



วารสาร นาคบุตรปริทรรศน์

Nakhabut Paritat Journal

ISSN 3027-7779 (Online)

ปีที่ 16 ฉบับที่ 3 กันยายน - ธันวาคม 2567 Vol. 16 No. 3 September - December 2024

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช 1 หมู่ 4 ต.ท่าจิว อ.เมือง จ.นครศรีธรรมราช 80280
Research and development institute Nakhon Si Thammarat Rajabhat University 1 Moo 4, Tha Ngio, Mueang, Nakhon Si Thammarat 80280

Received: November 11, 2022

Revised: December 26, 2024

Accepted: December 30, 2024

บริบทอาหารประจำถิ่นที่มีอิทธิพลต่อการท่องเที่ยวของจังหวัดตรัง

Local Food Contexts Influencing Tourism in Trang Province

สุญาพร สือตระกูล*

มนสิชา อินทจักร

กীরติ ตระการศิริวานิช

ปานแพร เชาวน์ประยูร อุดมรักษาทรัพย์

คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

*ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author): E-mail: nuchsingto@gmail.com

Suyaporn Sortrakul*

Monsicha Inthajak

Keerati Trakansiriwanich

Parnprae Chaoprayoon Udomraksasup

Faculty of Tourism Development, Meajo University

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาบริบทอาหารประจำถิ่น 2) ศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรัง เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย ประกอบด้วย 1) แบบสอบถาม เก็บข้อมูลจากผู้ใช้บริการร้านอาหาร ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 คน 2) แบบสัมภาษณ์เชิงลึกซึ่งเก็บข้อมูลจากภาครัฐ ภาคเอกชนด้านการท่องเที่ยว และผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 29 คน โดยใช้สถิติเชิงบรรยาย วิเคราะห์เชิงเนื้อหา และเสนอข้อมูลในรูปแบบพรรณนา

ผลการวิจัยพบว่า 1) บริบทอาหารประจำถิ่นเป็นอาหารได้รับอิทธิพลมาจากการอพยพย้ายถิ่นฐาน ความหลากหลายทางพหุวัฒนธรรมอาหาร ประกอบด้วย 4 ด้าน ด้านเมนูอาหารและวัตถุดิบ ซึ่งมีลักษณะเมนูอาหารประเภทอาหารไทยจีน อาหารพื้นถิ่นใต้ และอาหารทะเลที่เชื่อมโยงกับบริบททางภูมิศาสตร์และภูมิสังคม ด้านความโดดเด่นมาจากวิถีชีวิต วัฒนธรรม ซึ่งได้รับการขนานนามว่า “คนตรังกินอาหาร 9 มื้อ” รสชาติอาหารที่มีความเผ็ดร้อน และมีสูตรน้ำจิ้มต้มยำที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ด้านคุณภาพอาหาร ร้านอาหารที่รองรับนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีมาตรฐานสุขอนามัย การรีวิวคุณภาพอาหารผ่านสื่อออนไลน์ รวมถึงกรรมวิธีในการผลิตที่สดใหม่และส่วนใหญ่มีความสะอาดแต่ขาดการตกแต่งดูแลร้านอาหารให้สวยงาม และด้านความคุ้มค่า ความคุ้มค่าเชิงคุณภาพทางภูมิปัญญาและวัตถุดิบสดใหม่จากในชุมชน อาหารจานใหญ่ในราคาที่เหมาะสม 2) ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรัง พบว่า ศักยภาพในด้านการบริหารจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นมีศักยภาพมากที่สุด เนื่องจากพนักงานผู้ให้บริการสวมใส่หน้ากากตลอดเวลาภายใต้สถานการณ์โรคระบาดได้เป็นอย่างดี รวมถึงการท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถสร้างรายได้ที่เพิ่มขึ้นแก่คนในชุมชน ซึ่งผลการวิจัยนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการวิจัยครั้งต่อไป

คำสำคัญ: ศักยภาพการท่องเที่ยว; การท่องเที่ยวเชิงอาหาร; อาหารประจำถิ่น

Abstract

This study aims to: 1) explore the context of local cuisine, and 2) assess the potential of Food tourism in Trang Province. The research employed a mixed-methods approach, utilizing two primary tools: (1) questionnaires distributed to 400 restaurant patrons, and (2) in-depth interviews conducted with 29 stakeholders, including representatives from government agencies, private tourism organizations, and restaurant operators. Data were analyzed using descriptive statistics and content analysis, with findings presented in a narrative format.

The results revealed two key findings: 1) context of Local Cuisine: Trang's local cuisine is deeply influenced by migration and multicultural diversity, categorized into four dimensions: Menus and Ingredients: local dishes encompass Thai-Chinese cuisine, southern regional food, and seafood, all shaped by the province's geographical and socio-cultural context. Distinctiveness: Trang's Food identity is marked by its unique culture and lifestyle, famously referred to as the "Nine Meals a Day" tradition. Signature characteristics include hot, spicy flavors and a distinctive dim sum dipping sauce. Food Quality: Restaurants catering to tourists predominantly meet hygiene standards, emphasize fresh preparation, and receive positive online reviews. However, many establishments lack aesthetic decor. Value: Trang's cuisine offers high value through the integration of local wisdom, fresh community-sourced ingredients, generous portions, and reasonable pricing .2) Potential for Food Tourism: Trang demonstrates strong potential for Food tourism management particularly due to the effective implementation of health and safety measures during the



pandemic and the ability of Food tourism to generate economic benefits for local communities. These findings contribute valuable insights into the development of Food tourism and offer a foundation for future research.

Keywords: Tourism potential; Food tourism; Local Food

บทนำ

ศาสตร์การทำอาหารเป็นแรงขับเคลื่อนสำคัญในด้านการท่องเที่ยวโดยมีส่วนสนับสนุนโครงสร้างพื้นฐานที่สร้างประโยชน์ทางเศรษฐกิจ วัฒนธรรม และสังคม ศาสตร์การทำอาหารและการท่องเที่ยวมีความสัมพันธ์กันอย่างชัดเจน ซึ่งผู้เดินทางเพื่อวัตถุประสงค์ในการลิ้มลองอาหารจัดว่าเป็นนักท่องเที่ยวสายอาหารที่มากกว่าการบริโภคอาหารและเครื่องดื่ม เนื่องจากมีความเกี่ยวข้องกับการสัมผัสวัฒนธรรม ภูมิปัญญาด้านอาหาร วิถีชีวิตประชากรในท้องถิ่น และภูมิทัศน์การบริโภคในวงกว้าง ซึ่งเป็นสาเหตุที่ประสบการณ์ด้านการทำอาหารจึงได้รับการส่งเสริมให้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวมากขึ้น (Solunoglu & Orgun, 2021)

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไทยมีการขับเคลื่อนในทุก ๆ มิติ ทั้งทางเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อมและพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีได้อย่างยั่งยืน จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ.2566 - 2570) ที่มีจุดหมายของการท่องเที่ยวที่เน้นคุณภาพและความยั่งยืน มีการส่งเสริมการท่องเที่ยวบูรณาการตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ มุ่งเน้นประสบการณ์นักท่องเที่ยวที่สัมผัสบรรยากาศ วัฒนธรรมท้องถิ่นที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม อาหารสุขภาพ (Artharn, 2022) อย่างไรก็ตามรายได้จากการท่องเที่ยวกระจุกตัวอยู่ในแหล่งท่องเที่ยวเมืองหลัก อาทิ เชียงใหม่ ชลบุรี ภูเก็ต กระบี่ ไม่สามารถแก้ไขความเหลื่อมล้ำทางสังคมและการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่นตามนโยบายของภาครัฐได้อย่างยั่งยืน การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นรูปแบบหนึ่งที่น่าจุดเด่นของประเทศมาพัฒนาให้เป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในท้องถิ่นเพื่อรองรับประสบการณ์ใหม่ได้ เนื่องจากรายได้จากการท่องเที่ยวมาจากค่าใช้จ่ายด้านอาหารของนักท่องเที่ยวสูงถึงร้อยละ 20 ซึ่งมีศักยภาพในการเติบโตได้ดี (Kiatnakinphatra, 2021)

จังหวัดตรัง เป็นเมืองท่องเที่ยวที่มีสมญานามว่า “เมืองยุทธจักรแห่งความอร่อย” ตั้งอยู่ศูนย์กลางทางภาคใต้ ซึ่งเป็นถิ่นที่มีอาหารอร่อยเป็นที่เลื่องลือมาอย่างยาวนาน ซึ่งจังหวัดตรังถือเป็นเมืองพหุวัฒนธรรมที่มีความหลากหลายทางเชื้อชาติอาศัยอยู่ร่วมกัน ได้แก่ กลุ่มคนไทยเชื้อสายจีน กลุ่มคนไทยพุทธ และกลุ่มคนไทยมุสลิมซึ่งมีเอกลักษณ์ของวิถีชีวิต สภาพสังคม ประเพณีที่แตกต่างกัน และเป็นปอเกิดแห่งความหลากหลาย ความเป็นเอกลักษณ์ ความโดดเด่นทางวัฒนธรรมอาหาร จนทำให้จังหวัดตรังมีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวจนถึงปัจจุบัน จากสถานการณ์การท่องเที่ยวครั้งปี พ.ศ. 2567 จำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาในจังหวัดตรังทั้งหมด 925,435 คน เพิ่มขึ้นจากช่วงเดียวกันของปีที่ผ่านมา (ร้อยละ 29.75) สร้างรายได้ให้กับจังหวัด มูลค่ากว่า 4,697.11 ล้านบาท โดยเฉลี่ยมีค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยว 3,000 บาท/คน/วัน พบว่านักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นชาวไทยจากจังหวัดใกล้เคียงในช่วงวันหยุดยาวและปัจจัยส่งเสริมการท่องเที่ยวงานเทศกาลอาหาร (National News Bureau Thailand, 2022) ซึ่งอาหารคิดเป็น 2 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยว จึงมีผลต่อการสร้างรายได้และเศรษฐกิจท้องถิ่นที่แท้จริง อย่างไรก็ตามอาหารท้องถิ่นแต่ก็ยังมีข้อจำกัดอาหารที่รู้จักเพียงแค่อาหารหมูย่าง ต้มช้ำ ขาดการเชื่อมโยงกับอาหารพื้นถิ่นได้ อาหารทะเลสดๆที่มีเฉพาะพื้นที่จังหวัดตรัง หากอาหารที่ไม่ได้รับการส่งเสริม การอนุรักษ์และการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นทำให้เมนูอาหารบางอย่างถูกลบเลือนและหายไป ซึ่งส่งผลกระทบต่อขับเคลื่อนการเป็นจุดหมายปลายทางในการท่องเที่ยว สภาพเศรษฐกิจที่เกิดจากรายได้จากการท่องเที่ยวลดลง วัฒนธรรมอาหารที่ถูกลืมนั่น รวมถึงสภาพสังคม อีกทั้งความท้าทายของจุดเปลี่ยนของการเดินทางท่องเที่ยวไทย พฤติกรรมการท่องเที่ยวที่เน้นการสัมผัสประสบการณ์ใหม่ในแหล่งท่องเที่ยวให้ยาวนานขึ้น ดังนั้นการรับประกันอาหาร การร่วมทำกิจกรรมการท่องเที่ยว



เชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีจุดมุ่งหมายในการลิ้มลอง หาประสบการณ์แปลกใหม่ของอาหาร การรองรับ สิ่งอำนวยความสะดวกของการท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงมีบทบาทสำคัญและเป็นเป้าหมายการพัฒนาการท่องเที่ยว อย่างยั่งยืน (Ministry of Tourism and Sports, 2022)

ดังนั้นจะเห็นได้ว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถพัฒนาฐานทรัพยากรท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ ขับเคลื่อนและให้ความสำคัญกับการท่องเที่ยวของท้องถิ่นเพื่อให้ก้าวทันการเปลี่ยนแปลงกระแสการท่องเที่ยวโลก และการเปลี่ยนแปลงเชิงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวซึ่งเป็นอิทธิพลต่อการท่องเที่ยวในจังหวัดตรัง ผู้วิจัยจึงเล็งเห็น ความสำคัญของปัญหาเหล่านี้และสนใจศึกษาอัตลักษณ์ คุณค่า ความโดดเด่นในเมนูอาหารประจำถิ่นของตรัง กอปรกับความพร้อมต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวในทางที่เหมาะสมเป็นหนึ่งทางเลือกในการท่องเที่ยวเชิงอาหารของ จังหวัดตรังในอนาคตได้อย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาบริบทอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรัง
2. เพื่อศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรัง

ขอบเขตการวิจัย

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา

1.1 ขอบเขตการศึกษาบริบทอาหารประจำถิ่น เป็นการศึกษาความหลากหลายอาหารผ่านวัฒนธรรม อาหาร ลักษณะภูมิสังคมและแหล่งที่ตั้งของคนในท้องถิ่นซึ่งเป็นที่มาและความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกับอาหาร 3 รูปแบบ คือ อาหารประเภทไทย – จีน อาหารพื้นถิ่นใต้ และอาหารทะเลชายฝั่งที่มีการสืบทอดอาหารรุ่นต่อรุ่น ในด้านของ เมนูอาหารและวัตถุดิบ ความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ คุณภาพอาหาร ความคุ้มค่าของอาหารประจำถิ่นตรัง

1.2 ขอบเขตการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น เป็นการศึกษาความพร้อมความสามารถ การดึงดูดใจต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การรองรับด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการบริหารจัดการการท่องเที่ยว เชิงอาหารประจำถิ่น

ระเบียบวิธีการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นใช้วิธีการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methods Research) คือ การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) และการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative research) ในการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยว เชิงอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรัง ผู้วิจัยมีวิธีการดำเนินการวิจัยตามขั้นตอนดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้ที่รับประทานร้านอาหารประจำถิ่นของจังหวัด ตรัง ได้แก่ นักท่องเที่ยวชาวไทย โดยใช้สถิติจากจำนวนผู้เยี่ยมชมที่เข้ามาในจังหวัดตรัง ทั้งหมด 1,596,657 คน (Trang Provincial Office of Tourism and Sport, 2020) การกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างจากตารางของทาโร ยามาเน่ (Yamane, 1973) เพื่อกำหนดกลุ่มตัวอย่าง ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% และกำหนดค่าความคาดเคลื่อน \pm ร้อยละ 5 ได้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 คน เพื่อใช้ในการตอบแบบสอบถามแบบบังเอิญ สำหรับผู้ให้ข้อมูลสำคัญใน การศึกษาบริบทอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรัง คือ 1) ผู้ประกอบการร้านอาหารประจำถิ่นตรัง และบุคลากรด้าน การท่องเที่ยว และธุรกิจนำเที่ยว จำนวน 23 คน 2) บุคลากรภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ได้แก่ นักวิชาการ ด้านการท่องเที่ยว บุคลากรการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดตรัง การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย หอการค้าจังหวัดตรัง สมาคมการท่องเที่ยวและโรงแรม สมาคมร้านอาหาร จำนวน 6 คน รวมทั้งสิ้น 29 คน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบ เจาะจงในการสัมภาษณ์เชิงลึกเนื่องจากเป็นตัวแทนของกลุ่มประชากรที่ดี

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ผู้วิจัยได้ใช้เครื่องมือแบบสัมภาษณ์ แบบสอบถาม และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม ของสภาพแวดล้อมภายใน และภายนอก โดยมีดังรายละเอียดดังนี้



1. แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างด้านบริบทอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรัง ประกอบด้วย เมนูอาหาร และ วัตถุดิบท้องถิ่น ความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์อาหาร คุณภาพอาหาร และความคุ้มค่าของอาหาร

2. แบบสอบถามศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นที่ใช้ในการเก็บข้อมูล ซึ่งเป็นแบบสอบถามแบบ ปลายปิดและปลายเปิด ประกอบด้วย ความพร้อมความสามารถดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การรองรับ ด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และด้านการบริหารจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

โดยมีการตรวจสอบภาพเครื่องมือของแบบสอบถาม ด้านความตรงด้านเนื้อหาได้ค่าเท่ากับ 0.71 จาก ผู้ทรงคุณวุฒิ 5 ท่าน และการทดสอบค่าความเชื่อมั่นนำไปทดสอบกับกลุ่มทดลองที่เป็นผู้บริโภคอาหารท้องถิ่น ชาวไทยในจังหวัดภูเก็ต จำนวน 30 ชุด โดยมีค่าสัมประสิทธิ์อัลฟา (α) เท่ากับ 0.972 และแบบสัมภาษณ์ ตรวจสอบความตรงของข้อคำถามจากอาจารย์ที่ปรึกษา

การเก็บข้อมูล ผู้วิจัยใช้วิธีการเก็บข้อมูลปฐมภูมิจากการสัมภาษณ์แบบเจาะจงเกี่ยวกับบริบทอาหารประจำ ถิ่นตามประเภทอาหารแบบไทย – จีน อาหารพื้นถิ่นใต้ และอาหารทะเลชายฝั่ง ที่เป็นเอกลักษณ์ในพื้นที่ 10 อำเภอ ของจังหวัดตรัง และจากแบบสอบถามด้านศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นตรัง รวมถึงข้อมูลทุติยภูมิ จากวารสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยจัดเรียงเนื้อหาและใช้การวิเคราะห์ข้อมูล เชิงเนื้อหา (Content analysis) และวิเคราะห์เชิงพรรณนา และการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณด้วยสถิติบรรยาย (Descriptive statistics) การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เกณฑ์ศักยภาพการท่องเที่ยว เชิงอาหารประจำถิ่น ใช้แบบประมาณโดยมาตรวัด 5 ระดับตามแนวคิดของลิเคิร์ต (Likert's scale) จาก 1 หมายถึง ระดับความคิดเห็นน้อยที่สุด เป็นลำดับไปจนถึง ระดับ 5 หมายถึง ระดับความคิดเห็นมากที่สุด และใช้เกณฑ์การแปล ความหมายของค่าเฉลี่ย 5 ระดับ โดยใช้แบบมาตราส่วนประมาณค่า โดยค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.80 หมายถึง ศักยภาพ น้อยที่สุด ไปจนถึง และค่าเฉลี่ย 4.21-5.00 หมายถึง เห็นด้วยมากที่สุด

สรุปผลการวิจัย

จากผลการศึกษาบริบทอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรัง และศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นของ จังหวัดตรัง พบว่า

1. บริบทอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรัง

1.1 เมนูอาหาร และวัตถุดิบท้องถิ่น

อาหารประเภทไทย-จีน ได้รับอิทธิพลมาจากคนจีนที่อพยพมาเพื่อมาทำการค้า ตั้งถิ่นฐานในการประกอบ อาชีพที่ตกทอดรุ่นสู่รุ่น เมนูอาหาร ได้แก่ ต้มช้ำ หมูย่างทรงเครื่อง เคาหยกหรือเกาหยุก หมูฮ้อง ขนมปากหม้อ ขาหมูร้อน ขาหมูเย็น หมี่ฮกเกี้ยน หมี่หน้าเลี้ยว วัตถุดิบหลักและเครื่องปรุงสำหรับเป็นสิ่งสำคัญที่ต้องมีในครัวจีน เป็นซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ จังหวัดตรังเป็นมีโรงงานผลิตซีอิ้วเอง และสิ่งที่ขาดไม่ได้และเป็นเอกลักษณ์และมีที่เดียว ในจังหวัดตรังเป็นซอกลำเจืองเป็นส่วนผสมของน้ำจิ้มหมูย่าง ต้มช้ำ เป็นต้น

อาหารไทยพื้นถิ่นใต้ ได้รับอิทธิพลมาจากยุคพราหมณ์ เมนูอาหารไทยพื้นถิ่นใต้ ได้แก่ เมนูแกงส้มขามู/ ปลาหัวมันขี้หนู แกงเครื่องรากระดุกอ่อน ต้มขมิ้นหรือปลาต้มส้ม แกงขมิ้น แกงกะทิผักกูดปลาย่าง น้ำพริกใบตำม้ง อย่างกะลา ขนมจีนน้ำยาปู วัตถุดิบหลัก เครื่องแกงเหลือง ขมิ้น พริกไทย กระเทียม หัวหอม ใบมะกรูด กะปิ เกลือ น้ำตาลปีบ น้ำปลา

อาหารทะเลชายฝั่ง ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเลสด ๆ จากชาวประมงพื้นบ้าน ที่ปลอดสารเคมี เมนูอาหาร ได้แก่ ราดหน้าซูปเปอร์ ปลาทรายทอดขมิ้น ปลาหมึกผัดน้ำดำ แกงไก่ตายาย เคยฉลุนึ่ง (เคยเค็มอีก) และวัตถุดิบหลัก อาหารประเภททะเลชายฝั่ง ส่วนใหญ่ใช้ เกลือในการล้างขจัดความสกปรก และใช้สมุนไพรทั่วไปในท้องถิ่น ตะไคร้ ใบมะกรูด กระเทียมเพื่อดับกลิ่น





ภาพที่ 1 แผนที่ภาพ
ประจำถิ่นของจังหวัดตรัง
ที่มา: Sortrakul, Inthajak, Trakansiriwanich & Chaoprayoon Udomraksasup (2022)

เมนูอาหารและวัตถุดิบ

แผนที่อาหารประจำถิ่นแบ่งอาหารเป็น 3 ประเภท ได้แก่อาหารไทย-จีน พบมากในเขตพื้นที่เทศบาลนครตรัง หรือเมืองทับเที่ยง อำเภอห้วยยอด และอำเภอกันตัง อาหารไทยพื้นถิ่นได้พบมากในพื้นที่อำเภอเมือง อำเภอนาโยง และอาหารทะเลชายฝั่งพบมากในอำเภอกันตัง เกาะสุกร เกาะลิบง

1.2 ความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์อาหาร มาจากวัฒนธรรมที่หลากหลาย วิถีชีวิต อาชีพ ซึ่งจังหวัดตรังได้รับขนานนามว่า คนตรังกินอาหาร 9 มื้อ หมายถึงความอุดมสมบูรณ์ของอาหารในเมืองตรังที่มีให้ทานตลอดเวลา ความโดดเด่นของอาหารประเภทไทย-จีนที่เป็นเอกลักษณ์ในด้านวิธีการ ขั้นตอนและ เทคนิคการทำอาหาร โดยอาหารประเภทเดียวกันแต่คนละชาติพันธุ์มีการเรียกชื่อและกระบวนการทำอาหารแตกต่างกัน อีกทั้งสูตรน้ำจิ้ม “น้ำส้มเจี๊วง” “ผงหอมยี่นจี๊ถ่อง” เครื่องเทศหมูย่าง ความเป็นเอกลักษณ์ของการย่างหมูโดยบ่อเตาถ่านที่มีความลึกเหมือนบ่อน้ำหรือเรียกว่าหลุมเตา ที่ออกมาเป็นหมูย่างตรงซึ่งรสชาติ และความอร่อยมีให้รับประทานเฉพาะจังหวัดตรัง

ความโดดเด่นของอาหารพื้นถิ่นใต้ที่เป็นเอกลักษณ์ด้านรสชาติความเผ็ดร้อน และรสชาติที่เข้มข้น ซึ่งอาหารพื้นถิ่นใต้มักทานคู่กับผัก หรือเรียกว่า “ผักเหนาะ” (ผักสด ผักลวกกะทิหรือผักดอง) เช่น แตงกวา ถั่วพักยาว มะเขือ สะตอ ใบมันปู ปลีกกล้วยลวกกะทิ ผักกูด ผักเสี้ยนดอง เป็นต้น เป็นผักที่ชาวใต้นิยมรับประทานคู่กับอาหารรสชาติเผ็ด เช่น น้ำพริก แกงพุงปลา แกงคั่ว หรือขนมจีน เพื่อให้ลดระดับรสชาติเผ็ดลง ผักเหนาะมีคุณสมบัติประโยชน์ทางยา และคุณค่าทางโภชนาการ

ความโดดเด่นของอาหารทะเลชายฝั่งที่เป็นเอกลักษณ์ ด้านวัตถุดิบจากทะเลตามธรรมชาติ จากกลุ่มชุมชนชาวประมงชายฝั่ง อาหารทะเลที่ได้จากชาวประมงส่วนที่มีคุณภาพดีนำไปส่งออกยังต่างประเทศ บางส่วนนำไปขายให้กับร้านอาหารประจำถิ่น และนำไปแปรรูป เช่นการทำจ๊อบู ปลาเค็มแกงมุ้ง

1.3 คุณภาพอาหาร ร้านอาหารประเภทไทย-จีนส่วนใหญ่มีมาตรฐานความปลอดภัย ป้ายอาหารสะอาด และป้ายมาตรฐานห้องเที่ยวปลอดภัย สุขอนามัย และบางร้านก็ยังได้รับรางวัลร้านอาหารอร่อยของวงในรีวิว คุณภาพอาหารจากการปรุงสุกร้อน ความสดใหม่ ความสะอาดของอาหาร และการรักษาคุณภาพของอาหารได้เป็นอย่างดี คุณภาพการบริการพนักงานบริการมีอัธยาศัยดี แนะนำเมนูอาหารได้ พนักงานส่วนใหญ่พูดภาษาท้องถิ่นได้สำเนียงตรึง และร้านอาหารบางแห่งที่มีความเก่าแก่ เปิดมานาน ก็มีการชำระ ทูรด์โทรมของพื้นที่บางส่วน ขาดการดูแลซ่อมแซมอย่างต่อเนื่อง ร้านอาหารพื้นถิ่นได้บางร้านมีป้ายอาหารสะอาด และป้ายมาตรฐานห้องเที่ยวปลอดภัย สุขอนามัย ร้านอาหารโดยส่วนใหญ่วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารมาจากท้องถิ่น มีความสด ปลอดภัย และมี การคัดเลือกวัตถุดิบเนื้อสัตว์ที่มีสด เนื้อขนาดใหญ่ และคุณภาพการบริการของพนักงานที่มีอัธยาศัยดี การเสิร์ฟอาหาร การบริการดี แต่การสื่อสารลูกค้ามีน้อย ร้านอาหารบางแห่งอยู่ในสภาพที่ทรุดโทรม ขาดการตกแต่งร้าน ร้านอาหารทะเลตั้งอยู่ริมทะเลเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวหรือลูกค้าส่วนใหญ่มีป้ายอาหารสะอาด และ วัตถุดิบที่อาหารทะเลมีความสด สะอาด ได้คุณภาพ มีการคัดสรรวัตถุดิบสด แต่ราคาสูง

1.4. ความคุ้มค่า อาหารประเภทไทย-จีน คุณค่าวัฒนธรรมการรับประทาน เรือราวความเป็นมาของอาหารกับราคาที่ต้องจ่าย และไม่แพงซึ่งมีความคุ้มค่าอาหารเชิงคุณภาพเหมาะสมกับราคา อาหารไทยพื้นถิ่นได้สะท้อนถึงวิถีชีวิต สภาพสังคม และพฤติกรรมกรรับประทานของได้ที่สร้างคุณค่าอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นได้กับลักษณะอาชีพที่ทำงานสวนงานไร่เป็นหลักซึ่งการรับประทานอาหารเผ็ดในช่วงเช้าจะทำให้มีเรี่ยวแรงในการทำงาน อาหารประเภทอาหารทะเลชายฝั่ง คุณค่าทางวิถีชีวิตของชุมชนชาวประมง ความคุ้มค่าเชิงคุณภาพความสดของอาหาร ราคาไม่แพง

2. ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรัง

2.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยวที่เข้ามาใช้บริการร้านอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรังพบว่า นักท่องเที่ยวที่ใช้บริการร้านอาหารประจำถิ่นส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 253 คน คิดเป็นร้อยละ 63.25 มีสถานภาพโสดจำนวน 254 คน คิดเป็นร้อยละ 63.50 ส่วนใหญ่การร่วมรับประทานอาหารประจำถิ่นแบบเป็นกลุ่ม กลุ่มละ 4-5 คน คิดเป็นร้อยละ 37.75 รองลงมาารร่วมรับประทานอาหารเป็นกลุ่ม 2-3 คน คิดเป็นร้อยละ 31.25 ตามลำดับ ลักษณะการเดินทางไปร้านอาหารประจำถิ่นกับเป็นแบบกลุ่มเพื่อน คิดเป็นร้อยละ 39 และเดินทางเป็นแบบกลุ่มญาติ คิดเป็นร้อยละ 32 ตามลำดับ นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ใช้ช่วงเวลาช่วงเย็นเดินทางไปร้านอาหารประจำถิ่นมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 34 รองลงมาเดินทางไปรับประทานอาหารประจำถิ่นได้ทุกช่วงเวลา คิดเป็นร้อยละ 29.5 ตามลำดับ เมนูที่นิยมรับประทาน ได้แก่ หมูย่าง ต้มยำ และแกงส้ม

2.2 ผลการวิเคราะห์ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรัง พบว่า ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรังในด้านการดึงดูดใจทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้านการรองรับด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และด้านการบริหารจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยรวมมีศักยภาพอยู่ในระดับมาก (\bar{X} = 4.00) ศักยภาพด้านการบริหารจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นอยู่ในระดับมาก ซึ่งมีค่าเฉลี่ยสูงสุด (\bar{X} = 4.07) รองลงมา คือ ศักยภาพด้านการดึงดูดใจของการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น มีศักยภาพอยู่ในระดับมาก (\bar{X} = 4.04) และศักยภาพด้านการรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น มีศักยภาพอยู่ในระดับมาก (\bar{X} = 3.90) ตามลำดับ ดังตารางที่ 1



ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น

ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรัง	\bar{X}	S.D.	ระดับศักยภาพ
1. ด้านการดึงดูดใจของการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น	4.04	0.55	มาก
2. ด้านการรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น	3.90	0.60	มาก
3. ด้านการบริหารจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น	4.07	0.57	มาก
รวม	4.00	0.57	มาก

ศักยภาพด้านการดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น โดยรวมมีศักยภาพอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=4.04$) ซึ่งได้แบ่งย่อยออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ ด้านคุณค่าทางศิลปวัฒนธรรม ด้านการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว ด้านความปลอดภัยด้านการท่องเที่ยว และด้านความหลากหลายของกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น เมื่อพิจารณารายแต่ละด้าน พบว่า ศักยภาพด้านการดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นในเรื่องของอาหารประจำถิ่นตรังมีความเป็นเอกลักษณ์ ($\bar{X}=4.31$) และความอุดมสมบูรณ์ความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติที่ส่งเสริมการท่องเที่ยว ($\bar{X}=4.22$) มีศักยภาพมากที่สุด ศักยภาพทางกายภาพการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว ได้แก่ การเดินทางเข้าถึงร้านอาหารประจำถิ่นได้ทุกฤดูกาล ($\bar{X}=4.03$) สัญญาณไฟจราจรที่ชัดเจน ปลอดภัยต่อการขับขี่ ($\bar{X}=3.96$) และศักยภาพทางกายภาพความปลอดภัยด้านการท่องเที่ยว ได้แก่ การจัดการระบบเตือนภัยทางธรรมชาติในแหล่งท่องเที่ยว ($\bar{X}=4.00$) ประสิทธิภาพด้านการจัดการศูนย์ช่วยเหลือนักท่องเที่ยว ($\bar{X}=3.99$) ตามลำดับ ดังนั้นศักยภาพด้านการดึงดูดใจด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นในภาพรวมมีศักยภาพอยู่ในระดับมาก ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นด้านการดึงดูดใจของการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น

ศักยภาพด้านการดึงดูดใจการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น	\bar{X}	S.D.	ระดับศักยภาพ
ด้านคุณค่าทางศิลปวัฒนธรรม			
1. อาหารประจำถิ่นตรังมีความเป็นเอกลักษณ์	4.31	0.82	มากที่สุด
2. อาหารประจำถิ่นส่งเสริมความงามทางวัฒนธรรมของตรัง	4.24	0.71	มากที่สุด
ด้านการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว			
3. การเดินทางเข้าถึงร้านอาหารประจำถิ่นได้ทุกฤดูกาล	4.04	0.77	มาก
4. ความสะดวกสบายในการเดินทางไปยังร้านอาหารประจำถิ่น	4.03	0.77	มาก
ด้านความปลอดภัยการท่องเที่ยว			
5. การจัดการระบบเตือนภัยทางธรรมชาติในแหล่งท่องเที่ยว	4.00	0.78	มาก
6. ประสิทธิภาพด้านการจัดการศูนย์ช่วยเหลือนักท่องเที่ยว	3.99	0.78	มาก
ความหลากหลายของกิจกรรมท่องเที่ยว			
7. ความอุดมสมบูรณ์และความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติที่ส่งเสริมการท่องเที่ยว	4.22	0.72	มากที่สุด
8. กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร สร้างการเรียนรู้ สร้างความสนุกสนาน รวมทั้งประสบการณ์ใหม่ ๆ ให้แก่นักท่องเที่ยว	4.14	0.71	มาก
รวม	4.04	0.55	มาก



ศักยภาพด้านการรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น พบว่า โดยรวมมีศักยภาพอยู่ในระดับมากในทุกด้าน อย่างไรก็ตามศักยภาพการรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นมีค่าเฉลี่ยรวมน้อยที่สุด และพบว่าการบริการรถเช่าของบริษัทเอกชนที่มีให้เลือกอย่างเพียงพอ ($\bar{X} = 3.71$) การรองรับการบริการอินเทอร์เน็ตความเร็วสูงของจังหวัด ($\bar{X} = 3.79$) และการบริการขนส่งสาธารณะเพียงพอ (เช่น รถรับจ้างสาธารณะ) อย่างเพียงพอ ($\bar{X} = 3.80$) ตามลำดับน้อยที่สุด ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น ด้านการรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น

ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรง ด้านการรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น	\bar{X}	S.D.	ระดับศักยภาพ
1. การบริการรถเช่าของบริษัทเอกชนที่มีให้เลือกอย่างเพียงพอ	3.71	0.92	มาก
2. การรองรับการบริการอินเทอร์เน็ตความเร็วสูงของจังหวัด	3.79	0.94	มาก
3. การบริการขนส่งสาธารณะเพียงพอ (เช่น รถรับจ้างสาธารณะ) อย่างเพียงพอ	3.80	0.83	มาก
รวม	3.90	0.60	มาก

ศักยภาพด้านการบริหารจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น พบว่า โดยรวมมีศักยภาพอยู่ในระดับมาก แต่เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า พนักงานผู้ให้บริการสวมใส่หน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า ตลอดระยะเวลาการให้บริการ ภายใต้สถานการณ์การระบาดของไวรัส COVID-19 ($\bar{X} = 4.24$) การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถสร้างรายได้ที่เพิ่มขึ้นแก่คนในชุมชน ($\bar{X} = 4.22$) และการมีอภัยภัยไมตรีที่ดีต่อผู้ใช้บริการในร้านอาหารประจำถิ่น ($\bar{X} = 4.21$) มีศักยภาพอยู่ในระดับมากที่สุด ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ศักยภาพด้านการบริหารจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น

ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรง ด้านการบริหารจัดการ	\bar{X}	S.D.	ระดับศักยภาพ
1. พนักงานผู้ให้บริการสวมใส่หน้ากากอนามัย ตลอดระยะเวลาการให้บริการ “ในช่วงการระบาดของไวรัส COVID-19”	4.24	0.74	มากที่สุด
2. การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถสร้างรายได้ที่เพิ่มขึ้นแก่คนในชุมชน	4.22	0.74	มากที่สุด
3. การมีอภัยภัยไมตรีที่ดีต่อผู้ใช้บริการในร้านอาหารประจำถิ่น	4.21	0.73	มากที่สุด
รวม	4.07	0.57	มาก

การอภิปรายผล

1. บริบทอาหารประจำถิ่นจังหวัดตรังพบว่า ความสำคัญของเมืองพหุวัฒนธรรมคือความหลากหลายเชื้อชาติ วัฒนธรรม ศาสนา การยอมรับทางสังคมที่แสดงออกมาเป็นอัตลักษณ์เชิงพื้นที่ เรื่องราวอาหาร โดยมีความเชื่อ ความศรัทธา ภูมิปัญญาการรักษาความเป็นอัตลักษณ์ของ Charasphet (2021) ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยนี้เพราะเนื่องจากบริบทอาหารประจำถิ่นมีเชื่อมโยงตามภูมิสังคม เชื้อชาติ ศาสนา วิถีชีวิตที่มีทั้งอาหารประเภทไทย-จีน อาหารพื้นถิ่นใต้ที่เผ็ดร้อน อาหารทะเลชายฝั่ง ซึ่งใช้วัตถุดิบท้องถิ่น มีการทำเครื่องปรุงรส โรงงานซีอิ๊ว น้ำส้มเจียงที่ใช้เป็นน้ำจิ้มของอาหารไทย-จีน เช่น น้ำจิ้มติ่มซำ ปอเปี๊ยะ ขนมปากหม้อ เป็นต้น บริบทอาหารประจำถิ่นแสดงออกถึงตัวตน คนตรังกินกัน 9 มื้อ ความต่างทางอาหารและความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ที่สร้างแรงจูงใจให้กับนักท่องเที่ยว และที่เป็นเช่นนี้อาจเป็นเพราะว่ามีช่องทางประชาสัมพันธ์ผ่านทางสื่อออนไลน์ทำให้การเข้าถึงข้อมูลได้อย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้รสชาติอาหารพื้นถิ่นใต้มีเอกลักษณ์ความเผ็ดร้อน เข้มข้น ที่มีกะทาคู่กับผัก คุณภาพของอาหารจากความร่วมมือกับหน่วยงานสาธารณสุขและผู้ประกอบการร้านอาหาร

ติดป้ายอาหารสะอาด อาหารปลอดภัย คุณภาพวัตถุดิบอาหารทะเลสดใหม่ปลอดภัย คุณภาพบริการด้วยความ
อัธยาศัยดี รวมถึงความคุ้มค่าอาหารเชิงคุณภาพเหมาะสมกับราคา อาหารพื้นถิ่นได้ส่วนใหญ่ให้คุณค่าทางสมุนไพรไทย
จากขมิ้น พริกไทยปเหลียน เป็นต้น อาหารประจำถิ่นก่อเกิดคุณค่าอาหารผ่านการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

2. ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรัง พบว่า ศักยภาพอยู่ในระดับมากทุกด้าน
เนื่องจาก จังหวัดตรังมีความสมบูรณ์ทางทรัพยากรธรรมชาติ เขา ป่า นา เล อีกทั้งมีหมอย่างเป็นสินค้าตัวบ่งชี้ทาง
ภูมิศาสตร์ของจังหวัดตรัง ที่เป็นเช่นนี้เพราะจังหวัดตรังมีภาพลักษณ์ด้านอาหารที่สะท้อนถึงกลิ่นไอของวิถีชีวิต
ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ผลการศึกษาที่สอดคล้องกับผลการวิจัยของ Agmapaisan (2019) ได้ทำการศึกษาเรื่อง
ภาพลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทยผ่านมุมมองจากผู้ให้บริการ พบว่า อาหารหนึ่งจานรวบรวม
เรื่องราวมรดกภูมิปัญญา ขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรมการกิน วิธีการนำเสนออาหาร ล้วนแต่เป็นการ
สร้างสรรค์ การลิ้มรสอาหาร ทำให้เกิดคุณค่าของเรื่องราวของอาหารแต่ละจานที่โดดเด่นและเป็นที่ยึดจำ
(Agmapaisan, 2019; Laoyang, 2019) อาหารประจำถิ่นตรังที่มีรูปแบบทั้งอาหารผสมผสานไทย จีน เช่น เคาหยก
หมี่น้ำเลี้ยว อาหารถิ่นใต้เผ็ดร้อนที่มีอิทธิพลต้นกำเนิดในยุคพราหมณ์ ตามตำราหลักฐานที่ปรากฏ ที่เป็นเช่นนี้สะท้อน
ให้เห็นว่า ในสมัยก่อนจังหวัดตรังมีความเจริญรุ่งเรือง และความหลากหลายของกลุ่มสังคมที่มีการสืบทอดวัฒนธรรม
ประเพณีจนถึงปัจจุบัน สอดคล้องกับคำดังกล่าวที่ว่า “หลักฐานอาหารภาคใต้ทั้งหมดมาจากพราหมณ์ โดยสมัย
พระเจ้าอโศกที่เดินทางผ่านอินเดียมาเข้าไปพักที่พอยู่ที่นครศรีธรรมราชเพื่อที่จะไปเขมร ในยุคของศรีวิชัย ตอนนี
รากเดิมก็จะอยู่ที่นครศรีธรรมราชเยอะอยู่ อาหารเดือนสิบก็คืออาหารพราหมณ์ที่มาจากทางฝั่งฮินดู” Chancerdsak
(interview, 25 June, 2021) แกงขมิ้น แกงส้มมันขี้หนูหรืออาหารทะเลสด ๆ เช่น ปลาหมึกผัดน้ำดำในสูตรของคน
ตรังเป็นสิ่งดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวเข้ามาชิมและเรียนรู้ทำอาหารได้รับประสบการณ์แปลกใหม่ซึ่งสอดคล้องกับผล
การศึกษาของ Vilela Da Mota, Rodrigues, Palrao & Arlindo (2024) ที่ศึกษาเรื่องบทบาทของอาหารในฐานะตัว
ขับเคลื่อนการพัฒนาการท่องเที่ยวในชนบท: กรณีศึกษาของ Vilela Da Mota, Rodrigues, Palrao & Arlindo
(2024) ผลการศึกษาพบว่า อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่หลากหลายเป็นสิ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวที่ต้องการสัมผัสรสชาติใหม่ๆ
และเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมท้องถิ่นและเป็นปัจจัยหนึ่งในการรักษาความยั่งยืนทางเศรษฐกิจและสังคม และ
สอดคล้องกับคำกล่าวว่า “อาหารทะเลชายฝั่งมีความคุ้มค่าอาหารจากความสด เนื้อหวาน อร่อยและมีเรื่องราวของ
วัตถุดิบที่ได้มา วิธีการใช้ชีวิตชาวประมงท้องถิ่นบนพื้นที่เกาะและชายฝั่งทะเล” Chancerdsak (interview, 25
June, 2021)

ศักยภาพด้านสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอยู่ในระดับมากซึ่งชี้ให้เห็นว่า อาหารประจำถิ่นตรัง
ที่เป็นเอกลักษณ์ และสามารถส่งเสริมการอนุรักษ์วัฒนธรรม ในด้านทรัพยากรธรรมชาติของจังหวัดตรังมีความ
อุดมสมบูรณ์ ความหลากหลายทางธรรมชาติ ในด้านบุคลากร พนักงานบริการเอาใจใส่ความสะอาดปลอดภัยสวม
ใส่หน้ากากอนามัยที่เป็นเช่นนี้อาจเป็นเพราะทางภาครัฐและผู้ประกอบการร่วมมือปฏิบัติตามขั้นตอนความปลอดภัย
ด้านสุขอนามัย เจ้าบ้านมีอัธยาศัยไมตรีที่ดีต่อผู้ใช้บริการในร้านอาหารประจำถิ่น ที่เป็นเช่นนี้เพราะ ผู้ประกอบการ
ร้านอาหารต้องการตอบสนองความต้องการของลูกค้าให้ดีที่สุดเท่าที่จะทำได้ สอดคล้องกับผลวิจัยของวิมลรัตน์ ได้ศึกษา
แนวทางการจัดการมาตรฐานอาหารเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ตซึ่งมีบริบทคล้ายกับจังหวัดตรัง พบว่า
นักท่องเที่ยวมีความคาดหวังด้านบุคลากรมากที่สุด ผู้วิจัยเล็งเห็นถึงจุดแข็งของการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่น
เกี่ยวข้องกับมิติของทรัพยากรทางวัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติ และทรัพยากรมนุษย์ (Bunsrirat, 2018) และ
ความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นที่สามารถสร้างรายได้ ทางเศรษฐกิจ และความเป็นอยู่ที่ดีในสังคม
และงานวิจัยของ Chomnancha (2018) ว่าศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการแสวงหาความเป็นเอกลักษณ์
แต่ละท้องถิ่น ประสบการณ์ความแปลกใหม่ ซึ่งทำให้คนในท้องถิ่นเกิดความตระหนักเห็นคุณค่าและเกิดการเรียนรู้ใน
การอนุรักษ์ทรัพยากร นำไปสู่การจ้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ได้อีกด้วย เพราะฉะนั้นมาตรฐานคุณภาพแหล่ง



ท่องเที่ยวประเภทวัฒนธรรมที่มีการท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนทั้งด้านเศรษฐกิจ วัฒนธรรม สังคมและ สิ่งแวดล้อม (United Nation World Tourism Organization, 2012)

ศักยภาพการบริหารจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารอยู่ในระดับมาก ซึ่งชี้ให้เห็นว่า การร่วมกันในการ ประชาสัมพันธ์ให้เกิดการรับรู้ของหน่วยงานภาครัฐ ทั้งนี้เนื่องจาก ลักษณะของการท่องเที่ยววัฒนธรรมเพื่อการ ท่องเที่ยวแบบยั่งยืนคือการให้ความรู้ความเข้าใจแก่ผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งนักท่องเที่ยว ผู้ประกอบการและชุมชน ในพื้นที่ เพื่อนำไปสู่จิตสำนึกที่ดีและแนวทางปฏิบัติในการอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม อย่างไรก็ตาม การบริการ หอพักที่สะอาดและปลอดภัย การบริการห้องน้ำที่เพียงพอต่อความต้องการเพียงพอต่อความต้องการ

ศักยภาพด้านการรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรัง ชี้ให้เห็นว่า ศักยภาพในการรองรับ การบริการรถเช่าของบริษัทเอกชนที่มีให้เลือกอย่างเพียงพออยู่ในระดับมาก ทั้งนี้เป็นค่าเฉลี่ยที่ต่ำที่สุดของศักยภาพ การท่องเที่ยวอาหารประจำถิ่นของจังหวัดตรัง เนื่องจากในช่วงฤดูการท่องเที่ยวรถเช่าอาจมีไม่เพียงพอต่อความ ต้องการของผู้ใช้บริการ เช่นเดียวกับบทสัมภาษณ์ของผู้ประกอบการร้านอาหารประเภท ไทย-จีน Nongnual (Interview, 26 June, 2021) ที่ได้อธิบายว่า กลุ่มลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหารไม่สามารถหารถเช่า ในเมืองตรังได้เนื่องจากมีไม่เพียงพอซึ่งบางครั้งจำเป็นต้องรับรถเช่าในการนำเที่ยวให้แก่ลูกค้า ดังนั้นผู้ที่เกี่ยวข้อง ควรตระหนักถึงความสำคัญของการเดินทางที่เชื่อมโยงเข้าถึงง่ายในสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญกับเส้นทางอาหารท้องถิ่น ที่เป็นเอกลักษณ์ของตรัง สอดคล้องกับแนวคิดของ Madeira (2022) อธิบายว่า ความสำคัญของอาหารที่เกี่ยวข้องกับ การท่องเที่ยวทุกประเภท และเน้นย้ำถึงความจำเป็นในการสร้างเส้นทางที่เชื่อมโยงผลิตภัณฑ์อาหารกับประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมของเทศบาลแต่ละแห่งในภูมิภาค Vilela Da Mota, Rodrigues, Palrao & Arlindo ด้านการรองรับ การบริการอินเทอร์เน็ตความเร็วสูงของจังหวัด เป็นค่าเฉลี่ยที่ต่ำรองลงมา จึงได้สังเกตเห็นว่าพื้นที่ท่องเที่ยวบางแห่งขาด การอินเทอร์เน็ตซึ่งอาจทำให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อนักท่องเที่ยวกรณีขอความช่วยเหลือฉุกเฉินได้ ซึ่งสอดคล้องกับ ผลการวิจัยของ Kimpoo (2014) ผลวิจัยได้อธิบายว่า ปัญหาความปลอดภัยของนักท่องเที่ยวด้านการสื่อสารการให้ ข้อมูลแนะนำข้อปฏิบัติในการทำกิจกรรมการท่องเที่ยวผ่านการประชาสัมพันธ์รูปแบบคิวอาร์โค้ดหรือใช้อินเทอร์เน็ต เปิดข้อมูล ควรมีอินเทอร์เน็ตรองรับให้ได้อ่านรายละเอียดได้ ซึ่งสอดคล้องกับหลักฐานในแผนพัฒนาภาคใต้กลุ่มอัน ดามันด้านความปลอดภัยในแหล่งท่องเที่ยวและในชุมชนมีน้อยและมีแผนในการติดตั้งกล้องวงจรปิดให้ครอบคลุม แหล่งท่องเที่ยวรวมถึงการปรับปรุงถนนสายหลักอีกด้วย

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

1. จากแผนที่อาหารประจำถิ่น ภาครัฐที่เกี่ยวข้องสามารถสร้างแผนการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ประจำถิ่นของแต่ละอำเภอเพื่อเพิ่มศักยภาพและพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพและยั่งยืน
2. ภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรพัฒนาระบบขนส่งสาธารณะ ระบบความปลอดภัย โครงสร้างพื้นฐานและ อินเทอร์เน็ตรองรับนักท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวให้ทั่วถึงครอบคลุมทั้งจังหวัด
3. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรสร้างการรับรู้ ปลุกจิตสำนึกการมีส่วนร่วมผ่านวิจัยเพื่อพัฒนาการเป็นเมืองมรดก โลกด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ของจังหวัดตรัง

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

จากผลการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารควรศึกษาต่อยอดและยกระดับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อย่างสร้างสรรค์จากวัตถุดิบท้องถิ่นที่เหมาะสมกับบริบทเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวชาวไทยในอนาคตได้



References

- Artharn, D., & Jaroenwisarn, K. (2022). Gastronomy Tourism development based on BCG Economic Concept. *Journal of Valaya Alongkorn Review (Humanities and Social Science)*, 12 (2), 276-291. (in Thai)
- Agmapisarn, C., Phunyapoo, W. and Chaowanasilp, W. (2019). The Image of Food Tourism in Thailand from the Service Provider's Perspective. *Journal of Business Administration and Social Sciences Ramkhamhaeng University*, 2(3), 37-59. (in Thai)
- Bunsrirat, W. and Monpanthong, P. (2018) *Guideline of Gastronomic Standard Management for Tourism in Phuket Province* (Master of management thesis). NIDA, Faculty of Graduate School of Tourism Management , Program in Integrated Tourism and Hospitality Management. (in Thai)
- Chanchedsak, K. (2021) Owner of Trang Ko'e, *Interview*, 25 June 2021 (in Thai)
- Chomnancha, B. (2018) Gastronomy Tourism: Thailand's Competitiveness: academic article *APHEIT Journals*, 24(1), 103-116. (in Thai)
- Kiatnakinphatra Bank. (2021). *KKP research "thai tourism to recover powerfully part II"*. Retrieved 2021, August 5, from <https://thaipublica.org/2021/03/kkp-research22/>. (in Thai)
- Kimpoo, A. (2014) *The study of tourist safety guidelines: A case study of Le Khao Kop Cave, Trang Province*. Master of management thesis). NIDA, Faculty of Graduate School of Tourism Management, Program in Integrated Tourism and Hospitality Management. (in Thai)
- Laoyang, K. (2019) *Guidelines for developing food tourism potential in Nakhon Si Thammarat and Surat Thani provinces*. Suratthani: Suratthani Rajabhat University. (in Thai)
- Madeira, A., Palrão, T., Mendes, A. & Ottenbacher, M. (2022). The Food creative process of Michelin Star chefs. *Tourism Recreation Research*, 47(3), 258–276.
- Ministry of Tourism and Sports. (2022). *Trang News 2022*. Retrieved 2024, December 17, from <https://www.mots.go.th/news-view.php?nid=13033>. (in Thai)
- National News Bureau Thailand. (2022). *Trang Tourism situation summary*. Retrieved 2024, December 17, from <https://thainews.prd.go.th/thainews/news/view/465812/?bid=1>
- Nongnual, P. (2021) Owner of Baanyaysol, *Interview*, 26 June 2021 (in Thai)
- Solunoglu, A. & Orgun E. (2024) Gastronomy festivals in the development of event tourism and the current situation in Turkey. *Journal of Worldwide Hospitality and Tourism Themes Worldwide Hospitality and Tourism Themes* ,16 (4), 464-473
- Suanpleng, P. (2016). Gastronomic tourism. *Tourism Economic Review*. (4), 40-44. (in Thai)
- Trang Provincial Office of Tourism and Sport. (2020). *all visitors in Trang province year: 2018*. Retrieved 2019, August 17, from https://trang.mots.go.th/graph_views.php?graph_id=17. (in Thai)
- United Nation World Tourism Organization. (2012). *Guideline for the Development of Gastronomy Tourism*. Retrieved 2019, August 17, from <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420957>.



Vilela Da Mota, C., Rodrigues, R., Palrao, C. & Arlindo. A (2024). The Role of Gastronomy as A Driver of Rural Tourism Development: The Case of Mirandela. *European Countryside*. 16, 480-499

Yamane, T. (1973). *Statistics: An Introductory Analysis*. 3rd ed. Newyork: Harper and Row Publication.

ผู้เขียน

นางสาวสุญาพร สือตระกูล

นักศึกษาปริญญาเอก ดุษฎีบัณฑิต
คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้
เลขที่ 63 หมู่ 4 ต.หนองหาร อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50290
E mail: nuchsingto@gmail.com

ดร.มนสิชา อินทจักร

อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้
เลขที่ 63 หมู่ 4 ต.หนองหาร อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50290
E mail: monsichainth@gmail.com

ดร.กীরติ ตระการศิริวานิช

อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้
เลขที่ 63 หมู่ 4 ต.หนองหาร อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50290
E mail: keerati@maejo.mju.ac.th

ดร.ปานแพร เขาวนัประยูร อุดมรักษาทรัพย์

อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้
เลขที่ 63 หมู่ 4 ต.หนองหาร อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50290
E mail: ajmint.chaoprayoon@gmail.com

