

# กระบวนการการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐาน

## เกษตรปลอดภัยโดยชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

### Design Process of Food Tourism Experience Based on Safe Agriculture

### by Community in Phra Nakhon Si Ayutthaya Province

<sup>1</sup>สุขุม คงดิษฐ์ และ <sup>2\*</sup>ธารณี นวสนธิ์

<sup>1</sup>Sukhum Kongdit, and <sup>2\*</sup>Tharaneenawatnatee

*\*Corresponding author*

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

Faculty of Liberal Arts, Rajamangala University of Technology Suvarnabhumi, Thailand

E-mail: <sup>1</sup>sukhum.k@rmutsb.ac.th, <sup>2</sup>tharaneen.n@rmutsb.ac.th

Received April 30, 2025; Revised July 18, 2025; Accepted August 5, 2025

#### บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพทุนทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยในการสร้างประสบการณ์ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน 2) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความต้องการประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวไทย และ 3) เพื่อศึกษากระบวนการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ใช้การวิจัยแบบผสานวิธี โดยอิงแนวคิดการออกแบบประสบการณ์ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการท่องเที่ยวโดยชุมชนเป็นกรอบวิจัย พื้นที่ศึกษาได้แก่ชุมชนเกษตรปลอดภัย 6 แห่ง กลุ่มตัวอย่างเชิงปริมาณคือ นักท่องเที่ยวชาวไทย 400 คน ใช้วิธีสุ่มแบบง่าย ส่วนข้อมูลเชิงคุณภาพจากผู้แทนชุมชน เกษตรกร และภาคีที่เกี่ยวข้อง จำนวน 65 คน คัดเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ได้แก่ 1) แบบประเมินศักยภาพ 2) แบบสอบถาม และ 3) การประชุมกลุ่มใหญ่ วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณด้วยสถิติเชิงพรรณนาและการถดถอยพหุคูณ ส่วนข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัย พบว่า 1) ชุมชนทั้ง 6 แห่งมีศักยภาพสูงด้านกลไกขับเคลื่อน แหล่งท่องเที่ยว และทรัพยากร 2) ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความต้องการประสบการณ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ได้แก่ การเล่าเรื่องอาหาร และการชิมอาหาร 3) กระบวนการออกแบบประสบการณ์ประกอบด้วย 4 ขั้นตอน ได้แก่ (1) การพัฒนาศักยภาพเกษตรกร (2) การพัฒนาทุนในชุมชน (3) การพัฒนาการตลาด และ (4) การประเมินผลประสบการณ์ องค์ความรู้จากการวิจัยนี้ คือ กระบวนการออกแบบประสบการณ์ที่ผสานทุน

ชุมชนกับความต้องการของนักท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบ ซึ่งสามารถประยุกต์ใช้ในพื้นที่อื่นที่มีบริบทคล้ายคลึงกันได้อย่างยิ่ง

**คำสำคัญ:** กระบวนการออกแบบ; ประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร; เกษตรปลอดภัย; การมีส่วนร่วมของชุมชน; จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

## Abstract

This article aimed to 1) examine the potential of food tourism capital based on safe agriculture in creating meaningful experiences through community participation; 2) identify the factors influencing Thai tourists' demand for food tourism experiences; and 3) explore the design process of food tourism experiences by the community in Phra Nakhon Si Ayutthaya Province. The research employed a mixed-methods approach, using experience design, food tourism, and community-based tourism as the conceptual framework. The study area consisted of six safe agriculture communities. The quantitative sample comprised 400 Thai tourists selected through simple random sampling, while qualitative data were collected from 65 key informants—including community representatives, farmers, and related stakeholders—using purposive sampling. The research instruments included 1) a community potential assessment form, 2) a questionnaire, and 3) a large-scale participatory discussion. Quantitative data were analyzed using descriptive statistics and multiple regression analysis; qualitative data were analyzed using content analysis. The research findings revealed that 1) all six communities exhibited high potential in terms of community mechanisms, tourism resources, and local assets; 2) food storytelling and food tasting were statistically significant factors influencing tourists' experiential demand; 3) the community-based food tourism experience design process comprised four key steps: (1) developing farmers' capacity, (2) developing community capital, (3) developing tourism marketing, and (4) evaluating the tourist experience. The key knowledge derived from this study is a process-oriented model that systematically integrates community resources with tourist demand. This model can be adapted to other communities with similar contexts to promote sustainable tourism development.

**Keywords:** Design process; Food tourism experience; Safe agriculture; Community participation; Phra Nakhon Si Ayutthaya Province

## บทนำ

การท่องเที่ยวเชิงอาหารกลายเป็นกระแสสำคัญในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวระดับโลก เนื่องจากนักท่องเที่ยวในยุคปัจจุบันแสวงหาประสบการณ์เชิงวัฒนธรรมที่ลุ่มลึกและมีความหมายมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่น (ธนกร ปัญญาดี และคณะ, 2565) ซึ่งเป็นตัวแทนของอัตลักษณ์ วิถีชีวิต และภูมิปัญญาชุมชน แนวโน้มดังกล่าวส่งผลให้การออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวที่ผสานองค์ประกอบของอาหาร ความรู้สึก และเรื่องราว กลายเป็นเครื่องมือสำคัญในการสร้างคุณค่าและความแตกต่างให้กับแหล่งท่องเที่ยว (ดวงกมล สุขมงคล และคณะ, 2567)

จังหวัดพระนครศรีอยุธยาในฐานะเมืองมรดกโลก เป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพสูงในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานทรัพยากรเกษตรปลอดภัย เนื่องจากมีทั้งความหลากหลายทางชีวภาพ อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น และความเข้มแข็งของเครือข่ายชุมชน (กานดา เต๊ะชั้นหมาก, 2564) อย่างไรก็ตาม แหล่งท่องเที่ยวหลายแห่งยังคงกระจุกตัวอยู่ในเขตเมือง ขาดการส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวกระจายไปยังแหล่งท่องเที่ยวชุมชนโดยรอบเพื่อเป็นการกระจายรายได้และลดความหนาแน่นของนักท่องเที่ยว ซึ่งจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ยังมีชุมชนที่มีชื่อเสียงด้านการท่องเที่ยวเชิงเกษตรปลอดภัย 6 แห่ง ได้แก่ ตำบลสามเรือน ตำบลคูสลอด ตำบลไทรน้อย ตำบลสิงหนาท ตำบลสวนพริก และตำบลหัวเวียง ที่มีความพร้อมเพื่อพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัย โดยแต่ละพื้นที่มีวัดอุทิศทางการเกษตรที่มีความเฉพาะตัว เช่น วัดดับเต่าในตำบลสามเรือน เมล่อนปลอดภัยในตำบลคูสลอด และผักปลอดสารพิษหลากหลายชนิดในตำบลไทรน้อย สิงหนาท สวนพริก และหัวเวียง ซึ่งสามารถนำมาสร้างเป็นจุดขายต่อยอดเชิงประสบการณ์ได้ (รูปแบบ ท้องค่านุช และคณะ, 2564) จากการลงพื้นที่ของคณะผู้วิจัยโดยใช้เครื่องมือวิจัยแบบมีส่วนร่วม ได้แก่ แผนที่รอบในรอบนอก โองชีวิต และปฏิทินวิถีชีวิตชุมชนกับชุมชนทั้ง 6 แห่ง พบว่า ชุมชนมีความพร้อมในเรื่องวัดอุทิศที่ปลอดภัย ทุนทรัพยากร ภูมิปัญญา และความต้องการในการพัฒนาของเกษตรกร แต่ยังขาดการพัฒนาให้สามารถนำทุนในชุมชนนั้นมาออกแบบและสร้างประสบการณ์ที่มีความหมายกับนักท่องเที่ยว และสร้างมูลค่าเพิ่มได้อย่างแท้จริง ซึ่งสอดคล้องกับแผนพัฒนาจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (จังหวัดพระนครศรีอยุธยา, 2566) ที่มุ่งเน้นการกระจายรายได้สู่ชุมชน ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และพัฒนาเกษตรกรรมแบบยั่งยืน

ดังนั้น การออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในแหล่งเกษตรปลอดภัย จึงไม่เพียงเป็นแนวทางในการสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจ หากยังเป็นเครื่องมือสำคัญในการส่งเสริมอัตลักษณ์ของพื้นที่ และเพิ่มพูนคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน (รัชนีชีวาต์ ต้นตึกุลวรา และ สุทธินันท์ โสทวีธิ, 2562) อย่างไรก็ตาม ความสำเร็จในการออกแบบประสบการณ์ดังกล่าวจำเป็นต้องตั้งอยู่บนฐานข้อมูลด้านศักยภาพทุนชุมชน ความต้องการของนักท่องเที่ยว และการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอย่างเป็นระบบ

จากเหตุผลดังกล่าว จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งในการศึกษากระบวนการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยโดยชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งบทความวิจัยนี้ นำเสนอผลการศึกษาเพื่อวางแนวทางการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในระดับชุมชนให้สามารถสร้างความแตกต่างทางการตลาดบนฐานทุนท้องถิ่น เสริมสร้างการมีส่วนร่วมของคนในพื้นที่ และตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวในยุคใหม่ที่มีความสำคัญกับประสบการณ์ที่มีความหมาย สุขภาพ และความยั่งยืน

### วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาศักยภาพทุนทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยในการสร้างประสบการณ์ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน
2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความต้องการประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยของนักท่องเที่ยวชาวไทย
3. เพื่อศึกษากระบวนการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยโดยชุมชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

### การทบทวนวรรณกรรม

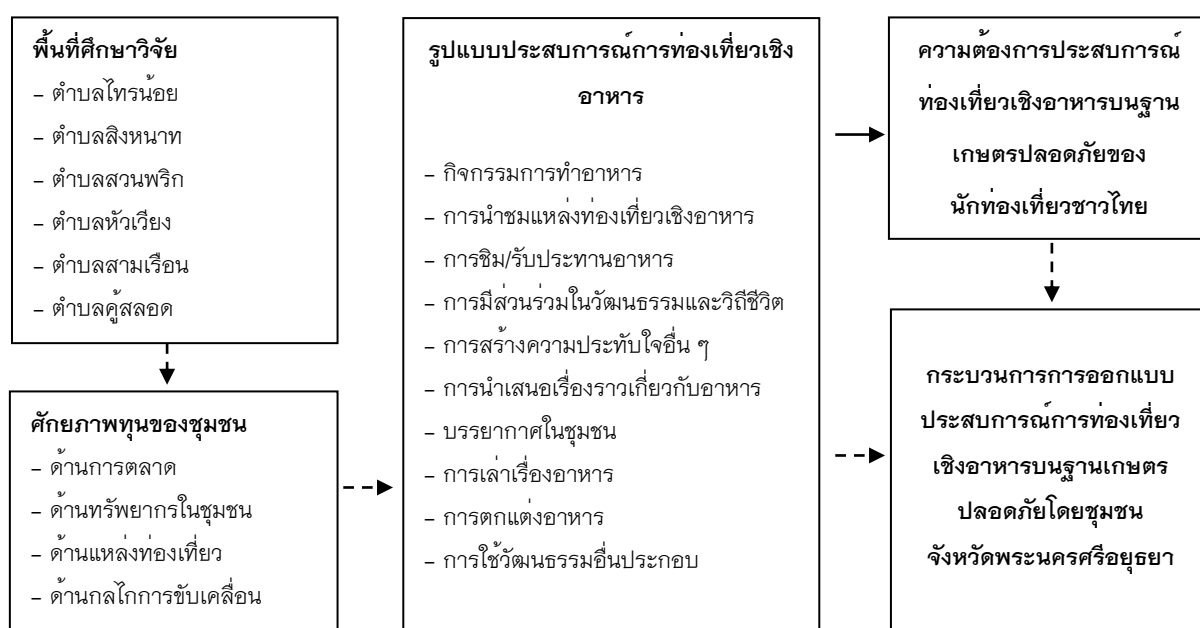
1. แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้รับการกล่าวถึงอย่างกว้างขวางว่าเป็นแนวโน้มใหม่ที่ผสานอาหาร วัฒนธรรม และประสบการณ์เข้าด้วยกัน (Novio et al., 2023) โดยเน้นให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และสัมผัสวัฒนธรรมผ่านอาหารและเรื่องราวเบื้องหลังในบริบทของประเทศไทย (กานดา เตชะชนหมาก, 2564) พบว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถสร้างอัตลักษณ์และคุณค่าเพิ่มให้กับแหล่งท่องเที่ยวท้องถิ่นได้อย่างชัดเจน โดยเฉพาะเมื่อเชื่อมโยงกับเกษตรกรรมปลอดภัย อย่างไรก็ตาม ยังขาดการศึกษาเชิงลึกที่วิเคราะห์ประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบ

2. แนวคิดการออกแบบประสบการณ์ (Pine & Gilmore, 1999) เสนอว่าการออกแบบประสบการณ์ควรครอบคลุมมิติของความรู้สึก การมีส่วนร่วม และความทรงจำ ได้นำแนวคิดดังกล่าวไปประยุกต์ใช้ในการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชน โดยเฉพาะในรูปแบบที่ใช้ข้อมูลทั้งจากฝั่งนักท่องเที่ยวและผู้ผลิตประสบการณ์ในชุมชนร่วมกัน

3. แนวคิดการท่องเที่ยวโดยชุมชน เน้นการมีส่วนร่วมของคนในพื้นที่และการใช้ทุนทางวัฒนธรรมเป็นฐานพัฒนา (ตรงกมล สนามเขต และ นิตยา กาบจันทร์, 2564; สุวิญชา รักหาญ, กนกกานต์ แก้วนุช, และเทิดชาย ช่วยบำรุง, 2566) ซึ่งว่า “ทุนชุมชน” คือหัวใจของการสร้างความยั่งยืน แต่ในเชิงปฏิบัติยังพบว่าชุมชนจำนวนมากยังขาดแนวทางที่ชัดเจนในการออกแบบกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เชื่อมโยงกับทุนวัฒนธรรมที่ตนมี

จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่า แม้จะมีงานศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารและการออกแบบประสบการณ์ในหลายบริบทแต่ยังขาด การบูรณาการอย่างเป็นระบบ ระหว่างข้อมูลฝั่งนักท่องเที่ยวกับข้อมูลชุมชน ที่สามารถเชื่อมโยงไปสู่กระบวนการออกแบบประสบการณ์อย่างมีโครงสร้างในระดับชุมชน การศึกษาครั้งนี้จึงใช้แนวคิดการออกแบบประสบการณ์เป็นกรอบวิเคราะห์พฤติกรรมนักท่องเที่ยว และใช้แนวคิดการท่องเที่ยวโดยชุมชนและแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อออกแบบกระบวนการที่ตั้งอยู่บนฐานทุนทางวัฒนธรรมของชุมชน และความต้องการของนักท่องเที่ยว ซึ่งถือเป็นการเติมเต็มช่องว่างของความรู้ ในมิติของการสร้างนวัตกรรมกระบวนการในระดับพื้นที่

### กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

### ระเบียบวิธีวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยแบบผสมวิธี พื้นที่วิจัย คือ ได้แก่ ตำบลสามเรือน ตำบลคูสลอด ตำบลไทรน้อย ตำบลสิงหนาท ตำบลสวนพริก และตำบลหัวเวียง โดยมีการแบ่งขั้นตอนการวิจัยออกเป็น 3 ขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาศักยภาพของทุนทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยในการสร้างประสบการณ์ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ในพื้นที่ ได้แก่ นักวิชาการ ผู้นำชุมชน วิทยากรชุมชน กลุ่มเกษตรกร และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในแต่ละพื้นที่ จำนวน 15 คน ใช้แบบประเมินศักยภาพชุมชน Likert Scale 5 ระดับ 4 ด้าน ได้แก่ 1) ทุนทรัพยากร 2) แหล่ง

ท่องเที่ยว 3) กลไกการขับเคลื่อน และ 4) การตลาด ร่วมกันประเมิน 6 พื้นที่ วิเคราะห์ด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าเฉลี่ย โดยพิจารณาระดับศักยภาพของแต่ละด้าน

ขั้นตอนที่ 2 การศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความต้องการประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ผู้วิจัยกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สูตรของ (Cochran, 1953 อ้างถึงใน ธานินทร์ ศิลป์จารุ, 2552) สำหรับกรณีที่ไม่ทราบจำนวนประชากร ด้วยระดับความเชื่อมั่น 95% ได้จำนวน 384 คน และเพื่อความสะดวกในการเก็บข้อมูลและวิเคราะห์ผล จึงเพิ่มกลุ่มตัวอย่าง เป็น 400 คน โดยใช้การสุ่มตัวอย่างแบบง่าย (Simple Random Sampling) จากนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาใน 6 ตำบลเป้าหมาย เครื่องมือใช้แบบสอบถามวัดปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความต้องการประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัย ประกอบด้วย 3 ส่วน ได้แก่ 1) ข้อมูลส่วนบุคคล 2) แบบสอบถามวัดความต้องการประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารใช้สเกล 5 ระดับ (Likert Scale) และ 3) ข้อเสนอแนะอื่นๆ ความเชื่อมั่นของแบบสอบถามวัดด้วย Cronbach's Alpha ได้ค่ามากกว่า 0.80 ความตรงเชิงเนื้อหาตรวจสอบโดยผู้ทรงคุณวุฒิ 3 ท่าน เก็บข้อมูลโดยใช้การแจกแบบสอบถามแบบพบตัวในพื้นที่ วิเคราะห์ด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ความถี่ และใช้สถิติเชิงอนุมาน ได้แก่ การวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความต้องการประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ขั้นตอนที่ 3 การศึกษากระบวนการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยโดยชุมชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ในพื้นที่ ได้แก่ กลุ่มตัวแทนชุมชน เกษตรกร วิชากิจชุมชน นักเล่าเรื่อง ผู้ประกอบการอาหาร ตัวแทนภาคีเครือข่ายหน่วยงานส่งเสริมการท่องเที่ยว นักวิชาการ จำนวน 50 คน ใช้การคัดเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือใช้การประชุมกลุ่มใหญ่ ใหญ่ เน้นการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน โดยใช้เทคนิคการอภิปรายแบบเปิด เพื่อให้เกิดการสังเคราะห์ความคิดเห็นอย่างเป็นระบบ และนำไปสู่การกำหนดกระบวนการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยโดยชุมชน เก็บข้อมูลจากบันทึกการประชุม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหาเชิงอุปนัย (Inductive Content Analysis)

## ผลการวิจัย

ศักยภาพทุนทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยในการสร้างประสบการณ์ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนผลการวิจัย พบว่า ศักยภาพทุนทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยต่อการสร้างประสบการณ์ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมในพื้นที่ชุมชนทั้ง 6 แห่ง ของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผู้วิจัยได้ใช้แบบประเมินศักยภาพซึ่งแบ่งออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ 1. ด้านทุน

ทรัพยากร 2. ด้านแหล่งท่องเที่ยว 3. ด้านกลไกการขับเคลื่อน และ 4. ด้านการตลาด โดยให้กลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในแต่ละพื้นที่เป็นผู้ประเมิน ดังแสดงในตารางต่อไปนี้

**ตารางที่ 1** แสดงศักยภาพทุนทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยต่อการสร้างประสบการณ์ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วม

| ศักยภาพ                                           | พื้นที่ |          |        |         |          |         | ค่าเฉลี่ยรวม | ระดับศักยภาพ |
|---------------------------------------------------|---------|----------|--------|---------|----------|---------|--------------|--------------|
|                                                   | ไทรน้อย | สามเรือน | คูสลอด | สวนพริก | หัวเวียง | สิงหนาท |              |              |
| ศักยภาพการตลาด                                    |         |          |        |         |          |         |              |              |
| 1. ป้ายแนะนำทางและสถานที่ท่องเที่ยว               | 3.45    | 3.40     | 3.25   | 2.80    | 3.00     | 2.85    | 3.13         | ปานกลาง      |
| 2. ความพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวก                    | 3.60    | 3.60     | 3.00   | 3.30    | 2.91     | 2.83    | 3.21         | ปานกลาง      |
| 3. มีการส่งเสริมการตลาด (ลด แลก แจก แถม)          | 4.13    | 4.00     | 3.28   | 3.20    | 3.00     | 2.80    | 3.40         | ปานกลาง      |
| 4. ความเหมาะสมและความคุ้มค่าที่จะซื้อ             | 4.60    | 4.00     | 3.60   | 4.45    | 3.57     | 3.50    | 3.95         | มาก          |
| 5. การสัมผัสจิตวิญญาณของแหล่งท่องเที่ยว           | 4.29    | 4.36     | 4.28   | 4.28    | 4.25     | 4.21    | 4.28         | มากที่สุด    |
| ค่าเฉลี่ยรวม                                      | 4.01    | 3.87     | 3.48   | 3.61    | 3.35     | 3.24    | 3.59         | มาก          |
| ศักยภาพทรัพยากรในชุมชน                            |         |          |        |         |          |         |              |              |
| 1. ความหลากหลายของกิจกรรมการท่องเที่ยว            | 4.40    | 4.50     | 3.60   | 3.20    | 3.50     | 3.40    | 3.77         | มาก          |
| 2. ความเป็นมาประวัติศาสตร์วัฒนธรรมประเพณี         | 4.40    | 4.40     | 3.60   | 3.20    | 3.65     | 3.50    | 3.79         | มาก          |
| 3. ความหลากหลายของรายการอาหารพื้นถิ่น             | 4.20    | 4.45     | 3.60   | 4.00    | 4.00     | 4.10    | 4.06         | มาก          |
| 4. ความแปลกใหม่ และความน่าสนใจของอาหาร            | 4.20    | 4.40     | 4.22   | 4.36    | 3.80     | 3.90    | 4.15         | มาก          |
| 5. ใช้วัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นประกอบอาหาร | 4.40    | 4.70     | 4.00   | 4.40    | 4.00     | 3.96    | 4.24         | มากที่สุด    |
| 6. ความสด สะอาด ปลอดภัยของวัตถุดิบที่ใช้ปรุง      | 4.60    | 4.40     | 4.29   | 4.35    | 4.30     | 4.27    | 4.37         | มากที่สุด    |
| ค่าเฉลี่ยรวม                                      | 4.37    | 4.48     | 3.89   | 3.92    | 3.88     | 3.77    | 4.05         | มาก          |
| ศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว                            |         |          |        |         |          |         |              |              |
| 1. ความสะดวกในการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว           | 4.60    | 4.40     | 4.70   | 3.00    | 2.63     | 2.61    | 3.66         | มาก          |
| 2. มีอัตลักษณ์เฉพาะพื้นที่                        | 4.71    | 4.62     | 4.35   | 4.36    | 3.90     | 4.09    | 4.34         | มากที่สุด    |
| 3. สัมผัสกลิ่นไอท้องถิ่น                          | 4.64    | 4.43     | 4.36   | 4.38    | 4.24     | 4.24    | 4.38         | มากที่สุด    |
| 4. ความสนุกสนาน และบรรยากาศที่รื่นรมย์            | 4.57    | 4.64     | 4.60   | 4.29    | 3.90     | 4.37    | 4.40         | มากที่สุด    |
| ค่าเฉลี่ยรวม                                      | 4.63    | 4.52     | 4.50   | 4.01    | 3.67     | 3.83    | 4.19         | มาก          |
| ศักยภาพกลไกการขับเคลื่อน                          |         |          |        |         |          |         |              |              |
| 1. การเรียนรู้เพื่อผสมผสานองค์ความรู้ระหว่างกัน   | 4.14    | 4.34     | 4.29   | 4.07    | 4.10     | 4.00    | 4.16         | มาก          |
| 2. ปรุงโดยเจ้าของภูมิปัญญาอาหารในท้องถิ่น         | 4.60    | 4.42     | 3.60   | 4.30    | 4.26     | 4.25    | 4.24         | มากที่สุด    |
| 3. สร้างอารมณ์ร่วมให้เกิดความต้องการลิ้มรสอาหาร   | 4.86    | 4.71     | 4.62   | 4.43    | 4.08     | 4.00    | 4.45         | มากที่สุด    |
| 4. ความเคารพระหว่างกัน                            | 4.43    | 4.63     | 4.59   | 4.29    | 4.32     | 4.41    | 4.45         | มากที่สุด    |
| ค่าเฉลี่ยรวม                                      | 4.51    | 4.53     | 4.28   | 4.27    | 4.19     | 4.17    | 4.33         | มากที่สุด    |
| ค่าเฉลี่ยในภาพรวม                                 | 4.36    | 4.34     | 3.99   | 3.93    | 3.76     | 3.72    | 4.02         | มาก          |

จากตารางที่ 1 คักยภาพทุนทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยต่อการสร้างประสบการณ์ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วม พบว่า ทั้ง 6 ชุมชนมีคักยภาพทุนทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยภาพรวมอยู่ที่ 4.02 อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า คักยภาพกลไกการขับเคลื่อนอยู่ในระดับสูงสุด โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.33 อยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือ คักยภาพแหล่งท่องเที่ยวโดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.19 อยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ คักยภาพทรัพยากรในชุมชนมีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 4.05 อยู่ในระดับมาก และน้อยที่สุดคือ คักยภาพการตลาด มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 3.59 อยู่ในระดับมาก ตามลำดับ

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความต้องการประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ผลการวิจัย พบว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความต้องการประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยของนักท่องเที่ยวชาวไทย นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 59.5 ขณะที่เพศชายคิดเป็นร้อยละ 40.5 มีช่วงอายุมากที่สุดคือ กลุ่มอายุต่ำกว่า 30 ปี รองลงมาคือกลุ่มอายุ 31–40 ปี การศึกษาส่วนใหญ่จบระดับปริญญาตรี รองลงมาคือกลุ่มต่ำกว่าปริญญาตรี ส่วนใหญ่มีรายได้ต่อเดือน ระหว่าง 15,001–30,000 บาท ขณะที่ด้านอาชีพ พบมากที่สุดคือพนักงานบริษัทเอกชน รองลงมาคือกลุ่มนักเรียน/นักศึกษา และข้าราชการ/พนักงานรัฐ

ข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสอบถามถูกนำมาวิเคราะห์ด้วยสถิติถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) เพื่อตรวจสอบว่า รูปแบบประสบการณ์ท่องเที่ยวเชิงอาหารใดมีอิทธิพลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติต่อความต้องการประสบการณ์ท่องเที่ยวเชิงอาหารในภาพรวม ดังแสดงในตารางต่อไป

ตารางที่ 2 ผลการวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณเพื่อทำนายความต้องการประสบการณ์ท่องเที่ยวเชิงอาหาร

| Predictor                           | Estimate | SE    | t      | Sig.    |
|-------------------------------------|----------|-------|--------|---------|
| ค่าคงที่                            | -0.399   | 0.851 | -0.468 | 0.640   |
| กิจกรรมการทำอาหาร                   | 0.050    | 0.055 | 0.913  | 0.362   |
| การนำชมแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร     | 0.045    | 0.054 | 0.824  | 0.410   |
| การชิม/รับประทานอาหาร               | 0.154    | 0.074 | 2.070  | 0.039*  |
| การมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมและวิถีชีวิต | 0.076    | 0.059 | 1.292  | 0.197   |
| การสร้างความประทับใจอื่น ๆ          | 0.057    | 0.057 | 0.995  | 0.320   |
| การนำเสนอเกี่ยวกับอาหาร             | -0.010   | 0.054 | -0.183 | 0.855   |
| บรรยากาศในชุมชน                     | 0.123    | 0.064 | 1.926  | 0.055   |
| การเล่าเรื่องอาหาร                  | 0.166    | 0.064 | 2.585  | 0.010** |
| การตกแต่งอาหาร                      | 0.037    | 0.053 | 0.685  | 0.494   |
| การใช้วัฒนธรรมอื่นประกอบ            | 0.097    | 0.061 | 1.586  | 0.114   |

หมายเหตุ: \*p < .05, \*\*p < .01

จากตารางที่ 2 ผลการวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณพบว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความต้องการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวไทยอย่างมีนัยสำคัญ ได้แก่ 1) การชิม/รับประทานอาหาร (Estimate = 0.154,  $p = 0.039$ ) 2) การเล่าเรื่องอาหาร (Estimate = 0.166,  $p = 0.010$ ) ซึ่งชี้ให้เห็นว่านักท่องเที่ยวให้ความสำคัญอย่างยิ่งต่อประสบการณ์การลิ้มรสอาหาร และการได้รับรู้เรื่องราวเบื้องหลังอาหารที่มีความเชื่อมโยงกับวัฒนธรรม วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่น ในขณะที่ตัวแปรอื่น ๆ เช่น บรรยากาศในชุมชน การตกแต่งอาหาร การใช้วัฒนธรรมอื่น ๆ ฯลฯ ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติในโมเดลนี้ ( $p > 0.05$ ) แม้ว่าจะมีทิศทางเชิงบวก

กระบวนการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยโดยชุมชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ผลการวิจัย พบว่า กระบวนการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยโดยชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งได้มาจากการสังเคราะห์ข้อมูลผลการประเมินศักยภาพของชุมชนในวัตถุประสงค์ที่ 1 และผลการศึกษาความต้องการของนักท่องเที่ยวจากวัตถุประสงค์ที่ 2 รวมถึงการจัดเวทีประชุมกลุ่มใหญ่แบบมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่ายในพื้นที่ทั้ง 6 ตำบล ของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งได้แสดงให้เห็นถึงกระบวนการ ดังนี้

กระบวนการที่ 1 การพัฒนาศักยภาพของเกษตรกร ให้มีศักยภาพภาพในการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัย ต่อไปนี้ 1) Cultural performance การใช้วัฒนธรรมด้านอื่นๆ การสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วยการผสมผสานวัฒนธรรมด้านอื่นๆ ให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสและเรียนรู้ด้วย 2) Learning Local Life นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น การให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้วัฒนธรรมและวิถีชีวิตด้านอื่นๆ ของคนในชุมชน 3) Story การสร้างเรื่องราว หรือเรื่องเล่าที่สร้างความประทับใจ โดยเรื่องราวที่จะเล่าให้กับนักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์นั้นจะต้องผ่านการเล่าเรื่องโดย “นักเล่าเรื่อง” ซึ่งจะต้องมีการฝึกฝน มีประสบการณ์ หรือมีพรสวรรค์ในการเล่า 4) Other activities การสร้างความประทับใจอื่น ๆ การนำนักท่องเที่ยวชมศูนย์หัตถกรรม ศูนย์ OTOP ชื้อของฝาก ของที่ระลึก หรือแหล่งท่องเที่ยวเชื่อมโยงอื่นๆ ที่ใกล้เคียง 5) Cooking การทำอาหาร การให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในการเรียนรู้การทำอาหาร ร่วมทำอาหาร จัดจานตกแต่งสำหรับด้วยตัวเอง 6) Sightseeing การนำชม การนำชมแหล่งผลิตวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยที่ใช้ในการทำอาหาร สร้างประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยวได้รู้วิธีการปลูก การเก็บ การการนำมาใช้ทำอาหารได้อย่างไร เป็นต้น 7) Presentation การนำเสนออาหารให้มีความน่าสนใจ เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดประสบการณ์ที่ดี และความประทับใจ ทำให้รู้สึกถึงคุณค่าและประโยชน์สร้างความประทับใจต้อนรับอาหารนั้นๆ มากยิ่งขึ้น 8) Ambiance บรรยากาศในการสัมผัสการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชน การสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จัดให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสบรรยากาศความเป็นวิถีชุมชนที่มีความสวยงาม ร่มรื่น ได้บรรยากาศในการเรียนรู้การท่องเที่ยวเชิงอาหาร 9) Decoration การตกแต่งอาหาร การตกแต่ง จัดสำหรับอาหารให้มีความสวยงาม

นารับประทาน เป็นทั้งอาหารตา อาหารใจ สามารถถ่ายภาพและนำเสนอลงในโซเชียลมีเดียได้ และ 10) Testing การชิมอาหาร มีการให้นักท่องเที่ยวได้ชิม ลิ้มรสอาหารขึ้นชื่อ ที่ใช้วัตถุดิบสะอาดปลอดภัยในชุมชน

กระบวนการที่ 2 การพัฒนาทุนในชุมชน เพื่อให้เกิดสินค้าการบริการหรือกิจกรรมท่องเที่ยวใหม่ ๆ ที่ตอบสนองพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว เน้นการใช้ศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวและทรัพยากรในชุมชนมาตอบโจทย์พฤติกรรมและความต้องการของนักท่องเที่ยว โดยประกอบด้วย 6 แนวทางสำคัญ ได้แก่ 1) การพัฒนาเส้นทางคมนาคม ให้เข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวได้สะดวกและปลอดภัย 2) การสร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่น จากทรัพยากรเด่นที่ไม่ซ้ำใคร 3) การออกแบบกิจกรรม ที่สะท้อนวิถีเกษตร ความสนุกสนาน และกลิ่นไอชุมชน 4) การเชื่อมโยงวัฒนธรรม ประเพณี และประวัติศาสตร์ เพื่อเพิ่มคุณค่าทางจิตใจ 5) การนำเสนออาหารพื้นถิ่น ทั้งในแง่ของความหลากหลาย ความแปลกใหม่ และการใช้วัตถุดิบเฉพาะถิ่น 6) การคงมาตรฐานความสะอาด ปลอดภัย ของวัตถุดิบและกระบวนการปรุงอาหาร โดยรวมแล้ว การพัฒนาทุนในชุมชนเป็นการวางรากฐานเพื่อสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ทั้งมีความหมาย มีอัตลักษณ์และยั่งยืนในระยะยาว

กระบวนการที่ 3 การพัฒนาศักยภาพการตลาดการท่องเที่ยวของชุมชน ให้มีความสอดคล้องกับพฤติกรรมนักท่องเที่ยวกลุ่มเป้าหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด โดยมี 5 องค์ประกอบดังนี้ 1) ป้ายแนะนำทางและสถานที่ท่องเที่ยว ประสานความร่วมมือกับหน่วยงานในการพัฒนาป้ายแนะนำทางและป้ายแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้รับรู้ถึงแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจ และสามารถเดินทางมาได้อย่างถูกต้องอีกด้วย 2) ความพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวก มีการจัดเตรียมสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆไว้รองรับนักท่องเที่ยว 3) มีการส่งเสริมการตลาดผ่านช่องทางต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง เพื่อประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวของชุมชน โดยเฉพาะการใช้ สื่อสังคมออนไลน์ เช่น Facebook, TikTok Instagram และ YouTube เพื่อเข้าถึงกลุ่มนักท่องเที่ยวรุ่นใหม่ รวมถึงการสร้างเนื้อหาเชิงเรื่องเล่า (Storytelling Content) ที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน พร้อมทั้งจัดกิจกรรม ลด แลก แจก แถม ในช่วงเวลาที่เหมาะสม และสร้างความต่อเนื่องในการรับรู้แบรนด์ของชุมชนผ่านช่องทางออนไลน์ควบคู่กับออฟไลน์ 4) ความเหมาะสมและความคุ้มค่าที่จะซื้อ มีการจัดการด้านราคา ให้มีความเหมาะสมกับกิจกรรมไม่ถูกและไม่แพงเกินไป ชุมชนอยู่ได้ นักท่องเที่ยวรู้สึกคุ้มค่าทั้งนี้ ก็เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจ และนำไปบอกต่อกับนักท่องเที่ยวกลุ่มอื่นๆเดินทางมาอย่างต่อเนื่อง และ 5) การสัมผัสจิตวิญญาณของแหล่งท่องเที่ยว มีการออกแบบประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสชุมชนอย่างลึกซึ้งจนถึงขั้นเข้าถึงจิตวิญญาณของแหล่งท่องเที่ยว เช่น การชูประเพณีวิถีเกษตรกันอย่างเกษตรกร อยู่อย่างเกษตรกร ก็สามารถออกแบบกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสและเข้าถึงวิถีเกษตรกรอย่างแท้จริง

#### กระบวนการที่ 4 การประเมินผลประสบการณ์

การประเมินผลหลังจากการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อดูความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในด้านต่างๆ ซึ่งทำได้หลากหลายวิธี ได้แก่ 1) การสังเกตพฤติกรรมนักท่องเที่ยว เช่น ทานอาหารหมดมัย ชอบในกิจกรรมหรือป่าว หยิบโทรศัพท์มาถ่ายรูปมัย นักท่องเที่ยวบ่นหรือชมชุมชนหรือไม่ เป็นต้น 2) การสอบถามนักท่องเที่ยว การพูดคุยแบบไม่เป็นทางการ การใช้แบบสัมภาษณ์ หรือการใช้แบบประเมิน เป็นต้น แล้วนำผลที่ได้มาปรับปรุงการจัดกิจกรรมในครั้งต่อไป

#### อภิปรายผลการวิจัย

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 พบว่า ศักยภาพทุนทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัย ของชุมชนทั้ง 6 แห่งในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีศักยภาพในระดับสูง โดยเฉพาะด้านกลไกการขับเคลื่อนและแหล่งท่องเที่ยว ซึ่งสะท้อนถึงความเข้มแข็งของชุมชนในด้านผู้นำ ภูมิปัญญา และความหลากหลายของทรัพยากร วัตถุดิบ และเมนูอาหารพื้นถิ่น ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ (จุฬารัตน์ คำภาเครือ และ คณะ, 2568) ที่กล่าวถึงความสำคัญของ “ทุนชุมชน” ในการออกแบบกิจกรรมท่องเที่ยวโดยเฉพาะเมื่อใช้ทุนทางอาหารเป็นจุดเชื่อมโยงกับประสบการณ์นักท่องเที่ยว ที่เน้นบทบาทของกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตอาหารปลอดภัยในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวร่วมกับชุมชน การที่ชุมชนมีความสามารถในการสร้างเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร ทักษะด้านการบริการและวัตถุดิบเฉพาะถิ่นยังสะท้อนถึงหลักการของ (Pine & Gilmore, 1999) ซึ่งชี้ว่า ประสบการณ์เป็นตัวสร้างมูลค่าใหม่ในการท่องเที่ยว โดยเฉพาะหากประสบการณ์นั้นสามารถสร้างความหมายได้จากเรื่องราวและการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยว

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 2 พบว่า ผลการวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณชี้ให้เห็นว่า การเล่าเรื่องอาหาร และการชิมและการรับประทานอาหาร เป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลสูงสุดต่อความต้องการท่องเที่ยวเชิงอาหาร สอดคล้องกับแนวคิดของ (พิชญ์สินี บุญญานุพงศ์ และ ปิยะลักษณ์ พุทธวงศ์, 2564; อัมพิกา อ่ำลอย, 2568) ที่ระบุว่า ประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นมีความเชื่อมโยงกับพื้นที่ใช้สอยในชีวิตประจำวันของชุมชนอย่างลึกซึ้ง ทั้งในกระบวนการผลิต การปรุง และการบริโภค และสอดคล้องกับ (ภณพวรรณ ธนภูวนัตถ์ภาดิน และ คณะ, 2567) ต่างชี้ให้เห็นว่า เรื่องเล่า ในการนำเสนออาหารมีบทบาทสำคัญต่อการจดจำ และสร้างความรู้สึกรักเชิงอารมณ์ให้กับนักท่องเที่ยว ก่อให้เกิดความประทับใจจากการรับประทานอาหารที่ผูกโยงกับภูมิปัญญาชาวบ้านสามารถกระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยวซ้ำ และส่งเสริมการเรียนรู้ของนักท่องเที่ยว และความสัมพันธ์ทางสังคมองค์ประกอบที่ไม่พบว่ามีอิทธิพลต่อความต้องการ เช่น การตกแต่งอาหาร หรือการใช้วัฒนธรรมอื่นมาประกอบอาจอธิบายได้ผ่านแนวคิดของ (Bessière, 1998) ที่กล่าวว่า ความแท้จริงของประสบการณ์มีอิทธิพลต่อแรงจูงใจของนักท่องเที่ยวมากกว่าการประดิษฐ์สิ่งใหม่ที่ไม่เชื่อมโยงกับอัตลักษณ์ดั้งเดิมของพื้นที่

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 3 พบว่า กระบวนการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยโดยชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งประกอบด้วย 4 กระบวนการ ได้แก่ 1) การพัฒนาศักยภาพของเกษตรกร ผลการสังเคราะห์ยืนยันว่า การยกระดับเกษตรกรให้เป็นผู้ออกแบบกิจกรรมท่องเที่ยวได้เอง ต้องประกอบด้วยการส่งเสริมความรู้ ทักษะ และความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ (ภัทราพร ทิพย์มงคล และสันติธร ภูริภักดี, 2565) ที่เสนอว่าเกษตรกรยุคใหม่ควรมีความรู้และสามารถแปลงความรู้เป็นประสบการณ์ท่องเที่ยวได้ 2) การพัฒนาทุนในชุมชน ในชุมชนไม่เพียงเน้นที่ทรัพยากรธรรมชาติเท่านั้น แต่รวมถึงทุนทางวัฒนธรรม วิถีชีวิต และความหลากหลายของกิจกรรมการท่องเที่ยว สอดคล้องกับ (นวลพรรณ วงษ์สะอาด และ นพพร จันทรนาชู, 2567) ที่เสนอว่าการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานทุนทางวัฒนธรรม ต้องได้รับการพัฒนาทั้งมิติด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม และยังสอดคล้องกับ (พฤติยาพร มณีรัตน์ และประสพชัย พสุนนท์, 2565) ระบุว่ามรดกทางวัฒนธรรมและประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารมีความสัมพันธ์กัน โดยแหล่งท่องเที่ยวที่สะท้อนเอกลักษณ์ วิถีชีวิต และประวัติศาสตร์ท้องถิ่น ช่วยสร้างคุณค่าเชิงเศรษฐกิจ สังคม และการเรียนรู้ ผ่านกิจกรรมที่ให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับชุมชนและเกิดความเพลิดเพลินในการท่องเที่ยว 3) การพัฒนาศักยภาพการตลาด การใช้สื่อออนไลน์ เช่น TikTok และ Facebook ได้กลายเป็นช่องทางหลักในการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวของชุมชน สอดคล้องกับแนวคิดของ (กชมล พงษ์วัชรนนท์ และ สุภาภรณ์ ศรีดี, 2568) ที่กล่าวว่าการใช้สื่อสังคมออนไลน์ต่างๆ เช่น Facebook, YouTube, Twitter, Instagram และ TikTok มีส่วนช่วยในการเพิ่มการเข้าถึงข้อมูลข่าวสาร และการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชนไปยังกลุ่มเป้าหมายและนักท่องเที่ยว การแชร์ประสบการณ์ผ่านโซเชียลมีเดีย เช่น รูปภาพ วิดีโอและการรีวิว มีผลทำให้นักท่องเที่ยวสามารถเข้าใจถึงความสำคัญ และคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมของชุมชนได้ดียิ่งขึ้น และ 4) การประเมินผลประสบการณ์ การประเมินผลกิจกรรมผ่านการสังเกต การสัมภาษณ์ และแบบประเมินความพึงพอใจ ถือเป็นขั้นตอนสำคัญในการปรับปรุงประสบการณ์ให้สอดคล้องกับความคาดหวังของนักท่องเที่ยว แนวคิดนี้สอดคล้องกับ (ธนิดา จอมยิ้ม, ปรัดนิย์ นัยนานนท์ และ ดิยะภรณ์ เหลืองพิพัฒน์, 2567) ที่เสนอว่าการประเมินผลไม่เพียงแต่เพื่อการปรับปรุงกิจกรรมเท่านั้น แต่ยังช่วยพัฒนาให้ชุมชนสามารถตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวและส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป

### องค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ได้องค์ความรู้ใหม่ที่สำคัญ ซึ่งสะท้อนถึงความเข้าใจเชิงลึกในการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยโดยชุมชนในบริบทของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยเฉพาะการบูรณาการทุนชุมชนกับความต้องการของนักท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบ ผ่านการมีส่วนร่วมของคนในพื้นที่ งานวิจัยชิ้นนี้เสนอกระบวนการออกแบบประสบการณ์

4 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การพัฒนาศักยภาพของเกษตรกร 2) การพัฒนาทุนในชุมชน 3) การพัฒนาศักยภาพการตลาดการท่องเที่ยว และ 4) การประเมินผลประสบการณ์ ซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยที่สามารถนำไปปรับใช้จริงในพื้นที่ได้ ทั้งในด้านการสร้างกิจกรรมเชิงประสบการณ์ที่มีความหมาย การเล่าเรื่องอาหาร การใช้วัตถุดิบท้องถิ่น และการเสริมพลังให้กับคนในชุมชน

นอกจากนี้ งานวิจัยยังยืนยันด้วยข้อมูลเชิงปริมาณว่าปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความต้องการประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวคือ การเล่าเรื่องอาหาร การชิมอาหาร ซึ่งเน้นย้ำถึงความสำคัญของประสบการณ์ทางวัฒนธรรมและอารมณ์ มากกว่าปัจจัยพื้นฐานทั่วไป

องค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากงานวิจัยนี้ คือ กระบวนการที่มีรากฐานจากทุนชุมชน การมีส่วนร่วม และความเข้าใจนักท่องเที่ยวในการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งสามารถใช้เป็นต้นแบบการพัฒนาการท่องเที่ยวในระดับชุมชนอื่น ๆ ที่มีบริบทใกล้เคียงกันได้อย่างยั่งยืน ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 แสดงกระบวนการการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยโดยชุมชน

## สรุป

ผลการวิจัยครั้งนี้พบว่า ชุมชนทั้ง 6 พื้นที่ที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเฉพาะในด้านกลไกการขับเคลื่อน แหล่งท่องเที่ยว และทรัพยากรท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งสามารถนำมาสร้างเป็นจุดขายและประสบการณ์ที่มีความหมายแก่นักท่องเที่ยวได้ นักท่องเที่ยว

ให้ความสำคัญสูงกับประสบการณ์การชิมอาหาร การเล่าเรื่องอาหารและบรรยากาศในชุมชน โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความต้องการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างมีนัยสำคัญ ได้แก่ การเล่าเรื่องอาหาร การชิมอาหาร ซึ่งชี้ให้เห็นว่านักท่องเที่ยวในยุคปัจจุบันให้ความสำคัญกับประสบการณ์เชิงอารมณ์และวัฒนธรรมมากกว่าการบริโภคเชิงวัตถุ ผลการสังเคราะห์ได้นำไปสู่การจัดทำกระบวนการออกแบบประสบการณ์ 4 ขั้นตอน ซึ่งเป็นแนวทางที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวอื่นที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน เพื่อยกระดับคุณภาพการท่องเที่ยวและสร้างรายได้ที่ยั่งยืนบนฐานทุนชุมชน

## ข้อเสนอแนะ

### 1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 1 พบว่า ชุมชนในพื้นที่ศึกษาทั้ง 6 แห่งมีศักยภาพสูงในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัย โดยเฉพาะในด้านกลไกการขับเคลื่อน แหล่งท่องเที่ยว และทรัพยากรที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งสามารถสร้างเป็นจุดขายที่แตกต่างได้ ดังนั้นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ศูนย์ส่งเสริมการเกษตร และสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัด ควรร่วมมือกันส่งเสริมการใช้ทุนชุมชนดังกล่าวในการออกแบบเส้นทางท่องเที่ยว พัฒนาแหล่งเรียนรู้ และจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงกับเกษตรปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 2 พบว่า ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความต้องการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวไทย ได้แก่ การเล่าเรื่องอาหาร การชิมอาหาร ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรให้ความสำคัญกับการพัฒนา นักเล่าเรื่องอาหารในชุมชน ส่งเสริมการจัดกิจกรรมชิมอาหารแบบมีส่วนร่วม และพัฒนาวิธีนำเสนอเมนูท้องถิ่นในรูปแบบที่สื่อสารเรื่องราววัตถุดิบและภูมิปัญญาชาวบ้าน เพื่อให้เกิดความประทับใจเชิงประสบการณ์

ผลจากการวิจัยวัตถุประสงค์ที่ 3 พบว่า กระบวนการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถสังเคราะห์ได้ 4 กระบวนการหลัก ได้แก่ การพัฒนาศักยภาพเกษตรกร การพัฒนาทุนในชุมชน การตลาด และการประเมินผล ซึ่งตอบโจทย์ทั้งด้านวัฒนธรรม เศรษฐกิจ และการสร้างที่ยั่งยืน ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรดำเนินการ ดังนี้ ควรนำกระบวนการดังกล่าวไปใช้เป็นแนวทางพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวอื่นที่มีบริบทคล้ายคลึงกัน ออกแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีอัตลักษณ์ชัดเจน พัฒนาแหล่งเรียนรู้ และจัดกิจกรรมที่เชื่อมโยงกับเกษตรปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง

### 2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

งานวิจัยนี้ได้ข้อค้นพบที่สำคัญ คือ กระบวนการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานเกษตรปลอดภัยโดยชุมชน ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับพื้นที่ชนบทที่มีทุนเกษตรปลอดภัย และมีความพร้อมด้านวัฒนธรรม โดยควรให้ความสำคัญกับการสร้างศักยภาพบุคคลในชุมชน การบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่น และการมีส่วนร่วมอย่างแท้จริงของทุกภาคส่วน สำหรับประเด็นในการ

วิจัยครั้งต่อไป ควรศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวหลังการเข้าร่วมกิจกรรมที่ออกแบบตามกระบวนการดังกล่าว หรือวิจัยเชิงเปรียบเทียบระหว่างกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างวัยหรือสัญชาติ เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกด้านพฤติกรรมและแนวโน้มการตอบสนองต่อประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในระดับที่แตกต่างกัน

## เอกสารอ้างอิง

- กษมล พงษ์วัชรนนท์ และ สุภาภรณ์ ศรีดี. (2568). การใช้สื่อโซเชียลมีเดียเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน. *วารสารสหวิทยาการศึกษาศาสตร์และพัฒนาสังคม*, 1(3), 55–68. สืบค้นจาก <https://so14.tci-thaijo.org/index.php/Interdisciplinary/article/view/1406/1022>
- กานดา เตชะชนหมาก. (2564). การพัฒนารูปแบบการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมโดยใช้ชุมชนเป็นฐานในการจัดการของชุมชนมอญ ตำบลไทรน้อย อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารรัชต์ภาคย์*, 15(43), 166–182. สืบค้นจาก <https://so05.tci-thaijo.org/index.php/RJPJ/article/view/253699>
- จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. (2566). *แผนพัฒนาจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (พ.ศ. 2566–2570) (ฉบับทบทวนประจำปี 2567)*. สืบค้นจาก <https://strategic.ayutthaya.go.th/335-แผนพัฒนาจังหวัดพระนครศรีอยุธยา-พศ-2566-2570-ฉบับทบทวนประจำปี-2567>
- จุฬารัตน์ คำถาเครือ, นลัท ชินสงคราม, กนกวรรณ อุทองทรัพย์, บุญทวรรณ วิงวอน, เชิงรุ่ย หวง, เสี่ยวเพย จ้าว และ ช่างเหวิน หวาง. (2568). การจัดการทุนทางทรัพยากรธรรมชาติเพื่อหนุนเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในการกระตุ้นเศรษฐกิจฐานรากของบ้านปางมะโอ ตำบลวังเงิน อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง. *วารสารสหวิทยาการเพื่อการพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์*, 15(1), 1–20. สืบค้นจาก <https://so06.tci-thaijo.org/index.php/GRAURU/article/view/280150>
- ฐาปกรณ์ ทองคำนุช, เบญจพร เชื้อผึ้ง, ธาธิกา สกุลรัตน์ และ พิมพ์พร พิมพ์สุวรรณ. (2564). รูปแบบการเชื่อมโยงการจัดการห่วงโซ่อุปทานสินค้าเกษตรสู่ธุรกิจโรงแรมและธุรกิจบริการในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารศิลปศาสตร์ราชชมงคลสุวรรณภูมิ*, 3(2), 118–132. สืบค้นจาก <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/art/article/view/253586>
- ดวงกมล สุขมงคล, จิตศักดิ์ พุ่มจระ และ วงศ์ลัดดา วีระไพบุลย์. (2567). การพัฒนารูปแบบกิจกรรมเพื่อสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวผ่านเรื่องเล่าจากสุรากลั่นชุมชน กรณีศึกษาสุรากลั่นชุมชน ตำบลบ้านกล้วย อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย. *วารสารวิทยาการศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม*, 6(3), 16–28. สืบค้นจาก <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/jmspsru/article/view/274027>

- ตรงกมล สนามเขต และ นิตยา กาบจันทร์. (2564). แนวทางการเสริมสร้างทุนชุมชนให้เข้มแข็งสู่การกำหนดปัจจัยแห่งความสำเร็จ จังหวัดอุดรธานี. *วารสารวิจัยวิชาการ*, 5(1), 129–144. <https://doi.org/10.14456/jra.2022.11>
- ธนกร ปัญญาดี, นงนุช คุณวงศ์, กิตติ ตั้งชวัล, พิมพ์ใจ เปี่ยมน้อย และ ชลิต เปี่ยมสง่า. (2565). การสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในรูปแบบวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวในเขตจังหวัดเพชรบุรี. *วารสารมนุษยสังคมปริทัศน์*, 24(1), 7–24. สืบค้นจาก <https://so05.tci-thaijo.org/index.php/hspbruacthjournal/article/view/259442>
- ธนิดา จอมยิ้ม, ปรศนี นัยนานนท์ และ ดิยะภรณ์ เหลืองพิพัฒน์. (2567). การให้ความรู้ในการเป็นเจ้าบ้านที่ดีเพื่อรองรับการท่องเที่ยวชุมชนเชิงสร้างสรรค์ ตำบลท่าไม้ อำเภอชุมแสง จังหวัดนครสวรรค์. *วารสารรัชต์ภาคย์*, 18(60), 610–628. สืบค้นจาก <https://so05.tci-thaijo.org/index.php/RJPJ/article/view/272352>
- ธานินทร์ ศิลป์จารุ. (2552). *การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS*. (พิมพ์ครั้งที่ 10). กรุงเทพฯ: บิสซิเนสอาร์แอนด์ดี.
- นวลพรรณ วงษ์สอาด และ นพพร จันทร์นำชู. (2567). ตัวแบบการจัดการท่องเที่ยวบนฐานทุนทางวัฒนธรรมจีน เพื่อส่งเสริมความยั่งยืนของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย. *วารสารสังคมศาสตร์วิชาการ*, 17(1), 114–133. สืบค้นจาก [https://so04.tci-thaijo.org/index.php/social\\_crru/article/view/272269](https://so04.tci-thaijo.org/index.php/social_crru/article/view/272269)
- พฤติยาพร มณีรัตน์ และ ประสพชัย พสุนนท์. (2565). ปัจจัยด้านคุณค่ามรดกทางวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวในชุมชนย่านเมืองเก่าจังหวัดภูเก็ต. *วารสารสหวิทยาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 5(2), 687–703. สืบค้นจาก [https://so04.tci-thaijo.org/index.php/jmhs1\\_s/article/view/257213](https://so04.tci-thaijo.org/index.php/jmhs1_s/article/view/257213)
- พิชญ์สินี บุญญานพวงศ์ และ ปิยะลักษณ์ พุทวงศ์. (2564). พฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารและความคิดเห็นต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวต่างชาติในจังหวัดเชียงใหม่. *วารสารเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้*, 1(1), 37–47. สืบค้นจาก [https://so10.tci-thaijo.org/index.php/ECONMAEJO\\_JOURNAL/article/view/2152](https://so10.tci-thaijo.org/index.php/ECONMAEJO_JOURNAL/article/view/2152)
- ภณพรรณ์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน, ระชนนัท ทวีผล, จุฑามาศ ไพรัชระ แล ะณนัท แดงสังวาลย์. (2567). การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรส. *วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์*, 26(1), 162–176. สืบค้นจาก <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/msaru/article/view/275372>

- ภัทรพร ทิพย์มงคล และ สันติธร ภูริภักดี. (2565). เรื่องเล่าความสำเร็จการจัดการแหล่งเที่ยวเชิงเกษตรเพื่อความยั่งยืนด้วยหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ไร่รื่นรมย์ เกษตรอินทรีย์ อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย. *วารสารวไลยอลงกรณ์ปริทัศน์*, 12(2), 134–150. สืบค้นจาก <https://so06.tci-thaijo.org/index.php/var/article/view/252266>
- รัชนีชีวาท์ ตันติกุลวรา และ สุทธิพันธ์ โสติวิถี. (2562). การเสริมสร้างศักยภาพโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในจังหวัดจันทบุรี. *วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 6(1), 92–105. สืบค้นจาก <https://so05.tci-thaijo.org/index.php/pnuhuso/article/view/154609>
- อัมพิกา อ่ำลอย. (2568). การประเมินศักยภาพอาหารพื้นถิ่นกับการพัฒนาพื้นที่เพื่อเสนอแนวทางการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรมชุมชนบ้านนาต้นจั่น ตำบลบ้านตึก อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย. *วารสารสถาปัตยกรรม การออกแบบและการก่อสร้าง*, 7(2), 81–90. สืบค้นจาก <https://so02.tci-thaijo.org/index.php/Jadc/article/view/275593>
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociology Ruralis*, 38, 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Novio, R., Mariya, S., Prarikeslan, W., Rahmanelli, R., Suasti, Y., & Syahar, F. (2023). *Development of gastronomic tourism as a destination attraction in Padang City*. In Proceedings of the 2nd International Conference of Geography (ICGEO 2022). EAI. <https://doi.org/10.4108/eai.19-11-2022.2332161>
- Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). *The experience economy: Work is theatre & every business a stage; goods & services are no longer enough*. Boston: Harvard Business.