

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

#### สรุปผลการวิจัย

โครงการวิจัยเรื่อง การสร้างและยกระดับเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่น ในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย ประกอบด้วย การดำเนินการวิจัย 3 ขั้นตอนด้วยกัน ผลการวิจัยสามารถสรุปได้ตามขั้นตอนดังนี้

**ผลการวิจัยตอนที่ 1** เป็นการศึกษาศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยเริ่มจากการสำรวจ รวบรวม เก็บข้อมูลและองค์ความรู้ของอาหารไทย โดยการศึกษาความเป็นอยู่และอาหารพื้นเมืองและอาหารท้องถิ่น เรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร อาทิ อาหารและงานเทศกาล งานประเพณี ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นในภูมิภาคภาคตะวันตก ทั้ง 8 จังหวัด คือ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สุพรรณบุรี สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม สามารถสรุปได้ดังนี้

**1. ข้อมูลอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่** ข้อมูลอาหารและวัตถุดิบที่มีความโดดเด่นในแต่ละพื้นที่สามารถนำมาใช้ในการกำหนดแนวทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ตามเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่น ในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย โดยได้มีการกำหนดจุดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยแบ่งตามลักษณะภูมิประเทศของในแต่ละพื้นที่ซึ่งลักษณะภูมิประเทศก็จะมีผลสะท้อนไปถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันได้ด้วย เพราะลักษณะทางภูมิประเทศและภูมิศาสตร์จะเป็นตัวบ่งชี้ทรัพยากรทางธรรมชาติที่มีอยู่ในแต่ละท้องถิ่น และเป็นตัวกำหนดรูปแบบการทำอาชีพและการทำมาหากินของชาวบ้านได้อีกด้วย

แนวคิดหลักของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร พบว่าอาหารที่เกิดขึ้นในพื้นที่จังหวัดต่างๆ จะมีความสอดคล้องกับวัตถุดิบในพื้นที่ทั้งในส่วนองอาหารกับภูมิปัญญา ส่วนใหญ่วิถีชีวิตของชาวบ้านจะเลือกที่จะแปรรูปอาหารตามวัตถุดิบดั้งเดิมในแต่ละพื้นที่ที่มีอยู่ โดยอาจแบ่งพื้นที่เป็น 2 ส่วนใหญ่ ได้แก่ พื้นที่ไม่ติดชายฝั่งทะเล คือ นครปฐม สุพรรณบุรี กาญจนบุรีและราชบุรี จะเป็นวัตถุดิบที่เกิดจากการเพาะปลูกได้และได้จากน้ำจืด เช่น ข้าว ผลไม้ หน่อไม้ เห็ด ตาลโตนดและปลาน้ำจืด ส่วนพื้นที่ติดชายฝั่งทะเล คือ เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงครามและสมุทรสาคร เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ติดกับทะเล ดังนั้นวัตถุดิบหลักๆ ในพื้นที่ดังกล่าวจะเป็นสัตว์น้ำในทะเล เช่น อาหารทะเลต่างๆ ปลาหู หอยชนิดต่างๆ และมะพร้าว

## 2. การศึกษารูปแบบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่น

การลงพื้นที่ภาคสนามเพื่อศึกษารูปแบบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่น ได้แก่ กลุ่มเกษตรกร กลุ่มอาชีพ แหล่งเรียนรู้ทางอาหาร ธุรกิจประกอบการอาหาร ธุรกิจผลิตอาหารแปรรูป ทำให้ได้ข้อมูลตั้งแต่วัตถุดิบ การทำการเกษตรและการพัฒนาแปรรูป สรุปได้ว่ามีแหล่งท่องเที่ยว หรือที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่ 8 จังหวัด จำนวน 23 สถานที่ ซึ่งอยู่ในพื้นที่จังหวัดราชบุรี 1 ราย สมุทรสาคร 2 ราย สมุทรสงคราม 4 ราย สุพรรณบุรี 4 ราย กาญจนบุรี 3 ราย เพชรบุรี 6 ราย ประจวบคีรีขันธ์ 2 ราย ที่ผ่านการคัดกรองว่ามีความโดดเด่นเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบในพื้นที่เพื่อดำเนินการประเมินศักยภาพธุรกิจที่เกี่ยวข้องต่อไป

## 3. การประเมินศักยภาพธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่น

การกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย ต้องมีเกณฑ์ในการคัดเลือกแหล่งท่องเที่ยวที่มีเกี่ยวข้องกับอาหารที่มีความโดดเด่นและสำคัญ โดยอาศัยหลักการประเมินศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว การจัดการการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ การท่องเที่ยวเชิงเกษตร และการท่องเที่ยวโดยชุมชน โดยการกำหนดตัวชี้วัด คือ จุดของการท่องเที่ยวนั้นจะต้องมีวัตถุดิบที่มีอยู่ในแต่ละพื้นที่จะต้องมีความโดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของพื้นที่นั้นๆ จุดท่องเที่ยวมีภูมิปัญญาด้านอาหาร และประเพณี วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร จุดท่องเที่ยวมีศักยภาพในการจัดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารและจุดท่องเที่ยวเชื่อมโยงกับจุดการท่องเที่ยวอื่นที่สอดคล้องกัน และเลือกใช้จุดท่องเที่ยวที่ผ่านการประเมินทั้งหมด และสามารถนำไปเป็นจุดสนใจทางการท่องเที่ยวของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่กระจายอยู่ใน ทั้ง 8 จังหวัด

เมื่อได้เกณฑ์ในการคัดเลือกจุดสนใจทางการท่องเที่ยวแล้ว จึงกำหนดจุดท่องเที่ยว โดยแบ่งตามแนวคิดสำคัญของวัตถุดิบทางอาหารที่สำคัญในพื้นที่ร่วมกันเพื่อสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ การลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลภาคสนาม คณะนักวิจัยได้จัดทำแบบสอบถามสำหรับการลงพื้นที่ภาคสนามเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจนและมีแนวทางที่ตรงกันซึ่งจะเป็นการสอบถามรายละเอียดของกิจกรรมที่มีอยู่ในแหล่งท่องเที่ยวแต่ละแห่ง โดยอธิบายรายละเอียดของกิจกรรม องค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวของกิจกรรม ลักษณะพื้นที่ในการประกอบกิจกรรม การจัดการในพื้นที่ การจัดการกิจกรรมให้ความรู้ ด้านองค์กร/การมีส่วนร่วมของชุมชน การบริการด้านการท่องเที่ยว/บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้อง ค่าใช้จ่ายโดยประมาณในการประกอบกิจกรรม / คน (รวมการบริการด้านการท่องเที่ยว/ บริษัทนำเที่ยวที่เกี่ยวข้องเข้าด้วย) การเตรียมตัวของนักท่องเที่ยวในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว ตลอดจนข้อมูลอื่นๆที่จำเป็น

**ผลการวิจัยตอนที่ 2** กำหนดจุดท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่น ในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย

## 4. การกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่น

จากข้อมูลที่ได้รับจากการค้นคว้าและการสำรวจพื้นที่ โดยระดมความคิดเห็นภายในคณะวิจัย เพื่อถอดองค์ความรู้ และอัตลักษณ์ด้านอาหาร สู่งานท่องเที่ยวในโครงการ การสร้างและพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่นในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย ได้เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่ 3 เส้นทาง โดยใช้วัตถุดิบที่สำคัญในพื้นที่เป็น

หลักในการกำหนดจุดท่องเที่ยวและวางแผนเส้นทางการท่องเที่ยว ได้แก่ 1) เกลือ 2) น้ำตาลโตนด และ 3) ปลา (น้ำเค็มและน้ำจืด)

ทั้ง 3 เส้นทางมีการกำหนดจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร และการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน โดยเน้นกิจกรรมการเรียนรู้ในแต่ละจุดสนใจการท่องเที่ยว และได้เพิ่มจุดสนใจทางการท่องเที่ยวเดิมที่มีชื่อเสียงในพื้นที่อยู่แล้วที่สอดคล้องกับแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร เช่น โฮมสเตย์ ตลาดน้ำ พิพิธภัณฑสถานบ้าน ในเส้นทางด้วยเพื่อให้เกิดความหลากหลาย และความเป็นไปได้ในเชิงพาณิชย์ของเส้นทางทั้ง 3 เส้นทาง

**ผลการวิจัยตอนที่ 3 ประเมินเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่**

### **5. การประเมินเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่นในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย**

โดยหลังจากการกำหนดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่น ในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทยแล้ว จึงดำเนินการส่งเส้นทางดังกล่าวให้ผู้ที่เกี่ยวข้องภายในพื้นที่ประเมินความเหมาะสม เพื่อนำข้อมูลและข้อเสนอแนะจากการประเมินมาปรับปรุงเส้นทางให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น กลุ่มประชากรเป้าหมายสำหรับการประเมินศักยภาพได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยว บริษัทนำเที่ยวและนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจการท่องเที่ยวเฉพาะทาง หรือการท่องเที่ยวแนวใหม่

เมื่อคณะวิจัยกำหนดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่นในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทยจำนวน 3 เส้นทาง เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงได้ดำเนินการประเมินศักยภาพของธุรกิจที่เกี่ยวข้องในเส้นทางพร้อมลงพื้นที่เพื่อให้ข้อมูลทั่ววิเคราะห์สังเคราะห์ร่วมกับข้อมูลทางเอกสารมีความถูกต้องมากขึ้น สามารถนำข้อมูลไปสนับสนุนและส่งเสริมการท่องเที่ยวภายในพื้นที่ได้อย่างชัดเจนมากขึ้น เส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 3 เส้นทางมีศักยภาพในเชิงพาณิชย์สามารถนำมาใช้เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก ซึ่งทางคณะนักวิจัยได้จัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อใช้เป็นตัวอย่างของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารไว้ในรูปแบบ 2 วัน 1 คืน (Two days trip) เพื่อใช้ในการแนะนำนักท่องเที่ยวแบบอิสระ หรือบริษัทนำเที่ยวให้เลือกใช้กิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารต่อไปในอนาคต ถือเป็นแนวทางในการสนับสนุนการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ของประเทศอีกทางหนึ่งด้วย อันจะเป็นการส่งเสริมให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเติบโตและพัฒนาได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน สามารถกระจายรายได้สู่ชุมชนและเพิ่มมวลรวมเศรษฐกิจของประเทศได้อีกช่องทางหนึ่งด้วย

ทั้ง 3 เส้นทางมีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ที่สามารถนำไปประยุกต์เป็นการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ของการท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกได้แต่เหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวอิสระและนักท่องเที่ยวที่ต้องการเรียนรู้ด้านอาหาร ซึ่งจะต้องนำข้อมูลต่างๆที่กล่าวมาข้างต้นมาพัฒนาปรับปรุงในด้านต่างๆ และสามารถใช้เป็นข้อมูลส่งเสริมการทำงานให้กับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยหรือ ททท. ในแต่ละพื้นที่นำมาพัฒนาการท่องเที่ยวในรูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารต่อไป ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การเพิ่มสมรรถนะและขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ส่งเสริมการค้าบริการที่มีศักยภาพเพื่อสร้างงาน กระจายรายได้ และหารายได้จากเงินตราต่างประเทศ พัฒนาการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนเพื่อเพิ่มการจ้างงาน และกระจายรายได้สู่ชุมชน โดยพัฒนาคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวให้สามารถ

รองรับการขยายตัวของนักท่องเที่ยวไทยและต่างประเทศ โดยการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงกลุ่มพื้นที่ พร้อมทั้งสนับสนุนการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่สอดคล้องกับศักยภาพเชิงวัฒนธรรม และทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในพื้นที่และไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โดยคำนึงถึงขีดความสามารถของพื้นที่ในการรองรับนักท่องเที่ยว เช่น การท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์อย่างถูกวิธี การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและประเพณี การท่องเที่ยวเชิงเกษตร เป็นต้น

## อภิปรายผล

โครงการวิจัยนี้เป็นโครงการวิจัยเพื่อสร้างและยกระดับเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่น ในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย ซึ่งเป็นงานวิจัยเพื่อนำผลงานวิจัยไปใช้และพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศไทย การอภิปรายผลของโครงการวิจัยมีประเด็นดังนี้

**1. แนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะและการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร** การวิจัยนี้มุ่งศึกษาแนวคิดหลักของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวเฉพาะทาง (Niche tourism) ที่ Robinson and Novelli (2005:4-5) กล่าว การท่องเที่ยวประเภทนี้พัฒนามาจากการตลาดเฉพาะ (Niche market) ซึ่งหมายถึงการจัดการผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเฉพาะเจาะจงเพื่อกลุ่มตลาดใดตลาดหนึ่งโดยเฉพาะ ซึ่งมีขนาดไม่ใหญ่ หรือเป็นตลาดที่เน้นความเป็นปัจเจก โดยการท่องเที่ยวเฉพาะทางเป็นวาทกรรมที่สร้างขึ้นโดยผู้ผลิตหรือผู้ให้บริการด้านการท่องเที่ยวมากกว่าตัวของนักท่องเที่ยวหรือผู้บริโภคเอง อาจกล่าวได้ว่าการท่องเที่ยวเฉพาะทางเป็นการท่องเที่ยวทางเลือกหนึ่งที่แตกต่างกันไปจากการจัดการการท่องเที่ยวเดิม และมุ่งกลุ่มตลาดนักท่องเที่ยวขนาดเล็กที่เน้นประสบการณ์การท่องเที่ยวที่แตกต่างไปจากเดิม การท่องเที่ยวเฉพาะทางมีแนวคิดที่คล้ายกันกับการท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะที่เป็นการท่องเที่ยวทางเลือกจากการท่องเที่ยวกระแสหลัก และนักท่องเที่ยวมีแรงผลักดันจากความสนใจกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งโดยเฉพาะ

สอดคล้องกับผลของโครงการวิจัยนี้ได้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย จุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่ผ่านการประเมินประเมินศักยภาพแล้ว พบว่าเป็นจุดสนใจทางการท่องเที่ยวที่มีลักษณะเฉพาะมีความสามารถในการรองรับนักท่องเที่ยวได้จำนวนไม่มาก และกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ให้ความสนใจร่วมการทดสอบเส้นทาง เป็นกลุ่มที่มีความสนใจด้านอาหาร และวัฒนธรรมด้านอาหาร ดังนั้น เส้นทางการท่องเที่ยวนี้จึงเป็นการท่องเที่ยวเฉพาะที่เหมาะสมกับกลุ่มตลาดเฉพาะ มิใช่ไม่ตลาดกระแสหลักกิจกรรมการท่องเที่ยวของเส้นทางส่วนใหญ่เหมาะสมสำหรับกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจเฉพาะและจำนวนไม่มากนัก หากมีจำนวนมากเกินนักท่องเที่ยวจะไม่ได้รับประสบการณ์ด้านการเรียนรู้

นอกจากนี้เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก ยังมีส่วนเกี่ยวข้องกับกรท่องเที่ยวเพื่อความสนใจเฉพาะอีก อาทิ เช่น การท่องเที่ยวเชิงเกษตร การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และการท่องเที่ยวในชุมชน ตามที่ Hall and Mitchell (2001:308) ที่กล่าวว่า การท่องเที่ยวเน้นความสนใจด้านอาหาร (Food tourism) “เป็นการเดินทางไปเยือนสถานที่ที่ผลิตวัตถุดิบของสำหรับอาหาร และที่ผลิตอาหารปรุงสำเร็จ เทศกาลอาหาร ร้านอาหาร และสถานที่ซึ่งมีการให้ชิมอาหาร และ/หรือสถานที่ที่จะได้รับประสบการณ์เกี่ยวกับผลิตอาหารที่มีความพิเศษเฉพาะ

ท้องถิ่น” ทั้งนี้แรงจูงใจหรือแรงผลักดันจากความต้องการชิมอาหาร เรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกสถานที่ท่องเที่ยว ทั้งนี้การท่องเที่ยวเน้นความสนใจด้านอาหาร อาจแบ่งเป็น การท่องเที่ยวการเรียนรู้การทำอาหาร (Culinary Tourism) ซึ่งนักท่องเที่ยวมีความสนใจด้านอาหารปานกลาง อาจมีกิจกรรมการท่องเที่ยวอื่นๆ ไปพร้อมกับความสนใจในการเข้าชมเทศกาลอาหาร การเรียนรู้การทำอาหารท้องถิ่น กิจกรรมการท่องเที่ยวด้านอาหารเป็นกิจกรรมที่ผนวกรวมกับประสบการณ์การท่องเที่ยวโดยรวม แต่การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร (Gastronomic tourism) นักท่องเที่ยวมีความสนใจด้านอาหารสูงและความสนใจเกี่ยวกับอาหารเป็นแรงผลักดันให้เกิดการท่องเที่ยว โดยแหล่งท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ตัดสินใจเลือกไปจะเกี่ยวข้องกับกระบวนการทำอาหาร เริ่มจากการผลิตวัตถุดิบขั้นต้น ชั้นกลาง จนถึงการผลิตอาหาร และเน้นการเข้าร้านอาหารที่มีชื่อเสียงในสถานที่ กิจกรรมการท่องเที่ยวเกือบตลอดรายการท่องเที่ยวล้วนเกี่ยวกับอาหาร

การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารนี้มีการเติบโตอย่างต่อเนื่องในตลาดการท่องเที่ยวเฉพาะทาง การเรียนรู้อาหาร เป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยม เนื่องจากนักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมการท่องเที่ยว ได้ชิม และการรับประทานอาหาร เป็นกิจกรรมที่จำเป็นสำหรับนักท่องเที่ยวอยู่แล้ว สำหรับประเทศไทยการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารมีแนวโน้มที่จะเติบโตเนื่อง อาหารไทยมีชื่อเสียงโด่งดังในต่างประเทศเป็นเวลานาน และภาครัฐโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยให้ความสำคัญกับตลาดการท่องเที่ยวเฉพาะทางและการจัดการประสบการณ์การท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวมากขึ้น

**2. ศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว ผลการวิจัยแสดงให้เห็นว่าการประเมินศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว** ที่เกี่ยวข้องกับแนวคิดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร อาศัยปัจจัย 4 ปัจจัย กล่าวคือ 1) ด้านพื้นที่ ลักษณะทางกายภาพ ความสะดวกในการเข้าถึง 2) ปัจจัยด้านการจัดการ การต้อนรับนักท่องเที่ยว การจัดการสถานที่ 3) ปัจจัยกิจกรรมและการเรียนรู้ กิจกรรมการท่องเที่ยวภายในจุดสนใจทางการท่องเที่ยว โดยเน้นกิจกรรมที่ส่งเสริมการเรียนรู้ และ 4) การมีส่วนร่วมของชุมชน การมีส่วนร่วมของชุมชนการจัดการจุดสนใจการท่องเที่ยว การมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ การบำรุงรักษาสถานที่ท่องเที่ยว สอดคล้องกับแนวคิดการประเมินศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยวที่ จารุจน์ กลิ่นดีปสี (อ้างใน วิภา ศรีระทุ: 2551) กล่าวถึงการประเมินศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว โดยต้องครอบคลุมองค์ประกอบการท่องเที่ยวทั้ง 4 ด้าน ดังนี้ 1) องค์ประกอบด้านพื้นที่ คือ การดึงดูดนักท่องเที่ยวด้วยทรัพยากรทางธรรมชาติที่มีลักษณะเฉพาะ หรือมีความเป็นเอกลักษณ์ ประวัติศาสตร์ โบราณวัตถุสถานที่ที่มีความเกี่ยวเนื่องกับระบบนิเวศน์ วัฒนธรรมประเพณีในท้องถิ่น รวมทั้งต้องมีปัจจัยอื่นที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในพื้นที่ ได้แก่ ลักษณะภูมิทัศน์ ความสะดวกในการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว เช่น สภาพของเส้นทาง ฤดูกาล ระยะทางจากจุดศูนย์กลางการท่องเที่ยวในพื้นที่ 2) เกณฑ์การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวที่ครอบคลุมองค์ประกอบด้านการจัดการ คือ ความปลอดภัยในการท่องเที่ยวในพื้นที่ และบริเวณใกล้เคียง การจัดการสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้าถึง 3) เกณฑ์การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวที่ครอบคลุมองค์ประกอบด้านกิจกรรม และกระบวนการ 4) เกณฑ์การประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวที่ครอบคลุมองค์ประกอบด้านการมีส่วนร่วม

ร่วม คือ การพิจารณาว่า องค์กรท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการควบคุมดูแลแหล่งท่องเที่ยวในรูปแบบใดบ้าง และประชาชนในท้องถิ่นมีความพอใจ

เมื่อประเมินศักยภาพของจุดสนใจทางการท่องเที่ยวของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ อาหารแล้วพบว่าปัจจัยทั้ง 4 ปัจจัยมีความสำคัญต่อการกำหนดจุดสนใจทางการท่องเที่ยวและการรองรับนักท่องเที่ยวในพื้นที่เป็นอย่างมาก องค์กรประกอบที่มีความสำคัญมากที่สุดจากการประเมินศักยภาพ คือปัจจัยทางกายภาพ สิ่งดึงดูดใจที่ต้องมีความน่าสนใจสำหรับนักท่องเที่ยวและมีความสอดคล้องกับแนวคิดของการ ปัจจัยด้านกิจกรรมการเรียนรู้ในพื้นที่ที่ต้องสามารถสะท้อนแนวคิดหลักของเส้นทางการท่องเที่ยวโดยรวมได้เนื่องจากกลุ่มนักท่องเที่ยวเป็นกลุ่มที่มีความสนใจเฉพาะ มีความสนใจในการเรียนรู้อาหาร และมีความต้องการเข้าร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวมากกว่าการถ่ายรูปและเข้าชมสถานที่เท่านั้น และรองลงมาคือ สิ่งอำนวยความสะดวกสบายในแหล่งท่องเที่ยวที่สามารถตอบสนองความต้องการด้านพื้นฐานของนักท่องเที่ยว อาทิ ห้องน้ำ ทางเดิน การกำจัดขยะ และการจัดการแหล่งท่องเที่ยว เป็นต้น อย่างไรก็ตามจากการทดสอบเส้นทางพบว่า ปัจจัยด้านการจัดการการท่องเที่ยวควรเพิ่ม การสื่อความหมายในแหล่งท่องเที่ยว ทั้งที่เป็นการสื่อความหมายจากป้าย และการสื่อความหมายโดยบุคคล

**3. แนวคิดการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวในประเทศไทย** ผลการวิจัยแสดงให้เห็นว่าเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารต้องมองบริบท 2 บริบท คือ เส้นทางการท่องเที่ยว (เรื่องราว) + ความเป็นมาของอาหาร + สินค้าของฝาก ซึ่งการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเป็นส่วนหนึ่งของเส้นทางนี้ด้วย

นอกจากนี้ยังมีความสอดคล้องกับ เส้นทางเกลือเมืองเพชรบุรี เนื่องจากจังหวัดเพชรบุรีมีอำเภอที่ติดกับทะเลมีอยู่ 4 อำเภอ แต่อำเภอที่มีการทำนาเกลือมี 2 อำเภอ คืออำเภอเมือง และอำเภอบ้านแหลม โดยเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้ประยุกต์เส้นทางการท่องเที่ยวนี้เข้าเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวเนื่องจากเกลือมีความสำคัญในการปรุงอาหาร และสอดคล้องกับแนวคิด สไตล์ ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ที่กำหนดแนวคิด “เที่ยวท่องล่องชมวิถีชีวิตชุมชน” เที่ยวชมวิถีชีวิตของผู้คนลุ่มน้ำภาคกลางในบรรยากาศของชาวไร่ ชาวนา “เที่ยวตลาดบก-ตลาดน้ำ-ตลาดเก่า-ตลาดใหม่ทันสมัย” แถบจังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร และนครปฐม เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตกนี้ เป็นการบูรณาการแนวคิดการท่องเที่ยวเดิมที่มีศักยภาพอยู่แล้ว เข้ากับแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มุ่งเน้นวัฒนธรรมด้านอาหารในพื้นที่ จึงมีความเป็นไปได้ว่า เส้นทางการท่องเที่ยวที่ได้จากการวิจัยนี้หากนำไปประยุกต์ใช้จะเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวที่มีศักยภาพ

ทั้งนี้แหล่งท่องเที่ยวของเส้นทางการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารส่วนใหญ่อยู่ในพื้นที่ของชุมชน จึงจำเป็นต้องยิ่งที่การจัดการเส้นทางต้องได้รับการสนับสนุนจากชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยวและการให้บริการนักท่องเที่ยว จะทำให้เส้นทางการท่องเที่ยวมีความสมบูรณ์และนักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์การท่องเที่ยวที่เหมาะสม ซึ่งแนวคิดนี้สอดคล้องกับแนวคิดของการจัดการการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ตามที่มณฑลชาติ พูลเกิด (2552) ที่ได้วิจัยเรื่องการพัฒนา

รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนเพื่อความยั่งยืน พบว่า รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงระบบเพื่อความยั่งยืนโดยชุมชนด้านปัจจัยนำเข้า ประกอบด้วยองค์ประกอบด้านความสามารถของชุมชน ด้านสิ่งจูงใจของชุมชน ด้านศักยภาพของชุมชน และการมีส่วนร่วมในการลงทุน ด้านกระบวนการแปรสภาพ ประกอบด้วยองค์ประกอบด้านการจัดองค์การ ด้านการบริหารจัดการ การมีส่วนร่วมในการวางแผน การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ การมีส่วนร่วมการดำเนินกิจกรรม/ปฏิบัติตามแผน และการมีส่วนร่วมในการติดตามและประเมินผลด้านผลผลิต การมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง

### ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการจัดกิจกรรมให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการให้บริการแก่นักท่องเที่ยวในเชิงแนวความคิดสร้างสรรค์แก่ผู้ประกอบการเพื่อจะได้สร้างความประทับใจในมิติตรีของผู้ประกอบการ ที่มีนักท่องเที่ยวและกลับมาใช้บริการอีกในอนาคต
2. การสร้างและยกระดับเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ผ่านอาหารพื้นถิ่น ในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย มีขนาดของกลุ่มตัวอย่าง พื้นที่ และการครอบคลุม อาจจะน้อยเกินไป เพราะในสถานการณ์ปัจจุบัน สถานที่ท่องเที่ยวมีการขยายตัวไปตามพื้นที่ต่างๆ มากมาย
3. รูปแบบการนำเสนอของแหล่งสถานที่ท่องเที่ยว หรือรูปแบบการนำเสนออาหารพื้นถิ่นในปัจจุบันยังไม่สามารถเข้าถึงผู้บริโภคได้มากนัก โดยเฉพาะอย่างยิ่งนักท่องเที่ยววัยรุ่น ซึ่งในปัจจุบันถือว่าเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวที่สามารถสร้างกระแสการรับรู้ให้กับโลกภายนอกได้อย่างรวดเร็วและกว้างไกล ดังนั้นถ้ากลุ่มวัยรุ่นสามารถเข้าถึงเรื่องราวของอาหารพื้นถิ่นในแต่ละชุมชนได้ก็จะสามารถเป็นแรงกระตุ้นหรือผลักดันอาหารพื้นถิ่นในชุมชนของตนเองได้อีกทางหนึ่ง