

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

ประเทศไทยแบ่งออกเป็นภูมิภาคใหญ่ๆ ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคอีสาน ภาคกลาง และภาคใต้ ซึ่งแต่ละภาคก็ประกอบด้วยจังหวัดต่างๆ มากน้อยแตกต่างกันไป ผู้คนในแต่ละภาคมีวัฒนธรรม วิถีชีวิตความเป็นอยู่ชาติพันธุ์ที่แตกต่างกัน วัฒนธรรมด้านการบริโภคอาหารจัดได้ว่าเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญประการหนึ่งที่มีความแตกต่างกันในภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทยอย่างเห็นได้ชัดเจนเป็นการแสดงออกถึงศิลปะการยังชีพของผู้คนในวัฒนธรรมนั้นๆ

การรับประทานอาหารของคนไทยโดยรวมที่มีลักษณะเหมือนกันในทุกภูมิภาค คือ รับประทานอาหารกับ ช้อนกับชาม ในแต่ละภาคคนไทยจะมีเมนูกับข้าวและวิธีการปรุงที่แตกต่างกัน การปรุงอาหารเป็นการแสดงถึงวิถีชีวิต คือมีการใช้พืชผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงอาหาร และเมนูอาหารก็อาจแตกต่างกันไปตามฤดูกาลด้วย ขึ้นอยู่กับว่าฤดูใดมีพืชผักในท้องถิ่นชนิดใด ส่วนเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการปรุงอาหารนั้นจะเห็นได้ว่าคนไทยนิยมตั้งถิ่นฐานอยู่ริมแม่น้ำลำคลอง ริมทะเล เพราะสถานที่เหล่านั้นสะดวกต่อการเดินทางและมีความอุดมสมบูรณ์ของปลาชนิดต่างๆ ดังนั้นคนไทยจึงนิยมรับประทานปลา ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการเป็นโปรตีนที่ย่อยง่าย ส่วนคนที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ริมทะเลก็นิยมอาหารที่ได้จากทะเลโดยเฉพาะปลานอกจากจะให้โปรตีนแล้วยังให้สารอาหารต่างๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่อร่างกาย เช่น ไอโอดีน และโอเมก้า 3 ซึ่งมีคุณค่าต่อสมองอีกด้วย

อาหารไทยเป็นอาหารที่มีความสมดุลทางด้านโภชนาการ เป็นอาหารที่มีคุณค่าต่อสุขภาพ เพราะอาหารไทยประกอบด้วยพืชผักพื้นบ้านที่มีคุณค่า เป็นพวกพืชสมุนไพร ซึ่งเป็นพืชที่มีสรรพคุณทางยา ดังนั้นอาหารที่ปรุงด้วยพืชสมุนไพรจึงมีคุณสมบัติในการรักษาสุขภาพ ปรับสมดุลในร่างกาย พืชผัก สมุนไพรบางชนิดช่วยลดอัตราเสี่ยงของการเกิดโรคบางชนิดได้ด้วย

นวัตกรรม (Innovation) เป็นสิ่งใหม่ที่เกิดจากการนำความรู้และความคิดสร้างสรรค์ที่มีประโยชน์ต่อเศรษฐกิจและสังคมไปใช้ในเชิงปฏิบัติ อาจกล่าวได้ว่า นวัตกรรมเป็นกระบวนการที่เกิดจากการนำความรู้และความคิดสร้างสรรค์มาผนวกกับความสามารถในการบริหารจัดการเพื่อสร้างให้เกิดเป็นธุรกิจนวัตกรรมหรือธุรกิจใหม่ อันจะนำไปสู่การลงทุนใหม่ที่ส่งผลต่อการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ, 2552; Herkema, 2003; Schilling, 2008) โดย สมนึก เอื้อจิระพงษ์พันธ์, และคณะ (2553, น. 54) ได้สรุปลักษณะที่สำคัญของนวัตกรรมไว้ 3 มิติ ดังนี้ (1) ความใหม่ (Newness) นวัตกรรมเป็นสิ่งใหม่ที่ถูกพัฒนาขึ้น ซึ่งอาจเป็นตัว

ผลิตภัณฑ์ บริการ หรือกระบวนการ โดยเป็นการปรับปรุงจากของเดิมหรือพัฒนาขึ้นใหม่ก็ได้ (2) ประโยชน์เชิงเศรษฐกิจ (Economic benefits) นวัตกรรมจะต้องก่อให้เกิดประโยชน์ในเชิงเศรษฐกิจ หรือสร้างความสำเร็จในเชิงพาณิชย์ กล่าวคือ นวัตกรรมเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการพัฒนาสิ่งใหม่ๆ ทั้งนี้ผลประโยชน์ดังกล่าวอาจวัดได้ในรูปของตัวเงินหรือไม่ใช่ตัวเงินก็ได้ (3) การใช้ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ (Knowledge and creativity idea) นวัตกรรมจะต้องเกิดจากการใช้ความรู้และความคิดสร้างสรรค์เป็นฐานของการพัฒนาให้เกิดใหม่ๆ ขึ้น ไม่ใช่เกิดจากการลอกเลียนแบบหรือการซ้ำ

ในแผนงานวิจัยนี้จะใช้หลักนวัตกรรมดังกล่าวในการศึกษาและสร้าง (1) แนวโน้มการสร้างคุณค่าให้กับวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ (2) การสร้างสรรค์นวัตกรรมและคุณค่าให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพและคู่มือการผลิตอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ (3) การทดสอบตลาด การวิเคราะห์ทางธุรกิจ และการสื่อสารการตลาดให้กับนวัตกรรมและคุณค่าของอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ ซึ่งการสร้างสรรค์นวัตกรรมทั้ง 3 ประเด็นนี้ คณะผู้วิจัยจะนำมาศึกษากับวัตถุดิบท้องถิ่นจากผัก/ผลไม้ 4 ภาค ที่เป็นเมืองท่องเที่ยว เนื่องจากประเทศไทยเป็นสมาชิกของประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน การรวมตัวกันของประเทศสมาชิกทำให้ประชาชนสามารถเดินทางไปมาหาสู่กันมีการติดต่อธุรกิจกันได้สะดวกขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวของอาเซียน ซึ่งจะทำให้นักท่องเที่ยวและนักธุรกิจหลั่งไหลเข้ามาในประเทศไทยในภูมิภาคต่างๆ และในกรุงเทพฯ มากขึ้น การบริโภคอาหารถือว่าเป็นความจำเป็นและความต้องการที่สำคัญของพวกเขา ซึ่งอาหารท้องถิ่นไทยก็เป็นทางเลือกหนึ่งที่นักท่องเที่ยวและนักธุรกิจต้องการทดลองมีหลายเมนูที่เป็นที่ชื่นชอบของชาวต่างชาติจนกลายเป็นอาหารยอดนิยมไปก็มี จึงมีคำถามว่า ทำอย่างไรจึงจะสร้างสรรค์นวัตกรรมและคุณค่าให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ (Functional food) โดยใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น เช่น ผักผลไม้ ปลา อาหารทะเลจากท้องถิ่น หรือเนื้อสัตว์ประเภทอื่นๆ ของไทย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

สร้างแผนธุรกิจเพื่อสร้างนวัตกรรมและคุณค่าให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ เพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นจากจังหวัดเชียงราย หนองคาย เพชรบุรี สุราษฎร์ธานี

ขอบเขตการวิจัย

1. **พื้นที่เป้าหมาย** การดำเนินโครงการวิจัยมีพื้นที่เป้าหมายคือ จังหวัดเชียงราย หนองคาย เพชรบุรี สุราษฎร์ธานี โดยใช้เป็นพื้นที่ที่จัดไว้ให้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติเข้ามาชิมอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 4 ภาค

2. ขอบเขตการดำเนินงานและรายละเอียดการดำเนินงาน

2.1 **ขอบเขตด้านเนื้อหา** แผนงานวิจัยประกอบด้วย แผนธุรกิจเพื่อสร้างนวัตกรรมและคุณค่าให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ เพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นจากจังหวัดเชียงราย หนองคาย เพชรบุรี สุราษฎร์ธานี

2.2 **ขอบเขตการดำเนินงาน** เป็นการวิจัยแบบผสมผสานระหว่างเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ดังนี้

2.1.1 **การวิจัยเชิงปริมาณ** โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากนักท่องเที่ยวต่างชาติในจังหวัดเชียงราย หนองคาย เพชรบุรี สุราษฎร์ธานี

2.2.2 **การวิจัยเชิงคุณภาพ** โดยการสัมภาษณ์ข้อมูลจากผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร พ่อครัว/แม่ครัว ผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ 4 ภาค ในภาคเหนือ (เชียงราย) ภาคอีสาน (หนองคาย) ภาคกลาง (เพชรบุรี) และภาคใต้ (สุราษฎร์ธานี)

3. ขอบเขตด้านระยะเวลา 1 ปี

คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย

1. **แผนธุรกิจ (Business plan)** หมายถึง เอกสารที่อธิบายถึงลักษณะของธุรกิจ กลยุทธ์การตลาด การเงิน มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างนวัตกรรมและคุณค่าให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ เพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นจากจังหวัดเชียงราย หนองคาย เพชรบุรี สุราษฎร์ธานี มีองค์ประกอบที่สำคัญดังนี้ (1) บทสรุปผู้บริหาร (Executive summary) (2) รายละเอียดของธุรกิจ (Description of the business) (3) รายละเอียดของผลิตภัณฑ์/บริการ (Description of the product or service) (4) การวิเคราะห์ตลาด (Market analysis) (5) วิเคราะห์การแข่งขัน (Competitive analysis) (6) การปฏิบัติการและการบริหาร (Operations and management) (7) แผนการเงิน (Financial plan)

2. **การสร้างสรรค่นวัตกรรม (Creating Innovation)** เป็นกระบวนการปรับเปลี่ยนความคิด หรือการประดิษฐ์คิดค้นในเรื่องอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพที่สามารถสร้างคุณค่าให้กับลูกค้า โดยพร้อมที่จะจ่ายเงิน

3. **คุณค่า (Value)** หมายถึง การรับรู้ของลูกค้า จากผลประโยชน์ทั้งหมดของอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ เมื่อเปรียบเทียบกับต้นทุนในการจัดหา (ราคาสินค้า) และต้นทุนอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

4. **อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ (Local Functional Food)** หมายถึง เมนูอาหารสุขภาพใหม่จากวัตถุดิบท้องถิ่น จากจังหวัดเชียงราย หนองคาย เพชรบุรี สุราษฎร์ธานี ประกอบด้วย รายการอาหารที่มีสารอาหารครบหมวดหมู่ มีคุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนเป็นอาหารที่ช่วยให้ร่างกายเกิดภูมิต้านทานโรค เป็นอาหารไขมันต่ำ ปราศจากน้ำตาล

5. **การรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน [Support Asean Economics Community (AEC)]** เป็นกลุ่มซึ่งเป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวประเทศไทยเพื่อเป็นกลุ่มเป้าหมายจากการสร้างคุณค่าให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. นักท่องเที่ยวจะได้บริโภคอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพที่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่ก่อให้เกิดเป็นอาหารสุขภาพ จากเชียงราย หนองคาย เพชรบุรี และสุราษฎร์ธานี
2. ได้รายการอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพใหม่ที่ผลิตจากวัตถุดิบจากวัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อสุขภาพที่ผู้ประกอบการขนาดย่อมสามารถนำไปผลิตให้เป็นที่ต้องการและยอมรับของผู้บริโภค
3. ได้แผนธุรกิจซึ่งเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการขนาดย่อมและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สามารถนำไปสร้างนวัตกรรมและคุณค่าให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ เพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน
4. ผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์และต่อยอดงานวิจัยในเรื่องอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องต่อไป