

# กรมการท่องเที่ยว ชู гурเมต์ทริปส์ (Gourmet Trips) ดึงนักท่องเที่ยวเรียนรู้วัฒนธรรมไทยผ่านอาหาร



กรมการท่องเที่ยว ร่วมผลักดันประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวผ่านวัฒนธรรมอาหาร หวังชวนนักท่องเที่ยวทั่วโลกสัมผัสศิลปะการปรุงอาหารโดยวัตถุดิบชั้นเลิศจากโครงการพระราชดำริ เชิญสื่อมวลชนไทยและต่างชาติร่วมทริป ณ โครงการหลวงและสถานีเกษตรหลวงอ่างขาง จ.เชียงใหม่ ชิมฝีมือเชฟระดับดีเซฟชั้นนำของเมืองไทย นางกอบกาญจน์ วัฒนวรางกูร รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กล่าวถึง โครงการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมด้านอาหารไทย หรือ Gastronomy Tourism 2017 (แกสโตรโนมี ทัวริสซึม 2017) ว่าในฐานะที่ประเทศไทยเป็น gastronomy hub หรือ ศูนย์กลางด้านวิทยาการอาหารของโลก เมื่อนักท่องเที่ยวเข้ามาเที่ยวในประเทศไทย นอกจากจะได้สัมผัสความสวยงามและน่าสนใจของสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ แล้ว การส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้วัฒนธรรมของคนไทยผ่านอาหารไทยซึ่งมีกรรมวิธีการปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ มีความหลากหลายทั้งรสชาติและการใช้วัตถุดิบ ก็ถือเป็นเรื่องที่รัฐบาลให้ความสำคัญ เพราะประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบด้านอาหารชั้นเยี่ยม โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัตถุดิบจากโครงการพระราชดำริต่างๆ เช่น โครงการหลวงและสถานีเกษตรหลวงอ่างขาง ซึ่งเกิดขึ้นจากแนวพระราชดำริ พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ที่ทรงมีความห่วงใยราษฎรในพื้นที่สูงทางภาคเหนือของประเทศ ทรงริเริ่มที่จะหาอาชีพทดแทนให้กับราษฎรที่ยากจนและอยู่ในพื้นที่ห่างไกล เพื่อลดการปลูกฝิ่น การทำไร่เลื่อนลอยและแก้ปัญหาปากท้องของประชาชนอย่างยั่งยืน จึงทรงส่งเสริมให้มีการปลูกพืช ผัก ดอกไม้เมืองหนาว รวมถึงการเลี้ยงสัตว์ให้แก่ราษฎรในพื้นที่ เน้นการทำเกษตรกรรมที่ลดการใช้สารเคมีเพื่อให้ผลผลิตที่ได้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งวันนี้ได้พิสูจน์ให้เห็นแล้วว่าการทำการเกษตรตามแนวพระราชดำริส่งผลให้เกษตรกรที่เป็นสมาชิกของโครงการหลวงมีกินมีใช้อย่างพอเพียงและมีอาชีพอย่างยั่งยืน จากสถานีเกษตรก็ได้พัฒนามาเป็นแหล่งเรียนรู้และแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของเมืองไทย สมดังพระราชปณิธาน

นางสาววรรณสิริ โมรากุล อธิบดีกรมการท่องเที่ยว ให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับโครงการดังกล่าวว่า กรมการท่องเที่ยว ขานรับนโยบายรัฐเร่งส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมด้านอาหารไทยจึงได้จัดโครงการในลักษณะกูร์เมต์ทริปส์ (Gourmet Trips) ต่อเนื่องเป็นปีที่ 4 ซึ่งได้นำสื่อมวลชน รวมถึงเชฟ

ชื่อดัง และไลฟ์สไตล์กูร์รูต่างชาติ มาเที่ยวชมความสวยงามของแหล่งท่องเที่ยว เช่น วัดเจดีย์หลวง ปางช้างแม่สา

โครงการหลวงและสถานีเกษตรหลวงอ่างขาง ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานการท่องเที่ยวเชิงเกษตรจากกรมการท่องเที่ยว พร้อมรับประทานอาหารมื้อพิเศษจากฝีมือเชฟระดับนำของเมืองไทยและต่างชาติ ที่มาร่วมรังสรรค์เมนูพิเศษเฉพาะทริปนี้ ปรุงจากวัตถุดิบซึ่งเป็นผลผลิตของสถานีเกษตรหลวงอ่างขาง ระหว่างวันที่ 14 – 17 กุมภาพันธ์ 2560 โดยได้รับเกียรติจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา มาพบปะและพูดคุยกับเชฟและสื่อมวลชนในงานเลี้ยงรับประทานอาหารเช้า อาทิ เชฟวิจิต มุกระ, เชฟชุมพล แจ่มไพโร, เชฟสุรกิจ เข็มแก้ว, เชฟก้องวุฒิ ชัยวงศ์ขจร, เชฟธนัญญา วิลคินสัน, เชฟนุรอร โช๊ะมณี สเติ้ปเป้, เชฟเฮนริค อูล แอนเดอร์เซน, เชฟนิค วิพิทธิจักรษ์ พิทยานนท์, และเชฟคิม ยูอา ซึ่งกรมการท่องเที่ยวมุ่งหวังว่า การที่เชฟชื่อดังได้มีโอกาสใช้วัตถุดิบคุณภาพเยี่ยมจากโครงการหลวงในการปรุงอาหารจะส่งผลให้เลือกใช้วัตถุดิบจากโครงการหลวงในอนาคต ขณะเดียวกัน นักท่องเที่ยวก็จะมีทางเลือกในการเดินทางมากขึ้น รู้จัก และเลือกรับประทานอาหารไทยที่ปรุงด้วยวัตถุดิบชั้นเลิศผ่านกิจกรรมต่างๆ ที่สื่อมวลชนนำเสนอมากยิ่งขึ้น

สำหรับวันที่ 16 กุมภาพันธ์ รองศาสตราจารย์.ดร.ชวณี ทองโรจน์ ผู้ช่วยรัฐมนตรีประจำกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ร่วมชมและชิมในกิจกรรมการสาธิตการทำอาหารจากผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายของโครงการหลวงโดยเชฟระดับนำได้ไปเยี่ยมชม กระบวนการปลูกและเก็บผลผลิตมาตลอดระยะเวลา 3 วันของโครงการ เชฟชุมพล แจ่มไพโร เชฟและกูรูอาหารไทยชื่อดังระดับนานาชาติ กล่าวว่า การปรุงอาหารไทยให้ได้รสชาติดีนั้น ไม่ได้ขึ้นอยู่กับฝีมือการปรุงรสของคนทำเท่านั้น เพราะการทำอาหารต้องใช้ศาสตร์และศิลป์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารไทย มีกรรมวิธีการปรุงที่เป็นแบบแผน อะไรใส่ลงไปก่อนหลัง สิ่งสำคัญคือ การเลือกวัตถุดิบที่มีความสดใหม่ มีคุณภาพ ก็เป็นหัวใจที่จะทำให้อาหารจานนั้นๆ อร่อยมากขึ้น อย่างเช่น ผักจากโครงการหลวง ซึ่งปลูกแบบเกษตรอินทรีย์ จึงเป็นวัตถุดิบชั้นดีสำหรับการปรุงเมนูอาหารทุกชาติ อีกทั้งการใช้วัตถุดิบจากโครงการหลวงยังเป็นการสนับสนุนส่งเสริมเกษตรกรไทยให้มีความกินดีอยู่ดีอย่างยั่งยืนรวมถึงการได้เดินทางท่องเที่ยวในพื้นที่โครงการหลวงให้ได้เรียนรู้ถึงการทำเกษตรแบบยั่งยืนที่ถูกต้อง ได้สนับสนุนการท่องเที่ยวในพื้นที่ที่มีความคึกคักกระจายรายได้ให้กับผู้ประกอบการชุมชนอีกทางหนึ่งด้วย

“โครงการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมด้านอาหารไทย” ณ โครงการหลวงและสถานีเกษตรหลวงอ่างขาง จ.เชียงใหม่ เป็นหนึ่งในหลากหลายกิจกรรมที่กรมการท่องเที่ยวจัดขึ้น เพื่อกระตุ้นการท่องเที่ยวไทยผ่านถนนสายวัฒนธรรมด้านอาหารไทยให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติหันมาท่องเที่ยวประเทศไทยในรูปแบบ กูร์เมต์ทริปส์ (Gourmet Trips) มากขึ้น ซึ่งจะช่วยยกระดับให้แหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารของไทย กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวอีกรูปแบบหนึ่งที่เป็นแรงดึงดูดให้นักท่องเที่ยวมาเที่ยวเมืองไทยมากขึ้น และนำรายได้สู่ท้องถิ่นและประเทศไทยเพิ่มขึ้นนั่นเอง

\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*

สอบถามข้อมูลประชาสัมพันธ์เพิ่มเติมติดต่อ บริษัท ไนน์ดีไนน์ คอมมิวนิเคชั่น เอเจนซี่ โทร. 02-861-7163