



บทความวิจัย

เรื่อง การท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศเกาหลีใต้

โดย

นางสาวกานดา พรรักษาสกุล

รหัสนักศึกษา 05520744

เสนอ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิเศก ปั่นสุวรรณ

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษารายวิชา 450 460 การศึกษาเอกเทศ

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2555

ชื่อบทความวิจัย การท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศเกาหลีใต้

ชื่อผู้วิจัย นางสาวกานดา พรรักษาสกุล **รหัสนักศึกษา** 05520744

อาจารย์ที่ปรึกษาหัวข้อ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปั่นสุวรรณ

บทคัดย่อ

การท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศเกาหลีใต้ เป็นการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่เกิดขึ้นจากกระแสวัฒนธรรมเกาหลีที่กำลังได้รับความนิยมและมีชื่อเสียงเป็นอย่างมาก โดยในงานวิจัยชิ้นนี้ได้นำเสนอวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ประเภทของอาหารเกาหลีและนโยบายและแนวทางการดำเนินการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศเกาหลีใต้ รวมไปถึงรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศเกาหลีใต้ จากผลการศึกษาค้นคว้าพบว่า วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวเกาหลีขึ้นอยู่กับความคิดความเชื่อ วัฒนธรรมที่สืบทอดกันมา พื้นที่ที่อยู่อาศัยและทรัพยากรของแต่ละพื้นที่ ทำให้อาหารแต่ละพื้นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว จนได้กลายเป็นสินค้าวัฒนธรรมที่สำคัญอย่างหนึ่งของประเทศ ในการสนับสนุนของรัฐบาลเกาหลีใต้ มีการจัดทำนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยการนำกระแสวัฒนธรรมเกาหลีมาเป็นตัวประชาสัมพันธ์และขับเคลื่อนอุตสาหกรรมท่องเที่ยวประสบความสำเร็จมากยิ่งขึ้น โดยการถอดเทววัฒนธรรมการรับประทานอาหารเข้าไปในละครเกาหลี มีการจัดทำสร้างพิพิธภัณฑ์เกี่ยวกับอาหารที่มีชื่อเสียง โดยการจัดรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศเกาหลีใต้นั้นจะสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ อาหารที่มีชื่อเสียงในแต่ละพื้นที่โดยการจัดเทศกาลอาหาร เพื่อเป็นการเผยแพร่อาหารประจำชาติ อาหารพื้นบ้านและเรียนรู้วัฒนธรรมต่างๆของประเทศเกาหลีใต้ รวมไปถึงเป็นส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวให้มากยิ่งขึ้น

คำสำคัญ อาหารเกาหลี , การท่องเที่ยว , อุตสาหกรรมวัฒนธรรม , กระแสวัฒนธรรมเกาหลี , ประเทศเกาหลีใต้

บทนำ

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเป็นอีกหนึ่งอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญ ที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่ประเทศต่างๆ ทำให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีการเจริญเติบโตมากขึ้น วิทยาการความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสมัยใหม่มีมากเท่าใด ก็ยิ่งทำให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวนั้นมีบทบาทมากขึ้นเท่านั้น (นิศา ชัชกุล : 2554) ดังนั้นแต่ละประเทศจึงมีการนำแนวคิดต่างๆ มาผสมผสานกับการท่องเที่ยว มีการจัดการท่องเที่ยวให้มีความหลากหลายและแตกต่าง เพื่อเชิญชวนให้นักท่องเที่ยวมาเที่ยวในภายในประเทศมากยิ่งขึ้น และหนึ่งในแนวคิดที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับการท่องเที่ยว นั่นก็คือ แนวคิดเรื่องอุตสาหกรรมวัฒนธรรม โดยเป็นการนำวัฒนธรรมของชาติของตนเอง โดยผ่านการนำเสนอในรูปแบบต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นการตั้งใจหรือแอบแฝงผ่านอุตสาหกรรมภาพยนตร์ ดนตรี ฯลฯ ทำให้สามารถกระตุ้นให้จำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น อีกทั้งยังทำให้เกิดสถานที่ท่องเที่ยวใหม่ๆ ที่นอกเหนือจากการท่องเที่ยวในแบบเดิม การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Culinary tourism) ในประเทศเกาหลีใต้ เป็นอีกตัวอย่างหนึ่งในการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่ได้รับอิทธิพลของกระแสนิยมเกาหลีที่ได้ถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารเกาหลีให้เป็นที่รู้จักของคนทั่วโลก เช่น ละครเกาหลีอิงประวัติศาสตร์เรื่อง “แดจังกึม” โดยผู้ชมจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารเกาหลีและยาสมุนไพร นับว่าเรื่องนี้เป็นหน้าต่างทางวัฒนธรรมเกาหลีที่ผู้ชมได้รู้จักวัฒนธรรมเกาหลีมากยิ่งขึ้น (วไลลักษณ์ น้อยพยัคฆ์ : 2551) จากกระแสนิยมเกาหลีในละคร ทำให้นักท่องเที่ยวมีความสนใจที่จะเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารของประเทศเกาหลีเพิ่มขึ้น โดยมีการเปิดเส้นทางท่องเที่ยวที่มีแต่การรับประทานอาหาร อีกทั้งยังมีการสอนทำอาหารเกาหลีต้นตำรับ และมีการสอนวัฒนธรรมต่างๆ นอกเหนือจากนี้อีกด้วย

จากความน่าสนใจดังกล่าว ผู้วิจัยจึงใคร่ศึกษา การท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศเกาหลีใต้ ในด้านของวิธีการ การเผยแพร่ให้เป็นการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมมากขึ้น เพื่อนำไปเป็นกรณีศึกษาและนำมาพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทยต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารและประเภทอาหารของประเทศเกาหลีใต้
2. เพื่อศึกษานโยบายและแนวทางการดำเนินการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศเกาหลีใต้
3. เพื่อศึกษารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศเกาหลีใต้

วิธีการดำเนินการศึกษา

1. ศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารและประเภทอาหารของประเทศเกาหลีใต้ โดยการนำข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารของอาหารเกาหลี ประเภทของอาหารเกาหลี มาพิจารณาถึงความสัมพันธ์ระหว่างสภาพทางภูมิศาสตร์ของประเทศเกาหลีใต้กับอาหารเกาหลี โดยการวิเคราะห์เชิงพรรณนาและนำเสนอในรูปแบบของการใช้แผนที่

2. ศึกษา นโยบายและแนวทางการดำเนินการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศเกาหลีใต้ โดยการนำข้อมูลนโยบายการส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวของประเทศเกาหลีใต้ แผนการส่งเสริมวัฒนธรรมผ่านสื่อต่างๆ ที่ทำให้อาหารถูกนำมาเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวใหม่ในประเทศเกาหลีใต้ โดยพิจารณาถึงการกำหนดนโยบาย แผนการที่ทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศเกาหลีใต้มีความนิยมมากยิ่งขึ้น โดยการวิเคราะห์เชิงพรรณนา

3. ศึกษา รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศเกาหลีใต้ มาพิจารณาถึงปัจจัยที่ทำให้เกิดรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศเกาหลีใต้ในพื้นที่ต่างๆ และการพัฒนาของอุตสาหกรรมของการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศเกาหลีใต้โดยการวิเคราะห์เชิงพรรณนา

ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. ทฤษฎีการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

“อาหาร”ถูกมองว่าเป็นองค์ประกอบของการท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยว ตามร้านอาหาร โรงแรม รีสอร์ทเท่านั้น ก่อนปีพ.ศ. 2533 แต่ในปัจจุบันอาหารถูกมองว่ามีความสำคัญต่อการ “เป็นตัวแทนที่จะนำเสนอสังคมและรูปแบบการดำเนินชีวิตของคนในสังคมนั้น” ซึ่งสะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่นทั้งอดีตและปัจจุบัน จากความสำคัญดังกล่าวมีการสรุปความสำคัญของการท่องเที่ยวอาหารไว้ดังนี้ Thaicooktourism (2555)อ้างอิงใน Boniface (2003); Hall (2003) ทำให้นักท่องเที่ยวตระหนักถึงความสำคัญของวัฒนธรรมท้องถิ่น ซึ่งเป็นองค์ประกอบของการส่งเสริมการตลาดด้านการท่องเที่ยวและองค์ประกอบในการพัฒนาด้านเกษตรกรรมและเศรษฐกิจของท้องถิ่น โดยเป็นส่วนสำคัญในการแข่งขันทางการตลาดกับคู่แข่ง เป็นตัวชี้วัดที่สำคัญของความสำเร็จทั้งระดับโลก ประเทศและท้องถิ่น อีกทั้งเป็นสินค้าและบริการที่จำเป็นต่อนักท่องเที่ยว

ความหมายของการท่องเที่ยวอาหารนั้น คือการผสมผสานของธรรมชาติของพื้นที่ วัฒนธรรม การบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก การเข้าถึง การเป็นเจ้าของที่ดีและเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ซึ่งรวมเป็นประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวได้จากที่แห่งนั้น โดยเฉพาะการสัมผัสได้ด้วยประสาทสัมผัสทั้งการลิ้มลองอาหาร การเรียนรู้กระบวนการประกอบอาหารเป็นต้น เป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว (Durand & Hearth : 2006) ดังนั้นการท่องเที่ยวอาหารจึงหมายถึง ประสบการณ์การท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งแหล่งท่องเที่ยวอาหารมิใช่เพียงเกิดจากร้านอาหารที่ราคาแพง เนื่องจากราคาไม่ใช่ตัวชี้วัดสำหรับคุณภาพจากการศึกษาพบว่านักท่องเที่ยวที่เที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวอาหารหรือเรียกได้ว่าเป็น ‘food tourist’ มีความประทับใจกับร้านอาหารราคาไม่แพง ตามริมทาง หรือร้านที่อาจไม่เป็นที่รู้จักทั่วไปได้เช่นกัน หากสถานที่แห่งนั้นสามารถให้ “ประสบการณ์ที่น่าประทับใจ” ให้แก่นักท่องเที่ยวได้ (Tourism Queensland : 2003)

การท่องเที่ยวอาหารนี้มีอิทธิพลเกี่ยวเนื่องกับวัฒนธรรม สังคม สิ่งแวดล้อม และเศรษฐกิจ การท่องเที่ยวอาหารนั้นที่ได้รับความนิยม เนื่องจากกระแสสังคมโลกได้ให้ความสนใจกับอาหารในเชิงวัฒนธรรมที่แตกต่าง มีการเกิดของแหล่งสถานที่รับประทานอาหารที่แปลกๆใหม่ๆ หลากหลาย การส่งเสริมการตลาดที่ใช้เรื่องอาหารเป็นสิ่งดึงดูดเป็นแนวทางใหม่ที่สามารถสร้างความนิยมให้แก่นักท่องเที่ยวได้ โดยอาหารเป็นการสร้างประสบการณ์มากกว่าการรับประทานอาหารในบ้าน ถือเป็น การแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมแบบหนึ่งของนักท่องเที่ยว และอาหารทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกและสัมผัสแหล่งท่องเที่ยวที่นั้นอย่างเชิงลึก หรือเรียกได้ว่า Sense of place เป็นเอกลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยวที่นั้นๆ แม้ว่าในสมัยปัจจุบันนี้อาหารในแหล่งต่างๆได้รับอิทธิพลจากที่อื่นๆมากมายจนทำให้ยากที่จะแยกลักษณะของอาหารไปตามเกณฑ์ภูมิศาสตร์ ลักษณะอากาศ หรือประวัติศาสตร์ แต่ถือเป็นวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงตามกาลเวลา และปัจจัยภายนอก (Hall : 2003)

จากมุมมองของ Hall และ Mitchell (2005) ได้ให้คำจำกัดความต่างๆที่ครอบคลุม การท่องเที่ยวอาหาร (Food tourism) ไว้ว่าคือการเดินทางของนักท่องเที่ยวที่เกิดจากแรงจูงใจที่จะไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหาร หรือเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร เทศกาลอาหาร ร้านอาหาร หรือแหล่งท่องเที่ยวเฉพาะเรื่องอาหาร ซึ่งระดับความหมายของการท่องเที่ยวอาหารในภาษาอังกฤษได้แตกย่อยออกมาเป็น Gastronomic tourism หรือ Culinary tourism เป็นความหมาย

โดยมองระดับความสนใจของนักท่องเที่ยวในเรื่องอาหารเป็นภาพรวม มีความสนใจระดับปานกลาง ซึ่งอาจรวมถึงองค์ประกอบอื่นของแหล่งท่องเที่ยวด้วยเช่นวัฒนธรรมท้องถิ่น แต่ถ้าคำว่า Cuisine tourism หรือ Gourmet tourism คือการที่นักท่องเที่ยวมีความสนใจเรื่องอาหารเฉพาะเจาะจง เช่นสนใจประเภทใดประเภทหนึ่ง เข้าร่วมการอบรมการประกอบอาหารซึ่งความสนใจและแรงจูงใจด้านอาหารจะมีมากกว่าสองคำแรก

2.นโยบายการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของประเทศเกาหลีใต้

องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาหลี (2550) กล่าวว่า องค์การท่องเที่ยวเกาหลีใต้ได้พยายามพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในการนำเอา กระแสวัฒนธรรมเกาหลีรวมเข้ากับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว นับว่าเป็นแผนงานที่ประสบความสำเร็จและได้รับความสนใจจากชาวต่างชาติเป็นอย่างมาก โดยองค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาหลี ไม่เพียงแต่ต้องการกระตุ้นอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเท่านั้น แต่ยังรวมไปถึงการเผยแพร่วัฒนธรรมเกาหลีให้รู้จักไปทั่วโลกอีกด้วย

ผลการศึกษา

1.วัฒนธรรมการบริโภคอาหารและประเภทอาหารของประเทศเกาหลีใต้

ชาวเกาหลีใต้มีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารขึ้นอยู่กับความคิดความเชื่อ วัฒนธรรมที่สืบทอดกันมา พื้นที่ที่อยู่อาศัย ทรัพยากรของแต่ละพื้นที่นั้นๆ อาหารเกาหลีส่วนใหญ่ที่มีการบริโภคที่คล้ายคลึงกัน คือ อาหารตามเทศกาลและประเพณี เช่น ซอลนัล (วันปีใหม่) ตามปฏิทินจันทรคติ นั้น จะถือเอาวันที่ 1 เดือน 1 แต่ตามสุริยคติ นั้น จะเป็นเดือนมกราคมหรือ กุมภาพันธ์ ซึ่งทั้งซอลนัลและชูชอกนั้น ถือเป็นวันประเพณีที่สำคัญที่สุดของเกาหลี ในวันซอลนัล จะใส่เสื้อผ้าใหม่และทำพิธีไหว้บรรพบุรุษ อีกทั้งยังต้องเยี่ยมสวัสดีปีใหม่ผู้สูงอายุ ที่เป็นเครือญาติและเพื่อนบ้าน ซึ่งเราเรียกว่า เซแบ สำหรับอาหารประจำเทศกาลปีใหม่นั้นจะทานต็อกกุกกัน โดยเป็นต็อกกุกขาวในน้ำซุบเนื้อ ซึ่งเมื่อไหว้ที่ทานต็อกกุก เชื่อว่าอายุก็เพิ่มขึ้นหนึ่งปี และอาหารตามฤดูกาล เช่น ฤดูใบไม้ผลิ เป็นฤดูที่พืชผักออกผล นิยมนำผักที่ออกในต้นฤดูใบไม้ผลิมาทำ และประกอบอาหารชนิดอื่นๆ อาหารพิเศษในฤดูใบไม้ผลิ เช่น โปมนามุลมุซิม(ยำผักใบไม้ผลิ)นามุลกุก(ซุบผัก) ทูลิมชุกเฮว(ขอดผักทูลิมจิ้มกับโคชูจัง) นามุลมุซิม(ขอดผักหลายชนิดลวกแล้วนำมาคลุกน้ำซอส)

ส่วนการบริโภคอาหารที่มีแตกต่างกัน มีผลมาจากสภาพภูมิอากาศ ทรัพยากรในแต่ละพื้นที่ จึงทำให้แต่ละพื้นที่มีอาหารที่นิยมบริโภคที่แตกต่างกันและหลากหลาย

● กรุงโซลและเกียงกีโด(คยองกีโด)

เป็นพื้นที่ราบ สลับภูเขา สภาพอากาศนั้นอากาศจะหนาวกว่าพื้นที่อื่น และเนื่องจากกรุงโซลเป็นเมืองหลวงของราชวงศ์โชซอนต่อเนื่องเป็นเวลานานจึงได้รับวัฒนธรรมที่มีลักษณะเฉพาะที่ดูเป็นทางการ ผู้คนมักจะเรียกคนในกรุงโซลว่ากักเจงซึ่งเป็นคำเรียกสำหรับคนในเมือง (หรือคนกรุง) ซึ่งหมายถึงคนที่มีคุณภาพเรียบร้อยพิถีพิถันและเคร่งครัดจึงทำให้อาหารจึงมีลักษณะของความเป็นทางการและพิถีพิถันอยู่ด้วยซึ่งลักษณะเด่นก็คืออาหารที่ไม่เผ็ดหรือเค็มจนเกินไปสำหรับในเขตเกียงกีโด อาหารท้องถิ่นที่มีชื่อเสียง คือ ข้าวจากเมืองอิซอน คาลบี (ซี่โครงเนื้อวัวหมักซอสบาร์บีคิว)เมืองชวอน ส่วนอาหารที่มีชื่อเสียงในกรุงโซล คือ ชัมเกทัง (ไก่ตุ๋นโสม) ต็อกโบกิ (แป้งผัดซอสเผ็ดเกาหลี) พุลโกกิ (เนื้อย่างเกาหลี) และซอลลองทัง (ซูปกระดูกเนื้อ) เป็นต้น



ภาพที่ 1 ชัมเกทัง(ไก่ตุ๋นโสม)

ที่มา <http://www.dek-d.com> (2552)

● ชุงชองโด

สำหรับเขตชุงชองนั้นเป็นเขตภูเขา สภาพอากาศจึงมีความอบอุ่นกว่าและผู้คนในเขตนี้ค่อนข้างพูดช้าและนุ่มนวลกว่าซึ่งการพูดและการทำอะไรก็ตามมักจะช้ากว่าผู้คนในเขตอื่นๆทำให้อาหารในเขตชุงชองนั้นเป็นอาหารง่ายๆ สีสันจะไม่จัดจ้านรสชาติกลางๆมีกลิ่นหอม นำรับประทานอาหารที่มีชื่อเสียง เช่น โอลเกียงอิกุก (ซูปทากน้ำจืดเล็ก) กุลบับ (ข้าวอบหอยนางรม) ซึ่งอาหารจานนี้หาทานได้บริเวณแถบทะเลทางตะวันตกของเขตชุงชองโด



ภาพที่ 2 กุลบับ (ข้าวอบหอยนางรม)

ที่มา [http:// topicstock.pantip.com](http://topicstock.pantip.com) (2556)

● จอนราโด

เป็นพื้นที่ราบและติดชายฝั่งทะเลจึงมีทั้งพวงชมพูพืชและอาหารทะเลโดยจะมีความโดดเด่นกว่าพื้นที่อื่นในแง่ความหรรษาและความมากมายหลากหลายโดยมีคำเปรียบเปรยถึงว่าโต๊ะอาหารของชาวจอนราโดนั้นเต็มไปด้วยอาหารจึงทำให้ขาโต๊ะหักลงมา(เนื่องจากอาหารเต็มโต๊ะไปหมด) มีการใช้เครื่องปรุงต่างๆและจอสักล(ปลาหมัก) ก่อนข้างมาก ทำให้รสจัดและมีกลิ่นหอมจึงทำให้มีชื่อเสียงมากที่สุดอาหารที่มีชื่อเสียง เช่น พิพิมบับ (ข้าวยำเกาหลี) คงนามุลกุลบับ(ซูปล้างอก)เมืองซอนจู ของกวาง กุลบิ จองชิก (ปลาอวีนาเหลืองตากแห้ง)เมืองของกวาง เซพัลนั๊กจี(หมึกชนิดหนึ่งนิยมกินดิบ)เมืองมกโพ กมทัง(ซูบกระดูกเนื้อ)เมืองนาจู และแดนามูทงบับ (ข้าวหุงในไม้ไผ่) เป็นต้น



ภาพที่ 3 พิพิมบับ(ข้าวยำเกาหลี)

ที่มา <http://sukanyad18.blogspot.com>(2555)

● **กังวอนโด(คังวอนโด)**

สำหรับกังวอน โคนั้นเป็นพื้นที่ที่มีภูเขาสูงที่ดินมีลักษณะแข็งมีการปลูกธัญพืชและพืชประเภทหัวมากในเขตนี้โดยเฉพาะอย่างยิ่งมันฝรั่งเป็นที่นิยมเป็นอย่างสูงมีคำพูดล้อเลียนเขตกังวอนว่าคัมจาบวี่ซึ่งมีความหมายว่าภูเขา มันฝรั่งสำหรับในเขตนี้มันฝรั่งข้าวโพดและอาหารหลากหลายประเภทที่ทำจากเมมิล(buckwheat) อาหารที่มีชื่อเสียง คือ กัมจา กยองตัน (แป้งมันฝรั่งต้ม) อองชิมมี (มันฝรั่งปั่นเป็นลูกทานคล้ายกล้วยเตี๋ยว) มักกุกชู (กล้วยเตี๋ยวชนิดหนึ่งจากเส้นเมมิลใส่กิมจิและแตงกวา) และข้าวอบมันฝรั่ง เป็นต้น



ภาพที่4 มักกุกชู (กล้วยเตี๋ยวชนิดหนึ่งจากเส้นเมมิลใส่กิมจิและแตงกวา)

ที่มา [http:// dksgodnr.tistory.com\(2556\)](http://dksgodnr.tistory.com(2556))

● **เกียงซังโด(คยองซังโด)**

เป็นพื้นที่ที่มีชายฝั่งทะเล จึงอุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารทะเลชนิดต่างๆ อาหารจึงมีรสชาติเผ็ดและเค็มด้วยเนื่องจากเป็นที่รวมของทั้งทะเลตะวันตกและตะวันออกดังนั้นอาหารทะเลก็มีชื่อเสียงด้วยตลาดชากาลชีในเมืองพูซานนับว่ามีชื่อเสียงที่สุดของประเทศในด้านความสดของอาหารทะเลชนิดต่างๆอาหารที่มีชื่อเสียง คือ มียอก(สาหร่าย) อากูจิม (ผัดปลากระเบน) ทเวจิกุกบับ (ข้าวกับแกงเผ็ดหมู)ยุกแกจัง (แกงเผ็ดเนื้อชนิดหนึ่ง)ทงแน พาจอน (แพนเค้กหัวหอมใส่อาหารทะเล) เมืองพูซาน อันดง จิมตัก (ไถ่หนึ่งอันดง)เมืองอันดง เป็นต้น



ภาพที่5 ทงแน พาจอน (แพนเค้กหัวหอมใส่อาหารทะเล)

ที่มา [http://www.oknation.net \(2551\)](http://www.oknation.net (2551))



ภาพที่ 6 แผนที่ประเทศไทยที่แสดงอาหารของแต่ละพื้นที่

ที่มา [http://img.kdbdw.com\(2555\)](http://img.kdbdw.com(2555))

2. นโยบายและแนวทางการดำเนินการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทย

รัฐบาลประเทศไทยได้ใช้นโยบายการส่งออกวัฒนธรรมเป็นหลักและทำให้สินค้าวัฒนธรรมนั้นเป็นตัวขับเคลื่อนอุตสาหกรรมต่างๆ ในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้น มีนโยบายและแนวทางการส่งเสริมโดย มีการจัดเทศกาลที่ส่งเสริมทางด้านอาหาร ในแต่ละเดือน ในแต่ละพื้นที่ ที่มีจุดเด่นของอาหารแต่ละชนิด ซึ่งเป็นนโยบายที่กระทรวงวัฒนธรรมและการท่องเที่ยว ที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัฒนธรรมและชีวิตประจำวันของผู้อาศัยท้องถิ่นเป็นฐานของธุรกิจการท่องเที่ยว และการส่งเสริมสินค้าด้านเกษตรกรรม อาหารพื้นบ้านและอาหารประจำชาติ โดยระบุว่าเป็นเทศกาลวัฒนธรรมของประเทศไทย ทำให้นักท่องเที่ยวรู้จักอาหารพื้นบ้าน อาหารประจำชาติ รวมไปถึงเรียนรู้วัฒนธรรมต่างๆของประเทศไทย ยกตัวอย่างเช่น เทศกาลโสมกิมซาน เทศกาลกิมจิวางจุกและการสร้างพิพิธภัณฑ์เฉพาะทางเกี่ยวกับอาหาร เช่น พิพิธภัณฑ์กิมจิ (พิพิธภัณฑ์กิมจิพูมวอน) ที่เป็นพิพิธภัณฑ์ที่จัดแสดงข้อมูลเกี่ยวกับ กิมจิ อาหารที่มีชื่อเสียงของประเทศไทย ตั้งแต่ขั้นตอนการทำ การเก็บรักษา รวมไปถึงข้อมูลทางด้านโภชนาการ และข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ ซึ่งการสร้างพิพิธภัณฑ์เหล่านี้ขึ้นนั้น ตรงกับนโยบายการส่งเสริม

อุตสาหกรรมทางด้านวัฒนธรรมที่ให้ความสำคัญกับพิพิธภัณฑสถาน ศูนย์ศิลปะเพื่อเผยแพร่วัฒนธรรมเกาหลีให้นักท่องเที่ยวและคนในประเทศได้ศึกษาหาความรู้ อีกทั้งยังมีการสอดแทรกอาหารเกาหลีผ่านละครเกาหลี รายการต่างๆของเกาหลี เนื่องจากนโยบายการส่งออกทางด้านอุตสาหกรรมวัฒนธรรมของประเทศเกาหลีนั้น ประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก รัฐบาลจึงได้จัดตั้งหน่วยงาน Korea Culture and Content Agency (KOCCA) เพื่อสนับสนุนอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมเกาหลี โดยเน้นกลยุทธ์การถ่ายทอด “เนื้อหาความเป็นเกาหลี” ออกไปทั่วโลก ทำให้ละคร รายการต่างๆนั้นเป็นส่วนหนึ่งที่สามารถถ่ายทอดวัฒนธรรมเกาหลี ทำให้คนทั่วโลกได้รู้จักกับวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร และอาหารต่างๆที่มีชื่อเสียง โดยผ่านตัวละครต่างๆในเรื่อง หรือผ่านเนื้อหารายการต่างๆ เช่น ละครประวัติศาสตร์เรื่อง แดจังกึม ที่ประสบความสำเร็จในการเผยแพร่อาหารเกาหลีให้รู้จักไปทั่วโลก และยังทำให้คนทั่วโลกหันมารับประทานอาหารเกาหลีเพิ่มขึ้น ทำให้คนเหล่านี้อยากลองชิมอาหารจากต้นตำหรับ เกิดการไปท่องเที่ยวในประเทศเกาหลีได้ อีกทั้งมีการสนับสนุนและประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการเรียนทำอาหารแบบต้นตำหรับ ในโรงเรียนที่มีชื่อเสียงของเกาหลี ทำให้คนอยากไปเรียนทำอาหารและสนใจในอาหารเกาหลีเพิ่มมากขึ้น ปัจจุบันเองเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิด การท่องเที่ยวเชิงอาหารเกิดขึ้นอีกด้วย



‘대장금’의 요리장면.

ภาพที่7 ภาพการประกอบอาหารเกาหลีชาววังที่ปรากฏในละครเกาหลีใต้เรื่อง “แดจังกึม”

ที่มา <http://www.bcpark.net> (2556)

3.รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศเกาหลีใต้

รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศเกาหลีใต้นั้น ได้ริเริ่มขึ้นจากการส่งเสริมการส่งออกวัฒนธรรมผ่านการท่องเที่ยว โดยการใช้อาหารในการทอดแทรกไปในสิ่งต่างๆ ยกตัวอย่างเช่น ละครเกาหลี ทำให้คนหันมาท่องเที่ยวในประเทศเกาหลีได้มากยิ่งขึ้น ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในเชิงอาหารนั้น มีการจัดเทศกาลที่ส่งเสริมทางด้านอาหารเพื่อให้กลายเป็นทางเลือกอีกรูปแบบหนึ่งในการท่องเที่ยว โดยที่นักท่องเที่ยวสามารถเลือกเข้ามาท่องเที่ยวตามความสนใจได้ ยกตัวอย่างเช่น

เทศกาลโสมกึมซาน (Geumsan Ginseng Festival) เมืองจุมซาน,จังหวัดชุงชองนัม-โด มีตลาดโสมที่ใหญ่ที่สุดในเกาหลีใต้ซึ่งส่งโสมเป็นอัตราร้อยละ 80 ของความต้องการในประเทศ สถานที่จัดเทศกาลคือโรงจัดนิทรรศการโสมในกึมซาน-อึบ (Geumsan-eup) มีร้านประมาณ 980 ร้านในตลาดที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์โสมนานาชาติที่มีคุณภาพสูงที่สุดทั้งในรูปแบบของโสม สด รากแห้ง เหง้า โสมสกัดและชาโสม รากโสมแผ่น โสมบดหรือรากโสมแช่น้ำผึ้ง โสมแดงอบ รวมถึงผลิตภัณฑ์โสมอื่นๆในรูปแบบของชา แคปซูล การผสมกับด้วยสมุนไพรอื่นๆ และผลิตภัณฑ์อื่นๆ การแสดงสำคัญคือนิทรรศการโสมนานาชาติ การแข่งขันปรุงโสมและสมุนไพร ทริปการเก็บเกี่ยวโสม การทำโสมขวดที่ระลึกและการทำตุ๊กตาโสม การสาธิตการผลิตโสมที่ได้อายุ การแสดงพื้นบ้านของกึมซานและอื่นๆ โรงจัดนิทรรศการโสมเป็นสถานที่ที่ใหญ่ที่สุดในเกาหลีใต้ซึ่งมีการนำเสนอในรูปแบบ มัลติมีเดียถึงขั้นตอนการเจริญเติบโตและสรรพคุณของโสม



ภาพที่ 8 เทศกาลโสมกึมซาน

ที่มา <http://www.u1pc.co.th> (2556)

เทศกาลเห็ดป่าสนยางยาง (Yangyang Pine Mushroom Festival) จัดขึ้นที่เมืองยางยาง, จังหวัด คังวอน-โด ลักษณะทางธรรมชาติที่นี่ได้รับการอนุรักษ์เป็นอย่างดีซึ่งอุดมสมบูรณ์ไปด้วยเห็ดป่าสนที่ถูกจัดอันดับว่าดีที่สุดในโลกที่ชื่อ ซอง-อี (song-i) ในเทศกาลจะมีการเก็บเห็ดและการปรุงอาหาร ทริปการเดินทางไปตามเนินเขาและการแสดงแบบโบราณ อีกทั้งนักท่องเที่ยวยังจะได้ลัดเลาะไปตามป่าเขาเพื่อเก็บเห็ด อันมีค่าซึ่งพวกเขาอาจหาซื้อได้ในราคาลดพิเศษ (เป็นที่นิยมในบรรดาผู้รักเห็ดมัตสุตาเกะของญี่ปุ่น) มีการเก็บค่าธรรมเนียมในการเข้าไปเก็บเห็ด อาหารทำจากเห็ดป่าสนท้องถิ่นมีให้บริการเป็นบางครั้ง



ภาพที่9 เทศกาลเห็ดป่าสนยางยาง

ที่มา <http://www.u1pc.co.th> (2556)

เทศกาล พูซาน ซากัลลชี (BusanJagalchi Festival) จัดขึ้นทุกปีที่ตลาดและถนนกวางบองโน และเขตนัมโป-ดอง นำเสนอการแสดงซึ่งมีเป้าหมายอยู่ที่การแนะนำประเพณีของชาวประมงและผลิตภัณฑ์ จากทะเลแก่ผู้คนที่หลากหลายสถานที่ ไฮไลท์ของงานรื่นเริงในตอนเย็นคือพิธีบูชาสงฆ์ของชาวประมง (เรียกว่ายองวังกุกYong-wanggut) ซึ่งเป็นการสวดอ้อนวอนต่อราชามังกรแห่งท้องทะเลขอให้คุ้มครองพวกเขาให้ปลอดภัยในการเดินเรือและจับปลาได้มากๆ ผู้สวดจะเอ่ยคำว่าโกซา (Gosa) เพื่อความเป็นสิริมงคลและปัดเป่าภัยชั่วร้าย และการแสดงของวงดนตรีเครื่องเคาะจังหวัด (ปุงมุลโลริ) (pungmullori) ซึ่งนักท่องเที่ยวจะได้อิสระในการร่วมแสดงช่วงเวลาแห่งความตื่นเต้นด้วย กัน ปุงมุลโลริหมายถึงเครื่องเคาะจังหวัดที่ปกคิจะเล่น โดยชาวประมงในโอกาสเทศกาลงาน

ต่างๆที่ตลาด มีการสาธิตการลอกหนังปลาไหลและการแลเนื้อปลาของแม่ค้าปลา การจัดปลาในถังด้วยมือเปล่าเป็นโปรแกรมที่ให้ทุกคนได้เข้าร่วมยกเว้นการแข่งขัน ทำอาหารเกาหลีซึ่งมีไว้สำหรับชาวต่างชาติเท่านั้น นอกนั้นยังมีการแข่งขันทำครัวด้วยเนื้อปลาสำหรับพ่อครัวใหญ่และการแข่งขันเรียกชื่อปลา (เพื่อทดสอบความรู้ด้าน โส หรือปลาสด) มีอาหารทะเลขายในราคาพิเศษระหว่างเทศกาล ที่นี่คือสถานที่ที่ผู้ชื่นชอบอาหารทะเลจะได้เลือกปลาสดคุณภาพดีที่สะพานปลา และในถึงปลาด้วยตนเอง



ภาพที่10 เทศกาล พูซาน ซากัลชิ

ที่มา www.ktown.wonderpons.com (2556)

เทศกาลกิมจิกวางจู (Gwangju Kimchi Festival) กิมจิเป็นอาหารที่ขาดไม่ได้ในทุกๆมื้อของชาวเกาหลี กิมจิมีชื่อเสียงไปทั่วโลกและไม่มีใครที่นึกถึงชาวเกาหลีโดยไม่นึกถึงกิมจิ รสชาติของมันต่างกันไปตามภูมิภาคหรือประเพณีการทำของแต่ละบ้านขึ้นอยู่กับ ความหลากหลายของวัตถุดิบที่ใช้และเครื่องปรุง จากบรรดากิมจิที่มีอยู่หลากหลายนั้น โดยเฉพาะของเขตโฮนัม (Honam) (ในจังหวัด ซอลลาบก-โดและซอลลันม-โด) ถูกมองว่าเป็นกิมจิรสชาติที่ดีที่สุด เทศกาลกิมจิกวางจูที่พิพิธภัณฑสถานพื้นบ้านกวางจู จะแสดงกิมจิที่มีประมาณ 130 สูตรปรุงโดยมีอาชีพทั่วเกาหลี นักท่องเที่ยวจะได้ดูขั้นตอนการทำกิมจิ หรือมีส่วนในการทำ พิพิธภัณฑสถานยังมีนิตรรศการสิ่งของเกี่ยวกับกิมจิอีกด้วยเช่นบรรจุภัณฑ์ต่างๆ ที่ใช้บรรจุกิมจิ เครื่องปรุงรสต่างๆ ปลาสด และอาหาร

ทะเลอื่นๆ (เรียกว่า ซีทกัล (Jeotgal) หนึ่งในส่วนประกอบหลัก) อาหารที่ใช้ภูมิปัญญาในการปรุง และการอ้างอิงทางประวัติศาสตร์ต่างๆ มีการเข้าร่วมในการปรุงอาหารและการทำงานฝีมือด้วยตนเอง



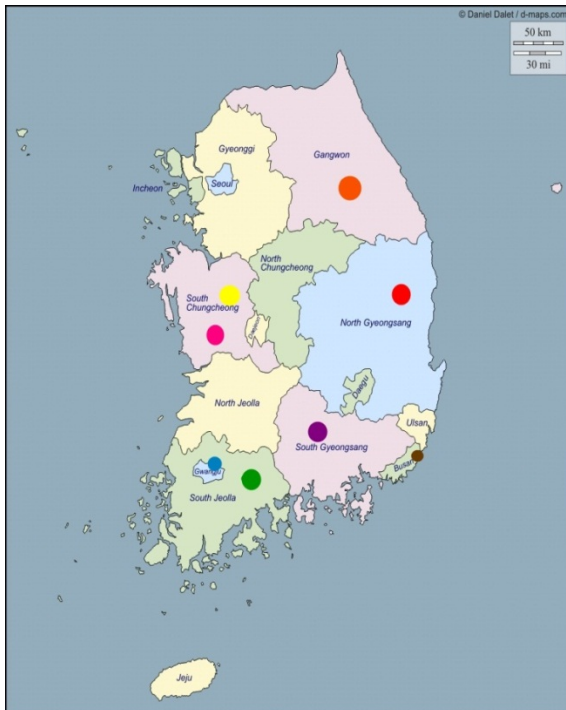
ภาพที่11 เทศกาลกิมจิกวางจู

ที่มา www.ktown.wonderpons.com (2556)

ช่วงเวลาที่มีการจัดเทศกาลอาหารที่มีชื่อเสียงของประเทศเกาหลีใต้ที่กล่าวมาข้างต้นนั้นจัดขึ้นในช่วงเดือนกันยายนถึงเดือนตุลาคม ดังนั้นหากต้องการที่จะท่องเที่ยวเพื่อเข้าร่วมเทศกาลที่มีชื่อเสียง มีความหลากหลายและคุ้มค่าในการเดินทาง ควรเลือกเดินทางไปช่วงเดือนกันยายนถึงเดือนตุลาคม

ช่วงเวลา	ม.ค	ก.พ	มี.ค	เม.ย	พ.ค	มิ.ย	ก.ค	ส.ค	ก.ย	ต.ค	พ.ย	ธ.ค
เทศกาล โสมกิมซาน									↔			
เทศกาล เห็ดป่าสน ขางขาง										↔		
เทศกาล พูซานซากัลชี										↔		
เทศกาล กิมจิกวางจู										↔		

ตารางที่ 1 ตารางแสดงปฏิทินเทศกาลอาหารที่มีชื่อเสียงในประเทศเกาหลีใต้
ที่มา : จัดทำโดยผู้วิจัย(2556)



- เทศกาลเครื่องดื่มนมและขนมพื้นบ้านแห่งเกาหลี
- เทศกาลสู่วิวแห่งชาติ
- เทศกาลชาน้ำค้างแห่งขุนเขาฮาดง
- เทศกาลโสมกิมชาน
- เทศกาลเห็นป่าสนยางยาง
- เทศกาล พูซาน ซากัลชิ
- เทศกาลอาหารทะเลหมักดองคังคยอง
- เทศกาลกิมจิกวางจู

ภาพที่ 4 ภาพแผนที่แสดงเทศกาลที่มีชื่อเสียงในแต่ละพื้นที่

ที่มา : [http://www.d-maps.com\(2556\)](http://www.d-maps.com(2556))

ส่วนรูปแบบการท่องเที่ยวในประเทศเกาหลีใต้ ของบริษัททัวร์ในประเทศไทยนั้น มีรูปแบบการวางแผนการท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารที่มีความคล้ายคลึงกัน พบว่าบริษัททัวร์ส่วนใหญ่มีเมนูอาหารที่คล้ายคลึงกันมาก และที่น่าสังเกตอีกประการคือ ในแต่ละสถานที่ที่พาไปรับประทานอาหารเหล่านั้น มักเป็นสถานที่เดียวกัน เช่น ทักคาลบี(ไก่ผัดซอสเกาหลี) ที่บริษัททัวร์จะพาไปรับประทานที่เกาะนามิ เมืองชุนชอน จังหวัดคังวอนโด ส่วนพุลโกกิ(หมูย่างเกาหลี) คาลบี (ซี่โครงเกาหลีย่าง) และซัมคเยทัง (ไก่ตุ๋นโสม) จะพาไปทานที่กรุงโซลหรือรอบๆกรุงโซล ในจังหวัดคยองกีโด เป็นต้น ซึ่งเมนูอาหารเหล่านี้สอดคล้องกับวัตถุดิบและอาหารที่ขึ้นชื่อของในแต่ละพื้นที่ของประเทศเกาหลีใต้

บริษัททัวร์	อาหารที่กำหนดในตารางทัวร์
Happy Korea	ทักคาลบี้ (ไก่ผัดซอสเกาหลี) ซาบูกาบู พุดโกกิ(หมูย่างเกาหลี) คาลบี้ (ซี่โครงเกาหลีย่าง) ซัมคเยทัง (ไก่ตุ๋น โสม) จิมทัก (ไก่พะโล้)
Bangkok Travel Club	ทักคาลบี้ (ไก่ผัดซอสเกาหลี) ซาบูกาบู พุดโกกิ(หมูย่างเกาหลี) คาลบี้ (ซี่โครงเกาหลีย่าง) ซัมคเยทัง (ไก่ตุ๋น โสม) โอซั่ม พุดโกกิ (ปลาหมึกและหมูผัดซอสเกาหลี)
Luxe Travel	ทักคาลบี้ (ไก่ผัดซอสเกาหลี) ซาบูกาบู พุดโกกิ(หมูย่างเกาหลี) คาลบี้ (ซี่โครงเกาหลีย่าง) ซัมคเยทัง (ไก่ตุ๋น โสม) จิมทัก (ไก่พะโล้) พิพิมบับ (ข้าวย่านเกาหลี)

ตารางที่ 1 ตารางแสดงรายชื่ออาหารตามตารางทัวร์ในประเทศเกาหลีใต้ ของบริษัททัวร์ในประเทศไทย

ที่มา : จัดทำโดยผู้วิจัย(2556)

อภิปรายผลการศึกษา

การท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศเกาหลีใต้ เป็นการท่องเที่ยวโดยใช้อาหารและวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารที่มีเอกลักษณ์รวมไปถึงความแตกต่างของแต่ละพื้นที่นำมาเป็นทางเลือกหนึ่งในรูปแบบการท่องเที่ยวของประเทศ ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีการท่องเที่ยวเชิงอาหารของ Thai food tourism (2555) รวมทั้งของ Boniface (2003) และ Hall (2003) ว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้น คือการผสมผสานของธรรมชาติของพื้นที่ วัฒนธรรม การบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก การเข้าถึง การเป็นเจ้าของที่ดีและ เอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ซึ่งรวมเป็นประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยว

ได้จากที่แห่งนั้น โดยเฉพาะการสามารถสัมผัสได้ด้วยประสาทสัมผัสทั้งการลิ้มลองอาหาร การเรียนรู้กระบวนการประกอบอาหารเป็นต้น เป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว ซึ่งในประเทศเกาหลีใต้ จัดรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารในรูปแบบของเทศกาลวัฒนธรรม เทศกาลอาหารในแต่ละฤดูกาล ในแต่ละเดือน เพื่อเป็นการเผยแพร่อาหารประจำชาติ อาหารพื้นบ้าน และนักท่องเที่ยวยังได้เรียนรู้วัฒนธรรมต่างๆของประเทศเกาหลีใต้ โดยมีรัฐบาลให้การสนับสนุน การเผยแพร่วัฒนธรรมเกาหลีในทุกด้าน สอดคล้องกับนโยบายของการส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศเกาหลีใต้ที่ได้พยายามพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวโดยการนำเอา กระแสวัฒนธรรมเกาหลีรวมเข้ากับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เพื่อดึงดูดความสนใจจากชาวต่างชาติให้มาท่องเที่ยวในประเทศเกาหลีใต้ รวมไปถึงการเผยแพร่วัฒนธรรมเกาหลีให้รู้จักไปทั่วโลกอีกด้วย

สรุปผลการศึกษา

จากผลการศึกษาพบว่าวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวเกาหลีส่วนใหญ่ที่มีการบริโภคที่คล้ายคลึงกัน คือ อาหารตามเทศกาลและประเพณีตามความคิดความเชื่อ ส่วนการบริโภคอาหารที่มีแตกต่างกัน มีผลมาจากสภาพภูมิอากาศ ทรัพยากรในแต่ละพื้นที่ จึงทำให้แต่ละพื้นที่มีอาหารที่นิยมบริโภคที่แตกต่างและหลากหลายเหล่านี้จึงทำให้อาหารเกาหลีมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น จนต่อมาอาหารเกาหลีได้กลายเป็นสินค้าวัฒนธรรมที่สำคัญอย่างหนึ่งของประเทศอีกทั้งการสนับสนุนของรัฐบาลเกาหลีใต้ที่มี การจัดทำนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยการนำกระแสวัฒนธรรมเกาหลีมาประชาสัมพันธ์และขับเคลื่อนอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวประสบความสำเร็จมากยิ่งขึ้นโดยการถอดแทรกวัฒนธรรมการรับประทานอาหารเข้าไปในละครเกาหลี มีการจัดทำสร้างพิพิธภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่มีชื่อเสียง เพื่อเป็นการเผยแพร่อาหารเกาหลีให้เป็นที่รู้จักในการจัดรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศเกาหลีใต้นั้นจะสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ อาหารที่มีชื่อเสียงในแต่ละพื้นที่โดยการจัดเทศกาลอาหาร ในแต่ละฤดูกาล ในแต่ละเดือน เพื่อเป็นการเผยแพร่อาหารประจำชาติ อาหารพื้นบ้านและเรียนรู้วัฒนธรรมต่างๆของประเทศเกาหลีใต้ รวมไปถึงเป็นส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวให้มากยิ่งขึ้น

ข้อจำกัดทางการศึกษา

ข้อจำกัดในการวิจัยนั้น ผู้วิจัยมีข้อจำกัดทางการศึกษาในด้านเนื้อหาในการเข้าถึงแหล่งข้อมูลของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เช่น ข้อมูลของนโยบายในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร, ข้อมูลรูปแบบการวางแผนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นต้น เพราะลักษณะของข้อมูลที่ค้นคว้าไม่ตรงกับจุดประสงค์ที่ผู้วิจัยต้องการ อีกทั้งข้อมูลอาหารเกาหลี ที่เกี่ยวกับวัตถุดิบและแหล่งของดีที่มีชื่อเสียงในประเทศเกาหลี ผู้วิจัยไม่ได้เดินทางไปเก็บข้อมูลด้วยตนเอง ส่งผลให้ได้ข้อมูลในการวิจัยไม่เหมือนกับแผนที่ได้วางไว้

ข้อเสนอแนะ

งานวิจัยที่แนะนำให้ศึกษาในอนาคต ผู้วิจัยขอเสนองานวิจัยเรื่อง “รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศญี่ปุ่น” และ “รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศจีน” โดยนำงานวิจัยทั้งสามมาเปรียบเทียบกัน ว่ามีความเหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร ในการดำเนินนโยบายของการส่งเสริมการท่องเที่ยวของแต่ละประเทศเพราะอาหารของแต่ละชาตินั้นต่างก็เป็นสัญลักษณ์และเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมของทั้งประเทศเกาหลีใต้ ประเทศญี่ปุ่นและประเทศจีน ดังนั้นการศึกษาเรื่องนี้ส่งผลให้งานวิจัยมีความละเอียด เห็นถึงความเหมือนและความแตกต่างกันของรูปแบบการท่องเที่ยวของทั้งสามประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ได้อย่างชัดเจนมากยิ่งขึ้น

บรรณานุกรม

[สื่อสิ่งพิมพ์]

ดำรงค์ ฐานดี.(2544).สังคมและวัฒนธรรมเกาหลี.พิมพ์ครั้งที่ 2 .กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์รามคำแหง.

นิศา ชัชกุล. (2554). อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว. พิมพ์ครั้งที่3. กรุงเทพฯ: วิ.พรีนซ์(1991).

องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวเกาหลี. (2553). คู่มือท่องเที่ยวเกาหลี. ม.ป.ท.

[สื่ออิเล็กทรอนิกส์]

ความหมายของการท่องเที่ยวอาหาร. (2555). [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 7 กรกฎาคม 2555. เข้าถึงได้

จาก http://thaifoodtourism.com/chapter2/mean_food_tourism.html

พลอย มัลลิกะมาส. (2554). อันยองฮาเซโย “โคเรีย เวฟ” (Korea Wave). [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ

25 สิงหาคม 2554. เข้าถึงได้จาก <http://article.tcdconnect.com/ideas/kr1#>

วไลลักษณ์ น้อยพยัคฆ์. (2551). กระแสเกาหลี (Korean Wave). [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 5 มีนาคม

2554. เข้าถึงได้จาก www.etatjournal.com/upload/239/3_Korean_Wave.pdf

Korea Tourism Organization. (2012). **Korea's Tourism Policies**. [Online]. Accessed June 10,

2012. Available from http://english.visitkorea.or.kr/enu/bu/tour_investment_support

[/invest_guidance/present_visit_policy.jsp](http://invest_guidance/present_visit_policy.jsp)