

**แนวทางการสอดประสานวิถีไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ห่วงโซ่อุปทานอาหารเพื่อเพิ่มคุณค่า
และมูลค่าการท่องเที่ยว**

**Thainess and Local Wisdoms Integration through Food Supply Chain for Tourism
Adding Value and Value Creation Approach**

ณัฐกานต์ พุทธิสรนันท์^{1*} จุฑามาศ วิศาลสิงห์² ธนาภรณ์ วงศ์วิศิษฐ์ศิลป์³
Natthakan Pruksorranan^{1*} Jutamas Wisansing² Thanakarn Vongvisitsin³

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัตถุดิบท้องถิ่นในพื้นที่วิจัยที่สามารถนำมาประยุกต์และนำเสนอเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างคุณค่าให้อาหารท้องถิ่นต่อไปได้ และเพื่อวิเคราะห์หาแนวทางพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอาหารในพื้นที่สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหาร อีกทั้งเพื่อศึกษาและวิเคราะห์หาแนวทางการเพิ่มมูลค่าของอาหารจากแบบวิถีไทยในท้องถิ่นสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยการวิจัยเชิงคุณภาพด้วยวิธีสัมภาษณ์เชิงลึกและสนทนากลุ่มย่อย จากการศึกษาห่วงโซ่อุปทานในชุมชนเพิ่มเพื่อคุณค่าและมูลค่าทางการท่องเที่ยว จึงนำเสนออาหารเพื่อเป็นตัวอย่างในการออกแบบประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวให้เข้าถึงเรื่องราวท้องถิ่น ผ่านประสาทสัมผัส อีกทั้ง เป็นการเพิ่มมูลค่าในแหล่งท่องเที่ยวด้วยอาหารไทยท้องถิ่นอีกด้วย เป็นการเพิ่มคุณค่าของอัตลักษณ์ท้องถิ่นที่สามารถแสดงออกผ่านศิลปะบนจานอาหาร วิธีการศึกษาผ่านการสืบค้นเกิดจากกรอบแนวคิด 3 เสาหลักของวิถีไทย ความเป็นไทย คือ ธรรมชาติ ชีวิต และศิลปะ ซึ่งถือเป็นกรอบแนวคิดวิจัยในการศึกษาค้นคว้าใน 3 พื้นที่ แบ่งตามเกณฑ์ของการเข้ามาซึ่งทุนนิยม และระดับการพัฒนาการท่องเที่ยว อันได้แก่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม และชุมชนบ้านไร่ทองงิ้ว จังหวัดเชียงใหม่ ผลการศึกษาของโครงการวิจัยนี้ค้นพบวัตถุดิบหลักในท้องถิ่น และเมนูท้องถิ่นที่ถูกเพิ่มมูลค่าในแต่ละพื้นที่ ผ่านกระบวนการสืบค้น (Content) ร้อยเรียง (Concept) และออกแบบ (Design) นับว่าเป็นแนวทางเชิงยุทธศาสตร์ในการขับเคลื่อนวิถีไทยและสอดประสานในสินค้าและบริการท่องเที่ยว

คำสำคัญ : การท่องเที่ยวโดยชุมชน, การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์, การท่องเที่ยวเชิงศิลปะอาหาร, สันถัมภ์แห่งอาหาร, การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

Abstract

The research objectives aim to study the local ingredients in the research area to apply and add value to local food. Then, it has been analyzed the method to develop food supply chain into food tourism. Moreover, this research analyzed value added gastronomic tourism in Thainess. This study used qualitative research with in-depth interview and focus groups to find ways to integrate Thainess and local wisdom by studying local food supply chain to add value and value creation. Then, this research presented food as an example in designing the tourism experience. It purposes to access the local stories through human senses, also adds value in the

^{1*} อาจารย์ประจำคณะการจัดการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยบูรพา

Lecturer of Management and Tourism Faculty, Burapha University

² กรรมการบริหาร บริษัท เพอร์เฟกต์ลิงค์ คอนซัลติ้ง กรุ๊ป จำกัด

Executive Director of Perfect Link Consulting Group Limited

³ นักศึกษาระดับปริญญาเอก Hotel and Tourism Management, School of Hotel and Tourism Management, The Hong Kong Polytechnic University

Doctoral Student of Hotel and Tourism Management, School of Hotel and Tourism Management, The Hong Kong Polytechnic University



tourist attraction and local Thai food as well. It enhances the value of local identity that can be expressed through food art. The research is based on the three pillars of the Thai way of life: nature, life, and art. It is a framework for research in case studies in three areas based on the criteria of capitalism and the level of tourism development, including Mueang District in Chiang Mai Province, Mueang District in SamutSongkhram Province, and Ban Rai Kong Khing community in Chiangmai Province. These research findings uncovered local raw materials for value added to local menus for tourists in each area. Through the process of searching for content, conceptualizing all concept and designing is a strategic approach to drive the Thainess and integrate tourism goods and services.

Keywords : Community-based Tourism, Creative Tourism, Gastronomic Tourism, Gastro diplomacy, Sustainable Tourism Development

บทนำ

เนื่องจากในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวนั้น อาหารถือเป็นเรื่องสำคัญเรื่องหนึ่งในอุตสาหกรรมนี้ ทุกการเดินทางนักท่องเที่ยวใช้จ่ายสำหรับเรื่องอาหารเป็นสัดส่วนที่มากเป็นอันดับหนึ่งในสามเสมอ เป็นรองจากค่าที่พัก และการใช้จ่ายใช้สอยเพื่อซื้อสินค้าอื่นๆ (Hall et.al, 2003; Telfer & Wall, 2000) อีกทั้งกระแสของการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีอัตราเติบโตสูงมากยิ่งขึ้นเนื่องจากการปรับตัวของพฤติกรรมนักท่องเที่ยวแนวทางเลือกใหม่ที่เพิ่มมากยิ่งขึ้นในโลกยุคสังคมโลกาภิวัตน์นี้ การจัดการห่วงโซ่อาหารยังเป็นองค์ประกอบสำคัญในการส่งเสริมให้เกิดการจัดกรอย่างยั่งยืน เมื่อสามารถลดปริมาณของเสีย และจัดการให้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ความครอบคลุมทุกมิติที่จะนำไปสู่การจัดการอย่างยั่งยืนนี้ สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาตามกรอบการพัฒนาขององค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) เรื่องการบริโภคที่ยั่งยืน จากรายงานการประชุม UNWTO-UNEP-WMO ปี 2008 ว่าด้วยเรื่องของอาหาร และการท่องเที่ยวล่าสุดได้ข้อสรุปคือ อาหารคือส่วนประกอบสำคัญที่จะนำเสนอคู่ไปกับความสวยงามของภูมิทัศน์ แหล่งท่องเที่ยว วัฒนธรรมและประวัติศาสตร์

งานวิจัยนี้มิได้มุ่งเน้นการสร้างเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร โดยนำอาหารไทยมาเพิ่มมูลค่าและสร้างคุณค่าโดยการคิดค้นวิธี รูปแบบ ในการนำเรื่องราวประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม สังคม ประเพณีมา สืบค้นอาหารและทดลองสร้างสรรค์ให้มีการนำเสนอผ่านศิลปะของท้องถิ่น โดยประสานเรื่อง การค้นหาวัตถุติบในท้องถิ่นที่สามารถเชื่อมต่อกับมูลค่าให้กับภาคการเกษตรได้ ตามแนวคิดการจัดการอย่างเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ปัจจุบันพบว่าห่วงโซ่อาหารในบางพื้นที่ โดยเฉพาะพื้นที่ที่การท่องเที่ยวมีความเจริญไปมาก มีการนำเข้าวัตถุดิบจากแหล่งที่ไกลกว่าทดแทนการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเพื่อสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว จึงยังทำให้เกิดปัญหาในห่วงโซ่อุปทานอาหารในชุมชน ละเลยวัตถุดิบท้องถิ่น เกษตรกรชุมชนไม่สามารถผลิตและขายได้ ผู้ประกอบการทางการท่องเที่ยวนิยมใช้ของนำเข้าจากต่างประเทศ ทำให้เกิดการสร้างความไม่สมดุลทางเศรษฐกิจและไม่พัฒนาเศรษฐกิจชุมชน อีกทั้งเกิดปริมาณการปล่อยก๊าซคาร์บอนในระหว่างขนส่ง เกิดเป็นปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมตามมา ดังนั้น โครงการวิจัยนี้จึงมีขึ้นเพื่อสร้างแนวทางซึ่งจะนำมาเป็นเครื่องมือที่สำคัญยิ่งในการสนับสนุนเกษตรกรท้องถิ่น ส่งเสริมให้เกิดคุณค่าจากเรื่องราววัฒนธรรมและวิถีชีวิตที่สามารถถ่ายทอดมาในเรื่องราวของอาหาร ศิลปะในการนำเสนออาหารอย่างสร้างสรรค์ ซึ่งจักนำมาเป็นแนวทางในการพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยวและเพื่อสร้างความเข้มแข็งให้การท่องเที่ยวท้องถิ่นให้ยั่งยืนต่อไป ซึ่งจากการทบทวนวรรณกรรมที่ผ่านมาปรากฏว่างานวิจัย เรื่อง “ยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร” ได้มีข้อเสนอแนะในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร และนำไปสู่การกำหนดแผนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารสำหรับพื้นที่ในเขตจังหวัดภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันตก ภาคใต้ และกรุงเทพมหานคร ซึ่งงานวิจัยนี้ได้เพิ่มเติม



ต่อยอดแนวคิดในแนวทางการจับคู่อาหารกับการท่องเที่ยวในเชิงสร้างสรรค์ของแหล่งท่องเที่ยวชุมชนในมุมมองดังที่ศึกษาในงานวิจัยนี้

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาวัตถุดิบท้องถิ่นที่สามารถนำมาประยุกต์และนำเสนอเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างคุณค่าให้อาหารท้องถิ่นได้
2. เพื่อวิเคราะห์หาแนวทางพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอาหารในพื้นที่สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหาร
3. เพื่อศึกษาและวิเคราะห์หาแนวทางการเพิ่มมูลค่าของอาหารจากแบบวิถีไทยในท้องถิ่นสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

การทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ห่วงโซ่อุปทานอาหาร (Food Supply Chain) ส่วนที่สำคัญของห่วงโซ่มูลค่าทางการท่องเที่ยว นั้นประกอบด้วยนักท่องเที่ยว ห่วงโซ่อุปทาน อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งหลายนั่นเอง โดยสามารถแบ่งออกเป็น 4 ภาคส่วนย่อยหลัก ดังนี้ ด้านที่พัก อาหารการกิน การเดินทางท่องเที่ยว และของฝากของที่ระลึก โดยในด้านอาหารการกินรวมถึงร้านอาหาร พ่อค้าคนกลาง เกษตรกร (Sofield, 2011) ถือเป็นปัจจัยที่สำคัญในการมองเห็นภาพรวมของกระบวนการทั้งหมดตั้งแต่การผลิต ลำเลียง แปรรูป และนำเสนออาหารสู่ผู้บริโภค ดังนั้นหากต้องการบรรลุถึงความยั่งยืนในการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน จำเป็นต้องสืบเสาะที่มาของปัญหาที่เกิดขึ้นให้ลงไปสู่ต้นตอหรือแหล่งกำเนิด อย่างไรก็ตามความมั่นใจต่อวัตถุดิบจากท้องถิ่นก็เป็นอีกเรื่องหนึ่งที่ทำให้เกิดการขาดการกระจายรายได้ลงสู่ชุมชน Berno (2011) กล่าวว่า การพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นจึงจำเป็นต้องส่งเสริมการเกษตรของชุมชนให้เข้มแข็ง เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวจัดซื้อวัตถุดิบจากท้องถิ่น ซึ่งนอกจากจะช่วยลดปัญหาสิ่งแวดล้อมแล้ว ยังช่วยเชื่อมโยงผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจให้แก่ท้องถิ่นได้อีกด้วย ก่อให้เกิดการป้องกันการรั่วไหลของเงิน และสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้แก่ชุมชนต่อไป Vasileska & Reckoska (2010) กล่าวเสริมว่าการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานของการผลิตอาหารอย่างยั่งยืน จำเป็นต้องคำนึงถึงมาตรการทางเศรษฐศาสตร์การเมืองที่จะก่อให้เกิดการกระจายรายได้และการกำหนดราคาที่เป็นธรรมในอุตสาหกรรมเกษตร อุตสาหกรรมอาหาร และอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว โดยทั่วไป ห่วงโซ่อุปทานอาหารกระแสหลักมักจะถูกครอบงำโดยองค์กรเอกชนขนาดใหญ่ที่มีโครงสร้างขนาดใหญ่ มีกำลังการผลิตสูง และขับเคลื่อนด้วยกำไรทางเศรษฐกิจ แต่อาจส่งผลกระทบต่อเชิงลบในทางสังคมและสิ่งแวดล้อม Cleveland et al. (2014) ได้อธิบายระบบอาหารทางเลือกเพื่อท้องถิ่นว่าเป็นยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอาหารอย่างยั่งยืนขึ้นได้ หากคำนึงถึงเป้าหมายทางสังคมและสิ่งแวดล้อม ควบคู่ไปกับเป้าหมายทางเศรษฐกิจ รวมถึงพัฒนาห่วงโซ่อุปทานที่เข้าถึงเกษตรกรรายย่อยมากขึ้น โดยกระตุ้นการจัดซื้อผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรในท้องถิ่น และเชื่อมโยงผู้ผลิตและผู้บริโภครายย่อยในท้องถิ่นให้เข้าถึงกันได้ด้วยการสานสัมพันธ์กับตัวกลางในการจัดซื้อและจำหน่ายผลิตภัณฑ์รายใหญ่

ดังนั้นการศึกษาห่วงโซ่อุปทานอาหารจึงมีส่วนช่วยในการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนที่คำนึงถึงผู้ผลิต ผู้แปรรูป ผู้บริโภค และภาคส่วนที่เกี่ยวข้องที่จะสามารถรับผลประโยชน์จากการท่องเที่ยวทั้งทางตรงและทางอ้อม เนื่องจากการศึกษาห่วงโซ่อุปทานอาหารเป็นแนวคิดการจัดการอุปสงค์และอุปทานตั้งแต่ต้นจนจบ Nilsson et al. (2011) เสริมว่าการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานของการผลิตอาหารอย่างยั่งยืนมีส่วนช่วยแก้ปัญหาของการพัฒนาชุมชนได้ โดยการเชื่อมโยงภาคเกษตรกรรมกับผู้บริโภคซึ่งเป็นนักท่องเที่ยว ทำให้เกษตรกรอยู่ได้อย่างยั่งยืนทั้งทางเศรษฐกิจและสังคม ทั้งนี้ ในงานวิจัยนี้ได้ประยุกต์ใช้หลักการจัดการด้านอาหาร 3Ps โดยแบ่งออกเป็น 3 ขั้นตอนซึ่งครอบคลุมตั้งแต่กระบวนการการจัดซื้อ การหาวัตถุดิบ การผลิต จนถึงการนำเสนออาหาร Fredicksen (2008) ชี้ให้เห็นว่าอุตสาหกรรมอาหารได้เจริญเติบโตอย่างรวดเร็วจากระดับท้องถิ่นสู่ระดับโลก แต่ขาดระบบที่ได้มาตรฐานในการเก็บและแลกเปลี่ยนข้อมูลตลอดห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่แหล่งผลิตสู่ผู้บริโภค การสืบเรื่องราวถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบต่าง ๆ ในอาหารทำให้เข้าใจถึงสุขอนามัยของอาหาร (Vasileska & Reckoska, 2010) ทั้งนี้ Fredicksen



(2008) ได้แนะนำให้ใช้วิธีการสืบมาตรฐานของอาหาร (Food Traceability Solutions) ในตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหารที่ปรับใช้และเชื่อมโยงทุกภาคส่วนเข้าด้วยกันตั้งแต่เกษตรกร ผู้จัดซื้อ ผู้กระจาย ผู้ผลิต และผู้ขาย โดยมีขั้นตอนเริ่มตั้งแต่การกำหนดกลุ่มการผลิตอาหาร การแยกตัวออกจากประเด็นปัญหาของผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น และการปฏิบัติตามข้อบังคับ ไปจนถึงการรับรองผลิตภัณฑ์อาหาร ในปัจจุบัน เทคโนโลยีสามารถช่วยสร้างระบบการเก็บและแลกเปลี่ยนข้อมูลภายในห่วงโซ่อุปทานอาหารได้ โดยการสร้างระบบเดียวที่ดำเนินคู่ขนานไปกับห่วงโซ่อุปทานเพื่อไม่ให้เกิดความยากลำบากในการถ่ายโอนข้อมูลและต้นทุนที่เกินความจำเป็น เช่น เกษตรกรสามารถลงบันทึกเปิดระบบผ่านเว็บไซต์อย่างง่ายเพื่อป้อนข้อมูลที่ต้องการเกี่ยวกับวัตถุดิบได้ เป็นต้น (Fredicksen, 2008)

การท่องเที่ยวเชิงศิลปะอาหาร (Gastronomic Tourism) เป็นปรากฏการณ์ที่เกิดจากการพัฒนาสินค้าและบริการท่องเที่ยวใหม่ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวที่ไขว่คว้ามองหาประสบการณ์ที่แตกต่างมากขึ้น ซึ่งเกิดจากแนวคิดที่ว่าอาหารประจำท้องถิ่นเป็นหนึ่งในส่วนประกอบที่สำคัญมากที่สุดในการสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวที่มีคุณภาพได้ (Herrera, Herranz & Arilla, 2012; Chen, 2013) นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านการเยี่ยมชมสถานที่หรือเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับอาหาร เช่น แหล่งผลิตอาหาร เทศกาลอาหาร งานแสดงอาหาร ตลาดการเกษตร งานแสดงการประกอบอาหาร กิจกรรมชิมอาหาร เป็นต้น (Hall et al., 2003) คุณค่าของอาหารเป็นสิ่งที่จำเป็นต่อสุขภาพของผู้บริโภคเป็นอันดับแรก โดย Santich (1996) ได้กล่าวว่าแนวคิดเกี่ยวกับอาหารต่อสุขภาพของผู้บริโภคโดยครอบคลุมทั้งนั้นจำเป็นต้องคำนึงถึงปัจจัยต่าง ๆ ที่ครอบคลุมตั้งแต่ วิธีการผลิต การดูแล การจัดเก็บ การขนส่ง การแปรรูป การปรุงและตกแต่ง วิธีการรับประทาน สารอาหาร การย่อยอาหาร ผลกระทบต่อร่างกาย ตัวเลือกอาหาร และขนบธรรมเนียมประเพณีในการรับประทานอาหาร นอกจากนี้คุณค่าทางโภชนาการแล้ว การศึกษาองค์ประกอบของอาหารในฐานะที่เป็นศูนย์กลางของประสบการณ์การท่องเที่ยวที่สามารถบอกเล่าเรื่องราวทางสังคมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของมนุษย์ สามารถครอบคลุมถึงสังคมวิทยา ภูมิศาสตร์ เกษตรกรรม การท่องเที่ยว การจัดการ เศรษฐศาสตร์การเมือง นโยบาย ประวัติศาสตร์ จิตวิทยา การสื่อสาร สถาปัตยกรรม และปรัชญา จึงกล่าวได้ว่าการท่องเที่ยวเชิงศิลปะอาหารเป็นแนวคิดแบบสหวิทยาการที่สามารถเชื่อมโยงศาสตร์ต่าง ๆ เข้าด้วยกัน สะท้อนความรู้ทางวัฒนธรรมต่าง ๆ ผ่านการบริโภคอาหาร และไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัว (Kesimoglu, 2015) หากอาหารท้องถิ่นจะสามารถบอกเล่าเรื่องราวต่าง ๆ เหล่านี้แก่นักท่องเที่ยวได้ในแต่ละงาน นักท่องเที่ยวก็จะสามารถสัมผัสถึงประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ตราตรึงใจ ได้เรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมการกิน ได้มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างรับประทานอาหารด้วยความรื่นรมย์ ก่อให้เกิดความสุขกายสุขใจได้ (Richards, 2003) ดังนั้นเมื่อนำศิลปะอาหารมาเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว จึงเป็นการออกแบบประสบการณ์ที่กว้างกว่าการรับรู้รสชาติของอาหาร ที่สามารถสะท้อนการเชื่อมโยงเรื่องราวต่าง ๆ ในท้องถิ่น ถ่ายทอดเป็นประสบการณ์การบริโภคได้ (Kesimoglu, 2015)

อ้างอิงจากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงศิลปะอาหาร (Richards, 2003; Harrington, 2005; Kesimoglu, 2015) ในงานวิจัยนี้ได้สรุปกรอบความคิดที่เปิดกว้างในการรวบรวมเรื่องราวต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตคนไทย และสามารถปรับใช้เป็นแนวทางในการศึกษาองค์ประกอบของอาหารท้องถิ่นที่จะสามารถออกแบบเป็นประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยวได้จาก 3 กลุ่มหลักในด้านชีวิต ธรรมชาติ และศิลปะ ซึ่งอาหารไทยกลายเป็นองค์ประกอบหลักในฐานะผู้สร้างเสริมประสบการณ์การท่องเที่ยว โดยปัจจัยหรือเรื่องราวต่าง ๆ ดังกล่าว ประกอบกับวิวัฒนาการต่าง ๆ ทางสังคมและวัฒนธรรม หรือความเปลี่ยนแปลงตามธรรมชาติ ผสมผสานวัตถุดิบและเทคนิคการประกอบอาหาร แสดงออกมาเป็นอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น (Gastronomic identity) เช่น รสชาติที่โดดเด่น รูปลักษณ์ของอาหาร องค์ประกอบของอาหารบนจานหรือบนโต๊ะอาหาร วิธีหรือมารยาทในการรับประทานอาหาร และตำราอาหาร เป็นต้น (Harrington, 2005)

การสร้างมูลค่าในอาหารโดยการท่องเที่ยว (Value creation on food by tourism) อาหารท้องถิ่นจัดเป็นสื่อในการบอกเล่าเรื่องราวต่าง ๆ ที่ป็นความรู้พื้นเมือง (Indigenous Knowledge) ที่สร้างประสบการณ์และความรู้สึกในถิ่นที่ (Sense of Place) ที่เป็นเอกลักษณ์แก่นักท่องเที่ยวหรือผู้มาแวะเวียนได้ ซึ่งองค์การยูเนสโกได้จัดศิลปะของอาหารท้องถิ่นให้สามารถยกระดับเป็นมรดกทางวัฒนธรรมแห่งมนุษยชาติที่ไม่สามารถจับต้องได้



(Intangible Cultural Heritage of Humanity) ในขณะเดียวกัน อาหารท้องถิ่นก็สามารถที่จะเป็นเครื่องมือสำคัญในการกำหนดภาพลักษณ์ของจุดหมายปลายทาง และการสร้างมูลค่าแก่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวได้ (Chen, 2013) มรดกทางวัฒนธรรมที่ไม่สามารถจับต้องได้จำเป็นต้องอาศัยการสร้างมูลค่าโดยการออกแบบประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยวสามารถซึมซับความรู้สึกในถิ่นที่และเรียนรู้ที่มาที่ไปของอาหารท้องถิ่น Richards (2003) แสดงให้เห็นถึงเส้นทางการเชื่อมโยงจากอุตสาหกรรมอาหาร สู่อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ จากแหล่งผลิตวัตถุดิบทางการเกษตร สู่นักท่องเที่ยวที่ได้รับประสบการณ์จากการรับประทานอาหาร ผ่านการนำเสนอผลิตภัณฑ์และการบริการที่จัดสรรไว้ (Richards, 2003) นอกจากเรื่องราวที่บอกเล่าผ่านอาหารแล้ว ศิลปะอาหารถือว่ามีบทบาทสำคัญในการสร้างอัตลักษณ์ที่แตกต่างและโดดเด่นของสังคมในปัจจุบันได้อีกด้วย (Vasileska & Reckoska, 2010) ยกตัวอย่างเช่น กลุ่มชาติพันธุ์หรือกลุ่มศาสนิกชนต่าง ๆ สามารถสื่อถึงอัตลักษณ์ของตนเองตามมานประเพณีและความเชื่อผ่านอาหารและวิธีการรับประทานอาหาร (Harrington & Ottenbacher, 2010) เกษตรกรสามารถเป็นเจ้าบ้านในการต้อนรับนักท่องเที่ยว และเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวสามารถมีส่วนร่วมในวิถีชีวิตของเกษตรกร เรียนรู้และทำความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการผลิตอาหารและวิถีเกษตรกร ด้วยการพูดคุยโต้ตอบกับเกษตรกร ซึ่งเป็นการสร้างประสบการณ์ที่แปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยวได้ (Holm, Pederson & Sorenson, 2013) ผู้ประกอบการในแต่ละท้องถิ่นจึงสามารถที่จะนำเรื่องราวต่าง ๆ ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของตนเองมาเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารได้ การท่องเที่ยวเชิงศิลปะอาหารจึงเรียกได้ว่าเป็นการบริโภควัฒนธรรมในรูปแบบใหม่ที่มุ่งเน้นคุณค่าทางวัฒนธรรมประเพณีและประวัติศาสตร์ วิถีชีวิตที่มีสุขภาพดี ความเป็นของแท้ และความยั่งยืน (Gaztelumendi, 2012) อย่างไรก็ตาม การเพิ่มมูลค่าที่มีประสิทธิภาพไม่ได้พึ่งพาแต่เพียงทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นแต่เพียงอย่างเดียว Hjalager และ Johansen (2013) ได้อธิบายเพิ่มเติมว่าการสร้างประสบการณ์ที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรหรืออาหารได้ จำเป็นต้องประสานความร่วมมือกับภาคส่วนที่เกี่ยวข้องด้วย Hjalager และ Johansen (2013) แสดงให้เห็นถึงระดับของการร่วมมือและเกื้อกูลกันของภาคการผลิตอาหารและภาคการท่องเที่ยวที่จะสามารถสร้างประสบการณ์ออกเป็นกิจกรรมต่าง ๆ ให้แก่นักท่องเที่ยวได้ แต่สิ่งที่ต้องคำนึงถึงคือการบริหารจัดการการไหลเวียนของนักท่องเที่ยวให้ไม่สร้างผลกระทบให้กับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร การสร้างมูลค่าในอาหารท้องถิ่น ไม่ใช่เพียงแค่การให้บริการอาหารในร้านอาหารเพียงอย่างเดียว แต่รวมถึงการจัดฉากประสบการณ์ (Staging experience) โดยคำนึงถึงเรื่องราวต่าง ๆ ของอาหารท้องถิ่น ผ่านบรรยากาศ การนำเสนอ การตกแต่งจานอาหาร และการแสดง เป็นต้น (Richards, 2003) การจัดฉากประสบการณ์จำเป็นต้องจัดวางบรรยากาศโดยรอบเพื่อ ‘เล่าเรื่องราว’ ในแต่ละจุดสัมผัสของนักท่องเที่ยว เช่น ทางเข้า บริเวณเตรียมอาหาร ห้องน้ำ เป็นต้น (Holm, Pederson & Sorenson, 2013)

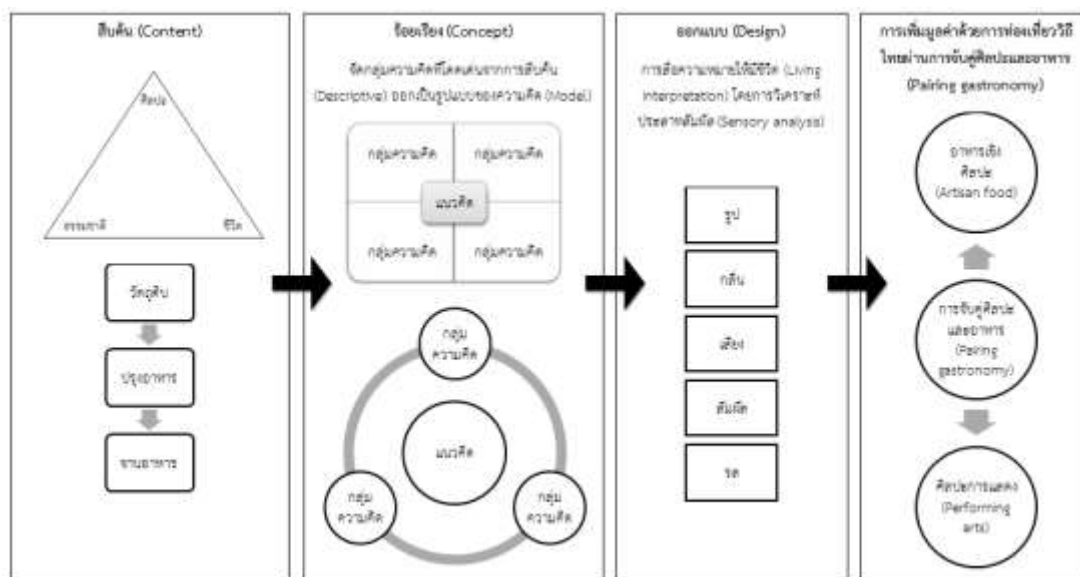
งานวิจัยทางการท่องเที่ยวเปิดเผยว่านักท่องเที่ยวมีความนิยมที่จะร่วมกิจกรรมที่สามารถสืบเรื่องราวของอาหารท้องถิ่นที่รับประทานกันมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการฟังเรื่องเล่าเกี่ยวกับการเกษตรและประวัติศาสตร์ของอาหาร ซึ่งหมายความว่านักท่องเที่ยวจำนวนมากขึ้นไม่ได้ต้องการรับประทานอาหารเพียงเพื่อสนองต่อความต้องการทางกายภาพเพียงอย่างเดียว แต่ยังต้องการสร้างความสัมพันธ์ทางสังคมและเรียนรู้เพื่อเติมเต็มทั้งร่างกายและจิตใจไปด้วยกัน (Hjalager & Johansen, 2013) Fredicksen (2008) กล่าวว่าธุรกิจสามารถสร้างรายได้มากขึ้นและลดต้นทุนได้โดยการสืบมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร (Food traceability) ที่จะช่วยสร้างความแตกต่างแก่สินค้าอำนวยความสะดวกในการเข้าสู่ตลาด เกิดประสิทธิภาพในการบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทาน และสร้างความเชื่อถือให้แก่ผู้บริโภคได้อีกทางหนึ่ง Wright & McCrea (2007) ยืนยันว่าผลิตภัณฑ์อาหารอินทรีย์ที่ประสบความสำเร็จคือผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคโดยการอธิบายเรื่องราวเกี่ยวกับแหล่งที่มาของวัตถุดิบและเบื้องหลังการผลิตที่มีคุณค่าในการบอกเล่า



ระเบียบวิธีการวิจัย

โครงการวิจัยนี้ดำเนินการวิจัยโดยระเบียบวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative) เพื่อศึกษาห่วงโซ่อาหาร (ธรรมชาติ ชีวิตและศิลปะ) คิดค้นต้นแบบในการสอดประสานให้เกิดมูลค่าและคุณค่าสำหรับการท่องเที่ยววิถีไทย จากฐานทรัพยากรและภูมิปัญญาชุมชน ทั้งนี้ จะใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) ซึ่งจะเปิดโอกาสให้กลุ่มตัวอย่างเข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการวิจัย เพื่อค้นหาคำตอบร่วมกัน มุ่งให้ได้รับข้อมูลเชิงลึกจากกลุ่มตัวอย่าง จากการเข้าไปสัมผัสกับข้อมูลหรือปรากฏการณ์โดยตรง โดยมีการใช้เครื่องมือวิจัย ประกอบด้วย การศึกษาข้อมูลเอกสาร (Documentary Research) การสังเกตอย่างมีส่วนร่วม (Participation Observation) ระดมสมองกลุ่มใหญ่ (Brainstorming) และกลุ่มย่อย (Focus Group) และการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ผ่านกระบวนการในแต่ละขั้นตอน เริ่มตั้งแต่การสืบค้นในมิติทั้ง 3 ด้านของแต่ละพื้นที่วิจัย ในมิติด้านชีวิต ศิลปะและธรรมชาติ โดยการสัมภาษณ์ปราชญ์ชุมชนในการหาวัตถุดิบหลักของแต่ละชุมชนในการที่จะนำมาประกอบอาหารและตกแต่งใส่จานอาหาร แล้วจึงนำมาร้อยเรียง จัดกลุ่มความคิดที่ได้รับในงานวิจัย และออกแบบเพื่อการสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวเชื่อมโยงกับอัตลักษณ์ชุมชนโดยใช้ประสาทสัมผัสทั้ง 5 ด้าน ดังนี้ รูป-รูปร่างหน้าตาของอาหารที่สวยงาม ทันสมัย รส-รสชาติอาหารที่อร่อย ถูกปาก กลิ่น-กลิ่นอาหารที่เพิ่มความอยากในการทานอาหาร เสียง-เสียงระหว่างการประกอบอาหารที่สอดรับกับวัฒนธรรมท้องถิ่น เช่นการตำพริก และสัมผัส-ผิวสัมผัส อุณหภูมิของสิ่งแวดล้อมและอาหาร จนสู่กระบวนการในการเพิ่มมูลค่าทางประสบการณ์ทางการท่องเที่ยววิถีไทยผ่านการท่องเที่ยวเชิงศิลปะอาหาร ดังภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัยแนวทางการสอดประสานวิถีไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ห่วงโซ่อาหาร เพื่อเพิ่มคุณค่าและมูลค่าการท่องเที่ยว



กลุ่มตัวอย่าง

การเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เป็นการเลือกตัวอย่างที่มีการกำหนดจุดมุ่งหมายหรือเจตนาในการเลือกตัวอย่างไว้อย่างเฉพาะเจาะจง ในกรณีนี้คือ เป็นผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเรื่องการท่องเที่ยว โดยมีมิติครอบคลุมดังต่อไปนี้



1. กลุ่มที่หนึ่ง ภาครัฐ เข้าใจโครงสร้างการจัดการในพื้นที่ มีส่วนเชิงนโยบายและมีส่วนในการพัฒนาสินค้าและบริการ โดยแบ่งเป็นแต่ละพื้นที่ ดังนี้ ชุมชนบ้านไร่กองซิง จังหวัดเชียงใหม่ 10 คน เมืองแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม 8 คน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 10 คน รวมทั้งสิ้น จำนวน 28 คน

2. กลุ่มที่สอง ภาคเอกชน เข้าใจโครงสร้างงานด้านการตลาด การบริหาร และการจัดการสินค้าและบริการการท่องเที่ยว (เช่น โรงแรม ร้านอาหาร พ่อครัว แม่ครัว ทั้งไทยและต่างประเทศ) โดยแบ่งเป็นแต่ละพื้นที่ ดังนี้ ชุมชนบ้านไร่กองซิง จังหวัดเชียงใหม่ 10 คน เมืองแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม 7 คน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 10 คน รวมทั้งสิ้น จำนวน 27 คน

3. กลุ่มที่สาม ภาคประชาชน สังคม และ สิ่งแวดล้อม ผู้นำชุมชนที่เข้าใจวิถีชีวิต ธรรมชาติ และรากศิลปะตามแบบวิถีท้องถิ่นนั้นๆ โดยแบ่งเป็นแต่ละพื้นที่ ดังนี้ ชุมชนบ้านไร่กองซิง จังหวัดเชียงใหม่ 12 คน เมืองแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม 8 คน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 10 คน รวมทั้งสิ้น จำนวน 30 คน

4. กลุ่มที่สี่ ผู้รู้เรื่องอาหารและวัตถุดิบในท้องถิ่น โดยแบ่งเป็นแต่ละพื้นที่ ดังนี้ ชุมชนบ้านไร่กองซิง จังหวัดเชียงใหม่ 2 คน เมืองแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม 2 คน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 2 คน รวมทั้งสิ้น จำนวน 6 คน

การคัดเลือกพื้นที่การศึกษาเพื่อให้เห็นผลเชิงเปรียบเทียบจำนวน 3 พื้นที่หลัก โดยพิจารณาเลือกพื้นที่ที่มีโครงสร้างการบริหารจัดการการท่องเที่ยวที่ครบมิติ มีคุณลักษณะทางกายภาพและวัฒนธรรมที่แตกต่างกันเพื่อการศึกษาเชิงเปรียบเทียบ ซึ่งมีกระบวนการในการคัดเลือกโดยเริ่มตั้งแต่ที่มิวสิกระดมสมองเสนอรายชื่อพื้นที่ที่เหมาะสมในการที่จะทำวิจัยในครั้งนี้ ตามประเภทเกณฑ์ที่ได้ตั้งไว้เพื่อประเมิน ดังนี้ 1) พื้นที่ท่องเที่ยวที่มีความร่วมมือทางการท่องเที่ยวเป็นอย่างดี เช่น ชุมชนบ่อสวก จังหวัดน่าน และชุมชนบ้านไร่กองซิง จังหวัดเชียงใหม่ 2) พื้นที่ท่องเที่ยวที่กำลังเติบโตแต่ยังไม่ได้เป็นปลายทางทางท่องเที่ยวที่พัฒนาแล้ว เช่น สามพราน อัมพวา และบางแสน และ 3) พื้นที่ท่องเที่ยวระดับนานาชาติ เช่น ภูเก็ต สมุย และเชียงใหม่ เป็นต้น โดยทีมนักวิจัยให้คะแนนตามเกณฑ์ทางการท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ด้านความพร้อมของแหล่งท่องเที่ยว/ลักษณะสินค้าทางการท่องเที่ยวและคนในชุมชน ปัญหาทางการท่องเที่ยวในพื้นที่ และความเป็นไปได้ในการจัดทำวิจัยในพื้นที่นั้นๆ ตามมุมมองของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากผลคะแนนที่คัดเลือกดังกล่าวจึงคัดเลือกพื้นที่ 3 พื้นที่ได้ตามเกณฑ์ ดังนี้

พื้นที่ที่ 1 ชุมชนบ้านไร่กองซิง จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นพื้นที่พิเศษที่มีโครงสร้างการจัดการและการประสานงานอย่างบูรณาการที่ชัดเจน เนื่องจากชุมชนนี้มีความร่วมมือกับทั้งภาครัฐและภาคเอกชน เช่น องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน) หน่วยงานการท่องเที่ยวและเกษตรและมหาวิทยาลัยชั้นนำในพื้นที่ อีกทั้ง ชุมชนนี้ยังเป็นหนึ่งในหมู่บ้านทั่วประเทศไทยที่ได้รับคัดเลือกเข้าร่วมในโครงการ Village to the World อีกด้วย

พื้นที่ที่ 2 เมืองแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม เนื่องจากเป็นพื้นที่ท่องเที่ยวที่กำลังเติบโตแต่ยังไม่ได้เป็นจุดหมายปลายทางหลักที่ยอมรับในระดับนานาชาติ

พื้นที่ที่ 3 อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เนื่องจากเป็นพื้นที่ท่องเที่ยวที่เจริญแล้วและเป็นที่รู้จักและยอมรับในระดับนานาชาติ

1. เครื่องมือวิจัย งานวิจัยนี้อาศัยระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ผ่านกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการเครื่องมือที่ใช้ในโครงการวิจัยนี้ ประกอบด้วย การศึกษาข้อมูลเอกสาร ระดมสมอง การสังเกตอย่างมีส่วนร่วม และการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งมีโครงสร้าง มีการนัดหมายและวางแผนก่อน แล้วจึงได้นำข้อมูลที่ได้มาเรียบเรียงลงเอกสารเครื่องมือการร้อยเรียงเรื่องราว (Story Hooks) ประกอบการนำเสนอเรื่องราวของอาหาร เพื่อตอบคุณลักษณะของกลุ่มตัวอย่าง และคำถามถึงประเด็นการพูดคุย กลุ่มตัวอย่างให้ความสนใจในเรื่องอะไรเป็นพิเศษอะไรคือแรงจูงใจหรือข้อข้องใจ มีอะไรที่น่าประหลาดใจ ได้แนวคิดอะไรจากเรื่องราวที่กลุ่มตัวอย่างเล่า อีกทั้งนำกลุ่มคำที่พบจากการสัมภาษณ์มาใส่การใช้ร่างลงบนเครื่องมือเอกสารการใช้กลุ่มคำสร้างสรรค์



2. การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย แนวคำถามสัมภาษณ์แบบกึ่งมีโครงสร้างภายใต้กรอบแนวคิดเรื่องวิถีไทย ชีวิต ธรรมชาติ ศิลปะ จากการทบทวนวรรณกรรมด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อการถามนำเพื่อโยงไปคำตอบเชิงลึกที่ตอบคำถามในงานวิจัยในครั้งนี้

3. การวิเคราะห์ข้อมูล การประมวลผลข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้จากการระดมความคิดเห็นและการสัมภาษณ์จะใช้การจับประเด็นด้วยการหาประเด็นที่พบ เรียกว่า Content Analysis คำ ถือเป็นหน่วยเล็กที่สุดของสภาพของข้อมูล และการนับคำซ้ำ ๆ ในผลที่ได้โดยการหาแก่นเรื่อง (Themes) ดังนั้นการวิเคราะห์นี้จึงต้องมีการกำหนดรหัส (Coding) โดยแผนการกำหนดรหัสของการทำ Content Analysis นั้นแบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอนหลัก ๆ คือ การออกแบบตารางลงรหัส (Designing a Coding Schedule) และการออกแบบวิธีการลงรหัส (Designing a Coding Manual) โดยนำการทบทวนเอกสารวิจัยที่ผ่านมาช่วยเป็นแนวทางในการออกแบบการลงรหัสนี้ เพื่อหาคำหลักหรือแก่นเรื่องที่นักท่องเที่ยวและผู้ถูกสัมภาษณ์กล่าวถึงการเพิ่มมูลค่าและคุณค่าของการท่องเที่ยววิถีไทย และการสร้างสรรค์อาหารไทยอย่างมีส่วนร่วม โดยใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลด้วยวิธีให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 คน ลงคะแนนค่าความเกี่ยวข้องและน่าเชื่อถือในแนวคำถามที่ออกแบบมาเบื้องต้นก่อนนำไปใช้ในพื้นที่ทำการวิจัยจริง

ผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ที่ 1 เพื่อศึกษาวัตถุดิบท้องถิ่นที่สามารถนำมาประยุกต์และนำเสนอเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างคุณค่าให้อาหารท้องถิ่นได้

ชุมชนบ้านไร่ทองซิง จังหวัดเชียงใหม่

อัตลักษณ์ที่โดดเด่น คือ สุขอนามัยของคนในชุมชน นำมาซึ่งความกินดีอยู่ดีของคนในชุมชนบ้านไร่ทองซิง ดังนั้น การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ (Health tourism) ถือเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวหลักของชุมชนบ้านไร่ทองซิง ผู้นำชุมชนได้มีการประยุกต์ใช้หลักการตามแนวพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง โดยมุ่งเน้นคนในชุมชนที่จะสามารถพึ่งพาตนเองได้เป็นหลักบนพื้นฐานของธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของชุมชนบ้านไร่ทองซิง ผลักดันให้คนในชุมชนใช้พื้นที่ของตนเองในการทำการเกษตรปลอดสารพิษ ปลูกพืชและสมุนไพรตามฤดูกาล รวมถึงผลักดันให้มีการสืบทอดศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นจากคนรุ่นเก่าสู่เยาวชนคนรุ่นใหม่

วัตถุดิบท้องถิ่น ขึ้นอยู่กับฤดูกาลหรือช่วงเวลาที่นักท่องเที่ยวมาเยี่ยมเยือนชุมชนบ้านไร่ทองซิง แม่หลวง สุพรรณ อินทะชัย กล่าวว่า “อาหารตามฤดูกาลเป็นความฉลาดทางธรรมชาติ ธรรมชาติได้ให้ของขวัญเรามาเพื่อดูแลสุขภาพ” ซึ่งสามารถแสดงให้เห็นถึงความหมายโดยนัยยะที่มีต่อชีวิตของคนในชุมชนบ้านไร่ทองซิงว่า คนในชุมชนบ้านไร่ทองซิงมีวิถีชีวิตบนฐานของทรัพยากรธรรมชาติรอบข้าง จากการสำรวจพื้นที่พบว่า บ้านแต่ละหลังของชุมชนบ้านไร่ทองซิงจะมีการปลูกพืชผักสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ในครัวเรือน เพื่อการประกอบอาหารและการค้า ซึ่งถือเป็นการผลักดันของผู้นำชุมชนภายใต้โครงการ “ปลูกที่กิน กินที่ปลูก” โดยน้อมนำแนวพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ มาใช้ในการพัฒนาชุมชน ดังนั้น วัตถุดิบท้องถิ่นในพื้นที่วิจัยนี้จึงควรเป็น พืชผักสวนครัวที่มีตามฤดูกาล

อาหารท้องถิ่นที่โดดเด่น คือ น้ำพริกต่อ พร้อมผักดิบเคี้ยว ยำจิ้นไก่เมือง แกงตูนปลาช่อน น้ำพริกน้ำปู แดงหมู และผัดขมิ้นเส้น หรือผัดหมี่เส้นขนมจีน

เมืองแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม

อัตลักษณ์ที่โดดเด่น คือ วิถีชีวิตชาวสวนบนพื้นฐานของความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติของพื้นที่ และการทำน้ำตาลมะพร้าวซึ่งเป็นผลผลิตเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งสามารถสะท้อนเชื่อมโยงให้เห็นถึงวิถีชีวิตชาวสวนที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสมุทรสงครามได้อีกด้วย

วัตถุดิบท้องถิ่น ประชากรของจังหวัดสมุทรสงครามส่วนใหญ่ร้อยละ 70 ประกอบอาชีพเกษตรกรรมและกสิกรรม ได้แก่ การทำสวนมะพร้าว การทำสวนผลไม้ ลิ้นจี่ ส้มโอ กล้วย พืชผักต่าง ๆ ในเขตอำเภออัมพวาจะมีพื้นที่เพาะปลูกมากที่สุด รองลงมาคือ อำเภอบางคนที และอำเภอเมืองสมุทรสงคราม พืชที่เป็นทรัพยากรทางการเกษตรที่สำคัญ ได้แก่ มะพร้าว ลิ้นจี่ ส้มโอ มีการทำประมงและทำนาบ้างเล็กน้อย มะพร้าวจัดเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่



มีความโดดเด่นมากที่สุดของจังหวัดสมุทรสงคราม เป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัดสมุทรสงครามตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ชาวจังหวัดสมุทรสงครามสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำน้ำตาลมะพร้าวจากรุ่นสู่รุ่น เป็นอาชีพที่สามารถเลี้ยงดูครอบครัวอย่างอยู่เย็นเป็นสุข แต่ในสภาพปัจจุบันการทำอาชีพน้ำตาลมะพร้าวของชาวจังหวัดสมุทรสงครามกำลังจะสูญหาย เพราะการสร้างบ้านแปลงเมืองท่องเที่ยวทำให้พื้นที่สวนมะพร้าวกลายเป็นสถานที่ต่าง ๆ เพื่อรองรับนักท่องเที่ยว คนรุ่นใหม่ไม่สนใจที่จะสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น คนรุ่นเก่าที่ยึดมั่นในวัฒนธรรมอาชีพเดิมกำลังหมดเรี่ยวแรงและวิตกกังวลถึงอนาคตของน้ำตาลมะพร้าวที่กำลังกลายเป็นน้ำตาลผสมและน้ำตาลหลอม เพราะมีความต้องการในตลาดกระแสหลักซึ่งมีผู้บริโภคจำนวนมาก ทำให้การผลิตน้ำตาลมะพร้าวแทบลดน้อยลง ดังนั้น วัตถุดิบท้องถิ่นในพื้นที่วิจัยนี้จึงควรเป็น น้ำตาลมะพร้าวแท้

อาหารท้องถิ่นที่โดดเด่น คือ น้ำตาลมะพร้าว ซึ่งเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้อย่างหลากหลาย เนื่องจากน้ำตาลมะพร้าวเป็นผลผลิตทางการเกษตรขั้นต้นทำให้มีความเชื่อมโยงอย่างใกล้ชิดกับวิถีทางการเกษตรของจังหวัดสมุทรสงคราม

อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

อัตลักษณ์ที่โดดเด่น คือ คุณลักษณะของความสามัคคีและความโอบอ้อมอารีของคนท้องถิ่น ซึ่งสะท้อนให้เห็นผ่านเรื่องราวทางประวัติศาสตร์ ศาสนา และศิลปวัฒนธรรมของพื้นที่ พระพุทธศาสนาจัดเป็นอีกเรื่องราวหนึ่งที่เป็นอัตลักษณ์อันโดดเด่นของเมืองเชียงใหม่ เนื่องจากพระพุทธศาสนาสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของชาวเมืองเชียงใหม่ที่มีความผูกพันกับพระพุทธศาสนาจากอดีตจวบจนถึงในปัจจุบัน ในอาณาจักรล้านนาประกอบด้วยคนจากหลากหลายชาติพันธุ์ แต่ก็สามารถอยู่รวมกันอย่างสันติสุขได้บนพื้นฐานของความเชื่อในพระพุทธศาสนาเดียวกัน นอกจากนี้พระพุทธศาสนายังเป็นศูนย์รวมจิตใจของชาวบ้าน ชาวบ้านมักจะร่วมกันประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ ทางพระพุทธศาสนา เช่น การทำบุญ การถวายภัตตาหาร หลังจากเสร็จพิธีกรรมต่าง ๆ ก็มักจะแบ่งปันอาหารที่ชาวบ้านได้นำมาทำบุญกันรับประทานในแต่ละบ้าน

วัตถุดิบท้องถิ่น ด้วยความเป็นสังคมเมือง จึงมีเครื่องปรุง ส่วนประกอบที่หลากหลาย อีกทั้ง พืชพรรณที่หลากหลาย รวมถึง ดังนั้น วัตถุดิบท้องถิ่นในพื้นที่วิจัยนี้จึงควรเป็น สมุนไพร และข้าว

อาหารท้องถิ่นที่โดดเด่น คือ แกงโฮะ ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นของล้านนาที่เป็นเอกลักษณ์ สามารถสื่อถึงวิถีชีวิตและศิลปวัฒนธรรมของคนเมืองล้านนาที่มีความเกี่ยวข้องกับการรวมชาติพันธุ์ ความสามัคคี ความโอบอ้อมอารี ความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และพระพุทธศาสนาในจิตวิญญาณของคนล้านนา จากการเก็บข้อมูลพบว่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เล็งเห็นว่าจังหวัดเชียงใหม่สามารถเป็นตัวแทนในการนำเสนอความเป็นล้านนาในภาพใหญ่ได้อย่างดี นอกจากนี้แกงโฮะมักจะเป็นอาหารที่เกิดจากการนำอาหารต่าง ๆ ที่ชาวบ้านนำมาถวายเป็นพุทธบูชามาร่วมกันประกอบเป็นอาหารจานเดียวกัน และแจกจ่ายให้ทุกคนหลังจากเสร็จสิ้นงานบุญในวัดอีกด้วย

วัตถุประสงค์ที่ 2 เพื่อวิเคราะห์หาแนวทางพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอาหารในพื้นที่สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ชุมชนบ้านไร่กองขิง จังหวัดเชียงใหม่ วัตถุดิบทางการเกษตรที่ได้จากเกษตรกรและคนในชุมชน นอกจากจะนำไปจำหน่ายเพื่อการค้าในภาค (ตลาดชุมชน) แล้ว ยังสามารถนำไปพัฒนาและแปรรูปเป็นสินค้าและบริการต่าง ๆ ที่สามารถเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวซึ่งเป็นปลายทางได้ ผลลัพธ์ชุมชนที่แปรรูปจากผลผลิตทางการเกษตรมุ่งเน้นเพื่อสุขภาพ อาทิ ยาต้มสมุนไพร ผลิตภัณฑ์น้ำผึ้ง ลูกประคบสมุนไพร ชาอัญชัน สมุนไพรอบ น้ำมันตะไคร้หอม สบู่เหลวสมุนไพร รวมถึงอาหาร เครื่องดื่ม และขนมพื้นบ้าน ที่มีส่วนประกอบหลักเป็นวัตถุดิบที่เก็บเกี่ยวได้ในชุมชน (Local Sourcing and Purchasing) แนวทางการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอาหารจึงควรเริ่มจากเกษตรกรและคนในชุมชน เพื่อนำไปแปรรูปผลิตภัณฑ์ก่อนนำไปวางขายที่ตลาดชุมชน และใช้ในโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพในชุมชนได้อีกด้วย



เมืองแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม ในปัจจุบัน น้ำตาลมะพร้าวที่วางจำหน่ายในตลาดส่วนใหญ่เป็นน้ำตาลผสมที่ใส่สารกันบูด มีเพียงร้อยละ 3 ถึง 5 เท่านั้นที่เป็นน้ำตาลมะพร้าวบริสุทธิ์ เกษตรกรโดยส่วนใหญ่ขึ้นป่าดงพงตาล ใส่สารกันบูด และส่งเข้าโรงหลอมน้ำตาลทันที โดยไม่ได้คำนึงถึงผู้บริโภคปลายทางว่าจะได้รับประทานน้ำตาลที่มีสารเคมี โดยให้เหตุผลว่าการผลิตน้ำตาลมะพร้าวทั้งกระบวนการด้วยตนเองมีความเป็นไปได้ยากเนื่องจากขาดแรงงาน และไม่เป็นที่ต้องการของตลาดกระแสหลัก น้ำตาลมะพร้าวผสมวางจำหน่ายโดยทั่วไป

อย่างไรก็ตาม พบว่ามีการสร้างเครือข่ายการทำงานร่วมกันที่แยกตัวออกจากโครงสร้างการบริหารจัดการโดยโครงสร้างองค์กร (Hierarchy structure) มารวมกลุ่มกันด้วยการมีค่านิยมร่วมกัน (Creative Shared Value) ที่มีการพูดคุยกันอย่างต่อเนื่อง โดยมุ่งเน้นวัตถุประสงค์เป็นตัวตั้ง (Objective-based) คือ การพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืนโดยการแก้ปัญหาการเกษตรและอาหารที่เกิดจากการพัฒนาเชิงอุตสาหกรรมในยุคโลกาภิวัตน์ (Globalization) และเพิ่มจำนวนกลุ่มเกษตรกรที่ยังคงไว้ซึ่งกระบวนการผลิตน้ำตาลมะพร้าวบริสุทธิ์ โดยมีการบริหารจัดการแรงงาน (Labour Management) เป็นระบบกลุ่ม ได้แก่ กลุ่มคนขึ้นตาล กลุ่มคนเคี้ยวตาล กลุ่มคนหาฟืน และเจ้าของที่ดิน และใช้วิธีการกระจายรายได้ตามสัดส่วนของการทำงาน ผลผลิตน้ำตาลมะพร้าวบริสุทธิ์จัดเป็นสินค้าที่มีความต้องการในกลุ่มตลาดผู้บริโภคที่มีคุณภาพ มีวางจำหน่ายในกลุ่มสินค้าระดับคุณภาพสูงในห้างสรรพสินค้าระดับสูง และซูเปอร์มาร์เก็ตชั้นนำ

ดังนั้น การพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอาหารในบริบทของพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งจัดเป็นบริบทที่มีการเปลี่ยนแปลงในเชิงอุตสาหกรรม (Industrialization) และส่งผลกระทบต่อความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม สังคม และเศรษฐกิจในพื้นที่ จำเป็นต้องใช้เครือข่ายการทำงานรูปแบบดังกล่าวที่ทำงานในลักษณะด้านกระแส และดึงกลับสู่วิถีชีวิตดั้งเดิมของคนท้องถิ่นเพื่อพัฒนาการเกษตรและห่วงโซ่อุปทานอาหารปลอดภัย ในปัจจุบันการต้านกระแสและดึงกลับสู่ฐานราก (Localization) เป็นเรื่องที่สำคัญและได้รับความนิยมมากขึ้นในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่เสาะหาความเป็นของแท้มากขึ้น การเพิ่มมูลค่าด้วยการเกษตรและอาหารปลอดภัยจึงเป็นแนวทางในการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานได้ โดยเริ่มจากกลุ่มเกษตรกรและชุมชน ส่งผ่านผู้ประกอบการออกแบบ และแปรรูปผลิตภัณฑ์และภาควิชาการ ไปสู่ภาคการท่องเที่ยวและโรงแรม

อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เมืองเชียงใหม่จัดเป็นพื้นที่การศึกษาที่มีขนาดใหญ่ที่สุดและเป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวในระดับนานาชาติ มีความเป็นเมืองเศรษฐกิจของภาคเหนือซึ่งมีการพัฒนาในเชิงอุตสาหกรรมในระดับสูง การบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทานอาหารในภาพรวมของเมืองเชียงใหม่มีความกระจัดกระจายตามหน้าที่ความรับผิดชอบและความชำนาญที่แตกต่างกันออกไป จากการลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลพบว่าผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหลักของการท่องเที่ยวที่ใช้อาหารเป็นหนึ่งในแรงจูงใจดึง (Pull factor) ที่สำคัญ ประกอบด้วยภาคส่วนที่หลากหลาย ซึ่งมีบทบาทหน้าที่ตามโครงสร้างองค์กรที่แตกต่างกันออกไป ห่วงโซ่อุปทานอาหารจึงควรเริ่มจากชุมชนท้องถิ่นและเกษตรกรในนามผู้ผลิต กลุ่มเชฟอาร์ตชีน ศิลปิน กลุ่มร้านอาหารและตลาดชุมชนเป็นผู้แปรรูปและสร้างสรรค์ ขณะที่กลุ่มโรงแรม ร้านอาหาร ธุรกิจนำเที่ยวและธุรกิจจัดอีเวนต์เป็นผู้นำเสนอสู่นักท่องเที่ยวในเชิงประสบการณ์ทางการท่องเที่ยว โดยมีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น องค์กรไม่แสวงผลกำไรและสถาบันการศึกษาเป็นหน่วยงานสนับสนุนภายนอก

วัตถุประสงค์ที่ 3 เพื่อศึกษาและวิเคราะห์หาแนวทางการเพิ่มมูลค่าของอาหารจากแบบวิถีไทยในท้องถิ่นสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ชุมชนบ้านไร่กองขิง จังหวัดเชียงใหม่ สำหรับอาหารพื้นเมืองแบบสร้างสรรค์ผ่านเมนูอาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer) และซุพ (Soup) โดยศึกษาจากเมนูอาหารท้องถิ่นแบบดั้งเดิม (Traditional Food) ที่นำเสนอแก่นักท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านไร่กองขิงด้วยกระบวนการการสืบค้นเมนูอาหารท้องถิ่น (Content)

เมืองแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม เชฟได้นำแนวคิดที่ได้จากการร้อยเรียงเกี่ยวกับคุณลักษณะของน้ำตาลมะพร้าวในเชิงศิลปะการประกอบอาหาร มาสร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่โดยต่อยอดจากเมนูอาหารท้องถิ่นที่ได้ค้นพบในการลงพื้นที่เก็บข้อมูลในจังหวัดสมุทรสงคราม เชฟอาร์ตชีนได้ออกแบบการนำเสนอรสชาติความหอมหวาน



ของน้ำตาลมะพร้าวที่เป็นเอกลักษณ์ผ่านเมนูของหวาน (Dessert) โดยศึกษาส่วนประกอบและวิธีการในการทำ กล้วยลอยตาลแบบดั้งเดิมด้วยกระบวนการสืบค้นเมนูอาหารท้องถิ่น (Content)

อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เชฟได้นำแนวคิดที่ได้จากการรื้อเรียงเกี่ยวกับแกงโฮะในเชิงศิลปะการประกอบอาหาร มาสร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่โดยต่อยอดจากแกงโฮะแบบดั้งเดิมที่ได้ค้นพบในการลงพื้นที่เก็บข้อมูล ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เชฟอาร์ตีสันได้ออกแบบการนำเสนอความเป็นแกงโฮะในรูปแบบใหม่ที่ยังคงไว้ซึ่ง กลิ่นและรสชาติแบบดั้งเดิม และแนวคิดเรื่องการผสมผสานวัฒนธรรมที่หลากหลาย แกงโฮะแบบดั้งเดิมได้ถูก สร้างสรรค์การนำเสนอใหม่โดยเชฟอาร์ตีสัน โดยใช้วิธีการวิเคราะห์ส่วนประกอบของวัตถุดิบบนพื้นฐานของกลิ่น และรสชาติที่สอดคล้องกัน (Sensory Analysis) ภายใต้แนวคิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมที่มีความหลากหลาย แกงโฮะสามารถถูกออกแบบให้มีลักษณะร่วมสมัยมากขึ้นโดยการนำเสนอเรื่องราวที่เป็นปัจจุบันและอนาคตเกี่ยวกับการผสมผสานวัฒนธรรมของโลกจากเชื้อชาติที่หลากหลายในยุคปัจจุบัน (Globalization) จากการออกแบบ เชฟ อาร์ตีสันได้ใช้เส้นผัดไข่และหน่อไม้จากเมืองเชียงใหม่ ขาหมูน้ำแดงจากประเทศจีน กิมจิจากประเทศเกาหลี แกง กะหรี่จากประเทศญี่ปุ่น และสมุนไพรจากประเทศอิตาลี มาสร้างสรรค์แกงโฮะในรูปแบบใหม่ที่คงไว้ซึ่งกลิ่นและ รสชาติเดิมได้อย่างครบถ้วน เมนูแกงโฮะที่ได้รับการออกแบบใหม่โดยเชฟอาร์ตีสันดังกล่าวได้รับการตอบรับจากคน ท้องถิ่นว่ามีความคิดสร้างสรรค์ต่อยอดจากแกงโฮะแบบดั้งเดิมได้เป็นอย่างดี ดังภาพตารางที่ 1

สรุปและอภิปรายผล

ผลการศึกษาในโครงการวิจัยครั้งนี้ได้สร้างแนวทางการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอาหารเพื่อให้เกิดการสอดประสานวิถีไทยและนำสู่การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน เพื่อเชื่อมโยงวัตถุดิบท้องถิ่น ประสานวิถีไทยและความเป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่น มาออกแบบสร้างสรรค์อาหารเพื่อการท่องเที่ยวได้ จากผลของงานวิจัยแสดงให้เห็นถึงความจับต้องได้ (Tangibility) และความสามารถในการนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงปฏิบัติได้จริง (Practicality) ของแนวทางการสอดประสานวิถีไทยสู่สินค้าและบริการท่องเที่ยวด้วยกระบวนการออกแบบบนฐานรากของชุมชน (Tourism - Community-based Design) ซึ่งแสดงให้เห็นเป็นอย่างดีโดยการหยิบยกศิลปะอาหารไทย (Thai Gastronomy) มาเพิ่มมูลค่าด้วยวิถีไทยผ่านการจับคู่อาหารเชิงศิลปะ (Artisan Food) เป็นตัวอย่างในการนำเสนอประสบการณ์การรับประทานอาหารที่สร้างความรู้สึกรัก ความเข้าใจในรากของวิถีชุมชน โดยใช้ทรัพยากรท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์ตลอดห่วงโซ่อุปทานอาหาร

ภาพที่ 1 แนวทางการเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ใน 3 พื้นที่การวิจัย





ซูป (Soup)



อาหารจานหลัก (Main dish)



ของหวาน (Dessert)



ข้อเสนอแนะ

การท่องเที่ยวสามารถใช้เป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อนให้เกิดการกระจายผลประโยชน์ โดยใช้แนวทางการสอดประสานวิถีไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น (Tourism – Community-based Design) เพื่อให้แน่ใจว่าทรัพยากรจากระบบเศรษฐกิจฐานราก หรือชุมชนท้องถิ่น ได้นำไปต่อยอด เพิ่มมูลค่า ใช้ประโยชน์ และได้รับผลประโยชน์ร่วมกัน นอกจากนี้การขับเคลื่อนดังกล่าวยังก่อให้เกิดผลพวงในการพัฒนาชุมชนได้ในหลายมิติ เช่น สุขภาพ การศึกษา ความยั่งยืน เศรษฐกิจฐานราก นวัตกรรม การลดความเหลื่อมล้ำของสังคม และการเปิดกว้างต่อความหลากหลายทางวัฒนธรรม และก่อให้เกิดการกระจาย และเป็นการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงศิลปอาหารได้อย่างดี

รายการอ้างอิง

- Berno, T. (2011). *Sustainability on a Plate: Linking Agriculture and Food in the Fiji Islands Tourism Industry*. London: Routledge.
- Chen, Q. (2013). An Investigation of Food Tourism in Chongqing. *International Journal of Management Cases*, 15(4), 110-121.
- Cleveland, D. A., Muller, N. M., Tranovich, A. C., Mazaroli, D. N., & Hinson, K. (2014). Local food Hubs for Alternative Food Systems : a Case Study from Santa Barbara County, California. *Journal of Rural Studies*, 35, 26-36.
- Fredriksen, O.-H. (2008). *Starving for food information*. Food and Drink Technology, January 2008, 24.
- Gaztelumendi, I. (2012). *Global Trends in Food Tourism*. UNWTO Global Report on Food Tourism, 4, 10-15.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (2003). *Food Tourism around the World: Development, Management and Markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronomic Identity: the Impact of Environment and Culture on Prevailing Components. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2/3), 129-152.
- Harrington, R. J. & Ottenbacher, M. C. (2010). Culinary Tourism: a Case Study of the Gastronomic Capital. *Journal of Culinary Science and Technology*, 8, 14-32.
- Herrera, C. F., Herranz, J. B. & Arilla, J. P. (2012). Gastronomy's Importance in the Development of Tourism Destinations in the World. *UNWTO Global Report on Food Tourism*, 4, 6-9.
- Hjalager, A.-M. & Johansen, P. H. (2013). Food Tourism in Protected Areas – Sustainability for Producers, the Environment and Tourism?. *Journal of Sustainable Tourism*, 21(3), 417-433.



- Holm, J., Pedersen, L. M. B. & Sorensen, S. (2013). Experiencing Organic Farms and Food by Regional Tourism Innovation. *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B – Soil and Plant Science*, 63, 85-93.
- Kesimoglu, A. (2015). A Reconceptualization of Gastronomy as Relational and Reflexive. *Hospitality and Society*, 5(1), 71-91.
- Nilsson, J. H., Svard, A.-C., Widarsson, A. & Wirell, T. (2011). 'Cittaslow' Eco-gastronomic Heritage as a Tool for Destination Development. *Current Issues in Tourism*, 14(4), 373-386.
- Richards, G. (2003). *Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? In Tourism and Gastronomy*. London and New York: Routledge.
- Santich, B. (1996). *Looking for flavour*. Kent Town: Wakefield Press.
- Sofield, T. & Tamasese, E. (2011). *Samoa: Tourism Led Poverty Reduction Programme*. Apia, Samoa: International Trade Centre.
- Telfer, D. J. & Wall, G. (2000). Strengthening Backward Economic Linkages: Local Food Purchasing by Three Indonesian Hotels. *Tourism Geographies*, 2(4), 421-447.
- Vasileska, A. & Reckoska, G. (2010). Culinary Identity as Important Segment of Tourist Offer. *Conference Proceedings of Tourism and Hospitality Management 2010 in Marcedonia*, 1622-1628.
- Wright, S. & McCrea, D. (Ed.). (2007). *The Handbook of Organic and Fair Trade Food Marketing*. Singapore: Blackwell Publishing.