



การพัฒนาอาหารท้องถิ่น soft power ของชุมชนตำบลรัฐประเทศ อำเภอรัฐประเทศ จังหวัดสระแก้ว

ปรีชญา รุ่งวิกรัยกานต์

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว

*preechaya.rung@vru.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลรัฐประเทศ อำเภอรัฐประเทศ จังหวัดสระแก้ว 2) ศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลรัฐประเทศ อำเภอรัฐประเทศ 3) พัฒนาอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลรัฐประเทศ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสัมภาษณ์ แบบสังเกต และประเด็นสนทนากลุ่ม ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ผู้ที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ของชุมชนตำบลรัฐประเทศ อำเภอรัฐประเทศ จังหวัดสระแก้ว ใช้วิธีการเลือกสุ่มตัวอย่างโดยเทคนิคการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง จำนวน 30 คน ผลการศึกษาพบว่า 1) อาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลรัฐประเทศ อำเภอรัฐประเทศ จังหวัดสระแก้ว ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมหลากหลาย เนื่องจากพื้นที่ที่ตั้งอยู่ชายแดนไทย กัมพูชา ประชากรในท้องถิ่นจึงมีทั้งคนไทย คนลาว คนเวียดนาม คนเขมร และคนจีน อาศัยอยู่ร่วมกัน อาหารท้องถิ่นจึงผสมผสานวัฒนธรรมการกินของทั้งห้าชาติเข้าด้วยกัน ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลรัฐประเทศ ได้แก่ ก๋วยจั๊บญวน หมี่กะทิ ต้มส้มเขมร ยำวันเส้น แหนมเนือง ส้มตำเขมร เป็นต้น 2) ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลรัฐประเทศ พบว่า อาหารที่คนในชุมชนรับประทานมากที่สุด ได้แก่ ก๋วยจั๊บญวน แหนมเนือง และหมี่กะทิ 3) การพัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลรัฐประเทศ พบว่าแนวทางการพัฒนา ได้แก่ การอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น รวบรวมสูตรอาหารดั้งเดิม ถ่ายทอดความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่ จัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ จัดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร จัดกิจกรรมสาธิตการทำอาหาร การพัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลรัฐประเทศเป็นสิ่งสำคัญ ช่วยให้ชุมชนมีเอกลักษณ์สามารถสร้างรายได้ และดึงดูดนักท่องเที่ยวอีกทั้งยังทำให้คนในชุมชนรู้สึกภาคภูมิใจและหวงแหนอาหารท้องถิ่นให้คงอยู่คู่ชุมชนสืบไป

คำสำคัญ: การพัฒนา อาหารท้องถิ่น อรัฐประเทศ ซอฟต์พาวเวอร์



The development of local food as a soft power of the community in Aranyaprathet sub-district, Aranyaprathet district, Sa Kaeo province

Preechaya Rungwikrikarn

Valaya Alongkorn Rajabhat University under the Royal Patronage

*preechaya.rung@vru.ac.th

Abstract

This research aims to 1) study local food in Aranyaprathet subdistrict, Aranyaprathet district, Sa Kaeo province, 2) study opinions on local food in Aranyaprathet subdistrict, Aranyaprathet district, and 3) develop local food in Aranyaprathet subdistrict. This qualitative research was conducted using interviews observation and focus group discussions. Data collection tools included interview forms and focus group discussion topics. The study participants were residents of Aranyaprathet subdistrict, Aranyaprathet district, Sa Kaeo province. A probability sampling technique was used to select 30 participants. The results of the study found that 1) local food of the Aranyaprathet subdistrict community Aranyaprathet District Sa Kaeo Province Influenced by various cultures Because the area is located on the Thai-Cambodian border, the local population includes Thais, Laotians, Vietnamese, Cambodians, and Chinese living together. Local food therefore combines the food cultures of all five nations. Examples of local food from the Aranyaprathet subdistrict community include Vietnamese noodles, coconut milk noodles, Khmer orange soup, glass noodle salad, nam nueng, Khmer papaya salad, etc. 2) Opinions about local food of the Aranyaprathet subdistrict community. It was found that the food that people in the community eat the most are Vietnamese noodles, namnueng, and coconut milk noodles. 3) Development of local food of the Aranyaprathet subdistrict community. It was found that the development guidelines include preserving and perpetuating local wisdom. Collection of traditional recipes Passing on knowledge to the new generation organize activities to promote learning Organize food tourism routes organize cooking demonstration activities Developing local food in the Aranyaprathet subdistrict community is important. Help unique communities generate income. and attracting tourists as well as making people in the community feel proud and cherish local food to remain with the community forever.

Keywords: Development, local food, Aranyaprathet, Soft Power

1. บทนำ

ในยุคโลกาภิวัตน์ที่โลกเชื่อมต่อกันอย่างรวดเร็ว วัฒนธรรมและประเพณีต่างๆ ล้วนได้รับอิทธิพลจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การท่องเที่ยว และเทคโนโลยี อาหารไทยในฐานะหนึ่งในองค์ประกอบสำคัญของวัฒนธรรมไทย จึงมีบทบาทสำคัญในการเผยแพร่เอกลักษณ์ความเป็นไทยสู่สายตาชาวโลก กลายเป็น "อำนาจอ่อน" (Soft Power) ที่ดึงดูดผู้คนจากทั่วทุกมุมโลกให้

มาลิ้มลองสัมผัสประสบการณ์ทางอาหารที่หาไม่ได้จากที่ไหน นอกจากนี้ อาหารไทยยังมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น สร้างงาน สร้างรายได้ให้กับเกษตรกร ผู้ประกอบการร้านอาหาร และธุรกิจที่เกี่ยวข้อง อย่างไรก็ตามยังมีอาหารพื้นถิ่นอีกมากมายที่ยังไม่ได้รับการเผยแพร่ การส่งเสริม Soft Power ด้านอาหาร จำเป็นต้องอาศัยกลยุทธ์ที่ครอบคลุม

จังหวัดสระแก้ว ดินแดนชายแดนตะวันออกเฉียงใต้ของประเทศไทย รายล้อมด้วยป่าเขาและแม่น้ำ ลำธาร อุดมไปด้วยทรัพยากรธรรมชาติและวิถีชีวิตอันเรียบง่าย อาหารพื้นถิ่นของสระแก้วจึงเป็นเสมือนสะพานเชื่อมโยงระหว่างธรรมชาติ วัฒนธรรม และภูมิปัญญาของชาวสระแก้ว สะท้อนให้เห็นถึงความผูกพันและการพึ่งพาอาศัยป่าไม้ แหล่งน้ำ และทรัพยากรท้องถิ่น [1]

จังหวัดสระแก้ว มีอาหารพื้นบ้านที่เปี่ยมไปด้วยรสชาติและภูมิปัญญา สะท้อนวิถีชีวิตและความผูกพันของผู้คนกับธรรมชาติ เนื่องด้วยพื้นที่ที่ตั้งอยู่ชายแดนไทย กัมพูชา ประชากรในท้องถิ่นจึงมีทั้งคนไทย คนลาว คนเวียดนาม คนกัมพูชา และคนจีน อาศัยอยู่ร่วมกัน อาหารท้องถิ่นจึงผสมผสานวัฒนธรรมการกินของทั้งห้าชาติเข้าด้วยกัน อันเป็นเสน่ห์ดึงดูดนักท่องเที่ยวและสร้างชื่อเสียงให้กับท้องถิ่น

จากความหลากหลายของชาติพันธุ์ที่อาศัยอยู่ตำบลรัฐประเศ อำเภอรรัฐประเศ จังหวัดสระแก้ว ทำให้เกิดความหลากหลายของอาหารการกินที่สามารถเลือกรับประทานตามร้านอาหารทั่วไป โดยเฉพาะอาหารอร่อยที่เลื่องชื่อที่ใครมาแล้วต้องไม่พลาดลิ้มลอง ได้แก่ “อาหารญวน” บริเวณชุมชนถนนมิตรสัมพันธ์หรือซอยบ้านญวน เป็นอาหารญวนสูตรเวียดนามใต้ เช่น จ้าวหล่อง (ข้าวต้มญวน) บั๊นหอย(เส้นหมี่หน้าหมู) ก้าจ๋า(ทอดมันปลา) แหนมเนือง (หมูย่าง) หว๋อยก๊วน (ปอเปี๊ยะสด) จ้าหย้อหรือปอเปี๊ยะทอด บ๋อง (ขนมจีนหมูผัด) จ้าเจียง (ทอดมันปลาเวียดนาม) เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีอาหารญ้อบำรุงสุขภาพ เช่น แกงผักหวานใส่ไข่มตแดง แกงผำ ลาบเหลว หมกกุ้ง เป็นต้น [2]

การพัฒนาอาหารท้องถิ่นเป็นหัวใจสำคัญในการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น นำไปสู่เศรษฐกิจที่มั่นคง สังคมที่เข้มแข็ง วัฒนธรรมที่ยั่งยืน สิ่งแวดล้อมที่สมดุล และคุณภาพชีวิตที่ดีของคนในชุมชน เชื่อมโยงกับนักท่องเที่ยว กระตุ้นเศรษฐกิจท้องถิ่น เกิดเป็นพลังขับเคลื่อนชุมชนให้เข้มแข็ง พัฒนาอย่างยั่งยืน

ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะทำการศึกษาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลรัฐประเศ อำเภอรรัฐประเศ จังหวัดสระแก้ว ศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลรัฐประเศ เพื่อพัฒนาอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลรัฐประเศ ให้เกิดความยั่งยืนสืบไป

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

- 2.1 เพื่อศึกษาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลรัฐประเศ อำเภอรรัฐประเศ จังหวัดสระแก้ว
- 2.2 เพื่อศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลรัฐประเศ อำเภอรรัฐประเศ จังหวัดสระแก้ว
- 2.3 เพื่อพัฒนาอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลรัฐประเศ อำเภอรรัฐประเศ จังหวัดสระแก้ว

3. วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยครั้งนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ(Qualitative Research) โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

3.1 ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย

3.1.1 ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ คนที่อาศัยอยู่ในชุมชนเทศบาลตำบลรัฐประเศ อำเภอรรัฐประเศ จังหวัดสระแก้ว มีประชากรทั้งหมด 10,549 คน [3]

3.1.2 กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ชาวบ้านในพื้นที่ชุมชนตำบลรัฐประเศ อำเภอรรัฐประเศ จังหวัดสระแก้ว 30 คน โดยการสุ่มตัวอย่างสุ่มแบบเจาะจง คือ กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้นำชาติพันธุ์ทั้ง 5 ชาติพันธุ์ และผู้มีภูมิลำเนาเกิดที่ตำบลรัฐประเศ อำเภอรรัฐประเศ

3.2 ขอบเขตการวิจัย

3.2.1 ขอบเขตด้านพื้นที่ ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาในพื้นที่ชุมชน ชุมชนตำบลรัฐประเท อำเภอรัฐประเท จังหวัดสระแก้ว

3.2.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา

3.2.2.1 การศึกษาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลรัฐประเท อำเภอรัฐประเท จังหวัดสระแก้ว โดยทำการศึกษาจากเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การสัมภาษณ์คำบอกเล่าของคน ในชุมชนตำบลรัฐประเท อำเภอรัฐประเท จังหวัดสระแก้ว และเว็บไซต์ตำบลรัฐประเท ที่เกี่ยวข้องกับบริบททั่วไปของชุมชน

3.2.2.2 ศึกษาความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลรัฐประเท โดยทำการศึกษาวัตถุดิบที่ นำมาประกอบอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลรัฐประเท อำเภอรัฐประเท จังหวัดสระแก้ว

3.2.2.3 พัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว ที่มาเยือนชุมชนตำบลรัฐประเท อำเภอรัฐประเท จังหวัดสระแก้ว และความสำคัญของ อาหารท้องถิ่น

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ได้แก่ 1) แบบสัมภาษณ์ (Interview) 2) แบบสังเกต (Observation) และการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ที่ใช้ในการสำรวจข้อมูลภาคสนามโดยการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลอย่างมีส่วนร่วมในการสังเกตการณ์ มีประเด็นสนทนากลุ่ม ออกเป็น 3 ส่วนตามวัตถุประสงค์การวิจัย ได้แก่ 1) ประเภทของอาหารท้องถิ่น 2) ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น และ 3) แนวทางการพัฒนาอาหารท้องถิ่นรวมถึงใช้ SWOT Analysis มาใช้ในประเด็นเกี่ยวกับจุดเด่นและ จุดด้อย รวมทั้งสถานการณ์ภายนอกที่เป็นอุปสรรคและโอกาสในการพัฒนา

3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ได้แก่ การเก็บรวบรวมข้อมูลจาก 1) ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) คือ เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มเป้าหมาย และการสัมภาษณ์กับกลุ่มตัวอย่าง สำรวจพื้นที่ในชุมชนตำบลรัฐประเท อำเภอรัฐประเท จังหวัดสระแก้ว จากนั้นจึงไปสำรวจข้อมูลเบื้องต้น ความเป็นมา ส่วนประกอบและวิธีการการทำอาหารท้องถิ่น สร้างความเข้าใจและสัมพันธ์ที่ดี แนะนำตัวเบื้องต้นพร้อมทั้งสอบถามข้อมูลเบื้องต้นจากชาวชุมชนตำบลรัฐประเท อำเภอรัฐประเท จังหวัดสระแก้ว และ 2) ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) คือ เป็นข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมข้อมูลเอกสารต่าง ๆ (Document Research) อาทิ หนังสือ ตำรา เอกสารวิชาการ งานวิจัย และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์ข้อมูลแบบการจัดหมวดหมู่เชิงเนื้อหา (Coding Analysis) โดยนำประเด็นที่ได้จากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของชุมชน ตำบลรัฐประเท อำเภอรัฐประเท จังหวัดสระแก้ว เพื่อนำมาพัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชน ตำบลรัฐประเท อำเภอรัฐประเท จังหวัดสระแก้ว ตรวจสอบความครบถ้วนสมบูรณ์ของชุดข้อมูลด้วยหลักการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้าส่งผลให้เกิดองค์ความรู้ในการวิเคราะห์สถานการณ์อย่างเป็นระบบเกิดการรับรู้และการยอมรับของชุมชน ตำบลรัฐประเท อำเภอรัฐประเท จังหวัดสระแก้ว เกี่ยวกับจุดเด่นและจุดด้อย รวมทั้งสถานการณ์ภายนอกที่เป็นอุปสรรคและโอกาสในการพัฒนา สรุปเรียบเรียงด้วยการพรรณนาวิเคราะห์ ดังกล่าวต่อไป

5. ผลการวิจัย

5.1 อาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลรัฐประเท อำเภอรัฐประเท จังหวัดสระแก้ว

จากการศึกษาอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลรัฐประเท พบว่า อาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลรัฐประเท อำเภอรัฐประเท จังหวัดสระแก้ว ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมหลากหลาย เนื่องด้วยพื้นที่ที่ตั้งอยู่ชายแดนไทย กัมพูชา ประชากรใน

ท้องถิ่นจึงมีทั้งคนไทย คนลาว คนเวียดนาม คนกัมพูชา และคนจีน อาศัยอยู่ร่วมกัน อาหารท้องถิ่นจึงผสมผสานวัฒนธรรมการกินของทั้งห้าชาติเข้าด้วยกัน โดยสามารถแบ่งประเภทอาหารที่คนในชุมชนรู้จักตามสัญชาติได้ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 อาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลอรุณประเทศ

ลำดับที่	สัญชาติอาหาร	รายชื่ออาหาร	วัตถุดิบ
1	เวียดนาม	ก๋วยจั๊บน้ำร้อน	เส้นจ้าว (เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน) น้ำซุปละตอกหมู หมูยอ ไข่ต้ม ผักชี และเครื่องปรุงรสต่างๆ
2	ไทย	หมี่กะทิ	เส้นหมี่ผัดกับกะทิ ใส่กุ้ง ปลาหมึก เต้าหู้ ผัก ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ พริกแกงกะทิ
3	กัมพูชา	ต้มส้มเขมร	น้ำซุปละตอกหมู ใส่เนื้อสัตว์ ผัก ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะขามเปียก มะเขือเทศ ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด
4	ไทย	ยำวันเส้น	วันเส้นลวก ใส่กุ้ง หมูสับ ผัก ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว พริก น้ำตาลทราย ถั่วลิสงคั่ว
5	เวียดนาม	แหนมเนือง	หมูสับ หมูยอ ผักสด แป้งห่อ น้ำจิ้ม
6	กัมพูชา	ส้มตำเขมร	มะละกอ มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว ปรุงรสด้วยน้ำปลา มะนาว น้ำตาล พริก กระเทียม ถั่วลิสงคั่วหั่น ผักกาดหอม ผักชีฝรั่ง หรือใส่เนื้อสัตว์เพิ่มเติม เช่น กุ้ง ปลาหมึก
7	จีน	ก๋วยเตี๋ยวเป็ด	เส้นทำจากข้าวเจ้า มักเสิร์ฟพร้อมกับน้ำซุปละตอก เนื้อสัตว์ ผัก และเครื่องปรุงรสต่างๆ
8	จีน	ข้าวมันไก่	ข้าวสวย ไก่ต้ม ซอสซีอิ๊วขาว ขิง และผักชี
9	จีน	ก๋วยเตี๋ยวยำ	ก๋วยเตี๋ยวยำเป็นก๋วยเตี๋ยวที่คลุกเคล้ากับน้ำยำ น้ำยำมักทำจากน้ำปลา มะนาว น้ำตาลทราย พริก และเครื่องปรุงรสต่างๆ
10	ลาว	ลาบ	เนื้อสัตว์สับ คลุกเคล้ากับข้าวคั่ว หอมแดง ผักชี ใบสะระแหน่ น้ำปลา มะนาว พริก และเครื่องปรุงรสต่างๆ
11	ลาว	ต้มแซ่บ	น้ำซุปละตอกหมู ใส่เนื้อสัตว์ ผัก และเครื่องปรุงรสต่างๆ น้ำซุปละตอก
12	ลาว	แกงอ่อม	เนื้อสัตว์ ผัก และเครื่องปรุงรสต่างๆ

ที่มา : จากการวิจัย

จากตารางที่ 1 สามารถสรุปได้ว่าอาหารที่คนในชุมชนรับประทาน มีความหลากหลายทางเชื้อชาติ ส่วนวัตถุดิบก็เป็นวัตถุดิบที่หาง่ายภายในชุมชน ซึ่งอาหารท้องถิ่นในชุมชนตำบลอรุณประเทศ ล้วนประกอบขึ้นจากภูมิปัญญาด้านอาหารของคนในท้องถิ่น ผ่านความรู้ความสามารถด้านการประกอบอาหารจากรุ่นสู่รุ่น และมีวัตถุดิบที่มาจากชุมชน ทำให้คนในชุมชนเกิดความภาคภูมิใจในอาหารท้องถิ่น และอยากที่จะอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น ผ่านการนำเสนอโดยใช้อาหารเป็นสื่อกลาง และปัจจุบันยังพบว่าคนสมัยใหม่ยังคงมีการรับประทานอาหารท้องถิ่นอยู่

5.2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลอรุณประเทศ อำเภออรุณประเทศ จังหวัดสระแก้ว

จากการสรุปข้อมูลอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลอรุณประเทศ จากการสัมภาษณ์โดยใช้แบบสัมภาษณ์ (Interview) แบบสังเกต (Observation) และการสนทนากลุ่ม (Focus Group) ที่ใช้ในการสำรวจข้อมูลภาคสนามโดยการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลอย่างมีส่วนร่วมในการสังเกตการณ์ ซึ่งผลจากการสัมภาษณ์พบว่า อาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนจะต้องเป็นอาหารที่จะต้องปรุงจากวัตถุดิบในชุมชน และส่วนใหญ่เป็นอาหารที่คนในชุมชนนิยมรับประทาน และยังทำให้ทราบว่า การ

ประกอบอาหารท้องถิ่นของตำบลรัฐประเทศ ยังมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้ผู้วิจัยทราบว่าคนในชุมชนตำบลรัฐประเทศ มีความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารท้องถิ่น และยังอยากมีการถ่ายทอดการประกอบอาหารให้กับคนภายนอกเพื่อร่วมกันสืบทอดและรักษา อาหารท้องถิ่นให้มีเอกลักษณ์ จากการสัมภาษณ์ ทำให้ผู้วิจัยสามารถวิเคราะห์ได้ว่าอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนและคนในชุมชนรู้จักและอยากแนะนำให้คนต่างถิ่นรู้จักมากที่สุด จากการสำรวจวิเคราะห์อาหารท้องถิ่น ประกอบด้วย 1) ก๋วยจั๊บญวน 2) หมี่กะทิ 3) ต้มส้มเขมร 4) ยำวุ้นเส้น 5) แหนมเนือง 6) ส้มตำเขมร 7) ก๋วยเตี๋ยวเป็ด 8) ข้าวมันไก่ 9) ก๋วยเตี๋ยวยำ 10) ลาบ 11) ต้มแซ่บ 12) แกงอ่อม ซึ่งเป็นรายการอาหารที่ได้รวบรวมจากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง ชุมชนตำบลรัฐประเทศ ดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 อาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลรัฐประเทศที่คนในชุมชนรู้จักและอยากแนะนำให้คนต่างถิ่นรู้จัก

ลำดับที่	สัญชาติอาหาร	รายชื่ออาหาร	จำนวนผู้กล่าวถึงรายการอาหาร
1	เวียดนาม	ก๋วยจั๊บญวน	22%
2	ไทย	หมี่กะทิ	18%
3	กัมพูชา	ต้มส้มเขมร	12%
4	ไทย	ยำวุ้นเส้น	10%
5	เวียดนาม	แหนมเนือง	8%
6	กัมพูชา	ส้มตำเขมร	3%
7	จีน	ก๋วยเตี๋ยวเป็ด	3%
8	จีน	ข้าวมันไก่	3%
9	จีน	ก๋วยเตี๋ยวยำ	3%
10	ลาว	ลาบ	3%
11	ลาว	ต้มแซ่บ	3%
12	ลาว	แกงอ่อม	3%
10	ลาว	ลาบ	3%
11	ลาว	ต้มแซ่บ	3%
12	ลาว	แกงอ่อม	3%

ที่มา : จากการวิจัย

5.3 พัฒนาการอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลรัฐประเทศ อำเภอรัฐประเทศ จังหวัดสระแก้ว

จุดแข็ง (Strengths)

ชุมชนตำบลรัฐประเทศมีแหล่งวัตถุดิบท้องถิ่นที่อุดมสมบูรณ์ หลากหลาย สดใหม่ ปลอดภัย เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ปลา เห็ด

ชุมชนตำบลรัฐประเทศมีภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารที่สืบทอดมายาวนาน สูตรอาหารโบราณ เอกลักษณ์เฉพาะถิ่นอิทธิพลจากวัฒนธรรมหลากหลาย

ชุมชนตำบลรัฐประเทศมีวัฒนธรรมประเพณีที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น ประเพณีตรุษเขมร ชาวรัฐประเทศเชื้อสายเขมรจะร่วมฉลองตรุษเขมร มีการสักการะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ไหว้บรรพบุรุษ กินอาหารเขมร ประเพณีบุญข้าวใหม่ ชาวรัฐประเทศเชื้อสายญ้อจะร่วมฉลองประเพณีบุญข้าวใหม่ มีการทำบุญตักบาตร เลี้ยงอาหาร รำวง

จุดอ่อน (Weaknesses)

ชุมชนตำบลรัฐประเทศขาดการประชาสัมพันธ์ การสร้างการรับรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

โอกาส (Opportunities)

ชุมชนตำบลรัฐประเทศมีนักท่องเที่ยวจำนวนมาก เป็นโอกาสที่จะพัฒนาอาหารท้องถิ่น เพื่อรองรับนักท่องเที่ยว

ตลาดออนไลน์เป็นช่องทางการจำหน่ายอาหารท้องถิ่นที่มีศักยภาพ

ภาครัฐให้การสนับสนุนด้านการพัฒนาอาหารท้องถิ่น เป็นโอกาสที่จะพัฒนาอาหารท้องถิ่นให้มีคุณภาพมาตรฐาน

การรวมกลุ่มของผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น เป็นโอกาสที่จะพัฒนาอาหารท้องถิ่นร่วมกัน

การมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาอาหารท้องถิ่น เป็นโอกาสที่จะสร้างความยั่งยืน

อุปสรรค (Threats)

การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม ค่านิยม อาจส่งผลต่ออาหารท้องถิ่น

ปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม อาจส่งผลต่อแหล่งวัตถุดิบท้องถิ่น

โรคระบาด อาจส่งผลต่อการท่องเที่ยว เศรษฐกิจ

จากจุดแข็งและโอกาส ควรดำเนินการดังนี้

พัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการท้องถิ่น โดยการรวมกลุ่ม ฝึกอบรม และพัฒนาทักษะ

แปรรูปและเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารท้องถิ่น โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม และช่องทางการจำหน่าย

หาช่องทางการตลาดและประชาสัมพันธ์ โดยการใช้สื่อออนไลน์ สื่อสิ่งพิมพ์ และเข้าร่วมงานแสดงสินค้า

พัฒนามาตรฐานและการควบคุมคุณภาพ โดยการขอมาตรฐาน GMP HACCP หรือ ISO

พัฒนาสินค้าและบริการใหม่ๆ โดยการผสมผสานอาหารท้องถิ่นกับวัฒนธรรมท้องถิ่น

จากจุดอ่อนและอุปสรรค ควรหาทางปรับตัวและพัฒนา ดังนี้

หาหรือแนวทางแก้ไขจุดอ่อนและอุปสรรค ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และชุมชน

พัฒนาแผนยุทธศาสตร์และแผนปฏิบัติการ

ขอทุนสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

พัฒนาระบบติดตามและประเมินผล

จากการวิเคราะห์ SWOT Analysis สรุปแนวทางที่สามารถช่วยเสริมสร้างประสิทธิภาพในการพัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลรัฐประเทศ ดังนี้

1) **การมีส่วนร่วมของชุมชน** การพัฒนาอาหารท้องถิ่นควรมีส่วนร่วมของชุมชนอย่างแท้จริง โดยให้ชุมชนมีบทบาทในการกำหนดแนวทาง แผนงาน และกิจกรรมการพัฒนาการมีส่วนร่วมของชุมชน ช่วยให้เกิดความรู้สึกเป็นเจ้าของ เกิดความรับผิดชอบ และเกิดแรงจูงใจในการพัฒนา

2) **การบูรณาการ** การพัฒนาอาหารท้องถิ่นควรบูรณาการกับการพัฒนาอื่นๆ ของชุมชน เช่น การพัฒนาการท่องเที่ยว การพัฒนาเศรษฐกิจ การพัฒนาการศึกษาการบูรณาการ ช่วยให้เกิดความสอดคล้อง กลมกลืน และเสริมสร้างประสิทธิภาพในการพัฒนา

3) **การสร้างเครือข่าย** ควรสร้างเครือข่ายระหว่างชุมชนตำบลรัฐประเทศกับชุมชนอื่นๆ หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และองค์กรต่างๆ การสร้างเครือข่าย ช่วยให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แบ่งปันประสบการณ์ และสนับสนุนซึ่งกันและกัน

4) การใช้เทคโนโลยี ควรใช้เทคโนโลยีมาช่วยในการพัฒนาอาหารท้องถิ่น เช่น การใช้สื่อออนไลน์ในการประชาสัมพันธ์ การใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร การใช้เทคโนโลยี ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพ ลดต้นทุน และขยายโอกาสในการพัฒนา

5) การติดตามและประเมินผล ควรมีการติดตามและประเมินผลการพัฒนาอาหารท้องถิ่นอย่างสม่ำเสมอ การติดตามและประเมินผล ช่วยให้ทราบถึงผลลัพธ์ ปัญหา และอุปสรรค เพื่อนำไปปรับปรุงการพัฒนาให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น การพัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลอรัญประเทศ ยังมีการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น รวบรวมสูตรอาหารดั้งเดิม ถ่ายทอดความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่ จัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ จัดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร จัดกิจกรรมสาธิตการทำอาหาร การพัฒนาอาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลอรัญประเทศเป็นสิ่งสำคัญ ช่วยให้ชุมชนมีเอกลักษณ์สามารถสร้างรายได้ และดึงดูดนักท่องเที่ยว

6. อภิปรายผล

6.1 อาหารท้องถิ่นของชุมชนตำบลอรัญประเทศ อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว

จากการศึกษาอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลอรัญประเทศ แสดงให้เห็นว่าอาหารท้องถิ่นของชุมชนแห่งนี้มีความพิเศษและน่าสนใจเป็นผลมาจากการผสมผสานวัฒนธรรมหลากหลายเนื่องด้วยตำแหน่งที่ตั้งอยู่บริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา ประชากรในชุมชนตำบลอรัญประเทศ ประกอบไปด้วยคนไทย คนลาว คนเวียดนาม คนกัมพูชา และคนจีน อาศัยอยู่ร่วมกัน วัฒนธรรมการกินของทั้งห้าชาติ จึงหลอมรวมเข้าเป็นหนึ่ง ผ่านอาหารท้องถิ่นที่หลากหลาย สอดคล้องกับงานวิจัยของ นันทิรา ศรีบุญลือ ที่ได้ทำการศึกษาอิทธิพลของวัฒนธรรมไทย ลาว เวียดนาม กัมพูชา และจีน ต่ออาหารท้องถิ่นในตำบลอรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว ผลการศึกษาพบว่า วัฒนธรรมไทย ลาว เวียดนาม กัมพูชา และจีน มีอิทธิพลต่ออาหารท้องถิ่นในตำบลอรัญประเทศอย่างมีนัยสำคัญ โดยแสดงออกผ่านวัตถุดิบ เครื่องปรุงรส เทคนิคการทำอาหาร และวัฒนธรรมการกิน [4]

การแบ่งประเภทอาหารท้องถิ่น ตามสัญชาตินั้น เป็นการจำแนกประเภทอาหาร เพื่อแสดงให้เห็นถึงอิทธิพลของวัฒนธรรมแต่ละชาติที่มีต่ออาหารท้องถิ่น ดังนี้

1) อาหารไทย อาหารไทยเน้นความสมดุลของรสชาติเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด ขม โดยใช้สมุนไพร เครื่องเทศ และน้ำปลา ตัวอย่างอาหารไทยของชุมชนตำบลอรัญประเทศ ได้แก่ หมี่กะทิ ยำวุ้นเส้น

2) อาหารลาว อาหารลาว เป็นส่วนสำคัญของวัฒนธรรมลาว สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิต ประเพณี และความเชื่อของผู้คนในลาว ตัวอย่างอาหารลาวของชุมชนตำบลอรัญประเทศ ได้แก่ ลาบ ต้มแซบ แกงอ่อม

3) อาหารเวียดนาม อาหารเวียดนามนิยมใช้ผักสดหลากหลายชนิด ทั้งในเมนูหลัก เมนูทานเล่น และเครื่องเคียง ตัวอย่างอาหารเวียดนามของชุมชนตำบลอรัญประเทศ ได้แก่ ก๋วยจั๊บญวน แหนมเนือง

4) อาหารกัมพูชา อาหารกัมพูชามีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผสมผสานอิทธิพลจากวัฒนธรรมต่างๆ เช่น ไทย จีน อินเดีย และฝรั่งเศส อาหารกัมพูชามักมีรสชาติดกกล่อม เผ็ดร้อนเล็กน้อย ตัวอย่างอาหารกัมพูชาของชุมชนตำบลอรัญประเทศ ได้แก่ ต้มส้มเขมร ส้มตำเขมร

5) อาหารจีน อาหารจีนมักผสมผสานรสชาติทั้งห้า คือ เปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด ขม อาหารจีนเน้นความสมดุลของธาตุทั้งห้า ตามหลักปรัชญาจีน ตัวอย่างอาหารจีน ของชุมชนตำบลอรัญประเทศ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวเป็ด ข้าวมันไก่ ก๋วยเตี๋ยวยำ

6.2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลอรัญประเทศ อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว

จากการศึกษาพบว่าชาวบ้านในตำบลอรัญประเทศ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจกับอาหารท้องถิ่น รสชาติอาหารอร่อย กลมกล่อม วัตถุดิบสดใหม่ ปลอดภัย และหาซื้อได้ง่าย ราคาไม่แพง อาหารท้องถิ่นยังเป็นตัวแทนของวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่น ช่วยสร้างความภาคภูมิใจในชุมชน

อย่างไรก็ตาม ยังมีบางส่วนของที่เสนอแนะให้มีการพัฒนาอาหารท้องถิ่นให้มีความหลากหลายมากขึ้น เพิ่มเมนูใหม่ ๆ และส่งเสริมให้ร้านอาหารท้องถิ่นมีมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย

จากงานวิจัยเรื่อง "การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในเขตเทศบาลตำบลอรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว" Nutthaporn Kongsri and Supattra Chantararat [5] สอดคล้องกับผลการศึกษาของผู้วิจัยที่พบว่า ประชาชนในตำบลอรัญประเทศ ส่วนใหญ่บริโภคอาหารท้องถิ่นเป็นประจำ ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น ได้แก่ รสชาติอาหาร ราคา ความสะดวก ความคุ้นเคย และค่านิยม

6.3 พัฒนาอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลอรัญประเทศ อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว

การพัฒนาอาหารท้องถิ่นตำบลอรัญประเทศ จำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และชุมชน โดยใช้แนวทางที่หลากหลาย บูรณาการกับการพัฒนาอื่นๆ และใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การพัฒนาอาหารท้องถิ่นที่ยั่งยืน สร้างรายได้ให้กับชุมชน และเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นให้อยู่คู่กับสังคมไทยต่อไป

สอดคล้องกับงานวิจัยของ Suchada Sangrit, Kanokwan Boonmee, and Wilaiwan Kanjana [6] ที่ได้ศึกษาศักยภาพของอาหารท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนในจังหวัดสระแก้ว โดยใช้กรณีศึกษาชุมชนตำบลท่าพระ อำเภอเมืองสระแก้ว เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก กลุ่มสนทนา และแบบสอบถาม พบว่าอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสระแก้วมีศักยภาพสูงในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน ที่สามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชน และเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นได้ จากการศึกษาบริบทและการวิเคราะห์จุดแข็งจุดอ่อนของอาหารท้องถิ่นชุมชนตำบลอรัญประเทศ อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว สามารถนำไปสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ เป็นแนวทางของการเป็น Soft power ที่จะสามารถพาผู้คนภายนอกมาสัมผัสประสบการณ์ทางวัฒนธรรมทางอาหาร

7. เอกสารอ้างอิง (References)

- [1] Boonyahana, I., & Srisang, S. (2020). Analysis of potential and development guidelines for local food in Sa Kaeo Province to promote community economy. *Journal of Rajabhat Sa Kaeo University*, 12(2), 37-50. (In Thai)
- [2] Srithong, S. (2019). Local agricultural wisdom of the Kuay people in Tha Phra Subdistrict, Mueang District, Sa Kaeo Province. *Journal of Humanities and Social Sciences*, Burapha University, 27(2), 1-17. (In Thai)
- [3] Sa Kaeo Province Public Health. (2024, May 28). Aranyaprathet Subdistrict Data Report. https://3doctor.hss.moph.go.th/main/rp_village?region=6&prov=Mjc=&provn=. (In Thai)
- [4] Sriboonlue Nantira. (2020). A Study of the Influence of Thai, Lao, Vietnamese, Cambodian, and Chinese Cultures on Local Food in Aranyaprathet Subdistrict, Sa Kaeo Province. (Doctoral Dissertation), Kasetsart University. (In Thai)
- [5] Nutthaporn Kongsri, Supattra Chantararat. (2022). A Study of Local Food Consumption Behavior among Residents in Aranyaprathet Municipality, Sa Kaeo Province. *Journal of Nakhon Nayok Rajabhat University*, 10(2), 119-131. (In Thai)
- [6] Suchada Sangrit, Kanokwan Boonmee, and Wilaiwan Kanjana. (2020). Study on the Potential of Local Food for Community Economic Development in Sa Kaeo Province: *Journal of Humanities and Social Sciences Sa Kaeo Rajabhat University*, 12(1), 1-22 (In Thai)