



การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism)

รองศาสตราจารย์ ดร.พรณี สวนเพลิง และคณะ

อาหารเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรมท้องถิ่นของประเทศต่างๆ ดังนั้นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงเป็นสิ่งที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวสู่ท้องถิ่นต่างๆ อันจะส่งผลทำให้การท่องเที่ยวขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ผลของการท่องเที่ยวเชิงอาหารเกิดประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อเศรษฐกิจการท่องเที่ยว โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่นที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวในทุกกลุ่มคน

การท่องเที่ยวเชิงอาหารในปัจจุบันได้รับการขับเคลื่อนจากการเติบโตของเทคโนโลยี สื่อออนไลน์เป็นส่วนสำคัญในการช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยเทคโนโลยีสมัยใหม่สร้างความสะดวกสบายให้กับนักท่องเที่ยวในการค้นหาข้อมูล แหล่งท่องเที่ยว เส้นทางท่องเที่ยวชมอาหาร แหล่งผลิตอาหารที่เป็นต้นฉบับ ร้านอาหารแนะนำ เมนูแนะนำท้องถิ่น เป็นต้น โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่โดดเด่น ระดับโลกเช่น เส้นทางชิมไวน์ ทัวร์ชิมอาหารของญี่ปุ่น การท่องเที่ยวชมผลไม้ในสวนภาคตะวันออก หรือแม้แต่การเข้าร่วมในเทศกาลกินเจ เป็นต้น

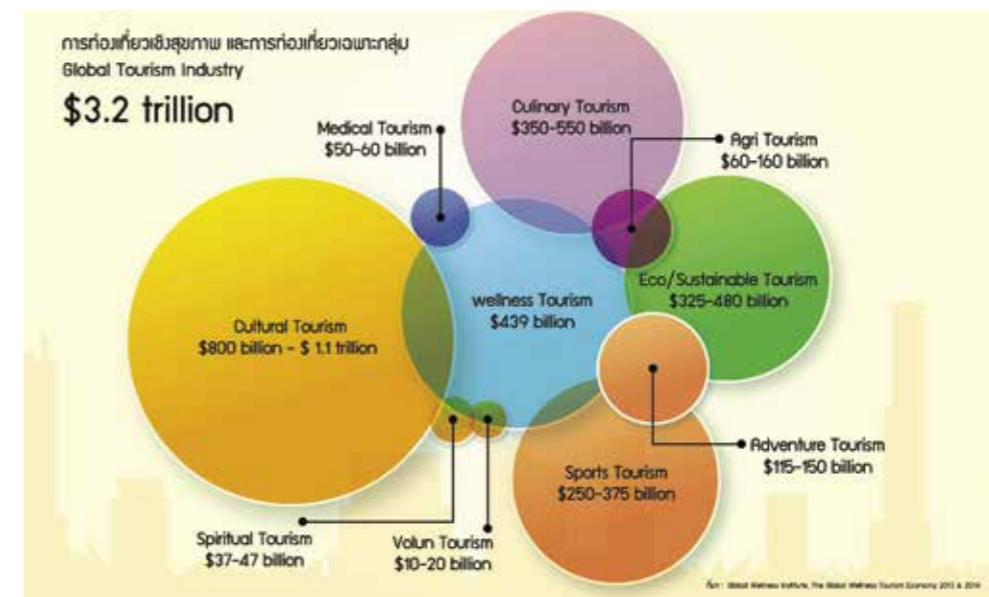


สถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของโลก

องค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) ได้แสดงให้เห็นว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างรายได้มีมูลค่าสูงถึง 150,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่นิยมรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารมากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่ สเปน ฝรั่งเศส อิตาลี โดยพิจารณาจากค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีการใช้จ่ายด้านอาหารมากที่สุด

ในปี 2556 - 2557¹ Global Wellness Institute พบว่า การท่องเที่ยวอาหารทั่วโลก สร้างรายได้ 350,000 - 550,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐ มีมิติการท่องเที่ยวที่เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงเกษตร (Agriculture-tourism) การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ (Eco-tourism) และการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน (Sustainable tourism) และในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและความงาม (Wellness tourism) มีกิจกรรมการทำอาหารเพื่อสุขภาพเป็นกิจกรรมส่วนหนึ่งในการท่องเที่ยว

กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สำคัญ มีรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวแบบการเยี่ยมชมและชิมอาหาร เข้าเรียนทำอาหาร รับประทานอาหารแบบท้องถิ่น และการซื้อทัวร์ท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหาร



¹Global Wellness Institute, The Global Wellness Tourism Economy 2013 & 2014

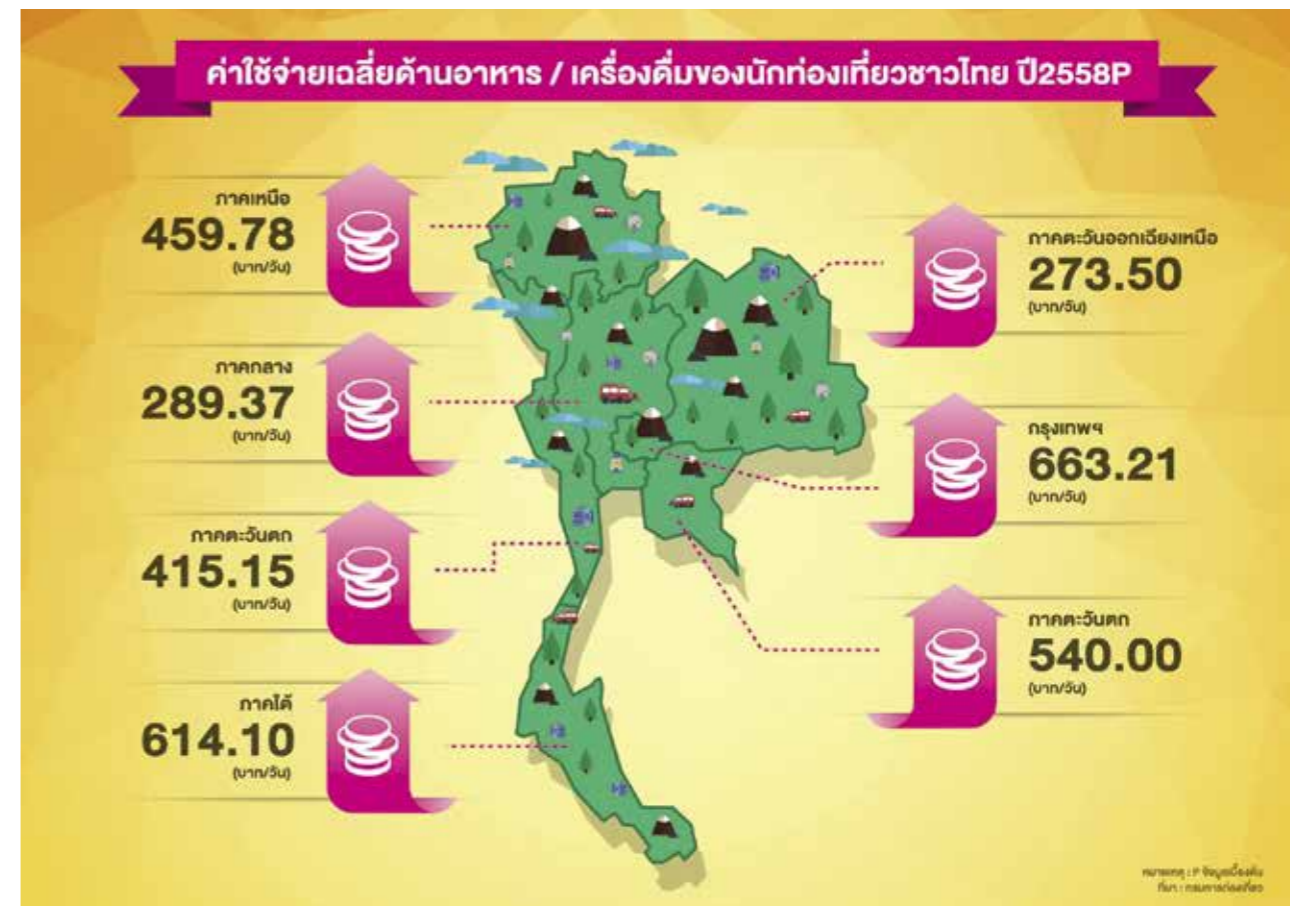
สถานการณ์ท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทย

จากข้อมูลกรมการท่องเที่ยว พบว่า ในปี 2558 ประเทศไทยมีรายได้จากการท่องเที่ยวอาหารจำนวน 456,000 ล้านบาท หรือคิดเป็นร้อยละ 20 ของรายได้รวมจากการท่องเที่ยวทั้งหมด โดยเป็นรายได้จากนักท่องเที่ยวชาวไทยเที่ยวไทย 174,000 ล้านบาท และนักท่องเที่ยวต่างชาติ 282,000 ล้านบาท

สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีการใช้จ่ายในการท่องเที่ยวในรูปแบบของรายได้จากอาหารและเครื่องดื่มระหว่างเดินทางของนักท่องเที่ยวมากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่ จีน อังกฤษ และรัสเซีย โดยในช่วง 3 ปีที่ผ่านมาพบว่า รายได้จากอาหารและเครื่องดื่มของนัก

ท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 5.74 เป็นผลมาจากการใช้จ่ายด้านอาหารของนักท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชียเหนือ เอเชียตะวันออก และเอเชียใต้

การเพิ่มขึ้นของรายได้จากการท่องเที่ยวด้านอาหาร รัฐบาลจึงมีนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจ ทั้งจากนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวในประเทศไทย และนักท่องเที่ยวชาวไทยเที่ยวไทย อย่างต่อเนื่อง อาทิ การจัดโครงการ Amazing Thai Taste เพื่อส่งเสริมและกระตุ้นการท่องเที่ยวภายใต้โครงการสานพลังประชารัฐ เพื่อกระจายประโยชน์ทางเศรษฐกิจสู่ภาคการเกษตร โดยร่วมกันสร้างภาพลักษณ์ (Brand)



ของอาหารและผลไม้ไทยให้เป็นสินค้าเกรดดี (Premium Product) ทั้งส่งเสริมให้ทานผลไม้ไทยตามฤดูกาล ช่วยส่งเสริมให้เกิดการกระจายรายได้จากการซื้ออาหาร/เครื่องดื่มของนักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาติเพิ่มขึ้นร้อยละ 50 นอกจากนี้ยังได้กำหนดเป้าหมายอาหารไทย 6 ชนิดของอาหารไทยที่นิยมของนักท่องเที่ยว คือ ผัดไทย ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ส้มตำ มัสมั่น และต้มข่าไก่ โดยได้รับการส่งเสริมจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย จัดทำภาพยนตร์โฆษณา ซึ่งสะท้อนให้เห็นความสำคัญและเรื่องราวของผัดไทย ในมุมมองของการท่องเที่ยวเชิงอาหารเผยแพร่ภายใต้ Discover Amazing Stories : PADTHAI ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของ Amazing Thailand Discover Amazing Stories.



<https://youtu.be/F7pSQ-0Yf-U>



การท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทย

อาหารไทยในแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันตามวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของแต่ละท้องถิ่น จึงทำให้มีรสชาติที่ต่างกัน โดยในแต่ละจังหวัดมีอาหารแนะนำของแต่ละท้องถิ่น รวมถึงสินค้าที่เกี่ยวกับอาหาร เช่น ข้าวซอย ของจังหวัดเชียงใหม่ ไข่เค็มของฝากจังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นต้น

ความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยทำให้เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่ได้ลิ้มลอง โดยทางคณะกรรมการวัฒนธรรมร่วมกับรายการ Top Ten ทางสถานีโทรทัศน์ช่อง 9 องค์การสื่อสารมวลชนแห่งประเทศไทย ได้สำรวจอาหารไทยที่เป็นที่นิยมของชาวต่างประเทศ 10 อันดับ² ได้แก่ ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ผัดไทย ผัดกะเพรา แกงเผ็ดเบ็ดย่าง ต้มข่าไก่ ยำเนื้อ หมูสะเต๊ะ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง และพะแนงเนื้อ

จากความนิยมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่ได้ลิ้มลองอาหารไทย จึงต้องการที่จะเรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการทำอาหารไทย เพื่อสามารถนำกลับไปทำรับประทานเองได้เมื่อกลับจากประเทศไทยไปแล้ว จึงทำให้เกิดโรงเรียนสอนทำอาหาร (Cooking School) ดังนั้น การเรียนทำอาหารจึงเป็นกิจกรรมหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมด้านการท่องเที่ยว และก่อให้เกิดรายได้ในประเทศ โดยโรงเรียนสอนทำอาหารไทยมีในเมืองท่องเที่ยวหลัก เช่น เชียงใหม่ ภูเก็ต กรุงเทพฯ ซึ่งได้แก่ โรงเรียนสอนทำอาหารไทยอมิตา

(Amita Thai Cooking Class)โรงเรียนสอนทำอาหารบลูเอเลฟphant (Blue Elephant Cooking School) โรงเรียนสอนทำอาหารไทยสีลม (Silom Thai Cooking School) Cooking with Poo & Friends เป็นต้น โดยมีรูปแบบในการกิจกรรมที่หลากหลาย นับตั้งแต่การนำนักท่องเที่ยวไปเลือกซื้อวัตถุดิบในตลาดสด หรือเลือกซื้อวัตถุดิบประเภทพืชสวนครัวจากไร่ ให้ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ สมุนไพรไทย สุดท้ายเป็นขั้นตอนในการทำอาหารไทย ซึ่งจากความนิยมทำให้เกิดโรงเรียนสอนทำอาหารไทยนั้น จึงคาดการณ์ว่า ธุรกิจการสอนทำอาหารไทยสามารถสร้างรายได้ให้แก่ประเทศประมาณปีละกว่า 590 ล้านบาท นอกจากนี้วัตถุดิบ สมุนไพรไทยที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นของผลิตในประเทศ จึงเป็นการช่วยกระจายรายได้ทางอ้อมสู่ภาคการเกษตร



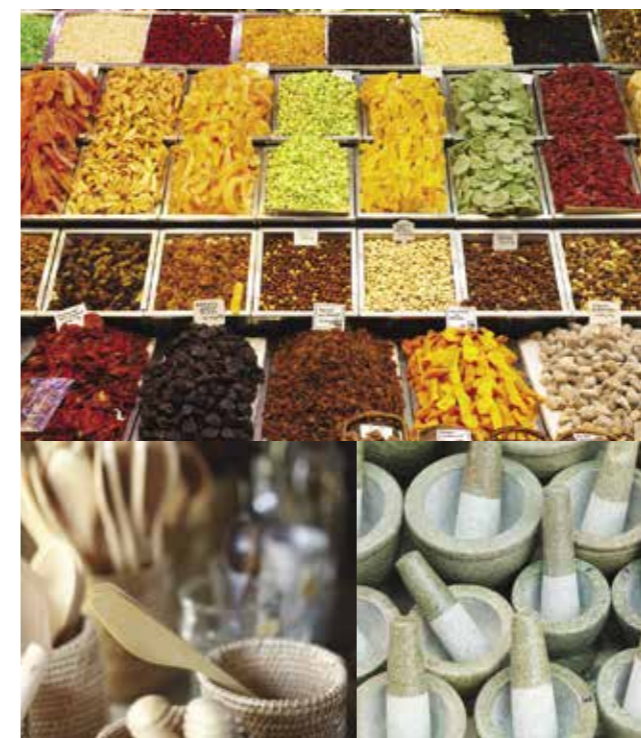
Website สอนทำอาหารกับพู่ <http://www.cookingwithpoo.com/>

จังหวัด	อาหาร		สินค้า/ของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร	
	อาหาร	ร้านอาหาร	สินค้า	ร้านค้า
เชียงใหม่	อาหารจีนยูนนาน ชาจีน	แม่สล่องอ้อมร้อย ไร่ชา 101	อาหารพื้นเมือง ชาอู่หลง	ร้านแทนนันทวัน ร้านวรรณภา ไร่ชา 101 ไร่ชาอุยฟง
เชียงใหม่	ข้าวซอย	ข้าวซอยเสมอใจ ข้าวซอยลำดวนฟ้าข้าม	อาหารพื้นเมือง	ร้านนันทวัน ร้านตำรวจ
หนองคาย	อาหารเวียดนาม แหนมเนือง เป็ด	แดงแหนมเนือง เผ็ด ถนนบ้านแก่งจืด	แหนมเนือง หมูยอ กุนเชียงปลา	ร้านแดงแหนมเนือง ร้านหมูยอชื่นจิต ร้านหมูยอแม่ถ้วน
พระนครศรีอยุธยา	ก๋วยเตี๋ยวเรือ ก๋วยเตี๋ยวไก่ ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ โรตีสายไหม	ก๋วยเตี๋ยวเรือป่าเล็ก ก๋วยเตี๋ยวไก่ลัดคิวประนอม ก๋วยเตี๋ยวเนื้อนายเล็ก โรตีสายไหมอาบิติน	โรตีสายไหม	โรตีสายไหมอาบิติน ร้านแม่ชูศรีโรตีสายไหม
สุพรรณบุรี	ผลิตภัณฑ์จากปลา เช่น ปลาหมึก น้ำพริกปลา ขนมสาเล่ และขนมเบ็ยะ	สวนอาหารเบญจรงค์ สาเล่แม่ถ้วน	ขนมสาเล่	ร้านสาเล่แม่ถ้วน ร้านเอกชัยสาเล่
เพชรบุรี	ข้าวแช่ ขนมหม้อแกง และขนมไทย	ข้าวแช่แม่נית ขนมหม้อแกงแม่กิมไล้	ข้าวแช่ ขนมหม้อแกง และขนมไทย	ร้านข้าวแช่แม่נית ร้านขนมหม้อแกงแม่กิมไล้ ร้านบ้านขนมมันวัน
จันทบุรี	หมูชะมวง ผลไม้ตามฤดูกาล	จันทร์โภชนา	หมูชะมวงแช่แข็ง เส้นจันทร์ผัดไท อาหารทะเลแปรรูป/ผลไม้แปรรูป	ร้านแม่วรรณของฝาก ร้านอำของฝาก ร้านต้นตำรับ
สุราษฎร์ธานี	อาหารทะเล	ร้านเพื่อนนักเดินทาง	ไข่เค็มไชยา อาหารทะเลแปรรูป	ร้านจตุมาไข่เค็ม ร้านไข่เค็มทิพย์ ร้านร้อยเกาะของฝาก OTOP

²พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจด์. (2556). ความสำคัญและกิจกรรมสื่อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยว "อาหาร" สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มตลาดผู้หญิงชาวต่างประเทศของไทย. วารสารการบริการและการท่องเที่ยวไทย. ฉบับที่ 1, หน้า 61-72.

สินค้าที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร

จากความนิยมในอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติทำให้นักท่องเที่ยวต้องการเลือกซื้อสินค้าด้านอาหารกลับไปเป็นของฝากหรือนำไปใช้ในการประกอบอาหาร ทั้งนี้สินค้าที่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาตินิยมหาซื้อ ได้แก่ ผลไม้อบแห้ง พริกแห้ง สมุนไพรไทยอบแห้ง ผลไม้อบแห้ง อุปกรณ์ทำครัว เป็นต้น โดยสินค้าของที่ระลึก อาทิ ผลไม้อบแห้ง และนมอัดเม็ด จิตรลดา เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวชาวจีนเป็นอย่างมาก



เทศกาลอาหาร

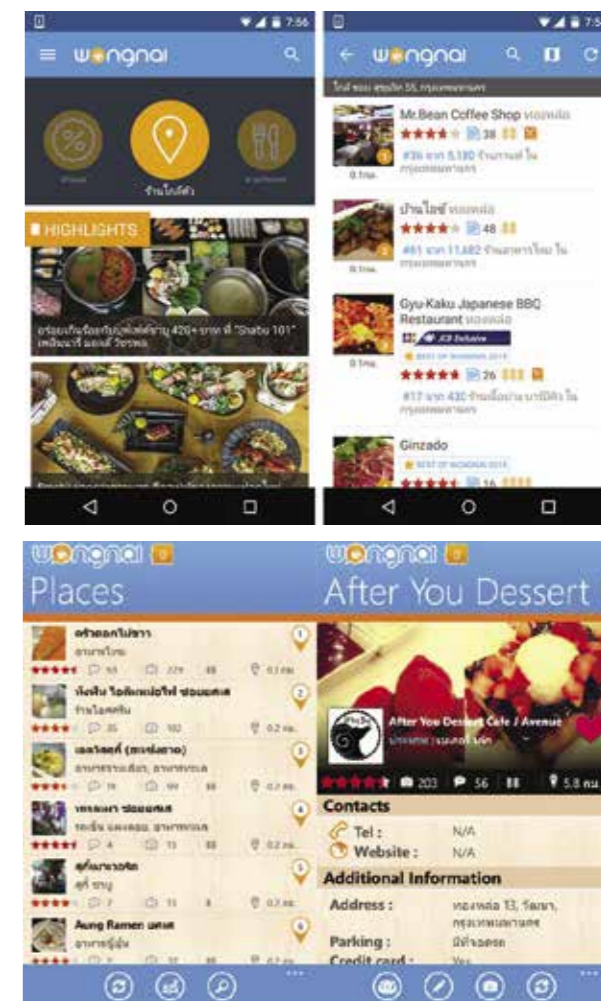
การจัดเทศกาลอาหารยังเป็นกิจกรรมหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวอีกทางหนึ่ง โดยการจัดเทศกาลอาหารในต่างประเทศจะมีการจัดงานขึ้นทุกภูมิภาคทั่วโลก โดยเทศกาลที่สำคัญ ได้แก่ เทศกาลไวน์ เทศกาลอาหารท้องถิ่น เทศกาลอาหาร Street food เทศกาลผลผลิตทางการเกษตร เช่น งานเทศกาล Napa Truffle Festival และ งานเทศกาล Beaver Creek & Wine Weekend ของสหรัฐอเมริกา



สำหรับเทศกาลอาหารของไทยมีการจัดขึ้นทุกภูมิภาคทั่วประเทศ โดยมีเทศกาลที่สำคัญคล้ายคลึงกับงานเทศกาลของต่างประเทศ เช่น เทศกาลอาหารถิ่นประเทศไทย จังหวัดชลบุรี เทศกาลอาหารหัวหิน เทศกาลอาหารสองทะเล สงขลา และเทศกาลผลไม้จันทบุรี เป็นต้น โดยเทศกาลอาหารนอกจากจัดในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวแล้วยังมีการจัดเทศกาลอาหารไทยในต่างแดนเพื่อส่งเสริมอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักและเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยอีกด้วย อาทิ เทศกาลอาหารไทยในญี่ปุ่น เทศกาลอาหาร AEC ที่โตเกียวและในช่วงปลายปีจะมีการจัดงาน ASEAN Festival ที่ประเทศเกาหลี

สื่อออนไลน์กับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ในปัจจุบันสื่อออนไลน์มีความสำคัญต่อการท่องเที่ยวด้านอาหารเป็นตัวช่วยในการหาข้อมูลไม่ว่าจะเป็นร้านอาหาร เมนูท้องถิ่น เส้นทางร้านอาหาร โปรโมตร้านอาหาร แคร่ผ่าน Instagram และ Check in ใน Facebook เป็นต้น สำหรับเว็บไซต์/แอปพลิเคชันแนะนำอาหารที่นิยมในประเทศไทย เช่น Wongnai EDT guide Airoreviews



การแนะนำอาหารจากคนดัง

จากการที่สื่อออนไลน์ได้เข้ามามีอิทธิพลต่อการตัดสินใจในการเดินทางของนักท่องเที่ยว สื่อออนไลน์ เชฟ หรือ บล็อกเกอร์ ก็เป็นอีกส่วนหนึ่งที่ส่งเสริมกระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไปยังแหล่งผลิตอาหารที่ได้รับการแนะนำจากบล็อกเกอร์ เชฟ หรือนักชิมคนดัง โดยผู้มีชื่อเสียงทางการทำอาหารที่ได้รับความนิยมที่มีการกล่าวถึงอาหารไทย อาทิ เจมี โอลิเวอร์ เชฟหนุ่มชื่อดังที่รู้จักกันดีในอังกฤษ ที่ได้รณรงค์ต่อต้านการบริโภคอาหารขยะตามโรงเรียนในอังกฤษ โดยจัดโครงการกระตุ้นให้เด็กในอังกฤษ เลิกรับประทานอาหารขยะและมารับประทาน “แกงไก่” ของไทยแทน เนื่องจากเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ

มาร์ค วินส์ ได้นำเสนอเรื่องราวการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ว่าตลอด 2 สัปดาห์ในกรุงเทพฯ ได้พบแหล่งท่องเที่ยวด้านอาหารที่น่าสนใจมากมาย โดยเฉพาะในเยาวราชที่มีอาหารให้เลือกทานได้ตลอดทั้งวัน ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน เช่น กุ้งเผา ข้าวมันไก่ ก๋วยจั๊บ ขนมปังปิ้ง น้ำจิ้มเลียง เป็นต้น

หม่อมหลวง ภาสกร สวัสดิวัตน์ นักชิมซูเปอร์ชั้นนำของเมืองไทย ที่ได้ใช้ประสบการณ์จากบิดามาต่อยอดมากขึ้น ได้ให้คำแนะนำเรื่องกินเที่ยวจากร้านอาหารกว่า 5,000 ร้านทั่วโลก และได้แนะนำเมนูพิเศษที่สร้างสรรค์จากเมนูธรรมดาด้วยการใช้หมั้นชั้นจิตคารวะเช่นเป็นส่วนหนึ่งในการประกอบหลัก เช่น เมนูต้มยำทะเลหมั้นนมแช่บเวอร์ ที่ใช้หมั้นแทนกะทิให้รสชาติเข้มข้นและดีต่อสุขภาพ



<http://waymagazine.org/cooking-with-poo/>

ชมพู่ เจ้าของ <http://www.cookingwithpoo.com/> คนไทยที่ได้รับการยอมรับจากชาวต่างชาติและเชฟชื่อดังอย่างเจมี โอลิเวอร์ เป็นผู้แนะนำการสอนอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติ โดยมีการทำโครงการ ร่วมกับ Helping Hands ซึ่งเป็น NGO ในเมืองเมลเบิร์น ออสเตรเลีย โดยรายได้บางส่วนของการสอนทำอาหารของชมพู่ นำไปสนับสนุนช่วยเหลือธุรกิจชุมชนในพื้นที่ชุมชนคลองเตย



โอกาสและข้อจำกัดของการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย

ด้วยความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยเป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติทำให้เกิดการเดินทางเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมในการท่องเที่ยวทั้งนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติและชาวไทย จากความนิยมในปัจจุบันทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารช่วยส่งเสริมให้เศรษฐกิจทางการท่องเที่ยวเกิดการขยายตัวเพิ่มมากขึ้น อีกทั้งเป็นการช่วยให้เกิดการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่นและภาคการเกษตรจากวัตถุดิบต่างๆ

ในโลกปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหารยังมีเทคโนโลยีเข้ามามีส่วนช่วยในการสร้างการรับรู้ให้กับนักท่องเที่ยว ด้วยการใช้สื่อออนไลน์หรือแอปพลิเคชันต่างๆ ในการส่งเสริม แนะนำ และสร้างความสะดวกสบายให้กับนักท่องเที่ยวในการค้นหาข้อมูลต่างๆ อีกด้วย

ทั้งนี้ การท่องเที่ยวเชิงอาหารของไทยมีโอกาสและข้อจำกัด ดังนี้

- ไทยมีต้นทุนเป็นที่รู้จักของโลกทั้งทางด้านเป็นแหล่งวัตถุดิบที่เป็นอยู่ซ้ำซ้อนของภูมิภาค วัตถุดิบอาหารไทยที่มีชื่อเสียง

ระดับโลกเช่น ข้าวหอมมะลิ อาหารทะเล และผลไม้ที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวและชาวต่างชาติ อาทิ ทูเรียน ที่เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวจีน มังคุดที่เป็นที่ชื่นชอบของคนญี่ปุ่น เป็นต้น

- การส่งเสริมการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์สอดคล้องกับกระแสสนใจอาหารเพื่อสุขภาพ
- ขาดการส่งเสริมร้านอาหารให้ได้มาตรฐานและเป็นที่รู้จัก
- ขาดการเชื่อมโยงให้เป็นมูลค่าและความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหารในแง่การกระจายรายได้จากการท่องเที่ยว
- ควรมีการจัดเทศกาลอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวอย่างสม่ำเสมอ
- ควรมีการศึกษาและวางระบบส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างจริงจังสอดคล้องกับโครงการส่งเสริมครัวไทยสู่ครัวโลก
- ส่งเสริมการเชื่อมโยงอาหารไทยสู่ ASEAN Culinary