

การท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย : การทบทวนวรรณกรรมอย่างเป็นระบบ GASTRONOMY TOURISM IN THAILAND: A SYSTEMATIC LITERATURE REVIEW

เบญจมาภรณ์ ชำนาญญา^{1*} ชิตชนก อนันตมงคลกุล² ปฎิมาภรณ์ สืบวิเศษ³ สามารถ เส้นสาย⁴ เอกพล แก้ววิพล⁵

ณัฐวี บูทอง⁶

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

*Corresponding author e-mail: aj.eingeing@gmail.com

บทคัดย่อ

การทบทวนวรรณกรรมอย่างเป็นระบบเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) รวบรวมองค์ความรู้จากการวิจัยที่ผ่านมาในอดีตผ่านกระบวนการทบทวนวรรณกรรมอย่างเป็นระบบ (A Systematic Literature Review (SLR)) 2) สังเคราะห์และสรุปรูปแบบ (Theme) ในบริบทการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย โดยศึกษาบทความวิจัยและรายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้องจากฐานข้อมูลในประเทศ ได้แก่ Google scholar ThaiLis และ Thaijo มีเกณฑ์การคัดเลือก คือ เผยแพร่ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2560 – พ.ศ. 2566 โดยการคัดเลือกเฉพาะบทความวิจัยหรือรายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่เกี่ยวกับเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผู้วิจัยจะคัดเลือกงานวิจัยจากการพิจารณา ชื่อเรื่อง (title) และบทคัดย่อ (abstract) ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัย ผลการทบทวนวรรณกรรม จำนวน 20 เรื่อง พบว่า รูปแบบ (Theme) ในบริบทการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย แบ่งออกได้ 4 ประเด็น ได้แก่ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ศักยภาพของอาหารพื้นถิ่นในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้านอัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวในประเทศไทย

คำสำคัญ: การทบทวนวรรณกรรมอย่างเป็นระบบ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร การท่องเที่ยว

Abstract

Systematic literature review on food tourism in Thailand. The objectives were to 1) collect knowledge from past research through a systematic literature review (A Systematic Literature Review (SLR)) 2) synthesize and summarize themes in the context of food tourism in Thailand. Research articles and relevant research reports were studied from national databases, namely Google scholar, ThaiLis and Thaijo as follows: 1) Published from 2017 to 2023. The results of 20 literature reviews were divided into 4 issues: Food tourism, The potential of local food in developing food tourism. In terms of cultural tourism identity and local food and food tourism activities through the experiences of tourists in Thailand.

keywords: systematic, literature review food, tourism travel

บทนำ

อาหารเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรม ท้องถิ่นของประเทศต่าง ๆ ดังนั้นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงเป็นสิ่งที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวสู่ท้องถิ่นต่าง ๆ อันจะส่งผลทำให้การท่องเที่ยวขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ผลของการท่องเที่ยวเชิงอาหารเกิดประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อเศรษฐกิจ การท่องเที่ยว โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่นที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวในทุกกลุ่มคน (ฐิริ

ชุมชนชอร์ และซาลีย์ ณ กลาง, 2564) การท่องเที่ยวเชิงอาหารในปัจจุบันได้รับการขับเคลื่อนจากการเติบโตของเทคโนโลยีสื่อออนไลน์เป็นส่วนสำคัญในการช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเทคโนโลยีสมัยใหม่สร้างความสะดวกสบายให้กับนักท่องเที่ยวในการค้นหาข้อมูลแหล่งท่องเที่ยว ได้แก่ เส้นทาง การท่องเที่ยวชิมอาหาร แหล่งผลิตอาหารที่เป็นต้นฉบับร้านอาหารแนะนำ เมนูแนะนำท้องถิ่น เป็นต้น โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่โดดเด่นระดับโลกเช่น เส้นทางชิมไวน์ ทัวร์ชิมอาหารของญี่ปุ่น การท่องเที่ยวชิมผลไม้ในสวนภาคตะวันออก หรือแม้แต่การเข้าร่วมในเทศกาลอาหารระดับโลก (เบญจมาภรณ์ ชานาญา, 2561)

องค์การท่องเที่ยวโลก (UNWTO) ได้แสดงให้เห็นว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างรายได้มีมูลค่าสูงถึง 150,000 ล้านเหรียญสหรัฐฯ โดยนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่นิยมรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารมากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่ สเปน ฝรั่งเศส อิตาลี โดยพิจารณาจากค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีการใช้จ่ายด้านอาหารมากที่สุด กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สำคัญ มีรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวแบบการเยี่ยมชมและชิมอาหาร เข้าเรียนทำอาหาร รับประทานอาหารแบบท้องถิ่น และการซื้อทัวร์ท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารในปี 2556 – 2571 (พรณี สวนเพลง และคณะ, 2559) ในขณะเดียวกัน Global Wellness Institute พบว่า การท่องเที่ยวอาหารทั่วโลก สร้างรายได้ 350,000 - 550,000 ล้านเหรียญสหรัฐฯ มีมิติการท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงเกษตร (Agriculture-tourism) การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ (Eco-tourism) และการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน (Sustainable tourism) และในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและความงาม (Wellness tourism) มีกิจกรรมการทำอาหารเพื่อสุขภาพเป็นกิจกรรมส่วนหนึ่งในการท่องเที่ยว (Global Wellness Institute, 2023)

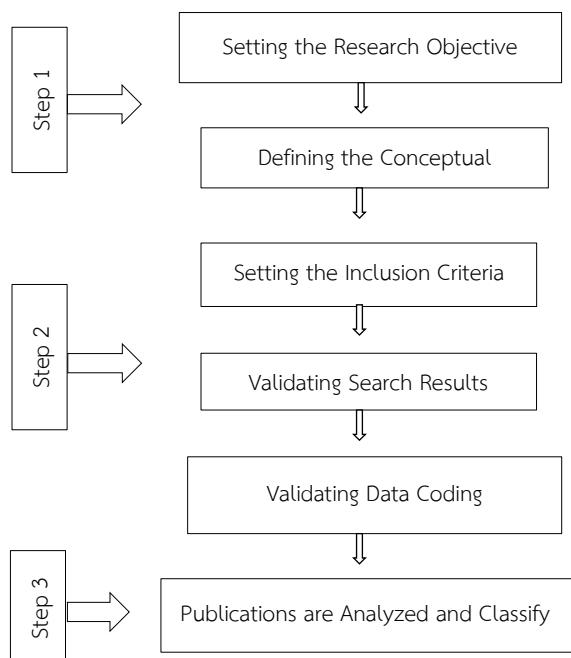
เนื่องจากในสภาพปัจจุบันของการท่องเที่ยวที่มาจากกระแสของการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมนักท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวผนวกกับกระแสของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ พบว่า นักท่องเที่ยวที่เดินทางท่องเที่ยวในเมืองไทยยังคงให้ความสนใจในการลองรับประทานอาหารท้องถิ่นจนเกิดความซาบซึ้งในวัฒนธรรม และ ด้วยการท่องเที่ยวด้านอาหารเป็นแนวทางที่เปิดโอกาส ให้แก่นักท่องเที่ยวได้เข้ามาสัมผัสและเรียนรู้ วัฒนธรรมได้เป็นอย่างดี (สาธิตา สกฤตตันกุลชัย และ กรรณิกา สงวนสินธุกุล, 2563) ความนิยมอาหารพื้นถิ่นที่เป็นรากเหง้าทางวัฒนธรรมและถูกปรับใช้เพื่อเป็นการท่องเที่ยวใน ลักษณะของวัฒนธรรมอาหารถูกทำให้เป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว (Commodification of Local Food) เช่น การจัดลำดับมิชลินไกด์ประเทศไทย เพื่อแนะนำร้านอาหารสำหรับผู้เดินทางไปยัง กรุงเทพมหานคร เชียงใหม่ ภูเก็ต พังงาและเมืองอื่น ๆ เพื่อสะท้อนเอกลักษณ์ที่แตกต่างความหลากหลาย ของวัฒนธรรมอาหาร และการท่องเที่ยวของไทย (พรณี สวนเพลง และคณะ, 2559)

สำหรับการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้น จากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง พบว่านักวิชาการได้ทำการค้นคว้าประเด็นนี้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2558 เป็นต้นมาโดยได้มีการศึกษาในบริบทที่ต่าง ๆ อาทิ องค์ประกอบการท่องเที่ยวเชิงอาหารและส่วนประสมทางการตลาดบริการ ของนักท่องเที่ยวชาวไทย การจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ ดังนั้นในการศึกษานี้จึงนำหลักการทางวิชาการมาปรับประยุกต์ใช้ เพื่อรวบรวมองค์ความรู้จากการวิจัยที่ผ่านมาในอดีต ผ่านกระบวนการทบทวนวรรณกรรมอย่างเป็นระบบ (A Systematic Literature Review (SLR)) เพื่อสังเคราะห์และสรุปรูปแบบ (Theme) ในบริบทการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย เพื่อเสนอแนะช่องว่างทางวิชาการ (Academic Gap) ของการศึกษาวิจัยในอนาคตต่อไป

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้ใช้การทบทวนวรรณกรรมอย่างเป็นระบบ (systematic literature review) เพื่อวิเคราะห์และสังเคราะห์องค์ความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย ซึ่ง การทบทวนวรรณกรรมอย่างเป็นระบบ Cook et al. (1997) ได้ให้คำนิยามของการทบทวนวรรณกรรมอย่างเป็นระบบไว้ว่า เป็นการสืบค้นอย่างเป็นลำดับขั้นตอน มีการลอคคิตและเป็นระบบในการสืบค้นข้อมูล Mulrow (1997) ได้รวบรวมเหตุผลในการทบทวนอย่างเป็นระบบไว้ กล่าวคือเพื่อใช้ในการจัดการอย่างเป็นระบบกับข้อมูลปริมาณจำนวนมากให้พร้อม ที่จะนำไปใช้ประโยชน์ได้ การทบทวนวรรณกรรมอย่างเป็นระบบกำหนดเกณฑ์การคัดเลือกบทความวิจัยหรือรายงานการวิจัย และวิธีการดำเนินการศึกษาดังภาพประกอบ 1 สังเคราะห์ข้อมูลโดยใช้รายการประเมินคัดกรองงานวิจัย ประกอบด้วย วัตถุประสงค์ของการวิจัย เครื่องมือ ผลจากการวิจัย และข้อเสนอแนะ

จากการวิจัย ซึ่งงานวิจัยที่คัดเลือกไว้ทั้งหมดต้องเป็นงานวิจัยที่มีข้อมูลครบทุกรายการประเมิน ตรวจสอบความตรงของการประเมิน คัดกรองงานวิจัย จากผู้วิจัยและอาจารย์ที่ปรึกษา โดยมีขั้นตอนและวิธีการรวบรวมข้อมูล Pret & Cogan (2018) ดังนี้



ภาพที่ 1 Systematic Literature Review
ที่มา: Pret & Cogan (2018)

1. สืบค้นบทความวิจัยและรายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้องจากฐานข้อมูลในประเทศคือ ฐานข้อมูล Google scholar ThaiLis และ Thaijo โดยใช้ประเด็นในการสืบค้นจากคำสำคัญ (Keyword) คำว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy tourism) และเลือกประเภทบริบท (Scope of Categories) ในการศึกษาเฉพาะ “Hospitality and Tourism”

2. กำหนดช่วงเวลาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2560 – 2566 ผลจากการคัดเลือกบทความในขั้นตอนที่ 1 ทำให้ในขั้นตอนที่ 2 แสดงผลการสืบค้นบทความที่มีความเกี่ยวข้องทั้งหมด Google scholar จำนวน 145 บทความ Thaijo จำนวน 84 บทความ

3. คัดเลือกเฉพาะบทความวิจัยหรือรายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผู้วิจัยจะคัดเลือกงานวิจัยจากการพิจารณา ชื่อเรื่อง (title) และบทคัดย่อ (abstract) ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การวิจัย หากพบว่างานวิจัยใดสามารถตอบคำถามการวิจัยได้อย่างชัดเจนจะดำเนินการบันทึกต่อไป ซึ่งงานวิจัยที่ถูกคัดเลือกในแต่ละเรื่องจะต้องมีเอกสารฉบับเต็ม หากไม่มีฉบับเต็มจะต้องตัดออก และถ้างานวิจัยใดไม่สามารถตอบคำถามการวิจัยได้ ผู้วิจัยจะสกัดข้อมูลออกจากการทบทวนวรรณกรรม ผลการทบทวนวรรณกรรม จำนวน 20 เรื่อง

4. แยกประเภทบทความวิจัยและรายงานการวิจัย ตามประเภทการวิจัย ได้แก่ การวิจัยเชิงทดลอง การวิจัยเชิงคุณภาพ การวิจัยเชิงพัฒนา และแบ่งตามเนื้อหาสาระในการวิจัยเป็นการวิจัยที่เกี่ยวกับกิจกรรมการท่องเที่ยว กิจกรรมในการท่องเที่ยว และกิจกรรมศิลปศึกษาในการท่องเที่ยว โดยคัดแยกจากข้อมูลที่สังเคราะห์ด้วยรายการประเมินคัดกรองงานวิจัย และตารางบันทึกกระบวนการวิจัย วิเคราะห์ความสัมพันธ์ขององค์ความรู้ ทบทวนและสรุปผล

ผลการวิจัย

จากกระบวนการศึกษาด้วยวิธีการทบทวนวรรณกรรมอย่างเป็นระบบ (A systematic Literature Review SLR) สามารถแสดงผลการศึกษาโดยสังเคราะห์วรรณกรรมและสรุปประเด็นการศึกษาในเบื้องต้นซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนวารสารและบทความจากการสืบค้นในขั้นตอนที่ 1

ชื่อวารสาร	จำนวนบทความ
วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่	2
วารสารกระแสวัฒนธรรม	1
วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์	1
วารสารสถาบันบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร	1
วารสารสถาบันการวิจัยการจัดการและการท่องเที่ยวมหาวิทยาลัยบูรพา	1
วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2
วารสารวิชาการ	1
วารสารวิจัยและสาระสถาปัตยกรรม	1
วารสารวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีแห่งสุวรรณภูมิ	1
วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	1
วารสารเทคโนโลยีภาคใต้	1
วารสารสถาบันมหาวิทยาลัยศิลปากร	1
วารสารบริหารธุรกิจและสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2
วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี	1
วารสารนวัตกรรมและการจัดการ	2
รวม	20

เมื่อเปรียบเทียบจำนวนงานวิจัย 5 ปีย้อนหลัง (ตั้งแต่ปี ค.ศ. 2560-2566) พบว่า งานวิจัยเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย มีปริมาณเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ ดังตารางที่ 2 ซึ่งแสดงให้เห็นว่านอกจากการท่องเที่ยวเชิงอาหารเติบโตอย่างต่อเนื่อง อีกฝั่งในด้านวิชาการยังให้ความสนใจกับประเด็นด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และมีจำนวนงานวิจัยเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ อย่างมีนัยสำคัญเช่นกัน โดยพิจารณาเป็นรายปีจะเห็นว่า ตั้งแต่ปี พ.ศ.2560 เป็นต้น มีจำนวนงานวิจัยในประเด็นด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ตีพิมพ์ลงในวารสารทางวิชาการ เพียง 2 เรื่องเท่านั้น จนมาถึงปี พ.ศ.2563 ก่อนสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 จะเกิดขึ้น มีจำนวนการตีพิมพ์เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ.2562 ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนบทความที่ตีลงใน 15 วารสารทางวิชาการระหว่างปี 2560-2565

ชื่อวารสาร	ปี						รวม
	2560	2561	2562	2563	2564	2565	
วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่	1			1			2
วารสารกระแสวัฒนธรรม			1				1
วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์					1		1
วารสารสถาบันบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร					1		1

วารสารสถาบันการวิจัยการจัดการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยบูรพา	1	1					2
วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ						1	1
วารสารวิชาการ	1						1
วารสารวิจัยและสาระสถาปัตยกรรม	1						1
วารสารวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีแห่งสุวรรณภูมิ			1				1
วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	1						1
วารสารเทคโนโลยีภาคใต้	1	1					2
วารสารสถาบันมหาวิทยาลัยศิลปากร	1						1
วารสารบริหารธุรกิจและสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง	1					1	2
วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี		1					1
วารสารนวัตกรรมและการจัดการ		1		1			2
รวม	3	1	8	3	1	4	20

เมื่อศึกษาลึกลงไปถึงขอบเขตของการวิจัยที่เกิดขึ้นภายในช่วง 6 ปี ดังกล่าว สามารถจำแนกเนื้อหางานวิจัยออกเป็น 4 ประเด็นหลัก โดยมีประเด็นที่ทำการศึกษามากที่สุดคือ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร รองลงมาคือด้านศักยภาพของอาหารพื้นถิ่นในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ด้านอัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในเมืองรองทางการท่องเที่ยวของกลุ่ม ด้านการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามลำดับ โดยใช้ประเด็นจากตารางสังเคราะห์นี้เป็นประเด็นในการสืบค้น คำตอบให้เห็นถึงปัจจัยที่ทำให้แต่ละด้านหรือแต่ละประเด็นประสบความสำเร็จ และนำผลการศึกษา โดยอาศัยประเด็น ที่ได้จากการสังเคราะห์งานวิจัยมาเป็นทิศทางในการกำหนดนโยบายให้ครอบคลุมในทุกองค์ประกอบและ ทุกมิติ สามารถแสดงประเด็นในศึกษาประเภทและระเบียบวิธีวิจัย ได้ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 การจำแนกระเบียบวิธีวิจัยตามการศึกษา

ประเภทการวิจัย	วิธีการวิจัย	ความถี่
การวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative)	แบบสอบถาม	3
การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative)	เอกสาร การสำรวจบริบทพื้นที่ การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม และการสนทนากลุ่ม	13
การวิจัยผสมวิธี (Mixed)	การสัมภาษณ์ และแบบสอบถาม	4

จากการสังเคราะห์งานวิจัย 6 ปีย้อนหลัง (ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2560-2566) โดยศึกษาถึงการจำแนกระเบียบวิธีวิจัยตามการศึกษา (ดังตารางที่ 3) ที่ใช้กันอย่างแพร่ พบว่า การศึกษาโดยใช้ ระเบียบวิธีแบบเชิงปริมาณ(Quantitative) ยังมีจำนวนปริมาณงานวิจัยอยู่ค่อนข้างจำกัดและเป็นช่องว่างทางวิชาการของการศึกษาในอนาคต การวิจัยในครั้งต่อไป จึงควรนำ กำหนดระเบียบวิธีวิจัย (Research Methodology) โดยใช้แบบผสมวิธีทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ เพื่อปิดช่องว่างทาง

วิชาการ (Academic Gap) และเติมเต็มในระเบียบวิธีการ วิจัยที่ขาดนี้ให้มีการผลิตผลงานทางวิชาการออกมาให้มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นการวิจัยในอนาคตจึงควรมีการประยุกต์ใช้ทั้งระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณและระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อให้สอดคล้องกับความเหมาะสมของประเด็นในการศึกษา

อภิปรายผล

ผลจากการศึกษาด้วยวิธีการทบทวนวรรณกรรมอย่างเป็นระบบผ่านกระบวนการทั้ง 4 ขั้นตอน ทำให้สามารถสรุปรูปแบบ (Theme) การศึกษาวิจัยในบริบทการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย ในช่วง พ.ศ.2560-2566 ที่ผ่านมาจากฐานข้อมูลในสืบค้นจากศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย (TCI) วารสารอิเล็กทรอนิกส์กลางของประเทศไทย (THAIJO) และจากเครื่องมือสืบค้นสารสนเทศออนไลน์ Google Scholar วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย ได้คัดเลือกบทความที่ผ่านการคัดเลือกจำนวน 20 บทความโดยในบทความทั้งหมดสามารถแบ่งออกเป็น 4 ประเด็นหลัก ดังนี้

ประเด็นที่ 1 ประเด็นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการท่องเที่ยวที่ใช้อาหารเป็นองค์ประกอบสำคัญในการเดินทาง ก่อให้เกิดกิจกรรมการท่องเที่ยว จุดหมายปลายทางที่สำคัญในการท่องเที่ยว ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ เบญจมาศ ณ ทองแก้ว (2560) ที่พบว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารสิ่งที่เป็นองค์ประกอบสำคัญคืออาหารที่มีความหลากหลาย อาหารที่มีความโดดเด่นและส่งผลให้พื้นที่มีศักยภาพ และยังสอดคล้องกับ ฌภัทร นาคสวัสดิ์ และพยอม ธรรมบุตร (2562) ที่ค้นพบว่า จุดแข็งของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือ การมีทรัพยากรและวัฒนธรรมทางด้านอาหารที่สร้างชื่อเสียงและสร้างจุดขายระดับโลก อีกทั้งยังสอดคล้องกับ พีรวิษณุ สิงฆาพะ อธิป จันทรสุริยะ (2565) ที่พบว่า อาหารเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้พื้นที่มีศักยภาพทางด้านการท่องเที่ยว ตัวอย่างคือ จังหวัดภูเก็ตที่เป็นเมืองอาหารระดับโลก

ประเด็นที่ 2 ประเด็นศักยภาพของอาหารพื้นถิ่น ในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นขีดความสามารถในพื้นที่ที่เกิดการพัฒนา ต่อยอดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ วรณภา อุดมผล (2565) ที่พบว่า ศักยภาพของอาหารในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารประกอบด้วยหลายปัจจัย ได้แก่ Culinary ความสามารถรับประทานอาหารพื้นถิ่นของชุมชนท่องเที่ยว Gourmet การมีส่วนร่วมในการหาวัตถุดิบของชุมชน Rural การเดินทางท่องเที่ยวชุมชน Cuisine การเดินทางมาท่องเที่ยวชุมชน สิ่งเหล่านี้ทำให้พื้นที่มีศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อีกทั้งยังสอดคล้องกับ ชัยนันต์ ไชยเสน (2562) ที่พบว่า สิ่งที่ทำให้พื้นที่มีศักยภาพทางด้านอาหาร ได้แก่ การออกแบบรายการอาหาร การพัฒนาบุคลากร การสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ การจัดการองค์ความรู้ การดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม การนำเทคโนโลยีสารสนเทศ และความร่วมมือของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ประเด็นที่ 3 ประเด็นด้านอัตลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น เป็นความเป็นเอกลักษณ์ที่ไม่สามารถลอกเลียนแบบได้ ที่ทำให้อาหารมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของพื้นที่ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ กติกา กลิ่นจันทร์แดง (2563) ที่พบว่า เอกลักษณ์ที่โดดเด่นที่ทำให้อาหารแต่ละพื้นที่ต่างกัน คือ ด้านเทคนิคในการทำ (Technique) ด้านรสชาติ (Flavor) และด้านสูตรอาหาร (Recipe) โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออัตลักษณ์อาหารท้องถิ่น ประกอบด้วย 5 ปัจจัย ได้แก่ สภาพแวดล้อมทางกายภาพ ชาติพันธุ์ ประเพณี ความเชื่อ และการรับประทานตามฤดูกาล นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ กฤตวิทย์ กฤตมโนรณ และ ศุภกรณ์ ดิษฐพันธ์ (2562) ที่พบว่า อัตลักษณ์ของอาหาร แบ่งการสร้างอัตลักษณ์ได้ 3 ประเภท คือ อัตลักษณ์ที่มีความสำคัญ อัตลักษณ์ทางเลือก และอัตลักษณ์ในจินตนาการ

ประเด็นที่ 4 คือ ด้านการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นภารกิจกิจกรรมหลักที่เกิดขึ้นในระหว่างการเดินทางท่องเที่ยวโดยใช้อาหารเป็นองค์ประกอบสำคัญในกิจกรรม ซึ่งสอดคล้องกับ สริตา พันธุ์เทียนและคณะ (2560) ที่พบว่า แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการขับเคลื่อน ทรัพยากร และแหล่งท่องเที่ยวเดิมที่มีอยู่ให้เกิดรูปแบบการท่องเที่ยวแบบใหม่ที่สามารถกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนได้คือการใช้อาหารเป็นตัวหลักในการขับเคลื่อนกิจกรรม และยังสอดคล้องกับ กฤษณ์ท แสนทวี

(2562) ที่พบว่า การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวในประเทศไทย การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถเสริมสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวมากที่สุด คือ การสร้างความประทับใจแบบต่าง ๆ ในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อีกทั้งยังสอดคล้องกับ ภัทรพร พันธุ์ (2560) ที่พบว่า การเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 จะทำให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์มากขึ้น

สรุปผลการวิจัย

บทความการทบทวนวรรณกรรมอย่างเป็นระบบเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทยนี้ ได้ทำการศึกษาวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทยประเด็นการวิจัย เกี่ยวกับอัตตราลักษณ์ของอาหารแต่ละภาค การวิจัยเกี่ยวกับกิจกรรมในการท่องเที่ยวเชิงอาหารของแต่ละภาค และการวิจัยเกี่ยวกับเทศกาลอาหารของแต่ละภาค ที่ได้เผยแพร่ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2560 – พ.ศ. 2566 เพื่อทบทวนวรรณกรรมและสรุปองค์ความรู้ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การเลือกแหล่งข้อมูลและคำค้น

แหล่งอ้างอิง : <https://scholar.google.com>

คำที่ใช้ในการค้นหา : Gastronomy Tourism

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

จาก : มกราคม 2565 - พฤษภาคม 2566

ขั้นตอนที่ 2 การบันทึกผลลัพธ์เบื้องต้น

แสดงผลสืบค้นสำคัญ

Google scholar: จำนวน 145 บทความ

Thaijo: จำนวน 84 บทความ

คัดเลือกบทความทั้งสิ้น 20 บทความ

ขั้นตอนที่ 3 การคัดกรองบทความที่เกี่ยวข้อง

สามารถแบ่งประเภทของบทความโดยจำแนกประเด็นการวิจัยออกได้เป็น 4 ประเด็น

- 1.การจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว (6 บทความ)
- 2.ศักยภาพของอาหารพื้นถิ่น (8 บทความ)
- 3.ด้านอัตลักษณ์การท่องเที่ยววัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น (4 บทความ)
- 4.ด้านการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (2 บทความ)

ขั้นตอนที่ 4 การแสดงผลการคัดกรองบทความที่เกี่ยวข้องกับประเด็นที่ใช้ในการศึกษา

ผู้วิจัยเลือกบทความทั้ง 4 ประเด็น สำหรับประยุกต์ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งต่อไปในอนาคตได้ดังนี้

หมวดที่ 1 ประโยชน์กับการวิจัยเชิงปริมาณเกี่ยวกับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว

หมวดที่ 2 ประโยชน์กับการวิจัยเชิงคุณภาพเกี่ยวกับการสร้างภาพลักษณ์ด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อพัฒนาศักยภาพด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย

หมวดที่ 3 ประโยชน์กับการวิจัยเชิงผสมผสานด้านกลยุทธ์การแข่งขันของการท่องเที่ยวเชิงอาหารและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว

กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบคุณคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่สร้างโอกาสให้เกิดการค้นคว้า ต่อยอดในการทำงานวิจัย

เอกสารอ้างอิง

- Cook, D. J., Mulrow, C. D., & Haynes, R. B. (1997). Systematic reviews: synthesis of best evidence for clinical decisions. *Annals of internal medicine*, 126(5), 376-380.
- Global Wellness Institute. (2023). *Global Wellness Economy Monitor 2023*. Global Wellness Institute.
- Mulrow, C. D., Cook, D. J., & Davidoff, F. (1997). Systematic reviews: critical links in the great chain of evidence. *Annals of internal medicine*, 126(5), 389-391.
- Pret, T., & Cogan, A. (2019). Artisan entrepreneurship: a systematic literature review and research agenda. *International Journal of Entrepreneurial Behavior & Research*, 25(4), 592-614.
- กติกาก กลิ่นจันทร์แดง. (2563). อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในเมืองรองทางการท่องเที่ยวของกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง, วิทยานิพนธ์เสนอบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- กฤตวิทย์ กฤตมโนรณและศุภกรณ์ ดิษฐพันธ์. (2562). การท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านอัตลักษณ์อาหารทั้ง 4 ภูมิภาค, *วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ*. 20 (2), 139-151.
- กฤษณัท แสนทวี . (2562) . แนวทางการสร้างภาพลักษณ์ประเทศไทยสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียน. *วารสารวิชาการนวัตกรรมสื่อสารสังคม*, 7(2), 59-70.
- ชัยนันต์ ไชยเสน. (2562) .แนวทางการเพิ่มขีดความสามารถและนวัตกรรมบริการธุรกิจร้านอาหารยุค 4.0 เพื่อส่งเสริมและพัฒนาจังหวัดภูเก็ตเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*, 13(3), 491-504.
- ณภัทร นาคสวัสดิ์ และพยอม ธรรมบุตร. (2562). แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารภาคใต้เชิงสร้างสรรค์แบบบูรณาการอย่างยั่งยืนในจังหวัดสุราษฎร์ธานีประเทศไทย. *วารสารกระแสนวัฒนธรรม*, 2(3), 58-69.
- เบญจมาภรณ์ ชำนาญฉา. (2561). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร: ศักยภาพและความสำเร็จเปรียบของประเทศไทย. *วารสารสมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี*. 24(1), 103-116.
- เบญจมาศ ณ ทองแก้ว ธาราทิพย์ เกิดสุวรรณ จิรัชยา ปรีชาชน และ อำนาจ รักษาพล . (2560). การท่องเที่ยวเชิงอาหารตลาดใต้เคี่ยม จังหวัดชุมพร. *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่*. 9(6), 458-470.
- พรณีสวนเพลง และคณะ. 2559. การท่องเที่ยว เชิงอาหาร. *รายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว*, 4(2): 38-45.
- พีรวิชญ์ สิงฆาพะ อธิป จันทร์สุริย . (2565). การจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต . *วารสารทัศน์วัฒนธรรม* ,5(6), 1-17
- วรรณภา อุดมผล. (2565).การศึกษาระดับศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง. 3 (4),15-39.
- สรिता พันธุ์เทียน, ทรงคุณ จันทร์จรและ มาริสสา โกเศยโยอิน. (2560) .รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย โดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง, 9(3), 190-198.
- สาธิตา สกลรัตน์กุลชัย และ กรรณิกา สงวนสินธุกุล. (2563) .การศึกษาเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ที่มีบริบทต่างกัน: กรณีศึกษาจังหวัดนครปฐม. *วารสารวิจัยและสาระสถาปัตยกรรม* , 5(2),1-19.

ภัทรพร พันธุ์.2560.การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวในประเทศไทย,วารสารเทคโนโลยีภาคใต้. 8(2),27-37.

ภุรี ชุณหะขจร และชวลีย์ ณ ถลาง.2564.กลยุทธ์เพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ชายฝั่งทะเลตะวันตกของประเทศไทย.วารสารนวัตกรรมและการจัดการ ,6(2), 55-69.