

ชื่อเรื่อง: บทบาทของวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นในชุมชนชาติพันธุ์ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร:
กรณีศึกษาชุมชนชาติพันธุ์ไตหย่า บ้านน้ำบ่อขาว ตำบลห้วยไคร้ อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย

ชื่อผู้วิจัย: นายเสถียร บุญพัฒน์ นางอรรณพ บุญพัฒน์ และนางสาวมัลลิตา ชูติระกะ

สาขาวิชา: สาขาวิชาการโรงแรม คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม

ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยประจำปีงบประมาณ: 2568

ระยะเวลาที่ดำเนินการวิจัยปี: เดือนมกราคม 2568 – เดือนมกราคม 2569

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการวิจัยเรื่องบทบาทของวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นในชุมชนชาติพันธุ์ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร: กรณีศึกษาชุมชนชาติพันธุ์ไตหย่า บ้านน้ำบ่อขาว ตำบลห้วยไคร้ อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย 1) เพื่อศึกษาลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบการประกอบอาหารของชุมชนชาติพันธุ์ไตหย่า 2) เพื่อหาความสัมพันธ์ของการใช้วัตถุดิบการประกอบอาหารในชุมชนชาติพันธุ์ไตหย่ากับโอกาสในการทำให้เกิดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนชาติพันธุ์ไตหย่า และ 3) เพื่อวิเคราะห์บทบาทและแนวทางการใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารของชุมชนชาติพันธุ์ไตหย่าในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนชาติพันธุ์ไตหย่า ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องและเชื่อถือได้มากที่สุด โดยทำการทบทวนวรรณกรรม การสนทนากลุ่ม (Focus group) และการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) แบบมีโครงสร้าง (Constructed Interview) เป็นเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างซึ่งประกอบด้วยผู้สูงอายุในชุมชนที่มีอายุตั้งแต่ 65 ปีขึ้นไป สมาชิกกลุ่มแม่บ้าน ผู้นำชุมชน ผู้รู้ชาวไตหย่า นักวิชาการด้านอาหารพื้นถิ่น และนักวิชาการด้านการท่องเที่ยว โดยใช้การสุ่มตัวอย่างแบบจำเพาะเจาะจง (Purposive Sampling) ผลการศึกษาพบว่าวัตถุดิบการประกอบอาหารของชุมชนชาติพันธุ์ไตหย่าเป็นวัตถุดิบที่ปลูกและผลิตในชุมชนเป็นหลัก ใช้โดยเฉพาะประเภทผักและเครื่องเทศปรุงรสต่าง ๆ ซึ่งใช้เป็นทั้งวัตถุดิบในการประกอบอาหารและสมุนไพรทั้งเนื้อสัตว์ที่ผลิตและจัดหาได้ในชุมชน และด้วยเอกลักษณ์ของวัตถุดิบและรสชาติอาหารที่มีลักษณะเฉพาะและผูกโยงกับเรื่องเล่าที่เป็นที่มาจะทำให้มีโอกาสที่จะส่งเสริมให้เกิดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารชาติพันธุ์ไตหย่าในชุมชน โดยเฉพาะการนำเสนอขั้นตอนการนำวัตถุดิบในการประกอบอาหารมาจัดเป็นกิจกรรมสอนการทำอาหารชาติพันธุ์ (Cooking Class) และการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ (Experiential Tourism) การออกแบบและการนำเสนออาหาร การจัดสำรับอาหารและแปรรูปอาหารในรูปแบบที่ทันสมัยสอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยว จะเป็นแนวทางสำคัญที่จะทำให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารชาติพันธุ์ไตหย่า

คำสำคัญ: การท่องเที่ยวเชิงอาหาร วัตถุดิบอาหารท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นกลุ่มชาติพันธุ์ไตหย่า กลุ่มชาติพันธุ์ไตหย่า

Research Title: The Role of Local Food Ingredients in Ethnic Communities in Promoting Food Tourism: A Case Study of the Dai Ya Ethnic Community in Ban Nam Bo Khao, Huay Krai Subdistrict, Mae Sai District, Chiang Rai Province)

Author: Sa-Ngiam Boonpat, Orawan Boonpat and Munlita Chutiraka

Major Field: Hotel Program, Faculty of Tourism and Hotel

Academic Year: January 2025- January 2026

Abstract

This research, titled *“The Role of Local Food Ingredients in Ethnic Communities in Promoting Food Tourism: A Case Study of the Tai Ya Ethnic Community in Ban Nam Bo Khao, Huai Khrai Subdistrict, Mae Sai District, Chiang Rai Province,”* investigates how local food resources can drive food tourism in the Tai Ya ethnic community. The objectives are: (1) to explore the unique characteristics of local ingredients used in Tai Ya cuisine, (2) to examine the relationship between these ingredients and opportunities for food tourism, and (3) to analyze strategies for leveraging local food ingredients to promote tourism.

A qualitative approach was employed, with data gathered through literature review, focus group discussions, and structured in-depth interviews. Participants included community elders, women’s group members, local leaders, Tai Ya cultural experts, and scholars in local food and tourism, selected via purposive sampling.

Findings reveal that the Tai Ya community primarily uses locally sourced ingredients—especially herbs, vegetables, and meats—that reflect both culinary and medicinal traditions. The distinct flavors and cultural stories behind these ingredients offer strong potential for food tourism development. Promising strategies include food preparation demonstrations, cooking classes, experiential tourism activities, and modernized presentation of traditional dishes to align with tourist preferences.

Keywords: Food Tourism/Gastronomy Tourism, Local ingredients, Local food of Dai Ya ethnic group, Dai Ya Ethnic Group