

# การสร้างอัตลักษณ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนองสู่การท่องเที่ยวชุมชน Establishing the Identity of Local Food Wisdom in Ranong Province toward Community-Based Tourism

กฤษฎา ฉิมพลีวัฒน์<sup>1</sup> และ นรา พงษ์พานิช<sup>2</sup>

Received : 22 January 2025

Revised : 23 January 2025

Accepted : 31 January 2025

## บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1. เพื่อศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนอง 2. เพื่อสร้างอัตลักษณ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนองสู่การท่องเที่ยวชุมชน เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ แหล่งข้อมูลในการศึกษาประกอบด้วยแหล่งข้อมูลเอกสาร และแหล่งข้อมูลบุคคล สำหรับแหล่งข้อมูลบุคคล คือ ผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 4 คน ที่เป็นผู้อาศัยอยู่บนเกาะคนที และเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำอาหารพื้นถิ่นไม่น้อยกว่า 30 ปี เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก และเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสังเกตและประเมินจากสื่อกิจกรรมประกวดการทำอาหารพื้นถิ่น วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา และการพรรณนาเชิงวิเคราะห์

ผลการศึกษาพบว่า อาหารพื้นถิ่นของปากน้ำระนอง เช่น เหยแก๊ และน้ำเคย ถือเป็นสูตรดั้งเดิมที่เป็นภูมิปัญญาที่สั่งสมมาอย่างยาวนานและมีความเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตของคนในชุมชน และยังเป็นเครื่องมือในการเล่าเรื่องราวและประวัติศาสตร์ของพื้นที่ ที่สะท้อนถึงความสัมพันธ์ระหว่างชุมชนกับธรรมชาติและความสะดวกสบายในการใช้ชีวิต เป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะในเรื่องของรสชาติและกรรมวิธีการผลิต และมีความพิเศษคือ รสชาติไม่เค็มเกินไป ซึ่งแตกต่างจากพื้นที่อื่น การจัดกิจกรรมประกวดอาหารพื้นถิ่นในครั้งนี้ได้กลายเป็นสื่อกิจกรรมที่ทำหน้าที่สร้างอัตลักษณ์ภูมิปัญญาพื้นถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งส่งผลให้อาหารพื้นถิ่นอย่างเมนู “ลอกยอก” กลายเป็นเมนูที่เป็นเอกลักษณ์ที่ควรแก่การอนุรักษ์และเผยแพร่ และพบว่าเป็นการทำงานร่วมกันทั้งภาคประชาชน ภาคเอกชนและภาครัฐเพื่อความยั่งยืน

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายในจังหวัดระนองควรนำผลการวิจัยไปใช้เพื่อสร้างเสน่ห์และความแตกต่างในตลาดการท่องเที่ยวรูปแบบ “ประสบการณ์ที่ไม่เหมือนใคร” ที่นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้กระบวนการปรุงอาหารท้องถิ่น ช่วยเพิ่มคุณค่าให้กับการเดินทางของนักท่องเที่ยวและสร้างความประทับใจที่ยั่งยืน

**คำสำคัญ :** อาหารพื้นถิ่น, อัตลักษณ์ภูมิปัญญา, การท่องเที่ยวชุมชน

<sup>1</sup> กฤษฎา ฉิมพลีวัฒน์ วิทยาลัยชุมชนระนอง 300 1 ถ.เพชรเกษม ตำบล บางรี อำเภอเมืองระนอง ระนอง 85000  
kritisadarx2529@gmail.com

<sup>2</sup> นรา พงษ์พานิช มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี 272 ถ.สุราษฎร์-นาสาร ต.ขุนทะเล อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี สุราษฎร์ธานี 84100  
nara.pho@sru.ac.th

## ABSTRACT

The research titled “Developing the Identity of Local Culinary Wisdom in Ranong Province for Community-Based Tourism” aims to achieve two primary objectives: 1. to study the local culinary wisdom of Ranong Province and 2. to establish the identity of Ranong’s local culinary wisdom for community-based tourism. This study employs a qualitative research methodology. The data sources are divided into two categories: documentary sources and individual sources. The documentary sources include relevant concepts, theories, and research studies, while the individual sources consist of four key informants. The criteria for selecting key informants specify that they must reside on Khonthi Island and have at least 30 years of experience in preparing local dishes. Data were collected through in-depth interviews and supplemented by observations and assessments of local culinary competitions. The data were analyzed using content analysis and descriptive analysis.

The findings showed that the local dishes of Pak Nam Ranong, such as “Yae Kae” and “Nam Kuey,” are traditional recipes passed down through generations. These dishes reflect a deeply rooted culinary wisdom, shaped over time and intricately linked to the way of life in the community. Local cuisine in this context is more than just food—it serves as a medium to tell the stories and history of the area. For instance, the local dish Yae Kae embodies the harmonious relationship between the community and nature and the simplicity of life. It is distinctive in its unique flavor and preparation methods, characterized by a taste that is not overly salty, setting it apart from similar dishes in other regions.

The local culinary competition, organized as part of the study, effectively served as a platform to establish and communicate the identity of local culinary wisdom. This initiative led to the emergence of dishes like “Lok Oi Yok” as a signature community dish worthy of preservation, promotion, and widespread recognition. The study emphasized the collaborative efforts of the public, private, and government sectors to ensure sustainability. The research suggests that relevant agencies in Ranong Province should leverage these findings to enhance the appeal and uniqueness of the local tourism market. Modern tourists seek “unique experiences,” and showcasing local cuisine with a distinctive identity can provide a competitive edge for community-based tourism.

**Key word :** Local food, Indigenous Wisdom Identity, Community Tourism

## บทนำ

### ความเป็นมา และความสำคัญของปัญหา

การท่องเที่ยวเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมสำคัญที่ขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก โดยเฉพาะในประเทศที่มีทรัพยากรทางธรรมชาติและวัฒนธรรมที่หลากหลาย อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไม่เพียงแต่สร้างรายได้จากการดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ แต่ยังช่วยกระตุ้นกิจกรรมทางเศรษฐกิจในภาคส่วนต่าง ๆ เช่น โรงแรม ร้านอาหาร การคมนาคม และสินค้าและบริการที่เกี่ยวข้อง (UNWTO, 2023) ดังนั้นภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวจึงถือเป็นแหล่งรายได้สำคัญของประเทศ โดยในปีพ.ศ. 2565 ที่ผ่านมาการท่องเที่ยวมีส่วนช่วยในการฟื้นฟูเศรษฐกิจจากสถานการณ์โควิด-19 โดยมีอัตราการเติบโตของรายได้จากการท่องเที่ยวระหว่างประเทศกว่าร้อยละ 60.00 เมื่อเทียบกับปีพ.ศ. 2564 (WTTC, 2023) นอกจากนี้การท่องเที่ยวยังสร้างโอกาสการจ้างงานให้กับชุมชนท้องถิ่นในหลากหลายสาขา เช่น ไกด์ท้องถิ่น พ่อค้าแม่ค้า และผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมบริการ อีกทั้งการท่องเที่ยวยังมีส่วนสำคัญในการกระตุ้นการลงทุนในโครงสร้างพื้นฐาน เช่น การก่อสร้างสนามบิน ถนน และระบบขนส่งสาธารณะ เพื่อรองรับการเดินทางของนักท่องเที่ยว การพัฒนาเหล่านี้ไม่เพียงแต่เอื้อต่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว แต่ยังเป็นประโยชน์ต่อชุมชนในระยะยาว เช่น การเพิ่มความสะดวกสบายในการเดินทางและการเข้าถึงบริการที่จำเป็น (OECD, 2023) ส่วนในมิติของชุมชนนั้น การท่องเที่ยวเชิงชุมชนมีบทบาทสำคัญในการกระจายรายได้สู่พื้นที่ชนบทหรือพื้นที่ที่ไม่ได้รับการพัฒนาในด้านเศรษฐกิจเท่ากับเมืองใหญ่ การเข้ามาของนักท่องเที่ยวช่วยสร้างเม็ดเงินหมุนเวียนในชุมชน ส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่มีรายได้เพิ่มขึ้น อีกทั้งยังช่วยส่งเสริมการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและวัฒนธรรมรวม และอัตลักษณ์ท้องถิ่นของชุมชน (Hall & Page, 2022) การท่องเที่ยวจึงมีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจในหลายมิติ ทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับประเทศ การส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนจึงเป็นกลไกสำคัญที่ช่วยสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจและเพิ่มคุณภาพชีวิตของประชาชน

อัตลักษณ์ท้องถิ่น (Local Identity) เป็นองค์ประกอบสำคัญที่สะท้อนถึงเอกลักษณ์เฉพาะตัวของชุมชนในด้านวัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญา วิถีชีวิต และทรัพยากรธรรมชาติ โดยอัตลักษณ์เหล่านี้มีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ เนื่องจากนักท่องเที่ยวมักมองหาประสบการณ์ที่เชื่อมโยงกับความพิเศษและความแท้จริงของพื้นที่นั้น ๆ (Richards, 2011) กล่าวได้ว่าในบริบทของการท่องเที่ยว อัตลักษณ์ท้องถิ่นถือเป็นจุดขายสำคัญที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวเชิงชุมชน นักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสถึงความแปลกใหม่ผ่านการมีปฏิสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของชุมชน อาทิ การลิ้มลองอาหารพื้นถิ่น การเรียนรู้หัตถกรรม หรือการเข้าร่วมเทศกาลและประเพณีที่เป็นเอกลักษณ์ (Gotham, 2007)

ความสัมพันธ์ระหว่างอัตลักษณ์ท้องถิ่นกับการท่องเที่ยวสามารถอธิบายได้ในสองมิติหลัก ได้แก่

1. การส่งเสริมอัตลักษณ์ผ่านการท่องเที่ยว: การท่องเที่ยวสามารถช่วยรักษาและเผยแพร่ อัตลักษณ์ท้องถิ่น โดยเมื่อชุมชนตระหนักถึงคุณค่าในสิ่งที่มีอยู่ เช่น ประเพณีท้องถิ่นหรือศิลปวัฒนธรรม พวกเขามักจะปรับตัวเพื่ออนุรักษ์และแสดงออกในลักษณะที่ดึงดูดนักท่องเที่ยว (Smith, 2009)
2. การพัฒนาการท่องเที่ยวด้วย

อัตลักษณ์ท้องถิ่น: อัตลักษณ์ท้องถิ่นช่วยสร้างความแตกต่างและเพิ่มความน่าสนใจให้กับแหล่งท่องเที่ยว โดยการสร้างจุดเด่นเฉพาะตัวทำให้พื้นที่หนึ่งสามารถแข่งขันกับพื้นที่อื่น ๆ ได้ดีในตลาดการท่องเที่ยว (Richards & Wilson, 2006) แต่อย่างไรก็ตาม การจัดการอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวต้องคำนึงถึงความสมดุลระหว่างการพัฒนาเศรษฐกิจและการอนุรักษ์วัฒนธรรม การปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดอาจทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการสูญเสียความแท้จริงของอัตลักษณ์ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อชุมชนในระยะยาว (Cohen, 1988) ทั้งนี้ อัตลักษณ์ท้องถิ่นยังมีความสัมพันธ์เชิงบูรณาการกับการท่องเที่ยว โดยทำหน้าที่เป็นทั้งเครื่องมือในการดึงดูดนักท่องเที่ยวและกลไกในการอนุรักษ์วัฒนธรรมชุมชน เมื่อมีการจัดการอย่างเหมาะสม อัตลักษณ์ท้องถิ่นสามารถช่วยสร้างความยั่งยืนให้กับชุมชนและส่งเสริมความสำเร็จของการท่องเที่ยวในพื้นที่ และการสร้างอัตลักษณ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจึงถือเป็นกลไกสำคัญในการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน เนื่องจากอาหารพื้นถิ่นไม่ได้เป็นเพียงสิ่งที่ตอบสนองความต้องการพื้นฐานของมนุษย์ แต่ยังสะท้อนถึงวัฒนธรรม ประเพณี และเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นของพื้นที่นั้น ๆ (Richards, 2012)

ทั้งนี้ ในปัจจุบันประเทศไทยกำลังขับเคลื่อนนโยบายซอฟต์พาวเวอร์ “Soft Power” ที่เป็นนโยบายเรือธง (Flagship) ของรัฐบาลเพื่อสนับสนุนการสร้างพลังสร้างสรรค์ของประเทศ และเพื่อยกระดับและพัฒนาความรู้ ความสามารถ และความคิดสร้างสรรค์ของคนไทยให้สร้างมูลค่าและสร้างรายได้ โดยนโยบายนี้มีเป้าหมาย 2 ประการ คือ 1. การพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศเพื่อให้ก้าวข้ามกับดักรายได้ปานกลาง (Middle Income Trap) และ 2. การทำให้ประชาชนหลุดพ้นจากความยากจน ภายใต้ยุทธศาสตร์ Soft Power ใน 3 ด้านหลัก คือ 1. ต้นน้ำ การพัฒนาทักษะสร้างสรรค์ของคนไทย โดยการอบรมหลักสูตรต่าง ๆ ภายใต้ นโยบาย 1 ครอบครัว 1 ซอฟต์พาวเวอร์ (One family One Soft power หรือ OFOS) 2. กลางน้ำ การพัฒนาอุตสาหกรรม เป็นการพัฒนาอุตสาหกรรมเป้าหมายที่มีศักยภาพในการแข่งขัน แบ่งเป็น 11 อุตสาหกรรมเป้าหมาย และ 3. ปลายน้ำ การสร้างตลาดต่างประเทศ เป็นการพัฒนาตลาด การสร้างเครือข่ายตลาดในต่างประเทศ เพื่อให้ประเทศไทยสามารถนำสินค้าและบริการออกสู่ตลาดโลก (รุกรินทร์ สุคนธ์ทรัพย์, 2561)

จังหวัดระนองถึงแม้จะเป็นเมืองรอง แต่เป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพด้านการท่องเที่ยวอย่างมาก ด้วยความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติและวัฒนธรรมพื้นถิ่น โดยเฉพาะอาหารพื้นถิ่นที่ผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมไทย จีน และพม่า ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้อย่างไรก็ตาม อัตลักษณ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดระนองยังไม่ได้รับการอนุรักษ์ และการพัฒนาเพื่อสืบทอดภูมิปัญญาเหล่านั้นอย่างเป็นระบบและต่อเนื่องเพื่อนำไปใช้ในเชิงการตลาดการท่องเที่ยวชุมชน ปัญหาดังกล่าวอาจทำให้ทรัพยากรวัฒนธรรมและภูมิปัญญาพื้นถิ่นถูกละเลยหรือสูญหาย นอกจากนี้การขาดการบูรณาการองค์ความรู้ด้านอาหารพื้นถิ่นในการสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยว ยังทำให้จังหวัดระนองเสียโอกาสในการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ (Smith, 2009) อีกทั้งการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวเชิงอาหารกำลังได้รับความนิยมมากขึ้นในระดับโลก โดยนักท่องเที่ยวมักมองหาประสบการณ์ที่เชื่อมโยงกับเอกลักษณ์เฉพาะของพื้นที่ (Hjalager, 2010) การสร้างอัตลักษณ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดระนองสามารถช่วยตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวที่แสวงหาความแตกต่างและความแท้จริง อีกทั้งยังช่วยส่งเสริม

การมีส่วนร่วมของชุมชนในกิจกรรมการท่องเที่ยว ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน (UNWTO, 2017)

จากความสำคัญของการกระตุ้นการท่องเที่ยวและความสำคัญของจังหวัดระนอง และจากปัญหามิปัญหาอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดระนองยังไม่ได้รับการอนุรักษ์ และการพัฒนาเพื่อสืบทอด อย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง ดังนั้น การวิจัยเรื่องนี้จึงมีความสำคัญในการพัฒนากระบวนการสร้าง อัตลักษณ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชน โดยมุ่งเน้นให้ชุมชนสามารถนำภูมิปัญญาดังกล่าวมาสร้างมูลค่าเพิ่มและส่งเสริมเศรษฐกิจในระดับท้องถิ่นอย่างยั่งยืนได้ต่อไป

### วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนอง
- 1.2 เพื่อสร้างอัตลักษณ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนองสู่การท่องเที่ยวชุมชน

### ขอบเขตการวิจัย หรือขอบเขตการศึกษา

ขอบเขตด้านผู้ให้ข้อมูลสำคัญ คือ กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ คือ ประชาชนที่มีภูมิลำเนาอยู่ในจังหวัดระนองและอาศัยมาไม่น้อยกว่า 30 ปี

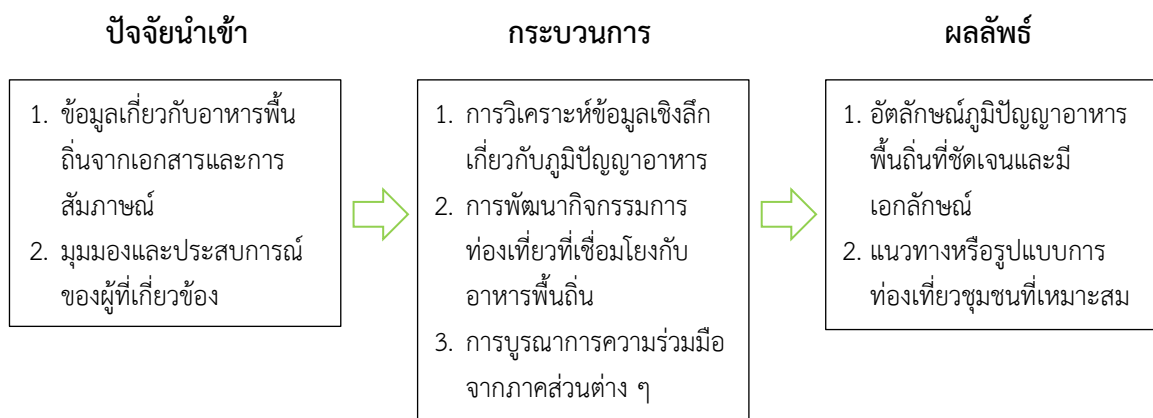
ขอบเขตด้านเนื้อหา การศึกษาครั้งนี้กำหนดขอบเขตด้านเนื้อหา ดังนี้ 1. ศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนอง และ 2. ศึกษาอัตลักษณ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนองสู่การท่องเที่ยวชุมชน

ขอบเขตด้านพื้นที่ การศึกษาครั้งนี้เก็บรวบรวมข้อมูลในพื้นที่เกาะคนตี จังหวัดระนอง

### กรอบแนวคิดการวิจัย

การวิจัยนี้พิจารณาความสัมพันธ์ระหว่างภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นกับการท่องเที่ยวชุมชน โดยชี้ให้เห็นว่าการสร้างอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นสามารถส่งเสริมความโดดเด่นในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของชุมชน อีกทั้งยังมีการบูรณาการองค์ความรู้และการสนับสนุนจากภาครัฐเพื่อให้เกิดความยั่งยืน

### รูปภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย



## ระเบียบวิธีการวิจัย หรือวิธีการศึกษา

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) แหล่งข้อมูลในการศึกษาประกอบด้วย แหล่งข้อมูลเอกสาร และแหล่งข้อมูลบุคคล โดยในส่วนของแหล่งข้อมูลเอกสาร ผู้วิจัยประเมินคุณค่าเอกสารต่าง ๆ ด้วยวิธีการวิพากษ์ภายใน” (Internal criticism) เพื่อตรวจสอบว่าเนื้อหาภายในว่ามี ความครอบคลุมและสอดคล้องกับชื่อเรื่องที่ศึกษา (Kerlinger. 1968) จากนั้นจึงวิเคราะห์เอกสารอีกครั้งตาม หลักเกณฑ์ของ Scott (1990; 2006) ประกอบด้วย 1) หลักความถูกต้อง คือ เป็นเอกสารที่มาจากแหล่งเชื่อถือ ได้ มีความต้องถูกต้อง สมบูรณ์ สอดคล้องกับบริบทของสถานการณ์ที่เกิดขึ้นในช่วงระยะเวลาที่ตีพิมพ์ 2) หลัก ความน่าเชื่อถือ คือ เป็นเอกสารที่ปราศจากข้อผิดพลาดและการบิดเบือนข้อมูล 3) มีหลักความเป็นตัวแทน คือ เป็นเอกสารที่สามารถแสดงรายละเอียดแทนเอกสารประเภทเดียวกันได้ รายละเอียดสามารถเป็นตัวแทนกลุ่ม ประชากรตัวอย่างได้ และ 4) หลักความหมายชัดเจน คือ เป็นเอกสารที่สามารถเข้าใจได้ง่าย ชัดเจน สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และนัยสำคัญของการศึกษา

### 1.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

แหล่งข้อมูลบุคคล คือ ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informants) ผู้วิจัยกำหนดจำนวนผู้ให้ข้อมูลหลัก 17 คน ตามแนวคิดของ Saaty (1970) ซึ่งได้ทำการทดลองเพื่อหาขนาดกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่เหมาะสมในการวิจัย เชิงคุณภาพโดยได้นำเสนอขนาดกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่เหมาะสมควรมีขนาดที่ 17 คน ซึ่งสอดคล้องและ ใกล้เคียงกับขนาดกลุ่มตัวอย่างของ Delbecq, et al. (1975) ที่พบว่า ขนาดกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่เหมาะสม ที่สุดคือ 7-21 ตัวอย่าง และใกล้เคียงกับ Näyhä (2014) ได้นำเสนอขนาดกลุ่มตัวอย่างไว้ที่ 9-23 ตัวอย่าง จากนั้นใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง โดยกำหนดคุณสมบัติให้เป็นผู้ที่อาศัยอยู่บนเกาะคนตี (ปากน้ำ) และเป็นผู้ ที่มีประสบการณ์ในการทำอาหารพื้นถิ่นไม่น้อยกว่า 30 ปี จากการสัมภาษณ์พบว่าข้อมูลเริ่มอิ่มตัว (Saturate) ตั้งแต่คนที่ 2 ขึ้นไป เมื่อถึงคนที่ 4 ผู้วิจัยจึงยุติการสัมภาษณ์ ดังนั้นการวิจัยนี้วิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ 4 คน

### 1.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้เก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก และการสังเกตผ่านกิจกรรมกิจกรรม นิทรรศการประวัติความเป็นมาและข้อมูลอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนอง และเก็บรวบรวมข้อมูลจากกิจกรรม ประกวดอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนอง ซึ่งจัดโดยวิทยาลัยชุมชนระนอง

### 1.3 เครื่องมือวิจัย

เครื่องมือวิจัยในการวิจัยครั้งนี้ คือแบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้างและแบบสังเกต

### 1.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลดำเนินการโดยการจัดหมวดหมู่ข้อมูล และการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และการพรรณนาเชิงวิเคราะห์ (Descriptive Analysis)

## ผลการวิจัย

### ผลการวิเคราะห์เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนอง

การวิจัยครั้งนี้ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนอง โดยการลงพื้นที่เกาะคนตี (ปากน้ำ) ผลการศึกษาพบว่า ชุมชนบ้านเกาะคนตี (ปากน้ำ) มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น มีทุนวัฒนธรรมที่หลากหลาย สามารถนำมาเพิ่มมูลค่าการท่องเที่ยว สร้างแรงจูงใจให้แก่นักท่องเที่ยวที่มาเยือนซึ่งต้นทุนที่สำคัญประการหนึ่งคือเอกลักษณ์ในเรื่องของอาหาร ที่สามารถนำมาพัฒนาในรูปแบบการท่องเที่ยววัฒนธรรม ปลูกกระแสการท่องเที่ยวในรูปแบบเชิงวัฒนธรรม ที่สะท้อนบรรยากาศและกลิ่นอายของวิถีชีวิตผู้ตนในชุมชนท้องถิ่นผ่านอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ทั้งนี้การดำเนินการต้องอาศัยการทำงานร่วมกันทั้งภาคประชาชน ภาคเอกชนและภาครัฐ เพื่อความยั่งยืนอย่างต่อเนื่อง โดยสาระสำคัญจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ จำนวน 4 คน ดังนี้

สาระสำคัญจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 1 ดังนี้

(1) อาหารพื้นถิ่นสูตรดั้งเดิม เช่น “เหยแก่” และน้ำเคยเป็นอาหารสูตรโบราณที่สืบทอดมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายาย และยังคงมีการทำในปัจจุบัน โดยเฉพาะเหยแก่จากปากน้ำที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวไม่เค็มเหมือนที่อื่น เนื่องจากในขณะที่ปรุงได้มีการลดปริมาณเกลือที่ใช้ลง

“...เป็นสูตรโบราณตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายาย...เหยแก่ของปากน้ำจะไม่เค็ม แต่ของที่อื่นเค็ม...”

(ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 1)

(2) ลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบและวิธีการผลิต คือ วัตถุดิบที่นำมาใช้ คือ กุ้ง ได้มาจากการซื้อมาแล้วนำมาล้างและปรุงให้สะอาด โดยไม่มีการใส่สี แต่สีของเหยแก่จะขึ้นอยู่กับลักษณะของกุ้ง โดยที่กุ้งแดงจะทำให้มีสีแดงและกุ้งดำจะทำให้มีสีดำส่วนขั้นตอนการทำต้องใช้กระบวนการที่พิถีพิถัน เช่น คลุกเกลือและกรองน้ำเพื่อนำไปใช้ทำเคยเค็ม

“...เค้ามายาวแล้วเราก็นำมาล้างให้เกลี้ยง...ไม่ใส่สี...ถ้ากุ้งแดงก็จะแดง ถ้ากุ้งดำก็จะดำ...”

(ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 1)

(3) ความหลากหลายในการนำไปใช้ คือ เหยแก่สามารถนำมาดัดแปลงเป็นเมนูอาหารได้หลากหลาย เช่น ทอดไข่ ยำ นึ่ง หรือใส่ในไข่ตุ๋น และน้ำเคยจะมีรสชาติคล้ายกับน้ำบูดูที่ใช้ในอาหารพื้นถิ่นภาคใต้

“...เหยแก่นี้สามารถนำมาดัดแปลงหรือว่าประยุกต์เป็นเมนูอื่นได้ ทอดไข่ ยำก็ได้ นึ่งก็ได้ ไข่ตุ๋นใส่เหยแก่ก็ได้”

(ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 1)

(4) การเป็นต้นตำรับและเอกลักษณ์ในท้องถิ่น คือ เหยแก่ที่ปากน้ำมีชื่อเสียงเรื่องความอร่อยและรสชาติที่ไม่เค็มเกินไป ถือเป็นต้นตำรับของพื้นที่นี้ ซึ่งผู้ให้สัมภาษณ์เป็นผู้ที่อยู่ในชุมชนนี้ตั้งแต่เกิดจึงมีบทบาทสำคัญในการสืบสานภูมิปัญญานี้

(5) ข้อจำกัดและความพิเศษของการผลิต คือ การผลิตต้องอาศัยวัตถุดิบจำนวนมากและต้องซื้อเพราะหาเองไม่ไหว เหยแก่ที่นำมาผลิตมีจำนวนจำกัด และในช่วงเข้าพรรษาจึงจะมีการผลิตอีกครั้ง

ในภาพรวมรวม ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 1 สะท้อนให้เห็นถึงคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ยังคงถูกรักษาไว้ในชุมชน และมีเอกลักษณ์ที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของจังหวัดระนองอย่างลึกซึ้ง

สาระสำคัญจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 2 ดังนี้

(1) สูตรอาหารพื้นถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ คือ “เหยแก่” เป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของปากน้ำระนอง โดยมีรสชาติไม่เค็มมาก ต่างจากเหยแก่ในพื้นที่อื่นที่มักเค็มกว่า โดยเหยแก่ใช้วัตถุดิบจากกุ้งสด ซึ่งสีของกุ้งจะกำหนด สีของเหยแก่ (กุ้งแดงให้สีแดง กุ้งดำให้สีดำ) อีกทั้งสูตรการทำเหยแก่เป็นสูตรดั้งเดิมที่สืบทอดมาตั้งแต่รุ่นปู่ตายาย

“...ถ้าเป็นดั้งเดิมจริง ๆ เลยกี้ เหยแก่ ของที่ระนองจะไม่เค็ม เพราะลดเกลือลง เราทำกันมาตั้งแต่รุ่นปู่ตายายแล้วละ...”

(ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 2)

(2) กระบวนการผลิต คือ การนำวัตถุดิบหลัก เช่น กุ้ง ซึ่งจะถูกซื้อมาจากผู้จำหน่าย แล้วนำมาล้างทำความสะอาด คลุกเกลือ และรดน้ำเพื่อรอน้ำ ก่อนนำไปทำเป็นเหยแก่หรือน้ำเคย ซึ่งน้ำเคยที่ได้มีลักษณะคล้ายน้ำบูดูและสามารถนำไปปรุงอาหารได้หลากหลาย

“...กุ้งจะถูกซื้อมา ไม่ได้ไปหาเอง เราเอามาล้างทำความสะอาดแล้วก็คลุกเกลือก่อนเอาไปทำน้ำเคยแล้วมันเอาไปปรุงอาหารได้หลายเมนูเลย...”

(ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 2)

(3) การดัดแปลงเมนู คือ สามารถนำเหยแก่ไปประยุกต์ใช้ในเมนูอื่น เช่น ทอดไข่ ยำ นึ่ง หรือตุ๋น

(4) ความเป็นต้นตำรับและความนิยม คือ ผู้ให้สัมภาษณ์เป็นผู้ผลิตเหยแก่แบบต้นตำรับของปากน้ำระนองที่ยังคงรักษาสูตรดั้งเดิมและรสชาติไว้ได้ และถึงแม้ที่อื่นจะมีการทำเหยแก่เช่นกัน แต่สูตรของปากน้ำระนองมีความโดดเด่นในเรื่องรสชาติที่ไม่เค็ม

“...เหยแก่สูตรของระนองเราจะแตกต่างจากที่อื่น คือไม่เค็มจนเกินไป...”

(ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 2)

(5) ข้อจำกัดและการสืบทอด คือ การผลิตเหยแก่ต้องใช้วัตถุดิบจำนวนมาก ซึ่งผู้ผลิตในพื้นที่มักซื้อวัตถุดิบจากผู้จำหน่ายมากกว่าหาเอง อย่างไรก็ตามในปัจจุบันการทำเหยแก่แบบดั้งเดิมเริ่มลดลงเนื่องจากข้อจำกัดด้านแรงงานและความยากของกระบวนการผลิต

“...ปัจจุบันไม่ค่อยมีคนทำแล้ว เพราะการต้องซื้อวัตถุดิบมากกว่าการหาเอง มันก็เลยมีปัญหาเรื่องเงินลงทุน แล้วก็ความยุ่งยากของกระบวนการผลิต คนรุ่นใหม่ ๆ ก็เลยไม่ค่อยอยากทำ...”

(ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 2)



(6) ความสำคัญของผู้ผลิตในชุมชน ผู้ให้สัมภาษณ์เป็นคนในพื้นที่ตั้งแต่กำเนิด และถือเป็นบุคคลสำคัญในการอนุรักษ์และถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นนี้

“...ป่าเป็นคนพื้นที่ เกิดที่นี่ อยู่มานาน อยากอนุรักษ์พวกอาหารพื้นถิ่นเหล่านี้ไว้ แล้วก็ยินดีสอนคนที่อยากทำเป็น เพราะมันจะได้ไม่สูญหายไป...”

(ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 2)

บทสัมภาษณ์นี้สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของอาหารพื้นถิ่นในฐานะมรดกวัฒนธรรม ที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์และเผยแพร่ให้คนรุ่นใหม่ได้รู้จัก

สาระสำคัญจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 3 ดังนี้

(1) อาหารพื้นถิ่นที่สำคัญ คือ ข้าวผัดซอสแดง ซึ่งข้าวผัดซอสแดงเป็นอาหารพื้นถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของปากน้ำระนอง มีการใช้ซอสแดงสำเร็จรูปเป็นส่วนประกอบหลัก สามารถปรับเปลี่ยนวัตถุดิบ เช่น หมูหรือกุ้ง ได้ตามความต้องการ เหง้า (เคยเค็ม) เป็นกุ้งเค็มที่นำไปหมักเพื่อทำกะปิ ใช้ในอาหารพื้นถิ่นและมีชื่อเรียกเฉพาะในภาษาท้องถิ่น หอยรอก นิยมใช้ในการทำเมนูผัดหรือตองน้ำเค็ม และยังคงมีชาวพม่าในพื้นที่ไปหาวัตถุดิบชนิดนี้ ชุนเปี้ยะ เป็นอาหารพื้นถิ่นที่ยังคงมีการทำอยู่ แต่ผู้ผลิตได้ย้ายขึ้นไปอยู่บนฝั่ง และสังขยาใบเตยเป็นขนมหวานที่ผู้ให้สัมภาษณ์ทำเองทุกวัน โดยใช้สืจจากธรรมชาติและไม่ใส่สีสังเคราะห์

“... มีหลายอย่างคะ ข้าวผัดซอสแดง แล้วก็ชุนเปี้ยะก็ยังมีคนทำอยู่ แล้วก็เหง้า อ้อแล้วก็สังขยาใบเตยซึ่งของที่นี่ไม่ใส่นะ...”

(ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 3)

(2) เมนูพื้นถิ่นที่หายไปหรือทำไม่ต่อเนื่อง คือ กะลोजี้ เป็นเมนูอาหาร/ขนมพื้นถิ่นที่ในปัจจุบันไม่มีการผลิตในพื้นที่ แต่ยังมีผู้ที่สามารถสอนวิธีทำได้ ส่วนผัดหมี่สีชมพูเคยเป็นเมนูที่พบเห็นได้ทั่วไปในอดีต แต่หายไปเนื่องจากไม่มีคนสืบทอดวิธีการทำ

“...อย่างกะลोजี้ปัจจุบันไม่มีการทำ แต่ยังมีคนสอนวิธีทำอยู่ แต่ผัดหมี่สีชมพูปัจจุบันหายไปโดยไม่มีคนสอนทำเลยนะ...”

(ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 3)

(3) เอกลักษณ์และความสำคัญของอาหารพื้นถิ่น คือ อาหารพื้นถิ่นเหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์และวัฒนธรรมของชาวปากน้ำระนอง โดยเฉพาะเมนูอย่างข้าวผัดซอสแดงและเหง้าที่เป็นอาหารที่ใครมาเยือนก็ต้องลอง และการผลิตอาหารบางชนิดยังคงใช้กระบวนการดั้งเดิม เช่น การไม่ใส่สีในสังขยาใบเตย

“...ข้าวผัดซอสแดงกับเหง้าถือเป็นเมนูที่ใครมาเยือนก็ต้องลองเลยละ...”

(ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 3)

(4) ปัญหาในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น คือ เมนูบางชนิด เช่น กะล่อจี้และผัดหมี่สี่ชมพู กำลังสูญหายเพราะไม่มีการสืบทอดและขาดคนทำ และวัตถุดิบบางอย่าง เช่น หอยรอก ยังคงต้องพึ่งแรงงานต่างชาติในการหา

“...อย่างที่ยกในตอนแรกนั้นล่ะ บางเมนูก็หายไป เพราะไม่มีคนทำต่อ แล้วก็ไม่มีคนสอน รวมทั้งวัตถุดิบก็หายาก...”

(ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 3)

(5) การเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตในชุมชน คือ อาหารพื้นถิ่นเหล่านี้ไม่เพียงแต่สะท้อนถึงวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ของพื้นที่ แต่ยังเป็นแหล่งรายได้และความภาคภูมิใจของคนในชุมชน เช่น สังขยาใบเตย ที่ผู้สัมภาษณ์ขายทุกวัน

ภาพรวมบทสัมภาษณ์นี้สะท้อนถึงความหลากหลายและคุณค่าของอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนอง รวมถึงความพยายามในการอนุรักษ์และฟื้นฟูเมนูที่กำลังจะสูญหาย

สาระสำคัญจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 4 ดังนี้

(1) เมนูอาหารพื้นถิ่น คือ อาหารพื้นถิ่นปากน้ำระนองมีหลากหลาย เช่น ยำใหญ่, ยำปลาเค็ม, ยำพม่า, โรบะ, ข้าวผัดซอสแดง, ซุนเปี้ยะ, กะล่อจี้, เหยเก้, ผัดหมี่สี่ชมพู, และ หอยรอก และเมนูอาหารหลายรายการแสดงถึงเอกลักษณ์ของพื้นที่ เช่น ข้าวผัดซอสแดง ซึ่งถือเป็นอาหารที่โดดเด่นของปากน้ำระนอง และเมนูดั้งเดิมอย่าง โรบะ ที่ใช้หัวหมูและน้ำจิ้มสูตรโบราณ

“...มีหลายอย่างนะเมนูพื้นถิ่น แต่ที่เป็นเอกลักษณ์จริง ๆ ก็ต้องข้าวผัดซอสแดง แล้วก็โรบะหรือหัวหมูน้ำจิ้มสูตรโบราณ...”

(ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 4)

(2) ขนมพื้นถิ่น คือ ขนมหวานพื้นถิ่นที่ยังคงเป็นเอกลักษณ์ของปากน้ำระนอง ได้แก่ ขนมอาโป้ง, ขนมชั้น, วุ้นใบเตย, สังขยาใบเตยไม่ใสสี, บุงัด, และ บีโกบัก โดยที่ขนมเหล่านี้บางส่วนยังคงมีการทำในปัจจุบัน แต่บางอย่างเริ่มลดความนิยมลงเพราะไม่มีผู้สืบทอด

“...ขนมพื้นถิ่นเรามีหลายอย่างนะ แต่ที่โดดเด่นก็สังขยาใบเตย ของเราทำเป็นสิริธรรมชาติเลย แต่ก็มีขนมหลายอย่างที่เริ่มหายไป...”

(ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 4)

(3) วัตถุดิบและการเตรียม คือ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารพื้นถิ่น เช่น ผักสด กะหล่ำปลีลวก ไข่ต้ม บูดัม กุ้งต้ม น้ำกะทิ และน้ำยำ มักเน้นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น และอาหารหลายเมนูสามารถปรับเปลี่ยนส่วนผสมได้ตามความสะดวก เช่น ข้าวผัดซอสแดง สามารถใส่หมูหรือกุ้งแทนกันได้

“...เมนูหลายอย่างสามารถปรับเปลี่ยนส่วนผสมได้ค่ะ แต่ที่สำคัญจะเน้นวัตถุดิบที่หาได้ในพื้นที่...”

(ผู้ให้ข้อมูลสำคัญคนที่ 4)

(4) ปัญหาการสืบทอด คือ บางเมนูอาหารพื้นถิ่น เช่น กะล่อจี่ หรือขนมโบราณบางอย่าง เริ่มหายไปเนื่องจากขาดผู้ทำหรือผู้สืบทอด

(5) ความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ อาหารพื้นถิ่นสะท้อนวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ของชุมชนปากน้ำระนอง ช่วยสร้างความภาคภูมิใจในรากเหง้าและกระตุ้นการอนุรักษ์ให้คงอยู่ต่อไป

ในภาพรวม ข้อมูลจากบทสัมภาษณ์ชี้ให้เห็นถึงความหลากหลายและคุณค่าในอาหารพื้นถิ่นระนอง ทั้งในแง่รสชาติ ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมท้องถิ่น ที่ควรได้รับการสืบทอดและอนุรักษ์ต่อไป

กล่าวโดยสรุปอาหารพื้นถิ่นของปากน้ำระนอง เช่น เหยแก่ และ น้ำเคย ถือเป็นสูตรดั้งเดิม ที่ได้รับการสืบทอดมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายาย มีเอกลักษณ์เฉพาะในเรื่องของรสชาติและกรรมวิธีการผลิต โดยเฉพาะเหยแก่จากปากน้ำมีความพิเศษคือ รสชาติไม่เค็มเกินไป ซึ่งแตกต่างจากพื้นที่อื่น ทั้งนี้เป็นเพราะมีการลดปริมาณเกลือในการปรุง โดยลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบและวิธีการผลิต เป็นปัจจัยสำคัญ กุ้งที่ใช้เป็นวัตถุดิบหลักจะถูกคัดเลือกอย่างพิถีพิถัน ทั้งล้างทำความสะอาดและไม่ใส่สีเพิ่มเติม สีของเหยแก่ขึ้นอยู่กับลักษณะของกุ้ง เช่น กุ้งแดงให้สีแดง ส่วนกุ้งดำให้สีดำ กระบวนการผลิต เช่น การคลุกเกลือและกรองน้ำเพื่อนำไปทำเคยเค็มก็ต้องการความละเอียดอ่อน

นอกจากนี้ ความหลากหลายของการนำไปใช้ ทำให้เหยแก่เป็นส่วนประกอบในอาหารได้หลากหลาย เช่น ทอดไข่ ยำ หรือใส่ในไข่ตุ๋น ขณะที่น้ำเคยมีลักษณะคล้ายกับน้ำบูดูและมักใช้ในอาหารพื้นถิ่นภาคใต้ ซึ่งการเป็นต้นตำรับและเอกลักษณ์ในท้องถิ่น เหยแก่จากปากน้ำระนองถือเป็นต้นตำรับที่มีชื่อเสียงด้านรสชาติ ในขณะที่เมนูลอกอออก เป็นเมนูที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนที่ควรแก่การอนุรักษ์ เผยแพร่ สืบทอด ให้รู้จักการอย่างแพร่หลาย โดยผู้ให้สัมภาษณ์ซึ่งเป็นชาวชุมชนตั้งแต่กำเนิด ได้มีบทบาทสำคัญในการรักษาและถ่ายทอดภูมิปัญญานี้ แต่ในขณะเดียวกัน ข้อจำกัดในการผลิต ก็เป็นความท้าทายสำคัญ เนื่องจากวัตถุดิบต้องเข้ามาในปริมาณมากและมีการผลิตเพียงบางช่วง เช่น ช่วงเข้าพรรษา

ในภาพรวม ข้อมูลจากผู้ให้สัมภาษณ์ทั้งหมดสะท้อนถึงคุณค่าและความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นในฐานะมรดกวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตชาวระนอง อีกทั้งชี้ให้เห็นถึงความจำเป็นในการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญานี้เพื่อให้ยังคงอยู่ในชุมชนต่อไป โดยจากข้อสรุปดังกล่าวสามารถวิเคราะห์ได้ด้วยตัวแบบ CIPP Model ได้ดังนี้

(1) Context (บริบท) คือ การประเมินบริบทมุ่งเน้นถึงเหตุผล ความจำเป็น และเป้าหมายของการอนุรักษ์อาหารพื้นถิ่น :

- บริบททางวัฒนธรรม : อาหารพื้นถิ่น เช่น เหยแก่, ข้าวผัดซอสแดง และกะล่อจี่ เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงเอกลักษณ์ วิถีชีวิต และประวัติศาสตร์ของชุมชนปากน้ำระนอง
- “เหยแก่ของปากน้ำไม่เค็ม แต่ของที่อื่นเค็ม” แสดงถึงความพิเศษของรสชาติที่มีลักษณะเฉพาะตัว

- ความสำคัญในเชิงเศรษฐกิจ : อาหารพื้นถิ่นบางชนิด เช่น สับขยาใบเตย เป็นแหล่งรายได้ให้กับคนในชุมชน
- “ป่าเป็นคนพื้นที่...อยากอนุรักษ์อาหารพื้นถิ่นเหล่านี้ไว้ เพราะมันจะได้ไม่สูญหายไป”
- ปัญหาและความจำเป็นในการอนุรักษ์ : เมนูบางชนิด เช่น กะลोजี้ และ ผัดหมี่สี่ชมพู กำลังสูญหาย เพราะไม่มีการสืบทอด ทำให้การอนุรักษ์เป็นสิ่งสำคัญในเชิงเร่งด่วน

(2) Input (ปัจจัยนำเข้า) คือ วิเคราะห์ทรัพยากรและข้อมูลที่จำเป็นในการอนุรักษ์ :

- วัตถุดิบ : การผลิตอาหารพื้นถิ่น เช่น เหยแก่ ใช้วัตถุดิบสำคัญ ได้แก่ กุ้งสด ซึ่งมีข้อจำกัดเพราะต้องซื้อวัตถุดิบจำนวนมาก
- “กุ้งจะถูกซื้อไป ไม่ได้ไปหามาเอง เราเอามาล้างทำความสะอาด”
- องค์ความรู้ดั้งเดิม : สูตรการทำอาหาร เช่น เหยแก่ และ สับขยาใบเตย สืบทอดมาจากรุ่นปู่ย่าตายาย แต่ความรู้ดังกล่าวเริ่มลดลงในคนรุ่นใหม่
- “การทำเหยแก่แบบดั้งเดิมเริ่มลดลง เนื่องจากข้อจำกัดด้านแรงงาน”
- แรงงานและเวลา : กระบวนการผลิต เช่น การทำ เหยแก่ ต้องใช้แรงงานและเวลามาก ทำให้การผลิตในปัจจุบันเริ่มลดลง
- “ปัจจุบันไม่ค่อยมีคนทำแล้ว เพราะกระบวนการผลิตยุ่งยาก คนรุ่นใหม่ไม่ยอมทำ”

(3) Process (กระบวนการ) คือ การวิเคราะห์กระบวนการผลิต และการเผยแพร่ :

- กระบวนการผลิต : การทำ เหยแก่ ต้องใช้ความพิถีพิถัน ตั้งแต่การล้างกุ้ง คลุกเกลือ และกรองน้ำ โดยไม่มีการใส่สี ซึ่งสะท้อนถึงความเชื่อในเรื่องความสะอาดและธรรมชาติ
- “กุ้งแดงจะทำให้เหยแก่มีสีแดง กุ้งดำจะทำให้มีสีดำ”
- การถ่ายทอดความรู้ : ผู้ให้ข้อมูลสำคัญบางคนพร้อมที่จะสอนและถ่ายทอดความรู้ เช่น สูตรการทำ กะลोजี้ เพื่อให้ภูมิปัญญาไม่สูญหาย
- “ยินดีสอนคนที่อยากทำเป็น เพราะมันจะได้ไม่สูญหายไป”
- ข้อจำกัดในกระบวนการ : เมนูพื้นถิ่นบางอย่าง เช่น กะลोजี้ หรือ ผัดหมี่สี่ชมพู หายไปเนื่องจากไม่มีผู้สืบทอดและความยากของกระบวนการผลิต

(4) Product (ผลผลิต) คือ การวิเคราะห์ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินงาน :

- การอนุรักษ์อาหารพื้นถิ่น : การผลิตอาหารพื้นถิ่นบางชนิด เช่น เหยแก่ และ สับขยาใบเตย ยังคงรักษาสูตรดั้งเดิมไว้ได้ และยังคงสร้างรายได้ให้ชุมชน
- “สับขยาใบเตยขายทุกวัน โดยใช้สีจากธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์”
- การฟื้นฟูเมนูที่สูญหาย : แม้บางเมนู เช่น กะลोजี้ จะหายไปจากการบริโภคทั่วไป แต่ยังมีโอกาสฟื้นฟูหากได้รับการสนับสนุนด้านการเรียนรู้และการเผยแพร่
- “ยังมีคนสอนวิธีทำกะลोजี้ แต่ต้องการแรงกระตุ้นให้คนรุ่นใหม่สนใจ”

- ผลกระทบเชิงวัฒนธรรม : อาหารพื้นถิ่นกลายเป็นตัวแทนของเอกลักษณ์และความภาคภูมิใจของชาวระนอง ซึ่งสามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในพื้นที่

กล่าวโดยสรุป การวิเคราะห์ข้อมูลด้วย CIPP Model ชี้ให้เห็นว่าอาหารพื้นถิ่นของปากน้ำระนองมีความสำคัญในเชิงวัฒนธรรมและเศรษฐกิจ แม้จะมีข้อจำกัดด้านทรัพยากรและการสืบทอด แต่ด้วยการรักษากระบวนการผลิตและการถ่ายทอดองค์ความรู้ อาหารพื้นถิ่นเหล่านี้สามารถคงอยู่ต่อไปและกลายเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของชุมชนได้

### ผลการวิเคราะห์การสร้างอัตลักษณ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนอง

การวิจัยครั้งนี้ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนอง ผ่านกิจกรรมนิทรรศการประวัติความเป็นมาและข้อมูลอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนอง และกิจกรรมประกวดอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนอง ผลการศึกษาพบว่า กิจกรรมประกวดอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนอง ดำเนินการโดยการจัดการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารเมนูลอกกอยอก ซึ่งมีการดำเนินการจัดประชุมเพื่อชี้แจงคณะดำเนินงานและคณะกรรมการตัดสินการประกวด ในวันที่ 22 พฤศจิกายน 2567 ณ ห้องน้ำแร่ วิทยาลัยชุมชนระนอง และจัดการประกวดแข่งขันการประกอบอาหาร ในวันที่ 28 พฤศจิกายน 2567 ณ ชุมชนบ้านเกาะคนที ตำบลปากน้ำ อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมประกวดมีทั้งประชาชนทั่วไป เยาวชนในชุมชนบ้านเกาะคนที (ปากน้ำ) และนักศึกษาวิทยาลัยชุมชนระนองที่ร่วมโครงการ

ผลการจัดกิจกรรมประสบความสำเร็จได้ด้วยดี โดยการจัดการประกวดครั้งนี้ กลายเป็นสื่อกิจกรรมที่ทำหน้าที่สร้างอัตลักษณ์ภูมิปัญญาพื้นถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งส่งผลให้อาหารพื้นถิ่นอย่างเมนู “ลอกกอยอก” กลายเป็นเมนูที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนที่ควรแก่การอนุรักษ์ เผยแพร่ สืบทอด ให้รู้จักการอย่างแพร่หลาย ทั้งนี้ในการดำเนินการพบว่าเป็นการทำงานร่วมกันทั้งภาคประชาชน ภาคเอกชน และภาครัฐ เพื่อความยั่งยืนอย่างต่อเนื่อง

กล่าวโดยสรุปการจัดการกิจกรรมประกวดอาหารพื้นถิ่นในครั้งนี้ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของโครงการยุวชนอาสา การสร้างอัตลักษณ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจังหวัดระนองสู่การท่องเที่ยว สำเร็จลุล่วงลงด้วยดี อีกทั้งผลการศึกษาทั้งหมดยังสามารถต่อยอดประสงค์ได้อย่างชัดเจน

### รูปภาพที่ 2 การประชุมชี้แจงคณะดำเนินงานและกรรมการประกวดการแข่งขัน





### รูปภาพที่ 3 การประกวดแข่งขันการประกอบอาหาร



#### บทสรุป และข้อเสนอแนะ

#### สรุปผลการวิจัย

อาหารพื้นถิ่นของปากน้ำระนอง เช่น เหยแก๊ และ น้ำเคย ถือเป็นสูตรดั้งเดิม ที่ได้รับการสืบทอดมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายาย โดยเป็นอาหารพื้นถิ่นเกิดจากภูมิปัญญาที่สั่งสมมาอย่างยาวนาน มีความเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตของคนในชุมชน เช่น การเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น วิธีการปรุงที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น และรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ อาหารพื้นถิ่นจึงไม่ใช่เพียงสิ่งบริโภค แต่ยังเป็นเครื่องมือในการเล่าเรื่องราวและประวัติศาสตร์ของพื้นที่ เช่น อาหารพื้นถิ่นในปากน้ำระนองอย่าง “เหยแก๊” ที่สะท้อนถึงความสัมพันธ์ระหว่างชุมชนกับธรรมชาติและความสะดวกสบายในการใช้ชีวิต (Long, 2013) มีเอกลักษณ์เฉพาะในเรื่องของรสชาติและกรรมวิธีการผลิต โดยเฉพาะเหยแก๊จากปากน้ำมีความพิเศษคือ รสชาติไม่เค็มเกินไป ซึ่งแตกต่างจากพื้นที่อื่น ทั้งนี้เป็นเพราะมีการลดปริมาณเกลือในการปรุง โดยลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบและวิธีการผลิต เป็นปัจจัยสำคัญ กุ้งที่ใช้เป็นวัตถุดิบหลักจะถูกคัดเลือกอย่างพิถีพิถัน ทั้งล้างทำความสะอาดและไม่ใส่สีเพิ่มเติม สีของเหย

แก๊ซขึ้นอยู่กับลักษณะของก๊อง เช่น ก๊องแดงให้สีแดง ส่วนก๊องดำให้สีดำ กระบวนการผลิต เช่น การคลุกเกลือและกรองน้ำเพื่อนำไปทำเคยเค็มก็ต้องการความละเอียดอ่อน

นอกจากนี้ ความหลากหลายของการนำไปใช้ ทำให้เหยกแก็เป็นส่วนประกอบในอาหารได้หลากหลาย เช่น ทอดไข่ ยำ หรือใส่ในไข่ตุ๋น ขณะที่น้ำเคยมีลักษณะคล้ายกับน้ำบูดูและมักใช้ในอาหารพื้นถิ่นภาคใต้ ซึ่งการเป็นต้นตำรับและเอกลักษณ์ในท้องถิ่น เหยกแก็จากปากน้ำระนองถือเป็นต้นตำรับที่มีชื่อเสียงด้านรสชาติ ในขณะที่เมนูลอกยกอก เป็นเมนูที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ เผยแพร่ สืบทอดให้รู้จักการอย่างแพร่หลาย โดยผู้ให้สัมภาษณ์ซึ่งเป็นชาวชุมชนตั้งแต่กำเนิด ได้มีบทบาทสำคัญในการรักษาและถ่ายทอดภูมิปัญญานี้ แต่ในขณะเดียวกัน ข้อจำกัดในการผลิต ก็เป็นความท้าทายสำคัญ เนื่องจากวัตถุดิบต้องซื้อเข้ามาในปริมาณมากและมีการผลิตเพียงบางช่วง เช่น ช่วงเข้าพรรษา ในขณะที่การจัดกิจกรรมการจัดประกวดอาหารพื้นถิ่นในครั้งนี้ ได้กลายเป็นสื่อกิจกรรมที่ทำหน้าที่สร้างอัตลักษณ์ภูมิปัญญาพื้นถิ่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งส่งผลให้อาหารพื้นถิ่นอย่างเมนู “ลอกยกอก” กลายเป็นเมนูที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนที่ควรแก่การอนุรักษ์ เผยแพร่ สืบทอด ให้รู้จักการอย่างแพร่หลาย ทั้งนี้ในการดำเนินการพบว่าเป็นการทำงานร่วมกันทั้งภาคประชาชน ภาคเอกชนและภาครัฐ เพื่อความยั่งยืนสอดคล้องกับ Bessière, J. (1998) กล่าวว่า อัตลักษณ์ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นมีบทบาทสำคัญต่อการท่องเที่ยวชุมชน ไม่เพียงแต่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ แต่ยังเป็นเครื่องมือในการอนุรักษ์ วัฒนธรรมและส่งเสริมความยั่งยืนให้กับชุมชนในระยะยาว การพัฒนาอาหารพื้นถิ่นให้สอดคล้องกับการท่องเที่ยวชุมชนจึงเป็นแนวทางที่ควรสนับสนุน เพื่อเชื่อมโยงอดีต ปัจจุบัน และอนาคตของชุมชนอย่างสมดุลและยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลที่กำลังผลักดันในด้าน Soft Power ที่ยกระดับและพัฒนาความรู้ ความสามารถ และความคิดสร้างสรรค์ของคนไทยให้สร้างมูลค่าและสร้างรายได้ (รญาภรณ์ สุคนธ์ทรัพย์, 2561)

### ข้อเสนอแนะการนำไปใช้

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายในจังหวัดระนองควรนำผลการวิจัยไปใช้เพื่อสร้างเสน่ห์และความแตกต่างในตลาดการท่องเที่ยว เนื่องจากนักท่องเที่ยวในปัจจุบันมองหา "ประสบการณ์ที่ไม่เหมือนใคร" การนำเสนออาหารพื้นถิ่นที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัวช่วยสร้างความแตกต่างให้กับการท่องเที่ยวชุมชน เช่น การจัดกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้กระบวนการปรุงอาหารท้องถิ่นหรือสัมผัสวิถีชีวิตพื้นถิ่นโดยตรง ช่วยเพิ่มคุณค่าให้กับการเดินทางของนักท่องเที่ยวและสร้างความประทับใจที่ยั่งยืน (Everett & Aitchison, 2008)

ผู้ประกอบการในชุมชนควรนำผลการวิจัยไปเป็นข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนากลยุทธ์เพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชน เนื่องจากภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นสามารถสร้างรายได้ให้กับคนในพื้นที่ผ่านการขายอาหาร การจัดเวิร์กช็อป หรือการเปิดตลาดอาหารพื้นถิ่นเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว การพัฒนาธุรกิจอาหารพื้นถิ่นยังช่วย

ส่งเสริมการจ้างงานและสร้างโอกาสให้กับผู้ประกอบการรายย่อยในชุมชน เช่น การผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากอาหารพื้นถิ่นในรูปแบบบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย (World Tourism Organization, 2012)

ผู้เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนควรนำผลการวิจัยไปพัฒนากลยุทธ์เพื่อสร้างความยั่งยืนทางวัฒนธรรม โดยการส่งเสริมให้อาหารพื้นถิ่นเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวชุมชนช่วยกระตุ้นให้เกิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาในชุมชน ทำให้คนรุ่นใหม่หันมาสนใจและเรียนรู้วิธีการปรุงอาหารดั้งเดิม ช่วยป้องกันการสูญหายขององค์ความรู้ที่สำคัญ นอกจากนี้ยังช่วยสร้างความภาคภูมิใจในเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของชุมชน (Bessière, 1998)

### ข้อเสนอแนะการวิจัยครั้งต่อไป

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลในพื้นที่เกาะคนที จังหวัดระนอง การวิจัยครั้งต่อไปควรดำเนินการวิจัยแบบผสมผสาน และควรเก็บข้อมูลในพื้นที่ที่หลากหลายของภาคใต้ และควรศึกษาเพื่อพัฒนาโมเดลส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน โดยการพัฒนาและยืนยันโมเดลด้วยเทคนิคสมการโครงสร้าง

### เอกสารอ้างอิง

- กัญญาณัฐ โพธิ์คีรี. (2564). การจัดการความร่วมมือด้านการท่องเที่ยวโดยชุมชน กรณีศึกษา บ้านหาดส้มแป้น จังหวัดระนอง. วิทยานิพนธ์ ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาการจัดการภาครัฐและภาคเอกชน. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2561). ข้อมูลนักท่องเที่ยวที่เข้ามาจังหวัดชลบุรี. สืบค้นเมื่อ 10 ตุลาคม 2567. จาก <http://krabi.old.nso/project>.
- แพรวภัทร ยอดแก้ว. (2565). การท่องเที่ยวและการอนุรักษ์อัตลักษณ์ท้องถิ่น: กรณีจังหวัดระนอง. วารสารวัฒนธรรมและสังคม. 8(2), 18-27.
- พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจด์. (2553). การท่องเที่ยวชุมชน. กรุงเทพฯ, โอ.เอส.พรีนติ้งเฮาส์
- เบญจวรรณ สุจริต และ ชัชชัย สุจริต. (2560). รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนของตำบลนางพญา อำเภอลำปางจังหวัดอุตรดิตถ์. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์. 12(2): 54-65.
- ประภาศรี เทิกขุนทด. (2551). ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อการท่องเที่ยววัดพระเชตุพนมิ่งคลาราม (วัดโพธิ์). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ประเสริฐ ภาวนันต์. (2563). การท่องเที่ยวเชิงนิเวศและการพัฒนาอัตลักษณ์ท้องถิ่น: กรณีศึกษาจังหวัดระนอง. วารสารท่องเที่ยวและนิเวศศาสตร์. 12(3), 42-55.
- รญาภรณ์ สุคนธ์ทรัพย์. (2561). การบริหารจัดการทรัพยากร Soft Power ของไทย. รัฐศาสตร์. 60(3), 48-55.
- รักพงษ์ ขอลือ. (2564). รูปแบบการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติจังหวัดระนอง. วารสารสมาคมนักวิจัย. 26(1). 56 – 69.
- วรรณมา วงษ์วานิช. (2546). ภูมิศาสตร์การท่องเที่ยว. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ:มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.



- ศิโสภา ริวัฒนา. (2567). การพัฒนานักกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพในจังหวัดชลบุรี. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชา การพัฒนาธุรกิจและทุนมนุษย์. คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ.
- อมรรัตน์ พรหมแสง. (2565). ประสิทธิภาพของการจัดการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพของจังหวัดระนอง. **วารสารวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีภาคตะวันออกแห่งสุวรรณภูมิ**. 1(1). 14 – 20.
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. **Sociologia Ruralis**. 38(1), 21-34.
- Castells, M. (1997). **The power of identity**. USA: Blackwell.
- Chia, S. (2008). Local knowledge and sustainable development in Asia. **Journal of Asian Studies**. 15(2), 27-44.
- Cohen, E. (1988). Authenticity and commoditization in tourism. **Annals of Tourism Research**. 15(3), 371–386.
- Delbecq, A. L., Van de Ven, A. H., & Gustafson, D. H. (1975). **Group techniques for program Planning: A guide to nominal group and Delphi processes**. Glenview, IL: Scott, Foresman and Company.
- Everett, S., & Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. **Journal of Sustainable Tourism**. 16(2), 150-167.
- Giddens, A. (1991). **Modernity and self-identity: Self and society in the late modern age**. Polity Press.
- Goodwin, H. (2008). The Community-based tourism: A tool for sustainability. **Journal of Sustainable Tourism**. 16(4), 465-478.
- Gössling, S., & Higham, J. (2023). Sustainable tourism futures: Perspectives on systems, restructuring, and practices. **Journal of Sustainable Tourism**. 31(5), 901–920.
- Gotham, K. F. (2007). (Re)branding the Big Easy: Tourism rebuilding in post-Katrina New Orleans. **Urban Affairs Review**. 42(6), 823–850.
- Hall, C. M., & Page, S. J. (2022). **The geography of tourism and recreation: Environment, place, and space**. Routledge.
- Hall, S. (1996). Introduction: Who needs ‘identity’? In S. Hall & P. du Gay (Eds.), **Questions of cultural identity** (pp. 1-17). Sage Publications.
- Hjalager, A. M. (2010). A review of innovation research in tourism. **Tourism Management**. 31(1), 1–12.

- Honey, M. (2008). **Ecotourism and certification: Setting standards in practice**. USA: Island Press.
- Kerlinger. (1968). **Foundations of Behavior Research**. Japan: CBS.
- Kittikhun, P. (2014). Crafts and local wisdom: The preservation of cultural heritage in rural Thailand. **Thailand Cultural Journal**. 9(1), 73-86.
- Long, L. M. (2013). **Culinary tourism**. University Press of Kentucky.
- Mowforth, M., & Munt, I. (2003). **Tourism and sustainability: Development and new tourism in the third world**. USA: Routledge.
- Näyhä. (2014). **Method and Application**. School of Forest Sciences. Joensuu: University of Eastern Finland.
- OECD. (2023). **Tourism trends and policies**. Organization for Economic Co-operation and Development.
- Phan, K. (2016). Traditional healing practices: The role of herbal medicine in Southeast Asia. **Asian Medical Journal**. 19(3), 120-135.
- Richards, G., & Wilson, J. (2006). Developing creativity in tourist experiences: A solution to the serial reproduction of culture?. **Tourism Management**. 27(6), 1209–1223.
- Richards, G. (2011). Creativity and tourism: The state of the art. **Annals of Tourism Research**. 38(4), 1225–1253.
- Richards, G. (2012). Analyzing the cultural impact of events. **Journal of Policy Research in Tourism, Leisure and Events**. 4(3), 121–128.
- Richards, G. (2018). Cultural tourism: A review of recent research and trends. **Journal of Hospitality and Tourism Management**. 36, 12-21.
- Saaty, T. L. (1970). How to Make a Decision The Analytic Hierarchy Process. **European Journal of Operational Research**. 48, 9-26.
- Scheyvens, R. (2002). **Tourism for development: Empowering communities**. USA: Pearson Education.
- Scott. (1990). **A matter of record: Documentary sources in social research**. Polity press: Cambridge.
- \_\_\_\_\_. (2006). **Documentary research**. London: Sage.
- Sinthusiri, R. (2011). Sustainable agricultural practices in rural Thailand: The role of local wisdom. **Journal of Rural Development**. 7(4), 45-59.
- Smith, M. K. (2003). **Issues in tourism: Community-based tourism**. USA: Routledge.
- Smith, M. K. (2009). **Issues in cultural tourism studies**. USA: Routledge.

- Tosun, C. (2000). Limits to community participation in the tourism development process in developing countries. **Tourism Management**. 21(6), 613-633.
- UNESCO. (2003). **Local knowledge and sustainability : A global perspective**. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization.
- UNWTO. (2017). **Sustainable tourism development in UNESCO-designated sites in South-Eastern Europe**. United Nations World Tourism Organization.
- UNWTO. (2017). **Tourism and the sustainable development goals: Journey to 2030**. United Nations World Tourism Organization.
- UNWTO. (2023). **World tourism barometer**. United Nations World Tourism Organization.
- World Bank. (2013). The role of local knowledge in sustainable development. **World Bank Policy Paper**. 27(5), 89-102.
- WTTC. (2023). **Travel and tourism economic impact 2023**. World Travel and Tourism Council.
- World Tourism Organization. (2012). **Global report on food tourism**. UNWTO.
- Yodkaew, P. (2022). Intangible cultural heritage: The wisdom of Teen Jok weaving of Lao Khrang Ethnic Group in Phrong Madua Sub-district Municipality, Mueang District, Nakhon Pathom Province. **Interdisciplinary Research Review**. 17(3). 28 – 33.