

การยกระดับกิจกรรมการท่องเที่ยวและการบริการเชิงอาหารบนฐาน ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืนในเขตเทศบาล

นครเชียงราย

ขวัญฤทัย ครองยุติ, ปริพรรณ แก้วเนตร*

คณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

E-mail: paripan.kae@crru.ac.th*

*ผู้ประสานงานหลัก

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาอัตลักษณ์และความหลากหลายทางวัฒนธรรมของอาหารท้องถิ่นในเขตเทศบาลนครเชียงราย (2) สร้างมูลค่าเพิ่มกิจกรรมการท่องเที่ยวและการบริการเชิงอาหารบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น และ (3) ออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างสรรค์ ผู้วิจัยเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกและการสนทนากลุ่มกับปราชญ์ชุมชนและตัวแทนชุมชนจำนวน 16 คน โดยใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างและประเด็นสนทนากลุ่ม ซึ่งผ่านการตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหาโดยผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 3 ท่าน วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า (1) อัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นของเชียงรายสะท้อนผ่านเมนูอาหารเด่น ได้แก่ ข้าวซอย น้ำเงี้ยว แกงฮังเล ข้าวก้นจั้น ใส่อั่ว และเกี้ยว ซึ่งแสดงถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรมและเชื่อมโยงกับรากเหง้าทางชาติพันธุ์ของชุมชนในเขตเทศบาลนครเชียงราย (2) เกิดการเพิ่มมูลค่าของกิจกรรมการท่องเที่ยว 2 กิจกรรม การบริการอาหารรูปแบบใหม่ 1 บริการ และผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึก 1 ผลิตภัณฑ์ และ (3) เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างสรรค์ได้รับการออกแบบขึ้นเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาหารปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์และสนับสนุนเศรษฐกิจฐานรากของชุมชนท้องถิ่นในเขตเทศบาลนครเชียงราย

คำสำคัญ: การท่องเที่ยวเชิงอาหาร, ภูมิปัญญาท้องถิ่น, การยกระดับกิจกรรมการท่องเที่ยว, การบริการอาหาร

Enhancing Gastronomy Tourism and Services Based on Local Wisdom for Sustainable Community-Based Economic Development in Chiang Rai Municipality

Khwanruethai Krongyut, Paripan Kaewnet*

Faculty of Tourism and Hotel, Chiang Rai Rajabhat University

E-mail: paripan.kae@crru.ac.th

*Corresponding Author

Abstract

This qualitative research aimed to (1) study the unique identity and cultural diversity of local foods in Chiang Rai Municipality, (2) enhance and add value to tourism activities and food services based on local wisdom, and (3) design a creative gastronomy tourism route. Data were collected through in-depth interviews and focus group discussions with 16 community scholars and representatives, using a semi-structured interview form and focus group guidelines. The research instruments were validated for content validity by three experts. Data were analyzed using content analysis. The findings revealed that (1) the identity of Chiang Rai's local food is reflected in signature dishes such as Khao Soi, Nam Ngiao, Gaeng Hang Lay, Khao Kan Chin, Sai Ua, and Kiew, which represent cultural diversity and are rooted in the ethnic heritage of communities within the municipality. (2) The value enhancement process resulted in two creative gastronomy tourism activities, one innovative food service, and one souvenir product. (3) The creative gastronomy tourism route was designed to promote learning about safe food and organic agriculture and to support the grassroots economy of local communities in Chiang Rai Municipality.

Keywords: Gastronomy Tourism, Local Wisdom, Tourism Activity Enhancement, Food Services

บทนำ

การบูรณาการศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากถือเป็นยุทธศาสตร์สำคัญในการสร้างความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืน โดยประเทศไทยมีความหลากหลายทางวัฒนธรรมและภูมิศาสตร์ ซึ่งบทบาทของสถาบันอุดมศึกษาของรัฐในกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏคือการพัฒนาท้องถิ่นภายใต้พันธกิจที่มุ่งเน้นการถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในพื้นที่อย่างเป็นระบบและยั่งยืน (สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม, 2564) ทั้งนี้จังหวัดเชียงรายเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ทั้งด้านทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และความหลากหลายทางวัฒนธรรมในด้านชาติพันธุ์ ภาษา วิถีชีวิต และอาหารพื้นถิ่น ซึ่งสะท้อนถึงทุนทางวัฒนธรรมที่สามารถนำมาพัฒนาและต่อยอดเป็นเครื่องมือขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (creative economy) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (UNESCO, 2021) ภายใต้บริบทดังกล่าว แผนพัฒนาจังหวัดเชียงราย (พ.ศ. 2566–2570) ได้กำหนดยุทธศาสตร์ที่มุ่งเน้นการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและเชิงสุขภาพโดยเน้นการผสมผสานความเป็นนานาชาติและการมีส่วนร่วมของชุมชนเป็นกลไกหลักในการสร้างเอกลักษณ์และความแตกต่างของพื้นที่ท่องเที่ยว (สำนักงานจังหวัดเชียงราย, 2566)

หนึ่งในรูปแบบการท่องเที่ยวที่กำลังได้รับความนิยมอย่างมากคือการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ซึ่งเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวเดินทางเพื่อสัมผัสประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารผ่านการลิ้มลองอาหารท้องถิ่น การปรุงอาหาร การเรียนรู้วัตถุดิบดั้งเดิม ตลอดจนการเลือกซื้ออาหารและวัตถุดิบในตลาด ซึ่งแนวโน้มดังกล่าวสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมนักท่องเที่ยวรุ่นใหม่ที่มีความสำคัญกับความแปลกใหม่ ความยั่งยืน และประสบการณ์เฉพาะถิ่นมากยิ่งขึ้น (Pine & Gilmore, 2019; World Food Travel Association, 2024) จากรายงานของตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารทั่วโลกมีมูลค่า 1,116.7 พันล้านดอลลาร์สหรัฐในปี พ.ศ. 2562 และคาดการณ์ว่าจะสูงถึง 1,796.5 พันล้านดอลลาร์สหรัฐภายในปี พ.ศ. 2570 โดยมีอัตราการเติบโตเฉลี่ยต่อปี (CAGR) อยู่ที่ 16.8% ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2563 ถึง พ.ศ. 2570 (Allied Market Research, 2020) การเติบโตของตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีสาเหตุมาจากจำนวนผู้คนที่เลือกจุดหมายปลายทางวันหยุดที่ไม่เหมือนใครและแปลกใหม่ เพื่อหลีกเลี่ยงจากตารางชีวิตที่วุ่นวายและได้รับประสบการณ์ที่มีคุณค่าในสถานที่ที่มีวัฒนธรรมอาหารที่โดดเด่นถือเป็นปัจจัยหลักที่ส่งผลต่อการขยายตัวของกลุ่มนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Grand View Research, 2024) ทั้งนี้ ปัจจุบันพฤติกรรมนักท่องเที่ยวเชิงอาหารมีแนวโน้มมุ่งเน้นการได้รับประสบการณ์ที่แท้จริง ให้ความสำคัญกับเรื่องราวและเบื้องหลังของอาหาร ความโดดเด่นของวัตถุดิบพื้นถิ่น โดยนักท่องเที่ยวนิยมเข้าร่วมกิจกรรมเวิร์กช็อปทำอาหาร เยี่ยมชมฟาร์ม หรือรับประทานอาหารกับคนในท้องถิ่นเพื่อทำความเข้าใจวัฒนธรรมของอาหารท้องถิ่นอย่างลึกซึ้ง และยังคงมีความกังวล

และใส่ใจในการเลือกรับประทานอาหารที่มาจากวัตถุดิบที่ปลอดภัยพิชิตค่างหรือเป็นอาหารที่มาจากเกษตรกรอินทรีย์ (World Food Travel Association, 2024)

ในบริบทของจังหวัดเชียงราย เทศบาลนครเชียงรายได้ดำเนินนโยบายเชิงรุกในการส่งเสริม “อาหารปลอดภัย” ควบคู่กับการเป็นเมืองสุขภาพ (Wellness City) ผ่านการพัฒนา “ศูนย์เรียนรู้เกษตรกรปลอดภัยนครเชียงราย บ้านป่าจิว” ให้เป็นพื้นที่ต้นแบบด้านการเกษตรอินทรีย์และอาหารปลอดภัยที่สอดคล้องกับแนวคิด Green & Clean Tourism และ Wellness & Culinary Experience สำหรับทุกกลุ่มวัย (เทศบาลนครเชียงราย, 2566) อย่างไรก็ตาม การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงรายยังอยู่ในช่วงเริ่มต้นและยังไม่มีกรออกแบบกิจกรรมและการบริการที่นำเสนอความโดดเด่นของอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นให้กลายเป็นประสบการณ์การท่องเที่ยวที่มีคุณภาพและตอบสนองต่อความคาดหวังของนักท่องเที่ยวสมัยใหม่ได้ เนื่องจากชุมชนยังขาดองค์ความรู้ในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากฐานทรัพยากรที่มีอยู่ให้กลายเป็นโอกาสในการสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนท้องถิ่น ดังนั้นการวิจัยในครั้งนี้จึงมุ่งเน้นการนำองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านการท่องเที่ยวและการบริการทางการท่องเที่ยวไปช่วยหนุนเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างสรรค์ ยกกระดับกิจกรรมการท่องเที่ยวและการบริการอาหาร และเชื่อมโยงเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตเทศบาลนครเชียงรายอย่างเป็นรูปธรรม เพื่อให้เกิดการยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในท้องถิ่นอย่างมั่นคงและยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1) เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ที่โดดเด่นและความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในเขตเทศบาลนครเชียงราย
- 2) เพื่อยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มการบริการเชิงอาหารบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างสรรค์
- 3) เพื่อออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างสรรค์ในเขตเทศบาลนครเชียงราย

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ มุ่งศึกษาการยกระดับการท่องเที่ยวและการบริการเชิงอาหารบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่นในจังหวัดเชียงราย ผ่านการเก็บข้อมูลจากแหล่งข้อมูลปฐมภูมิและทุติยภูมิ โดยมีระเบียบวิธีวิจัย ดังนี้

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพคัดเลือกด้วยวิธีการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ประกอบด้วย ภาคีด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ประกอบด้วย ภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคชุมชนที่มีส่วนเกี่ยวข้อง 1).ปราชญ์ท้องถิ่นผู้มีความรู้ด้านอาหารถิ่นเชียงราย จำนวน 4 คน 2) ชุมชน

บ้านป่าจิวที่ปลูกผักและเป็นประกอบอาหารพื้นฐานจำนวน 4 คน 3) เจ้าหน้าที่ภาครัฐในเขตเทศบาลนคร เชียงรายจำนวน 3 คน 4) ชมรมเซฟจังหวัดเชียงรายจำนวน 2 คน 5) นักวิชาการด้านการท่องเที่ยวและบริการจำนวน 2 คน 6) นักท่องเที่ยวจำนวน 2 คน รวมทั้งสิ้น 16 คน โดยคัดเลือกจากคุณสมบัติที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ตรงที่เกี่ยวข้องกับวัตถุประสงค์การศึกษา

เครื่องมือและกระบวนการเก็บข้อมูล

เก็บรวบรวมข้อมูลโดย 1) การสังเกตกลุ่มประชากรตัวอย่าง 2) การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) และ 3) การสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) โดยใช้เครื่องมือคือแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างและประเด็นการสนทนาที่พัฒนาขึ้นจากการวิเคราะห์ทบทวนวรรณกรรม แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวข้องด้านการท่องเที่ยวและการบริการเชิงอาหารที่เกี่ยวข้อง จากนั้นนำเครื่องมือดังกล่าวให้ผู้ทรงคุณวุฒิ 3 ท่านตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (Content Validity) ด้วยวิธี Index of Item-Objective Congruence (IOC) โดยมีค่าความสอดคล้อง 0.89 ทั้งนี้ได้ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะก่อนนำไปใช้จริงในพื้นที่

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้จากการสัมภาษณ์และสนทนากลุ่มถูกนำไปถอดเทปและตรวจสอบความสมบูรณ์ก่อนการวิเคราะห์ข้อมูล ใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) โดยอาศัยหลักการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Data Triangulation) ที่มีการเปรียบเทียบข้อมูลจากแหล่งที่มาบุคคล และเวลา รวมทั้งการตรวจสอบจากหลายวิธีการ โดยใช้เปรียบเทียบแหล่งข้อมูลที่ต่างกัน Data Triangulation การใช้นักวิจัยหลายคนในการตรวจสอบ Investigator Triangulation การนำผลข้อมูลมาวิเคราะห์โดยใช้หลายทฤษฎี Theory Triangulation และการใช้หลายวิธีการในการเก็บรวบรวมข้อมูล Methodological Triangulation เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือและความเที่ยงตรงของข้อมูล (Denzin & Lincoln, 2018)

ผลการวิจัย

1. อัตลักษณ์ที่โดดเด่นและความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในเขตเทศบาลนคร เชียงราย

จังหวัดเชียงรามีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นซึ่งสะท้อนอัตลักษณ์และวิถีชีวิตและความหลากหลายของวัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีความเด่นชัดและมีความเฉพาะตัวที่ชัดเจนทั้งในด้านรสชาติ หน้าตา และการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในการประกอบอาหาร โดยจากผลการสนทนากลุ่มกับปราชญ์ผู้มีความรู้ด้านอาหารถิ่นเชียงรายสามารถสรุปรายการอาหารที่เป็นอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นจังหวัดเชียงราย ได้ดังนี้

ตารางที่ 1 อัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นในเขตเทศบาลนครเชียงราย

| รายการ | อัตลักษณ์อาหาร |
|---|---|
| <p>ข้าวซอย</p>  | <p>ข้าวซอยเป็นอาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของจังหวัดเชียงราย มีต้นกำเนิดจากกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อและจีนยูนนานที่อพยพมาอาศัยอยู่ในจังหวัดเชียงราย พัฒนามาจากก๋วยเตี๋ยวน้ำใสคู่เมนูที่ผสมผสานกะทิและพริกแกงกะหรี่ ลักษณะเด่นของข้าวซอยเชียงรายคือน้ำแกงที่มีความข้นปานกลาง กลิ่นหอมละมุน และรสชาติกลมกล่อม ต่างจากข้าวซอยในจังหวัดอื่นที่เน้นรสจัด ข้าวซอยเชียงรายมีส่วนผสมหลักคือบะหมี่เส้นแบบจีนยูนนานและเนื้อสัตว์ รับประทานคู่เครื่องเคียง เช่น ผักกาดดองและพริกน้ำมัน</p> |
| <p>น้ำเงี้ยว</p>  | <p>ขนมจีนน้ำเงี้ยวเชียงรายเป็นอาหารพื้นถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ล้านนาและไทใหญ่มีความโดดเด่นด้านเครื่องแกงที่ประกอบด้วยพริกแห้ง กระเทียม หอมแดง รากผักชี และถั่วเน่าแผ่น ซึ่งให้กลิ่นหอมเฉพาะ น้ำเงี้ยวเชียงรายนิยมใส่เลือดหมูและดอกจิวแห้ง เพิ่มความเข้มข้นและเนื้อสัมผัสเฉพาะ น้ำแกงมีรสชาติเข้มข้น มักรับประทานคู่กับก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ เส้นเล็ก และขนมจีน เช่นเดียวกับการรับประทานก๋วยเตี๋ยวซึ่งแสดงถึงความยืดหยุ่นทางวัฒนธรรมการบริโภค</p> |
| <p>ข้าวก้นจีน</p>  | <p>ข้าวก้นจีนเป็นอาหารพื้นเมืองของภาคเหนือที่สะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม ในจังหวัดเชียงรายมีกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่อาศัยอยู่จึงมีการรับประทานข้าวก้นจีนโดยทั่วไป โดยมักเรียกว่า "ข้าวเงี้ยว" วัตถุดิบหลัก ได้แก่ ข้าวสวยคั่วสุกเลือดหมู หมูบด กระเทียมเจียว นิยมปรุงรสเค็มไม่ติดหวานเหมือนเชียงใหม่ รับประทานคู่กับน้ำเงี้ยวและเครื่องเคียง เช่น แดงกวาดันหอม ผักชี และพริกทอด</p> |
| <p>แกงฮังเล</p>  | <p>แกงฮังเลเป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีรากฐานจากอาหารพม่าที่ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอินเดียในสมัยอาณาจักรอังกฤษ ลักษณะเด่นของแกงฮังเลเชียงรายนิยมใช้หมูสามชั้นติดมันค่อนข้างมาก เน้นการโขลกเครื่องแกงที่เป็นสมุนไพร ได้แก่ พริกแห้ง กระเทียม ข่า ตะไคร้ และผงฮังเลหรือผงกะหรี่ ใส่ขิง น้ำมะขามเปียก กระเทียมดอง ถั่วลิสงและเติมน้ำตาลอ้อยให้มีรสชาติกลมกล่อม เค็ม เปรี้ยว หวานเล็กน้อย น้ำแกงขลุกขลิก</p> |
| <p>เกี้ยว</p>  | <p>เกี้ยวนับเป็นอาหารที่สะท้อนอิทธิพลวัฒนธรรมจีนยูนนานในจังหวัดเชียงรายที่มีการอพยพอาศัยอยู่ทั่วไป ส่วนผสมเกี้ยวแบบยูนนานที่เป็นตำรับของชุมชนเชื้อสายจีนในเทศบาลนครเชียงราย นิยมทำแผ่นแป้งให้บาง สอดไส้ด้วยหมูบดผสมกะหล่ำขอย ปรุงรสด้วยเครื่องเทศจีน นิยมต้มในน้ำซุ้กระดูกหมูที่ใสแต่มีรสชาติเข้มข้น และรับประทานคู่กับบะหมี่เส้นสดที่ทำเอง หรือทอดเป็นเกี้ยวซ่าเป็นของทานเล่น</p> |
| <p>ไส้จู้</p>  | <p>ไส้จู้เป็นอาหารพื้นเมืองล้านนาที่สะท้อนภูมิปัญญาการถนอมอาหาร โดยใช้เนื้อหมูบดคั่วกับสมุนไพรและเครื่องเทศ ซึ่งไส้จู้ของเชียงรายจะมีความแห้งไม่ติดมัน เน้นเครื่องสมุนไพรให้มีกลิ่นหอม ประกอบด้วย พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ ขมิ้น ใบมะกรูด และกะปิ แล้วยัดในไส้หมู ก่อนนำไปย่างจนสุกหอม แม้ไส้จู้จะเป็นอัตลักษณ์ร่วมของภาคเหนือแต่ในจังหวัดเชียงรายแต่ละครัวเรือนหรือร้านค้ามักมีสูตรเฉพาะที่ปรับเปลี่ยนสัดส่วนเครื่องเทศให้แตกต่างกันไปเล็กน้อย</p> |

2. การสร้างมูลค่าเพิ่มกิจกรรมการท่องเที่ยวและการบริการเชิงอาหารบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น

ผู้วิจัยได้ดำเนินการสนทนากลุ่มกับปราชญ์ท้องถิ่นและประชาชนในพื้นที่ป่าจ้าวและเขตเทศบาลนครเชียงราย เพื่อพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยใช้แนวคิด Design Thinking ร่วมกับองค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผลลัพธ์ได้แก่ กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างสรรค์ 2 กิจกรรม การบริการอาหารเชิงสร้างสรรค์ 1 รูปแบบ และผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึก 1 รายการ ดังนี้

2.1 กิจกรรม ปลูก เพาะ รักรักษ์ ถูกออกแบบขึ้นเพื่อเป็นกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารในรูปแบบ Farm Tour ที่เน้นให้ผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้และลงมือปฏิบัติจริงร่วมกับเกษตรกร ผ่าน 3 ฐานการเรียนรู้ ได้แก่ การปลูกผักปลอดสารพิษ การเพาะเมล็ดพันธุ์ และการทำปุ๋ยหมักชีวภาพ นักท่องเที่ยวสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตจากแปลงผักได้เอง โดยคิดค่าใช้จ่ายตามน้ำหนัก ถือเป็นกิจกรรมสร้างประสบการณ์และส่งเสริมการรับรู้แหล่งผลิตอาหารปลอดภัยในเทศบาลนครเชียงราย



ภาพที่ 1 ฐานการเรียนรู้กิจกรรมปลูก เพาะ รักรักษ์

2.2 กิจกรรมทำสลัดโรลจากผักปลอดสารพิษ ถูกออกแบบขึ้นในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบ Cooking Class Tour ที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และลงมือประกอบอาหารด้วยตนเองและมีการสอดแทรกองค์ความรู้การเลือกใช้วัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอาหารท้องถิ่นของเชียงราย โดยใช้ผักสดจากศูนย์เรียนรู้เกษตรปลอดภัยบ้านป่าจ้าว นักท่องเที่ยวสามารถเลือกผัก ที่อบปิ้ง (หมุยหรือไส้ั่วท้องถิ่น) และน้ำจิ้มซีฟู้ดสูตรเฉพาะตามความชอบ



ภาพที่ 2 กิจกรรมทำสลัดโรลจากผักปลอดสารพิษ

2.3 กิจกรรมโอมาคาเสะล้านนาฟิวชั่น เป็นการออกแบบบริการอาหารเชิงสร้างสรรค์โดยผสมผสานอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นเชียงรายกับวัตถุดิบปลอดสารพิษในพื้นที่ พร้อมนำเสนอในรูปแบบพอดี้คำ เน้นสีสันสวยงามและความหลากหลายทางวัฒนธรรม เพื่อตอบสนองพฤติกรรมนักท่องเที่ยวรุ่นใหม่ที่เน้นประสบการณ์การชิมอาหารและการรีวิวผ่านสื่อโซเชียล เมนูประกอบด้วย 6 รายการ ได้แก่ มะเขือญี่ปุ่นยัดไส้ซอสสตาร์คอันนี่, โรตีสั้กระบายซอสฮังเล, ทาร์ตไส้อั่วซอสซัลซ่า, ไก่เสียบไม้กะหล่ำซอสเทอริยากิ, เกี้ยวซ่าข้าวซอยกุ้ง และกล้วยหอมทอดราดไซรับน้ำอ้อย โดยเน้นการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นรสชาติดั้งเดิม และการตกแต่งร่วมสมัย





ภาพที่ 3 เมนูอาหารโอมากาเสะล้านนาฟิวชั่น

2.4 ผลผลิตภัณฑของฝากของที่ระลึก ผู้วิจัยร่วมกับชุมชนบ้านป่าจั่วและโรงเรียนเทศบาล 5 เด่นห้า พัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากโดยที่เชื่อมโยงกับกิจกรรมปลูก เพาะ รัักษ์ และการทำสลัดโรล เพื่อสร้างประสบการณ์และความประทับใจให้นักท่องเที่ยวให้ยังคงระลึกถึงเมื่อกลับจากการทำกิจกรรมในพื้นที่ได้แก่ ชุดปลูกผักสวนครัว เซตกล้าผักปลอดสารพิษ และน้ำสลัดซีฟู้ดเพื่อสุขภาพ ซึ่งออกแบบบรรจุภัณฑ์และวัสดุอย่างเหมาะสม พร้อมทำการทดสอบตลาดและจำหน่ายต้นแบบ ณ ศูนย์เรียนรู้เกษตรปลอดภัยบ้านป่าจั่วเพื่อประเมินผลตอบรับจากนักท่องเที่ยวและชุมชน



ภาพที่ 4 ผลผลิตภัณฑของฝากของที่ระลึก

3. การออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างสรรค์ในเขตเทศบาลนครเชียงราย

การออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างสรรค์ในเขตเทศบาลนครเชียงราย ผู้วิจัยดำเนินการร่วมกับฝ่ายส่งเสริมการท่องเที่ยวเทศบาลนครเชียงรายโดยได้รับการสนับสนุนรางานนำเที่ยวตามเส้นทางที่ออกแบบขึ้น โดยผู้วิจัยได้ประเมินความพร้อมร้านอาหารในพื้นที่และจัดประชุมกลุ่มย่อยเพื่อจัดทำเส้นทางการท่องเที่ยวสร้างสรรค์ร่วมกับร้านอาหารท้องถิ่น ชุมชนป่าจั่ว และเทศบาลนครเชียงราย ซึ่งเป็นเส้นทางที่นักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหาร ร้านอาหาร

ท้องถิ่น และการดำเนินโครงการอาหารปลอดภัยเทศบาลนครเชียงราย ภายใต้แนวคิด “อาหารถิ่นเลอค่า” ที่เชื่อมโยงร้านอาหารท้องถิ่นและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและอาหารปลอดภัย



ภาพที่ 5 เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างสรรค์ (อาหารถิ่นเลอค่า)

อภิปรายผล

อาหารท้องถิ่นของเทศบาลนครเชียงรายสะท้อนอัตลักษณ์และความหลากหลายทางชาติพันธุ์ได้อย่างชัดเจน โดยเมนูเด่นอย่างข้าวซอย น้ำเงี้ยว ข้าวก้นจั้น แกงฮังเล และไส้อั่ว ล้วนมีรากฐานจากกลุ่มชาติพันธุ์หลากหลาย อาทิ ไทใหญ่ พม่า จีนยูนนาน ซึ่งสะท้อนถึงการผสมผสานทางวัฒนธรรมที่ก่อให้เกิดเอกลักษณ์เฉพาะของพื้นที่ โดยที่ Stalmirska (2021) กล่าวว่า อาหารท้องถิ่นเป็นองค์ประกอบของอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่ทำหน้าที่เป็นวัตถุทางสังคมซึ่งสามารถถ่ายทอดและแปลงคุณค่าทางวัฒนธรรมให้เป็นทุนทางเศรษฐกิจผ่านการท่องเที่ยวเชิงอาหารและการพัฒนาอย่างยั่งยืน สอดคล้องกับ Zhang et al.(2022) ที่กล่าวว่าอาหารท้องถิ่นในแหล่งท่องเที่ยวถือเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวด้วยความแปลกใหม่และแตกต่างจากอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันจนกระตุ้นให้เกิดการใช้จ่ายในการทดลองและเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่มีความหลากหลายซึ่งถือเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสร้างประสบการณ์ที่มีคุณค่าแก่นักท่องเที่ยว ทั้งนี้กิจกรรมปลูก เพาะ รักรักษ์ และกิจกรรมทำสลัดโรลจากผักปลอดสารพิษเป็นตัวอย่างของการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเชิงประสบการณ์ที่เน้นให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในกระบวนการผลิตและแปรรูปอาหาร ซึ่งไม่เพียงส่งเสริมการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น แต่ยังสร้างคุณค่าใน

เชิงจิตวิญญาณและความสัมพันธ์ระหว่างนักท่องเที่ยวกับชุมชน สอดคล้องกับ อรรถ ชันสี และคณะ (2567) ที่ได้ยกระดับพริกแกงให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านเชิงสร้างสรรค์ในรูปแบบซอสแกงเพื่อสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มที่สามารถเชื่อมโยงกับกิจกรรมเรียนรู้การทำอาหารพื้นบ้านให้นักท่องเที่ยวได้ลงมือประกอบกิจกรรมจริง ในขณะเดียวกัน การออกแบบบริการอาหารในรูปแบบโอมาคาเสะล้านนาวิจาก การวิจัยครั้งนี้แสดงให้เห็นถึงการบูรณาการภูมิปัญญาและอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นกับนวัตกรรมการนำเสนออาหารที่ตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวในยุคปัจจุบัน โดยการพัฒนาเมนูอาหารทั้ง 6 เมนู เป็นการปรับภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นดั้งเดิมของเทศบาลนครเชียงรายให้มีความร่วมสมัย และต่อยอดคุณค่าทางวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นสู่การสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจผ่านการคัดเลือกวัตถุดิบในพื้นที่ที่มีคุณภาพและการให้ความสำคัญกับเรื่องราวที่แฝงอยู่ในแต่ละเมนู ทั้งนี้อาหารไม่ได้เป็นเพียงปัจจัยพื้นฐานของการบริโภคแต่ยังเป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดเรื่องราวและคุณค่าทางวัฒนธรรมของชุมชนท้องถิ่น (Ellis et al., 2018) การปรับเปลี่ยนรูปแบบการนำเสนออาหารที่มีการตกแต่งที่แปลกใหม่แตกต่างไปจากเดิมยังสามารถกระตุ้นประสาทสัมผัสของนักท่องเที่ยวในทุกมิติ ทั้งรส กลิ่น สีสัมผัส เป็นการตอบสนองความคาดหวังของผู้บริโภครุ่นใหม่ที่มีความสำคัญกับประสบการณ์การบริโภคที่มีความเฉพาะตัวและสุนทรีย์ภาพสูง (Mak et al., 2012; สุภัทรา เขียวศรี และคณะ, 2568) ซึ่งสอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยวยุคดิจิทัลที่มุ่งเน้นการแบ่งปันและสื่อสารประสบการณ์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ ทั้งนี้การนำเสนออาหารแบบโอมาคาเสะยังถือเป็นรูปแบบหนึ่งของการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในกระบวนการรับรู้เรื่องราวของอาหารผ่านการชิมและการเรียนรู้จากบริบททางวัฒนธรรมซึ่งช่วยสร้างความผูกพันทางอารมณ์ระหว่างนักท่องเที่ยวกับแหล่งท่องเที่ยว (Kim et al., 2012) สอดคล้องกับ ชวรินทร์ สุดสวาท และคณะ (2565) ที่ได้นำอาหารเหนือที่ได้รับความนิยมและเลือกใช้วัตถุดิบในจังหวัดเชียงใหม่มาสร้างสรรค์เมนูอาหารโดยผสมผสานระหว่างอาหารล้านนากับอาหารสากลเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวและส่งเสริมจังหวัดเชียงใหม่เป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารล้านนาแบบใหม่ สำหรับผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกได้มีการเชื่อมโยงกับกิจกรรมท่องเที่ยวที่พัฒนาขึ้นทั้ง 2 กิจกรรมสู่การเชื่อมต่อประสบการณ์ผ่านผลิตภัณฑ์ของฝากทำหน้าที่เป็นตัวแทนของประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมจริงในระหว่างการประกอบกิจกรรมการท่องเที่ยวภายในแหล่งท่องเที่ยวซึ่งเป็นการส่งเสริมการจดจำและความผูกพันทางอารมณ์กับแหล่งท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น ในเชิงการออกแบบ ผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกจากการวิจัยนี้ยังสะท้อนการประยุกต์ใช้แนวคิดการสร้างคุณค่าร่วมกัน (value co-creation) ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สามารถเรื่องเล่าเรื่องราวและภาพจำของแหล่งท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวภายหลังจากการเดินทางท่องเที่ยวที่สามารถกลายเป็นจุดเชื่อมต่อของประสบการณ์ระหว่างและภายหลังจากการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับ รัฐธัญญา เสถียรคมสรไกร และพิมพ์สิริ สุวรรณ (2566) ที่ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์เจลลี่กัมมีมัลเบอร์รี่โยเกิร์ตที่เชื่อมโยงกับผลผลิต

ทางการเกษตรที่มีในท้องถิ่นได้แก่ ผลไม้เบอร์รี่ และน้ำนมโค พร้อมออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สื่อถึงเรื่องราวของชุมชน นอกจากนี้การพัฒนาเส้นทางอาหารถิ่นเลอค่าถือเป็นแนวทางที่สอดคล้องกับแนวโน้มการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เน้นเรื่องสุขภาพ ความยั่งยืน และการมีส่วนร่วมของชุมชน (World Food Travel Association, 2024) และยังสนองต่อนโยบายของเทศบาลนครเชียงรายที่ขับเคลื่อนเชียงรายเมืองสุขภาพ (เทศบาลนครเชียงราย, 2566) สอดคล้องกับ วันทิกา หิรัญเทศ และอุทุมพร อยู่สุข (2568) ที่ได้พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เน้นตามรอยร้านอาหาร อาหารริมทาง และอาหารพื้นถิ่น เช่นเดียวกันกับ พัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุลและจุฑามาศ พีรพัชระ (2567) ซึ่งได้พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร 2 เส้นทางที่นำเสนอร้านอาหารท้องถิ่นที่มีเมนูอาหารที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรม ทั้งนี้ การเชื่อมโยงร้านอาหารท้องถิ่นเข้ากับกิจกรรมการเรียนรู้การทำเกษตรและอาหารปลอดภัยเส้นที่ได้พัฒนาขึ้นทำให้ร้านอาหารท้องถิ่นที่เป็นที่รู้จักในวงแคบของคนในพื้นที่กลายเป็นจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยวที่ต้องการสัมผัสอัตลักษณ์ผ่านอาหาร ส่งผลให้ผู้ประกอบการรายย่อยมีโอกาสเพิ่มยอดขายและสร้างรายได้ขณะเดียวกันยังช่วยกระตุ้นการใช้จ่ายเลือกซื้อของฝากหรือผลิตภัณฑ์เกษตรปลอดภัยเพื่อส่งเสริมการกระจายรายได้อย่างทั่วถึงตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ที่ส่งผลต่อการยกระดับเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืนในเขตเทศบาลนครเชียงราย

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. การวิจัยครั้งนี้เป็นการดำเนินการโดยเริ่มต้นจากตัวแทนของชุมชนที่ต้องการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเพื่อสร้างรายได้ซึ่งหากชุมชนต้องการให้เกิดความยั่งยืนชุมชนควรจัดตั้งคณะกรรมการหรือเครือข่ายการท่องเที่ยวเชิงอาหารและเกษตรร่วมกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อเป็นกลไกขับเคลื่อนการท่องเที่ยวในระยะยาวและส่งเสริมการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วมอย่างแท้จริง

2. เส้นทางท่องเที่ยวที่ถูกออกแบบขึ้นยังไม่เป็นที่รู้จัก ดังนั้นเทศบาลนครเชียงรายควรมีการประชาสัมพันธ์ข้อมูลเส้นทางท่องเที่ยว กิจกรรมและการบริการที่พัฒนาขึ้นผ่านช่องทางประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ เพื่อสร้างการรับรู้แก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

3. การสร้างความเข้มแข็งและความต่อเนื่องของการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวในชุมชนจำเป็นต้องอาศัยการสนับสนุนจากภาครัฐ ดังนั้นเทศบาลนครเชียงรายควรผลักดันเส้นทางท่องเที่ยว กิจกรรม และการบริการที่พัฒนาขึ้นเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของนโยบายเชียงรายเมืองสุขภาพและขยายผลไปสู่ชุมชนอื่นในพื้นที่

ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการพัฒนาศักยภาพบุคลากรการท่องเที่ยวในด้านการบริการ สุขอนามัย การเล่าเรื่อง (storytelling) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว

2. ควรมีการศึกษาแนวทางในการเชื่อมโยงเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารกับเส้นทางการท่องเที่ยววัฒนธรรมและสุขภาพเพื่อส่งเสริมภาพลักษณ์เมืองแห่งสุขภาพและวัฒนธรรมของจังหวัด เชียงราย

3. ควรมีการศึกษารูปแบบการจัดการห่วงโซ่อุปทานของวัตถุดิบปลอดภัยในพื้นที่เพื่อเสริมสร้างระบบสนับสนุนด้านอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของนักท่องเที่ยว

เอกสารอ้างอิง

ชวรินทร์ สุตสวาท, อติคุณ เกรามัญ, นกสนันท์ วินิจวรกิจกุล, สุประภา สมนึกพงษ์, และอนัญญา รัตน์ประเสริฐ. (2565). การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่บ้านล้านนา. *วารสาร มจร สังคมศาสตร์ปริทรรศน์*, 11(2), 405-417.

ฐิญาภา เสถียรคมสรไกร และพิมพ์สิริ สุวรรณ. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกทางการท่องเที่ยวด้วยนวัตกรรม เพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ทรัพยากรท้องถิ่น. *Journal of Roi Kaensarn Academi*, 8(2), 411-432.

พัชร์ศศิ ศรีพิพัฒนพรกุล และจุฑามาศ พิรพัชระ. (2567). เส้นทางท่องเที่ยวสู่การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารชุมชนภูเก็ต. *วารสารศิลปศาสตร์ราชชมงคลสุวรรณภูมิ*, 6(1), 179-193.

วันทิกา หิรัญเทศ และอุทุมพร อยู่สุข. (2568). การสร้างสรรค์เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในอำเภอ บางกรวย จังหวัดนนทบุรี. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์*, 11(1), 175-188.

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม. (2564). *ยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อท้องถิ่น*. กรุงเทพฯ: สป.อว.

สุภัทรา เขียวศรี, กันทิมาลย์ จินดาประเสริฐ, และศิริวรรณ กวางเพ็ง. (2568). การผสมผสานวัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จังหวัดนครพนม. *วารสารวิชาการศรีปทุม ชลบุรี*, 21(2), 243-253.

อรรถ ชันสี, คงศักดิ์ ศรีแก้ว, กิริติญา สอนเนย, และจิราพัทธ์ แก้วศรีทอง(2567). การยกระดับภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนในจังหวัดลำปาง. *วารสารศิลปการจัดการ*, 8(3), 128-146.

Allied Market Research. (2020). *Culinary Tourism Market Global Opportunity Analysis and Industry Forecast, 2020 - 2027*. Retrieved 10 March 2025, from <https://www.alliedmarketresearch.com/culinary-tourism-market-A06326>

Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (Eds.). (2018). *The SAGE handbook of qualitative research (5th ed.)*. USA: SAGE Publications.

- Grand View Research. (2024). *Culinary tourism market size, share & trends analysis report by activity (culinary trails, cooking classes), by booking mode (tour operators, direct travel), by tourist type, by region, and segment forecasts,2024–2030*. Retrieved 10 March 2025, from <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/culinary-tourism-market-report>
- Kim, J. H., Ritchie, J. B., & McCormick, B. (2012). Development of a scale to measure memorable tourism experiences. *Journal of Travel research*, 51(1), 12-25.
- Mak, A. H., Lumbers, M., & Eves, A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of tourism research*, 39(1), 171-196.
- Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (2019). *The experience economy: Competing for customer time, attention, and money* (Updated ed.). Harvard Business Review Press.
- Stalmirska, A. M. (2021). Local Food in Tourism Destination Development: The Supply-Side Perspectives. *Tourism Planning & Development*, 21(2), 160–177.
- World Food Travel Association. (2024). *State of the Industry: Food & Beverage Tourism in 2024*. Retrieved 12 March 2025, from <https://www.worldfoodtravel.org/annual-industry-report>
- Zhang, T., Chen, J., & Grunert, K. G. (2022). Impact of consumer global–local identity on attitude towards and intention to buy local foods. *Food quality and preference*, 96, 104428.