

การสร้างคุณค่าเชิงพหุวัฒนธรรมด้วยอาหารท้องถิ่น  
เพื่อการพัฒนาตำบลพิมลราชจังหวัดนนทบุรีเป็นแหล่งท่องเที่ยว

The Formation of Multicultural Values with Local Food  
to Develop Phimonrat Subdistrict, Nonthaburi Province as Tourism Location

พรพรรณ จันทโรนานนท์<sup>1</sup> สุวิมล วงศ์สิงห์ทอง<sup>2</sup> โภณจนาท เจริญสุข<sup>3</sup>

บุญอยู่ ขอพรประเสริฐ<sup>4</sup> รุ่งอรุณ คงเรือง<sup>5\*</sup>

Pornpan Juntaronanont Suwimon Vongsingthong Konjanard Charoensook

Boonyou Khorpornprasert and Rungarun Khongrueang

<sup>1</sup> วิทยาลัยนานาชาติภาษาและวัฒนธรรมจีน, มหาวิทยาลัยเกริก, กรุงเทพมหานคร, ประเทศไทย

<sup>1</sup> International Language and Culture College, Krirk University, Bangkok, Thailand

<sup>2,3</sup> สถาบันวิทยาการจัดการแห่งแปซิฟิก, ปทุมธานี, ประเทศไทย

<sup>2,3</sup> Pacific Institute of Management Science, Pathum Thani, Thailand

<sup>4</sup> คณะศิลปศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกริก, กรุงเทพมหานคร, ประเทศไทย

<sup>4</sup> Faculty of Liberal Arts, Krirk University, Bangkok, Thailand

<sup>5</sup> สถาบันวิจัยและนวัตกรรม, มหาวิทยาลัยเกริก, กรุงเทพมหานคร, ประเทศไทย

<sup>5\*</sup> Institute of Research and Innovation, Krirk University, Bangkok, Thailand

Received: December 16, 2025 Revised: February 3, 2026 Accepted: February 12, 2026

## บทคัดย่อ

ตำบลพิมลราช จังหวัดนนทบุรี มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร เนื่องจากเป็นชุมชนริมคลองพระพิมลราชที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน และมีทุนทางวัฒนธรรมด้านอาหารสืบทอดภูมิปัญญาด้านอาหารในชุมชนมาอย่างต่อเนื่อง การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 4 ประการ ได้แก่ 1) รวบรวมองค์ความรู้ด้านอาหารโบราณของชุมชนพิมลราชเป็นชุดความรู้เพื่อการเผยแพร่สืบทอดและต่อยอด 2) พัฒนากลุ่มอาชีพอาหารท้องถิ่นต้นแบบเพื่อเป็นรากฐานการท่องเที่ยว 3) พัฒนาจุดท่องเที่ยวด้านพหุวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นอย่างยั่งยืน และ 4) สร้างนักวิจัยชุมชนที่มีความรู้ด้านธุรกิจและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการประกอบธุรกิจอาหารท้องถิ่นโบราณ วิจัยใช้แนวคิดแนวคิดงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น (community based research: CBR) ผสมผสานการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เชิงคุณภาพเชิงทดลอง และเชิงปริมาณ กลุ่มเป้าหมายจำนวน 26 คน ในหมู่ที่ 3-7 ของตำบลพิมลราช อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรีผลการศึกษา พบว่า 1) สามารถรวบรวมสูตรอาหารโบราณพร้อมเคล็ดลับการปรุงได้ 41 สูตร และอาหารสัญลักษณ์ 7 ชนิด 2) การพัฒนากลุ่มอาชีพอาหารท้องถิ่นแบ่งเป็นกลุ่มอาหารคาว กลุ่มอาหารหวาน กลุ่มอาหารว่าง และกลุ่มพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร ทำให้สมาชิกมีทักษะด้านการประกอบอาหาร การตลาด และการใช้สื่อดิจิทัลมากขึ้น 3) ได้พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวพหุวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นแบบการเดินทางท่องเที่ยวครั้งวันจำนวน 6 จุด พร้อมสร้างภาคีเครือข่ายการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น และ 4) สร้างนักวิจัยชุมชนจำนวน 12 คน ที่สามารถสื่อสารคุณค่าอาหารท้องถิ่นสู่สาธารณะได้อย่างมีประสิทธิภาพ ข้อเสนอแนะ คือ การสร้างอัตลักษณ์

\*Corresponding author. Tel.: 098 726 8712

Email: phueng29400@gmail.com

อาหารเฉพาะถิ่นควบคู่การเสริมสร้างความร่วมมือ ผู้นำชุมชน การใช้เทคโนโลยี และการสนับสนุนทางวิชาการ เพื่อยกระดับการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืน

**คำสำคัญ:** พิมลราช พหุวัฒนธรรม เส้นทางท่องเที่ยว อาหารท้องถิ่น

## Abstract

Phimonrat Subdistrict, Nonthaburi Province, has strong potential for development as a gastronomic tourism destination due to its location along the Phimonrat Canal, its long historical background, and its rich cultural capital rooted in the continuous transmission of local culinary wisdom. This study aimed to: (1) collect and systematize traditional culinary knowledge of the Phimonrat community for dissemination, transmission, and further development; (2) develop a model local food-based occupational group as a foundation for tourism development; (3) promote sustainable development of multicultural local food tourism attractions; and (4) cultivate community researchers with knowledge of business management and the application of information technology in traditional local food enterprises. The research employed a community-based research (CBR) approach, integrating participatory action research with qualitative, experimental, and quantitative methods. The target group consisted of 26 participants from villages 3–7 in Phimonrat Subdistrict, Bang Bua Thong District, Nonthaburi Province. The findings revealed that: (1) 41 traditional food recipes with preparation techniques were systematically documented, along with 7 signature local dishes; (2) the development of local food occupational groups—categorized into savory dishes, desserts, snacks, and food tourism route development—enhanced participants' skills in food production, marketing, and digital media utilization; (3) a half-day multicultural gastronomic tourism route comprising six key sites was developed, accompanied by the expansion of tourism partnership networks; and (4) 12 community researchers were trained who were capable of effectively communicating the cultural value of local food to the public. The study recommends strengthening distinctive local food identities alongside enhancing collaboration among community leaders, the application of digital technologies, and academic support in order to sustainably elevate gastronomic tourism development within the community.

**Keywords:** Phimonrat, Multicultural, Tourist Route, Local Food

## บทนำ

การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมสำคัญที่สร้างรายได้และมีบทบาทต่อการพัฒนาสังคม เศรษฐกิจ วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม ทั้งในระดับท้องถิ่นและประเทศ ภาครัฐจึงใช้การท่องเที่ยวชุมชนเป็นเครื่องมือในการสร้างอาชีพและกระจายรายได้ โดยยกระดับการท่องเที่ยวผ่านการนำทรัพยากร อัตลักษณ์ ภูมิปัญญา ประเพณี วัฒนธรรม และประวัติศาสตร์ของชุมชนมาสร้างจุดเด่นให้พื้นที่ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวอาเซียน พ.ศ. 2559–2568 ที่มุ่งประยุกต์นวัตกรรมสมัยใหม่ในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว สินค้า และการตลาด รวมถึงการส่งเสริมกลุ่มอาชีพชุมชนให้ผลิตสินค้าเพื่อสร้างการรับรู้และเพิ่มคุณค่าแก่แหล่งท่องเที่ยวชุมชน [1] (ASEAN Secretariat, 2016) [2] (Department of Tourism, 2018) สอดคล้องกับรายงานการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวชุมชนในปี พ.ศ. 2562 แสดงให้เห็นว่า โครงการโอทอปนวัตกรรม มีรายได้จากการท่องเที่ยว

ชุมชนโดยรวมประมาณ 1,267 ล้านบาทผ่านการสร้างรายได้ในรูปแบบที่หลากหลาย เช่น ที่พักโฮมสเตย์ ผู้ประกอบอาหาร แผงจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงมีการพัฒนามูลค่าเพิ่มของสินค้าและบริการในรูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญา ในท้องถิ่นเพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตามแม้การดำเนินการดังกล่าวจะทำให้มีรายได้หมุนเวียนในชุมชนเพิ่มขึ้นโดยภาพรวม แต่ยังคงมี ผลในระยะสั้น ๆ เนื่องจากขาดการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายในการยกระดับกลุ่มอาชีพชุมชนเพื่อรองรับการท่องเที่ยวที่ลุ่มสูง ชุมชนท้องถิ่นมากขึ้น [3] (Paochinda, 2018) [4] (National Reform Council, 2015)

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (gastronomy tourism) เป็นแนวโน้มการท่องเที่ยวที่น่าสนใจและกำลังเป็นที่นิยมเพราะ อาหารมิได้เป็นเพียงปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต แต่ยังเป็นเอกลักษณ์เรื่องราวประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมและวิถีชีวิต ตลอดจน ภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่น การลิ้มรสอาหารนำมาซึ่งความสุขทางกายและใจ อาหารจึงเป็นส่วนสำคัญในการเชื่อมโยง วิถีชีวิตกับสังคม ดังที่ [5] Hall, C.M. & Sharples, L. (2003) ให้คำนิยามว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการเดินทางไปในพื้นที่เพื่อการพักผ่อน รวมถึงการไปชมอาหาร งานเทศกาลอาหาร งานแสดงสินค้าด้านอาหาร การสาธิตการทำอาหาร รวมถึง การชิมผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพ ในพื้นที่โดยนักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่แปลกใหม่ผ่าน การชิมอาหาร จึงเป็นการท่องเที่ยวที่ใช้ประสาทสัมผัสทุกความรู้สึกและส่งผลให้อาหารเป็นศูนย์กลางสำคัญของการท่องเที่ยว

ตำบลพิมลราช อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร จาก ความเก่าแก่ของชุมชนที่เกิดจากการตั้งถิ่นฐานของกลุ่มชาติพันธุ์ไทย จีน และมุสลิม ส่งผลให้มีอาหารท้องถิ่นที่สะท้อนสังคม พหุวัฒนธรรมอย่างชัดเจน ผลการศึกษาข้อมูลเชิงประวัติศาสตร์ (พ.ศ. 2565) และงานวิจัยของ [16] พรพรรณ จันทโรนานนท์ และคณะ (2566) พบว่า ชุมชนมุสลิมในพื้นที่มีภูมิปัญญาด้านอาหารที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น มีเอกลักษณ์เฉพาะจากการใช้ วัตถุดิบในชุมชน เช่น การประยุกต์กล้วยดิบในแกงมัสมั่นหรือน้ำพริกกล้วย อย่างไรก็ตาม แม้ประชากรร้อยละ 35 จะเป็น ผู้สูงอายุและแม่บ้านที่มีศักยภาพและความตั้งใจในการผลิตอาหารเพื่อสร้างรายได้ แต่ปัจจุบันยังจำกัดอยู่เพียงการจำหน่ายใน งานประเพณี ขาดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตลาด และการจัดการธุรกิจชุมชน ทำให้ไม่สามารถต่อยอดอาหาร ท้องถิ่นเป็นอัตลักษณ์การท่องเที่ยวและดึงดูดนักท่องเที่ยวได้อย่างเป็นรูปธรรม

การดำเนินโครงการนี้ไม่เพียงเป็นการพัฒนาชุมชนพิมลราชให้เข้มแข็งพึ่งพาตนเองได้ แต่ยังเป็นส่งเสริมให้ ประชาชนมีส่วนร่วมในการสร้างรายได้ด้วยการนำทรัพยากรภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ จนนำไปสู่ การปรับเปลี่ยนรูปแบบเป็นธุรกิจชุมชนที่ยังคงรูปแบบการมุ่งเน้นประโยชน์ให้กับชุมชน เพื่อธำรงไว้ซึ่งรากฐานที่เข้มแข็งของ ชุมชน ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวอาศัยความมุ่งมั่นตั้งใจร่วมกันของผู้คนในชุมชน การถ่ายโอนความรู้เชิงวิชาการจาก นักวิชาการและการสนับสนุนเชิงนโยบายและงบประมาณจากหน่วยงานของรัฐ

การพัฒนาภูมิปัญญาอาหารของชุมชนพิมลราช จึงเป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างการท่องเที่ยว ด้วย นักท่องเที่ยวมิได้ต้องการเพียงสถานที่ แต่ยังต้องการกิจกรรม ศิลปวัฒนธรรม ผลิตภัณฑ์ การละเล่นและอาหารท้องถิ่น ที่เป็น เสน่ห์ชวนให้เข้ามาสัมผัส ซึ่งการพัฒนาภูมิปัญญาชุมชนจำต้องคำนึงถึงการสร้างความเป็นเอกลักษณ์และผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ แตกต่างเพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว อีกทั้งมีเรื่องราวเพียงพอที่สะท้อนความเป็นมาและอัตลักษณ์ของชุมชน โดยผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ควรมาจากภูมิปัญญาพื้นบ้านและมีการต่อยอดสร้างสรรค์ เพิ่มมูลค่า และ สร้างประสบการณ์ให้กับ นักท่องเที่ยว [7] (Phukpoo, 2020) สอดคล้องกับแนวคิดของเจ้าของธุรกิจนำเที่ยวในพื้นที่ชุมชนที่ให้ความเห็นว่า การพัฒนา แหล่งท่องเที่ยวควรดำเนินการควบคู่กับการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวหรือการสร้างกลุ่มอาชีพชุมชน ซึ่ง จำเป็นต้องมีภาคีที่มีองค์ความรู้เข้ามาส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาเพื่อนำไปสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์และควรมีการพัฒนาช่อง ทางการตลาดสื่อสารที่ส่งผ่านข้อมูลไปยังนักท่องเที่ยวเพื่อสร้างการรับรู้แหล่งท่องเที่ยวให้มากขึ้น [8] (Opassathien, Personal Communication, 2020)

การพัฒนาตำบลพิมลราชเป็นแหล่งท่องเที่ยวต้องเผชิญความท้าทายหลายด้าน ได้แก่ การลดลงของปราชญ์ ชาวบ้านด้านอาหารโบราณซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ ประกอบกับการขาดการบันทึกองค์ความรู้ ทำให้การรวบรวมและ

ถ่ายทอดภูมิปัญญาเป็นไปได้อย่าง ขณะเดียวกัน กลุ่มอาชีพอาหารท้องถิ่นยังขาดการปรับตัวให้สอดคล้องกับตลาดสมัยใหม่ ควบคู่การรักษาความดั้งเดิม รวมถึงการสร้างมาตรฐานและคุณภาพอาหารที่สม่ำเสมอ ผู้ประกอบการชุมชนยังขาดทักษะด้านการบริหารจัดการธุรกิจ การตลาด ต้นทุน และการกำหนดราคา นอกจากนี้ ชุมชนยังมีส่วนร่วมจำกัดในการพัฒนาการท่องเที่ยวพหุวัฒนธรรมด้านอาหารและการชื้อตักซ์ให้มีเกิดความแตกต่าง ขณะที่นักวิจัยชุมชนยังขาดความรู้ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและการทำธุรกิจให้เหมาะสมกับบริบทชุมชน รวมถึงการสร้างแรงจูงใจให้คนรุ่นใหม่สืบทอดภูมิปัญญา ทั้งนี้ยังมีความท้าทายร่วมด้านความยั่งยืนของรายได้ การรักษามาตรฐาน การถ่ายทอดความรู้ การบริหารจัดการผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย การจัดการทรัพยากร การติดตามประเมินผล ตลอดจนการตลาด การสร้างแบรนด์ และการบูรณาการเทคโนโลยีกับภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างเหมาะสม

การท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนพหุวัฒนธรรมแม้จะมีศักยภาพจากทุนทางวัฒนธรรมและทรัพยากรท้องถิ่นที่หลากหลาย แต่จากการทบทวนสถานการณ์ที่ผ่านมา พบว่ายังขาดงานวิจัยที่มุ่งสำรวจและพัฒนาศักยภาพดังกล่าวอย่างเป็นระบบ โดยเฉพาะงานวิจัยที่ใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (participatory action research: PAR) ซึ่งเปิดโอกาสให้ชาวบ้าน ผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น นักท่องเที่ยว และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีบทบาทร่วมกันตลอดกระบวนการพัฒนา งานศึกษาที่มีอยู่ส่วนใหญ่ยังเน้นการส่งเสริมการท่องเที่ยวหรือการเพิ่มรายได้เพียงบางมิติ ขาดการบูรณาการมิติด้านการอนุรักษ์วัฒนธรรม การใช้ทรัพยากรท้องถิ่นอย่างยั่งยืน และการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างชุมชนกับนักท่องเที่ยวอย่างเป็นรูปธรรม อีกทั้งยังขาดแนวทางเชิงปฏิบัติที่นำไปใช้ได้จริงในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สอดคล้องกับบริบทและความต้องการของชุมชนพหุวัฒนธรรม ดังนั้น การวิจัยนี้จึงมุ่งเติมเต็มช่องว่างดังกล่าว ด้วยการนำกระบวนการ PAR เพื่อสร้างการเรียนรู้ร่วมกัน สร้างความตระหนักรู้และความรับผิดชอบร่วมของชุมชน และพัฒนาแนวทางเชิงนโยบายและการดำเนินงานที่เอื้อต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนพหุวัฒนธรรมอย่างยั่งยืนและมีคุณค่าต่อทุกภาคส่วน

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อรวบรวมองค์ความรู้ด้านอาหารโบราณของชุมชนพหุวัฒนธรรมเป็นชุดความรู้เพื่อการเผยแพร่ สืบทอด และต่อยอด
2. เพื่อพัฒนากลุ่มอาชีพอาหารท้องถิ่นชุมชนต้นแบบเพื่อรากฐานการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งในและนอกชุมชน
3. เพื่อพัฒนาจุดท่องเที่ยวด้านพหุวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของตำบลพหุวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน
4. สร้างนักวิจัยชุมชนที่มีความรู้ด้านธุรกิจและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการประกอบธุรกิจอาหารท้องถิ่นโบราณ

### แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง *“การสร้างคุณค่าเชิงพหุวัฒนธรรมด้วยอาหารท้องถิ่น เพื่อการพัฒนาตำบลพหุวัฒนธรรมจังหวัดนนทบุรี เป็นแหล่งท่องเที่ยว”* ใช้แนวคิดและทฤษฎีเป็นฐานในการวิเคราะห์ ดังนี้

1. แนวคิดสังคมพหุวัฒนธรรม (multicultural society)
2. แนวคิดอาหารท้องถิ่น (local foods)
3. แนวคิดงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น (community based research: CBR)
4. แนวคิดการสร้างคุณค่า (value creation)
5. แนวคิดการท่องเที่ยวโดยชุมชน (community based tourism: CBT)
6. แนวคิดทุนชุมชน (community capital)

## งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

งานวิจัยด้านอาหารท้องถิ่นที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวเป็นที่สนใจของนักวิจัยอย่างต่อเนื่อง และมีนักวิจัยจากหลากหลายสถาบันทำงานวิจัยด้านนี้ไว้เป็นจำนวนมาก สถาบันการวิจัยแห่งชาติเองก็ได้ให้ความสำคัญกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนเช่นกัน ทั้งสนับสนุนและให้ทุนวิจัยในการทำวิจัยด้านดังกล่าว ด้วยอาหารท้องถิ่นเป็นองค์ประกอบสำคัญของการท่องเที่ยววัฒนธรรมที่ไม่เพียงแต่สะท้อนถึงวิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ยังเป็นจุดดึงดูดนักท่องเที่ยวที่สำคัญ การยกระดับมาตรฐานอาหารท้องถิ่น ย่อมนำไปสู่การท่องเที่ยวชุมชน การศึกษาวิจัยด้านนี้ครอบคลุมหลากหลายแง่มุม ตั้งแต่การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่น การพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อยกระดับคุณภาพและความปลอดภัย ไปจนถึงการสร้างมูลค่าเพิ่มผ่านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการตลาด นอกจากนี้ ยังมีการวิจัยเกี่ยวกับการบูรณาการอาหารท้องถิ่นเข้ากับการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน และการพัฒนามาตรฐานการให้บริการในสถานที่ท่องเที่ยวที่นำเสนออาหารท้องถิ่น

การทบทวนวรรณกรรมนี้จะช่วยให้เข้าใจสถานะปัจจุบันของการวิจัยในหัวข้อนี้ ตลอดจนช่องว่างความรู้ที่ยังต้องการการศึกษาเพิ่มเติม อันจะนำไปสู่การพัฒนาแนวทางการวิจัยที่มีประสิทธิภาพในการยกระดับมาตรฐานอาหารท้องถิ่น และสถานที่ท่องเที่ยวต่อไป

[9] ณพนธ์ แดงสังวาลย์ (2564) ศึกษาการพัฒนาองค์ประกอบภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น พบว่าภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น ประกอบด้วย ภาพลักษณ์เชิงความรู้และภาพลักษณ์เชิงความรู้สึกของแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น ซึ่งประกอบด้วย 5 องค์ประกอบ คือ การสร้างความดั้งเดิมของอาหารและวิถีของคนในชุมชน การสร้างคุณค่าของการเรียนรู้ด้วยการบริการที่เป็นเลิศ การสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น การสร้างคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารพื้นถิ่น และการสร้างสถานที่และสภาพแวดล้อม

[10] นิศรา จันทร์เจริญสุข และเพราพิลาส ประสิทธิ์บุรีรักษ์ (2564) ศึกษาแนวทางการจัดการธุรกิจชุมชนบ้านแม่ขี้มูก อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ โดยศึกษาบริบทชุมชน และแนวทางการจัดการธุรกิจชุมชน ใช้วิธีเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง ได้แก่ผู้นำชุมชน ผู้นำกลุ่ม และสมาชิกชุมชน จำนวน 17 ราย เครื่องมือวิจัยคือ แบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับการจัดการธุรกิจชุมชนโดยให้ผู้เกี่ยวข้องมีส่วนร่วม ผลการศึกษาพบว่า ชุมชนมีผู้นำที่เข้มแข็ง สมาชิกในชุมชนมีความรู้ มีภูมิปัญญาท้องถิ่น ชุมชนมีพื้นที่เหมาะสำหรับการเกษตร แต่ประสบปัญหาภัยแล้ง และมลพิษ ทางอากาศ ชุมชนมีการจัดตั้งกลุ่มธุรกิจแต่ไม่มีการดำเนินงานอย่างเป็นรูปธรรม

[11] ธีระวัฒน์ จันทร์ทิพย์ และคณะ (2564) ศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม เพื่อพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม และพัฒนาศักยภาพให้กับบุคลากรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อรองรับการท่องเที่ยว ด้วยวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ สัมภาษณ์เชิงลึก ถอดบทเรียนและการวิจัยเชิงพัฒนาผลที่ได้จากการวิจัยพบว่า รายการอาหาร วัตถุดิบที่ใช้และกรรมวิธีในการปรุง นำมาซึ่งข้อมูลการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิมและสามารถนำไปต่อยอดในการผลิตอาหารรูปแบบอื่นตามอัตลักษณ์ได้ จึงควรอนุรักษ์ความโดดเด่นของเครื่องเทศแบบมุสลิมไว้ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับรสชาติของอาหารตามอัตลักษณ์ และควรมีการจำหน่ายอาหารภายใต้ “ภัตตาคารชุมชน” การจัดดำเนินงานควรประกอบด้วยขั้นตอนดังนี้ 1) แบ่งกลุ่มตำรับอาหารตามอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิมสำหรับกลุ่มนักท่องเที่ยวชุมชน 2) จัดกิจกรรมอาหารต่อเนื่องแบบงาน “อีเว้นต์” เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ร่วมกิจกรรม 3) จัดตำรับอาหารสำหรับกลุ่มสถานประกอบการโรงแรม และรีสอร์ท

[12] ณศรสา สวยดี และคณะ (2565) ศึกษาการจัดการธุรกิจชุมชนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านนาออก ตำบลสิงหนคร อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา เพื่อหาปัจจัยความสำเร็จของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านนาออก โดยใช้วิธีการเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและการสนทนากลุ่ม กลุ่มเป้าหมาย คือ ประธานกลุ่ม สมาชิกกลุ่ม และผู้บริโภค ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลเนื้อหาและตรวจสอบความน่าเชื่อถือแบบสามเส้า ผลการศึกษา พบว่า การจัดการกลุ่มมีการดำเนินงานในแบบธุรกิจชุมชนโดย สมาชิกทุกคนสามารถทำงานได้ทุกหน้าที่ทั้งการจัดการกลุ่ม การผลิต การแปรรูป การจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์สินค้า โดยความสำเร็จของกลุ่ม มาจาก

การได้รับรองมาตรฐาน มาตรฐาน GAP, GMP อาหารและยา ฮาลาล และสินค้า ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ สินค้ามีคุณภาพ เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค การได้รับรางวัล คุณภาพผลิตภัณฑ์ การใช้วิธีการผลิตที่ได้มาตรฐาน และระยะเวลาในการดำเนินการ ปัจจัยความสำเร็จของกลุ่ม ได้แก่ ปัจจัยด้านการเงิน ปัจจัยด้านการผลิต ปัจจัยด้านการตลาด ปัจจัยด้านผู้นำ ปัจจัยแรงงาน ปัจจัยด้านการมีส่วนร่วมของสมาชิก ปัจจัยด้านระบบ ปัจจัยด้านปฏิสัมพันธ์กับภายนอก และปัจจัยด้านการบริหารและการจัดการ

[13] วรณภา อุดมผล (2565) ศึกษาความสนใจของนักท่องเที่ยวต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้วยการพัฒนาเครื่องมือวัดระดับความสนใจนักท่องเที่ยว ด้วยการใช้วิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน พบว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารประกอบด้วย 4 ปัจจัยหลัก 1) การท่องเที่ยวที่มองอาหารเป็นภาพรวม (Culinary tourism) 2) การท่องเที่ยวแบบชนบท (Rural tourism) 3) การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็นการเดินทางถึงจุดหมายปลายทาง (Cuisine tourism) 4) การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gourmet) เพียงอย่างเดียว

[14] ขวัญชนก นัยจริญ และ วาสิณี มีเครือเอี่ยม (2565) ใช้กระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นที่เน้นการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องเป็นศูนย์กลาง เพื่อพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยใช้ทุนทางวัฒนธรรมของบ้านวังหาด ตำบลตลิ่งชัน อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย กลุ่มเป้าหมาย คือ สมาชิกชมรมการท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านวังหาด ผลการศึกษา พบว่าเมนูอาหารพื้นถิ่นตามฤดูกาลของ บ้านวังหาดใช้วัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น คือ เมนูอาหารจากพืชผัก เช่น ผักหวาน เห็ดป่า หน่อไม้ ใบมะม่วงอ่อน ผักตูด ชะอม เป็นต้น เมนูอาหารจากปลาชนิดที่มาจากแหล่งน้ำธรรมชาติ สร้างความโดดเด่นให้แก่เมนูอาหารโดยนำเรื่องเล่าภูมิปัญญา และการจัดสำรับที่ใช้ภาชนะจากธรรมชาติเพื่อแสดงเอกลักษณ์แห่งวิถีชีวิต ผลการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยใช้ทุนทางวัฒนธรรม จำนวน 1 เส้นทาง ประกอบด้วยสถานที่ 8 จุดท่องเที่ยว มีการจัดกิจกรรมการมีส่วนร่วมให้นักท่องเที่ยวได้ลงมือปฏิบัติ ลิ้มลอง สัมผัสกับวัตถุดิบจากแหล่งผลิตธรรมชาติ และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากชุมชน ผลการทดลองประสิทธิภาพของเส้นทางพบว่าเส้นทางที่สร้างขึ้นมีประสิทธิภาพโดยพิจารณาจากความพึงพอใจแก่นักท่องเที่ยวอยู่ในระดับดีมาก

[15] วิษณะศวร ทะกอง (2566) นำเสนอการสื่อสารอัตลักษณ์ท้องถิ่นจันทบุรีเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร” เพื่อศึกษาวิเคราะห์สถานภาพและการปรับตัวของอาหารท้องถิ่นในบริบทการท่องเที่ยว และศึกษาวิเคราะห์การสื่อสารอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นจันทบุรีเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้วยการใช้วิจัยเชิงคุณภาพที่เน้นการวิเคราะห์เอกสารและการสัมภาษณ์เชิงลึกจากกลุ่มประชากรที่ให้ข้อมูลสำคัญ กลุ่มชุมชนท้องถิ่น ผู้ประกอบการร้านอาหาร องค์กรภาครัฐ สถาบันการศึกษาและนักท่องเที่ยว โดยใช้แนวคิดอัตลักษณ์ แนวคิดทุน แนวคิดเรื่องการปรับตัวทางวัฒนธรรม และแนวคิดท้องถิ่นนิยม ในการวิเคราะห์ พบว่า อาหารท้องถิ่นจันทบุรีแบ่งออกเป็น 5 ยุคได้แก่ยุคอาหารในครัวเรือน ยุคอาหารในงานบุญ ยุคอาหารแปรรูปเพื่อเป็นของฝาก ยุครื้อฟื้นอาหารเก่ามาเล่าใหม่ และยุคส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยว โดยแต่เดิมเป็นการปรับตัวตามธรรมชาติทำกินกันในครัวเรือนแล้วขยายออกสู่สังคมภายนอกที่มีการทำกิจกรรมร่วมกัน โดยเริ่มตั้งแต่ยุคอาหารแปรรูปเพื่อเป็นของฝาก เป็นต้นมา อาหารจันทบุรีได้ปรับตัวตามนโยบาย มีการเปลี่ยนรูปแบบเป็นสินค้าเพื่อการท่องเที่ยว แม้ไม่มีภารกิจอาหารแบบดั้งเดิมแต่ยังคงไว้ซึ่งคุณค่า ความหมาย วัตถุดิบท้องถิ่นที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของจังหวัดจันทบุรีและสืบสานอนุรักษ์ภูมิปัญญาที่มีคุณค่าของท้องถิ่น สร้างรายได้ให้กับคนในท้องถิ่น และปัจจุบันกำลังขับเคลื่อนสู่เมืองอาหารเป็นยา และเมืองด้านอาหารของยูเนสโกทำให้อาหารท้องถิ่นจันทบุรีเพิ่มบทบาทหน้าที่ด้านสุขภาพ

[16] ธัชกร ภัทรพันธุ์ (2566) ศึกษากลุ่มอาชีพชุมชนในตำบลบางปลา อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ เพื่อพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวชุมชนแบบมีส่วนร่วม และ พัฒนาชุมชนเป็นกลุ่มอาชีพชุมชนต้นแบบ ใช้การวิจัยเชิงคุณภาพเก็บข้อมูลจาก ผู้บริหารท้องถิ่น กลุ่มอาชีพชุมชน และกลุ่มผู้มีส่วนเกี่ยวข้องโดยตรงต่อการส่งเสริมและสนับสนุนอาชีพ ชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวชุมชน ด้วยแบบสัมภาษณ์ข้อมูลเชิงลึก แบบสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม และ แบบประดมพลังสร้างสรรค์ ตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า ใช้วิเคราะห์เชิงเนื้อหา พบว่า กลุ่มอาชีพชุมชนที่มีการใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้าน เพื่อทำเป็นอาชีพ ได้แก่ กลุ่มประมงน้ำจืด กลุ่มทำเห็ดเหี่ยวไม้และแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด กลุ่มละครชาตรี กลุ่มทำปลาสดเค็มแดดเดียว และกลุ่มทำอาหารพื้นบ้าน และข้อมูลการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวชุมชนแบบมีส่วนร่วมพบว่า การมีแหล่งน้ำที่มากพอ สำหรับ

ทำอาชีพเกษตรกรรมดั้งเดิม และผู้นำกลุ่มอาชีพมีทักษะและประสบการณ์ในการบริหารจัดการกิจกรรม ของกลุ่ม และพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง รวมถึงสมาชิกให้ความร่วมมือ มีความรับผิดชอบต่อการทำกิจกรรมของกลุ่ม รวมทั้งมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามามีส่วนร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์และจัดพื้นที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน

[17] Kuhn, et al. (2024) ปรับปรุงจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยวผ่านการนำเสนอประสบการณ์ด้านอาหารที่แตกต่างด้วยการสอดแทรกนวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์ด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ในบริบทของการนำเสนออาหาร พบว่ากลยุทธ์ที่ควรนำมาใช้ คือ การนำเสนอศาสตร์ด้านการพัฒนาและนวัตกรรมด้านอาหาร ร้านอาหาร และการนำเสนอประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว เพื่อนำไปสู่การพัฒนาสู่ชุมชนสร้างสรรค์ ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวให้สนใจเข้ามาในพื้นที่ ผ่านอาหาร การสร้างประสบการณ์แปลกใหม่ ด้วยการสร้างสรรค์ร่วมกันระหว่างนักวิจัยและชุมชน ในการนำเสนอภาพลักษณ์ของชุมชน การท่องเที่ยวเชิงอาหาร วัฒนธรรมพื้นถิ่น และอาหารริมทาง

### วิธีดำเนินการวิจัย

แนวทางในการวิจัยนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลการดำเนินงาน การเปลี่ยนแปลง การเรียนรู้ในระดับบุคคล กลุ่มบุคคล และหน่วยงาน รวมทั้งความรู้ใหม่ที่เกิดขึ้นจากการพัฒนาการเรียนรู้แบบยึดปัญหาเป็นฐานในชุมชนพิมลราช จังหวัดนนทบุรี ในจำนวน 5 หมู่บ้าน โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยชุมชน (CBR) เป็นแนวทางปฏิบัติ ในด้านระเบียบวิธีได้ให้ความสำคัญกับความร่วมมือกับชุมชน เพื่อสร้างแนวทางการเสริมสมรรถภาพชุมชน ผสมผสานกับวิธีวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม มีการนำการวิจัยเชิงคุณภาพ การวิจัยเชิงปริมาณ และการวิจัยเชิงทดลอง เพื่อศึกษาข้อมูลบริบทชุมชน พื้นฐานทางเศรษฐกิจ เพื่อสนับสนุนการพัฒนาชุมชนให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารวัฒนธรรม แนวทางในการวิจัย มีหัวข้อดังต่อไปนี้

1. วิธีดำเนินการศึกษาให้ชุมชนในตำบลพิมลราชร่วมเป็นนักวิจัย ร่วมคิด วางแผน และตัดสินใจ โดยชุมชนจะมีส่วนร่วมตลอดกระบวนการวิจัยตั้งแต่การศึกษาจุดอ่อน จุดแข็งของชุมชน การประเมินปัญหา การจัดลำดับความสำคัญของปัญหา การวิเคราะห์ วางแผน และลงมือปฏิบัติพร้อมทั้งติดตามประเมินผล

2. พื้นที่ดำเนินการวิจัย และกลุ่มตัวอย่าง คือ 5 ชุมชนของตำบลพิมลราช อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี ได้แก่ หมู่ที่ 3 บ้านกล้วย หมู่ที่ 4 บ้านค่ายสาม หมู่ที่ 5 บ้านโรงสวด หมู่ที่ 6 บ้านโสนลอย และหมู่ที่ 7 บ้านโรงกระโจม กลุ่มตัวอย่างได้แก่ กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มผู้สูงอายุ และภาคีเครือข่าย ที่ประกอบด้วย แกนนำชุมชน หน่วยงานภาครัฐ ผู้นำและสมาชิกชุมชน จำนวน 26 คน

3. ขอบเขตการวิจัย บริบทชุมชน ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นและทรัพยากรท้องถิ่น ท่าเลที่ตั้ง ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมชุมชนของตำบลพิมลราช ศักยภาพด้านการท่องเที่ยวของตำบลพิมลราช การออกแบบเส้นทางและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การเชื่อมโยงอาหารท้องถิ่นกับแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมอื่นๆ การพัฒนากลยุทธ์การตลาดสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการส่งเสริมการตลาด การพัฒนาศักยภาพชุมชน การฝึกอบรมด้านการผลิตอาหารและการบริการ การพัฒนาทักษะด้านการบริหารจัดการธุรกิจ การส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการดำเนินธุรกิจ การรวบรวมและบันทึกตำราอาหารท้องถิ่น การถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นสู่คนรุ่นใหม่ การสร้างความตระหนักถึงคุณค่าของอาหารท้องถิ่น การวัดผลทางเศรษฐกิจจากการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การประเมินผลกระทบทางสังคมและวัฒนธรรม รวมถึงการวางแผนการพัฒนาอย่างยั่งยืนสำหรับชุมชน

4. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย มีการจัดโครงการเวทีชาวบ้าน อบรมเชิงปฏิบัติการ ประชุมกลุ่มย่อย การสร้างความเข้าใจเรื่องพหุวัฒนธรรมผ่านอาหาร จัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร สร้างเครือข่ายอาหารกับชุมชนท้องถิ่น เพื่อร่วมกันอนุรักษ์และพัฒนา วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลการวิจัยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) เก็บข้อมูลจากแหล่งปฐมภูมิและทุติยภูมิ ด้วยการสังเกต การสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนากลุ่ม การเสวนากลุ่มย่อยตามประเภทอาหาร และการประชุมเชิงปฏิบัติการร่วมกับผู้เชี่ยวชาญและชุมชน

5. ประชาสัมพันธ์ ผ่านช่องทางต่างๆ เช่น สื่อสังคมออนไลน์ เว็บไซต์ และสื่อสิ่งพิมพ์

6. แผนปฏิบัติการวิจัย



ภาพที่ 1 แผนปฏิบัติการวิจัย  
ที่มา: คณะผู้วิจัย

7. กิจกรรมที่ดำเนินการ



ภาพที่ 2 กิจกรรมที่ดำเนินการ  
ที่มา: คณะผู้วิจัย

**กรอบแนวคิดในการวิจัย**



ภาพที่ 3 กรอบแนวคิดในการวิจัย  
ที่มา: คณะผู้วิจัย

**ผลการวิจัย**

การวิจัยเรื่อง “การสร้างคุณค่าเชิงพหุวัฒนธรรมด้วยอาหารท้องถิ่น เพื่อการพัฒนาตำบลพิมลราชจังหวัดนนทบุรี เป็นแหล่งท่องเที่ยว” ได้ผลจากการวิจัยดังนี้ ข้อ 1. ได้ชุดความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นเพื่อเผยแพร่ สืบทอดและต่อยอดตามวัตถุประสงค์ ข้อ 2. ได้การวางรากฐานการพัฒนาพิมลราชเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่น ข้อ 3. ได้การจัดการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนในตำบลพิมลราช ข้อ 4. ได้นักธุรกิจชุมชนที่สามารถทำธุรกิจด้วยองค์ความรู้จากการใช้เครื่องมือสารสนเทศ

**บริบทและสภาพการณ์พหุวัฒนธรรมในพิมลราช**

1. เพื่อรวบรวมองค์ความรู้ด้านอาหารโบราณของชุมชนพิมลราชเป็นชุดความรู้เพื่อการเผยแพร่ สืบทอดและต่อยอด ตำบลพิมลราช จังหวัดนนทบุรี เป็นชุมชนริมคลองพระพิมลราชที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน และมีลักษณะเป็นสังคมพหุวัฒนธรรมที่ประกอบด้วยชุมชนไทย จีน และมุสลิม ส่งผลให้เกิดความหลากหลายด้านวัฒนธรรมอาหาร การวิจัยครั้งนี้ได้ดำเนินการรวบรวมและบันทึกองค์ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นและอาหารโบราณของชุมชนอย่างเป็นระบบ โดยจำแนกตามคุณค่าทางโภชนาการเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ อาหารคาว อาหารว่าง และอาหารหวาน อาหารในพื้นที่ส่วนใหญ่สะท้อนอัตลักษณ์อาหารไทยมุสลิมที่ผสมผสานรสชาติแบบไทยดั้งเดิมกับหลักศาสนาอิสลาม ผ่านการเลือกใช้วัตถุดิบฮาลาลและเครื่องเทศเฉพาะถิ่น การรวบรวมองค์ความรู้ดังกล่าวมีส่วนสำคัญในการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรม สร้างความตระหนักถึงคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น และเป็นฐานข้อมูลสำหรับการเผยแพร่และต่อยอดการพัฒนาในอนาคต

2. เพื่อพัฒนากลุ่มอาชีพอาหารท้องถิ่นชุมชนต้นแบบเพื่อเป็นรากฐานการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวจากการศึกษาพบว่า ชุมชนพิมลราชมีกลุ่มอาชีพดั้งเดิมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จำนวน 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มผู้ผลิตวัตถุดิบ กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร กลุ่มผู้ผลิตอาหาร และกลุ่มผู้ให้บริการด้านการท่องเที่ยว โครงการได้ดำเนินการเสริมสร้างความเข้มแข็งของกลุ่มอาชีพอาหารท้องถิ่น โดยจัดแบ่งเป็น 3 กลุ่มย่อย ได้แก่ กลุ่มอาหารคาว กลุ่มอาหารหวาน และกลุ่มอาหารว่าง แม้ยังไม่สามารถจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนด้านอาหารท้องถิ่นได้อย่างเป็นทางการ แต่สมาชิกกลุ่มได้รับการพัฒนาทักษะด้านการประกอบอาหาร การบริหารจัดการ การตลาด และการใช้สื่อดิจิทัล ส่งผลให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการอาหาร ที่พัก และการท่องเที่ยวในพื้นที่ อันเป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในระดับชุมชน

3. เพื่อพัฒนาจุดท่องเที่ยวด้านพหุวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของตำบลพิมลราชอย่างยั่งยืนการพัฒนาจุดท่องเที่ยวเชิงพหุวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในตำบลพิมลราช ดำเนินการโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน ผ่านการจัดตั้งทีมนักวิจัยชุมชนเพื่อคัดเลือกและออกแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในรูปแบบการท่องเที่ยวครั้งวันและหนึ่งวัน กำหนดเส้นทางท่องเที่ยวจำนวน 6 จุด ครอบคลุมแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมและวิถีชีวิตที่สำคัญของชุมชน อาทิ มัสยิดโรงกระโจม แหล่งเกษตรกรรมท้องถิ่น สถานที่ราชการและโบราณสถาน รวมถึงกิจกรรมล่องเรือชมทัศนียภาพสองฝั่งคลองพระพิมลราช การพัฒนาเส้นทางดังกล่าวช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น ควบคู่กับการอนุรักษ์อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม และสนับสนุนการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

4. เพื่อสร้างนักวิจัยชุมชนที่มีความรู้ด้านธุรกิจและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการประกอบธุรกิจอาหารท้องถิ่น โบราณการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงพหุวัฒนธรรมด้านอาหารในตำบลพิมลราช จำเป็นต้องอาศัยนักวิจัยชุมชนที่มีความเข้มแข็ง โครงการจึงดำเนินการคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายที่หลากหลาย ทั้งผู้สูงอายุที่มีองค์ความรู้ด้านอาหารโบราณ คนวัยทำงานที่มีทักษะด้านการจัดการ และคนรุ่นใหม่ที่มีความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อเข้ารับการฝึกอบรมด้านการวิเคราะห์ธุรกิจ การตลาด พฤติกรรมผู้บริโภค และการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการประชาสัมพันธ์ และดำเนินธุรกิจอาหารท้องถิ่น โดยมอบหมายบทบาทในการสื่อสารและเผยแพร่ข้อมูลผ่านสื่อสังคมออนไลน์ของชุมชน ส่งผลให้เกิดนักวิจัยชุมชนที่สามารถถ่ายทอดคุณค่าอาหารท้องถิ่นและสนับสนุนการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้อย่างเป็นรูปธรรมและยั่งยืน

### อภิปรายผล

ประเด็นท้าทายในการพัฒนาจุดท่องเที่ยวด้านพหุวัฒนธรรมอาหารที่ตำบลพิมลราช มีหลายประการที่ต้องคำนึงถึง เป็นต้นว่า การศึกษาสูตรดั้งเดิมและวิธีการทำอาหารแบบโบราณในขณะที่ต้องปรับให้เข้ากับบริบทสมัยใหม่ การสร้างสัญลักษณ์ที่โดดเด่น เพื่อแข่งขันกับแหล่งท่องเที่ยวอาหารที่มีอยู่แล้วในพื้นที่ใกล้เคียงและในกรุงเทพฯ การสร้างความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการอาหาร ชุมชนท้องถิ่น และหน่วยงานภาครัฐ เพื่อกระจายผลการสร้างความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการอาหาร ชุมชนท้องถิ่น และหน่วยงานภาครัฐ เพื่อกระจายผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจอย่างเป็นธรรม การสร้างความยั่งยืนและสิ่งแวดล้อมด้วยการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นอย่างยั่งยืน ไม่ทำลายระบบนิเวศของพื้นที่ การรักษามาตรฐานของอาหาร การสร้างแบรนด์และเรื่องราว (storytelling) ที่น่าสนใจเกี่ยวกับอาหารพหุวัฒนธรรม เพื่อเข้าถึงกลุ่มนักท่องเที่ยว การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้าถึงพื้นที่ การสร้างกลไกถ่ายทอดความรู้สู่คนรุ่นใหม่เพื่อให้วัฒนธรรมอาหารไม่สูญหาย ในด้านการพัฒนาจุดท่องเที่ยวพื้นที่พิมลราชยังมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร (food tourism route) จากความโดดเด่นของพื้นที่ที่มีมรดกทางวัฒนธรรมอันหลากหลาย เช่น วัด มัสยิด ธรรมชาติริมน้ำ การประกอบอาชีพประมง และสวนพืชผักผลไม้ ที่อุดมสมบูรณ์จากดินริมน้ำที่อุดมสมบูรณ์ ผสมกับการต่อยอดองค์ความรู้ด้านอาหารโบราณ สามารถนำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการทางการท่องเที่ยวที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวที่สนใจประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และอาหารโบราณ สอดคล้องกับงานวิจัยของ [14] ขวัญชนก นัยเจริญ และ วาสิณี มีเครือเอี่ยม (2565) ที่ชี้ให้เห็นว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารกำลังได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในตลาดการท่องเที่ยวระดับโลก โดยเฉพาะในกลุ่มนักท่องเที่ยวที่แสวงหาประสบการณ์ทางวัฒนธรรมที่แท้จริง และสอดคล้องกับงานวิจัยของ [18] กติกา กลิ่นจันทร์แดง และ ศิริเพ็ญ ดาบเพชร (2564) ที่กล่าวว่าอาหารท้องถิ่นสามารถสร้างการรับรู้เกี่ยวกับพื้นที่ ผ่านการแปรรูปเป็นสินค้าของที่ระลึก การนำเสนอในเทศกาล ทั้งยังเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมทางการท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

ในการต่อยอดองค์ความรู้ด้านอาหารโบราณสู่การท่องเที่ยว นั้น มีข้อค้นพบที่ต้องคำนึงถึง ด้านเส้นทางทางการท่องเที่ยว คือ การพัฒนาพื้นที่ทางเดินริมคลองพระพิมลราชให้มีความต่อเนื่อง เป็นเส้นทางเดินชมธรรมชาติ การสร้างเรื่องราว story telling ด้านประวัติศาสตร์ชุมชน การทำนุบำรุงสถานที่ การจัดสรรพื้นที่ส่วนกลางสำหรับเป็นฐานกิจกรรมของชุมชน ด้านอาหาร คือ การรักษาสมดุลระหว่างการอนุรักษ์ความดั้งเดิมกับการปรับตัวให้เข้ากับบริบทสมัยใหม่ โดยเฉพาะในประเด็นเรื่องรสชาติ วัตถุดิบ และการนำเสนอ ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยการมีส่วนร่วมของชุมชนในการรักษาคุณค่าทางวัฒนธรรมไว้ สอดคล้องกับแนวคิดของ [14] ขวัญชนก นัยเจริญ และ วาสิณี มีเครือเอี่ยม (2565) ที่เสนอว่าการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิง

อาหารที่ยั่งยืนต้องเป็นการพัฒนาอาหารที่มาจากฐานรากทางวัฒนธรรมของชุมชนอย่างแท้จริง ในพมิลราช มีการก่อตั้งกลุ่มอาชีพอยู่แล้วหลายกลุ่ม เช่น วิชาหกิจชุมชนรวมใจพมิลราช วิชาหกิจชุมชนทองม้วนสมุนไพร (ตราทองพมิล) วิชาหกิจชุมชนเสียบคลองตาพัฒนา แต่ยังไม่มีการสร้างกลุ่มอาชีพอาหารท้องถิ่นที่สะท้อนอาหารสัญลักษณ์ชุมชนเพื่อรองรับการท่องเที่ยว การพัฒนาชุมชนครั้งนี้ ได้สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของการบูรณาการระหว่างการท่องเที่ยวและวัฒนธรรมอาหารกับการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน สอดคล้องกับแนวคิดของ [19] นิคม จารุมณี (2544) ที่เสนอว่า การท่องเที่ยวก่อให้เกิดรายได้เข้าประเทศ รายได้จากการท่องเที่ยวสามารถกระจายไปสู่ประชาชนได้อย่างกว้างขวาง และการพัฒนาการท่องเที่ยวชุมชนที่ยั่งยืนควรมีฐานมาจากทุนทางวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนนั้นๆ การจัดตั้งกลุ่มพัฒนาอาหารท้องถิ่นในครั้งนี้ แม้อยู่ในช่วงเริ่มต้น แต่ถือเป็นสร้างแรงจูงใจให้ชุมชนตระหนักถึงวัฒนธรรมอาหารชุมชนที่จะสูญหาย และหันกลับมาทบทวนศักยภาพของชุมชนในการอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นนำมาขายเป็นจุดขายในการท่องเที่ยวต่อไปได้

จากการศึกษาพบว่า การพัฒนาชุมชนอาหารท้องถิ่นนำไปสู่การกระจายรายได้และการสร้างงานในชุมชน ซึ่งเป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน สอดคล้องกับงานศึกษาของ [19] นิคม จารุมณี (2544) ที่พบว่า การพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนที่ประสบความสำเร็จมักนำไปสู่การกระจายประโยชน์ทางเศรษฐกิจอย่างทั่วถึง ผลการวิจัยยังพบว่า การพัฒนาชุมชนอาหารท้องถิ่นในตำบลพมิลราชไม่เพียงเป็นการสร้างแนวทางการสร้างรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่มเท่านั้น แต่ยังส่งผลต่อเนื่องไปยังห่วงโซ่อุปทานในท้องถิ่น โดยเฉพาะกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตวัตถุดิบ ร้านค้าในพื้นที่ และกลุ่มผู้ให้บริการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ไม่ว่าจะ มัสยิด โฮมสเตย์ ร้านอาหาร และร้านขายของฝาก ล้วนเป็นผู้ได้รับผลประโยชน์ร่วมกัน

อย่างไรก็ตาม การพัฒนาชุมชนอาหารท้องถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวยังมีประเด็นท้าทายที่ต้องคำนึงถึง โดยเฉพาะในเรื่องของการรักษาคุณภาพอาหารให้คงที่ การนำเสนอรูปลักษณ์สินค้าที่น่าสนใจ มีความประณีต การเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์ที่สะท้อนตัวตนของชุมชน เพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว สอดคล้องกับข้อสังเกตของ [9] ณนท แดงสังวาลย์ (2564) ที่กล่าวว่า ภาพลักษณ์เชิงความรู้สึกของแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นประกอบด้วย 5 องค์ประกอบ คือ การสร้างความดั้งเดิมของอาหารและวิถีของคนในชุมชน การสร้างคุณค่าของการเรียนรู้ด้วยการบริการที่เป็นเลิศ การสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น การสร้างคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารพื้นถิ่น และการสร้างสถานที่และสภาพแวดล้อม การวิจัยยังพบว่า การสร้างความเข้าใจและการให้ความรู้แก่นักท่องเที่ยวเกี่ยวกับคุณค่าทางวัฒนธรรม และประวัติศาสตร์ของอาหารท้องถิ่น เป็นแนวทางสำคัญในการรักษาสมดุลดังกล่าว

การพัฒนาชุมชนอาหารท้องถิ่นชุมชนพมิลราชให้เริ่มต้นแบบเพื่อรองรับการท่องเที่ยว ไม่เพียงเป็นการอนุรักษ์และสืบทอดวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเท่านั้น แต่ยังเป็นเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและสังคมของชุมชน อันเป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีความยั่งยืน ทั้งนี้ การพัฒนาควรดำเนินไปบนพื้นฐานของการมีส่วนร่วมของชุมชน การบูรณาการความร่วมมือจากทุกภาคส่วน และการคำนึงถึงความสมดุลระหว่างการอนุรักษ์คุณค่าทางวัฒนธรรมกับการตอบสนองความต้องการของตลาดการท่องเที่ยวสมัยใหม่

การพัฒนาจุดท่องเที่ยวด้านพหุวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของตำบลพมิลราช จังหวัดนนทบุรี ได้สะท้อนให้เห็นถึงการเชื่อมโยงระหว่างอาหารท้องถิ่น ความหลากหลายทางวัฒนธรรม และการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน สอดคล้องกับแนวคิด สอดคล้องกับงานวิจัยของ [17] Kuhn, et al. (2024) ที่เสนอว่า การนำเสนอศาสตร์ด้านการพัฒนาและนวัตกรรมด้านอาหาร ร้านอาหาร และการนำเสนอประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวนำไปสู่การพัฒนาสู่ชุมชนสร้างสรรค์สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้สนใจเข้ามาในพื้นที่การพัฒนาจุดท่องเที่ยวโดยใช้อัตลักษณ์พหุวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเป็นจุดขาย ได้แสดงให้เห็นถึงศักยภาพของมรดกทางวัฒนธรรมอาหารในการสร้างความโดดเด่นและความแตกต่างให้กับแหล่งท่องเที่ยว สอดคล้องกับงานวิจัยของ [11] ธีระวัฒน์ จันทิก และคณะ (2564) ที่พบว่า อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมเป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ผลการวิจัยนี้พบว่าความหลากหลายของวัฒนธรรม

อาหารในตำบลพิมลราชที่มีการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมไทย จีน และมุสลิม ไม่เพียงสร้างความน่าสนใจให้กับพื้นที่เท่านั้น แต่ยังเปิดโอกาสให้มีการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวที่หลากหลายและเชื่อมโยงกับประวัติศาสตร์ท้องถิ่น

การออกแบบและพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Trail) ที่เชื่อมโยงจุดท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมอาหารต่างๆ ในตำบลพิมลราช ได้สร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวที่มีความหมายและเป็นเอกลักษณ์ สอดคล้องกับแนวคิดของ [14] ขวัญชนก นัยเจริญ และ วาสิณี มีเครือเอี่ยม (2565) ที่เสนอว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ประสบความสำเร็จต้องมีการเชื่อมโยงระหว่างสถานที่ ผลิตภัณฑ์ และกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารเข้าด้วยกัน การศึกษานี้พบว่า เส้นทางท่องเที่ยวที่พัฒนาขึ้นไม่เพียงนำเสนอการชิมอาหารท้องถิ่นเท่านั้น แต่ครอบคลุมถึงการเยี่ยมชมแหล่งผลิตวัตถุดิบ การเรียนรู้กระบวนการผลิต และการมีส่วนร่วมในกิจกรรมทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ทำให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และเข้าใจบริบททางวัฒนธรรมของอาหารท้องถิ่นอย่างลึกซึ้ง

การพัฒนาจุดท่องเที่ยวด้านพหุวัฒนธรรมอาหารโดยใช้หลักการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ได้ให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของชุมชนและการกระจายผลประโยชน์อย่างเป็นธรรม สอดคล้องกับแนวคิดของ [20] กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กรมการท่องเที่ยว (2557) ที่กล่าวว่า การจัดการท่องเที่ยวเพื่อให้เกิดความยั่งยืนควรมุ่งเน้นการสร้างประโยชน์ทางเศรษฐกิจและสังคมให้กับชุมชนท้องถิ่น ขณะเดียวกันก็ต้องคำนึงถึงการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรม การศึกษาพบว่า กระบวนการพัฒนาจุดท่องเที่ยวที่ให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการตัดสินใจและกำหนดทิศทาง ได้สร้างความรู้สึกเป็นเจ้าของและความมุ่งมั่นในการดูแลรักษาทรัพยากรทางวัฒนธรรมอาหาร นอกจากนี้การจัดตั้งในอนาคตควรมีการจัดตั้งกองทุนชุมชนเพื่อนำรายได้ส่วนหนึ่งจากการท่องเที่ยวมาใช้ในการอนุรักษ์และฟื้นฟูวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น อันเป็นกลไกสำคัญในการสร้างความยั่งยืน

การสร้างเรื่องราว (Storytelling) ที่น่าสนใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบ วิธีการปรุง และเคล็ดลับเฉพาะให้เชื่อมโยงกับประวัติศาสตร์และวิถีชีวิตของชุมชน จะเพิ่มคุณค่าและความน่าสนใจให้กับจุดท่องเที่ยวได้เป็นอย่างมาก สอดคล้องกับงานวิจัยของ [15] วิษเณศวร ทะกอง (2566) ที่กล่าวว่าวัตถุดิบท้องถิ่นบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของพื้นที่ การนำเสนอผ่านการเล่าเรื่องจะทำให้ดึงดูดความสนใจได้มาก ดังที่ [21] Promnil, et al. (2021) พบว่าการเล่าเรื่องเป็นกลยุทธ์สำคัญในการสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวที่น่าจดจำและมีความหมาย การศึกษานี้พบว่า การนำเสนอเรื่องราวเบื้องหลังอาหารแต่ละชนิด ทั้งที่มาของวัตถุดิบ เทคนิคการปรุง และความเชื่อมโยงกับเทศกาลหรือประเพณีท้องถิ่น ช่วยสร้างความเข้าใจและความซาบซึ้งในคุณค่าทางวัฒนธรรมของอาหารท้องถิ่น นอกจากนี้การใช้เทคโนโลยีดิจิทัล เช่น QR Code และแอปพลิเคชันนำเที่ยว ในการเล่าเรื่องราวเหล่านี้ยังช่วยเพิ่มการเข้าถึงและความน่าสนใจสำหรับนักท่องเที่ยวยุคใหม่

การพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการท่องเที่ยว โดยคำนึงถึงการรักษาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมและความกลมกลืนกับสภาพแวดล้อมของชุมชน สอดคล้องกับแนวคิดความยั่งยืนทางสิ่งแวดล้อม การวิจัยนี้พบว่าควรมีการออกแบบศูนย์การเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น สร้างของ [20] กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กรมการท่องเที่ยว (2557) ที่เสนอว่าการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานเพื่อการท่องเที่ยวควรคำนึงถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นและโอกาสและพื้นที่ในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว และส่งเสริมการพัฒนาร้านอาหารชุมชนที่สะท้อนสถาปัตยกรรมและวิถีท้องถิ่น จะช่วยสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว และเสริมสร้างบรรยากาศของความเป็นพื้นที่และเป็นส่วนหนึ่งของประสบการณ์การท่องเที่ยวที่มีคุณค่า

นอกจากนี้การสร้างความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และสถาบันการศึกษา ในการพัฒนาและส่งเสริมจุดท่องเที่ยวด้านพหุวัฒนธรรมอาหารของตำบลพิมลราชยังมีความจำเป็นต่อการสร้างความยั่งยืน สอดคล้องกับแนวคิดของ [14] ขวัญชนก นัยเจริญ และ วาสิณี มีเครือเอี่ยม (2565) ที่เสนอว่าการบริหารจัดการการท่องเที่ยวที่มีประสิทธิภาพจำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วน และยืนยันด้วยผลการศึกษาของ [22] ศรีบุญ จันทรวงศ์ และคณะ (2567) ที่พบว่าควรสร้างความร่วมมือจากหน่วยงานภายในพื้นที่ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน รวมไปถึงภาคส่วนของผู้ประกอบการในพื้นที่เพื่อขับเคลื่อนนโยบาย การศึกษานี้พบว่า การสนับสนุนจากเทศบาลตำบลในด้านงบประมาณและ

นโยบาย การสร้างความร่วมมือกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยในการประชาสัมพันธ์ และการสนับสนุนทางวิชาการจากสถาบันการศึกษาในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการวิจัยตลาด มีส่วนสำคัญในการยกระดับจุดท่องเที่ยวให้มีมาตรฐานและเป็นที่รู้จักในวงกว้าง

การพัฒนาจุดท่องเที่ยวด้านพหุวัฒนธรรมอาหารของตำบลพิมลราชจะนำไปสู่การฟื้นฟูและสืบทอดภูมิปัญญาทางอาหารที่กำลังจะสูญหาย สอดคล้องกับงานของ [14] วิษเณศวร ทะกอง (2566) ที่พบว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถเป็นเครื่องมือในการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ การวิจัยนี้พบว่าความสนใจของชุมชนในการอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นได้กระตุ้นให้เกิดการรวบรวม บันทึกลง และถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับตำรับอาหารโบราณ เทคนิคการปรุง และวัตถุดิบพื้นบ้าน ซึ่งส่งผลให้เยาวชนในชุมชนเกิดความสนใจและภาคภูมิใจในมรดกทางวัฒนธรรมของตนเองมากขึ้น

อย่างไรก็ตามการพัฒนาจุดท่องเที่ยวด้านพหุวัฒนธรรมอาหารยังมีประเด็นท้าทายที่ต้องคำนึงถึง โดยเฉพาะในเรื่องของผลกระทบจากการท่องเที่ยวต่อวิถีชีวิตและวัฒนธรรมดั้งเดิมของชุมชน สอดคล้องกับข้อสังเกตของ [21] Promnil, et al. (2021) ที่กล่าวว่า การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ขาดการวางแผนที่ดีอาจนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงประเพณีทางวัฒนธรรมของผู้เข้ามาเยี่ยมชมพื้นที่ การวิจัยนี้พบว่า การวางตัวผู้รับผิดชอบกิจกรรม ฝ่ายการตลาดและประชาสัมพันธ์ การปรับปรุงพื้นที่ และการวางระบบการจัดการนักท่องเที่ยวที่เหมาะสม เป็นแนวทางสำคัญในการป้องกันผลกระทบเชิงลบที่อาจเกิดขึ้น

ทั้งความยั่งยืนของจุดท่องเที่ยวด้านพหุวัฒนธรรมอาหารยังขึ้นอยู่กับพัฒนาคุณภาพของบุคลากรในท้องถิ่น สอดคล้องกับแนวคิดของ [23] ชิตาวีร์ สุขคร (2019) ที่เสนอว่าการพัฒนาทุนมนุษย์เป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างความยั่งยืนให้กับการท่องเที่ยวชุมชน การวิจัยนี้พบว่า การพัฒนาทักษะด้านดิจิทัล การจัดการธุรกิจ และการให้บริการ ให้กับคนในชุมชนมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อความสำเร็จในระยะยาวของจุดท่องเที่ยวด้านพหุวัฒนธรรมอาหารของตำบลพิมลราช

กล่าวได้ว่า การพัฒนาจุดท่องเที่ยวด้านพหุวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของตำบลพิมลราชอย่างยั่งยืน ไม่เพียงเป็นการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนผ่านการท่องเที่ยวเท่านั้น แต่ยังเป็นการอนุรักษ์และสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมอาหารที่มีคุณค่า โดยการพัฒนาดังกล่าวจำเป็นต้องให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของชุมชน การกระจายผลประโยชน์อย่างเป็นธรรม การรักษาความเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม และการป้องกันผลกระทบเชิงลบที่อาจเกิดขึ้นจากการท่องเที่ยว เพื่อให้ชุมชนพิมลราชสามารถรักษาสมดุลระหว่างการพัฒนาเศรษฐกิจกับการอนุรักษ์วัฒนธรรม อันเป็นหัวใจสำคัญของการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

กระบวนการพัฒนานักวิจัยชุมชนผ่านการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการและการลงมือทำจริง ได้ช่วยเสริมสร้างทักษะการวิจัยที่จำเป็นและสอดคล้องกับบริบทของชุมชน สอดคล้องกับแนวคิดของ [24] กาญจนา แก้วเทพ (2553, 26) ที่เสนอว่าการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติเป็นวิธีการที่มีประสิทธิภาพในการพัฒนาคุณภาพของชุมชน โดยเฉพาะในการถ่ายทอดทักษะที่ซับซ้อน เช่น การวิจัย การวิจัยนี้พบว่า การฝึกอบรมที่เน้นการประยุกต์ใช้ทักษะการวิจัยกับประเด็นที่ชุมชนให้ความสนใจ เช่น การรวบรวมและบันทึกตำรับอาหารโบราณ การสำรวจตลาด และความต้องการของผู้บริโภค ช่วยให้ผู้ใช้ร่วมโครงการเห็นความเชื่อมโยงระหว่างการวิจัยกับการพัฒนาธุรกิจอาหารท้องถิ่นได้อย่างชัดเจน นำไปสู่ความเข้าใจและการนำไปใช้ได้จริง

การพัฒนาองค์ความรู้ด้านการทำธุรกิจให้กับนักวิจัยชุมชน ทั้งในด้านการวางแผนธุรกิจ การตลาด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการบริหารจัดการ ได้ช่วยยกระดับมุมมองการทำธุรกิจอาหารท้องถิ่นจากการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือนหรือการค้าขายในท้องถิ่น สู่การพัฒนาเป็นธุรกิจที่มีศักยภาพในการแข่งขันในตลาดที่กว้างขึ้น สอดคล้องกับงานวิจัยของ [11] ธีระวัฒน์ จันทิก และคณะ (2564) ที่พบว่า การพัฒนาผู้ประกอบการชุมชนให้มีความรู้และทักษะด้านธุรกิจเป็นปัจจัยสำคัญในการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ การวิจัยนี้พบว่า การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย การกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์ และการสร้างเรื่องราว ช่วยให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นโบราณให้มีความโดดเด่นและตอบสนองความต้องการของตลาดปัจจุบัน โดยยังคงรักษาคุณค่าทางวัฒนธรรมไว้ได้

การเสริมสร้างทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศให้กับนักวิจัยชุมชน ได้เปิดโอกาสให้มีการประยุกต์ใช้เครื่องมือดิจิทัลในการทำธุรกิจอาหารท้องถิ่นโบราณ สอดคล้องกับแนวคิดของ [21] Promnil, et al. (2021) ที่เสนอว่า เทคโนโลยีดิจิทัลมีบทบาทสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันให้กับธุรกิจชุมชน โดยเฉพาะในการเข้าถึงตลาดที่กว้างขึ้น และการสร้างปฏิสัมพันธ์กับลูกค้า การวิจัยนี้พบว่า การฝึกอบรมด้านการใช้สื่อสังคมออนไลน์ การถ่ายภาพผลิตภัณฑ์อาหาร การทำการตลาดออนไลน์ และการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจทางธุรกิจ ช่วยให้นักวิจัยชุมชนสามารถนำเสนอเรื่องราว และคุณค่าของอาหารท้องถิ่นโบราณสู่สาธารณะได้อย่างน่าสนใจและกว้างขวางมากขึ้น นอกจากนี้ การใช้เทคโนโลยีในการบันทึกและจัดเก็บข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในรูปแบบดิจิทัล ยังช่วยในการอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาดั้งเดิมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การสร้างเครือข่ายนักวิจัยชุมชนที่ทำงานร่วมกันในการพัฒนาธุรกิจอาหารท้องถิ่นโบราณ ได้ก่อให้เกิดพลังของการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน สอดคล้องกับงานของ [25] วันชัย ธรรมศักดิ์ และคณะ (2565) ที่กล่าวถึงความสำคัญของทุนทางสังคม (Social Capital) และเครือข่ายความร่วมมือในการพัฒนาชุมชน การวิจัยนี้พบว่า การทำงานในรูปแบบเครือข่ายไม่เพียงช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งของนักวิจัยชุมชนเท่านั้น แต่ยังช่วยให้เกิดการแบ่งปันทรัพยากร ความรู้ และทักษะที่แตกต่างกัน นำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการที่มีความหลากหลายและครอบคลุมห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) ของธุรกิจอาหารท้องถิ่นอย่างครบวงจร ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การผลิต การตลาด ไปจนถึงการสร้างประสบการณ์ให้กับผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว

การบูรณาการองค์ความรู้ดั้งเดิมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นโบราณกับความรู้สมัยใหม่ด้านธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ ได้สะท้อนให้เห็นถึงการสร้างนวัตกรรมทางวัฒนธรรม สอดคล้องกับแนวคิดของ [22] ศรีบุญ จันทรวงศ์ และคณะ (2567) ที่เสนอว่าการสร้างสรรคบนฐานวัฒนธรรม เป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่มีอัตลักษณ์และความยั่งยืน การวิจัยนี้พบว่า นักวิจัยชุมชนสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นโบราณให้มีความร่วมสมัยและตอบสนองความต้องการของตลาดปัจจุบัน เช่น การปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ที่สื่อถึงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม การปรับขนาดและรูปแบบการนำเสนอให้เหมาะสม และการสร้างเรื่องราวที่เชื่อมโยงกับคุณค่าทางโภชนาการและสุขภาพ โดยยังคงรักษาสูตรดั้งเดิมและกรรมวิธีการผลิตที่เป็นเอกลักษณ์ไว้

## ข้อเสนอแนะ และประโยชน์ในทางประยุกต์ของผลงานวิจัยที่ได้

### ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติการ

งานวิจัยนี้เป็นเรื่องการสร้างคุณค่าเชิงวัฒนธรรมด้วยอาหารท้องถิ่น ที่สามารถส่งผลอย่างเป็นรูปธรรมต่อการทำให้ตำบลพิมลราชเป็นแหล่งท่องเที่ยวแห่งใหม่ของจังหวัดนนทบุรี ที่เรียกว่าการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community Based Tourism) หรือการท่องเที่ยวที่ชุมชนมีส่วนร่วม และมีบทบาทสำคัญในการวางแผน พัฒนา และบริหารจัดการกิจกรรมการท่องเที่ยว และที่สำคัญคือเรื่องงานวิจัยนี้ทำขึ้นตามความต้องการของชุมชน เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัยกิจกรรมทุกอย่างที่จัดขึ้นล้วนเกี่ยวข้องกับเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น และความสวยงามของวิถีคลองริมฝั่งคลองพระพิมลราชที่ต่อมาจากคลองบางบัวทอง โดยได้แบ่งนักวิจัยชุมชนออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ๆ คือกลุ่มท่องเที่ยว และกลุ่มอาหาร สำหรับกลุ่มอาหารได้ถูกแบ่งย่อยออกเป็น 3 กลุ่มเล็กคือ กลุ่มอาหารคาว กลุ่มอาหารว่าง และกลุ่มอาหารหวาน ทุกกลุ่มก็ได้รับการพัฒนาด้วยการจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง ดังนั้น ผลวิจัยที่ออกมาจะอยู่ในระดับที่พร้อมต่อการพัฒนาหากได้รับการสนับสนุนอย่างจริงจังจากภาครัฐหรือภาคเอกชน แต่ผลการวิเคราะห์ข้อมูลในบทที่ 4 ชี้ให้เห็นชัดเจนว่าทางชุมชนยังขาดความสนใจในการพัฒนาอย่างจริงจังเพื่อให้พิมลราชไปสู่จุดหมายตามที่ทุกคนตั้งไว้ในหลายๆด้านด้วยกัน

1. กลุ่มท่องเที่ยว หัวหน้ากลุ่มควรเอาใจใส่ในความสะอาดและสิ่งแวดล้อมของคลองพระพิมลราช และประสานงานกับหน่วยงานภาครัฐอย่างสม่ำเสมอ ในการจัดผักตบชวาให้หายไปจากสายน้ำ เพราะความหนาแน่นของ

ผักตบชวาไม่สามารถแล่นเรือได้โดยเตรียมพร้อมเสมอในการบริการนักท่องเที่ยว หัวหน้ากลุ่มควรติดตามงานของสมาชิกในกลุ่มตามที่ได้แบ่งหน้าที่ไว้ให้

2. กลุ่มอาหาร ไม่ว่าจะเป็อาหารคาวอาหารว่างหรืออาหารหวาน ทุกอย่างต้องมีสูตรที่คงตัว จะปรุงครั้งใด ทั้งรูปลักษณะและรสชาติต้องเหมือนกันทุกครั้ง ในเมื่อผ่านการดูงานด้านอาหารที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ วิทยาเขตพระนครได้มาแล้ว ควรนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้เพื่อคุณภาพของอาหาร รูปลักษณะและรสชาติ แต่ต้องคงความเป็นท้องถิ่นของตนไว้ เรื่องนี้หัวหน้ากลุ่มย่อยทุกกลุ่มต้องหมั่นประสานงานกับสมาชิกในกลุ่มให้เข้าใจในหน้าที่ตามที่ได้แบ่งกันไว้แล้ว เพื่อการพัฒนาคุณภาพด้านอาหารท้องถิ่น ทุกกลุ่มอาจประชุมร่วมกันและเชิญผู้รู้หรือปราชญ์ด้านอาหารมาให้ความรู้แก่สมาชิกในกลุ่ม

นอกจากนี้ทางด้านการประชาสัมพันธ์และข่าวสารข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับแหล่งท่องเที่ยวก็ต้องปรับปรุงเช่นกัน ในการเผยแพร่ ข่าวสารเกี่ยวกับพิมลราช ให้กระจายลงสื่อต่างๆ ในทุกรูปแบบ แม้ว่าทางชุมชนจะได้จัด เพ็จ “เสน่ห์วิถีพิมลราช” เพื่อกระจายข่าวและบอกกล่าวเรื่องความเป็นชุมชนที่เต็มไปด้วยความเป็นธรรมชาติเหมาะกับการท่องเที่ยว อีกทั้งยังมีอาหารที่เป็น Signature ของพิมลราช ตามที่ชุมชนได้คัดเลือกมา 7 อย่าง แต่เรื่องราวเหล่านี้ก็อยู่ที่ผู้เข้าชมเพียง 111 เท่านั้น (เพ็จนี้เริ่มขึ้นในวันที่ 17 พฤศจิกายน 2567 และได้ตั้งเป้าไว้ว่าจะต้องมีผู้เข้าชมเพียง 40 คนต่อเดือน)

การแก้ไขปัญหาในข้อนี้คณะวิจัยและนักวิจัยชุมชน ได้จัดตั้งผู้ดูแล เพ็จ เฟสบุ๊ค สื่อสารมีเดียในทุกช่องทาง เป็นกลุ่มดูแลเรื่องการประชาสัมพันธ์และการจัดทำเอกสารข่าวสารด้านการท่องเที่ยวพิมลราช โดยได้แบ่งหน้าที่ไว้อย่างชัดเจน หัวหน้ากลุ่มต้องดูแลเอาใจใส่ เพื่อให้สถานที่ท่องเที่ยวและอาหารสัญลักษณ์ 7 อย่างของพิมลราชเป็นที่รู้จักกันทั่วไป ซึ่งจะเป็นสิ่งดึงดูดให้ผู้คนเข้ามาท่องเที่ยวที่พิมลราชมากขึ้น

### ข้อเสนอแนะเชิงวิชาการ

ตำบลพิมลราชแม้จะได้รับการตั้งขึ้นเป็นตำบลในปี พ.ศ. 2532 นับมาถึงปัจจุบันคือปี พ.ศ. 2568 พิมลราชเป็นตำบลเพียง 36 ปีเท่านั้น แต่แท้จริงแล้วพิมลราชมีประวัติความมาที่ยาวนานตั้งแต่ปลายสมัยกรุงศรีอยุธยา เพราะเป็นพื้นที่ทางผ่านของกองทัพ ผู้คนที่อยู่ที่พิมลราชจึงอาจอยู่มาตั้งแต่สมัยปลายกรุงศรีอยุธยาก็ได้ แต่หลักฐานชัดเจนคือมีผู้คนเข้ามาอยู่ในพื้นที่พิมลราชตั้งแต่สมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ.2367-2394) ต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (พ.ศ. 2411-2453) มีข้าราชการบริวาร เจ้านายและคหบดีได้ร่วมทุน และขอพระบรมราชานุญาต ขุดคลองพระพิมลราชในปี พ.ศ. 2433 พิมลราชจึงกลายเป็นพื้นที่แห่งสังคมพหุวัฒนธรรมด้วยชาวไทยชาวจีนและชาวมุสลิม การผสมผสานกันในด้านวิถีชีวิตเริ่มขึ้นเมื่อมีการสังสรรค์ระหว่างต่างวัฒนธรรม อาหารการกิน วิถีชีวิต สิ่งก่อสร้าง สิ่งของเครื่องใช้ก็ผสมผสานกันมากขึ้น แต่ยังมีชาติพันธุ์หนึ่งที่ยังคงรักษาเห็นเป็นเอกลักษณ์ของตนอย่างเหนียวแน่นมาจนถึงทุกวันนี้คือ ชาวมุสลิมส่วนใหญ่ที่ยังอาศัยอยู่เฉพาะชาติพันธุ์ต้นที่หมู่ 5 บ้านโรงสวด และ หมู่ 7 บ้านโรงกระโจม เรื่องราวของตำบลพิมลราชจึงเป็นเรื่องท้าทายทางด้านวิชาการในการศึกษาค้นคว้าในหลายด้านดังนี้

ทางด้านการวิจัยท้องถิ่น วิจัยเรื่อง “เสน่ห์วิถีคลอง-วิถีนา จากบางบัวทองถึงพิมลราช”

ทางด้านสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ วิจัยเรื่อง “การผสมผสานทางวัฒนธรรมของพหุสังคมที่พิมลราช”

**ประโยชน์ในทางประยุกต์ของผลงานวิจัยที่ได้ ผลงานที่ได้จากงานวิจัยนี้** นอกจากได้ช่วยให้คณะวิจัยได้เสนอแนะทั้งในเชิงปฏิบัติการและเชิงวิชาการแล้ว ทางภาครัฐคือองค์การบริหารส่วนตำบลเทศบาลเมืองพิมลราช ได้รับทราบวัตถุประสงค์ของงานวิจัยจากการที่คณะวิจัยขอเข้าพบท่านนายกเทศมนตรี ดร. ณัฐพัชร์ ทิมดี และคณะผู้บริหารองค์การ ท่านนายก ฯ ได้แจ้งกับคณะวิจัยและนักวิจัยชุมชน รวม 31 คน ในวันจัดกิจกรรมคืนข้อมูลให้ชุมชนในวัน ศุกร์ที่ 2 พฤษภาคม 2568 ที่ห้องประชุมชั้น 4 อาคารเทศบาลเมืองพิมลราชว่า งานวิจัยของคณะวิจัยมีประโยชน์ต่อการพัฒนาพิมลราชเป็นอันมาก เพราะไม่ต้องมานับหนึ่งศึกษาหาความเป็นมาและความต้องการของชุมชน ในช่วงที่ท่านนายกเทศมนตรี ฯ จะดำรงตำแหน่งวาระ 4 ปีนี้ ท่านจะผลักดันให้พิมลราชให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวให้ได้ ทั้งนี้จะนำเล่มวิจัยที่ทางคณะวิจัยจะมอบให้ไปศึกษา นอกจากจะทำ

ตามแนวทางที่คณะวิจัยได้ศึกษาไว้แล้ว ทางอบต.เทศบาลเมืองพิมลราชจะทำมากไปกว่านั้น เพราะได้ปรึกษากับกรมชลฯ และจะตัดงบประมาณเพื่อพัฒนาริมคลองพระพิมลราชฝั่งตำบลพิมลราช (ฝั่งตรงกันข้ามเป็นฝั่งของเทศบาลตำบลเมืองใหม่ อำเภอ บางบัวทอง) ให้เป็นลานกว้างเรียบริมฝั่งคลอง เพื่อให้เป็นพื้นที่ออกกำลังกายและเป็นสวนพักผ่อนให้ชาวพิมลราช ลานกว้างริม คลองนี้จะยาวตั้งแต่คลอง 1 ไปถึงคลอง 8 ทั้งนี้ท่านนายกเทศมนตรี กล่าวรับประกันว่าจะสำเร็จในระยะ 4 ปี จึงนับว่า งานวิจัยนี้ได้ก่อให้เกิดประโยชน์มหาศาลต่อชาวพิมลราชอย่างแท้จริง

### เอกสารอ้างอิง

- [1] ASEAN Secretariat. (2016). *ASEAN tourism strategic plan 2016–2025*. <https://asean.org>
- [2] Department of Tourism. (2018). *Thai tourism strategy 2018-2021*. VIP Copy Print.
- [3] Paochinda, A. (2018). *Invites to travel to community tourism “Ang Lek” linking to “Ang Yai” that generated community income of 1,200 million baht over six months*. Community Development Department.
- [4] National Reform Council. (2015). *Agenda item 1 with development of tourism*. Secretariat of the National Reform Council, Parliament Printing.
- [5] Hall, C.M. & Sharples, L. (2003). *The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste*. In C.M.
- [6] พรพรรณ จันทโรนานนท์ โภจนาท เจริญสุข กิจฉิมพงษ์ อารยะพูนพงศ์ ศิริพร อนุสภา และหลิว หย่ง. (2566). *ประวัติศาสตร์ชุมชน พหุวัฒนธรรม และสังคม : ปัจจัยส่งเสริมและเพิ่มมูลค่าด้านการท่องเที่ยว ของตำบลพิมลราช อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี*. มหาวิทยาลัยเกริก.
- [7] Phukpoo, W. (2020). *Community product development for tourism*. Randdcreation. <https://www.randdcreation.com/content/4738>
- [8] Opassathien, S. (2020, 29 May). President of Tour Thai 4.0, [Tape recording] Interview.
- [9] ณนนท์ แดงสังวาลย์. (2564). *รูปแบบการสร้างภาพลักษณ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นของประเทศไทย (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต)*. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- [10] นิศรา จันท์เจริญสุข และเพราพิลาส ประสิทธิ์บุรีรักษ์. (2564). *แนวทางการจัดการธุรกิจชุมชน บ้านแม่ขี้มูก อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่. วารสารบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ ราชชมงคลล้านนา, 9(2), 17–26*. <http://ithesis-ir.su.ac.th/dspace/bitstream/123456789/3669/1/61604912.pdf>
- [11] อีระวัฒน์ จันทิก, จิตพนธ์ ชุมเกต, ชิชณพงค์ ศิริโชตินิศากร, ระชานนท์ ทวีผล และธนพัฒน์ อินทวิ. (2564). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น สำหรับยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวของชุมชน หมู่บ้านไทยมุสลิม. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี, 15(1), 454-475*.
- [12] เนศรา สวยดี, กฤษฏี สุวรรณชาติ, และชยุต อินทร์พรหม. (2565). *ปัจจัยความสำเร็จการจัดการธุรกิจชุมชน: กรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านนาออก ตำบลสทิงหม้อ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา*. ในการประชุมวิชาการการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นและสังคมระดับชาติ ครั้งที่ 20 ภายใต้หัวข้อ “University Engagement” (30 กรกฎาคม–1 สิงหาคม 2564). มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตสงขลา.
- [13] วรณภา อุดมผล. (2565). *การศึกษาระดับศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยบูรพา)*. คลังปัญญามหาวิทยาลัยบูรพา. <https://buuir.buu.ac.th/xmlui/handle/1234567890/5123>

- [14] ขวัญชนก นัยจรรย์ และวาสนี มีเครือเอี่ยม. (2565). การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยใช้ทุนทางวัฒนธรรมของบ้านวังหาด ตำบลตลิ่งชัน อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร*, 13(1), 54-67.
- [15] วิษเณศวร ทะกอง. (2566). *การสื่อสารอัตลักษณ์อาหารท้องถิ่นจันทบุรีเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร* (ดุष्ฎินิพนธ์, มหาวิทยาลัยนเรศวร). คลังปัญญามหาวิทยาลัยนเรศวร.  
<https://nuir.lib.nu.ac.th/dspace/bitstream/123456789/5993/3/WikhanesuanTagong.pdf>
- [16] ธีชกร ภัทรพันธ์. (2566). การพัฒนากลุ่มอาชีพชุมชนต้นแบบเพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยวชุมชนในตำบลบางปลา อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ. *วารสารปัญญาภิวัฒน์*, 15(1), 140–157.
- [17] Kuhn, V. R., dos Anjos, S. J. G., & Krause, R. W. (2024). Innovation and creativity in gastronomic tourism: A bibliometric analysis. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, Article 100813.  
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100813>
- [18] กติกา กลิ่นจันทร์แดง และศิริเพ็ญ ตาเพชร. (2564). การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารด้วยอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น. *วารสารชุมชนวิจัย*, 15(3), 145-160. <https://so04.tci-thaijo.org/index.php/NRRU/article/view/245695>
- [19] นิคม จารุมณี. (2544). *การท่องเที่ยวและการจัดการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว*. โอเดียนสโตร์.
- [20] กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กรมการท่องเที่ยว. (2557). *คู่มือการตรวจประเมินมาตรฐานคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์*. สำนักงานกิจการโรมมิ่งองค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์.
- [21] Promnil, N., Madhyamapurush, W., Muenwongthep, T., Sakuljamjai, J. (2021). Community-based gastronomy tourism development - the Case of northern Thailand. *Turkish Journal of Computer and Mathematics Education*, 12(13), 3228-3235.  
<https://turcomat.org/index.php/turkbilmat/article/view/9135>
- [22] ศรีบุญ จันทรวงศ์, พิมพ์พร เลิศอำไพ, และปวีศา เทียนทอง. (2567). ทิศทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี. *Journal of Humanities and Social Sciences for Sustainable Development*, 7(1), 61–74.
- [23] ชิตาวีร์ สุขคร. (2019). การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในประเทศไทย. *Journal of Sustainable Tourism Development*, 1(2), 1-7.
- [24] กาญจนา แก้วเทพ. (2553). *ทฤษฎีและแนวทางการศึกษา*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). ห้างหุ้นส่วนจำกัดการพิมพ์.
- [25] วันชัย ธรรมสังการ, อัครลักษณ์ ราชพลสิทธิ์, ปรีดี โชติช่วง, อังคนา ธรรมสังการ และสมฤดี สงวนแก้ว. (2565). ทุนชุมชนและศักยภาพในการจัดการตนเองเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนของชุมชนท้องถิ่น. *วารสารนาคบุตรปริทรรศน์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช*, 14(1), 22–32.