



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

ชุดโครงการ

การพัฒนาคลัสเตอร์ของกลุ่มธุรกิจขนมไทยท้องถิ่นและการจัดทำระบบ
ฐานข้อมูลสารสนเทศสำหรับเส้นทางใหม่
ของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก
(Cluster development for local Thai dessert commerce and
database management system design to set up the new
travelling routes for gastronomic tourism in western region)

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณศรี ลีจียรจำเนียร และคณะ

กรกฎาคม 2556

บทคัดย่อ แผนงานวิจัย

ชื่อโครงการวิจัย

การศึกษาศักยภาพเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร : กรณีศึกษาขนมไทย
ท้องถิ่น

ชื่อแผนงานวิจัย

การพัฒนาคลัสเตอร์ของกลุ่มธุรกิจขนมไทยท้องถิ่นและการจัดทำระบบฐานข้อมูล
สารสนเทศสำหรับเส้นทางใหม่ของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาค
ตะวันตก

งานวิจัยนี้จะเป็นการศึกษาและสำรวจข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก 8 จังหวัด คือ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร โดยโครงการนี้ได้มีการศึกษาและสำรวจข้อมูลการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ศึกษาภาวการณ์ท่องเที่ยวตลอดจนวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค และพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก โดยศึกษาเส้นทาง 4 เส้นทาง คือ เส้นทางตามรอยน้ำตาล(โตนด) เส้นทางลำนำคำหวาน เส้นทางชุดทองลงลิ้ม และเส้นทางทองคำแห่งธรรมชาติ เพื่อศึกษาศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวดังกล่าว ซึ่งเป็นรูปแบบของการท่องเที่ยวแนวใหม่ของประเทศไทย ส่วนที่สองเป็นการศึกษาวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกตามแนวคิดใหม่โดยใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารและแนวคิดเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว โดยใช้ข้อมูลที่ได้จากการสังเคราะห์จากนักท่องเที่ยวและการระดมความคิดจากผู้เชี่ยวชาญ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 4 เส้นทาง แล้วศึกษาศักยภาพความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ร่วมกับเส้นทางการท่องเที่ยวดังกล่าว ส่วนที่สามเป็นการจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศการท่องเที่ยวตลอดเส้นทางการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทย โดยมีข้อมูลของผลิตภัณฑ์ขนมไทย ตามสถานที่และเส้นทางท่องเที่ยว แล้วจัดทำเว็บไซต์ระบบสารสนเทศ สำหรับประชาสัมพันธ์และสนับสนุนการท่องเที่ยวและการเรียนรู้ขนมไทยในแต่ละพื้นที่ของภูมิภาคตะวันตก

จากผลการดำเนินงานวิจัยในการพัฒนาและสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ขนมไทยทั้ง 4 เส้นทาง ได้มีการจัดกิจกรรมทดสอบศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวโดยพาผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ประกอบการหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและนักท่องเที่ยวไปทดลองเที่ยวในเส้นทางดังกล่าว (FAM Trip) พบว่าทั้ง 4 เส้นทางล้วนแต่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์แต่จะเหมาะสมกับกลุ่มนักท่องเที่ยวแบบ FIT และหากต้องการจัดในรูปแบบทัวร์เป็นการท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่มทั้งคนไทยและต่างชาติที่มีความสนใจต้องการทราบข้อมูลเกี่ยวกับขนมไทยในเชิงลึกอย่างแท้จริง รวมทั้งได้มีการพาบริษัททัวร์เข้าร่วมประเมินศักยภาพในการจัดเส้นทางการท่องเที่ยวพบว่าเส้นทางลำนำคำหวานเป็นเส้นทางที่มีศักยภาพมากที่สุด ทั้งนี้เนื่องจากอยู่ใกล้กรุงเทพฯ และการจัดตารางการเรียนรู้ตลอดกิจกรรมต่างๆ มีความน่าสนใจและมีการบริหารจัดการเรื่องเวลาได้อย่างลงตัว ซึ่งบริษัททัวร์อย่างน้อย 2 บริษัทจะนำไปพัฒนาเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่มที่เป็นชาวต่างชาติต่อไป

ในส่วนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกตามแนวคิดใหม่เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 4 เส้นทาง พบว่าได้ผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากเส้นทางการท่องเที่ยวทั้ง 4 เส้นทาง จำนวน 8 ผลิตภัณฑ์ คือ เส้นทางตามรอยน้ำตาลโตนด ได้แก่ผลิตภัณฑ์ตาลละตุนาหงัน (ตาลคู่) และตาลละมุน (ขนมตาลทรงเครื่อง) เส้นทางลำนำคำหวาน ได้แก่ หยตน้ำสังข์ และนางลอย เส้นทางทองคำแห่งธรรมชาติ ได้แก่ ข้าวหนม และข้าวสินิล และเส้นทางชุดทองลงลิ้ม ได้แก่ ศรีสุวรรณ และทศทัต ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ขนมทั้ง 8 ผลิตภัณฑ์ได้มีการประเมินทางประสาทสัมผัสและทดสอบศักยภาพในเชิงพาณิชย์กับนักท่องเที่ยวในพื้นที่และผู้ที่เกี่ยวข้องแล้ว พบว่ามีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ทุก ๆ ตัว โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์หยตน้ำสังข์ซึ่งได้มีการถ่ายทอดกระบวนการผลิตให้กับชุมชนบ้านคังลมทวน อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม เพื่อใช้เป็นของฝากและของที่ระลึกในเส้นทางลำนำคำหวาน โดยใช้เป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวและจัดจำหน่าย โดยเบื้องต้นได้ยอดการจัดจำหน่ายสูงถึง 20,000 บาท ในช่วงการดำเนินการเพียง 1 เดือนที่ผ่านมา ส่วนผลิตภัณฑ์ตาลละตุนาหงัน (ตาลคู่) ที่คณะนักวิจัยได้มีการพัฒนาร่วมกับผู้ประกอบการร้านป้อนคำหวาน ในจังหวัดเพชรบุรี ซึ่งได้มีการถ่ายทอดสูตรและเทคโนโลยีการผลิตเรียบร้อยแล้ว อยู่ระหว่างการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการต่อยอดในเชิงพาณิชย์ ส่วนผลิตภัณฑ์ข้าวหนมก็ได้รับความสนใจจากมูลนิธิชัยพัฒนาเพื่อนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ ซึ่งอยู่ระหว่างการติดต่อและเจรจาเพื่อหารือดำเนินการต่อไป

ส่วนของการพัฒนาระบบฐานข้อมูลสารสนเทศการท่องเที่ยวตลอดเส้นทางการเรียนรู้อาหารด้านขนมไทยอยู่ระหว่างการดำเนินการจัดทำเว็บไซต์และทดสอบประสิทธิภาพของฐานข้อมูลดังกล่าว โดยการพัฒนาระบบฐานข้อมูลเพื่อใช้เป็นแหล่งอ้างอิง และเรียนรู้การท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ภายใต้แนวคิด “เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป” นั้น ถือเป็น การนำเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาประยุกต์ใช้ในการสื่อสาร การนัดหมาย และการเดินทางท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวชาวไทยในยุคปัจจุบัน และจากกระแสยุคดิจิทัลนี้เองอาจเรียกได้ว่ากิจกรรมในชีวิตประจำวันต่าง ๆ

ล้วนแล้วแต่มีเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาเกี่ยวข้องอยู่ด้วย ดังนั้นหน่วยงานหลักด้านการท่องเที่ยว คือ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) จึงควรได้รับโอกาสการส่งต่อระบบดังกล่าวเพื่อสานต่อให้เกิดการใช้งานในวงกว้างต่อไปภายใต้แนวคิดการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่นี้

ABSTRACT

Project title: The study of local-Thai dessert as potential souvenir and their development for gastronomic tourism routes.

Research project title: Cluster development for local Thai dessert commerce and database management system design to set up the new travelling routes for gastronomic tourism in western region

This research project involves a study of gastronomic tourism focusing particularly on Thai desserts which are made locally and a survey of potential gastronomic touristic areas in the western region of Thailand. The geographic scope of this research project covers 8 provinces in the western region namely Nakorn-Prathom, Suphanburi, Samutsongkram, Sanutsakorn, Rachburi, Kanchanaburi, Petchburi and Prachaubkhirikhan. Major objectives of this project are to investigate the local Thai dessert making groups which underline potential of gastronomic touristic areas, to create new Thai dessert based on the originality of local Thai desserts and to develop a database management system for gastronomic tourism. In order to achieve those objectives, three research studies have been designed.

The first research study aims to investigate the Thai local dessert making groups located in 8 provinces and to study potential of four gastronomic touristic routes. To achieve those aims, a survey of Thai desserts and an analysis of tourism businesses and Thai desserts businesses in those provinces were conducted. It is suggested that each province has its own renowned desserts made of local grown ingredients which make those desserts have unique tastes and become famous for visitors. The renown of those local Thai desserts underpins gastronomic touristic routes. There are four potential routes resulted from the survey of local Thai desserts and the analyses of potential of tourist attractions. They are Tam Roy Nam Tan (Tanod) (the Following of Palm sugar), Lum Num Kham Wan (Poems of Sweet tongue), Kud Thong Long Lim (Digging for sweet gold) and Thong Kham Khao Hang Thammachart (Pure Natural White Gold). Then simulated trips (FAMiliarization trip) and the analyses of tourists' and tour operators' opinions were arranged to assess the potential of the routes. This study finds that the four routes have potentials to develop as new touristic routes under the concept of a gastronomic tourism based on local Thai desserts.

The second research study aims to develop new Thai desserts based on the originality of local Thai desserts in those provinces. The invention of new desserts is also aimed to match with the new touristic routes of the first study. The interviews with local Thai desserts makers were used in conjunction with observations of preparation and making techniques to investigate the essence of Thai desserts. Then the laboratory experiments were undertaken to recreate eight new Thai desserts (two products for each route). They are Tala Tuna-ngan, Talamoon (for the

Following of Tala route), Yod Nam Sung, Nang Loi (Poems of Sweet tongue route), Sri Suwanna, Tossatat(for Digging for Sweet gold route) and Khao Nom, Khao Sinila (for Pure Natural White gold route). Sensory tests of new products by local Thai desserts entrepreneur, local sellers and tourists who joined the fam trips in the first study were used with a focus group technique. The study reveals that all eight products have high potentials to develop as new Thai desserts to serve the demand of tourists and visitors of eight provinces. Also, they can represent the concept of gastronomic tourism and the four new routes. Three products of this research study have already been acknowledged by local communities. One of the new products namely Yod Nam sung has been introduced to a group local dessert makers in the Baan Khung Kham Taun, in Ampawa, Samutsongkram province. It has already been well received by visitors and has made local people income approximately 20,000 baht during the study was undertaken. Another product is Tala Tuna-ngana has been introduced to the local Thai dessert making company namely Pon Kamwan. The last product is Khao Num in which Chaipattana foundation is interested to develop as its new product. It is at present in the negotiation process.

The last research study is the development of database system for gastronomic tourism and gastronomic routes in eight provinces. Data collection and field trips of local Thai desserts, local Thai desserts makers, touristic areas and gastronomic routes based on local Thai desserts were conducted. The design of the website and the test of its proficiency are at present in progress. The research study finds that the concept of 'Eat and learn tourism' such as the gastronomic tourism route based on local Thai desserts becomes interested by independent tourists who are keen on digital and real-time information technologies. The tourism development and destination marketing agents should be aware of the benefits this new trends and the advantage of website and digital database system for tourism industry.