

อาหารไทย : ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์ THAI FOOD : CULTURAL WISDOM FOR THE CREATIVE ECONOMY

เบญจภาคี เจริญมหาวิทยาลัย*

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อาจารย์ประจำสาขาวิชาคติชนวิทยา คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

Benjapak Charoenmahavit*

Assistant Professor Dr. Folklore of Humanities, Faculty of Humanities Science, Ramkhamhaeng University

*Corresponding Author Email : Benjapak99@gmail.com

(วันที่รับบทความ : ธันวาคม 21, 2566 ; วันที่แก้ไขบทความ : มกราคม 19, 2567 ; วันที่ตอบรับบทความ : มกราคม 24, 2567)

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาพัฒนาการทางด้านอาหารไทยจากอดีตจนถึงปัจจุบัน และ 2) ศึกษาหาแนวทางการพัฒนาขับเคลื่อนอาหารไทยเพื่อเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยเป็นการวิจัยเชิงเอกสาร (Documentary Research) ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ ข้อมูลจากเอกสารปฐมภูมิ และเอกสารทุติยภูมิที่เกี่ยวข้อง โดยมีเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ แบบประเมินคุณภาพงานวิจัย และแบบบันทึกข้อมูลงานวิจัย วิเคราะห์ข้อมูลโดยการนำข้อมูลทั้งหมดมาเรียบเรียง จัดระเบียบ และแยกประเภทชุดข้อมูลเพื่อหาความสัมพันธ์ของข้อมูลที่จะนำมาตอบคำถามตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย และนำเสนอข้อมูลโดยการวิเคราะห์เชิงพรรณนา

ผลการศึกษาพบว่า

1. พัฒนาการทางด้านอาหารไทยจากอดีตจนถึงปัจจุบันแบ่งออกเป็น 4 ยุคได้แก่ 1) ยุคสุโขทัยอาหารไทยจะอยู่ในรูปแบบที่เรียบง่ายโดยมีอาหารหลักคือข้าวกับแกงและมีปลาเป็นส่วนประกอบสำคัญ 2) ยุครุ่งศรีอยุธยาอาหารไทยได้รับอิทธิพลจากชาวต่างชาติ แต่อาหารหลักก็ยังคงมีปลาเป็นส่วนประกอบ มีอาหารประเภทน้ำจิ้ม และมีการใช้กะทิจากมะพร้าว ใช้เครื่องเทศ ในการปรุงอาหาร 3) ยุครุ่งธนบุรี อาหารไทยมีความคล้ายคลึงกับสมัยกรุงศรีอยุธยา แต่อาหารจีนจะเข้ามามีอิทธิพลกับอาหารไทยมากขึ้น โดยเริ่มมีวิธีการปรุงอาหารประเภทตุ๋น และทอด 4) ยุครุ่งรัตนโกสินทร์ ยุคนี้จะมีอาหารที่หลากหลายทั้งอาหารว่าง อาหารหวาน อาหารคาว และอาหารจานเดียว มีการผสมผสานภูมิปัญญาอาหารไทยกับอาหารนานาชาติแล้วปรับปรุงแต่งรสชาติให้มีความกลมกลืนในแบบอาหารไทย

2. การขับเคลื่อนอาหารไทยเพื่อเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์มีแนวทางดังนี้ 1) การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์โดยการเน้นพัฒนาบุคลากรเพื่อเพิ่มขีดความสามารถให้กับธุรกิจเชิงสร้างสรรค์ 2) การผลักดันนโยบายที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันกับตลาดโลก 3) การพัฒนาความรู้ ทักษะ ความสามารถของผู้ประกอบการธุรกิจสร้างสรรค์ 4) การส่งเสริมการผลิตโดยใช้เทคโนโลยี นวัตกรรม และการวิจัยพัฒนาในทุกภาคสาขาการผลิตที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย 5) การขับเคลื่อนนโยบาย และการพัฒนาข้อมูลสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยอย่างต่อเนื่อง 6) การพัฒนาและสนับสนุนช่องทางการตลาดที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยทั้งในและต่างประเทศ

คำสำคัญ : อาหารไทย, ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม, เศรษฐกิจสร้างสรรค์

Abstract

This research aims to 1) To study the development of Thai food from the past to the present and 2) To study and find guidelines to Development of Thai food for the creative economy. This research is qualitative research with Documentary Research. The population used in this research is data from primary documents and related secondary documents. The tools used in the research include : Research quality assessment form and research data recording form. Data were analyzed by taking all collected data and compiling, organizing, and categorizing the data sets to find relationships in the data that would be used to answer questions according to the research objectives and present data by descriptive analysis.

The study found that :

1. The development of Thai food from the past to the present is divided into 4 eras : 1) Sukhothai Era Thai food is simple, with rice and curry as the main ingredient, and fish as the main ingredient, 2) Ayutthaya Era Thai food is influenced by foreigners. But the staple food still has fish as an ingredient. There are dipping sauces. and using coconut milk from coconut spices are used in cooking, 3) Krung Thon Buri Era Thai food is similar to Thai food in the Ayutthaya Era. But Chinese food will have more influence on Thai food by starting to cook stewed and fried food, 4) Rattanakosin Era Thai food in this era will have a variety of foods, including snacks, desserts, savory dishes and one dish. It combines the wisdom of Thai food with international food and improves the taste to be harmonious in Thai style and become Thai food.

2. Driving Thai food for the creative economy is as follows : 1) Human resource development by focusing on personnel development to increase the capabilities of creative businesses, 2) Pushing for policies related to the creative economy in order to increase competitiveness in the world market, 3) Development of knowledge, skills, abilities of entrepreneurs and creative businesses. 4) Promoting production by using technology, innovation and R&D in all sectors related to Thai food production, 5) Policy driving and the continuous development of information related to Thai food, 6) Development and support of marketing channels related to Thai food both domestically and internationally.

Keywords : Thai Food, Cultural Wisdom, Creative Economy

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารไทยเป็นมรดกวัฒนธรรมทางภูมิปัญญาที่สำคัญอย่างหนึ่งของไทย โดยที่อาหารไทยมีพัฒนาการความเป็นมาอย่างยาวนานที่ผูกพันกับวิถีชีวิตของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณ นอกจากนี้อาหารไทยยังถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรมประจำชาติที่สำคัญของไทยที่มีการถ่ายทอดสืบเนื่องต่อกันมาตั้งแต่ในสมัยอดีตจนถึงปัจจุบันโดยอาหารไทยมีหลักฐานปรากฏครั้งแรกในสมัยสุโขทัยจากหลักฐานศิลาจารึกและวรรณคดีเรื่องไตรภูมิพระร่วงของพญาลิไทย (พระมหาธรรมราชาที่ 1 พญาลิไทย, 2526) ได้ปรากฏคำว่า “แกง ข้าวหม้อ แกงหม้อ และผักต่าง ๆ เช่น แตง พัก น้ำเต้า และในสมัยกรุงศรีอยุธยาซึ่งเป็นยุคที่ชาวต่างชาติทั้งชาวตะวันตกและชาวตะวันออกเข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีด้านการทูตและการค้าขายกับกรุงศรีอยุธยาซึ่งได้มีการนำเครื่องเทศมาประกอบในการทำอาหารเช่น หัวหอม กระเทียม พริกไทย กานพลู นอกจากนี้ชาวกรุงศรีอยุธยายังได้เรียนรู้วิถีอันอมาอาหารไว้กินยามขาดแคลนดังจะเห็นได้จากบันทึกของลาลูแบร์ ราชทูตชาวฝรั่งเศสที่เข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีกับกรุงศรีอยุธยาในรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ความว่า “ชาวสยามมีความยุ่งยากใจเป็นอันมากต่อการที่จะหมักเค็มให้ได้ เพราะว่าเกลือจะแทรกซึมเข้าไปในเนื้อสัตว์ได้โดยยากในประเทศที่มีอากาศร้อนจัด แต่พวกเขาก็ชอบบริโภคอาหารที่หมักเค็มไว้แต่ยังไม่ได้ที่ และบริโภคปลาแห้งยิ่งกว่าปลาสดๆ แม้ปลาเน่า (ปลาร้า) ก็เป็นที่นิยมชมชอบไม่น้อยไปกว่าไข่ตายนก (ไข่ที่มีเชื้อแต่ลูกตายในไข่) ตักแตนหนู (พูก) แยม และตัวด้วงตัวแมลงอีกเป็นส่วนใหญ่ จึงไม่น่าสงสัยเลยว่าธรรมชาติคงจะแต่งให้ชาวสยามหันไปบริโภคแต่อาหารประเภทที่ย่อยง่าย และกลางที่สิ่งเหล่านี้อาจมีรสชาติไม่เลว/ดังที่เราคิดกันก็เป็นได้สำหรับน้ำจิ้มของพวกเขานั้นก็ทำกันอย่างง่าย ๆ เพียงใช้น้ำนิตหนอยกับเครื่องเทศ หัวกระเทียม หัวหอมกับผักกลางชนิดที่มีกลิ่นดีเช่น กะเพรา นอกจากนั้นพวกเขายังชอบบริโภค น้ำจิ้มเหลวชนิดหนึ่งคล้ายกับมัสดาร์ดเรียกว่า กะปิ (Capi) ประกอบด้วยกุ้งเคยเน่า เพราะหมักไม่ได้ที่ และอาหารหลักของเขาคือข้าวกับปลา” (ลาลูแบร์, 2557) อย่างไรก็ตามในสมัยกรุงศรีอยุธยาและสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นอาหารจีนได้เข้ามามีอิทธิพลเป็นอย่างมากต่ออาหารไทยสืบเนื่องจากการที่ชาวจีนเข้ามาอยู่ในสยามตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาจนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์มีมากขึ้น ด้วยเหตุนี้อาหารการกินอย่างจีนจึงเข้ามาอยู่ในสำหรับกับชาวไทยตั้งแต่ราชสำนักจนถึงชาวบ้านเพิ่มมากขึ้นตามไปด้วยส่วนอุปกรณ์ในการประกอบอาหารมีการใช้กระทะทอด หรือ ผัดซึ่งเป็นเทคนิคการปรุงอาหารของจีนเข้ามาใช้ รวมถึงการปรับเปลี่ยนอาหารจีนเป็นวัฒนธรรมอาหารไทยได้อย่างกลมกลืน นอกจากนี้อาหารไทยยังได้มีการปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมการปรุงอาหารแบบอินเดียโดยการเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบแบบเดิมที่ชาวอินเดียใช้มาเป็นวัตถุดิบที่มีในประเทศไทยจนกลายเป็นอาหารไทยที่ได้รับความนิยม

เหมาะสมกับบรรณนิยมของคนไทย (สิรินาฏ ศิริสุนทร, 2556 : 21) สิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึงการรับเอาวัฒนธรรมที่หลากหลายของต่างชาติเข้ามาไว้ในอาหารไทย อย่างไรก็ตามก็ถึงแม้ว่าอาหารไทยจะรับเอาวัฒนธรรมที่หลากหลายแต่อาหารไทยก็ได้ประดิษฐ์ปรุงแต่ง รสชาติเพื่อให้ถูกปากคนไทยอันสะท้อนให้เห็นถึงอาหารไทยที่เกิดจากภูมิปัญญาความคิด วิถีชีวิต โดยการใช้ภูมิปัญญาในการคัดสรรวัตถุดิบนำมาปรุงอาหารได้อย่างลงตัว มีความอร่อยเป็นที่ถูกปากของคนไทย และชาวต่างชาติ โดยเฉพาะอาหารไทยที่ชื่อว่า “แกงมัสมั่น” ที่ได้รับการจัดอันดับให้เป็นอันดับ 1 ในการจัดอันดับ 50 สุดยอดอาหารอร่อยที่สุดในโลกที่จัดขึ้นโดย CNN (CNN Travel, 2021 : Online) ซึ่งอันดับดังกล่าวได้จัดตั้งขึ้นเป็นครั้งแรกในปี 2554 และได้ปรับให้เป็นปัจจุบันอีกครั้งในปี พ.ศ.2560 และปี พ.ศ.2564 และในทุกครั้ง "แกงมัสมั่น" ของประเทศไทยได้รับการจัดอันดับให้อยู่ในอันดับที่ 1 ตลอดมาซึ่งในเว็บไซต์ของ CNN Travel ได้บรรยายว่า “แกงมัสมั่นของไทยถือได้ว่าเป็นราชาแห่งแกงกะหรี่ และอาจเป็นราชาของอาหารทั้งหมด อาหารจานนี้มีทั้งความเผ็ด ความมันของกะทิ ความเค็มและความหวาน แม้จะซื้อซอสแกงมัสมั่นสำเร็จรูปไปปรุงก็สามารถทำให้อร่อยได้ราวกับฝีมือของเชฟมิชลิน และประเทศไทยยังเป็นดินแดนแห่งรอยยิ้มที่ไม่ได้เป็นเพียงสิ่งดึงดูดทางการตลาดเท่านั้น แต่ยังคงมาจากการเป็นดินแดนที่มีการขายอาหารอร่อยที่สุดในโลกเกือบทุกหัวถนน” (MGR ONLINE, 2564 : ออนไลน์) ซึ่งนอกจากจะมีแกงมัสมั่นแล้วยังมีต้มยำกุ้ง อยู่ในอันดับที่ 8 และส้มตำอาหารยอดนิยมของคนไทยอยู่ในอันดับที่ 46 (MGR ONLINE, 2564) ปัจจุบัน TasteAtlas เว็บไซต์ด้านอาหารที่มีชื่อเสียงได้จัดอันดับอาหารประเภทแกงที่ดีที่สุดในโลกประจำเดือนมิถุนายน พ.ศ.2566 ซึ่งปรากฏว่า เมนูอาหารไทยอย่าง “แกงพะแนง” ได้รับความนิยมมาเป็นอันดับ 1 ให้เป็นแกงที่ดีที่สุดในโลกพร้อมกับมีเมนูอาหารไทยที่ติดอันดับเข้ามาในสูงสุด 10 อันดับคือ อันดับ 8 แกงเขียวหวาน อันดับ 9 แกงมัสมั่น (Nation Online, 2566 : ออนไลน์)

อย่างไรก็ตามยังมีอาหารไทยอีกหลากหลายที่ชาวต่างชาติรู้จักและชื่นชอบทั้งอาหารหวานและอาหารคาว ไม่ว่าจะเป็น ผัดไทย ต้มยำกุ้ง ต้มข่าไก่ ผัดกะเพรา ข้าวเหนียวมะม่วงและอื่น ๆ โดยที่อาหารเหล่านี้เป็นสิ่งดึงดูด และเป็นแรงกระตุ้นสำคัญที่ทำให้นักท่องเที่ยวจากทั่วทุกมุมโลกต้องการเดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยเพื่อชิมรสอาหารไทย จึงนับได้ว่าอาหารไทยมีศักยภาพและเป็นภูมิพลังทางวัฒนธรรม(soft power) (เนาวรัตน์ พงษ์ไพบูลย์, 2566 : ออนไลน์) ที่สำคัญในการสร้างจุดขาย และสร้างมูลค่าเพิ่มในการขับเคลื่อนทางด้านเศรษฐกิจไทย เนื่องจากอาหารไทยเป็นที่นิยมของชาวต่างชาติ และประเทศไทยยังได้เปรียบจากการเป็นผู้ผลิตและผู้ส่งออกอาหารรายใหญ่ของโลกโดยในปี พ.ศ. 2565 ประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกอาหารอันดับที่ 15 ของโลก ซึ่งมีมูลค่าการส่งออกถึง 1.36 ล้านล้านบาท และขยายตัวเพิ่มขึ้นอีก 22.7% จากปีก่อน (จรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์, 2565 : ออนไลน์) นอกจากนี้แล้วสัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติยังมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นโดยคาดว่าจะในช่วงปี พ.ศ.2567-2573 สินค้าส่งออกในกลุ่มอาหารไทย เช่นกลุ่มวัตถุดิบ เครื่องปรุงรส อาหารพร้อมปรุงจะมีมูลค่าการส่งออกประมาณ 4% ของมูลค่าการส่งออกอาหารทั้งหมด(75,800 ล้านบาท)สำหรับภาคการท่องเที่ยวกลุ่มอาหารไทยจะช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มสะสมประมาณ 17.2% (206,000 ล้านบาท) ของรายได้จากนักท่องเที่ยวต่างชาติทั้งหมด (Thailand Plus, 2566 : ออนไลน์) จึงนับได้ว่าอาหารไทยเป็นภูมิพลังทางวัฒนธรรม (soft power) อย่างหนึ่งที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางด้านเศรษฐกิจรวมถึงการเป็นภาคอุตสาหกรรมที่สามารถนำรายได้เข้าสู่ประเทศได้อย่างมหาศาลในแต่ละปีดังนั้นการที่ประเทศไทยจะพัฒนาอาหารไทยให้ก้าวหน้า จำเป็นต้องอาศัยเศรษฐกิจสร้างสรรค์โดยการพัฒนาสร้างสรรค์ทางด้านอาหาร รวมทั้งนวัตกรรมเทคโนโลยี การวิจัยเพื่อยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มในผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหารเพื่อตอบโจทย์ความต้องการของตลาดโลกในสถานการณ์ที่มีการแข่งขันสูงในปัจจุบันซึ่งการพัฒนาอาหารไทยให้เป็นเศรษฐกิจสร้างสรรค์จะต้องอยู่บนพื้นฐานของการผสมผสานระหว่างมรดกวัฒนธรรม ประเพณีและภูมิปัญญา รวมถึงการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ๆ เข้ามาช่วยในการสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อให้เศรษฐกิจสร้างสรรค์ทางด้านอาหารไทยสามารถขับเคลื่อนและพัฒนาไปได้ อย่างมั่นคงและยั่งยืนโดยมีหน่วยงานสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) หรือ Creative Economy Agency (CEA) (Creative Thailand, 2561 : ออนไลน์) ทำหน้าที่ขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์ผ่านการสร้างปัจจัยสนับสนุนต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นการส่งเสริมการใช้ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม การสร้างพื้นที่ต้นแบบที่เอื้อต่อการสร้างสรรค์และเริ่มต้นธุรกิจ รวมถึงย่านเศรษฐกิจสร้างสรรค์ รวมไปถึงการรวบรวมข้อมูลและสถิติที่เกี่ยวข้อง การประสานความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น และการพัฒนาผู้ประกอบการให้นำความคิดสร้างสรรค์มาสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้าและบริการ เพื่อยกระดับและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทางเศรษฐกิจของประเทศ

ด้วยเหตุผลดังที่กล่าวมา ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาพัฒนาการอาหารไทยจากอดีตจนถึงปัจจุบันว่าเมื่อบริบทเปลี่ยนแปลงไปอาหารไทยมีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรบ้าง รวมถึงนำเสนอแนวทางการขับเคลื่อนอาหารไทยเพื่อ

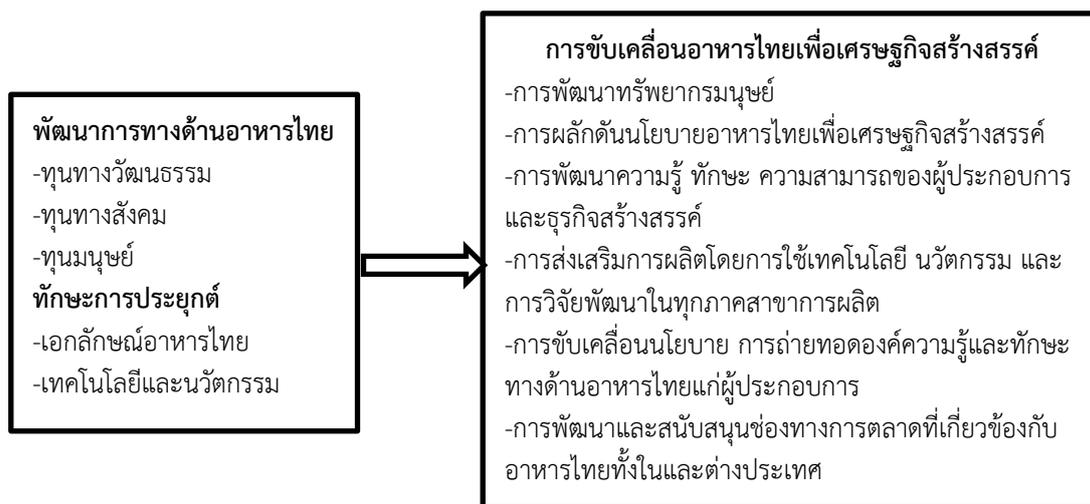
เศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ว่ามีการขับเคลื่อนแผนงาน หรือนโยบายที่เกี่ยวกับอาหารไทยเพื่อเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ อย่างไรก็ตามจะทำให้อาหารไทยสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางด้านเศรษฐกิจและช่วยให้เศรษฐกิจไทยเติบโตได้อย่างมั่นคง สมดุลและยั่งยืน และที่สำคัญคือการดำรงไว้ซึ่งเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของอาหารไทยที่เป็นภูมิปัญญาวัฒนธรรมท้องถิ่นไทยที่จะช่วยสร้างงาน สร้างรายได้ รวมทั้งการยกระดับคุณภาพชีวิตให้ประชาชนภายในประเทศได้อย่างมั่นคง และยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาพัฒนาการทางด้านอาหารไทยจากอดีตถึงปัจจุบัน
2. เพื่อศึกษาหาแนวทางการขับเคลื่อนอาหารไทยเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์

กรอบแนวคิดการวิจัย

งานวิจัยเรื่องอาหารไทย : ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ผู้วิจัยได้กำหนดกรอบแนวคิดในการวิจัยซึ่งได้มาจากการทบทวนเอกสารทั้งหมด รวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการทางด้านอาหารไทย และการพัฒนาขับเคลื่อนอาหารไทยทำให้ผู้วิจัยเห็นถึงความสัมพันธ์ของปัจจัยต่าง ๆ ที่มีอิทธิพลไม่ว่าจะเป็นปัจจัยทางด้านทุนมนุษย์ ทุนทางสังคมและทุนทางวัฒนธรรมซึ่งเป็นทุนทางปัญญาองค์ความรู้ทางด้านอาหารไทยที่สั่งสมไว้แต่ดั้งเดิมมา ประยุกต์เข้ากับเทคโนโลยี นวัตกรรมอันจะส่งผลนำไปสู่การขับเคลื่อนอาหารไทยเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยกำหนดกรอบการวิจัยดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้วิธีวิจัยเชิงเอกสาร (Documentary Research) ซึ่งผู้วิจัยได้รวบรวมข้อมูลจากเอกสารต่าง ๆ อันประกอบด้วยเอกสารปฐมภูมิ ได้แก่ บทความทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ เอกสารการประชุมทางวิชาการเกี่ยวกับอาหารไทย งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์ พัฒนาการอาหารไทย ทุนมนุษย์ ทุนทางสังคม ภูมิปัญญา เทคโนโลยี นวัตกรรม ทุนทางวัฒนธรรม มรดกทางวัฒนธรรม นโยบายและแผนยุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้องรวมถึง แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ รวมทั้งวิทยานิพนธ์และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย เอกสารทุติยภูมิได้แก่ พงศาวดารที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยในสมัยกรุงสุโขทัย กรุงศรีอยุธยา กรุงธนบุรีและกรุงรัตนโกสินทร์ หนังสือตำนานบอกเล่าเรื่องความเป็นมาของอาหารไทย เมื่อรวบรวมเอกสารทั้งเอกสารปฐมภูมิ เอกสารทุติยภูมิเสร็จเรียบร้อยแล้วจึงนำไปวิเคราะห์เพื่อหาคำตอบ และนำเสนอผลการวิจัยโดยวิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนา

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบไปด้วย

1) แบบประเมินคุณภาพงานวิจัย ผู้วิจัยได้จัดทำแบบประเมินคุณภาพงานวิจัยซึ่งประกอบด้วยข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย ได้แก่ ชื่อเรื่องวิจัย วัตถุประสงค์การวิจัย และทฤษฎีที่นำมาใช้มีความเกี่ยวข้องเหมาะสม โดยคำนึงถึงความถูกต้องของรูปแบบการวิจัย และวิเคราะห์เอกสารงานวิจัยตามวิธีการวิจัย รวมทั้งนำ ข้อมูลที่ได้จากเอกสารงานวิจัยมาวิเคราะห์ และสังเคราะห์ ตามขั้นตอนต่อไป

2) แบบบันทึกข้อมูลงานวิจัย ผู้วิจัยได้จัดทำแบบบันทึกงานวิจัย การสืบค้นข้อมูลเพื่อให้ได้เอกสารงานวิจัยที่ครอบคลุมและตรงประเด็นสามารถตอบวัตถุประสงค์ของการศึกษาที่ตั้งไว้ดังนี้ 1) ชื่อเรื่อง 2) ผู้วิจัย 3) วัตถุประสงค์การวิจัย 4) ประชากรกลุ่มตัวอย่าง 5) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย 6) วิธีดำเนินการวิจัย 7) ผลการศึกษา 8) สรุปความคิดสำคัญ 9) แหล่งอ้างอิง

การหาคุณภาพของแบบประเมินคุณภาพงานวิจัย ได้กำหนดหลักเกณฑ์ดังนี้ (คณะกรรมการการจัดการความรู้, 2562)

1). คัดเลือกเอกสารงานวิจัยจากชื่อเรื่อง โดยมีองค์ประกอบหลัก ได้แก่ ประชากรที่ศึกษาวิจัย (Population) วิธีการที่สนใจในการศึกษา (Intervention) ผลลัพธ์ที่สนใจ (Outcomes) รูปแบบการศึกษาที่สนใจ (Research Methodology)

2) การประเมินคุณภาพเอกสารงานวิจัยโดยการจำแนกเอกสารงานวิจัยที่คัดเลือกมาแล้วตามรูปแบบวิธีการวิจัย (Study Design)

3). ความสอดคล้องระหว่างชื่อเรื่อง ปัญหาการวิจัย กรอบแนวคิด วัตถุประสงค์ของการวิจัย

4) กลุ่มตัวอย่างได้มาจากการสุ่มแบบใด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องมีความเหมาะสมหรือไม่

5) การวิเคราะห์ข้อมูล มีความถูกต้องเหมาะสมหรือไม่

6). การนำเสนอผลสอดคล้องกับชื่อเรื่องวัตถุประสงค์และสมมติฐานการวิจัยหรือไม่

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารปฐมภูมิ และเอกสารทุติยภูมิ โดยการทบทวนวรรณกรรมงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์ พัฒนาการอาหารไทย ทุนมนุษย์ ทุนทางสังคม ภูมิปัญญา เทคโนโลยีนวัตกรรม ทุนทางวัฒนธรรม มรดกทางวัฒนธรรม นโยบายและแผนยุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้องรวมถึงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ บทความ งานประชุมทางวิชาการ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สื่อสิ่งพิมพ์และข่าวสาร ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตแล้วนำไปประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยมาจัดหมวดหมู่ แยกแยะข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความเป็นมาของอาหารไทยรวมถึงการขับเคลื่อนอาหารไทยเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์เพื่อจะนำไปวิเคราะห์ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเป็นการวิเคราะห์เนื้อหาของข้อมูลที่รวบรวมมาได้ทั้งหมดและทำการวิเคราะห์แยกแยะรายละเอียดของข้อมูล แผน และนโยบายที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย เศรษฐกิจสร้างสรรค์เมื่อแล้วเสร็จจึงนำเสนอข้อมูลการวิจัยโดยใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Description Research)

ผลการวิจัย

1. พัฒนาการทางด้านอาหารไทยจากอดีตถึงปัจจุบัน

อาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของไทยที่มีประวัติศาสตร์การสั่งสมและถ่ายทอดสืบต่อกันมาอย่างยาวนานต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันโดยที่อาหารไทยมีเอกลักษณ์และความโดดเด่นไม่ว่าจะเป็นเรื่องของรสชาติ การตกแต่งอาหารอย่างประณีต สวยงาม รวมทั้งการมีคุณค่าทางโภชนาการสูงซึ่งเป็นผลจากการปรุงอาหารด้วยสมุนไพรต่าง ๆ ที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย โดยที่พัฒนาการของอาหารไทยเริ่มขึ้นพร้อมกับการก่อตั้งชาติไทยโดยมีพัฒนาการอาหารไทยแบ่งออกเป็น 4 ยุคสมัยดังนี้

1) ยุคสุโขทัย อาหารไทยเริ่มปรากฏขึ้นจากหลักฐานของหลักศิลาจารึกและวรรณคดีเรื่องไตรภูมิพระร่วงที่กล่าวถึงข้าวและแกง รวมถึงอาหารหลักคือข้าวที่กินกับแกงโดยมีปลาเป็นส่วนประกอบและอาหารประเภทเนื้อสัตว์มีเพียงแค่นี้เท่านั้น

2) ยุคกรุงศรีอยุธยา อาหารไทยในยุคนี้ได้รับอิทธิพลจากชาวต่างชาติเนื่องจากสมัยกรุงศรีอยุธยามีสัมพันธไมตรีทางการทูต และการติดต่อค้าขายกับชาวต่างประเทศไม่ว่าจะเป็น สเปน โปรตุเกส จีน ญี่ปุ่น แต่อาหารหลักก็ยังคงมีปลาเป็นส่วนประกอบ มีอาหารประเภทน้ำจิ้ม เช่น น้ำพริกกะปิ และมีการใช้กะทิจากมะพร้าวในการปรุงอาหาร มีการใช้เครื่องเทศ เช่น หอม กระเทียม เข้ามาในการปรุงอาหาร รวมทั้งมีการถนอมอาหารไว้กินในยามขาดแคลน นอกจากนี้ยังมีการผสมผสานอาหารไทยกับอาหารต่างชาติซึ่งส่วนใหญ่อาหารต่างชาติจะแพร่หลายอยู่ในราชสำนัก ต่อมาจึงกระจายสู่ประชาชน และกลมกลืนกลายเป็นอาหารไทยไปในที่สุด

3) ยุคกรุงธนบุรี อาหารไทยในยุคกรุงธนบุรีจะมีความคล้ายคลึงกับอาหารไทยในยุคสมัยกรุงศรีอยุธยา แต่อาหารจีนจะเข้ามาอิทธิพลกับอาหารไทยมากขึ้น โดยเริ่มมีวิธีการปรุงอาหารประเภทตุ๋น และทอดเข้ามาในยุคสมัยนี้

4) ยุคกรุงรัตนโกสินทร์ อาหารไทยในยุครัตนโกสินทร์ตอนต้นตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 1-3 (พ.ศ.2325-2394) จะมีการผสมผสานอาหารต่างชาติได้อย่างกลมกลืนและมีการตกแต่งอาหารอย่างสวยงามประณีต โดยในยุคนี้จะมีทั้งอาหารว่าง อาหารหวาน และอาหารคาว และมีการปรุงอาหารด้วยเครื่องเทศแบบอินเดียและอิสลาม อย่างไรก็ตามตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 จนถึงปัจจุบัน อาหารไทยมีความหลากหลายมากขึ้นกว่าเดิมเป็นอย่างมากเพราะมีทั้งอาหารว่าง อาหารหวาน อาหารคาว และอาหารจานเดียว อีกทั้งการมีโรงพิมพ์เข้ามาในสมัยรัชกาลที่ 4 จึงทำให้หนังสือตำราอาหารทั้งตำรับชาววัง และชาวบ้านเกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ยังมีการผสมผสานภูมิปัญญาอาหารไทยกับอาหารนานาชาติแล้วปรุงแต่งรสชาติให้มีความกลมกลืนในแบบอาหารไทยและกลายเป็นอาหารไทยในที่สุด

2. แนวทางการขับเคลื่อนอาหารไทยเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์

แนวทางการขับเคลื่อนอาหารไทยให้มีศักยภาพและประสิทธิภาพเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์และการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจนั้นจะต้องอาศัยความร่วมมือกันระหว่างภาครัฐและภาคเอกชน รวมถึงเครือข่ายผู้ประกอบการด้านธุรกิจอาหารช่วยกันผลักดันอุตสาหกรรมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ทางด้านอาหารไทยให้มีอัตราการเติบโตทางด้านเศรษฐกิจสูงขึ้นโดยการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารไทยในรูปแบบของการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เป็นการพัฒนานำเอาความคิดสร้างสรรค์ ภูมิปัญญา วัฒนธรรม องค์ความรู้ การวิจัย เทคโนโลยี และนวัตกรรม ทรัพย์สินทางปัญญา มาพัฒนาขับเคลื่อนเศรษฐกิจโดยมีหน่วยงานหลักในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์คือสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) (Creative Economy Agency : CEA) และหน่วยงานเครือข่ายทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ในการผลักดันเศรษฐกิจสร้างสรรค์ซึ่งผลการวิจัยพบว่า การขับเคลื่อนอาหารไทยเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์มีแนวทางดังนี้

1) การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ โดยการเน้นพัฒนาบุคลากรเพื่อเพิ่มขีดความสามารถให้กับธุรกิจเชิงสร้างสรรค์เร่งพัฒนาทักษะแรงงานสร้างสรรค์ให้ก้าวทันระบบเศรษฐกิจแบบใหม่โดยการให้ทุนสนับสนุนแรงงานสร้างสรรค์ รวมถึงการยกระดับคุณภาพการเรียนการสอนด้านเทคโนโลยี นวัตกรรม การใช้เครื่องมือทางด้านดิจิทัล

2) การผลักดันนโยบายอาหารไทยเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันกับตลาดโลกโดยผ่านนวัตกรรมและเทคโนโลยีขั้นสูงไม่เพียงเป็นการสนับสนุนธุรกิจที่ออกแบบมาให้เติบโตอย่างรวดเร็ว หรือที่เรียกว่าธุรกิจเกิดใหม่ (Start Up) ซึ่งธุรกิจประเภทนี้เป็นธุรกิจที่นำเทคโนโลยีขั้นสูงและนวัตกรรมมาใช้ในการประกอบธุรกิจ อาทิเช่นธุรกิจการทางการถนอมอาหารด้วยการฉายรังสี ธุรกิจทางด้านเทคโนโลยีการพิมพ์อาหาร 3 มิติ ซึ่งธุรกิจ Startup เหล่านี้จะช่วยสร้างโอกาสในการผลิตอาหารรูปแบบใหม่ที่สามารถควบคุมรูปร่าง คุณภาพเนื้อสัมผัส และคุณภาพทางประสาทสัมผัสได้อย่างแม่นยำรวมถึงการสนับสนุนธุรกิจประเภท “SME” (Small Medium Enterprises) หรือ “SMB” (Small Medium Businesses) ที่นำเทคโนโลยี และนวัตกรรมมาใช้ในการดำเนินธุรกิจ

3) การพัฒนาความรู้ ทักษะ ความสามารถของผู้ประกอบการและธุรกิจสร้างสรรค์โดยการส่งเสริมการพัฒนาด้านความคิดสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ชุมชน อาทิเช่นอาหารไทยพื้นบ้าน อาหารไทยในแต่ละภูมิภาค

4) การส่งเสริมการผลิตโดยการใช้เทคโนโลยี นวัตกรรม และการวิจัยพัฒนาในทุกภาคสาขาการผลิตที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย อาทิเช่น เครื่องปรุงรส อาหารไทยแช่แข็ง การแปรรูปอาหารไทย ผลิตภัณฑ์อาหารไทยสำเร็จรูป เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าอันจะนำไปสู่การแข่งขันในระดับโลกได้อย่างมั่นคงยั่งยืน

5) การขับเคลื่อนนโยบาย การถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะทางด้านอาหารไทยแก่ผู้ประกอบการหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจเพื่อต่อยอดทางความคิดสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ทางด้านอาหารไทยรวมทั้งการพัฒนาพื้นที่สร้างสรรค์ รวมไปถึงการพัฒนาข้อมูลสารสนเทศที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยอย่างต่อเนื่อง

6) การพัฒนาและสนับสนุนช่องทางการตลาดที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยทั้งในและต่างประเทศโดยการนำสินค้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยไปแสดงในงานมหกรรมสินค้าเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์และแพร่กระจายสินค้าทางด้านอาหารไทยออกสู่สายตาของชาวโลก

อภิปรายผลการวิจัย

1. พัฒนาการทางด้านอาหารไทยจากอดีตถึงปัจจุบัน

อาหารไทยมีพัฒนาการและประวัติศาสตร์ความเป็นมาอย่างยาวนานโดยที่อาหารไทยก่อเกิดมาพร้อมกับความเป็นชาติไทยตั้งแต่การตั้งกรุงสุโขทัยเป็นราชธานีโดยอาหารไทยเริ่มปรากฏขึ้นจากหลักฐานของหลักศิลาจารึกและวรรณคดีเรื่องไตรภูมิพระร่วงที่กล่าวถึงข้าวและแกงต่อมาในสมัยกรุงศรีอยุธยา อาหารหลักของชาวกรุงศรีอยุธยาคือข้าวและมีปลาเป็นส่วนประกอบสำคัญในการทำกับข้าว รวมถึงได้เริ่มมีการผสมผสานอาหารไทยกับอาหารต่างชาติ เนื่องจากมีชาวตะวันตกเข้ามาค้าขายกับกรุงศรีอยุธยาและในสมัยกรุงธนบุรี อาหารจีนเริ่มแพร่หลายและมีอิทธิพลต่ออาหารไทยเป็นอย่างมากมีการนำกระทะมาใช้ในการประกอบอาหาร รวมทั้งมีการผสมผสานอาหารจีนกับอาหารไทยได้อย่างกลมกลืนจนมาถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ที่อาหารไทยเริ่มมีความหลากหลาย การผสมผสานระหว่างอาหารไทยกับอาหารต่างชาติเป็นไปอย่างกลมกลืนโดยการดัดแปลงอาหารนานาชาติอาทิเช่นอาหารจากประเทศสเปน โปรตุเกส จีน อินเดียให้มีรสชาติแบบไทย โดยการปรับปรุงจากเดิมมาใช้วัตถุดิบที่เกิดขึ้นในประเทศไทย จนกลายเป็นอาหารไทยที่เหมาะสมกับรสนิยมของคนไทยรวมทั้งอาหารไทยยังมีการพิถีพิถันตกแต่งอาหารได้อย่างงดงามประณีต จนเป็นที่ต้องตาต้องใจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของสิรินาฏ ศิริสุนทร (2556) ที่ศึกษาวิจัยเรื่องวัฒนธรรมอาหารไทยจากอดีตถึงปัจจุบัน ผลการศึกษายืนยันพบว่า อาหารไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันมีวิวัฒนาการเปลี่ยนแปลงไปตามบริบทที่เปลี่ยนไปโดยมีวัฒนธรรมการกินข้าวเป็นพื้นฐานและมีปลาเป็นกับข้าว รวมทั้งการที่พัฒนาการอาหารไทยมีมากขึ้นเรื่อย ๆ เมื่อมีการติดต่อค้าขายกับต่างชาติโดยมีวัฒนธรรมการปรุงอาหารจากจีน อินเดีย มีการนำกระทะมาใช้ในการปรุงอาหาร แต่ถึงแม้ว่าอาหารไทยจะได้รับการถ่ายทอดวัฒนธรรมมาจากชาติอื่นแต่ถูกนำมาดัดแปลงให้เหมาะสมกับรสนิยมของคนไทยโดยนำวัตถุดิบ เครื่องปรุงที่มีในท้องถิ่นได้เป็นอาหารจานใหม่ที่ถูกปากและเหมาะสมกับคนไทย และนอกจากอาหารไทยจะมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นแล้วรสชาติของอาหารไทยยังกลมกล่อมจนได้รับการยอมรับและเป็นที่ยอมรับของนานาชาติ โดยที่วัฒนธรรมการปรุงอาหารไทยเป็นเครื่องสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตและจิตใจของคนไทยรวมทั้งความคิดสร้างสรรค์ในการปรุงแต่งและดัดแปลงที่แสดงถึงวัฒนธรรมการกินที่หลากหลายมีการนำองค์ความรู้ที่สั่งสมสืบทอดกันมาเป็นภูมิปัญญาในการคัดเลือกวัตถุดิบในท้องถิ่นและนำมาปรุงอาหารได้อย่างลงตัวส่งผลให้อาหารไทยกลายเป็นภูมิพลังทางวัฒนธรรม (Soft Power) ที่มีบทบาทสำคัญในการสร้างมูลค่าเพิ่มด้านการพัฒนาเศรษฐกิจโดยใช้ความคิดสร้างสรรค์นำรายได้เข้าสู่ชุมชนและประเทศเป็นจำนวนมาก

2. แนวทางการขับเคลื่อนอาหารไทยเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์

แนวทางการพัฒนาขับเคลื่อนอาหารไทยเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์เป็นความร่วมมือกันระหว่างภาครัฐและเอกชน และในการขับเคลื่อนอาหารไทยเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์นั้นดำเนินการขับเคลื่อนโดยการส่งเสริมภาคการผลิตด้วยการใช้เทคโนโลยี นวัตกรรม และการวิจัยพัฒนาในทุกภาคสาขาการผลิตที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย รวมถึงการขับเคลื่อนนโยบาย การถ่ายทอดองค์ความรู้ ภูมิปัญญาและทักษะทางด้านอาหารไทยแก่ผู้ประกอบการและบุคคลทั่วไป และมีการพัฒนา สนับสนุนช่องทางการตลาดที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยทั้งในและต่างประเทศ นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับงานวิจัยของบัญชา พงษ์มานะวงศ์ (2561 : บทคัดย่อ) ที่ศึกษาวิจัยเรื่อง ต้นแบบการพัฒนากรุงเทพมหานครสู่เมืองแห่งอาหารการกินด้วยแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ พบว่า การพัฒนาอาหารด้วยแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ต้องได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในการวิจัย พัฒนา รวมถึงการฝึกอบรมบุคลากรที่เกี่ยวข้องและการให้การศึกษาด้านธุรกิจอาหารและเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการขยายตลาดอาหารไทย และยังคงสอดคล้องกับงานวิจัยของสุทธิพงษ์ ศรีชุมพล และคณะ (2563 : บทคัดย่อ) ที่ศึกษาวิจัยเรื่อง ไทย-ยวน : การพัฒนาอาหารพื้นบ้านเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในจังหวัดอุตรดิตถ์ ผลการศึกษาค้นพบว่า การพัฒนาอาหารพื้นบ้านไทย-ยวน เป็นการนำเอาองค์ความรู้ และวิธีการทำอาหารจากภูมิปัญญามาเป็นฐานข้อมูลต่อยอดเพิ่มมูลค่าเศรษฐกิจสร้างสรรค์

กล่าวสรุปได้ว่างานวิจัยที่เกี่ยวข้องดังที่กล่าวมาข้างต้นล้วนพบว่า อาหารไทยมีวิวัฒนาการมาตั้งแต่สมัยโบราณและมีการเปลี่ยนแปลงมาโดยตลอดรวมทั้งการที่อาหารไทยมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่นเป็นที่นิยมของ

ชาวต่างชาติส่งผลให้อาหารไทยกลายเป็นภูมิพลังวัฒนธรรม (Soft Power) ที่มีบทบาทสำคัญในการผลักดันเศรษฐกิจไทยอันเป็นการนำรายได้เข้าสู่ประเทศได้อย่างมั่นคง มั่นคงและยั่งยืน

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. ภาครัฐควรผลักดันนโยบายการพัฒนาทักษะ ความเชี่ยวชาญของผู้ประกอบการทางด้านอาหารไทย ส่งเสริมความรู้ด้านการนำเทคโนโลยีมาประกอบการในการดำเนินธุรกิจ ส่งเสริมการนำนวัตกรรมมาใช้ในธุรกิจเพื่อจะสามารถแข่งขันกับตลาดโลกได้

2. ภาครัฐและภาคเอกชนควรร่วมมือกันเร่งขับเคลื่อนอาหารไทยออกสู่สายตาผู้คนทั่วโลก เนื่องจากอาหารไทยเป็นที่นิยมในต่างประเทศจึงควรมีการเร่งดำเนินการทางด้านอาหารไทยอย่างเข้มแข็งและต่อเนื่องอันจะเป็นการทำให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักแพร่หลาย ซึ่งจะช่วยให้ยอดให้นักท่องเที่ยวต่างประเทศต้องการเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยเพื่อลิ้มรสอาหารไทยและยังช่วยประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวไปในตัว

3. ภาครัฐควรสนับสนุนส่งเสริมธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการรุ่นใหม่ที่สามารถประยุกต์นำเอาทรัพย์สินทางปัญญาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยมาต่อยอดธุรกิจโดยการให้เงินทุนสนับสนุนหรือการจัดกิจกรรมการแข่งขันทางด้านนวัตกรรม เทคโนโลยีทางธุรกิจโดยมีเงินทุนจากภาครัฐให้การสนับสนุนอันจะส่งผลทำให้เกิดธุรกิจเศรษฐกิจสร้างสรรค์อย่างหลากหลายนำมา ซึ่งรายได้ทางด้านเศรษฐกิจ

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์
2. ควรศึกษาการสร้างมูลค่าเพิ่มอาหารพื้นบ้านในแต่ละภาคของไทยเพื่อการท่องเที่ยวเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์
3. ควรศึกษาแนวทางการพัฒนาอาหารไทยเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์

เอกสารอ้างอิง

- คณะกรรมการการจัดการความรู้. (2562). **คู่มือการประเมินคุณภาพเอกสารงานวิจัย**. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยและประเมินเทคโนโลยีทางการแพทย์.
- จรินทร์ ลักษณะวิศิษฎ์. (2565). **พาณิชย์หนุน “อาหารไทย อาหารโลก” รับประชากรโลกเพิ่มขึ้น พร้อมส่งเสริม “ซอฟต์แวร์เวอร์” ดึงผู้ซื้อทั่วโลก** ร่วม “THAIFEX - ANUGA ASIA 2023”. [Online]. Available : <https://mgronline.com/smes/detail/9660000047641>. [2566, กรกฎาคม 12].
- เนาวรัตน์ พงษ์ไพบูลย์. (2566). **เปิดความหมาย ‘ภูมิพลังวัฒนธรรม’ คำจำกัดความ ‘ซอฟต์แวร์เวอร์’ แบบไทย ๆ**. [Online]. Available : <https://thethaiger.com/th/news/966504/>. [2566, ธันวาคม 2].
- บัญชา พงษ์มานะวงศ์ (2561). **ต้นแบบการพัฒนากรุงเทพมหานครสู่เมืองแห่งอาหารการกินด้วยแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์**. คุชชินพนธ์ปรัชญาคุษฎีบัณฑิต มหาวิทยาลัยสยาม.
- พระมหาธรรมราชาที่ 1 พญาสิทธิไทย. (2526). **ไตรภูมิภาพหรือไตรภูมิพระร่วง ฉบับตรวจสอบชำระใหม่**. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร.
- ลาตูแบร์, ซิมมอน เดอ. (2557). **จดหมายเหตุ ลาตูแบร์ ราชอาณาจักรสยาม**. พิมพ์ครั้งที่ 4. (สันต์ ท. โกมลบุตร, แปล). กรุงเทพฯ : ศรีปัญญา. (ต้นฉบับ พิมพ์ ค.ศ. 1693).
- สิรินาฏ ศิริสุนทร. (2556). **วัฒนธรรมอาหารไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน**. พิมพ์ครั้งที่ 2. นนทบุรี : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- สุทธิพงศ์ ศรีชุมพล และคณะ. (2563). **ไทย-ยวน : การพัฒนาอาหารพื้นบ้านเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในจังหวัดอุดรดิตถ์วารสารบัณฑิตศึกษามหาจุฬาลงกรณ์, 7 (4), 330-344.**
- Creative Thailand. (2561). **Creative Economy in Action**. [Online]. Available : https://www.creativethailand.org/view/article-read?article_id=28031. [2566, กรกฎาคม 6].

- CNN Travel. (2021). **The world's 50 best foods**. [Online]. Available :
<https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-food-dishes/index.html>.
[2566, มิถุนายน 29].
- MGR ONLINE. (2564). **"มัสมั่นไทย" ยังคงครองแชมป์อาหารจานเด็ดที่สุดในโลก**. [Online]. Available :
<https://mgronline.com/travel/detail/9640000038071>. [2566, มิถุนายน 29].
- Nation Online. (2566). **เว็บไซต์แนะนำอาหาร TasteAtlas จัดอันดับ 3 แกงไทยติดท็อปเท็น โดย "แกงพะแนง" อันดับหนึ่ง "แกงเขียวหวาน" และ "มัสมั่น" ติดอันดับ 8 และ 9**. [Online]. Available :
<https://www.nationtv.tv/lifestyle/food/378908246>. [2566, กรกฎาคม 8].
- Thailand Plus. (2566). **Soft Power อาหารไทย พันทืงใหม่ในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทย**.
[Online]. Available : <https://www.thailandplus.tv/archives/692406>. [2566, กรกฎาคม 2].