

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการการสร้างและยกระดับเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่น ในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย โดยการศึกษาแบ่งออกเป็น 3 ช่วง คือ

ช่วงที่ 1 ดำเนินการสำรวจ ค้นหาข้อมูลทฤษฎีภูมิที่เกี่ยวข้อจากเอกสาร งานเขียน ตำรา วารสาร งานวิจัย ตลอดจนข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตที่เกี่ยวข้อง แล้วนำมาประมวลผลเพื่อหา นิยาม ความหมายของอาหารพื้นถิ่นและธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่ จากนั้นดำเนินการเก็บข้อมูลปฐมภูมิจากสถานที่จริงที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ แหล่งวัตถุดิบ สถานที่ผลิตอาหาร ร้านอาหาร ร้านค้าของที่ระลึก จุดท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหาร เพื่อใช้เป็นแหล่งข้อมูล สำหรับกระบวนการวิจัยในช่วงต่อไป

ช่วงที่ 2 ดำเนินการจัดทำเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่นในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย โดยการวิเคราะห์ สังเคราะห์ สถานที่ที่เกี่ยวข้องตามอัตลักษณ์ที่สำคัญของอาหารพื้นถิ่นจากข้อมูลที่สำรวจ ค้นหาเพื่อประเมินศักยภาพและความเป็นไปได้ในการเป็นส่วนหนึ่งของเส้นทางการท่องเที่ยว

ช่วงที่ 3 ประเมินเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่ จากผู้มีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน อันได้แก่ นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ผู้ทรงคุณวุฒิทางด้าน การท่องเที่ยว บริษัททัวร์ หน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยจะใช้ตัวแทนจากกลุ่มดังกล่าวข้างต้นช่วยกันวิพากษ์แบบมีส่วนร่วม เพื่อให้ได้แนวทางที่เหมาะสม ซึ่งความคิดเห็นที่ได้รับ นั้นผู้วิจัยจะทำการสรุปข้อเสนอแนะและข้อมูลเชิงนโยบายเพื่อเป็นการพัฒนาและสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่นในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทยต่อไป

การดำเนินการของแต่ละช่วงมีรายละเอียดขั้นตอนการวิจัยดังนี้

ช่วงที่ 1 เป็นการศึกษาศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยเริ่มจากการสำรวจ รวบรวม เก็บข้อมูลและองค์ความรู้ของอาหารไทย โดยการศึกษาความเป็นอยู่ และอาหารพื้นเมืองและอาหารท้องถิ่น เรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร อาทิ อาหารและงานเทศกาล งานประเพณี ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นในภูมิภาคภาคตะวันตก ทั้ง 8 จังหวัด คือ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรีประจวบคีรีขันธ์ สุพรรณบุรี สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม

เมื่อได้ข้อมูลแล้ว นำข้อมูลมาวิเคราะห์หาเอกลักษณ์ด้านอาหารของพื้นที่ แล้วคณะผู้วิจัยจะทำการสำรวจพื้นที่เพื่อหาข้อมูลปฐมภูมิ โดยการสำรวจแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นถิ่น

งานเทศกาลประเพณีในพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือเทศกาลที่ต้องมีอาหารเฉพาะในเทศกาล และตามฤดูกาลเท่านั้น โดยจำกัดขอบเขตการศึกษาด้านประชากร ดังนี้

1) กลุ่มผู้ผลิตวัตถุดิบปรุงอาหาร ได้แก่ เจ้าของสวนมะพร้าว สวนตาล การประมง และนาข้าว ในภูมิภาคตะวันตก ซึ่งเป็นผู้รักษาและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตส่วนประกอบที่ใช้ในการปรุงอาหาร เช่น น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว กะทิ ผักและผลไม้ที่ปลูกในพื้นที่ อันเป็นวัตถุดิบที่สำคัญของอาหารไทยท้องถิ่น

2) กลุ่มแม่บ้านในท้องถิ่น ซึ่งเป็นผู้รักษาและสืบทอดภูมิปัญญาไทยและท้องถิ่นในการทำขนมหวาน กระบวนการทำอาหารไทยแต่ดั้งเดิม

3) กลุ่มผู้รู้และผู้นำชุมชนที่สามารถถ่ายทอดความรู้ด้านภูมิปัญญาด้านการทำอาหารและวิถีชีวิตชีวิตในท้องถิ่น

4) หน่วยงานภาครัฐที่สนับสนุนและส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ภาคตะวันตก ได้แก่ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยในพื้นที่ สำนักงานพาณิชย์จังหวัด สำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัด

5) ผู้ประกอบการจัดนำเที่ยวทั้งในพื้นที่และบริษัทที่มีสำนักงานในกรุงเทพมหานคร ที่มีตลาดเป้าหมายเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวผู้สนใจการท่องเที่ยวเฉพาะทางทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

หลังจากการสำรวจพื้นที่แล้ว จะดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล ประเด็นสำคัญ จัดประเภทของข้อมูลเป็นหมวดหมู่ และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพรวมถึงการวิเคราะห์ถึงจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส ปัญหาและอุปสรรค (SWOT Analysis) เพื่อใช้ในการกำหนดแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เน้นอาหารพื้นบ้าน ภูมิปัญญาด้านอาหาร และประเพณี วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ในพื้นที่ภาคตะวันตก 8 จังหวัด

การศึกษาภาคสนาม

โดยการสำรวจพื้นที่ภาคสนาม โดยสำรวจข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยในพื้นที่ และแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับแหล่งท่องเที่ยว งานเทศกาลประเพณีในพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือเทศกาลที่ต้องมีอาหารเฉพาะในเทศกาล และตามฤดูกาลเท่านั้น โดยขอบเขตของการศึกษาภาคสนามมีดังต่อไปนี้

ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรของงานวิจัยชิ้นนี้ คือ กลุ่มคนให้ข้อมูลสำคัญ (Key informants) ที่มีความรู้ด้านวัฒนธรรม เรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร อาทิ อาหารกับงานเทศกาล และงานประเพณีในแต่ละจังหวัด อาหารกับการดำเนินชีวิตเพื่อหาอัตลักษณ์วัฒนธรรมทางอาหารในพื้นที่ กลุ่มชุมชนในพื้นที่ โดยประกอบด้วย

1) กลุ่มผู้ผลิตวัตถุดิบปรุงอาหาร ได้แก่ เจ้าของสวนมะพร้าว สวนตาล การประมง และนาข้าว ในภูมิภาคตะวันตก ซึ่งเป็นผู้รักษาและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตส่วนประกอบที่ใช้ในการปรุงอาหาร เช่น น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว กะทิ ผักและผลไม้ที่ปลูกในพื้นที่ อันเป็นวัตถุดิบที่สำคัญของอาหารไทยท้องถิ่น

2) กลุ่มแม่บ้านในท้องถิ่น ซึ่งเป็นผู้รักษาและสืบทอดภูมิปัญญาไทยและท้องถิ่นในการทำขนมหวาน กระบวนการทำอาหารไทยแต่ดั้งเดิม

3) กลุ่มผู้รู้และผู้นำชุมชนผู้สามารถถ่ายทอดความรู้ด้านภูมิปัญญาด้านการทำอาหารและวิถีชีวิตชีวิตในท้องถิ่น

4) หน่วยงานภาครัฐที่สนับสนุนและส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ภาคตะวันตก ได้แก่ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยในพื้นที่ สำนักงานพาณิชย์จังหวัด สำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัด

5) ผู้ประกอบการจัดนำเที่ยวทั้งในพื้นที่และบริษัทที่มีสำนักงานในกรุงเทพมหานคร ที่มีตลาดเป้าหมายเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวผู้สนใจการท่องเที่ยวเฉพาะทางทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

วิธีการสุ่มตัวอย่าง

เนื่องจากงานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งข้อมูลที่ต้องการเป็นข้อมูลเชิงคุณภาพ กล่าวคือ ความรู้ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ของผู้รู้ กลุ่มตัวอย่างคือผู้รู้ในด้านอาหาร และวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารในแต่ละจังหวัด จึงใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยมุ่งกลุ่มเป้าหมายที่มีความรู้ ด้านอาหารท้องถิ่น และเกี่ยวข้องกับการประเพณี วัฒนธรรมในท้องถิ่น โดยใช้เทคนิคการสุ่มตัวอย่างแบบ Snowballing และโดยการสืบหาผู้รู้ในด้านต่างๆจากเอกสาร คำบอกเล่าของผู้เกี่ยวข้อง และการแนะนำผู้ให้ข้อมูลคนต่อไป จนได้ข้อมูลที่มีการตกผลึก

วิธีการดำเนินการวิจัย

การสำรวจภาคสนามนี้เน้นข้อมูลเชิงคุณภาพที่เป็นความรู้ ภูมิปัญญา ความเชี่ยวชาญ ประสบการณ์ ของกลุ่มตัวอย่าง หรือผู้ให้ข้อมูลสำคัญ วิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi structure in-depth interview) โดยผู้สัมภาษณ์จะกำหนดประเด็นในการสัมภาษณ์ และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participatory observation) เป็นวิธีที่ทำให้ได้ข้อมูลดังกล่าว โดยการลงมือทำร่วมกับผู้ให้ข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ประเด็นการสัมภาษณ์ และประเด็นการสังเกต ที่กำหนดโดยนักวิจัยจากกรอบแนวคิดการทำวิจัย และจากผลการศึกษาข้อมูลทุติยภูมิ

การวิเคราะห์ข้อมูล

หลังจากการเก็บข้อมูลภาคสนาม บันทึกการสัมภาษณ์จะถูกถอดแบบคำต่อคำ (verbatim) และใช้วิธีการแบบ content analysis คือวิเคราะห์ข้อความ และประเด็นสำคัญที่ปรากฏในบทสัมภาษณ์ และจัดประเภทของข้อมูลเป็นหมวดหมู่ และกำหนดแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้

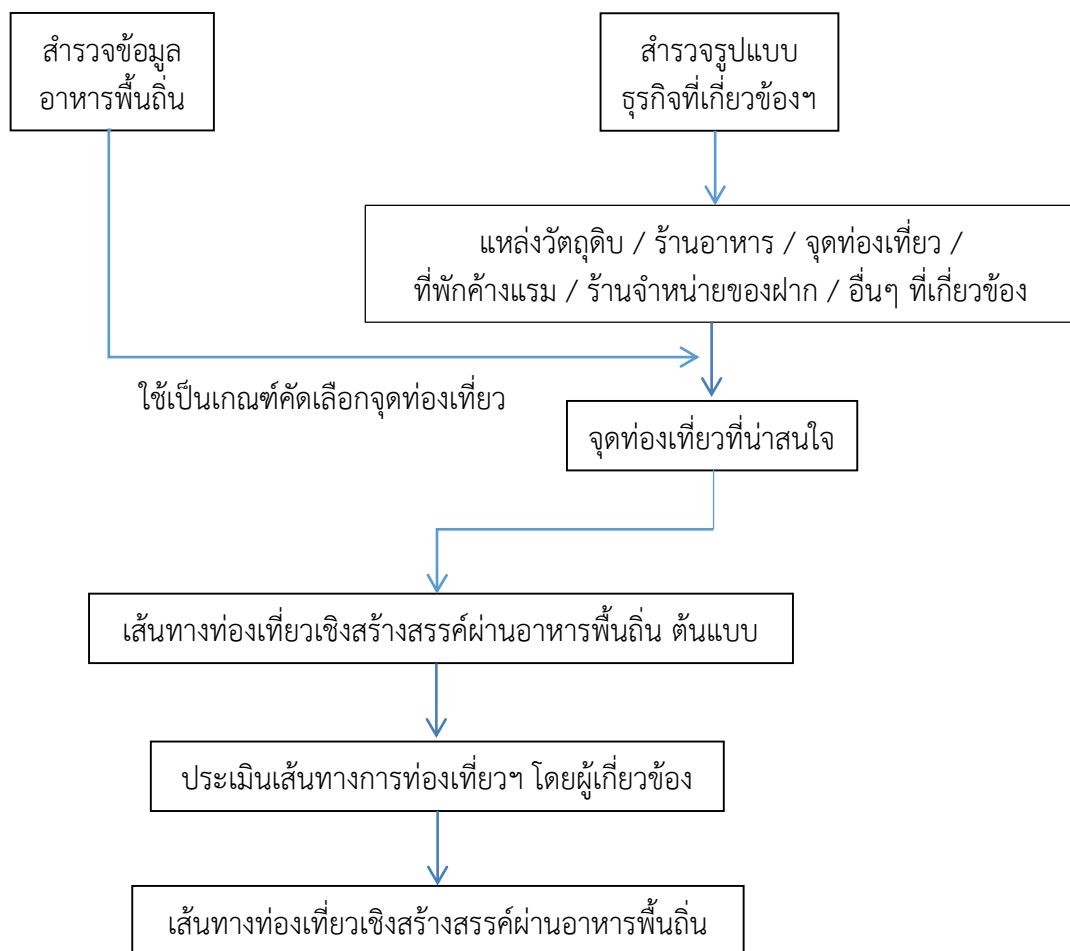
เกี่ยวกับอาหาร เน้นอาหารพื้นบ้าน ภูมิปัญญาด้านอาหาร และประเพณี วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ในพื้นที่ภาคตะวันตก 8 จังหวัด และกำหนดจุดสนใจทางการท่องเที่ยว และเส้นทางการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมด้านอาหาร

ช่วงที่ 2 กำหนดจุดท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่น ในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย จากข้อมูลที่ได้รับจากการค้นคว้า และการสำรวจพื้นที่ โดยระดมความคิดเห็นภายในคณะวิจัยเพื่อถอดองค์ความรู้ และอัตลักษณ์ด้านอาหาร สู่งานท่องเที่ยว สร้างและพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่น ในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย

ช่วงที่ 3 ประเมินเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่ โดยหลังจากการกำหนดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่น ในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย แล้ว จึงดำเนินการส่งเส้นทางดังกล่าวให้ผู้ที่เกี่ยวข้องภายในพื้นที่ประเมินความเหมาะสม เพื่อนำข้อมูลและข้อเสนอแนะจากการประเมินมาปรับปรุงเส้นทางให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น กลุ่มประชากรเป้าหมายสำหรับการประเมินศักยภาพได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยว บริษัทนำเที่ยวและนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจการท่องเที่ยวเฉพาะทาง หรือการท่องเที่ยวแนวใหม่

กลยุทธ์ของโครงการวิจัย

การสร้างและยกระดับเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่น
ในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย



รูปที่ 1 กลยุทธ์ของโครงการวิจัย