

## แนวทางการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม

นิพนธ์ แยมเกษม<sup>1</sup>

ณัฐนรี สมิตร<sup>1</sup>

### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาเมนูอาหาร และแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม 2) เพื่อวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม และ 3) เพื่อศึกษาแนวทางการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ การประชุมเชิงปฏิบัติการ มีผู้ให้ข้อมูลหลักจำนวน 24 คน มาจากหน่วยงานภาครัฐ และเอกชน ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม ผลการวิจัยพบว่า 1) จังหวัดสมุทรสงครามมีเมนูอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ได้แก่ น้ำพริกกะปิปลาทุแม่กลอง แกงรัฐจวน และแกงคั่วปลากระเบนย่างกระตองกรูป มีวัตถุดิบในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม เช่น ปลาทุแม่กลอง หอยหลอดสมุทรสงคราม กุ้งแม่น้ำแม่กลอง และใบชะคราม เป็นต้น 2) สภาพแวดล้อมของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม พบว่า จุดแข็ง คือ การคมนาคมมีความสะดวก มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพดึงดูดนักท่องเที่ยว ที่พักหลากหลาย สภาพภูมิอากาศดี มีวัตถุดิบในการทำอาหารที่เป็นเอกลักษณ์และอุดมสมบูรณ์ มีการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ จุดอ่อน คือ ป้ายบอกทางไม่เพียงพอ การจราจรติดขัดบริเวณแหล่งท่องเที่ยว ขาดความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และชุมชน การประชาสัมพันธ์สถานที่ท่องเที่ยวยังไม่มากพอ โอกาส คือ ได้รับการส่งเสริมการท่องเที่ยวจากภาครัฐ อุปสรรค คือ พื้นที่ริมน้ำบางพื้นที่เกิดน้ำท่วมในฤดูฝนทำให้การเดินทางของนักท่องเที่ยวลำบาก งบประมาณในการสนับสนุนการท่องเที่ยวมีไม่มาก รวมถึงปัจจุบันมีแหล่งท่องเที่ยวมากขึ้นนักท่องเที่ยวมีตัวเลือกมากขึ้น และ 3) แนวทางการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดสมุทรสงคราม ได้แก่ แนวทางการแก้ปัญหาแบบมีส่วนร่วมและสร้างความเข้าใจระหว่างผู้เกี่ยวข้อง เพื่อเพิ่มศักยภาพด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผลักดันการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงครามให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว

**คำสำคัญ :** การจัดการการท่องเที่ยว, การท่องเที่ยวเชิงอาหาร, เมนูอาหารท้องถิ่น

1 นักศึกษาปริญญาโท กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจบริการ หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต วิทยาลัยดุสิตธานี  
e-mail: yamkasem@hotmail.com

2 อาจารย์ ดร. หัวหน้ากลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจบริการ หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต วิทยาลัยดุสิตธานี  
e-mail: natnaree.sm@dtc.ac.th

## Guidelines For Gastronomic Tourism Management In Samutsongkhram Province.

Nipon Yamkasem<sup>1</sup>

Natnaree Smith<sup>2</sup>

### Abstract

This study employed qualitative research methodology to (1) study raw materials and local cuisine in Samut Songkhram Province; (2) conduct a SWOT Analysis of gastronomic tourism in Samut Songkhram Province; and (3) study guidelines for gastronomic management in Samut Songkhram Province. The research instrument was a workshop with 24 key informants, consisting of government and private sector agencies involved in gastronomic tourism in Samut Songkhram province. The results of the study were the following: Firstly, Samut Songkhram province had unique local food menus, including dishes such as Nam Prik Kapi Pla Too Mae Klong, Gang Ranjuan, and Gang Khua Pla Gabeng Yang Kradong Grub. The ingredients used in these dishes were sourced locally from Samut Songkhram province, such as Pla Too Mae Klong (Mae Klong River fish), Hoy Lode Samut Songkhram (Samut Songkhram tube-shaped shells), Mae Klong River prawns, and Cha Kram leaves. Secondly, according to the SWOT Analysis of gastronomic tourism in the province, the strengths were transportation, which was convenient and had the potential to attract tourists; various tourist attractions and accommodations; good weather; a natural atmosphere; and unique and abundant culinary ingredients due to the promotion of ecotourism. However, the weaknesses were an insufficient number of signposts, traffic congestion in tourist areas, insufficient cooperation between government and private sector agencies and communities, insufficient public relations about tourist attractions, and insufficient meetings among entrepreneurs. The opportunity included obtaining tourism promotion from government projects. Threats included some areas along the water that flooded during the rainy season; this was inconvenient for traveling tourists to visit, and the lower budget for supporting tourism coupled with many tourist attractions meant that tourists had a variety of travel options. Lastly, the guidelines for managing gastronomic tourism in Samut Songkhram province involved participatory problem-solving approaches and fostering understanding among stakeholders to enhance the potential of food tourism.

These efforts resulted in promoting gastronomic tourism in the Samut Songkhram province and making it known to tourists.

**Keywords:** Tourism Management, Gastronomic Tourism, Local Cuisine

---

<sup>1</sup> Student, Hospitality Business Management Concentration, Master of Business Administration, Dusit Thani College  
e-mail: yamkasem@hotmail.com

<sup>2</sup> Independent Instructor, PhD, Hospitality Business Management Concentration, Master of Business Administration, Dusit Thani College  
e-mail: natnaree.sm@dtc.ac.th

## บทนำ

อุตสาหกรรมท่องเที่ยวเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมหลักที่สำคัญในการสร้างรายได้ให้กับประเทศไทย ในปี พ.ศ. 2564 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทย มีจำนวน 4 แสนคน สร้างรายได้ประมาณ 2.4 หมื่นล้านบาท ส่วนนักท่องเที่ยวชาวไทยสร้างรายได้ 3.6 แสนล้านบาท (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2564) หากมีแนวทางการจัดการที่ดี การเติบโตของอุตสาหกรรมดังกล่าวสามารถสร้างงานสร้างอาชีพ ก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนหรือท้องถิ่น เกิดการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจเป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนาประเทศชาติ (เพ็ญศิริ สมารักษ์, นันทกัต บุรขจรกุล และเปรมปรีดา ทองลา, 2565)

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นของการดำรงชีพ เป็นปัจจัย 4 ในการดำรงชีวิตของมนุษย์ นอกจากสร้างเสริมพลังงานให้แก่ร่างกายของมนุษย์แล้ว การปรุงแต่งรสชาติกลายมาเป็นวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่น นั้นๆ โดยให้ความสำคัญกับการปรุงแต่งอาหารที่แตกต่างกันไปตามวัฒนธรรม ถือเป็นอาหารประจำชาติ หรือประจำท้องถิ่น ซึ่งประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งที่มีชื่อเสียงในการปรุงแต่งรสชาติอาหาร และเป็นจุดหมายปลายทางที่นักท่องเที่ยวทั่วโลกเดินทางมาเยือน นอกจากจะได้สัมผัสกับแหล่งท่องเที่ยวที่สวยงามแล้ว ยังได้ลิ้มรสชาติอาหารพื้นเมือง และสัมผัสวัฒนธรรมวิถีชีวิต ส่งผลให้แหล่งท่องเที่ยวจำนวนมากต่างใช้อาหารพื้นถิ่นเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการตลาด (ภุริ ชุณหขจร, 2560)

การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่ผสมผสานวัฒนธรรม การบริการ การเข้าถึงทรัพยากรการท่องเที่ยว และเอกลักษณ์เฉพาะของพื้นที่รวมเป็นประสบการณ์ที่แปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยว ผ่านการชิมอาหารท้องถิ่น และรับรู้ผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 คือ รูป รส กลิ่น เสียง และสัมผัส (กฤติเดช อนันต์, 2561) ซึ่งการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นกระแสนิยม (Trend) ท่องเที่ยวตลาดแนวใหม่ที่ได้รับคามสนใจเป็นอย่างมาก ส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวมีการเปลี่ยนแปลงไป มีความต้องการเสาะแสวงหาสถานที่ใหม่ ๆ ที่ไม่เคยมีใครไปถึง (Off the Beaten Path) ไม่ใช่เพียงท่องเที่ยวอย่างเดียว นักท่องเที่ยวยังมองหาอาหารท้องถิ่นที่มีความแปลกใหม่ รสชาติแตกต่างแต่ละพื้นที่ อีกทั้งยังชอบบริโภคเรื่องราว ค้นหาความสามารถของตัวเองผ่านการเรียนรู้ร่วมกับคนในท้องถิ่น และมีหัวใจที่ต้องการสนับสนุนสินค้าชุมชนโดยตรงโดยเฉพาะ (บมจ.ธนาคารกรุงเทพ, 2562)

จังหวัดสมุทรสงคราม มีที่ตั้งใกล้กับกรุงเทพมหานคร มีทางหลวงเส้นทางหลักผ่านจังหวัดมุ่งสู่ภาคใต้ ถือว่าได้เปรียบในการเดินทางท่องเที่ยวเมื่อเทียบกับจังหวัดอื่น ๆ มีแหล่งท่องเที่ยวทางน้ำมากมาย รวมถึงเป็นเมือง 3 น้ำ (น้ำเค็ม น้ำกร่อย และน้ำจืด) จึงมีพืชพันธุ์ทางเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ สามารถท่องเที่ยวได้ทางบก และทางน้ำ การท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดสมุทรสงคราม มีตลาดน้ำเป็นสิ่งดึงดูดใจ เนื่องจากเป็นตลาดที่มีอาหารถิ่นจากชาวบ้านในพื้นที่นำมาจำหน่าย เมนูอาหารจากชาวบ้านที่แฝงเรื่องราว และวัฒนธรรมประเพณีผสมผสานถ่ายทอดให้กับผู้คนที่มาเยี่ยมชมเยือน รวมถึงยังคงรักษา และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ มีประวัติศาสตร์เรื่องราวความเป็นอัตลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่นให้

นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ควบคู่ไปกับการท่องเที่ยว และรับประทานอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสมุทรสงคราม อาหารทะเลมีรสชาติดี และสามารถหาวัตถุดิบมาประกอบอาหารได้ง่าย (เครือข่ายวิจัยอุดมศึกษาภาคกลางตอนล่าง, สำนักงานบริหารการวิจัย นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ (สวนส.) มหาวิทยาลัยศิลปากร, มปป.)

จากความนำ และความสำคัญของปัญหาดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษาเรื่อง แนวทางการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม เพื่อเพิ่มศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดสมุทรสงครามให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืน และเป็นการท่องเที่ยวทางเลือกให้นักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างประเทศ ยังสามารถนำผลการวิจัยไปใช้เป็นแนวทางการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ และภาคเอกชนต่อไป

### วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาเมนูอาหาร และแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม
2. เพื่อวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม
3. เพื่อศึกษาแนวทางการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม

### การทบทวนวรรณกรรม

#### แนวคิด และทฤษฎีเกี่ยวกับการจัดการการท่องเที่ยว (Tourism Management)

การจัดการการท่องเที่ยวควรมีการดำเนินการตามองค์ประกอบของการท่องเที่ยว 5 ประการ (5As) ดังนี้ (เทิดชาย ช่วยบำรุง, 2549 อ้างถึงใน แสงรวี เกตุสุวรรณ, 2563)

1. การเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว (Accessibility) คือ การมีระบบโครงสร้างที่เหมาะสมในการเข้าถึงการคมนาคมไปยังสถานที่ หรือแหล่งท่องเที่ยวที่สามารถอำนวยความสะดวกให้กับนักท่องเที่ยวได้ เช่น ป้ายบอกทาง การบริการด้านอุตสาหกรรมทั้งทางบก ทางอากาศ และทางน้ำ เป็นต้น
2. กิจกรรมภายในแหล่งท่องเที่ยว (Activities) ซึ่งมีหลากหลายรูปแบบจะช่วยให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมทำกิจกรรม และได้รับประสบการณ์ทางการท่องเที่ยว เช่น ชมสาธิตวิธีการทำน้ำตาลมะพร้าว ทดลองทำน้ำตาลมะพร้าว และทดลองประกอบอาหารท้องถิ่น เป็นต้น
3. สิ่งอำนวยความสะดวกภายในแหล่งท่องเที่ยว (Amenities) ควรมีสิ่งอำนวยความสะดวกเตรียมไว้เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวอย่างเพียงพอ และครบครัน เช่น สาธารณูปโภค โทรศัพท์ ห้องน้ำ สถานที่จอดรถ จุดบริการนักท่องเที่ยว ร้านอาหาร และร้านขายของที่ระลึก เป็นต้น
4. สิ่งดึงดูดใจ (Attraction) แหล่งท่องเที่ยวควรมีสิ่งดึงดูดใจเพื่อให้นักท่องเที่ยวมีความต้องการเดินทางมาเยือนแหล่งท่องเที่ยว เช่น ความมีชื่อเสียง และทัศนียภาพของแหล่งท่องเที่ยว เป็นต้น

5. ที่พัก (Accommodations) คือ ภายในบริเวณแหล่งท่องเที่ยวหรือบริเวณใกล้เคียงมีที่พักเพื่อให้บริการนักท่องเที่ยว เช่น โรงแรม รีสอร์ท และโฮมสเตย์ เป็นต้น

### แนวคิด และทฤษฎีเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism)

โคเฮน และเอเวียลี (Cohen & Avieli, 2018) ได้ให้ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงอาหารว่า หมายถึง วิธีการที่จะทำให้อาหารในท้องถิ่นโดดเด่น และเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย อาหารเหล่านั้นควรได้รับการส่งเสริม และแนะนำให้รู้จักร่วมกับการท่องเที่ยว “การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร” ในการจัดการอาหารเพื่อการท่องเที่ยว นั้น บางครั้งอาหารท้องถิ่นจำเป็นต้องได้รับการดัดแปลงหรือพัฒนาตำรับ เพื่อให้ถูกปากนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวต่างประเทศระดับความสนใจของนักท่องเที่ยว แบ่งออกเป็น 4 ประเภท (Hall and Sharples, 2003 อ้างถึงใน โชคดี คู่ทวีกุล 2561) ได้แก่

1) Gourmet/Gastronomic Tourism คือ การท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจมากในการเดินทางไปยังจุดหมายปลายทาง โดยมีแรงจูงใจเพื่อเยี่ยมชมร้านอาหาร ตลาดสด หรือโรงงานผลิตน้ำตาลมะพร้าวโดยเฉพาะ และกิจกรรมของนักท่องเที่ยวจะเกี่ยวข้องกับอาหารเกือบทั้งหมด

2) Culinary Tourism คือ การท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจปานกลางในการเยี่ยมชมตลาดสดท้องถิ่น งานเทศกาลอาหาร หรือโรงงานผลิตน้ำตาลมะพร้าว ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวไม่ควรพลาด

3) Rural/Urban Tourism คือ การท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวไม่ค่อยให้ความสนใจในการเยี่ยมชมตลาดท้องถิ่น เทศกาลอาหาร โรงผลิตน้ำตาลมะพร้าวหรือร้านอาหาร แต่ที่ไปเพียงเพราะเป็นสิ่งที่แตกต่างกันไปในแต่ละสถานที่

4) นักท่องเที่ยวที่ไม่ได้ให้ความสนใจ หรือไม่มีความสนใจในการเยี่ยมชมร้านอาหารเลย ที่ไปเพียงเพราะนักท่องเที่ยวต้องรับประทานอาหารเท่านั้น

### วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อค้นพบที่ตอบสนองวัตถุประสงค์ของการวิจัย ผู้วิจัยทำการศึกษาข้อมูลทุติยภูมิจากตำรา เอกสารทางวิชาการ บทความ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อประกอบแนวคิด ทฤษฎี และองค์ความรู้จนได้ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับแนวทางการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม ดำเนินการวิจัยตามขั้นตอน ดังนี้

#### 1. ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informant)

เกณฑ์การคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลหลัก: ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเกี่ยวข้องกับการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดสมุทรสงคราม โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ หน่วยงานภาครัฐ และภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม รวมทั้งสิ้น 24 ราย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1.1 หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีอำนาจในการกำหนดนโยบายพัฒนา และส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม โดยผู้ให้ข้อมูลหลักภาครัฐ มีจำนวน 9 ราย ประกอบด้วย สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดสมุทรสงคราม การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานจังหวัดสมุทรสงคราม ที่ว่าการอำเภอบางคนที องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านปรก เทศบาลตำบลบางกระบือ และเทศบาลตำบลกระดังงา

1.2 หน่วยงานภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวหรือผู้ประกอบการแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร ที่พักแรม และผู้นำชุมชนในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม ที่มีความโดดเด่น และมีความพร้อมในการพัฒนาตนเองเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว และมีศักยภาพทางการท่องเที่ยว สามารถถ่ายทอดประสบการณ์ทางการท่องเที่ยว และแนะนำข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้กับนักท่องเที่ยวได้ โดยผู้ให้ข้อมูลหลักภาคเอกชน มีจำนวน 15 ราย ประกอบด้วย สภาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมไทย จังหวัดสมุทรสงคราม สมาคมร้านอาหารจังหวัดสมุทรสงคราม สมาคมหอการค้าสมุทรสงคราม โครงการอัมพวาชัยพัฒนานุรักษ์ ชมรมการท่องเที่ยวและบริการจังหวัดสมุทรสงคราม ชุมชนบ้านบางพลับ เตาไทยเดิม เสน่ห์ท่าคาคาเฟ่ รายการแม่กลองโพสต์ ร้านโบราณ โบราณ บ้านเบญจรงค์บางช้าง อัมพวา และเจริญรัตน์ รีสอร์ท

## 2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยนี้ คือ การประชุมเชิงปฏิบัติการ เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์การวิจัย และสร้างการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจากการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม ระดมความคิดเห็นและข้อเสนอแนะในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยใช้กติกการประชุมแบบมีส่วนร่วม นำเสนอความคิดเห็นในที่ประชุม เพื่อให้เกิดการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในพื้นที่ เป็นการเปิดโอกาสให้ทุกภาคส่วนเข้ามามีส่วนร่วมในการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดสมุทรสงคราม โดยแบ่งกลุ่มในการระดมความคิดเห็นออกเป็น 3 กลุ่ม กลุ่มละ 8 คน แต่ละกลุ่มมีการใช้เทคนิคในขั้นตอนการประชุมเชิงปฏิบัติการดังนี้

2.1 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (SWOT Analysis) คือ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม และศักยภาพเป็นเครื่องมือในการประเมินสถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดสมุทรสงคราม ทำให้ทราบถึงจุดแข็ง และจุดอ่อนจากสภาพแวดล้อมภายใน มองเห็นโอกาส และอุปสรรคจากสภาพแวดล้อมภายนอก ตลอดจนผลกระทบต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม

2.2 การระดมความคิดเห็นในการค้นปัญหา และกำหนดแนวทางการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยการวิเคราะห์ต้นไม้แห่งปัญหา (Problem Tree Technique) คือ เป็นเครื่องมือการมีส่วนร่วมที่แสดงให้เห็นถึงความชัดเจนของปัญหา สาเหตุของปัญหา จัดลำดับความสำคัญของปัญหา การเชื่อมโยงของปัญหา และสาเหตุให้ชุมชนเห็นแนวทางในการดำเนินการแก้ไขปัญหาทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รวมถึงสร้างความเข้าใจระหว่างผู้เกี่ยวข้อง และสร้างการมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์

ปัญหา โดยการเขียนแผนผังต้นรูปต้นไม้เป็น 5 ส่วน ดังนี้ (1) รากแก้ว คือ ปัญหาที่สำคัญที่กำลังเกิดขึ้นได้ เขียนปัญหาสำคัญที่สุด ระดับถึงสภาพปัญหาของการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกิดขึ้น เช่น มลภาวะทางแม่น้ำ ลำคลอง เป็นต้น (2) รากฝอย คือ สาเหตุของปัญหา เขียนวิเคราะห์หาสาเหตุว่าทำไมจึงเกิดปัญหานี้ เช่น นักท่องเที่ยว และคนในชุมชนบางกลุ่มขาดจิตสำนึกทิ้งขยะลงในแม่น้ำลำคลอง เป็นต้น (3) ลำต้น คือ หน่วยงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องที่จะเข้ามาช่วยแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น เช่น หน่วยงานรัฐ มีการใช้กฎหมายที่ ดำเนินคดีกับผู้ที่กระทำความผิดอย่างจริงจัง และรณรงค์ให้ทุกภาคส่วนช่วยกันดูแลเอาใจใส่ชุมชน และ ท้องถิ่น (4) ใบ/ผล คือ สิ่งที่ได้รับจากการทำกิจกรรม/โครงการ/หรือผลที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการแก้ไข ปัญหา เช่น แม่น้ำลำคลองสะอาด มีการท่องเที่ยวทางน้ำมากขึ้น เป็นต้น (5) ยอดต้นไม้ คือ ชื่อกิจกรรม/ โครงการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่อยากให้เกิดขึ้น เช่น การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นต้น

### 3. การตรวจสอบ คุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.1 ศึกษาค้นคว้างานวิจัย เอกสาร บทความ ทฤษฎี และแนวคิด หลักการต่าง ๆ ที่ เกี่ยวข้องกับงานวิจัย เพื่อกำหนดขอบเขตการวิจัย

3.2 นำรูปแบบการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการไปเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้า อีสระ เพื่อตรวจสอบความถูกต้อง และเสนอแนะเพิ่มเติม จากนั้นนำแบบการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการไป ปรับปรุงแก้ไข จากนั้นนำไปใช้ในการประชุมเชิงปฏิบัติการ

3.3 ผู้วิจัยกำหนดประเด็นในการประชุมเชิงปฏิบัติการ เช่น อาหารท้องถิ่น สถานการณ์ การท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ จังหวัดสมุทรสงคราม สภาพแวดล้อมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (SWOT Analysis) และการระดมความคิดเห็นในการค้นปัญหา และกำหนดแนวทางการจัดการการท่องเที่ยวเชิง อาหารร่วมกัน

3.4 ผู้วิจัยกำหนดสถานที่ และนัดหมายวันเวลาการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ และจัดทำ กำหนดการประชุม เลือกสถานที่จัดประชุม และจัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกในการประชุม

### 4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลหลักด้วยตนเอง กำหนดวันเวลาในการเก็บ รวบรวมข้อมูล โดยมีขั้นตอนดังนี้

4.1 จัดทำกำหนดการประชุม ในวันจันทร์ที่ 20 เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2565 โดยใช้ห้อง ประชุมปรับอากาศร้านอาหารครีวินัย ตำบลบางกระบือ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม เพื่อให้ผู้ เข้าประชุมเดินทางได้สะดวก และจัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกในการประชุม เช่น ไมโครโฟน คอมพิวเตอร์ จอทีวี เครื่องเสียง เครื่องบันทึกเสียง กระดาษจดบันทึก อุปกรณ์เครื่องเขียน ปากกาเมจิกหลากสี กระดาษฟลิปชาร์ตจัดเตรียมอาหารว่าง และเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้าร่วมประชุม

4.2 ขอความอนุเคราะห์จากหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต วิทยาลัยดุสิตธานี ในการ ออกจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) เชิญผู้ให้ข้อมูลหลักเข้าร่วมประชุม พร้อมแนบกำหนดการประชุม

เชิงปฏิบัติการ และแบบตอบรับการเข้าร่วมประชุม ไปยังหน่วยงานภาครัฐ และเอกชนที่เกี่ยวข้อง โดยผู้วิจัยจะให้รายละเอียดรูปแบบการจัดการประชุมไว้ล่วงหน้า และจากนั้นนัดหมายวันจัดประชุม

4.3 ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ และจัดหาผู้ช่วยวิจัยที่เคยมีประสบการณ์ผ่านการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการแล้ว เพื่ออำนวยความสะดวกในการเสวนาการเรียนรู้ (Facilitator) และอยู่ในกระบวนการตั้งแต่ต้นจนจบ ก่อนเริ่มทำการจัดประชุมผู้วิจัยได้แจ้งวัตถุประสงค์ของการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ โดยขออนุญาตในการจดบันทึก บันทึกเสียง และบันทึกวิดีโอ (VDO) ระหว่างการจัดประชุม ผู้วิจัยได้มีปฏิสัมพันธ์แบบต่อหน้ากับผู้เข้าร่วมประชุม เพื่อก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยน แสดงความคิดเห็น มีการทดสอบคำถาม และตอบคำถาม เพื่อเป็นแนวทางในการถามคำถามถัดไป

4.4 ในขณะที่จัดการประชุมเชิงปฏิบัติการ ผู้วิจัยใช้การบันทึกเสียง บันทึกวิดีโอ (VDO) มีการสอบถามเกี่ยวกับประเด็นคำถามที่เตรียมมาในการจัดประชุม และมีการจดบันทึกสั้น ๆ เกี่ยวกับลักษณะท่าทาง น้ำเสียง ตามความเป็นจริงของผู้เข้าร่วมประชุม โดยข้อมูลที่ได้นำมาถอดเทปคำตอบคำต่อคำ ประโยคต่อประโยค ซ้ำไปซ้ำมา และบันทึกสรุปให้สั้นกระชับ เฉพาะประเด็นที่สำคัญ เพื่อทำการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

## 5. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลจากการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ นำข้อมูลที่ได้จากการประชุมมาวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ สรุปประเด็นสำคัญตามเนื้อหาที่ได้จากการระดมความคิดเห็นอาหารท้องถิ่น การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การระดมความคิดเห็นในการค้นปัญหา และกำหนดแนวทางการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยการวิเคราะห์ต้นไม้แห่งปัญหามาสรุปตีความ ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล แล้วนำเสนอในรูปแบบความเรียง

## สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

### 1. สรุปผลการวิจัย

1.1. สรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อศึกษาอาหารท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม ผู้วิจัยได้ดำเนินการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ ให้ผู้เข้าร่วมประชุมแต่ละกลุ่มร่วมกันระบุอาหารท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม โดยพบว่า จังหวัดสมุทรสงครามมีวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น นักท่องเที่ยวควรเดินทางมารับประทานอาหารที่จังหวัดสมุทรสงครามเพราะมีรสชาติเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนใคร โดยสังเกตเห็นว่า น้ำพริกกะปิปลาทุแม่งลอง แกงรัฐจวน แกงคั่วปลากระเบนย่างกระดองกรูบ หอยหลอดสมุทรสงคราม กุ้งแม่น้ำแม่กลอง ไบชะคราม ที่กล่าวมานั้นนักท่องเที่ยวอาจยังไม่ทราบถึงประวัติความเป็นมาของวัตถุดิบ จึงควรมีการร่วมมือประชาสัมพันธ์ทางช่องทางต่าง ๆ สร้างเรื่องราวให้กับ การรับรู้ถึงที่มาของเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดสมุทรสงคราม อาจใช้คำกล่าวที่ว่าหากมาแล้วไม่ได้

รับประทานถือว่าไม่ถึงจังหวัดสมุทรสงครามไม่ได้สัมผัสอาหารถิ่น และวัฒนธรรมท้องถิ่นอย่างแท้จริง

1.2. สรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม พบว่า สภาพแวดล้อมของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดสมุทรสงคราม จากผลการวิจัย พบว่า

1) จุดแข็ง (Strength) การคมนาคมของจังหวัดสมุทรสงครามสะดวกอยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีศักยภาพดึงดูดนักท่องเที่ยว มีแหล่งท่องเที่ยวที่พิกหลากหลาย มีสภาพภูมิอากาศที่ดีเป็นธรรมชาติเป็นแหล่งอาหาร 3 น้ำ น้ำเค็ม น้ำจืด และน้ำกร่อย ทำให้มีวัตถุดิบในการทำอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ มีการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์จากผู้คนในชุมชน เป็นเมืองที่นักท่องเที่ยวเลือกที่จะมาพักผ่อนในวันหยุด อาหารทะเล สด สะอาด ปลอดภัย และมีวัตถุดิบจากชุมชนมุ่งเน้นการท่องเที่ยวเชิงวิถีชีวิตชุมชนเมือง 3 น้ำ แม่น้ำลำคลองที่ใสสะอาด สามารถสัญจรทางน้ำได้สะดวก มีศาสนสถาน เช่นวัดที่มีประวัติความเป็นมาอันยาวนาน และมีความหลากหลายทางประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมผู้คนในแต่ละพื้นที่ รวมไปถึงแต่ละชุมชนมีความรู้เรื่องอาหารถิ่นที่สืบทอดกันมารุ่นต่อรุ่นวิถีชีวิตการหาอาหาร เช่น คนงมกุ้ง เป็นต้น

2) จุดอ่อน (Weakness) ที่พิกส่วนใหญ่เป็นรีสอร์ท โฮมสเตย์ และโรงแรมขนาดเล็ก ไม่มีที่พิกขนาดใหญ่ที่จะรองรับการจัดงานระดับประเทศที่รับนักท่องเที่ยวจำนวนมากได้ และป้ายบอกทางไม่เพียงพอรวมถึงการจราจรภายในติดขัดบริเวณแหล่งท่องเที่ยว ขาดความร่วมมือระหว่างเอกชนชุมชน และหน่วยงานรัฐในการมีส่วนร่วมของประชาชนเพื่อการประชาสัมพันธ์สถานที่ท่องเที่ยว และการประชุมของผู้ประกอบการด้วยกันยังไม่มากพอ การบริการในส่วนของรถเช่าบริการนักท่องเที่ยวยังมีไม่ทั่วนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ต้องนำยานพาหนะมาเอง อาหารทะเลกุ้งแม่น้ำปลาแม่น้ำ และอาหารท้องถิ่นมีช่วงฤดูกาลทำให้สินค้ามีราคาที่แพงขึ้น และหายากไม่เพียงพอต่อความต้องการของนักท่องเที่ยว การถ่ายทอดความรู้จากรุ่นสู่รุ่นปัจจุบันมีน้อยมาก เมนูอาหารท้องถิ่นหลายๆ เมนูเริ่มพบได้น้อยลงของแต่ละชุมชน

3) โอกาส (Opportunity) ได้รับการส่งเสริมจากโครงการจากภาครัฐ ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจให้คนมาเที่ยวจังหวัดสมุทรสงครามผลไม้พื้นเมืองได้ การรับประกันคุณภาพสู่ตลาดสากลได้รับการส่งเสริมให้เป็นจังหวัดต้นแบบในด้านต่างๆ เช่น อาหาร วัฒนธรรม ระบบนิเวศน์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ผ่านการประชาสัมพันธ์ทางออนไลน์ (Online) ทุกแพลตฟอร์ม (Platform) เช่น Facebook และ Instagram เป็นต้น

4) อุปสรรค (Threats) เป็นพื้นที่ริมน้ำบางพื้นที่เกิดน้ำท่วมในฤดูหน้าฝนทำให้การเดินทางมาของนักท่องเที่ยวลำบาก งบประมาณในการสนับสนุนการท่องเที่ยวมีไม่มาก เนื่องจากมีประชากรน้อยรวมถึงปัจจุบันมีแหล่งท่องเที่ยวมากขึ้นนักท่องเที่ยวมีตัวเลือกมากขึ้นการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ยังคงมีผลให้นักท่องเที่ยวยังเฝ้าระวังในการเดินทางราคาน้ำมันที่ปรับตัวสูงขึ้น มีผลต่อการเพิ่มภาระค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ด้านการพัฒนาขาดการส่งเสริมจากภาครัฐมีไม่มากเท่าที่ควร และนโยบายต่าง ๆ ไม่ตรงเป้าหมาย และวัตถุประสงค์ของการส่งเสริมการ

ท่องเที่ยว สืบเนื่องมาจากการร่วมมือของหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้ประกอบการไม่ได้ให้ความร่วมมือซึ่งกัน และกัน

1.3. สรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 แนวทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม ได้แก่ แนวทางการแก้ปัญหาแบบมีส่วนร่วม และสร้างความเข้าใจระหว่างผู้เกี่ยวข้อง ซึ่งได้มาจากการวิเคราะห์ต้นไม้แห่งปัญหา

ปัญหา คือ สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ยังคงทำให้มีผลต่อการตัดสินใจเดินทางของนักท่องเที่ยวที่มายังจังหวัดสมุทรสงคราม การร่วมมือกันของทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐ และภาคเอกชน ในผลักดันการท่องเที่ยวชุมชน และท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว และนโยบายต่าง ๆ ไม่ได้ถูกส่งเสริม และนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ และยังมีกิจกรรมที่เป็นงานเทศกาลอาหาร และกิจกรรมสื่อสารภายในน้อยจนเกินไปบางนโยบายไม่ตรงจุดกับปัญหา และไม่ตรงวัตถุประสงค์ที่ผู้ประกอบการต้องการ เช่น โครงการท่องเที่ยวทางน้ำยังขาดการประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง นักท่องเที่ยวได้รับข้อมูลข่าวสารไม่ทั่วถึงทุกกลุ่ม รวมถึงปัญหาคนในชุมชนทิ้งขยะลงในแม่น้ำลำคลองส่งผลให้เกิดมลพิษ และภาพลักษณ์ที่เสียหายต่อจังหวัดสมุทรสงคราม ในส่วนของวัตถุดิบชุมชนอาหารทะเล และผลไม้ตามฤดูกาลมีจำนวนไม่เพียงพอมีการปรับราคาขึ้นลงจนสูงเกินไป

สาเหตุของปัญหา คือ ไม่ได้ได้รับความร่วมมือจากทุกภาคส่วนการไม่เข้าใจในเรื่องการพัฒนา และความไม่เกิดสามัคคีในชุมชนที่จะให้ความร่วมมือตามนโยบายภาครัฐ งาน แต่ละชุมชนจัดกิจกรรมต้องรอหน่วยงานภาครัฐเข้ามาในการผลักดันกิจกรรมต่าง ๆ ทำให้เกิดความล่าช้า และราคาสินค้าที่เอาเปรียบนักท่องเที่ยวจนเกินไป เนื่องจากสินค้าออกฤดูกาลมีจำนวนน้อย ทำให้เกิดผลเสียต่อการท่องเที่ยวจังหวัดสมุทรสงคราม หน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือบุคคลที่จะมาช่วยแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น คือ สำนักงานเกษตรจังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดสมุทรสงคราม การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยสำนักงานจังหวัดสมุทรสงคราม กรมชลประทาน โยธาธิการจังหวัด สำนักงานสิ่งแวดล้อมจังหวัดสมุทรสงคราม ผลที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการแก้ไขปัญหาคือ เศรษฐกิจดี สิ่งแวดล้อมดี ทำให้การคมนาคมทางน้ำสะดวกขึ้น มีการท่องเที่ยวทางน้ำเพิ่มขึ้นได้รับความร่วมมือจากชุมชน และท้องถิ่นมลพิษทางน้ำลดลง และได้รับความร่วมมือจากทุกภาคส่วนเพื่อให้เกิดกิจกรรมต่อไป นักท่องเที่ยวอยากจะมาเที่ยวมากขึ้นอยากมาร่วมกิจกรรมมากขึ้นได้รับความพึงพอใจจากนักท่องเที่ยวสร้างความน่าเชื่อถือ ยกระดับมาตรฐานให้แก่ร้านค้า ชุมชน รวมถึงมีการบอกต่อจังหวัดเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวส่งเสริมให้มีรายได้กระจายสู่ชุมชน มีความสามัคคีเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน การสนับสนุนจากภาครัฐที่มีประสิทธิภาพจะทำให้ภาพลักษณ์ของจังหวัดสมุทรสงครามดีขึ้น ทุกภาคส่วนมีการส่งเสริมสนับสนุนปัญหาไม่ทิ้งขยะในแม่น้ำลำคลองจัดเก็บขยะเป็นที่ แยกขยะเป็นหมวดหมู่ กิจกรรมหรือโครงการ การท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดสมุทรสงครามที่อยากให้เกิดขึ้น คือ (1) โครงการพัฒนาท่องเที่ยวเชิงอาหารเมือง 3 น้ำ (2) โครงการ กิน เที่ยว สมุทรสงคราม และ (3) โครงการชิม ช้อบ แชร์

## 2. อภิปรายผลการวิจัย

### 2.1. อภิปรายผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1

จังหวัดสมุทรสงครามมีวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ และมีรสชาติเฉพาะถิ่น เช่น น้ำพริกกะปิ คลองโคลน ปลาทุแม่กลอง หอยหลอดสมุทรสงคราม กุ้งแม่น้ำแม่กลอง ใบชะคราม แกงรัญจวน แกงคั่ว ปลากระเบนย่างกระตองกรุบ โดยนักท่องเที่ยวอาจยังไม่ทราบถึงประวัติความเป็นมาของวัตถุดิบ จึงควรมีการร่วมมือประชาสัมพันธ์ทางช่องทางต่าง ๆ สร้างเรื่องราวให้กับการรับรู้ถึงที่มาของเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดสมุทรสงคราม โดยอาจใช้คำกล่าวที่ว่า หากไม่ได้รับประทาน หรือมีประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ถือว่าเดินทางมาไม่ถึงจังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งสอดคล้องกับ Cohen และ Avieli (2010) ได้อธิบายเรื่อง อาหารสามารถเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี โดยอาหารสามารถทำหน้าที่เป็นสื่อกลางในการกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวเกิดความสนใจในจุดหมายปลายทางของการท่องเที่ยว และ Loureiro & Gonzalez (2014) และ Stylos et al (2017) แสดงให้เห็นว่า นักท่องเที่ยวที่มีความผูกพันกับสถานที่ ย่อมมีความตั้งใจเดินทางกลับมาท่องเที่ยวซ้ำในจุดหมายปลายทางแห่งนั้นเพิ่มสูงขึ้น อีกทั้งมีความตั้งใจบอกต่อ และแบ่งปันประสบการณ์ให้แก่บุคคลรู้จักด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งนักท่องเที่ยวที่เข้าร่วมงานเทศกาลอาหาร และมีความผูกพันกับสถานที่เพิ่มขึ้น มีความตั้งใจแนะนำสถานที่แก่บุคคลอื่น และมีความตั้งใจกลับมาเที่ยวซ้ำในจุดหมายปลายทางนั้นด้วย (Culha, 2020) ผลการวิจัยนี้ได้แสดงถึงกลไกความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ความผูกพันกับสถานที่ระยะเวลาการท่องเที่ยว และการแบ่งปันประสบการณ์ ยืนยันให้เห็นว่าทัศนคติของนักท่องเที่ยวมีลำดับขั้นตอน คือ การได้รับประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร และความผูกพันกับสถานที่ก่อนแสดงความตั้งใจเชิงพฤติกรรมการท่องเที่ยวในอนาคต โดยนักท่องเที่ยวที่ได้รับประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ส่งผลให้นักท่องเที่ยวมีความผูกพันกับสถานที่ และเกิดความตั้งใจเชิงพฤติกรรมในการแสดงออกด้วยการแบ่งปันประสบการณ์ได้เพิ่มสูงขึ้น นอกจากนี้นักท่องเที่ยวที่มีระยะเวลาการท่องเที่ยวยาวนาน ย่อมมีความผูกพันกับสถานที่มากขึ้น และส่งผลต่อความตั้งใจเชิงพฤติกรรมได้เพิ่มมากขึ้นด้วย

### 2.2. อภิปรายผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2

จากผลการวิจัยพบว่า (1) จุดแข็ง การคมนาคมของจังหวัดสมุทรสงครามสะดวกอยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีศักยภาพดึงดูดนักท่องเที่ยว มีแหล่งท่องเที่ยว และที่พักหลากหลาย มีสภาพภูมิอากาศที่ดี เป็นแหล่งอาหาร 3 น้ำ (น้ำเค็ม น้ำจืด น้ำกร่อย) ทำให้มีวัตถุดิบในการทำอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ และยังคงอุดมสมบูรณ์ เนื่องจากการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ (2) จุดอ่อน ป้ายบอกทางไม่เพียงพอ รวมถึงการจราจรภายในติดขัดบริเวณจุดท่องเที่ยว ขาดความร่วมมือระหว่างเอกชน ชุมชน และหน่วยงานรัฐ การมีส่วนร่วมของประชาชนในการประชาสัมพันธ์สถานที่ท่องเที่ยว และการประชุมระหว่างผู้ประกอบการด้วยกันยังมีไม่มากพอ (3) โอกาส ได้รับการส่งเสริมจากโครงการจากภาครัฐ ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจให้นักท่องเที่ยวเดินทางมายังจังหวัดสมุทรสงคราม (4) อุปสรรค พื้นที่ริมน้ำบางพื้นที่เกิดน้ำท่วมในฤดูหน้าฝน ทำให้การเดินทางมาของนักท่องเที่ยวลำบาก และในส่วนของงบประมาณในการสนับสนุนการท่องเที่ยวมีไม่มาก เนื่องจากมีประชกรน้อย รวมถึงปัจจุบันมีแหล่งท่องเที่ยวมากขึ้น

นักท่องเที่ยวมีตัวเลือกมากขึ้น และราคาน้ำมันที่ปรับตัวสูงขึ้นมีผลต่อการเพิ่มภาระค่าใช้จ่ายในการเดินทาง สอดคล้องกับ นิमित ชื่นสัน และอุมาภรณ์ สมกาย (2564) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ส่งผลต่อการแบ่งปัน ระยะเวลาการท่องเที่ยวมีอิทธิพลกับความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร และความผูกพันกับสถานที่ นอกจากนี้ ความผูกพันกับสถานที่ที่มีอิทธิพลส่งผ่านความสัมพันธ์ของประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารต่อการแบ่งปันประสบการณ์ที่มีความผูกพันกับสถานที่เป็นตัวแปรส่งผ่าน และระยะเวลาการท่องเที่ยวเป็นตัวแปรกำกับ

### 2.3. อภิปรายผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3

ปัญหา คือ การร่วมมือกันของทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้ประกอบการ ในผลักดันการท่องเที่ยวชุมชน และท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว และนโยบายต่าง ๆ ที่ออกมา ไม่ได้ถูกส่งเสริม และนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ และยังมีกิจกรรมที่เป็นงานเทศกาลอาหาร และกิจกรรมสื่อสารภายในน้อยจนเกินไป บางนโยบายไม่ตรงจุดกับปัญหา สาเหตุของปัญหา คือ ไม่ได้ได้รับความร่วมมือจากทุกภาคส่วนการไม่เข้าใจในเรื่องการพัฒนา และกิจกรรมที่จัดขึ้นเพื่อประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ มีผู้มาร่วมงานจำนวนน้อยจนเกินไป และสาเหตุของมลพิษทางน้ำเกิดจากนักท่องเที่ยว และคนในชุมชน บางกลุ่มขาดจิตสำนึกทิ้งขยะลงในแม่น้ำ ลำคลอง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือบุคคลที่จะมาช่วยแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น คือ สำนักงานส่งเสริมการเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดสมุทรสงคราม การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยสำนักงานจังหวัดสมุทรสงคราม กรมชลประทาน สำนักงานสิ่งแวดล้อมจังหวัดสมุทรสงคราม ผลที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการแก้ไขปัญหา เศรษฐกิจดีสิ่งแวดล้อมดีทำให้การคมนาคมทางน้ำสะดวกขึ้น มีการท่องเที่ยวทางน้ำเพิ่มขึ้น มลพิษทางน้ำลดลง และได้รับความร่วมมือจากทุกภาคส่วนเพื่อให้เกิดกิจกรรมต่อไป ได้รับความพึงพอใจจากนักท่องเที่ยวสร้างความน่าเชื่อถือ กิจกรรมหรือโครงการ คือ (1) โครงการพัฒนาท่องเที่ยวเชิงอาหารเมือง 3 น้ำ (2) โครงการ กิน เที่ยว สมุทรสงคราม และ (3) ชิม ช้อบ แซร์ สอดคล้องกับ ปริญญาญ เนียม นก และวศิน เหลี่ยมปรีชา (2555) ที่กล่าวถึง ความได้เปรียบของเทศกาลที่มีความสำคัญ และเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นของจังหวัดสมุทรสงครามที่สามารถพัฒนาเป็นจุดสนใจทางการท่องเที่ยวได้อย่างดี ถึงแม้ว่าทรัพยากรทางการท่องเที่ยวของจังหวัดสมุทรสงครามมีหลากหลายรูปแบบ แต่มีมิติทางด้านสิ่งแวดล้อมยังมีมลภาวะทางน้ำไหลผ่านจากจังหวัดใกล้เคียง เช่น ปัญหาน้ำเน่าเสียของแม่น้ำแม่กลองจากการปล่อยน้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรมในเขตต้นน้ำ ส่งผลต่อการท่องเที่ยวทางน้ำ และวิถีชีวิตบ้านริมคลอง หากอุปสรรคดังกล่าวนี้ยังไม่ได้รับการแก้ไขอย่างถูกวิธี อาจถือได้ว่าเป็นอุปสรรคที่สำคัญต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวแบบบูรณาการอย่างยั่งยืนของจังหวัดสมุทรสงครามได้

### ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

#### 1. ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย

ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย โดยใช้แนวคิด และทฤษฎีการจัดการการท่องเที่ยว (5As) เพื่อเป็นแนวทางในการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม ดังนี้

1.1 การเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว (Accessibilities) จากผลการวิจัย พบว่า แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม มีป้ายบอกทางไม่เพียงพอ การจราจรติดขัดบริเวณแหล่งท่องเที่ยว ดังนั้น หน่วยงานภาครัฐ เช่น สำนักโยธาธิการ และผังเมืองจังหวัดสมุทรสงคราม ควรมีการดำเนินการและสนับสนุนองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นในด้านการพัฒนาเมือง และพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวให้มีสภาพแวดล้อมที่ดี และมีการพัฒนาอย่างยั่งยืน

1.2 กิจกรรมการท่องเที่ยว (Activities) จากผลการวิจัย พบว่า จังหวัดสมุทรสงครามเป็นแหล่งวัตถุดิบทางด้านอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ และมีความอุดมสมบูรณ์ แต่การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวในพื้นที่มีนักท่องเที่ยวร่วมงานน้อย ดังนั้น หน่วยงานภาครัฐ และเอกชน รวมถึงเจ้าของแหล่งท่องเที่ยว ควรมีการส่งเสริมการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เช่น เรียนรู้การทำอาหารท้องถิ่น เยี่ยมชมแหล่งวัตถุดิบ เป็นต้น เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้มีโอกาสร่วมกิจกรรมต่างๆ ตลอดจนการมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์ที่ดี และก่อให้เกิดการกระจายรายได้

1.3 สิ่งอำนวยความสะดวกภายในแหล่งท่องเที่ยว (Amenities) จากผลการวิจัย พบว่า จังหวัดสมุทรสงคราม มีสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียง เช่น วัด ตลาดน้ำชุมชน เป็นต้น ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ควรมีการพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกในแหล่งท่องเที่ยว ทั้งรูปแบบการเดินทางที่สะดวก เข้าถึงได้หลากหลายช่องทาง เช่น การจราจรทางบก และการจราจรทางน้ำ เป็นต้น หรือมีสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ เช่น สถานพยาบาล ศูนย์บริการนักท่องเที่ยวการส่งเสริม และพัฒนามาตรการด้านความปลอดภัยให้แก่นักท่องเที่ยว

1.4 สิ่งดึงดูดใจ (Attraction) จากผลการวิจัย พบว่า จังหวัดสมุทรสงคราม มีอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ และอาหารทะเลที่อุดมสมบูรณ์เนื่องจากเป็นพื้นที่ 3 น้ำ น้ำเค็ม น้ำกร่อย และน้ำจืด จึงทำให้เป็นที่ดึงดูดใจนักท่องเที่ยวให้เดินทางมายังจังหวัดสมุทรสงคราม เพื่อลิ้มลองอาหาร เรียนรู้กรรมวิธีการปรุงอาหาร และแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร หน่วยงานภาครัฐ และเอกชน รวมถึงเจ้าของแหล่งท่องเที่ยว จึงควรส่งเสริมแต่ละชุมชนให้พัฒนาทรัพยากร วัฒนธรรมชุมชน ทั้งศิลปะ ประเพณี วิถีชีวิต มาสร้างเป็นทรัพยากรผสมผสานเรื่องราวที่มาของวัตถุดิบกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารเข้าด้วยกัน

1.5 ที่พัก (Accommodation) จากผลการวิจัย พบว่า จังหวัดสมุทรสงครามยังไม่มีโรงแรมขนาดใหญ่หรือที่พักที่สามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้จำนวนมาก เนื่องจากส่วนมากเป็นรีสอร์ทโฮมสเตย์ เป็นต้น หากต้องการที่จะจัดกิจกรรมใหญ่ ๆ ภายในจังหวัดสมุทรสงคราม หรือรองรับนักท่องเที่ยวเป็นจำนวนมาก ผู้ประกอบการควรมีการพัฒนากิจการ เช่น ธุรกิจโรงแรมขนาดใหญ่ เป็นต้น

## 2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

ควรมีการดำเนินการวิจัยโดยศึกษาความคาดหวัง และความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่มหรือนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจเป็นพิเศษทางด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม จากกิจกรรมที่ทางชุมชนได้จัดให้กับนักท่องเที่ยว เพื่อให้ทราบถึงประสิทธิภาพของกิจกรรม

ว่าประสบผลสำเร็จหรือไม่ และนำผลที่ได้มาวางแผนจัดการท่องเที่ยว หรือจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารให้สอดคล้องกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวได้อย่างเหมาะสมต่อไป

### เอกสารอ้างอิง

- กฤติเดช อนันต์. (2561). แนวทางการสร้างความจงรักภักดีต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศ ไทยผ่านคุณค่าเชิงประสบการณ์. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไทย*, 8(6), 585-595.
- เครือข่ายวิจัยอุดมศึกษาภาคกลางตอนล่าง, สำนักงานบริหารการวิจัย นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ (สวนส.) มหาวิทยาลัยศิลปากร. (มปป.). (2565, 12 พฤษภาคม). *จังหวัดสมุทรสงคราม*. สืบค้น จาก <https://citly.me/VWJca>.
- โชคดี คู่ทวีกุล. (2561). *การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยรถอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) กรณีศึกษา: อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยพะเยา.
- เทิดชาย ช่วยบำรุง. (2549). *ชุดโครงการวาระแห่งชาติเพื่อการพัฒนาและจัดการการท่องเที่ยวสู่การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมอย่างยั่งยืน*. กรุงเทพมหานคร: สถาบันวิจัยเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยว.
- นิมิต ชุ่นสั้น และอุมาภรณ์ สมกาย. (2564). ประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ส่งผลต่อการแบ่งปัน ประสบการณ์: การศึกษาตัวแปรส่งผ่านและตัวแปรกำกับ. *วารสารจุฬาลงกรณ์ธุรกิจปริทัศน์*, 43(4), 40-63.
- บมจ.ธนาคารกรุงเทพ. (2562, 22 กันยายน). *Food Tourism กินเพื่อเข้าใจวิถีพื้นเมือง*. สืบค้นจาก <https://www.bangkokbanksme.com/en/food-tourism-lifestyle>
- ปรียาภรณ์ เนียมนุก และวศิน เหลี่ยมปรีชา. (2555). การรวมกลุ่มของชุมชนนักปฏิบัติเพื่อสร้างรูปแบบ ทางการตลาดที่ยั่งยืนผ่านทฤษฎีกิจกรรม กรณีศึกษาตลาดน้ำอัมพวา. *วารสารบริหารธุรกิจ เศรษฐศาสตร์และการสื่อสาร*, 7(1), 29-38.
- เพ็ญศิริ สมารักษ์, นันทศักดิ์ บุรขจรกุล และเปรมปรีดา ทองลา. (2565). ผลกระทบทางเศรษฐกิจด้านบวก ที่เกิดจากการท่องเที่ยวโดยชุมชน ตำบลบางสระแก้ว อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี. *วารสาร วิจัยร่วมไพพรรณี*, 16(1), 46-57
- ภูริ ชุณหะวัณ. (2560). ยุทธศาสตร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*, 11(ฉบับพิเศษ), 321-332.
- สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2564, 12 ตุลาคม). *บทวิเคราะห์สถานการณ์ MSME สาขาธุรกิจท่องเที่ยวปี 2564 และแนวโน้มปี 2565*. สืบค้น จาก [https://www.sme.go.th/upload/mod\\_download/download-20211012232619.pdf](https://www.sme.go.th/upload/mod_download/download-20211012232619.pdf)

- แสงรวี เกตุสุวรรณ. (2563). กรณีศึกษาองค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยวที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในประเทศไทยของนักท่องเที่ยวชาวยุโรป. สารนิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- Culha, M. (2020). Dimensions of gastronomic experience affecting on sharing experience: place attachment as a mediator and length of stay as a moderator. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 1(1), 1-15.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2018). Food in tourism attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption? An introduction to the tourism of taste. In Michael H, C., Liz S., Richard M., Niki M. and Brock C. (Eds.), *Food Tourism: Around the World: Development, Management and Markets. Chapter 1* (pp. 1-24). Oxford: Butterworth Heinemann.
- Loureiro, S. M. C., & Gonzalez, F. J. M. (2014). The importance of quality, satisfaction, trust, and image in relation to rural tourist loyalty. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 25(2), 117-136.
- Stylos, N., Bellou, V., Andronikidis, A., & Vassiliadis, C. A. (2017). Linking the dots among destination images, place attachment, and revisit intentions: A study among British and Russian tourists. *Tourism management*, 60(1), 15-29.