

<b>หัวข้อวิจัย</b>	การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชนาลัยและกำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา)
<b>ผู้ดำเนินการวิจัย</b>	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิราณัฐ โสภาก รองศาสตราจารย์ ดร.พรรณิ สวนเพลง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรเทพ ลีทองอิน อาจารย์จารุณี วิเทศ
<b>หน่วยงาน</b>	โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะครุศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
<b>ปี พ.ศ.</b>	2561

การวิจัยเรื่อง “การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชนาลัยและกำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา)” มีวัตถุประสงค์การวิจัย เพื่อจัดทำแผนวิสาหกิจชุมชนและฝึกอบรมกลุ่มแม่บ้านวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชนาลัยและกำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา) ใช้การวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed methodology) การวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative research) โดยการคัดเลือกแม่บ้านที่ต้องการประกอบอาชีพทางด้านการทำขนมและอาหารไทยในการฝึกอบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น และประเมินผลการฝึกอบรม จำนวน 30 คน และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) และการสังเกต (Observation) กลุ่มภาคีที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับวิสาหกิจชุมชนสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในกลุ่มเมืองมรดกโลกทางวัฒนธรรม (สุโขทัย ศรีสัชนาลัย-กำแพงเพชร, พระนครศรีอยุธยา) จำนวน 30 คน ทำการวิเคราะห์ SWOT Analysis และกำหนดกลยุทธ์ผลการวิจัย พบว่า

1. ชุมชนของบ้านนาต้นจั่น อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย เป็นชุมชนขนาดใหญ่ มีการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนทอผ้าบ้านนาต้นจั่น และมีการผนวกกิจกรรม เข้ากับการท่องเที่ยวชุมชน เพื่อเป็นการกระตุ้นตลาดและความสนใจของผู้บริโภค เช่น กลุ่มผู้ประกอบการโฮมสเตย์, กลุ่มนวดสปา และกิจกรรมสนับสนุนการท่องเที่ยวในชุมชน นักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวที่บ้านนาต้นจั่นส่วนมากเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทย โดยเฉพาะวัยรุ่นที่ต้องการแสวงหาประสบการณ์ที่การท่องเที่ยวได้สัมผัสธรรมชาติ รวมถึงได้เรียนรู้วิถีชีวิตของคนในท้องถิ่นอย่างแท้จริง ดังนั้นแผนวิสาหกิจชุมชนของบ้านนาต้นจั่น ประกอบด้วย 3 ด้าน คือ (1) ด้านผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว เชิงสร้างสรรค์เพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น โดยการพัฒนาเมนูอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เพิ่มมากขึ้น โดยใช้วัตถุดิบจากในท้องถิ่น, การแปรรูปอาหาร ซึ่งเป็นสูตรพื้นบ้านของบ้านนาต้นจั่น โดยการจัดกิจกรรมที่ให้

นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วม เช่น การทำกับข้าวพื้นบ้านด้วยตนเองตอนพัก ที่โฮสเตย์ ทั้งนี้ชุมชนควรจัดการความรู้ของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของบ้านนาต้นจั่น เพื่อมีห้องความรู้ที่สนับสนุนให้มีการถอดองค์ความรู้และเผยแพร่องค์ความรู้ทางด้านอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้สืบต่อไป (2) ด้านตลาดชุมชนควรทำการตลาดการท่องเที่ยวร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติให้เพิ่มมากยิ่งขึ้น และควรจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเป็นต้นแบบในการศึกษาและดูงานของชุมชนอื่นๆ ที่จะมีการบริหารจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน (3) ด้านการบริหารจัดการองค์กร เช่น ควรมีการพัฒนาไกด์ท้องถิ่นให้สามารถพูดภาษาอังกฤษ พัฒนามาตรฐานโฮมสเตย์ในระดับสากล ปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐานในชุมชน ให้มีประสิทธิภาพ จัดทำเอกสารและสื่อประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวของบ้านนาต้นจั่นทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ และควรทำการตลาดออนไลน์เพื่อให้สามารถเข้าถึงกลุ่มตลาดเป้าหมายได้

2. เมืองนครชุม อำเภอนครชุม จังหวัดกำแพงเพชร เป็นชุมชนที่มีผู้คนหลายชาติพันธุ์ มารวมกันอยู่ มีการจัดตลาดย้อนยุค เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจอีกแห่งหนึ่งของเมืองกำแพงเพชร เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านภูมิปัญญาที่สำคัญของท้องถิ่นในหลายด้าน เช่น ภูมิปัญญาด้านอาหาร การทำขนม การทำพระพิมพ์ สถาปัตยกรรม อาคารบ้านเรือนในท้องถิ่น รวมถึงนิทรรศการภาพเก่าเล่าเรื่องอดีตเมืองนครชุม เป็นต้น ซึ่งเป็นการร่วมมือกันของคนในชุมชน ในปัจจุบันเมืองนครชุม ยังไม่มีการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นขึ้น ดังนั้นควรมีการรวมกลุ่มของชาวบ้านเพื่อร่วมกันจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนขึ้น เพื่อเป็นศูนย์กลางในการให้ข้อมูลแก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศที่ต้องการศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นนครชุม ดังนั้นแผนวิสาหกิจชุมชนของเมืองนครชุม ประกอบด้วย 3 กลยุทธ์ คือ (1) กลยุทธ์ที่ 1 การเรียนรู้ วิจัย และพัฒนา การให้วิสาหกิจชุมชนและทุกภาคส่วนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว (2) การบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง มีระบบการบริหารจัดการทุนทั้งที่เป็นตัวเงินและไม่เป็นตัวเงินรวมทั้งมีระบบการจัดสวัสดิการแก่สมาชิกและสาธารณชนประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม (3) การส่งเสริมและสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน อย่างเป็นระบบและมีเอกภาพ

3. บ้านผักไห่ อำเภอฟักไห่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นจังหวัดที่มีภูมิปัญญาและความสามารถในการประกอบอาหารหลายอย่าง มีสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจ เช่น ตลาดลาดชะโด มีความคล้ายคลึงกับตลาดสามชุกมาก และยังคงสภาพความเก่าแก่และมนต์ขลังอยู่ โดยผู้วิจัยมองเห็นว่าเป็นโอกาสในการพัฒนาตลาดลาดชะโด และเศรษฐกิจของชาวชุมชนลาดชะโด คือ การพัฒนาฝีมือด้านการทำอาหารทั้งอาหารหวานและอาหารคาว ที่เป็นอาหารพื้นถิ่นของคนลาดชะโด ให้มีความหลากหลาย ในปัจจุบันบ้านผักไห่ ยังไม่มีการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นขึ้น ดังนั้นควรมีการรวมกลุ่มของชาวบ้านเพื่อร่วมกันจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนขึ้น ดังนั้นแผนวิสาหกิจชุมชนของเมืองนครชุม ประกอบด้วย 3 กลยุทธ์ คือ (1) กลยุทธ์ที่ 1 การเรียนรู้ วิจัย และพัฒนา การให้วิสาหกิจชุมชนและทุกภาคส่วนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาวิสาหกิจชุมชนภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว (2) การบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง มีระบบการบริหารจัดการทุนทั้งที่เป็นตัวเงินและไม่เป็นตัวเงินรวมทั้งมีระบบการจัด

สวัสดิการแก่สมาชิกและสาธารณะประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม (3) การส่งเสริมและสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน อย่างเป็นระบบและมีเอกภาพ

<b>Research Title</b>	The development of community enterprise supporting creative tourism for learning in local wisdom of gastronomy in the Cultural World heritage (Sukhothai, Si-Satchanalai, Kamphaeng Phet, Phra Nakhon Si Ayutthaya)
<b>Researcher</b>	Assistant Professor Dr. Jiranuch Sopa Associate Professor Dr. Pannee Suanpang Assistant Professor Dr. Pronthep Leetongin Miss Jarinee Witad
<b>Organization</b>	School of tourism and hospitality Faculty of science and technology Faculty of education School of culinary Suan Dusit University
<b>Year</b>	2018

The research title “The development of community enterprise supporting creative tourism for learning the local wisdom of gastronomy in Cultural World heritage (Sukhothai, Si-Satchanalai, Kamphaeng Phet, Phra Nakhon Si Ayutthaya)” aims to develop a community enterprise plan to support the local wisdom of gastronomy tourism in Cultural World heritage (Sukhothai, Si-Satchanalai, Kamphaeng Phet, Phra Nakhon Si Ayutthaya). The research methodology used a mixed methodology by quantitative research contacting 30 selected house wives who want to have a Thai cooking career and participate in Thai cooking job training for this research. The qualitative research was conducting by an in-depth interview and observations from 30 key informants of the stakeholders of the community enterprise supporting creative tourism for learning the local wisdom of gastronomy in Cultural World heritage (Sukhothai, Si-Satchanalai, Kamphaeng Phet, Phra Nakhon Si Ayutthaya) to develop a SWOT analysis and define strategies. The result found that:

1. Ban Na Ton Chan Homestay in Si Satchanalai district, Suhothai province is a big village that has established a weaving community enterprise that integrated community based tourism for market stimulation and consumer interest, such as homestay, Thai spa, Thai message and activities to support the local community. The tourists who come to Ban Na Ton Chan are mostly Thai tourists, especially teenagers who want to experience nature and also to learn the local way of life. The community enterprise project of Ban Na Ton Chan consisted of (1) tourism creative products by developing the local wisdom food menus that use local raw materials. The food is processed using folk recipes and used to

develop tourism activities that tourists can participate in such as cooking their own meal at a homestay. Therefore Ban Na Ton Chan villagers should have knowledge management of the local wisdom of folk recipes to preserve the knowledge and transfer from generation to the next generation. (2) Marketing, the community should work with the Tourism Authority of Thailand (TAT) to attract more International tourists and should develop a learning center of creative tourism at Ban Na Ton Chan for learning and study visits. (3) Management, they should develop community guides that can speak English, develop homestay to International standards, improve the community infrastructure, develop tourism materials in English and use online marketing for access to the target consumer directly.

2. Nakorn Chum District, Kamphaengphet Province consisted of a community with many different ethnic groups who developed retro marketing to become an interesting tourist attraction. Retro marketing is the source of local wisdom in many aspects such as local food, molding, architecture of local dwellings and the exhibition of the old city. There is no establishment of community enterprises to promote tourism to learn about local wisdom foods therefore, there should be a group of villagers to jointly set up community enterprises to become the center of the tourists for both Thai and foreigners who want to study and learn about local food. Therefore, the community enterprise plan of Nakhon Chum City consists of 3 strategies. (1) Strategy 1: Learning, research and development. Community enterprise and all sectors learning to develop local wisdom in the community to support tourism. (2) Community Enterprise Management for Self-Reliance. The system of capital management is both monetary and non-monetary, as well as a system of welfare benefits for members and the public. (3) Promoting and supporting community enterprises and community enterprise networks by being systematic and unified.

3. Bann Phak Hai District, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province was the province had a lot of wisdom and tourist attractions such as Cha-do market, similar to Sam-Chook market but it still old and magical. The researcher sees that this is an opportunity for the development of the market and the economy of the local community and to develop skills in cooking both sweet and savory food. Currently, in Bann Phak Hai there is no establishment of community enterprises to promote tourism to learn about local wisdom foods. Therefore, there should be a group of villagers to jointly set up community enterprises. The community enterprise plan of Nakhon Chum City consists of 3 strategies (1) Strategy 1: Learning, research and development. Community enterprise and all sectors, learning to develop local wisdom in the community to support tourism. (2) Community Enterprise Management for Self-Reliance. The system of capital management is both

monetary and non-monetary, as well as a system of welfare benefits for members and the public (3) Promoting and supporting community enterprises and community enterprise networks by being systematic and unified.

## กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี ผู้วิจัยได้รับความอนุเคราะห์ในการให้คำปรึกษาและให้ข้อเสนอแนะอันเป็นประโยชน์จากผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยในการติดต่อประสานงานกับ ผู้วิจัยอย่างมีประสิทธิภาพเสมอมา

ขอกราบขอบพระคุณผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่าน ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์ตรวจสอบเครื่องมือ ให้ข้อเสนอแนะ ในการทำวิจัยครั้งนี้

ขอกราบขอบพระคุณชาวบ้านที่บ้านนาต้นจั่น อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ที่ได้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานวิจัย และมีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรมประกอบวิสาหกิจชุมชน บ้านนาต้นจั่น อีกทั้งบ้านนาต้นจั่นโฮมสเตย์ ที่เปิดโอกาสให้คณะผู้วิจัยได้ไปพักและเก็บข้อมูลในพื้นที่

ขอกราบขอบพระคุณชาวบ้านและเทศบาล นครชุม อำเภอ นครชุม จังหวัดกำแพงเพชร ที่ได้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานวิจัย อีกทั้งสามารถนำองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นของนครชุม มาใช้ในการต่อยอดงานวิจัยฉบับนี้ให้มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ขอกราบขอบพระคุณชาวบ้านบ้านผักไถ่ และร้านขนมไทยไกลหวาน บ้านผักไถ่ อำเภอผักไถ่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ที่ได้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานวิจัย พร้อมกับเปิดสอนการทำขนมไทย เพื่อเป็นการฝึกอาชีพให้กับชาวบ้านและชุมชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อที่จะได้นำไปสู่การประกอบอาชีพอย่างแท้จริง

สุดท้ายขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ นักวิจัย และทุกท่านที่มีได้เอื้อนามที่ได้มีส่วนร่วมในการทำวิจัยครั้งนี้ให้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ด้วยดี

คณะผู้วิจัย

2561