



Received: March 13, 2026

Revised: April 27, 2026

Accepted: April 28, 2026

แนวทางการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตรัง

Guidelines for Designing Cultural Gastronomy Tourism Experiences in Trang Province

ธนะวิทย์ เพียรดี*

โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาดัง

เบญจวรรณ ขุนฤทธิ์

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาดัง

ชฎาวรรณ ศิริจารุกุล

โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาดัง

พัทธ์ธีรา ทองอัม

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

ภาวินี จริ่งจิตต์

ฝ่ายวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาดัง

*ผู้ประสานงานหลัก (Corresponding Author) Email: thanawit_pia@dusit.ac.th

Thanawit Piandee*

School of Tourism and Hospitality Management, Suan Dusit University, Trang Center

Benjawan Khunrit

Faculty of Humanities and Social Science, Suan Dusit University, Trang Center

Chadawan Sirijarukul

School of Tourism and Hospitality Management, Suan Dusit University, Trang Center

Pattera Thongom

Faculty of Humanities and Social Sciences, Ubon Ratchathani Rajabhat University

Pawinee Chingchit

Academic and Registrar Office, Suan Dusit University, Trang Center

บทคัดย่อ

บทความวิจัยฉบับนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร 2) เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบด้านประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร และ 3) เพื่อนำเสนอแนวทางการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตรังที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของพื้นที่ การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จำนวน 32 คน ประกอบด้วยตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และตัวแทนชุมชนจำนวน 8 ชุมชน โดยใช้วิธีการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบมีวัตถุประสงค์ (Purposive Sampling) เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้เครื่องมือแบบสัมภาษณ์เชิงลึก แบบบันทึกการประชุม กลุ่มย่อย ร่วมกับการสังเกตและการสำรวจภาคสนาม จากนั้นตรวจสอบข้อมูลด้วยวิธีการตรวจสอบแบบสามเส้า และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัยพบว่า จังหวัดตรังมีทุนทางวัฒนธรรมอาหารที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตของคนในชุมชนอย่างเข้มแข็ง หัวใจสำคัญของการออกแบบประสบการณ์ คือ การบูรณาการระหว่างทรัพยากรอาหาร วัฒนธรรม วิถีชีวิต การมีส่วนร่วมของชุมชน เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว นอกจากนี้ การเล่าเรื่องเกี่ยวกับอาหาร เชื่อมโยงกับบริบทพื้นที่ ยังมีบทบาทสำคัญในการสร้างคุณค่าทางวัฒนธรรม และความแตกต่างทางประสบการณ์ องค์ประกอบสำคัญของประสบการณ์ ประกอบด้วย 4 ประการ ได้แก่ 1) คุณภาพและรสชาติของอาหาร 2) ความจริงแท้ของวัฒนธรรม 3) การมีส่วนร่วมของชุมชน และ 4) ความพร้อมของพื้นที่และการบริหารจัดการ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ: การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม; การออกแบบประสบการณ์; วัฒนธรรมอาหาร; การมีส่วนร่วมของชุมชน; การเล่าเรื่อง; จังหวัดตรัง

Abstract

This research aimed to 1) examine the design of cultural gastronomy tourism experiences, 2) analyze the key components of cultural gastronomy tourism experiences, and 3) propose guidelines for designing cultural gastronomy tourism experiences in Trang Province that align with the local identity. This study employed a qualitative research design and collected data from 32 participants, comprising representatives from the public sector, private sector, and representatives of eight communities. Purposive sampling was used to select participants. Data were collected through in-depth interviews, focus group discussions, observation, and field surveys. Data triangulation was employed to ensure the validity of the data, and content analysis was used for data analysis.

The findings revealed that Trang Province possesses rich cultural food capital that is closely integrated with the lifestyles of local communities. The key to experience design lies in the integration of food resources, culture, lifestyle, and community participation to promote tourists' experiential learning experiences. Furthermore, food-related storytelling that is closely connected to the local context plays a crucial role in creating cultural value and distinct experiential differences. Four key components of the experience were identified: 1) food quality and taste, 2) cultural authenticity, 3) community participation, and 4) site readiness and management. These components represent critical factors in the sustainable development of cultural gastronomy tourism.

Keywords: Cultural tourism; Experience design; Gastronomic culture; Community participation; Storytelling; Trang Province



บทนำ

ในปัจจุบันได้มีการนำทุนทางวัฒนธรรมมาใช้เป็นกลไกหลักในการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากทุนทางวัฒนธรรมสะท้อนถึงองค์ความรู้ ภูมิปัญญา หรืองานสร้างสรรค์ ซึ่งมาจากการค้นคว้าและค้นพบโดยปราชญ์ชาวบ้านในท้องถิ่นในพื้นที่หนึ่ง ๆ ซึ่งทุนทางวัฒนธรรมประกอบด้วยมิติที่เป็นรูปธรรมและนามธรรม เช่น แหล่งท่องเที่ยว วิถีชีวิต ความเชื่อ ประเพณี และอาหารพื้นถิ่น ล้วนเป็นองค์ประกอบสำคัญที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของชุมชน (Riebsakul, 2023); Pinanratchathon, 2019) ซึ่งสามารถนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเศรษฐกิจและสังคมได้อย่างยั่งยืน ในบริบทของการท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่นยังสามารถนำมาพัฒนาเป็นการท่องเที่ยวที่มอบประสบการณ์ผ่านการบริโภคอาหาร การเรียนรู้วัฒนธรรมอาหาร อีกทั้งยังช่วยส่งเสริมการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมได้ในระยะยาว

วัฒนธรรมอาหารจึงถือเป็นองค์ประกอบสำคัญของทุนทางวัฒนธรรม เนื่องจากอาหารสะท้อนถึงวิถีชีวิต ความเชื่อ และภูมิปัญญาของผู้คนในแต่ละพื้นที่ ไม่ว่าจะเป็นกระบวนการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ ตลอดจนรูปแบบวัฒนธรรมการบริโภคอาหารล้วนเป็นสิ่งที่ถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นและกลายเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของสังคมในชุมชนนั้น ๆ อาหารพื้นถิ่นจึงไม่เพียงแต่มีบทบาทในการดำรงชีวิตของผู้คนเท่านั้น แต่ยังเป็นสื่อกลางสำคัญในการถ่ายทอดอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชุมชน (Tuntates & Jamnongchob, 2019) ในบริบทของการท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่นยังสามารถพัฒนาเป็นทรัพยากรทางการท่องเที่ยวที่สร้างประสบการณ์ใหม่ให้กับนักท่องเที่ยว ซึ่งนำไปสู่แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มุ่งเน้นการเรียนรู้วัฒนธรรมผ่านการบริโภคอาหารและกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร (Ellis, Park, Kim, & Yeoman, 2018) ซึ่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารเมื่อหยั่งรากอยู่ในวัฒนธรรมท้องถิ่นแล้ว มักมีบทบาทต่อการพัฒนาด้านศาสตร์อาหาร วัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม และเศรษฐกิจของพื้นที่อย่างยั่งยืนได้ (Tendani & Muchenje, 2026)

จังหวัดตรังเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวที่โดดเด่น ทั้งด้านทรัพยากรธรรมชาติ มีแหล่งท่องเที่ยวทั้งทางทะเลและทางบก รวมถึงความหลากหลายด้านอาหารและวัฒนธรรม เช่น อาหารจีนผสมผสานกับอาหารพื้นถิ่นภาคใต้ รวมถึงอาหารที่มีชื่อเสียงของจังหวัด เช่น หมูย่างเมืองตรัง ขนมเค้กเมืองตรัง อาหารทะเล และอาหารพื้นบ้านต่าง ๆ ซึ่งสะท้อนถึงวิถีชีวิตของคนในพื้นที่ได้อย่างชัดเจน (Trang Provincial Office, 2023) อย่างไรก็ตาม แม้ว่าจังหวัดตรังจะมีศักยภาพด้านวัฒนธรรมอาหารที่โดดเด่น แต่ยังพบข้อจำกัดสำคัญ ด้านการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบ การนำเสนออาหารที่เน้นผู้บริโภคมากกว่าการสร้างประสบการณ์ และการมีส่วนร่วมของชุมชน ส่งผลให้ไม่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางการท่องเที่ยวได้อย่างเต็มศักยภาพ นอกจากนี้งานวิจัยที่ผ่านมา ยังขาดการศึกษาเชิงลึกด้านการออกแบบประสบการณ์ให้ เหมาะสมในระดับพื้นที่จริง การเชื่อมโยงระหว่างทุนทางวัฒนธรรมกับการสร้างประสบการณ์ที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของพื้นที่ เพื่อให้สามารถถ่ายทอดคุณค่าทางวัฒนธรรม และสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ดังนั้น งานวิจัยนี้จึงมุ่งเน้นการศึกษาการออกแบบประสบการณ์และการวิเคราะห์องค์ประกอบสำคัญของประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตรัง เพื่อให้มีความเชื่อมโยงกันระหว่างทุนทางวัฒนธรรมอาหาร และประสบการณ์เข้าด้วยกันอย่างเป็นระบบ อันจะนำไปสู่แนวทางในการพัฒนาประสบการณ์การท่องเที่ยวที่สร้างคุณค่าทางวัฒนธรรม สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของชุมชน และสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตรังอย่างยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตรัง
2. เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบด้านประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตรัง
3. เพื่อนำเสนอแนวทางการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตรัง

ระเบียบวิธีการวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การคัดเลือกประชากรใช้วิธีคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบมีวัตถุประสงค์ (Purposive Sampling) ประกอบด้วยหน่วยงานภาครัฐ จำนวน 8 คน ได้แก่ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานตรัง สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดตรัง สำนักงานพาณิชย์จังหวัดตรัง สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดตรัง องค์การบริหารส่วนจังหวัดตรัง เทศบาลนครตรัง เทศบาลเมืองกันตัง เทศบาลตำบลห้วยยอด ภาคเอกชน จำนวน 8 คน ได้แก่ หอการค้าจังหวัดตรัง YEC จังหวัดตรัง สมาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดตรัง สมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดตรัง สมาคมการท่องเที่ยวและโรงแรมจังหวัดตรัง ชมรมมัคคุเทศก์ตรัง ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดตรัง บริษัท กวนนิโคคอนเน็คท์ จำกัด โดยทั้ง 2 ภาคส่วนจะต้องมีคุณสมบัติที่สามารถให้ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาวิจัย และสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยกำหนดผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informant) เป็นผู้ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และมีบทบาทเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตรัง (Nastasi & Schensul, 2005) และตัวแทนภาคชุมชนทั้ง 8 ชุมชน ได้แก่ ชุมชนเมืองเก่าทับเที่ยง ชุมชนเมืองเก่ากันตัง ชุมชนเมืองเก่าห้วยยอด ชุมชนเมืองเก่าย่านตาขาว ชุมชนเมืองเก่าท่าข้าม ชุมชนเมืองเก่าทุ่งยาว ชุมชนเมืองเก่าหยงสตาร์ ชุมชนเมืองเก่าสิเกา ชุมชนละ 2 คน เป็นจำนวน 16 คน รวมทั้งสิ้น 32 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึกและแบบบันทึกการประชุมกลุ่มย่อย โดยมีการทบทวนวรรณกรรมเชิงวิเคราะห์และรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ องค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรม แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารจังหวัดตรังมากำหนดหัวข้อในการสัมภาษณ์เชิงลึกโดยให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการศึกษาซึ่งประกอบด้วยหัวข้อหลัก 4 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ให้ข้อมูล

ส่วนที่ 2 ศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

ส่วนที่ 3 การออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์องค์ประกอบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

จากนั้น ผู้วิจัยได้ดำเนินการทดลองใช้เครื่องมือเบื้องต้นกับกลุ่มประชากรที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างแล้วจึงทำการทดสอบหาความเที่ยงตรงเนื้อหา ประเมินค่า IOC ของทุกข้อคำถาม จากนั้นดำเนินการตรวจสอบและแก้ไขปรับปรุงแบบสัมภาษณ์และแบบประชุมกลุ่มย่อย ก่อนเก็บข้อมูลจริง

การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

ผู้วิจัยได้นำแบบสัมภาษณ์เสนอผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 5 ท่าน ตรวจสอบความสอดคล้องของข้อคำถามกับวัตถุประสงค์ในแต่ละข้อคำถาม และดำเนินการตรวจสอบและแก้ไขปรับปรุงแบบสัมภาษณ์ให้มีความเที่ยงตรงในเนื้อหา (Kanjawasee, 2007) แล้วจึงนำแบบสัมภาษณ์ไปเก็บข้อมูลจริงกับกลุ่มประชากร ซึ่งการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item-Objective Concurrence: IOC) โดยใช้สูตรการตรวจสอบความตรงตามเนื้อหา (Content Validity) มีค่าเฉลี่ยคือ 0.87

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลด้านองค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารจังหวัดตรัง จากสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง เพื่อศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร และแบบประชุมกลุ่มย่อยของหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคชุมชน โดยผู้ให้ข้อมูลได้รับการชี้แจงและให้ความยินยอมก่อนเข้าร่วมวิจัย ซึ่งข้อมูลส่วนบุคคลจะถูกเก็บเป็นความลับ และไม่เปิดเผยตัวตนของผู้ให้ข้อมูล ร่วมกับการสังเกตแบบไม่เป็นทางการเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารที่โดดเด่น และสำรวจศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารจังหวัดตรัง จากนั้นผู้วิจัยจะทำการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) ด้านข้อมูลกับกลุ่มประชากรทั้ง 3 กลุ่ม เพื่อตรวจสอบความครบถ้วน ครอบคลุม

ในเนื้อหาให้ตรงตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ถ้าข้อมูลที่ได้อาจมีความหมายเหมือนกันจากทั้ง 3 กลุ่ม ถือว่าข้อมูลนั้นเชื่อถือได้ แล้วจึงบันทึกข้อมูลไว้

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยนำชุดข้อมูลที่ได้จากแบบสัมภาษณ์เชิงลึก แบบประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับการสังเกตแบบไม่เป็นทางการ ไปวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา (Content Analysis) เพื่อให้ได้ผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่มีความเที่ยงตรง และสอดคล้องกับบริบทของพื้นที่ โดยมีขั้นตอนดังนี้ 1) การถอดเทปและจัดเตรียมข้อมูล 2) อ่านทบทวนข้อมูลเพื่อให้เข้าใจภาพรวม 3) การกำหนดรหัสข้อมูลและนำมาจัดกลุ่มรหัสเป็นหมวดหมู่ 4) การสังเคราะห์และตีความประเด็นสำคัญ และ 5) ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลผ่านการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า จากนั้นจึงทำการสรุปข้อมูล และสรุปผลการศึกษา

สรุปผลการวิจัย

ศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

จังหวัดตรังมีศักยภาพสูงในการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร โดยมีจุดเด่นสำคัญ คือ ความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งเกิดจากการผสมผสานของกลุ่มชาติพันธุ์ในพื้นที่ ได้แก่ อาหารไทย อาหารจีน และอาหารมุสลิม ส่งผลให้เกิดรูปแบบการบริโภคที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่สะท้อนผ่านเมนูอาหาร อาหารพื้นถิ่นของจังหวัดตรังที่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย เช่น หมูย่างเมืองตรัง ต้มช้ำ เกาหยุก เค้กเมืองตรัง ขนมโกปีงเกด หมี่ถังแตก ราดหน้า อาหารจีนแต้จิ๋วโบราณ เป็นต้น สะท้อนถึงประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐานและการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมในอดีต นอกจากนี้ยังมีวัฒนธรรมการกินที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดตรัง เช่น วัฒนธรรมการกิน 9 มื้อต่อวัน วัฒนธรรมต้มช้ำและน้ำชา รวมถึงวัฒนธรรมร้านกาแฟยามเช้าและร้านข้าวต้มยามค่ำคืน ซึ่งสะท้อนถึงความเชื่อมโยงกันระหว่างอาหารกับวิถีชีวิตของคนในพื้นที่

ในด้านพื้นที่การท่องเที่ยว แหล่งสำคัญที่มีศักยภาพ ได้แก่ ย่านเมืองเก่าทับเที่ยง ซึ่งเป็นศูนย์กลางของร้านอาหารพื้นเมือง ร้านต้มช้ำ และร้านหมูย่างที่มีชื่อเสียง รวมถึงเมืองเก่ากันตัง เมืองเก่าทุ่งยาว และชุมชนต่าง ๆ ที่ยังคงรักษาอัตลักษณ์อาหารดั้งเดิมและภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ได้อย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ แหล่งผลิตวัตถุดิบในท้องถิ่น และสินค้า GI เช่น พริกไทยตรัง ข้าวเบายอดม่วง หรือผลผลิตทางทะเลจากพื้นที่ชายฝั่ง ยังเป็นทรัพยากรสำคัญที่สามารถนำมาพัฒนาเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ได้อย่างมีศักยภาพ

การออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

การออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารจังหวัดตรัง มีลักษณะสำคัญ คือ การบูรณาการระหว่างวัฒนธรรมอาหาร วิถีชีวิตของชุมชน และการเล่าเรื่อง (Storytelling) เพื่อสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วมที่สอดคล้องกับพฤติกรรม และความคาดหวังของนักท่องเที่ยว เช่น การลงมือทำอาหารร่วมกับชุมชน ในฐานะเจ้าของวัฒนธรรม การเยี่ยมชมแหล่งผลิตวัตถุดิบ การให้ชุมชนเป็นผู้ถ่ายทอดวัฒนธรรม และการเล่าเรื่องอาหารกับประวัติศาสตร์ท้องถิ่น ถือเป็นองค์ประกอบสำคัญของการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร เนื่องจาก “อาหารอร่อยเริ่มต้นจากเรื่องเล่า” และยังเป็นกลไกสำคัญที่ช่วยเปลี่ยนการบริโภคอาหารให้กลายเป็นประสบการณ์ที่น่าจดจำและมีคุณค่า สร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวได้มากยิ่งขึ้น

การวิเคราะห์องค์ประกอบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

การวิเคราะห์องค์ประกอบของประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารมีบทบาทสำคัญในการสร้างการรับรู้ของนักท่องเที่ยว โดยองค์ประกอบที่สำคัญประกอบด้วย สิ่งสำคัญ 4 ประการ ได้แก่ 1) คุณภาพและรสชาติของอาหาร 2) ความแท้จริงของวัฒนธรรม 3) การมีส่วนร่วมของชุมชน และ 4) ความพร้อมของพื้นที่และการบริหารจัดการที่ดี ซึ่งทั้ง 4 ประการ มีลักษณะเป็นระบบประสบการณ์ที่เชื่อมโยงกัน โดยมีความจริงแท้ของวัฒนธรรม และชุมชนเป็นแกนหลัก อีกทั้งจังหวัดตรังยังมีความเป็นท้องถิ่นสูง จึงยังคงรักษาความจริงแท้ได้ดี



ประการแรก คุณภาพและรสชาติของอาหาร ถือเป็นองค์ประกอบพื้นฐานที่มีผลต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว เนื่องจากวัฒนธรรมอาหารเป็นจุดศูนย์กลางของประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร หากอาหารมีรสชาติที่ดีและใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ รวมถึงใช้วัตถุดิบ GI ของจังหวัดที่สร้างที่และการชูรสชาติของวัตถุดิบนั้น ๆ จะช่วยสร้างความประทับใจและทำให้นักท่องเที่ยวอยากกลับมาเยือนอีกครั้ง

ประการที่สอง ความแท้จริงของวัฒนธรรม (Authenticity) เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกว่าได้สัมผัสกับวัฒนธรรมท้องถิ่นอย่างแท้จริง ไม่ว่าจะเป็นสูตรอาหารต้นตำรับ วิธีการปรุงแบบดั้งเดิม เรื่องราวของอาหาร หรือบรรยากาศของร้านอาหารที่ไม่สามารถพบได้จากแหล่งท่องเที่ยวอื่น นักท่องเที่ยวไม่ได้แค่ “กิน” แต่ได้ “สัมผัส” อาหารที่ปรุงจากคนในชุมชน และวัตถุดิบในชุมชนเองจะทำให้ประสบการณ์นั้นมีความเป็นของแท้และน่าเชื่อถือถึงวัฒนธรรมนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน

ประการที่สาม การมีส่วนร่วมของชุมชน ถือเป็นหัวใจสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร เนื่องจากเป็นเจ้าของวัฒนธรรมอาหาร และภูมิปัญญาดั้งเดิม การที่ชุมชนมีส่วนร่วมในการออกแบบและนำเสนอกิจกรรมการท่องเที่ยวรวมถึงการการถ่ายทอดเรื่องราว และมีกิจกรรมร่วมกับนักท่องเที่ยว จะช่วยสร้างประสบการณ์ที่มีคุณค่ามากยิ่งขึ้น รวมทั้งช่วยกระจายรายได้สู่คนในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

ประการที่สี่ ความพร้อมของพื้นที่และการบริหารจัดการที่ดี การมีข้อมูลที่ถูกต้องและน่าสนใจ การจัดการเวลาที่เหมาะสม มีศูนย์กลางข้อมูลเป็นชุดเดียวกัน เช่น การจัดทำคู่มือการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นต้น มีสิ่งอำนวยความสะดวก การสร้างจุดเช็คอินที่น่าสนใจ และมีบริการยานพาหนะที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น รถสามล้อพ่วงข้างเพื่อรับ-ส่งนักท่องเที่ยวไปยังร้านค้าและจุดต่างๆ ภายในชุมชนได้อย่างสะดวก

จากผลวิจัยข้างต้น สามารถสรุปองค์ประกอบของประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารได้ดังตารางที่ 1 ต่อไปนี้

ตารางที่ 1 องค์ประกอบของประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

องค์ประกอบ	รายละเอียด	บทบาท	ผลที่ได้รับ
1. คุณภาพและรสชาติของอาหาร	วัฒนธรรมอาหาร รสชาติอาหาร และวัตถุดิบ	จุดเริ่มต้นของการสร้างประสบการณ์ทางวัฒนธรรมอาหาร	สร้างความพึงพอใจ
2. ความแท้จริงของวัฒนธรรม	อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม สูตรอาหารดั้งเดิม เรื่องราวอาหาร	สร้างคุณค่าเชิงวัฒนธรรม	สร้างคุณค่าและความแตกต่าง
3. การมีส่วนร่วมของชุมชน	บทบาทชุมชน	กลไกการเรียนรู้	สร้างคุณค่าด้านประสบการณ์
4. ความพร้อมของพื้นที่และการบริหารจัดการที่ดี	ศักยภาพชุมชน การเข้าถึงและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	โครงสร้างสนับสนุน	ทำให้เกิดความต่อเนื่อง

แนวทางการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตรัง

แนวทางการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตรัง มีปัจจัยสำคัญที่เกี่ยวข้อง 3 มิติ ได้แก่

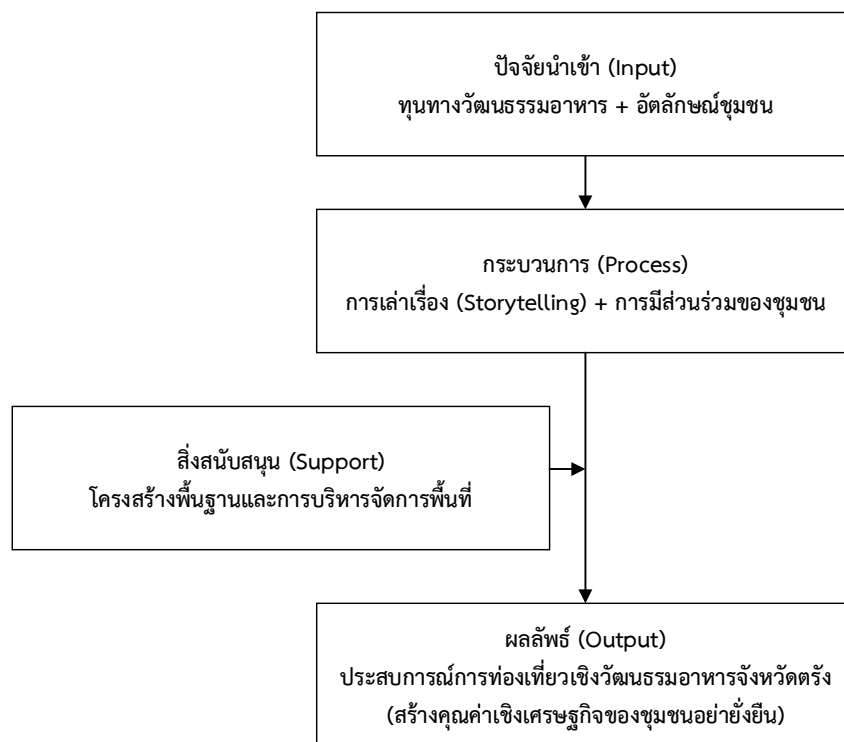
1. มิติด้านทุนทางวัฒนธรรมอาหารและอัตลักษณ์ชุมชน ประกอบด้วย ทรัพยากรอาหาร วัตถุดิบพื้นถิ่น ภูมิปัญญาอาหาร วิถีชีวิตและวัฒนธรรมการบริโภค ซึ่งเป็นหลักสำคัญของความจริงแท้ด้านประสบการณ์ ส่งผลให้เกิดอัตลักษณ์ด้านอาหารที่โดดเด่น



2. กระบวนการออกแบบประสบการณ์ผ่านการมีส่วนร่วมและการเล่าเรื่อง เป็นการแปลงทุนทางวัฒนธรรมให้เป็นกิจกรรมเชิงปฏิบัติเพื่อสร้างประสบการณ์ โดยเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนและนักท่องเที่ยว มีการเล่าเรื่องเพื่อเชื่อมโยงอาหารกับประวัติศาสตร์ชุมชน เพื่อให้นักท่องเที่ยวเปลี่ยนบทบาทจากผู้บริโภคไปสู่ผู้ร่วมสร้างประสบการณ์

3. ระบบสนับสนุนด้านโครงสร้างพื้นฐานและการบริหารจัดการพื้นที่ ประกอบด้วยโครงสร้างพื้นฐานการเข้าถึงข้อมูลเส้นทางท่องเที่ยว ศักยภาพชุมชน รวมถึงการบริหารจัดการของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเป็นกลไกสำคัญในการสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารได้อย่างต่อเนื่อง

สามารถสรุปเป็นรูปแบบการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารจังหวัดตรัง ดังแสดงในภาพที่ 1



ภาพที่ 1 รูปแบบการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารจังหวัดตรัง

การอภิปรายผล

การวิจัยเรื่องแนวทางการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตรัง สามารถอภิปรายผลการวิจัย โดยแยกตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. ผลการศึกษาการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตรัง พบว่า จังหวัดตรังมีทุนทางวัฒนธรรมอาหารที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตของคนในชุมชนอย่างเข้มแข็ง หัวใจสำคัญของการออกแบบประสบการณ์ คือ การบูรณาการระหว่างทรัพยากรอาหาร วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของชุมชนเข้าด้วยกัน เพื่อสร้างกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนรู้และสัมผัสวัฒนธรรมอาหารของพื้นที่อย่างลึกซึ้ง และสร้างการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริง เช่น การเรียนรู้การทำอาหารพื้นถิ่น การเยี่ยมชมแหล่งผลิตวัตถุดิบ หรือการเข้าร่วมเทศกาลอาหารท้องถิ่น ซึ่ง Lucian, Anca & Marius (2026) ชี้ให้เห็นว่านักท่องเที่ยวให้ความสำคัญกับการแสวงหาความจริงแท้ทางอาหารและวัฒนธรรม เรื่องเล่าระหว่างการเดินทาง การเยี่ยมชมเทศกาลและกิจกรรมด้านอาหาร และการมีประสบการณ์กับพื้นที่โดยตรง จะเห็นได้ว่า จังหวัดตรังมีศักยภาพ และความโดดเด่นที่สามารถบูรณาการให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในฐานะผู้เรียนรู้มากกว่าผู้บริโภค สะท้อนแนวโน้มของการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์และเรื่องราวด้านวัฒนธรรมอาหารที่เน้นความเป็นธรรมชาติของชุมชนได้อย่างแท้จริง

สอดคล้องกับงานวิจัยของ Monpanthong & Suchoe (2020) พบว่า มีปัจจัยด้านการสร้างเรื่องราวของกิจกรรม และแหล่งท่องเที่ยว (Story Telling) เป็นหนึ่งในปัจจัยที่เกี่ยวข้องที่ส่งผลต่อการได้รับประสบการณ์การท่องเที่ยวจากมุมมองด้านอุปสงค์และอุปทาน ทั้งนี้ยังสอดคล้องกับผลการศึกษาของ García-Pérez & Castillo-Ortiz (2024) พบว่า นักท่องเที่ยวให้ความสำคัญกับประสบการณ์ที่น่าจดจำในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ส่วนใหญ่เป็นการสร้างความสัมพันธ์กับคนแปลกหน้า ความแปลกใหม่ วัฒนธรรมท้องถิ่น ประสบการณ์ การทำอาหาร ความจริงแท้ การไร้ข้อจำกัดในการท่องเที่ยว การสื่อสารผ่านการเล่าเรื่องเกี่ยวกับอาหารและศาสตร์การทำอาหารท้องถิ่นโดยคนในพื้นที่ รวมไปถึงการทำสื่อเพื่อเผยแพร่เรื่องราวดังกล่าว สามารถดึงดูดและกระตุ้นความสนใจของนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี Jongsuksomsakul (2024) เห็นได้ว่าการถ่ายทอดความรู้ผ่านเรื่องราวช่วยให้ผู้รับสารสามารถเรียนรู้และจดจำเนื้อหาได้ดีกว่าการนำเสนอในรูปแบบข้อมูลทั่วไป การเล่าเรื่อง (Storytelling) เกี่ยวกับที่มาของอาหาร วัตถุดิบ หรือประวัติของชุมชน รวมถึงร้านอาหารดั้งเดิมในจังหวัดตรัง หรือเรียกว่า เรื่องเล่าเชิงพื้นที่ เป็นกลไกสำคัญที่ช่วยเชื่อมโยงระหว่างอาหารกับอัตลักษณ์ชุมชน ทั้งยังช่วยยกระดับประสบการณ์การรับประทานอาหารของนักท่องเที่ยวไปสู่การรับรู้คุณค่าทางวัฒนธรรมที่แตกต่างจากแหล่งท่องเที่ยวอื่น ๆ ดังนั้น การออกแบบประสบการณ์ของจังหวัดตรังจึงมีลักษณะเป็น “ประสบการณ์ที่ร่วมขับเคลื่อนระหว่างเรื่องราวและบริบทชุมชนผ่านการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยว” ในขณะเดียวกันก็ยังมีข้อพึงระวังเกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลต่อประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารเชิงลบ ได้แก่ คุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม ปัจจัยด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร ความแตกต่างทางวัฒนธรรม ข้อจำกัดด้านอาหาร คุณลักษณะด้านบริการ ราคา และการขาดแคลนอาหารหรือร้านอาหารในจุดหมายปลายทาง ซึ่งประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารเชิงลบนี้จะมุ่งเน้นไปที่อาหารและบริการมากกว่าคุณลักษณะอื่นๆ (Stone & Sthapit, 2024)

2. ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตรัง พบว่า องค์ประกอบสำคัญของประสบการณ์ ประกอบด้วย 4 ประการ ได้แก่ คุณภาพและรสชาติของอาหาร ความจริงแท้ของวัฒนธรรม การมีส่วนร่วมของชุมชน และความพร้อมของพื้นที่และการบริหารจัดการ ซึ่งทั้ง 4 ประการมีลักษณะเป็นระบบประสบการณ์ (Experience System) ที่เชื่อมโยงกัน

ประการแรก คุณภาพและรสชาติของอาหาร เป็นองค์ประกอบพื้นฐานของประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เนื่องจากอาหารเป็นศูนย์กลางของกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ทำหน้าที่เป็นจุดเริ่มต้นของประสบการณ์ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยว สอดคล้องกับแนวคิดเกี่ยวกับประสบการณ์ของผู้บริโภค ของ Hultén, Broweus & Van Dijk (2009) อธิบายว่า ประสบการณ์ของผู้บริโภคเกิดจากการตอบสนองทางความรู้สึกและอารมณ์ต่อสิ่งเร้าต่าง ๆ ซึ่งในบริบทของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รสชาติและคุณภาพของอาหารถือเป็นสิ่งเร้าสำคัญที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว

ประการที่สอง ความจริงแท้ของวัฒนธรรม (Authenticity) เป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยสร้างความแตกต่างให้กับประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร นักท่องเที่ยวมักต้องการสัมผัสอาหารพื้นถิ่น สูตรอาหารดั้งเดิม และบรรยากาศของชุมชนที่สะท้อนวิถีชีวิตของคนในพื้นที่ ทำหน้าที่เป็นตัวสร้างคุณค่า ที่ทำให้ประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวได้รับจากจังหวัดตรังมีความแตกต่างจากพื้นที่อื่นอย่างมีนัยสำคัญ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ คันพบว่า ความจริงแท้และการเชื่อมโยงทางอารมณ์ของนักท่องเที่ยวกับพื้นที่เป็นกลไกสำคัญในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร นอกจากนี้ยังชี้ให้เห็นว่า ความชื่นชอบอาหารอาหารแปลกใหม่ที่นักท่องเที่ยวไม่เคยได้สัมผัสมีอิทธิพลต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้านการรับรู้ถึงความจริงแท้และการเชื่อมโยงทางอารมณ์ ในขณะเดียวกันยังต้องสร้างคุณค่าด้านประสบการณ์การท่องเที่ยวโดยรักษาวรรณธรรมดั้งเดิมไว้ ท่ามกลางความท้าทายเร่งด่วนในการป้องกันไม่ให้วัฒนธรรมดั้งเดิมถูกกลืนหายไปกับความทันสมัย (Jongsuksomsakul, 2024)

ประการที่สาม การมีส่วนร่วมของชุมชน เป็นองค์ประกอบที่ทำหน้าที่เป็นกลไกการถ่ายทอดประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารที่ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดการเรียนรู้แบบเชิงลึก เนื่องจากชุมชนเป็นเจ้าของ

วัฒนธรรมอาหารและภูมิปัญญาท้องถิ่น การเปิดโอกาสให้คนในชุมชนมีบทบาทในการถ่ายทอดเรื่องราวหรือจัดกิจกรรมร่วมกับนักท่องเที่ยว เช่น การสาธิตการทำอาหารหรือการนำเที่ยวในชุมชน จะช่วยสร้างประสบการณ์ที่มีความหมายและสะท้อนอัตลักษณ์ของพื้นที่ได้อย่างชัดเจน ทั้งนี้คุณภาพของแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร การมีส่วนร่วมและประสบการณ์เดิมของนักท่องเที่ยว สามารถเพิ่มมูลค่าด้านประสบการณ์อาหารท้องถิ่นเชิงบวก และส่งผลดีอย่างมากต่อความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวได้อย่างมีนัยสำคัญ (Sun, Zhu, Hu, & Cheng, 2026)

ประการสุดท้าย ความพร้อมของพื้นที่และการบริหารจัดการ เป็นโครงสร้างที่ช่วยสนับสนุนให้เกิดประสบการณ์การท่องเที่ยวแก่นักท่องเที่ยวได้อย่างยั่งยืนและมีประสิทธิภาพ ไม่ว่าจะเป็นการเข้าถึงข้อมูลเส้นทางอาหาร การเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ ในพื้นที่ใกล้เคียง การจัดสิ่งอำนวยความสะดวก หรือการจัดระบบการบริหารจัดการโครงสร้างพื้นฐานที่รองรับนักท่องเที่ยวได้อย่างเหมาะสม ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Okumus, Koseoglu & Ma (2023) ที่ระบุว่าการบริหารจัดการทรัพยากรอาหารที่มีประสิทธิภาพและความยั่งยืน เป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลโดยตรงต่อคุณภาพของประสบการณ์การท่องเที่ยว

3. ผลการนำเสนอแนวทางการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตรังพบว่า ประกอบด้วย 3 มิติ ได้แก่ ทิศทางวัฒนธรรมอาหารและอัตลักษณ์ชุมชน กระบวนการออกแบบประสบการณ์ผ่านการมีส่วนร่วมและการเล่าเรื่อง และระบบสนับสนุนด้านโครงสร้างพื้นฐานและการบริหารจัดการพื้นที่ซึ่งเชื่อมโยงกันเพื่อสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวที่มีคุณค่า โดยมี “ชุมชน” ทำหน้าที่เป็นแกนกลางในการขับเคลื่อนประสบการณ์ และ “ความจริงแท้ทางวัฒนธรรม” เป็นเงื่อนไขสำคัญที่กำหนดคุณค่าของประสบการณ์ และนำไปสู่ความยั่งยืนของการท่องเที่ยวในระดับพื้นที่ ทั้งนี้ (Mongkolrojsakul, Songserm, Wongphan, Artharn, & Janvanichyanont, 2025) ยังชี้ให้เห็นว่าประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารระดับชุมชนในประเทศไทยสามารถจำแนกได้เป็น 4 ประเภทหลักที่ใกล้เคียงกับข้อค้นพบของงานวิจัยนี้ ได้แก่ 1) ที่มาของวัตถุดิบและกระบวนการผลิต 2) การรับรู้รสชาติอาหารท้องถิ่น 3) การให้นักท่องเที่ยวร่วมสร้างสรรค์อาหาร และ 4) การเชื่อมโยงอาหาร ซึ่งใช้อาหารเป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ท้องถิ่น นอกจากนี้ Promnil, Madhyamapurush, Muenwongthep, & Sakuljiamjai, (2021) ยังพบอีกว่าการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน ความหลากหลายของอาหารท้องถิ่น และการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐก็มีส่วนสำคัญในการผลักดันให้เกิดประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรส่งเสริมการอนุรักษ์และพัฒนาอาหารพื้นถิ่นจังหวัดตรังให้คงเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมดั้งเดิมควบคู่กับการปรับตัวให้สอดคล้องกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวในยุคปัจจุบัน เพื่อรักษาคุณค่าทางวัฒนธรรมและสร้างความยั่งยืนให้กับการท่องเที่ยวของจังหวัดตรังต่อไปในอนาคต
2. ควรมีการพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์และคู่มือการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในรูปแบบที่เข้าถึงได้ง่าย เช่น แผนที่เส้นทางอาหาร สื่อดิจิทัล หรือแพลตฟอร์มออนไลน์ รวมถึงให้ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหาร เมนูอาหารพื้นถิ่นที่ห้ามพลาด และกิจกรรมการท่องเที่ยว เช่น เทศกาลอาหารต่าง ๆ ของจังหวัดตรังแก่ผู้สนใจอย่างต่อเนื่อง
3. ควรพัฒนาแพลตฟอร์มส่วนกลาง เช่น เว็บไซต์หรือแอปพลิเคชัน ที่รวบรวมข้อมูลเส้นทางอาหาร ร้านอาหาร กิจกรรมการท่องเที่ยว และเรื่องเล่าทางวัฒนธรรม โดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อเพิ่มการเข้าถึงของนักท่องเที่ยว



ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติ

1. ควรจัดอบรมให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร มัคคุเทศก์ และคนในชุมชนสามารถถ่ายทอดเรื่องราว โดยเฉพาะองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหาร วิถีชีวิต และประเพณีได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อเพิ่มคุณค่าและสร้างความแตกต่าง และคงไว้ซึ่ง “ความแท้จริงของวัฒนธรรม”

2. หน่วยงานในท้องถิ่น ผู้ประกอบการ และชุมชน ควรร่วมกันพัฒนากิจกรรมด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารให้เป็นรูปธรรม เช่น การเรียนรู้วิถีชีวิตท้องถิ่น การสร้างกิจกรรมทำอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว และการเรียนรู้วิถีชีวิต เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยว

ข้อเสนอแนะระดับชุมชน

1. ชุมชนควรมีการรวบรวมองค์ความรู้ด้านอาหาร สูตรการทำอาหารพื้นถิ่นแบบดั้งเดิม พร้อมทั้งปรับให้เหมาะสมกับนักท่องเที่ยว โดยไม่สูญเสียอัตลักษณ์ดั้งเดิมของชุมชน

2. ส่งเสริมให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการวางแผนและบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร เพื่อสร้างความยั่งยืนและกระจายรายได้อย่างเป็นธรรม

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษารูปแบบการบูรณาการความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคชุมชนในเชิงลึก เพื่อพัฒนาโมเดลการจัดการการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารอย่างเป็นระบบ

2. ควรศึกษาพฤติกรรมและประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวเชิงลึก เพื่อออกแบบประสบการณ์ที่ตอบสนองความต้องการในแต่ละกลุ่มเป้าหมาย

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของชุดโครงการวิจัยเรื่อง การใช้วัฒนธรรมอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของจังหวัดตรัง โครงการวิจัยย่อยเรื่อง การออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดตรัง ภายใต้แผนงานการพัฒนาวิจัยเชิงพื้นที่ โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต “งบประมาณเงินอุดหนุนจากกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประเภท Fundamental Fund ปีงบประมาณ พ.ศ.2568”

References

- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism?. *Tourism Management*, 68, 250-263.
- García-Pérez, L. E., & Castillo-Ortiz, I. (2024). Memorable gastro-tourism experiences: A systematic literature review. *Annals of Tourism Research Empirical Insights*, 5(1), 100119.
- Hultén, B., Broweus, N., & van Dijk, M. (2009). *Sensory marketing*. Basingstoke, UK: Palgrave Macmillan.
- Jongsuksomsakul, P. (2024). Culinary Storytelling About the Local Cuisine of Phitsanulok, Thailand. *Sage Journal*, 14(1)
- Kanjanawasee, S. (2007). *Multi-level analysis*. (4th ed.). Bangkok: Chulalongkorn University. (in Thai)
- Mongkolrojsakul, R., Songserm, N., Wongphan, C., Artharn, D., & Janvanichyanont, P. (2025). A study on the categorization of gastronomy tourism products for enhancing sustainable community-based gastronomy tourism in thailand. *Journal of Social Science and Cultural*, 9(1), 15-30. (in Thai)



- Monpanthong, P., & Suchoe, W. (2020). *Creative value-added guidelines from tourism experience design to promote water-based tourism in Thailand: Executive summary*. Bangkok: Thailand Science Research and Innovation (TSRI). (in Thai)
- Okumus, B., Koseoglu, M. A., & Ma, F. (2023). Food waste management in the hospitality and tourism industry: A systematic review. *International Journal of Hospitality Management*, 108, 103358.
- Pinanratchathon, S. (2019). *The development of cultural tourism through experience design*. Bangkok: Chulalongkorn University. (in Thai)
- Promnil, N., Madhyamapurush, W., Muenwongthep, T., & Sakuljamjai, J. (2021). Community-Based Gastronomy Tourism Development-The Case Of Northern Thailand. *Turkish Journal of Computer and Mathematics Education*, 12(13), 3228-3235. (in Thai)
- Riebsakul, D. (2023). *Design and development of creative tourism experiences*. Phitsanulok: Naresuan University. (in Thai)
- Stone, M. J., & Sthapit, E. (2024). Memories are not all positive: Conceptualizing negative memorable food, drink, and culinary tourism experiences. *Tourism Management Perspectives*, 51, 101235.
- Sun, K., Zhu, H., Hu, Q., & Cheng, L. (2026). Value co-creation in food tourism: How prior knowledge, involvement, and food quality shape satisfaction and destination identity. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 39, 101182.
- Tendani, E., & Muchenje, B. (2026). *From Flavors to Footprint: Gastronomy Tourism and the Evolution of Hospitality toward Sustainable Practices-Case of SADC. Hospitality and Leisure Industry-From Customer Experience to Sustainability Practices*. London: Intech Open
- Trang Provincial Office. (2023). *Trang provincial development plan (2023-2027): Revision for fiscal year 2023*. Trang: Trang Provincial Office. (in Thai)
- Tuntates, S., & Jamnongchob, A. (2019). The development of gastronomic tourism experience in Samut Songkhram Province. *Journal of Thai Hospitality and Tourism*, 14(2), 45-58. (in Thai)

ผู้เขียน

ดร.ธนวิทย์ เพียรดี

โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาดูแล
เลขที่ 111 ตำบลห้วยยอด อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง 92130
E-mail: thanawit_pia@dusit.ac.th

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เบญจวรรณ ขุนฤทธิ์

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาดูแล
เลขที่ 111 ตำบลห้วยยอด อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง 92130
E-mail: benjawan_khu@dusit.ac.th



อาจารย์ชฎาวรรณ ศิริจารุกุล

โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอก
เลขที่ 111 ตำบลห้วยยอด อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง 92130
E-mail: chadawan_sir@dusit.ac.th

อาจารย์พัทธธีรา ทองอัม

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
เลขที่ 2 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี 34000
E-mail: pattera.t@ubru.ac.th

นางสาวภาวินี จริงจิตต์

ฝ่ายวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอก
เลขที่ 111 ตำบลห้วยยอด อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง 92130
E-mail: pawinee_chi@dusit.ac.th

