

บทความวิจัย

- Research Article -

การประเมินศักยภาพอาหารพื้นถิ่นกับการพัฒนาพื้นที่
เพื่อเสนอแนวทางการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรมชุมชนบ้านนาตันจัน
ตำบลบ้านตึก อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย
Assessment of the Potential of Local Food and Area Development
to Propose Landscape Architectural Design Guidelines
for Ban Na Ton Chan Community, Ban Tuek Subdistrict,
Si Satchanalai District, Sukhothai Province

อัมพิกา อ่าลอย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ 50200

Aumpika Amloy

Assistant Professor

Faculty of Architecture, Chiang Mai University, Chiang Mai, Thailand 50200

*Email: aumpika.amloy@cmu.ac.th

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินศักยภาพการเชื่อมโยงประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นกับการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรมในชุมชนบ้านนาตันจัน ตำบลบ้านตึก จังหวัดสุโขทัย พร้อมเสนอแนวทางการออกแบบพื้นที่ที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนและสนับสนุนความยั่งยืน เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้การสำรวจภาคสนามและการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูล รวมทั้งสิ้น 35 คน แบ่งเป็นผู้นำชุมชน 5 คน ที่คัดเลือกโดยวิธีสุ่มแบบเจาะจง และประชาชนในชุมชน 30 คน ที่มีความเชี่ยวชาญหรือประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น เกษตรกรรม และวิถีชีวิตตามท้องถิ่น คัดเลือกโดยวิธีโควตา เครื่องมือวิจัยประกอบด้วย แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างซึ่งออกแบบเพื่อให้สามารถเก็บข้อมูลเชิงลึกจากผู้ให้ข้อมูลได้อย่างยืดหยุ่นและครอบคลุมประเด็นสำคัญ พร้อมด้วยแบบสำรวจข้อมูลเชิงพื้นที่ ข้อมูลที่ได้ถูกวิเคราะห์ใน 3 ขั้นตอน ได้แก่ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงกายภาพ การวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ และการตรวจสอบและแปลผลข้อมูล ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่า ประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นมีความเชื่อมโยงกับพื้นที่ใช้สอยในชีวิตประจำวันของชุมชนอย่างลึกซึ้ง ทั้งในกระบวนการผลิต การปรุง และการบริโภค โดยมีพื้นที่ใช้งานจริงในวิถีชีวิตประจำวันของชุมชนและสามารถรองรับกิจกรรมอาหารพื้นถิ่น ซึ่งเป็นโครงสร้างพื้นฐานสำคัญในการสร้างประสบการณ์การเรียนรู้แก่นักท่องเที่ยวพร้อมกันนี้ยังสามารถสังเคราะห์แนวทางการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรม 5 ประเด็นสำคัญ ได้แก่ การบูรณาการพื้นที่เกษตร การสร้างพื้นที่เรียนรู้ การสะท้อนอัตลักษณ์ผ่านงานออกแบบ การใช้วัสดุท้องถิ่นอย่างยั่งยืน และการพัฒนาพื้นที่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาพื้นที่ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในบริบทอื่นได้อย่างเหมาะสม

คำสำคัญ: อาหารพื้นถิ่น; การเชื่อมโยงอาหารพื้นถิ่นในบริบทของการออกแบบ; การออกแบบภูมิสถาปัตยกรรม; การพัฒนาพื้นที่ชุมชน

Abstract

This research article aims to evaluate the potential of linking local food experiences with landscape architectural design within the context of the Ban Na Ton Chan community, Ban Tuek Subdistrict, Si Satchanalai District, Sukhothai Province. It emphasizes developing spaces that reflect the community's identity through natural resources and local culture while proposing design guidelines for areas that cater to the needs of tourists and promote sustainability. This study employs qualitative research methods, including field surveys and interviews with 35 participants. These participants consist of 5 community leaders selected through purposive sampling and 30 community members with expertise or experience in local food, agriculture, and traditional ways of life,

selected through quota sampling. The research tools include semi-structured interviews, which were designed to allow for flexible and in-depth exploration of participants' perspectives, along with spatial data surveys. The collected data were analyzed in three steps: physical data analysis, interview data analysis, and data verification and interpretation. The study revealed that local food experiences are deeply intertwined with the community's everyday spatial practices, encompassing production, preparation, and consumption processes. These everyday functional spaces serve as an essential foundation for organizing food-related activities and offer meaningful learning experiences for visitors. Furthermore, five key landscape architectural design strategies were synthesized: (1) integration of agricultural spaces, (2) creation of participatory learning spaces, (3) expression of cultural identity through design, (4) sustainable use of local materials, and (5) development of community-based economic spaces. These strategies are adaptable for application in other contexts of cultural tourism development.

Keywords: Local food; linking local food in the context of design; landscape architectural design; community area development

Received: January 18, 2025; **Revised:** April 23, 2025; **Accepted:** May 30, 2025

1. บทนำ

อาหารพื้นถิ่น หมายถึง อาหารที่คนในท้องถิ่นบริโภคสืบทอดกันมาเป็นเวลานาน ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องที่ทั้งพืชและสัตว์ และปรุงด้วยกรรมวิธีตามภูมิปัญญาพื้นบ้านซึ่งแตกต่างกันไปตามลักษณะภูมิประเทศและสิ่งแวดล้อมของแต่ละแห่ง (ปาจรีย์ กิจกาญจนกุล, 2566, น. 210–211) การปรับตัวและดัดแปลงทรัพยากรธรรมชาติรอบตัวของผู้คนในชุมชน ก่อให้เกิดรูปแบบการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม และเกิดกระบวนการเชื่อมโยงระหว่างความหลากหลายของทรัพยากร การเข้าถึงวัตถุดิบ และภูมิปัญญาการผลิตในท้องถิ่นนั้น ๆ ซึ่งสะท้อนถึงความชาญฉลาดของมนุษย์ในการประยุกต์ใช้สิ่งแวดล้อม จนตกผลึกเป็นวัฒนธรรมอาหารเฉพาะถิ่นที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น

วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นจึงไม่ใช่เพียงเรื่องการบริโภค หากแต่บ่งบอกวิถีชีวิต บริบทสังคม และภูมิปัญญาของคนในชุมชน ปรากฏผ่านเรื่องราวการกินอยู่ ความเชื่อ และพฤติกรรมการบริโภคของผู้คนในแต่ละพื้นที่ อาหารพื้นถิ่นนับเป็นองค์ประกอบสำคัญของอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่เชื่อมอดีตกับปัจจุบันเข้าไว้ด้วยกัน (ปวีธ ต้นสกุล, 2563, น. 83–85)

การวิเคราะห์ปรากฏการณ์อาหารอย่างเป็นองค์รวม นักวิชาการด้านอาหารและภูมิศาสตร์ได้พัฒนาแนวคิดภูมิทัศน์อาหาร (Foodscape) ขึ้นเพื่อเน้นบทบาทของพื้นที่ (Space) ในฐานะแกนกลางที่เชื่อมโยงอาหารเข้ากับบริบททางภูมิศาสตร์และสังคม เป็นกรอบที่มองอาหารในมิติพื้นที่ ซึ่งผสานผู้คน อาหาร และสถานที่เข้าไว้ด้วยกันในการศึกษาเดียวกัน (Greene, 2019) แนวคิดนี้สอดคล้องกับบริบทชุมชนชนบทไทย ที่พื้นที่ทางกายภาพและพื้นที่ทางสังคมเกี่ยวเนื่องกับอาหารอย่างแยกไม่ออก พื้นที่การปรุงและบริโภคอาหารที่ออกแบบอย่างเหมาะสม สามารถสะท้อนวัฒนธรรมการกินอยู่ของชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรม (ประทีป พิฆทองกลาง, พิมพ์พรรณ ปันทะเลิศ, ชิมมเรศ บริสุทธิ์ และ กมลรส วรณพรม, 2561, น. 137)

อีกมิติหนึ่งที่ควรพิจารณาควบคู่คือ มิติของเวลาและทรัพยากรตามฤดูกาล อาหารพื้นถิ่นมักสัมพันธ์กับฤดูกาลของวัตถุดิบ และปฏิทินวัฒนธรรมของชุมชน แต่ละท้องถิ่นจะเลือกใช้พืชผักหรือผลผลิตตามฤดูกาลมาปรุงอาหารในชีวิตประจำวัน และจัดเตรียมอาหารพิเศษสำหรับช่วงพิธีกรรมตามประเพณีของปีนั้น ๆ ซึ่งทั้งหมดนี้สะท้อนถึงภูมิปัญญาในการปรับตัวให้เข้ากับทรัพยากรธรรมชาติที่มีตามฤดูกาลของพื้นที่ (ปาจรีย์ กิจกาญจนกุล, 2566, น. 210–211)

นอกจากนี้ ความรู้และประสบการณ์ด้านอาหารยังถูกถ่ายทอดผ่านภูมิสัมพันธ์ทางสังคมภายในชุมชนเอง ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านจำนวนมากสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นผ่านการสอน และเล่าเรื่องโดยบุคคลในครอบครัวหรือปราชญ์ท้องถิ่นของชุมชน การปฏิสัมพันธ์ในบริบทการทำอาหารดังกล่าวทำให้อาหารพื้นถิ่นไม่เพียงเป็นผลผลิตทางวัฒนธรรม หากยังทำหน้าที่เป็นสื่อกลางเชื่อมความสัมพันธ์ของผู้คนในชุมชน ตอกย้ำความผูกพันระหว่างอาหารกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมท้องถิ่นอย่างลึกซึ้ง (ชินีเพ็ญ มะลิสุวรรณ และ มินา ระเด่นอาหมัด, 2564, น. 179)

ด้วยเหตุนี้ ชุมชนบ้านนาต้นจั่น จังหวัดสุโขทัย ซึ่งเป็นกรณีศึกษาของงานวิจัยนี้ จึงเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมในการสำรวจความสัมพันธ์สามมิติระหว่างอาหาร พื้นที่ และวัฒนธรรม ชุมชนบ้านนาต้นจั่นเป็นหมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ที่มีชื่อเสียงระดับประเทศ โดยนักท่องเที่ยวสามารถชมธรรมชาติที่งดงาม ลิ้มลองอาหารพื้นบ้าน และสัมผัสวิถีชีวิตชุมชนได้อย่างใกล้ชิดในทีเดียว (สุมาวลี จินดาพล, 2563, น. 181) คุณค่าของภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นในชุมชนแห่งนี้ปรากฏให้เห็นผ่านการออกแบบพื้นที่กินอยู่

และกิจกรรมการท่องเที่ยวที่เน้นการมีส่วนร่วมของคนในพื้นที่ ไม่ว่าจะเป็นการจัดประสบการณ์รับประทานอาหารแบบขันโตกของโฮมสเตย์ การสาธิตการปรุงอาหารในครัวเปิดของศูนย์กลางชุมชน หรือการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นตามฤดูกาลมาเพิ่มมูลค่าแก้อาหารพื้นบ้าน สิ่งเหล่านี้ล้วนชี้ให้เห็นถึงความเชื่อมโยงระหว่างอาหาร พื้นที่ และวัฒนธรรมเข้าไว้ด้วยกันอย่างแนบแน่น

ดังนั้น การออกแบบภูมิสถาปัตยกรรมจึงมีบทบาทสำคัญในการต่อยอดวัฒนธรรมอาหาร ผ่านการจัดวางพื้นที่ที่รองรับการผลิต ปูรง และบริโภคอาหารในลักษณะที่เอื้อต่อการเรียนรู้และมีส่วนร่วม การออกแบบที่เชื่อมโยงอาหารกับพื้นที่ที่สามารถสร้างประสบการณ์เชิงวัฒนธรรมที่มีความหมายต่อทั้งชุมชนและนักท่องเที่ยว บทความนี้ จึงมุ่งประเมินศักยภาพในการเชื่อมโยงประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นกับการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรม พร้อมทั้งเสนอแนวทางการออกแบบที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนและสนับสนุนความยั่งยืนของพื้นที่อย่างเป็นระบบ

คำนิยามศัพท์เฉพาะ

อาหารพื้นถิ่น (Local Food / Traditional Food) หมายถึง อาหารที่ชาวบ้านบริโภคสืบทอดกันมายาวนาน โดยใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น ทั้งพืชผัก สัตว์น้ำ และสัตว์บก ปูรงด้วยภูมิปัญญาพื้นบ้านซึ่งสัมพันธ์กับฤดูกาล ภูมิประเทศ และวิถีชีวิตของชุมชน (ปาจริย กิจกาญจนกุล, 2566, น. 210-211; Greene, 2019) ขอบเขตในบทความนี้ เน้นอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชนบ้านนาดันจั้น ซึ่งใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและมีบริบทการปูรงและบริโภคเฉพาะถิ่น

ประสบการณ์อาหารพื้นถิ่น (Local Culinary Experience) หมายถึง การรับรู้แบบองค์รวมของผู้บริโภคต่อวัตถุดิบ การปูรง การจัดวางอาหาร สภาพแวดล้อม และปฏิสัมพันธ์กับชุมชน ซึ่งนำไปสู่ความเข้าใจในวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ของพื้นที่ (UNESCO, 2021) ขอบเขตในบทความนี้ ครอบคลุมการผลิต การเตรียมอาหาร ครัวเปิด การรับประทานอาหารแบบขันโตก และพื้นที่บริโภคในบริบทของชุมชนบ้านนาดันจั้น

2. วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อประเมินศักยภาพในการเชื่อมโยงระหว่างประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นกับการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรมในบริบทของชุมชนบ้านนาดันจั้น ตำบลบ้านตึก อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย
- 2) เพื่อเสนอแนวทางการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรมที่เชื่อมโยงกับประสบการณ์อาหารพื้นถิ่น ในบริบทของชุมชนบ้านนาดันจั้น ตำบลบ้านตึก อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

3. วิธีกรรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สามารถจำแนกออกเป็น 3 ประเด็นสำคัญ ดังนี้

3.1 วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในฐานะมรดกทางวัฒนธรรมและเครื่องมือพัฒนาชุมชน

อาหารพื้นถิ่น ถือเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมตามแนวทางของ UNESCO (2003) ที่สะท้อนอัตลักษณ์ วิถีชีวิต และความเชื่อของชุมชน แนวคิด Foodscape ของ Greene (2019) ชี้ว่า อาหารควรถูกวิเคราะห์ในบริบทของพื้นที่และความสัมพันธ์ทางสังคม โดยพื้นที่ปูรงและบริโภคอาหารไม่เพียงเป็นพื้นที่ใช้งาน แต่เป็นสื่อทางวัฒนธรรมที่สะท้อนตัวตนของชุมชน งานของ ปาจริย กิจกาญจนกุล (2566) และ ปวิธ ต้นสกุล (2563) แสดงให้เห็นว่า อาหารพื้นถิ่นเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นและการปรับตัวกับสิ่งแวดล้อม จึงเป็นส่วนสำคัญของความยั่งยืนเชิงวัฒนธรรมและเศรษฐกิจชุมชน

3.2 แนวคิดการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรมในบริบทชุมชนชนบท

ภูมิสถาปัตยกรรมในชุมชนชนบท มุ่งออกแบบพื้นที่ให้สอดคล้องกับบริบททางวัฒนธรรม ระบบนิเวศ และการใช้ชีวิตของชาวบ้าน Norberg-Schulz (1980) เสนอแนวคิด Genius Loci ว่า พื้นที่แต่ละแห่งมีจิตวิญญาณเฉพาะที่ควรสะท้อนในงานออกแบบ ขณะที่ Comer (1999) มองการออกแบบเป็นกระบวนการเชื่อมโยงคน วัตถุ และระบบนิเวศ Thwaites et al. (2013) สนับสนุนแนวทางการออกแบบที่ใช้วัสดุท้องถิ่น การมีส่วนร่วมของชุมชน และความยั่งยืนในบริบทไทย พื้นที่อย่างครัวเปิด ลานรับประทานอาหารกลางแจ้ง และศาลาพัก เป็นตัวอย่างของการออกแบบที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตท้องถิ่น

3.3 การบูรณาการประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นเข้ากับการออกแบบพื้นที่เพื่อความยั่งยืน

Cerda (2024) แสดงให้เห็นว่า การออกแบบภูมิสถาปัตยกรรมสามารถเสริมสร้างเกษตรในเมือง และเพิ่มความมั่นคงทางอาหารและความยั่งยืนได้ ขณะที่ Çelik (2017) เน้นบทบาทของ Edible Landscape ที่ใช้พืชกินได้ใน การออกแบบพื้นที่เพื่อส่งเสริมทั้งความงามและการผลิตอาหาร การออกแบบพื้นที่ที่บูรณาการกับประสบการณ์อาหารพื้นถิ่น จึงช่วยสร้างประสบการณ์วัฒนธรรมเชิงลึก ส่งเสริมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยว รวมถึงสนับสนุนเศรษฐกิจฐานรากและความยั่งยืนของชุมชน

จากการทบทวนพบว่า ยังขาดการบูรณาการอย่างเป็นระบบระหว่างประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นกับภูมิสถาปัตยกรรมที่สะท้อนอัตลักษณ์ในเชิงกายภาพและวัฒนธรรมโดยเฉพาะในบ้านนาต้นจันทน์ งานวิจัยนี้ จึงมุ่งเติมเต็มช่องว่างดังกล่าว ด้วยการประเมินศักยภาพพื้นที่และเสนอแนวทางออกแบบที่เชื่อมโยงอาหาร พื้นที่ และวัฒนธรรมได้อย่างกลมกลืนและยั่งยืน

4. กรอบแนวคิดการวิจัย

สามารถจำแนกออกเป็น 3 ประเด็น ดังนี้

4.1 มิติอาหารพื้นถิ่น

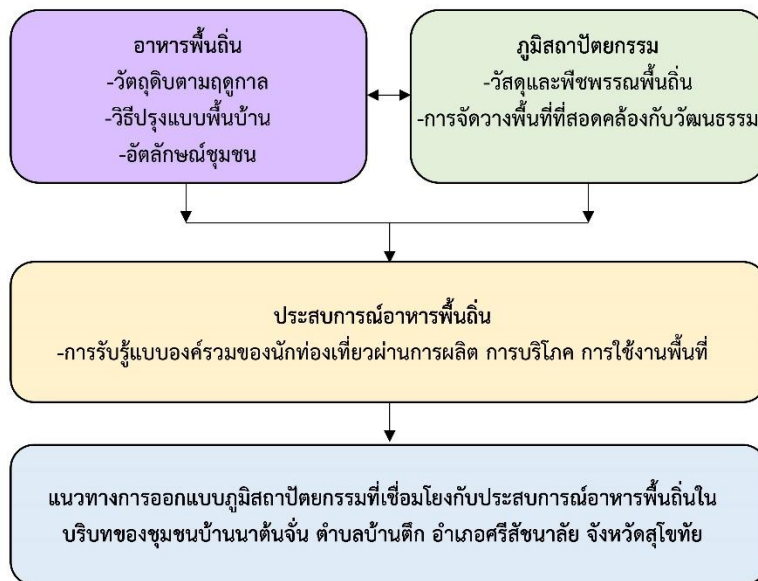
อาหารพื้นถิ่น หมายถึง อาหารที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นตามฤดูกาล และสะท้อนภูมิปัญญาการปรุงที่สอดคล้องกับบริบทธรรมชาติและวิถีชีวิต (ปาจริย์ กิจกาญจนกุล, 2566; Greene, 2019) ซึ่งจะศึกษาจากเมนูท้องถิ่น การเก็บข้อมูล ได้แก่ วัตถุดิบ วิธีปรุง ฤดูกาล และความเชื่อที่เกี่ยวข้อง เพื่อวิเคราะห์คุณค่าทางวัฒนธรรมและความสัมพันธ์กับบริบทพื้นที่

4.2 มิติประสบการณ์อาหารพื้นถิ่น

ประสบการณ์อาหารพื้นถิ่น คือ การรับรู้แบบองค์รวมของนักท่องเที่ยวที่มีต่อกระบวนการผลิต บริโภค และบริบทพื้นที่ (UNESCO, 2021) การเก็บข้อมูล ได้แก่ การสัมภาษณ์ การสังเกตกิจกรรม เพื่อวิเคราะห์ระดับการมีส่วนร่วม ความเข้าใจในวัฒนธรรม และประสบการณ์เชิงประสาทสัมผัส

4.3 มิติการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรม

พื้นที่ทางภูมิสถาปัตยกรรม เป็นตัวกลางที่ถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารผ่านการออกแบบที่สอดคล้องกับบริบททางนิเวศ และวัฒนธรรม (Norberg-Schulz, 1980; Corner, 1999; Thwaites et al., 2013) การเก็บข้อมูล ได้แก่ การสำรวจรูปแบบพื้นที่ วัสดุ พืชพรรณ และกิจกรรม เพื่อวิเคราะห์ความเหมาะสมในการรองรับกิจกรรมอาหาร และศักยภาพในการสะท้อนอัตลักษณ์ชุมชน



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

5. วิธีการศึกษา

5.1 ประเภทของงานวิจัย

บทความวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เน้นการสำรวจภาคสนามและการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ให้ข้อมูล เพื่อวิเคราะห์การเชื่อมโยงระหว่างประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นกับการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรมในชุมชนบ้านนาต้นจันทน์ โดยมุ่งสร้างความเข้าใจและแนวทางบูรณาการอาหารพื้นถิ่นกับการออกแบบพื้นที่ เพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมและพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน วันเริ่มต้นโครงการ คือ วันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2566 ส่วนวันสิ้นสุดโครงการ คือ วันที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2567

5.2 จริยธรรมการวิจัยในคน

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยย่อยที่ 4 ภูมิทัศน์วัฒนธรรมและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตลุ่มน้ำยม ตำบลบ้านตึก อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย โดยได้รับการรับรองด้านจริยธรรมการวิจัยในคน ตามแนวทางมาตรฐานสากล จากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในคน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เลขที่ COA No. 069/66 และ CMUREC No. 66/106 โดยได้รับการรับรองเมื่อวันที่ 12 มิถุนายน พ.ศ. 2566 และมีอายุถึงวันที่ 11 มิถุนายน พ.ศ. 2567

5.3 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การคัดเลือกกลุ่มผู้ให้ข้อมูลทั้งหมด 35 คน แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มหลัก ได้แก่ (1) ผู้นำชุมชน คัดเลือกผู้นำที่มีบทบาทในการอนุรักษ์วัฒนธรรมและพัฒนาชุมชน จำนวน 5 คน อายุ 18–60 ปี ใช้วิธีสุ่มเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) (2) ประชาชนในชุมชน คัดเลือกผู้อาศัยที่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหารพื้นถิ่น เกษตรกรรม และวิถีชีวิตท้องถิ่น จำนวน 30 คน อายุ 18–60 ปี ใช้วิธีเลือกตัวอย่างแบบโควตา (Quota Sampling) เพื่อให้ครอบคลุมมุมมองที่หลากหลายและตอบโจทย์การวิจัยเกี่ยวกับประสบการณ์อาหารพื้นถิ่น การใช้ทรัพยากรในชุมชน และวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องกับภูมิสถาปัตยกรรม

5.4 เครื่องมือที่ใช้วิจัยและการเก็บรวบรวมข้อมูล

สามารถจำแนกออกเป็น 2 รูปแบบ ได้แก่ (1) แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง ได้รับการออกแบบเพื่อเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้นำชุมชนและผู้อาศัยในชุมชน โดยเนื้อหาครอบคลุม 6 ด้าน ได้แก่ ข้อมูลทั่วไป ข้อมูลพื้นฐานชุมชน วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ประสบการณ์อาหารพื้นถิ่น วิถีชีวิต และแนวทางการออกแบบพื้นที่ และ (2) แบบสำรวจข้อมูลเชิงพื้นที่ ใช้เก็บรวบรวมข้อมูลเชิงกายภาพในบริบทการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรมที่เชื่อมโยงกับอาหารพื้นถิ่น โดยเน้นศึกษาลักษณะพื้นที่สำหรับกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น ได้แก่ ครัวเปิด ลานชั้นโถก และพื้นที่จัดแสดงวัตถุดิบ

5.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

สามารถจำแนกออกเป็น 3 ขั้นตอน ได้แก่ (1) การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงกายภาพ ศึกษาลักษณะและการใช้พื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารพื้นถิ่นในชุมชน (2) การวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ โดยถอดบทสัมภาษณ์แบบคำต่อคำ (Word by Word) และจัดหมวดหมู่ข้อมูล (Typological Analysis) เพื่อตรวจสอบคำหลัก (Domain Analysis) โดยเน้นความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นกับการออกแบบพื้นที่ ได้แก่ การใช้ครัวเปิดหรือวัสดุธรรมชาติ และ (3) การตรวจสอบและแปลผลข้อมูล ใช้การตรวจสอบสามเส้า (Triangulation) เพื่อยืนยันความถูกต้องของข้อมูล และแปลผลในรูปแบบบรรยายทั่วไป (General Description) พร้อมสนับสนุนด้วยหลักฐานเฉพาะ (Specific Description) เพื่อสรุปแนวทางการออกแบบพื้นที่ที่เชื่อมโยงกับประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นและตอบโจทย์ความยั่งยืนในชุมชนบ้านนาต้นจั่น

6. ผลการศึกษา

ผู้วิจัยนำเสนอผลการศึกษผ่านการวิเคราะห์ 2 ประเด็นสำคัญ ดังนี้

6.1 การประเมินศักยภาพในการเชื่อมโยงระหว่างประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นกับการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรมในบริบทของชุมชนบ้านนาต้นจั่น ตำบลบ้านตึก อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย

ผลการศึกษาชี้ มุ่งประเมินศักยภาพของชุมชนบ้านนาต้นจั่นใน 3 มิติหลัก โดยใช้ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณจากการสำรวจพื้นที่ การสัมภาษณ์ และการสังเกตกิจกรรมภาคสนาม ดังนี้

1) มิติอาหารพื้นถิ่น ชุมชนบ้านนาต้นจั่น มีอาหารพื้นบ้านที่มีอัตลักษณ์เฉพาะ อาทิ ข้าวเป็ญ ข้าวพันผัก หมี่พัน น้ำพริกชอกไข่ และข้าวแคบ ซึ่งสะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นและความสัมพันธ์กับบริบททางนิเวศ วัตถุดิบหลักส่วนใหญ่มาจากพืชผักตามฤดูกาล เช่น ผักกาดนา บวบ ฟักทอง ผักแว่น ใบชะพลู ซึ่งปลูกในแปลงผักบริเวณรอบบ้านหรือพื้นที่สวนชุมชน เช่น พื้นที่เกษตรกรรมทางตะวันออกของหมู่บ้านที่ติดลำห้วยแม่ราง

ขั้นตอนการเตรียมอาหาร เช่น การไม่แบ่งข้าวเจ้าทำข้าวเป็ญ หรือการตากแผ่นแบ่งข้าวแคบ ล้วนสะท้อนภูมิปัญญาที่สืบทอดมายาวนาน ส่วนการปรุงอาหารส่วนใหญ่นิยมใช้ครัวแบบเปิดหลังบ้าน หรือพื้นที่กลางแจ้งที่เชื่อมต่อกับพื้นที่รับประทานอาหาร ซึ่งเหมาะกับการออกแบบให้รองรับกิจกรรมแสดงอาหารหรือการประชุมเชิงปฏิบัติการสำหรับนักท่องเที่ยว

การบริโภคอาหารพื้นถิ่นมักเกี่ยวข้องกับบริบทวัฒนธรรม เช่น ข้าวเป็ญในงานบุญเดือนสิบสอง หรือหมี่พันที่ชาวบ้านภูผาคิดตัวไปไร่ไร่ แสดงให้เห็นว่า อาหารพื้นถิ่นไม่ใช่เพียงเครื่องยังชีพ แต่คือเครื่องมือของความสัมพันธ์ทางสังคม ศักยภาพของชุมชนจึงอยู่ที่การต่อยอดเมนูพื้นถิ่นสู่ผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น ข้าวเป็ญไส้ใหม่ หมี่พันอบแห้ง ซึ่งสามารถส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนได้

จากการประเมินศักยภาพด้านอาหารพื้นถิ่นของชุมชนบ้านนาต้นจั่น พบว่า มีความหลากหลายของเมนูอาหารพื้นถิ่นสูง โดยมีเมนูที่สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่นมากกว่า 10 รายการ เช่น ข้าวเป็ญ ข้าวพันผัก หมี่พัน ข้าวแคบ และน้ำพริกชอกไข่ เป็นต้น นอกจากนี้ ชุมชนมีการใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลที่ผลิตในท้องถิ่นมากกว่า 15 ชนิด เช่น ผักกาดนา บวบ ฟักทอง และใบชะพลู ซึ่งแสดงให้เห็นถึงศักยภาพในการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน

ในด้านความเชื่อและประเพณี พบว่า มีการจัดทำเมนูอาหารพื้นถิ่นในบริบทของงานบุญประจำปีเฉลี่ย 4-5 ครั้งต่อปี โดยมีการรวมกลุ่มของชาวบ้านในการปรุงอาหารร่วมกัน ซึ่งสะท้อนบทบาทของอาหารในฐานะเครื่องมือของความสัมพันธ์ทางสังคม

นอกจากนี้ ระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวต่อรสชาติและเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นอยู่ในระดับสูง โดยมีคะแนนเฉลี่ยอยู่ที่ 4.5 จาก 5 แสดงให้เห็นว่า อาหารพื้นถิ่นไม่เพียงมีคุณค่าทางวัฒนธรรมเท่านั้น หากยังสามารถสร้างประสบการณ์ที่น่าประทับใจแก่นักท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ตารางที่ 2 ตัวอย่างเมนูอาหารพื้นถิ่นของชุมชนบ้านนาต้นจั่น: วัตถุดิบ ความหมายทางวัฒนธรรม และฤดูกาลของวัตถุดิบ

ชื่อ	วัตถุดิบหลัก	ฤดูกาล/ช่วงเวลา	ความหมายทางวัฒนธรรม	ภาพประกอบ
ข้าวเป็ญ	แป้งข้าวเจ้า, ผักบั้ง, ไข่ไก่, หมูแดง, น้ำซุปรະดຸກหมู	ตลอดปี, นิยมในงานบุญเดือนสิบสอง	คิดค้นเพื่อแก้ปัญหาขาดแคลนเส้นก๋วยเตี๋ยว สืบถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น	
หมี่พัน	ข้าวแคบ, เส้นหมี่ขาว, รุนเส้น	ตลอดปี	สะดวกในการพกพาไปทุ่งนา แสดงถึงวิถีชีวิตเกษตรกร	
น้ำพริกชอกไข่	พริกแห้ง, กระเทียม, ไข่ต้ม, มะนาว, น้ำปลา	ตลอดปี	การใช้คำว่า 'ชอก' แสดงการตำเบา ๆ ตามภาษาท้องถิ่น	
ก๋วยเตี๋ยวแบบ	เส้นเล็ก, ผักบั้ง, หมูแดง, ถัวลิสง, ใบเลื่อย	ตลอดปี	นิยมรับประทานในวิถีพื้นบ้าน ใช้ภาชนะจากธรรมชาติ เช่น ใบตอง	
ผักกูดลวกน้ำพริก	ผักกูด, น้ำพริก, ผักพื้นบ้านตามฤดูกาล	ฤดูฝน	สะท้อนวิถีการกินอาหารจากธรรมชาติ และการลวกกินร่วมกัน	
แกงเห็ดเหาะใส่ผักหวาน	เห็ดเหาะ, หอมแดง, ข้าวเหนียวแช่น้ำ, ตะไคร้, ใบแมงลัก, ผักหวาน, เครื่องปรุงรส	ปลายฤดูร้อนถึงต้นฤดูฝน	เป็นอาหารหายากที่แสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ของป่าและฤดูฝน	

2) มิติประสบการณ์อาหารพื้นถิ่น นักท่องเที่ยวที่เข้าพักในโฮมสเตย์บ้านนาต้นจั่นจะได้รับประสบการณ์แบบองค์รวมทั้งในด้านรสชาติ กระบวนการปรุง และบริบทพื้นที่ เช่น การรับประทานอาหารแบบขันโตก การชมสาธิตการทำข้าวเป็ญที่ร้านยายเครื่อง หรือการร่วมทำอาหารที่จุดชมวิวด้านไฮ โดยใช้ครัวแบบยกพื้นกลางป่า

กิจกรรมอาหารมักจัดในพื้นที่เปิดโล่ง เช่น ลานหน้าบ้าน ลานไม้ไผ่ หรือศาลาใกล้สวนผัก ซึ่งเป็นพื้นที่ที่เอื้อต่อการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยว การใช้ภาชนะธรรมชาติ เช่น กระบอกไม้ไผ่สำหรับใส่ข้าวเหนียว และการตกแต่งโต๊ะอาหารด้วยผ้าทอพื้นบ้านช่วยเสริมคุณค่าเชิงวัฒนธรรม

จากการประเมินศักยภาพด้านมิติประสบการณ์อาหารพื้นถิ่น พบว่า ชุมชนบ้านนาต้นจั่นมีศักยภาพสูงในการสร้างประสบการณ์ที่มีความหมายแก่ผู้มาเยือน โดยนักท่องเที่ยวที่เข้าพักในโฮมสเตย์มีโอกาสเข้าร่วมกิจกรรมอาหารพื้นถิ่นเฉลี่ย 3-4 กิจกรรมต่อครั้งเข้าพัก เช่น การรับประทานขันโตก การชมสาธิตการทำอาหาร หรือการมีส่วนร่วมในการปรุงอาหารร่วมกับชาวบ้าน

ระดับการรับรู้คุณค่าทางวัฒนธรรมจากกิจกรรมอาหารอยู่ในเกณฑ์สูง โดยนักท่องเที่ยวให้คะแนนความประทับใจและการเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นเฉลี่ย 4.6 จาก 5 คะแนน ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่า อาหารพื้นถิ่นของชุมชนไม่ได้เป็นเพียงมื้ออาหารแต่ยังเป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดอัตลักษณ์และวิถีชีวิตของชาวบ้านได้อย่างลึกซึ้ง

นอกจากนี้ ยังพบว่า สัดส่วนนักท่องเที่ยวที่กลับมาใช้บริการซ้ำอยู่ที่ร้อยละ 20 ต่อปี แสดงให้เห็นว่า ประสบการณ์อาหารที่ชุมชนจัดสรรไว้สามารถสร้างความผูกพันและกระตุ้นการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในระยะยาวได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์ประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นกับการใช้งานพื้นที่

กิจกรรม	พื้นที่ใช้งาน	ลักษณะพื้นที่	รูปแบบประสบการณ์	ภาพประกอบ
การรับประทาน อาหาร แบบขันโตก	ศาลา อเนกประสงค์ของ ชุมชน	พื้นที่เปิดโล่ง มีหลังคา คลุม พื้นยกระดับ รองรับ กิจกรรมกลุ่มและพิธีการ	การล้อมวงรับประทาน อาหารแบบขันโตก ในบรรยากาศร่วมสมัย	
การชมสาธิต การทำข้าวเปีย	ร้านขายเครื่อง (บ้านเดี่ยวห่างจาก ศูนย์กลางชุมชน)	ครัวเปิดโล่งเชื่อมต่อกับ พื้นที่นั่งกิน บรรยากาศ อบอุ่นแบบบ้าน ๆ	การชมกระบวนการ ทำอาหารแบบใกล้ชิดและ เข้าใจต้นกำเนิดอาหาร	
การชมสาธิต การทำน้ำผึ้ง มะนาว	สวนมะนาว ริมหมู่บ้าน	พื้นที่เกษตรเปิดโล่ง มีครัวเคลื่อนที่ได้ร่มไม้ หรือศาลาขนาดเล็ก	การมีส่วนร่วม ในกระบวนการผลิตและ ชิมผลผลิตสดจากสวน	
การสาธิตทำหมี่ พัน/ข้าวแคบ	ศาลาเรียนรู้ / ลานหลังบ้าน	พื้นที่กึ่งเปิดโล่ง มีหลังคา โปร่งแสง อากาศถ่ายเทดี	การชมการสาธิตและ มีส่วนร่วมในการห่อ หรือประกอบอาหาร	

3) **มิติพื้นที่ทางภูมิสถาปัตยกรรม** พื้นที่ทางภูมิสถาปัตยกรรมในชุมชนมีศักยภาพสูงในการรองรับกิจกรรมอาหารและสะท้อนวัฒนธรรมชุมชน โดยเฉพาะพื้นที่ตลาดริมน้ำ ลานกิจกรรมกลางแจ้ง และสวนผักพื้นถิ่น เช่น แปลงผักหลังศูนย์ชุมชนที่ใช้ปลูกผักหมุนเวียนตามฤดูกาล มีโครงสร้างทางภูมิประเทศที่เป็นที่ราบลุ่มติดลำห้วย สามารถออกแบบเป็นพื้นที่จัดประชุมเชิงปฏิบัติการเก็บผัก-ปรุงอาหารได้ พื้นที่ทำอาหาร เช่น ครัวกลางและศาลาเรียนรู้ สามารถใช้วัสดุท้องถิ่นในการก่อสร้าง เช่น ไม้ไผ่ หญ้าแฝก ใบจาก เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างบรรยากาศกลมกลืนกับธรรมชาติ ลานรับประทานอาหารแบบขันโตกในพื้นที่ร่มไม้ใหญ่ หรือจุดชมวิวยิงเขา เป็นจุดที่นักท่องเที่ยวให้ความนิยมสูง

จากการประเมินศักยภาพด้านมิติพื้นที่ทางภูมิสถาปัตยกรรมในชุมชนบ้านนาต้นจั่น พบว่า มีศักยภาพในการรองรับกิจกรรมอาหารพื้นถิ่นอย่างรอบด้าน (ภาพที่ 2) โดยมีจำนวนพื้นที่ที่สามารถใช้จัดกิจกรรมอาหารได้มากกว่า 5 แห่ง เช่น ลานกิจกรรมกลางแจ้ง ลานใต้ต้นไม้ใหญ่ พื้นที่ริมลำห้วย ครัวเปิด และศาลาเรียนรู้ ซึ่งแต่ละพื้นที่มีความเหมาะสมกับลักษณะกิจกรรมที่ต้องการจัดและบริบทของชุมชน การประเมินความเหมาะสมของพื้นที่ต่อการใช้งานและการเข้าถึงอยู่ในระดับดีถึงดีมาก พื้นที่ส่วนใหญ่อยู่ใกล้กับศูนย์กลางชุมชน หรือมีทางเดินไม้ไผ่และทางลาดเอียงที่รองรับกลุ่มผู้ใช้งานหลากหลายกลุ่ม เช่น นักท่องเที่ยวสูงอายุ หรือเด็ก

ด้านวัสดุที่ใช้ในการออกแบบพื้นที่ พบว่า กว่าร้อยละ 70 ขององค์ประกอบต่าง ๆ ภายในพื้นที่ เช่น โครงสร้างร้านค้า เเวที พื้นที่นั่งรับประทานอาหาร หรือศาลา ใช้วัสดุธรรมชาติที่หาได้ในท้องถิ่น ได้แก่ ไม้ไผ่ ไม้เนื้อแข็ง ใบจาก กล้วยแฝก ซึ่งช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและเสริมความกลมกลืนกับภูมิทัศน์โดยรอบ อายุการใช้งานของพื้นที่เฉลี่ยอยู่ระหว่าง 5-10 ปี โดยสามารถบำรุงรักษาได้ง่าย เนื่องจากใช้วัสดุท้องถิ่นและเทคนิคการก่อสร้างที่ชาวบ้านคุ้นเคย ส่งผลให้การดูแลรักษาสามารถดำเนินต่อเนื่องได้โดยไม่ต้องพึ่งพาผู้เชี่ยวชาญจากภายนอก



ภาพที่ 2 แผนที่แสดงขอบเขตพื้นที่ศึกษา

ที่มา: ปรับปรุงจากภาพถ่ายดาวเทียมจาก Google Maps พ.ศ. 2567

6.2 แนวทางการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรมที่เชื่อมโยงกับประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นในบริบทของชุมชนบ้านนาต้นจั่น ตำบลบ้านตึก อำเภอสหัสขันธ์ จังหวัดสุโขทัย

สามารถสังเคราะห์แนวทางการออกแบบที่มีความเฉพาะเจาะจงกับบริบทของชุมชนบ้านนาต้นจั่นได้เป็น 5 ประเด็นสำคัญ ดังนี้

ประเด็นที่ 1 การบูรณาการพื้นที่เกษตรและธรรมชาติเข้ากับกิจกรรมอาหาร พื้นที่เกษตรกรรม เช่น แปลงผักหมุนเวียนบริเวณหลังศูนย์ชุมชน หรือพื้นที่ริมลำห้วยแม่ราก มีศักยภาพในการพัฒนาให้เป็นพื้นที่กิจกรรมเชิงเรียนรู้ที่เชื่อมโยงกระบวนการผลิตวัตถุดิบกับกิจกรรมการปรุงอาหาร โดยออกแบบเส้นทางเชื่อมโยงระหว่างแปลงผักกับครัวกลางหรือศาลาสาธิต พร้อมพื้นที่นั่งพักหรือสาธิตการทำอาหารกลางแจ้งที่อาศัยภูมิประเทศที่ราบลุ่มและระบบน้ำธรรมชาติเป็นจุดเด่นในการออกแบบพื้นที่ให้ใช้ประโยชน์ได้จริง

ประเด็นที่ 2 การสร้างพื้นที่เรียนรู้ที่ส่งเสริมประสบการณ์และการมีส่วนร่วม ควรออกแบบพื้นที่เรียนรู้ที่รองรับกิจกรรมทำอาหารแบบมีส่วนร่วม เช่น ครัวเปิดกลางสวน ศาลาเรียนรู้ใกล้แปลงผัก หรือลานกิจกรรมกลางแจ้งหลังบ้าน เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสกระบวนการตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบจนถึงการปรุงและรับประทานอาหาร พื้นที่ควรเอื้อต่อการประชุมเชิงปฏิบัติการสำหรับกลุ่มเล็ก มีที่นั่งล้อมวงและโต๊ะเตรียมอาหาร โดยคำนึงถึงการระบายอากาศ ทิศทางลม และเงาธรรมชาติ

ประเด็นที่ 3 การสะท้อนอัตลักษณ์และวัฒนธรรมผ่านองค์ประกอบภูมิสถาปัตยกรรม ควรใช้วัสดุและรูปแบบพื้นที่ที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน เช่น ผ้าทอ พื้นไม้ไผ่ หลังคาแบบพื้นถิ่น ลวดลายจากหัตถกรรม การจัดวางพื้นที่รับประทานอาหารแบบชนโตก หรือการตกแต่งด้วยพืชสมุนไพร ช่วยสร้างบรรยากาศที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมอาหาร และเชื่อมโยงความรู้สึกของนักท่องเที่ยวกับเอกลักษณ์ชุมชนได้อย่างลึกซึ้ง

ประเด็นที่ 4 การใช้วัสดุท้องถิ่นและออกแบบเพื่อความยั่งยืน ควรเลือกใช้วัสดุที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ไม้ไผ่ ไม้เนื้อแข็ง ใบจาก หญ้าแฝก เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และสอดคล้องกับบริบทพิเศษ ระบบก่อสร้างควรเป็นแบบกึ่งถาวรหรือถอดประกอบได้ง่าย เพื่อให้ชาวบ้านดูแลรักษาได้เอง และส่งเสริมการเรียนรู้ในการดูแลรักษาพื้นที่

ประเด็นที่ 5 การพัฒนาพื้นที่เศรษฐกิจชุมชนและกิจกรรมการตลาด ควรออกแบบพื้นที่ส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น เช่น ตลาดอาหารพื้นถิ่น ลานจำหน่ายของฝาก พื้นที่แสดงสินค้าแปรรูปจากเมนูดั้งเดิม หรือพื้นที่การประชุมเชิงปฏิบัติการทำอาหารพร้อมขาย โดยคำนึงถึงการเข้าถึงที่สะดวก โครงสร้างยืดหยุ่นต่อการใช้งาน และเชื่อมโยงกับเส้นทางท่องเที่ยวได้อย่างเหมาะสม

แนวทางทั้งห้าสามารถประยุกต์ใช้ในการออกแบบพื้นที่ของชุมชนบ้านนาต้นจั่นให้สอดคล้องกับศักยภาพที่มีอยู่ และส่งเสริมให้การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมด้านอาหารเกิดขึ้นอย่างยั่งยืนและเป็นประโยชน์ต่อชุมชนในระยะยาว

7. สรุปและอภิปรายผล

ผู้วิจัยสรุปและอภิปรายผลโดยจำแนกตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยเป็น 2 ประเด็นสำคัญ ดังนี้

7.1 วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อประเมินศักยภาพในการเชื่อมโยงระหว่างประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นกับการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรม

จากการสำรวจพื้นที่จริงในชุมชนบ้านนาต้นจั่น พบว่า ประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นมีความเชื่อมโยงกับการใช้พื้นที่ชีวิตประจำวัน ตั้งแต่กระบวนการผลิตวัตถุดิบในแปลงผักตามฤดูกาล การปรุงอาหารในครัวเปิดหลังบ้าน ไปจนถึงการบริโภคในพื้นที่กลางแจ้ง เช่น ลานไม้ไผ่เตี้ยร่มไม้ใหญ่ ศาลาเรียนรู้ หรือจุดชมวิวนาเนินเขา เมนูอาหารพื้นถิ่นต่าง ๆ ล้วนมีวิธีปรุงที่สะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่น และสามารถดัดแปลงให้กลายเป็นกิจกรรมเรียนรู้สำหรับนักท่องเที่ยวได้โดยไม่ต้องสร้างโครงสร้างใหม่

การใช้พื้นที่ดั้งเดิมของชุมชน เช่น ใต้ถุนบ้าน ลานหลังครัว หรือข้างแปลงผัก เป็นตัวอย่างของการปรับใช้ที่เกิดจากความเข้าใจบริบทอย่างแท้จริง โดยยังคงรักษาวิถีชีวิตของเจ้าของพื้นที่ไว้ได้อย่างไม่ขัดแย้ง การจัดกิจกรรมอาหารจึงไม่ได้เป็นเพียงการแสดงหรือสาธิต แต่เป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินชีวิตที่เปิดให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วม การสังเคราะห์ข้อมูลแสดงให้เห็นถึงระบบอาหาร – พื้นที่ – วัฒนธรรมที่มีชีวิต และมีศักยภาพในการนำไปออกแบบพื้นที่ให้เกิดประโยชน์อย่างยั่งยืนทั้งต่อชุมชนและผู้มาเยือน

7.2 วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อเสนอแนวทางการออกแบบภูมิสถาปัตยกรรมที่เชื่อมโยงกับประสบการณ์อาหารพื้นถิ่นในบริบทของชุมชนบ้านนาต้นจั่น

ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่า แนวทางการออกแบบพื้นที่ในชุมชนบ้านนาต้นจั่นควรยึดโยงกับวิถีชีวิตดั้งเดิม โดยเฉพาะกระบวนการผลิตอาหารที่มีความสัมพันธ์แนบแน่นกับพื้นที่เกษตรและลานกิจกรรมกลางแจ้ง สามารถจำแนกออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่

1) ด้านการใช้พื้นที่ (Spatial Use) ควรออกแบบให้รองรับกิจกรรมแบบมีส่วนร่วม ได้แก่ การสาธิตการทำอาหาร การเก็บเกี่ยว การแปรรูป และการจัดแสดงอาหารในบริเวณที่มีความสัมพันธ์กับธรรมชาติ เช่น ริมทุ่งนา ใต้ต้นไม้ใหญ่ หรือพื้นที่เชิงเขา เพื่อให้เกิดประสบการณ์ที่ใกล้ชิดกับวิถีชีวิตพื้นถิ่น

2) ด้านวัสดุพืชพรรณ (Plant Materials) ควรเน้นการใช้วัสดุธรรมชาติที่หาได้ในท้องถิ่น ได้แก่ ไม้ไผ่ ใบจาก หญ้าแฝก หินแม่น้ำ และดินอัด ซึ่งนอกจากจะสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นชาวบ้านแล้ว ยังช่วยลดต้นทุน และส่งเสริมการดูแลรักษาโดยชุมชนเอง

3) ด้านความสอดคล้องกับวัฒนธรรม (Cultural Relevance) พื้นที่ออกแบบควรสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน ได้แก่ การจัดรูปแบบพื้นที่เป็นวงล้อมเพื่อส่งเสริมการปฏิสัมพันธ์ การออกแบบพื้นที่ปรุงอาหารที่เปิดเผยให้เห็นกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิม และการจัดพื้นที่ที่สัมพันธ์กับกิจกรรมตามประเพณี

4) ด้านฤดูกาลและความสัมพันธ์ทางภูมิศาสตร์ (Seasonality and Geographical Context) การวางแผนพื้นที่ควรคำนึงถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยวพืชผักตามฤดู เช่น ผักกูดในฤดูฝน หรือมะม่วงในฤดูร้อน รวมถึงทิศทางลม แสงแดด และการระบายน้ำ เพื่อสร้างพื้นที่ที่เหมาะสมต่อการใช้งานตลอดทั้งปี และสามารถปรับเปลี่ยนการใช้งานได้ตามฤดูกาล

นอกจากนี้ พื้นที่กิจกรรมยังสามารถต่อยอดสู่การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน ได้แก่ การจัดตลาดอาหารพื้นบ้าน ลานจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูป และกิจกรรมสาธิตเชิงพาณิชย์ในบริเวณจุดต้อนรับนักท่องเที่ยว แนวทางเหล่านี้ช่วยยกระดับคุณค่าทางวัฒนธรรมของอาหารพื้นถิ่นให้เด่นชัดขึ้น พร้อมทั้งสร้างรูปแบบพื้นที่ที่ตอบสนองต่อการใช้งานจริงและความยั่งยืนในระยะยาว โดยไม่จำเป็นต้องสร้างสิ่งใหม่ แต่ใช้การออกแบบเพื่อขับเน้นศักยภาพที่มีอยู่แล้วให้โดดเด่นขึ้นอย่างเป็นธรรมชาติ

8. กิตติกรรมประกาศ

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยย่อยที่ 4 ภูมิทัศน์วัฒนธรรมและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตลุ่มน้ำยม ตำบลบ้านตึก อำเภอศรีสัชนาลัย จังหวัดสุโขทัย ภายใต้แผนงานวิจัยแผนบูรณาการในการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืนของพื้นที่จังหวัดสุโขทัย ได้รับทุนสนับสนุนจากกองทุน ววน. ประเภท Fundamental Fund (Basic Research) ประจำปี พ.ศ. 2567

9. เอกสารอ้างอิง

- ชินีเพ็ญ มะลิสุวรรณ และ มีนา ระเด่นอาหมัด. (2564). การสื่อสารวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชายแดนใต้ของไทย. *วารสารปัญญาภิวัฒน์*, 13(2), 177–189. <https://so05.tci-thaijo.org/index.php/pimjournal/article/view/251134>
- ปจรรย์ กิจกาญจนกุล. (2566). องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นถิ่นมอญลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี. *วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์*, 23(1), 204–233. <https://so03.tci-thaijo.org/index.php/liberalarts/article/view/263733/177033>
- ปวิธ ต้นสกุล. (2563). แนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร: กรณีศึกษาชุมชนขนานบาก อำเภอปากพะนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสารการจัดการ*, 9(1), 81–92. <https://so06.tci-thaijo.org/index.php/wms/article/view/237906>
- ประทีป พิษทองกลาง, พิมพ์พรรณ ปันทะเลิศ, ชิมมเรศ บริสุทธิ์ และ กมลรส วรรณพรม. (2561). การจัดการแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพของบ้านไร่ทองชิง อำเภอดง จังหวัดเชียงใหม่. *วารสารวิชาการ สถาบันการพลศึกษา*, 10(2), 134–144. <http://digital.nlt.go.th/dlib/files/original/78fcae1b115e80a9ddac105b652589d.pdf>
- สุมาลี จินดาพล. (2563). ถอดบทเรียนสามทศวรรษการบริหารจัดการการท่องเที่ยว “บ้านนาต้นจั่น”. *วารสารวิชาการ ศิลปะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร*, 11(1), 180–194. <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/ajnu/article/view/242606/164754>
- Çelik, F. (2017). The importance of edible landscape in the cities. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 5(2), 118–124. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v5i2.118-124.957>
- Cerda, P. (2024). *Cultivating change: Enhancing urban agriculture through landscape architecture design* (Master's thesis, The University of Texas at Arlington). Landscape Architecture Masters & Design Theses. https://mavmatrix.uta.edu/landscapearch_theses/241/
- Corner, J. (1999). *Recovering landscape: Essays in contemporary landscape architecture*. Princeton Architectural Press.
- Greene, M. (2019). Foodscape: A typology for food and place. In *Food and place studies* (pp. 23–38). Routledge.
- Norberg-Schulz, C. (1980). *Genius loci: Towards a phenomenology of architecture*. Rizzoli.
- Thwaites, K., Mathers, A., & Simkins, I. (2013). *Socially restorative urbanism: The theory, process and practice of Experiemics*. Routledge.
- UNESCO. (2003). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. <https://ich.unesco.org>
- UNESCO. (2021). *Intangible cultural heritage and sustainable development*. <https://ich.unesco.org/en/sdgs>