



ภาคินพนธ์

เรื่อง การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคสอกโกโด ประเทศญี่ปุ่น

โดย

นางสาวอรจิรา เตียงเกตุ

รหัสนักศึกษา 05550784

เสนอ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเสก ปั่นสุวรรณ

ภาคินพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษารายวิชา 450109 การศึกษาเอกเทศ

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ภาคการศึกษาปลาย ปีการศึกษา 2558

กิตติกรรมประกาศ

ในการศึกษาวิจัยเรื่อง การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคสอกโกโด ประเทศญี่ปุ่น นี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดีได้เพราะความกรุณาของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปันสุวรรณ อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัยนี้ ที่ได้สละเวลาอันมีค่าและคอยดูแลเอาใจใส่ ให้คำแนะนำดีๆมากมาย ตั้งแต่เริ่มดำเนินการศึกษา จนสำเร็จการศึกษา เพื่อให้งานวิจัยนี้มีเนื้อหาครบถ้วน และสำเร็จด้วยดี ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบคุณคุณพัฒนา นิธิพัฒน์ปัญญา ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยวบริษัท เจแพลนฮอติเคย์ จำกัด และคุณจักกฤษ ชุนรักษ์ จากบริษัทโกลบอล ลิงค์อินเตอร์เนชั่นแนล ฮอติเคย์ จำกัด (Global Link International Holiday) ที่ได้สละเวลาอันมีค่า ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์ และให้คำแนะนำเพื่อประกอบการวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงได้ดี

ขอขอบพระคุณทุกคนในครอบครัวที่ทำให้กำลังใจ และคำแนะนำในการแก้ไขปัญหาต่างๆ จนงานสำเร็จลุล่วงด้วยดี

ขอขอบพระคุณครูอาจารย์จากภาควิชาภาษาญี่ปุ่น ที่ประสิทธิ์ประสาทความรู้ให้แก่ผู้ศึกษา ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้การค้นคว้างานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ขอบคุณพี่ๆสำหรับการแบ่งปันข้อมูลงานวิจัย และขอบคุณเพื่อนๆ สำหรับกำลังใจที่มอบให้ผ่านพ้นอุปสรรคมาได้ด้วยดี จนงานวิจัยนี้สำเร็จลุล่วง

อรจิรา เตียงเกตุ

29 เมษายน 2559

หัวข้อวิจัย	การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น
ผู้จัดทำ	นางสาวอรจิรา เตียงเกตุ
รหัสนักศึกษา	05550784
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเสก ปิ่นสุวรรณ
ปีการศึกษา	2558

บทคัดย่อ

การท่องเที่ยวประเทศญี่ปุ่นที่เติบโตขึ้นปัจจัยหนึ่งนั่นคืออาหารญี่ปุ่นได้รับความนิยมในปัจจุบันสูงขึ้น โดยเฉพาะยุคที่เปลี่ยนแปลงไปคนสนใจในเรื่องอาหารการกินให้ความสำคัญในอาหารจึงสนใจในการทานอาหารของแหล่งพื้นที่ต่างๆที่แตกต่างจากท้องถิ่นของตนการได้สัมผัสถึงที่มาของอาหารและสิ่งเหล่านี้เกิดการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมผ่านอาหารเหล่านั้นอีกด้วยในงานวิจัยชิ้นนี้ได้ศึกษาถึงนโยบายที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของฮอกไกโดและปัจจัยของความสำเร็จของอาหารในพื้นที่ ผลการศึกษาพบว่า ภูมิภาคฮอกไกโดเป็นภูมิภาคที่มีพื้นที่ทางการเกษตรที่เหมาะสมในการเลี้ยงวัวปลูกพืชผลต่างๆมีผลผลิตทุกปี วัวที่นี่ได้รับการเลี้ยงดูอย่างดีและสิ่งแวดล้อมที่ดีทำให้วัวมีสุขภาพดีส่งผลดีต่อเนื้อของวัว วัวนมเองนั้นก็มึ้นนมที่คุณภาพดีและด้วยวิทยาการก้าวหน้าในปัจจุบันและความคิดที่ไม่เหมือนใครของคนญี่ปุ่นมีเมนูแปลกเพิ่มขึ้น เกิดความน่าสนใจและยังมีรสชาติที่อร่อยจึงทำให้คนสนใจในอาหารและขนมจากฮอกไกโดมากยิ่งขึ้น ฮอกไกโดจึงไม่ใช่เพียงแค่เมืองที่มีธรรมชาติดีหิมะดังเพียงอย่างเดียวอีกต่อไปจึงสามารถจัดโปรแกรมท่องเที่ยวชิมอาหารที่ทานเนื้อวัววากิวชื่อดัง ผลิตภัณฑ์ต่างๆที่ได้มาจากนมวัวประกอบด้วยนม ชีส ไอศกรีม ขนมหวานต่างๆที่ขึ้นชื่อของฮอกไกโดและเมล่อนได้ โดยมีเวลาในโปรแกรมนี้ 7 วัน ส่วนสำหรับเส้นทางชีสโดยเฉพาะนี้ ใช้เวลา 5 วัน ทั้งนี้ยังได้ไปหลายเมืองของฮอกไกโดอีกด้วย โดยช่วงฤดูกาลที่เหมาะสมกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารนี้ คือ ในช่วงฤดูใบไม้ร่วง

คำสำคัญ : การท่องเที่ยวเชิงอาหาร , อาหารฮอกไกโด, ฮอกไกโด, ญี่ปุ่น

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญภาพ	จ
สารบัญตาราง	ญ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
1.3 ขอบเขตการศึกษา	3
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรม	
2.1 นิยามความหมาย	4
2.1.1 ความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม	4
2.1.2 ความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	6
2.2 แนวคิดและทฤษฎี	
2.2.1 แนวคิดการตลาดท่องเที่ยวแบบยั่งยืน	8
2.2.2 พฤติกรรมนักท่องเที่ยว	9
2.2.3 นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศญี่ปุ่น	11
2.3 ข้อมูลพื้นฐาน	
อาหารญี่ปุ่น	13
อาหารฮอกไกโด	18
นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวอาหาร ฮอกไกโด	29
2.4 ข้อมูลทางภูมิศาสตร์ของฮอกไกโด	31

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	36
บทที่ 3 วิธีการศึกษา	
3.1 แหล่งข้อมูล	38
3.2 วิธีจัดกระทำข้อมูล	38
3.3 วิธีการดำเนินการ	39
3.4 เครื่องมือ หรือเทคนิคในการวิเคราะห์	39
บทที่ 4 ผลการศึกษา	
4.1 นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคสอกไกโด	40
4.2 ประเภทของอาหารและปัจจัยที่ทำให้อาหารมีชื่อเสียงและได้รับความนิยม	47
4.3 ประเมินศักยภาพของอาหารกับความเหมาะสมที่จัดทำเป็นเส้นทางการท่องเที่ยว	87
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา	
5.1 สรุปผลการศึกษา	108
5.2 อภิปรายผล	110
5.3 ข้อเสนอแนะ	111
บรรณานุกรม	113
ภาคผนวก	129
ประวัติผู้วิจัย	141
แบบออนไลน์สิทธิ์ภาคินพนธ์	142

สารบัญภาพ

	หน้า
รูปที่ 1อาหารญี่ปุ่น	13
รูปที่ 2อาหารประเภท ไคเซกิ เรียวริ	14
รูปที่ 3อาหารประเภทสุกี้ยากี้	15
รูปที่ 4 เบ็นโตะ ข้าวกล่องของญี่ปุ่น	16
รูปที่ 5ทงคัตซึ	16
รูปที่ 6 โอโคโนมียากิ	17
รูปที่ 7เนื้อวัววากิว	18
รูปที่ 8ที่ตั้งเมืองชิราโออิ แหล่งวัววากิว สอกไกโตะ	19
รูปที่ 9เกรดของเนื้อวัวตั้งแต่ 1 ถึง 5 ตามลำดับ	20
รูปที่ 10ตัวอย่างเมนูเพื่อสังเซตของขวัญ	21
รูปที่ 11กิจกรรมประจำปีของฟาร์มอุเอะมูระ	22
รูปที่ 12เมล่อน	22
รูปที่ 13ขนม Yubari melon steam cake	23
รูปที่ 14ไอศกรีมราดเมล่อน (มีหลายรสไอศกรีม)	24
รูปที่ 15นม และชีส ผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากนมวัว	25
รูปที่ 16แผนที่โดยรวมของฟาร์มมูระคามิ	27
รูปที่ 17ผลิตภัณฑ์นมจากฟาร์มทากาฮาชิ	28
รูปที่ 18กิจกรรมให้ความรู้กับเด็กที่ทัศนศึกษา	29
รูปที่ 19กิจกรรมขับรถแทรกเตอร์ที่ทำให้เด็กๆ ได้เรียนรู้และประสบการณ์จริง	29
รูปที่ 20 แผนที่แสดงที่ตั้งสอกไกโตะ	31
รูปที่ 21 แผนที่แสดงอาณาเขตจังหวัดสอกไกโตะ	32
รูปที่ 22 รายการสอกไกโตะ สุนัข อร่อย ของช่องอมรินทร์ทีวี	46
รูปที่ 23งานประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยที่กรุงเทพฯ	47

รูปที่ 24 แหล่งผลิตเนื้อวัววากิวที่ดีที่สุดนอกไคโด	48
รูปที่ 25 ร้านอิวาซากิ	48
รูปที่ 26 ร้านขายเนื้อวัวที่สำเร็จรูป และที่ผ่านการแปรรูปแล้ว	49
รูปที่ 27 ม้าที่ฟาร์มอิวาซากิเลี้ยงไว้ที่สวนกว้าง	50
รูปที่ 28 โรงงานแปรรูป ของฟาร์มอิวาซากิ	50
รูปที่ 29 ชุดเนื้ออย่างบาร์บีคิว	51
รูปที่ 30 ตำแหน่งที่ตั้งของร้านอิวาซากิ	51
รูปที่ 31 ตำแหน่งที่ตั้งของร้าน Char-Grill Restaurant Ushinosato	52
รูปที่ 32 ร้านอาหารของฟาร์มอุเอะมูระ	53
รูปที่ 33 เมนูชุดเนื้อแฮมเบิร์กที่เป็นเมนูแนะนำ	54
รูปที่ 34 ข้าวหน้าเนื้อวัว	54
รูปที่ 35 สตูว์เนื้อวัววากิว	55
รูปที่ 36 เสต็กเนื้อสันนอก	55
รูปที่ 37 โปสเตอร์สนับสนุนกิจกรรมของฟาร์ม และนำเสนอโปรโมชันต่างๆ	56
รูปที่ 38 ตำแหน่งที่ตั้งของฟาร์มอุเอะมูระ	57
รูปที่ 39 ตัวอย่างคุกกี้ที่ทำด้วยตนเอง	59
รูปที่ 40 ขนมคุกกี้สอดไส้ช็อกโกแลตที่โด่งดังของชิโรอิโคอิบิโตะ	60
รูปที่ 41 ขนมมิฟูยู	60
รูปที่ 42 ไอศกรีมซอฟท์ครีม รสชาติของคุกกี้สูตรเฉพาะชิโรอิโคอิบิโตะ	61
รูปที่ 43 แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของโรงงานช็อกโกแลตชิโรอิโคอิบิโตะ	61
รูปที่ 44 ฟาร์มเปิดให้นักท่องเที่ยววีรคินมว้าว	63
รูปที่ 45 สอนทำเนยด้วยตนเอง	63
รูปที่ 46 หน้าร้านขายไอศกรีมของฟาร์มมูราคามิ	64
รูปที่ 47 แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งฟาร์มมูราคามิ	64
รูปที่ 48 หน้าเว็บไซต์ของฟาร์มมูราคามิ	65
รูปที่ 49 พื้นที่ทั้งหมดของฟาร์มทากาฮาชิ	65

รูปที่ 50ทำไอศกรีมด้วยตนเอง	66
รูปที่ 51แผนที่แสดงร้านค้า โรงงาน ภายในฟาร์ม	66
รูปที่ 52พื้นที่ส่วนการผลิตไอศกรีมและเค้ก	67
รูปที่ 53พื้นที่ส่วนการผลิตนม	67
รูปที่ 54ร้านกาแฟภายในฟาร์ม	68
รูปที่ 55โรงงานผลิต โยเกิร์ต	68
รูปที่ 56ร้านอาหาร Prativo	69
รูปที่ 57นม Kobo ที่ฟาร์มทากาฮาชิผลิตขึ้นมาจนโด่งดัง	69
รูปที่ 58ขนม Millkuchen	70
รูปที่ 59แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งฟาร์มทากาฮาชิ	70
รูปที่ 60พื้นที่ส่วนของการผลิตนมวัวภายในฟาร์มฟูจิตะ	71
รูปที่ 61เปิดให้เด็กเข้ามาทัศนศึกษาและให้ความรู้	72
รูปที่ 62ตำแหน่งที่ตั้งของฟาร์มฟูจิตะ	72
รูปที่ 63เซนวิชเนื้อย่าง เป็นเมนูยอดนิยมของฟาร์ม Yamakawa	73
รูปที่ 64แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของ Yamakawa ranch nature milk	74
รูปที่ 65ขนม Double Fromage	75
รูปที่ 66แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งร้านขนม Letao	76
รูปที่ 67โรงงานผลิตชีสฟูราโนะ	76
รูปที่ 68ชีสสีดำ ที่ทำมาจากปลาหมึก	77
รูปที่ 69แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของโรงงานผลิตชีส เมืองฟูราโนะ	77
รูปที่ 70สัญลักษณ์แบรนด์ขนม PASTRY SNAFFLE'S	78
รูปที่ 71ขนม Catchcakes	79
รูปที่ 72 ความเป็นมาและขั้นตอนที่ระเอียด พิถีพิถัน ถึงได้กลายมาเป็นชีสเค้กที่แสนอร่อย	79
รูปที่ 73 แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของร้าน PASTRY SNAFFLE'S สาขาฮาโกดาเตะ	80
รูปที่ 74 ขนม Yubari Melon Pure Jelly	81
รูปที่ 75 ตำแหน่งเมือง Sunagawa กับ Furano และ Yubari แหล่ง ฟาร์มเมล่อน	82

รูปที่ 76 ขนมYubari melon steam cake	82
รูปที่ 77 ฟาร์ม Tomita Melon House	83
รูปที่ 78ขนม Bun Melon	83
รูปที่ 79 แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของฟาร์ม Tomita Melon House	84
รูปที่ 80ร้านPopura Farm ที่สาขา Furano	84
รูปที่ 81 เมนูของ Santa no Hige ร้าน Popura Farm	85
รูปที่ 82แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของร้าน Popura Farm สาขา Furano	86
รูปที่ 83ทำเส้น โซบะเองที่ Niseko Outdoor Center	88
รูปที่ 84ไอศกรีมรสชีส ที่คึกโกเรียวกาคู	89
รูปที่ 85เมนูของซูปรสชาติต่างๆให้เลือกสรรอย่างอิสระ	90
รูปที่ 86หนึ่งในร้านซูปรแฉวบริเวณหน้าอ่าว	91
รูปที่ 87ตลาดเช้า Asaichi	91
รูปที่ 88กิจกรรมล่องเรือตกปลาหมึก	92
รูปที่ 89ร้านอาหารเยอรมันภายในงานเทศกาล	94
รูปที่ 90 ร้านข้าวแกงกระหรี YUIGA DOXON ที่เมือง Furano	96
รูปที่ 91 สัมภาษณ์ความคิดเห็นเจ้าของผู้ประกอบการบริษัท J-Plan Holiday	103
รูปที่ 92 สัมภาษณ์ความคิดเห็นผู้ประกอบการบริษัท Global Link International Holiday	106
รูปที่ 93กิจกรรมตกปลาของNiseko Outdoor Center	131
รูปที่ 94กิจกรรมทำเส้น โซบะเอง	132
รูปที่ 95แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของ Niseko Outdoor Center	132
รูปที่ 96รสชาติต่างๆของ ไอศกรีม Milkissimo	133
รูปที่ 97ร้าน Lucky Pierrot	134
รูปที่ 98 เมนูที่น่าสนใจต่างๆของร้านLucky Pierrot	134
รูปที่ 99แผนที่แสดงตำแหน่งสาขาของร้านLucky Pierrotในฮาโกดาเตะทั้งหมด	135
รูปที่ 100กิจกรรมตกปลาน้ำแข็งที่ทะเลสาบชิโนสึ	135
รูปที่ 101สถานที่ตั้งหมู่บ้าน Shinshinotsuแหล่งจัดกิจกรรมตกปลาน้ำแข็ง	136

รูปที่ 102เว็บไซต์ของงานเทศกาลMunich Christmas Market in Sapporo	137
รูปที่ 103บรรยากาศงาน Hakodate Christmas Fantasy	138
รูปที่ 104การแสดงโชว์ในงานเทศกาลHakodate Christmas Fantasy	138

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 จำนวนประชากรในแต่ละเมือง ในภูมิภาคฮอกไกโด	34
ตารางที่ 2 แสดงนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของภูมิภาคฮอกไกโด	40
ตารางที่ 3 แสดงช่วงเวลาของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของภูมิภาคฮอกไกโด	140

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญ

การท่องเที่ยวนั้นเป็นการเดินทางไปยังสถานที่อื่นๆ ซึ่งเป็นการพักผ่อนหย่อนใจ ให้ความเพลิดเพลิน และเปิดโลกทัศน์ มุมมองใหม่ๆ ที่มีความแตกต่าง ให้กับผู้เดินทาง การท่องเที่ยวตั้งแต่อดีตนั้นเริ่มต้นมาจากการเดินทางของมนุษย์ ไม่ว่าจะล่าสัตว์ ติดต่อค้าขาย เจริญทางธุรกิจ เยี่ยมเยือนญาติสนิท มิตรสหาย ซึ่งทำให้เกิดการปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้ที่เดินทางและคนในท้องถิ่น ต่อมาการท่องเที่ยวภายหลังได้รับความนิยมมากขึ้น และจำนวนของนักท่องเที่ยวที่มากขึ้น ทำให้การท่องเที่ยวกลายเป็นอุตสาหกรรมที่สำคัญขึ้นมา และสร้างรายได้ให้แก่แต่ละท้องถิ่นได้มาก (ราณี อธิชัยกุล, 2557:13) และในปัจจุบันผู้คนทั่วโลกหันมาให้ความสนใจกับการท่องเที่ยวมากขึ้น ทั้งในประเทศ และ ต่างประเทศ ซึ่งการท่องเที่ยวนั้นมีหลากหลายรูปแบบ และในปัจจุบันนี้มีนักวิชาการ ได้จัดแบ่งการท่องเที่ยวที่เป็นเฉพาะทางไว้หลากหลายไม่ว่าจะเป็น การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ การท่องเที่ยวเชิงเกษตร การท่องเที่ยวเพื่อติดต่อธุรกิจ การท่องเที่ยวเชิงกีฬา การท่องเที่ยวเชิงอาสาสมัคร ฯลฯ

การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เป็นการท่องเที่ยวที่ได้เรียนรู้วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในท้องถิ่น และพื้นที่ต่างๆ ที่ได้เดินทางไป ซึ่งอาจแสดงออกผ่านทาง การแต่งกาย ภาษา อาหาร และอื่นๆ อีกมากมาย เพื่อให้เกิดความเข้าใจในวัฒนธรรม พร้อมทั้งสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์ วัฒนธรรมและทรัพยากรท่องเที่ยว (บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา, 2557:211) การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) นับได้ว่าเป็นแขนงหนึ่งของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เนื่องจากการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการท่องเที่ยวตามแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ซึ่งเน้นไปที่อาหารโดยนักท่องเที่ยวมีความสนใจในเรื่องอาหาร โดยเฉพาะอาจเป็นอาหารที่มีลักษณะโดดเด่นของแต่ละพื้นที่ปัจจุบัน การท่องเที่ยวเชิงอาหารนี้ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวมากมาย ทั่วโลก เพราะการท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้น เป็นการท่องเที่ยวที่ได้เรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่น ซึ่งอาหารของในแต่ละพื้นที่ แต่ละสังคม มีทั้งความแตกต่าง และความคล้ายคลึงกันอยู่บ้าง ขึ้นอยู่กับหลายๆปัจจัย ทั้งสภาพภูมิประเทศ ผลผลิตทางการเกษตร และการใช้ชีวิต อาหารจึงสามารถสะท้อนวัฒนธรรมได้ และยังสามารถนับได้ว่าเป็น การท่องเที่ยวที่ส่งเสริมด้านวัฒนธรรมอีกด้วย (Hall & Mitchell , 2500 อ้างถึงใน พิมพ์ระวีโรจน์รุ่งสัจย์, 2556: 63)

ปัจจุบันอาหารญี่ปุ่น ได้รับความนิยมไปทั่วโลก เนื่องจากมีความหลากหลาย มีอาหารประจำภาค อาหารตามฤดูกาล แล้วยังมีความคิดสร้างสรรค์ที่แสดงออกมาในอาหาร มีการประดิษฐ์ประดอย

สามารถนำเสนออาหารให้น่ารับประทาน และเน้นในรสชาติ คนทำอาหารมักจะพยายามคงรสชาติความเป็นธรรมชาติของอาหารไว้ให้มากที่สุด นอกจากนี้ อาหารญี่ปุ่นผ่านกรรมวิธีที่พิถีพิถันละเอียดอ่อนในแต่ละขั้นตอนในการปรุงอาหาร แล้วยังมีการใช้วัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติ สด สะอาด นอกจากนี้ประเทศญี่ปุ่นมีสภาพภูมิประเทศเป็นเกาะ จึงมีอาหารที่สดและสะอาดมาก อาหารจึงมีรสชาติที่ดี การครัวแบบญี่ปุ่นมักจะเน้นการปรุงอาหารตามฤดูกาลเพื่อความสมดุลของอาหาร และ ความใกล้ชิดธรรมชาติของคนญี่ปุ่นสามารถนำเอาพืช ผัก ที่มีประโยชน์ ที่มีอยู่มาใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างครบถ้วน อาหารญี่ปุ่นจึงเป็นอาหารที่มีสุขภาพ เต็มไปด้วยคุณประโยชน์มากมาย (เบลเลม,2555:16-25) และด้วยความที่อาหารมีวัตถุดิบที่ดี สด อาหารที่ออกมาจึงอร่อยลงตัว ทำให้อาหารญี่ปุ่นได้รับความนิยมอย่างมาก จากคนทั่วโลก โดยเฉพาะภูมิภาคสอกโกโดของประเทศญี่ปุ่น เป็นอีกเกาะที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจมาก เนื่องจากมีจุดเด่นมากในด้านความงดงามทางธรรมชาติ มีแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจทางธรรมชาติมากมาย ทั้งภูเขา ทะเลสาบ สัตว์ป่า ภูเขาไฟ เทศกาลที่น่าสนใจมากมาย ที่มีเกือบทุกช่วงฤดูกาล และที่สำคัญภูมิภาคสอกโกโดเต็มไปด้วยความอุดมสมบูรณ์ทางทรัพยากรธรรมชาติมากมาย เป็นแหล่งผลิตข้าวญี่ปุ่น มีพืชผลทางการเกษตรที่คุณภาพดี มีอาหารทะเลชั้นเยี่ยม ปูชน ปูอลาสกา ปูทาราเบะ ไข่หอยเม่น ไข่ปลาแซลมอน ที่นี้จึงเปรียบเหมือนเป็น “ครัวของประเทศญี่ปุ่น” (กองบรรณาธิการสำนักพิมพ์อิมรินทร์ท่องเที่ยวโลกและนิตยสาร Health&Cuisine,2557:5)

เนื่องจากสอกโกโดมีสภาพทางภูมิศาสตร์ที่หลากหลาย มีทรัพยากรธรรมชาติมากมาย และมีอาหารที่น่าสนใจ หลากหลายมากกว่าภูมิภาคอื่น ร่ำรวยทางวัฒนธรรมอาหาร และปัจจุบันได้เกิดการท่องเที่ยวใหม่ที่ที่น่าสนใจ คือ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากความน่าสนใจดังกล่าว ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษา “การท่องเที่ยวเชิงอาหารของภูมิภาคสอกโกโด ประเทศญี่ปุ่น” เพื่อให้เห็นถึงความสำคัญ ความน่าสนใจของอาหารท้องถิ่นของสอกโกโดที่มีหลากหลาย และปัจจัยของการที่อาหารของภูมิภาคนี้ได้กลายเป็นที่นิยมสูงขึ้นมากในปัจจุบัน

1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษานโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคฮอกไกโด
2. เพื่อศึกษาประเภทของอาหารและปัจจัยที่ทำให้อาหารในภูมิภาคฮอกไกโด มีชื่อเสียงและได้รับความนิยมนักท่องเที่ยว
3. เพื่อประเมินถึงศักยภาพของอาหารที่โดดเด่นกับความเหมาะสมที่จะจัดทำเป็นเส้นทางการท่องเที่ยว

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

ศึกษาเฉพาะอาหารที่มีความโดดเด่น ที่ได้รับความนิยมนักท่องเที่ยวในภูมิภาคฮอกไกโด ซึ่งประกอบด้วย เนื้อวัวกิว ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตจากเมล่อน ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตจากนมวัว มาแนะนำเท่านั้น และศึกษาถึงความสำคัญ และปัจจัยที่ทำให้อาหารเหล่านี้เป็นที่นิยมเพื่อจะนำเสนอเป็นอาหารแนะนำในการท่องเที่ยว

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคฮอกไกโด
2. ทำให้ทราบประเภทของอาหารและปัจจัยที่ทำให้อาหารในภูมิภาคฮอกไกโด มีชื่อเสียงและได้รับความนิยมนักท่องเที่ยว
3. ทำให้สามารถประเมินถึงศักยภาพของอาหารที่โดดเด่นกับความเหมาะสมที่จะจัดทำเป็นเส้นทางท่องเที่ยว

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม

ในการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ภูมิภาคชอกโกโคโคนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลแนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อประกอบการวิจัย ได้ดังนี้

- 2.1 นิยามความหมาย
- 2.2 แนวคิดและทฤษฎี
- 2.3 ข้อมูลพื้นฐาน
- 2.4 ข้อมูลทางภูมิศาสตร์
- 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 นิยามความหมาย

2.1.1 ความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม หมายถึง การท่องเที่ยวไปยังแหล่งอื่น ๆ ที่ไม่ใช่แหล่งพื้นที่ของตนเอง เพื่อการพักผ่อน และได้เรียนรู้สัมผัสวัฒนธรรมท้องถิ่น วิถีความเป็นอยู่ที่แตกต่างกันไป ได้ชื่นชมเอกลักษณ์ความงามที่แตกต่างทั้งทางวัฒนธรรม คุณค่าทางประวัติศาสตร์ วิถีชีวิตความเป็นอยู่ ภาษา การแต่งกาย ศิลปะ โบราณสถาน สถาปัตยกรรม และอีกมากมาย ซึ่งความน่าสนใจดังกล่าวนี้ล้วนเป็นสิ่งกระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอีกด้วย (บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา, 2557: 210)

ลักษณะและองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

- 1.) การท่องเที่ยวต้องเป็นในลักษณะที่ให้ความสำคัญกับประวัติศาสตร์ โบราณสถาน วัฒนธรรมประเพณี โดยคำนึงถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยวไว้ให้ดีที่สุด เพื่อสืบสานต่อคนรุ่นหลังได้
- 2.) การท่องเที่ยวมีลักษณะของการจัดการอย่างยั่งยืนทั้ง เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม และไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
- 3.) การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมมีลักษณะของการคงไว้ซึ่งวิถีชีวิตท้องถิ่น โดยยึดหลักที่ว่าให้เป็นจุดดึงดูดนักท่องเที่ยวที่ต้องการศึกษาความแตกต่างทางสังคมและวัฒนธรรมที่หลากหลาย

4.) การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่ให้ความรู้กับนักท่องเที่ยว และผู้ดูแลแหล่งท่องเที่ยว ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว และประชาชนในท้องถิ่น โดยให้ความรู้ทุกฝ่ายในการสร้างจิตสำนึก ร่วมในการอนุรักษ์ทรัพยากรท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

5.) การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม มีลักษณะในการมีส่วนร่วมของชุมชนและท้องถิ่นได้รับผลประโยชน์ร่วมกัน ท้องถิ่นจะมีส่วนร่วมในการจัดการการท่องเที่ยว และได้รับผลประโยชน์ร่วมกัน ซึ่งเป็นการกระจายรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่น

6.) การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมเน้นในเรื่องของการอนุรักษ์ การตลาดและบริการของธุรกิจการท่องเที่ยวต้องเน้นในการอนุรักษ์วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

7.) การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมต้องให้ความพึงพอใจแก่นักท่องเที่ยว โดยการเพิ่มคุณค่าของประสบการณ์ที่ได้รับ ให้มีการกลับมาเที่ยวซ้ำอีก โดยมีกิจกรรมการท่องเที่ยวตรงตามความคาดหวังของนักท่องเที่ยว

8.) การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมต้องมีการคำนึงถึงขีดความสามารถของพื้นที่ในการรองรับนักท่องเที่ยว และความสะอาดของแหล่งท่องเที่ยว

9.) การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมมีลักษณะของการคำนึงถึงความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว มีการรักษาความปลอดภัยที่เข้มงวด เพื่อความอุ่นใจของนักท่องเที่ยว

ประเภทของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา ได้จัดแบ่งประเภทของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ได้เป็น 5 ประเภท คือ

1.) การท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์ (Historical Tourism) คือ การท่องเที่ยวแหล่งโบราณคดี ประวัติศาสตร์ ได้เรียนรู้และเข้าใจประวัติศาสตร์ของแหล่งท้องถิ่นนั้นๆบนพื้นฐานของความรับผิดชอบและมีจิตสำนึกต่อการรักษามรดกทางวัฒนธรรมและคุณค่าของสภาพแวดล้อม

2.) การท่องเที่ยวงานวัฒนธรรมและประเพณี (Cultural and Traditional Tourism) การเดินทางท่องเที่ยวเพื่อชมงานศิลปวัฒนธรรมประเพณีต่างๆที่ชาวบ้านในท้องถิ่นชุมชนนั้นๆร่วมกันจัดขึ้นมา ซึ่งแสดงถึงความเชื่อ การเคารพนับถือ พิธีกรรมต่างๆ ทำให้เข้าใจสภาพสังคมและความเป็นอยู่ บนพื้นฐานของความรับผิดชอบและมีจิตสำนึกต่อการรักษามรดกทางวัฒนธรรมและคุณค่าของสภาพแวดล้อม

3.) การท่องเที่ยวเชิงวิถีชีวิตชนบท (Rural Tourism/Village Tourism) คือ การท่องเที่ยวในหมู่บ้าน ชนบท ที่มีลักษณะของวิถีชีวิต และผลงานสร้างสรรค์ที่มีเอกลักษณ์พิเศษโดดเด่น มีภูมิปัญญาพื้นบ้าน เพื่อให้ได้รับความรู้ความเข้าใจในวัฒนธรรมท้องถิ่น บนพื้นฐานของความรับผิดชอบต่อและมีจิตสำนึกต่อการรักษามรดกทางวัฒนธรรมและคุณค่าของสภาพแวดล้อม

4.) การท่องเที่ยวเชิงกีฬา (Sport Tourism) คือ การท่องเที่ยวไปยังสถานที่ออกกำลังกายหรือเล่นกีฬา แข่งขันกีฬา โดยมีกิจกรรมการท่องเที่ยวในรูปแบบของการจัดรายการกีฬาตามเส้นทางที่มีแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจ ทำให้ได้รับความรู้ความเข้าใจและประสบการณ์ใหม่ๆ บนพื้นฐานของความรับผิดชอบต่อและมีจิตสำนึกต่อการรักษามรดกทางวัฒนธรรมและคุณค่าของสภาพแวดล้อม

5.) การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพทางวัฒนธรรม (Cultural Health Tourism) คือ การเดินทางท่องเที่ยวแหล่งวัฒนธรรมที่มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพ เช่น การนวดตัว การนวดฝ่าเท้า การอบสมุนไพร การประคบสมุนไพร การฝึกกายบริหาร การฝึกสมาธิ เป็นต้น เพื่อเสริมสร้างสุขภาพและคุณภาพชีวิตของนักท่องเที่ยว บนพื้นฐานของความรับผิดชอบต่อและมีจิตสำนึกต่อการรักษามรดกทางวัฒนธรรมและคุณค่าของสภาพแวดล้อม

2.1.2 ความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism)

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism) คือ การท่องเที่ยวไปที่ต่างๆ เพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่ให้ความสำคัญไปกับการเรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านอาหาร ควบคู่ไปกับการท่องเที่ยวด้วย โดยนักท่องเที่ยวมีความสนใจในเรื่องอาหาร โดยเฉพาะ การท่องเที่ยวเชิงอาหารนี้ถือเป็นการท่องเที่ยวด้านวัฒนธรรมด้วย เนื่องจาก อาหารในแต่ละท้องถิ่นนั้นสามารถแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญา วิถีชีวิตความเป็นอยู่ และวัฒนธรรมท้องถิ่นนั้นๆ ผ่านอาหาร ทำให้นักท่องเที่ยวมีความรู้สึกประทับใจ เนื่องจาก ได้เรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่นนั้นผ่านอาหาร ที่มีความแตกต่างจากที่ของตนซึ่งขึ้นอยู่กับหลายๆปัจจัย ทั้งสภาพภูมิประเทศ ผลผลิตทางการเกษตร ทั้งวัตถุดิบ และรสชาติที่ต่างกันออกไป และการใช้ชีวิต อาหารจึงสามารถสะท้อนวัฒนธรรมได้ และ เป็นการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ นอกจากนี้ แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารยังสามารถใช้มรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารในการส่งเสริมภาพลักษณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยนำเสนอความเป็นเอกลักษณ์และความหลากหลายทางด้านอาหารได้ด้วย (Hall & Mitchell , 2005 อ้างถึงใน

พิมพีระวี โรจน์รุ่งสัจย์, 2556: 63) การท่องเที่ยวเชิงอาหารนับว่ามีอิทธิพลกับการท่องเที่ยววัฒนธรรม สังคม และเศรษฐกิจอย่างมาก

Hall & Mitchell ,2005 อ้างถึงใน ราณี อธิชัยกุล,2557: 377-378 ได้กล่าวถึงความสนใจในอาหารที่มีความสำคัญต่อนักท่องเที่ยวเกิดจากแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีหลายระดับ เช่น

1.) นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจอาหารระดับน้อยหรือไม่มีเลย จะรับประทานอาหารในร้านอาหารที่คุ้นเคย เพราะต้องการกินอาหารเพื่อดำรงชีพ เป็นรูปแบบการเดินทางและท่องเที่ยว (Travel and Tourism)

2.) นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจอาหารระดับน้อย จะต้องการแวะเที่ยวชมตลาดในท้องถิ่น เทศกาลอาหาร ไร่ไวน์ ภัตตาคารในท้องถิ่น เพราะต้องการรับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มที่แตกต่างจากที่เคย เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวในเมืองหรือชนบท (Rural /Urban Tourism)

3.) นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจอาหารระดับปานกลาง จะต้องการแวะเที่ยวชมตลาดในท้องถิ่น เทศกาลอาหาร ไร่ไวน์ ภัตตาคารในท้องถิ่นเพราะ ต้องการมีประสบการณ์/ลีลาชีวิตในการลิ้มลองที่แตกต่างจากที่เคย เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Culinary Tourism)

4.) นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจอาหารระดับสูง จะต้องการเดินทางไปเที่ยวตลาดหรือภัตตาคารในท้องถิ่นเพราะต้องการรับประทานอาหารเป็นหลัก เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อลิ้มลองอาหาร (Gastronomic Cuisine/Gourmet Tourism)

Hall & Mitchell ,2005 อ้างถึงใน กนกกานต์ วีระกุล, 2556: 16 กล่าวถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหารไว้ว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีอิทธิพลเกี่ยวเนื่องกับวัฒนธรรมสังคม สิ่งแวดล้อมและเศรษฐกิจการท่องเที่ยวอาหารนั้นได้รับความสนใจเนื่องจากกระแสนิยมที่เกิดขึ้นในประเด็นต่างๆได้แก่

- 1.) สังคมโลกได้ให้ความสนใจกับอาหารในเชิงวัฒนธรรมที่แตกต่าง
- 2.) มีการเกิดของแหล่งสถานที่รับประทานอาหารที่แปลกใหม่และหลากหลาย
- 3.) การส่งเสริมการตลาดที่ใช้เรื่องอาหารเป็นสิ่งดึงดูดเป็นแนวทางใหม่ที่สามารถสร้างค่านิยมให้แก่นักท่องเที่ยวได้
- 4.) อาหารเป็นการสร้างประสบการณ์มากกว่าการรับประทานอาหารในบ้านถือเป็นการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมแบบหนึ่งของนักท่องเที่ยว

5.) อาหารทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกและสัมผัสแหล่งท่องเที่ยวอันอย่างเชิงลึกเป็นเอกลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ

การท่องเที่ยวเชิงอาหารนับว่าเป็นการท่องเที่ยวแนวใหม่ที่กำลังได้รับความนิยมทั่วโลก จากรายงานของสำนักงานการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมของสหรัฐอเมริกาได้แสดงให้เห็นว่า การรับประทานอาหารนอกบ้านเป็นการได้พักผ่อนไปด้วย เกิดความสุขขณะรับประทานอาหารและการท่องเที่ยว นับว่าเป็นกลไกตลาดที่ช่วยให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักและมีโอกาสสัมผัสอาหารจากทั่วโลก และเป็นที่ยึดเหนี่ยวกันมากขึ้น สิ่งเหล่านี้ถือเป็นการเชื่อมโยงความสัมพันธ์กันระหว่างอาหารกับการท่องเที่ยว จึงเกิดการกระตุ้นนักท่องเที่ยวที่สนใจการท่องเที่ยวแนวใหม่ที่ต้องการเข้าไปสัมผัสวัฒนธรรมอื่น และได้สัมผัสกับอาหารพื้นเมืองของแต่ละท้องถิ่น เพิ่มมากขึ้น (Hall & Mitchell, 2003 อ้างถึงใน ประมุข ภาวะอุตสาหกรรมและคณะ, 2556: 6)

รูปแบบของกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารนั้นมีหลากหลายรูปแบบทั้ง การเข้าร่วมกิจกรรมการทำอาหารท้องถิ่นอื่นๆ การเข้าเรียนทำอาหารท้องถิ่น การได้ไปทานอาหารที่มีชื่อเสียงของแหล่งท้องถิ่นอื่นๆ การได้พบเห็นวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่น เป็นต้น ซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นการเปิดประสบการณ์ใหม่ทางด้านอาหารให้กับนักท่องเที่ยว (อิริควูฟ, 2002 อ้างถึงใน มัลลิกา ศิริพิศ, 2556: 13) นอกจากนี้ ปัจจุบันการท่องเที่ยวทางด้านอาหาร ยังรวมถึงการเข้าชมโรงงานที่เป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบหรือสินค้าอาหารต่างๆที่เป็นที่นิยมของแต่ละท้องถิ่น เช่น โรงงานผลิตชีสที่ฮอกไกโด ฟาร์มผลไม้ที่เปิดให้เข้าไปเก็บเกี่ยวผลผลิต และอีกมากมาย

2.2 แนวคิดและทฤษฎี

2.2.1 แนวคิดการตลาดท่องเที่ยวแบบยั่งยืน

(บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา, 2557: 46) กล่าวถึง แนวคิดการตลาดท่องเที่ยวว่าเป็นแนวคิดที่มีความจำเป็นของตลาดท่องเที่ยวเป้าหมาย เพื่อตอบสนองความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวกลุ่มเป้าหมายนั้น ซึ่งความพอใจของนักท่องเที่ยวนั้นเป็นผลจากการเปรียบเทียบระหว่างสิ่งที่นักท่องเที่ยวคาดหวัง กับสิ่งที่ได้รับ ถ้าหากนักท่องเที่ยวได้รับสิ่งที่คาดหวังกับสิ่งที่ได้รับตรงกันก็จะเกิดความประทับใจ ดังนั้นเจ้าของธุรกิจท่องเที่ยวต่างพยายามให้บริการต่างๆแก่นักท่องเที่ยวเพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจ อยากจะกลับมาใช้บริการอีก ดังนั้นแนวคิดนี้จะมุ่งไปที่ด้านสังคมสู่การท่องเที่ยวแบบยั่งยืนเป็นหลัก เน้นการกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวตาม

คุณค่าและเป้าหมายชุมชน และเลือกแหล่งชุมชนที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว แล้วพัฒนาให้บรรลุวัตถุประสงค์ทางสังคมสู่การท่องเที่ยวแบบยั่งยืน

มีขั้นตอนสำคัญ 4 ขั้นตอน

1. ขั้นการกำหนดผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวให้เป็นจุดขาย พิจารณาจากคุณค่าและเป้าหมายของชุมชนให้เป็นจุดเด่นหรือจุดขายของผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว เพื่อให้ครองใจนักท่องเที่ยว
2. ขั้นตอนการเลือกตลาดท่องเที่ยวเป้าหมาย เป็นการเลือกตลาดการท่องเที่ยวที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวของตน เนื่องจากความชื่นชอบและความต้องการของนักท่องเที่ยวที่ต่างกัน ทำให้มีการแบ่งตลาดการท่องเที่ยวออกเป็นตลาดย่อยๆ หรือเรียกว่าส่วนตลาดท่องเที่ยว
3. ขั้นพัฒนาส่วนผสมทางการตลาดท่องเที่ยวที่เหมาะสมกับตลาดท่องเที่ยวเป้าหมาย เป็นการพัฒนาปัจจัยทางการตลาดท่องเที่ยวที่สามารถควบคุม 4 P's ได้
4. ขั้นตอนการบรรลุวัตถุประสงค์ด้านสังคมสู่การท่องเที่ยวแบบยั่งยืน โดยมุ่งวัตถุประสงค์ไปที่ด้านสังคม เป็นแนวคิดการตลาดท่องเที่ยว ไม่ได้มุ่งเน้นความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวในตลาดเป้าหมายเพียงอย่างเดียว แต่เน้นความพอใจของสังคมด้วย

2.2.2 พฤติกรรมนักท่องเที่ยว

พฤติกรรม หรือ ความต้องการของนักท่องเที่ยว ที่จะแสดงออกในรูปแบบ ในการเลือกซื้อ เลือกใช้ หรือความคิดที่ต้องการสิ่งอื่นๆแตกต่างกันไป ทั้งจุดหมายของการท่องเที่ยว จุดประสงค์ ระยะเวลาของการท่องเที่ยว ซึ่งสิ่งเหล่านี้ขึ้นอยู่กับบุคคล (Hudson , 2008 อ้างถึงใน ธานี อธิชัยกุล, 2557: 78-81) ได้กล่าวถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมนักท่องเที่ยว โดยมีปัจจัยที่ หลากหลายเป็นตัวตัดสินใจของนักท่องเที่ยว สามารถแบ่งได้ดังนี้

- 1.) แรงจูงใจ เป็นแรงผลักดันที่ทำให้เกิดความต้องการของบุคคล หากเข้าใจในความต้องการของนักท่องเที่ยว ซึ่งจะนำไปสู่การตัดสินใจซื้อสินค้าและบริการ
- 2.) อายุและเพศ (Age and Gender) การแบ่งส่วนตลาดแบบดั้งเดิมจะใช้อายุเป็นหลักในปัจจุบันบริษัทนำเที่ยวหลายแห่งเน้นเป้าหมายไปที่ตลาดตลาดนักท่องเที่ยวสูงอายุเนื่องจากเป็นกลุ่มที่มีจำนวนเติบโตอย่างต่อเนื่อง ตลาดนักท่องเที่ยวสูงอายุเป็นกลุ่มตลาดที่มีฐานะและเอกลักษณ์ เนื่องจากเป็นตลาดที่ไม่ต้องเดินทางท่องเที่ยวในช่วงฤดูท่องเที่ยว สามารถเดินทางท่องเที่ยวได้เป็น

เวลานานเพราะมีเวลาว่างมาก ไม่จำเป็นต้องเดินทางในช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์ ซึ่งจะช่วยให้โรงแรมเพิ่มจำนวนผู้เข้าพักในวันธรรมดาได้มากขึ้น นอกจากนี้ตลาดนักท่องเที่ยวสูงอายุยังให้ความสำคัญแก่คุณค่าที่รับรู้มากกว่าราคา ผู้สูงอายุมักมีความจงรักภักดีต่อตราสินค้าหรือบริการที่เคยใช้และคุ้นเคยมานาน แต่การกำหนดราคาต้องเหมาะสมกับรายได้ของคนหลังเกษียณอายุ แม้แต่สวนสนุกดิสนีย์ยังเริ่มสนใจเน้นส่วนตลาดกลุ่มนักท่องเที่ยวสูงอายุเพิ่มมากขึ้น

โดยทั่วไปเพศมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภคตามบทบาทของผู้ชายและผู้หญิงในสังคม การแบ่งส่วนตลาดตามเพศเท่าที่ผ่านมานิยมใช้กับสินค้า เช่น เสื้อผ้า เครื่องสำอาง นิตยสาร เป็นต้น แต่เมื่อไม่นานมานี้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเริ่มให้ความสนใจต่อการแบ่งส่วนตลาดตามเพศ เช่น กลุ่มนักธุรกิจสตรีกับการเดินทาง หรือโรงแรมที่จัดพื้นที่พักสำหรับนักธุรกิจหญิง การปรับปรุงแสงสว่างในบริเวณที่จอดรถเพื่อความปลอดภัยของกลุ่มลูกค้าสตรี การปรับปรุงคุณภาพสิ่งอำนวยความสะดวกในห้องพัก เช่น สบู่ ครีมหาผิว ผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวกล่าวว่าผู้หญิงที่เดินทางมักให้ความสำคัญแก่ความปลอดภัยและความสะดวกสบายเป็นหลัก

3.) แบบแผนชีวิต (Lifestyle) การวิเคราะห์แบบแผนหรือลีลาชีวิตพิจารณาได้จากการที่บุคคลจัดสรรเวลา เงิน และพลังงาน แต่การวิเคราะห์แบบแผนชีวิตอย่างเดียวยังไม่เพียงพอในการทำความเข้าใจ ผู้ประกอบการหรือนักการตลาดจึงมักวิเคราะห์แบบแผนชีวิตควบคู่ไปกับปัจจัยด้านประชากรศาสตร์และจิตวิทยาเพื่อวัตถุประสงค์ ความสนใจ และความคิดเห็นของบุคคลรวมไปด้วย ในสหรัฐอเมริกา VAL System ได้กำหนดกรอบในการแบ่งรูปแบบประชากรออกเป็น 8 กลุ่มจิตวิทยา โดยจำแนกตามภาพลักษณ์ของตน แรงบันดาลใจ คุณค่า และสินค้าที่บริโภค ได้แก่ กลุ่มผู้สร้างนวัตกรรม (Innovator) ผู้ชอบคิด (Thinker) ผู้ปฏิบัติ (Achiever) ผู้เน้นประสบการณ์ (Experiencer) ผู้มีความเชื่อ (Believer) ผู้ต่อสู้ (Striver) ผู้เน้นการกระทำ (Maker) และผู้อยู่รอด (Survivor)

4.) วงจรชีวิต (Life Cycle) หมายถึง ช่วงระยะเวลาของชีวิตที่หมุนเวียนไปตามอายุและสมาชิกของครอบครัว เช่น คนโสดจะมีพฤติกรรมความเป็นอยู่แตกต่างจากคนสมรสแล้ว ครอบครัวที่ไม่มีลูกจะมีความเป็นอยู่ที่แตกต่างจากครอบครัวที่มีลูก เป็นต้น บุคคลจะแสดงพฤติกรรมการท่องเที่ยวที่เปลี่ยนแปลงไปตามแต่ละช่วงเวลาของวงจรชีวิต ซึ่งผู้ประกอบการควรจัดสิ่งอำนวยความสะดวกในการรองรับให้เหมาะสมในแหล่งท่องเที่ยว

5.) วัฒนธรรม (Culture) หมายถึง บรรทัดฐาน ความเชื่อ และพิธีกรรมที่มีเอกลักษณ์ของแต่ละบุคคล ที่เป็นตัวกำหนดความต้องการและพฤติกรรม วัฒนธรรมที่แตกต่างกันนี้จะมีอิทธิพลต่อวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในสังคม บุคคลจะสนองความต้องการของตนเองให้เกิดความพึงพอใจในทิศทางที่สอดคล้องกับบรรทัดฐานของสังคม เช่น รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงนิเวศได้รับการยอมรับและความนิยมในปัจจุบันเนื่องจากปัญหาสภาพแวดล้อมหรือโลกร้อน ในขณะที่รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงเพศพาณิชย์ไม่ได้รับการยอมรับอีกต่อไปเนื่องจากขัดต่อศีลธรรม การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมในสังคมก็มีความสำคัญ เช่น การสูบบุหรี่ในที่สาธารณะก็จะมีผลต่อการรับบริการในเครื่องบิน โรงแรม หรือภัตตาคาร เป็นต้น

6.) ชั้นทางสังคม (Social Class) หมายถึง ตำแหน่งที่บุคคลอยู่ในสังคม โดยพิจารณาจากรายได้ ความร่ำรวย การศึกษา อาชีพ สถานภาพของครอบครัว มูลค่าของที่อยู่อาศัยและบริเวณที่ตั้งของที่อยู่อาศัย ชั้นทางสังคมจะเชื่อมโยงกับสถาบันในสังคมที่บุคคลนั้นเกี่ยวข้อง เช่น ชั้นของคนตามศาสนาฮินดูในประเทศอินเดีย ประเทศพัฒนาแล้วอาจแบ่งชนชั้นทางสังคมออกเป็นชนชั้นสูง กลาง และต่ำ ผู้ประกอบการธุรกิจจะเห็นว่าบุคคลในแต่ละชั้นจะต้องการซื้อสินค้าและบริการที่แตกต่างกัน ด้วยเหตุผลที่แตกต่างกัน สำหรับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว บุคคลที่มีรายได้สูงมักนิยมท่องเที่ยวมากกว่าบุคคลที่มีรายได้ต่ำ และมักจะมีระดับการศึกษาที่สูงกว่า

7.) กลุ่มอ้างอิง (Reference group) หมายถึง กลุ่มที่มีอิทธิพลทางตรงหรือทางอ้อมกับการกำหนดทัศนคติหรือพฤติกรรมของบุคคล เช่น ครอบครัว สถาบันการศึกษา ที่ทำงาน วัด เป็นต้น ซึ่งกลุ่มอ้างอิงเหล่านี้จะมีอิทธิพลต่อการตัดสินใจในการเดินทางท่องเที่ยว

2.2.3 นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศไทย

รัฐบาลญี่ปุ่น มีนโยบายในการส่งเสริมการท่องเที่ยว ดังนี้

องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศญี่ปุ่น (Japan National Tourism Organization: JNTO) เป็นองค์กรที่ ประชาสัมพันธ์ และสนับสนุนการท่องเที่ยวของประเทศไทยเป็นหลัก มักจะจัดกิจกรรมต่างๆ มากมาย เพื่อดึงดูดให้ มีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยเป็นจำนวนมาก เช่น มีการใช้มาตรการผ่อนคลายการตรวจลงตราเข้าญี่ปุ่น ให้กับประเทศต่างๆ โดยเฉพาะกับประเทศไทยก็ด้วย มีการยกเลิกการทำวีซ่าเพื่อเข้าประเทศญี่ปุ่น เริ่มบังคับใช้เมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ. 2556 ทำให้ นักท่องเที่ยวสามารถเข้าไปท่องเที่ยวประเทศญี่ปุ่น

ได้ง่ายยิ่งขึ้น เมืองต่างๆในประเทศญี่ปุ่น ได้ดึงดูดนักท่องเที่ยวโดยการลดราคา หรือ เพิ่มเส้นทางการบินของสายการบินราคาประหยัดของหลายๆสายการบิน การเพิ่มเส้นทางบินตรง ที่มากขึ้น (สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงโตเกียว, 2558)

แนวคิดส่งเสริมสินค้าทางวัฒนธรรม

1. **Cool Japan** เป็นยุทธศาสตร์หนึ่งในนโยบาย Abenomics ที่มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจ กระตุ้นให้กลับมาฟื้นฟูอีกครั้ง โดยเน้นการส่งเสริมการส่งออกสินค้าทางด้านวัฒนธรรมญี่ปุ่น วัฒนธรรมท้องถิ่น เช่น อาหาร แฟชั่น การท่องเที่ยว ดนตรี ศิลปินนักร้อง ตัวละครในการ์ตูนต่างๆ ฯลฯ

“องค์กรส่งเสริมยุทธศาสตร์ Cool Japan” ได้จัดตั้งขึ้นเมื่อ พฤศจิกายน พ.ศ.2556 โดยมีเป้าหมายที่จะถ่ายทอดวัฒนธรรมทั้งอาหาร สินค้า ละคร การ์ตูน ฯลฯ ให้แก่ประเทศต่างๆ โดยเฉพาะ ไทย ก็เป็นตลาดเป้าหมายของโครงการนี้ โดยเฉพาะ การท่องเที่ยว การส่งออกอาหาร ญี่ปุ่น (จับตาเอเชียตะวันออก, 2558)

เห็นได้จากที่ปัจจุบัน มีรายการที่นำเสนอแหล่งท่องเที่ยวของประเทศญี่ปุ่นมากมาย เช่น รายการ Say Hi ,รายการ Majide Japan ฯลฯ โดยรายการเหล่านี้ ส่วนใหญ่ได้รวมกันกับทางรัฐบาล ญี่ปุ่นด้วย รายการเซย์ไฮ ร่วมกับ โยโกโสะเจแปน ซึ่งรายการเหล่านี้เป็นสิ่งที่สามารถกระตุ้นให้ผู้ที่สนใจนั้นอยากเดินทางไปท่องเที่ยวประเทศญี่ปุ่นเพิ่มมากขึ้น

2. นโยบายการเพิ่มจำนวนนักศึกษาต่างชาติ เข้ามาแลกเปลี่ยนเรียนรู้วัฒนธรรม และได้ใช้ชีวิต ในประเทศญี่ปุ่น ซึ่งส่วนใหญ่ใช้เวลาอยู่ในประเทศญี่ปุ่นเป็นปีๆ ก็จะเกิดการซึมซับในวัฒนธรรมญี่ปุ่นมาก และยังเข้าใจในสินค้าทางวัฒนธรรมต่างๆ และยังเป็นคนที่สามารถช่วยถ่ายทอดทั้งวัฒนธรรม และสินค้าต่างๆของญี่ปุ่นนั้นให้คนอื่นได้ดี และกระจายไปทั่วโลก นับว่าเป็นเหมือนการสร้างพนักงานที่เข้าใจกฎเกณฑ์ต่างๆ ได้อย่างดีให้แก่ประเทศของตน (อรรถ นุนนาค, 2551)

3. ญี่ปุ่นมีนโยบายในการส่งเสริมการท่องเที่ยวที่น่าสนใจ โดยในทุกจังหวัด ทุกเมืองของประเทศญี่ปุ่นนั้นมักคิดวิถีกลยุทธ์การตลาด เพื่อมาส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศญี่ปุ่น มีการทำตัวมาสคอต(Mascots) ประจำของทุกเมือง เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ ประจำเมือง และ ในทุกเมืองจะมีเรื่องเล่า ความเป็นมาที่น่าสนใจ โดยมาสคอตนั้นก็สร้างมาจากจุดเด่น ของดีในท้องถิ่นนั้นๆ

มาเป็นจุดขายนี้เอง และยังมีการขายของที่ระลึกที่เป็นตัวการ์ตูนมาสคอตของเมืองนั้น การนำตัวมาสคอตมาโฆษณาเพื่อการท่องเที่ยว ซึ่งเป็นการดึงดูดนักท่องเที่ยวได้มาก เช่น Chacha Oukoku no Uji-chama จากเมือง Uji จังหวัดเกียวโต , Fukka-chan จากเมือง Fukaya จังหวัดไซตามะ , หมี่คุมะมง จังหวัดคุมาโมโตะ (เกตุวดี, 2558) นอกจากรูปลักษณ์ที่น่ารัก แปลกใหม่ ยังมีการทำเรื่องราว ชีวิตประวัติของแต่ละตัวละคร เหมือนมีชีวิตจริง ให้ความรู้ลึกซึ้งผูกพัน จึงทำให้คนเข้าถึงได้ง่าย และได้รับความชื่นชอบอย่างมากด้วย (อาศิรา พนาราม, 2558)

2.3 ข้อมูลพื้นฐาน

อาหารญี่ปุ่น



รูปที่ 1 : อาหารญี่ปุ่น

ที่มา : www.vcharkarn.com (2558)

อาหารญี่ปุ่น เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อว่าดีที่สุดในขณะนี้ และยังได้รับความนิยมไปทั่วโลก เพราะ มีอาหารที่หลากหลาย มีคุณภาพประโยชน์ที่สูงมาก มีกรรมวิธีในการปรุงที่ประณีต ละเอียดอ่อนใส่ใจในการทำอาหาร และยังใส่ใจในการเลือกวัตถุดิบที่ดี สด สะอาด มาจากธรรมชาติ และเนื่องด้วยภูมิประเทศของประเทศญี่ปุ่นที่เป็นหมู่เกาะ โอบล้อมไปด้วยทะเล และมีภูเขาสูงมากมาย มีความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติมาก จึงมีวัตถุดิบที่สดมากมาย และยังมีอาหารตามฤดูกาล ทั้ง 4 ฤดูกาล จึงมีผลผลิตที่แตกต่างกันในแต่ละฤดูกาลอย่างชัดเจน กล่าวได้ว่า อาหารญี่ปุ่นเกิดขึ้นภายใต้เงื่อนไขทางธรรมชาติ (ชยกร พับลิเคชั่น, 2554:12-13) นอกจากนี้ คนญี่ปุ่นมักจะทำอาหารในขั้นตอนที่พิถีพิถัน มีการตั้งใจในการทำ แม้กระทั่ง การปรุงรส การตกแต่งจานอาหารที่หลากหลาย และ

ตกแต่งสวยงาม คุณารับประทาน และมักจะพยายามคงรสชาติอาหารให้เป็นธรรมชาติมากที่สุด จึงนับว่าเป็นอาหารที่มีสารอาหารคุณประโยชน์ครบถ้วนที่แท้จริง (สุนิสา กาญจนกุล,2555:16-25)

อาหารญี่ปุ่นนั้นมีการนำมาผสมผสานระหว่างอาหารจากต่างประเทศรวมเข้าด้วยกันกับอาหารญี่ปุ่น ถูกปรับเปลี่ยนจนมีความลงตัวและเหมาะสมกับสภาพอากาศและรูปแบบการใช้ชีวิตของคนญี่ปุ่น จนกลายเป็นอาหารที่เหมาะสมกับลักษณะการกินของคนญี่ปุ่นในปัจจุบัน อาหารญี่ปุ่นจึงมีความหลากหลาย และมีเสน่ห์ที่น่าดึงดูดได้มาก

อาหารญี่ปุ่นมีหลากหลายประเภท ดังนี้



รูปที่ 2: อาหารประเภท ไคเซกิ เรียวริ

ที่มา : <https://theyummyfood.wordpress.com> (2558)

ไคเซกิ เรียวริ (Kaiseki Ryori) เป็นอาหารประเภทที่เรียบง่าย ใช้ในการเสิร์ฟให้แก่ผู้ที่มาร่วมพิธีชงชา ก่อนที่พิธีจะเริ่ม เหมือนกับอาหารรองท้องนั่นเอง แต่ขั้นตอนการทำนั้นถือว่าใช้ฝีมือชั้นสูง ประณีตบรรจง และคัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศ ตามฤดูกาลมา (ชยกร พับลิเคชั่น,2554:49-50)

อาหารที่ทำขึ้นมาจะเป็นเมนูเด่นของฤดูกาลนั้นๆและจะดึงดูดสายตาของผู้คนที่ได้พบเห็นนับว่าเป็นที่สุดของอาหารประจำชาติญี่ปุ่นนั่นเอง

ชิรุโมโนะ (Shirumono) เป็นประเภทน้ำซุปร ซึ่งสำคัญมากสำหรับอาหารญี่ปุ่น ส่วนน้ำซุปรุ่นก็มีอีกหลายชนิด หลายประเภท เช่น ซุปรี่ใส ซุปรุ่นเข้มข้น

ซาซิมิ (Sashimi) คือ วัตถุดิบของทะเลสดๆ ทั้ง กุ้ง หอย ปู ปลา ตามฤดูกาลต่างๆ โดยจะนำมาหั่นแล้ว เป็นชิ้นบางๆ และมักจะรับประทานกับโชยุ หรือวาซาบิ

ชาบูชาบู (Shabu-shabu) เป็นอาหารที่ถูกถ่ายทอดมาจากประเทศจีน ชาบูคล้ายกับสุกี้ยากี้แต่น้ำซุปรุ่นนั้นได้จากการเคี่ยวปลาโอแห้ง กับ สาหร่ายทะเลรวมกัน เป็นน้ำซุปรี่ใสๆ มีความเป็นญี่ปุ่นแท้

สุกี้ยากี้ (Suki-yaki) สุกี้ยากี้แบบญี่ปุ่นนั้นมักจะมีเนื้อวัวเป็นส่วนประกอบหลัก เป็นอาหารร้อนนิยมกินในฤดูหนาว ใส่วัตถุดิบลงในหม้อเหล็กหนักกันเตี้ยแบน น้ำซุปรุ่นเป็นแบบเข้มข้นสูตรพิเศษ



รูปที่ 3 : อาหารประเภทสุกี้ยากี้

ที่มา : <https://sites.google.com> (2558)

โอเด็ง(Oden) เป็นหนึ่งในอาหารประเภทหม้อไฟ ส่วนประกอบต่างๆของโอเด็งแช่อยู่รวมกันในกระทะที่ไฟเบาตลอดเวลา ซุปของโอเด็งมีหลายแบบ ส่วนใหญ่จะเป็นโชยุโอเด็ง หรือ มิโสะโอเด็ง คิบูทซึ(Kibutsu) เป็นชื่อเรียกรวมของอาหารที่ไว้กินกับข้าวสวย ใส่น้ำจิ้มซอสโชยุ หรือที่เรียกว่า ดง มีชนิดอาหารหลายอย่างที่นำมาทานกับข้าวสวย เช่น คะทสึด้ง ข้าวหน้าหมูชุบขนมปังทอด เต้าหู้คดง ข้าวหน้าปลาคิบ เท็นคง ข้าวหน้าต้มปุระ ฯลฯ

เบนโตะ(Bento) เป็นอาหารกล่อง ได้คิดค้นขึ้นมาให้รับประทานได้ง่าย สะดวก สำหรับคนที่เร่งรีบ มีเวลาจำกัด ภายในกล่องมีหลายช่อง มักใส่ ข้าวปั้น ไก่ม้วน ปลาแซลมอน บัวยุดอง ฯลฯ ซึ่งสามารถหาซื้อได้ตามร้านทั่วไป ซุปเปอร์มาร์เก็ต วัด ศาลเจ้า สถานีรถไฟ



รูปที่ 4 : เบ็น โโต ข้าวกล่องของญี่ปุ่น
ที่มา : www.thaibev.com (2558)

เทมปุระ(Tempura) เป็นอาหารประเภททอด นำวัตถุดิบต่างๆมาชุบแป้งทอด เทมปุระมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ความสดของวัตถุดิบกับความชำนาญในการทอดของพ่อครัว ทอดโดยให้สุกในระดับที่ไม่สูญเสียความสดของวัตถุดิบไป เทมปุระแบ่งเป็น 2 ประเภทคือ เทมปุระที่ทำจากอาหารทะเล กับ เทมปุระที่ทำจากผัก

ทงคัทซึ(Tonkatsu) คือ หมูชุบแป้งทอด เป็นอาหารที่ได้รับเผยแพร่มาจากตะวันตก แต่ต่อมาได้ปรับเปลี่ยนจนมีเอกลักษณ์ของญี่ปุ่นเอง



รูปที่ 5 : ทงคัทซึ
ที่มา : blogs.yahoo.co.jp/ (2558)

โซบะ (Soba) เป็นอาหารประเภทเส้น โซบะทำมาจากแป้งสาลี ผสมเกลือ ไข่ และน้ำ โซบะมีทั้งเย็นและร้อน เส้นของโซบะนั้นจะบางๆ

อูด้ง(Udon) มีลักษณะเส้นที่กลมใหญ่ที่สุด ในหมู่เส้นก๋วยเตี๋ยวของญี่ปุ่น ปกติกินแบบร้อนในน้ำซุปรสชาติอ่อนๆ แต่อูด้งก็มีแบบเย็นเช่นเดียวกัน

ซูชิ(Sushi) เป็นอาหารญี่ปุ่นที่คนทั่วโลกรู้จักมากที่สุด ซูชิเกิดจากการต้องการถนอมอาหารไม่ให้บูดของชาวญี่ปุ่น โดยการหมักข้าวสุก ซูชิจึงมีลักษณะเป็นข้าวปั้นที่ปรุงรสเปรี้ยว แล้วนำของทะเล ปลาดิบ ปลาต่างๆ กุ้ง หรือผัก ไข่ เป็นต้นนี้ มาประกบกับข้าวปั้น ต่อมาซูชิ มีวิวัฒนาการเปลี่ยนแปลงไปตามเวลา มีหน้า ที่หลากหลายขึ้น และมีหลากหลายประเภทด้วย ดังนี้ นิกิริซูชิ (Nigiri Sushi) เป็นซูชิแบบนำข้าวมาปั้นบนฝ่ามือแล้ววางหน้าซูชิลงไป มากิโมโนะ(MakiSushi) เป็นแบบสาหร่ายม้วนทับข้าวสวดยกับหน้าซูชิหรือ ห่อเป็นรูปกรวย ชิระชิซูชิ (Chirashi Sushi) เป็นการนำข้าวใส่ชาม แล้วนำหน้าซูชิต่างๆจัดลงบนข้าว โอชิซูชิ (Oshi Sushi) เป็นซูชิมาจากคันไซ โอซาก้า โดยนำข้าวอัดลงแม่พิมพ์สี่เหลี่ยม แล้ววางหน้าซูชิต่างๆลงไป ปัจจุบันนี้ ซูชิได้รับความนิยมมาก มีร้านอาหารขายซูชิเกิดขึ้นมากมาย และซูชิก็ยังคงมีการพัฒนารูปลักษณะไปเรื่อยๆ

โอโคโนมียากิ(Okonomiyaki) เป็นอาหารประเภทย่าง ใช้แป้งสาลีเป็นหลัก นำส่วนผสมจำพวกเนื้อสัตว์ ของทะเล ผัก มาผสมกัน แล้วนำไปย่างบนกระทะเหล็กแบนๆ ปรุงรสชาติด้วยซอส น้ำจิ้ม และมายองเนส และโรยหน้าด้วยสาหร่ายอบแห้ง



รูปที่ 6 : โอโคโนมียากิ

ที่มา : <https://sites.google.com> (2558)

ทซึเคโมโนะ(Tsukemono) เป็นของคองที่มักเสิร์ฟคู่กับน้ำซุปล ข้าวสวดย พร้อมกันเสมอเป็นเครื่องเคียงของอาหารญี่ปุ่นนั่นเอง เป็นของคองเพื่อการถนอมอาหาร มักนำผักสดตามฤดูกาลมาคองกับเกลือ มิโซะ และอื่นๆ

อาหารในสอกโกโด

อาหารญี่ปุ่นมีหลากหลายชนิดมาก และมีวัตถุดิบจำนวนมากที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้ ในแต่ละภูมิภาค ก็จะมีอาหารท้องถิ่นที่มีลักษณะพิเศษแตกต่างกันออกไปอย่างชัดเจน ต่างก็มีรสชาติเฉพาะตัว มีกรรมวิธีในการปรุงอย่างมีเอกลักษณ์ บางอย่างเป็นอาหารที่มีกระบวนการปรุงเพื่อความเหมาะสมสอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในพื้นที่ อาหารเหล่านี้จึงหารับประทานได้ยากในที่อื่นๆ (ชยกร พับลิเคชั่น, 2554:12-13) โดยเฉพาะภูมิภาคสอกโกโดเองนั้นก็ นับได้ว่ามีอาหารที่แตกต่างจากภูมิภาคอื่นเช่นกัน อาหารบางอย่างนั้นก็สามารหหาทานได้ที่สอกโกโดเท่านั้นก็มีเยอะมาก

เกาะสอกโกโดเป็นเกาะที่มีขนาดใหญ่ เต็มไปด้วยความอุดมสมบูรณ์ทางทรัพยากรธรรมชาติมากมาย เป็นแหล่งผลิตข้าวญี่ปุ่น มีพืชผลทางการเกษตรที่คุณภาพดี มีอาหารทะเลชั้นเยี่ยม ปูชน ปูหิมะ ปูทาราบะ ไข่หอยเม่น ไข่ปลาแซลมอน และอีกมากมาย ที่นี้จึงถูกเลือกให้เป็น “ครัวของประเทศญี่ปุ่น” อาหารสอกโกโดจะแตกต่างจากอาหารญี่ปุ่นในภูมิภาคอื่นตรงที่เน้นความเรียบง่าย และรสชาติที่คงความเป็นธรรมชาติจากวัตถุดิบที่เก็บเกี่ยวได้จากภูมิภาค ผู้ที่เดินทางมาท่องเที่ยวพร้อมใจกันให้ความสนใจกับอาหารท้องถิ่นของที่สอกโกโดมาก (กองบรรณาธิการสำนักพิมพ์อมรินทร์ท่องเที่ยวโลกและนิตยสาร Health&Cuisine ,2557) โดยจะกล่าวถึงอาหารที่เมื่อได้ไปสอกโกโดจะต้องได้ลิ้มลอง ดังนี้

เนื้อว้าวากิว



รูปที่ 7: เนื้อว้าวากิว

ที่มา : www.dailynews.co.th (2558)

เนื้อวัววากิว ที่เมืองชิราโออินับว่าเป็นแหล่งผลิตเนื้อวัววากิวแหล่งใหญ่ของญี่ปุ่นซึ่งมีเนื้อหลายเกรดให้เลือกด้วยกัน A5 คือเกรดที่ดีที่สุดและมีให้ทานได้ตลอดทั้งปีเนื้อวัวชิราโออินี คือ เนื้อของวัวขนดำ(Japanese Black) ที่เลี้ยงในแถบเมืองชิราโออินี เท่านั้นการคัดเลือกเกรดของเนื้อวัวขึ้นอยู่กับลักษณะของเนื้อไขมันลายหินอ่อนสีและคุณภาพโดยรวมสาเหตุที่เนื้อวัววากิวมีคุณภาพที่ดีมาจากการเลี้ยงอย่างพิถีพิถันอาหารที่ใช้เลี้ยง คือ กากเบียร์ผสมหญ้าและข้าวโพดในอุณหภูมิที่อบอุ่น บางฟาร์มมีการปลูกหญ้าพิเศษพันธุ์เฉพาะไว้ให้วัวกินมีการนวดวัวเปิดเพลงให้ฟังมีการให้คัมเบียร์ด้วยและใช้เวลาเลี้ยงเป็นปีๆแบบช้าๆเรื่อยๆไม่ใช่สารเร่งโต ทำให้เนื้อมีไขมันแทรกอยู่ทั่วทั้งตัว มีรสชาติหวานมัน เนื้อละลายในปาก เนื้อวัววากิวจึงมีคุณภาพดีมาก และราคาที่แพงมาก



รูปที่ 8: ที่ตั้งเมืองชิราโออินี แหล่งวัววากิว สอกไกโด

ที่มา : <http://uu-hokkaido.com> (2558)



รูปที่ 9 : เกรดของเนื้อวัวตั้งแต่ 1 ถึง 5 ตามลำดับ

ที่มา : www.marumura.com (2558)

มีการนำเนื้อวัวมาประกอบอาหารดังต่อไปนี้ กินแบบชาบูชาบูสุกก็ยากี่สตั๊กปิ้งย่างบาร์บีคิว แต่บางร้านมีการนำเนื้อวัววากิวส่วนสะโพกไปทำให้สุกปานกลางทาน้ำจิ้มสูตรพิเศษทำเป็นข้าวปั้นซูชิเป็นคำๆบางร้านนำเนื้อวากิวส่วนท้องมาทำสปริงโรล (เปาะเปี๊ยะทอด) และห่อด้วยแป้งหรือผัก (เนโอะจัง,2557:200) แต่การรับประทานเนื้อวัวที่ได้รับความนิยมมากที่สุด คือ การปิ้งย่าง

เนื้อวัววากิวที่นำมาประกอบอาหารนั้น ส่วนใหญ่เป็นเนื้อวัวของฟาร์มที่มีชื่อเสียงดังต่อไปนี้ ฟาร์มอิวาซากิ ฟาร์มอุเอะมูระ (Uemura) ซึ่งมีการจัดการนำเสนออาหารดังนี้

ฟาร์มอิวาซากิ Iwasaki Farm

ฟาร์มนี้มีการส่งขายไปยังร้านอาหารภัตตาคารมากมาย เช่น

- Yakiniku Tokujyu Shinra-Tei ที่เมือง ซัปโปโร
- Izakaya Nihonichi Betsuen-Tei ที่เมือง ซัปโปโร
- Restaurant Cowbell ที่เมือง ชิราโออิ
- Shiraoiushi no Mise Iwasaki ที่เมืองชิราโออิ
- Amano Family Farm ที่เมือง ชิราโออิ
- Farm Restaurant Uemura ที่เมือง ชิราโออิ
- Char-Gril Restaurant Ushinosato ที่เมือง ชิราโออิ

ฟาร์มอุเอะมูระ Uemura

ตั้งอยู่ที่เมืองชิราโออิ มีกิจการร้านอาหารซึ่งเป็นของฟาร์มเองด้วย และนอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับเนื้อวัวที่ส่งออกขายเองด้วย นอกจากการนำเนื้อวัวมาประกอบอาหารต่างๆแล้วยังมีการแปรรูปอาหาร สร้างผลิตภัณฑ์ เช่น

- แสมเบอร์เกอร์เนื้อวัวที่แพ็ค ส่งขาย
- แกงกะหรี่เนื้อวัว
- ข้าวสำหรับเด็ก
- นอกจากนี้ยังมี เมนูชุด ที่ทำขึ้นเพื่อเป็นของขวัญอีกด้วย

มีการจัดทำเว็บไซต์ที่สวยงาม ง่ายต่อการใช้งานสามารถสั่งซื้ออาหารจากทางเว็บไซต์ ที่สะดวกมาก

<http://wagyu-oukoku.com>



รูปที่ 10: ตัวอย่างเมนูเพื่อสั่งซื้อของของขวัญ

ที่มา : [http://wagyu-oukoku.com\(2558\)](http://wagyu-oukoku.com(2558))

กิจกรรม

นอกจากนี้ มีการจัดเทศกาลเนื้อวัวชิราโออิในช่วงเดือนกันยายนของทุกปี จัดโดยฟาร์มอิวาซากิ Iwasaki Farm ที่เมืองชิราโออิ เพื่อเป็นการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ถึงเนื้อวัวของเมืองชิราโออิ สำหรับฟาร์มอุเอะมูระ Uemura ก็มีการจัดกิจกรรมประจำปีด้วยเช่นกัน มีการทานบาร์บีคิวกลางแจ้งภายในบริเวณฟาร์ม โดยเปิดให้ทุกคนได้เข้าร่วมสนุก สัมผัส และ สามารถเข้าชม ฟาร์มปศุสัตว์กับรถแทรกเตอร์ขนาดใหญ่ได้อีกด้วย



รูปที่ 11 : กิจกรรมประจำปีของฟาร์มอุเอะมูระ

ที่มา : [http://wagyu-oukoku.com/event.html\(2558\)](http://wagyu-oukoku.com/event.html(2558))

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตจากเมล่อน



รูปที่ 12 : เมล่อน

ที่มา : [http://fujinavicom.blog.fc2.com\(2558\)](http://fujinavicom.blog.fc2.com(2558))

เมล่อน เป็นผลไม้ตระกูลแตงที่มีผลผลิตมากที่เขต ฟุราโนะ (Furano) ยูบารี (Yubari) สามารถหารับประทานได้ง่ายในช่วงเดือน มิถุนายน ถึง สิงหาคม มักรับประทานในฤดูร้อน มีชนิดเนื้อสีส้มกับเนื้อขาว (กฤตกร คมพัฒนพงศ์, 2556:15) แต่เนื้อสีส้มได้รับความนิยมกว่าเพราะหวานกว่าหอมกว่า เมล่อนถูกนำมาทำเป็นอาหารแปรรูปมากมาย และมีหลายอย่างที่นำเมล่อนไปเป็นส่วนประกอบ ดังนี้

ไอศกรีมรสเมล่อน น้ำเมล่อน มีการนำเมล่อนไปเป็นส่วนผสมขนมอื่นๆ ทั้งเค้ก ไอศกรีม ซอฟต์ครีม ทอฟฟี่ ช็อกโกแลต เยลลี่ ขนมปัง เมล่อน ฯลฯ ซึ่งขายดีและเป็นของฝากที่น่าสนใจมาก

ตัวอย่างที่คนนิยมกินกันมากเช่น ช็อกโกแลตยูบารีเมลอน ยูบารีเมลอนเค้กขนมเมล่อนเพียว เยลลี่เยลลี่รสเมล่อน (เนโกะจัง, 2557:209)

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากเมล่อน

- ขนม Yubari Melon Chocolate
- ขนมเมล่อนเพียวเยลลี่ เป็นขนมเยลลี่เนื้อนุ่มผสมกับเนื้อเมล่อน สามารถหาทานได้ทุกฤดูกาล
- Yubari melon steam cake เป็นขนมที่ผสมระหว่างเนื้อเค้กและเนื้อเมล่อนยูบารี



รูปที่ 13: ขนม Yubari melon steam cake

ที่มา : [http://amngle.org/th\(2558\)](http://amngle.org/th(2558))

ฟาร์มที่มีชื่อเสียง

- ฟาร์มโทมิตะ Tomita Farm เป็นฟาร์มที่มีชื่อเสียงแห่งหนึ่ง ตั้งอยู่ที่เมืองฟูราโนะ นอกจากจะมีการปลูกเมล่อนแล้วยังปลูกมันฝรั่ง หัวหอม ข้าวโพด และผลผลิตการเกษตรอื่นๆอีกมากมาย และดอกไม้ต่างๆชนิดที่มีหลากหลายสีสัน

ฟาร์มนี้เปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าชมได้ฟรี และมีของที่ระลึกขายมากมาย และมีเมล่อนสดๆวางขายอีกมากมาย นอกจากนี้ มีไอศกรีมที่มีรสชาติเมล่อนด้วย น้ำผลไม้เมล่อน และอื่นๆ

- Popura Farm ตั้งอยู่ที่เมืองฟูราโนะ นอกจากจะมีสินค้าที่เหมือนกับฟาร์มอื่นแล้ว มีขนมหวาน ไอศกรีมราดเมล่อนวางขายอีกด้วย



รูปที่ 14: เมล่อนไอศกรีม (มีหลายรสไอศกรีม)

ที่มา : [http://popurafarm.com\(2558\)](http://popurafarm.com(2558))

ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตจากนมวัว



รูปที่ 15 : นม และชีส ผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากนมวัว

ที่มา : <http://japan-magazine.jnto.go.jp>

นอกจากเนื้อวัววัวที่นิยมปิ้งย่างแล้วยังมีผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากวัวมากมายอาจจะมาจากส่วนต่างๆของวัวเช่นนมวัวนมสอโกโดโคนั้นมีชื่อเสียงมากนับว่าเป็น "นมที่อร่อยที่สุดในโลกชนิดหนึ่ง" มาจากวัวนมที่มีสุขภาพแข็งแรงได้รับการดูแลอย่างดีกินคืออยู่ดีและหญ้าที่วัวกินนั้นนอกจากมาจากดินภูเขาไฟซึ่งอุดมด้วยแร่ธาตุนานาชนิดทำให้นมที่คัดมาจากวัวนมนี้มีคุณภาพดีหอมหวานนุ่มนวลเป็นธรรมชาติ

นอกจากทำเป็นเครื่องดื่มแล้วยังนำไปเป็นส่วนประกอบของขนมอร่อยๆมากมายเช่น เค้ก นมสด ไอศกรีม นมชอฟต์ ครีมนมคูกี้ กิ้นมขนมปัง นมสด โทสต์ หวานรส นมทอปปิ้งรส นม ฯลฯ มีแบบแปลกๆคือ Bilk เป็นการนำนมกับเบียร์ผสมกันกลายเป็นเบียร์หวาน

ชีสโกแลตรอยซ์ (ROYCE) ที่เป็นชีสโกแลตที่มีชื่อเสียงของประเทศญี่ปุ่นเป็นของฝากที่คนไทยนิยมซื้อกลับมาเยอะมากเนื่องจากเป็นชีสโกแลตที่อร่อยได้วัตถุดิบมาจากนมที่มีคุณภาพดีของสอโกโดโคนผลิตกันของรอยซ์ถูกทำเป็นหลายแบบหลายสิบชนิดทั้งแผ่นหรือแท่งแผ่นกลมบาง แผ่นเรียบ หรือแผ่นที่มีลายหยักเป็นขนมที่ขายดีอันดับหนึ่งของประเทศญี่ปุ่นมีส่งขายหลายสาขาแม้กระทั่งที่ต่างประเทศสหรัฐอเมริกา รัสเซีย มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ ฮ่องกง ไต้หวัน ไทย ฯลฯ (เนโกะจัง, 2557: 211-215)

นอกจากชีสโกแลตรอยซ์ มีชีสโกแลตอีกหลากหลายแบรนด์ ที่มีชื่อเสียงของประเทศญี่ปุ่น เช่น ชิโรอิ โคอิบิโตะ (Shiroi Koibito) ซึ่งมีโรงงานตั้งอยู่ที่เมืองซัปโปโรอีกด้วย ซึ่งสามารถเข้าไปชมกระบวนการในการผลิตได้ด้วย

ชีสที่ถูกนำไปเป็นส่วนประกอบของขนมหรืออาหารมากมายของสอโกโดโคนั้นขนมชีสเล็กของโอตารุร้าน Letao Double Fromage ที่เป็นที่นิยมมากของเมืองโอตารุ ร้านโมริโมโตะ (Morimoto) เป็นร้านเก่าแก่กว่า 65 ปี 26 สาขาทั่วสอโกโดโคนีเค้และขนมมากมายกว่า 100 ชนิด

ที่น่าสนใจคือฮัสคัปจิวเอรี่ (Haskapp Jewery) เป็นผลไม้ตระกูลเบอร์รี่ที่หาได้ในพื้นเมืองพัฒนาร่วม
 สูตรกับปาติชชี่เยร์ โดยมีส่วนประกอบจากคุกกี้, แยมและครีมที่ทำจากนมช็อกโกโ
 (กองบรรณาธิการสำนักพิมพ์อมรินทร์ท่องเที่ยวโลกและนิตยสาร Health&Cuisine ,2557:39) ฟุระโนะยุ
 กิโดเกะ (Furano Yukidoke Cheese Cake) ทำมาจากชีสเป็นชีสเค้ก
 (กองบรรณาธิการสำนักพิมพ์อมรินทร์ท่องเที่ยวโลกและนิตยสาร Health&Cuisine ,2557:40) ร้านเบค
 เดออาร์ล (Bake de arles) อยู่ที่เมืองอะเบะเบ็ตสึที่อยู่ติดกับซัปโปโร สินค้าขายดีคือชูครีมจุดเด่นของ
 ร้านคือใช้วัตถุดิบหลักจากช็อกโกโด้ด้วยคอนเซ็ปต์คือ ใช้วัตถุดิบแท้ๆและรสชาติแสนอร่อย
 (กองบรรณาธิการสำนักพิมพ์อมรินทร์ท่องเที่ยวโลกและนิตยสาร Health&Cuisine ,2557:41)

ร้านซอฟต์ครีมในตลาดปลาฮาฮาจิ เมืองฮาโกดาเตะ เป็นไอศกรีมแนวแปลก ที่มีซอฟต์
 ครีมสีดำที่ทำมาจากคิหมิก ร้านไอศกรีม Kita no Ice-cream Yasan ที่เมืองโอดารุวัตถุดิบที่ใช้ทำ
 ไอศกรีมมาจากธรรมชาติทั้ง หอยเม่น หมึก ถั่วหมัก ซึ่งไม่มีการใส่กลิ่นสีไขมัน
 (กฤตกร คมพัฒนพงศ์, 2556:78)

ฟาร์มที่มีชื่อเสียง

- ฟาร์มมูระคามิ Murakami Farm อยู่ที่เมือง Eniwa เป็นฟาร์มโคนมขนาดใหญ่เลี้ยงโคนม
 110 ตัวในฟาร์มเปิดในทุ่งหญ้าที่ปลูกเองมีโรงรีดนมที่ทันสมัยใช้นวัตกรรมการผลิตที่สามารถคง
 ความสดใหม่เอาไว้ได้นาน

กิจกรรม: เปิดให้นักท่องเที่ยวได้ดูการรีดนมวัวและลองทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนมชนิดต่างๆเช่น
 เนยเสี้ยวคารรรมเนยมีการเยี่ยมชมคนละ 2000 เยนนอกจากนี้ฟาร์มโคนมแห่งนี้เป็นที่ทัศนศึกษา
 เรียนรู้ของเด็กนักเรียนญี่ปุ่นอีกด้วย



รูปที่ 17: ผลิตภัณฑ์นมจากฟาร์มทากาฮาชิ
ที่มา : <http://www.dplusguide.com> (2558)

- ฟาร์มฟูจิตะ Fujita Farm อยู่ที่เมืองโทกาจิ เป็นฟาร์มวัวนมขนาดใหญ่ นอกจากเป็นฟาร์มวัวแล้วยังมีเปิดที่พักแรมที่มีบรรยากาศพักผ่อนแบบชนบทอีกด้วย
กิจกรรม: นอกจากกิจกรรมรีดนมวัว ยังเปิดให้ทำเนยสดด้วยตัวเองอีกด้วย เป็นสถานที่ที่เด็กเข้าไปทัศนศึกษาด้วยเช่นกัน มีผู้ที่ให้ความรู้ทั่วไปของวัวด้วย มีการให้ผู้เข้าชมนั่งรถแทรกเตอร์หรือสามารถจับได้อีกด้วย เพื่อชมรอบๆฟาร์ม ทำให้ผู้เข้าชม หรือ เด็กนักเรียนที่ไปทัศนศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับการเลี้ยงวัว ระบบนิเวศน์ การใช้ชีวิตของวัวอย่างลึกซึ้ง และได้เข้าชมอย่างใกล้ชิด และเข้าถึงยังพื้นที่จริง



รูปที่ 18: กิจกรรมให้ความรู้กับเด็กที่ทัศนศึกษา

ที่มา : www.fujitafarm.com(2558)



รูปที่ 19: กิจกรรมขับรถแทรกเตอร์ที่ทำให้เด็กๆ ได้เรียนรู้และประสบการณ์จริง

ที่มา : www.fujitafarm.com(2558)

นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวอาหาร ฮอกไกโด

- กลยุทธ์การขายสินค้าแบบจำนวนจำกัด หรือ Limited Edition ฮอกไกโดพยายามสร้างตราสินค้าของจังหวัดฮอกไกโด โดยผ่านรูปแบบของวัฒนธรรม มาใช้เป็นเครื่องมือพัฒนาเศรษฐกิจด้วย เช่น การขายสินค้าแบบจำนวนจำกัด จะวางจำหน่ายเฉพาะในเมืองนั้นๆ ด้วย สำหรับมารีโมะ สำหรับก่อนกลมๆ ฟิชที่อยู่ได้ด้วยการสังเคราะห์แสง ซึ่งอาศัยอยู่ที่ทะเลสาบอะคัง , ผลิตภัณฑ์ที่

มาจากคอกลาเวนเดอร์ในเขตฟูราโนะ เป็นต้น เพื่อสร้างความคุ้มค่าด้านจิตใจแก่ผู้บริโภค อีกทั้งยังตอบสนองความรู้สึกรักสร้างพิเศษให้กับสินค้าเฉพาะนั้นๆด้วย

- การพยายามนำเทคโนโลยีมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่มีมูลค่าสูงได้ เช่น Jinnai Farm ฟาร์มผลิตเนื้อวัววัวคุณภาพสูง มองเห็นโอกาสทางการตลาดของผลไม้เมืองร้อนที่ได้รับความนิยม แต่มีราคาแพงที่ประเทศญี่ปุ่น เช่น มะม่วงน้ำดอกไม้ จึงพัฒนาระบบการผลิตมะม่วงในระบบโรงเรือน ที่มีการควบคุมสภาพบรรยากาศ ควบคุมการปลูกโดยใช้วัสดุปลูก นอกจากมะม่วง ก็มี มะเฟือง เสาวรส กลิ้วหอม มะละกอ แก้วมังกร สับปะรด เป็นต้น (ชาญวิทย์ รัตนราศรี, 2558)

- โครงการ “Cool Hokkaido” เป็นการโปรโมทการท่องเที่ยวและเพิ่มการส่งออก ของสอกไกโด ที่มาจากเป้าหมายที่รัฐบาลญี่ปุ่นต้องการให้มีคนเข้ามาท่องเที่ยว ภายในปี 2020 ให้ได้มากถึง 20 ล้านคน โดยจะทำดังต่อไปนี้

1. รักษาแหล่งที่มั่นในการจำหน่ายสินค้าจากสอกไกโดไปยังต่างประเทศ

2. ร่วมมือกับสื่อท้องถิ่นทำรายการโทรทัศน์แนะนำจังหวัดสอกไกโด เช่น รายการสอกไกโด สนุก อร่อย ในช่องอมรินทร์ทีวี ประเทศไทย นอกจากนี้ ยังมีการออกบูธจำหน่ายสินค้าจากสอกไกโด โดยเฉพาะ สินค้าอาหาร (บางกอกชูโฮ,2558)

- การสร้างเรื่องเล่า ดึงดูดนักท่องเที่ยว เช่น เมืองยูบาริ ในสอกไกโด เป็นเมืองที่ไม่มีอะไรเทศบาลบริหารไม่ค่อยดี เมืองเข้าสู่ภาวะล้มละลาย มีแต่ประชากรคนแก่ โรงหนัง หรือสวนสนุกก็ปิดตัวลงไปมาก รัฐบาลจึงพยายามหาข้อมูลดึงให้คนมาท่องเที่ยว เมื่อพบว่า คนในเมืองนี้มีอัตราการหย่าร้างต่ำที่สุด จึงกลายเป็น "ยูบาริ เมืองแห่งความรัก" เชิญชวนคนบินมาจัดงานสมรส พร้อมทั้งมีแพ็คเกจทัวร์ให้เรียบร้อย และก็ให้ทำกิจกรรมร่วมกับเมล่อน เป็นต้น (เกตุวดี,2558)

2.4 สภาพทางภูมิศาสตร์ของฮอกไกโด

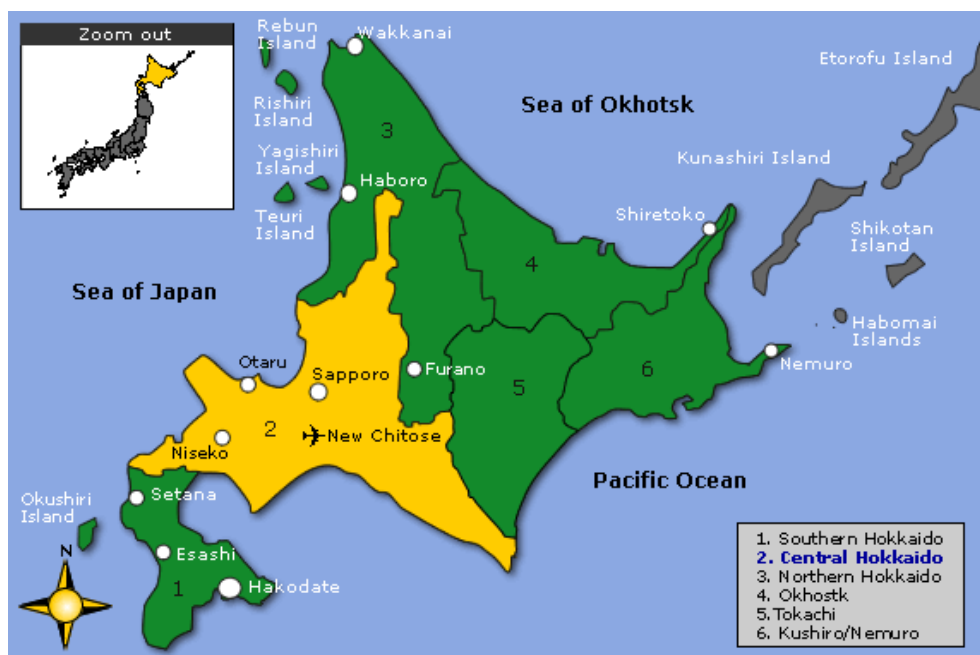
ลักษณะที่ตั้ง

ภูมิภาคฮอกไกโด อยู่ตอนเหนือสุดของประเทศญี่ปุ่น ฮอกไกโดเป็นทั้งภูมิภาคและเป็นจังหวัดด้วย มีพื้นที่ประมาณ 83,453 ตารางกิโลเมตร(วศิน เพิ่มทรัพย์, 2558:16)ทางด้านทิศตะวันตกมีอาณาเขตติดกับทะเลญี่ปุ่น ทิศตะวันออกเฉียงเหนือติดทะเลโอค็อตสค์ ทิศใต้และทิศตะวันออกติดกับมหาสมุทรแปซิฟิก ทำให้เกาะถูกแบ่งออกเป็นพื้นที่ชายฝั่ง 2 ชายฝั่ง จึงนับว่า เป็นภูมิภาคที่มีขนาดใหญ่อันดับ 2 รองมาจากเกาะฮอนชูเมืองหลวงฮอกไกโด คือ ซัปโปโร (<http://japan-mook.com,2558>) ตัวเกาะตั้งอยู่ในพิกัด 43°N 142° E (เนโกะจิง,2557:29)



รูปที่ 20 : แผนที่แสดงที่ตั้งฮอกไกโด

ที่มา:<http://www.marumura.com> (2558)



รูปที่ 21: แผนที่แสดงอาณาเขตจังหวัดฮอกไกโด

ที่มา: www.vacantmoments.com (2558)

ฮอกไกโดอยู่ตอนเหนือสุด จึงมีภูมิอากาศที่หนาวเย็น ช่วงฤดูหนาวจะยาวนานกว่าฤดูร้อน สภาพภูมิประเทศของเกาะฮอกไกโด ประกอบไปด้วยทุ่งหญ้า ทุ่งนา กว้างขวาง ผืนป่า ภูเขาสูง แม่น้ำ ทะเลสาบ ปาก ปล่องภูเขาไฟ โอบล้อมด้วยทะเล ด้วยองค์ประกอบเหล่านี้ทำให้ฮอกไกโด กลายเป็นเกาะที่สวยงามตระการตา นอกจากธรรมชาติที่สวยงามแล้ว อากาศที่เกาะฮอกไกโดก็เย็นสบาย เหมาะแก่การท่องเที่ยวและพักผ่อนอย่างมาก (HolidayThai, 2015)

เดิมทีเกาะฮอกไกโด เป็นเกาะที่อยู่อาศัยของชาวพื้นเมือง คือ ชาวไอนุ เป็นชาวพื้นเมืองที่อาศัยอยู่กันอย่างกระจัดกระจายบนเกาะฮอกไกโด และทางตอนใต้ของรัสเซีย ซึ่งเป็นแผ่นดินที่มีการเชื่อมต่อถึงกัน มีมีการสันนิษฐานว่า ในอดีตเกาะฮอกไกโดกับพื้นที่บางส่วนของตอนใต้ของประเทศรัสเซียมีการเชื่อมต่อถึงกัน จึงทำให้ชาวไอนุมีหน้าตาที่คล้ายกับชนเผ่าอินเดียนแดง และชาวเอสกีโม มากกว่าเอเชีย หรือชาวญี่ปุ่น และรูปแบบวัฒนธรรมยังคล้ายกับชาวอินเดียนแดง และเอสกีโมอีกด้วย (Hokkaido, 2555:5) นั่นจึงเป็นสาเหตุที่เกาะฮอกไกโดมีรูปแบบของความเป็นเมืองใหม่มากกว่าภูมิภาคอื่นๆของประเทศญี่ปุ่น มีสิ่งก่อสร้าง อาคารบ้านเรือน ดึก ต่างๆที่เป็นรูปแบบตะวันตก มีความทันสมัยมาก และมีประวัติศาสตร์ที่สั้นกว่า จึงไม่ค่อยมีวัด หรือ สถานที่ที่สำคัญทางศาสนา หรือประวัติศาสตร์มาก นี่จึงกลายเป็นเสน่ห์ที่ทำให้ฮอกไกโดมีบรรยากาศต่างจากเมือง

โบราณอื่นๆของประเทศญี่ปุ่น สอกไกโดจึงเหมือนกับการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมตะวันตก กับ จิตวิญญาณบูชิโดอย่างลงตัว (เนโกะจัง, 2557:21) และเนื่องจากสภาพอากาศที่หนาวเย็นจัด ของสอกไกโด เมื่อก่อนจึงไม่ค่อยมีผู้คนอาศัยอยู่มาก เพิ่งมีคนเข้ามาอาศัย และตั้งถิ่นฐานอยู่ใน สอกไกโดเพิ่มมากขึ้น รัฐบาลญี่ปุ่นกลัวจะสูญเสียดินแดนเกาะสอกไกโดไป จึงเริ่มเน้นการพัฒนา พื้นที่ให้คนญี่ปุ่นอพยพมาตั้งถิ่นฐานมากขึ้น โดยเฉพาะด้านเกษตรกรรม มีการตั้งคณะผู้บุกเบิกเกาะ สอกไกโดขึ้น และมีการสร้างเมืองซัปโปโร ขึ้นใหม่หมดเพื่อให้เป็นเมืองหลวงของเกาะ ปี ค.ศ.1971 มีการขุดอุโมงค์รถไฟลอดใต้ทะเล อุโมงค์เซคัง (Seikan Tunnel) เชื่อมทางรถไฟจาก เกาะฮอนชูขึ้นมายังเกาะฮอนชู และเปิดใช้งานในปี ค.ศ. 1988 ทำให้การขนส่งสินค้าและผู้คน สะดวกขึ้นมาก (วสิน เพิ่มทรัพย์, 2558:21)

ปัจจุบัน ชาวไอนุเหลืออยู่เพียง 20,000 คน วัฒนธรรมไอนุจึงกลายเป็นภาพในอดีต ภาษา ก็แทบจะไม่ได้ใช้ ชาวไอนุส่วนใหญ่จะแต่งกายชุดพื้นเมืองให้คนได้ถ่ายรูปตามแหล่งท่องเที่ยว นอกเหนือจากนี้แล้วก็มีวิถีชีวิตคล้ายกับคนญี่ปุ่นทั่วไป (พวงนิล คำปึงสู, 2557:215)

ภูมิอากาศ

เนื่องจากเกาะสอกไกโดตั้งอยู่เหนือสุด ทำให้ภูมิอากาศมีลักษณะเฉพาะ และมีความแตกต่างของฤดูกาลทั้งสี่อย่างชัดเจน ในฤดูหนาว อากาศจะหนาวเย็นยาวนาน ฤดูกาลแบ่งออกเป็น 4 ฤดู ดังนี้

ฤดูหนาว ช่วงเดือน ธันวาคม ถึง มีนาคม อุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ที่ -20 ถึง 5 องศาเซลเซียส ด้วยสภาพอากาศที่หนาวเย็นจัด มีหิมะปกคลุมทุกพื้นที่ การเดินทางค่อนข้างลำบาก รัฐบาลจึงมีการ ส่งเสริมการท่องเที่ยวด้วยการจัดเทศกาลหิมะขึ้นในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ และเป็นเทศกาลที่โด่งดัง ทั่วโลกอีกด้วย และนักท่องเที่ยวมักนิยมมาเล่นสกีที่นี่อีกด้วย

ฤดูใบไม้ผลิ ช่วงเดือน เมษายน ถึง มิถุนายน อุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ที่ 13 ถึง 25 องศาเซลเซียส อากาศเย็นสบาย แสงแดดอุ่นๆ ช่วงนี้เป็นช่วงที่ดอกไม้ต่างๆกำลังบาน ทั้งดอกซากุระ ดอกพิกัด มอส ดอกทิว-ลิป

ฤดูร้อน ช่วงเดือน กรกฎาคม ถึง สิงหาคม อุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ที่ 22 องศาเซลเซียส อากาศเย็น สบาย ฤดูนี้เป็นช่วง High-Season ของสอกไกโด ดอกไม้กำลังเบ่งบานหลากสี สวยงาม เหมาะกับการขับรถท่องเที่ยวอย่างมาก

ฤดูใบไม้ร่วง ช่วงเดือน กันยายน ถึง พฤศจิกายน อุณหภูมิเฉลี่ยอยู่ที่ 22 ถึง 27 องศาเซลเซียส ช่วงนี้เป็นช่วงความสวยงามของใบไม้กำลังเปลี่ยนสี ที่จะแตกต่างกันไปตามพื้นที่ และสภาพภูมิอากาศ และยังมีเทศกาลเพื่อเฉลิมฉลองฤดูแห่งการเก็บเกี่ยวผลผลิตอีกด้วย (Always Vacation , 2015)

ประชากร

ประชากรประมาณ 5.7 ล้านคน ประชากรเบาบางกว่าทรัพยากรธรรมชาติ จึงไม่แออัดมาก (Tourtooktee, 2558) โดยประชากรส่วนหนึ่งนอกจากชาวไอนุดั้งเดิม ก็ย้ายมาจากเกาะฮอนชูเมื่อประมาณร้อยกว่าปีนี่เอง

ตารางที่ 1 : แสดงจำนวนประชากรในแต่ละเมือง ในภูมิภาคฮอกไกโด

(ข้อมูล ณ วันที่ 1 มกราคม 2557)

地域	人口 (人)	うち男	うち女	世帯数 (世帯)
全道計 (35市129町15村)	5,463,045	2,584,535	2,878,510	2,727,383
空知 (10市14町)	321,544	150,601	170,943	158,188
石狩 (6市1町1村)	2,356,575	1,113,627	1,242,948	1,200,520
後志 (1市13町6村)	225,406	104,789	120,637	115,106
胆振 (4市7町)	411,104	198,155	212,949	205,379
日高 (7町)	72,753	35,545	37,208	35,346
渡島 (2市 9町)	420,399	194,139	226,260	211,521
檜山 (7町)	40,492	19,244	21,248	19,725
上川 (4市17町2村)	518,128	243,087	275,041	254,277
留萌 (1市6町1村)	50,855	24,209	26,646	25,296
宗谷 (1市8町1村)	69,528	33,878	35,650	34,169
オホーツク (3市14町1村)	300,789	144,199	156,590	144,463
十勝 (1市16町2村)	350,442	168,017	182,425	164,537
釧路 (1市6町1村)	244,836	115,974	128,862	123,671
根室 (1市4町)	80,194	39,091	41,103	35,185

ที่มา : [http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ss/tuk/15mini.htm\(2558\)](http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ss/tuk/15mini.htm(2558))

เศรษฐกิจ

ด้านเกษตรกรรม

ฮอกไกโด เป็นแหล่งเกษตรกรรมที่สำคัญเป็นอันดับต้นๆของญี่ปุ่น เพราะ เป็นแหล่งผลิตข้าวของญี่ปุ่น มีพืชผักคุณภาพดีนานาชนิดที่เกิดจากดินภูเขาไฟที่อุดมไปด้วยแร่ธาตุ เช่น ข้าวสาลี เมล่อน แดงโม ถั่วเหลือง มะเขือเทศ มันฝรั่ง หัวหอมใหญ่ ข้าวโพด ฟักทอง ฯลฯ นอกจากนี้ยังมีอาหารทะเลชั้นเยี่ยมที่อยู่ในทะเลที่มีกระแสน้ำอุ่นและน้ำเย็นมาบรรจบกัน เป็นแหล่งของแพลงก์ตอนและสารอาหารมากมาย เป็นที่อยู่ของสัตว์ทะเลนานาชนิด และมีผลิตภัณฑ์นมเนย และเนื้อวัวที่คุณภาพดีมาก เช่น ช็อกโกแลตรอยซ์ มันฝรั่งทั่วโลกยอมรับ และนอกจากนี้ฮอกไกโดยังสามารถผลิตภัณฑ์จากผลผลิตทางการเกษตรได้อีกมากมายและยังเป็นที่นิยมอีกมาก เช่น เบียร์ซัปโปโร ไวน์ (เน โกะจัง,2557:39)

นอกจากนี้ ถึงแม้ สภาพภูมิอากาศที่หนาวเย็นเช่นนี้ ทำให้ปริมาณผลผลิตทางการเกษตรของภูมิภาคฮอกไกโด เป็นอันดับที่ 44 ใน 47 จังหวัด ของประเทศญี่ปุ่น แต่กลับสามารถส่งเสริมผลผลิตทางการเกษตร และอาหาร ได้เป็นอันดับ 1 ของมูลค่าตราสินค้า และได้รับการยอมรับว่ามีคุณภาพดีเยี่ยม และสามารถพัฒนาระบบการผลิตผลไม้ที่เป็นของเขตร้อนที่มีราคาแพงในประเทศญี่ปุ่น มาปลูกเองได้ เช่น มะม่วงน้ำดอกไม้ เสาวรส มะละกอ สับปะรด ฯลฯ มีฟาร์มที่มองเห็นความน่าสนใจดังกล่าวแล้ว คือ Jinnai Farm

ด้านอุตสาหกรรม

ฮอกไกโดเป็นแหล่งอุตสาหกรรมเบาบางประเภท เช่น เชื้อกระดาษ ผลิตภัณฑ์อาหาร เบียร์ซัปโปโรในส่วนของป่าไม้ ฮอกไกโดมีพื้นที่ป่าถึง ร้อยละ 22 ของญี่ปุ่นทั่วประเทศ จึงยังคงมีสัมปทานทำไม้ส่งออกอยู่ นอกจากนี้ มีอุตสาหกรรมการประมงที่ขึ้นชื่อ เนื่องจากมีสภาพทางภูมิศาสตร์ที่อุดมสมบูรณ์มาก ภูมิภาคนี้มีแหล่งอาหารที่สำคัญมากมาย สามารถแบ่งได้เป็นสัดส่วนร้อยละ 28 ของอุตสาหกรรมการประมง และมีอุตสาหกรรมผลิตอาหารที่มีขนาดใหญ่

ด้านการท่องเที่ยว

การท่องเที่ยวของฮอกไกโดนั้น ทำรายได้ให้แก่จังหวัดได้มาก เพราะ ในทุกฤดูกาลของที่ฮอกไกโด สามารถเที่ยวได้ทุกฤดู เช่น

ในฤดูหนาว หิมะที่ขาวโพลน ก็มีกิจกรรมน่าสนใจมากมาย ทั้ง การเล่นสกี ที่สกีรีสอร์ท มีชื่อเสียงของฮอกไกโดมากมาย เช่น Kiroro Resort ,Niseko Mt. Resort Grand Hirafu และอีกมากมายทั่วฮอกไกโด นอกจากนี้ ยังมีเทศกาลที่โด่งดังของฮอกไกโด คือเทศกาลหิมะ ที่จัดขึ้นช่วงเดือนกุมภาพันธ์

ฤดูร้อนที่มีอากาศเย็นสบายนั้น ก็มีกิจกรรมทั้ง ปีนเขา เดินเขา ชมธรรมชาติ ชมทุ่งดอกไม้ต่างๆมากมาย ทั้งทุ่งดอกลาเวนเดอร์ ทุ่งดอกพิกัมมอส

ฤดูใบไม้ร่วงที่ดอกไม้กำลังเปลี่ยนสี เมื่อเดินขึ้นเขาชมธรรมชาติ ก็จะมีสีส้มที่สวยงามเที่ยวสวนสัตว์ นอกจากนี้มีเทศกาลที่น่าสนใจ เช่น เทศกาลปูเมืองเนมุโระ เทศกาลอาหารทะเลบนคาบสมุทรชิเรโตโกะ (กองบรรณาธิการสำนักพิมพ์อมรินทร์ท่องเที่ยวและนิตยสาร Health&Cuisine, 2557:12)

ฤดูใบไม้ผลิ ดอกไม้กำลังเบ่งบาน ชมดอกซากุระ โดยเฉพาะที่เมืองมัทซึเอะ นอกจากนี้ การแช่ออนเซ็นนั้นสามารถแช่ได้ทุกฤดู โดยเฉพาะที่ฮอกไกโดที่มีแหล่งออนเซ็นที่ดี มีแร่ธาตุมากมาย

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

กนกกานต์ วีระกุล และคณะ (2556) ได้ทำการวิจัยเรื่อง “ การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ” เพื่อเป็นการส่งเสริมและผลักดันให้แหล่งท่องเที่ยวในท้องถิ่น มีเอกลักษณ์ด้านอาหารที่โดดเด่น และสอดคล้องกับการท่องเที่ยว จึงได้ศึกษาเส้นทาง และแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจในทุกภูมิภาคของไทย โดยส่วนใหญ่เป็นแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ เมื่อศึกษาเส้นทางท่องเที่ยวแล้ว จัดทำเป็นคู่มือเส้นทางท่องเที่ยว นอกจากศึกษาสถานที่ท่องเที่ยวแล้วศึกษาวัฒนธรรมอาหาร รวมถึงผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นในจังหวัดนั้นๆด้วย จากการศึกษาพบว่าจังหวัดพระนครศรีอยุธยาและสุพรรณบุรีรวมถึงกรุงเทพมหานคร ของภาคกลาง มีแหล่งท่องเที่ยว วัด วัง มีอาหารให้เลือกหลากหลาย ส่วนจังหวัดประจวบคีรีขันธ์และเพชรบุรี ใน

ภาคตะวันตก มีอาหารท้องถิ่น คือ ขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีและอาหารทะเลในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์จังหวัดจันทบุรีและระยอง ในภาคตะวันออก โดยอาหารท้องถิ่น ส่วนใหญ่คือผลไม้ตามฤดูกาล หมูชะมวงและเส้นจันทร์ จังหวัดนครราชสีมาและหนองคาย ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยอาหารท้องถิ่นของจังหวัดทางแถบนี้ ส่วนใหญ่ เป็นขนมจีน แหนมเนือง ส้มตำ จังหวัดเชียงรายและเชียงใหม่ ในภาคเหนือ และ จังหวัดสุราษฎร์ธานีและภูเก็ต ในภาคใต้ อาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่ คืออาหารทะเลอาหารจีนฮกเกี้ยนและดิมซ่า ซึ่งที่กล่าวมานี้ได้รับความนิยมนมาก จึงจัดทำเส้นทางท่องเที่ยว โดยมี 7 เส้นทางตามที่ได้กล่าวมาจัดทำเป็นโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร และนำข้อมูลจากการศึกษาข้างต้น และข้อเสนอแนะของสำนักงานการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ใช้เป็นแนวทางในการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยว

Mohd Hairi Jalis(2014) ได้ทำการศึกษาเรื่อง “ Utilising Local Cuisine to Market Malaysia as a Tourist Destination”พบว่า การท่องเที่ยวไปยังแหล่งท่องเที่ยวต่างๆที่นำต้นตื้นพร้อมกับประสบการณ์เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ซึ่งมีความหลากหลายของวิธีการปรุงอาหารและส่วนผสมที่มีสีสันผสมผสานกันในการสร้างอาหารจานเด่นของอาหารเพื่อให้เป็นที่ยอมรับมีวัตถุประสงค์หลักในการศึกษาอาหารมาเลเซียที่นำมาใช้ในการทำตลาดมาเลเซียเพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยว นั้น ได้มีการวิเคราะห์เนื้อหาเพื่อใช้ในการเลือกอาหารมาเลเซียเป็นสื่อส่งเสริมการขาย เช่น โบรชัวร์, คู่มือการเดินทางและหน้าเว็บไซต์ เพื่อหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องผลปรากฏว่า "ความใกล้ชิดกับอาหาร" เป็นผลที่ติดมากที่สุดซึ่งช่วยให้นักท่องเที่ยววางแผนอาหารที่สนใจจะลองเมื่อเดินทางในประเทศมาเลเซียนอกจากนี้ก็จะช่วยให้เข้าใจสิ่งที่มีความเป็นอาหารมาเลเซียที่แท้จริงและพัฒนาภาพลักษณ์ของอาหารต่อไป

Lawrence W. Lan (2012) ได้ทำการศึกษาเรื่อง “ Promoting Food Tourism with Kansei Cuisine Design ” โดยมีแนวคิดหลักใหญ่ๆ แนวคิดแบบคันเซ ซึ่งมีความโน้มที่จะพัฒนาอาหารท้องถิ่น โดยการรวมลักษณะที่สำคัญของอาหารนานาชาติที่มีชื่อเสียงเข้ามาในท้องถิ่น และมีการประเมินโดยใช้กระบวนการวิเคราะห์เครือข่าย (ANP) และวิธีการนับ Borda เพื่อเลือกตัวเลือก ฮักกะ ไคเซกิ (Hakka-Kaiseki) อาหารแบบผสมผสานของร้านอาหารท้องถิ่นในไต้หวัน โดยตัดสินใจเลือก "กึ่งเต้าหู้" เป็นอาหารที่จะประชาสัมพันธ์และสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากผลการศึกษาพบว่า ไคเซกิ (Kaiseki) ก้าวหน้าไปกว่า ฮักกะ (Hakka)

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

ในการดำเนินการศึกษางานวิจัย เรื่อง การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ภูมิภาคฮอกไกโด มีขั้นตอนในการดำเนินการศึกษา ดังขั้นตอนต่อไปนี้

3.1.แหล่งข้อมูล

3.2.วิธีจัดกระทำข้อมูล

3.3.วิธีการดำเนินการ

3.4.เครื่องมือหรือเทคนิคในการวิเคราะห์

3.1. แหล่งข้อมูล

3.1.1 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ที่รวบรวมได้จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการเกี่ยวกับบริษัทท่องเที่ยว ต่างๆ เช่น บริษัทเจแปนฮอลิเดย์ จำกัด บริษัท Global Link International Holiday เป็นต้น ซึ่งมีประสบการณ์ในการให้บริการนักท่องเที่ยวไปท่องเที่ยวยังที่ต่างๆ ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมความต้องการในสถานที่ท่องเที่ยว และการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยวต่างๆ และเกี่ยวกับความนิยมของการจัดการท่องเที่ยวสำหรับอาหาร โดยเฉพาะขึ้นมา และคำแนะนำอื่นๆ เป็นต้น

3.1.2 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวอาหารจากงานวิจัย สารนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการท่องเที่ยวอาหาร และเว็บไซต์ต่างๆ ข้อมูลที่เกี่ยวกับงานด้านนโยบายของการส่งเสริมการท่องเที่ยวของฮอกไกโด เช่น เว็บไซต์การท่องเที่ยวของจังหวัดฮอกไกโด <http://en.visit-hokkaido.jp/> และ องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (Japan National Tourism Organization) เป็นต้น

3.2. วิธีจัดกระทำข้อมูล

ผู้วิจัยจะนำข้อมูลทุติยภูมิที่ได้มาจากหลายแหล่ง มาเรียบเรียง จัดทำการแบ่งข้อมูล จัดทำเนื้อหาตามวัตถุประสงค์ และขอบเขตการศึกษาของงานวิจัยนี้ และนำข้อมูลที่ได้ศึกษานั้นมาจัดทำข้อมูลเพื่อสอบถาม สัมภาษณ์กับบริษัททัวร์ต่างๆ จำนวน 3 แห่ง เพื่อเปรียบเทียบเทียบ และ

วิเคราะห์ข้อมูล จัดทำในรูปแบบตาราง เพื่อเปรียบเทียบ แล้ววิเคราะห์ผลการศึกษาและจัดทำเส้นทางท่องเที่ยว

3.3. วิธีการดำเนินการ

วิธีการดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล แบ่งออกเป็น 3 ประเด็น ดังต่อไปนี้

3.3.1 ดำเนินการศึกษานโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคสอกโกโด โดยเก็บข้อมูลเชิงสถิติจากเว็บไซต์ ขององค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวญี่ปุ่น และจังหวัดสอกโกโด

3.3.2 ดำเนินการศึกษาประเภทของอาหารและปัจจัยที่ทำให้อาหารในภูมิภาคสอกโกโด มีชื่อเสียง และได้รับความนิยมนักท่องเที่ยว โดยเก็บข้อมูลทั้งปฐมภูมิ จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการเกี่ยวกับพฤติกรรมนักท่องเที่ยว และข้อมูลทุติยภูมิ จากข้อมูลความสำคัญของอาหารเหล่านั้น และใช้แผนที่ในการวิเคราะห์แหล่งผลิตอาหารนั้นๆ

3.3.3 ดำเนินการ ประเมินศักยภาพของอาหารที่โดดเด่นกับความเหมาะสมที่จะจัดทำเป็นเส้นทางท่องเที่ยว โดยเก็บทั้งข้อมูลทุติยภูมิและปฐมภูมิ ที่ได้จากการสัมภาษณ์ถึงความเหมาะสมและความเป็นไปได้ และนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาข้างต้นนี้ รวบรวมและวิเคราะห์การจัดทำเป็นเส้นทางท่องเที่ยว และใช้ตาราง และ แผนที่ ในการบรรยาย

3.4. เครื่องมือ หรือเทคนิคในการวิเคราะห์

3.4.1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

- แบบสัมภาษณ์
- อินเทอร์เน็ต
- ตาราง
- แผนที่

3.4.2 เทคนิคที่ใช้ในการทำวิจัย

- การวิเคราะห์เชิงบรรยาย
- ตาราง
- แผนที่

บทที่ 4 ผลการศึกษา

จากการศึกษาเรื่องการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ภูมิภาคฮอกไกโดของประเทศญี่ปุ่น ผู้จัดทำได้ศึกษาถึงรายละเอียดของนโยบายในการท่องเที่ยวของประเทศญี่ปุ่น และศึกษาเกี่ยวกับอาหารที่ใช้เนื้อวัวเป็นวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนมวัวของฮอกไกโดในเชิงลึก และการจัดทำเป็นเส้นทางการท่องเที่ยว ตามวัตถุประสงค์ทั้ง 3 ข้อ จึงได้ผลการศึกษาดังต่อไปนี้

4.1. นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคฮอกไกโด

ในสถานการณ์ของปัญหา ภาครัฐของประเทศญี่ปุ่นได้ตระหนักถึงความสำคัญของการส่งออกและผลิตสินค้าเกษตรที่ซึ่งเป็นผลต่อความมั่นคงทางอาหารทางภาครัฐบาลและเอกชนจึงได้ออกนโยบายต่างๆ เพื่อแก้ปัญหาผลกระทบที่สินค้าทางการเกษตรของประเทศชะลอตัวจึงออกนโยบายมาเพื่อส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารของประเทศญี่ปุ่นนอกจากนโยบายการส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารและภาคเกษตรแล้วยังมีนโยบายจากองค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (Japan National Tourism Organization: JNTO) ที่ได้ส่งเสริมและสนับสนุนประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการท่องเที่ยวประเทศญี่ปุ่นมากมายที่ได้ออกนโยบาย Cool Japan เป็นยุทธศาสตร์หนึ่งในนโยบาย Abenomics ที่มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจกระตุ้นให้กลับมาฟื้นฟูอีกครั้ง โดยเน้นส่งเสริมไปที่สินค้าทางวัฒนธรรมต่างๆ โดยแสดงรายละเอียดต่างๆดังในตารางที่ 2 ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 2 แสดงนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของภูมิภาคฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น

นโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของภูมิภาคฮอกไกโด		
ช่วงเวลา	นโยบาย	กลยุทธ์
พ.ศ. 2542	มาตรการส่งเสริมและ พัฒนาชนบท (Promotion of Rural Areas)	มาตรการนี้เป็นนโยบายของ MAFF (Ministry of Agriculture, Forestry, and Fishery) เป็นนโยบายที่เชื่อมโยงระหว่างภาคเกษตรกับการพัฒนาชนบทและยังให้ความสำคัญกับการพัฒนาชนบทด้วยมีแนวคิดว่าการพัฒนาพื้นที่และชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนในชนบทย่อมจะส่งผลต่อคุณภาพชีวิตที่ดีของคนเมืองด้วยเช่นกัน โดยเฉพาะในเรื่องความมั่นคงทางอาหารซึ่งเป็นตัวอย่างที่

		<p>ชัดเจนของความเชื่อมโยงระหว่างภาคเมืองและชนบท เนื่องจากชนบทเป็นที่อยู่อาศัยและเป็นแหล่งผลิตอาหารเพื่อส่งไปสู่ภาคเมืองดังนั้นความพยายามรักษาสภาพแวดล้อมที่ดี และสร้างโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเกษตร นอกจากนี้ MAFF ยังมีความพยายามแสวงหาแนวร่วมในการรักษาภาคเกษตรจากคนเมืองด้วยโครงการจูงใจให้คนเมืองไปท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ในชนบทและคาดหวังว่าในระยะยาวจะสามารถจูงใจให้คนเมืองออกไปประกอบอาชีพเกษตรกรรมในชนบทหลังเกษียณจากงานประจำในเมืองด้วย</p>
	<p>มาตรการเพิ่มความสามารถในการพึ่งพิงตนเองด้านอาหาร</p>	<p>เนื่องจากชาวญี่ปุ่นหันมาบริโภคอาหารแบบตะวันตกมากขึ้น ซึ่งอาหารเหล่านั้นญี่ปุ่นไม่สามารถผลิตได้เองในปริมาณที่เพียงพอจึงต้องนำเข้าจากต่างประเทศหากชาวญี่ปุ่นหันมาบริโภคอาหารแบบดั้งเดิมก็จะเพิ่มอัตราการพึ่งพิงตนเองทางอาหารได้มากขึ้น จึงมีวิธีการสนับสนุนนโยบายโดยมีขั้นตอนดังนี้คือ ประการแรกส่งเสริมให้บริโภคอาหารที่มีอยู่และสามารถผลิตได้เองเป็นจำนวนมากและประการที่สองการเพิ่มปริมาณการผลิตอาหารทั้งนี้เพื่อเป็นการรักษาการบริโภคอาหารตามวัฒนธรรมญี่ปุ่นด้วย นอกจากนี้รัฐบาลญี่ปุ่นมีนโยบายสนับสนุนเกษตรกรให้มีความคิดที่จะจัดการการเกษตรในรูปแบบของธุรกิจมากขึ้นรัฐได้ส่งเสริมการรวมกลุ่มเกษตรกรและการจัดตั้งบริษัทเพื่อให้เกษตรกรมีพื้นที่ทำการเกษตรขนาดใหญ่และมีประสิทธิภาพในการผลิตมากขึ้นส่งเสริมให้เกษตรกรต่อ ยอดการผลิตสินค้าด้วยการเชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมอาหาร โดยเฉพาะภาคเกษตรในท้องถิ่นความร่วมมือระหว่างเกษตรกรในท้องถิ่นกับบริษัทอุตสาหกรรมอาหาร ในการสร้างประโยชน์ร่วมกันคือเกษตรกรสามารถขายผลผลิตได้ในราคาดีและมีตลาดแน่นอนบริษัทก็ได้สินค้าที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวและสามารถนำจุดเด่นดังกล่าวไปทำ</p>

		<p>การตลาดได้ในขณะเดียวกันรัฐก็ได้วางแผนงานที่จะส่งเสริมการส่งออกสินค้าเกษตรของญี่ปุ่นไปยังประเทศต่างๆด้วยเนื่องจากการบริโภคสินค้าที่ผลิตในประเทศมีแนวโน้มที่จะลดลงแต่อัตราการส่งออกสินค้าเกษตรของญี่ปุ่นไปต่างประเทศมีอัตราเพิ่มขึ้น</p>
พ.ศ. 2546	<p>มาตรการประกันอุปทานอาหารที่สม่ำเสมอ (Staple Food Supply)</p>	<p>MAFF สนับสนุนการเพิ่มอัตราการพึ่งพิงตนเองทางอาหารและการประกันอุปทานอาหารของประเทศทั้งจากทางด้านผู้บริโภคและจากทางด้านผู้ผลิตสำหรับทางด้านผู้บริโภคนั้น MAFF ได้พยายามสร้างแบบแผนการบริโภค(Dietary Guidelines)หมายถึงรูปแบบการบริโภคอาหารที่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกายในแต่ละวันโดยเฉพาะการบริโภคอาหารญี่ปุ่นที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนและเป็นประโยชน์กว่าอาหารตะวันตกขึ้นเพื่อส่งเสริมการบริโภคอาหารดั้งเดิมแบบญี่ปุ่นซึ่งมีข้าวเป็นส่วนประกอบสำคัญเนื่องจากข้าวเป็นสินค้าเกษตรที่ญี่ปุ่นสามารถผลิตได้มากสำหรับทางด้านผู้ผลิต MAFF พยายามส่งเสริมให้ผู้ผลิตผลิตโดยตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคและแนวโน้มของตลาดมากขึ้นเช่นการผลิตเพื่อเป็นสินค้าแปรรูปและสินค้าอุตสาหกรรมควบคู่ไปกับการส่งเสริมการใช้ที่ดินเกษตรอย่างมีประสิทธิภาพลดการละทิ้งที่ดินเกษตรโดยการส่งเสริมการสร้าง principal farmersและการส่งเสริมการปลูกพืชเพื่อปศุสัตว์</p> <p>มีการเพิ่มระดับของความเข้มข้นของนโยบายมากขึ้นด้วยการ “ให้การศึกษาเรื่องอาหาร” (Food Education)และการรณรงค์ “ผลิตโดยท้องถิ่นบริโภคในท้องถิ่น” โดยชาวญี่ปุ่นเองนั้นมีความตื่นตัวในเรื่องความปลอดภัยทางอาหารในระดับสูงและมีการเปิดร้านจำหน่ายสินค้าเกษตรท้องถิ่นรวมถึงร้านอาหารที่ปรุงอาหารจากสินค้าเกษตรท้องถิ่นก็ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเป็นจำนวนมาก</p>

พ.ศ. 2549	<p>แผนอุตสาหกรรมอาหารเอเชียตะวันออก</p> <p>“East Asia Food Industry Community Plan”</p>	<p>แผนงานนี้มีแนวคิดประสานประโยชน์ร่วมกันของญี่ปุ่นและประเทศในภูมิภาคเอเชียตะวันออกในเรื่องอุตสาหกรรมอาหารเนื่องจากญี่ปุ่นขาดแคลนแรงงานและที่ดินในการผลิตในขณะที่ประเทศในภูมิภาคนี้ขาดแคลนเทคโนโลยีและทุนญี่ปุ่นจึงสนับสนุนให้ภาคเอกชนไปลงทุนด้านอุตสาหกรรมอาหารในต่างประเทศโดยยังคงฐานการผลิตในประเทศไว้ด้วยนอกจากนั้นญี่ปุ่นต้องการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาคอุตสาหกรรมวิชาการและในระดับผู้นำรัฐบาลเพื่อสร้างความเจริญรุ่งเรืองร่วมกันในภาคเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร</p>
		<p>การพยายามนำเทคโนโลยีมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่มีมูลค่าสูงได้เช่น Jinnai Farm ฟาร์มผลิตเนื้อวัววัวคุณภาพสูงมองเห็นโอกาสทางการตลาดของผลไม้เมืองร้อนที่ได้รับความนิยมแต่มีราคาแพงที่ประเทศญี่ปุ่นเช่นมะม่วงน้ำดอกไม้จึงพัฒนาระบบการผลิตมะม่วงในระบบโรงเรือนที่มีการควบคุมสภาพบรรยากาศควบคุมการปลูกโดยใช้วัสดุปลูกนอกจากมะม่วงก็มีมะเฟืองเสาวรสกล้วยหอมมะละกอแก้วมังกรสับปะรด เป็นต้น</p>
พ.ศ. 2551	<p>นโยบายภายใต้แผนการพัฒนาออกไก โคระยะที่ 7</p>	<p>การสร้างเศรษฐกิจพึ่งตนเองมีเสถียรภาพและการแข่งขันระดับโลก</p> <p>1. การสร้างความเข้มแข็งความสามารถในการจัดหาอาหารเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารที่เกี่ยวข้องกับ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสร้างความเข้มแข็งความสามารถในการจัดหาอาหาร - ความสามารถในการสนับสนุนเสริมสร้างประสิทธิภาพอาหาร - การรักษาความปลอดภัยความปลอดภัยของอาหาร - เพิ่มมูลค่าให้กับอาหารและเสริมสร้างศักยภาพในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหาร <p>2. การส่งเสริมการท่องเที่ยวในการพัฒนาที่น่าสนใจใน</p>

		ระดับนานาชาติสถานที่ท่องเที่ยวแข่งขัน ·การสร้างเสน่ห์, จุดท่องเที่ยวที่แข่งขันในระดับสากล ·โปรโมชันของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเพื่อนำไปสู่เศรษฐกิจในภูมิภาค
พ.ศ. 2555	การประชุมระหว่างประเทศเกี่ยวกับอาหารและสิ่งแวดล้อม	ฮอกไกโดมีการประชุมระหว่างประเทศเกี่ยวกับอาหารและสิ่งแวดล้อม ได้ถูกจัดขึ้นสามครั้งเพื่อทำหน้าที่สองวัตถุประสงค์: 1. เพื่อส่งเสริมมาตรฐานของอาหารที่ผลิตใน ฮอกไกโดเป็นมาตรฐานระดับโลกสำหรับการส่งออก ส่วนผสมและผลิตภัณฑ์ไปยังตลาดเอเชียตะวันออก 2. เพื่อเปิดโอกาสให้ฮอกไกโดการมีส่วนร่วมเป็นผู้นำผู้นำของประเทศญี่ปุ่น
พ.ศ. 2556	Cool Hokkaido	โครงการ“Cool Hokkaido” เป็นการโปรโมทการท่องเที่ยวและเพิ่มการส่งออกของฮอกไกโดที่มาจากเป้าหมายที่รัฐบาลญี่ปุ่นต้องการให้มีคนเข้ามาท่องเที่ยวภายในปี2020 ให้ได้มากถึง20ล้านคน โดยจะทำดังต่อไปนี้รักษาแหล่งที่มั่นในการจำหน่ายสินค้าจากฮอกไกโดไปยังต่างประเทศ และร่วมมือกับสื่อท้องถิ่นทำรายการโทรทัศน์แนะนำจังหวัดฮอกไกโดเช่นรายการฮอกไกโดสนุกอร่อยในช่องอมรินทร์ทีวีประเทศไทยนอกจากนี้ยังมีการออกร้านจำหน่ายสินค้าจากฮอกไกโดโดยเฉพาะสินค้าอาหาร
		การสร้างเรื่องเล่าดึงดูดนักท่องเที่ยว โปรโมทการท่องเที่ยวและการพัฒนารูปแบบสินค้าท้องถิ่นให้มีรูปลักษณ์น่าซื้อหาหรือแม้แต่การสรรหา niche หรือจุดขายของท้องถิ่นของตน และ Packaging หรือหีบห่อบรรจุสินค้าที่เรียบง่ายแต่ดูมีมนตร์ขลังน่าจับต้องและน่าซื้อหาบางอย่างดูมีความน่ารักผสมผสานเข้ากับกระดาษห่อสินค้าแผ่นบางๆ แต่แผ่นนั้นสามารถเพิ่มมูลค่าให้แก่สินค้าได้อย่างไม่ยากนัก การสร้างเรื่องเล่าดึงดูดนักท่องเที่ยวเช่นเมืองยูบาริในฮอกไกโดเป็นเมืองที่ไม่มีอะไรเทศบาลบริหารไม่ค่อยดีเมืองเข้าสู่ภาวะ

		ล้มละลายมีแต่ประชากรคนแก่โรงหนั่งหรือสวนสนุกก็ปิด ตั้วลงไปมากรัฐบาลจึงพยายามหาข้อมูลดึงให้คนมา ท่องเที่ยวเมื่อพบว่าคนในเมืองนี้มีอัตราการหย่าร้างต่ำที่สุด จึงกลายเป็น"ยูบาริเมืองแห่งความรัก"เชิญชวนคนบินมาจัด งานสมรสพร้อมทั้งมีแพ็คเกจทัวร์ให้เรียบร้อยและก็ให้ทำ กิจกรรมร่วมเก็บเม็ดเงินเป็นต้น
--	--	--

ที่มา:http://www.mlit.go.jp/hkb/7th_plan_e.html(2551);

http://www.japanwatch.org/PDF/japan_b668.pdf (2553) ; [http://bangkokshuho.jp/บทความ/cool-](http://bangkokshuho.jp/บทความ/cool-hokkaido/)

[hokkaido/](http://www.marumura.com/talkative/?id=3024) (2558); <http://www.marumura.com/talkative/?id=3024> (2558) ;

<http://www.nia.or.th/innolinks/page.php?issue=201212§ion=6> (2555)

จากตารางที่ 2 นี้ ได้แสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงของนโยบาย ที่พัฒนาการท่องเที่ยวที่มากขึ้น โดยเริ่มจากในตอนแรกประมาณช่วงปี พ.ศ.2542-2546 รัฐบาลให้ความสนใจกับการพัฒนาด้านเกษตรของฮอกไกโดก่อน เนื่องจากว่าฮอกไกโดมีพื้นที่ทางการเกษตรที่ใหญ่กว่าพื้นที่อื่นๆของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งล้วนแล้วแต่มุ่งเน้นไปที่การผลิตสินค้าเกษตรให้ได้มากและบริโภคเองในประเทศ เนื่องจากให้ความสนใจในเรื่องของความปลอดภัยของสุขภาพร่างกายของตัวเอง เนื่องจากชาวญี่ปุ่นได้รับผลกระทบเชิงลบจากเหตุสงครามโลกครั้งที่สองเห็นได้จากเหตุการณ์อุบัติเหตุนิวเคลียร์ที่ฟูกูชิมะซึ่งก่อให้เกิดปัญหาการขาดแคลนนมทั่วประเทศและโรงนมจำนวนมากที่ตั้งอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของเกาะฮอนชูได้ปิดตัวลงเนื่องจากความกังวลเกี่ยวกับกัมมันตภาพรังสีที่ยังคงตกค้างเป็นผลให้ฮอกไกโดให้ความสนใจการผลิตนมสดใหม่เพื่อการดื่มนมเพื่อตอบสนองความต้องการให้กับจังหวัดอื่นๆและการจัดส่งนมจากฮอกไกโดเพิ่มขึ้นจากปีก่อนๆ แต่ในทางตรงกันข้ามการผลิตนมลดลงนำไปสู่การขยายตัวของกรนำเข้าเนยอุตสาหกรรมต่อมาปี พ.ศ.2549. ในด้านผลผลิตการเกษตรของญี่ปุ่นเป็นไปอย่างดี มีการพึ่งพิงตนเองได้สูง เห็นได้จากข้าวมีอัตราการพึ่งพิงตนเองสูงถึงร้อยละ 95 ผักร้อยละ 79 มันฝรั่งร้อยละ 57 เนื้อวัวร้อยละ 43 ผลไม้ร้อยละ 41 ซึ่งให้เห็นว่าไม่ได้ขาดแคลน และสามารถผลิตได้เองไม่จำเป็นต้องนำเข้า แต่เนื่องจากการทานอาหารแบบตะวันตกที่มากขึ้น จึงยังคงต้องเพิ่มปริมาณนำเข้าอาหารตะวันตก ญี่ปุ่นจึงมีการสนับสนุนส่งเสริมการบริโภคอาหารแบบดั้งเดิม เพื่อที่จะให้คนในชาติมีการบริโภคที่มีสุขภาพดี

โดยรวมในช่วงประมาณปี พ.ศ. 2549 –2555 นโยบายเริ่มเปลี่ยนไปเป็นการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้มีมูลค่าเพิ่ม นำอาหารมาดัดแปลง ทำอาหารแปรรูปต่างๆ เพื่อการส่งออก และการใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการผลิตภัณฑ์ทางอาหาร เพื่อการส่งเสริมศักยภาพอุตสาหกรรมอาหารของฮอกไกโดให้มีความมีประสิทธิภาพในระดับนานาชาติได้ ต่อมาในช่วงปี พ.ศ. 2556 เป็นต้นมาทางฮอกไกโดเริ่มส่งเสริม และสนับสนุนอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวพร้อมๆกับอาหารเพิ่มมากขึ้น มีการดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาท่องเที่ยวด้วยการทำรูปลักษณะของอาหารท้องถิ่นฮอกไกโดให้มีหน้าตาสวยงามและน่ารับประทาน ทั้งยังการจัดกิจกรรมอาหารออกงานในต่างประเทศต่างๆในการสนับสนุนเงิน การจัดทำรายการท่องเที่ยวฮอกไกโด และการสร้างเรื่องราวที่มาของอาหารท้องถิ่นต่างๆมาดึงดูดการท่องเที่ยว ซึ่งทั้งหมดนี้ แสดงให้เห็นว่า ในด้านอุตสาหกรรมอาหารของฮอกไกโดได้มีการพัฒนาและเติบโตได้อย่างดี และเต็มที่แล้ว จึงมีการเพิ่มมูลค่าและภาพลักษณ์และรายได้ให้กับภูมิภาค โดยการนำเสนอในรูปแบบของการท่องเที่ยวที่มากขึ้น ประเทศญี่ปุ่น รวมถึงภูมิภาคฮอกไกโดเองนับได้ว่าการเติบโตทั้งทางด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่ดีมาก



รูปที่ 22: รายการฮอกไกโด สนุก อร่อย ของช่องอมรินทร์ทีวี

ที่มา : <https://www.youtube.com> (2559)



รูปที่ 23: งานประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยที่เข้ามาตั้งร้านนำเสนอการท่องเที่ยว และ โปรโมชันต่างๆที่ กรุงเทพฯ

ที่มา : [http://japanwow001.blogspot.com\(2559\)](http://japanwow001.blogspot.com(2559))

4.2 ประเภทของอาหารและปัจจัยที่ทำให้อาหารในภูมิภาคฮอกไกโดมีชื่อเสียงและได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว

ผู้จัดทำได้ศึกษาเกี่ยวกับประเภทอาหารที่น่าสนใจของภูมิภาคฮอกไกโดมีดังต่อไปนี้ เนื้อวัว วากิว เมล่อน และ ผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากนมวัว เป็นต้น

เนื้อวัววากิว

เนื้อวัวมีหลากหลายชนิด แต่เนื้อวัววากิวเป็นเนื้อวัวที่ขึ้นชื่อของเมืองฮอกไกโด โดยกระจายอยู่ในเขต ฟุราโนะ โทคาชิ ฮิดากะ ฮาโกดาเตะ และชิราโออิ



รูปที่ 24: แหล่งผลิตเนื้อวัววากิวที่ดีที่สุดในฮอกไกโด

ที่มา : <http://uu-hokkaido.com> (2559)

เมืองชิราโออิ

มีการจัดลำดับร้านอาหารที่ขึ้นชื่อของเมืองชิราโออิ โดย Shiraoi Beef Brand Promotion Association Executive Office (Shiraoi-cho Town Office Industrial Economic Division) โดยเรียงตามลำดับ ดังต่อไปนี้

ฟาร์มอิวาซากิ เมืองชิราโออิ



รูปที่ 25: ร้านอิวาซากิ

ที่มา:<http://iwasakiwagyu.com>(2559)

ฟาร์มนี้ได้มีการเลี้ยงวัวเองเป็นฟาร์มขนาดใหญ่ ที่มีร้านอาหารของตนเอง ที่ได้คัดสรรเนื้อวัววัวที่มีคุณภาพดี และผ่านกรรมวิธีการผลิตการจัดทำเนื้อคือออกมายังร้าน เพื่อทำเมนูแต่ละเมนูเพื่อลูกค้า นอกจากส่งยังร้านตัวเองแล้วยังคงส่งออกขายเป็นแพ็คเกจ ง่ายต่อการสั่งซื้อและส่งได้สะดวก โดยสามารถซื้อได้ง่ายในเว็บไซต์ออนไลน์และมีการจัดส่ง

ฟาร์มนี้มีการแบ่งเป็นสัดส่วนอย่างดีภายในฟาร์ม มีร้านขายเนื้อวัวที่สำเร็จแล้ว



รูปที่ 26: ร้านขายเนื้อวัวที่สำเร็จรูป และที่ผ่านการแปรรูปแล้ว

ที่มา:[http://iwasakiwagy.com\(2559\)](http://iwasakiwagy.com(2559))

Iwasaki Garden เป็นพื้นที่สวนกว้าง ที่มีม้า ไม้ เลี้ยงอยู่ในสวน มีลานกว้างทำกิจกรรมต่างๆได้ ทั้งให้เด็กเล่น แบดมินตัน หรือ ฟุตบอล ได้อีกด้วย และมีโรงงานแปรรูปเนื้อ ไม่ว่าจะเป็น ไส้กรอก เนื้อแฮมเบอร์เกอร์ แสมเนื้อ เบคอนเนื้อวัว ฯลฯ



รูปที่ 27 : ม้าที่ฟาร์มอิวาซากิเลี้ยงไว้ที่สวนกว้าง

ที่มา: <http://iwasakiwagyu.com>(2559)



รูปที่ 28: โรงงานแปรรูป ของฟาร์มอิวาซากิ

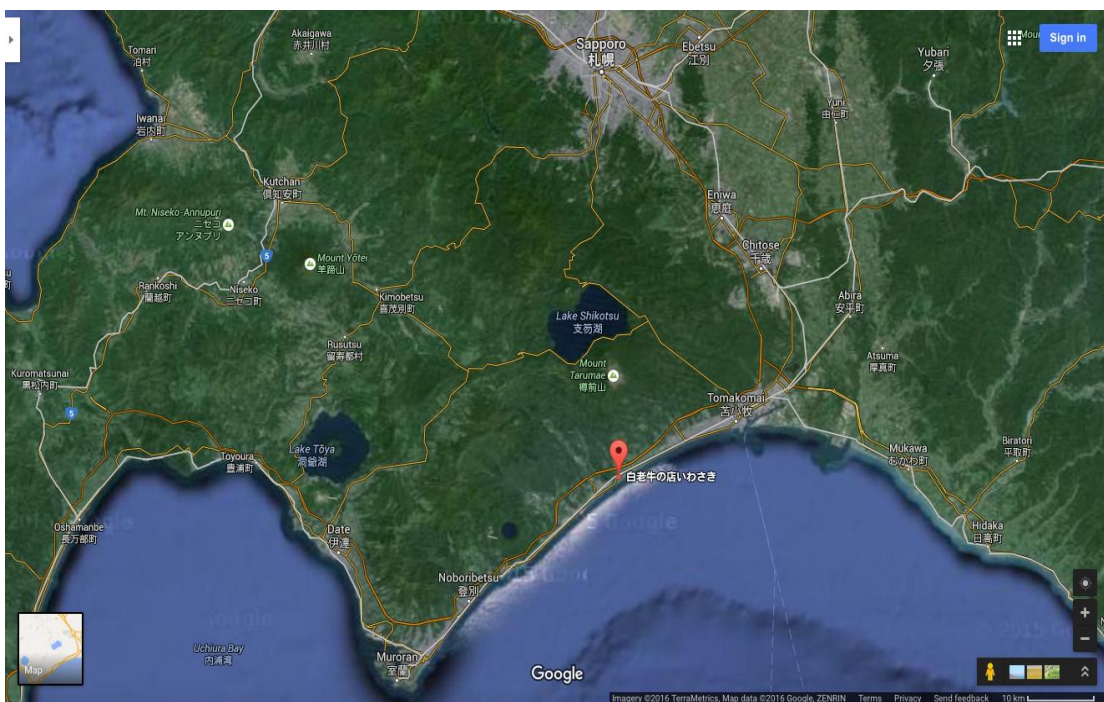
ที่มา :<http://iwasakiwagyu.com>(2559)

มีเมนูที่ได้รับความนิยมมากคือ เนื้อวัวกิวย่างบาร์บีคิว ซึ่งปิ้งย่างอยู่บนเตาถ่าน เป็นมี้ออาหารที่มีแต่ความสุขไปด้วยเนื้อที่หอมและนุ่ม เพิ่มความอร่อยยิ่งขึ้น



รูปที่ 29: ชุดเนื้ออย่างบาร์บีคิว

ที่มา : [http://www.iwasakiwagyu.com\(2559\)](http://www.iwasakiwagyu.com(2559))



รูปที่ 30 : ตำแหน่งที่ตั้งของร้านอิวาซากิ

ที่มา : [www.google.co.jp\(2559\)](http://www.google.co.jp(2559))

สถานที่ตั้ง : 271 Shadai, Shirai, Shirai District, Hokkaido Prefecture 059-0901

เวลาให้บริการ : 11.00 – 20.00 นาฬิกา ปิดทุกวันจันทร์

การเดินทาง : เดินทางโดยรถไฟเจอาร์ สาย Muroran หรือสาย Hokuto ลงที่สถานี Shirai แล้วเดินต่อ ประมาณ 2.7 กิโลเมตร ใช้เวลาครึ่งชั่วโมง

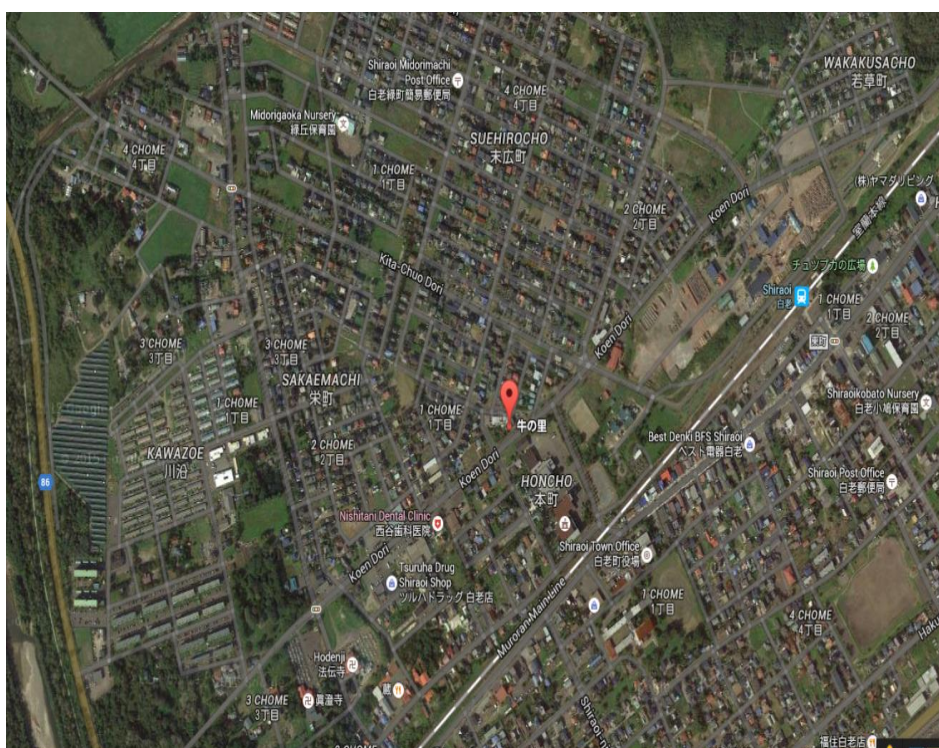
เดินทางโดยรถยนต์ส่วนตัว ถ้าเริ่มจากสนามบิน Chitose ใช้เวลาประมาณ 7 นาที ระยะทาง 2.7 กิโลเมตร โดยตามทางหลวงหมายเลข 36 แล้ววิ่งต่อบนเส้นทางด่วนไปยัง เส้นทางหลวง Muroran

เว็บไซต์ : <http://iwasakiwagy.com>

สิ่งอำนวยความสะดวก : ที่จอดรถ

Char-Grill Restaurant Ushinosato

เมนูที่ได้รับความนิยมของร้านนี้ ส่วนใหญ่คือสเต็ก สุกียากี้



รูปที่ 31 : ตำแหน่งที่ตั้งของร้าน Char-Grill Restaurant Ushinosato

ที่มา : [www.google.co.jp/maps\(2559\)](http://www.google.co.jp/maps(2559))

สถานที่ตั้ง : 1 Chome-6-13 Sakaemachi, Shiraoi, Shiraoi District, Hokkaido Prefecture 059-0914

เวลาให้บริการ : ช่วงเดือนเมษายน ถึง เดือนตุลาคม เวลาทำการ 11.00 – 20.00 น. เดือนพฤศจิกายน ถึง เดือนมีนาคม 11.00 – 19.30 น. หยุดทุกวันอังคาร

การเดินทาง : โดยรถสาธารณะ รถไฟเจอาร์ สถานีซัปโปโร สายจิตโตะเซะ ไปลงที่สถานี ชิราโออิ ออกทางออก southwest และ เดินอีกประมาณ 750 เมตร

รายละเอียดเพิ่มเติมของตารางเวลารถไฟ www.jrhokkaido.co.jp/index.html

เว็บไซต์ : www.ushinosato.com

ฟาร์มอุเอะมูระ (Uemura)



รูปที่ 32 : ร้านอาหารของฟาร์มอุเอะมูระ

ที่มา : [http://plaza.rakuten.co.jp\(2559\)](http://plaza.rakuten.co.jp(2559))

ตั้งอยู่ที่เมืองชิราโออิ มีกิจการร้านอาหารซึ่งเป็นของฟาร์มเองด้วย และนอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับเนื้อวัวที่ส่งออกขายเอง นอกจากการนำเนื้อวัวมาประกอบอาหารต่างๆแล้วยังมีการแปรรูปอาหาร สร้างผลิตภัณฑ์ เช่น

- แฮมเบอร์เกอร์เนื้อวัวที่แพ็ค ส่งขาย
- แกงกะหรี่เนื้อวัว
- ข้าวสำหรับเด็ก
- นอกจากนี้ยังมี เมนูชุด ที่ทำขึ้นเพื่อเป็นของขวัญอีกด้วย

เมนูแนะนำของฟาร์มอุเอะมูระ



รูปที่ 33: เมนูซูดเนื้อแฮมเบิร์กที่เป็นเมนูแนะนำ

ที่มา :[http://wagyu-oukoku.com\(2559\)](http://wagyu-oukoku.com(2559))

ซูดแฮมเบิร์กที่มีเสิร์ฟทั้งข้าว และซูป และเนื้อนั้นเป็นเนื้อวากิวชิราโออิระดับพรีเมียม เป็นเนื้อวัวที่หาได้ง่ายจากภูมิภาคนี้ และมีรสชาติที่แสดงออกให้เห็นถึงการปรุงที่พิถีพิถัน และ ซอสสามารถเลือกได้ระหว่างซอสแบบญี่ปุ่นหรือDemiglace



รูปที่ 34 : ข้าวหน้าเนื้อวัว

ที่มา:[http://ameblo.jp\(2559\)](http://ameblo.jp(2559))

สุกียากี้ของเนื้อวัวจากฟาร์มอะมะมุระ โดยในการปรุงอาหารไม่มีการใส่โซยุที่ใส่ผงชูรส ลงในเนื้อวักับหัวหอม มีน้ำสลัดที่ควรทานพร้อมกับ เพื่อความอร่อยที่มากขึ้น



รูปที่ 35 :สตูว์เนื้อวากิว

ที่มา :[http://wagyu-oukoku.com\(2559\)](http://wagyu-oukoku.com(2559))

เป็นสตูว์ที่ผ่านการตุ๋นเนื้อวากิวกับซอส Demiglace อย่างพิถีพิถัน ใช้เวลาถึง 5 วัน และแนะนำให้ทานคู่กับข้าว หรือ ขนมปัง



รูปที่ 36 :สเต็กเนื้อสันนอก

ที่มา :[http://plaza.rakuten.co.jp\(2559\)](http://plaza.rakuten.co.jp(2559))

เนื้อสันนอกของวากิวนี้เป็นส่วนหลังของวัวที่นุ่มมากที่สุด และเป็นเนื้อส่วนไขมันที่ดีที่สุด ให้เพลิดเพลินไปกับการหั่นชิ้นเนื้อที่หนานุ่ม และลิ้มลองความชุ่มฉ่ำเมื่อเนื้อนั้นเข้าปากไป

นอกจากนี้ ที่เมืองชิราโออิมีการจัดเทศกาลเนื้อวากิวชิราโออิประจำปี เทศกาลที่จัดปีละครั้ง เพื่อเป็นการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ถึงเนื้อวากิวของเมืองชิราโออิ โดย ฟาร์ม อูเอะมูระ

Uemura ก็มีการจัดกิจกรรมประจำปีด้วยเช่นกัน มีการทานบาร์บีคิวกลางแจ้งภายในบริเวณฟาร์ม โดยเปิดให้ทุกคนได้เข้ามาร่วมสนุก สัมผัส และสามารถเข้าชมฟาร์มปศุสัตว์กับรถแทรกเตอร์ขนาดใหญ่ได้อีกด้วย

Hokkaido Shiraoi Wagyu Kingdom Uemura

和牛王国
ウエムラ

白老ウエムラ牧場
さくら感謝祭

2015.5.23(土)~5.24(日)

10:00~15:00頃まで 場所: 上村牧場内屋根付多目的広場 (雨天の場合 決行)

トラクター
両車で牧場内
を一環!

「牧場の中心で
愛をさげが」
5/21限定イベント
家族や友人など、大切な人達との心こめて食を囲ってあそんであそんで
愛を囲んだ
1日限定ステーキ 開催決定!
2枚〜 (1日1ヶ所限定) 3枚〜 (1日1ヶ所限定)

感謝価格!
焼肉前売券...1,000円
当日券...1,200円

オリジナルバーガー各種
1120円以上
1,000円
850円

即売会開催! コラボ企画!
カネシメ松田水産
ななかまど
MOTHER'S マザーズ
SAMURAI.

同時開催 5/23(土) 限定イベント
縁活BBQ企画
10:00受付開始~12:00まで 100名様限定
先着のみ
しあわせ焼肉セット 1,500円

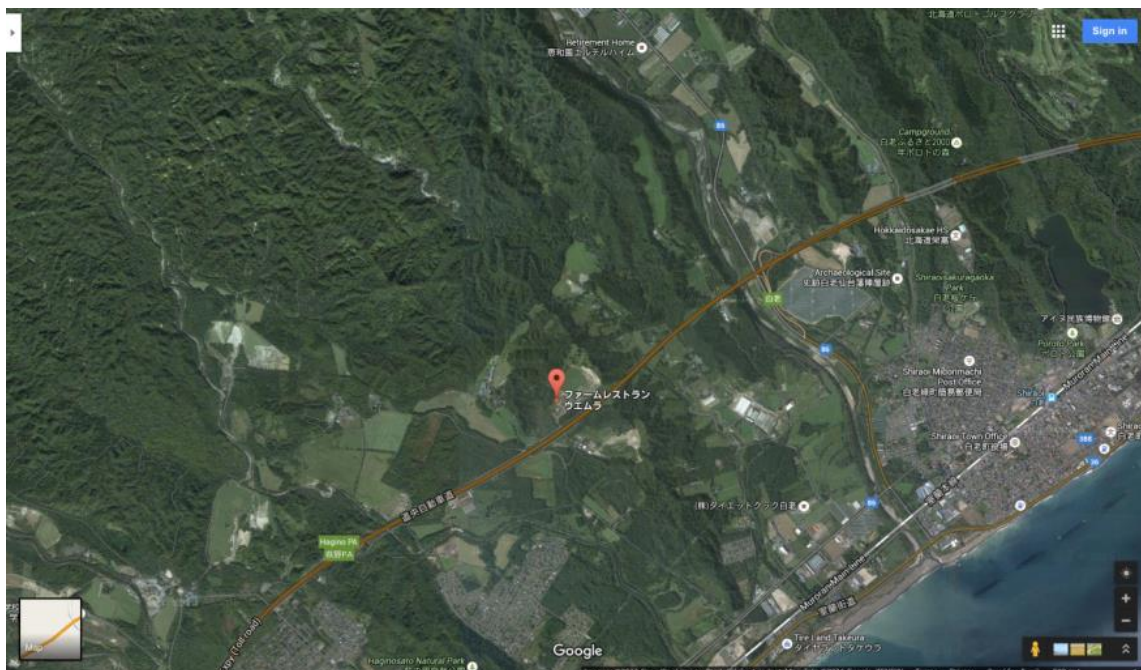
前売券の締め切りは
5月13日(水)

申込先・問い合わせ
ウエムラ牧場 白老郡白老町字石山109-20 TEL:0144-83-4929 FAX:0144-83-5213

Hokkaido Shiraoi Wagyu Kingdom Uemura

รูปที่ 37 : โปสเตอร์สนับสนุนกิจกรรมของฟาร์ม และนำเสนอโปรโมชั่นต่างๆ

ที่มา : <http://wagyu-oukoku.com> (2559)



รูปที่ 38 : ตำแหน่งที่ตั้งของฟาร์มอะอะมูระ

ที่มา : [https://www.google.co.jp/maps\(2559\)](https://www.google.co.jp/maps(2559))

สถานที่ตั้ง : Ishiyama 109-20, Shiraoi-cho, Shiraoi-gun, Hokkaido

เวลาให้บริการ : 10.00 – 18.00 น. หยุดทุกวันพฤหัสบดี

การเดินทาง : เส้นทางนี้การเดินทางโดยรถยนต์ส่วนตัวสะดวกที่สุด เริ่มจากสถานีรถไฟ Hagino
วิ่งตามเส้นทางหลวงหมายเลข 86 ประมาณ 6 กิโลเมตร ระยะเวลาประมาณ 18 นาทีหรือมากกว่า

เว็บไซต์ : <http://wagyu-oukoku.com>

วัวของฮอกไกโด อยู่ในพื้นที่ที่มีสภาพอากาศหนาวเย็นเกือบตลอดทั้งปี ทำให้วัวมีชั้นไขมันที่หนามาก เนื้อของวัววากิวจึงมีเนื้อลายหินอ่อนที่แบ่งเป็นชั้นๆที่สวยงาม

จะเห็นได้ว่า ส่วนใหญ่เนื้อวัววากิวมีอยู่ที่เมืองชิราโออิ เพราะ มีแหล่งที่เพาะเลี้ยงวัววากิวหลากหลายพันธุ์มาก และรวมทั้งคนญี่ปุ่นนิยมรับประทานเนื้อวัวมากเกือบทั่วประเทศ เนื่องจากมีพื้นที่ในการเลี้ยงและขยายพันธุ์ของวัวได้มาก และฮอกไกโดมีอากาศที่หนาวเย็นเกือบทั้งปี จึงนิยมนทานเนื้อวัวเพื่อให้ได้รับพลังงานเยอะและสร้างความอบอุ่นให้แก่ร่างกาย เนื่องจากไขมันจากวัวนั้นสร้างความอบอุ่นให้ร่างกายได้

เนื้อวัววาคุณภาพดีของฮอกไกโดนั้น หาทานได้ง่ายหลายเมืองในภูมิภาคนี้ แต่ที่น่าสนใจและมีชื่อเสียงมากที่สุด คือ เมืองชิราโออิ ส่วนใหญ่ชิราโออิ มีฟาร์มที่แข่งขันกันมาก แม้กระทั่งมีเว็บไซต์แนะนำ ขายของ และขายแบบแพ็คเกจเรียบร้อยมากที่สุด

ปัจจัยที่ส่งเสริมให้อาหารดังที่กล่าวนี้ของภูมิภาคฮอกไกโดได้รับความนิยมมากขึ้น มีดังต่อไปนี้
 ภูมิศาสตร์: เนื่องด้วยสภาพแวดล้อมของวัวที่อาศัยนั้นมีความเป็นอยู่ที่ดี อากาศที่เย็นสบาย พืชผัก หญ้าที่วัวกินนั้นมาจากผืนดินที่อุดมสมบูรณ์ของฮอกไกโด ด้วยสภาพเกาะนี้ที่มีพื้นที่ภูเขา มากจึงทำให้มีการทำการเกษตรที่หลากหลาย ธุรกิจส่วนใหญ่จึงทำการเกษตรกันมาก

เศรษฐกิจ : เป็นภูมิภาคที่มีการเกษตรกรรมเป็นส่วนใหญ่ ทำให้คนที่มีพื้นที่ส่วนตัวในการปลูกพืชผักหรือเลี้ยงวัวนั้นมีโอกาสในการต่อยอดทำเป็นอุตสาหกรรม เห็นได้จากฟาร์มต่างๆที่เติบโต จนสามารถผลิตขนมเป็นยี่ห้อของตัวเอง และมีรสชาติเป็นของตัวเอง และบวกกับการที่มีความรู้ทางเทคโนโลยี และเครื่องมือที่มากมาย และความรู้กับความคิดสร้างสรรค์ผลผลิตที่แปลกใหม่หรือ แตกต่าง จึงส่งเสริมการทำงานให้ประสบผลสำเร็จ และเมื่อการท่องเที่ยวเติบโต ฟาร์มเหล่านี้ก็ได้รับผลดี มีคนเข้าชมและให้ความสนใจมากขึ้นด้วย

ผลิตภัณฑ์จากนมวัว

ผลิตภัณฑ์ต่างๆที่ผลิตจากนมวัวคุณภาพดีของเมืองฮอกไกโดนี้ ผลิตออกมาหลากหลายรูปแบบ ดังที่คนส่วนใหญ่นิยม และรู้จักมาก มีดังต่อไปนี้

- ช็อกโกแลต โดยช็อกโกแลตนั้นก็มียี่ห้อหลายแบรนด์ดังหลายยี่ห้อที่ผลิตออกมาวางขาย และก็ประสบความสำเร็จ ผู้คนรู้จักทั่วไป คือ Shiroi koibito Park เป็นของ Ishiya , Royce ซึ่งมีชื่อเสียงมากเช่นกัน โดยรอยชี่นั้นก็มุดันกำเนิดมาจาก เมืองซัปโปโร ฮอกไกโดเช่นกัน
- เนย
- ชีส
- ไอศกรีมซอฟท์ครีม

ช็อกโกแลต

โรงงานช็อกโกแลต ชิโรอิโคอิบิโตะ Shiroi koibito

เป็นทั้งโรงงานที่ผลิตช็อกโกแลต ขนมหอม คูกี้มากมาย แล้วยังเปิดเป็นพิพิธภัณฑ์ให้เข้าชม อีกด้วย เป็นโรงงานที่มีชื่อเสียงของฮอกไกโด นอกจากนี้ที่นี่ยังเปิดให้เห็นห้องส่วนของการผลิต ขนมหอมแต่ละขั้นตอน ภายในของโรงงานจริง และยังเปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าร่วมทำคูกี้ด้วย สามารถ ทำคูกี้ชิโรอิโคอิบิโตะ รูปหัวใจที่เป็นของตนเองได้ มีค่าธรรมเนียม 972 เยน



รูปที่ 39 : ตัวอย่างคูกี้ที่ทำด้วยตนเอง

ที่มา : [http://www.shiroikoibitopark.jp\(2559\)](http://www.shiroikoibitopark.jp(2559))

ผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงและแนะนำของโรงงาน Shiroi koibito มีดังต่อไปนี้

- คูกี้สอดไส้ช็อกโกแลตขาว ซึ่งเป็นคูกี้ที่เป็นสูตรเฉพาะดั้งเดิมของ Shiroi koibito และเป็นขนมหที่คนส่วนใหญ่ชอบและมักซื้อเป็นของฝาก



รูปที่40: ขนมหูกี้สอดไส้ช็อกโกแลตที่โด่งดังของชิโรอิบิโตะ

ที่มา : [http://www.shiroikoibitopark.jp\(2559\)](http://www.shiroikoibitopark.jp(2559))

- ขนนมมิฟูยุ รสชาเขียว เป็นขนมที่ได้ทั้งรสชาติของช็อกโกแลตที่กลมกล่อม และชาเขียวไปพร้อมๆกัน



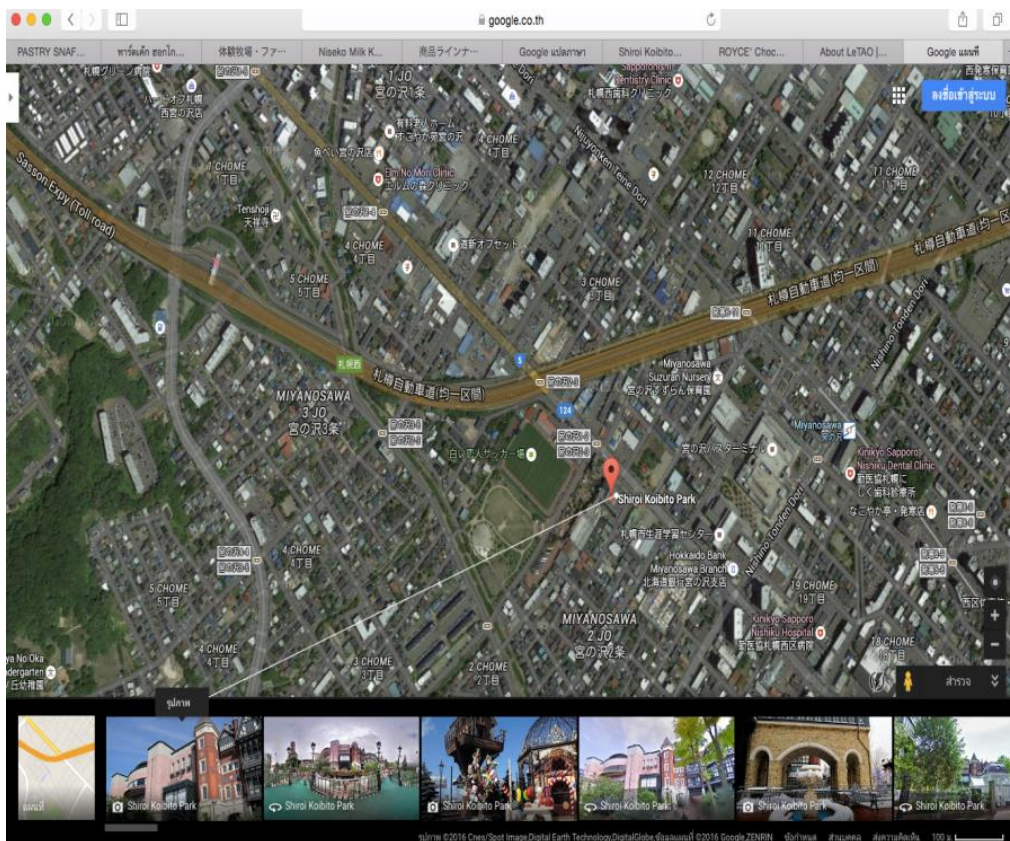
รูปที่ 41: ขนนมมิฟูยุ

ที่มา : [http://www.shiroikoibitopark.jp\(2559\)](http://www.shiroikoibitopark.jp(2559))

- ไอศกรีมซอฟท์ครีม รสชาติของคุกกี้สูตรเฉพาะชิโรอิโคอิบิโตะ



รูปที่42: ไอศกรีมซอฟท์ครีมรสชาติของคุกกี้สูตรเฉพาะชิโรอิโคบิโตะ
ที่มา : www.shiroikoibitopark.jp(2559)



รูปที่43 : แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของโรงงานช็อกโกแลตชิโรอิโคบิโตะ
ที่มา : www.google.co.th/maps(2559)

สถานที่ตั้ง : Miyanosawa 2-jo 2-chome, Nishi-ku, Sapporo

เวลาให้บริการ : 09.00-18.00 น. การเข้าชมพิพิธภัณฑ์ ก่อนเวลา 17.00 น. ส่วนของร้านค้า ปิดเวลา 19.00 น.

การเดินทาง : เดินทางโดยรถโดยสารสาธารณะ รถไฟใต้ดินสายโทไซลงที่สถานีมิยาโนะซาวะ (ประมาณ 20 นาทีจากสถานีโอโดริ) และเดินต่อประมาณ 7 นาที หรือ รถประจำทาง จากสถานีรถประจำทางเจอร้ซบโปโร (ทิศทางไปยังโอตารุ) ลงรถที่จุดจอดรถนิชิมาชิกิตะ 20-โจเมะ (รถบัสชูโอหรือรถบัสเจอร้) และเดินต่อประมาณ 5 นาที

เว็บไซต์ : www.shiroikoibitopark.jp

ฟาร์มโคนมมูราคามิ Murakami Farm

เป็นฟาร์มโคนมขนาดใหญ่ที่เมือง เอนิเว เป็นฟาร์มเปิด มีทุ่งหญ้าขนาดใหญ่ ฟาร์มนี้เลี้ยงวัวประมาณ 110 ตัว วัวนมที่เลี้ยงที่ฟาร์มแห่งนี้เป็นวัวนมพันธุ์จากโฮลสไตน์ฟริเซียน (Holstein Friesian) ที่มีถิ่นกำเนิดจากสวิสเซอร์แลนด์เรียกอีกอย่างว่าพันธุ์ขาว-ดำเป็นวัวนมลักษณะขาวดำขนาดใหญ่ให้น้ำนมมากฟาร์มนี้สามารถเลี้ยงวัวให้เต็มไปด้วยคุณภาพ เพราะ มีพื้นที่สำหรับปลูกพืช หญ้าอย่างกว้างขวาง และเลี้ยงวัวด้วยหญ้าที่ปลูกเองและข้าวโพดที่มีคุณภาพดี ทำให้วัวไม่มีความเครียดจึงสามารถผลิตน้ำนมที่บริสุทธิ์ออกมาได้ นมที่รีดนั้นจึงมีคุณภาพที่ดี รสชาติอร่อย สด เป็นธรรมชาติ และโรงรีดนมที่ฟาร์มนี้มีความทันสมัยใช้วัตกรรมการผลิตที่สามารถคงความสดใหม่เอาไว้ได้นาน และมีการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนมวัวมากมาย เช่น เนย ไอศกรีมซอฟท์ครีม และอื่นๆ โดยมีการจัดทำหน้าเว็บไซต์แนะนำ ฟาร์มและอาหารอย่างดี น่าสนใจ และนอกจากนี้ ฟาร์มแห่งนี้ยังเปิดให้คนทั่วไปเข้ามาชมฟาร์ม และสามารถร่วมทำกิจกรรมต่างๆ ได้ เช่น ดูการรีดนมวัว ลองทำผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนม คือ เนย กิจกรรมทำไอศกรีมด้วยตนเอง เป็นต้น ที่ฟาร์มแห่งนี้ เป็นเหมือนสถานที่สำหรับการทัศนศึกษาสำหรับนักเรียนญี่ปุ่นอีกด้วย

ที่ฟาร์มแห่งนี้มีนมวัวสดๆ นั้นมาทำไอศกรีมซอฟท์ครีมที่ขึ้นชื่อ มีหลายรสชาติ ทั้ง ช็อกโกแลต กาแฟ และรสชาติที่มีเฉพาะฤดูกาลต่างๆ



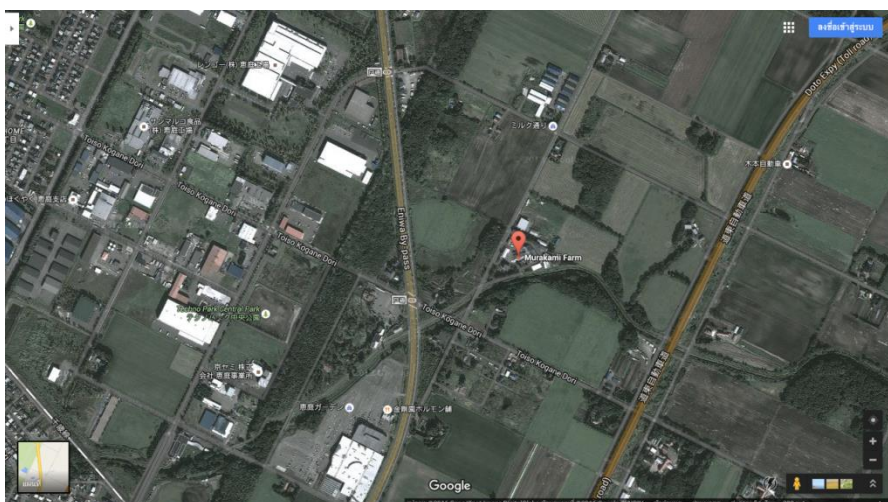
รูปที่ 44 : ฟาร์มเปิดให้นักท่องเที่ยวรีดนมวัว
ที่มา : <http://h-takarajima.com>(2559)



รูปที่ 45 : สอนทำเนยด้วยตนเอง
ที่มา : www.veltra.com(2559)



รูปที่ 46: หน้าร้านขายไอศกรีมของฟาร์มมูราคามิ
ที่มา <http://h-takarajima.com> (2559)



รูปที่47: แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งฟาร์มมูราคามิ
ที่มา : www.google.co.th/maps(2559)

สถานที่ตั้ง : 156Toiso, Eniwa, Hokkaido 061-1405, Japan

เวลาให้บริการ: 10.00 - 18.00 น. เปิดให้เข้าชมในเดือน เมษายน ถึง ตุลาคม

การเดินทาง : นั่งรถไฟเจอาร์ สาย Hakodate หรือ สาย Chitose ลงที่สถานี Sapporo-Bier-Teien Station ต่อจากนั้น เดินเท้าอีกประมาณ 1.4 กิโลเมตร หรือนั่งรถแท็กซี่ประมาณ 7 นาที
รถยนต์ส่วนบุคคล เดินทางจากสนามบิน Chitose ขับรถไปยังทางหลวงหมายเลข 36 ใช้เวลาประมาณ 30 นาที

เว็บไซต์ :<http://murakami-farm.com>



รูปที่48: หน้าเว็บไซต์ของฟาร์มมูราคามิ

ที่มา : <http://murakami-farm.com>(2559)

ฟาร์มทากาฮาชิ (Takahashi Farm)



รูปที่ 49: พื้นที่ทั้งหมดของฟาร์มทากาฮาชิ

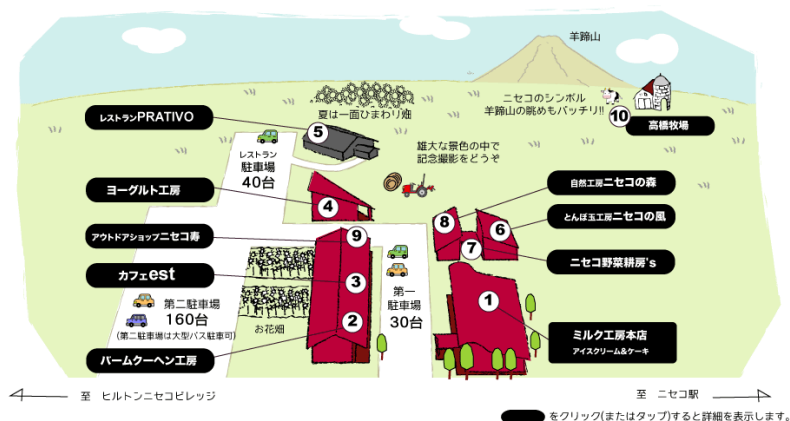
ที่มา : www.milk-kobo.com(2559)

ฟาร์มแห่งนี้ตั้งอยู่ที่ เมืองนิเซโกะ อยู่ใกล้ภูเขา Yotei สามารถมองเห็นยอดเขาที่ตั้งตระหง่านได้อย่างสวยงาม ฟาร์มนี้เป็นเจ้าของนมที่ชื่อว่า Kobo เปิดมาตั้งแต่ปี พ.ศ.2540 โดยเริ่มแรกขายเพียงแค่อิสกริม จนปัจจุบัน มีทั้งขายอาหาร ขายขนมต่างๆ ขายของที่ระลึก และ

ผลิตภัณฑ์ต่างๆมากมาย ทั้ง นมสด ไอศกรีม โยเกิร์ต ขนมปัง และเค้กซึ่งได้รับความนิยมมากด้วย
 ที่นี้มีความโดดเด่นอีกอย่างคือ การรีดนมวัวโดยไม่ใช้เครื่องจักร รีดนมวัวโดยการใช้มือ
กิจกรรม: เปิดให้คนทั่วไปที่สนใจร่วมทำไอศกรีมด้วย



รูปที่ 50 : ทำไอศกรีมด้วยตนเอง
 ที่มา : www.niseko-ta.jp(2559)



รูปที่ 51 : แผนที่แสดงร้านค้า โรงงาน ภายในฟาร์ม
 ที่มา : www.milk-kobo.com(2559)

ที่ฟาร์มแห่งนี้มีพื้นที่กว้างใหญ่ ภายในแบ่งพื้นที่หลายโซนมาก มีการแบ่งเป็น โซนต่างๆ
 ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหาร ร้านกาแฟ โรงงานการผลิตต่างๆ ดังต่อไปนี้

1. พื้นที่ส่วนการผลิตไอศกรีมและเค้ก สามารถดูการผลิตได้ด้วย



รูปที่ 52 : พื้นที่ส่วนการผลิตไอศกรีมและเค้ก

ที่มา :<http://www.milk-kobo.com>(2559)

2. โรงงานที่เป็นพื้นที่ผลิตนมสด โรงงานผลิต นมม Baumkuchen ที่กรมวิธีการผลิตอย่างพิถีพิถันเพื่อให้ได้นมที่ดีที่สุด และผลิต Milkuchen นมที่ขึ้นชื่อของฟาร์มนี้



รูปที่53 : พื้นที่ส่วนการผลิตนม

ที่มา :www.milk-kobo.com(2559)

3. พื้นที่ส่วนของร้านกาแฟ มีเค้ก เบเกอรี่ ขนมหวานมากมายบริการ ด้วยบรรยากาศร้านที่อบอุ่น เพื่อเป็นการผ่อนคลาย



รูปที่54 : ร้านกาแฟภายในฟาร์ม

ที่มา : www.milk-kobo.com(2559)

4. โรงงานผลิตโยเกิร์ต โยเกิร์ตที่วางขายของที่นี่ ผ่านขั้นตอนการผลิตมาจากที่โรงงานแห่งนี้



รูปที่55: โรงงานผลิตโยเกิร์ต

ที่มา : www.milk-kobo.com(2559)

5. ร้านอาหาร Prativo มีครบทั้งเมนูสำหรับอาหารกลางวัน อาหารมื้อค่ำ บุฟเฟ่ต์ แต่ละเมนู ขึ้นอยู่กับช่วงเวลา สามารถเช็คจากเว็บไซต์ได้ <http://www.milk-kobo.com>



รูปที่ 56 : ร้านอาหาร Prativo

ที่มา : www.milk-kobo.com(2559)

6. โรงงานผลิตของที่ระลึก เป็นแมลงปอลม ไม่ว่าจะ กระจก เครื่องประดับ ฯลฯ
7. สหกรณ์ขายผักจากของฟาร์ม และผักจากในท้องถิ่น เพื่อขายตรงยังที่ร้านค้านี้
8. ร้านขายของที่ระลึก Nisekonomori เป็นของที่ทำมาจากธรรมชาติของเมืองนิเซโกะ ทั้ง น้ำมันหอม เทียนหอม
9. Niseko Kotobuki ร้านขายของ เสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย

เมนูที่น่าสนใจที่ผลิตจากฟาร์มแห่งนี้ คือ นม โยเกิร์ต และ ขนม Millkuchen



รูปที่ 57: นม Kobo ที่ฟาร์มทากาฮาชิผลิตขึ้นมาจากนม โค้งดัง

ที่มา : www.milk-kobo.com(2559)



รูปที่ 58 : ขนม Milkuchen

ที่มา : www.milk-kobo.com(2559)



รูปที่ 59 : แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งฟาร์มทากาฮาชิ

ที่มา : www.google.com/maps(2559)

สถานที่ตั้ง : 888-1 Niseko-cho, Abuta District, Hokkaido Prefecture 048-1522, Japan

เวลาให้บริการ: ฤดูร้อน 09.30-18.00 น. ฤดูหนาว 09.30-17.30 น.

การเดินทาง : โดยรถไฟ JR สาย Hakodate ลงที่สถานี Niseko แนะนำให้นั่งแท็กซี่ต่อ ประมาณ 10 นาที ระยะทางประมาณ 4.5 กิโลเมตร

โดยรถยนต์ส่วนบุคคล จากสนามบิน Chitose ใช้ระยะทางประมาณ 111 กิโลเมตร และใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง โดยขับรถไปตามเส้นทางหลวง 276

เว็บไซต์ : www.milk-kobo.com

ฟาร์มฟูจิตะ Fujita Farm



รูปที่ 60 : พื้นที่ส่วนของการผลิตนมวัวภายในฟาร์มฟูจิตะ

ที่มา : www.fujitafarm.com(2559)

ฟาร์มฟูจิตะ อยู่ที่เมืองโทกาจิ เป็นฟาร์มวัวนมขนาดใหญ่ นอกจากเป็นฟาร์มวัว แล้วยังมีเปิดที่พักรวมที่มีบรรยากาศพักผ่อนแบบชนบทอีกด้วย

กิจกรรม: นอกจากกิจกรรมรีดนมวัว ยังเปิดให้ทำเนยสดด้วยตัวเองอีกด้วย เป็นสถานที่ที่เด็กเข้าไปทัศนศึกษาด้วยเช่นกัน มีผู้ที่ให้ความรู้ทั่วไปของวัวด้วย มีการให้ผู้เข้าชมนั่งรถแทรกเตอร์หรือสามารถขับได้อีกด้วย เพื่อชมรอบๆฟาร์ม ทำให้ผู้เข้าชม หรือ เด็กนักเรียนที่ไปทัศนศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับการเลี้ยงวัว ระบบนิเวศน์ การใช้ชีวิตของวัวอย่างลึกซึ้ง และได้เข้าชมอย่างใกล้ชิด และเข้าถึงยังพื้นที่จริง



รูปที่61 : เปิดให้เด็กเข้ามาทัศนศึกษาและให้ความรู้
ที่มา : www.fujitafarm.com(2559)



รูปที่62: ตำแหน่งที่ตั้งของฟาร์มฟูจิตะ
ที่มา : www.google.co.th/maps(2559)

สถานที่ตั้ง : 28-26-5 Urimaku-NishiShikaoi-cho, Kato-gun Hokkaido

เวลาให้บริการ : ช่วงปลายเดือนเมษายน ถึง ต้นเดือนพฤศจิกายน

การเดินทาง : โดยรถไฟ JR สาย Nemuro ลงที่สถานี Tokachi-shimizu และเดินทางต่ออีกประมาณ 28 กิโลเมตร โดยรถยนต์ส่วนบุคคล

เว็บไซต์ : www.fujitafarm.com

Yamakawa ranch nature milk

เป็นฟาร์มนมที่มีชื่อเสียงของเมืองฮาโกคาเตะ ซึ่งร้านขนม ร้านไอศกรีมที่มีชื่อเสียง หรือแม้กระทั่งร้าน PASTRY SNAFFLE'S ฯลฯ เหล่านี้ ได้ใช้น้ำนมที่มีคุณภาพดีเยี่ยมของฟาร์มนี้ในทุกขั้นตอนขบวนการผลิต ซึ่งทำให้ขนมต่างๆ ได้มีรสชาติที่ดี นอกจากนี้ฟาร์มแห่งนี้จะมีน้ำนมวัวที่มีคุณภาพดีแล้ว ยังมีเนื้อวัวที่ดี มีทำแพ็คเกจส่งออกขายมากมาย มีเมนูยอดนิยม คือ แซนวิชเนื้อย่าง ซึ่งมีขนมปังแชนเมตที่อบหอมๆ และมีเนื้อที่ดีบวกกับเครื่องเทศปรุงสุกที่มีสูตรในการปรุงเฉพาะของฟาร์มเอง



รูปที่ 63 : แซนวิชเนื้อย่าง เป็นเมนูยอดนิยมของฟาร์ม Yamakawa

ที่มา : www.onuma-guide.com(2559)



รูปที่ 64: แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของ Yamakawa ranch nature milk

ที่มา : [www.google.co.th/maps\(2559\)](http://www.google.co.th/maps(2559))

สถานที่ตั้ง : 628, Onumacho, Nanae-cho, Kameda-gun, Hokkaido, 041-1354

การเดินทาง : โดยรถไฟ JR สาย Hakodate ลงที่สถานี Onuma และเดินต่อประมาณ 10 นาที

โดยรถยนต์ส่วนตัว ห่างจากสถานีรถไฟ Onuma เพียงแค่ 800 เมตร ใช้เวลา 2 นาที และ จาก Hakodate ใช้เวลาประมาณ 30 นาที

เวลาให้บริการ : 08.00-17.00 น. ช่วงเดือน พฤศจิกายน ถึง เดือน เมษายน ให้บริการ 08.00-16.00 น.

หยุดทำการวันที่ 1-2 มกราคม

เว็บไซต์ : <http://www5b.biglobe.ne.jp/~y-milk/>

ชีส

ชีสของสอกโกโด นับได้ว่าเป็นชีสที่มีคุณภาพดีเกือบทั้งหมดของทุกยี่ห้อ ผู้ศึกษาจึงจะแนะนำเป็นผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปเป็นขนมหวานต่างๆที่มีชื่อเสียงของสอกโกโด

LeTAO เลอเตา

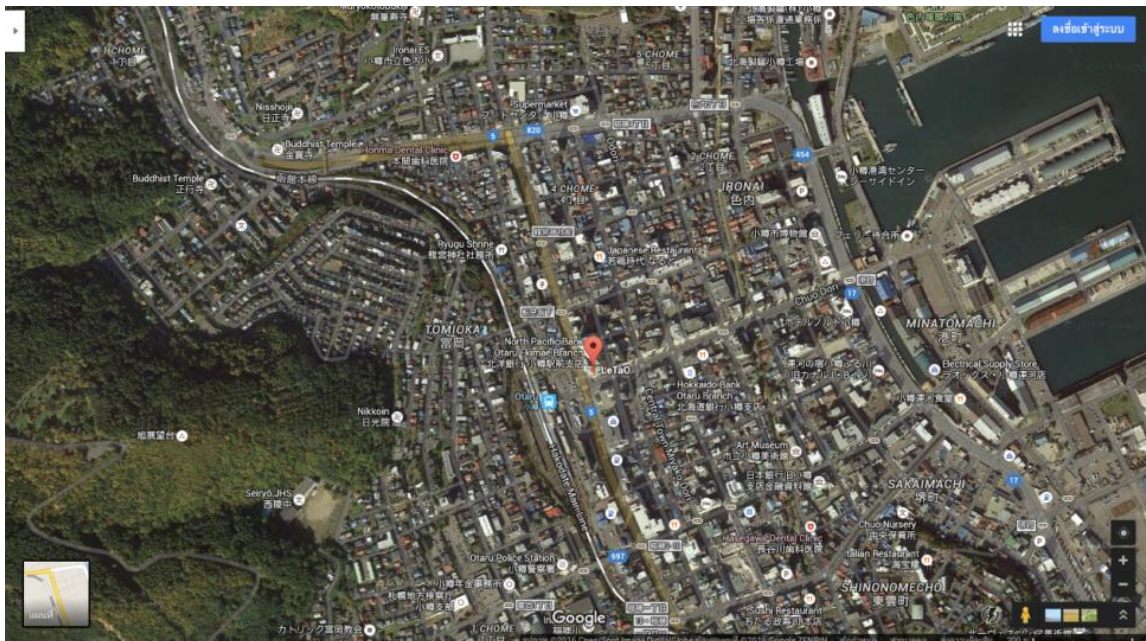
เป็นร้านเบเกอรี่ที่มีชื่อเสียงของเมืองโอตารุ ร้านนี้โด่งดังมีสาขาด้วยกันถึง 5 สาขา 4 สาขาอยู่ในเมืองโอตารุ อีก 1 สาขาอยู่ที่เมืองจิโตสะ เป็นร้านขนมที่มีเมนูแปลกใหม่มากมาย มีเมนูขนมที่มีชื่อเสียงโด่งดังของ เลอเตา คือ Double Fromage



รูปที่ 65 : ขนม Double Fromage

ที่มา : [https://hk.oisix.com\(2559\)](https://hk.oisix.com(2559))

Double Fromage เป็นชีสเค้กสองชั้นที่ต่างกันแต่ลงตัว ที่ชั้นหนึ่งเป็นชีสแบบสด ที่ไม่ได้อบอีกชั้นผ่านการอบเป็นชีสเค้กที่หอม นุ่มละมุน ละลายในปาก และหอมไปด้วยนมที่เต็มไปด้วยคุณภาพ



รูปที่ 66 : แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งร้านขนม Letao

ที่มา : [www.google.co.th/maps/\(2559\)](http://www.google.co.th/maps/(2559))

สถานที่ตั้ง : 5-22 Sakaimachi, Otaru City, Hokkaido.

เวลาให้บริการ: 09.00-19.00 น.

การเดินทาง : โดยรถไฟ JR สาย Hakodate ลงที่สถานี Otaru แล้วเดินต่ออีกประมาณ 160 เมตร

เว็บไซต์ : www.letao.jp

โรงงานชีสฟูราโนะ Furano Cheese Factory



รูปที่ 67: โรงงานผลิตชีสฟูราโนะ

ที่มา : [www.furano-cheese.jp\(2559\)](http://www.furano-cheese.jp(2559))

โรงงานแห่งนี้ตั้งอยู่ที่เมืองฟูราโนะ เปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าไปชมในขั้นตอนการผลิตชีส ชีสที่โรงงานแห่งนี้ใช้ในการผลิตเป็นชีสท้องถิ่นคาแมมเบิร์ต(camaembert) นอกจากโรงงานผลิตชีสยังมี โรงงานผลิตไอศกรีม โรงงานพิซซ่า และยังให้ร่วมทำเนย ชีส ขนมอบัง ไอศกรีม ได้ด้วยตนเองอีกด้วย ภายในโรงงานมีผลิตภัณฑ์ต่างๆมากมายวางขาย ทั้งชีส เนย และพิซซ่า ทานที่ร้านหรือกลับบ้านก็ได้

โรงงานนี้มีชีสที่พิเศษ คือ ชีสสีดำ เป็นชีสที่ทำมาจากปลาหมึก



รูปที่ 68 : ชีสสีดำ ที่ทำมาจากปลาหมึก

ที่มา :www.furano-cheese.jp(2559)



รูปที่ 69 : แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของโรงงานผลิตชีส เมืองฟูราโนะ

ที่มา :www.google.co.th/maps(2559)

สถานที่ตั้ง : Furano-shi, Nakagoku, Hokkaido

เวลาให้บริการ: 09.00 – 17.00 น. (เดือนพฤศจิกายน ถึง เดือนเมษายน เปิดถึง 16.00 น.) ปิดทุกวันอาทิตย์ และ วันที่ 31 ธันวาคม ถึง 3 มกราคม

การเดินทาง : โดยรถไฟ JR สาย Nemura ลงที่สถานี Furano แล้วเดินทางต่อโดยรถ Shuttle Bus ประมาณ 3.5 กิโลเมตร ซึ่งขึ้นที่สถานีฟูราโนะ โดยให้บริการแค่ในฤดูร้อนเท่านั้น หรือโดยสารรถแท็กซี่

เว็บไซต์ : <http://www.furano-cheese.jp>

PASTRY SNAFFLE'S



รูปที่ 70 : สัญลักษณ์แบรนด์ขนม PASTRY SNAFFLE'S

ที่มา : www.snaffles.jp(2559)

เป็นแบรนด์ขนมที่มีชื่อเสียงของเมืองฮาโกดาเตะ โดยมีกรรมวิธีการผลิตอย่างพิถีพิถันและยังคงสรรหาวัตถุดิบที่ดีมาจากธรรมชาติ ใช้นม ที่สดสะอาดใหม่ และวัตถุดิบอื่นๆที่มาจาก Yamakawa Ranch Hakodate (山川牧场) ร้านนี้มีสาขามากมาย แม้กระทั่ง ประเทศไทย และสิงคโปร์

เมนูที่นิยมมากของแบรนด์นี้ คือ Catchcakes ซึ่งเป็นชีสเค้ก Cheese Omelette ที่มีขนาดเล็กพอดีคำ เป็นชีสเค้กที่นุ่ม หอม ให้ความสัมผัสนุ่มลิ้น ละลายในปาก โดยขนมนี้มีหลากหลายรสชาติ ทั้งชีส ออริจินัล ช็อกโกแลต ชาเขียว กาแฟ และอื่นๆ แต่ที่ได้รับความนิยมมาก คือ รสชีส และช็อกโกแลต ซึ่งทั้งหมดก็ขึ้นอยู่กับความชอบของแต่ละคน






รูปที่ 71 : ขนม Catchcakes
ที่มา : www.snaffles.jp(2559)

snaffles.jp

Materials

We will deliver you our confectioneries that are surprisingly tasty.
They are made of the most select ingredients chosen by our professional pâtissiers.

 <p>Rich fresh milk ideal for pastry making.</p> <p>The cows are raised in a relaxing atmosphere in the meadows of Onuma. The freshly squeezed milk is very thick with floating milk fat and ideal for pastry making. We use our own feedstuffs. Under an integrated system from production, processing and sales, we serve safe and delicious milk every morning.</p>	 <p>We have developed our original cream cheese.</p> <p>We have developed cream cheese exclusively for omelets. The cream cheese made through trial and error is characterized by a milky taste but without a salty taste. It supports the gentle flavor of cheese omelets.</p>	 <p>The secret of our eggs that harmonize with our confectioneries</p> <p>Our brand of eggs is called "Salad Mood". The chickens are raised on giving feedstuffs blended with millet and corn. There is no smell because we don't use any animal proteins such as fish in the feedstuffs, so the eggs are excellently matched with other ingredients used for making confectioneries. They have an important supporting role for enhancing our taste.</p>
--	---	---

รูปที่ 72 : ความเป็นมาและขั้นตอนที่ระเอียด พิถีพิถัน ถึงได้กลายมาเป็นชีสเค้กที่แสนอร่อย
ที่มา : www.snaffles.jp(2559)



รูปที่ 73 : แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของร้าน PASTRY SNAFFLE'S สาขาฮาโกดาเตะ

ที่มา : [www.google.co.th/maps/\(2559\)](http://www.google.co.th/maps/(2559))

สถานที่ตั้ง : Kanemori Youbutsukan, 13-9 Suehiro-cho, Hakodate-shi, Hokkaido040-0053

การเดินทาง : ใช้บริการรถรางภายในเมืองฮาโกดาเตะ ลงที่สถานี Jujigai แล้วเดินต่ออีกประมาณ 350 เมตร

เวลาให้บริการ: 09.30 – 19.00 น.

เว็บไซต์ : <http://www.snaffles.jp>

จะเห็นว่าที่ฮอกไกโด ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตมาจากนมวัวต่าง ๆ นั้น ส่วนใหญ่ถูกผลิตจากฟาร์มขนาดใหญ่ แล้วฟาร์มขนาดใหญ่นั้นมีทั่วไปกระจายหลายพื้นที่ในฮอกไกโด แล้วเห็นได้ว่าส่วนใหญ่ที่ฟาร์มนั้นควบคุมธุรกิจเกือบทุกอย่างครบในแต่ละฟาร์ม กล่าวคือ ทุกฟาร์มมักขายของครบแล้วทั้ง นม ไอศกรีม เนย ชีส เค้ก และอื่นๆ ซึ่งของเหล่านี้มีขายในทุกฟาร์มใหญ่ๆ แต่ของที่ได้รับความนิยมนั้น ต่างกัน ถึงแม้จะมีเหมือนกัน เช่น

เมล่อน

เมล่อนของฮอกไกโดเป็นเมล่อนที่มีชื่อเสียงมาก เพราะ หอม หวาน เนื้อนุ่ม ใครที่ได้ไปฮอกไกโดจะไม่พลาดที่จะรับประทานเมล่อนของฮอกไกโด โดยเฉพาะเมล่อนที่เมือง Furano (ฟูราโนะ) และเมือง Yubari (ยูบาริ) นอกจากรับประทานเมล่อนสดๆแล้วนั้น ยังมีการแปรรูปของเมล่อนเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย ทานสะดวก หรือเป็นของฝากได้อีกด้วย ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเมล่อนที่น่าสนใจ มีดังต่อไปนี้

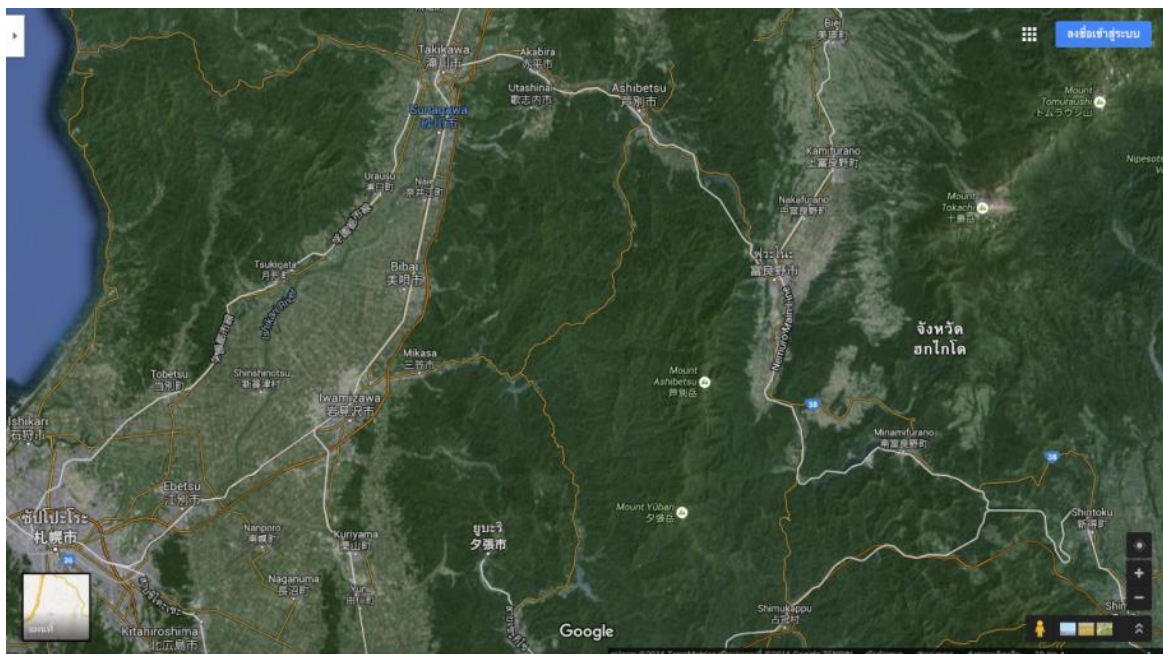
Pure Jelly



รูปที่ 74 : ขนม Yubari Melon Pure Jelly

ที่มา : www.e-hori.com(2559)

เป็นเจลลี่เนื้อนุ่มผสมกับเนื้อเมล่อนซึ่งหอมหวานรสดีด้วยกลิ่นเมล่อน และเป็น เมล่อนของเมือง Yubari โดยที่เป็นที่นิยมที่สุดคือ Yubari Melon Pure Jelly ซึ่งขนมเมล่อนที่นิยมนี้เป็นของบริษัท Hori แต่เป็นขนมที่หาซื้อทานได้ง่ายในฮอกไกโด (นอกจากเมล่อนสดๆที่ควรทานเฉพาะที่ฟาร์ม หรือ ไร่ ของฟาร์มต่างๆในฟูราโนะ ยูบาริ ซึ่งเป็นที่ที่เมล่อนมีชื่อเสียงที่สุด) และสามารถหาทานได้ทุกฤดูกาล โดย Hori นี้มีโรงงานการผลิตอยู่ที่ Sunagawa ซึ่งเป็นจุดบรรจบของแม่น้ำ Ishikari และ Sorachi ทำให้แหล่งผืนดินที่อุดมสมบูรณ์ เมล่อนที่นี่จึงอร่อยมากและมีพื้นที่อยู่ใกล้กับเมือง ฟูราโนะและยูบาริ



รูปที่ 75 : ตำแหน่งที่ตั้งของเมือง Sunagawa กับ Furano และ Yubari แหล่งไร่ ฟาร์มเมล่อนมากมาย
ซึ่งอยู่ในพื้นที่ใกล้เคียงกัน

ที่มา : [www.google.co.th/maps\(2559\)](http://www.google.co.th/maps(2559))

Yubari melon steam cake

เป็นขนมเนื้อเค้กที่มีเนื้อแป้งนุ่ม ละเอียดยเหมือนฟองน้ำ และสอดไส้ครีมเมล่อนที่หอมหวาน ทำให้เป็นเค้กฟองน้ำที่แสนนุ่มและหอม มีชิ้นเล็กพอดีคำ



รูปที่ 76 : ขนม Yubari melon steam cake

ที่มา : [http://item.rakuten.co.jp\(2559\)](http://item.rakuten.co.jp(2559))

Tomita Melon House



รูปที่ 77 :ฟาร์ม Tomita Melon House

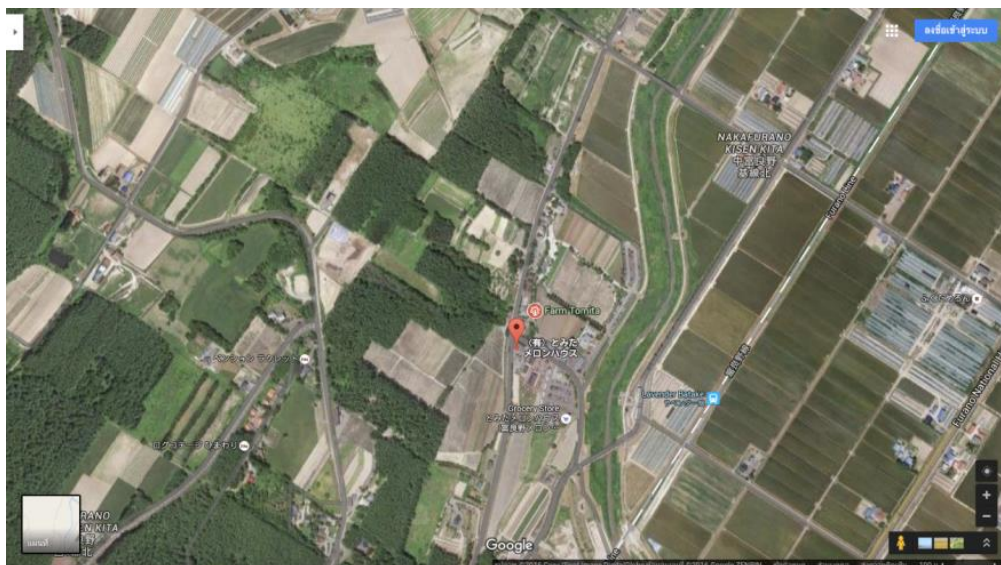
ที่มา :www.furanotourism.com(2559)

เป็นฟาร์มที่มีชื่อเสียงแห่งหนึ่ง ตั้งอยู่ที่เมืองฟูราโนะ เป็นฟาร์มเมล่อนที่มีชื่อเสียง ซึ่งเปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าชมได้ฟรี และมีของที่ระลึกขายมากมาย และมีเมล่อนสดๆวางขายอีกมากมาย นอกจากนี้ มีไอศกรีมที่มีรสชาติเมล่อน น้ำผลไม้เมล่อน และอื่นๆ และที่น่าสนใจมากคือ Melon เป็นBun ขนมนึ่งรูปทรงคล้ายกับซาลาเปา มีแป้งนุ่มผสมไปด้วยความกรอบที่นุ่ม และมีทั้งกลิ่นรสของเมล่อนที่หอมหวาน เป็นไส้ครีมที่นุ่มชื้นและอุ่น



รูปที่ 78: ขนมน Bun Melon

ที่มา : www.tomita-m.co.jp(2559)



รูปที่ 79 : แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของฟาร์ม Tomita Melon House

ที่มา: [www.google.co.th/maps/\(2559\)](http://www.google.co.th/maps/(2559))

สถานที่ตั้ง : 3-32Miyamachi, Nakafurano-chou , Sorachigun , Hokkaido 071-0714

การเดินทาง : โดยรถไฟ JR สาย Furano ลงที่สถานี Lavender Batake และเดินต่อ ประมาณ 600 เมตร หรือประมาณ 7 นาที

เวลาให้บริการ: 09.00 – 17.00 น.

เว็บไซต์ : <http://www.tomita-m.co.jp>

ร้านไอศกรีมซอฟท์ครีม Popura Farm



รูปที่ 80 : ร้าน Popura Farm ที่สาขา Furano

ที่มา : [http://popurafarm.com\(2559\)](http://popurafarm.com(2559))

ตั้งอยู่ที่เมืองฟูราโนะ โดยร้านนี้มีสาขาแรกอยู่ที่ฟูราโนะ และสาขาที่ 2 ที่เมืองโอตารุ 2 เป็นร้านขายไอศกรีมซอฟท์ครีมที่มีความแปลกใหม่ คือ ไอศกรีมซอฟท์ครีมอยู่บนเมล็ดองุ่นสดเรียกว่า Santa no hige เพราะ เมล่อนไอศกรีมที่โปะบนเสตนั้นมีลักษณะคล้ายหนวดของซานต้าแต่เป็นในแนวตั้ง

โดยเมนูมีให้เลือก 5 แบบ



รูปที่ 81 : เมนูของ Santa no Hige ร้าน Popura Farm

ที่มา : [http://popurafarm.com\(2559\)](http://popurafarm.com(2559))

โดยเมนู 1. เป็นเมนูแบบดั้งเดิม ไอศกรีมรสวานิลลา 2. ไอศกรีมรสเมล่อนผสมกับนม 3. เมนูนี้เพื่อเมล่อน โดยเฉพาะ เพราะไอศกรีมรสเมล่อนล้วนๆ 4. ไอศกรีมรสดั้งเดิมและราดด้วยถั่วแดง 5. ไอศกรีมรสดั้งเดิมและราดด้วยช็อกโกแลต เรียงตามลำดับจากภาพด้านบน



รูปที่ 82: แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของร้าน Popura Farm สาขา Furano

ที่มา :[www.google.co.th/maps\(2559\)](http://www.google.co.th/maps(2559))

สถานที่ตั้ง : Higashi 1 sen Kita 18 gou, Nakafurano-chou, Hokkaido 071-0771

การเดินทาง : โดยรถไฟ JR สาย Furano ลงที่สถานี Nishinakai และเดินต่ออีกประมาณ 8 นาที
ระยะทางประมาณ 550 เมตร

เวลาให้บริการ: ช่วงเดือนเมษายน ถึง ตุลาคม 09.00 – 17.00 น. (ช่วงฤดูหนาวเดือนพฤศจิกายน ถึง มีนาคม ปิดให้บริการ) แต่ถ้าช่วงหน้าท่องเที่ยว เดือนกรกฎาคม ถึง เดือนสิงหาคม เปิดตั้งแต่ 08.00 – 18.00 น.

เว็บไซต์ : <http://popurafarm.com>

สาขาสอง Popura Farm Otaru

เปิดให้บริการตลอดทั้งปีไม่มีวันหยุด เปิดตั้งแต่เวลา 11.00-18.00 น.

วิธีเดินทางขึ้นรถไฟ JR จากสถานี Sapporo มาลงที่สถานี Otaru และเดินต่ออีก 10 นาที

4.3 ประเมินศักยภาพของอาหารที่โดดเด่นกับความเหมาะสมที่จะจัดทำเป็นเส้นทางท่องเที่ยว

จากการศึกษาตามผลิตภัณฑ์ อาหารที่น่าสนใจต่าง ๆ นั้น เป็นอาหารที่ดี มีประโยชน์ เนื่องจากวัตถุดิบในการผลิต แต่ละขั้นตอนนั้นเป็นของที่ดีมีคุณภาพตั้งแต่วัวยังมีชีวิต จนถึงขั้นตอนการนำเนื้อ หรือนม มาทำเป็นอาหาร หรือขนมที่ดีต่างๆ ได้มากมาย อาหารเหล่านั้นจึงมีรสชาติที่ดี สัมผัสในรสชาติ และกลิ่น ทุกองค์ประกอบดีหมด นับได้ว่าควรค่าแก่การได้ลิ้มลอง ถ้ามีโอกาส ควรจะไปทานอาหารของเมืองฮอกไกโด ที่ฮอกไกโดด้วยตัวเอง

สามารถจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวตามอาหารเหล่านั้นได้ เป็นแบบทานอาหารชื่อดังที่หลากหลายในฮอกไกโดทั้งเนื้อวัววากิว อาหารทะเล นม ชีส ไอศกรีม ขนมหวาน เมล่อน โปรแกรมเดียวครบทุกรสโดยใช้ระยะเวลา 7 วัน และแบบชิสโดยเฉพาะ ใช้เวลา 4 วัน ดังต่อไปนี้

1. โปรแกรมทานอาหาร มีอาหารชื่อดังทั้งเนื้อวัววากิว ชีส นม ขนมหวานและ เมล่อน โดยทัวร์นี้มีอาหารหลากหลายที่ครบทุกรูปแบบ เป็นเวลา 7 วัน 6 คืน โดยเริ่มจาก เนื้อวัวชิราโออิ ฟาร์ม นมิเซโกะ ไปร้านขนมชื่อดัง Pastry Snaffle's ที่ฮาโกดาเตะ และเทศกาลไฟคริสต์มาส กลับมายัง โอตารุร้านขนม Le Tao และ ชมเทศกาลอาหารเยอรมันช่วงคริสต์มาสที่ซัปโปโร และชิมเมล่อนที่ฟูราโนะ

วันที่ ถึงสนามบิน New Chitose - ชิราโออิ-ไปทำไอศกรีม และโซบะที่นิเซโกะ

08.30 น. ถึงสนามบิน New Chitose หลังจากทำเรื่องผ่านเข้าเมืองเรียบร้อย เดินทางต่อไปยังเมืองชิราโออิ เมืองที่ขึ้นชื่อเรื่องวากิว

09.30 น. เดินทางถึงเมืองชิราโออิ เข้าฟาร์มอิวาซากิ เป็นฟาร์มวากิวที่มีชื่อเสียงขนาดใหญ่ มีกิจกรรมให้ทำมากมายและมีร้านอาหารของตัวเองอยู่ในฟาร์ม โดยจะรับประทานอาหารเช้าที่ร้านแห่งนี้ เมื่อรับประทานอาหารเช้าเรียบร้อยแล้ว เข้าไปยังพื้นที่ฟาร์มที่เลี้ยงวัว นอกจากเลี้ยงวัวยังมีเลี้ยงม้า ไก่อีกด้วย เข้าไปดูในส่วนของโรงแปรรูปเนื้อวัวส่งออกขายของที่นี่ หลังจากนั้นออกเดินทางต่อไปยังเมืองนิเซโกะ

ช่วงกลางวัน ประมาณ 12.30 น. เดินทางถึงเมืองนิเซโกะ เข้าไปเที่ยวชมฟาร์มทากาฮาชิ ที่เป็นเจ้าของยี่ห้อ Milk Kobo ที่มีโยเกิร์ตนม เค้ก นมสด ไอศกรีมขายมากมาย และยังร่วมทำกิจกรรมทั้ง

ทำไอศกรีม ริคนมวัว เป็นต้น ซึ่งฟาร์มแห่งนี้เป็นฟาร์มที่มีขนาดใหญ่มีโรงงานการผลิตต่างๆ มากมายทั้งโยเกิร์ต ขนมหอม ไอศกรีม สามารถเข้าชมได้ และยังมีร้านอาหารขนาดใหญ่และร้านกาแฟ ภายในฟาร์ม ร้านอาหารชื่อว่า Prativo เป็นอาหารแนวอิตาเลียน ซึ่งมีเมนูหลากหลายและวัตถุดิบ ส่วนใหญ่ได้มาจากฟาร์มนั่นเอง และทานอาหารกลางวันที่นี่ เมื่อจบอาหารกลางวัน สามารถต่อของหวานจากร้านกาแฟภายในฟาร์มได้เลย

ช่วงเย็น 15.00 น. ออกเดินทางไปยัง Niseko Outdoor Center ห่างจากฟาร์มทากาฮาชิเพียง 2.3 กิโลเมตร ที่นี่เป็นแหล่งรวมกิจกรรมผจญภัย หรือชมธรรมชาติ ต่างๆหลายกิจกรรมรวมอยู่ที่นี้ นอกจากกิจกรรมกลางแจ้งแล้วยังมีกิจกรรมในร่ม เช่น ทำเสื้อเจ็ดเอง ทำแยม เนย เทียนหอม เครื่องประดับ และทำเส้นโซบะเอง เป็นต้น ที่นี่เราจะทำเส้นโซบะที่มีขั้นตอนที่พิถีพิถัน และหลายขั้นตอนด้วยตัวเอง และเมื่อทำเสร็จแล้ว สามารถรับประทานเมนูโซบะต่างๆที่ เป็นเส้นที่เราทอด และทำเองกับมือตัวเองได้เลยอีกด้วย



รูปที่83 : ทำเส้นโซบะเองที่ Niseko Outdoor Center

ที่มา : <http://www.niseko-ta.jp> (2559)

ช่วงเย็น 17.00 น. กลับเข้าที่พักที่โรงแรม Niseko Mountain Resort Grand Hirafu พักผ่อนตาม อัญญาศัย

วันที่2 ฮาโกดาเตะ ร้านขนมหวาน PASTRY SNAFFLE'S -ชมปราสาทโกเรียวกาคู - เทศกาล
Hakodate Christmas Fantasy

เช้า 07.00 น. หลังจากทานอาหารเช้าที่โรงแรมเรียบร็อย ออกเดินทางสู่ เมืองท่าฮาโกดาเตะ

09.30 น. เข้าชมฟาร์ม Yamakawa ฮาโกดาเตะ เป็นฟาร์มนมที่มีชื่อเสียง นอกจากนี้ทานอาหารเช้าด้วย แซนวิชเนื้อย่าง ซึ่งเป็นเมนูแนะนำของฟาร์มแห่งนี้ และชมฟาร์มวัว ขั้นตอนการผลิตต่างๆ และชิมไอศกรีมซอฟท์ครีมที่มีเมนูหลากหลาย และซื้อนมกลับไปดื่มให้ชื่นใจ

ช่วงกลางวัน ประมาณ 12.00 น. เดินทางถึงปราสาทโกเรียวกาคู ชมปราสาทหอคอย โกเรียวกาคู ที่เป็นป้อมปราการรูปดาว 5 แฉก ซึ่งเป็นสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ของเมืองแห่งนี้ และยังสามารชมวิวที่สวยงามทั้งหมดของเมืองนี้ได้อีกด้วย ภายในหอคอยนี้มีร้านขายของที่ระลึกเกี่ยวกับหอคอยนี้วางขายมากมาย และได้ดื่มหอคอยนี้จะมีร้าน ไอศกรีมที่โด่งดังของเมืองฮาโกดาเตะอีกด้วย ชื่อร้าน Milkissimo และชิมไอศกรีมโฮมเมด และมีหลากหลายรสชาติ ก่อนที่จะไปทานอาหารกลางวัน ในระแวกหอคอย มีร้านแฮมเบอร์เกอร์ชื่อดัง อยู่ตรงแยกถนน ใกล้อาคารหอคอยนี้รับประทานอาหารกลางวันร้าน Lucky Pierrot เป็นร้านแฮมเบอร์เกอร์ที่มีชื่อเสียงแห่งเมืองฮาโกดาเตะ



รูปที่ 84 : ไอศกรีมรสชีส ที่ตึกโกเรียวกาคู

ที่มา : ผู้วิจัย (2559)

ตอนเย็น 15.30 น. เข้าพักที่โรงแรม Smile ที่พักอยู่หน้าสถานีรถไฟ JR ฮาโกดาเตะ และใกล้สถานีรถรางบริการภายในเมืองฮาโกดาเตะ แล้วออกไปเดินเล่นและทานมื้อเย็น ที่โกดังอิฐแดงซึ่งเป็น

สถานที่ท่องเที่ยวของเมืองนี้อยู่ใกล้ท่าเรือ ถ้าไปในช่วงปลายเดือนพฤศจิกายนถึงคริสต์มาส จะมีงานเทศกาล Hakodate Christmas Fantasy ซึ่งมีไปประดับตกแต่งต้นคริสต์มาสอย่างสวยงามมากมาย และมีร้านค้าที่โด่งดังของเมืองมาเปิดร้านขายมากมาย แต่เมนูส่วนใหญ่เป็น Soup bar menu มากมาย มีรสชาติแปลกๆและหลากหลาย ทั้งซีส ทะเล หมูห่อผักกาด ฯลฯ ในช่วงงานเทศกาลที่อากาศหนาวเย็น ได้ทานซุปร้อนๆหลากเมนู และมีกลิ่นที่หอม ทำให้ซึมซับบรรยากาศยามค่ำคืนของเมืองที่สวยงามแห่งนี้ได้อย่างมาก และเดินเล่นภายในอาคารที่อยู่ริมอ่าวซึ่งมีร้านค้ามากมาย ทั้งเสื้อผ้า ของฝาก และขนมขึ้นชื่อมากมาย และยังมีร้านขนม PASTRY SNAFFLE'S ซีสชื่อดังควรค่าแก่การลิ้มลอง



รูปที่ 85 : เมนูของซุปรสชาติต่างๆให้เลือกสรรอย่างอิสระ
ที่มา : [http://www.hakodatexmas.com\(2559\)](http://www.hakodatexmas.com(2559))



รูปที่ 86 : หนึ่งในร้านซูปแกวบริเวณหน้าอ่าว

ที่มา : ผู้วิจัย (2558)

วันที่ 3 เดินตลาดเช้าAsaichiอาซาอิชิ Hakodate's Morning Market - ตกปลาหมึก - ร้านเนื้อวัว - เดินเล่นย่านโมโตมาจิ - ชมวิวที่ยอดเขา ฮาโกดาเตะ

ช่วงเช้า 06.30 น. ออกไปเดินชมและทานอาหารเช้าที่ตลาดเช้าอาซาอิชิ จากโรงแรมสามารถเดินไปได้เลยอยู่ใกล้กับสถานีรถไฟเจอาร์ ตลาดนี้เป็นแหล่งรวมอาหารสดมากมาย ทั้งอาหารทะเลต่างๆ ผัก ผลไม้ที่มีชื่อเสียงและสดมากมาย เช่น สตอร์เบอร์รี่ลูกใหญ่ๆ เมล่อนที่หวานฉ่ำ ฯลฯ มีอาหารให้เลือกซื้อชิม และซื้อเป็นของฝากมากมาย



รูปที่ 87 : ตลาดเช้า Asaichi

ที่มา : <http://www.hakodate.travel>

09.00 น. ทำกิจกรรมที่เปิดประสบการณ์ Squid Fishing Hakodate เป็นกิจกรรมตกปลาหมึกกลางท้องทะเล โดยล่องเรือประมงออกไป และได้ทำกิจกรรมที่เข้าถึงการตกปลาหมึกตัวเป็นๆ ขึ้นมาจากท้องทะเล



รูปที่ 88 : กิจกรรมล่องเรือตกปลาหมึก

ที่มา : www.kinryumaru.com (2559)

มือกลางวัน 12.00 น. ไปทานอาหารที่ร้าน Kurobeko Yakiniku เป็นเนื้อวัวย่าง เป็นอาหารยอดนิยมของร้านนี้ และใช้เนื้อวัวคุณภาพดีพันธุ์ของ Onuma เท่านั้น ต่อจากนั้นจากร้านอาหารนี้ไม่ไกล ไปทานขนมหวานต่อที่ 118 Hakodate Milk farm เป็นฟาร์มนมวัวที่ขายทั้ง นม ชีส โยเกิร์ต ไอศกรีมซอฟท์ครีม เป็นต้น และสามารถให้อาหารวัวได้อีกด้วย

ช่วงเย็น 15.30 น. เดินเล่นชมเมืองเก่าย่านโมโตมาจิ ที่มีกลิ่นอายตะวันตก ทั้ง โบสถ์คริสต์ ร้านอาหาร อาคารพิพิธภัณฑ์ต่างๆ ซึ่งสภาพที่ตั่งนั้นเป็นเนินเดินขึ้นไปเรื่อยๆ 16.30 น. ไปชมวิวที่ยอดเขาฮาโกดาเตะ เป็นวิวที่สวยงามติดอันดับ 1 ใน 3 ของโลก นั่งกระเช้าขึ้นไปเพื่อชมพระอาทิตย์ยามเย็นค่อยๆ เคลื่อนตัวลงไปขอบฟ้าและทะเล เป็นภาพที่สวยงาม และนอกจากนี้ช่วงเวลาที่ฟ้ามืดนั้น เมืองฮาโกดาเตะทั้งเมืองก็จะเปิดไฟที่ส่องสว่างสวยงามทั้งเมือง ที่บนยอดนี้มองเห็นวิวทิวทัศน์ของทั้งเมืองได้อย่างรอบด้าน และได้สัมผัสกับลมเย็นๆ ที่พัดมาอย่างแรง บนอาคารที่รองรับนักท่องเที่ยวบนยอดเขานี้มีร้านอาหารรองรับนักท่องเที่ยวด้วย ร้านอาหารของที่นี่มีรสชาติที่ดีและบรรยากาศสวยงามไม่แพ้กัน ซึ่งทานอาหารเย็นบนนี้ได้เลย

17.30 น. เดินทางกลับที่พักโรงแรม Smile และพักผ่อนตามอัธยาศัย

วันที่ 4 เดินทางออกจากฮาโกดาเตะ ไป Otaru ไปเดินซาโคม่าจิ ร้านขนมเลอเตา - เทศกาล Munich Christmas Market in Sapporo

07.00 น. เมื่อรับประทานอาหารเช้าของทางโรงแรมเรียบร้อยแล้ว พร้อมเดินทางต่อไปยังเมืองโอตารุ จุดหมายแรกของวันนี้ คือ ย่านซาโคม่าจิ เมืองโอตารุ เมืองที่สำคัญในอดีต 10.30 น. เดินเล่นย่านซาโคม่าจิมีร้านค้าขายของที่ระลึก ขนมหวาน ร้านอาหารมากมาย และมีพิพิธภัณฑ์กล่องดนตรี เครื่องแก้วที่มีชื่อเสียงของเมืองนี้ และชมคลองโอตารุอยู่ในย่านซาโคม่าจิ นับว่าเป็นย่านที่เหมาะสมแก่การเดินชมเมือง ร้านค้า และชิมอาหารเป็นอย่างมาก มีร้านขนมที่มีชื่อเสียงโด่งดังตั้งอยู่ใจกลางย่านซาโคม่าจินี้อีกด้วย คือ ร้าน LeTAO เลอเตา ชิมชีสเค้กที่ขึ้นชื่อของร้านนี้

กลางวัน มื้อเที่ยงนี้ ถัดไปจากย่านซาโคม่าจิเพียงนิดเดียว มีถนนช้อปปิ้งมียาโกะ Miyako dori ซึ่งมีร้านอาหารรวมอยู่มากมาย ที่นี่จะมีลักษณะคล้ายๆกับย่านทานุกิโคจิที่ซัปโปโร มีโดมหลังคาตลอดทาง แต่สั้นกว่า แต่ก็ร้านอาหารมากมายพอที่จะให้เราสามารถเลือกเพื่อลิ้มลองรสชาติ นอกจากนี้มีร้านขายของที่ระลึกอีกด้วย ทานอาหารกลางวันที่ร้านอาหาร New Sanko เป็นร้านอาหารแนวบราสเซอร์รี่ มีอาหารหลากหลายเมนูที่เป็นอาหารแนวตะวันตกแต่มีความเป็นญี่ปุ่นผสมกันอยู่ มีเมนูให้เลือกหลากหลาย สามารถทานอาหารไปพร้อมกับจิบเบียร์ซัปโปโรไปด้วยก็ได้ ทางร้านมีเบียร์ญี่ปุ่นมากมายขายด้วย นอกจากนี้ยังมีอาหารนี้แล้ว สามารถเดินไปทานซูชิ ที่ถนนสายซูชิ มีร้านซูชิให้เลือกทานได้หลากหลาย เพราะเมืองโอตารุแห่งนี้ เป็นเมืองที่ขึ้นชื่อเรื่องซูชิ ใครที่มาแล้วไม่ควรพลาด

ช่วงเย็น เดินทางเข้าที่พัก 15.00 โรงแรม Best Western Hotel Fino Sapporo ในซัปโปโร ซึ่งอยู่ใกล้กับสถานีรถไฟซัปโปโร ยามเย็นเมื่อเก็บของเรียบร้อยแล้ว ไปเดินเล่นชมไฟและเมืองยามเย็นที่สวนโอโดริ โดยเฉพาะในช่วงปลายเดือนพฤศจิกายน ถึงคริสต์มาส มังงานเทศกาล Munich Christmas Market in Sapporo เป็นเทศกาลอาหารเยอรมันออกขาย ทั้งเสต็กเนื้อย่างร้อนๆสุตรพิเศษแบบเยอรมัน ไส้กรอก เบคอนย่างร้อนๆมากมาย และมีไวน์และเบียร์ร้อนๆ เข้ากับอากาศที่หนาวเย็น และมีสินค้าเบ็ดเตล็ดที่เกี่ยวกับคริสต์มาสของตกแต่งตกแต่ง วางจำหน่ายมากมาย และ ประดับไฟคริสต์มาสที่ สวยงาม เป็นการทานอาหารเย็นที่สุดสบาย บรรยากาศดีๆท่ามกลางอากาศที่หนาวเย็น



รูปที่ 89 : ร้านอาหารเยอรมันภายในงานเทศกาล
ที่มา : ผู้วิจัย(2559)

วันที่ 5 ซัปโปโร-โรงงานช็อกโกแลตชิโรอิโคอิบิโตะ- ย่านทานุกิโคจิ - ตรอกรามเมน

ช่วงเช้า ทานอาหารเช้าในโรงแรมเรียบร้อยแล้ว 08.30 น. ออกเดินทางไปยังโรงงานช็อกโกแลตชิโรอิโคอิบิโตะ ไปชมขั้นตอนกระบวนการผลิตช็อกโกแลต ทำลูกกึ่งของตัวเอง และซื้อของฝากของที่ระลึก ขนมฝากมากมาย และชิมไอศกรีมรสชาติเฉพาะของชิโรอิโคอิบิโตะ ออกจากโรงงานช็อกโกแลต ประมาณ 11.30 น.

ช่วงกลางวัน เดินทางไปยังแหล่งช้อปปิ้งที่ทานุกิโคจิ เป็นตลาดถนนคนเดินที่มีหลังคาคลุม และถนนยาวกว่า 1 กิโลเมตร เป็นย่านที่คึกคักและมีชื่อเสียงแห่งเมืองซัปโปโร มีร้านขายอาหารและขายสินค้ามากมาย โดยมีกลางวัน ทานเสต็กเนื้อวัวย่างเตาถ่าน ชูมิบิ ที่ร้าน Beef Impact ในทานุกิโคจิ เป็นเนื้อวัวพันธุ์ซันดาคูโระเคะวากิว พร้อมย่างกับเตาถ่านร้อนๆหอมๆ พร้อมเดินทางต่อไปยัง Sapporo Beer Museum สถานที่ที่นับว่าเป็นสถานที่ทางประวัติศาสตร์ เพราะ เป็นพิพิธภัณฑ์ที่จัด

แสดงการกำเนิดเบียร์ Sapporo ตั้งแต่ยุคที่เริ่มต้นผลิต มีการแสดงหม้อต้มกลั่นเบียร์ขนาดใหญ่ และ
ยังจำลองขั้นตอนของการผลิตเบียร์ให้ได้ชม และยังมีทดลองชิมเบียร์ยี่ห้อดังอีกด้วย

ช่วงเย็น 18.00 ทานอาหารเย็นที่ตรอกราเมน ซึ่งเป็นย่านที่โด่งดังของเมืองซัปโปโร มีร้านราเมนให้
เลือกหลากหลายร้าน เป็นร้านเล็กๆสองข้างทางมีที่นั่งเพียงแค่ 10 กว่าที่นั่ง และมีเมนูที่ฮอกไกโดเป็น
ต้นกำเนิด คือ มิโสะราเมน เป็นการทานราเมนที่ได้บรรยากาศแบบญี่ปุ่นแท้ เหมือนที่เคยเห็นจาก
หนังหรือหนังสือ หลังจากนั้นเดินเล่นชมบรรยากาศเมืองตอนกลางคืนอย่างอิมหน้าสำราญก็เดิน
ทางเข้าที่พัก Best Western Hotel Fino Sapporo

วันที่ 6 ตกปลาน้ำแข็งที่ทะเลสาบ Shinotsu - ข้าวแกงกะหรี่อินดี้ และโรงงานชีส Furano

ช่วงเช้า เดินทางออกจากซัปโปโร 07.00 น. มุ่งหน้าสู่เมือง Shinshinotsu ไปตกปลาน้ำแข็งที่
ทะเลสาบ Shinotsu การเดินทางประมาณ 1 ชั่วโมง กิจกรรมการตกปลาวาจากาซาจิ บนน้ำแข็ง มีการ
เจาะรูที่บนหิมะ แล้วเราก็หย่อนเบ็ดลงไป และเมื่อเราตกปลาได้แล้ว สามารถนำมาประกอบอาหาร
ต่อได้ ทั้งทอดเทมปุระ หรือจะติดต่อกับร้านอาหารที่ร่วมการทำกิจกรรมนี้ให้ทำเมนูพิเศษต่างๆไว้
ให้ได้เลย เป็นการเปิดประสบการณ์แปลกใหม่ที่ไม่เคยทำมาก่อนที่เมืองไทย (ถ้าเป็นฤดูอื่นที่ไม่มี
หิมะ ก็สามรถตกปลาได้)

ช่วงกลางวัน 10.30 น.ออกเดินทางจากเมืองนี้ไปยังเมือง Sunagawa ไปยังเมืองฟูราโนะ เมืองแห่งเม
ล่อน เดินทางประมาณ 2 ชั่วโมง เมื่อถึงฟูราโนะ ไปทานอาหารกลางวันร้าน YUIGA DOXON
ร้านข้าวแกงกะหรี่อินดี้ ตามที่คนไทยนิยมเรียก เป็นร้านที่มีชื่อเสียงของเมืองนี้ มีทั้งถ่ายละคร ลง
หนังสือ ออกรายการมากมาย ร้านนี้ให้ความรู้สึกพักผ่อน เนื่องจากบรรยากาศร้านที่เล็กเหมือนบ้าน
เพื่อน พนักงานคนทำอาหารภายในร้านทั้งหมดเป็นวัยรุ่นที่ช่วยกันทำงาน และรูปแบบที่เหมือน
ศิลปิน และเปิดเพลงร็อก วัยรุ่นญี่ปุ่น จึงทำให้เรียกว่าร้านแกงกะหรี่อินดี้ นับว่าเป็นร้านข้าวที่ดูแนว
แปลกใหม่ และอาหารอร่อย มีการปรุงเครื่องเทศสูตรพิเศษที่ผ่านการเคี่ยวหลายชั่วโมง ทำให้
รสชาติอาหารกลมกล่อมด้วยความที่ร้านร้อน จึงมีมีอาหารที่ผ่อนคลาย ไม่เหมือนกับอยู่ในเมือง
เครียดๆแออัดแบบโตเกียว เป็นต้น หลังจากทานอาหารเสร็จแล้ว ไปต่อยังโรงงานชีสฟูราโนะ ไป
ชมขั้นตอนการผลิตชีส ร่วมกิจกรรมทำชีสของตัวเอง และซื้อของฝากที่ระลึก



รูปที่ 90 : ร้านข้าวแกงกระหรี่ YUIGA DOXON ที่เมือง Furano

ที่มา : www.furanotourism.com(2559)

ช่วงเย็น 16.00 น. ก่อนเดินทางเข้าที่พักโรงแรม ไปทานไอศกรีมซอฟท์ครีม ร้านยอดนิยม Popura Farm คือไอศกรีมที่ราดอยู่บนเมล็ดองุ่นสดๆ ให้ความสดชื่นไปกับร่างกาย และทานอาหารเย็นที่ร้าน Sennari ร้านใกล้เคียงกับโรงแรม สามารถเดินได้ เป็นอาหารแนวชาบูชาบู เนื้อวัวชาบูร้อนๆ พร้อมชุดผักเส้นราเม็ง และมีน้ำจิ้มสูตรพิเศษต่างจากร้านอื่นๆ และกลับเข้าที่พัก โรงแรม FURANO NATULUX HOTEL

วันที่ 7 ฟาร์มโทมิตะ ฟุราโนะ- ยูบาริ- ฟาร์มโคนมมูราคามิ เอนิวะ- จิโตเสะ

ช่วงเช้า หลังจากทานอาหารเช้าทางโรงแรมเรียบร้อย 09.00 ออกเดินทางไปยังฟาร์มโทมิตะ ซึ่งเป็นฟาร์มเมล่อนชื่อดังของเมืองฟุราโนะ เข้าไปดูแหล่งปลูกเมล่อนที่สถานที่จริง และชิมไอศกรีมรสชาติเมล่อน และขนม Bun Melon รูปร่างหน้าตาคล้ายซาลาเปาทอด เป็นเมนูแปลกใหม่ที่นำลิ้มลอง 10.30 น.ออกเดินทางไปที่เมืองยูบาริ แหล่งผลิตเมล่อนพันธุ์ดี ยอดนิยมที่สุดในประเทศ มีเนื้อสีส้มทอง มีรสชาติที่หอม หวาน น้ำ แวะเข้าไปลิ้มลองเมล่อนสดๆ กันถึงต้นกำเนิดเมล่อนพันธุ์ดีแห่งญี่ปุ่น แวะซื้อเมล่อนที่夕張メロン直売所 เป็นร้านขายเมล่อนศูนย์กลางของเมืองยูบาริ เพื่อซื้อเมล่อนหวานๆกลับมาทานต่ออีก

ช่วงกลางวัน 13.30 น. เข้าชมฟาร์มโคนมมูราคามิ ที่เอนิวะ ไปรีดนมวัว ทำเนยสด ทำไอศกรีมด้วยตนเอง และทานอาหารกลางวันที่ร้าน Sumiyakibutadonkuukai ซึ่งอยู่ไม่ไกลจากฟาร์มมูราคามิ ร้านนี้อาหารประเภทข้าวหน้าหมูต่างๆ และเมนูโซบะ ได้รับความนิยมมาก

ทานอาหารเย็นที่เมืองจิโตะเซะ ที่ร้าน Daichinomegumi เป็นร้านอาหารท้องถิ่น มีสเต็ก เป็นอาหารแนะนำขึ้นชื่อ มีรสชาติอร่อยของโปรแกรมการท่องเที่ยว หลังจากนั้นก็กลับที่พักพักผ่อนเตรียมตัวกลับประเทศไทย

เส้นทางท่องเที่ยวสำหรับผู้รักและชื่นชอบ ชีส ไม่ว่าจะเป็นขนมหวานที่มีชีสเป็นส่วนประกอบสำคัญ หรือ ไอศกรีมชีส อาหารมือพิเศษที่มีเมนูสำหรับชีส และอีกมากมาย ซึ่งสิ่งที่ได้กล่าวถึงนั้น ภูมิภาคฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่นนั้น สามารถตอบโจทย์ความต้องการเหล่านี้ได้ เนื่องจากเป็นแหล่งนมวัวที่สด อร่อย แล้วชีสนั้นก็ไม่แพ้กันเลย เส้นทางที่สำหรับชีส ที่อยากจะแนะนำ นำเสนอให้ผู้ชื่นชอบ มีดังนี้

2. เส้นทางชีส เพื่อคนรักชีส ชมโรงงานชีสที่ฟูราโนะ ชิมชีสเค้กชื่อดัง Le Tao ที่โอตารุชิมขนมหวานที่ PASTRY SNAFFLE'S ชมเทศกาลไฟคริสต์มาสอันโด่งดังที่ฮาโกดาเตะ และแฮมเบอร์เกอร์ชีสจากร้านที่มีแค่เมืองฮาโกดาเตะ เป็นโปรแกรมท่องเที่ยวที่ใช้เวลาประมาณ 5 วัน 4 คืน

วันที่ 1 สนามบิน New Chitose- โรงงานชีส ฟูราโนะ – ทานข้าวแกงกระหรี่อินดี้ - ปั่นจักรยานชมเมือง

08.30 น. ถึงสนามบิน New Chitose หลังจากทำเรื่องผ่านเข้าเมืองเรียบร้อย เดินทางต่อไปยังเมือง Furano จุดหมายแรกคือ โรงงานชีส ฟูราโนะ เดินทางถึงเวลาประมาณ 10.30 น. เข้าไปชมขั้นตอนการผลิตชีส สามารถร่วมกิจกรรมทำชีสของตนเอง และซื้อของฝากที่ระลึก และลิ้มลองชีสดำ ที่ทำมาจากปลาหมึก

ช่วงกลางวัน 12.00 น. ออกจากโรงงานชีสแล้ว ไปทานอาหารกลางวันร้าน YUIGA DOXON ร้านข้าวแกงกระหรี่อินดี้ ตามที่คนไทยนิยมเรียก เป็นร้านที่มีชื่อเสียงของเมืองนี้ มีทั้งถ่ายละคร ลงหนังสือ ออกรายการมากมาย ร้านนี้ให้ความรู้สึกพักผ่อน เนื่องจากบรรยากาศร้านที่เล็กเหมือนบ้าน

เพื่อน พนักงานคนทำอาหารภายในร้านทั้งหมดเป็นวัยรุ่นที่ช่วยกันทำงาน และรูปแบบที่เหมือนศิลปิน และเปิดเพลงร็อก วัยรุ่นญี่ปุ่น จึงทำให้เรียกว่าร้านแกงกะหรือนิดี้ นับว่าเป็นร้านข้าวที่ดูแนวแปลกใหม่ และอาหารอร่อย มีการปรุงเครื่องเทศสูตรพิเศษที่ผ่านการเคี่ยวหลายชั่วโมง ทำให้รสชาติอาหารกลมกล่อม ด้วยความที่ร้านรุ่มรื่น จึงมีมีอาหารที่ผ่อนคลาย ไม่เหมือนกับอยู่ในเมืองเครียดๆ แอ๊ดแบบโตเกียว เมื่อทานอาหารกลางวันเรียบร้อยแล้ว ไปทานไอศกรีมซอฟท์ครีมร้านยอดนิยม Popura Farm คือ ไอศกรีมที่ราดอยู่บนเมล็ดนสดๆ ให้ความสดชื่นไปกับร่างกาย ในเมืองฟูราโนะนั่นเอง 14.00 น. เดินทางเข้าที่พัก โรงแรม FURANO NATULUX HOTEL อยู่ใกล้กับสถานีรถไฟเจอาร์ และมีบริการเช่ารถจักรยานของโรงแรม ปั่นจักรยานชมวิวท้องทุ่งนาของเมืองฟูราโนะ และชมเมืองที่ตึก อาคารส่วนใหญ่ไม่ได้สูงจนบดบังท้องฟ้าและภูเขาที่สวยงามตั้งตระหง่านของเมืองนี้เลย เป็นการปั่นจักรยานที่ได้ผ่อนคลายไปกับบรรยากาศที่สดชื่นของเมืองนี้

อาหารเย็นวันนี้ คือ ร้าน Sennari ร้านใกล้กับโรงแรม สามารถเดินได้ เป็นอาหารแนวชาบูชาบู เนื้อวัวชาบูร้อนๆ พร้อมชุดผักเส้นรามง และมีน้ำจิ้มสูตรพิเศษต่างจากร้านอื่นๆ

วันที่ 2 โรงงาน ช็อกโกแลตชิโรอิโคอิบิโตะ- ขนมชีสเค้ก LeTao โอตารุ

07.00 น. หลังจากทานอาหารเช้าที่โรงแรมเรียบร้อยแล้ว ออกเดินทางไปยังเมืองซัปโปโร 09.30 น. เดินทางถึงโรงงานช็อกโกแลตชิโรอิโคอิบิโตะ ไปชมขั้นตอนกระบวนการผลิตช็อกโกแลต ทำคุกกี้ของตัวเอง และซื้อของฝากของที่ระลึก ขนมฝากมากมาย และชิมไอศกรีมรสชาติเฉพาะของชิโรอิโคอิบิโตะ

ช่วงกลางวัน 12.00 น. ออกจากโรงงานช็อกโกแลตไปทานอาหารกลางวัน ที่ ตรอกรามง ซึ่งเป็นย่านที่โด่งดังของเมืองซัปโปโร มีร้านรามงให้เลือกหลากหลายร้าน เป็นร้านเล็กๆ สองข้างทางมีที่นั่งเพียงแค่ว่า 10 กว่าที่ และมีเมนูที่ช็อกโกโด้เป็นต้นกำเนิด คือ มิโชะรามง มีราเมนที่ใส่ชีสในน้ำซุปลด้วย ซึ่งจะเพิ่มความเข้มข้นของน้ำซุปลที่รสชาติดีของทางร้านให้อร่อยยิ่งขึ้น เป็นการทานรามงที่ได้บรรยากาศแบบญี่ปุ่นแท้ เหมือนที่เคยเห็นจากหนังหรือหนังสือ 13.00 น. หลังจากทานอาหารกลางวันเรียบร้อยแล้วเดินทางต่อไปยังเมืองท่าโอตารุ เดินเล่นย่านถนนซาโกมาจิ มีร้านค้าขายของที่ระลึก ขนมหวาน ร้านอาหารมากมาย และมีพิพิธภัณฑ์กล่องดนตรี เครื่องแก้วที่มีชื่อเสียงของเมืองนี้ และชมคลองโอตารุอยู่ในย่านซาโกมาจิ นับว่าเป็นย่านที่เหมาะสมแก่การเดินชมเมือง ร้านค้า และ

ชิมอาหารเป็นอย่างมาก มีร้านขนมที่มีชื่อเสียงโด่งดังตั้งอยู่ใจกลางย่านซาโกมาจินี่อีกด้วย คือ ร้าน LeTAO เลอเตา ชิมชีสเค้กที่ขึ้นชื่อของร้านนี้ เดินชมเมืองแถวนี้จนถึงเวลาเมื่อเย็น 17.00 น. ทานอาหารเย็นที่ร้าน Baravins เป็นอาหารฝรั่งเศสสไตล์ Bistro เมื่อทานเสร็จกลับเข้าพักผ่อนที่ โรงแรม Hotel Vibrant Otaru

วันที่ 3 ฟาร์มทากาฮาชิ เมืองนิเซโกะ - โกดังอิฐแดง เมืองฮาโกดาเตะ- ร้านขนมหวาน PASTRY SNAFFLE'S - เทศกาล Hakodate Christmas Fantasy

07.30 น. หลังจากทานอาหารเช้าจากทางโรงแรมเรียบร้อยแล้ว เดินทางออกจากโรงแรมไปยังเมืองนิเซโกะ เดินทางถึงประมาณ 09.00 น. ไปเที่ยวชมฟาร์มทากาฮาชิ ที่เป็นเจ้าของยี่ห้อ Milk Kobo ที่มีโยเกิร์ตนม เค้ก นมสด ไอศกรีมขายมากมาย และยังร่วมทำกิจกรรมทั้งทำไอศกรีม รีดนมวัว เป็นต้น ซึ่งฟาร์มแห่งนี้เป็นฟาร์มที่มีขนาดใหญ่มีโรงงานการผลิตต่างๆมากมายทั้งโยเกิร์ต ขนม ไอศกรีม สามารถเข้าชมได้ และยังมีร้านอาหารขนาดใหญ่และร้านกาแฟภายในฟาร์ม ร้านอาหารชื่อว่า Prativo เป็นอาหารแนวอิตาเลียน ซึ่งมีเมนูหลากหลายและวัตถุดิบส่วนใหญ่ได้มาจากฟาร์มตัวเอง และทานอาหารกลางวันที่ร้านอาหารในฟาร์มได้เลย

ช่วงกลางวัน 12.30 น. หลังจากทานอาหารและซื้อขนมของฝากแล้วออกเดินทางไปยังเมืองฮาโกดาเตะ 15.00 น. เดินเที่ยวรอบอ่าวเมืองท่าฮาโกดาเตะ ถนนโมโตมาจิ โบสถ์คริสต์ โกดังอิฐแดงชื่อดัง เดินชมรอบเมือง ซึ่งภายในอ่าว มีตึกอาคารที่ขายสินค้าของฝาก ของกินมากมาย โดยเฉพาะมีร้านขนม ชื่อดัง PASTRY SNAFFLE'Sขนมอบชีสชื่อดังอยู่ในอาคาร และตอนกลางคืน ถ้าเป็นช่วงปลายเดือนพฤศจิกายนถึงคริสต์มาส จะมีงานเทศกาล Hakodate Christmas Fantasy ซึ่งมีไฟประดับตกแต่งต้นคริสต์มาสอย่างสวยงามมากมาย และมีร้านค้าที่โด่งดังของเมืองมาเปิดร้านขายมากมาย แต่เมนูส่วนใหญ่เป็น Soup bar menu มากมาย มีรสชาติแปลกๆและหลากหลาย ทั้งทะเล หมูห่อผักกาด และมีเมนูซูชิสด ฯลฯ เมนูชีสนี้ เป็นซูชิครีมชั้นที่ทำจากนํ้านมข้าวโพดชั้นดีในท้องถิ่นของเมืองฮอกไกโดที่ทำเอง และโรยหน้าด้วยชีสขนมปังปิ้ง ซูชิสดที่ได้นำมาจัดขายในงานนี้ เป็นของ Cafe and Deli Marusen ร้านอาหารชื่อดังของเมืองฮาโกดาเตะ ในช่วงงานเทศกาลที่อากาศหนาวเย็น ได้ทานซูชิร้อนๆหลากหลายเมนู และมีกลิ่นที่หอม ทำให้ชิมจบบรรยากาศยามค่ำคืนของเมืองที่สวยงามแห่งนี้ได้อย่างมาก

เมื่อทานอาหารเย็นเรียบร้อยแล้ว กลับที่พัก โรงแรม Smile ที่อยู่ใกล้สถานีรถไฟเจอาร์ และ ตลาดเช้า
ฮาโกดาเตะ

วันที่ 4 ตลาดเช้าอาซาอิ - ปราสาทหอคอย โกเรียวกาคู - ทานแฮมเบอร์เกอร์ร้าน Lucky Pierrot

07.00 น. ออกไปเดินชมและทานอาหารเช้าที่ตลาดเช้าอาซาอิ จากโรงแรมสามารถเดินไปได้เลยอยู่
ใกล้กับสถานีรถไฟเจอาร์ ตลาดนี้เป็นแหล่งรวมอาหารสดมากมาย ทั้งอาหารทะเลต่างๆ ผัก ผลไม้ที่
มีชื่อเสียงและสดมากมาย เช่น สตอร์เบอร์รี่ลูกใหญ่ๆ เมล่อนที่หวานน้ำ ฯลฯ มีอาหารให้เลือกซื้อ
ชิม และซื้อเป็นของฝากมากมาย 09.30 น. ออกจากตลาดเช้าอาซาอิ ไปชมปราสาทโกเรียวกาคู ชม
ปราสาทหอคอย โกเรียวกาคู ที่เป็นป้อมปราการรูปดาว 5 แฉก ซึ่งเป็นสถานที่สำคัญทาง
ประวัติศาสตร์ของเมืองแห่งนี้ และยังสามารถชมวิวที่สวยงามทั้งหมดของเมืองนี้ได้อีกด้วย ภายใน
หอคอยนี้มีร้านขายของที่ระลึกเกี่ยวกับหอคอยนี้วางขายมากมาย และได้ดื่มหอคอยนี้จะมีร้าน
ไอศกรีมที่โด่งดังของเมืองฮาโกดาเตะอีกด้วย ชื่อร้าน Milkissimo แวะชิมไอศกรีมโฮมเมด และมี
หลากหลายรสชาติ แนะนำ รสครีมชีส ก่อนที่จะไปทานอาหารกลางวัน

ช่วงกลางวัน ทานอาหารในระแวกหอคอย มีร้านแฮมเบอร์เกอร์ชื่อดัง อยู่ตรงแยกถนนใกล้อาคาร
หอคอยนี้ รับประทานอาหารกลางวันร้าน Lucky Pierrot เป็นร้านแฮมเบอร์เกอร์ที่มีชื่อเสียงแห่ง
เมืองฮาโกดาเตะ ซึ่งมีเมนูมากมาย เมนูสำหรับคนรักชีสก็มี หลังจากนั้นตอนเย็น 16.30 น. ไปชมวิว
ที่ยอดเขาฮาโกดาเตะ เป็นวิวที่สวยงามอันดับ 1 ใน 3 ของโลก นั่งกระเช้าขึ้นไปเพื่อรอชมพระ
อาทิตย์ยามเย็นค่อยๆเคลื่อนตัวลึกลงไปขอบฟ้าและทะเล เป็นภาพที่สวยงาม และนอกจากนี้
ช่วงเวลาที่ฟ้ามืดนั้น เมืองฮาโกดาเตะทั้งเมืองก็จะเปิดไฟที่ส่องสว่างสวยงามทั้งเมือง ที่บนยอดนี้
มองเห็นวิวทิวทัศน์ของทั้งเมืองได้อย่างรอบด้าน และได้สัมผัสกับลมเย็นๆที่พัดมาอย่างแรง บน
อาคารที่รองรับนักท่องเที่ยวบนยอดเขานี้มีร้านอาหารรองรับนักท่องเที่ยว ร้านอาหารของที่นี่มี
รสชาติที่ดีและบรรยากาศสวยงามไม่แพ้กัน ซึ่งทานอาหารเย็นบนนี้ได้เลย หลังจากนั้นเดินทาง
กลับที่พัก พักผ่อนตามอัธยาศัย

วันที่ 5 เดินทางกลับประเทศไทย

การสัมภาษณ์ผู้ประกอบการบริษัทนำเที่ยวในประเทศไทย

การสัมภาษณ์ความคิดเห็นของคุณพัฒนา นิธิพัฒน์ปัญญา ผู้ประกอบการบริษัท เจแปนฮอติเคย์

บริษัทนี้เน้นลูกค้าตลาดบน คือลูกค้าที่มีกำลังในการใช้จ่าย และต้องการทัวร์ที่ดี สะดวกสบาย ประหยัดเวลาในการหาที่พักแหล่งท่องเที่ยวเอง หรือผู้ที่ไม่ค่อยมีเวลาดำเนินงาน ชอบความสะดวก ที่บริษัทนี้ทัวร์จะราคาแพง เพราะ การจัดโปรแกรมทัวร์นั้นจะมีผู้เดินทางท่องเที่ยว โปรแกรมละประมาณ 10 กว่าคน คุณภาพของทัวร์จึงแตกต่างกับทัวร์ราคาถูก เพราะ อาหารแต่ละมื้อสามารถที่จะหาทานในร้านที่ปราศจากทัวร์นักท่องเที่ยวลง เป็นร้านอาหารที่มีคุณภาพรสชาติที่ดี ได้ความเป็นของแท้ของญี่ปุ่น ได้สัมผัสอาหารที่มีความเป็นญี่ปุ่นแท้ๆ

1. เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จัดไว้วันนี้มีเหตุผลอะไรที่เลือกสถานที่แต่ละสถานที่มา และ ลักษณะเด่นของอาหารคืออะไร มีวิธีการคัดเลือกอาหารเพื่อมาเป็นอาหารสำหรับโปรแกรมทัวร์ และ วิธีการเลือกร้านอย่างไร

- เน้นGourmet โดยทั่วไป ทัวร์ที่ไปกินยังงี้ก็ต้องเที่ยว แค่นำอาหารที่พิเศษ นอกจากทัวร์กินอย่างเดียว และทัวร์ของที่นี่ จะเน้นอาหารการกินที่คืออยู่แล้ว เพราะ ทัวร์มีราคาสูงสามารถหาร้านอาหารที่ดีได้ จะได้ไม่แย่งกันทานแบบทัวร์ที่ใหญ่ และไปกินเยอะๆ และ ในการท่องเที่ยวสิ่งหลักที่คนมองเป็นจุดหลักนั้นคือสถานที่ท่องเที่ยว คือ โปรแกรมทัวร์ ส่วนอาหารนั้นเป็นตัวเสริมในการตัดสินใจ โดยส่วนใหญ่จึงเป็นทัวร์ที่เน้นไปทาง เที่ยวก็ดี กินก็ดี

การจัดโปรแกรมทัวร์นั้นจะมีผู้เดินทางท่องเที่ยวโปรแกรมละประมาณ 10 กว่าคน คุณภาพของทัวร์จึงแตกต่างกับทัวร์ราคาถูก เพราะ อาหารแต่ละมื้อสามารถที่จะหาทานในร้านที่ปราศจากทัวร์นักท่องเที่ยวลง เป็นร้านอาหารที่มีคุณภาพรสชาติที่ดี ได้ความเป็นของแท้ของญี่ปุ่น ได้สัมผัสอาหารที่มีความเป็นญี่ปุ่นแท้ๆ

2. การท่องเที่ยวที่เน้นไปทางอาหารโดยเฉพาะ มีนักท่องเที่ยวที่สนใจมากน้อยเพียงใด และ มีคนที่ขอให้จัดทริปที่เกี่ยวกับอาหารอย่างเดียบบ้างหรือไม่

- ส่วนใหญ่ก็จะเน้นได้ทั้งเที่ยว ทั้งกินดี และจ่ายราคาทัวร์มาสูงมักต้องการร้านอาหารที่ดี ที่ปราศจากทัวร์กลุ่มใหญ่ๆลง ในเมื่อจ่ายราคาสูงกว่าคนอื่นแล้ว

3. มีวิธีในการนำเสนอการท่องเที่ยวอาหารให้นักท่องเที่ยวสนใจได้อย่างไร

- ใช้สื่อออนไลน์ เพื่อเสริมความน่าเชื่อถือ หน้าเว็บไซต์ โดยในเว็บไซต์ก็จะมีเขียน content โดยเจ้าของบริษัทร่วมกันเขียนเองเป็นเรื่องราวจากประสบการณ์การท่องเที่ยว เพื่อให้คนเข้ามาอ่านเกิดความสนใจ ช่วยเพิ่มในการตัดสินใจการท่องเที่ยว

นอกจากนี้ คุณพัฒนา เป็นเจ้าของรายการมาจี้เด๊ะเจแปนซึ่งปัจจุบันได้รับความนิยมมากซึ่งรายการได้ผู้มีความรู้และเชี่ยวชาญด้านประเทศญี่ปุ่นและนำเสนอได้อย่างน่าสนใจและเป็นมุมมอง

ใหม่ๆที่น่าสนใจมากจึงเป็นการโปรโมทบริษัทได้ดีและได้เสนอความน่าเชื่อถือและคนส่วนใหญ่ที่ใช้บริการกับทัวร์เป็นคนที่มีการแนะนำกันบอกต่อกัน

4. มีการประสานงานของการท่องเที่ยวที่สอโกโคในแต่ละสถานที่อย่างไร และ นโยบายของการท่องเที่ยวของสอโกโคมีอะไรบ้าง กำหนดให้ทางบริษัททำอย่างไร เพื่อที่จะดึงนักท่องเที่ยวไทยไปเที่ยวประเทศญี่ปุ่น

- ญี่ปุ่นมีนโยบายเข้ามาไทยมากอยู่แล้วมี JNTO ที่เป็นคนกำหนดนโยบายและทั้งระดับประเทศหรือระดับจังหวัดเองก็มีเข้ามาจัดงานโปรโมทการท่องเที่ยวที่ไทยประมาณปีละ 2-3 ครั้งนอกจากนี้ปัจจุบันคนเที่ยวเยอะมากก็จะเชิญลือคเข้าไปเขียนในเว็บไซต์

มีการส่งเสริมจากรัฐบาลท้องถิ่นเช่นถ้ามีกลุ่มนักท่องเที่ยวไปเที่ยวเมืองของเขาจะมีเงินช่วยประมาณ 2-3 พันเยนนับว่าไม่มากแต่บางทีก็สามารถช่วยกระตุ้นให้มีการจัดทัวร์เข้ามาท่องเที่ยวหรือโปรโมทเมืองของเขาบ้าง

นโยบายของญี่ปุ่นตั้งไว้สูงต้องการให้นักท่องเที่ยวเข้าไปมากๆประมาณ 3 ล้านคนจึงมีการให้การสนับสนุนด้านต่างๆกับบริษัททัวร์ของไทยเพื่อให้นักท่องเที่ยวไทยเข้าไปมากๆเช่นจะช่วยบริษัททัวร์ในการจ่ายค่าโฆษณาให้ครั้งหนึ่ง

5. มีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร สอโกโคอย่างไรบ้าง และมีผลดีผลเสียอย่างไรบ้าง

- การท่องเที่ยวนี้มีแต่ผลดี แต่ก็มีข้อเสียคือคนเที่ยวจะต้องมีค่าใช้จ่ายที่สูงหน่อยเพราะอาหารดีและอร่อยก็จะต้องแพงนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จึงเป็นตลาดบนเพราะอยากได้ร้านอาหารที่ดีไม่มีทัวร์ลดราคาทัวร์จึงแตกต่างกับที่อื่น

เจ้าของกล่าวว่า Social Media เป็นสิ่งสำคัญในปัจจุบันเป็นสิ่งที่เราสามารถสื่อแสดงให้เห็นจุดเด่นหรือความน่าสนใจของการทำทัวร์ของเราได้และเราควรมีวิธีการเล่นกับพฤติกรรมของลูกค้าเช่นจัดอะไรที่แปลกใหม่

เมื่อสอบถามถึงในอนาคตจะมีการเปิดทัวร์ไปประเทศอื่นที่นอกเหนือจากประเทศญี่ปุ่นอีกไหมตอบว่าไม่ทำเพราะเป็นสิ่งไม่แฟร์กับลูกค้าหากว่าเราไม่รู้จักระบบยุโรปแล้วพาคนไปเที่ยวยุโรปที่ไม่รู้อะไรเลยเหมือนกันก็จะเที่ยวกันแบบไม่รู้อะไรเลยคิดชัดไปหมด

6. ในอนาคต มีแนวโน้มว่าตลาดการท่องเที่ยวอาหารของญี่ปุ่น จะเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรบ้าง จะมีเส้นทางการท่องเที่ยวแบบใหม่ๆอีกหรือไม่

- นับว่ามีที่เป็นโดยตรงแต่มีน้อยเงินกับเกาหลีเป็นการท่องเที่ยวที่บิบบังคับให้ลูกค้าต้อง

เสียเวลาและเงินไปกับร้านขายของเช่น โสมเกาหลีขายของจีนเสียเวลาทุกวัน วันละหลายชั่วโมง เรียกว่าเบียดบังเวลาซึ่งญี่ปุ่นไม่มีแบบจีนและเกาหลีการท่องเที่ยวจึงจะยังยั่งยืนกว่าเป็นการขายไปในตัวของมันเองและอาหารญี่ปุ่นนั้นเป็นความคุ้นเคยของคนไทยที่มีข้าวและน้ำซุปรหรือหลายๆ อย่างที่ใกล้เคียงกันญี่ปุ่นจึงตอบโจทย์ในการท่องเที่ยวได้มากสำหรับคนไทยและสามารถเที่ยวได้ทุกฤดูกาลเพราะอาหารที่สมบูรณ์

ภูมิศาสตร์การท่องเที่ยวเริ่มเปลี่ยนแปลงไปจากท่องเที่ยวเป็นกลุ่มกับบริษัทท่องเที่ยวกลายเป็นท่องเที่ยวด้วยตัวเองประมาณร้อยละ 70 ที่เที่ยวด้วยตัวเองเมื่อเกิดแบบนี้บริษัทที่ทำทัวร์ท่องเที่ยวก็จะอยู่ยากขึ้นต้องมีการปรับเปลี่ยนเช่นบริษัทมีการเพิ่มเติมสิ่งของที่หาโรงแรมของเว็บไซต์ญี่ปุ่นโดยตรงและหาตั๋วเครื่องบินหรือเช่ารถผ่านทางหน้าเว็บไซต์ของบริษัทนี้เลยจะได้สะดวกในการวางแผนสำหรับนักท่องเที่ยวที่จะท่องเที่ยวด้วยตัวเองแต่ถ้ามีการโทรเข้ามาเพื่อสอบถามให้ติดต่อโรงแรมที่พักหรือค่าตั๋วเครื่องบินจะมีการคิดค่าบริการด้วย ส่วนในด้านตลาดการท่องเที่ยวญี่ปุ่นดีอยู่แต่คงไม่ถาวรตลอดไปคาดว่าประมาณปี 2020 ยังดีอยู่เพราะ มีการจัด โอลิมปิก



รูปที่ 91 : สัมภาษณ์ความคิดเห็นเจ้าของผู้ประกอบการบริษัท J-Plan Holiday

ที่มา : ผู้วิจัย (2559)

สัมภาษณ์ความคิดเห็นของคุณจักกฤษ ขุนรักษ์ จากบริษัทโกลบอล ลิงค์อินเตอร์เนชั่นแนล ฮอลิเดย์ จำกัด (Global Link International Holiday)

1. เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีเหตุผลอะไรที่เลือกสถานที่แต่ละสถานที่มา และ ลักษณะเด่นของอาหารคืออะไร มีวิธีการคัดเลือกอาหารเพื่อมาเป็นอาหารสำหรับ โปรแกรมทัวร์ และ วิธีการเลือกร้านอย่างไร

- ส่วนใหญ่การท่องเที่ยวที่เป็นเส้นทางเพื่ออาหาร โดยเฉพาะไม่มี นอกจากนักท่องเที่ยวขอให้จัดเส้นทางเพื่อไปทานอาหารโดยเฉพาะ

2. การท่องเที่ยวที่เน้นไปทางอาหาร โดยเฉพาะ มีนักท่องเที่ยวที่สนใจมากน้อยเพียงใด และ มีคนที่ขอให้จัดทริปที่เกี่ยวกับอาหารอย่างเดิบบ้างหรือไม่

- มีบ้าง แล้วแต่นักท่องเที่ยวว่าอยากได้แบบใด ไม่ว่าจะเป็น บึงย่าง ซาบู ซาซิมิ เนื้อวัวโกเบ เนื้อวัวกิว หรืออาหารตามโรงแรมต่างๆ และนอกจากนี้อาจจะเป็น โรงงาน หรือ บริษัทที่ไปดูงานที่ประเทศญี่ปุ่น เช่น โรงงานสาเก โรงงานช็อคโกแลต

3. มีวิธีในการนำเสนอการท่องเที่ยวอาหารให้นักท่องเที่ยวสนใจได้อย่างไร

- ส่วนใหญ่ ปัจจุบัน คนที่ไปญี่ปุ่น ต้องมีหลักสำคัญนี้ ที่เที่ยวตามสถานที่ที่เป็นที่รู้จักและถ่ายรูป ต่อด้วยการแชร์รูปลง โซเชียลเน็ตเวิร์ค กิน ซ้อปบิ่ง ซ้อของที่สำคัญขนมต่างๆที่นิยมของญี่ปุ่นที่ขายดีสำหรับคนไทย คือ คิทแคท ชิโรโยโคชิโตะ รอยซ์ มันฝรั่งจากาป็อคกูริ คือ ขนมที่เป็นพื้นฐานและคงความเป็นญี่ปุ่น เช่น โมจิ จะไม่ค่อยซื้อและในส่วนของประเทศญี่ปุ่นเองนั้นสามารถสร้างเรื่องเล่าต่างๆ ที่เป็นที่มาของสถานที่ หรือ ขนม ของ ใดเอง ซึ่งเป็นจุดที่น่าสนใจ และดึงดูดนักท่องเที่ยวได้มาก

การขายทัวร์ ขึ้นอยู่กับฤดูกาลด้วยเช่นกัน เช่น ในช่วงเดือนเมษายนถึงเดือนพฤษภาคม เป็นช่วงที่ดอกซากุระบาน สามารถเลือกได้ว่าอยากไปดูที่ไหนของประเทศญี่ปุ่น

4. มีการประสานงานของการท่องเที่ยวที่ฮอกไกโดในแต่ละสถานที่อย่างไร และ นโยบายของการท่องเที่ยวของฮอกไกโดมีอะไรบ้าง กำหนดให้ทางบริษัททำอย่างไร เพื่อที่จะดึงนักท่องเที่ยวไทยไปเที่ยวประเทศญี่ปุ่น

- ส่วนใหญ่ทางไกด์เป็นคนติดต่อประสานงานโรงแรม ร้านอาหาร สถานที่ต่างๆ ด้วยตนเอง

5. มีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ฮอกไกโดอย่างไรบ้าง และมีผลดีผลเสียอย่างไรบ้าง

- ฮอกไกโดนั้นมีส่วนดีตรงที่กระแสน้ำเย็นและกระแสน้ำอุ่นมาบรรจบกัน ทำให้เป็นแหล่งอาหารทะเลและที่อุดมสมบูรณ์ และที่สำคัญของฮอกไกโด และนับได้ว่าเป็นครัวของญี่ปุ่น อย่างปลาที่มีโอเมก้าสาม ปูที่เนื้อแน่นจ๋า เหล่านี้นั้นได้มาจากท้องทะเลที่ฮอกไกโด ถ้าหากส่งไปยัง

โตเกียว หรือที่อื่นๆที่เดินทางไกลนั้น ค่าขนส่งที่แพงและยังได้อาหารที่ไม่สดอีก จึงเหมาะสมแล้วที่จะไปหาทานถึงที่ฮอกไกโด ได้ลิ้มลองรสชาติที่แท้จริง นอกจากนี้ก็ยังน่าสนใจตรงที่มีอาหารตามฤดูกาลอีกด้วย นี่จึงเป็นจุดได้เปรียบของฮอกไกโดที่ขายอาหารได้ดี ทว่าที่เน้นๆอาหารส่วนใหญ่จึงเลือกไปที่ฮอกไกโด

6. ในอนาคต มีแนวโน้มว่าตลาดการท่องเที่ยวอาหารของญี่ปุ่น จะเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรบ้าง จะมีเส้นทางการท่องเที่ยวแบบใหม่อื่นๆอีกไหม

- อนาคตการท่องเที่ยว เปลี่ยนไปอีกแน่นอน เพราะ เนื่องจากที่ปัจจุบัน ประเทศญี่ปุ่นได้ยกเลิกวีซ่าให้กับประเทศไทยเข้าได้โดยง่าย แล้วยัง สายการบินโลว์คอสต์ที่มากขึ้น ราคาตั๋วเครื่องบินปัจจุบันเข้าถึงได้ง่าย เพียงแค่ตอนปัจจุบันนี้ก็มีการท่องเที่ยวที่มากขึ้นแล้ว

7. ข้อเสนอแนะสำหรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ประเทศญี่ปุ่น

- คนไทย ดิฉันস্য อาหารไม่ถูกปากมักจะหาเครื่องปรุงเพิ่ม และตั้งใจในรสชาติอาหารญี่ปุ่นที่ถูกปรับให้เข้ากับปากของคนไทย ที่เมืองไทยไปแล้ว เมื่อไปทานที่ญี่ปุ่นจริงๆมักจะบอกว่า ฝืด หนืด ไม่ถูกปาก จึงมีการนำน้ำจิ้มไปเพิ่มเองบ้าง และปรุงรสของราเมนที่ทางร้านได้เคี้ยวมาแล้วหลายชั่วโมง อาจเป็นการทำลายความรู้สึก ความมั่นใจในรสชาติอาหารของทางร้านไปได้ ซึ่งก็ได้ก็จะมักคอยแนะนำให้ผู้รู้ในเรื่องวัฒนธรรมการทานอาหารของคนญี่ปุ่นที่ชอบในแบบธรรมชาติ ไม่เน้นการปรุงแต่ง และอยากให้ลองชิมอาหารที่เป็นธรรมชาติ แบบที่ทางร้านได้จัดมาให้ก่อน แต่ในเมื่อลองแล้วแล้วก็ไม่ถูกปาก ก็ปรุงตามใจชอบของตัวเองได้เลย อยากให้เรียนรู้วัฒนธรรมของชาตินั้นๆที่เราไปเที่ยวด้วย



รูปที่ 92 : สัมภาษณ์ความคิดเห็นผู้ประกอบการท่องเที่ยวบริษัท Global Link International Holiday
ที่มา : ผู้วิจัย (2559)

จากการที่ผู้วิจัยได้มีโอกาสเข้าไปสัมภาษณ์ความคิดเห็นของเจ้าของผู้ประกอบการบริษัทนำเที่ยว ทั้ง 2 แห่งนี้ ทำให้เห็นถึงความคิดการพัฒนาเพื่อปรับปรุงและเปลี่ยนแปลงกิจกรรมและสถานที่ในการท่องเที่ยวแต่ละครั้ง เพื่อเป็นการดึงดูดนักท่องเที่ยวในปัจจุบันนี้ที่กระแสสังคมโลกเปลี่ยนไป ทางบริษัทต่างได้ปรับโปรแกรมให้ตรงกับความต้องการของนักท่องเที่ยว เพื่อที่จะได้บริการนักท่องเที่ยวต่อไปได้ด้วยดี เห็นได้จาก ทั้ง 2 บริษัทสามารถจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวในแต่ละครั้งเมื่อนักท่องเที่ยวต้องการแบบใด ต้องการชมโรงงาน ก็พาไปชม และใส่ใจในเรื่องของการกินอยู่ที่ดีของนักท่องเที่ยว เพื่อให้ให้นักท่องเที่ยวประทับใจในแต่ละทริปของการเดินทางนั้นๆ เห็นได้ถึงความเอาใจใส่ในเรื่องของการบริการ และ อย่างบริษัท J-Plan Holiday ที่มีการจัดโปรแกรมโดยเฉพาะเจาะจงในความต้องการของลูกค้า

ในเรื่องของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ของฮอกไกโดนั้น ทั้ง 2 บริษัทคิดเหมือนกันว่า ส่วนใหญ่เที่ยวเป็นเรื่องหลัก และเรื่องอาหารก็เป็นสิ่งที่ตามมาในการท่องเที่ยวแต่ละครั้ง ยังไม่มีเส้นทางไหนที่จัดแต่ร้านอาหาร หรือ ทานอาหารอย่างเดียวโดยไม่ไปสถานที่อื่นๆที่เป็นที่นิยม นับว่าเส้นทางสำหรับทานอาหาร หรือเกี่ยวกับอาหารโดยตรงแบบนี้ นับว่าเป็นเส้นทางแบบ

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษา การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ภูมิภาคฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่นนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษานโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคฮอกไกโด เพื่อศึกษาประเภทของอาหารและปัจจัยที่ทำให้อาหารในภูมิภาคฮอกไกโด มีชื่อเสียงและ ได้รับความนิยมนักท่องเที่ยว และ เพื่อประเมินถึงศักยภาพของอาหารที่โดดเด่นกับความเหมาะสมที่จะจัดทำเป็นเส้นทางการท่องเที่ยว ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลทุติยภูมิจากเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง จากภาพแผนที่ดาวเทียม ทำให้ผู้วิจัยได้พบข้อสรุปผลการศึกษา และนำเสนอการอภิปรายผล ดังนี้

5.1 สรุปผลการศึกษา

เกาะฮอกไกโดในปัจจุบันได้รับความนิยมจากการท่องเที่ยวสูงขึ้น จากแต่เดิมที่เศรษฐกิจของเกาะเติบโตจากการเกษตร กลายเป็นท่องเที่ยวทางการเกษตร ได้เรียนรู้ผลผลิต การกินอยู่ จนต่อมาเป็นอาหารของฮอกไกโดที่ได้รับความนิยมมาก เนื่องจากหลายปัจจัย ทั้งได้รับ ได้รับความสนับสนุนจากรัฐบาลของภูมิภาคฮอกไกโด ในด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร การให้ผู้คนได้เข้าไปเรียนรู้ในแหล่งที่ทำกินของตนเอง เพื่อการจัดการการท่องเที่ยวแบบใหม่ๆ ให้เป็นผลสำเร็จ เช่น ฟาร์มใหญ่ๆที่เปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าชมและทำกิจกรรมต่างๆทั้งรีดนมวัว ทำเนย ทำชีส ทำไอศกรีม เป็นการทำให้มีรายได้จากนักท่องเที่ยวที่เข้ามาท่องเที่ยว ดูโรงงานการผลิต และกินอาหารได้ดีมาก และการทำรายการแนะนำฮอกไกโดที่เพิ่มมากขึ้นในปัจจุบัน ทำให้สามารถเพิ่มนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น ทำให้การท่องเที่ยวอาหารเติบโตขึ้นมาก

จากการศึกษาพบว่าเหตุผลที่การท่องเที่ยวของฮอกไกโดเติบโตขึ้นมากนี้ เนื่องมาจากภูมิศาสตร์ของฮอกไกโดเป็นเกาะที่เหมาะสมแก่การทำเกษตรมีพื้นที่ทุ่งนาและพื้นที่โล่งกว้างใหญ่จึงเหมาะแก่การเลี้ยงวัวไม่ว่าวัวนมวัวหลากหลายสายพันธุ์ต่างได้รับการเลี้ยงดูอย่างดีอาหารการกินดี ทั้งข้าวบาร์เลย์เบียร์หมักอากาศที่เย็นสบายวัวได้รับความผ่อนคลายทำให้วัวนั้นมันนมหรือมีสารอาหารที่ดีทำให้การนำเนื้อวัวไปประกอบอาหารมีรสชาติที่อร่อยเนื่องจากเนื้อวัวเป็นเนื้อที่ดีมากดังที่กล่าวไปในข้างต้นการขุนวัวที่ดีจนวัวมีชั้นไขมันที่สวยงามวัวไม่ได้หลงสารของความเครียดออกมาทำให้เนื้อของวัวนั้นเต็มไปด้วยคุณภาพและนมวัวที่ได้ก็เป็นนมที่สดอร่อยกว่า

ที่อื่นๆ ในการจะนำไปผลิตชีสเนยหรือไอศกรีมหรือประกอบการทำอาหารหรือขนมต่างๆ ได้ คุณภาพดีต่อไปตามๆ กันด้วยสภาพเหล่านี้แล้วอาหารของภูมิภาคนี้ไม่ว่าจะทานที่ไหนทานอะไรก็ได้ลิ้มลองรสชาติอาหารที่อร่อยเกือบทั่วทุกพื้นที่

ด้วยวัตถุดิบของอาหารมี้อต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นราเมนชาบูปิ้งย่างสเต็กแฮมเบอร์เกอร์และอื่นๆ อีกมากมายทำให้อาหารต่างๆ เหล่านี้เป็นอาหารชั้นเลิศคนที่เคยไปเที่ยวยังฮอกไกโดต่างกล่าวถึงความดีในทุกมื้ออาหารไปจนถึงขนมหวานนมผลไม้ต่างๆ สิ่งเหล่านี้เป็นเครื่องพิสูจน์ถึงคุณภาพของอาหารที่ดีหากคนเราต้องการเพิ่มความสุขหรือประสบการณ์ใหม่ๆ ให้กับตัวเองการท่องเที่ยวคือความสุขที่ทุกคนได้รับในการออกเดินทางในการเดินทางอาหารย่อมสำคัญยิ่งกว่าร่างกายคนเราต้องการสารอาหารที่ดีก่อความสุขให้ตัวเองและยิ่งเมื่อท่องเที่ยวอิมความสุขจะเกิดตามมาความเหนื่อยล้าก็ค่อยลงตามด้วยอาหารนั้นมีรสชาติที่ดีความสุขก็ยิ่งทวีเพิ่มขึ้นไปการท่องเที่ยวจึงไม่หยุดที่การเติบโตโดยคนให้ความสำคัญกับการกินอาหารมากขึ้น การได้ทานอาหารจากแหล่งผลิตชั้นดีแบบนี้ จึงเป็นการทำหายความรู้สึกออยากของคนที่ชื่นชอบในการทานอาหารอย่างมีรสชาติ เห็นได้ว่าการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารเป็นการเปิดประสบการณ์ที่แปลกใหม่ได้เรียนรู้ว่าในที่ต่างถิ่นนั้นมีอาหารการกินความเป็นอยู่ที่ต่างไปอาหารจึงออกมาในรูปแบบนั้นได้มีโอกาสทานอาหารที่ประเทศของตนไม่มีให้เห็นความเป็นมาของอาหารที่ขึ้นชื่อของฮอกไกโดมากมายตลอดการเดินทาง

โดยสามารถจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารที่เต็มไปด้วยการทานอาหารที่ครบทุกรูปแบบทั้งเนื้อวัว ของหวานขนม นม เนยต่างๆ และผลไม้ นอกจากนี้ยังมีอาหารทะเล และอาหารประเภทอื่นได้ เป็น 1 โปรแกรม โดยใช้เวลา 7 วัน ซึ่งได้ไปทานเนื้อวัวชิราโออิ ฟาร์มมนนิเซโกะ ร้านขนมชื่อดัง Pastry Snaffle's ที่ฮาโกดาเตะ และเทศกาลไฟคริสต์มาส กลับมายังโอตารุร้านขนม Le Tao และ ชมเทศกาลอาหารเยอรมันช่วงคริสต์มาสที่ซัปโปโร และชิมเมล่อนที่ฟูราโนะ และมีเส้นทางสำหรับคนรักชีส โดยโปรแกรมนี้ได้ไปชมโรงงานชีสที่ฟูราโนะ ชิมชีสเค้กชื่อดัง Le Tao ที่โอตารุชิมขนมหวานที่ PASTRY SNAFFLE'S ชมเทศกาลไฟคริสต์มาสอันโด่งดังที่ฮาโกดาเตะ และแฮมเบอร์เกอร์ชีสจากร้านที่มีแค่เมืองฮาโกดาเตะ โปรแกรมนี้ใช้เวลา 4 วัน ซึ่งโปรแกรมเหล่านี้ นับว่าเป็นการท่องเที่ยวชมวัฒนธรรมต่างเมืองครั้งเดียวที่คุ้มค่า และจะสมบูรณ์มากยิ่งขึ้นหากได้ไปเยี่ยม

ชมและชิมสอกโกโดในช่วงเวลาที่เหมาะสม การเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร สอกโกโดนี้เหมาะสมมากในช่วงฤดูใบไม้ร่วง เดือนกันยายน ถึง พฤศจิกายน เนื่องจากช่วงเดือนนี้มีอากาศที่เย็นสบายและมีเทศกาลสำคัญๆ อาทิเช่น เทศกาล Sapporo Autumn Festival , Hakodate Christmas Fantasy , Munich Christmas Market in Sapporo เป็นต้น ซึ่งเทศกาลที่กล่าวมานี้เป็นเทศกาลที่เต็มไปด้วยร้านอาหารที่ขึ้นชื่อและน่าสนใจมากมายมาวางขายให้นักท่องเที่ยวได้ตื่นตาตื่นใจ

5.2 อภิปรายผลการศึกษา

การที่ภูมิภาคสอกโกโดสามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวของสอกโกโดได้ประสบผลสำเร็จส่วนหนึ่งนั้นมาจากมีการใช้กลยุทธ์ทางการตลาด ซึ่งมีขั้นตอนที่สำคัญ ดังนี้ การกำหนดผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวให้เป็นจุดขาย ซึ่งสอกโกโดมีการนำผลิตภัณฑ์ขนมมาเป็นจุดขาย เห็นได้จากขนม Milkuchen เป็นขนมชื่อดังของสอกโกโดซึ่งมีส่วนของการผลิตที่เมืองนิเซโกะ ของkobo -Milk ฟาร์มทากาฮาชิ ซึ่งมีกิจกรรมทั้งทำไอศกรีม ทำเนย รีดนมวัวต่างๆ เพื่อเป็นจุดดึงดูดนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบขนมต่างๆ นอกจากนี้ฟาร์มนี้ก็มีอีกหลายฟาร์ม และรวมโรงงานชื่อโกแลตชิโรอิโคอิบิโตะชื่อดังด้วยเช่นกัน ซึ่งเป็นสถานที่เที่ยวอีกแบบที่น่าสนใจสำหรับนักท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวจึงให้ความสนใจกับสถานที่เที่ยวเป็นฟาร์ม หรือโรงงานการผลิตของที่สอกโกโดมาก

การพัฒนาส่วนผสมทางการตลาดท่องเที่ยวที่เหมาะสมกับตลาดท่องเที่ยวเป้าหมาย เป็นการพัฒนาปัจจัยทางการตลาดท่องเที่ยวที่สามารถควบคุม 4 P's ได้ เช่น Product ผลิตภัณฑ์ขนมส่วนใหญ่ของญี่ปุ่นขึ้นชื่อว่ามีแพ็คเกจที่ดูดีอยู่แล้ว ยิ่งบวกกับการคิดเมนูใหม่ๆที่แปลกใหม่ ทั้งการอบขนมกับชีสทั้งแบบสด และอบ เป็นชิ้นๆเดียว อย่างขนม Catchcakes ชีสออมเล็ดของ PASTRY SNAFFLE'S ทั้งชีสคำที่ทำมาจากปลาหมึก ขนมเมล่อน ซาลาเปาไส้เมล่อน Placeสถานที่ตั้งแต่การผลิต การวางจำหน่าย ส่วนใหญ่เป็นฟาร์มที่มีที่ที่ตั้งเหมาะสมกับการเพาะปลูกเมล่อน และเลี้ยงวัว นอกจากนี้สถานที่ขายทั่วสอกโกโดสามารถหาซื้อได้แทบขนมทุกอย่างที่ต้องการ ทั่วทุกสถานที่ทั้งเกาะ ทั้ง ห้าง ซูเปอร์มาร์เก็ต โดยเฉพาะสนามบินจิโตเสะ ก็มีเกือบทุกอย่าง นับว่าหาซื้อได้ง่ายมาก มีกลยุทธ์จัดวางขายทุกสถานที่ที่หันเหความสนใจของนักท่องเที่ยวได้ จากการพบเห็นมาเรื่อยๆ

จนกระทั่งเกิดความสนใจที่อยากจะลิ้มลอง เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับแนวความคิดทฤษฎี การตลาด
ท่องเที่ยวแบบยั่งยืน ของบุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา

ในด้านของอาหารต่างๆของภูมิภาคฮอกไกโดกับสภาพพื้นที่ทางภูมิศาสตร์มีความสัมพันธ์
กันดี เนื่องจากสภาพพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ธรรมชาติ ที่ราบกว้างใหญ่ ดินที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วย
แร่ธาตุที่มาจากภูเขาไฟซึ่งเหมาะแก่การเพาะปลูก พืช ผลไม้ที่นี้จึงมีหลากหลาย และไม่ขาดทุก
ฤดูกาล และอากาศที่หนาวเย็นไว้จึงอยู่สบายและมีอาหารกินที่ดี อาหารทะเลก็สดและหลากหลาย
การท่องเที่ยวฮอกไกโดจึงสามารถขายอาหารที่โดดเด่นได้มากที่สุดของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งผล
การศึกษาดังกล่าวสอดคล้องกับงานวิจัยของ Mohd Hairi Jalis ได้ทำการศึกษาเรื่อง “ Utilising
Local Cuisine to Market Malaysia as a Tourist Destination”พบว่าประเทศมาเลเซียและภูมิภาคฮอก
ไกโดได้ส่งเสริมการท่องเที่ยว ในลักษณะของการส่งเสริมอาหารของประเทศให้เป็นที่รู้จัก และ
ได้รับความนิยมนิยมจากทั่วโลก เพื่อให้ให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวอาหารเพิ่มมากขึ้น เช่นเดียวกับ
ภูมิภาคฮอกไกโดที่ได้ใช้กลยุทธ์การตลาดเพื่อสร้างความน่าสนใจให้นักท่องเที่ยวตั้งใจที่จะเดินทาง
มาท่องเที่ยวและทานอาหารจากท้องถิ่น

5.3 ข้อเสนอแนะ

- 1.) สำหรับประเทศไทยสิ่งที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้คือ ควรนำผลผลิตทางการเกษตร
ต่างๆมาดัดแปลงทำเป็นขนมที่มีกลิ่นหรือรสชาติต่างๆที่แตกต่างจากประเทศอื่น เนื่องจากประเทศ
ไทยมีพืช ผล เมืองร้อนที่หลากหลาย เช่น มะพร้าว ซึ่งญี่ปุ่นหาทานแทบไม่ได้ เป็นต้น ถ้าออกแบบ
นำรสชาติผลไม้เหล่านี้มาทำเป็นขนมที่แปลกใหม่และนำเสนอแก่ตลาด ก็จะขายนักท่องเที่ยว
ต่างชาติได้ดี
- 2.) การจัดทำเส้นทางสำหรับอาหารที่เป็นกิจกรรมสำหรับฤดูหนาวที่มีหิมะตก ฮอกไกโด โดย
เพาะในฤดูหนาวเท่านั้น นอกจากการเล่นสกี สามารถทำอะไรได้อีก ซึ่งเมืองไทยไม่เคยสัมผัสมาก่อน
เป็นกิจกรรมที่ท้าทาย เช่น ตกปลาน้ำแข็ง ฯลฯนอกจากเส้นทางอาหาร สามารถจัดทำเป็นกิจกรรม
ทั้งหมดสำหรับการท่องเที่ยวฤดูหนาว ฮอกไกโด และเส้นทางท่องเที่ยวสำหรับเทศกาลอาหาร
ทั้งหมดของ ฮอกไกโด

ข้อจำกัดทางการศึกษา

- 1.) การเข้าถึงข้อมูล ข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของฮอกไกโด ข้อมูลยังไม่เพียงพอ และ เว็บไซต์ของร้านอาหารหรือฟาร์มต่างๆ ไม่มีครบทั้งภูมิภาค มีแต่ร้านใหญ่ๆ
- 2.) เนื่องด้วยเวลาในการศึกษาที่จำกัด หากมีเวลามากขึ้นจะสามารถเข้าถึงข้อมูลที่ละเอียดได้มากกว่าเดิม
- 3.) การถูกปฏิเสธให้สัมภาษณ์ของบริษัทท่องเที่ยวในบางแห่ง

บรรณานุกรม

- กองบรรณาธิการสำนักพิมพ์อมรินทร์ท่องเที่ยวโลกและนิตยสาร Health&Cuisine. (2557). **ฮอกไกโด สดุดี อร่อย**. กรุงเทพฯ: อมรินทร์ท่องเที่ยว โลก อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.
- กฤตกร คมพัฒน์พงศ์, ผู้แปล. (2556). **ฮอกไกโด เทียวสบายๆ สไตล์คนญี่ปุ่น**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: ม.ป.ท.
- ชยกร พับลิเคชัน. (2554). **Japanese Foods ศิลปกรรมความอร่อยจากดินแดนซาครุระ**. กรุงเทพฯ: มาร์โกะโทะ(ไทยแลนด์).
- เนโกะจัง [นามแฝง]. (2557). **กินเต็มเหนี่ยวเที่ยวHokkaido**. กรุงเทพฯ: อทิตตา.
- บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา และ เพ็ญศิริ ศรีคำภา. (2557). **การพัฒนาการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน**. พิมพ์ครั้งที่ 2. นนทบุรี: ธรรมสาร.
- พรรณพิไล นาคชน. (2546). **ญี่ปุ่น**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: หน้าต่างสู่โลกกว้าง.
- วาทีชา [นามแฝง]. (2557). “Hokkaido The Kitchen of Japan.” **เที่ยวรอบโลก** 29, 387 (พฤศจิกายน): 120-128.
- สุนิสา กาญจนกุล, ผู้แปล. (2555). **Japanese Foods that Heal มหัศจรรย์อาหารญี่ปุ่น**. กรุงเทพฯ: มติชน.
- ฮอกไกโด**. (2555). กรุงเทพฯ: อทิตตา.
- ราณี อิศัยกุล. (2557). **การจัดการการท่องเที่ยวเฉพาะทาง**. นนทบุรี: สำนักวิชาการ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ฐานข้อมูลออนไลน์**
- กนกกานต์ วีระกุล. (2556). “การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร.” ชุดโครงการยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารสนับสนุนโดยสำนักงาน

คณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช). และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.). เข้าถึงเมื่อ 9 ตุลาคม 2558. บทความย่อจากฐานข้อมูล <http://elibrary.trf.or.th>

ประมุข ภระกุกตสุขสถิตย์ และคณะ. (2556). “โครงการย่อยที่ 3 การส่งเสริมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในมิติภูมิปัญญาท้องถิ่นของการทำขนมไทยในภูมิภาคตะวันตก.” ชุดโครงการพัฒนาคลังสตอร์ของกลุ่มธุรกิจขนมไทยท้องถิ่นและการจัดทำระบบฐานข้อมูลสารสนเทศสำหรับเส้นทางใหม่ของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก สนับสนุนโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.). เข้าถึงเมื่อ 9 ตุลาคม 2558. บทความย่อจากฐานข้อมูล http://elibrary.trf.or.th/project_content.asp?PJID=RDG5550030

พิมพ์ระวี โรจนรุ่งสัจย์. (2554). “กระบวนการสื่อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยวอาหาร สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มตลาดผู้หญิงชาวต่างประเทศของไทย.” ชุดโครงการวิจัยวาระชาติ สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. เข้าถึงเมื่อ 9 ตุลาคม 2558. บทความย่อจากฐานข้อมูล http://elibrary.trf.or.th/project_content.asp?PJID=RDG5350052

อรรถ บุนนาค. (2551). “Cool Japan พลังทางวัฒนธรรมไทย.” ฐิปปูนสาร. เข้าถึงเมื่อ 15 ตุลาคม 2558. บทความย่อจากฐานข้อมูล http://www.jfbkk.or.th/images/publication/j_letter_58.pdf

เอกสิทธิ์ หนูนุกถิติ และคนอื่นๆ. (2553). “ภาคเกษตรและนโยบายความมั่นคงทางอาหารกับความร่วมมือระหว่างประเทศด้านการเกษตรของญี่ปุ่นในเอเชีย.” บทความงานวิจัยในชุดโครงการ Japan WatchProject. เข้าถึงเมื่อ เข้าถึงได้จาก http://www.japanwatch.org/PDF/japan_b668.pdf

ข้อมูลจากเว็บไซต์

เกตุวดี. (2558). เปิดโปงการท่องเที่ยวของญี่ปุ่น. เข้าถึงเมื่อ 16 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.marumura.com/talkative/?id=3024>

เกตุวดี. (2558). เปิดโปงการท่องเที่ยวของญี่ปุ่น. เข้าถึงเมื่อ 11 กุมภาพันธ์ 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.marumura.com/talkative/?id=3024>

- จับตาเอเชียตะวันออก. (2558). **ไทย-ฮอกไกโดกระชับความร่วมมือด้านเศรษฐกิจ**. เข้าถึงเมื่อ 15 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.eastasiawatch.in.th/article.php?id=1231>
- ชาญวิทย์รัตนราศรี. (2555). **InnovationTrend**. เข้าถึงเมื่อ 17 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.nia.or.th/innolinks/page.php?issue=201212§ion=6>
- ชาญวิทย์รัตนราศรี. (2555). **Innovation Trend**. เข้าถึงเมื่อ 11 กุมภาพันธ์ 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.nia.or.th/innolinks/page.php?issue=201212§ion=6>
- บางกอกชูโฮ. (2558). **Cool Japan กลยุทธ์ใหม่ในการเชิญชวนคนไทยเที่ยวฮอกไกโด**. เข้าถึงเมื่อ 16 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://bangkokshuho.jp/บทความ/cool-hokkaido/>
- วศิน เพิ่มทรัพย์. (2559). **Milk-Kobo ร้านขนมมมเนยดังประจำเมือง Niseko**. เข้าถึงเมื่อ 17 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.dplusguide.com/2014/japan-niseko-milk-kobo>
- สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงโตเกียว. (2557). **สถานการณ์เศรษฐกิจญี่ปุ่นมกราคมถึงมีนาคม 2557**. เข้าถึงเมื่อ 15 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก http://www.thaiembassy.jp/rte3/index.php?option=com_content&view=article&id=2047:2014-06-16-07-59-06&catid=57:2014-04-30-02-27-40
- หนังสือพิมพ์ภาษาญี่ปุ่นบางกอกชูโฮ. (2558). **Cool Hokkaido**. เข้าถึงเมื่อ 11 กุมภาพันธ์ 2559 เข้าถึงได้จาก <http://bangkokshuho.jp/บทความ/cool-hokkaido/>
- อ.ไชยแสงกิจระชัยวนิช. (2558). **ฟูราโนะ เมืองเกษตรแดนหิมะ**. เข้าถึงเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.komchadluek.net/detail/20150719/209990.html>
- องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2558). **อาหารญี่ปุ่น**. เข้าถึงเมื่อ 16 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.yokosojapan.org/th/อาหารญี่ปุ่น/>
- อาศิรา พนาราม. (2558). **วัฒนธรรมป้องกันการบริหารรัฐกิจ**. เข้าถึงเมื่อ 15 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก http://www.tcdc.or.th/src/16278?sphrase_id=152559&lang=en

Always Vacation. (2558). **ภูมิภาคาสในฮอกไกโด**. เข้าถึงเมื่อ 17 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก
<http://alwaysvacationtour.com/package-tours/private-ญี่ปุ่น/ทัวร์ฮอกไกโด/ภูมิภาคาสในฮอกไกโด/>

Angle มองญี่ปุ่นในมุมที่แตกต่าง.(2556). **ไปญี่ปุ่น ชื่อของฝากอะไรดี “สุดยอดของฝากแนะนำประจำจังหวัด”**. เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://anngle.org/th-journer/hokkaido/hokkaidoomiyake-vol6.html>

Fujitafarm. (2559). **Dairy farm education**. เข้าถึงเมื่อ 18 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก
<http://www.fujitafarm.com/c/education/>

Hakodatetravel.(2559). **มหัศจรรย์คริสต์มาส**. เข้าถึงเมื่อ 19 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก
<http://www.hakodate.travel/th/event/christmas-festival/>

Hakodatexmas. (2559). **Hakodate Christmas Fantasy**. เข้าถึงเมื่อ 8 เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก
<http://www.hakodatexmas.com/index.html>

Hokkaido Treasure Island Travel Inc. (2559). **Make A Cookie at the Sapporo Chocolate Factory**. เข้าถึงเมื่อ 13 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://takarajima-travel.com/en/programs/9127/>

HolidayThai. (2558). **สถานที่ท่องเที่ยวในเกาะฮอกไกโด**. เข้าถึงเมื่อ 16 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก http://japan.holidaythai.com/2014/06/blog-post_9171.html

HoriConfectionery.(2559). **Yubari Melon Pure Jelly**. เข้าถึงเมื่อ 27 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก
<http://www.e-hori.com/item/0301086.html>

Inbound-jp. (2559). **Kingdom of Ingredient Shiraoi Beef**. เข้าถึงเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2559 เข้าถึงได้จาก http://inbound-jp.info/wp-content/pdf/shiraoibeef_norenbrochure_en.pdf

Iwasakiwagyu. (2559). **Miseshoukai**. เข้าถึงเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2559 เข้าถึงได้จาก
http://iwasakiwagyu.com/html/shop_info.html#

- Japan Mook. (2558). **หมู่เกาะญี่ปุ่น**. เข้าถึงเมื่อ 16 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก http://japan-mook.com/web/index.php?option=com_content&view=article&id=210000084&Itemid=2
- Lawrence W. Lan. (2012). **Promoting Food Tourism with Kansei Cuisine Design**. เข้าถึงเมื่อ 17 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042812007057>
- Likehokkaido.(2559).**Murakami Farm**. เข้าถึงเมื่อ 17 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://likehokkaido.com/item/murakami-farm/>
- Milk-kobo.(2559). **Niseko Milk Kobo guide map**. เข้าถึงเมื่อ 17 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.milk-kobo.com/sub3.html>
- Ministry of Land, Infrastructure, Transport and Tourism. (2551). **Hokkaido Bureau**. เข้าถึงเมื่อ 11 กุมภาพันธ์ 2559 เข้าถึงได้จาก http://www.mlit.go.jp/hkb/7th_plan_e.html
- Mohd Hairi Jalis. (2014). **Utilising Local Cuisine to Market Malaysia as a Tourist Destination**. เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042814>
- Popurafarm. (2559). **Popura's Menu**. เข้าถึงเมื่อ 27 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://popurafarm.com/lineup.html>
- Sapporo-autumnfest. (2559). **Sapporo Autumn Festival**. เข้าถึงเมื่อ 11 เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.sapporo-autumnfest.jp>
- Sapporo-christmas.(2559). **German Christmas Market in Sapporo**. เข้าถึงเมื่อ 8 เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.sapporo-christmas.com/english/>

- Shiraoigyuno Iwasaki. (2559). **shiraoiShopping Iwasaki**. เข้าถึงเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.iwasakiwagyuu.com/cgi-shopbuilder1/shop.cgi?c=100&&p=1>
- Snaffles. (2559). **Pastry Snaffle's**. เข้าถึงเมื่อ 19 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.snaffles.jp/english/>
- Talonjapan. (2559). **โรงงานชีสฟูราโน่ Furano Cheese Factory**. เข้าถึงเมื่อ 18 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.talonjapan.com/furano-cheese-factory-2/>
- Tappunoyu. (2559). **Wakasagitsuri**. เข้าถึงเมื่อ 11 เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.tappunoyu.com/fishing/>
- Tiewyeepoon. (2556). **Otaru: ไปชิม Cheesecake ของร้านชื่อดัง LeTAO**. เข้าถึงเมื่อ 18 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.tiewyeepoon.com/review/letao-cheesecake/>
- Tiewyeepoon. (2557). **Hakodate: เมอเกอร์อันดับ 1 Lucky Pierrot**. เข้าถึงเมื่อ 19 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.tiewyeepoon.com/review/hakodate-lucky-pierrot/>
- Tomita MelonHouse. (2559). **Furano Melon Buns**. เข้าถึงเมื่อ 27 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก http://www.tomita-m.co.jp/english/e_bun.html
- UU-Hokkaido.(2559). **Beef from Hokkaido**. เข้าถึงเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2559 เข้าถึงได้จาก <http://uu-hokkaido.com/beef/index.html>
- Wagyu-oukoku. (2559). **Menu of Uemura Farm restaurant**. เข้าถึงเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2559 เข้าถึงได้จาก <http://wagyu-oukoku.com/restaurant.html>
- Yuru Kyara. (2557). **10 อันดับมาสกอตประจำเมืองในประเทศญี่ปุ่นประจำปี 2014**. เข้าถึงเมื่อ 15 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก http://www.marumura.com/top_japan/?id=6345042062

ข้อมูลรูปภาพ

- รูปที่ 1. อาหารญี่ปุ่น. เข้าถึงเมื่อ 18 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://blog.jobsgoi.com/wp-content/uploads/2015/09/Japan-Food-Sushi-Fish-Food.jpg>
- รูปที่ 2. อาหารประเภท ไคเซกิ เรียวริ. เข้าถึงเมื่อ 18 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <https://theyummyfood.wordpress.com/ประเทศญี่ปุ่น/ไคเซกิ-เรียวริ-kaiseki-ryori/>
- รูปที่ 3. อาหารประเภทซูชิยากิ. เข้าถึงเมื่อ 18 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.ROI.com/content/120321142403>
- รูปที่ 4. เบ็นโตะข้าวกล่องของญี่ปุ่น. เข้าถึงเมื่อ 18 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก http://www.thaibev.com/StoreFile/image_detail/thaibev_group_13ImageDetail_003102.jpg
- รูปที่ 5. ทงคทซึ. เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://blogs.yahoo.co.jp/guch63/67581884.html>
- รูปที่ 6. โอคโคโนมียากิ. เข้าถึงเมื่อ 18 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก https://th.sushiandsake.net/special/food/detail_17
- รูปที่ 7. เนื้อวัวกิว. เข้าถึงเมื่อ 18 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.dailynews.co.th/article/346632>
- รูปที่ 8. ที่ตั้งเมืองชิราโออิ แหล่งวัวกิว ฮอกไกโด. เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://uu-hokkaido.com/beef/shiraoi.html>
- รูปที่ 9. เกรดของเนื้อวัวตั้งแต่ 1 ถึง 5 ตามลำดับ. เข้าถึงเมื่อ 18 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.marumura.com/food/?id=679>
- รูปที่ 10. ตัวอย่างเมนูเพื่อสังฆะของวายุ. เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก http://wagyu-oukoku.com/_src/sc755/83m83t83g83j835e838d83o.jpg
- รูปที่ 11. กิจกรรมประจำปีของฟาร์มอุเอะมูระ. เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://wagyu-oukoku.com/event.html>

- รูปที่ 12. เมล่อน. เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://fujinavicom.blog.fc2.com/blog-entry-87.html>
- รูปที่ 13. ขนม Yubari melon steam cake. เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://anngle.org/th/j-journer/hokkaido/hokkaidoomiyake-vol6.html>
- รูปที่ 14. ไอศกรีมราดเมล่อน (มีหลายรสไอศกรีม). เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://popurafarm.com/lineup.html>
- รูปที่ 15. นม และชีส ผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากนมวัว. เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก http://japan-magazine.jnto.go.jp/en/1311_hokkaido.html
- รูปที่ 16. แผนที่โดยรวมของฟาร์มมูระคามิ. เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://murakami-farm.com/farm-map/index.html>
- รูปที่ 17. ผลิตภัณฑ์นมจากฟาร์มทากาฮาชิ. เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.dplusguide.com/2014/japan-niseko-milk-kobo>
- รูปที่ 18. กิจกรรมให้ความรู้กับเด็กที่ทัศนศึกษา. เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.fujitafarm.com/c/group/>
- รูปที่ 19. กิจกรรมขับรถแทรกเตอร์ที่ทำให้เด็กๆได้เรียนรู้และประสบการณ์จริง. เข้าถึงเมื่อ 22 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.fujitafarm.com/c/education/>
- รูปที่ 20. แผนที่แสดงที่ตั้งฮอกไกโด. เข้าถึงเมื่อ 18 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก <http://www.marumura.com/talkative/?id=4330>
- รูปที่ 21. แผนที่แสดงอาณาเขตจังหวัดฮอกไกโด. เข้าถึงเมื่อ 18 ตุลาคม 2558. เข้าถึงได้จาก http://www.vacantmoments.com/maps/jp_hk.asp
- รูปที่ 22. รายการฮอกไกโด สนุก อร่อย ของช่องอมรินทร์ทีวี. เข้าถึงเมื่อ 11 กุมภาพันธ์ 2559. เข้าถึงได้จาก https://www.youtube.com/watch?v=IIwO410f_c4

- รูปที่ 23. งานประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยที่ญี่ปุ่น ที่เข้ามาตั้งร้านนำเสนอการท่องเที่ยว และโปรโมชั่นต่างๆที่ กรุงเทพฯ. เข้าถึงเมื่อ 11 กุมภาพันธ์ 2559.เข้าถึงได้จาก <http://japanwow001.blogspot.com/2015/09/mall-japan-discovery-2015-colors-of.html>
- รูปที่ 24. แหล่งผลิตเนื้อวัววัวที่อร่อยที่สุดในฮอกไกโด. เข้าถึงเมื่อ 15 กุมภาพันธ์ 2559.เข้าถึงได้จาก <http://uu-hokkaido.com/beef/index.html>
- รูปที่ 25. ร้านอิวาซากิ. เข้าถึงเมื่อ 15 กุมภาพันธ์ 2559.เข้าถึงได้จาก <http://iwasakiwagyu.com>
- รูปที่ 26. ร้านขายเนื้อวัวที่สำเร็จรูป และที่ผ่านการแปรรูปแล้ว. เข้าถึงเมื่อ 23 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก http://iwasakiwagyu.com/html/shop_info.html#
- รูปที่ 27. ม้าที่ฟาร์มอิวาซากิเลี้ยงไว้ที่สวนกว้าง. เข้าถึงเมื่อ 23 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก http://iwasakiwagyu.com/html/shop_info.html#
- รูปที่ 28. โรงงานแปรรูป ของฟาร์มอิวาซากิ. เข้าถึงเมื่อ 23 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก http://iwasakiwagyu.com/html/shop_info.html#
- รูปที่ 29. ชุดตัวอย่างบาร์บีคิว. เข้าถึงเมื่อ 23 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.iwasakiwagyu.com/cgi-shopbuilder1/shop.cgi?c=100&&p=1>
- รูปที่ 30. ตำแหน่งที่ตั้งของร้านอิวาซากิ. เข้าถึงเมื่อ 23 มีนาคม 2559เข้าถึงได้จาก www.google.co.jp/maps
- รูปที่ 31. ตำแหน่งที่ตั้งของร้าน **Char-Grill Restaurant Ushinosato**. เข้าถึงเมื่อ 25 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก www.google.co.jp/maps
- รูปที่ 32. ร้านอาหารของฟาร์มอุเอะมูระ. เข้าถึงเมื่อ 25 มีนาคม 2559เข้าถึงได้จาก <http://plaza.rakuten.co.jp/sebook/diary/201509060002/>
- รูปที่ 33. เมนูชุดเนื้อแฮมเบิร์กที่เป็นเมนูแนะนำ. เข้าถึงเมื่อ 25 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://wagyu-oukoku.com/restaurant.html>

รูปที่ 34. ข้าวหน้าเนื้อวัว. เข้าถึงเมื่อ 25 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://ameblo.jp/ezouma/entry-10515914977.html>

รูปที่ 35. สตูว์เนื้อวัวกิว. เข้าถึงเมื่อ 25 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://wagyu-oukoku.com/restaurant.html>

รูปที่ 36. เสต็กเนื้อสันนอก. เข้าถึงเมื่อ 25 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://plaza.rakuten.co.jp/sebook/diary/201509060002/>

รูปที่ 37. โปสเตอร์สนับสนุนกิจกรรมของฟาร์ม และนำเสนอโปรโมชั่นต่างๆ. เข้าถึงเมื่อ 25 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://wagyu-oukoku.com/event.html>

รูปที่ 38. ตำแหน่งที่ตั้งของฟาร์มอุเอะมูระ. เข้าถึงเมื่อ 25 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก www.google.co.jp/maps

รูปที่ 39. ตัวอย่างลูกกึ่งที่ทำด้วยตนเอง. เข้าถึงเมื่อ 28 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.shiroikoibitopark.jp/attraction/>

รูปที่ 40. ขนมลูกกึ่งสอดไส้ช็อกโกแลตที่โด่งดังของชิโรอิโคอิโตะ. เข้าถึงเมื่อ 28 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.shiroikoibitopark.jp/shop/shiroikoibito.html>

รูปที่ 41. ขนมมิฟูยู. เข้าถึงเมื่อ 28 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.shiroikoibitopark.jp/english/index.html>

รูปที่ 42. ไอศกรีมซอฟท์ครีม รสชาติของลูกกึ่งสูตรเฉพาะชิโรอิโคอิโตะ. เข้าถึงเมื่อ 28 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.shiroikoibitopark.jp/english/index.html>

รูปที่ 43. แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของโรงงานช็อกโกแลตชิโรอิโคอิโตะ. เข้าถึงเมื่อ 28 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก www.google.co.jp/maps

รูปที่ 44. ฟาร์มเปิดให้นักท่องเที่ยววีรดินมวัว. เข้าถึงเมื่อ 28 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก http://h-takarajima.com/uploads/waffle0_image/waffle0_image_555962b064fb7.jpg

รูปที่ 45.สอนทำเนยด้วยตนเอง. เข้าถึงเมื่อ 28 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก

<http://www.veltra.com/en/asia/japan/hokkaido/sapporo/a/119974>

รูปที่ 46.หน้าร้านขายไอศกรีมของฟาร์มมูราคามิ. เข้าถึงเมื่อ 28 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก

http://h-takarajima.com/uploads/waffle0_image/waffle0_image_555962b064fb7.jpg

รูปที่ 47.แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งฟาร์มมูราคามิ. เข้าถึงเมื่อ 28 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก

www.google.co.jp/maps

รูปที่ 48.หน้าเว็บไซต์ของฟาร์มมูราคามิ. เข้าถึงเมื่อ 19 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก

<http://murakami-farm.com/index.html>

รูปที่ 49.พื้นที่ทั้งหมดของฟาร์มทากาฮาจิ. เข้าถึงเมื่อ 19 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก

<http://www.milk-kobo.com/sub3.html>

รูปที่ 50.ทำไอศกรีมด้วยตนเอง. เข้าถึงเมื่อ 19 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก<http://www.nisekotta.jp/resort/detail.php?service=494&SN4d2ba6d4a6756=loysgswb>

รูปที่ 51.แผนที่แสดงร้านค้า โรงงาน ภายในฟาร์ม. เข้าถึงเมื่อ 19 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก

<http://www.milk-kobo.com/sub3.html>

รูปที่ 52.พื้นที่ส่วนการผลิตไอศกรีมและเค้ก. เข้าถึงเมื่อ 19 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก

<http://www.milk-kobo.com/sub3.html>

รูปที่ 53.พื้นที่ส่วนการผลิตนม. เข้าถึงเมื่อ 19 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก[http://www.milk-](http://www.milk-kobo.com/sub3.html)

[kobo.com/sub3.html](http://www.milk-kobo.com/sub3.html)

รูปที่ 54.ร้านค้าภายในฟาร์ม. เข้าถึงเมื่อ 19 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก[http://www.milk-](http://www.milk-kobo.com/sub3.html)

[kobo.com/sub3.html](http://www.milk-kobo.com/sub3.html)

รูปที่ 55.โรงงานผลิตโยเกิร์ต. เข้าถึงเมื่อ 19 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก[http://www.milk-](http://www.milk-kobo.com/sub3.html)

[kobo.com/sub3.html](http://www.milk-kobo.com/sub3.html)

รูปที่ 56.ร้านอาหาร **Prativo**. เข้าถึงเมื่อ 19 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก<http://www.milk-kobo.com/sub3.html>

รูปที่ 57.นม **Kobo** ที่ฟาร์มทากาฮาชิผลิตขึ้นมาจากนมโด่งดัง. เข้าถึงเมื่อ 19 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก<http://www.milk-kobo.com/standard3.html>

รูปที่ 58.ขนม **IlkuchenMi**. เข้าถึงเมื่อ 19 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก<http://www.milk-kobo.com/standard3.html>

รูปที่ 59.แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งฟาร์มทากาฮาชิ. เข้าถึงเมื่อ 19 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก www.google.co.jp/maps

รูปที่ 60.พื้นที่ส่วนของการผลิตนมวัวภายในฟาร์มฟูจิตะ. เข้าถึงเมื่อ 20 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก<http://www.fujitafarm.com/c/gallery/#>

รูปที่ 61.เปิดให้เด็กเข้ามาทัศนศึกษาและให้ความรู้. เข้าถึงเมื่อ 20 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.fujitafarm.com/c/education/>

รูปที่ 62.ตำแหน่งที่ตั้งของฟาร์มฟูจิตะ. เข้าถึงเมื่อ 20 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก www.google.co.jp/maps

รูปที่ 63.แซนวิชเนื้อย่าง เป็นเมนูยอดนิยมของฟาร์ม **Yamakawa**. เข้าถึงเมื่อ 20 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก<http://www.onuma-guide.com/newsblog01/2012/09/113.html>

รูปที่ 64.แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของ **Yamakawa ranch nature milk**. เข้าถึงเมื่อ 20 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จากwww.google.co.jp/maps

รูปที่ 65.ขนม **Double Fromage**. เข้าถึงเมื่อ 20 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก https://hk.oisix.com/contents/zhtw_hkd/brand_letao.html#

รูปที่ 66.แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งร้านขนม **Letao**. เข้าถึงเมื่อ 20 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก www.google.co.jp/maps

รูปที่ 67.โรงงานผลิตชีสฟูราโนะ. เข้าถึงเมื่อ 20 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จากwww.furano-cheese.jp

รูปที่ 68.ชีสสีดำ ที่ทำมาจากปลาหมึก. เข้าถึงเมื่อ 20 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก

<http://www.furano-cheese.jp/html/oisii.html#>

รูปที่ 69.แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของโรงงานผลิตชีส เมืองฟูราโนะ. เข้าถึงเมื่อ 20 มีนาคม 2559

เข้าถึงได้จากwww.google.co.jp/maps

รูปที่ 70.สัญลักษณ์แบรนด์ขนม PASTRY SNAFFLE'S. เข้าถึงเมื่อ 21 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้

จาก<http://www.snaffles.jp/english/>

รูปที่ 71.ขนม Catchcakes. เข้าถึงเมื่อ 21 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก

<http://www.snaffles.jp/english/>

รูปที่ 72. ความเป็นมาและขั้นตอนที่ละเอียด พิถีพิถัน ถึงได้กลายมาเป็นชีสเค้กที่แสนอร่อย. เข้าถึง

เมื่อ 21 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก<http://www.snaffles.jp/english/>

รูปที่ 73. แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของร้าน PASTRY SNAFFLE'S สาขาฮาโกดาเตะ. เข้าถึงเมื่อ

21 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จากwww.google.co.th/maps/

รูปที่ 74. ขนม Yubari Melon Pure Jelly. เข้าถึงเมื่อ 21 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก

<http://www.e-hori.com/item/0301086.html>

รูปที่ 75. ตำแหน่งที่ตั้งของเมือง Sunagawa กับ Furano และ Yubari แหล่งไร่ ฟาร์มเมล่อน

มากมาย ซึ่งอยู่ในพื้นที่ใกล้เคียงกัน. เข้าถึงเมื่อ 21 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก

www.google.co.th/maps/

รูปที่ 76. ขนม Yubari melon steam cake. เข้าถึงเมื่อ 21 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก

<http://item.rakuten.co.jp/coroku/4902975053387/>

รูปที่ 77. ฟาร์ม Tomita Melon House. เข้าถึงเมื่อ 21 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก

http://www.furanotourism.com/en/spot/spot_D.php?id=357

รูปที่ 78. **ขนม Bun Melon.** เข้าถึงเมื่อ 21 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จากhttp://www.tomita-m.co.jp/english/e_bun.html

รูปที่ 79. **แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของฟาร์ม Tomita Melon House.** เข้าถึงเมื่อ 21 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จากwww.google.co.th/maps/

รูปที่ 80. **ร้าน Popura Farm ที่สาขา Furano.** เข้าถึงเมื่อ 21 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://popurafarm.com/access.html>

รูปที่ 81. **เมนูของ Santa no Hige ร้าน Popura Farm.** เข้าถึงเมื่อ 21 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://popurafarm.com/lineup.html>

รูปที่ 82. **แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของร้าน Popura Farm สาขา Furano.** เข้าถึงเมื่อ 21 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จากwww.google.co.th/maps/

รูปที่ 83. **ทำเส้นโซบะเองที่ Niseko Outdoor Center.** เข้าถึงเมื่อ 30 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.niseko-ta.jp/resort/detail.php?service=1344&SN4d2ba6d4a6756=loysgswb>

รูปที่ 84. **ไอศกรีมรสชีส ที่ตึกโกเรียวกาคู.** เข้าถึงเมื่อ 11 ธันวาคม 2558 ที่มา: ผู้วิจัย

รูปที่ 85. **เมนูของซูปรสชาติต่างๆให้เลือกสรรอย่างอิสระ.** เข้าถึงเมื่อ 30 มีนาคม 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.hakodatexmas.com>

รูปที่ 86. **หนึ่งในร้านซูปล้วนบริเวณหน้าอ่าว.** เข้าถึงเมื่อ 12 ธันวาคม 2558 ที่มา: ผู้วิจัย

รูปที่ 87. **ตลาดเช้า Asaichi.** เข้าถึงเมื่อ 12 เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.hakodate.travel/th/things-to-do/top7/morning-market/>

รูปที่ 88. **กิจกรรมล่องเรือตกปลาหมึก.** เข้าถึงเมื่อ 15 เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.kinryumaru.com/index.html>

รูปที่ 89. **ร้านอาหารเยอรมันภายในงานเทศกาล.** เข้าถึงเมื่อ 8 ธันวาคม 2558 ที่มา: ผู้วิจัย

- รูปที่ 90. ร้านข้าวแกงกระหรี่ **YUIGA DOXON** ที่เมือง **Furano**. เข้าถึงเมื่อ 15 เมษายน 2559
เข้าถึงได้จาก
www.furanotourism.com/en/spot/spot_D.php?id=157&kid1=1&kid2=6&kid3=19
- รูปที่ 91. สัมภาษณ์ความคิดเห็นเจ้าของผู้ประกอบการบริษัท **J-Plan Holiday**. เข้าถึงเมื่อ 5
มกราคม 2559 ที่มา: ผู้วิจัย
- รูปที่ 92. สัมภาษณ์ความคิดเห็นผู้ประกอบการท่องเที่ยวบริษัท **Global Link International
Holiday**. เข้าถึงเมื่อ 11 มีนาคม 2559 ที่มา: ผู้วิจัย
- รูปที่ 93. กิจกรรมตกปลาของ **Niseko Outdoor Center**. เข้าถึงเมื่อ 15 เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก
<http://www.noc-hokkaido.jp/e/nocfishing2.html>
- รูปที่ 94. กิจกรรมทำเส้นโซบะเอง. เข้าถึงเมื่อ 15 เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.noc-hokkaido.jp/e/nocindoor6.html>
- รูปที่ 95. แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของ **Niseko Outdoor Center**. เข้าถึงเมื่อ 15 เมษายน 2559
เข้าถึงได้จาก www.google.co.th/maps
- รูปที่ 96. รสชาติต่างๆของไอศกรีม **Milkissimo**. เข้าถึงเมื่อ 11 ธันวาคม 2558 เข้าถึงได้จากผู้วิจัย
- รูปที่ 97. ร้าน **Lucky Pierrot**. เข้าถึงเมื่อ 15 เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก
<http://www.hakodate.travel/my/food-and-drink/light-meals-and-desserts/lucky-pierrot/>
- รูปที่ 98. เมนูที่น่าสนใจต่างๆของร้าน **Lucky Pierrot**. เข้าถึงเมื่อ 15 เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก
<http://luckypierrot.jp>
- รูปที่ 99. แผนที่แสดงตำแหน่งสาขาของร้าน **Lucky Pierrot** ในฮาโกดาเตะทั้งหมด. เข้าถึงเมื่อ 15
เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก <http://luckypierrot.jp/shop>
- รูปที่ 100. กิจกรรมตกปลาน้ำแข็งที่ทะเลสาบชิโนสึ. เข้าถึงเมื่อ 15 เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก
<http://www.wakasagi-tsuru.com/hokkaidou/shinotsuko/>

รูปที่ 101.สถานที่ตั้งหมู่บ้าน Shinshinotsu แหล่งจัดกิจกรรมตกปลาน้ำแข็ง. เข้าถึงเมื่อ 15 เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก www.google.co.th/maps

รูปที่ 102.เว็บไซต์ของงานเทศกาล Munich Christmas Market in Sapporo. เข้าถึงเมื่อ 15 เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก www.sapporo-christmas.com

รูปที่ 103.บรรยากาศงาน Hakodate Christmas Fantasy. เข้าถึงเมื่อ 15 เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.hakodate.travel/th/event/christmas-festival/>

รูปที่ 104.การแสดงโชว์ในงานเทศกาล Hakodate Christmas Fantasy. เข้าถึงเมื่อ 15 เมษายน 2559 เข้าถึงได้จาก <http://www.hakodatexmas.com/every.html#ev26>

ภาคผนวก

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

คำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจบริษัทท่องเที่ยว ประเทศญี่ปุ่น

1. เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จัดไว้นี้มีเหตุผลอะไรที่เลือกสถานที่แต่ละสถานที่มา และ ลักษณะเด่นของอาหารคืออะไร มีวิธีการคัดเลือกอาหารเพื่อมาเป็นอาหารสำหรับโปรแกรมทัวร์ และ วิธีการเลือกร้านอย่างไร
2. การท่องเที่ยวที่เน้นไปทางอาหาร โดยเฉพาะ มีนักท่องเที่ยวที่สนใจมากน้อยเพียงใด และ มีคนที่ขอให้จัดทริปที่เกี่ยวกับอาหารอย่างเดียบบ้างหรือไม่
3. มีวิธีในการนำเสนอการท่องเที่ยวอาหารให้นักท่องเที่ยวสนใจได้อย่างไร
4. มีการประสานงานของการท่องเที่ยวที่ฮอกไกโดในแต่ละสถานที่อย่างไร และ นโยบายของการท่องเที่ยวของฮอกไกโดมีอะไรบ้าง กำหนดให้ทางบริษัททำอย่างไร เพื่อที่จะดึงนักท่องเที่ยวไทยไปเที่ยวประเทศญี่ปุ่น
5. มีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ฮอกไกโดอย่างไรบ้าง และมีผลดีผลเสียอย่างไรบ้าง
6. ในอนาคต มีแนวโน้มว่าตลาดการท่องเที่ยวอาหารของญี่ปุ่น จะเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรบ้าง จะมีเส้นทางท่องเที่ยวแบบใหม่อื่นๆอีกหรือไม่

ร้านอาหารที่เพิ่มเติมจากบทที่ 4 เส้นทางการท่องเที่ยวที่ได้จัดโปรแกรมเส้นทางอาหารไว้ โดยร้านอาหารนี้คือ ร้านอาหารที่น่าสนใจ มีกิจกรรมมากมาย และเป็นร้านที่นอกเหนือจากเนื้อวัว หรือนม ชีส ตามที่ได้ระบุไว้ตามวัตถุประสงค์

Niseko Outdoor Center



รูปที่93:กิจกรรมตกปลาของNiseko Outdoor Center

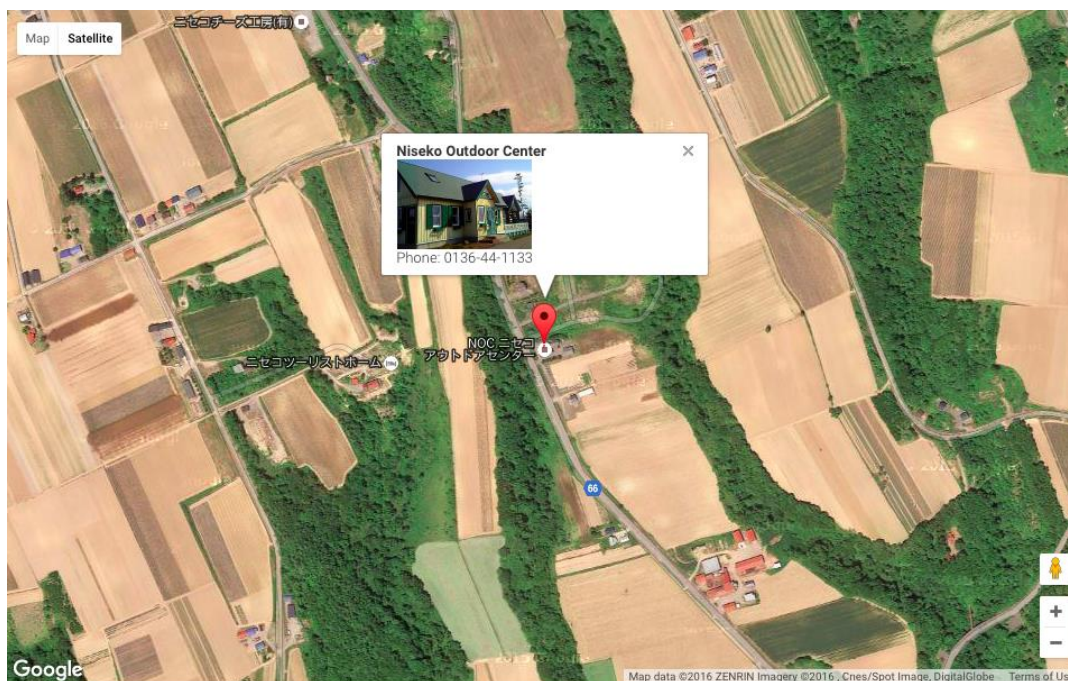
ที่มา : <http://www.noc-hokkaido.jp> (2559)

Niseko Outdoor Center เป็นศูนย์กิจกรรมกลางแจ้งขนาดใหญ่ของเมืองนิเซโกะที่รวบรวมกิจกรรมในทุกฤดูกาลของญี่ปุ่นทั้งการพายเรือแคนูการล่องเรือในแม่น้ำปั่นจักรยานขึ้นเขาปีนผาเดินเขาตกปลาเป็นต้นในฤดูร้อนช่วงเดือนเมษายนถึงเดือนมิถุนายนและกิจกรรมสำหรับฤดูหนาวเช่นเล่นสกีสร้างบ้านน้ำแข็งทัวร์เก็บมันฝรั่งท่ามกลางหิมะและทำอาหารเป็นต้นเหมาะที่จะทำกิจกรรมในช่วงเดือนธันวาคมถึงเดือนมีนาคมนอกจากสำหรับกิจกรรมกลางแจ้งแล้วยังมีสถานที่ให้ทำกิจกรรมภายในที่ร่มที่น่าสนใจมากมายทั้งทำเทียนหอมเองทำเส้นโซบะเองทำเสื้อเจ็ดทำแก้วทำโมจิมันฝรั่งและเนยทำเครื่องประดับเป็นต้นนับได้ว่าเป็นแหล่งศูนย์รวมที่มีกิจกรรมหลากหลายอย่างครบถ้วนในที่เดียว



รูปที่94 : กิจกรรมทำเส้นโฉบะเอง

ที่มา : <http://www.noc-hokkaido.jp> (2559)



รูปที่95 :แผนที่แสดงตำแหน่งที่ตั้งของ Niseko Outdoor Center

ที่มา : www.google.co.th/maps (2559)

สถานที่ตั้ง : Soga 138, Niseko-cho, Abuta-gun, Hokkaido, 048-1542

การเดินทาง : โดยรถไฟ JR สาย Hakodate ลงที่สถานี Niseko แนะนำให้นั่งแท็กซี่ต่อประมาณ 6 นาทีระยะทางประมาณ 3 กิโลเมตร

โดยรถยนต์ส่วนบุคคลจากสนามบิน Chitose ใช้ระยะทางประมาณ 109 กิโลเมตรและใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมงโดยขับรถไปตามเส้นทางหลวง 276

เวลาให้บริการ: ช่วงเวลาขึ้นอยู่กับแต่ละกิจกรรมถ้าเป็นกิจกรรมพญากัญกลางแจ้งส่วนใหญ่เริ่มเวลา 08:45น .เป็นต้นไปแล้วแต่กิจกรรมว่าทั้งวันหรือครึ่งวันในส่วนของกิจกรรมในร่มส่วนใหญ่จะเริ่มเวลา 14.00-10.00 น .ทุกกิจกรรมควรทำการจองล่วงหน้า

เว็บไซต์ : <http://www.noc-hokkaido.jp>

Milkissimo



รูปที่ 96 : รสชาติต่างๆของไอศกรีม Milkissimo

ที่มา : ผู้วิจัย (2559)

Milkissimoเป็นไอศกรีมเจลาโตที่ได้รับความนิยมอย่างมากในเมืองฮาโกดาเตะและยังมีหลากหลายรสชาติให้เลือกรสชาติของไอศกรีมนั้นจะเปลี่ยนไปตามฤดูกาลอีกด้วยร้านนี้มีทั้งหมด 11สาขาในประเทศญี่ปุ่น

สถานที่ตั้ง: Goryokaku Tower Corporation43-9, Goryokaku-cho, Hakodate

เวลาให้บริการ : 21 เมษายน ถึง 20 ตุลาคม 08.00– 19.00 น.

21 ตุลาคม ถึง 20 เมษายน 09.00 – 18.00 น.

การเดินทาง :เดินเท้าประมาณ 7 นาทีจากสถานีรถไฟJujigai

เว็บไซต์: www.milkissimo.com

Lucky Pierrot ลัคกี้เปียร์รอตฮาโกดาเตะ



รูปที่ 97:ร้าน Lucky Pierrot

ที่มา : <http://www.hakodate.travel> (2559)

เป็นร้านแฮมเบอร์เกอร์สไตล์ญี่ปุ่นยังคงมีความเป็นญี่ปุ่นแฝงอยู่ในรสชาติแต่ละเมนูเป็นร้านที่ได้รับความนิยมอย่างมากและมีสาขาหลายสาขามากมายแต่อยู่ในฮาโกดาเตะเท่านั้นเป็นร้านแฮมเบอร์เกอร์ที่สะดุดตาด้วยป้ายและโลโก้ของร้านที่มีสีเหลืองสดใสและมีตัวตลกป้ายใหญ่ๆหน้าร้านนอกจากนี้ยังมีเมนูแปลกๆใหม่มากมายทำให้ลองชิมไปเสียหมดและวัตถุดิบที่มาทำแฮมเบอร์เกอร์นี้สดใหม่ทุกวัน ไข่ไก่สดๆและของใช้ใหม่วันต่อวันทำให้เป็นร้านแฮมเบอร์เกอร์ที่ได้รับความนิยมสูงมากขึ้นในทุกวันนี้



รูปที่ 98: เมนูที่น่าสนใจต่างๆของร้านLucky Pierrot

ที่มา : <http://luckypierrot.jp>(2559)



รูปที่ 99 : แผนที่แสดงตำแหน่งสาขาของร้านLucky Pierrotในฮาโกดาเตะทั้งหมด

ที่มา : [http://luckypierrot.jp/shop\(2559\)](http://luckypierrot.jp/shop(2559))

เวลาให้บริการ : 10.00-00.30 น .วันเสาร์ 10 .00-01. 30น .ไม่มีวันหยุด

เว็บไซต์ : <http://luckypierrot.jp>

ตกปลาน้ำแข็ง



รูปที่ 100 : กิจกรรมตกปลาน้ำแข็งที่ทะเลสาบชิโนสึ

ที่มา : www.wakasagi-tsuru.com (2559)

การตกปลาอากาศที่ทะเลสาบชิโนสึ ซึ่งอยู่ใกล้เมืองซัปโปโร เดินทางเพียง 1 ชั่วโมง อยู่ใกล้กับ “ทัปปุโนะยู” ชิโนสึโนะสึออนเซ็น เป็นการตกปลาบนหิมะ ที่ได้เจาะรูบนผิวน้ำแข็งที่ทะเลสาบ นอกจากนี้ ผู้ที่ใช้บริการของร้านอาหาร สามารถนำปลาที่ตกได้นั้นไปประกอบอาหาร สำหรับผู้ที่สนใจจะตกปลานี้ ยังมีบริการอุปกรณ์ตกปลา เช่ารองเท้าบู๊ต เครื่องแต่งกายเป็นชุดที่อบอุ่น



รูปที่ 101 : สถานที่ตั้งหมู่บ้าน Shinshinotsu แหล่งจัดกิจกรรมตกปลาน้ำแข็ง

ที่มา : www.google.co.th/maps (2559)

สถานที่ตั้ง : 46 Sen, Shinshinotsu-mura, Ishikari-gun Dai ,Hokkaido068-1100

การเดินทาง : โดยรถยนต์ส่วนบุคคล จากเมืองซัปโปโร ใช้เวลาเดินทางประมาณ 1 ชั่วโมง

เวลาให้บริการ : ช่วงปลายเดือนธันวาคม ถึง กลางเดือนมีนาคมของทุกปี

เทศกาลอาหาร



รูปที่ 102 : เว็บไซต์ของงานเทศกาลMunich Christmas Market in Sapporo

ที่มา : www.sapporo-christmas.com (2559)

Munich Christmas Market in Sapporo จัดช่วงปลายเดือนพฤศจิกายนถึงคริสต์มาสทุกปีเริ่มมีมาตั้งแต่ปี 2002 ซึ่งเป็นเทศกาลอาหารเยอรมันออกขายและมีไวน์และเบียร์ร้อนๆเข้ากับอากาศที่หนาวเย็นและมีของชำร่วยตกแต่งคริสต์มาสวางจำหน่ายมากมายและประดับไฟคริสต์มาสที่สวยงาม

สถานที่จัด : สวนสาธารณะโอโดริ 2 โจเมะ

เวลาให้บริการ: 11.00-21.00 น. งานจัดช่วงปลายเดือนพฤศจิกายนถึง 24 ธันวาคมของทุกเดือน

เว็บไซต์ : www.sapporo-christmas.com



รูปที่ 103 : บรรยากาศงาน Hakodate Christmas Fantasy

ที่มา : www.hakodate.travel.th (2559)



รูปที่ 104 : การแสดงโชว์ในงานเทศกาล Hakodate Christmas Fantasy

ที่มา : www.hakodatexmas.com(2559)

Hakodate Christmas Fantasy ซึ่งมีไฟประดับตกแต่งต้นคริสต์มาสอย่างสวยงามมากมาย เพื่อเฉลิมฉลองวันเทศกาลคริสต์มาส และมีการแสดงโชว์ต่างๆมากมายและมีร้านค้าที่โด่งดังของเมืองมาเปิดร้านขายมากมาย ซึ่งเมนูส่วนใหญ่เป็น Soup bar menu มากมาย มีรสชาติแปลกๆและหลากหลาย ทั้งชีส ทะเล หมูห่อผักกาด ฯลฯ ในช่วงงานเทศกาลที่อากาศหนาวเย็น ได้ทานซุปร้อนๆหลากเมนู และ

มีกลิ่นที่หอม ทำให้สัมผัสบรรยากาศยามค่ำคืนของเมืองที่สวยงามแห่งนี้ได้อย่างมาก และเดินเล่นภายในอาคารที่อยู่ริมอ่าวซึ่งมีร้านค้ามากมาย ทั้งเสื้อผ้า ของฝาก

สถานที่จัดงาน : บริเวณด้านหน้าโกดังอิฐแดง Kanemori 14-2 Suehiro-cho, Hakodate

เวลาให้บริการ : 16.30 น. - 24.00 น. วันศุกร์/เสาร์ และ 22-25 ธันวาคมจนถึง 14.00 น.

การเดินทาง : เดินทางโดยรถราง ลงที่สถานี Jujigai และเดินเท้าต่อ ประมาณ 5 นาที

เว็บไซต์ : www.hakodatexmas.com

Sapporo Autumn Festival

เป็นเทศกาลอาหารที่เมืองซัปโปโร Sapporo Autumn Festival ซึ่งจัดขึ้นช่วงกลางเดือนกันยายนจนถึงต้นเดือนตุลาคมของทุกปี โดยจัดที่สวนโอโดริ 4 - 11 โจเมะ สวนสาธารณะขนาดใหญ่ที่เมืองซัปโปโร โดยมีร้านค้ามากมายที่มาเปิดร้านขายอาหารชื่อดัง ดังนี้

โจเมะ 1 เป็น Sapporo Oktoberfest โซนของเบียร์ มีเบียร์หลากหลายยี่ห้อทั้งของญี่ปุ่น และ เยอรมัน

ส่วนโจเมะ 4-10 ส่วนใหญ่เป็นโซนที่ขายอาหารหลากหลาย ซึ่งวัตถุดิบต่างๆล้วนเป็นผลผลิตจากเมืองท้องถิ่น สอกโก โคนีเอง ทั้ง เนื้อวัว มันฝรั่ง อาหารทะเลมากมาย ฯลฯ มีเมนูอาหารที่หลากหลาย ทั้งราเมน แกงกระหรี่ อาหารแนวตะวันตก มากมาย นอกจากนี้ยังมีไวน์ชั้นเลิศจากฟาร์มในท้องถิ่นมากมายอีกด้วย ในส่วน โจเมะที่ 11 เป็นแหล่งรวมอาหารนานาชาติ มีทั้ง ไทย อินเดีย อิตาลี สเปน เยอรมัน บราซิล อเมริกา มีอาหารที่น่าสนใจมากมาย

เวลาให้บริการ : 10.00 – 20.30 นาฬิกา

เว็บไซต์ : <http://www.sapporo-autumnfest.jp>

ตารางที่ 3 ตารางแสดงช่วงเวลาของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของภูมิภาคฮอกไกโด

	มกราคม	กุมภาพันธ์	มีนาคม	เมษายน	พฤษภาคม	มิถุนายน	กรกฎาคม	สิงหาคม	กันยายน	ตุลาคม	พฤศจิกายน	ธันวาคม
เทศกาล Munich Christmas Market in Sapporo												
เทศกาล Hakodate Christmas Fantasy												
เทศกาล Sapporo Autumn Festival												
เทศกาลหิมะเมืองซัปโปโร												
เมล่อน												
ฟาร์มวุ้นมฟูจิยะ												
ฟาร์มโคนมมูราคามิ												

จากตารางเห็นได้ว่า ส่วนใหญ่ในช่วง ฤดูใบไม้ร่วงของฮอกไกโด ช่วงเดือนกันยายน ถึงเดือนพฤศจิกายน มีอากาศที่เย็นสบาย และเป็นช่วงเวลาที่ ผลผลิตต่างๆออกผลในช่วงเวลานั้นเอง โดยเฉพาะเมล่อน มีเมล่อนที่ผลิตผลมากมาย นอกจากนี้ยังมีงานเทศกาลต่างๆมากมาย อาทิเช่น เทศกาล Sapporo Autumn Festival เป็นเทศกาลอาหารขนาดใหญ่ ในช่วงปลายเดือนพฤศจิกายน ของเมืองซัปโปโรและฮาโกดาเตะนั้นมีเทศกาลคริสต์มาส คือ Munich Christmas Market in Sapporo และ Hakodate Christmas Fantasy ที่ได้รวบรวมอาหารดี ๆ และน่าสนใจมากมาย หากผู้ใดที่มีโอกาสได้ท่องเที่ยวฮอกไกโดจนถึงเดือนพฤศจิกายนนั้นยังสามารถได้ไปร่วมเทศกาลนั้นอีกด้วย และส่วนของฟาร์มวุ้นหรือ วุ้นเนื้อนั้น ส่วนใหญ่แล้วเปิดให้บริการตลอดปี นับได้ว่าช่วงฤดูใบไม้ร่วงเป็นช่วงเวลาที่เหมาะสมต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ภูมิภาค ฮอกไกโด ได้ดีมาก

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล	นางสาวอรจิรา เตียงเกตุ
วันเกิด	3 พฤษภาคม พ.ศ.2537
ที่อยู่	159 หมู่ 5 ตำบลบ้านฆ้อง อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นและตอนปลาย จาก โรงเรียนเบญจมราชูทิศ ราชบุรี จังหวัดราชบุรี สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี คณะอักษรศาสตร์ สาขาเอเชีย ศึกษา มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จังหวัดนครปฐม

แบบโอนลิขสิทธิ์ภาคนิพนธ์

เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ข้าพเจ้า	นางสาวอรจิรา เตียงเกตุ
นักศึกษาชั้นปีที่ 4	วิชาเอกเอเชียศึกษา ภาษาญี่ปุ่น
ชื่อภาคนิพนธ์	การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร ในภูมิภาคสอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น
ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิเศก ปั่นสุวรรณ
ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้	159 หมู่ 5 ตำบลบ้านฆ้อง อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120
หมายเลขโทรศัพท์	087-4135040

ลิขสิทธิ์ของภาคนิพนธ์อันเป็นผลจากการศึกษาเล่าเรียน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรระดับปริญญาบัณฑิต ข้าพเจ้ายินดีโอนลิขสิทธิ์ตามมาตรา 17 วรรค 2 แห่งพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537 เป็นของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร โดยมีกำหนดตลอดอายุการคุ้มครองลิขสิทธิ์

ลงนามผู้โอน.....

(นางสาวอรจิรา เตียงเกตุ)

ลงนามผู้รับโอน.....

(.....)

9 พฤษภาคม 2559