

ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์พื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก

ชมพูนุท ภาณุภาส*, ปัญจพร ธนาวิชานันท์**, กิ่งกนก เสาวภาวงศ์*

บทคัดย่อ

ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์พื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์พื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก และ (2) เสนอแนวทางการพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์พื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก การวิจัยฉบับนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บรวบรวมข้อมูลจากการลงพื้นที่สำรวจศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนครแม่สอด จังหวัดตาก โดยอาศัยการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมและการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้างจำนวน 6 ราย และ จากนั้นผู้วิจัยได้นำข้อมูลจากการสัมภาษณ์ และข้อมูลจากการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมมาทำการวิเคราะห์และสังเคราะห์เชิงคุณภาพ ด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ซึ่งได้ทำการวิเคราะห์โดยการจำแนกข้อมูล จัดเป็นหมวดหมู่ เชื่อมโยงข้อมูลที่ได้และสรุปผลโดยอาศัยความสอดคล้องและความเป็นเหตุเป็นผล ผลการวิจัยพบว่า พื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก มีศักยภาพในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยมีจุดแข็งจากการผสมผสานทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย อีกทั้งยังเป็นส่วนหนึ่งพื้นที่เขตเศรษฐกิจพิเศษ ส่งเสริมให้เกิดโอกาสในการท่องเที่ยวของพื้นที่ แต่ทว่ายังมีจุดอ่อนด้านความปลอดภัยทางการท่องเที่ยว แต่ยังมีอุปสรรคที่สำคัญจากการขาดการสนับสนุนการท่องเที่ยวอย่างเป็นรูปธรรม ในพื้นที่นครแม่สอดมีอาหารหลายชนิดที่เป็นอัตลักษณ์ของพื้นที่หาที่อื่นได้ยากหลากหลาย ได้แก่ ฮาละหว่า สิ่งแผ่น เต็กโท หมากหวาน โรตีสีโอง เป็นต้น จากการสำรวจตลาดทั้งแบบชั่วคราว และแบบถาวรในพื้นที่นครแม่สอดพบว่าสัดส่วนของอาหารสำเร็จรูปทั่วไปต่ออาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นที่แตกต่างกันมาก สะท้อนให้เห็นถึงการเลือนหายทางวัฒนธรรมอาหาร สำหรับแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์พื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก ได้ตั้งแนวทาง “MAESOD”; Management Authentic Experience Support Original Culture และ Dimension การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารควรคำนึงถึงอัตลักษณ์ของพื้นที่และวัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อรักษาอัตลักษณ์ของวัฒนธรรมสำหรับเป็นปัจจัยดึงดูดทางการท่องเที่ยวต่อไป

คำสำคัญ : การท่องเที่ยวเชิงอาหาร, อัตลักษณ์พื้นที่, นครแม่สอด จังหวัดตาก

* อาจารย์ประจำ คณะวัฒนธรรมสิ่งแวดล้อมและการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

** อาจารย์ประจำ คณะสหวิทยาการ มหาวิทยาลัยคริสเตียน

Corresponding author, email: chompunoot@g.swu.ac.th, Tel. 081-945-6539

Received : July 17, 2020; Revised : December 28, 2020; Accepted : March 15, 2021

The Potentiality of Gastronomy Tourism from the Uniqueness of Mae-Sod City, Tak Province

Chompunoot Panupat*, Punjaporn Thanawachiranun**, Kingkanok Saowapawong*

Abstract

The Potentiality of Gastronomy Tourism from the Uniqueness of Mae-Sod City, Tak Province was aims to (1) study food tourism potentiality from the identity of Mae Sod City, Tak Province(2) present the guidelines for developing gastronomy tourism potentiality from to the identity of Mae Sod City, Tak Province.This research was a qualitative research with non-participant observation about gastronomy tourism potentiality of Mae sot City and 6 experts unstructured-interviewed for data collecting.The data were analyzed and synthesized by content analysis. The content analysis was analyzed in terms of data classification, data commuting and concluding the harmonization and rationality

The principal results indicated that Mae Sod city had a potentiality for developing gastronomy tourism with the strengths from the variety of cultural combination and had a great opportunity of being a part of the special economic area. But there was problem of safety in Mae sot and lack of tourism support.

In the Mae Sot city area, there were variety of unique food that difficult to find elsewhere such as Halawa, Sengpei, Teuktoh, Sweet betel and roti Muslim style etc. From both temporary and permanent market in Mae Sot city area surveyed found that; the proportion of ready to eat food to local identities ready to eat food were in high range difference; that would be reflecting the fading of the uniqueness food culture. Therefore, the guidelines for developing gastronomy tourism from to the identity of Mae Sod, Tak province as follows MAESOD”; M: Management, A: Authentic, E: Experience, S: Support, O: Original culture, and D: Dimension. Gastronomy tourism development should consider about local identity and local culture to maintain the cultural identity for attracting tourist in further.

Keywords : Gastronomy Tourism, Uniqueness, Mae-Sod City Tak Province

* Instructor, Faculty of Environmental Culture and Ecotourism, Srinakharinwirot University

** Instructor, Multidisciplinary College, Christian University of Thailand

Corresponding author, email: chompunoot@g.swu.ac.th, Tel. 081-945-6539

Received : July 17, 2020; **Revised** : December 28, 2020; **Accepted** : March 15, 2021

ความสำคัญของปัญหาการวิจัย

จากการที่การท่องเที่ยวระหว่างจุดหมายปลายทางทั่วโลกมีการแข่งขันเพิ่มขึ้นระหว่างกันจุดหมายปลายทางเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะในระดับท้องถิ่นและระดับภูมิภาค ในส่วนที่เป็นมรดกวัฒนธรรมกลายเป็นปัจจัยที่สำคัญสำหรับการท่องเที่ยวและสร้างคุณค่าให้กับนักท่องเที่ยว (UNWTO, 2017) ซึ่งถือว่าอาหารเป็นองค์ประกอบการท่องเที่ยวที่สำคัญประการหนึ่งที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เดินทางมายังแหล่งท่องเที่ยวได้ เนื่องจากอาหารสามารถบอกถึงเอกลักษณ์ของพื้นที่ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของท้องถิ่น รวมทั้งสามารถนำเสนอประสบการณ์ที่แปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีลักษณะเป็นความสนใจพิเศษ โดยมีอาหารเป็นปัจจัยหลักในการสร้างประสบการณ์ผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว (Hall and Weiler, 1992; องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน, 2559) การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถเสริมสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวมากที่สุด คือ การสร้างความประทับใจแบบต่างๆ ในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการเสนอให้ชิม/รับประทานอาหาร การให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น การให้นักท่องเที่ยวได้ซื้อสินค้าหรือของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร การนำเสนอเรื่องราวน่ารู้เกี่ยวกับอาหาร การนำชมแหล่งท่องเที่ยวทางอาหาร และการทดลองทำอาหารของนักท่องเที่ยว (Goffman, 1963) แสดงให้เห็นว่าการเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 คือ รูป รส กลิ่น เสียง และสัมผัสของนักท่องเที่ยวนั้น ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจได้อย่างแท้จริงในการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทย (ภัทรพร พันธูรี, 2558) และส่งเสริมให้อาหารเป็นตัวดึงดูดสำคัญเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจในระดับท้องถิ่นและระดับประเทศ (สริตา พันธุ์เทียนและคณะ, 2560) ในปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นแนวโน้มการท่องเที่ยวที่กำลังมาแรงและน่าจับตามอง อาหารที่มีความผูกพันกับสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมท้องถิ่นสามารถเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวแบบท้องถิ่น และการท่องเที่ยวเชิงนิเวศได้อีกด้วย (ชญานิน วังซ้าย, 2560)

นครแม่สอด มีหลักฐานการตั้งถิ่นฐานตั้งแต่สมัยโบราณ โดยสันนิษฐานว่าในสมัยสุโขทัยคือเมืองฉอด โดยในพื้นที่ของเมืองนั้นเป็นเมืองการค้าเชื่อมโยงเมืองเมียวดี และรัฐกะเหรี่ยงของประเทศพม่าและเป็นการค้าระหว่างประเทศไทยพม่ามายาวนาน โดยในปัจจุบัน อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก (รวมถึงนครแม่สอด) ได้ถูกประกาศให้เป็นพื้นที่เขตเศรษฐกิจพิเศษ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก เป็นจุดเชื่อมโยงการท่องเที่ยว จากภายในประเทศไทยไปสู่ประเทศเพื่อนบ้านจุดเชื่อมโยงนักท่องเที่ยวจากภายนอกประเทศไทยสู่ส่วนอื่นๆ ภายในประเทศและในฝั่งตะวันออกของประเทศไทย อีกทั้งยังเป็นประตูการค้าชายแดนสำคัญที่มีมูลค่าปีละนับแสนล้านบาท ระเบียงเศรษฐกิจแนวตะวันออก-ตะวันตก (East-West Economic Corridor) (ที่ว่าการอำเภอแม่สอด, 2560; สำนักงานจังหวัดตาก กลุ่มงานข้อมูลสารสนเทศและการสื่อสาร, 2560 และสำนักงานเทศบาลนครแม่สอด, 2555) จากการเป็นเมืองสำคัญมาแต่โบราณมีการเข้ามาอาศัยหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์ จึงทำให้วัฒนธรรมมีความหลากหลายตามไปด้วย โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่มีการเปลี่ยนแปลงไปทำให้เกิดการผสมผสานวัฒนธรรม ด้วยความหลากหลายทางวัฒนธรรมที่มีการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมต่างๆ มายาวนาน เช่น วัฒนธรรมเมียนมาร์ วัฒนธรรมมอญ วัฒนธรรมมุสลิม วัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมจีน และวัฒนธรรมอื่นๆ ทำให้แม่สอดได้พัฒนาอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารที่หลากหลายเช่น วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ วิธีการปรุง ซึ่งมีส่วนทำให้อาหารมีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นของนครแม่สอดมากยิ่งขึ้น อาทิ อาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของแม่สอดที่หาที่อื่นไม่ได้ เช่น ฮาละหว่า และเส็งเผ่ จะมีวัตถุดิบที่เน้นมะพร้าวเป็นหลัก และวิธีการปรุงจากการอบความร้อนด้วยแผ่นสังกะสี ที่หาที่อื่นได้ยากนอกจากนั้นนครแม่สอดมีวัฒนธรรมที่มีความหลากหลายและผสมผสานกัน จึงนับได้ว่า นครแม่สอดมีศักยภาพสามารถดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติหันมาสนใจเดินทางท่องเที่ยวในพื้นที่ อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก

ได้ด้วยมีบทบาทเป็นทางเลือกใหม่ในการกระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยว โดยเฉพาะอาหารท้องถิ่นที่มีอยู่ในนครแม่สอด ตลอดจนเป็นมุมสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมด้านอาหารและวิถีชีวิตของคนในนครแม่สอด จังหวัดตากได้ด้วยและเพิ่มศักยภาพที่จะส่งเสริมพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารแต่ทว่าในปัจจุบัน อาหารในนครแม่สอดได้มีการปรับเปลี่ยนตามรูปแบบวัฒนธรรมในเชิงอาหารให้สมัยใหม่มากขึ้น เช่น มีการปรับรูปแบบของอาหารท้องถิ่นไป วิธีการหรือขั้นตอนในการทำอาหารและสะท้อนวัฒนธรรมที่ดั้งเดิมลดน้อยลงซึ่งอาจจะส่งผลต่อวัฒนธรรมการกินอยู่ของคนในนครแม่สอดเปลี่ยนแปลงไป เช่น อาหารเฉพาะท้องถิ่น อย่าง แสงเผ่ ฮาลาหว่า เป็นต้น ที่ผู้คนในนครแม่สอดน้อยคนที่ทำอาหารชนิดนี้ รวมทั้งการนำวัตถุดิบอื่นมาทดแทนวัตถุดิบที่หายากมาประกอบอาหารจึงส่งผลให้ขาดการรักษาอัตลักษณ์ทางด้านอาหารดั้งเดิม ทำให้อาหารในนครแม่สอดได้แปรเปลี่ยนไปตามยุคสมัยจึงส่งผลต่อความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารเฉพาะถิ่นรวมถึงภูมิปัญญาของการทำอาหารแบบดั้งเดิมค่อยๆ สูญหายไป

จากความสำคัญและปัญหาดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์พื้นที่ นครแม่สอด จังหวัดตาก เพื่อพัฒนาแนวทางการพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์ของพื้นที่ ซึ่งจะสามารถเพิ่มมูลค่าทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่นครแม่สอดและเชื่อมโยงถึงการเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยวของนครแม่สอดในอนาคต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์พื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก
2. เพื่อพัฒนาแนวทางการพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์ของพื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก

แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

ทฤษฎีท่องเที่ยวเชิงอาหาร

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism) เป็นแนวโน้มการท่องเที่ยวในปัจจุบันที่เกิดขึ้นโดยเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีลักษณะพิเศษ โดยมีอาหารเป็นปัจจัยหลัก (เบญจมาภรณ์ ชำนาญฉา, 2561) องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวโลก (World Tourism Organization, UNWTO) ได้กล่าวว่า ภาคส่วนของการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นแรงขับเคลื่อนและสร้างสรรค์ให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง ซึ่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นส่วนหนึ่งที่ก่อให้เกิดความหลากหลายทางการท่องเที่ยว ส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจทั้งระดับชาติ ระดับภูมิภาค และในระดับท้องถิ่น (UNWTO, 2012)

นอกจากนี้ องค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) ยังกำหนดการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวประเภทหนึ่งที่มีความโดดเด่นในด้านการสร้างประสบการณ์ที่ดีให้กับนักท่องเที่ยวด้วยการเชื่อมโยงอาหารที่มีความดั้งเดิมอย่างแท้จริง และสินค้า รวมทั้งกิจกรรมที่เกิดขึ้นระหว่างการเดินทาง (UNWTO, 2018) โดยผสมผสานธรรมชาติของพื้นที่ วัฒนธรรม วิถีชีวิต การบริการ การเข้าถึง การเป็นเจ้าของบ้านที่ดี และเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่รวมเป็นประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวโดยเฉพาะการลิ้มรสอาหาร การได้เรียนรู้วิถีทำ และลงมือทำอาหารด้วยตนเอง ซึ่งถือเป็นการสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว (องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน), 2559) ในแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหาร หรือเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร เทศกาลอาหาร ร้านอาหาร หรือแหล่งท่องเที่ยวเฉพาะเรื่องอาหาร (Hall and Mitchell, 2005) โดยพิจารณาจากระดับความสนใจของนักท่องเที่ยวในเรื่องอาหารเป็นภาพรวม ซึ่งอาจรวมถึงองค์ประกอบอื่นของแหล่งท่องเที่ยวด้วย

ดังนั้นอาจสรุปได้ว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการท่องเที่ยวที่ผสมผสานกับวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะที่ ที่จะสามารถสร้างแรงจูงใจของนักท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหาร ซึ่งในบริบทของนครแม่สอดนั้นมีการผสมผสานแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมเนื่องจากเป็นเมืองชายแดน จึงทำให้มีการเชื่อมโยงวัฒนธรรมในพื้นที่ ได้แก่ เมียนมา และกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ และก่อให้เกิดเอกลักษณ์ด้านอาหารได้เป็นอย่างดี

แนวคิดและทฤษฎีด้านศักยภาพ

การประเมินศักยภาพด้านการท่องเที่ยว ศักยภาพด้านการท่องเที่ยว คือ ความพร้อมของแหล่งท่องเที่ยวที่เอื้อต่อการพัฒนาการปรับปรุงหรือทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่สร้างความน่าสนใจของพื้นที่ที่สามารถดึงดูดความสนใจแก่นักท่องเที่ยวได้เพียงใด จากหลักเกณฑ์ในการพิจารณาและการกำหนดศักยภาพและความสำคัญของแหล่งท่องเที่ยว (วิวัฒน์ชัย บุญยภักดิ์, 2550 อ้างถึงใน ปาริฉัตร สิงห์ศักดิ์ ตระกูล และพัชรินทร์ เสริมการดี, 2556) คือ 1) คุณค่าของแหล่งท่องเที่ยว ที่มีความสวยงาม มีลักษณะเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ ความเก่าแก่ทางประวัติศาสตร์ ความสำคัญทางลัทธิและศาสนา บรรยากาศ สภาพภูมิทัศน์ทางธรรมชาติและวิถีชีวิต 2) ความสะดวกในการเข้าถึง ได้แก่ สภาพของเส้นทางการท่องเที่ยว ลักษณะการเดินทาง ระยะเวลาจากตัวเมืองไปยังแหล่งท่องเที่ยว 3) สิ่งอำนวยความสะดวก ได้แก่ ที่พักแรม ร้านอาหารและเครื่องดื่ม สถานบริการต่าง ๆ ระบบไฟฟ้า ประปา โทรศัพท์และการรักษาความปลอดภัย 4) สภาพแวดล้อม ได้แก่ สภาพทางกายภาพ สภาพอากาศ ระบบนิเวศและสภาพอื่น ๆ ของแหล่งท่องเที่ยว 5) ข้อจำกัดในการรองรับนักท่องเที่ยว ได้แก่ ข้อจำกัดด้านพื้นที่ ข้อจำกัดทางด้านบริการสาธารณูปโภค ปัญหาความปลอดภัยของนักท่องเที่ยว 6) ความมีชื่อเสียงในปัจจุบัน ได้แก่ ความเป็นที่รู้จักของแหล่งท่องเที่ยว และจำนวนของนักท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยว อีกทั้งยังครอบคลุมถึงองค์ประกอบที่นำมาพิจารณาศักยภาพด้านการท่องเที่ยว คือ 1) ด้านพื้นที่ที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวด้วยทรัพยากรทางธรรมชาติที่มีลักษณะเฉพาะหรือมีความเป็นเอกลักษณ์ ประวัติศาสตร์โบราณ รวมทั้งมีปัจจัยอื่น ๆ ที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาท่องเที่ยวในพื้นที่ได้ 2) ด้านการจัดการ คือ ความปลอดภัยในการท่องเที่ยวในพื้นที่ การจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ และการจัดการควบคุมจำนวนนักท่องเที่ยวไม่ให้เกินขีดความสามารถในการรองรับ 3) ด้านกิจกรรมและกระบวนการ คือ การพิจารณาถึงความหลากหลายของกิจกรรมการท่องเที่ยว การสร้างจิตสำนึกและการให้การศึกษาด้านสิ่งแวดล้อม และ 4) ด้านการมีส่วนร่วม ในการพิจารณาว่าองค์กรท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการควบคุมดูแลแหล่งท่องเที่ยวในรูปแบบใดบ้าง และคนในพื้นที่มีความพอใจหรือสนใจที่จะให้แหล่งท่องเที่ยวของตนได้รับการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวหรือไม่

ดังนั้น ในการศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์พื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตากจึงนำหลักเกณฑ์ในการพิจารณาศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่นครแม่สอด คือ คุณค่าของแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ ความสะดวกในการเข้าถึง สิ่งอำนวยความสะดวก สภาพแวดล้อม การจัดการและความปลอดภัยด้านการท่องเที่ยว

แนวคิดวัฒนธรรมดั้งเดิมในบริบทของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Getz, Robinson, Anderson and Vujicic, 2014) ในการสื่อความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหารสิ่งที่สำคัญมาก ๆ คือ แนวคิดในเรื่องของวัฒนธรรมดั้งเดิม ซึ่งผู้จัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารต้องให้ความสำคัญ ดังนี้

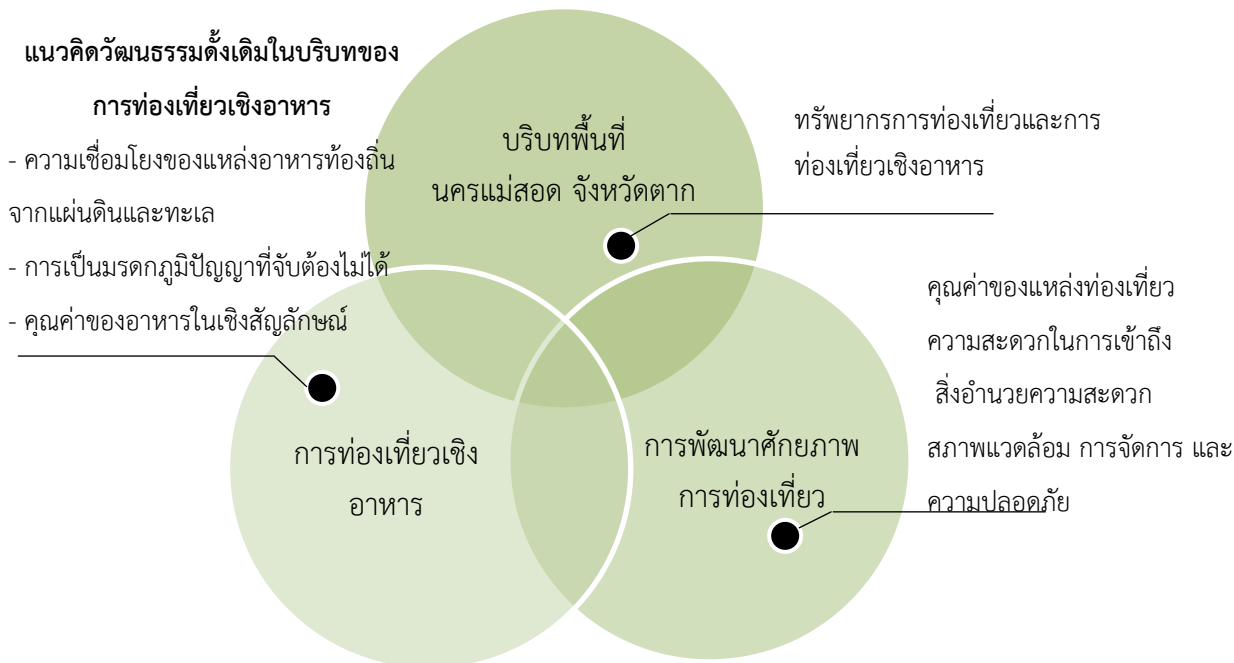
- ความเชื่อมโยงของแหล่งอาหารท้องถิ่นจากแผ่นดินและทะเล (Connection to the land and sea) ที่มุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น หรือการสร้างเรื่องราวที่มาของอาหาร ว่ามาจากแหล่งใดบ้างมีความเชื่อมโยงอย่างไร

- การเป็นมรดกภูมิปัญญาที่จับต้องไม่ได้ มีการเน้นเรื่องภูมิปัญญาของการเตรียมอาหาร ธรรมชาติของอาหาร สูตรอาหาร ที่เป็นมรดกที่จับต้องไม่ได้เน้นการส่งเสริมคุณค่าให้แก่อาหารท้องถิ่น

- คุณค่าของอาหารในเชิงสัญลักษณ์ เน้นคุณค่าของอาหารโดยอาจมีการใช้ผู้เชี่ยวชาญ หรือ วัตถุประสงค์ช่วยในการสื่อความหมายของอาหาร

- ความเป็นอัตลักษณ์ของอาหารเน้นความเป็นอัตลักษณ์ของอาหารทั้งด้านรสชาติ รูปลักษณ์ การ จัดเตรียมอาหาร หรือการเสิร์ฟอาหารโดยอาจใช้การสื่อความหมายโดยผู้เชี่ยวชาญ

กรอบแนวคิดการวิจัย



วิธีดำเนินการวิจัย

ในการวิจัยเพื่อศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์พื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก และพัฒนาแนวทางการพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์ของพื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก ในครั้งนี้ โดยเป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ(Qualitative Research)โดยวิธีดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงอาหารในท้องถิ่น ข้อมูลเกี่ยวกับพื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก โดยศึกษาจากเอกสาร รายงานวิจัย บทความวิจัยศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยว จากข้อมูลทุติยภูมิ ได้แก่ เอกสารวิชาการ ฐานข้อมูลออนไลน์ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องการสำรวจพื้นที่

2. การศึกษาศักยภาพพื้นที่ด้านการท่องเที่ยวในนครแม่สอด จังหวัดตาก โดยเกณฑ์ที่ใช้ในการประเมินศักยภาพหลักเกณฑ์ในการพิจารณาศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่นครแม่สอด คือ คุณค่าของแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ ความสะดวกในการเข้าถึง สิ่งอำนวยความสะดวก สภาพแวดล้อม การจัดการและความปลอดภัยด้านการท่องเที่ยว เพื่อกำหนดขอบเขตเนื้อหาและความชัดเจนตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยด้วยวิธีการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non- Participation Observation) (Merriam, 1998) เพื่อเป็นการสังเกตสภาพปัจจุบันของแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร และได้ข้อมูลด้านวิถีชีวิต การใช้ชีวิตประจำวันของคนในนครแม่สอด และได้ข้อมูลด้านศักยภาพของพื้นที่ตามสภาพความเป็นจริงมากที่สุด โดยผู้วิจัยลงพื้นที่ในการศึกษาศักยภาพในนครแม่สอด โดยแบ่งออกเป็นตลาดแบบถาวรจำนวน 1 แห่ง และตลาดแบบชั่วคราว จำนวน 2 แห่งซึ่งเป็นแหล่งอาหารของคนในนครแม่สอด ในการศึกษาสภาพพื้นที่จริงที่เกิดขึ้นตามหลักเกณฑ์ในการพิจารณาศักยภาพ โดยลงพื้นที่ระหว่างวันที่ 20 – 22 เมษายน 2561 และ วันที่ 14-17 กันยายน 2562 ซึ่งผู้วิจัยมีการตรวจสอบข้อมูลเชิงคุณภาพ โดย

ตรวจสอบข้อมูลเชื่อมโยงแบบสามเส้า (Triangulation) โดยการตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data Triangulation) โดยการตรวจสอบความเชื่อถือของข้อมูลเพื่อให้ได้ข้อมูลที่สามารถยืนยันถูกต้องนำเสนอเป็นภาพรวมเพื่อแสดงให้เห็นถึงความพร้อมและความแตกต่างของศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสรุปเป็นรูปแบบความเรียง

3. การสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและผู้ที่เกี่ยวข้อง โดยมีการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (Unstructured-interview) โดยคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) (Patton, 2014) และตรงตามประเด็นวิจัย (Intensity Sampling) ตามแนวคิดของชาย โพธิ์สิตา, 2562; Patton, 2014 ที่เป็นบุคคลที่มีความรู้ความสามารถและสามารถให้ข้อมูลในประเด็นตามวัตถุประสงค์การวิจัยในการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์ของพื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก จำนวน 6 คน ซึ่งเป็นผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Information) ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์ของพื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก ได้แก่ ผู้ประกอบการด้านอาหารท้องถิ่นในเขตพื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก จำนวน 2 คน ผู้แทนจากเครือข่ายโอท็อป (OTOP) ที่เป็นผู้ประสานงานด้านผลิตภัณฑ์อาหารในนครแม่สอด จังหวัดตาก จำนวน 1 ราย ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมด้านอาหารในท้องถิ่น จำนวน 1 ราย ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ตัวแทนหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนที่มีบทบาทหน้าที่และมีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นในเขตพื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก ได้แก่ บุคลากรตำแหน่งนักวิชาการประจำศูนย์ส่งเสริมการท่องเที่ยวเทศบาลนครแม่สอด ของเทศบาลนครแม่สอด จำนวน 2 ราย โดยสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้อง คือ สถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร วัตถุประสงค์ท้องถิ่น อัตลักษณ์ด้านวัฒนธรรมทางอาหารของแม่สอด และข้อเสนอแนะที่จะสามารถเป็นแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในนครแม่สอด จังหวัดตาก โดยสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลักคนละ 30 นาที ระหว่างวันที่ 14-17 กันยายน 2562 ณ บริเวณพื้นที่ตลาดท้องถิ่น สำนักงานเทศบาลอำเภอแม่สอด และศูนย์จำหน่ายสินค้าเครือข่ายโอท็อป (OTOP) จังหวัดตาก โดยผู้วิจัย จะทำการบันทึกเสียงและบันทึกภาพในระหว่างการเก็บรวบรวมข้อมูล และทำการวิเคราะห์และสังเคราะห์เชิงคุณภาพของความคิดเห็น ข้อเสนอแนะ ตลอดจนแนวทางในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์นครแม่สอดและนำข้อมูลเนื้อหาที่ได้มาสร้างข้อสรุปโดยอาศัยความสอดคล้องและความเป็นเหตุเป็นผล โดยคำนึงถึงบริบท (Context) และสภาพแวดล้อมของนครแม่สอด จังหวัดตาก

เกณฑ์การคัดออกผู้เข้าร่วมการวิจัย (Exclusion criteria) ผู้เข้าร่วมการวิจัยมีสิทธิ์ถอนตัวออกจากโครงการวิจัยเมื่อใดก็ได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า และการไม่เข้าร่วมการวิจัยหรือถอนตัวออกจากโครงการวิจัยนี้ จะไม่มีผลกระทบต่อหน้าที่การปฏิบัติงานใดๆ ของผู้เข้าร่วมการวิจัย ซึ่งในงานวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้รับความร่วมมือจากผู้เข้าร่วมการวิจัยทุกคน โดยไม่มีการขออนุญาตก่อนสิ้นสุดงานวิจัย

สรุปผลการวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำแนวคิดวัฒนธรรมดั้งเดิมในบริบทของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Getz, Robinson, Anderson and Vujicic, 2014) มาวิเคราะห์ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์พื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตากซึ่งได้มาจากการเก็บรวบรวมข้อมูลในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน คือ ในช่วงระหว่างวันที่ 20 - 22 เมษายน 2561 และ วันที่ 14-17 กันยายน 2561 นั้น เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่แตกต่างตามฤดูกาลท่องเที่ยวและฤดูกาลของวัตถุดิบท้องถิ่น เช่น พืชผัก ปลา ในท้องถิ่น เป็นต้น โดยสามารถวิเคราะห์ได้ดังนี้

1. **ความเชื่อมโยงของแหล่งอาหารท้องถิ่นจากแผ่นดินและทะเล**การท่องเที่ยวเชิงอาหารของนครแม่สอดมีความเชื่อมโยงของวัตถุดิบทางอาหารที่ส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบจากประเทศเมียนมาร์ ซึ่งสะท้อนความเป็นเมืองการค้าชายแดนมาอย่างยาวนาน นอกจากนี้วัตถุดิบมีความสดใหม่ และสามารถสื่อได้ถึงความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ เช่น กุ้งแม่น้ำขนาดใหญ่ อาหารทะเลสด หรือแม้แต่ของป่าต่างๆ ก็สามารถหาได้จากแม่สอด นอกจากนี้ยังมีการเชื่อมโยงวัฒนธรรมอาหารจากอาหารที่ขายในท้องถิ่น เช่น หมากหวาน (ลักษณะคล้ายหมาก แต่ใช้มะพร้าวหวานมาใส่เป็นไส้แทนยาเส้น มีการใส่หมากเล็กน้อย) หรืออาหารที่หายากในที่อื่นเช่น ฮาละหว่า และ เสง่เผ่ ซึ่งเป็นขนมที่รับวัฒนธรรมมาจากไทใหญ่ ซึ่งจะใช้ในเทศกาลที่สำคัญ

2. **การเป็นมรดกภูมิปัญญาที่จับต้องไม่ได้**มรดกที่จับต้องไม่ได้ทางวัฒนธรรมของพื้นที่นครแม่สอดคือกรรมวิธีการปรุงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์สืบทอดมาอย่างยาวนาน เช่น ฮาละหว่าและเสง่เผ่ ปลาแห้งชนิดต่าง ๆ เช่น ปลาหัวยู่ น้ำพริกกุ้ง โรตีสีโอง (ที่ปัจจุบันยังมีการใช้โองในการทำแป้งโรตีสีให้สุก)

3. **คุณค่าของอาหารในเชิงสัญลักษณ์**ในปัจจุบันพื้นที่เทศบาลนครแม่สอดยังไม่ได้มีการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยเฉพาะ จึงไม่มีการเผยแพร่ หรือมีบุคลากรที่เผยแพร่คุณค่าของอาหารในเชิงสัญลักษณ์เท่าไรนัก นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่อาจไม่เข้าถึงคุณค่าของอาหารในเชิงสัญลักษณ์มากเท่าที่ควร

4. **ความเป็นอัตลักษณ์ของอาหาร**พื้นที่นครแม่สอดมีอัตลักษณ์ของอาหารที่โดดเด่นจากการหลอมรวมวัฒนธรรมที่หลากหลายจนเป็นอัตลักษณ์ของตนเอง โดยจะมีอาหารที่ทำได้เฉพาะถิ่นที่แม่สอด เช่น อาหารจากวัฒนธรรมไทใหญ่ ได้แก่ ฮาละหว่า เสง่เผ่ น้ำพริกกุ้ง อาหารจากวัฒนธรรมมุสลิม ได้แก่ โรตีสีโอง อาหารจากวัฒนธรรมมอญ ได้แก่ ปลาหัวยู่ และปลาแห้งนานาชนิด ขนมจีนขยุ้ม อาหารจากวัฒนธรรมปกากะญอ ได้แก่ ถั่วแปบ้อ อาหารจากวัฒนธรรมล้านนา ได้แก่ แกงฮูป แกงฮังเล ข้าวกันจิ้น อาหารจากวัฒนธรรมเมียนมาร์ ได้แก่ กระบองจ้อ น้ำยาหยวก เด็กโทหมากหวาน อาหารทั้งหมดนั้นได้รับอิทธิพลจากหลากหลายวัฒนธรรม ก่อให้เกิดอัตลักษณ์ของอาหารที่มาจากการผสมผสานทางวัฒนธรรมต่างๆ และหาได้เฉพาะถิ่นที่นครแม่สอด



ภาพที่ 1 ตัวอย่างอาหารจากวัฒนธรรมไทใหญ่ ฮาละหว่า และ เสง่เผ่



ภาพที่ 2 ตัวอย่างอาหารจากวัฒนธรรมมอญ ขนมจีนขยุ้มปลาหัวยู่



ภาพที่ 3 ตัวอย่างอาหารจากวัฒนธรรมเมียนมาร์ เด็กโท และ หมากหวาน



ภาพที่ 4 ตัวอย่างอาหารจากวัฒนธรรมมุสลิม โรตีสอ และข้าวซอย

จากการศึกษาและลงพื้นที่ในตลาดที่อยู่ในท้องถิ่นนครแม่สอด พบว่า มีตลาดในลักษณะที่เป็นตลาดสด ขายพืชผักท้องถิ่น โดยเฉพาะพืชผักจากป่า ผลไม้ในพื้นที่ และอาหารสำเร็จรูป จำนวนของตลาดท้องถิ่นไม่มากโดยสามารถออกเป็นตลาดถาวร และตลาดชั่วคราว ดังนี้

ตลาดถาวร : ตลาดสดเทศบาลนครแม่สอด เป็นตลาดสดที่มีจำนวนร้านค้าเรียงราย ทั้งพ่อค้าที่เป็นคนไทยที่อาศัยในอำเภอแม่สอด และต่างอำเภอ เช่น อำเภอแม่ระมาด เป็นต้น ที่เดินทางมาค้าขายในตลาดสดเทศบาล นอกจากนี้ ยังมีพ่อค้าแม่ค้าที่เป็นชาวพม่า โดยส่วนใหญ่จะเป็นการขายในลักษณะแบกะดิน ขายพืชผักที่มาจากฝั่งประเทศพม่า และจะเป็นการขายที่เอาของใส่ภาชนะมั่งเทินใส่หิ้วเดินขายในตลาดสด เป็นการผสมผสานวัฒนธรรม วิถีชีวิตความเป็นอยู่ร่วมกันระหว่างคนไทย และคนพม่า จากการลงพื้นที่สำรวจตลาดนัด พบว่า ความหลากหลายของอาหารท้องถิ่นในอำเภอแม่สอดที่มีความโดดเด่น เช่น ฮาละหว่า แสงเผ่ ซึ่งเป็นขนมจากวัฒนธรรมของชาวไทยใหญ่ที่มีส่วนผสมมาจากกะทิ น้ำตาลมะพร้าว และแป้งลักษณะคล้ายขนมหม้อแกงของจังหวัดเพชรบุรี เป็นต้น ส่วนอาหารสำเร็จรูปจะมีลักษณะคล้ายกับพื้นที่อื่นๆ จากการสำรวจจำนวนของร้านค้ารวมทั้งถาวร และแผงลอย ในตลาดสดเทศบาล พบว่า มีจำนวนร้านค้า แผงลอย ที่จำหน่ายอาหารสำเร็จรูป จำนวน 36 ร้าน โดยแบ่งเป็น อาหารตามอัตลักษณ์ท้องถิ่นจำนวน 19 ร้านนับเป็นสัดส่วนที่มากที่สุดของการสะท้อนอัตลักษณ์ทางอาหารท้องถิ่น

ตลาดชั่วคราว : ถนนคนเดิน เป็นตลาดนัดที่มีการแบ่งพื้นที่จำหน่ายขายของ เป็นโซน จะเปิดถนนคนเดินในช่วงตอนเย็นของทุกวันเสาร์ โดยพื้นที่ที่จำหน่ายอาหารทั้งที่เป็นอาหารสำเร็จรูป วัตถุดิบที่เป็นพืชผัก เนื้อสัตว์ โดยส่วนใหญ่แล้ว ร้านจำหน่ายอาหารที่เป็นอาหารท้องถิ่นของอำเภอแม่สอด พบว่า มีจำนวนร้านค้าที่ขายอาหารสำเร็จรูปทั้งหมด จำนวน 147 ร้าน โดยเป็นร้านค้าที่ขายอาหารตามอัตลักษณ์ท้องถิ่นจำนวน 12 ร้าน

ตลาดชั่วคราว : ตลาดนัดท้องถิ่น ตลาดนัดท้องถิ่นในพื้นที่นครแม่สอด เป็นตลาดที่จำหน่ายของสด ทั้งพืชผักท้องถิ่นจากป่า เนื้อสัตว์ ของเครื่องใช้ต่าง ๆ รวมถึงอาหารสำเร็จรูป จากการลงพื้นที่สำรวจ ลักษณะของอาหารท้องถิ่นในตลาดสดแห่งนี้ พบว่า จะเป็นอาหารท้องถิ่นของคนเมียนมาร์เป็นส่วนใหญ่ โดยมีจำนวนร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารสำเร็จรูปทั้งสิ้น จำนวน 37 ร้าน โดยเป็นร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารตามอัตลักษณ์ท้องถิ่นจำนวน 6 ร้าน

จากการลงพื้นที่สำรวจตลาดในเขตเทศบาลนครแม่สอดจำนวน 3 ตลาดสามารถสรุปได้ว่า จากสัดส่วนจำนวนของร้านอาหารดังกล่าว สะท้อนให้เห็นถึงการถูกกลืนของวัฒนธรรมอาหารจากภูมิภาคอื่น และอาหารประยุกต์ ส่งผลให้อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในตลาดดังกล่าวไม่ชัดเจนเท่าที่ควร ซึ่งสามารถอนุมานได้ว่า วัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่นในอำเภอแม่สอด อาจจะถูกกลืนหายไปกับกระแสวัฒนธรรมต่างๆ ที่หลั่งไหลเข้ามาในจังหวัด อีกทั้ง ความหลากหลายของวัฒนธรรมที่แตกต่างกันย่อมทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมตามมาด้วย ส่งผลให้การอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารอาจเปลี่ยนแปลงไป

การวิจัยเรื่อง “ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์พื้นที่ของนครแม่สอด จังหวัดตาก” จากการเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งจากการสัมภาษณ์และการลงพื้นที่ในเขตนครแม่สอด จังหวัดตากพบว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารของพื้นที่ยังไม่ชัดเจนมากนัก แต่พบว่าพื้นที่มีศักยภาพในการท่องเที่ยวสูงมาก โดยสามารถวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ของศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 1 การวิเคราะห์จุดแข็งและจุดอ่อนของศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในพื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก

จุดแข็ง	จุดอ่อน
1. ศักยภาพของพื้นที่ที่เป็นเมืองชายแดน และสามารถเชื่อมโยงสู่อาเซียน 2. แหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีความเป็นเอกลักษณ์ และมีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากร และความหลากหลายของวัตถุดิบไม่ว่าจะเป็นอาหารทะเล อาหารแห้ง พืชผักพื้นเมือง วัตถุดิบจากป่า 3. มีการผสมผสานทางวัฒนธรรมอย่างกลมกลืน และมีวิถีชีวิต ธรรมเนียม ประเพณีร่วมกัน 4. ค่าครองชีพโดยเฉพาะในเรื่องอาหาร ไม่สูงนัก 5. มีอาหารที่โดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์เหมาะแก่การเสริมประสบการณ์ทางการท่องเที่ยว เช่น หมากหวาน โรตีสีโอง ซึ่งสามารถพัฒนาเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้	1. สภาพบริเวณใกล้เคียงชายแดนไม่ปลอดภัยสำหรับนักท่องเที่ยว มีเหตุอาชญากรรมบ่อยครั้งในพื้นที่ใกล้เคียง นครแม่สอด 2. ประชากรแฝง ที่มีมากกว่า 100,000 คน โดยไม่ได้มีการเข้าเมืองโดยถูกกฎหมายซึ่งอาจจะส่งผลต่อความปลอดภัยในการท่องเที่ยวเชิงอาหารของพื้นที่นครแม่สอด ตลอดจน เกิดการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีผลต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เช่น การประกอบอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป วัตถุดิบที่ใช้อาจจะไม่ใช่ของท้องถิ่น วัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีผลต่อวัฒนธรรมด้านอาหารในนครแม่สอด 3. ปัญหา No man land เป็นพื้นที่ส่วนกลางระหว่างไทยกับเมียนมาร์มีคนเข้าบุกรุกอาศัย และประกอบธุรกิจ 4. สภาพการเข้าถึงพื้นที่ยังอยู่ระหว่างการก่อสร้าง ทำให้การเข้าถึงไม่สะดวกและไม่ปลอดภัย 5. ระบบความปลอดภัยทางการท่องเที่ยว ทั้งด้านความปลอดภัยกับตัวนักท่องเที่ยวและด้านสุขาภิบาลอาหารที่ยังไม่ได้มาตรฐานในระดับสากล 6. ปัญหาขยะในแม่น้ำเมยที่ก่อให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อมและมลพิษของสองฝั่งแม่น้ำ 7. ขาดการสื่อความหมายด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารในนครแม่สอด เช่น ขาดป้ายสื่อความหมาย หรือการจัดกิจกรรมที่เป็นเทศกาลอาหารท้องถิ่น เป็นต้น

จากตารางที่ 1 จะเห็นได้ว่า จุดแข็งของการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนครแม่สอด จังหวัดตาก ที่เป็นจุดแข็งหลักคือ การมีการผสมผสานทางวัฒนธรรมอย่างกลมกลืนโดยเฉพาะวัฒนธรรมทางอาหาร และมีวัตถุดิบในท้องถิ่นที่อุดมสมบูรณ์จากประเทศเมียนมาร์ และมีความหลากหลายของวัตถุดิบเป็นอย่างมาก แต่ในประเด็นของจุดอ่อนของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในนครแม่สอดคือ ปัญหาด้านความปลอดภัยของนักท่องเที่ยว ปัญหาสิ่งแวดล้อม เช่น ปัญหาขยะในแม่น้ำเมย และการขาดการสื่อความหมายด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารในนครแม่สอด โดยในบางร้านที่ได้ลงพื้นที่สำรวจ ผู้ขายไม่สามารถสื่อสารภาษาไทยได้ และไม่มีป้ายสื่อความหมายซึ่งทำให้นักท่องเที่ยวไม่สามารถทราบได้ว่าอาหารชนิดนั้นคืออะไรเนื่องจากการสื่อความหมายด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นเรื่องสำคัญอย่างมาเพื่อสร้างการรับรู้ของนักท่องเที่ยวที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์โอกาส และอุปสรรคของศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในพื้นที่นครแม่สอด จังหวัดตาก

โอกาส	อุปสรรค
1. นครแม่สอดอยู่ในพื้นที่เขตเศรษฐกิจพิเศษของประเทศไทยที่คาดว่าจะมีการลงทุนจากภาครัฐและเอกชน และมีการส่งเสริมการลงทุนเป็นอย่างมากซึ่งเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ 2. เป็นศูนย์กลางการกระจายสินค้าจากประเทศไทยและประเทศต่าง ๆ ไปสู่ภูมิภาคอาเซียน และประเทศอื่นๆ 3. โครงการขยายโครงข่ายการคมนาคม เพื่อความสะดวกในการเดินทางซึ่งจะส่งผลต่อความสามารถในการเข้าถึงของพื้นที่และส่งเสริมโอกาสทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ 4. นักท่องเที่ยวชาวเมียนมาร์ที่มีศักยภาพนิยมเดินทางมาเพื่อจับจ่ายใช้สอย และท่องเที่ยวในเขตนครแม่สอดและใกล้เคียงซึ่งเป็นโอกาสในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ 5. มีความหลากหลายของกิจกรรมการท่องเที่ยวที่สามารถรองรับทุกความต้องการของนักท่องเที่ยว ไม่ว่าจะเป็น วัฒนธรรมท้องถิ่น ชุมชน การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ส่งผลต่อศักยภาพในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้	1. ภาครัฐขาดการควบคุมแนวชายแดนและการผ่านแดนอย่างเข้มงวด จริงจัง และขาดมาตรการลงโทษอย่างเด็ดขาดส่งผลโดยตรงต่อความปลอดภัยทางการท่องเที่ยว 2. ประชากรยังขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการท่องเที่ยว โดยเฉพาะการท่องเที่ยวเชิงอาหารเลยทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารยังไม่สามารถพัฒนาได้อย่างเป็นรูปธรรม 3. ปัญหาการลักลอบค้าขายบริเวณชายแดน โดยเฉพาะของผิดกฎหมาย ของปลอม และ ของที่ไม่ได้คุณภาพมาตรฐานส่งผลต่อภาพลักษณ์ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในด้านมาตรฐานและความปลอดภัย 4. ความซ้ำซ้อนของหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่ และการบริหารจัดการ โดยเฉพาะเรื่องการท่องเที่ยว ส่งผลให้การท่องเที่ยวในพื้นที่ยังไม่ได้มีการพัฒนาเท่าที่ควร 5. ขาดการเชื่อมโยง และการประสานงานของเครือข่ายหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในพื้นที่อำเภอแม่สอด และ อำเภอใกล้เคียงส่งผลต่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่เชื่อมโยง 6. หน่วยงานในพื้นที่ที่เกี่ยวข้องเรื่องการท่องเที่ยวขาดการสนับสนุน ความเชื่อมโยง และประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวให้ นครแม่สอดซึ่งส่งผลโดยตรงกับการท่องเที่ยวของพื้นที่

จากตารางที่ 2 จะเห็นได้ว่า นครแม่สอดมีโอกาจากการเป็นเขตเศรษฐกิจพิเศษ ทำให้มีการลงทุน และการเชื่อมโยงโครงข่ายทางการคมนาคม ทำให้มีโอกาทางการท่องเที่ยวที่สูง ทั้งการท่องเที่ยวเชิงอาหารและการท่องเที่ยวในรูปแบบต่าง ๆ แต่ทว่า ยังมีอุปสรรคจากการขาดการสนับสนุนด้านการท่องเที่ยว โดยเฉพาะการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และขาดมาตรการการควบคุมชายแดนอย่างเข้มงวด ทำให้เป็นอุปสรรคสำคัญต่อการท่องเที่ยว

การอภิปรายผล

จากการศึกษาครั้งนี้ สามารถอภิปรายผลการวิจัยได้แนวทางการพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์พื้นที่ของนครแม่สอด จังหวัดตากจากยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2560 – 2564) และรายงานทางวิชาการหลายฉบับเห็นตรงกันว่า แนวโน้มพฤติกรรมนักท่องเที่ยวโลก และของนักท่องเที่ยวทั่วโลก จะให้ความสำคัญกับความพึงพอใจใน “ประสบการณ์” ที่ได้จากการท่องเที่ยวมากกว่าที่จะให้ความสำคัญกับความพึงพอใจ จาก “วัตถุ” กล่าวคือ นักท่องเที่ยวจะเน้นการท่องเที่ยวที่สามารถนำเสนอประสบการณ์ที่น่าสนใจและแปลกใหม่มากขึ้น แทนการให้ความสำคัญกับการท่องเที่ยวแบบหุรหุระและการจับจ่ายซื้อของระหว่างการท่องเที่ยวดังเช่นแต่ก่อน โดยสถาบัน Oxford Economics คาดการณ์ว่า ในปีพ.ศ. 2568 อัตราการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวเพื่อการซื้อ “ประสบการณ์” จากการท่องเที่ยว เช่น การท่องเที่ยวเชิงอาหาร การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ที่นักท่องเที่ยวจะได้รับรู้ เรียนรู้ สัมผัส และได้รับประสบการณ์ที่ดีจากการท่องเที่ยว เป็นต้น ซึ่งจะมีมากกว่าการใช้จ่ายในการท่องเที่ยวที่ได้รับสินค้ากลับไป เช่น การท่องเที่ยวเพื่อการจับจ่ายใช้สอย (Shopping tourism) เป็นต้น ถึงกว่าร้อยละ 55 โดยประมาณ เทียบกับในปี พ.ศ. 2568 ที่มากกว่ากันเพียงร้อยละ 40 (ยุทธศาสตร์กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2560 – 2564), 2561) เนื่องจากอาหารเป็นตัวแทนในการนำเสนอสังคมและวัฒนธรรมของท้องถิ่นต่าง ๆ เป็นการแสดงออกว่ามาถึงแหล่งท่องเที่ยวนั้นจริงๆ และการรับประทานอาหารพื้นถิ่นเป็นการกระจายรายได้ไปสู่ชุมชนทั้งทางตรงและทางอ้อม นอกจากนี้ อาหารยังเป็นสื่อในการจูงใจให้เกิดการท่องเที่ยวผ่านการแชร์ในสื่อออนไลน์

สถานการณ์ท่องเที่ยวเชิงอาหารของโลกจากรายงานของ UNWTO (2015) การท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างรายได้รวม 150,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐ สำหรับประเทศที่มีนักท่องเที่ยวเชิงอาหารมากที่สุด 4 อันดับแรก ได้แก่ สเปน ฝรั่งเศส อิตาลี อังกฤษตามลำดับ นอกจากนี้ กิจกรรมสำคัญ คือ การเยี่ยมชมไร่ องุ่น/ชิมไวน์ การเรียนทำอาหาร และการซื้อรายการท่องเที่ยวอาหาร (UNWTO, 2012 and 2014)

จากประเด็นสถานการณ์และแนวโน้ม และข้อมูลที่เกี่ยวข้องในมิติที่เกี่ยวกับการพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์ของนครแม่สอด จังหวัดตาก สามารถนำเสนอแนวทางการพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ดังนี้

1. การพัฒนาแหล่ง สินค้า และบริการด้านการท่องเที่ยวบนฐานของความสมดุลและยั่งยืน

โดยการเน้นการยกระดับมาตรฐานของแหล่งสินค้าและบริการของการท่องเที่ยวของนครแม่สอด จังหวัดตาก ให้มีศักยภาพ พร้อมกับการกระจายความเจริญเติบโตไปยังสถานที่ท่องเที่ยวที่มีศักยภาพแหล่งรองเพื่อเป็นการรักษาสมดุลเชิงพื้นที่ เช่น ตลาดริมเมย ตลาดสดเทศบาลแม่สอด เป็นต้น พร้อมทั้งสร้างความยั่งยืนของแหล่งสินค้าและบริการด้านการท่องเที่ยวที่นำทรัพยากรทางวัฒนธรรม เช่น วัฒนธรรมด้านอาหาร อาหารท้องถิ่น วิถีชีวิตของคนในนครแม่สอด ด้วยการพัฒนาและฟื้นฟูแหล่งท่องเที่ยวให้มีศักยภาพเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเพื่อคนทั้งมวล (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2561) โดยหน่วยงานท้องถิ่นควรให้ความสำคัญในการยกระดับมาตรฐานของแหล่งสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว เช่น การกำหนดมาตรฐานแหล่งสินค้า และการบังคับใช้มาตรฐานการบริการทางการท่องเที่ยว ซึ่งประกาศโดยกรมการท่องเที่ยว และยึดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารที่เป็นหลักสากล นอกจากนี้ยังควรเน้นการเพิ่มมูลค่าของแหล่งสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยวโดยเฉพาะแหล่งสินค้าและบริการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยอาจมีความร่วมมือกับภาคเอกชนในการดำเนินการ หรือภาคการศึกษาเพื่อดำเนินการ

2. พัฒนาศักยภาพชุมชน ผู้ประกอบการและบุคลากรด้านการท่องเที่ยวให้มีขีดความสามารถในการแข่งขัน

จากผลการวิจัยที่ได้ พบว่า ศักยภาพของนครแม่สอดในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของท้องถิ่นนั้น จำเป็นต้องเพิ่มศักยภาพ พัฒนาทักษะและเสริมสร้างองค์ความรู้แก่ผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ตลอดจนบุคลากร ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ในด้านการท่องเที่ยวต่างๆ ให้มีความรู้ ความเข้าใจ ที่จะพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์ของพื้นที่แม่สอด โดยยังคงไว้ซึ่งวัฒนธรรมด้านอาหาร ตลอดจนวิถีชีวิต ทั้งของคนไทย และคนที่เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มาอาศัยอยู่ในประเทศไทยให้มีส่วนในการขับเคลื่อนการพัฒนาการท่องเที่ยวในนครแม่สอดเพื่อนำไปสู่การสร้างรายได้จากการท่องเที่ยว เนื่องจากการพัฒนาศักยภาพชุมชนถือเป็นความจำเป็นอย่างยิ่งในประเทศไทยที่มีรากฐานของเศรษฐกิจอยู่ที่ระดับชุมชน(เกษราพร ทิราวงศ์ และ อำนวยพร ไหลยั้ง, 2554) ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านการท่องเที่ยว ควรให้ความรู้กับผู้ประกอบการหรือจัดโครงการอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการและบุคลากรในพื้นที่ รวมถึงการผลักดันการเป็นเจ้าบ้านที่ดีการพัฒนาสมรรถนะตามมาตรฐานบุคลากรทางการท่องเที่ยว เน้นการสร้างเครือข่ายของผู้ประกอบการและเสริมสร้างความเข้มแข็งชุมชนและท้องถิ่น และการสร้างภาพลักษณ์และความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ของวัฒนธรรมในพื้นที่นครแม่สอดอันจะนำไปสู่ขีดความสามารถในการแข่งขันของตลาดการท่องเที่ยวของประเทศที่ดีขึ้นได้ การพัฒนาควรมุ่งเน้นไปที่การให้ชุมชนพัฒนาศักยภาพของตนเอง (community empowerment) โดยการเชื่อมโยงระหว่าง “คน ความรู้ ทรัพยากร” จนเกิดความสัมพันธ์ซึ่งเรียกว่า “กระบวนการพัฒนาใหม่” ที่ประกอบไปด้วย “การเรียนรู้ การจัดการ และการพัฒนา” ซึ่งก็ถือว่า ชุมชน มีการจัดการตนเอง มีการจัดองค์กรชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพ (ลักษมี พุ่มหว่า และคณะ, 2561)

3. การส่งเสริมและพัฒนาด้านการอำนวยความสะดวกและความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยว

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องมีการร่วมมือกันเพื่อพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกและความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยว โดยเฉพาะสิ่งอำนวยความสะดวกขั้นพื้นฐาน และควรมีการพัฒนาต่อยอดสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ให้เป็นไปตามหลักอารยสถาปัตย์ นอกจากนี้ ควรมีการกำหนดกฎระเบียบบริเวณตลาดต่าง ๆ และด่านตรวจคนเข้าเมืองเพื่อความปลอดภัยของนักท่องเที่ยวสอดคล้องกับงานวิจัยของ ศิรินันท์ พงษ์นิรันดร์และคณะ (2559) ที่กล่าวถึงแนวทางการจัดการศักยภาพด้านความปลอดภัยว่าภาครัฐควรมีการกำหนดกฎระเบียบหรือข้อบังคับในแหล่งท่องเที่ยวแต่ละแห่ง ให้มีความสอดคล้องกับบริบทของสถานที่นั้น

4. การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวและผลิตภัณฑ์อาหาร

การพัฒนาการท่องเที่ยวอาหาร ควรมีการนำแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์มาใช้ในการออกแบบกิจกรรมและผลิตภัณฑ์อาหารในด้านของกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ดีให้นักท่องเที่ยว ในส่วนของผลิตภัณฑ์อาหาร เทศบาลนครแม่สอดควรให้การส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเน้นความเป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อสร้างคุณค่า และเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสอดคล้องกับงานวิจัยของ หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และ รักษ์พงศ์ วงศาโรจน์ (2558) ที่ศึกษาศักยภาพอาหารพื้นเมืองโดยพบว่าศักยภาพของอาหารอยู่ในระดับสูง นักท่องเที่ยวพึงพอใจในอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองมากที่สุดนอกจากนี้ เทศบาลนครแม่สอดและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวของพื้นที่ควรประชาสัมพันธ์และทำการตลาด การท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยเน้นความแปลกใหม่และสอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม

5. การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

เทศบาลนครแม่สอดควรจัดส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยเน้นเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของอาหารในพื้นที่เป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวสอดคล้องกับการวิจัยของ เณรณัฐรา กิจจิกรานต์

(2557) ที่กล่าวว่า การที่นักท่องเที่ยวโดยเฉพาะชาวต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยนั้น จะมีระดับภาพลักษณ์ของอาหารไทยโดยรวม ทั้งในด้านคุณภาพของอาหารไทย ด้านบรรยากาศของร้านอาหารไทย ด้านความคุ้มค่าเงิน ด้านความแปลกใหม่ และด้านสิ่งดึงดูดใจและส่วนประกอบอาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ดังนั้น เทศบาลนครแม่สอดและหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ควรร่วมกันจัดทำแผนพัฒนาศักยภาพอาหารท้องถิ่นในนครแม่สอดโดยนำความหลากหลายทางวัฒนธรรมของนครแม่สอด และเน้นมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ข้อเสนอแนะและการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

สำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นเครื่องมือสำคัญในการส่งเสริมการท่องเที่ยว ซึ่งในพื้นที่นครแม่สอดจังหวัดตาก มีศักยภาพในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นอย่างมากโดยงานวิจัยในครั้งนี้เป็นการนำเสนอข้อมูลการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในนครแม่สอดเท่านั้น ซึ่งเป็นไปตามบริบทของพื้นที่การวิจัย อย่างไรก็ตาม ในพื้นที่การวิจัยการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่อื่น ๆ ที่มีบริบทคล้ายคลึงกันหรือมีการท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถนำแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อไปจากผลการศึกษา ผู้วิจัยจึงขอแนะนำแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ได้จากงานวิจัย มาพิจารณาถึงความเป็นไปได้และแนวทางที่จะช่วยพัฒนาให้เกิดการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในนครแม่สอดจังหวัดตาก โดยนำคำว่า “MAESOD” มาเป็นแนวทางในการไปใช้ประโยชน์ โดยมีรายละเอียดดังนี้

M - Management การพัฒนาเพื่อให้เกิดศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เป็นการท่องเที่ยวหลักสำหรับนักท่องเที่ยวได้ จำเป็นต้องเกิดการจัดการที่ดี ให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของนครแม่สอดและเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมด้านอาหารท้องถิ่น

A – Authentic สนับสนุนให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นทางเลือกเพื่อส่งเสริมการสร้างคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นอย่างแท้จริง

E – Experience การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการส่งเสริมการสร้างประสบการณ์ที่ดีมีคุณค่าแก่นักท่องเที่ยว ตลอดจนชุมชนท้องถิ่นได้รับประสบการณ์การท่องเที่ยวที่ดี

S – Support นอกจากอาหารแล้วการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารแล้ว จำเป็นต้องให้หน่วยงานทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคประชาคม ส่งเสริมและสนับสนุนซึ่งกันและกัน ในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามอัตลักษณ์ท้องถิ่นของนครแม่สอด

O – OriginalCulture ส่งเสริมความเป็นเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยพยายามรักษาวัฒนธรรมดั้งเดิมที่เป็นวัฒนธรรมผสมผสาน และภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านอาหารเพื่อนำไปสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารในแบบฉบับของนครแม่สอด

D – Dimension และนอกจากนี้ทั้งหมดจะต้องอยู่ภายใต้พื้นฐานความหลากหลายของมิติทางวัฒนธรรม ตลอดจนความซับซ้อนของวัฒนธรรมท้องถิ่น แต่สามารถอยู่ร่วมกันได้ โดยเป็นพื้นฐานจึงจะทำให้สามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้เป็นอย่างดี

แม้ว่าในปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่นครแม่สอดยังไม่มีส่งเสริมและพัฒนาที่ชัดเจน แต่ทว่าท่ามกลางกระแสวัฒนธรรมสมัยใหม่ที่เข้ามาทำให้อัตลักษณ์ของพื้นที่หลายพื้นที่เลือนหายไป โดยเฉพาะในวัฒนธรรมด้านอาหาร จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่คำนึงถึงอัตลักษณ์ของพื้นที่และวัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อรักษาอัตลักษณ์ของวัฒนธรรมสำหรับเป็นปัจจัยดึงดูดทางการท่องเที่ยวต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงท่องเที่ยวและกีฬา. (2561). *สถานการณ์และแนวโน้มการท่องเที่ยวเชิงอาหาร*. สืบค้นจาก <https://www.mots.go.th/content.php?id=7788&filename=>
- เกษราพร ทิราวงศ์ และ อำนวยพร ไหญ่ยิ่ง. (2554). *การพัฒนาศักยภาพชุมชนบ้านแม่แรม ตำบลเตาปูน อำเภอสอง จังหวัดแพร่ ด้วยการท่องเที่ยวเชิงนิเวศเพื่อสร้างความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืน*. (รายงานผลการวิจัย). เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ชญาณิน วังซ้าย. (2560). Food will keep us alive. *จุลสารวิชาการการท่องเที่ยว*, 3(1), 61-66.
- ชาย โพธิ์สิตา. (2562). *ศาสตร์และศิลป์การวิจัยเชิงคุณภาพ*. (พิมพ์ครั้งที่ 8). กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ณัฐธรา กิจวิกรานต์. (2557). ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้คุณภาพอาหารไทยและแนวโน้มพฤติกรรม การท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ. *วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ*, 10(1), 12-28.
- ที่ว่ากรมอำเภอแม่สอด จังหวัดตาก. (2560). *ข้อมูลทั่วไป อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก*. สืบค้นจาก <http://www.maesot.go.th>
- เบญจมาภรณ์ ชำนาญฉา. (2561). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร: ศักยภาพและความได้เปรียบของประเทศไทย. *วารสารสมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย*, 24(1), 103-116.
- ปาริฉัตร สิงห์ศักดิ์ตระกูล และ พิชรินทร์ เสริมการดี. (2556). การศึกษาศักยภาพและแนวทางการ พัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ของชุมชนบ้านทุ่งมะปราง อำเภอควนโดน และบ้านโดนปานัน อำเภอควนกาหลง จังหวัดสตูล. *วารสารสุทธิปริทัศน์*, 27(83), 97-112.
- ภัทรพร พันธุ์. (2558). การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวใน ประเทศไทย. *วารสารเทคโนโลยีภาคใต้*, 8(2), 27-37.
- ลักษมี ทุ่งหว้า และคณะ. (2561). การพัฒนาศักยภาพชุมชนในการจัดการทีมงาน: กรณีศึกษา กลุ่มแม่บ้าน ชุมชนเปรมฤทัย เขตประเวศ กรุงเทพมหานคร. *วารสารเกษมบัณฑิต*, 19(1), 61-72.
- ศรินันท์ พงษ์นรินทร์และคณะ. (2559). แนวทางในการพัฒนาศักยภาพการจัดการท่องเที่ยว อำเภอวังน้ำ เขียว จังหวัดนครราชสีมา. *วารสารวิทยาลัยบัณฑิตศึกษาการจัดการ*, 9(1), 234-259.
- สรีตา พันธุ์เทียนและคณะ. (2560). รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย โดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจ สร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง. *วารสารวิจัยและการพัฒนามหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 5(2), 184-195.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2555). *แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม แห่งชาติ ฉบับที่ 11*. สืบค้นจาก <http://www.nesdb.go.th>
- สำนักงานจังหวัดตาก กลุ่มงานข้อมูลสารสนเทศและการสื่อสาร. (2560). *ข้อมูลทั่วไป จังหวัดตาก*. สืบค้น จาก <http://www.tak.go.th>
- สำนักงานเทศบาลนครแม่สอด. (2555). *เอกสารประกอบ การเตรียมความพร้อมเพื่อรองรับการพัฒนา “เขต เศรษฐกิจพิเศษ-ท้องถิ่นพิเศษนครแม่สอด”*. ตาก: สำนักงานเทศบาลนครแม่สอด อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก.
- หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และ รักษ์พงศ์ วงศาโรจน์. (2558). ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริม การท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน. *วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ*, 1(1), 37-53.

- องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน. (2559). *การท่องเที่ยวเชิงอาหาร*. สืบค้นจาก <http://www.dasta.or.th/attachments/article/678/822-1416-0.pdf>
- Getz, D., Robinson, R., Andersson, T., & Vujicic, S. (2014). *Foodies and food tourism*. UK, Oxford: Goodfellow Publishers.
- Goffman E. (1963). *Stigma: note on the management of spoiled identity*. Englewood Cliffs, New Jersey: Prentice Hall Inc.
- Hall.C.M. and Weiler, B. (1992).*What's Special About Special Interest Tourism?*.Hall. C.M. & Weiler, B. (Ed), *Special Interest Tourism*. New York: John Wiley & Sons.
- Merriam, S.B. (1998) *Qualitative Research and Case Study Applications in Education*, San Francisco: Jossey-Bass Publishers.
- Patton. M. Q. (2014).*Qualitative Research & Evaluation Methods*. Thousand Oaks, California: SAGE Publication, Inc.
- UNWTO. (2018). *Guideline for the Development of Gastronomy Tourism*. Retrieved from <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420957>.
- UNWTO. (2017). *Second Global Report on Gastronomy Tourism*. Retrieved from <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418701>.
- UNWTO. (2015). *Guideline for the Development of Gastronomy Tourism*. Retrieved from <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420957>.
- UNWTO. (2014). *Tourism and Poverty Alleviation*. Retrieved from <http://step.unwto.org/content/tourism-and-poverty-alleviation-1>
- UNWTO. (2012). *Global Report on Food Tourism*. Retrieved from http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/global_report_on_food_tourism.pdf

