



The 5th National Graduate Research Conference: NGRC 2021



9
AUG

RMU
NGRC
2021

การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยบัณฑิตศึกษาระดับชาติ

ครั้งที่ 5

วันจันทร์ที่ 9 สิงหาคม 2564

ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ตารางการนำเสนอภาคโปสเตอร์ (Poster Presentation)

กลุ่ม: มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (Humanities and Social Sciences) ห้องออนไลน์ที่ 18

<https://meet.google.com/qxr-fymh-uyy>

วัน: วันจันทร์ที่ 9 สิงหาคม พ.ศ. 2564

เวลา: 13.00 – 15.20 น.

กรรมการ: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศตรา สหัสทัศน์

ประธานกรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จรรุวรรณ เอกสะพัง

กรรมการ

นายวุฒิศักดิ์ ชมดวงทิพย์

ฝ่ายเทคนิค

ที่	หมายเลข	บทความ	เวลา
1	HSP16	พฤติกรรมและทัศนคติของผู้ใช้บริการที่มีต่อ Application A-Mobile ของธนาคาร CCC จังหวัด AAA ชนิดา ศรีทัดจันทา	13:00-13:20
2	HSP17	การวิเคราะห์ต้นทุนทางโลจิสติกส์ โดยใช้ระบบต้นทุนฐานกิจกรรม ของกลุ่มผู้ปลูกกาแฟ อำเภอแม่ลาน้อย จังหวัดแม่ฮ่องสอน สุพจน์ คำมะณี	13:20-13:40
3	HSP18	แนวทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มชาติพันธุ์ใหญ่ ตำบลปางหมู อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน สิริลักษณ์ กัลยา	13:40-14:00
4	HSP19	พืชน้ำนางดัง : พิธีกรรมพื้นบ้านสู่การแสดงนาฏศิลป์ ชมภูญาญ ชมภูพันธ์	14:00-14:20
5	HSP20	ลำเพลินชมดอกอินทวา สรินทร์ คุ้มเขต	14:20-14:40
6	HSP21	ระบำจันทราสิริมหาวิทยาลัย ผุสดี โกมาสถิตย์	14:40-15:00
7	HSP22	ความสัมพันธ์ระหว่างภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลงของผู้บริหารสถานศึกษากับประสิทธิผลของสถานศึกษาตามความคิดเห็นของครู สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา นครราชสีมา เขต 2 เจนจิรา ต้นตระกูล	15:00-15:20



แนวทางพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่ ตำบลปางหมู
อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน จังหวัดแม่ฮ่องสอน

The Development method for Tai Yai Gastonomy Tourism
of Pangmoo Subdistrict, Muang, Maehongson Province

สิริลักษณ์ กัลยา

Silirak Kanlaya

วิทยาลัยแม่ฮ่องสอน มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ วิทยาเขตแม่ฮ่องสอน

Email: siriluk.kan@cmru.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ผู้วิจัยได้ทำการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (non-participated observation) และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม (participated observation) สาธิตการทำอาหารไทใหญ่โดยวิทยากรปราชญ์ชาวบ้าน การสนทนากลุ่มย่อย (Small Group Discussion) และการสนทนากลุ่ม (Focus group Discussion) มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาภูมิปัญญาอาหารไทใหญ่ 2) เพื่อสร้างแนวทางพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่ ซึ่งกลุ่มประชากร 1) ประชากรกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่ 2) กลุ่มหน่วยงานภาครัฐหลักในการสนับสนุนส่งเสริมการท่องเที่ยว 3) กลุ่มตัวแทนผู้นำชุมชน หน่วยงานภาคเอกชนด้านการท่องเที่ยวและธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ผลการวิจัยพบว่า 1) ผลการศึกษาการวิเคราะห์ข้อมูลภูมิปัญญาอาหารไทใหญ่ จากการสัมภาษณ์ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการท่องเที่ยว หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน พบว่า ภูมิปัญญาอาหารไทใหญ่ ชาวไทใหญ่ มีวัฒนธรรมการกิน เป็นวัตถุดิบที่หาได้ตามฤดูกาล 2) ผลการศึกษาการวิเคราะห์ข้อมูลพบว่า แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่ ด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มชาติพันธุ์ เป็นต้นแบบประกอบไปด้วย ไก่ฮูบ 2) เนื้อลุง 3) ผักเขียวแกง 4) น้ำพริกหน่อ 5) หน่อไก่ 6) ยำไถ่พู และ 7) ขนมหจ็อก เป็นอาหารที่แสดงออกถึงอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่ เป็นอย่างดี โดยแนวทางพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่ มีดังนี้ 1) มีการเชื่อมโยงเรื่องราวทางประวัติศาสตร์ มาเล่าขานให้นักท่องเที่ยวได้รับรู้ 2) ลงมือปฏิบัติ ทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกถึงการมีส่วนร่วมในอาหารแต่ละเมนู 3) การจัดหน้าตาอาหารเป็นสิ่งสำคัญ เพิ่มความน่ารับประทาน

คำสำคัญ: กลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่; การท่องเที่ยวเชิงอาหาร; แนวทางการพัฒนา

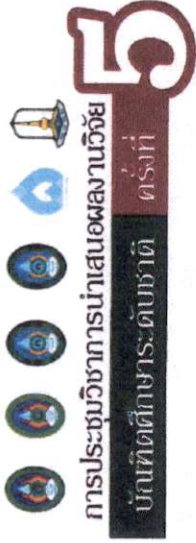
ABSTRACT

This qualitative research has studied both non-participated observation and participated observation about Tai Yai cooking demonstration by local wisdom scholars into small group discussion and focus group discussion. The research aimed 1) to survey Tai Yai gastronomy and 2) to promote Tai Yai gastronomy tourism. The population was a) Tai Yai people b) government sectors who involved to support and promoted Mae Hong Son tourism, and c) representatives from village leaders and private tourist business sectors in Mae Hong Son. The findings revealed that 1) The main ingredients were local seasoning materials when the interview had conducted. 2) There were seven menus to promote Tai Yai gastronomy tourism in Mae Hong Son and to also show their culture livings which were Kai Oop (Tai Yai chicken curry), Nua Loong (Tai Yai meatball), Nam Prik Nok (minced pork chili paste), Noh Koh (Tai Yai bamboo shoots salad), Yum Tofu (Tai Yai tofu salad), and Kanom Jok (Tai Yai stuff dough pyramid with coconut). Therefore, the guidelines to promotion for Tai Yai gastronomy tourism were: 1) The 1) to create story for each menu by connecting the Tai Yai history. 2) to allow tourists to cook Tai Yai food by themselves 3) to decorate dishes to be more appetizing and attractive was the key important.

Keywords: Tai Yai food, Gastronomy Tourism, Development Method



The 5th National Graduate Research Conference
RMU NGRC 2021



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
 บัณฑิตวิทยาลัย

ขอมอบเกียรติบัตรฉบับนี้เพื่อแสดงว่า

สิริลักษณ์ กัลยา

ได้เข้าร่วมการนำเสนอผลงานรูปแบบออนไลน์
 ประเภทการนำเสนอภาคโปสเตอร์ (Poster Presentation)
 การประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยบัณฑิตศึกษาระดับชาติ ครั้งที่ 5
 ใ้ไว้ ณ วันที่ 9 สิงหาคม พ.ศ. 2564

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพศาล วรรณคำ)
 คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิรุต กิ่งนาค)
 อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม



The 5th National Graduate Research Conference
RMU NGRC 2021



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

บัณฑิตวิทยาลัย

ขอมอบเกียรติบัตรฉบับนี้เพื่อแสดงว่า

สิริลักษณ์ กัลยา

ได้รับรางวัลนำเสนอผลงานวิจัยดีเด่น กลุ่ม 18
 การประชุมวิชาการนำเสนอผลงานวิจัยบัณฑิตศึกษาระดับชาติ ครั้งที่ 5

ให้ไว้ ณ วันที่ 9 สิงหาคม พ.ศ. 2564

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพศาล วรคำ)
 คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(รองศาสตราจารย์ ดร.ปิรุฑ กิ่งนาค)
 อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม