

CMM RESEARCH NEWS

RE-FORM

RESEARCH INFORMATION

Vol.03/2564 [September-December, 2021]



รีฟอร์ม ข่าวสารวิจัย มช.

โดย สำนักงานบริหารงานวิจัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



From Local Wisdom to Creative Food Economy

กองบรรณาธิการ

รองศาสตราจารย์ ดร.สัมพันธ์ สิงห์ราชวราพันธุ์ (รองอธิการบดี)
รองศาสตราจารย์ ดร.ปิยะพงศ์ เนียมมณี (ผู้ช่วยอธิการบดี)
รองศาสตราจารย์ ดร.บพพล เล็กสวัสดิ์ (ผู้อำนวยการสำนักงานบริหารงานวิจัย)
รองผู้อำนวยการสำนักงานบริหารงานวิจัย
รองศาสตราจารย์ ดร.ยุธนา พินลศิริผล
ทีมงานสำนักพิมพ์และวารสาร สำนักงานบริหารงานวิจัย

สำนักงานบริหารงานวิจัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
239 ต.หัวขี้เหล็ก อ.เมือง จ. เชียงใหม่ 50200
โทร 053-943602-14
Email: cmupress.th@gmail.com
Website: <https://ora.oou.cmu.ac.th/>



ถ้อยแถลงบรรณาธิการ

รองศาสตราจารย์ ดร. uwwa เล็กสวัสดิ์

ผู้อำนวยการสำนักงานบริหารงานวิจัย



ท่านผู้อ่านทุกท่านครับ ช่วงสัปดาห์ที่สองของเดือนธันวาคม 2564 ที่ทางคณะทำงานกำลังปิดต้นฉบับ รีฟอรั่มข่าวสารวิจัย มช. ประจำเดือนกันยายน - ธันวาคม 2564 ฉบับส่งท้ายปี 2564 อยู่นั้น บรรยากาศในจังหวัดเชียงใหม่และมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ของเรากำลังดี เย็นสบายไม่หนาวมาก ร้านอาหารต่างๆ เริ่มกลับมาเปิดตามปกติได้อีกครั้ง หลังจากสถานการณ์โควิดที่คลี่คลายลงตามลำดับ ภาพบรรยากาศร้านอาหารต่างๆ แน่นขนัด คับคั่งไปด้วยผู้คนที่ต้องการลิ้มลองอาหารเลิศรส เติมนั่งล่องช่วงสิ้นปีและต้อนรับปีใหม่ที่กำลังมาเยือนในอีกไม่ถึงสองสัปดาห์นี้เริ่มกลับมาให้เห็นอีกครั้ง และเมื่อนึกถึงก็ชวนให้น้ำลายสอ คิดถึงเมนูอาหารแสนอร่อย รีฟอรั่มฉบับนี้ เราจึงได้รวบรวมผลงานวิจัยและกิจกรรมเด่นของคณะทำงานโครงการ Gastronomy Tourism : LANNA Gastronomy “คิดถึงเชียงใหม่” นำทีมโดยรองศาสตราจารย์ ดร.ยุพธนา พิมลศิริผล ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่หลายท่านรู้จักกันดีใน hash tag #OppaGastronomy ที่ได้เชื่อมโยงภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาอย่างสร้างสรรค์และครบวงจร เพื่อฟื้นฟูเศรษฐกิจของจังหวัดเชียงใหม่ โดยการใช้นวัตกรรมใหม่ในการปรุงอาหาร ที่เรียกว่า “Molecular Gastronomy” ประสานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีการพัฒนามลิตภัณฑ์ เข้ากับคหกรรมศาสตร์ สร้างสรรค์วัตถุดิบอาหารล้ำนาจากชุมชนให้กลายเป็นเมนูงานใหม่ชั้นเลิศ ที่นอกจากน่าลิ้มลองแล้ว ยังมีความปลอดภัยสูงอีกด้วย และยังมีมาตรการหนุนร้านอาหารทุกระดับสู่มาตรฐาน Michelin Guide ท่านผู้อ่านยังจะได้ทราบถึง 20 วัตถุดิบหลักที่ถูกคัดเลือกโดยคณะเกษตรศาสตร์ มช. ของเราจากงานวิจัยของนักวิจัยหลายท่านที่ได้ลงไปทำงานกับชุมชน รวมไปถึงเสียงสะท้อนของโครงการอันน่าประทับใจจากนายกสมาคมร้านอาหารและสถานบันเทิงเชียงใหม่ เจ้าของร้านอาหาร “The Good View Village” และร้านอาหารในเครือ นอกจากนี้ มุมมองการวิเคราะห์เชิงเศรษฐศาสตร์ของโครงการนี้ที่ได้ขับเคลื่อนมาถึงระดับปลายน้ำแล้ว โดยคณะเศรษฐศาสตร์ มช. พร้อม Case Study ตัวแทนร้านอาหาร 2 ร้าน เช่น ร้าน Raming Tea House Siam Celadon และ ร้านผิงผิลิต ทำให้เราเชื่อมั่นได้ว่าการร้อยเรียงเชื่อมและสร้างสรรค์สร้างโปรแกรมการท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบเช่นนี้ ย่อมทำให้นักท่องเที่ยว “คิดถึงเชียงใหม่” และกลับมาท่องเที่ยวยังจังหวัดเชียงใหม่อีกครั้งได้อย่างแน่นอนครับ สุดท้ายนี้ ในวาระดิถีขึ้นปีใหม่ 2565 คณะทำงานรีฟอรั่ม ข่าวสารวิจัย มช. ขอส่งความสุขมาแต่ผู้อ่านทุกท่านให้ท่านและครอบครัวมีความสุข พบแต่ความสำเร็จในหน้าที่การงานตลอดไป แล้วพบกันใหม่ในฉบับหน้า สวัสดีปีใหม่ครับ



แนะนำ
หนังสือ

สนใจสามารถหาซื้อหนังสือทั้งสองเล่ม
ได้ที่แอปพลิเคชัน...



Bookcaze



DDeBook



SE-ED



Chulabook



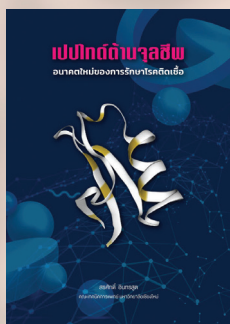
Library



BeLib Cloud



E-book



เปิดโลกด้านจุลชีพอนาคตใหม่ของการรักษาโรคติดเชื้อ

องค์ความรู้ด้านเปปไทด์ในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เนื่องจากมีบทบาทในหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นการวินิจฉัยหรือการรักษาโรค หนังสือ เรื่อง “เปิดโลกด้านจุลชีพ อนาคตใหม่ของการรักษาโรคติดเชื้อ” เล่มนี้เป็นหนังสือที่อัดแน่นไปด้วยเนื้อหาทางวิชาการ เริ่มตั้งแต่ประวัติการค้นพบเปปไทด์ คุณสมบัติทั่วไปและฤทธิ์ของเปปไทด์ด้านจุลชีพ เทคนิคและวิธีการสำหรับการค้นหาเปปไทด์ด้านจุลชีพ กระบวนการการสังเคราะห์เปปไทด์ด้านจุลชีพ ในเชื้อจุลชีพโดยอาศัยรีคอมบิแนนท์ ดีเอ็นเอและเทคโนโลยี การนำไปรู้จักเปปไทด์ด้านจุลชีพชนิดต่าง ๆ จากพืช การใช้เปปไทด์ด้านจุลชีพ กับโรคติดเชื้ออุบัติใหม่และอุบัติซ้ำ รวมถึงการประยุกต์ใช้เปปไทด์ด้านจุลชีพทางคลินิก

บรรณาธิการ: กรกฎ งานวงศ์พาณิชย์
ผู้แต่ง: พศ.ดร.ทพ. ลสศักดิ์ อินทรสุด
รูปแบบหนังสือ: E-BOOK
จำนวนหน้า: 192 หน้า
พิมพ์ครั้งที่: 1
ขนาด: 7 X 10 นิ้ว
ราคา: E-BOOK 326 บาท
ISBN: 97861639856146

ภาพรวมการผลิตยา

เภสัชอุตสาหกรรมเป็นวิชาที่เกี่ยวข้องกับการผลิตยาครั้งละปริมาณมาก ซึ่งจะแตกต่างจากการปรุงยาสำหรับคนไข้เฉพาะรายในอุตสาหกรรม การผลิตยามีการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยต่างๆ มาใช้อย่างต่อเนื่อง แต่สิ่งประกอบที่สำคัญก็ยังคงเป็นองค์ความรู้ต่างๆ ที่ถูกนำมาหลอมรวมเป็นหนึ่งเดียวกัน หนังสือภาพรวมการผลิตยานี้ จึงจัดทำขึ้นเพื่อเป็นคู่มือประกอบการเรียนการสอนของนักศึกษาเภสัชศาสตร์อย่างแท้จริง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นคู่มือช่วยยกทวนให้นักศึกษานำองค์ความรู้ต่างๆ ที่ได้เรียนมาเชื่อมโยงเข้าด้วยกัน นอกจากนี้ยังเหมาะสำหรับบุคลากรทางแพทย์ และประชาชนทั่วไปที่สนใจในอุตสาหกรรมยาให้เข้าใจพื้นฐานของโรงงานผลิตยา การพัฒนารูปแบบยาเตรียม การผลิต เครื่องมือ บรรจุภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพ การตรวจสอบรองและการตรวจสอบความถูกต้องซึ่งมีการเรียบเรียงเนื้อหาทั้งหมดอย่างเป็นระบบและทันสมัย

บรรณาธิการ: วรี ดิษย์บุญชัย
ผู้แต่ง: รศ.ดร.ภญ.รัตติรส คันทารณ
รูปแบบหนังสือ: แบบเล่ม และ E-BOOK
จำนวนหน้า: 330 หน้า
พิมพ์ครั้งที่: 1
ขนาด: 7 X 10 นิ้ว
ราคา: แบบเล่ม 343 บาท/
E-BOOK 240 บาท
ISBN: 9786163985651



Gastronomy Tourism Lanna Gastronomy

“คิดถึงเชียงใหม่”



สำหรับประเทศไทยแล้ว ธุรกิจการท่องเที่ยว นับเป็นเส้นเลือดหลักเส้นหนึ่งของรายได้ประเทศ แต่ด้วยวิกฤตอันยาวนานเกินความคาดหมายของสถานการณ์โควิด ทำให้การท่องเที่ยวที่เคยรุ่งเรืองต้องกลับหยุดชะงักลงไป ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวต้องปิดตัวลง และสถานที่หลายแห่งต้องเปลี่ยนแนวทางธุรกิจใหม่เพื่อหาทางออกให้สามารถผ่านพ้นวิกฤตนี้ไปได้ หากมองในระดับมหภาค ประเทศไทยนับว่าได้รับผลกระทบทางเศรษฐกิจอย่างมาก และแน่นอนว่าผลกระทบนี้ได้ส่งผลมาถึงหน่วยธุรกิจที่อยู่ในสายการท่องเที่ยวอย่างเห็นได้ชัด อย่างไรก็ตามทุกภาคส่วนได้มุ่งมั่นที่จะฟื้นฟูเศรษฐกิจให้กลับมาดังเดิม โดยเฉพาะจังหวัดเชียงใหม่ซึ่งเป็นหนึ่งในจังหวัด

ที่โดดเด่นเรื่องการท่องเที่ยว ทั้งทัศนียภาพที่สวยงาม ศิลปะ และวัฒนธรรมอันงดงาม และที่ขาดไม่ได้นั่นคือ ความโดดเด่นด้านอาหาร ซึ่งเป็นที่รู้จักและยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ และอาหารนี้จะเข้ามามีบทบาทต่อการฟื้นฟูเศรษฐกิจของจังหวัดเชียงใหม่ได้อย่างไรนั้น รองศาสตราจารย์ ดร.ยุธนา พิมลศิริผล ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center, FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จะพาเราท่องเที่ยวไปตามเส้นทางอาหารอันตระการตาผ่านเรื่องราวจากวิถีมุมปัญญาของคนในท้องถิ่น สู่การนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและการสร้างสรรค์ของศาสตร์การบูรณาใช้ด้วยกัน

โครงการที่เริ่มต้นจากความต้องการฟื้นฟูเศรษฐกิจของจังหวัดเชียงใหม่

‘Gastronomy’ เป็นศาสตร์ที่ศึกษาเกี่ยวกับการปรุงอาหารที่ผสมผสานเทคนิคทางวิทยาศาสตร์ วัฒนธรรม ประเพณี เรื่องราววิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในท้องถิ่นนั้นเข้าด้วยกัน การหยิบยกเรื่องราวอาหารมาผูกโยงกับการท่องเที่ยวของโครงการ Gastronomy Tourism : LANNA Gastronomy “คิดถึงเชียงใหม่” จึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจอย่างมาก จุดเริ่มต้นและการดำเนินการจะเป็นอย่างไร รองศาสตราจารย์ ดร.ยุธนาฯ ได้เล่าให้ Re-Form ฟังว่า



“โครงการนี้เริ่มต้นจากสถานการณ์โควิดที่ส่งผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจของจังหวัดเชียงใหม่ เนื่องจากจังหวัดเชียงใหม่มีเศรษฐกิจหลักคือธุรกิจการท่องเที่ยว เราจึงคิดว่าควรจะทำโครงการที่ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจให้กับจังหวัดเชียงใหม่ โดยที่ต้องสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้กลับมาจังหวัดเชียงใหม่ได้อีกครั้ง เราเริ่มต้นทำงานร่วมกับคณะเกษตรศาสตร์ และคณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และเครือข่ายในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยปรึกษากันว่าโครงการฯ ต้องตอบโจทย์การท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ ในมิติเชิงวัฒนธรรมอาหาร เราอาจเคยได้ยินว่า ถ้าไปประเทศนี้ต้องรับประทานอาหารชนิดนี้ เช่น ประเทศเวียดนามต้องไปทานเฟอ ประเทศอังกฤษต้องพิซแซนดจ์ ประเทศญี่ปุ่นต้องไปทานเนื้อวากิว ทำให้นักท่องเที่ยวไม่เพียงตามหาแหล่งท่องเที่ยว แต่ยังตามหาอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ที่จะไปเยือนอีกด้วย จึงเกิดเป็นโครงการตามแนวคิดของ Gastronomy Tourism ที่เน้นสื่อสารความเป็นล้านนาของภาคเหนือและจังหวัดเชียงใหม่ ประกอบกับในเวลานั้นเราได้ทำโครงการร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ซึ่งมี Theme ที่ใช้คำว่า ‘คิดถึงเชียงใหม่’ เราจึงได้ตั้งชื่อโครงการนี้ว่า Gastronomy Tourism : LANNA Gastronomy “คิดถึงเชียงใหม่” เมื่อได้แนวคิดและชื่อโครงการแล้วจึงได้นำเสนอไปทางจังหวัดเชียงใหม่ และยื่นเสนอกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อขอการรับรองเพื่อผ่านไปยังสำนักงานสภาพัฒนาเศรษฐกิจของจังหวัดเชียงใหม่ และ จนกระทั่งเกิดเป็นโครงการนี้ ซึ่งได้เป็นโครงการแรกภายใต้แผนฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากการระบาดของโรคโควิด-19”

รองศาสตราจารย์ ดร.ยุธนา พิมลศิริผล

ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

จากภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาอย่างสร้างสรรค์

โครงการฯ นี้ต้องการให้เกิดความเชื่อมโยงกันจากต้นน้ำ กลางน้ำ สู่ปลายน้ำ เพื่อให้เป็นเส้นทางอาหารแบบครบวงจรและมีส่วนฟื้นฟูเศรษฐกิจของจังหวัดเชียงใหม่ จึงนำเอาภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสานต่อด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนาฯ ได้ร้อยเรียงเรื่องราวให้เราฟังว่า

“คำว่าฟื้นฟูหมายความว่า หากเราได้เตรียมการทุกอย่างไว้แล้ว ช่วงหลังโควิดก็อาจจะทำให้เกษตรกรผู้ผลิตและผู้ประกอบการมีองค์ความรู้เพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นการเน้นการ upskill/ reskill อีกทั้งมีผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เกิดขึ้น ดังนั้น ในส่วนของต้นน้ำ เราต้องการนำวัตถุดิบที่เป็นองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) มาพัฒนาให้เกิดคุณค่าในเชิงสร้างสรรค์ (Creative Food) เพื่อตอบโจทย์ Creative Food Economy ในอนาคต โดยเราเลือกใช้วัตถุดิบการเกษตรที่มีอยู่แล้วในท้องถิ่นนำมาใช้กับอาหารของผู้ประกอบการ เริ่มต้นจากการจัดอบรมให้ความรู้กับเกษตรกรว่าการปลูกและดูแลพืชหรือสัตว์เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงและป้อนเข้าสู่ตลาดอาหารในรูปแบบใหม่จะต้องทำอย่างไร จากนั้นคัดเลือกวัตถุดิบจำนวนกว่า 20 ชนิดมาเป็นองค์ประกอบของอาหารเมนูต่าง ๆ ในโครงการฯ นี้”

เมื่อได้วัตถุดิบอันทรงคุณค่าแล้ว สิ่งทีโครงการฯ ทำต่อไปคือการเตรียมกลุ่มผู้ประกอบการให้มีความรู้ทักษะการทำอาหารในรูปแบบใหม่ โดยใช้ศาสตร์การปรุงอาหารและนวัตกรรม

“สำหรับกลุ่มกลางน้ำอย่างผู้ประกอบการร้านอาหารนั้น เราต้องการสนับสนุนให้เกิดนวัตกรรมที่สร้างสรรค์จึงใช้เทคโนโลยีมาสร้างนวัตกรรมใหม่ โดยนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์มาผสมกับความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ โครงการฯ ได้คัดเลือกร้านอาหารจำนวน 100 ร้าน เพื่ออบรมให้ความรู้ด้านเทคนิคและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ที่ใช้ประกอบการทำอาหาร ที่เรียกว่า ‘Molecular Gastronomy’ และได้เชิญผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหาร อย่างเชฟเก่ง ๆ ที่เป็นทีรู้จักในระดับประเทศมาเป็นทีปรึกษาให้กับผู้ประกอบการเพื่อร่วมกันสร้างสรรค์เมนูงานใหม่จากวัตถุดิบหลัก 20 ชนิด เมื่อเสร็จสิ้นการอบรมแล้วผู้ประกอบการจะได้รับแนวคิดและวิธีการไปต่อยอดได้ นี่จะเป็นรูปแบบการพัฒนาอาหารล้านนาให้มีความทันสมัยมากขึ้นและสามารถเพิ่มมูลค่าอาหารจานนั้นให้สูงขึ้นได้ครับ”





หมุนร้านอาหารทุกระดับสู่ Michelin Guide



ความคิดสร้างสรรค์บวกกับการประดิษฐ์ประดอยอันสวยงาม ส่งผลให้อาหารจานเดิมที่คุ้นเคยกลับกลายเป็นอาหารชั้นเลิศที่สามารถเสิร์ฟบนโต๊ะได้อย่างภาคภูมิใจว่า นี่คือนวัตกรรมจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ถูกนำมาปรุงแต่งเป็นอาหารพื้นเมืองในรูปแบบใหม่และไม่หยุดเพียงเท่านั้น โครงการฯ นี้ยังต้องการยกระดับร้านอาหารให้ก้าวสู่ระดับสากลมากขึ้นด้วย รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนาฯ เล่าถึงมาตรฐานหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันทั่วโลกนั่นคือ Michelin Star

“สังเกตไหมว่าเวลาคนจะมาเที่ยวจะมักค้นหารีวิวแนะนำอาหารมาก่อน มาเที่ยวที่นี่จะมากินอาหารอะไรดี ซึ่งคู่มือ Michelin Guide จึงเหมาะที่จะเป็นแนวทางหนึ่งในการทำให้ร้านถูกยกระดับและเป็นที่รู้จัก เราพบว่า เมื่อมีการแนะนำร้านใดลงไปใน Michelin Guide จะทำให้ลูกค้าตามมารับประทานกันมากขึ้น ตัวอย่างเช่น ร้านเจ๊ไผ่ที่กรุงเทพฯ หลังจากที่เขาได้ Michelin Star อีกวันหนึ่งคนมาล้นหลามมาก ทำให้ทั้งลูกค้าได้รับความภูมิใจที่ได้มาลิ้มลอง ส่วนคนขายก็ภูมิใจที่ได้รับการการันตีจาก Michelin Guide จึงเป็นความตั้งใจหนึ่งของโครงการฯ ที่จะสนับสนุนผู้ประกอบการให้รู้จักมาตรฐานของ Michelin Guide เราไม่ได้ไปการันตีว่าเขาจะได้รับ Michelin Star นะครับ แต่เราจะช่วยแนะนำเกณฑ์ชีวิต กระบวนการและวิธีการตรวจสอบจากทีมของ Michelin Guide ว่าเขาควรเตรียมตัวอย่างไรบ้างจึงจะเข้ามาตรฐานนี้ได้ ก็ถือว่าเป็นการสร้างโอกาสอย่างหนึ่ง นอกจากนั้น เรายังให้ความสำคัญกับกลุ่มร้านอาหารสตรีทฟู้ดด้วย เพราะปัจจุบันจะเห็นว่า Michelin Guide เริ่มเข้ามาสร้างจับกลุ่มร้านอาหารที่หลากหลายขึ้น ทั้งอาหารท้องถิ่น อาหารริมทาง ดังนั้น องค์ความรู้ที่เรามอบให้ไปนั้น กลุ่มร้านอาหารสตรีทฟู้ดก็สามารถนำไปพัฒนาและต่อยอดให้กับอาหารของเขาได้ด้วย”



✿ การจัดอันดับร้านตามมาตรฐาน Michelin Guide ✿

สิ่งที่ร้านอาหารหลายร้านทั่วโลกใฝ่ฝันถึงนั้นคือ การที่จะได้รับดาวสักดวงจาก Michelin Guide ซึ่งยอมรับว่าไม่ง่ายเลย เพราะเราไม่มีทางรู้ว่าเมื่อไหร่ผู้ตรวจสอบมิชลินจะเดินทางมาที่ร้านของเราสักครั้ง แต่ข่าวดีคือวันนี้มิชลินเดินทางมาถึงประเทศไทยแล้ว และมีหลายร้านในจังหวัดกรุงเทพมหานคร ภูเก็ต รวมถึงเชียงใหม่ได้รับรางวัลจากมิชลินแล้ว จึงไม่ใช่เรื่องไกลตัวอีกต่อไป ที่ร้านอาหารบ้านเราจะได้รับความมาประดับเพื่อเป็นเกียรติและความภาคภูมิใจของร้านและผู้ที่มารับประทานอาหารระดับรางวัลมิชลินแล้วแท้จริงมีอะไรบ้าง ทางมิชลินใช้เกณฑ์อะไรในการตัดสินร้านอาหารนั้นๆ วันนี้เรามีคำตอบมาเล่าเป็นเกร็ดความรู้ให้ทราบกัน

รางวัล Michelin Guide มีกี่ประเภท

✿ The MICHELIN Stars

รางวัลสำหรับร้านอาหารที่มีคุณภาพสูง และควรค่าแก่การไปเยือน โดยมี 3 ระดับด้วยกันคือ 1 ดาว 2 ดาว และ 3 ดาว ซึ่งสูงสุดในระดับ 3 ดาว จะเป็นร้านที่ควรจะได้เดินทางไปชมสักครั้งในชีวิต

✿ Bib Gourmand

รางวัลสำหรับร้านอาหารที่อร่อยคุ้มค่ากับราคา โดยจะมีการกำหนดราคาต่อคอร์สไม่เกิน 1,000 บาท (ราคาสำหรับประเทศไทย)

✿ Green Star

ร้านที่มีหลักการดำเนินการที่รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ตั้งแต่ต้นน้ำ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงการควบคุมปริมาณวัตถุดิบให้เหลือใช้น้อยที่สุด ตลอดจนการจัดการขยะของร้าน

หมายเหตุ: นอกจาก 3 รางวัลนี้ ร้านอาหารที่ได้รับเลือกบรรจุอยู่ในหนังสือ Michelin Guide จะถูกเรียกว่า Michelin Guide Selected Restaurant ถึงแม้จะไม่ได้รางวัล แต่นับว่าเป็นร้านที่ทางมิชลินเลือกเข้ามาอยู่ในหนังสือแห่งเกียรตินี้แล้ว

5 หลักเกณฑ์ในการจัดอันดับ ร้านของ Michelin Guide

- ✿ **Ingredients** คุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ มีความสะอาด สดใหม่
- ✿ **Cooking Techniques** มีความโดดเด่นของรสชาติ รวมถึงเทคนิคในการการรังสรรค์อาหารจานนั้นๆ ประยุกต์พอดีกับวัตถุดิบนั้นๆ
- ✿ **Personality** เอกลักษณ์เฉพาะตัวของเชฟหรือร้านอาหารที่น่าเสนอผ่านมืออาหารที่ไม่เหมือนใคร มีความแตกต่างอย่างไร
- ✿ **Consistency** ความสม่ำเสมอของประสบการณ์ในการรับประทานต่างวาระ เช่น รสชาติยังคงที่หรือไม่
- ✿ **Harmony of Flavor** ความกลมกล่อมของอาหาร มีมิติของรสชาติที่ลงตัว เช่น รสจัดจ้านแต่ยังกลมกล่อม หรือรสชาตินุ่มนวลแต่ไม่ขาดหรือเกิน



ปัจจัยแห่งความสำเร็จ ของโครงการฯ คืออะไร



รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนาฯ ให้มุมมองต่อปัจจัยที่จะส่งผลต่อความสำเร็จของโครงการฯ นี้ว่า

“เป้าหมายหลักคือ อยากให้ผู้ประกอบการได้รับการพัฒนาองค์ความรู้ และสามารถนำเอาองค์ความรู้ไปใช้กับเมนูในร้านอาหารของเขาได้ และทำให้นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาชิมอาหารจานนั้น เกิดความชื่นชมและบอกต่อคนอื่นๆ ต่อไป จนกระทั่งอยากกลับมาอีกครั้งหนึ่ง เพื่อให้สอดคล้องกับแนวคิดที่ว่า ‘คิดถึงเชียงใหม่’ เมื่อคนกลับมาจะทำให้เศรษฐกิจดีขึ้น เมื่อนักท่องเที่ยวมาถ่ายภาพอาหารการกิน คนก็จะติดตามรีวิวเหล่านั้นมาเพิ่มขึ้น ของก็จะขายได้ อาหารที่ขายได้ก็มีวัตถุดิบมาจากเกษตรกรท้องถิ่น ดังนั้นจะเกิดการเชื่อมโยงต่อกันเป็นลูกโซ่ ไม่เพียงร้านอาหารได้รับประโยชน์ แต่ยังส่งผลต่อการช่วยเหลือชุมชนท้องถิ่นอีกด้วย สิ่งนี้เป็นการนำองค์ความรู้ทางด้านล่านาและภูมิปัญญาท้องถิ่นของเราไปเติมให้กับทั้งเกษตรกรและร้านอาหารด้วย จนกระทั่งส่งต่อไปยังผู้บริโภค เพราะไม่เพียงการให้ความรู้เกี่ยวกับการปรุงด้วยศาสตร์แนวใหม่กับร้านอาหารเท่านั้น เรายังแนะนำร้านให้ทราบว่าวัตถุดิบชนิดนี้ควรจะปรุงคู่กับอะไร และควรจะกินกับอะไร วัตถุดิบชนิดไหนกินแล้วส่งเสริมรสชาติต่อกัน วิธีการปรุงแบบใดได้คุณค่าทางอาหารมากที่สุด และเราได้ช่วยเขาในการตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการด้วย ทำให้ร้านมีเมนูที่มีจุดเด่นสามารถสื่อสารกับนักท่องเที่ยวได้ว่า อาหารจานนี้เขาจะได้รับสารอาหารอะไรบ้าง ดีต่อสุขภาพอย่างไร และเขายังได้ทราบถึงแหล่งที่มาของวัตถุดิบด้วยว่ามาจากเกษตรกรคนใด จากไร่ ฟาร์มหรือสวนไหน ซึ่งเป็นการส่งเสริมให้เกิดคุณค่าทางวัฒนธรรมด้านอาหารมากยิ่งขึ้น

อีกปัจจัยหนึ่ง เราปรารถนาให้โครงการฯ มีส่วนกระตุ้นเศรษฐกิจให้จังหวัด เมื่อนักท่องเที่ยวเดินทางมา เขาไม่ได้มาเพื่อแค่ท่องเที่ยวเพียงอย่างเดียว ยังไปตามร้านอาหารต่าง ๆ และยังมีค่าใช้จ่ายอื่น ๆ อีก ทำให้เกิดเงินหมุนเวียนทั้งระบบ ซึ่งในจุดนี้เราพยายามสร้างแผนที่ท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็น Signature หากเขารู้ว่าร้านนี้อยู่ภายใต้โครงการฯ ก็จะยิ่งสร้างความน่าเชื่อถือให้กับร้านมากขึ้น เมื่อร้านอาหารทำเมนู Signature ขึ้นมา นักท่องเที่ยวก็จะสั่งและไม่เพียงเมนูเด่นเท่านั้น เมนูอื่น ๆ ก็สั่งร่วมด้วย ร้านก็จะขายได้มากขึ้น ระบบเศรษฐกิจจะดีขึ้น **ผมว่าสิ่งนี้เป็น Key Success สำคัญเลย คือเป็นการกระตุ้นเม็ดเงินให้เกิดการฟื้นฟูเศรษฐกิจ**

จากสิ่งที่โครงการฯ ได้ทำ เราเริ่มมองเห็นถึงความเชื่อมโยงระหว่างผู้ผลิต ผู้ประกอบการ และจะส่งผลต่อการเชิญชวนให้ผู้บริโภคหันมาสนใจการท่องเที่ยววัฒนธรรมอาหารนี้อย่างชัดเจน และนับเป็นความหวังของจังหวัดเชียงใหม่ที่จะถูกกระตุ้นให้เกิดการฟื้นฟูเศรษฐกิจได้



'20 วัตถุดิบ' จากงานวิจัย ส่งตรงสู่ 'ชุมชน' รังสรรค์ 'เมนูชั้นเลิศ'

อาหารจะอร่อยหรือไม่มันมีปัจจัยหลายอย่าง นอกจากจะมีการปรุงที่พิถีพิถันแล้ว วัตถุดิบเป็นปัจจัยสำคัญมากต่อรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ซึ่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้รับการดูแลเอาใจใส่อย่างดีจะยิ่งส่งเสริมให้อาหารจานนั้นมีคุณภาพพิเศษมากยิ่งขึ้น

ในบทสัมภาษณ์นี้เราจะมาเจาะลึกถึงวัตถุดิบที่ถูกคัดสรรอย่างบรรจงเพื่อนำมาใช้ปรุงอาหารในโครงการฯ นี้ โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ตอนภา ผุสดี รองคณบดีฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งเป็นผู้ดูแลโครงการฯ ในกลุ่มต้นน้ำจะพาคุณไปพบกับความล้ำค่าของวัตถุดิบพื้นบ้านที่ไม่ธรรมดาด้วยกัน



20 วัตถุดิบหลักที่ถูกคัดเลือกจากงานวิจัย ที่ลงมือทำงานกับชุมชน

ก่อนที่จะเกิดเป็นเส้นทางของรสชาติอาหารชั้นเลิศ วัตถุดิบต้องมาจากต้นน้ำที่มีคุณภาพเสียก่อน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ตอนภา ผุสดี ได้เล่าถึงทางเลือกที่ดีที่สุดในการคัดสรรวัตถุดิบเหล่านี้ว่ามาจากวิธีการใด



“คณะเกษตรศาสตร์เรามีการทำงานวิจัยเกี่ยวกับผลผลิตทางการเกษตรหลายชนิดเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว ประกอบกับโครงการฯ นี้เข้ามาพอดี เมื่อมีการสอบถามมาทางคณะฯ ว่ามีวัตถุดิบอะไรบ้างที่เหมาะสมกับโครงการฯ อาจารย์จึงได้ติดต่อขอความร่วมมือจากคณาจารย์และนักวิจัยแต่ละท่านที่คลุกคลีกับเกษตรกรร่วมพัฒนาคุณภาพและผลผลิตทางการเกษตร ในที่สุดจึงคัดเลือกวัตถุดิบโดยอ้างอิงจากงานวิจัยมาจำนวน 20 ชนิด ถึงแม้ว่าวัตถุดิบที่คัดเลือกเข้ามานั้นอาจจะไม่ใช่วัตถุดิบพื้นเมือง 100% ก็ตาม แต่เราคัดเลือกทั้งวัตถุดิบพื้นเมืองและวัตถุดิบที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจด้วย เพื่อจะสามารถส่งเสริมรายได้ให้กับเกษตรกรได้กว้างขึ้น หากต้องการตอบโจทย์ต้นน้ำให้ได้ทั้งวัตถุดิบพื้นเมืองและมีส่วนช่วยชุมชน จึงควรคัดเลือกวัตถุดิบจากมุมมองนี้ด้วย อีกทั้งวัตถุดิบทั้ง 20 ชนิด ได้ถูกพัฒนาโดยงานวิจัยให้มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าท้องตลาดทั่วไป”

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ตอนภา ผุสดี

รองคณบดีฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

การคัดเลือกวัตถุดิบบนพื้นฐานงานวิจัยทำให้เกิดความมั่นใจในคุณภาพ และยังตอบโจทย์ความเป็นล้านนาในการเลือกสรรวัตถุดิบที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น และกลุ่มวัตถุดิบที่สามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรได้ดี โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ตอนภา ผุสดี ได้อธิบายถึงวัตถุดิบ 2 ชนิดและคุณประโยชน์ของแต่ละชนิดว่ามีอะไรบ้าง

“การเลือกวัตถุดิบนั้นเราจำเป็นต้องอธิบายถึงสรรพคุณของวัตถุดิบด้วย เพราะปัจจุบันคนรักสุขภาพมากขึ้น ผู้บริโภคก็อยากทราบว่าสิ่งที่เขากินไปมีประโยชน์อย่างไร มีที่มาอย่างไร ดังนั้น วัตถุดิบที่เลือกจึงต้องหลากหลาย ปลอดภัย มีคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการ เราแยกวัตถุดิบออกเป็น 2 กลุ่มคือ วัตถุดิบจากพืชและวัตถุดิบจากสัตว์ อันได้แก่

ข้าวเก่า

งานวิจัยโดย รองศาสตราจารย์ ดร.ชนากานต์ เกือบัด พรมอุทัย

เป็นข้าวที่ปลูกเฉพาะภาคเหนือกับภาคอีสานเท่านั้น ซึ่งสายพันธุ์ที่นำมาเข้าร่วมโครงการมี 2 สายพันธุ์ คือ ก่ำดอยสะเก็ด มีสารแกมมาโอไรซานอลมีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ และ ก่ำเจ้า มข. 107 เป็นข้าวที่ได้รับการปรับปรุงพันธุ์จากข้าวเหนียวให้เป็นข้าวเจ้า เมื่อหุงสุกจะนุ่ม แม้ทิ้งไว้ให้เย็นเป็นเวลานาน



ถั่วเหลืองฝักสด Edamame

งานวิจัยโดย อาจารย์ ดร.เพ็ญภา จักรสมศักดิ์

เป็นถั่วเหลืองที่ปลูกมากทางภาคเหนือ มีโปรตีนและใยอาหารสูง อาทิ Omega 3 และ 6 สามารถนำมาทำเมนูอาหารเพื่อควบคุมน้ำหนัก เนื่องจากมี trypsin-inhibitor ในระดับต่ำ ทำให้ย่อยได้ง่ายกว่าเมล็ดถั่วชนิดอื่น ๆ

ข้าวโพดหวาน

งานวิจัยโดย อาจารย์ ดร.เพ็ญภา จักรสมศักดิ์

ข้าวโพดหวานเป็นพืชเศรษฐกิจของภาคเหนือที่ปลูกได้ตลอดทั้งปี อุดมไปด้วยสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น Folate (วิตามิน B9) มีส่วนช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคเรื้อรัง เช่น โรคหัวใจ โรคเบาหวาน โรคมะเร็งบางชนิด



กระเทียมสดไทย

งานวิจัยโดย อาจารย์ ดร.เพ็ญภา จักรสมศักดิ์

กระเทียมสดอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ ที่มีฤทธิ์ในการช่วยลดความดันโลหิต ช่วยไม่ให้เลือดจับตัวเป็นลิ่มหรืออุดตันตามผนังหลอดเลือด สารสำคัญนี้คือ อัลลิซิน (Alicin) พบในกระเทียมไทยสูงมากกว่า 2 เท่า เมื่อเปรียบเทียบกับสายพันธุ์อื่น

หอมแดง

งานวิจัยโดย อาจารย์ ดร.เพ็ญภา จักรสมศักดิ์

หอมแดงที่ผลิตในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูนที่ขึ้นชื่อด้านรสชาติหวานกรอบและกลิ่นฉุนจัด มีสรรพคุณช่วยดูแลสุขภาพหลายประการ ได้แก่ ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอล กำจัดไขมันเลว LDL มีสารต้านอนุมูลอิสระ ลดระดับน้ำตาลในเลือด ป้องกันการติดเชื้อ และแก้อาการอักเสบ ในส่วนของงานวิจัยของคณาจารย์คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่ผ่านมาทางกลุ่มอาจารย์ได้ไปส่งเสริมเกษตรกรที่บ้านโฮ้ง ที่จังหวัดลำพูน และพัฒนาพันธุ์จนได้จดทะเบียนเป็นพันธุ์ใหม่ชื่อ หอมแม่พันธุ์บ้านโฮ้ง



ผักขี้หูด

งานวิจัยโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาส คุ้มชัย

ผักขี้หูดถูกขนานนามเป็นวาซาบิเมืองไทย เมื่อรับประทานจะมีรสเผ็ดเล็กน้อย คล้ายกับวาซาบิ มีแคลเซียม ฟอสฟอรัส ธาตุเหล็ก วิตามินซี ชาวล้านนานิยมนำผักขี้หูดทำเป็นแกง ผักใส่ร่วมกับเนื้อสัตว์

มะเขือเทศเชอร์รี่

งานวิจัยโดย อาจารย์ ดร.นศรินทร์ จ้ากิตย์

มะเขือเทศจะมีอยู่ในแทบจะทุกเมนูของอาหารล้านนา ส่วนมะเขือเทศเชอร์รี่จะมีราคาที่สูงกว่ามะเขือเทศผลใหญ่ทั่วไป จุดเด่นของมะเขือเทศจะมีสารไลโคปีนที่รับประทานแล้วจะช่วยเรื่องผิวพรรณดี



ผักเชียงดา

งานวิจัยโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาส คุ่มชัย

ผักเชียงดาเป็นผักพื้นบ้านที่พบมากในภาคเหนือของประเทศไทย เป็นผักที่นำมาประกอบอาหารได้หลากหลาย มีสารสำคัญในกลุ่มไตรเทอร์พีนซาโปนินที่ชื่อ gymnemic acid มีส่วนช่วยในยับยั้งการขนส่งน้ำตาล จึงเหมาะกับผู้ที่เป็นโรคเบาหวาน

ไมโครกรีน

งานวิจัยโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาส คุ่มชัย

เป็นผักที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เหมาะที่จะนำไปทานเป็นสลัดหรือนำไปแต่งจาน และเป็นพืชที่มีราคาเหมาะสมที่จะเพิ่มรายได้ทางเศรษฐกิจให้เกษตรกร



ปลาเพี้ย

งานวิจัยโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิทย์ มณีพิทักษ์สันติ

ปลาเพี้ยเป็นปลาประจำจังหวัดเชียงใหม่ และเป็นปลาเศรษฐกิจของภาคเหนือ เป็นปลาที่มีโปรตีนสูงและไขมันต่ำ เมนูเอกลักษณ์คือลาบปลาเพี้ย

ปลากดคัง

งานวิจัยโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิทย์ มณีพิทักษ์สันติ

ปลากดคังเป็นปลาอีกชนิดหนึ่งที่เป็นปลาเศรษฐกิจของประเทศ มีเนื้อขาวและเนื้อแน่น รสชาติดี โปรตีนสูงและไขมันต่ำ



ปลากะพงน้ำจืด

งานวิจัยโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรวิทย์ มณีพิทักษ์สันติ

เป็นปลาอีกชนิดที่มีโปรตีนสูงและไขมันต่ำ มีโอเมก้า 3 มากเมื่อเทียบกับปลาทะเลด้วยกัน และมีมูลค่าทางเศรษฐกิจสูง เนื่องจากมีราคาสูง

กุ้งก้ามกราม

งานวิจัยโดย Assistant Professor Dr.Hien Van Doan

กุ้งก้ามกรามของโครงการจะถูกเลี้ยงด้วยระบบ Bioflec เป็นการเลี้ยงให้โตดี มีผลผลิตสูง โดยการเปลี่ยนถ่ายน้ำน้อยระหว่างการเลี้ยง รวมถึงการใช้จุลินทรีย์ในน้ำมาจับกับแอมโมเนียแล้วให้เปลี่ยนรูปเป็นโปรตีนซึ่งเป็นประโยชน์ต่อสัตว์น้ำ ซึ่งทำให้กุ้งปลอดภัยไร้สารตกค้าง



ปลานิล

งานวิจัยโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มินตรา ศิลอดุม

ปกติการเลี้ยงปลานิลจะมีปัญหาเกี่ยวกับการใช้ยาปฏิชีวนะในการเลี้ยงทำให้มีสารตกค้าง แต่สำหรับปลานิลในโครงการจะให้ระบบการเลี้ยง Bioflec ก็จะช่วยลดปัญหาการใช้ยาปฏิชีวนะทำให้ปลาปลอดภัยมากขึ้น

ไก่ประดู่หางดำ

งานวิจัยโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนตรี ปัญญาทอง

ไก่พื้นเมืองพันธุ์ประดู่หางดำเชียงใหม่ เป็นไก่พันธุ์แท้ที่กรมปศุสัตว์ปรับปรุงพันธุ์ขึ้นเพื่ออนุรักษ์เป็นไก่พื้นเมืองของไทย มีกล้ามเนื้อแข็งแรง ไขมันแทรกน้อย มีความทนทานต่อโรคได้ดี ให้ลูกดกกว่าพันธุ์เมืองทั่วไป เนื้อไก่มีรสชาติอร่อย ไม่เหนียว



นมคุณภาพสูง ล้านนา มช.

งานวิจัยโดย อาจารย์ ดร.กฤษฎี คำหล่อ

นมคุณภาพสูงล้านนา มช. เป็นนมที่มาจากการเลี้ยงโคให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี ซึ่งมาจากการดูแลเรื่องอาหารและการดูแลเรื่องโรค และจัดการฟาร์มที่ดี ผ่านการตรวจสอบคุณภาพ ปลอดภัย ไม่มีสารตกค้างและยาปฏิชีวนะ

ไข่ไก่ อารมณี

งานวิจัยโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนตรี ปัญญาทอง

ไข่เลี้ยงแบบปล่อยให้ไก่ออกมาจากโรงเรือนได้อย่างอิสระ ได้ใช้ชีวิตตามธรรมชาติทำให้ไก่อารมณี มีความสุข มีสุขภาพที่แข็งแรง เป็นผลิตภัณฑ์ผลผลิตที่ได้ช่วยให้ไข่แดงมีสีเข้ม และมีคุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้น



น้ำผึ้ง ดอกกาแฟ

งานวิจัยโดย อาจารย์ ดร.บวรชัย จัตรทอง

น้ำผึ้งจากผึ้งโพรงเก็บน้ำหวานจากดอกกาแฟอะราบิกาปลอดสารเคมีที่ปลูกบนยอดดอยทางภาคเหนือของประเทศไทย น้ำผึ้งจะมีกลิ่นอโรมาที่เหมาะกับการชงกาแฟ ให้กลิ่นส่งเสริมกันเมื่อนำไปดื่มในเครื่องดื่ม เช่น ชา และ กาแฟแล้วเข้ากันได้ดี

วัตถุดิบทั้งหมดนี้เกิดจากการที่คณาจารย์แต่ละท่านลงไปศึกษา วิจัยและคลุกคลีกับชุมชนโดยการให้ความรู้กับเกษตรกรมาระยะเวลาหนึ่ง บางรายทำวิจัยมาแล้วประมาณ 20 ปี จึงทำให้มั่นใจได้ว่าการคัดเลือกวัตถุดิบเหล่านี้เราได้คัดสรรสิ่งที่ดีที่สุดให้แก่กระบวนการกลางน้ำและส่วนปลายน้ำของโครงการอย่างแน่นอน



วัตถุดิบเหล่านี้จะมีส่วนช่วยเกษตรกรและชุมชน ให้มีรายได้สูงขึ้นอย่างไรบ้าง

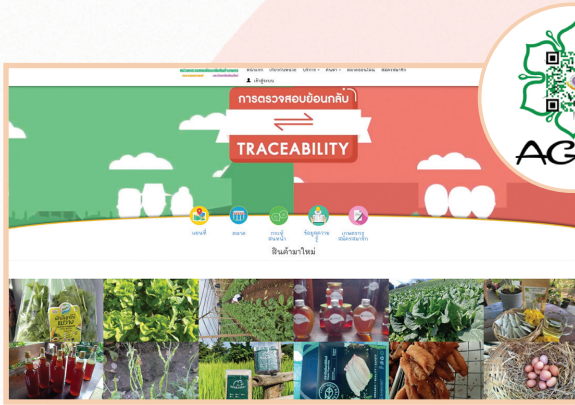
เมื่อผลผลิตทางการเกษตรออกสู่ท้องตลาดก็จะไปตามแหล่งกระจายต่าง ๆ แต่เมื่อมีการจับคู่กับงานวิจัยและมีการส่งเสริมทักษะการปลูกและการเลี้ยงดูอย่างดี ก็จะส่งผลให้วัตถุดิบมีความปลอดภัย มีคุณภาพสูงขึ้นและราคาสูงขึ้นตามมา โดยการทำงานร่วมกับชุมชนในโครงการฯ นี้ เป็นอย่างไรบ้าง

“ต้องเล่าก่อนว่า วัตถุดิบเหล่านี้หากไม่ทำอะไรเลย ราคาจะเป็นราคาทั่วไปตามท้องตลาด แต่ถ้าเรานำงานวิจัยมาทำร่วมกับการเลี้ยง การปลูก การดูแล ทำให้วัตถุดิบมีคุณภาพสูงขึ้นและมีความปลอดภัย จากที่เคยใช้สารเคมีและยาปฏิชีวนะก็จะลดลง ทำให้ราคาของสินค้าสูงขึ้นได้ เริ่มต้นจากเราไปช่วยเกษตรกรโดยจัดอบรม เพิ่มทักษะความรู้ แนะนำเรื่องของการจัดการฟาร์มไม่ว่าจะเป็นพืชหรือสัตว์ให้มีมาตรฐาน และสามารถขอการรับรองได้ อย่างเช่น มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับในกลุ่มผลผลิตทางการเกษตร เราเข้าไปช่วยแนะนำถึงการเตรียมฟาร์มไปสู่มาตรฐานว่าควรจะทำอย่างไร มีขั้นตอนอะไรบ้าง”



ในส่วนของการโครงการฯ นี้ เราขอความร่วมมือจากคณาจารย์แต่ละท่านที่ดูแลรับผิดชอบแต่ละอย่างมาช่วยทำวิจัย เพื่อเพิ่มคุณภาพให้วัตถุดิบมีคุณค่าทางโภชนาการและมีความปลอดภัยมากขึ้น หลังจากอบรมแล้วจะมีการติดตามผลการดำเนินงานของเกษตรกรว่าเขาได้ทำตามที่เราแนะนำหรือไม่ เพราะหากไม่ทำตามคุณค่าทางโภชนาการต่าง ๆ จะไม่ดีตามนั้นจริง และจะไม่ปลอดภัย ต่อมาจะดำเนินการสุ่มตัวอย่างจากเกษตรกรที่เราดูแลนำมาตรวจสอบคุณภาพในห้องปฏิบัติการ และขณะเดียวกันเก็บข้อมูลเหล่านั้นผ่านแบบบันทึกที่เรียกว่าระบบ AGtrace ซึ่งเป็นระบบที่ทางคณะเกษตรศาสตร์พัฒนาขึ้นโดยอาจารย์หลายท่าน เพื่อตรวจสอบกระบวนการผลิตตั้งแต่เริ่มต้น คือ ตั้งแต่การเตรียมดิน จนกระทั่งจนถึงกระบวนการเก็บเกี่ยวสุดท้าย โดยเกษตรกรจะถ่ายภาพเพื่อบันทึกทุกขั้นตอนของการผลิต เมื่อนำเอาวัตถุดิบไปตรวจสอบในห้องแล็บ หากได้ผลตรงตามที่วางไว้คือมีความปลอดภัยดี ระบบจะออกคิวอาร์โค้ดให้เกษตรกรสามารถนำไปติดที่ผลิตภัณฑ์เพื่อนำไปขายได้ หากเราเป็นผู้บริโภคหรือเป็นร้านอาหารที่มาซื้อผลิตภัณฑ์เหล่านั้น เพียงสแกนคิวอาร์โค้ดก็จะสามารถทราบข้อมูลว่าผลิตโดยใคร มีขั้นตอนการผลิตอย่างไร ฟาร์มอยู่ที่ไหน โดยจะทราบกระบวนการปลูกย้อนกลับไปได้ตั้งแต่แรก เช่น การเตรียมดิน การใส่ปุ๋ย การใช้ยากำจัดวัชพืชหรือศัตรูพืช และช่วงเก็บเกี่ยวอยู่ในระยะปลอดภัยหรือไม่ ระบบ AGtrace นี้จะช่วยสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคได้เป็นอย่างดีและเกษตรกรได้รับการรับรองคุณภาพด้วย”





เว็บไซต์ www.agtracecmu.agri.cmu.ac.th



ส่งต่อวัตถุดิบ

ไปสู่ผู้บริโภค

อย่างปลอดภัย



ไม่เพียงแค่นี้ได้เข้าไปมีส่วนร่วมพัฒนาวัตถุดิบ แต่การทำงานของกลุ่มคณาจารย์ยังได้สนับสนุนส่งเสริมด้านการซื้อขายระหว่างเกษตรกรและร้านที่รับซื้อ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ต๋อนภา ผุสดี ได้สรุปให้ฟังว่า

“เราได้เข้ามาช่วยเกษตรกรในการทำสัญญาจะซื้อจะขายของเกษตรกรที่อยู่ในโครงการฯ กับผู้ประกอบการ เนื่องจากในโครงการนี้มีทั้งกลุ่มต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ เราสามารถเชื่อมโยงข้อมูลให้เขาได้พบกันได้ เมื่อทราบว่าผู้ประกอบการต้องการสินค้าอะไร จำนวนเท่าไร เราก็เป็นตัวกลางที่ช่วยติดต่อไปยังเกษตรกรที่ผลิต นอกจากนั้นเรายังสามารถใช้ระบบ AGTrace เพื่อที่จะบอกได้ว่าเกษตรกรนั้นอยู่ที่ไหนซึ่งในระบบจะมีข้อมูลของเกษตรกรอยู่ หากผู้ประกอบการหรือผู้บริโภคซื้อผลิตภัณฑ์เหล่านั้นแล้วสแกนคิวอาร์โค้ด เขาก็จะทราบได้เลยว่าเป็นเกษตรกรคนไหน เขาก็สามารถย้อนไปติดต่อเกษตรกรนั้นได้โดยตรง เราจึงมีส่วนช่วยเกษตรกรใน 2 ทาง คือการทำสัญญาจะซื้อจะขาย เพื่อที่จะช่วยรักษาสภาพประโยชน์ให้กับทุกฝ่าย และผ่านระบบ AGTrace ให้สามารถติดต่อกันโดยตรงได้ตามความพึงพอใจ”

ทั้งหมดนี้ทำให้เราได้เห็นถึงกลุ่มต้นน้ำที่มีความพร้อมในการผลิตวัตถุดิบที่มีคุณภาพ และได้รับมาตรฐานที่พร้อมจะออกสู่เมนูแสนอร่อยจากโครงการฯ นี้แล้ว ในส่วนต่อไปเราจะมุ่งสู่กลางน้ำเพื่อฟังเสียงตอบรับของผู้ประกอบการด้วยกันว่า โครงการฯ ได้เข้ามาเติมเต็มอะไรและมีส่วนช่วยอะไรให้กับผู้ประกอบการบ้าง

'เสียงสะท้อน' จากมุมมองของ 'ผู้ประกอบการ'

ต่อโครงการ Gastronomy Tourism : LANNA Gastronomy “คิดถึงเชียงใหม่”

คุณธนิต ชุมแสง

นายกสมาคมร้านอาหารและสถานบันเทิงเชียงใหม่ และเจ้าของร้านอาหาร The Good View Village Restaurant & Karaoke
และร้าน The Good View All Day Restaurant และ The Good View 69 Sushi Bar & Bistro

กลุ่มผู้ประกอบการนับเป็นกลุ่มกลางน้ำที่มีความสำคัญ เป็นเหมือนห่วงโซ่ที่เชื่อมโยงระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค คุณธนิต ชุมแสง เป็นท่านหนึ่งที่ได้เข้าร่วมโครงการฯ นี้ และในฐานะที่เป็นนายกสมาคมร้านอาหารและสถานบันเทิงเชียงใหม่ ได้แสดงมุมมองต่อโครงการฯ นี้ว่า



เปิดมิติใหม่ กับกลุ่มธุรกิจร้านอาหาร

“สมาคมร้านอาหารและสถานบันเทิงเชียงใหม่ได้มีโอกาสร่วมทำงานกับโครงการฯ นี้ผ่านทางศูนย์ FIN มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งในสมาคมเรามีร้านอาหารจำนวนมาก จากเว็บไซต์ของ Wongnai เฉพาะในเชียงใหม่เรามีถึง 14,000 ร้าน รองจากกรุงเทพฯ เมื่อมีโครงการฯ นี้เข้ามา ทำให้เกิดการสร้างมิติใหม่ให้กับร้านอาหารได้เปลี่ยนแปลงการนำเสนอในรูปแบบที่ต่างออกไป เพราะปกติแล้วร้านอาหารก็จะทำและขายในสิ่งที่ตัวเองถนัด แต่เมื่อเป็นคำว่า ‘Gastronomy’ แล้วต่อด้วยคำว่า ‘Tourism’ ยิ่งทำให้ร้านอาหารร้านหนึ่งต้องมีส่วนร่วมตั้งแต่ ต้นน้ำ ซึ่งเป็นภาคการผลิต มาถึงกลางน้ำ เรื่องของการปรุง คิดสูตร และปลายน้ำคือการขายหน้าร้าน ทำให้ผู้บริโภคได้รับรู้ว่าอาหารที่เขาจะรับประทานมีมิติมากกว่าเพียงรสชาติความอร่อย อีกทั้งมีที่มาที่ไป ผมคิดว่า โครงการฯ นี้ มาถูกที่ถูกเวลา เพราะในช่วงนี้ร้านอาหารบางก็ปิดชั่วคราวหรือเปิดทำการแล้วแต่ลูกค้ามีไม่มากนัก ทำให้สามารถเข้าร่วมในโครงการฯ ครั้งนี้ได้

The Goodview Village เราเป็น 1 ใน 100 ร้าน ที่ได้เข้าร่วมโครงการฯ เราส่งเชฟของร้านไปฝึกอบรมในเรื่องของวิธีการและนวัตกรรมการทำอาหาร เรียนรู้เรื่องวัตถุดิบจากแหล่งที่มาต่าง ๆ และทางศูนย์ FIN ได้ช่วยคิดสูตรอาหารใหม่ให้เรา จึงได้เมนู Signature ของร้านออกมาเป็น ‘ข้าวซอยอินสวาย’ เป็นรูปลักษณ์ใหม่ที่ไม่ใช่ข้าวซอยเป็นเส้น แต่เป็นกระสวยและนำน้ำข้าวซอยเทเข้าไปคล้ายอาหารว่าง อีกทั้งเรายังได้ประโยชน์และมุมมองที่มีต่อชุมชน อย่างเช่น ปกติเราซื้อวัตถุดิบจากคนกลาง แต่วันนี้กลับมองกว้างขึ้นว่าแหล่งที่มาจากไหน เป็นเกษตรปลอดภัยหรือไม่ และเรามีส่วนร่วมในการช่วยสนับสนุนเกษตรกรอย่างไร นอกจากนั้นยังได้เรียนรู้วิธีการในการทำอาหารรูปแบบใหม่ ๆ ทำให้เกิดการพัฒนามากขึ้น เพราะไม่เพียงทำเฉพาะในโครงการฯ เท่านั้น แต่เรายังได้นำหลักการ วิธิตด มาพัฒนาต่อยอดในร้านของเราได้อีกหลายเมนู ทำให้มีเมนูหน้าตาแปลกใหม่ไปนำเสนอให้กับลูกค้า”



โครงการนี้จะส่งผลในอนาคต ต่อธุรกิจร้านอาหารได้อย่างไร

“ผมมองว่าโครงการฯ นี้ให้ประโยชน์กับร้านอาหารโดยตรงเลย ในเรื่องของการสร้างเรื่องราวของอาหารและรูปแบบใหม่ ๆ ขึ้นมา ยิ่งเราเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเข้าด้วยแล้ว ยิ่งทำให้นักท่องเที่ยวมองหาร้านอาหารที่มีนวัตกรรม และวิธีการนำเสนออาหารที่แปลกใหม่มากขึ้น จากที่เคยรับประทานอาหารเหินือทั่วไป อย่างเช่น น้ำพริกอ่อง ข้าวซอย แต่เมื่อมี โครงการฯ นี้เข้ามาอาหารก็ปรับให้เป็นรูปแบบใหม่ เช่น กลายเป็นสปาเก็ตตีน้ำพริกอ่อง ข้าวซอยอินสวอย จะยิ่งกระตุ้นให้เกิดความสนใจ โดยเฉพาะกับนักท่องเที่ยวรุ่นใหม่ ซึ่งจะค้นหาอาหารที่พิเศษ มีความโดดเด่น เมื่อเขาได้รับประสบการณ์นี้ ก็จะนำภาพไปเผยแพร่ทางโซเชียลมีเดีย เป็นการช่วยประชาสัมพันธ์ร้านอาหารเหินือได้มากขึ้นเลยครับ ในส่วนของคนรักสุขภาพ เขาก็จะชอบมากเพราะเขาได้รู้ว่าแหล่งที่มาของวัตถุดิบมาจากไหน ทำให้เกิดเรื่องราว ส่งผลให้คนหันมาสนใจในอุตสาหกรรมอาหารมากขึ้น เป็นการยกระดับให้ร้านที่ยังไม่เป็นที่รู้จัก เมื่อมาร่วมโครงการฯ นี้ เขาก็ได้รับการช่วยโปรโมทไปด้วย ดังนั้นเมื่อร้านอาหารได้รับโอกาสนี้แล้ว ผมเชื่อว่าในอนาคตหลังจากสถานการณ์โควิด 19 เบบางลง คนที่จะเข้ามาท่องเที่ยวก็จะได้มารู้จักร้านใหม่รวมถึง 100 ร้านในโครงการนี้ด้วย”

เมื่อถามถึงการฟื้นฟูและกระตุ้นเศรษฐกิจ คุณธนิตฯ มีความคิดเห็นอย่างไรบ้างว่าโครงการฯ จะมีส่วนช่วยมากน้อยเพียงใด คุณธนิตฯ ตอบว่า

“จะช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจได้อย่างแน่นอนครับ มีข้อมูลว่า ค่าใช้จ่ายต่อการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวคนหนึ่ง 30% จะเป็นเรื่องของที่พัก แต่ 50% จะเป็นค่าใช้จ่ายในการกินซึ่งนับว่าสูงมาก และอีก 20% จะเป็นค่าใช้จ่ายทั่วไป ปัจจุบันรูปแบบของนักท่องเที่ยวเปลี่ยนแปลงไป เขาวางแผนว่าเมื่อลงเครื่องเขาจะไปกินที่ไหน บางทียังไม่เข้าที่พัก แต่เลือกที่จะไปกินก่อน เพราะเขารู้ว่าเชียงใหม่เป็นเมืองที่มีร้านอาหารดี ๆ สิ่งนี้นับเป็นโอกาสยิ่งขึ้นไปอีกเมื่อเขามากินอาหารที่พิเศษของโครงการฯ บางร้านอาจไม่โด่งดังมาก แต่มีเมนูพิเศษขึ้นมาคนเดียวคนก็อยากไปแล้ว ขอเพียงได้ไปถ่ายรูปเท่านั้นก็ภูมิใจแล้ว ตรงนี้จะช่วยพลิกวิกฤตให้เป็นโอกาสได้มากที่สุดทีเดียว”

ก่อนจะจบบทสัมภาษณ์นี้ คุณธนิตฯ ได้กล่าวถึงความคาดหวังที่มีต่อโครงการฯ และให้มุมมองของตัวแทนผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารอย่างน่าประทับใจว่า “เป็นความโชคดีของผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงใหม่ที่มีโครงการฯ นี้ขึ้นมาซึ่งเห็นว่าเป็นโครงการแรกของประเทศไทยที่เปิดโอกาสให้ 100 ร้านได้เรียนรู้ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ทำให้สามารถสร้างมูลค่าของแต่ละเมนูขึ้นมาได้ แทนที่จะขายไส้จั่วจานละ 25-30 บาท เมื่อลงสปาเก็ตตี้ ตกแต่งให้แปลกใหม่ เขาสามารถขายจานละ 100 กว่าบาทได้เลย ซึ่งจะช่วยสร้างรายได้และเพิ่มมูลค่าให้อาหารได้มากขึ้นจากโครงการครั้งนี้ แท้จริงแล้วศาสตร์ทางด้านอาหารเป็นอีกศาสตร์หนึ่งที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคน โดยเฉพาะการปรุงอาหารซึ่งมีประวัติศาสตร์ยาวนานมาก กว่าจะเป็นอาหารที่กินกันในทุกวันนี้ สิ่งนี้มีที่มาที่ไป อย่างที่ผมเล่าไปตั้งแต่ต้นน้ำไปยังปลายน้ำ มีการส่งต่อกันอย่างพิเศษ เป็นคุณค่าหนึ่งที่ควรรักษาและทำให้ยั่งยืนต่อไป”



โปรเจก'ปลายน้ำ'ที่จะส่งต่อนักท่องเที่ยว

โครงการ Gastronomy Tourism : LANNA Gastronomy “คิดถึงเชียงใหม่” ได้ดำเนินมาถึงปลายน้ำแล้ว และบุคคลที่มีบทบาทในการขับเคลื่อนงานในส่วนปลายน้ำคือ อาจารย์ ดร.ไพรัช พิบูลย์รุ่งโรจน์ รองคณบดี คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ได้นำเรื่องราววัตถุดิบจากต้นน้ำ และอาหารหลากหลายจากกลางน้ำ มาร้อยเรียงให้เกิดเป็น รีมและโปรแกรมการท่องเที่ยวที่น่าสนใจ เพื่อสื่อสารไปยังกลุ่มนักท่องเที่ยวให้ ‘คิดถึงเชียงใหม่’ และกลับมาท่องเที่ยวยังจังหวัดเชียงใหม่อีกครั้ง

อาจารย์ ดร. ไพรัช พิบูลย์รุ่งโรจน์
รองคณบดี คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



กิจกรรมดึงดูดนักท่องเที่ยวรูปแบบใหม่

ในส่วนปลายน้ำนี้ อาจารย์ ดร.ไพรัชฯ ได้เล่าให้เราฟังถึงกิจกรรมที่น่าสนใจมากมาย มาร่วมติดตามไปด้วยกัน

“เมื่อเกิดสถานการณ์โควิด-19 ปัญหาที่เราพบคือ มีการอัดฉีดเงินจากรัฐบาลให้คนไทยได้ท่องเที่ยวในประเทศเพื่อให้เกิดการกระตุ้นเศรษฐกิจ แต่ด้วยลักษณะนิสัยและรูปแบบการท่องเที่ยวของคนไทยเองนั้นแตกต่างกับชาวต่างชาติมาก คนไทยจะพึ่งพาบริการของมัคคุเทศก์น้อยมากเพราะสามารถเดินทางท่องเที่ยวได้ด้วยตนเอง หรือ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมักจะตื่นตากับอาหารพื้นเมืองทั่วไปของบ้านเรา อย่างเช่น ต้มยำกุ้ง หรือ ข้าวซอยเนื้อ ธรรมดา ๆ แต่สำหรับคนไทยอาหารเหล่านี้ถือเป็นเรื่องปกติไม่ได้สร้างความน่าตื่นต่นักนัก เป็นต้น ดังนั้นการสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยวให้คนไทยถือว่ามีความท้าทายอย่างมาก ดังนั้นเมื่อนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติไม่สามารถเดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยและจังหวัดเชียงใหม่ ได้มากเหมือนเดิมนั้น ทำให้กลุ่มที่ได้รับผลกระทบมากที่สุด คือ กลุ่มมัคคุเทศก์ บริษัทนำเที่ยวให้นักท่องเที่ยวต่างชาติ (Inbound tourists) และโรงแรม เนื่องจากประสบการณ์การท่องเที่ยวจากมัคคุเทศก์ และ บริษัทนำเที่ยวแบบเดิมที่ทำขึ้นเพื่อให้บริการนักท่องเที่ยวต่างชาตินั้น อาจไม่ถูกจริตกับคนไทย จึงต้องปรับกิจกรรมใหม่เพื่อสร้างความน่าสนใจต่อนักท่องเที่ยวชาวไทย ตลอดจนกระแสการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ที่เน้นการออกแบบจานอาหารให้น่าสนใจ มีวิธีประกอบอาหารแปลกใหม่ใช้วิทยาศาสตร์ และ ความคิดสร้างสรรค์มาเพิ่มมูลค่า และ สร้างคุณค่าให้กับอาหาร และมีเรื่องราวจากวัฒนธรรมมาต่อยอดให้นักท่องเที่ยวสนใจตามมาชิม และท่องเที่ยวไปพร้อม ๆ กัน ทำให้เกิดเป็น โครงการ Creative Lanna Gastronomy Atlas โดยโครงการนี้ต่อยอดแนวคิดมาจากโครงการ 7 Wonders of Lanna Heritage ที่ศูนย์ความเป็นเลิศด้านมิช ได้พัฒนาริเริ่มในการจัดงานประชุมและนิทรรศการ

The 7 Signatures of Lanna Gastronomy

LIVE STREAMING with Special Guests
ไลฟ์สดพร้อมแขกรับเชิญสุดพิเศษที่จะทำให้ทุกคน #คิดถึงเชียงใหม่ ไปด้วยกัน
#LannaGastronomy #ChiangMICECMU #7signatures #ChiangmaiRiceNow

บนฐานวัฒนธรรมล้านนา 7 ธีม ซึ่งหนึ่งใน 7 ธีมนั้น คือ Fantastic Foods เราจึงนำแนวคิดการสร้าง ธีม (theme) และเรื่องราว (story to tell) โครงการนี้มาขยายต่อยอดการพัฒนาโครงการ Lanna Gastronomy จากต้นน้ำโดยคณะเกษตรศาสตร์ และ งานกลางน้ำโดยคณะอุตสาหกรรมเกษตร และ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ หรือ ศูนย์ FIN โดยการทำงานนั้น เราได้วางแผนร่วมกับภาครัฐ คือการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเชียงใหม่ และ ภาคเอกชนคือ สมาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดเชียงใหม่ จนกระทั่งได้มีการท่องเที่ยวเชิงอาหารใหม่ในชื่อว่า ‘7 Signatures of Lanna Gastronomy’ ที่สอดคล้องกับการท่องเที่ยว โดยอาศัยสิ่งดึงดูดใจในการท่องเที่ยวจาก 20 วัตถุประสงค์ที่พัฒนาโดย คณะเกษตรศาสตร์ในงานต้นน้ำ และ 100 ร้านอาหาร ที่ได้รับการพัฒนาเมนูอาหารร่วมกับศูนย์ FIN จากโครงการฯ และนำองค์ความรู้เหล่านี้มาพัฒนามัคคุเทศก์ให้เป็น Lanna Gastro Guides ทำงานร่วมกับสมาคมอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ในการพัฒนา กิจกรรมการท่องเที่ยวภายใต้ธีมเหล่านี้ และ จัดทำเป็นโปรแกรมการท่องเที่ยวตามธีม 7 Signatures เพื่อเปิดประสบการณ์ใหม่ให้กับนักท่องเที่ยวที่จะเดินทางมายังจังหวัดเชียงใหม่”



โครงการ Creative Lanna Gastronomy Atlas ภายใต้ธีม 7 Signatures มีจุดเด่นต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างไร
นั้น อาจารย์ ดร.ไพรัชฯ เล่าต่อถึงวิธีการดำเนินงานให้ฟังว่า

“ก่อนหน้านี้เราเคยทำสำรวจกับภาคเอกชนเกี่ยวกับกลุ่มอาชีพที่ถูกผลกระทบจากโควิดมากที่สุด ซึ่งข้อมูลปรากฏว่าเป็นกลุ่มอาชีพที่ทำงานด้านโรงแรมและมัคคุเทศก์ รวมถึงนักศึกษาจบใหม่ จึงเชิญคนกลุ่มนี้จำนวน 800 คนมาร่วมอบรมเพื่อพัฒนากิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารรูปแบบใหม่โดยเน้นการสร้างประสบการณ์และเชื่อมโยงกับชุมชน (New Experience) และร่วมพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างสรรค์รูปแบบใหม่บนพื้นฐานวัฒนธรรมอารยธรรมล้านนา (New Programmes) จนสามารถพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเชียงใหม่เชิงรุกผ่านช่องทางที่หลากหลายได้เอง (New Media) มีการสอนวิชาการตั้งแต่เรื่องต้นน้ำ กลางน้ำ ไปจนถึงปลายน้ำ และสุดท้ายเราได้กิจกรรมย่อยออกมาทั้งหมด 725 กิจกรรม โดยให้กรอบการคิดกิจกรรมอยู่ภายใต้ธีม 7 Signatures คือ 1. The Rice Journey: การเดินทางของเมล็ดข้าว 2. The Forest Food Fellowship: เรียนรู้มิตรภาพกับอาหารกลางขุนเขา 3. The Craft Cafe Wanderers: ท่องศิลปะงานช่าง 4. Discovering Authentic Lanna Tastes: รสชาติแห่งจิตวิญญาณล้านนา 5. Herb and Turf: ชีวิตสมดุลด้วยสมุนไพร 6. From Farm to The Plate: ส่งต่อจากแหล่งกำเนิดสู่โต๊ะอาหาร 7. Secret of Local Ingredient: ตามหาความลับของเครื่องปรุง ทั้งหมดนี้สามารถเล่าเรื่องราวของล้านนาได้อย่างครบถ้วน และเพื่อให้ผู้อบรมเกิดทักษะด้านการเล่าเรื่องราว เราจึงเชิญวิทยากรที่มีความสามารถด้านนี้มาช่วยแนะนำ อาทิ บล็อกเกอร์และเชฟชื่อดัง

จากนั้นเรานำ 725 กิจกรรมมาจัดกลุ่มเป็น 70 โปรแกรมท่องเที่ยว เพื่อให้สามารถจัดแบบ One day trip หรือแบบ 2 วัน 1 คืน หรือ 3 วัน 2 คืน ได้ตามความเหมาะสม โดยโปรแกรมต่าง ๆ จะมีการพานักท่องเที่ยวและบริษัทนำเที่ยวร่วมกับสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดเชียงใหม่ไปทดสอบกิจกรรม (FAM Trip) ซึ่งเมื่อก่อนอาจจะเป็นกลุ่มบริษัททัวร์ แต่ปัจจุบันอิทธิพลของกลุ่มบล็อกเกอร์ และแฟนคลับเชียงใหม่มีผลมากต่อการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย จึงเลือกกลุ่มทดสอบเป็นกลุ่มนี้ โดยในแต่ละ Signature จะมีโปรแกรมที่เป็นต้นแบบ 1 โปรแกรม และส่งต่อให้ทางสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวฯ สามารถนำไปปรับและประเมินในการต่ออายุมัคคุเทศก์ในอนาคตต่อไปได้”



จาก 7 Signatures สู่ 7 Parks เส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

จะเห็นว่าโครงการ Creative Lanna Gastronomy Atlas ภายใต้ธีม 7 Signatures ทำให้เกิดเป็นโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงอาหารที่น่าสนใจและมีความหลากหลายให้นักท่องเที่ยวได้เลือกสรร อาจารย์ ดร.ไพรัชฯ ยังได้เล่าต่อถึงโครงการที่จะส่งเสริมให้เกิดเป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวที่จะให้นักท่องเที่ยวไปสัมผัสได้ด้วยตัวเองมากขึ้น

“โครงการ Creative Lanna Gastronomy Destination เป็นโครงการว่าด้วยเรื่องของจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารล้านนา และอาหารนวัตกรรมเพื่อสุขภาพ เราได้เลือกให้หลายพื้นที่เป็น Lanna Gastro Park เพื่อเป็นพื้นที่สำหรับให้ความรู้และทำกิจกรรมเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารนี้ โดยในมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดสรรพื้นที่ส่วนของ CMU More Space ให้เป็นจุดเรียนรู้เกี่ยวกับ 7 Signatures เพื่อให้ข้อมูลกับนักท่องเที่ยว แล้วเขาสามารถนำไปเที่ยวต่อได้ และจัดสรรให้พื้นที่ส่วนเรือนรับรองอ่างแก้วเป็นแหล่งเรียนรู้การทำอาหาร จัดแบ่งพื้นที่ส่วนเรือนโบราณล้านนาไว้สำหรับโครงการฯ ในกิจกรรมอื่น นอกจากนั้นยังมีจุดหมายปลายทางนอกมหาวิทยาลัยที่ร่วมกับโครงการฯ คือ ร้าน Brand New Feel Good ไร่ชาป่าดอยปู่หมื่น ศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่ และสวนพฤกษศาสตร์ทิวลิป เราพยายามวางให้เกิดเป็น 7 พื้นที่ ซึ่งเป็นแหล่งเรียนรู้ด้าน Gastronomy ได้อย่างน่าสนใจ

นอกจากนั้น ยังมีแนวคิดที่จะนำเกษตรกรเจ้าของ 20 วัตถุประสงค์ และกลุ่มร้านอาหาร 100 ร้านมาร่วมกันจัดงานให้เกิดเป็น Lanna Gastro Fest อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และใช้พื้นที่ More Space เป็นตลาด Lanna Gastro Mart ให้มาวางขายวัตถุประสงค์กล่าวได้ กระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยวและฟื้นฟูเศรษฐกิจได้จริง”

มุ่งให้เชียงใหม่เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร



เพื่อให้โครงการฯ ดำเนินต่อไปอย่างบรรลุผลสำเร็จ อาจารย์ ดร.ไพรัชฯ เล่าต่อถึงโครงการที่จะสร้างความยั่งยืนให้เกิดขึ้นต่อไปในอนาคต ภายใต้ชื่อ ‘Chiang Mai - Creative City of Gastronomy’

“หากเอ่ยถึง Gastronomy จังหวัดภูเก็ตได้รับการรับรองให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร หรือ Creative City of Gastronomy จากองค์การยูเนสโก (UNESCO) ซึ่งเป็นที่น่ายินดีสำหรับคนไทยมาก และผมมองว่าจังหวัดเชียงใหม่ที่มีความหลากหลายและมีวัฒนธรรมทางอาหารที่ยาวนาน น่าจะสามารถพัฒนาให้กลายเป็นเมืองที่โดดเด่นด้าน Gastronomy ได้ จึงเกิดโครงการ ‘Chiang Mai - Creative City of Gastronomy’ ขึ้นเพื่อรวบรวมข้อมูลด้านอาหาร สร้างความตระหนัก และให้ชุมชนเห็นคุณค่าวัฒนธรรมอาหารล้านนา รวมถึงการสร้างเครือข่าย Lanna Gastro Hub รวบรวมผู้ประกอบการท้องถิ่น กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกร เข้ามาในฐานะข้อมูล ซึ่งกลุ่มคนเหล่านี้เป็นเหมือนรากเหง้าของวัตถุดิบที่มีคุณค่า เราได้เห็นปราชญ์ชุมชนมาเป็นตัวแทนโปรโมทชุมชนเอง แม้จะมีงบประมาณไม่มากนัก แต่เขาเต็มใจที่ทำงานนี้ ซึ่งน่าประทับใจมาก เราต้องการประชาสัมพันธ์ไปให้ทุกคนได้รู้จักจังหวัดเชียงใหม่ในมุมมองของ Creative City of Gastronomy มากที่สุด”



อาจารย์ ดร.ไพรัชฯ ได้ทิ้งท้ายถึงจุดมุ่งหมายของโครงการฯ ในส่วนปลายน้ำนี้ว่า “การทำงานครั้งนี้ต่างกับการประชาสัมพันธ์ การท่องเที่ยวตรงที่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่มุ่งเน้นการให้องค์ความรู้กับคนในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว (Upskill & Reskill) โดยช่วยพัฒนาทักษะใหม่ ๆ เช่น จากไกด์ที่เคยทำแบบเดิม แต่เขาสามารถมีทักษะด้านอื่นเพิ่มขึ้นในการบอกเล่าเรื่องราวของเส้นทางการท่องเที่ยว ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ ไปจนถึงปลายน้ำ และยังฝึกฝนให้กลุ่มสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวฯ ฝึกออกแบบบาร์ตริกรักเป็น เมื่อจบโครงการเขาสามารถนำไปต่อยอดได้ และการมอบองค์ความรู้นี้จะทำให้เกิดความยั่งยืนที่แท้จริง”



หากมีข้อสงสัย กรุณาติดต่อ: ทีมวิสาหกิจชุมชน หรือติดต่อกลุ่มผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาไปจนผลผลิตกับใน
ด้านอาหารหรือตลาดเพื่อพัฒนาอาหาร การเรียนรู้กับเกษตรกรเพื่อพัฒนาไปจนผลผลิตกับใน
ด้านอาหาร ไปจนถึงตลาด เพื่อพัฒนาอาหาร การเรียนรู้กับเกษตรกรเพื่อพัฒนาไปจนผลผลิตกับใน

เบอร์โทรศัพท์: 053 204 718 ต่อแผนก โครงการ Lanna Gastro Hub (หากมีข้อสงสัย)
อีเมล: lannagastrohub@gmail.com



เมนู Signature มิตินิใหม่ของอาหาร

เราได้ทราบแล้วว่าโครงการ Gastronomy Tourism : LANNA Gastronomy “คิดถึงเชียงใหม่” ได้คัดเลือก 100 ร้านอาหารที่หลากหลายประเภทเข้าร่วมโครงการฯ ในส่วนของกลางน้ำ และได้พัฒนาสูตรอาหาร หน้าตาอาหารใหม่ ๆ โดยใช้วัตถุดิบ 20 ชนิดจากกลุ่มต้นน้ำ ในส่วนนี้เราจะรู้จักกับเมนู Signature ที่เป็นผลผลิตจากโครงการฯ นี้ซึ่งได้คัดเลือกตัวแทนร้านอาหาร 2 ร้าน นั่นคือ ร้าน Raming Tea House Siam Celadon และ ร้านผิงผิง ทั้งสองเมนูจะนำพานำรับประทานขนาดไหน ไปติดตามกัน



Signature Khawkm Scones

Served with homemade jam, coconut clotted cream & coffee caviar

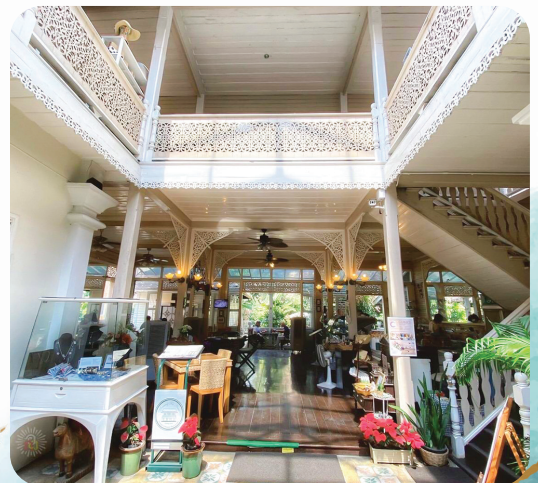
สโคนสัญชาติอังกฤษแต่ผลิตจากวัตถุดิบล้านนา



‘ชาวมิงค์’ เป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดีในฐานะผู้บุกเบิกอุตสาหกรรมชาแห่งแรกในประเทศไทย มีประวัติศาสตร์อันยาวนานตั้งแต่ Generation ที่ 1 ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2484 โดยคุณประสิทธิ์ พุ่มชูศรี ได้ค้นพบแหล่งกำเนิดชาแห่งหนึ่งของโลกและได้บุกเบิกการทำไร่ชาแบบสากล ณ ดอยเชียงใหม่ ต้นกำเนิดสายน้ำแม่ปิงของเชียงใหม่ มีการพัฒนาจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน คุณดวงเดือน วัชรวิวัฒน์ ถือเป็นทายาทรุ่นที่ 3 ที่รับการสืบทอดความรู้และศาสตร์ทางด้านชา และเป็นผู้บริหารร้าน Raming Tea House Siam Celadon ซึ่งเราจะพาทุกท่านไปทำความรู้จักร้านนี้ด้วยกัน

“เราซื้อได้บ้านหลังนี้มาจากตระกูลของท่านขุนอนุกรบุรี เดิมเป็นบ้านอยู่อาศัย เป็นเรือนไม้สักสไตล์ล้านนาโคโลเนียลที่หลงเหลือไม่ก็หลงในเชียงใหม่ ถูกสร้างขึ้นในปี พ.ศ.2458 สมัยรัชกาลที่ 6 ต่อมาได้มีเปิดเป็นร้านค้ามาหลายกิจการ ก่อนจะปรับปรุงมาเป็นระมิงค์ทีเฮาส์ฯ ที่เราอนุรักษ์ไว้ให้คงความงดงามแบบดั้งเดิมจนได้รับรางวัลอนุรักษ์สถาปัตยกรรมดีเด่น จากสมาคมสถาปนิกสยามในปี พ.ศ. 2547

ด้านหน้าร้านเปิดเป็นร้านจำหน่ายเครื่องเคลือบดินเผาสยามศิลาดลเสน่ห์คือสีเขียวธรรมชาติจากตัวเคลือบที่ทำจากขี้เถ้าไม้ เเผาที่อุณหภูมิสูงจนแตกลายได้เคลือบ ซึ่งใช้เป็นภาชนะสำหรับเสิร์ฟชาและอาหารในร้านด้วย



ด้านในร้านเปิดเป็นคาเฟ่ เครื่องดื่มชา กาแฟอแกนิค จากไร่ชาชะมังค และเมนูอาหารที่มีชาเป็นเครื่องปรุงรสสูตรเฉพาะของร้าน เพิ่มความกลมกล่อม ในแต่ละเมนูอาหาร ภายในร้านยังเป็นสถานที่ให้ความรู้เรื่องชา ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของสถาบัน Asian School of Tea - Thailand อีกด้วย ส่วนอีกมุม Highlight ของบ้านหลังนี้ก็คือ บรรยากาศสวนหลังบ้านสำหรับนั่งจิบชา Afternoon Tea ซึ่งเราตั้งใจส่งมอบมรดกแห่งต้นน้ำแม่ปิง นำมาใส่คุณค่าในทุก ๆ ขั้นตอน ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ เพื่อเสิร์ฟให้กับลูกค้าหรือแขกผู้มาเยือน

“เดิมทีนี่ ลูกค้าเป็นนักท่องเที่ยวจากต่างประเทศถึง 95% แต่เมื่อเจอสถานการณ์โรคโควิด-19ระบาด นักท่องเที่ยวหาย ทำให้เราต้องปรับตัว และปรับปรุงหลายๆเมนูให้เหมาะกับนักท่องเที่ยวคนไทยมากขึ้น นับเป็นโอกาสดีมากๆ ที่ได้เข้าร่วมโครงการฯ ทำให้ได้มุมมองความคิดในการสร้างสรรค์เมนูในรูปแบบใหม่ โดยไม่ยึดติดกับสิ่งเดิม ๆ เพราะปัจจุบันความต้องการของลูกค้าเปลี่ยนแปลงไปมาก ในเมื่อเรานัดเรื่องการทำชา สิ่งที่ทำานคู่กับชาก็คือขนม ดังเช่นวัฒนธรรมของประเทศอังกฤษ มีการดื่มชาสังสรรค์ในช่วงบ่าย สโคนจะเป็นขนมที่นิยมทานคู่กับชา จึงอยากที่จะพัฒนาสูตรสโคนและส่วนผสมที่ใส่ตัวตนแบบล้านนาเข้าไป และปรับให้สโคนมีความเบาขึ้น แต่ยังคงความหอมอร่อย เหมาะกับบรรยากาศบ้านเรา ซึ่งเป็นเมืองร้อน ต่างจากที่ยุโรปอากาศค่อนข้างหนาว มักใช้ส่วนผสมไขมันนมเนยค่อนข้างหนักเพื่อให้ร่างกายอบอุ่น

สโคนของเราเลือกใช้ข้าวเหนียวกำและกะทิสดเป็นส่วนผสมทานคู่กับแยมผลไม้โฮมเมด และครีมมะพร้าว โรยด้วยคาเวียร์กาแฟอแกนิค ผสมน้ำผึ้งดอกกาแฟ ผลผลิตบนไร่ชาของเราเอง โดยใช้เทคนิค Spherification ที่ได้รับการอบรมจากโครงการฯ ทุกองค์ประกอบ พอทานด้วยกันแล้วมันช่วยเสริมรส ความกลมกล่อม เข้ากันมากๆ ได้ตั้งชื่อเมนูนี้ว่า ‘Signature Khawkm Scones’ ชาที่เราแนะนำสำหรับทานคู่สโคนตัวนี้ก็คือ Siamese Earl Grey ที่ผสมผสมผสานมะกรูดไทยเข้าไปด้วย หรือ Jingle Bael Rock (Bael ที่แปลว่ามะตูม) เป็นชาเบลนด์พิเศษเฉพาะช่วงคริสต์มาส ทานคู่กับขนมช่วยตัดรสขนมที่มีความหวานมัน ให้หอมละมุน สดชื่น และสบายท้อง ช่วยย่อยโปรตีนและไขมันได้ดี ตรงกับความตั้งใจของตัวเองที่จะพัฒนาเมนูขนมที่มีวัตถุดิบมาจากชุมชน เสริมพร้อมชาดั้งเดิมของเชียงใหม่ เพิ่มมูลค่าสู่สากล สร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืนตลอดทั้ง Ecosystem ซึ่งชาชะมังคเรามีมิติเอ็นเอทางความคิดและส่งต่อแบบนี้มาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษ”

คุณวณเดียนได้เล่าถึงความประทับใจต่อโครงการฯ “ท่ามกลางวิกฤติโควิด-19 ร้านอาหารก็ยังได้ได้รับโอกาสที่ดี ซึ่งเราเป็นหนึ่งในนั้น ที่ได้ร่วมโครงการฯ ได้ใช้เวลาช่วงที่ร้านเงียบๆ ไม่มีนักท่องเที่ยว มาปรับปรุงพัฒนาสูตรอาหารและขนม ที่สำคัญเรามีทีมงานเก่ง ๆ จากศูนย์ FIN และเซฟผู้มีประสบการณ์สูง ฝีมือระดับต้นๆของประเทศไทย มาช่วยเป็นคู่มือ ช่วยในการลงมือทำงานสำเร็จ และยังได้เรียนรู้วิถีชีวิตของเขปนาไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเมนูอื่น ๆ ได้อีกด้วย

เชียงใหม่ขึ้นชื่อว่าเป็นเมืองแห่งวัฒนธรรมอันงดงาม แลยังมีธรรมชาติและบรรยากาศสวยงามน่าเที่ยวติดอันดับโลก อยู่แล้ว ถ้ายังเพิ่มความน่าสนใจในด้านอาหารเข้าไปด้วยคือครบถ้วนเลย จะยิ่งสร้างสีสัน สุขและเพลิดเพลินกับนักท่องเที่ยว จึงอยากสนับสนุนให้มีโครงการดีๆแบบนี้ต่อไป และอยากให้ผู้ประกอบการร้านอาหารในเชียงใหม่เข้าโครงการดีๆ แบบนี้กันเยอะ ๆ เพื่อยกระดับทั้งคุณค่าและมูลค่า ผลักดันการเจริญเติบโตและสร้างชื่อเสียงให้กับเมืองเชียงใหม่ของเรา ถ้านักท่องเที่ยวมาถึงแหล่งกินเที่ยวในไทยก็จะได้นึกถึงเชียงใหม่ก่อนเลย”



คุณวณเดียน วังวัฒน
เจ้าของร้าน Raming Tea House Siam Celadon
และรองกรรมการผู้จัดการ บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด





ไอศกรีมฟั่งพลิต

ไอศกรีม Food Truck ที่ไม่ธรรมดา



คุณปณารุท กาศเจริญ
เจ้าของไอศกรีมฟั่งพลิต (Food Truck Ice Cream)



เมื่อเอ่ยถึง ไอศกรีม เราคงนึกถึงของหวานรสชาติอร่อย ชื่นใจ แต่ใครจะรู้ว่า ไอศกรีม ยังสามารถปรุงแต่งได้จากส่วนผสมอื่นที่ดูเหมือนจะไม่เข้ากัน แต่เมื่อผ่านมือเชฟที่เชี่ยวชาญพร้อมกับนวัตกรรมด้านอาหารแล้ว ทำให้ได้เมนูแสนอร่อยอีกหนึ่งเมนูได้เลย คุณปณารุท กาศเจริญ เจ้าของไอศกรีมฟั่งพลิต (Food Truck Ice Cream) จะมาแนะนำให้รู้จักกับเมนู Signature ที่น่าสนใจนี้

“แบรนด์ฟั่งพลิตเกิดขึ้นปี 2018 เริ่มจากเรามีญาติซึ่งทำฟาร์มผึ้งในอำเภอมะปวย แต่ด้วยคู่แข่งในการขายน้ำผึ้งและผลิตภัณฑ์จากผึ้งนั้นมีมาก เราจึงคิดแตกไลน์สินค้าเป็นสกินแคร์และไอศกรีม โดยทำ soft served กลิ่นน้ำผึ้ง ในช่วงแรกจะมีเพียงรสชาติเดียว แต่ตกแต่งด้วย Topping ที่เป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์มผึ้ง คือ น้ำผึ้ง เกสรผึ้ง และรวงผึ้งสด ซึ่งแม้จะเป็นของหวาน แต่เพื่อให้ดีต่อสุขภาพมากขึ้น ไอศกรีมของเราจึงทำเป็นไอศกรีมแบบไขมันต่ำและหวานน้อย รวมถึงคุณประโยชน์จากน้ำผึ้ง รวงผึ้ง โดยเฉพาะเกสรผึ้ง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยเรื่องภูมิแพ้ นอกจากนั้นเรายังมีไอศกรีม soft served รสโยเกิร์ตอัญชันกับโยเกิร์ตปืทุทซึ่งเข้ากันดีมากกับน้ำผึ้ง

แต่เมื่อเราได้เข้าร่วมในโครงการฯ ครั้งนี้ เราได้รับคำแนะนำจากเชฟทรงพล ให้นำวัตถุดิบในโครงการฯ มาใช้ในการสร้างสรรค์ไอศกรีมจนกลายเป็นเมนู Signature ใหม่ คือ ‘ไอศกรีมน้ำผึ้งมิโซะ’ ผลิตจากถั่วเหลืองฝักสดทำให้เกิดรสชาติใหม่ที่ น่าสนใจมาก เมื่อใช้ศาสตร์การปรุงที่เชฟและโครงการฯ แนะนำ ทำให้ไอศกรีมมีความกลมกล่อมและลงตัวมากขึ้น ส่วนอีกเมนูหนึ่งคือ ‘ไอศกรีมมะพร้าวน้ำหอม’ ทางเชฟได้แนะนำให้ผสมน้ำมะพร้าวน้ำหอมลงไปด้วย ทำให้ไอศกรีมมีความหอมกรุ่นจากมะพร้าว น้ำหอมเพิ่มขึ้น”

คุณปณารุทฯ ได้กล่าวถึงความคาดหวังจากโครงการฯ นี้เพิ่มเติมว่า “ผมเชื่อและหวังว่าทางโครงการฯ จะช่วยยกระดับอาหารและทำให้อาหารของร้านที่เข้าร่วมโครงการฯ เป็นที่รู้จักมากขึ้น และเมนูที่เราได้ทำร่วมกับโครงการฯ จะสามารถสร้างชื่อเสียงให้กับเราชาวเชียงใหม่และไปสู่ระดับประเทศได้ครับ”

Gastronomy Tourism

ความหวังของวงการท่องเที่ยวของจังหวัดเชียงใหม่ในอนาคต

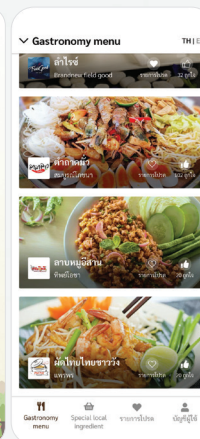
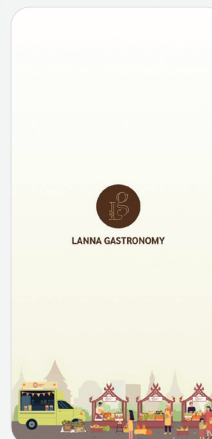
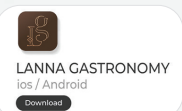


รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล ได้ให้บทสรุปในตอนท้ายกับเราเกี่ยวกับโครงการฯ นี้ว่า

“ผมมองว่าการที่จะทำโครงการฯ นี้ให้สำเร็จต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกฝ่าย ซึ่งเราได้รับการสนับสนุนอย่างดีจากทั้งภาครัฐคือจังหวัดเชียงใหม่ และท่านผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ และภาคเอกชนคือ ร้านอาหารต่างๆ ที่ยินดีเข้าร่วมโครงการ และให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี และบุคลากรด้านอาหารและท่องเที่ยวที่มีศักยภาพ ซึ่งนับเป็นจุดแข็งของเรา เพราะทุกวันนี้คนต้องการจะกลับมาเที่ยว กลับมาชิมอาหารอร่อยอยู่แล้ว ยิ่งเรามีอัตลักษณ์ของเมนู Signature ถึง 100 ร้านภายใต้โครงการนี้ ยิ่งเป็นเหมือนแรงดึงดูดให้นักท่องเที่ยวรู้ว่าร้านนี้มีของดีที่ควรจะไปเยือน

ขณะนี้เรามีแอปพลิเคชัน Lanna Gastronomy ของโครงการฯ เพื่อช่วยประชาสัมพันธ์และให้ข้อมูลกับนักท่องเที่ยว ซึ่งจะบอกเล่าเรื่องราวว่าร้านนี้มีเมนูอะไรและทำมาจากอะไร เมนูนี้ใช้วัตถุดิบอะไรมาจากเกษตรกรคนใด มีแผนที่ฟาร์มของเกษตรกรเพื่อให้เกิดความเชื่อมโยงกัน ซึ่ง ณ ปัจจุบันนี้โครงการฯ สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มและก่อให้เกิดรายได้มากกว่า 250 ล้านบาท”

Gastronomy Tourism
LANNA GASTRONOMY



“ต้องบอกว่าโครงการฯ นี้ เป็นโครงการต้นแบบหาก จังหวัดใดสนใจสามารถนำโครงการของเราไปเป็นพัฒนา ต่อยอดต่อไปได้ โดยติดต่อมาที่ศูนย์นวัตกรรมอาหารและ บรรจุภัณฑ์ (FIN) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เรายินดีให้ข้อมูล และสามารถมาศึกษาดูงานหรือแลกเปลี่ยนมุมมองกัน ได้เช่นกันครับ”

แฉก QR Code เพื่อรับชมสื่อออนไลน์ของโครงการฯ



www.facebook.com/Lannagastronomy

มุมมองของการทำงานในอนาคตของศูนย์ FIN เป็นอย่างไร

ศูนย์ FIN นับเป็นจุดเริ่มต้นของโครงการฯ นี้ และได้แสดงให้เห็นถึงศักยภาพที่มุ่งมั่นที่พัฒนาองค์ความรู้ ด้าน Gastronomy ให้สามารถส่งเสริมและเป็นประโยชน์ต่อทุกภาคส่วน ต่อจากนี้การดำเนินงานจะเป็นอย่างไรต่อไป รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา ได้ให้มุมมองอนาคตของศูนย์ FIN ว่า



“ผมคิดว่าโครงการฯ นี้ สอดรับกับวิสัยทัศน์ของเราในแง่ของการเป็น Solution Maker, Innovation Leader คือ เรา มุ่งมั่นจะเป็นผู้นำของการให้บริการนวัตกรรมอาหารชั้นนำของประเทศ ซึ่งเป็นโจทย์ที่ท้าทาย หลายอย่างอยู่ในช่วงกำลังดำเนินการอยู่ แต่ก็มีความท้าทายที่จะทำให้สำเร็จเป็นเรื่อง ๆ อย่างเช่น ที่ผ่านมามีการทำในเรื่องของการทดสอบกระบวนการ ฆ่าเชื้อด้วยความร้อน และได้รับการรับรองของอย. เป็นแห่งแรกของภาคเหนือ นอกจากนี้ เราผลักดันให้มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้รับการรับรองจากกรมอนามัยว่าเป็นหน่วยงานที่สามารถเปิดอบรมผู้สัมผัสอาหารได้สำเร็จ หรือผู้ประกอบการอาหาร มีปัญหา ด้านอายุการเก็บรักษา เราก็มาสามารถช่วยได้เช่นกัน นอกเหนือจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมต่างๆ ปัจจุบัน มีผู้ประกอบการ จากที่อื่นได้ติดต่อเข้ามาใช้บริการกับเรามากขึ้น ศูนย์ FIN จึงมีความตั้งใจจะเป็น Top Rank ในเรื่องของการให้คำปรึกษาและ บริการด้านนวัตกรรมอาหาร ในจุดนี้ที่ตั้งความหวังไว้ว่า หากคิดถึงนวัตกรรมด้านอาหาร ก็น่าจะนึกถึง FIN และในปีต่อไปเรา จะผลักดันเรื่อง Food Incubator กับ Startup เรื่องของการทำ Food Innovation Deep Tech เพื่อมุ่งให้เกิดองค์ความรู้ ในเชิงลึกมากขึ้นครับ”

PLEASE
SEND TO

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ยินดีมอบรับข้อคิดเห็นในการจัดทำ Re-Form เพื่อนำไปพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพเนื้อหาให้ตรงกับความต้องการ ของคณาจารย์/นักวิจัย มข. ต่อไป โดยสามารถส่งข้อคิดเห็นมาที่ E-mail: cmupress.th@gmail.com