

# การสร้างคุณค่าอาหารพื้นถิ่นสำหรับโปรแกรมการท่องเที่ยว อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช

ปุณยวีร์ ศรีรัตน์

## บทความวิจัย

สาขาวิชาการท่องเที่ยว คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช  
อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80280

\*ผู้เขียนหลัก อีเมล: poonyawee2018@gmail.com



วันที่รับบทความ:

30 พฤศจิกายน 2563

วันแก้ไขบทความ:

22 มีนาคม 2564

วันที่ตอบรับบทความ:

23 มีนาคม 2564

## บทคัดย่อ

อาหารพื้นถิ่นเป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวที่ได้สัมผัสวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่น และเป็นการสร้างรายได้เสริมให้แก่ชุมชน งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจอาหารและของฝากพื้นถิ่น และออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ผลสำรวจพบว่าอำเภอลานสกา มีอาหารพื้นถิ่น ได้แก่ แกงมะเดื่อไก่บ้าน ข้าวย่ำทรงเครื่อง ส้มตำมังคุดคั่ว แกงหัวปลี และแกงโหระพา และของฝากพื้นถิ่น ได้แก่ ทุเรียนกวนห่อกาบหมาก จำปาตะกวน ปลาต้ม กลอยอบแห้ง และน้ำเสาวรสส้มแขก การออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารดำเนินการร่วมกับชุมชน หน่วยงานผู้ดูแลแหล่งท่องเที่ยว และภาคีภายนอก และประเมินโปรแกรมการท่องเที่ยวโดยนักวิชาการมัคคุเทศก์อาชีพ และผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยว โดยโปรแกรมการท่องเที่ยวแบ่งเป็นแบบครึ่งวัน เต็มวัน และสองวันหนึ่งคืน และสอดแทรกกิจกรรมการทำอาหารและของฝากพื้นถิ่นร่วมกับชุมชน การเดินทางเริ่มต้นที่ชุมชนบ้านศิรีวง และเชื่อมต่อไปยังตำบลอื่น ๆ เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในการทำอาหารและซื้อของฝากพื้นถิ่น ซึ่งกิจกรรมนี้ยังเป็นการส่งเสริมให้เยาวชนในท้องถิ่นได้เรียนรู้และทำอาหารเพื่อสืบสานวัฒนธรรมและภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น นอกจากนี้บริษัทนำเที่ยวได้เปิดบริการโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวในภูมิภาคอื่น ๆ ส่งผลให้มียอดนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นร้อยละ 17.65 และรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 18.92

**คำสำคัญ:** จังหวัดนครศรีธรรมราช อำเภอลานสกา อาหารพื้นถิ่น โปรแกรมการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหาร



# Local Food Value-Added Creation for Tour Program in Lan Saka District, Nakhon Si Thammarat Province

Poonyawee Srirat

## Research Article

*Tourism Program, Faculty of Humanities and Social Sciences, Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Muang District, Nakhon Si Thammarat, 80280 Thailand*

\*Corresponding author's E-mail: [poonyawee2018@gmail.com](mailto:poonyawee2018@gmail.com)



*Received:*  
30 November 2020

*Received in revised form:*  
22 March 2021

*Accepted:*  
23 March 2021

## Abstract

Local cuisine is an essential element in creating the experience for tourists visiting a place for local culture and it also generates additional income for the community. Using a participatory action research approach, this study aimed to explore local food and souvenirs, as well as design local culinary tourism in Lan Saka district, Nakhon Si Thammarat province. The survey results showed that Lan Saka district has various local food such as Kang Madua Kai Baan (fig curry with domestic fowl), Khao Yum Song Kruang (rice salad with vegetable and extra ingredients), Som Tam Mung Kut Kad (raw mangosteen salad), Kang Hua Klag (caladium in yellow curry with shrimp), and Kang Hora (green taro curry). The local souvenirs include durian wrapped with Betel palm leaves, preserved Champedak, pickled fish, freeze-dry wild jam, and passion fruit juice. Tourism itinerary designs are an outcome of multi-party collaboration, including the locals, tour agencies, and external collaborators. The programs have been inspected and evaluated by scholars, experts, tourist guides, and tour agencies. They arranged trips vary from half-day, one-day, and two-day trips. Each trip starts at Ban Khiri Wong Community, with connections to other subdistricts, thus tourists can take part in cooking local food and buying local souvenirs. This activity also encourages local youths to learn and cook local dishes to carry on the culture and culinary wisdom. Finally, the tour agencies have operated local culinary tourism programs for visitors from other regions, resulting in a 17.65% increase in tourists and an 18.92% increase in revenue.

**Keywords:** Nakhon Si Thammarat province, Lan Saka district, Local food, Tour program, Culinary tourism

## บทนำ

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยมีนโยบายการท่องเที่ยวที่มุ่งเน้นวิถีการกินนำไปสู่การสัมผัสประสบการณ์ท้องถิ่น ภายใต้แคมเปญ “Amazing Thai Taste” และในยุคปัจจุบัน หลังช่วงผ่อนคลายจากสถานการณ์แพร่ระบาดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) นักท่องเที่ยวมีแนวโน้มการท่องเที่ยวและเดินทางด้วยตนเอง ในระยะทางไม่ไกลมากนักแบบเข้าไปเย็นกลับหรือใช้เวลาเพียง 1-2 วัน ไม่ท่องเที่ยวในพื้นที่แออัด และให้ความสนใจต่อมาตรการด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย

จังหวัดนครราชสีมาได้รับการส่งเสริมเป็นเมืองรองที่ยังมีความดิบหรือจริงแท้ดั้งเดิม (Authenticity) โดยเชื่อมโยงกิจกรรมท่องเที่ยวที่หลากหลายเพื่อสร้างประสบการณ์ที่ต้นตอจากสิ่งที่ไม่เคยเห็นหรือซ่อนเร้นเอาไว้ในความเป็นท้องถิ่น (Go local) และการใช้ความแปลกใหม่ของอาหารพื้นถิ่น (Amazing Thai Taste) มาสร้างประสบการณ์และความประทับใจแก่นักท่องเที่ยว (Tourism Authority of Thailand, 2020) ขณะที่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนครราชสีมา และสมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดนครราชสีมา (Thairath, 2020) มุ่งเน้นส่งเสริมการท่องเที่ยวภายใต้แนวคิด “4 อ่า 5 รักษ์” โดย 4 อ่า คือ อาหาร อากาศ อารมณ์ และอาราม และ 5 รักษ์ คือ ธรรมชาติ ศิลปะหัตถกรรม วัฒนธรรม และความเป็นธรรมชาติ ภายใต้แคมเปญ “มานะมานคร” พร้อมเชื่อมโยงวัดเจตีย์ อำเภอสิชล ซึ่งเป็นพื้นที่ท่องเที่ยวกระแสหลักเพื่อกระจายนักท่องเที่ยวไปยังพื้นที่อื่น ๆ

จังหวัดนครราชสีมาเป็นเมืองท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะสถานที่ท่องเที่ยวในอำเภอเมือง อำเภอชนอม อำเภอลานสกา และอำเภอปากพนัง ซึ่งสืบเนื่องมาจากนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงรุก ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2554 ดังนี้ “นครศรีดีดี นครศรีดีดีกว่าเดิม” “มานะมานคร” “การท่องเที่ยวเมืองรอง” และ “ศรัทธา Marketing บารมีไอโซแห่งวัดเจตีย์” ในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงศาสนา การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การท่องเที่ยวอย่างมีความรับผิดชอบ การจัดการประชุม สัมมนา นิทรรศการ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล (MICE)

สมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดนครราชสีมา มีแนวคิดนำอาหารพื้นถิ่นมาต่อยอดเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวกลุ่มการจัดการประชุม สัมมนา นิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล เพื่อเตรียมขอรับการสนับสนุนจากภาครัฐให้เป็นเมืองแห่ง MICE (Tourism Authority of Thailand, 2020) สอดคล้องกับ

นโยบายของกรมการท่องเที่ยวที่มุ่งเน้นการท่องเที่ยวสีเขียว ไม่เอาเปรียบนักท่องเที่ยว ใช้วิถีอัตลักษณ์เป็นจุดขาย ดูแลความปลอดภัย อำนาจความสะดวกต่อนักท่องเที่ยวทุกกลุ่ม (Tourism for all) และส่งเสริมชุมชนให้มีส่วนร่วมบริหารจัดการการท่องเที่ยว (Ministry of Tourism and Sports, 2020) และสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จังหวัดนครราชสีมาได้รับการจัดกลุ่มอยู่ในพื้นที่ป่าเขา บนฐานจุดเด่นของคาบสมุทรสองฝั่งทะเลที่อุดมสมบูรณ์ มีวิถีชีวิตของผู้คนตามที่ราบชายฝั่ง ที่ราบคาบสมุทร และป่าเขา (Tourism Authority of Thailand, 2020)

## สถานการณ์ที่เป็นอยู่เดิม

อำเภอลานสกา จังหวัดนครราชสีมามีแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับรางวัลกินรีจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) เนื่องจากมีอากาศดีที่สุดในประเทศไทยซึ่งได้รับการรับรองโดยกรมควบคุมมลพิษ (Chiang-Aree & Khunram, 2012) และมีผักและผลไม้ที่เป็นส่วนสำคัญในการทำเมนูอาหารพื้นถิ่น ได้แก่ แกงมะเดื่อไก่บ้าน ข้าวยาทรงเครื่อง ส้มตำมังคุดคัด แกงหัวถั่ว และแกงโหระ และของฝากพื้นถิ่น ได้แก่ ทุเรียนกวนห่อกาบหมาก จำปาตะกวน ปลาสาม กลอยอบแห้ง และน้ำเสาวรสสามแขก (Kongkhon et al., 2020) ซึ่งวัตถุดิบของอาหารและของฝากพื้นถิ่นส่วนใหญ่มีแหล่งเพาะปลูกและผลิตอยู่ในพื้นที่ และพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในอำเภอลานสกา (Taneeheng & Suansaen, 2020) พบว่า ส่วนใหญ่ทำกิจกรรมชมธรรมชาติ ชิมอาหาร ถ่ายภาพ/วิดีโอ ซื้อของฝาก/ของที่ระลึกพื้นถิ่น และเรียนรู้วิถีชีวิตชุมชน นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นครอบครัวหรือคนทำงาน ท่องเที่ยวด้วยตนเอง (Free individual traveler) และซื้อของฝาก/ของที่ระลึกพื้นถิ่นมากกว่านักท่องเที่ยวกลุ่มการจัดการประชุม สัมมนา นิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล และนักท่องเที่ยวทุกกลุ่มเริ่มการท่องเที่ยวในพื้นที่ท่องเที่ยวขอดนิยมก่อนเดินทางไปพื้นที่ใกล้เคียง

การขับเคลื่อนการท่องเที่ยวในอำเภอลานสกาที่ผ่านมาเน้นการนำเสนออากาศที่ดีที่สุดในประเทศไทย ยังไม่มีการนำเสนออาหารพื้นถิ่นในโปรแกรมการท่องเที่ยวมากนัก และนักท่องเที่ยวยังคงเน้นการท่องเที่ยวในพื้นที่หลัก คือ หมู่บ้านศิวิรงเท่านั้น ยังไม่มีการกระจายไปยังตำบลอื่น ๆ ในอำเภอลานสกา และชุมชนขาดการอนุรักษ์วัฒนธรรม ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น ทำให้วัตถุดิบเริ่มสูญหายไป (Meebua et al., 2017) ซึ่งการนำอาหารมาขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเป็นการสร้างประสบการณ์ใหม่ในการท่องเที่ยวและ

สร้างรายได้ให้แก่ชุมชน Hall et al. (2003) กล่าวว่า อาหาร คือ องค์ประกอบสำคัญของประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวได้รับและเกิดการเรียนรู้วัฒนธรรมที่แตกต่างกันและเป็นปัจจัยผลักดันที่ทำให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านคุณค่าและสร้างมูลค่าเพิ่มของทรัพยากรในชุมชนท้องถิ่น นอกจากนี้ หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องต้องมีแนวคิดและนโยบายการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ชุมชนท่องเที่ยวบนฐานอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของแต่ละพื้นที่

แหล่งท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่น และของฝากพื้นถิ่นใน 5 ตำบลของอำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช มีดังนี้

1) **ตำบลกำโลน** มีแหล่งท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่น และของฝากพื้นถิ่น (ภาพที่ 1) ดังนี้ แหล่งท่องเที่ยว ได้แก่ หมู่บ้านคีรีวง เป็นชุมชนต้นแบบในการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวเชิงนิเวศ ได้รับรางวัลยอดเยี่ยมอุตสาหกรรมท่องเที่ยวประเภทเมืองและชุมชนประจำปี พ.ศ. 2541 และเป็นแหล่งเพาะปลูกผลไม้ บ้านประวัติศาสตร์ เป็นบ้านที่แสดงถึงรอยรอยของเหตุการณ์น้ำท่วมครั้งใหญ่ใน พ.ศ. 2531 วัดคีรีวง เป็นสถานที่หลบภัยของผู้ประสบ

อุทกภัย และเก็บซากเรือเหนือที่หาชมได้ยาก (เรือขุดจากต้นไม้ใช้ขนส่งผลไม้ในอดีต) วังชาทบ เป็นสถานที่ซึ่งวัยรุ่นหญิงชายในอดีตมักจะมาเล่นน้ำและเกี่ยวพาราสีโดยใช้ขากะทบสะกิดกัน และน้ำตกวังไม้ปัก ซึ่งมีโรงไฟฟ้าพลังน้ำที่บริหารจัดการโดยชุมชน อาหารพื้นถิ่น คือ แกงมะเดื่อไก่บ้าน ซึ่งพื้นที่ตำบลกำโลนเป็นแหล่งปลูกต้นมะเดื่อ สามารถเก็บผลมะเดื่อมาทำอาหารได้ตลอดปี และของฝากพื้นถิ่น คือ ทุเรียนกวนห่อกาบหมาก เนื่องจากมีกาบหมากจากต้นหมากจำนวนมากจึงนำมาห่อทุเรียนกวนพร้อมผลไม้รอบ ๆ กาบหมากเพื่อดับกลิ่นของทุเรียน

2) **ตำบลท่าดี** มีแหล่งท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่น และของฝากพื้นถิ่น (ภาพที่ 2) ดังนี้ แหล่งท่องเที่ยว ได้แก่ วัดพัทธเสมา เป็นวัดที่มีประเพณีลากพระทั้งทางบกและทางน้ำในวันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 วัดจันทร์ เป็นวัดที่ประดิษฐานพระลากที่เป็นคู่บารมี (พระแฝด) กับพระลากแห่งวัดพัทธเสมา และทวดเทวดาหน้าช้าง เป็นรูปบูชาที่ได้รับอิทธิพลจากศาสนาพราหมณ์-ฮินดูของกลุ่มคนเชื้อเขาลาวง อาหารพื้นถิ่น คือ ข้าวย่ำทรงเครื่อง โดยนำ



ภาพที่ 1 แหล่งท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่น และของฝากพื้นถิ่นในตำบลกำโลน อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช ก) หมู่บ้านคีรีวง ข) บ้านประวัติศาสตร์ ค) วัดคีรีวง ง) วังชาทบ จ) น้ำตกวังไม้ปัก ฉ) แกงมะเดื่อไก่บ้าน และ ช) ทุเรียนกวนห่อกาบหมาก



**ภาพที่ 2** แหล่งท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่น และของฝากพื้นถิ่นในตำบลท่าดี อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช  
ก) พระลากวัดพัทธเสมา ข) พระลากวัดจันทร์ ค) ทวดเทวดาหน้าช้าง ง) ข้าวยาทรงเครื่อง และ จ) จำปาตะกวน

ส่วนผสมของเครื่องแกงมาใส่แทนน้ำบูดูนิยมรับประทานกับผักต่าง ๆ ได้แก่ ถั่วฝักยาว ถั่วงอก ตะไคร้ กระถิน ยอดมะม่วงหิมพานต์ ผักบุ้ง ใบยอ ถั่วพู และพาโหม และของฝากพื้นถิ่น คือ จำปาตะกวน

**3) ตำบลเขาแก้ว** มีแหล่งท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่น และของฝากพื้นถิ่น (ภาพที่ 3) ดังนี้ แหล่งท่องเที่ยว ได้แก่ น้ำตกกะโรม เป็นสถานที่เสด็จประพาสของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) และพระสมเด็จฯพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 6) และได้รับรางวัลกินรีจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ถ้าแก้วสุรกานต์ ภายในมีพระพุทธรูปโบราณอยู่กลางถ้ำ ศาลาพ่อท่านคล้าย วาจาสิทธิ์ และบ่อน้ำศักดิ์สิทธิ์ เป็นเกจิอาจารย์ดังของจังหวัดนครศรีธรรมราชและภาคใต้ และศาลเทวดานาคราช (ปากหัวนาคราช) เป็นแหล่งน้ำศักดิ์สิทธิ์ซึ่งใช้ประกอบพระราชพิธีสำคัญ ๆ ตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาจนปัจจุบัน อาหารพื้นถิ่น คือ ส้มตำมังคุดคัต ในช่วงเดือนมิถุนายน-สิงหาคมจะมีการทำมังคุดคัต ซึ่งเป็นการแกะเนื้อมังคุดห่ามออกมาเสียบไม้ มังคุดคัตมีความหวานกรอบ สามารถกินได้ทั้งเนื้อและเมล็ด และของฝากพื้นถิ่น คือ ปลาสาม เป็นการแปรรูปและการถนอมอาหารจากปลากระดีและปลาตะเพียน

**4) ตำบลลานสกา** แหล่งท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่น และของฝากพื้นถิ่น (ภาพที่ 4) ดังนี้ แหล่งท่องเที่ยว ได้แก่ วัดเจดีย์เป็นวัด

ที่ประดิษฐานพระมิ่งคุณซึ่งแกะสลักจากเปลือกต้นมังคุด คณะหนึ่งตะลุงหรือคณะมโนราห์มักจะมากกราบไหว้ น้ำตกวังไทร เป็นน้ำตกที่อยู่ในความดูแลของคนในชุมชน เป็นพื้นที่เชื่อมโยงภูเขาสองฝั่งทะเล (อ่าวไทย-อันดามัน) มีจุดบริการเล่นน้ำ และลานกางเต็นท์ พร้อมบริการอาหารพื้นถิ่นวิถีคนป่าแห่งต้นน้ำเทือกเขาหลวง นอกจากนี้ ยังมีความเกี่ยวข้องกับกุมารไอ้ไข่แห่งวัดเจดีย์ อำเภอสิชลที่มีปาฏิหาริย์ให้ผู้มาบนบาน “หาของหายได้คืน” วัดวังโบราณ เป็นสถานที่อพยพหนีใช้หาระบาดจากตัวเมืองนครศรีธรรมราชในยุคโบราณ และวัดลานสกาใน เป็นโบสถ์มหาอุตม์ศิลปะอยุธยาตอนต้น และมีใบเสมาคู่ซึ่งบ่งบอกว่าเป็นวัดหลวง อาหารพื้นถิ่น คือ แกงหัวถั่ว หัวถั่วเป็นพืชในกลุ่มบอนหรือเรียกว่า บอนยายรด เป็นพืชพื้นถิ่นที่พบได้ทั่วไปในชุมชน และของฝากพื้นถิ่น คือ กลอยอบแห้ง

**5) ตำบลขุนทะเล** แหล่งท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่น และของฝากพื้นถิ่น (ภาพที่ 5) ดังนี้ แหล่งท่องเที่ยว ได้แก่ ถ้ำน้ำวังศรีธรรมโคกราช เป็นถ้ำที่เกี่ยวข้องกับประวัติศาสตร์นครศรีธรรมราช ในคราวอพยพผู้คนหนีโรคไข้ดำและการสร้างเหรียญนโมของหลังที่สำคัญของเมืองนครศรีธรรมราช ภายในถ้ำมีน้ำตกและหลักเมือง อนุสาวรีย์หมื่นไกรพลชั้นร์ (ตาขุนพล) ซึ่งเป็นทหารเอกของพระเจ้าศรีธรรมโคกราช เชื้อนชลประทานและคลองเสาชง เป็นจุดชมวิวยิวทัศน์ที่สวยงามและมีบริการร้านอาหารริมเขื่อน



**ภาพที่ 3** แหล่งท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่น และของฝากพื้นถิ่นในตำบลเขาแก้ว อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช  
 ก) น้ำตกกะโรม ข) ถ้ำแก้วสุรگانต์ ค) ศาลาพ่อท่านคล้าย วาจาสิทธิ์ และบ่อน้ำศักดิ์สิทธิ์ ง) ศาลเทวดานาคราช  
 จ) ส้มตำมังคุดคัต และ ฉ) ปลาสาม

ชมทิวทัศน์ภูเขาและคลอง และหลาดสวนปัทมาธิดา บุปผาผลไม้ไม้เมืองคอน เป็นตลาดนัดเชิงสร้างสรรค์มีอาหารและของฝากพื้นถิ่นในอำเภอลานสกา อาหารพื้นถิ่น คือ แกงโหระ โหระเป็นพืชที่ไม่มีลำต้น แต่มีหัวอยู่ใต้ดินลักษณะคล้ายหัวเผือก และของฝากพื้นถิ่นคือ น้ำเสาวรสมังคุด

การเชื่อมโยงการท่องเที่ยวระหว่างตำบลต่าง ๆ ในอำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยใช้อาหารเป็นตัวกลางจะช่วยสร้างประสบการณ์น่าประทับใจให้แก่นักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวและได้ร่วมทำกิจกรรมและเรียนรู้วัฒนธรรมและภูมิปัญญาด้านอาหาร ทั้งนี้การท่องเที่ยวเชิงอาหารถือเป็นการสร้างคุณค่าและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับชุมชนท้องถิ่น และช่วยขับเคลื่อนอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับจังหวัด

## กระบวนการที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลงและการยอมรับของชุมชนเป้าหมาย

การขับเคลื่อนกิจกรรมการท่องเที่ยวในพื้นที่อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช ด้วยการสร้างคุณค่าอาหารพื้นถิ่นสำหรับโปรแกรมการท่องเที่ยวผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมกับชุมชนท่องเที่ยวและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ประกอบด้วยหน่วยงานภาครัฐ ได้แก่ สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดนครศรีธรรมราช และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยสำนักงานนครศรีธรรมราช และหน่วยงานภาคเอกชน ได้แก่ สมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดนครศรีธรรมราช ชมรมมัคคุเทศก์อาชีพ



**ภาพที่ 4** แหล่งท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่น และของฝากพื้นถิ่นในตำบลลานสกา อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช  
ก) วัดเจดีย์ ข) น้ำตกวังไทร ค) วัดวังโบราณ ง) วัดลานสกาใน จ) แกงหัวถั่ว และ ฉ) กอลอยอบแห้ง

จังหวัดนครศรีธรรมราช และสมาคมท่องเที่ยวชุมชนอำเภอลานสกา โดยมีกระบวนการ (ภาพที่ 6) ดังนี้

ตำบลขุนทะเล จังหวัดนครศรีธรรมราช และวิเคราะห์ข้อมูลเป็นรายตำบล

### 1) การสำรวจทรัพยากร/ทุนในชุมชน

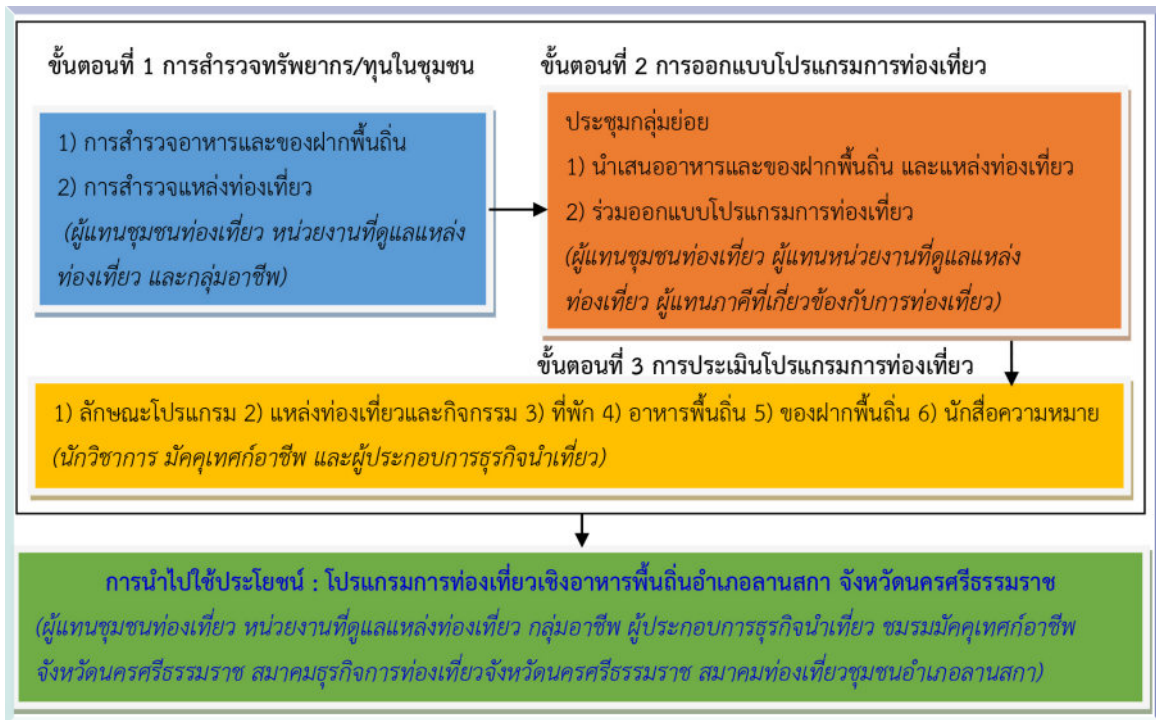
การสำรวจอาหารพื้นถิ่นในอำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยใช้แบบสำรวจแหล่งท่องเที่ยว อาหาร และของฝากพื้นถิ่น การลงพื้นที่ การสัมภาษณ์ และการสังเกต จากตัวแทนของกลุ่มชุมชนท่องเที่ยว หน่วยงานที่ดูแลแหล่งท่องเที่ยว ได้แก่ อุทยานแห่งชาติเขาหลวง สำนักงานพัฒนาการชุมชนอำเภอลานสกา องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในตำบลกำโลน ตำบลท่าดี ตำบลเขาแก้ว ตำบลลานสกา และตำบลขุนทะเล และตัวแทนกลุ่มอาชีพ ได้แก่ กลุ่มลูกไม้ กลุ่มมัคดีย่อมสิริธรรมชาติ กลุ่มลายเทียนบาติกสิริธรรมชาติ และกลุ่มสมุนไพร ตำบลกำโลน กลุ่มเครื่องแกงบ้านไผ่ซิง ตำบลท่าดี กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรบ้านเจดีย์ ตำบลลานสกา และกลุ่มทำอาหารพื้นบ้านศาลาชีเหล็ก

### 2) การออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยว

การออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยตัวแทนของชุมชนท่องเที่ยว ได้แก่ ชมรมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์บ้านคีรีวง ตำบลกำโลน ศูนย์ประสานงานท่องเที่ยวตำบลท่าดี กลุ่มท่องเที่ยวชุมชนบางน้ำใส ตำบลลานสกา กลุ่มการท่องเที่ยวตำบลขุนทะเล และหน่วยงานที่ดูแลแหล่งท่องเที่ยว ได้แก่ อุทยานแห่งชาติเขาหลวง สำนักงานพัฒนาการชุมชนอำเภอลานสกา องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในตำบลกำโลน ตำบลท่าดี ตำบลเขาแก้ว ตำบลลานสกา และตำบลขุนทะเล ผู้ประกอบการร้านอาหารและร้านขายของที่ระลึก การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (สำนักงานนครศรีธรรมราช) สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดนครศรีธรรมราช ชมรมมัคคุเทศก์



ภาพที่ 5 แหล่งท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่น และของฝากพื้นถิ่นในตำบลขุนทะเล อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช  
 ก) ถ้ำน้ำวังศรีธรรมโศกราช ข) อนุสาวรีย์หมื่นโกมลพลชั้นท์ ค) เขื่อนชลประทานและคลองเสาชง ง) ตลาดสวนป้อนทริดา  
 บุปเฟต์ผลไม้เมืองคอน จ) แกงโหระ และ ฉ) น้ำเสาวรสส้มแขก



ภาพที่ 6 กระบวนการขับเคลื่อนกิจกรรมการท่องเที่ยวในพื้นที่อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช

อาชีพจังหวัดนครศรีธรรมราช สมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดนครศรีธรรมราช สมาคมท่องเที่ยวชุมชนอำเภอลานสกา และผู้ประกอบการขนส่งสาธารณะท้องถิ่น

แผนที่โปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นในอำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช (ภาพที่ 7) เริ่มท่องเที่ยวในพื้นที่ท่องเที่ยวหลักจากตำบลกำโลนซึ่งมีแหล่งท่องเที่ยวเด่น คือ ชุมชน



บ้านคีรีวง (ต้นแบบชุมชนท่องเที่ยวไทย) และวังชาทบ (จุดบรรจบรักของหนุ่มสาวในอดีต) อาหารพื้นถิ่น คือ แกงมะเดื่อไก่บ้าน เชื่อมโยงไปยังตำบลท่าดีที่มีพื้นที่ติดกันโดยมีแหล่งท่องเที่ยวเด่น คือ วัดพัทธเสมา (พระลากบก พระลากน้ำ) อาหารพื้นถิ่น คือ ข้าวย่ำทรงเครื่อง และเมื่อเดินทางไปยังถนนทางหลวง 4070 ไปบรรจบถนนทางหลวง 4015 เชื่อมกับตำบลเขาแก้วที่มีแหล่งท่องเที่ยวเด่น คือ น้ำตกกะโรม (รางวัลกินรี) และปากห้วยนาคราช (น้ำศักดิ์สิทธิ์ในพระราชพิธี) แล้วเดินทางเข้าสู่ถนนทางหลวง 4238 ไปยังตำบลลานสกาซึ่งมีแหล่งท่องเที่ยวเด่น คือ น้ำตกวังไทร (น้ำตกชุมชนเชื่อมโยง 2 อุทยาน) อาหารพื้นถิ่น คือ แกงหัวถั่ว และปิดท้ายด้วยการเดินทางสู่ถนนทางหลวง 3013 เข้าสู่ตำบลขุนทะเลที่มีแหล่งท่องเที่ยว คือ วัดวังโบราณ (จุดกำเนิดเหรียญโม) อาหารพื้นถิ่น คือ แกงโหระ

โปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช เริ่มจากการท่องเที่ยวแบบครึ่งวันเช้า จากหมู่บ้านคีรีวง ตำบลกำโลน เนื่องจากเป็นจุดหมายท่องเที่ยวยอดนิยมของจังหวัดนครศรีธรรมราช รวมถึงเป็นแหล่งปลูกผักและผลไม้ในจังหวัดนครศรีธรรมราช เชื่อมต่อเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารไปยังพื้นที่ตำบลอื่น ๆ ในครึ่งวันบ่าย โปรแกรมการท่องเที่ยวแบ่งเป็น 3 แบบ ได้แก่ แบบครึ่งวัน แบบเต็มวัน (ภาพที่ 8) และแบบสองวันหนึ่งคืน (ภาพที่ 9) การเลือกโปรแกรมการท่องเที่ยวขึ้นอยู่กับความต้องการของนักท่องเที่ยว (Tailor-made itinerary) โดยใช้รถสองแถวคีรีวงซึ่งเป็นยานพาหนะท้องถิ่น กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นอำเภอลานสกาเหมาะกับนักท่องเที่ยว 2 กลุ่ม คือ นักท่องเที่ยวแบบครอบครัวหรือคนทำงาน เดินทางด้วยตนเอง และนักท่องเที่ยวกลุ่มการ



ภาพที่ 7 แผนที่การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นในอำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช

จัดการประชุม สัมมนา นิทรรศการ และการท่องเที่ยวเพื่อเป็นรางวัล ซึ่งการสอดแทรกกิจกรรมการทำอาหารไว้ในแต่ละโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อเพิ่มความน่าสนใจตามกระแสนิยมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

**3) การประเมินโปรแกรมการท่องเที่ยว**

การประเมินโปรแกรมการท่องเที่ยวพิจารณาจากความเหมาะสมของจุดสำคัญหรือแหล่งท่องเที่ยว วิถีชีวิต ประเพณี และกิจกรรม ร้านอาหาร สินค้าของที่ระลึก คุณภาพของมัคคุเทศก์ หรือนักสื่อความหมาย ซึ่งประเมินใน 5 ด้าน ได้แก่ ลักษณะโปรแกรมการท่องเที่ยว แหล่งท่องเที่ยว ที่พัก อาหารพื้นถิ่นและของฝากพื้นถิ่น และนักสื่อความหมาย โดยตัวแทนนักวิชาการ ผู้ประกอบการธุรกิจนำเที่ยว และมัคคุเทศก์อาชีพ พบว่า ที่พักมีเอกลักษณ์และสอดคล้องกับวิถีชีวิตและสภาพแวดล้อมในชุมชนคือ บ้านไม้ยกพื้น เครื่องใช้สอยภายในบ้านเป็นแบบดั้งเดิมเครื่องนอนแบบชาวบ้านมีความสะอาด นักสื่อความหมาย มีการแต่งกายด้วยผ้าพื้นถิ่น คือ ผ้ามัดย้อม มีบุคลิกภาพที่ดีและ

อัธยาศัยไมตรี อาหารพื้นถิ่นและของฝากพื้นถิ่น มีการนำเสนอที่น่าสนใจทั้งรูปลักษณ์ ส่วนประกอบ และภาชนะที่ใส่เป็นของท้องถิ่น แหล่งท่องเที่ยว มีความน่าสนใจ มีความหลากหลายระยะทางระหว่างแหล่งท่องเที่ยวที่ไม่ไกลมากนัก และอยู่ใกล้กับแหล่งวัตถุดิบในการผลิตอาหารและของฝากพื้นถิ่น และลักษณะโปรแกรมการท่องเที่ยว สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความต้องการของนักท่องเที่ยว (เวลา สถานที่ กิจกรรม ฯลฯ)

โปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นอำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช เปิดให้บริการท่องเที่ยวตั้งแต่เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2563 หลังสถานการณ์ COVID-19 คลี่คลายแล้ว โดยผู้ประกอบการนำเที่ยวท้องถิ่น 2 แห่ง คือ ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอ็น เอส ที แทรเวลเลอร์ และห้างหุ้นส่วนจำกัด ไทย สมายล์ ทัวร์ แอนด์ แทรเวล และภาคีที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สมาคมท่องเที่ยวชุมชนอำเภอลานสกา สมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดนครศรีธรรมราช ชมรมมัคคุเทศก์อาชีพจังหวัดนครศรีธรรมราช การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนครศรีธรรมราช และสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดนครศรีธรรมราช



**ภาพที่ 8** โปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช แบบครึ่งวันและแบบเต็มวัน

**หมายเหตุ** โปรแกรมคิรวิง 4 โปรแกรมลานสกา โปรแกรมขุนทะเล และโปรแกรมเขาแก้ว จะให้บริการช่วงฤดูมรสุม (ธันวาคมและมกราคม) ขณะที่โปรแกรมคิรวิง 1-4 โปรแกรมลานสกา และโปรแกรมเขาแก้ว จะให้บริการอาหารที่เกี่ยวกับมังคุด ทุเรียน และจำปาตะกวนในช่วงฤดูกลางผลไม้ม (กรกฎาคมถึงกันยายน) ส่วนนอกช่วงฤดูกลางจะมีผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ในชุมชนบริการทดแทน



ภาพที่ 9 โปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช แบบสองวันหนึ่งคืน

หมายเหตุ โปรแกรม แบบสองวันหนึ่งคืน เป็นการนำโปรแกรมการท่องเที่ยวแบบครึ่งวันของแต่ละชุมชนมาผนวกเป็นแบบ 2 วัน เพื่อสัมผัสอาหารพื้นถิ่นที่หลากหลาย ทั้งนี้ในฤดูมรสุม กิจกรรมช่วงเช้าในวันที่สองจะถูกปรับเปลี่ยนเป็นการเรียนรู้และทำอาหารพื้นถิ่น

## ความรู้หรือความเชี่ยวชาญที่ใช้

แหล่งท่องเที่ยวเป็นองค์ประกอบสำคัญสำหรับการออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยว โดยทั่วไปแล้วการท่องเที่ยวแบ่งตามประเภทของทรัพยากรได้ดังนี้ ประวัติศาสตร์และโบราณคดี (วัด วัง โบราณสถาน โบราณวัตถุ) เกษตร (สวนผักและผลไม้) ธรรมชาติ (น้ำตก ทะเล เกาะ ภูเขา) และวัฒนธรรม วิถีชีวิต ประเพณี และกิจกรรม (Department of Tourism, 2011) โดยการสำรวจแหล่งท่องเที่ยวประกอบด้วยข้อมูลการเดินทางเข้าถึง ประวัติหรือข้อมูลทั่วไป กิจกรรม สิ่งอำนวยความสะดวก การติดต่อประสานงาน และจุดสำคัญหรือแหล่งท่องเที่ยวใกล้เคียง (Wannatanom, 2004) นอกจากนี้ การนำเสนอข้อมูลแหล่งท่องเที่ยวและสินค้าทางการท่องเที่ยวในชุมชนท่องเที่ยวประกอบด้วย

แหล่งผลิตหรือแหล่งจำหน่ายที่พร้อมรับนักท่องเที่ยว การอธิบายและการจัดพื้นที่สาธิตการผลิตสินค้าและนำเสนอสรรพคุณหรือประโยชน์และให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมผลิตทุกขั้นตอนหรือบางขั้นตอนพร้อมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น การสื่อความหมายโดยคนในชุมชนที่สามารถเชื่อมโยงกับเรื่องราวต่าง ๆ พร้อมสอดแทรกความสนุกสนานโดยไม่ละเลยคุณลักษณะ “ดี เด่น โดด” นั่นคือต้องศึกษาหาของดีแล้วนำเสนอออกมาให้เห็นเพื่อให้โดนใจนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม (Suwannarat, 2020)

การจัดโปรแกรมท่องเที่ยวต้องคำนึงถึงปัจจัยสำคัญ ได้แก่ รายการนำเที่ยว แหล่งท่องเที่ยว สิ่งดึงดูดใจและกิจกรรม สิ่งอำนวยความสะดวก ความปลอดภัย ยานพาหนะ ที่พัก ร้านอาหาร สินค้าของที่ระลึกที่น่าสนใจ คุณภาพของมัคคุเทศก์หรือนักสื่อความหมายและผู้ให้บริการที่เกี่ยวข้องหรือมีตัวแทนในท้องถิ่นช่วยอำนวยความสะดวก (Chartrungruang, 2011)

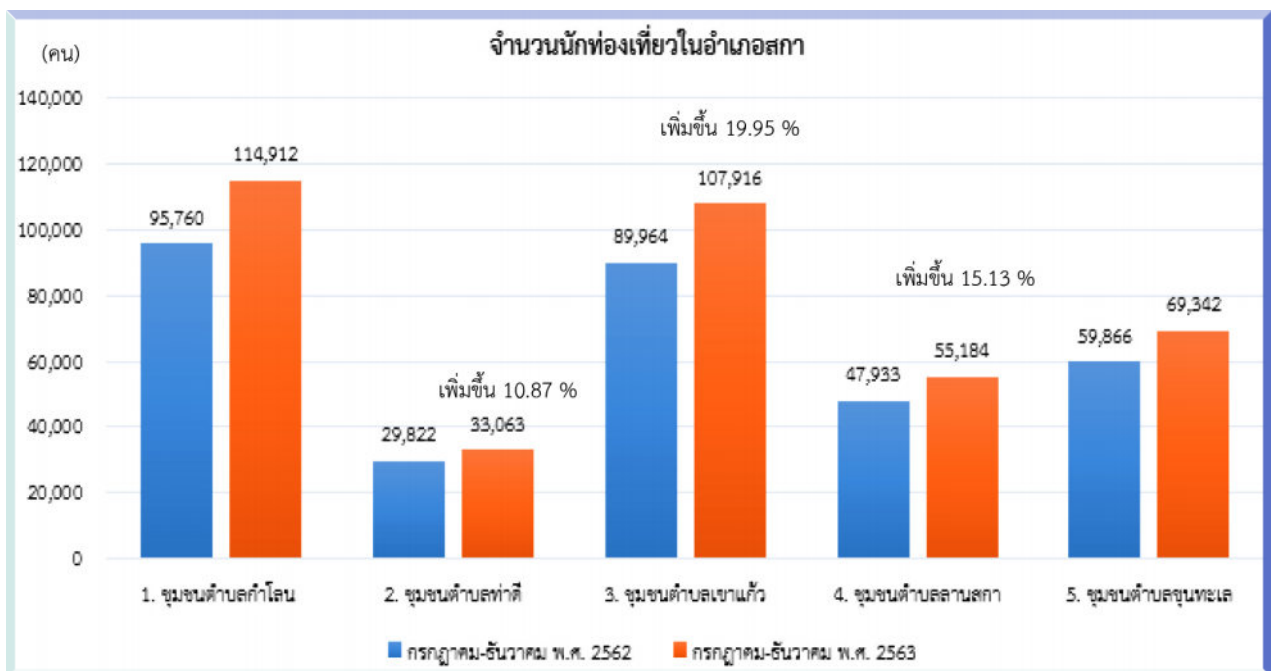
นอกจากนี้ การพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวในยุคปัจจุบันควรให้ความสำคัญต่อกลยุทธ์ 4C + 4P ซึ่งเริ่มจากการระบุกลุ่มนักท่องเที่ยวเป้าหมายแล้วพิจารณา สินค้าหรือบริการ (Product) หรือวิธีการหรือทางเลือกที่ลูกค้าจะเข้ามา (Consumer) ราคา (Price) หรือต้นทุนหรือค่าใช้จ่ายที่ลูกค้ายินดีจ่ายหรือเข้าถึงสินค้า (Customer cost) การจัดจำหน่าย (Place or distribution) คือ ความสะดวกและรวดเร็ว (Convenience) การส่งเสริมการขาย (Promotion) คือ การสื่อสารต่อลูกค้าให้เข้าใจสินค้าหรือรู้จักภาพลักษณ์สินค้า (Communication) นอกจากนี้ยังต้องเพิ่ม 3P ได้แก่ People (พนักงาน ผู้ให้บริการ) Physical evidence (การตกแต่งหรือการสร้างบรรยากาศ) และ Process (กระบวนการให้บริการหรือส่งมอบสินค้า) (Pattaratanakun, 2017)

อาหารพื้นถิ่นเป็นแรงผลักดันที่สำคัญให้นักท่องเที่ยว (Hjalager & Corigliano, 2000; Boonnark, 2015) เพราะการรับประทานอาหารในท้องถิ่นเป็นกิจกรรมหนึ่งของนักท่องเที่ยวในการเดินทางท่องเที่ยว (Kim et al., 2009) ขณะที่ Fields (2002) นำเสนอว่า องค์การด้านการท่องเที่ยวมักจะใช้อาหารเป็นส่วนหนึ่งของกลยุทธ์การตลาดในการส่งเสริมการท่องเที่ยว เช่นเดียวกับ Pongsangiam & Dhamabuttra (2015) กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารช่วยกระจายรายได้สู่ท้องถิ่นทั้งทางตรงและทางอ้อม เนื่องจากอาหารใช้ผลผลิตการเกษตรเป็นวัตถุดิบหลัก และการ

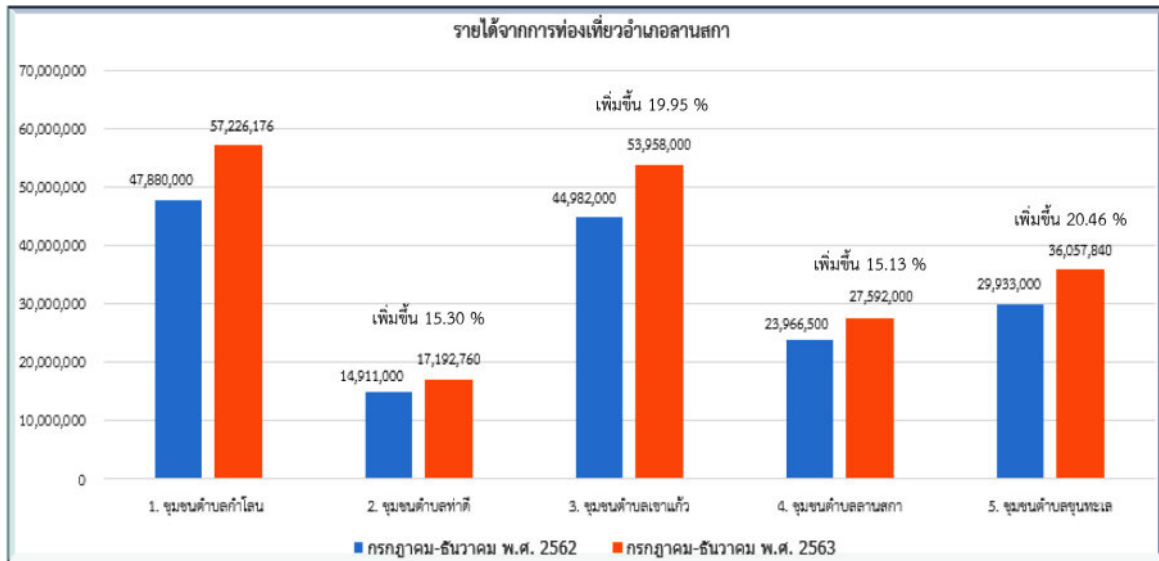
เข้าร่วมกิจกรรมเรียนรู้และแปรรูปผลผลิตการเกษตรในฟาร์ม เป็นต้น สินค้าของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร อาทิ เครื่องเทศ เครื่องปรุง ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป ผลไม้ เป็นต้น

## สถานการณ์ใหม่ที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม

ชุมชนท่องเที่ยวใน 5 ตำบลของอำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้นำอาหารพื้นถิ่นและของฝากพื้นถิ่นมาเป็นจุดขายในโปรแกรมการท่องเที่ยว และมีผู้ประกอบการท่องเที่ยวทั้งในพื้นที่และนอกพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราชให้ความสนใจต่อโปรแกรมการท่องเที่ยว ส่งผลให้จำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นร้อยละ 17.65 (ภาพที่ 10) โดยเปรียบเทียบระหว่างช่วงเดือนกรกฎาคม - ธันวาคม พ.ศ. 2562 มีจำนวน 323,345 คน และช่วงเดือนกรกฎาคม - ธันวาคม พ.ศ. 2563 มีจำนวน 380,417 คน ขณะที่รายได้จากการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น ร้อยละ 18.92 (ภาพที่ 11) โดยเปรียบเทียบระหว่างช่วงเดือนกรกฎาคม - ธันวาคม พ.ศ. 2562 มีรายได้รวม 161,672,500 บาท และช่วงเดือนกรกฎาคม - ธันวาคม พ.ศ. 2563 มีรายได้ 192,256,600 บาท



ภาพที่ 10 จำนวนนักท่องเที่ยวในอำเภอลานสกา ในช่วงเดือนกรกฎาคม - ธันวาคม ของปี พ.ศ. 2562 และ พ.ศ. 2563



ภาพที่ 11 รายได้จากการท่องเที่ยวในอำเภอลานสกา ในช่วงเดือนกรกฎาคม - ธันวาคม ของปี พ.ศ. 2562 และ พ.ศ. 2563

## ผลกระทบและความยั่งยืน ของการเปลี่ยนแปลง

สำนักงานอำเภอลานสกา และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (เทศบาล และองค์การบริหารส่วนตำบล) ร่วมกันจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยว “เดอะ คีร์วง วังเทรล 2020” โดยใช้กีฬาเป็นตัวเชื่อมความสัมพันธ์ และนำอาหารพื้นถิ่นร่วมกิจกรรม “คีร์วง รำลึก” โดยเชื่อมโยงกับประเพณีการให้ทานไฟ เพื่อสืบสานศิลปวัฒนธรรมและรำลึกเหตุการณ์ทางประวัติศาสตร์ของชุมชน ซึ่งชุมชนทั้ง 5 ตำบลได้นำเสนออาหารต่อนักท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยวสนใจใช้บริการผู้ประกอบการนำเที่ยวในชุมชนและร่วมกิจกรรมทำอาหารและของฝากพื้นถิ่น นักท่องเที่ยวใช้เวลาท่องเที่ยวยาวนานมากขึ้น และชำระเงินซื้อสินค้าเพิ่มมากขึ้น ทำให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น

ห้างหุ้นส่วนจำกัด ไทย สมายล์ ทัวร์ แอนด์ แทรเวล และห้างหุ้นส่วนจำกัด เอ็น เอส ที แทรเวลเลอร์ ให้บริการโปรแกรมการท่องเที่ยวแก่นักท่องเที่ยวข้ามภูมิภาค (ภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ) เพื่อรองรับการเปิดเส้นทางบินใหม่ นครศรีธรรมราช-เชียงใหม่ ของสายการบินไทยสมายล์และสายการบินไทยเวียดเจ็ท และนครศรีธรรมราช-อุดรธานี ของสายการบินไทยสมายล์ ช่วงปลายปี พ.ศ. 2563 ซึ่งพบว่ามีนักท่องเที่ยวจากจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดอุดรธานีเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวผ่านผู้ประกอบการนำเที่ยวทั้งสองแห่ง ทำให้

ชุมชนเป็นที่รู้จักจากนักท่องเที่ยว เนื่องด้วยการนำเสนอความเป็นพื้นที่เชื่อมโยงการท่องเที่ยวเชิงอาหารและการท่องเที่ยวลักษณะอื่น ๆ เช่น จุดกำเนิดเหรียญโม กุมารไอ้ไข่วัดเจดีย์ ลานสกา พระลากบกพระลากน้ำแห่งเดียวในประเทศไทย แหล่งทำอาหารเมนูพืชที่มีความน่าสนใจและมีสรรพคุณที่ดี

ชมรมมัคคุเทศก์อาชีพจังหวัดนครศรีธรรมราช ให้ความสนใจต่อการเปิดพื้นที่ใหม่ที่นำอาหารพื้นถิ่นมาเป็นจุดขายในอำเภอ ลานสกา และสมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดนครศรีธรรมราช นำเสนอความพร้อมของจังหวัดนครศรีธรรมราชสู่การเป็นเมืองแห่งการจัดประชุมและสัมมนา หรือ MICE city ต่อสำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (TCEB) เนื่องจากมีพื้นที่เพียงพอในการรองรับนักท่องเที่ยว และมีบริการที่พักที่อยู่ใกล้กับแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารซึ่งสร้างความประทับใจต่อนักท่องเที่ยว

## กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณเครือข่ายมหาวิทยาลัยราชภัฏ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) ที่สนับสนุนการดำเนินงานวิจัยครั้งนี้ภายใต้แผนงานวิจัย “การยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาพื้นที่บนฐานอัตลักษณ์ท้องถิ่นของเครือข่ายมหาวิทยาลัยราชภัฏ” (สัญญาทูลเลขที่ วช.อว.(ก)(กบง)/128/2562 ปีงบประมาณ 2562)

## References

- Boonnark, A. (2015). *The behavior of Thai tourist toward local Thai food consumption in southern part of Thailand*. Bangkok: Siam University. (in Thai).
- Chartrungruang, B. (2011). *Tour planning itinerary management*. Bangkok: VCL Printing. (in Thai).
- Chiang–Aree, W., & Khunram, S. (2012). Nakhonsi, The great wonder of culture and nature. *Nature Explorer*, 13(145), 26–58. (in Thai).
- Department of Tourism, Nakhon Si Thammarat Office. (2011). *Type of tourist attractions*. Hand out of training project to develop the tourism management in Nakhon Si Thammarat. (Mimeographed). (in Thai).
- Fields, K. (2002). *Demand for the gastronomy tourism product: Motivational factors*. Tourism and Gastronomic, London and New York: Routledge.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (Eds.). (2003). *Food tourism around the world: Development, management and markets Book*. Oxford: Butterworth–Heinemann.
- Hjalager, A. M., & Corigliano, M. A. (2000). Food for tourists? determinants of an image. *International Journal of Tourism Research*, 2(4), 281–293.
- Kim, A. K., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. *International Journal of Hospitality Management*, 3, 423–431.
- Kongkhon, B., Klaiudom, P., Mhaicruakaew S., & Ekpetch, P. (2020). *Local food and souvenir in Lansaka district, Nakhon Si Thammarat province*. Bangkok: Rajabhat University Network and National Research Council of Thailand (NRCT). (in Thai).
- Meebua, S., Uejitmet, W., & Subsin, W. (2017). Changes in the way of life and the impact of tourism on the local way of Kiriwong life. *Narkbhutparitat Journal Nakhon Si Thammarat Rajabhat University*, 9(1), 128–139. (in Thai).
- Ministry of Tourism and Sports. (2020). *Tourism situation in 2019 and Thailand's tourism trend in 2020*. Bangkok: Economics Tourism and Sports Division, Ministry of Tourism and Sports. (in Thai).
- Pattaratanakun, A. (2017). *Marketing planning 4.0*. Handout of training project for branding in digital era. December 20th, 2017 at Twin Lotus Hotel, Nakhon Si Thammarat Province. (Mimeographed). (in Thai)
- Pongsangiam T., & Dhamabutra, P. (2015). The potential of tourism resources in Ayutthaya province. *Journal of Southern of Technology*, 8(2), 17–26. (in Thai).
- Suwanarat, K. (2020). *Presenting the local product for tourism*. Handout of guide potential development training to support European tourist visiting. November 19th–21st, 2020. at Ravadee Hotel, Nakhon Si Thammarat Province. (Mimeographed). (in Thai).
- Taneeheng, N., & Suansaen, C. (2020). *Thai tourist behavior to visit in Lan Saka district, Nakhon Si Thammarat province*. Bangkok: Rajabhat University Network and National Research Council of Thailand (NRCT). (in Thai)
- Thairath. (2020). Catching the trend of sacred Ta Khai to boom 5 new clusters of Nakhon Si Thammarat. Retrieved October 27, 2020, from: <https://www.thairath.co.th/news/politic/1948959>. (in Thai).
- Tourism Authority of Thailand. (2020). Tourism situation and marketing trend in 2019–2020. Retrieved November 29, 2020, from : <https://www.tatreviewmagazine.com/article/สถานการณ์ท่องเที่ยว-2562-2563/>. (in Thai).
- Wannatanom, C. (2004). *Tour planning itinerary management*. Bangkok: Fueang Fa Printing House. (in Thai).