

แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย

Approaches for Sustainable Integrated Creative Southern Food Tourism Development in Surat Thani Province, Thailand

ณภัทร นาคสวัสดิ์*

Napat Naksawat

พยอม ธรรมบุตร

Payom Dhamabutra

มหาวิทยาลัยพะเยา

University of Phayao

*dusit_chef@yahoo.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ (1) เพื่อตรวจสอบทรัพยากรการท่องเที่ยวด้านอาหาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย (2) เพื่อวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคของการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย (3) เพื่อสร้างแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย โดยผู้วิจัยใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา คือ แบบรายงานการศึกษาชุมชน แบบตรวจสอบทรัพยากรการท่องเที่ยวและแบบสัมภาษณ์เชิงลึก

ผลการวิจัยพบว่า 1) จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีสถานที่ท่องเที่ยวและกิจกรรมด้านอาหารที่สำคัญมากมาย ได้แก่ บริเวณชายฝั่งทะเลอ่าวไทย อุทยานแห่งชาติเขาสก เทศกาลอาหารจังหวัดสุราษฎร์ธานี งานหอยนางรมกาญจนาดิษฐ์ มหกรรมสินค้า OTOP เป็นต้น รวมทั้งยังมีบริการด้านที่พักและการให้ข้อมูลแก่นักท่องเที่ยวที่ไว้รับรองนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ เช่น โบร์ซัวร์ แผนที่ หรือป้ายเส้นทาง

2) ผลการวิเคราะห์ SWOT ที่มีความสำคัญในการกำหนดแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหาร จุดแข็งคือเป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่กลางภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นศูนย์กลางของเศรษฐกิจโลก วัฒนธรรมอาหารมีเอกลักษณ์สามารถสร้างชื่อเสียงและจุดขายระดับโลก จุดอ่อนคือ ผลผลิตอาหารจากเกษตรกรรมไทยมีสารเคมีหรือยากำจัดศัตรูพืชตกค้าง รวมทั้งการขาดความร่วมมือประสานงานระหว่างหน่วยงานด้านอาหารและการท่องเที่ยว และขาดบุคลากรและสถานที่ให้บริการการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีมาตรฐาน โอกาสได้แก่ ประชากรโลกมีความต้องการอาหารเพิ่มขึ้น เทคโนโลยีนวัตกรรมเปิดโอกาสให้เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตด้านเกษตรและอาหารได้ และอุปสรรคคือ มีคู่แข่งเป็นประเทศส่งออกอาหารที่มีต้นทุนการผลิตและค่าแรงงานต่ำ

Received : February 28, 2018

Revised : May 12, 2018

Accepted : June 22, 2018

3) ผู้วิจัยนำเสนอแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยนำจุดแข็งด้านอาหารได้มาบูรณาการกับโอกาสต่างๆ ที่ชุมชนได้รับมากำหนดยุทธศาสตร์เชิงรุก ได้แก่ การสร้างแบรนด์สินค้าและบริการด้านการท่องเที่ยวอาหารภาคใต้ แล้วนำจุดอ่อนของชุมชนมาผนวกกับโอกาสด้านการพัฒนาท่องเที่ยวด้านอาหารเชิงสร้างสรรค์เพื่อกำหนดแนวทางการสร้างฐานข้อมูลองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารได้

คำสำคัญ : การท่องเที่ยวด้านอาหาร การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ อาหารภาคใต้ สุราษฎร์ธานี

Abstract

The purposes of this research were to (1) conduct the food tourism resources audit, (2) analyze the SWOT of southern creative tourism development, and (3) creates the sustainable and integrated southern food tourism development concepts in Surat Thani, Thailand. Qualitative research was used in this research by using community education reports, tourism resource audit, and in-depth interviews.

The results of the research were as follows: 1) Surat Thani province has many tourist attractions and food activities, including the coastal area of the Gulf of Thailand, Khao Sok National Park, food festivals, oyster festivals in Kanchanadit and OTOP market. It also provides accommodation and information services for both Thai and foreign tourists such as brochures, maps and route signs.

2) The results of SWOT analysis are significant to determine the sustainable development of food tourism. Strength is that Surat Thani located in the middle of Southeast Asia which is the center of the world economy. Weakness is the food products have pesticide residues left. Also, the lack of cooperation between the agencies, lack of staffs and restaurants for food tourism. Opportunity is that the world population needs more food. Innovative technology allows opportunities to increase agricultural and food production efficiency. Threat is that competitor's food exports have low production costs and labor costs.

3) To present a creative southern food tourism development in Surat Thani, the use of food strengths merged with the community's opportunity to define a proactive strategy, such as branding in tourism products and services. Bringing the community's weakness merged with food tourism development opportunities in order to set guidelines for determining a knowledge base on southern food culture.

Keywords: food tourism, creative tourism, southern food, Surat Thani

บทนำ

การท่องเที่ยวเป็นทั้งกิจกรรมของมนุษยชาติและเป็นอุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่มีความสำคัญในภาคเศรษฐกิจของโลก อุตสาหกรรมท่องเที่ยวมีความน่าสนใจที่สามารถเติบโตต่อเนื่องมาตั้งแต่ พ.ศ. 2493 ทั้งที่อยู่ในโลกของการเปลี่ยนแปลงที่ไม่เคยหยุดยั้ง ตั้งแต่เหตุการณ์ 9/11 การถล่มตึก World Trade Center ในนิวยอร์กเมื่อ 11 กันยายน พ.ศ. 2554 การวางระเบิดที่เกาะบาห์ลี การคุกคามระบาดของไข้หวัดนก (Bird Flu) และสงครามอิรักยกที่สอง การวางระเบิดกลางกรุงลอนดอนและรถไฟที่กรุงมาดริด โดยเฉพาะใน พ.ศ. 2547 ได้เกิด Boxing Day Tsunami คือ คลื่นยักษ์ วันที่ 26 ธันวาคม พ.ศ. 2547 ที่ในทะเลอันดามัน และหมู่เกาะต่างๆ ในมหาสมุทรอินเดีย วิกฤตทางเศรษฐกิจโลกที่ 2551/2552 การระเบิดของภูเขาไฟใน ไอซ์แลนด์ ทั้งหมดที่กล่าวมานี้ 9/11 จะเป็นเหตุการณ์ที่สร้างผลกระทบต่อนักท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมท่องเที่ยวทั้งโลกมากที่สุด World Travel & Tourism Council (WTTC) หรือสภาการเดินทางท่องเที่ยวโลก ได้สรุปความสำคัญเชิงเศรษฐกิจของภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวโลกไว้ใน ค.ศ. 2010 ว่าอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและเดินทางสร้างรายได้ร้อยละ 9.4 ของ GDP โลก มีการลงทุนถึงร้อยละ 9.2 ของการลงทุนทั่วโลก ในขณะที่เดียวกันอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและเดินทางสนับสนุนให้เกิดการจ้างงานถึง 235 ล้านงาน ซึ่งเท่ากับการจ้างงานถึงร้อยละ 8.1 ของการจ้างงานทั่วโลก

ในการเดินทางท่องเที่ยวแต่ละครั้งของนักท่องเที่ยวนั้น อาหารเป็นทรัพยากรการท่องเที่ยวที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้ตัดสินใจมาท่องเที่ยวในจุดหมายปลายทางต่างๆ เนื่องจากอาหารท้องถิ่นมีบทบาทในการแนะนำนักท่องเที่ยวที่เขามาสัมผัสรสชาติใหม่ๆ และประเพณีวัฒนธรรมการบริโภคที่แตกต่างกันของสถานที่ท่องเที่ยว การบริโภคอาหารท้องถิ่นสามารถเป็นแรงผลักดันที่สำคัญให้กับสถานที่ท่องเที่ยว (Fields, 2002) ดังนั้นองค์กรและหน่วยงานด้านการท่องเที่ยวควรมีการพิจารณาว่าอาหารเป็นส่วนหนึ่งในการท่องเที่ยวซึ่งเป็นกลยุทธ์การตลาดโดยรวม (Hjalager & Corigliano, 2000) การบริโภคอาหารในการท่องเที่ยว เป็นบทบาทที่สำคัญอย่างยิ่งในประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวซึ่งส่วนใหญ่มักถูกมองข้ามและไม่ได้ถูกกล่าวถึงในวรรณกรรมการท่องเที่ยว (Kim et al., 2009) เหตุที่ถูกมองข้ามเนื่องจากเป็นความคิดแบบดั้งเดิมที่ว่าอาหารเป็นเพียงส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวเพราะการรับประทานอาหารเป็นกิจวัตรประจำวันของนักท่องเที่ยว จากงานวิจัยของ Fields (2002) พบว่าอาหารท้องถิ่นมีบทบาทในการผลักดันให้การท่องเที่ยวมีความสำคัญ องค์กรด้านการท่องเที่ยวจึงพิจารณาใช้อาหารเป็นส่วนหนึ่งของกลยุทธ์การตลาดในการท่องเที่ยว ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการบริโภคอาหารและการท่องเที่ยว ซึ่งความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเหล่านี้ ในแง่ของลักษณะพฤติกรรมการบริโภคอาหารในแหล่งท่องเที่ยว (Berninger et al., 2002) การให้บริการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยวเป็นการบริการด้านหนึ่งที่มีความสำคัญอย่างยิ่งเนื่องจากเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับนักท่องเที่ยวจะต้องบริโภคอาหารเพื่อการดำรงชีวิต ถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่ปลอดภัยจนทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและเครื่องดื่ม ก็จะมีผลกระทบเชิงลบอย่างรุนแรงต่อธุรกิจการท่องเที่ยวได้ (Chang et al., 2010) ดังนั้นอาหารจึงเป็นสิ่งที่สำคัญที่เป็นแรงดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเลือกเดินทางมายังพื้นที่ต่างๆ อาหารที่ให้บริการแก่นักท่องเที่ยวจะต้องมีคุณภาพและมีการปรุงแต่งที่มีเอกลักษณ์ รสชาติประจักษ์พร้อมทั้งมีความน่าสนใจ

สิ่งที่นิยมนำมาปรุงอาหารท้องถิ่นภาคใต้ โดยทั่วไปในประเทศไทย คนในภาคต่างๆ นิยมนำสิ่งต่อไปนี้มาปรุงอาหาร 1. พืชผัก 2. สัตว์ 3. ผลไม้ สำหรับภาคใต้เนื่องจากภูมิอากาศร้อนชื้นมีฝนตกชุกจึงมีพืชผักชนิดต่างๆ ขึ้นอยู่มากและสามารถนำมาประกอบเป็นอาหารได้ เช่น ยอดโหระพา ยอดหวาย ใบตำม้ง

เห็ดเหมีด ยอดลำเท็ง หัวเตย (ลำเจียก) หยวกท้อ หน่อปุด ใบลำแย้ ลูกเขาคัน ยอดเหรง ยอดกำรวน หัวโหนด ผักแต้ว ใบลำเอาะ เห็ดแครง ยอดปรง บุกเดียว พวมลี ลูกเหริย อดุพิค ยอดเจ็ดหมุนขาว ยอดเต่าร้าง ชุมเห็ด ยอดสาคุ ส้มแขก ลูกเตียน หัวโอน (ชะโอน) ใบพันหมอ สายหางหมา ลูกทง ถอบแถบ ผาด ฯลฯ ซึ่งเป็นพืชผักที่ขึ้นตามธรรมชาติมากมายที่นำมาปรุงเป็นอาหารได้

จังหวัดสุราษฎร์ธานีนับเป็นจุดหมายปลายทางที่สำคัญแห่งหนึ่งของภูมิภาคอนุภาคเนย์ ตั้งอยู่บนฝั่งตะวันออกของภาคใต้ห่างจากกรุงเทพฯ โดยทางรถยนต์ประมาณ 645 กิโลเมตรมีเนื้อที่ประมาณ 8,174,758.61 ไร่ มีเนื้อที่มากเป็นอันดับ 6 ของประเทศ และมีพื้นที่มากที่สุดในภาคใต้ฝั่งทะเลด้านอ่าวไทยมีความสำคัญทางด้านทรัพยากรการท่องเที่ยวอาหาร สภาพภูมิศาสตร์ดังกล่าวทำให้จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีความโดดเด่นทางด้านอาหาร เนื่องจากมีความพร้อมทางด้านการสรรหาทรัพยากรหรือวัตถุดิบทางการปรุงอาหารไม่ว่าจะเป็นปลาทะเล พืชพรรณ สมุนไพรท้องถิ่น ซึ่งสิ่งเหล่านี้เมื่อนำมาประกอบเป็นอาหารสามารถสร้างความโดดเด่นทางด้านรสชาติให้กับนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี อาหารพื้นบ้านจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีรสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ สืบเนื่องจากดินแดนภาคใต้เคยเป็นศูนย์กลางการเดินเรือค้าขายของพ่อค้าจากอินเดีย จีนและชาวในอดีตทำให้วัฒนธรรมของชาวต่างชาติโดยเฉพาะอินเดียได้ ซึ่งเป็นต้นตำรับในการใช้เครื่องเทศปรุงอาหารได้เข้ามามีอิทธิพลอย่างมาก อีกทั้งอาหารพื้นบ้านจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีลักษณะผสมผสานระหว่างอาหารไทยพื้นบ้านกับอาหารอินเดียได้ เช่น น้ำบูดู ซึ่งได้มาจากการหมักปลาทะเลสดผสมกับเม็ดเกลือ และมีความคล้ายคลึงกับอาหารมาเลเซีย อาหารของภาคใต้จึงมีรสเผ็ดมากกว่าภาคอื่นๆ และด้วยสภาพภูมิศาสตร์อยู่ติดทะเลทั้งสองด้านมีอาหารทะเลอุดมสมบูรณ์แต่สภาพอากาศร้อนชื้น ฝนตกตลอดปี อาหารประเภทแกงและเครื่องจิ้มจึงมีรสจัด ช่วยให้อาหารย่อยง่ายขึ้น ป้องกันการเจ็บป่วยได้อีกด้วย เนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงเป็นอาหารส่วนมากนิยมสัตว์ทะเล เช่น ปลากระบอก ปลาทุ ปูทะเล กุ้ง หอย ซึ่งหาได้ในท้องถิ่น อาหารพื้นบ้านของภาคใต้ เช่น แกงเหลือง แกงไตปลา นิยมใส่ขมิ้นปรุงอาหารเพื่อแก้รสคาว เครื่องจิ้มคือน้ำบูดูอาหารของภาคใต้จะมีรสเผ็ดมากกว่าภาคอื่นๆ แต่ในขณะเดียวกันเมื่อมีรสชาติที่เผ็ดจัดจ้านจากเครื่องแกง ซึ่งมีผลกระทบต่อกระเพาะอาหาร จึงมีภูมิปัญญาชาวบ้านอันเฉียบแหลมที่คิดค้นนำขมิ้นมาเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหารเพื่อสร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกายโดยขมิ้นเป็นพืชที่มีคุณสมบัติในการเคลือบกระเพาะอาหาร อาหารที่มีชื่อเสียงของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ หอยนางรมสุราษฎร์ธานี มีความโดดเด่นทางด้านรสชาติและมีช่วงฤดูแห่งการลิ้มลอง จึงเป็นการสร้างจุดเด่นให้กับจังหวัดเช่นเดียวกับกุ้งแม่น้ำตาปี คือ กุ้งก้ามกราม มีเปลือกสีเขียวอมฟ้าหรือม่วง ก้ามยาวสีม่วงเข้มตลอดทั้งก้ามมีปุ่มตะปุ่มตะป่ำโดยธรรมชาติจะอยู่ในแม่น้ำตาปี สามารถอยู่ได้ทั้งในน้ำจืดและน้ำกร่อย พบขนาดใหญ่สุดถึง 1 ฟุต น้ำหนักราว 1 กิโลกรัม เป็นกุ้งที่ถูกใช้ปรุงเป็นอาหารได้หลากหลายเพราะเนื้อนิ่มมาก เนื้อแน่น มันกุ้งมีรสชาติดี อาจสรุปได้ว่าภาคใต้มีทรัพยากรและวัฒนธรรมด้านอาหารที่มีความหลากหลายและความโดดเด่นที่เป็นปัจจัยดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เดินทางมาที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี

จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีทรัพยากรการท่องเที่ยวทางธรรมชาติและทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย มีการท่องเที่ยวด้านอาหารในด้านต่างๆ ซึ่งดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเดินทางไปชิมอาหารดังกล่าว โดยอาหารภาคใต้นับเป็นองค์ประกอบที่มีความสำคัญอย่างยิ่งในการพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัด

จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีแนวโน้มที่จะได้รับการพัฒนาเป็นจุดหมายปลายทางของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผู้วิจัยตระหนักถึงความจำเป็นในการศึกษาศักยภาพและแนวทางของการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารของจังหวัดสุราษฎร์ธานี จึงเห็นสมควรทำการศึกษาชุมชนและตรวจสอบทรัพยากรท่องเที่ยวในภาพรวมและในด้านอาหาร ตลอดจนทำการวิเคราะห์ SWOT และ TOWS เพื่อแสวงหาแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อตรวจสอบทรัพยากรท่องเที่ยวด้านอาหารจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย
2. เพื่อวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคของการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย
3. เพื่อสร้างแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. องค์กรภาครัฐที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาการท่องเที่ยว ได้แก่ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา จังหวัดสุราษฎร์ธานี สามารถนำผลการวิจัยครั้งนี้ผนวกเข้ากับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของจังหวัดสุราษฎร์ธานี
2. ผู้ประกอบการทางการท่องเที่ยวในจังหวัดสุราษฎร์ธานี สามารถนำผลวิจัยที่ได้นำมาวางแผนในการพัฒนารูปแบบสินค้าให้ตรงกับความต้องการของนักท่องเที่ยวได้อย่างเหมาะสม
3. ชุมชนได้รับรู้ถึงบริบทพื้นที่ของตนเองและสามารถนำแผนนี้ไปใช้ในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ได้อย่างเหมาะสม
4. ประชาชนในพื้นที่สามารถนำแผนนี้ไปใช้ในการร่วมกันพัฒนาพื้นที่ของตนเองอย่างยั่งยืน
5. นักวิชาการ อาจารย์ นักวิจัย สามารถนำผลการศึกษาไปเป็นข้อมูลเพื่อศึกษาค้นคว้า และนำไปใช้ในการอ้างอิงและปรับใช้ให้ตรงกับความต้องการ
6. นักท่องเที่ยวสามารถนำผลการวิจัยไปวางแผนการท่องเที่ยวด้านอาหารจังหวัดสุราษฎร์ธานี

วิธีดำเนินการวิจัย

ทำการศึกษาเอกสารข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Sources) และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อรวบรวมแนวคิดทฤษฎีของการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย

ประชากรและตัวอย่าง

ทำการเก็บข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Sources) ในภาคสนามดังนี้

1. ผู้วิจัยลงพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่อทำการศึกษาชุมชนและการตรวจสอบทรัพยากรการท่องเที่ยวด้านอาหารของชุมชนโดยใช้เครื่องมือวิจัยเชิงคุณภาพ ได้แก่ แบบรายงานการศึกษาชุมชน

(Community Study Checklist) และแบบตรวจสอบทรัพยากรการท่องเที่ยว (Food Tourism Resource Audit)

2. ผู้วิจัยเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพจากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญโดยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) การสังเกตการประชุมกลุ่มย่อย โดยใช้การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมกับชุมชน (Participatory Action Research: PAR) ซึ่งมีผู้แทนจากภาครัฐ ภาคเอกชน ชุมชนและกลุ่มนักท่องเที่ยว จำนวน 20 คน

เครื่องมือ

1. ผู้วิจัยใช้กระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพและการประชุมกลุ่มย่อยแบบปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม PAR เพื่อทำการตรวจสอบสภาพแวดล้อมภายในชุมชน (Internal Environment) เพื่อหาจุดแข็งและจุดอ่อนในการพัฒนาการท่องเที่ยวอาหารของชุมชนในปัจจุบัน ต่อจากนั้นจึงได้ร่วมกันวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก (External Environment) เพื่อหาโอกาสและอุปสรรคของการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ในอนาคต ทั้งนี้ที่ประชุมได้ร่วมกันกำหนดยุทธศาสตร์ของการพัฒนาดังกล่าว โดยนำข้อมูลมาจาก SWOT Analysis มาทำ TOWS เพื่อแสวงหาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย

2. การตรวจสอบข้อมูลเชิงคุณภาพผู้วิจัยทำการตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล Data Triangulation โดยการตรวจสอบข้อมูลการท่องเที่ยวของข้อมูลในด้านเวลา สถานที่และบุคคล (Suphang Chantavanich, 2013, pp.128–129)

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) การวิจัยนี้ผู้วิจัยได้นำข้อมูลจากการสัมภาษณ์วิเคราะห์เชิงเนื้อหา จัดความสำคัญ จัดกลุ่มของเนื้อหา รวมถึงการวิเคราะห์จำแนก และสรุปประเด็นสำคัญ (Aumporn Lincharearn, 2011)

2. ผู้วิจัยใช้การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) ซึ่งกระทำโดยการตรวจสอบข้อมูลจากแหล่งที่มาของข้อมูลในด้านเวลา สถานที่และบุคคลที่แตกต่างกันในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่อพิจารณาว่าถ้าเก็บข้อมูลต่างเวลา ต่างสถานที่ และผู้ให้ข้อมูลต่างคน จะยังได้ข้อมูลเหมือนเดิมหรือไม่ หากผลของข้อมูลที่เก็บรวบรวมโดยวิธีแบบสามเส้าไม่ได้ข้อค้นพบมาเหมือนกัน แสดงว่าข้อมูลที่ผู้วิจัยได้มามีความถูกต้อง (Suphang Chantavanich, 2010, pp.128–130)

3. ผู้วิจัยได้นำข้อมูลจากการสนทนากลุ่มย่อยๆ แบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) จากผู้แทนจากภาครัฐ เอกชนประชาชนและนักท่องเที่ยว ทั้งระดับผู้บริหารระดับปฏิบัติการในพื้นที่ร่วมกันวิเคราะห์ SWOT Analysis วิเคราะห์ TOWS Matrix เพื่อร่วมกันกำหนดแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย

4. เขียนรายงานวิจัยเรื่องแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย

สรุปผลการวิจัย

บริเวณพื้นที่ศึกษา

จังหวัดสุราษฎร์ธานีเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่มากที่สุดของภาคใต้ห่างจากกรุงเทพฯ 645 กิโลเมตร มีพื้นที่ 12,891 ตารางกิโลเมตร ครอบคลุมพื้นที่ป่าดิบชื้นที่อุดมด้วยความหลากหลายของพืชพรรณ และสัตว์ป่า และยังมีหมู่เกาะที่มีชื่อเสียง น้ำทะเลใส หาดทรายขาว อาทิ เกาะสมุย เกาะพะงัน เกาะเต่า และเกาะนางยวน ซึ่งแต่ละเกาะมีความหลากหลายของธรรมชาติแตกต่างกันไป

สุราษฎร์ธานีเป็นเมืองเก่าแก่ที่มีมาตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ชนพื้นเมือง ได้แก่ พวกเขมร และมลายูดั้งเดิมซึ่งอาศัยอยู่ในเขตกลุ่มน้ำหลวง (แม่น้ำตาปี) และบริเวณอ่าวบ้านดอนก่อนที่ชาวอินเดียจะอพยพเข้ามาตั้งหลักแหล่งและเผยแพร่วัฒนธรรม ดังปรากฏหลักฐานในชุมชนโบราณที่อำเภอท่าชนะ อำเภอไชยา

ต่อมาในพุทธศตวรรษที่ 13 มีหลักฐานปรากฏว่าเมืองนี้ได้รวมกับอาณาจักรศรีวิชัย เมื่ออาณาจักรนี้เสื่อมลงจึงแยกออกเป็น 3 เมือง คือ เมืองไชยา เมืองท่าทอง และเมืองศรีรัฐขึ้นต่อเมืองนครศรีธรรมราช ต่อมาในรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวโปรดฯ ให้ย้ายเมืองท่าทองมาตั้งที่บ้านดอน และยกฐานะเป็นเมืองจัตวาขึ้นตรงต่อกรุงเทพฯ พระราชทานนามว่าเมือง “กาญจนดิษฐ์” ครั้งนั้นเมื่อมีการปกครองแบบมณฑลในรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้รวมเมืองทั้งสามเป็นเมืองเดียวกันเรียกว่าเมืองไชยา ต่อมาพ.ศ. 2458 รัชกาลที่ 6 โปรดฯ ให้เปลี่ยนชื่อเมืองไชยามาเป็นเมืองสุราษฎร์ธานีแปลว่า เมืองแห่งคนดี (Surat Thani Travel Guide, 2016, pp.1-2)

1. ผลการตรวจสอบทรัพยากรการท่องเที่ยวอาหารของจังหวัดสุราษฎร์ธานี

ทรัพยากรท่องเที่ยวธรรมชาติเชิงอาหารที่โดดเด่น ได้แก่ ชายฝั่งทะเลอ่าวไทย อุทยานแห่งชาติ เขาสมตลอดจนลุ่มแม่น้ำตาปี ทรัพยากรท่องเที่ยววัฒนธรรมเชิงอาหารได้แก่ วัดพระบรมธาตุไชยาราชวรวิหาร สวนโมกขพลาราม วัดเขาสุวรรณประดิษฐ์ และวัดถ้ำสิงขร ส่วนทรัพยากรท่องเที่ยวมหรหรรรมเชิงอาหาร ได้แก่ เทศกาลอาหารจังหวัดสุราษฎร์ธานี งานหอยนางรมกาญจนดิษฐ์ เทศกาลอาหารนานาชาติ เกาะสมุย มหกรรมอาหารริมทาง ตลาดศาลเจ้า ตลาดน้ำประชารัฐ ตลาดประชารัฐ (Green Market) มหกรรมสินค้า OTOP ในด้านทรัพยากรท่องเที่ยวกิจกรรมเชิงอาหาร เช่น ชิมอาหารทะเล ชิมหอยทะเลกลางอ่าวไทยอำเภอกาญจนดิษฐ์ เดินทางเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ฝึกทำอาหารท้องถิ่นภาคใต้ และกิจกรรมฝึกสมาธิที่สวนโมกข์ในด้านทรัพยากรบริการ นักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงจังหวัดสุราษฎร์ธานีได้ทั้งทางบก ทางน้ำ ขนส่งระบบราง และทางอากาศ ภายในจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีที่พักไว้บริการ นักท่องเที่ยว หลายประเภทเช่น โรงแรม โฮสเทล บูติก โฮเทล โฮมสเตย์ และ B&B อีกทั้งยังมีศูนย์ข้อมูลนักท่องเที่ยว ซึ่งมีโบรชัวร์ แผนที่ ป้ายเส้นทางไว้คอยบริการนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติในจังหวัดสุราษฎร์ธานียังมีความหลากหลายทางด้านวัฒนธรรมการกิน เนื่องจากมีร้านอาหารและภัตตาคารเป็นจำนวนมาก เช่น ภัตตาคารอาหารจีน ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น ภัตตาคารอาหารนานาชาติ ร้านกาแฟ ร้านอาหารมังสวิรัต ร้านอาหารปักษ์ใต้และโรงเจ (Surat Thani Provincial Development Strategy Group, 2018, pp.4-10)

2. ผลการวิเคราะห์ SWOT จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรคของการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทยสรุปได้ดังนี้

1. การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในของการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน

1.1 จุดแข็ง (Strengths) ได้แก่ ปัจจัยที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์

- 1) ตั้งอยู่กลางภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นศูนย์เศรษฐกิจโลก
- 2) วัฒนธรรมอาหาร มีเอกลักษณ์ สร้างชื่อเสียงและจุดขายระดับโลก
- 3) มีทรัพยากรอาหารและเกษตรที่มีความหลากหลายในเขตเส้นศูนย์สูตร
- 4) การท่องเที่ยวเชิงอาหารเสริมสร้างสุขภาพแบบองค์รวมทั้งกายและจิต
- 5) การท่องเที่ยวอาหารสามารถป้องกันและรักษาโรคต่างๆ เพราะอาหารเป็นยาด้วย
- 6) การท่องเที่ยวอาหารทำให้เรียนรู้ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นต่างๆ
- 7) การท่องเที่ยวอาหารทำให้รู้จัก สัตว์ พืช ผัก สมุนไพร เครื่องเทศท้องถิ่น
- 8) การท่องเที่ยวอาหาร เปิดโอกาสให้สัมผัสระบบอาหารและการเกษตรท้องถิ่น
- 9) การท่องเที่ยวอาหารมีกิจกรรมที่ก้าวออกจากงานข้าวไปเยี่ยมชมท้องนา สวนผลไม้ เกษตรอินทรีย์ โรงงานแปรรูปอาหารท้องถิ่น
- 10) การท่องเที่ยวอาหารตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงสามารถป้องกันโรคต่างๆ และเสริมสร้างสุขภาพกายและจิตตามหลักปัจจัยสี่

1.2 จุดอ่อน (Weaknesses) ได้แก่ ปัจจัยที่เป็นข้ออ่อนด้อยภายในจังหวัดซึ่งมีผลกระทบต่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ในปัจจุบัน

- 1) ผลผลิตอาหารจากการเกษตรไทยมีสารเคมียากำจัดศัตรูพืชตกค้าง
- 2) การท่องเที่ยวอาหารขาดนวัตกรรม เทคโนโลยีระบบอัตโนมัติขั้น
- 3) ขาดความร่วมมือประสานงานระหว่างหน่วยงานด้านอาหารและการท่องเที่ยว
- 4) ขาดแผนยุทธศาสตร์และคณะกรรมการเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารระดับประเทศ
- 5) ขาดมาตรฐานด้านคุณภาพและความสม่ำเสมอของอาหาร
- 6) ขาดภาพลักษณ์และแบรนด์ที่โดดเด่นด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
- 7) ขาดบุคลากรและสถานที่ให้บริการการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีมาตรฐาน
- 8) ขาดการวางแผนตลาดดิจิทัล เพื่อโฆษณาท่องเที่ยวอาหารในประเทศไทย
- 9) ขาดแผนการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารไทยรสชาติดั้งเดิม
- 10) ผู้ผลิตและประกอบการอาหารขาดเทคโนโลยีเพื่อยกระดับการผลิตที่มีมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัย

2. การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก (External Environment) ของการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ซึ่งจะเกิดขึ้นในอนาคต

2.1 โอกาส (Opportunities) ของการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์

- 1) ประชากรโลกเพิ่มขึ้น เป็น 9,000 ล้านคน มีความต้องการอาหารเพิ่มขึ้น
- 2) กระแสโลกด้านการท่องเที่ยวอาหารที่มีคุณภาพปลอดภัยมีคุณค่าโภชนาการ

3) เทคโนโลยีวิศวกรรมเปิดโอกาสให้เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตด้านเกษตรและอาหารได้
 4) กระแสการท่องเที่ยว อาหารเป็นโอกาสในการรักษาโรคต่างๆ
 5) กระแสการท่องเที่ยวอาหารเป็นโอกาสในการสร้างอาหารด้านเกษตรที่ปลอดภัย
 6) กระแสการท่องเที่ยวอาหารวิถีธรรมชาติเป็นโอกาสลดภาวะโลกร้อน
 7) กระแสการท่องเที่ยวอาหารเป็นโอกาสในการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นจากความยากจน
 8) ระบบนวัตกรรมเทคโนโลยีอัตโนมัติ (Industrial Automation) ยกระดับการแปรรูปเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร

9) กระแสโลกด้านการท่องเที่ยวอาหารเป็นโอกาสในการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารของภาคใต้

2.2 อุปสรรค (Threats) ของการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ ได้แก่

- 1) การลดพื้นที่การผลิตอาหารเกษตรก่อให้เกิดความไม่มั่นคงทางอาหาร
- 2) การส่งเสริมการเกษตรเคมีและการแปรรูปอาหารที่มีสารตกค้างทำให้เกิดอาหารที่ไม่ปลอดภัย
- 3) มีคู่แข่งเป็นประเทศส่งออกอาหารที่มีต้นทุนการผลิตและค่าแรงงานต่ำ
- 4) กระแสโลกด้านการท่องเที่ยว เพื่อบริโภคตามความอยากและอร่อยทำลายสุขภาพ
- 5) นักท่องเที่ยวขาดความตระหนัก ในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ
- 6) เกษตรกรไทยยากจนมีหนี้สิน ลูกหลานไม่สืบทอดอาชีพ
- 7) การนำพืชไปเป็นพลังงานและอาหารสัตว์ทำให้การผลิตอาหารลดลง

3. แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี

จากผลของการประชุมกลุ่มย่อยเพื่อระดมสมองหาแนวทางพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยการจัดทำ SWOT Matrix หรือ TOWS เพื่อกำหนดกลยุทธ์การพัฒนาดังกล่าวโดยการจับคู่ปัจจัยหลัก 4 ด้าน ดังกล่าวเข้าไว้ด้วยกัน ได้แก่ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส อุปสรรค ทำให้เกิดแนวทางหรือกลยุทธ์ของการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ 4 ประเภท ตามคู่ที่จับดังนี้

3.1 กลยุทธ์เชิงรุก (Strengths + Opportunities: SO)

(1) แนวทางการสร้างมาแบรนด์สินค้าและบริการด้านการท่องเที่ยวอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์ในจังหวัดสุราษฎร์ธานีโดยนำทรัพยากรที่โดดเด่นมาบูรณาการกับโอกาสในการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารและวางแผนยุทธศาสตร์การตลาดดิจิทัลที่เหมาะสม

(2) แนวทางการต่อยอดทุนทางด้านวัฒนธรรมอาหารของจังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยนำภูมิปัญญาท้องถิ่นอันเฉียบแหลมของชาวใต้ในการเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม มาประกอบเข้ากับเทคนิคการปรุงอาหารเพื่อนำเสนอเป็นสินค้าบริการของการท่องเที่ยวอาหารภาคใต้ เชิงสร้างสรรค์ ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี

(3) แนวทางการวางแผนการตลาดโดยนำแบรนด์การท่องเที่ยวอาหารของจังหวัดสุราษฎร์ธานีไปผนวกเข้ากับ Application ของอินเทอร์เน็ต เช่น Tripadvisor, Traveloka, Air BNB ฯลฯ และอาจมีการนำเสนอขายสินค้าและบริการของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวอาหาร โดยสร้างเป็นภาพยนตร์หรือสื่อวีดิทัศน์ และขายผ่านสื่อออนไลน์ โดยการสร้างความเป็นชาตินิยมหรือ 3 ภูมิปัญญานิยม

3.2 กลยุทธ์เชิงพลิกผัน (Weaknesses – Opportunities: WO)

- (1) การสร้างฐานข้อมูลองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารได้ใช้เป็นการท่องเที่ยววัฒนธรรมอาหารและเพื่อกระตุ้นสำนึกด้านความภูมิใจในวัฒนธรรมของอาหารภาคใต้
- (2) การสร้างแผนกลยุทธ์เพื่อต่อยอดทุนทางวัฒนธรรมอาหารชุมชน เพื่อการสร้างสินค้าของอุตสาหกรรมวัฒนธรรมอาหาร
- (3) การสร้างแผนการอนุรักษ์และฟื้นฟูทุนทางวัฒนธรรมอาหารชุมชนอย่างยั่งยืน
- (4) การตั้งสมาคมการท่องเที่ยวอาหารเชิงสร้างสรรค์ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี
- (5) การกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวอาหารและการสื่อความหมายของเส้นทางอาหารอย่างสร้างสรรค์
- (6) การระดมทุนเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวอาหารจากภายในและภายนอกชุมชนทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชนในรูปวิสาหกิจชุมชนขนาดเล็ก (SMEs) อีกทั้งยังส่งเสริมการสร้างสตาร์ทอัพการท่องเที่ยวด้านอาหาร

3.3 กลยุทธ์รักษาเสถียรภาพชุมชน (Strengths – Threats: ST)

- (1) การสร้างเครือข่ายการท่องเที่ยววัฒนธรรมเชิงสร้างสรรค์อาหารในหมู่บ้านในเมืองเพื่อสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวอาหาร
- (2) ส่งเสริมให้ชุมชนมีวิถีชีวิตแบบเรียบง่ายและพอเพียงภายใต้ปรัชญาเศรษฐกิจแบบพอเพียง โดยเน้นการบริโภคปัจจัยสี่ในการท่องเที่ยว
- (3) การรักษาขนบธรรมเนียม ประเพณี วิถีชีวิต วัฒนธรรมชุมชนให้คงลักษณะของแก่นแท้ไว้ไม่ให้วัฒนธรรมกลายหรือผิดเพี้ยนไปจากเดิมตามกระแสโลกาภิวัตน์ (Cultural Authenticity)
- (4) การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและทางวัฒนธรรมในจังหวัดสุราษฎร์ธานีโดยให้ได้รับผลกระทบจากการพัฒนาการท่องเที่ยวน้อยที่สุด
- (5) ส่งเสริมให้ชุมชนเป็นเจ้าของกิจการและมีส่วนร่วมพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์
- (6) ส่งเสริมให้มีการปลูกจิตสำนึกด้านอนุรักษ์มรดกวัฒนธรรม และการพัฒนาด้านจิตใจในชุมชน

3.4 กลยุทธ์การเตรียมความพร้อม (Weaknesses – Threats: WT)

- (1) สร้างแผนการเตรียมความพร้อมเพื่อรับมือภัยพิบัติทางธรรมชาติและการก่อการร้ายและอบรมประชาชน
- (2) การป้องกันและบรรเทาฟื้นฟู โบราณสถาน จากอุทกภัย
- (3) สร้างภูมิคุ้มกันทางด้านจิตใจเพื่อรับวิกฤตและภัยพิบัติทุกรูปแบบอย่างมีสติ
- (4) สร้างกำหนด มาตรฐานและคุณภาพอาหารได้เพื่อการท่องเที่ยวนานาชาติ

จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีศักยภาพในการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารอย่างสร้างสรรค์ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรท่องเที่ยวเชิงอาหาร ทางธรรมชาติ วัฒนธรรม กิจกรรม มหกรรมและบริการ ศักยภาพด้านการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารแบบบูรณาการผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกภาค ศักยภาพด้านการมีส่วนร่วมของชุมชนและศักยภาพด้านการสื่อความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อนำเสนอประสบการณ์ที่มีคุณภาพแก่นักท่องเที่ยว

ข้อเสนอแนะ

1. ควรวางแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย
2. ควรพัฒนาให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม Thailand 4.0

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิจัยฉบับนี้ได้บรรลุตามวัตถุประสงค์โดยความช่วยเหลือของบุคคลหลายท่าน โดยเฉพาะ รศ.ดร.พยอม ธรรมบุตร ประธานที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ อาจารย์ประจำสาขาการจัดการการท่องเที่ยว วิทยาลัยการจัดการกรุงเทพมหานคร มหาวิทยาลัยพะเยา ที่ช่วยเหลือในการให้ข้อมูลให้คำแนะนำในการท่องเที่ยวด้านอาหารท้องถิ่น และตรวจสอบความถูกต้องของบทความวิจัยเรื่องแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย และการวิจัยครั้งนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาจากสำนักงานวิจัยแห่งชาติ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

References

- Apirath Bunnag. (2014). The Factors Affecting on the Southern Food Consumption of Thai Tourists. *Journal of Cultural Approach*, 15(28), 3–14.
- Aumporn Lincharearn. (2011). **Qualitative Data Analysis Techniques**. Faculty of Education, Naresuan University.
- Berninger, V. W., Abbott, R. D., Abbott, S. P., Graham, S., & Richards, T. (2002). Writing and Reading: Connections between Language by Hand and Language by Eye. *Journal of Learning Disabilities*, 35(1), 39–56.
- Chang, R. C. Y., Kivela, J., & Mak, A. H. N. (2010). Food Preferences of Chinese Tourists. *Annals of Tourism Research*, 37(4), 989–1011.
- Developing Learning Process Model. (2011). **Community Education Knowledge and Local Wisdom**. Faculty of Education, Pibulsongkram Rajabhat University.
- Fields, D. L. (2002). Taking the Measure of Work: A Guide to Validate Scales for Organizational Research and Diagnosis. Retrieved from <http://www.worldcat.org/oclc/37580676>
- Hjalager, A. M., Corigliano, M. A. (2000). Food for Tourists: Determinants of An Image. *International Journal of Tourism Research*, 2, 281–293.
- Jureerat. (2013). **Southern Food Information**. Retrieved October 29, 2016, from <http://oknation.nationtv.tv/blog/southernfoods/2013/03/23/entry-2>

- Kim, Y., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building A Model of Local Food Consumption on Trip and Holidays: A Grounded Theory Approach. *International Journal of Hospitality Management*, 3, 423–431.
- Ministry of Tourism and Sports. (2016). **Statistics and Tourism Economy**. Retrieved February 27, 2018, from http://www.mots.go.th/more_news.php
- Pakawadee Phugan & Soratworachum Inket. (2006). The Food Sets of Phitsanulok Indigenous. *Journal of Cultural Approach*, 17(32), 3–16.
- Suphang Chantavanich. (2010). **Qualitative Data Analysis**. Bangkok: Chulalongkorn University Press.
- Suphang Chantavanich. (2013). **Qualitative Research Methods**. Bangkok: Chulalongkorn University Press.
- Surat Thani Provincial Development Strategy Group. (2018). **Report Summary**. Retrieved January 17, 2018, from <http://123.242.172.6/yuttasat/>
- Surat Thani Provincial Statistical Office. (2013). **Information**. Retrieved October 29, 2016, from <http://surat.nso.go.th>
- Surat Thani Travel Guide. (2016). **Tourist Attractions**. Retrieved October 29, 2016, from <http://www.chillpainai.com/guide>