

การสร้างสรรค้เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี
The Creation of Gastronomy Tourism Route in Bang Kruai District,
Nonthaburi Province.

วันทิกา หิรัญเทศ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์

Email: wuhiru@rpu.ac.th

อุทุมพร อยู่สุข

สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชน คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์

Email: utyoos@rpu.ac.th

Wuntika Hirunthet

Department of Tourism Industry, Administration Faculty; Rajapruk University

Utumporn Yoosuk

Department of Logistics and Supply chain Management, Administration Faculty;

Rajapruk University

รับเข้า : 24 กุมภาพันธ์ 2568

แก้ไข : 6 มีนาคม 2568

ตอบรับ : 4 เมษายน 2568

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสภาพทั่วไปและบริบทของแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารของอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี และ 2) นำเสนอการสร้างสรรค้เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่ใช้ในการวิจัย คือ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการสร้างสรรค้เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี ได้แก่ ตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานภาคเอกชน นักท่องเที่ยว และประชาชนในพื้นที่อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี จำนวน 25 คน โดยคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลสำคัญแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) โดยวิธีการพรรณนา

ผลการวิจัยพบว่า อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มมีคลองหลายสายซึ่งส่งผลให้การคมนาคมทางน้ำเป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ แม้จะประสบปัญหาน้ำท่วมในบางช่วงเวลา การเปลี่ยนแปลงจากการเกษตรกรรมเป็นพื้นที่อยู่อาศัยและอุตสาหกรรมทำให้

จำนวนร้านอาหารเพิ่มขึ้น อาหารพื้นถิ่นของอำเภอนี้มีเอกลักษณ์โดยใช้กะทิและรสชาติหวานนำ แม้ว่าความนิยมในอาหารพื้นถิ่นจะลดลง แต่การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นจากนักท่องเที่ยวที่สนใจอาหารท้องถิ่นและรีวิวกจากอินฟลูเอนเซอร์ ส่งผลให้อำเภอบางกรวยกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีชื่อเสียง และผู้วิจัยพิจารณาสร้างสรรค์เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารของอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี ได้ทั้งหมด 4 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางที่ 1 ลิ้มรสวันวานสำราญริมคลอง เส้นทางที่ 2 ย้อนยุคสุดชิลคลิกความสุขริมคลอง เส้นทางที่ 3 หม้อไฟร้อน ผักสดกรอบ ข้าวต้มเด็ด และเส้นทางที่ 4 ท่องรสตามตำนานจากข้าวหมุกรอบถึงคาเฟ่น้องหมี ซึ่งแต่ละเส้นทางจะครอบคลุมประเภทของเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร 3 ประเภท คือ 1) การตามรอยเส้นทางอาหาร (food tours or routes) 2) การท่องเที่ยวเชิงอาหารริมทาง (Street Food) และ 3) การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น (Local food tourism)

คำสำคัญ: การสร้างสรรค์เส้นทางท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหาร อาหารพื้นถิ่น

Abstract

This research aims to 1) study general condition and context of Gastronomy Tourism attractions in Bang Kruai District, Nonthaburi Province and 2) create the Gastronomy Tourism Route in Bang Kruai District, Nonthaburi Province. The sample used in this study comprises 25 people who are stakeholders in creating Gastronomy Tourism routes of Bang Kruai District Nonthaburi Province from government sector, private sector, tourist, and local people. The sample was selected Non-random by purposive sampling and the tool for collecting data is an interview. The researcher analyzed qualitative data by content analysis and description.

The research findings indicate that Bang Kruai District, Nonthaburi Province, features a lowland landscape with numerous canals, which has led to the distinctiveness of waterborne transportation in the area. Despite occasional flooding issues, the transformation from agricultural land to residential and industrial zones has increased the number of restaurants. The local cuisine of the district is characterized by the use of coconut milk and predominantly sweet flavors. Although the popularity of traditional local food has declined, food tourism has gained increasing interest, particularly from tourists drawn to local cuisine and reviews from influencers. As a result, Bang Kruai has become a well-known food tourism destination. The researcher developed four food tourism routes for Bang Kruai

District, Nonthaburi Province, namely: Route 1 – "Tasting the Past by the Canal," Route 2 – "Retro Chic: A Click of Happiness by the Canal," Route 3 – "Hot Pot, Fresh Vegetables, and Delicious Rice Porridge," and Route 4 – "Following the Culinary Legends: From Crispy Pork Rice to Bear-themed Cafes." Each route encompasses three food tourism categories: 1) Food tours or routes, 2) Street food tourism, and 3) Local food tourism.

Keywords: The Creation of Tourism Route, Gastronomy Tourism, Local Food

บทนำ

อาหารถือเป็นองค์ประกอบสำคัญของการท่องเที่ยว โดยเฉพาะในบริบทของยุคปัจจุบันที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจในการบริโภคอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างประสบการณ์และเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมของพื้นที่ที่เยี่ยมชม ทั้งนี้ อาหารไม่ได้เป็นเพียงปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต แต่ยังมีบทบาทสำคัญในเชิงเศรษฐกิจ โดยสามารถสร้างรายได้ในระดับประเทศอย่างมีนัยสำคัญ ประเทศไทยมีมูลค่าการส่งออกอาหารกว่า 1.1 ล้านล้านบาท และจัดอยู่ในอันดับที่ 13 ของประเทศผู้ส่งออกอาหารรายใหญ่ของโลก นอกจากนี้ อาหารไทยยังทำหน้าที่เป็น Soft Power ที่ช่วยเผยแพร่เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมไทยสู่ประชาคมโลก โดยเมนูอาหารไทยหลายรายการได้รับการยกย่องในระดับสากล เช่น แกงมัสมั่น ข้าวซอย และแกงพะแนง ซึ่งได้รับการจัดอันดับให้เป็นอาหารยอดเยี่ยมของโลก (จุลสารวิชาการการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2567: ออนไลน์) ในระดับนานาชาติ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) มีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง รายงานจาก Global Culinary Tourism Market 2020-2027 ระบุว่าตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารทั่วโลกมีอัตราการเติบโตเฉลี่ยปีละ 16.8% และคาดการณ์ว่ามูลค่าทางเศรษฐกิจของตลาดดังกล่าวจะเพิ่มขึ้นถึง 1,796.5 พันล้านดอลลาร์สหรัฐภายในปี 2027 (จุลสารวิชาการการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2566: ออนไลน์) แนวโน้มดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของอุตสาหกรรมอาหารต่อภาคการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจโดยรวม ตลอดจนบทบาทของอาหารในการเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวที่มีคุณค่าแก่ผู้บริโภคในระดับโลก

ในมุมมองของการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม แผนพัฒนาแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560–2564) ได้เน้นการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเชื่อมโยงกับนโยบาย Thailand 4.0 และการพัฒนาเกษตรอัจฉริยะ (Smart Farming) อุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยวได้รับการบูรณาการผ่านแนวคิด Food Innopolis และการท่องเที่ยวแบบ Authentic Local Tourism ซึ่งเน้นความเป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม ตัวอย่างของการส่งเสริมนี้รวมถึงการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่

มุ่งเน้นความยั่งยืน เช่น ฟาร์มออร์แกนิก และอาหารเพื่อสุขภาพ เป็นต้น (กองวิจัยการตลาด การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2560: ออนไลน์)

จังหวัดนนทบุรีเป็นตัวอย่างหนึ่งของพื้นที่ที่มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้วยที่ตั้งใกล้กรุงเทพฯ และความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ อาหารพื้นเมืองของนนทบุรีสะท้อนถึงวัฒนธรรมที่ผสมผสานกัน ทั้งอาหารไทยแท้และอาหารของชาวมอญ เช่น แกงหมูเทโพ แกงคั่วหอยขม และข้าวแช่ เป็นต้น นอกจากนี้ ตลาดน้ำและสถานที่ท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมยังเป็นจุดดึงดูดสำคัญ สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดนนทบุรีจึงได้ส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านโครงการ "ตลาดน้ำนาเที่ยวเมืองนนทบุรี" ซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน และสร้างความยั่งยืนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว (สยามรัฐออนไลน์, 2562: ออนไลน์) อีกทั้ง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรีเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเฉพาะการจัดงานเทศกาลที่เน้นวัฒนธรรมอาหารและวิถีชีวิตท้องถิ่น หนึ่งในกิจกรรมที่สำคัญ ได้แก่ งาน "หลงเสน่ห์บางกรวย" ซึ่งจัดขึ้นระหว่างวันที่ 27-29 ตุลาคม พ.ศ. 2566 โดยการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย (กฟผ.) ร่วมกับเทศบาลเมืองบางกรวยและการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) นอกจากนี้ ยังมีการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืน เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาสัมผัสประสบการณ์ด้านวัฒนธรรมและอาหารท้องถิ่น (สถาบันระหว่างประเทศเพื่อการค้าและการพัฒนา (ITD), 2568: ออนไลน์)

อีกหนึ่งปัจจัยสำคัญในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารคือ การเดินทางที่สะดวก รวดเร็ว และปลอดภัย ช่วยให้การท่องเที่ยวเป็นไปอย่างราบรื่น และเพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยว สามารถช่วยให้นักท่องเที่ยวลดต้นทุนในการเดินทางท่องเที่ยวซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการจัดการระบบโลจิสติกส์ท่องเที่ยวที่ดี จากรายงานขององค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นแนวโน้มที่กำลังมาแรงและได้รับความสนใจทั่วโลก ดังนั้น การจัดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นกลยุทธ์ที่สำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของไทย เพื่อให้เกิดความยั่งยืนและสามารถแข่งขันในระดับสากลได้ (ภาณุวัฒน์ ไช่มุก และพรวศิน ศิริสวัสดิ์, 2565)

จากประเด็นสำคัญที่องค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) ได้ตีพิมพ์รายงาน Global Report on Food Tourism ซึ่งได้กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) เป็นแนวโน้มการท่องเที่ยวที่กำลังมาแรงและน่าจับตามอง อีกทั้ง แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560–2564) มีเป้าหมายในการยกระดับศักยภาพการแข่งขันทางเศรษฐกิจของไทยโดยกล่าวถึงการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมไปกับการพัฒนา จึงทำให้ผู้วิจัยสนใจศึกษาเรื่อง “การสร้างสรรค์เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี” ซึ่งเป็นจังหวัดที่มีความหลากหลายทางด้านการท่องเที่ยว ทั้งวัฒนธรรม อาหาร ประกอบกับสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดนนทบุรีมีการสนับสนุนและส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัด นอกจากนี้ผู้วิจัยยัง

เล็งเห็นว่าการทำวิจัยนี้เป็นประโยชน์ในการผลักดันการพัฒนาการสร้างสรรค์เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรีให้เป็นที่รู้จัก และเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปและบริบทของแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารของอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี
2. เพื่อนำเสนอการสร้างสรรค์เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี

วิธีการวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรของการวิจัยในครั้งนี้คือ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (Stakeholders) ในการสร้างสรรค์เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารของอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี โดยมีผู้ให้ข้อมูลสำคัญ จำนวน 25 คน ที่ผู้วิจัยเลือกแบบเจาะจง ประกอบด้วย

- 1) หน่วยงานภาครัฐ จำนวน 5 คน ได้แก่ ตัวแทนจากองค์การบริหารส่วนตำบลบางกรวย เทศบาลตำบลปลายบาง และเทศบาลเมืองบางกรวย ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวระดับท้องถิ่น
- 2) หน่วยงานภาคเอกชน จำนวน 5 คน ได้แก่ เจ้าของธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มในอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี
- 3) ประชาชนในพื้นที่ จำนวน 5 คน ได้แก่ บุคคลที่อาศัยอยู่ในชุมชนตั้งแต่กำเนิดและเป็นคนในพื้นที่โดยมีระยะเวลาที่อาศัยในชุมชนตั้งแต่ 30 ปีขึ้นไป และรับรู้วิถีชีวิตการท่องเที่ยวในพื้นที่รวมถึงอาหารพื้นบ้าน
- 4) นักท่องเที่ยวชาวไทย จำนวน 10 คน ได้แก่ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยท่องเที่ยวและรับประทานอาหารในอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี

เครื่องมือในการวิจัย

ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์ (Interview Form) โดยข้อคำถามมีจำนวน 3 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อำเภอบางกรวย
จังหวัดนนทบุรี

การสร้างและตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

ผู้วิจัยสร้างข้อคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์ และนำแบบสัมภาษณ์ไปตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือโดยผู้เชี่ยวชาญ (Expert Review) จำนวน 3 คน ประเมินความเหมาะสมของคำถามในแบบสัมภาษณ์ว่ามีความชัดเจน ครบคลุม และสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัยหรือไม่ จากนั้นคำนวณค่าดัชนีความสอดคล้องของเนื้อหา (Content Validity Index: CVI) ให้ผู้เชี่ยวชาญให้คะแนนคำถามแต่ละข้อ และนำข้อมูลมาคำนวณหาค่า IOC (Item-Objective Congruence Index) โดยชุดแบบสัมภาษณ์ได้ค่าเหมาะสมอยู่ที่ 0.7 จากนั้นนำแบบสัมภาษณ์ลงเก็บข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยผู้วิจัยลงพื้นที่ด้วยตนเอง โดยมีขั้นตอนดังนี้

ผู้วิจัยลงพื้นที่รอบที่ 1 เพื่อศึกษาสภาพโดยรวมและบริบทแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารของอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี และนัดวันสัมภาษณ์กับหน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานภาคเอกชน ประชาชนในพื้นที่

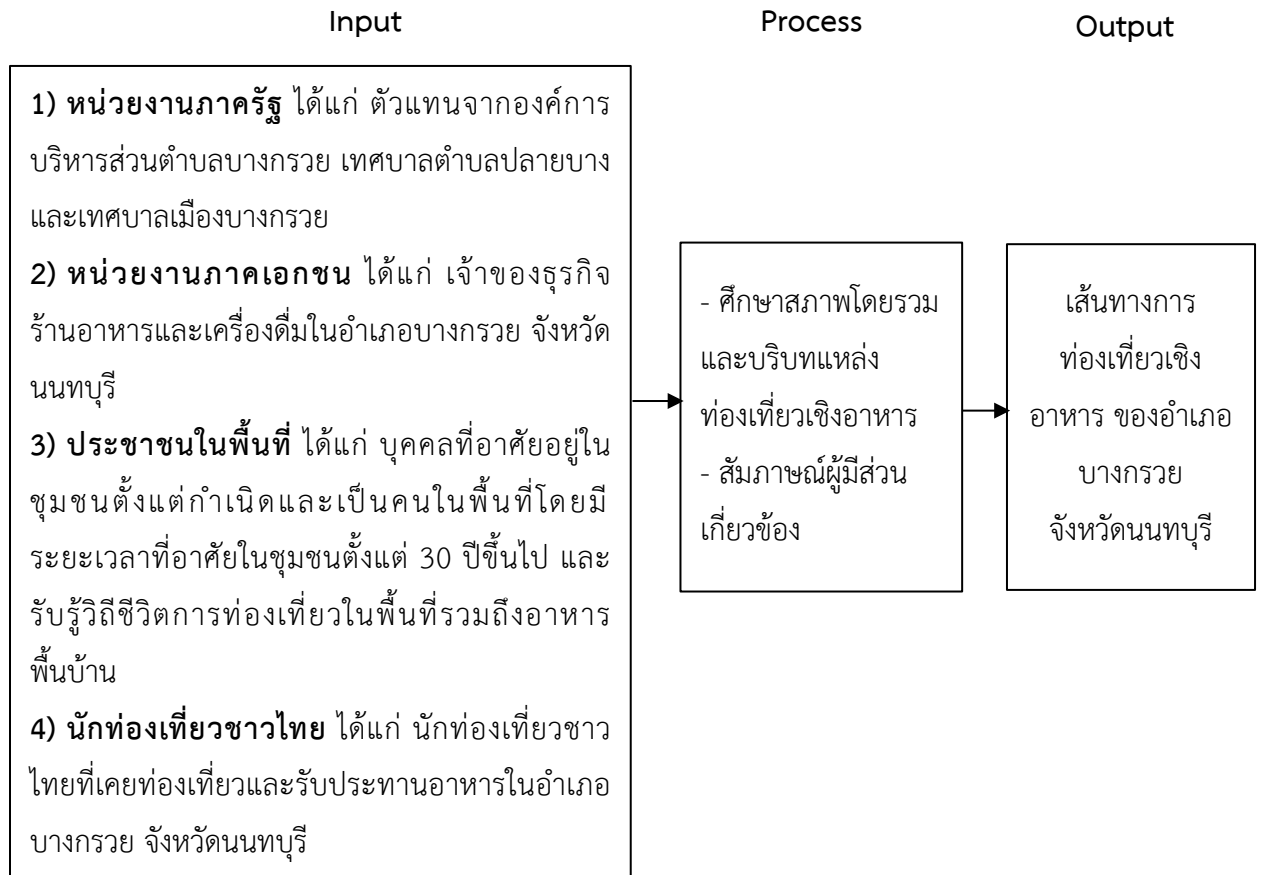
ผู้วิจัยลงพื้นที่รอบที่ 2 เพื่อสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งประกอบด้วย ตัวแทนหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชนในพื้นที่

ผู้วิจัยลงพื้นที่รอบที่ 3 เพื่อสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางท่องเที่ยวภายในอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี

สถิติที่ใช้การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) จากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) และการวิเคราะห์เอกสารที่เกี่ยวข้อง

กรอบดำเนินการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบดำเนินการวิจัย

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 1 พบว่า อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี เป็นอำเภอที่มีขนาดพื้นที่เล็กที่สุดในจังหวัดและตั้งอยู่ติดกับกรุงเทพมหานคร ลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่ม มีคลองไหลผ่านหลายสาย อาทิ คลองบางกอกน้อยและคลองบางกรวย ซึ่งส่งผลให้การคมนาคมทางน้ำเป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ อย่างไรก็ตาม ในช่วงฤดูน้ำลดหรือฤดูน้ำหลาก อำเภอบางกรวยมักประสบปัญหาน้ำท่วม ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อการเดินทางท่องเที่ยว ในอดีตประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเพาะปลูก โดยเฉพาะการทำสวนผลไม้ อย่างไรก็ตาม การเปลี่ยนแปลงของพื้นที่จากสวนเกษตรกรรมสู่เขตที่อยู่อาศัยและภาคอุตสาหกรรม ส่งผลให้จำนวนร้านอาหารในพื้นที่เพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก

อาหารพื้นถิ่นของอำเภอบางกรวยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยนิยมใช้กะทิและมีรสชาติหวานนำ อาทิ แกงหมูเทโพ แกงซี่เหล็กปลาย่าง แกงคั่วหอยขม แกงคั่วกระท้อน แกงคั่วหมูย่าง และแกงเลียงหัวปลี วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการปรุงอาหารส่วนใหญ่มาจากพืชผักพื้นบ้านที่ขึ้นตามฤดูกาล อย่างไรก็ตาม

ก็ตาม การเปลี่ยนแปลงของวิถีชีวิตและพฤติกรรมการบริโภคของคนรุ่นใหม่ ส่งผลให้ความนิยมในอาหารพื้นถิ่นลดลง และไม่ได้รับการส่งเสริมเท่าที่ควร ปัจจุบันกระแสการบริโภคอาหารสำเร็จรูปและอาหารนานาชาติเพิ่มสูงขึ้น ขณะเดียวกัน การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความนิยมมากขึ้น โดยเฉพาะจากนักท่องเที่ยวที่สนใจอาหารท้องถิ่น รวมถึงการท่องเที่ยวตามกระแสวีวของอินฟลูเอนเซอร์ ปัจจัยดังกล่าวส่งผลให้อาเภอบางกรวยกลายเป็นพื้นที่ที่มีแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีชื่อเสียงเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 2 พบว่า ผู้ให้ข้อมูลสำคัญได้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากนั้นจึงนำข้อมูลดังกล่าวมาสร้างสรรค์เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี ดังนี้

1) ข้อมูลทั่วไปจากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ประกอบไปด้วย

1) หน่วยงานภาครัฐ จำนวน 5 คน ซึ่งเป็นพนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางกรวย จำนวน 2 คน สมาชิกสภาเทศบาล (ส.ท.) เทศบาลตำบลปลายบาง จำนวน 1 คน และพนักงานเทศบาลเมืองบางกรวย จำนวน 2 คน 2) หน่วยงานเอกชน จำนวน 5 คน เป็นผู้ประกอบการและพนักงานร้านค้าเพื่อบ้านหมี่ ร้านปั้นปลุก ร้านธรรมชาติโอชา ร้านส้มตำป่าตอง และบ้านโบราณ 100 ปี 3) ประชาชนในพื้นที่ เป็นบุคคลที่อาศัยอยู่ในชุมชนตั้งแต่กำเนิดและเป็นคนในพื้นที่โดยมีช่วงระยะเวลาที่อาศัยในชุมชน ตั้งแต่ 30-64 ปี ซึ่งอยู่ในพื้นที่มานานและรับรู้วิถีชีวิตการท่องเที่ยวในพื้นที่รวมถึงอาหารพื้นบ้าน และ 4) นักท่องเที่ยวชาวไทย จำนวน 10 คน เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี มีอายุระหว่าง 30-62 ปี ประกอบอาชีพพนักงานบริษัทเอกชน และรับจ้าง

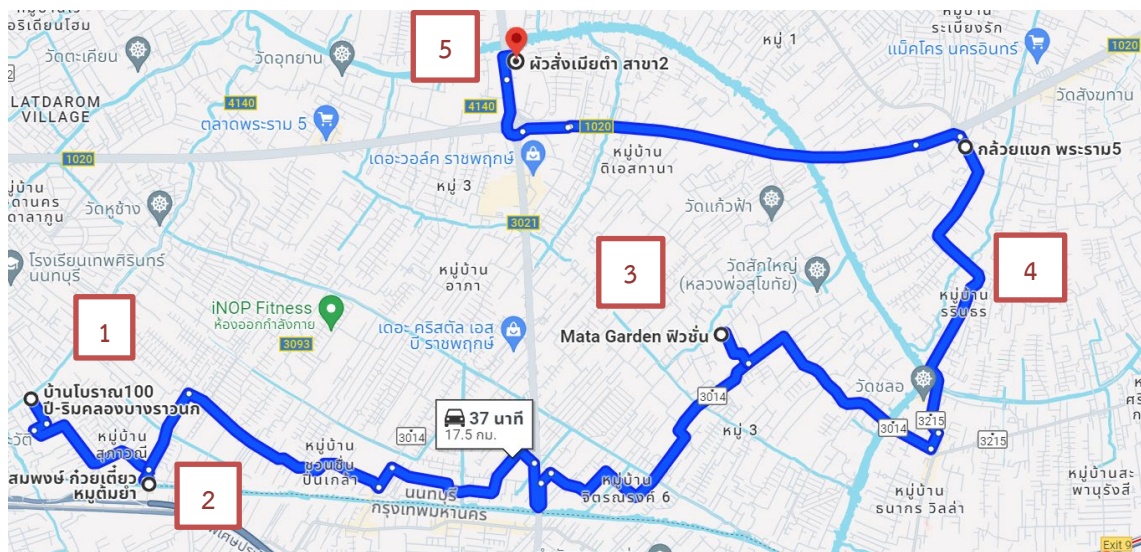
2) จากการสัมภาษณ์เชิงลึก หน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานภาคเอกชน ประชาชนในพื้นที่ และนักท่องเที่ยวชาวไทย สามารถสรุปการสัมภาษณ์เป็นประเด็นสำคัญ ได้แก่ 1) ด้านจุดเด่น/เอกลักษณ์ ของอาหารในท้องถิ่น อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี พบว่า มีเอกลักษณ์โดดเด่นในอาหารดั้งเดิมที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น แม้ว่าจะมีการประยุกต์ให้ทันสมัยตามยุคสมัย แต่ยังคงรักษารสชาติและลักษณะเฉพาะของอาหารพื้นถิ่นไว้ วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการปรุงอาหารส่วนใหญ่เป็น วัตถุประสงค์ที่ประชาชนในพื้นที่ปลูกเองหรือพบได้ตามธรรมชาติ บางเมนูมีการผสมสมุนไพรเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและสร้างรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ อาหารเหล่านี้ได้รับการยอมรับว่ามีรสชาติดีและสะอาด กลุ่มอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของอำเภอบางกรวย คือ กลุ่มแกงโบราณ ได้แก่ แกงขี้เหล็ก คอหมูย่าง แกงเนื้อ แกงโบราณ หมี่กรอบ อาหารที่มีส่วนผสมของสมุนไพร และกลุ่มขนมหวาน ได้แก่ ขนมบั้ง โดยอาหารเหล่านี้สะท้อนถึงวัฒนธรรมการกินของคนในพื้นที่ และมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ของอำเภอบางกรวย ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาสัมผัสอาหารพื้นถิ่นและเรียนรู้วัฒนธรรมการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น

2) ด้านร้านอาหารในเส้นทางท่องเที่ยวของอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี ที่แนะนำ คือ ร้านอาหารธรรมชาติโอชา เป็นร้านที่ได้รับความนิยมสูงในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทย นอกจากนี้ ร้านอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวและอาหารพื้นถิ่น เช่น ก๋วยเตี๋ยวสมพงษ์ ก๋วยเตี๋ยวปลาเฟื่องฟ้า และกล้วยแขกพระราม 5 เป็นที่นิยมในหมู่ประชาชนในพื้นที่ โดยผลการสัมภาษณ์ชี้ให้เห็นว่า ร้านอาหารในอำเภอบางกรวยมีความหลากหลายและสามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้ทุกกลุ่ม ไม่ว่าจะเป็นอาหารพื้นถิ่น อาหารไทยร่วมสมัย หรือคาเฟ่ที่มีบรรยากาศโดดเด่น ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของอำเภอบางกรวย และสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาสัมผัสอาหารท้องถิ่นและบรรยากาศวัฒนธรรมในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และ 3) ด้านการท่องเที่ยวของอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี ที่ควรได้รับการส่งเสริมให้เป็นที่รู้จักโด่งดัง คือ อาหารพื้นถิ่นของอำเภอบางกรวยสะท้อนถึงวัฒนธรรมการกินที่สืบทอดมายาวนาน และมีศักยภาพในการส่งเสริมให้เป็นที่รู้จักในระดับที่กว้างขึ้น โดยเฉพาะอาหารในกลุ่มแกงโบราณและขนมหวานโบราณ ซึ่งยังคงรักษาเอกลักษณ์ของรสชาติและวัตถุดิบพื้นบ้าน การประชาสัมพันธ์และพัฒนาแนวทางในการส่งเสริมอาหารเหล่านี้ให้เป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) จะช่วยกระตุ้นความสนใจของนักท่องเที่ยวและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเศรษฐกิจท้องถิ่น ทั้งยังเป็นแนวทางในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาด้านอาหารของชุมชนให้คงอยู่ต่อไปในอนาคต

3) ผู้วิจัยนำเสนอการสร้างสรรค์เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี โดยเลือกแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารจากการสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มตัวอย่าง และพิจารณาหัวข้อประเภทของเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร 3 ประเภท คือ 1) การตามรอยเส้นทางอาหาร (food tours or routes) 2) การท่องเที่ยวเชิงอาหารริมทาง (Street Food) และ 3) การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น (Local food tourism) ซึ่งผู้วิจัยพิจารณาสร้างสรรค์เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารของอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี ได้ 4 เส้นทาง ซึ่งแต่ละเส้นทางจะมีแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารครอบคลุมประเภทของเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารทั้ง 3 ประเภทข้างต้น ดังนี้

เส้นทางที่ 1 ลิ้มรสวันวาน...สำราญริมคลอง

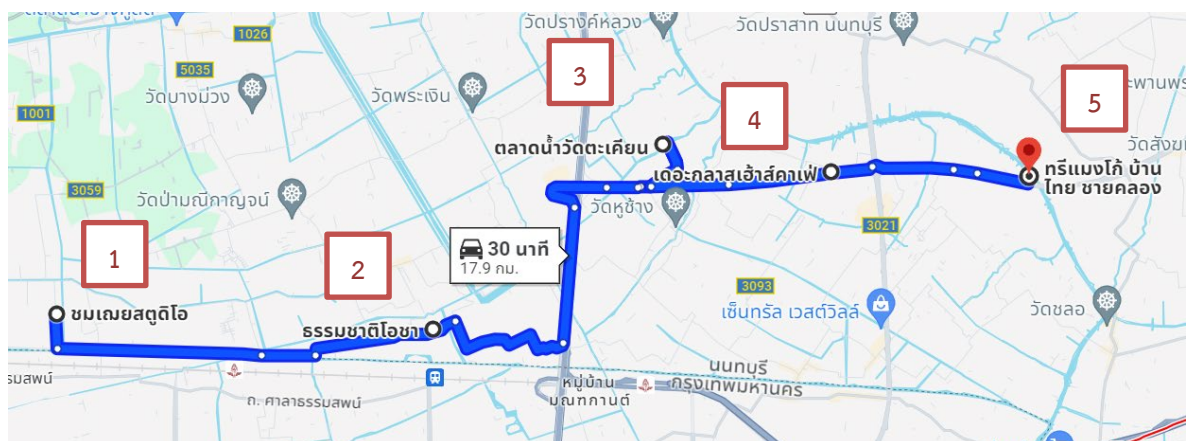
เป็นเส้นทางที่นักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสกับอาหารโบราณพื้นถิ่น ชมสถาปัตยกรรมที่มีอายุมากกว่า 100 ปี ชิมก๋วยเตี๋ยวหมุดมยาโบราณริมคลองมหาสวัสดิ์ รับประทานอาหารอินเดียฟิวชั่น แวะซื้อกล้วยแขกเจ้าดังฝากคนที่บ้าน ปิดท้ายด้วยอาหารรสแซ่บที่ร้านอาหารแนวบ้านสวนริมน้ำ



ภาพที่ 2 เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี เส้นทางที่ 1

เส้นทางที่ 2 ย้อนยุคสุดชิค...คลิกความสุขริมคลอง

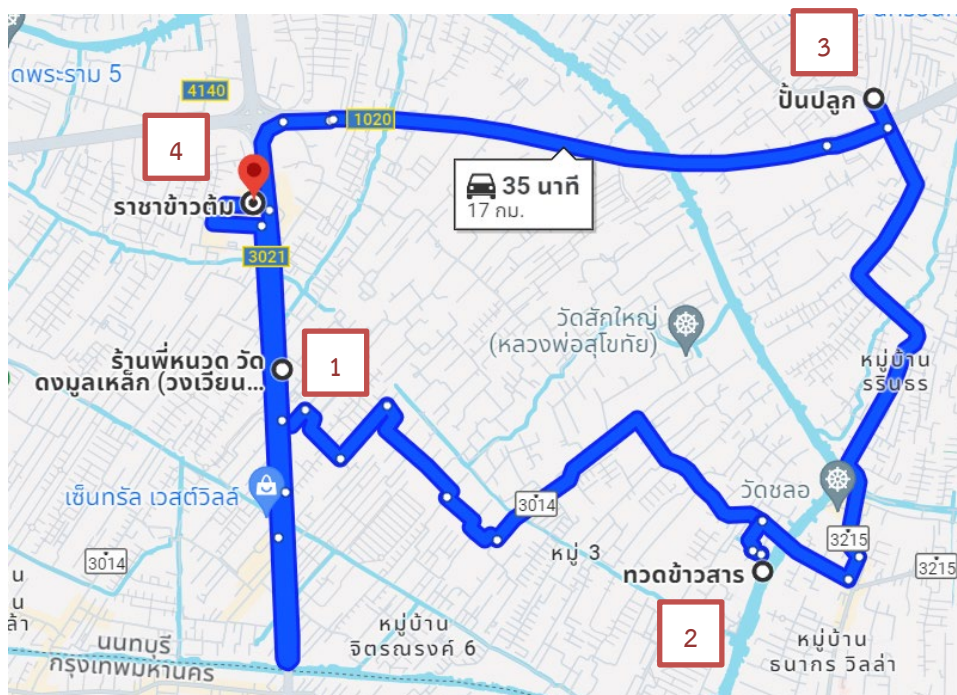
เป็นเส้นทางที่นักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสกับสตูดิโอถ่ายภาพย้อนยุค โพสต์ท่าสุดชิค รับประทานอาหารกลางวันร้านดังท่ามกลางธรรมชาติโอชา เลือกชมผักผลไม้ของชาวสวนบางกรวยที่ตลาดน้ำทานตะวันหวานที่คาเฟ่ ปิดท้ายมื้อเย็นด้วยการนั่งห้อยขาทานอาหารอร่อยริมคลอง ณ จุดเช็คอินแห่งใหม่ของบางกรวย



ภาพที่ 3 เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี เส้นทางที่ 2

เส้นทางที่ 3 หม้อไฟร้อน ผักสดกรอบ ข้าวต้มเด็ด

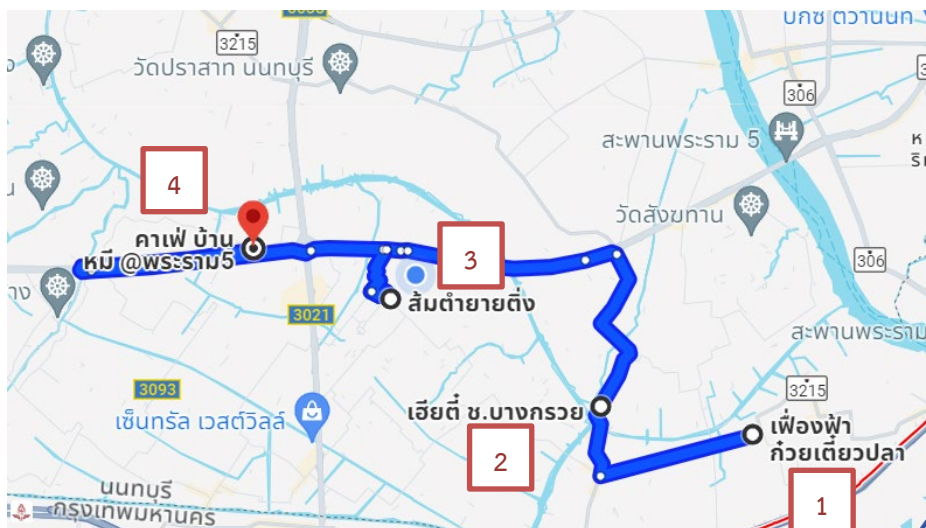
เป็นเส้นทางที่นักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสกับก๋วยเตี๋ยวหม้อไฟรสเด็ด อาหารโบราณที่เป็นศูนย์รวมวิสาหกิจชุมชนริมคลองบางกอกน้อย เพลิดเพลินกับสวนผักไฮโดรโปนิคส์พร้อมเมนูทานกับผักสด ๆ ปิดท้ายของวันด้วยข้าวต้มร้านดังผักบุ้งลอยฟ้า



ภาพที่ 4 เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี เส้นทางที่ 3

เส้นทางที่ 4 ท่องรสตามตำนาน...จากข้าวหมูกรอบถึงคาเฟ่น้องหมี

เป็นเส้นทางที่นักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสกับถ้วยเดียวเส้นพลาสติก ร้านข้าวหมูกรอบในตำนานที่
ฟูที่สุดในประเทศไทย ใก้ย่งส้มตำรสเด็ด และคาเฟ่้องหมีสุดน่ารัก



ภาพที่ 5 เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี เส้นทางที่ 4

อภิปรายผล

อภิปรายผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปและบริบทของแหล่ง
ท่องเที่ยวเชิงอาหารของอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี ผลการวิจัยพบว่า อาหารพื้นบ้านของอำเภอ

บางกรวยแต่เดิมนิยมใช้กะทิและวัตถุดิบตามฤดูกาล อย่างไรก็ตาม วิถีชีวิตและพฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงส่งผลให้อาหารพื้นถิ่นลดความนิยมลง ในทางกลับกัน การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ได้รับแรงสนับสนุนจากกระแสอินฟลูเอนเซอร์ได้ส่งเสริมให้อำเภอบางกรวยกลายเป็นจุดหมายด้านอาหารที่มีชื่อเสียง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Ritchie & Crouch (2003) สนับสนุนว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นตลาดเฉพาะที่สามารถกระตุ้นการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมและส่งเสริมรายได้แก่ชุมชน ผลการศึกษาของ Pullphothong & Sopa (2012) ยังชี้ว่าอาหารเป็นองค์ประกอบสำคัญที่กระตุ้นให้นักท่องเที่ยวเดินทางไปยังจุดหมายปลายทาง ขณะที่ กฤษฎา จตุรภัทร์ (2564) พบว่า ปัจจัยสำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยวเชิงอาหารคือความเป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมท้องถิ่น และ พิษณุสินี บุญญา นุพงศ์ และ ปิยะลักษณ์ พุทธวงศ์ (2564) ระบุว่านักท่องเที่ยวชาวต่างชาติให้ความสำคัญกับรสชาติอาหารและความเป็นท้องถิ่นของร้านค้าในชุมชน ผลการศึกษาของ วรณภา อุดมผล (2565) สอดคล้องกันโดยชี้ว่าอาหารพื้นถิ่นสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยี่ยมชมชุมชนได้ ในขณะที่ กติกา กลิ่นจันทร์แดง (2563) ชี้ให้เห็นว่าปัญหาวัตถุดิบที่ขาดแคลนตามฤดูกาลและอิทธิพลของอาหารตะวันตกส่งผลให้คนรุ่นใหม่ลดการบริโภคอาหารท้องถิ่น

อภิปรายผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อนำเสนอการสร้างสรรค์เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี พบว่า การสร้างสรรค์เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในอำเภอบางกรวย ถูกกำหนดให้เชื่อมโยงสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ อย่างมีประสิทธิภาพและคุ้มค่า ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Augustyn & Ho(1998) ที่กล่าวถึงความสำคัญของโลจิสติกส์การท่องเที่ยวในการบริหารจัดการเส้นทางเพื่อลดต้นทุนและเพิ่มความสะดวกแก่นักท่องเที่ยว ภาณุวัฒน์ ไช่มุกข์ และ พรวิศิน ศิริสวัสดิ์ (2565) พบว่าการออกแบบเส้นทางท่องเที่ยวควรรวมกิจกรรมหลายรูปแบบเพื่อเพิ่มศักยภาพและความน่าสนใจ ขณะที่ อติศัย วรธนะภูติ และคณะ (2562) ระบุว่าโครงสร้างพื้นฐานที่หลากหลายช่วยเพิ่มโอกาสให้นักท่องเที่ยวเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวได้ง่ายขึ้น งานวิจัยของ ญาณเดช ชื่นจิตต์ และคณะ (2562) ยังสนับสนุนว่าการจัดเส้นทางท่องเที่ยวที่มีตัวเลือกหลากหลายสามารถเพิ่มระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวได้ งานวิจัยของ Jebotip (2021) ศึกษาการทบทวนเชิงวิพากษ์เกี่ยวกับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศเคนยา พบว่า การวิจัยเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศเคนยายังคงมีอยู่อย่างจำกัด จึงนำเสนอข้อเสนอแนะให้มีการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศเคนยา นอกจากนี้ วริศา ขาวสะอาด (2563) ศึกษาการจัดเส้นทางโลจิสติกส์ท่องเที่ยวและพบว่าการพิจารณาปัจจัยด้านเวลาและค่าใช้จ่ายเป็นเงื่อนไขสำคัญในการกำหนดความคุ้มค่าในการเดินทาง

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. ส่งเสริมอาหารท้องถิ่นของอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี ให้เป็นที่รู้จักอย่างต่อเนื่องผ่าน การประชาสัมพันธ์ในสื่อสังคมออนไลน์ต่าง ๆ
2. ให้ความรู้ประชาชนในพื้นที่ ในการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารของตนเอง ส่งเสริมอาชีพจัดตั้งกลุ่ม ตั้งชมรมกลุ่มแม่บ้าน และจัดโครงการเพื่อพัฒนาศักยภาพเพิ่มพูนความรู้ใน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับคนในชุมชน

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. การศึกษาสภาพปัญหาของการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่กระทบต่อการบริหารจัดการการ ท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในมุมมองของประชาชนในชุมชน ผู้ประกอบการ ภาครัฐ เพื่อให้ได้ข้อมูลสภาพ ปัญหาเพิ่มมากขึ้น
2. ศึกษาประเด็นอื่น ๆ เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในอำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี เพิ่มเติม
3. ศึกษาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในพื้นที่อื่น ๆ ในจังหวัดนนทบุรี

บรรณานุกรม

- กติกา กลิ่นจันทร์แดง. (2563). *อัตลักษณ์การท่องเที่ยววัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในเมืองรอง* *ทางการท่องเที่ยวของกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง 1* [วิทยานิพนธ์ ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต, มหาวิทยาลัยนเรศวร].
- กองวิจัยการตลาด การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2560). *Food will keep us alive*. ค้นเมื่อ 9 ตุลาคม 2564, จาก <http://www.etatjournal.com/mobile/index.php/menu-read-tat/menu-2017/menu-12017/281-1212017-food-alive>
- กฤษฎา จตุรภัทร์. (2564). *การศึกษาและพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร แบบคูกักังเวเคชั่น ในประเทศไทย* [วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ].
- จุลสารวิชาการการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2566). *The power of flavor อาหาร ในยุค 2023*. ค้นเมื่อ 5 มีนาคม 2568, จาก <https://tatreviewmagazine.com/article/the-power-of-flavor/>
- จุลสารวิชาการการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2567). *Gen Z and Millennials Travel Trends 2025* ส่อง 10 แนวโน้มพฤติกรรมนักท่องเที่ยวรุ่นใหม่ ประจำปี 2025. ค้นเมื่อ 12 กุมภาพันธ์ 2568, จาก https://tatreviewmagazine.com/e_magazine/vol-10-no-4-october-december-2024/

- ญาณเดช ชื่นจิตต์, และคณะ. (2562). แนวทางการจัดเส้นทางโลจิสติกส์เพื่อการท่องเที่ยวเชิงพุทธใน จังหวัดนครราชสีมา. *วารสารวิจัยวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์*, 3(2), 15–23.
- พิชญ์สินี บุญญานุพงศ์, และ ปิยะลักษณ์ พุทธวงศ์. (2564). พฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารและ ความคิดเห็นต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในจังหวัด เชียงใหม่. *Journal of Economics Maejo University*, 1(1), 37–47.
- ภาณุวัฒน์ ไช่มุกข์, และ พรพศิน ศิริสวัสดิ์. (2565). การจัดเส้นทางสำหรับโปรแกรมการท่องเที่ยวใน จังหวัดเชียงรายโดยการประยุกต์ใช้วิธีปัญหาการเดินทางของพนักงานขาย. ค้นเมื่อ 5 ตุลาคม 2565, จาก <https://postgrads.mfu.ac.th/wpcontent/uploads/2022/12/6151209263.pdf>
- วรรณภา อุดมผล. (2565). การศึกษาระดับศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนท่องเที่ยวใน เขตพื้นที่ภาคตะวันออก. รายงานวิจัย, คณะการจัดการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัย บูรพา.
- วิศา ขาวสะอาด. (2563). การจัดการเส้นทางโลจิสติกส์ท่องเที่ยวเพื่อเดินทางสู่อำเภอเขาค้อ จังหวัด เพชรบูรณ์ [การค้นคว้าอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยศรีปทุม].
- สถาบันระหว่างประเทศเพื่อการค้าและการพัฒนา (ITD). (2568). ‘Gastrinable Tourism’ โอกาส ทองของอาเซียน. ค้นเมื่อ 4 มีนาคม 2568, จาก https://www.itd.or.th/itd-data-center/68_18/
- สยามรัฐออนไลน์. (2562). ชิม ช้อป ชม ตลาดน้ำน้ำเที่ยวเมืองนนทบุรี 6 แห่ง สัมผัสวิถีของดีเมือง นนทบุรี. ค้นเมื่อ 8 มกราคม 2565, จาก <https://siamrath.co.th/n/108045>
- อดิศักดิ์ วรรณะภูติ, และคณะ. (2562). การพัฒนารูปแบบการจัดการโลจิสติกส์เพื่อการท่องเที่ยว อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. รายงานวิจัย, มหาวิทยาลัยราชชมงคล สุวรรณภูมิ.
- Augustyn, M. M., & Ho, S. K. (1998). Service quality and tourism. *Journal of Travel Research*, 37.
- Jebotip, J. (2021). A critical review of gastronomic tourism development in Kenya. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 4(1), 27–39.
- Pullphothong, L., & Sopha, C. (2012). Gastronomic tourism in Ayutthaya, Thailand. Retrieved March 28, 2024, from http://www.ijbts-journal.com/images/main_1366796758/0043-Ladapha.pdf
- Ritchie, J. R. B., & Crouch, G. I. (2003). *The competitive destination: A sustainable tourism perspective*. Wallingford, United Kingdom: CABI.