

การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวโดยการส่งเสริมอาหารพื้นบ้าน
ด้วยอัตลักษณ์ของชุมชนในตำบลบ้านปึก จังหวัดชลบุรี
DEVELOPING TOURISM ACTIVITIES THROUGH
THE PROMOTION OF AUTHENTIC LOCAL CUISINE AND
COMMUNITY IDENTITY IN BAN PUEK SUBDISTRICT,
CHONBURI PROVINCE

ธนวัฒน์ เพชรพันธ์^{1*} และจันทร์จิตต์ ฐนะศิริ²
Thanawat Pechphan^{1*} and Jantajit Thanasiri²

Received date: May 8, 2025

Revised date: September 16, 2025

Accepted date: September 16, 2025

¹⁻² อาจารย์ประจำ คณะการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

* Corresponding author, E-mail: thanawat_pec@utcc.ac.th

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวที่ส่งเสริมอาหารพื้นบ้านและอัตลักษณ์ของชุมชนในตำบลบ้านปึก จังหวัดชลบุรี เพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจท้องถิ่นให้เข้มแข็งยิ่งขึ้น วิธีดำเนินการวิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารและการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลหลัก 30 คน ซึ่งเป็นผู้นำชุมชน สมาชิกชุมชน และผู้ประกอบการอาหารพื้นบ้านในพื้นที่

ผลการศึกษาพบว่า การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชนต้องอาศัยกระบวนการมีส่วนร่วมของคนในชุมชนอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่การค้นหอัตลักษณ์และทรัพยากรอาหารพื้นถิ่น การออกแบบกิจกรรมท่องเที่ยวที่บูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่น ไปจนถึงการตลาดจัดกิจกรรมเพื่อประเมินและปรับปรุงรูปแบบให้เหมาะสม กิจกรรมที่พัฒนาขึ้นมีความโดดเด่นจากอัตลักษณ์เฉพาะชุมชนสะท้อนเอกลักษณ์เฉพาะของชุมชนบ้านปึก และสร้างประสบการณ์ด้านอาหารพื้นบ้านที่โดดเด่นให้แก่นักท่องเที่ยว นอกจากนี้ กิจกรรมดังกล่าวยังก่อให้เกิดประโยชน์ต่อชุมชนทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และการอนุรักษ์ภูมิปัญญา เช่น เพิ่มรายได้และการจ้างงาน เสริมสร้างความสามัคคีและความภูมิใจของคนในท้องถิ่น และสืบทอดองค์ความรู้การปรุงอาหารพื้นบ้านสู่คนรุ่นใหม่ ผลการวิจัยชี้ให้เห็นว่าการท่องเที่ยวโดยชุมชนที่ใช้การส่งเสริมอาหารพื้นบ้านเป็นเครื่องมือสามารถสร้างรูปแบบการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนควบคู่กับการเสริมสร้างศักยภาพของชุมชนในระยะยาว

คำสำคัญ : การท่องเที่ยวเชิงอาหาร, อาหารพื้นบ้าน, การท่องเที่ยวโดยชุมชน, เศรษฐกิจชุมชน, ตำบลบ้านปึก

Abstract

This study aims to develop tourism activities that promote authentic local cuisine and community authenticity in Ban Puek Subdistrict, Chonburi Province, in order to strengthen the local economy. A qualitative research approach was employed, including data collection from document analysis and in-depth interviews with 30 key informants comprising community leaders, community members, and local food entrepreneurs.

According to the results, the development of community-driven gastronomy tourism activities requires a continuous participatory process by local residents. This process ranges from identifying the community's unique culinary identity and local resources, to designing tourism activities that integrate indigenous knowledge, and pilot-testing these activities to evaluate and refine them. The developed activities are distinguished by the unique identity of the Ban Puek community, reflecting its cultural distinctiveness and offering tourists a remarkable experience of local cuisine. Furthermore, these activities bring multifaceted benefits to the community, including economic gains (higher local income and employment), social benefits (stronger community cohesion and pride in local culture), and cultural sustainability through the preservation and transmission of traditional culinary

knowledge to younger generations. Overall, the findings demonstrate that community-based tourism driven by the promotion of local cuisine can foster a sustainable tourism model while simultaneously empowering and strengthening the community in the long term.

Keywords: Gastronomy tourism, Local cuisine, Community-based tourism, Community economy, Tambon Ban Puek

1. บทนำ

การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมสำคัญของไทย ด้วยทรัพยากรธรรมชาติ และวัฒนธรรมที่หลากหลาย ทำให้ไทยเป็นจุดหมายยอดนิยม อย่างไรก็ตาม การเติบโตของอุตสาหกรรมนี้นำมาซึ่งปัญหาสิ่งแวดล้อมและสังคม (กระทรวง การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม, 2565) ภาครัฐจึงผลักดัน BCG Economy Model โดยเน้นอัตลักษณ์และภูมิปัญญาชุมชน

รายงานจากกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา (2567) ระบุว่า ปี 2566 มีนักท่องเที่ยวรวม 122.28 ล้านคน สร้างรายได้กว่า 2.3 ล้านล้านบาท แสดงถึงการฟื้นตัวหลังโควิด และเน้นย้ำความจำเป็นของการพัฒนาการท่องเที่ยว อย่างยั่งยืนผ่านทรัพยากรท้องถิ่น

ชุมชนเข้มแข็งคือหัวใจของเศรษฐกิจฐานราก (บริสุทธิ์ แสนคำ, 2564) จึงมีการส่งเสริมตลาดชุมชน ดึงนักท่องเที่ยวคุณภาพที่สนใจอัตลักษณ์ ผ่านกิจกรรมที่มีส่วนร่วม เช่น การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งให้นักท่องเที่ยว เรียนรู้จากภูมิปัญญาและกิจกรรมท้องถิ่น (Binkhorst, 2006)

การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นแนวทางที่เน้นวัฒนธรรมการกิน ชุมชนต้องเป็นเจ้าบ้านที่ดี รักษาเอกลักษณ์ท้องถิ่น เช่น การลิ้มรส ทดลองปรุงอาหาร (Thumsingh, 2017) ซึ่งช่วยส่งเสริมวัฒนธรรม สังคม สิ่งแวดล้อม และเศรษฐกิจ อาหารพื้นถิ่นของไทยยังสะท้อนภูมิปัญญาผ่านวัตถุดิบ สมุนไพร และการถนอมอาหาร (วิชชาญ จุฬาริก, 2566)

จังหวัดชลบุรี โดยเฉพาะตำบลบ้านปึก มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและนิเวศ เช่น ชายหาดบางแสน และอาหารพื้นบ้านที่ต่อยอดเป็นกิจกรรมท่องเที่ยว (องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน), ม.ป.ป.) บ้านปึกตั้งอยู่ใกล้ตลาดและชายหาด และมีประวัติเดิมเป็นหนองน้ำเลี้ยงกระบือ (คณะกรรมการหมู่ 7 บ้านมาบหม้อ, 2557)

ชุมชนบ้านปึกยังมีข้อได้เปรียบที่แตกต่างจากชุมชนอื่นในจังหวัดชลบุรี โดยเฉพาะในด้านทุนทางวัฒนธรรมด้านอาหารที่ยังคงอัตลักษณ์พื้นบ้านอย่างเข้มแข็ง เช่น การใช้ชะคราม กะแตง และพืชทะเลพื้นถิ่นตลอดจนแปรรูปหมักหมมที่ผลิตในชุมชน อีกทั้งยังมีบ้านช่างของหวานที่เปิดสอนทำขนมไทยแก่นักท่องเที่ยว ซึ่งไม่พบในชุมชนใกล้เคียง ชุมชนนี้ยังอยู่ใกล้เส้นทางท่องเที่ยวหลักอย่างบางแสนและอ่างศิลา แต่ยังไม่แออัดเหมือนจุดท่องเที่ยวขนาดใหญ่ จึงมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืน โดยไม่ถูกกลืนด้วยรูปแบบเชิงพาณิชย์เช่นในเมืองพัทยา

เมนูพื้นบ้าน เช่น แกงกะแตง แกงบูโบชะคราม ต้มส้มโอมะขาม การใช้ทรัพยากรท้องถิ่น (ศรีัญญา ประสพชิงชนะ, ปาจรีย์ สุขภิรมย์ และอมรณัฐ เสริมชีพ, 2565) ขนมไทย เช่น ขนมเทียนแก้ว จากแป้งเท้ายายม่อม

ก็ถูกพัฒนาเป็นกิจกรรมสอนทำขนมสำหรับนักท่องเที่ยว โดยบ้านข้างของหวานในชุมชน (องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน), ม.ป.ป.; สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน, 2561)

ผู้วิจัยจึงต้องการศึกษาการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นบ้าน โดยใช้อัตลักษณ์ชุมชนบ้านปึกเป็นฐาน เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และกิจกรรมให้ตอบโจทย์นักท่องเที่ยว

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในตำบลบ้านปึก จังหวัดชลบุรี โดยเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนในการนำเสนออาหารพื้นบ้านและอัตลักษณ์ท้องถิ่น ส่งเสริมรายได้และสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในระดับชุมชน

3. แนวคิด ทฤษฎี กรอบแนวคิด

3.1 การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy/Culinary Tourism)

การท่องเที่ยวเชิงอาหารคือการเดินทางเพื่อสัมผัสวัฒนธรรมการกิน โดยมีอาหารพื้นบ้านเป็นจุดดึงดูดสำคัญ ซึ่งส่งเสริมรายได้แก่ธุรกิจชุมชน เช่น ร้านอาหาร การจัดทัวร์ชิมอาหาร และเทศกาลท้องถิ่น (Putra, 2019) อาหารพื้นบ้านยังสะท้อนอัตลักษณ์ ภูมิปัญญา และประวัติศาสตร์ของชุมชน (Chukwurah, Okeke, Isimah, Enoguanbhor, Awe, Nnaemeka-Okeke, Guo, Nwafor and Okeke, 2025) ทั้งยังเป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดวัฒนธรรมท้องถิ่นสู่ผู้มาเยือน

งานวิจัยระบุว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารมีบทบาทต่อการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่น การกระจายรายได้ และการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหาร (Bain, 2024; Putra, 2019)

3.2 การท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community-Based Tourism)

การท่องเที่ยวโดยชุมชนให้ความสำคัญกับบทบาทของคนในพื้นที่ ทั้งในการวางแผน ตัดสินใจและรับประโยชน์โดยตรง ช่วยกระจายรายได้ ลดความยากจน และสร้างอาชีพ เช่น โฮมสเตย์ การนำเที่ยว และสินค้าท้องถิ่น โดยเน้นการมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอน รวมถึงการอนุรักษ์วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

แนวคิด “Experience Economy” ของ Pine and Gilmore (1999) ชี้ว่าผู้บริโภคต้องการประสบการณ์ที่มีความหมาย ขณะที่ UNESCO สนับสนุนการเรียนรู้ผ่านการลงมือทำจริงกับชุมชน ไม่ใช่แค่การรับชม

นักท่องเที่ยวยุคใหม่ให้คุณค่ากับความยั่งยืนและการมีส่วนร่วม กิจกรรมอย่างการปรุงอาหารหรือเก็บวัตถุดิบร่วมกับชุมชนจึงกลายเป็นหัวใจของการท่องเที่ยวโดยชุมชน

เมื่อแนวคิดนี้ผสมผสานกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อาหารพื้นบ้านจึงเป็นสื่อกลางที่ทรงพลังในการถ่ายทอดวัฒนธรรม ชุมชนสามารถควบคุมวิธีนำเสนอ เช่น การจัดชิมวัตถุดิบตามฤดูกาล สอนทำอาหาร และรับประทานร่วมกับนักท่องเที่ยว ซึ่งดำเนินการโดยคนในพื้นที่ ช่วยสร้างประสบการณ์แท้จริงและรายได้ที่หมุนเวียนในชุมชน

3.3 เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy)

เศรษฐกิจสร้างสรรค์ครอบคลุมกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่มีพื้นฐานจากความคิดสร้างสรรค์และองค์ความรู้ทางวัฒนธรรม เช่น ศิลปะ งานฝีมือ การออกแบบ สื่อ และอาหารพื้นบ้านที่ผสมผสานนวัตกรรมใหม่ ๆ โดยรายงานของ UNCTAD (2022) ระบุว่า ภาคเศรษฐกิจสร้างสรรค์เป็นหนึ่งในภาคส่วนที่เติบโตเร็วที่สุดของโลก สร้างงานและรายได้อย่างมหาศาล อีกทั้งช่วยกระตุ้นนวัตกรรมและมูลค่าเพิ่มให้แก่สังคม ในมิติของการท่องเที่ยว แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ หรือ Creative Tourism เน้นให้ผู้มาเยือนได้ร่วมเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมสร้างสรรค์ของชุมชน เช่น เรียนทำอาหาร หรือทำงานศิลปะ ซึ่งกระตุ้นให้เกิดประสบการณ์เชิงวัฒนธรรมอย่างลึกซึ้ง และเศรษฐกิจสร้างสรรค์สามารถนำมาใช้ยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นโดยเพิ่มนวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์ ทำให้สินค้าและบริการทางการท่องเที่ยวโดดเด่นยิ่งขึ้น

3.4 การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (Sustainable Tourism)

องค์การการท่องเที่ยวโลกแห่งสหประชาชาติ (UN Tourism) นิยามการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนว่าเป็น “การท่องเที่ยวที่คำนึงถึงผลกระทบทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ทั้งในปัจจุบันและอนาคต ครอบคลุมความต้องการของนักท่องเที่ยว อุตสาหกรรม สภาพแวดล้อม และชุมชนเจ้าบ้าน” โดยข้อปฏิบัติสำคัญของการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน คือการสร้างสมดุลระหว่างมิติหลักทั้งสามด้านได้แก่ สิ่งแวดล้อม (ใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า รักษาระบบนิเวศ) สังคม-วัฒนธรรม (รักษาอัตลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณีของชุมชน) และ เศรษฐกิจ (ให้มีรายได้และงานแก่ชุมชน)

แนวทางดังกล่าวต้องไม่สร้างผลกระทบรุนแรงในระยะยาว เช่น ต้องจัดการขยะ การใช้พลังงาน และการท่องเที่ยวเชิงสังคมอย่างเหมาะสม เพื่อให้อุตสาหกรรมท่องเที่ยวยังคงดำรงอยู่ได้และเป็นประโยชน์ต่อชุมชน การนำการท่องเที่ยวเชิงอาหารและการท่องเที่ยวโดยชุมชนมาใช้ร่วมกับหลักการแห่งการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนนี้เป็นไปตามเป้าหมายของการพัฒนายั่งยืน หรือ SDG 8.9 และ 12.b ที่ส่งเสริมงานและวัฒนธรรมท้องถิ่น

3.5 ตำบลบ้านปึก จังหวัดชลบุรี

ตำบลบ้านปึกมีองค์ประกอบอัตลักษณ์ที่โดดเด่นหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นวิถีชีวิต วัฒนธรรมดั้งเดิม อาหารพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่น และประวัติศาสตร์ ซึ่งรวมกันเป็นเสน่ห์เฉพาะตัวของพื้นที่ อัตลักษณ์ชุมชนหมายถึงคุณลักษณะเฉพาะที่หล่อหลอมความเป็นตัวตนของคนในตำบล เช่น วิถีชีวิต ความเชื่อ ขนบธรรมเนียม ภูมิปัญญา และประวัติศาสตร์ ประวัติศาสตร์ (สุนีย์ มัลลิกะมาสย์, 2549) ซึ่งสามารถต่อยอดเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่ยั่งยืน

อัตลักษณ์ของชุมชนตำบลบ้านปึกที่สำคัญมี 3 ด้าน ได้แก่

3.5.1 วิถีชีวิตและวัฒนธรรมดั้งเดิม เช่น การทำประมงพื้นบ้าน เกษตรกรรม และการทอผ้าที่กระตุก ซึ่งแสดงถึงความสัมพันธ์กับธรรมชาติ และวิถีชีวิตเรียบง่าย

3.5.2 อาหารพื้นบ้าน เช่น หอยนางรมสด แกงกะแท่ง ขนมต้ม และขนมเทียนแก้ว อาหารเหล่านี้เป็นทั้งแหล่งอาหารและความภาคภูมิใจของชุมชน (ศรัญญา ประสพชิงชนะ และคณะ, 2565)

3.5.3 ภูมิปัญญาท้องถิ่น อาทิ การผลิตแปงเหย้ายวม่อม การทอดผ้า และการทำขนมไทยแบบดั้งเดิม ซึ่งล้วนเป็นทรัพยากรที่สร้างคุณค่าและรายได้แก่ชุมชน (สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน, 2561)

ชุมชนตำบลบ้านปึก จังหวัดชลบุรี เป็นกรณีตัวอย่างที่มีการบูรณาการแนวคิด การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) เข้ากับการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community-Based Tourism: CBT) ภายใต้กรอบของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) เพื่อมุ่งสู่การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (Sustainable Tourism) ของชุมชนเองอย่างเป็นรูปธรรม กล่าวคือ ชุมชนบ้านปึกมีทรัพยากรและทุนทางวัฒนธรรมที่โดดเด่นทั้งด้านอาหารพื้นถิ่นและหัตถกรรมดั้งเดิม เช่น อาหารทะเลสด (โดยเฉพาะหอยนางรม) ขนมไทยโบราณ วัตถุดิบพื้นบ้าน (เช่น แปงเหย้ายวม่อม) ตลอดจนผ้าทอมือโบราณและภูมิปัญญาท้องถิ่นอื่น ๆ

สิ่งเหล่านี้ล้วนถูกนำมาต่อยอดผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวโดยคนในชุมชนเอง (CBT) ทำให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสประสบการณ์ด้านอาหารและวัฒนธรรมร่วมกับชุมชน ก่อให้เกิดคุณค่าทางเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ควบคู่ไปกับการอนุรักษ์วิถีชีวิตดั้งเดิมของท้องถิ่น ในการท่องเที่ยวเชิงอาหารของบ้านปึก นักท่องเที่ยวจะได้ลิ้มลองอาหารพื้นบ้านและผลิตภัณฑ์พื้นถิ่นที่ชุมชนสร้างสรรค์ขึ้น เช่น การชิมหอยนางรมสด การชมสาธิตการประกอบอาหารหรือขนมไทยจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ตลอดจนการซื้อผลิตภัณฑ์ชุมชนที่แปรรูปจากทรัพยากรพื้นบ้าน

กิจกรรมเหล่านี้สะท้อนแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพราะเป็นการนำทุนวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจในรูปแบบใหม่ ๆ ขณะเดียวกันก็สอดคล้องกับหลักการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

เนื่องจากรายได้ที่เกิดขึ้นจะถูกกระจายสู่คนในพื้นที่ ส่งเสริมการจ้างงานและอาชีพในชุมชน อีกทั้งยังกระตุ้นให้คนรุ่นใหม่เห็นคุณค่าในการสืบสานวัฒนธรรมพื้นบ้านและอนุรักษ์ทรัพยากรของชุมชนให้คงอยู่ต่อไป นอกจากนี้ การดำเนินงานท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านปึกยังสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนในระดับนโยบายของประเทศ โดยมีการใช้การท่องเที่ยวเชิงอาหารและวัฒนธรรมเป็น “กลไก” ในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก สร้างงาน สร้างอาชีพ และสร้างรายได้ พร้อมๆ กับการอนุรักษ์และสืบสานทรัพยากรท้องถิ่นและภูมิปัญญาชุมชนให้คงอยู่คู่คนคต

แนวทางนี้ถือเป็นการผสมผสานแนวคิด Gastronomy Tourism, CBT และ Creative Economy เพื่อบรรลุผลด้าน Sustainable Tourism อย่างเป็นรูปธรรม กล่าวคือ การท่องเที่ยวกลายเป็นเครื่องมือในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนโดยไม่ทำลายฐานทรัพยากรและวัฒนธรรม หากแต่ช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติมพบของชุมพล รอดแจ่ม, ปัญญา จันทกิจ, เอกโอฬาร โชติอนุสรณ์ และวุฒิพงศ์ จันทรเมืองไทย (2566) ในชุมชนประมงพื้นบ้านบ้านห้วยแหลม จังหวัดจันทบุรี ศึกษาการพัฒนาท่องเที่ยวโดยชุมชน พบว่าชุมชนได้นำทรัพยากรชายฝั่งและอาหารทะเลสดมาจัดกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ โดยใช้การมีส่วนร่วมของชาวบ้านในการจัดการการท่องเที่ยว ส่งผลให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น และสามารถอนุรักษ์วัฒนธรรมประมงพื้นบ้านไว้ได้อย่างยั่งยืน

ในขณะที่งานวิจัยของพรณี สวนเพลง และคณะ (2566) ซึ่งศึกษาในพื้นที่ชายฝั่งทะเลตะวันออก (ระยอง-จันทบุรี-ตราด) พบว่าการจัดการ

ท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยใช้ทุนทางวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น สามารถสร้างความแตกต่างของชุมชน ส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น และดึงดูดนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจเชิงลึกทางวัฒนธรรมและอาหาร ซึ่งมีความคล้ายคลึงกับชุมชนบ้านปึกที่เน้นการใช้ทรัพยากรอาหารพื้นบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยว

ตัวอย่างงานวิจัยทั้งสองแสดงให้เห็นถึงแนวทางที่สอดคล้องกัน คือ การนำ Gastronomy Tourism มาบูรณาการกับ CBT ภายใต้แนวคิด Creative Economy เพื่อเป้าหมาย Sustainable Tourism ที่เน้นการพัฒนาอย่างยั่งยืนของชุมชนชายฝั่งตะวันออก

3.6 กรอบแนวคิด (Conceptual Framework)

การวิจัยนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวโดยใช้อาหารพื้นบ้านและอัตลักษณ์ของชุมชน โดยอาศัยความร่วมมือของคนในพื้นที่ เพื่อออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่สามารถยกระดับเศรษฐกิจท้องถิ่นได้อย่างยั่งยืน

กรอบแนวคิดนี้เน้นการวิเคราะห์ 4 องค์ประกอบหลัก ที่สัมพันธ์กันเป็นลำดับ ดังนี้:

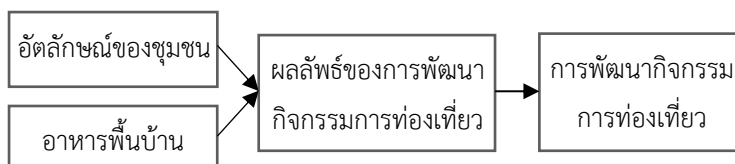
- 1) อัตลักษณ์ของชุมชน (Community Identity) หมายถึง วิถีชีวิต วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น และประเพณีของชุมชน เช่น การทอผ้าโบราณ ประวัติศาสตร์ท้องถิ่น ความเชื่อ หรือเรื่องเล่าที่สะท้อนความเป็น “บ้านปึก” ซึ่งเป็นรากฐานที่สำคัญในการสร้างความโดดเด่นให้กับกิจกรรมการท่องเที่ยว
- 2) อาหารพื้นบ้าน (Local Cuisine) เป็นองค์ประกอบที่สะท้อนทั้งวัตถุดิบในท้องถิ่นและภูมิปัญญาในการปรุงอาหาร เช่น แกงชะคราม

ขนมต้มโบราณ ซึ่งอาหารเหล่านี้ช่วยเสริมความน่าสนใจและสร้างประสบการณ์ทางวัฒนธรรมให้กับนักท่องเที่ยว

3) การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยว คือการแปลงทรัพยากรในท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์รวมถึงอาหารของชุมชนบ้านปึก จังหวัดชลบุรีให้กลายเป็น “ประสบการณ์” เช่น เวิร์กช็อปทำอาหารพื้นบ้าน, การเล่าเรื่องราวผ่านกิจกรรมหรือการสาธิตภูมิปัญญาแบบมีส่วนร่วม โดยเน้นแนวคิด Creative Tourism ที่ให้นักท่องเที่ยวได้ “ลงมือทำ” จริง

4) ผลลัพธ์ของการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยว (Tourism Development Outcomes) ครอบคลุม 3 มิติหลัก ได้แก่ ด้านเศรษฐกิจ คือ รายได้ การจ้างงาน และการกระจายรายได้สู่ชุมชนอย่างทั่วถึง ด้านสังคม คือ ความสามัคคี การมีส่วนร่วมของชุมชน และการจัดการความขัดแย้งที่อาจเกิดขึ้นจากการท่องเที่ยว และด้านสิ่งแวดล้อม คือ การใช้และอนุรักษ์ทรัพยากรในพื้นที่อย่างเหมาะสม เพื่อให้การพัฒนาการท่องเที่ยวเป็นไปอย่างสมดุลและยั่งยืนในระยะยาว

โดยแสดงในรูปแบบจำลองได้ดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัยเรื่อง “การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวโดยการส่งเสริมอาหารพื้นบ้านด้วยอัตลักษณ์ของชุมชนในตำบลบ้านปึก จังหวัดชลบุรี”

4. วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ดำเนินการศึกษาด้วยวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงบรรยายที่ได้ข้อมูลจากคำบอกเล่าและเอกสารต่าง ๆ ที่เป็นภาพสะท้อนความเป็นจริงตามความรู้สึกนึกคิด ความเชื่อ และมวลประสบการณ์สั่งสมของผู้ที่เกี่ยวข้อง (Mura and Khoo-Lattimore, 2018, p. 3) อันมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้เกิดความเข้าใจอย่างลึกซึ้ง ทั้งนี้ได้มุ่งเน้นการศึกษาตัวแทนจากชุมชนทั้ง 7 ชุมชนในตำบลบ้านปึก อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี เพื่อนำมาซึ่งกลุ่มตัวอย่างและประชากรที่ใช้ในการศึกษา ตามรายละเอียดวิธีการดำเนินงานวิจัยดังต่อไปนี้

4.1 กลุ่มตัวอย่างและการกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จากผู้ให้ข้อมูลหลักจำนวน 30 คน จากทั้ง 7 ชุมชนในตำบลบ้านปึก โดยแบ่งสัดส่วนกลุ่มตัวอย่างดังนี้ คือ ผู้นำชุมชน จำนวน 7 คน (ชุมชนละ 1 คน), สมาชิกชุมชน จำนวน 14 คน (ชุมชนละ 2 คน) และผู้ประกอบการธุรกิจอาหารของชุมชน จำนวน 9 คน (เลือกจากชุมชนที่มีผู้ประกอบการธุรกิจอาหารเด่นชัด) โดยมีเกณฑ์ในการคัดเลือกได้แก่ เป็นผู้ที่มีถิ่นพำนักในชุมชนไม่น้อยกว่า 3 ปี และมีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวของชุมชนไม่น้อยกว่า 2 ปี เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความลึกและสะท้อนความจริงอย่างทั่วถึงในแต่ละกลุ่มของชุมชน

4.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบมีโครงสร้าง (Structured Interview) ซึ่งผ่านการตรวจสอบความเที่ยงตรง (Validity) โดยผู้เชี่ยวชาญ เพื่อให้มีความถูกต้องเหมาะสมของคำถามและวิธีการสัมภาษณ์ นอกจากนี้

ผู้วิจัยได้ขออนุญาตผู้ให้ข้อมูลหลักทุกคนในการบันทึกเสียงระหว่าง การสัมภาษณ์ โดยก่อนการเก็บข้อมูลได้มีการแจ้งวัตถุประสงค์ของการวิจัย ให้ผู้ให้ข้อมูลทราบ พร้อมทั้งได้ให้ผู้ให้ข้อมูลหลักลงลายมือชื่อในแบบแสดง ความยินยอม (Informed Consent Form) เพื่อยืนยันการเข้าร่วมวิจัยโดย สมัครง และผู้วิจัยได้ให้คำรับรองในการรักษาความลับ (Confidentiality) โดยข้อมูลทั้งหมดจะนำเสนอในภาพรวมเท่านั้น ไม่เปิดเผยข้อมูลส่วนตัวหรือ รายละเอียดที่สามารถระบุตัวตนของผู้ให้ข้อมูลได้ เพื่อตอบสนองต่อหลัก จริยธรรมการวิจัยอย่างเคร่งครัด

4.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิจากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับ ผู้ให้ข้อมูลหลัก 30 คน และข้อมูลทุติยภูมิจากเอกสาร ตำรา และบทความที่ เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การท่องเที่ยวโดยชุมชน รวมถึงข้อมูล ด้านอัตลักษณ์ชุมชน อาหารพื้นบ้าน และกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ เอกสาร ทุติยภูมิเหล่านี้มีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนและเติมเต็มข้อมูลที่ได้จาก การสัมภาษณ์เชิงลึก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการยืนยันความถูกต้องของข้อมูล และเสริมสร้างความเข้าใจเชิงลึกในประเด็นที่ผู้ให้ข้อมูลหลักอาจไม่ได้ กล่าวถึงหรือกล่าวถึงอย่างจำกัด ช่วยให้การวิเคราะห์มีความสมบูรณ์ และ แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของข้อมูลเชิงทฤษฎีกับบริบทพื้นที่ศึกษาของ ตำบลบ้านปึกได้อย่างชัดเจนยิ่งขึ้น

4.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ใช้วิธีวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) แบบเชิงบรรยาย (Descriptive) โดยมีขั้นตอนคือ ถอดเทปข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกของผู้ให้ข้อมูลหลัก 30 คน ตรวจสอบความถูกต้องของข้อความ จากนั้นจึงนำข้อมูลมาจัดหมวดหมู่ตามประเด็นที่กำหนดไว้ในกรอบแนวคิด เพื่อค้นหาความหมายเชิงลึกและประเด็นสำคัญ ในขั้นตอนการตีความนี้ ผู้วิจัยได้ใช้วิธีตรวจสอบความน่าเชื่อถือโดยการให้ผู้วิจัยร่วม (co-researchers) อย่างน้อย 2 คน เข้ามาตรวจสอบและอภิปรายผลร่วมกัน เพื่อยืนยันความสอดคล้องของการตีความข้อมูล และลดอคติหรือความเป็นอัตวิสัยของผู้วิจัยคนใดคนหนึ่งเพียงลำพัง ขั้นตอนนี้จะช่วยเพิ่มความถูกต้องแม่นยำและน่าเชื่อถือให้กับผลการวิจัย

5. สรุปผลการวิจัย

จากการวิเคราะห์เชิงคุณภาพโดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ของข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลหลัก 30 คน ซึ่งประกอบด้วยผู้นำชุมชน ผู้ประกอบการด้านอาหาร และสมาชิกในชุมชนบ้านปึก โดยเน้นการตีความความหมายจากข้อความตามแนวทางเชิงพรรณนา (descriptive) เพื่อให้เกิดความเข้าใจอย่างลึกซึ้งตามแนวคิดของ Mura and Khoo-Lattimore (2018) ผลการวิเคราะห์แบ่งออกตามประเด็นสำคัญตามกรอบแนวคิด ได้แก่ อัตลักษณ์ของชุมชน อาหารพื้นบ้าน รูปแบบกิจกรรมท่องเที่ยวที่เหมาะสม และผลกระทบทางเศรษฐกิจท้องถิ่น

5.1 อัตลักษณ์ของชุมชน

ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่เห็นว่าอัตลักษณ์ของตำบลบ้านปึกสะท้อนผ่านวิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน เช่น ชื่อ “บ้านปึก” ซึ่งหมายถึงหนองน้ำเลี้ยงกระบือในอดีต แสดงถึงรากฐานของชุมชนเกษตรกรรม ผู้นำชุมชนท่านหนึ่งกล่าวว่า “หลายคนในชุมชนเติบโตมากับการเลี้ยงหอย เลี้ยงกุ้ง และทำเกษตร ลูกหลานของคนในชุมชนจึงเห็นภาพวิถีดั้งเดิมอย่างชัดเจน ทำให้เราภูมิใจในอัตลักษณ์ชุมชนของเรา” ขณะเดียวกัน ประเพณีท้องถิ่น เช่น สงกรานต์ ประเพณีวัด และพิธีบวงสรวงธรรมชาติ ก็ถือเป็น “เรื่องเล่าท้องถิ่น” ที่ช่วยเชื่อมโยงคนในชุมชน ผู้ให้ข้อมูลหลายคนกล่าวว่า พิธีกรรมเหล่านี้สร้างความผูกพันและความภาคภูมิใจร่วม เช่น “ทุกปีลูกหลานรุ่นใหม่จะย้อนมาทำขบวนแห่สงกรานต์ที่วัดใหญ่ เพื่อรักษาขนบธรรมเนียมดั้งเดิมของปู่ย่า”

นอกจากนี้ ชุมชนยังให้ความสำคัญกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การทอผ้าคุณย่าท่านอ่างศิลา ซึ่งเคยใกล้สูญหาย ก่อนจะได้รับการฟื้นฟู ผู้นำชุมชนท่านหนึ่งกล่าวว่า “ผ้าโบราณของบ้านปึกแทบจะสูญหายไปแล้ว หากไม่มีคนรุ่นใหม่เข้ามาเรียนรู้กันอนุรักษ์” จึงได้จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ผ้าทอมือ พร้อมการสาธิตแก่ผู้มาเยือน ทำให้ผ้าทอมือกลายเป็นอีกหนึ่งสัญลักษณ์ของชุมชน แม้ว่าทรัพยากรธรรมชาติ เช่น ชายหาดบางแสน จะเป็นแหล่งท่องเที่ยวชื่อดัง แต่ผู้นำชุมชนจำนวนมากย้ำว่า “หัวใจสำคัญของบ้านปึกคือเรื่องวัฒนธรรมและวิถีชีวิต มากกว่าแค่สถานที่ท่องเที่ยว” จากข้อมูลทั้งหมดสรุปอัตลักษณ์ชุมชนบ้านปึก จังหวัดชลบุรี ได้ดังนี้:

- 1) มีรากฐานทางประวัติศาสตร์เป็นชุมชนเกษตรกรรมและประมง เช่น การเลี้ยงกระบือและหอย สะท้อนในชื่อ “บ้านปึก”
- 2) เป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทั้งด้านวัฒนธรรมและธรรมชาติ ใกล้ทะเลและมีพื้นที่เกษตร สะท้อนผ่านวิถีชีวิตและอาหารท้องถิ่น
- 3) ภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น ผ้าทอมือและประเพณีดั้งเดิมได้รับการสืบสานและอนุรักษ์จากคนในชุมชน
- 4) ชาวบ้านมีความภาคภูมิใจและพร้อมถ่ายทอดอัตลักษณ์เหล่านี้ให้แก่นักท่องเที่ยว

5.2 อาหารพื้นบ้านของชุมชนบ้านปึก

จากการศึกษาข้อมูลพบว่า อาหารพื้นบ้านของชุมชนบ้านปึกมีเอกลักษณ์จากการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่หาได้ง่าย โดยมีรสชาติและวิธีปรุงที่เรียบง่าย ผู้ให้ข้อมูลหลายคนกล่าวถึงผักพื้นบ้านและสมุนไพร เช่น ใบชะคราม ใบชะมวง (ส้มโอม่วง) หรือต้นบุกที่ทนดินเค็มได้ดี โดยหนึ่งในผู้ให้ข้อมูลกล่าวว่า “ในบ้านปึก เรามีแกงหลายชนิดที่ใช้พืชพวกนี้ เช่น แกงคั่วปูใบชะคราม แกงปูลูกตำลึง หรือแกงเลียงบุก เรามีสารพัดผักพื้นบ้าน” ส่วนเนื้อสัตว์ส่วนใหญ่เป็นสัตว์ทะเล เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา ซึ่งสะท้อนที่ตั้งของชุมชนที่ติดชายฝั่ง

กลุ่มผู้ประกอบการอาหารกล่าวถึงความหลากหลายของเมนูพื้นบ้าน เช่น แกงกะแตง แกงลูกสามสิบ ต้มส้มโอม่วง แกงคั่วปูใบชะคราม แกงปูลูกตำลึง และขนมไทยที่ใช้แป้งเต้ายายม่อม เช่น ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ขนมใส่ไส้ ขนมลิ่มกลืน อาหารเหล่านี้ไม่เพียงอร่อยแต่ยังสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมา

โดยสรุป อาหารพื้นบ้านของชุมชนบ้านปึกมีวัตถุดิบเด่นคือผักพื้นบ้าน เช่น ลูกตำลึง ใบชะคราม ชะมวง ต้นบุก ต้นแป้งทำยายม่อม และสัตว์ทะเลจากท้องถิ่น มีสูตรและการปรุงที่ไม่ซับซ้อน เน้นรสชาติดั้งเดิม และสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน ซึ่งผู้ประกอบการท้องถิ่นได้นำเสนอจุดเด่นนี้แก่นักท่องเที่ยวเพื่อสร้างความน่าสนใจและคุณค่า

5.3 รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวที่เหมาะสมกับชุมชนบ้านปึก

ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่เห็นตรงกันว่ากิจกรรมท่องเที่ยวควรเน้นการเรียนรู้และมีส่วนร่วมกับวิถีชีวิตของชุมชน เช่น เวิร์กช็อปทำอาหารพื้นบ้าน หรือขนมท้องถิ่น โดยเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้ลงมือทำ เช่น ขนมวันกะทิใบเตย หรือแกงเลียงบุก รวมถึงการเข้าร่วมสาธิตการทอผ้าพื้นบ้าน ซึ่งเป็นกิจกรรมยอดนิยม จากข้อมูลขององค์การบริหารการท่องเที่ยวชุมชนฯ โปรแกรมท่องเที่ยวหนึ่งวันในบ้านปึกควรประกอบด้วย การชมการทอผ้าคุณย่าท่าน การสาธิตทำขนมไทย และการชิมอาหารพื้นบ้าน เช่น หอยนางรมสด แกงคั่ววุ้นใบชะคราม

ผู้นำชุมชนและผู้ประกอบการหลายคนเสนอให้มีเส้นทางท่องเที่ยวที่ผสมผสานอาหารกับวัฒนธรรม เช่น เริ่มจากวัดใหม่เกตุจามเพื่อทำบุญพับดอกบัว ชมศิลปะชุมชน เรียนรู้การเลี้ยงหอย เยี่ยมสวนผักพื้นบ้าน และจบด้วยเวิร์กช็อปทำอาหารกับชาวบ้าน กิจกรรมที่เน้นประสบการณ์เชิงปฏิบัติ และการสื่อสารวัฒนธรรม เช่น การผสมเครื่องแกงจากสมุนไพรและเครื่องเทศที่มีสรรพคุณทางยา จะช่วยให้นักท่องเที่ยวเข้าใจภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้ให้ข้อมูลบางคนเสนอว่า ควรจัดนักท่องเที่ยวเป็นกลุ่มเล็กเพื่อให้เกิดการ

ปฏิสัมพันธ์กับตัวแทนชุมชนอย่างทั่วถึง ซึ่งจะทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งของชุมชน

จากข้อเสนอเหล่านี้สามารถสรุปแนวทางการพัฒนากิจกรรมท่องเที่ยวของชุมชนบ้านปึกได้ ดังนี้

- 1) กิจกรรมที่สร้างประสบการณ์เชิงปฏิบัติ (Experiential Activities) เช่น การฝึกทำอาหารและขนมพื้นบ้าน การทอผ้าที่ให้นักท่องเที่ยวได้ลงมือทำจริง
- 2) กิจกรรมที่ผสมผสานวัฒนธรรมและวิถีชีวิต เช่น พิธีกรรมท้องถิ่นอย่างการพื้ดอกบัวถวายพระ การเยี่ยมชมวัด และการลิ้มลองอาหารทะเลสดในชุมชน
- 3) กิจกรรมเชิงการศึกษา เช่น การสาธิตภูมิปัญญาดั้งเดิมอย่างการปลูกและแปรรูปปิ้งข้าวยายม่อม การเพาะปลูกพืชผักพื้นบ้านหรือสมุนไพรเพื่อให้นักท่องเที่ยวเข้าใจที่มาของอาหาร
- 4) กิจกรรมที่สร้างการมีส่วนร่วมกับชุมชน เช่น ออกแบบเป็นกลุ่มขนาดเล็กเพื่อให้มีโอกาสนสนทนากับผู้นำชุมชนหรือครอบครัวชาวบ้านมากขึ้น การลงมือทำกิจกรรมต่าง ๆ จะได้รับประสบการณ์อย่างทั่วถึง
- 5) กิจกรรมการประชาสัมพันธ์ตารางกิจกรรมล่วงหน้า เพื่อให้ชุมชนเตรียมวัสดุและวางแผนการจัดกิจกรรมได้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม สภาพอากาศ และช่วงเวลาที่ตัวแทนชาวบ้านว่างเว้นจากการทำงานประจำหรืองานตามฤดูกาล

5.4 ผลต่อชุมชนตำบลบ้านปึกจากการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ผู้ให้ข้อมูลทั้งผู้นำชุมชนและผู้ประกอบการเห็นพ้องว่า การส่งเสริมกิจกรรมท่องเที่ยวโดยชุมชนช่วยเพิ่มรายได้ให้ครัวเรือนในตำบลบ้านปึก เช่น การขายอาหารและขนมพื้นบ้าน การแปรรูปวัตถุดิบเป็นของที่ระลึก และการสร้างอาชีพใหม่ เช่น มัคคุเทศก์ท้องถิ่น งานหัตถกรรม และธุรกิจบริการต่าง ๆ ผู้ประกอบการร้านอาหารรายหนึ่งกล่าวว่า “ช่วงเทศกาลท่องเที่ยว เราได้จ้างคนในหมู่บ้านมาช่วยเตรียมวัตถุดิบ มีการซื้อพืชผักพื้นถิ่นและอาหารทะเลเพิ่มขึ้น ทำให้รายได้เฉลี่ยต่อวันสูงขึ้นหลายเท่า” ขณะที่ผู้ประกอบการผ้าทอกล่าวว่า การจัดกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวเข้าร่วม ทำให้ยอดสั่งซื้อสินค้าอัตลักษณ์เพิ่มขึ้นกล่าวได้ว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารกลายเป็นกลไกสำคัญในการกระจายรายได้สู่เศรษฐกิจฐานราก และส่งผลดีในหลายด้าน ได้แก่ ด้านเศรษฐกิจ คือ การรายได้ครัวเรือนเพิ่มขึ้น เกิดอาชีพใหม่ เช่น เวิร์กช็อปอาหาร หรือการผลิตของที่ระลึก สอดคล้องกับแนวทาง BCG และแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้านสังคม คือการที่ชุมชนเกิดความภูมิใจในอัตลักษณ์ เกิดความสามัคคีจากการรวมกลุ่มเพื่อจัดกิจกรรม นักท่องเที่ยวได้มีปฏิสัมพันธ์กับคนในพื้นที่โดยตรง และด้านสิ่งแวดล้อม คือมีการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นตามฤดูกาล ลดการขนส่ง ลดของเสีย และบางชุมชนเริ่มใช้วัสดุธรรมชาติ เช่น ภาชนะใบตอง แทนพลาสติก

อย่างไรก็ตาม แม้ผลลัพธ์โดยรวมจะเป็นบวก งานวิจัยยังพบความท้าทายและข้อจำกัด ที่ควรพิจารณาควบคู่เพื่อความยั่งยืนในระยะยาว ได้แก่ ความเสี่ยงในการใช้ทรัพยากรเกินสมดุล หากมีนักท่องเที่ยวจำนวน

มากโดยไม่มีการจัดการรอบกิจกรรมหรือควบคุมปริมาณ ความพร้อมของชุมชนยังไม่เท่ากัน บางครัวเรือนขาดทักษะด้านการบริการและการสื่อสารกับนักท่องเที่ยว และการที่ยังไม่มีระบบบริหารจัดการขยะจากกิจกรรม เช่น ภาชนะใช้แล้วจากการทำอาหาร เวิร์กช็อป หรือของฝาก

แม้งานวิจัยจะชี้ว่าทิศทางการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวในตำบลบ้านปึกสอดคล้องกับ BCG Economy Model และ SDGs แต่ในทางปฏิบัติยังอยู่ในขั้นเริ่มต้น เช่น มีการใช้วัตถุดิบพื้นบ้าน (Bio) เช่น ใบชะคราม แกงกะแตง หอยนางรม เป็นทุนทางชีวภาพที่มีคุณค่าทางวัฒนธรรม เริ่มมีการแปรรูปวัตถุดิบเป็นของที่ระลึก (Circular) แต่ระบบหมุนเวียนทรัพยากรและการจัดการของเสียยังไม่ชัดเจน และมีแนวโน้มส่งเสริมการอนุรักษ์ (Green) เช่น ใช้วัสดุธรรมชาติในกิจกรรมท่องเที่ยว แต่ยังไม่มีระบบติดตามผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม เพื่อให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนในตำบลบ้านปึกเติบโตอย่างยั่งยืนในทุกมิติ จึงควรพัฒนา กลไกจัดการนักท่องเที่ยว ระบบจัดการทรัพยากรและขยะ และเสริมสร้างทักษะของคนในชุมชนควบคู่กันไป

เพื่อให้เห็นภาพรวมของผลการวิเคราะห์ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัยอย่างชัดเจน สามารถสรุปได้ว่า วัตถุประสงค์ของการวิจัยที่มุ่งเน้นการพัฒนา กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในตำบลบ้านปึก โดยให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของชุมชน การใช้อัตลักษณ์และอาหารพื้นบ้าน รวมถึงการส่งเสริมความยั่งยืนทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม นั้น ได้รับการสะท้อนผ่านประเด็นหลักจากภาคสนามอย่างครบถ้วน กล่าวคือ ชุมชนมีบทบาทร่วมในการออกแบบและดำเนินกิจกรรม เช่น เวิร์กช็อป

ทำอาหาร การสาธิตภูมิปัญญาท้องถิ่น และเส้นทางท่องเที่ยววัฒนธรรม เฉพาะกลุ่ม ส่งผลให้เกิดรายได้เพิ่มขึ้น เกิดอาชีพใหม่ และเกิดการกระจาย รายได้สู่ครัวเรือนต่าง ๆ

นอกจากนี้ ยังพบว่ากิจกรรมเหล่านี้ช่วยสร้างความภูมิใจใน อัตลักษณ์ท้องถิ่น และเสริมสร้างความสามัคคีในชุมชน ขณะเดียวกันก็มี การตระหนักถึงการใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล การลดการใช้พลาสติก และการใช้ วัสดุธรรมชาติในกิจกรรมท่องเที่ยว แม้ระบบการจัดการขยะและการจัดการ ทรัพยากรยังอยู่ในระดับเริ่มต้นก็ตาม ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายของ การพัฒนาที่ยั่งยืนในมิติเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมตามแนวทาง BCG

6. อภิปรายผลการวิจัย

ผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่า การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวโดย การส่งเสริมอาหารพื้นบ้านด้วยอัตลักษณ์ของชุมชนตำบลบ้านปึก จังหวัดชลบุรี สามารถเชื่อมโยงทรัพยากรทางวัฒนธรรม วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้า กับกิจกรรมการท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ และก่อให้เกิดผลลัพธ์ที่เป็น รูปธรรมทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมในระดับชุมชน

6.1 อัตลักษณ์ชุมชนกับการออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยว

ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่าอัตลักษณ์ของตำบลบ้านปึกยังคงมี ความชัดเจน ทั้งในด้านวิถีชีวิต อาหารพื้นบ้าน และภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การทอผ้า การทำขนมจากแป้งเท้ายายม่อม และการใช้วัตถุดิบพื้นถิ่นตาม ฤดูกาล อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาในบริบทปัจจุบัน อัตลักษณ์เหล่านี้เริ่มถูก นำเสนอผ่านสื่อดิจิทัล เช่น เพจชุมชน หรือแพลตฟอร์มการท่องเที่ยวออนไลน์

ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงพลวัตของอัตลักษณ์ที่ไม่หยุดนิ่ง แต่มีการปรับตัวต่อกระแสโลกาภิวัตน์และเทคโนโลยี (สมเกียรติ ตั้งกิจวานิชย์ และธีรรัช วุฒิกุล, 2565; Richards and Marques, 2022)

ดังนั้น การพัฒนากิจกรรมท่องเที่ยวควรคงความเป็นรากฐานของอัตลักษณ์เดิม พร้อมเปิดพื้นที่ให้ชุมชนตีความอัตลักษณ์ของตนใหม่ผ่านช่องทางร่วมสมัย เช่น Storytelling ในโซเชียลมีเดีย หรือกิจกรรมร่วมสมัยที่อิงรากทางวัฒนธรรม

6.2 กิจกรรมที่สร้างประสบการณ์ร่วม

กิจกรรมเช่นเวิร์กช็อปทำอาหารพื้นบ้าน สาธิตการทอผ้า และเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม สะท้อนให้เห็นถึงการสร้าง “ประสบการณ์ร่วม” ระหว่างนักท่องเที่ยวและชุมชน ซึ่งตอบรับกับแนวคิด “Experience Economy” ของ Pine and Gilmore (1999) ที่เน้นการออกแบบประสบการณ์ที่มีส่วนร่วมและสะท้อนคุณค่าทางอารมณ์และสังคม ทั้งนี้ การท่องเที่ยวโดยชุมชนที่ให้ความสำคัญกับการลงมือทำ เช่น การผสมเครื่องแกง หรือการเรียนรู้วิธีปรุงอาหาร จึงเป็นกลยุทธ์ที่ทรงพลังในการสร้างความประทับใจและการจดจำระยะยาว

6.3 ความท้าทายต่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

แม้กิจกรรมส่วนใหญ่จะสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาที่ยั่งยืน แต่ยังพบข้อจำกัดหลายประการ เช่น การใช้ทรัพยากรอาหารที่มีฤดูกาล ระบบจัดการนักท่องเที่ยวที่ยังไม่ชัดเจน และความเหลื่อมล้ำในการเข้าถึงโอกาสทางเศรษฐกิจของบางครัวเรือน

นอกจากนี้ การดำเนินงานตาม BCG Economy Model ยังอยู่ในระดับเริ่มต้น โดยแม้ชุมชนจะใช้วัตถุดิบท้องถิ่น (Bio) และเริ่มลดพลาสติก (Green) แต่ยังคงขาดระบบจัดการของเสียและนวัตกรรมหมุนเวียน (Circular) เช่น การจัดการขยะจากเวิร์กช็อป หรือการแปรรูปวัตถุดิบส่วนเกินให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่

6.4 ภาพรวมการเชื่อมโยงกับแนวคิดทฤษฎี

การที่คนในชุมชนเข้ามามีบทบาททั้งในฐานะเจ้าบ้าน ผู้สืบทอดภูมิปัญญา และผู้ประกอบการ เป็นปัจจัยที่ทำให้กิจกรรมการท่องเที่ยวในตำบลบ้านปึกมีความเข้มแข็งและยั่งยืน ซึ่งสะท้อนแนวคิดของ Kilesala ที่เสนอว่าการท่องเที่ยวโดยชุมชนควรให้ชุมชนมีบทบาทเป็น “ศูนย์กลาง” ของการพัฒนา ทั้งในแง่ของการวางแผน การตัดสินใจ และการจัดสรรผลประโยชน์

นอกจากนี้ผลการวิจัยสามารถเชื่อมโยงกับแนวคิดหลักที่ใช้ในการวิเคราะห์ได้อย่างมีนัยสำคัญ ได้แก่

- การท่องเที่ยวเชิงอาหาร หรือ Gastronomy Tourism ซึ่งมีกิจกรรมเน้นการลิ้มรส ทดลองทำ และเรียนรู้ที่มาของอาหารพื้นบ้าน
- การจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน หรือ Community-Based Tourism (CBT) ซึ่งมีการออกแบบกิจกรรมที่มีการมีส่วนร่วมของชุมชนทุกขั้นตอน
- การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ หรือ Creative Economy คือมีการให้ชุมชนใช้ความคิดสร้างสรรค์ผสมภูมิปัญญา เช่น ขนบโบราณกับบรรทัดฐานใหม่ หรือการใช้เทคนิค

การบอกเล่าเรื่องราว (Storytelling) มาถ่ายทอด
อัตลักษณ์ชุมชน

- การจัดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน หรือ Sustainable Tourism ซึ่งแม้จะยังไม่สมบูรณ์แต่ชุมชนมีความตระหนักและเริ่มวางรากฐานสู่ความยั่งยืน

กล่าวโดยสรุป การวิจัยครั้งนี้สะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพของชุมชนบ้านปึกในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีรากฐานจากอัตลักษณ์ท้องถิ่น โดยมีแนวคิดสำคัญทั้งด้านวัฒนธรรม เศรษฐกิจสร้างสรรค์ และความยั่งยืนเป็นกรอบในการดำเนินงาน แม้ยังมีข้อจำกัดบางประการในเชิงปฏิบัติ เช่น ระบบการจัดการทรัพยากรและขยะ หรือการเข้าถึงนวัตกรรมสีเขียว แต่การมีส่วนร่วมของชุมชนและความตื่นตัวในการรักษาอัตลักษณ์ถือเป็นจุดแข็งสำคัญที่จะนำไปสู่การยกระดับกิจกรรมให้สอดคล้องกับแนวคิด BCG และการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนได้ในระยะยาว

7. ข้อเสนอแนะและการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

7.1 ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาพบว่า การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยใช้ทุนทางวัฒนธรรมและการมีส่วนร่วมของชุมชน สามารถส่งเสริมรายได้ ความภาคภูมิใจ และความยั่งยืนในระดับพื้นที่ได้อย่างเป็นรูปธรรม ดังนั้น ผู้วิจัยเสนอให้ชุมชนตำบลบ้านปึก ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และสำนักงานการท่องเที่ยวในจังหวัด พัฒนากิจกรรมในรูปแบบที่มีความต่อเนื่อง พร้อมวางแผนการบริหารจัดการทรัพยากร

การจัดกลุ่มนักท่องเที่ยว และการจัดการขยะจากกิจกรรมอย่างเป็นระบบ รวมถึงควรมีการอบรมและเสริมทักษะให้กับชาวบ้านในด้านการบริการ การตลาดดิจิทัล และการออกแบบประสบการณ์เชิงสร้างสรรค์ เพื่อยกระดับ ศักยภาพชุมชนให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดของการท่องเที่ยวในปัจจุบัน

นอกจากนี้ เพื่อให้การพัฒนากิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารมี ประสิทธิภาพและยั่งยืนในระยะยาว ควรมีการ เสริมในประเด็นการลงมือ ปฏิบัติจริง การตลาด และการวัดผลกระทบ เช่น การออกแบบแผนธุรกิจ ร่วมกับชุมชน การสื่อสารอัตลักษณ์ผ่านช่องทางออนไลน์ที่เหมาะสมกับ กลุ่มเป้าหมาย และการติดตามผลกระทบในด้านเศรษฐกิจ สังคม และ สิ่งแวดล้อม เพื่อประเมินความคุ้มค่าและทิศทางของการพัฒนาในอนาคต

7.2 การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

องค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในสอง ระดับ ได้แก่

7.2.1 ระดับพื้นที่ตำบลบ้านปึก ใช้เป็นแนวทางในการวางแผน และพัฒนากิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เชื่อมโยงกับอัตลักษณ์ท้องถิ่น โดยมุ่งเน้นการมีส่วนร่วมของคนในพื้นที่ และการพัฒนาอย่างยั่งยืนในมิติ เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ตามแนวทาง BCG Model ชุมชนสามารถใช้ผลการวิจัยเป็นกรอบในการปรับปรุงกิจกรรมเดิม รวมถึงจัดการทรัพยากร วางระบบนักท่องเที่ยว และเสริมทักษะของผู้เกี่ยวข้องอย่างเป็นระบบ

7.2.2 ระดับเชิงนโยบายและชุมชนอื่น ผลการวิจัยนี้สามารถต่อยอดเป็น “ต้นแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ยึดโยงอัตลักษณ์ชุมชน” สำหรับพื้นที่อื่นที่มีบริบทแตกต่างกัน โดยเฉพาะชุมชนที่มีทุน

วัฒนธรรมด้านอาหารหรือวิถีชีวิตที่โดดเด่น แนวทางหนึ่งที่น่าสนใจคือการออกแบบ กิจกรรมเชิงประสบการณ์ (Experiential Activities) เช่น เวิร์กช็อป ทำอาหารพื้นบ้าน การทอผ้า การเย็บชมสวนสมุนไพร หรือกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมอย่างแท้จริงกับคนในพื้นที่

แนวทางดังกล่าวสะท้อนแนวคิด “การร่วมสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยว” (Co-creation of Tourism Experience) ตามที่ Prahalad และ Ramaswamy (2004) ได้นำเสนอไว้ ซึ่งมุ่งให้ นักท่องเที่ยวไม่ใช่เพียงผู้บริโภค แต่เป็นผู้มีส่วนร่วมในกระบวนการสร้างคุณค่า ผ่านปฏิสัมพันธ์กับชุมชน ความร่วมมือ และการเรียนรู้ร่วมกัน องค์ความรู้ในประเด็นนี้สามารถเป็นจุดตั้งต้นในการออกแบบกิจกรรมที่เหมาะสมกับอัตลักษณ์ของแต่ละชุมชนอื่น ๆ ได้ในอนาคต

8. เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2567). รายงานสถานการณ์การท่องเที่ยวประเทศไทย ปี 2566. สืบค้นเมื่อ 3 พฤศจิกายน 2567, จาก https://www.mots.go.th/images/v2022_1751343384331RG9tZXN0aWNfUTEtUTRf4Lib4Li1DI1NjZf4Lib4Lij4Liw4LmA4LiX4LiOlCjguJXguKPGuKfguljguYHguKXguYnguKcpLn hsc3g=.xlsx
- กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม. (2565). แผนปฏิบัติการด้านการขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศไทยด้วย

- โมเดลเศรษฐกิจ BCG พ.ศ. 2564–2570. สืบค้นเมื่อ 12 พฤศจิกายน 2567, จาก <https://www.bcg.in.th/bcg-action-plan/>
- คณะกรรมการหมู่บ้าน 7 บ้านมาบหม้อ. (2557). *แบบประเมินผลการปฏิบัติงานของคณะกรรมการหมู่บ้าน : ตามโครงการประกวดผลงานการปฏิบัติงานของคณะกรรมการหมู่บ้านที่มีผลงานโดดเด่น (บ้านฉันมีดี)*. ม.ป.ท.: คณะกรรมการหมู่บ้าน 7 บ้านมาบหม้อ.
- ชุมพล รอดแจ่ม, ปัญญา จันทกิจ, เอกโอฬาร โชติอนุสรณ์ และ วุฒิพงศ์ จันทร์เมืองไทย. (2566). การมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวชุมชนวิถีประมงพื้นบ้าน. *วารสารสังคมศาสตร์ปัญญาพัฒนา*. 5(4), 39-52.
- จิรวรรณ โรจนพรทิพย์. (2563). ชวนกิน “ลูกตำลึง” ของอร่อยริมทาง. สืบค้นเมื่อ 25 พฤศจิกายน 2567, จาก https://www.technologychaoban.com/bullet-news-today/article_146955
- พรณี สวนเพลง, จตุพล ดวงจิตร, ภาวินี รอดประเสริฐ, เพ็ญภา เว็บบ, พิรมาลย์ บุญธรรม, จิราณัฐ โสภา และคณะ. (2566). *การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน (Gastronomy Village Tourism) ในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรองชายฝั่งทะเลตะวันออก (ระยอง-จันทบุรี-ตราด) บนรากฐานคุณค่าและภูมิปัญญาสู่ความยั่งยืนเพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก*. [รายงานการวิจัย]. ม.ป.ท.: สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.).

- วิชาญ จุลทริก. (2566). การพัฒนารูปแบบอาหารท้องถิ่นในเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์สู่การเป็นเมืองพักผ่อนเพื่อสุขภาพชั้นนำในเขตพัฒนาการท่องเที่ยว อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา. *วารสารวิชาการและวิจัย มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ*. 13(1), 154-167.
- ศรัณญา ประสพชิงชนะ, ปาจริย สุชาภิรมย์ และอมรฉัตร เสริมชีพ. (2565). การสำรวจองค์ความรู้ทรัพยากรวัฒนธรรมชุมชนบ้านมาบหม้อ ตำบลบ้านปึก อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี. *วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา*. 30(2), 155-178.
- บริสุทธิ์ แสนคำ. (2564). รายงานแนวโน้มพฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวไทยหลังโควิด 19. *วารสารศิลปศาสตร์และอุตสาหกรรมบริการ*. 4(1), 160-167.
- สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน. (2561). *การสำรวจและพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ของชุมชนบ้านปึก จังหวัดชลบุรี*. ม.ป.ท.: ม.ป.พ.
- สมเกียรติ ตั้งกิจวานิชย์ และธีรณัฐ วุฒิคุณ. (2565). *อัตลักษณ์กับการเปลี่ยนผ่านของชุมชนในยุคดิจิทัล*. ม.ป.ท.: สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย (TDRI).
- สุนีย์ มัลลิกะมาลย์. (2549). *การพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน*. ม.ป.ท.: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุเมธ ตันติเวชกุล. (2536). พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวกับการพัฒนาชนบท. ใน เสรี พงศ์พิศ (บ.ก.), *ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท* (น. 11-23). อมรินทร์พรินติ้ง.

องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน). (ม.ป.ป.). *เที่ยวชุมชนใกล้กรุงแบบครบรส ที่ชุมชนบ้านปึก จังหวัดชลบุรี*. สืบค้นเมื่อ 12 กุมภาพันธ์ 2568, จาก <https://cbtthailand.dasta.or.th/webapp/reviewTravel/content/3/>

เอกวิทย์ ณ ถลาง. (2543). *ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภูมิภาค : วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย*. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

Bain, A. (2024). Effect of culinary tourism on local economic development in South Africa. *Journal of Hospitality and Tourism*. 4(2), 34–44. Retrieved December 12, 2024, from <https://doi.org/10.47672/jht.2382>

Binkhorst, E. (2006). *The co-creation tourism experience*. Retrieved December 2, 2024, from <https://dau.url.edu/handle/20.500.14342/4303>

Mura, P. and Khoo-Lattimore, C. (2018). *Asian qualitative research in tourism: Ontologies, epistemologies, methodologies, and methods*. Singapore: Springer.

Pine, B. J. and Gilmore, J. H. (1999). *The experience economy: Work is theatre and every business a stage*. Massachusetts: Harvard Business Press.

- Putra, M. K. (2019). Gastronomy tourism: Local food and sustainable tourism experience – Case study Cirebon. In *Proceedings of the 1st NHI Tourism Forum (NTF 2019)*. (p. 19–29).
- Thumsingh, T. (2017). Gastronomy tourism. *Thai News*. Retrieved December 7, 2024, from http://thainews.prd.go.th/website_th/news/news_detail/TNRPT6003210010005
- Chukwurah, G. O., Okeke, F. O., Isimah, M. O., Enoguanbhor, E. C., Awe, F. C., Nnaemeka-Okeke, R. C., Guo, S., Nwafor, I. V. and Okeke, C. A. (2025). Cultural influence of local food heritage on sustainable development. *World*, 6(1), 10. <https://doi.org/10.3390/world6010010>