
การจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์

Gastronomy Tourism Management on Nakhon Sawan District

Nakhon Sawan Province

ชนิษฐา ไจเป้ง¹/ จูรีรัตน์ คิตศิริตัน²

Chanistha Jaipeng/ Jureerat Sitsirat

¹อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการท่องเที่ยวและบริการ คณะสหวิทยาการ มหาวิทยาลัยคริสเตียน

²อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะบริหารและการจัดการ

มหาวิทยาลัยเจ้าพระยา

Lecturer of Tourism and Hospitality Management, Multidisciplinary

Colleague Christian University

Lecturer of Hotel and Tourism Management, Business and Management

Chaopaya University

ได้รับบทความ: 15 กุมภาพันธ์ 2565

ปรับปรุงแก้ไข: 18 เมษายน 2565

ตอบรับตีพิมพ์: 5 พฤษภาคม 2565

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารต่อความพร้อมด้านการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวได้สะดวก สิ่งอำนวยความสะดวก และการบริหารจัดการที่ดี และ 2) เพื่อกำหนดแนวทางในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ให้เกิดความยั่งยืน ผู้วิจัยใช้วิธีวิจัยเชิงปริมาณ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวใช้บริการร้านอาหารทั้งสิ้น 500 คน วิเคราะห์ด้วยสถิติเชิงพรรณนาแสดงค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยพบว่า 1) ผู้ตอบแบบสอบถามมีระดับความพึงพอใจในการบริหารจัดการที่ดีของร้านอาหารในระดับมากที่สุด ในขณะที่ความพร้อมในการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวและสิ่งอำนวยความสะดวก ผู้ตอบแบบสอบถามพึงพอใจในระดับปานกลาง เนื่องจากร้านอาหารบางแห่งเข้าถึงได้ยาก และมีข้อจำกัดด้านที่จอดรถ ผลการวิจัยสะท้อนให้เห็นว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ ยังไม่มีความพร้อมและไม่มีศักยภาพมากเพียงพอ จังหวัดนครสวรรค์เป็นเมืองที่มีชื่อเสียงด้านอาหารแต่ยังไม่ใช่มืองหลักที่มีศักยภาพในการดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยว 2) แนวทางในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ ควรมีการประชุมร่วมกัน ปรึกษาและหาแนวทางในการจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อเป็นการกระตุ้นให้เกิดการเดินทางซ้ำ และการบอกต่อ รวมถึงต้องมีการเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยว ร้านอาหาร ที่พัก และร้านของฝาก รวมทั้งมีการส่งเสริมให้นครสวรรค์เป็นจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยวต่อไป

คำสำคัญ: ศักยภาพ, การท่องเที่ยวเชิงอาหาร, อำเภอเมืองนครสวรรค์

Abstract

This research has the objective for 1) to study the satisfaction of tourists in the Gastronomy Tourism on the readiness in accessing to the tourist attraction convenient, the convenient facilities and the good management. and; 2) to determine the guidelines of the Gastronomy Tourism in Mueang Nakhon Sawan District, Nakhon Sawan Province to create the sustainability. The researcher used the Quantitative Research. To gather the information by using questionnaires. The research sample of the research are, the tourists that travelled to use the service of restaurant in total of 500 persons. To analyze with the descriptive statistics. This will show

about the frequency value, the percentage value, the average and the standard deviation.

The result of research found out that; 1) the respondent of the questionnaires has the satisfaction in the good management of the restaurant in the most level. While the readiness in accessing to the tourist attraction and facilities, the respondent of questionnaires has the satisfactory in the medium level due to some of the restaurants are difficult to be accessed and there is the limitation in the parking area. The findings of the study are reflected in the Gastronomy Tourism in Mueang Nakhon Sawan District, is not ready and doesn't have enough capacity. Nakhon Sawan Province has a reputation on food but it still not the main city to attracted the tourists. 2) the guideline in the Gastronomy Tourism Management in Mueang Nakhon Sawan District should held a meeting together, to consult and find the guideline in setting the activity to contribute to tourism being the stimulation to create repeat trips and word of mouth, including having the connection of the tourist attraction, the restaurant, the accommodation, and the souvenir shop, as well as contributing to Nakhon Sawan becoming a tourist destination in the future.

Keyword: Potential, Gastronomy Tourism, Mueang Nakhon Sawan District

บทนำ

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวนั้นเป็นอุตสาหกรรมภาคบริการที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจแทบทุกประเทศ เนื่องจากอุตสาหกรรมมีบทบาทในการสร้างรายได้ให้กับประเทศเป็นจำนวนมาก รวมถึงอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของไทย โดยมุ่งเน้นการให้ความสำคัญกับการพัฒนาการท่องเที่ยว ซึ่งสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการฟื้นฟูและกระตุ้นภาค การท่องเที่ยวให้ขยายตัวและเกิดความยั่งยืน และเพื่อเร่งรัดและสร้างศักยภาพในการหารายได้จากการท่องเที่ยว เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศไทยให้มีความพร้อมทั้งด้านคุณภาพการแข่งขัน เกิดการสร้างรายได้และการกระจายรายได้ควบคู่ไปกับการพัฒนาที่ยั่งยืน (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2558)

ในปี 2560 ประเทศไทยได้รับการจัดอันดับจากเว็บไซต์ CNN ให้เป็นประเทศที่มีอาหารริมทางที่ดีที่สุดในโลก และเว็บไซต์เดอะมิเรอร์ของอังกฤษ ได้รายงานผลการจัดอันดับราคาค่าใช้จ่ายการท่องเที่ยวระยะยาวของเมืองต่าง ๆ ทั่วโลก ซึ่งสำรวจโดย Post Office Travel Money พบว่า กรุงเทพฯ เป็นเมืองที่สามารถเดินทางท่องเที่ยวโดยใช้ระยะเวลาสั้นแต่คุ้มค่ามากที่สุดอันดับ 1 ของโลก และในปี 2564 เว็บไซต์ CNN Travel ได้จัดอันดับเมนูอาหารที่รสชาติยอดเยี่ยมจากทั่วโลก 50 เมนู และผลสำรวจพบว่าอาหารที่รสชาติดีที่สุดคือ "แกงมัสมั่น" นอกจากนั้นยังพบว่า ติดอันดับที่ 8 คือ "ต้มยำกุ้ง" และอันดับที่ 46 คือ "ส้มตำ" และยังคงให้เป็นดินแดนที่มีการขายอาหารที่อร่อยที่สุดในโลกเกือบทุกมุมถนน (CNN Travel, 2564) อาหารเป็นองค์ประกอบ การท่องเที่ยวที่สำคัญประการหนึ่งที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เดินทางมายังแหล่งท่องเที่ยวได้ เนื่องจากอาหารสามารถบอกถึงเอกลักษณ์ของพื้นที่ วิถีชีวิต และวัฒนธรรมของท้องถิ่น รวมทั้งสามารถนำเสนอประสบการณ์ที่แปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีลักษณะเป็น “ความสนใจพิเศษ” โดยมีอาหารเป็นปัจจัยหลักในการสร้างประสบการณ์ผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวทั้งนี้การสร้างประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวสามารถทำได้โดยผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 คือ รูป รส กลิ่น เสียง และสัมผัส อาหารไทยถือเป็นที่ยู้งักกันดีในหมู่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ อาหารไทยสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินรวมทั้งถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิถีชีวิตคนไทยตั้งแต่การเลือกสรร

วัตถุดิบเครื่องปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นเช่น สมุนไพร เครื่องเทศ ไปจนถึงขั้นตอนการปรุง การจัดวาง และการตกแต่งด้วยภูมิปัญญาของคนไทยในการสร้างสรรค์อาหารเมนูต่าง ๆ นั้น ทำให้อาหารไทยเป็นศิลปะที่มีความงดงาม ตั้งแต่สีสันทันไปจนถึงรสชาติที่อร่อยถูกลิ้น (Thai Food Database) ประกอบกับชื่อเสียงของอาหารไทยที่ต่างเป็นรู้จักที่นักท่องเที่ยว และทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่มีอาหารไทยในด้านความหลากหลาย ความคุ้มค่าเงิน และความสะดวกในการหารับประทาน สอดคล้องกับแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2560-2564) ได้กำหนดวิสัยทัศน์การท่องเที่ยวไทย พ.ศ. 2579 ว่า “ประเทศไทยเป็นแหล่งท่องเที่ยวคุณภาพชั้นนำของโลก ที่เติบโตอย่างมีดุลยภาพบนพื้นฐานความเป็นไทย เพื่อส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม และกระจายรายได้สู่ประชาชนทุกภาคส่วนอย่างยั่งยืน” โดยมุ่งเน้นส่งเสริมให้ทุกภาคส่วนเข้ามามีส่วนร่วมในการบริหารจัดการการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนทั้ง ในเชิงอัตลักษณ์ท้องถิ่น วัฒนธรรมประเพณีและสิ่งแวดล้อม สร้างสมดุลเชิงพื้นที่ในการท่องเที่ยวทั้ง ในแง่การกระจายรายได้และจำนวนนักท่องเที่ยว รวมทั้งส่งเสริมการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐและชุมชนในการอนุรักษ์หรือฟื้นฟูจารีตประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปวัฒนธรรมอันดีของท้องถิ่นและของชาติ (สำนักปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2560)

การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นหนึ่งในรูปแบบการท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นควบคู่กันมากับการท่องเที่ยวเพราะการรับประทานอาหารถือเป็นหนึ่งในกิจกรรมหลักที่นักท่องเที่ยวมีการใช้จ่ายเงินและมีเวลามากที่สุด ประมาณ 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด กล่าวได้ว่าอาหารไทยนับเป็นมรดกสำคัญทางวัฒนธรรมตั้งแต่สมัยสุโขทัยจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์โดยมีหลักฐานผ่านทางศิลาจารึก บันทึกและจดหมายเหตุต่าง ๆ รวมถึงบท พระราชนิพนธ์ที่สำคัญ เช่น บทพระราชนิพนธ์เรื่องไกลบ้าน เป็นต้น (ศรุตา นิตวรากร, 2557) ซึ่งแสดงให้เห็นถึงลักษณะสำคัญของอาหารไทยในแต่ละยุคสมัย รวมถึงความหลากหลายของอาหารไทยที่มีเอกลักษณ์และมีรสชาติเฉพาะตัว

นครสวรรค์เป็นจังหวัดที่นักเดินทางไม่ว่าขึ้นเหนือหรือล่องใต้ต้องผ่าน เพราะแค่อ้อยชื่อว่า “นครสวรรค์” บางคนอาจคิดถึงงานประเพณีแห่มังกรปากน้ำโพ หรือเป็นจังหวัดต้นกำเนิดแม่น้ำเจ้าพระยา ปิง วัง ยม น่าน ที่ไหลมารวมกันที่นั่นจนเกิดปรากฏการณ์แม่น้ำสองสีขึ้น

ที่พาसान แต่จริง ๆ แล้วนครสวรรค์ยังมีสถานที่ท่องเที่ยวสวยงามซ่อนอยู่อีกมากมาย รวมถึงอาหารที่มีความหลากหลายและเป็นที่รู้จักอย่างดี เช่น ข้าวต้มนายเจือ ร้านนายด้ ลูกชิ้นปลา กราย 3 รส ก๋วยเตี๋ยวเรือโบราณสูตรราชครู เหล็ก บ้านนึ่งแต่เตียม ต้มเลือดหมูนายซุย รวมถึง หอยทอดเจี๊ยะย และขนมหวานประจำจังหวัด โบกเกี้ยว และมีอีกมากมาย ผู้วิจัยจึงต้องการที่จะศึกษาเกี่ยวกับศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัด นครสวรรค์ ว่ามีความพร้อมและมีการพัฒนาเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวมากขึ้นเพียงใด จากการ ที่มีการส่งเสริมเที่ยวเมืองรอง 55 จังหวัด ลดหย่อนภาษีได้ อีกทั้งยังได้เปรียบเนื่องจาก เป็นเมืองผ่านไปสู่ภาคเหนือ ซึ่งเป็นปัจจัยหลักที่ทำให้การท่องเที่ยวในจังหวัดนครสวรรค์คึกคัก มากขึ้นและเกิดความยั่งยืนต่อไป ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ทำการเลือกพื้นที่ในการวิจัยแบบเจาะจงในเขต อำเภอเมืองนครสวรรค์ เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีร้านอาหารที่มีความหลากหลายและเป็นที่รู้จัก ง่ายต่อการเข้าถึง และยังมีงานประเพณีที่สำคัญ คือ งานเจ้าพ่อ-เจ้าแม่ ปากน้ำโพ ฉลอง เทศกาลตรุษจีนปากน้ำโพ ที่จัดขึ้นประจำปีทีบริเวณศาลเจ้าพ่อเทพารักษ์ ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำ เจ้าพระยา และศาลเจ้าแม่หน้าผา และงานเทศกาลสารทจีน (ทั้งกระจาด) ซึ่งประเพณีทั้ง กระจาดเป็นประเพณีสำคัญที่ชาวนครสวรรค์ทำต่อเนื่องกันมาอย่างยาวนาน จนกลายเป็นอัตลักษณ์ที่สำคัญของการท่องเที่ยวในนครสวรรค์สืบไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว ในด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ต่อความพร้อมด้านการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวได้สะดวก สิ่งอำนวยความสะดวก และการบริหารจัดการที่ดีในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์
2. เพื่อกำหนดแนวทางในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตอำเภอเมือง นครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ให้เกิดความยั่งยืน

วิธีการดำเนินการวิจัย

ขอบเขตของการวิจัย

1.ขอบเขตด้านพื้นที่

พื้นที่ทำการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตพื้นที่ศึกษาร้านอาหารในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ โดยเป็นร้านที่ได้รับค่านิยม รวมถึงมีการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวได้สะดวก มีสิ่งอำนวยความสะดวก และการบริหารจัดการที่ดี จำนวน 10 ร้าน ได้แก่ ร้านอาหารบ้านอีสาณ, ร้านภัตตาคารโกยี่, ร้านภัตตาคารเล่งหงส์, ร้านภัตตาคารหงฟ้า, ร้านนายซุ้ยต้มเลือดหมู, ร้านหน้าผา ปลาทอดมัน, ร้านข้าวต้มนายเจือ, ร้านนายตี่ลูกชิ้นปลา 3 รส, ร้านเหล็ก และ ร้านหอยทอดเจ๊ฮวย

2.ขอบเขตด้านระยะเวลา

ระยะเวลาในการทำวิจัยครั้งนี้ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 ถึง วันที่ 30 กันยายน 2564 รวมระยะเวลา 12 เดือน

3.ขอบเขตด้านเนื้อหา

การวิจัยในครั้งนี้ศึกษาเฉพาะการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ โดยผู้วิจัยได้คัดเลือกแหล่งท่องเที่ยวด้านอาหาร ที่มีฐานข้อมูลทางระบบอินเทอร์เน็ต และเอกสารสิ่งพิมพ์ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย รวมถึงเอกสารสิ่งพิมพ์ของจังหวัดนครสวรรค์ โดยวิธีเลือกแบบเจาะจง จำนวน 10 แห่ง

4.ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาใช้บริการร้านอาหารในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ ทั้ง 10 แห่ง จำนวน 500 คน

เครื่องมือสำหรับการวิจัย

การวิจัยการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ เครื่องมือที่ใช้คือแบบสอบถามปลายปิดและปลายเปิด (Closed and ended questions) เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวใช้บริการร้านอาหารในอำเภอเมืองนครสวรรค์ จำนวน 500 คน เนื่องจากไม่มีการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับนักท่องเที่ยวไว้อย่างชัดเจน มีแต่จำนวนนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดนครสวรรค์เท่านั้น ดังนั้น ผู้วิจัยจึงใช้สูตรของ คอชแรน Cochran (1953 อ้างถึงใน อภินันท์ จันตะนี, 2550: 25) ซึ่งจำนวนกลุ่มตัวอย่างของนักท่องเที่ยว จะมีค่าเท่ากับ 384.16 คน แต่เพื่อความสะดวกในการประมวลผลข้อมูล ผู้วิจัยจึงกำหนดให้จำนวน กลุ่มตัวอย่างเท่ากับ 400 คน แต่ทั้งนี้ผู้วิจัยจำเป็นต้องมีการปรับขนาดของกลุ่มตัวอย่าง เพื่อลดปัญหาของการตอบกลับของแบบสอบถามที่ไม่สมบูรณ์หรือน้อยกว่าที่กำหนด หรือข้อมูลมีการสูญหาย ดังนั้น การวิจัยครั้งนี้ต้องเพิ่มขนาดกลุ่มตัวอย่างจำนวน 100 คน รวมเป็น 500 คน โดยผู้วิจัยและผู้ช่วยวิจัยเป็นผู้เก็บด้วยตนเอง

การสร้างแบบสอบถามสร้างจากการทบทวนวรรณกรรม เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เกณฑ์การให้คะแนนเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) มีคำตอบให้เลือก 5 ระดับ ผู้วิจัยนำแบบสอบถามที่ได้ทำการออกแบบไปทำการตรวจสอบความเหมาะสมของสำนวนภาษาและความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับนิยามตัวแปร เพื่อหาความตรงเชิงเนื้อหาจากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน แก้ไขปรับปรุงตามคำแนะนำแล้วทดลองใช้ (Try out) กับนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวใช้บริการร้านอาหารในอำเภอเมืองนครสวรรค์จำนวน 30 คน ที่มีคุณสมบัติเดียวกับกลุ่มตัวอย่าง เพื่อหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของเครื่องมือได้ค่าความเชื่อมั่น = 0.926

แบบสอบถามเก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวใช้บริการร้านอาหารในอำเภอเมืองนครสวรรค์ จำนวน 500 คน ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างตามสะดวก โดยผู้วิจัยทำการเก็บแบบสอบถามร้านอาหารทั้ง 10 แห่ง แห่งละ 50 คน ด้วยตนเอง

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อนำมาวิเคราะห์ตามขั้นตอน ดังนี้

1. แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เก็บรวบรวมข้อมูล จากการค้นคว้าข้อมูลที่มีผู้รวบรวมไว้ทั้งหน่วยงานภาครัฐ และเอกชน ได้แก่ หนังสือพิมพ์ธุรกิจ วารสารต่าง ๆ บทความ วิทยานิพนธ์ รายงานงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

2. แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ผู้วิจัยจะดำเนินการแจกแบบสอบถามให้กลุ่มตัวอย่าง โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง เพื่อจะสามารถชี้แจงข้อสงสัยของผู้ตอบแบบสอบถามได้ โดยกำหนดกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ จำนวน 500 คน โดยเก็บแบบสอบถามทั้งในช่วงเวลา เช้า เย็น และเย็น ทั้งในวันธรรมดา และช่วงวันหยุด และได้สอบถามเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ในการเดินทางก่อนทำการเก็บแบบสอบถามเพื่อให้ได้ข้อมูลตรงกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย

3. เมื่อผู้วิจัยรวบรวมแบบสอบถามได้ทั้งหมด แล้วทำการตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของแบบสอบถาม เพื่อทำการวิเคราะห์ข้อมูลตามขั้นตอนต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลหลังจากที่ได้ทำการรวบรวมข้อมูลด้วยเทคนิคและวิธีการต่าง ๆ แล้ว ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้มาตรวจสอบความถูกต้องจัดหมวดหมู่และวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ดังนี้ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ (SPSS) โดยแบบสอบถามส่วนที่ 1 สถิติที่ใช้วิเคราะห์ คือ ลักษณะส่วนบุคคลของผู้ให้ข้อมูล สถิติที่ใช้ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานมาใช้ในการอธิบายแบบสอบถามส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของลูกค้าที่ใช้บริการร้านอาหาร ในด้านองค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยว สถิติที่ใช้ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ร้อยละ และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และแบบสอบถามส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะแนวทางในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ สถิติที่ใช้ได้แก่ สถิติในเชิงพรรณนาวิเคราะห์

ผลการศึกษา

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
หญิง	395	71.17
ชาย	160	28.83
รวม	555	100
ช่วงอายุเพศหญิง	จำนวน	ร้อยละ
31-40	154	27.73
41-50	102	18.37
51-60	55	9.90
ช่วงอายุเพศชาย	จำนวน	ร้อยละ
31-40	64	11.52
51-60	32	5.85
อายุ 60 ปีขึ้นไป	28	5.03
ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ปริญญาตรี	233	46.98
มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.	141	25.41
สูงกว่าปริญญาตรี	111	20.00
สถานภาพสมรส	จำนวน	ร้อยละ
สมรส	250	45.05

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม (ต่อ)

โสด	248	44.68
หย่าร้าง	57	10.27
อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
ข้าราชการ	198	35.68
พนักงานเอกชน/รัฐวิสาหกิจ	133	23.96
นักเรียน/นักศึกษา	73	13.16
รายได้เฉลี่ย	จำนวน	ร้อยละ
20,000-30,000	289	70.09
ไม่เกิน 10,000 บาท	110	19.82
เดือน 30,001-40,000	51	9.19
ภูมิลำเนา	จำนวน	ร้อยละ
นครสวรรค์	138	24.86
กำแพงเพชร	80	14.42
กรุงเทพมหานคร	72	12.97

2. ผลการศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว ในด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ต่อความพร้อมด้านการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวได้สะดวก สิ่งอำนวยความสะดวก และการบริหารจัดการที่ดีในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์

ตารางที่ 2 ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวด้านประเภทอาหาร

ด้านประเภทอาหาร	ค่าเฉลี่ย	ระดับความสำคัญ
ประเภทของอาหารมีความครบครัน	4.52	มากที่สุด
เป็นอาหารที่มีประโยชน์	4.19	มาก
อาหารมีหลายรูปแบบ	3.95	ปานกลาง

ตารางที่ 3 ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวด้านคุณภาพของอาหาร

ด้านคุณภาพของอาหาร	ค่าเฉลี่ย	ระดับความสำคัญ
การใช้วัตถุดิบที่ปราศจากสารพิษใน การประกอบอาหาร	4.61	มากที่สุด
วัตถุดิบสะอาด สดใหม่เสมอ	4.54	มากที่สุด
คุณภาพของอาหารได้มาตรฐานในระดับ	4.12	มาก

ตารางที่ 4 ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวด้านความคุ้มค่า

ด้านความคุ้มค่า	ค่าเฉลี่ย	ระดับความสำคัญ
ปริมาณอาหารมีความเหมาะสมกับราคา	4.37	มาก
รับประทานอิ่มในจานเดียว	4.22	มาก
มีคุณค่าทางโภชนาการ	4.10	มาก

ตารางที่ 5 ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวด้านสิ่งอำนวยความสะดวก

ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	ค่าเฉลี่ย	ระดับความสำคัญ
ใจความสะดวกในการเดินทางไปยังร้านอาหาร	4.07	มาก
สภาพแวดล้อมและบรรยากาศของร้านอาหาร	4.02	มาก
ความชัดเจนของแผนที่หรือป้ายบอกทางไปยังร้านอาหาร	3.87	มาก

ในส่วนของการข้อเสนอแนะ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่าด้านประเภทอาหาร ร้านอาหารส่วนมากเป็นร้านอาหารจีนเก่าแก่ประจำจังหวัดนครสวรรค์ ควรมีการอนุรักษ์อาหารแบบดั้งเดิมไว้ เพื่อเป็นเอกลักษณ์ของชาวจังหวัดนครสวรรค์ ในด้านคุณภาพอาหารเห็นว่าอาหารมีรสชาติอร่อย สะอาด ใช้วัตถุดิบชั้นดีในการประกอบอาหารแนะนำเชิญชวนให้มาลองทาน

ในด้านความคุ้มค่า พบว่าราคาอาหารไม่แพง ราคาอาหารเหมาะสมกับปริมาณที่ได้รับ ด้านลักษณะของผู้ให้บริการอาหาร ควรให้พนักงานยิ้มแย้มแจ่มใส และด้านสิ่งอำนวยความสะดวกส่วนใหญ่พบว่า ร้านอาหารไม่มีที่จอดรถให้บริการ หากที่จอดรถยาก ต้องหาที่จอดรถริมถนน

3. แนวทางในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ จังหวัดนครสวรรค์ให้เกิดความยั่งยืน

การท่องเที่ยวเชิงอาหารถือได้ว่าเป็นเรื่องสำคัญ เพราะนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะให้ความสำคัญกับการรับประทานอาหาร เพื่อลิ้มรสชาติอาหารของพื้นที่ที่เดินทางไปท่องเที่ยวนั้น ๆ การรับประทานอาหารจึงถือเป็นหนึ่งในกิจกรรมหลักของนักท่องเที่ยว และยังเป็นกิจกรรมหลักที่นักท่องเที่ยวใช้จ่ายเงินและเวลามากที่สุดอีกกิจกรรมหนึ่งในการเดินทาง ในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์นั้น ผู้วิจัยเห็นว่า 1) หน่วยงานภาครัฐผู้ประกอบการร้านค้า รวมถึงตัวแทนชุมชนท่องเที่ยวในนครสวรรค์ ควรมีการประชุมร่วมกันปรึกษาและหาแนวทางในการจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยว เพื่อเป็นการกระตุ้นให้เกิดการเดินทางซ้ำ และการบอกต่อ รวมถึงต้องมีการเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยว ร้านอาหาร ที่พัก และร้านของฝาก อีกทั้งหน่วยงานที่ดูแลด้านการท่องเที่ยว ควรเข้ามาให้ความรู้และความเข้าใจกับผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อร่วมมือกันพัฒนาผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว พัฒนารูปแบบของสินค้าและการให้บริการ การสร้างความยั่งยืนให้กับเศรษฐกิจในชุมชน และควบคุมดูแลสิ่งแวดล้อมรวมถึงความปลอดภัยอีกด้วย 2) การจัดเทศกาลอาหาร เพราะนอกเหนือจากเทศกาลหุ่นโคมไฟและฉลองปีใหม่, งานประเพณีแห่เจ้าพ่อ – เจ้าแม่ปากน้ำโพ, งานเทศกาลกินเจ ศาลเจ้าพ่อ-เจ้าแม่หน้าผา และเทศกาลตรุษจีนปากน้ำโพ ที่มีการจัดจำหน่ายอาหารโดยเทศกาลเหล่านี้ถูกจัดเป็นฤดูกาลทำตลาดที่สำคัญสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารในนครสวรรค์ ยังมีกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวและกระตุ้นเศรษฐกิจตามนโยบายของนายกรัฐมนตรีในระดับจังหวัด ในเดือนธันวาคม 2562 ภายได้ชื่องาน “เดิน กิน ชิม เที่ยว ถนนต้นแม่น้ำเจ้าพระยา จังหวัดนครสวรรค์” พบว่ากิจกรรมเหล่านี้ได้รับความสนใจและมีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาเข้ามาท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น 3) การที่จะส่งเสริมให้เมืองนครสวรรค์เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยสมบูรณ์และได้รับการยอมรับนั้น ต้องมีการทำการตลาด

รวมถึงการประชาสัมพันธ์ที่ถูกนำเสนอจากวัฒนธรรม ความเป็นอยู่ของคนในเมืองนครสวรรค์ รวมถึงการใช้คุณค่าทางโภชนาการของอาหารเพื่อเป็นจุดดึงดูดและส่งเสริมการท่องเที่ยว เนื่องจากในปัจจุบันพฤติกรรมผู้บริโภค ทั้งในประเทศไทยและต่างชาติได้ให้ความสนใจในด้านสุขภาพและการดูแลสุขภาพในแง่ของการส่งเสริมและป้องกันก่อนที่จะเจ็บป่วย และหลังจากการเจ็บป่วย โดยการเลือกรับประทานอาหารที่มีคุณค่าและให้ประโยชน์ต่อร่างกาย ดังนั้นผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง และ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการท่องเที่ยวเชิงอาหารต้องมีส่วนร่วมในการสร้างจุดเด่นใน การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมกัน เพื่อให้เมืองนครสวรรค์ เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืนต่อไป

อภิปรายผล

1. ผู้วิจัยพบว่า ระดับความพึงพอใจด้านการบริหารจัดการโดยรวมจากแบบสอบถามของนักท่องเที่ยวในด้านประเภทอาหาร คุณภาพอาหาร ความคุ้มค่า ลักษณะผู้ให้บริการ โดยรวมอยู่ในระดับมาก ในขณะที่ความพร้อมในการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก ผู้ตอบแบบสอบถามพึงพอใจในระดับปานกลาง เนื่องจากร้านอาหารบางแห่งเข้าถึงได้ยาก และมีข้อจำกัดด้านที่จอดรถ ผลการวิจัยสะท้อนให้เห็นว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ ยังไม่มี ความพร้อมและไม่มีศักยภาพมากเพียงพอ เพราะนครสวรรค์เป็นเพียงเมืองผ่าน หรือเมืองรอง จังหวัดนครสวรรค์, สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา รวมถึงการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ควรมีการประชาสัมพันธ์ และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเมืองนครสวรรค์เพิ่มขึ้น เนื่องด้วยการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นทางเลือกใหม่ที่มีบทบาทมากขึ้นในการกระตุ้นให้การท่องเที่ยว และอาหารได้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวหลักที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว ในขณะเดียวกัน การท่องเที่ยวเชิงอาหารก็ยังเป็นมุมมองสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนไทย ในแต่ละพื้นที่ อีกทั้งก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนต่าง ๆ ในท้องถิ่น รวมถึง การท่องเที่ยวเชิงอาหารจะเป็นเครื่องมือสำคัญที่จะช่วยขับเคลื่อนให้อุตสาหกรรม การท่องเที่ยวมีศักยภาพในการพัฒนาท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนอีกด้วย เนื่องจากเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่เป็นรูปแบบเฉพาะสำหรับนักท่องเที่ยวที่มีความ

ในด้านอาหารอย่างแท้จริง นอกเหนือจากจะได้รับประสบการณ์ทางด้านการท่องเที่ยวแล้ว นักท่องเที่ยว ยังมีส่วนร่วมในการรับประทานอาหารท้องถิ่น อาหารพื้นเมืองหรือ อาหารขึ้นชื่อของพื้นที่นั้น ๆ ซึ่งในปัจจุบันมีปัจจัยที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารและส่งผลให้แนวโน้มของการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น เช่น การเปลี่ยนแปลงทางประชากรศาสตร์ กระแสการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนที่เพิ่มมากขึ้น การแสวงหาความเป็นเอกลักษณ์ในท้องถิ่น การพัฒนาทางด้านเทคโนโลยีและแรงจูงใจของนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจหลากหลายปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้ จะส่งผลให้นักท่องเที่ยวนิยมเดินทางท่องเที่ยวเชิงอาหารมากยิ่งขึ้น

2. แนวทางในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตอำเภอเมืองนครสวรรค์ ผู้วิจัยเห็นว่า 1) หน่วยงานที่เกี่ยวข้องรวมถึงผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ควรมีการประชุมร่วมกัน บริक्षाและหาแนวทางในการจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยว เพื่อเป็นการกระตุ้นให้เกิดการเดินทางซ้ำ รวมถึงการบอกต่อ ซึ่งต้องมีการเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยว ร้านอาหาร ที่พัก และร้านของฝาก 2) ควรมีการส่งเสริมให้ นครสวรรค์เป็นจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยวที่มีใจแค่เมืองผ่าน เนื่องด้วยนครสวรรค์หรือ เมืองปากน้ำโพ เป็นอีกจังหวัดที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน เป็นประตูสู่ภาคเหนือ และยังเป็นประตูสู่ภาคกลางอีกด้วย เป็นเมืองที่อุดมสมบูรณ์ด้วยความหลากหลายของแหล่งท่องเที่ยว ทั้งธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม วิถีชีวิตเกษตรกรรมและประเพณีท้องถิ่น จากนโยบาย ยุทธศาสตร์และ มาตรการที่สำคัญเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวในพื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง 2 ในระยะที่ผ่านมามียุทธศาสตร์ที่สำคัญ คือ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เนื่องจากมีความเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว เชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวแบบท้องถิ่น และการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ 3) ส่งเสริมให้จังหวัด นครสวรรค์ได้มีการจัดเทศกาลประจำปีที่มีชื่อเสียงหลากหลายเทศกาลเป็นประจำทุกปี เพื่อส่งเสริม ภาพลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร และกระตุ้นเศรษฐกิจในระดับชุมชนอย่างยั่งยืน และยังเพื่อกระตุ้นการท่องเที่ยวในนครสวรรค์ และเพิ่มควมดีในการเดินทางรวมถึงเพิ่มระยะเวลา พำนักเฉลี่ยในนครสวรรค์ให้มากขึ้น สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นปัจจัยและแนวทางในการส่งเสริม ให้นครสวรรค์เป็นเมืองที่มีศักยภาพทางด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารมากยิ่งขึ้น สอดคล้องกับ ภูมิ ชุมชนห้ขจร และคณะ (2563) ที่ได้กล่าวไว้ว่า ประเทศไทยยังคงมีศักยภาพและความได้เปรียบ ของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ งานเทศกาลต่าง ๆ ความหลากหลายของวัตถุดิบในการประกอบ

อาหาร ความหลากหลายของอาหารไทยในแต่ละพื้นที่ กรรมวิธีการปรุงอาหารไทย นโยบายและ
กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร รวมถึงอาหารริมทางที่ขึ้นชื่อในแหล่งท่องเที่ยวของประเทศไทย
การพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการสร้างรายได้เปรียบจะช่วยให้
ประเทศไทยเป็นจุดหมายปลายทางหลักในการเดินทาง และจากการศึกษาของ ชนิษฐา ใจเป็ง
(2560) ที่ได้ศึกษาเรื่อง ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารริมทางบนถนนตลาดวโรรส เชียงใหม่ และ
ชาคริต อ่องทุน และพิทักษ์ ศิริวงศ์ (2559) ได้ศึกษาเรื่อง ศักยภาพการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้
เกี่ยวกับอาหารริมทางบริเวณถนน ผลการวิจัยสอดคล้องกัน โดยพบว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร
ยังไม่มีความพร้อมและไม่มีศักยภาพมากนักเพียงพอ ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่เข้าใจเกี่ยวกับการท่องเที่ยว
เชิงอาหารโดยมีรูปแบบการนำเสนอที่สามารถดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวได้ในระดับหนึ่ง
และยังคงต้องได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องอีกมาก เพื่อให้การท่องเที่ยว
เชิงอาหารประสบความสำเร็จ ในขณะที่ หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักพงศ์ วงศาโรจน์ (2558)
ได้ศึกษาเรื่องศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมือง
จังหวัดน่าน ผลจากการศึกษาอาหารพื้นเมืองน่านส่วนใหญ่มีศักยภาพอยู่ในระดับสูง
นักท่องเที่ยวพึงพอใจในด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองมากที่สุด งานวิจัยนี้ได้เสนอแนว
ทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองของจังหวัดน่าน 6 ด้าน คือ ด้านอัตลักษณ์ของ
อาหารพื้นเมือง ด้านคุณภาพของอาหารพื้นเมือง ด้านราคา ด้านการบริการ ด้านลักษณะของ
ร้านอาหารพื้นเมือง และด้านการประชาสัมพันธ์และการตลาด

การท่องเที่ยวเชิงอาหารในเมืองนครสวรรค์ จะประสบผลสำเร็จและมีศักยภาพ
มากยิ่งขึ้น ต้องอาศัยหลาย ๆ ปัจจัยที่จะเข้ามาส่งเสริมให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเกิดความยั่งยืน
โดยต้องสอดคล้องกับแนวคิดการท่องเที่ยวยั่งยืนขององค์การการท่องเที่ยวโลก ที่กล่าวว่า กิจกรรม
การท่องเที่ยวจะต้องสามารถดำรงอยู่ได้ มีนักท่องเที่ยวมาเยี่ยมเยียนอย่างสม่ำเสมอ ทรัพยากร
การท่องเที่ยวยังคงรักษา ความดึงดูดใจไว้ได้ไม่เสื่อมคลาย กิจกรรมการบริการมีกำไร แม้ต้องมีการ
ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงการให้บริการอยู่เสมอ ผลกระทบที่มีต่อสิ่งแวดล้อมทั้งทางธรรมชาติ
สังคม และวัฒนธรรม จะต้องไม่มีหรือน้อยที่สุด

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อการนำไปปฏิบัติ

1. จากผลการวิจัยพบว่าควรมีการส่งเสริมให้นครสวรรค์เป็นจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยวควรมีการร่วมประชุมทั้งชุมชนท่องเที่ยว บริษัทท่องเที่ยว ผู้ประกอบการร้านค้า และหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องเพื่อร่วมหาแนวทางการดำเนินงานร่วมกัน เพื่อให้เกิดความสอดคล้องไปในทิศทางเดียวกันต่อไป

2. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการส่งเสริมการสร้างเอกลักษณ์ให้กับอาหารที่มีความคิดสร้างสรรค์และรสชาติของอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นในพื้นที่ใกล้เคียงต่อไป

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการเพิ่มพื้นที่การวิจัยเป็นทั่วทั้งจังหวัดนครสวรรค์ เกี่ยวกับอัตลักษณ์ทางด้านอาหาร เพราะในครั้งนี้ศึกษาเฉพาะในอำเภอเมืองนครสวรรค์ ในขณะที่อำเภออื่นในนครสวรรค์ก็มีชื่อเสียงและมีเรื่องราวเกี่ยวกับอาหารเช่นกัน ทั้งนี้เพื่อการวิเคราะห์ข้อมูลที่มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2558). *การบูรณาการเพื่อขับเคลื่อนยุทธศาสตร์*

การท่องเที่ยวไทย พ.ศ. 2558-2560. <http://www.jppp.moi.go.th/files/MOTS.pdf>

ชนิษฐา ใจเป็ง. (2561). *ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารริมทางบนถนนตลาดวโรรส เชียงใหม่*. สรุปรายการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 3 และการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ครั้งที่ 1 (น.198-208) มหาวิทยาลัยเจ้าพระยา. มหาวิทยาลัยเจ้าพระยา.

- ชาคริต อ่องทูน และพิทักษ์ ศิริวงศ์. (2559). ศักยภาพการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารริมทางบนถนนเยาวราช. *วารสารสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก*, 6(1), 129-137.
- เบญจมาภรณ์ ขำนาญดา. (2561). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร: ศักยภาพและความได้เปรียบของประเทศไทย. *วารสารวิชาการสมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทยในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี*, 24 (1), 103-116.
- ภูริ ชุณหะวัณ และคณะ. (2563). การสร้างแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยท้องถิ่นเสริมภูมิทัศน์ทางาน ในวิถีชุมชนสุขภาพ หลังการแพร่ระบาดของไวรัส Covid-19. *วารสารวิชาการคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี*, 11(2), 143-154.
- ศรุดา นิตวรากร. (2557). อาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร*, 5(1), 171-179.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. (2541). *การบริหารการตลาดยุคใหม่*. บริษัทธีระฟิล์มและไซเท็กซ์ จำกัด.
- หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และ รัชพงศ์ วงศาโรจน์. (2558). ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน. *วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ*, 11(1), 37-53.
- อภิรักษ์ จันทะนี. (2550). *สถิติและการวิจัยทางธุรกิจ*. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.
- CNN Travel. (2021, April 14). *CULINARY JOURNEYS. The world's 50 best foods*.https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-food-dishes/index.html?fbclid=IwAR1hRiy5-Jy_3SvRdzEQFa5bOwtlm-zEEZifPPPrPgfcjzdPAf_N2jdUb5Y

Author

Miss Chanistha Jaipeng

Tourism and Hospitality Management, Multidisciplinary Colleague
Christian University 144 Don Yai Hom, Mueang Nakhon Pathom
District, Nakhon Pathom 73000

Tel: 081-0234990 Email: peeup@hotmail.com

Miss Jureerat Sitsirat

Hotel and Tourism Management, Business and Management
Chaopaya University 13/1 Moo.6 Nong Krot Subdistrict, Mueang
Nakhon Sawan District, Nakhon Swan Provice 60000.

Tel : 098-5535654 Email : jureeratkat@hotmail.com