

บทคัดย่อขนาดยาว

นิทรรศการผลงานคณาจารย์ คณะมัณฑนศิลป์ ประจำปี 2563:

ส่งเสริมชุมชนต้นแบบสืบสานมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์

- 1.1 ชื่อผู้วิจัย/สร้างสรรค์ รองศาสตราจารย์ ร.ต.อ. ดร. อนุชา แผงเกษร
- 1.2 (ภาษาอังกฤษ) Associate Professor. Police Captain. Anucha Pangkesorn, Ph.D.
- 1.3 ชื่อโครงการ (ภาษาไทย) “การสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทย: วัฒนธรรมอาหารริมบาทวิถีจาก การเกษตรสร้างสรรค์”
- 1.4 (ภาษาอังกฤษ) “Creating an Image of Thai Tourism: Street Food Culture from Creative Agriculture”
- 1.5 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากข้อมูลทางสถิติของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ปีพ.ศ. 2562 ไทยมีนักท่องเที่ยวต่างชาติ ประมาณ 39.00 -39.80 ล้านคน ที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวภายในประเทศไทย และมีการใช้จ่ายในธุรกิจการท่องเที่ยว มีมูลค่าประมาณ 2.16 – 2.20 ล้านล้านบาท ซึ่งเมื่อก้าวถึงการท่องเที่ยวนั้นมีความหลากหลายในเรื่องของรูปแบบ เช่น การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การท่องเที่ยวเชิงกีฬา การท่องเที่ยวเชิงการเกษตร เป็นต้น แต่หนึ่งในภาพลักษณ์ที่สร้างชื่อเสียงให้กับการท่องเที่ยวของประเทศไทยนั้น คือ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ซึ่งเป็นที่รู้จักกันทั่วโลกว่า อาหารไทยเป็นอีกหนึ่งเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมไทย

อาหารไทยเป็นอีกเสน่ห์ที่ดึงดูดและเชื้อเชิญนักท่องเที่ยว และนักทานอาหารทั้งไทยและชาวต่างชาติ ให้ลิ้มลองถึงวัฒนธรรมไทยในรูปแบบอาหารนี้อีกด้วย อาหารไทยเองก็ยังมีรูปแบบที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นอาหารในภัตตาคาร และอาหารริมบาทวิถี ที่ล้วนเป็นการแสดงถึงวัฒนธรรมการกินของไทย อัมพร จันทวิบูลย์ (2560) ได้กล่าวถึงบทบาทของอาหารริมบาทวิถี สามารถสรุปใจความได้ดังนี้ว่า อาหารริมบาทวิถี (Street Food) เป็นวิวัฒนาการของการปรุงอาหารและการค้าขายอาหาร ที่ตอบสนองกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการกินอาหารของสังคมเมืองใหญ่ที่กระจายในวงกว้างมากขึ้น และกระแสสังคมในปัจจุบันอาหารริมบาทวิถีจึงเป็นทางเลือกที่ตอบสนองวิถีชีวิตที่เร่งรีบแข่งกับเวลา สะดวก และเข้าถึงง่าย ซึ่งสอดคล้องกับลักษณะการใช้ชีวิตของคนเมือง และนักท่องเที่ยวที่นิยมการมีประสบการณ์ใหม่ในการเดินทางท่องเที่ยวสัมผัสกับวิถีชีวิตในต่างแดน

จากแนวคิดเกษตรสร้างสรรค์ (Creative Agriculture) ซึ่งเป็นเกษตรอินทรีย์ โดยการทำการเกษตรแบบใหม่ที่มิใช่สารเคมี เพื่อให้ผลผลิตปลอดภัย และรักษาสิ่งแวดล้อม ที่มีการเติบโตอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน เพื่อตอบสนองต่อตลาดใหม่ ๆ เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มจากสินค้าเกษตร โดยมุ่งเน้นการแปรรูปมากขึ้นที่ชุมชนสามารถทำได้ อีกทั้งประเทศไทยมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว และมีแนวโน้มทำให้จำนวนประชากร ในประเทศ และ ประชากรที่สนใจสินค้าเกษตรอินทรีย์มีการขยายตัวเพิ่มขึ้นด้วย ซึ่งเดิมประชากรส่วนใหญ่มาจากสังคมชนบทที่มีอาชีพ และมีความรู้ความสามารถทางการเกษตรกรรม เข้าสู่สังคมวิถีคนเมืองที่ต้องใช้ชีวิตอย่างรีบเร่ง อาหารริมบาทวิถี จึงเป็นทางเลือกที่ตอบสนองวิถีชีวิตเร่งรีบที่แข่งกับเวลา สะดวก และเข้าถึงง่าย

จากข้างต้นหากนักวิจัยสร้างสรรค์ นักออกแบบ นักธุรกิจการท่องเที่ยว หรือผู้ประกอบการด้านอาหาร สามารถนำผลผลิตทางการเกษตรจากการเกษตรสร้างสรรค์ ที่มุ่งเน้นกระบวนการแปรรูปจากเกษตรกร และคนในชุมชนที่สามารถทำเองได้ เพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางการออกแบบสร้างสรรค์อาหารริมบาทวิถี (Street Food) ที่ครบวงจรในทุกกระบวนการ ตั้งแต่ต้นน้ำจากผู้ผลิต ส่งต่อ กลางน้ำคือผู้ให้บริการ จนถึงปลายน้ำคือผู้บริโภค ซึ่งจะเป็นการสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทยให้เป็นที่ยอมรับและรับรู้ ดังนั้นอาหารริมบาทวิถีจึงไม่เพียงแต่จะสร้างมูลค่าเพิ่มทางด้านผลิตผลทางการเกษตรของเกษตรกรไทยเท่านั้น แต่ยังเป็นเสน่ห์ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติให้เข้ามาท่องเที่ยวมากขึ้น ย่อมสร้างรายได้มหาศาลให้กับธุรกิจการท่องเที่ยวไทยมากยิ่งขึ้นด้วย และวัฒนธรรมอาหารริมบาทวิถีก็ยังสามารถบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของวัฒนธรรมไทยได้เป็นอย่างดี

วิจัยฉบับนี้มีจุดประสงค์เพื่อศึกษา “การสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทย: วัฒนธรรมอาหารริมบาทวิถี จากการเกษตรสร้างสรรค์” เพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้กับทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตและการดำเนินชีวิตอย่างมั่นคงของคนไทยทุกคน ทั้งในส่วนของผู้บริโภค และผู้ค้าขาย โดยเฉพาะในสถานการณ์ปัจจุบัน จากการแพร่กระจายของไวรัส โควิด-19 (Covid-19) ที่ทุกภาคส่วนต้องให้ความสำคัญกับเรื่องของสุขภาพเป็นอันดับแรก และวิถีชีวิตในรูปแบบใหม่ที่เรียกว่า New Normal ที่ส่งผลถึงการดำเนินชีวิตประจำวันของทุกคนและในทุกสังคม

รวม ทั้งงานออกแบบโครงการร้านอาหารบาทวิถีที่จะเปลี่ยนไปจากเดิม เพราะจากการแพร่กระจายของไวรัส โควิด-19 (Covid-19) เราทุกคนควรตระหนักถึงความสำคัญของการเปลี่ยนแปลง เพื่อ เรียนรู้การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นนี้ และพร้อมที่จะปรับตัวรับมือต่อทุก ๆ สถานการณ์ ที่เกิดขึ้นให้ได้อย่างเข้มแข็ง เพื่อสร้างวิถีชีวิตใหม่อย่างยั่งยืนให้กับสังคมไทยที่ทุกคนต้องอยู่อาศัยร่วมกัน ซึ่งงานออกแบบโครงการร้านอาหารริมบาทวิถีนี้ อาจจะได้สร้างการเปลี่ยนแปลงที่ยิ่งใหญ่ที่ส่งผลต่อสังคมไทย แต่ก็เป็นจุดเริ่มต้น ของการปรับเปลี่ยนให้กับภาคการค้าอาหารริมบาทวิถีได้ เพื่อเป็นตัวอย่างที่สามารถส่งเสริมการท่องเที่ยว ไทยและภาคเกษตรกรรม ซึ่งเป็นภาคส่วนที่สำคัญหลัก ๆ ของประเทศไทย ผู้ วิจัยหวังว่าข้อค้นพบและองค์ความรู้ที่ได้จากงานวิจัยนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อการสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทยเป็นอย่างมาก

1.6 วัตถุประสงค์ของการวิจัย/สร้างสรรค์ (Objective)

โครงการวิจัยเรื่อง "การสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทย: วัฒนธรรมอาหารริมบาทวิถีจากการเกษตรสร้างสรรค์" นี้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเกษตรสร้างสรรค์ นำข้อค้นพบของงานวิจัยนี้มาออกแบบสร้างสรรค์ผลงาน เพื่อสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทย และสรุปองค์ความรู้มาเขียนเป็นบทความวิชาการต่อไป

คำถามจากวัตถุประสงค์การวิจัย

จากวัตถุประสงค์การวิจัยข้างต้น ผู้วิจัย คาดว่าข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษามาสร้างสรรค์ผลงาน จะสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทยได้ โดยกำหนดเป็นคำถามการวิจัย ดังนี้

- ก.) ข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษามาสร้างสรรค์ผลงาน เพื่อสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทยได้อย่างไร
- ข.) ข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษามาสร้างสรรค์ผลงาน เพื่อสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทยสามารถนำมาต่อยอดองค์ความรู้ได้หรือไม่ อย่างไร

1.7 กรอบแนวความคิด (Conceptual Framework)

กรอบการวิจัยเรื่อง การสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทย: วัฒนธรรมอาหารริมบาทวิถีจากการเกษตรสร้างสรรค์ เริ่มจากการศึกษาวัฒนธรรมอาหารริมบาทวิถี (Street Food) จากการเกษตรสร้างสรรค์ เพื่อสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทย จึงไม่เพียงแต่จะสร้างรายได้มหาศาลให้กับประเทศ แต่ยังเป็นเสน่ห์ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยว และยังสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางด้านผลิตผลทางการเกษตรของไทยให้ดียิ่งขึ้น จึงได้กำหนดเป็นกรอบแนวคิด ดังนี้

กรอบแนวความคิด (Conceptual Framework) ของโครงการวิจัย/สร้างสรรค์:



แผนภาพที่ 1 ปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทย : วัฒนธรรมอาหารริมบาทวิถี จาก การเกษตรสร้างสรรค์

1.8 กระบวนการและขั้นตอนการวิจัยสร้างสรรค์

งานการวิจัยเรื่อง การสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทย: วัฒนธรรมอาหารริมบาทวิถี จากการเกษตรสร้างสรรค์ เป็นการวิจัยแบบผสม (Mixed Method) ในแบบย่อยที่เรียกว่า Explanatory Design โดยใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR.) กับเกษตรกรที่ใช้แนวคิดเกษตรสร้างสรรค์ ในพื้นที่ภาคกลางของประเทศไทย และร้านค้าอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ซึ่งได้ศึกษาบริบทและอัตลักษณ์ เพื่อนำมาสู่การออกแบบ สร้างสรรค์เพื่อสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทย ซึ่งการศึกษาวิจัยในเรื่องนี้ โดยกำหนดขอบเขตของศึกษาไว้ 4 ประเด็น ดังนี้

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา

การวิจัยนี้มุ่งศึกษาวัฒนธรรมอาหารริมบาทวิถี ซึ่งเป็นอาหารที่ได้จากผลผลิตทางการเกษตรสร้างสรรค์ รวมถึงแนวคิดเกษตรสร้างสรรค์ ที่เป็นเกษตรปลอดภัยและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มาผนวกกับการท่องเที่ยวไทย ด้วยการออกแบบสร้างสรรค์เพื่อสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทย

2. ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรสำหรับการวิจัย ได้แก่ เกษตรกรที่ใช้แนวคิดเกษตรสร้างสรรค์ ซึ่งเป็นเจ้าของแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรด้วย ผู้ประกอบการร้านอาหารริมบาวิถี และนักออกแบบสร้างสรรค์

3. ขอบเขตด้านตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย

ตัวแปรอิสระ ได้แก่ ปัจจัยด้านวัฒนธรรมอาหารริมบาวิถี ปัจจัยด้านเกษตรสร้างสรรค์ และปัจจัยด้านการท่องเที่ยวไทย

ตัวแปรตาม ได้แก่ การสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทย

4. ขอบเขตด้านพื้นที่และเวลา

พื้นที่ที่ใช้สำหรับศึกษาครั้งนี้ คือ แหล่งท่องเที่ยวที่ใช้แนวคิดเกษตรสร้างสรรค์ ในพื้นที่ภาคกลางของประเทศไทย และร้านอาหารริมบาวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ด้านช่วงเวลาที่ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลคือ 3 เดือน คือ เดือน มีนาคม ถึงเดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2563

1.9 วัสดุและอุปกรณ์ในการวิจัยสร้างสรรค์

Mix Media ไม้ไฟ และดินเผา

1.10 เทคนิคในการวิจัยสร้างสรรค์ผลงาน

Art Object / Poster

1.11 ขนาดหรือความยาวของผลงานสร้างสรรค์

Art Object 0,35 x 0,35 x 0,20 m. / Poster A1 จำนวน 2 แผ่น

1.12 ผลงานวิจัยและการออกแบบสร้างสรรค์

จากสถานการณ์วิกฤติปัจจุบัน ในช่วงที่เกิดโรคระบาดโควิด 19 นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติไม่มาท่องเที่ยวในประเทศไทย ดังนั้นการสร้างภาพลักษณ์และความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะท่องเที่ยวชาวไทย ยิ่งต้องสร้างความมั่นใจมากยิ่งขึ้น ส่งผลกระทบต่อตัดสินใจในการเลือกอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริโภคเป็นอย่างมาก ซึ่งการสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทย โดยการวิเคราะห์ความสัมพันธ์จากข้อมูลเชิงลึกเพื่อหาแนวความคิดหลักของงานออกแบบ และการแปรรูปสู่งานออกแบบสร้างสรรค์ ซึ่งการออกแบบโครงการศูนย์เรียนรู้การเกษตรชุมชน แหล่งท่องเที่ยว ร้านอาหาร ตลอดจนร้านค้าริมบาวิถีให้มีความน่าสนใจ นั้น จึงควรเป็นอาหารไทยประยุกต์ที่สร้างสรรค์จากผลิตผลทางการเกษตร เพื่อสามารถนำเสนอรูปแบบ และการบริการอาหารวิถีไทย ๆ สู่สายตาและการรับรู้ของชาวต่างชาติ และสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทยให้ดียิ่งขึ้น

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Method Research) โดยเลือกใช้วิธีวิจัยจากการวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ของแต่ละปัจจัย นำไปสู่การสร้างสรรค์ผลงานการออกแบบ ผลจากการศึกษาได้ค้นพบปัญหาที่ซ่อนอยู่ในปัจจัยต่าง ๆ ซึ่งนำไปสู่การแก้ปัญหาผ่านงานสร้างสรรค์ ไม่ว่าจะเป็น รายการอาหาร ภาชนะใส่อาหาร และการออกแบบพื้นที่ร้านค้า ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน เพื่อเป็นตัวอย่างในการพัฒนางานออกแบบร้านอาหารริมบาวิถีต่อไป ซึ่งผู้วิจัยได้สรุปข้อเสนอแนวทางการ ออกแบบสร้างสรรค์ ใน 3 ลักษณะ ได้แก่

1 การออกแบบสภาพแวดล้อมและภูมิทัศน์แหล่งท่องเที่ยวและศูนย์การเรียนรู้ของชุมชน "กลางแปลง: เนิบวิถี" ต.ชีน้ำร้าย อ.อินทร์บุรี จ.สิงห์บุรี

การวางผังอาคาร (Master Plan) พื้นที่ทั้งหมดของโครงการ จากการวิเคราะห์ข้อมูลทั้งหมดที่ได้มา จึงได้แนวคิดในการจัดวางผังอาคารใน กลางแปลง: เนิบวิถี โดยให้ผู้ใช้บริการได้เข้าถึงธรรมชาติมากที่สุด และทำกิจกรรมอย่างทั่วถึงและเป็นกันเอง โดยใช้รั้วไม้ไผ่โปร่งส่วนการวางทางสัญจรเข้า-ออก ให้คล่องตัวมากขึ้น และจัดสรรที่จอดรถให้ชัดเจน เนื่องจากพฤติกรรมการใช้งานของพื้นที่นั้น มีกิจกรรมหลายอย่าง จึงจำเป็นต้องวางผังทางสัญจรหลักและรองให้เป็นระเบียบ ไม่ทำให้เกิดความซับซ้อน (ดูภาพประกอบ)



กลางแปลง : เนิบวิถี
จังหวัด : สิงห์บุรี

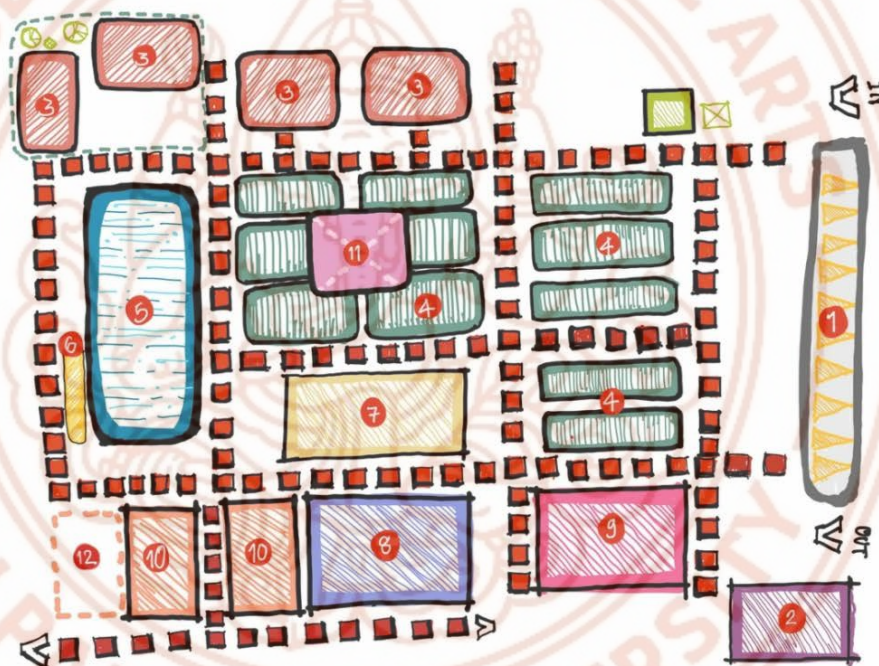


Diagram Zoning Lay-Out-Plan

- | | | | |
|--------------------------------|--------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 1 พื้นที่จอดรถลูกค้า | 4 พื้นที่ทำสวน | 7 พื้นที่อเนกประสงค์ | 10 พื้นที่ประกอบอาหาร |
| 2 ออฟฟิศ | 5 บ่อน้ำ | 8 พื้นที่สำหรับเลี้ยงสุนัข | 11 ศาลา |
| 3 พื้นที่พักอาศัย/ที่พักลูกค้า | 6 พื้นที่เลี้ยงเปิด/ห่าน | 9 Studio | 12 พื้นที่เลี้ยงกระต่าย |

ภาพที่ 2 การวางผังอาคาร (Master Plan) กลางแปลง: เนิบวิถี ต.ชีน้ำร้าย อ.อินทร์บุรี จ.สิงห์บุรี

2 การออกแบบภูมิทัศน์เพื่อการท่องเที่ยวเชิงเกษตรสร้างสรรค์

การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรสร้างสรรค์ ที่สามารถเชื่อมโยงวิถีชีวิตของผู้คนในเมืองหลวง ให้ได้ชื่นชมใกล้ชิดธรรมชาติ ได้ศึกษาเรียนรู้วิถีเกษตรกรรม และเพลิดเพลินไปกับทัศนียภาพที่ปรากฏ โดยเน้นการท่องเที่ยวเชิงเกษตรสร้างสรรค์แบบไม่เร่งรีบ อีกทั้งเป็นการส่งเสริมแหล่งท่องเที่ยวเกี่ยวกับวิถีชีวิตของชุมชน ที่เชื่อมโยงระหว่างแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ โดยดำเนินการปรับปรุง พัฒนาพื้นที่ และเพิ่มความร่มรื่นทางธรรมชาติ ด้วยพืชพรรณผักสวนครัว สมุนไพร ต้นไม้ใหญ่เป็นหลัก และสร้างสรรค์สภาพแวดล้อมด้วยไม้ ดอก ไม้ประดับ เพื่อเพิ่มสีสันให้มีชีวิตชีวมากยิ่งขึ้น



ภาพที่ 3 บรรยากาศใน กลางแปลง: เนบิวลี ต.ชีน้ำร้าย อ.อินทร์บุรี จ.สิงห์บุรี

3. การออกแบบสร้างสรรค์อาหารและเครื่องดื่ม จากผลิตผลทางการเกษตรและภูมิปัญญาท้องถิ่น

การออกแบบสร้างสรรค์อาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสร้างเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจำ ตลอดจนเข้าถึงความหมายและคุณประโยชน์ของผลิต ผลทางการเกษตร ด้านสุขภาพ เพื่อคุ้มครองและรักษาคุณภาพ เป็นตัวบ่งชี้และสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค และแสดงถึงภาพลักษณ์องค์กร



ภาพที่ 4 การสร้างสรรค์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ จากผลิตผลทางการเกษตรและภูมิปัญญาท้องถิ่น

แนวคิดการรังสรรค์ตกแต่งรูปแบบอาหารแบบใหม่



ภาพที่ 5 การสร้างสรรค์การจัดวางชิ้นงานอาหารแบบใหม่ จากผลิตผลทางการเกษตร

ที่มา: ผู้ออกแบบ นางสาวรัชยา ยอดสุวรรณ



ภาพที่ 6 เมียงคำ: คำเด็ยวอยู่ การสร้างสรรค์การจัดวางชิ้นงานอาหารแบบใหม่ จากผลิตผลทางการเกษตร

ที่มา :ผู้ออกแบบ รองศาสตราจารย์ ร.ต.อ.ดร.อนุชา แผงเกษร

4. การต่อยอดการออกแบบบรรจุภัณฑ์ รูปแบบการออกแบบภาชนะใส่อาหาร (Packaging Design)

สิ่งแรกที่ผู้บริโภคเห็นก่อนจะตัดสินใจเลือกซื้อ อาหาร ไม่ว่าจะเป็นกล่อง ถุง กระดาษ หรือหีบห่อ คือ รูปลักษณะภายนอกที่บรรจุอาหารและเครื่องดื่มนั้น ๆ เพราะฉะนั้นการออกแบบให้เหมาะสมกับสินค้าควบคู่กับการออกแบบที่ดี สวยงาม จะช่วยเพิ่มความน่าซื้อและความน่าเชื่อถือให้กับตัวสินค้า ยกกระต๋บราคาสินค้า เพิ่ม

ความน่าใช้งาน สะดุดตาและเพิ่มการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคได้ บรรจุภัณฑ์สามารถทำได้หลายรูปแบบให้สอดคล้องกับสินค้านั้น ๆ



ภาพที่ 7 รูปแบบการออกแบบภาชนะใส่อาหาร

ที่มา: ผู้ออกแบบ นางสาวกัญญา บัวชม และนายอริวัฒน์ พูลพาณิชย์

1.13 องค์ความรู้ที่ได้จากการปฏิบัติงานวิจัยสร้างสรรค์

1. คุณค่าของวัฒนธรรมอาหารริมบาทวิถี จากการเกษตรสร้างสรรค์ ที่แสดงออกทางด้านศิลปะการออกแบบสามารถสร้างมูลค่าเพิ่ม ให้กับเกษตรกร และผู้ประกอบการได้
2. ข้อค้นพบสามารถสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของการท่องเที่ยวไทยได้
3. การผลิตเอกสาร ที่มีคุณค่าทางศิลปวัฒนธรรม เพื่อเผยแพร่สู่สาธารณะ
4. บทความทางวิชาการด้านศิลปะและการออกแบบ เพื่อการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมให้กับสถาบันและองค์กรของรัฐ
5. การสร้างสรรค์ผลงานที่เป็นต้นฉบับ เพื่อเป็นการสร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทย ให้เป็นประโยชน์แก่เกษตรกร และผู้ประกอบการด้านวัฒนธรรมอาหารริมบาทวิถี
6. สร้างภาพลักษณ์การท่องเที่ยวไทยที่ดี และเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมของไทยให้นานาชาติ ได้รับรู้

1.14 เอกสารอ้างอิง

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ (2552). การจำแนกประเภทของร้านอาหาร [ออนไลน์]. จาก

<http://www.tourism.go.th/home/details/11/221/621> [21 มิถุนายน 2556].

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (อพท.), แผนปฏิบัติการการท่องเที่ยวโดยชุมชนอย่างยั่งยืน พ.ศ. 2559 – 2563. กรุงเทพฯ: กระทรวงการ

- ท่องเที่ยวและกีฬา, 2559 ,ภายใต้ “หลักเกณฑ์การรับรองแหล่งท่องเที่ยว โดยชุมชน,” สืบค้นเมื่อ วันที่ 13 มิถุนายน 2561, จาก <http://www.dasta.or.th/th/aboutus/item/>.
- ชัยญารัตน์ ชนะชัย (2560). แนวทางการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารริมบาทวิถีตามข้อกำหนดสุขลักษณะ พื้นฐาน, ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการพัฒนและการจัดการเมือง วิทยาลัยพัฒนา มหานคร มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช ปีการศึกษา 2560, หน้า 2.
- ทิพารัตน์ สัญพงษ์ (2557). **ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีต่อการบริโภคอาหารริมบาท วิถี กรณีศึกษาเขตพระนคร กรุงเทพมหานคร**, ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ การท่องเที่ยว คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต พ.ศ. 2557, หน้า 34.
- เรวดี จงสุวัฒน์ และคณะ (2562). **การพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถีเพื่อเสริมสร้างสุขภาพ.** สำนักงานกองทุนสนับสนุนการเสริมสร้างสุขภาพ , ตุลาคม 2562. หน้า 49.
- วัลลภา โปธาสิทธิ์ , เสาวนีย์ ลาตน้อย , สราวุธ เนียนวิฑูรย์ และอบเชย วงศ์ทอง (2562). **ปัจจัยที่มีผลต่อ พฤติกรรมการบริโภคอาหารริมบาทวิถีของคนกรุงเทพมหานคร**, วารสารมนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 กันยายน – ตุลาคม 2562.
- วิลาวรรณ ภัทรสิริวงศ์. (2549). **ซีจรรย์านชมสวน ขวนทานไม้ผล ที่จันทบุรี**. สืบค้นเมื่อ 17 พฤษภาคม 2563, จาก <http://www.doa.go.th/th/ShowArticles.aspx?id=2320>
- วิโรจน์ เย็นสวัสดิ์ (2562). **เกษตรแบบใหม่คือเกษตรสร้างสรรค์**. ค้นวันที่ 2 สิงหาคม 2563 จาก <https://termsuk.oonvalley.com/Article/Detail/6067>