

## ทิศทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี

ศรัญญู จันทร์วงศ์<sup>1\*</sup>, พิมพ์พร เลิศอำไพ<sup>2</sup>, ปวีริศา เทียนทอง<sup>3</sup>

<sup>1\*</sup>คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

<sup>2</sup>บริษัท เซ็นทรัลเรสโตรองส์ กรุ๊ป จำกัด

<sup>3</sup>นักวิจัยอิสระ

E-mail: yuyu\_saranyu@hotmail.com<sup>1\*</sup>

<sup>1\*</sup>ผู้ประสานงานหลัก

### บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเรื่อง “ทิศทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี” เกิดขึ้นจากการตั้งข้อสังเกตหลังจากที่จังหวัดเพชรบุรีได้เป็นเมืองสมาชิกในเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ทางด้านอาหารขององค์การยูเนสโก (The UNESCO Creative Cities Network : UCCN) ในปี พ.ศ. 2564 บทความวิจัยนี้ได้จัดทำในรูปแบบวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งมีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผลงานวิจัยต่าง ๆ เอกสารที่เกี่ยวข้องและดำเนินการสัมภาษณ์แบบเชิงลึกกับหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชน อาทิ องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนพื้นที่พิเศษ 8 (อพท.) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานเพชรบุรี และกลุ่มแผนงานกลยุทธ์สำนักงานจังหวัดเพชรบุรี เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการวิเคราะห์เนื้อหาและสังเคราะห์ข้อมูลที่มีความเกี่ยวข้องกับนโยบายงาน แผนงาน และยุทธศาสตร์ในการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรีประกอบกับแนวคิดทฤษฎีการพัฒนาการท่องเที่ยว โดยมีวัตถุประสงค์ในการศึกษา ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในจังหวัดเพชรบุรี 2) เพื่อศึกษาทิศทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี พบว่าจังหวัดเพชรบุรีมีการดำเนินการจัดเก็บฐานข้อมูลและรวบรวมข้อมูลความสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รวมถึงศาสตร์แขนงต่าง ๆ ด้านอาหารที่เป็นองค์ประกอบในการทำให้เกิดความโดดเด่นและเป็นอัตลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ทั้งนี้ จังหวัดเพชรบุรีได้มีการร่วมมือจากหน่วยงานภายในพื้นที่ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน รวมไปถึงภาคส่วนของผู้ประกอบการในพื้นที่เพื่อขับเคลื่อนนโยบายและผลักดันให้เพชรบุรีเป็นจังหวัดที่มีความโดดเด่นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารและนำความได้เปรียบในการเป็นสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโก (UNESCO) มาเพิ่มโอกาสทางด้านเศรษฐกิจในการสร้างรายได้เข้าสู่พื้นที่จังหวัดเพชรบุรีและเกิดการหมุนเวียนรายได้ในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

**คำสำคัญ:** การท่องเที่ยวเชิงอาหาร, อาหารท้องถิ่น, เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร

## Direction of Gastronomy Tourism in Phetchaburi

Saranyu Chanwong<sup>1</sup>, Pimporn Lert-ampai<sup>2</sup>, Pawarisa Thianthong<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Faculty of Humanities and Social Sciences, Phetchaburi Rajabhat University

<sup>2</sup>Central Restaurants Group Co.,Ltd.

<sup>3</sup>Independent Researcher

E-mail: yuyu\_saranyu@hotmail.com<sup>1\*</sup>

<sup>1\*</sup>Corresponding author

### Abstract

The research study on "Direction of Gastronomy Tourism in Phetchaburi Province" originated from observations after Phetchaburi Province became a member city of the UNESCO Creative Cities Network in the field of gastronomy in 2021. This research article was conducted in a qualitative research format, collecting data from various research works, relevant documents, and conducting in-depth interviews with both governmental and non-governmental organizations, including the Special Area Development Management Organization for Sustainable Tourism (8th Area), Tourism Authority of Thailand (TAT), Phetchaburi Provincial Office, and the strategic planning group of Phetchaburi Provincial Office. The objective was to study the following: 1) To study the gastronomic tourism data in Phetchaburi Province. 2) To study the direction of gastronomic tourism in Phetchaburi Province. The research found that Phetchaburi Province has been collecting data and compiling significant information related to gastronomic tourism, including various branches of food sciences that contribute to uniqueness and identity of the area. Moreover, there has been collaboration from various organizations within the area, including both governmental and non-governmental sectors, as well as participation from local entrepreneurs, to drive policies and promote Phetchaburi Province as a distinguished gastronomic tourism destination. This collaboration has enhanced economic opportunities, leading to sustainable income generation within the local community.

**Keywords:** Gastronomy Tourism, Local Foods, Creative City of Gastronomy

## บทนำ

ในปี พ.ศ. 2564 จังหวัดเพชรบุรีได้เข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งของเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโกหรือ The UNESCO Creative Cities Network : UCCN โดยจังหวัดเพชรบุรีได้รับเลือกให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ทางด้านอาหารหรือ City of Gastronomy ซึ่งเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์เป็นโครงการที่ได้จัดตั้งและดำเนินการโดยองค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติหรือยูเนสโก (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization : UNESCO) ในการดำเนินการคัดเลือกเมืองสร้างสรรค์จากประเทศต่าง ๆ จะมีการจัดแบ่งประเภทเมืองสร้างสรรค์ออกเป็น 7 ประเภท โดยประกอบไปด้วย 1) เมืองสร้างสรรค์ด้านวรรณกรรม (City of Literature) 2) เมืองสร้างสรรค์ด้านภาพยนตร์ (City of Film) 3) เมืองสร้างสรรค์ด้านดนตรี (City of Music) 4) เมืองสร้างสรรค์ด้านหัตถกรรมและศิลปะพื้นบ้าน (City of Crafts and Folk Arts) 5) เมืองสร้างสรรค์ด้านการออกแบบ (City of Design) 6) เมืองสร้างสรรค์ด้านศิลปะสื่อประสมสัมพันธ์ (City of Media art) และ 7) เมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร (City of Gastronomy) (กลุ่มแผนงานกลยุทธ์ สำนักงานจังหวัดเพชรบุรี, 2561) เนื่องจากความหลากหลายทางภูมิประเทศของจังหวัดเพชรบุรี ส่งผลทำให้ภายในพื้นที่มีวัตถุดิบที่สามารถนำมาสร้างสรรค์ให้เกิดเอกลักษณ์ของท้องถิ่น รวมถึงกระบวนการประกอบอาหารองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการปรุงรสชาติที่มีความเฉพาะตัวของเมืองเพชรบุรีที่มีการนำเสนอรสชาติจากวัตถุดิบในท้องถิ่นจนได้รับการเรียกสมญานามว่า “เมืองสามรส” จากปัจจัยทางด้านวัตถุดิบและการปรุงรสที่มีความเฉพาะรวมถึงมีการสืบทอดกันภายในพื้นที่จากรุ่นสู่รุ่นทำให้อารยธรรมในการกินมีความโดดเด่นและแตกต่างจากพื้นที่จังหวัดอื่น ๆ ซึ่งจากจุดเด่นที่กล่าวนี้ทำให้จังหวัดเพชรบุรีมีอัตลักษณ์ที่ชัดเจนทางด้านอาหาร (กิตติพงษ์ มายาและคณะ, 2566) จากแผนพัฒนาจังหวัดเพชรบุรี ปี พ.ศ. 2561 – 2565 จังหวัดเพชรบุรีได้กำหนดเป้าหมายการพัฒนาให้เป็น “เมืองเศรษฐกิจพอเพียงต้นแบบ และเมืองน่าอยู่ น่ากิน น่าเที่ยวระดับประเทศ” และได้มีการดำเนินการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวตามเทศกาล โดยมีการนำอัตลักษณ์ของแต่ละพื้นที่มายกระดับให้เกิดแรงดึงดูดให้เกิดการท่องเที่ยวภายในจังหวัด ซึ่งในแผนงานพัฒนาจังหวัดเพชรบุรี ปี พ.ศ. 2566 – 2570 ได้มีการกำหนดแนวทางในการปฏิบัติงานที่มุ่งเน้นการผลักดันให้จังหวัดเพชรบุรีเป็นเมืองเสปียงอาหารของประเทศไทยและดำเนินการขับเคลื่อนงานต่อเนื่องในส่วนของการเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร (แผนพัฒนาจังหวัดเพชรบุรี พ.ศ. 2566 – 2570, 2567) ส่งผลให้การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ในจังหวัดเพชรบุรีได้รับความสนใจและยกขึ้นมานำเสนอเพิ่มมากขึ้น ซึ่งมีหน่วยงานต่าง ๆ เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาและขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อาทิ สำนักงานจังหวัดเพชรบุรี การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานจังหวัดเพชรบุรี มหาวิทยาลัยศิลปากร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ฯลฯ โดยมีการนำเสนอกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารในหลากหลายมิติที่นอกเหนือจากอาหารท้องถิ่น เช่น แกงหัวตาล ยาหัวโหนด ขนมจีนทอดมัน กว๊ายเตี้ยน้ำแดง ข้าวแช่เมืองเพชร ขนมหม้อแกง ฯลฯ ได้มีการออกแบบการท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวหรือผู้มาเยือนสามารถสัมผัสประสบการณ์ด้านอาหารของเพชรบุรีได้ครบทุกมิติที่เป็นไปตามแผนแม่บทด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารซึ่งเป็นการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบองค์รวมที่จะกล่าวถึงด้านอาหารในรูปแบบที่เริ่มตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ ซึ่งประกอบไปด้วย 1) ระบบการทำฟาร์มและวัตถุดิบออร์แกนิก 2) เรื่องราวของอาหารหรือ Storytelling of Food 3) อุตสาหกรรมสร้างสรรค์และวัฒนธรรมสร้างสรรค์ที่ใช้ต้นทุน

ทางอาหารมานำเสนอสนิยมและทิศทางของอาหารตามยุคสมัย 4) การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนที่ผลักดันแนวคิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน

จากความสำเร็จที่กล่าวมาข้างต้น คณะผู้วิจัยได้มีความสนใจเกี่ยวกับแนวทางในการผลักดันและการดำเนินงานด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรีที่เป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการชุมชน รวมถึงทิศทางในอนาคตของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรีหลังจากการได้เป็นเมืองสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโก (The UNESCO Creative Cities Network : UCCN) จะมีการผลักดันการท่องเที่ยวเชิงอาหารไปในทิศทางใดหรือมีแผนการดำเนินงานให้เกิดความยั่งยืนกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้อย่างไร สามารถนำเสนออัตลักษณ์ด้านอาหารเพื่อสร้างแรงดึงดูดใจให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้นได้ไหม ทั้งนี้ คณะผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษาในหัวข้อ “ทิศทางทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี” เพื่อเป็นการศึกษาข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรีในปัจจุบันและทิศทางที่สามารถดำเนินการกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในพื้นที่เพชรบุรีได้ รวมถึงข้อจำกัดหรืออุปสรรคที่ทำให้ไม่สามารถเกิดการพัฒนาซึ่งเป็นประโยชน์ในการผลักดันการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ดีในอนาคต

### วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในจังหวัดเพชรบุรี
2. เพื่อศึกษาทิศทางทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี

### ระเบียบวิธีวิจัย

คณะผู้วิจัยดำเนินการศึกษาวิจัยโดยเลือกเครื่องมือในการวิจัยในรูปแบบเชิงคุณภาพ (Qualitative research) โดยคณะผู้จัดดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลที่มีเนื้อหาที่เกี่ยวข้องจากเอกสารงานวิจัยต่าง ๆ ในแหล่งที่มาที่น่าเชื่อถือและหาข้อมูลเพิ่มเติมในช่องทางอื่น ๆ ที่มีประโยชน์ต่อการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ เช่น บทความออนไลน์ (Website) รายการบนช่องทางออนไลน์ (Youtube) และวีดิทัศน์ที่มีประโยชน์และมีความเกี่ยวข้องกับเนื้อหาของทิศทางของการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี นอกจากนี้ผู้วิจัยดำเนินการติดต่อหน่วยงานองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (อพท) ผู้รับผิดชอบพื้นที่โดยสำนักงานพื้นที่พิเศษ 8 รับผิดชอบพื้นที่เขตพัฒนาการท่องเที่ยวฝั่งทะเลตะวันตก (อพท.8) เพื่อขอรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับนโยบายและแนวทางในการกำหนดทิศทางทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรีหลังจากได้รับเลือกให้เป็นสมาชิกของกลุ่มเมืองสร้างสรรค์ทางด้านอาหารของ UNESCO ซึ่งเป็นการขอข้อมูลและนัดสัมภาษณ์กับผู้จัดการองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน พื้นที่พิเศษ 8 คุณสุสุขสันต์ เพ็งดิษฐ์ และคุณหนาดา วิจักขณ์ รองผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานเขตพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งเป็นการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบพูดคุยเพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการวิจัย และได้รับความสนับสนุนทางด้านข้อมูลจากสำนักงานจังหวัดเพชรบุรี โดยคุณชัยรัตน์ สุอังคะวาทีน พนักงานด้านแผนกลยุทธ์ สำนักงานจังหวัดเพชรบุรี

หลังจากได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ที่ได้จากการรวบรวมข้อมูลและการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับทิศทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรีแล้ว ผู้วิจัยได้นำข้อมูลที่ได้รับมาเข้าสู่กระบวนการวิเคราะห์เนื้อหาและแจกแจงรายละเอียดเพื่อให้ได้ข้อมูลที่สมบูรณ์

ขอบเขตของการศึกษา ผู้วิจัยมีการกำหนดขอบเขตในการศึกษาเรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรีเพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ โดยแบ่งขอบเขตต่าง ๆ ดังนี้

ขอบเขตด้านประชากร คือ การเก็บข้อมูลเชิงลึกโดยวิธีการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) กับตัวแทนหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งหน่วยงานของรัฐและหน่วยงานในภาคเอกชน อาทิ ผู้จัดการองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน พื้นที่พิเศษ 8 รองผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานเขตพื้นที่จังหวัดเพชรบุรีและตัวแทนกลุ่มแผนงานกลยุทธ์ สำนักงานจังหวัดเพชรบุรี

ขอบเขตด้านเนื้อหา คือ การเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับทิศทางของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี รวมถึงนโยบายและแนวทางในการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรีที่มีการวางแผนและสนับสนุนโดยองค์กรและหน่วยงานทั้งทางภาครัฐและเอกชน

ขอบเขตด้านพื้นที่ คือ การกำหนดพื้นที่การศึกษาวิจัยโดยการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยได้กำหนดพื้นที่ในการศึกษาเก็บรวบรวมข้อมูลคือในเขตอำเภอเมืองจังหวัดเพชรบุรี จังหวัดสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก ประจำปี พ.ศ. 2564

## ผลการวิจัย

จากการศึกษา “ทิศทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี” โดยการเก็บฐานข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่นำเชื่อถือและการลงพื้นที่จริงในการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างกับหน่วยงานของรัฐ ภาคเอกชนและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินการขับเคลื่อนและผลักดันแผนพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งผลการวิจัยที่ทางคณะผู้วิจัยสามารถสังเคราะห์ข้อมูลที่ได้ออกมาในรูปแบบพรรณนาแจกแจงรายละเอียดโดยจะแบ่งออกตามวัตถุประสงค์ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ให้ได้ผลวิจัยดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อศึกษาข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี โดยการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในจังหวัดเพชรบุรีครั้งนี้ จะประกอบไปด้วย 1) ข้อมูลด้านทรัพยากรทางวัฒนธรรมด้านอาหารในท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี 2) ศักยภาพในการรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในจังหวัดเพชรบุรี 3) ข้อจำกัดหรืออุปสรรคของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี

ข้อมูลทางด้านทรัพยากรทางวัฒนธรรมด้านอาหารในท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี เนื่องจากความหลากหลายทางภูมิศาสตร์ที่ตั้งจังหวัดเพชรบุรี จึงมีวัตถุดิบที่สามารถนำมาสร้างสรรค์อาหารหรือเมนูประจำท้องถิ่นได้อย่างมีเอกลักษณ์ รวมถึงองค์ความรู้ทางด้านอาหารของคนภายในพื้นที่กับกระบวนการวิธีการปรุงรสที่โดดเด่นเฉพาะตัว โดยปัจจุบันมีการนำเสนอองค์ประกอบต่าง ๆ ทางด้านอาหารที่โดดเด่น อาทิ วัตถุดิบประจำท้องถิ่น ผลผลิตทางการเกษตรที่มีชื่อเสียง ศาสตร์ทางด้านอาหาร วิธีทำอาหารพื้นเมือง ฯลฯ ผ่านงานเทศกาล งานมหกรรมต่าง ๆ เพื่อสร้างการรับรู้ให้แก่บุคคลภายนอกได้ทำความ

รู้จักกับภาพลักษณ์ของจังหวัดที่ตั้งให้เป็นเมืองเสียบึงของประเทศไทย โดยในจังหวัดเพชรบุรีมีการหยิบยกประเด็นการกล่าวถึงจังหวัดเพชรบุรีว่าเป็น “เมืองสามรส” ที่ประกอบไปด้วยรสชาติต่าง ๆ ที่เป็นเอกลักษณ์ที่ได้มาจากผลผลิตหรือวัตถุดิบภายในท้องถิ่น และการได้เข้าร่วมเป็นสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก (The UNESCO Creative Cities Network) จากการนำเสนอเมนูอาหารที่มีอัตลักษณ์เฉพาะพื้นที่ อาทิ แกงหัวตาล ยำหัวโหนด ขนมตาล น้ำตาลสด ข้าวแช่เมืองเพชร ขนมหม้อแกง กวยเตี๋ยวน้ำแดง ฯลฯ

ซึ่งศักยภาพในการรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในจังหวัดเพชรบุรีสามารถจัดอยู่ในกลุ่มที่มีความพร้อมในการจัดการและดำเนินการเพื่อตอบสนองนโยบายและการเข้ามาภายในพื้นที่ชุมชนของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยมีการอำนวยความสะดวกจากหน่วยงานรัฐ หน่วยงานเอกชนและการมีส่วนร่วมที่คึกคักภาคประชาชนในแต่ละท้องถิ่นพื้นที่เมืองเพชรบุรี โดยการที่มีต้นทุนทางทรัพยากรทางด้านอาหารที่ดีส่งผลให้ในแต่ละท้องถิ่นของจังหวัดเพชรบุรีมีความสามารถในการนำเสนอองค์ประกอบด้านอาหารและผลงานทางด้านอาหารที่น่าสนใจที่สร้างประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวให้แก่กลุ่มนักท่องเที่ยวกลุ่มเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการมีหน่วยงานทางการศึกษาที่มีบุคลากรที่มีองค์ความรู้และความสามารถทางด้านอาหารอยู่จึงมีการขยายและร่วมมือกันพัฒนาพื้นที่นำเสนอผลงานและวัฒนธรรมทางด้านอาหารอย่างเป็นรูปธรรมสามารถวัดผลได้ อาทิ ถนนคนเดินเจริญพานิช ที่เกิดขึ้นจากการร่วมมือของหน่วยงานต่าง ๆ อาทิ องค์กรบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (อพท) มหาวิทยาลัยศิลปากร และหน่วยงานอื่น ๆ เป็นการสร้างพื้นที่การท่องเที่ยวในอำเภอเมืองจังหวัดเพชรบุรีให้ผู้มาเยือนหรือนักท่องเที่ยวรวมถึงคนภายในพื้นที่ได้สัมผัสประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมโดยมีการสอดแทรกการนำเสนอวัฒนธรรมท้องถิ่นและอาหารในจังหวัดเพชรบุรี เป็นการสร้างการรับรู้ให้เกิดขึ้นแก่ผู้มาสัมผัส งาน Chef's Table ที่เกิดจากการร่วมมือของจังหวัดเพชรบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีและหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เป็นการดำเนินการจัดกิจกรรมที่นำเสนออาหารท้องถิ่นในรูปแบบ Chef's Table ที่จะเลือกสถานที่จัดงานตามอำเภอต่าง ๆ ในจังหวัดเพชรบุรี ที่สามารถนำเสนอความเป็นท้องถิ่นเพื่อให้ผู้เข้าร่วมได้สัมผัสประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวอย่างสัมฤทธิ์ผล

ในการดำเนินการของจังหวัดเพชรบุรียังคงมีอุปสรรคของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยจุดเริ่มต้นของการติดขัดหรือหยุดชะงักในการดำเนินการเริ่มจากการผลัดเปลี่ยนตำแหน่งของผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็นประธานในการขับเคลื่อนนโยบายการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในจังหวัดเพชรบุรี ประกอบกับคณะผู้ทำงานกลุ่มเดิมที่ได้มีการเปลี่ยนย้ายพื้นที่ประจำการทำให้เกิดช่องว่างในการประสานงานและความต่อเนื่องในการขับเคลื่อนนโยบาย และข้อจำกัดในการจัดกิจกรรมที่ยังสร้างการรับรู้ให้แก่ผู้คนในระดับที่ยังไม่น่าพอใจซึ่งความสามารถในการสร้างการรับรู้ยังไม่สามารถทำให้เป็นที่รู้จักของผู้คนในวงกว้างได้ ทำให้ผู้ที่เข้ามาสัมผัสประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารส่วนมากจะเป็นกลุ่มคนเฉพาะกลุ่ม

จากการศึกษาข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี พบว่า จังหวัดเพชรบุรีเป็นจังหวัดที่มีทรัพยากรทางด้านอาหารซึ่งเป็นทุนทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่มีความหลากหลายสมบูรณ์เอื้อต่อการนำไปต่อยอดให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในจังหวัด โดยมีหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนคอยสนับสนุนโครงการให้ประสบความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้ อีกทั้งยังมีภาคประชาชน

ที่พร้อมให้ความร่วมมือกับโครงการที่ทางหน่วยงานได้จัดทำขึ้น ส่งผลให้เกิดศักยภาพในการรองรับนักท่องเที่ยวภายในจังหวัดทั้งด้าน ทรัพยากร ความรู้ และประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยว จึงทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรีพร้อมในการต้อนรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่จะเดินทางเข้ามาในอนาคต แต่จำเป็นต้องเกิดการแก้ไขหรือจัดการข้อจำกัดและอุปสรรคที่เกี่ยวข้องกับการเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายให้เกิดการรับรู้ในวงกว้างเพื่อผลสัมฤทธิ์ในการดำเนินงานที่ได้มีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อศึกษาทิศทางทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี โดยการศึกษาข้อมูลทางด้านนโยบายและแผนการดำเนินการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรีมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการจัดทำแผนที่นำทาง (Roadmap) ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี ซึ่งรายละเอียดจะประกอบด้วย 1) การจัดทำนโยบายและมาตรการเพื่อส่งเสริมการพัฒนาเมืองเพชรบุรีอย่างยั่งยืน 2) เชื่อมการสื่อสารและกิจกรรม สร้างการรับรู้ด้านเมืองสร้างสรรค์กับสมาชิกเครือข่ายทั้งในและต่างประเทศ 3) การดำเนินโครงการต่าง ๆ ที่เน้นสร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐภาคเอกชนและภาคประชาชน 4) การแลกเปลี่ยนประสบการณ์ด้านวิทยาการอาหาร Gastronomy 5) การสร้างเครือข่ายและโครงการในระดับเมืองเครือข่ายประเทศสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก (The UNESCO Creative Cities Network) ทั้งภายในและต่างประเทศ 6) การส่งเสริมงานด้านการศึกษา วิจัย ประเมินผลเพื่อการพัฒนา

การจัดทำนโยบายและมาตรการเพื่อส่งเสริมการพัฒนาเมืองเพชรบุรีอย่างยั่งยืน โดยหลังจากการเข้ารับตำแหน่งใหม่ของผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบุรี นายณัฐชัย นำพูลสุขสันต์ ได้มีการดำเนินการขับเคลื่อนแผนการพัฒนาจังหวัดเพชรบุรีในส่วนของงานการพัฒนาความมั่นคงทางเศรษฐกิจจากรากฐานการท่องเที่ยว การค้า การบริการและการเกษตรแบบครบวงจรที่เป็นวาระต่อเนื่องจากแผนงานพัฒนาจังหวัดเพชรบุรี ปี พ.ศ.2561 - 2565 ซึ่งจังหวัดเพชรบุรีได้กำหนดวิสัยทัศน์ “เมืองเศรษฐกิจพอเพียงต้นแบบ และเมืองน่าอยู่ น่ากิน น่าเที่ยวระดับประเทศ โดยมุ่งผลสัมฤทธิ์ให้เกิดการกระจายรายได้อย่างเท่าเทียมและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของเมืองตามวิถีวัฒนธรรมอย่างเกื้อกูล แผนที่นำทางดังกล่าวจะเป็นการพัฒนาต่อยอดและขับเคลื่อนอัตลักษณ์เมือง 3 รส (เปรี้ยว เค็ม หวาน) ที่จังหวัดมีพื้นที่ผลิตวัตถุดิบใหญ่ที่สุดของประเทศ คือ การผลิตเกลือสมุทร การปลูกต้นตาล และแหล่งปลูกมะนาวที่มีรสชาติดีที่สุด โดยเป้าประสงค์ของแผนที่นำทาง (Roadmap) มีทั้งหมด 6 ข้อ เพื่อตอบสนองเป้าหมายของเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ รายละเอียดดังนี้

1. จัดทำนโยบายและมาตรการเพื่อส่งเสริมการพัฒนาเมืองเพชรบุรีอย่างยั่งยืน (SDGs)
2. เชื่อมการสื่อสารและกิจกรรม สร้างการรับรู้ด้านเมืองสร้างสรรค์กับสมาชิกของเมืองเพชรบุรี และสมาชิกเครือข่าย UCCN ทั้งในและต่างประเทศ
3. มีการดำเนินโครงการต่าง ๆ ที่เน้นการสร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชนและประชาชน ในการพัฒนาเมืองอย่างมีบูรณาการ
4. เกิดการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ องค์ความรู้ และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาการด้านอาหาร (Gastronomy)
5. การสร้างเครือข่ายและโครงการ และเปลี่ยนทางศิลปะและวิชาชีพในระดับเมืองร่วมกับเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ UCCN ทั้งในและต่างประเทศ

6. ส่งเสริมงานด้านการศึกษา วิจัย ประเมินผล จากประสบการณ์การพัฒนาเมืองสร้างสรรค์ในบริบทต่าง ๆ เพื่อเชื่อมองค์ความรู้สู่การพัฒนาเมืองเพชรบุรีตามแนวทางเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ UCCN และในแผนงานพัฒนาจังหวัดเพชรบุรี ปี พ.ศ.2566 – 2570 มีการจัดการประชุมและตั้งคณะทำงานเพื่อพัฒนาจังหวัดให้เป็นเมืองเสปียงของประเทศไทย เพื่อให้ตอบโจทย์แผนการพัฒนาจังหวัดและเป็นแนวทางการผลักดันและพัฒนาจังหวัดด้านการท่องเที่ยว การค้า การบริการและการเกษตรแบบครบวงจร

ในการเชื่อมการสื่อสาร กิจกรรมและสร้างการรับรู้ด้านเมืองสร้างสรรค์กับสมาชิกเครือข่ายทั้งในและต่างประเทศ ทางสำนักงานจังหวัดได้มีการจัดตั้งคณะทำงานที่ดูแลเรื่องการเป็นสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก (The UNESCO Creative Cities Network : UCCN) โดยจะดำเนินการอัปเดตเว็บไซต์ช่องทางออนไลน์ที่เป็นข้อบังคับในการเป็นสมาชิกและมีการติดต่อประสานงานในการรักษาสถานะกับประเทศสมาชิกโดยการดำเนินการเดินทางเพื่อเข้าร่วมกิจกรรมทั้งในและต่างประเทศตามกำหนดข้อบังคับในการเป็นกลุ่มประเทศสมาชิกซึ่งมีการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง โดยหลังจากการปรับเปลี่ยนผู้บริหารงานจังหวัดเพชรบุรีและคณะทำงานที่มีการย้ายพื้นที่การประจำการในต่างจังหวัด สำนักงานจังหวัดฯดำเนินกิจกรรมที่ได้ขาดช่วงหรือหยุดชะงักลง ปัจจุบันทางจังหวัดเพชรบุรีนำโดย นายณัฐชัย นาคูลสุขสันต์ ผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบุรี มอบหมายหน้าที่ให้ ดร.ทัตทอง พรหมณี เป็นผู้ประสานงานหลักของจังหวัดเพชรบุรีในการขับเคลื่อนเพชรบุรีสู่เมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโก (UNESCO) และดำเนินการอัปเดตข้อมูลในเว็บไซต์อย่างเป็นทางการ ([www.phetchaburi.creativecity.com](http://www.phetchaburi.creativecity.com))

จากข้อมูลที่ได้รับการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ด้านวิทยาการอาหาร จะมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามาให้พื้นที่การแลกเปลี่ยนความรู้ ซึ่งการดำเนินการในหัวข้อต่าง ๆ นอกจากคณะผู้จัดทำจากหน่วยงานของรัฐและเอกชนยังมีการเทียบเชิญปราชญ์ชาวบ้านหรือวิทยากรในท้องถิ่นที่มีความเชี่ยวชาญและชำนาญในองค์ความรู้ทางด้านอาหารในแต่ละท้องถิ่นมามีส่วนร่วมและออกแบบการนำเสนออาหารในศาสตร์ความรู้ดั้งเดิมที่ถูกต้อง รวมถึงการนำวิทยากรที่มีความรู้ในการบูรณาการวิทยาการอาหารทั้งแบบดั้งเดิมและประยุกต์มาแลกเปลี่ยนเพิ่มเติมทำให้อาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดมีการพัฒนาและคงอยู่ซึ่งคุณค่าของภูมิปัญญาที่สืบทอดกันในท้องถิ่น อาทิ การจัดงานศาสตร์และศิลป์แห่งอาหาร ที่เป็นการจัดกิจกรรมโดยได้รับความร่วมมือจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีและเครือข่าย หรือการจัดการเสวนาอาหาร ในหัวเรื่อง “การยกระดับอาหารเมืองเพชรจากท้องถิ่นสู่สากล” เป็นต้น

โดยทิศทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ด้านอาหารในจังหวัดเพชรบุรีหลังเป็นสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก (The UNESCO Creative Cities Network : UCCN) ทางจังหวัดเพชรบุรีได้มีการดำเนินการเดินทางปฏิบัติการจัดกิจกรรมตามแผนที่นำทาง (Roadmap) ระยะ 5 ปี เริ่มจากปี พ.ศ.2565 - พ.ศ.2569 เพื่อผลักดันการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เกิดขึ้นได้ในพื้นที่อย่างยั่งยืนและมั่นคง โดยสามารถส่งผลดีต่อเศรษฐกิจภายในพื้นที่ให้เกิดการหมุนเวียนของรายได้และเป็นช่องทางที่สร้างอาชีพให้เกิดขึ้นแก่คนท้องถิ่นอย่างทั่วถึง โดยในการขับเคลื่อนแผนการในครั้งนี้ได้มีการร่วมมือจากหน่วยงานภายในพื้นที่ นำโดยสำนักงานจังหวัดเพชรบุรี องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (อพท) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานเขตพื้นที่เพชรบุรี มหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ฯลฯ ที่เกี่ยวข้องรวมถึงภาค



ประชาชนที่เข้ามามีส่วนร่วม ซึ่งจากการได้รับคัดเลือกเข้ามาเป็นสมาชิกได้มีการนำเอาโครงการที่ตั้งเป้าหมายไว้ไปจัดทำและประกอบกับกิจกรรมต่าง ๆ ที่ได้จัดขึ้นภายในจังหวัดเป็นการบูรณาการอย่างมีแบบแผน อาทิ งาน CHA-AM Food Festival กิจกรรมสัมผัสประสบการณ์ทางด้านอาหารในพื้นที่ชายหาดชะอำ และงานถนนคนเดินพานิชเจริญการท่องเที่ยวสร้างสรรค์ที่จัดขึ้นโดยแนวคิด 1 บ้าน 1 ร้าน 1 กิจกรรม งาน Chef's Table ที่เป็นการนำเสนออาหารท้องถิ่นผ่านการประยุกต์รูปแบบในการรับประทานพร้อมทั้งเพิ่มประสบการณ์ให้ผู้เข้าร่วมโดยผ่านการเล่าเรื่องอาหารเมืองเพชร (Storytelling Food) และงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ทำให้สามารถเห็นแนวทางของการสนับสนุนการท่องเที่ยวสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดเพชรบุรีได้อย่างเป็นรูปธรรม และยังมีกำหนัดดำเนินการติดตามแผนการนำทาง Roadmap ที่ได้จัดทำขึ้นมาอีกด้วย (หนาดา วิจักขณะ, 2566)

ในการดำเนินการตามแผนที่นำทาง (Roadmap) เมืองเพชรบุรีสู่เมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของ ยูเนสโก ระยะ 5 ปี (พ.ศ.2565 - พ.ศ.2569) จะต้องมีการติดตามความคืบหน้าและรายงานผลต่อ ยูเนสโกทุกกรอบ 4 ปี โดยมีการกำหนดให้มีการเคลื่อนไหวของตัวเว็บไซต์อย่างเป็นทางการของเมืองสร้างสรรค์(เพชรบุรี)อย่างเป็นทางการในปัจจุบัน และการรายงานการดำเนินงานตลอดช่วงเวลาที่ได้รับการคัดเลือกให้เป็นสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ อีกทั้งยังจำเป็นต้องมีการติดต่อสมาชิกภายในเครือข่ายทั้งภายในและต่างประเทศเพื่อแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ ข้อมูล กิจกรรม โครงการในเมืองของตนเองกับภาคีเครือข่ายในเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก (UCCN) ในปีงบประมาณ พ.ศ.2566 องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (อพท) และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีแผนในการสนับสนุนและยกระดับการพัฒนาเมืองเครือข่ายให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ในการเป็นสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก (UCCN) โดยในปัจจุบันมีการวางแผนในการสนับสนุนกิจกรรมและโครงการ (สุขสันต์ เฟิงดิษฐ์, 2566) ดังนี้

1. เสริมสร้างศักยภาพผู้ประกอบการท่องเที่ยวตามบริบทการเป็นเมืองสร้างสรรค์สำหรับสินค้าและบริการทางวัฒนธรรมของเมืองเพชรบุรีในด้านอาหารเพื่อการท่องเที่ยวตามบริบทของยูเนสโก โดยการถ่ายทอดความรู้และเสริมสร้างศักยภาพ (Incubation) ให้แก่ผู้ประกอบการท้องถิ่น
2. จัดกิจกรรมส่งเสริมและเสวนาด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารในระดับนานาชาติ ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผู้ประกอบการ การพัฒนานวัตกรรมการออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้หรือกิจกรรมอื่นที่เกี่ยวข้องด้านอาหาร โดยมีการแบ่งปันความรู้ที่เป็นรูปธรรมที่สามารถนำมาสร้างผลงานด้านการสร้างสรรค์อาหารเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน
3. จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ สร้างความสัมพันธ์และบูรณาการความร่วมมือระหว่างจังหวัดเพชรบุรีกับสมาชิกเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโกในต่างประเทศ

ในส่วนมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรีได้มีส่วนร่วมในการทำวิจัยโดยการนำปัญหาที่เมืองเพชรบุรีได้รับเลือกเป็นสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์แต่มีการรับรู้ของภาคประชาชนไม่มากนัก จึงมีการผลิตแผนการวิจัย “แผนงานวิจัยเพชรบุรีเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของ UNESCO สู่อการเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ให้ชุมชนอย่างยั่งยืน” ที่ดำเนินการให้ความสำคัญตั้งแต่จุดเริ่มต้นของศาสตร์ด้านอาหาร คือ วัตถุประสงค์ที่มีคุณภาพและการเพิ่มมูลค่าของอาหารท้องถิ่นให้มีมาตรฐานระดับนานาชาติ โดยจะมีการยกระดับร้านอาหารเมืองเพชรบุรี จำนวน 8 แห่ง ให้ได้รางวัลด้านอาหาร โดยสามารถแบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ 1) Authentic Food อาหารเพชรแท้ๆ 2) Fusion Food จากเซฟและโรงเรียนอาหาร 3)

อาหารต้นเครื่องเมืองเพชรที่เป็นอาหารของท่านหญิงประสานสุข สันติเวชกุล นอกจากนั้นจะมีการทำการตลาดและประเมินให้สอดคล้องกับตัวชี้วัดของ UNESCO ซึ่งหลังจากสิ้นสุดแผนงานวิจัยในปี พ.ศ. 2567 จะมีการจัดงาน Exhibition ปลายโครงการซึ่งจะเป็นนิทรรศการที่นำเสนอด้านอาหารและวัฒนธรรมท้องถิ่นรวมถึงวัฒนธรรมในอาเซียน

โอกาสและแนวทางในการสร้างประโยชน์จากการได้รับคัดเลือกเข้าเป็นสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโก (UNESCO Creative Cities Network : UCCN ) เป็นโอกาสในการยกระดับศักยภาพของท้องถิ่นที่มีความโดดเด่นที่ได้รับคัดเลือกให้เข้าเป็นเครือข่ายของสมาชิกเมืองสร้างสรรค์สามารถช่วยเพิ่มโอกาสสร้างการรับรู้และขยายความเป็นไปได้ของภาคธุรกิจระดับมหภาค รวมถึงความสามารถในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและพัฒนาให้เกิดการหมุนเวียนรายได้ภายในพื้นที่ โดยโอกาสที่ทางผู้จัดทำเล็งเห็นจะแบ่งออกเป็น 3 ประการ ดังต่อไปนี้

1. National Tourism Policy (นโยบายการท่องเที่ยวระดับประเทศ) คือ โอกาสในการกำหนดนโยบายด้านการท่องเที่ยวระดับประเทศโดยการใช้ความได้เปรียบจากการเป็นสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ทางด้านอาหารที่สามารถสร้างการรับรู้และสื่อสารความหมายที่ต้องการให้แก่สมาชิกภายในเครือข่ายทั้งในและต่างประเทศที่มีอยู่มากกว่า 300 เมือง จากกว่า 90 ประเทศ

2. Food Festival (เทศกาลอาหาร) คือ โอกาสในการนำเสนอวิทยาการทางด้านอาหารที่ได้รับความสนใจรวมถึงสามารถนำเสนอองค์ความรู้ทางด้านอาหาร วัตถุดิบประจำท้องถิ่น และเรื่องราวความเป็นมาที่มีความน่าสนใจเพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มและคุณค่าให้แก่อาหารประจำท้องถิ่นและอาหารประจำชาติอีกทั้งเป็นการสร้างแรงดึงดูดให้แก่การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

3. Meal-Sharing Platform (ช่องทางในการเข้าถึงข้อมูลทางด้านอาหารในท้องถิ่น) คือ การบูรณาการองค์ความรู้ วัฒนธรรมด้านอาหาร ประกอบกับเทคโนโลยีที่ทันสมัยนำเข้ามาช่วยในการกระจายข้อมูลสู่ผู้บริโภคหรือนักท่องเที่ยวเพื่อให้เกิดการรับรู้และเพิ่มช่องทางในการเข้าถึงเพื่อได้ตอบสนองระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการ โดยจะเป็นการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารในหลากหลายมิติ

จากการศึกษาข้อมูลทิศทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี พบว่า จังหวัดเพชรบุรีมีการกำหนดแผนการปฏิบัติงานอย่างชัดเจนในการสนับสนุนและขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (ระยะ 5 ปี) โดยมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ ภาคเอกชนและภาคประชาชนช่วยดำเนินการตามแผนที่นำทาง (Roadmap) เพื่อให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานข้อบังคับของยูเนสโก (UNESCO) ซึ่งปัจจุบันมีการวางแผนและจัดโครงการกิจกรรมเพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างเต็มความสามารถ แต่ขณะเดียวกันได้มีปัญหามาเนื่องจากอยู่ระหว่างช่วงการผลัดเปลี่ยนผู้ว่าราชการจังหวัด รวมถึงการย้ายออกจากพื้นที่ของทีมงานเดิมที่และไม่มีการส่งมอบงานต่อทำให้เกิดสถานะสูญญากาศในการดำเนินการต่อเนื่องจึงเกิดความล่าช้าในการอนุมัติหรือขับเคลื่อนโครงการและขาดความต่อเนื่องในการสนับสนุนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก (The UNESCO Creative Cities Network : UCCN ) และการอัปเดตข้อมูลในหน้าเว็บไซต์ให้เป็นปัจจุบันทำให้การสร้างการรับรู้ด้านเมืองท่องเที่ยวด้านอาหารขาดตอนและหยุดชะงัก ซึ่งหากมีการจัดการที่เหมาะสมและต่อเนื่องกว่าปัจจุบันทิศทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในจังหวัดเพชรบุรีจะสามารถกลายเป็นการท่องเที่ยวที่มั่นคงและยั่งยืน

## อภิปรายผล

1. จากผลการศึกษาข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี พบว่า ศักยภาพในด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรีมีความพร้อมในการรองรับการเข้ามาของนักท่องเที่ยวหรือการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เนื่องจากจังหวัดเพชรบุรีมีการดำเนินการเตรียมความพร้อมทางด้านข้อมูลและการนำเสนอบูรณาการศาสตร์ด้านอาหารในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อให้สามารถตอบโจทย์การสร้างการรับรู้ให้เกิดขึ้นแก่กลุ่มคนในวงกว้าง โดยคณะผู้จัดทำจัดแบ่งประเภทขององค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

1.1) วัตถุประสงค์และส่วนผสม ภายในจังหวัดเพชรบุรีมีความหลากหลายของประเภทวัตถุประสงค์เป็นผลที่เกิดมาจากภูมิศาสตร์พื้นที่ตั้งของจังหวัดที่มีความหลากหลายส่งผลให้เกิดความได้เปรียบทางกายภาพของวัตถุประสงค์ที่สามารถสรรหาส่วนประสมต่าง ๆ ที่เป็นวัตถุประสงค์สำคัญที่นำมาประกอบเป็นเมนูอาหารประจำท้องถิ่น และวัตถุประสงค์ประจำถิ่นที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของคนทั่วไปอยู่ในวงกว้าง จึงสามารถนำมาต่อยอดประชาสัมพันธ์ให้มีภาพลักษณ์ของอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นที่ชัดเจน โดยจังหวัดเพชรบุรีถูกเรียกว่า “เมืองสามรส” ที่ประกอบไปด้วย รสเปรี้ยวที่ได้มาจากมะนาวแป้นผลผลิตทางการเกษตรของอำเภอท่ายางและอำเภอบ้านลาด รสเค็มที่ได้มาจากเกลือสมุทรผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงประจำอำเภอบ้านแหลม และรสหวานที่ได้จากน้ำตาลโตนดวัตถุประสงค์ประจำท้องถิ่นเมืองเพชรบุรีนอกจากที่กล่าวนี้ ยังมีวัตถุประสงค์อื่น ๆ ที่มีศักยภาพในการยกขึ้นมาเสนอด้านอาหารที่มีอัตลักษณ์ของจังหวัด อาทิ ปลาอวกะแระ ใบชะคราม น้ำตาลมะพร้าว ฯลฯ

1.2) องค์ความรู้ด้านอาหารและกระบวนการปรุงรสชาติ ในศาสตร์ความรู้ด้านอาหารที่สืบทอดกันมาในท้องถิ่นเป็นภูมิปัญญาที่ส่งต่อจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่งในชุมชนที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของพื้นที่และการปรุงรสชาติแบบพื้นเมืองเพชรบุรีที่เป็นจุดเด่นแตกต่างจากพื้นที่หรือจังหวัดอื่น ๆ ซึ่งเป็นทักษะการจัดการกับวัตถุประสงค์ที่มีในท้องถิ่นอย่างชำนาญและไม่ทำให้วัตถุประสงค์เสียคุณค่าของตัวเอง เป็นความรู้ที่ได้มาจากการคลุกคลีกับวัตถุประสงค์เป็นระยะเวลานานและสัมผัสวิถีของชุมชนในการจัดการเมนูอาหารต่าง ๆ เพชรบุรีเป็นจังหวัดหนึ่งที่มีวิถีการกินแปลกแตกต่างจากจังหวัดอื่น อาทิ การกินกวยเตี๋ยวน้ำแดงกับซอสพริกศรีราชาที่เป็นการผสมผสานรสชาติจากคนในท้องถิ่นทำให้ได้ออกมาซึ่งรสชาติของกวยเตี๋ยวที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรี การกินขนมจีนกับทอดมันที่เป็นการผสมผสานการกินขนมจีนกับทอดมันพร้อมมีน้ำจิ้มอาจาดที่มีรสชาติหวานเป็นเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่เป็นต้น ส่งผลทำให้นักท่องเที่ยวที่ได้สัมผัสกับประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สร้างแรงดึงดูดใจทำให้เกิดความประทับใจและเกิดการเดินทางซ้ำ

1.3) การนำเสนอและการเล่าเรื่อง เป็นการนำแนวคิดการออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยว โดยให้การสร้างประสบการณ์ผ่านกิจกรรมทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่มีฐานมาจากต้นทุนทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนมาเป็นส่วนประกอบในการจัดการรูปแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวหรือผู้มาเยือน ซึ่งทางชุมชนหรือท้องถิ่นจำเป็นต้องมีนักสื่อความหมายหรือบุคลากรที่มีความรู้เป็นผู้ถ่ายทอดประสบการณ์ผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 ซึ่งเป็นการสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวที่มีคุณค่าและน่าจดจำ (สวุติ บุญมาจรินท์และคณะ, 2565) และยังมีการเล่าเรื่อง (Storytelling) ที่เป็นทักษะสำคัญในการนำเสนออาหารให้มีความน่าสนใจและผู้ที่ได้สัมผัสรับรู้ถึงคุณค่าของอาหารแต่ละชนิดเพิ่มมากขึ้น โดยการเล่าเรื่องอาหารของเมืองเพชรบุรีให้เกิดประสิทธิภาพจะ

สามารถแบ่งองค์ประกอบในการเล่าเรื่องออกได้เป็น 4 ข้อ ดังนี้ 1) การเล่าเรื่องเพื่อให้รู้แหล่งที่มาของอาหาร เป็นการกล่าวถึงแหล่งที่มาและขั้นตอนในการผลิต ฤดูกาล ความหายาก รวมถึงการรับรู้เอกลักษณ์ ประเพณี และภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่น 2) การเล่าเรื่องวัตถุดิบในท้องถิ่น เป็นการกล่าวถึงเอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณีและภูมิปัญญาของชุมชนที่มีต่อวัตถุดิบในท้องถิ่น 3) การเล่าเรื่องของอาหารเพื่อการสร้างแรงบันดาลใจในมิติของสังคมสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม เป็นการกล่าวถึงเพื่อให้เกิดการระลึกถึงคุณค่าของวัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ของชุมชนรวมถึงประสบการณ์วิถีชีวิตในการประกอบอาหาร 4) การเล่าเรื่องกรรมวิธีการทำอาหารและการออกแบบ เป็นกล่าวถึงการผสมผสานรสชาติ การใช้วัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร ที่สอดคล้องกับหลักโภชนาการและหลักการเคมีอาหารตามวิถีการใช้ชีวิต ภูมิปัญญาและประเพณีจนแสดงออกถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่นแต่ละพื้นที่ (กิตติพงษ์ มายาและคณะ, 2566) ทั้งนี้ จากผลการศึกษาข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรีพบว่า ศักยภาพการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรีอยู่ในระดับสูง ซึ่งเกิดมาจากการรวบรวมองค์ความรู้ทางด้านอาหารและการท่องเที่ยวบูรณาการทำให้เกิดมูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรที่เป็นต้นทุนภายในท้องถิ่นและรวมไปถึงการจัดการออกแบบประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยวและการนำเสนอผ่านการเล่าเรื่องเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ที่น่าประทับใจจากการเดินทางมาเยือนเพื่อการเดินทางกลับมาท่องเที่ยวซ้ำในรอบถัดไปหรือเกิดการบอกต่อกันในวงกว้าง ถือเป็นการใช้ทุนทางวัฒนธรรมและทรัพยากรทางการท่องเที่ยวให้เกิดประโยชน์อย่างมีคุณค่าสูงสุด

2. จากผลการศึกษาทิศทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี พบว่า จังหวัดเพชรบุรีมีนโยบายในการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเชิงอาหารหลังจากการที่ได้เข้าเป็นสมาชิกเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโกอย่างชัดเจน โดยมีการเรียกแผนการดำเนินงานในครั้งนี้ว่า “แผนที่นำทาง (Roadmap)” ซึ่งในการดำเนินงานทั้ง 6 ขั้นตอนแผนที่ประกอบไปด้วย 1) ขับเคลื่อนนโยบายและมาตรการพัฒนาเพชรบุรีเมืองสร้างสรรค์สู่เป้าหมายพัฒนาที่ยั่งยืน 2) สร้างการรับรู้และการมีส่วนร่วมการสื่อสารและการประชาสัมพันธ์อัตลักษณ์อาหารเมืองเพชรบุรี ผ่านกิจกรรมของเมืองสร้างสรรค์กับเครือข่ายเมืองสมาชิกทั้งภายในและต่างประเทศ 3) ส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอาหารและยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารที่เน้นสร้างความร่วมมือระหว่างรัฐ เอกชนและประชาชนในการพัฒนาเมืองสร้างสรรค์อย่างบูรณาการ 4) แลกเปลี่ยนประสบการณ์ต่อยอดองค์ความรู้ด้านวิทยาการอาหารของเมืองเพชรบุรี 5) สร้างเครือข่ายให้เกิดการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านอาหารและศิลปวัฒนธรรมระหว่างจังหวัดเพชรบุรีและเมืองเครือข่าย 6) ศึกษา วิจัยและประเมินผลการพัฒนาเมืองสร้างสรรค์ในบริบทต่างๆ เพื่อองค์ความรู้สู่การพัฒนาเมืองเพชรบุรีตามแนวทางเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก ทั้งนี้ เพื่อตอบสนองเป้าหมายของเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก (UCCN) ให้เกิดผลลัพธ์การดำเนินการอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีเป้าหมายในการพัฒนาอย่างยั่งยืน (SDGs) ทั้ง 4 ข้อ คือ 1) ขจัดความยากจน 2) เกิดการจ้างงานที่มีคุณภาพลดเติบโตของเศรษฐกิจ 3) อุตสาหกรรม นวัตกรรม โครงสร้างพื้นฐาน และ 4) เมืองและถิ่นฐานมนุษย์อย่างยั่งยืน

ในการวางนโยบายตามที่ได้กล่าวไว้ข้างต้นจะสอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2562) โดยการพัฒนาที่ยั่งยืนควรจำเป็นต้องตั้งอยู่บนรากฐานทางวัฒนธรรมที่ยึดถือคุณค่าของความเป็นมนุษย์อันดี กล่าวคือ การพัฒนาที่ดีควรเน้นให้มนุษย์คำนึงถึง

ขีดจำกัดของความสามารถในการรับมือของทรัพยากรธรรมชาติของโลกและดำเนินการควบคู่ไปกับการอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรโดยให้เป็นการพัฒนาที่ตอบสนองความต้องการของคนทั้งในยุคปัจจุบันและยุคอื่น ๆ ในอนาคต ซึ่งหลักการที่จะสร้างความสมดุลให้แก่การพัฒนาที่ยั่งยืนจะต้องคำนึงถึงการพัฒนาทั้ง 3 มิติ ดังต่อไปนี้ 1) มิติในการพัฒนาเศรษฐกิจที่ยั่งยืน คือ การพัฒนาให้เศรษฐกิจสามารถเจริญเติบโตได้อย่างมีคุณภาพ มุ่งเน้นในการกระจายรายได้ให้เกิดการหมุนเวียนในชุมชนหรือสังคม 2) มิติการพัฒนาสังคมที่ยั่งยืน คือ การพัฒนาบุคลากรให้มีองค์ความรู้ที่พร้อมและมีคุณภาพให้เป็นสังคมแห่งการเรียนรู้สิ่งต่าง ๆ และ 3) มิติการพัฒนาทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน คือ การเคารพในทรัพยากรที่เรานำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการสร้างมูลค่าที่ทำให้เกิดรายได้ มีการทำนุบำรุงหรืออนุรักษ์เอาไว้เมื่อมีโอกาสแห่งเวลาที่สมควร

ทั้งนี้ จากผลการศึกษาทิศทางทางท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรีพบว่า จังหวัดเพชรบุรีมีการกำหนดนโยบายที่ช่วยส่งเสริมและสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารและงานด้านอาหารภายในท้องถิ่นอย่างชัดเจน รวมถึงการร่วมมือจากพันธมิตรหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่สนับสนุนงานด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสุดความสามารถ และจังหวัดยังได้มีการกำหนดแผนการในการดำเนินงานที่เป็นรูปธรรม คือ แผนที่นำทาง หรือ Roadmap ที่เป็นแผนที่นำทางให้กับคณะผู้ปฏิบัติการได้ใช้นำทางเพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่ได้มีกำหนดไว้เป็นข้อ ๆ และสามารถจัดสร้างกิจกรรมตามแผนที่วางไว้อย่างตรงจุดประสงค์ ซึ่งในช่วงเปลี่ยนผ่านได้เกิดอุปสรรคในการดำเนินการที่เกิดจากการเปลี่ยนผู้บริหารงานและคณะปฏิบัติงานแต่ก็ได้รับการจัดการและเดินหน้าต่อการขับเคลื่อนเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เกิดความยั่งยืนทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและทรัพยากร ถึงอย่างไรก็ตามในในศักยภาพที่อยู่ในระดับสูงประกอบกับความพร้อมในการดำเนินการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเชิงอาหารไปได้ในทิศทางที่ดีแต่ยังคงมีจุดที่น่าสังเกตที่ถือได้ว่าเป็นปัญหาของการดำเนินการคือการสร้างการรับรู้ให้แก่ผู้คนในวงกว้างซึ่งยังไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร โดยจากการขับเคลื่อนแผนงานความสามารถในการดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เดินทางมาเพื่อรับประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวด้านอาหารยังได้รับผลตอบรับไม่น่าพึงพอใจเท่าที่ควร

## ข้อเสนอแนะ

### 1. ข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ สามารถนำข้อมูลที่ได้จากการเก็บข้อมูลการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างที่ผ่านการวิเคราะห์ข้อมูลร่วมกับผลการรวบรวมข้อมูลจากงานเอกสารและบทความต่าง ๆ นำเป็นเอกสารข้อมูลประกอบการจัดทำแผนนโยบายแนวทางในการดำเนินการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในจังหวัดเพชรบุรีหรือจังหวัดที่มีโครงสร้างของการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่รูปแบบใกล้เคียงกัน นอกจากนี้ยังเป็นแนวทางในการผลักดันผู้ประกอบการหรือชุมชนในการกำหนดทิศทางการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในชุมชนหรือท้องถิ่นอย่างเป็นรูปธรรมและสร้างให้เกิดความเข้าใจที่ตรงกันและชัดเจนในการขับเคลื่อนเพิ่มขึ้น รวมถึงแนวทางในการผลักดันหรือสนับสนุนจังหวัดหรือพื้นที่ที่มีโครงสร้างใกล้เคียงในการพัฒนาตอบโจทย์การเป็นเมืองสร้างสรรค์ในด้านอาหารของ The UNESCO Creative Cities Network : UCCN

## 2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งถัดไป

ศึกษาวิจัยในครั้งถัดไป ควรมีการศึกษาหรือสำรวจเกี่ยวกับพฤติกรรมการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติที่มีความสนใจเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่น และการจัดทำกรประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้เรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เกิดแก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ซึ่งสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการวางแผนการตลาดดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เดินทางมาท่องเที่ยว

## เอกสารอ้างอิง

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2562). *โครงการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน*. (รายงานฉบับสมบูรณ์). กลุ่มนโยบายและแผน กลุ่มกองยุทธศาสตร์.

กลุ่มยุทธศาสตร์และข้อมูลเพื่อการพัฒนาจังหวัด. (2561). *แผนพัฒนา จังหวัดเพชรบุรี พ.ศ. 2561 – 2565 ฉบับทบทวน ประจำปีงบประมาณ 2561*. สำนักงานจังหวัดเพชรบุรี.

กลุ่มยุทธศาสตร์และข้อมูลเพื่อการพัฒนาจังหวัด. (2567). *แผนพัฒนา จังหวัดเพชรบุรี พ.ศ. 2566 – 2570 ฉบับทบทวน ประจำปีงบประมาณ 2567*. สำนักงานจังหวัดเพชรบุรี.

กิตติพงษ์ maya, ราพีง ยมศรีทัศน์, อินท์ธิดา หิรัญอุครวงศ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, ศุภักษร มาแสวง และณนัท แดงสังวาลย์. (2566). องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพชร: เมืองสามรส. *วารสารการวิจัยกาสะลองคำ*, 17(2), 10–12.

หนาดา วิจักขณะ: รองผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2566). (สัมภาษณ์). เพชรบุรี: สำนักงานเขตพื้นที่จังหวัด.

สุขสันต์ เพ็งดิษฐ์: ผู้จัดการองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน. (2566). (สัมภาษณ์). กรุงเทพฯ: พื้นที่พิเศษ 8.

สุวดี บุญมาจรินนท์, จันทร์จิตต์ ฐนะศิริ และ มนรัตน์ ใจเอื้อ. (2565). การออกแบบประสบการณ์ การท่องเที่ยวโดยชุมชนผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์บนฐานโมเดลเศรษฐกิจสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน. *วารสารศรีปทุม ชลบุรี*, 19(2), 6-8.

The World Tourism Organization. (2023). International tourism recovery and sustainable development. *Online Report*.