

รูปแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด

วันที่ได้รับต้นฉบับบทความ: 30 กรกฎาคม 2567
วันที่แก้ไขปรับปรุงบทความ: 21 กันยายน 2567
วันที่ตอบรับตีพิมพ์บทความ: 1 ตุลาคม 2567

*กนกวรรณกรณ์ หลวงวังโพธิ์**
ลัทธิศักดิ์ เตียงงา

คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นของจังหวัดร้อยเอ็ด 2) ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยว และ 3) ออกแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด ระเบียบวิธีวิจัยเชิงผสมผสาน กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักได้แก่ นักท่องเที่ยวชาวไทย ประชาชนในชุมชน ผู้ประกอบการร้านอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด และเจ้าหน้าที่ภาครัฐ โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ซึ่งใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ร่วมกับการพรรณนาวิเคราะห์

ผลการวิจัยพบว่า 1) ภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นของจังหวัดร้อยเอ็ดนั้น มีการผสมผสานภูมิปัญญาดั้งเดิมกับภูมิปัญญาสมัยใหม่เข้าด้วยกันเพื่อให้สอดคล้องกับวิถีการดำรงชีวิตทั้งด้านแหล่งวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิตเมนูอาหารแต่ละเมนู 2) พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวนั้นจะพึงรับประทานอาหารพื้นถิ่นที่จังหวัดร้อยเอ็ด โดยจะเดินทางไปไหว้พระเพื่อขอพรก่อน ซึ่งเมื่อนึกถึงภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ดแล้วมักจะนึกถึงเมนูข้าวปุ้นข้าวเป็นอันดับแรก และ 3) เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดร้อยเอ็ดสามารถออกแบบได้ คือ แบบไป-กลับวันเดียว แชนเกินร้อยที่เมืองร้อยเอ็ดและแบบ 2 วัน 1 คืน ชมวิถีเมืองสาเกตุกับเมนูพิเศษที่เมืองร้อยเอ็ด

คำสำคัญ: เส้นทางท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหาร อาหารพื้นถิ่น ร้อยเอ็ด

วิธีการอ้างอิง:

กนกวรรณกรณ์ หลวงวังโพธิ์ และลัทธิศักดิ์ เตียงงา. (2568). รูปแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด. วารสารวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม, 7(1), 61-80.

*ผู้ประสานงานหลัก: kanokwannakorn789@gmail.com

The local Isaan gastronomy tourism Route of Roi Et province

Received: July 30, 2024

Revised: September 21, 2024

Accepted: October 1, 2024

Kanokwannakorn Luangwangpho *

Sittisak Thiang-nga

Faculty of Business Administration and Accountancy of,
Roi Et Rajabhat University

Abstract

The objectives of this research are 1) to study the local Isaan food wisdom of Roi Et Province, 2) to study the local food consumption behavior of tourists, and 3) to design a local Isaan gastronomy tourism routes in Roi Et Province. Using a mixed research methodology. The main groups of data contributors are Thai tourists people in the community. Local Isaan restaurant operators in Roi Et province and government officials using a specific sampling method, which used in-depth interviews. The data were analyzed using statistics such as percentage, mean, standard deviation, and descriptive content analysis.

The results of the research showed that 1) the local Isaan food wisdom of Roi Et province Traditional wisdom and modern wisdom are combined to be in line with the way of life in terms of raw materials and The production process of each food menu. 2) The consumption of local food of tourists often stops to eat local food in Roi Et province by going to pay homage to the monk to ask for blessings first, and 3) The local food tourism route of Roi Et Province can be designed as a one-day trip and 2 days trip, a program to see the way of the city of Saket with a special menu at Roi Et City.

Keywords: Tourist routes, Gastronomic tourism, Local food, Roi Et

Cite this article as:

Luangwangpho, K. & Thiang-nga, S. (2025). The local Isaan gastronomy tourism Route of Roi Et province. *Journal of Management Science Pibulsongkram Rajabhat University*, 7(1), 61-80.

* Corresponding Author: kanokwannakorn789@gmail.com

บทนำ

ปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหารถือเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นควบคู่กันกับการท่องเที่ยว เพราะการรับประทานอาหารถือเป็นกิจกรรมหลักของนักท่องเที่ยว สำหรับสถานการณ์ท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทยนั้น อาหารไทยจึงเป็นที่รู้จักกันดีในหมู่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ (Hjalager & Richards, 2002) ที่มีการจัดกิจกรรมการปรุงอาหารเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสประสบการณ์โดยตรง อาหารไทยสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกิน รวมทั้งการถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของคนไทยตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่จัดว่าเป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น เช่น เครื่องเทศ สมุนไพร รวมถึงขั้นตอนการปรุง การจัดจาน การตกแต่งด้วยภูมิปัญญาอันเฉลียวฉลาดของคนไทยในการสร้างสรรค์อาหารเมนูต่าง ๆ ทำให้อาหารไทยเป็นศิลปะที่มีความงดงามมีอัตลักษณ์มีความหลากหลายและมีสีสันไปจนถึงรสชาติที่อร่อย (สุนี คักดาเดช, 2549) ประกอบกับว่าอาหารไทยเป็นที่รู้จักแพร่หลาย และอาหารมีเอกลักษณ์ที่สามารถดึงดูดใจและสร้างความสนใจแก่นักท่องเที่ยว อาหารประจำของชนชาติไทยที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติถือได้ว่าอาหารไทยเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญของไทย ขณะที่อาหารพื้นถิ่น หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่นซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นได้ง่ายโดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นมีการสืบทอดวิธีปรุงและการรับประทานต่อ ๆ กันมาอาหารไทยมีจุดกำเนิดพร้อมกับการตั้งชนชาติไทยและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนถึงปัจจุบันอาหารไทยเป็นเครื่องสะท้อนให้เห็นถึงชีวิต ความคิด จิตใจของคนไทยได้อย่างแจ่มชัด วัฒนธรรมอาหารการกินที่มีความหลากหลายอย่างน่าอัศจรรย์ถูกสร้างสรรค์มาจากภูมิปัญญาในการคัดเลือกทรัพยากรในดินสันทนน้ำที่อุดมสมบูรณ์จากข้าวปลา พืช ผัก ผลไม้ ผสมกับภูมิปัญญาของบรรพชนมาปรุงให้เป็นอาหารได้อย่างสารพัดด้วยกรรมวิธีต่างที่ถูกคิด เลือกรส และประดิษฐ์ให้มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของแต่ละท้องถิ่น และยังผสมผสานวัฒนธรรมจากชาติต่าง ๆ เช่น อินเดีย จีน มอญ พม่า เป็นต้น ซึ่งกว่าที่อาหารชนิดนั้นจะมาเป็นส่วนหนึ่งของสำรับอาหารไทย ก็ต้องผ่านการปรับเปลี่ยนปรุงแต่งรสชาติให้ถูกปากถูกลิ้นคนไทยและเหมาะสมกับวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นตนเอง ซึ่งไม่ว่าอาหารชนิดนั้นจะรับวัฒนธรรมมาจากชาติใดก็ตามสุดท้ายก็คืออาหารไทยที่เกิดจากภูมิปัญญาไทยนั่นเอง

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นเทรนด์การท่องเที่ยวที่มาแรงในช่วง 5-10 ปีนี้ จากการเปิดเผยข้อมูลของศูนย์วิจัยบาร์มิซี แล็บ องค์กรช่วยเหลือภาคธุรกิจในการค้นหาไอเดียต่อยอดที่รายงานว่า นักท่องเที่ยวมากถึงร้อยละ 53 เลือกที่จะเที่ยวจากอาหารและเครื่องดื่มที่อยากไปลองชิมและแม้ไม่ใช่เรื่องใหม่แต่การท่องเที่ยวลักษณะนี้ก็ยังได้รับความนิยมเสมอมา ประกอบกับนักท่องเที่ยวยุคใหม่ให้ความสนใจกับการท่องเที่ยวในสถานที่ใหม่ ๆ ที่ยังไม่มีใครไปถึง (Off the Beaten Path) ในขณะเดียวกันก็แสวงหาอาหารท้องถิ่นที่มีความแปลกใหม่ รสชาติแตกต่างแต่ละพื้นที่ ทั้งยังชอบเสพเรื่องราว (Story) และค้นหาความสามารถของตัวเองผ่านการเรียนรู้ร่วมกับคนในท้องถิ่น รวมถึงร่วมสนับสนุนสินค้าชุมชนโดยตรง นอกจากนั้นการท่องเที่ยวเชิงอาหารยังสอดคล้องการแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ที่ให้ภูมิชุมชน ภูมิปัญญา วัฒนธรรม วิถีชีวิตท้องถิ่นมาสร้างสรรค์คุณค่า ดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามาสร้างความผูกพันกับชุมชน เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารอย่างลึกซึ้ง การได้กินอาหารตามวิถีถิ่นนับเป็นเสน่ห์ของนักท่องเที่ยวยุคใหม่ที่นิยมแชร์ประสบการณ์ผ่านโซเชียลมีเดีย “วิถีเข้าใจกิน เข้าใจถิ่น” จึงได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ด้วยเหตุนี้การท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงมีคุณค่ามากกว่าแค่การท่องเที่ยวที่พาไปตักกินอาหารเด็ดเมนูดังตามแหล่งท่องเที่ยว แต่ยังครอบคลุมไปถึงการประกอบอาชีพของคนในชุมชนที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น การท่องเที่ยวเชิงเกษตร เยี่ยมชมแหล่งผลิตแบบ

พื้นถิ่น ไปจนถึงขั้นหลังการบริโภค เช่น การผลิตสินค้าที่ระลึกเพิ่มมูลค่า หรือแม้แต่การจัดการเศษอาหารเหลือทิ้ง ให้อาหารเป็นสัญลักษณ์ของพื้นที่ เปิดประสบการณ์ท่องเที่ยวอย่างลึกซึ้งและยั่งยืนแก่ผู้มาเยือน

จังหวัดร้อยเอ็ดมีแหล่งท่องเที่ยวมากมายหลายประเภท และมีอาหารพื้นถิ่นที่สนใจหลายเมนู แต่ปัจจุบันยังไม่มีกรอบแบบแผนเส้นทางการท่องเที่ยวที่จะนำไปสู่ยังแหล่งอาหารพื้นถิ่นอันเลิศรสเหล่านั้นเลย ประกอบกับการเดินทางท่องเที่ยวภายหลังสถานการณ์โควิด (Covid-19) หรือการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่จึงมีบทบาทมากขึ้น หน่วยงานต่าง ๆ ให้ความสำคัญและเริ่มวางแผนเพื่อเตรียมรับมือกับการท่องเที่ยววิถีใหม่นี้ โดยหลังจากนี้นักท่องเที่ยวจะนิยมเดินทางท่องเที่ยวเชิงวิถีชีวิตและหาประสบการณ์เพิ่มมากขึ้น รวมไปถึงต้องการแสวงหากิจกรรมและการมีส่วนร่วมกับชุมชนในพื้นที่ท่องเที่ยว มีการเดินทางท่องเที่ยวเป็นกลุ่มเล็ก และเดินทางท่องเที่ยวด้วยตนเองมากขึ้น (มิ่งสรรพ ขาวสะอาด และอรรถพันธ์ สารวงศ์, 2562) ซึ่งพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่เปลี่ยนแปลงไปนั้นย่อมทำให้เกิดผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนด้วยการใช้การท่องเที่ยวเข้ามาขับเคลื่อนเศรษฐกิจในระดับชุมชน อีกทั้งยังเป็นทางเลือกหนึ่งที่ทำให้ชุมชนเกิดรายได้เสริมจากการท่องเที่ยว เกิดการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนอย่างมีคุณค่า และเห็นในคุณค่าของทรัพยากรที่มี ดังนั้น คณะผู้วิจัยจึงได้ออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวโดยได้นำเอาแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 ยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี เป็นกรอบในการจัดทำแผนพัฒนาจังหวัดร้อยเอ็ด พ.ศ. 2566-2570 ขึ้น (กลุ่มงานยุทธศาสตร์และข้อมูลจังหวัดร้อยเอ็ด, 2566) โดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน ซึ่งงานวิจัยเรื่องนี้สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาจังหวัด (ระยะ 5 ปี) คือ “ร้อยเอ็ดเมืองเกษตรอัจฉริยะ ท่องเที่ยวสร้างสรรค์ วัฒนธรรมสร้างมูลค่า สังคมพัฒนาอย่างยั่งยืน” สัมพันธ์กับประเด็นการพัฒนาที่ 2 เสริมสร้างขีดความสามารถทางการแข่งขันด้านการค้า การลงทุน การบริการและการท่องเที่ยว นอกจากนี้ “ร้อยเอ็ด” ดินแดนแห่งทุ่งกุลาร้องไห้ ที่ทุกวันนี้กลายเป็นทุ่งข้าวหอมมะลิไปแล้ว อีกทั้งจังหวัดร้อยเอ็ดยังเป็นแหล่งอารยธรรมโบราณ ซึ่งอยู่ตอนกลางของภาคอีสานบริเวณลุ่มน้ำชี โดยมีความเจริญรุ่งเรืองมาตั้งแต่ในยุคประวัติศาสตร์และมีความหลากหลายในด้านของศาสนาและด้านวัฒนธรรมอันเนื่องมาจากดินแดนแห่งนี้เคยตกอยู่ในอิทธิพลของอาณาจักรขอมโบราณ นอกจากนี้จังหวัดร้อยเอ็ดยังถือเป็นแหล่งปลูกข้าวหอมมะลิชั้นดีที่มีชื่อเสียงโด่งดังจากอดีตถึงปัจจุบันจังหวัดร้อยเอ็ดยังคงเป็นเมืองที่มีความน่าสนใจทั้งประเพณีและวัฒนธรรม นอกจากนี้ยังมีขนมจีนหรือข้าวปุ้นชาวซึ่งเป็นอาหารที่ชาวอีสานนิยมรับประทานกัน มักทานกับน้ำยาต่าง ๆ แล้วแต่ความชอบ ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์หนึ่งของจังหวัดร้อยเอ็ด

การท่องเที่ยวในจังหวัดร้อยเอ็ด เพื่อให้เกิดความหลากหลายของเส้นทางการท่องเที่ยวและเพื่อให้แต่ละชุมชนได้ขับเคลื่อนการท่องเที่ยวชุมชนอย่างต่อเนื่อง แนวโน้มการท่องเที่ยวนี้จึงไม่ใช่แค่การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนเท่านั้น หากแต่ทุกเมนูจะช่วยพัฒนาห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) และวงการอาหารให้ยั่งยืน การอนุรักษ์เมนูท้องถิ่น ส่วนประกอบดั้งเดิมที่ทำได้ในชุมชน ก็เป็นการรักษาห่วงโซ่อุปทานของเมนูนั้น ๆ ไม่ให้สูญหาย เข้าใจวัฒนธรรมการกินของชุมชน ภูมิปัญญาท้องถิ่น รู้จักการเล่าเรื่องราว รู้จักการใช้แพลตฟอร์มต่างๆ มาช่วยสร้างความเคลื่อนไหวให้กับชุมชน สร้างความประทับใจให้นักท่องเที่ยว สนับสนุนให้การท่องเที่ยวและการกินเติบโตไปพร้อม ๆ กัน ความสุขเชิงสร้างสรรค์ในทุกมิติอาจเกิดขึ้น เมนูชุมชนที่สะท้อนเรื่องราวสะท้อนวิถีชีวิต สะท้อนสังคม อาจยกระดับจากเมนูพื้นบ้านสู่เมนูมีระดับหรูหรา (Fine Dining) ในอนาคต จากความสำคัญดังกล่าวและการศึกษารวบรวมที่ผ่านยังไม่พบการศึกษาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด ดังนั้น จึงมีความจำเป็นในศึกษาภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นของจังหวัดร้อยเอ็ด และแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ใกล้เคียง รวมถึงการเชื่อมโยงระหว่างอาหารกับวัฒนธรรมที่สำคัญของจังหวัดร้อยเอ็ด อันจะนำไปสู่รูปแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด เพื่อให้เป็น

อีกทางเลือกสำหรับนักท่องเที่ยวได้ไปสัมผัสวิถีชีวิตของแต่ละชุมชน จากนั้นนำผลการศึกษาที่ได้มาพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวให้เป็นที่ยอมรับหลายไปในวงกว้างขึ้นอีก รวมทั้งเพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดร้อยเอ็ดต่อไป

วัตถุประสงค์ในการวิจัย

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นของจังหวัดร้อยเอ็ด
2. เพื่อศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยว
3. เพื่อออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด

ขอบเขตของการวิจัย

ด้านเนื้อหา คือ ศึกษาภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่น พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยว และออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด

ด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง แบ่งเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่

1. นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดร้อยเอ็ด จำนวน 793,367 คน (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2567)

2. ประชาชนในจังหวัดร้อยเอ็ด จำนวน 1,284,836 คน (กรมการปกครอง, 2566)

3. ผู้ประกอบการร้านอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด จำนวน 5 คน

4. เจ้าหน้าที่ภาครัฐที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับด้านการท่องเที่ยว จำนวน 5 คน

ด้านพื้นที่ คือ พื้นที่จังหวัดร้อยเอ็ด

ด้านเวลา คือ 1 สิงหาคม 2566 – 31 กรกฎาคม 2567

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นวิจัยชิ้นแรกที่ยังออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด โดยสามารถเชื่อมโยงเป็นเส้นทางท่องเที่ยวในแต่ละชุมชนที่มีความโดดเด่นเฉพาะอาหารพื้นถิ่นกับแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในแต่ละชุมชน ตลอดจนช่วยส่งเสริมให้จังหวัดร้อยเอ็ดเป็นจุดหมายปลายทางหลักในการเดินทาง และนำไปสู่การท่องเที่ยวที่ยั่งยืนต่อไป

ประโยชน์ด้านชุมชนและสังคม คือ ส่งผลให้คนในชุมชนของแหล่งท่องเที่ยวนั้น ๆ เห็นช่องทางการจัดจำหน่ายภายในพื้นที่ เกิดการพึ่งพาตนเองได้ในชุมชน ก่อให้เกิดแหล่งเรียนรู้ชุมชนขึ้นหลายแห่ง โดยมีวิทยากรท้องถิ่นที่มีความเชี่ยวชาญคอยให้คำแนะนำ และช่วยสนับสนุนให้เกิดการสร้างเครือข่ายในชุมชน เพื่อสนับสนุนงานอาชีพชุมชนในพื้นที่ให้ดำเนินงานต่อไป อีกทั้งโครงการวิจัยนี้ยังตอบสนองยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ในด้านขีดความสามารถในการแข่งขัน การพัฒนาเศรษฐกิจและการกระจายรายได้ แผนพัฒนากลุ่มจังหวัด และหน่วยงานของผู้วิจัย

ประโยชน์เชิงเศรษฐกิจ คือ ได้สร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นเพื่อพัฒนาคุณภาพการให้บริการ อีกทั้งช่วยเสริมความมั่นใจของคนในชุมชนที่มีต่อการนำเสนอสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยวในชุมชนเพิ่มขึ้น

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับเส้นทางท่องเที่ยว

1.1 ความหมาย ความสำคัญของเส้นทางท่องเที่ยว

กุลวรา สุวรรณพิมล (2548) กล่าวว่า เส้นทางท่องเที่ยว (Tourism Route) เป็นแนวทางการสัญจรที่กำหนดขึ้นสำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อให้สามารถพบเห็นหรือเข้าชมแหล่งท่องเที่ยวและจุดที่น่าสนใจต่าง ๆ ได้ง่าย สะดวก ปลอดภัย ได้รับความรู้และความเพลิดเพลินจากการใช้เส้นทางที่จัดทำขึ้น ซึ่งเส้นทางสำหรับนักท่องเที่ยวอาจเป็นการใช้เส้นทางร่วมกับเส้นทางสัญจรปกติของคนท้องถิ่น หรืออาจเป็นการกำหนดเส้นทางขึ้นมาใหม่เฉพาะเป็นพิเศษสำหรับนักท่องเที่ยวก็ได้

1.2 แผนจัดนำเที่ยว

กุลวรา สุวรรณพิมล (2548) กล่าวว่า แผนการจัดนำเที่ยวและเส้นทางการท่องเที่ยวซึ่งควรจะเน้นปัจจัยเหล่านี้

1. เส้นทางการท่องเที่ยวจะต้องเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวในขณะนั้น ซึ่งพฤติกรรมนักท่องเที่ยวจะมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา
2. เส้นทางการท่องเที่ยวจะต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกและต้องมีมาตรฐานเทียบเท่ากับสถานที่อื่น ๆ
3. เส้นทางการท่องเที่ยวจะต้องมีสิ่งดึงดูดใจกับนักท่องเที่ยวทุกเพศ ทุกวัย และทุกกลุ่มรายได้ และต้องค้นหากับจุดที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น
4. เส้นทางการท่องเที่ยวจะต้องมีระยะทางที่ไกลพอสมควร และมีทรัพยากรการท่องเที่ยวที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้
5. เส้นทางการท่องเที่ยวจะต้องคำนึงถึงอากาศที่ดีและปลอดภัยตลอดเวลา

สรุปแล้วเส้นทางการท่องเที่ยวในที่นี้ คือ ถนน แม่น้ำ ลำคลอง รวมถึงทางเท้าที่ใช้เป็นทางสัญจรของสถานที่ท่องเที่ยว ซึ่งถือเป็นระบบโครงข่ายที่ใช้เชื่อมโยงส่วนต่าง ๆ ของเมืองเข้าไว้ด้วยกัน มีเส้นทางสายหลักและเส้นทางสายรอง โดยเส้นทางดังกล่าวต้องทำขึ้นมาอย่างชัดเจนเพียงพอให้นักท่องเที่ยวหรือผู้มาเยี่ยมชมหรือผู้อยู่อาศัยในเมืองสามารถดูเพื่อใช้วางแผนเชื่อมโยงการเดินทางในส่วนต่าง ๆ ที่สำคัญของเมืองในจังหวัดร้อยเอ็ดได้ต่อไป

2. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ประเภทของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Type of Gastronomy Tourism)

Hjalager & Richards (2002) กล่าวว่า ประเภทของการท่องเที่ยวเชิงอาหารมี 4 ประเภท

1. ทัวร์อาหาร (Food Tours or Routes) หรือเส้นทางรสชาติ (Taste Paths) ซึ่งรวมถึงเครื่องดื่ม ด้วย เช่น ไวน์ วิสกี้ เบียร์และชาเตอร์ การจัดทัวร์อาหารทำให้นักท่องเที่ยวได้แลกเปลี่ยนแนวคิดในเรื่องรสชาติอาหาร วัฒนธรรม ชุมชน รวมถึงการไปเที่ยวชมฟาร์มหรือทุ่งนา เยี่ยมชมโรงงานถึงยังแหล่งสถานที่ผลิตอาหาร และเครื่องดื่มท้องถิ่น

2. พิพิธภัณฑ์อาหาร (Food Museum) เป็นการบอกที่มาของเรื่องราว กระบวนการผลิต เครื่องปรุง ส่วนผสมอุปกรณ์เครื่องมือต่าง ๆ และกรรมวิธีการปรุงอาหารประเภทต่าง ๆ วัตถุประสงค์ของอาหารท้องถิ่นจัดเป็นแนวความคิดหลักของการจัดพิพิธภัณฑ์อาหารส่วนใหญ่ รวมถึงการจัดกิจกรรมการปรุงอาหารเพื่อให้ นักท่องเที่ยวได้สัมผัสประสบการณ์โดยตรง

3. เทศกาลอาหาร (Food Festival or Event) การจัดเทศกาลอาหาร มักนิยมจัดแบบที่สามารถเคลื่อนที่ได้ง่ายจากที่หนึ่งไปอีกที่หนึ่ง เนื่องจากส่วนใหญ่เป็นการจัดงานขึ้นเพียงช่วงระยะเวลาสั้น ๆ ส่งผลให้เทศกาลอาหารสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้เป็นจำนวนมากทั้งในชาติและต่างชาติ ส่วนใหญ่จะเป็นการจัดงานเกี่ยวกับอาหารประจำชาติ และอาหารประจำภูมิภาค โดยมีการนำเสนออาหารท้องถิ่นและเครื่องดื่มนิรूपแบบต่าง ๆ ซึ่งแสดงถึงขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบอาหารและอุปกรณ์เครื่องมือต่าง ๆ รวมถึงบรรดานักปรุงอาหารที่มีชื่อเสียงได้มาแสดงวิธีการปรุงอาหาร มีการการจัดประกวดแข่งขัน และมอบรางวัลประเภทต่าง ๆ

4. การเรียนปรุงอาหาร (Cooking Classes) ถือเป็นการเรียนระหว่างมาท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวที่สนใจในศิลปะการประกอบอาหาร โดยยังต้องการมีความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมด้านอาหาร ประเพณีอาหารท้องถิ่นประจำภูมิภาค ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น การเกษตรต่าง ๆ สามารถเรียนได้แบบระยะสั้นที่เป็นเมนูอาหารเฉพาะถึงอาหารระดับภูมิภาค

สรุปแล้วการท่องเที่ยวเชิงอาหารในที่นี้ คือ การท่องเที่ยวที่มีแรงจูงใจและจุดมุ่งหมายในการลิ้มรสชาติทางด้านอาหารอีสานพื้นถิ่นและเครื่องดื่มนิรूपเดียวกันนักท่องเที่ยวก็สามารถผลิตเพลิตินและได้ประสบการณ์จากพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวโดยตรง ฉะนั้น การท่องเที่ยวเชิงอาหารในที่นี้จึงถือเป็นการผสมผสานของอาหารอีสานพื้นถิ่นและเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ในจังหวัดร้อยเอ็ดต่อไป

3. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นถิ่น

คันสนีย์ อุดมอ่า (2549) ได้ให้ความหมายของอาหารท้องถิ่นว่าเป็นอาหารที่นิยมรับประทานเฉพาะถิ่นประกอบด้วยวัตถุดิบและพืชผักที่มีในท้องถิ่น มีกรรมวิธีการปรุงที่ถือปฏิบัติสืบทอดกันมาจนถึงยุคปัจจุบัน ทำให้อาหารท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสภาพธรรมชาติที่มอบชนิดของพืชพรรณและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ แก่คนในถิ่นนั้นประสบการณ์ในการลองผิดลองถูกแล้วถ่ายทอดสู่ลูกหลาน รวมทั้งรสนิยมในการบริโภคของคนในท้องถิ่นจึงเกิดเป็นอาหารท้องถิ่นขึ้น

เสาวภา ศักยพันธ์ (2548) ได้กล่าวถึงอาหารท้องถิ่นว่าเป็นอาหารที่มีขึ้นเฉพาะถิ่น ถือเป็นเอกลักษณ์ของอาหารที่นิยมบริโภคในกลุ่มคนแต่ละกลุ่ม ซึ่งสามารถปรุงขึ้นได้จากวัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น หรือจากบริเวณใกล้หมู่บ้านหรือจากในไร่และในท้องทุ่งนารวมทั้งเป็นอาหารที่มีการกินในท้องถิ่นนั้นมานานและมีการสืบทอดต่อ ๆ กันมา

สุนิ ศักดาเดช (2549) ได้กล่าวถึงความสำคัญของอาหารท้องถิ่น ซึ่งขึ้นอยู่กับลักษณะทางภูมิศาสตร์ของแต่ละพื้นที่ ถือเป็นปัจจัยสำคัญที่ใช้กำหนดชนิดและลักษณะของอาหารท้องถิ่น โดยก่อให้เกิดวัฒนธรรมเฉพาะท้องถิ่นขึ้นอย่างหลากหลาย ทั้งที่แตกต่างกันและคล้ายคลึงกัน ทั้งนี้อาหารท้องถิ่นจึงมีความสำคัญดังนี้

1. ช่วยแสดงถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรม ในแต่ละท้องถิ่นจะมีวัตถุดิบอาหาร กรรมวิธีการปรุง การกินอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแสดงถึงวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดและปฏิบัติสืบทอดกันมาคนที่อยู่ในท้องถิ่นเดียวกันหรือใกล้เคียงกันจะมีความนิยมหรือชอบอาหารที่คล้ายคลึงกัน อาหารในแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ที่เด่นชัดแตกต่างกันไป เช่น อาหารภาคเหนือจะมีรสอ่อนแต่มั่น ส่วนอาหารภาคอีสานจะมีรสจัดและเผ็ดแต่ไม่นิยมใช้กะทิหรือน้ำมัน เป็นต้น

2. จัดเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีการนำเนื้อสัตว์ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารท้องถิ่นไม่มากนัก มีไขมันต่ำ และนำพืชผักพื้นบ้านใช้เป็นส่วนประกอบหลัก ตลอดจนแบบวิธีการรับประทานอาหารต้องช่วยส่งเสริมให้ร่างกายได้รับสารอาหารอย่างสมดุล โดยมีอาหารหลายชนิดด้วยกรรมวิธีการปรุงแตกต่างกันให้รับประทานได้ในมือเดียวกัน

3. ปลอดภัยจากสารเคมีทั้งจากปุ๋ยและยาฆ่าแมลง เพราะพืชผักพื้นบ้านส่วนใหญ่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ อายุของพืชจะสั้นหรือยาวแล้วแต่ชนิด ซึ่งเกิดขึ้นหมุนเวียนผลัดเปลี่ยนกันไปตามฤดูกาลโดยไม่จำเป็นต้องพึ่งพาสารเคมีต่าง ๆ

4. ช่วยสร้างรายได้ สร้างอาชีพ อาหารพื้นถิ่นนั้นนอกจากนำมาปรุงเพื่อรับประทานกันในครัวเรือนแล้วยังสามารถผลิตออกจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว ทั้งในระดับครัวเรือนและอุตสาหกรรม เพราะอาหารพื้นถิ่นบางชนิดยังเป็นที่ยินยอมของบุคคลทั่วไป

5. ช่วยประหยัดรายจ่ายของครอบครัว โดยการปรุงอาหารท้องถิ่นเพื่อนำมารับประทานกันในครัวเรือนไม่ต้องเสียเงินมากนักเพื่อซื้อหาวัตถุดิบ แต่ในบางครั้งอาจเก็บหรือหาได้จากบริเวณบ้านหรือบริเวณข้างเคียงได้

6. ทำให้ได้รับประทานอาหารที่สดใหม่เสมอ ซึ่งวัตถุดิบอาหารและอาหารที่ปรุงสำเร็จนั้นถ้าต้องเก็บไว้นาน ๆ รสชาติและเนื้อสัมผัส รวมถึงคุณค่าทางโภชนาการย่อมลดลง ฉะนั้นอาหารท้องถิ่นต้องสามารถปรุงรับประทานใหม่ ๆ ซึ่งดีทั้งในด้านคุณภาพอาหารและการสุขภาพอาหารปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น

สรุปแล้วอาหารพื้นถิ่นในที่นี้ หมายถึง การที่นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้เกี่ยวกับแหล่งผลิตวัตถุดิบ ได้ฝึกประกอบอาหาร ได้รับประทานอาหารพื้นถิ่น รวมถึงเรียนรู้เรื่องราวหรือวัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านอาหารเหล่านั้น ส่งผลให้สร้างประสบการณ์ที่ดี สร้างรายได้และคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นแก่ชุมชนจังหวัดร้อยเอ็ดต่อไป

4. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญา

เสรี พงศ์พิศ (2548) ให้ความหมายคำว่า “ภูมิปัญญา” คือ ศาสตร์และศิลปะของการดำเนินชีวิต ซึ่งผู้คนได้สั่งสมสืบทอดกันมาช้านาน จากพ่อแม่ ปู่ย่าตายาย สู่ลูกหลาน จากคนรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง จากอดีตจนถึงปัจจุบัน ภูมิปัญญาเป็นศาสตร์ หมายความว่า เป็นความรู้เกี่ยวกับการดำเนินชีวิต ปัจจัยสี่ การทำมาหากิน การอยู่ร่วมกับธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมและการอยู่ร่วมกันในสังคม ส่วนภูมิปัญญาเป็นศิลปะนั้น หมายความว่า เป็นความรู้ที่มีคุณค่าดีและงามที่ผู้คนได้คิดขึ้นมาไม่ใช่ด้วยสมองแต่เพียงอย่างเดียว แต่ด้วยอารมณ์ความรู้สึก ญาณทัศนะ คือด้วยจิตวิญญาณการให้ความหมายข้างต้นสอดคล้องกับอีกหนึ่งความหมายที่ระบุว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน (Local Wisdom หรือ Popular Wisdom) หมายถึง ความรู้ของชาวบ้านที่ได้เรียนรู้มาจากพ่อแม่ ปู่ย่าตายาย ญาติพี่น้อง หรือผู้มีความรู้ในหมู่บ้านในท้องถิ่นนั้น ๆ ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้เรื่องการทำมาหากิน เช่น การจับปลา การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การทอผ้า ทอเสื่อ การสานตะกร้าและเครื่องใช้ด้วยไม้ไผ่ ด้วยหวาย การทำเครื่องปั้นดินเผา การทำเครื่องมือทางการเกษตร นอกจากนั้น ยังมีศิลปะดนตรี การฟ้อนรำ และการละเล่นต่าง ๆ การรักษาโรคด้วยวิธีต่าง ๆ เช่น การใช้ยาสมุนไพร การนวด เป็นต้น

พัชรินทร์ สิริสุนทร (2550) ได้ศึกษาถึงประเภทของภูมิปัญญา ทำให้ทราบว่าคุณลักษณะที่สำคัญของภูมิปัญญาสามารถจำแนกได้ 2 ประการ ได้แก่ ลักษณะภูมิปัญญาที่เป็นนามธรรมและรูปธรรม ซึ่งลักษณะภูมิปัญญาที่เป็นนามธรรม ได้แก่ ความเชื่อ แนวคิด ค่านิยมปรัชญาการดำเนินชีวิต เป็นต้น ส่วนลักษณะภูมิปัญญาที่เป็นรูปธรรม ได้แก่ เครื่องดนตรี ศิลปหัตถกรรม อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน เป็นต้น

จากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาทางอาหารพื้นถิ่น ผู้วิจัยจึงสรุปได้ว่าภูมิปัญญาเหล่านี้คือ องค์ความรู้ที่เกิดจากการสั่งสม เรียนรู้ของชุมชน ซึ่งถูกส่งต่อผ่านกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษสู่คนรุ่นลูกหลานโดยผ่านการขัดเกลาทางสังคมและการปฏิสัมพันธ์ทางสังคมเกี่ยวกับกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญา ผ่านกระบวนการเรียนรู้ ลงมือทำ และพัฒนาด้วยการลองผิดลองถูก และ

นำมาปรับใช้ให้เหมาะสมกับวิถีชีวิต ซึ่งภูมิปัญญานี้สามารถนำมาพัฒนาต่อยอดเพื่อนำมาใช้ประกอบกับการออกแบบกิจกรรมและเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร ให้สอดคล้องกับความสนใจของนักท่องเที่ยว โดยที่นักท่องเที่ยวสามารถเข้าไปมีส่วนร่วมกับชุมชนในการเรียนรู้ ลงมือทำ เพื่อให้เกิดประสบการณ์ใหม่จากการท่องเที่ยว

สรุปว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นเป็นการแสดงออกทางภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นด้วยการนำเสนอผ่านพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวที่มีเฉพาะในแต่ละท้องถิ่น และยังกล่าวถึงเทคนิคการจัดกิจกรรมด้วยสถานที่เรียนรู้อาหารพื้นถิ่นว่าเจ้าของพื้นที่ควรเล่าถึงประวัติศาสตร์ วิถีเลือกวัตถุดิบ และสาธิตวิธีการทำ ส่วนนักท่องเที่ยวนั้นควรได้ร่วมทำกิจกรรมด้วย เช่น การลงมือปรุงอาหาร การจัดเสิร์ฟอาหารบนพื้นฐานวิธีการทานแบบดั้งเดิม จากแนวคิดดังกล่าวจะเห็นว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถนำมาบูรณาการกับการท่องเที่ยวชุมชนได้ โดยออกแบบการท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ มีส่วนร่วมในกิจกรรม และสร้างความประทับใจร่วมกันระหว่างนักท่องเที่ยวและเจ้าของพื้นที่ อีกทั้งควรมีผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกเพื่อสร้างความทรงจำหรือเพื่อการระลึกถึงด้วย

5. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมนักท่องเที่ยว

ชัยยุทธ ถาวรานุรักษ์ (2560) พฤติกรรมของนักท่องเที่ยว หมายถึง การแสดงออกของแต่ละบุคคลที่เกี่ยวข้อง โดยตรงกับการใช้สินค้าและบริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว รวมทั้งกระบวนการในการตัดสินใจที่มีผลต่อการแสดงออก เพราะการแสดงออก กระบวนการ หรือพฤติกรรมเหล่านี้สามารถเชื่อมโยงไปถึงการเลือกซื้อสินค้าและบริการได้ ไม่ว่าสินค้าจะเป็นประเภทไหนทั้งจำเป็นต้องได้หรือไม่ต้องไม่ได้ พฤติกรรมการของนักท่องเที่ยวก็จะแตกต่างออกไปตามความต้องการของนักท่องเที่ยวด้วยเช่นกัน นอกจากนี้พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวยังสามารถที่จะนำไปสู่การพัฒนาทางด้านการตลาดของแหล่งท่องเที่ยวด้วยเช่นกัน

ศิริวรรณ เสรีรัตน์, ศุภร เสรีรัตน์, ปณิศา มีจินดา, อรทัย เลิศวรรณวิทย์, ปริญ ลักขิตานนท์, งามอาจ ปทพานิช และจิระวัฒน์ อนุชานนท์ (2552) กล่าวว่า ลักษณะประชากรศาสตร์เป็นสิ่งสำคัญและเป็นสถิติที่วัดได้ของประชากรสามารถช่วยกำหนดตลาดเป้าหมายและง่ายต่อการวัดมากกว่าตัวแปรอื่นอีกทั้ง สามารถใช้คาดเดาพฤติกรรมเบื้องต้นได้ ตัวแปรทางด้านประชากรที่สำคัญได้แก่ 1) อายุ เนื่องจากผลิตภัณฑ์จะสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มีอายุแตกต่างกัน 2) เพศ เป็นตัวแปรในการแบ่งส่วนการตลาดเช่นกัน นักการตลาดต้องศึกษาตัวแปรนี้อย่างรอบคอบเพราะในปัจจุบันตัวแปรด้านเพศมีการเปลี่ยนแปลงในพฤติกรรมกรรมการบริโภค 3) ลักษณะครอบครัว ครอบครัวเป็นเป้าหมายที่สำคัญของการใช้ความพยายามทางการตลาดมาโดยตลอดและมีความสำคัญอย่างยิ่งขึ้นในส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยบริโภค เช่น จำนวนและลักษณะของบุคคลในครัวเรือนที่ใช้สินค้าใดสินค้าหนึ่ง 4) รายได้ การศึกษา และอาชีพ รายได้เป็นตัวชี้วัดความสามารถในการจับจ่ายสินค้าและบริการ การศึกษาและอาชีพสามารถบ่งบอกรูปแบบการดำรงชีวิต รสนิยมและการบริโภคได้เช่นกัน

พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวเป็นการแสดงออกและกระบวนการตัดสินใจในการใช้สินค้าและบริการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ซึ่งพฤติกรรมเหล่านี้มีผลต่อการเลือกซื้อสินค้าและบริการ ทั้งที่จำเป็นต้องได้และจับต้องไม่ได้ และยังมีผลแตกต่างไปตามความต้องการเฉพาะของนักท่องเที่ยวแต่ละคน นอกจากนี้ พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวยังมีบทบาทในการพัฒนาการตลาดของแหล่งท่องเที่ยวด้วย

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

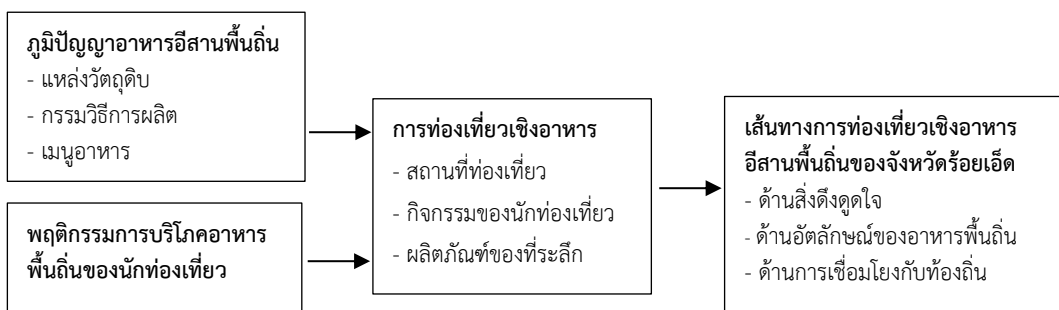
คัมภีรพรรณ จักรบุตร และชัยวัช ศิริบรรพพิทักษ์ (2566) ได้ทำวิจัยเรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหาร: พฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว จังหวัดมหาสารคาม ประเทศไทย พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนมากเป็นเพศหญิงร้อยละ อายุระหว่าง 51-60 ปี มีสถานภาพสมรส มีระดับการศึกษาปริญญาตรี รายได้โดยเฉลี่ยต่อเดือน 10,001-15,000 บาท มีอาชีพรับราชการหรือทำงานหน่วยงานของรัฐ และมีภูมิลำเนาอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ส่วนจุดประสงค์การเดินทางมาคือ เดินทางท่องเที่ยวหรือเยี่ยมชมสถานที่ ความถี่ในการเดินทางต่อเดือนคือ เดินทางท่องเที่ยว 1 ครั้ง/เดือน ลักษณะผู้ร่วมเดินทางคือ เดินทางมากับกลุ่มเพื่อน/เพื่อนร่วมงาน จำนวนผู้ร่วมเดินทางคือ เดินทาง 2 คน ชนิดของพาหนะที่ใช้ในการเดินทางคือ โดยรถยนต์ส่วนตัว ระยะเวลาที่เดินทางคือ น้อยกว่า 1 วัน ค่าใช้จ่ายในการเดินทางคือ มีค่าใช้จ่าย 1,000 บาทหรือต่ำกว่า หาราข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งท่องเที่ยวจังหวัดนี้จากสื่อช่องทางออนไลน์

โชคดี คู่พิบูล, ขวสิทธิ์ ณ ถลาง และเสรี วงษ์มณฑา (2567) ได้ทำการวิจัยเรื่องพฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวไทยในการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในจังหวัดสุรินทร์ พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุ 31-40 ปี อาชีพข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ รายได้ต่อเดือน 10,001-20,000 บาท การศึกษาปริญญาตรี สถานภาพโสด เดินทางมาเพื่อพักผ่อนหย่อนใจ ใช้เวลาเดินทางท่องเที่ยวในจังหวัดสุรินทร์ 1-2 วัน เดินทางมากับเพื่อน/เพื่อนร่วมงาน ใช้รถส่วนตัวในการเดินทางมีค่าใช้จ่ายที่ใช้ในการเดินทางท่องเที่ยวในจังหวัดสุรินทร์ไม่เกิน 2,000 บาท และเดินทางท่องเที่ยวมาจังหวัดสุรินทร์เป็นครั้งแรก

อุทุมพร เรืองฤทธิ์ และผกาภาส ชัยรัตน์ (2565) ได้ทำการวิจัยเรื่อง รูปแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์บนรากฐานภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมชาติพันธุ์ไทดำบ้านดอนมะนาว จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่า 1) นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดสุพรรณบุรี ให้ความสนใจ ต่อกิจกรรมทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์โดยให้ความสนใจในเรื่องวิถีชีวิต ความเป็นมาของชาติพันธุ์ รองลงมา ได้แก่ ประเพณีวัฒนธรรม และภูมิปัญญาของกลุ่มชาติพันธุ์ 2) ภูมิปัญญาทางด้านวัฒนธรรมของชุมชนไทดำบ้านดอนมะนาว ได้แก่ การทอผ้าลายแดงโมและการทอผ้าจีน การปักหมอน การทำกระดุมเงิน การปักดอกเปียว อาหารพื้นถิ่น หัตถกรรมจักสาน 3) เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์บนรากฐานภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติพันธุ์ไทดำ สามารถออกแบบได้ 2 ลักษณะ คือ แบบวันเดียว และแบบ 2 วัน 1 คืน โปรแกรม เยือนถิ่นแห่งศรัทธา วัฒนธรรมแห่งความเชื่อ และจิตวิญญาณไทดำ

กรอบแนวคิดที่ใช้ในการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดกรอบแนวคิดที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าเอกสารและข้อมูลมาใช้เป็นกรอบในการวิจัย ดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวความคิดที่ใช้ในการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงผสมผสาน โดยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.1 นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดร้อยเอ็ด จำนวน 30 คน (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2567) โดยการเลือกตัวอย่างวิธีสุ่มแบบเจาะจง โดยคุณสมบัติต้องเคยผ่านการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดร้อยเอ็ด เช่น รับประทานอาหารพื้นถิ่น เป็นต้น ซึ่งใช้แบบสอบถามเพื่อนำมาวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติคือ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน อีกทั้งเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสัมภาษณ์กับประชาชนในจังหวัดร้อยเอ็ดที่เข้าใจข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จำนวน 15 คน ที่ได้มาโดยการเลือกตัวอย่างวิธีสุ่มแบบเจาะจง รวมถึงผู้ประกอบการร้านอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด จำนวน 5 คน ใช้วิธีสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างดังกล่าวมีความชำนาญและมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับอาหารอีสานพื้นถิ่น ไม่นต่ำกว่า 10 ปี ตลอดจนเจ้าหน้าที่ภาครัฐที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดการท่องเที่ยวในชุมชนโดยตรง จำนวน 5 คน โดยใช้วิธีสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก การสังเกต และการวิเคราะห์เนื้อหาในเชิง Content Analysis

2. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

2.1 เครื่องมือการวิจัยเชิงปริมาณ ใช้เก็บข้อมูลกับนักท่องเที่ยว โดยเป็นแบบสอบถามประกอบด้วย ข้อคำถามทั้งหมด 4 ตอนคือ ในตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ตอนที่ 2 ข้อมูลพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยว ตอนที่ 3 การออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด ตอนที่ 4 ข้อคิดเห็นอื่น ๆ

2.2 เครื่องมือการวิจัยเชิงคุณภาพ ใช้เก็บข้อมูลกับประชาชนในจังหวัดร้อยเอ็ด ผู้ประกอบการร้านอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด และเจ้าหน้าที่ภาครัฐ ซึ่งเครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) ประกอบด้วยคำถาม 2 ตอนคือ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์ และตอนที่ 2 ข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นของจังหวัดร้อยเอ็ด และข้อมูลการออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด ข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นของจังหวัดร้อยเอ็ด ได้แก่ ความสำคัญของภูมิปัญญาการกิน/กระบวนการปรุงอาหารอีสานพื้นถิ่น ความนิยมของเมนูอาหารอีสานพื้นถิ่น จุดเด่นของแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดร้อยเอ็ด ความสนใจที่จะเดินทางท่องเที่ยวและมารับประทานอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดร้อยเอ็ด รูปแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด

3. การสร้างและหาคุณภาพเครื่องมือ

ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาแนวคิดทฤษฎี บทความและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อมาเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถามและตรวจสอบความถูกต้องโดยผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยว จำนวน 3 คนจากนั้นหาคุณภาพเครื่องมือวิจัยด้วยการทดสอบดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ซึ่งได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.87 และวิเคราะห์หาความเชื่อมั่นตามวิธีของครอนบัค โดยหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Coefficient) และแบบสัมภาษณ์แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง โดยทำการศึกษาแนวคิดทฤษฎี บทความและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อมาเป็นแนวทางในการสร้างแบบสัมภาษณ์แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างและตรวจสอบความถูกต้องโดยผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยว จำนวน 3 คน โดยหาคุณภาพเครื่องมือด้วยการตรวจสอบดัชนีความสอดคล้อง (IOC) พบว่าทุกข้อมีค่ามากกว่า 0.50 ซึ่งแสดงว่าเครื่องมือมีความเหมาะสม

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

คณะผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลพื้นฐานในการวิจัย คือการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดร้อยเอ็ด จำนวน 30 คน ในประเด็นความคิดเห็นต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยว และรูปแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการแจกแจงความถี่และนำค่าเฉลี่ยมาใช้พิจารณาระดับความคิดเห็นโดยแบ่งเกณฑ์พิจารณาเป็น 5 ระดับ (บุญชม ศรีสะอาด, 2560) ดังนี้ ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ =4.21-5.00) ระดับมาก ($\bar{X}$ =3.41-4.20) ระดับปานกลาง ($\bar{X}$ =2.61-3.40) ระดับน้อย ($\bar{X}$ =1.81-2.60) ระดับน้อยที่สุด ($\bar{X}$ =1.00-1.80)

ส่วนการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพนั้นจะใช้แบบสัมภาษณ์ชนิดกึ่งโครงสร้างและการสังเกต จากประชาชนในจังหวัดร้อยเอ็ดที่อาศัยในชุมชนพื้นที่วิจัยและจำนวน 15 คน เจ้าหน้าที่ภาครัฐ และผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นถิ่น จำนวน 5 คน ประเด็นภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นของจังหวัดร้อยเอ็ด และข้อมูลการออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ข้อมูลโดยการใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ร่วมกับและวิเคราะห์เนื้อหาเชิง Content Analysis มาวิเคราะห์ สังเคราะห์ เรียบเรียงข้อมูลให้ครบทุกประเด็นแบบองค์รวม ตรงตามประเด็นและวัตถุประสงค์การวิจัยมากที่สุด จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data Triangulation) (สุภางศ์ จันทวานิช, 2557)

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง รูปแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด เป็นการวิจัยที่ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงผสมผสาน ที่ได้ทำการศึกษากับนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดร้อยเอ็ด ประชาชนที่อาศัยอยู่ในชุมชนพื้นที่วิจัย รวมถึงเจ้าหน้าที่ภาครัฐ และผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นถิ่น โดยผลการวิจัยพบว่า

1. ภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นของจังหวัดร้อยเอ็ด เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมและประเพณีที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน โดยอาหารอีสานมักมีรสชาติที่โดดเด่นทั้ง เค็ม เปรี้ยว เผ็ดและขม อาหารอีสานทั่วไปมักใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและมีวิธีการปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น การย่าง การต้ม การนึ่ง และการหมัก เป็นต้น ตัวอย่างของภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด ได้แก่ ส้มตำ ลาบ แจ่วบอง อ่อม ข้าวจี๋ ไก่ย่าง หมกหน่อไม้ แกงหน่อไม้ ปลาสาม ซึ่งอาหารเหล่านี้ได้สะท้อนถึงวิถีชีวิตและการใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นของชาวร้อยเอ็ด ส่วนการปรุงอาหารที่เน้นการใช้สมุนไพรและเครื่องปรุงต่าง ๆ ที่มีอยู่ในท้องถิ่นเพื่อสร้างรสชาติที่อร่อยและโดดเด่นในสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญ ๆ ในหมู่บ้าน

2. พฤติกรรมบริโภคอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวในจังหวัดร้อยเอ็ด พบว่า มีความหลากหลาย และสามารถแบ่งแยกตามปัจจัยต่าง ๆ ได้แก่ นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุ 45-54 ปี วุฒิการศึกษาสูงสุดคือปริญญาตรี ประกอบอาชีพรับราชการ/รัฐวิสาหกิจ และภูมิลำเนาอยู่ภาคกลาง ส่วนจุดประสงค์การเดินทางมาคือเพื่อท่องเที่ยว ลักษณะการเดินทางคือมากับกลุ่มเพื่อน มักจะมาจำนวน 1 วันต่อครั้งในการเดินทางท่องเที่ยว ความถี่ในการเดินทางมานั้นคือเคยมาแล้ว 2-3 ครั้ง รูปแบบเส้นทางท่องเที่ยวที่ชื่นชอบคือ ท่องเที่ยวแหล่งศิลปวัฒนธรรม เมื่อเดินทางมาเที่ยวร้อยเอ็ดจะรู้สึกประทับใจ ปกติแล้วก่อนจะแวะพักรับประทานอาหารพื้นถิ่นที่จังหวัดร้อยเอ็ด จะเดินทางไปไหว้พระเพื่อขอพรก่อน เมื่อกล่าวถึงจังหวัดร้อยเอ็ดแล้วจะนึกถึงภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นเมนูข้าวปุ้นชาวเป็นอันดับแรก โดยจะรับประทาน 1 ครั้งต่อวัน

ส่วนค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อครั้งในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น จะใช้จ่ายประมาณ 201-300 บาท ซึ่งมักจะรับประทานอาหารช่วงกลางวัน อีกทั้งแหล่งข้อมูลส่วนใหญ่ที่ใช้ศึกษาก่อนเดินทางท่องเที่ยวคือ สื่อโซเชียลมีเดียเป็นหลัก

“นักท่องเที่ยวที่มาส่วนใหญ่เป็นข้าราชการ จะรวมกลุ่มกับเพื่อน ๆ เพื่อมาท่องเที่ยวชมศิลปวัฒนธรรม ช่วงแรก ๆ ชุมชนยังไม่เป็นที่รู้จักของคนทั่วไป แต่จะให้ลูกหลานทำเพจประชาสัมพันธ์ทางโซเชียลให้อีกช่องทาง นักท่องเที่ยวจึงสามารถเดินทางมาได้สะดวก ซึ่งทางเราจะเตรียมการต้อนรับด้วยวัฒนธรรมท้องถิ่น เป็นเจ้าบ้านที่ดี โดยเฉพาะการลิ้มรสอาหาร การได้เรียนรู้วิถีทำ และลงมือทำอาหารด้วยตนเอง ซึ่งถือเป็นการสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับนักท่องเที่ยว โดยส่วนใหญ่จะมาเป็นชมศิลปวัฒนธรรมของชุมชนและทานอาหารพื้นเมือง บางรายก็ถามหาเมนูข้าวปั้นชาวดัว” (สุदारรณ์ ดาวเรือง, การสัมภาษณ์, 6 กรกฎาคม 2566)

โดยสรุป พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวในจังหวัดร้อยเอ็ดนั้นมีความหลากหลายและสะท้อนถึงความต้องการที่จะสัมผัสวัฒนธรรมและประสบการณ์ท้องถิ่นในหลายแง่มุม ทั้งการลองชิมอาหารใหม่ ๆ การเรียนรู้วิถีการปรุงอาหาร และการเข้าร่วมกิจกรรมท้องถิ่น จากพฤติกรรมของนักท่องเที่ยววิจัยจึงนำไปเป็นแนวทางในการออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยว

3. การออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด พบว่า ได้ทำการลงพื้นที่เก็บข้อมูลพื้นฐาน แล้วนำผลการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์เพื่อออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ดที่มีรูปแบบเฉพาะและสอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มตัวอย่าง โดยพบว่า เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นต้องคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม เนื่องจากจังหวัดร้อยเอ็ดมีสภาพแวดล้อมที่มีความเป็นธรรมชาติ มีวิถีชีวิตท้องถิ่นดั้งเดิม ทำให้นักท่องเที่ยวที่จะเดินทางมาได้พบกับความดั้งเดิมของคนในพื้นที่ โดยแต่ละเส้นทางท่องเที่ยวจะต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกและมาตรฐานเทียบเท่ากับสถานที่อื่น ๆ อาทิ ป้ายบอกทาง และความปลอดภัยในการเดินทางเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว จึงทำให้เหมาะแก่การจัดเส้นทางท่องเที่ยว อีกทั้งต้องมีกิจกรรมไว้รองรับนักท่องเที่ยวทุกเพศทุกวัย และต้องมีการศึกษาค้นหาสถานที่ที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น รวมถึงต้องมีทรัพยากรการท่องเที่ยวหรือกิจกรรมที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวได้ง่าย โดยกิจกรรมที่ดึงดูดใจที่ทำให้นักท่องเที่ยวออกมาท่องเที่ยวเช่น วัดบูรพาภิราม วัดเหนือ วัดกลาง พระมหาเจดีย์ชัยมงคล พญาศรีสุทโธนาคราช ที่เป็นสิ่งดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวได้มาไหว้พระขอพร มาถ่ายภาพ และชมวิหังโหวดร้อยเอ็ด ที่เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญมากแห่งหนึ่งของจังหวัดที่นักท่องเที่ยวจากต่างถิ่นต้องการมาเยี่ยมชม สถานที่ต่อมาคือ ศูนย์วัฒนธรรมป่าเม้าโฮแซว ที่มีวัดที่เป็นศูนย์กลางของชุมชนและเป็นสถานที่จัดกิจกรรมทางศาสนา มีตลาดที่ขายสินค้าพื้นบ้านและอาหารท้องถิ่น นักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสวิถีชีวิตและวัฒนธรรมท้องถิ่น ศูนย์วัฒนธรรมป่าเม้าโฮแซวจึงเป็นตัวอย่างหนึ่งของหมู่บ้านในภาคอีสานที่มีความงดงามทางวัฒนธรรมและประเพณีที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน นักท่องเที่ยวที่มาเยือนสามารถสัมผัสวิถีชีวิตที่เรียบง่ายและอภัยคัยที่เป็นมิตรของคนท้องถิ่น โดยกลุ่มชาวบ้านค้นพบว่า บ้านเรามีของดีมากมาย มีธรรมชาติสวยงาม อุดมสมบูรณ์ อาหารอร่อย วิถีวัฒนธรรมงดงาม มีประเพณีที่เป็นเอกลักษณ์ ชุมชนจึงลุกขึ้นมาจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนเอง และต้องการนำเสนอการท่องเที่ยวแบบสัมผัสใกล้ชิดกับชุมชนที่จัดการโดยชุมชนเอง โดยมีคุณสุदारรณ์ ดาวเรืองเป็นหัวหน้ากลุ่มของศูนย์วัฒนธรรมป่าเม้าโฮแซว และเป็นประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมุกเมืองศรีโดยชุมชนบ้านป่าเม้า โดยมีอาจารย์จากสถานศึกษาคือมหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ดเป็นที่ปรึกษากิจกรรมดังกล่าว

“เรามีความพร้อมด้านธรรมชาติและวัฒนธรรมที่จะช่วยดึงดูดใจนักท่องเที่ยวอยู่แล้ว แต่ชุมชนเองก็ขาดความรู้ความเข้าใจด้านการจัดการท่องเที่ยวในชุมชน อีกทั้งยังรวมกลุ่มกันยาก เนื่องจากมีการกิจเยาะและคิดว่าเป็นการเสียเวลา ไม่คุ้มค่า ไม่ได้เงินค่าตอบแทน บางชุมชนที่ไม่พัฒนา เพราะขาดความต่อเนื่องในการจัดการท่องเที่ยว สาเหตุเพราะสมาชิกอายุมากขึ้นหรือมีปัญหาด้านสุขภาพ” สุดาวรรณ ดาวเรือง, การสัมภาษณ์, 6 กรกฎาคม 2566)

“มีนักท่องเที่ยวหลายกลุ่มที่มาเพื่อทัศนศึกษา ศึกษาดูงานทางด้านการศิลปวัฒนธรรม บางกลุ่มก็มาพักที่โฮมสเตย์แล้วช่วยกันทำอาหารพื้นเมือง บางคนเดินชมรอบ ๆ ศูนย์วัฒนธรรม และสอบถามข้อมูลต่าง ๆ” เช่น ถนนทางเข้า แหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของจังหวัด และร้านขายของฝาก สุดาวรรณ ดาวเรือง, การสัมภาษณ์, 6 กรกฎาคม 2566)

นอกจากนี้ในพื้นที่ร้อยเอ็ดยังมีร้านอาหารอีสานพื้นถิ่นชื่อร้านจงเจริญ ร้านตำกระเทียม ที่นำเสนอเมนูอาหารอีสานที่น่าวัตถุดิบธรรมชาติที่มีประจำฤดูกาลมาปรุงเป็นอาหารจึงเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนอีกด้วย

ตารางที่ 1 ผลการออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นโดยจำแนกเป็นรายด้าน ดังนี้

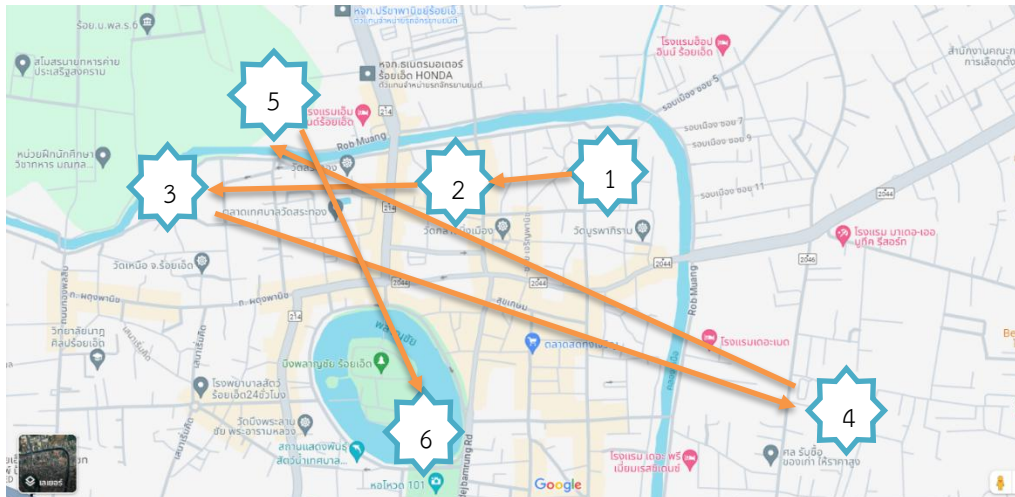
การออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นใน จังหวัดร้อยเอ็ด	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านสิ่งดึงดูดใจ	4.57	0.46	มากที่สุด
2. ด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น	4.20	0.65	มาก
3. ด้านการเชื่อมโยงกับท้องถิ่น	4.25	0.62	มากที่สุด
เฉลี่ยรวม	4.34	0.57	มากที่สุด

จากตารางที่ 1 การออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ดในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}=4.34$, S.D.=0.57) เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านสิ่งดึงดูดใจ มีระดับความพึงพอใจมากที่สุด ($\bar{X}=4.57$, S.D.=0.46) และด้านการเชื่อมโยงกับท้องถิ่น ($\bar{X}=4.25$, S.D.=0.62) ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ รองลงมาคือ ด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น มีระดับความพึงพอใจมาก ($\bar{X}=4.20$, S.D.=0.65) ซึ่งอาหารรวมถึงกระบวนการทำและวัตถุดิบที่ใช้อาจยังไม่มีเอกลักษณ์ที่แตกต่างจากชุมชนอื่น ๆ อย่างชัดเจน

จากการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล เห็นได้ว่าด้านสิ่งดึงดูดใจมีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ฉะนั้นคณะผู้วิจัยจึงได้จำลองสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดร้อยเอ็ดขึ้น จากชุมชนที่มีรายการอาหารพื้นถิ่นที่ได้รับความนิยมและเป็นอาหารแนะนำของจังหวัดร้อยเอ็ด โดยใช้รูปแบบ Cooking Class Tour เพื่อให้เกิดประสบการณ์ร่วมทำอาหารกับคนในชุมชน รูปแบบ Food Walking Tour รวมถึงการซื้ออาหารเพื่อเป็นของฝากหรือที่ระลึก และใช้หลักการจัดเส้นทางโดยกำหนดเส้นทางใหม่ในลักษณะวงบรรจบ โดยไม่ต้องย้อนกลับเส้นทางเดิม (กุลธรรมา สุวรรณพิมล, 2548) และนำพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวมาใช้ประกอบในการออกแบบเส้นทาง โดยแบ่งกลุ่มออกเป็น 2 เส้นทางท่องเที่ยว เส้นทางแรก (แบบวันเดียว) ให้เริ่มต้นจากวัดบูรพาภิราม วัดกลางมิ่งเมือง วัดเหนือ ร้านอาหารตำกระเทียม วัดสระทอง และหอโหวดร้อยเอ็ด ส่วนเส้นทางที่สอง (แบบ 2 วัน 1 คืน) ให้เริ่มต้นจากพระมหาเจดีย์ชัยมงคล ร้านอาหารจงเจริญ ปรังค์ภู อ่างเก็บน้ำรัชชชัย ศูนย์วัฒนธรรมป่าเม้าโฮแซว วัดบูรพาภิราม และหอโหวดร้อยเอ็ด แต่ละเส้นทางจะครอบคลุมกิจกรรม

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร และแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญตามเส้นทางของแต่ละกลุ่ม ดังจะเห็นได้จากภาพที่ 2 เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด (แบบวันเดียว) และภาพที่ 3 เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด (แบบ 2 วัน 1 คืน) ดังนี้

เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด (แบบวันเดียว)



ภาพที่ 2 เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด (แบบวันเดียว)

- | | | |
|-------------------------------|---------------------|-------------------|
| 1. วัดบูรพาภิราม | 2. วัดกลางมิ่งเมือง | 3. วัดเหนือ |
| 4. ร้านอาหารใต้ถุนข้าวปุ้นขาว | 5. วัดสระทอง | 6. หอโหวดร้อยเอ็ด |

จากภาพที่ 2 สามารถนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด ได้ดังนี้

โปรแกรมแบบวันเดียว นักท่องเที่ยวเดินทางมายังวัดบูรพาภิราม 1) แวะเข้าไปสักการะขอพรจากพระเจ้าใหญ่หรือพระพุทธรัดนวมกมลหามณี ซึ่งเป็นพระพุทธรูปปางประธานพรที่องค์ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย จากนั้นเข้าไปกราบขอพรพระพุทธรูปในวัดกลางมิ่งเมือง 2) ที่ถือเป็นวัดเก่าแก่ที่สำคัญในอดีตของร้อยเอ็ด ต่อมาแวะเข้าไปชมความงามและกราบขอพรองค์พระพุทธรูปปางนาคปรกที่โดดเด่นเป็นสง่าในวัดเหนือ (3) จากนั้นเดินทางไปที่ร้านม้อกลางวันที่มีร้านอาหารใต้ถุนข้าวปุ้นขาว 4) ซึ่งเป็นร้านอาหารอีสานพื้นถิ่นที่มีอาหารหลากหลายเมนูและสามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้เป็นจำนวนมาก จากนั้นเดินทางไปที่วัดสระทอง 5) ซึ่งเป็นที่ประดิษฐานหลวงพ่อพระสังกัจจายน์ ซึ่งเป็นพระพุทธรูปที่ชาวร้อยเอ็ดเคารพสักการะ จากนั้นเดินทางไปที่หอโหวดร้อยเอ็ด และ 6) ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวแห่งใหม่ของจังหวัดร้อยเอ็ด ตั้งอยู่ใจกลางเมือง โดยมีลักษณะโครงสร้างเป็นรูปทรง”โหวด” มีความสูงถึง 101 เมตร มีจำนวน 35 ชั้น สามารถขึ้นไปชมวิวเมืองร้อยเอ็ดและบึงพลาญชัยได้แบบ 360 องศา และยังมีพื้นที่กระจกใสให้ถ่ายรูปสวย ๆ เหมือนยืนอยู่กลางอากาศอีกด้วย จากนั้นเลือกซื้อผลิตภัณฑ์และของฝากจากชุมชนก่อนเดินทางกลับ

เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด (แบบ 2 วัน 1 คืน)



ภาพที่ 3 เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด (แบบ 2 วัน 1 คืน)

- | | | |
|------------------------|------------------------------|------------------|
| 1. พระมหาเจดีย์ชัยมงคล | 2. ร้านอาหารจงเจริญ | 3. ปรางค์กู๋ |
| 4. อ่างเก็บน้ำรัชชชัย | 5. ศูนย์วัฒนธรรมป้าเฒ่าโฮแซว | 6. วัดบูรพาภิราม |
| 7. หอโหวดร้อยเอ็ด | | |

จากภาพที่ 3 สามารถนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด ได้ดังนี้

โปรแกรมแบบ 2 วัน 1 คืน นักท่องเที่ยวเดินทางมายังพระมหาเจดีย์ชัยมงคล 1) ซึ่งมีลักษณะเป็นมหาเจดีย์ขนาดใหญ่ที่วิจิตรพิสดาร ใช้ศิลปกรรมร่วมสมัยระหว่างภาคกลางและภาคอีสานเป็นการผสมกันระหว่างพระปฐมเจดีย์และพระธาตุพนม ใช้งบประมาณก่อสร้างกว่า 3,000 ล้านบาท ดำเนินการสร้างโดย “พระอาจารย์ศรี มหาวิโร” ออกแบบโดยกรมศิลปากรเป็นสีขาวตกแต่งลวดลาย กระจกตาด้วยสีทองเหลืองอร่าม รายล้อมด้วยเจดีย์องค์เล็กทั้ง 8 ทิศ สร้างในเนื้อที่ 101 ไร่ กว้าง 101 เมตร ยาว 101 เมตร ความสูง 101 เมตร รวมยอดทองคำด้วยเป็น 109 เมตร จากนั้นเดินทางมาทานมื้อกลางวันที่ร้านอาหารจงเจริญ 2) ซึ่งมีเมนูอาหารอีสานพื้นถิ่นตามฤดูกาลที่หลากหลายให้เลือก ต่อมาเดินทางไปยังปรางค์กู๋ 3) ซึ่งเป็นปราสาทขอม สร้างด้วยศิลาแลง ปรางค์ประธานมีกำแพงล้อมรอบ ที่มีซุ้มประตูทางเข้าหรือโคปุระอยู่ด้านหน้า มีอาคารรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าหรือบรรณาลัย มีสระน้ำ กรูด้วยศิลาแลง จากนั้นเดินทางไปอ่างเก็บน้ำรัชชชัย 4) มีองค์พระพุทธรูปหินทรายตั้งโดดเด่นเป็นสง่าที่มีความยาว 101 เมตร เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียง และเป็นแลนด์มาร์คแห่งใหม่ของจังหวัดร้อยเอ็ดต่อไป จากนั้นเข้าสู่ที่พักโฮมสเตย์ในชุมชน ณ ศูนย์วัฒนธรรมป้าเฒ่าโฮแซว 5) เรียนรู้การทานอาหารพื้นถิ่นเป็นอาหารเย็นโดยนักท่องเที่ยวร่วมทำอาหารกับปราชญ์ชุมชน ในวันที่สองร่วมตักบาตรพระช่วงเช้าที่โฮมสเตย์ ก่อนไปเรียนรู้และลงมือทำการตัดเย็บเสื้อยูกาตะและหมอนมะละกอกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จากนั้นเลือกซื้อผลิตภัณฑ์และของฝากจากชุมชนก่อนเดินทางกลับเข้าเมือง

จากนั้นเดินทางไปยังวัดบูรพาภิราม 6) เข้าไปสักการะขอพรเพื่อเป็นสิริมงคลจากพระเจ้าใหญ่หรือพระพุทธรัตนมงคลมุนี ซึ่งเป็นพระพุทธรูปปางประธานพรที่องค์ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย จากนั้นเดินทางไปหอโหวดร้อยเอ็ด และ 7) ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวแห่งใหม่ของจังหวัดร้อยเอ็ด ตั้งอยู่ใจกลางเมือง โดยมีลักษณะโครงสร้างเป็นรูปทรง “โหวด” มีความสูงถึง 101 เมตร มีจำนวน 35 ชั้น สามารถขึ้นไปชมวิวยามเมืองร้อยเอ็ดและบึงพลาญชัยได้แบบ 360 องศา และยังมีพื้นที่กระจกใสให้ถ่ายรูปสวย ๆ เหมือนยืนอยู่กลางอากาศอีกด้วย ซึ่งเส้นทางที่สองนี้ได้สร้างมาจากข้อมูลของแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ โดยมีนักท่องเที่ยวที่บางกลุ่มที่ต้องการเที่ยวชมทัศนียภาพในเขตต่างอำเภอของจังหวัดร้อยเอ็ด

อภิปรายผลการวิจัย

จากรูปแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด คณะผู้วิจัยสามารถนำเสนอประเด็นในการอภิปรายผลได้ดังนี้

1. ผลการศึกษาภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นของจังหวัดร้อยเอ็ด พบว่า ภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นของจังหวัดร้อยเอ็ดเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมและประเพณีที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน โดยอาหารอีสานมักมีรสชาติที่โดดเด่นทั้ง เค็ม เปรี้ยว เผ็ดและขม อาหารอีสานทั่วไปมักใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและมีวิธีการปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น การย่าง การต้ม การนึ่ง และการหมัก เป็นต้น ตัวอย่างของภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด ได้แก่ ส้มตำ ลาบ แจ่วบอง อ่อม ข้าวจี๊ ไก่ย่าง หมกหน่อไม้ แกงหน่อไม้ ปลาสาม ซึ่งอาหารเหล่านี้ได้สะท้อนถึงวิถีชีวิตและการใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นของชาวร้อยเอ็ด และการปรุงอาหารที่เน้นการใช้สมุนไพรและเครื่องปรุงต่าง ๆ ที่มีอยู่ในท้องถิ่นเพื่อสร้างรสชาติที่อร่อยและโดดเด่นในสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญ ๆ ในหมู่บ้าน รวมถึงการมีข้อมูลผลิตภัณฑ์สินค้าในชุมชนที่ไม่เพียงพอ อาจส่งผลให้ไม่ได้มีโอกาสในการทำการประชาสัมพันธ์ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการท่องเที่ยวของหมู่บ้าน ทำให้นักท่องเที่ยวที่มาเยี่ยมชมนั้นขาดความสนใจในแหล่งท่องเที่ยว สินค้าและการบริการจากชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ อุทุมพร เรืองฤทธิ์ และผกาภค ชัยรัตน์ (2565) ได้ทำการวิจัยเรื่อง รูปแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์บนรากฐานภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมชาติพันธุ์ไทดำบ้านดอนมะนาว จังหวัดสุพรรณบุรี พบว่า ภูมิปัญญาทางด้านวัฒนธรรมของไทดำ เช่น การทอผ้า หัตถกรรม จักสาน การทำกระดุมเงิน การปักดอกเปี้ยวและหน้าหมอน อาหารพื้นถิ่น การแต่งกายที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของไทดำ ซึ่งภูมิปัญญานี้ถูกถ่ายทอดกันมาจากราชัญญ์ชุมชน โดยผ่านกระบวนการทางด้านความคิด สติปัญญา เพื่อนำมาปรับให้เข้ากับการนำมาใช้ในชีวิตประจำวัน

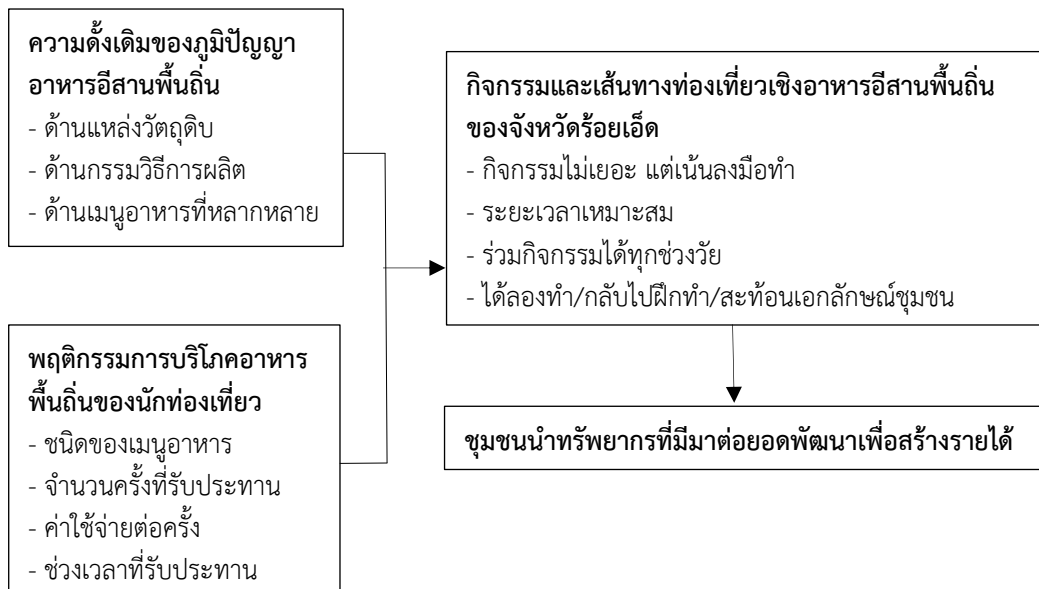
2. ผลการศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยว พบว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวมาวิเคราะห์แล้ว คณะผู้วิจัยเห็นว่านักท่องเที่ยวที่เดินทางมาส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุประมาณ 45-54 ปี วุฒิการศึกษาสูงสุดคือปริญญาตรี ประกอบอาชีพรับราชการ/รัฐวิสาหกิจ และมีภูมิลำเนาอยู่ภาคกลาง ส่วนจุดประสงค์การเดินทางมาคือเพื่อท่องเที่ยว ลักษณะการเดินทางคือมากับกลุ่มเพื่อน มักจะมาจำนวน 1 วันต่อครั้งในการเดินทางท่องเที่ยว ความถี่ในการเดินทางมานั้นคือเคยมาแล้ว 2-3 ครั้ง รูปแบบเส้นทางท่องเที่ยวที่ชื่นชอบคือ ท่องเที่ยวแหล่งศิลปวัฒนธรรม เมื่อเดินทางมาเที่ยวร้อยเอ็ดจะรู้สึกประทับใจ ปกติแล้วก่อนจะแวะพักรับประทานอาหารพื้นถิ่นที่จังหวัดร้อยเอ็ด โดยจะเดินทางไปไหว้พระเพื่อขอพรก่อน เมื่อก้าวถึงจังหวัดร้อยเอ็ดแล้วจะนึกถึงภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นเมนูข้าวปุ้นขาวเป็นอันดับแรก โดยจะรับประทาน 1 ครั้งต่อวัน ส่วนค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อการรับประทานอาหารพื้นถิ่น จะใช้จ่ายประมาณ 201-300 บาท ซึ่งมักจะรับประทานช่วงกลางวัน อีกทั้งแหล่งข้อมูลส่วนใหญ่ที่ใช้ศึกษาก่อนเดินทางท่องเที่ยวคือ สื่อโซเชียลมีเดียเป็นหลัก โดยสอดคล้องกับ คัมภีรพรรณ จักรบุตร และชัยวิช ศิริบรร

พิทักษ์ (2566) ได้ทำวิจัยเรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหาร : พฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว จังหวัดมหาสารคามประเทศไทย พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนมากเป็นเพศหญิงร้อยละ อายุระหว่าง 51-60 ปี มีสถานภาพสมรสมีระดับการศึกษาปริญญาตรี รายได้โดยเฉลี่ยต่อเดือน 10,001-15,000 บาท มีอาชีพรับราชการหรือทำงานหน่วยงานของรัฐ และมีภูมิลำเนาอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ส่วนจุดประสงค์การเดินทางมาคือ เดินทางท่องเที่ยวหรือเยี่ยมชมสถานที่ ความถี่ในการเดินทางต่อเดือนคือ เดินทางท่องเที่ยว 1 ครั้ง/เดือน ลักษณะผู้ร่วมเดินทางคือ เดินทางมากับกลุ่มเพื่อน/เพื่อนร่วมงาน จำนวนผู้ร่วมเดินทางคือ เดินทาง 2 คน ชนิดของพาหนะที่ใช้ในการเดินทางคือ โดยรถยนต์ส่วนตัว ระยะเวลาที่เดินทางคือ น้อยกว่า 1 วัน ค่าใช้จ่ายในการเดินทางคือ มีค่าใช้จ่าย 1,000 บาทหรือต่ำกว่า ทราบข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งท่องเที่ยว จังหวัดนี้จากสื่อช่องทางออนไลน์และสอดคล้องกับโชคดี คู่ทวีกุล, ขวลิย์ ณ ถลาง และเสรี วงษ์มณฑา (2566) ได้ทำการวิจัยเรื่องพฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวไทยในการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในจังหวัดสุรินทร์ พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุ 31-40 ปี อาชีพข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ รายได้ต่อเดือน 10,001-20,000 บาท การศึกษาปริญญาตรี สถานภาพโสด เดินทางมาเพื่อพักผ่อนหย่อนใจ ใช้เวลาเดินทางท่องเที่ยว ในจังหวัดสุรินทร์ 1-2 วันเดินทางมากับเพื่อน/เพื่อนร่วมงาน ใช้รถส่วนตัวในการเดินทาง มีค่าใช้จ่ายที่ใช้ในการเดินทางท่องเที่ยวในจังหวัดสุรินทร์ไม่เกิน 2,000 บาท และเดินทางท่องเที่ยวมาจังหวัดสุรินทร์เป็นครั้งแรก

3. ออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นในจังหวัดร้อยเอ็ด พบว่า เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารอีสานพื้นถิ่นต้องคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม เนื่องจากจังหวัดร้อยเอ็ดมีสภาพแวดล้อมที่มีความเป็นธรรมชาติ มีวิถีชีวิตท้องถิ่นดั้งเดิม ทำให้นักท่องเที่ยวที่จะเดินทางมาได้พบกับความดั้งเดิมของคนในพื้นที่ โดยแต่ละเส้นทางท่องเที่ยวจะต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกและมาตรฐานเทียบเท่ากับสถานที่อื่น ๆ อาทิ ป้ายบอกทาง และความปลอดภัยในการเดินทางเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว จึงทำให้เหมาะแก่การจัดเส้นทางท่องเที่ยว อีกทั้งต้องมีกิจกรรมไว้รองรับนักท่องเที่ยวทุกเพศทุกวัย และต้องมีการศึกษาค้นหาสถานที่ที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น รวมถึงต้องมีทรัพยากรการท่องเที่ยวหรือกิจกรรมที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวได้ง่าย โดยสอดคล้องกับ กุลวรา สุวรรณพิมล (2548) ได้อธิบายถึงแผนจัดนำเที่ยว และเส้นทางการท่องเที่ยวควรจะเน้นปัจจัยเกี่ยวกับเส้นทางการท่องเที่ยวต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกและมีมาตรฐานเทียบเท่ากับสถานที่อื่น ๆ รวมถึงการออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวที่จะต้องมีการดึงดูดใจกับนักท่องเที่ยวทุกเพศทุกวัย และทุกกลุ่มรายได้ อีกทั้งต้องสามารถค้นหากับจุดที่สามารถดึงดูดใจนักท่องเที่ยวได้มากกว่า

องค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้

จากการลงพื้นที่เพื่อการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลในเชิงผสมผสาน ผู้วิจัยจึงนำผลที่ได้จากการวิเคราะห์ข้อมูลมาใช้ในการสรุป เรียบเรียงกลุ่มข้อมูลใหม่ จึงทำให้พบองค์ความรู้ที่สามารถนำมาสรุปได้ดังนี้



ภาพที่ 4 แสดงองค์ความรู้ที่ได้จากงานวิจัย

จากภาพที่ 4 พบว่า นักท่องเที่ยวให้ความสนใจในความดั้งเดิมของภูมิปัญญาด้านอาหารอีสานพื้นถิ่น โดยสิ่งที่นักท่องเที่ยวจะนำมาใช้ประกอบการในการตัดสินใจเดินทางท่องเที่ยวคือ ให้ความสนใจในด้านแหล่งวัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิต และเมนูอาหารที่มีความน่าสนใจและแตกต่างจากที่อื่น ซึ่งความสัมพันธ์ทางด้านภูมิปัญญาอาหารอีสานพื้นถิ่นและพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยว จะส่งผลต่อความสัมพันธ์ในการออกแบบกิจกรรมและเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยต้องมีการคำนึงถึงลักษณะของกิจกรรม คือ นักท่องเที่ยวได้ลงมือทำเอง มีระยะเวลาเหมาะสมกับกิจกรรมที่ออกแบบให้นักท่องเที่ยว ซึ่งสามารถทำได้ภายในระยะเวลาจำกัด อีกทั้งสามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้หลายช่วงวัย รวมถึงเน้นกิจกรรมไม่มากแต่นักท่องเที่ยวได้ลงมือทำจริง เพื่อเป็นการสร้างประสบการณ์ที่แท้จริงให้กับนักท่องเที่ยวได้ ส่วนชุมชนก็จะเกิดแนวทางในการนำทรัพยากรที่มีคุณค่าของชุมชนมาต่อยอดพัฒนา โดยใช้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือเพื่อเชื่อมโยงและสืบสานอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นให้คงอยู่ควบคู่ไปกับการเพิ่มโอกาสที่จะก่อให้เกิดรายได้แก่ชุมชนต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- กรมการปกครอง. (2566). *ข้อมูลสถิติประชากรปี พ.ศ.2566*. สืบค้น 10 ตุลาคม 2566, จาก https://stat.bora.dopa.go.th/new_stat/webPage/statByProvince.php?year=66
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2567). *สถิตินักท่องเที่ยวในประเทศไทย ปี 2566* (จำแนกตามภูมิภาคและจังหวัด). สืบค้น 26 มกราคม 2567, จาก <https://www.mots.go.th>.
- กลุ่มงานยุทธศาสตร์และข้อมูลจังหวัดร้อยเอ็ด. (2566). *แผนพัฒนาจังหวัดร้อยเอ็ด (พ.ศ.2566-2570)*. สืบค้น 8 ตุลาคม 2566, จาก <https://www.roiet.go.th/101province/index.php?r=load/views&id=6>

- กุลวรา สุวรรณพิมล. (2548). ความหมายของนักท่องเที่ยว. กรุงเทพฯ: เพียร์สันเอดดูเคชั่น อินโดไชน่า.
- คัมภีรพรรณ จักรบุตร และชัยวัช ศิริบรรพิตักษ์. (2566). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร: พฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว จังหวัดมหาสารคาม ประเทศไทย. *วารสารวิชาการและการวิจัยใหม่ มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ*, 13(2), 131-143.
- ชัยยุทธ ถาวรานุรักษ์. (2560). ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- โชคดี คู่ทวีกุล, ขวสิทธิ์ ณ ถลาง และเสรี วงษ์มณฑา. (2567). พฤติกรรมนักท่องเที่ยวชาวไทยในการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในจังหวัดสุรินทร์. *วารสารการบริหารและสังคมศาสตร์ปริทรรศน์*, 7(4), 345-356.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2560). *การวิจัยเบื้องต้น* (ฉบับที่ 10). กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- พัชรินทร์ สิริสุนทร. (2550). *ชุมชนปฏิบัติการด้านการเรียนรู้: แนวคิด เทคนิค และกระบวนการ*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- มิ่งสรรพ ขาวสะอาด และอรรถพันธ์ สารวงศ์. (2562). พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจและสังคมของการท่องเที่ยวเพื่อชุมชน (รายงานการวิจัย). กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม.
- คันสนีย์ อุตมอ่า. (2549). *อาหารท้องถิ่นจังหวัดเพชรบูรณ์*. เพชรบูรณ์: คณะเทคโนโลยีการเกษตรมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์, ศุภร เสรีรัตน์, ปณิศา มีจินดา, อรทัย เลิศวรรณวิทย์, ปริญ ลักษิตานนท์, งามอาจ ปะวานิช และจิระวัฒน์ อนุชานนท์. (2552). *การบริหารการตลาดยุคใหม่*. กรุงเทพฯ: ธรรมสาร.
- สุนี คักดาเดช. (2549). *อาหารท้องถิ่น*. จันทบุรี: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- สุภางค์ จันทวานิช. (2557). *วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ*. (พิมพ์ครั้งที่ 22). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เสรี พงศ์พิศ. (2548). *เครือข่าย: ยุทธวิธีเพื่อประชาคมเข้มแข็ง ชุมชนเข้มแข็ง*. กรุงเทพฯ: สถาบันส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน. เจริญวิทย์การพิมพ์.
- เสาวภา ศักยพันธ์. (2548). *ตำราอาหารท้องถิ่น*. เชียงใหม่: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- อุทุมพร เรืองฤทธิ์ และผกา มาศ ชัยรัตน์. (2565). รูปแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์บนรากฐานภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมชาติพันธุ์ไทดำบ้านดอนมะนาว จังหวัดสุพรรณบุรี. *วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ*, 4(1), 113-127.
- Hjalager, A. M. & Richards, G. (2002). *A typology of gastronomy tourism*. In *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.