

การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชนของ ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ได้รับต้นฉบับบทความ: 7 ตุลาคม 2566
วันที่แก้ไขปรับปรุงบทความ: 5 มิถุนายน 2566
วันที่ตอบรับตีพิมพ์บทความ: 20 สิงหาคม 2567

วชิรวิทย์ วรรณิกา*
รัชนิวรรณ บุญอนันท์

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อรวบรวมข้อมูลและค้นหาอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร 2) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นประเภทลาบในการสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชนตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร เก็บรวบรวมข้อมูล โดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง ประชาชนในตำบลท่าขุนราม จำนวน 10 คน การสนทนากลุ่มและการปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารท้องถิ่นตำบลท่าขุนราม จำนวน 8 คน และสอบถามความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว จำนวน 33 คน วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณในรูปแบบค่าความถี่ ค่าร้อยละ และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ส่วนข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัย พบว่า (1) อาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนรามมี 3 ประเภท ได้แก่ ลาบเหนียว ลาบอีสาน และลาบภาคกลาง ซึ่งลาบแต่ละประเภทมีอัตลักษณ์ที่แตกต่างกันดังนี้ ลาบภาคเหนือในการทำจะใช้น้ำพริกลาบเหนียวที่ชุมชนตำเอง ลาบอีสานจะใช้น้ำคั่วเป็นตัวชูรสในการปรุง โดยเป็นน้ำคั่วที่ชุมชนคั่วเอง ส่วนลาบภาคกลางนั้นจะเน้นใช้วัตถุดิบที่ปลูกขึ้นเองในครัวเรือนหรือในชุมชน ปรุงรสชาติเผ็ด เปรี้ยว น้ำ (2) ผลการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นประเภทลาบพบว่า สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารท้องถิ่นตำบลท่าขุนรามมีมติให้ร้านอาหารท้องถิ่นประเภทลาบ มาพัฒนาเป็นอาหารสุตรใหม่ คือ ไส้กรอก ซึ่งจะได้อาหารสุตรใหม่ จำนวน 3 สูตร ได้แก่ ไส้กรอกลาบเหนียว ไส้กรอกลาบอีสาน และไส้อั่วสมุนไพร และเมื่อนำอาหารที่พัฒนาขึ้นไปสอบถามความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่ออาหารท้องถิ่นประเภทลาบที่พัฒนาขึ้นใหม่ของตำบลท่าขุนราม ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยสูตรที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ไส้อั่วสมุนไพร รองลงมา คือ ไส้กรอกลาบเหนียว และไส้กรอกลาบอีสาน ตามลำดับ อนึ่งนอกจากนี้ นักท่องเที่ยวได้ให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับ ไส้อั่วสมุนไพร ดังนี้ ไส้อั่วสมุนไพรมีรสชาติอร่อย แต่ควรเพิ่มตะไคร้ ใบมะกรูดเพื่อให้มีกลิ่นหอมสมุนไพรมากขึ้น ไส้กรอกลาบเหนียวมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้ ไส้กรอกมีรสชาติอร่อย มีกลิ่นหอมสมุนไพรและมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ไส้กรอกลาบอีสาน มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้ ควรเพิ่มรสเปรี้ยวและควรปรับกลิ่นของไส้กรอกให้หอมเครื่องเทศ

คำสำคัญ: การท่องเที่ยวชุมชน การสร้างมูลค่าเพิ่ม อาหารท้องถิ่น

วิธีการอ้างอิง:

วชิรวิทย์ วรรณิกา และรัชนิวรรณ บุญอนันท์. (2567). การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชนของตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร. วารสารวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม, 6(3), 89-107.

* ผู้ประสานงานหลัก: pupgoodlife@gmail.com

Value Added Creation of Local Food to Support the Community Tourism in Tambon Thakhunram, Muang District, Kamphaeng Phet Province

Received: October 7, 2023

Revised: June 5, 2024

Accepted: August 20, 2024

*Wachirawit Kannika**

Ratchaneewan Boonanont

Faculty of Management Science
Kamphaeng Phet Rajabhat University

Abstract

The aims of this research were to collect the data and identify the unique characteristics of the local food- “Laab”, and add value of “Larb” to support the community tourism in Tambon Takhunram, Muang District, Kamphaeng Phet Province. The data were collected by using a structured interview with 10 residents in Tambon Takhunram, a focus group discussion and participatory practice with 8 people of local food community enterprise, and a questionnaire with 33 tourists. The quantitative data were analyzed by using frequency, percentage and standard deviation, and the qualitative data were analyzed by content analysis. The results showed that there were three types of “Laab”: Northern-style Laab, Northeastern-style Laab, and Central-style Laab. Each of them had their unique characteristics as the Northern-style used their own homemade chili paste, Northeastern-style used their own roasted rice to cook, and Central-style used their local ingredients which tasted spicy and sour. In terms of the value added creation, the results showed that the local food community enterprise members agreed to modify “Laab” to a sausage. There were three sausage recipes: Northern-style Laab sausages, Northeastern-style Laab sausages, and sausages with herbs. After the tourists tested all three developed recipes, the results revealed that the satisfaction was at highest level. The highest average value was the sausage with herbs, the Northern-style Laab sausage, and the Northeastern-style Laab sausage, respectively.

Keywords: community tourism, value added creation, local food

Cite this article as:

Kannika, W & Boonanont, R. (2024). Value Added Creation of Local Food to Support the Community Tourism in Tambon Thakhunram, Muang District, Kamphaeng Phet Province. *Journal of Management Science, Pibulsongkram Rajabhat University*, 6(3), 89-107.

* Corresponding Author: pupgoodlife@gmail.com

บทนำ

อาหารเป็นสื่อที่บ่งบอกถึงความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรม ท้องถิ่นของประเทศต่าง ๆ ดังนั้น การท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงเป็น สิ่งหนึ่งที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติให้เกิด การเดินทางท่องเที่ยวสู่ท้องถิ่นต่าง ๆ อันจะส่งผลทำให้การท่องเที่ยวขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ผลของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เกิดประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อเศรษฐกิจการท่องเที่ยว โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารก่อให้เกิด การกระจายรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่น ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวในทุกกลุ่มคน

ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สมบูรณ์และอาหารหลายชนิดเป็นที่นิยมของต่างชาติ ซึ่งนอกจาก ความโดดเด่นด้านรสชาติแล้ว อาหารไทยยังแสดงถึงความประณีตบรรจง รวมทั้งมีประโยชน์ต่อสุขภาพ อาหาร ไทยเป็นอาหารประจำชาติไทยที่มีการส่งสมถายทอดมาอย่างต่อเนื่อง จนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ อาหาร ไทยถือว่าเป็นวัฒนธรรมหนึ่งของไทยที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของตัวเอง เป็นที่ยอมรับของคนทั่วโลก ศิลปะใน การประกอบอาหารไทยนั้นถือว่าเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ “ศาสตร์” คือ การปรุงอาหารที่สามารถรักษาคุณภาพ ของอาหารให้มากที่สุดทั้งในเชิงคุณภาพของอาหารและคุณค่าทางโภชนาการ “ศิลป์” คือ การจัดเตรียมอาหาร ให้มีความกลมกลืนของรสชาติและกลิ่นหอมชวนรับประทาน การทำอาหารไทยถือว่าเป็นการทำอาหารที่มี ความพิถีพิถันในการเลือกสรรเครื่องปรุงที่ใช้ในอาหารให้มีทั้งความน่าดู กลิ่น และรสที่เป็นเลิศ (กอบแก้ว นาจพินิจ, 2542) อาหารไทยมีทั้งหมด 6 ภาค ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคใต้ ภาคตะวันออก ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคตะวันตก ซึ่งแต่ละภาคก็จะมีความโดดเด่นแตกต่างกัน จากผลสำรวจจากวี ชาและสมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก (พาต้า) ชี้ให้เห็นว่านักท่องเที่ยวชาวต่างชาติติดใจใน รสชาติอาหารไทยที่โดดเด่นและไม่เป็นรองประเทศใดโดยเลือกให้เป็นเหตุผลอันดับหนึ่งในการตัดสินใจเดินทาง มาเที่ยวประเทศไทยอีกครั้ง ซึ่งอาหารไทยจานเด่นที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว ได้แก่ ผัดไท ผัดกะเพรา หรือ จานขึ้นชื่อ ได้แก่ ต้มยำกุ้งและส้มตำ เป็นต้น จากเหตุผลดังกล่าวส่งผลให้ภูมิภาคและจังหวัดต่าง ๆ ในประเทศ ไทยให้ความสำคัญที่จะพัฒนาและยกระดับอาหารท้องถิ่นของภูมิภาคและของจังหวัดตนให้สูงขึ้น เพื่อนำมาใช้ ดึงดูดใจนักท่องเที่ยวให้เดินทางมาท่องเที่ยว

จังหวัดกำแพงเพชร เป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ในภาคเหนือตอนล่าง เป็นจังหวัดหนึ่งที่มีมรดกทางวัฒนธรรม ด้านอาหารที่โดดเด่น จนเกิดเป็นเทศกาลงานมหกรรมอาหารพื้นบ้าน ซึ่งจะจัดขึ้นทุกปีในช่วงเดือนธันวาคม ซึ่งเป็นการรวบรวมมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารของจังหวัดกำแพงเพชรมาจำหน่ายให้กับประชาชนและ นักท่องเที่ยวได้ชิม ซึ่ง Cohen and Avieli (2004) กล่าวว่า “วิธีการที่จะทำให้อาหารท้องถิ่นโดดเด่นและเป็นที่ รู้จักอย่างแพร่หลายนั้นควรที่จะได้รับการส่งเสริมร่วมกับการท่องเที่ยวเป็น “การท่องเที่ยวอาหาร” ในการจัดการอาหารเพื่อการท่องเที่ยวบางครั้งอาหารท้องถิ่นอาจได้รับการดัดแปลงเพื่อให้ถูกปากนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวต่างประเทศ และในขณะเดียวกันสามารถเกิดกระบวนการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมโดย ท้องถิ่นนั้น ๆ อาจได้รับอิทธิพลอาหารของนักท่องเที่ยวและปรับเข้ากับวัฒนธรรมหรือรสชาติของท้องถิ่นได้ เช่นกัน ซึ่งถือได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรม” ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร เป็นตำบลที่มีภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารที่มีความโดดเด่น เนื่องจากเป็นชุมชนที่มีประชาชน 3 ภาคอาศัยอยู่ ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคอีสาน และภาคกลาง ส่งผลให้ตำบลท่าขุนรามมีภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารที่ได้รับ อิทธิพลมาจากทั้ง 3 ภาค แต่อาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักกันดีของตำบลท่าขุนราม คือ “ลาบ” จากการลง พื้นที่และการสัมภาษณ์ประชาชนในตำบลท่าขุนราม พบว่า ประชาชนในตำบลท่าขุนรามต้องการนำ “ลาบ” ไปสร้างมูลค่าเพิ่มให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อให้นักท่องเที่ยวกลับมาเป็นของฝากได้สะดวก

ดังนั้น จากความสำคัญทั้งหมดที่กล่าวมา จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องมีการศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชนของตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นที่ตรงกับตามความต้องการของนักท่องเที่ยว และเพื่อให้อาหารท้องถิ่นเป็นประตูสู่การค้นพบและสะท้อนให้เห็นภาพสังคมชาวตำบลท่าขุนรามจังหวัดกำแพงเพชรที่มีมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน รวมทั้งยังเป็นการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารให้กับชุมชน ส่งผลให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นและเป็นการยกระดับอาหารท้องถิ่นให้เป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งของการท่องเที่ยวของจังหวัดกำแพงเพชรซึ่งสามารถดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวเดินทางมาเที่ยวและชิมอาหาร ส่งผลดีต่อการสร้างงานและสร้างรายได้ให้กับท้องถิ่น คือ ตำบลท่าขุนราม และจังหวัดกำแพงเพชร และส่งผลดีต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศต่อไป

วัตถุประสงค์ในการวิจัย

1. เพื่อรวบรวมข้อมูลและค้นหาอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของ อาหารท้องถิ่นประเภทลาบของ ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร
2. เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นประเภทลาบในการสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชน ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผู้วิจัยได้ทำการทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยเพื่อกำหนดเป็นกรอบแนวคิดการวิจัย ดังนี้

อาหารท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นหรืออาหารพื้นบ้าน ถือเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น มีการสืบทอดมาเป็นเวลานาน อาหารท้องถิ่นนั้นสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น มีความสัมพันธ์กับภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมของท้องถิ่นนั้น ๆ ปิณธัสสรุ คล้าศิริ (2547) กล่าวว่า อาหารท้องถิ่น หมายถึง อาหารที่ประชาชนในท้องถิ่นบริโภคในชีวิตประจำวัน โดยอาศัยเครื่องปรุงจากแหล่งธรรมชาติใกล้บ้านและตลาดในชุมชน และปรุงเป็นอาหารตามกรรมวิธีที่สืบทอดมาภายในวัฒนธรรมเดียวกัน อนึ่งนอกจากนี้ อาหารท้องถิ่น หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นด้วยวิธีง่าย ๆ โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีการสืบทอดวิธีการปรุงและการรับประทานต่อกันมา อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ประชาชนในชุมชนบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่าง ๆ โดยอาศัยเครื่องปรุงวัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่าง ๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ เช่น การเก็บของป่า การล่าสัตว์การจับสัตว์น้ำ และจากการผลิตขึ้นเองโดยกรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป ซึ่งแต่ละท้องถิ่นจะมีการเรียกอาหารและลักษณะอาหารที่ไม่เหมือนกัน เป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นนั้น ๆ

อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ให้คุณค่าทางโภชนาการ ระหว่างชนิดและปริมาณของอาหารซึ่งส่วนใหญ่จะมีข้าวเป็นอาหารหลัก อาจจะเป็นข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวแล้วแต่ท้องถิ่น และมักเป็นข้าวซ้อมมือซึ่งอุดมไปด้วยวิตามินที่สำคัญ การปรุงอาหารมีการปรุงที่เรียบง่าย ไม่พิถีพิถัน ใช้น้ำมันน้อย ใช้น้ำมันในการปรุงอาหารน้อย มีการใช้น้ำมันน้อย จากปลา ไก่ ไข่ หมูและสัตว์อื่น ๆ บางชนิดในท้องถิ่น เครื่องปรุงล้วนเป็นสมุนไพรที่

ได้จากธรรมชาติ และที่สำคัญทำให้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ทำให้ระบบขับถ่ายดี อีกทั้งช่วยรักษาการเจ็บป่วย มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม หลากหลายรส มีไขมันต่ำแต่มีเส้นใยสูง มีคุณค่าทางโภชนาการทั้ง วิตามิน เหลือแร่ เอนไซม์ กรดไขมัน มีความปลอดภัยจากสารเคมีและยังให้สรรพคุณทางสมุนไพรที่ดีเลิศซึ่งหาได้ยาก จากอาหารประเภทอื่น ๆ ในขณะเดียวกันยังเป็นการส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีของคนในครอบครัวให้ได้มีโอกาสพูดคุยกันระหว่างรับประทานอาหารด้วย อาหารท้องถิ่นแบ่งตามภาคได้ดังนี้

อาหารท้องถิ่นภาคเหนือ

กอบแก้ว นางพินิจ (2542, อ้างถึงใน พัทธนันท์ ศรีม่วง, 2549) กล่าวว่า อาหารท้องถิ่นแบ่งออกเป็น 4 ภาค ดังนี้ อาหารท้องถิ่นภาคเหนือตอนบน พื้นที่ภาคเหนือตอนบนประกอบด้วย 8 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง ลำพูน แม่ฮ่องสอน พะเยา และน่าน มีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่สั่งสมและสืบทอดกันมาเป็นระยะเวลายาวนาน และยังคงอยู่ในปัจจุบัน คือ การผลิตและการบริโภคข้าวเหนียวเป็นหลัก อาหารแต่ละมื้อของคนเมืองทางเหนือ มื้อเช้าเรียกว่า “เช้าเจ้า” เป็นอาหารง่าย ๆ กินกับน้ำพริก ผักนึ่ง จิ้นนึ่ง (เนื้อนึ่ง) อาหารกลางวันหรือ “เข้าตอน” คล้ายมื้อเช้า หรืออาจเพิ่มแกงอีกอย่างหรือเป็นอาหารจานเดียว เช่น ขนมน้ำเงี้ยว ข้าวซอย ส่วนอาหารมื้อเย็น หรือ “เข้าแลง” มีทั้งแกงและน้ำพริกต่าง ๆ อาหารภาคเหนือตอนล่าง ประกอบด้วย 9 จังหวัด ได้แก่ ตาก อุตรดิตถ์ พิษณุโลก สุโขทัย กำแพงเพชร พิจิตร เพชรบูรณ์ นครสวรรค์ และอุทัยธานี จะปลูกข้าวเจ้าเป็นหลัก ระบบอาหารพื้นบ้านที่ใช้ประโยชน์จากทรัพยากรป่าไม้จะมีความหลากหลายน้อยกว่าภาคเหนือตอนบน แต่องค์ประกอบที่ได้จากแหล่งน้ำ คือ ประมงน้ำจืด มีความอุดมสมบูรณ์และหลากหลาย

การสร้างมูลค่าเพิ่ม

การสร้างมูลค่าเพิ่ม คือกิจกรรมใดก็ตามที่เป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้า และการบริการเพื่อตอบสนองความต้องการให้กับลูกค้า มูลค่าเพิ่ม (Value Added) มีการนิยามไว้หลายด้าน อาทิ มูลค่าเพิ่มคือการตรวจสอบคุณสมบัติที่ได้รับจากการสร้างคุณค่า (Benefit-Cost) ซึ่งอาจอยู่ในรูปเชิงปริมาณ หรือเชิงคุณภาพ (Dranove & Marciano, 2005) ในขณะเดียวกันมูลค่าเพิ่มคือการบริการที่เพิ่มขึ้น นอกเหนือจากธุรกิจหลักขององค์กร (core value) (Gronroos, 1996) ความหมายด้านการตลาด มูลค่าคือการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เกิดความพึงพอใจต่อลูกค้าสูงสุดและเกินความหมายผู้บริโภค อีกทั้งมูลค่าเพิ่มอาจเกิดจากการเพิ่มสิ่งที้นอกเหนือจากสิ่งที่ผู้ใด คาดว่าจะได้รับ (Nilason, 1992; Naumann, 1995; Levitt, 1980) นอกจากนี้ การสร้างมูลค่าเพิ่มที่เป็นการเพิ่มหรือเสริมสิ่งใหม่ ผู้ตัวผลิตภัณฑ์ ควรมีความเกี่ยวข้องและเป็นสิ่งที่ลูกค้าต้องการ (Chernatony & Harris, 1998)

หน้าที่ของมูลค่าเพิ่ม ยังได้มีการให้คำจำกัดความว่า เป็นสิ่งที่ช่วยสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน โดยผ่านการสร้างคุณค่าสำหรับลูกค้า (Customer Value) โดยมีขั้นตอนการผลิต หรือ บริการที่ดีกว่าเพื่อ การเป็นผู้นำ ในการผลิตภัณ์นั้น นอกจากการสร้างแตกต่างในตลาดแล้ว มูลค่าเพิ่มเป็นตัวช่วยในการสร้างคุณค่าที่ส่งผลต่อการรับรู้ของผู้บริโภคที่สูงกว่าซึ่งนำไปสู่ความมั่นใจในการเลือกสินค้าและบริการต่อไป

แนวทางการเพิ่มคุณค่า การเพิ่มคุณค่าที่ปัจจัยการผลิตคงที่ โดยไม่เพิ่มปัจจัยการผลิตที่เป็นต้นทุน สามารถจัดการได้คือ ปัจจัยการผลิตที่เป็นต้นทุน ปัจจัยที่นำมาใช้ในการผลิตต้องใช้ในกระบวนการผลิตเกิด ประสิทธิภาพสูงสุดได้แก่ ปัจจัยด้านบุคลากร สามารถเพิ่มคุณค่าได้โดยประสิทธิภาพของบุคลากร ปัจจัยด้านเทคโนโลยี การจัดการเทคโนโลยีที่มีอยู่ มีประสิทธิภาพมากพอกับการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเป็นสิ่ง สำคัญ และการใช้เทคโนโลยีต้องมีสมรรถนะ ความเร็ว ความคงที่ และความคงทน มีแนวทางการจัดการ

เทคโนโลยีเพื่อการผลิต ปัจจัยด้านวัตถุดิบ คุณภาพของวัตถุดิบจะทำให้ผลิตภัณฑ์และการบริการเพิ่ม คุณค่าดังนั้นการจัดการด้านการจัดซื้อ การจัดหาวัตถุดิบเพื่อการผลิตให้คงที่ สามารถ ดำเนินการดังนี้ คุณภาพวัตถุดิบตรงกับความต้องการ ความสามารถในการส่งมอบวัตถุดิบตรงต่อเวลา การกำหนดคุณภาพและลักษณะของวัตถุดิบต้องมีความชัดเจน เพื่อป้องกันความผิดพลาด การตรวจนับสินค้า ต้องตรวจทั้งปริมาณและคุณภาพ มีการจดบันทึกรายละเอียดของวัตถุดิบทุกครั้งที่มีการส่งมอบเพื่อป้องกัน ความผิดพลาดและสามารถคัดแยกวัตถุดิบที่ไม่มีคุณภาพออก ซึ่งทำให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพแต่ราคาเท่าเดิม ทำให้สามารถเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์โดยไม่ต้องเพิ่มต้นทุน

ส่วนประสมทางการตลาด

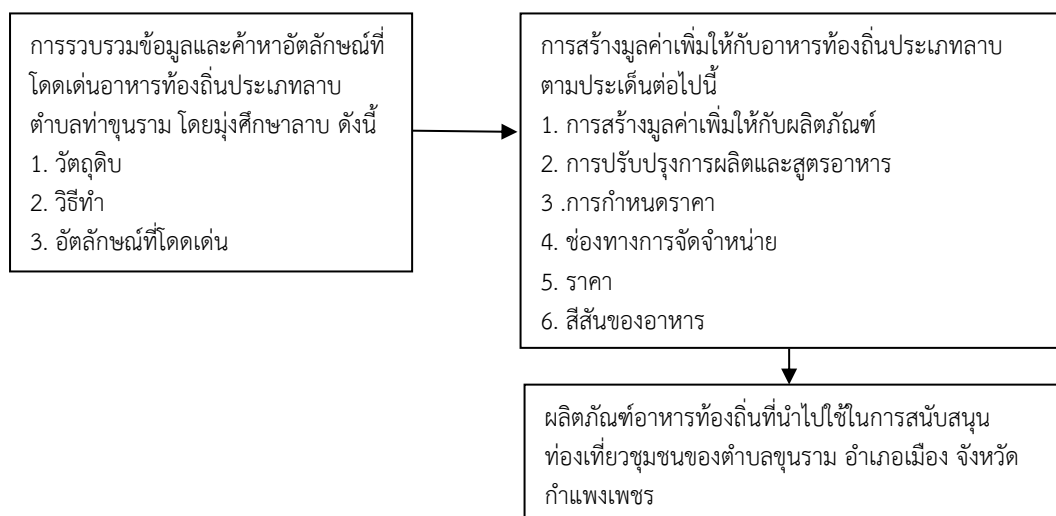
ส่วนประสมทางการตลาดเป็นเครื่องมือทางการตลาดที่สามารถผสมผสานกันและนำเสนอไปสู่ตลาด เป้าหมาย โดยแบ่งออกเป็นสี่ส่วนหรือ 4Ps ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ (Product) ราคา (Price) การจัดจำหน่าย (Place) และการส่งเสริมการตลาด (Promotion) โดยมีรายละเอียด ดังนี้ (นันทสรี สุขโต, เพ็ญสิน ขวนะคุรุ, กลลทิวา โช้เงิน, จิราพร ชมสวน, นวพงศ์ ตัญชติติก, วริศรา แหลมทอง, วไลภา หัตถกิจพานิขกุล, วีรพล สวรรค์พิทักษ์, สมศิริ วัฒนสิน, และไศจิรา ทองตัน, 2558) ผลิตภัณฑ์ (Product) หมายถึง สินค้าและบริการที่บริษัทนำเสนอ ไปยังตลาดเป้าหมาย เช่น รถยนต์ Ford Escape ประกอบด้วย นอต ข้อต่อ หัวเทียน ไฟหน้า และชิ้นส่วนเป็น พัน ๆ ชิ้น รวมไปถึงการบริการและการรับประกันด้วย

ราคา (Price) หมายถึง จำนวนเงินที่ลูกค้าต้องจ่ายเพื่อที่จะเป็นเจ้าของผลิตภัณฑ์

การจัดจำหน่าย (Place) หมายถึง กิจกรรมที่บริษัททำให้ผลิตภัณฑ์มีจำหน่ายไปยังผู้บริโภค กลุ่มเป้าหมาย เช่น บริษัท Ford มีพันธมิตรในการจัดจำหน่ายรถยนต์ของ Ford โดยมีตัวแทนจำหน่าย ที่ทำหน้าที่เก็บรักษารถยนต์ จัดแสดงรถยนต์ จัดการด้านการขาย และให้บริการหลังการขาย โดยมีบริษัท Ford ทำหน้าที่สนับสนุน

การส่งเสริมการตลาด (Promotion) หมายถึง กิจกรรมที่จะสื่อสารคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์และ ชักชวนให้ลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมาซื้อ โดยกำหนดเป็นกรอบแนวคิดการวิจัย ดังแสดงในภาพที่ 1

กรอบแนวคิดที่ใช้ในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวความคิดที่ใช้ในการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชนของ ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ผู้วิจัยดำเนินการวิจัย แบ่งออกเป็น 3 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 รวบรวมข้อมูลและค้นหาอัตลักษณ์ที่โดดเด่นด้านอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ประชาชน หรือ ประชาชนในตำบลท่าขุนราม จำนวน 10 คน โดยใช้การสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (structure interview) ในการเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) ขั้นตอนที่ 2 การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นประเภทลาบในการสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชนของตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชรผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารท้องถิ่นตำบลท่าขุนราม จำนวน 8 คน ใช้วิธีการสนทนากลุ่ม (focus group) และการปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) ขั้นตอนที่ 3 การสอบถามความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ที่พัฒนาขึ้นใหม่ โดยกลุ่มผู้ให้ข้อมูล คือ นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในตำบลท่าขุนราม ในปี 2565 จำนวน 33 คน ใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 2 ตอน คือ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ตอนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่น ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ที่พัฒนาขึ้นใหม่ วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ในรูปของค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percent) ค่าเฉลี่ย (Mean) ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviations)

ผลการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยสรุปผลการศึกษาโดยแบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ผลการรวบรวมข้อมูลและค้นหาอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนรามอำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร จากการรวบรวมข้อมูลและค้นหาอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า ลาบของตำบลท่าขุนราม มี 3 ประเภท ได้แก่ ลาบเหนือ ลาบอีสาน และลาบภาคกลาง โดย ลาบ แต่ละภาคจะมีความแตกต่างกัน ดังนี้ ลาบภาคเหนือจะใส่น้ำพริกลาบเหนือ ใส่มะแขว่น และติบลิ ส่วน ลาบ ภาคอีสาน จะเน้นใส่น้ำพริกป่น ข้าวคั่ว เป็นหลัก และลาบภาคกลาง จะเน้นใส่น้ำกระเทียมดอง ซึ่งลาบแต่ละภาคมีวัตถุดิบ วิธีการทำและอัตลักษณ์ที่โดดเด่นแตกต่างกัน ดังนี้

“ลาบเหนือ” เป็นอาหารท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อของตำบลท่าขุนราม ใครที่มาเที่ยวตำบลท่าขุนราม หากไม่ได้ลิ้มลอง “ลาบเหนือ” ถือว่ามาไม่ถึงท่าขุนราม “ลาบเหนือ” ของตำบลท่าขุนรามมีความโดดเด่นที่แตกต่างจากลาบเหนือที่อื่น คือ “น้ำพริกลาบ” ที่ใช้ในการปรุงรสลาบเหนือ เป็นน้ำพริกที่ชุมชนท้องถิ่นตนเองมีรสชาติเฉพาะ ที่ทำจากวัตถุดิบภายในชุมชน ส่งผลให้รสชาติของลาบเหนือของตำบลท่าขุนรามแตกต่างจากลาบเหนือของที่อื่น โดยลาบเหนือมีวัตถุดิบ ขั้นตอนการทำ และอัตลักษณ์ที่โดดเด่น ดังนี้

วัตถุดิบ 1.เนื้อหมู 2.เครื่องในหมู หนังหมู 3.เลือดหมู 4.น้ำพริกลาบเหนือ (นำมาแขวนมาตำรวมในขั้นตอนนี้) 5.ผงปรุงรส เกลือ น้ำปลา และ 6.ต้นหอม ผักชี

วิธีการทำ

1. นำเนื้อหมู เครื่องในหมู หนังหมู เลือดหมู ไปรวนให้สุกและนำมาคลุกกับน้ำพริกลาบเนื้อให้เข้ากัน

2. ปูรสรด้วยน้ำปลา หรือเกลือ ผงปูรสร และชิมให้ได้รสเผ็ดน้ำ หรือตามที่ต้องการ ปิดท้ายด้วยการโรยด้วยต้นหอมและผักชี

อัตลักษณ์ที่โดดเด่นของลาบเนื้อ ลาบเนื้อของตำบลท่าขุนราม มีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นแตกต่างจากที่อื่น ดังนี้ ในการทำลาบ จะใช้น้ำพริกลาบเนื้อที่ชุมชนตัวเอง โดยน้ำพริกลาบเนื้อจะประกอบไปด้วยเครื่องเทศสมุนไพรที่ปลูกในชุมชน ซึ่งน้ำพริกลาบเนื้อจะต้องมีรสเผ็ดน้ำ เนื่องจากรสเผ็ดจะไปช่วยดับคาวของเนื้อหมู โดยลาบเนื้อจะไม่ใส่ข้าวคั่ว

ลาบอีสาน ลาบอีสานของตำบลท่าขุนรามมีวัตถุดิบ ขั้นตอนการทำและอัตลักษณ์ที่โดดเด่น ดังนี้

วัตถุดิบ 1.เนื้อหมู 2.ข้าวคั่ว 3.หอมแดงซอย 4.พริกป่น 5.ผงปูรสร เกลือ น้ำปลา และน้ำมะนาว และ 6.ต้นหอม ผักชี

วิธีการทำ

1. นำเนื้อหมูไปรวนให้สุกและนำมาคลุกกับข้าวคั่ว หอมแดงซอย พริกป่นให้เข้ากัน

2. ปูรสรด้วยน้ำปลา หรือเกลือ ผงปูรสร และน้ำมะนาว ชิมให้ได้รสเผ็ดน้ำ หรือตามที่ต้องการ ปิดท้ายด้วยการโรยด้วยต้นหอมและผักชี

อัตลักษณ์ที่โดดเด่นของลาบอีสาน ลาบอีสานของตำบลท่าขุนราม มีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นแตกต่างจากที่อื่น ดังนี้ ในการทำลาบ จะใช้ข้าวคั่วที่ชุมชนตัวเอง เน้นปูรสรชาติเผ็ด เปรี้ยว น้ำ

ลาบภาคกลาง ลาบภาคกลางของตำบลท่าขุนรามมีวัตถุดิบ ขั้นตอนการทำและอัตลักษณ์ที่โดดเด่น ดังนี้

วัตถุดิบ 1.เนื้อหมู 2.หอมแดงซอย 3.พริกป่น 4. ผงปูรสร เกลือ น้ำปลา และน้ำมะนาว 5.ต้นหอม ผักชี และ 6.น้ำกะเทียมดอง

วิธีการทำ

1. นำเนื้อหมูไปรวนให้สุกและนำมาคลุกกับหอมแดงซอย พริกป่นให้เข้ากัน

2. ปูรสรด้วยน้ำปลา หรือเกลือ ผงปูรสร น้ำกะเทียมดองและน้ำมะนาว ชิมให้ได้รสตามที่ต้องการ ปิดท้ายด้วยการโรยต้นหอม ผักชี

อัตลักษณ์ที่โดดเด่นของลาบภาคกลาง ลาบภาคกลางของตำบลท่าขุนราม มีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นแตกต่างจากลาบภาคเหนือและอีสานของตำบลท่าขุนรามดังนี้ ในการทำลาบ จะเน้นใช้วัตถุดิบที่ปลูกขึ้นเองในครัวเรือนหรือในชุมชน ปูรสรชาติไม่เผ็ดมาก เปรี้ยว น้ำ

ผลการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นในการสนับสนุนการท่องเที่ยวตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร จากการสนทนากลุ่มสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารท้องถิ่นตำบลท่าขุนราม จำนวน 8 คน พบว่า สมาชิกทุกคนร่วมกันพิจารณาอาหารท้องถิ่นประเภทลาบ เพื่อนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มผลการพิจารณาร่วมกันสมาชิกมีมติให้นำอาหารประเภทลาบ ได้แก่ ลาบเนื้อ และลาบอีสาน มาสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการนำมาพัฒนาเป็นอาหารสูตรใหม่ คือ ไส้กรอก ซึ่งจะได้อาหารสูตรใหม่ 3 สูตร ได้แก่ ไส้กรอกลาบเนื้อ ไส้กรอกอีสาน และไส้วุ้นสมุนไพร หลังจากนั้น สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ และนักวิจัย

ร่วมกันปฏิบัติการทำไส้กรอก จำนวน 3 สูตร ได้ผลการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นประเภทลาบมีรายละเอียด ดังนี้

1. การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นประเภทลาบเป็นสิ่งที่สำคัญที่จะสร้างสินค้าเข้าสู่เชิงพาณิชย์ สามารถแข่งขันทางการตลาดได้ โดยมีการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนราม 3 แนวทาง ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นใหม่จากอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนราม

ผลิตภัณฑ์เดิม	ผลิตภัณฑ์ใหม่
ลาบเหนียว	ไส้กรอกลาบเหนียว
ลาบอีสาน	ไส้กรอกลาบอีสาน
	ไส้อั่วสมุนไพร

โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์สูตรใหม่มีรายละเอียด ดังนี้

ไส้กรอกลาบเหนียว จากการนำอาหารท้องถิ่นประเภทลาบเหนียวของตำบลท่าขุนราม มาสร้างมูลค่าเพิ่มให้เป็นไส้กรอกลาบเหนียว ซึ่งสามารถรับประทานได้ง่ายขึ้น มีรสชาติอร่อย และราคาถูกลง ที่นักท่องเที่ยวสามารถซื้อเป็นของฝากของที่ระลึกกลับบ้านได้ มีขั้นตอนการผลิต ดังนี้

วัตถุดิบ 1. หมูบดปนมัน 2. พริกลาบเหนียว 3. หอมแดงหั่นซอย 4. สาระแหน่หั่นซอย 5. ต้นหอมหั่นซอย 6. ผักไผ่หั่นซอย 7. ผักชีใบยาว 8. ผงชูรส 9. เกลือ และ 10. น้ำปลา

วิธีการทำ

1. นำหมูบดคลุกรวมกับส่วนผสมในข้อ 2-10
2. นำหมูที่คลุกได้ที่แล้วลงยัดผ่านกรวยเข้าไปในไส้หมูเป็นไส้กรอกลาบเหนียว ใช้มีดรูดหมูให้ลงในไส้ให้เสมอกัน อย่าแน่น อย่าให้เกิดฟองอากาศ ใช้ไม้จิ้มฟันทิ่มไส้กรอกเพื่อไล่ลมและป้องกันแตกตอนย่าง ใช้เชือกฟางมัดไส้กรอกเป็นปล้อง ๆ ยาวประมาณปล้องละ 4 นิ้วเท่ากัน ๆ ได้ไส้กรอกลาบเหนียว

3. นำไส้กรอกไปตากแดด ประมาณ 1 ชั่วโมง

4. หลังจากนั้น นำมานึ่ง ประมาณ 10 นาที

5. อบที่อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส ประมาณ 10 นาที แล้วนำไปแช่ในตู้เย็น

6. การรับประทานไส้กรอก ให้หั่นเป็นชิ้น ๆ ทานคู่กับกระหล่ำปลีสดพริกขี้หนูและขิงดอง

หมายเหตุ - ถ้ายังไม่นำไส้กรอกไปย่าง ควรเก็บในตู้เย็น เมื่อไรที่เข้าสู่ตู้เย็นความเปรี้ยวที่มีอยู่จะเปรี้ยวแค่นั้น ไม่เปรี้ยวต่อไปอีก



ภาพที่ 2 ภาพผลิตภัณฑ์เดิม (ลาบเหนียว)



ภาพที่ 3 ภาพผลิตภัณฑ์ใหม่ (ไส้กรอกลาบเหนียว)

ไส้กรอกลาบอีสาน จากการนำอาหารท้องถิ่นประเภทลาบอีสานของตำบลท่าขุนราม มาสร้างมูลค่าเพิ่มให้เป็นไส้กรอกลาบอีสาน ซึ่งสามารถรับประทานได้ง่ายขึ้น มีรสชาติอร่อย นักท่องเที่ยวสามารถซื้อเป็นของฝากของที่ระลึกกลับบ้านได้ มีขั้นตอนการผลิต ดังนี้

วัตถุดิบ 1.หมูบดปนมัน 2.ข้าวเหนียวนึ่ง 3.วุ้นเส้น 4.พริกไทยป่น 5.รากผักชี 6.ข้าวคั่ว 7.กะเทียม โขลกละเอียด 8.ผงชูรส และ 9.เกลือ

วิธีการทำ

1. นำพริกไทย รากผักชี กระเทียมที่โขลกแล้วนำมาผสมกับข้าวเหนียว ใส่อเกลือ ข้าวคั่วและ ผงชูรส เคล้าให้เข้ากัน

2. นำหมูบดคลุกรวมกับส่วนผสมในข้อ 1 คลุกเคล้าให้เข้า

3. นำหมูที่คลุกได้ที่แล้วลงยัดผ่านกรวยเข้าไปในไส้หมูเป็นไส้กรอกลาบอีสาน ใช้มีดรูดยัดหมูให้ลงในไส้ให้เสมอกัน อย่าแน่น อย่าให้เกิดฟองอากาศ ใช้ไม้จิ้มฟันทิ่มไส้กรอกเพื่อไล่ลมและป้องกันการแตกตอนย่าง ใช้เชือกฟางมัดไส้กรอกเป็นปล้อง ๆ ยาวประมาณปล้องละ 4 นิ้วเท่ากัน ๆ ได้ไส้กรอกมีรสเปรี้ยวเล็กน้อย แต่ถ้าหมักทิ้งไว้ 5 ชั่วโมงจะเปรี้ยวมาก

4. ให้นำไส้กรอกลาบอีสานไปตากแดด ประมาณ 1 ชั่วโมง

5. หลังจากนั้น นำมานึ่ง ประมาณ 10 นาที

6. อบที่อุณหภูมิ 175 องศา ประมาณ 10 นาที แล้วนำไปแช่ในตู้เย็นจนสุก

7. การรับประทานไส้กรอกอีสาน ให้หั่นเป็นชิ้น ๆ ทานคู่กับกระหล่ำปลีสด พริกขี้หนูและซอส

หมายเหตุ - ถ้ายังไม่นำไส้กรอกไปย่าง ควรเก็บในตู้เย็น เมื่อไรที่เข้าตู้เย็นความเปรี้ยวที่มีอยู่จะเปรี้ยวแค่นั้น ไม่เปรี้ยวต่อไปอีก



ภาพที่ 4 ภาพผลิตภัณฑ์เดิม (ลาบอีสาน)



ภาพที่ 5 ภาพผลิตภัณฑ์ใหม่ (ไส้กรอกลาบอีสาน)

ไส้อั่วสมุนไพร จากการนำอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนราม มาสร้างมูลค่าเพิ่มให้เป็นไส้อั่วสมุนไพร ซึ่งสามารถรับประทานได้ง่ายขึ้น มีรสชาติอร่อย นักท่องเที่ยวสามารถซื้อเป็นของฝากของที่ระลึกกลับบ้านได้ มีขั้นตอนการผลิต ดังนี้

วัตถุดิบ 1.หมูบดปนมัน 2.ใบมะกรูดหั่นฝอย 3.ต้นหอมหั่นฝอย 4.ตะไคร้ 5.ซีอิ๊วขาว 6.ซีอิ๊วดำ 7.ผงปรุงรส และ 8.พริกไทยอ่อน

เครื่องแกงไส้อั่วสมุนไพร 1.พริกชี้ฟ้าแดงแห้ง 2.ผิวมะกรูด (หั่นผิวบาง ๆ) 3.รากผักชี(ตำละเอียด) 4.เต้าเจี้ยวดำ 5.ข่าแก่ (หั่นละเอียด) 6.ตะไคร้ (โขลกละเอียด) 7.กระเทียมไทย โขลกละเอียด 8.ขมิ้นสด (โขลกละเอียด) 9.กะปิ 10.หัวหอมแดง และ 11.เกลือป่น

วิธีทำ

1. ต้มน้ำเดือดใส่เกลือประมาณ 1 กิโลกรัม
2. นำวัตถุดิบข้อที่ 1-8 มาคลุกผสม คลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. นำหมูที่คลุกได้ที่แล้วลงยัดผ่านกรวยเข้าไปในไส้หมูเป็นไส้อั่วสมุนไพรใช้มีดรูตหมูให้ลงในไส้ให้เสมอกัน อย่าแน่น อย่าให้เกิดฟองอากาศ ใช้ไม้จิ้มฟันทิ่มไส้กรอกเพื่อไล่ลมและป้องกันการแตกตอนย่าง
4. ให้นำไส้อั่วสมุนไพรไปตากแดด ประมาณ 1 ชั่วโมง
5. หลังจากนั้น นำมานึ่ง ประมาณ 10 นาที
6. อบที่อุณหภูมิ 175 องศา ประมาณ 10 นาที แล้วนำไปพักใส่ถาดสุญญากาศ
7. การรับประทานไส้อั่วสมุนไพร ให้หั่นเป็นชิ้น ๆ ทานคู่กับกระหล่ำปลีสลัด พริกชี้ฟ้าและซอส



ภาพที่ 6 ภาพผลิตภัณฑ์เดิม (ลาบ)



ภาพที่ 7 ภาพผลิตภัณฑ์ใหม่ (ไส้อั่วสมุนไพร)

2. การปรับปรุงวิธีการผลิตและสูตรอาหาร จากการสนทนากลุ่มสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารท้องถิ่นตำบลท่าขุนราม พบว่า สมาชิกได้เสนอความคิดเห็นเกี่ยวกับการปรับปรุงวิธีการผลิตและสูตรอาหารท้องถิ่นประเภทไส้กรอกลาบของตำบลท่าขุนราม จังหวัดกำแพงเพชร ดังนี้ ไส้กรอกลาบเนื้อ ควรลดความเค็มลง ไส้กรอกลาบอีสาน ให้ปรับเพิ่มข้าวคั่ว เพื่อให้มีความหอมจากข้าวคั่วมากขึ้นและจะทำให้สะท้อนความเป็นรสชาติอีสานที่ชัดเจนขึ้น ส่วนไส้อั่วสมุนไพร ควรลดความเค็มลง

3. การกำหนดราคา การกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ที่มีการสร้างมูลค่าเพิ่มจากอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนราม จังหวัดกำแพงเพชร มีการกำหนดราคาขาย ดังนี้ ไส้กรอกทุรสชาติ ขายปลีกกรัมละ 400 บาท แบ่งขายเป็นแพ็ค ๆ ละ 100 บาท 200 บาท และ 400 บาท หากขายเป็นซัด ๆ ละ 40 บาท และหากจัดขายเป็นชุดพร้อมผักรับประทาน ขาย 3 ลูก 50 บาท แต่ถ้าในอนาคตวัตถุดิบในการผลิตปรับราคาสูงขึ้น ทางกลุ่มก็จะพิจารณาการกำหนดราคาขายใหม่

4. ช่องทางการจัดจำหน่าย การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่สร้างมูลค่าเพิ่มจากอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนราม จังหวัดกำแพงเพชร นั้น มีช่องทางการจัดจำหน่าย ดังนี้

1. จัดจำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภคในตลาด 3 วิธีที่ทำขุนราม ซึ่งจัดขึ้นทุกสิ้นเดือน ณ วัดอุทุมพร ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร
2. จัดจำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภคในตลาดประชารัฐของจังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งจะจัดขึ้นทุกวันอังคารของทุกสัปดาห์ของเดือน
3. หรือผู้บริโภคสามารถสั่งซื้อผ่านศูนย์การเรียนรู้อาหารท้องถิ่นตำบลท่าขุนราม ซึ่งตั้งอยู่ติดกับองค์การบริหารส่วนตำบลท่าขุนราม หมายเลขโทรศัพท์ 08-8162-1948

ผลการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นที่พัฒนาขึ้นใหม่ของตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 25 คน (ร้อยละ 75.80) และเป็นเพศชาย จำนวน 8 คน (ร้อยละ 24.20) มีอายุ 50 ปี ขึ้นไป จำนวน 15 คน (ร้อยละ 45.50) รองลงมา คือ มีช่วงอายุ 41-50 ปี จำนวน 9 คน (ร้อยละ 27.30) และมีช่วงอายุ 31-40 ปี มีจำนวน 5 คน (ร้อยละ 15.20) มีการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 17 คน (ร้อยละ 51.50) รองลงมา คือ สูงกว่าปริญญาตรี และต่ำกว่ามัธยม จำนวน 6 คน (ร้อยละ 18.20) และระดับมัธยมศึกษา/ปวช. จำนวน 4 คน (ร้อยละ 12.10) ตามลำดับ อาชีพข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ จำนวน 12 คน (ร้อยละ 36.40) รองลงมา คือ ธุรกิจส่วนตัว จำนวน 5 คน (ร้อยละ 15.20) และแม่บ้าน/พ่อบ้าน จำนวน 4 คน (ร้อยละ 12.10) ตามลำดับ

จากการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นประเภทปลาที่พัฒนาขึ้นใหม่ของตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ได้ผลการศึกษา ดังตารางที่ 2-7

ตารางที่ 2 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นประเภทปลาที่พัฒนาขึ้นใหม่ของตำบลท่าขุนราม โดยภาพรวม

รายการ	ผลการประเมิน		
	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. ใส่อั่วสมุนไพรม	4.35	0.439	มากที่สุด
2. ใสักรอกปลาเหนือ	4.27	0.496	มากที่สุด
3. ใสักรอกปลาอีสาน	4.16	0.355	มาก
รวม	4.26	0.384	มากที่สุด

จากตารางที่ 2 พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่ออาหารท้องถิ่นประเภทปลาที่พัฒนาขึ้นใหม่ของตำบลท่าขุนราม ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.26$, S.D.=0.384) โดยสูตรที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ใส่อั่วสมุนไพรม ($\bar{X}=4.35$, S.D.=0.439) รองลงมา คือ ใสักรอกปลาเหนือ ($\bar{X}=4.27$, S.D.=0.496) และใสักรอกปลาอีสาน ($\bar{X}=4.16$, S.D.=0.355) ตามลำดับ

ตารางที่ 3 แสดงผลค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อใส่อั่วสมุนไพรม

รายการคำถาม	ผลการประเมิน		
	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.51	0.566	มากที่สุด
2. มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์	4.48	0.507	มากที่สุด
3. มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์	4.45	0.665	มากที่สุด
4. มีคุณค่าทางโภชนาการ	4.27	0.626	มากที่สุด
5. ราคาเหมาะสม	4.21	0.649	มากที่สุด
6. สีสันน่ารับประทาน	4.18	0.769	มาก
รวม	4.35	0.439	มากที่สุด

จากตารางที่ 3 พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่ออาหารท้องถิ่น ใส่อ้วสมุนไพรรอบในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.35$, S.D.=0.439) โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ($\bar{X}=4.51$, S.D.=0.566) รองลงมา คือ มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ($\bar{X}=4.48$, S.D.=0.507) และมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ ($\bar{X}=4.45$, S.D.=0.665) ตามลำดับ

ตารางที่ 4 แสดงผลค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อไส้กรอกปลาเหนือ

รายการคำถาม	ผลการประเมิน		
	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.39	0.788	มากที่สุด
2. มีคุณค่าทางโภชนาการ	4.36	0.699	มากที่สุด
3. มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์	4.30	0.769	มากที่สุด
4. สีสัมน่ารับประทาน	4.27	0.719	มากที่สุด
5. มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์	4.21	0.599	มากที่สุด
6. ราคาเหมาะสม	4.12	0.739	มาก
รวม	4.27	0.496	มากที่สุด

จากตารางที่ 4 พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่ออาหารท้องถิ่นตำบลท่าขุนรามเมนูไส้กรอกปลาเหนือ ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.27$, S.D.=0.496) โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ($\bar{X}=4.39$, S.D.=0.788) รองลงมา มีคุณค่าทางโภชนาการ ($\bar{X}=4.36$, S.D.=0.699) และมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ ($\bar{X}=4.30$, S.D.=0.769) ตามลำดับ

ตารางที่ 5 แสดงผลค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อไส้กรอกปลาอีสาน

รายการคำถาม	ผลการประเมิน		
	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น
1. ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	4.36	0.699	มากที่สุด
2. ราคาเหมาะสม	4.24	0.751	มากที่สุด
3. มีคุณค่าทางโภชนาการ	4.18	0.682	มาก
4. สีสัมน่ารับประทาน	4.15	0.755	มาก
5. มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์	4.09	0.579	มาก
6. มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์	3.94	0.704	มาก
รวม	4.16	0.355	มาก

จากตารางที่ 5 พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่ออาหารท้องถิ่นไส้กรอกปลาอีสานตำบลท่าขุนราม ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}=4.16$, S.D.=0.355) โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ($\bar{X}=4.36$, S.D.=0.699) รองลงมา คือ ราคาเหมาะสม ($\bar{X}=4.24$, S.D.=0.751) และมีคุณค่าทางโภชนาการ ($\bar{X}=4.18$, S.D.=0.682) ตามลำดับ

การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชนของตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ตารางที่ 6 อันดับอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนรามที่พัฒนาขึ้นที่นักท่องเที่ยวชื่นชอบ

อาหารท้องถิ่นตำบลท่าขุนราม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
อันดับที่ 1 ไส้อั่วสมุนไพร	15	45.45
อันดับที่ 2 ไส้กรอกลาบเหนือ	10	30.30
อันดับที่ 3 ไส้กรอกลาบอีสาน	8	24.25
รวม	33	100.00

จากตารางที่ 6 พบว่า นักท่องเที่ยวมีความชื่นชอบอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนรามที่พัฒนาขึ้น เรียงอันดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

อันดับที่ 1 ไส้อั่วสมุนไพร	จำนวน 15 คน
อันดับที่ 2 ไส้กรอกลาบเหนือ	จำนวน 10 คน
อันดับที่ 3 ไส้กรอกลาบอีสาน	จำนวน 8 คน

ตารางที่ 7 จำนวน ร้อยละ และอันดับของนักท่องเที่ยวจำแนกตามสิ่งที่คาดหวังในการซื้ออาหารท้องถิ่น ตำบลท่าขุนราม ในครั้งต่อไป (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

สิ่งที่คาดหวังในการซื้ออาหารท้องถิ่น		สิ่งที่คาดหวังในการซื้ออาหารท้องถิ่น		รวม	อันดับ
		เลือก	ไม่เลือก		
รสชาติสม่าเสมอ	จำนวน	17(51.5)	16(48.5)	33(100.00)	1
ราคาเหมาะสม	จำนวน	15(45.5)	18(54.5)	33(100.00)	2
ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	จำนวน	10(30.3)	23(69.7)	33(100.00)	3
กลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์	จำนวน	9(27.3)	24(72.7)	33(100.00)	4
คุณค่าทางโภชนาการ	จำนวน	6(18.2)	27(81.8)	33(100.00)	5
สีสันท่ารับประทาน	จำนวน	4(12.1)	29(87.9)	33(100.00)	6

จากตารางที่ 7 พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีสิ่งที่คาดหวังในการซื้ออาหารท้องถิ่นตำบลท่าขุนราม ในครั้งต่อไป มากที่สุดคือ รสชาติสม่าเสมอ (ร้อยละ 51.5) รองลงมา คือ ราคาเหมาะสม (ร้อยละ 45.5) และ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น (ร้อยละ 30.3) และน้อยที่สุด คือ มีสีสันท่ารับประทาน (ร้อยละ 12.1)

- อนึ่งนอกจากนี้ นักท่องเที่ยวได้ให้ข้อเสนอแนะต่ออาหารท้องถิ่นประเภทลาบที่พัฒนาขึ้นใหม่ ดังนี้
- ไส้กรอกลาบเหนือ**
1. ไส้กรอกลาบเหนือมีรสชาติอร่อย มีกลิ่นหอมสมุนไพร
 2. ไส้กรอกลาบเหนือมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น
- ไส้กรอกลาบอีสาน**
1. ไส้กรอกลาบอีสานควรเพิ่มรสเปรี้ยว
 2. ควรปรับกลิ่นของไส้กรอกให้หอมเครื่องเทศ
- ไส้อั่วสมุนไพร**
1. ไส้อั่วสมุนไพรมีรสชาติอร่อย
 2. ควรเพิ่มตะไคร้ ใบมะกรูด เพื่อให้มีกลิ่นหอมสมุนไพรมากขึ้น

สรุปผลการวิจัย

1. ผลการรวบรวมข้อมูลและค้นหาอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า ลาบของตำบลท่าขุนรามมี 3 ประเภท ได้แก่ ลาบเหนือ ลาบอีสาน และลาบภาคกลาง ซึ่งลาบแต่ละประเภทมีอัตลักษณ์ที่แตกต่างกันดังนี้ ลาบภาคเหนือในการทำลาบเหนือจะใช้น้ำพริกลาบเหนือที่ชุมชนตัวเอง โดยน้ำพริกลาบเหนือจะประกอบไปด้วยเครื่องเทศสมุนไพรที่ปลูกในชุมชน มีรสเผ็ดนำโดยลาบเหนือจะไม่ใส่ข้าวคั่ว แต่ลาบอีสานจะใส่ข้าวคั่วเป็นตัวชูรสในการปรุงโดยเป็นข้าวคั่วที่ชุมชนตัวเอง เน้นปรุงรสชาติเผ็ด เปรี้ยว นำ ส่วนลาบภาคกลางนั้นจะเน้นใช้วัตถุดิบที่ปลูกขึ้นเองในครัวเรือนหรือในชุมชน ปรุงรสชาติไม่เผ็ดมาก เปรี้ยวนำ

2. ผลการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นประเภทลาบในการสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชนตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ได้ผลการศึกษา ดังนี้

2.1 ผลการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นประเภทลาบในการสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชนตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารท้องถิ่นตำบลท่าขุนรามมีมติให้นำอาหารประเภทลาบ ได้แก่ ลาบเหนือ และลาบอีสาน มาสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการนำมาพัฒนาเป็นอาหารสูตรใหม่ คือ ไส้กรอก โดยผลการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นประเภทลาบ มีรายละเอียด ดังนี้

2.1.1 การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นประเภทลาบเป็นสิ่งที่สำคัญที่จะสร้างสินค้าเข้าสู่เชิงพาณิชย์ สามารถแข่งขันทางการตลาดได้ โดยมีการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นประเภทลาบ 3 แนวทาง ได้แก่ ไส้กรอกลาบเหนือ ไส้กรอกลาบอีสาน และไส้อั่วสมุนไพร

2.1.2 การปรับปรุงวิธีการผลิตและสูตรอาหารท้องถิ่นประเภทลาบ พบว่า สมาชิกได้เสนอความคิดเห็นเกี่ยวกับการปรับปรุงวิธีการผลิตและสูตรอาหารท้องถิ่นประเภท ไส้กรอกลาบของตำบลท่าขุนราม จังหวัดกำแพงเพชร ดังนี้ ไส้กรอกลาบเหนือ ควรลดความเค็มลง ไส้กรอกลาบอีสาน ให้ปรับเพิ่มข้าวคั่ว เพื่อให้มีความหอมจากข้าวคั่วมากขึ้นและจะทำให้สะท้อนความเป็นรสชาติอีสานที่ชัดเจนขึ้น ส่วนไส้อั่วสมุนไพร ควรลดความเค็มลง

2.1.3 การกำหนดราคา พบว่า การกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ที่มีการสร้างมูลค่าเพิ่มจากอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนราม จังหวัดกำแพงเพชร มีการกำหนดราคาขาย ดังนี้ ไส้กรอกทุกระสชาติ ขายกิโลกรัมละ 400 บาท แบ่งขายเป็นแพ็ค ๆ ละ 100 บาท 200 บาท และ 400 บาท หากขายเป็นซีต ๆ ละ 40 บาท และหากจัดขายเป็นชุดพร้อมผักรับประทาน ขาย 3 ลูก 50 บาท แต่ถ้าในอนาคตวัตถุดิบในการผลิตปรับราคาสูงขึ้น ทางกลุ่มก็จะพิจารณาการกำหนดราคาขายใหม่

2.1.4 ช่องทางการจัดจำหน่าย พบว่า การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่สร้างมูลค่าเพิ่มจากอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนราม จังหวัดกำแพงเพชร นั้น มีช่องทางการจัดจำหน่าย ดังนี้

1) จัดจำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภคในตลาด 3 วิธีที่ทำขุนรามซึ่งจัดขึ้นทุกสิ้นเดือน ณ วัดอุทุมพร ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

2) จัดจำหน่ายโดยตรงให้กับผู้บริโภคในตลาดประชารัฐของจังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งจัดขึ้นทุกวันอังคารของทุกสัปดาห์

3) หรือผู้บริโภคสามารถสั่งซื้อได้ผ่านศูนย์การเรียนรู้อาหารท้องถิ่นตำบลท่าขุนราม ซึ่งตั้งอยู่ติดกับองค์การบริหารส่วนตำบลท่าขุนราม

2.2 ผลการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นที่พัฒนาขึ้นใหม่ของตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมีอายุ 50 ปี

ขึ้นไป รองลงมา คือ มีช่วงอายุ 41-50 ปี และมีช่วงอายุ 31-40 ปี มีการศึกษาระดับปริญญาตรี รองลงมา คือ สูงกว่าปริญญาตรี และต่ำกว่ามัธยมศึกษา และระดับมัธยมศึกษา/ปวช. ตามลำดับ อาชีพข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ รองลงมา คือ ธุรกิจส่วนตัว และแม่บ้าน/พ่อบ้าน ตามลำดับ ส่วนความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นประเภทลาบที่พัฒนาขึ้นใหม่ของตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยสูตรที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ใส่อั่วสมุนไพร รองลงมา คือ ใส้กรอกลาบเห็ด และใส้กรอกลาบอีสาน ตามลำดับ และเมื่อพิจารณาความคิดเห็นต่อสูตรใส้กรอกแต่ละสูตร พบว่า ใส่อั่วสมุนไพร นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นรองลงมา คือ มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ และ มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ ตามลำดับ สูตรใส้กรอกลาบเห็ด พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น รองลงมา มีคุณค่าทางโภชนาการ และ มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ ตามลำดับ และใส้กรอกลาบอีสาน พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นในภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น รองลงมา คือ ราคาเหมาะสม และมีคุณค่าทางโภชนาการ ตามลำดับ อนึ่งนอกจากนี้นักท่องเที่ยวมีความชื่นชอบอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนรามที่พัฒนาขึ้น เรียงอันดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้ (1) ใส่อั่วสมุนไพร (2) ใส้กรอกลาบเห็ด และ (3) ใส้กรอกลาบอีสาน และนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีสิ่งที่คาดหวังในการซื้ออาหารท้องถิ่นตำบลท่าขุนรามในครั้งต่อไป มากที่สุดคือ รสชาติสม่ำเสมอ รองลงมา คือ ราคาเหมาะสม และ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น

อภิปรายผลการวิจัย

จากผลการวิจัยสามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

1. ผลการรวบรวมข้อมูลและค้นหาอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของอาหารท้องถิ่นประเภทลาบของตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า ลาบของตำบลท่าขุนรามมี 3 ประเภท ได้แก่ ลาบเห็ด ลาบอีสาน และลาบภาคกลาง ซึ่งลาบแต่ละประเภทมีอัตลักษณ์ที่แตกต่างกันดังนี้ ลาบภาคเหนือ ในการทำลาบเหนือจะใช้น้ำพริกลาบเหนือที่ชุมชนตัวเอง โดยน้ำพริกลาบเหนือจะประกอบไปด้วยเครื่องเทศสมุนไพรที่ปลูกในชุมชนมีรสเผ็ดนำโดยลาบเหนือจะไม่ใส่ข้าวคั่ว แต่ลาบอีสานจะใส่ข้าวคั่วเป็นตัวชูรสในการปรุง โดยเป็นข้าวคั่วที่ชุมชนคั่วเอง เน้นปรุงรสชาติเผ็ด เปรี้ยว นำ ส่วนลาบภาคกลางนั้นจะเน้นใช้วัตถุดิบที่ปลูกขึ้นเองในครัวเรือนหรือในชุมชน ปรุงรสชาติไม่เผ็ดมาก เปรี้ยว นำ ซึ่งขัดแย้งกับการศึกษาของ กิตติมา ขาววิชัย และธีรพล ภูรัตน์ (2563) ทำการศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการพัฒนาความเป็นตัวตนที่แท้จริงให้กับอาหารท้องถิ่นในอำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ ผ่านการเล่าเรื่อง ผลการวิจัย พบว่า อาหารที่มีความโดดเด่นและกล่าวถึงในวงกว้างคือ “ข้าวลิ้มผัวและฟักแม้ว” โดยที่อาหารพื้นถิ่นทั้งสองชนิดมีความเชื่อมโยงอย่างเหนียวแน่นกับวิถีชีวิตและความเชื่อของผู้คนในชุมชน

2. ผลการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชนของตำบลท่าขุนราม เป็นสิ่งที่สำคัญที่จะสร้างสินค้าเข้าสู่เชิงพาณิชย์ สามารถแข่งขันทางการตลาดได้ โดยมีการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นประเภทลาบ 3 แนวทาง ได้แก่ ใส้กรอกลาบเห็ด ใส้กรอกลาบอีสาน และใส่อั่วสมุนไพร ซึ่งขัดแย้งกับการศึกษาของ เกศณีย์ สัตตรัตน์ขจร, สนธิญา สุวรรณราช และกาญจนา คูมา (2563) ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาอาหารท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมเพื่อหนุนเสริมการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรมของจังหวัดลำปาง ผลการศึกษา พบว่า จากการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้อาหารท้องถิ่น

โดยชุมชนใน 5 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเกาะคา อำเภอเมืองปาน อำเภอแจ้ห่ม อำเภอวังเหนือ และอำเภองาว ได้ร่วมกันเลือกอาหารท้องถิ่นที่มีศักยภาพเพื่อนำมาพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่นักท่องเที่ยว จำนวน 3 ชนิด คือ แกงแคไก่พื้นบ้าน น้ำพริกน้ำปู และแกงหน่อไม้และซัดแยงกับการศึกษาของ ปรีชา มณีศรี, เจษฎา ร่มเย็น, สาวิตรี มณีศรี และดวงเดือน สงฤทธิ์ (2563) ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไก ส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอดวง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า อาหารที่จัดเป็นอาหารพื้นถิ่นและมี อัตลักษณ์ของอำเภอดวง คือ อีฟุงปลา แกง ขมิ้น แกงไตปลา แกงน้ำเคย คั่วไก่บ้าน คั่วลูกปลา คั่วโหรา ยาใบไม้ ขนมหวก หลามบอน และข้าวกระบอกไม้ไผ่ใบเล็ด ผักพื้นบ้านทั่วไปอาหารพื้นถิ่นอำเภอดวงที่ นักท่องเที่ยวต้องการ คือ แกงน้ำเคยแกงขมิ้น แกงไตปลา แกงคั่วไก่บ้าน แกงคั่วโหรา และอีฟุงปลา

3. จากการศึกษาความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นที่พัฒนาขึ้นใหม่ของตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยสูตรที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ใส่อั่วสมุนไพร รongลงมา คือ ใส้กรอกปลาเหนือ และใส้กรอกปลาอีสาน ตามลำดับ และเมื่อพิจารณาความคิดเห็นต่อ สูตรใส้กรอกแต่ละสูตร พบว่า ใส่อั่วสมุนไพร และใส้กรอกปลาเหนือนักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นรongลงมา ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษา ของ มณีกาญจ เขียวรัตน์, บุรินทร์ ศิริเนตร์, รฐา จันทวรา และสถาพร ยังประยูร (2564) ทำการศึกษาวิจัย เรื่อง ศักยภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างความได้เปรียบด้านการท่องเที่ยว เขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพของอาหารท้องถิ่นจังหวัดอุบลราชธานี ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคที่มีต่อ อาหารท้องถิ่นจังหวัดอุบลราชธานี และเสนอแนวทางการส่งเสริมพัฒนาอาหารท้องถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานีผลการศึกษา พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่คิดว่าความคุ้มค่าของราคามีศักยภาพมากที่สุด คือ ราคามีความเหมาะสมกับคุณภาพรongลงมา ได้แก่ ด้านคุณภาพของอาหารมีรสชาติอาหารที่อร่อย ด้านอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นมีการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบ

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

จากการวิจัย พบว่า การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชนของ ตำบลในรูปแบบใหม่ คือ ใส้กรอกปลาเหนือ ใส้กรอกปลาอีสานและใส่อั่วสมุนไพร และเมื่อนำใส้กรอกไป สอบถามความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดย สูตรที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ใส่อั่วสมุนไพร รongลงมา คือ ใส้กรอกปลาเหนือ และใส้กรอกปลาอีสาน ตามลำดับ ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวชุมชน จังหวัดกำแพงเพชร เช่น ท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบลท่าขุนราม พัฒนาชุมชนจังหวัด และสำนักงานพาณิชย์จังหวัด เป็นต้น ควรส่งเสริม และพัฒนาใส้กรอกทั้ง 3 สูตรให้ได้รับ อย. และช่วยส่งเสริมการตลาดและประชาสัมพันธ์ใส้กรอกให้กับ ตำบลท่าขุนราม เพื่อให้ประชาชนในตำบลท่าขุนรามเกิดการสร้างงานและรายได้จากใส้กรอกที่พัฒนาขึ้นใหม่ ส่งผลดีต่อเศรษฐกิจของชุมชนท้องถิ่น จังหวัดและประเทศต่อไป

ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติ

จากผลการวิจัย พบว่า นักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นต่อใส้กรอกที่พัฒนาขึ้นใหม่ในภาพรวมอยู่ในระดับ มากที่สุด โดยสูตรที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ ใส่อั่วสมุนไพร รongลงมา คือ ใส้กรอกปลาเหนือ และ ใส้กรอกปลา อีสาน ตามลำดับ ดังนั้น สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารท้องถิ่นตำบลท่าขุนราม ควรมีการถ่ายทอด

องค์ความรู้ในการทำไส้วุ้นสมุนไพรให้กับประชาชนในตำบลท่าขุนราม เพื่อจะได้ร่วมกันผลิตไส้วุ้นสมุนไพรจำหน่ายเพิ่มมากขึ้น อนึ่งนอกจากนี้ ควรมีการขอรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ให้กับไส้วุ้นสมุนไพร และไส้กรอกที่พัฒนาขึ้นใหม่ เพื่อนำมาใช้เป็นของฝากให้กับนักท่องเที่ยวและประชาชนทั่วไป

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. จากการวิจัย พบว่า มีการนำ “ลาบ” ของตำบลท่าขุนรามมาสร้างมูลค่าเพิ่มให้เป็นไส้กรอก แต่ยังไม่ได้มีการพัฒนาเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าของไส้กรอก ดังนั้น จึงควรมีการศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าของไส้กรอกทั้ง 3 สูตรของตำบลท่าขุนราม

2. จากการวิจัย พบว่า การจำหน่ายไส้กรอกที่พัฒนาขึ้นใหม่ส่วนใหญ่ เป็นการขายตรงให้กับผู้บริโภค ซึ่งส่งผลทำให้ปริมาณการจำหน่ายแต่ละครั้งมีไม่มาก ซึ่งการที่จะเพิ่มยอดขายให้กับไส้กรอกนั้น กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาหารท้องถิ่นตำบลท่าขุนรามควรทำการตลาดผ่านระบบดิจิทัลด้วย ดังนั้น จึงควรมีการศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาการตลาดและสื่อประชาสัมพันธ์ทั้งระบบออนไลน์และออฟไลน์

เอกสารอ้างอิง

- กอบแก้ว นางพินิจ. (2542). *อาหารไทย*. กรุงเทพฯ: เสมาธรรม
- กิตติมา ชาญวิชัย และอิทธิพล ภูริต (2563). การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการพัฒนาความเป็นตัวตนที่แท้จริงให้กับอาหารท้องถิ่นในอำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ ผ่านการเล่าเรื่อง. *Journal BEC of Naresuan University*, 15(3), 26-37.
- เกษณีย์ สัตตรัตน์ขจร, สนธิญา สุวรรณราช และกาญจนา คุมา (2563). *การพัฒนาอาหารท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมเพื่อหนุนเสริมการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรมของจังหวัดลำปาง*. วารสารอารยธรรมศึกษา โขง-สาละวิน, 11(1), 152-173.
- นันทสาร์ สุขโต, เพ็ญสิน ชวนะคุรุ, กลลทิวา โช้เงิน, จิราพร ชมสวน, นวพงศ์ ตันพดิลก, วิศรดา แหลมทอง, วัลภา หัตถกิจพานิชกุล, วีรพล สวรรค์พิทักษ์, สมศิริ วัฒนสิน และโคจิรา ทองตัน. (2558). *หลักการตลาด*. กรุงเทพฯ: เพียร์สัน เอ็ดดูเคชั่น อินโดไชน่า.
- ปวิณภัสสร คล้าศิริ. (2547). *ภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านอาหาร : กรณีศึกษาบ้านเต่าโน ตำบลศิลา อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ปรีชา มุณีศรี, เจษฎา ร่มเย็น, สาวิตรี มุณีศรี และดวงเดือน สงฤทธิ์. (2563). *การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครราชสีมา* (รายงานการวิจัย). สงขลา: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.
- พัทธนันท์ ศรีม่วง. (2549). *โครงการวิจัยและพัฒนาตำรับชุดอาหารสุขภาพไทย จากท้องถิ่นสู่ครัวโลก กรณีศึกษาอาหารท้องถิ่นไทยภาคเหนือ (ระยะสืบค้น)* (รายงานการวิจัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- มนีกาญจ เชียรรัตน์, บุรินทร์ ศิริเนตร์, รฐา จันทวรา และสถาพร ยังประยูร. (2564). *ศักยภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้เปรียบด้านการท่องเที่ยว เขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี*. วารสารบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี, 16(3), 191-203.
- Chernatony, L. & Harris, F. (1998). Added Value: Its nature, Role and Sustainability. *European Journal of Marketing*, 12(34), 39-56.

-
- Cohen, E. & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Dranove, D. & Marciano, S. (2005). *Kellogg on strategy*. New Jersey: John Wiley & Son
- Gronroos, C. (1996). The Value Concept and Relationship Marketing. *European Journal of Marketing*, 2(30), 19-30.
- Levitt, T. (1980). Marketing Success through Differentiation of anything. *Harvard Business Review*, 1(2), 83-91.
- Naumann, E. (1995). *Creating Customer Value: The Part to Sustainable Competitive Advantage*. United States of America: Thompson Executive Press.
- Nilason, T.H. (1992). *Value-Added Marketing: Marketing Management for Superior Results*. London: McGraw-Hill.