

สารบัญ

| | หน้า |
|---|-----------|
| บทคัดย่อภาษาไทย | ก |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ | จ |
| กิตติกรรมประกาศ | ฉ |
| สารบัญ | ญ |
| สารบัญตาราง | |
| สารบัญภาพ | |
| | |
| บทที่ 1 บทนำ | 1 |
| ความเป็นมาและความสำคัญ | 1 |
| เป้าหมายเชิงยุทธศาสตร์ของแผนงานวิจัย | 10 |
| วัตถุประสงค์ของการวิจัย | 10 |
| ขอบเขตการวิจัย | 12 |
| คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย | 13 |
| ผลผลิตของแผนงานวิจัย | 14 |
| ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ | 14 |
| | |
| บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง | 16 |
| ตอนที่ 1 แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยว | 16 |
| ความหมายของการท่องเที่ยว | 16 |
| รูปแบบการท่องเที่ยว | 18 |
| ปัจจัยที่มีผลต่อการท่องเที่ยว | 19 |
| แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยว | 20 |
| แนวคิดของเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ | 22 |
| แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ | 26 |
| แนวคิดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน | 42 |
| ตอนที่ 2 แนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร | 46 |
| แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร | 46 |
| ความหมายของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร | 47 |

| | หน้า |
|--|------------|
| การจัดการและการตลาดท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร | 50 |
| ความสัมพันธ์ระหว่างผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร | 54 |
| ตอนที่ 3 แนวคิดเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคอาเซียน | 58 |
| ความหมายของวัฒนธรรมอาหาร | 58 |
| วัฒนธรรมอาหารเอเซีย | 59 |
| ความเป็นมาของอาหารอาเซียน | 61 |
| อาหารและส่วนผสมหลักในอาหารอาเซียน | 64 |
| ตอนที่ 4 ข้อมูลพื้นฐานของหน่วยวิเคราะห์ | 70 |
| ราชอาณาจักรไทย | 70 |
| สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว | 80 |
| สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม | 91 |
| ราชอาณาจักรกัมพูชา | 100 |
| สาธารณรัฐแห่งสหภาพพม่า | 108 |
| สาธารณรัฐสิงคโปร์ | 118 |
| มาเลเซีย | 125 |
| ตอนที่ 5 แนวโน้มการท่องเที่ยวและธุรกิจบริการอาหารในตลาดภูมิภาคอาเซียน | 134 |
| ราชอาณาจักรไทย | 135 |
| สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว | 136 |
| สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม | 137 |
| ราชอาณาจักรกัมพูชา | 138 |
| สาธารณรัฐแห่งสหภาพพม่า | 138 |
| สาธารณรัฐสิงคโปร์ | 139 |
| มาเลเซีย | 139 |
| ตอนที่ 6 ระบบสารสนเทศเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร | 140 |
| เว็บไซต์ของธุรกิจท่องเที่ยว | 141 |
| เว็บไซต์การท่องเที่ยวหลักของประเทศต่างๆ | 142 |
| เว็บไซต์ของประเทศสิงคโปร์และประเทศไทย | 145 |

| | หน้า |
|---|------|
| ตอนที่ 7 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง | 147 |
| งานวิจัยในประเทศ | 147 |
| งานวิจัยต่างประเทศ | 153 |
| กรอบแนวคิดในการวิจัย | 169 |
| | |
| บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย | |
| การสังเคราะห์และบูรณาการองค์ความรู้จากโครงการย่อย | 170 |
| จัดทำแผนยุทธศาสตร์ “การสร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้เปรียบเทียบในการแข่งขันของ | 171 |
| การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในภูมิภาคอาเซียน” | |
| เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล | 172 |
| วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล | 172 |
| | |
| บทที่ 4 ผลการวิจัย | 178 |
| ตอนที่ 1 การสังเคราะห์และบูรณาการองค์ความรู้จากการโครงการย่อย | 178 |
| โครงการย่อยที่ 1 สสำรวจพฤติกรรมการบริโภคและทัศนคติของ | 178 |
| นักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารท้องถิ่นในภูมิภาคอาเซียน | |
| โครงการย่อยที่ 2 การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ | 180 |
| เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคอาเซียน | |
| โครงการย่อยที่ 3 การพัฒนาระบบสารสนเทศสำหรับการท่องเที่ยวเพื่อ | 182 |
| การเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคอาเซียน | |
| ตอนที่ 2 แผนยุทธศาสตร์การสร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้เปรียบเทียบในการ | 183 |
| แข่งขันของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในภูมิภาคอาเซียน | |
| การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับ | 183 |
| อาหารในภูมิภาคอาเซียน | |
| การวิเคราะห์ SWOT | 294 |
| การประเมินสถานะแวดล้อมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร | 309 |
| ไทยในภูมิภาคอาเซียน | |
| การจัดทำแผนยุทธศาสตร์การสร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้เปรียบเทียบในการ | 319 |
| แข่งขันของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในภูมิภาคอาเซียน พ.ศ. 2558- | |
| 2561 | |

| | หน้า |
|--|------------|
| การประเมินความเป็นไปได้ของแผนยุทธศาสตร์การสร้างมูลค่าเพิ่มและ ความได้เปรียบในการแข่งขันของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาค อาเซียน | 370 |
| การนำแผนยุทธศาสตร์การสร้างมูลค่าเพิ่มและความได้เปรียบในการ แข่งขันของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคอาเซียนไปสู่การปฏิบัติ | 373 |
| บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ | 375 |
| สรุปผลการวิจัย | 375 |
| ตอนที่ 1 การสังเคราะห์และบูรณาการองค์ความรู้จากการโครงการย่อย | 375 |
| ตอนที่ 2 แผนยุทธศาสตร์การสร้างมูลค่าเพิ่มและความได้เปรียบในการ แข่งขันของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในภูมิภาคอาเซียน | 379 |
| อภิปรายผล | 388 |
| ตอนที่ 1 การสังเคราะห์และบูรณาการองค์ความรู้จากการโครงการย่อย | 388 |
| ตอนที่ 2 แผนยุทธศาสตร์การสร้างมูลค่าเพิ่มและความได้เปรียบในการ แข่งขันของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในภูมิภาคอาเซียน | 401 |
| ข้อเสนอแนะ | 407 |
| ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย | 407 |
| ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป | 410 |
| บรรณานุกรม | 411 |
| บรรณานุกรมภาษาไทย | 411 |
| บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ | 415 |
| ประวัติคณะผู้วิจัย | 419 |

สารบัญตาราง

| ตารางที่ | | หน้า |
|----------|---|------|
| 1.1 | อัตราการเปลี่ยนของนักท่องเที่ยวปี 2553-2554 | 4 |
| 2.1 | การเปรียบเทียบคุณลักษณะเด่นของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม | 27 |
| 2.2 | อาหารประจำชาติอาเซียน | 56 |
| 2.3 | ผลผลิตข้าวประจำปี ค.ศ. 2010 ในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ | 65 |
| 2.4 | จำนวนประชากรในประเทศไทย | 73 |
| 2.5 | จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางเข้าไทย รวมทุกด่านเดือนพฤษภาคม 2556 จำแนกตามสัญชาติ | 75 |
| 2.6 | แขวงที่มีจำนวนนักท่องเที่ยวมากที่สุด ในปี 2553 | 88 |
| 2.7 | จำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาเที่ยวในเวียดนาม ตั้งแต่ปี 2000-2004 | 96 |
| 2.8 | ตลาดนักท่องเที่ยวต่างชาติของพม่าในปี 2550-2555 | 113 |
| 2.9 | จำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาในสิงคโปร์ ปี 2546-50 (6M) | 123 |
| 2.10 | จำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติและรายได้จากการท่องเที่ยว ปี 2544-50 (9M) | 130 |
| 2.11 | จำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เดินทางมายังมาเลเซียจำแนกรายประเทศ | 131 |
| 2.12 | ฟังก์ชันหรือเมนูหลักที่ต้องปรากฏในหน้าแรกของเว็บไซต์ | 143 |
| 2.13 | พฤติกรรมการรับประทานอาหารเย็นของนักท่องเที่ยวชาวจีนที่สัมพันธ์กับการเลือกอาหารท้องถิ่นออสเตรเลีย | 157 |
| 3.1 | ตัวอย่าง ตารางการวิเคราะห์ศักยภาพภายใน | 173 |
| 3.2 | ตัวอย่างตารางการวิเคราะห์ศักยภาพภายนอก | 173 |
| 3.3 | ตัวอย่างตารางการวิเคราะห์ศักยภาพภายในและภายนอกแบบ Matrix | 174 |
| 4.1 | จำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาเที่ยวในอาเซียน | 184 |
| 4.2 | แผนยุทธศาสตร์และกิจกรรมภายใต้ยุทธศาสตร์ที่ 1 | 188 |
| 4.3 | แผนยุทธศาสตร์และกิจกรรมภายใต้ยุทธศาสตร์ที่ 2 | 190 |
| 4.4 | แผนยุทธศาสตร์และกิจกรรมภายใต้ยุทธศาสตร์ที่ 3 | 191 |
| 4.5 | ผลการประเมินสภาพแวดล้อมและกำหนดค่าคะแนนน้ำหนักรายการดำเนินการจัดทำยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในภูมิภาคอาเซียน | 310 |
| 4.6 | ผลการประเมินสภาพแวดล้อมและกำหนดค่าคะแนนน้ำหนักรายการดำเนินการจัดทำยุทธศาสตร์ การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในภูมิภาคอาเซียน | 313 |

| ตารางที่ | | หน้า |
|----------|--|------|
| 4.7 | ผลการประเมินสภาพแวดล้อมและกำหนดค่าคะแนนน้ำหนักของการจัดทำยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในภูมิภาคอาเซียน | 315 |
| 4.8 | ผลการประเมินสภาพแวดล้อมและกำหนดค่าคะแนนน้ำหนักของการจัดทำยุทธศาสตร์ การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยในภูมิภาคอาเซียน | 317 |
| 4.9 | รายละเอียดของยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการทางด้านการท่องเที่ยวและทางด้านอาหารเพื่อส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคอาเซียน | 324 |
| 4.10 | รายละเอียดของยุทธศาสตร์ที่ 2 การศึกษาวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคอาเซียน | 328 |
| 4.11 | รายละเอียดของยุทธศาสตร์ที่ 3 ส่งเสริมและพัฒนาการประชาสัมพันธ์และการตลาดท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทย | 331 |
| 4.12 | รายละเอียดของยุทธศาสตร์ที่ 4 การสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาครัฐ เอกชนและชุมชนเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทย | 334 |
| 4.13 | รายละเอียดโครงการที่ 1 อบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการการท่องเที่ยวเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคอาเซียน | 335 |
| 4.14 | แผนปฏิบัติการ (Action plan) โครงการที่ 1 อบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการการท่องเที่ยวเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคอาเซียน | 337 |
| 4.15 | รายละเอียดโครงการที่ 2 เปิดเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยแห่งใหม่ | 338 |
| 4.16 | แผนปฏิบัติการ (Action plan) โครงการที่ 2 เปิดเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยแห่งใหม่ | 340 |
| 4.17 | รายละเอียดโครงการที่ 3 อบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการทางด้านการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เกี่ยวกับการบริหารจัดการ และภาษาอังกฤษเพื่อการให้ประเทศไทยเป็น Hub ทางด้านการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของอาเซียน | 341 |
| 4.18 | แผนปฏิบัติการ (Action plan) โครงการที่ 3 อบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการทางด้านการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เกี่ยวกับการบริหารจัดการ และภาษาอังกฤษเพื่อการให้ประเทศไทยเป็น Hub ทางด้านการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของอาเซียน | 343 |

| ตารางที่ | หน้า |
|----------|--|
| 4.19 | รายละเอียดโครงการที่ 4 ส่งเสริมให้มีการเปิดโรงเรียนสอนทำอาหาร หรือ คอร์สการทำอาหารไทย (Thai cooking school/Thai cooking class) เพิ่มมาก ขึ้น 344 |
| 4.20 | แผนปฏิบัติการ (Action plan) โครงการที่ 4 ส่งเสริมให้มีการเปิดโรงเรียนสอน ทำอาหาร หรือ คอร์สการทำอาหารไทย (Thai cooking school/Thai cooking class) เพิ่มมากขึ้น 346 |
| 4.21 | รายละเอียดโครงการที่ 5 การพัฒนานวัตกรรมทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อ สนับสนุนการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร 347 |
| 4.22 | แผนปฏิบัติการ (Action plan) โครงการที่ 5 การพัฒนานวัตกรรมทางด้าน เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร 349 |
| 4.23 | รายละเอียดโครงการที่ 6 การเผยแพร่การนำนวัตกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการ เรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไปใช้ 350 |
| 4.24 | แผนปฏิบัติการ (Action plan) โครงการที่ 6 การเผยแพร่การนำนวัตกรรม การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไปใช้ 352 |
| 4.25 | รายละเอียดโครงการที่ 7 วิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ทางการท่องเที่ยวเพื่อ การเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร 353 |
| 4.26 | แผนปฏิบัติการ (Action plan) โครงการที่ 7 วิจัยเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ทางด้าน การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร 355 |
| 4.27 | รายละเอียดโครงการที่ 8 จัดทำแผนการตลาดแบบบูรณาการเพื่อส่งเสริมการ ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ เกี่ยวกับอาหารของประเทศไทย 356 |
| 4.28 | แผนปฏิบัติการ (Action plan) โครงการที่ 8 จัดทำแผนการตลาดแบบบูรณาการ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ เกี่ยวกับอาหารของประเทศไทย 358 |
| 4.29 | รายละเอียดโครงการที่ 9 การประชาสัมพันธ์เชิงรุกเพื่อสร้างกระแสการท่องเที่ยว เพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับ อาหารผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ 359 |
| 4.30 | แผนปฏิบัติการ (Action plan) โครงการที่ 9 การประชาสัมพันธ์เชิงรุกเพื่อสร้าง กระแสการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับ อาหารผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ 361 |
| 4.31 | รายละเอียดโครงการที่ 10 การประชาสัมพันธ์เชิงรุกเพื่อโปรโมทโรงเรียนสอน ทำอาหารไทยให้กับนักท่องเที่ยวต่างชาติ 362 |
| 4.32 | แผนปฏิบัติการ (Action plan) โครงการที่ 10 การประชาสัมพันธ์เชิงรุกเพื่อ โปรโมทโรงเรียนสอนทำอาหารไทยให้กับนักท่องเที่ยวต่างชาติ 364 |

| ตารางที่ | | หน้า |
|----------|--|------|
| 4.33 | รายละเอียดโครงการที่ 11 จัดให้มี Brand ambassador ของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร | 365 |
| 4.34 | แผนปฏิบัติการ (Action plan) โครงการที่ 11 Brand ambassador ของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร | 366 |
| 4.35 | รายละเอียดโครงการที่ 12 พัฒนาชุมชนต้นแบบด้านการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร | 367 |
| 4.36 | แผนปฏิบัติการ (Action Plan) โครงการที่ 12 พัฒนาชุมชนต้นแบบด้านการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร | 369 |
| 4.37 | ความเป็นไปได้ของแผนยุทธศาสตร์การสร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้เปรียบเทียบในการแข่งขันของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคอาเซียน | 370 |
| 5.1 | เอกลักษณ์อาหารไทยที่สนับสนุนด้านการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร | 392 |

สารบัญญภาพ

| ภาพที่ | | หน้า |
|--------|---|------|
| 1.1 | อัตราการเปลี่ยนของนักท่องเที่ยวปี 2553-2554 | 2 |
| 1.2 | จำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเที่ยวในอาเซียน | 5 |
| 1.3 | จำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเที่ยวในอาเซียน | 5 |
| 1.4 | อัตราการเปลี่ยนของนักท่องเที่ยวปี 2553 - 2554 | 6 |
| 1.5 | ตลาดนักท่องเที่ยว | 7 |
| 2.1 | ขอบเขตเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของไทย | 24 |
| 2.2 | แบบจำลองธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ | 41 |
| 2.3 | ตัวแปรที่ต้องการศึกษาของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ | 42 |
| 2.4 | กลุ่มประเทศอาเซียน | 60 |
| 2.5 | ธงชาติไทย | 70 |
| 2.6 | การแบ่งภาคภูมิศาสตร์ของประเทศไทย | 71 |
| 2.7 | ธนบัตรที่ใช้ในประเทศไทย | 74 |
| 2.8 | เขตส่งเสริมการลงทุนในประเทศไทย | 77 |
| 2.9 | ธงชาติสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว | 80 |
| 2.10 | แผนที่สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว | 81 |
| 2.11 | แม่น้ำโขงและที่ราบริมฝั่ง | 82 |
| 2.12 | ชนเผ่าต่างๆ ในสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว | 84 |
| 2.13 | ธนบัตรที่ใช้ในสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว | 85 |
| 2.14 | จำนวนนักท่องเที่ยวของ สปป.ลาว ตั้งแต่ปี 2535-2555 | 87 |
| 2.15 | ธงชาติสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม | 91 |
| 2.16 | แผนที่สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม | 92 |
| 2.17 | ธนบัตรสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม | 95 |
| 2.18 | ธงชาติราชอาณาจักรกัมพูชา | 100 |
| 2.19 | แผนที่ราชอาณาจักรกัมพูชา | 101 |
| 2.20 | ธนบัตรราชอาณาจักรกัมพูชา | 103 |
| 2.21 | สาธารณรัฐแห่งสหภาพพม่า | 108 |
| 2.22 | แผนที่สาธารณรัฐแห่งสหภาพพม่า | 109 |
| 2.23 | ธนบัตรที่ใช้ในสาธารณรัฐแห่งสหภาพพม่า | 111 |

| ภาพที่ | | หน้า |
|--------|---|------|
| 2.24 | โครงสร้างตลาดนักท่องเที่ยวต่างชาติของพม่าในปี 2554 | 114 |
| 2.25 | ธงชาติสาธารณรัฐสิงคโปร์ | 118 |
| 2.26 | แผนที่สาธารณรัฐสิงคโปร์ | 119 |
| 2.27 | เหรียญและธนบัตรที่ใช้ในสาธารณรัฐสิงคโปร์ | 121 |
| 2.28 | การเดินทาง | 121 |
| 2.29 | สัดส่วนนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาในสิงคโปร์จำแนกรายประเทศ ปี 2550 | 123 |
| 2.30 | จำนวนนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวในสิงคโปร์ | 124 |
| 2.31 | ธงชาติประเทศมาเลเซีย | 125 |
| 2.32 | แผนที่ประเทศมาเลเซีย | 126 |
| 2.33 | ธนบัตรที่ใช้ในประเทศมาเลเซีย | 128 |
| 2.34 | จำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติและรายได้จากการท่องเที่ยว ปี 2544-49 | 131 |
| 2.35 | ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรายการอาหารของนักท่องเที่ยวชาวจีนที่มี จุดหมายปลายทางที่ออสเตรเลีย | 155 |
| 2.36 | โมเดลเว็บไซต์ทางด้านอาหารและรายละเอียดที่ควรมี | 163 |
| 2.37 | โมเดลแสดงความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารท้องถิ่น ของนักท่องเที่ยว | 167 |
| 3.1 | การบูรณาการโครงการวิจัยย่อย | 170 |
| 3.2 | ตัวอย่างการวิเคราะห์แบบ Matrix | 174 |
| 4.1 | ทรัพยากรทางด้านการท่องเที่ยว | 186 |
| 4.2 | วิสัยทัศน์ ประเด็นยุทธศาสตร์ และกลยุทธ์ | 187 |
| 4.3 | สถานที่ท่องเที่ยวในสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว (หลวงพระบาง) | 193 |
| 4.4 | ธุรกิจท่องเที่ยวในหลวงพระบาง | 194 |
| 4.5 | ธุรกิจสปาในหลวงพระบาง | 195 |
| 4.6 | ธุรกิจร้านอาหารไทยในหลวงพระบาง | 196 |
| 4.7 | โปรแกรมการท่องเที่ยวในหลวงพระบาง | 197 |
| 4.8 | ขนมปังบาแกตต์ และ ข้าวปุ้น | 199 |
| 4.9 | (บนซ้ายและบนขวา) บรรยากาศร้านประชาานิยม / (ล่างซ้าย) โจ๊ก / (ล่างขวา) ขนมคู่ (ปาท่องเที่ยว) และกาแฟลาว | 199 |
| 4.10 | ข้าวแฉงพิน และถั่วเน่า | 200 |

| ภาพที่ | | หน้า |
|--------|--|------|
| 4.11 | (บนซ้ายและบนขวา) ลักษณะร้านภายนอกและภายในของร้านตำหนักลาว/ (ล่างซ้ายและล่างขวา) เซ็ตอาหารแนะนำร้านตำหนักลาว | 201 |
| 4.12 | บรรยากาศร้านมีโซफल | 202 |
| 4.13 | บรรยากาศร้านอาหารในตลาด หลวงพระบาง (Night market luangprabang) | 203 |
| 4.14 | เอะหลาม | 204 |
| 4.15 | สลัดหลวงพระบาง | 204 |
| 4.16 | ไคแผ่น | 205 |
| 4.17 | ห่อหมกปลาพอก หรือ หมกปลาพอก | 205 |
| 4.18 | การกินอาหารของคนลาว | 206 |
| 4.19 | กระปุกผงชูรสที่ตั้งไว้เพื่อให้ลูกค้าใส่เป็นเครื่องปรุง | 206 |
| 4.20 | อ่าวฮาลองเบย์ | 207 |
| 4.21 | แหล่งท่องเที่ยวในเวียดนาม | 208 |
| 4.22 | บริษัททัวร์ในเวียดนาม | 212 |
| 4.23 | ขนมปังบาแกตต์ (Baguette) และไข่กระทะ | 215 |
| 4.24 | บรรยากาศร้าน Mai Anh Pho Ga | 216 |
| 4.25 | เผือก และเครื่องปรุง | 216 |
| 4.26 | Bun Cha (บุนจ๋า) | 217 |
| 4.27 | ปอเปี๊ยะ | 217 |
| 4.28 | กาแฟลาว | 217 |
| 4.29 | อาหารแนะนำ | 218 |
| 4.30 | บรรยากาศร้าน Thang long restaurant | 218 |
| 4.31 | บรรยากาศร้าน Ben chuong duong dim sum | 219 |
| 4.32 | อาหารทะเลสดๆ บนเรือ | 219 |
| 4.33 | ปราสาทนครวัด | 221 |
| 4.34 | ปราสาทนครธม | 223 |
| 4.35 | ข้าวต้มทรงเครื่อง และขนมปังฝรั่งเศส | 228 |
| 4.36 | อาม็อก (Amok) | 228 |
| 4.37 | ขนมจีนน้ำยาปู | 229 |
| 4.38 | ปลาร้าทอด | 229 |
| 4.39 | แกงเผ็ด | 229 |

| ภาพที่ | | หน้า |
|--------|---|------|
| 4.40 | บรรยากาศบุฟเฟ่ต์นานาชาติ | 230 |
| 4.41 | ส่วนประกอบของซูปซันเดย (สุกี้) | 231 |
| 4.42 | จำนวนนักท่องเที่ยวของประเทศมาเลเซีย | 232 |
| 4.43 | แหล่งท่องเที่ยวของประเทศมาเลเซีย | 234 |
| 4.44 | มัสดกกลางน้ำ | 235 |
| 4.45 | แหล่งท่องเที่ยวของประเทศมาเลเซีย | 237 |
| 4.46 | นาซี เลอหมัก (Nasi Lemak) | 240 |
| 4.47 | บะกุ๊ดเต้ (Bah kut teh) | 241 |
| 4.48 | บรรยากาศภายในร้าน Hoe Kee Chicken Rice Ball | 242 |
| 4.49 | ข้าวมันไก่แบบไหหลำ | 243 |
| 4.50 | (บนซ้ายและบนขวา) บรรยากาศภายในร้าน San shu gong lao qian ice / (ล่างซ้ายและล่างขวา) ลอดช่องสไตล์มาเลย์ | 244 |
| 4.51 | Yee sang (หอยสังหรือสลัดปลาดิบ) | 245 |
| 4.52 | ผัดหมี่สไตล์อินเดีย (Indian mee goreng) | 245 |
| 4.53 | สะเต๊ะ | 246 |
| 4.54 | (ซ้าย) ชาชัก / (บนขวาและล่างขวา) มะตะบะ และโรตีสายดำ | 246 |
| 4.55 | การลงทุนในประเทศสิงคโปร์ | 247 |
| 4.56 | ผักและผลไม้้นำเข้าไปขายที่ประเทศสิงคโปร์ | 248 |
| 4.57 | อาหารแนะนำในสิงคโปร์ | 249 |
| 4.58 | ความเข้าใจในการเลือกบริโภคสินค้า | 252 |
| 4.59 | ธุรกิจร้านอาหารไทยในสิงคโปร์ | 253 |
| 4.60 | การโปรโมตการท่องเที่ยวของสิงคโปร์ | 255 |
| 4.61 | จำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางไปเที่ยวสิงคโปร์ | 255 |
| 4.62 | บรรยากาศและอาหารของร้าน Kopi & Kaya toast | 259 |
| 4.63 | ร้านอาหารย่าน China Town | 260 |
| 4.64 | บรรยากาศภายใน Chinatown complex | 260 |
| 4.65 | ร้านอาหาร Boon tong kee | 261 |
| 4.66 | ข้าวมันไก่ และน้ำจิ้ม | 262 |
| 4.67 | ซีโครงหมูทอดราดด้วยซอส | 262 |
| 4.68 | ผัดเต้าหู้ | 262 |

| ภาพที่ | หน้า | |
|--------|--|-----|
| 4.69 | ปลาราดซอสเปรี้ยวหวาน | 263 |
| 4.70 | ไก่นึ่งซอส | 263 |
| 4.71 | นโยบายการลงทุนในพม่า | 266 |
| 4.72 | โมฮิงกา (Mohinga) ขนมจีนน้ำยาพม่า | 270 |
| 4.73 | ข้าวซอยพม่า | 271 |
| 4.74 | ไซไดโนเสาร์ | 271 |
| 4.75 | ยำมะเขือเทศกับปลากรอบ | 272 |
| 4.76 | กุ้งแม่น้ำย่าง | 272 |
| 4.77 | น้ำพริกปลาป่น | 272 |
| 4.78 | ฟองเต้าหู้ทอด | 273 |
| 4.79 | การแสดงนาฏศิลป์พื้นเมืองของพม่าและอาหารภายใน ภัตตาคารการะเวก Karaweik restaurant | 274 |
| 4.80 | บรรยากาศและอาหารของร้าน Bangkok kitchen | 275 |
| 4.81 | สถิตินักท่องเที่ยว | 279 |
| 4.82 | ยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวของประเทศไทย | 284 |
| 4.83 | โจ๊กและขนมครก อาหารของคนไทย | 289 |
| 4.84 | ก๋วยเตี๋ยวเรือ | 290 |
| 4.85 | บรรยากาศร้านก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีกคุณประนอม | 291 |
| 4.86 | เกาเหลาขาไก่ | 291 |
| 4.87 | ก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีก และก๋วยเตี๋ยวแปลงกลาย | 292 |
| 4.88 | กุ้งแม่น้ำเผา | 292 |
| 4.89 | แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายไข่เค็ม | 293 |
| 4.90 | ต้มยำกุ้ง | 293 |
| 4.91 | ผัดไทยกุ้งสด | 294 |
| 4.92 | Matrix ที่ได้จากการประเมินและการกำหนดค่าคะแนนสภาพแวดล้อมในการสร้าง มูลค่าเพิ่มและความได้เปรียบในการแข่งขันของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ เกี่ยวกับอาหารไทยในภูมิภาคอาเซียน | 318 |
| 4.93 | ความสัมพันธ์ของวิสัยทัศน์ ประเด็นยุทธศาสตร์ เป้าหมาย ตัวชี้วัด และแผนงาน/ โครงการ | 321 |
| 4.94 | แผนที่กลยุทธ์ (Strategy Map) ระดับธุรกิจ | 322 |

| ภาพที่ | | หน้า |
|--------|--|------|
| 4.95 | ความเชื่อมโยงของยุทธศาสตร์ | 323 |
| 5.1 | ปัจจัยที่เลือกเป้าหมายเดินทางของนักท่องเที่ยวชาวอาเซียน | 389 |
| 5.2 | ภาพลักษณ์ด้านการท่องเที่ยวของประเทศท่องเที่ยวชั้นนำในภูมิภาคเอเชีย | 390 |
| 5.3 | สรุปความโดดเด่นของภาพลักษณ์ด้านการท่องเที่ยวของแต่ละประเทศ | 391 |
| 5.4 | ตัวอย่างเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร-หลวงพระบาง | 394 |
| 5.5 | กิจกรรมยอดนิยมระหว่างการท่องเที่ยว | 395 |
| 5.6 | ตัวอย่างเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา | 397 |
| 5.7 | ค่าเฉลี่ยแสดงความสำคัญของช่องทางที่ใช้ในการรับข้อมูลข่าวสารประกอบการตัดสินใจเลือกเป้าหมายท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในอาเซียน | 399 |