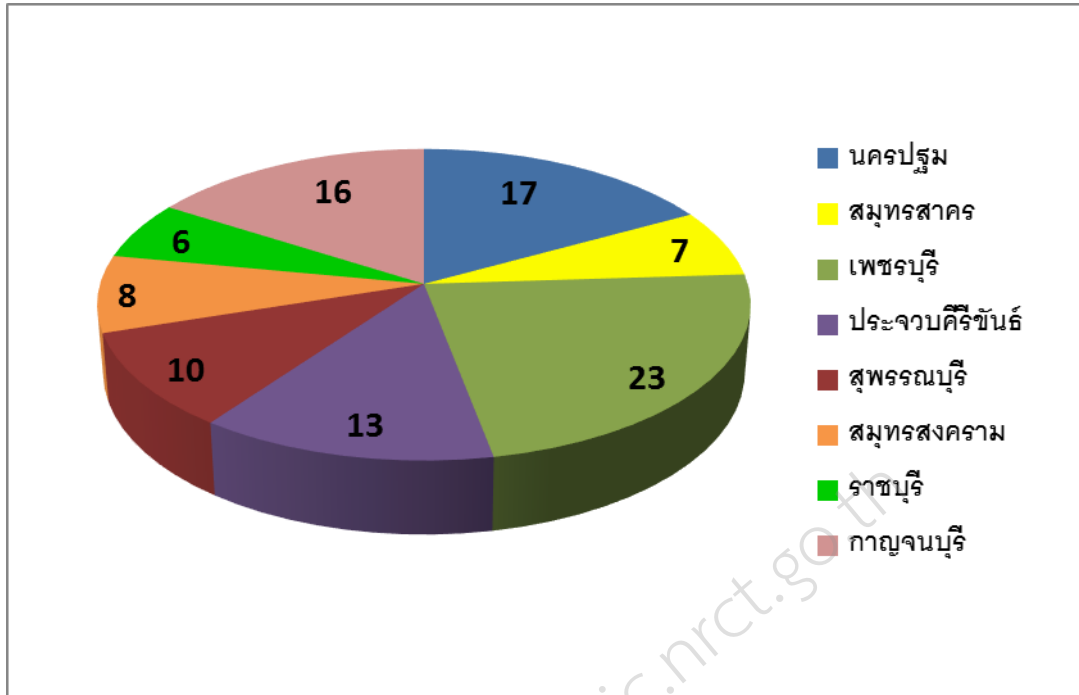
รูปที่ 17 จังหวัดที่มีความน่าความสนใจที่จะไปท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของ

ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง วันที่ 9 มกราคม 2558



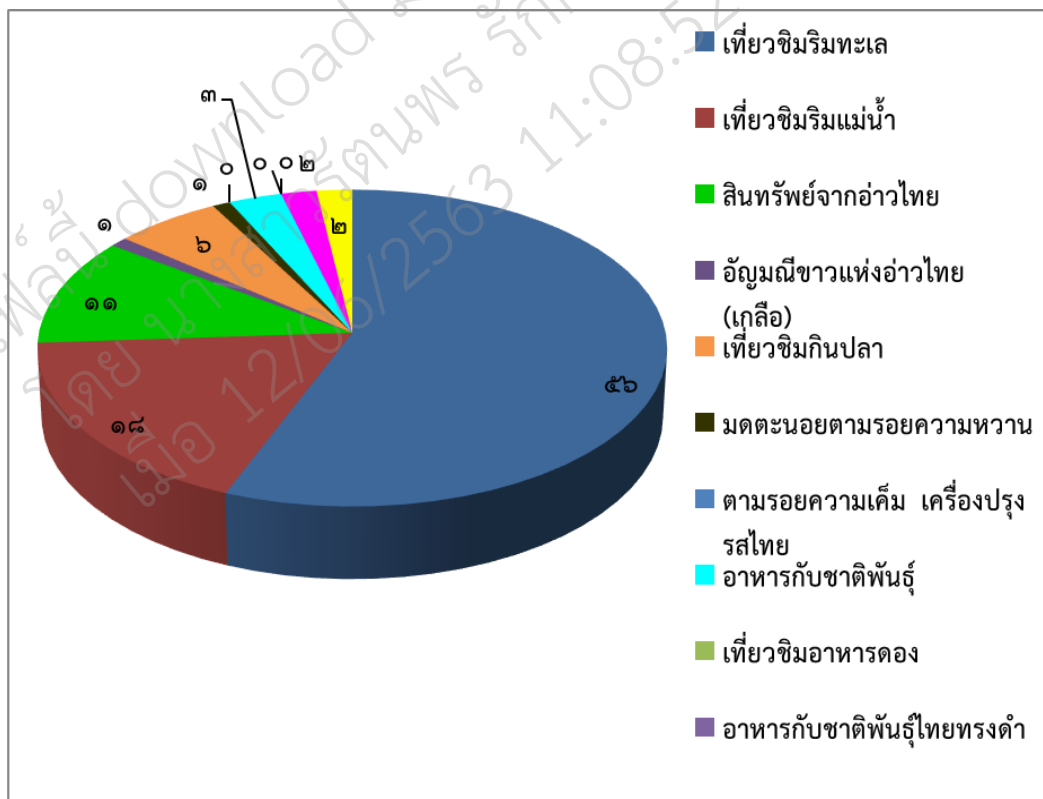
รูปที่ 18 กราฟวงกลมแสดงถึงความน่าสนใจที่จะไปท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง วันที่ 9 มกราคม 2558

จากการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ในส่วน
 ของจังหวัดที่น่าสนใจที่จะไปท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยเรียงลำดับคะแนนจากสูงไปต่ำ คือ
 เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ และจังหวัดที่ได้รับความสนใจน้อยที่สุด คือ นครปฐม ได้ผลดังรูปที่ 17
 ส่วนเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่น่าสนใจและคิดว่ามีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ จากกราฟพบว่า
 เส้นทางเที่ยวชิมริมทะเลน่าสนใจมากที่สุด สูงถึงร้อยละ 75 รองลงมาคือ เที่ยวชิมริมแม่น้ำ 17 และอาหาร
 กับชาติพันธุ์ไทยทรงดำมีความสนใจเท่ากับเที่ยวชิมกินปลา ร้อยละ 4 และเพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือ
 มากยิ่งขึ้น ดังนั้นทางคณะนักวิจัยจึงได้ทำการสำรวจข้อมูลความสนใจของนักท่องเที่ยวทั่วไป ทั้งชาวไทยและ
 ต่างประเทศ จำนวน 400 คน ในพื้นที่ครอบคลุมทั้ง 8 จังหวัด โดยได้ทำการสำรวจถึงแนวทางการความ
 สนใจที่จะท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ได้ผลดังรูปที่ 18 โดยได้จัดทำแบบประเมินสอบถามการศึกษา
 ศักยภาพเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก โดยแสดงตัวอย่าง
 แบบสอบถามไว้ในภาคผนวก ข



รูปที่ 19 จังหวัดที่มีความนำความสนใจที่จะไปท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของนักท่องเที่ยว

วันที่ 15 มกราคม 2558



รูปที่ 20 กราฟวงกลมแสดงถึงความนำสนใจที่จะไปท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารของนักท่องเที่ยว

วันที่ 15 มกราคม 2558

จากข้อมูลที่ได้ในกราฟจะแสดงให้เห็นว่าเส้นทางที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจ 4 อันดับแรก คือ เทียวชิมริมทะเล ร้อยละ 56 เทียวชิมริมแม่น้ำ ร้อยละ 18 สันทนาการจากอ่าวไทย ร้อยละ 11 และ เทียวชิม กินปลา ร้อยละ 6 ซึ่งทางคณะนักวิจัยจะได้จัดการประชุมเพื่อระดมความคิดในการร่างเส้นทาง การท่องเที่ยว โดยผู้เข้าร่วมการประชุมเพื่อแสดงความคิดเห็น ประกอบด้วย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กรมพัฒนาการท่องเที่ยว วัฒนธรรมจังหวัด ผู้ประกอบการบริษัทจัดนำเที่ยว และผู้ประกอบการธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ผู้นำ ผู้รู้และชาวบ้านในชุมชนที่อยู่ใกล้ และในเส้นทาง การท่องเที่ยว ดังรูปที่ 19-20 แล้วประเมินศักยภาพของจุดหรือแหล่งการท่องเที่ยวต่างๆ ว่าเหมาะสมต่อการใช้เป็นจุดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารหรือไม่

จากการประชุมพบว่า เส้นทาง การท่องเที่ยว สันทนาการจากอ่าวไทย มีจุด การท่องเที่ยวที่มีความทับซ้อนกับเส้นทาง เทียวชิมกินปลา ดังนั้นจึงได้คัดเลือกเส้นทางออกมาเหลือเพียง 3 เส้นทาง ได้แก่

1. เทียวชิมริมทะเล
2. เทียวชิมริมแม่น้ำ
3. เทียวชิมกินปลา

ทั้งนี้เนื่องจากในโครงการวิจัยนี้มีข้อจำกัดด้านงบประมาณและระยะเวลาในการศึกษาวิจัย จึงทำให้ไม่สามารถเลือกเส้นทางอื่นๆ ที่น่าสนใจมาร่วมประเมินได้ เช่น ตามรอยความหวาน (ในโครงการวิจัยที่ผ่านมาเรื่อง การพัฒนาคลัสเตอร์ของกลุ่มธุรกิจขนมไทยท้องถิ่นและการจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศสำหรับเส้นทางใหม่ของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก **สัญญาเลขที่ RDG5550030** เมื่อปี 2555 คณะนักวิจัยได้ดำเนินการศึกษาวิจัยไว้แล้ว) เครื่องปรุงรสไทย อาหารกับชาติพันธุ์ แต่ได้มีการสอดจุด การท่องเที่ยวต่างๆ ไว้ในเส้นทางการศึกษาทั้ง 3 เส้นทางแล้ว เพื่อให้เห็นถึงศักยภาพของจุดและกิจกรรมต่างๆ ที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจที่จะเรียนรู้และนำมาใช้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้ต่อไปในอนาคตต่อไป

4.4 ศักยภาพของสถานที่ท่องเที่ยวและการพัฒนาเส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านอาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก

การลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลภาคสนาม คณะนักวิจัยได้จัดทำแบบสอบถามสำหรับการลงพื้นที่ภาคสนามเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจนและมีแนวทางที่ตรงกัน ดังภาคผนวก จ ซึ่งจะเป็นการสอบถามรายละเอียดของกิจกรรมที่มีอยู่ในแหล่งท่องเที่ยวแต่ละแห่ง โดยจะอธิบายรายละเอียดของกิจกรรมองค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม การจัดการในพื้นที่ การจัดการกิจกรรมให้ความรู้ ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม / คน (รวมค่าบริการด้านการท่องเที่ยว / บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย) การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว ตลอดจนข้อมูลอื่นๆที่จำเป็น ซึ่งได้ข้อมูลดังนี้

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 1 ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย

2. กิจกรรมการเรียนรู้ความเป็นมา การใช้ชีวิตและอาหารการกินของชาวไทยทรงดำ

ชาวไทยทรงดำมีประวัติศาสตร์การตั้งรกรากในประเทศมาอย่างยาวนาน และมีเรื่องราวที่น่าสนใจศึกษา ค้นคว้ามากมาย ทั้งในส่วนของประวัติการเคลื่อนย้ายเข้ามาตั้งรกรากยังบริเวณดังกล่าวและจังหวัดใกล้เคียง อาหารการกินที่ได้รับการสืบทอดกันรุ่นสู่รุ่นแต่มีไหว้ว่าอาหารชาวไทยทรงดำดั้งเดิมจะหารับประทานได้ทั่วไปแต่ต้องเป็นการจัดงานประเพณีหรือจัดเตรียมเพื่อรับแขกบ้านแขกเมืองที่สำคัญเท่านั้นจึงจะสามารถหารับประทานได้ อีกทั้งยังมีเครื่องแต่งกายประจำตัวที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ซึ่งปัจจุบันก็หาชมได้ยากแล้วเช่นกัน นอกจากนี้ชาวไทยทรงดำจะใส่เพื่อร่วมพิธีประจำปีเท่านั้น อีกทั้งยังมีเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพอีกหลายชิ้นที่ได้รับการเก็บรักษาเพื่อเป็นวิทยานุเคราะห์ให้กับผู้ที่สนใจได้รับชมและศึกษา การให้ความรู้จากวิทยากรที่เป็นชาวไทยทรงดำในพื้นที่ อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี ถือเป็นปราชญ์ชาวบ้านผู้มีความรอบรู้ เรื่องราวที่เกี่ยวกับไทยทรงดำเป็นอย่างดี สามารถให้ข้อมูลนักท่องเที่ยวตั้งแต่ความเป็นมา การกำเนิดหรือ การตั้งรกรากบริเวณดังกล่าวในปัจจุบัน การแต่งกาย ขนบธรรมเนียม ประเพณีตลอดจนอาหารการกิน

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม ตั้งอยู่ในตำบลทับค้าง อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี อยู่ฝั่งเดียวกับเขาย้อย ห่างจากเขาย้อยประมาณ 500 เมตร ถึงไปรษณีย์อำเภอเขาย้อยแล้วเลี้ยวซ้ายเข้าซอยวัดห้วยหลวง เข้าซอยประมาณ 300 เมตรจึงถึงศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำ โดยมีป้ายทางบอกชัดเจนและอยู่ไม่ห่างจากถนนเพชรเกษมมาก รวมทั้งเป็นถนนคอนกรีตอย่างดีเดินทางได้สะดวกแต่ถ้าเป็นรถโดยสารขนาดใหญ่ ต้องใช้ความระมัดระวังในการเลี้ยวเข้าซอยวัดห้วยหลวงเนื่องจากปากซอยค่อนข้างแคบ ภายในศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อยประกอบด้วยอาคารหลัก 3 อาคาร โดยเป็นห้องโถงขนาดใหญ่สำหรับจัดแสดง วัฒนธรรมประเพณีของชาวไทยทรงดำ และเป็นบ้านไทยทรงดำแบบดั้งเดิม 2 หลัง ภายในจัดแสดงชีวิตความเป็นอยู่ อุปกรณ์ในการดำเนินชีวิต การทำมาหากิน เครื่องแต่งกายและอาหารพื้นเมืองของชาวไทยทรงดำ รวมทั้งมีสื่อประชาสัมพันธ์ทั้งหนังสือ ป้ายและโปสเตอร์ประกอบการจัดแสดงมากมาย

การจัดการในการในพื้นที่ค่อนข้างดี มีการแยกเรื่องราวที่น่าสนใจเกี่ยวกับความเป็นมา ชีวิตความเป็นอยู่ เครื่องแต่งกาย อาหารการกินของชาวไทยทรงดำอย่างเด่นชัดและเป็นสัดส่วน มีวิทยากรหรือผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับไทยทรงดำประจำศูนย์ฯ ตลอดเวลา พื้นที่สะอาดเป็นระเบียบเนื่องจากชุมชนให้ความสำคัญกับจุดท่องเที่ยวดังกล่าวอย่างมาก รวมทั้งห้องน้ำที่บริการก็สะอาด

อย่างไรก็ตามทางศูนย์ฯ ยังต้องปรับปรุงพื้นที่ส่วนของบ้านไทยทรงดำชั้นบน ที่หากต้องการทำให้นักท่องเที่ยวสามารถพักค้างคืนได้ด้วยเนื่องจากยังไม่เรียบร้อยและมีฝุ่นอยู่มาก รวมทั้งอุปกรณ์ในการนอน (หมอน ผ้าห่มและเสื่อ) ยังไม่เหมาะสมและขาดการดูแลรักษาพอสมควร อีกปัจจัยคือไฟฟ้าเนื่องจากด้านบนของบ้านไทยทรงดำยังไม่มีท่อไปอาจทำให้เกิดความไม่สะดวกในการพักค้างคืนได้

การจัดการกิจกรรมให้ความรู้ ภายในศูนย์ฯ มีป้ายนิทรรศการให้ความรู้ชี้แจงแต่ละส่วนได้ดี มีหนังสือที่เกี่ยวข้องกับไทยทรงดำหลากหลายให้ศึกษาเรียนรู้และจัดจำหน่าย รวมทั้งมีวิทยากรที่มีความรู้และเป็นชาวไทยทรงดำโดยกำเนิดให้ความรู้โดยบรรยายเรื่องราวความเป็นมาของชาวไทยทรงดำ การประกอบ

สัมมาอาชีพ อุปกรณ์ในการใช้ชีวิตจัดแสดงและสาธิตการใช้ประโยชน์จากเครื่องมือเหล่านั้นเพื่อประกอบการบรรยาย ขนบธรรมเนียมประเพณี เครื่องแต่งกายตลอดจนอาหารการกินของชาวไทยทรงดำ ซึ่งวิทยากรมีความรู้ด้านดังกล่าวค่อนข้างมากทำให้สามารถตอบคำถามข้อสงสัยของนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย ได้รับการสนับสนุนเป็นอย่างดีจากภาครัฐในการให้ความช่วยเหลือเรื่องงบประมาณและประสานงานเพื่อให้เกิดศูนย์เรียนรู้ดังกล่าวขึ้น สำหรับชุมชนให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีเช่นกันเนื่องจากบริเวณดังกล่าวเป็นที่ตั้งของชุมชนไทยทรงดำชาวบ้านจึงเห็นเป็นการดีที่จะช่วยสืบสานความเป็นไทยทรงดำของตัวเองไว้ในพื้นที่และร่วมกันจัดงานประจำปีกับชาวไทยทรงดำในจังหวัดอื่นๆ อย่างสม่ำเสมอ

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีการบริการด้านการท่องเที่ยว

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการเข้าเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

หากนักท่องเที่ยวต้องการศึกษาข้อมูลเชิงลึกของชาวไทยทรงดำควรมีการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นมาพอสมควร เพื่อจะสามารถเข้าใจได้มากขึ้น รวมทั้งสามารถเก็บรายละเอียดอื่นๆ ได้อย่างเต็มที่



รูปที่ 21 อาคารจัดแสดงกิจกรรมของศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี

วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 22 เครื่องทอผ้าและชุดประจำตัวของชาวไทยทรงดำ วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 23 ชั้นล่างของบ้าน แบ่งเป็นพื้นที่สำหรับให้ความรู้และจำหน่ายงานหัตถกรรมของชาวไทยทรงดำ
วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 24 ชั้นบนของบ้าน จัดเตรียมพื้นที่ไว้สำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการค้างคืนที่ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำ
วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 25 คณะวิจัยเข้าพบตัวแทนกลุ่มผู้ดูแลเพื่อขอข้อมูลการท่องเที่ยวและการจัดกิจกรรม
วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 2 มหาวิทยาลัยภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือโรงเรียนการทำนาเกลือ

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

มหาวิทยาลัยภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือโรงเรียนการทำนาเกลือ จังหวัดสมุทรสงคราม

2. กิจกรรมการเรียนรู้เรื่อง “เกลือ”

คุณบุญโปรด เจริญฤทธิ์ (ครูโต) เป็นปราชญ์นาเกลือจังหวัดสมุทรสงคราม และเป็นผู้ก่อตั้งศูนย์มหา
ลัยวิชาลัยภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดสมุทรสงคราม (โรงเรียนนาเกลือแห่งแรกของประเทศไทย) เป็นแนวทางที่
พัฒนาความรู้และถ่ายทอดออกมา นาเกลือในจังหวัดสมุทรสงครามเหลือเพียง 133 ราย แต่มีชาวนาเกลือที่
เป็นเจ้าของพื้นที่นาเองเพียงแค่ 2 ราย และเริ่มลดจำนวนลงมาเรื่อยๆ เนื่องจากคนรุ่นใหม่ไม่ได้ให้
ความสำคัญกับอาชีพทำนาเกลือ ส่วนคุณบุญโปรดเองได้สืบทอดมาเป็นรุ่นที่ 7 ของบรรพบุรุษ โดยได้เป็นผู้
ก่อตั้งโรงเรียนนาเกลือแห่งแรกของประเทศไทย เพื่อให้เกิดวิธีการใหม่ในการทำนาเกลือ สร้างผลผลิตต่อปีต่อ
ไร่ให้สูงขึ้น ทางโรงเรียนยินดีที่จะสอนวิธีการต่างๆ ให้ ขึ้นอยู่กับว่าเจ้าของนาเกลือยินดีที่จะยอมรับและเรียนรู้
นำกลับไปใช้หรือไม่ หรือเจ้าของนาเกลือมีวิธีการใหม่ในการทำนาเกลือให้ผลผลิตต่อปีต่อไร่ให้สูงขึ้น แต่ยังไม่
ได้รวบรวมและเขียนออกมาเป็นวิธีการขั้นตอนที่จะเผยแพร่ให้กับประชาชน และเนื่องจากคุณโตถือเป็น
ปราชญ์ชาวบ้านที่มีความเชี่ยวชาญเนื่องจากคลุกคลีกับการทำนาเกลือมาตลอดชีวิตทำให้แตกฉานในความ
เข้าใจส่วนต่างๆ ของเกลือและนาเกลือเป็นอย่างดี ประกอบการอุปนิสัยที่เป็นกันเองจึงทำให้สามารถเล่าเรื่อง
ได้สนุกสนานเป็นที่ชื่นชอบของนักท่องเที่ยวทุกคน

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม โรงเรียนการทำนาเกลือสมุทรสงครามตั้งอยู่ที่ 99/1 ม.7 ใน
ตำบลบางแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม บนถนนธนบุรี – ปากท่อ ขาเข้ากรุงเทพฯ มีนาเกลืออยู่
ด้านหน้าส่วนด้านในสุดเป็นบ้านทรงไทยหลังคาสีน้ำเงิน (สังเกตได้ชัดเจน) เนื่องจากในบริเวณกิจกรรมมีส่วนที่
เป็นนาเกลือและยังฉางสำหรับเก็บเกลือของจริงและชาวบ้านยังคงใช้พื้นที่ดังกล่าวทำนาเกลือเพื่อจำหน่ายอยู่
ในปัจจุบัน ทำให้นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้วิถีชาวนาเกลือได้อย่างเข้าใจ เห็นภาพและเรียนรู้จากสถานที่จริง
ของชาวบ้านในพื้นที่

มีการจัดการพื้นที่ที่ดีจัดส่วนของการบรรยายเป็นฐานๆ อย่างเป็นระบบระเบียบ มีนาเกลือที่เป็น
สัดส่วนสามารถเรียนรู้กระบวนการเกิดเกลือได้อย่างเข้าใจ ชัดเจน มีถังฉางเก็บเกลือทำให้นักท่องเที่ยวเห็น
ภาพของการทำนาเกลือได้จริง รวมทั้งมีห้องน้ำบริการ 4 ห้อง เพียงพอกับจำนวนนักท่องเที่ยว ถึงแม้ว่าอากาศ
จะค่อนข้างร้อนแต่ภายในบ้านทรงไทยที่ตีสุงทำให้ได้ดูบ้านมีอากาศที่เย็นสบายเหมาะสมต่อการเรียนรู้เป็น
อย่างยิ่ง

การจัดการกิจกรรมให้ความรู้ วิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญเรื่อง “เกลือ” ในจังหวัดสมุทรสงคราม ทั้ง
ในส่วนของการบรรยายวิธีการทำนาเกลือ ประเภทของเกลือชนิดต่างๆ การนำไปใช้ประโยชน์มาประกอบการ (พืชที่
เจริญเติบโตในนาเกลือเท่านั้น) การแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากเกลือ เช่น เกลือสำหรับการบริโภค เกลือ
สำหรับการทำสปา มีฐานกิจกรรมให้มาเรียนรู้ทั้งหมด 10 ฐาน เช่น การทำไข่เค็มด้วยแป้งเกลือจืด การทำ
ไอศกรีม การทำแป้งเกลือจืดหน้าสวยใส การนำเกลือและซีเลนมาทำไข่เค็ม การใช้ประโยชน์จากซีแตด
นาเกลือ (ปุ๋ยหวาน) ซึ่งเป็นของเสียที่สร้างปัญหาให้แก่ชาวนาเกลือ ต้องจ้างคนขนไปทิ้งเสียแรงงาน เงินและ
เวลา เกิดความคิดต่อยอดนำซีแตดนาเกลือไปทำปุ๋ยใช้ในการเพาะปลูกเพิ่มสารอาหารแก่พืช ทำให้ผลไม้หวาน

หอม เก็บไว้ได้นาน พืชผักสวนครัวออกดอกดี ใบสมบุรณ์ ทรัพย์สินทรพยากรชายฝั่ง (พืช ผัก) ความรู้เองเกลือสมุทร พลังงานแสงอาทิตย์ (โซลาร์เซลล์) ซาไบชลุ่ สบู่ดเกลือ และสบู่เกลือ ซึ่งคิดค่าฐานกิจกรรมฐานละ 800 – 1,200 บาท โดยใช้ระยะเวลาในการรับฟังการบรรยายและเข้าร่วมฐานกิจกรรมละไม่เกิน 30 นาที

ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน โรงเรียนการทำนาเกลือสมุทรสงครามได้รับการสนับสนุนจาก ชุมชนพอสมควร จากการศึกษาที่สามารถจัดเตรียมสถานที่เพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านเกลือเป็นฐานจำนวน 5 ฐานได้ และสามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้อย่างมากที่สุดถึง 60 คน ตามขนาดของพื้นที่ที่มีเนื้อที่โดยได้รับความร่วมมือจากชาวบ้านในพื้นที่และผู้ใหญ่บ้านเป็นอย่างดี

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีการบริการด้านการท่องเที่ยว

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการเข้าเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว หากแต่ต้องการจัดกลุ่มมาศึกษาเรียนรู้หลายคน อาจต้องติดต่อให้คุณโตจัดเตรียมกิจกรรมตามความเหมาะสมและงบประมาณของผู้จัดกิจกรรมได้

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

ในส่วนของนาเกลือจะมีอากาศที่ค่อนข้างร้อนและแดดแรง แต่บริเวณชั้นล่างบ้านทรงไทยของคุณโต เย็นสบายโดย แม้ว่าบ้านดังกล่าวจะไม่มีไฟฟ้าเข้าถึงแต่คุณโตใช้พลังงานจากแสงแดดในการให้กำเนิดไฟ เล็กน้อยเพื่อใช้ภายในบ้านเช่น พัดลม



รูปที่ 26 โรงเรียนการทำนาเกลือสมุทรสงคราม วันที่ 18 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 27 สื่อการสอน ด้านซ้าย : แบบจำลองการทำนาเกลือ และ ด้านขวา : ประเภทของเกลือ

วันที่ 18 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 28 ยู่ฉางสำหรับเก็บเกลือจากการทำนาเกลือและอุปกรณ์สำหรับการเกลี่ยเกลือ

วันที่ 18 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 29 ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากเกลือที่ทางคุณบุญโปรด เจริญฤทธิ์ (ครูโต) พัฒนาขึ้น

วันที่ 18 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 30 สัมภาษณ์และขอข้อมูลเรื่องเกลือและกิจกรรมของโรงเรียนสอนการทำนาเกลือ

วันที่ 18 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 31 การนำนักท่องเที่ยวกลุ่มตัวอย่างเข้าร่วมกิจกรรมทดลองการท่องเที่ยวของโครงการ

วันที่ 28 มีนาคม 2558



รูปที่ 32 วิทยากรแสดงขั้นตอนการทำไข่เค็มจากเกลือ

วันที่ 28 มีนาคม 2558



รูปที่ 33 วิธีการทำนาเกลือที่สามารถพบเห็นได้ทั่วไป

วันที่ 28 มีนาคม 2558

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 3 พิพิธภัณฑ์ปานถนอม

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

พิพิธภัณฑ์ปานถนอม

2. กิจกรรมเรียนรู้วิถีชีวิตของ “ชาวโชนง”

พิพิธภัณฑ์ปานถนอมก่อกำเนิดจากความตั้งใจของอาจารย์ถนอม คงยิ้มละมัย ลูกสาวชาวโชนงและเป็นคนเมืองเพชรบุรีมาแต่กำเนิด อาจารย์ถนอมได้มีโอกาสเรียนหนังสือและจบมาทำงานเป็นครูในโรงเรียนที่อำเภอเขาชัย้อย ด้วยความที่มีเชื้อสายชาวโชนงอาจารย์ถนอมเห็นว่า แม้อายุยังน้อยแต่คนโชนงมีเรื่องราวยาวนานและมีประวัติความเป็นมาที่น่าสนใจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องวิถีชีวิตของชาวโชนง วัฒนธรรม ความเชื่อและประเพณีปฏิบัติของชาวโชนงได้เป็นแรงบันดาลใจให้อาจารย์ถนอมได้ริเริ่มสร้างพิพิธภัณฑ์ในเขตบ้านของตนเอง อยากสืบสานความเป็นชาวโชนงให้ลูกหลานและคนที่สนใจได้เรียนรู้ แต่ด้วยเป็นพิพิธภัณฑ์ส่วนตัวก็ต้องพยายามหาวิธีการต่างๆ เพื่อให้พิพิธภัณฑ์ของตนเองอยู่รอดให้ได้ โดยมีการรวมตัวกันของกลุ่มหญิงโชนงที่อาจารย์รู้จักเป็นอย่างดี จัดการแสดงโดยมีเด็กๆ ในหมู่บ้านเข้ามาช่วยด้วย เมื่อมีใครมาเชิญให้ไปแสดงหรือเผยแพร่ความรู้ก็ยินดี

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม พิพิธภัณฑ์ปานถนอมตั้งอยู่ที่ หมู่ 1 บ้านหนองจิก 8/1 ตำบลหนองปรัง อำเภอเขาชัย้อย จังหวัดเพชรบุรี ทางเข้าพิพิธภัณฑ์ประดับด้วยธงผ้าฝ้ายสีต่างๆ ย้อมสีแบบที่ชาวโชนงชอบใช้ เป็นธงนำให้สะดุดตา รั้วหน้าบ้านเขียนเอาไว้ว่า บ้านวงศ์ยิ้มละมัย ชุมทางเข้าเป็นซุ้มหลังคามุงแฝก สูงประมาณ 3-4 เมตร อาคารพิพิธภัณฑ์เป็นอาคารโล่ง หลังคามุงกระเบื้อง มีจั่วขอแบบโชนง

มีการจัดการพื้นที่ที่ดีเป็นระเบียบเรียบร้อยและสะอาด มีห้องน้ำบริการ แบ่งพื้นที่จัดแสดงออกเป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน มีความสอดคล้องและสัมพันธ์กันทำให้เห็นภาพของความเป็นไทยทรงดำอย่างชัดเจนมากขึ้น

การจัดการกิจกรรมให้ความรู้มีเจ้าหน้าที่ของพิพิธภัณฑ์ประจำการซึ่งเป็นวิทยากรที่มีความรู้ความเข้าใจในข้อมูลของชาวโชนงเป็นอย่างดีสามารถบรรยายและให้ข้อมูลในส่วนต่างๆ ของพิพิธภัณฑ์ได้อย่างเข้าใจลึกซึ้งเช่นกัน โดยการจัดแสดงแบ่งออกเป็น 7 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 เป็นส่วนที่วางอยู่กับพื้น กล่าวถึงเรื่องของการเลี้ยงเด็ก เปลเด็กและเครื่องเล่นของเด็กแบบโชนง นอกจากนี้ยังมีหุ่นจำลองผู้ชาย-ผู้หญิง-เด็กชาย-เด็กหญิง แต่งกายแบบโชนง ผู้หญิงทั้งเด็กและผู้ใหญ่นั้นนุ่งผ้าถุงลายแดงไหม แต่งตัวด้วยผ้าฝ้ายสีดำ และสีทึบ

ส่วนที่ 2 ริมผนังของอาคาร เป็นส่วนจัดแสดงเกี่ยวกับเครื่องใช้ในบ้าน กระติบใส่ข้าวทั้งที่ทำจากไม้ไผ่และท่อนไม้ที่แกะเป็นรูปทรงกระติบใส่ข้าว “โคมสายข้าว” หรือถาดไม้สำหรับคนข้าวเหนียว กะเหล็บ เล็กใหญ่สำหรับใส่ของ พักมิดพอกของผู้ชาย ตะเกียงน้ำมัน ครก

ส่วนที่ 3 แสดงการทำบุญถึงบรรพบุรุษ หรือที่เรียกว่า การเสนเรือน การจัดสำหรับอาหารสำหรับประกอบพิธีกรรม ที่เรียกว่า ปานเผื่อน ซึ่งแยกเป็น ปานเผื่อนผู้ใหญ่ กับปานเผื่อนผู้น้อย สำหรับการเสนเรือนหรือการทำบุญให้บรรพบุรุษ ที่เรียกว่า การเสนเรือน ก็มีทั้งเสนผู้น้อย และเสนผู้ใหญ่ และอีกพิธี คือการทำขวัญ การจัดสำหรับสำหรับการทำขวัญ เรียกว่า ปานขวัญ อาหารที่ใช้ในการประกอบพิธีก็มีไก่ต้ม ผลไม้ ขนม และอาหารแบบชาวโชนง เช่นแกงหน่อไม้ส้มคอกกับหมูหรือไก่ ก็ต้องมีในสำรับนั้นด้วย

ส่วนที่ 4 เป็นเวทีสำหรับการแสดงเกี่ยวกับประเพณีและวัฒนธรรมของชาวโชน

ส่วนที่ 5 เป็นงานหัตถกรรมงานฝีมือของชาวโชน ประเภทหมอนขวาน หมอนสามเหลี่ยม เบาะรองนั่ง ผ้าปัก ลายต่างๆ มุ้งสีดำที่มีลวดลายแบบงานฝีมือ เครื่องจักสาน ยาม หมวกงอบ ผักด้ามมีด

ส่วนที่ 6 กล่าวถึง อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในงานพิธีต่างๆ และการละเล่นของเด็กๆ ขมุกสำหรับเก็บผ้า และข้าวของมีค่าของชาวไทยโชน ส่วนใหญ่ขมุกนี้จะเก็บไว้ในห้องผีเรือน หรือห้องนอนใหญ่ของบ้านชาวโชน โดยทั่วไปแล้ว บ้านของชาวโชน จะมีห้องเพียงห้องเดียวเท่านั้น ส่วนใหญ่บริเวณที่นอนก็จะกระจายออกไป อย่างผู้หญิงก็จะมีส่วนที่ใกล้กับครัว แต่แยกส่วนออกมาเป็นที่นอน ลูกผู้ชายก็จะนอนห่างออกมาหรือนอนกลางบ้าน โดยผูกมุ้งเรียงกันไป ส่วนห้องนอนที่มีอยู่นั้น จะเป็นห้องผีเรือน 1 ห้อง ส่วนถ้าบ้านไหนมีอีกห้องก็จะเป็นห้องของพ่อแม่หรือเจ้าของเรือน

ส่วนที่ 7 เป็นส่วนที่เกี่ยวกับพิธีศพ ข้าวของเครื่องใช้ในงานศพ รูปภาพของการประดับตกแต่ง หอให้กับผู้ตายเพื่อส่งไปเมืองแถง ซึ่งเป็นเมืองเดิมบ้านเกิด ถิ่นของชาวโชน นอกจากนี้ที่เมืองเขายังมีความเชื่อว่า เป็นเมือง 5 ไท คือ ในดินแดนของเขายัง จะมีความอุดมสมบูรณ์ ไทที่ 1 คือ เกลือ ไทที่ 2 คือ หน่อส้ม (หน่อไม้ดอง) ไทที่ 3 คือ ไทปลาร้า ไทที่ 4 คือ ไทมะขามเปียก ส่วนใหญ่สุดท้ายคือ ไทเงิน ไททั้ง 4 ไบแรกนั้นใช้ในการประกอบอาหารทั้งอาหารทานเองและอาหารที่ใช้ในพิธีกรรมต่างๆ ของชาวโชน ส่วนไทที่ 5 เนื่องจากว่าตั้งแต่อดีตมาชาวโชนโดนกวาดต้อนมาจากเมืองลาวบ้านช่องก็ไม่มีที่เก็บให้มิดชิดใดๆ เมื่อไม่มีที่เก็บทรัพย์สินสมบัติของตนเอง จึงต้องเอาเงินที่หามาได้ใส่ไหแล้วฝังดินเอาไว้

ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน มีส่วนร่วมกับชุมชนน้อยเนื่องจากเป็นบ้านของอาจารย์ถนอม คงยิ้มละมัยผู้เดียว เกิดการจัดการจากเจ้าของเดียวโดยมีเจ้าหน้าที่จำนวนหนึ่งที่ดูแลพิธีกรรมดังกล่าวอยู่ แต่ยังไม่เกิดการร่วมมือจากชุมชนมากเท่าใดนัก

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

การให้ความรู้และอธิบายส่วนต่างๆ ภายในพิพิธภัณฑ์

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการเข้าเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

หากนักท่องเที่ยวต้องการศึกษาข้อมูลเชิงลึกของชาวโชนควรมีการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นมาพอสมควร เพื่อจะสามารถเข้าใจได้มากขึ้น รวมทั้งสามารถเก็บรายละเอียดอื่นๆ ได้อย่างเต็มที่



รูปที่ 34 บรรยากาศภายในพิพิธภัณฑ์ปานถนอม วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 35 อาจารย์ถนอม คงยิ้มละมัย (ผู้ก่อตั้งพิพิธภัณฑ์) วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 36 สิ่งของและตัวอย่างจำลองของอาหารชนิดต่างๆ ที่จัดแสดงไว้ภายในพิพิธภัณฑ์ปานถนอม

วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 4 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลไม้แช่อิ่มกล้วยชาติ

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลไม้แช่อิ่มกล้วยชาติ

2. กิจกรรมเรียนรู้กระบวนการทำและชิมผลไม้แช่อิ่มกล้วยชาติ

"ผลไม้กล้วยชาติ" คือการนำผักหรือผลไม้ที่มีรสชาติขมอย่างบอระเพ็ด มะกรูด มาแช่อิ่มกลายเป็นของหวานแบบไทยโบราณ ซึ่งสูตรนี้ถ่ายทอดมาสู่รุ่นลูกหลานของครอบครัวหัตถกรรม ซึ่งปัจจุบันเองก็มีการนำผักผลไม้ที่ขึ้นริมรั้วบ้านอย่างมะระขี้นก พริก มะนาว ผลส้มโออ่อน มะละกอ แตงกวา มาแช่อิ่มเพื่อให้มีรสชาติหวาน กินได้ง่าย จึงเป็นที่มาของชื่อ "ผลไม้กล้วยชาติ" จนต่อมาได้มีการจัดตั้ง "กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลไม้แช่อิ่มกล้วยชาติ" ขึ้นมาเพื่อให้มีการเผยแพร่การทำผักผลไม้แช่อิ่มและเป็นการอนุรักษ์ความรู้นี้ต่อไป ซึ่งแต่เดิมเป็นสูตรลับเกิดจากภูมิปัญญาดั้งเดิมของบรรพบุรุษกว่า 160 ปีของครอบครัวคุณฉวีวรรณ หัตถกรรม เจ้าของผู้ดูแลกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลไม้กล้วยชาติในปัจจุบัน

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม สถานที่ผลิตผลไม้แช่อิ่มกล้วยชาติดัดแปลงเพิ่มเติมมาจากบ้านพักส่วนตัว ทำให้มีพื้นที่ในการสอยใช้ไม่มากนัก สามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้ครั้งละประมาณ 30 คน และมีทางเดินจากประตูหน้าถึงตัวบ้านค่อนข้างแคบเนื่องจากเป็นการปรับปรุงพื้นที่จากพื้นที่สวนเดิม

การจัดการในการในพื้นที่ เนื่องจากยังเป็นจุดท่องเที่ยวที่ยังไม่ได้รับการพัฒนาเพื่อเป็นสถานที่ท่องเที่ยว เป็นพื้นที่สวนเดิมสำหรับการผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทำให้มีพื้นที่สำหรับการเรียนรู้ไม่มากนักสามารถรับจำนวนนักท่องเที่ยวได้ประมาณ 30 คน แต่พื้นที่สำหรับกระบวนการผลิตผลไม้แช่อิ่มก็ทำได้เป็นอย่างดีถูกต้องเหมาะสมตามหลักเกณฑ์ของสาธารณสุข รวมทั้งมีความสะอาดไม่สกปรกหรือมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์แต่อย่างใด

การจัดการกิจกรรมให้ความรู้มีวิทยากรให้ความรู้เรื่องกระบวนการผลิตผลไม้แช่อิ่มกล้วยชาติอย่างละเอียด รวมทั้งสาธิตวิธีการเป็นขั้นตอนอย่างชัดเจน มีป้ายให้ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตผลไม้แช่อิ่มอย่างชัดเจน รวมทั้งมีการนำตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่เสร็จเรียบร้อยแล้วให้ชิมอย่างจุใจ

ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชนกลุ่มวิสาหกิจฯ มีความร่วมมือกับกลุ่มชาวบ้านในพื้นที่ที่ดี โดยจัดสอนกระบวนการผลิตผลไม้แช่อิ่มกล้วยชาติให้เพื่อใช้ประกอบอาชีพโดยสามารถผลิตเพื่อจำหน่ายเองหรือผลิตเพื่อส่งสินค้าเพื่อจำหน่ายในนามของกลุ่มวิสาหกิจฯ ก็ได้ รวมทั้งชุมชนดังกล่าวยังมีความร่วมมือร่วมกันในการประชาสัมพันธ์ให้กันและกันเช่น การเชื่อมโยงจุดดังกล่าวจากที่พักแห่งหนึ่งในพื้นที่ และยังเชื่อมโยงไปสู่จุดอื่นๆ ในพื้นที่อีกด้วย เป็นการสร้างความเข้มแข็งร่วมกันของชาวบ้านในพื้นที่

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

การบรรยายและสาธิต ความเป็นมาและกระบวนการผลิตผลไม้แช่อิ่มกล้วยชาติ

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการเข้าเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

-



รูปที่ 37 ผลไม้แช่อิ่มอบแห้งจาก มะละกอ บอระเพ็ด มะกรูด มะระขี้นก

วันที่ 18 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 38 กระบวนการตากผลไม้แช่อิ่มหลังแช่อิ่มแล้ว วันที่ 18 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 39 สัมภาษณ์และขอข้อมูลจากคุณฉวีวรรณ ทัศนกรรม

เจ้าของผู้ดูแลกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลไม้กลับชาติในปัจจุบัน วันที่ 18 พฤศจิกายน 2557

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 5 ชาวเล โสมกระเตง

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

ชาวเล โสมกระเตง

2. กิจกรรม

ในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ล้วนแล้วแต่เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ติดกับทะเลทั้งสิ้นจึงทำให้เกิดการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับประมงอยู่ทั่วไป อย่างไรก็ตามที่เด่นชัดในเรื่องวิถีชาวประมงแบบดั้งเดิม คือส่วนของ “คลองโคน” ในจังหวัดสมุทรสงครามและ “บ้านแหลม” ในจังหวัดเพชรบุรี ที่ยังคงมีการดำเนินชีวิตสอดคล้องกับทะเลอย่างใกล้ชิด ดังนั้นจุดท่องเที่ยวตามเส้นทาง “วิถีชาวประมง” จึงให้ความสำคัญไปที่ “โสมกระเตงชาวเล” ในพื้นที่คลองโคนซึ่งเป็นสถานที่พักตากอากาศที่มีกิจกรรมเกี่ยวข้องกับชาวประมงและธรรมชาติอยู่มากมาย สำหรับคำว่า “โสมกระเตง” มีความหมายมาจากคำว่า “กระเตง” ซึ่งคือกระท่อมของชาวประมงที่ปลูกกลางทะเลเพื่อใช้เฝ้า ฟาร์มหอยแครงเมื่อทะเลมีคลื่นและลมแรง กระท่อมที่ปลูกไว้ในลักษณะชั่วคราวก็จะมีอาคารโยกเยกชาวทะเลเรียกอการดังกล่าวว่ากระเตง จึงเป็นที่มาของกระเตงกลางทะเล “โสมกระเตงชาวเล” ที่ทางคณะวิจัยได้ลงพื้นที่และประเมินศักยภาพเบื้องต้นแล้วเห็นว่าเหมาะสมต่อการเป็นจุดพักผ่อนและท่องเที่ยวภายในโครงการได้อย่างเหมาะสม ซึ่งบ้านโสมกระเตงสร้างอย่างมั่นคงแข็งแรงในทำเลที่บังคลื่นและลมแรงจึงมีความมั่นคง ปลอดภัย นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมมากมายที่สามารถสัมผัสได้ถึงวิถีชีวิตของชาวประมงพื้นบ้านเช่น การชมการเลี้ยงหอย นั่งเรือลู่เล่น ถีบกระดานเลน ชมการประมงพื้นบ้าน ชมป่าชายเลนให้อาหารลิงแสม หรือจะนั่งตกปลาบริเวณชานเรือนก็สามารถทำได้ รวมทั้งกิจกรรมเล่นสกีน้ำที่ยังไม่มีที่ใดในบริเวณคลองโคนมีบริการ

กิจกรรมที่ 1 ดูฟาร์มหอยนางรม

ฟาร์มหอยนางรมในบริเวณคลองโคนจะอยู่ห่างชายฝั่งมากที่สุดประมาณ 6 กิโลเมตร เนื่องจากหอยนางรมต้องการน้ำที่มีความเค็มมากกว่าน้ำจืด จึงต้องตั้งฟาร์มอยู่ห่างกับชายฝั่งและน้ำจืดมาก และมากกว่าหอยแครงที่มีการวางไว้บริเวณใกล้กับชายฝั่ง โดยชาวประมงจะทำหุ่นล่อที่ประกอบขึ้นจากหินขนาดเล็กร้อยด้วยเชือกจุ่มลงไปใต้น้ำที่มีโครงไม้รองรับตามภาพ เพื่อจำลองสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติให้หอยนางรมเกาะและเจริญเติบโตจนสามารถเก็บบริโภคหรือจำหน่ายได้



รูปที่ 40 กิจกรรมการเยี่ยมชมฟาร์มหอย วันที่ 19 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 41 ฟาร์มหอยนางรม วันที่ 19 พฤศจิกายน 2557

กิจกรรมที่ 2 เก็บหอยแครง

ทั่วไปหอยแครงจะจมอยู่ใต้เลนประมาณ 1 – 2 นิ้ว ซึ่งพื้นที่อื่นๆ อาจเป็นการเติบโตตามธรรมชาติของหอยแครง เช่น บ้านแหลม แต่ในพื้นที่คลองโค่นแห่งนี้จะเป็นการซื้อพื้นที่เพื่อหว่านพันธุ์หอยซึ่งส่วนใหญ่มาจากประเทศมาเลเซียในพื้นที่ของตัวเองแล้วรอจนหอยโตจึงค่อยเก็บเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย นักท่องเที่ยวสามารถลงมือเก็บหอยแครงด้วยตัวเองได้โดยแบ่งเป็น 2 ลักษณะคือ การเก็บหอยด้วยมือตัวเองโดยนักท่องเที่ยวจะลงไปใต้น้ำและทำการควานหาหอยแครงด้วยมือของตัวเองโดยให้อาฟ้ามือกดลงไปใต้น้ำประมาณ 1 นิ้วแล้วควานหาหอยไปเรื่อยๆ หรือการคลาดหอยจากบนเรือ คือการนำไม้ที่ปลายเป็นสวิงแกว่งไปมาในน้ำโดยให้กดลงเลนประมาณ 1 – 2 นิ้ว หรืออาจถือแล้วให้เรือเคลื่อนที่ไปเรื่อยๆ ก็ได้ ซึ่งทั่วไปชาวประมงจะนิยมวิธีที่ 2 หรือการคลาดหอยด้วยไม้บนลำเรือมากกว่าเนื่องจากใช้เวลาในการเก็บน้อยกว่าและได้ปริมาณหอยมากกว่า หลังจากนั้นจึงนำไปส่งขายยังบริเวณหมู่บ้านเพื่อให้พ่อค้านำไปจำหน่ายในตลาดต่อไป



รูปที่ 42 กิจกรรมการเก็บหอยแครง วันที่ 19 พฤศจิกายน 2557

กิจกรรมที่ 3 นั่งเรือลุยเลน ถีบกระดานเลน และปลุกป่าชายเลน

กิจกรรมเหล่านี้จะมีกิจกรรมการปลุกป่าชายเลนเป็นจุดสำคัญ โดยทางเจ้าหน้าที่จะเลือกสถานที่ในการปลุกป่าชายเลนอย่างเหมาะสม เพื่อไม่ให้กระทบต่อเส้นทางการเดินทางเรือของชาวบ้าน นักท่องเที่ยวจะสามารถเล่นถีบกระดานเลนได้



รูปที่ 43 กิจกรรมนั่งเรือลุยเลน ถีบกระดานเลน และปลูกป่าชายเลน วันที่ 28 มีนาคม 2558

กิจกรรมที่ 4 ให้อาหารลิงแสม

เนื่องจากบริเวณคลองโคนยังคงความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติและระบบนิเวศไว้ได้ดี ทำให้มีฝูงลิงแสมจำนวนมาก หลายนฝูงรวมตัวอยู่บริเวณป่าโกงกางซึ่งเราสามารถให้อาหารลิงแสมเหล่านี้ได้โดยลิงแสมบริเวณนี้ค่อนข้างเชื่องและไม่ดุร้ายทำให้นักท่องเที่ยวสามารถป้อนกล้วยที่ทางเจ้าหน้าที่เตรียมไว้ให้ได้ตลอดเส้นทางประมาณ 500 เมตร



รูปที่ 44 กิจกรรมให้อาหารลิงแสม วันที่ 28 มีนาคม 2558

กิจกรรมที่ 5 เล่นสกีน้ำ

เป็นกิจกรรมใหม่ของโฮมกระเตงชาวเล และที่เดียวของคลองโคน โดยเจ้าของใช้แนวความคิดการพัฒนามาจากกระดานเลนแล้วพัฒนาจนเป็นกระดานเล่นสกีน้ำในปัจจุบัน ซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถทดลองเล่นสกีน้ำได้ โดยเจ้าหน้าที่จะใช้เรือนำเที่ยวในการลากกระดาน



รูปที่ 45 กิจกรรมเล่นสกีน้ำ วันที่ 28 มีนาคม 2558

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม ใช้บริเวณอ่าวรูปตัว ก. ของทะเลอ่าวไทย อ่าวคลองโคกเป็นจุดจัดกิจกรรมทั้งหมด โดยเรือนำเที่ยวที่สามารถบรรจุนักท่องเที่ยวได้ลำละ 10 – 12 คน ระยะห่างจากชายฝั่งถึงบริเวณฟาร์มหอยนางรมประมาณ 9 กิโลเมตรจึงใช้เวลาในการเดินทางทางเรือพอสมควร ประมาณ 20 นาที การจัดการในการในพื้นที่ มีการแบ่งพื้นที่ที่ดีโดยคำนึงถึงเวลาของน้ำขึ้นน้ำลง ภายในเรือมีชูชีพเพียงพอสำหรับนักท่องเที่ยวทุกคนในกรณีฉุกเฉินโดยคนควบคุมเรือจะแจ้งให้นักท่องเที่ยวสวมชูชีพทุกครั้งทุกเวลาขณะทำกิจกรรมบนเรือแม้ว่าระดับน้ำจะไม่สูงก็ตาม

การจัดการกิจกรรมให้ความรู้ อาศัยคนขับเรือที่เป็นคนพื้นที่ของจังหวัดสมุทรสงครามที่มีความรู้ด้านพื้นที่และการประกอบอาชีพของชุมชนพอสมควรสามารถตอบข้อสงสัยของนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี และมีความเชี่ยวชาญในการควบคุมเรือที่ดีมาก

ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน ยังมีส่วนของชุมชนน้อยเป็นเพียงการจ้างงานหรือรับซื้อวัตถุดิบทางธรรมชาติจากชาวบ้านเท่านั้น

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

สามารถจัดหาเรือนำเที่ยว ที่พักและอาหารให้กลุ่มนักท่องเที่ยวที่เป็นหมู่คณะได้

ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

แล้วแต่กิจกรรม

5. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

กิจกรรมทางน้ำควรสวมเสื้อชูชีพไว้เสมอแม้ว่าระดับน้ำจะไม่สูงมากนัก สำหรับกิจกรรมการให้อาหารลิงแสมควรเชื่อฟังคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ขับเรืออย่างเคร่งครัด

แหล่งท่องเที่ยวเพิ่มเติม

1. นาเกลือบ้านแหลม ต.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี ที่สองฝั่งข้างทางเต็มไปด้วยนาเกลือที่สวยงามตระการตา รวมถึงการเที่ยวชมการทำนาเกลือ ชมนกอพยพในช่วงฤดูหนาว และป่าชายเลนที่มีความอุดมสมบูรณ์ และยังมี การจัดกิจกรรม ART OF SALT ขึ้นทุกปีอีกด้วย



รูปที่ 46 บรรยากาศงาน ART OF SALT ที่จัดขึ้นบริเวณอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

วันที่ 19 พฤศจิกายน 2557

2. นั่งเรือเที่ยวชมวาฬบลูดำ สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมที่ใหญ่ที่สุดของไทยที่ปากแม่น้ำบางตะบูน อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี

3. หมู่บ้านกะปิ คลองโคน เยี่ยมชมการทำกะปิของชาวบ้านคลองโคนที่ได้ขึ้นชื่อว่า กะปิคลองโคนรสชาติดี หอม มัน ไม่เคว และเป็นของดีของจังหวัดสมุทรสงคราม

4. วัดเขายี่สาร ตั้งอยู่ที่บ้านเขายี่สาร ตำบลเขายี่สาร อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม เป็นวัดเก่าแก่สันนิษฐานว่าสร้างมาแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย สิ่งที่น่าสนใจได้แก่ พระวิหาร บนยอดเขามีลักษณะเป็นรูปเรือเป็นที่ประดิษฐานพระพุทธรูปปางลีลาซึ่งเป็นองค์ประธานของวัด พระมณฑปและบานประตูสลักไม้ศิลปะสมัยอยุธยาตอนปลายนับเป็นงานประณีตศิลป์ชั้นสูง พระอุโบสถบูรณะใหม่ประดิษฐานลวดลายปูนปั้นด้วยฝีมือช่างเมืองเพชร ภายในมีภาพจิตรกรรมฝีมือเดิม บานหน้าต่างเป็นรูปบุคคลในพงศาวดารจีน ถ้าพระนอนประดิษฐานพระพุทธรูปไสยาสน์ซึ่งมีนิ้วพระบาทเก้านิ้ว นอกจากนี้ด้านล่างยังมีศาลประดิษฐานหลวงพ่อบุญศรีราชา มีความศักดิ์สิทธิ์เป็นที่เคารพนับถือของชาวบ้านทั่วไป มีงานนมัสการหลวงพ่อบุญกลางเดือนอ้ายของทุกปี

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 6 ร้านกัณฑ์ทอง สปาเกลือเพชรบุรี

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

ร้านกัณฑ์ทอง สปาเกลือเพชรบุรี

2. กิจกรรมการเรียนรู้การใช้เกลือสำหรับการทำสปา

“กัณฑ์ทอง” บ้านทรงไทยสวยงามหลังใหญ่ ณ จังหวัดเพชรบุรี ที่ถูกดัดแปลงให้กลายเป็นกลุ่มอาชีพเกลือกัณฑ์ทอง ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์สปาเกลือชื่อดังของไทย ซึ่งโดดเด่นด้วยการนำคุณสมบัติของ “ดอกเกลือ” บริสุทธิ์ ของดีจากนาเกลือในท้องถิ่น จังหวัดเพชรบุรี มาผสมผสานกับสมุนไพรไทย อาทิ ไพล ขมิ้นอ้อย ขมิ้นชัน หนาคา ว่านนางคำ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ดูแลผิวพรรณหลากหลายชนิดที่ช่วยทำให้ผิวสะอาด กระจับเรียบเนียน มีกลิ่นหอมธรรมชาติของสมุนไพร และยังช่วยผ่อนคลายความตึงเครียด เกลือ-ช่วยฆ่า เชื้อ แบคทีเรีย ทำให้ผิวสะอาด รักษาความชุ่มชื้น ช่วยให้ผิวนุ่ม นวล และเนียน ขึ้น สมุนไพร – เช่น ไพล ขมิ้นอ้อย ขมิ้นชัน หนาคา ว่านนางคำ จะช่วยทำให้ผิวกระจับเรียบเนียน ได้รับกลิ่นหอมที่เป็นธรรมชาติของสมุนไพร และยังช่วยผ่อนคลายความตึงเครียด

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม ร้านกัณฑ์ทอง บริหารงานโดยคุณสมพงษ์ หนูสาร ประธานกลุ่มอาชีพเกลือทะเล ตั้งอยู่ที่บ้านเลขที่ 90 หมู่ 7 ตำบลบางแก้ว อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ประกอบด้วยอาคาร 2 อาคาร อาคารด้านหน้าเป็นอาคาร 2 ชั้น ด้านบนตกแต่งเป็นเรือนทรงไทย ทำเป็นสปาสำหรับนักท่องเที่ยวที่สนใจทดลองทำสปาจากเกลือ ส่วนอาคารด้านหลังเป็นสถานที่จัดเตรียมเกลือสปาที่นักท่องเที่ยวสามารถทดลองทำ DIY เกลือสปาตามความชอบของตัวเองได้

การจัดการในการในพื้นที่เนื่องจากจุดท่องเที่ยวดังกล่าวเปิดบริการสปาสำหรับนักท่องเที่ยวที่สนใจใช้บริการเพื่อความผ่อนคลาย ทำให้มีการตกแต่งทั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบเป็นอย่างดีเพื่อสร้างบรรยากาศที่เหมาะสมกับการผ่อนคลายมากที่สุด มีการจัดพื้นที่อย่างชัดเจนแบ่งส่วนของการให้บริการในแต่ละประเภทอย่างชัดเจน ทั้งในส่วนของการตัดผิวดังตั้งอยู่ด้านหน้าทางเข้าของห้องนวดตัว ภายในห้องนวดตัวแบ่งพื้นที่สำหรับการนวดตัวโดยให้นอนที่พื้นที่มีเบาะรอง ส่วนคนที่ต้องการนวดหน้าก็มีเบาะสูงสำหรับการนวดหน้าให้บริการเช่นกัน ด้านหลังมีห้องน้ำบริการ พื้นที่สะอาดเรียบร้อยเนื่องจากเป็นสถานที่ให้บริการสปาแก่นักท่องเที่ยวที่สนใจใช้บริการ มีบริการนวดชา นวดหน้า นวดตัว รวมทั้งขัดผิวจากเกลือสปา

การจัดการกิจกรรมให้ความรู้เนื่องจากสถานที่ท่องเที่ยวเป็นสปาสำหรับความผ่อนคลายให้กับนักท่องเที่ยวมากกว่าการเป็นจุดเรียนรู้สำหรับการท่องเที่ยว อย่างไรก็ตามเนื่องจากเจ้าของเป็นคนเพชรบุรีที่คลุกคลีกับวิธีการทำนาเกลือมาตั้งแต่เกิดทำให้มีความรู้ความเข้าใจภายในพื้นที่เป็นอย่างดี จัดกิจกรรมได้หลากหลายถึง 7 กิจกรรม เช่น การให้ความรู้เกี่ยวกับการทำนาเกลือ การทำสปาเกลือ (DIY เกลือ) การนวดและขัดหน้า การนวดเท้า การนวดตัว การขัดผิวด้วยเกลือขัดผิวน้ำนมและเกลือขัดผิวสมุนไพร และการแช่เท้าเพื่อผ่อนคลาย

ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน สมาชิกภายในกลุ่มอาชีพเกลือสปาจะช่วยกันคิดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยเริ่มจากเกลือขัดผิวสมุนไพร และมีการต่อยอดพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ความหลากหลายขึ้นเมื่อได้รับทราบความต้องการของลูกค้าจึงพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายได้ดียิ่งขึ้น ภายใต้ตราสินค้า ispa ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์หลายชนิด ได้แก่ สบู่เหลวดอกเกลือสมุนไพร โลชั่นสมุนไพร บำรุงผิว เกลือขัดหน้าสมุนไพรพิเศษ เกลือขัดผิวน้ำนม เกลือขัดผิวน้ำแร่ และผลิตภัณฑ์เกลือแช่มือแช่เท้า ซึ่งผลิตภัณฑ์ตัวหลังนี้เราได้รับการรับรองสินค้ามาตรฐานสหกรณ์ด้วย

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีการบริการด้านการท่องเที่ยว

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

อัตราค่าให้บริการในการนวดตัว นวดหน้า หรือสปาเกลือแบบเต็มรูปแบบสามารถติดต่อโดยตรงได้จากที่ร้านกั้งหันทอง แต่นักท่องเที่ยวสามารถทดลองทำสปาเกลือบริเวณแผนได้ฟรี

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

เบอร์ติดต่อ 086-5444473, 032-450100 อีเมลล์ kanghunting@hotmail.com



รูปที่ 47 บรรยากาศร้านสปา กั้งหันทอง และตัวอย่างเกลือสำหรับการทำสปา วันที่ 19 มีนาคม 2558



รูปที่ 48 การบริการขัดผิตและการนวดตัวของร้านสปา กั้งหันทอง วันที่ 19 มีนาคม 2558

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 7 ศูนย์ผลิตและจำหน่ายอาหารปลอดภัย OTOP กะปิคลองโคน

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

ศูนย์ผลิตและจำหน่ายอาหารปลอดภัย OTOP กะปิคลองโคน

2. กิจกรรมการเรียนรู้กระบวนการผลิตกะปิคจากเคอย

คลองโคน เป็นหมู่บ้านชาวประมงเล็ก ๆ หมู่บ้านหนึ่งของตำบลคลองโคน อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม อยู่ติดทะเลบริเวณปากอ่าวแม่กลอง ลักษณะทางภูมิประเทศเป็นที่ราบชายฝั่งทะเลที่น้ำทะเลท่วมถึง จึงทำให้พื้นที่ดินมีความอุดมสมบูรณ์จากการทับถมของดินตะกอนที่พัดมาจากกลุ่มน้ำตอนบน ตะกอนน้ำทะเลรวมทั้งผืนป่าโกงกาง ป่าแสมตลอดแนวชายฝั่งทะเล จากบริเวณชายฝั่งแม่น้ำเป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำ โดยเฉพาะกุ้งทะเล และเคยตาดำ พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นป่าชายเลนที่กำลังได้รับการฟื้นฟูนอกจากทำประมงชายฝั่งแล้ว ชาวตำบลคลองโคนยังมีอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจนั่นก็คือ การทำกะปิขาย “กะปิคลองโคน” เป็นกะปิที่ทำจากเคยตาดำผสมเกลือโดยไม่มีสิ่งอื่นเจือปนให้เสียคุณภาพ จัดว่าเป็นกะปิคคุณภาพดีรสชาติถูกปากคนไทย ความมีชื่อเสียงโด่งดังและขายดีของกะปิคลองโคนทำให้ขาดตลาดเป็นประจำ จึงถูกพ่อค้าแม่ค้าที่เห็นแก่ประโยชน์ส่วนตน นำเอากะปิที่ด้อยคุณภาพกว่ามาผสมกับกะปิที่ทำจากเคยตาดำแล้วนำไปจำหน่ายอ้างว่าเป็นกะปิคลองโคน ส่งผลให้ชื่อเสียงสุดยอดกะปิของเมืองไทยต้องขาดความเชื่อถือไประยะหนึ่ง ปัจจุบันชาวคลองโคนพยายามรวมตัวกันผลิตกะปิคคุณภาพดีออกมาสู่คักดิ์ศรีและชื่อเสียงกลับคืนมาได้อีกครั้ง ศูนย์ผลิตและจำหน่ายอาหารปลอดภัย OTOP กะปิคลองโคน การรวมตัวกันจัดตั้งกลุ่มกะปิคลองโคนขึ้นเพื่อเป็นการอนุรักษ์และสืบทอดวัฒนธรรมทางอาชีพภูมิปัญญาท้องถิ่นของบรรพบุรุษที่สร้างชื่อเสียงให้กับตำบลกะปิคลองโคน สร้างมาตรฐานที่เด่นชัดและยกระดับมาตรฐานสากลการผลิตประเภทแปรรูป

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม ศูนย์ผลิตและจำหน่ายอาหารปลอดภัย OTOP กะปิคลองโคน ตั้งอยู่เลขที่ 69 หมู่ที่ 2 ต.คลองโคน อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม เป็นอาคาร 1 ชั้น ที่มีห้องผลิตกะปิและลานตากเคอยอีกอาคารหนึ่งอยู่ด้านหลังซึ่งเป็นอาคารเรือนกระจกที่กำลังได้รับความนิยมอย่างมากในปัจจุบันเพราะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่คงที่ ไม่ต้องเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์หากเกิดฝนตกหรือลมแรง ไม่ก่อให้เกิดฝุ่นจากอากาศภายนอก อย่างไรก็ตามเนื่องจากอาคารหลักในการผลิตค่อนข้างเล็กและแคบ ทำให้ไม่มีสถานที่ที่เหมาะสมต่อการเรียนรู้และการท่องเที่ยวเท่าใด

การจัดการในการในพื้นที่ เป็นอาคารชั้นเดียวทำให้อากาศไม่ไหลเวียน วัสดุร้อนอบอ้าวและยังไม่กระดุมระบายอากาศบนหลังคาโรงเรือน ทำให้อากาศภายในร้อนไม่เหมาะสมสำหรับการเรียนรู้ รวมทั้งผู้ที่ปฏิบัติหน้าที่ในส่วนของการผลิตก็เช่นกัน จึงควรต้องได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องเพื่อปรับปรุงพื้นที่เพื่อให้มีความเหมาะสมต่อการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดขึ้น สำหรับส่วนของการบรรจุเป็นห้องปรับอากาศที่แยกออกมาจากส่วนผลิตที่ค่อนข้างชัดเจน แต่โดยรวมแล้วเนื่องจากพื้นที่ทั้งหมดค่อนข้างแคบจึงทำให้ต้องจัดวางสายการผลิตที่ติดกันจนเกินไปทำให้อาจเกิดการปนเปื้อนได้และยังไม่มีจัดการเก็บวัสดุดิบและอุปกรณ์สำหรับการผลิตที่ตีมากนัก ทำให้พื้นที่ดูไม่เป็นระเบียบไม่เหมาะสมต่อการท่องเที่ยวเท่าใดนัก

การจัดการกิจกรรมให้ความรู้ คุณสมบัติ สมบูรณ์ เป็นอดีตผู้ใหญ่บ้านและเป็นผู้จัดการศูนย์ผลิตและจำหน่ายอาหารปลอดภัย OTOP กะปิคลองโคน เป็นผู้บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับที่มาของกะปิ ความแตกต่างของกะปิที่ผลิตจากเคอยและกุ้ง รวมทั้งจุดสังเกตว่าแบบใดเป็นกะปิจากเคอยหรือจากกุ้ง และกระบวนการผลิตที่ทางศูนย์ฯ ได้ใช้ในการผลิตและจำหน่ายกะปิคลองโคนของกลุ่มซึ่งมีความแตกต่างกันบ้างในเรื่องรายละเอียด

เล็กน้อยแต่โดยหลักการและกระบวนการแล้วเหมือนกับชาวบ้านในระหว่างใกล้เคียง กะปิคลองโคนไม่มีส่วนผสมของสารกันราหรือยากันบูดแต่อย่างใด ส่วนการดูว่ากะปิเคยอดำดำคลองโคนของแท้เป็นอย่างไรนั้น ให้สังเกตลักษณะเด่นของกะปิเคยอดำดำของตำบลคลองโคนจะมีกลิ่นหอมไฉฉาดและไม่เหม็นคาว สีจะออกม่วงเข้มจนเกือบเป็นสีน้ำตาล ปัจจุบันกะปิเคยอดำดำตำบลคลองโคน ได้รับการคัดสรรเป็นสินค้าโอท็อประดับ 5 ดาวของจังหวัดสมุทรสงคราม

แต่เนื่องจากจุดประสงค์ของศูนย์ฯ เป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายเพื่อผลตอบแทนเชิงพาณิชย์จึงยังไม่มีส่วนป้าความรู้หรือสิ่งแวดล้อมที่เหมาะสมเพียงพอที่จะทำเป็นแหล่งเรียนรู้ แต่สามารถสอบถามจากวิทยากรประจำศูนย์ฯ ได้ รวมทั้งสามารถทดลองชิมกะปิในระหว่างการทำหมักได้ด้วย

ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน ได้รับการสนับสนุนพอสมควรจากชุมชนเนื่องจากมีสมาชิกที่เกี่ยวข้องกับศูนย์ฯ ค่อนข้างมาก สถานที่ตั้งกล่าวจึงเป็นจุดที่ก่อให้เกิดรายได้ของคนในชุมชนทั้งในส่วนของชาวประมงผู้จัดหาวัตถุดิบ (เคอย) และชาวบ้านที่เกี่ยวข้องในส่วนของการผลิต อีกส่วนคือเจ้าหน้าที่ประจำศูนย์ฯ ที่จัดจำหน่ายสินค้าหน้าร้านและส่งจำหน่ายในละแวกใกล้เคียง

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

คุณสมหมาย สมบูรณ์ เป็นอดีตผู้ใหญ่บ้านและเป็นผู้จัดการศูนย์ผลิตและจำหน่ายอาหารปลอดภัย OTOP กะปิคลองโคน โทรศัพท์ 089-8875573 สามารถจัดหาเรือชมการจับเคอยในทะเลได้

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการเข้าเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

เนื่องจากเป็นสถานที่สำหรับการผลิตเพื่อจำหน่าย และส่วนของการหมักกะปิเพื่อรอการจำหน่ายก็อยู่ในภายในอาคารเดียวกันทำให้เกิดกลิ่นคุ้งของกะปิพอสมควร ดังนั้นผู้ที่ไม่นิยมกลิ่นและรสชาติของกะปิอาจต้องเตรียมผ้าปิดปากปิดจมูกมาด้วย



รูปที่ 49 เคอยสดและกะปิที่ได้จากกระบวนการผลิต วันที่ 19 พฤศจิกายน 2557

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 8 น้ำตาลมะพร้าวป่าตุ่ม

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

น้ำตาลมะพร้าวป่าตุ่ม

2. กิจกรรมการเรียนรู้ขั้นตอนการเก็บน้ำตาลมะพร้าว

สวนมะพร้าวของป่าตุ่ม และป่าจี้ตั้งอยู่ที่ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งเป็นสวนมะพร้าวเพียงสวนเดียวในละแวกนั้นที่ยังคงใช้กรรมวิธีในการผลิตน้ำตาลมะพร้าวแบบดั้งเดิม ทั้งวิถีชีวิตที่เรียบง่ายของชาวสวนมะพร้าว เครื่องไม้เครื่องมือ แม้กระทั่งกระบวนการผลิต คุณป่าทั้ง 2 เลือกว่าจะให้ความสำคัญต่อการผลิตน้ำตาลมะพร้าวเป็นอย่างมาก เพื่อให้ได้น้ำตาลมะพร้าวที่มีคุณภาพดี ปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ ทางทีมวิจัยได้เข้าไปอยู่ที่สวนของคุณป่าทั้ง 2 ติดตามดูตั้งแต่การเก็บน้ำตาลมะพร้าวสดจากต้น ขั้นตอนการเคี้ยวน้ำตาลมะพร้าว ไปจนกระทั่งการหยอดและส่งขาย ด้วยการส่งทอดความรู้ด้านการทำน้ำตาลมะพร้าว และวิถีชีวิตดั้งเดิมของ ป่าตุ่ม และป่าจี้ นี่เองที่ช่วยเพิ่มเสน่ห์ให้กับสวนมะพร้าวแห่งนี้

ชุมชนบ้านลมทวน เป็นชุมชนที่ตั้งอยู่ที่อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม ความน่าสนใจของชุมชนนี้อยู่ที่แนวคิดที่เข้มแข็งที่ต้องการจะอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นของพื้นที่นี้เอาไว้ นับได้ว่าเป็นอีกหนึ่งชุมชนที่เป็นแหล่งผลิตน้ำตาลมะพร้าวที่มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับในจังหวัดสมุทรสงคราม ที่ชุมชนแห่งนี้ยังคงรักษาวิถีชีวิตในแบบดั้งเดิมเอาไว้หลายประการ หนึ่งในนั้นคือการทำน้ำตาลมะพร้าวที่ได้คุณภาพ และปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตตั้งแต่การเก็บน้ำตาลมะพร้าวสด จนถึงการเคี้ยวน้ำตาลมะพร้าวออกมาเป็นก้อน และด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดมานี้เองทำให้ทางทีมวิจัยได้พบกับขนมไทยข้างเตาเคี้ยวน้ำตาลมะพร้าวนั้นคือ “กล้วยลอยตาล” นอกเหนือจากการทำน้ำตาลมะพร้าวแล้วที่ชุมชนแห่งนี้ยังมีโฮมสเตย์ในรูปแบบที่เน้นให้ผู้เข้ามาพักได้สัมผัสกับวิถีชีวิตอันเรียบง่ายของชาวบ้านลมทวน ทั้งเมนูอาหารในแบบของชาวแม่กลอง การพายเรือไม้ชมหิ่งห้อยยามค่ำคืนแทนการใช้รถยนต์ และการได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับปราชญ์ชาวบ้านอย่าง อาจารย์ปรีชา เจียบหุญ และชาวบ้านลมทวน

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม หมู่บ้านบ้านลมทวนสามารถเข้าถึงได้ง่าย มีถนนตัดเข้าอย่างดี แต่เส้นทางอาจจะเล็กไปเสียหน่อย ภายในจุดท่องเที่ยวแต่ละจุดมีความเป็นธรรมชาติสูงและชุ่มชื้น ไม่ร้อนจากแดด

การจัดการในการในพื้นที่เนื่องจากจุดท่องเที่ยวในสวนของสวนมะพร้าวไม่เกิดการจัดการมากนักยังคงเป็นพื้นที่จริงสำหรับการปฏิบัติงานของชาวสวนแต่สำหรับสวนของเตาเคี้ยวน้ำตาลถูกสร้างและจัดอย่างเป็นระเบียบเนื่องจากชุมชนได้รับการขอเข้าชมงานจากนักท่องเที่ยวกลุ่มต่างๆ อยู่เป็นประจำทำให้จัดสรรพื้นที่ในส่วนดังกล่าวเป็นระเบียบเพื่อให้ง่ายต่อการเข้าถึงและเอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้

การจัดการกิจกรรมให้ความรู้อาจารย์ปรีชา เจียบหุญ ปราชญ์ชาวบ้าน บ้านลมทวนมีความเชี่ยวชาญเรื่องมะพร้าวและน้ำตาลมะพร้าวอย่างลึกซึ้งซึ่งทำให้สามารถเล่าเรื่องต่างๆ ได้อย่างสนุกสนาน เข้าใจได้ง่ายและยังทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกคุณค่าและคุณค่าประโยชน์ต่อมะพร้าวที่มอบให้แก่คนและชุมชนอีกด้วย

ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชนเป็นความร่วมมือภายในชุมชนของชาวบ้านบ้านลมทวนตามความถนัดของแต่ละบ้านเพื่อทำให้เกิดคุณค่าภายในหมู่บ้านและก่อเกิดรายได้จากการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวที่มาเยือน

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีการบริการด้านการท่องเที่ยว

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการเข้าเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

-



รูปที่ 50 ป้าต๋มและป้าจี้ เจ้าของสวนมะพร้าว วันที่ 20 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 51 อาจารย์ปรีชา เจียบหญ่ ปราชญ์ชาวบ้าน (บ้านลมทวน) วันที่ 20 พฤศจิกายน 2557



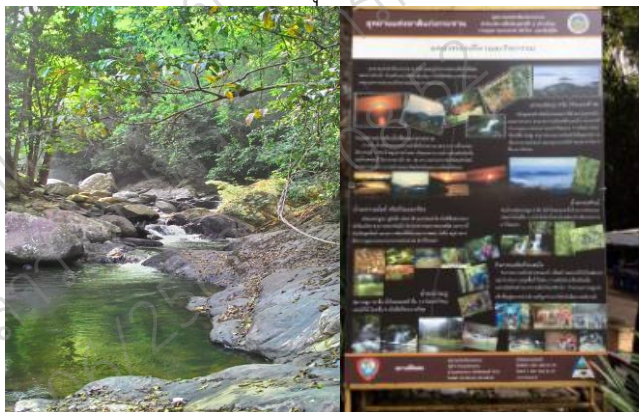
รูปที่ 52 ขั้นตอนในระหว่างการทำน้ำตาลมะพร้าว วันที่ 20 พฤศจิกายน 2557

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 9 กระเหียงป่าละอู

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

ป่าละอู

ป่าละอูมีสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจได้แก่ น้ำตกป่าละอู อยู่ทางตอนใต้ของอุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน ในท้องที่อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ห่างจากหัวหินประมาณ 60 กิโลเมตร ใกล้หน่วยพิทักษ์อุทยานแห่งชาติที่ กจ.3 (ห้วยป่าเลา) เป็นน้ำตกขนาดใหญ่ มีความสูง 15 ชั้น ไหลลดหลั่นลงมาเป็นทางยาว ชั้นที่ 1-3 เหมาะสำหรับการเล่นน้ำ เนื่องจากน้ำตกชั้นที่สูงขึ้นไปต้องปีนป่ายไปตามโขดหินสูงชัน น้ำตกชั้นที่สวยงามที่สุดคือ น้ำตกชั้นที่ 7 มีแอ่งน้ำใหญ่อยู่ท่ามกลางป่าร่มครึ้ม ในช่วงเดือน เดือน เมษายน ถึง กรกฎาคม ในป่าละอู อาจเห็นผีเสื้อเป็นฝูงนับร้อยตัวอยู่ตามโป่ง โดยเฉพาะตามลำธาร หรือน้ำตก เพราะอุดมไปด้วยธาตุอาหารที่ผีเสื้อต้องการ จุดดูผีเสื้อที่สำคัญ คือ สะพานข้ามห้วยชลนาฏ เป็นสะพานคอนกรีต อยู่ระหว่างทางไป น้ำตกป่าละอู ที่วังสมพง บริเวณชั้นที่ 1 ของน้ำตกป่าละอู และบริเวณฝาย 1 อยู่ใกล้ห้วยไม้ไกลจากบ้านพักเจ้าหน้าที่ บริเวณที่ กล่าวมามีผีเสื้อหลายชนิดที่พบเห็นได้ง่าย เช่น ผีเสื้อจรกา ผีเสื้อสีอิฐ ธรรมดา ผีเสื้อหางแหลม หรือผีเสื้อที่หายาก เช่น ผีเสื้อเจ้าชายดำ ผีเสื้อลาย นอกจากนี้บริเวณที่กางเต็นท์ของอุทยานฯ ก็สามารถดูผีเสื้อได้เช่นกัน เพราะเป็นบริเวณที่มีลำธาร ซึ่งไหลมาจากน้ำตก ผีเสื้อในป่านี้มีให้เห็นตลอดปี แต่ช่วงที่มีมากที่สุดคือ เดือน เมษายน ถึง กรกฎาคม เวลาที่เหมาะสมแก่การดูผีเสื้อ คือช่วงเช้า เพราะผีเสื้อจะมาเกาะตามใบไม้เพื่อผึ่งแดดให้ร่างกายและปีกอบอุ่นแข็งแรงก่อนที่จะออกหาอาหาร



รูปที่ 53 บรรยากาศป่าละอู อุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี วันที่ 12 ธันวาคม 2557

นักท่องเที่ยวต้องเสียค่าธรรมเนียมเข้าอุทยานฯ ผู้ใหญ่ คนละ 40 บาท เด็ก คนละ 10 บาท บริเวณทางเข้าน้ำตกมีร้านขายอาหารและเครื่องดื่มคอยให้บริการนักท่องเที่ยว ในกรณีที่ต้องการพักค้างแรม ทางอุทยานฯ มีบริการเต็นท์ให้เช่า คนละ 100 บาท/คน/คืน หรือ จะนำเต็นท์มาเองก็ได้ และมีบ้านพักจำนวน 4 หลัง ที่พักจะอยู่บริเวณที่หน่วยพิทักษ์อุทยานน้ำตกป่าละอู ห่างจากน้ำตกประมาณ 4 ก.ม. ติดต่อขออนุญาตพักค้างแรมในเขตอุทยานฯ ได้ที่หน่วยพิทักษ์อุทยานน้ำตกป่าละอู อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77110 หรือที่ทำการอุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน อำเภอแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี โทร. (032) 459293 หรือจะติดต่อได้ที่อุทยานแห่งชาติกรมป่าไม้ บางเขน กรุงเทพฯ

แนะนำเส้นทางการเดินทางโดยรถยนต์ส่วนตัว จากตัวเมืองหัวหินใช้ทางหลวงหมายเลข 3219 ตรงไปตามทางจนผ่านสี่แยกหนองพลับ ผ่านแยกบ้านห้วยผึ้ง จนถึงชุมชนบ้านฟ้าประทาน มีสามแยกถนนตัดผ่าน เลี้ยวขวาไปตาม เส้นทางผ่านอ่างเก็บน้ำป่าละอูและถึงด่านเก็บค่าธรรมเนียม อช. จาก ด่านเป็นถนนลาดยาง 2

กิโลเมตรและเป็นลูกรังอีก 2 กิโลเมตร ถึงลานจอดรถใกล้ธารน้ำตกหรือ รถประจำทาง ขึ้นรถสองแถวสายหัวหิน-บ้านป่าละอู ลงที่บ้านฟ้าประทาน แล้วเหมารถสองแถวไป ราคา 800 บาท

2. กิจกรรม

กิจกรรมที่ 1 การเรียนรู้ความเป็นมาและการดำรงชีวิตของกระเหรี่ยงป่าละอู

บ้านป่าละอู อยู่ห่างจากอำเภอหัวหินประมาณ 60 กิโลเมตร เป็นหมู่บ้านที่ตั้งเมื่อ พ.ศ. 2484 โดยชาวบ้านชาวไทยภูเขาเผ่ากะเหรี่ยงและกะเหรี่ยง ซึ่งมีนายถู่ฮื้อและนายเซเด่ เป็นผู้นำกลุ่มมาตั้งถิ่นฐานประมาณ 10 หลังคาเรือน เรียกชื่อว่า “บ้านป่าละอู” เนื่องจากเห็นว่าที่บริเวณนี้มีความเหมาะสม มีพืชพันธุ์ธัญญาหาร มีทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์ มีน้ำใช้ตลอดปี เหมาะแก่การทำเกษตร วิถีชีวิตและการดำรงชีพของกะเหรี่ยงป่าละอูในปัจจุบัน โดยรวมแล้วมีอาชีพไร่ข้าว ข้าวเหนียวเป็นอาชีพด้านการเกษตร ปลูกไผ่ยาสูบ ไร่ไร่เอง ปลูกเผือก ปลูกมัน ผักต่างๆ ไร่กินเอง ปลูกกาแฟไว้สกัดน้ำมันไว้กินเอง ปลูกข้าวฟ่างข้าวโพดไว้กินเอง ปลูกฝ้ายไว้ปั่นด้ายทอผ้าไว้ใช้เอง ปลูกอ้อยไว้เคี้ยวน้ำตาลเอง

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม นอกจากการเยี่ยมชมหมู่บ้านกะเหรี่ยงที่ป่าละอูแล้ว ยังมีน้ำตกป่าละอูที่มีความสูงถึง 15 ชั้นให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสกับธรรมชาติที่สวยงามของอุทยานแห่งชาติแก่งกระจานที่ยังคงความอุดมสมบูรณ์ อีกทั้งก่อนที่จะเข้าในบ้านป่าละอู โดยจุดท่องเที่ยวของแหล่งท่องเที่ยววันนี้คือบ้านพักแบบโฮมสเตย์ของคุณเหมือน เบียดขุนทด อดีตผู้ใหญ่บ้านหมู่ 3 บ้านป่าละอู เบอร์โทร 080-1124626 ซึ่งในปัจจุบันพ่อเหมือนได้เปิดโฮมสเตย์ที่บ้านตนเอง นักท่องเที่ยวสามารถไปพักโดยติดต่อตามเบอร์ที่ให้ไปข้างต้นได้



รูปที่ 54 ลงพื้นที่เพื่อขอข้อมูลชาวกระเหรี่ยงจากคุณเหมือน เบียดขุนทด และบ้านที่เปิดให้นักท่องเที่ยวพักค้างแรมได้ วันที่ 12 ธันวาคม 2557

การจัดการในการในพื้นที่เป็นหมู่บ้านที่ได้รับการพัฒนาในระดับหนึ่งมีน้ำประปาและไฟฟ้าบริการ เส้นทางเดินทางเข้าไปยังหมู่บ้านมีความสะดวกสบายเหมาะสมต่อการเดินทางของนักท่องเที่ยวทั่วไป สำหรับส่วนของบ้านพักของแบบโฮมสเตย์ของคุณเหมือน เบียดขุนทดเหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบการท่องเที่ยวแบบธรรมชาติเนื่องจากจะเป็นการกางเต็นท์นอนภายในสวนหลังบ้าน หรือพักใต้ถุนบ้านยังไม่มีบริการเปิดห้องภายในบ้านให้บริการ รวมทั้งห้องน้ำที่มีบริการยังไม่เหมาะสมต่อการเปิดให้นักท่องเที่ยวทั่วไปใช้งานเนื่องจากยังไม่มีไฟใช้ในห้องน้ำต้องได้รับการแก้ไขก่อน

การจัดการกิจกรรมให้ความรู้คุณเหมือน เบียดขุนทด เป็นชาวไทยที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ดังกล่าวมา มากกว่า 50 ปี จึงมีความเข้าใจในพื้นที่ สังคมและชุมชนของชาวไทยและชาวกระเหรี่ยงเป็นอย่างดี จึงสามารถ



รูปที่ 55 การทอผ้าด้วยกี่เอว วันที่ 12 ธันวาคม 2557

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม ที่ตั้งของกลุ่มอนุรักษ์ผ้าทอมือมีป้ายบอกทางเส้นทางการเดินทางยังกลุ่มชัดเจน เป็นอาคารชั้นเดียวที่ภายในมีเครื่องทอผ้ามากกว่า 20 เครื่องตั้งอยู่ภายใน



รูปที่ 56 กลุ่มอนุรักษ์ผ้าทอมือ วันที่ 12 ธันวาคม 2557

การจัดการในการในพื้นที่ การจัดการพื้นที่ค่อนข้างดี จัดพื้นที่ให้ชาวบ้านที่เป็นสมาชิกแต่ละคนดูแลเครื่องทอผ้าคนละหลัง ทำให้เครื่องทอผ้าที่มีอายุมากกว่า 30 ปียังคงมีสภาพที่ดีอยู่จากการได้รับการดูแลที่ดีของสมาชิก



รูปที่ 57 เครื่องทอผ้าภายในกลุ่มอนุรักษ์ผ้าทอมือ วันที่ 12 ธันวาคม 2557

การจัดการกิจกรรมให้ความรู้เนื่องจากทางกลุ่มอนุรักษ์ผ้าทอมือกำลังอยู่ในระหว่างการปรับปรุงพื้นที่เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวที่ระยะหลังเริ่มให้ความสนใจกับวิถีการใช้ชีวิตของชาวกะเหรี่ยงในพื้นที่ป่าละอูเพิ่มขึ้นทำให้ภายในอาคารเริ่มมีการติดป้ายให้ความรู้ที่เกี่ยวกับการทอผ้า วิธีการทอผ้าและประเภทของการทอที่แตกต่างกันบ้างแล้ว อย่างไรก็ตามองค์ความรู้หลักยังคงอยู่ที่เจ้าหน้าที่ที่ดูแลศูนย์ที่สามารถให้ความรู้ด้านการทอผ้าได้เป็นอย่างดี รวมทั้งสาธิตให้นักท่องเที่ยวเห็นความยากลำบากของการทอผ้าได้และนักท่องเที่ยวเองก็สามารถทดลองทอผ้าด้วยตัวเองได้เช่นกัน

ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชนกลุ่มอนุรักษ์ผ้าทอมือได้รับการสนับสนุนเรื่องงบประมาณและการจัดการบริหารจากองค์กรบริหารส่วนตำบล และได้รับความร่วมมือจากชาวบ้านในชุมชนเป็นอย่างดีเนื่องจากผ้าทอมือที่จำหน่ายได้จากกลุ่มจะถูกแบ่งปันยังผู้ที่เข้าร่วมกลุ่มต่อไป เป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชนอีกทางหนึ่ง

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีการบริการนำเที่ยว

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าชม



รูปที่ 58 สัมภาษณ์และขอข้อมูลจากเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลสถานที่ วันที่ 12 ธันวาคม 2557

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 10 คุณบรรพตชาวประมงบ้านแหลม

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

คุณบรรพตชาวประมงบ้านแหลม



รูปที่ 59 คุณลุงบรรพต วันที่ 24 พฤศจิกายน 2557

2. กิจกรรมเรียนรู้วิถีประมงแบบชาวบ้าน

คุณบรรพตประกอบอาชีพการทำประมงมานานกว่า 40 ปี จึงมีความรู้ความเข้าใจในการทำประมงอย่างไรไม่ให้เกิดผลเสียต่อระบบนิเวศน์ของธรรมชาติ และมีวิธีการเตรียมอาหารพื้นบ้านอย่างง่ายที่ใช้ทรัพยากรจากทะเลมาใช้ในการปรุงอาหารหลากหลายรายการอาหาร



รูปที่ 60 คุณบรรพตอธิบายขั้นตอนการเก็บหอยแครง วันที่ 24 พฤศจิกายน 2557

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม คุณบรรพต อาศัยอยู่ที่หมู่ 1 ต.บ้านแหลม อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี เป็นบ้านชาวบ้านที่ประกอบอาชีพประมงเลี้ยงชีพ และอยู่ในซอยที่ค่อนข้างลึกและแคบ รถตู้หรือรถที่ใหญ่กว่ารถตู้ไม่สามารถเดินทางเข้าถึงบ้านของคุณบรรพตได้

การจัดการในการในพื้นที่เป็นบ้านชาวบ้านที่ไม่ใช่จุดท่องเที่ยว จึงยังไม่มีการจัดการพื้นที่สำหรับการท่องเที่ยวแต่อย่างใด

การจัดการกิจกรรมให้ความรู้คุณบรรพตได้อธิบายถึงวิธีการเก็บหอยแครงแบบดั้งเดิมของชาวประมงพื้นบ้านว่า การเก็บหอยแครงจะเก็บหอยแครง ด้วยวิธีการที่ไม่มีผลกระทบและไม่ทำลายดินเลนที่เป็นที่อยู่อาศัยของหอยแครง และช่วยป้องกันไม่ให้ถูกทำลายเสียหาย ด้วยเครื่องมือประมงเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บหอยแครงด้วยวิธีประมงแบบพื้นบ้าน เป็นการอนุรักษ์ธรรมชาติ เนื่องจากการเก็บด้วยมือ และคัดเฉพาะหอยที่มีขนาดโต ซึ่งในปัจจุบันก็ยังมีวิธีการเก็บหอยแครงแบบประมงพื้นบ้านให้เห็นกันใน ต.บางตะบูน อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี และบ้านคลองโคน อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม ลุงบรรพตก็ได้อธิบายว่าเนื่องจากเมื่อก่อนหอยแครงที่มีปริมาณเป็นจำนวนมาก ในกรณีที่มีปริมาณมาก ไม่สามารถรับประทานได้หมด จึงจำเป็นต้องเก็บไว้ เพื่อรับประทานได้นานวัน ชาวบ้านจึงริเริ่มการถนอมอาหารเพื่อสามารถเก็บหอยแครงไว้รับประทานได้นาน โดยลุงบรรพตเล่าว่า ด้วยภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดกันมารุ่นสู่รุ่น หอยแครงดองของที่นี่จะไม่เหมือนกับหอยแครงดองของจังหวัดสมุทรสงคราม จะแตกต่างกันที่หอยแครงดองบ้านแหลมจะไม่มีการใส่น้ำตาลแบบของจังหวัดสมุทรสงคราม วิธีการทำหอยแครงดองแบบชาวบ้านแหลม

ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชนเนื่องจากไม่ใช่จุดท่องเที่ยวจึงไม่ได้รับการสนับสนุนจากชุมชน

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีการบริการด้านการท่องเที่ยว

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการเช่าเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว



รูปที่ 61 สัมภาษณ์และขอข้อมูลการทำประมงจากคุณบรรพต วันที่ 24 พฤศจิกายน 2557

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 11 กลุ่มเกษตรกรทำนาเกลือบ้านแหลม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

กลุ่มเกษตรกรทำนาเกลือบ้านแหลม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

2. กิจกรรมการเรียนรู้ขั้นตอนการล้างเกลือด้วยน้ำทะเล

การล้างเกลือที่บ้านแหลม สหกรณ์บ้านแหลมจะล้างด้วยน้ำทะเล ตีกรีประมาณ 20 ตีกรีความเค็ม 2 ครั้งร่อนเกลือมาแทนที่ยังเพื่อจะล้างเกลือจะมีสายพานและมีตะกร้าตักเกลือติดอยู่ ทำการตักเกลือ แล้วนำไปผ่านน้ำเค็มที่มีตีกรีประมาณ 20 ตีกรีความเค็มจากนั้นจะนำไปผ่านน้ำเค็มที่มีตีกรีประมาณ 20 ตีกรีความเค็มอีกครั้งหนึ่งจากนั้นจึงนำไปล้างน้ำเปล่าจะได้เกลือที่ขาวสะอาด

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม กลุ่มเกษตรกรทำนาเกลือบ้านแหลมตั้งอยู่ที่ 182/6 หมู่ 9 ตำบลบ้านแหลม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี อาคารล้างเกลือด้วยน้ำทะเลเป็นโรงเรือนขนาดใหญ่สูงประมาณ 10 เมตร ด้านในมีเครื่องล้างเกลือขนาดใหญ่ตั้งอยู่กลางอาคาร และให้บริการกับชาวบ้านในพื้นที่ โดยใ้การลงชื่อจองวันเพื่อใช้บริการ

การจัดการในการในพื้นที่เนื่องจากจุดประสงค์ของสถานที่คือการล้างเกลือเพื่อความบริสุทธิ์และหวังผลเชิงพาณิชย์และยังไม่ได้เตรียมการสำหรับการท่องเที่ยว จึงทำให้สถานที่ยังไม่เป็นระเบียบเนื่องจากในแต่ละวันจะมีชาวบ้านนำเกลือที่ได้ในแต่ละวันมาใช้บริการสถานที่ดังกล่าวด้วยการลงตารางจองวัน ซึ่งในช่วงนาเกลือจะมีรอบการใช้งานค่อนข้างสูงและทำงานหนักทุกวัน การดูแลรักษาเครื่องจักรในการล้างเกลือทำได้ดีพอสมควรแต่ความเรียบร้อยของอาคารและการจัดวางสิ่งของเพื่อใช้ในกระบวนการล้างเกลือยังไม่เป็นระเบียบดีต้องได้รับการดูแลที่ดีกว่านี้

การจัดการกิจกรรมให้ความรู้ คุณกรรัฐศรี เรียบเรียง ผู้จัดการกลุ่มเกษตรกรทำนาเกลือบ้านแหลม เป็นผู้ดูแลและให้ข้อมูลเรื่องขั้นตอนการล้างเกลือของกลุ่ม โดยเกลือส่วนใหญ่ที่นำมาล้างที่นี่เพื่อจำหน่ายในอุตสาหกรรมอาหารหรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน ซึ่งทางกลุ่มได้รับงบประมาณการซื้อเครื่องจักรจากหน่วยงานของรัฐและรัฐช่วยจัดการบริหารส่วนกลางให้เพื่อให้ชุมชนสามารถใช้ประโยชน์จากเครื่องจักรดังกล่าวได้อย่างเต็มที่

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีการบริการด้านการท่องเที่ยว

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการเข้าเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

เนื่องจากพื้นที่ดังกล่าวยังไม่เปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าชมได้ทั่วไป จึงต้องมีการติดต่อเจ้าหน้าที่ของกลุ่มก่อนเพื่อให้ได้รับการอนุญาตเข้าชมอาคารล้างเกลือดังกล่าว และเนื่องจากหากมาในช่วงที่มีการล้างเกลือด้วยแล้วจะมีกลิ่นเค็มของทะเลพอสมควร จึงควรพกผ้าปิดปากปิดจมูกด้วยสำหรับผู้ที่ไม่ชอบกลิ่นน้ำทะเล



รูปที่ 62 คุณกรรัฐศรี เรียบเรียง ผู้จัดการกลุ่มเกษตรกรทำนาเกลือบ้านแหลม วันที่ 24 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 63 บรรยากาศการทำงานของเครื่องล้างเกลือด้วยน้ำทะเล วันที่ 24 พฤศจิกายน 2557

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 12 ศูนย์เรียนรู้การทำนาเกลือตำบลโคกขาม

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

ศูนย์เรียนรู้การทำนาเกลือตำบลโคกขาม

2. กิจกรรมการเรียนรู้การทำนาเกลือ

โดยปกติแล้ว "ชาวนาข้าวขอบฝน ชาวนาเกลือขอบแดด" ฤดูกาลผลิตเกลือจะเริ่มตั้งแต่เดือน พฤศจิกายน จนถึงเดือน พฤษภาคม หรือจนกว่าจะถึงฤดูฝน การทำนาเกลือสมุทรแบ่งพื้นที่ ทำนาเกลือ ประมาณ 30-40 ไร่ กว้างประมาณ 1 เส้น ยาว 30-40 เส้น เรียกว่า 1 แถบ ลักษณะดินเป็นดินเหนียวและ ดินเค็ม ระบบน้ำการทำนาเกลือมี "กังหันลม" เป็นเครื่องมือชนิดหนึ่ง ในการทำนาเกลือสมุทร ทำจากไม้ เนื้อแข็ง และไม้ไผ่ และมีลำแพนใช้สำหรับทำใบเพื่อรองรับลม ให้เกิดการหมุน มีหน้าที่ หมุนเวียนน้ำ จากอีก อันหนึ่งไปสู่อีกอันหนึ่ง เพื่อให้ น้ำเกิดความเข้มข้น จนสามารถตกผลึกเป็นเม็ดเกลือสมุทร และ"ระหัดวิดน้ำ" เป็นอุปกรณ์ที่ช่วยในการหมุนเวียนน้ำ จากซีกอันหนึ่ง ไปสู่พื้นที่อีกอันหนึ่ง เพื่อให้ น้ำมีความเข้มข้นสูงขึ้น จากนั้นการแบ่งพื้นที่เป็น 6 ส่วนดังนี้ ส่วนที่ 1 เรียกว่า "วังชังน้ำ" มีเนื้อที่ประมาณ 20 ไร่ มีลักษณะ เหมือน นาข้าวทั่วไป สามารถใช้เลี้ยงกุ้งและปลาเป็นผลพลอยได้อีกด้วย ส่วนที่ 2 เรียกว่า "นาประเทียบ" มีเนื้อที่ ประมาณ 4 ไร่ สูบน้ำหรือไข่น้ำมาจากวังชังน้ำ ทำคันดินกั้นเป็นกระถงแบบนาข้าวเนื้อที่แปลง (กระถง) ละ ประมาณ 1-2 ไร่ ใช้สำหรับตากน้ำทะเล ส่วนที่ 3 เรียกว่า "นาตาก" มีเนื้อที่ประมาณ 7 ไร่ นำน้ำจากนา

เปรียบเทียบมาทำให้ความเข้มข้นมากขึ้น ส่วนที่ 4 เรียกว่า "นารองเชื้อ" มีเนื้อที่ประมาณ 2 ไร่ ใช้เป็นที่เพาะเชื้อเกลือ ส่วนที่ 5 เรียกว่า "นาเชื้อ" มีเนื้อที่ประมาณ 1 ไร่ ใช้เก็บน้ำเชื้อที่มีความเข้มข้นที่สามารถตกผลึกเป็นเม็ดเกลือ และส่วนที่ 6 เรียกว่า "นาปลง" มีเนื้อที่ประมาณ 6 ไร่ โดยจะแบ่งพื้นที่ออกเป็นแปลงๆ (กระทง) ละประมาณ 1 ไร่ ใช้เป็นที่ให้น้ำทะเลตกผลึกเป็นเม็ดเกลือขาวนาเกลือจะต้องตื่นแต่เช้าตรู่ พอฟ้าเริ่มสว่าง อาทิตย์ทอแสงสีทองอ่อน ๆ กระทงผิวน้ำทะเลในผืนนาเกลือจะถูกแดดและลมพัดให้แห้งจนได้ความเค็มประมาณ 20-25 ดีกรี เกิดเกสรเกลือ หรือ เกลือแรกเริ่มตกผลึก ขาวนาเกลือซ้อนเก็บ "ดอกเกลือ" ซึ่งจะเป็นผงเล็กๆ ลอยจับตัวกันเป็นแพอยู่เหนือน้ำผืนนาเกลือ ก่อนที่แสงแดด และสายลมจะทำให้ดอกเกลือจมลงด้านล่าง ดอกเกลือ ที่เก็บได้ในเวลาเช้าตรู่จะมีโอโอดินสูง มีสีขาว เมื่อกระทงแสงแดดเป็นประกายแวววาวรสชาติเค็มอมหวาน เป็นดอกเกลือที่สะอาด เพิ่งเกิดใหม่ๆ ไม่ได้สัมผัสกับพื้นดิน หรือตากลม ตากฝุ่นอยู่นาน มีแร่ธาตุต่างๆ สูงมาก จึงมีคุณภาพสูง อีกทั้งเพราะมีปริมาณน้อย ราคาจึงแพง "ดอกเกลือ" จึงเปรียบเสมือน "อัญมณี" สมบัติล้ำค่าของขาวนาเกลือ เมื่อน้ำทะเลตกผลึกเป็นเม็ดเกลือแล้วก็ถึงเวลา "การร่อน" เป็นการทำให้เกลือแตกออกจากกัน โดยการใช้ "อีรูด" หรือ พลับขวย เพราะเกลือเมื่อตกผลึกจะรวมตัวเกาะกันแน่นมาก เกลือที่แตกออกจากกันแล้วก็จะทำ "การจัดแถว" เพื่อให้เป็นแถวยาวตามแนวของพืชนาหลังจากซึกแถวเกลือแล้ว ก็จะลอมเกลือให้เป็นลูก โดยใช้ "กะทาลอม" เมื่อลอมเกลือเสร็จแล้วก็ปล่อยน้ำออก เพื่อให้เกลือแห้งทิ้งเอาไว้ 1 คืน รุ่งเช้าก็จะเก็บเกลือเข้ายังฉาง ปัจจุบันใช้รถเข็นเกลือ เพื่อนำเกลือมาเก็บรักษาไว้ในยังฉาง ที่มีความปลอดภัยจากฝน เพื่อรอการจำหน่ายให้พ่อค้า แม่ค้ามารับซื้อต่อไปบนถนนแห่งการเรียนรู้ทางหลวงชนบทหมายเลข 2021 ชมทัศนียภาพความสวยงาม "วิถีแห่งเกลือสมุทร" ตลอด เส้นทางที่ขับรถผ่าน ทำให้ได้เห็นถึงวิถีชีวิตและเกิดการเรียนรู้ในการทำนาเกลือ ซึ่งถือเป็นวิถีชีวิตที่สำคัญในการทำไปใช้ปรุงอาหารและถนอมอาหารตั้งแต่วิถีชีวิตในอดีตจนถึงปัจจุบัน

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร หรือ "ศูนย์เรียนรู้การทำนาเกลือตำบลโคกขาม" หรือ สหกรณ์กรุงเทพฯ จำกัด ตั้งอยู่ที่ 20/10 หมู่ที่ 9 ต.โคกขาม อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 74000 (ติดต่อ 08-6524-1021 หรือ 034-869-696) มีคุณเลอพงษ์ จันทอง เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำนาเกลือเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านในการบริหารจัดการน้ำ ลักษณะของพื้นที่ประกอบกิจกรรมเป็นบ้านของคุณเลอพงษ์ที่ต้องการเก็บรวบรวมองค์ความรู้ทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการทำนาเกลือ เพื่อให้ลูกหลานได้เรียนรู้และเข้าใจถึงความยากลำบากของการทำนาเกลือของบรรพบุรุษกว่าจะได้เกลือเพื่อใช้ในการบริโภคต้องเหน็ดเหนื่อยเพียงใด รวมทั้งต้องการอนุรักษ์การทำนาเกลือไว้คงนานเท่านาน

การจัดการในการในพื้นที่เนื่องจากเป็นบ้านคนยังไม่เป็นแหล่งท่องเที่ยวเต็มตัว ชาวของบางส่วนที่เกี่ยวข้องและไม่เกี่ยวข้องจึงยังไม่ได้ถูกจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบมากนัก รวมทั้งอุปกรณ์และตัวอย่างสาธิตการเรียนรู้ต่างๆ มีค่อนข้างมากประกอบกับพื้นที่ของบ้านที่มีไม่มากนักทำให้พื้นที่โดยรวมไม่เป็นระเบียบมากนัก

การจัดการกิจกรรมให้ความรู้แม้ไม่มีป้ายให้ความรู้ส่วนต่างๆ ของสิ่งที่จัดแสดงมากนักแต่ความเชี่ยวชาญของคุณเลอพงษ์ จันทองก็สามารถทำให้ตอบคำถามของนักท่องเที่ยวและผู้สนใจได้อย่างกระจ่าง รวมทั้งมีอุปกรณ์สำหรับการทำนาเกลือจัดแสดงอยู่ครบครันทำให้นักท่องเที่ยวเห็นภาพการทำนาเกลืออย่างแน่นอน รวมทั้งคุณเลอพงษ์ค่อนข้างให้ความสำคัญเกี่ยวกับพิธีการต่างๆ เพื่อแสดงความเคารพต่อดินฟ้าอากาศจึงจะพบเห็นการสวดแทรกความเชื่อด้านดังกล่าวอย่างสม่ำเสมอ

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีบริการด้านการท่องเที่ยว

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการเข้าเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

หากนักท่องเที่ยวต้องการศึกษาข้อมูลเชิงลึกของเกลือควรมีการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นมาพอสมควร เพื่อจะสามารถเข้าใจได้มากขึ้น รวมทั้งสามารถเก็บรายละเอียดอื่นๆ ได้อย่างเต็มที่



รูปที่ 64 สัมภาษณ์และขอข้อมูลจากคุณเลอพงษ์ จันทอง วันที่ 24 พฤศจิกายน 2557

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 13 คลองมหาสวัสดิ์

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

คลองมหาสวัสดิ์

2. กิจกรรม

คลองมหาสวัสดิ์ เป็นสายน้ำที่ขุดขึ้นมาสมัยรัชกาลที่ 4 เชื่อมต่อระหว่างคลองบางกอกน้อยริมวัดชัยพฤกษ์มาลากับแม่น้ำท่าจีนบริเวณศาลเจ้าสุบิน ตำบลจี่วราย อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม รัชกาลที่ 4 พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงโปรดเกล้าให้เจ้าพระยาทิพากรวงศ์มหาโกษาธิบดี (ชำ บุญนาคน) เริ่มขุดในปี 2398 และขุดเสร็จในปี 2403 ขนาดกว้าง 7 วา ลึก 6 ศอก ยาว 27 กิโลเมตรเศษ ปัจจุบันคลองนี้กว้างราว 40 เมตร ลึก 7 เมตร



รูปที่ 65 สถานที่ท่องเที่ยวของคลองมหาสวัสดิ์ วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

กิจกรรมที่ 1

นั่งเรือเที่ยวและเรียนรู้การทำขนมข้าวแต๋น รวมทั้งศึกษาการปลูกกล้วยไม้ นาบัว สวนผลไม้ และการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากการเกษตร

กิจกรรมที่นักท่องเที่ยวจะได้ทำมี 4 กิจกรรมใหญ่ๆ คือ

1. สวนกล้วยไม้ ดูการเพาะและขยายพันธุ์กล้วยไม้ การผลิตกล้วยไม้เพื่อการส่งออก ชมดอกกล้วยไม้ชนิดต่างๆ ที่บ้านนายชุบ คชเวช หมู่ที่ 3 ต. ศาลายา อ. พุทธมณฑล จ. นครปฐม พื้นที่ 12 ไร่

2. นาบัว ชมการปลูกบัวพันธุ์สีตบงกช การเก็บบัว พายเรือเล่นในนาบัว ที่บ้านนายแจ่ม สวัสดิ์โต หมู่ที่ 3 ต.มหาสวัสดิ์ อ. พุทธมณฑล จ. นครปฐม พื้นที่ 20 ไร่

3. สวนผลไม้ ชมการปลูกส้มโอ พันธุ์ขาวทองดี ขาวน้ำผึ้ง ขาวหอม มะม่วง มะพร้าว มะปราง มะกอก กระท้อน หมาก เป็นต้น

ที่นี้ถือว่าเป็นจุดท่องเที่ยวเชิง เกษตร สวนผลไม้ (Fruit Orchards) มากมายหลากหลายชนิด รวมถึง "ส้มโอแดง"ของจังหวัดนครปฐม (ซึ่งปัจจุบันเสียหายมาก เนื่องจากถูกน้ำท่วมใหญ่เมื่อปลายปี 2554 ที่ผ่านมา) ไฮไลท์ของที่นี่คือ การนั่งรถอีแต๋นชมสวน สัมผัสความตื่นเต้นแบบเร้าใจสำหรับคนที่ไม่เคยนั่งรถอีแต๋นมา

4. กลุ่มแม่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลผลิตเกษตรเป็นการรวมกลุ่มของสมาชิกในชุมชนราว 32 ครอบครัว นำผลิตภัณฑ์จากข้าวมาแปรรูปเป็นข้าวตัง มีการรวมตัวของกลุ่มแม่บ้าน ในการทำแผ่นข้าวตัง จากข้าวซ้อมมือของป่าแพ่ม ซึ่งตรงกับคอนเซ็ปของโครงการวิจัยนี้คือ เที่ยวไป กินไป นอกจากนี้ตรงจุดนี้ ยังเป็นศูนย์การเรียนรู้เกี่ยวกับการทำข้าวตังจากข้าว นักท่องเที่ยวสามารถฝึกทดลองทำด้วยตนเอง พร้อมมีแผ่นภาพและคำอธิบายประกอบ นอกจากนี้ยังมีให้นักท่องเที่ยวชิมฟรี หรือซื้อกลับเป็นของฝาก ของที่ระลึกได้



รูปที่ 66 เรียนรู้วิธีการทำแผ่นข้าวตังและฝึกทดลองทำด้วยตนเองจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรมทาสวัสดิ์

วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม เป็นบ้านชาวบ้านหลังเล็กๆ ที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำ แยกตัวบ้านกับเรือนทำขนมชัดเจน บรรยากาศดี อากาศปลอดโปร่ง มีต้นไม้และหลังคารอบๆ เรือนทำขนม ให้ร่มเงา แต่มีพื้นที่ค่อนข้างจำกัด ไม่สามารถขยายพื้นที่เพื่อประกอบกิจกรรมอื่นๆ ได้ สภาพภูมิทัศน์ไม่ค่อยสวยงาม เป็นลักษณะบ้านชาวบ้านที่อยู่อาศัยและประกอบอาชีพทำขนมขาย การเข้าถึงพื้นที่ สามารถเข้าได้ทั้งทางน้ำและทางบก แต่ในการทำกิจกรรมนี้จะเข้าถึงพื้นที่โดยทางน้ำ เนื่องจากต้องการให้นักท่องเที่ยวได้ชื่นชมทัศนียภาพข้างทาง (การดำเนินชีวิตของชาวบ้าน)

การจัดการในพื้นที่

1) มีการจัดการของกลุ่มหรือ ชุมชนเกษตรและสำนักงานเกษตรอำเภอพุทธมณฑล ที่เป็นระบบดีมาก คือ นักท่องเที่ยวได้รับบริการแบบ one stop service ค่าชมสวนและกิจกรรมต่างๆ มีการจ่ายที่จุดเดียวก่อนลงเรือ ยกเว้นค่าธรรมเนียมค่าธรรมเนียม 80 บาท ซึ่งเป็นทางเลือกสำหรับคนที่ต้องการเพิ่มเติม

2) มีแผ่นพับ อธิบายประกอบการท่องเที่ยว บอกรายละเอียดของจุดทั้งหมด ที่จะพานักท่องเที่ยวไปเยี่ยมชม รวมทั้งรายละเอียดของค่าใช้จ่ายด้วย

3) คนขับเรือเป็นผู้นำชมที่ดีมาก สามารถอธิบายรายละเอียดของแต่ละสถานที่ เนื่องจากเป็นสถานที่ท่องเที่ยวเชิงเกษตรอยู่แล้ว และเกษตรกรยังทำการเกษตรจริงๆ

4) เนื่องจากการจัดการที่ดี ดังนั้นในแต่ละจุด เมื่อคนขับเรือส่งถึงที่แล้ว จะมีเจ้าของนำชมเอง เช่น สวนกล้วยไม้ สวนผลไม้ นาบัว หรือ ข้าวตังจากข้าวซ้อมมือ และแต่ละจุดยังมีผลผลิตของแต่ละสวนวางจำหน่ายให้นักท่องเที่ยวด้วย

5) มีป้ายบอกชื่อสวน ซึ่งชัดเจนในแต่ละจุดของเส้นทางท่องเที่ยว

6) มีเจ้าหน้าที่ประจำที่คอยประสานงานกับนักท่องเที่ยวและคนขับเรือ กรณีที่นักท่องเที่ยวมีจำนวนมาก แต่เรือมีไม่เพียงพอ เจ้าหน้าที่ท่านนี้ก็จะโทรศัพท์เรียกคนขับเรือมาเพิ่มได้ คนขับเรือนำนักท่องเที่ยวมีทั้งหมดราว 20 คน

7) มีห้องน้ำที่สะอาดไว้บริการนักท่องเที่ยวในบางจุด เช่นที่นาบัว

8) คนในชุมชนตระหนักเรื่องการท่องเที่ยว และให้ความร่วมมือ เช่นมีการร่วมมือกันลอกคลอง เก็บผักตบชวา ช่วยกันปลูกดอกคูนนายตีนสายตามริมบริเวณริมคลอง ทำให้ดูน่ามอง สวยงาม

9) มีการรวมตัวของกลุ่มแม่บ้าน ในการทำแผ่นข้าวตังจากข้าวซ้อมมือของป่าห่ม และมีส่วนกราว 32 ครั้วเรือน ซึ่งตรงกับคอนเซ็ปของโครงการวิจัยนี้คือ เทียวไป กินไป นอกจากนี้ตรงจุดนี้ ยังเป็นศูนย์การเรียนรู้เกี่ยวกับการทำข้าวตังจากข้าว นักท่องเที่ยวสามารถฝึกทดลองทำด้วยตนเอง พร้อมมีแผ่นภาพและคำอธิบายประกอบ นอกจากนี้ยังมีให้นักท่องเที่ยวชิมฟรี หือซื้อกลับเป็นของฝาก ของที่ระลึกได้

10) ได้รับรางวัลอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทยปี 2550 ประเภท “ชุมชนดีเด่นทางด้านการท่องเที่ยว”

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีบริการด้านการท่องเที่ยว

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

1) ค่าตอบแทนเกษตรกรทั้ง 4 จุดการท่องเที่ยว ผู้ใหญ่คนละ 70 บาท เด็ก อายุไม่เกิน 5 ปี คนละ 40 บาท ทั้งนี้เป็นค่าบริการนำดื่ม ชิมผลไม้และการแปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตร

2) ค่าเรือพร้อมผู้นำชม ลำละ 350 บาท นั่งได้ 6 คนต่อลำ นำนักท่องเที่ยวล่องเรือเลียบบคลองมหาสวัสดิ์ เพื่อชมทัศนียภาพสองฝั่งคลอง

3) ค่ารถอีแต่นำชมสวนผลไม้เที่ยวละ 50 บาท นั่งได้ 10 คน

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

หน่วยงานที่ติดต่อ

ศูนย์บริการการท่องเที่ยวเชิงเกษตร 081-495-9091, 081-743-5850, 089-551-4623, 034-297-152 โทรสาร 02-889-3723

1) หัวหน้าผู้ควบคุมการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร ผู้ใหญ่ มนูญ โทร 081-495-9091

2) คนที่จะติดต่อให้บริการล่องเรือ คุณสุภาวดี (ต้อย) นุ่มยองโย โทร 0894036955

3) คุณลุงอู๋ คนขับเรือชมสวนคลองมหาสวัสดิ์ และคนเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับคลองมหาสวัสดิ์ โทร.๐๘๑-014-7106

4) นายแจ่ม สวัสดิ์โต (ลูกสาว ชื่อพีตี๋) เจ้าของนาบัว พันธุ์สัตตบงกช หมู่ที่ 3 ต.คลองมหาสวัสดิ์ อ. พุทธมณฑล จ. นครปฐม

5) คุณแก้ว คุณดาว (สร้อย) สวนกล้วยไม้ หมู่ที่ 3 ต. คลองมหาสวัสดิ์ อ. พุทธมณฑล จ. นครปฐม โทร 086-018-0377

เครื่องแต่งกายทะมัดทะแมง ลงเรือสะดวก รวมถึงอุปกรณ์กันแดด เช่น ร่ม หมวก เป็นต้น

อื่นๆ

กิจกรรมอื่นๆ ที่จัดร่วมด้วย นอกเหนือจากการเข้าชิม ซื้อป และเรียนรู้การทำขนมข้าวตัง ทำให้เกิดความหลากหลายของรูปแบบกิจกรรม และนักท่องเที่ยวสามารถระบุกิจกรรมที่ต้องการเที่ยวได้

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 14 ชุมชนลาวครั่ง วัดทุ่งผักกูด

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

กลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั่ง บ้านทุ่งผักกูด ต.ห้วยด้วน อ.ดอนตูม จ.นครปฐม

2. กิจกรรม

ที่อำเภอดอนตูม มีประชากรส่วนใหญ่เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั่ง ที่อาศัยอยู่ในหลายตำบล หมู่บ้านของอำเภอดอนตูม โดยเฉพาะ ต.ห้วยด้วน มีกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั่ง มากถึงร้อยละ 90 ตามความเชื่อของชุมชนลาวครั่งนั้นยังมีความเชื่อในเรื่องการนับถือผี จึงสามารถพบเห็นประเพณีต่างๆ ของชาวบ้านลาวครั่งในปัจจุบัน เช่น ในเดือน 7 จะมีพิธีกรรมใหญ่ของชาวลาวครั่ง มีความเชื่อ 2 ฝ่าย คือฝ่ายเจ้านายและฝ่ายทเวดดา ทั้งฝ่ายเจ้านายและฝ่ายทเวดดาล้วนมีผลต่อความเป็นอยู่ของชาวลาวครั่ง ผีเป็นศูนย์กลางของชุมชน หอเจ้านายเป็นที่พำนักของผีที่ให้คุ้มแก่ชีวิต เรียกในหลายชื่อ เจ้านาย เจ้าพ่อ ปู่เสื่อ ยาเสื่อ โดยมีความเชื่อว่าเป็นวิญญาณของแม่ทัพนายกองที่คอยปกป้องระหว่างการอพยพ จึงมีการตั้งศาลเจ้านายไว้เพื่อดูแลเจ้าบ้าน

สำหรับพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่นกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั่ง เปิดต้อนรับผู้เข้าชม ตั้งแต่ปีพ.ศ.2556 สามารถเข้าเยี่ยมชมเรือนพักอาศัย อุปกรณ์เครื่องใช้ในบ้าน อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาชีพต่างๆ รวมถึงวิถีชีวิตชาวบ้านและประเพณีดั้งเดิมต่างๆ



รูปที่ 67 กิจกรรมของชาติพันธุ์ลาวครั่ง วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

มีลักษณะเป็นชุมชนลาวครั้งที่อยู่กระจัดกระจายในหมู่บ้าน มีศูนย์กลางของหมู่บ้านที่หอเจ้านายประจำหมู่บ้าน ซึ่งในช่วงกลางเดือน 7 จะมีพิธีเลี้ยงผีเจ้านาย ทุกครอบครัวจะมาพร้อมกันที่หอเจ้านายประจำหมู่บ้าน ใครนับถือผีใดจะสามารถสังเกตได้จากเครื่องเซ่นไหว้ ผู้ที่นับถือผีเทวดาจะนำไก่ต้มมาร่วมงาน แต่ถ้าไก่เป็นมาจะนับถือผีเจ้านาย พิธีเลี้ยงปีจะเป็นการแสดงความกตัญญูและขอขมา โดยทำพิธีผ่านกวนจำ หลังจากนั้นจะเข้าสู่พิธีเลี้ยงผีเจ้านาย โดยใช้เลือดเซ่นไหว้พิธีเลี้ยงผีหิ้งเทวดา

สำหรับพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่นกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้งอยู่ในบริเวณวัดทุ่งผักกูด มีการจัดลักษณะบ้านที่เป็นเรือนพื้นดินของกลุ่มชาติพันธุ์ นั้นคือเป็นอาคารใต้ถุนสูงโดยมีพื้นที่โล่งด้านล่างสำหรับการทำกิจกรรม แต่อาคารพิพิธภัณฑ์ได้รับการปรับให้ส่วนด้านล่างเป็นผนังรอบ เพื่อการจัดเก็บและจัดแสดงวัตถุ วัตถุต่างๆ ได้รับการจัดแบ่งตามหมวดหมู่ของการประกอบอาชีพหรือการทำกิน อันได้แก่ เกษตรกรรม (ข้าว การเพาะปลูก ทนทานใส่ข้าว “ไม้คานลาว” ที่ใช้ในการแทงข้าวหรือฟุ้งข้าวในระหว่างการเก็บเกี่ยว) การประมง (เครื่องมือดักสัตว์น้ำ หาปลา) เครื่องมือช่างที่แสดงให้เห็นถึงงานช่างไม้ที่บ่งบอกถึงการทำงานไม้โดยคนท้องถิ่น

3.2) การจัดการในพื้นที่

ในงานเลี้ยงผีของชุมชนลาวครั้ง จะเป็นการจัดงานกิจกรรมโดยกลุ่มชาวบ้านจัดงานขึ้นเอง ซึ่งในแต่ละพื้นที่จะจัดเตรียมสถานที่ที่หอเจ้านายประจำหมู่บ้านที่กว้างขวางเพียงพอต่อการรองรับการรวมตัวกันของชาวบ้าน

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

การตั้งพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่นกลุ่มชาติพันธุ์ลาวครั้ง ที่บ้านทุ่งผักกูด ตำบลห้วยด้วน อำเภอดอนตูม จังหวัดนครปฐม เพื่อเป็นแหล่งจัดเก็บ รวบรวมสิ่งของมรดกทางภูมิปัญญาของบรรพบุรุษในด้านต่างๆ ที่ได้สรรค์สร้างไว้ให้ลูกหลานเยาวชนรุ่นใหม่ เกิดความภาคภูมิใจ และเป็นแหล่งเรียนรู้วัฒนธรรมประเพณี พิธีกรรม และความเชื่อ เป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมทั้งสองให้กับผู้ที่สนใจ และยังเป็นสถานที่ท่องเที่ยว ศึกษาดูงานอีกด้วย

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

เป็นการร่วมมือกันระหว่างชาวบ้านในชุมชนลาวครั้งและหน่วยงานรัฐบาลเข้ามามีส่วนช่วยในการประชาสัมพันธ์

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าชม

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

แต่งกายทั่วไป

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 15 วิชาหกิจชุมชนแปรรูปผักและผลไม้แสงตะวัน (หน่อไม้ดอง)

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

วิชาหกิจชุมชนหน่อไม้แปรรูปแสงตะวัน

2. กิจกรรม

หน่อไม้ เป็นผลผลิตที่ได้จากไผ่ ซึ่งมีหลากหลายชนิด เช่น ไผ่ตง ไผ่บง ไผ่เลี้ยง ไผ่บ้าน ไผ่ลวกแต่ละชนิดก็มีลักษณะของหน่อที่แตกต่างกัน สามารถนำไปทำอาหารได้หลากหลายชนิด ไผ่ในประเทศไทย ส่วนมากจะให้ผลผลิตในช่วงฤดูฝน ด้วยสภาพความอุดมสมบูรณ์ของป่าไม้ของกินขึ้นชื่อของกาญจนบุรีจึงเป็นอาหารจากพืชผักเป็นส่วนใหญ่ เช่นเดียวกับไผ่เป็นพืชที่ขึ้นง่ายทุกสภาพพื้นที่ ไม่ว่าจะเป็นพื้นดินแห้งแล้ง เช่น ที่ราบสูงภูเขา หรือสภาพดินชุ่มฉ่ำตามริมแม่น้ำ โดยเฉพาะแม่น้ำสายสำคัญจะมีไผ่ขึ้นตามริมฝั่งตลอดเส้นทางแม่น้ำ ชาวกาญจนบุรีจึงขนานนามตามประเภทของไผ่ที่ขึ้นริมฝั่งแม่น้ำว่า แควน้อยไผ่ไผ่ แควใหญ่ไผ่รวก

วิชาหกิจชุมชนหน่อไม้แปรรูปแสงตะวัน ตั้งอยู่บริเวณด่านมะขามเตี้ย เพื่อให้ใกล้กับแหล่งวัตถุดิบซึ่งเมืองกาญจน์เป็นแหล่งวัตถุดิบหน่อไม้ที่ดีที่สุด มีคุณภาพสูง หน่อไม้รวกตามธรรมชาติ มีสีส้ม (เหลืองอ่อน) และขนาดกำลังดี ต่างจากภาคเหนือที่มีเนื้อหยาบและมีสีขาว ชาวเมืองกาญจน์เรียกหน่อไม้นี้ว่า หน่อไม้เหลืองมันปูซึ่งมีผิวละเอียด สีเหลืองอ่อน ในช่วงฤดูกาล (พ.ค.-มิ.ย.) หน่อไม้ล็อตแรกที่นำมาสไลด์ดอง เป็นหน่อไม้ไผ่ป่าที่เอาไว้เผาข้าวหลาม จากนั้นเป็นหน่อไม้บงซึ่งเอามาเกลาเป็นก้อนหรือสไลด์เป็นเส้นเล็กหรือหั่นเป็นแท่ง (strip) ตามความต้องการของลูกค้า หลังจากนั้นช่วงเดือนสิงหาคมถึงตุลาคมจะเป็นหน่อไม้รวก ซึ่งรับซื้อจากเกษตรกรและชาวบ้านในพื้นที่ทั้งหมด นอกจากนี้ยังมีการผลิตผักกาดดองซึ่งเป็นผักกาดที่ปลูกในจังหวัดกาญจนบุรีที่มีการมีการปลูกตลอดทั้งปี รวมถึงมีแผนในการทำผักดองชนิดอื่นๆแบบครบวงจร เพราะในแถบจังหวัดกาญจนบุรีมีพื้นที่ทางการเกษตรมาก เพาะปลูกพืชได้หลายชนิด

ดังนั้นกิจกรรมการเรียนรู้อาหารภายในวิชาหกิจชุมชน สามารถเยี่ยมชมกระบวนการผลิตหน่อไม้ดองซึ่งเป็นวัตถุดิบที่พบได้มากในแถบจังหวัดกาญจนบุรี พร้อมทั้งมีการสาธิตเมนูอาหารที่ทำจากหน่อไม้ดองให้กับนักท่องเที่ยว อีกทั้งแวะชมสินค้าเพื่อนำกลับไปของฝากหรือนำไปรับประทานเองที่บ้านได้ นอกจากนี้ยังสามารถเติมชมวิวแม่น้ำและภูเขาบริเวณวิชาหกิจชุมชนได้ในบรรยากาศที่ผ่อนคลาย



รูปที่ 68 กิจกรรมการเยี่ยมชมกระบวนการผลิตหน่อไม้ดอง วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

เป็นวิสาหกิจชุมชนที่มีศักยภาพในการรองรับนักท่องเที่ยวได้ มีการแบ่งสัดส่วนของบริเวณการแปรรูป บริเวณตัวบ้าน บริเวณจุดชมวิวย่างชัดเจน มีอาคารถ่ายเทสะดวก ไม่ร้อนมากนัก มีภูมิทัศน์สวยงาม การเข้าถึงพื้นที่มีความสะดวกสบาย เป็นทางผ่านของน้ำตกไทรโยคน้อย และปราสาทเมืองสิงห์

3.2) การจัดการในพื้นที่

สิ่งอำนวยความสะดวกมีพอเพียงเป็นพื้นฐานความต้องการสำหรับนักท่องเที่ยว เช่น ห้องสุขา ที่พักผ่อนแดด ถังขยะ เป็นต้น โดยแยกเป็นสัดส่วนชัดเจน ทั้งพื้นที่เรียนรู้และพื้นที่พักผ่อนอาศัยตามอิริยาบถ ในส่วนของพื้นที่เรียนรู้การแปรรูปหน่อไม้ มีการจัดแบ่งโซนและจัดพื้นที่เป็นระเบียบ ประกอบด้วย โซนรับวัตถุดิบ โซนเตรียมวัตถุดิบ โซนแปรรูป เป็นต้น ทั้งนี้แหล่งท่องเที่ยวดังกล่าวยังไม่มีมาตรการรักษาความปลอดภัย การจัดการขยะ การจัดการคุณภาพเสียง การจัดการคุณภาพน้ำ มาตรการเฝ้าระวังและป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรมอย่างเป็นระบบ

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

กิจกรรมหลัก คือ การเรียนรู้ขั้นตอนการแปรรูปหน่อไม้ ตั้งแต่กระบวนการเริ่มต้นจนถึงการบรรจุนักท่องเที่ยวสามารถเยี่ยมชมแหล่งผลิตจริง พร้อมทั้งเลือกชมและซื้อสินค้ากลับไปเป็นของฝาก นอกจากนี้ยังมีมุมพักผ่อน สัมผัสกับบรรยากาศแม่น้ำและภูเขา ในบรรยากาศที่ผ่อนคลายได้อีกด้วย

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

ได้รับการประชาสัมพันธ์ผ่านหน่วยงานรัฐอย่างต่อเนื่อง จนกลายเป็นสินค้าโอท็อปประจำจังหวัด นอกจากนี้ยังเป็นการกระจายรายได้ให้กับเกษตรกรและสมาชิกในวิสาหกิจ โดยการรับซื้อหน่อไม้มาแปรรูป ซึ่งทำให้เกิดการพึ่งพาตนเอง

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าชม (ยกเว้นรายจ่ายจากการซื้อสินค้า) เปิดทุกวัน

หากต้องการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ติดต่อกัน คุณแสงตะวัน เคียงประคอง ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนหน่อไม้แปรรูปแสงตะวัน เบอร์โทรศัพท์: 081-628-4468 ล่วงหน้า

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

เครื่องแต่งกายหมวกกันแดด หรือตามความเหมาะสม

7. อื่นๆ

สามารถท่องเที่ยวสถานที่ใกล้เคียง ได้แก่

1) น้ำตกไทรโยค

น้ำตกไทรโยคน้อย เดิมเรียกกันว่า "น้ำตกเขาพัง" ตั้งอยู่ห่าง จากสถานีรถไฟน้ำตกอีกประมาณ 2 กิโลเมตร ห่างจากตัวเมือง ประมาณ 60 กิโลเมตร อยู่ริมถนนทางหลวงหมายเลข 323 ระหว่างทางไป สังขละ

บุรี เป็นน้ำตกชั้นเดียวที่สวยงามร่มรื่น โดยมีน้ำมากใน ช่วงฤดูฝน ฤดูหนาว แต่ช่วงฤดูร้อนน้ำตกจะน้อยถึง น้อยมากบริเวณน้ำตกยังมีทิวรถจักรไอน้ำสมัยสงครามโลกครั้งที่สองตั้งไว้เพื่อรำลึกถึงการสร้างทางรถไฟ สายมรณะ ที่สร้างผ่านบริเวณด้านหน้าน้ำตกไทรโยค เข้าสู่ประเทศพม่า

2) ปราสาทเมืองสิงห์

ปราสาทเมืองสิงห์ เป็นเมืองโบราณ ตั้งอยู่บนฝั่งแม่น้ำแควน้อย ตำบลเมืองสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี มีอายุอยู่ประมาณพุทธศวรรษที่ 18 - 19 ตัวเมืองมีกำแพงและคูน้ำล้อมรอบ เป็น รูปสี่เหลี่ยมอยู่หลายชั้น ตัวปราสาทเมืองสิงห์เป็นศาสนสถานตั้งอยู่กลางเมือง สร้างขึ้นตามแบบขอม และ พุทธศาสนาฝ่ายมหายาน มีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 500 ไร่ ตัวปราสาทหันหน้าไปทางทิศตะวันออก อันเป็น ลักษณะของการวางทิศตัวอาคารในศิลปะขอม สร้างด้วยศิลาแลงบนฐานรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า กว้างประมาณ 40 เมตร ยาวประมาณ 50 เมตร มีปราสาทประธานตั้งอยู่ตรงกลาง มีระเบียงคดก่อกด้วยศิลาแลง ล้อมรอบมีประตู ชุ้ม ยอดเป็นปราสาททั้งสี่ด้าน ทางด้านทิศตะวันออกเฉียงใต้ของปราสาทประธานมีบรรณศาลาตั้งอยู่บนฐาน เดียวกัน ตัวปราสาทมีกำแพงแก้วสร้างด้วยศิลาแลงล้อมรอบ ได้รับอิทธิพลของศิลปะขอมที่แพร่ขยายเข้ามาทาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคกลางของประเทศไทย

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 16 เขตโคนดองกาญจนบุรีร้านอนันตพลพลอยกาญจน์

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

กลุ่มเขตโคนเมืองกาญจน์

2. กิจกรรม

ป่าเมืองกาญจน์เป็นป่าที่สมบูรณ์ที่สุดก็ได้ เมื่อเป็นป่าที่สมบูรณ์อากาศที่นี่จึงเปลี่ยนแปลงเร็ว โดยเฉพาะฤดูร้อนกลางวันจะร้อนมาก แต่พอตกเวลากลางคืนอากาศเริ่มเปลี่ยนจากร้อนกลายเป็นหนาวเย็น เหมือนฤดูหนาวอย่างไรอย่างนั้น จากการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศของจังหวัดกาญจนบุรี ทำให้เกิด เห็ดชนิดหนึ่งที่สามารถพบเห็น หรือเก็บมารับประทานได้เพียงปีละครั้ง เห็ดดังกล่าวนี้ชาวบ้านเรียกชื่อว่า เห็ดโคนเห็ดโคน เป็นเห็ดที่เกิดเองตามธรรมชาติ ไม่สามารถเพาะพันธุ์หรือปลูกขึ้นมาเองได้ เห็ดโคนจึงต่างจาก เห็ดทั่วไปคือ เป็นเห็ดที่มีคุณสมบัติที่เกิดขึ้นมาปีละครั้ง ทำให้มีผู้ที่สนใจนำมาบริโภคมากแม้ว่าราคาจำหน่าย จะสูงก็ตาม “กลุ่มเห็ดโคนเมืองกาญจน์” ซึ่งมีนางกิมไฉ่ ศิริพฤษา เป็นประธานประธานกลุ่ม เป็นผู้รวบรวม เห็ดโคนจากกลุ่มชาวบ้าน มาแปรรูปเป็นเห็ดโคนบรรจุขวด/โหล ทำให้มีอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้น เป็นการ เพิ่มมูลค่าและเป็นการผลิตอาหารเพื่อรองรับความต้องการของผู้บริโภค หากต้องการรับประทานช่วงนอก ฤดูกาล จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ คือ “เห็ดโคน” เมืองกาญจน์นั้น จะแตกต่างจาก “เห็ดโคน” โดยเห็ดโคนเมือง กาญจน์ จะมีคุณค่าทางอาหารมากกว่า เพราะพื้นที่ของดินเมืองกาญจน์จะมีแร่ธาตุเหล็กมาก เห็ดเมืองกาญจน์ จะมีรสหวานกรอบอร่อยกว่าเห็ดโคนจังหวัดอื่นๆ นอกจากนี้ เห็ดโคนเมืองกาญจน์ยังมีสรรพคุณช่วยเจริญ อาหาร บำรุงกำลัง แก้บิด แก้คลื่นไส้ อาเจียน แก้ไอ ละลายเสมหะ การนำเห็ดโคนไปทดลองทางเภสัชศาสตร์ พบว่าน้ำที่สกัดจากเห็ดโคนสามารถยับยั้งเชื้อโรคบางชนิด เช่น เชื้อไทฟอยด์ เห็ดโคนจึงเป็นที่นิยมรับประทาน กันมาก



รูปที่ 69 กิจกรรมของเห็ดโคนดอกกาญจนบุรีร้านอนันตพลพลอยกาญจน์ วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

กลุ่มเห็ดโคนเมืองกาญจน์ ตั้งอยู่ที่ ที่อยู่ 284/31 ถ.แสงชูโต ตำบลบ้านเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดกาญจนบุรี 71000 เป็นอาคารอาคารพาณิชย์ 2 คูหา มีพื้นที่ทำกิจกรรมอยู่บริเวณด้านหลังร้าน ซึ่งเป็นส่วนที่รับวัตถุดิบและแปรรูปสินค้า การเดินทางมีความสะดวกสบาย ตั้งอยู่บริเวณกลางเมือง ใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ คือ สุสานของเชลยศึกสัมพันธมิตร

3.2) การจัดการในพื้นที่

มีสิ่งอำนวยความสะดวกมีพอเพียงเป็นพื้นฐานความต้องการสำหรับนักท่องเที่ยว เช่น ห้องสุขา ที่พักผ่อน บังฝนแดด ถังขยะ เป็นต้น โดยแยกเป็นสัดส่วนชัดเจน และมีพื้นที่จำหน่ายสินค้า โดยแหล่งท่องเที่ยวดังกล่าว ยังไม่มีมาตรการรักษาความปลอดภัย การจัดการขยะ การจัดการคุณภาพเสียง การจัดการคุณภาพน้ำ และมาตรการเฝ้าระวังและป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรมอย่างเป็นระบบ

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

มีกิจกรรมการเรียนรู้การแปรรูปเห็ดโคน แต่มีการสาธิตเฉพาะในช่วงเทศกาล คือช่วงเดือนตุลาคม-พฤศจิกายน หากนอกฤดูฤดูกาลจะมีการสาธิตการดองหน่อไม้ทดแทน

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

ได้รับการประชาสัมพันธ์ผ่านหน่วยงานรัฐอย่างต่อเนื่อง จนกลายเป็นสินค้าประจำจังหวัด นอกจากนี้ยังเป็นการกระจายรายได้ให้กับชาวบ้านที่เก็บเห็ดมาขาย ซึ่งทำให้เกิดการพึ่งพาตนเอง

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าชม (ยกเว้นรายจ่ายจากการซื้อสินค้า) เปิดทุกวัน

การสาธิตการแปรรูปเห็ดโคน ถูกจำกัดเฉพาะในช่วงฤดูเทศกาลเท่านั้น ซึ่งอยู่ในช่วงเดือนตุลาคม-พฤศจิกายน หากต้องการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ติดต่อ คุณกิมไฉ่ ศิริพฤกษา ประธานกลุ่มเห็ดโคนเมือง เบอร์โทรศัพท์: 034-512-144/ 081-858-8833 ล่วงหน้า

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

สามารถแต่งกายตามความสะดวก

7. อื่นๆ

สามารถท่องเที่ยวสถานที่ใกล้เคียง ได้แก่

1) **สุสานของเชลยศึกสัมพันธมิตรที่เสียชีวิต**ในระหว่างการสร้างทางรถไฟสายมรณะ บริเวณสุสานมีเนื้อที่กว้างขวางสวยงามและเงียบสงบ ชวนให้รำลึกถึงเหตุการณ์การสู้รบและผลลัพธ์ที่ตามมา สุสานแห่งนี้บรรจุศพทหารเชลยศึกถึง 6,982 หลุม

2) **พิพิธภัณฑ์ทางรถไฟไทย-พม่า** ตั้งอยู่ใกล้กับสุสานทหารสัมพันธมิตรดอนรัก จัดแสดงเรื่องราวเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ทางรถไฟสายไทย-พม่า เริ่มตั้งแต่การเข้ามาของญี่ปุ่น การออกแบบและการสร้างทางรถไฟ สภาพภูมิศาสตร์ของทางรถไฟ สภาพชีวิตในค่ายเชลยศึก ด้านการแพทย์ค่าของสงคราม การปฏิบัติการของทางรถไฟ การทิ้งระเบิดและการทำลายทางรถไฟ และเหตุการณ์หลังจากสงครามยุติ พิพิธภัณฑ์เปิดทุกวัน ตั้งแต่เวลา 09.00-17.00 น. ค่าเข้าชม ผู้ใหญ่ 80 บาท เด็ก (อายุต่ำกว่า 8-14 ปี) 40 บาท

3) **ประตูเมือง** ตั้งอยู่กลางเมืองกาญจนบุรี สร้างขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 3 พ.ศ. 2374 ซึ่งพระองค์ได้ทรงย้ายมาจากเมืองกาญจนบุรีเก่า ตำบลลาดหญ้า มาอยู่ในที่ปัจจุบัน

4) **สะพานข้ามแม่น้ำแคว** ตั้งอยู่ที่ตำบลท่ามะขาม ห่างจากตัวเมืองไปทางทิศเหนือตามทางหลวงหมายเลข 323 ประมาณ 4 กิโลเมตร เป็นสถานที่ทางประวัติศาสตร์ที่สำคัญยิ่งแห่งหนึ่ง สร้างขึ้นสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 โดยกองทัพญี่ปุ่นได้เกณฑ์เชลยศึกฝ่ายสัมพันธมิตร ได้แก่ ทหารอังกฤษ อเมริกัน ออสเตรเลีย ฮอลันดาและนิวซีแลนด์ และกรรมกรชาวจีน ญวน ชาว มลายู ไทย พม่า อินเดียอีกจำนวนมากมาก่อสร้างทางรถไฟสายยุทธศาสตร์เพื่อเป็นเส้นทางผ่านไปสู่อินเดีย ซึ่งเส้นทางช่วงหนึ่งจะต้องข้ามแม่น้ำแควใหญ่จึงต้องมีการสร้างสะพานขึ้น การสร้างสะพานและทางรถไฟสายนี้เต็มไปด้วยความยากลำบาก ความทารุณของสงครามและโรคภัยตลอดจนการขาดแคลนอาหารทำให้เชลยศึกจำนวนหลายหมื่นคนต้องเสียชีวิตลงที่สะพานข้ามแม่น้ำแคว

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 17 สะพานมอญ สังขละบุรี

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

สะพานมอญ (กรุงเทพฯ-สะพานมอญ 365 กิโลเมตร)

2. กิจกรรม

สะพานมอญ มีชื่ออย่างเป็นทางการว่า สะพานอุตตมานุสรณ์ เป็นสะพานไม้ข้ามแม่น้ำของกาเลียไปยังหมู่บ้านมอญ ถือเป็นสะพานไม้ที่ยาวที่สุดในประเทศไทยและเป็นอันดับสองของโลกรองจากสะพานไม้โอเอซิสในพม่า และเป็นสัญลักษณ์ของอำเภอสังขละบุรี เป็นสะพานแห่งศรัทธา โดยหลวงพ่อดุสิตได้ริเริ่มสร้างสะพานไม้นี้ขึ้น เพื่อให้ชาวบ้านเดินทางข้ามแม่น้ำได้สะดวกโดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย วิธีการสร้าง และขั้นตอนการสร้าง ไม่ได้ใช้เครื่องจักรใดๆ ใช้เพียงอุปกรณ์พื้นบ้าน และแรงงานชาวบ้านที่ศรัทธาต่อหลวงพ่อดุสิตมาช่วยกันลำเลียงวัสดุ ผูกยึด ตอไม้ เสา และกระดานไม้ สะพานไม้ถูกสร้างขึ้นในช่วงปี พ.ศ. 2529 - 2530 มีความยาวทั้งสิ้น 850 เมตร ข้ามแม่น้ำของกาเลียระยะทางประมาณ 455 เมตร ทุกปีจะมีนักท่องเที่ยวมาสัมผัสธรรมชาติ พร้อมๆ กับการได้เห็นวิถีชีวิตชุมชนชาวมอญในแถบนี้ สิ่งที่ทำมพลาดอีกอย่างหนึ่งก็คือการได้ถ่ายรูปเป็นที่ระลึก กับสะพานที่เสมือนเป็นสายใยวัฒนธรรมของชาวมอญและไทยในดินแดนสุดขอบประเทศแห่งนี้

วิถีชีวิตชาวมอญที่พบเห็นได้บริเวณสะพานมอญ และหมู่บ้านมอญ กิจกรรมประจำวันของชาวมอญที่นักท่องเที่ยวสนใจกันเป็นอย่างมาก คือการใส่บาตรในช่วงเช้า โดยเฉพาะผู้เฒ่าผู้แก่ที่จะตื่นแต่เช้า นำขันใส่ข้าวสวยมานั่งรอบนพื้นถนนเป็นแถว เพื่อรอพระมาบิณฑบาต ชาวบ้านมักจะใส่บาตรด้วยข้าวสวย และดอกไม้ และกราบพระลงกับพื้นถนน ซึ่งเป็นภาพที่น่าประทับใจสำหรับนักท่องเที่ยว หากใครต้องการใส่บาตร ก็สามารถร่วมใส่บาตรตอนเช้ากับชาวมอญได้ เพราะมีชุดสำหรับใส่บาตรจำหน่ายให้นักท่องเที่ยวด้วย ระหว่างการร่วมกิจกรรมใส่บาตรจะได้เห็นวัฒนธรรมการเดินของไ้บนหัวของชาวมอญ ซึ่งบางคนยังคงนิยมเดินสิ่งของไว้บนหัว แทนการหิ้วสัมภาระมากมาย บางคนสามารถเดินของได้สูงๆ หรือหนักมากๆ แล้วยังสามารถเดินได้อย่างคล่องแคล่ว ได้เห็นวัฒนธรรมการแต่งกายของชาวมอญ สังเกตได้จากการแต่งกายโดยทั่วไปแล้ว ผู้หญิงจะนุ่งผ้าซิ่น หรือผ้าถุง เสื้อแขนกระบอกสามส่วน มีผ้าแถบยาวเหมือนสไบพาดไว้ที่บ่า ผมนวมมัดเป็นมวยไว้ด้านหลัง ผู้ชายนุ่งโจงกระเบน บนโบหน้าของหญิงชาวมอญ รวมถึงเด็กๆ นิยมทาแป้งทานาคา ที่มีสีออกเหลืองนวลๆ ฉาบไว้ที่ใบหน้า (แป้งทานาคาทำจากท่อนไม้ต้นทานาคาฝนกับแป้นหินทราย ทาบนหน้าแล้วเกลี่ยด้วยแปรง) เดิมบ้านของชาวมอญมักปลูกสร้างด้วยไม้กระดาน หรือเป็นไม้ไผ่สานขัดแตะ ปัจจุบันได้เปลี่ยนไปเป็นสร้างด้วยปูนบ้างแล้ว แต่ก็ยังมีบางบ้านที่ยังคงสภาพเดิมๆ ไว้ ให้เห็นถึงความเป็นบ้านมอญ ถ้าสังเกตดีๆ บ้านมอญมักจะมีผนังด้านหนึ่ง ทำเป็นเหมือนส่วนเกินยื่นออกมาคล้ายมุขหน้าต่างนูนเป็นกล่องตรงผนังบ้าน มุขที่ว่านี้ก็คือ ห้องพระ หรือหิ้งพระของบ้าน บางบ้านจะตกแต่งส่วนของมุขนี้ไว้อย่างสวยงาม

เมื่อความเจริญค่อยๆ คืบคลานเข้าสู่หมู่บ้านมอญ การเดินทางมีความสะดวกสบายขึ้น ชีวิตความเป็นอยู่ดีขึ้น มีธุรกิจใหม่ๆ เข้ามาในสังคม ทำให้วิถีชีวิตชาวมอญเปลี่ยนแปลงไปตามสิ่งแวดล้อมใหม่ที่แทรกซึมเข้ามาสู่ชุมชน แต่ก็ยังได้เห็นกลิ่นไอความเป็นมอญบางอย่างหลงเหลืออยู่บ้าง แต่ละครอบครัวในหมู่บ้านมอญส่วนใหญ่คนหนุ่มสาว จะเข้าไปรับจ้างทำงานในตัวเมือง เราจึงมักเห็นการค้าเงินชีวิตประจำวันแบบมอญของเด็กๆ และผู้สูงอายุ มากกว่าวัยรุ่น



รูปที่ 70 กิจกรรมการท่องเที่ยวสะพานมอญ อำเภอสังขละบุรี วันที่ 15 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 71 กิจกรรมการท่องเที่ยวสะพานมอญ อำเภอสังขละบุรี วันที่ 15 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 72 กิจกรรมการท่องเที่ยวสะพานมอญ อำเภอสังขละบุรี วันที่ 15 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 73 อาหารและความเป็นอยู่ของชุมชนชาวมอญ วันที่ 15 พฤศจิกายน 2557

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

สถานที่ในการประกอบกิจกรรมประกอบด้วย 2 ส่วน คือ 1. พื้นที่ของร้านค้าของชุมชนชาวมอญซึ่งจะมีสินค้าหัตถกรรมและอาหารพื้นเมืองจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยวรวมถึงการตักบาตรในตอนเช้าจะทำกิจกรรมในส่วนพื้นที่นี้ด้วย 2. พื้นที่การเดินทางบนสะพานข้ามฝั่งไปยังหมู่บ้านมอญและบริการท่องเที่ยวทางเรือเพื่อให้นักท่องเที่ยวชื่นชมภูมิทัศน์และถ่ายรูป ทั้งสองส่วนมีพื้นที่เพียงพอสำหรับรองรับนักท่องเที่ยวจำนวนมากในการประกอบกิจกรรม สภาพภูมิทัศน์สวยงาม ตกแต่งสถานที่ที่มีความกลมกลืนกับกิจกรรมการเรียนรู้ การเข้าถึงพื้นที่สามารถเดินทางโดยรถส่วนบุคคล นักท่องเที่ยวสามารถสังเกตได้ง่าย

3.2) การจัดการในพื้นที่

สิ่งอำนวยความสะดวกมีเพียงพอต่อความต้องการพื้นฐานสำหรับนักท่องเที่ยว เช่น ห้องสุขา ที่พักบังฝนแดด ถังขยะ เป็นต้น โดยแยกเป็นสัดส่วนชัดเจน ทั้งนี้แหล่งท่องเที่ยวดังกล่าวยังไม่มีมาตรการรักษาความปลอดภัย การจัดการขยะ การจัดการคุณภาพเสียง การจัดการคุณภาพน้ำ มาตรการเฝ้าระวังและป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรมอย่างเป็นระบบ

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

การเที่ยวชมสะพานมอญ ควรแวะเดินชมตั้งแต่เช้า โดยเฉพาะช่วงเวลา 6.00 - 7.00 น. เป็นช่วงที่ได้เห็นวิถีชีวิตชาวมอญใส่บาตรพระทุกเช้า หากนักท่องเที่ยวต้องการใส่บาตร จะมีอาหารและดอกไม้ขายบริเวณ

หมู่บ้านมอญ ช่วงเวลาสาย หากเดินข้ามฝั่งไปยังหมู่บ้านมอญ ก็สามารถเที่ยวชมบ้านเรือนในแบบชาวมอญ เรียนรู้อาหารพื้นเมืองเช่น ขนมจีนน้ำยาหยวกกล้วยที่เป็นอาหารพื้นบ้านชาวมอญได้ อีกทั้งเรียนรู้ขนมหวานพื้นเมืองชาวมอญรวมถึงถ่ายรูปและซื้อของที่ระลึก

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนมีส่วนช่วยในการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยว ทำให้ดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามา รวมถึงมีการจ้างงานบุคคลในพื้นที่ให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

มีบริษัททัวร์เอกชนที่จัดการท่องเที่ยวไปในพื้นที่ในหลายรูปแบบ และในพื้นที่มีสถานที่พักรอรับนักท่องเที่ยวอย่างเพียงพอ

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าชม (ยกเว้นรายจ่ายจากการซื้อสินค้าและบริการท่องเที่ยวทางเรือ)

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

แต่งกายทั่วไป

7. อื่นๆ

สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง ได้แก่

1) วัดวังแก้วเวการาม อยู่ห่างจากสะพานมอญประมาณ 2.7 กิโลเมตร วัดวังแก้วเวการาม หรือที่เรียกกันโดยทั่วไปว่า "วัดหลวงพ่อบุญรอด" เกิดจากพลังศรัทธาที่มีต่อหลวงพ่อบุญรอด และเป็นวัดที่เคยเป็นที่จำพรรษาของ "หลวงพ่อบุญรอด" วัดจึงเป็นเสมือนตัวแทนหลวงพ่อบุญรอด และเป็นสถานที่ศักดิ์สิทธิ์สำหรับชาวมอญ ในการประกอบพิธีกรรมตามประเพณีของมอญ สถานที่สำคัญภายในบริเวณวัด มีอยู่หลายอาคาร ซึ่งเปิดให้นักท่องเที่ยวและผู้คนทั่วไปเข้าไปเยี่ยมชมและสักการะบูชา ปราสาทเก้ายอด วิหารพระหินอ่อน พระอุโบสถ

2) เจดีย์พุทธคยา อยู่ห่างจากสะพานมอญประมาณ 2.5 กิโลเมตร เป็นปูชนียสถานที่สำคัญคู่กับวัดวังแก้วเวการาม เป็นเจดีย์องค์ใหญ่ที่ตั้งตระหง่านอยู่บนเนินเขาใกล้ริมฝั่งแม่น้ำ มีสีเหลืองทอง สามารถมองเห็นได้จากแม่น้ำซองกาเลีย ภายในองค์เจดีย์บรรจุพระบรมสารีริกธาตุ จึงเป็นเจดีย์ที่มีผู้คนมาสักการะ บูชาองค์เจดีย์ที่เสมือนเป็นสัญลักษณ์ทางพุทธศาสนา เพื่อความเป็นสิริมงคลแก่ชีวิต

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 18 โบราณสถานคูบัว ราชบุรี

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

โบราณสถานคูบัว จิปาถะภัณฑ์สถานบ้านคูบัว

2. กิจกรรม

แนวคิดตั้งแต่เริ่มแรก คือต้องการที่จะเชิดชูเกียรติคุณของบรรพชนไทย-ญวนที่อยู่ในจังหวัดราชบุรีให้เป็นที่รู้จักแก่ประชาชนทั่วไป บ้านคูบัว เป็นชื่อของตำบลคูบัว อำเภอเมือง จังหวัดราชบุรี เริ่มโครงการตั้งแต่ พ.ศ. 2542 โดยเริ่มการก่อสร้างและให้คนเข้าเยี่ยมชมโดยไม่เป็นทางการตั้งแต่ พ.ศ. 2548 โดยคณะ คสต. ย่อมาจาก คณะผู้สูงอายุรวมตัวก่อการดี จัดเป็นโบราณสถานที่ใหญ่โตที่สุดและเป็นเหมือนศูนย์กลางของเมืองคูบัวก็คือซากวิหารโบราณในวัดโขลงสุวรรณคีรี ภายในวัดมีมีจิปาถะภัณฑ์สถานบ้านคูบัว ริเริ่มก่อตั้งโดย ดร.อุดม สมพร คนบ้านคูบัวโดยกำเนิด และจัดสร้างโดย อบจ.ราชบุรีในปี พ.ศ.2545 เพื่อเป็นแหล่งศึกษาเรียนรู้ภูมิปัญญาไทย-ยวนราชบุรี ด้านในจัดแสดงของเก่าทั้งโบราณวัตถุที่พบบริเวณเมืองคูบัว ของใช้ เครื่องแต่งกาย การละเล่นพื้นบ้าน ข้าวสารยุคหินที่ขุดพบ หุ่นจำลองแสดงชีวิตความเป็นอยู่ ฯลฯ ของส่วนใหญ่มาจาก การซื้อต่อจากชาวบ้านหรือรับบริจาค ภายในติดเครื่องปรับอากาศ เข้าชมฟรี บริจาคได้ตามจิตศรัทธา

จากการสัมภาษณ์ ดร.อุดม สมพร เกี่ยวกับมิติด้านอาหารได้ข้อมูลว่าโบราณสถานไทยยวน มาจากทางเหนือ รับประทานอาหารขันโตก อาหารของไทยยวนในภาคกลาง ปัจจุบันถูกกลืนเป็นอาหารของภาคกลางหมดแล้ว ถ้าต้องการดั้งเดิมต้องไปที่ภาคเหนือ มีเพียงการแสดงศิลปวัฒนธรรมเป็นครั้งคราวเท่านั้น อาหารการกินที่เป็นอัตลักษณ์จริงแท้จะไม่หลงเหลือให้ศึกษา เป็นเพียงการแสดงเป็นครั้งคราว เช่น แคปหมู น้ำพริกหนุ่ม ใส่อ่อง ใส่อั่ว แกงแค ปัจจุบันไทยยวนในภาคกลางไม่ค่อยได้รับประทานแล้ว ในชีวิตประจำวันแกงหยวก แกงอ่อมก็ไม่ค่อยทำทาน ยกเว้นมีประเพณีต่างๆ

การเข้ามาศึกษาหรือจุดสนใจควรจะเป็นศิลปะด้านการทอผ้าจาก ทอเพื่อจำหน่าย คนในพื้นที่ก็ไม่ใส่นอกจากมีงานประเพณี เท่านั้น ยกเว้นผู้เฒ่าผู้แก่ที่ยังใส่กัน เพื่อพยายามรักษาอัตลักษณ์ ศิลปะการแต่งกายจึงไม่ได้เป็นปัจจุบัน อาหารที่เป็นขนมจีนไม่สามารถแยกเป็นอาหารเฉพาะได้ ประเพณีงานกินขันโตก ประมาณเดือน มีนาคม หรือเมษายน แล้วแต่ชุมชนที่รับเป็นเจ้าภาพ ประชากรของคูบัว ห้วยไผ่ หนองปลาหมอ หนองโพธิ์มีประชากรพอๆ กัน

ผ้าจากเป็นผ้าผู้หญิงที่ทอไว้เป็นเครื่องนุ่งห่ม ผ้าซิ่น หมอน ผ้าขาวม้า ดั้งเดิมทอเป็นผ้าซิ่นมากกว่า พื้นที่บริเวณนี้เป็นพื้นที่ของบริเวณวัด มากกว่า พื้นที่ดั้งเดิมทำนาเป็นหลัก ฤดูแล้งทำไร่แดง มะระบ้าง ปัจจุบันมีการใช้สารเคมีมาก ไทยยวนชาติพันธุ์ไม่เข้มแข็งเท่ามอญ หรือกะเหรี่ยง คูบัวมีด้านผ้าจากเพียงด้านเดียว สร้างปี 2545 สหกรณ์การเกษตรไทยยวนราชบุรีจำกัด ชาวบ้านส่วนใหญ่ทอแล้วนำไปสหกรณ์ สวนโครตเหง้ารำลึก ภาษาไทยยวน พุทธศาสตร์ต้นไม้ ที่มีคุณค่าทางยา สวนโครตเหง้าจะใช้ข้อมูลความรู้ทางวิชาการของกรมเกษตรว่ามีสรรพคุณอะไรบ้าง



รูปที่ 74 กิจกรรมการท่องเที่ยวบ้านคูบัว วันที่ 20 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 75 หัตถกรรมบ้านคูบัว วันที่ 20 พฤศจิกายน 2557

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

โบราณสถานคูบัว ตั้งอยู่ในพื้นที่อำเภอเมืองราชบุรี ภายในวัดมีกิจกรรมการท่องเที่ยวหลัก 3 อย่างได้แก่ 1.นมัสการพระประธานกลางแจ้ง 2. ชมโบราณสถานคูบัว 3.เข้าชมจิปถะภณีสถานบ้านคูบัว ซึ่งภายในเป็นพิพิธภัณฑ์ที่มีการจัดสาธิตศิลปวัฒนธรรมด้านต่างๆของการดำรงชีวิตของชาวไทยยวน ซึ่งการเข้าชมภายในมีความสะดวกเนื่องจากมีอาคารก่ออิฐถือปูนมีการติดเครื่องปรับอากาศมีวิทยากรให้การบรรยายตลอดการเดินทาง นอกจากนี้การเดินทางเข้า-ออก พื้นที่ที่มีความสะดวก เข้าถึงได้โดยง่าย มีป้ายบอกทางเป็นระยะ

3.2) การจัดการในพื้นที่

สิ่งอำนวยความสะดวกมีพอเพียงเป็นพื้นฐานความต้องการสำหรับนักท่องเที่ยว เช่น ห้องสุขา ที่พักบังฝนแดด ถังขยะ เป็นต้น โดยแยกเป็นสัดส่วนชัดเจน ไม่มีมลพิษที่เกิดจากระบบน้ำทิ้งและเสียงรบกวนสำหรับเรื่องความปลอดภัย ไม่มีอันตรายใดๆ ที่ต้องเตือนหรือควบคุมระหว่างการเดินทางเยี่ยมชม มีการจัดสถานที่สำหรับการเรียนรู้ทั้งในส่วนของบริเวณบรรยายและบริเวณส่วนของพิพิธภัณฑ์ แบ่งเป็นสัดส่วนชัดเจน สามารถให้บริการนักท่องเที่ยวให้ได้รับข้อมูลข่าวสารที่เพียงพอ โดยวิธีการบรรยายและมีสื่อ เช่น บอร์ดแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา มีการร้อยเรื่องราววิถีการดำรงชีวิตของชาวไทยยวนผ่านรูปแบบพิพิธภัณฑ์ที่มีการใช้รูปปั้นและเครื่องใช้ไม้สอยต่างๆ เพื่อดำรงชีพเช่นเดียวกับสมัยโบราณ สามารถรับนักท่องเที่ยวได้อย่างต่อเนื่อง

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

อาคารจิปถะภณีสถานจัดชั้นกลางเป็นการเริ่มต้นเอาภูมิปัญญาของคนไทยสมัยทวารวดีซึ่งได้แก่ ศิลปะปูนปั้น ดินเผาที่รูปเป็นรูปบุคคล รูปภาพ รูปนาค และพระพุทธรูป พระพุทธรูปที่เป็นเศษเหลือจากที่กรมศิลปากรได้ทิ้งไว้ แล้วก็เหลือจากผู้ที่ขุดค้นลักลอบไปขายแล้วขายไม่ได้ก็เอามาเก็บไว้ที่วัดโขลงสุวรรณคีรี และได้ขออนุญาตสมภารวัดองค์ก่อน ๆ นั้นเอามาตั้งแสดงไว้เป็นหนึ่งห้อง คือ คล้าย ๆ ว่าเราเชิดชูภูมิปัญญาของบรรพชนสมัยทวารวดีไว้หนึ่งห้อง จากนั้นเป็นห้องที่แสดงภูมิปัญญาของคนไทยโยนกเชียงแสน หรือคนล้านนาที่ได้เคลื่อนย้ายมาจากเมืองเชียงแสนไปอยู่ที่คูบัวเมื่อประมาณ 200 ปี มาแล้ว เช่น วัตถุที่แสดงถึงการทำมาหากินที่อยู่อาศัยหลับนอน แม้กระทั่งกิจกรรมพัฒนาชุมชนของคนรุ่นพ่อแม่ด้วย ใช้หุ่นขี้ผึ้งเป็นตัวสื่อในการแสดงให้เห็น

จากนั้นอีกห้องใช้หุ่นแสดงกิจกรรมการกินอยู่หลับนอนสอนลูกหลานการประชมุระดมสมองของบรรพชนของเราว่าร่วมคิดร่วมอ่านพัฒนาชุมชน แม้กระทั่งผู้นำมาซึ่งจิตวิญญาณได้แก่หุ่นของพระเกจิอาจารย์ที่เป็นสมภารวัดที่เป็นเชื้อสายไทย-ยวนเกือบทุกวัดถัดไปก็เป็นห้องที่เรานำเสนอเรื่องวัฒนธรรมเกี่ยวกับการเก็บเกี่ยว การนวดข้าว การตำข้าว แปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสารที่ชาวไทยใช้ภูมิปัญญาในการแปรรูปข้าวเปลือกมาเป็นข้าวสารเราทำอย่างไรบ้าง

กิจกรรมหลัก คือ เรียนรู้วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวไทยยวนตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีแสดงทั้งประเพณีตั้งแต่การเกิดจนถึงการตาย การดำรงชีวิต การแต่งกาย โดยเป็นการเรียนรู้ผ่านการชมพิพิธภัณฑ์เป็นหลัก ซึ่งมีวิทยากรให้คำบรรยายตลอดการเดินทาง ทำให้นักท่องเที่ยวได้รับความรู้เป็นอย่างมาก สามารถร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวโดยใช้ระยะเวลาประมาณ 1 ชั่วโมง สำหรับงานประจำปีจะจัดในช่วงงานประเพณีสงกรานต์ ไทย-ยวน วัดโขลงสุวรรณคีรี ในช่วงเดือนเมษายนของทุกปี

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

หน่วยงานรัฐเข้ามามีส่วนร่วมในการให้ความช่วยเหลือในการก่อตั้ง ชุมชนเองเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวอย่างจริงจัง เครื่องใช้ต่างๆ ที่จัดแสดงบางส่วนมาจากการบริจาคของคนในท้องถิ่น

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ไม่เสียค่าใช้จ่าย

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

การแต่งกายปกติ

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 19 ไซโป้วแม่กิมฮวย

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

ไซโป้วหวาน แม่กิมฮวย

2. กิจกรรม

ตำบลเจ็ดเสมียนเป็นพื้นที่สำคัญในการผลิตไซโป้ว เนื่องจากพื้นที่แห่งนี้และบริเวณใกล้เคียง เป็นแหล่งเพาะปลูกที่สำคัญของหัวไซเท้าในอดีต ซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิตไซโป้ว และแม้ว่าวันนี้แหล่งผลิตหัวไซเท้าจะไม่มีปรากฏให้เห็นในพื้นที่ตำบลเจ็ดเสมียนหรือแม้แต่ในอำเภอโพธาราม มาเป็นระยะเวลากว่า 10 ปีแล้วก็ตาม แต่โรงงานผลิตไซโป้วที่ก่อตั้งขึ้นเมื่อ 30-40 ปีเหล่านั้น ก็ยังยืนหยัดอยู่มาได้จนถึงทุกวันนี้ เพียงแต่ได้รับเอาหัวไซเท้ามาจากแหล่งอื่นๆ ไม่ว่าจะเป็นจากนครสวรรค์ อุทัยธานี กำแพงเพชร กาญจนบุรี หรือจากอำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี ด้วยกันเอง เนื่องจากผู้ประกอบการ ส่วนใหญ่ได้สืบทอดวิธีการผลิตสินค้าชนิดดังกล่าวตกทอดกันมาไม่น้อยกว่า 2-4 รุ่น และความต้องการสินค้าชนิดนี้ของตลาดก็เพิ่มสูงขึ้นทุกปี กลายเป็นสินค้าของฝากที่ขึ้นชื่อของโพธาราม ไซโป้วหวานเจ้าเก่าแก่ของที่นี่ใช้ชื่อว่า "ไซโป้วหวานแม่กิมฮวย" ซึ่งเป็นเจ้าตำรับพลิกแพลงเอาไซโป้วทองเค็มแบบดั้งเดิม ที่คนแถวนี้ส่งปากคลองตลาดสมัยเมื่อ 20 กว่าปีก่อน มาทดลองดองหวานจนกระทั่งติดตลาดและติดใจนักชิมทั้งหลาย มีทั้งแบบหัวใหญ่ แบบขึ้น แบบฝอย แบบแฉ่น



รูปที่ 76 สถานที่ของไซโป้วแม่กิมฮวย วันที่ 20 พฤศจิกายน 2557

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

สถานที่ในการประกอบกิจกรรมประกอบด้วย 2 ส่วน คือ ส่วนของร้านจำหน่ายและโรงงาน หน้าวัดเจ็ดเสมียน และร้านขายของฝากกลุ่มนักท่องเที่ยวบริเวณถนนเพชรเกษมขาเข้ากรุงเทพฯ ทั้งสองส่วนมีพื้นที่กว้างขวาง สามารถขยายพื้นที่เพื่อรองรับกิจกรรมเพิ่มเติมได้ สภาพภูมิทัศน์สวยงาม ตกแต่งสถานที่ที่มีความกลมกลืนกับกิจกรรมการเรียนรู้ การเข้าถึงพื้นที่สามารถเดินทางโดยรถส่วนบุคคลและรถประจำทาง ร้านจำหน่ายสะดวกตา นักท่องเที่ยวสามารถสังเกตได้ง่าย

3.2) การจัดการในพื้นที่

สิ่งอำนวยความสะดวกมีพอเพียงเป็นพื้นฐานความต้องการสำหรับนักท่องเที่ยว เช่น ห้องสุขา ที่พักผ่อนแดด ถึงชยะ เป็นต้น โดยแยกเป็นสัดส่วนชัดเจน ทั้งพื้นที่จำหน่ายสินค้าและพื้นที่พักผ่อนอาศัยตามอิริยาบถ มีระบบการกำจัดขยะและน้ำทิ้ง สำหรับเรื่องความปลอดภัย ไม่มีอันตรายใดๆที่ต้องระมัดระวังเป็นพิเศษ

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

การสาธิตกระบวนการผลิตเป็นไปได้ยาก เนื่องจากมีการทำเป็นระบบอุตสาหกรรมและมีการหมักแบบหมุนเวียน ไม่ได้มีการผลิตทุกวัน แต่ทางโรงงานไซโป้วแม่กิมฮวยได้เล็งเห็นความสำคัญของการท่องเที่ยว จึงมีการสร้างจุดดึงดูดลูกค้า โดยการสร้างโชว์รูมขนาดย่อมเพื่อสาธิตกระบวนการผลิต กระบวนการหมักหัวไซเท้า ให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ และมีการสาธิตการชวยหัวไซโป้วซึ่งถือว่าเป็นความสามารถพิเศษของคนแถวนี้ ที่สามารถชวยได้บางมาก และหาชมได้ยาก นอกจากนี้สามารถแวะชมสินค้าและซื้อกลับไปเป็นของฝาก ซึ่งมีไซโป้วหลากหลายแบบให้เลือก และภายในบริเวณร้านมีมุมกาแฟ คอยให้บริการนักท่องเที่ยวเพิ่มเติมด้วย

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนมีส่วนร่วมช่วยในการประชาสัมพันธ์ร้าน ชุมชนได้รับผลประโยชน์จากร้านขายของฝาก ทำให้ดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามาในบริเวณเจ็ดเสมียน รวมถึงมีการจ้างงานบุคคลในพื้นที่ทำให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

มีบริษัททัวร์พานักท่องเที่ยวเข้ามาแวะซื้อสินค้า

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าชม (ยกเว้นรายจ่ายจากการซื้อสินค้า) เปิดบริการทุกวันเวลา 8.00 - 18.00 น หรือสอบถามข้อมูลได้ที่ คุณอำนวย แวทอง (คุณดี) ผู้ประกอบการและผู้บริหารโรงงานไขโป้วแม่กิมฮวย โทรศัพท์: 032-397-051, 081-806-1527

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

แต่งกายทั่วไป

7. อื่นๆ

สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง ได้แก่

1) ตลาดเก่า 119 ปี เจ็ดเสมียน ซึ่งอดีตเคยเป็นจุดศูนย์รวมของคนในตำบลในพื้นที่ใกล้เคียง เช่น บ้านส้อง คลองข่อย บางโหนด ดอนทราย ท่ามะขาม เป็นศูนย์รวมของความเจริญ เป็นตำบลเล็กๆที่เต็มไปด้วยความเจริญ และสิ่งอำนวยความสะดวก ปัจจุบันมีการปรับปรุงเป็นตลาดนัดตอนเย็นที่ขายของกิน ของใช้ ซึ่งเป็นของพื้นบ้านตั้งอยู่บนลานกว้างที่โอบล้อมด้วยบ้านเรือนไม้โบราณ ซึ่งมีลักษณะของสถาปัตยกรรมเป็นแบบตึกแถว แต่เป็นบ้านไม้ติด ๆ กันหลายห้องในแนวยาว และมีอายุนับร้อยปี แต่ก็มีอาคารบูรณะซ่อมแซม ให้คงรูปแบบเดิมไว้มากที่สุด ภายในมีพิพิธภัณฑ์ชุมชนที่ได้รวบรวมประวัติความเป็นมาของชุมชนแห่งนี้ ตั้งแต่ครั้งอดีตไว้ให้ชนรุ่นหลังได้ศึกษากันด้วย ซึ่งมีแผ่นภาพบอกเล่าเรื่องราว รวมถึงเครื่องมือเครื่องใช้ของบรรพบุรุษชุมชนในสมัยก่อนจัดแสดง มีบรรยากาศของชุมชนโดยรวมซึ่งยังคงความดั้งเดิมอันเรียบง่ายไร้การปรุงเอาไว้ได้เป็นอย่างดี รวมไปถึงเรื่องราวและความเป็นมาของชุมชนแห่งนี้ก็ค่อนข้างน่าสนใจ

2) โรงโม่รัตนโกสินทร์ 1 เป็นโรงโม่ เครื่องปั้นดินเผาที่มีชื่อเสียงของจังหวัดราชบุรี ได้รับรางวัลสินค้า OTOP 5 ดาวเป็นเครื่องการันตี ถึงงานช่างฝีมือที่เป็นหนึ่งไม่เป็นรองใคร ที่นี่มีงานเครื่องปั้นหลากหลาย ตั้งแต่ชิ้นเล็กจนถึงชิ้นใหญ่ ทั้งขายส่งและปลีก เหมาะสำหรับเป็นของที่ระลึกและเครื่องใช้ที่ยังใช้เก็บไว้นานยังมีคุณค่า และยังมีกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้ทดลองปั้นโม่ได้อีกด้วย โดยที่การผลิตเครื่องปั้นดินเผาจะใช้เชื้อเพลิงฟืนภูมิปัญญาชาวบ้านแบบดั้งเดิม นอกจากนี้สามารถแวะเป็นจุดพักรถ ถ่ายรูปเป็นที่ระลึกกับโม่ มังกรสัญลักษณ์ของจังหวัดราชบุรี และยังมีบริการกาแฟจากร้าน C Coffee Kitchen และอาหารบรรยากาศดีไว้บริการให้กับนักท่องเที่ยวอีกด้วย



รูปที่ 77 รายละเอียดสถานที่โรงโองรัตนโกสินทร์ 1 วันที่ 20 พฤศจิกายน 2557

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 20 เต้าหู้ดำโพธาราม

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

เต้าหู้ดำ โพธาราม

2. กิจกรรม

ถ้ามีโอกาสเดินทางไปยังอำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี สิ่งที่หลายคนต้องซื้อกลับมาเป็นของฝากต้องนึกถึง “เต้าหู้ดำ” สำหรับสูตรต้นตำรับ ที่ได้รับการบอกเล่า คือ “เต้าหู้ดำแม่เล็ก” ึ่งเป็นที่รู้จักของคนในละแวกนี้ โดยมี นางเซียมจู แซ่ฉั่ว หรือแม่เล็ก เป็นเจ้าของสูตรเต้าหู้ดำของโพธารามเป็นสูตรดั้งเดิม โดยส่วนผสมที่ใช้ประกอบไปด้วย ผงพะโล้ และน้ำตาลทราย เกลือทะเล อบเชย โป๊ยกั๊ก ซึ่งเทคนิคการต้มอยู่ที่การใช้ไฟปานกลางและใช้เวลาในการต้มนานถึง 3 วัน โดยจะไม่มีการใส่สารกันบูดแต่อย่างใด อย่างไรก็ตาม หัวใจสำคัญของเต้าหู้ดำแม่เล็ก คือ การเลือกเต้าหู้คุณภาพดีจากโรงงานที่สั่งซื้อเป็นประจำ เพราะเป็นเต้าหู้ที่ใช้ถั่วเหลือง 100% ไม่มีส่วนผสมของแป้ง เหมือนกับโรงงานเต้าหู้อื่นๆ ซึ่งที่ผ่านมา เคยมีโรงงานเต้าหู้หลายแห่งเคยทดลองนำเต้าหู้มาให้เราทดลองต้ม แต่ก็ไม่ได้รับรสชาติที่ต้องการ ต้องเปลี่ยนมาใช้เต้าหู้รายเดิม แม้ว่าเต้าหู้แผ่นจะเล็กกว่าโรงงานอื่นๆ แต่ได้เต้าหู้ดำที่มีรสชาติที่ต้องการ รสชาติของเต้าหู้ดำ จะออกหวานเค็ม เหมือนกับพะโล้ สามารถกินเปล่าได้เลย หรือ ถ้าต้องการนำไปปรุงอาหารเพิ่มก็ได้ โดยทางร้านมีเมนูแนะนำให้แก่ลูกค้า ได้แก่ ยำเต้าหู้ดำ เต้าหู้ดำผัดกระเพรา แกงป่าเต้าหู้ดำ เต้าหู้ดำผัดถั่วงอก และพะโล้ เป็นต้น



รูปที่ 78 เต้าหู้ดำแม่เล็ก วันที่ 21 พฤศจิกายน 2557

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

ร้านเต้าหู้ดำตั้งอยู่ที่ บ้านเลขที่ 17 ถ. ราษฎรอุทิศ หรือ ซอยจับกั้ง ต.โพธาราม อ.โพธาราม จ.ราชบุรี 70120 พื้นที่ทำกิจกรรมมีอย่างจำกัด ไม่สามารถขยายได้เพิ่มเติม แต่มีสถานที่จอดรถรองรับลูกค้า และนักท่องเที่ยว การเดินทางไปมาสะดวก อยู่ภายในตลาดโพธาราม สามารถสอบถามเส้นทางคนในละแวกนั้นได้

3.2) การจัดการในพื้นที่

สิ่งอำนวยความสะดวกยังไม่พอเพียงเป็นพื้นฐานความต้องการสำหรับนักท่องเที่ยว เช่น ห้องสุขา ที่พักบังฝนแดด ถึงชยะ เป็นต้น โดยแหล่งท่องเที่ยวดังกล่าวยังไม่มีมาตรการรักษาความปลอดภัย การจัดการขยะ การจัดการคุณภาพเสียง การจัดการคุณภาพน้ำ และมาตรการเฝ้าระวังและป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรมอย่างเป็นระบบ

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

เยี่ยมชมกระบวนการผลิตเต้าหู้ดำ ซึ่งเป็นอีกหนึ่งของกินขึ้นชื่อของจังหวัดราชบุรี เต้าหู้ดำนั้นอุดมไปด้วยสรรพคุณจากสมุนไพรที่ใช้ต้ม และผลิตจากเต้าหู้ถั่วเหลืองแท้ที่ไม่มีส่วนผสมของแป้งนำมาต้มโดยใช้ไฟปานกลางและใช้เวลาในการต้มนานถึง 3 วัน ต้มในน้ำปรุงที่มีส่วนผสมของผงพะโล้ น้ำตาลทราย เกลือทะเล อบเชยและโป๊ยกั๊ก นอกจากนี้ยังสามารถซื้อสินค้ากลับไปเป็นของฝากได้อีกด้วย

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนมีส่วนช่วยในการประชาสัมพันธ์ เพื่อสร้างจุดดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของดี/ของฝากประจำอำเภอโพธาราม

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าชม (ยกเว้นรายจ่ายจากการซื้อสินค้า) เปิดทุกวัน ช่วงเวลา 7.00 - 18.00 น. ติดต่อขอข้อมูลเพิ่มเติม คุณลุงณรงค์ 032-231-429, 086-758-5490 เพื่อสำรองคิวล่วงหน้า

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

แต่งกายทั่วไป

7. อื่นๆ

สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง ได้แก่ The Blooms Orchid Park (อ.บางแพ) เป็นสถานที่ท่องเที่ยวแห่งใหม่ของจังหวัดราชบุรีมีเนื้อที่ประมาณ 100 ไร่ ภายในมีม้าน้ำด้วยสวนป่าและอุทยานกล้วยไม้ มีพันธุ์ไม้หายาก เช่น ก้านกระรอก พญา สรรภี มะหาด ตะกร้อ และมีกล้วยไม้เกาะติดบนต้นไม้ใหญ่แบบธรรมชาติ กล้วยไม้ลูกผสมสายพันธุ์ต่างๆ เช่น Dendrobium Aranda Mokara Aranthera Arachnis Vanda Oncidium ที่ออกดอกสวยงามตลอดทั้งปี มีโซนสวนจัดแต่งที่มีพันธุ์กล้วยไม้หายากและมีมุมถ่ายรูปสวยงามมากมายท่ามกลางสวนกล้วยไม้ตัดดอกส่งออกขนาดใหญ่ เส้นทางเดินชมอุทยานสะตวงร่มรื่น นอกจากนี้ในส่วนต่อขยายจะมีฝูงนกยูงในกรงเปิดท่ามกลางธรรมชาติ มีเส้นทางจักรยาน เข้าชมแปลงทุ่งนาเขียวขจีและกระบือเหมาะเป็นสถานที่พักผ่อนสำหรับทุกวัย นอกจากนี้ยังมีเรือนกาแฟและห้องขายของที่ระลึกไว้คอยบริการนักท่องเที่ยวอีกด้วย



รูปที่ 79 สถานที่ The Blooms Orchid Park วันที่ 20 พฤศจิกายน 2557

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 21 ซีอิ๊วโบราณ สิงห์บิน

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

ซีอิ๊วโบราณ

2. กิจกรรม

โรงงานซีอิ๊วตราสิงห์บิน เป็นโรงงานผลิตซีอิ๊วและซอสถั่วเหลืองสูตรจีนโบราณ ดำรับแต่จิว-กวางตุ้ง ของชาวดำเนินสะดวก ที่สืบทอดจากบรรพบุรุษชาวจีนด้วยประสบการณ์ของผู้ก่อตั้งที่ได้ผลิตเพื่อขายแบบครัวเรือนกว่า 80 ปี จนกระทั่งเริ่มก่อตั้งโรงงานเพื่อผลิตเป็นโรงงานอุตสาหกรรมในปี พ.ศ. 2526 ที่อำเภอดำเนินสะดวก ภายใต้ชื่อสินค้า ตราสิงห์บิน จากอดีตจนถึงปัจจุบันนับเป็นรุ่นที่ 3 โดยสินค้าเป็นที่รู้จักในกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนที่นิยมบริโภคซีอิ๊วสูตรดั้งเดิม (สูตรจีนโบราณ) มีชื่อเรียกติดปากว่า “ซีอิ๊วดำเนินฯ” หรือ “ซีอิ๊วบังเซียง” หรือ “ซีอิ๊วบางช้าง” ซึ่งเป็นชื่อที่ตั้งของอำเภอดำเนินสะดวกในอดีต โรงงานผลิตซีอิ๊วตราสิงห์บิน มีการรักษาคุณภาพและคงกรรมวิธีการผลิตอันเป็นเอกลักษณ์ คงคุณค่าทางประวัติศาสตร์และรักษาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไว้เป็นอย่างดี ต่างจากซีอิ๊วหรือซอสปรุงรสที่มีขายทั่วไปตามท้องตลาดที่ใช้สารเคมีในการเร่งกระบวนการหมักและใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาช่วยในกระบวนการผลิต โดยโรงงานซีอิ๊วตราสิงห์บินได้สร้างเป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้แห่งใหม่ของจังหวัดราชบุรีเพื่อเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวบริเวณใกล้เคียง คือ ตลาดน้ำดำเนินสะดวกและตลาดน้ำอัมพวา



รูปที่ 80 กิจกรรมของซีอิ๊วโบราณ สิงห์บิน วันที่ 21 พฤศจิกายน 2557

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

สถานที่ในการประกอบกิจกรรมประกอบด้วย 2 ส่วน คือ ส่วนของร้านจำหน่ายและโรงงาน ทั้งสองส่วนมีพื้นที่กว้างขวาง สามารถขยายพื้นที่เพื่อรองรับกิจกรรมเพิ่มเติมได้ สภาพภูมิทัศน์สวยงาม ตกแต่งสถานที่มีความกลมกลืนกับกิจกรรมการเรียนรู้ การเข้าถึงพื้นที่สามารถเดินทางโดยรถส่วนบุคคลและรถประจำทาง ร้านจำหน่ายสะดวกตา นักท่องเที่ยวสามารถสังเกตได้ง่าย

3.2) การจัดการในพื้นที่

สิ่งอำนวยความสะดวกมีพอเพียงเป็นพื้นฐานความต้องการสำหรับนักท่องเที่ยว เช่น ห้องสุขา ที่พักผ่อนแดด ถังขยะ เป็นต้น โดยแยกเป็นสัดส่วนชัดเจน ทั้งพื้นที่จำหน่ายสินค้าและพื้นที่ผลิต มีระบบการกำจัดขยะและน้ำทิ้ง สำหรับเรื่องความปลอดภัยไม่มีอันตรายใดๆที่ต้องระวังเป็นพิเศษ

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

เยี่ยมชมกระบวนการผลิตซีอิ๊วแบบแบบโบราณที่ใช้กระบวนการหมักแบบจีนโบราณ ซึ่งเป็นการหมักเมล็ดถั่วเหลืองและใช้เกลือทะเลแท้มาหมักตามธรรมชาตินานนับปี ภายในโถงม้งกรที่มีคุณสมบัติแตกต่างจากโถงม้งกรที่ใช้กันตามครัวเรือน ซึ่งมีการคัดเลือกดินและผลิตในแบบเฉพาะสำหรับใช้หมักซีอิ๊วเพื่อให้ได้ซีอิ๊วที่มีกลิ่นรสเฉพาะตัวและโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ นอกจากนี้สามารถเยี่ยมชมบริเวณการผลิตซีอิ๊วตั้งแต่บริเวณหมัก บริเวณเก็บเกลือในถังไม้ไผ่ที่สามารถรักษาคุณภาพเกลือได้ดีกว่าการเก็บในโรงปิด รวมถึงขั้นตอนการผลิตอื่นๆจนได้เป็นเป็นซีอิ๊วบรรจุขวด นอกจากนี้ซีอิ๊วตราสิงห์บิณยังมีการใช้เหลียว (น้ำตาลทรายแดงเคี้ยวไฟจนได้คาราเมลที่มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว) ในการปรุงแต่งกลิ่นรส ซึ่งเป็นกระบวนการผลิตแบบภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่มีการสืบทอดมากกว่า 80 ปี นอกจากนี้ แวะชมสินค้าเพื่อนำกลับไปของฝากหรือนำไปรับประทานเองที่บ้านได้อีกด้วย

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนมีส่วนช่วยในการประชาสัมพันธ์ เพื่อสร้างเป็นจุดเรียนรู้การผลิตซีอิ๊วโบราณ ทำให้ดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามาในบริเวณดำเนินสะดวก รวมถึงมีการจ้างงานบุคคลในพื้นที่ทำให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าชม (ยกเว้นรายจ่ายจากการซื้อสินค้า) สามารถเข้าชมแบบส่วนตัวหรือเป็นหมู่คณะ โดยเปิดจันทร์ - เสาร์ ช่วงเวลา 8.00 - 18.00 น. ติดต่อคุณคมสัน ศรีวัฒนา ผู้ประกอบการโรงงานซีอิ๊วตราสิงห์บิณ (ห้างหุ้นส่วนจำกัดเหลียงแสงเฮงฮวด) โทรศัพท์: 032-254-420 / 086-361-1698 เพื่อสำรองคิวล่วงหน้า

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

แต่งกายทั่วไป

7. อื่นๆ

สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง ได้แก่

1) ตลาดน้ำดำเนินสะดวก หรือที่รู้จักกันทั่วไปในนามตลาดน้ำคลองต้นเข็ม เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงมากของราชบุรี รัชกาลที่ 4 โปรดเกล้าฯ ให้ขุดคลองดำเนินสะดวกระยะทางกว่า 32 กิโลเมตร เชื่อมแม่น้ำแม่กลองที่บางนกแขวกกับแม่น้ำท่าจีนที่ประตูน้ำบางยาง และมีคลองซอยเล็ก ๆ มากมาย ทำให้ชาวบ้านในราชบุรี สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร สามารถเดินทางติดต่อกันทางน้ำได้สะดวก ตลาดน้ำดำเนินสะดวกเริ่มค้าขายตั้งแต่เช้าตรู่ไปจนถึงช่วงประมาณ 12.00 น. นอกจากนี้มีเรือพายบริการนำเที่ยวพาไปดูสวน การทำน้ำตาลสดและชมวิถีชีวิตริมฝั่งคลอง

2) ตลาดน้ำคลองโพธิ์หัก เป็นคลองเล็กๆ ที่แยกจากคลองดำเนินสะดวกที่บริเวณหลัก 5 โดยปกติจะเริ่มตั้งตลาด เวลา 05.00 น. เรือจะไป เรือจะมากที่สุดช่วงเวลา 06.30-08.00 น. จนถึงเวลา 11.00 น. มีเรือพ่อค้าแม่ค้าที่นำของมาขายตลอดลำคลอง ซึ่งทอดตัวผ่านบ้านหลักห้า

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 22 น้ำปลาตราหน่อไม้

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

น้ำปลาโพธาราม (ตราหน่อไม้)

2. กิจกรรม

อำเภอโพธารามนั้นมีแม่น้ำแม่กลองไหลผ่านซึ่งเป็นแม่น้ำที่อุดมสมบูรณ์ น้ำปลานับเป็นภูมิปัญญาของคนไทยที่อาศัยอยู่ตามที่ราบลุ่มแม่น้ำ รู้จักทำไว้กินเองในครัวเรือนมาเป็นช้านานแล้ว ทั้งไทย เขมร ลาว จีน ในเมืองราชบุรี ล้วนแล้วแต่ทำน้ำปลาไว้กินเองกันทั้งนั้น โดยเฉพาะหลังจากฤดูน้ำหลาก จะมีปลาเล็กปลาน้อยซังอยู่นอกจากริมน้ำ ปลา ยังกลายเป็นธุรกิจที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งของชาวจีนแถบอำเภอโพธารามในปัจจุบันอีกด้วย ปัจจุบันน้ำปลาโพธาราม ตรา หน่อไม้ มีการปรับตัวเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรมอย่างเต็มตัว และมีการเปลี่ยนมือเจ้าของกิจการ ทำให้รากวัฒนธรรมที่หลงเหลืออยู่เป็นเพียงตำนานน้ำปลาโพธาราม เพราะทุกวันนี้โรงงานน้ำปลาในโพธารามแทบทุกแห่งหันมาใช้ปลากระตักจากทะเลมาหมักแทน เพราะมีปริมาณมากและหาได้ง่าย แถมยังมีราคาถูกกว่าพวกปลาชิวปลาสร้อย



รูปที่ 81 สถานที่ผลิตน้ำปลา ตรา หน่อไม้ วันที่ 21 พฤศจิกายน 2557

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

ไม่มีพื้นที่ประกอบกิจกรรม

3.2) การจัดการในพื้นที่

ไม่มีระบบการจัดการในพื้นที่สำหรับการรองรับนักท่องเที่ยว

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

ไม่มีกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการแปรรูป เนื่องจากมีการผลิตในรูปแบบอุตสาหกรรม

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

ไม่มีส่วนร่วมขององค์กร และชุมชนในบริเวณใกล้เคียง

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ไม่มีความพร้อมในการต้อนรับนักท่องเที่ยว

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

-

7. อื่นๆ

-

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 23 โรงงานโอ่งรัตนโกสินทร์

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

โรงโอ่งรัตนโกสินทร์

2. กิจกรรม

ทางโรงโอ่งรัตนโกสินทร์ มีวิทยากรให้ความรู้ในตั้งแต่ขั้นตอนการผลิต เช่น การเตรียมวัตถุดิบ, การขึ้นรูปผลิตภัณฑ์, การตกแต่งผลิตภัณฑ์ก่อนเผาดิน, การเผาดิน, การตกแต่งผลิตภัณฑ์หลังเผาดิน, การเผาเคลือบ, การตกแต่งผลิตภัณฑ์เมื่อเผาเคลือบแล้ว นักท่องเที่ยวสามารถทดลองปั้นเครื่องปั้นดินเผาด้วยตนเอง เพื่อเป็นของฝากจากฝีมือนักท่องเที่ยวและ ชมเครื่องปั้นดินเผาในรูปแบบต่างๆ เช่น ภาชนะบรรจุอาหาร เครื่องใช้ไม้สอย เฟอร์นิเจอร์ แจกัน โอ่ง และ สินค้าต่างๆ มากมาย



รูปที่ 82 โรงโอ่งรัตนโกสินทร์ วันที่ 21 พฤศจิกายน 2557

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

พื้นที่ของโรงโอ่งรัตนโกสินทร์บนพื้นที่ 5 ไร่ ด้านหน้าของโรงโอ่งรัตนโกสินทร์เป็นลานจอดรถสามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้จำนวนมาก ด้านขวามีร้านค้าแปสดเพื่ออำนวยความสะดวกกับนักท่องเที่ยว ส่วนทางด้านซ้ายมีห้องแสดงผลภัณฑ์และขายสินค้าของโรงโอ่งรัตนโกสินทร์เป็นจำนวนมาก ส่วนด้านในของ

โรงโอบรัตนโกสินทร์เป็นที่เก็บผลิตภัณฑ์และมีพื้นที่ในการจัดกิจกรรมเรียนรู้การผลิตต่างๆตั้งแต่ขั้นตอนการเลือกวัตถุดิบจนกระทั่งขั้นตอนการเผาโอบ

3.2) การจัดการในพื้นที่

สิ่งอำนวยความสะดวกมีพอเพียงเป็นพื้นฐานความต้องการสำหรับนักท่องเที่ยว เช่น ห้องสุขา ที่พัก บังฝนแดด ถังขยะ เป็นต้น โดยแยกเป็นสัดส่วนชัดเจน ทั้งพื้นที่จำหน่ายสินค้าและพื้นที่ผลิต สำหรับเรื่องความปลอดภัยไม่มีอันตรายใดๆที่ต้องระวังเป็นพิเศษ

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

โรงโอบรัตนโกสินทร์ได้เปิดบุคคลต่างๆ และคณะ สามารถเข้าเยี่ยมชม ขั้นตอนการผลิตตั้งแต่ขั้นตอนเลือกแหล่งดิน, เครื่องและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต, การปั้น, การทำลวดลายต่างๆ และขั้นตอนการเผาโอบ

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

เป็นโรงงานผลิตของเอกชน การลงทุนทั้งหมดจึงเป็นของภาคเอกชน แต่เปิดให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว และเรียนรู้เกี่ยวกับการผลิตโอบในรูปแบบต่างๆ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และเป็นการสร้างงานให้กับชุมชน

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ทางโรงงานเปิดให้บุคคลภายนอก เป็นคณะนักเรียน นักศึกษา ออบต. เทศบาล องค์กรต่างๆ เข้าชม โรงงานตั้งแต่ 20 ท่านขึ้นไป โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น (กรุณาติดต่อล่วงหน้า 1 สัปดาห์) สามารถติดต่อที่ 032-316-792, 032-316-806, 081-941-8510 fax : 032-316-793 Email: rsc_12@hotmail.com, rk.ceramic4@gmail.com

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

แต่งกายทั่วไป

7. อื่นๆ

สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง ได้แก่

1) ตลาดน้ำดำเนินสะดวก หรือที่รู้จักกันทั่วไปในนามตลาดน้ำคลองต้นเข็ม เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงมากของราชบุรี รัชกาลที่ 4 โปรดเกล้าฯ ให้ขุดคลองดำเนินสะดวกระยะทางกว่า 32 กิโลเมตร เชื่อมแม่น้ำแม่กลองที่บางนกแขวกกับแม่น้ำท่าจีนที่ประตุน้ำบางยาง และมีคลองซอยเล็ก ๆ มากมาย ทำให้ชาวบ้านในราชบุรี สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร สามารถเดินทางติดต่อกันทางน้ำได้สะดวก ตลาดน้ำดำเนินสะดวกเริ่มค้าขายตั้งแต่เช้าตรู่ไปจนถึงช่วงประมาณ 12.00 น. นอกจากนี้มีเรือพายบริการนำเที่ยวพาไปดูสวน การทำน้ำตาลสดและชมวิถีชีวิตริมฝั่งคลอง

2) ตลาดน้ำคลองโพธิ์หัก เป็นคลองเล็กๆ ที่แยกจากคลองดำเนินสะดวกที่บริเวณหลัก 5 โดยปกติจะเริ่มตั้งตลาด เวลา 05.00 น. เรือจะไป เรือจะมากที่สุดช่วงเวลา 06.30-08.00 น. จนถึงเวลา 11.00 น. มีเรือพ่อค้าแม่ค้าที่นำของมาขายตลอดลำคลอง ซึ่งทอดตัวผ่านบ้านหลักห้า

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 24 หมู่บ้านไทยทรงดำราชบุรี

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

กลุ่มชาติพันธุ์ไทยทรงดำ (ลาวโซ่ง) บ้านบัวงามและบ้านดอนคลัง อ.ดำเนินสะดวก จ.ราชบุรี

2. กิจกรรม

ชาวโซ่งในจังหวัดราชบุรีในปัจจุบันนี้ ส่วนใหญ่อพยพมาจากเพชรบุรี และบางส่วนมาจากจังหวัด นครปฐม แต่แหล่งเดิมของชาวโซ่งอยู่ที่อาณาบริเวณเมืองแฉ่ง คือ เมืองเตียนฟู ประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยม เวียดนามและเมืองต่างๆ ในบริเวณตะเข็บรอยต่อกับสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวโดยส่วนหนึ่งเข้ามาตั้งหลักแหล่งที่บ้านตลาดควาย อำเภोजอมบึง บ้านดอนคลัง บ้านบัวงาม บ้านโคกตบเป็ด อ.ดำเนินสะดวก บ้านดอนคา บ้านตากแดด บ้านดอนพรม อ.บางแพ และที่บ้านหัวเขาจีน ต.ห้วยยางโทน อ.ปากท่อ

หมู่บ้านตำบลบัวงามเดิมที่ชนชาวบ้านบัวงามเป็นชาวไทยทรงดำที่อพยพมาจากเพชรบุรี มาตั้งรกรากที่ดอนข่อย และดอนคอกว๊ว โดยมีดอกบัวเผื่อน (บัวขาว) เป็นจำนวนมาก ชาวบ้านจึงเรียกว่าบัวลอยตามภาษาไทยทรงดำ ต่อมาเปลี่ยนชื่อตามภาษาราชการ เป็นบ้านบัวงาม หรือ ต.บัวงาม และต่อมาได้ร่วมกับตำบลดอนข่อยเข้าอีก ชาวโซ่งมีวัฒนธรรมประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น อาทิ การทอผ้าฝ้ายลายแดงไหมการคาดผมทรงมวยแบบต่างๆ ของสตรีชาวไทยทรงดำ ประเพณีการเล่นเรียกว่า เล่นคอนฟ้อนแคน ประเพณีเสนเรือ ประเพณีตำข้าวเม่า ประเพณีแต่งขวัญ ประเพณีปาดตง

ชาวไทยทรงดำที่ตำบลบัวงามยังอนุรักษ์วัฒนธรรมและประเพณีของตนไว้ อาทิ ชาวไทยทรงดำที่นี้ยังใช้ภาษาท้องถิ่น(ภาษาลาวโซ่ง) สื่อสารกันอยู่ ยังมีพิธีกรรมเสนเรือ(พิธีเซ่นไหว้ผีเรือ) การประกอบพิธีเอ็ดเฮว(การทำสิ่งของให้ผู้ตาย) ถึงแม้ปัจจุบันการปลูกบ้านเรือนจะคล้ายคนไทยแต่ยังคงอนุรักษ์บ้านเรือนแบบไทยทรงดำอยู่ รวมถึงวัฒนธรรมด้านอาหารพื้นเมืองที่ยังคงรักษาไว้เช่น จูบผัก แกงผำ เลือดดำ เป็นต้น



รูปที่ 83 สัมภาษณ์หมู่บ้านไทยทรงดำราชบุรี วันที่ 5 มกราคม 2558



รูปที่ 84 สัมภาษณ์หมู่บ้านไทยทรงดำราชบุรี วันที่ 5 มกราคม 2558

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

มีลักษณะเป็นชุมชนไทยทรงดำที่อาศัยอยู่กระจัดกระจายในหมู่บ้าน ชุมชนไทยทรงดำจะมีอยู่หลายตำบลในจังหวัดราชบุรี ซึ่งในการรวมกลุ่มเพื่อจัดกิจกรรมและพบปะ จะจัดในลักษณะงานปีโดยมีการเวียนเจ้าภาพในแต่ละครั้งว่าจะจัดที่อำเภอใดหรือจังหวัดใด โดยมีการจัดทำปฏิทินประจำปี ซึ่งกิจกรรมที่จัดจะไม่สามารถพบเห็นได้โดยทั่วไป ในช่วงเดือนเมษายนของทุกปีจะมีงานประเพณีไทยทรงดำซึ่งถือเป็นงานรื่นเริงสังสรรค์ของชาวลาวโซ่ง โดยจะหมุนเวียนกันจัดไปตามหมู่บ้านต่างๆ งานประเพณีไทยทรงดำคือ การเล่นรำแคน สำเนียงโซ่งที่มีกบฏุด "ไปอินงานทรงหล้า" ที่จริงมาจากจากอินกอนฟอนแกนในอดีต ที่มีกิจกรรมการโยนลูกช่วงเชิงกอน รำแคน วานสาว ซึ่งต้องปรับเปลี่ยนกวีลีชีวิตในปัจจุบัน ได้เริ่มฟื้นฟูที่ ตำบลหนองปร่ง อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี เมื่อพี่น้องชาวหนองปร่งจัดงาน พี่น้องต่างจังหวัดก็มาร่วม พี่น้องต่างอำเภอต่างหมู่บ้านก็มาร่วม ต่อมาหมู่บ้านต่าง ๆ จัดงานบ้างชาวหนองปร่ง ก็จะไปร่วมงานกับเขาเช่นกัน เป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมอย่างเด่นชัด จังหวัดที่ไปมาหาสู่กันมีดังนี้ จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดราชบุรี และจังหวัดชุมพร

3.2) การจัดการในพื้นที่

ในงานประเพณีไทยทรงดำ จะเป็นการจัดงานกิจกรรมโดยชาวบ้านร่วมแรงกันจัดงานขึ้นเอง ซึ่งในแต่ละพื้นที่จะจัดเตรียมสถานที่จัดงานที่เพียงพอต่อการรองรับการรวมตัวกันของชุมชนไทยทรงดำในทุกๆ จังหวัดที่เข้าร่วม รวมถึงการจัดทำอาหารพื้นเมืองเลี้ยงแขกในงานที่มาร่วมงานประเพณีด้วย

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

ในชุมชนไทยทรงดำบ้านบัวงามและบ้านดอนคลังเป็นเพียงชุมชนไทยทรงดำกลุ่มเล็ก จึงมิได้มีการจัดการให้ความรู้แก่นักท่องเที่ยว อย่างไรก็ตามหากต้องการศึกษากิจกรรมที่ให้ความรู้เกี่ยวกับไทยทรงดำสามารถศึกษาได้ที่ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำ อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

เป็นการร่วมมือกันเองในชุมชนไทยทรงดำ เพื่อสืบสานและเผยแพร่วัฒนธรรม โดยยังไม่มีหน่วยงานรัฐบาลและเอกชนเข้ามามีส่วนช่วยในการประชาสัมพันธ์ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าชม

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

แต่งกายทั่วไป

7. อื่นๆ

การศึกษาวิถีชีวิตของชาวไทยทรงดำที่ยังมีวิถีชีวิตและวัฒนธรรมไทยทรงดำดั้งเดิมคือที่ ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำ เป็นที่เก็บรวบรวมภาพชีวิตความเป็นอยู่ในอดีตของชาวลาวโซ่งให้คนรุ่นหลังได้ศึกษา ภายในศูนย์ฯ มีการจัดแสดงเครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน บ้านจำลอง อักษรดั้งเดิม สาธิต การทอผ้า และขายสินค้าของที่ระลึก เช่น เสื้อผ้า กระเป๋า เครื่องประดับ เปิดให้เข้าชมทุกวัน โดยไม่เสีย ค่าใช้จ่าย ตั้งแต่เวลา 08.30-17.00 น. หากนักท่องเที่ยวมาเป็นหมู่คณะและต้องการจะชมการแสดงประเพณี พื้นบ้าน เช่น พิธีเสนเรือน (เช่นผีบ้าน) การอ้อนกอน การเล่นลูกช่วง การพ้อนแคน สามารถติดต่อล่วงหน้าได้ โดยมีค่าใช้จ่าย ภายในบริเวณศูนย์วัฒนธรรมฯ ยังมีบริการบ้านพักลักษณะเป็นบ้านแบบไทยทรงดำ

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 25 ตลาดร้อยปีสามชุก

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

ตลาด 100 ปี สามชุก

2. กิจกรรม

ตลาดสามชุก เป็นตลาดที่มีการติดต่อค้าขายและแลกเปลี่ยนสินค้าที่สำคัญในอดีตเมื่อ 100 กว่าปีก่อน ตั้งอยู่ริมแม่น้ำท่าจีน จังหวัดสุพรรณบุรี ได้รับการพัฒนาภายหลังจาก การเปลี่ยนแปลงระบบขนส่งจากการเดินทางทางน้ำมาสู่การเดินทางทางบก ทำให้คนหันหลังให้กับแม่น้ำท่าจีน ส่งผลให้ความสำคัญของตลาด แลกเปลี่ยนสินค้าน้ำเริ่มลดลง บรรยากาศการค้าขายในตลาดสามชุกเริ่มซบเซา ประกอบกับมีประกาศแจ้ง รื้อถอนอาคารตลาดเก่าจากราชพัสดุเพื่อสร้างตลาดใหม่ ทำให้คนในชุมชนที่เห็นคุณค่าตลาดเก่าเกิดการรวมตัว เป็นคณะกรรมการพัฒนาตลาดสามชุกเชิงอนุรักษ์ระดมความคิดเห็นทางอนุรักษ์ตลาดและที่อยู่ของตนไว้ และหาทางฟื้นคืนชีวิตชีวาขึ้นมาอีกครั้ง เป็นที่มาของกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ใช้การท่องเที่ยวศึกษาวิถีชีวิตชุมชนดั้งเดิม ประวัติศาสตร์ชุมชน เช่น ลักษณะการก่อสร้างแบบตลาดจีนโบราณ อาคารไม้โบราณที่พบเห็นได้ตลอดแนวทางเดิน 2 ข้างทาง ศิลปะตกแต่งอาคารไม้โบราณ ลวดลายฉลุไม้ที่เรียกว่าลายขนมปังขิง พิพิธภัณฑสถานชุมชนบ้านจันง ๓ โรงแรมอุดมโชค ร้านกาแฟท่าเรือส่ง ร้านถ่ายภาพศิลปวัฒนธรรมชาติ ล่องเรือแม่น้ำท่าจีน เป็นต้นนอกจากนี้นักท่องเที่ยวสามารถเลือกซื้อสินค้า ของที่ระลึก และอาหาร อาทิ ข้าวห่อใบบัว สาเล่ หมี่กรอบ ขนมไทย ขนมดอกจอก ขนมกง ทองหยิบ ทางหยอดฝอยทอง ขนมมัน ขนมเผือก ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมตาล ขนมไข่ปลา เป็นต้น ทำให้ตลาดสามชุกแห่งนี้ได้รับขนานนามว่าตลาด 100 ปี พิพิธภัณฑสถานมีชีวิต ด้วยความร่วมมือกันของชุมชน ทำให้ตลาดสามชุก เป็นตลาดโบราณที่กลับมามีชีวิตอีกครั้ง และเป็นต้นแบบให้กับอีกหลายๆตลาดที่มีอายุเก่าแก่ ได้กลับมาค้าขายกันเช่นอดีต โดยปรับปรุงดูแล และยังคงรักษารูปแบบดั้งเดิมเมื่อนับร้อยปี จนกระทั่งปี พ.ศ. 2552 ชุมชนสามชุกตลาดร้อยปี ได้รับรางวัลมรดกโลก ประเภทอนุรักษมรดกวัฒนธรรมแห่งเอเชียแปซิฟิก จากองค์การยูเนสโก



รูปที่ 85 บรรยากาศตลาดร้อยปีสามชุก วันที่ 10 มกราคม 2558

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม กล่าวคือ ตลาดสามชุกเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีความโดดเด่นในด้านประวัติศาสตร์ชุมชน มีพื้นที่ประมาณ 10 ไร่ ตัวอำเภอยังเป็นตลาดเก่าที่สร้างด้วยไม้เรียงติดกัน อยู่ริมฝั่ง

ตะวันตกของแม่น้ำท่าจีน ภาพวิถีชีวิตของผู้คนในชุมชน, สถาปัตยกรรมโบราณ เิงชายไม้แกะสลัก อาคาร พิพิธภัณฑสถานบ้านขุนจำนงค์ จินารักษ์ - ร้านขายยาจีน - ไทยโบราณ - ร้านกาแฟโบราณ -ร้านถ่ายรูปโบราณ ฯลฯ ยังคงมีสภาพ และรูปแบบเดิมเหมาะแก่การอนุรักษ์มีบริเวณที่ติดกับแม่น้ำท่าจีนสามารถล่องเรือเยี่ยมชม แม่น้ำท่าจีนได้ ภายในตัวตลาดคึกคักไปด้วยสินค้านานาชนิด ทั้งของที่ระลึก อาหารคาว อาหารหวาน และ สิ่งของอุปโภค-บริโภคพื้นฐาน สามารถเข้าเยี่ยมชมได้ตลอดวัน มีอากาศถ่ายเทสะดวก มีสภาพภูมิทัศน์ ค่อนข้างสวยงาม และมีความโดดเด่นในด้านสถาปัตยกรรม พื้นที่มีศักยภาพและมีความเหมาะสมต่อการเป็น แหล่งท่องเที่ยว มีลานประกอบกิจกรรมและพิพิธภัณฑสถานบริเวณกลางตลาด มีพื้นที่เพียงพอต่อการรองรับ นักท่องเที่ยวในปัจจุบันและรองรับการขยายตัวในอนาคต การเดินทางเข้าสู่ตัวตลาดเข้าถึงได้โดยง่ายมีทางเข้า- ออกสะดวกสบาย มีป้ายบอกทางเป็นระยะ มีพื้นที่สำหรับจอดรถส่วนตัว และมีระบบขนส่งสาธารณะให้บริการ เป็นประจำทุกวัน หากขึ้นรถโดยสารประจำทางปรับอากาศสามารถขึ้นได้ที่สถานีปรับอากาศสายใต้ และ หมอชิต (กรุงเทพฯ-ท่าช้าง)

การจัดการในพื้นที่

สิ่งอำนวยความสะดวกมีพอเพียงตามความต้องการพื้นฐานสำหรับนักท่องเที่ยว เช่น ห้องสุขา ที่พัก บังฝนแดด ถังขยะ เป็นต้น โดยแยกเป็นสัดส่วนชัดเจน มีระบบการบำบัดน้ำทิ้งก่อนลงสู่แม่น้ำ มีระบบการ จัดเก็บขยะ การรักษาความสะอาดของตลาด มีระบบการจัดการใช้เสียงในพื้นที่พอเพียง มีการจัดสถานที่ สำหรับการเรียนรู้บริเวณลานกิจกรรม (ลานโพธิ์ บริเวณซอย 2) เป็นบริเวณที่มีการจัดประชุม สร้างกิจกรรม การเรียนรู้ให้กับคนในพื้นที่ จัดการแสดงของนักเรียนนักศึกษา หรือบุคคลทั่วไป มีมาตรการรักษาความ ปลอดภัยโดยการจ้างเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย และประกาศเตือนนักท่องเที่ยวเป็นระยะ ไม่มีมาตรการใน การจำกัดขีดความสามารถการรับนักท่องเที่ยวยังไม่มี ความเข้มงวดเพียงพอ นอกจากนี้ยังมีบริการข้อมูล ข่าวสาร ทั้งในส่วนของเว็บไซต์ แผ่นพับ ป้ายประกาศ เป็นต้น

การกิจกรรมให้ความรู้

จัดการกิจกรรมการให้ความรู้ผ่านการประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ ป้ายประกาศ หนังสือ แผ่นพับ พิพิธภัณฑสถานวัฒนธรรม (ลานโพธิ์) นอกจากนี้สามารถติดต่อขอจัดงานโดยการแนะนำของวิทยากร เป็น กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ใช้การท่องเที่ยวศึกษาวิถีชีวิตชุมชนดั้งเดิม ประวัติศาสตร์ชุมชน ทำให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้รายละเอียดของประวัติศาสตร์และความเป็นมาของตลาดเพิ่มเติม สามารถร่วมกิจกรรม การท่องเที่ยวโดยใช้ระยะเวลาประมาณ 2 ชั่วโมง

ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

คนในพื้นที่ให้ความร่วมมือในการพัฒนาชุมชนเป็นชุมชนที่มีความเข้มแข็งสูงมาก ประกอบกับได้รับการ สนับสนุนจากองค์กรรัฐและเอกชน เช่น NGO เทศบาลสามชุก มูลนิธิชุมชนไท (องค์กรพัฒนาเอกชน ทำ หน้าที่สนับสนุนเสริมสร้างความเข้มแข็งองค์กรชุมชน) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) เป็นต้น การ ท่องเที่ยวส่งผลให้เกิดการอนุรักษ์ทรัพยากรและวัฒนธรรมในชุมชนเป็นอย่างดีโดยเฉพาะทางด้านสถาปนิกและ ประวัติศาสตร์ชุมชน เกิดการสืบทอดและอนุรักษ์ไว้ซึ่งเอกลักษณ์อันดีงามของชุมชน การท่องเที่ยวส่งผลให้เกิด การกระจายรายได้และมีโอกาสทางธุรกิจสูง ประชาชนสามารถหารายได้ทำให้ชุมชนเข้มแข็งเกิดการพึ่งพา ตนเองได้ นอกจากนี้ชุมชนยังมีแผนและข้อกำหนดที่ชัดเจนในการพัฒนาชุมชนให้เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มี คุณภาพต่อไป

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าชม เปิดทุกวันจันทร์-อาทิตย์ เวลา 8.00-17.00 น.

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

แต่งกายทั่วไป หากมีการล่องเรือชมแม่น้ำท่าจีน ควรแต่งกายร่มแดดทากันแดด การเดินทางด้วยรถยนต์สู่ตลาดสามชุก จากกรุงเทพฯ ผ่าน อ. บางบัวทอง จ. นนทบุรี ไปจนถึงตัว อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี ระยะทางประมาณ 107 กม. จากนั้นไปตามหลวงหมายเลข 340 ผ่าน อ.ศรีประจันต์ (ห่างจาก อ.เมือง ประมาณ 20 กม.) ไปต่อจะถึงแยกเข้าตลาดสามชุก ตัวตลาดอยู่ริมแม่น้ำสุพรรณติดกับที่ว่าการอำเภอสามชุก

7. อื่นๆ

1) สามารถล่องเรือชมวิถีชีวิตริมแม่น้ำท่าจีน และเยี่ยมชมวัดบางขวาง โดยขึ้นที่ท่าเรือบริเวณตลาดสามชุก

2) ทุกปีจัดกิจกรรมบุฟเฟ่ต์ที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย ในงาน "อร่อยดีที่สามชุก กินฟรีทั้งตลาดปราศจากแอลกอฮอล์ วันที่ 31 ธ.ค. ของทุกปี เพียงวันเดียวเท่านั้น ภายในงานจะมีพ่อค้า-แม่ค้าในสามชุกตลาดร้อยปีทั้งตลาดนำอาหารมาเลี้ยงนักท่องเที่ยว เพื่อเป็นการเลี้ยงขอบคุณที่มาเยี่ยมเยือนตลาดเริ่มเปิดให้กินฟรีทั้งตลาด ตั้งแต่เวลา 16:00 น. เป็นต้นไป

3) สามารถศึกษาดูงานเพื่อศึกษาประวัติศาสตร์และความเป็นมาของตลาดโดยติดต่อ คณะกรรมการพัฒนาตลาดสามชุกเชิงอนุรักษ์ โทร : 035-571-571 หรือแฟกซ์เอกสารได้ที่ 035-571-571, 035-504-505

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 26 กะเหรี่ยงห้วยหินดำ

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

ชุมชนกะเหรี่ยงห้วยหินดำ (อำเภอด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี)

2. กิจกรรม

ป่าชุมชนบ้านห้วยหินดำ เป็นชุมชนชาวไทยเชื้อสายกะเหรี่ยงโปว์ ที่มีการตั้งถิ่นฐานมานานกว่า 200 ปี ศึกษาวิถีการดำรงชีวิตของชุมชนกับป่า การใช้ประโยชน์จากป่า การมีส่วนร่วมของชุมชนในกระบวนการจัดการป่า และ จิบชา ชี มื้อ หนอง ฟังผู้เฒ่าเล่าความหลัง เรื่องราวของชุมชนกะเหรี่ยง วัฒนธรรม ประเพณีของสาวรับฟังบทเพลงที่เล่าเรื่องราววิถีชีวิตชาวกะเหรี่ยง การแสดงรำตง เดินชมธรรมชาติของขุนเขา ดูแปลงข้าวไร่สีเหลืองทองทั่วทั้งภูเขา บ้านห้วยหินดำ ตั้งอยู่ที่ หมู่ 6 ตำบลวังยาว อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี

บ้านห้วยหินดำมีสภาพภูมิประเทศเป็นภูเขา อยู่สูงกว่าระดับน้ำทะเล 700 เมตร มีอาณาเขตติดต่อกับอำเภอบ้านไร่ จังหวัดอุทัยธานี และอำเภอสรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี มีพื้นที่รวมทั้งหมด 109,182 ไร่ สภาพพื้นที่ เหมาะสมกับการทำการเกษตร ส่วนใหญ่จะเป็นพืชผัก พืชไร่และไม้ผล ซึ่งจากสภาพพื้นที่ ที่สวยงามและอากาศเย็นสบายตลอดทั้งปี

ผลิตภัณฑ์ผักอินทรีย์ ชม การผลิตผักปลอดภัยจากสารพิษการใช้สมุนไพรในการป้องกันและกำจัดแมลงศัตรูพืช นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้วิธีการปลูกผักและเก็บผักเพื่อนำไปปรุงอาหาร ซึ่งจะได้รสชาติที่ดีที่สุดแสนอร่อยของผักสดๆปลอดภัยจากสารพิษจริง ๆ

ชิมนม ชมแพะ เยี่ยมชมกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะปลอดโรคที่ได้รับการรับรองฟาร์มจากกรมปศุสัตว์ ฟังบรรยายสรุปวิธีการเลี้ยงแพะ พร้อมกับชิมนมแพะที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางอาหาร

ป่าชุมชนบ้านห้วยหินดำ เป็นชุมชนชาวไทยเชื้อสายกะเหรี่ยงโปว์ ที่มีการตั้งถิ่นฐานมานานกว่า 200 ปี ศึกษาวิถีการดำรงชีวิตของชุมชนกับป่า การใช้ประโยชน์จากป่า การมีส่วนร่วมของชุมชนในกระบวนการจัดการป่า และ จิบชา ชี มื้อ หน่อง ฟังผู้เฒ่าเล่าความหลัง เรื่องราวของชุมชนกะเหรี่ยง วัฒนธรรม ประเพณีของสาวรับฟังบทเพลงที่เล่าเรื่องราววิถีชีวิตชาวกะเหรี่ยง การแสดงรำตง เต้นชมธรรมชาติของขุนเขา ดูแปลงข้าวไร่สีเหลืองทองทั่วทั้งภูเขา

ต้นไม้อายุ 500 ปี บริเวณป่าชุมชน บ้านห้วยหินดำ จะมี ต้นไม้อายุกว่า 500 ปี จากความอุดมสมบูรณ์ของป่า ปัจจุบันจะมีสัตว์ป่า เช่น เสือโคร่ง สมเสร็จ วัวแดง ชะนี นกกก หมึกควาย เก้ง กวาง เลียงผา ฯลฯ สามารถเดินป่าส่องสัตว์ในเชิงอนุรักษ์ได้

ชาวบ้านแถวนี้ทำข้าวไร่เป็นหลัก หาบปลาในลำห้วย เผือกมัน มีประเพณีทำบุญแม่โพสพวันที่สองและสาม กุมภาพันธ์ ขึ้น ลิบห้าค่ำเดือนสาม รวมกันที่บ้านกล้วยเนื่องจากมีแม่โพสพ เจ้าวัดต้องเกิดในพื้นที่เท่านั้น ทำบุญป่าจะทำที่หมู่หก เคอเซอร์รอง จะทำช่วงเดือนเมษายน ช่วงสงกรานต์ ต่อชะตาหมู่บ้านคำโพธิ์คำไทร ต่อชะตาจะทำทุกปี พิธีผูกแขนเท่านั้นที่ต้องมีเจ้าวัดเท่านั้น ทำบุญข้าวใหม่ กินข้าวใหม่จะทำช่วงมกราคม ทุกวันที่สามมกราคม เดินไปทานข้าว ก่อนทานข้าวต้องมีเครื่องมือทำมาหากินเพื่อบูชาก่อน เป็นการระลึกถึงบุญคุณ กินข้าวใหม่ แม่โพสพ ทำบุญป่า เคอเซอร์รอง(ผูกแขน) ต่อชะตาคำโพธิ์คำไทร คนแต่งงานต้องพาไปที่ตาเจ้าวัด (บึงชะโค ศรีสวัสดิ์ กาญจนบุรี ตำบลกลาง ตำบลแก่นมะกูด อุทัยธานี บ้านไร่) แต่งงานเสร็จต้องไปขอขมา เจดีย์ที่ว่าจะเป็นเจดีย์ทราย เป็นเจดีย์เจ้าวัดมีสามองค์ การแต่งกายของชาวกะเหรี่ยง ผู้หญิงที่ยังไม่แต่งงานจะแต่งกายสีขาว ส่วนผู้หญิงที่แต่งงานแล้วจะแต่งกายสีแดง

อาหารพื้นเมือง ที่โดดเด่นเป็นอัตลักษณ์ คือ แกงเผือก แกงข้าวคั่ว แกงข้าวเปือ จะมีแดงเปรี้ยวและรสผักจะใส่กับแกงข้าวคั่ว ใช้เนื้อแห้งผสม มะเขือเทศใช้กับแกงส้ม แกงข้าวคั่ว ข้าวคั่ว เนื้อแห้ง ผักขี้ัน จะทำในงานกินข้าวใหม่ มีเครื่องแกง มะแขว่น รสซ่าๆ ขึ้นเองตามป่า (เนื้อหมูป่า เก้ง) น้ำพริกปลาร้ากะเหรี่ยง ปลาร้า พริก น้ำข้าว(ที่หุงข้าว) แกงใส่ข้าวเปือ แกงกระดุกหมูหมักประมาณสองวัน ข้าวเปือ คือข้าวสารแช่ แล้วตำเครื่องแกงใส่ทุกอย่าง แต่กลิ่นจะเปลี่ยนไป รสเผ็ด ข้าวเหนียวปั้น ข้าวเหนียวหัวหงอก คลุกมะพร้าว คลุกเกลือขนมทองโย๊ะ ต่ำกับัง



รูปที่ 86 รายละเอียดกิจกรรมของชุมชนชาวกระเหรี่ยง สุพรรณบุรี วันที่ 5 มกราคม 2558

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1 ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

ภายในบริเวณสถานที่ท่องเที่ยวจะเป็นลักษณะหมู่บ้านที่มีการจัดพื้นที่ให้เพียงพอต่อการต้อนรับนักท่องเที่ยว มีการจัดอาคารแสดง สำหรับการแสดงของชาวกระเหรี่ยงเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเยือน มีบริเวณลานด้านหน้าอาคารเอนกประสงค์เพื่อต้มน้ำสมุนไพรอายุวัฒนะ เป็นเครื่องดื่มรับรองที่มีรสชาติค่อนข้างขม ด้านข้างอาคารเอนกประสงค์มีอาคารทอผ้า ซึ่งมีลักษณะเป็นอาคารสาธิตและเป็นร้านค้าจำหน่ายผ้าทอสำหรับให้นักท่องเที่ยวซื้อกลับไปเป็นของที่ระลึก ส่วนจุดท่องเที่ยวอื่นๆ ภายในหมู่บ้านจะอยู่ระแวกเดียวกันโดยสามารถเดินเท้าได้ การเดินชมสะดวก อากาศไม่ร้อน เนื่องจากมีต้นไม้สูงเป็นจำนวนมาก

3.2 การจัดการในพื้นที่

การจัดการภายในพื้นที่เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวมีการแบ่งสัดส่วนของสถานที่ภายในหมู่บ้าน เนื่องจากเป็นสถานที่ท่องเที่ยวใหม่ ทำให้การจัดการด้านพื้นที่ยังมีไม่มากนัก มีการจัดแบ่งสถานที่ของส่วนด้านหน้า

หมู่บ้านสำหรับต้อนรับนักท่องเที่ยว และมีบ้านกะเหรี่ยงเพื่อให้อาศัย ในส่วนของลำตะเพินจะไหลลงแม่น้ำแม่กลอง เดิมพื้นที่เป็นป่า หลังจากนโยบายรัฐให้สัมปทานป่า เกิดผลกระทบกับชุมชนมาก เนื่องจากนายทุนมีการตัดไม้ทำไร่หมุนเวียน ทำให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและแหล่งต้นน้ำ จึงมีการศึกษาดูงานสร้างความมีเหตุผล พอประมาณและมีภูมิคุ้มกัน เพื่อเป็นการสร้างจิตสำนึกเรื่องการอนุรักษ์ป่า แบ่งโซนเป็น 3 โซน ทำพืชหมุนเวียน ไม้ไถ ไม้ลำสัตว์ ไม้ตัดไม้ เก็บหาสมุนไพร พื้นที่ใช้สอย ตัดไม้มาซ่อมแซมบ้านเรือนได้ ตัดมาเพื่อการใช้สอยได้ เป็นป่าดิบแล้ง ป่าทึบ ป่าไผ่ ป่าเบญจพรรณ พื้นที่ส่วนที่ 3 เป็นพื้นที่ไร่หมุนเวียน ไม่มีใครเป็นเจ้าของ ต้องลงทะเบียนกับคณะกรรมการป่าชุมชน สร้างความเข้าใจให้ตรงกัน เพื่อไม่รุกพื้นที่เข้าไปในเขตป่าอนุรักษ์

3.3 การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

1. การย้อมผ้า แบบธรรมชาติ
2. การทอผ้าแบบโบราณ
3. ผลผลิตจากเกษตรอินทรีย์ ฝรั่ง มะละกอ มะนาว กล้วย พักทอง
4. เครื่องจักรสาน ตะกร้าสำหรับเก็บพืชผลทางการเกษตร เป็นรูปแบบที่เหมาะสมกับการขึ้นเขาลงเขา
5. สมุนไพรอายุวัฒนะ
6. การแสดงชุดลำตง ป่ามะนิเม (อธิบายการแสดง) เป็นการแสดงเพื่อต้อนรับแขก การแสดงสำหรับงานมงคลทุกประเภท เป็นการเล่าเรื่องวิถีชีวิต
7. สวนหมาก
8. ต้นยางยักษ์ อายุประมาณ 500 ปี
9. ไร่ข้าวห้วยหินดำ
10. หินศักดิ์สิทธิ์บริเวณลำธาร
11. ชมสถาปัตยกรรมบ้านไม้ไผ่แบบกะเหรี่ยง
12. การค้าต้นไม้

3.4 ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

ชุมชนบ้านห้วยหินดำ ตำบลวังยาว อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นชุมชนที่มีความเข้มแข็ง และมีการรวมตัวของคนในชุมชน มีการจัดกิจกรรมต่างๆ เพื่อการต้อนรับนักท่องเที่ยว มีหน่วยงานราชการทั้งองค์การบริหารส่วนท้องถิ่น นายกสมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดสุพรรณบุรี เป็นหน่วยงานที่ให้การสนับสนุน

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

สามารถติดต่อได้ที่ องค์การบริหารส่วนตำบลวังยาว โทร. 035-446263, 081-1944847 หรือ สมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งจะสามารถอำนวยความสะดวกในการเข้าชมพื้นที่ พร้อมทั้งการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ของชุมชนกะเหรี่ยงห้วยหินดำ

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

- ค่าเข้าชม ชวนาสามารถเข้าชมได้ฟรี
- องค์การบริหารส่วนตำบลวังยาว โทร. 035-446263, 081-1944847

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

1. การแต่งกายปกติ
2. ข้อห้าม ห้ามเก็บหินศักดิ์สิทธิ์บริเวณลำธารกลับเป็นอันขาด เนื่องจากเป็นความเชื่อของชาวกะเหรี่ยง
3. สถานที่พัก โฮมสเตย์บ้านผู้ใหญ่เอกชัย ไม่ห่างจากพื้น บ้านห้วยหินดำ หมู่ที่ 6 ต.วังยาว อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี หมู่บ้านตะเพินคี หมู่ที่ 5 หมู่บ้านบ้านกล้วย หมู่ที่ 1 หมู่บ้านป่าผาก หมู่ที่ 2

7. อื่น ๆ

สถานที่ท่องเที่ยวข้างเคียง

1. น้ำตกไทรทอง
2. อุทยานแห่งชาติพุเตย
3. ถ้ำตะเพินเงินตะเพินทอง
4. เขื่อนกระเสียว
5. พุน้ำร้อน (ลาวคั่ง)

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 27 ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

ศูนย์การเรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย

2. กิจกรรม

ศูนย์การเรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย ตั้งอยู่ ณ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี เจ้าของเป็นนักธุรกิจเอกชน ชื่อคุณนิทัศน์ เจริญธรรมรักษา เป็นเจ้าของกิจการเฮียใช้เมล็ดพันธุ์ข้าว จ.สุพรรณบุรี ที่ก่อสร้างสร้างตัวได้ก็เพราะข้าวของชาวนา จึงตั้งเป็นสมาคมฯ และทำประโยชน์ในการถ่ายทอดความรู้ ในแง่มุมของชาวนาไทยและวิถีชีวิตชาวนา มีเรื่องราว ถ้อยคำและวัสดุอุปกรณ์มากมาย ที่บ่งบอกวิถีชีวิต และจิตวิญญาณ ที่หมายถึง ความเคารพ ความศรัทธาและความมุ่งมั่นจุดเด่นเห็นชัดของวิทยาการและคณะทำงานของศูนย์ฯ ที่ริเริ่มและยืนหยัด ที่จะเป็นผู้ให้ พร้อมถ่ายทอดแนวคิดเป็นวิทยาทาน ก็เพราะความพร้อมที่จะสร้างความดีให้แผ่นดิน ด้วยการเทิดพระเกียรติแด่องค์พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถเหนือสิ่งอื่นใด



รูปที่ 87 กิจกรรมที่ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย วันที่ 9 มิถุนายน 2558



รูปที่ 88 กิจกรรมที่ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย วันที่ 9 มิถุนายน 2558

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1 ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

ศูนย์การเรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย ตั้งอยู่ติดเส้นทางการจราจรหลัก สามารถเดินทางได้อย่างสะดวก ภายในศูนย์มีการแบ่งพื้นที่ออกเป็นพื้นที่โล่งสำหรับการเพาะกล้าข้าวเพื่อการจำหน่าย และส่วนพื้นที่ที่เป็นตัวอาคาร สำหรับเป็นห้องประชุม เรือนหนังสือ เรือนไทย เรือนพระแม่โพสพ เรือนศูนย์รวมดวงใจไทยทั้งชาติ และมีลานเอนกประสงค์เป็นลานโล่งมีโต๊ะ และเก้าอี้สำหรับต้อนรับแขกเป็นจำนวนมาก ซึ่งเรือนต่างๆ ก็จะมีวัตถุประสงค์ในการจัดแสดงและการให้ความรู้ที่แตกต่างกัน โดยมีวิทยากรให้คำบรรยายในแต่ละจุดภายในศูนย์

3.2 การจัดการในพื้นที่

การจัดการภายในพื้นที่ที่มีการจัดแบ่งพื้นที่ออกเป็นสัดส่วนโดยจัดแบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วนหลัก คือ ส่วนการผลิตพันธุ์ข้าวเพื่อการจำหน่าย และส่วนเพื่อให้นักท่องเที่ยวเข้าชม ได้แก่ ส่วนของแปลงพันธุ์ข้าวสำหรับจำหน่ายข้าวพันธุ์ให้กับเกษตรกร ซึ่งเป็นแปลงผลิตพันธุ์ข้าวแบบอัตโนมัติ มีการรดน้ำด้วยเครื่องจักร และภายในยังประกอบด้วยเรือนไทยแบบโบราณ เป็นเรือนแบบหมู่ ซึ่งสร้างตามลักษณะเรือนไทยแบบโบราณ ยกพื้นสูง ภายในมีเครื่องใช้แบบโบราณมากมาย นอกจากนี้ยังมีร้านค้าแบบโบราณ เครื่องใช้สำหรับการประกอบอาชีพทำนาของชาวไทยสมัยโบราณมากมายหลากหลายชนิด มีห้องประชุมใหญ่สำหรับต้อนรับนักท่องเที่ยว เรือนพระแม่โพสพ ซึ่งมีรูปปั้นพระแม่โพสพแกะสลักจากไม้อย่างงดงาม เรือนหนังสือข้าว เรือนศูนย์รวมดวงใจไทยทั้งชาติ และยังมีแปลงนาสาธิต

3.3 การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

การจัดการกิจกรรมให้ความรู้ นักท่องเที่ยวสามารถเข้าชมได้ทุกวัน แต่ถ้าต้องการความรู้จากวิทยากร อาจต้องมีการนัดหมายล่วงหน้า เนื่องจากวิทยากรเป็นนักธุรกิจด้วย กิจกรรมต่างๆ ภายในศูนย์ประกอบด้วย การชมแปลงนาสาธิต ศึกษาพันธุ์ข้าว ชมเรือนวิถีชีวิตชาวนาไทยในอดีต เรือนศูนย์รวมดวงใจไทยทั้งชาติ เรือนหนังสือข้าว เรือนแม่โพสพ ปันจักรยาน นั่งรถสามล้อ ชมความงามของการเพาะกล้าข้าว การจัดการกิจกรรมสำหรับการดำเนินาหรือเกี่ยวข้าวจะจัดทุกวันที่ 1 ของทุกเดือน ดังนั้นการจะเข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าวจึงต้องมีการนัดหมายล่วงหน้า

3.4 ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

ศูนย์การเรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย เป็นศูนย์ที่จัดตั้งด้วยงบประมาณของมูลนิธิศันเจริญธรรมรักษา เจ้าของกิจการเพียงผู้เดียว โดยมีปณิธานมุ่งมั่นให้ศูนย์แห่งนี้เป็นแหล่งเรียนรู้และเป็นการตอบแทนคุณแผ่นดิน ศูนย์ดังกล่าวจึงไม่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานรัฐ หากแต่ศูนย์ดังกล่าวสร้างงานสร้างอาชีพให้กับผู้อาศัยในท้องถิ่นนั้นๆ

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

การบริการด้านการท่องเที่ยวยังไม่มากนัก ศูนย์สามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้เป็นจำนวนมากกว่า 100 คน เนื่องจากมีพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างเพียงพอ สามารถเป็นจุดแวะพักระหว่างการเดินทาง ซึ่งปัจจุบันยังก่อสร้างไม่แล้วเสร็จ เมื่อแล้วเสร็จจะมีจุดจำหน่ายของฝากให้กับนักท่องเที่ยวอีกด้วย

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

อัตราค่าเข้าชมสถานที่ภายในศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย

- ค่าเข้าชม ชาวนาสามารถเข้าชมได้ฟรี
- บุคคลทั่วไปที่เห็นคุณค่าของข้าวเข้าชมฟรี
- บุคคลทั่วไปในกรณีเข้าเป็นหมู่คณะเสียค่าเข้าชมท่านละ 40 บาท

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย ถนนสาย 322 ต.บ้านโพธิ์ อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี
การเข้าชมต้องโทรติดต่อนัดหมายล่วงหน้า 092-626-1515, 081-859-3868

7. อื่น ๆ

1. มีการจัดการของศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย ในการเข้าเยี่ยมชม โดยสามารถโทรติดต่อนัดหมายล่วงหน้าได้
2. มีแผนพับ อธิบายประกอบการท่องเที่ยว บอกรายละเอียดของจุดทั้งหมด ที่จะพานักท่องเที่ยวไปเยี่ยมชม รวมทั้งรายละเอียดของค่าใช้จ่ายด้วย
3. มีวิทยากรให้รายละเอียด ความเป็นมา และความสำคัญของแหล่งท่องเที่ยว พร้อมอธิบายสถานที่ต่างๆ ภายในจุดท่องเที่ยว
5. มีป้ายบอกสถานที่ภายในใจ ซึ่งชัดเจนในแต่ละจุดของเส้นทางท่องเที่ยว
6. มีเจ้าหน้าที่ประจำที่คอยประสานงานกับนักท่องเที่ยวและคนขับเรือ กรณีที่นักท่องเที่ยวมีจำนวนมาก แต่
7. มีห้องน้ำที่สะอาดไว้บริการนักท่องเที่ยวอย่างเพียงพอ

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 28 ขนมจีนโพธิ์พระยา

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

ขนมจีนโพธิ์พระยา ตลาดโพธิ์พระยา จังหวัดสุพรรณบุรี

2. กิจกรรม

บ้านขนมจีน โพธิ์พระยา ตั้งอยู่ที่อำเภอศรีประจันต์ ริมถนนสาย สุพรรณ-ชัยนาท (สายเก่า) จากของกินพื้นบ้าน ที่ให้บริการมายาวนานใน ตลาดสดโพธิ์พระยา จนถึงปัจจุบัน ชื่อเสียงของขนมจีนโพธิ์พระยาก็เป็นที่รู้จักกันไม่เฉพาะแต่คนในพื้นที่ คนต่างถิ่น นักท่องเที่ยวมากมาย ที่มีโอกาสได้ลองลิ้มชิมรสขนมจีนโพธิ์พระยาต่างติดใจและซื้อกลับไปเป็นของฝาก ยิ่งทำให้ชื่อเสียงของขนมจีนโพธิ์พระยาเป็นที่รู้จักกันเพิ่มมากขึ้น จากธุรกิจชาวบ้านในตลาด เริ่มขยายตัวเป็นธุรกิจขนาดเล็ก มีซุ้มอาหารริมแม่น้ำท่าจีน ซึ่งแต่เดิมมีการมุงเป็นหลังคาจาก ปัจจุบันได้ปรับปรุงเป็นเรือนมุงหลังคาถาวร สามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้เป็นจำนวนมากและด้วยรสชาติและราคาที่คงคุณภาพ



รูปที่ 89 กิจกรรมที่ขนมจีนโพธิ์พระยา วันที่ 9 มิถุนายน 2558

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

ขนมจีนโพธิ์พระยา เป็นการรวมกลุ่มในรูปแบบของวิสาหกิจชุมชนในการแปรรูปแป้งข้าวเป็นขนมจีน ตั้งอยู่บริเวณริมแม่น้ำท่าจีนมีเนื้อที่ประมาณ 1 ไร่ ลักษณะเป็นสถานที่ผลิตอาหาร แต่เดิมในปีพ.ศ. 2556 ยังเป็นโรงเรือนขนาดเล็ก สำหรับผลิตและแปรรูปขนมจีน รวมถึงน้ำยา ทั้งจำหน่ายภายในตลาดโพธิ์พระ

ยา และจำหน่ายสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาภายในสถานที่ผลิต โดยแต่เดิมภายในสถานที่ผลิตจะมีซุ้มมุงหลังคา สำหรับนั่งรับประทานอาหารจำนวน 4 ซุ้ม ปัจจุบันได้ปรับปรุงตัวอาคารสำหรับการผลิตเพื่อรองรับมาตรฐานการผลิตอาหารที่ดี และยังปรับปรุงซุ้มรับประทานอาหารให้สามารถรองรับนักท่องเที่ยวให้ได้มากขึ้น ภายใต้บรรยากาศริมแม่น้ำท่าจีน นอกจากนี้การเดินทางเข้า-ออก พื้นที่ที่มีความสะดวก เข้าถึงได้โดยง่าย มีป้ายบอกทางเป็นระยะ

3.2) การจัดการในพื้นที่

สิ่งอำนวยความสะดวกมีพอเพียงเป็นพื้นฐานความต้องการสำหรับนักท่องเที่ยว เช่น ห้องสุขา ที่พักผ่อนแดด ถึงชยะ เป็นต้น โดยแยกเป็นสัดส่วนชัดเจน ไม่มีมลพิษที่เกิดจากระบบน้ำทิ้งและเสียงรบกวน สำหรับเรื่องความปลอดภัย ในการเข้าชมการสาธิตการผลิตขนมจีนอาจต้องมีการระวังความปลอดภัยในเรื่องของเครื่องจักรที่กำลังทำงาน หรือความร้อนจากน้ำร้อนระหว่างการโรยเส้นขนมจีน เป็นต้น มีการจัดสถานที่สำหรับการเรียนรู้ทั้งในส่วนของบริเวณบรรยายและบริเวณสาธิตการผลิตขนมจีน และการผลิตน้ำยา แบ่งเป็นสัดส่วนชัดเจน สามารถรับนักท่องเที่ยวได้สูงสุดประมาณ 50 คน ต่อครั้ง

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

กิจกรรมหลัก คือ เรียนรู้ขั้นตอน ตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต ขนมจีน ตั้งแต่การหมักข้าว ระยะเวลาการหมักข้าว การโม่แป้ง การทับแป้ง การนวดผสมแป้ง การโรยแป้ง และการจับเส้นขนมจีนให้เป็นจับ ซึ่งจะมีการบรรยายจากวิทยากร และการให้นักท่องเที่ยวได้ทดลองปฏิบัติจริง ส่วนการผลิตน้ำยาจะเป็นการสาธิตให้ชมกรรมวิธีการผลิตซึ่งเป็นการผลิตขนาดใหญ่ต่อครั้งประมาณ 50-70 กิโลกรัม หลังจากนั้นจะเป็นการรับประทานอาหารจากขนมจีนที่ผ่านการแปรรูปแบบสดๆ พร้อมน้ำยาปลา น้ำพริก แกงเขียวหวาน และผักสด รวมถึงผลไม้และขนมหวาน โดยใช้ระยะเวลาในจุดการท่องเที่ยวนี้ประมาณ 2 ชั่วโมง

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

เป็นการรวมกลุ่มของวิสาหกิจชุมชน โดยงบประมาณมาจากเจ้าของกิจการเอง แต่มีหน่วยงานด้านการท่องเที่ยวของจังหวัด รวมถึงสื่อต่างๆ ให้การประชาสัมพันธ์ในการเป็นสถานที่ท่องเที่ยวขึ้นชื่อของโพธิ์พระยา

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

บุคคลทั่วไป คิดค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารกลางวันแบบบุฟเฟต์ ต่อหัว หัวละ 100 บาท รับประทานอาหารแบบไม่อั้น มีทั้งขนมจีนน้ำยาปลา แกงเขียวหวานไก่ น้ำพริก ผักสด และขนมหวานและเครื่องดื่ม

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

- แต่งกายทะมัดทะแมง ควรมีอุปกรณ์กันแดด เช่น ร่ม หมวก เสื้อแขนยาว เป็นต้น
- หากเดินทางเป็นหมู่คณะ และต้องการเรียนรู้ด้านการแปรรูปขนมจีน ติดต่อพี่จุ เพื่อแจ้งให้

ทราบล่วงหน้า โทรแจ้งล่วงหน้าได้ที่ 035-408059, หรือ 086-1627812, 085-1864819

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 29 สวนตาลลุงนอม ภูเงิน
1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

สวนตาลลุงนอม

2. กิจกรรม
กิจกรรมที่ 1 การเรียนรู้เรื่องต้นตาลและความเป็นมาของตาลโตนด

การให้ความรู้ของลุงนอม ประชาชนชาวบ้านผู้รอบรู้เรื่องราวของตาลโตนด ให้ข้อมูลกับนักท่องเที่ยว ตั้งแต่การปลูก การดูแลตลอดจนการเก็บเกี่ยวผลผลิต อันได้แก่ น้ำตาลโตนดและลูกตาล การแยกเพศผู้และเพศเมียของต้นตาล โดยนักท่องเที่ยวสามารถสอบถามประเด็นสงสัยเรื่องเกี่ยวกับตาลโตนดจากลุงนอมได้อย่างเต็มที่ เพราะลุงเป็นผู้ที่มีความรู้และความเชี่ยวชาญเป็นอย่างดี

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม สวนตาลลุงนอม ตั้งอยู่ ณ ตำบลถ้ำรงค์ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี โดยภายในสวนตาลขนาด 15 ไร่ กลางสวนตาลมีศาลาไม้ หลังคามุงด้วยใบตาลเป็นแหล่งเรียนรู้ของที่นี่ ด้วยการเรียงต้นตาลอย่างเป็นระเบียบจึงสามารถป้องกันการรั้วซึมหากมีฝนฟ้าคะนองตกหนักได้ พื้นของแหล่งเรียนรู้เป็นคอนกรีตที่ปูอย่างดีต้อนรับนักท่องเที่ยว ทำให้สะดวกสบายไม่ต้องระมัดระวังเรื่องพื้นที่เปียกหากเกิดฝนตก ภายในศาลาไม้มีโต๊ะไม้และเก้าอี้พลาสติกจำนวนหนึ่ง สามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้ครั้งละประมาณ 50 คน โดยมีกระดานใช้ประกอบการอธิบายข้อมูลต่างๆ เพื่อเพิ่มความเข้าใจมากยิ่งขึ้น รอบด้านล้อมด้วยใบตาลที่มดเป็นแผ่น ใช้ทดแทนผาผนังได้อย่างสวยงาม

2) การจัดการในการในพื้นที่ เนื่องจากสวนตาลอยู่ค่อนข้างลึกและศาลาไม้ยังตั้งอยู่กลางสวนตาลอีกด้วย ทำให้ไม่มีเสียงรถยนต์ดังรบกวนบริเวณแหล่งเรียนรู้ อีกทั้งพื้นที่ในการเรียนรู้มีไม่มากนักนักท่องเที่ยวจึงสามารถรับข้อมูลการบรรยายจากวิทยากร (คุณลุงนอม หรือคุณอำนาจ ภูเงิน) อย่างชัดเจน บริเวณรอบแหล่งเรียนรู้มีถังขยะสีดำกระจายอยู่ตามทางเข้าและออกของเพื่อให้นักท่องเที่ยวทิ้งขยะได้ พื้นที่ภายในค่อนข้างสะอาดเนื่องจากทางทีมงานจะกวาดล้างพื้นที่ทำความสะอาดก่อนที่นักท่องเที่ยวจะเข้าพื้นที่ทุกครั้ง (กรณีที่ติดต่อมาก่อน) มีห้องน้ำสำหรับบริการบริเวณใกล้ๆ ศาลา 4 ห้อง เป็นห้องน้ำก่อด้วยปูนมั่นคงแข็งแรง น้ำใช้ในห้องน้ำเป็นน้ำประปาสะอาดเหมาะแก่การอุปโภคบริโภค

3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้ วิทยากรให้ความรู้ภายในแหล่งเรียนรู้โดยบรรยายเรื่องราวความเป็นมาของสวนตาลเรียงแถว วิธีการปลูก การดูแลต้นตาล การขึ้นตาล การปาดตาล การเก็บน้ำตาล การแยกเนื้อตาล การเพาะพันธุ์ต้นอ่อน โดยมีการนำส่วนต่างๆ ของต้นตาล เช่น งวงตาลตัวผู้และตัวเมียตลอดจนอุปกรณ์ในการปาดตาล ใช้เป็นตัวอย่างเพื่อประกอบการบรรยาย รวมทั้งวิทยากรมีความรู้ด้านดังกล่าวค่อนข้างมากทำให้สามารถตอบคำถามข้อสงสัยของนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน : มีส่วนร่วมกับทางชุมชนค่อนข้างน้อย แต่หากมีนักท่องเที่ยวติดต่อเพื่อเข้าเรียนรู้จำนวนมาก ทางเจ้าของสวนตาล (ลุงนอม) จะติดต่อเพื่อนบ้าน มาช่วยอำนวยความสะดวกและการสาธิตต่างๆ เช่น การทำกับข้าวเลี้ยงนักท่องเที่ยว (กรณีนักท่องเที่ยวต้องการให้ทางสวนตาลจัดให้) หรือการขึ้นตาลสาธิตให้นักท่องเที่ยวชม

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีการบริการด้านการท่องเที่ยว

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการเข้าเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

หากนักท่องเที่ยวต้องการศึกษาข้อมูลเชิงลึกของตาลโตนดควรมีการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นมาพอสมควร เพื่อจะสามารถเข้าใจได้มากขึ้น รวมทั้งสามารถเก็บรายละเอียดอื่นๆ ได้อย่างเต็มที่

7. ประเด็นอื่นๆ

เส้นทางการเดินทางมายังศูนย์เรียนรู้ดังกล่าว ค่อนข้างไกลจากถนนสายหลัก (เพชรเกษม) และไม่มีรถโดยสารประจำทางให้บริการ รวมทั้งบริเวณทางเข้าสวนตาลค่อนข้างแคบ และที่จอดรถน้อย อีกทั้งยังเสี่ยงต่อการที่จะโดนลูกตาลตกใส่ด้วย โดยทางสวนจะมีที่ให้สามารถจอดรถยนต์ส่วนบุคคลได้อย่างปลอดภัยประมาณ 4 คัน

เส้นทางเข้ามายังสวนตาลลุ่มถนอม ค่อนข้างลำบากในกรณีที่เกิดฝนตกหนัก เนื่องจากทางเข้าจากหน้าสวนตาลมายังแหล่งเรียนรู้เป็นดินระยะทางประมาณ 50 เมตร



รูปที่ 90 บรรยากาศของสวนตาลลุ่มถนอม วันที่ 19 มีนาคม 2558

กิจกรรมที่ 2 การขึ้นต้นตาลและการเก็บน้ำตาลโตนด

การให้ความรู้เรื่องการขึ้นตาล วิธีการนวดวงตาล วิธีการเก็บน้ำตาลโตนด รวมทั้งสาธิตการขึ้นต้นตาลโตนด และสามารถขึ้นต้นตาลได้ด้วยตัวเองตามความเหมาะสมของสภาพอากาศ

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม อยู่ใกล้เคียงกับแหล่งเรียนรู้ ต้นตาลที่ใช้ในการสาธิตขึ้นตาลเป็นต้นที่ไม่สูงมากนัก มีไม้พะเนียงวางพาดรอบลำต้นเพื่อให้สามารถปีนขึ้นไปยังด้านบนของต้นตาลได้ง่าย

2) การจัดการในการในพื้นที่ บริเวณโดยรอบของต้นตาลเป็นพื้นดิน ไม่มีเศษหินหรือกรวด โดยเฉพาะต้นตาลที่ใช้ในการสาธิตจะมีการตัดใบรอบต้นที่ตายแล้วออกเพื่อให้สามารถปีนได้ง่ายและไม่เกะกะ รวมทั้งมีวิทยากรให้การดูแลอย่างใกล้ชิด มีการแบ่งพื้นที่ของตาลผู้และตาลเมีย เพื่อป้องกันลูกตาลตกจากต้น โดยที่ต้นตาลตัวผู้จะไม่มีลูก มีเพียงวงได้ที่ผลิตน้ำตาลโตนดเท่านั้น

3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้ การสอนกรรมวิธีการขึ้นตาลและการปาดตาลที่ถูกต้องอย่างละเอียด โดยมีส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการดังกล่าวมาเป็นตัวอย่างเพื่อให้เห็นได้ชัดเจนยิ่งขึ้น รวมทั้งการนำอุปกรณ์ที่ใช้มาแสดงให้เห็น ก่อนที่จะสาธิตขึ้นตาลให้ชม

4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน มีส่วนร่วมจากชุมชนน้อยเนื่องจากการขึ้นต้นตาลต้องอาศัยความชำนาญค่อนข้างมาก จึงมีคนในชุมชนไม่มากนักที่จะสามารถสาธิตการขึ้นตาลได้ (ในกรณีที่นักท่องเที่ยวมีจำนวนมาก จำเป็นต้องเรียกเพื่อนบ้านมาช่วย)

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีการบริการด้านการท่องเที่ยว

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการเข้าเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

หากนักท่องเที่ยวต้องการได้รับประสบการณ์การปีนต้นตาลควรสวมเสื้อผ้าและรองเท้าที่เหมาะสมกับการปีนป่าย มีความคล่องตัวและสามารถเลอะเทอะได้ อีกทั้งผู้ที่ต้องการจะขึ้นตาลควรไม่เป็นผู้ที่กลัวความสูงหรือความดันสูงอาจจะเกิดอันตรายได้

7. ประเด็นอื่นๆ

ในช่วงฤดูฝนหรือวันที่มีฝนตกจะไม่สามารถสาธิตการขึ้นตาลและการปาดตาลให้ชมได้



รูปที่ 91 ส่วนของการทำกิจกรรมการเรียนรู้ฐานต่างๆ วันที่ 19 มีนาคม 2558

กิจกรรมที่ 3 การแยกเนื้อมะพร้าว (การยี่เนื้อมะพร้าว)

เรียนรู้กระบวนการแยกเนื้อมะพร้าวออกจากลูกตาล (ซึ่งได้จากต้นตาลตัวเมียเท่านั้น) โดยใช้แรงงานคนกับเครื่องทุ่นแรงที่เกิดจากภูมิปัญญาของชาวบ้าน

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม หลังสวนตาล ห่างจากแหล่งเรียนรู้ประมาณ 30 เมตร เป็นบริเวณสำหรับการแยกเนื้อมะพร้าว (หรือยี่ตาล) โดยมีการเทพูนบางส่วนเพื่อยกพื้นให้สูงกว่าพื้นดินระดับทั่วไปเล็กน้อย หลังคาไม้สามารถป้องกันแสงแดดและฝนตกได้ในระดับหนึ่ง แต่โดยรอบนอกบริเวณที่แยกเนื้อมะพร้าวจะเป็นดินทำให้แฉะแฉะได้ในกรณีที่ฝนตก

2) การจัดการในการในพื้นที่ ยังไม่มีการจัดการพื้นที่เท่าใดนัก เนื่องจากบริเวณโดยรอบลานผลิต เป็นดินเกิดการเปียกแฉะจากน้ำที่ใช้ในการแยกเนื้อมะพร้าว (กระบวนการแยกเนื้อมะพร้าวใช้น้ำในกระบวนการค่อนข้างมาก) อีกทั้งขยะซึ่งเป็นชิ้นส่วนของลูกตาลที่ผ่านการแยกเนื้อมะพร้าวแล้ว ยังคงสะสมอยู่บริเวณโดยรอบพื้นที่ลานผลิต ทำให้เกิดกลิ่นเหม็นและทิวทัศน์ที่ไม่สวยงามขึ้น อย่างไรก็ตามทางเจ้าของสวนมีการขนลูกตาลดังกล่าวไปทิ้งบ้างแต่ไม่ทันกับปริมาณขยะที่ออกมาจากการแยกเนื้อมะพร้าว

3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้ ยังไม่มีการจัดกิจกรรมการให้ความรู้เท่าใดนัก เป็นเพียงการชมการแยกเนื้อมะพร้าวจากชาวบ้านที่ทำงานอยู่ในขณะนั้น แต่สามารถสอบถามความสงสัยประเด็นต่างๆ ที่เกี่ยวข้องได้จากชาวบ้านที่กำลังปฏิบัติหน้าที่

4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน ไม่มีส่วนร่วมกับชุมชน

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีบริการด้านการท่องเที่ยว

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่เสียค่าใช้จ่ายในการเข้าร่วมกิจกรรม หากต้องการซื้อเนื้อมะพร้าวกลับบ้าน ทางสวนตาลมีจำหน่ายในจำนวนจำกัด (โดยปกติทางสวนตาลจะจำหน่ายเนื้อมะพร้าวให้กับลูกค้าประจำอยู่แล้วทุกวัน) ราคา กิโลกรัมละ 20 บาท

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

ยังไม่มีกรให้นักท่องเที่ยวเข้าร่วมกิจกรรมเป็นการสาธิตเท่านั้น

7. ประเด็นอื่นๆ

หากต้องการซื้อน้ำตาล ต้องใช้เวลา 1 วันในการมารับของเนื่องจากต้องตากน้ำตาลที่แยกแล้วด้วยแดด

พื้นที่ในการแยกน้ำตาลค่อนข้างน้อย และการจัดการกับลูกตาลที่แยกเนื้อออกแล้วยังไม่เป็นระบบระเบียบเท่าที่ควร ทำให้เกิดกลิ่นเหม็นและทิวทัศน์ที่ไม่ดีขึ้น



รูปที่ 92 ส่วนของกิจกรรมการยีตาล วันที่ 19 มีนาคม 2558



รูปที่ 93 ขั้นตอนของการยีน้ำตาล วันที่ 19 มีนาคม 2558

กิจกรรมที่ 4 การเพาะพันธุ์ต้นตาล

เรียนรู้วิธีการเพาะพันธุ์ตาล และกระบวนการเจริญเติบโตของต้นตาลจากเมล็ดตาลว่าเป็นอย่างไร

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม ช่วงแรกจะอธิบายเรื่องราวของวิธีการเพาะพันธุ์และส่วนต่างๆ ของต้นอ่อนในบริเวณศูนย์เรียนรู้ (ศาลาไม้) แต่หลังจากนั้นจะนำไปยังริมคลองที่แช่เมล็ดตาลไว้เป็นเวลา 3 เดือน เพื่อป้องกันการกัดแทะของแมลงต่างๆ

2) การจัดการในการในพื้นที่ บริเวณริมคลองที่แช่เมล็ดตาลมีพื้นที่ไม่มากนัก และไม่มีราวสะพานหรือสิ่งขวางกั้นแนวคลอง หากนักท่องเที่ยวมากันเป็นกลุ่มใหญ่ควรสลับผลัดกันดูเพื่อความปลอดภัยของการเรียนรู้

3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้ ให้ความรู้เรื่องวิธีการเพาะพันธุ์ตาลโดยวิทยากร และสามารถทดลองเตรียมต้นอ่อนของต้นตาลและนำกลับบ้านได้ด้วย

4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน ไม่มีส่วนร่วมของชุมชนในกิจกรรมนี้

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

-

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่เสียค่าใช้จ่ายในการเข้าร่วมกิจกรรม หากต้องการซื้อต้นอ่อนของตาลกลับบ้าน ทางสวนมีจำหน่ายในราคา 50 บาท ต่อ 1 ต้นอ่อน

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว -

นักท่องเที่ยวไม่ต้องมีการเตรียมตัวในการเข้าร่วมกิจกรรม

7. ประเด็นอื่นๆ

บางส่วนของกรเรียนรู้นี้ อยู่ในน้ำ (เจ้าของสวนจะแช่เมล็ดตาลในน้ำประมาณ 3 เดือน เพื่อป้องกันแมลงต่างๆ) จึงควรใช้ความระมัดระวังในการเข้าร่วมกิจกรรม



รูปที่ 94 เม็ดตาลโตนดที่ได้มีการนำมาเพาะก่อนการนำไปปลูก วันที่ 19 มีนาคม 2558

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 30 กลุ่มสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า (กุนเชียงพลาสติก) ตลาดสามชุก

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

กลุ่มสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า (กุนเชียงพลาสติก)

2. กิจกรรม

“พลาสติก” นับเป็นปลาน้ำจืดเศรษฐกิจที่สำคัญอีกชนิดหนึ่งของไทย นอกจากจะนิยมนำไปแปรรูปเป็นปลาแห้ง หรือปลาเค็มแล้ว ยังสามารถนำไปแปรรูปเป็นอาหารอย่างอื่นอีกมากมาย ไม่ว่าจะเป็น ปลาสดแดดเดียว, ปลาสดหยอง, น้ำพริกปลาสดชนิดต่าง ๆ, ปั่นสับพลาสติก, ทองม้วนสดไส้พลาสติก ฯลฯ รวมทั้ง “กุนเชียงพลาสติก” ของกลุ่มสหกรณ์วัดลาดปลาเค้า อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี ซึ่งได้ตั้งกลุ่มทำการแปรรูปปลาจากธรรมชาติมาตั้งแต่ พ.ศ. 2547 โดยมีทั้งปลาไร้สับสมุนไพรมะพร้าว, ปลาอย่างอบแห้ง และน้ำพริกจากปลาต่าง ๆ ซึ่งอาหารแต่ละชนิดก็ได้รับความนิยมมาก โดยเฉพาะ ปลาไร้สับสมุนไพรมะพร้าว ที่ได้รับการคัดสรรเป็นสินค้าโอท็อป 5 ดาว เป็นเวลา 3 ปีติดต่อกัน สำหรับกุนเชียงพลาสติกนั้นผลิตออกมาเป็นทางเลือกให้กับคนที่รักสุขภาพ เพราะโดยทั่วไปเนื้อปลาเป็นอาหารที่ไม่มีสารเคมีตกค้าง มีความปลอดภัยสูง และต้องการจะเป็นทางเลือกให้กับคนที่นับถือศาสนาอิสลามก็สามารถทานกุนเชียงได้เช่นกัน



รูปที่ 95 บริเวณหน้าร้านกุนเชียงพลาสติก วันที่ 9 มิถุนายน 2558



รูปที่ 96 กุนเชียงพลาสติก ข้อมูลจากเจ้าของกิจการร้านกุนเชียงพลาสติก วันที่ 9 มิถุนายน 2558

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

สถานที่ในการประกอบกิจกรรมตั้งอยู่บริเวณตลาดร้อยปีสามชุก มีการสาธิตกระบวนการผลิตภายในร้าน ซึ่งมีพื้นที่การทำกิจกรรมค่อนข้างจำกัด ไม่สามารถขยายพื้นที่รองรับการทำกิจกรรมได้ ทั้งนี้พื้นที่โดยรอบการทำกิจกรรมมีสภาพภูมิทัศน์อันสวยงามของตลาด การเดินทาง การเข้าถึงพื้นที่สามารถเดินทางโดยรถส่วนบุคคลและรถประจำทาง นักท่องเที่ยวสามารถสังเกตได้ง่าย

3.2) การจัดการในพื้นที่

บริเวณเรียนรู้การทำกุนเชียงพลาสติก มีสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานไม่เพียงพอต่อความต้องการของนักท่องเที่ยว ทั้งนี้นักท่องเที่ยวสามารถใช้สิ่งอำนวยความสะดวก ภายในบริเวณตลาดสามชุกได้ ซึ่งมีสิ่งอำนวยความสะดวกพอเพียงตามความต้องการพื้นฐานสำหรับนักท่องเที่ยว เช่น ห้องสุขา ที่พักบังฝนแดด ถึงขยะ เป็นต้น โดยแยกเป็นสัดส่วนชัดเจน มีระบบการบำบัดน้ำทิ้งก่อนลงสู่แม่น้ำ มีระบบการจัดเก็บขยะ การรักษาความสะอาดของตลาด มีระบบการจัดการใช้เสียงในพื้นที่พอเพียง มีมาตรการรักษาความปลอดภัยโดยการจ้างเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย และประกาศเตือนนักท่องเที่ยวเป็นระยะ ไม่มีมาตรการในการจำกัดขีดความสามารถการรับนักท่องเที่ยวยังไม่มี ความเข้มงวดเพียงพอ นอกจากนี้ยังมีบริการข้อมูลข่าวสาร ทั้งในส่วนของเว็บไซต์ แผ่นพับ ป้ายประกาศ เป็นต้น

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

เยี่ยมชมกระบวนการผลิตกุนเชียงพลาสติก ซึ่งเป็นอีกหนึ่งของกินขึ้นชื่อของจังหวัดสุพรรณบุรี ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ จนถึงกระบวนการบรรจุ นอกจากนี้ยังสามารถซื้อสินค้ากลับไปเป็นของฝากได้อีกด้วย

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนมีส่วนช่วยในการประชาสัมพันธ์ร้าน ทำให้ดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามา รวมถึงมีการจ้างงานบุคคลในพื้นที่ทำให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าชม (ยกเว้นรายจ่ายจากการซื้อสินค้า) สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ติดต่อคุณ สมพงษ์-รุ่งทิพย์ ศรีศักดิ์ดา หมายเลขโทรศัพท์ 08-6761-1601, 08-9915-2566

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว แต่งกายทั่วไป

7. อื่นๆ

สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง ได้แก่ ตลาดสามชุก เป็นตลาดที่มีการติดต่อค้าขายและแลกเปลี่ยนสินค้าที่สำคัญในอดีตเมื่อ 100 กว่าปีก่อน ตั้งอยู่ริมแม่น้ำท่าจีน จังหวัดสุพรรณบุรี ได้รับการพัฒนาจากคนในชุมชนที่เห็นคุณค่าตลาดเก่า และหาทางฟื้นคืนชีวิตชีวาขึ้นมาอีกครั้ง เป็นที่มาของกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ใช้การท่องเที่ยวศึกษาวิถีชีวิตชุมชนดั้งเดิม ประวัติศาสตร์ชุมชน เช่น ลักษณะการก่อสร้างแบบตลาดจีนโบราณ อาคารไม้โบราณที่พบเห็นได้ตลอดแนวทางเดิน 2 ข้างทาง ศิลปะตกแต่งอาคารไม้โบราณ ลวดลายฉลุไม้ที่เรียกว่าลายขนมปังขิง พิพิธภัณฑสถานบ้านขุนจ่าจาง ฯ โรงแรมอุดมโชค ร้านกาแฟท่าเรือส่ง ร้านถ่ายภาพศิลป์ ธรรมชาติ ล่องเรือแม่น้ำท่าจีน เป็นต้นนอกจากนี้นักท่องเที่ยวสามารถเลือกซื้อสินค้า ของที่ระลึก และอาหาร อาทิ ข้าวหอมใบบัว สาเล่ หมี่กรอบ ขนมไทย ขนมดอกจอก ขนมกง ทองหยิบ ทางหยอดฝอยทอง ขนมมัน ขนมเผือก ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมตาล ขนมไข่ปลา เป็นต้น ทำให้ตลาดสามชุกแห่งนี้ได้รับขนานนามว่าตลาด 100 ปี พิพิธภัณฑสถานที่มีชีวิต ด้วยความร่วมมือกันของชุมชน ทำให้ตลาดสามชุก เป็นตลาดโบราณที่กลับมามีชีวิตอีกครั้ง และเป็นต้นแบบให้กับอีกหลายๆตลาดที่มีอายุเก่าแก่ ได้กลับมาค้าขายกันเช่นอดีต โดยปรับปรุงดูแล และยังคงรักษารูปแบบดั้งเดิมเมื่อนับร้อยปี จนกระทั่งปี พ.ศ. 2552 ชุมชนสามชุกตลาดร้อยปี ได้รับรางวัล มรดกโลก ประเภทอนุรักษ์มรดกวัฒนธรรมแห่งเอเชียแปซิฟิก จากองค์การยูเนสโก

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 31 เชื่อนกระเสียว (กระซังปลาทับทิม) อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี

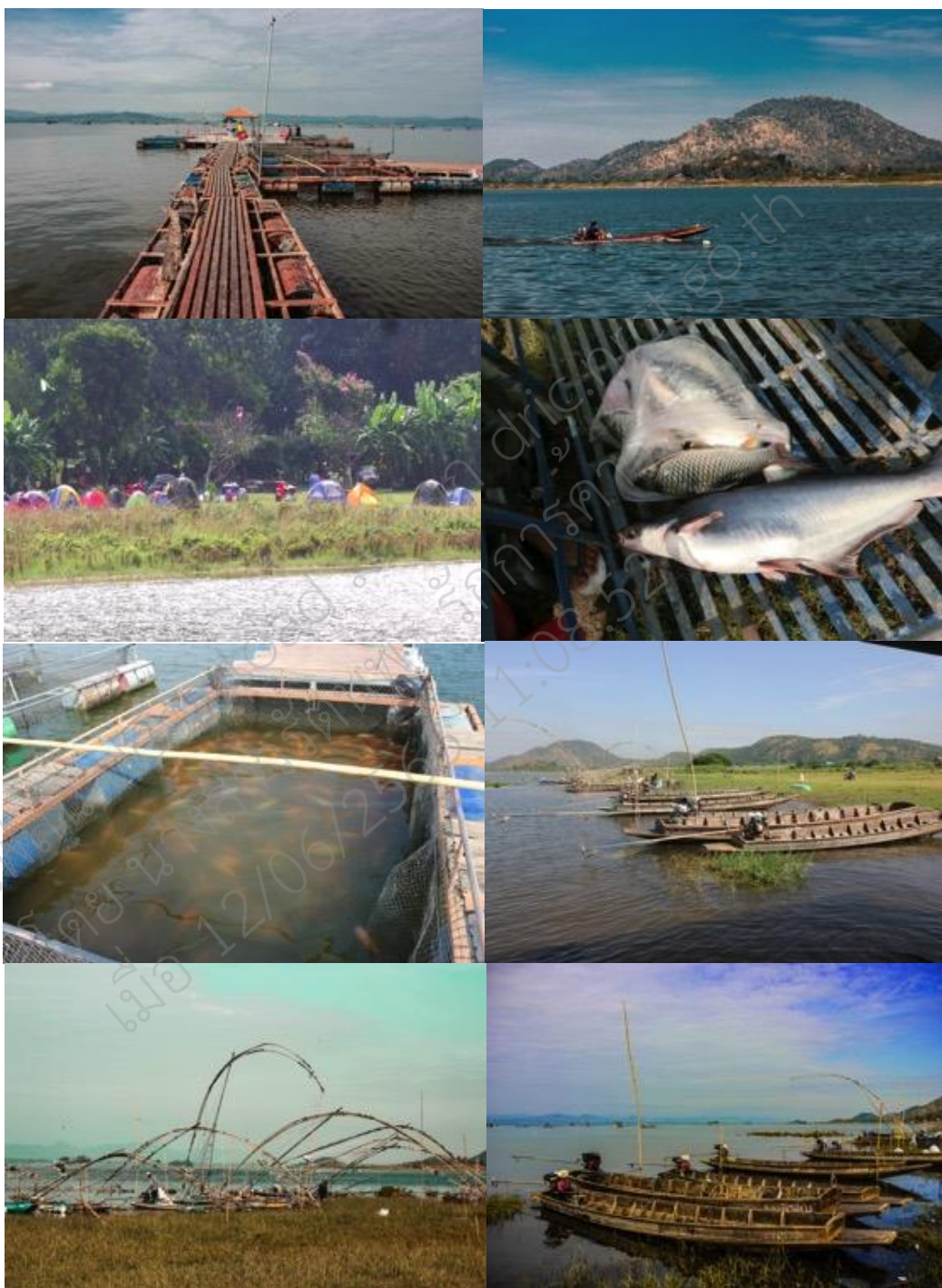
1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

เชื่อนกระเสียว (กระซังปลาทับทิม)

2. กิจกรรม

เชื่อนกระเสียว สร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2523 เป็นเขื่อนดินกักเก็บน้ำสร้างกั้นลำห้วยกระเสียว ยาว 4,250 เมตร สูง 32.5 เมตร พื้นที่กักเก็บน้ำ 28,750 ไร่ ปริมาณ น้ำที่สามารถกักเก็บน้ำได้สูงสุด 240 ล้าน ลูกบาศก์เมตร เป็นเขื่อนดินที่มีความยาวมากที่สุดในประเทศไทย และเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ปลาขนาดใหญ่แห่งหนึ่ง เชื่อนกระเสียวนอกจากเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ปลาที่สำคัญแล้ว ซึ่งตั้งอยู่ในอำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งเปรียบได้ว่าเป็นประตูสู่การเดินทางแนวผจญภัยของเมืองสุพรรณดินแดนที่เต็มไปด้วยธรรมชาติที่ยังสมบูรณ์ เชื่อนกระเสียวก็เหมือนโอเอซิส แหล่งอาหารแหล่งเสบียง ที่อุดมสมบูรณ์ในเขื่อนเต็มไปด้วยปลานานาชนิด ที่เพาะเลี้ยงและอาศัยอยู่ตามธรรมชาติ ทั้งปลานิล ปลาม้า ปลาบึก และกุ้งจากเชื่อนกระเสียว ที่หลายคนออกปากว่ารสชาติดี ช่วงปลายฝน ราวเดือนตุลาก็จะมีพืชพันธุ์จากป่าเข้ามาขายเป็นจำนวนมาก มีทั้ง

เห็ดโคน หน่อไม้ ผักหวานป่า น้ำผึ้ง.. อำเภอด่านช้าง จึงเป็นที่ที่เตรียมพร้อม เพื่อการเดินทางสู่ดินแดนแห่งป่าเขา ดินแดนแห่งสายหมอก ปัจจุบันเขื่อนกระเสียว เป็นจุดท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารที่มีความน่าสนใจ เนื่องจากมีการเลี้ยงปลาทั้บทิศในกระชังเป็นจำนวนมาก มีร้านอาหารริมเขื่อนซึ่งมีเมนูปลามากมาย ให้เลือกรับประทาน



รูปที่ 97 บริเวณพื้นที่เขื่อนกระเสียว วันที่ 9 มิถุนายน 2558

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

สถานที่ในการประกอบกิจกรรมตั้งอยู่บริเวณเขื่อนกระเสียว อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี มีพื้นที่กว้างขวาง สามารถขยายพื้นที่เพื่อรองรับกิจกรรมเพิ่มเติมได้ สภาพภูมิทัศน์สวยงาม ตกแต่งสถานที่ที่มีความกลมกลืนกับกิจกรรมการเรียนรู้ การเข้าถึงพื้นที่สามารถเดินทางโดยรถส่วนบุคคลและรถประจำทาง ร้านจำหน่ายสะดวกตา นักท่องเที่ยวสามารถสังเกตได้ง่าย

3.2) การจัดการในพื้นที่

สิ่งอำนวยความสะดวกมีพอเพียงเป็นพื้นฐานความต้องการสำหรับนักท่องเที่ยว เช่น ห้องสุขา ที่พักผ่อนแดด ถังขยะ เป็นต้น โดยแยกเป็นสัดส่วนชัดเจน ทั้งนี้แหล่งท่องเที่ยวดังกล่าวยังไม่มีมาตรการรักษาความปลอดภัย การจัดการขยะ การจัดการคุณภาพเสียง การจัดการคุณภาพน้ำ มาตรการเฝ้าระวังและป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรมอย่างเป็นระบบ

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

เยี่ยมชมการเลี้ยงปลาทักทิมในกระชัง ซึ่งเป็นจุดท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารที่มีความน่าสนใจ นอกจากนี้ยังสามารถชมวิถีชีวิตบริเวณรอบๆ เขื่อนกระเสียวมีการทำประมงเป็นจำนวนมาก บรรยากาศรอบ ๆ เขื่อนกระเสียวได้ เช่น ยามพระอาทิตย์ขึ้นหรือตกเป็นต้น และบรรยากาศวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวประมงที่มีการเลี้ยงปลาในกระชัง นั่งเรือชมบรรยากาศและความงามของเขื่อนกระเสียว ปันจักรยานริมเขื่อน ทางเดินท่อนอน

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนมีส่วนช่วยในการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยว ทำให้ดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามา รวมถึงมีการจ้างงานบุคคลในพื้นที่ทำให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าชม (ยกเว้นรายจ่ายจากการซื้อสินค้า) สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. 035-595120

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

แต่งกายทั่วไป การเดินทางไปจุดตั้งแคมป์ จากสี่แยกไฟแดงอำเภอด่านช้างก่อนถึงทางเข้าตัวเขื่อนจะมีถนนขวามือ มีป้าย "แพกระเสียว" วิ่งไปตามทางลาดยางอีกประมาณ 1 กิโลเมตร จะมีแยกซ้ายมือทางไปริมเขื่อนประมาณ 200 เมตร จะถึงจุดกางเต็นท์ ริมเขื่อน จุดกางเต็นท์ที่น่าสนใจอีกแห่งจะอยู่ทางตะวันตกของตัวเขื่อนชื่อ "แพขาวเขื่อน" สภาพยังเป็นธรรมชาติ เหมาะกับนักเดินทางที่ไม่เน้นความสะดวกสบายมากนัก ใช้เส้นทางไป อ.หนองปรือ ทางเข้าอยู่ขวามือ เป็นทางลาดยาง จะมีช่วงลูกรังเล็กน้อยก่อนถึงจุดกางเต็นท์ หรือถ้าต้องการพักสบายๆในตัวอำเภอก่อนเดินทางก็มี อย่าง ด่านช้างแคมป์ปิ้งเฮ้าส์รีสอร์ท ซึ่งเป็นศูนย์ข้อมูลการท่องเที่ยวในอำเภอด่านช้าง สามารถสอบถามข้อมูลการเดินทางท่องเที่ยวแถบนั้นได้เป็นอย่างดี

7. อื่นๆ

สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง ได้แก่

1) วัดเขาคีรีศักดิ์ บนเทือกเขาในเขตอำเภออุทุมพร มีวัดเขาคีรีศักดิ์เป็นวัดที่สวยงามสงบเงียบและรายล้อมด้วยธรรมชาติ มีรอยพระพุทธรูปเขาคีรีศักดิ์ เป็นรอยพระพุทธรูปจำลองสร้างด้วยหินทรายแดง มีลักษณะแตกต่างจากรอยพระพุทธรูปที่พบตามอื่น ๆ คือ เป็นรอยพระพุทธรูปหินปูนดำมีรูปแบบลวดลายจะคล้ายกับศิลปะสมัยทวารวดี แต่ก็มีรูปแบบอื่นเข้ามาปะปน ซึ่งอาจเป็นผลงานที่สร้างในสมัยอยุธยา ราวพุทธศวรรษที่ 19-23 ก็เป็นไปได้ นอกจากนี้ขุดค้นพบโพรงหินภายในมีพระพุทธรูปและโบราณวัตถุต่าง ๆ อีกหลายชนิดกรมศิลปากรได้ขึ้นทะเบียนเป็นโบราณวัตถุ และสร้างมณฑปทรงไทยสวยงามครอบไว้ มีการดูแลโดยรอบบริเวณอย่างดี มีถนนลาดยางขึ้นสู่มณฑปบนยอดเขา มองเห็นทุ่งโล่งกว้าง และทิวเขาสลับซับซ้อนของอำเภออุทุมพร และสร้างระฆัง 72 ใบ เพื่อเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ครบรอบ 72 พรรษาของผู้สนใจประวัติศาสตร์และโบราณคดีนำไปศึกษาอย่างยิ่ง

2) อุทยานแห่งชาติพุเตย ดินแดนแห่งขุนเขา ป่าหนึ่งเดียวที่สมบูรณ์ที่สุดของเมืองสุพรรณ เป็นเขาป่าผืนสุดท้ายของป่าห้วยขาแข้ง เป็นสถานที่ที่เหมาะสมกับนักเดินทางที่หลงใหลในธรรมชาติ ความสงบเงียบ ป่าเขา น้ำตก ความงดงามของดวงอาทิตย์ยามเช้า ไอหมอก ความหนาวเย็น และวิถีชีวิตของชนชาวกระเหรี่ยงห้วยหินดำ และกะเหรี่ยงตะเพนคี

3) กระเหรี่ยงห้วยหินดำ ป่าชุมชนบ้านห้วยหินดำ เป็นชุมชนชาวไทยเชื้อสายกะเหรี่ยงโปว์ ที่มีกรตั้งถิ่นฐานมานานกว่า ๒๐๐ ปีศึกษาวิถีการดำรงชีวิตของชุมชนกับป่า การใช้ประโยชน์จากป่า การมีส่วนร่วมของชุมชนในกระบวนการจัดการป่า และ จิบชา ชี มื้อ หนอง ฟังผู้เฒ่าเล่าความหลัง เรื่องราวของชุมชนกะเหรี่ยงวัฒนธรรม ประเพณีย่องสาว รับฟังบทเพลงที่เล่าเรื่องราววิถีชีวิตชาวกะเหรี่ยง การแสดงรำตง เดินชมธรรมชาติของชุมชนเขา ดูแปลงข้าวไร่สีเหลืองทองทั่วทั้งภูเขา บ้านห้วยหินดำมีสภาพภูมิประเทศเป็นภูเขา อยู่สูงกว่าระดับน้ำทะเล ๗๐๐ เมตร มีอาณาเขตติดต่อกับอำเภอบ้านไร่ จังหวัดอุทัยธานี และอำเภอศรีสวัสดิ์ จังหวัดกาญจนบุรี องค์กรบริหารส่วนตำบลวังยาว โทร. 035-446263, 081-1944847

4) อาหารแนะนำ ปลาท๊อปทิมแดดเดียว ภายในร้านค้าสวัสดิการ ภายในเขื่อนกระเสียว



รูปที่ 98 ร้านอาหารภายในร้านค้าสวัสดิการ ภายในเขื่อนกระเสียว วันที่ 9 มิถุนายน 2558

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 32 ปลาหมำป่าพร

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

ปลาหมำป่าพร

2. กิจกรรม

“ปลาหมำ” ดั้งเดิมเป็นอาหารของคนญวน คำว่า หมำ มาจากภาษาญวนแปลว่า การหมัก ซึ่งในสมัยก่อนนี้มีปลามากมาย เมื่อหาปลาได้จำนวนมาก ชาวบ้านจึงหาวิธีที่จะเก็บรักษาถนอมอาหารประเภทปลา ให้สามารถเก็บไว้ได้นานๆ จึงได้ทำปลาหมำขึ้นมา และในสมัยก่อนไม่มีการค้าขาย จะทำไว้เพื่อแลกเปลี่ยนกันในหมู่บ้านเท่านั้น เช่น ข้าว ผัก และผลไม้ต่างๆ แต่ในปัจจุบันนี้ ได้ทำเป็นการค้าขายเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือนจากการที่ “ปลาหมำ” เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อของตำบลต้นตาล อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี นี้เองจึงนำมาตั้งเป็นคำขวัญของอำเภอสองพี่น้อง ที่ว่า “ชื่อมีคนน้อย อร่อยปลาหมำ เลิศล้ำพระสงฆ์ หลวงพ่อโหน่งพระเครื่อง รุ่งเรืองนาไร่ พระใหญ่โลกรู้ เสภาชั้นครู อุ้มน้ำอุ้ปลา ราชนีนักร้อง สองพี่น้องบ้านเรา ” ปลาหมำต่างจากปลาร้า คือ ปลาร้า ใช้วิธีการหมักทั้งตัวปลา ไม่มีการร่แกงออก ส่วนปลาหมำเป็นอาหารของคนญวน ใช้ปลาช่อน หรือ ปลาชะโด ที่สดเท่านั้น และการผลิตจะต้องร่แกงออก และร่เนื้อปลาเป็นชิ้นบางๆ เล็กๆ ก่อนที่จะหมัก ในการผลิตที่ใส่ข้าวคั่วเพื่อให้หอม และเนื้อปลาไม่ติดกัน และใส่สับปะรดเพื่อให้เนื้อปลานุ่ม ลดความเค็ม รสชาติกลมกล่อม



รูปที่ 99 สถานที่ผลิตปลาหมำ วันที่ 10 มิถุนายน 2558

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

สถานที่ในการประกอบกิจกรรมตั้งอยู่ที่วัดลาดปลาเค้า 127 หมู่ 5 ตำบลศรีประจันต์ อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี มีพื้นที่กว้างขวาง สามารถขยายพื้นที่เพื่อรองรับกิจกรรมเพิ่มเติมได้ สภาพภูมิทัศน์สวยงาม ตกแต่งสถานที่ที่มีความกลมกลืนกับกิจกรรมการเรียนรู้ การเข้าถึงพื้นที่สามารถเดินทางโดยรถส่วนบุคคลและรถประจำทาง ร้านจำหน่ายสะดวกตา นักท่องเที่ยวสามารถสังเกตได้ง่าย

3.2) การจัดการในพื้นที่

สิ่งอำนวยความสะดวกยังไม่พอเพียงเป็นพื้นฐานความต้องการสำหรับนักท่องเที่ยว เช่น ห้องสุขา ที่พักบังฝนแดด ถังขยะ เป็นต้น โดยแหล่งท่องเที่ยวดังกล่าวยังไม่มีมาตรการรักษาความปลอดภัย การจัดการขยะ การจัดการคุณภาพเสียง การจัดการคุณภาพน้ำ และมาตรการเฝ้าระวังและป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรมอย่างเป็นระบบ

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

เยี่ยมชมกระบวนการผลิตปลาหมึก ซึ่งเป็นอีกหนึ่งของกินขึ้นชื่อของจังหวัดสุพรรณบุรี ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ จนถึงกระบวนการบรรจุ นอกจากนี้ยังสามารถซื้อสินค้ากลับไปเป็นของฝากได้อีกด้วย

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนมีส่วนร่วมช่วยในการประชาสัมพันธ์ร้าน ทำให้ดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามา รวมถึงมีการจ้างงานบุคคลในพื้นที่ทำให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าชม (ยกเว้นรายจ่ายจากการซื้อสินค้า) สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ติดต่อคุณ เรือนแก้ว หมายเลขโทรศัพท์ 087-158-4808

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

แต่งกายทั่วไป

7. อื่นๆ

-

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 33 เทศกาลปลาทูท่าฉลอม จังหวัดสมุทรสาคร
1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว
เทศกาลปลาทูท่าฉลอม จังหวัดสมุทรสาคร
2. กิจกรรม

จังหวัดสมุทรสาครและกลุ่มพลังสตรีท่าฉลอม ร่วมจัดงานเทศกาลปลาทูอร่อยที่ท่าฉลอม โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวภายในจังหวัดสมุทรสาครให้เป็นที่รู้จักกันทั่วไป สนับสนุนการประกอบอาชีพประมงตลอดจนธุรกิจอาหารทะเลแปรรูป ถือเป็นกิจกรรมกระตุ้นเศรษฐกิจการค้าระดับท้องถิ่นอย่างทั่วถึงและครบวงจร ซึ่งตามฤดูกาลธรรมชาติ ช่วงประมาณเดือนพฤศจิกายนของทุกปี จะเป็นเวลาที่ชาวประมงออกเรือจับปลาทู ก้นอ่าว ที่มีคุณภาพดีได้ปลาเป็นจำนวนมาก สามารถนำปลาทูสดมาประกอบอาหารเป็นเมนูต่างๆได้มากมาย ซึ่งได้มีการจัดงานเทศกาล ปลาทูอร่อยที่ท่าฉลอมมาจนถึงครั้งที่ 6 แล้ว โดยมีสโลแกนของงานที่ว่า “ปลาทูคื่นสุข.....ที่ท่าฉลอม” โดยงานเทศกาลปลาทูอร่อยที่ท่าฉลอมจะจัดขึ้นในช่วงเดือนพฤศจิกายนของทุกปี ณ ริมเขื่อนวัดสุทธิวาราราม (วัดช่องลม) ตำบลท่าฉลอม อำเภอเมือง ฯ จังหวัดสมุทรสาครโดยทางกลุ่มพลังสตรีท่าฉลอมจึงได้จัดหาเมนูเด่นชวนลิ้มลอง ประจักษ์จากปลาทูสดก้นอ่าวไทยในฤดูที่อร่อยที่สุด อาทิ ข้าวต้มปลาทูเมนู 10 บาท สุกีปลาทู ส้มตำปลาทู ซาลาเปาไส้ปลาทู กวยเตี๋ยวปลาทู ปลาทูต้มกะทิสายบัว เมี่ยงปลาทู ปลาทูลุยสวน เป็นต้น

ปลาทูท่าฉลอม จะแตกต่างจากปลาทูแม่กลองตรงที่ตัวจะอ้วนกว่าและใหญ่กว่า หนึ่งบาง เนื้อนุ่มหอม และปลาทูที่นี่ก็ได้รับฉายาว่า “ หน้า เร็ด เข็ด หยิ่ง” ที่มาปลาทูท่าฉลอม หรือ “หน้า เร็ด เข็ด หยิ่ง” ก็เพราะว่าปลาทูของท่าฉลอม ไม่ได้รอให้ปลาตายในอวนแล้วค่อยนำมาแช่น้ำแข็ง แต่ปลาทูท่าฉลอมจะถูกทำให้ตายตอนที่ยังเป็นๆ คือเมื่อถูกจับขึ้นมาแล้วก็นำขึ้นมาแช่น้ำแข็งทันทีโดยวิธีการจับปลาทูนั้นจะใช้เรืออวนดำในการจับ ซึ่งจะออกเรือตั้งแต่เวลาประมาณ 15.00 น. จะใช้เวลาออกเรือจับปลาไม่เกิน 10 ชั่วโมง หลังจากนั้นก็นำมาจำหน่ายที่ท่าเรือ ปลาทูท่าฉลอมจึงเป็นปลาทูที่สดเพราะไม่ได้ถูกแช่แข็งไว้นาน หากได้นำไปประกอบอาหารไม่ว่าจะเมนูไหนแล้วก็อร่อยขึ้นอีกเป็นเท่าตัว จากการที่ชาวประมงทางฝั่งท่าฉลอมจะจับปลาทูแบบใช้อวนติดเป็นภูมิปัญญาของชาวท่าฉลอมโดยเขาจะสังเกตดูนิสัยปลาทูจะชอบขึ้นมาเล่นน้ำในคืนเดือนมืด เพราะถ้าแสงจันทร์มากหรือแสงไฟมากปลาทูจะไม่ขึ้นมาเล่นน้ำเพราะเป็นปลาที่ตกใจง่าย ดังนั้นชาวประมงจะเลือกออกทะเลไปจับปลาทูกันในคืนเดือนมืดจะทำให้ได้ปลาทูเป็นจำนวนมาก และการออกเรือไปจับปลาทูจะออกไปบริเวณที่น้ำลึกกว่าการจับปลาทูด้วยโป๊ะ จึงทำให้ปลาทูท่าฉลอมจะตัวใหญ่กว่า อ้วนกว่า หนึ่งบางกว่า แต่ความมันจะมีน้อยกว่า แล้วแต่ผู้บริโภคจะชอบแบบไหน

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม
1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

ใช้พื้นที่ริมเขื่อนวัดสุทธิวาราราม (วัดช่องลม) ตำบลท่าฉลอม อำเภอเมือง ฯ จังหวัดสมุทรสาครในการจัดกิจกรรมดังกล่าวซึ่งเป็นพื้นที่ไม่มากนักแต่ได้รับความสนใจจากพ่อค้าแม่ค้าเข้าร่วมกิจกรรมพอสมควรด้วยการนำปลาทูและอาหารทะเลชนิดอื่นๆ จำหน่ายบริเวณดังกล่าวหลายเจ้าเช่นกัน

2) การจัดการในการในพื้นที่

จัดพื้นที่ค่อนข้างดีแบ่งเป็นส่วนการเรียนรู้ เวทีการแสดงและพื้นที่จำหน่ายสินค้าสำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการเลือกซื้อสินค้าบริโภคภายในบริเวณงานหรือกลับบ้าน แต่ใช้บริการห้องน้ำที่ทางวัดมี

บริการทำให้ไม่พอเพียงต่อจำนวนผู้เข้าร่วมชมงานและระยะทางจากงานไปยังห้องน้ำค่อนข้างไกลและมีดีอีกด้วย สำหรับถึงขณะมีกระจายอยู่เต็มพื้นที่อย่างเพียงพอจึงทำให้พื้นที่เป็นระเบียบเรียบร้อย

3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

เนื่องจากจุดประสงค์หลักของงานเทศกาลเป็นการสร้างทางโอกาสในการพบกันของผู้ประกอบการที่ค้าขายปลาหรือผลิตภัณฑ์ปลาที่แปรรูปกับลูกค้าทำให้เกิดกิจกรรมส่งเสริมการค้ามากกว่าพื้นที่สำหรับการเรียนรู้ โดยมีเพียงพื้นที่ไม่มากจัดแสดงตู้ปลาที่ให้รายละเอียดของปลาพันธุ์ต่างๆ ในพื้นที่ของจังหวัดสมุทรสาครและป้ายแสดงรายละเอียดส่วนประกอบของปลาเท่านั้น จึงยังไม่เป็นจุดท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ที่ดีเท่าใดนัก

4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีการบริการด้านการท่องเที่ยว

ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการเข้าเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว

การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

-

กิจกรรมที่เกี่ยวข้อง

นั่งรถสามล้อย้อนประวัติศาสตร์สุขาภิบาลท่าฉลอม(สุขาภิบาลหัวเมืองแห่งแรกของประเทศไทย) และชมวิถีชาวท่าฉลอม สักการบูชาหลวงปู่แก้วชมวิหารนงนางแอน ณ วัดช่องลมนอกจากนี้ ณ บริเวณอุทยานพระโพธิสัตว์กวนอิม ท่าฉลอม มีการจัดงาน ประเพณีนมัสการพระโพธิสัตว์กวนอิม ท่าฉลอม ระหว่างวันที่ 18 - 23 พฤศจิกายน 2557 ตั้งแต่เวลา 5.00 น. - 24.00 น.



รูปที่ 100 ป้ายประชาสัมพันธ์งานปลาทุอร้อยที่ท่าฉลอม ครั้งที่ 6 วันที่ 19 พฤศจิกายน 2557

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

งานเทศกาลดังกล่าวใช้พื้นที่บริเวณหน้าศาลากลางจังหวัดสมุทรสงคราม อำเภอเมืองฯ จังหวัดสมุทรสงครามในการจัดแสดงงาน อย่างไรก็ตามเนื่องจากได้รับความนิยมจากผู้คนเป็นจำนวนมากทำให้ร้านค้าต่างๆ เรียงรายจนถึงทางเข้าศาลากลางจังหวัดกว่า 200 เมตร

2) การจัดการในการในพื้นที่

ประกอบด้วยร้านค้าที่ต้องการจำหน่ายอาหารชนิดต่างๆ เรียงรายจากหน้าทางเข้าจนถึงอาคารศาลากลางจังหวัดสมุทรสงครามโดยส่วนที่เป็นร้านค้าที่จำหน่ายปลาทุและปลาทุแปรรูปทั้งหมดจะอยู่ด้านในสุดใกล้ตัวอาคารศาลากลางฯ ซึ่งมีเต็นท์ผ้าใบขนาดใหญ่คลุมอยู่ด้านบน นักท่องเที่ยวและผู้สนใจจึงสามารถเลือกซื้อสินค้าได้แม้ในสภาวะอากาศร้อนหรือฝนตกได้ แต่เนื่องจากพื้นที่ในการจัดงานค่อนข้างกว้างและจำนวนถังขยะมีไม่เพียงพอกับขนาดของพื้นที่และจำนวนผู้ที่เข้าชมงานจึงมีขยะล้นออกมานอกถังขยะหรือมีขยะถูกทิ้งอยู่ในจุดที่ลับตาบ้าง

3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

เนื่องจากไม่ใช่จุดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ทำให้ไม่พบแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับปลาทุแต่อย่างใด

4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

-

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีการบริการด้านการท่องเที่ยว

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการเข้าเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

-

7. อื่นๆ

-



รูปที่ 102 บรรยากาศเทศกาลปลาหมึกแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม วันที่ 13 ธันวาคม 2557

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 35 เทศกาลกินปลาพาเที่ยวแก่งกระจาน

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

เทศกาลกินปลาพาเที่ยวแก่งกระจาน

2. กิจกรรม

แก่งกระจาน เป็นอุทยานแห่งชาติที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทยเป็นสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ที่อยู่ใกล้กรุงเทพฯ เดินทางสะดวกเที่ยวได้หลายรูปแบบทั้งขับรถชมทิวทัศน์ เดินป่า ดูนก ดูผีเสื้อ แคมป์หรือท่องเที่ยวทะเลสาบและอ้อยกับเมนูปลานานาชนิดด้วยความเขียวชอุ่มของผืนป่าบวกกับความสดชื่นของอากาศบริสุทธิ์เย็นฉ่ำยาวนานตลอดปี ไม่น่าแปลกใจที่แก่งกระจานกลายมาเป็นจุดมุ่งหมายของนักเดินทางที่ต้องการมาพักผ่อนและพักผ่อนในอ้อมกอดของขุนเขา มาแล้วต้องไม่พลาดไปชมอ่างเก็บน้ำแก่งกระจาน ชมวิวขุนเขาสุดสวยตา ล่องเรือชมทะเลสาบน้ำจืดเหนือเขื่อนแก่งกระจาน หรือจะขึ้นไปชมทะเลหมอก เขาพะเนินทุ่ง ซึ่งมีจุดกางเต็นท์พักแรมที่หน่วยพิทักษ์อุทยานแห่งชาติชั่วคราว (พะเนินทุ่ง) ในวันที่อากาศสบายๆ อาจได้ชมผีเสื้อแสนสวยและนกเงือกบินอยู่เหนือทะเลหมอกและขุนเขาก็ได้เขื่อนแก่งกระจานเกิดจากการสร้างเขื่อนดินปิด 3 ช่องทางระหว่างหุบเขาทำให้กักเก็บน้ำเกิดเป็น ทะเลสาบกว้างใหญ่มีเกาะแก่งที่โผล่พ้นน้ำกว่า 30 เกาะเกิดเป็นทิวทัศน์สวยงาม สามารถเช่าเรือหางยาว ไปสัมผัสบรรยากาศมีร้านอาหารที่ทำจากปลาในทะเลสาบอยู่หลายร้าน

เทศกาลกินปลาพาเที่ยวแก่งกระจาน จัดงาน “เทศกาลกินปลาพาเที่ยวแก่งกระจาน” ครั้งที่ 11 ประจำปี 2557 ระหว่างวันที่ 10 – 19 ธันวาคม 2557 บริเวณที่ว่าการอำเภอแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี โดยในวันเปิดงานคือวันที่ 10 ธันวาคมได้เชิญพ่อครัวกระทะเหล็กมาสาธิตการทำอาหารจากปลาซึ่งช่วงเวลากการจัดงานเป็นช่วงเวลาการจับปลาบึกในแก่งกระจานพอดี โดยทางเขื่อนแก่งกระจานเปิดให้ชาวประมงจับปลาบึกในเขื่อนเป็นเวลา 2 เดือน ตั้งแต่วันที่ 6 ธันวาคม 2557-6 กุมภาพันธ์ 2558 และหากประชาชนจับปลาบึกรวมกันได้ครบ 25 ตัว ก่อนวันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2558 จะถือว่าสิ้นสุดฤดูกาลล่าปลาบึกทันทีและหากพบว่ามี การลักลอบจับปลาบึกนอกฤดูกาล ก็จะถูกปรับตัวละ 2,000 บาทและยึดปลาที่จับได้ปล่อยคืนสู่ธรรมชาติต่อไป โดยปลาตัวแรกที่จับได้ มีน้ำหนักถึง 162 กิโลกรัม

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

ใช้พื้นที่ที่ว่าการอำเภอแก่งกระจานจังหวัดเพชรบุรีในการจัดงาน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวและเผยแพร่ชื่อเสียงของอำเภอแก่งกระจานให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวและประชาชนทั่วไป ภายในงานมีการประกวดขบวนแห่แสดงถึงศิลปวัฒนธรรมประเพณีในท้องถิ่น และกิจกรรมที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ เรื่องของอาหารซึ่งเทศกาลกินปลา พาเที่ยวแก่งกระจาน นั้น จะเอาปลาในอ่างเก็บน้ำแก่งกระจานมาขายมาโชว์ว่ามีอะไรอร่อยบ้าง เช่น ปลานิลและปลาบึก นอกจากนี้ยังมีการแข่งขันชกมวย กีฬาตะกร้อ และเซปักตะกร้อมีรางวัลอนุยศ จะมี 3 เวที ในส่วนอื่นก็จะมีเรื่องของการแข่งขันตกปลาโดยผู้ที่สนใจจะมีการแข่งขันตกปลาจะมีปริมาณมากในทุกปีโดยผู้ที่สนใจสามารถสมัครได้ภายในงานสำหรับราคาอาหารภายในงานนั้นจะเน้นราคาถูกที่สุดส่วนปลานั้นจะเป็นปลาจากในอ่างเก็บน้ำแก่งกระจานจริงๆ ราคาจะย่อมเยา และถูกมากโดยราคาจะถูกกว่าร้านค้าทั่วไปอย่างแน่นอน และภายนอกที่ว่าการอำเภอจะมีร้านค้ามากมายเปิดให้บริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับนักท่องเที่ยวที่สนใจเข้าร่วมงานดังกล่าว

2) การจัดการในการในพื้นที่

เนื่องจากงานเทศกาลดังกล่าวให้ความสำคัญกับการนำปลาจากเขื่อนแก่งกระจานมาแปรรูปมากกว่าการจัดแสดงสายพันธุ์ของปลาชนิดต่างๆ ภายในเขื่อน โดยผู้จัดงานจัดสรรพื้นที่ในการแสดงพันธุ์ปลาไม่มากนักและยังเป็นจุดท่องเที่ยวเพื่อความบันเทิงมากกว่าการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ แต่โดยรวมมีความเป็นระเบียบเรียบร้อยดี

๓) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

มีพื้นที่สำหรับการให้ความรู้ด้านพันธุ์ปลาที่มีชีวิตอยู่ในแก่งกระจานพอสมควร โดยแบ่งพื้นที่การรับผิดชอบตามหน่วยงานที่ออกมาตั้งบูธ มีปลาแสดงในตู้กระจกและบ่อเพื่อให้นักท่องเที่ยวเห็นปลาที่มีชีวิตจริง รวมทั้งบางหน่วยงานก็มีป้ายโปสเตอร์ขนาดใหญ่และแผ่นพับให้ข้อมูลภายในบูธด้วย

4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีการบริการด้านการท่องเที่ยว

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการเข้าเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

-

7. กิจกรรมที่เกี่ยวข้อง

1.การออกเรือตกปลาหน้าและหลังเขื่อนแก่งกระจานค่าเช่าเรือไปตกปลาในเขื่อนได้ด้วยโดยทั่วไปราคาเริ่มต้นที่ 1,000 บาท (ผู้โดยสารประมาณ 6 คนพร้อมเสื้อชูชีพ)

2.การนั่งเรือชมทัศนียภาพ โดยอ่างเก็บน้ำเขื่อนแก่งกระจาน มีเกาะอยู่กลางอ่างมากมาย มีถึง 30-40 เกาะ ซึ่งก่อให้เกิดทิวทัศน์งดงามยิ่ง เหมาะสำหรับการนั่งเรือชมทัศนียภาพซึ่งเรือนำเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นเรือหางยาว ราคาเรือนำเที่ยวขึ้นอยู่กับระยะทางซึ่งระยะทางในการนำเที่ยวก็ขึ้นอยู่กับลูกค้า ว่าอยากชมมากน้อยแค่ไหน

3.การล่องแก่งด้วยเรือยาง ค่าเช่าเสื้อชูชีพสำหรับเล่นน้ำตัวละ 30 บาทค่าเรือยางล่องแก่งสำหรับ 10 ท่าน พร้อมเสื้อชูชีพ ราคา 1,200 บาทโดยนักท่องเที่ยวสามารถติดต่อกิจกรรมดังกล่าวจากที่พักของตัวเองได้เลย



รูปที่ 103 คณะวิจัยลงพื้นที่เขื่อนแก่งกระจานและเทศกาลกินปลาพาเที่ยวครั้งที่ 11
วันที่ 19 ธันวาคม 2557



รูปที่ 104 รายการอาหารยอดนิยม : ปลานิลเผาเกลือ ต้มยำปลาบึก และปลาบึกผัดฉ่า
วันที่ 19 ธันวาคม 2557

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 36 ปลาหมึกแดดเดียว

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

ปลาหมึกแดดเดียว อำเภอบราญบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

2. กิจกรรมการเรียนรู้กระบวนการตากปากหมึกแดดเดียว

“ปลาหมึก” ที่มีจำนวนมากจึงมีการแปรรูปด้วยการถนอมอาหารแบบธรรมชาติ คือ การนึ่งหมึกสดที่ได้จากเรือมาฝั่งหรือตากแดดชั่วคราว ก็จะได้ “หมึกแดดเดียว” ที่มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อมไม่เหมือนใครทำให้เป็นที่นิยมรับประทานของนักท่องเที่ยวและนิยมซื้อเป็นของฝากเพื่อนญาติทำให้มีจำนวนนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามายังตำบลปากน้ำปราณเพิ่มขึ้นในแต่ละปี

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

หมู่บ้านปากน้ำปราณบุรี อำเภอบราญบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ระยะห่างจากกรุงเทพฯ 240 กิโลเมตร เดินทางประมาณ 3 ชั่วโมงครึ่ง การเดินทางจากหัวหินใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 4 ถนนเพชรเกษม เลี้ยวซ้ายตรงสี่แยกปราณบุรี เข้าเส้นทางหมายเลข 3168 จนกระทั่งปากน้ำปราณบุรี ระยะทางจากสี่แยกปราณบุรีฯ ถึงหมู่บ้านปากน้ำปราณบุรีประมาณ 15 กิโลเมตร ซึ่งสถานที่ประกอบกิจกรรมนี้ได้แก่ ร้านบ้านโปิ๊ะ ซึ่งสามารถติดต่อเพื่อขอดูกระบวนการตาก ตลอดจนขั้นตอนการได้มาซึ่งปลาหมึก (การตากถึงรับปลาหมึกเข้าร้าน) และชิมปลาหมึกแดดเดียวสดๆ ได้ด้วย

2) การจัดการในการในพื้นที่

พื้นที่สำหรับการเตรียมปลาหมึกเพื่อตากปลาหมึกแดดเดียวเป็นอาคารชั้นเดียวที่แบ่งสัดส่วนตามขั้นตอนการผลิตตั้งแต่การล้าง การผ่าตัว การควักไส้และการตากแดด อย่างไรก็ตามเนื่องจากสถานที่ดังกล่าวเป็นสถานที่สำหรับการผลิตจริงในเชิงพาณิชย์ ยังไม่เป็นจุดท่องเที่ยวทำให้โดยรอบมีน้ำเงินองพอสสมควร รวมทั้งยังไม่สะอาดเท่าที่ควรเนื่องจากเป็นการผลิตระดับชุมชนยังไม่มีมาตรการควบคุมความสะอาดจากกระทรวงสาธารณสุขเข้ามาควบคุมดูแลแต่อย่างใด

3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

คนดูแลร้านบ้านโปิ๊ะน้อยสามารถให้ความรู้ขั้นตอนการทำหมึกแดดเดียวได้อย่างกระจ่าง โดยอธิบายขั้นตอนการเตรียมปลาหมึกแดดเดียวอย่างละเอียดทุกขั้นตอน ประกอบกับเตรียมตัวอย่างวัตถุดิบในแต่ละขั้นตอนเพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถเห็นภาพการเปลี่ยนแปลงสภาพของปลาหมึกได้โดยง่าย โดยขั้นตอนการเตรียมปลาหมึกแดดเดียวประกอบด้วย

1) หลังจากที่ประมงทำหมึกขึ้นมาในตอนเช้าตรู่ของวัน จะทำการคัดขนาดหมึก บางขนาดจะตัดไปขายเป็นหมึกสดและหมึกที่เหลือจะแปรรูปเพื่อทำเป็นปลาหมึกแดดเดียว

2) ล้างหมึกด้วยน้ำทะเลเพื่อกำจัดสิ่งสกปรกที่ติดมากับหมึก ที่ไม่ใช้น้ำธรรมดาล้างเพราะจะทำให้หมึกแดง เมื่อทำเป็นแดดเดียวจะได้หมึกสีไม่สวย และจำหน่ายไม่ได้ราคาอีกด้วย

3) จากนั้นผ่าหมึกตามแนวยาว ล้างและเอาเครื่องในออกทั้งหมด (บางตัวมีไข่จะนำไปตาก รอจำหน่ายได้เลย) จากนั้นนำหมึกไปวางเรียงบนแผงตากขายเพื่อให้มีอากาศผ่านได้

4) เมื่อชาวบ้านนำปลาหมึกเรียงบนตะแกรงดำขาย โดยต้องทำการคัดขนาดของปลาหมึก ให้ปลาหมึกที่มีขนาดใกล้เคียงกันอยู่บนตะแกรงเดียวกัน จากนั้นนำหมึกไปตาก ตากเพียงวันเดียวในวันที่แดดดี แต่ถ้ามีฝนจะงดตากหมึกหรือนำเข้าเตาอบแทน

5) ใช้ระยะเวลาในการตากแดดเพียง 1 วัน จากนั้นชาวบ้านจะเก็บปลาหมึกในช่วงเวลาประมาณ 15.00- 16.00 น. ของทุกวัน

4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

มีส่วนร่วมของชุมชนในด้านการจ้างงานของชาวบ้านในพื้นที่ รวมทั้งส่วนของการรับซื้อวัตถุดิบทางทะเลจากชาวประมง

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

สามารถติดต่อเรือประมงเพื่อบริการตกหมึกยามค่ำคืนแก่นักท่องเที่ยวได้

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

ไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับการเข้าเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ดังกล่าว

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

เนื่องจากบริเวณผลิตปลาหมึกแดดเดียวมีน้ำเจ็มนองและมีกลิ่นคาวพอสมควร การสวมรองเท้าหุ้มข้อเพื่อให้เกิดความถนัดในการเดินทางจะช่วยทำให้ไม่ลื่นได้ และหากทนกลิ่นคาวไม่ไหวควรเตรียมผ้าปิดจมูกมาด้วย

7. กิจกรรมที่เกี่ยวข้อง

1. เทศกาลกินปลาหมึกแดดเดียวและอาหารทะเล (ครั้งที่ 3) ภายในงานจะเป็นการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มจากพ่อค้าแม่ค้าและบริษัทห้างร้านต่างๆ ส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเลทั้งกุ้ง หอย ปู ปลาและที่สำคัญที่สุดคือ หมึกแดดเดียว จากปากน้ำปราณ วันที่ 9 – 11 สิงหาคม 2557 ณ สโมสรลานมหาราชอำเภอบรรณบุรี นอกจากการจำหน่ายอาหารทะเลแล้วยังมีการแสดงดนตรีจาก Music Room (หัวหิน) เพื่อความเพลิดเพลินในการชิมอาหารทะเลอีกด้วย

2. การเรียนรู้วิถีการดำรงชีวิตของชาวประมงพื้นบ้านปากน้ำปราณฯ และการตกหมึก นักท่องเที่ยวสามารถติดต่อเรือตกหมึกบริเวณปากน้ำปราณบุรีได้ด้วยตัวเอง โดยมีค่าใช้จ่ายประมาณ 4,900 บาทต่อครั้ง จำนวนนักท่องเที่ยวไม่เกิน 10 คน หรือ 490 บาทต่อคน ใช้เวลาในกิจกรรมนี้ประมาณ 4 ชั่วโมง ตั้งแต่ 17.00– 21.00 น. หรือตามที่ตกลงกับเรือตกหมึกไว้ เพื่อให้ให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสบรรยากาศยามค่ำคืนในทะเลเฉกเช่นเดียวกับชาวประมงที่ออกเรือเพื่อหาเลี้ยงชีพและครอบครัว เรือจะเริ่มเปิดไฟสีเขียวเพื่อล่อให้ปลาเล็กปลาน้อยมาเล่นไฟหลังจากนั้นเราก็จะทำการตกหมึกกันด้วยเหยื่อปลอม หมึกที่ตกได้ก็มีหลายสายพันธุ์ มีทั้งหมึกกล้วย,หมึกหอมและหมึกกระดองถ้าโชคเข้าข้างมีโอกาสนลิ้มลองความหวานของหมึกสดๆ กันในเรือด้วยหรือหากต้องการรับประทานอาหารเย็นบนเรือก็สามารถสั่งอาหารขึ้นมารับประทานได้เช่นกัน

3. ล่องเรือท่องเที่ยวแม่น้ำปราณบุรีและล่องทะเลปากน้ำปราณนักท่องเที่ยวจะได้เพลิดเพลินกับการล่องเรือชมธรรมชาติและชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้านชาวประมง ริมฝั่งแม่น้ำปราณบุรีและบริเวณปากแม่น้ำปราณ พื้นที่ซึ่งแม่น้ำปราณฯ ไหลมาบรรจบกับทะเลปราณฯจนเป็นที่มาของชื่อหมู่บ้านชาวประมงแห่งนี้ ค่าใช้จ่าย 3,500 บาท ต่อ 10 คน ใช้เวลาในการทำกิจกรรมประมาณ 2 ชั่วโมงครึ่ง ตั้งแต่เวลา 13.30 – 16.00

น. นอกจากนั้นนักท่องเที่ยวยังได้ชื่นชมความอุดมสมบูรณ์ของป่าโกงกางเก่าแก่ซึ่งมีอายุเป็นร้อยปี มีสัตว์น้ำ สัตว์บกนานาชนิดให้ได้ถ่ายรูปเพื่อเก็บไว้เป็นที่ระลึกอีกด้วย

4. การออกเรือตกปลาหน้าและหลังเขื่อนแก่งกระจานค่าเช่าเรือไปตกปลาในเขื่อนได้ด้วยโดยทั่วไป ราคาเริ่มต้นที่ 1,000 บาท (ผู้โดยสารประมาณ 6 คนพร้อมเสื้อชูชีพ)

5. การนั่งเรือชมทัศนียภาพ โดยอ่างเก็บน้ำเขื่อนแก่งกระจาน มีเกาะอยู่กลางอ่างมากมาย มีถึง 30-40 เกาะ ซึ่งก่อให้เกิดทิวทัศน์งดงามยิ่ง เหมาะสำหรับการนั่งเรือชมทัศนียภาพซึ่งเรือนำเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นเรือหางยาว ราคาเรือนำเที่ยวขึ้นอยู่กับระยะเวลาทางซึ่งระยะเวลาในการนำเที่ยวก็ขึ้นอยู่กับลูกค้า ว่าอยากชมมากน้อยแค่ไหน

6. การล่องแก่งด้วยเรือยาง ค่าเช่าเสื้อชูชีพสำหรับเล่นน้ำตัวละ 30 บาทค่าเรือยางล่องแก่งสำหรับ 10 ท่าน พร้อมเสื้อชูชีพ ราคา 1,200 บาทโดยนักท่องเที่ยวสามารถติดต่อกิจกรรมดังกล่าวจากที่พักของตัวเองได้เลย



รูปที่ 105 ร้านบ้านโปิ๊ะ ร้านขายของฝากที่จำหน่ายปลาหมึกแดดเดียว

และอนุญาตให้นักท่องเที่ยวชมกระบวนการผลิตปลาหมึกแดดเดียว วันที่ 30 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 106 กระบวนการผลิตปลาหมึกแดดเดียว วันที่ 30 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 107 ลานตากหมึกแดดเดียวบริเวณปากแม่น้ำปราณบุรี วันที่ 30 พฤศจิกายน 2557

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 37 กลุ่มแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเลบ้านคลองวาฬ จ.ประจวบคีรีขันธ์

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

กลุ่มแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเลบ้านคลองวาฬ จ.ประจวบคีรีขันธ์

2. กิจกรรมการเรียนรู้การถอดก้างและการแปรรูปปลานวลจันทร์

กลุ่มแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเลบ้านคลองวาฬ อ.คลองวาฬ จ.ประจวบคีรีขันธ์ ก่อตั้งขึ้นด้วยความสนใจที่จะนำปลานวลจันทร์ทะเลมาพัฒนาและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารและเป็นสินค้าของฝากและของที่ระลึกประจำจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ปลานวลจันทร์ทะเลมีรสชาติดีนำมาปรุงอาหารอร่อย คุณค่าทางโภชนาการมากมาย เลี้ยงง่าย โตเร็วดำรงชีวิตในธรรมชาติโดยกินสาหร่ายตะไคร่น้ำไรน้ำ รำ รวมทั้งอินทรีย์สาร (ขี้แดด) สามารถเลี้ยงได้ทั้งในน้ำทะเล น้ำกร่อยหรือแม้กระทั่งน้ำจืดแต่เนื่องจากปลานวลจันทร์เป็นปลาที่มีก้างเล็กก้างน้อยจำนวนมากทั่วตัว ทำให้ไม่เป็นที่นิยมมากนักของคนไทย เพราะมักมีปัญหาเกี่ยวกับการกำจัดก้างของปลาดังกล่าว อย่างไรก็ตามในปัจจุบันกลุ่มแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเลบ้านคลองวาฬ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ได้พัฒนากระบวนการถอดก้างให้เป็นปลาไร้ก้างแล้ว สามารถนำมาปรุงอาหารได้หลากหลายทั้งต้ม ผัด ทอดหรืออย่างสำหรับปลาที่ยังมีก้างนั้นเหมาะสำหรับนำไปบั้งถี่ๆ ให้ก้างถูกตัดละเอียดคลุกเกลือหรือราดน้ำปลาแล้วนำไปทอดให้กรอบ หรือทำเป็นปลาต้มเค็ม ต้มหวานแบบเดียวกับปลาตะเพียนต้มเค็ม หรือการนำไปนึ่งในหม้อนึ่งความดันไอน้ำให้ก้างนิ่ม อาจปรุงเป็นปลานวลจันทร์นึ่งบ๊วย

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

อาคารของกลุ่มแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเลอยู่ติดถนน เป็นอาคารที่ด้านหน้าจัดจำหน่ายสินค้าของกลุ่ม โดยมีแอสเมเบอร์เกอร์เป็นรายการอาหารที่ทำสดหน้าร้าน ส่วนด้านหลังเป็นสถานที่สำหรับการแปรรูปปลานวลจันทร์ที่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ แบ่งเป็นสัดส่วนที่ดีเหมาะสมและสะอาดสะอ้าน โดยสามารถเข้าชมการแปรรูปปลานวลจันทร์ได้ด้วย

2) การจัดการในการในพื้นที่

การจัดการพื้นที่ค่อนข้างดีและเป็นระเบียบ สำหรับส่วนของการจำหน่ายด้านหน้าที่เป็นหน้าร้านมีตู้แช่แข็งและตู้เย็นเก็บผลิตภัณฑ์จำนวนมาก โดยผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์พลาสติกสุญญากาศและหากต้องการรับประทานแฮมเบอร์เกอร์ปลานวลจันทร์ที่ร้านก็สามารถแจ้งกับเจ้าหน้าที่ประจำร้านได้ทันที ซึ่งทางร้านจะปรุงให้นักท่องเที่ยวที่สนใจชิมและรับประทานได้ลองลิ้มรสชาติได้ทันที

3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

สาเหตุสำคัญที่ปลานวลจันทร์ไม่ได้ค่อยได้รับความนิยมในการนำมาประกอบอาหารมากนักเนื่องจากมีก้างค่อนข้างมากและกระจายอยู่ทั่วลำตัว อย่างไรก็ตามในปัจจุบันสำนักวิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่งจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ได้คิดค้นวิธีการถอดก้างปลานวลจันทร์และเผยแพร่ให้ประชาชนรับทราบแล้ว เพื่อส่งเสริมให้มีการเพาะพันธุ์และบริโภคปลาดังกล่าวอย่างกว้างขวางต่อไป โดยสามารถแสดงรายละเอียดขั้นตอนการถอดก้างได้ ซึ่งกระบวนการดังกล่าวกลุ่มแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเลบ้านคลองวาฬ สามารถสอนและถ่ายทอดองค์ความรู้ในการถอดเกล็ดและเลาะก้างปลานวลจันทร์ทะเลให้ชม ตลอดจนสาธิตการทำอาหารที่เกี่ยวข้องกับปลานวลจันทร์ทะเลที่ได้กล่าวไปแล้วเบื้องต้น

4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

เกี่ยวข้องกับชุมชนที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ (สถานีประมงคลองวาฬ) โดยตรง เกิดการจ้างงานและสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านที่เข้ามาเรียนวิธีการเลาะก้างปลานวลจันทร์ โดยทางกลุ่มจะคิดค่าจ้างตามจำนวนปลานวลจันทร์ที่ลูกจ้างเลาะได้ในแต่ละวัน

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มีการบริการด้านการท่องเที่ยว

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน

การรับประทานแฮมเบอร์เกอร์ซึ่งเป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเล 30 บาทต่อชิ้น

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

เนื่องจากบริเวณการสาธิตการเลาะก้างปลานวลจันทร์ทะเลอาจมีกลิ่นคาวของปลาทะเลบ้างแต่มีกลิ่นไม่รุนแรงมากนักเนื่องจากทางกลุ่มแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเลมีการจัดพื้นที่อย่างชัดเจน และมีระบบการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่สาธารณสุขกำหนดขึ้น

7. กิจกรรมที่เกี่ยวข้อง

สำนักงาน ททท. สำนักงาน สสส. และเทศบาลประจวบคีรีขันธ์ร่วมกันจัดงานชวนกินปลานวลจันทร์ทะเล อร่อยได้ไร้แอลกอฮอล์ ครั้งที่ 1 ณ บริเวณถนนเลียบชายทะเลอ่าวประจวบ ซึ่งจะจัดขึ้นในระหว่างวันที่ 28-30 พฤศจิกายน พ.ศ.2557 เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวและเชิญชวนให้ประชาชนหันมารับประทานอาหารที่ทำจากปลานวลจันทร์ทะเล ซึ่งมีอยู่ในท้องถิ่น เพื่อให้ปลานวลจันทร์ทะเล เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายในสังคม หลังงานแถลงบรรดาโรงแรม ร้านอาหารต่าง ๆ นำปลานวลจันทร์ ที่แปรรูปเป็นอาหารมาจัดแสดงและให้เปิดให้ชิมฟรี โดยทางจังหวัดมีการใช้ “นูนวล” หรือหนูนวล เป็นสัญลักษณ์เพื่อสื่อสารการประชาสัมพันธ์ปลานวลจันทร์ของจังหวัด



รูปที่ 108 แฮมเบอร์เกอร์ปลานวลจันทร์ทะเล วันที่ 30 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 109 ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานวลจันทร์ทะเลที่มีจำหน่ายที่กลุ่มแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเล
บ้านคลองวาฬ วันที่ 30 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 110 บรรยากาศภายในโรงชำแหละและเลาะก้างปลานวลจันทร์ทะเล วันที่ 30 พฤศจิกายน 2557

สถานที่ท่องเที่ยวที่ 38 “เต่ง” กุนเชียงปลาอีสก

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

“เต่ง” กุนเชียงปลาอีสก

2. กิจกรรม

เนื่องจากกาญจนบุรีมีภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นป่ามีทั้งป่าโปร่งและป่าดงดิบ มีแม่น้ำสำคัญสองสายคือ แม่น้ำแควใหญ่และแม่น้ำแควน้อยซึ่งไหลมาบรรจบรวมกันเป็นแม่น้ำแม่กลองที่ บริเวณอำเภอเมืองกาญจนบุรี นอกจากนี้มีอ่างเก็บน้ำที่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ปลาสวยงามขนาดใหญ่ จึงเป็นถิ่นที่อุดมสมบูรณ์ด้านอาหารการกิน โดยเฉพาะจำพวกปลา ดังเช่นปลาอีสกที่เป็นปลาประจำจังหวัดกาญจนบุรี ดูได้จากโคมโไฟตรงเกาะกลางถนนแสงชูโต และป้ายถนนซอยจะเป็นรูปปลาอีสก ซึ่งแต่เดิมเป็นปลาที่มีมากในจังหวัดกาญจนบุรี

ปลาอีสกเป็นปลาที่มีความพิเศษ เนื้อเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น และรสชาติ เทียบได้กับปลากราย จึงทำให้ปลาอีสกเป็นปลา ที่เนื้ออร่อยสมบูรณ์แบบเลี้ยงชื่อมานานหลายสิบปี จนเป็นที่กล่าวขานกันว่า “ไม่ได้ทานปลาอีสกก็เหมือนไปไม่ถึงเมืองกาญจน์” ก่อให้เกิดแนวคิดกันในกลุ่มไส้กรอกสมุนไพรที่จะผลิตสินค้าจากปลาอีสก เพื่อให้คนต่างถิ่นได้รับประทานโดยใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิมเสริมกับปัญญาคนรุ่นใหม่ได้เป็นผลิตภัณฑ์กุนเชียงปลาอีสก ภายใต้ชื่อ เต่งกุนเชียงปลาอีสกที่อุดมด้วยโปรตีน แคลเซียมจากธรรมชาติ และเสริมสมุนไพรที่บำรุงร่างกายได้อย่างลงตัว ลักษณะโดดเด่นของกุนเชียงปลาอีสก คือเนื้อเหนียว อร่อย สีสันสวยงามตามธรรมชาติ คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน



รูปที่ 111 สัมภาษณ์ข้อมูลเจ้าของกิจการกุนเชียงปลาอีสก วันที่ 29 พฤศจิกายน 2557

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม

3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

ตั้งอยู่เลขที่ 54 หมู่ 2 ตำบลพงดึก อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดกาญจนบุรี 71120 มีการแบ่งสัดส่วนของบริเวณการแปรรูป บริเวณตัวบ้าน อย่างชัดเจน มีอากาศถ่ายเทสะดวก ไม่ร้อนมากนัก มีภูมิทัศน์สวยงาม แต่การเดินทางเข้า-ออกพื้นที่ ไม่ค่อยสะดวกมากนัก เนื่องจากถนนที่เชื่อมต่อกับถนนใหญ่เป็นถนนขนาดเล็กที่ต้องระมัดระวังรถสวนทาง และรถประจำทางยังเข้าไม่ถึงโรงงาน

3.2) การจัดการในพื้นที่

สิ่งอำนวยความสะดวกมีพอเพียงเป็นพื้นฐานความต้องการสำหรับนักท่องเที่ยว เช่น ห้องอบรม ห้องสุขา ที่พักบังฝนแดด ถึงชยะ เป็นต้น โดยแยกเป็นสัดส่วนชัดเจน ไม่มีมลพิษที่เกิดจากระบบน้ำทิ้งและเสียงรบกวน สำหรับเรื่องความปลอดภัย ไม่มีอันตรายใดๆ ที่ต้องเตือนหรือควบคุมระหว่างการเยี่ยมชม มีการจัดสถานที่สำหรับการเรียนรู้ทั้งในส่วนของบริเวณบรรยายและบริเวณสาธิตการแปรรูปปลาเยือก

3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

กิจกรรมหลัก คือ การเรียนรู้เกี่ยวกับการแปรรูปปลาเยือกเป็นกุนเชียงสำหรับเป็นอาหารของฝากประจำจังหวัดกาญจนบุรี รวมถึงทดลองทำด้วยตนเอง นอกจากนี้ยังสามารถแวะชมสินค้าเพื่อนำกลับไปของฝากหรือนำไปรับประทานเองที่บ้านได้อีกด้วย

3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

หน่วยงานรัฐหรือเอกชน ได้เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาเป็นแหล่งเรียนรู้อย่างจริงจัง โรงงานเสียต่งเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว เนื่องจากมีการประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ แผ่นพับ และหน่วยงานต่างๆ รวมถึงมีการอบรมและสาธิตกระบวนการผลิตให้กับผู้ที่สนใจอยู่ก่อนหน้าแล้ว

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

ไม่มี

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม/คน (รวมบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

ไม่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าชม (ยกเว้นรายจ่ายจากการซื้อสินค้า) เปิดทุกวัน

หากต้องการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ติดต่อ คุณพลิชฐ์ เต่งภาวดี เจ้าของกิจการผลิตภัณฑ์ "เต่ง กุนเชียงปลาเยือก" เบอร์โทรศัพท์: 081-837-1970 หรือ 034-639-194 ล่วงหน้า

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

เครื่องแต่งกายทะมัดทะแมง หรือตามความเหมาะสม

7. อื่นๆ

สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง ได้แก่ โบราณสถานพงดึก สันนิษฐานว่าเป็นที่ตั้งของเมืองโบราณสมัยทวารวดี และได้รับอิทธิพลจากศิลปะอินเดียแบบคุปตะ ชาวเมืองนับถือศาสนาพุทธและพราหมณ์ มีอายุในราวพุทธศตวรรษที่ 11-12 ทั้งนี้เนื่องจากกรมศิลปากรได้ขุดพบโบราณวัตถุสมัยทวารวดีเป็นจำนวนมากที่พงดึกเมื่อปี พ.ศ. 2470 เช่น ตะเกียงทองสำริดโรมัน พระพิมพ์ดินเผา พระนารายณ์สลักจากศิลา พระพุทธรูป ฯลฯ และต่อมาในปี พ.ศ. 2477 ดร.เวลส์ ผู้แทนสมาคมค้นคว้าวัตถุโบราณจากประเทศอินเดีย ได้เดินทางมาสำรวจ

และชุดค้นโบราณวัตถุเพิ่มเติมที่พงศิกและยืนยันว่าสถานที่แห่งนี้เคยเป็นเมืองโบราณที่เจริญรุ่งเรืองมากเมื่อสมัยพันปีมาแล้ว ปัจจุบันโบราณวัตถุบางส่วนที่ชุดค้นนำไปเก็บไว้ที่วัดดงสัก บางส่วนอยู่ที่พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ พระนคร ที่กรุงเทพฯ

4.5 ผลการประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

การศึกษาศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว โดยกำหนดปัจจัยที่ทำการศึกษาทั้งหมด 4 ด้าน คือ ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านพื้นที่ ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านการจัดการ ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านกิจกรรมและการเรียนรู้ และปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านการมีส่วนร่วมของชุมชน ซึ่งได้จัดทำแบบประเมินไว้ดังภาคผนวก ฉ และได้ให้นิยามและเกณฑ์การให้คะแนนของปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวของแบบประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว ไว้ในภาคผนวก ง ซึ่งได้ใช้ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการท่องเที่ยวจำนวน 5 ท่าน เป็นผู้ประเมิน ซึ่งได้ผลการประเมินศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ดังตารางที่ 10

เส้นทางเที่ยวชมริมทะเล

จากสถานที่ท่องเที่ยวในเส้นทาง “เที่ยวชมริมทะเล” ได้มีการประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร โดยใช้ผู้ทรงคุณวุฒิที่ผ่านการอบรมฝึกฝนในส่วนของมาตรฐานการให้คะแนน ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวในด้านต่างๆ ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านพื้นที่ เช่น ความมีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นและความดึงดูดใจ ความหลากหลายของกิจกรรมทางวัฒนธรรมและประเพณีในท้องถิ่น ความมีเอกลักษณ์ของวิธีการผลิตอาหารคาว ขนมหวานและอาหารพื้นถิ่นต่างๆ ความมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมการผลิตการเกษตรเพื่อการผลิตอาหาร งานประเพณีภายในท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ สภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการท่องเที่ยว สภาพทัศนียภาพและความสวยงามของทรัพยากรการท่องเที่ยว ศักยภาพในการเข้าถึงพื้นที่ และศักยภาพขนาดของพื้นที่ เป็นต้น ในส่วนของปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านการจัดการ ได้มีการประเมินถึงความกลมกลืนและความเหมาะสมของสิ่งอำนวยความสะดวกกับสภาพแวดล้อม การจัดการขยะ การจัดการคุณภาพเสียง การจัดการคุณภาพน้ำ การจัดการด้านความปลอดภัยต่อชีวิตและทรัพย์สิน การจัดแบ่งเขตพื้นที่ให้เหมาะสมต่อการท่องเที่ยว (Zoning) ความคำนึงถึงขีดความสามารถในการรองรับได้ของพื้นที่ (Carrying Capacity) มาตรการในการเฝ้าระวังและป้องกันผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม การดำเนินการตามแผนแม่บทหรือแผนการจัดการการท่องเที่ยวและคุณภาพในการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว

ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านกิจกรรมและการเรียนรู้ มีการประเมินถึงประโยชน์และความคุ้มค่าในการเรียนรู้ รูปแบบ เนื้อหา ความรู้และวิธีการสื่อความหมายที่เหมาะสม ความหลากหลายของกิจกรรมและการเรียนรู้ด้านอาหารในพื้นที่ กิจกรรมทางการท่องเที่ยวมีความเหมาะสมหรือเอื้ออำนวยต่อเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมการทำอาหารหรือขนมแก่นักท่องเที่ยว และกิจกรรมเอื้ออำนวยหรือเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน

ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านการมีส่วนร่วมของชุมชน ได้มีการประเมินผลประโยชน์ต่อชุมชนด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม ผลประโยชน์ต่อชุมชนด้านเศรษฐกิจและการกระจายรายได้ โอกาสในการสนับสนุนการพัฒนาและการมีส่วนร่วมจากภาครัฐ ชุมชนเข้มแข็งมีศักยภาพและมีส่วนในการพัฒนา ความตระหนักต่อผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมของบริษัทธุรกิจ/ชุมชน/องค์กรพื้นที่/และนักท่องเที่ยว ดังแบบประเมินศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารในภาคผนวก ซึ่งได้ผลสรุปของคะแนนของแหล่งท่องเที่ยวดังตาราง

เส้นทางเที่ยวชมริมแม่น้ำ

จากสถานที่ท่องเที่ยวในเส้นทางเที่ยวชมริมแม่น้ำ ได้มีการประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร โดยใช้ผู้ทรงคุณวุฒิที่ผ่านการอบรมฝึกฝนในส่วนของมาตรฐานการให้คะแนน ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวในด้านต่างๆ ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านพื้นที่ เช่น ความมีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นและความดึงดูดใจ ความหลากหลายของกิจกรรมทางวัฒนธรรมและประเพณีในท้องถิ่น ความมีเอกลักษณ์ของวิธีการผลิตอาหารคาว ขนมหวาน และอาหารพื้นถิ่นต่างๆ ความมีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมการผลิตการเกษตรเพื่อการผลิตอาหาร งานประเพณีภายในท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ สภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการท่องเที่ยว สภาพทัศนียภาพและความสวยงามของทรัพยากรการท่องเที่ยว ศักยภาพในการเข้าถึงพื้นที่และศักยภาพขนาดของพื้นที่ เป็นต้น ในส่วนของปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านการจัดการ ได้มีการประเมินถึงความกลมกลืนและความเหมาะสมของสิ่งอำนวยความสะดวกกับสภาพแวดล้อม การจัดการขยะ การจัดการคุณภาพเสียง การจัดการคุณภาพน้ำ การจัดการด้านความปลอดภัยต่อชีวิตและทรัพย์สิน การจัดแบ่งเขตพื้นที่ให้เหมาะสมต่อการท่องเที่ยว (Zoning) ความคำนึงถึงขีดความสามารถในการรองรับได้ของพื้นที่ (Carrying Capacity) มาตรการในการเฝ้าระวังและป้องกันผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม การดำเนินการตามแผนแม่บทหรือแผนการจัดการการท่องเที่ยว และคุณภาพในการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว

ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านกิจกรรมและการเรียนรู้ มีการประเมินถึงประโยชน์และความคุ้มค่าในการเรียนรู้ รูปแบบ เนื้อหา ความรู้และวิธีการสื่อความหมายที่เหมาะสม ความหลากหลายของกิจกรรมและการเรียนรู้ด้านอาหารในพื้นที่ กิจกรรมทางการท่องเที่ยวมีความเหมาะสมหรือเอื้ออำนวยต่อเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมการทำอาหารหรือขนมแก่นักท่องเที่ยว และกิจกรรมเอื้ออำนวยหรือเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน

ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านการมีส่วนร่วมของชุมชน ได้มีการประเมินผลประโยชน์ต่อชุมชนด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม ผลประโยชน์ต่อชุมชนด้านเศรษฐกิจและการกระจายรายได้ โอกาสในการสนับสนุนการพัฒนาและการมีส่วนร่วมจากภาครัฐ ชุมชนเข้มแข็งมีศักยภาพและมีส่วนในการพัฒนา ความตระหนักต่อผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจ/ชุมชน/องค์กรพื้นที่/และนักท่องเที่ยว ดังแบบประเมินศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร ในภาคผนวก ฉ ซึ่งได้ผลสรุปของคะแนนของแหล่งท่องเที่ยว ดังตารางที่ 10

เส้นทางเที่ยวชมกินปลา

จากผลการประเมินศักยภาพของการท่องเที่ยวโดยรวม 9 จุดของสถานที่ท่องเที่ยว พบว่า 8 จาก 9 จุดได้รับคะแนนมากกว่าร้อยละ 60 โดยมีจุดท่องเที่ยว เทศกาลปลาทุท่าฉลอม เท่านั้นที่ได้รับคะแนนน้อยกว่าร้อยละ 60 ที่ร้อยละ 47.86 อาจเนื่องมาจากงานดังกล่าวมีจุดประสงค์เพื่อการประชาสัมพันธ์ร้านค้าต่างๆ ที่จำหน่ายปลาทุและอาหารทะเลสดอื่นๆ มากกว่าการนำเสนอความรู้ที่เกี่ยวข้องกับปลาทุทำให้ได้รับคะแนนประเมินด้านศักยภาพกิจกรรมและการเรียนรู้ ได้รับคะแนนน้อยที่สุดด้วยเช่นกัน โดยจุดที่ได้รับคะแนนมากที่สุดได้แก่ กุนเชียงปลาเย่สก จังหวัดกาญจนบุรี ที่ได้รับคะแนนร้อยละ 78.23 รองลงมาคือ เทศกาลกินปลาแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี และเทศกาลปลาทุแม่กลองจังหวัดสมุทรสงครามที่ได้คะแนนเท่ากันที่ร้อยละ 76.50

สำหรับปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านพื้นที่ ที่พิจารณาสถานที่ตั้ง การเข้าถึงสถานที่ท่องเที่ยว การจัดการและบริหารพื้นที่อย่างเป็นสัดส่วนเหมาะสม พบว่า มีจุดท่องเที่ยว 5 จุดมีคะแนนใกล้เคียงกัน ได้แก่ เทศกาลปลาทุแม่กลอง เทศกาลกินปลาแก่งกระจาน กุนเชียงปลาเย่สก ตลาดร้อยปีสามชุก กุนเชียงปลาสดและปลาทับทิมเขื่อนกระเสียว (ได้รับคะแนนร้อยละ 47, 47, 46, 46 และ 46 ตามลำดับ) อันเนื่องมาจากสถานที่

ดังกล่าวเป็นจุดท่องเที่ยวเดิมและเป็นสถานที่ที่นักท่องเที่ยวรู้จักและได้รับความนิยมนอยู่แล้วทำให้ได้รับคะแนนปัจจัยปัจจัยศักยภาพด้านพื้นที่สูง

สำหรับปัจจัยปัจจัยศักยภาพด้านการจัดการ ได้มีการประเมินถึงความกลมกลืนและความเหมาะสมของสิ่งอำนวยความสะดวกกับสภาพแวดล้อม การจัดการขยะ การจัดการคุณภาพเสียง การจัดการคุณภาพน้ำ การจัดการด้านความปลอดภัยต่อชีวิตและทรัพย์สิน พบว่า กุญเชียงปลาีสกและเทศบาลกิงปลาแก่งกระจาน ได้รับคะแนนสูงสุดใกล้เคียงกันโดยที่ร้อยละ 73 และ 72 ตามลำดับ โดยมีเทศบาลปลาทุแม่กลองเป็นลำดับที่ 3 ด้วยคะแนนร้อยละ 66 สอดคล้องกับสภาพงานที่คณะวิจัยได้ลงพื้นที่ตรวจสอบและประเมินจุดเนื่องจาก 2 จุดท่องเที่ยวแรกที่ได้รับคะแนนสูงสุดนั้น ได้รับการสนับสนุนอย่างดีจากชุมชนและหน่วยบริหารของภาครัฐทำให้มีความพร้อมในการจัดสถานที่และเตรียมการด้านต่างๆ อย่างครบถ้วนและสมบูรณ์กว่าสถานที่ท่องเที่ยวอื่นๆ

ในส่วนของปัจจัยด้านการจัดกิจกรรมการเรียนรู้จะพบว่าจุดท่องเที่ยวของเส้นทางเที่ยวชมกิงปลาได้รับคะแนนไม่สูงมากนักโดยจุดท่องเที่ยวที่ได้รับคะแนนสูงสุดได้รับคะแนนด้านดังกล่าวเพียงร้อยละ 32 เท่านั้น ได้แก่ ตลาดร้อยปีสามชุก กุญเชียงปลาสลิด จังหวัดสุพรรณบุรีและปลานวลจันทร์ทะเล อำเภอลองวาว จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ อาจเนื่องมาจากจุดท่องเที่ยวแต่ละจุดมีวัตถุประสงค์เพื่อการทำธุรกิจเชิงพาณิชย์มากกว่าไม่มีการให้ความรู้ทางวิชาการเท่าที่ควร อย่างไรก็ตามนักท่องเที่ยวสามารถสอบถามประเด็นที่สงสัยจากผู้เกี่ยวข้องหรือเจ้าหน้าที่ที่ดูแลพื้นที่แต่ละจุดได้อย่างเต็มที่เนื่องจากบุคคลที่เกี่ยวข้องเหล่านี้ล้วนมีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญกับงานในส่วนที่ดูแลมาอย่างยาวนาน

ในส่วนของการมีส่วนร่วมของชุมชนได้รับคะแนนค่อนข้างใกล้เคียงกันได้แก่ เทศบาลปลาทุแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม, ตลาดร้อยปีสามชุก กุญเชียงปลาสลิด จังหวัดสุพรรณบุรี, ปลานวลจันทร์ทะเล อำเภอลองวาว จังหวัดประจวบคีรีขันธ์, ปลาหมึกแดดเดียว อำเภอบางแพ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์และกุญเชียงปลาีสก จังหวัดกาญจนบุรี, ปลาที่บิหมื่นเขื่อนกระเสียว จังหวัดกาญจนบุรี และเทศบาลกิงปลาแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี ทั้งนี้เนื่องจากจุดท่องเที่ยวแต่ละจุดได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากชุมชนใกล้เคียงทำให้เกิดการดำเนินการที่สอดคล้องกันทั้งจากฝ่ายผู้บริหารท้องถิ่นและชาวบ้านในพื้นที่ อีกทั้งหลายจุดท่องเที่ยวของเส้นทางเที่ยวชมกิงปลาเป็นงานเทศกาลที่จัดขึ้นปีละครั้งทำให้เกิดความร่วมมือจากชาวบ้านในการออกร้านได้อย่างชัดเจนและเป็นงานเทศกาลที่ค่อนข้างใหญ่ก่อให้เกิดรายได้หมุนเวียนให้กับชุมชนเป็นอย่างดี

เนื่องจากจุดท่องเที่ยว 3 ใน 9 จุดได้แก่ เทศบาลกิงปลาแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี และเทศบาลปลาทุแม่กลองจังหวัดสมุทรสงครามและเทศบาลปลาทุท่าฉลอม จังหวัดสมุทรสาคร เป็นจุดท่องเที่ยวที่จัดขึ้นเพียงปีละครั้งทำให้ต้องหาข้อมูลเรื่องเวลาในการจัดงานก่อนการวางแผนการเดินทางด้วย สำหรับจุดท่องเที่ยวอื่นๆ สามารถวางแผนท่องเที่ยวได้ตลอดปี อย่างไรก็ตามบางจุดเช่น ปลาหมึกแดดเดียว อำเภอบางแพ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ยังไม่เป็นจุดท่องเที่ยวแต่นักท่องเที่ยวสามารถชมกระบวนการทำปลาหมึกแดดเดียวหรือปลาหมึกตากแห้งได้ และสามารถพบเห็นลานตากปลาหมึกได้ทั่วไปบริเวณปากอ่าวแม่น้ำบางปะกง

ตารางที่ 11 สรุปผลการประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ในพื้นที่ 8 จังหวัดภูมิภาค ตะวันตก

ลำดับ ที่	จุดท่องเที่ยว	คะแนนที่ได้ (คะแนน)					
		ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพ ด้านพื้นที่ (57)	ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพ ด้านการ จัดการ (90)	ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพด้าน กิจกรรมและ การเรียนรู้ (42)	ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพด้าน การมีส่วนร่วม ของ ชุมชน (45)	คะแนน รวม (234 คะแนน)	คิดเป็น ร้อยละ
1	โรงเรียนนาเกลือ จังหวัดสมุทรสาคร	37	65	30	32	164	70.08
2	ปลาทุที่ท่าฉลอม	27	41	19	25	112	47.86
3	ชาวเลโฮมกระเตง	51	81	35	35	202	86.32
4	กะปิเจ็จิม	46	72	30	23	171	73.08
5	กะปิคลองโคน ลุงสมหมาย	41	59	31	32	163	69.66
6	ครูสมทรง (ผลไม้กล้วยชาติ)	43	66	35	36	180	76.92
7	น้ำตาลมะพร้าว ป่าตุ่ม	40	63	30	29	162	69.23
8	ปลาทุแม่กลอง	47	66	30	36	179	76.50
9	ลุงบรรพตอาหาร ทะเล	21	45	24	20	110	47.01
10	สปาเกลือเพชรบุรี	47	72	34	32	185	79.06
11	โรงล้างเกลือ สหกรณ์ บ้านแหลม	32	54	28	32	146	62.39

ลำดับ ที่	จุดท่องเที่ยว	คะแนนที่ได้ (คะแนน)				คะแนน รวม (234 คะแนน)	คิดเป็น ร้อยละ
		ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพ ด้านพื้นที่ (57)	ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพ ด้านการ จัดการ (90)	ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพด้าน กิจกรรมและ การเรียนรู้ (42)	ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพด้าน การมีส่วนร่วม ของ ชุมชน (45)		
12	ปลาหมึกแดดเดียว (ปราณบุรี)	43	57	31	35	166	70.94
13	คลองวาฬ ประจวบคีรีขันธ์	40	63	32	35	170	72.65
14	ปลาแกงกระเจาน	47	72	26	34	179	76.50
15	หมู่บ้านไทยทรงดำ	46	72	39	36	193	82.48
16	พิพิธภัณฑ์ปานถนอม	40	60	39	30	169	72.22
17	กระเทียมป่าละอู	31	54	27	32	144	61.54
18	ชุมชนมอญวัดเกาะ	34	54	28	36	152	64.96
19	ตลาดน้ำท่าคา	42	72	24	36	174	74.36
20	หอยดองคุณมานพ	31	54	29	27	141	60.26
21	โรงเรียนนาเกลือ จังหวัดสมุทรสงคราม (คุนไต่)	43	59	39	32	173	73.93
22	คลองมหาสวัสดิ์	46.30	75.38	33.00	40.00	194.68	83.20
23	ชุมชนลาวครั้ง วัดทุ่งผักกูด	39.90	55.13	28.88	32.63	156.54	66.90
24	วิสาหกิจชุมชนแปรรูป ผักและผลไม้แสง ตะวัน (หน่อไม้ดอง)	42.75	65.25	34.13	27.56	169.69	72.52

ลำดับ ที่	จุดท่องเที่ยว	คะแนนที่ได้ (คะแนน)					
		ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพ ด้านพื้นที่ (57)	ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพ ด้านการ จัดการ (90)	ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพด้าน กิจกรรมและ การเรียนรู้ (42)	ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพด้าน การมีส่วนร่วม ของ ชุมชน (45)	คะแนน รวม (234 คะแนน)	คิดเป็น ร้อยละ
25	เห็ดโคนดอง กาญจนบุรีร้านอนันต์ พลพลอยกาญจน์	45.60	63.00	29.93	24.19	162.72	69.54
26	สะพานมอญ	45.60	73.13	27.83	50.06	196.62	84.03
27	โบราณสถานคูบัว	47.03	75.38	37.80	39.38	199.59	85.29
28	ไขโป้วแม่กิมฮวย	45.60	74.25	26.25	26.44	172.54	73.74
29	เต้าหู้ดำโพธาราม	34.91	65.25	30.45	27.00	157.61	67.35
30	ชีอิ้วโบราณ สิงห์บิน	48.45	81.00	36.23	29.25	194.93	83.30
31	น้ำปลาตราหน่อไม้	39.90	49.50	15.75	12.38	117.53	50.23
32	โรงงานโถ่ง รัตนโกสินทร์	49.88	79.88	34.13	28.69	192.58	82.30
33	หมู่บ้านไทยทรงดำ ราชบุรี	37.60	54.00	22.58	33.19	147.37	62.98
34	ตลาดร้อยปีสามชุก	45.60	75.25	36.06	43.06	199.97	85.46
35	กะเหรี่ยงห้วยหินดำ	44.18	70.88	33.60	36.00	184.66	78.91
36	ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิต และจิตวิญญาณ ชาวนาไทย	44.18	78.75	35.70	33.19	191.82	81.97

ลำดับ ที่	จุดท่องเที่ยว	คะแนนที่ได้ (คะแนน)					
		ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพ ด้านพื้นที่ (57)	ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพ ด้านการ จัดการ (90)	ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพด้าน กิจกรรมและ การเรียนรู้ (42)	ปัจจัยบ่งชี้ ศักยภาพด้าน การมีส่วน ร่วมของ ชุมชน (45)	คะแนน รวม (234 คะแนน)	คิดเป็น ร้อยละ
37	ขนมจีนโพธิ์พระยา	45.60	69.75	34.65	38.81	188.81	80.69
38	กุนเชียงปลาเย็สก	46.00	73.00	29.00	35.00	183	78.23
39	ตลาดร้อยปีสามชุก กุนเชียงปลาสด	46.00	65.00	32.00	35.00	178	76.22
40	ปลาหีบหิมเขื่อน กระเสี้ยว	46.00	54.00	26.00	35.00	160	68.54
41	ปลาหม้า เปลญวน สองพี่น้อง	33.00	52.00	30.00	29.00	144	61.41
42	สวนตาลลุงถนอม	43.00	68.00	38.00	39.00	188	80.34

จากการประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ในพื้นที่ 8 จังหวัดภูมิภาคตะวันตก คณะนักวิจัยก็ได้ทำการคัดเลือกแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีศักยภาพที่มีระดับคะแนนมากกว่า ร้อยละ 60 เป็นแหล่งการท่องเที่ยวที่จะนำมาสอดคล้องกับธีมการท่องเที่ยว 3 ธีม ที่ได้เลือกไว้ ได้แก่

1. เที่ยวชิมริมทะเล
2. เที่ยวชิมริมแม่น้ำ
3. เที่ยวชิมกินปลา

โดยได้มีการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ และการนำผลของการประชุมมาใช้ในการปรับปรุงเส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก ซึ่งในการประชุมได้มีการตั้งชื่อเส้นทาง การท่องเที่ยวทั้ง 3 เส้นทางให้มีความสละสลวยและบ่งบอกถึงการท่องเที่ยวในการเรียนรู้ในแต่ละเส้นทาง ซึ่งชื่อ ต่างๆ ได้มาจากการประชุมระดมความคิดร่วมกัน



รูปที่ 112 กิจกรรมการประชุมเชิงปฏิบัติการ เมื่อวันที่ 20 เดือนมกราคม 2558

ผลการประชุมเชิงปฏิบัติการทำให้ได้ชื่อเส้นทางท่องเที่ยว ดังนี้
ตารางที่ 12 สรุปผลการประชุมชื่อเส้นทางท่องเที่ยว

ชื่อเส้นทางท่องเที่ยว	ชื่อเส้นทางท่องเที่ยว
1. เที่ยวชมริมทะเล	ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชม
2. เที่ยวชมริมแม่น้ำ	ล่องนที เอ็มเอ็มพี วิถีไทย
3. เที่ยวชมกินปลา	อาหารไทย หลากมั่งฉา น่าเรียนรู้

หลักการคิดในการวางแผนสร้างเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร คือ การนำกิจกรรมต่างๆ ที่อยู่ในแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพ มาเชื่อมโยงกับเส้นทางท่องเที่ยวต่างๆ โดยการให้ผู้เข้าร่วมการประชุมมีส่วนในการคัดเลือกและวางแผนการจัดการท่องเที่ยวในแต่ละโปรแกรม ดังรูปที่ 112 ซึ่งได้จัดทำโปรแกรมตัวอย่างไว้ในรูปแบบ 1 วัน (one day trip) 2 วัน 1 คืน (Two days trip) และ 3 วัน 2 คืน (Three days trip) ซึ่งได้เชื่อมโยงความคิดและวางแผนสำหรับการจัดกิจกรรม Familiarization trip เพื่อทำการทดสอบศักยภาพของเส้นทางเรียนรู้อีกด้วย ดังรูปที่ 113-116



รูปที่ 113 แนวทางในการเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวในเส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरมา พาไปชิม

วันที่ 18 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 114 แนวทางในการเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวในเส้นทางล่องนที เอ็มอิมพี วิถีไทย

วันที่ 15 มกราคม 2558

ใหม่ โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบตามความสะดวก (Convenient sampling) ซึ่งได้จัดเตรียมการประเมินศักยภาพของสถานที่ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารและเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ไว้ดังภาคผนวก ข ซึ่งรายละเอียดของการจัดกิจกรรม Familiarization trip ของเส้นทางท่องเที่ยวต่างๆ มีรายละเอียด ดังนี้

1. เส้นทางเที่ยวชมริมทะเล (ทรัพย์สมุทร สุดธรรมชาติ พาไปชิม)

การจัดกิจกรรม Fam trip ของเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร ในเส้นทางเที่ยวชมริมทะเล ภายใต้สโลแกน “ทรัพย์สมุทร สุดธรรมชาติ พาไปชิม” เป็นการจัดเส้นทางท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน มีวัตถุประสงค์เพื่อทดสอบความเป็นไปได้ของเส้นทางท่องเที่ยวโดยรวมรวมทั้งนักท่องเที่ยว จากภาคส่วนต่างๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง และมีประสบการณ์เกี่ยวข้องกับธุรกิจด้านการท่องเที่ยว เพื่อเป็นการประเมินศักยภาพของจุดการท่องเที่ยว และเส้นทางท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับแนวคิดของโครงการวิจัย ได้แก่ บริษัทจัดทำทัวร์ต่างๆ หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว เช่น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย นักวิชาการด้านการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวทั่วไป โปรแกรมการท่องเที่ยวเส้นทางเที่ยวชมริมทะเลจัดเส้นทางเดินทางจากกรุงเทพมหานคร – นครปฐม – สมุทรสงคราม – เพชรบุรี ในวันจันทร์ที่ 6 ถึง วันอังคารที่ 7 เมษายน 2558 โดยมีรายละเอียดกิจกรรม

รายละเอียดกิจกรรมเส้นทางท่องเที่ยว โปรแกรมทัวร์เส้นทาง “เที่ยวชมริมแม่น้ำ”

เส้นทางทรัพย์สมุทร สุดธรรมชาติ พาไปชิม (การท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน) ร้านกะปิเจ็จิม – ฟาร์มหอย – โคมกระเตงชาวเล – โรงเรียนนาเกลือ – กังหันทอง (สปาเกลือ)

การท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน เหมาะสำหรับการเดินทางมาพักผ่อนในช่วงวันหยุดเสาร์-อาทิตย์ จุดประสงค์เพื่อเรียนรู้วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้านและชาวประมงที่มีทะเลอ่าวไทยเข้ามาเกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน พร้อมการเรียนรู้การเกิดขึ้นของเกลือ การทำนาเกลือและการนำเกลือไปใช้ประโยชน์ในด้านอื่นๆ นอกเหนือจากการเป็นเครื่องปรุงรสชาติ เน้นกิจกรรมที่ทำให้เห็นว่าพื้นที่ชายฝั่งทะเลมีความเชื่อมโยงกับทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่ที่มากน้อยเพียงใด ที่ก่อให้เกิดเอกลักษณ์เฉพาะตัวในพื้นที่ดังกล่าว

วันเสาร์ที่ 6 เมษายน 2558

- 09.00 น. ชมและเรียนรู้กระบวนการหมักกะปิด้วยเคียวและกุ่ม ที่ร้านกะปิเจ็จิม อำเภอลองโค่น จังหวัดสมุทรสงครามและซื้อของฝากของที่ระลึก
- 10.00 น. ชมวิถีชีวิตประมงบริเวณพื้นที่ป่าชายเลนคลองโค่น ชมฟาร์มหอยนางรมขนาดใหญ่ ที่มีลักษณะเป็นแถวยาว เป็นฟาร์มหอยที่ทำด้วยไม้ไผ่ ชมการเลี้ยงหอยแครงและหอยแมลงภู่มหกรรมซึ่งเป็นกระท่อมพักหรือซุ้กลางทะเลที่สร้างขึ้นอย่างง่ายไว้ใ้ฟาร์มหอย และตกทายให้อาหารถึงแสมที่นำรึกนำเอ็นดูที่จะมาขออาหารตามบริเวณสองข้างทางที่มีเรือผ่าน
- 12.00 น. รับประทานอาหารกลางวันที่กระเตงกลางน้ำ เป็นอาหารทะเลและเมนูหอยชนิดต่างๆ หลังรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.30 น. นำคณะนักท่องเที่ยวเดินทางไปปลูกป่าชายเลน เพื่อซ่อมแซมและชดเชยป่าชายเลนให้กลับมาอุดมสมบูรณ์สำหรับสัตว์น้ำ เล่นกระดานโต้หอยเพื่อเก็บหอยแครง ร่วมกิจกรรมเก็บ

- หอยแครงที่เลี้ยงไว้ในน้ำ สำหรับไฮไลต์ของช่วงนี้คือกิจกรรมเล่นสกีน้ำซึ่งนักท่องเที่ยวจะได้รับความสนุกสนานตื่นเต้นกับกิจกรรมนี้มากๆ
- 16.30 น. นำนักท่องเที่ยวเดินทางกลับมายังที่พักเพื่ออาบน้ำเปลี่ยนเสื้อผ้า ณ โฮมกระเตงชาวเล เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกเรื่องห้องพักให้กับชาวคณะทุกท่าน จากนั้นขอเชิญทุกท่านพักผ่อนเปลี่ยนอิริยาบถตามอัธยาศัย
- 18.00 น. ร่วมรับประทานอาหารเย็น และเพลิดเพลินกับกิจกรรมสนทนาการ และร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับการชิมอาหารของฝากของที่ระลึกที่พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร
- 21.30 น. พักผ่อนนอนหลับตามอัธยาศัย

วันอังคารที่ 7 เมษายน 2558

- 07.30 น. รับประทานอาหารเช้า ณ ที่พัก
- 08.30 น. นำทุกท่านเดินทางจากที่พัก เพื่อเดินทางไปยังมหาวิทยาลัยภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอมืองจังหวัดสมุทรสงคราม
- 09.00 น. เรียนรู้การทำนาเกลือ ที่มหาวิทยาลัยภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีคุณสรณพงศ์ บัวโรย (ครูโตปราษฎ์นาเกลือ) เป็นวิทยากรให้ความรู้ โดยแบ่งมีกิจกรรมการเรียนรู้ 5 ฐาน ดังนี้
- ฐานที่ 1 เรียนรู้วิถีชาวนาเกลือ เรียนรู้การทำนาเกลือสมุทร
 - ฐานที่ 2 ไอศกรีมปั่นโบราณ ทดลองปั่นไอศกรีมรสชาติต่างๆ และทดลองชิม
 - ฐานที่ 3 หอยแมลงภู่ดอง โดยผู้ใหญ่มานพ เรียนรู้กระบวนการและสูตรในการทำหอยดองซึ่งเป็นอาหารขึ้นชื่อของจังหวัดสมุทรสงคราม
 - ฐานที่ 4 ไข่เค็มพอกดินฝุ่น (ดินจากพื้นที่นาเกลือ) ซึ่งนักท่องเที่ยวจะได้ฝึกทำไข่เค็มที่แสนอร่อยโดยใช้ดินปูนขาวที่ได้จากการทำนาเกลือ
 - ฐานที่ 5 เรียนรู้ชะครามและผักพื้นบ้านที่อยู่บริเวณนาเกลือ สำหรับใช้ในการประกอบอาหาร
- 12.00 น. นำคณะนักท่องเที่ยวรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.30 น. ออกเดินทางจากจังหวัดสมุทรสงคราม มุ่งสู่จุดหมายปลายทางอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ชมวิถีชีวิตการทำนาเกลือซึ่งมีความสวยงามเนื่องจากบนถนนสองข้างทางที่เต็มไปด้วยเกลือสมุทร อัญมณีขาวแห่งอ่าวไทย ซึ่งเป็นวิถีชีวิตการทำนาเกลือแบบดั้งเดิม
- 14.30 น. นำทุกท่านถึง กังหันทอง สปาเกลือแห่งเดียวของประเทศไทย เรียนรู้การทำนาเกลือในพื้นที่อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ชมวิถีทัศน์ที่มาของเกลือจนมาเป็นผลิตภัณฑ์สปา ทดลองทำเกลือสปา DIY ด้วยสูตรที่นักท่องเที่ยวจะปรุงแต่งเอง ทดลองขัดผิว แช่เท้าด้วยเกลือสปา และนวดหน้า
- 15.30 น. รับประทานอาหารว่าง ด้วยเมนูขนมตาลและน้ำตาลสดของขึ้นชื่อของเมืองเพชรบุรี
- 16.30 น. ออกเดินทางโดยรถตู้โดยสารปรับอากาศ จุดหมายปลายทาง มหาวิทยาลัยศิลปากร จังหวัดนครปฐม
- 18.00 น. เดินทางถึง มหาวิทยาลัยศิลปากร โดยสวัสดิภาพและขอขอบพระคุณนักท่องเที่ยวทุกๆ ท่านเป็นอย่างสูงที่เข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้





รูปที่ 118 ภาพกิจกรรมโปรแกรมทัวร์เส้นทาง “เที่ยวชิมริมทะเล”

วันที่ 6-7 เมษายน 2558



รูปที่ 119 การจัดกิจกรรม Fam Trip ที่สปากิ่งหันทอง เพชรบุรี วันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 120 การจัดกิจกรรม Fam Trip ที่ชาวเล โสมกระเตง วันที่ 6 เมษายน 2558



รูปที่ 121 เยี่ยมชมโรงหมักกะปิเจี๊ม คลองโคน วันที่ 6 เมษายน 2558



รูปที่ 122 กิจกรรม Fam Trip เส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरธา พาไปชิม (เที่ยวชิม ริมทะเล)

วันที่ 6-7 เมษายน 2558



รูปที่ 123 กิจกรรม Fam Trip เส้นทางทรัพย์สมุทร สุดธรรมชาติ พาไปชิม (เจ็ยวchim ริมทะเล)

วันที่ 6-7 เมษายน 2558

ตารางที่ 13 ผลการประเมินศักยภาพของเส้นทางท่องเที่ยวเที่ยวชิมริมทะเล จากการจัดกิจกรรม Fam Trip

รายการความคิดเห็น	ค่าเฉลี่ย	ระดับความคิดเห็น
1. ชื่อของเส้นทางเหมาะสมกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	3.83	ปานกลาง-มาก
2. สถานที่ท่องเที่ยวในเส้นทางมีความน่าสนใจ และสอดคล้องกับแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	3.83	ปานกลาง-มาก
3. กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทางมีความเหมาะสมกับแนวคิดกับแนวคิดของการท่องเที่ยว เพื่อการเรียนรู้อาหาร	3.83	ปานกลาง-มาก
4. การเลือกอาหารในเส้นทางมีความน่าสนใจ และส่งเสริมให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารของไทย	4.00	มาก
5. กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทาง ส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้และเข้าใจในอาหารไทยและวิถีชีวิตของคนไทย	4.17	มาก-มากที่สุด
6. กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทางมีความหลากหลายและน่าสนใจ	3.67	ปานกลาง-มาก
7. การจัดร้อยเรียงสถานที่ท่องเที่ยวเป็นเส้นทางท่องเที่ยวที่มีความต่อเนื่องและสอดคล้องกับแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร	3.67	ปานกลาง-มาก
8. กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทางนี้โดยรวมมีความน่าสนใจและส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้	3.33	ปานกลาง
9. การกำหนดระยะเวลาสำหรับกิจกรรมในแต่ละจุดมีความเหมาะสม	3.83	ปานกลาง-มาก
10. เวลาในการเดินทางจากสถานที่ท่องเที่ยวแห่งหนึ่งไปสู่อีกแห่งหนึ่งมีความเหมาะสม	3.50	ปานกลาง-มาก
11. การจัดเส้นทางเดินทางสะดวกไม่วกวน	3.83	ปานกลาง-มาก
12. การเชื่อมโยงจุดท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารและจุดท่องเที่ยวหลักในท้องถิ่นมีความสอดคล้องกัน	3.83	ปานกลาง-มาก
13. สถานที่ท่องเที่ยวแต่ละจุดมีความสะดวกในการเดินทางเข้าถึง	3.67	ปานกลาง-มาก
14. เส้นทางท่องเที่ยวโดยรวมมีความน่าสนใจ	3.67	ปานกลาง-มาก
15. เส้นทางท่องเที่ยวโดยรวมมีศักยภาพที่จะพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวใหม่	3.67	ปานกลาง-มาก

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยคำนวณคะแนนเต็ม 5

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

1. ด้านสถานที่ท่องเที่ยวและสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยว

- เนื่องจากจุดท่องเที่ยวแต่ละจุดยังไม่ได้เปิดเป็นแหล่งท่องเที่ยวอย่างสมบูรณ์ทำให้การบริการแก่นักท่องเที่ยวยังทำได้ไม่ดี จากแบบประเมินจึงพบว่าจุดท่องเที่ยวยังสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพการให้บริการแก่นักท่องเที่ยวได้
- เนื่องจากการทำสปาจากเกลือเป็นสิ่งที่ค่อนข้างแปลกใหม่สำหรับนักท่องเที่ยวจึงทำให้นักท่องเที่ยวเกิดประสบการณ์ใหม่กับการใช้เกลือในการขัดผิวและนวดตัวสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวค่อนข้างมาก รวมทั้งสถานที่ของร้านกึ่งหินทองที่ติดกับชายฝั่งทะเลจึงทำให้มีลมเย็นๆ พัดมาตลอดช่วงบ่ายจนถึงเย็นสร้างความผ่อนคลายให้กับนักท่องเที่ยวอย่างมาก
- นักท่องเที่ยวเห็นความเชื่อมโยงของผลิตภัณฑ์ที่มาจากท้องทะเลได้ชัดเจนมากขึ้นจากกระบวนการผลิตกะปิที่ใช้เคียวและเกลือจากทะเลร่วมกันในการผลิตกะปิขึ้น อีกทั้งยังได้เห็นวิถีการทำกะปิของพื้นที่คลองโคนไต้ดีขึ้นและมีความต้องการสร้างประสบการณ์ในการหาเคียวในทะเลด้วย อย่างไรก็ตามประเด็นดังกล่าวเคยได้ถูกพิจารณาในที่ประชุมของคณะวิจัยแล้วว่าไม่สมควรเนื่องจากขั้นตอนการได้มาซึ่งเคยวนั้นต้องออกเรือใหญ่ไปค่อนข้างไกลจากชายฝั่งมากจึงไม่เกิดความสะดวกในเรื่องการบริหารจัดการเวลาและความปลอดภัยของนักท่องเที่ยว ทางคณะวิจัยจึงตัดขั้นตอนดังกล่าวออกจากการนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยวในครั้งนี้
- เนื่องจากพื้นที่ทั่วไปของชุมชนยังไม่ได้รับการพัฒนารองรับการท่องเที่ยวแต่เป็นการใช้ชีวิตตามวิถีชีวิตของคนในพื้นที่ดังกล่าวจริงๆ จึงทำให้ภูมิทัศน์บางส่วนไม่สวยงามเท่าที่ควร รวมทั้งหากมีจุดที่ถูกปล่อยปละละเลยทำให้เกิดกลิ่นคาวเกลือของน้ำทะเลบ้าง
- การเรียนรู้วิถีของชาวนาเกลือที่ใช้แสงแดดในการระเหยน้ำออกจากน้ำทะเลเพื่อให้ได้เกลือ อีกทั้งชาวประมงที่ออกหาปลา เก็บหอยล้นแล้วแต่ทำในที่กลางแจ้งทั้งสิ้นทำให้นักท่องเที่ยวที่ต้องการเรียนรู้วิถีชีวิตในลักษณะดังกล่าวจริงๆ ต้องประสบกับอากาศที่ค่อนข้างร้อนและแดดจ้า จึงควรเตรียมอุปกรณ์สำหรับป้องกันแดดและทำความเย็นติดตัวตลอดเส้นทางท่องเที่ยวเรียนรู้วิถีดังกล่าวด้วย

2. ด้านระยะเวลาในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว

- เวลาที่ใช้ในแต่ละจุดท่องเที่ยวมีความเหมาะสมดี ไม่ทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกว่าจะต้องรีบเร่งหรือน่าเบื่อจนเกินไป และกำหนดเวลาการท่องเที่ยว 2 วัน 1 คืน หรือ 3 วัน 2 คืนน่าจะเหมาะสมมากกว่าการเดินทางเรียนรู้เพียงวันเดียว
- เป็นกิจกรรมที่มีทั้งความรู้ ความสนุกสนาน ไม่น่าเบื่อ อย่างไรก็ตามนักท่องเที่ยวต้องการให้เพิ่มสอดแทรกความรู้ด้านอาหารโดยเฉพาะที่เป็นของประจำถิ่นที่มาที่ไปวิธีการปรุงอาหารพื้น ๆ เช่น ผักพื้นบ้าน เป็นต้น ทั้งนี้เป็นการสร้างเสน่ห์ความน่าสนใจให้กับเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มากขึ้น

- ปัจจัยเรื่องเวลาของน้ำขึ้นน้ำลงอาจทำให้เวลาในการท่องเที่ยวคลาดเคลื่อนได้จึงควรให้จุดท่องเที่ยวเตรียมข้อมูลด้านดังกล่าวมากขึ้นเพื่อทำให้เวลาในการท่องเที่ยวไม่ผิดพลาดและควบคุมเวลาท่องเที่ยวในแต่ละจุดได้
- กิจกรรมดูฟาร์มหอยนางรมที่อยู่ห่างจากชายฝั่งประมาณ 10 กิโลเมตร ใช้เวลาในการเดินทางประมาณ 30 นาที ทำให้นักท่องเที่ยวบางท่านรู้สึกเบื่อและไม่สบายตัวเนื่องจากไอร้อนจากทะเลทางคณะวิจัยเองเสนอแนะให้จุดท่องเที่ยวชาวเลโฮมกะเตงเพิ่มกิจกรรมในส่วนของฟาร์มหอยนางรม (หากต้องการนำเสนอจุดดังกล่าวอยู่) ด้วยการให้นักท่องเที่ยวได้ชิมหอยนางรมสดจากฟาร์มหอยนางรมเพื่อสร้างประสบการณ์ใหม่ให้กับนักท่องเที่ยว

3. ด้านการจัดเส้นทางท่องเที่ยว

- การจัดวางเส้นทางท่องเที่ยวทำได้ดีเนื่องจากเป็นจุดท่องเที่ยวที่อยู่ในเส้นทางเดียวกันและไม่ห่างกันมาก จึงไม่เกิดความรู้สึกล้าจากการเดินทางมากนัก แต่การเรียงลำดับเพื่อให้เห็นความเชื่อมโยงจากทะเลสู่อาหารยังเป็นอุปสรรคอยู่บ้างเนื่องจากทางคณะวิจัยใช้โปรแกรมการเดินทางตามความเหมาะสมเรื่องเวลาของกิจกรรม อากาศและแสงแดดในการตัดสินใจวางแผนการท่องเที่ยว ทำให้ไม่เกิดความชัดเจนที่ไล่ลำดับจากวัตถุดิบมายังอาหารบนสำรับอย่างถูกต้อง

4. ด้านศักยภาพในการพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยว

- เป็นการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ (เชิงเกษตรและธรรมชาติ) และเป็นการท่องเที่ยวที่ส่งเสริมวิถีชีวิตของชุมชนได้เป็นอย่างดี และประกอบการชุมชนในพื้นที่ท่องเที่ยวมีความเข้าใจในการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ดีอยู่แล้วทำให้สามารถสอดแทรกแนวคิดการอนุรักษ์ในนักท่องเที่ยวได้เข้าใจและทราบซึ่งได้เป็นอย่างดี
- การเพิ่มการจัดการเล็กน้อยเพื่อความสะดวกสบายของนักท่องเที่ยวจะสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวได้อีกมาก รวมทั้งการเสริมเกร็ดความรู้ในระหว่างการเดินทางจากชุมชนจะทำให้เกิดความน่าสนใจได้มาก และอาจเพิ่มการสนับสนุนส่งเสริมการพัฒนาผู้นำเที่ยวท้องถิ่น (ไกด์) นอกจากจะสร้างรายได้ที่ดีให้กับชุมชนแล้วยังเป็นการสร้างความน่าดึงดูดให้กับพื้นที่อีกด้วย

สรุปผลการประเมิน

จุดท่องเที่ยวแต่ละจุดที่ได้เลือกและนำเสนอมีความพร้อมในการจัดทำเป็นแหล่งท่องเที่ยวพอสมควร โดยยังคงใช้ความมีเอกลักษณ์ของชุมชนเป็นจุดเด่นในการสร้างแหล่งท่องเที่ยวที่ดี นักท่องเที่ยวกลุ่มเป้าหมายของเส้นทางนี้จึงเป็นนักท่องเที่ยวที่ต้องการเรียนรู้วิถีชีวิตของชุมชนอย่างลึกซึ้งที่กระทำกันมายาวนานมากกว่ากลุ่มนักท่องเที่ยวอื่นๆ ดังนั้นการสร้างความโดดเด่นจากสิ่งแวดล้อมที่มีหรือการสร้างคามเข้มข้นให้กับชุมชนจึงจะช่วยเพิ่มโอกาสในการเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวมากกว่าการสร้างจุดท่องเที่ยวด้วยตัวเอง ปัจจัยรองในเรื่องของสถานที่ตั้ง การเข้าถึงหรือความสะดวกสบาย ความสวยงามของทัศนียภาพจึงเป็นปัจจัยรองลงมาของแหล่งท่องเที่ยวดังกล่าว

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาและปรับปรุงเส้นทางการท่องเที่ยวนี้

สิ่งที่แหล่งท่องเที่ยวแต่ละจุดควรปรับปรุงอย่างเห็นได้ชัดคือการให้ข้อมูลความรู้เนื่องจากบางสถานที่ไม่มีป้ายที่ทำให้ทราบถึงองค์ความรู้ที่มีอยู่ในสถานที่ต่างๆ ต้องอาศัยการสอบถามจากวิทยากรหรือผู้เชี่ยวชาญในพื้นที่ซึ่งทำให้บางครั้งนักท่องเที่ยวที่ไม่กล้าสอบถามพลาดสิ่งที่ดีที่ควรทราบไปได้ อีกประเด็นคือเรื่องของการบริการที่เป็นมาตรฐานมากกว่านี้แม้ว่านักท่องเที่ยวกลุ่มที่ให้ความสนใจกับเส้นทางการท่องเที่ยวดังกล่าวจะแตกต่างจากนักท่องเที่ยวกลุ่มใหญ่แต่การสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวในเรื่องการบริการย่อมสร้างโอกาสทางการท่องเที่ยวมากกว่า

ตัวอย่างของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (เที่ยวชิมกินปลา)ในรูปแบบ แบบโปรแกรม 1 วัน (one day trip) 2 วัน 1 คืน (Two days trip) และ 3 วัน 2 คืน (Three days Trip)

ตัวอย่างเส้นทางการท่องเที่ยว “เที่ยวชิมริมทะเล”

เส้นทางการท่องเที่ยวแบบ 1 วัน (เข้าไป-เย็นกลับ)

วันที่ 1 โรงเรียนสอนการทำนาเกลือจังหวัดสมุทรสงคราม – กะปิคลองโคกลน/กะปิเจ็จิม – ผลไม้แช่อิ่มกลับบ้านชาติ

เส้นทางการท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน

วันที่ 1 ร้านกะปิเจ็จิม – ชมฟาร์มหอยนางรม – เล่นกระดานไถหอย/เก็บหอยแครง – ให้อาหารลิงแสม – นอนค้างแรมที่โฮมกระเตงชาวเล
วันที่ 2 โรงเรียนสอนการทำนาเกลือจังหวัดสมุทรสงคราม (เรียนรู้วิถีชาวนาเกลือ การทำไอศกรีมปั่นโบราณด้วยเกลือ เรียนรู้กระบวนการและสูตรในการทำหอยตอง การทำไข่เค็มพอกดินฝุ่น (ดินจากพื้นที่นาเกลือ) และเรียนรู้การปรุงอาหารด้วยชะคราม – กังหันทอง (สปาเกลือ)

เส้นทางการท่องเที่ยวแบบ 3 วัน 2 คืน

วันที่ 1 โรงเรียนสอนการทำนาเกลือจังหวัดสมุทรสงคราม – กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลไม้แช่อิ่มกลับบ้านชาติ- นอนค้างแรมที่โฮมกระเตงชาวเล
วันที่ 2 ชมฟาร์มหอยนางรม – เล่นกระดานไถหอย/เก็บหอยแครง – ให้อาหารลิงแสม – เล่นสกีน้ำ – ค้างแรมที่เพชรบุรี
วันที่ 3 ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย หรือพิพิธภัณฑสถานปานถนอม – กังหันทอง (สปาเกลือ)

2. เส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำ (ล่องนที เอ็มอิมพี วิถีไทย)

การจัดกิจกรรม Fam trip ของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร ในเส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำในแนวคิดการท่องเที่ยวล่องนที เอ็มอิมพี วิถีไทย เป็นการจัดเส้นทางการท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน โดยเป็นการรวบรวมนักท่องเที่ยว จากภาคส่วนต่างๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง และมีประสบการณ์เกี่ยวข้องกับธุรกิจด้านการท่องเที่ยว เพื่อเป็นการประเมินศักยภาพของจุดการท่องเที่ยว และเส้นทางการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับแนวคิดของโครงการวิจัย ได้แก่ บริษัทจัดทำทัวร์ต่างๆ หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว เช่น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย นักวิชาการด้านการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวทั่วไป โปรแกรมการท่องเที่ยวเส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำจัดเส้นทางเดินทางจาก กรุงเทพมหานคร นครปฐม สุพรรณบุรี กาญจนบุรี และราชบุรี ในวันเสาร์ที่ 6 ถึง วันอาทิตย์ที่ 7 มิถุนายน 2558 โดยมีรายละเอียดกิจกรรมดังนี้

รายละเอียดกิจกรรมเส้นทางการท่องเที่ยว
โปรแกรมทัวร์เส้นทาง “เที่ยวชิมริมแม่น้ำ”

Concept : เส้นทางล่องน้ำ เอมอัมพี วิถีไทย (เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป) เที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน
วันเสาร์ที่ 6 มิถุนายน 2558

เวลา	กิจกรรม
07.30 น.	ออกเดินทางจาก ม.ศิลปากร มุ่งหน้าสู่ เส้นทางท่องเที่ยว “เที่ยวชิมริมแม่น้ำ”
09.00 - 10.00 น.	เดินทางถึง “ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย”
11.00 - 11.30 น.	เรียนรู้...กรรมวิธีการทำขนมจีนจากแป้งข้าว...ขนมจีนโพธิ์พระยา
11.00 - 12.30 น.	รับประทานอาหารกลางวันขนมจีน “ริมแม่น้ำทำกิน”
13.30 - 15.30น.	แวะชมเรือนไทยสาคร โฮมสเตย์ นั่งเรือล่องแม่น้ำท่าจีน มุ่งหน้าสู่ ตลาดร้อยปี สามชุก
16.00 น.	เข้าพักที่ รับประทานอาหารเช้า พักผ่อนตามอัธยาศัย ดื่มด่ำกับธรรมชาติริมน้ำ (ทำแบบทดสอบผลิตภัณฑ์ และประเมินเส้นทางการท่องเที่ยว)

วันอาทิตย์ที่ 7 มิถุนายน 2558

09.30 น.	ชมโรงงานผลิตหน่อไม้ดอง วัดอุทิศหลักของจังหวัดกาญจนบุรี
10.30 - 11.30 น.	แวะชม กรรมวิธีการผลิตเต้าหู้ดำ และชิมเต้าหู้ดำต้นตำรับ โพธาราม
12.00 - 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.30 - 15.30 น.	ชมกรรมวิธีผลิตซีอิ๊วโบราณ (หมักในโอ่งดินเผา) และทดลองผลิตไข่เค็มจากกากซีอิ๊ว
17.00 น.	เดินทางกลับสู่จังหวัดนครปฐม

หมายเหตุ

กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

1. จุดการท่องเที่ยวที่ 1 ระยะเวลา 1 ชั่วโมง

ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย (Creating a learning culture and spirituality famers Thailand in the past)

เลขที่ 150/6 หมู่ 8 ต.บ้านโพธิ์ อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี 72000

เบอร์ติดต่อ 092-6261515, 081-859-3868

กิจกรรม

ชมแปลงนาสาธิต ศึกษาพันธุ์ข้าว ชมเรือนวิถีชีวิตชาวนาไทยในอดีต เรือนศูนย์รวม
ดวงใจไทยทั้งชาติ เรือนหนังสือข้าว เรือนแม่โพสพ ปันจักรยาน นั่งรถสามล้อ ชมความงามของการ
เพาะกล้าข้าว

2. จุดการท่องเที่ยวที่ 2 ระยะเวลา 2 ชั่วโมง

วิสาหกิจชุมชน ขนมจีนโพธิ์พระยา

26 หมู่ 5 ต.วังยาง อ.ศรีประจัน จ.สุพรรณบุรี

เบอร์ติดต่อ 035-408-059, 086-162-7812, 085-186-4819

กิจกรรม

ชมสาธิตการทำขนมจีนแบบโบราณจากแป้งข้าวหมัก การโรยเส้น การจับขนมจีน การทำน้ำยา พร้อมรับประทานอาหารกลางวันขนมจีนน้ำยา แกงคั่วไก่

3. จุดการท่องเที่ยวที่ 3 ระยะเวลา 1 ชั่วโมง

ติดต่อพี่เข้ม เรือนไทยสาครโฮมสเตย์ 086-751-2686

กิจกรรม

เรือนไทยสาครโฮมสเตย์ ชมตัวอย่างบ้านเรือนไทยริมน้ำ ล่องเรือแม่น้ำท่าจีน แวะตลาดน้ำ ร้อยปีสามชุก แวะชิมข้าวห่อใบบัวหรั่งศรีโรจน์ เปิดอย่างสูตรไหลล่า เจ้ดี เจ้าแรกตลาดสามชุก 2499 “ถ่ายรูปรักกับถนนเลียบบนที”

4. จุดการท่องเที่ยวที่ 4

หน่อไม้ดอง ติดต่อคุณสมชัย แสงตะวัน บ้านทุ่งมะขามเฒ่า อ.ด่านมะขามเตี้ย จังหวัด กาญจนบุรี 081-573-0129

กิจกรรม

ชมกระบวนการผลิตหน่อไม้ดอง หน่อไม้ปิ้งชมความแตกต่างของหน่อไม้แต่ละชนิด แต่ละสายพันธุ์ สาธิตการแปรรูปหน่อไม้สู่อาหารชนิดต่างๆ ชิมขนมหน่อไม้ และเครื่องดื่มจากน้ำอ้อยซึ่งเป็นผลผลิตหลักของจังหวัดกาญจนบุรี

5. จุดการท่องเที่ยวที่ 5

เต้าหู้ดำโพธาราม แม่เล็กโพธาราม เบอร์ 032-231-429, 086-758-5490

กิจกรรม

ชมกรรมวิธีการผลิตเต้าหู้ดำโพธาราม ต้นตำรับสูตรเต้าหู้ดำ แบบโบราณ ชิมเต้าหู้ดำแบบสดๆ และซื้อของฝากจากอำเภอพอธาราม

6. จุดการท่องเที่ยวที่ 6

ชีอิ้วโบราณสิงห์บิน ติดต่อคุณคมสันต์ 086-361-1698

กิจกรรม

ชมกรรมวิธีการผลิตชีอิ้วโบราณที่ยังคงรักษากรรมวิธีการผลิตชีอิ้วแบบโบราณ ชมโรงเก็บเกลือ กรรมวิธีการผลิตไข่เค็มจากกากชีอิ้ว ซึ่งจะให้รสชาติของไข่ชีอิ้วที่มีรสชาติแตกต่างจากไข่เค็มทั่วไป พร้อมทดลองทำไข่เค็มจากกากชีอิ้วโบราณพร้อมนำกลับไปเป็นของฝาก

โปรแกรมเส้นทางการท่องเที่ยว เส้นทางล่องนที เอมอัมมี วิถีไทย (เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป) เที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน

กรุงเทพมหานคร-ราชบุรี-สุพรรณบุรี-กาญจนบุรี

1. คุ้นเคยกับวิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวภาคไทย
จิตวิญญาณครู-ความเคารพ
ความศรัทธาและความมุ่งมั่น...
ความงามของข้าว...
จากวัฒนธรรมการกิน...สู่วัฒนธรรมความเชื่อ

2. สนมจินตนิรมิตพระยา
ความอุดมสมบูรณ์
ของภริษยการข้าว
สู่กรรมวิธีการแปรรูป
อาหารเส้น
"ขนมจีน แป้งสด มี
รสชาดหลากหลายหลาย
จะกินกับอะไร อร่อย
ได้กินทุกวัน"

3. ศึกษาก่อสร้างด้วยไม้เรียงติดกัน
อยู่ริมฝั่งตะวันตกแม่น้ำท่าจีน
ภาพวิถีชีวิตของผู้คนในชุมชน
สถาปัตยกรรมโบราณ เริงชายไม้แกะสลัก
ร่องรอย ทำลุงคืน้ำ ทำถ่าน ทำข้าว และโรงสี

6. จากแดนเมืองสุศยาม
กรรมวิธีหมักข้าวด้วยเห็ด
แบบโบราณ สุกเครื่องปรุง
อาหารเลิศรส มากสรรพคุณ
และกลิ่นรสที่เป็นอัตลักษณ์

5. กัดครรทิวเพื่อผลิตเป็นข้าว
ต้นตุนต่อเมืองถึง 3 วัน
เมื่อต้นตำรศชาติความอร่อย
ตำรูด้าเครื่องชื่อไพเราะราม

4. มีอะไรในกอไผ่...ไม่มีหน่อไม้ไผ่เป็นกอ...
หน่อไม้ดอกอาหารพื้นบ้านที่มีประมธนา
สู่คาวสากล

วันเสาร์ที่ 6 มิถุนายน 2558		วันอาทิตย์ที่ 7 มิถุนายน 2558	
เวลา	กิจกรรม	เวลา	กิจกรรม
07.30 น.	ออกเดินทางจาก ม.ศึกษการ มุ่งหน้าสู่เส้นทางการท่องเที่ยว "เที่ยวไป เรียนรู้ไป"	09.30 น.	ชมโรงงานผลิตหน่อไม้ดอก วัฒนธรรมการปลูกข้าว
09.00 -10.00 น.	เดินทางถึง "ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวภาคไทย"	10.30-11.30 น.	และชม กรรมวิธีการผลิตข้าวเจ้า และกินข้าวเจ้าต้นตำรับโบราณ
11.00-11.30 น.	เรียนรู้...กรรมวิธีการทำขนมจีนจากปวงข้าว... ขนมจีนแป๊ะช้พระยา	12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
11.00-12.30 น.	รับประทานอาหารกลางวัน "กินแม่น้ำท่าจีน" และชมเรือนไทยสาทร โอนศตวรรษ มีสื่อห้องแม่น้ำท่าจีน	13.30-15.30 น.	ชมกรรมวิธีผลิตข้าวในร้าน (หมักไม่แต่งดินเผา) และทดลองผลิตไข่กมจากกากข้าว
13.30-15.30 น.	มุ่งหน้าสู่ คาวสอชยนิทานชา	17.00 น.	เดินทางกลับสู่จังหวัดนครปฐม
16.00 น.	เข้าชมที่ สัมประทานอาหารเย็น ผักปลอดสารพิษชาไทย ต้นตำรับกรรมธนาอินบ่า (ทำแบบทดสอบเพื่อผู้กิน และประเมินเส้นทางท่องเที่ยว)		

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

โครงการ "พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวภาคไทย" สนับสนุนโดย สอ.บ.ร.0001
Development of travelling routes for geographic tourism in western region of Thailand
สนับสนุนโดยมูลนิธิส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมแห่งราชบัณฑิตยสถาน
ศูนย์การเรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวภาคไทย มหาวิทยาลัยราชภัฏสุพรรณบุรี
สาขา ๑ ถนนสายเอเชีย 151 ถนนพหลโยธิน (เขื่อนลพบุรี) จังหวัดสุพรรณบุรี 73000
โทรศัพท์ : 034-272194 โทรสาร : 034-219-301 โทรสารมือถือ : 081-251-8429 E-mail : srw@webbyphsu.com

รูปที่ 124 โปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร (เส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำ)

วันที่ 6-7 มิถุนายน 2558

ผลการประเมินศักยภาพของเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร
ตารางที่ 14 ผลการประเมินของนักท่องเที่ยวจากการจัด FAM Trip ของเส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำ

รายการความคิดเห็น	ค่าเฉลี่ย	ระดับความคิดเห็น
1. ชื่อของเส้นทางเหมาะสมกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	3.78	มาก
2. สถานที่ท่องเที่ยวในเส้นทางมีความน่าสนใจ และสอดคล้องกับแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	3.89	มาก
3. กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทางมีความเหมาะสมกับแนวคิดกับแนวคิดของการท่องเที่ยว เพื่อการเรียนรู้อาหาร	3.93	มาก
4. การเลือกอาหาร ในเส้นทางมีความน่าสนใจ และส่งเสริมให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารของไทย	3.89	มาก
5. กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทาง ส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้และเข้าใจในอาหารไทยและวิถีชีวิตของคนไทย	3.93	มาก
6. กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทางมีความหลากหลายและน่าสนใจ	3.78	มาก
7. การจัดร้อยเรียงสถานที่ท่องเที่ยวเป็นเส้นทางท่องเที่ยวที่มีความต่อเนื่องและสอดคล้องกับแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร	3.52	มาก
8. กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทางนี้โดยรวมมีความน่าสนใจและส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้	4.00	มาก
9. การกำหนดระยะเวลาสำหรับกิจกรรมในแต่ละจุดมีความเหมาะสม	3.65	มาก
10. เวลาในการเดินทางจากสถานที่ท่องเที่ยวแห่งหนึ่งไปสู่อีกแห่งหนึ่งมีความเหมาะสม	3.37	ปานกลาง
11. การจัดเส้นทางการเดินทางสะดวกไม่วกวน	3.59	มาก
12. การเชื่อมโยงจุดท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารและจุดท่องเที่ยวหลักในท้องถิ่นมีความสอดคล้องกัน	3.85	มาก
13. สถานที่ท่องเที่ยวแต่ละจุดมีความสะดวกในการเดินทางเข้าถึง	3.93	มาก
14. เส้นทางท่องเที่ยวโดยรวมมีความน่าสนใจ	4.00	มาก
15. เส้นทางท่องเที่ยวโดยรวมมีศักยภาพที่จะพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวใหม่	4.00	มาก

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยคำนวณคะแนนเต็ม 5

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

- ด้านสถานที่ท่องเที่ยวและสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยว

สถานที่ท่องเที่ยวศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีองค์ประกอบครบถ้วน สถานที่น่าสนใจ มีวิทยากรให้รายละเอียดที่น่าสนใจเกี่ยวกับการปลูกข้าว ส่วนสถานที่อื่นๆ เช่น เต้าหู้ดำ ถ้ามีการเพิ่มการเดินทางชมตลาดเก่าโพธารามจะน่าสนใจ ซิวบัวบานน่าสนใจผู้ประกอบการให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี หน่อไม้ต้องถ้ามีร้านค้าสำหรับซื้อเป็นสินค้าของฝากจะน่าสนใจมากขึ้น

- ด้านระยะเวลาในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว

ระยะเวลาที่ใช้ในแต่ละจุดเยี่ยมชมให้เวลาเยอะเพียงพอที่จะได้รู้จักความเป็นมาและขั้นตอนการผลิต ตลอดจนการเลือกซื้อสินค้าทั้งนี้ ขั้นตอนการเยี่ยมชมน่าจะไม่ใช่เวลามากเกินไป คิดว่าจุดหนึ่งไม่เกิน 1-1.30 ชั่วโมง หรือถ้าเป็นกิจกรรมที่เชื่อมโยงไปจุดต่างๆ ไกลเคียงก็อาจเกินกว่านั้น เช่นจากเรือนไทย-นั่งเรือ-สามชุก

ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีระยะเวลาที่พอสมควร ทั้งนี้ควรเพิ่มกิจกรรมที่พิพิธภัณฑ์ชานาไทย อาจเพิ่มในเรื่องของ cooking class เล็กๆ สำหรับคนที่เดินทางไปเยี่ยมชม โดยใช้ผลิตภัณฑ์จากข้าว ทำเมนูแปลกๆ เป็นต้น โดยใช้ระยะเวลาไม่มากนัก ส่วนกิจกรรมอื่นๆ ถือว่าเหมาะสมพอสมควร

สำหรับระยะเวลาในการท่องเที่ยวของเส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำ ระยะเวลา 2 วัน 1 คืน มีความเหมาะสมกับเส้นทางดีมาก เนื่องจากนักท่องเที่ยวสามารถเที่ยวภายในประเทศได้ และสามารถเที่ยวได้ในวันหยุด 2 วัน แต่มีบางช่วงการเดินทางระหว่างจังหวัดมีระยะทางนานเกินไป เช่นกาญจนบุรีมา ราชบุรี

- ด้านการจัดการเส้นทางท่องเที่ยว

เส้นทางท่องเที่ยวระหว่างจุดต่อจุด บางจุดไกลกันมากเกินไป ส่วนบางจุดเหมาะสม เช่นในจังหวัดสุพรรณบุรีแต่ละจุดจะมีความเหมาะสม แต่การเดินทางไปยังจังหวัดกาญจนบุรีเพื่อ 1 จุดการท่องเที่ยวค่อนข้างไกล อย่างไรก็ตามมีการจัดเส้นทางได้ดีไม่วกไปวนมา แต่ถ้าสามารถลดระยะทางให้สั้นลง และเพิ่มจุดท่องเที่ยวให้มากกว่านี้จะน่าสนใจมาก และเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหารเป็นเส้นทางที่เหมาะสมมากกับการเรียนรู้สำหรับการท่องเที่ยวแบบครอบครัว

จุดท่องเที่ยวแต่ละจุดสะดวกต่อการเข้าถึง เดินทางได้สะดวก น่าสนใจ สามารถเชื่อมโยงสถานที่ท่องเที่ยวกับกิจกรรมด้านอาหารเป็นการส่งเสริมให้การท่องเที่ยวมีความน่าสนใจมากขึ้น เนื่องจากนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่นิยมหาร้านอาหารอร่อยๆ เติ่นๆ ดั่งๆ เพื่อชิมอยู่แล้ว การผูกเรื่องอาหารเข้ากับเส้นทางท่องเที่ยวจึงเป็นการจัดกิจกรรมที่ดี

- ด้านศักยภาพในการพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวใหม่

มีศักยภาพในการพัฒนาทางการศึกษาสำหรับตลาด Domestic บางสถานที่ที่มีศักยภาพแต่เมื่อนำไปพัฒนาจริงอาจมีการเพิ่มสถานที่ท่องเที่ยวหลักเข้าไป อาจมี workshop เพิ่มเติมเพื่อให้มีกิจกรรมที่น่าสนใจยิ่งขึ้น จังหวัดต่างๆ ในเส้นทางนี้มีพื้นฐานด้านการท่องเที่ยวที่ดีอยู่แล้ว ถ้าเพิ่มจุดท่องเที่ยวหรือสร้าง theme แล้วเอากิจกรรมทางด้านอาหารมาเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวที่มีอยู่แล้วเพื่อสร้างสิ่งดึงดูดใจและเอกลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดเหล่านี้ถ้าปรับเส้นทางให้มีกิจกรรมหลากหลายและเดินทางไปไกลจากจุดต่างๆ มากนัก น่าจะพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวได้จริง โดยบริษัทด้านการท่องเที่ยวสามารถเข้ามาจัดการเพื่อใช้ศักยภาพของบริษัทซึ่งจะสร้างบรรยากาศให้สนุกสนานและดึงดูดด้านการท่องเที่ยวได้

บางจุดการท่องเที่ยวมีศักยภาพ บางจุดการท่องเที่ยวมีศักยภาพน้อย บางจุดการท่องเที่ยวบริษัททัวร์สามารถไปแตกยอดเส้นทางและสถานที่ได้ การจัดเส้นทางควรร้อยเรื่องราว one day trip เรื่องราวรวมกันและสถานที่ท่องเที่ยว เช่น เส้นทางสายข้าวภาคกลาง ทวารวดี รวมกันด้วย ศูนย์เรียนรู้ข้าว-ควายไทย-วัดป่าเลไลย์-อาหารกลางวัน-บ้านไทยสาคร-ร่องเรือ-สามชุก-อาหารเย็น One day trip สายอาหารสายหมักดอง (ถนอมอาหาร) หน่อไม้ดอง-เต้าหู้ดำ-อาหารกลางวัน-ซีอิ๊วดำ-แต่เพิ่มน้ำหนักคือ แวะสถานที่ท่องเที่ยวเช่นวัดช่องพราน (ดูค้างคาว ไหว้พระ) เป็นต้น

สรุปผลการประเมิน

จากการได้ประเมินศักยภาพของพื้นที่การท่องเที่ยวในรูปแบบต่างๆ พบว่า คุณค่าของแหล่งท่องเที่ยวถือเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการพิจารณาศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว ส่วนปัจจัยในด้านอื่นๆ เช่น การเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว/ที่พัก ระยะทางในการเดินทาง ระบบไฟฟ้า ทัศนียภาพของสิ่งแวดล้อม ระบบการรักษา

ความปลอดภัย ก็ถือเป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องและเชื่อมโยงกับความสามารถในการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยว แต่ทั้งนี้เอง เนื่องจากนักท่องเที่ยวที่เป็นกลุ่มเป้าหมายของการสร้างเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารนั้น เป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยวที่มีความต้องการเรียนรู้รู้อย่างลึกซึ้ง ชอบที่จะมองหาคุณค่าหรือความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นมากกว่าที่จะมองหาความสะดวกสบาย ดังนั้นปัจจัยที่สำคัญของการมีศักยภาพในการเป็นแหล่งท่องเที่ยวคือ คุณค่าของแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมที่ก่อคุณค่าในการเรียนรู้นั่นเอง

แต่ทั้งนี้แนวความคิดในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร เป็นเพียงการจัดเส้นทางท่องเที่ยวที่มีความเชื่อมโยงกับอาหาร แต่ทั้งนี้เองผู้ที่ทำการศึกษาได้มีการนำเสนอแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นชุมชน หรือการนำเอกลักษณ์ของชาวบ้านออกมานำเสนอในรูปแบบของเส้นทางท่องเที่ยว ทำให้การท่องเที่ยวในรูปแบบดังกล่าวมีความเชื่อมโยงกับปัจจัยต่างๆ เพิ่มมากขึ้น เช่น การมีส่วนร่วมในการปรับปรุงคุณภาพชีวิตของชุมชนที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว จนกระทั่งส่งผลไปถึงการดูแลรักษาและคงไว้ซึ่งคุณภาพของสิ่งแวดล้อมในแหล่งท่องเที่ยว แนวคิดการท่องเที่ยวในรูปแบบนี้ยังจัดเป็นการท่องเที่ยวเพื่อสร้างจิตสำนึก และเป็นการสร้างความเข้าใจให้กับนักท่องเที่ยวในแง่ของการทำประโยชน์ให้กับสิ่งแวดล้อมและเศรษฐกิจของชุมชน ทั้งยังถือเป็นการเพิ่มประสบการณ์ที่มีคุณภาพและมีคุณค่าให้กับตัวนักท่องเที่ยวเองด้วย

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาและปรับปรุงเส้นทางท่องเที่ยวนี้

จากการประเมินเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยนักท่องเที่ยวที่มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวกับธุรกิจด้านการท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยวทั่วไป พบว่า เส้นทางท่องเที่ยวนี้เป็นเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร เป็นการเน้นนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่มที่มีความสนใจกับเส้นทางท่องเที่ยวแบบใหม่ โดยเน้นการทำกิจกรรมต่างๆ ด้วยตนเอง และเน้นการเรียนรู้ ประกอบกับการรับประทานอาหาร ซึ่งจุดการท่องเที่ยวแต่ละจุดสามารถพัฒนาเป็นจุดการท่องเที่ยวที่ดีได้โดยแต่ละจุดการท่องเที่ยวควรมีวิถีทางการที่ให้รายละเอียดของจุดการท่องเที่ยวต่างๆ บางจุดมีผลิตภัณฑ์ที่สามารถซื้อเป็นของฝากได้ ส่วนที่ไม่มีควรปรับปรุงให้มีของฝากสำหรับนักท่องเที่ยว ส่วนระยะทางด้านการท่องเที่ยวนักท่องเที่ยวสามารถเลือกและปรับเส้นทางให้เหมาะสมกับลักษณะและความชอบของนักท่องเที่ยวเองได้ ตามความสนใจ เนื่องจากระยะทางการท่องเที่ยวใน 4 จังหวัดด้วยระยะเวลาเพียง 2 วันยังคงค่อนข้างมีเวลาน้อยไป ทำให้การให้รายละเอียดแต่ละจุดท่องเที่ยวยังไม่เพียงพอ และสำหรับการปรับปรุงเพื่อให้การท่องเที่ยวไม่น่าเบื่อมากนักควรเชื่อมโยงจุดท่องเที่ยวใหม่เข้ากับจุดท่องเที่ยวเก่าที่มีอยู่เดิมเพื่อเป็นการผ่อนคลายและเปลี่ยนบรรยากาศ



รูปที่ 125 กิจกรรมFam Trip เส้นทางล่องนที เอมอิมพี วิถีไทย (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ)

วันที่ 6-7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 126 กิจกรรม Fam Trip เส้นทางล่องนที เอ็มอิมพี วิถีไทย (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ)

วันที่ 6-7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 127 กิจกรรมการถ่ายรูปหมู่ที่โรงงานชีวจีวโบริธาน สิงห์ปิ่น ราชบุรี วันที่ 6 มิถุนายน 2558



รูปที่ 128 กิจกรรมการถ่ายรูปหมู่ที่โรงงานหน่อไม้ดอง วันที่ 6 มิถุนายน 2558



รูปที่ 129 กิจกรรมการถ่ายรูปหมู่ที่โรงเรียนชานนาไทย วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 130 กิจกรรมการถ่ายรูปหมู่ที่รีสอร์ทที่พักของกิจกรรม Fam Trip เส้นทางเที่ยวชมริมแม่น้ำ
วันที่ 7 มิถุนายน 2558

ตัวอย่างของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (เที่ยวชิมกินปลา)ในรูปแบบ แบบโปรแกรม 1 วัน (one day trip) 2 วัน 1 คืน (Two days trip) และ 3 วัน 2 คืน (Three days Trip)

ตัวอย่าง เส้นทางการท่องเที่ยว เที่ยวชิมริมแม่น้ำ

เส้นทางการท่องเที่ยว แบบ 1 วัน

วันที่ 1 คลองมหาสวัสดิ์ เต้าหู้ดำโพธาราม ซิว๊วโบราณสิงห์บิน โรงโองรัตนโกสินทร์

เส้นทางการท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน

วันที่ 1 ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย ขนมนจีนโพธิ์พระยา เรือไทยสาครโฮมสเตย์ ตลาดร้อยปีสามชุก เข้าที่พักเดอะโกลเด้นเลควิวรีสอร์ท

วันที่ 2 วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผักและผลไม้แสงตะวัน เต้าหู้ดำโพธาราม ซิว๊วโบราณสิงห์บิน

เส้นทางการท่องเที่ยวแบบ 3 วัน 2 คืน

วันที่ 1 คลองมหาสวัสดิ์ ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย ตลาดร้อยปีสามชุก เข้าที่พักเรือไทยสาคร โฮมสเตย์

วันที่ 2 วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผักและผลไม้แสงตะวัน ใต้โคนตองกาญจนบุรีร้านอนันตพลพลอยกาญจน์ เข้าที่พักเดอะโกลเด้นเลควิวรีสอร์ท

วันที่ 3 เต้าหู้ดำโพธาราม ซิว๊วโบราณสิงห์บิน ไขโป้วแม่กิมฮวย โรงโองรัตนโกสินทร์

3. เส้นทางอาหารไทย หลากมั่งฉา นำเรียนรู้

เส้นทางเที่ยวชิมกินปลา การจัดกิจกรรม Fam trip ของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร ในเส้นทางเที่ยวชิมปลา เป็นการจัดเส้นทางการท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน มีวัตถุประสงค์เพื่อทดสอบความเป็นไปได้ของเส้นทางการท่องเที่ยวโดยรวมนักท่องเที่ยว จากภาคส่วนต่างๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง และมีประสบการณ์เกี่ยวข้องกับธุรกิจด้านการท่องเที่ยว เพื่อเป็นการประเมินศักยภาพของจุดการท่องเที่ยว และเส้นทางการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับแนวคิดของโครงการวิจัย ได้แก่ บริษัทจัดทำทัวร์ต่างๆ หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว เช่น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย นักวิชาการด้านการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวทั่วไป โปรแกรมการท่องเที่ยวเส้นทางเที่ยวชิมริมทะเลจัดเส้นทางการเดินทางจาก เพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ ในวันที่ 19 ถึง 20 มิถุนายน 2558 โดยมีรายละเอียดกิจกรรม

โปรแกรมเส้นทางท่องเที่ยว

เส้นทาง อาหารไทย หลากมั่งคั่ง นำเรียนรู้
"เที่ยวชิมกินปลา"
(เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป) เที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน
บริเวณอำเภอเกาะโพธิ์ประทุนศรีษะ

วันที่ 19 มิถุนายน 2558
เวลา กิจกรรม
08:00 เดินทางออกจากจังหวัดนครปฐม
10:30 เก็บคืนการจำบ้านฉีก และดื่มทางชมกระซิบปลา ณ เขื่อนแก่งกระจาน
12:30 รับประทานอาหารกลางวัน ณ บ้านฉีก
14:00 ศึกษารูปแบบบ้านแบบบ้านฉีก และบ้านฉีก
18:00 รับประทานอาหารเย็น ณ บ้านฉีก พร้อมบริการอาหารค่ำ

วันที่ 20 มิถุนายน 2558
เวลา กิจกรรม
07:00 รับประทานอาหาร ณ บ้านฉีก
07:30 เดินทางออกจากเขื่อนแก่งกระจาน จ.เพชรบุรี

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

โครงการ "การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงนิเวศและวัฒนธรรมจากป่าเขาสู่วิถีชีวิตริมน้ำ"
Development of traveling route for ecotourism tourism in western region of Thailand
For the promotion of local products and services in the region
โดย มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านฉีก จังหวัดฉะเชิงเทรา
ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงน้ำจืดภาคตะวันออก มหาวิทยาลัยบูรพา
ศูนย์ ๑ คณะเกษตรศาสตร์ ภาควิชาประมง วิทยาเขตจันทบุรี จันทบุรี ๓๖๐๐
โทรศัพท์ : 034-272194 โทรสาร : 034-219-261 โทรสารมือถือ : 081-351-8439 E-mail : www.fish@yachoo.com

รูปที่ 131 โปรแกรมการท่องเที่ยว “เที่ยวชิมกินปลา” ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 19 – 20 มิถุนายน 2558 ในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์

การท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน เหมาะสำหรับการเดินทางมาพักผ่อนในช่วงวันหยุดเสาร์-อาทิตย์ จุดประสงค์เพื่อเรียนรู้วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้านที่มี “ปลา” ทั้งน้ำจืดและน้ำเค็ม หรือแม่น้ำและทะเลเข้ามาเกี่ยวข้อง ทำให้เกิดการรับประทานปลาอย่างแพร่หลาย กิจกรรมของเส้นทางจึงให้ความสำคัญกับปลาที่เป็นวัตถุดิบหลักของชาวไทยในสมัยก่อน ที่ก่อให้เกิดเอกลักษณ์เฉพาะตัวในพื้นที่ดังกล่าว

โปรแกรมการท่องเที่ยว “เที่ยวชิมกินปลา”

วันที่ 19 มิถุนายน 2558

- 08:00 เดินทางออกจากจังหวัดนครปฐม
- 10:30 เก็บสัมภาระเข้าบ้านพัก และเดินทางชมกระชังปลา ณ เขื่อนแก่งกระจาน
- 12.30 รับประทานอาหารกลางวัน ณ บ้านพัก
- 14:00 ล่องเรือยางตามเส้นทางแม่น้ำเพชรบุรี และเล่นน้ำบริเวณบ้านพัก
- 18:00 รับประทานอาหารเย็น ณ บ้านพัก พร้อมบริการคาราโอเกะ

วันที่ 20 มิถุนายน 2558

- 07:00 รับประทานอาหาร ณ บ้านพัก
- 07:30 เดินทางออกจากเขื่อนแก่งกระจาน จ.เพชรบุรี
- 09:00 ชมวิถีชีวิตชาวประมง และกระบวนการตากแห้งหมึกแดดเดียว ที่ อ.ปราณบุรี
จ.ประจวบคีรีขันธ์ จากนั้นเดินทางสู่บ้านคลองวาฬ จ.ประจวบคีรีขันธ์
- 11:00 รับประทานอาหารกลางวัน ณ ร้านเพชรในรู จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
- 12:30 ศึกษาความเป็นมาและชมบ่อเลี้ยงปลานวลจันทร์ ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมง
ชายฝั่งจังหวัดประจวบคีรีขันธ์
- 14:00 ชิมเบอร์เกอร์ปลานวลจันทร์ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเล
- 15:00 เดินทางกลับ จ.นครปฐม
- 19:00 เดินทางถึงจังหวัดนครปฐมโดยสวัสดิภาพ



รูปที่ 132 กิจกรรม Fam Trip ของเส้นทางอาหารไทย หลากมั่งจจา นำเรียนรู้อันที่ 19-20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 133 ภาพกิจกรรมโปรแกรมทัวร์เส้นทาง “เที่ยวชิมกินปลา”

วันที่ 19-20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 134 กิจกรรมการลงพื้นที่จัด Fam Trip ศูนย์เพาะเลี้ยงประมงน้ำจืดบ้านคลองวาฬ ประจวบคีรีขันธ์
วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 135 รูปหมู่ของการจัดกิจกรรม Fam Trip เขื่อนแก่งกระจาน เพชรบุรี
วันที่ 19 มิถุนายน 2558

ตารางที่ 15 ผลการประเมินศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร จากการจัด FAM Trip ของเส้นทางเที่ยวชิมกินปลา (อาหารไทย หลากมั่งงา นำเรียนรู้)

รายการความคิดเห็น	ค่าเฉลี่ย	ระดับความคิดเห็น
1. ชื่อของเส้นทางเหมาะสมกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	3.75	ปานกลาง-มาก
2. สถานที่ท่องเที่ยวในเส้นทางมีความน่าสนใจ และสอดคล้องกับแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	3.66	ปานกลาง-มาก
3. กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทางมีความเหมาะสมกับแนวคิดกับแนวคิดของการท่องเที่ยว เพื่อการเรียนรู้อาหาร	3.54	ปานกลาง-มาก
4. การเลือกอาหารในเส้นทางมีความน่าสนใจ และส่งเสริมให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหารของไทย	3.57	ปานกลาง-มาก
5. กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทาง ส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้และเข้าใจในอาหารไทยและวิถีชีวิตของคนไทย	3.86	ปานกลาง-มาก
6. กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทางมีความหลากหลายและน่าสนใจ	3.78	ปานกลาง-มาก
7. การจัดร้อยเรียงสถานที่ท่องเที่ยวเป็นเส้นทางท่องเที่ยวที่มีความต่อเนื่องและสอดคล้องกับแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร	3.52	ปานกลาง-มาก
8. กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทางนี้โดยรวมมีความน่าสนใจและส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้	3.28	ปานกลาง
9. การกำหนดระยะเวลาสำหรับกิจกรรมในแต่ละจุดมีความเหมาะสม	3.67	ปานกลาง-มาก
10. เวลาในการเดินทางจากสถานที่ท่องเที่ยวแห่งหนึ่งไปสู่อีกแห่งหนึ่งมีความเหมาะสม	3.50	ปานกลาง-มาก
11. การจัดเส้นทางการเดินทางสะดวกไม่วกวน	3.47	ปานกลาง-มาก
12. การเชื่อมโยงจุดท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารและจุดท่องเที่ยวหลักในท้องถิ่นมีความสอดคล้องกัน	3.76	ปานกลาง-มาก
13. สถานที่ท่องเที่ยวแต่ละจุดมีความสะดวกในการเดินทางเข้าถึง	4.12	มาก
14. เส้นทางท่องเที่ยวโดยรวมมีความน่าสนใจ	3.58	ปานกลาง-มาก
15. เส้นทางท่องเที่ยวโดยรวมมีศักยภาพที่จะพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวใหม่	3.87	ปานกลาง-มาก

หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยคำนวณคะแนนเต็ม 5



รูปที่ 136 กิจกรรมการถ่ายรูปหมู่เยี่ยมชมกระบวนการผลิตปลาหมึกแดดเดียว วันที่ 19-20 มิถุนายน 2558

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

- ด้านสถานที่ท่องเที่ยวและสิ่งที่น่าสนใจทางการท่องเที่ยว
 - เนื่องจากจุดท่องเที่ยวแต่ละจุดยังไม่ได้เปิดเป็นแหล่งท่องเที่ยวอย่างสมบูรณ์ทำให้การบริการแก่นักท่องเที่ยวยังทำได้ไม่ดี จากแบบประเมินจึงพบว่าจุดท่องเที่ยวยังสามารถพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพการให้บริการแก่นักท่องเที่ยวได้
- ด้านระยะเวลาในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว
 - กำหนดการท่องเที่ยว 3 วัน 2 คืนน่าจะเหมาะสมมากกว่าเนื่องจากการเดินทางยังศูนย์วิจัยประมงชายฝั่ง บ้านคลองวาฬ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์และกลุ่มแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเลค่อนข้างไกลจากกรุงเทพฯ มาก
 - เป็นกิจกรรมที่มีความสนุกสนาน ไม่น่าเบื่อ มีการสอดแทรกรายการอาหารที่เกี่ยวกับปลาเป็นอย่างดีเป็นการสร้างความน่าสนใจให้กับเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร
- ด้านการจัดเส้นทางท่องเที่ยว
 - การจัดวางเส้นทางท่องเที่ยวทำได้ดีเนื่องจากเป็นจุดท่องเที่ยวที่อยู่ในเส้นทางเดียวกันและไม่ห่างกันมาก จึงไม่เกิดความรู้สึกล้าจากการเดินทางมากนัก แต่การเดินทางท่องเที่ยวยังศูนย์วิจัยประมงชายฝั่ง บ้านคลองวาฬ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ที่มีระยะทางจากกรุงเทพฯ ค่อนข้างไกล

จึงควรจัดโปรแกรมให้นอนอีก 1 คืนแล้วจึงเดินทางกลับกรุงเทพฯ จะเหมาะสมและไม่ทำให้เหนื่อยมากจนเกินไป

- ด้านศักยภาพในการพัฒนาเป็นเส้นทางการท่องเที่ยว

- แต่ละจุดท่องเที่ยวมีความน่าสนใจพอสมควรแต่การนำปลาเป็นตัวดำเนินเรื่องหลักอาจสร้างความเบื่อหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวได้แต่จากการทดสอบการท่องเที่ยวที่ทางคณะวิจัยได้ทำกิจกรรมอื่นๆ เข้ามาผนวกในเส้นทางทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความสนุกสนานอย่างดี
- จุดประสงค์หลักของจุดท่องเที่ยวแต่ละจุดมุ่งเน้นที่กำไรจากการขาย เนื่องจากจุดท่องเที่ยวแต่ละจุดยังไม่ใช้จุดท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ ยกเว้นศูนย์วิจัยประมงชายฝั่ง บ้านคลองวาฬ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ที่ให้ความสำคัญเรื่องการเรียนรู้มากกว่า

สรุปผลการประเมิน

จุดท่องเที่ยวแต่ละจุดที่มีปลาแต่ละชนิดเป็นตัวดำเนินเรื่องทำให้เกิดความน่าสนใจและเป็นการท่องเที่ยวที่ยังไม่เคยมีผู้ใดนำเรื่องดังกล่าวมาเป็นหัวข้อในการท่องเที่ยวประกอบกับความน่าสนใจของวิถีชีวิตที่แตกต่างกันของผู้คนในแต่ละชุมชนที่มีปลาเป็นตัวเชื่อมโยงทำให้เห็นความสำคัญของปลาทั้งน้ำจืดและน้ำเค็มเป็นอย่างดี การเล่าเรื่องผ่านวิถีการใช้ชีวิต การประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับปลาและการนำปลาทำเป็นรายการอาหารที่หลากหลาย ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจต้องการศึกษาเรียนรู้กระบวนการที่แตกต่างกันและการชิมปลาแต่ละชนิดเป็นประสบการณ์การกินใหม่ที่สร้างคุณค่าให้กับการท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยวอีกด้วย อย่างไรก็ตามเป้าหมายของการท่องเที่ยวแบบดังกล่าวต้องเป็นนักท่องเที่ยวที่ต้องการการท่องเที่ยวเชิงเรียนรู้อย่างลึกซึ้งมากกว่าการท่องเที่ยวตามตลาดหลัก

อย่างไรก็ตามเนื่องจากจุดท่องเที่ยวที่ได้นำเสนอนั้น 3 ใน 9 จุดท่องเที่ยวเป็นงานเทศกาลทำให้ต้องหาข้อมูลสำหรับวางแผนการท่องเที่ยวพอสมควรเพื่อให้สามารถท่องเที่ยวได้ตรงตามแผนที่วางไว้ และการสร้างเส้นทางท่องเที่ยวที่มี “ปลา” เป็นตัวดำเนินเรื่องอย่างเดียวนั้นอาจสร้างความเบื่อหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวได้เนื่องจากจุดท่องเที่ยวต่างๆ ต้องการนำเสนอรายการอาหารมากกว่าการนำเสนอความรู้ที่เกี่ยวข้องกับปลานั้นๆ คณะผู้วิจัยจึงเห็นว่าจะเป็นการดีกว่าที่จะสอดแทรกปลาและรายการอาหารที่แปรรูปจากปลาไว้ในเส้นทางท่องเที่ยวหลักของนักท่องเที่ยว

ข้อเสนอแนะในการพัฒนาและปรับปรุงเส้นทางท่องเที่ยวนี้

จุดท่องเที่ยวเส้นทางปลาอาจต้องได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐมากกว่านี้เพื่อกระตุ้นให้ชุมชนหรือผู้ประกอบการในพื้นที่เห็นถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวตามแนวคิดดังกล่าว ตัวอย่างของเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (เที่ยวชิมกินปลา) ในรูปแบบ แบบโปรแกรม 1 วัน (one day trip) 2 วัน 1 คืน (Two days trip) และ 3 วัน 2 คืน (Three days Trip)

ตัวอย่างเส้นทางท่องเที่ยว “เที่ยวชิมกินปลา”

เส้นทางท่องเที่ยวแบบ 1 วัน (เข้าไป-เย็นกลับ)

วันที่ 1 ปลาที่บิหมเขื่อนกระเสียว – ปลาหม่า เปลญวน สองพี่น้อง – ตลาดร้อยปีสามชุก-กุนเชียง ปลาสด

เส้นทางท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน

วันที่ 1 เชื้อนแก่งกระจาน – ล่องแม่น้ำเพชรบุรี – ค้างคืนแก่งกระจาน

วันที่ 2 ปลาหมึกแดดเดียว ปรานบุรี – ร้านอาหารเพชรในรู – ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่ง
จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ - กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเล

เส้นทางท่องเที่ยวแบบ 3 วัน 2 คืน

วันที่ 1 ปลาทับทิมเขื่อนกระเสียว – ตลาดร้อยปีสามชุก กุนเชียงปลาสด – ค้างคืนแก่งกระจาน

วันที่ 2 ชมกระชังปลาเชื้อนแก่งกระจาน – ล่องแม่น้ำเพชรบุรี – ค้างคืนปรานบุรี – ตกหมึก

วันที่ 3 ปลาหมึกแดดเดียว - ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่งจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ – กลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเล

สำหรับการจัดกิจกรรมทดสอบศักยภาพของเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ทั้ง 3 เส้นทาง ล้วนแต่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ที่สามารถนำไปประยุกต์เป็นการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ของการท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตก ซึ่งเหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวอิสระแบบ FIT และนักท่องเที่ยวที่ต้องการเรียนรู้ด้านอาหารในรูปแบบ “เที่ยวไป ชิมไป เรียนรู้ไป” ซึ่งจะต้องนำข้อมูลต่างๆ ที่กล่าวมาข้างต้นมาพัฒนาปรับปรุงในด้านต่างๆ และสามารถใช้เป็นข้อมูลส่งเสริมการทำงานให้กับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยหรือ ททท. ในแต่ละพื้นที่นำมาพัฒนาการท่องเที่ยวในรูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารต่อไป

ไฟล์นี้ download มาจาก www.doe.go.th
โดย นางสาวรัตนพร รักการคา
เมื่อ 12/06/2563 11:08:52

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

โครงการวิจัยเรื่องการศึกษาศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก ประกอบด้วย การดำเนินการวิจัย 3 ขั้นตอนด้วยกัน ผลการวิจัยสามารถสรุปได้ตามขั้นตอนดังนี้

ผลการวิจัยตอนที่ 1. การสัมภาษณ์ผู้มีความรู้ด้านวัฒนธรรมด้านอาหารในพื้นที่วิจัยเพื่อกำหนดแนวคิดหลักของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร และการประเมินศักยภาพของจุดสนใจการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร สามารถสรุปได้ดังนี้

1. ข้อมูลด้านอาหารและแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับอาหาร งานเทศกาลประเพณีที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือเทศกาลที่ต้องมีอาหารเฉพาะในเทศกาลและตามฤดูกาล ทำให้ได้ข้อมูลอาหารและวัตถุดิบที่มีความโดดเด่นในแต่ละพื้นที่ สามารถนำมาใช้ในการกำหนดแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมอาหาร โดยได้มีการกำหนดจุดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยแบ่งตามลักษณะภูมิประเทศของในแต่ละพื้นที่ ซึ่งลักษณะภูมิประเทศก็จะมีผลสะท้อนไปถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันได้ด้วย เพราะลักษณะทางภูมิประเทศและภูมิศาสตร์จะเป็นตัวบ่งชี้ทรัพยากรทางธรรมชาติที่มีอยู่ในแต่ละท้องถิ่น และเป็นตัวกำหนดรูปแบบการทำอาชีพและการทำมาหากินของชาวบ้านได้อีกด้วย

แนวคิดหลักของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร ได้จากแนวคิดของวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ซึ่งแบ่งได้เป็น 3 ส่วน ดังนี้ 1) จังหวัดที่มีพื้นที่ชายฝั่งติดทะเล คือ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งจะมุ่งเน้นวัตถุดิบที่ได้จากทะเล 2) จังหวัดที่มีลุ่มแม่น้ำและภูเขา คือ ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรี และนครปฐม มุ่งเน้นวัตถุดิบที่ได้จากลุ่มแม่น้ำ ภูเขา และพื้นที่ทางการเกษตร 3) อาหารกับชาติพันธุ์ ซึ่งจะเป็นการศึกษาชนชาติต่างๆ ที่อพยพมาจากประเทศหรือชนเผ่าต่างๆ ที่มาพำนักอาศัยอยู่ในบริเวณพื้นที่ 8 จังหวัด เช่น ชาวกระเหรี่ยง ไทยทรงดำ มอญ และลาวครั่ง แนวคิดหลักของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่ได้จากวัตถุดิบในการปรุงอาหารตามพื้นที่ทั้ง 3 สามารถแบ่งได้ดังนี้ คือ วัตถุดิบที่ได้มาจากทะเลอ่าวไทย เช่น ปลาน้ำเค็ม เช่น ปลานวลจันทร์ทะเล ปลาหมึก ปลาหูทำฉลอม ปลาหูแม่กลอง สินทรีย์จากอ่าวไทย เช่น เกลือ กะปิ น้ำปลา และหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยแมลงภู่ หอยหลอด วัตถุดิบที่ได้มาจากแม่น้ำ คือ ปลาน้ำจืด เช่น ปลาน้ำ ปลา นิล ปลา ทับทิม ปลายี่สก และปลาบึก วัตถุดิบที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรส เช่น เกลือ กะปิ น้ำปลา ซีอิ๊วโบราณ วัตถุดิบที่ทำให้ความหวาน เช่น น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว อาหารที่เกิดจากการหมักดอง เช่น ไข่ปั่วหวาน เห็ดโคนดอง หอยดอง หน่อไม้ดอง ปลาร้า ปลาหมัก จากข้อมูลดังกล่าวทำให้ได้องค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการที่จะสามารถนำมาพัฒนาเป็นจุดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้ และสรุปตารางปฏิทินอาหารตามเทศกาลและช่วงเวลาของการรับประทานอาหารชนิดต่างๆ ตามฤดูกาล พร้อมทั้งได้สรุปปราชญ์ผู้รู้และชำนาญในเรื่องอาหารและวัตถุดิบ และได้รวบรวมปราชญ์ผู้รู้ในส่วนของอาหารกับชาติพันธุ์ไว้ อีกด้วย จากการประชุมเพื่อระดมความคิด ทำให้ได้ความเชื่อมโยงของหัวข้อต่างๆ ดังนี้

1. วัตถุดิบที่ได้มาจากทะเลอ่าวไทย

ปลาน้ำเค็ม เช่น ปลานวลจันทร์ทะเล ปลาหมึก ปลาหูทำฉลอม ปลาหูแม่กลอง
สินทรีย์จากอ่าวไทย เช่น เกลือ กะปิ น้ำปลา

หอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยแมลงภู่ หอยหลอด

2. วัตถุดิบที่ได้มาจากแม่น้ำ

ปลาน้ำจืด เช่น ปลาม้า ปลานิล ปลาหัวทิม ปลาอีสง และปลาบึก

3. วัตถุดิบที่ใช้เป็นเครื่องปรุงรส เช่นเกลือ กะปิ น้ำปลา ซีอิ๊วโบราณ วัตถุดิบที่ให้ความหวาน เช่น น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว

4. อาหารที่เกิดจากการหมักดอง เช่น ไชโป้วหวาน เห็ดโคนดอง หอยดอง หน่อไม้ดอง ปลาร้า ปลาหมัก

5. อาหารกับชาติพันธุ์ ส่วนนี้จะอิงตามวิถีชีวิตของชนชาติต่างๆ ที่ได้เข้ามาอพยพและพักอาศัยอยู่ในพื้นที่ 8 จังหวัด มีชนชาติต่างๆ ดังนี้ ชาติพันธุ์ไทยทรงดำ เช่น ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย พิพิธภัณฑสถานอนุสรณ์ ชาติพันธุ์มอญ เช่น สะพานมอญ จังหวัดกาญจนบุรี พิพิธภัณฑสถานชาติมอญ วัดม่วง วัดเกาะ จังหวัดสมุทรสาคร ชาติพันธุ์กะเหรี่ยง เช่น ชุมชนกะเหรี่ยง (ปกากะญอ) ป่าละอู กะเหรี่ยง (จังหวัดราชบุรี กาญจนบุรี และสุพรรณบุรี) และชาติพันธุ์ลาวครั่ง เช่น ชุมชนลาวครั่งจังหวัดนครปฐม ชุมชนลาวครั่ง จังหวัดราชบุรี

2. ผลการศึกษาแนวคิดด้านอาหารและกำหนดแนวคิดหลักของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ที่ได้จัดกิจกรรมระดมความคิดเห็นร่วมกันกับกลุ่มเจ้าหน้าที่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยในแต่ละพื้นที่ บริษัททัวร์ ผู้ประกอบการด้านการบริการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในด้านการท่องเที่ยว จำนวน 100 คน ในการสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ซึ่งได้เส้นทางการท่องเที่ยวหลากหลายเส้นทาง ผลการประชุมระดมความคิดเห็นสรุปได้ว่า สรุปได้ว่าเส้นทางที่ได้รับความเห็นชอบว่าสอดคล้องและมีความเป็นไปได้ โดยเรียงลำดับคะแนนจากสูงไปต่ำ คือ เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ ส่วนเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่น่าสนใจและคิดว่ามีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ และเส้นทางเที่ยวชมริมทะเล น่าสนใจมากที่สุด คือร้อยละ 75 รองลงมาคือ เที่ยวชมริมแม่น้ำ 17 ส่วนอาหารกับชาติพันธุ์ไทยทรงดำและเที่ยวชมกินปลา ร้อยละ 4 คณะผู้วิจัยจึงได้นำแนวคิดหลักของเส้นทางทั้ง 3 มากำหนดจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่สอดคล้องและเกี่ยวข้องกับแนวคิดหลักของเส้นทาง เพื่อให้ได้ความเชื่อมั่นว่าแนวคิดหลักของเส้นทางทั้ง 3 มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์และมีความน่าสนใจ ได้นำแนวคิดทั้งหมดไปสอบถามความคิดเห็นจากนักท่องเที่ยวอีกครั้งในขั้นตอนที่ 2

3. ผลการประเมินจุดสนใจทางการท่องเที่ยวสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยการกำหนดตัวชี้วัด คือ จุดของการท่องเที่ยวนั้นจะต้องมีวัตถุดิบที่มีอยู่ในแต่ละพื้นที่จะต้องมีความโดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว จุดของการท่องเที่ยวนั้น วัตถุดิบที่มีอยู่จะต้องสามารถนำมาประกอบอาหารพื้นบ้านได้ จุดการท่องเที่ยวจะต้องมีภูมิปัญญาด้านอาหาร และประเพณี วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร จุดของการท่องเที่ยวนั้นจะต้องมีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเรียนรู้ด้านอาหาร มากกว่า 2 กิจกรรม จุดของการท่องเที่ยวนั้นจะต้องมีศักยภาพในการจัดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร และจุดของการท่องเที่ยวนั้นจะต้องเชื่อมโยงกับจุดการท่องเที่ยวอื่นๆ ได้แบบมีทิศทางเชื่อมโยงที่สอดคล้องกัน การประเมินจุดสนใจทางการท่องเที่ยวสำหรับเส้นทางใช้ปัจจัยที่สำคัญ 4 ด้าน คือ ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านพื้นที่ ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านการจัดการ ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านกิจกรรมและการเรียนรู้ และปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านการมีส่วนร่วมของชุมชน และเลือกใช้จุดท่องเที่ยวที่ผ่านการประเมินร้อยละ 60 ซึ่งมีทั้งหมด 38 จุดที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน และสามารถนำไปเป็นจุดสนใจทางการท่องเที่ยวของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่กระจายอยู่ใน ทั้ง 8 จังหวัด

ผลการวิจัยตอนที่ 2 ผลการสำรวจข้อมูลความสนใจของนักท่องเที่ยวทั่วไปทั้งชาวไทยและต่างชาติ จำนวน 400 คน ที่ท่องเที่ยวในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก โดยได้ทำการสำรวจถึงแนวทางการท่องเที่ยวที่จะท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ผลการวิจัยสรุปได้ว่านักท่องเที่ยวให้ความสนใจท่องเที่ยวในเส้นทางการท่องเที่ยว 4 อันดับแรก คือ **เที่ยวชิมริมทะเล** เส้นทางจังหวัดเพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ แนวคิดการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่ได้จากทะเล ได้แก่ อาหารทะเล ตลอดจนวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ได้จากทะเล เช่น กุ้ง **เที่ยวชิมริมแม่น้ำ** เส้นทางจังหวัด นครปฐม ราชบุรี สุพรรณบุรี กาญจนบุรี แนวคิดการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและวิถีชีวิตริมแม่น้ำ วัตถุดิบในการปรุง และการทำอาหารที่ได้จากวัตถุดิบในพื้นที่ **สินทรัพย์จากอ่าวไทย** เส้นทางจังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร และเพชรบุรี แนวคิดการเรียนรู้เกี่ยวกับวิถีชีวิตและการหาอาหารจากอ่าวไทย การทำกุ้ง และกะปิ และ**เที่ยวชิมกินปลา** จังหวัดสุพรรณบุรี เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ แนวคิดการท่องเที่ยวในพื้นที่ที่ปลาเป็นวัตถุดิบหลักในการปรุงอาหาร และมีการเลี้ยงปลาเป็นวิถีชีวิต เนื่องจากเส้นทางทั้ง 4 มีความซ้ำซ้อนกัน จึงรวบเส้นทางที่มีความซ้ำซ้อนกัน โดยได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ทั้งหมด 3 เส้นทาง 1) **เส้นทางทรัพย์สมุทร สูดธรรมชาติ พาไปชิม** เส้นทางจังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี เน้นแนวคิดว่าเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและวัตถุดิบสำหรับการปรุงอาหารที่ได้จากทะเล โดยผสมผสานจุดสนใจทางการท่องเที่ยวเดิมที่มีชื่อเสียงอยู่แล้วในพื้นที่ และจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องที่มีศักยภาพ 2) **เส้นทางล่องนที เอ็มอิมพี วิถีไทย** เส้นทางจังหวัด นครปฐม สุพรรณบุรี กาญจนบุรี เน้นแนวคิดว่าเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่ได้จากวัตถุดิบในพื้นที่ป่า เขา และริมแม่น้ำ และวิถีชีวิตริมน้ำ และ 3) **เส้นทางอาหารไทย หลากมั่งฉา นำเรียนรู** เส้นทางจังหวัดเพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ เน้นแนวคิดว่าเรียนรู้เกี่ยวกับปลาและอาหารไทย ในพื้นที่ที่มีการส่งเสริมการเลี้ยงปลา

ทั้ง 3 เส้นทางมีการกำหนดจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับแนวคิดว่าท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร และการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยเน้นกิจกรรมการเรียนรู้ในแต่ละจุดสนใจทางการท่องเที่ยว และได้เพิ่มจุดสนใจทางการท่องเที่ยวเดิมที่มีชื่อเสียงในพื้นที่อยู่แล้วที่สอดคล้องกับแนวคิดว่าท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เช่น โฮมสเตย์ ตลาดน้ำ พิพิธภัณฑสถานบ้าน ในเส้นทางด้วยเพื่อให้เกิดความหลากหลาย และความเป็นไปได้ในเชิงพาณิชย์ของเส้นทางทั้ง 3

ผลการวิจัยตอนที่ 3 การทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร สามารถสรุปได้ดังนี้

1. ผลการทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร โดยการจัดทำ Familiarization trip ทั้งหมด 3 เส้นทาง คือ เส้นทางทรัพย์สมุทร สูดธรรมชาติ พาไปชิม เส้นทางล่องนที เอ็มอิมพี วิถีไทย และอาหารไทย หลากมั่งฉา นำเรียนรู และการสอบถามความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่อาสาสมัครเข้าร่วมการเดินทาง โดยได้คัดเลือกกลุ่มประชากรและกลุ่มตัวอย่างสำหรับการประเมินศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยว ประกอบด้วย นักวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยว บริษัทนำเที่ยว และนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจการท่องเที่ยวเฉพาะทาง หรือการท่องเที่ยวแนวใหม่ โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบตามความสะดวก (Convenient sampling) จำนวนเส้นทางละ 30 ท่าน ผลการประเมินศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ปรากฏว่าเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารทั้ง 3 เส้นทางมีศักยภาพในเชิงพาณิชย์สามารถนำมาใช้เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก ซึ่งทางคณะนักวิจัยได้จัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อใช้เป็นตัวอย่างของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไว้ในรูปแบบ 1 วัน (one day trip) 2 วัน 1 คืน (Two days trip) และ 3 วัน 2 คืน (Three days trip) เพื่อใช้ในการแนะนำนักท่องเที่ยวแบบอิสระ หรือบริษัทนำเที่ยวให้เลือกใช้กิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารต่อไปในอนาคต ถือเป็นแนวทางในการสนับสนุนการท่องเที่ยวใน

รูปแบบใหม่ของประเทศอีกทางหนึ่งด้วย อันจะเป็นการส่งเสริมให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเติบโต และพัฒนาได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน สามารถกระจายรายได้สู่ชุมชนและเพิ่มมวลรวมเศรษฐกิจของประเทศได้อีกช่องทางหนึ่งด้วย

2. ผลการประเมินศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวในเชิงพาณิชย์และการตลาดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

ผลการประเมินศักยภาพในเชิงพาณิชย์และการตลาดของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารผลการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นกับกลุ่มบริษัทจัดนำเที่ยว ตัวแทนชุมชน และนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ ต่อจังหวัดที่น่าสนใจที่จะไปท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร แสดงให้เห็นว่าจังหวัดที่มีศักยภาพสำหรับจัดเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ได้แก่ เพชรบุรีมีผู้เห็นด้วยมากที่สุด รองลงมาคือจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ และจังหวัดที่ได้รับความสนใจน้อยที่สุด คือ นครปฐม และความคิดเห็นต่อต่อแนวคิดของการจัดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร และเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่น่าสนใจและคิดว่ามีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ พบว่าเส้นทางเที่ยวชมริมทะเล น่าสนใจมากที่สุดและสามารถดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวได้มากที่สุด รองลงมาคือ เส้นทางเที่ยวชมริมแม่น้ำ และเส้นทางเที่ยวชมกินปลา นอกจากนี้เพื่อเป็นการตรวจสอบข้อค้นพบ คณะนักวิจัยจึงได้ทำการสำรวจความสนใจของนักท่องเที่ยวทั่วไป ทั้งชาวไทยและต่างประเทศในการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในเส้นทางทั้ง 3 เส้นทางเพื่อประเมินศักยภาพในเชิงพาณิชย์ของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก จำนวน 400 คน ในพื้นที่ครอบคลุมทั้ง 8 จังหวัด ผลการสำรวจที่ได้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน เส้นทางที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจที่จะไปท่องเที่ยวได้แก่ เส้นทางเที่ยวชมริมทะเล ได้รับความสนใจมากที่สุด รองลงมาคือเส้นทางเที่ยวชมริมแม่น้ำ และเส้นทางเที่ยวชมกินปลา ตามลำดับ จากนั้นผลของการจัดกิจกรรมทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ทั้ง 3 เส้นทาง โดยการสอบถามความพอใจและศักยภาพทางการตลาดกับกลุ่มผู้ประกอบการบริษัทจัดนำเที่ยวที่ร่วมเดินทาง และนักท่องเที่ยว พบว่าเส้นทางทั้ง 3 มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ที่สามารถนำไปประยุกต์เป็นการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ของการท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกได้ แต่เหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวอิสระแบบ FIT และนักท่องเที่ยวที่ต้องการเรียนรู้ด้านอาหารในรูปแบบ “เที่ยวไป ชิมไป เรียนรู้ไป” ซึ่งจะต้องนำข้อมูลต่างๆ ที่กล่าวมาข้างต้นมาพัฒนาปรับปรุงในด้านต่างๆ และสามารถใช้เป็นข้อมูลส่งเสริมการทำงานให้กับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยหรือ ททท. ในแต่ละพื้นที่นำมาพัฒนาการท่องเที่ยวในรูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารต่อไป ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การเพิ่มสมรรถนะและขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ส่งเสริมการค้าบริการที่มีศักยภาพเพื่อสร้างงาน กระจายรายได้ และหารายได้จากเงินตราต่างประเทศ พัฒนาการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนเพื่อเพิ่มการจ้างงาน และกระจายรายได้สู่ชุมชน โดยพัฒนาคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวให้สามารถรองรับการขยายตัวของนักท่องเที่ยวไทยและต่างประเทศ โดยการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงกลุ่มพื้นที่ พร้อมทั้งสนับสนุนการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่สอดคล้องกับศักยภาพเชิงวัฒนธรรมและทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในพื้นที่และไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โดยคำนึงถึงขีดความสามารถของพื้นที่ในการรองรับนักท่องเที่ยว เช่น การท่องเที่ยวเชิงนิเวศอย่างถูกวิธี การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและประเพณี การท่องเที่ยวเชิงเกษตร เป็นต้น

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ถือเป็นหน่วยงานหลักที่จะนำแนวคิดที่ได้จากการศึกษาวิจัยในโครงการวิจัยนี้มาพัฒนาให้ผู้ประกอบการที่อยู่ในพื้นที่ดังกล่าวได้เห็นความสำคัญในการผลักดันให้เห็นความสำคัญของการพัฒนาศักยภาพในเชิงพาณิชย์และการตลาดของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารให้มากขึ้น ทั้งนี้เพื่อนำไปสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกโดย

ใช้แนวคิดในโครงการวิจัยนี้มากำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวที่อาศัยอัตลักษณ์และความโดดเด่นของแต่ละพื้นที่ที่สอดคล้องกับเรื่องราว (Story) ผสานกับความร่วมมือในชุมชน ก็จะทำให้เกิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ อาหารได้ อันทำให้เกิดโอกาสทางการตลาดทั้งภายในและต่างประเทศและเพื่อยกระดับความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวได้อย่างยั่งยืน

5.2 อภิปรายผล

โครงการวิจัยนี้เป็นโครงการวิจัยเพื่อศึกษาศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ร้านอาหารในภูมิภาคตะวันออก ซึ่งเป็นงานวิจัยเพื่อนำผลงานวิจัยไปใช้และพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศไทย การอภิปรายผลของโครงการวิจัยมีประเด็นดังนี้

1. แนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะ (Special interest tourism) และการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร (Gastronomic tourism) การวิจัยนี้มุ่งศึกษาแนวคิดหลักของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวเฉพาะทาง (Niche tourism) ที่ Robinson and Novelli (2005:4-5) กล่าวว่าการท่องเที่ยวประเภทนี้พัฒนามาจากการตลาดเฉพาะ (Niche market) ซึ่งหมายถึงการจัดการผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเฉพาะเจาะจงเพื่อกลุ่มตลาดใดตลาดหนึ่งโดยเฉพาะ ซึ่งมีขนาดไม่ใหญ่ หรือเป็นตลาดที่เน้นความเป็นปัจเจก โดยการท่องเที่ยวเฉพาะทางเป็นนวัตกรรมที่สร้างขึ้นโดยผู้ผลิตหรือผู้ให้บริการด้านการท่องเที่ยวมากกว่าตัวของนักท่องเที่ยวหรือผู้บริโภคเอง อาจกล่าวได้ว่าการท่องเที่ยวเฉพาะทางเป็นการท่องเที่ยวทางเลือกหนึ่งที่แตกต่างไปจากการจัดการการท่องเที่ยวเดิม และมุ่งกลุ่มตลาดนักท่องเที่ยวขนาดเล็กที่เน้นประสบการณ์การท่องเที่ยวที่แตกต่างไปจากเดิม การท่องเที่ยวเฉพาะทางมีแนวคิดที่คล้ายกันกับการท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะ (Special Interest Tourism) ที่เป็นการท่องเที่ยวทางเลือกจากการท่องเที่ยวกระแสหลัก และนักท่องเที่ยวมีแรงผลักดัน (Motivation) จากความสนใจกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งโดยเฉพาะ

สอดคล้องกับผลของโครงการวิจัยนี้ได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารในภูมิภาคตะวันออกของประเทศไทย จุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่ผ่านการประเมินประเมินศักยภาพแล้วพบว่าเป็นจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่มีลักษณะเฉพาะมีความสามารถในการรองรับนักท่องเที่ยวได้จำนวนไม่มาก และกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ให้ความสนใจร่วมการทดสอบเส้นทาง เป็นกลุ่มที่มีความสนใจด้านอาหาร และวัฒนธรรมด้านอาหาร ดังนั้น เส้นทางการท่องเที่ยวนี้จึงเป็นการท่องเที่ยวเฉพาะที่เหมาะสมกับกลุ่มตลาดเฉพาะ มิใช่ไม่ตลาดกระแสหลักกิจกรรมการท่องเที่ยวของเส้นทางส่วนใหญ่เหมาะสำหรับกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจเฉพาะและจำนวนไม่มากนัก หากมีจำนวนมากเกิน นักท่องเที่ยวจะไม่ได้รับประสบการณ์ด้านการเรียนรู้

นอกจากนี้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันออก ยังมีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะอีก อาทิ เช่น การท่องเที่ยวเชิงเกษตร การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และการท่องเที่ยวในชุมชน ตามที่ Hall and Mitchell (2001:308) ที่กล่าวว่า การท่องเที่ยวเน้นความสนใจด้านอาหาร (Food tourism) “เป็นการเดินทางไปเยือนสถานที่ที่ผลิตวัตถุดิบของสำหรับอาหาร และที่ผลิตอาหารปรุงสำเร็จ เทศกาลอาหาร ร้านอาหาร และสถานที่ซึ่งมีการให้ชิมอาหาร และ/หรือสถานที่ที่จะได้รับประสบการณ์เกี่ยวกับผลิตอาหารที่มีความพิเศษเฉพาะท้องถิ่น” ทั้งนี้แรงจูงใจหรือแรงผลักดันจากความต้องการชิมอาหาร เรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกสถานที่ท่องเที่ยว ทั้งนี้การท่องเที่ยวเน้นความสนใจด้านอาหาร อาจแบ่งเป็น การท่องเที่ยวการเรียนรู้การทำอาหาร (Culinary Tourism) ซึ่งนักท่องเที่ยวมีความสนใจด้านอาหารปานกลาง อาจมีกิจกรรมการท่องเที่ยวอื่นๆ ไปพร้อมกับความสนใจในการเข้าชมเทศกาลอาหาร การเรียนรู้การทำอาหารท้องถิ่น กิจกรรมการท่องเที่ยวด้านอาหารเป็นกิจกรรมที่

ผนวกรวมกับประสบการณ์การท่องเที่ยวโดยรวม แต่การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร (Gastronomic tourism) นักท่องเที่ยวมีความสนใจด้านอาหารสูงและความสนใจเกี่ยวกับอาหารเป็นแรงผลักดันให้เกิดการท่องเที่ยว โดยแหล่งท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ตัดสินใจเลือกไปจะเกี่ยวข้องกับกระบวนการทำอาหาร เริ่มจากการผลิตวัตถุดิบขั้นต้น ขั้นกลาง จนถึงการผลิตอาหาร และเน้นการเข้าร้านอาหารที่มีชื่อเสียงในสถานที่ กิจกรรมการท่องเที่ยวเกือบตลอดรายการท่องเที่ยวล้วนเกี่ยวกับอาหาร

การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร (Gastronomic tourism) นี้มีการเติบโตอย่างต่อเนื่องในตลาดการท่องเที่ยวเฉพาะทาง การเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยม เนื่องจากนักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมการท่องเที่ยว ได้ชิม และการรับประทานอาหาร เป็นกิจกรรมที่จำเป็นสำหรับนักท่องเที่ยวอยู่แล้ว สำหรับประเทศไทยการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารมีแนวโน้มที่จะเติบโตเนื่อง อาหารไทยมีชื่อเสียงโด่งดังในต่างประเทศเป็นเวลานาน และภาครัฐโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยให้ความสำคัญกับตลาดการท่องเที่ยวเฉพาะทางและการจัดการประสบการณ์การท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวมากขึ้น

2. ศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว ผลการวิจัยแสดงให้เห็นว่าการประเมินศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว ที่เกี่ยวข้องกับแนวคิดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร อาศัยปัจจัย 4 ปัจจัย กล่าวคือ 1) ด้านพื้นที่ ลักษณะทางกายภาพ ความสะดวกในการเข้าถึง 2) ปัจจัยด้านการจัดการ การต้อนรับนักท่องเที่ยว การจัดการสถานที่ 3) ปัจจัยกิจกรรมและการเรียนรู้ กิจกรรมการท่องเที่ยวภายในจุดสนใจทางการท่องเที่ยว โดยเน้นกิจกรรมที่ส่งเสริมการเรียนรู้ และ 4) การมีส่วนร่วมของชุมชน การมีส่วนร่วมของชุมชนการจัดการจุดสนใจการท่องเที่ยว การมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ การบำรุงรักษาสถานที่ท่องเที่ยว สอดคล้องกับ แนวคิดการประเมินศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวที่ จารุจน์ กลิ่นดีปาลี (อ้างใน วิภา ศรีระทุ: 2551) กล่าวถึงการประเมินศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว โดยต้องครอบคลุมองค์ประกอบการท่องเที่ยวทั้ง 4 ด้าน ดังนี้ 1) องค์ประกอบด้านพื้นที่ คือ การดึงดูดนักท่องเที่ยวด้วยทรัพยากรทางธรรมชาติที่มีลักษณะเฉพาะ หรือมีความเป็นเอกลักษณ์ ประวัติศาสตร์ โบราณวัตถุสถานที่ที่มีความเกี่ยวข้องกับระบบนิเวศน์ วัฒนธรรมประเพณีในท้องถิ่น รวมทั้งต้องมีปัจจัยอื่นที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในพื้นที่ ได้แก่ ลักษณะภูมิทัศน์ ความสะดวกในการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว เช่น สภาพของเส้นทาง ฤดูกาล ระยะทางจากจุดศูนย์กลางการท่องเที่ยวในพื้นที่ 2) เกณฑ์การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวที่ครอบคลุมองค์ประกอบด้านการจัดการ คือ ความปลอดภัยในการท่องเที่ยวในพื้นที่ และบริเวณใกล้เคียง การจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้าถึง 3) เกณฑ์การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวที่ครอบคลุมองค์ประกอบด้านกิจกรรม และกระบวนการ 4) เกณฑ์การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวที่ครอบคลุมองค์ประกอบด้านการมีส่วนร่วม คือ การพิจารณาว่า องค์กรท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการควบคุมดูแลแหล่งท่องเที่ยวในรูปแบบใดบ้าง และประชาชนในท้องถิ่นมีความพอใจ

เมื่อประเมินศักยภาพของจุดสนใจทางการท่องเที่ยวของเส้นทางทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร แล้วพบว่าปัจจัยทั้ง 4 ปัจจัยมีความสำคัญต่อการกำหนดจุดสนใจทางการท่องเที่ยวและการรองรับนักท่องเที่ยวในพื้นที่เป็นอย่างมาก องค์ประกอบที่มีความสำคัญมากที่สุดจากการประเมินศักยภาพ คือ ปัจจัยทางกายภาพ สิ่งดึงดูดใจที่ต้องมีความน่าสนใจสำหรับนักท่องเที่ยวและมีความสอดคล้องกับแนวคิดของการ ปัจจัยด้านกิจกรรมการเรียนรู้ในพื้นที่ที่ต้องสามารถสะท้อนแนวคิดหลักของเส้นทางทางการท่องเที่ยวโดยรวมได้

เนื่องจากกลุ่มนักท่องเที่ยวเป็นกลุ่มที่มีความสนใจเฉพาะ มีความสนใจในการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร และมี

ความต้องการเข้าร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวมากกว่าการถ่ายรูปและเข้าชมสถานที่เท่านั้น และรองลงมาคือ สิ่งอำนวยความสะดวกสบายในแหล่งท่องเที่ยวที่สามารถตอบสนองความต้องการด้านพื้นฐานของนักท่องเที่ยว อาทิ ห้องน้ำ ทางเดิน การกำจัดขยะ และการจัดการแหล่งท่องเที่ยว เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ผลจากการทดสอบ เส้นทางพบว่า ปัจจัยด้านการจัดการการท่องเที่ยวควรเพิ่ม การสื่อความหมายในแหล่งท่องเที่ยว ทั้งที่เป็น การสื่อความหมายจากป้าย และการสื่อความหมายโดยบุคคล

3. แนวคิดการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวในประเทศไทย ผลการวิจัยแสดงให้เห็นว่า เส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร มีความสอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวที่ได้มีการกำหนดไว้แล้วโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย โดยมีความสอดคล้องกับเส้นทางท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเส้นทาง “ทวารวดี” ที่ราชบุรี-กาญจนบุรี-สุพรรณบุรี-นครปฐมที่เป็นการสร้างเส้นทางท่องเที่ยวที่เส้นปราสาท และจบเส้นทางที่องค์พระปฐมเจดีย์ ข้อเสนอแนะ สถานที่ท่องเที่ยววงเดิม มีอยู่แล้ว ร้อยเรียงเรื่องราวใหม่ที่เกี่ยวข้องกับเส้นทางท่องเที่ยวตามแนวคิดใหม่) ส่วนเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้ อาหารต้องมองบริบท 2 บริบท คือ เส้นทางท่องเที่ยว (เรื่องราว) + ความเป็นมาของอาหาร + สินค้าของฝาก ซึ่งการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเป็นส่วนหนึ่งของเส้นทางนี้ด้วย

นอกจากนี้ยังมีความสอดคล้องกับ เส้นทางเกลือเมืองเพชรบุรี เนื่องจากจังหวัดเพชรบุรีมีอำเภอที่ติดกับทะเลมีอยู่ 4 อำเภอ แต่อำเภอที่มีการทำนาเกลือมี 2 อำเภอ คืออำเภอเมือง และอำเภอบ้านแหลม โดยเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้ประยุกต์เส้นทางท่องเที่ยวนี้เข้าเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวเนื่องจากเกลือมีความสำคัญในการปรุงอาหาร และสอดคล้องกับแนวคิด สไตล์ ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ที่กำหนดแนวคิด “เที่ยวท่องล่องชมวิถีชีวิตชุมชน” ที่เที่ยวชมวิถีชีวิตของผู้คนลุ่มน้ำภาคกลางในบรรยากาศของชาวไร่ ชาวนา “เที่ยวตลาดบก-ตลาดน้ำ-ตลาดเก่า-ตลาดใหม่ทันสมัย” แถบจังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร และนครปฐม เส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตกนี้ เป็นการบูรณาการแนวคิดการท่องเที่ยวเดิมที่มีศักยภาพอยู่แล้ว เข้ากับแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มุ่งเน้นวัฒนธรรมด้านอาหารในพื้นที่ จึงมีความเป็นไปได้ว่า เส้นทางท่องเที่ยวที่ได้จากการวิจัยนี้หากนำไปประยุกต์ใช้จะเป็นเส้นทางท่องเที่ยวที่มีศักยภาพ

4. การจัดการการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ผลการวิจัยในทั้ง 3 ขั้นตอนแสดงให้เห็นว่า การจัดการเส้นทางและการจัดจุดสนใจทางการท่องเที่ยวเป็นปัจจัยที่สำคัญในการจัดการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อมีการทดสอบเส้นทางจริง โดยพบว่าปัจจัยที่มีความสำคัญต่อการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร คือปัจจัยการจัดการและการบริการในพื้นที่ การจัดการแหล่งท่องเที่ยวและเส้นทางท่องเที่ยวโดยความร่วมมือของชุมชนเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญ ผลการวิจัยพบว่าเส้นทางท่องเที่ยว ตรงกับผลการศึกษานโยบายการจัดการ การท่องเที่ยวโดยชุมชนศึกษากรณี ตลาดน้ำดอนหวาย จังหวัดนครปฐม โดย ประหยัด (2544) ที่พบว่าปัจจัยสำคัญที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวคือ รสชาติอาหารและความงามเอกลักษณ์ของตลาดริมน้ำในด้านปัญหาที่เกิดขึ้นในแต่ละแห่ง แต่การท่องเที่ยวในชุมชนปัญหาด้านการบริการการท่องเที่ยว ผลกระทบต่อ สภาพแวดล้อมทางกายภาพโดยเฉพาะแหล่งน้ำธรรมชาติ ด้านการบริหารจัดการการท่องเที่ยวขององค์กรชุมชน ได้แก่ การขาดการบริหารจัดการที่ดีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบไม่ชัดเจน ปัญหาการจัดเก็บผลประโยชน์ ปัญหาด้านงบประมาณ การขาดการประสานงานกับองค์กรอื่นๆ และปัญหาการมีส่วนร่วมของประชาชนในชุมชน

ทั้งนี้แหล่งท่องเที่ยวของเส้นทางเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารส่วนใหญ่อยู่ในพื้นที่ของชุมชน จึงจำเป็นต้องมีการจัดการเส้นทางต้องได้รับการสนับสนุนจากชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยวและการ

ให้บริการนักท่องเที่ยว จะทำให้เส้นทางการท่องเที่ยวมีความสมบูรณ์และนักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์การท่องเที่ยวที่เหมาะสม ซึ่งแนวคิดนี้สอดคล้องกับแนวคิดของการจัดการการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ตามที่มณฑลฑูต พูลเกิด (2552) ที่ได้วิจัยเรื่องการพัฒนาารูปแบบการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนเพื่อความยั่งยืนพบว่า รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงระบบเพื่อความยั่งยืนโดยชุมชนด้านปัจจัยนำเข้า ประกอบด้วยองค์ประกอบด้านความสามารถของชุมชน ด้านสิ่งจูงใจของชุมชน ด้านศักยภาพของชุมชน และการมีส่วนร่วมในการลงทุน ด้านกระบวนการแปรสภาพ ประกอบด้วยองค์ประกอบด้านการจัดองค์การ ด้านการบริหารจัดการ การมีส่วนร่วมในการวางแผน การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ การมีส่วนร่วมการดำเนินกิจกรรม/ปฏิบัติตามแผน และการมีส่วนร่วมในการติดตามและประเมินผลด้านผลผลิต การมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง

5.3 ข้อเสนอแนะ

โครงการวิจัยนี้มุ่งศึกษาศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก การวิจัยได้ผลลัพธ์ (outcome) คือเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก ทั้งหมด 3 เส้นทางที่มีศักยภาพและผ่านการทดสอบความเป็นไปได้ของเส้นทางกับกลุ่มนักท่องเที่ยวอาสาสมัครที่เป็นนักท่องเที่ยวอิสระ นักวิชาการ และผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว โครงการวิจัยนี้มีข้อเสนอแนะในเชิงวิชาการการวิจัย และในเชิงการปฏิบัติ หรือเพื่อนำไปใช้ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัย

1.1. การศึกษาเรื่องระดับความพร้อมและการมีส่วนร่วมของการจัดการพื้นที่ท่องเที่ยวและการมีส่วนร่วมของชุมชนต่อการจัดการการท่องเที่ยวในพื้นที่ของตน ผลการวิจัยพบว่าปัญหาที่สำคัญในการบริหารจัดการการท่องเที่ยวในพื้นที่ของชุมชน คือ การมีส่วนร่วมของชุมชน และความคิดเห็นชอบของชุมชนต่อการดำเนินการท่องเที่ยวในพื้นที่ของตน ผลการวิจัยสะท้อนว่ามีจุดสนใจทางการท่องเที่ยวจำนวนมากที่ชุมชนเป็นเจ้าของในลักษณะของการเป็นเจ้าของกิจการอยู่ในชุมชน อย่างไรก็ตามในพื้นที่รอบนอกจุดสนใจทางการท่องเที่ยวมีชุมชนอยู่ด้วย ยังไม่มีการศึกษาว่าชุมชนรอบจุดสนใจทางการท่องเที่ยวนั้นมีความพร้อมและมีส่วนร่วมในการจัดการด้วยหรือไม่ และมีความขัดแย้งในการบริการจัดการด้วยหรือไม่

1.2. การศึกษาพฤติกรรม การตัดสินใจ ปัจจัยดึงดูด และพฤติกรรมในแหล่งท่องเที่ยวของกลุ่มนักท่องเที่ยวอิสระที่สนใจการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เนื่องจากการท่องเที่ยวแบบนี้เป็นการท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะ มีกลุ่มเป้าหมายที่มีความสนใจเฉพาะ ซึ่งปัจจุบันการท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีความสำคัญเทียบเท่ากับการท่องเที่ยวกระแสหลัก การศึกษาพฤติกรรม การตัดสินใจจะทำให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีความเข้าใจพฤติกรรมของกลุ่มเป้าหมายดังกล่าว และสามารถดำเนินการทางการตลาด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มตลาด

1.3. การศึกษารูปแบบของการสื่อความหมายที่มีประสิทธิภาพสำหรับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ อาหาร จากผลการวิจัยพบว่าจุดสนใจทางการท่องเที่ยวมีศักยภาพและความน่าสนใจ แต่จุดท่องเที่ยวเหล่านั้นจะมีความน่าสนใจมากขึ้นหากมีผู้นำเที่ยว ซึ่งมักเป็นผู้นำชุมชนหรือเจ้าของกิจการ ดังนั้นหากเจ้าของกิจการหรือเจ้าของพื้นที่ไม่อยู่ก็ นักท่องเที่ยวก็ไม่สามารถเรียนรู้ได้จากกิจกรรม

1.4. การศึกษารูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะรูปแบบอื่นๆในภูมิภาคตะวันตก เนื่องจากภูมิภาคตะวันตกมีความหลากหลายทางวัฒนธรรม ภูมิศาสตร์ และทรัพยากรทางธรรมชาติ แต่ยังไม่มียูรูปแบบการท่องเที่ยวที่เป็นเอกลักษณ์ของภูมิภาค การศึกษารูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะ อาทิ การ

ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวของกลุ่มชาติพันธุ์ การท่องเที่ยวแบบหวนหาอดีต จะมีส่วนส่งเสริมการท่องเที่ยวของภูมิภาคมากขึ้น

1.5. การศึกษาการจัดการความรู้ของชุมชนในเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่น เนื่องจากในชุมชนมีผู้มีความรู้หรือ ปรชาชนในท้องถิ่น ที่มีความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารการกิน การดำรงชีวิตอยู่ของชุมชน แต่ไม่มีผู้สืบทอดความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงควรมีการศึกษาเพื่อเก็บรักษาภูมิปัญญาไว้

2. ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้

2.1 การเชื่อมโยงเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ทั้ง 3 เข้าด้วยกันในการจัดรายการนำเที่ยวของบริษัทจัดนำเที่ยว ผลการวิจัยโครงการนี้ได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร 3 เส้นทาง โดยแต่ละเส้นทางเน้นแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่ต่างกัน อาทิ เส้นทางท่องเที่ยว เที่ยวชิมริมทะเล (สินทรัพย์แห่งอ่าวไทย) เน้นจังหวัดที่มีพื้นที่ติดทะเล และมีวัฒนธรรมอาหารการกินที่เน้นวัตถุดิบจากทะเลอ่าวไทย และ เส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำ ที่เน้นจังหวัดที่อยู่ด้านในที่มีวัฒนธรรมเชื่อมโยงกันทางแม่น้ำ วัตถุดิบที่ได้จากแม่น้ำ อาจนำมาเชื่อมโยงด้วยกันเป็นเส้นทางเดียวกัน โดยคัดเลือกมีจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่มีศักยภาพ จากทั้ง 38 จุด ไว้ในรายการนำเที่ยวเพื่อนำเสนอขายแก่นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจเฉพาะ และสามารถจัดระยะเวลาในการเดินทางได้ตามความเหมาะสมของรายการนำเที่ยว

2.2 การเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวเดิมที่มีอยู่แล้วในภูมิภาคตะวันตก ที่เกี่ยวข้องการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร แหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร เช่น สวนผลไม้ แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เช่นตลาดน้ำ เข้าไว้ในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้

2.3 การจัดหาผู้นำเที่ยว หรือมัคคุเทศก์ในท้องถิ่นที่มีความรู้เกี่ยวกับท้องถิ่น วัฒนธรรมด้านอาหารการกินในพื้นที่ ในการนำเที่ยวกลุ่มนักท่องเที่ยว และควรจำกัดจำนวนนักท่องเที่ยวในแต่ละครั้งให้มีจำนวนไม่มาก เพื่อให้ให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์และการเรียนรู้มากที่สุด และเพื่อเป็นการควบคุมพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวกรณีที่เป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ

2.4 การพัฒนาศักยภาพของจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่ผ่านการประเมินและที่ยังไม่ผ่านการประเมิน ผลการวิจัยและการทดสอบเส้นทางโดยการนำนักท่องเที่ยวเข้าไปทำกิจกรรมในพื้นที่ พบว่าจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่ผ่านการประเมินยังมีปัญหาด้านการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกสบาย และการจัดการพื้นที่อยู่ควรมีการจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกสบายในจุดสนใจทางการท่องเที่ยว เช่น ห้องน้ำที่สะอาดและเพียงพอ การจัดการป้ายนำทาง และสถานที่ในการทำกิจกรรม

เอกสารอ้างอิง

เกษมา ประจง. ผลกระทบการท่องเที่ยวต่อชุมชน : กรณีศึกษาชุมชนบ้านศรีฐานตำบลศรีฐาน อำเภอภูกระดึง จังหวัดเลย. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิตสาขาไทยศึกษาเพื่อการพัฒนา สำนักงานบัณฑิตศึกษา สถาบันราชภัฏเลย, 2546.

กรมศุลกากร, Import-Export Statistics – Thailand Customs Department, Retrived from <http://www.customs.go.th/Statistic/Index.jsp>, 2552

กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์, ข้อมูลการค้าและการส่งออก 2551. Retrieved from <http://www.depthai.go.th>, 2552

กลุ่มงานบริหารการคลังและเศรษฐกิจ (CFO) สำนักงานคลังจังหวัดกาญจนบุรี. รายงานภาวะเศรษฐกิจการคลังจังหวัดกาญจนบุรี ประจำ เดือน มกราคม 2557. http://www.kanchanaburi.go.th/cgd/download/KRI_EF_01_57.pdf : วันที่สืบค้น 10 กันยายน 2557

ข้อมูลทางสังคมจังหวัดกาญจนบุรี. <http://www.kanpoly.ac.th/ict/9.pdf> : วันที่สืบค้น 10 กันยายน 2557

ข้อมูลการตลาด ปี 2553. สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสมุทรสงคราม . <http://pcoc.moc.go.th/wappPCOC/75/> : วันที่สืบค้น 11 กันยายน 2557

ข้อมูลกลางทางวัฒนธรรมจังหวัดสมุทรสงคราม. <http://samutsongkhramculture.com> : วันที่สืบค้น 11 กันยายน 2557

ข้อมูลกลางจังหวัดสมุทรสาคร. <http://www.samutsakhon.com/> : วันที่สืบค้น 9 กันยายน 2557

ข้อมูลกลางทางวัฒนธรรมจังหวัดสมุทรสาคร. <http://www.samutsakhonculture.com/> : วันที่สืบค้น 9 กันยายน 2557

ข้อมูลน้ำตาลมะพร้าว. <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/น้ำตาลมะพร้าว> : วันที่สืบค้น 11 กันยายน 2557

คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุฯ. พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญาจังหวัดสงคราม. <http://webhost.mculture.go.th/province/Samut Songkhram/default.html> :วันที่สืบค้น 14 สิงหาคม 2557

คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุฯ. พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญาจังหวัดกาญจนบุรี. <http://webhost.mculture.go.th/province/kanchanaburi/default.html> :วันที่สืบค้น 16 สิงหาคม 2557

คณะกรรมการฝ่ายประมวลเอกสารและจดหมายเหตุฯ. พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญาจังหวัดราชบุรี. <http://webhost.m-culture.go.th/province/ratchaburi/default.html> : วันที่สืบค้น 16 สิงหาคม 2557

,การศึกษาการพัฒนาาระบบโลจิสติกส์ของแนวพื้นที่พัฒนาเศรษฐกิจเหนือ-ใต้ อนุภูมิภาคลุ่มน้ำโขง, 2552

ธรรมศักดิ์ โรจนสุนทร. (2542). สรุปผลการสัมมนาการพัฒนาการท่องเที่ยวภาคเหนือ. กรุงเทพฯ: การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย.

ธรรมธ ศรีสุรีย์ไพศาล. 2555. การออกแบบเลขศิลป์ที่แสดงอัตลักษณ์จังหวัดสมุทรสาคร. วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปมหาบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบนิเทศ ศิลป์ภาควิชาการออกแบบนิเทศศิลป์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.

จังหวัดราชบุรี. <http://heritage.mod.go.th/nation/oldcity/ratchaburi4.htm> : วันที่สืบค้น 10 กันยายน 2557

นิคม จารุมณี. การท่องเที่ยวและการจัดการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: โอ.เอส.พริ้นติ้ง เฮาส์, 2544.

บรรยายสรุปจังหวัดนครปฐม ปี 2555

บรรยายสรุปจังหวัดสุพรรณบุรี ปี 2557

บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. การพัฒนาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน. กรุงเทพฯ : เพรส แอนด์ ดีไซน์, 2548.

ปฐวี ศรีโสภิต. 2553. การสร้างอัตลักษณ์ชุมชนในงานออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร ; กรณีศึกษาจังหวัดสมุทรสงคราม. วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมศาสตร์ ดุษฎีบัณฑิต สาขาศิลปกรรมศาสตร์ คณะศิลปกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ประกอบศิริ ภักดีพินิจ. ศักยภาพการจัดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชนริมกว๊านพะเยา. การศึกษาแบบอิสระศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2545.

ประภา คงปัญญาและ ผศ.ดร.เวณิกา เบ็ญจพงษ์. น้ำตาลมะพร้าว. นิตยสารหมอชาวบ้าน เล่มที่: 297

พนิตตา สิงห์ครา. ศักยภาพของชุมชนห้วยฮี้ในการจัดการท่องเที่ยวเชิงนิเวศแบบโฮมสเตย์. การค้นคว้า

อิสระหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544.

พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจด์ (2554) กระบวนการสื่อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยว "อาหาร" สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มตลาดผู้หญิงชาวต่างประเทศของไทย. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ประหยัด ตะคอนรัมย์. แนวทางการบริหารและจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน กรณีศึกษาตลาดริมน้ำดอนหวาย จังหวัดนครปฐม. วิทยานิพนธ์การวางแผนภาคและเมืองมหาบัณฑิต สาขาวิชาการวางแผนผังเมืองภาควิชาการวางแผนภาคและเมือง คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

โครงการเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและเศรษฐกิจฐานราก เชียงใหม่: คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2545.

สำนักงานจังหวัดกาญจนบุรี. (2556). แผนพัฒนาจังหวัดกาญจนบุรีประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 - พ.ศ. 2561. <http://www.kanchanaburi.go.th/au/content/plan4y-2558-2561.pdf>: วันที่สืบค้น 1 สิงหาคม 2557

สำนักงานจังหวัดราชบุรี. ข้อมูลทั่วไปจังหวัดราชบุรี <http://103.28.101.10/briefprovince/filedoc/70000000.pdf>: วันที่สืบค้น 16 สิงหาคม 2557

สุทิน สุขคง และคณะ. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่องการพัฒนามาตรฐานคุณภาพการจัดการการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ : กรณีแหล่งท่องเที่ยวสวนหินงาม กิ่งอำเภอนองหิน จังหวัดเลย. สำนักงานสถาบันราชภัฏ

สถาบันราชภัฏเลย, 2546.

สำนักสถิติพยากรณ์, เครื่องชี้ภาวะเศรษฐกิจไทย พ.ศ. 2551, 2551

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรเขต 10 จังหวัดราชบุรี. รายงานภาวะเศรษฐกิจการเกษตร จังหวัดราชบุรี.

http://www3.oae.go.th/infozone10/images/document/economic_situation/eco56-57.pdf. วันที่สืบค้น 9 กันยายน 2557

ศิริจรรยา ประพุดติกิจ. (2553). การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอเมือง จังหวัดตราด

- เพื่อจัดทางเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ. ปรินญาณิพนธ์ วท.ม. (การวางแผนและการจัดการการท่องเที่ยวเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อม). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ศูนย์ข้อมูลกลางทางวัฒนธรรมจังหวัดกาญจนบุรี สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดกาญจนบุรี
<http://kanculture.com>: วันที่สืบค้น 10 กันยายน 2557
- วิภา ศรีระทุ. (2551). ศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศ ในอำเภอเขาต่อ จังหวัดเพชรบูรณ์สารนิพนธ์ วท.ม. (การวางแผนและการจัดการการท่องเที่ยวเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อม). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- วิวัฒน์ชัย บุญยภักดี. (2529). ผลกระทบของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวต่อมรดกศิลปวัฒนธรรม. จุลสารการท่องเที่ยว. ปีที่ 4 (ฉบับเดือนตุลาคม): 31-38.
- Atthirawong, W., A Comprehensive Review of Supply Chain Management, Chulalongkorn Business Review, ปีที่ 22 ฉบับที่ 83, มีนาคม 2543, หน้า 8-16.
- Arbib, C., Pacciarelli, D. and Smriglio, S. 1999. Athree-dimensional matching model for perishable production scheduling. Discrete Applied Mathematics. 92, 1-15.
- Bogataj, M., Bogataj, L. and Volopivec, R. 2005. Stability of perishable goods in cold logistic chains. International journal of Production Economics. 93-94, 345-356.
- Sarker B.R., Jamal, A.M.M. and Wang, S. 2000. Supply chain models for perishable products under inflation and permissible delay in payment. Computers & Operations Research. 27, 59-75.
- Hall, C.M and Mitchell, R. (2001) Wine and Food Tourism. in Douglas, N. Douglas and R. Derrett (eds.) *Special Interest Tourism: Context and Cases*. Brisbane, Australia: John Wiley&Sons
- Hall, C.M. and Mitchell, R. (2005) Gastronomic Tourism: Comparing Food and Wine Tourism Experience. in M. Novelli (ed.) *Niche Tourism: Contemporary Issues, Trends and Cases*. Elsevier Butterworth Heinemann: Oxford
- Robinson, M. and Novelli, M. (2005) *Niche Tourism: an Introduction*. in M. Novelli (ed.) *Niche Tourism: Contemporary Issues, Trends and Cases*. Elsevier Butterworth Heinemann: Oxford
- <http://www.doctor.or.th/article/detail/1757> : วันที่สืบค้น 11 กันยายน 2557
- http://stat.dopa.go.th/stat/statnew/upstat_m.php จำนวนประชากร (ระบบสถิติทางการทะเบียน)
- http://g8dent54.blogspot.com/2012/02/blog-post_11.html
- <http://service.christian.ac.th/ncc/Lakon/HistoryLakon.htm> การละเล่นพื้นบ้าน นาฏศิลป์
- <http://www.manager.co.th/travel/viewnews.aspx?NewsID=9560000041004>
- สถาปัตยกรรมนครปฐม
- http://www.su.ac.th/nkdvaravati/data_page/page5_1_1.htm แหล่งโบราณคดีนครปฐม

ภาคผนวก

ไฟล์นี้ download มาจาก dric.nrct.go.th
โดย นางสาวรัตนพร รักการศา
เมื่อ 12/06/2563 11:08:52

ภาคผนวก ก ข้อมูลทั่วไปของพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก

ภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย ประกอบด้วย 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สุพรรณบุรี สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม มีพื้นที่ 28.8 ล้านไร่ คิดเป็นร้อยละ 8.96 ของทั้งประเทศ และจำนวนประชากรในปี 2556 ประมาณ 4.6 ล้านคน ทั้งนี้จากการศึกษาข้อมูลในปัจจุบันพบว่า การท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกมีแนวโน้มการขยายตัวที่มากขึ้น โดยเฉพาะจังหวัดที่มีแหล่งท่องเที่ยวหลักของภูมิภาค คือ ประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี และกาญจนบุรี เนื่องจากการได้เปรียบของสถานที่ที่ตั้งอยู่ใกล้ศูนย์กลางของประเทศอย่างกรุงเทพมหานคร ประกอบกับความหลากหลายของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมและประเพณี (สถาบันวิจัยสภาวะแวดล้อม จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2539)

การได้เปรียบทั้งในแง่ภูมิศาสตร์และทำเลที่ตั้งของแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ รวมทั้งทรัพยากรการท่องเที่ยวที่มีความหลากหลายทั้งธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมประเพณี ในเขตภูมิภาคตะวันตก รวมถึงอาหารไทยท้องถิ่นที่ทำจากภูมิปัญญาพื้นบ้านอย่างมีอัตลักษณ์ ทำให้โอกาสที่จะพัฒนาการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (gastronomic tourism) สำหรับภูมิภาคตะวันตกมีแนวโน้มเป็นไปได้และสามารถพัฒนาให้เกิดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนได้ในอนาคต ดังนั้นหากนำรูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีภูมิปัญญาท้องถิ่นแฝงอยู่ มาผสมผสานกับรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ จะทำให้เกิดการเชื่อมโยงและถ่ายทอดข้อมูลความรู้เชิงพื้นที่ไปยังกลุ่มต่างๆที่เกี่ยวข้องตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิต การตลาดและการบริการต่างๆ และเกิดการเข้าใจในวิถีความเป็นอยู่ ประเพณี วัฒนธรรมและภูมิปัญญาชาวบ้านของชนแต่ละท้องถิ่น เพิ่มข้อมูลพื้นที่ 8 จังหวัดการบริหารงานเชิงยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัดเป็นรูปแบบใหม่ของการบริหารงานแบบบูรณาการให้มีความเหมาะสมมากขึ้นในรูปของการรวมกลุ่มจังหวัดที่มีความสัมพันธ์เชื่อมโยงในด้านต่างๆเข้าด้วยกันซึ่งจะช่วยให้การวางกรอบทิศทางพัฒนาและการใช้ประโยชน์ทรัพยากรเป็นไปอย่างมีระบบและร่วมกันแก้ปัญหาระหว่างจังหวัดได้อย่างมีประสิทธิภาพ มติคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ 22 กรกฎาคม 2546 และวันที่ 17 พฤศจิกายน 2546 เห็นชอบให้จัดตั้งกลุ่มจังหวัดรวม 19 กลุ่มจังหวัด ซึ่งภาคกลางตอนล่าง 8 จังหวัด ประกอบด้วย ภาคกลางตอนล่าง 1 (นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี) ภาคกลางตอนล่าง 2 (สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์)

กลุ่มภาคกลางตอนล่าง 1 อยู่ใกล้กับกรุงเทพมหานคร มีแม่น้ำท่าจีน แม่น้ำแม่กลอง และแม่น้ำแควไหลผ่านนอกจากนี้ยังมีเขื่อนศรีนครินทร์ และเขื่อนวชิราลงกรณ์ โดยจังหวัดกาญจนบุรีอยู่ห่างกรุงเทพฯ มากที่สุดเพียง 129 กิโลเมตรทำให้ได้รับอิทธิพลจากการขยายตัวของกรุงเทพฯ จนกลายเป็นเขตเศรษฐกิจเดียวกัน มีความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติเหมาะแก่การเกษตรกรรม ไม่ว่าจะเป็นข้าว พืชผัก พืชไร่ ผลไม้ ประมงและปศุสัตว์ ทำให้มีศักยภาพสนับสนุนนโยบายครัวโลกของรัฐบาล มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงมากมาย มีเขตชายแดนติดต่อกับพม่า ระยะทาง 440 กิโลเมตร ซึ่งเหมาะแก่การค้าชายแดน ประการสำคัญแต่ละจังหวัดเป็นจังหวัดขนาดกลางที่มีประชากรใกล้เคียงกันซึ่งเหมาะแก่การบริหารพัฒนาในด้านต่างๆเป็นแหล่งอาหารและอุตสาหกรรมแปรรูปการเกษตรแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์และธรรมชาติ เศรษฐกิจส่วนใหญ่เจริญเติบโตพึ่งพาภาคอุตสาหกรรม โดยมีภาคเกษตรกรรม การค้า และบริการรองรับทำให้เศรษฐกิจมีการขยายตัวและเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง แต่จะมีข้อจำกัดด้านการจัดระเบียบการใช้ที่ดิน โครงสร้างพื้นฐาน และมลภาวะ ที่เกิดขึ้นตามมาจากการขยายตัวทางเศรษฐกิจและประชากรมีแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ โบราณสถาน โบราณวัตถุ ศาสนาศิลปวัฒนธรรม ประเพณี ธรรมชาติ การเกษตร การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ เชิงสุขภาพและการ

กีฬา(แผนพัฒนากลุ่มจังหวัด 4 ปีพ.ศ. 2553-2556 ของกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1 ฉบับทบทวนแผนในปี 2556)

กลุ่มภาคกลางตอนล่าง 2 พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ราบลุ่มโดยมีพื้นที่ชายฝั่งทะเลยาว 359 กิโลเมตร ประกอบด้วยจังหวัดสมุทรสาคร 42 กิโลเมตร จังหวัดสมุทรสงคราม 23 กิโลเมตร จังหวัดเพชรบุรี 82 กิโลเมตร และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 212 กิโลเมตร และเป็นปากแม่น้ำที่สำคัญ 4 สายที่ไหลลงสู่อ่าวไทย คือ แม่น้ำท่าจีน แม่น้ำแม่กลอง แม่น้ำเพชรบุรีและแม่น้ำปราณบุรี ด้านทิศตะวันตกของเพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์เป็นที่ราบสูงและภูเขาสูงชัน แล้วค่อยลาดต่ำลงมาทางทิศตะวันออกเกิดเป็นสันปันน้ำแบ่งน้ำเป็นส่วนที่ไหลลงสู่มหาสมุทร และอีกส่วนหนึ่งไหลทางทิศตะวันออกเป็นต้นน้ำของแม่น้ำเพชรบุรีและแม่น้ำปราณบุรี และมีแม่น้ำลำคลองหลายสาย จึงเหมาะแก่การทำนา ทำสวน ทำประมงและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง ศักยภาพการท่องเที่ยวของพื้นที่ถือว่าเป็นขีดความก้าวหน้าที่มีศักยภาพอย่างชัดเจน ทั้งนี้เนื่องจากทรัพยากรธรรมชาติและทรัพยากรวิถีชุมชนที่มีความสมบูรณ์ของพื้นที่ที่สามารถดึงดูดและสามารถสร้างความประทับใจให้แก่นักท่องเที่ยวได้ โดยภาพรวมพบว่ามีกลุ่มนักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะในจังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งมีอัตราการเติบโตของนักท่องเที่ยวอย่างชัดเจน โดยนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีความประทับใจในเส้นทางการท่องเที่ยวที่มีความหลากหลายทั้งการท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ศิลปวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ และวิถีชีวิตชุมชน ประกอบกับอยู่ใกล้กับกรุงเทพมหานคร ทำให้กลุ่มภาคกลางตอนล่าง 2 นี้ ติดอันดับแรกๆของสถานที่พักตากอากาศและที่ท่องเที่ยว แต่อย่างไรก็ตามการท่องเที่ยวในพื้นที่นี้นักท่องเที่ยวมักไปเที่ยวแบบวันเดียว และรายได้จากการท่องเที่ยวในพื้นที่ภูมิภาคนี้จะมาจากนักท่องเที่ยวชาวไทย แต่จัดได้ว่าเป็นภูมิภาคที่มีความน่าสนใจเพราะมีความหลากหลายทางการท่องเที่ยว ทรัพยากรธรรมชาติและสังคมยังค่อนข้างสมบูรณ์ ประกอบกับแนวคิดที่จะดึงดูดนักท่องเที่ยวของนักธุรกิจรุ่นใหม่ ส่งผลให้ประเด็นของการท่องเที่ยว ยังคงเป็นประเด็นที่สำคัญที่จะเสริมสร้างความเข้มแข็งของกลุ่มจังหวัด ดังนั้นในหลายภาคส่วนจึงได้นำเสนอเส้นทางการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ๆ ให้แก่กลุ่มจังหวัดนี้ ซึ่งเป็นการผสมผสานมนต์เสน่ห์ของการท่องเที่ยวทางทะเล ความสมบูรณ์ทางธรรมชาติ และความน่าสนใจของวิถีชีวิตชุมชนได้อย่างลงตัว

สำหรับโครงการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก มุ่งเน้นการศึกษาเพื่อวิเคราะห์ศักยภาพและการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก โดยการรวบรวมข้อมูลที่มีความเชื่อมโยงของ 8 จังหวัดดังกล่าวตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบันในด้านภูมิศาสตร์ วัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีความสอดคล้องกับอาหารในท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์และชื่อเสียง ดังนั้นข้อมูลทุติยภูมิที่จำเป็นและเกี่ยวข้องกับงานวิจัย เมื่อพิจารณาความสอดคล้องของอาหารกับวัฒนธรรมและประเพณี จะมองได้หลายรูปแบบเช่น วัตถุดิบของอาหาร กระบวนการผลิตอาหาร(ตามประเพณีหรือเทศกาล) วัฒนธรรมด้านการกิน (เช่น การตั้งสำหรับ ชันโตก) หรือผลิตภัณฑ์สุดท้ายของอาหาร (การถนอมอาหาร ของฝากของที่ระลึก)

สำหรับการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น วัฒนธรรมการกิน ประเพณี และเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของ 8 จังหวัด จากการศึกษาข้อมูลทุติยภูมิทำให้ได้ข้อมูลดังนี้

1. จังหวัดสมุทรสงคราม

ภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น

การทำมาหากิน

แม่กลองเป็นเมืองสามน้ำ จัดแบ่งพื้นที่ได้เป็น 3 ลักษณะ คือ เขตน้ำจืด แถบอำเภอบางคนที บรรพชนชาวแม่กลองทำสวนผลไม้ ทำสวนเตียนทางตอนบน เขตน้ำกร่อย แถบอำเภออัมพวาและอำเภอเมือง

ตอนบน บรรพชนชาวแม่กลองทำสวนมะพร้าวผล และมะพร้าวตาล และเขตน้ำเค็ม ทางอำเภอเมือง ตอนกลางและล่างบรรพชนชาวแม่กลองทำนาเกลือ ทำป่าโกงกางเผาถ่าน ทำนาุ้ง และทำประมงทะเล

การทำประมง จังหวัดสมุทรสงครามจะมีการจับสัตว์น้ำจากแม่น้ำแม่กลอง และคลองแคว อ้อมด้วยเครื่องมือที่ประดิษฐ์ด้วยภูมิปัญญา ซึ่งจะนำไปบริโภคในครอบครัว จนถึงทำเป็นอาชีพหลัก

การทำนาเกลือ จังหวัดสมุทรสงคราม มีทรัพยากรธรรมชาติจำพวกแร่ธาตุน้อยกว่าจังหวัดอื่นๆ แต่ การที่จังหวัดอยู่ติดทะเลอ่าวไทยพื้นที่ที่อยู่ติดกับชายฝั่งทะเลของจังหวัดจึงนับเป็นมรดกทางธรรมชาติที่เอื้อต่อ การทำนาเกลือ

การทำน้ำตาลมะพร้าว การทำน้ำตาลมะพร้าว เป็นอาชีพหลักที่สำคัญของชาวจังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งทำกันมาตั้งแต่โบราณ เนื่องจากสภาพพื้นที่เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำแม่กลอง และมีลำคลองลำรางมากมาย พื้นที่ส่วนใหญ่ของจังหวัดสมุทรสงครามจึงนิยมปลูกมะพร้าวกันมาก การผลิตน้ำตาลมะพร้าวนั้นมีความ พิถีพิถันมาก ตั้งแต่การเลือกลักษณะวง การนวดวง การทำความสะอาดวง เพื่อให้ได้น้ำตาลสดที่มีคุณภาพดี การขึ้นโปรงน้ำตาลสดนั้นต้องเริ่มแต่เช้ามืดและขึ้นเก็บวันละนับร้อยตันเพื่อให้ได้น้ำตาลสดเพียงพอในการ ผลิตน้ำตาลมะพร้าว ทุกเช้าเกษตรกรจะนำกระบอกรองน้ำตาลพร้อมกับมีดปาดวงป็นขึ้นไปนยอดของต้น มะพร้าว เพื่อนำกระบอกลงใส่ตาลภายในบรรจุไม้เคี่ยมหรือไม้พะยอมซึ่งใส่ในปริมาณพอควรเพื่อป้องกันการ บุคเน่าของน้ำตาลสด ปลดกระบอกรองตาลที่รองไว้ ตั้งแต่ 4 โมงเย็นออก ซึ่งกระบอกรนี้จะม้น้ำตาลที่ไหล ออกมาจากวงหรือจันมะพร้าวตลอดคืนอยู่ประมาณครึ่งกระบอกลงไปจนถึงเต็มกระบอกร (ปริมาณขึ้นอยู่กับพันธุ์ มะพร้าวและฤดูกาล) จากนั้นหยิบมีดปาดวงมะพร้าวใหม่แล้วนำกระบอกรองตาลไปใหม่ผูกติดกับวงเพื่อรอง น้ำตาลที่ไหลออกมาจากรอยที่ปาดไว้ น้ำตาลสดที่รองได้จะถูกนำมาเคี่ยวที่เตาตาล โดยมีการกรองเศษไม้และ สิ่งสกปรกทิ้งก่อนเพื่อให้ได้น้ำตาลที่สะอาด น้ำตาลสดจะถูกเคี่ยวจนเดือด พอน้ำตาลเริ่มงวดจึงลดไฟลง เมื่อ เหลือ น้ำตาลประมาณ 1 ใน 5 หรือ 1 ใน 7 ของปริมาณน้ำตาลที่ เเทลงไปในตอนแรกจึงยกกระบอกลงจากเตา นำพายหรือขดลวดมาตีกระทันเพื่อให้น้ำตาลแห้งและแข็งตัวเร็วขึ้น และช่วยให้น้ำตาลที่ถูกเคี่ยวจนมีสีน้ำตาล (เนื่องจากปฏิกิริยาสีน้ำตาลที่เกิดขึ้นเมื่อน้ำตาลถูกความร้อน) เปลี่ยนเป็นสีเหลืองนวลขึ้นโดยอาศัยการแทนที่ ของอากาศ กระทันจนได้น้ำตาลสีขาวเหลืองนวล น้ำตาลเริ่มแข็งตัวก็จะใช้เกรียงชูดออกจากกระทันใส่ปี๊บ เรียกว่า "น้ำตาลปี๊บ" ถ้าเทลงใส่ถ้วยตะไลหรือพิมพ์ได้น้ำตาลที่มีลักษณะเป็นก้อนกลมๆ นิยมเรียกว่า "น้ำตาล ปึก"

การทำสวนมะพร้าวน้ำหอม มะพร้าวเป็นพืชเศรษฐกิจของชาวสมุทรสงคราม ประชาชนทำสวน มะพร้าว 70% ถือเป็นอาชีพสำคัญและทำรายได้ให้จังหวัดอย่างมาก

การทำยาจืด ยาจืดมีลักษณะเป็นเส้นสีขาวนวลออกเหลืองคล้ายกับยาเส้นในมวนบุหรืเป็นที่รู้จักกัน ดีของคนกินหมาก อาชีพทำยาจืด เริ่มประมาณ 100 ปีที่แล้ว

การทำสวนส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ ส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่จะมีผลใหญ่ รูปร่างสวยงามค่อนข้างแป้น มี รสชาติดี หวานกลมกล่อมเปรี้ยวเล็กน้อย โคนเฉาะอย่างยิ่งมีกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

การทำสวนลิ้นจี่ เป็นลิ้นจี่ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของจังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งจะมีรสชาติอร่อย หอมหวาน เนื้อหนากกรอบและไม่แฉะ ลิ้นจี่พันธุ์คอมลำเจียกเป็นลิ้นจี่ที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดสมุทรสงคราม หากจะนำไปปลูกในจังหวัดอื่นก็ไม่ได้รสชาติเท่ากับปลูกที่สมุทรสงคราม

การจับหอยหลอด ซึ่งนับได้ว่าเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดสมุทรสงคราม มีทั้งปริมาณมาก ที่ทำรายได้ให้ชาวประมง และความโดดเด่นในการดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาตินับได้ว่าหอย หลอด เป็นหอยที่มีชื่อเสียงประจำจังหวัดสมุทรสงคราม

การเก็บหอยแครง บริเวณปากอ่าวสมุทรสงครามชายฝั่งทั้ง 2 ด้านของปากแม่น้ำแม่กลองใกล้ๆ กับดอนหอยหลอด มีพื้นที่ทำการเลี้ยงหอยแครง เนื่องจากหอยแครงจะอาศัยอยู่บริเวณดินเลน เหมือนหอยหลอด จึงทำให้การเลี้ยงหอยแครงจึงเป็นอาชีพหนึ่งของจังหวัดสมุทรสงคราม

การทำกะปิคลองโคน ถือเป็นอาชีพหนึ่งที่โดดเด่นของจังหวัดสมุทรสงคราม คนทำจะต้องพิถีพิถันเอาใจใส่ในขั้นตอนการทำอย่างดี ไม่ว่าจะเป็นการทำทำความสะอาดเคยสด การตาก การเก็บรักษาซึ่งภูมิปัญญาของคนในหมู่บ้านคลองโคน คลองช่อง ปากมาบที่อาศัยอยู่ชายฝั่งทะเลปากอ่าวแม่กลอง

วัฒนธรรมด้านการกิน

จังหวัดสมุทรสงครามมีสภาพแวดล้อมที่อุดมสมบูรณ์ด้วยอาหาร สัตว์น้ำจืดบริเวณแม่น้ำแม่กลองและลำคลองต่างๆ รวมทั้งอาหารทะเล ปู ปลา กุ้ง หอย บริเวณปากอ่าว พืชผักผลไม้ในเขตอัมพวาและบางคนที่ ในสมัยอยุธยาได้กล่าวว่า ถึงเมืองสมุทรสงครามเป็นแหล่งเสบียงอาหารที่สำคัญ ทั้งในยามสงบและยามศึกสงคราม แม้ในปัจจุบันสินค้าพื้นเมืองของสมุทรสงครามส่วนใหญ่ ยังคงเป็นสินค้าจำพวกอาหาร เช่น ปลาทุบรู้อ ปลาทุบรู้อ กุ้งสด กุ้งแห้ง ปลาเค็ม กะปิ มะพร้าว น้ำตาล ส้มโอ ลิ้นจี่ เป็นต้น

2. จังหวัดสมุทรสาคร

ภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น

การทำมาหากิน

การทำประมง จังหวัดสมุทรสาคร เป็นจังหวัดที่มีการประกอบอาชีพทำการประมง และเพราะเลี้ยงสัตว์น้ำเป็นอาชีพหลัก จึงถือได้ว่าเป็นแหล่งธุรกิจการประมงที่สำคัญของประเทศ กิจกรรมประมงมีทั้งน้ำจืดและน้ำเค็ม ผลผลิตส่วนใหญ่ได้รับจากแหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ บริเวณอ่าวไทย ทะเลอันดามัน มหาสมุทรอินเดีย รวมทั้งทะเลด้านประเทศเวียดนาม

การทำนาเกลือ ทำกันมากในบริเวณพื้นที่ติดทะเล ได้แก่ ตำบลบางหญ้าแพรก นาโคก กาหลง บางโหนด บ้านบ่อ ชายทะเลของสมุทรสาคร เป็นดินเลนมีคุณสมบัติสามารถขังน้ำไม่ให้ซึมลงดินได้ นาเกลือที่ได้มาตรฐานต้องมีเนื้อไม่น้อยกว่า 25 ไร่ เพราะต้องใช้พื้นที่ในการตามน้ำจำนวนมาก

การทำเกษตรกรรม จังหวัดสมุทรสาครมีพื้นที่กว่าร้อยละ 50 ของพื้นที่จังหวัดส่วนใหญ่อยู่ในเขตพื้นที่อำเภอบ้านแพ้ว และอำเภอสมุทรสาคร มีความอุดมสมบูรณ์ เหมาะแก่การเพาะปลูก ผลผลิตที่สำคัญ ได้แก่ พืชผักต่างๆ มะนาว มะม่วง มะพร้าว องุ่น ฝรั่ง ชมพู เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีพันธุ์พืชที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสมุทรสาคร เช่น ลำไยเพชรสาครทะวายและชมพูเพชรบ้านแพ้ว เป็นต้น

วัฒนธรรมด้านการกิน

อาหารของชาวสมุทรสาครนั้นส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเล เนื่องจากเป็นแหล่งประมงทางทะเลที่สำคัญแห่งหนึ่ง ประกอบกับเป็นจังหวัดที่มีป่าชายเลนมาก ดังนั้นชาวจังหวัดสมุทรสาครจึงนำพันธุ์ไม้ที่เกิดตามป่าชายเลนมาประกอบอาหารสำหรับบริโภค ซึ่งพืชบางชนิด เช่น ชะครามนั้นต้องนำมาต้มและบีบน้ำทิ้งเสียก่อนจึงนำมาประกอบอาหารได้ เช่น แกงยอดชะครามกับปูทะเล ซึ่งแต่ก่อนเคยเป็นอาหารที่ใช้บริโภคประจำวัน แต่ในปัจจุบันแทบไม่มีผู้รู้จักแกงยอดชะครามกับปูทะเล

3. จังหวัดเพชรบุรี

ภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น

การทำมาหากิน

การทำน้ำตาลโตนด มีน้ำตาลจากต้นตาลเป็นสินค้าส่งออกหลักของจังหวัดเพชรบุรี

การทำนา มีพื้นที่ปลูกข้าวมากและเป็นจังหวัดที่ส่งข้าวเป็นสินค้าออก

การทำนาเกลือหรือเกลือสมุทร เป็นอาชีพหนึ่งของชาวบ้านแหลม ซึ่งกระบวนการผลิตเกลือทะเลนั้นจำเป็นต้องใช้เทคนิคผสมผสานเป็นพิเศษ ซึ่งแสดงถึงการสืบทอดภูมิปัญญาของชาวบ้านแต่ครั้งในอดีต

การปลูกชมพูเมืองเพชรชมพู นับเป็นผลไม้เศรษฐกิจของอำเภอเมืองเพชรบุรีซึ่งเป็นที่นิยมของผู้บริโภคเพราะมีรสหวานกรอบอร่อยและมีผลโตจึงทำรายได้ดีให้แก่จังหวัดเป็นจำนวนมาก

วัฒนธรรมด้านการกิน

จากการสืบค้นอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเพชรบุรี พบว่ามีอาหารหลากหลายชนิด ได้แก่ มะระปลาเค็ม ยำหอยดอง หอยเสียบผัดฉ่า ผัดไทท้ายาง ข้าวแช่ แกงหมูเทโพ หมึกหวานน้ำตาลโตนด แกงเขียวหวานไก่ ขนมหินทอดมัน แกงหัวตาล กุ้งราดซอสมะขาม แกงเผ็ดป่าปลากดยอดมะพร้าว ปลาตุ๋นทะเลผักฉ่ำ หมูป่าผัดพริกแกง ขนมหี่หนู ขนมหโค ข้าวตอก เราสามารถแบ่งประเภทของวัตถุดิบสำหรับการวิเคราะห์อาหารพื้นบ้านได้เป็น 2 ประเภทหลัก คือ 1) เนื้อสัตว์ และ 2) พืช

พิจารณาถึงลักษณะเนื้อสัตว์ที่บริโภคจะเห็นได้ว่าสามารถแบ่งประเภทวัตถุดิบในอาหารได้ 2 ชนิด คือ สัตว์บก (หมูและไก่) และสัตว์ทะเล (ปลา หอย หมึกและกุ้ง) จะเห็นได้ว่าคนเพชรบุรีนิยมรับประทานเนื้อสัตว์ทั้ง 2 ชนิด อันเนื่องมาจากภูมิประเทศที่มีความหลากหลายทั้งภูเขาและที่ตอนทางทิศตะวันตก (อำเภอหนองหญ้าปล้อง, อำเภอแก่งกระจานและอำเภอเขาย้อย) ที่ราบบริเวณกลางของจังหวัด (อำเภอบ้านลาด, อำเภอท่ายางและอำเภอเมืองเพชรบุรี) และชายฝั่งทะเลทางทิศตะวันออก (อำเภอชะอำและอำเภอเมืองเพชรบุรี) ทำให้คนเพชรบุรีมีเนื้อสัตว์ทั้งสองประเภทรับประทานตลอดทั้งปี

พิจารณาถึงลักษณะพืชที่นำมาประกอบอาหาร แบ่งได้ 2 ชนิด คือ เครื่องแกงและพืชต้น ได้แก่ มะพร้าวและโตนด เนื่องมาจากคนเพชรบุรีนิยมรับประทานอาหารรสจัดทั้งหวานจัดหรือเผ็ดจัด ทำให้รายการอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรีล้วนประกอบด้วยเมรุสเผ็ดหรือหวาน ซึ่งจากเดิมนอกจากเกษตรกรจะนิยมทำมาแล้ว หลังช่วงเก็บเกี่ยวข้าวแล้วเกษตรกรจะหันมาขึ้นตาลเพื่อทำน้ำตาลโตนดบริโภคหรือจำหน่าย และน้ำตาลโตนดก็เป็นที่แพร่หลายทำให้จังหวัดเพชรบุรีมีน้ำตาลโตนดเพื่อแลกเปลี่ยนหรือจำหน่ายไปยังพื้นที่อื่นๆ ของประเทศค่อนข้างมาก จนสามารถสร้างพระนครคีรี (เขาวัง) จากการเก็บภาษีตาลได้ อีกทั้งแม่น้ำเพชรที่ลากผ่านใจกลางจังหวัดทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนทั้งน้ำตาลโตนดและเครื่องแกงจากทุกภูมิภาคทำให้คนเพชรบุรีคุ้นชินกับการรับประทานอาหารรสชาติจัดจ้านจนเป็นความชอบส่วนตัวของคนในพื้นที่ดังกล่าว

สำหรับความนิยมรับประทานส่วนประกอบของพืชต้น ได้แก่ มะพร้าวและโตนด เพราะมีปริมาณผลผลิตมากและสามารถหาได้ทั่วไปตามคันทนา เนื่องจากพื้นที่ของจังหวัดที่มีการทำนากันอย่างแพร่หลาย เกษตรกรนิยมปลูกต้นมะพร้าวหรือต้นโตนดไว้ตามคันทนา วัตถุประสงค์เพราะเป็นต้นไม้ที่มีขนาดเล็กปลูกง่ายและไม่ต้องการการดูแลรักษา ทำให้พื้นที่ตอนกลางของจังหวัด ได้แก่ ท้องทุ่งตำบลหนองไม้เหลือง ตำบลโตนดหลาย ตำบลไร่ส้ม ตำบลโรงเข้ ในอำเภอบ้านลาด อำเภอท่ายางและอำเภอเมืองเพชรบุรีบางส่วน มีต้นมะพร้าวและต้นโตนดจำนวนมากขึ้นอยู่

อีกส่วนประกอบที่สำคัญของการทำอาหารพื้นบ้าน คือ “กะทิ” ซึ่งได้มาจากการขูดเนื้อมะพร้าวกะทิจะสังเกตได้ว่ารายการอาหารยอดนิยมของคนเพชรบุรีทั้งประเภท แกงหรือผัดเผ็ด ล้วนแล้วแต่มีกะทิเป็นส่วนประกอบทั้งสิ้น อาจเนื่องมาจากความนิยมรับประทานอาหารรสเข้มข้นของคนเพชรบุรี ซึ่งกะทิก็น่ามีส่วนช่วยให้อาหารมีเนื้อสัมผัสที่ขึ้นมากขึ้นและรสชาติที่หอมมันกว่าเดิม ช่วยเพิ่มรสชาติในการรับประทานมากขึ้น อาหารประเภทที่มีส่วนผสมของกะทิจึงได้รับความนิยมมาก

อาหารการกิน

ข้าวแช่ เป็นอาหารที่เหมาะสมกับฤดูร้อน นิยมทำเป็นอาหารว่างรับประทานกันในครอบครัวหรือทำบุญเลี้ยงพระในเทศกาลตรุษและสงกรานต์

ขนมจิ้นทอดมันและขนมจิ้นห่อหมก เป็นอาหารเอกลักษณ์ที่นิยมรับประทานกันมานานแล้ว

ขนมขี้หนูหรือขนมทราย เป็นขนมที่มีชื่อเสียงมาตั้งแต่รัชกาลที่ 4 ซึ่งทรงโปรดปรานมากการทำต้องอาศัยทักษะและความชำนาญจะทำให้เนื้อขนมมีความนุ่มนวล ไม่กระด้างหรือแฉะ

ข้าวตอกน้ำกะทิ เป็นขนมไทยโบราณปัจจุบันหาทานได้ยาก

ขนมโค เป็นขนมที่นิยมรับประทานมีจำหน่ายเฉพาะที่จังหวัดเพชรบุรีเท่านั้นมีลักษณะคล้ายขนมต้มใส่ไส้อยู่ในน้ำกะทิ

ภูมิปัญญาทางอาหาร

ใช้น้ำตาลโตนดแทนน้ำตาลทราย ทำให้อาหารทั้งคาวและหวานของจังหวัดเพชรบุรีมีกลิ่นหอมหวานละมุนกว่า เนื่องจากรสหวานของตาลโตนดจะเป็นรสชาติหวานปลายขมทำให้รับประทานได้มากโดยไม่รู้สึกหวานแหลมเหมือนน้ำตาลทราย อาจมีความแตกต่างกันบ้างในเรื่องประเภทเนื้อสัตว์ที่คนจากฝั่งตะวันตกจะนิยมรับประทานหมู ไก่ส่วนคนฝั่งตะวันออกที่อยู่ติดชายฝั่งทะเลจะนิยมนำสัตว์น้ำมาปรุงและรับประทานมากกว่า

4. จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น

การทำมาหากิน

วิถีการดำเนินชีวิตของคนส่วนใหญ่นิยมประกอบอาชีพเกษตรกรรมและการประมง ซึ่งถือเป็นอาชีพหลักของชาวประจวบคีรีขันธ์มาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน วิธีการต่อเรือของชาวประจวบคีรีขันธ์ได้รับการยกย่องว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นมาแต่โบราณ นับแต่การออกแบบโครงสร้างเรือให้เหมาะสมกับสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศรวมทั้งการใช้งานในการจับสัตว์น้ำแต่ละประเภท รู้จักการประยุกต์ใช้ไม้ชนิดต่างๆ เพื่อยึดตรึงประกอบส่วนต่างๆ ของเรือได้อย่างเชี่ยวชาญโดยไม่ต้องใช้ตะปูหรือโลหะ เพื่อป้องกันการเกิดสนิมและการกัดกร่อนของโลหะจากน้ำทะเล เนื่องจากเรือต้องแช่อยู่ในน้ำทะเลเวลานานส่วนใหญ่นิยมใช้ไม้เสมสารซึ่งเป็นพันธุ์ไม้ที่ขึ้นอยู่บริเวณแถบป่าชายเลนโดยนำแกนของไม้มาเหลาให้กลมมีหัวคล้ายตะปูแล้วตอกยึดส่วนต่างๆ ของเรือแทนตะปู เรียกว่า “ประสั๊ก”

วัฒนธรรมด้านการกิน

ประจวบคีรีขันธ์มีอาหารหลากหลายประเภท ตั้งแต่อาหารพื้นบ้าน อาหารไทยทั่วไป อาหารทะเล รวมถึงอาหารนานาชาติ เพราะที่นี่คือแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมที่มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติมาเยือนตลอดทั้งปีสำหรับผู้ที่ชอบบรรยากาศการกินแบบคึกคัก มีอาหารให้เลือกหลากหลายในทีเดียวกันดังนั้นหากจะหาจุดเด่นของวัตถุดิบในพื้นที่ คงหนีไม่พ้น “อาหารทะเล” ที่เป็นวัตถุดิบหลัก จากการที่เป็นจังหวัดที่มีชายฝั่งติดทะเลยาวมาก โดยมีอำเภอหัวหินเป็นแหล่งอาหารทะเลที่สำคัญของจังหวัด อาหารว่างที่ขึ้นชื่อของอำเภอหัวหิน ได้แก่ จับไม้ (จับหลัก) ปิ้งบหอยเสียบกับมะละกอหมักไข่เสียบไม้ (ราดน้ำจิ้มไก่) น้ำพริกปลาทุ้ม ปลาทุพริกนกขนมจิ้นกับทอดมันหรือปลาทุยย่างข้าวเม่ามะพร้าวขนมปลากริมไข่เต่าและข้าวเหนียวมะม่วง เป็นต้น

สำหรับผลผลิตขึ้นชื่อของจังหวัด ได้แก่ สับปะรด มีรสชาติหวานฉ่ำไม่บาดลิ้น เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว และนำมาแปรรูปจำหน่ายในรูปของซีสเสกสับปะรด แต่จากการค้นคว้าไม่พบว่าคนประจวบฯ จะนำสับปะรดมาประกอบเป็นอาหารคาว หวานรับประทานในบ้าน นิยมรับประทานแบบสดมากกว่า

พิจารณาจากรายการอาหารที่ได้รับความนิยมพบว่าไม่มีความแตกต่างกับภูมิภาคอื่นๆ มากนัก หรือไม่มีความเด่นชัดในเอกลักษณ์ของอาหารมากเท่าใด ซึ่งแต่เดิมพื้นที่ประจวบคีรีขันธ์เป็นเมืองผ่านระหว่างภาคกลางและภาคใต้ จึงไม่มีคนมาตั้งรกรากมากนักจนอำเภอหัวหินมีความเจริญมากขึ้นจึงเริ่มเป็นที่รู้จักและกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมในที่สุด ซึ่งจากการค้นหาข้อมูลก็ไม่พบว่ามีความเกี่ยวข้องกับอาหารภาคใต้ปรากฏอย่างเด่นชัด รวมทั้งไม่มีเอกลักษณ์ด้านอาหารที่เด่นชัดเหมือนจังหวัดเพชรบุรี อาจเนื่องมาจากคนส่วนใหญ่รู้จักและให้ความสนใจอำเภอหัวหินมากกว่าอำเภออื่นๆ ทำให้ข้อมูลด้านอาหารมีไม่มากนัก รวมทั้งเมื่อพิจารณาถึงแหล่งท่องเที่ยวบริเวณรอบอำเภอหัวหินล้วนเป็นสิ่งปลูกสร้างที่เนรมิตเพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวจากนอกพื้นที่มากกว่า รวมทั้งผู้คนโดยรอบของอำเภอหัวหินเป็นคนจากภูมิภาคอื่นๆ เข้ามาประกอบการค้าในพื้นที่อำเภอหัวหินมากกว่า

5. จังหวัดราชบุรี

ภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น

การทำมาหากิน

การทำนา ครอบคลุมเขตอำเภอบ้านโป่ง โทธาราม ปากท่อ วัดเพลง บางแพ ดำเนินสะดวก และอำเภอเมืองราชบุรี ซึ่งมีทั้งนาดำและนาหว่าน พันธุ์ข้าวที่นิยมปลูกได้แก่ ข้าวเหลืองใหญ่ ข้าวเหลืองประทิว

การประมงน้ำจืด โดยจับจากแหล่งน้ำธรรมชาติ และการขุดบ่อเลี้ยงปลา ทำฟาร์มกุ้งก้ามกราม ปลา น้ำจืดที่ขึ้นชื่อ คือ ปลายี่สก ที่แม่น้ำแม่กลองราชบุรี หรือคนในแถบนี้ เรียกว่า ยี่สกทอง

การทำสวน

การทำสวนผัก นิยมปลูกผักสวนครัว เช่น พริก หอม กระเทียม ผักคะน้า แตงน่านาชนิด เป็นต้น นิยมปลูกในฤดูน้ำลด ปลูกมากในเขตอำเภอดำเนินสะดวก

สวนผลไม้ ปลูกมากในหลายอำเภอ เช่น โทธาราม สวนผึ้ง วัดเพลง และที่มีชื่อเสียงมากที่สุด คือ ดำเนินสะดวก ผลไม้ที่ปลูกมีทั้งสวนพีชล้มลุก ที่เรียกว่า สวนเตียน และสวนผลไม้ยืนต้น เรียก สวนใหม่ ผลไม้ที่นิยมปลูก ได้แก่ สวนองุ่น (พันธุ์ลูกแดง; คาร์ดินัล และพันธุ์เขียวขาว; ไวท์มะละกา) สวนมะพร้าว นิยมปลูกมะพร้าวอ่อนน้ำหอม และมักทำสลักกับกล้วยน้ำว้า สวนมะม่วง นิยมปลูกหลากหลายสายพันธุ์ เช่น พันธุ์ทองคำ หนังกกลางวัน น้ำดอกไม้ เขียวเสวย แรด อกร่อง แก้ว เป็นต้น สวนมะละกอ เป็นพืชเศรษฐกิจอีกชนิด โดยทั่วไปปลูกแขกนวล สายน้ำผึ้ง โกลโก้ และแขกดำ สวนกล้วยไม้

สวนดอกไม้ สวนกล้วยไม้ ปลูกมากในอำเภอดำเนินสะดวก บ้านโป่งและอำเภอเมือง ส่วนใหญ่คัดเกรดส่งออกต่างประเทศ พันธุ์ที่ปลูกเพื่อการตัดดอกนี้ส่วนใหญ่อยู่ในวงศ์ “หวายปอมปาดัวร์” นอกจากนี้ยังมีสวนไม้ตัด ไม้แคระหรือบอนไซ

การทำไร่ มีการปลูกมันสำปะหลัง อ้อยโรงงาน ข้าวโพดฝักอ่อน

การปศุสัตว์ มีชื่อเสียงมาก คือ ฟาร์มโคนม นอกจากนี้มีฟาร์มสุกร ฟาร์มเป็ด ฟาร์มไก่ นาุ้ง

อุตสาหกรรม การทำเครื่องปั้นดินเผา การประกอบตัวถังรถยนต์ การผลิตหัวผักกาดหวาน-เค็ม การทำน้ำปลา การทำเส้นหมี่ การทำเส้นหมี่ซั่ว การทำเครื่องทองเหลือง การทอผ้า การหล่อพระพุทธรูป

วัฒนธรรมด้านการกิน

ราชบุรีเป็นเมืองที่มีกลุ่มชาติพันธุ์หลากหลาย อาหารการกินจึงมีลักษณะทั้งที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน และนำของกลุ่มอื่นมาผสมจนเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินที่ร่วมกันบางอย่าง โดยเฉพาะอาหารประเภทที่นักไปทางต้มจืด และผัดน้ำมันของคนจีน ซึ่งปัจจุบันได้สอดแทรกไปอยู่ในทุกสำรับของคนถิ่นราชบุรี อย่างไรก็ตาม

ตามทุกกลุ่มยังคงเหลืออาหารจานเฉพาะอันบ่งบอกรสนิยม และวัฒนธรรมการกินของกลุ่มคนมากน้อยแตกต่างกันไป

ภูมิปัญญาทางอาหาร

อาหารพื้นถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาของชาวราชบุรี ได้แก่

น้ำปลา มีทั้งน้ำปลาของชาวมอญและน้ำปลาของชาวจีน ซึ่งมีการหมักปลากับเกลือเช่นเดียวกัน โดยน้ำปลาของชาวมอญมักหมักใช้เองในครอบครัว (มักใช้หัวปลาในการหมัก) ส่วนน้ำปลาชาวจีนนั้นหมักไว้ขายเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน รสชาติหอมชวนรับประทานโดยเฉพาะน้ำปลาโพธาราม

ข้าวหมาก ข้าวหมากบ้านโป่งจัดเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการกินอยู่ มีชื่อเสียงมากในด้านรสชาติที่หวานกลมกล่อม เป็นของหวานรับประทานเล่น และซื้อเป็นของฝากญาติมิตร โดยการหมักข้าวเหนียวกับลูกแป้งข้าวหมาก มีการรักษาความสะอาดเป็นอย่างมากเพื่อรักษาความสะอาดทั้งล้างมือให้สะอาด ไม่ปรุงอาหารในบริเวณใกล้เคียง ล้างใบตองและเช็ดด้วยผ้าสะอาด เพื่อป้องกันข้าวหมากเสีย โดยทั่วไปมักเกิดเชื้อราทำให้ข้าวหมากมีสีแดง ออกรสเปรี้ยว ขยายไม่ได้ การฆ่าเชื้อราจนโบราณใช้ปูนแดงกินกับหมากทาภาชนะที่ใช้ผสมคลุกเคล้าหรือบรรจุข้าวหมากนั้น นับเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่น่าสนใจ

ข้าวแห้ง อาหารพื้นบ้านราชบุรีที่มีชาวจีนเป็นต้นตำรับ ทำขายกันแต่ในอำเภอดำเนินสะดวกเลยไปถึงสมุทรสงคราม ข้าวแห้งคือ ข้าวสวยราดด้วยน้ำไก่ปรุงรส ซึ่งได้จากไก่ทั้งตัวมาและกระดูกออก หั่นเป็นชิ้น ผัดกับกระเทียม ซี่อิ้วหวานและเกลือ จนน้ำไก่ข้นก็เติมน้ำธรรมดา ใส่เลือด จากนั้นราดกระเทียมเจียว โรยตั้งฉ่าย ผักชี ต้นหอม ขึ้นฉ่ายและกุ้งทอดกรอบหรือหนังปลาทอด หรือเห็ดนางฟ้าทอดแทนก็ได้

ข้าวแช่ชาวมอญ อาหารสำคัญสำหรับประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญ กับข้าวที่กินกับข้าวแช่ที่ต้องเตรียมในวันสงกรานต์ต้องมีห้าอย่าง คือ หัวผักกาดเค็มผัดไข่ ปลาช่อนป่น กวядเดียวเส้นเล็กผัด ยำมะม่วง และยำขนุนอ่อน ส่วนข้าวแช่นั้นหุงแบบเช็ดน้ำ เติมน้ำสุกลอยด้วยดอกมะลิ

ขนมจีน เป็นอาหารพื้นบ้านของคนไทยสมัยโบราณ นิยมรับประทานในงานมงคล เช่น งานบวช งานสมรส งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น นับเป็นอาหารมงคลแสดงถึงความสุข ความเจริญที่ยาวนานและยั่งยืน การรับประทานขนมจีนเป็นที่นิยมในทุกภูมิภาค เช่น ภาคกลาง นิยมรับประทานกับน้ำพริก น้ำยา แกงเขียวหวาน ภาคเหนือนิยมทานกับน้ำเงี้ยว ภาคอีสานนิยมคลุกเคล้ากับน้ำส้มตำ ภาคใต้นิยมทานกับแกงเหลือง แกงไตปลา เป็นต้น การทำเส้นขนมจีนของชาวราชบุรี อดีตนิยมทำกันเองในหมู่บ้าน โดยนิยมใส่ภาชนะขนาดเล็ก เช่น ช่งขนาดเล็ก เพราะอำเภอบ้านโป่งมีหัตถกรรมจักสานช่งเป็นจำนวนมาก และเพื่อความสวยงาม เป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่น ในปัจจุบันย่านการผลิตเส้นขนมจีนอยู่ในอำเภอบ้านโป่ง ส่งจำหน่ายในจังหวัดราชบุรี และจังหวัดใกล้เคียง เช่น นครปฐม ราชบุรี กรุงเทพฯ

น้ำตาลมะพร้าว วิถีชีวิตของชาวสวนมะพร้าว นำน้ำตาลจากต้นมะพร้าวมาเคี่ยวแบบดั้งเดิมและเตาปล่องซึ่งมีหลายเตา ซึ่งมีการพัฒนาเพื่อให้ประหยัดเวลาแลค่าใช้จ่ายเชื้อเพลิง น้ำตาลที่เคี่ยวแล้วจะงวดลงเหลือประมาณ 1 ใน 5 หรือ 1 ใน 7 จึงยกกระทะลง ตีและหมუნน้ำตาลไปรอบๆกระทะเพื่อให้น้ำตาลอุ้มน้ำอากาศ เปลี่ยนลักษณะใสเป็นขุ่นขาวแข็งตัวแล้วจึงเทใส่ปื๊บหรือภาชนะที่เตรียมไว้

6. จังหวัดนครปฐม

ภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น

การทำมาหากิน

การทำสวนยกร่อง โดยใช้ น้ำจากแม่น้ำนครชัยศรีมีพื้นดินต่ำเป็นที่ลุ่ม น้ำไหลได้ช้า ชาวสวนส่วนใหญ่เลือกทำเลที่เป็นฝั่งเลน (เป็นแถบที่มีตะกอนดินซึ่งถูกน้ำพัดพามาทับถม ดินจะงอกออกไปจากชายตลิ่ง)

ฝิ่งนี้จะมีความอุดมสมบูรณ์มาก นิยมปลูกไม้ยืนต้น เช่น มะพร้าว มะม่วง ส้มโอ ฝรั่งลุ่มลูก เช่น ฝรั่ง มะเขือ ก้อย มะละกอ อ้อย

การทำสวนหมาก นิยมปลูกบริเวณตำบลบางเตย ตำบลไร่ชิง ตำบลทรงคนอง ตำบลไทยยาวาส

การทำสวนมะลิ สวนดอกกรัก นิยมปลูกบริเวณตำบลสัมปทวน ห้วยพลู บางพระ

การทำสวนกล้วยไม้ นิยมปลูกบริเวณอำเภอสามพรานแถบคลองจินดา

การทำนา มีการทำนาตลอดทั้งปี มักอยู่ถัดออกไปจากสวนผลไม้ชายฝั่งแม่น้ำขึ้นไป

การจับปลาในแม่น้ำนครชัยศรี แม่น้ำนครชัยศรีเป็นแหล่งน้ำขนาดใหญ่มีปลาชุกชุม พื้นดินบริเวณแม่น้ำเป็นที่ลุ่มและมีน้ำท่วมตลิ่งในปลายฤดูฝน ต้นฤดูหนาวทุกปี วิธีการหาปลาของชาวบ้านมีหลากหลายวิธี ดังนี้ การยกยอ ใช้เรือกระทุ้งช้อน ใช้เรือผีหลอก ใช้โพงพางตักจับซึ่งมีลักษณะคล้ายสวิงขนาดใหญ่ นอกจากนี้ยังมีเทคนิคการจับปลาวิธีต่างๆ เช่น การปิดฝือก การล่อปลาช่อน การตกกุ้ง การลอบตักปลา เป็นต้น

การค้าข้าวเปลือกสำรองไว้ในยุ้ง คนไทยมักมีอาชีพทำนา คนจีนมักมีอาชีพค้าขาย กระบวนการค้าข้าวเปลือกเริ่มจากที่มีการทำนา จะมีพ่อค้าซื้อข้าว มีโรงสีข้าว มีเรือบรรทุกข้าวอยู่ริมแม่น้ำ โดยเฉพาะลุ่มแม่น้ำนครชัยศรีตั้งแต่อำเภอบางเลน อำเภอนครชัยศรี และอำเภอสามพราน ซึ่งมีระยะทางประมาณ 40 กิโลเมตร มีโรงสีข้าวประมาณ 20 แห่ง

เรือขายของในน้ำ เช่น เรือกาแพ เรือขายกล้วยเตี้ยว เรือขายหมู เรือขายปลาทุ เรือขายกับข้าว เป็นต้น

วัฒนธรรมด้านการกิน

อาหารการกินของคนนครปฐมส่วนใหญ่ไม่ต่างจากของคนภาคกลางทั่วไป เว้นแต่อาหารของกลุ่มชาติพันธุ์บางกลุ่ม เช่น กลุ่มลาวโซ่งที่อพยพมาจากเพชรบุรีมาอยู่นครปฐมแถบ อ. ดอนตูม กลุ่มลาวโซ่งมีวัฒนธรรมการกินอันเป็นเอกลักษณ์ เช่น แจ่วเอือดด้าน แกงหยวก ขนมหกั๋น เป็นต้น

เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม

จังหวัดนครปฐม มีขนบธรรมเนียม ประเพณีวัฒนธรรม และการละเล่นพื้นเมืองสำคัญที่นิยมปฏิบัติ สืบทอดกันมาแต่โบราณจนถึงปัจจุบัน รวมถึงงานที่จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี

ภูมิปัญญาทางอาหาร

ความเป็นมาของข้าวหลามนครปฐม มีมาก่อนสมัยรัชกาลที่ 5 เพราะจากภาพถ่ายครั้งที่พระองค์ท่านเสด็จมานครปฐม ผ่านบริเวณสถานีรถไฟมาองค์พระปฐมเจดีย์ ในภาพมีคนขายข้าวหลามสองข้างทาง แสดงว่าข้าวหลามนครปฐมมีประวัติมายาวนานแล้ว และเมื่อสอบถามจากผู้ยังมีชีวิตอยู่ทราบว่าเป็นแหล่งกำเนิดการทำข้าวหลามนครปฐมขณะนั้น ทั้งจังหวัดมีทำเพียงแห่งเดียว คือ บริเวณชุมชนหมู่บ้านพระงาม ตำบลพระปฐมเจดีย์

7. จังหวัดกาญจนบุรี

ภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น

การทำมาหากิน

ชาวกาญจนบุรี อาศัยศักยภาพที่มีอยู่ในตัวเองและในธรรมชาติมาก่อให้เกิดประโยชน์ในการดำรงชีวิต มีแนวทางที่สอดคล้องกับธรรมชาติและวิถีชาวบ้าน ได้แก่

สายน้ำดำข้าว ที่บ้านเสน่ห์พองอำเภอสังขละบุรี เป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่ติดกับลำห้วยใหญ่ ชาวบ้านจึงได้คิดค้นนำพลังน้ำในลำห้วยมาเป็นเครื่องทุ่นแรงในการดำข้าว ซึ่งการดำข้าวโดยอาศัยพลังน้ำได้ทำกันมานาน

ผ้าขาวม้าร้อยสี ภูมิปัญญาชาวบ้านของบ้านหนองขาว ตำบลหนองขาว อำเภอท่าม่วง เป็นงานพื้นบ้านที่สวยงามและมีชื่อเสียงอยู่อย่างหนึ่ง คือ ผ้าขาวม้าร้อยสี เพื่อใช้เองและจำหน่ายเป็นสินค้าพื้นเมือง

ผ้าทอพื้นบ้านของชาวกะเหรี่ยง ที่อาศัยอยู่ที่บ้านเวียงคาคี อำเภอสังขละบุรี มีการทอผ้าเพื่อใช้กันเองตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นการผลิตแบบครอบครัว เริ่มตั้งแต่ปลูกฝ้าย นำปุ๋ยฝ้ายมาปั่นเป็นด้ายย้อมสี และทอเป็นเครื่องนุ่งห่มและเครื่องใช้ต่างๆในชีวิตประจำวัน

การทำมิดเหน็บ มิดเหน็บที่บ้านห้วยกระเจา มีความแปลกจากที่อื่นเพราะเป็นการเอามิดตดอ้อยที่ใช้งานไม่ได้แล้วมาตีใหม่เป็นมิดเหน็บ แล้วสลักลวดลายสวยงามที่ด้ามและฝัก

ตุ๊กตาขี้ขัด รูปปั้นขากขี้ขัดเป็นงานพื้นบ้านที่ใช้เศษวัสดุที่เรียกว่า ขี้ขัด มาปั้นเป็นรูปต่างๆตามจินตนาการ

วัฒนธรรมด้านการกิน

สภาพภูมิประเทศของกาญจนบุรีเป็นป่าเขา มีแม่น้ำลำธารมาก ทำให้มีพืชผักของป่าหลายชนิดที่ชาวบ้านรู้จักและนำมาปรุงอาหารพื้นบ้านรับประทานตลอดมา ผักบางชนิดตนจังหวัดอื่นไม่รู้จัก เช่น ผักหวานป่า ดอกขี้เหล็ก ผักกูด ผักหนาม สะเดา ดอกอีหนู ดอกดิน ลูกตาลเสี้ยน เห็ดโคน เห็ดรวก เห็ดไผ่ เห็ดเผาะ หน่อไม้รวก หน่อไม้ไผ่ ดังนั้นอาหารที่ชาวบ้านรับประทานในชีวิตประจำวันในชนบทมักเป็นอาหารที่ประกอบด้วยพืชผักเหล่านี้ตามฤดูกาล และนำมาปรุงเป็นอาหารหลายชนิดทั้งนำมาดอง นำมาลวก นำมาต้ม จิ้ม น้ำพริก ทำแกงจืด แกงป่า แกงส้ม ยำ ต้มยำ โดยมีปลาที่หาได้ตามแม่น้ำลำธารประกอบการปรุงอาหาร ประเภทแกง ต้มยำ ฝรั่ง ทอด อย่าง เช่น ต้มยำปลาชี่สวก ปลารากกล้วยทอด แกงป่าปลาคัง เป็นต้น

ภูมิปัญญาทางอาหาร

เห็ดโคนบรรจุขวด เห็ดโคนเป็นของดีของจังหวัดกาญจนบุรีที่กล่าวขวัญอย่างหนึ่ง เป็นเห็ดที่ไม่สามารถเพาะเลี้ยงได้เองเหมือนเห็ดฟาง และเห็ดนางรม ต้องอาศัยเก็บเอาเองตามธรรมชาติโดยเฉพาะเห็ดโคน จังหวัดกาญจนบุรีมีรสชาติอร่อยมาก เห็ดโคนรุ่นแรกหมักดอกจะมีสีดำ และเนื้อแน่น ส่วนเห็ดโคนที่ออกมารุ่นหลัง สีจะจางลงและขาวมากขึ้น เนื้อดอกเห็ดจะนุ่ม เห็ดโคนสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น นำไปผัดเหมือนเห็ดทั่วไป ผัดกระเพราเห็ด ข้าวต้มเห็ด ทำน้ำพริกเห็ด เห็ดย่างยำ ผัดเผ็ดเห็ด แกงคั่วเห็ด เป็นต้น

ไม้ไผ่ เป็นพืชที่ขึ้นง่ายทุกสภาพพื้นที่ ไม่ว่าจะขึ้นพื้นดินแห้งแล้ง เช่น ที่ราบสูงภูเขา หรือสภาพดินชุ่มฉ่ำตามริมแม่น้ำ โดยเฉพาะแม่น้ำสายสำคัญจะมีไม้ไผ่ขึ้นตามริมฝั่งตลอดเส้นทางแม่น้ำ ชาวกาญจนบุรีจึงขนานนามตามประเภทของไผ่ที่ขึ้นริมฝั่งแม่น้ำว่า แควน้อยไม้ไผ่ แควใหญ่ไม้รวก จากการที่มีไม้ไผ่มากมาย ชาวกาญจนบุรีจึงนำไม้ไผ่มาใช้ประโยชน์ทั้งด้านต่างๆ มากมาย ในด้านอาหารด้านการปรุงอาหาร หน่ออ่อนของไม้รวกและไม้ไผ่นำมาเป็นอาหารได้โดยปอกเปลือกออก นำไปต้มให้สุก แล้วนำไปปรุงอาหาร เช่น แกงป่า ผัด จิ้ม น้ำพริก และนำไปเคล้าเกลือหมักไว้เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง และนำมาปรุงอาหาร เช่น แกงส้ม แกงป่า แกงกะทิ ส่วนปล้องไม้ไผ่ทำเป็นกระบอกใส่น้ำ กระบอกใส่น้ำตาลโตนด และทำกระบอกข้าวหลาม

แกงป่าไก่ไทยใส่มะเขือขื่น แกงป่าเป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวกาญจนบุรีนิยมรับประทาน และเป็นอาหารประเภทแกงเผ็ดใส่กะทิ ประกอบด้วยเนื้อสัตว์จำพวกปลา หมู ไก่ เป็ด นก และผัก เช่น มะเขือชนิดต่างๆ หน่อไม้ ถั่วฝักยาว เป็นต้น มะเขือขื่น คือ มะเขือชนิดหนึ่ง ขึ้นทั่วไปตามป่าละเมาะ ลำต้นและใบมีหนาม และมีขน ดอกสีม่วง ผลอ่อนมีสีขาวอมเขียวและค่อยๆ เหลือง พอแก่จัดจะมีสีเหลืองส้มอมแดง เนื้อบาง เมล็ดมาก เมื่อยังดิบมีรสขื่น จึงเรียกรวมมะเขือชนิดนี้ว่ามะเขือขื่น เวลानำไปปรุงอาหารต้องผ่าแล้วล้างเมล็ดออก เอาแต่เนื้อ ชาวบ้านนิยมนำมะเขือขื่นที่แก่จัดไปทำแกงส้มกับปลาตุ๋นหรือแกงป่ากับเนื้อสัตว์ต่างๆ หรือจิ้ม น้ำพริก แต่ที่เป็นอาหารขึ้นชื่อที่ชาวกาญจนบุรีนิยมมากคือนำมาใส่แกงป่าไก่ไทย ดังนั้น แกงป่าไก่ไทยใส่ มะเขือขื่น จึงเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวกาญจนบุรีที่ขึ้นชื่อเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวทั่วไป

8. จังหวัดสุพรรณบุรี

ภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น

การทำมาหากิน

จังหวัดสุพรรณบุรี ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ซึ่งกระจายอยู่ทั่วไปในทุกอำเภอ รองลงมา คือ อาชีพค้าขาย อาชีพรับราชการ พนักงานและรับจ้างทั่วไป ตามลำดับพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัด ได้แก่ ข้าว อ้อยโรงงาน มันสำปะหลัง ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ และสินค้าทางการเกษตรอีกหลายชนิด นอกจากนี้ยังมีสัตว์เศรษฐกิจที่สำคัญได้แก่ สุกร โค กระบือ ไก่ เป็ด กุ้งและปลาน้ำจืด สามารถทำรายได้เข้าสู่จังหวัดสุพรรณบุรี ปีละหลายพันล้านบาท สำหรับในภาคอุตสาหกรรมจะเกี่ยวข้องกับการผลิตในภาคเกษตรกรรมเป็นส่วนใหญ่ เช่น โรงงานน้ำตาล โรงงานแปรรูปสินค้าเกษตรและอื่น ๆ ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมด้านการค้าและบริการ

วัฒนธรรมด้านการกิน

วัฒนธรรมการกินข้าวของชาวบ้านคือตักแกงราดข้าวแล้วคลุกกิน หรือไม่ก็คลุกข้าวกับน้ำพริก ดังนั้นถ้าเป็นข้าวแฉะคลุกกับข้าวแล้วและ ไม่อร่อย หรือถ้าแข็งไปก็กระด้างเป็นหิน ชาวบ้านก็ไม่กิน จึงต้องหาพันธุ์ข้าวที่ถูกจริตคนสุพรรณ ก็คือต้องเป็นพันธุ์ข้าวพื้นบ้านเท่านั้นจึงเกิดสายพันธุ์ข้าวสุพรรณบุรีขึ้น

อาหารการกิน

สาขีสุพรรณแต่เดิมนั้นได้กำเนิดมาตั้งแต่ครั้งสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่ อ.บางปลาม้าแต่เดิมนั้นได้มีกาผลิตสาขีสขึ้นมาเพื่อเป็นขนมหวานที่ใช้ทานกับน้ำแข็งใสหรือขนมสาขีสที่ทานร่วมกับไอศกรีมกะทิสดใช้ทานเล่นเวลาไปเที่ยวดูหนังกลางแปลงตามแบบคนสมัยก่อนและได้รับความนิยมมากขึ้นเรื่อยจนสาขีสกลายเป็นของฝากประจำจังหวัดสุพรรณบุรี ขนมสาขีสสามารถทานเป็นอาหารว่าง หรือทานกับกาแฟก็ย่อมได้ หรือจะรับประทานแบบโบราณ คือ รับประทานกับน้ำแข็งใส หรือรับประทานกับไอศกรีมกะทิสด

ปลาสดดอนก่า ยาน ปลาสด เป็นปลาที่คนไทยรู้จัก และนิยมบริโภคกันมานาน เพราะมีรสชาติดี แต่มักบริโภคกันในรูปปลาตากแห้งมากกว่าปลาสด โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาสดเค็มแดดเดียวแหล่งปลาสดที่มีชื่อเสียงที่สุดมาแต่อดีตอยู่ในจังหวัดสุพรรณบุรี จากคลองดอนก่า ยาน

ปลาหมัก ดั้งเดิมเป็นอาหารของคนญวน คำว่า หมัก มาจากภาษาญวนแปลว่า การหมัก ซึ่งในสมัยก่อนนี้มีปลามากมาย เมื่อหาปลาได้จำนวนมาก ชาวบ้านจึงหาวิธีที่จะเก็บรักษาถนอมอาหารประเภทปลา ให้สามารถเก็บไว้ได้นานๆ จึงได้ทำปลาหมักขึ้นมา และในสมัยก่อนไม่มีการค้าขาย จะทำไว้เพื่อแลกเปลี่ยนกันในหมู่บ้านเท่านั้น

ภูมิปัญญาทางอาหาร

จังหวัดสุพรรณบุรี มีการถนอมอาหารหรือการประกอบอาหารที่ขึ้นชื่อของแต่ละท้องถิ่นที่แตกต่างกัน และเป็นอาชีพที่ทำรายได้ให้กับครอบครัว ตลอดจนสร้างชื่อเสียงให้กับท้องถิ่น การประกอบอาหารที่ถือว่าเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านประจำท้องถิ่น เช่น หน่อไม้, ปลารมควัน, ปลาหมัก, การทำข้าวขวัญสุพรรณบุรี ปลาหมักแดดเดียว

ภาคผนวก ข

แบบสอบถามการศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก
The study of potential travelling routes for gastronomic tourism in western region

คำชี้แจง:

แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการรับรู้ และความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคภาคตะวันตก 8 จังหวัด (สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นครปฐม ราชบุรี สุพรรณบุรี เพชรบุรี กาญจนบุรี และ ประจวบคีรีขันธ์) ข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามจะเป็นความลับ และจะนำไปเพื่อประโยชน์ในการงานวิจัยนี้เท่านั้น

คำนิยาม

การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร (Gastronomic tourism) เป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวแนวใหม่ที่เน้นการท่องเที่ยวไปพร้อมกับการเรียนรู้วัฒนธรรมด้านอาหาร วัฒนธรรมการกินและความเป็นอยู่ เป็นการท่องเที่ยวเฉพาะทาง เนื่องจากนักท่องเที่ยวได้มีส่วนในกิจกรรมการท่องเที่ยว ได้ชิม และการรับประทานอาหาร ซึ่งอาหารไทยได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของการเดินทางท่องเที่ยว และจัดเป็นสินค้าที่นักท่องเที่ยวนิยมซื้อกลับเป็นของฝาก หรือซื้อกลับเพื่อใช้เป็นสินค้าของที่ระลึกจากการท่องเที่ยว

คำชี้แจง: ใส่เครื่องหมายถูกหน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริง หรือเติมข้อความในช่องว่าง

1. ท่านคิดว่าจังหวัดใดมีความน่าสนใจที่จะไปท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร (ตอบได้ไม่เกิน 3 ข้อ)

- นครปฐม สมุทรสาคร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์
 สุพรรณบุรี สมุทรสงคราม ราชบุรี

กาญจนบุรี

2. หากมีการจัดกิจกรรมเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ท่านคิดว่าเส้นทางใดมีความน่าสนใจที่จะไปท่องเที่ยวมากที่สุด (ให้เรียงลำดับตามความสนใจ 1-5 ลำดับ)

ลำดับ	เส้นทางการท่องเที่ยว	กิจกรรมในเส้นทางการท่องเที่ยว
	เที่ยวชมริมทะเล	เส้นทางท่องเที่ยวใหญ่ เน้นอาหารที่อยู่ตามกลุ่มจังหวัดติดทะเล ได้แก่ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์
	เที่ยวชมริมแม่น้ำ	เส้นทางการท่องเที่ยวที่เน้นอาหารที่อยู่ตามกลุ่มจังหวัดที่ไม่ติดทะเล แต่ใช้แม่น้ำเป็นเส้นทางการเดินทาง ได้แก่ ราชบุรี นครปฐม สุพรรณบุรีและกาญจนบุรี
	สินทรัพย์จากอ่าวไทย	วิถีประมง โหมกะเตงชาวเล (ปลูกป่าชายเลน เล่นกระดานเลน ให้อาหารลิง เรียนรู้วิถีการเลี้ยงหอยแครง หอยนางรมและหอยแมลงภู่ สกีน้ำ) กินปลาทุ และอาหารทะเล เรียนรู้เกลือ การหมักกะปิ หยอดหอยหลอด
	อัญมณีชาวแห่งอ่าวไทย (เกลือ)	โรงเรียนนาเกลือ จ.สมุทรสาคร (วิธีทำเกลือ) โรงเรียนนาเกลือ จ. สมุทรสงคราม (ทำไข่เค็ม ชะคราม วิธีทำนาเกลือ) สหกรณ์บ้านแหลม (โรงล้างเกลือ) เรียนรู้วิธีล้างเกลือ สปากังหันทอง (เพชรบุรี)

		สปาเกลือแห่งเดียวในประเทศไทย เรียนรู้วิธีทำเกลือสปา ชัดผิว นวดตัวและเท้า
เที่ยวชิมกินปลา		ปลาแม่น้ำ,ปลานิล,ปลาทับทิม (จ.สุพรรณบุรี) ปลาช่อน (จ.กาญจนบุรี) ปลาหู (ท่าฉลอม จ.สมุทรสาคร และแม่กลอง จ.สมุทรสงคราม) ปลาน้ำจืด (แก่งกระจาน จ.เพชรบุรี) ปลาหมึกแดดเดียว (อ.ปราณบุรี จ.ประจวบฯ) ปลานวลจันทร์ (จ.ประจวบฯ)
มดตะนอยตามรอยความหวาน		น้ำตาลมะพร้าว (ครูสมทรง,ครูปรีชา, ป้าต๋ม) น้ำตาลโตนด (สวนตาลลุงนอม, ทุ่งนาป่าตาล (ลุงสมชาย) วัฒนาพร อ้อย จ.กาญจนบุรี
ตามรอยความเค็มเครื่องปรุงรสไทย		เรียนรู้เครื่องปรุงรสต่างๆ เกลือ,กะปิ,หอยดอง,ปลาร้า,ปลาหมัก,ซีอิ๊ว, น้ำปลา และอาหารที่เกี่ยวข้อง
อาหารกับชาติพันธุ์		ไทยทรงดำ, ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย, พิพิธภัณฑ์ครูปาน ถนอม มอญ, สะพานมอญ, พิพิธภัณฑ์ชนชาติมอญ วัดม่วง, วัดเกาะ จ.สมุทรสาคร กะเหรี่ยง,ชุมชนกะเหรี่ยง (ปกากะญอ) กะเหรี่ยง จังหวัดกาญจนบุรี สุพรรณบุรี
เที่ยวชิมอาหารดอง		เรียนรู้วิธีการทำอาหาร เช่น ไชโป้, หน่อไม้ดอง, หอยดอง, เห็ดโคนดอง
อาหารกับชาติพันธุ์ไทยทรงดำ		ไทยทรงดำ, ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย, พิพิธภัณฑ์ครูปาน ถนอม
อาหารกับชาติพันธุ์มอญ		มอญ, สะพานมอญ, พิพิธภัณฑ์ชนชาติมอญ วัดม่วง, วัดเกาะ จ.สมุทรสาคร
อาหารกับชาติพันธุ์กะเหรี่ยง		กะเหรี่ยง,ชุมชนกะเหรี่ยง (ปกากะญอ) กะเหรี่ยงจังหวัดกาญจนบุรี สุพรรณบุรี

3. หากทางคณะนักวิจัยจัดกิจกรรมทดสอบศักยภาพของเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ท่านสนใจที่จะมาเป็นนักท่องเที่ยวอาสาสมัคร หรือไม่ (เที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืน จัดกิจกรรมช่วงเดือนมีนาคม- พฤษภาคม) (ฟรี ค่าใช้จ่ายตลอดทริป)

 ◦ ไม่สนใจ

 ◦ สนใจ

หากท่านสนใจเข้าร่วมเป็นนักท่องเที่ยวอาสาสมัคร ขอความกรุณาช่วยกรอกข้อมูลส่วนตัว เพื่อให้เจ้าหน้าที่ติดต่อกลับภายหลัง (วัน และเวลา และเส้นทางท่องเที่ยว จะแจ้งให้ทราบภายหลัง)

ชื่อ.....นามสกุล.....ชื่อเล่น.....

เบอร์โทรศัพท์.....E-mail :.....

อาชีพ.....จังหวัด.....

*****ขอขอบพระคุณทุกท่านเป็นอย่างสูงที่ให้ความร่วมมือ*****

ไฟล์นี้ download มาจาก dmic.net.go.th
โดย นางสาวรัตนพร รักการคา
เมื่อ 12/06/2563 11:08:52

ภาคผนวก ค

แนวคำถามการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key informants)

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล
 - ชื่อ- นามสกุล กลุ่มชาติพันธุ์ เช่น เป็นคนไทย เป็นลาวเวียง ฯลฯ
 - สถานะทางสังคม เช่น เป็นผู้ใหญ่บ้าน ผู้รู้ หรือเป็นคนสูงอายุที่มีความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น
 - ระยะเวลาการตั้งถิ่นฐานในพื้นที่ มีญาติหรือคนในกลุ่มชาติพันธุ์เดียวกันที่ไปตั้งถิ่นฐานที่อื่นหรือไม่
2. ข้อมูลเกี่ยวกับพื้นที่(หมู่บ้าน ตำบล และจังหวัดที่เก็บข้อมูล)
 - การทำมาหากินของชาวบ้านในพื้นที่
 - การใช้พื้นที่ในการทำมาหากิน ทำการเกษตร ประมง หรือเป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบของอาหารพื้นเมือง
 - ประเพณี เทศกาลที่สำคัญในพื้นที่ หรือในพื้นที่ใกล้เคียง (ให้ระบุวัน เดือน หรือช่วงเวลา และกิจกรรมของประเพณี)
3. ข้อมูลด้านอาหารพื้นเมือง
 - ในพื้นที่ (หมู่บ้าน ตำบล ฯลฯ) มีอาหารพื้นเมืองที่โดดเด่น เป็นเอกลักษณ์ อะไรบ้าง
 - อาหารนั้นเป็นอาหารที่กินในชีวิตประจำวัน หรือ อาหารที่ทำเฉพาะในงานเทศกาล (ให้ระบุแยกประเภท หากทำได้)
 - อาหารนี้มีในพื้นที่อื่นหรือไม่ ถ้ามี ที่นี้แตกต่างหรือโดดเด่นกว่าที่อื่นอย่างไร
 - องค์ประกอบที่สำคัญของอาหาร
 - วิธีการประกอบอาหาร
4. ข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งท่องเที่ยวใกล้เคียงหรือในพื้นที่
 - ในพื้นที่มีแหล่งท่องเที่ยวที่ใกล้เคียง บ้างหรือไม่ ถ้ามี อยู่ที่ไหน เป็นแหล่งท่องเที่ยวแบบไหน
 - มีผู้คนในชุมชนที่ดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวบ้างหรือไม่ เช่นโฮมสเตย์
 - เคยมีคนมาศึกษาดูงานเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมท้องถิ่น หรือเทศกาลในพื้นที่บ้างหรือไม่ (ให้สอบถามถึงผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นผู้ให้ข้อมูลคนต่อไป)
 - หากจะจัดการท่องเที่ยวโดยใช้อาหารเป็นจุดดึงดูด ท่านคิดว่าจะทำได้มั๊ย ทำอย่างไร
5. ข้อมูลเกี่ยวกับการผู้รู้หรือผู้ให้ข้อมูลคนอื่นๆ
 - นอกเหนือจากท่านแล้ว มีผู้รู้ในพื้นที่ หรือพื้นที่ใกล้เคียงกับอาหาร และประเพณีที่เกี่ยวข้องกับอาหารอีกหรือไม่
 - ท่านเกี่ยวข้องกับผู้รู้ที่ท่านอย่างไร

ภาคผนวก ง
ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว

ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านพื้นที่

1. ความมีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นและความดึงดูดใจ

0 คะแนน สภาพแวดล้อม สภาพภูมิทัศน์ของแหล่งท่องเที่ยวไม่โดดเด่น ไม่มีเอกลักษณ์หรือเสื่อมโทรมมากจนไม่สามารถฟื้นฟูคืนสู่ความมีคุณค่าได้ดั้งเดิม

1 คะแนน เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับความสนใจ แต่ไม่ได้มีความโดดเด่นอย่างชัดเจน สามารถพบเห็นลักษณะแบบเดียวกันได้ตามที่ต่างๆไม่ยากนัก

2 คะแนน แหล่งท่องเที่ยวมีความโดดเด่น มีคุณค่าทางธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ หรือวัฒนธรรม แต่ก็ยังสามารถพบเห็นได้บ้างในสถานที่อื่น

3 คะแนน เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นชัดเจนจนไม่สามารถหาสถานที่อื่นมาแทนได้ หรืออยู่ในสภาพที่ไม่ได้เปลี่ยนแปลงไปจากอดีตมากนัก มีคุณค่าในฐานะทรัพยากรที่หายากของประเทศ

2. ความหลากหลายของกิจกรรมทางวัฒนธรรมและประเพณีในท้องถิ่น

0 คะแนน ไม่มีกิจกรรมทางวัฒนธรรมและประเพณีที่โดดเด่น

1 คะแนน มีกิจกรรมทางวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตพื้นถิ่น 1-2 กิจกรรม

2 คะแนน มีกิจกรรมวัฒนธรรมประเพณีพื้นถิ่น 3-4 กิจกรรม

3 คะแนน มีกิจกรรมทางวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตพื้นถิ่น **ดั้งเดิม** ที่โดดเด่น

3. มีงานประเพณีภายในท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์

0 คะแนน ไม่มีงานประเพณีภายในท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์

1 คะแนน มีงานประเพณีท้องถิ่นไม่เป็นที่รู้จักกว้างขวาง และไม่ใช่อุบัติการณ์ของท้องถิ่น

2 คะแนน มีงานประเพณีท้องถิ่นเป็นที่รู้จักกว้างขวาง และไม่ใช่อุบัติการณ์ของท้องถิ่น

3 คะแนน มีงานประเพณีท้องถิ่นเป็นที่รู้จักกว้างขวาง และมีเอกลักษณ์ของท้องถิ่น

4. สภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการท่องเที่ยว

0 คะแนน อุณหภูมิร้อนจัดหรือหนาวจัดมากตลอดวัน อากาศถ่ายเทไม่สะดวก

1 คะแนน อุณหภูมิร้อนจัดหรือหนาวจัดมากตลอดวัน กระทบลมพัดเบา

2 คะแนน อากาศไม่ค่อยดี แต่ยังสามารถท่องเที่ยวได้ในบางเวลา เช่นตอนเช้า และตอนเย็น

3 คะแนน อากาศดีมาก สามารถท่องเที่ยวได้เกือบตลอดทั้งวัน ไม่ร้อนเกินไป ไม่อบอ้าว

เกินไป

5. สภาพทัศนียภาพและภูมิทัศน์งามของทรัพยากรการท่องเที่ยว

0 คะแนน ทัศนียภาพ เกิดความขัดแย้งและบดบังทางภูมิทัศน์ ทำให้เสียทัศนียภาพความงามของแหล่งท่องเที่ยวอย่างสิ้นเชิง

1 คะแนน มีสภาพภูมิทัศน์แบบธรรมดา เกิดความไม่กลมกลืนกับสภาพแวดล้อมที่ปรากฏหรือขาดความงามตามธรรมชาติ

- 2 คะแนน สภาพภูมิทัศน์ค่อนข้างสวยงาม อาจจะไม่โดดเด่นมากนัก แต่สร้างความประทับใจ
- 3 คะแนน สภาพภูมิทัศน์สวยงามและโดดเด่นเป็นพิเศษ สร้างความประทับใจมาก

6. สภาพพื้นที่ที่มีความสัมพันธ์เหมาะสมกับกิจกรรม

0 คะแนน ศักยภาพของพื้นที่ไม่มีความพร้อมในการประกอบกิจกรรม ซึ่งไม่สัมพันธ์และไม่เหมาะสมกับกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ

1 คะแนน ศักยภาพของพื้นที่ในการประกอบกิจกรรมมีอยู่อย่างจำกัด ไม่เหมาะสมหรือสัมพันธ์กับรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยว มีโอกาสน้อยในการรองรับการขยายตัวในอนาคต

2 คะแนน ศักยภาพของพื้นที่ในการประกอบกิจกรรมมีขนาดพอสมควร มีความเหมาะสมและสัมพันธ์กับรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยว และมีโอกาสระดับปานกลางในการรองรับการขยายตัวในอนาคต

3 คะแนน ศักยภาพของพื้นที่ในการประกอบกิจกรรมมีมาก มีความเหมาะสมและสัมพันธ์กับกิจกรรมการท่องเที่ยว และมีโอกาสอย่างมากในการรองรับการขยายตัวได้ในอนาคต

7. ศักยภาพในการเข้าถึงพื้นที่

0 คะแนน การเข้า-ออกยากลำบากมาก ต้องใช้ความพยายามสูง ไกลจากถนนสายหลักและสายรองมาก

1 คะแนน มีทางเข้า-ออก แต่ยังคงลำบาก ถนนขรุขระ ใช้ได้บางฤดูกาล ไม่มีป้ายบอกทางที่ชัดเจน ไม่มีขนส่งสาธารณะบริการ ห่างไกลจากถนนสายหลักหรือสายรองไม่มากนัก

2 คะแนน มีทางเข้า-ออกสะดวกพอสมควร ถนนขรุขระ ใช้ได้ทุกฤดูกาล มีป้ายบอกทางเป็นบางช่วงถนน มีขนส่งสาธารณะให้บริการบางช่วงเวลา

3 คะแนน มีทางเข้า-ออกสะดวกมาก เข้าถึงได้โดยง่าย ถนนคอนกรีตหรือลาดยาง อาจจะมีขรุขระเล็กน้อย ใช้ได้ทุกฤดูกาล มีป้ายบอกทางชัดเจนตลอดทาง มีขนส่งสาธารณะให้บริการประจำโดยมีเวลาที่แน่นอน

8. ศักยภาพในการพัฒนาเพื่อการท่องเที่ยวในอนาคต

0 คะแนน ขนาดพื้นที่ในการประกอบกิจกรรมมีความจำกัดทางศักยภาพมาก ไม่สามารถพัฒนาด้านอื่นๆได้อีก

1 คะแนน ขนาดพื้นที่ในการประกอบกิจกรรมมีอยู่อย่างจำกัด ไม่เหมาะสมหรือสัมพันธ์กับรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวและการรองรับการพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็น มีโอกาสน้อยในการรองรับการขยายตัวในอนาคต

2 คะแนน ขนาดพื้นที่ในการประกอบกิจกรรมมีขนาดพอสมควร สามารถพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกขั้นพื้นฐานที่จำเป็นได้ระดับปานกลางในการรองรับการขยายตัว

3 คะแนน ขนาดพื้นที่ในการประกอบกิจกรรมมีมาก สามารถพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกขั้นพื้นฐานที่จำเป็นอย่างเพียงพอได้ และมีโอกาสมากในการรองรับการขยายตัว

9. ทรัพยากรที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม

0 คะแนน ทรัพยากรในแหล่งท่องเที่ยวไม่เชื่อมโยงหรือมีความเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม

1 คะแนน ทรัพยากรในแหล่งท่องเที่ยวเชื่อมโยงและเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมในบางส่วน มีการกล่าวถึงบางขณะประกอบกิจกรรมการท่องเที่ยว

2 คะแนน ทรัพยากรในแหล่งท่องเที่ยวเชื่อมโยงและเกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมในระดับปานกลาง มีการกล่าวถึงบ่อยครั้งขณะประกอบกิจกรรมการท่องเที่ยว

3 คะแนน ทรัพยากรในแหล่งท่องเที่ยวเชื่อมโยงและเกี่ยวข้องหรือโดยตรงต่อชุมชนและมีประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่มีคุณค่า

ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านการจัดการ

10. ความกลมกลืนและความเหมาะสมของสิ่งอำนวยความสะดวกกับสภาพแวดล้อม

0 คะแนน ไม่มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็นเพื่อสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว หรือมีสิ่งอำนวยความสะดวก สิ่งก่อสร้างแต่ไม่เหมาะสมและขัดแย้งกับสภาพแวดล้อมอย่างมากส่งผลกระทบต่อ การท่องเที่ยวเชิงนิเวศอย่างมาก

1 คะแนน มีสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานแต่ยังคงไม่เพียงพอ ขาดการวางแผนการจัดการที่ดีส่งผลกระทบต่อทรัพยากรและสภาพแวดล้อมเสื่อมโทรมอันเป็นผลจากการท่องเที่ยว

2 คะแนน มีสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานเพียงพอ มีการวางแผนและออกแบบแหล่งท่องเที่ยวให้กลมกลืนกับธรรมชาติ มีส่วนช่วยป้องกันการเสื่อมโทรมของทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม อันเป็นผลจากการท่องเที่ยว

3 คะแนน มีสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานเพียงพอ มีการวางแผนจัดการด้านสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างเหมาะสมซึ่งสามารถสะท้อนถึงความเป็นเอกลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยว

11. การจัดการขยะ

0 คะแนน ไม่มีการจัดเก็บขยะภายในพื้นที่ มีขยะทิ้งไม่เป็นที่เป็นทาง

1 คะแนน มีการจัดเก็บขยะภายในพื้นที่ขั้นพื้นฐาน มีที่เก็บขยะเป็นที่เป็นทาง

2 คะแนน มีการจัดเก็บขยะภายในพื้นที่ระดับดี มีถังขยะเพียงพอ สีของถังขยะกลมกลืนกับสภาพแวดล้อมในท้องถิ่น พื้นที่สะอาดเรียบร้อย

3 คะแนน มีการจัดเก็บขยะในพื้นที่ระดับดีมาก มีการแยกประเภทขยะ มีการจัดวางถังขยะได้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม พื้นที่สะอาดเรียบร้อยดีมาก

12. การจัดการคุณภาพเสียง

0 คะแนน ไม่มีมาตรการในการป้องกันและควบคุมระดับเสียงที่รบกวนให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมกับแต่ละกิจกรรม ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในแหล่งท่องเที่ยว

1 คะแนน มีป้ายบอกเตือนเรื่องการใช้เสียงภายในพื้นที่น้อย

2 คะแนน มีป้ายบอกเตือนเรื่องการใช้เสียงภายในพื้นที่พอเพียง

3 คะแนน มีป้ายบอกเตือนเรื่องการใช้เสียงภายในพื้นที่และมีผู้ให้คำแนะนำตักเตือน

13. การจัดการคุณภาพน้ำ

0 คะแนน ไม่มีการจัดการคุณภาพของน้ำใช้และปล่อยปะละเลยกับน้ำทิ้งที่เกิดจากการประกอบกิจกรรมภายในพื้นที่ลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ

1 คะแนน น้ำใช้มีคุณภาพพอใช้ อาจจะมีตะกอนหรือขุ่น น้ำทิ้งมีระบบบำบัดน้ำเสียแต่ขาดประสิทธิภาพและมาตรการควบคุมสารเคมี หรือน้ำเสีย ก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ

2 คะแนน น้ำใช้มีคุณภาพดี อาจจะมีตะกอนเล็กน้อย น้ำทิ้งมีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพพอใช้และมาตรการควบคุมสารเคมี หรือน้ำเสีย ก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ

3 คะแนน น้ำใช้มีคุณภาพดี สะอาด น้ำทิ้งมีระบบบำบัดน้ำเสียมีประสิทธิภาพและมาตรการควบคุมสารเคมีก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำใช้และน้ำทิ้งอย่างต่อเนื่อง มีการดูแลคุณภาพน้ำไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม

14. การจัดการด้านความปลอดภัยต่อชีวิตและทรัพย์สิน

0 คะแนน ไม่มีมาตรการดูแลรักษาความปลอดภัยต่อชีวิตและทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว มีความเสี่ยงขณะประกอบกิจกรรมการท่องเที่ยว

1 คะแนน มีการจัดการด้านความปลอดภัยพอใช้ มีเจ้าหน้าที่ดูแลแต่ไม่ทั่วถึง และติดต่อบุคลากร ไม่สามารถให้ความมั่นใจในชีวิตและทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว

2 คะแนน มีการจัดการด้านความปลอดภัยปานกลาง มีเจ้าหน้าที่ดูแล ตลอดจนติดตั้งป้ายเตือนภัยและเครื่องมือหรืออุปกรณ์ในกรณีฉุกเฉิน ให้ความรู้สึกมั่นใจในชีวิตและทรัพย์สินมากพอสมควร

3 คะแนน มีการจัดการด้านความปลอดภัยดีมาก มีการลงทะเบียนนักท่องเที่ยว และติดตั้งป้ายเตือนภัย มีการจัดแผนงานและอุปกรณ์เครื่องมือต่างๆตลอดจนเจ้าหน้าที่ที่มีความพร้อมได้รับการอบรมในการแก้ไขสถานการณ์ในกรณีฉุกเฉิน สร้างความรู้สึกปลอดภัยและมั่นใจในชีวิตและทรัพย์สินต่อนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก

15. การจัดแบ่งเขตพื้นที่ให้เหมาะสมต่อการท่องเที่ยว (Zoning)

0 คะแนน ไม่มีการจัดแบ่งเขตพื้นที่ สภาพของทรัพยากรการท่องเที่ยวและการใช้ประโยชน์ในการประกอบกิจกรรมการท่องเที่ยวในพื้นที่เดียวกันมีความขัดแย้งกันโดยสิ้นเชิง

1 คะแนน การจัดแบ่งเขตพื้นที่การจัดการยังไม่ชัดเจน ไม่สามารถควบคุมกิจกรรมให้เหมาะสมสอดคล้องกับทรัพยากรได้ดีเท่าที่ควร และมีโอกาสส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมได้ง่าย

2 คะแนน การจัดแบ่งเขตพื้นที่การจัดการชัดเจนพอสมควร สามารถควบคุมกิจกรรมให้เหมาะสมสอดคล้องกับทรัพยากร และควบคุมผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมได้

3 คะแนน การจัดแบ่งเขตพื้นที่การจัดการชัดเจนมากตามรูปแบบความสำคัญของระบบนิเวศ สามารถควบคุมพื้นที่และการใช้ประโยชน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพสูง สามารถควบคุมไม่ให้เกิดผลกระทบหรือเกิดผลกระทบขึ้นน้อยที่สุดต่อสภาพแวดล้อม

16 การคำนึงถึงขีดความสามารถในการรองรับได้ของพื้นที่ (Carrying Capacity)

0 คะแนน ไม่มีมาตรการในการกำหนดจำนวนนักท่องเที่ยวต่อกิจกรรม ให้เหมาะสมกับขีดความสามารถในการรองรับของแหล่งท่องเที่ยวและสิ่งอำนวยความสะดวก ก่อให้เกิดผลกระทบต่อแหล่งท่องเที่ยว

1 คะแนน มาตรการในการควบคุมขีดความสามารถในการรองรับอยู่ในระดับต่ำ ขาดการกำหนดระดับขีดความสามารถในการรองรับที่เหมาะสมสำหรับพื้นที่ มีความเสี่ยงสูงต่อการเกิดผลกระทบด้านลบต่อแหล่งท่องเที่ยว

2 คะแนน มีมาตรการในการกำหนดขีดความสามารถในการรองรับที่เหมาะสมสอดคล้องกับพื้นที่พอสมควร แต่ยังไม่เข้มงวดพอ สามารถลดผลกระทบด้านลบต่อแหล่งท่องเที่ยว

3 คะแนน มีมาตรการในการกำหนดขีดความสามารถในการรองรับที่เข้มงวด ส่งผลให้การควบคุมผลกระทบด้านลบที่อาจเกิดขึ้นกับพื้นที่ ดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ

17. มาตรการในการเฝ้าระวังและป้องกันผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม

0 คะแนน ไม่มีการกำหนดมาตรการ แผนงาน ในการดูแลเฝ้าระวังและป้องกันผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม ทรัพยากรธรรมชาติ และทรัพยากรทางวัฒนธรรมในแหล่งท่องเที่ยว

1 คะแนน มีมาตรการป้องกันการถูกทำลายของทรัพยากร โดยการออกตรวจตราพื้นที่

2 คะแนน มีการตรวจสอบทรัพยากรที่มีอยู่ จัดทำรายการชนิดและจำนวนของทรัพยากร และกำหนดมาตรการป้องกันการถูกทำลายของทรัพยากรอย่างเหมาะสม

3 คะแนน มีการตรวจสอบทรัพยากรที่มีอยู่ จัดทำรายการและประเมินผลกระทบของกิจกรรมการท่องเที่ยวต่อทรัพยากร ตลอดจนมีการกำหนดมาตรการป้องกันรักษาทรัพยากรอย่างพอเหมาะ มีการติดตั้งป้ายประชาสัมพันธ์ ข้อปฏิบัติ ระเบียบข้อบังคับ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

18. การดำเนินการตามแผนแม่บทหรือแผนการจัดการการท่องเที่ยว

0 คะแนน ไม่มีแผนแม่บทหรือแผนการดำเนินการจัดการสิ่งแวดล้อม หรือแผนรองรับผลกระทบของการท่องเที่ยว อาจส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมของระบบนิเวศ

1 คะแนน มีแผนแม่บทในการดำเนินการทางด้านสิ่งแวดล้อมหรือแผนการจัดการด้านการท่องเที่ยวอยู่บ้างแต่ไม่ได้ถูกนำมาปฏิบัติจริง

2 คะแนน มีการดำเนินการทางด้านสิ่งแวดล้อมหรือแผนการจัดการด้านการท่องเที่ยว นำมาเป็นแนวทางในการปฏิบัติแต่ไม่ได้เข้มงวด

3 คะแนน มีการดำเนินการทางด้านสิ่งแวดล้อมหรือแผนการจัดการด้านการท่องเที่ยว นำมาเป็นแนวทางในการปฏิบัติอย่างจริงจังและยึดถือเป็นแผนแม่บทร่วมกัน

19. คุณภาพในการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว

0 คะแนน ไม่มีการให้บริการและอำนวยความสะดวกในด้านต่างๆ แก่นักท่องเที่ยว ไม่เป็นที่ประทับใจของนักท่องเที่ยว

1 คะแนน มีการให้บริการ แต่ขาดการจัดการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบในแต่ละส่วนงาน การประสานงานด้านต่างๆไม่สะดวก

2 คะแนน การจัดการด้านการบริการนักท่องเที่ยวดี มีการจัดส่วนงานรับผิดชอบ การประสานงานเป็นไปได้อย่างสะดวก มีการให้บริการด้านข้อมูลข่าวสารที่เพียงพอ

3 คะแนน มีการจัดการด้านการบริการนักท่องเที่ยวเป็นอย่างดี มีการจัดส่วนงานรับผิดชอบชัดเจน การประสานงานสามารถทำได้อย่างรวดเร็ว มีการให้บริการด้านข้อมูลข่าวสารและการบริการพื้นฐานที่จำเป็นและการบริการด้านอื่นๆอย่างเหมาะสมเพียงพอ สร้างความประทับใจแก่นักท่องเที่ยว

ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านกิจกรรมและการเรียนรู้

20. ประโยชน์และความคุ้มค่าในการเรียนรู้

0 คะแนน ไม่สามารถสร้างความพึงพอใจและการตอบสนองความต้องการพื้นฐานของนักท่องเที่ยวนั้นๆ ในคุณค่าของการท่องเที่ยวและคุณค่าทางวิชาการได้

1 คะแนน สร้างความรู้สึกพึงพอใจในการท่องเที่ยวและคุณค่าเชิงวิชาการน้อย ไม่สามารถตอบสนองความต้องการพื้นฐานของนักท่องเที่ยวนั้นๆ

2 คะแนน สร้างความพึงพอใจในการท่องเที่ยวและคุณค่าเชิงวิชาการ สามารถตอบสนองความต้องการขั้นพื้นฐานของนักท่องเที่ยวนั้นๆ ได้ในระดับปานกลาง

3 คะแนน สามารถสร้างความพึงพอใจในการท่องเที่ยวและคุณค่าเชิงวิชาการได้เป็นอย่างมาก และสามารถตอบสนองความต้องการขั้นพื้นฐานของนักท่องเที่ยวนั้นๆ ได้อย่างครบถ้วน

21. รูปแบบ เนื้อหา ความรู้และวิธีการสื่อความหมายที่เหมาะสม

0 คะแนน ไม่มีการจัดการด้านการสื่อความหมายเพื่อสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวนั้นๆ ที่พื้นที่เหมาะสมและมีศักยภาพเพียงพอในการประกอบกิจกรรมด้านการท่องเที่ยว

1 คะแนน การสื่อความหมายที่ปรากฏส่วนใหญ่ไม่ใช้คน การออกแบบขาดความประณีต ไม่เป็นที่น่าสนใจเท่าที่ควร โปรแกรมการสื่อความหมายไม่มีความหลากหลาย และไม่เฉพาะเจาะจงกับกิจกรรม

2 คะแนน การสื่อความหมายมีทั้งแบบที่ใช้คนและไม่ใช้คน ได้รับความสนใจเป็นอย่างดี สร้างความเข้าใจแก่กลุ่มนักท่องเที่ยวนั้นๆ ได้ในระดับหนึ่ง โปรแกรมการสื่อความหมายมีหลากหลายขึ้น เช่น คู่มือศึกษา การจัดปฐมนิเทศ มัคคุเทศก์ และป้ายสื่อความหมาย

3 คะแนน การสื่อความหมายมีการจัดทำและออกแบบอย่างประณีต โปรแกรมสื่อมีหลากหลายทั้งแบบที่ใช้คน และไม่ใช้คน และแบบผสมผสาน มีความสอดคล้องกับกิจกรรม อาจจะมีการจัดผู้ถ่ายทอดที่มีความรู้และประสบการณ์เพื่อให้นักท่องเที่ยวนั้นๆ ได้รับประโยชน์และความเพลิดเพลินจากการท่องเที่ยว

22. ความหลากหลายของกิจกรรมและการเรียนรู้ในพื้นที่

0 คะแนน นักท่องเที่ยวนั้นๆ ไม่สามารถเลือกกิจกรรมให้สอดคล้องกับความต้องการได้

1 คะแนน นักท่องเที่ยวนั้นๆ มีโอกาสน้อยในการเลือกกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับความต้องการ โดยสามารถประกอบกิจกรรมการเรียนรู้ได้ไม่เกิน 1 ประเภท

2 คะแนน นักท่องเที่ยวนั้นๆ มีโอกาสปานกลางในการเลือกกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับความต้องการ โดยสามารถประกอบกิจกรรมการเรียนรู้ได้ไม่เกิน 2-3 ประเภท

3 คะแนน นักท่องเที่ยวนั้นๆ มีโอกาสมากในการเลือกประกอบกิจกรรมการเรียนรู้ โดยสามารถประกอบกิจกรรมได้ตั้งแต่ 4 ประเภทขึ้นไป

23. กิจกรรมทางการท่องเที่ยวมีความเหมาะสมหรือเอื้ออำนวยต่อเรียนรู้แก่นักท่องเที่ยว

0 คะแนน รูปแบบกิจกรรมไม่เอื้ออำนวยต่อเรียนรู้ แก่นักท่องเที่ยว

1 คะแนน รูปแบบกิจกรรมยังไม่สอดคล้องกับคุณค่ากับการเรียนรู้ และรูปแบบของกิจกรรมไม่ได้มุ่งเน้นให้เกิดการเรียนรู้มากนัก

2 คะแนน รูปแบบกิจกรรมมีความสอดคล้องการเรียนรู้ และรูปแบบของกิจกรรมไม่ได้มุ่งเน้นให้เกิดการเรียนรู้มาก

3 คะแนน รูปแบบกิจกรรมมีความสอดคล้องกับคุณค่าการเรียนรู้ และรูปแบบของกิจกรรม มุ่งเน้นให้เกิดการเรียนรู้มากและสร้างจิตสำนึกเป็นสำคัญ

24. กิจกรรมเอื้ออำนวยหรือเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน

0 คะแนน กิจกรรมด้านการท่องเที่ยวไม่เอื้ออำนวยต่อการเสริมสร้างความเข้มแข็งของสมาชิกในชุมชน

1 คะแนน กิจกรรมด้านการท่องเที่ยวเป็นตัวกระตุ้นต่อการริเริ่มความคิดที่จะเสริมสร้างความเข้มแข็งของสมาชิกในชุมชน

2 คะแนน กิจกรรมด้านการท่องเที่ยวเป็นตัวกระตุ้นต่อการเสริมสร้างความเข้มแข็งของสมาชิกในชุมชน

3 คะแนน กิจกรรมด้านการท่องเที่ยวเป็นตัวกระตุ้นต่อการเสริมสร้างความเข้มแข็งของสมาชิกในชุมชนและในพื้นที่ใกล้เคียง

ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านการมีส่วนร่วมของชุมชน

25. ผลประโยชน์ต่อชุมชนด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม

0 คะแนน ชุมชนไม่ได้รับประโยชน์จากการจัดการพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว และเกิดความเสื่อมโทรมทางทรัพยากรและการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม และวิถีชีวิต

1 คะแนน ชุมชนได้รับประโยชน์จากการจัดการพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวค่อนข้างน้อยในการอนุรักษ์ทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม และยังคงเกิดเสื่อมโทรมทางทรัพยากรและการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม

2 คะแนน การท่องเที่ยวส่งผลให้การอนุรักษ์ทรัพยากรและวัฒนธรรมในชุมชนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพดีพอสมควร และมีส่วนช่วยควบคุมความเสื่อมโทรมที่เกิดขึ้นในพื้นที่ได้

3 คะแนน การท่องเที่ยวส่งผลให้การอนุรักษ์ทรัพยากรและวัฒนธรรมในชุมชนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพเป็นอย่างดี ส่งผลให้เกิดการสืบทอดและอนุรักษ์ไว้ซึ่งเอกลักษณ์อันดีงามของชุมชน

26. ผลประโยชน์ต่อชุมชนด้านเศรษฐกิจและการกระจายรายได้

0 คะแนน ประชาชนไม่ได้รับประโยชน์ทางเศรษฐกิจและยังเสียเปรียบองค์กรอื่นที่เกี่ยวข้อง

1 คะแนน โอกาสทางเศรษฐกิจต่ำ มีผลประโยชน์เกิดขึ้นกับส่วนรวม ได้รับประโยชน์จากการพัฒนาสาธารณูปโภคต่างๆที่เกิดขึ้น

2 คะแนน โอกาสทางเศรษฐกิจระดับปานกลาง นอกจากพัฒนาสาธารณูปโภคแล้วประชาชนยังมีโอกาสจะสามารถหารายได้จากกิจกรรมที่เกี่ยวข้องจากการท่องเที่ยวได้

3 คะแนน โอกาสทางเศรษฐกิจสูง ประชาชนสามารถหารายได้จากทางตรงและทางอ้อมได้ อันมีผลทำให้ชุมชนมีความเข้มแข็งพึ่งพาตนเองได้

27. โอกาสในการสนับสนุนการพัฒนาและการมีส่วนร่วมจากภาครัฐ

0 คะแนน ไม่ได้รับการสนับสนุนหรือโอกาสในการพัฒนาต่างๆ จากองค์กรของรัฐและเอกชน

- 1 **คะแนน** การสนับสนุนจากองค์กรของรัฐและเอกชนมีน้อย ไม่พอเพียงและต้องใช้เวลาานาน
- 2 **คะแนน** การสนับสนุนจากองค์กรของรัฐและเอกชนมีระดับปานกลาง ชาวบ้านสามารถพึ่งพาตนเองได้บ้างจากงบประมาณของหมู่บ้าน ในการพัฒนาที่ท่องเที่ยว แต่ยังไม่เพียงพอต้องคอยโอกาสจากองค์กรของรัฐและเอกชนร่วมด้วย
- 3 **คะแนน** การสนับสนุนจากองค์กรของรัฐและเอกชนมีสูง ชุมชนมีความเข้มแข็ง มีเงินทุนในการส่งเสริมและพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและยังได้รับโอกาสจากองค์กรของรัฐและเอกชนอย่างเต็มที่

28. ชุมชนเข้มแข็งมีศักยภาพและมีส่วนในการพัฒนา

- 0 **คะแนน** ชุมชนไม่ให้การยอมรับและไม่ต้องการ การจัดการท่องเที่ยวในชุมชน
- 1 **คะแนน** คนในชุมชนส่วนน้อยที่ให้การยอมรับการจัดการท่องเที่ยว หรือการให้คนต่างถิ่นเข้ามาเที่ยวชม
- 2 **คะแนน** คนในชุมชนบางส่วนให้การยอมรับที่จะจัดการท่องเที่ยวให้กับนักท่องเที่ยวต่างถิ่น และสนใจอยากมีส่วนร่วมในการวางแผนคิดตัดสินใจการพัฒนาการท่องเที่ยวพอสมควร
- 3 **คะแนน** คนในชุมชนส่วนใหญ่ ให้การยอมรับที่จะจัดการท่องเที่ยวให้กับนักท่องเที่ยวต่างถิ่น เพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวศึกษาประเพณีวัฒนธรรมของชุมชนของตนเป็นอย่างดี และสนใจอยากมีส่วนร่วมในการวางแผนคิดตัดสินใจการพัฒนาการท่องเที่ยวมาก

29. ความตระหนักต่อผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมของธุรกิจ/ชุมชน/องค์กรพื้นที่/และนักท่องเที่ยว

- 0 **คะแนน** ทุกฝ่ายไม่มีการตระหนักและไม่เข้าใจถึงผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นต่อสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม อันเกิดจากการดำเนินการด้านการท่องเที่ยว
- 1 **คะแนน** ทุกฝ่ายยังไม่ค่อยมีการตระหนักและเข้าใจถึงผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นต่อสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม อันเกิดจากการดำเนินการด้านการท่องเที่ยว
- 2 **คะแนน** ทุกฝ่ายมีความตระหนักและความเข้าใจพอสมควร
- 3 **คะแนน** ทุกฝ่ายมีความตระหนักและความเข้าใจเป็นอย่างดี ต่อผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นต่อสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรมของชุมชน

ภาคผนวก จ
แบบสำรวจภาคสนาม (เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร)

1. ชื่อแหล่งท่องเที่ยว _____
2. กิจกรรม _____
- อธิบายรายละเอียดของกิจกรรม

3. องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม
 - 3.1) ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม

 - 3.2) การจัดการในพื้นที่

 - 3.3) การจัดการกิจกรรมให้ความรู้

 - 3.4) ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน

4. การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง
 - 1) หน่วยงาน/บริษัท _____ กิจกรรมการท่องเที่ยว _____
สถานที่ติดต่อ _____
 - 2) หน่วยงาน/บริษัท _____ กิจกรรมการท่องเที่ยว _____
สถานที่ติดต่อ _____
 - 3) หน่วยงาน/บริษัท _____ กิจกรรมการท่องเที่ยว _____
สถานที่ติดต่อ _____
 - 4) หน่วยงาน/บริษัท _____ กิจกรรมการท่องเที่ยว _____

สถานที่ติดต่อ _____

5. ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม / คน (รวมค่าบริการด้านการท่องเที่ยว / บริษัท
นำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย)

6. การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว

7. อื่นๆ

ไฟล์นี้ download มาจาก dric.nrct.go.th
โดย นางสาวรัตนพร รักการค่า
เมื่อ 12/06/2563 11:08:52

ภาคผนวก ฉ
แบบประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว

ชื่อแหล่งท่องเที่ยว

ผู้ประเมิน.....

วัน/เดือน/ปี ที่ทำการประเมิน.....

คำชี้แจง: กรุณาใส่เครื่องหมาย (✓) ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

1. ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านพื้นที่

ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพ	ค่าน้ำหนัก A	คะแนน B				ค่าคะแนน AXB	ความคิดเห็น
1. ความมีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นและความดึงดูดใจ	3						
2. ความหลากหลายของกิจกรรมทางวัฒนธรรมและประเพณีในท้องถิ่น	2						
3. มีงานประเพณีภายในท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์	2						
4. สภาพภูมิอากาศดีเหมาะสมกับการท่องเที่ยว	1						
5. สภาพทัศนียภาพและความสวยงามของสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติรอบสถานที่	2						
6. สภาพพื้นที่มีความเหมาะสมและสัมพันธ์กับกิจกรรมการท่องเที่ยว	2						
7. เส้นทางเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว	2						
8. ศักยภาพของพื้นที่ในการพัฒนาเพื่อการท่องเที่ยวในอนาคต	2						
9. ทรัพยากรที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และวิถีชีวิต	3						
ระดับคะแนนรวม	19					57	
ระดับคะแนนเฉลี่ย							

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

2. ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านการจัดการ

ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพ	ค่าน้ำหนัก A	คะแนน B				ค่าคะแนน AXB	ความคิดเห็น
10. ความกลมกลืนและความเหมาะสมของสิ่งอำนวยความสะดวกกับสภาพแวดล้อม	3						
11. การจัดการขยะ	3						
12. การจัดการคุณภาพเสียง	3						
13. การจัดการคุณภาพน้ำ	3						
14. การจัดการด้านความปลอดภัยต่อชีวิตและทรัพย์สิน	3						
15. การจัดการแบ่งเขตพื้นที่ให้เหมาะสมต่อการท่องเที่ยว(Zoning)	3						
16. การคำนึงถึงขีดความสามารถในการรองรับได้ของพื้นที่	3						
17. มาตรการเฝ้าระวัง และป้องกันผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม	3						
18. การดำเนินงานตามแผนแม่บท หรือแผนการจัดการท่องเที่ยวในพื้นที่	3						
19. คุณภาพในการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว	3						
ระดับคะแนนรวม	30					90	
ระดับคะแนนเฉลี่ย							

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านกิจกรรมและการเรียนรู้

ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพ	ค่าน้ำหนัก A	คะแนน B				ค่าคะแนน AXB	ความคิดเห็น
20. ความคุ้มค่าและประโยชน์ในการเรียนรู้	3						
21. รูปแบบ เนื้อหา ความรู้และวิธีการสื่อความหมายที่เหมาะสม	3						
22. ความหลากหลายของกิจกรรมการท่องเที่ยว และการเรียนรู้ในพื้นที่	3						
23. กิจกรรมทางการท่องเที่ยวมีความเหมาะสมหรือเอื้ออำนวยต่อเรียนรู้แก่นักท่องเที่ยว	3						
24. กิจกรรมเอื้ออำนวยหรือเสริมสร้างความเข้มแข็งต่อชุมชน	2						
ระดับคะแนนรวม	14					42	
ระดับคะแนนเฉลี่ย							

โปรดระบุกิจกรรมการท่องเที่ยวยุทธศาสตร์และเรียนรู้ในแหล่งท่องเที่ยว

- 1.....
-
-
- 2.....
-
-
- 3.....
-
-

4. ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพด้านการมีส่วนร่วมของชุมชน

ปัจจัยบ่งชี้ศักยภาพ	ค่าน้ำหนัก A	คะแนน B				ค่าคะแนน AXB	ความคิดเห็น
25. ประโยชน์ต่อชุมชนด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม	3						
26. ประโยชน์ต่อชุมชนด้านเศรษฐกิจและการกระจายรายได้	3						
27. โอกาสในการสนับสนุนด้านการพัฒนาและการมีส่วนร่วมจากภาครัฐ	3						
28. ชุมชนเข้มแข็งมีศักยภาพและมีส่วนในการพัฒนา	3						
29. ความตระหนักต่อผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมของชุมชน/องค์กรพื้นที่/นักท่องเที่ยว	3						
ระดับคะแนนรวม	15					45	
ระดับคะแนนเฉลี่ย							

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ภาคผนวก ข
แบบสอบถามความคิดเห็น
การประเมินศักยภาพของสถานที่ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารและเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้
อาหาร เส้นทางทรัพย์สมุทร สุดทรรษา พาไปชิม (เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป)

แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของ *การศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก (The study of potential travelling routes for gastronomic tourism in western region)* ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของแผนงานวิจัย การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคภาคตะวันตก Development of travelling routes for gastronomic tourism in western region of Thailand สนับสนุนโดย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) อนึ่งข้อมูล และความคิดเห็นของท่านจะถูกนำมาใช้ในการวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูลเพื่อการศึกษาและการทำวิจัยนี้เท่านั้น คณะผู้วิจัยขอขอบคุณท่านที่เสียสละเวลาในการตอบแบบสอบถาม มา ณ โอกาสนี้ด้วย

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ตอนดังนี้

ตอนที่ 1: ข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยว

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ลงใน หน้าข้อความที่ตรงกับข้อมูลของท่าน

1. เพศ ชาย หญิง
2. ท่านเดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทยบ่อยแค่ไหน (ระยะเวลาไม่เกิน 5 วันต่อครั้งการเดินทาง)

<input type="checkbox"/> ช่วงวันหยุดนักขัตฤกษ์เท่านั้น	<input type="checkbox"/> 3 ครั้งต่อปี
<input type="checkbox"/> 4 ครั้งต่อปี	<input type="checkbox"/> 6 ครั้งต่อปี
<input type="checkbox"/> เดือนละ 1 ครั้ง	<input type="checkbox"/> เดือนละ 2 ครั้ง
3. ท่านนิยมเดินทางท่องเที่ยวในลักษณะใด

<input checked="" type="checkbox"/> เดินทางพร้อมกับครอบครัว	<input type="checkbox"/> เดินทางกับบริษัทนำเที่ยว
<input type="checkbox"/> เดินทางกับกลุ่มเพื่อน	<input type="checkbox"/> เดินทางด้วยตัวเอง
<input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ.....	
4. ท่านนิยมเดินทางไปยังสถานที่ท่องเที่ยวด้วยวิธีใด

<input type="checkbox"/> บริการรถขนส่งสาธารณะ	<input type="checkbox"/> รถโค้ชบริการของบริษัทนำเที่ยว
<input type="checkbox"/> ขับรถยนต์ส่วนตัว	
5. ท่านรู้จักแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารหรือไม่

<input type="checkbox"/> รู้จัก	<input type="checkbox"/> ไม่รู้จัก
---------------------------------	------------------------------------

ตอนที่ 2. โปรดพิจารณาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร เส้นทางทรัพย์สมุทร
สุพรรณฯ พาไปชิม ใน และโปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

รายการความคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	ค่อนข้างน้อย	น้อย
ชื่อของเส้นทางเหมาะสมกับการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร					
สถานที่ท่องเที่ยวในเส้นทางมีความน่าสนใจและสอดคล้องกับแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร					
กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทางมีความเหมาะสมกับแนวคิดของการท่องเที่ยว เพื่อการเรียนรู้อาหาร					
การเลือกอาหารในเส้นทางมีความน่าสนใจและส่งเสริมให้เกิดความเข้าใจเกี่ยววัฒนธรรมด้านอาหารของไทย					
กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทางส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้และเข้าใจในอาหารไทยและวิถีชีวิตของคนไทย					
กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทางมีความหลากหลายและน่าสนใจ					
การจัดร้อยเรียงสถานที่ท่องเที่ยวเป็นเส้นทางท่องเที่ยวมีความต่อเนื่องและสอดคล้องกับแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร					
กิจกรรมการท่องเที่ยวในเส้นทางนี้โดยรวมมีความน่าสนใจและส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้					
การกำหนดระยะเวลาสำหรับกิจกรรมในแต่ละจุดมีความเหมาะสม					
เวลาในการเดินทางจากสถานที่ท่องเที่ยวแห่งหนึ่งไปสู่อีกแห่งหนึ่งมีความเหมาะสม					
การจัดเส้นทางการเดินทางสะดวกและไม่วนไปมา					
การเชื่อมโยงจุดท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารและจุดท่องเที่ยวหลักในท้องถิ่นมีความสอดคล้องกัน					
สถานที่ท่องเที่ยวแต่ละจุดมีความสะดวกในการเดินทางเข้าถึง					
เส้นทางการท่องเที่ยวโดยรวมมีความน่าสนใจ					
เส้นทางการท่องเที่ยวโดยรวมมีศักยภาพที่จะพัฒนาเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวใหม่					

ตอนที่ 3. ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมต่อเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร เส้นทางทรัพย์สินมูท
สุพรรณฯ พาไปชิม

1. ด้านสถานที่ท่องเที่ยวและสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยว

2. ด้านระยะเวลาในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว

3. ด้านการจัดเส้นทางการท่องเที่ยว

4. ด้านศักยภาพในการพัฒนาเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวใหม่

*** ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือ ***

ภาคผนวก ข
การเปรียบเทียบผลการดำเนินงานของโครงการ

ตารางภาคผนวกที่ ข-1 การเปรียบเทียบผลการดำเนินงานของโครงการ

ระยะเวลา (เดือนที่)	กิจกรรม	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	ความก้าวหน้าของงาน (ร้อยละ)
1-2	1. ศึกษาวิจัยข้อมูลทุติยภูมิเกี่ยวกับองค์ความรู้ด้านเอกลักษณ์ของวัฒนธรรม	1. ได้ข้อมูลทุติยภูมิเกี่ยวกับองค์ความรู้ด้านเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมในภูมิภาคตะวันตก	100
3-6	1. ศึกษาภาคสนามโดยการสำรวจพื้นที่ภาคสนามโดยสำรวจข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยในพื้นที่และแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับงานเทศกาลประเพณีในพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับอาหารหรือเทศกาลที่ต้องมีอาหารเฉพาะในเทศกาลและตามฤดูกาล	1. ได้ข้อมูลและองค์ความรู้ของอาหารไทยในภูมิภาคตะวันตกที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่ และที่เป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมในแต่ละพื้นที่	100
	2. วิเคราะห์ข้อมูลและประเด็นสำคัญและกำหนดแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารเพื่อใช้กำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมอาหาร	2. ได้ผลการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมอาหาร	100
	2. จัดทำรูปเล่มรายงานความก้าวหน้าของโครงการวิจัย	2. รูปเล่มรายงานความก้าวหน้าผลการดำเนินงานเดือนที่ 1-6	100
7-12	1. สร้างและพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านอาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกโดยการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ 2. ทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารไทย	1. ได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านอาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ 2. ได้แนวทางในการจัดทำการตลาดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก	
	3. จัดทำรูปเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์	3. รูปเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์	100