

หัวข้อวิจัย	แนวโน้มนการสร้างคุณค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ: กรณีศึกษา จังหวัด เชียงราย หนองคาย เพชรบุรี สุราษฎร์ธานี
ผู้ดำเนินการวิจัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณรงค์ลักษณ์ โพธิ์ไพจิตร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กฤษณพร ประสิทธิ์วิเศษ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา ทหารวานิช นางสาวจารุณี วิเทศ
หน่วยงาน	หลักสูตรการจัดการบัณฑิต คณะวิทยาการจัดการ หลักสูตรนิเทศศาสตรบัณฑิต คณะวิทยาการจัดการ หลักสูตรการจัดการบัณฑิต คณะวิทยาการจัดการ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2561

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ เพื่อค้นหาวัตถุดิบท้องถิ่นที่เหมาะสมเพื่อใช้ในการผลิตเป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ และเพื่อหาแนวโน้มนการสร้างคุณค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ประกอบด้วย นักวิชาการ ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ชุมชน/เกษตรกร/ปราชญ์ชาวบ้าน จังหวัดละ 12 คน รวมทั้งสิ้น 48 คน และนักท่องเที่ยว จังหวัดละ 100 คน รวมทั้งสิ้น 400 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างและแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในงานวิจัย ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความถี่ และร้อยละ ผลการวิจัยมีดังนี้

1. วัตถุดิบท้องถิ่นที่เหมาะสมเพื่อใช้ในการผลิตเป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ โดยพิจารณาจากคุณค่าของวัตถุดิบ 3 ด้าน คือ ด้านโภชนาการ คุณค่าด้านเศรษฐกิจ และคุณค่าด้านวัฒนธรรม/วิถีชีวิต ได้รายชื่อวัตถุดิบท้องถิ่น 3 อันดับในแต่ละจังหวัดดังนี้ จังหวัดเชียงราย ได้แก่ ผักหวานป่า สับปะรดนางแล ชาอัสสัม จังหวัดหนองคาย ได้แก่ ปลายี่สก ปลาบึก ปลาเผา จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ บุนนาค มะนาวแป้นรำไพ ปลาอกแล้ และจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ หอยเจาะ ลางสาด สะตอ

2. แนวโน้มนการสร้างคุณค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อสุขภาพด้านโภชนาการ โดยนำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ทั้งในรูปแบบของเมนูอาหารหรือในรูปแบบของขนมขบเคี้ยวที่ผลิตจากวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่นที่นักท่องเที่ยวไปเยือน พิจารณาให้ผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสมที่จะบริโภคในชีวิตประจำวันสำหรับบุคคลทั่วไปในแต่ละระดับอายุ และสามารถรับรู้กลิ่นหรือรสชาติของวัตถุดิบท้องถิ่นชนิดนั้นได้ รวมถึงการให้ข้อมูลกับผู้บริโภคเกี่ยวกับคุณค่าโภชนาการที่จะได้รับอย่างชัดเจน ในขณะที่ตัววัตถุดิบก็ต้องมีความสด สะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภคด้วย

3. แนวโน้มนการสร้างคุณค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อสุขภาพด้านเศรษฐกิจ โดยส่งเสริมให้ผู้ประกอบการนำวัตถุดิบท้องถิ่นไปแปรรูปในรูปแบบต่างๆ เช่น นำไปทำเป็นซอส น้ำสลัดครีม ทั้งในระดับวิสาหกิจชุมชน โอท็อป และระดับอุตสาหกรรม การใช้นวัตกรรมเพื่อสร้างโอกาสทางการแข่งขันเป็นการสร้างทั้งมูลค่าเพิ่มและสร้างคุณค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่น ตลอดจนหน่วยงานภาครัฐและสถาบันการศึกษาในท้องถิ่นควรถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับคุณค่าโภชนาการที่มีอยู่ในวัตถุดิบ และมีส่วนร่วมในการวางแผนการพัฒนากระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพให้กับผู้ประกอบการ

4. แนวโน้มการสร้างคุณค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อสุขภาพด้านวัฒนธรรม/วิถีชีวิต โดยการเชื่อมโยงเรื่องวัฒนธรรมด้านอาหารของท้องถิ่นเข้ากับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้และการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสกับวิถีชีวิตแบบดั้งเดิม การอนุรักษ์ให้มีการปลูกพืช/เลี้ยงสัตว์ที่เป็นวัตถุดิบท้องถิ่นไว้ เพื่ออนุรักษ์วิถีชีวิตของชุมชน เช่น ชาวเรือประมง สวนผักพื้นบ้าน การสร้างแหล่งเรียนรู้สำหรับเยาวชนหรือผู้สนใจให้รู้จักจักชนิดของวัตถุดิบในแต่ละพื้นที่ เป็นการรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่ปรุงจากวัตถุดิบท้องถิ่นไม่ให้สูญหายไป