

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

“อาหารไทย” เหตุผลหลักสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ เป็นรายงานจากผลสำรวจของวีซ่า และสมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก (พาด้า) หรือ Asia Pacific Travel Intentions Survey 2010 ซึ่งให้เห็นว่านักท่องเที่ยวชาวต่างชาติติดใจในรสชาติอาหารไทยที่โดดเด่น และไม่เป็นรองประเทศใดโดยเลือกให้เป็นเหตุผลอันดับหนึ่งในการตัดสินใจเดินทางมาเที่ยวประเทศไทยอีกครั้ง จากผู้ตอบแบบสอบถามที่สนใจที่จะเดินทางมาเที่ยวประเทศไทยในช่วงระยะเวลาสองปีข้างหน้าพบว่า ผู้ที่ต้องการเดินทางกลับมาเที่ยวประเทศไทยอีกครั้งนั้นเป็นเพราะรสชาติอาหารและทางเลือกต่างๆ เกี่ยวกับการรับประทานอาหาร 61% ราคา 60% สถานที่ช้อปปิ้ง 54% สถานที่เที่ยวตามธรรมชาติ 54% และวัฒนธรรม 49% ซึ่งสมบูรณ์ ครบถ้วน ผู้จัดการบริษัทวีซ่า ประจำประเทศไทย กล่าวว่า หากพูดถึงเรื่องของอาหารการกิน ประเทศไทยของเรานั้นมีให้เลือกอยู่มากมาย จนทำให้นักท่องเที่ยวติดใจต้องกลับมาลิ้มลองอีกครั้ง อาหารไทยจากหลากหลายภูมิภาคซึ่งเกิดจากการผสมผสานกันระหว่างการทำอาหารพื้นบ้านและอิทธิพลของอาหารต่างชาติ อาหารไทยจานเด่นที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวเช่น ผัดไท ผัดกะเพรา หรือจานขึ้นชื่ออย่าง ต้มยำกุ้ง และส้มตำ นอกเหนือจากอาหารแล้ว ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเดินทางกลับมาประเทศไทยอีกครั้งของนักท่องเที่ยวคือ ราคา สถานที่ช้อปปิ้ง สถานที่ท่องเที่ยวตามธรรมชาติ และวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยเฉลี่ย ผู้ตอบแบบสอบถามวางแผนค่าใช้จ่ายไว้ที่ 1,200 เหรียญสหรัฐในการมาเที่ยวในครั้งหน้าและพร้อมที่จะจ่ายเงินเพิ่มเพื่อการรับประทานอาหารและโอกาสที่จะได้สัมผัสประสบการณ์ทางวัฒนธรรมที่แตกต่างและสถานที่เที่ยวที่เป็นเอกลักษณ์ (เอ็มไทย, 2554)

ในปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) นับเป็นการท่องเที่ยวทางเลือกอีกประเภทหนึ่งที่ได้รับความนิยมจากนานาประเทศ แหล่งท่องเที่ยวทั่วโลกจำนวนมากต่างใช้อาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวมาเยือนแหล่งท่องเที่ยวนั้นๆ เนื่องจากอาหารท้องถิ่นมีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเองและมีการสืบทอดต่อกันมานานนับร้อยปี มีความสำคัญต่อวิถีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมของคนในชุมชน ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในการนำเสนอเอกลักษณ์และวัฒนธรรมตามจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยว อันเป็นสิ่งกระตุ้นความสนใจที่จะให้นักท่องเที่ยวมาเยือนเป็นครั้งแรกเกิดความประทับใจในรสชาติของอาหารและอยากกลับมาเยือนอีกในครั้งต่อไป ดังนั้นหากประเทศไทยส่งเสริมการท่องเที่ยวด้วยอาหารไทยพื้นบ้าน ก็จะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวในเชิงรุกอีกด้านหนึ่ง ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลที่ให้ความสำคัญในการพัฒนาอาหารควบคู่กับการท่องเที่ยว รวมทั้งการประชาสัมพันธ์ เกี่ยวกับอาหารไทยของภาครัฐที่ขยายออกไปสู่ระดับสากล (หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักษพงษ์ วงศาโรจน์, 2558)

สำหรับสถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทยนั้นอาหารไทยถือเป็นที่ยึดมั่นดีในหมู่นักท่องเที่ยวต่างชาติ อาหารไทยสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินรวมทั้งถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิถีชีวิตคนไทยตั้งแต่การเลือกสรรวัตถุดิบเครื่องปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นเช่น สมุนไพร

เครื่องเทศ ไปจนถึงขั้นตอนการปรุง การจัดวาง และการตกแต่ง ด้วยภูมิปัญญาอันเฉลียวฉลาดของคนไทยในการสร้างสรรค์อาหารเมนูต่าง ๆ นั้น ทำให้อาหารไทยเป็นศิลปะที่มีความงดงาม ตั้งแต่สีสันทไปจนถึงรสชาติที่อร่อยถูกลิ้น (Thai Food Database) ประกอบกับชื่อเสียงของอาหารไทยเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว และทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่มีอาหารไทยในด้านความหลากหลาย ความคุ้มค่าเงิน และความสะดวกในการหารับประทาน แต่สิ่งที่ยังคงเป็นอุปสรรคต่อประเทศไทยในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารไปสู่การเป็นจุดหมายในการเดินทางของนักท่องเที่ยวคือภาพลักษณ์ในแง่ลบของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารไทย เช่น มาตรฐานความสะอาด ความปลอดภัย ราคาสินค้า และการบริการเป็นต้น ปัจจัยต่างๆ เหล่านี้ล้วนส่งผลต่อการพัฒนาการท่องเที่ยว ดังนั้นจึงต้องมีการพัฒนาศักยภาพอาหารไทยเพื่อพัฒนายุทธศาสตร์การท่องเที่ยวในการนำเสนอความหลากหลายทางด้านอาหารสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร (เนรวิชัยพร กิจวิกรานต์, 2557)

จากข้อมูลแหล่งท่องเที่ยว 2557 พบว่า มีนักท่องเที่ยวที่เข้ามาท่องเที่ยวในชลบุรี มีจำนวนทั้งสิ้น 12,302,914 คน เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทย 4,722,457 คน และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ 7,580,457 คน สำหรับการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศส่วนใหญ่มีรายจ่ายด้านที่พักเป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาเป็นรายจ่ายสำหรับค่าอาหารและเครื่องดื่ม (สำนักพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว, 2557) “เมืองพัทยา” เป็นแหล่งท่องเที่ยวของประเทศไทยที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั่วโลก มีนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากพัทยายู่ในจังหวัดชลบุรี เป็นเมืองติดทะเลที่มีชายหาดทอดยาว ที่ตั้งใกล้กับกรุงเทพมหานคร มีระบบการคมนาคมที่สะดวกรวดเร็ว มีสถานที่สำหรับท่องเที่ยวและพักผ่อนให้เลือกเป็นจำนวนมากและหลากหลาย มีโรงแรมระดับ 5 ดาว รวมทั้งโรงแรมที่พักระดับดี อยู่จำนวนมาก มีแหล่งบันเทิง รวมทั้งภัตตาคารร้านอาหารชั้นดีมากมาย เนื่องจากนักท่องเที่ยวในพัทยามีจำนวนเพิ่มมากขึ้น การบริโภคอาหารจึงถือได้ว่าเป็นความจำเป็นและความต้องการของนักท่องเที่ยว เพราะเป็นโอกาสพิเศษที่จะได้บริโภคอาหารนอกบ้านประสมประสานกับบรรยากาศของการพักผ่อนหย่อนใจ จึงทำให้นักท่องเที่ยวคาดหวังถึงการบริโภคอาหารที่มีรสชาติอร่อย ถูกใจ ถูกหลักอนามัย มีเมนูพิเศษที่ถูกปาก มีบริการต้อนรับที่พิเศษ ซึ่งสิ่งเหล่านี้เป็นความต้องการที่นักท่องเที่ยวคาดหวังว่าจะได้รับการตอบสนองจากภัตตาคาร/ร้านอาหาร โดยทั่วไปนักท่องเที่ยวมักจะเลือกภัตตาคาร/ร้านอาหาร ที่มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักมากกว่าจะทดลองร้านอาหารที่ไม่รู้จักหรือไม่มีชื่อเสียง สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติจะพยายามทดลองรับประทานอาหารท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงของไทย ส่วนนักท่องเที่ยวชาวไทยจะสนใจเมนูอาหารท้องถิ่นของไทยที่ไม่ค่อยได้รับประทานที่บ้าน (จิระวัฒน์ อนุวิชานนท์ และปณิศา มีจินดา, 2555)

นโยบายในการพัฒนาเมืองพัทยายึดหลักการมีส่วนร่วมของประชาชนและความโปร่งใสเป็นสำคัญ โดยประชาชนสามารถรับรู้ข้อมูลข่าวสารและร่วมแสดงความคิดเห็น ตลอดจนการเห็นชอบกับการดำเนินงานในโครงการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับชีวิตความเป็นอยู่และอนาคตของเมืองพัทยา และด้วยนโยบายสู่ความสมดุล (Balanced Up) และกลยุทธ์สร้างสรรค์แนวใหม่ “เอสทูอี” (“S” to “E” Concept) มุ่งมั่นที่จะสร้างความสมดุลระหว่างการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมควบคู่ไปกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม อย่างมีแบบแผน โดยประชาชนมีส่วนร่วมคิด ร่วมทำเพื่อการพัฒนาเมืองพัทยาให้ประชาชน มีอาชีพและคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ที่มั่นคง ถูกหลานได้รับการดูแลให้มีการศึกษาที่ดีและมีสุขภาพพลานามัยที่แข็งแรงรวมถึงการเดินทางที่สะดวกสบายและปลอดภัย

ช่วยแบ่งเบาภาระค่าใช้จ่ายและเวลาอันจำกัดในการประกอบสัมมาอาชีพของผู้ปกครองและที่สำคัญที่สุดประชาชนมีความภาคภูมิใจที่ได้อาศัยอยู่ในเมืองพัทยาอย่างมีความสุข มีความภูมิใจที่มีส่วนร่วมในความคิดและร่วมก้าวไปสู่การเป็น “เมืองท่องเที่ยวชั้นนำอยู่ระดับโลก (World Class)” ของคนทั้งโลก ด้วยรอยยิ้มและไมตรีจิตอันงดงามของชาวเมืองพัทยาร่วมกับเสน่ห์และสีสันของบรรยากาศที่รื่นเริงมีชีวิตชีวาของเทศกาลต่างๆและกลิ่นไอของธรรมชาติอันอบอุ่นตลอดทั้งปี ภายใต้สโลแกนของนายกเมืองพัทยาในปัจจุบันที่ว่า “Pattaya City Definitely More พัทยา...มีมากกว่าที่คิด” (อิทธิพล คุณปลื้ม, 2556)

จากผลการวิจัยในปีงบประมาณ 2554 เรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย (เปรมฤทัย แยมบรรจง และเรณูมาศ กุลละศิริมาศ, 2555) พบว่ารายการอาหารท้องถิ่นพัทยายอดนิยมที่จะพัฒนาให้เป็นตำรับมาตรฐานสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยจำแนกตามประเภทอาหารไทย 9 ประเภท มี 50 รายการ ซึ่งในจำนวนรายการเหล่านี้มีความเหมาะสมที่จะพัฒนามากถึงมากที่สุดสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย จำนวน 43 รายการ ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่เป็นอาหารประเภทต้ม ผัด ทอด ยำ/ปล่า/ตำ ปิ้ง/ย่าง/หมก ส่วนอาหารประเภทแกง เครื่องจิ้ม หรืออาหารที่มีรสเผ็ดร้อน หรือรสจัดจ้าน ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่เห็นว่าไม่เหมาะสม บางส่วนให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมว่าควรปรับลดความเข้มข้นหากต้องการพัฒนาให้เป็นที่ยอมรับสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ และแนะนำรายการอาหารเพิ่มเติมอีก 4 รายการ ได้แก่ แกงส้มผักรวมกุ้งสด ต้มข่ามะพร้าวอ่อนทะเล ผัดเปรี้ยวหวานทะเล และข้าวมันส้มตำปลากระเบนฉีก/ปลาเค็ม ในการนี้ผู้วิจัยนำเสนอผลสำรวจที่ได้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเพื่อพิจารณาแนวทางในการพัฒนาโดยการสัมภาษณ์ และสนทนากลุ่ม ซึ่งประกอบด้วย ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น เจ้าหน้าที่และผู้บริหารท้องถิ่นเมืองพัทยา

รายการอาหารท้องถิ่นพัทยายอดนิยมที่ได้จากการสำรวจเบื้องต้น มีดังนี้

1. ประเภทแกง มี 7 รายการ ได้แก่ แกงป่าปลากระเบน แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่ แกงเผ็ดปลากระเบน แกงส้มหอยแมลงภู่สดใบมะขามอ่อน แกงป่าปลาเห็ดโคน แกงกะลาอ่อน และแกงส้มผักรวมกุ้งสด
2. ประเภทต้ม มี 6 รายการ ได้แก่ ต้มส้มปลาทู ต้มยำปลากระเบน ต้มส้มปลากระบอก ปลาทูต้มตะลึงปลิง ปลาหมึกน้ำดำ และต้มข่าทะเลมะพร้าวอ่อน
3. ประเภทผัด มี 7 รายการ ได้แก่ ผัดผักรวมกุ้งสดผัดน้ำมันหอย ผัดฉ่าปลาฉลาม ผัดฉ่าปลากระเบน ฉลามผัดขึ้นฉ่าย ผัดเผ็ดปลาฉลาม ผัดเผ็ดปลากระเบน และผัดเปรี้ยวหวานทะเล
4. ประเภททอด มี 8 รายการ ได้แก่ ปลากระเบนทอดกระเทียม ปลาหัวทอดกระเทียมทอดมันปู ทอดมันปลา กุ้งฝอยทะเลชุบแป้งทอด ปลาเห็ดโคนแดดเดียวราดซอส ปลาหมึกทอดกระเทียม และปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม
5. ประเภทยำ/ปล่า/ตำ มี 9 รายการ ได้แก่ ปล่ากุ้ง ปล่าปลากุแล ปล่าปลาหมึก ยำปลาหมึกสลัดปลาพัทยา หอยจืดงาจิ้ม ปลากุแลจิ้ม ส้มตำปูนึ่ง และปลาฮือแซ
6. ประเภทปิ้ง/ย่าง/หมก มี 3 รายการ ได้แก่ แจงลอน ปิ้งบ และห่อหมกปลาอินทรี
7. ประเภทเครื่องจิ้ม มี 3 รายการ ได้แก่ กะปิคั่ว น้ำพริกปลาร้า และน้ำพริกไข่ปู

8. ประเภทอาหารจานเดียว มี 2 รายการ ได้แก่ ข้าวผัดปลาอินทรี ข้าวมันส้มตำปลากระเบนฉีก/ปลาเค็ม

9. ประเภทอาหารว่าง มี 2 รายการ ได้แก่ ขนมเบื้องปัทมา และขนมครกปัทมา

ผู้วิจัยได้คัดเลือกรายการอาหารจากที่กล่าวข้างต้นมาพัฒนาเพียง 15 รายการ โดยทำการวิจัยกึ่งทดลองเพื่อหาตำรับมาตรฐาน ได้แก่ แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่ แกงป่าปลาเห็ดโคน ปลาทุ้มตะลึงปลิง ปลาหมึกน้ำดำ ผัดฉ่าปลาฉลาม ปลาอินทรีผัดขึ้นฉ่าย ปลาวัหวทอดพริกไทยดำ/กระเทียม ปลาทุ้มปลาอินทรี แจงลอน แมงกะพรุนทอดด้วยเปลือกอินทรี ปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ด ห่อหมกปลาอินทรี น้ำพริกไข่ปู และข้าวมันส้มตำปลากระเบนฉีก

จากข้อมูลเบื้องต้นในการค้นหารายการอาหารท้องถิ่นพัทลุงที่ควรพัฒนาให้ได้รับการยอมรับและเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ทำให้พบความหลากหลายของรายการอาหารท้องถิ่นพัทลุงในทุกประเภทของรายการอาหาร ส่วนใหญ่มีการปรุงด้วยอาหารทะเลประกอบกับวัตถุดิบเป็นผักพื้นบ้าน ซึ่งอาจจัดเป็นอาหารหลักประจำมื้อ และอาหารว่างได้มากมายโดยเฉพาะสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติอาจต้องพิจารณาเรื่องรสชาติที่จัดจ้านให้ลดลง และปรับปรุงวัตถุดิบ เช่น ปลาต่างๆ ปลาหมึก กุ้ง และปู ให้รับประทานได้สะดวกไม่มีก้างหรือเปลือก เลือกอาหารทะเลที่สด สะอาด และปลอดภัยและปรับปรุงรูปแบบการจัดจานให้สวยงามรับประทานมากยิ่งขึ้น รายการที่กล่าวข้างต้นสามารถนำมาพัฒนาได้ ทั้งนี้ผู้ให้สัมภาษณ์บางส่วนได้ให้ข้อคิดในเรื่องความเป็นมา (Story) ของอาหารท้องถิ่น และการสร้างค่านิยมของคนในท้องถิ่นให้มีความภาคภูมิใจในเรื่องเหล่านี้ควบคู่ไปกับการพัฒนา นอกจากนี้บางส่วนมีความเห็นว่าทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐ ผู้บริหารท้องถิ่นผู้ประกอบการและชุมชนต้องร่วมมือกันอย่างจริงจังเพื่อผลักดันให้อาหารท้องถิ่นของพัทลุงเป็นที่รู้จักและยอมรับ ซึ่งในอนาคตอาจจะนำเสนอรายการอาหารแนะนำในรูปแบบ “อาหารท้องถิ่นพัทลุง (Pattaya dishes)” เป็นการสร้างภาพลักษณ์พัทลุงในทางที่ดีให้ทั่วโลกได้รับรู้

จากแนวความคิดและข้อเสนอแนะต่าง ๆ ของผู้ให้ข้อมูลสำคัญของท้องถิ่น โดยสรุปประเด็นสำคัญ ๆ ที่ควรกล่าวถึง มีดังนี้

1. อาหารท้องถิ่นบางรายการกำลังสูญหายไป หรือหารับประทานได้ยาก เนื่องจากวัตถุดิบในท้องถิ่นหาได้ยากขึ้นเนื่องจากสภาพสิ่งแวดล้อมชุมชนเปลี่ยนแปลงไปมาก ตัวอย่างเช่น ปลาวัหว ปลาฉลามหูดำ มีจำนวนลดลง ชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องควรหาแนวทางในการรักษาสิ่งแวดล้อมชุมชน และอนุรักษ์สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

2. เยาวชนหรือคนรุ่นใหม่ยอมรับวัฒนธรรมการกินจากต่างชาติทำให้อาหารท้องถิ่นไม่เป็นที่นิยม ในการนี้ชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องควรสร้างค่านิยมให้คนท้องถิ่นทุกรุ่นได้เกิดความภาคภูมิใจและตระหนักถึงคุณค่าภูมิปัญญาอาหาร

3. ชุมชนและโรงเรียนควรมีแหล่งศูนย์การเรียนรู้ในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อเอื้อให้เกิดการเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

4. มีรายการอาหารท้องถิ่นอีกเป็นจำนวนมากที่ยังไม่ได้รับการพัฒนา และบางส่วนที่ยังไม่ได้รับการสำรวจ ชุมชนควรมีการรวบรวมข้อมูลอาหารท้องถิ่นเหล่านี้ไว้เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นต่อไป

5. ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร ควรช่วยสนับสนุนให้มีการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นเป็นรายการอาหารแนะนำ

6. ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร ควรให้ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา (story) และประโยชน์ ของอาหารท้องถิ่นแก่พนักงานเพื่อให้สามารถแนะนำคุณค่าทางโภชนาการและวิธีการกินอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว

7. ผู้ประกอบการท่องเที่ยว และมีคหุเทศก์ควรให้ความร่วมมือในการสนับสนุนให้มีการยกระดับอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับในกลุ่มนักท่องเที่ยวโดยผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

8. ผู้บริหารท้องถิ่นควรมีนโยบายที่ชัดเจนในการส่งเสริมเพื่อพัฒนาและยกระดับอาหารท้องถิ่นพหุชาติให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติโดยผ่านของกิจกรรมที่สำคัญต่าง ๆ ในท้องถิ่น

9. ภาครัฐควรรณรงค์ให้คนท้องถิ่นมีค่านิยมในการรับประทานอาหารท้องถิ่นซึ่งเป็นหัวใจสำคัญในการขับเคลื่อนให้อาหารท้องถิ่น (Pattaya Dishes) ได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติตามชื่อเสียงของเมืองพัทยา

ด้วยมูลเหตุที่กล่าวมาข้างต้นผู้วิจัยจึงกำหนดโจทย์การวิจัยในรูปแบบการพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยาโดยมุ่งเน้นในการสร้างกลยุทธ์เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร และการท่องเที่ยวในเมืองพัทยา ซึ่งเป็นการวิจัยเพื่อพัฒนาในทุกมิติที่เชื่อมโยงกันในเรื่องอาหารท้องถิ่นและการประกอบธุรกิจร้านอาหารไปพร้อม ๆ กัน ได้แก่ การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์ การประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารสำหรับอาหารท้องถิ่น การบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่น และการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในพัทยา โดยกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้คาดหวังว่าผลลัพธ์จากการวิจัยจะทำให้คุณภาพอาหารท้องถิ่นเมืองพัทยาเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ รวมถึงผู้บริโภคนในท้องถิ่น เป็นการสร้างภาพลักษณ์และเอกลักษณ์ด้านอาหารของเมืองพัทยา นอกจากนี้จะเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สวยงามแล้ว พัทยายังมีอาหารท้องถิ่นที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน ช่วยส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวในเมืองพัทยาให้ยั่งยืนสืบไป และช่วยขับเคลื่อนนโยบายภาครัฐ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ได้อีกทาง

คำถามการวิจัย

จากความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาในการวิจัยพัฒนาเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร และการท่องเที่ยวในเมืองพัทยาให้เกิดประสิทธิภาพอย่างยั่งยืน จำเป็นต้องใช้แนวคิดของการพัฒนาแบบองค์รวมซึ่งหมายถึงการพัฒนาทุกองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องไปพร้อมๆกันอย่างเป็นระบบ ภายใต้คำถามการวิจัยดังนี้

1. แนวทางในการพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในพัทยาควรเป็นอย่างไร

2. แนวทางในการพัฒนาแผนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารสำหรับอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในพืททยาควรเป็นอย่างไร
3. แนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นพืททยาควรเป็นอย่างไร
4. แนวทางในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในพืททยา โดยกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารควรเป็นอย่างไร
5. กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมที่มีความเหมาะสมและเป็นไปได้เพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเขตพืททยาควรเป็นอย่างไร

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

แผนงานวิจัยเรื่อง กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเขตพืททยา จังหวัดชลบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อ:

1. พัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในพืททยา จังหวัดชลบุรี
2. จัดทำแผนการพัฒนาการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารสำหรับอาหารท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวการท่องเที่ยวในพืททยา จังหวัดชลบุรี
3. พัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นพืททยา จังหวัดชลบุรี
4. พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในพืททยา โดยกระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
5. นำเสนอกกลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเขตพืททยา

ขอบเขตการวิจัย

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้ใช้รูปแบบการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed methodology research) โดยวิธีการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัย ดังนี้

1. ขอบเขตเนื้อหา

กำหนดตัวแปร/ประเด็นสำคัญในการวิจัย ดังนี้

- 1) บริบทเมืองพืททยา: แนวโน้มการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร และปัจจัยด้านการตลาดแบบบูรณาการของอาหารท้องถิ่น
- 2) ทักษะคิดและพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวในเมืองพืททยา

- 3) ปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยว
- 4) ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของเมืองพัทยา
- 5) กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
- 6) การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวในพัทยาเพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคารในพัทยา
- 7) การพัฒนาการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารเพื่อการท่องเที่ยวในพัทยา
- 8) การพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อการสร้างตราและเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นพัทยา
- 9) การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
- 10) กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเพื่อยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในเขตพัทยา

2. ขอบเขตประชากร

ประชากรสำหรับการวิจัยเรื่องนี้ประกอบด้วย นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติในพัทยา ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในเมืองพัทยา พ่อครัว/แม่ครัว ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้นำชุมชน/กลุ่มอาชีพ ผู้บริหารท้องถิ่นเมืองพัทยา ผู้ทรงคุณวุฒิ นักวิชาการด้านอาหารและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

3. ขอบเขตระยะเวลา

ระยะเวลาทำการวิจัย 12 เดือน (1 ตุลาคม 2557 – 30 กันยายน 2558)

คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย

กลยุทธ์ (Strategy) คือ แผนหรือแนวทางในการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ โดยการกำหนดเป้าหมายและวัตถุประสงค์ในระยะยาวขององค์กร และการเลือกแนวทางปฏิบัติ ตลอดจนการจัดสรรทรัพยากรที่จำเป็นเพื่อให้สามารถดำเนินการบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ได้วางไว้ เป็นแผนปฏิบัติการที่จะนำมาใช้ทั้งระยะกลางและระยะยาว สอดคล้องกับภารกิจ (Mission) เป้าหมาย (Goals) และวัตถุประสงค์ (Objectives) ซึ่งรูปแบบความต่อเนื่องและเป็นกระบวนการที่ดำเนินไปอย่างไม่หยุดยั้ง โดยผู้บริหารระดับสูงและผู้เชี่ยวชาญที่เหมาะสม

การพัฒนาแบบองค์รวม หมายถึง กระบวนการพัฒนาหรือปรับปรุงการดำเนินงานหรือการประกอบการภายใต้แนวคิดในการทำความเข้าใจปรากฏการณ์หรือสิ่งต่าง ๆ โดยคำนึงถึงองค์ประกอบทั้งหมด (ปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอก) ที่ก่อให้เกิดปรากฏการณ์หรือสิ่งนั้น ๆ และพิจารณาถึงความเชื่อมโยงและการสอดประสานกันในทุก ๆ ส่วนขององค์ประกอบนั้น อาจจะเป็นการทำให้หน่วยย่อย ๆ ที่มีความสัมพันธ์กันร่วมกันทำหน้าที่อย่างผสมกลมกลืนเป็นองค์รวมหนึ่งเดียวที่มีความครบถ้วนสมบูรณ์ในตนเอง

อาหารท้องถิ่นไทยพื้ชญา หมายถึง อาหารประเภทต่าง ๆ ที่ประกอบด้วย เครื่องปรุง และ วัตถุดิบ ได้แก่ พืชพันธุ์ สมุนไพร และ สัตว์ต่าง ๆ ที่หาได้ในท้องถิ่นพื้ชญา มีวิธีการปรุงอาหาร จน ได้รับการยอมรับ และถือปฏิบัติสืบทอดกันมาเป็นรายการอาหารประจำถิ่น

การพัฒนารายการอาหาร หมายถึง การนำรายการอาหารท้องถิ่นไทยพื้ชญาที่ได้ทำการ สํารวจความนิยมจากนักท่องเที่ยวในพื้ชญา มาพัฒนาและจัดทำเป็นสูตรมาตรฐานของอาหารท้องถิ่น พื้ชญาอย่างสร้างสรรค์ โดยการพัฒนาสูตรอาหารต้องมีเอกลักษณ์ และจุดเด่นโดยอาศัยวัตถุดิบ เครื่องปรุง และส่วนผสมหลักต่าง ๆ ในท้องถิ่นหรือบริเวณใกล้เคียง เพื่อสร้างความเป็นอัตลักษณ์ และเป็นที่ยึดจำกันักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์ เป็นการนำอาหารมาออกแบบและมีการวางผังงาน หมายถึง ผู้ออกแบบที่เรียกว่า Food stylist ได้มีการออกแบบและตกแต่งอาหารให้มีความสวยงาม น่าสนใจ สร้างความประทับใจ พร้อมทั้งสื่อความหมายผ่านองค์ประกอบศิลป์ การพัฒนาอาหารเชิง สร้างสรรค์ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ การออกแบบและตกแต่งเพื่อเสริมอรรถรสในการ รับประทาน และการออกแบบและตกแต่งให้สวยงามเพื่อเอื้อต่อการทำงานด้านสื่อ อาทิ การถ่ายภาพ โฆษณา การถ่ายภาพในงานโทรทัศน์หรือภาพยนตร์ การถ่ายภาพเพื่องานสื่อสิ่งพิมพ์

การพัฒนาการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคาร (Restaurant entrepreneurship) เป็นการพัฒนาการประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคารในด้านการจัดเมนูอาหาร การปรุงอาหาร การ จัดการครัว การจัดการร้านอาหาร/ภัตตาคาร โดยมีขั้นตอนที่สำคัญ คือ การกำหนดและการประเมิน โอกาส การพัฒนาแผนธุรกิจ การกำหนดทรัพยากรที่ต้องการในการบริหารจัดการการลงทุนที่มี ผลตอบแทนโดยมุ่งตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวในเมืองพื้ชญา

การพัฒนาการบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่น เป็นการสร้าง/ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร พื้ชญาที่ปรุงสำเร็จพร้อมรับประทาน เพื่อช่วยส่งเสริมทางการตลาด เพิ่มมูลค่าของสินค้า ช่วย รักษาคุณภาพอาหารให้คงอยู่จนกระทั่งบริโภคหมด และช่วยรักษาอาหารให้คงอยู่ในสภาพเดิมนาน ที่สุด

การสร้างตราสินค้า (Brand building) เป็นการสร้างเอกลักษณ์ให้ผลิตภัณฑ์ ตราสินค้า เป็นผลภาพสะท้อนจากการสร้าง “สัญลักษณ์” สิ่งที่จะสื่อคุณลักษณะเด่นและความแตกต่างของ ผลิตภัณฑ์ ซึ่งหมายถึงตราสินค้าเป็นตัวกลางเชื่อมโยงคุณค่า (Value) และเอกลักษณ์ (Uniqueness) ประกอบกับประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ การสร้างตราสินค้ามีความสำคัญต่อการสร้างการรับรู้ (Perception) ให้ผู้บริโภคจดจำ และเป็นการใช้เครื่องมือสื่อสารให้เกิดการรับรู้อย่างมีประสิทธิภาพ ด้วยการวางแผนการตลาด

การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ เป็นกระบวนการฝึกอบรมหรือการปฏิบัติการเพื่อพัฒนา ความรู้และทักษะในการบริหารจัดการของผู้ประกอบการ เพื่อยกระดับหรือปรับปรุงทักษะที่ส่งเสริม ขีดความสามารถของผู้ประกอบการให้สามารถดำเนินธุรกิจประสบผลสำเร็จได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ ความรู้หรือประสบการณ์ดั้งเดิมของประชาชนในท้องถิ่น ที่ได้รับการ ถ่ายทอดสืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ หรือถ่ายทอดต่อกันมาจากสถาบันต่าง ๆ ในชุมชน เป็นความรู้ที่ ได้สั่งสมสืบทอดและปฏิบัติต่อกันมาในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่ทำให้คุณภาพชีวิตดีขึ้น ซึ่งเกิดจาก การเรียนรู้จากคนรุ่นหนึ่งสืบทอดไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งโดยผ่านทางกรถ่ายทอดแบบต่าง ๆ

การจัดการความรู้ เป็นกระบวนการในการนำความรู้ที่มีอยู่หรือเรียนรู้มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อองค์กร โดยผ่านกระบวนการต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ เช่น การสร้าง รวบรวม แลกเปลี่ยน และใช้ความรู้ เป็นต้นทำให้ความรู้ที่ต้องการสัมฤทธิ์ผลตามวิสัยทัศน์ขององค์กรความสำเร็จเกิดจากการผสมผสานการทำงานของตนกระบวนการและเทคโนโลยีที่สอดคล้องกันจึงนำไปสู่ความสำเร็จตามที่มุ่งหวัง

การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร เป็นกระบวนการจัดการความรู้หรือประสบการณ์ดั้งเดิมของประชาชนในท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านที่ได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษ หรือถ่ายทอดต่อกันมาจากสถาบันต่าง ๆ ในชุมชน เป็นความรู้ที่ได้สั่งสมสืบทอดและปฏิบัติต่อกันมา

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผลการวิจัยนี้จะเป็นประโยชน์เชิงวิชาการ ในการเผยแพร่ในวารสาร หรืองานประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ
2. ผู้บริหารเมืองพัทยาและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องภาครัฐและเอกชนใช้กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมเป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายและแนวทางในการดำเนินงานยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นพัทยาเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวให้เกิดความยั่งยืน
3. ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และผู้สนใจสามารถนำผลการวิจัยมาใช้เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาการประกอบธุรกิจ รายการอาหาร การบรรจุภัณฑ์ และพัฒนาศักยภาพตนเอง
4. ภาครัฐ เอกชน ชุมชนและกลุ่มอาชีพด้านอาหารประเภทต่าง ๆ ในแหล่งท่องเที่ยวอื่น ๆ สามารถประยุกต์ใช้กลยุทธ์เป็นแนวทางในการพัฒนาการประกอบธุรกิจภัตตาคาร/ร้านอาหารท้องถิ่นเป็นการสร้างรายได้เพิ่ม และส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนให้ดียิ่งขึ้น
5. การจดสิทธิบัตรผลการพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์ บรรจุภัณฑ์และตรา
6. ภาครัฐ เอกชน ชุมชน และกลุ่มอาชีพด้านอาหารประเภทต่าง ๆ สามารถนำมาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาตราสินค้าภัตตาคาร/ร้านอาหารท้องถิ่น เป็นการสร้างรายได้เพิ่ม และส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนให้ดียิ่งขึ้น
7. กลยุทธ์การพัฒนาแบบองค์รวมจากการวิจัยนี้เป็นต้นแบบให้หน่วยงาน/ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาการประกอบธุรกิจ และอุตสาหกรรมอื่น ๆ ในประเทศไทย
8. นักวิจัยหรือผู้สนใจผลงานวิจัยนี้ สามารถใช้เป็นแนวทางในการวิจัยต่อยอด หรือขยายผล/ประยุกต์ใช้ในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวอื่น ๆ