



ISAN

การท่องเที่ยวโดย
ชุมชนอีสานใต้
South Isan CBT Tourism Fest 2018
ภายใต้โครงการบูรณาการสร้างรายได้
จากการท่องเที่ยวและบริการ



เรื่องที่ 3

การพัฒนาเส้นทางและกิจกรรม การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

โครงการวิจัย

การศึกษาศักยภาพกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้ : นครราชสีมา บุรีรัมย์ สุรินทร์ ศรีสะเกษ อุบลราชธานี

นักวิจัย

- นางสาวขวัญอิสรา ภูมิศิริไพบูลย์
- นางสาวสุภาพร ล้ำวรรณวงศ์
- นางสาวภัทรลภา บุตรดาเลิศ
- นางสาวพราวุทธิ วรรณคำ

บทนำ

ด้วยกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ได้มีแผนพัฒนาการท่องเที่ยว โดยกำหนดเขตพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้ ประกอบด้วย 5 จังหวัด ได้แก่ นครราชสีมา บุรีรัมย์ สุรินทร์ ศรีสะเกษ และอุบลราชธานี ซึ่งมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมาเห็นความสำคัญในการพัฒนาดังกล่าว งานวิจัยฉบับนี้จึงเกิดขึ้นภายใต้งบประมาณแผ่นดินโครงการที่ 1 โครงการบริการวิชาการที่ตอบสนองความต้องการของสังคม กิจกรรมย่อยที่ 8 การพัฒนาการท่องเที่ยวและเส้นทางท่องเที่ยววิถีชีวิตอีสานใต้ร่วมสมัย “การท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้” ซึ่งได้ดำเนินการทำวิจัยร่วมกับการดำเนินโครงการ โดยมีวิธีการศึกษา โดยเน้นกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน โดยจัดประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญทั้งภาครัฐและเอกชน รวมถึงชุมชนในเขตอีสานใต้ รวมถึงให้ความรู้ในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากนั้นจึงจัดทดสอบเส้นทางและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อศึกษาศักยภาพในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนเป้าหมายพร้อมสรุปและให้แนวทางในการพัฒนาต่อไป

วัตถุประสงค์

1. ศึกษาความโดดเด่นด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้
2. ศึกษาศักยภาพกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้
3. ศึกษาแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้

วิธีดำเนินการวิจัย

1. คณะผู้วิจัยศึกษาข้อมูลพื้นฐาน ที่เป็นข้อมูลทุติยภูมิ ทั้งจากงานวิจัย บทความ และเอกสารตำราต่าง ๆ
2. ดำเนินการวางแผนการวิจัย โดยมีกระบวนการและขั้นตอนดังนี้

2.1 จัดกิจกรรมเพื่อศึกษาความโดดเด่นของอาหารชุมชน โดยใช้แบบสำรวจความโดดเด่นของชุมชนด้านการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการสนทนากลุ่ม (Focus group) มีการประชุมและระดมความคิดเห็นเรื่อง “แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้” โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็นกลุ่มตัวแทนจากชุมชนท่องเที่ยวในพื้นที่เขตอารยธรรมอีสานใต้

2.2 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การพัฒนาและออกแบบกิจกรรมและเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้” โดยระดมความคิดเห็นจากกลุ่มตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคการศึกษา ผู้เชี่ยวชาญ และบริษัททัวร์ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาและออกแบบกิจกรรม รวมถึง ออกแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยใช้แบบเสนอเส้นทางและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เขตพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้ร่วมด้วย นอกจากนี้ คณะผู้วิจัยยังนำเกณฑ์การประเมินศักยภาพกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารมาพิจารณาร่วมกัน เพื่อพัฒนาเครื่องมือและใช้เป็นการประเมินศักยภาพการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ต่อไป

- 2.3 เลือกชุมชนที่มีความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยว รวมถึงมีศักยภาพที่จะสามารถพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้
- 2.4 ลงพื้นที่เพื่อสำรวจและทำความเข้าใจ รวมถึงบรรยายให้ความรู้กับชุมชนในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามชุมชนที่เลือกไว้เบื้องต้น
- 2.5 จัดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร และทดสอบเส้นทางทางการท่องเที่ยวตามชุมชนที่เลือกไว้ พร้อมทั้งประเมินศักยภาพการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อนำไปสู่แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็นตัวแทนของผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหาร คณาจารย์ในสาขาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ตัวแทนจากท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด และนักศึกษาจำนวน 30 คน

การศึกษาระดับศักยภาพการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ใช้เกณฑ์คะแนนประเมิน 1-5 (1 คือ ต่ำและควรปรับปรุง - 5 คือ ดีเยี่ยม)

ผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาด้านความโดดเด่นของอาหาร

พบว่าในแต่ละจังหวัดในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้ มีอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ และความโดดเด่น ที่มีทั้งความคล้ายคลึงกับของอาหารที่ยากแยกได้ชัดเจนเป็นอาหารของท้องถิ่น และมีความแตกต่างกันเนื่องจากชาติพันธุ์ที่แตกต่าง ทั้งไทย เขมร ลาว กูย ส่วย ดังนั้น อาหารจึงเป็นสิ่งที่สะท้อนวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของเขตพื้นที่ได้เป็นอย่างดี โดยสรุปสามารถความโดดเด่นของอาหารท้องถิ่นประจำจังหวัดได้ดังนี้

จังหวัด	ชื่ออาหารที่เป็นเอกลักษณ์
นครราชสีมา	ผัดหมี่โคราช ขนมจีนประดก ส้มตำ ไข่ย่างโคราช ข้าวคั่วหมูหยอง กุนเชียง พิซสมุนไพรมะขี้แมลงวัน
บุรีรัมย์	ผัดกุ้งหอมเครื่อง ข้าวฮางภูเขาไฟ ส้มตำลาวา ข้าวเฒ่า ขาหมูนางรอง ลูกชิ้นยี่ภัก
สุรินทร์	ซันลอว์จิ้ง (แกงไก่บ้านพริกเกลือ) ต้มไก่บ้าน ละแวกตาม (แกงคว่ำ) แก้วบ๊อบ (กบขี้ไล่) ยำคั่วคันทน์หอม ข้าวต้มผัดขังปี
ศรีสะเกษ	แกงบอน แกงเต้าปูดกุกาล ไข่ย่างไม้แดง ต้มปลาแม่น้ำโพนสะเม็ก ยำขมิ้นแดง แกงไก่ใส่พริกขี้หนู หมาน้อย เมี่ยงปลาต่าง ๆ ทุเรียนภูเขาไฟ พอม กระจับ
อุบลราชธานี	แกงไก่บ้านใส่พริก ปลาสาม และเมี่ยงปลาต่าง ๆ แกงหน่อไม้ใส่ขมิ้นแดง แกงเห็ด ตำเมี่ยง ต้มก้วยจิ้ง หมูอู กุ้งบักดี ข้าวตอกลิ้ม มะม่วงยัดใบ

นอกจากอาหารในแต่ละชุมชนมีความโดดเด่นแล้ว ผู้วิจัยได้วิเคราะห์และสรุปข้อมูลที่ได้จากการอบรมเชิงปฏิบัติการ เพื่อพัฒนาและออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พบว่าชุมชนท่องเที่ยวในเขตอารยธรรมอีสานใต้ที่มีความโดดเด่นด้านกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และสามารถพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ในอนาคต คือชุมชนดังต่อไปนี้

1. นครราชสีมา ได้แก่ ชุมชนประดก บ้านธารปราสาท บ้านบุโพธิ์
2. บุรีรัมย์ ได้แก่ ชุมชนบ้านโคกเมือง ชุมชนเจริญสุข บ้านโคกवान
3. สุรินทร์ ได้แก่ ชุมชนบ้านหนองบัว ชุมชนช้างปี ชุมชนเมืองสิง
4. ศรีสะเกษ ได้แก่ ชุมชนปราสาทเยอ ชุมชนบ้านหัวนา
5. อุบลราชธานี ได้แก่ ชุมชนบ้านชีทวน ชุมชนบ้านปะอาว

2. ผลการประเมินศักยภาพกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
จากการศึกษาและคัดเลือกชุมชนเพื่อทำการทดลองเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร พร้อมทั้งมีการประเมินศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารด้วย เมื่อวันที่ 3-5 สิงหาคม 2561 โดยพิจารณาจากเกณฑ์การประเมินทั้งหมด 4 ด้านใหญ่ ๆ ซึ่งเป็นตัวชี้วัดการศึกษาศักยภาพกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่

1. ด้านการดึงดูดใจนักท่องเที่ยว มีปัจจัยย่อยคือ ความโดดเด่นของอาหารในท้องถิ่น และการสืบต่อภูมิปัญญา ค่าคะแนนรวมสูงสุด 20 คะแนน
2. ด้านการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีปัจจัยย่อยคือ รูปแบบกิจกรรมที่น่าสนใจ และการสื่อความหมาย ค่าคะแนนรวมสูงสุด 25 คะแนน
3. ด้านการให้บริการอาหาร มีปัจจัยย่อยคือ อาหาร สถานที่ และการบริการอาหาร ค่าคะแนนรวมสูงสุด 30 คะแนน
4. ด้านประสบการณ์การท่องเที่ยว มีปัจจัยย่อยคือ การสร้างการรับรู้ใหม่และให้คุณค่าทางจิตใจ ประสบการณ์ทางประสาทสัมผัสทั้ง 5 และความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมกิจกรรม ค่าคะแนนรวมสูงสุด 25 คะแนน

รวมคะแนนการประเมินทั้งสิ้น 100 คะแนน และมีการแบ่งระดับศักยภาพออกเป็น 5 ระดับ คือ ระดับดีเยี่ยม ระดับดีมาก ระดับดี ระดับปานกลาง และระดับต่ำและควรปรับปรุง จากการศึกษพบว่ามีความคะแนนดังนี้

ตัวชี้วัดศักยภาพ	คะแนนเต็ม	ค่าคะแนนศักยภาพโดยเฉลี่ยรายด้าน				
		ชุมชนบ้านธารปราสาท	ชุมชนบ้านโคกเมือง	ชุมชน หนองบัว	ชุมชนเมืองสิง	ชุมชน บ้านชีทวน
1. ด้านการดึงดูดใจนักท่องเที่ยว	20	14.54	16.07	15.18	14.47	17.00
2. ด้านการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	25	18.43	20.06	20.35	18.59	22.80
3. ด้านการให้บริการอาหาร	30	22.92	23.52	23.68	22.29	25.70
4. ด้านประสบการณ์การท่องเที่ยว	25	20.55	21.43	18.91	18.00	23.28
ค่าคะแนนศักยภาพรวมทุกด้าน	100	76.45	81.08	78.12	73.35	88.78
ระดับศักยภาพ		ระดับดีมาก	ระดับดีเยี่ยม	ระดับดีมาก	ระดับดีมาก	ระดับดีเยี่ยม

จากการศึกษาพบว่า ชุมชนที่ผู้วิจัยเลือกในการประเมินศักยภาพทั้ง 5 ชุมชน มีชุมชนที่มีการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอยู่ในระดับดีเยี่ยม 2 ชุมชน คือ ชุมชนบ้านโคกเมือง และชุมชนบ้านชีทวน มีค่าคะแนนอยู่ที่ 81.08 และ 88.78 ตามลำดับ หากพิจารณาในรายปัจจัยชี้วัด พบว่า ชุมชนบ้านชีทวน จ.อุบลราชธานี ซึ่งมีกิจกรรมทำ “ข้าวตอกลิ้ม” มีกิจกรรมและอาหารที่ดึงดูดใจนักท่องเที่ยวมากที่สุด อาหารในท้องถิ่นมีความเป็นเอกลักษณ์ สามารถสะท้อนความเป็นมาเป็นไปของวิถีชีวิตคนในท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ จากการสนทนากลุ่ม (focus group) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประทับใจและต้องการมีส่วนร่วมในกิจกรรมทำอาหารร่วมกับชุมชน ทั้งการร่วมทำ ร่วมเชียร์ ร่วมชิม และร่วมช้อปปิ้ง นอกจากนี้ยังเสนอแนะเกี่ยวกับประเด็นต่าง ๆ เช่น การขนส่งท่องเที่ยวเชื่อมโยง การบริหารจัดการของชุมชนเกี่ยวกับการต้อนรับนักท่องเที่ยว รวมถึงการสื่อความหมาย ให้ความรู้กับนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหาร และจุดท่องเที่ยวต่าง ๆ ในชุมชน

สรุปและวิจารณ์ผล

สรุปผลการศึกษาศักยภาพกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้ : นครราชสีมา บุรีรัมย์ สุรินทร์ ศรีสะเกษ อุบลราชธานี พบว่ามีศักยภาพและสามารถพัฒนาและยกระดับให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ เนื่องจากอีสานใต้มีความโดดเด่นด้านวัฒนธรรม และวิถีชีวิตเป็นทุน อีกทั้งชุมชนท่องเที่ยวยังมีความพร้อม และต้องการพัฒนาให้เกิดกิจกรรมใหม่ ๆ และหลากหลายได้ นอกจากนี้ ยังมีอาหารที่เป็นของฝากที่นำส่งจากภายนอก อย่างไรก็ตาม สิ่งที่ต้องพัฒนาหรือปรับปรุงพบว่า ทั้ง 5 จังหวัด ยังมีอาหารที่มีสะท้อนความเป็นวัฒนธรรม และวิถีชุมชนที่คล้ายคลึงกัน ยังต้องหาความโดดเด่นของอาหารของตนที่ไม่เหมือนที่อื่น อีกทั้งชุมชนที่มีกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารยังต้องพัฒนาเกี่ยวกับการสื่อความหมายรูปแบบต่าง ๆ เช่น การพูดบรรยายเกี่ยวกับอาหารให้เชื่อมโยงและมีที่มาที่ไป สื่อเกี่ยวกับวิธีการกิน วิธีการทำโดยใช้ภาษาถิ่น หรือโดยการให้ข้อมูลทางสื่อออนไลน์มากขึ้น และการใช้สิ่งของโบราณช่วยประชาสัมพันธ์ร่วมด้วย นอกจากนี้การสร้างประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยว ไม่เพียงแต่ทำกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสและทำจริง แต่ควรสร้างความน่าสนใจ และเป็นเอกลักษณ์ของตนเองอย่างแท้จริงเพิ่มเติมด้วย



South Isan CBT Tourism Fest 2018

ภายใต้โครงการบูรณาการสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวและบริการ



ISAN

การท่องเที่ยวโดย
ชุมชนอีสานใต้
South Isan CBT Tourism Fest 2018
ภายใต้โครงการบูรณาการสร้างรายได้
จากการท่องเที่ยวและบริการ

เรื่องที่ 3

การพัฒนาเส้นทางและกิจกรรม การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

โครงการวิจัย

การศึกษาศักยภาพกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในเขต
พัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้ : นครราชสีมา
บุรีรัมย์ สุรินทร์ ศรีสะเกษ อุบลราชธานี

นักวิจัย

- นางสาวขวัญอิสรา ภูมิศิริไพบูลย์
- นางสาวสุภาพร ลีวรรณวงศ์
- นางสาวภัทรลภา บุตรดาเลิศ
- นางสาวพรพวิ วรรณคำ



เที่ยวเพลิน เจริญผุง ตอน ..ชุมชนอีหลี อีสานใต้..

โคราช...พลาดไม่ได้

“โคราช” ตั้งอยู่บนที่ราบสูงภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นประตูด่านแรกสู่อีสาน เมืองเก่าที่มีความเจริญรุ่งเรืองตั้งแต่สมัยทวารวดี เป็นศูนย์กลางเศรษฐกิจของภาคอีสานมีการทำเกษตรกรรมและอุตสาหกรรมต่างๆมากมาย พร้อมทั้งศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิต อาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์อันน่าค้นหา นักท่องเที่ยวนิยมเดินทางมาสูดอากาศบริสุทธิ์และเพลิดเพลินกับกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรท่ามกลางธรรมชาติที่รายล้อมไปด้วยภูเขาและต้นไม้ใหญ่ ณ อำเภอปากช่อง และ อำเภอวังน้ำเขียว ชุมชนเกษตรและที่พักโฮมสเตย์ พร้อมต้อนรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ

อาหารท้องถิ่นประจำจังหวัด
ผัดหมี่โคราช ขนมจีนประโดก ส้มตำ ไก่ย่างโคราช
ของฝาก เคียวเพลิน กินเพลิน
ผัดหมี่สำเร็จรูป ข้าวตังหมูหยอง กุนเชียง ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ด ผักและผลไม้ปลอดสารพิษ

ตัวอย่างเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดนครราชสีมา “โคราช พลาดไม่ได้”

ทัวร์เด็กเล่น
นักท่องเที่ยวร่วมสร้างประสบการณ์การกิน และเรียนรู้การทำ **เส้นขนมจีนแบบดั้งเดิม** ณ บ้านประโดก ปับเส้นขนมจีนสด ๆ ทานพร้อมน้ำยารสชาติดั้งเดิมของชาวประโดก จากนั้นเข้าชม **โบสถ์กลางน้ำสามร้อยปี** ณ วัดหมื่นไวย ที่มีอายุกว่า 300 ปี ภายในอุโบสถเป็นที่ประดิษฐานของพระพุทธรูปปั้นปางเสด็จ และไปกินเล่นกันต่อที่ อ.พิมาย **หมี่พืชมาย** การมัดหมี่พืชมายมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ ไม่ต้องแช่น้ำก่อนผัด และ “ใส่ปลาแห้ง” เพิ่มรสชาติกลมกล่อมให้กับอาหาร นักท่องเที่ยวสามารถเข้าชมโบราณสถานอุทยานอนุสรณ์โบราณ “ปราสาทหินพิมาย” ไม่ไกลจากอ.พิมาย นักท่องเที่ยวสามารถแวะเที่ยวชมหมู่ตึกคณะคุณมนุษยอินสมัยโบราณ **บ้านปราสาท** อ.โนนสูง ซึ่งมีบ้านพักโฮมสเตย์ และกิจกรรมท่องเที่ยวชุมชนที่น่าสนใจ

บุรีรัมย์...ไม่ตายน้ำกิน

“บุรีรัมย์ เมืองปราสาทหิน ถิ่นภูเขาไฟ ผ้าไหมสวย รวยวัฒนธรรม” นอกจากความโดดเด่นด้านอารยธรรมขอมโบราณแล้ว ยังได้ชื่อว่าเป็นจังหวัดที่มีความหลากหลายทางด้านการท่องเที่ยว ทั้งธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และการท่องเที่ยวเชิงกีฬา วัฒนธรรม 4 ชาติพันธุ์ ทั้ง ไทย-ลาว ไทย-เขมร(หรือไทยโคราชขาว) ไทย-กูย(ลาว) และไทย-เขมร เมื่อดูด้วยวัฒนธรรมที่แตกต่างกันจึงส่งผลให้วิถีชีวิต และวัฒนธรรมการกินแตกต่างกันด้วย

อาหารท้องถิ่นประจำจังหวัด
ผัดกุ้งจอมทรเครื่องโคกแง ข้าวเม่าบ้านโคกवान ชาหมูนางรอง ลูกชิ้นยี่นกิน อ.เมืองบุรีรัมย์
ของฝาก เคียวเพลิน กินเพลิน
กุ้งจอม (อ.ประโคนชัย) ชาหมู (อ.นางรอง) ขนมกระยาสาธ ข้าวเม่า กล้วยเบรกแตก

ตัวอย่างเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดบุรีรัมย์ “บุรีรัมย์ ไม่ตายน้ำกิน”

ทัวร์แดนดินถิ่นภูเขาไฟ
เริ่มต้นเส้นทางด้วย ชาหมูนางรอง จากนั้น เข้าสู่ชุมชนบ้านโคกเมือง ชุมชนโฮมสเตย์ที่ได้รับมาตรฐาน และเป็นต้นแบบของการพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชน นักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสวิถีชุมชนผ่านกิจกรรมฐานต่าง ๆ พร้อมทั้งปั่นจักรยานชมวิถี ศึกษาวิถีการทำกุ้งโดยใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง เพื่อหากุ้งมาทำกุ้งจอม วิธีการถนอมอาหารตามวิถีชุมชน กุ้งจอม สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลายเมนู เช่น **ผัดกุ้งจอมทรเครื่อง** นอกจากนี้ยังมีเมนูต้มไก่บ้านใส่ใบมะขาม แกงจืดลูกออก และส้มตำพื้นบ้าน ให้นักท่องเที่ยวได้ลิ้มลอง จากนั้นเดินทางสู่ตำบลหนองโสน เที่ยวชมวิถี **ชุมชนท่าข้าวเม่า** ณ **บ้านโคกवान** ต.หนองโสน อ.นางรอง ซึ่งเป็นชุมชนที่มีการค้าข้าวเม่าเพื่อบริโภคเอง และเพื่อใช้ในงานบุญต่าง ๆ ปัจจุบันมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชนหลากหลายรูปแบบ ด้วยรสชาติและคุณภาพข้าวเม่าบ้านโคกवान ทำให้ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับที่ 2 ระดับประเทศ นักท่องเที่ยวสามารถเข้าไปในชุมชน ชมวิธีการทำข้าวเม่า และซื้อเพื่อรับประทานหรือเป็นของฝากได้ จากบ้านโคกवान เดินทางเข้าสู่ตัวเมืองบุรีรัมย์ ในช่วงเย็นมี **ถนนคนเดินชะเกวรา** เปิดทุกวันเสาร์-อาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 17.00-22.00 น. ณ บริเวณหน้าจวนผู้ว่าราชการจังหวัด มีลานวัฒนธรรม เป็นแหล่งที่ให้ประชาชนในจังหวัดบุรีรัมย์มาพบปะกัน นำสินค้าผลิตภัณฑ์ในชุมชนมาจำหน่าย นักศิลปวัฒนธรรมที่ฝึกซ้อมของแต่ละอำเภอมารแสดง มีการจัดแสดงการสาธิตและจัดจำหน่ายสินค้า ผลิตภัณฑ์ที่มีปัญญาดูต่าง ๆ ของฝากของระลึก อาหารปรุงสำเร็จ รวมถึงมีเวทีการแสดงศิลปวัฒนธรรมต่าง ๆ ซึ่งนักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสวิถีคนบุรีรัมย์ หรืออยากจะเป็นประสบการณ์ ลูกชิ้นยี่นกิน ณ สถานีรถไฟ เป็นการสะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการกินที่ไม่เหมือนใครในอีสานใต้แน่นอน

สุรินทร์ กินเพลิน..เพลิน

“สุรินทร์ ถิ่นช้างใหญ่ ผ้าไหมงาม ประคำสวย ร่ำรวยปราสาท ผักกาดหวาน ข้าวสารหอม งามพร้อมวัฒนธรรม” จังหวัดสุรินทร์ ตั้งอยู่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่างหรือ “อีสานใต้” เป็นเส้นทางเชื่อมโยงไปประเทศกัมพูชาได้ เมืองสุรินทร์ถือเป็นถิ่นกำเนิดแห่งอีสานใต้ เต็มไปด้วยแหล่งท่องเที่ยวอารยธรรมชาติ วัฒนธรรม และมีความสำคัญทางประวัติศาสตร์หมู่บ้านช้างและศูนย์ศึกษาวิจัยและอนุรักษ์ช้างที่มรดกโลกตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ด้านเกษตรกรรม เป็นแหล่งปลูกข้าวหอมมะลิที่มีชื่อเสียง หมู่บ้านทอผ้าไหมที่โด่งดัง บ้านท่าเสา ที่มีผู้คนหลายกลุ่มชาติพันธุ์และภาษา เช่น เขมร กูย และลาว หรืออีสาน จึงส่งผลให้มีวัฒนธรรมที่หลากหลาย รวมถึงวัฒนธรรมด้านอาหารการกินที่สามารถสร้างเสน่ห์ให้กับการท่องเที่ยวของจังหวัดสุรินทร์

อาหารท้องถิ่นประจำจังหวัด
ชั้นล่อว์จิ้งจก (แกงไก่บ้านหยวกกล้วย) ต้มไก่บ้าน ละนวะตามใส่เผือก (แกงคั่วปู) แก็บบือบ (กบขี้ไล่)
ของฝาก เคียวเพลิน กินเพลิน
ข้าวหอมมะลิอินทรีย์ กาละแม อ.ศีร์ชภูมิ หัวผักกาดทอง ไข่เป็ดทอง

ตัวอย่างเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร จังหวัดสุรินทร์ “สุรินทร์ กินเพลิน..เพลิน”

เปิดประสบการณ์กินอาหาร @ ชุมชนคนเลี้ยงช้าง บ้านหนองบัว อ.ท่าตูม
ณ ชุมชนคนเลี้ยงช้างชาวกวย นักท่องเที่ยวจะได้รับประสบการณ์การเลี้ยงช้างที่สะท้อนวิถีชีวิตชาวกวย กลุ่มชาติพันธุ์ที่มีวัฒนธรรมที่โดดเด่นและน่าค้นหา ภาษา เครื่องแต่งกาย และวัฒนธรรมการกิน จะโดย (กิน) เพลินๆ ทั้งอาหารหวาน คาว ได้แก่ แกงไก่บ้านหยวกกล้วย หรือเรียกในภาษาท้องถิ่นว่า ชันล่อว์จิ้งจก แกงกะหรี่ใส่เครื่องแกงกับหยวกกล้วย เคล็ดลับอยู่วิธีการทำให้หยวกกล้วยไม่มีโยไรรัควิวใจตนเองด้วย ปนอากาศ (ปั่นปลาหรือน้ำพริกปลาช่อน) กินแกงส้มกับผักสด ๆ หรือจะเป็นต้มไก่บ้าน หมักเครื่อง เมื่ออิ่มแล้วก็เดินย่อยเที่ยวเล่นภายในบริเวณตำบลป่าอ้ายซึ่งมีศูนย์การเรียนรู้และแสดงให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างคนกับช้าง หรือจะไปชมการแสดงนำรักจากช้าง ณ ศูนย์ศึกษาชวก่อนอ่าล้าชุมชน

อาหารการกิน @ศรีสะเกษ ตอน...เมืองลำดวน ชวนอร่อย

จังหวัดศรีสะเกษ ได้ชื่อว่าเป็น เมืองดอกลำดวน เพราะมีดอกลำดวนเป็นดอกไม้ประจำจังหวัด ศรีสะเกษเต็มไปด้วยเรื่องราวทางประวัติศาสตร์ อารยธรรม และศิลปวัฒนธรรมของหลากหลายชนชาติ มีทรัพยากรธรรมชาติ ทั้งป่าไม้ แหล่งน้ำ พืชพรรณ และสัตว์ป่านานาชนิด มีสถานที่ท่องเที่ยวที่สวยงามที่พลาดไม่ได้ เช่น ฝายอ้อยแดง ปราสาทพระกำแหงใหญ่ วิมมาหายุทธาราม นอกจากนี้ ศรีสะเกษยังเป็นจังหวัดที่มีความหลากหลายของชนเผ่าต่าง ๆ จึงถูกเรียกขานกันอีกชื่อหนึ่งว่า “ดินแดนสี่ไม้อายุ” ลาว เขมร ส่วย

อาหารท้องถิ่นประจำจังหวัด
แกงบอน แกงเห็ดป่าตามฤดูกาล ไก่ย่างไม้กะดั้น ต้มปลาแม่น้ำใสใบมะดัน
ของฝาก เคียวเพลิน กินเพลิน
ผลไม้ตามฤดูกาล โดยเฉพาะ “ทุเรียน ภูเขาไฟ” หอม กระเทียมดีที่ศรีสะเกษ ไก่ย่างไม้มะดัน

ตัวอย่างเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร จังหวัดศรีสะเกษ “เมืองลำดวน ชวนอร่อย”

เที่ยวชม เที่ยวชิม วิถีถิ่นชาวเขมร
ชมชวนเพื่อนต้อนรับนักท่องเที่ยวของชุมชนบ้านปราสาทเขมรเหนือ อ.โพธิ์รัง จ.ศรีสะเกษ นางรำทุกคนทุบทุบจะแต่งกายสวยงามด้วยชุดแต่งกายชาวเขมรที่เป็นกลุ่มชาติพันธุ์กลุ่มใหญ่ของจ.ศรีสะเกษ ที่มีวัฒนธรรมและวิถีดั้งเดิมที่งดงาม โดยเฉพาะด้านอาหารการกินตามวิถี นวัตกรรมคิดค้นจากสวนไร่นามาปรุงอาหารทั้งหวานและคาว “ขนมตมหมา” อาหารทานเล่นที่ชุมชนจะพานักท่องเที่ยวเรียนรู้ ลมมือทำ จากนั้นเป็นลูกมือช่วยแม่ครัวชาวเขมรเตรียมอาหารสำหรับมื้อต่อไป ไม่ว่าจะเป็น แกงกล้วย แกงบอน แกงขี้เหล็ก น้ำพริกผักดอง หรือผักสดตามชอบ นั่งล้อมวงรับประทานพร้อมรับฟังเรื่องเล่าจากอดีตสู่ปัจจุบันจากปราชญ์ชุมชน ก่อนอ่าล้าชุมชน ไปกราบมัสการรูปเหมือนหลวงปู่มอญองค์ใหญ่ ที่ชุมชนบ้านปราสาทเขมรเหนือเคารพและศรัทธา ระหว่างเดินทางกลับฝากท่องเที่ยวกับ “ไก่ย่างไม้มะดัน” อ.ห้วยทับทัน ไก่หมักเครื่องปรุงให้ได้ที่ ทนด้วยไม้มะดันย่างบนเตาถ่านสังคัมพร้อมรสจากไม้มะดันที่เป็นเอกลักษณ์

เปิดป้องอ้อย เยี่ยมเมืองอุบล

อุบลราชธานีเมืองแห่งดอกบัวงามเป็นจังหวัดใหญ่ของภาคอีสาน ตั้งอยู่ในภูมิศาสตร์ ที่มีแม่น้ำใหญ่หลายสายไหลผ่าน ทั้งลำน้ำโขง ลำน้ำมูล ลำน้ำชีและลำน้ำสาขาอีกมากมายก่อให้เกิดแก่งหินหาดทรายตามชายฝั่งที่สวยงามไม่แพ้เมืองใด อุบลราชธานีเป็นจังหวัดหนึ่งที่ว่ารอยไปด้วยทรัพยากรท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่ยังอุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมชาติอันเป็นจุดหมายปลายทางของนักเดินทางมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

อาหารท้องถิ่นประจำจังหวัด
เค็มบักนัด ต้มแซบปลาใบมะดัน เมนูปลา เช่น ลาบปลา อุปลา ทอหมกปลา ปลาแรบอง แกงเห็ดป่าตามฤดูกาล ซาลงเป่า ขนมจับ (อ.พิบูลมังสาหาร) กวยจับญวน หมูยอห่อใบตอง
ของฝาก เคียวเพลิน กินเพลิน
หมูยอห่อใบตอง เส้นกวยจับสด เค็ม บักนัด หมูทุบ แคปหมู ข้าวตอกลิ้มบ้านชีทวน

ตัวอย่างเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร จังหวัดอุบลราชธานี “เปิดป้องอ้อย เยี่ยมเมืองอุบล ชมข้าวน้อยชุมชนโบราณบ้านชีทวน”

เดินทางถึงจังหวัดอุบลราชธานี ชมต้นเทียนพรรษา พร้อมชมการแสดงและสาธิตการทำต้นเทียนพรรษา จากนั้น สักการะพระเจ้าใหญ่อินทร์แปลง พระคู่บ้านคู่เมืองอุบลฯ วัฒนธรรมนากรม ช่างเย็บซบปรายกาชยามเย็นริมฝั่งแม่น้ำมูล และชมอาหารท้องถิ่น ที่ตลาดได้รุ่งเมืองอุบลฯ ซึ่งตั้งอยู่บริเวณลานทุ่งศรีเมือง มือเช้าและขี้ไก่กระทะ กวยจับญวน หมูยอสุตรโบราณ ณ บ้านสามชัย ร้านแกงแกงจังหวัดอุบลราชธานี เมื่ออิ่มท้องแล้วเดินทางต่อไปที่วัดพระธาตุหนองบัวเพื่อสักการะพระธาตุหนองบัว ที่จำลองมาจากพุทธคยา ประเทศอินเดีย จากนั้นเดินทางไปยังบ้านชีทวน ต.เขื่อนใน ชุมชนโบราณวิถีพุทธ และสักการะพระธาตุสวนตาล ชมเรือชุดโบราณ และสักดักกั้งขี้เหล็กเย็น วัดธาตุสวนตาล พร้อมทั้งตำนาน “ทุ่งสามชุกนาเกษียน เงินสามเกษียน อู้อี้ได้มพบ” และสักการะหลวงพุทธทศวิเศษ วัดทุ่งศรีวิไล และพบกับไฮไลท์ “ข้าวน้อย” สะพานแห่งศรัทธา ณ บ้านชีทวน เดินทางต่อไปยังวัดศรีบรรพตสว่างอารมณ์ ชมธรรมมาสังขยเห็นบุษบก และร่วมรับประทานอาหารเช้า พร้อมฟังเพลงบรรเลงพื้นแดนจากปราชญ์ชุมชน ร่วมเรียนรู้ และลงมือทำข้าวตอกลิ้ม ชมนานเล่นที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ

South Isan CBT Tourism Fest 2018

ภายใต้โครงการบูรณาการสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวและบริการ