

F

Food Security for Community-Based Tourism of Koh Phithak Lang Suan District, Chumphon Province

Benjamas Na Thongkaew^{1,*} Amnat Ruksapol² Kasinee Monpipath³

Sarunya Buaurai⁴ Weeraporn Tokeree⁵ Patida Morasilp⁶

Abstract

This research aimed to study the model of food security of the tourist area by the community of Koh Phithak, Lang Suan District, Chumphon Province. Data was collected, using 200 questionnaires and 17 interviews with villagers. The results of the study were divided into 2 parts. For the first part of results about the perception of the living status of people in the community, the findings showed that local home sourced ingredients used to serve tourists from the local fishery. Garden vegetables from the market Self-cultivation for household consumption and community members has equal rights for food. In accordance with the tourists perception, seafood from the community is fresh and clean (mean = 4.65), and positive perception of food security is the most satisfactory (mean = 4.35), Diversity and taste (mean = 4.33). For the second part of results about the food security awareness, the findings also indicated that the community was aware about the reduced amount of sea animal, therefore food security activities were set up such as building a fish farm using coconut leaves, using EM balls to filter the water and removing trash along with the coral reef. Consequently, successful factors of food security were to increase the number of sea animals grouping to maintain strong marine resources, to support communities in generating more income by adopting food processing.

Keywords: food security, community-based tourism, rights for food, Koh Phithak, Chumphon Province

^{1,2,3,4,5} Faculty of Tourism Development, Maejo-Chumphon University

⁶ Faculty of Tourism and Recreation Management, Prince of Songkhla University Suratthani Campus

* Corresponding author. E-mail: christagmy59@gmail.com



ความมั่นคงทางอาหารแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชน เกาะพิทักษ์ อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร

เบญจมาศ ณ ทองแก้ว^{1*} อำนาจ รักษาพล² เกศินี มนต์พิพัฒน์³
ศรัณญา บัวอุไร⁴ วีรภรณ์ ไตศิริ⁵ ปกิตา โมราศิลป์⁶

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบการสร้าง ความมั่นคงทางอาหารของแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชนเกาะพิทักษ์ อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร รวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามนักท่องเที่ยว จำนวน 200 ชุด และแบบสัมภาษณ์ชาวบ้าน จำนวน 17 ชุด วิเคราะห์ผลบรรยายเชิงพรรณนา ผลการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ส่วน 1) การรับรู้ด้านสถานภาพความเป็นอยู่ของคนในชุมชน พบว่า วัตถุประสงค์ที่นำมาบริการนักท่องเที่ยวประเภทอาหารทะเลได้จากการประมงพื้นบ้าน ผักสวนครัวจากตลาด ส่วนที่ปลูกเองนำมาบริโภคในครัวเรือนและคนในชุมชน มีสิทธิเท่าเทียมกันด้านการหาอาหาร สอดคล้องกับการรับรู้ของนักท่องเที่ยวว่าอาหารทะเลมาจากชุมชนมีความสด ปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย=4.65) และรับรู้ถึงความมั่นคงทางอาหารด้านบวกในระดับดีมากที่สุด ได้แก่ อาหารเพียงพอต่อความต้องการ (ค่าเฉลี่ย=4.35) อาหารทะเลมีความหลากหลาย (ค่าเฉลี่ย=4.33) และมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย=4.33) 2) ด้านการรับรู้ถึงความมั่นคงทางอาหาร พบว่า ชุมชนรู้ว่าปริมาณสัตว์น้ำลดลงจึงมีกิจกรรมสร้างความมั่นคงทางอาหาร ได้แก่ สร้างบ้านปลาด้วยทางมะพร้าว วาง EM ball พื้นฟูคุณภาพน้ำ เก็บขยะเขตแนวปะการัง ทั้งนี้ ปัจจัยที่นำไปสู่ความสำเร็จในการสร้างความมั่นคงทางอาหารคือชุมชนร่วมกันอนุรักษ์ทรัพยากรเพื่อเพิ่มจำนวนสัตว์น้ำ การรวมกลุ่มเพื่อรักษาทรัพยากรทางทะเลที่เข้มแข็งและส่งเสริมให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มมากขึ้นโดยการแปรรูปอาหาร

คำสำคัญ: ความมั่นคงทางอาหาร การท่องเที่ยวโดยชุมชน สิทธิทางอาหาร เกาะพิทักษ์ จังหวัดชุมพร

^{1,2,3,4,5} สาขาวิชาพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้-ชุมพร

⁶ สาขาการท่องเที่ยวและนันทนาการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี

* Corresponding author. E-mail: christagmy59@gmail.com

บทนำ

ความมั่นคงทางอาหาร เข้ามามีบทบาทและเป็นปัญหาสำคัญระดับโลกซึ่งคำนึงถึงความขาดแคลนอาหารในพื้นที่ต่างๆ โดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization [FAO], 2006) ให้ความหมายว่า ความมั่นคงทางอาหาร คือการที่ประชาชนมีปริมาณอาหารเพื่อการบริโภคเพียงพอ สามารถรองรับความต้องการทางด้านอาหารได้ ปัจจัยที่ทำให้เกิดความมั่นคงทางอาหารในระดับโลกจะนำไปสู่ปัจจัยในระดับประเทศ เช่นเดียวกับความมั่นคงทางอาหารในประเทศไทย ที่ได้จากทรัพยากรธรรมชาติ และนโยบายสร้างความมั่นคงทางอาหาร การจัดการด้านอาหารประกอบด้วย ยุทธศาสตร์ครอบคลุม 4 ด้าน คือ 1) ความมั่นคงทางอาหาร 2) คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร 3) อาหารศึกษา และ 4) การบริหารจัดการ (Food and Drug Administration [FDA], Thai National Food Committee [TNFC], 2011) อีกทั้งจังหวัดชุมพร ถือเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ครอบคลุมทุกด้าน ไม่ว่าจะเป็นผลไม้ สินค้าทางการเกษตร ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรทางทะเล ขณะเดียวกันจังหวัดชุมพรยังมีชื่อเสียงด้านการท่องเที่ยวทางธรรมชาติและมิกิจกรรมที่โดดเด่น เช่น การดูเหยี่ยวที่เขาดินสอ ชมหาดทรายรี หาดทุ่งวัวแล่น ไหว้กรมหลวงชุมพรล่องแพพะโต๊ะ และการดำน้ำดูปะการังบริเวณอุทยานแห่งชาติหมู่เกาะชุมพรที่มีมากกว่า 40 เกาะ และมีแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชนที่กระจายอยู่ทั่วทั้งจังหวัดมากกว่า 22 ชุมชน โดยเฉพาะชุมชนเกาะพิทักษ์ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย

ทั้งนี้ ชุมชนเกาะพิทักษ์ ตั้งอยู่หมู่ที่ 14 ตำบลบางน้ำจืด อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร มีเนื้อที่ประมาณ 712 ไร่ มีชุมชนอาศัยอยู่ประมาณ 51 ครัว

เรือน ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพหลักประมงพื้นบ้านอาชีพรองทำสวนมะพร้าว และยางพารา ชุมชนเกาะพิทักษ์ เป็นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวางเรื่องความเข้มแข็งในการต่อสู้เพื่อป้องกันและรักษาทรัพยากรทางทะเล โดยเฉพาะเกาะคราม ซึ่งเป็นเกาะที่มีความหลากหลายทางชีวภาพของทรัพยากรทางทะเล โดยเฉพาะปะการังและหอยมือเสือ ทำให้ชุมชนได้รับรางวัล “หมู่บ้านอนุรักษ์ชายฝั่งทะเลดีเด่น” ในปี พ.ศ. 2545 ปัจจุบันชุมชนเกาะพิทักษ์ได้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงอีกแห่งหนึ่งของภาคใต้ จนมีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาประมาณ 15,000 คน สามารถสร้างรายได้แก่คนในชุมชนมากกว่า 12 ล้านบาท นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีความโดดเด่นทางด้านทรัพยากรอาหาร เนื่องจากพื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรทางทะเล ส่งผลให้ชุมชนเกาะพิทักษ์มีฐานทรัพยากรธรรมชาติ นำไปสู่ความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืน (Na thongkaew & Ruksapol, 2014)

สำหรับการศึกษาความมั่นคงทางอาหารแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชนเกาะพิทักษ์ อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร จะนำไปสู่การพัฒนาศักยภาพความรู้ด้านการจัดการฐานทรัพยากรทางทะเลเพื่อสร้างรูปแบบความมั่นคงทางอาหาร กล่าวคือ เมื่อชุมชนเกาะพิทักษ์กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักมากขึ้น ย่อมส่งผลต่อขีดความสามารถในการรองรับด้านอาหาร ซึ่งจากเดิมที่มีความเพียงพอสำหรับชุมชนและนักท่องเที่ยวจำนวนหนึ่ง หากมีการเปลี่ยนแปลงของปริมาณนักท่องเที่ยวที่มากขึ้น อาจส่งผลกระทบต่อสถานภาพความมั่นคงทางอาหารตามไปด้วย ดังนั้น งานวิจัยชิ้นนี้จึงมีความสนใจศึกษารูปแบบการสร้าง ความมั่นคงทางอาหารของเกาะพิทักษ์ อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพรที่เหมาะสมต่อการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน ซึ่งผลการศึกษามีดังนี้

นำไปเป็นต้นแบบหรือกรณีศึกษาให้กับชุมชนที่มีบริบทพื้นที่ใกล้เคียงกัน นำไปใช้บริหารจัดการเพื่อให้เกิดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในอนาคต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาสถานภาพและระดับความมั่นคงทางอาหารแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชน เกาะพิทักษ์อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร
2. เพื่อศึกษารูปแบบของการสร้างความมั่นคงทางอาหารแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชนเกาะพิทักษ์อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดเกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหาร

ความมั่นคงทางอาหาร หมายถึง สิ่งที่เกิดขึ้นเมื่อประชาชนสามารถเข้าถึงอาหารหรือมีฐานะทางเศรษฐกิจที่เข้าถึงอาหารได้ตลอดเวลา โดยอาหารมีคุณค่าทางโภชนาการ ปลอดภัย มีปริมาณเพียงพอในการตอบสนองความต้องการเพื่อดำเนินชีวิต โดยความมั่นคงทางอาหาร ประกอบด้วย 4 องค์ประกอบ ได้แก่ มีอาหารเพียงพอ, การเข้าถึงอาหาร, การใช้ประโยชน์อาหารและอาหารมีความสม่ำเสมอ (Tangjaisatapat, 2011)

Maxwell (1996) กล่าวว่าความมั่นคงทางอาหาร ประกอบด้วย 4 มิติ คือ

1. การมีอยู่ของอาหาร (food availability) หมายถึง การมีปริมาณอาหารที่มีคุณภาพ เหมาะสมอย่างมั่นคงเพียงพอต่อทุกคน ทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ มีความหลากหลายชนิดและสอดคล้องกับวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น การมีอาหารและการหาอาหารได้ นั้นมีเงื่อนไขอยู่ที่ฤดูกาล แหล่งอาหาร และ

ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ

2. การเข้าถึงอาหาร (food accessibility) หมายถึง ทุกคนสามารถเข้าถึงทรัพยากรเพียงพอที่จะนำมาทำเป็นอาหาร ได้แก่ ที่ดิน น้ำ ป่าไม้ และเทคโนโลยี ความสามารถในการเข้าถึงอาหารทั้งทางตรงและทางอ้อม ปัจจัยที่มีผลต่อการเข้าถึงทรัพยากรคือ กฎหมาย ประเพณี การมีอิทธิพลโดยทางอาหาร การใช้ทรัพยากรสาธารณะร่วมกัน การมีที่ดิน มีรายได้พอที่จะซื้ออาหาร ราคาของอาหารไม่แพงเกินไป รวมถึงระบบความสัมพันธ์ทางสังคม ระบบความสัมพันธ์แบบเครือญาติ และการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน

3. การใช้อาหารให้เป็นประโยชน์ (food utilization) หมายถึง การใช้อาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ สุขอนามัย และการดูแลสุขภาพ อาหารจะต้องนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์เพื่อตอบสนองความต้องการขั้นพื้นฐานตลอดจนอาหารต้องนำมาใช้เพื่อสุขภาพของบุคคล โดยมีคุณค่าทางอาหารโภชนาการมีความปลอดภัยและไม่มีการปนเปื้อนสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย

4. การมีเสถียรภาพด้านอาหาร (food stability) หมายถึง ทุกมิติข้างต้นจะต้องมีเสถียรภาพด้วย เช่น ไม่ขาดแคลนอาหารในบางปี บางฤดูกาลหรือประชาชนไม่สามารถเข้าถึงอาหารได้ในบางครั้ง รวมทั้งการบริโภคที่ไม่ถูกหลักโภชนาการในบางโอกาส เป็นต้น

แนวคิดการท่องเที่ยวโดยชุมชน

การท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community-based tourism) คือการท่องเที่ยวที่คำนึงถึงความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม สังคม และวัฒนธรรม กำหนดทิศทางโดยชุมชน จัดการโดยชุมชนเพื่อชุมชน และชุมชนมีบทบาทเป็นเจ้าของมีสิทธิในการจัดการดูแลเพื่อให้

เกิดการเรียนรู้แก่ผู้มาเยือน โดยมองว่าการท่องเที่ยวต้องทำงานครอบคลุม 5 ด้านพร้อมกัน ทั้งการเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม โดยมีชุมชนเป็นเจ้าของและมีส่วนในการจัดการ (Suansri, 2003)

พื้นที่ศึกษา

ชุมชนเกาะพิทักษ์นับเป็นหมู่บ้านเดียวของจังหวัดชุมพรที่มีเนื้อที่เป็นเกาะทั้งหมด ห่างจากฝั่งประมาณ 1 กิโลเมตร เป็นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวางเรื่องการดำเนินการท่องเที่ยวโดยชุมชน และรักษาทรัพยากรทางทะเล โดยเฉพาะเกาะคราม ซึ่งเป็นเกาะที่มีความหลากหลายทางชีวภาพของทรัพยากรทางทะเลทั้งปะการังและหอยมือเสือ ส่งผลให้ชุมชนได้รับรางวัล “หมู่บ้านอนุรักษ์ชายฝั่งทะเลดีเด่น” กระทั่งปี พ.ศ. 2545 เกาะพิทักษ์ได้พัฒนาชุมชนเป็นแหล่งท่องเที่ยวจากแนวคิดของผู้ใหญ่บ้าน (นายอำพล ธานีครุฑ) เพื่อส่งเสริมให้ชุมชนอนุรักษ์ทรัพยากรทางทะเลโดยการ “ลด ละ เลิก” การใช้เครื่องมือทางการประมงแบบทำลายล้างโดยนำการท่องเที่ยวโดยชุมชนมาสร้างอาชีพเสริมให้กับชาวบ้านและพัฒนาอย่างต่อเนื่องจากเดิมเป็นการท่องเที่ยวในวงแคบ ๆ ระหว่างเพื่อนฝูงและเครือญาติ เก็บค่าบริการเพียงคนละ 100 บาท เพิ่มเป็น 450 บาท และเก็บค่าบริการคนละ 800 บาท (รวมค่าที่พัก อาหาร 3 มื้อ และเรือรับ-ส่ง) ปัจจุบันรวมบ้านพักโฮมสเตย์จำนวน 22 หลังคาเรือนจากทั้งหมด 51 ครัวเรือน มีนักท่องเที่ยวมาเยือนแบบพักค้างประมาณ 13,000 คนต่อปี นักท่องเที่ยวไป-กลับวันเดียว ประมาณ 2,000 คน สร้างรายได้ในชุมชนประมาณ 12 ล้านบาท (Na thongkaew & Ruksapol, 2014)

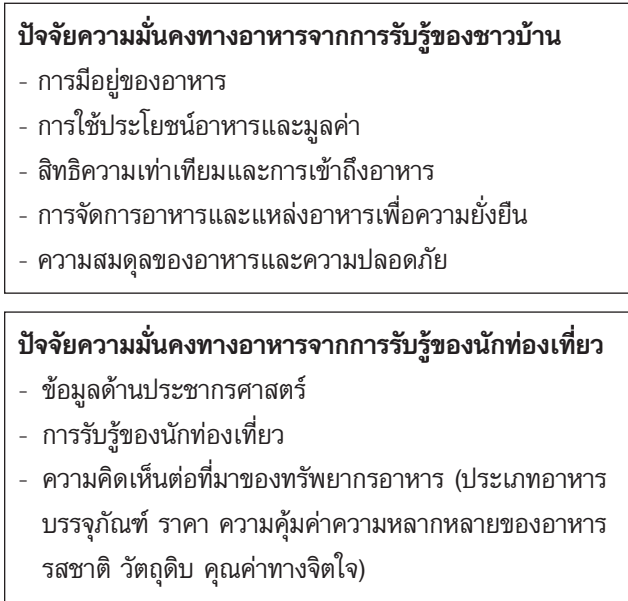
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

Charoenratana (2016) ศึกษาถึงสถานการณ์และแนวโน้มความมั่นคงทางอาหารของชาติพันธุ์กะเหรี่ยงในพื้นที่ป่าตะวันตกของประเทศไทยท่ามกลางสถานการณ์ที่นำไปสู่ความเปราะบางของชุมชนกะเหรี่ยงด้วยวิธีการศึกษาเชิงคุณภาพที่ประกอบด้วย การสัมภาษณ์ และสนทนากลุ่มผู้เกี่ยวข้องในชุมชนกะเหรี่ยงที่อยู่ในพื้นที่ป่าตะวันตก จังหวัดกาญจนบุรี จำนวน 3 ชุมชน การศึกษาค้นคว้าแนวคิดเรื่องความมั่นคงทางอาหาร 4 ด้านคือ ความพอเพียง การเข้าถึง การใช้ประโยชน์ และเสถียรภาพ ตามสถานการณ์ความมั่นคงทางอาหารในระดับชุมชนในกลุ่มชาติพันธุ์กะเหรี่ยงกำลังเปลี่ยนไปจากปัจจัยท้าทายต่าง ๆ ที่เข้ามากระทบวิถีชีวิตที่เคยผูกพันกับการผลิตแบบยังชีพและความหลากหลายกลายเป็นการผลิตเพื่อการค้าที่พึ่งพากับภายนอกมากขึ้น มีมูลค่าการลงทุนที่สูงขึ้น และราคาผลผลิตผูกติดกับตลาดภายนอก ซึ่งล้วนส่งผลต่อแนวโน้มความมั่นคงทางอาหารที่จะเปราะบางมากขึ้นเรื่อย ๆ เมื่อผนวกกับประเด็นท้าทายที่สร้างความอ่อนแอในด้านความมั่นคงทางอาหารที่ประกอบด้วยปัญหาด้านทรัพยากร ปัญหาการพึ่งพากับภายนอก และปัจจัยภายนอกอื่น ๆ ในระดับประเทศและโลก ทำให้อาณาเขตของกลุ่มชาติพันธุ์กะเหรี่ยงอยู่ท่ามกลางกระแสการเปลี่ยนแปลงขาดความมั่นคงทางอาหารมากขึ้น ในขณะที่นโยบายในระดับประเทศและระดับโลกต่างมุ่งเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารด้วยการสร้างอาหารที่พอเพียง การเข้าถึง การใช้ประโยชน์ได้ และมีเสถียรภาพในองค์รวม แต่ละเลยวิธีการผลิตในชุมชนที่เคยเป็นฐานความมั่นคงทางอาหารในอดีต

Chumchat (2014) ศึกษาถึงความมั่นคงทางอาหารของชุมชนโคกพยอม ตำบลละงู อำเภอละงู จังหวัดสตูล วัตถุประสงค์เพื่อความมั่นคงทางอาหาร ในมิติความพอเพียงของอาหารกับความต้องการ การบริโภคของชุมชนในชุมชน มิติการเข้าถึงอาหาร ในชุมชน และมิติการจัดการแหล่งของคนในชุมชน โคกพยอม โดยการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้ แบบสอบถามและเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการ สัมภาษณ์ การสนทนากลุ่มและสำรวจพื้นที่ พบว่า คนในชุมชนมีสิทธิในการเข้าถึงแหล่งอาหารทุกแหล่ง อย่างเท่าเทียมกันแต่มีความแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับบริบทของแหล่งอาหารและการจัดการเพื่อให้ได้ อาหารเหล่านั้น ต้องอาศัยภูมิปัญญาการทำเครื่องมือ การเก็บอาหาร ประกอบอาหาร ตลอดจนการจัดการ แหล่งอาหารเพื่อให้ได้อาหารมาบริโภค

กรอบแนวคิดการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยกำหนดตัวแปรเพื่อศึกษา ปัจจัยด้านสภาพและความมั่นคงทางอาหาร ของนักท่องเที่ยวและชาวบ้านในชุมชนเกาะพิทักษ์ จังหวัดชุมพร จำนวน 15 ตัวแปร แบ่งออกเป็น 2 ปัจจัยหลัก ได้แก่ 1) ปัจจัยความมั่นคงทางอาหาร จากการรับรู้ของชาวบ้าน ประกอบด้วย ตัวแปรการ มีอยู่ของอาหาร การใช้ประโยชน์อาหารและมูลค่า สิทธิความเท่าเทียมและการเข้าถึงอาหาร การจัดการ อาหารและแหล่งอาหารเพื่อความยั่งยืน และความ สมดุลของของอาหารและความปลอดภัย และ 2) ปัจจัยความมั่นคงทางอาหารจากการรับรู้ของ นักท่องเที่ยว ประกอบด้วย ตัวแปรด้านประชากร ศาสตร์ การรับรู้ของนักท่องเที่ยว และความคิดเห็น ต่อที่มาของทรัพยากรอาหาร (ประเภทอาหาร บรรจุภัณฑ์ ราคา ความหลากหลายของอาหาร รสชาติ วัตถุดิบ ความคุ้มค่า และคุณค่าทางจิตใจ) ดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดความมั่นคงทางอาหารแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชนเกาะพิทักษ์ อำเภอลำสนธิ จังหวัดชุมพร

วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยมีขอบเขตการวิจัยครอบคลุมแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชนเกาะพิทักษ์ อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร ดังนี้

1. แหล่งข้อมูลที่ใช้ในการวิจัย ใช้วิธีการรวบรวมข้อมูล 2 ลักษณะ ได้แก่

1) ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) จากการทบทวนนโยบาย วัตถุประสงค์ และกิจกรรมต่าง ๆ ที่ปรากฏในข้อมูลพื้นฐาน ซึ่งได้จากเอกสารที่มีผู้รวบรวมไว้แล้ว เช่น หนังสือ ตำรา บทความ รายงาน การวิจัยเพื่อเป็นกรอบแนวคิดในการวิจัย และเชื่อมโยงระหว่างปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นกับทฤษฎีอย่างมีเหตุผล

2) ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถามนักท่องเที่ยว และเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการสัมภาษณ์ชาวบ้านเชิงลึก

2. การกำหนดขนาดตัวอย่างและการสุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างคือนักท่องเที่ยวที่มาเยือนเกาะพิทักษ์อายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป ทำการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ โดยกำหนดขนาดตัวอย่างจำนวน 200 ตัวอย่าง เพื่อศึกษาการรับรู้ของนักท่องเที่ยวต่อความมั่นคงทางอาหาร และกลุ่มตัวอย่างที่เป็นชาวบ้านผ่านการเรียนรู้และเข้าถึงชุมชนด้วยการอ้างอิงต่อเนื่องปากต่อปากในวิจัยแบบ PAR (Snowball Sampling Technique) โดยการแนะนำจากเจ้าของโฮมสเตย์ไปยังครัวเรือนที่เกี่ยวข้องกับทรัพยากรทางอาหารทั้งทางตรงและทางอ้อม (กลุ่มโฮมสเตย์ กลุ่มแปรรูปกลุ่มประมงพื้นบ้าน กลุ่มเรือนำเที่ยว เป็นต้น) จำนวน

17 คน เพื่อศึกษาการรับรู้ของประชากรท้องถิ่นต่อความมั่นคงทางอาหาร

2. เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย

2.1) แบบสอบถามนักท่องเที่ยว (Questionnaire) แบบมีโครงสร้าง แบ่งเป็น 3 ส่วน คือ (1) ข้อมูลด้านประชากรศาสตร์ ได้แก่ เพศ อายุ ภูมิฐานะ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และอาชีพ (2) การรับรู้ของนักท่องเที่ยว ได้แก่ ประเภทอาหาร บรรจุภัณฑ์ ราคา ความหลากหลายของอาหารรสชาติ วัตถุประสงค์ และความคุ้มค่า และคุณค่าทางจิตใจ และ (3) ข้อเสนอแนะ

2.2) ประชุมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการจัดการอาหารและแหล่งอาหาร และแบบสัมภาษณ์ชาวบ้านแบบมีโครงสร้าง ประกอบด้วยหัวข้อการมีอยู่ของอาหาร การใช้ประโยชน์อาหารและมูลค่าสิทธิความเท่าเทียมและการเข้าถึงอาหาร การจัดการอาหารและแหล่งอาหารเพื่อความยั่งยืน และความสมดุลของอาหารและความปลอดภัย

3. การทดสอบเครื่องมือ ตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) โดยนำแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ไปขอคำปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญและปรับปรุงแก้ไขให้ตรงตามเนื้อหา ครอบคลุมวัตถุประสงค์ในการวิจัย แบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์ที่ผ่านการตรวจสอบและปรับปรุงแก้ไขแล้ว มาเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาและทำการตรวจสอบทุกฉบับเพื่อความถูกต้อง

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพโดยการสังเคราะห์เนื้อหา และเชิงปริมาณ โดยบรรยายเชิงพรรณนาด้วยสถิติพื้นฐานที่ใช้ในการแจกแจงความถี่ ร้อยละ

ค่าเฉลี่ย นำเสนอในรูปแบบของตารางประกอบการอธิบาย ข้อมูล และกำหนดเกณฑ์ในการให้คะแนน คือการ คำนวณหาอัตราภาคชั้น เพื่อแปลผลคะแนนในแต่ละ ช่วงข้อคำถามมีลักษณะเป็นมาตรวัดแบบ Likert แบ่ง ระดับเป็น 5 ระดับ ดังนี้

- 1.00-1.79 = มีการรับรู้ที่น้อยที่สุด
- 1.80-2.59 = มีการรับรู้ที่น้อย
- 2.60-3.39 = มีการรับรู้ปานกลาง
- 3.40-4.19 = มีการรับรู้มาก
- 4.20-5.00 = มีการรับรู้มากที่สุด

ผลการวิจัย

ผลการศึกษาความมั่นคงทางอาหารแหล่ง ท้องเที่ยวโดยชุมชนเกาะพิทักษ์ อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร ครอบคลุมตามกรอบแนวคิดและคำนิ้ง ถึงหลักคิดด้านความมั่นคงทางอาหารที่เกิดขึ้นกับ ชุมชนและนักท่องเที่ยว กล่าวคือสมาชิกในครอบครัว สามารถเข้าถึงอาหารอย่างเพียงพอในทุกเวลา และ ดำเนินการได้เองเพื่อความมีสุขภาวะที่ดี และ นักท่องเที่ยวที่มาเยือนแหล่งท่องเที่ยวมีการรับรู้เรื่อง คุณค่าของอาหาร โภชนาการ สุขลักษณะ คุณภาพ ความปลอดภัย และความสมดุลทางอาหารในด้าน บวก ซึ่งแบ่งผลการศึกษาออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่

- 1) การรับรู้ของประชากรท้องถิ่นต่อความมั่นคงทาง อาหาร และ
- 2) การรับรู้ของนักท่องเที่ยวต่อความ มั่นคงทางอาหาร ดังนี้

1. การรับรู้ของประชากรท้องถิ่นต่อความ มั่นคงทางอาหาร

สิทธิและความเท่าเทียมทางด้านอาหารและ การอนุรักษ์ทรัพยากร

ผลการศึกษา พบว่าชาวบ้านในชุมชนมีความ

เท่าเทียมกันทั้งการหาอาหารทะเลจากอาชีพประมง พื้นบ้านที่มีการใช้พื้นที่ในการวางลอบหมึก อวนปู อวนกุ้ง และเลี้ยงหอยแมลงภู่วางร่วมกัน ขณะเดียวกัน มีการใช้ประโยชน์พืชผักสวนครัวที่ปลูกไว้ตลอดเส้น ทางศึกษาธรรมชาติรอบเกาะ ระยะทาง 1.9 กิโลเมตร อาทิเช่น พืชสมุนไพรประจำถิ่น ผักป่าอายุยืน ผักเหลียง เป็นต้น ด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรในชุมชน ยังคงความอุดมสมบูรณ์ของแนวปะการัง และสัตว์ ทะเลที่หมุนเวียนอาชีพประมงและรองรับกิจกรรม ดำน้ำดูปะการัง ทำให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสทรัพยากร ที่มีความหลากหลายอย่างใกล้ชิด

การจัดการอาหารและแหล่งอาหาร

สำหรับวัตถุประสงค์ที่นำมาบริการนักท่องเที่ยว ประเภทผัก ชุมชนนิยมใช้ผักเหลียงหรือหน่อไม้จาก สวนของตนเองเป็นหลัก ขาดเหลือก็จะอุดหนุน ชาวบ้านในราคากันเอง เช่น ผักเหลียงกำละ 10 บาท หน่อไม้ราคากิโลกรัมละ 25-30 บาท ส่วนผักชนิด อื่นๆ ซื้อจากตลาดปากน้ำหลังสวนกับแม่ค้าที่ไว้ใจ และเชื่อถือได้ ขณะที่วัตถุประสงค์ประเภทอาหารทะเล กุ้ง หอย ปู ปลา ซึ่งเป็นวัตถุประสงค์หลักในการนำมา ประกอบอาหารรองรับนักท่องเที่ยว ได้มาจากการ ออกเรือประมงพื้นบ้านและอุดหนุนชาวประมงใน ชุมชนด้วยราคาท้องตลาด เช่น กุ้งราคา 160-200 บาท ปูม้าราคา 200-350 บาท ปลาหมึกราคา 140-180 บาท ปลาอินทรีราคา 230-250 บาท ขึ้นอยู่กับ ขนาดของสัตว์ทะเลแต่ละประเภท ทั้งนี้ เพื่อกระจาย รายได้ในชุมชนและให้ได้มาซึ่งวัตถุดิบที่สดใหม่ สะอาด และปลอดภัย สำหรับผักสวนครัว พริก หัวหอม กระเทียม ตะไคร้ กะเพรา ส่วนใหญ่นำมา จากตลาดเพื่อใช้ในการประกอบอาหารรองรับ นักท่องเที่ยว รายละเอียดที่มาของวัตถุดิบและ รายการอาหารแสดงดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 รายละเอียดตัวอย่างประเภทแหล่งอาหารตามรายการอาหารที่มีวัตถุดิบจากการประมงพื้นบ้าน

เมนูที่	รายการอาหาร	วัตถุดิบทำอาหาร	ปริมาณ/ราคาวัตถุดิบ
สำหรับนักท่องเที่ยว 25 คน/กลุ่ม			
1	ข้าวต้มปลาอินทรี	ปลาอินทรี ข้าวสาร น้ำเปล่า ชিং หอม ผักชีกระเทียม เครื่องเคียงเครื่องปรุง	ปลาอินทรี 1 กิโลกรัม (กิโลกรัมละ 200 บาท) ข้าวสาร 1 กิโลกรัม (กิโลกรัมละ 40 บาท) เครื่องเคียงข้าวต้ม 200 บาท น้ำเปล่า 5 บาท
2	ผัดไข่ใบเหลียง	ใบเหลียง ไข่ น้ำมันกระเทียม น้ำตาลทราย ซีอิ๊ว ซอสปรุงรส	ใบเหลียง 5 มัด 50 บาท ไข่ 10 ฟอง 40 บาท เครื่องปรุง 65 บาท
3	ต้มหมึกน้ำดำ	หมึก กระเทียม/หอมหัวแดง พริก ไทย/เครื่องปรุงต่าง ๆ	ใช้หมึก 3 กิโลกรัม (กิโลกรัมละ 100 บาท)
4	กุ้งอบเกลือ	กุ้ง เกลือ รสดี ซีอิ๊วขาว เครื่องปรุงรส	กุ้ง 440 บาท เครื่องปรุงรส 50 บาท
5	ปูนึ่ง	ปู เกลือ เครื่องปรุงน้ำจิ้ม	ปู 1,500 บาท เครื่องปรุงน้ำจิ้ม 50 บาท
6	แกงคั่วปลาอินทรี	ปลาอินทรี ชมัน กระชาย ตะไคร้	ใช้ปลาอินทรี 250 บาท ชมัน 10 บาท กระชาย 10 บาท ตะไคร้ 5 บาท ข่า 5 บาท

การจัดการอาหารเพื่อความยั่งยืน

การสร้างความมั่นคงทางอาหารของชุมชน มีการรณรงค์ไม่จับปลาช่วงฤดูผสมพันธุ์ ฤดูวางไข่ ไม่จับสัตว์น้ำขนาดเล็กและปล่อยพันธุ์สัตว์น้ำ รวมทั้งมีหน่วยงานภาครัฐเข้ามาดูแลด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรร่วม ทำให้ชุมชนเกาะพิทักษ์มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรตลอดทั้งปี

ความสมดุลทางอาหารและความปลอดภัย

แนวโน้มของความอุดมสมบูรณ์สัตว์น้ำชุมชนเกาะพิทักษ์พบว่า 1) สัตว์น้ำมีแนวโน้มลดลงเนื่องจากสภาพแวดล้อม ดิน ฟ้า อากาศ 2) การเข้ามาของเรือประมงพาณิชย์ซึ่งทำการประมงโดยใช้อุปกรณ์ที่เป็น

อันตรายและผิดกฎหมาย อย่างไรก็ตาม ชาวบ้านคิดว่าหากลูกหลานยังทำอาชีพประมงพื้นบ้านต่อไปรายได้อาจลดลงตามปริมาณของสัตว์น้ำและมีค่าใช้จ่ายของอุปกรณ์เพื่อการประมงสูงขึ้น ดังนั้น เพื่อให้สัตว์น้ำมีแนวโน้มเพิ่มปริมาณมากขึ้นในอนาคต ชาวบ้านมีการรวมตัวช่วยกันอนุรักษ์ฟื้นฟูผ่านกิจกรรมปลูกหญ้าคาทะเลสำหรับปลาพะยูน สร้างบ้านปลาด้วยทางมะพร้าว วาง EM Ball ในท้องทะเล และเก็บขยะเขตแนวปะการัง กิจกรรมเหล่านี้ชาวบ้านในชุมชนจะร่วมมือกับนักท่องเที่ยวที่สนใจ และยังมีกิจกรรมที่ชาวบ้านร่วมกันทำในชุมชน เช่น ไม่จับสัตว์น้ำในช่วงฤดูวางไข่ ปล่อยสัตว์น้ำที่มีไข่ออกกลับคืนสู่ทะเล ไม่จับสัตว์น้ำขนาดเล็กโดยใช้จวน 2.5-6

เซนติเมตร ในการจับปลาเพื่อให้ได้ปลาที่มีขนาดกำลังพอดีและช่วยให้ชาวบ้านมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพและปลูกฝังวิธีการอนุรักษ์ให้แก่ลูกหลานและนักท่องเที่ยวรู้จักการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติที่มีให้อยู่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ส่วนวิธีการเก็บรักษาวัตถุดิบที่ได้มาจากการทำประมงพื้นบ้าน ชาวบ้านที่ทำโฮมสเตย์มีตู้แช่แข็งไว้สำหรับรักษาความสดของวัตถุดิบ หากเหลือจากประกอบอาหารแล้วจึงนำมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า เช่น ปลาเค็มผิงทราย ปลาหมึกตากแห้ง เป็นต้น

2. การรับรู้ของนักท่องเที่ยวต่อความมั่นคงทางอาหาร

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละภูมิหลังของกลุ่มตัวอย่าง

(n=200)

ภูมิหลังนักท่องเที่ยว	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	88	44.0
หญิง	112	56.0
อายุ		
มากกว่า 20 ปี	17	8.5
ระหว่าง 21-30 ปี	108	54.0
ระหว่าง 31-40 ปี	39	19.5
ระหว่าง 41-50 ปี	16	8.0
ระหว่าง 51-60 ปี	18	9.0
มากกว่า 60 ปี ขึ้นไป	2	1.0
ภูมิลำเนา (n=198)		
คนในพื้นที่	40	20.0
คนนอกพื้นที่ (กรุงเทพฯ, สุราษฎร์ธานี เป็นต้น)	158	79.0
วุฒิการศึกษา		
ต่ำกว่ามัธยมตอนต้น	3	1.5
มัธยมศึกษาตอนปลาย	18	9.0

2.1 ภูมิหลังของนักท่องเที่ยว

ผลการศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 56) มีอายุกระจายอยู่ในช่วง 21-30 ปี (ร้อยละ 54.0) มากกว่าครึ่งมีระดับการศึกษาสูงสุดปริญญาตรี (ร้อยละ 79.0) มีรายได้เฉลี่ยกระจายอยู่ในช่วง 10,000-30,000 บาท (ร้อยละ 62.5) มีอาชีพหลักหลากหลาย ได้แก่ พนักงานบริษัทเอกชน ข้าราชการ และอาชีพอิสระ (ร้อยละ 30.0 24.5 และ 20.5 ตามลำดับ) ส่วนใหญ่เป็นคนนอกพื้นที่ (ร้อยละ 79.0) และเป็นนักท่องเที่ยวลักษณะกลุ่มเพื่อน (ร้อยละ 47) เดินทางโดยรถยนต์ส่วนตัว (ร้อยละ 80) จำนวนสมาชิกระหว่าง 1-5 คน (ร้อยละ 44) รายละเอียดปรากฏตามตารางที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละภูมิหลังของกลุ่มตัวอย่าง (ต่อ)

(n=200)

ภูมิหลังนักท่องเที่ยว	จำนวน	ร้อยละ
ปริญญาตรี	158	79.0
สูงกว่าปริญญาตรี	18	9.0
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน		
ต่ำกว่า 10,000 บาท	29	14.5
ระหว่าง 10,000-30,000 บาท	125	62.5
ระหว่าง 30,001-50,000 บาท	27	13.5
สูงกว่า 50,001 บาทขึ้นไป	5	2.5
อาชีพ		
รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ	49	24.5
พนักงานเอกชน	60	30.0
รับจ้างทั่วไป	14	7.0
อาชีพอิสระ/ค้าขาย	41	20.5
นักเรียน นิสิต นักศึกษา	32	16.0
เกษตรกร	1	0.5
อื่น ๆ	3	1.5

2.2 การรับรู้ของนักท่องเที่ยวต่อความปลอดภัยและความสมดุลของอาหาร

ผลการศึกษารับรู้ของนักท่องเที่ยวต่อการบริโภคอาหารอย่างมีประโยชน์ ถูกสุขลักษณะ มีคุณภาพและความปลอดภัย พบว่า คุณลักษณะโดยรวมด้านอาหารเพื่อการท่องเที่ยวของเกาะพิทักษ์ นักท่องเที่ยวรับรู้ที่ ปัจจัยด้านอาหารมีปริมาณ

เพียงพอต่อความต้องการ ความหลากหลาย (กุ้ง, หอย, ปู, ปลา) รสชาติอร่อย อาหารมีความคุ้มค่าเทียบกับการจ่ายเงิน และจาน ชาม ช้อน มีความสะอาดถูกสุขลักษณะ อยู่ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.35 4.34 และ 4.33 และ 4.30 ตามลำดับ) รายละเอียดตามตารางที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของระดับการรับรู้ของนักท่องเที่ยวตามปัจจัยด้านความมั่นคงทางอาหารที่กำหนด

รายการ	ระดับการรับรู้ตามปัจจัยที่กำหนด		
	\bar{x}	SD	แปลผล
1. อาหารมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการ	4.35	0.615	ระดับมากที่สุด
2. อาหารทะเลมีความหลากหลาย (กุ้ง, หอย, ปู, ปลา)	4.34	0.638	ระดับมากที่สุด
3. อาหารทะเลมีความสด	4.27	0.647	ระดับมากที่สุด
4. อาหารทะเลมีรสชาติอร่อย	4.33	0.627	ระดับมากที่สุด
5. อาหารของบ้านพักHome stay มีความสะอาดถูกสุขลักษณะ	4.26	0.657	ระดับมากที่สุด
6. งาน ซาม ซ้อน มีความสะอาดถูกสุขลักษณะ	4.30	0.624	ระดับมากที่สุด
7. อาหารแปรรูปสำหรับเป็นของฝาก	4.18	0.746	ระดับมาก
8. อาหารมีความคุ้มค่าเทียบกับการจ่ายเงิน	4.30	0.665	ระดับมากที่สุด
9. ความรู้สึกถึงความปลอดภัยของอาหารทะเล	4.05	0.887	ระดับมาก
10. ท้องทะเลเกาะพิทักษ์มีความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำ	4.06	0.889	ระดับมาก

2.3 ความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวต่อที่มาของทรัพยากรทางอาหาร

ผลการศึกษา พบว่า อาหารทะเลที่ชุมชนนำมาบริการนักท่องเที่ยวมาจากการทำประมงพื้นบ้าน คิดเป็นร้อยละ 67.0 ผักพื้นบ้านที่เกาะพิทักษ์นำมา

ปรุงอาหารมาจากในพื้นที่ คิดเป็นร้อยละ 64.0 และชาวบ้านมีรายได้จากการขายอาหารทะเลเพื่อบริการนักท่องเที่ยว คิดเป็นร้อยละ 77.5 รายละเอียดปรากฏดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของการรับรู้ของนักท่องเที่ยวต่อความมั่นคงทางอาหารของเกาะพิทักษ์

รายการ	ใช่	ไม่ใช่
1. อาหารทะเลมาจากประมงพื้นบ้าน	134 (67.0)	62 (31.0)
2. ผักพื้นบ้านผลิตมาจากพื้นที่	128 (64.0)	65 (32.5)
3. ชาวบ้านมีรายได้จากการขายอาหารทะเลในชุมชน	155 (77.5)	42 (21.0)

สรุปผลการศึกษา อภิปรายผลการศึกษา และข้อเสนอแนะ

สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษารูปแบบความมั่นคงทางอาหาร ครอบคลุมองค์ประกอบ 4 มิติ คือ 1) การมีอยู่ของอาหาร 2) การเข้าถึงอาหาร 3) การใช้อาหารให้เป็นประโยชน์ 4) การมีเสถียรภาพทางด้านอาหาร ผลการศึกษาพบว่าชุมชนเกาะพิทักษ์มีสถานภาพและความมั่นคงทางอาหารสอดคล้องกับปัจจัย ดังต่อไปนี้

1. การมีอยู่ของอาหารเกาะพิทักษ์ มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติจึงมีแหล่งอาหารทะเลตามฤดูกาลเพื่อรองรับชาวบ้านและนักท่องเที่ยวได้ตลอดปี

2. การเข้าถึงอาหาร ชาวบ้านทุกคนสามารถเข้าถึงอาหารได้ทั้งทางตรงและทางอ้อม เช่น การเก็บผักเหียงและหน่อไม้ในชุมชนหรือการอุดหนุนสินค้าในราคาตัวเอง รวมถึงการซื้ออาหารจากเรือประมงพื้นบ้านของชาวบ้านตามราคาตลาดโดยวัตถุดิบมีความสด และปลอดภัยจากการปนเปื้อนสารเคมี

3. การใช้อาหารให้เป็นประโยชน์ ชุมชนนำวัตถุดิบที่เหลือจากการทำอาหารรองรับนักท่องเที่ยวมาแปรรูปเพื่อสร้างรายได้เสริมจากการท่องเที่ยวให้กับชุมชนอีกทางหนึ่ง เช่น แปรรูปปลาอินทรีเค็มผึ่งทราย ปลาหวาน หมึกแห้ง เป็นต้น

4. การมีเสถียรภาพด้านอาหาร เนื่องจากชุมชนสามารถหาอาหารทะเลได้ตลอดปี แต่อาจจะมีความแตกต่างกันของชนิดพันธุ์สัตว์น้ำตามฤดูกาล มีการอนุรักษ์ทรัพยากรโดยรณรงค์ไม่จับปลาในฤดูผสมพันธุ์ ฤดูวางไข่ ไม่จับสัตว์น้ำขนาดเล็กและปล่อยพันธุ์สัตว์น้ำ รวมทั้งมีหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่โดยตรงเกี่ยวกับการอนุรักษ์เข้ามาดูแลทรัพยากรธรรมชาติร่วมกับ

ชุมชนอย่างต่อเนื่อง

5. การรับรู้ของนักท่องเที่ยวต่อความมั่นคงทางอาหาร พบว่านักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุกระจายอยู่ในช่วง 21-30 ปี มากกว่าครึ่งมีระดับการศึกษาสูงสุดปริญญาตรี มีรายได้เฉลี่ยกระจายอยู่ในช่วง 10,000-30,000 บาท และมีอาชีพหลักหลากหลาย ได้แก่ พนักงานบริษัทเอกชน ช่างราชการ และอาชีพอิสระ ส่วนใหญ่มาเยือนแหล่งท่องเที่ยวในลักษณะกลุ่มเพื่อน มีขนาดกลุ่มระหว่าง 1-5 คน เดินทางโดยรถยนต์ส่วนตัว รับรู้ถึงความมั่นคงทางอาหารด้านบวกในระดับมากที่สุดเกี่ยวกับอาหารทะเล จากชุมชนมีความสด ปลอดภัย รสชาติอร่อย มีความหลากหลาย และความเพียงพอของอาหารต่อความต้องการ

กล่าวโดยสรุป ชุมชนเกาะพิทักษ์ สามารถผลิตอาหารเพียงพอต่อความต้องการบริโภคของชุมชนและนักท่องเที่ยว และมีกิจกรรมรณรงค์และสร้างกระบวนการมีส่วนร่วมให้ชุมชนและนักท่องเที่ยวตระหนักถึงความสำคัญของการอนุรักษ์ทรัพยากรเพื่อเป็นแหล่งอาหารโดยไม่ต้องพึ่งพาอาหารจากภายนอก และกลายเป็นรายได้หมุนเวียนภายในชุมชนอีกทางหนึ่ง

อภิปรายผลการศึกษา

ชุมชนเกาะพิทักษ์ อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร มีการสร้างสถานภาพและความมั่นคงทางอาหาร ผ่านการกำหนดรูปแบบการผลิตและการตลาดที่กระจายรายได้หมุนเวียนภายในชุมชน คนในชุมชนและนักท่องเที่ยวได้ประโยชน์ร่วมกัน มีส่วนร่วมด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรสัตว์น้ำระหว่างชาวบ้านและนักท่องเที่ยว มีสิทธิเท่าเทียมกันในการเข้าถึงอาหาร โดยเฉพาะการประมงพื้นบ้าน และพืชผัก

ในพื้นที่สาธารณะ มีแผนจัดการอนุรักษ์สัตว์น้ำเพื่อเพิ่มจำนวนของสัตว์น้ำในรูปแบบต่าง ๆ ส่งผลให้อาหารมีความเพียงพอต่อความต้องการของคนในชุมชนและนักท่องเที่ยว มีการบูรณาการระหว่างอาชีพประมงพื้นบ้านและอาชีพ Home stay เพื่อเป็นรายได้เสริม สอดคล้องกับผลการศึกษาของจอมขวัญ ชุมชาติ ที่ได้ศึกษาเรื่องความมั่นคงทางอาหารของชุมชนโคกพะยอม ตำบลละงู อำเภอลงู จังหวัดสตูล พบว่าชุมชนสามารถผลิตอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการในการบริโภคของแต่ละครัวเรือนได้เอง โดยให้ครัวเรือนเห็นความสำคัญของการผลิตอาหารในการบริโภคเองทั้งการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์โดยไม่ต้องพึ่งพาแหล่งซื้อขาย หากมีผลผลิตเพียงพอสามารถนำไปขายได้และสร้างรายได้ภายในชุมชนได้อีกด้วย

อย่างไรก็ตาม รูปแบบการสร้างความมั่นคงทางอาหารของชุมชนเกาะพิทักษ์ สามารถขยายผลหรือเป็นแนวทางสร้างความมั่นคงทางอาหารผ่านการมีส่วนร่วมโดยคำนึงถึงหลักคิด 5 ประการ คือ 1) การพึ่งพาตนเองให้มากที่สุด 2) มีกลุ่มและเครือข่ายชุมชนที่มีความมั่นคงทางอาหารเพื่อแลกเปลี่ยนสินค้า 3) มีกลุ่มอนุรักษ์ธรรมชาติที่เข้มแข็ง 4) เน้นอาหารที่ปลอดภัยและไม่มีการปนเปื้อนสารเคมี และ 5) มีระบบความสัมพันธ์ทางสังคมแบบเครือญาติและช่วยเหลือเกื้อกูลกัน

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยมาจากการศึกษา ดังนี้

1. จากผลการศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวรับรู้ต่อคุณลักษณะโดยรวมด้านอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

ในด้านบวก ดังนั้น ชุมชนควรจัดทำชุดความรู้เรื่องความมั่นคงทางอาหารสำหรับชุมชนเกาะพิทักษ์เพื่อเน้นย้ำความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำ ความสมดุลของอาหารและความปลอดภัยของวัตถุดิบจากประมงพื้นบ้าน และสอดแทรกกิจกรรมอนุรักษ์ฟื้นฟูทรัพยากรผ่านกิจกรรมท่องเที่ยว เผยแพร่ผ่านระบบสื่อความหมายที่ทันสมัย ประชาชนและนักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้ เข้าใจ และเข้าถึงได้ง่าย เช่น นิทรรศการภายในบ้านพักโฮมสเตย์ อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ (มือถือ) ผ่านระบบคิวอาร์โค้ด (QR Code) เป็นต้น สอดคล้องกับแนวคิดของ Wittayatanarattana (2011) กล่าวว่าเทคโนโลยีผสมกลมกลืนกับชีวิตประจำวันของผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง เนื่องด้วยการพัฒนาต่าง ๆ เช่น การเพิ่มขึ้นของโทรศัพท์มือถือ Smart Phone และ Tablet ที่เชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตได้ ซึ่งหมายถึงผู้คนจะเชื่อมต่อกันตลอดเวลาไม่ว่าจะอยู่ในหรือนอกบ้าน ดังนั้นเทคโนโลยีมีบทบาทในอนาคตอย่างมากในการยกระดับประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวทำให้พวกเขาได้รับข้อมูลที่ชัดเจนและแม่นยำกว่า ซึ่งเป็นการทำให้ความพอใจของลูกค้าเพิ่มมากขึ้น

2. พัฒนากิจกรรมสร้างความมั่นคงทางอาหารให้นักท่องเที่ยวที่มาเยือนเกาะพิทักษ์มีส่วนร่วมทุกครั้ง และได้เรียนรู้กระบวนการอย่างแท้จริง

3. สร้างกระบวนการให้ครัวเรือนเห็นความสำคัญของอาหารในการบริโภคเองทั้งการปลูกพืชและการอนุรักษ์เพื่อการประมงพื้นบ้าน โดยไม่ต้องพึ่งพาแหล่งซื้อขาย และหากมีผลผลิตเพียงพอสามารถนำไปขายได้และสร้างรายได้ภายในชุมชนผ่านการท่องเที่ยวได้อีกด้วย

บรรณานุกรม

- Charoenratana, S. (2016). The future of food security in the Karen ethnic group in Thailand: Community challenges. *Journal of Social Research*, 39(1), 147–180. (in Thai).
- Chumchat, J. (2014). *Food security in Khokphayom Community, Langu Sub-District, Langu District, Satun Province* (Unpublished master's thesis, Prince of Songkla University). Retrieved from <http://kb.psu.ac.th/psukb/handle/2016/10471> (in Thai).
- Food and Agriculture Organization. (2006). Food security. Retrieved February 15, 2017, from <http://arm-mi-ta-put19.blogspot.com/2009/07/fao.html>. Retrieved on (in Thai).
- Food and Drug Administration, Thai National Food Committee. (2011). Strategic framework for food management in Thailand. Nonthaburi, Thailand: Author. (in Thai).
- Maxwell, S. (1996). Food security: A post-modern perspective. *Food Policy*, 21(2), 155-170.
- Na Thongkaew, B., & Ruksapol, A. (2014). Carrying capacity for community-based tourism at Koh Phithak, Chumphon Province, Thailand: Phase I. *KKU International Journal at Humanities and Social Sciences*, 4(3), 49-71. (in Thai).
- Prasertsak, V. (2012). *Food security: Concept and definitions*. Bangkok, Thailand: Thammasat University, Faculty of Political Science. (in Thai).
- Suansri, T. (2003). Community based tourism handbook. Retrieved January 21, 2017, from http://www.cbt-i.or.th/?ge=show_pages&gen_lang=20112012094103#.WmQ_RK5I_X4 (in Thai).
- Tangjaisatapat, P. (2011). Food security. Retrieved February 15, 2017, from <http://hq.prd.go.th/PRTechnicalDM/ewtnews.php?nid=1891> (in Thai).
- United States Department of Agriculture. (2017). Food security in the United States: Measuring household food security Retrieved February 15, 2017, from <http://www.ers.usda.gov/Briefing/FoodSecurity/measurement.htm>
- Wittayatanarattana S. (2011). The future of technology in travel. *e-TAT Tourism Journal* Retrieved from <http://www.etatjournal.com/web/menu-read-web-etatjournal/menu-2011/menu-2011-oct-dec/362-42554-technology-tourism> (in Thai).