

# การจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต Gastronomy Tourism Management in Phuket Old Town

พีรวิชญ์ สิงฆาพะ / Peravich Singkhala<sup>1</sup>

อธิป จันทรสุริย์ / Athip Jansuri<sup>1</sup>

Received: Jun. 30, 2021 Revised: Aug. 25, 2021 Accepted: Sep. 15, 2021

## บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มผู้ให้ข้อมูลที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ได้แก่ ภาครัฐ ภาคเอกชนผู้ประกอบการ และภาคชุมชน จำนวน 15 คน ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้างทำการสัมภาษณ์เชิงลึก และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา

ผลการศึกษา พบว่า การจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต ประกอบด้วย ด้านทรัพยากรการท่องเที่ยว กล่าวคือ ทรัพยากรการท่องเที่ยวในย่านเมืองเก่าภูเก็ตมีความหลากหลาย เช่น อาหารพื้นถิ่นดั้งเดิม อาหารฟิวชันสมัยใหม่ เป็นต้น โดยมีมรดกวัฒนธรรมอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ต ช่วยกระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยว บ่งชี้ถึงควมมีอารยธรรมและความเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ด้านการบริการการท่องเที่ยว กล่าวคือ การบริการการท่องเที่ยวที่มีส่วนช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่า

---

<sup>1</sup>สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต

<sup>1</sup>Department of Hospitality and Tourism Management, Kasem Bundit University

ภูเก็ต เช่น ร้านอาหารและอาหาร กิจกรรมการท่องเที่ยว ชุมชนท่องเที่ยว เป็นต้น โดยการให้บริการอาหารที่ช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ ความสามารถในการให้ข้อมูลของพนักงานบริการอาหาร ทักษะทางภาษาของผู้ให้บริการ และความสะอาดถูกสุขอนามัยของสถานที่ให้บริการอาหาร ทั้งนี้ ในส่วนของกิจกรรมการท่องเที่ยวที่มีส่วนช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เช่น การจัดงานมหกรรมอาหารและงานเทศกาลอาหาร การจัดงานตลาดอาหาร วันอาทิตย์ การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในชุมชนย่านเมืองเก่า เป็นต้น และด้านการตลาดการท่องเที่ยว กล่าวคือ วิธีการทำการตลาด การท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ต เช่น ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่าง ๆ ประชาสัมพันธ์ผ่านการเป็นเมืองหรือชุมชนต้นแบบด้านการท่องเที่ยว ประชาสัมพันธ์ผ่านงานเทศกาลประเพณี เป็นต้น

**คำสำคัญ :** การจัดการ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เมืองเก่าภูเก็ต

## Abstract

The purpose of this research aims to study the gastronomy tourism management in Phuket old town and by using the qualitative research methods, used the semi-structured interview for in-depth interview with the 15 tourism stakeholders, namely government sectors, private sectors, entrepreneurs and community sectors whom were purposive sampling selected and the content analysis technique.

The results of the study found that the management of gastronomy tourism in Phuket old town, the tourism resource: tourism resources in Phuket old town are abundant and diverse such as traditional local food, modern fusion food, etc. The food culture heritage in Phuket old town stimulate tourism, refer to the civilization and cultural identity. Including the tourism service:

tourism services that help support gastronomy tourism in Phuket old town such as restaurants and foods, tourism activities, tourism communities, etc. Providing food that helps support gastronomy tourism such as the ability to provide information of food, Provider's language skills and the cleanliness and hygiene of the place to serve food. In terms of tourism activities that help support gastronomy tourism such as organizing food fairs and food festivals, organizing Sunday food markets, organizing gastronomy tourism activities in the Phuket old town community, etc. And finally, the tourism marketing: methods of marketing gastronomy tourism in Phuket old town such as public relations through various media, public relations through a model city or a model community in tourism and public relations through traditional festivals, etc.

**Keywords :** Management, Gastronomy Tourism, Phuket Old Town

## บทนำ

อาหารเป็นสื่อที่บ่งบอกถึงความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรมพื้นถิ่นของประเทศต่าง ๆ ดังนั้นการท่องเที่ยวเชิงอาหารหรือ Gastronomy Tourism จึงเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญในการช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวสู่พื้นถิ่นต่าง ๆ ทำให้การท่องเที่ยวขยายตัวอย่างต่อเนื่อง (พรธณี สนวนเพลง และพรเทพ ลีทองอิน, 2559, น.38-45) นอกจากนี้ผลของการท่องเที่ยวเชิงอาหารเกิดประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อเศรษฐกิจการท่องเที่ยว เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่นที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวในทุกกลุ่มคน ปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับการขับเคลื่อนจากการเติบโตของเทคโนโลยี สื่อออนไลน์เป็นส่วนสำคัญในการช่วยส่งเสริมการสืบค้นข้อมูล สร้างความสะดวกสบายให้กับนักท่องเที่ยวในการค้นหาข้อมูลแหล่งท่องเที่ยว เส้นทางท่องเที่ยวชิมอาหาร แหล่งผลิตอาหารที่เป็นต้นฉบับ

ร้านอาหาร แนะนำเมนู แนะนำท้องถิ่น โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่โดดเด่นระดับโลก เช่น เส้นทางชิมไวน์ ทัวร์ชิมอาหารของญี่ปุ่น การท่องเที่ยวชิมผลไม้ในสวนภาคตะวันออก หรือการเข้าร่วมในเทศกาลกินเจ เป็นต้น

การเดินทางท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวเชิงอาหาร พบว่า การแสวงหาอาหารที่แปลกใหม่หรือการแสวงหาอาหารที่มีรสชาติอาหารคล้ายคลึงกัน ย่อมส่งผลต่อประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว ด้วยเหตุผลที่ว่าบางประเทศบางวัฒนธรรมและบางปัจเจกบุคคล อาจจะมีความสนใจในรสชาติอาหารที่แตกต่างกันออกไป (Boyne and Hall, 2004, p.80-92) อาหารกับการท่องเที่ยวจึงมีบทบาทและมีความสัมพันธ์ควบคู่กันบนพื้นฐานของความต้องการทางสังคมและวัฒนธรรม (Long, 2004, p.138) ความต้องการตามสถานภาพบริบทของสังคม (Richards, 2002, p.12) ประสบการณ์ด้านความสวยงาม (Long, 2004, p.138) และบทบาทด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งถือได้ว่าเป็นประสบการณ์การท่องเที่ยวที่สามารถเชื่อมโยงหรือสอดคล้องกับวิถีชีวิตด้านการรับประทานอาหารของผู้คนในแหล่งท่องเที่ยวแต่ละพื้นที่

ภูเก็ตได้รับประกาศยกย่องเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร จากยูเนสโก ประจำปี พ.ศ. 2558 ซึ่งเป็นเมืองแรกของประเทศไทยและของอาเซียน และเป็น 1 ใน 18 เมืองของโลกด้านวิทยาการอาหาร ภูเก็ตมีจุดเด่นสำคัญด้านความหลากหลายทางวัฒนธรรมโดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหาร อาทิ อาหารทะเล อาหารไทย อาหารบาบ๋าท้องถิ่น และอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป (Sukkong, 2017) อาหารท้องถิ่นภูเก็ตมีอัตลักษณ์ มีสูตรลับเฉพาะที่ถ่ายทอดผ่านคนในครอบครัว และใช้วัตถุดิบที่มีเฉพาะในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต “อาหารพื้นเมืองภูเก็ต” มีคุณลักษณะเด่นและมีความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัว เนื่องด้วยอาหารพื้นเมืองภูเก็ตเป็นอาหารที่ได้รับการผสมผสานทางด้านวัฒนธรรมของชาวพื้นเมืองและชาวจีนหรือจีนฮกเกี้ยน (พลอยจันทร์ สุขคง, 2560) จนได้รับการจัดทำคู่มือการกิน Michelin Guide ที่ประกอบไปด้วย Michelin Star และ Bib Gourmand

แนวความคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์มีบทบาทต่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ตเป็นอย่างมาก เนื่องจากจังหวัดภูเก็ตยังขาดแนวทางการจัดการการท่องเที่ยวที่คำนึงถึงประสบการณ์การเรียนรู้ และการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ของนักท่องเที่ยว ซึ่งในปัจจุบันสามารถกำกับดูแลได้เพียงบางสถานที่เท่านั้น ตลอดจนการยกระดับมาตรฐานการให้บริการและการสร้างเรื่องราวหรือเสน่ห์ให้กับอาหารพื้นถิ่นภูเก็ตที่พัฒนาควบคู่ไปกับภาพลักษณ์ด้านการท่องเที่ยว และเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของโลก สอดคล้องกับแผนพัฒนาจังหวัดภูเก็ต พ.ศ. 2561 - 2565 โดยจังหวัดภูเก็ตได้กำหนดประเด็นการพัฒนาจังหวัดที่ 1 เรื่อง การพัฒนาสู่เมืองเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรมและบริการมูลค่าสูงระดับนานาชาติ (Value Based Economy and High Value Service) ในบริบทของแผนงานที่ 1 ได้แก่ การพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวระดับโลก (World Class Tourism Industry Project) โดยมีวัตถุประสงค์ 5 ด้าน คือ 1) เพื่อสร้างฐานข้อมูลด้านอาหารในจังหวัดภูเก็ต เช่น ประวัติศาสตร์และศิลปะการปรุงอาหาร 2) เพื่อพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารและการทำธุรกิจสำหรับร้านอาหารขนาดเล็ก 3) เพื่อพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดภูเก็ต ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ 4) เพื่อผลิตสื่อประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ตในฐานะเมืองสร้างสรรค์วิชาการอาหารโลก และ 5) เพื่อส่งเสริมกระบวนการผลิตและบริโภคอาหาร โดยใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งจะมีการดำเนินการผ่านกิจกรรมหลักในการท่องเที่ยว คือ การยกระดับขีดความสามารถทางการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเมืองท่องเที่ยวหลัก (สำนักงานจังหวัดภูเก็ต, 2562)

จากความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร สะท้อนให้เห็นถึงความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรมพื้นถิ่นด้านอาหารในจังหวัดภูเก็ต ย่านเมืองเก่าภูเก็ตเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ทั้งในมิติด้านทรัพยากร สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรมที่มีศักยภาพและความพร้อมในการรองรับการท่องเที่ยว

เชิงอาหาร ทั้งนี้จึงมีความสำคัญในการศึกษาเรื่อง การจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต เพื่อนำผลลัพธ์จากการศึกษาไปใช้เป็นแนวทางในการจัดการ วางแผน และพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต ยกกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวจากการผสมผสานความร่วมมือของทั้งสามภาคส่วนที่สำคัญและมีบทบาทในการกำกับดูแลการท่องเที่ยว เพื่อขับเคลื่อนจังหวัดภูเก็ตสู่เมืองอัจฉริยะ (Smart City) ในฐานะเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารในอนาคต

## วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต

## วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีวิธีการดำเนินวิจัยดังต่อไปนี้ ผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 15 คน ประกอบด้วย กลุ่มที่ 1 ภาครัฐ คือ เจ้าหน้าที่จากหน่วยงานภาครัฐที่ทำหน้าที่ส่งเสริมและสนับสนุนการท่องเที่ยว จำนวน 5 คน กลุ่มที่ 2 ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ คือ ตัวแทนของผู้ประกอบการ ร้านค้า ร้านอาหาร และธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารอื่น ๆ ในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต จำนวน 5 คน และกลุ่มที่ 3 ภาคชุมชน คือ ชุมชนในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว จำนวน 5 คน โดยใช้วิธีการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling)

## เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview) เพื่อทำการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) กับผู้เชี่ยวชาญและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต จำนวนทั้งสิ้น 15 คน

## การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา (Content Analysis) ด้วยการจำแนกประเด็นการวิเคราะห์ข้อมูลตามแนวทางที่กำหนดไว้โดยใช้ข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมข้อมูล และเสนอแนวทางการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต ผู้วิจัยดำเนินการตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยการตรวจสอบความสมบูรณ์ ความถูกต้องและความครบถ้วนของข้อมูลแบบสามเส้า (Data Triangulation) เพื่อยืนยันความน่าเชื่อถือของข้อมูล (ชาย โพธิสิตา, 2556) คือ ด้านวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล (Method Triangulation) เป็นการใช้หลาย ๆ วิธีในการเก็บรวบรวมข้อมูล เช่น การเก็บข้อมูลในประเด็นเรื่องเดียวกันจากกลุ่มตัวอย่างเดียวกัน ด้วยวิธีสัมภาษณ์ บันทึกเสียง และจดบันทึก แล้วนำข้อมูลมาตรวจสอบยืนยันความสอดคล้องกัน ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ยื่นขอรับการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ โดยคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต ซึ่งคณะกรรมการฯ ได้ร่วมพิจารณาให้ข้อเสนอแนะโครงการวิจัย และมีมติอนุมัติให้สามารถดำเนินการวิจัยได้ตามหลักทางวิชาการและจริยธรรม 3 ประการ คือ หลักความเคารพในบุคคล (Respect for Person) หลักคุณประโยชน์ไม่ก่ออันตราย (Beneficence, Non-Maleficence) และหลักความยุติธรรม (Justice) เลขที่รับรองโครงการ T033/64X

## ผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้ศึกษาการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารใน 3 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านทรัพยากรการท่องเที่ยว (Tourism Resource) 2) ด้านการบริการการท่องเที่ยว (Tourism Service) และ 3) ด้านการตลาดการท่องเที่ยว (Tourism Marketing) จากการศึกษาพบว่า ผู้ให้ข้อมูลได้แสดงความคิดเห็นตามประเด็นต่าง ๆ โดยสามารถนำเสนอผลการศึกษาได้ ดังนี้

1. ด้านทรัพยากรการท่องเที่ยว (Tourism Resource) พบว่า ย่านเมืองเก่าภูเก็ตเป็นแหล่งทรัพยากรทางการท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัด

ภูเก็ต ซึ่งในทุก ๆ กิจกรรมการท่องเที่ยวแล้วต้องมีทรัพยากรทางการท่องเที่ยวเข้ามาเกี่ยวข้องด้วยทั้งสิ้น ทั้งนี้ผู้ให้ข้อมูลได้แสดงความคิดเห็นว่า ทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ตมีมากมายและหลากหลาย ประกอบด้วย อาหารพื้นถิ่นดั้งเดิมและอาหารฟิวชันสมัยใหม่ ย่านเมืองเก่าภูเก็ตถูกแวดล้อมไปด้วยสถาปัตยกรรมอันเป็นเอกลักษณ์ของเมือง ภายใต้กลิ่นอายของวัฒนธรรมดั้งเดิมหรือพหุวัฒนธรรมที่ผสมผสานกันอย่างลงตัว ตลอดจนความหลากหลายของสินค้าและบริการ ร้านค้าหรือร้านอาหาร และกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารการกินที่เป็นปัจจัยสำคัญในการดึงดูดให้เกิดการเดินทางมาท่องเที่ยว ซึ่งความสำคัญของมรดกวัฒนธรรมอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ต ช่วยกระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยว บ่งชี้ถึงความมีอารยธรรมและความเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ภายใต้การเป็นสี่สีและจุดขายหลัก ช่วยเพิ่มการใช้จ่ายเงินให้กับการท่องเที่ยว สร้างอาชีพให้กับคนในท้องถิ่นและเป็นจุดเริ่มต้นของการท่องเที่ยว

ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ต เช่น ปัญหาด้านการให้ความร่วมมือและการสร้างความเข้าใจ ปัญหาเรื่องของมาตรฐานอาหาร ปัญหาด้านการถ่ายทอดสูตรอาหาร ปัญหาการขาดเรื่องราวและที่มาของอาหาร ปัญหาด้านการปรุงอาหาร ปัญหาความเข้าใจในเรื่องอาหาร ปัญหาด้านการจัดการ ปัญหาการกลืนกลายทางวัฒนธรรม ปัญหาการรวบรวมฐานข้อมูลด้านอาหารที่ได้มาตรฐาน ปัญหาด้านการสืบทอดอาหาร ปัญหาเรื่องสถานที่จอดรถ และปัญหาด้านค่าใช้จ่ายในการเดินทาง เป็นต้น ถือเป็นเรื่องที่จะต้องเร่งหาทางออกโดยเร่งด่วน นอกจากนี้ แนวทางการจัดการทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ต ควรมีการจัดเก็บข้อมูลอาหาร มุ่งเน้นถึงการสร้างความแตกต่างและเอกลักษณ์ของชุมชน ภายใต้การจัดการและการสนับสนุนที่ดี รวมไปถึงการสร้างการรับรู้และความเข้าใจเรื่องบริบทของการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้กับบุคคลที่เกี่ยวข้องหรือมีส่วนได้ส่วนเสียทางการท่องเที่ยว

2. ด้านการบริการการท่องเที่ยว (Tourism Service) พบว่า ย่านเมืองเก่าภูเก็ตมีการบริการการท่องเที่ยวไว้ เพื่อรองรับกลุ่มนักท่องเที่ยวภายใต้ความหลากหลาย การบริการการท่องเที่ยวถือเป็นประตูด่านแรกในการสร้างความประทับใจให้เกิดขึ้นกับการท่องเที่ยว ซึ่งหากแหล่งท่องเที่ยวมีการบริการการท่องเที่ยวขั้นพื้นฐานที่ดี จะช่วยส่งผลให้นักท่องเที่ยวเลือกที่จะกลับมาท่องเที่ยวซ้ำอีกครั้งในอนาคต ทั้งนี้ ผู้ให้ข้อมูลได้แสดงความคิดเห็นว่าการบริการการท่องเที่ยวที่มีส่วนช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ต ประกอบด้วย ร้านอาหารและอาหาร กิจกรรมการท่องเที่ยว ชุมชนท่องเที่ยว ระบบโครงสร้างพื้นฐานทางการท่องเที่ยวที่ดี โรงเรียนสอนทำอาหาร และคุณภาพของสินค้าและบริการ โดยสถานที่ให้บริการอาหาร พนักงานบริการอาหาร และการให้บริการอาหารที่ช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ ความสามารถในการให้ข้อมูลของพนักงานบริการอาหาร ทักษะทางภาษาของผู้ให้บริการ ความสะอาดและถูกสุขอนามัยของสถานที่ให้บริการอาหาร การเป็นเจ้าของบ้านที่ดี และการบริการมีคฤศเทศก์นำชม ทั้งนี้ในส่วนของกิจกรรมการท่องเที่ยวที่มีส่วนช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ การจัดงานมหกรรมอาหารและงานเทศกาลอาหาร การจัดงานตลาดอาหารวันอาทิตย์ (Sunday Market) การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในชุมชนย่านเมืองเก่า โดยสิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยวที่ช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ต ได้แก่ โครงสร้างพื้นฐานของแหล่งท่องเที่ยวร้านอาหาร รายการอาหาร พิพิธภัณฑสถาน ความรู้ของพนักงานบริการอาหาร และบริการขนส่งอาหาร (Delivery)

ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการด้านการบริการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ต เช่น ปัญหาโครงสร้างพื้นฐานทางการท่องเที่ยวของเมือง ปัญหาการสื่อสาร ปัญหาการขาดความรู้และการให้ความสำคัญกับเรื่องของอาหาร ปัญหาคุณภาพในการบริหารจัดการ ปัญหาราคาสินค้าและการบริการ ปัญหาการส่งเสริมและสนับสนุนด้านอาหารพื้นถิ่น ปัญหาการพัฒนาอาหารให้ทันสมัย ปัญหาความร่วมมือระหว่างภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง

ปัญหากำลังใช้จ่ายของนักท่องเที่ยว และปัญหามัคคุเทศก์ เป็นต้น นอกจากนี้ แนวทางในการจัดการด้านการบริการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่า ภูเก็ต ควรมีการส่งเสริมด้านอาหารและการรวบรวมฐานข้อมูลด้านอาหาร เพื่อการท่องเที่ยว ตลอดจนการจัดการเรื่องโครงสร้างพื้นฐาน การแปรรูปอาหารพื้นถิ่น และการส่งเสริมประสบการณ์การท่องเที่ยว

3. ด้านการตลาดการท่องเที่ยว (Tourism Marketing) พบว่า การตลาด การท่องเที่ยวในย่านเมืองเก่าภูเก็ตจะต้องดำเนินการอย่างทั่วถึง ครอบคลุม และมีความหลากหลายของช่องทางการประชาสัมพันธ์ โดยการตลาดที่ดีและมีคุณภาพจะขับเคลื่อนผ่านเอกลักษณ์ของพื้นที่และประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวที่เคยมาเยือน ทั้งนี้ ผู้ให้ข้อมูลได้แสดงความคิดเห็นว่าวิธีการทำการตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ต ประกอบด้วย ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่าง ๆ ประชาสัมพันธ์ผ่านการเป็นเมืองหรือชุมชน ตัวอย่างทางด้านการท่องเที่ยว ประชาสัมพันธ์ผ่านงานเทศกาลประเพณี ประชาสัมพันธ์ผ่านภาพลักษณ์ของการให้ความร่วมมือที่ดี ประชาสัมพันธ์ผ่านการมุ่งเน้นการขยายฐานตลาดนักท่องเที่ยว ประชาสัมพันธ์ผ่านการสอดแทรกเข้ากับกิจกรรมการท่องเที่ยว และประชาสัมพันธ์ผ่านการพัฒนาเชิงพื้นที่ โดยการส่งเสริมและสนับสนุนในการเผยแพร่ข่าวสารข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงอาหารจากภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานภูเก็ต ร้านค้า นักท่องเที่ยว สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดภูเก็ต เทศบาลนครภูเก็ต ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ภาครัฐ ภาคเอกชน/ผู้ประกอบการ และภาคชุมชน สมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต และชุมชนท่องเที่ยว ย่านเมืองเก่าภูเก็ต

ปัญหาและอุปสรรคในการจัดการด้านการตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ต เช่น ปัญหาการให้ความร่วมมือระหว่างภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ปัญหาด้านข้อมูล ปัญหาการสนับสนุนงบประมาณ ปัญหาด้านบุคลากร และปัญหาด้านขีดความสามารถในการรองรับของพื้นที่ เป็นต้น นอกจากนี้ แนวทางในการจัดการด้านการตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่าน

เมืองเก่าภูเก็ต ควรมีการให้ความร่วมมือ การคงสูตรอาหาร การให้ความรู้เรื่องอาหาร การดำเนินงานเรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การควบคุมราคาอาหาร การสร้างความมั่นใจ การประชาสัมพันธ์ร้านค้า การทำการตลาดโดยใช้เทคโนโลยีในการจัดเก็บ ออกแบบ และกลั่นกรองข้อมูล การยกระดับอาหาร และการทำการตลาด

### สรุปและอภิปรายผล

จากการศึกษาการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต ประกอบด้วย ด้านทรัพยากรการท่องเที่ยว (Tourism Resource) ด้านการบริการการท่องเที่ยว (Tourism Service) และด้านการตลาดการท่องเที่ยว (Tourism Marketing) ผู้วิจัยพบว่า องค์ประกอบของการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่เมืองเก่าภูเก็ต ต้องมีทรัพยากรการท่องเที่ยวเป็นสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยวและมีการให้บริการการท่องเที่ยวเพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว ตลอดจนการใช้การตลาดการท่องเที่ยวเป็นตัวกระตุ้นให้เกิดความสนใจจากนักท่องเที่ยว ทั้งนี้ สามารถสรุปผลและอภิปรายผลการวิจัยออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้

1. ด้านทรัพยากรการท่องเที่ยว (Tourism Resource) ทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ตมีมากมายและหลากหลาย เช่น อาหาร สถาปัตยกรรม วิถีชีวิตภูเก็ตดั้งเดิม เป็นต้น เอกลักษณะและอัตลักษณ์ทางพหุวัฒนธรรมที่ผสมผสานกันอย่างลงตัวนี้ จัดได้ว่าเป็นเสมือนมรดกวัฒนธรรมที่มีความสำคัญของจังหวัดภูเก็ต สะท้อนให้เห็นถึงความเจริญรุ่งเรืองของเมือง ความดั้งเดิม ความจริงแท้ และวิถีชีวิตทางการกิน ซึ่งมีอิทธิพลในเชิงบวกและช่วยกระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ทำให้เกิดการสร้างงานและสร้างรายได้ให้กับบุคคลที่เกี่ยวข้องหรือมีส่วนได้ส่วนเสียทางการท่องเที่ยว สอดคล้องกับงานวิจัยของ Bruner (1996, p.209-305) ที่ศึกษาเรื่อง Tourism in Ghana ที่กล่าวว่า ผลกระทบของการท่องเที่ยวมีทั้งด้านบวกและด้านลบในด้านบวก ได้แก่ สร้างงานและสร้างรายได้ให้แก่คนในท้องถิ่น

ในหลายแห่งการท่องเที่ยวช่วยให้คนมีงานทำ และสอดคล้องกับปรัชญา สิ่งมาพะ และคณะ (2563, น.35-50) ผลการศึกษาพบว่า ชุมชนได้รับการพัฒนาให้เป็นชุมชนด้านการท่องเที่ยว โดยใช้การท่องเที่ยวเป็นอาชีพเสริม เปิดชุมชนให้นักท่องเที่ยวเข้ามาสัมผัสกับวิถีชีวิตชาวบ้าน เรียนรู้องค์ความรู้ และสนุกไปกับกิจกรรมการท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสกับธรรมชาติและลิ้มรสอาหารทะเล และพักผ่อนหย่อนใจไปกับโฮมสเตย์ (Homestay) ซึ่งความโดดเด่นของชุมชนดังกล่าวทำให้เกิดแรงจูงใจและสามารถตอบสนองพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

2. ด้านการบริการการท่องเที่ยว (Tourism Service) การบริการการท่องเที่ยวที่มีส่วนช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ต ได้แก่ ร้านอาหารและอาหาร กิจกรรมการท่องเที่ยว ชุมชนท่องเที่ยว ระบบโครงสร้างพื้นฐานทางการท่องเที่ยว โรงเรียนสอนทำอาหาร และคุณภาพของสินค้าและบริการ โดยสถานที่ให้บริการอาหารและพนักงานบริการอาหารจะต้องให้บริการเชิงอาหารด้วยความสามารถ มีทักษะทางภาษาในการให้ข้อมูลแสดงออกให้เห็นได้ถึงการเป็นเจ้าบ้านที่ดี ภายใต้การตระหนักถึงมาตรฐานความสะอาดและถูกสุขอนามัยของสถานที่ให้บริการอาหาร ทำให้เกิดการสร้างสรรค์ความเจริญแก่สังคม สอดคล้องกับงานวิจัยของกันทิมาลย์ จินดาประเสริฐ, ธารธร บุ่งทอง และพัทธ์ธีรา จินดาประเสริฐ (2560, น.305-314) ผลการศึกษาพบว่า หากคนในท้องถิ่นมีความตระหนักถึงความสำคัญของการเป็นเจ้าบ้านที่ดี เป็นส่วนที่เสริมสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวของชุมชนให้ดียิ่งขึ้น และสอดคล้องกับงานวิจัยของ พงศ์กฤต นันทนากรณ์ และอธิป จันทร์สุรีย์ (2564, น.31-47) ผลการศึกษาพบว่า เจ้าของผลงานศิลปะหรือผู้ประกอบการสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับนักท่องเที่ยวได้อย่างเข้าใจและเกิดการเรียนรู้เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นในการทำกิจกรรมการท่องเที่ยว

นอกจากนี้การจัดงานนมกรรมอาหารและงานเทศกาลอาหาร การจัดงานตลาดอาหารวันอาทิตย์ (Sunday Market) และการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว

เชิงอาหารภายในชุมชนย่านเมืองเก่าจะต้องจัดเตรียมสิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยวให้มีความพร้อม ได้แก่ ระบบโครงสร้างพื้นฐานของแหล่งท่องเที่ยวโดยรวม ร้านอาหารที่เข้าร่วม รายการอาหารที่จัดจำหน่าย พิพิธภัณฑ์ให้บริการข้อมูลเชิงอาหาร ความรู้เกี่ยวกับอาหารของพนักงานให้บริการ

ขนส่งอาหาร (Delivery) เพื่อรองรับความต้องการทางการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวที่หลากหลาย ทำให้เกิดประโยชน์ในการใช้วัฒนธรรมเป็นทรัพยากรท่องเที่ยว เพื่อการสร้างความสำเร็จแก่นักท่องเที่ยวเกี่ยวกับวัฒนธรรมภูเก็ต ตลอดจนการสร้างความรัก ความหวงแหน และความภาคภูมิใจในวัฒนธรรมของตนเอง เกิดประโยชน์ในการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมและความรู้สึกที่ดีต่อกันระหว่างประชาชนในพื้นที่กับนักท่องเที่ยว สอดคล้องกับงานวิจัยของ อธิป จันทรสุริย์ และสุดสันต์ สุทธิพิศาล (2562, น.21-41) ผลการศึกษาพบว่า ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องควรส่งเสริมและกระตุ้นให้ชุมชนเห็นความสำคัญ โดยการจัดงานสำคัญในช่วงเทศกาลสำคัญต่าง ๆ และสอดคล้องกับงานวิจัยของ สุนิษา กลิ่นขจร (2561) ผลการศึกษาพบว่า ลักษณะของกิจกรรมการท่องเที่ยวสามารถสร้างการรับรู้และความเข้าใจในวิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่แตกต่าง มีระบบจัดการให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ระหว่างชาวบ้านกับผู้มาเยือน สร้างจิตสำนึกเรื่องการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและวัฒนธรรม ทั้งนี้ยังสอดคล้องกับ อธิป จันทรสุริย์, สุดสันต์ สุทธิพิศาล และขวัญณัทพร ขนอนคราม (2563, น.141-162) ผลการศึกษาพบว่า การทำกิจกรรมทางการท่องเที่ยว ควรเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวสามารถพูดคุยและแลกเปลี่ยนประสบการณ์ความรู้ต่าง ๆ ร่วมกันได้ โดยการบูรณาการร่วมกันระหว่างชุมชน เพื่อสร้างจิตสำนึกต่อท้องถิ่นของการเป็นเจ้าของที่ดีให้แก่คนในชุมชน

3. ด้านการตลาดการท่องเที่ยว (Tourism Marketing) การทำการตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านเมืองเก่าภูเก็ต ได้แก่ ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่าง ๆ ถึงภาพลักษณ์ของการเป็นเมืองหรือชุมชนตัวอย่างทางการท่องเที่ยว ภายใต้การจัดการเทศกาลประเพณี เพื่อสร้างภาพลักษณ์การให้ความร่วมมือที่ดี โดยการมุ่งเน้นถึงการขยายฐานตลาดนักท่องเที่ยวและ

สอดแทรกเข้ากับกิจกรรมการท่องเที่ยว รวมไปถึงประชาสัมพันธ์ผ่าน การพัฒนาเชิงพื้นที่ โดยการส่งเสริมและสนับสนุนในการเผยแพร่ข่าวสาร ข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงอาหารจากภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง เช่น การท่องเที่ยว แห่งประเทศไทย สำนักงานภูเก็ต ร้านค้า นักท่องเที่ยว สำนักงานการท่องเที่ยว และกีฬาจังหวัดภูเก็ต เทศบาลนครภูเก็ต สมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัด และชุมชนท่องเที่ยวย่านเมืองเก่าภูเก็ต เป็นต้น รวมไปถึงการให้ความร่วมมือ การคงสูตรอาหาร การให้ความรู้เรื่องอาหาร การดำเนินงานเรื่องการท่องเที่ยว เชิงอาหาร การควบคุมราคาอาหาร การสร้างความมั่นใจ ตลอดจนการประชาสัมพันธ์ ร้านค้า การทำการตลาดโดยใช้เทคโนโลยีในการจัดเก็บ ออกแบบ และกลั่นกรอง ข้อมูล การยกระดับอาหาร และการทำการตลาดเชิงรุก ทำให้เกิดการสร้างความสามัคคีให้เกิดขึ้นแก่สังคม และช่วยสร้างความมั่นใจอันดีระหว่าง นักท่องเที่ยว ผู้ประกอบการ และชุมชน สอดคล้องกับงานวิจัยของปฏิพัทธ์ ตันมิ่ง (2560, น.539-547) ผลการศึกษาพบว่า ควรมีการพัฒนาสื่อด้านการ ประชาสัมพันธ์ เช่น ควรจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์เพิ่มเติม เช่น เว็บไซต์ (Website) เฟซบุ๊ก (Facebook) เป็นต้น และยังสอดคล้องกับงานวิจัย ของ รุ่งทิwa ท่าน้ำ และอชิป จันทร์สุริย์ (2563, น.90-111) ผลการศึกษา พบว่า ด้านการสื่อสารและการตลาด ซึ่งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอาจมีการสำรวจ และจัดเก็บข้อมูล เพื่อทำเป็นฐานข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา วิถีชีวิต ความเชื่อ เทศกาล งานประเพณี เพื่อให้ผู้ที่สนใจหรือนักท่องเที่ยวที่ ต้องการข้อมูลสามารถสืบค้นข้อมูลดังกล่าวได้ โดยการนำเสนอข้อมูลในฐาน ระบบข้อมูลออนไลน์ที่ง่ายต่อการสืบค้น และเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาและ การวิจัย

## เอกสารอ้างอิง

- กันทิมาลย์ จินดาประเสริฐ, ธราธร บุ่งทอง และพัทธ์ธีรา จินดาประเสริฐ. (2560). ความสัมพันธ์ของภาพลักษณ์ทางการท่องเที่ยวเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงพุทธของอำเภอนาคนูน จังหวัดมหาสารคาม. *ว.ข้อพะยอม*, 28(2), 305-314.
- ชาย โปธิสิตา. (2556). *ศาสตร์และศิลป์แห่งการวิจัยเชิงคุณภาพ*. (พิมพ์ครั้งที่ 5). อัมรินทร์ปริ้นท์ติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.
- ปฏิพัทธ์ ตันมิ่ง. (2560, 10 มีนาคม). แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวกลุ่มชาติพันธุ์ไทดำ บ้านนาป่าหนาด อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย. ใน *รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ*, ครั้งที่ 4 (น.539-547). มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.
- พงศ์กฤต นันทนากรณ์ และอธิป จันท์สุริย์. (2564). ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงศิลปะบนฐานแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ จังหวัดราชบุรี. *ว.สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ*, 3(1), 31-47.
- พรรณี สวนเพลง และพรเทพ ลีทองอิน. (2559). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism). *ว.รายงานภาวะเศรษฐกิจท่องเที่ยว*, 4(2), 38-45.
- พีรวิชญ์ สิงฆาพะ, ภาณุพงศ์ อุบัวบล, ศราวุธ ตันติวัดนสุทธิ, เฉลิมเกียรติเฟื่องแก้ว และอธิป จันท์สุริย์. (2563). การศึกษาระบบการท่องเที่ยวชุมชนบ้านน้ำเขียว อำเภอแหลมฉบัง จังหวัดตราด. *ว.มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี*, 9(2), 35-50.
- พลอยจันทร์ สุขคง. (2560). *ทำไมยูเนสโกเลือก ภูเก็ต เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร พร้อม 7 พิกัดงานอร่อยพื้นบ้านสไตล์ชาวจีนฮกเกี้ยน*. สืบค้น 27 กรกฎาคม 2564. <https://thestandard.co/lifestyle-travel-unesco-good-food-in-phuket/>.

- รุ่งทิวา ท่าน้ำ และอชิป จันท์สุริย์. (2563). แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยววิถีถิ่นบนฐานแนวคิด การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ อำเภออุ้มผาง จังหวัดตาก. *ว.ที่ทัศนวัฒนธรรม*, 19(2), 90-111.
- สุนิษา กลิ่นขจร. (2561). *การพัฒนารูปแบบการจัดการท่องเที่ยววิถีถิ่นวิถีไทย เพื่อสร้างอัตลักษณ์ใหม่ของเส้นทางท่องเที่ยวเมืองร้อยเกาะ*. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทศึกษาศาสตร์, มหาวิทยาลัยศิลปากร].
- สำนักงานจังหวัดภูเก็ต. (2562). *แผนพัฒนาจังหวัดภูเก็ต (พ.ศ. 2561-2565) ฉบับทบทวน*. สืบค้น 14 สิงหาคม 2564. <https://ita.phuket.go.th/assets/upload.pdf>
- อชิป จันท์สุริย์ และสุดสันต์ สุทธิพิศาล. (2562). ศาลเจ้าเกียนอันเกง ย้อนรอยเรียนรู้ คุณค่างานศิลป์ ถิ่นภูเก็ต : การจัดการแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม. *ว.ที่ทัศนวัฒนธรรม*, 18(2), 21-41.
- อชิป จันท์สุริย์, สุดสันต์ สุทธิพิศาล และขวัญณภัทร ขนอนคราม. (2563). แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์บนฐานอัตลักษณ์ความเป็นไทยตลาดไทยย้อนยุคบ้านระจัน จังหวัดสิงห์บุรี. *ว.ที่ทัศนวัฒนธรรม*, 19(2), 141-162.
- Boyne, S., & Hall, D. (2004). Place promotion through food and tourism: Rural branding and the role of websites. *Place Branding*, 1 (1), 80-92.
- Bruner, E. M. (1996). Tourism in Ghana. *American Anthropologist*, 98 (2), 209-305.
- Long, L. M. (2004). *Culinary Tourism*. The University Press of Kentucky.
- Sukkong, P. (2017). *Why Unesco choose Phuket to be gastronomy city and 7 areas for local food with Chinese style*. Retrieved July 28, 2021. <https://thestandard.co/lifestyle-travel-unesco-good-food-in-phuket/>.

Richards, G. W. (2002). *Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption?*. Routledge.