การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น สำหรับยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม

Development of Unique Community Food Products for Improving Potential of Community Tourism of Thai-Muslim Community

- ธีระวัฒน์ จันทึก
  รองศาสตราจารย์ ดร. คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร
  Thirawat Chantuk
  Associate Professor, Ph.D., Faculty of Management Science, Silpakorn University
  E-mail: thirawat.sbc@gmail.com
- จิตพนธ์ ชุมเกตุ
  ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร
  Jittapon Chumkate
  Assistant Professor, Ph.D., Faculty of Management Science, Silpakorn University
  E-mail: jitchumkate@gmail.com
- ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร
  อาจารย์ ดร. คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร
  Chisnupong Sirichotnisakon
  Ph.D., Faculty of Management Science, Silpakorn University
  E-mail: chisnupong@ms.su.ac.th
- ระชานนท์ ทวีผล
  ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร
  Rachanon Taweephol
  Assistant Professor Dr. Faculty of Management Science Silpakorn University,
  E-mail: rachanon@ms.su.ac.th
- ธนพัฒน์ อินทวี
  อาจารย์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร
  Tanapat Intawee
  Lecturer, Faculty of Management Science, Silpakorn University
  E-mail: a_siam103@hotmail.com

Received: *March 9, 2021 ;* ***Revised:*** *March 15, 2021 ;* ***Accepted:*** *March 29, 2021*

Abstract

This research aims to 1) studied on local wisdom of local food production based on identity of Thai-Muslim community; 2) developed at least 2 local food recipes representing identity of Thai-Muslim community; and 3) developed potential and improve knowledge and abilities of personnel in community enterprise group by managing community enterprise to support tourism. Qualitative research consists of in-depth interviews lesson learned and developmental research. The results revealed that menu, ingredients, and cooking provided information on producing local food based on identity of Thai-Muslim community leading to development of food products from ingredients found in such community whereas uniqueness of Muslim spices must be conserved in order to enable consumers to experience the taste of Muslim. In addition, uniqueness of food from community resources should be maintained and cleanliness should be more emphasized than luxuriousness. For distribution, food should be distributed under "community restaurant" with: 1) the recipe for visitor groups and tourists of Thai-Muslim community consisted of: 1.1) unique Muslim food the community restaurant; 1.2) Local food, 2) The recipe for events related to tourism and hotel or resort entrepreneur groups. The result of potential development for improving knowledge and abilities of personnel in community enterprise on planning tourism program or participating in mutual study trip on creating recipes reflecting identity's identity could be concluded that travel routes of the community could be divided into 3 styles including: Route 1 – Royal Initiative Projects; Route 2 – community's way of life; and Route 3 – natural tourism. To develop tourism, it was very necessary to gain cooperation from community by providing some opportunities to stakeholders in community to manage the community's areas and lower poverty while increasing income of local people.

Keywords : Community Food, Identity, Community Tourism, Thai-Muslim Village

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม 2) พัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม จำนวนอย่างน้อย 2 ตำรับ 3) พัฒนาศักยภาพ เพิ่มความรู้ความสามารถให้กับบุคลากรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้วยการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อรองรับการท่องเที่ยว ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ ได้แก่ การสัมภาษณ์เชิงลึก การถอดบทเรียน และการวิจัยเชิงพัฒนา ผลการศึกษาพบว่า รายการอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ และกรรมวิธีในการทำนำมาซึ่งข้อมูลการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม ที่จะนำไปสู่การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นนั้น ต้องอนุรักษ์ความโดดเด่นของเครื่องเทศแบบมุสลิมเอาไว้ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถรับรู้ถึงรสชาติอาหารของชาวมุสลิม นอกจากนี้

การจำหน่ายให้มีการจำหน่ายอาหารภายใต้ “ภัตตาคารชุมชน” ได้จัดให้มีตำรับอาหาร 1) ตำรับอาหารสำหรับรองรับกลุ่มผู้ศึกษาดูงาน กลุ่มนักท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม ประกอบด้วย อาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของชาวมุสลิม อาหารพื้นบ้าน 2) ตำรับอาหารสำหรับกิจกรรมที่สืบเนื่องจากการท่องเที่ยว (งานอีเวนต์) และกลุ่มสถานประกอบการโรงแรมหรือรีสอร์ท สำหรับผลการพัฒนาศักยภาพ เพิ่มความรู้ความสามารถให้กับบุคลากรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ในการจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวหรือการศึกษาดูงานร่วมกันการจัดตำรับอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน ได้ข้อสรุปว่า เส้นทางการท่องเที่ยวภายในหมู่บ้านออกเป็น 3 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางที่ 1 โครงการพระราชดำริ เส้นทางที่ 2 วิถีชีวิตชุมชน และเส้นทางที่ 3 ศึกษาธรรมชาติ ทั้งนี้ในการพัฒนาการท่องเที่ยวนั้นจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องได้รับความร่วมมือจากคนในชุมชน โดยการเปิดโอกาสให้ผู้มีส่วนได้เสียในพื้นที่มีส่วนร่วมในการจัดการในพื้นที่และลดปริมาณความยากจนและเพิ่มรายได้ของประชาชนในพื้นที่

คำสำคัญ : อาหารชุมชน อัตลักษณ์ การท่องเที่ยวของชุมชน หมู่บ้านไทยมุสลิม

บทนำ

ชุมชนถือเป็นรากฐานที่สำคัญของการพัฒนาประเทศ การพัฒนาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น ล้วนแต่เกิดขึ้นจากกิจกรรมของชุมชนเป็นหลัก การพัฒนาชุมชนจึงเป็นกลไกอันสำคัญที่จะกำหนดทิศทางเพื่อให้เกิดกระบวนการพัฒนา และเสริมสร้างความแข็งแกร่ง โดยการมีส่วนร่วมของภาคประชาสังคม (The Scottish Community Development Centre, 2014) จากความสำคัญของการร่วมมือกันของคนในชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตรจึงจัดตั้งสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนขึ้น ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนขึ้นในปี พ.ศ. 2548 เพื่อมุ่งหวังให้คนในชุมชนรวมตัวกันใช้ความรู้ ภูมิปัญญาที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างเป็นรายได้ให้กับคนในพื้นที่สามารถช่วยเหลือซึ่งกันและกันภายในชุมชนอันจะส่งผลให้ชุมชนพึ่งพาตนเองอย่างได้ยั่งยืนและมีระบบเศรษฐกิจชุมชนอย่างเข้มแข็ง (Office of Secretary Board of Community Enterprise Promotion, 2005) วิสาหกิจชุมชนจึงเป็นการจัดการทุนของชุมชนอย่างสร้างสรรค์เพื่อตอบสนองการพึ่งตนเองและความพอเพียงของครอบครัวชุมชน ซึ่งมีเป้าหมายไม่ได้เพียงเพื่อการสร้างกำไรทางการเงินเพียงอย่างเดียวแต่รวมถึงกำไรทางสังคม ได้แก่ ความเข้มแข็งของชุมชนและความสงบสุขของสังคมด้วย (Phongphit, 2003)

และในปัจจุบันวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่นั้นได้มีการปรับแนวคิดในการพัฒนาประเทศโดยส่วนหนึ่งได้น้อมนำและยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยแนวคิดดังกล่าวได้ชี้ให้เห็นถึงแนวทางในการดำรงชีวิตของประชาชนในทุกระดับที่ให้มีการพัฒนาประเทศจากหน่วยย่อยระดับครัวเรือนไปสู่การพัฒนาระดับอุตสาหกรรม โดยดำเนินไปในทางสายกลาง คุณธรรมและความพอประมาณ (Thepsittha, 2006) จากการที่คณะผู้วิจัยซึ่งได้มีการศึกษาข้อมูลของชุมชนมาเป็นระยะเวลาหนึ่ง จึงทำให้เห็นภูมิปัญญาในการประกอบอาชีพของชาวบ้านที่มีอัตลักษณ์ตรงตามหลักศาสนาที่งดงาม (Siriwong et. al., 2016) ซึ่งสมควรที่จะได้รับการฝึกฝนและพัฒนาอาชีพเพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับตนเอง ได้แก่ อาชีพทำผ้าปาติก ขนมหวาน

ของท้องถิ่น อาชีพช่างปูน อาชีพเกษตรผสมผสาน เป็นต้น ซึ่งอาชีพเหล่านี้กำลังจะถูกลดความสำคัญลงและจางหายไปจากชุมชน ซึ่งแต่ก่อนเคยเป็นอาชีพที่สำคัญในการสร้างรายได้เพื่อความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและชุมชนมาเป็นเวลานาน ได้เกิดอาชีพที่สืบจากการประยุกต์ หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและอัตลักษณ์ ได้แก่ การทำการเกษตรผสมผสาน การเลี้ยงโคขุน โคนม แพะขุน แพะนม เป็นต้น และในอดีตยังมีการจัดตั้งเป็นศูนย์เจียรนัยพลอยซึ่งได้รับการส่งเสริมอาชีพจากศูนย์อุตสาหกรรมภาค 8 (Chantuk, et. al., 2017) เมื่อกล่าวถึงเรื่องอาหารนั้นนับว่าเป็นปัจจัยขั้นพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ และคนไทยก็มีความสามารถที่จะทำให้สินค้าเกษตรธรรมดา ๆ กลายเป็นอาหารอันทรงคุณค่าทำรายได้ ให้แก่เจ้าของภูมิปัญญาและผู้ผลิตอาหาร (Vasuthonphiphat, 2010) จากข้อมูลข้างต้น จึงเห็นได้ว่าอาหารเป็นสื่อที่บ่งบอกถึงความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรมท้องถิ่นของประเทศต่าง ๆ และอาหารไทยในแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันตามวัฒนธรรมและวัตถุดิบของแต่ละท้องถิ่น จึงทำให้มีรสชาติที่แตกต่างกัน โดยในแต่ละจังหวัดมีอาหารแนะนำของแต่ละท้องถิ่น ดังนั้นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงเป็นสิ่งหนึ่งที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวสู่ท้องถิ่นต่าง ๆ อันจะส่งผลทำให้การท่องเที่ยวขยายตัวอย่างต่อเนื่อง (Suanplang, et al., 2016)

จากการที่คณะผู้วิจัยซึ่งได้มีการศึกษาข้อมูลในพื้นที่ของหมู่บ้านมุสลิมบ้านห้วยทรายใต้ อันเป็นชุมชนที่เกิดจากพระราชดำริของในหลวงรัชกาลที่ 9 มาเป็นระยะเวลาหนึ่ง จึงทำให้เห็นภูมิปัญญาในการประกอบอาชีพของชาวบ้านชุมชนมุสลิมที่มีอัตลักษณ์ตรงตามหลักศาสนาที่งดงาม (Siriwong, et. al.,2016) ซึ่งสมควรที่จะได้รับการฝึกฝนและพัฒนาอาชีพเพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับตนเอง ได้แก่ อาชีพทำผ้าปาติก ขนมหวานของท้องถิ่น อาชีพช่างปูน อาชีพเกษตรผสมผสาน เป็นต้น ซึ่งอาชีพเหล่านี้กำลังจะถูกลดความสำคัญลงและจางหายไปจากชุมชน ซึ่งแต่ก่อนเคยเป็นอาชีพที่สำคัญในการสร้างรายได้เพื่อความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและชุมชนมาเป็นเวลานาน พบว่า หมู่บ้านแห่งนี้มีการส่งเสริมให้คนในชุมชนได้มีการนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเข้ามาใช้ในการประกอบอาชีพตามอัตลักษณ์ของชุมชน ซึ่งต่อมาก็ได้เกิดอาชีพที่สืบจากการประยุกต์หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและอัตลักษณ์ชองชุมชนมุสลิม ได้แก่ การทำการเกษตรผสมผสาน การเลี้ยงโคขุน โคนม แพะขุน แพะนม เป็นต้น และในอดีตยังมีการจัดตั้งเป็นศูนย์เจียรนัยพลอยซึ่งได้รับการส่งเสริมอาชีพจากศูนย์อุตสาหกรรมภาค 8 (Chantuk, et. al., 2017)

ด้วยเหตุนี้ คณะผู้วิจัยจึงมีความมุ่งมั่นในการเรียนรู้การจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชน เนื่องจากชุมชนมีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง และจะสามารถยกระดับศักยภาพการจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของชุมชน สามารถพึ่งพาตนเองได้และเกิดความรัก หวงแหน บำรุงรักษาทรัพยากรอันล้ำค่าที่มีอยู่เพื่อให้เกิดประโยชน์อย่างยั่งยืนแก่ชุมชนของตน การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในพื้นที่จึงเป็นวิธีการหนึ่งที่ทำให้ทรัพยากรอันล้ำค่า รักษาภูมิปัญญาที่มีมาตั้งแต่ในอดีต อันก่อเกิดประโยชน์อย่างคุ้มค่าและยังเป็นการเผยแพร่วิถีชีวิต และอัตลักษณ์ของชุมชนในการนำเสนอวัฒนธรรมทางด้านอาหารในแต่ละท้องถิ่นแต่ละชุมชนโดยใช้บ้านต้นแบบเศรษฐกิจพอเพียงเป็นสื่อกลางในการ

ถ่ายทอดความรู้แก่หน่วยงานต่าง ๆ เพื่อสร้างความยั่งยืนของอัตลักษณ์ชุมชน และเป็นสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ของชุมชนต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม
2. เพื่อพัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม จำนวนอย่างน้อย 2 ตำรับ
3. เพื่อพัฒนาศักยภาพ เพิ่มความรู้ความสามารถให้กับบุคลากรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้วยการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อรองรับการท่องเที่ยว

ขอบเขตการวิจัย

คณะผู้วิจัยได้กำหนดวิธีดำเนินการวิจัยไว้ 3 ส่วน ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม ขั้นตอนที่ 2 พัฒนาตำรับอาหารพื้นถิ่นที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม จำนวนอย่างน้อย 2 ตำรับ และขั้นตอนที่ 3 พัฒนาศักยภาพ เพิ่มความรู้ความสามารถให้กับบุคลากรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้วยการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อรองรับการท่องเที่ยว ในการจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวหรือการศึกษาดูงานร่วมกันการจัดตำรับอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน

ขอบเขตด้านพื้นที่ คือ ชุมชนหมู่บ้านชาวไทยมุสลิม หมู่ 8 ตำบลสามพระยา อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

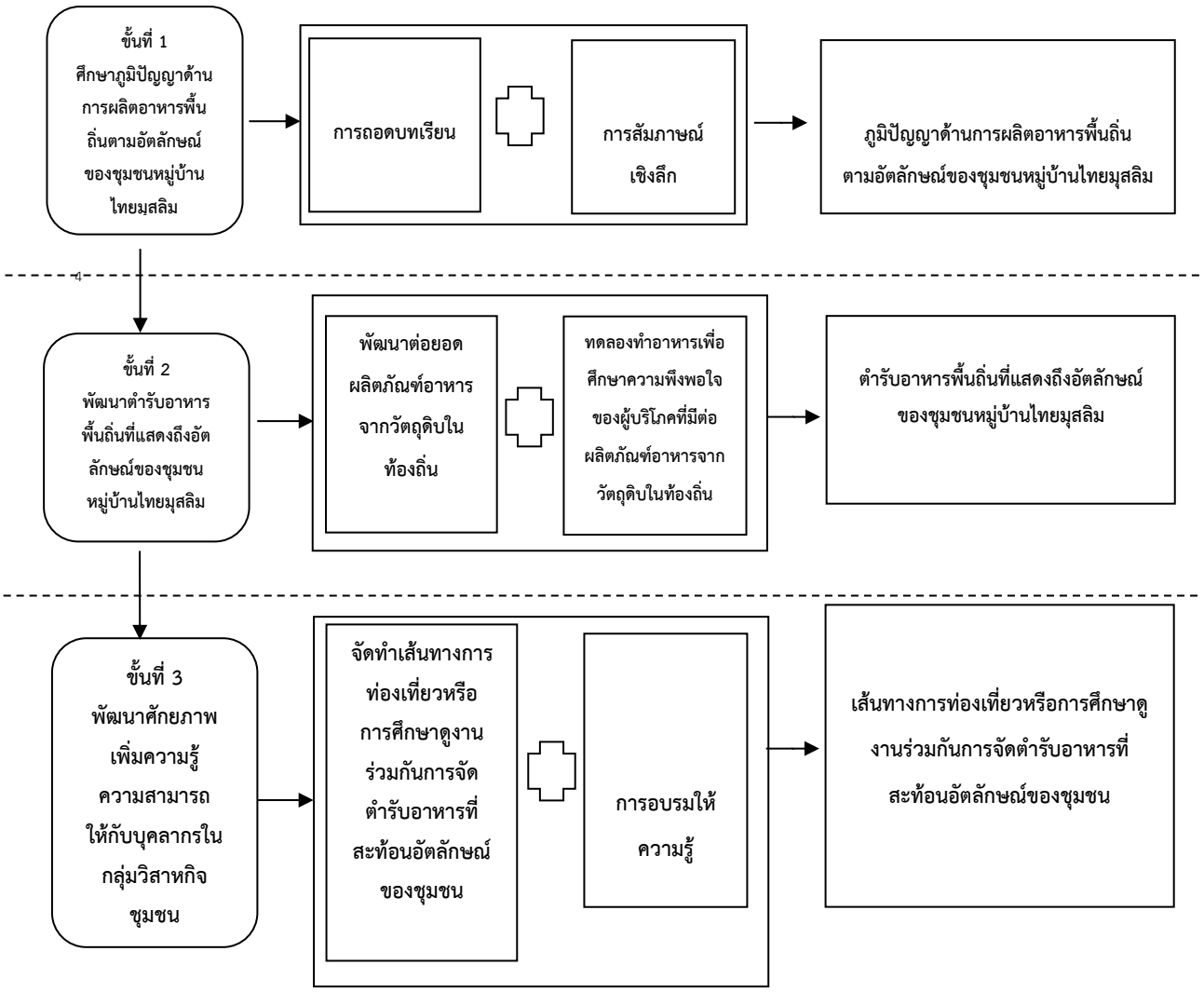
ขอบเขตด้านระยะเวลา ระยะเวลาในการดำเนินการวิจัย 1 ปี

นิยามศัพท์

การท่องเที่ยว หมายถึง การเดินทางจากที่อยู่อาศัยปกติ ไปยังสถานที่ต่าง ๆ เป็นการชั่วคราวด้วยความสมัครใจและพึงพอใจของผู้เดินทาง ไม่ใช่เพื่อการประกอบอาชีพหรือหารายได้ ในที่นี้หมายถึงการท่องเที่ยวเชิงอัตลักษณ์หมู่บ้านชาวไทยมุสลิม

หมู่บ้านไทยมุสลิม หมายถึง พื้นที่ที่มีกลุ่มคนอาศัยอยู่ในอาณาเขต หรือบริเวณที่มีคนจำนวนหนึ่งที่อาศัยรวมกันอยู่เป็นกลุ่มมีความรู้สึกเป็นพวกเดียวกัน ในที่นี้หมายถึง หมู่บ้านไทยมุสลิม ในที่นี้หมายถึง ชุมชนหมู่บ้านชาวไทยมุสลิม หมู่ 8 ตำบลสามพระยา อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

การท่องเที่ยวโดยชุมชน หมายถึง การท่องเที่ยวรูปแบบหนึ่งมีใช้การท่องเที่ยว เป็นเครื่องมือในการพัฒนาชุมชน สร้างการมีส่วนร่วม และการบริหารจัดการในชุมชน เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้เข้าใจบทบาทของชุมชนที่เกิดขึ้น ในที่นี้หมายถึง การท่องเที่ยวโดยชุมชนของชุมชนหมู่บ้านชาวไทยมุสลิม หมู่ 8 ตำบลสามพระยา อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี



ภาพที่ 1 กรอบขั้นตอนของการดำเนินงานวิจัย

การทบทวนวรรณกรรม

แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์ของชุมชน

ทฤษฎีอัตลักษณ์ (Identity Theory) เป็นทฤษฎีทางจิตวิทยา (Social Psychological Theory) ที่มุ่งอธิบายพฤติกรรมตามบทบาทของบุคคล (Stryker, 1989) อัตลักษณ์คือ การให้ความรู้สึกนึกคิดต่อบุคคลที่มีวัฒนธรรมร่วมกันในกลุ่ม ถูกกำหนดโดยวัฒนธรรม ไม่ได้ถูกกำหนดโดยเชื้อชาติเสมอไป การที่เรารู้จักความเป็นตัวตนจะทำให้เกิดความสำนึกทางชาติพันธุ์และแสดงออกในรูปแบบของการดำเนินวิถีชีวิตหรือกิจกรรมทางสังคมอันเป็นรูปธรรมที่บุคคลภายนอกสามารถมองเห็นและรับรู้โดยวิธีต่าง ๆ อัตลักษณ์อาจไม่ใช่การสร้างวัฒนธรรมของตนเองโดยบริสุทธิ์หากแต่มีการหยิบยืมต่างวัฒนธรรมมาปรับใช้ให้เกิดความเหมาะสมกับบริบททางสังคมวัฒนธรรมตนเองก็เป็นได้

แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นนั้นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานานลักษณะอาหารประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทั้งจำพวกพืชและสัตว์ นำมาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ อาหารท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกันไปตามลักษณะทางภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ในธรรมชาติ เหตุเพราะมนุษย์เป็นสิ่งมีชีวิตชนิดหนึ่งซึ่งต้องอาศัยอยู่กับธรรมชาติ มนุษย์จึงต้องคิดหาวิธีดำรงชีวิตด้วยการนำเอาวัตถุดิบพืชและสัตว์ต่าง ๆ มากินเป็นอาหาร โดยการลองผิดลองถูกและทำซ้ำ ๆ ในสิ่งที่พึงพอใจถ่ายทอดสู่ลูกหลานสืบต่อกันมาจนกลายเป็นวัฒนธรรมหรือเอกลักษณ์เฉพาะของคนในท้องถิ่นนั้น ด้วยสภาพสิ่งแวดล้อมและลักษณะภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน จึงทำให้วัตถุดิบอาหารของมนุษย์มีความแตกต่างกันไปด้วย (Sakdadej, 2006)

แนวคิดการท่องเที่ยวโดยชุมชน

สำหรับการท่องเที่ยวโดยชุมชนนั้นเป็นการท่องเที่ยวทางเลือกที่บริหารจัดการโดยชุมชนอย่างสร้างสรรค์และมีมาตรฐานก่อให้เกิดการเรียนรู้ เพื่อนำไปสู่ความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม วัฒนธรรมท้องถิ่นและคุณภาพชีวิตที่ดี การท่องเที่ยวโดยชุมชนไม่ได้เกิดจากการตอบคำถามว่า ชุมชนจะได้ประโยชน์อย่างไรจากการท่องเที่ยว แต่เป็นการสร้างโจทย์ใหม่ว่าการท่องเที่ยวจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาชุมชนอย่างสร้างสรรค์ได้อย่างไร หลักการท่องเที่ยวโดยชุมชน ประกอบด้วย ชุมชนเป็นเจ้าของ ชาวบ้านเข้ามามีส่วนร่วมในการกำหนดทิศทางและตัดสินใจ ส่งเสริมความภาคภูมิใจในตนเอง ยกระดับคุณภาพชีวิต มีความยั่งยืนทางด้านสิ่งแวดล้อมคงเอกลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น ก่อให้เกิดการเรียนรู้ระหว่างคนต่างวัฒนธรรม เคารพในวัฒนธรรมที่แตกต่างและศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ เกิดผลตอบแทนที่เป็นธรรมแก่คนท้องถิ่น และมีการกระจายรายได้สู่สาธารณ ประโยชน์ของชุมชน

ข้อมูลทั่วไปของหมู่บ้านไทยมุสลิม หมู่ 8

หมู่บ้านชาวไทยมุสลิมอันเนื่องมาจากพระราชดำริศูนย์ศึกษาการพัฒนาห้วยทราย หมู่ 8 ได้แยกตัวออกมาจากหมู่ 1 ตำบลสามพระยา อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี เดิมบริเวณแห่งนี้เป็นป่าละเมาะสภาพอากาศแห้งแล้งมากในช่วงฤดูร้อน ในปี 2515-2517 ได้มีมุสลิมจากอำเภอบ้านแหลม จำนวน 17 ครอบครัว และมุสลิมจากสมุทรสงคราม จำนวน 7 ครอบครัว อพยพเข้ามาซื้อที่ดินประกอบอาชีพปลูกสับปะรด และด้วยมีการสร้างถนนขึ้นทำให้มีการตัดเส้นทางเดินน้ำเข้าสู่พื้นที่หมู่บ้านไทยมุสลิมแห่งนี้ พื้นที่จึงมีสภาพอากาศแห้งแล้งมาก เนื่องจากมุสลิมที่อพยพมาไม่มีที่ดินทำกิน จึงมาอาศัยพื้นที่บริเวณนี้ประกอบกับพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 ได้ทรงมอบพื้นที่แห่งนี้ให้ชาวมุสลิมได้ทำมาหากินกันครอบครัวละ 5 ไร่ และต่อมาก็มีมุสลิมจากสมุทรสงครามและเพชรบุรีทยอยกันมาซื้อที่ทำไร่ปลูกสับปะรดมากขึ้น ซึ่งมุสลิมที่อพยพเข้ามาอยู่ในห้วยทรายนี้ยังไม่มีมัสยิดที่จะทำการละหมาดวันศุกร์และประกอบศาสนกิจร่วมกันเด็ก ๆ ก็ไม่มีที่จะเรียนทางด้านศาสนา

ในปี 2522 ชาวบ้านได้รวมตัวกันจัดตั้งมัสยิดเป็นครั้งแรก โดยนายซบ นาคอนุเคราะห์ (อดีตอิหม่าม) ได้วะกัฟที่ดินให้สร้างมัสยิดจำนวน 1 ไร่ ชาวบ้านได้ช่วยกันสร้างตามมีตามเกิดโดยสละแรงเงินและแรงงานสร้างมัสยิด ขนาดกว้าง 6 เมตร ยาว 22 เมตรให้ชื่อว่า “มัสยิดนูรุ้ลเอี๊ยะซาน” แต่ก็สร้างได้เพียงหลังคากับพื้นมัสยิดเท่านั่นเพราะชาวบ้านส่วนมากยากจน นายซบนาคอนุเคราะห์ จึงออกใบบอกบุญไปถึงพี่น้องทางกรุงเทพ โดยนายวันชัย วงศ์ซารา กับคณะมุสลิมธรรมมานุเคราะห์ได้นำเงินมาร่วมกันทำบุญสร้างต่อเติม ทำฝาผนัง ประตูหน้าต่างจนสามารถทำการละหมาดได้ แต่ก็ยังไม่ได้ฉาบปูนตัวอาคารมัสยิด คณะกรรมการจึงได้ร่วมกันจัดงานหารายได้เป็นครั้งแรก โดยมีคุณหญิงสมร ภูมิณรงค์ เป็นประธานในพิธี และฮัจยียะฟัร จันทร์อ้น เป็นประธานจัดงาน โดยสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ เสด็จมาเป็นประธานในพิธีวางศิลาฤกษ์ หลังจากนั้นเงินบริจาคก็หลั่งไหลเข้ามาเรื่อย ๆ ใช้เวลาก่อสร้างอยู่ประมาณ 3 ปี มัสยิดนูรุ้ลเอี๊ยะซาน ก็แล้วเสร็จ เป็นมัสยิดหลังที่เราเห็นอยู่ทุกวันนี้ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 9 ได้ทรงมอบทรัพย์สินส่วนพระองค์สมทบทุนสร้างมัสยิดแห่งนี้เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น 500,000 บาท และได้ทำพิธีเปิดป้ายเมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2543 โดยสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ เสด็จมาเป็นประธานในพิธีเปิดป้ายด้วย หลังจากสร้างมัสยิดแล้วเสร็จพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 9 ได้เสด็จเข้าประทับในมัสยิดแห่งนี้อีกหนึ่งครั้ง มัสยิดนูรุ้ลเอี๊ยะซานออกแบบตามสถาปัตยกรรมอาหรับ มีโดมทองใหญ่อยู่ด้านหน้า ด้านข้างโดมทองมีหออะซานทั้งซ้ายและขวา ตัวหออะซานนั้นมีลวดลายคดโค้งสลับกันระหว่างสีขาวกับสีน้ำเงินตามแบบมัสยิดที่มะดีนะห์ ขอบของประตูหน้าต่างและช่องลมรอบมัสยิดจะเป็นรูปโค้งสามหยักคล้ายกลีบดอกไม้ โดยคุณอุษา แสงสุวรรณและคุณมนตรี หนูมา เป็นผู้ออกแบบ ตัวมัสยิดซึ่งปัจจุบัน ฮัจยียะฟัร จันทร์อ้น เป็นอิหม่ามคนปัจจุบันของมัสยิดแห่งนี้

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จิตพนธ์ ชุมเกตุ และคณะ (Chumkate, et. al., 2018) ได้มีการพัฒนาระบบบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวหมู่บ้านไทยมุสลิม ผลการศึกษา พบว่า อาชีพที่สามารถสร้างรายได้ได้แล้วในปัจจุบันและมีความเป็นไปได้สูง ได้แก่ อาชีพการต้อนรับการศึกษาดูงาน การจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนมแพะ ได้แก่ โยเกิร์ตนมแพะ และนมแพะพาสเจอร์ไรส์ และแนวทางการพัฒนาต่อยอดวิสาหกิจชุมชนสำหรับการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนโดยเน้นการสร้างอาชีพนั้น พบว่า ระบบบริหารจัดการมีความเป็นไปได้สูง เนื่องจากการดำเนินงานนั้นมีการวางแนวทางที่เอื้อต่อวิถีชีวิตในชุมชนและการให้ชุมชนได้เข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงานทุกขั้นตอนอันประกอบด้วย 1) การมีส่วนร่วมในกิจกรรมของชุมชน 2) การนำแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงมาสู่การปฏิบัติในชุมชน 3) ระบบการเรียนรู้โดยมีภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นแกนกลาง และ 4) การพัฒนาอนุรักษ์และฟื้นฟูระบบนิเวศและสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อวิถีชีวิตของชุมชน

พิทักษ์ ศิริวงศ์ และคณะ (Siriwong, et. al., 2016) การพัฒนาแนวทางบริหารจัดการชุมชน แบบมีส่วนร่วม เพื่อรองรับการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรแบบมีอัตลักษณ์ในพื้นที่ชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม

ผลการศึกษาพบว่า จากการศึกษาสภาพทั่วไปของหมู่บ้านไทยมุสลิมมีความเป็นเอกลักษณ์ทางด้านศาสนาและวิถีชีวิต ซึ่งเป็นชุมชนที่ยึดอาชีพเกษตรกรรมและอาชีพปศุสัตว์เป็นหลัก โดยใช้พื้นที่เกษตรและปศุสัตว์เดียวกับพื้นที่อยู่อาศัยที่มีการทำการเกษตร โดยการเลี้ยงแพะเลี้ยงโค และมีระบบฟาร์ม โดยเห็นว่ามีลักษณะของชุมชุมการเกษตรที่สมบูรณ์ อันมีโครงสร้างพื้นฐานที่เอื้ออำนวยการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเป็นอย่างดี จึงเกิดเป็นแนวคิดการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงเกษตรแบบมีอัตลักษณ์ในพื้นที่ชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิมเพื่อให้การดำเนินงานการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรประสบความสำเร็จ ได้มีแนวทางการบริหารจัดการเพื่อให้ชุมชนได้มีส่วนร่วมเพื่อจัดการแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรตามอัตลักษณ์ท้องถิ่นชุมชนไทยมุสลิม ด้วยการถ่ายทอดข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินงานวิจัยผ่านผู้นำชุมชน จากงานวิจัยทำให้เห็นว่า เป็นการศึกษาบริบททั่วไปของหมู่บ้านชุมชนไทยมุสลิมมีการจัดทำเส้นทางการท่องเที่ยว จัดตั้งวิสาหกิจชุมชน ซึ่งข้อมูลดังกล่าวเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนที่มีอัตลักษณ์สำหรับยกระดับศักยภาพการบริหารวิสาหกิจชุมชนเพื่อการท่องเที่ยว ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม สำหรับนำมาใช้ในการวางแผนงานที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชน

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น สำหรับยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม คณะผู้วิจัยได้กำหนดวิธีดำเนินการวิจัยไว้ 3 ขั้นตอน โดยมีรายละเอียดของการดำเนินงานดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาภูมิปัญญาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น สำหรับยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม

ขั้นตอนที่ 1.1 การถอดบทเรียน

เป็นการเรียนรู้ก่อนหรือระหว่างทำกิจกรรมด้วยการให้ผู้มีความรู้จากการปฏิบัติปลดปล่อยความรู้ที่ซ่อนเร้นอยู่ในตัวออกมาแลกเปลี่ยนความรู้ โดยผู้เล่าจะเล่าความรู้สึกที่ฝังลึกอยู่ในตัวที่เกิดจากการปฏิบัติ ซึ่งคณะผู้วิจัยสามารถตีความได้โดยอิสระและเมื่อเกิดการแลกเปลี่ยนผลการตีความแล้ว จะทำให้ได้ความรู้ที่สามารถบันทึกไว้เป็นชุดความรู้ ซึ่งการถอดบทเรียนในลักษณะนี้จะเป็นการสกัดความรู้จากเรื่องที่เล่าออกมาว่ามีคุณค่าและสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้อย่างไร (Phlai Noi, 2013) คณะผู้วิจัยมุ่งเน้นการถอดบทเรียนจากผู้ที่อยู่ในชุมชนที่มีความรู้ความสามารถในการประกอบอาหาร และมีการใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านในการประกอบอาหาร โดยในที่นี้จะพิจารณาถึงรายการอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ และกรรมวิธีในการทำ นำมาซึ่งข้อมูลการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชน โดยตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นสำหรับรองรับกลุ่มผู้ศึกษาดูงาน กลุ่มนักท่องเที่ยวของชุมชน และตำรับอาหารสำหรับกิจกรรมที่สืบเนื่องจากการท่องเที่ยว (งานอีเวนต์) และกลุ่มสถานประกอบการโรงแรมหรือรีสอร์ท ซึ่งจากการศึกษาข้อมูลในพื้นที่พบว่า ยังไม่ได้มีการนำรายการอาหารที่มีลักษณะเฉพาะของชุมชนมาไว้ให้บริการนักท่องเที่ยวหรือผู้ศึกษาดูงาน การดำเนินงานวิจัยจึงเป็น

พัฒนาตำรับอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน เพื่อเพิ่มแรงดึงดูดให้กับนักท่องเที่ยวหรือผู้ศึกษาดูงานให้เข้ามาในพื้นที่เพิ่มมากขึ้น

ขั้นตอนที่ 1.2 การสัมภาษณ์เชิงลึก

1) ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key informant) กำหนดผู้ให้ข้อมูลหลักในการสัมภาษณ์เชิงลึก จำนวน 17 คน ได้แก่ นักวิชาการผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร อาจารย์มหาวิทยาลัย และผู้นำชุมชนของหมู่บ้านไทยมุสลิม **2) เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาเชิงคุณภาพ** เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ การสังเกตอย่างมีส่วนร่วม นักวิจัย แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง สมุดบันทึก เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (Lincoln and Cuba, 1985 Cited in Bodhisita, 2006) และ **3) การตรวจสอบความสอดคล้องของข้อมูลเชิงคุณภาพ** เมื่อได้ข้อมูลแล้ว จึงตรวจสอบข้อมูลแบบ triangulation เรียกว่า การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Denzin, 1978, p. 390) ด้านวิธีการรวบรวมข้อมูล (Methodological Triangulation) โดยการใช้วิธีเก็บรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ กัน เพื่อรวบรวมข้อมูลเรื่องเดียวกัน ได้แก่ การศึกษาข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง การสังเกต และการตีความ (Interpretation) จากพฤติกรรม และอวัจนภาษา ระหว่างการให้สัมภาษณ์

สำหรับการศึกษาข้อมูลในส่วนนี้เป็นการศึกษาข้อมูลในประเด็นการพัฒนาตำรับอาหารสำหรับรองรับนักท่องเที่ยวหรือผู้ศึกษาดูงาน เพื่อนำมาซึ่งการพัฒนาตำรับอาหารที่เป็นการต่อยอดจากการถอดบทเรียนจากคนในชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิมให้มีความเป็นสากลสามารถรองรับนักท่องเที่ยวหรือผู้ศึกษาดูงานในพื้นที่ชุมชน โดยในขั้นตอนการสัมภาษณ์ข้อมูลคณะผู้วิจัยและผู้เชี่ยวชาญในการประกอบอาหารในพื้นที่ชุมชนร่วมดำเนินการสัมภาษณ์ด้วย เพื่อให้เกิดการเรียนรู้และใช้ประโยชน์การวิจัยไปพร้อม ๆ กัน

ขั้นตอนที่ 2 จัดทำแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น สำหรับยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม

ขั้นตอนที่ 2.1 พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น

ขั้นตอนนี้เป็นการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นที่ได้จากการถอดบทเรียนและการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการ จำนวนอย่างน้อย 2 ตำรับ ตำรับอาหารสำหรับรองรับกลุ่มผู้ศึกษาดูงาน กลุ่มนักท่องเที่ยวของชุมชน และตำรับอาหารสำหรับกิจกรรมที่สืบเนื่องจากการท่องเที่ยว (งานอีเวนต์) และกลุ่มสถานประกอบการโรงแรมหรือรีสอร์ท โดยมุ่งเน้นให้เป็นอาหารปลอดภัยและมีคุณภาพทางโภชนาการ และใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นพัฒนาเมนูอาหารที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของชุมชนและความเป็นมุสลิม โดยวัตถุดิบหลักที่ใช้จะเป็น เนื้อแพะ และนมแพะ

ขั้นตอนที่ 2.2 การทดลองทำอาหารและศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น

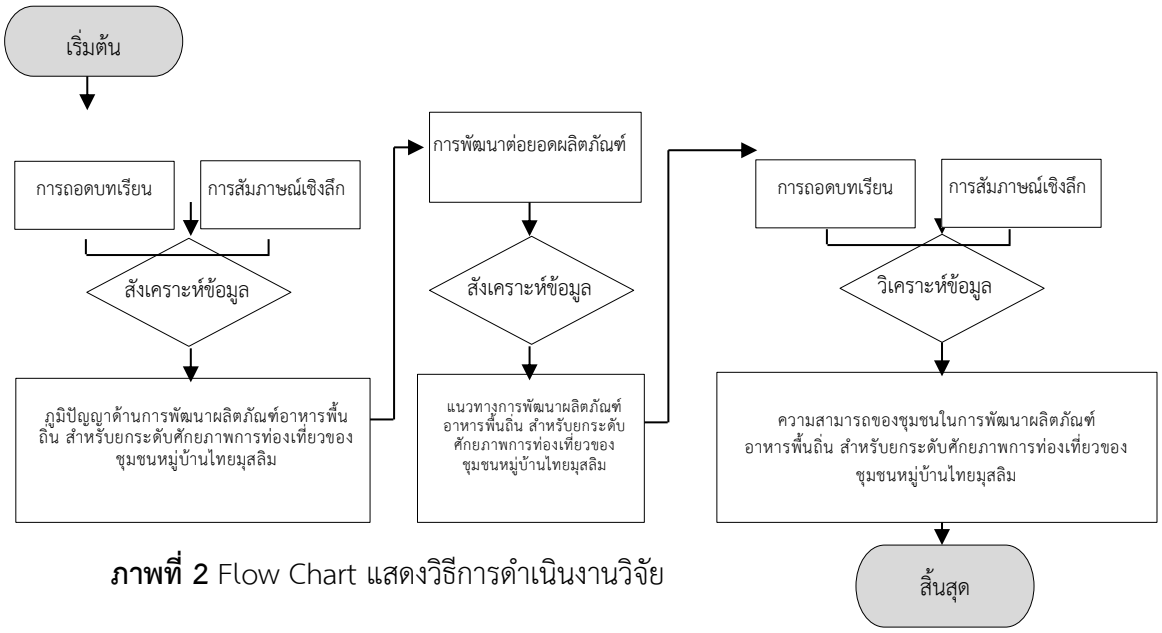
ในขั้นตอนการลงพื้นที่เก็บข้อมูล คณะผู้วิจัยและผู้เชี่ยวชาญในการประกอบอาหารในพื้นที่ชุมชนร่วมเก็บข้อมูล เพื่อพูดคุยแลกเปลี่ยนกับนักท่องเที่ยวเพื่อให้เกิดการเรียนรู้และใช้ประโยชน์การวิจัยไปพร้อม ๆ กัน 1) การจัดกิจกรรมศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นผ่านกิจกรรมที่สืบเนื่องจากการท่องเที่ยวและการให้ศึกษาดูงานของชุมชน และ 2) ดำเนินการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น

ขั้นตอนที่ 3 พัฒนาศักยภาพ เพิ่มความรู้ความสามารถให้กับชาวบ้านชุมชน

ขั้นตอนที่ 3. จัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวหรือการศึกษาดูงานร่วมกับการจัดตำรับอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน ศึกษาแนวทางในการจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวหรือการศึกษาดูงานร่วมกับการจัดตำรับอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชนด้วยการประชุมสนทนากลุ่ม ได้แก่ **1) ผู้ให้ข้อมูลหลัก** ได้กำหนดผู้ให้ข้อมูลหลักในการสนทนากลุ่ม จำนวน 17 คน โดยอ้างอิงตามแนวคิดของ Thomas T. Macmillan (1971) ได้แก่ ผู้ที่มีความเชี่ยวชาญและความชำนาญในการประกอบอาหารที่ตรงตามหลักศาสนาที่อยู่ในชุมชน นักวิชาการ ตัวแทนนักท่องเที่ยว **2) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย** คือ แนวทางการสนทนากลุ่ม และ **3) การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล** ได้แก่ การวิเคราะห์และการสังเคราะห์ข้อมูล การสกัดประเด็น ซึ่งเป็นการสรุปความเห็นของผู้ให้ข้อมูลหลักที่ได้จากการสนทนากลุ่ม (Charoensin-o-larn, 2000)

ขั้นตอนที่ 3.2 การอบรมให้ความรู้ ดำเนินการพัฒนาศักยภาพ เพิ่มความรู้ความสามารถให้กับชาวบ้านชุมชน ด้วยการอบรมให้ความรู้

จากข้อมูลข้างต้นสามารถสรุปเป็น Flow Chart แสดงวิธีการดำเนินงานวิจัยได้ดังนี้



ภาพที่ 2 Flow Chart แสดงวิธีการดำเนินงานวิจัย

สรุปผลการวิจัย

ลักษณะส่วนบุคคลของผู้ให้ข้อมูลหลัก ผู้ให้ข้อมูลหลักส่วนใหญ่เป็นเพศชาย อายุ 40-50 ปี มีระดับการศึกษาตั้งแต่ปริญญาตรีขึ้นไป มีประสบการณ์ในการทำงานมากกว่า 10 ปี

ผลการศึกษาภูมิปัญญาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น สำหรับยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม

การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการประกอบอาหารด้วยการถอดบทเรียน พบว่า รายการอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ และกรรมวิธีในการทำ นำมาซึ่งข้อมูลการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชน ที่จะนำไปสู่การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นนั้น ต้องอนุรักษ์ความโดดเด่นของเครื่องเทศเอาไว้ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถรับรู้ถึงรสชาติอาหารของชาวมุสลิม โดยกรรมวิธีในการทำอาหารของชาวบ้านนั้นนั้นจัดได้ว่ามีความละเอียดอ่อน มีขั้นตอนที่ละเอียดในการทำ เริ่มต้นโดยการล้างวัตถุดิบตามวิถีชีวิตนั้นต้องมีการล้างวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ ได้แก่ แพะ เนื้อวัว ที่ใช้ในการประกอบอาหารให้มีความสะอาดโดยการนำพืชผักหรือเนื้อที่ต้องการทำความสะอาดมาล้างสิ่งสกปรกโดยใส่ตะกร้าแล้วเปิดน้ำ ชาวบ้านเรียกระบวนการล้างสิ่งสกปรกเหล่านี้ว่า “การล้างน้ำเดิน” คือ การล้างโดยการเปิดน้ำให้ไหลผ่านเพื่อชำระให้สิ่งสกปรกหมดไป

จากกรรมวิธีล้างน้ำเดินนั้น จะใช้วิธีการนี้ในการล้างทั้งผักและเนื้อสัตว์ โดยการล้างจะให้ตะกร้าที่มีรูให้น้ำไหลผ่าน ดังนั้น จึงแสดงให้เห็นว่า อาหารนั้นมีความพิถีพิถันตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การเลือกเครื่องเทศ เครื่องปรุงรส การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ตลอดจนขั้นตอนการประกอบอาหารที่มีความละเอียดอ่อนเป็นอย่างมากในการประกอบอาหาร กว่าที่จะได้อาหารหนึ่งจาน นอกเหนือจากแค่อาหารที่รับประมานเพื่อความอิ่มอร่อยแล้ว ยังสามารถแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตของชาวมุสลิม ความใส่ใจในการประกอบอาหาร ความพิถีพิถันในการทำ ซึ่งถือว่าอาหารของชุมชนนั้นเป็นสิ่งที่สามารถสื่อได้ถึงอัตลักษณ์ของชุมชน ตลอดจนอาหารพื้นบ้านได้รับการยอมรับเรื่องรสชาติในระดับสากล โดยสร้างมาตรฐานของรสชาติให้มีความคงที่ มีการกำหนดมาตรฐานรสชาติของตัวเอง และนอกจากกรรมวิธีการล้างน้ำเดินแล้วพบว่ากรรมวิธีการเชือดแพะและการแล่เนื้อแพะ ตามหลักการของชุมชนจะมีการนำแพะที่มาใช้ในการทำอาหารมาแขวนคอไว้ 1 คืน เพื่อให้เลือดภายในตัวแพะไหลออกมาให้หมด จากนั้นในรุ่งเช้าของอีกวันจะทำการเชือดแพะ โดยแยกเป็นชิ้นส่วนต่าง ๆ ออกจากกัน สำหรับในด้านของเครื่องเทศในอาหาร พบว่า มีเครื่องเทศที่ใช้ในการประกอบอาหารอยู่ 10 ชนิด ได้แก่ ลูกผักชี อบเชย กานพลู ยี่หร่า พริกไทยดำ ลูกกระวานเทศ ใบกระวาน โป๊ยกัก ผงขมิ้น ดอกจันทร์ไทย ซึ่งจากข้อกำหนดอย่างเคร่งครัดของการประกอบอาหารของชุมชนนั้น มีจุดประสงค์เพื่อความสะอาดและปลอดภัย ซึ่งนอกจากจะมีการคัดสรรวัตถุดิบที่ดีแล้ว ความโดดเด่นของเครื่องเทศยังมีคุณสมบัติช่วยในการบำรุงสมอง ดังเช่น ขมิ้น อบเชย กระวาน ลูกผักชี ล้วนเป็นเครื่องเทศที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

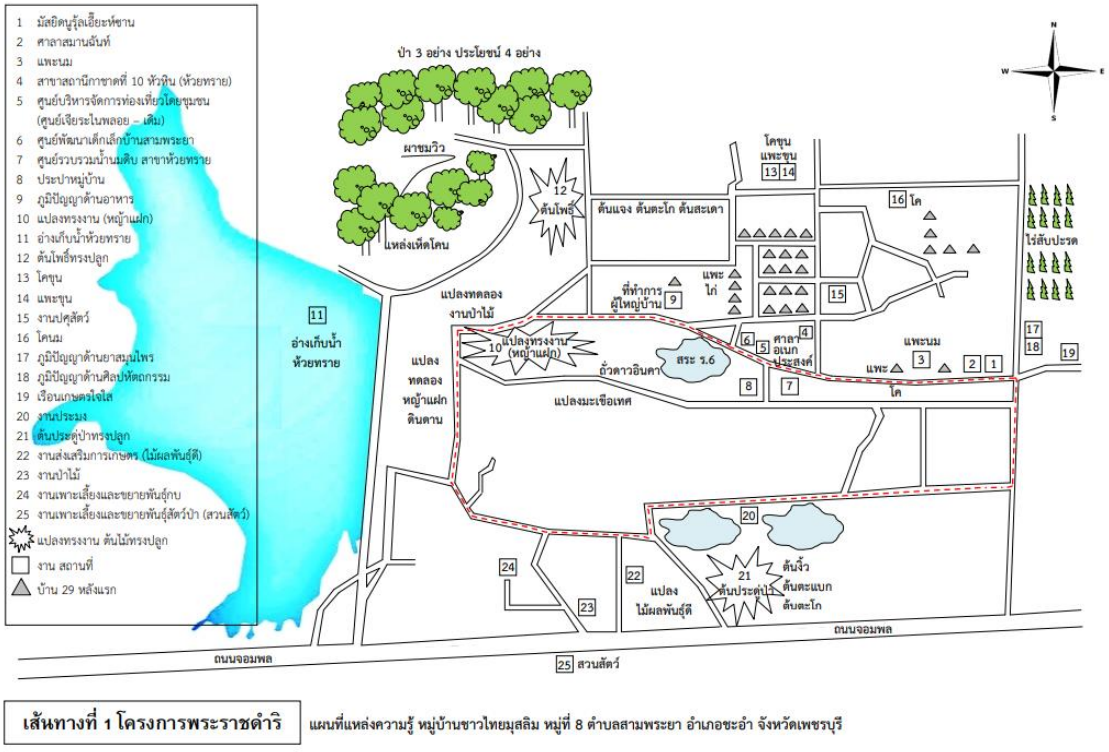
ผลการจัดทำแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น สำหรับยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม

จากการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการประกอบอาหารด้วยการถอดบทเรียน พบว่า รายการอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ และกรรมวิธีในการทำ นำมาซึ่งข้อมูลการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม ที่จะนำไปสู่การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นนั้น สามารถจำแนกได้ 2 ตำรับ 1) ตำรับอาหารสำหรับรองรับกลุ่มผู้ศึกษาดูงานของชุมชน ประกอบด้วย ผัดกระเพราเนื้อแพะ ไข่ตุ๋น แพะย่างสมุนไพร แพะแดดเดียว คั่วกลิ้งแพะ และนอกจากนี้ได้มีเมนูอาหารพื้นบ้านผสมผสานร่วมด้วย เช่น น้ำพริกปลาทู ไข่ทอดชะอม แกงส้มชะอมกุ้ง เป็นต้น และ 2) ตำรับอาหารสำหรับกลุ่มสถานประกอบการโรงแรมหรือรีสอร์ท ประกอบด้วย แพะตุ๋นยาจีน แกงกุรุหม่า แพะอบซอส เป็นต้น และจากการจัดกิจกรรมทดลองอาหารที่ได้จากการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ได้ข้อสรุปจากการทดลอง 1) ความหลากหลายของรายการอาหาร ต้องมีการพิจารณาถึงลักษณะของอาหารที่ถูกคัดเลือกมา ว่ามีความจำเป็นต้องมีรายการอาหารปกติที่ไม่ใช่อาหารพื้นบ้านหรือไม่ 2) รสชาติของอาหารและเนื้อสัมผัส พบว่า เนื้อแพะยังคงมีความแข็ง และต้องอาศัยระยะเวลาในการบดเคี้ยวที่ยาวนานกว่าปกติ อีกทั้งรสชาติของไข่ตุ๋นที่มีส่วนผสมของนมแพะจำเป็นต้องทบทวนความเหมาะสมของรสชาติ 3) สีสันและการตกแต่ง ควรคงเอกลักษณ์ของอาหารที่มีแหล่งผลิตมาจากชุมชน คำนึงถึงความสะอาดในขณะที่มีการปรุง สามารถเลือกใช้ผักโรย แตงกวา แครอท เข้ามาช่วยให้องค์ประกอบของอาหารมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น โดยอ้างอิงหลักการใช้สีในการประกอบอาหาร 4) การใช้ภาชนะหรืออุปกรณ์ปกปิดระหว่างที่อาหารยังไม่ถูกจัดเรียงไปสู่ผู้รับบริการทุกราย สำหรับอาหารประเภทต้ม นึ่ง ควรรักษาอุณหภูมิความร้อนให้คงที่ทุกครั้งในแต่ละวัน 5) การนำส่วนผสมหรือวัตถุดิบจากแพะไปต่อยอดเป็นการเพิ่มมูลค่า เช่น นมอัดเม็ด ไอศกรีมนมแพะ โดยเฉพาะกลุ่มรายการของหวานและเครื่องดื่ม ควรมีการเพิ่มทางเลือกเข้ามา รวมถึงการจัดกลุ่มรายการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม (Niche Market) โดยการเพิ่มเติมรายการอาหารจานหลัก เช่น ต้มซุปหางวัว ข้าวหมกแพะ ซึ่งเป็นรายการอาหารที่สามารถหารับประทานได้ทั่วไป

หลังจากที่ได้มีกิจกรรมการทดลองอาหารที่ได้จากการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น จากเดิมที่รายการอาหารสำหรับกลุ่มทดลองมีข้อเสนอเกี่ยวกับการเพิ่มความหลากหลายของอาหาร การปรับเปลี่ยนเนื้อสัมผัสและวัตถุดิบที่ใช้ โดยพิจารณาจากต้นทุนที่เหมาะสมบนพื้นฐานของอัตลักษณ์ท้องถิ่นโดยชุมชนได้นำเอาข้อเสนอแนะต่างๆ กลับไปพิจารณาพร้อมกับการนำเสนอรายการอาหารที่นิยมรับประทานในงานบุญและเทศกาลสำคัญของชุมชน ทางชุมชนได้คัดสรรรายการอาหารใหม่ นอกจากนี้คณะผู้วิจัยได้มีการมาประชุมกับชาวบ้านเพิ่มเติมว่าให้มีการปรับตำรับอาหารพื้นถิ่นให้มีความเป็นเอกลักษณ์มากขึ้น โดยใช้ชื่อว่าภัตตาคารชุมชน

ผลการพัฒนาศักยภาพ เพิ่มความรู้ความสามารถให้กับชาวบ้านชุมชน

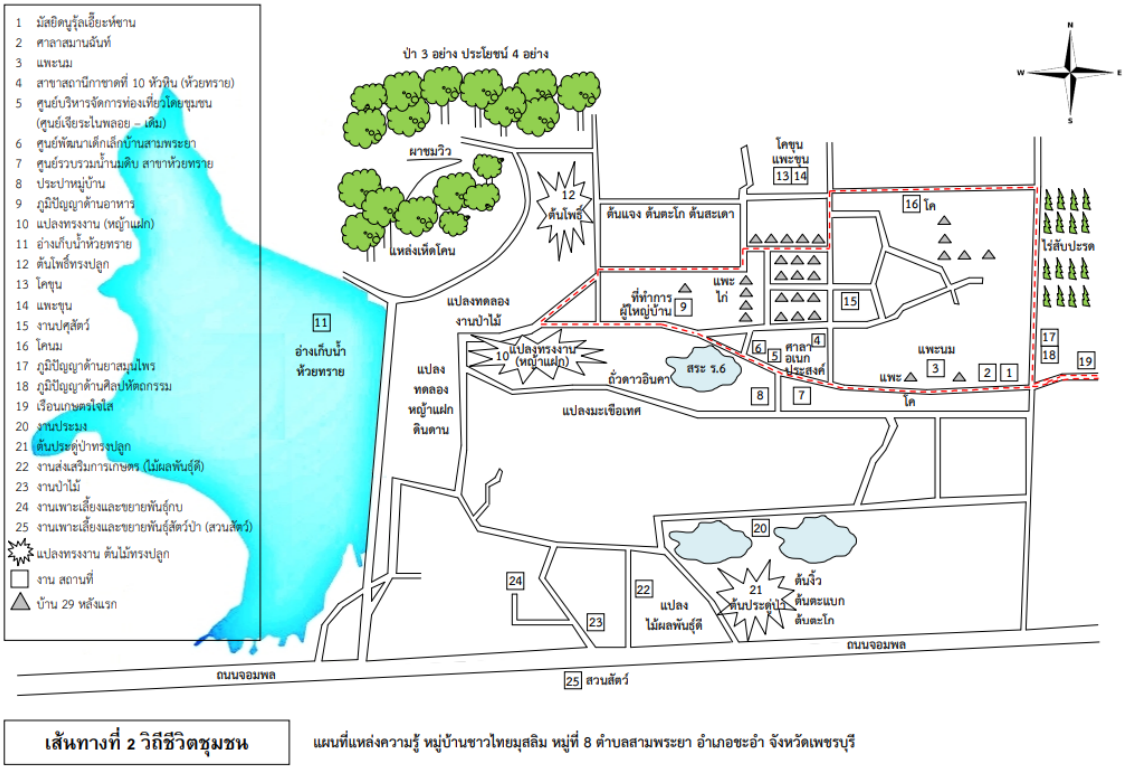
จากการประชุมกลุ่มชาวบ้านในการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวหรือศึกษาดูงานภายในชุมชน ได้ข้อสรุปว่า จะแบ่งเส้นทางการท่องเที่ยวภายในหมู่บ้านออกเป็น 3 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางที่ 1 โครงการพระราชดำริ เส้นทางที่ 2 วิถีชีวิตชุมชน และเส้นทางที่ 3 ศึกษาธรรมชาติ โดยสามารถแสดงได้ดังนี้



เส้นทางที่ 1 โครงการพระราชดำริ แผนที่แหล่งความรู้ หมู่บ้านชาวไทยมุสลิม หมู่ที่ 8 ตำบลสามพระยา อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

จุดที่ 1 มัสยิดนูรุ้ลเอี๊ยะห์ซาน
จุดที่ 2 ศาลาสมานฉันท์
จุดที่ 3 แพะนม
จุดที่ 4 สาขาสถานีกาชาดที่ 10 หัวหิน (บ้านห้วยทราย)
จุดที่ 5 ศูนย์บริหารจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน
จุดที่ 6 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสามพระยา
จุดที่ 7 ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ สาขาห้วยทราย
จุดที่ 10 แปลงทรงงาน (หญ้าแฝก)
จุดที่ 20 งานประมง
จุดที่ 21 ต้นประดู่ป่าทรงปลูก

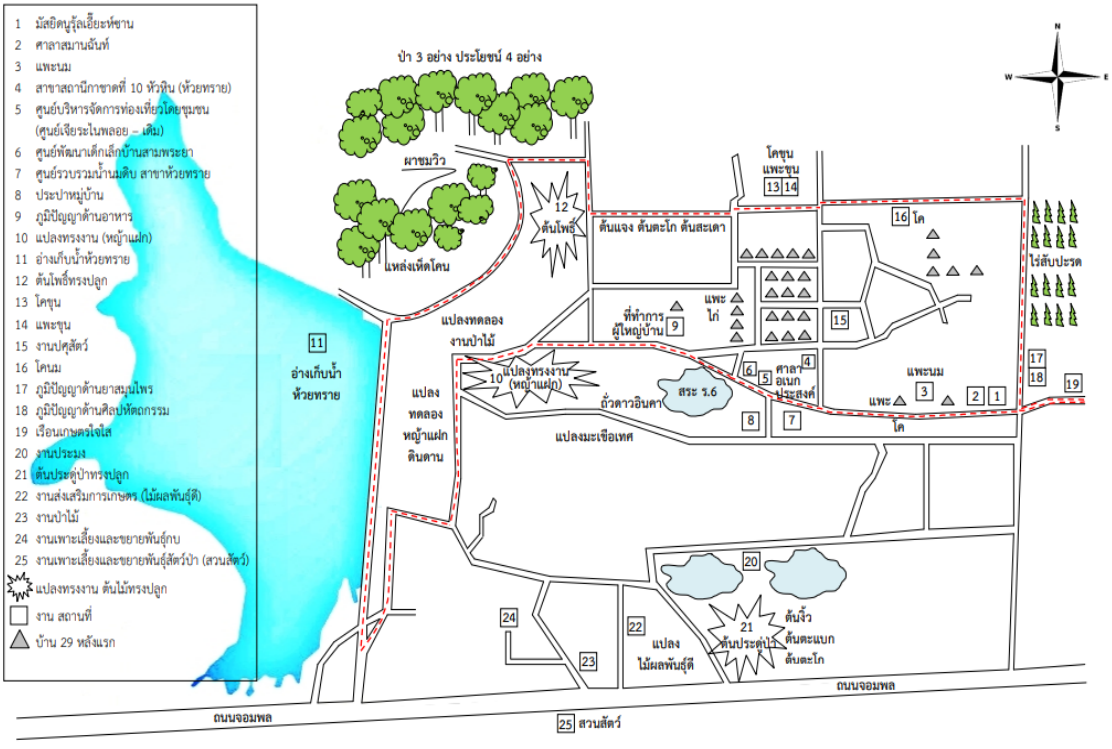
ภาพที่ 3 แสดงเส้นทางที่ 1 เส้นทางท่องเที่ยวโครงการพระราชดำริ



เส้นทางที่ 2 วิถีชีวิตชุมชน แผนที่แหล่งความรู้ หมู่บ้านชาวไทยมุสลิม หมู่ที่ 8 ตำบลสามพระยา อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

จุดที่ 1 มัสยิดนูรุ้ลเอี๊ยะห์ซาน จุดที่ 2 ศาลาสมานฉันท์ จุดที่ 3 แพะนม
จุดที่ 4 สาขาสถานีกาชาดที่ 10 หัวหิน จุดที่ 5 ศูนย์บริหารจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน จุดที่ 6 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสามพระยา
จุดที่ 7 ศูนย์รวบรวมน้ำนมดิบ สาขาห้วยทราย จุดที่ 8 ประปาหมู่บ้าน จุดที่ 9 ภูมิปัญญาด้านอาหาร
จุดที่ 10 แปลงทรงงาน (หญ้าแฝก) จุดที่ 16 โคนม จุดที่ 17 ภูมิปัญญาด้านยาสมุนไพร
จุดที่ 18 ภูมิปัญญาด้านศิลปหัตถกรรม จุดที่ 19 เรือนเกษตรใจใส

ภาพที่ 4 แสดงเส้นทางที่ 2 เส้นทางท่องเที่ยววิถีชุมชน



เส้นทางที่ 3 ศึกษาธรรมชาติ แผนที่แหล่งความรู้ หมู่บ้านชาวไทยมุสลิม หมู่ที่ 8 ตำบลสามพระยา อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

จุดที่ 1 มัสยิดนูรุ้ลเอี๊ยะห์ซาน
จุดที่ 2 ศาลาสมานฉันท์
จุดที่ 3 แพะนม
จุดที่ 10 แปลงทรงงาน (หญ้าแฝก)
จุดที่ 11 อ่างเก็บน้ำห้วยทราย
จุดที่ 12 ต้นโพธิ์ทรงปลูก
จุดที่ 13 โคขุน
จุดที่ 14 แพะขุน
จุดที่ 16 โคนม
จุดที่ 18 ภูมิปัญญาด้านศิลปหัตถกรรม
จุดที่ 19 เรือนเกษตรใจใส

ภาพที่ 5 แสดงเส้นทางที่ 3 เส้นทางท่องเที่ยวศึกษาธรรมชาติ

จากผลการประชุมระหว่างคณะทำงานและชาวบ้านมีความคิดเห็นที่สอดคล้องกันในเรื่องของการมีส่วนร่วมในการจัดการที่จะรักษาทรัพยากรทางการท่องเที่ยวให้คงอยู่ การพัฒนาเป็นประโยชน์และคำนึงถึงผลกระทบที่มีต่อทรัพยากรท่องเที่ยวแล้ว อาจจะทำให้แหล่งท่องเที่ยวนั้นเสื่อมโทรมลง ทั้งนี้ในการพัฒนา การท่องเที่ยวนั้นจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องได้รับความร่วมมือจากคนในชุมชน โดยการเปิดโอกาสให้ผู้มีส่วนได้เสียในพื้นที่มีส่วนร่วมในการจัดการในพื้นที่และลดปริมาณความยากจนและเพิ่มรายได้ของประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้การพัฒนานั้นมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลและให้ทรัพยากรแหล่งท่องเที่ยวคงอยู่ต่อไป ซึ่งการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวทางศิลปวัฒนธรรมและสถาปัตยกรรมท้องถิ่น จะทำให้ชาวบ้านในชุมชนสามารถพัฒนาเป็นเมืองท่องเที่ยวทางวิถีชีวิตที่สำคัญได้ โดยการกระตุ้นให้ชุมชนสนใจและเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมการท่องเที่ยวในสถานที่ที่สำคัญและมีชื่อเสียงในบริเวณรอบ ๆ ชุมชนเพิ่มขึ้น ร่วมกับการอบรมให้ความรู้พัฒนาศักยภาพ เพิ่มความรู้ความสามารถให้กับบุคลากรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้วยการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อรองรับการท่องเที่ยว ในการจัดเส้นทางการท่องเที่ยวหรือการศึกษาดูงาน

ร่วมกันการจัดตำรับอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน โดยผู้เข้าร่วมการอบรมหลัก ๆ จะเป็นแม่ครัวประกอบอาหารและคณะกรรมการในวิสาหกิจชุมชน อันเป็นแนวทางในการพัฒนาอย่างยั่งยืนและไม่ก่อให้เกิดผลกระทบด้านลบต่อทรัพยากรแหล่งท่องเที่ยว และนอกจากนี้ชาวบ้านยังมีความเห็นว่าควรมีการจัดทำคู่มือตำรับอาหารในรูปแบบที่ง่ายต่อความเข้าใจของชาวบ้านสำหรับไว้เป็นคู่มือในการทำและจัดเตรียมวัตถุดิบในกรณีที่แม่ครัวประจำไม่อยู่ ดังนั้น การศึกษานี้จึงได้มีการพัฒนาคู่มืออาหารชุมชนที่มีอัตลักษณ์ของหมู่บ้านขึ้น เพื่อให้การพัฒนาชุมชนเกิดการท่องเที่ยวเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและการพัฒนาที่ยั่งยืนตลอดไป

อภิปรายผล

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น สำหรับยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม พบว่า อาหารชุมชนนั้นมีความพิถีพิถันตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การเลือกเครื่องเทศ เครื่องปรุงรส การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ตลอดจนขั้นตอนการประกอบอาหารที่มีความละเอียดอ่อนเป็นอย่างมากในการประกอบอาหาร กว่าที่จะได้อาหารหนึ่งจาน นอกเหนือจากแค่อาหารที่รับประมานเพื่อความอิ่มอร่อยแล้ว ยังสามารถแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตของชาวบ้าน ความใส่ใจในการประกอบอาหาร ความพิถีพิถันในการทำ ซึ่งถือว่าอาหารของชุมชนนั้นเป็นสิ่งที่สามารถสื่อได้ถึงอัตลักษณ์ของชุมชน ตลอดจนอาหารพื้นบ้านนั้นได้รับการยอมรับเรื่องรสชาติในระดับสากล โดยสร้างมาตรฐานของรสชาติให้มีความคงที่มีการกำหนดมาตรฐานรสชาติของตัวเอง มีความพิถีพิถันตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การเลือกเครื่องเทศ เครื่องปรุงรส การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ตลอดจนขั้นตอนการประกอบอาหารที่มีความละเอียดอ่อนเป็นอย่างมากในการประกอบอาหาร กว่าที่จะได้อาหารหนึ่งจาน นอกเหนือจากแค่อาหารที่รับประทานเพื่อความอิ่มอร่อยแล้ว ยังสามารถแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิต ซึ่งถือว่าอาหารนั้นเป็นสิ่งที่สามารถสื่อได้ถึงอัตลักษณ์ของชุมชน ตลอดจนอาหารพื้นบ้านได้รับการยอมรับเรื่องรสชาติในระดับสากล โดยสร้างมาตรฐานของรสชาติให้มีความคงที่มีการกำหนดมาตรฐานรสชาติของตัวเองสำหรับในด้านของเครื่องเทศในอาหารมุสลิม พบว่า มีเครื่องเทศที่ใช้ในการประกอบอาหารอยู่ 10 ชนิด ซึ่งจากข้อกำหนดอย่างเคร่งครัดของการประกอบอาหารของชุมชนนั้นมีจุดประสงค์เพื่อความสะอาดและปลอดภัย นอกจากจะมีการคัดสรรวัตถุดิบที่ดีแล้ว ความโดดเด่นของเครื่องเทศยังมีคุณสมบัติช่วยในการบำรุงสมอง ดังเช่น ขมิ้น อบเชย กระวาน ลูกผักชี ล้วนเป็นเครื่องเทศที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย สอดคล้องกับแนวคิดของสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย (2561) กล่าวว่า อาหารมุสลิม คนที่จะปรุงอาหารประเภทนี้ต้องเป็นคนมุสลิมเท่านั้น ที่สำคัญต้องปรุงให้ถูกต้องตามหลักบัญญัติอิสลาม ไม่ขัดต่อบัญญัติอิสลาม และยังต้องมีวิธีการปรุงที่สะอาด รวมทั้งส่วนผสมก็ต้องสะอาด ไม่เน่า หรือไม่ส่อว่าอาจมีเชื้อโรค เพราะหลักการอิสลามอนุมัติให้มุสลิมบริโภคสิ่งที่ “อนุมัติและสภาพดีมีคุณค่า” เช่น เนื้อสัตว์ต้องได้รับการเชือดโดยมุสลิม นอกจากนั้น อาหารมุสลิมต้องไม่ขัดต่อบัญญัติอิสลาม คือ ไม่มีส่วนผสมที่ต้องห้าม เช่น เนื้อหมู น้ำมันหมู หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ จากหมู รวมถึงเลือดสัตว์ไม่ว่าชนิดใด อาหารที่มาจากพืชที่มีพิษและเป็นอันตรายทุกชนิด และอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์หรือมีส่วนประกอบที่เป็นอันตรายและเป็นพิษ

ผลการจัดทำแนวทางการจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในด้านของตำรับอาหารสำหรับรองรับกลุ่มผู้ศึกษาดูงาน กลุ่มนักท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม และตำรับอาหารสำหรับกิจกรรมที่สืบเนื่องจากการท่องเที่ยว (งานอีเวนต์) และกลุ่มสถานประกอบการโรงแรมหรือรีสอร์ท พบว่า ควรมีการเพิ่มทางเลือกเข้ามา รวมถึงการจัดกลุ่มรายการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวเฉพาะกลุ่ม (Niche Market) โดยการเพิ่มเติมรายการอาหารจานหลัก เช่น ต้มซุปหางวัว ข้าวหมกแพะ ซึ่งเป็นรายการอาหารที่สามารถหารับประทานได้ทั่วไป การกำหนดช่วงราคาสำหรับรายการอาหาร ควรมีการกำหนดใน 2 ลักษณะ ได้แก่ รายการอาหารที่รวมกับราคาที่พักหรือกิจกรรมการท่องเที่ยวในท้องถิ่น คิดค่าใช้จ่ายลักษณะต่อคน และรายการอาหารที่กำหนดราคาลักษณะของ Set Menu พร้อมกับการอนุญาตให้ผู้รับบริการได้ปรับเปลี่ยนได้ด้วยตัวเอง อย่างไรก็ตามทางชุมชนควรมีการกำหนดอัตราส่วนที่แน่ชัด เพื่อนำไปใช้ถ่ายทอดองค์ความรู้และเผยแพร่ได้อย่างถูกต้อง อีกทั้งยังช่วยกำหนดมาตรฐานของอาหารให้มีความเที่ยงตรง รวมถึงการออกแบบจานด้วยวัตถุดิบหลากสีสัน เพื่อให้รายการอาหารมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น สอดคล้องกับงานวิจัยของจิตพนธ์ ชุมเกตุ และคณะ (Chumkate, et. al., 2018) ได้ศึกษาการพัฒนาระบบบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวหมู่บ้านไทยมุสลิม ที่ได้ให้ข้อเสนอแนะไว้ว่าจากการพัฒนาระบบบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวหมู่บ้านไทยมุสลิมมีข้อกังวลในเรื่องของการรองรับผู้ศึกษาดูงานที่มีแนวโน้มลดลง อันเนื่องมาจากความนิยมของนักท่องเที่ยวของพื้นที่หัวหินและชะอำ ในรอบ 1-2 ปี มานี้มีแนวโน้มจำนวนลดลง ซึ่งอาจเป็นปัจจัยหนึ่งที่อาจทำให้จำนวนผู้สนใจมาศึกษาดูงานในโครงการหมู่บ้านไทยมุสลิมมีจำนวนลดลงตามมาด้วย จากการประชุมหารือกับผู้เชี่ยวชาญและตัวแทนชุมชนเห็นว่าควรมีการปรับปรุงการดำเนินงานของชุมชนนี้ในเชิงรุกมากขึ้น โดยอาจจะมีการจัดตั้งศูนย์ขายอาหารหรือภัตตาคารชุมชนเพื่อจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่เป็นอาหารไปสู่ภายนอกชุมชนได้

ผลการพัฒนาศักยภาพ เพิ่มความรู้ความสามารถให้กับชาวบ้านชุมชน ในการจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวหรือการศึกษาดูงานร่วมกับการจัดตำรับอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน พบว่า แบ่งเส้นทางการท่องเที่ยวภายในหมู่บ้านออกเป็น 3 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางที่ 1 โครงการพระราชดำริ เส้นทางที่ 2 วิถีชีวิตชุมชนและเส้นทางที่ 3 ศึกษาธรรมชาติ ทั้งนี้ในการพัฒนาการท่องเที่ยวนั้นจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องได้รับความร่วมมือจากคนในชุมชน โดยการเปิดโอกาสให้ผู้มีส่วนได้เสียในพื้นที่มีส่วนร่วมในการจัดการในพื้นที่และลดปริมาณความยากจนและเพิ่มรายได้ของประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้การพัฒนานั้นมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลและให้ทรัพยากรแหล่งท่องเที่ยวคงอยู่ต่อไป ซึ่งการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวทางศิลปวัฒนธรรมและสถาปัตยกรรมท้องถิ่น จะทำให้ชาวบ้านในชุมชนสามารถพัฒนาเป็นเมืองท่องเที่ยวทางวิถีชีวิตที่สำคัญได้ โดยการกระตุ้นให้ชุมชนสนใจและเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมการท่องเที่ยวในสถานที่ที่สำคัญและมีชื่อเสียงในบริเวณรอบ ๆ ชุมชนเพิ่มขึ้น อันเป็นแนวทางในการพัฒนาอย่างยั่งยืนและไม่ก่อให้เกิดผลกระทบด้านลบต่อทรัพยากรแหล่งท่องเที่ยว รวมทั้งให้มีการดำเนินการจัดการทรัพยากรการท่องเที่ยวอย่างเหมาะสม ซึ่งจะทำให้คนในชุมชนเกิดความรักและหวงแหน

ในแหล่งท่องเที่ยว เพื่อให้การพัฒนาชุมชนเกิดการท่องเที่ยวเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและการพัฒนาที่ยั่งยืนตลอดไปสอดคล้องกับงานวิจัยของ ปราณี ตันประยูร Tanprayoon, (2014) ทำการศึกษาการบริหารจัดการด้านการท่องเที่ยวและรูปแบบการบริหารจัดการการท่องเที่ยวอย่างเป็นธรรมโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนกรณีตลาดโบราณลาดชะโด อำเภอผักไห่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จากการดำเนินงานของชุมชนได้ให้ชาวบ้านได้เข้ามามีส่วนร่วมในการวางแผนการดำเนินงาน สำหรับรูปแบบการท่องเที่ยวที่เหมาะสมและเป็นธรรม คือ รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่บูรณาการการท่องเที่ยวกับการเรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่นภายใต้การดำเนินงานโดยคณะกรรมการชุมชน แบ่งหน้าที่ให้บริการตามความถนัดและความพร้อมของกรรมการ จัดทำรายการนำเที่ยวตามจุดเรียนรู้ต่าง ๆ ภายในชุมชนเพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในรองรับนักท่องเที่ยวที่จะเข้ามาท่องเที่ยวภายในชุมชนให้มีความพร้อมในด้านต่าง ๆ

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย

จากการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ทางชุมชนควรมีการดำเนินงานดังนี้

1) จากผลการศึกษาพบว่ามีภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม และมีตำรับอาหารพื้นถิ่นที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม ดังนั้นควรมีการนำข้อมูลที่ได้ไปขยายผลด้วยการอบรมให้ความรู้แก่คนในชุมชนได้รักษาและสืบทอดเก็บไว้ต่อไป

2) ควรมีการพัฒนาการท่องเที่ยว โดยการเปิดโอกาสให้ผู้มีส่วนได้เสียในพื้นที่มีส่วนร่วมในการจัดการในพื้นที่ เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ชุมชนสนใจและเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมการท่องเที่ยวในสถานที่ที่สำคัญและมีชื่อเสียงในบริเวณรอบๆ ชุมชนเพิ่มขึ้น อันเป็นแนวทางในการพัฒนาอย่างยั่งยืนและไม่ก่อให้เกิดผลกระทบด้านลบต่อทรัพยากรแหล่งท่องเที่ยว

3) ควรมีการทดลองท่องเที่ยวโดยนักท่องเที่ยวในเส้นทางท่องเที่ยวใน 3 เส้นทาง ได้แก่ 1) โครงการพระราชดำริ 2) วิถีชีวิตชุมชน และ 3) ศึกษาธรรมชาติ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาพัฒนาและปรับปรุงแก้ไข

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1) ควรมีการศึกษาเรื่องการส่งเสริมการพัฒนาระบบเศรษฐกิจและทุนชุมชน ที่ควรผลักดันให้เกิดการขยายการพัฒนาระบบเศรษฐกิจและทุนให้มากขึ้น คือ ความรู้ความเข้าใจของแกนนำ/ผู้นำของชุมชนในพื้นที่

2) ควรมีการศึกษาโดยการเปรียบเทียบ (Benchmarking) กับชุมชนที่มีการจัดเป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อถอดบทเรียน และนำมาประยุกต์ใช้ในการบริหารวิสาหกิจชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวของชุมชน

References

Bodhisita, Chai. (2006). *Science and Art of Qualitative Research*. 2nd edition. Bangkok: Amarin Printing and Publishing.

Chantuk, Thirawat. et. al. (2017). *Development on Career in a Community Based on Muslim Identities with Sufficiency Economy for Home Management Center.* National Research Council of Thailand (NRCT). The Thailand Research Fund (TRF). And Silpakorn University.

Charoensin-o-larn, Chairat. (2000). *Development Discourse : Power Knowledge Truth Identity and Otherness.* Bangkok : Wipasa.

Chumkate, Jittapon. et. al. (2018). *The development of managing the Enterprise for tourism of Thai – Muslim village.* National Research Council of Thailand (NRCT). The Thailand Research Fund (TRF). And Silpakorn University.

Denzin, Norman K. (1978): *The Research Act: A Theoretical Introduction to Sociological Methods.* New York: McGraw-Hill

McMillan, Thomas T .(1971). *The Delphi Technique. paper presented at annual meeting of California Junior.* College Association Commission on Research and Development (3 May 1971 Monterrey California .

Office of Secretary Board of Community Enterprise Promotion. (2005). *Community enterprise promotion act in 2005.* Bangkok: Department of Agricultural Extension, Ministry of Agriculture and Cooperatives.

Phlai Noi, Supawan. (2013). *Various methods of science, lessons learned and knowledge synthesis.* (6th edition). Bangkok: P.A. Living Co., Ltd.

Phongphit, S. (2003) . *Planing of life community economy*. Bangkok: Thailand wisdom publishing.

Siriwong, Phitak. et. al. (2016). *Development of the Guidelines on Participatory Community Management for Supporting Agro-Tourism management with Identity in Muslim Village.* National Research Council of Thailand (NRCT). The Thailand Research Fund (TRF). And Silpakorn University.

Stryker S. (1989). *Further Developments in Identity Theory : Singularity Versus Multiplicity of Self ,* in Sociological Theories in Process: New Formulations. Edited by Berger, J., Zelditch, M. & Anderson, B. p.35-57. Newbury Park : SAGE.

Suanplang, Pannee. et al. (2016). Food Tourism. Tourism Economic Conditions Report, 4 (2): 38-45.

Sunee Sakdadej. (2006). Local food. Chanthaburi: Faculty of Science and Technology, Rambhaibarni Rajabhat University.

Tanprayoon, Pranee. (2014). *Study of tourism management and tourism management model. Justly With the participation of the community The case of Lat Chado ancient market Phak Hai District, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province*. University Phranakhon Si Ayutthaya Rajabhat University

The Scottish Community Development Centre. (2014). *What is Community Development?* Retrieved form http://www.scdc.org.uk/who/what-is-community-development.

Thepsittha, Somporn. (2006). *Sufficiency economy according to the royal administration.* Bangkok: National Youth Association Council.

Vasuthonphiphat, Peerakarn. (2010). *Halan food consumption behavior of Thai consumers in Bangkok area.* Thesis, Srinakharinwirot University.

Associate Professor, Thirawat Chantuk, Ph.D., Ph.D., of Philosophy (Research and Statistics in Cognitive Science), Faculty of Management Science, Silpakorn University.

Assistant Professor, Jittapon Chumkate, Ph.D., Ph.D., in Management, Silpakorn University, Faculty of Management Science, Silpakorn University.

Chisnupong Sirichodnisakorn, Ph.D., M.A. in Hotel and Tourism Management, Naresuan University, Faculty of Management Science, Silpakorn University.

Assistant Professor, Rachanon Taweephol, Ph.D., Ph.D. in Management, Silpakorn University, Faculty of Management Science, Silpakorn University.

Tanapat Intawee, Master of Creative Enterprise, Central Queensland University, AUSTRALIA, Faculty of Management Science, Silpakorn University.