

การจัดการเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (ฮาลาล) ในพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

Halal food route as gastronomy tourism in Hat Yai, Songkhla Province

สุทธิดา เพชรชฎากุล^{1*}, ทินกร จะโรจน์หวัง², ภคมน พรชนกบัณฑิต³, ยุนิดา วิริโย⁴ และเครื่อมาศ ชาวไร่เงิน⁵
Sudtida Phetchadakun^{1*}, Tinnakorn Jarodwang², Phakhamon Phonchanokbanthat³, Yunida Viriyo⁴
and Crumas Chawraingern⁵

Received 9 December 2023 Revised 25 December 2023 Accepted 26 December 2023

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อ 1) ศึกษาร้านอาหารฮาลาล ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา และ 2) เสนอเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารฮาลาล ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง และทำการเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลจำนวน 7 คน และนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา จำนวน 7 คน จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา (Content analysis) และนำเสนอข้อมูลในรูปแบบแผนที่การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (ฮาลาล) อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ผลการวิจัยพบว่า 1) การศึกษาร้านอาหารฮาลาล สำหรับเส้นทางที่ 1 คือเส้นทางในย่านถนนรัถการ ประกอบไปด้วย 3 ร้าน ได้แก่ ร้าน Bingsu Nom6, ร้านต้มยำ ชาบูระ หาดใหญ่ และ ร้านส้มตำ มุสลิมอีสาน ซึ่งเป็นเส้นทางที่เป็นแหล่งชุมชนชาวมุสลิมอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก เนื่องจากอยู่ใกล้กับโรงพยาบาลหาดใหญ่ที่เป็นศูนย์ประสานงานส่งต่อผู้ป่วยในเขตภาคใต้ตอนล่าง อีกทั้งในพื้นที่ยังมีมัสยิดสำหรับเป็นสถานที่ปฏิบัติศาสนกิจ และเป็นเส้นทางที่สามารถเดินทางไปยังสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ ได้ สำหรับในเส้นทางที่ 2 คือ เส้นทางถนนศรีภูวนารถ-กาญจนวนิช-ศุภสารรังสรรค์ ประกอบไปด้วย 4 ร้าน ได้แก่ ร้านกุฟูก้วยเตี่ยวไก่เจแอนท์, ร้านไก่ทอดเดชา (สาขาช่องเขา), ร้าน Sultan Roast Duck เป็ดย่างสุลต่านคอลาฮุดดิน และร้านบัวลอยแป๊ะอ้วน โดยในเส้นทางนี้นับเป็นเส้นทางที่อยู่ใจกลางเมืองหาดใหญ่ และเป็นเส้นทางที่คัดเลือกร้านอาหารจากช่องทางกริวิในเว็บไซต์อันดับ 1 เกี่ยวกับการค้นหาร้านอาหาร 2) ได้แผนที่การท่องเที่ยวเชิงอาหารฮาลาล ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา จำนวน 2 แผนที่สอดคล้องตามหลักศาสนา

คำสำคัญ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร, เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร, อาหารฮาลาล

¹⁻³ นักศึกษาปริญญาตรี หลักสูตรการจัดการอุตสาหกรรมบริการและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ คณะศิลปศาสตร์

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

Bachelor's student, Department of Aviation Industry and Hospitality Management, Faculty of Liberal Arts, Prince of Songkla University, Hatyai Campus, Thailand, Email: sudtida25455@gmail.com

⁴⁻⁵ อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

Lecturer, Faculty of Liberal Arts University, Thailand, Email: yunida.v@psu.ac.th

Abstract

This study aims to: 1) study Halal restaurants in Hat Yai District, Songkhla Province, and 2) offer Halal food tourism routes in Hat Yai District, Songkhla Province. The study is qualitative research. The research instrument is a semi-structured interview. Data are collected by in-depth interview of 7 Halal restaurant operators and 7 Muslim tourists. The study use content analysis as a framework and presents the data in a food tourism map. The study discovers two key findings. Firstly, there are two areas in Hat Yai where many Halal restaurants are located. The first one is Ratthakarn Road where the restaurant consists of Bingsu Nom6, Dim Sum Shabura Hat Yai Restaurant, and Somtam Isaan Muslim Restaurant. This road has many Halal restaurants because it is close to Hat Yai Hospital which hosts the coordination center for patient referrals in the deep southern region. Additionally, there is a large mosque on Rattahakarn Road. Moreover, the road is a hub connecting to various tourist destinations of Hat Yai. The second route is Sri Phuwanart-Kanchanawanit-Supasarn Rangsan road which consists of 4 restaurants, including Ku Fu restaurant, Giant Chicken Noodles, Decha Fried Chicken restaurant (Chong Khao Branch), Sultan Roast Duck Restaurant, Sultan Saladin Roast Duck restaurant, and Bua Loi Pae Uan restaurant. This route is considered as the heart of Hat Yai city because many restaurants located in this area are awarded by popular tourism websites. The second key finding is that the research originally developed the Halal food tourism maps of Hat Yai District, Songkhla Province, which correspond to religious principles.

Keywords: Gastronomy tourism, Route as gastronomy tourism, Halal food

บทนำ

ประชากรชาวมุสลิมทั่วโลกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยข้อมูลสถิติในปี 2565 พบว่า ประชากรชาวมุสลิมทั่วโลกมีจำนวน 1.9 พันล้านคนหรือคิดเป็นร้อยละ 23.54 ของประชากรโลกทั้งหมด (Trade Policy and Strategy Office, n.d.) และคาดการณ์ว่าในปี 2593 จะเพิ่มขึ้นถึง 2,760 ล้านคน หรือคิดเป็น 29.7% ของประชากรโลก (Online News 7 HD, n.d.) สำหรับในตลาดการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมถือว่าเป็นกลุ่มที่มีการเติบโตเร็วที่สุด ซึ่งจากข้อมูลทางการท่องเที่ยวในระหว่างปี 2559-2561 นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมมีอัตราการเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 30 (Boonsue, 2019) และนอกจากนี้ นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมยังมีอัตราการใช้จ่ายที่สูง โดยในปี 2561 นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมทั่วโลกมีการใช้จ่ายในการท่องเที่ยวประมาณ 5.87 ล้านล้านบาท และคาดว่าจะเพิ่มสูงขึ้นเป็น 8.51 ล้านล้านบาทในปี 2567 โดยประเทศไทยนับเป็นจุดหมายปลายทางอันดับ 4 สำหรับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมในประเทศที่ไม่ใช่รัฐอิสลาม อันเนื่องมาจากมีปัจจัยด้านการบริการและสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานสำหรับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิม โดยในช่วงปี 2560-2562 ประเทศไทยมีจำนวนนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมสูงถึง 2,369,679 คน และมีวันพักเฉลี่ยประมาณ 13 วันต่อทริป และมีรายจ่ายโดยเฉลี่ยอยู่ที่ 63,972 ล้านบาทต่อปี หรือคิดเป็น 6,000 บาทต่อคนต่อวัน ดังนั้น จึงนับเป็นกลุ่มที่มีศักยภาพสูงมากทางการท่องเที่ยว (Thansettakij, 2023) ซึ่งหลังจากช่วงสถานการณ์โรคระบาดโควิด-19 คลี่คลาย พบว่ายอดนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมในประเทศไทยยังคงเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ โดยในปี 2565 มีนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมเดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยมากถึงกว่า 3 ล้านคน (Public Relations Department, 2023)

ปัจจัยสำคัญที่ต้องพิจารณาในการท่องเที่ยวของชาวมุสลิม คือ อาหารฮาลาล ซึ่งเป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีตามศาสนาบัญญัติ โดยในกระบวนการเตรียมวัตถุดิบ การผลิตตลอดจนกระทั่งการปรุง ทุกขั้นตอนต้องถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งต้องห้าม (หะรอม) และมีคุณค่าทางอาหาร (ตอยยิบ) (National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, n.d.) ซึ่งประเทศไทยนับเป็นฐานการผลิตอาหารฮาลาลที่มีคุณภาพสำหรับจำหน่ายให้ทั้งกับชาวมุสลิมภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศด้วยรวม 57 ประเทศในกลุ่มประเทศองค์การความร่วมมืออิสลาม (Workpointtoday, 2022) ทั้งนี้ จังหวัดสงขลานั้นเป็น 1 ใน 10 จังหวัดนำร่องในการจัดการบริการอาหารฮาลาล มีการกำหนดนโยบายเพื่อขับเคลื่อนการท่องเที่ยวท่องเที่ยวฮาลาลแบบมีส่วนร่วมทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว เพื่อยกระดับขีดความสามารถในการรองรับกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวมุสลิม และจากการสำรวจความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมในจังหวัดสงขลา พบว่า นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมมีพฤติกรรมการใช้บริการท่องเที่ยวด้านความคาดหวังและความพึงพอใจระดับมาก นอกจากนี้ สงขลายังมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศมาเลเซียถึง 3 ทาง คือ ด้านปาดังเบซาร์ ด้านสะเดา และด้านบ้านประกอบ (Billee, 2019) จึงทำให้มีจำนวนนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมจากมาเลเซียเข้ามาเป็นจำนวนมาก ซึ่งส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมจากมาเลเซียนิยมท่องเที่ยวทางภาคใต้ของไทย เนื่องจากมีวัฒนธรรมและอาหารที่คล้ายคลึงกัน (Thai PBS, 2023) โดยเฉพาะในอำเภอหาดใหญ่ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมด้วยมีจุดที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวที่สำคัญ คือ ความโดดเด่นในด้านของอาหาร ที่ทั้งหลากหลายของอาหารและมีให้รับประทานได้ตลอด 24 ชั่วโมง ซึ่งร้านอาหารในอำเภอหาดใหญ่นั้นมีมากมายสอดคล้องกับความหลากหลายทางวัฒนธรรมของผู้คนที่อาศัยอยู่ อาทิ วัฒนธรรมอาหารการกินของชาวไทยพุทธ จีนและมุสลิม (Thongsritet, 2018) โดยเฉพาะอาหารมุสลิมที่กลายเป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่นอย่างไก่ทอดหาดใหญ่ ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากชาวมุสลิมทางประเทศมาเลเซีย (SMEthailandclub, 2021) นอกจากอาหารฮาลาลสไตล์ดั้งเดิม หาดใหญ่ยังมีร้านอาหารหลายสไตล์ทั้งคาวและหวานเพื่อ

เพิ่มโอกาสในการเลือกรับประทานให้กับนักท่องเที่ยวมากขึ้น อาทิ ร้านอาหารฮาลาลสไตล์ไทย จีน ญี่ปุ่น ฝรั่งเศส เกาหลีหรืออินเดีย (Dahlan, n.d.)

ท่ามกลางความหลากหลายของร้านอาหารในอำเภอหาดใหญ่ บางครั้งอาจก่อให้เกิดความสับสนหรือเสียเวลาในการตัดสินใจใช้บริการ เพื่อให้การท่องเที่ยวในอำเภอหาดใหญ่ของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมมีความสะดวกสบายมากขึ้นผู้วิจัยจึงเล็งเห็นว่าการสร้างเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารฮาลาล ในอำเภอหาดใหญ่จะสามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมที่มีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ ได้ เนื่องจากแผนที่จะสามารถอำนวยความสะดวกให้แก่นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมให้สามารถหาร้านอาหารเพื่อรับประทานอาหารได้ถูกต้องตามหลักศาสนา อีกทั้งยังเป็นร้านอาหารที่ได้รับความนิยมซึ่งสามารถกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนและเพื่อความยั่งยืนในการท่องเที่ยวของอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาร้านอาหารฮาลาล ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา
2. เพื่อเสนอเส้นทางท่องเที่ยวอาหารเชิงฮาลาล ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

บททวนวรรณกรรม

1. การท่องเที่ยวเชิงอาหารและเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร

1.1 การท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือ การท่องเที่ยวรูปแบบการเดินทางเยี่ยมชมสถานที่ทำอาหาร ไม่ว่าจะเป็นเทศกาลอาหาร กิจกรรมการท่องเที่ยวทางอาหาร ตลาด โดยมีจุดประสงค์หลัก เพื่อศึกษากระบวนการผลิตอาหาร หรือเพื่อที่จะส่งเสริมให้อาหารเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้นผ่านทางผู้บริโภค ผ่านทางสื่อออนไลน์ ทำให้อาหารเป็นที่น่าสนใจ และยังเกิดรายได้ของคนในพื้นที่ชุมชน (Chungkajorn & Na Thalang, 2020)

1.2 เกณฑ์ที่ใช้ในการพิจารณาร้านอาหารในการเลือกร้าน สามารถแบ่งออกได้ ดังนี้ รสชาติอาหาร วัตถุดิบ ความคุ้มค่าของราคา ความสะอาด ต้นทุนของรสชาติ และความสะอาด (Jirasawadpong & Srisai, 2020)

1.3 เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร หมายถึง เส้นทางที่มีสถานที่ท่องเที่ยวและร้านอาหารท้องถิ่นและเป็นที่ยอมรับให้นักท่องเที่ยวเข้าถึงคนในชุมชนผ่านวัฒนธรรมการกิน โดยมีปัจจัยในการพิจารณาเส้นทางท่องเที่ยว คือเป็นเส้นทางที่ได้รับความนิยมซึ่งสามารถเชื่อมโยงกับส่วนสำคัญของเมืองได้ มีสิ่งอำนวยความสะดวก มีระยะทางพอสมควร และมีสิ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวได้ทุกเพศทุกวัย (Panyadee et al., 2022)

1.4 เส้นทางท่องเที่ยวที่เป็นมิตรต่อมุสลิม หมายถึง เส้นทางที่มีสถานที่ท่องเที่ยวเหมาะกับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมและไม่ขัดต่อหลักศาสนา โดยมีกิจกรรมทางวัฒนธรรมอาหารและกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับชาวมุสลิม (Department of tourism, 2022)

สรุปได้ว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการท่องเที่ยวในรูปแบบการเดินทางเยี่ยมชมเกี่ยวกับสถานที่ทำอาหาร เทศกาลอาหาร รวมถึงตลาด เพื่อให้ให้นักท่องเที่ยวได้มีโอกาสเรียนรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตอาหารและเป็นการส่งเสริมอาหารให้ผู้คนรู้จักมากขึ้น นำมาสู่รายได้ต่อชุมชน และในส่วนของการท่องเที่ยวเชิงอาหารจะเป็นการนำเสนอเส้นทางที่มีทั้งสถานที่ท่องเที่ยว

และร้านอาหารท้องถิ่น เพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงคนในชุมชนได้ผ่านทางวัฒนธรรมอาหาร โดยเกณฑ์ในการพิจารณาเลือกร้านอาหารสำหรับสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวควรมีการคำนึงถึงเรื่องความสะอาด ต้นทุนเสมอภาคของรสชาติ วัตถุดิบ ราคา และความสะอาด ส่วนเส้นทางการท่องเที่ยวที่เป็นมิตรต่อมุสลิม คือ เส้นทางที่มีการออกแบบกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งในด้านการท่องเที่ยวและอาหารสำหรับชาวมุสลิมโดยไม่ขัดต่อหลักศาสนา

2. ความหมายของฮาลาลและหะรอม

ฮาลาล คือ สัญลักษณ์ที่บ่งบอกถึงความสะอาด ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อนทั้งขั้นตอนการผลิต ขั้นตอนวัตถุดิบ อุปกรณ์ในกระบวนการผลิต การขนส่ง ที่ส่งผลต่อหลักศาสนา โดยต้องผ่านการตรวจสอบความถูกต้องตามหลักมาตรฐานฮาลาลที่กำหนดโดยคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ดังนั้น อาหารฮาลาลจึงเป็นอาหารที่ถูกต้องตามหลักศาสนาและชาวมุสลิมสามารถรับประทานได้เนื่องจากผ่านกระบวนการตรวจสอบแล้ว (National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, n.d.)

มาตรฐานอาหารฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

1) ด้านวัตถุดิบ คือ มีคัดเลือกมาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ว่ามีกรรมวิธีเป็นไปตามหลักฮาลาล
2) ด้านสถานที่ผลิต คือ ต้องแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาล ไม่มีการนำสัตว์ที่มีชีวิตเข้ามาภายในพื้นที่ปรุงหรือรับประทานอาหาร

3) ด้านกระบวนการผลิต (การปรุง) คือ ต้องสะอาด ไม่มีสิ่งต้องห้าม (หะรอม) มีคุณค่าทางอาหาร (ตอยยิบ) และพนักงานที่ประกอบอาหารต้องเป็นมุสลิม

4) ด้านอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารคือต้องไม่ปนเปื้อนกับสิ่งที่ไม่ใช่ฮาลาล หากมีการใช้ในการปรุงอาหารทั่วไปมาก่อนควรล้างด้วยน้ำดิน (น้ำจากโคลนหรือดินที่สะอาด ไม่มีการปนเปื้อน)

หะรอม คือ สิ่งปนเปื้อนที่ขัดต่อหลักศาสนาอิสลาม เป็นสิ่งที่ต้องห้ามตามหลักบัญญัติทางศาสนา เช่น กระบวนการฆ่าไม่เป็นไปตามหลักการอิสลาม หรือมีการปนเปื้อนในขั้นตอนการผลิต จัดเก็บหรือขนส่งจากวัตถุดิบที่ต้องห้ามในอิสลาม

โดยสรุปได้ว่า ฮาลาล เป็นสัญลักษณ์ที่บ่งบอกถึงมาตรฐานของศาสนาอิสลามซึ่งกำหนดโดยคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเกี่ยวกับความสะอาด ความปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อนทั้งในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต (การปรุง) สถานที่ผลิต และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร การขนส่ง ที่ซึ่งทุกขั้นตอนจะไม่ขัดต่อหลักศาสนา คือ ต้องไม่มีการปนเปื้อนกับสิ่งที่ไม่ใช่ฮาลาล (หะรอม) ที่เป็นข้อต้องห้ามของหลักศาสนาอิสลาม

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาการจัดการเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (ฮาลาล) ในพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการตามวิธีการศึกษา ดังนี้

1. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ งานวิจัยได้มีการแบ่งผู้ให้ข้อมูลสำคัญออกเป็น 2 ส่วน คือ

1.1 ผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอหาดใหญ่ ทั้งหมด 7 คน โดยมีเกณฑ์การพิจารณา ดังนี้

1) คัดเลือกผู้ประกอบการร้านอาหารที่อยู่ในแหล่งชุมชนที่มีชาวมุสลิมขนาดใหญ่ในอำเภอหาดใหญ่ คือ โซนถนนรถการเป็นพื้นที่ที่ใกล้กับโรงพยาบาลหาดใหญ่ ซึ่งเป็นฐานส่งต่อผู้ป่วยจากโรงพยาบาลต่าง ๆ ใน 6 จังหวัดภาคใต้ ส่วนใหญ่เป็นชาวมุสลิมอาศัยในพื้นที่บริเวณนั้น ตลอดจนพื้นที่นี้ยังเป็นจุดพักทานอาหารสำหรับทัวร์นักท่องเที่ยวชาวมลายูเซีย จึงทำให้ในพื้นที่มีประชากรชาวมุสลิมอยู่เป็นจำนวนมาก

2) คัดเลือกผู้ประกอบการที่มีร้านอาหารเป็นที่นิยมสำหรับชาวมุสลิมโดยมีการอ้างอิงมาจากเพจร้านอร่อยหาดใหญ่ by Wongnai ซึ่งได้รับการการันตีจากเว็บไซต์ค้นหาร้านอาหารอันดับ 1 ในประเทศไทยที่มีข้อมูลมากที่สุด (ข้อมูล ณ วันที่ 20 พฤศจิกายน 2566) และต้องเป็นร้านที่มีการจัดการร้านสอดคล้องตามหลักคำสอนของศาสนาอิสลามตามเกณฑ์การพิจารณา 4 ด้าน คือ ด้านวัตถุดิบ ด้านกระบวนการผลิต (การปรุง) ด้านสถานที่ผลิต และด้านอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

3) คัดเลือกผู้ประกอบการที่มีร้านอาหารเป็นไปตามเกณฑ์การพิจารณาร้านอาหารโดยทั่วไป คือ รสชาติอาหารดี วัตถุดิบดี ความคุ้มค่าของราคา ความสะอาด สดชื่นของรสชาติ และมีความสะอาด

1.2 นักท่องเที่ยวชาวมุสลิม โดยมีคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลสำคัญแบบการเลือกตัวอย่างตามสะดวก (Convenience Sampling) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความอึด仗 ทั้งหมดจำนวน 7 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การศึกษาการจัดการเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (ฮาลาล) ในพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เป็นการรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง และเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth interview) โดยมีการสร้างเครื่องมือ ผู้และตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือตามขั้นตอน ดังนี้

2.1 ผู้วิจัยออกแบบข้อคำถามในแบบสัมภาษณ์ โดยการนำเอาข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยมีการแบ่งประเด็นออกเป็น 4 ด้านในการพิจารณา ได้แก่ ด้านวัตถุดิบ ด้านกระบวนการผลิต (การปรุง) ด้านสถานที่ผลิต และด้านอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร (The Central Islamic Council of Thailand, 2017) มาตั้งเป็นข้อคำถาม

2.2 นำแบบสัมภาษณ์ที่สร้างขึ้นมาปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญ เพื่อตรวจสอบและแก้ไขแบบสัมภาษณ์ให้มีความถูกต้อง เทียบตรงกับเนื้อหา และเพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย

2.3 จากนั้นนำแบบสัมภาษณ์ที่สร้างขึ้นไปทดลองใช้กับผู้ให้ข้อมูล ที่ไม่ใช่ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ จำนวน 5 คน เพื่อพิจารณาความเข้าใจของภาษาและประโยคสัมภาษณ์ความยากง่ายของคำที่ใช้ รูปแบบภาษาแล้วนำไปปรับปรุงแบบสัมภาษณ์ให้สื่อความหมายของคำถามได้ตรงตามที่ต้องการมากขึ้น

2.4 ปรับปรุงแบบสัมภาษณ์ในขั้นตอนสุดท้าย โดยการเรียบเรียงลำดับของคำถาม การใช้ภาษา ตรวจสอบความถูกต้องตรงตามเนื้อหาเพื่อนำไปใช้ในการเก็บข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญต่อไป

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ จากแหล่งข้อมูล 2 แบบ คือ

3.1 แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารจากเส้นทางที่ 1 คือ ในย่านถนนรถการและเส้นทางที่ 2 คือ ในย่านถนนศรีรัตนารถ-กาญจนวนิช-ศุภสารรังสรรค์

3.2 แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ เป็นการศึกษาค้นคว้า และเก็บรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ จากบทความวิจัยทั้งในและต่างประเทศ รวมถึงการสืบค้นจากฐานข้อมูลออนไลน์ทางอินเทอร์เน็ต

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์คณะผู้วิจัยได้นำมาสกัดและวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา (Content analysis) จากนั้นจึงสร้างเป็นเส้นทางและแผนที่การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (ฮาลาล) อำเภอบาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

ผลการวิจัย

จากการศึกษาเรื่องการจัดการเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (ฮาลาล) ในพื้นที่อำเภอบาดใหญ่ จังหวัดสงขลา คณะผู้วิจัยได้นำเสนอข้อมูล แบ่งออก 2 ส่วน 1) ร้านอาหารฮาลาล ในอำเภอบาดใหญ่ จังหวัดสงขลา และ 2) เส้นทางการท่องเที่ยวอาหารเชิงฮาลาล ในอำเภอบาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

ส่วนที่ 1 ร้านอาหารฮาลาล ในอำเภอบาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

ผลการศึกษา ร้านอาหารฮาลาลในอำเภอบาดใหญ่ จังหวัดสงขลา จากแหล่งชุมชนที่มีนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมโดยแบ่งออกเป็นสองโซน คือ 1) ย่านถนนรึกการ โดยจากการลงพื้นที่สัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารและนักท่องเที่ยว พบว่าโซนถนนรึกการเป็นบริเวณที่มีประชากรชาวมุสลิมอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากและมีร้านอาหารฮาลาลที่หลากหลาย เนื่องจากในบริเวณนี้เป็นที่ตั้งของโรงพยาบาลหาดใหญ่ ซึ่งเป็นศูนย์ประสานงานส่งต่อผู้ป่วยในเขตภาคใต้ตอนล่าง อันประกอบไปด้วยจังหวัดนราธิวาส ปัตตานี ยะลา สตูล สงขลา และพัทลุง ซึ่งจังหวัดดังกล่าวมีประชากรส่วนมากที่นับถือศาสนาอิสลามคิดเป็นร้อยละ 82, 80.7, 68.9, 67.8, 23.2 และ 11.1 ตามลำดับ (National Statistical Office Thailand, n.d.) ทำให้ผู้ป่วยที่ถูกส่งตัวมาจากจังหวัดดังกล่าวเป็นประชากรมุสลิมเป็นส่วนใหญ่ 2) ย่านถนนศรีภูวนารถ-กาญจนวนิช-ศุภสารรังสรรค์ โดยในโซนนี้ผู้วิจัยได้ศึกษารายชื่อของร้านอาหารจากช่องทางการรีวิวจากเพจร้านอร่อยหาดใหญ่ by Wongnai ซึ่งมีผู้ติดตามมากกว่า 5 แสนคน และยังได้รับการรันตีจากรีวิวในเว็บไซต์ www.wongnai.com ซึ่งเป็นเว็บไซต์ค้นหาร้านอาหารอันดับ 1 ในประเทศไทยที่มีข้อมูลมากที่สุด ซึ่งสามารถสรุปออกมาเป็นร้านอาหารฮาลาลที่สอดคล้องตรงตามมาตรฐานฮาลาลได้ดังนี้

ตารางที่ 1: ร้านอาหารฮาลาลในอำเภอบาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

เมนู	ชื่อร้าน	เอกลักษณ์ของร้าน	มาตรฐานฮาลาล
1. ย่านถนนรึกการ			
 ภาพที่ 1: ต้มซ่า	ต้มซ่า ชาบูระ (สาขา 1) หาดใหญ่	เป็นอาหารฮาลาลสไตล์จีน โดยมีเมนูต้มซ่าให้เลือกมากมาย อีกทั้ง ยังมีซอสหลายรสชาติสำหรับรับประทานคู่กับต้มซ่าทำให้รสชาติของต้มซ่ากลมกล่อมอร่อยยิ่งขึ้น และนอกจากเมนูต้มซ่าแล้วยังมีเมนู อาหารจานเดียว อาหารเช้า น้ำชา กาแฟ และโรตีสี่ โดยเมนูแนะนำจากร้าน ได้แก่ ข้าวหน้าเนื้อกับไข่อ่อนชิ้น และเกี้ยวซ่าราดซอสซีส	☒ ด้านวัตถุดิบ ☒ ด้านกระบวนการผลิต (การปรุง) ☒ ด้านสถานที่ผลิต ☒ ด้านอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

เมนู	ชื่อร้าน	เอกลักษณ์ของร้าน	มาตรฐานสากล
 ภาพที่ 2: ส้มตำ	ส้มตำ มุสลิมอีสาน	เป็นร้านอาหารฮาลาลสไตล์อีสานโดยมีอาหารรสชาติจัดจ้านจากผู้ปรุงที่เป็นต้นตำหรับโดยตรง โดยนอกเหนือ จากเมนู สไตล์อีสานแล้วยังมีอาหารตามสั่งทั่วไป สำหรับลูกค้าที่ต้องการจะทานข้าวด้วย โดยเมนูแนะนำ คือ ต้มแซ่บ ยำปลาตุ๋นฟู ส้มตำปลาร้า ลาบเนื้อ	☒ ด้านวัตถุดิบ ☒ ด้านกระบวนการผลิต (การปรุง) ☒ ด้านสถานที่ผลิต ☒ ด้านอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
 ภาพที่ 3: บิงซู	Bingsu Nom6	เป็นร้านอาหารฮาลาลที่มีเมนูขึ้นชื่อเป็นของหวาน คือบิงซู ซึ่งมีความแตกต่างจากร้านอื่นเนื่องจากทางร้านมีเครื่องทำบิงซูโดยเฉพาะที่ทำให้ตัวบิงซูมีความละเอียด นุ่มรับประทาน และนอกจากนี้ร้านยังมีเมนูอื่น ๆ อาทิ หม้อไฟเกาหลี ทักคาลบี้ ไก่เกาหลี พิซซา และอาหารจานเดียว	☒ ด้านวัตถุดิบ ☒ ด้านกระบวนการผลิต (การปรุง) ☒ ด้านสถานที่ผลิต ☒ ด้านอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
2. ย่านถนนถนนศรีภูวนารถ-กาญจนวนิช-ศุภสารรังสรรค์ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา			
 ภาพที่ 4: ไก่ทอด	ไก่ทอดเตชา (สาขาช่องเขา)	เป็นร้านอาหารฮาลาลต้นตำหรับที่มีเมนูขึ้นชื่อ คือ ไก่ทอดหาดใหญ่ ที่ขายมานานถึง 50 ปี โดยตัวไก่ทอดมีความกรอบนอกนุ่มใน น้ำจิ้มมีรสชาติจัดจ้าน ทานคู่กับหอมแดงเจียวซึ่งสามารถเลือกรับประทานได้ทั้งกับข้าวเหนียวหรือข้าวหมก และนอกจากเมนูไก่ทอดแล้วทางร้านยังอาหารอีสานและอาหารทะเลเพิ่มเติมด้วย	☒ ด้านวัตถุดิบ ☒ ด้านกระบวนการผลิต (การปรุง) ☒ ด้านสถานที่ผลิต ☒ ด้านอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
 ภาพที่ 5: บัวลอย	บัวลอยแป๊ะอ้วน	เป็นอาหารของหวานที่มีเมนูบัวลอยขึ้นชื่อ และนอกจากนี้ยังมีของหวานอื่น ๆ ที่ผสมผสานระหว่างความเป็นขนมไทยแบบดั้งเดิมกับความเป็นขนมหวานสมัยใหม่ โดยมีเมนูแนะนำ อาทิ บัวลอยไข่หวานต้นตำหรับ เต้าทึง โป๊ยกั๊ก เฉาก๊วยนมสดทุเรียนไฟ	☒ ด้านวัตถุดิบ ☒ ด้านกระบวนการผลิต (การปรุง) ☒ ด้านสถานที่ผลิต ☒ ด้านอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

เมนู	ชื่อร้าน	เอกลักษณ์ของร้าน	มาตรฐานฮาลาล
 ภาพที่ 6: บะหมี่เป็ด	Sultan Roast Duck เป็ดย่างสุลต่าน คอลาฮุดดิน	เป็นร้านอาหารฮาลาลที่มีเมนูแนะนำ คือ เป็ดย่าง โดยเนื้อเป็ดมีความนุ่มชุ่มฉ่ำน้ำซอสเข้าไปในเนื้อเป็ดเมื่อรับประทานคู่กับเส้นบะหมี่ที่มีความเหนียวนุ่มและเสิร์ฟพร้อมกับน้ำซอสทำให้รสชาติกลมกล่อมมากขึ้น โดยนอกเหนือจากเมนูเป็ดแล้วทางร้านยังมีเมนูแนะนำอื่น ๆ อีก อาทิ แกงส้มปลานวลจันทร์ ปลาหมึกไข่ย่าง ยำกรอบหนังเป็ด เกี้ยว กุ้งสาหร่ายเห็ดหอม และกระเพาะปลา น้ำแดง	☒ ด้านวัตถุดิบ ☒ ด้านกระบวนการผลิต (การปรุง) ☒ ด้านสถานที่ผลิต ☒ ด้านอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
 ภาพที่ 7: ข้าวผัด จ๊อปู เฉาก๊วย ชาเย็น	กุฟุ กว๋เตี่ยวโก๋ โจแอนท์	เป็นร้านอาหารฮาลาลที่มีเมนูหลักเป็น กว๋เตี่ยว เช่น กุฟุหมี่กรอบต้มยำซึ่งมีเอกลักษณ์อยู่ที่ลูกชิ้นยักษ์โดยนอกจากเมนูกว๋เตี่ยวทางร้านยังมีเมนูอื่น ๆ อาทิ ข้าวผัดปู จ๊อปูไข่เค็ม ที่รับ ประทานคู่กับ กว๋เตี่ยวแล้วจะช่วยให้รสชาติจะกลมกล่อมมากขึ้น นอกจากนี้ร้านยังมีเมนูของหวานปิดท้ายหลังอาหารคาวเพื่อให้ลูกค้าสามารถรับประทานอาหารได้ทั้งคาวและหวานครบจบในที่เดียว	☒ ด้านวัตถุดิบ ☒ ด้านกระบวนการผลิต (การปรุง) ☒ ด้านสถานที่ผลิต ☒ ด้านอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ☒ ผ่านการรองรับมาตรฐานอาหารฮาลาลจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ส่วนที่ 2 เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารฮาลาล ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา นับเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมทั้งนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ เนื่องจากมีศาสนสถานสำคัญสำหรับชาวมุสลิม คือ มัสยิดกลางประจำจังหวัดสงขลา หรือมัสยิดกลางดิยูนูลอิสลาม ซึ่งเป็นศาสนสถานที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นทางด้านสถาปัตยกรรมที่สร้างมาคล้ายคลึงกับทัชมาฮาลประเทศอินเดีย นอกจากนี้ยังมีแหล่งท่องเที่ยวอื่น ๆ อาทิ ตลาดน้ำคลองแห ตลาดนัดอาเซียนไนซ์บาซาร์ ตลาดกิมหยง โดยเมื่อพิจารณาในภาพรวมนักท่องเที่ยวมีความเห็นว่าหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทางการท่องเที่ยวควรมีการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเพิ่มเติม เพื่อเพิ่มโอกาสทางการท่องเที่ยวในกลุ่มชาวมุสลิมเพิ่มขึ้น

ในส่วนของเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ พบว่าการสร้างเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารฮาลาล จะสามารถช่วยอำนวยความสะดวกให้กับชาวมุสลิมสามารถท่องเที่ยวในพื้นที่ต่าง ๆ ได้สะดวกมากขึ้น เนื่องจากทำให้รู้สึกอุ่นใจที่มีอาหารถูกหลักศาสนารับประทานและประหยัดเวลาในการค้นหาหาร้านอาหารด้วยตนเอง ทั้งนี้เนื่องจากชาวมุสลิม

จะมีรูปแบบการกินที่มีรายละเอียดที่สอดคล้องกับคำสอนทางศาสนาผู้วิจัยจึงใช้เกณฑ์ในการพิจารณาร้านอาหารตามแนวคิดของ กิจฐเชต ไกรวาสและคณะ (Krivart et al, 2019 refer to National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, n.d.) กับข้อกำหนดการตรวจรับรองกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้ 1) ด้านวัตถุดิบ คือ มีคัดเลือกมาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ว่ามีกรรมวิธีเป็นไปตามหลักฮาลาล 2) ด้านกระบวนการผลิต (การปรุง) คือ ต้องสะอาด ไม่มีสิ่งต้องห้าม (หะรอม) มีคุณค่าทางอาหาร (ตอยยิบ) และพนักงานที่ประกอบอาหารต้องเป็นคนมุสลิม 3) ด้านสถานที่ผลิต คือ ต้องแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะอาหารฮาลาล ไม่มีการนำสัตว์ที่มีชีวิตเข้ามาภายในพื้นที่ปรุงหรือรับประทานอาหาร 4) ด้านอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารคือต้องไม่ปนเปื้อนกับสิ่งที่ไม่ใช่ฮาลาล หากมีการใช้ในการปรุงอาหารทั่วไปมาก่อนควรล้างด้วยน้ำดิน (น้ำจากโคลนหรือดินที่สะอาด ไม่มีการปนเปื้อน) แต่ทั้งนี้ผู้ให้ข้อมูลสำคัญยังให้ความเห็นเพิ่มเติมว่าในกรณีการเลือกร้านอาหารฮาลาลส่วนใหญ่ผู้บริโภคมักจะใช้เพียงการสังเกตโดยสายตาในการพิจารณาเป็นอันดับแรก ซึ่งหากร้านอาหารใดที่มีเจ้าของเป็นคนมุสลิม แม้บางครั้งอาจจะมีลูกจ้างเป็นไทยพุทธก็ยังคงเชื่อมั่นที่จะรับประทานเนื่องจากมั่นใจว่าเจ้าของร้านจะสามารถประกอบอาหารในทุกขั้นตอนได้ถูกต้องตามหลักคำสอน และส่วนในด้านสถานที่ผลิตหรือบรรยากาศภายในร้านก็จะใช้หลักการพิจารณาในเบื้องต้นเช่นกันว่าต้องสะอาดและไม่มีสัตว์หรือสิ่งมีชีวิตที่ผิดหลักตามศาสนาเข้ามาในบริเวณร้าน โดยในประเด็นของสัตว์เลี้ยงจะมีความคิดเห็นแตกออกเป็น 2 ส่วน คือ มักจะมีความเห็นว่าสุนัขเป็นสัตว์ที่ไม่ควรเข้ามาในบริเวณร้าน แต่หากเป็นแมวก็ยังสามารถให้เข้ามาได้ กับอีกส่วนของผู้เกี่ยวข้องให้ความเห็นว่าสุนัขสามารถเข้ามาในร้านได้ แต่ต้องไม่ใช่สุนัขที่เนื้อตัวเปียก เพราะหากชาวมุสลิมสัมผัสกับสุนัขที่เนื้อตัวเปียกน้ำ พวกเขาต้องทำการใช้น้ำดินในการล้างตัวทันที และในส่วนของการประเภทของหวานแม้เจ้าของร้านจะไม่ใช้คนมุสลิมก็สามารถรับประทานได้ เนื่องจากพิจารณาว่าส่วนประสมของอาหารประเภทของหวานไม่มีสิ่งต้องห้าม (หะรอม) แน่นนอน สำหรับในด้านของตราสัญลักษณ์ฮาลาล หากร้านไหนมีตราประทับอยู่ก็จะช่วยให้ชาวมุสลิมตัดสินใจได้ง่ายขึ้นในการรับประทาน โดยไม่ต้องสังเกตอะไรเพิ่มเติมด้วยเชื่อมั่นในมาตรฐานตราฮาลาล ทั้งนี้ ในการสร้างทางท่องเที่ยวขึ้นนอกเหนือจากการพิจารณาจากเกณฑ์มาตรฐานฮาลาลทั้งหมด 4 ด้านแล้วนั้น ทางผู้วิจัยยังได้ใช้เกณฑ์ในการพิจารณาร้านอาหารจากปัจจัยที่ผู้บริโภคใช้เลือกร้านอาหารโดยทั่วไปไปด้วย คือ รสชาติของอาหาร ความสะอาด ความสะดวกสบายของรสชาติ วัตถุดิบ ความคุ้มค่าของราคา ความสะอาด (Jirasawadpong & Srisai, 2020) เพื่อให้ได้ร้านอาหารที่ทั้งถูกต้องตรงตามหลักคำสอนและมีรสชาติอร่อย ถูกสุขอนามัย ในราคาที่คุ้มค่าสำหรับนักท่องเที่ยวด้วย

โดยในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยสามารถแบ่งเส้นทางอาหารฮาลาลออกเป็น 2 เส้นทาง ได้ดังนี้

เส้นทางที่ 1 ร้านอาหารฮาลาลในย่านถนนรัชการ เป็นเส้นทางที่ใกล้กับโรงพยาบาลหาดใหญ่ซึ่งเป็นฐานส่งต่อผู้ป่วยจากโรงพยาบาลต่าง ๆ ใน 6 จังหวัดภาคใต้ โดยส่วนใหญ่เป็นชาวมุสลิม โดยในเส้นทางนี้นับว่ามีความสำคัญทั้งกับผู้ป่วยและญาติของผู้ป่วยชาวมุสลิมซึ่งต้องมีการกินอาหาร (ปัจจัย 4) ตลอดระยะเวลาที่มารักษาตัวหรือมาเยี่ยมผู้ป่วย ตลอดจนพื้นที่นี่ยังเป็นจุดพักทานอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย เนื่องจากเป็นทางผ่านในการเดินทางไปเที่ยวต่อยังจังหวัดอื่น ๆ ทางภาคใต้ ประกอบกับในพื้นที่ยังมีศาสนสถานรองรับสำหรับทำพิธีกรรมทางศาสนาได้ คือ มัสยิดซาฮี ปากีสถาน ผู้วิจัยจึงขอเสนอเส้นทางอาหารฮาลาลเส้นทางที่ 1 ดังนี้ ร้าน Bingsu Nom6, ต้มซ่า ชาบูระ (สาขา 1) หาดใหญ่ และส้มตำ มุสลิมอีสาน รายละเอียด ดังภาพที่



ภาพที่ 8: เส้นทางที่ 1 ร้านอาหารฮาลาลย่านถนนรักการ

เส้นทางที่ 2 ร้านอาหารฮาลาลในย่านถนนศรีภูวนารถ-กาญจนาวิช-ศุภสารรังสรรค์ ซึ่งผู้วิจัยคัดเลือกร้านจากช่องทางการรีวิวจากเพจร้านอร่อยหาดใหญ่ by Wongnai ซึ่งได้รับการการันตีจากเว็บไซต์ค้นหาร้านอาหารอันดับ 1 ในประเทศไทยที่มีข้อมูลมากที่สุด โดยจากการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวซึ่งส่วนใหญ่จะนิยมใช้สื่อออนไลน์ในการหาข้อมูลการท่องเที่ยวทั้งด้านการอยู่และการกิน แต่สำหรับอาหารฮาลาลอาจจะยังมีเว็บไซต์ที่เน้นเฉพาะอาหารด้านนี้ไม่มากเท่าที่ควร ดังนั้น การเสนอเส้นทางร้านอาหารฮาลาลโดยเฉพาะและเป็นร้านอาหารที่ได้รับความนิยมจากผู้คนที่มารับประทานแล้วจะช่วยสร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมได้ทั้งในเรื่องของมาตรฐานทางอาหาร คือ รสชาติ วัตถุดิบ ความคุ้มค่าของราคา ความสะอาด และมาตรฐานฮาลาลได้มากขึ้น จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารเพิ่มเติมเกี่ยวกับมาตรฐานการผลิตที่สอดคล้องกับคำสอนของศาสนาอิสลาม โดยผู้วิจัยจึงขอเสนอเส้นทางร้านอาหารฮาลาล เส้นทางที่ 2 ดังนี้ ภูเขา กว๊านเตียวโกโจแอนท์, โก๋ทอดเดชา (สาขาช่องเขา), Sultan Roast Duck เป็ดย่างสุลต่านคอลาฮุดดิน และบัวลอยแป๊ะอ้วน โดยในเส้นทางนี้นับเป็นเส้นทางที่อยู่ใจกลางเมืองหาดใหญ่ มีเส้นทางเดินทางสะดวก และมีโรงแรมที่มีความพร้อมต่อความต้องการของนักท่องเที่ยว



ภาพที่ 9: เส้นทางที่ 2 ร้านอาหารฮาลาลย่านถนนศรีวานร-กาญจนวนิช-ศุภสารรังสรรค์

อภิปรายผลและสรุป

จากการศึกษาเรื่องการจัดการเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (ฮาลาล) ในพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ซึ่งประกอบไปด้วย 2 พื้นที่ คือ บริเวณถนนรัชการและถนนศรีวานร-กาญจนวนิช-ศุภสารรังสรรค์ โดยทั้ง 2 พื้นที่ซึ่งผู้วิจัยได้เลือกมานั้นมีความหลากหลายของประเภทอาหารทั้งอาหารคาวและหวาน ซึ่งทางผู้วิจัยได้มีการใช้เกณฑ์ในการพิจารณาร้านซึ่งสอดคล้องกับเกณฑ์ข้อกำหนดการตรวจสอบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฮาลาล จากสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย ซึ่งแบ่งออกเป็น 4 ด้านในการพิจารณา ได้แก่ ด้านวัตถุดิบ ด้านกระบวนการผลิต (การปรุง) ด้านสถานที่ผลิต และด้านอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ร่วมเกณฑ์การพิจารณาร้านอาหารโดยทั่วไปที่ต้องมีทั้งมีรสชาติดีและมีความสะอาดน่ารับประทาน ใช้น้ำมันที่ดีในการประกอบอาหาร มีความคุ้มค่าในเรื่องของราคา และมีความสะอาด นอกจากนี้ต้องเป็นร้านที่ได้รับความนิยมเพื่อเพิ่มความมั่นใจให้กับผู้รับประทาน จึงได้ร้านที่ผ่านการพิจารณาทั้งออกมา 7 ร้าน คือ Bingsu Nom6, ต้มข้าวชะบุรี (สาขา 1) หาดใหญ่, ส้มตำ มุสลิมอิสาน, กุญ ก้วยเตี่ยวไก่โจแอนท์, ไก่ทอดเดชา (สาขาช่องเขา), Sultan Roast Duck เปิดอย่างสุลต่านคอลาฮุดดีน และบัวลอยแป๊ะอ้วน แต่เมื่อมีการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวเพิ่มเติมพบว่าการพิจารณาร้านอาหารของชาวมุสลิม โดยส่วนใหญ่จะใช้วิธีการสังเกตเจ้าของร้านเป็นหลัก คือ เจ้าของร้านต้องเป็นชาวมุสลิมถึงแม้ว่าทางร้านจะมีพนักงานที่เป็นคนต่างศาสนา แต่ถ้าหากร้านใดที่มีตราสัญลักษณ์ฮาลาลแสดงไว้หน้าร้านอย่างชัดเจนก็จะเป็นโอกาสในการได้รับความเชื่อถือจากชาวมุสลิมได้ง่ายขึ้นซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Hasan (2019) ที่กล่าวถึงพฤติกรรมของผู้บริโภคอาหารฮาลาลร้อยละ 80 จะเลือกรับประทานอาหารในร้านที่ได้รับตราสัญลักษณ์ เนื่องจากเป็นร้านที่ได้รับการตรวจสอบจากสำนักงานคณะกรรมการอิสลาม

ประจำจังหวัดแล้ว จึงมั่นใจได้ว่าร้านจะสามารถประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักของคำสอน ทั้งนี้เนื่องจากการพิจารณาตราสัญลักษณ์ ร้านอาหารฮาลาลแล้วนั้น นักท่องเที่ยวยังนิยมใช้การพิจารณาด้วยการสังเกตโดยสายตาดังแต่เจ้าของเจ้าของร้านซึ่งควรเป็นคนมุสลิม เนื่องจากมั่นใจว่าเจ้าของร้านจะสามารถประกอบอาหารในทุกขั้นตอนได้ถูกต้องตามหลักคำสอน ยกเว้นกรณีร้านของหวานที่สามารถเป็นคนไทยพุทธได้ และสังเกตจากบรรยากาศภายในร้านซึ่งต้องสะอาดและไม่มีสัตว์หรือสิ่งมีชีวิตที่ผิดหลักตามศาสนาเข้ามาในบริเวณร้าน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Hasan (2019) ที่ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมและทัศนคติของผู้บริโภคอาหารฮาลาล ในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ พบว่า วิธีการดำเนินชีวิตของชาวมุสลิมที่ให้ความสำคัญกับการดำเนินชีวิตในรูปแบบที่ฮาลาลยึดถือปฏิบัติเช่นเดียวกันทุกเชื้อชาติ โดยเฉพาะเรื่องอาหาร ที่ต้องเป็นไปตามหลักศาสนาอิสลาม ทั้งวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ต้องไม่มีสิ่งที่ไม่ฮาลาลปะปนอยู่ โดยจากข้อมูลในข้างต้น จะเห็นได้ว่าชาวมุสลิมส่วนใหญ่จะเลือกรับประทานอาหารฮาลาลโดยดูจากที่ตั้งของร้านอาหารอยู่ในบริเวณชุมชนของชาวมุสลิม เจ้าของร้านอาหาร และสภาพแวดล้อมของร้านอาหาร เพราะโดยส่วนใหญ่ปัจจัยเหล่านี้เป็นปัจจัยที่บ่งบอกถึงความเป็นร้านอาหารมุสลิมที่ถูกต้องตามหลักฮาลาล ร้านอาหารจึงควรคำนึงถึงปัจจัยดังกล่าวเพื่อพัฒนาและนำเสนอร้านให้เป็นที่ดึงดูดแก่กลุ่มผู้บริโภคมากขึ้น

สำหรับในส่วนของเส้นทางอาหารฮาลาลจากการวิจัยในครั้งนี้ได้กำหนดเส้นทางขึ้นมา 2 เส้นทาง คือ เส้นทางที่ 1 เป็นเส้นทางในย่านถนนรัชการ ซึ่งเป็นแหล่งชุมชนชาวมุสลิมเนื่องจากอยู่ใกล้กับโรงพยาบาลหาดใหญ่ที่เป็นศูนย์ประสานงานส่งต่อผู้ป่วยในเขตภาคใต้ตอนล่างที่ส่วนใหญ่เป็นจังหวัดที่มีประชากรนับถือศาสนาอิสลาม ประกอบกับในพื้นที่ยังมีมัสยิดสำหรับเป็นสถานที่ประกอบพิธีกรรมทางศาสนาซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Aumpunsukkhao & Kakanopas (2017) ที่ศึกษาเรื่อง แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวฮาลาลสำหรับนักท่องเที่ยวมุสลิมเพื่อนำไปสู่การท่องเที่ยวฮาลาลอย่างยั่งยืน จังหวัดสงขลา พบว่า แนวทางการจัดการท่องเที่ยวฮาลาล คือ การจัดเตรียมสถานที่สำหรับประกอบพิธีกรรมตามหลักศาสนาอิสลาม นอกจากนี้ในเส้นทางที่ 1 ยังเป็นเส้นทางที่สามารถเดินทางต่อไปยังตลาดน้ำคลองแหเพียง 2.7 กิโลเมตร หรือเดินทางไปยังมัสยิดกลางประจำจังหวัดสงขลาได้เพียง 7 กิโลเมตร ซึ่งนับเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่ได้รับความนิยมของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิม ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Boonyarit et al. (2021) ที่ศึกษาเรื่อง การพัฒนาองค์ประกอบตามหลักศาสนาในแหล่งท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยวมุสลิม พบว่า วัตถุประสงค์ในการเดินทางของนักท่องเที่ยวมุสลิมในประเทศไทย ส่วนใหญ่มีวัตถุประสงค์ในการเดินทางมาพักผ่อน รวมทั้งมีความสนใจในอาหารไทย ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม

สำหรับในเส้นทางที่ 2 คือ เส้นทางถนนศรีภูวนารถ-กาญจนวนิช-ศุภสารรังสรรค์ ซึ่งเป็นเส้นทางที่คัดเลือกร้านจากช่องทางการรีวิวจากเพจที่เกี่ยวข้องกับอาหารซึ่งได้รับการันตีว่าเป็นเว็บไซต์ค้นหาร้านอาหารอันดับ 1 ในประเทศไทยที่มีข้อมูลมากที่สุด ซึ่งสอดคล้องงานกับวิจัยของ Tanchaoen (2020) ที่ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการใช้สื่อออนไลน์ และรูปแบบการนำเสนอข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยวที่มีต่อการตัดสินใจท่องเที่ยวประเทศไทย โดยการติดตามแฟนเพจ Unseen Tour Thailand พบว่า พฤติกรรมการใช้สื่อออนไลน์ในการแสวงหาข้อมูล ด้านการเปิดรับข้อมูล และพฤติกรรมการใช้สื่อออนไลน์ โดยรวมมีความสัมพันธ์กับการตัดสินใจท่องเที่ยวประเทศไทย โดยในเส้นทางที่ 2 เป็นเส้นทางที่ตั้งอยู่ใจกลางเมืองหาดใหญ่ ซึ่งมีความสะดวกในด้านการเดินทาง ใกล้ห้างสรรพสินค้าไดอาน่า ห้างลิการ์เด็น ประกอบกับมีโรงแรมฮาลาลชื่อ โรงแรมโรมันนะเดีย รองรับนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมในพื้นที่นี้ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Lertputtarak & Sangsuckar (2021) ที่กล่าวว่านักท่องเที่ยวมุสลิมจะให้ความสำคัญกับสินค้าและบริการที่เป็นไปตามหลักศาสนาอิสลาม ดังนั้น ในพื้นที่ท่องเที่ยวควรมีบริการจำเพาะเจาะจงไว้รองรับความต้องการของชาวมุสลิมตามหลักศาสนา อาทิ โรงแรมฮาลาลหรือร้านอาหารฮาลาล

การสร้างเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารฮาลาล นับเป็นอีกหนึ่งรูปแบบในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในกลุ่มชาวมุสลิม เนื่องจากการช่วยอำนวยความสะดวกในประเด็นของอาหารการกิน ซึ่งเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต สอดคล้องกับ Lertputtarak and Sangsuckar (2021) ที่กล่าวถึง ทิศทางส่งเสริมการท่องเที่ยวควรมีเส้นทางฮาลาลให้นักท่องเที่ยวชาวมุสลิม โดยจากการวิจัยได้มีการเสนอเส้นทางทั้งหมด 2 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางในย่านถนนรัชการ และเส้นทางถนนศรีสุวรรณารณ-กาญจนา นิช-ศุภสารรังสรรค์ โดยเป็นเส้นทางที่นักท่องเที่ยวชาวมุสลิมจำนวนมากเข้ามาท่องเที่ยว เนื่องจากเป็นจุดศูนย์กลางของการท่องเที่ยวในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา รวมทั้งมีศักยภาพสูง ซึ่งเป็นศาสนสถานที่มีชื่อเสียงของพื้นที่ ทำให้ทั้ง 2 เส้นทางจึงมีร้านอาหารอยู่จำนวนมาก และมีความหลากหลายทั้งคาวและหวาน นักท่องเที่ยวจะได้ลิ้มรสอาหารที่อร่อย เป็นที่นิยมของคนในพื้นที่และมีมาตรฐานถูกต้องตามหลักฮาลาล

การนำไปใช้ในเชิงปฏิบัติ

1. นักท่องเที่ยวสามารถใช้เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร (ฮาลาล) ในพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เพื่อให้สามารถหาร้านอาหารรับประทานได้ถูกต้องตามหลักของศาสนา
2. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น บริษัททัวร์ หน่วยงานภาครัฐและเอกชน สามารถนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาไปใช้ในการโปรโมทการท่องเที่ยวได้
3. เพื่อเป็นการสนับสนุนร้านอาหารฮาลาลในพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ได้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมมากยิ่งขึ้น

ข้อจำกัดในการวิจัย

การเข้าถึงผู้ให้ข้อมูลสำคัญในส่วนของผู้ประกอบการร้านอาหารค่อนข้างใช้เวลาในการติดต่อกัน เนื่องจากร้านส่วนใหญ่มีลูกค้าจำนวนมาก จึงไม่สะดวกในการให้สัมภาษณ์

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ควรมีการศึกษาการจัดการเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร (ฮาลาล) ในพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดสงขลา เพื่อนำมาเป็นข้อมูลสำหรับพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงฮาลาลในจังหวัดสงขลาต่อไปในอนาคต รวมถึงกระตุ้นเศรษฐกิจและกระจายรายได้อย่างทั่วถึงทั้งจังหวัด

เอกสารอ้างอิง

- Aumpunsukkhao, S., & Kakanopas, D. (2017). *Guideline to Promotion Halal Tourism for Muslim into Sustainable halal tourism at Songkhla Province*. <https://shorturl.asia/TgPXG>
- Billee, A., & Duangsaeng, V. (2019). *The Capabilities of Halal Tourism in Songkhla Province*. [Doctoral dissertation] Maejo University.
- Boonsue, P. (2019). *The surging popularity of halal tourism, the fastest-growing market among travelers, is reaching new heights*. <https://thaipublica.org/2019/01/pridi129/>

- Boonyarit, T., Dabphet, S., & Prachansit, S. (2021). The Development of Religious Attributes in Tourist Attractions for Muslim Tourists. *Journal of Humanities and Social Sciences Nakhon Phanom University*, 21(3), 99-114. <https://shorturl.asia/Aa7MP>
- Chunkajorn, P., & Na Thalang, C. (2020). Gastronomy Tourism Components and Service Marketing Mix Factors of Thai Tourists in Gastronomy Tourism to Thailand Riviera. *Dusit Thani College Journal*, 15(1), 66-82. <https://shorturl.asia/hWRzV>
- Department of tourism. (2022). *Muslim friendly & Gastronomy tourism routes*. <https://shorturl.asia/NWMCu>
- Hasan, T. (2019). *Consumer Behavior and Attitude Towards HALAL Food in Chiang Mai Municipality* [Master's thesis, Chiang Mai University]. <https://shorturl.asia/CkO4W>
- Jirasawadpong, N., & Srisai, S. (2020). Experience through Touchpoints of Made to Order Restaurant Consumers. *Journal of Communication Arts*, 38(2), 105-122. <https://shorturl.asia/ONjGV>
- Krivart, K., Sirithammaket, C., & Sookhom, A. (2019). Halal Tourism Management Prototype In Chaing Mai. *NRRU Community Research Journal*, 13(2), 81-90. <https://shorturl.asia/E9whl>
- Lertputtarak, S., & Sangsuckar, P. (2021). Guidelines for develop marketing strategies for Muslim tourists from ASEAN countries in the Upper Southern region. *Humanities and Social Science Research Promotion Network Journal*, 4(2), 1-18. <https://shorturl.asia/yHW7>
- National Broadcasting Services of Thailand. (2023). *The government prepares to support the Muslim tourist market and plans strategies to forward to the new government: Ready to aim for Thailand to be one of the top five destinations*. The Public Relations Department. <https://nbt2hd.prd.go.th/th/content/category/detail/id/2153/iid/206999>
- National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards. (n.d.). *National Halal food food standards*. <https://shorturl.asia/2iTlS>
- Online News 7 HD. (n.d.). *The expansion of Muslims and the opportunities of Thai businesses*. <https://news.ch7.com/detail/625782>
- Panyadee, T., Khunwong, N., Tungchawal, K., Pieonoi, P., & Piemsanga, C. (2022). Creating an Innovative Culinary Tourism Route to Promote Local Cuisine as a Tourist Product in the Province of Phetchaburi. *Journal of Humanities and Social Sciences Review*, 24(1), 7-24.
- SME Thailand. (2021). *Why 'Fried Pork (Must) in Chiang Rai ' and 'Fried Chicken (Must) in Hat Yai'—two local dishes—generate income for the entire country?* <https://www.smethailandclub.com/entrepreneur/6791.html>

- Tancharoen, K. (2020). *Social network usage behavior and presentation style of tourist information on decision to travel in Thailand by following unseen tour Thailand fan page* [Master's thesis, Srinakharinwirot University]. <http://ir-ithesis.swu.ac.th/dspace/handle/123456789/834>
- Thai PBS. (2023). *The charm of Thailand captivates Malaysians, making it the top choice for tourists*. www.thaipbs.or.th/news/content/332535
- Thansettakij. (2023). *Thailand is pinned as one of the top 5 destination countries for Muslim travelers worldwide in the year 2570*. <https://www.thansettakij.com/business/tourism%20/573545>
- The central Islamic council of Thailand. (2017). *The requirements for certification process of Halal products*. <https://www.cicot.or.th/th/about/regulation/detail/26/On-The-requirements-for-certification-process-of-Halal-products-BE2559>
- Thongsritep, R. (2018). *The Influences of Destination Image Factors on Malaysian Tourists' Revisit Intention* [Master's thesis]. Hadyai University.
- Trade Policy and Strategy Office. (n.d.). *Halal food product situation*. <https://shorturl.asia/L7vdO>
- Workpointtoday. (2022). *Thai cuisine, an integral part of global cuisine, is expanding its Hallyu influence with a remarkable growth of 64.65%*. <https://workpointtoday.com/halal/>