

## บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีที่มาจากผลทั้งในเชิงพื้นที่และเชิงประเด็นเพื่อนำข้อค้นพบที่ได้จากผลการศึกษาในงานวิจัยแผนการขับเคลื่อนการท่องเที่ยววิถีไทยและพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวโดยชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ในปีพ.ศ.2559 ซึ่งเป็นชุดโครงการวิจัยที่ผ่านมากองคณะนักวิจัยให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้นแต่แตกต่างพื้นที่และภูมิภาค โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางหรือรูปแบบในการเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว โดยการสร้างกระบวนการทำงานร่วมกันระหว่าง Gastro Diplomats และพ่อครัวแม่ครัวในท้องถิ่น และเพื่อศึกษากระบวนการสร้างต้นแบบแนวทางในการเชื่อมโยง เรื่องการท่องเที่ยวเชิงศิลปะอาหารกับการเกษตรตามแนวคิด Smart Farmers และการออกแบบผลิตภัณฑ์ต่างๆ สู่สินค้าและบริการการท่องเที่ยวในรูปแบบต่างๆ อีกทั้งเพื่อประยุกต์แนวทางหรือรูปแบบการคิดสร้างสรรค์สู่การเพิ่มมูลค่าและการสอดประสานวิถีไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่นในสาขางานศิลป์ที่หลากหลายที่นำไปสู่การพัฒนาสินค้าและบริการท่องเที่ยว เพื่อนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์และเศรษฐกิจขับเคลื่อนด้วยคุณค่า โดยเน้นส่งเสริมการออกแบบงานที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวตามรูปแบบการออกแบบบนฐานของชุมชน โดยนำวิถีไทย วิถีถิ่นมานำเสนอเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวใหม่ได้ โดยการท่องเที่ยวเชิงศิลปะอาหาร ซึ่งมีอาร์ตชีนเซฟทำหน้าที่เป็นผู้เร่งปฏิกิริยา (Catalyst) ช่วยกระตุ้นและสร้างแรงบันดาลใจ (Inspiration) ในการสร้างสิ่งใหม่ ๆ ขึ้นในชุมชนได้ด้วย ดังนี้ รูปแบบใหม่ในการจัดวางอาหาร ที่ยังคงใช้วัตถุดิบท้องถิ่นแต่เพิ่มสไตล์ในการออกแบบทางศิลปะลงไปเพื่อเพิ่มมูลค่าอาหาร อีกทั้ง การใช้เหตุการณ์ท้องถิ่น เพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าศิลปะงานศิลป์ของพื้นที่ในการประยุกต์ให้เข้ากับการท่องเที่ยวเชิงศิลปะอาหาร อีกทั้ง ผลการศึกษาในงานวิจัยนี้ได้นำเสนอเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงศิลปะอาหารในพื้นที่ที่ทำการศึกษ เช่น จังหวัดบุรีรัมย์ สองวันหนึ่งคืน (2D1N) สองแดนดิน ถิ่นบุรีรัมย์ “จากพื้นราบสู่ภูสูง” (Buriram Gastronomy Tourism: Two Tones-Two Experiences “Flat to Plateau”) และจังหวัดกระบี่ สองวันหนึ่งคืน (2D1N) “เช้าหนอง คลองบาย สายๆ ทำกับข้าว” (Food-Feel-Fun: Exotic Gastronomy Tourism: Local Canal Foraging Tour) เพื่อให้ผู้ประกอบการในท้องถิ่นได้นำไปพัฒนาต่อยอดให้กลายเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ต่อไป

**คำหลัก** ภูมิปัญญาไทย การเพิ่มมูลค่าคุณค่า การท่องเที่ยวเชิงศิลปะอาหาร

## Abstract

This research is based on both spatial and thematic expansions to confirm the results of the latest research study on Mechanisms for Tourism with Thainess: a Multi-Stakeholder Participation and Community based Approach in 2016 to make findings of the research are clearer among different research area and regions. The research aims to study the model for increasing the value of tourism-related products and services by creating a collaborative process between Gastro Diplomats and local chefs. To study the prototyping process of art, Food and Agriculture, Smart Farmers and product design linkage into other forms of tourism. To apply the model of creativity to added value and the harmonization of Thai way and local wisdom at destination by various arts and folks way for creative economy by applying the community-based design model to introduce local Thai ways of life as a new tourism products: gastronomy tourism. The Ariston Chef acts as a catalyst to inspire and motivate at destination to create new things in the community, such as the modern food decoration layout and Gastronomic Tourism Trails. Food Stylist layout is included in this research while still using local ingredients. The researchers added fashion and style into the design of the decoration, while adding value to the food by local handicrafts decorated. In addition, the results of this research found the gastronomy tourism in the study areas such as Buri Ram Two Day One Night (2D1N) "From flat to high" (Buriram Gastronomy Tourism: Two Tones-Two Experiences "Flat to Plateau") and Krabi Two Day One Night (2D1N) "Food-Feel-Fun: Exotic Gastronomy Tourism: The Local Canal Foraging Tour" for local entrepreneurs to develop into a tourism product to new tourist market in the future.

**Keywords:** Thai wisdom, Value added and Gastronomy Tourism