



20.02
February
2022

mjuigtc.com/blog/

NBC 2022

WHAT THEY ARE WHY THEY MATTER

วัฒนธรรมอาหาร: หมักดอง ของดี มีคุณค่า

FERMENTED FOOD CULTURE



NBC2022 co-created by FIA x iGTC x CEA

โดย Food Innopolis Accelerator (FIA), CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC)
และ สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)



@mjuigtc

www.mjuigtc.com

#foodinnopolis



20.02
February
2022

WHAT THEY ARE WHY THEY MATTER

วัฒนธรรมอาหาร: หมักดอง ของดี มีคุณค่า

FERMENTED FOOD CULTURE



mjuigtc.com/blog/

NBC 2022



@mjuigtc



NBC2022 co-created by FIA x iGTC x CEA

โดย Food Innopolis Accelerator (FIA), CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC)
และ สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

www.mjuigtc.com

#foodinnopolis



iGTC CoLAB
Connecting Communities ■



#FIA #FIA_NBC #MJUiGTC #iGTCCoLAB
#iGTCxCEA #SDF2021 #CMDW2021 #MaejoGastronomy

Fermented Food Culture :

What They Are and
Why They Matter

20.02.2022 | 09:00-12:00 hrs

Image Credit: Growing Diversity Shop & Cafe by Food for Change



Sunday 20.02.2022
09:00-12:00 hrs

Fermented Food Culture:

What They Are and
Why They Matter

co-created by



www.mjuigtc.com

วัฒนธรรมอาหาร: หมักดอง ของดี มีคุณค่า

Fermented Food Culture: What They Are and Why They Matter



Session Summary

- Presentation Narrative
- Keynote's Lexicon

Blog Post QR Code



Downloads

- Slide Deck
- Related Articles

#foodinnopolis

FERMENTED FOOD CULTURE

WHAT THEY ARE AND WHY THEY MATTER



- 1 Choices** ปกป้องเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และวัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)
- 2 Changes** พลวัตอาหารหมักดอง ประมวลสถานการณ์สำคัญ และปัจจัยสู่การแปรสภาพของวัฒนธรรมอาหารหมักดอง
- 3 Challenges** ประเด็นความท้าทายในการผสมผสานแนวทางการพัฒนาขับเคลื่อนผลิตภัณฑ์จากฐานทุนวัฒนธรรม สู่ธุรกิจฐานนวัตกรรม
- 4 Chances** โอกาสทองของธุรกิจอาหารหมักดองไทย สร้างสีสันใหม่ในเวทีธุรกิจอาหารโลก

NBC2022
FOOD INNOPOLIS
ACCELERATOR
20.02.2022

brought to you by



FEB
20.02
2022

09.00-10.30
co-created by
iGTCx



Fermented Food Culture:
What They Are and
Why They Matter

Why Fermented Food Matter

อ.อนุวัต เชื้อเย็น
ผู้อำนวยการ iGTC
คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

f #MJUiGTC

FI FOOD INNOPOLIS Accelerator iGTCx CEA CREATIVE ECONOMY AGENCY

NBC2022 co-created by FIA x iGTC x CEA

โดย Food Innopolis Accelerator (FIA), CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC)
และ สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

FEB
20.02
2022

10.30-10.50
co-created by
iGTCx



Fermented Food Culture:
What They Are and
Why They Matter

YoRice: Have A Rice Day

คุณกราดล พรอำนวย
ผู้ร่วมก่อตั้ง
YoRice Amazake

f #MJUiGTC

FI FOOD INNOPOLIS Accelerator iGTCx CEA CREATIVE ECONOMY AGENCY

NBC2022 co-created by FIA x iGTC x CEA

โดย Food Innopolis Accelerator (FIA), CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC)
และ สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

FEB
20.02
2022

10.50-11.10
co-created by
iGTCx



Fermented Food Culture:
What They Are and
Why They Matter

Keto Pickle for Keto Diet

คุณจันทร์เพ็ญ สังกิตติพงศ์
ผู้จัดการฝ่ายการตลาด
บริษัท ลาโต้ ฟู้ดแอนด์ดริงค์ จำกัด

 #MJUiGTC

 **FIA FOOD INNOPOLIS Accelerator** **iGTCx** 

NBC2022 co-created by FIA x iGTC x CEA

โดย Food Innopolis Accelerator (FIA), CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC)
และ สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

FEB
20.02
2022

11.10-11.30
co-created by
iGTCx



Fermented Food Culture:
What They Are and
Why They Matter

Food Business Journey

อ.อนุวัต เชื้อเย็น
ผู้อำนวยการ iGTC
คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้



#MJUiGTC



NBC2022 co-created by FIA x iGTC x CEA

โดย Food Innopolis Accelerator (FIA), CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC)
และ สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

FEB
20.02
2022

11.30-12.00
co-created by
iGTCx



Fermented Food Culture:
What They Are and
Why They Matter

Creative Food Business Centre

คุณอัมพทัย กันจันะ

ผู้จัดการบริหารโครงการ

สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่



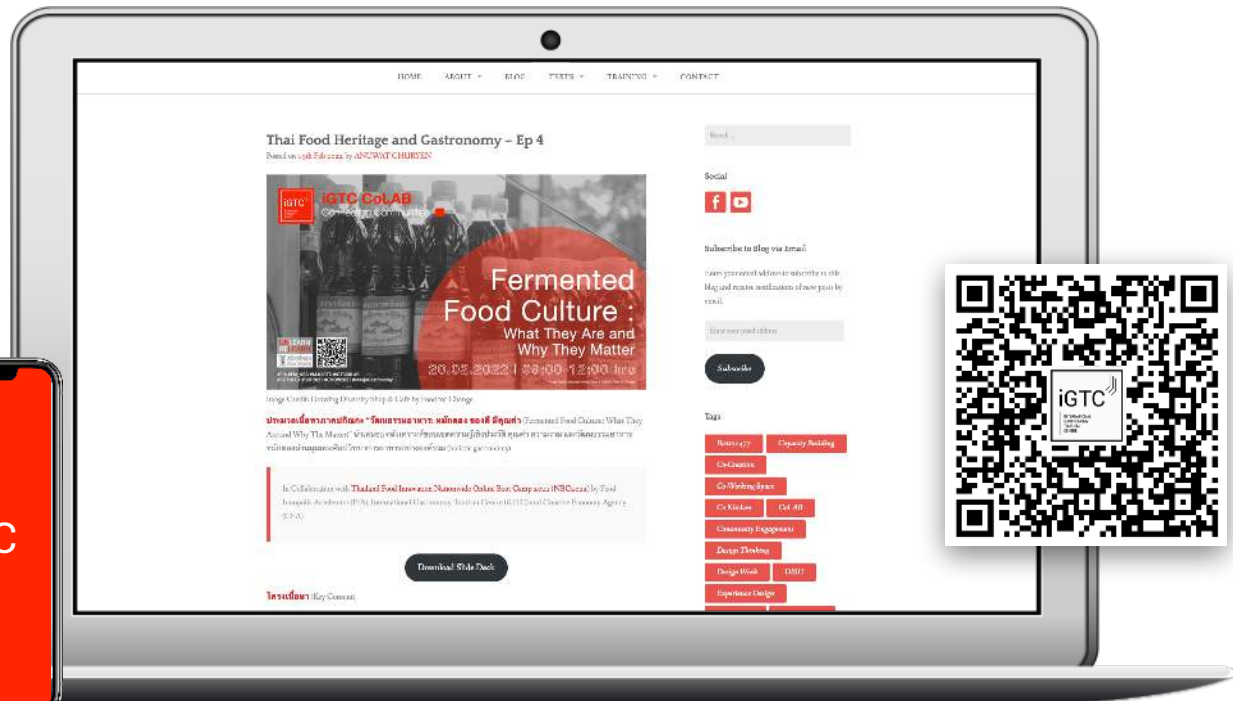
NBC2022 co-created by FIA x iGTC x CEA

โดย Food Innopolis Accelerator (FIA), CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC)
และ สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

 #MJUiGTC

NBC 2022

วัฒนธรรมอาหาร: หมักดอง ของดี มีคุณค่า



 @mjuigtc

Source: Anuwat Churyen (2022)
www.mjuigtc.com

#CMDW2021

FERMENTED FOOD CULTURE

WHAT THEY ARE AND WHY THEY MATTER



- 1 Choices ปกตินะเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และวัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)
- 2 Changes พลวัตอาหารหมักดอง ประมวลสถานการณ์สำคัญ และปัจจัยสู่การแปรสภาพของวัฒนธรรมอาหารหมักดอง
- 3 Challenges ประเด็นความท้าทายในการผสมผสานแนวทางการพัฒนาขับเคลื่อนผลิตภัณฑ์จากฐานทุนวัฒนธรรม สู่ธุรกิจฐานนวัตกรรม
- 4 Chances โอกาสทองของธุรกิจอาหารหมักดองไทย สร้างสีสันใหม่ในเวทีธุรกิจอาหารโลก

NBC2022
FOOD INNOPOLIS
ACCELERATOR
20.02.2022

brought to you by



1

Choices ปกป้องเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และ วัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



จุดเริ่มต้นของหมักดองมาจาก ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่พยายาม คิดค้นวิธีถนอม และยืดอายุการเก็บ รักษาอาหารไว้กินได้นานขึ้น จุลินทรีย์ เปลี่ยนแปลงอาหารได้ผลเป็นกลิ่น กรด แอลกอฮอล์ ฯลฯ

ตัวอย่างอาหารหมักดอง เช่น เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ หมักจากข้าว ธัญพืช และผลไม้กับยีสต์ได้ผลผลิตเป็นไวน์, เบียร์, เหล้า ที่เป็นหมักดองเก่าแก่สุด ของมนุษย์สืบย้อนไปได้กว่า 6,000 ปี (สุริยัสสา กลุ่มเดช, 2561)

ศาสตร์แห่งการหมักเรียกว่า "Zymology*" หรือ "Zymurgy"

* ไชโมโลยี เป็นสาขาวิชาหนึ่งของชีวเคมีที่ศึกษาเกี่ยวกับ กิจกรรมของเอนไซม์ (Food Network Solution)

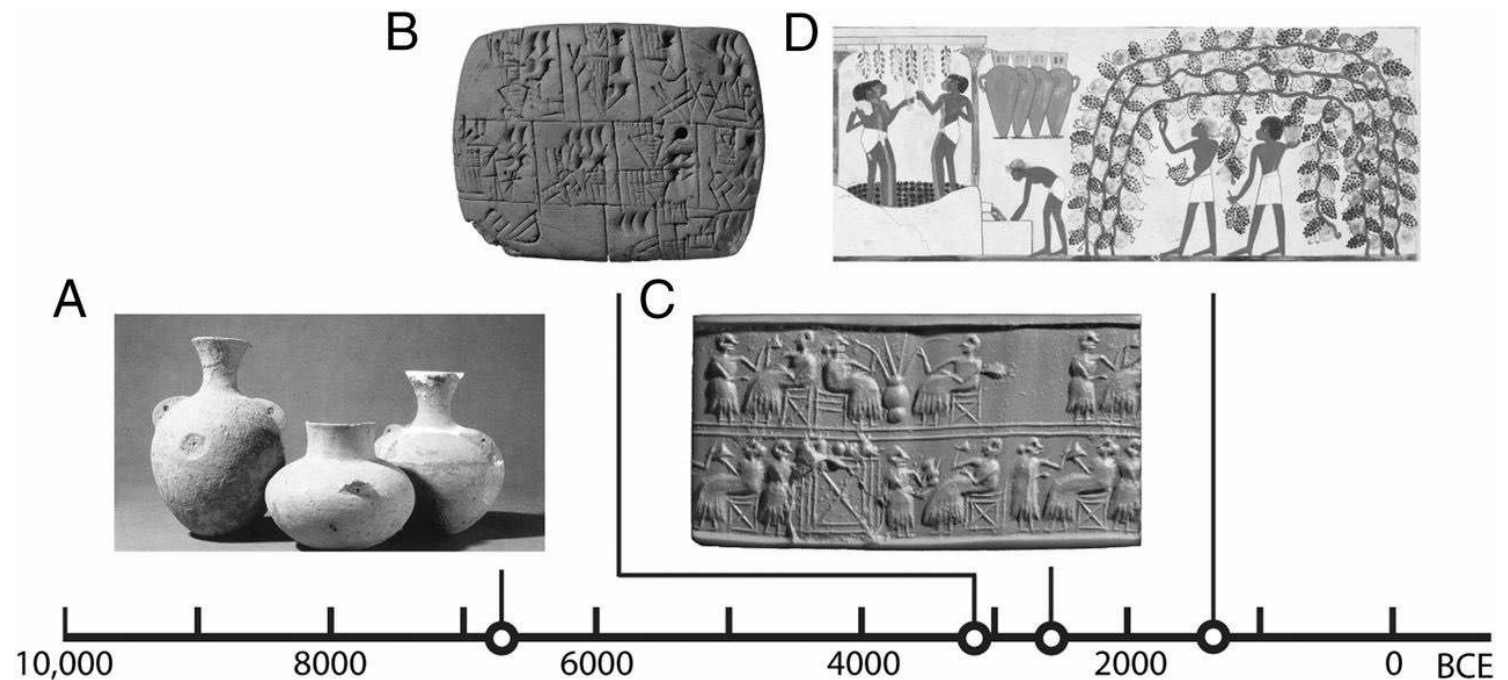


Image Credit: Nathaniel J Dominy (2014) via PNAS

1

Choices ปักกิ่งเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และ วัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



หมัก (fermentation) คือ กระบวนการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบอินทรีย์ในอาหารโดยเอนไซม์ ที่ผลิตจากแบคทีเรีย ยีสต์ และรา พูดให้เข้าใจง่าย ๆ คือมีกระบวนการทางจุลินทรีย์เข้ามาเกี่ยวข้อง รับรู้ได้ถึง การเปลี่ยนแปลงรส กลิ่น และสีของอาหารนั้นๆ ว่าต่างไปจากเดิม

ดอง (pickle) คือ การแช่อาหารสดในน้ำเกลือ น้ำส้มสายชู เพื่อให้รสเค็มหรือเปรี้ยวเข้าไปแทนที่รสจืดของอาหาร ไม่มีกระบวนการจุลินทรีย์ เช่น การดองไข่ในน้ำเกลือเพื่อทำไข่เค็ม หรือผักดองบางประเภท

ที่มา: สุริวิธสา กลุ่มเดช (2561)



Image Credit: KRUA.CO (2018)

1

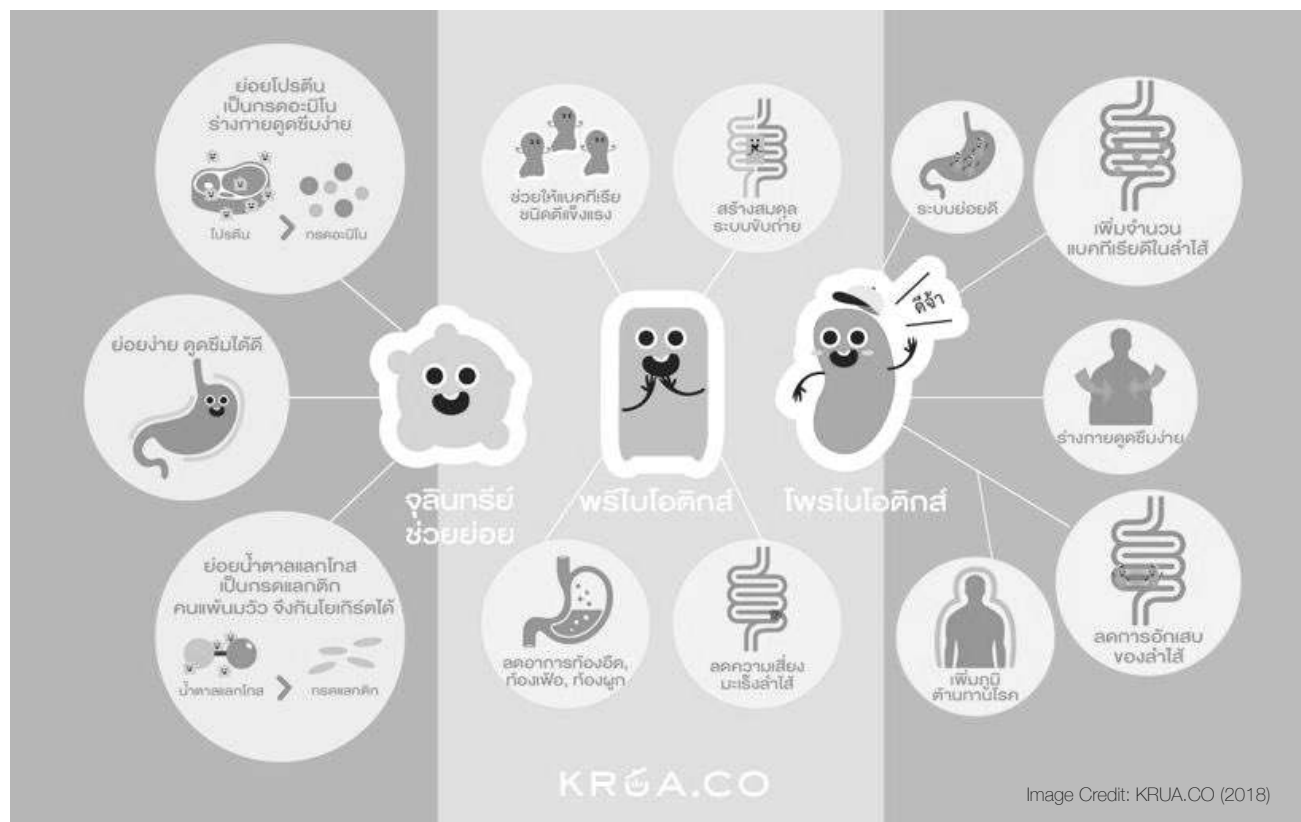
Choices ปักใจเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และ วัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



หมักดอง เคยถูกมองเป็นวายร้าย ก่อนกลายเป็นอาหารอินเทรนด์

จุลินทรีย์ช่วยย่อยสารอาหาร ในกระบวนการหมักดอง จุลินทรีย์ช่วยย่อยสารอาหารให้เราแล้วระดับหนึ่ง เช่น ย่อยโปรตีนให้กลายเป็นกรดอะมิโน ย่อยน้ำตาลแลกโทสให้กลายเป็นกรดแลกติกในโยเกิร์ต ทำให้ผู้แพ้นมวัวกินผลิตภัณฑ์จากนมอย่างโยเกิร์ตได้ หมักดองจึงเป็นอาหารที่ร่างกายย่อยง่าย ดูดซึมได้ดี

ที่มา: สุริวิสา กลุ่มเดช (2561)



1

Choices ปกึณกะเก็ยวักบขอบเฑควมรู้เีงประวัตี คุณค้ำ ควมงาม และ
วัฒนธรรมาหฬารหมักดอง ฝ้านมูมองคิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



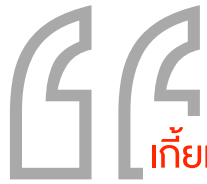
Source: Graduate School SDU (2020) | 09:23 mins

 @mjuigtc



1

Choices ปกป้องเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และ
วัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



เก๋ยม หรือของหมักดองเหล่านั้น
จะไม่อยู่นิ่ง หากแต่มีวิวัฒนาการ

“เก๋ยม” เป็นอาหารที่มีรสเค็ม หยิบจับมาทำอาหาร
เข้าได้อย่างรวดเร็ว ก่อนที่จะออกไปทำมาหากิน เช่น
เก๋ยมฉ่าย เต้าหู้ยี้ กานาฉ่าย ด้วยความใกล้เคียงกันใน
เรื่องสภาพอากาศของดินแดนต้นทางและถิ่นฐานใหม่
พืชผักตลอดจนวัตถุดิบก็หาไม่ยาก การหมักดองจึง
เป็นเรื่องที่ทำได้ง่าย และเมื่ออยู่ในโหลหมักดองแล้ว
จะหยิบจับออกมาทานตอนไหนก็สะดวก

ที่มา: นิพัทธ์ชนก นางพินิจ (2564)



Image Credit: Bangkok Biz News (2021)

1

Choices ปกตินะเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และ
วัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



WHAT THEY ARE WHY THEY MATTER

หากไม่สืบสาน ก็อาจจะสาปสูญ

THE LOST RECIPES

1

Choices ปกป้องเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และ วัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



ก๋วยเตี๋ยว สูดยอดเครื่องปรุงแห่งล้านนา
ราชครูสอแห่งรัฐวณ (ไทใหญ่)

“ก๋วยเตี๋ยว” ก๋วยเตี๋ยวเป็นผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญา
ดั้งเดิมที่สืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตทำให้คนในชุมชนมี
วิถีชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียงจึงมีการแปรรูปก๋วยเตี๋ยวให้
ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความหลากหลายขึ้นและเป็น
ที่นิยมของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์จากก๋วยเตี๋ยว อีกทั้งก๋วยเตี๋ยวยัง
ถือเป็นแหล่งของโปรตีน และการดองมีโนที่มีประโยชน์
ซึ่งร่างกายสามารถย่อยสลายได้ง่ายจึงส่งผลดีต่อ
สุขภาพ

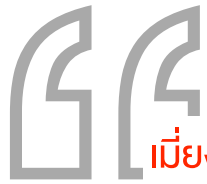
ที่มา: เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์ (2561)



Image Credit: kadsankayorn (2022)

1

Choices ปกป้องเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และ
วัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



เมี่ยง ตำรับอาหารว่างล้านนา
สำหรับอันโอชาเพื่อต้อนรับแขก

“เมี่ยง” หรือ เหมี่ยง เป็นอาหารว่างของชาวล้านนาในอดีต มีประวัติยาวนานมาหลายพันปี เช่นเดียวกับการรับประทานชาในประเทศจีน แต่ชาวล้านนากลับนำเอาเมี่ยงหรือชานั้นมารับประทานเป็นอาหารแทน แต่เดิมทุกบ้านจะมีเมี่ยงไว้เป็นของกิน และใช้ต้อนรับแขก โดยมีห่อเมี่ยงคู่กับขันหมากและโปงลางขึ้น (กระป๋องยาสูบ) โดยแขกจะแกะห่อเมี่ยงแล้วกินเมี่ยงที่เจ้าของบ้านต้อนรับแล้วจึงพูดคุย ชาวล้านนาจะกินเมี่ยงคู่กับสุบบุรี (บุหรี) หลังอาหาร บางคนที่ไม่สุบบุหรีก็กินเมี่ยงอย่างเดียว วิธีกินเมี่ยงคือแกะห่อเมี่ยงออก นำใบเมี่ยงมาแผ่ใส่เกลือเม็ดและขิง ม้วนเป็นคำแล้วใช้อม ที่เรียกกันว่า อมเมี่ยง การอมเมี่ยงนิยมอมเมี่ยงหลังกินข้าว หรืออมระหว่างมื้ออาหารกันปากว่าง รสเปรี้ยวแกมฝาดของเมี่ยง

ที่มา: ศูนย์วิจัยพหุวิทยาการเกี่ยวกับเหมี่ยง คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (2561)

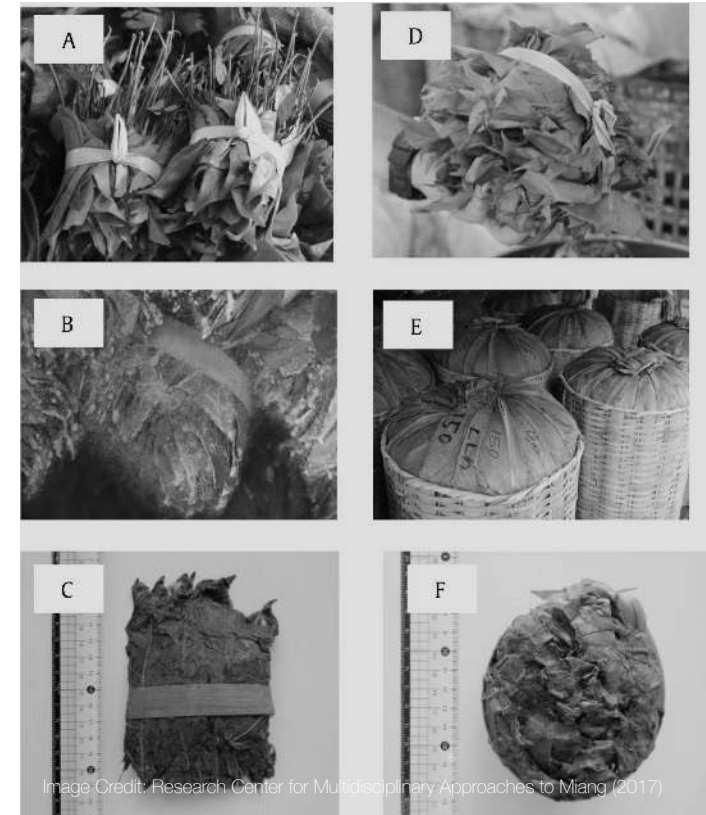


Image Credit: Research Center for Multidisciplinary Approaches to Miang (2017)

1

Choices ปกป้องเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และ วัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



หนาง คือ การดองส้ม
ดองเนื้อสัตว์ให้มีรสเปรี้ยวเจือ

“หนาง” คนได้ทำหนางโดยรวบรวมชิ้นเนื้อวัวหรือหมู ซึ่งหลายครั้งเหลือจากงานบุญ เป็นเศษเนื้อบ้าง เนื้อติดหนังบ้าง บ่อยครั้งเป็นเนื้อส่วนหัว หมักให้ใส่เกลือและน้ำผึ้งโหนด (น้ำตาลโหนด) ไว้นานราว 1 สัปดาห์ จะได้ชิ้นเนื้อรสเปรี้ยวเค็มหวาน มีกลิ่นและรสชาติหมักดอง ซึ่งเมื่อปรุงสุกแล้วก็ยิ่งเพิ่มความหอมชวนกิน อันเป็นเอกลักษณ์หนึ่งของสำหรับปักษ์ใต้ ยอดนิยมนี้ในปัจจุบัน

ที่มา: กฤษฎา เหลือลมัย (2561)



Image Credit: Slipa-mag (2018)

1

Choices ปักกิ่งเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และ วัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



ปลาร้า มรดกเครื่องปรุงแดนอีสาน “แซ่บนัว” ดังไกลข้ามทวีป

“ปลาร้า” สมชาย นิลอาธิ ได้บันทึกวิธีการหมัก ปลาร้าหลุมแถบภาคอีสานของไทย ที่มีชื่อว่า ปลาแดก หมักหลุมดิน หรือ ขุมดิน โดยการหมักปลาร้าวิธีนี้จะ ขุดหลุมดินตามปริมาณปลาที่จะหมัก ก่อนที่จะใช้ใบไม้ คือ ใบตองกุง หรือ ใบตองชาด กรูจนรอบขอบหลุม ใส่ ปลาที่เคล้าเกลือและส่วนผสมต่างๆ ลงไป ก่อนที่จะ ปิดปากหลุมด้วยใบไม้ ตามด้วยดินโคลนจนมิดชิด จน อากาศภายนอกเข้าไปไม่ได้ เป็นการหมักด้วยเกลือแต่ ใช้ออกซิเจนน้อย คล้ายกับวิธีการหมักปลาร้าสมัยก่อน ประวัติศาสตร์ในสแกนดิเนเวีย

ที่มา: อ่างใน ธีรฐา ชื่นวัฒนา (2563)



Image Credit: นภัฐา ชื่นวัฒนา (2563)



@mjuigtc

1

Choices ปักกิ่งเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และ
วัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



ปลาร้า เครื่องปรุงประจำครัวไทย
มรดกร่วมวัฒนธรรมอาหารแห่งอาเซียน

“ปลาร้า” ปลาร้าได้จากการหมักปลากับเกลือ ข้าวคั่ว และรำ
ข้าว นิยมนำปลาน้ำจืด เช่น ปลาส่อน ปลาชะโด ปลาดุก ปลา
นิล ปลากะดี่ และปลาสวายมาหมัก ลาวเรียกว่า “ปาแดก”
ปลาร้าเขมร คือ “ปราฮ็อก” ฟิลิปปินส์เรียกว่า “บากง” เวียดนาม
เรียกว่า “ม៉ัม” มาเลเซีย เรียกว่า “เปกาซัม” อินโดนีเซียเรียกว่า
“บากาแซ็ง” พม่าเรียกว่า “งาปี”

ที่มา: โอชาอาเซียน รู้จักเพื่อนบ้านผ่าน 45 อาหารจานเด็ดแห่งครัวอาเซียน
อังกใน ภูมิปัญญาไทย เทคโนโลยีชาวบ้าน (2559)



Source: Garum - Historical Italian Cooking (2020)

Image Credit: Thai11 (2022)

1

Choices ปกป้องเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และ วัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



ANCIENT ROMAN FISH SAUCE GARUM
“การร์ม” ซอสทำจากปลาหมักใช้ปรุงรสอาหาร



1

Choices ปักใจเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และ
วัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



FERMENTATION TOURISM NIPPON
นิทรรศการอาหารหมักดองของประเทศญี่ปุ่น



Source: Fermentation Tourism Nippon (2019)



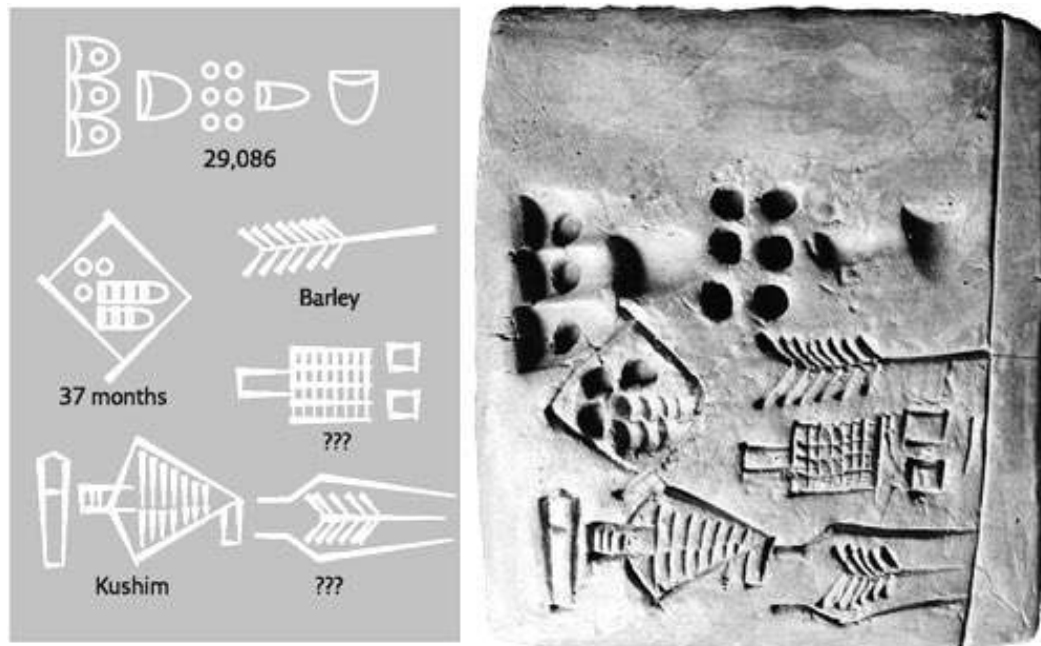
Source: BBC Travel (2019)

f @mjuigtc



1

Choices ปกึนกะเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และ วัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



คนไทยมาying ไร อาหารไทยก็มาอย่างนั้น

“ข้าวปลาอาหารไทย ทำไไม? มาจากไหน”

“...คนไทยมาying ไร? อาหารไทยก็มาying ไร เพราะไไมได้ถูกเนรมิตให้ ลอยมาจากสวรรค์

อาหารไทย มาจากการประสมประสานอาหารในชีวิตประจำวันของ คนอุษาคเนย์ กับอาหารนานาชาติ ทั้งใกล้เคียงและไกล เช่น แจ็ก, แวก ฝรั่ง ฯลฯ

ไไมจำกัดและไไมหยุดนิ่งตายตัว โดยพร้อมรับจากแหล่งอื่นเพิ่มเข้ามา ประสมประสานได้เสมอเมื่อมีโอกาศ และกินอร่อย...”

ที่มา: สุจิตต์ วงษ์เทศ (2551)

ที่มา: แผนดินบันทึกจำนวนข้าวบาร์เลย์ที่ได้รับในอารยธรรมเมโสโปเตเมีย ภาพถ่ายโดย erenow.com via National Geographic Thailand

2

Changes พลวัตอาหารหมักดอง ประมวลสถานการณ์สำคัญ และ
ปัจจัยสู่การแปรสภาพของวัฒนธรรมอาหารหมักดอง



WHAT THEY ARE WHY THEY MATTER

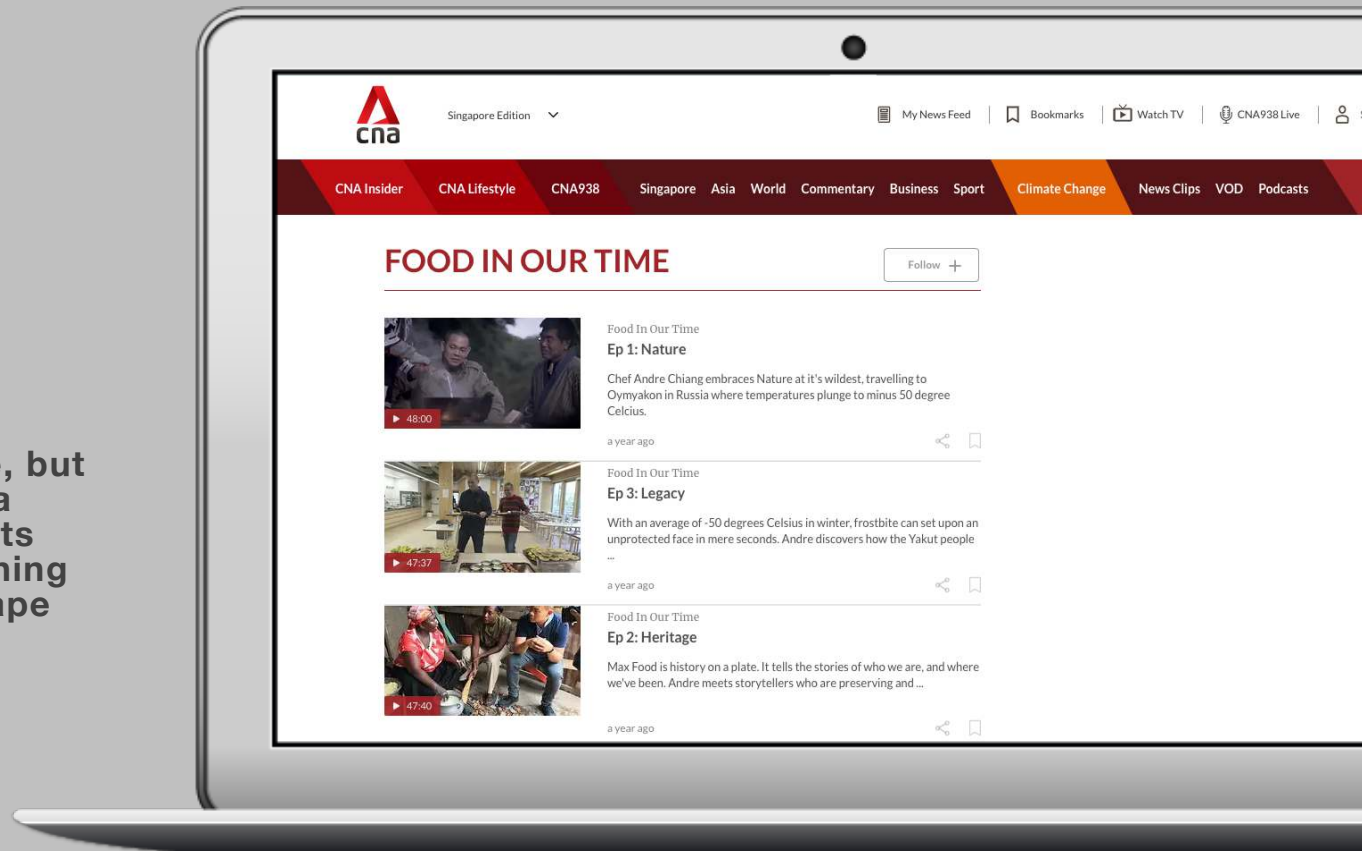
ยอมรับ ปรับตัว เปลี่ยนแปลง และ ประยุกต์ใช้

ADOPT ADAPT APPLY



FOOD IN OUR TIME

Cooking is Andre Chiang's life purpose, but he is hungry for more. He embarks on a culinary exploration, across 4 continents and 8 countries, to seek a deeper meaning of food and unearth the forces that shape how we eat, in this 3-part series.



Source: Channel News Asia (2020)



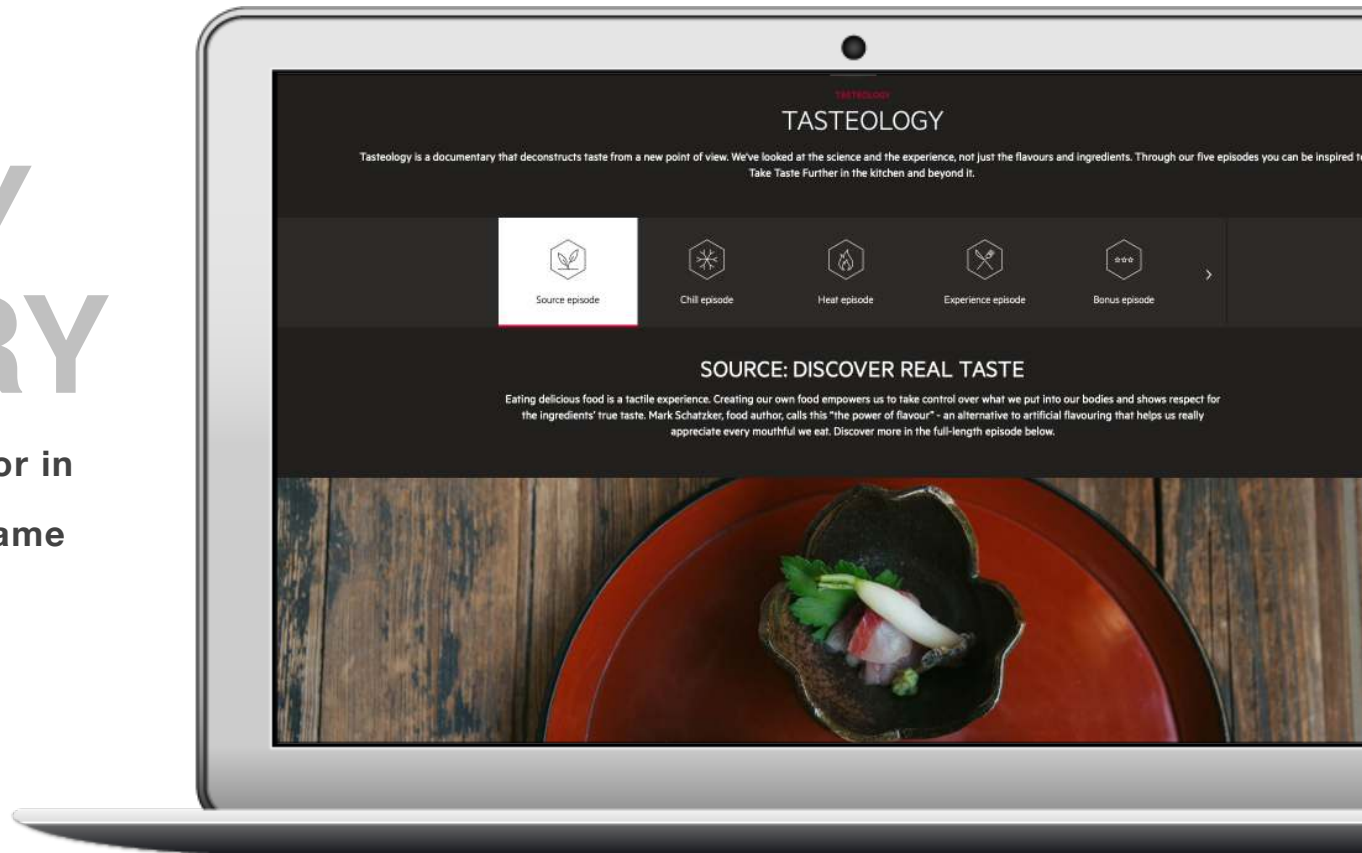
www.mjuigtc.com

#SDF2021

AEG

TASTEOLGY DOCCUMENRY

What happens when you ask a professor in psychology, a famous Instagrammer, a scientist or a food waste activist the same questions that we usually reserve for traditional chefs? Tasteology, our new documentary provides all the answers. Watch the trailer below.



Source: AEG UK (2015)

 #MJUiGTC

www.mjuigtc.com

#SDF2021

TASTEOLGY

TASTEOLGY

Tasteology is a documentary that deconstructs taste from a new point of view. We've looked at the science and the experience, not just the flavours and ingredients. Through our five episodes you can be inspired to Take Taste Further in the kitchen and beyond it.



Source episode



Chill episode



Heat episode



Experience episode



Bonus episode



SOURCE: DISCOVER REAL TASTE

Eating delicious food is a tactile experience. Creating our own food empowers us to take control over what we put into our bodies and shows respect for the ingredients' true taste. Mark Schatzker, food author, calls this "the power of flavour" - an alternative to artificial flavouring that helps us really appreciate every mouthful we eat. Discover more in the full-length episode below.





Source episode



Chill episode



Heat episode



Experience episode



Bonus episode



“

**THERE IS SOMETHING SPECIAL ABOUT INGREDIENTS, THE
RAW MATERIAL**

Hisato Nakahigashi

Foraging trendsetter & Restaurant Owner



ANSWERING YOUR BODY'S NEEDS

The way ingredients are sourced affects the way we nourish our bodies. Author Mark Schatzer believes our body naturally develops an appetite for the foods and nutrients it needs to be healthy, but that artificial flavourings are getting in the way. This can be reversed by focusing on high-quality ingredients and being mindful as your appetite guides you to consume according to your body's needs.





Chill episode



Heat episode



Experience episode



Bonus episode



About Tasteology



“

**OUR EYES GIVE US ALL THE INFORMATION WE NEED
ABOUT A FOOD**

Jozef Youssef

Kitchen Theory Project



TASTE: A FIVE-SENSE EXPERIENCE

Our visual senses provide up to 28% of our taste experience. This is a theory Instagram chef Jacques la Merde takes to the extreme. Serving up exquisite tasting plates - in fact made from gas station ingredients - to her thousands of followers, she demonstrates how visual techniques affect our perception of food.



Contact



Chill episode



Heat episode



Experience episode



Bonus episode



About Tasteology



Satchiko & Hisato Nakahigashi

Foraging trendsetters and chefs from Kyoto, Japan.



Mark Schatzker

Author of The Dorito Effect, a book covering artificial flavouring and America's health crisis.



Tristram Stuart

A Brighton based author who wants to reduce the environmental impact of food waste.



Culinary Misfits

Berlin-based duo who actively seek out and use the "ugly" produce most would throw away.



Hervé This

Professor of experimental psychology at Oxford whose research focusses on the eating experience.



Catalina Vélez

One of the world's most influential Latin-American chefs and huge advocate for cooking with steam.





Chill episode



Heat episode



Experience episode



Bonus episode



About Tasteology



Charles Spence

Professor of experimental psychology at Oxford whose research focusses on the eating experience.



Jozef Youssef

Creative Director and Chef Patron of the gastronomic project Kitchen Theory he runs with Charles Spence.



Jacques la Merde

A.K.A. Christine Flynn, famous chef and popular Instagrammer with over 125k followers.

DISCOVER MORE WITH AEG



 Contact



EXPLORE TASTE

Great food is about more than just the final result. It's about the thrill of creating something exceptional. AEG empowers you to cook with flair and without fear. Our appliances are full of the latest technology, so you can cook on the edge of what's possible.



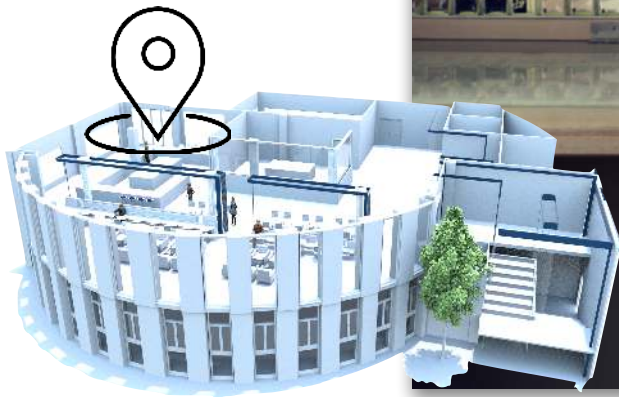
Heritage Ingredient Library

Ferran Adrià

Staying creative



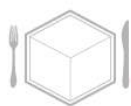
Por primera vez, los visitantes de la exposición crean el contenido



Ferran Adrià closed the world's most lauded restaurant to open a foundation for innovation. What can a chef teach the world about working smarter?



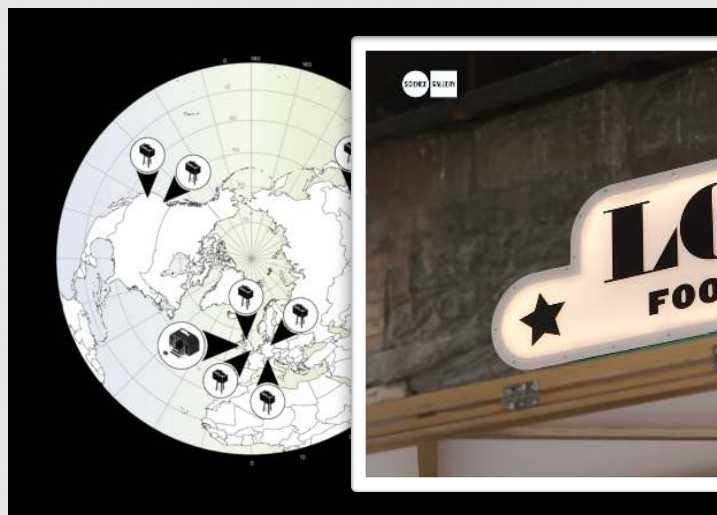
By Greg Williams
Photography: John Keatley



THE CENTER FOR GENOMIC GASTRONOMY

WORK ABOUT TALKS TEXTS BLOG

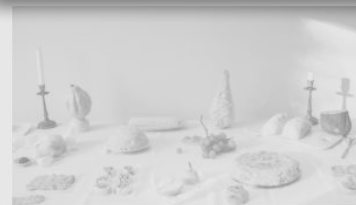
WORK



FOOD: BIGGER THAN THE PLATE



LOCI FOOD LAB



NEW NATIONAL DISH / NOVO PRATO NACIONAL



LOCI Food Lab is a traveling food stand for prototyping, serving and debating a range of bioregional food futures in different cities around the world.

A bioregion is an area bounded by natural rather than political borders, which has characteristic flora and fauna, and includes one or more ecosystems.

Visitors to the “bite-sized bioregionalism” lab identify the attributes of the food system that are important to them, and are served a customized snack, created for them from our menu of possible ingredients. The menu features crops, livestock, and food products grown within the bioregion.

Source: LOCI Food Lab
established since 2019

FUTURE STARTS HERE CANAPÉS

Japanese chef Shinobu Namae always saw gastronomy as a medium to look after people, but the pandemic threw this aspect of his culinary craft in even sharper focus. As his Tokyo restaurant L'Effervescence is honoured with the Beronia Highest Climber Award for Asia's 50 Best Restaurants 2021, the cook speaks to 50 Best to explore how food can become a bridge to connect a divided world



"Gastronomy is solidarity": how one Tokyo chef found purpose in helping others

Giulia Sgarbi - 21/04/2021

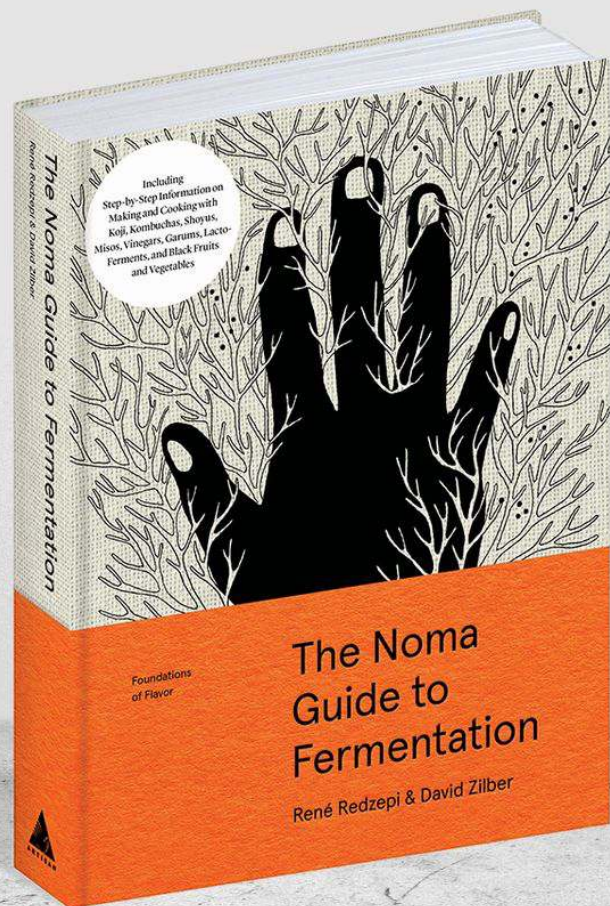


Source: The World's 50 Best Restaurants (2021)

 #MJUiGTC

www.mjuigtc.com

#SDF2021

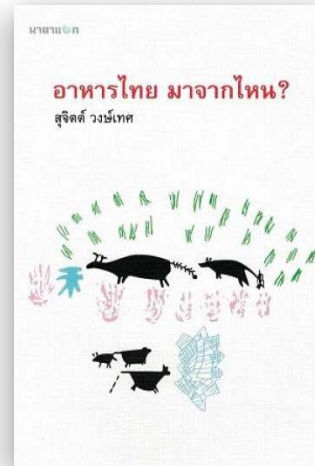
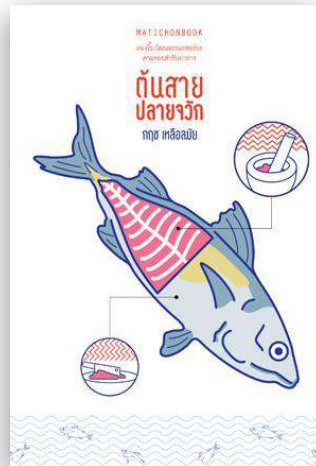
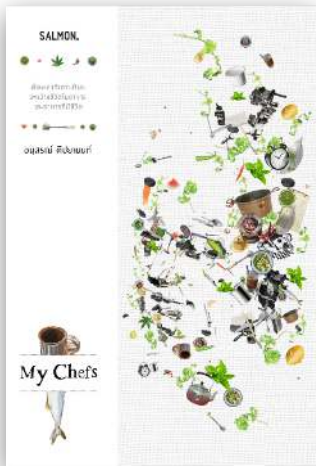


Source: Ms Heather Taylor (2018)

 #MJUiGTC

www.mjuigtc.com

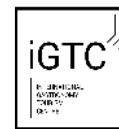
#SDF2021



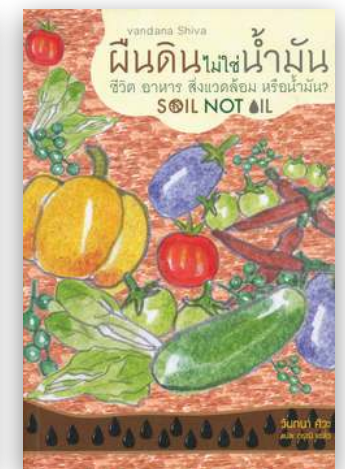
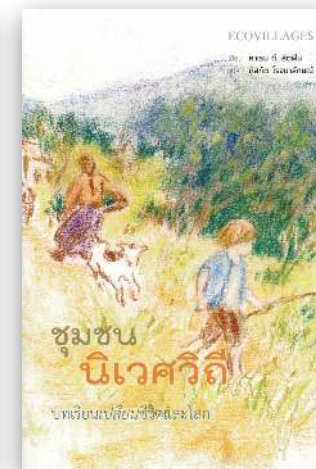
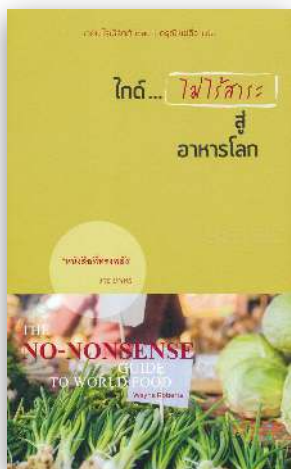
TCDC Chiang Mai

brought to you by

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



iGTCx



f @mjuigtc

www.mjuigtc.com

#SDF2021

2

Changes พลวัตอาหารหมักดอง ประมวลสถานการณ์สำคัญ และ
ปัจจัยสู่การแปรรูปของวัฒนธรรมอาหารหมักดอง



อาหาร คือ วัฒนธรรม
Food is Culture

“วัฒนธรรมอาหารมีความไหลลื่น” ตราบใดที่ยังรับใช้
สมาชิกของสังคมนั้นได้ และ “อร่อยดี มีความรื่นรมย์”
วัฒนธรรมอาหารก็จะดำรงอยู่ต่อไป

2

Changes พลวัตอาหารหมักดอง ประมวลสถานการณ์สำคัญ และ
ปัจจัยสู่การแปรรูปของวัฒนธรรมอาหารหมักดอง



มองอาหารผ่านความเป็นไทย ใน 4 มุมมอง Ethno-Space in Thai Food Culture

4 มุมมอง “ไทยๆ บนพื้นที่เชิงชาติพันธุ์ (ethno-space)” ได้แก่
ไทยประเพณี (traditional thai) ไทยพื้นบ้าน (folk thai) ไทยๆ
(vernacular thai) และ ไทยร่วมสมัย (contemporary thai)
ที่มา: อัตลักษณ์ไทย: จากไทยสู่ไทยๆ โดย ประชา สุวีรานนท์ และ
บริโภคนิยมไทย โดย เกษียร เตชะพีระ (หน้า 52-55)

2

Changes พลวัตอาหารหมักดอง ประมวลสถานการณ์สำคัญ และ
ปัจจัยสู่การแปรรูปของวัฒนธรรมอาหารหมักดอง



สันทกไมตรีด้านอาหารและวัฒนธรรม Gastrodiplomacy

เปิดมุมมองใหม่ให้กับส่งออกวัฒนธรรมไทย ในฐานะอาหารที่เป็น
เพียงแค่วัตถุดิบเพื่อประทัง “ความอิมท้อง” ลอง “ปรับ ปรับ เปลี่ยน” วิธี
นำเสนอคุณค่าอาหารไทย(ย) ในฐานะอาหารเพื่อความ “อิมเอม” ชวน
เชิญผู้คนที่หม่อมวลได้เชิดชู และ “ชวนชิม” ลดขอบรั้วแห่งความเป็น
ชาติพันธุ์อันแข็งแกร่ง ส่งส่ง สู่การสร้างมิตรภาพ ภาคราภาพ ด้วยสัน
ทกไมตรีด้านอาหารและวัฒนธรรม (Gastrodiplomacy)

2

Changes พลวัตอาหารหมักดอง ประมวลสถานการณ์สำคัญ และ
ปัจจัยสู่การแปรรูปของวัฒนธรรมอาหารหมักดอง



อาหารตามภูมินิเวศวัฒนธรรม Bioregional Food

มองหาอัตลักษณ์อันโดดเด่น มองเห็นโอกาสในการพัฒนานวัตกรรม
ต่อยอดธุรกิจจากฐานความรู้ด้าน “ภูมิศาสตร์อาหาร (Gastro
Geography)” ผ่านแนวคิดการผลิตอาหารตามชีวภูมิภาค (Bioregional
Food) ด้วยระบบเกษตรชีวพลวัต (Biodynamic Agriculture)

2

Changes พลวัตอาหารหมักดอง ประมวลสถานการณ์สำคัญ และ
ปัจจัยสู่การแปรรูปของวัฒนธรรมอาหารหมักดอง



อาหาร คือ ศาสตร์ (Sciences) ประสานศิลป์ (Arts)
Holistic Gastronomy

เรียนรู้อาหารไทยอย่างเข้าใจ ศึกษาอาหารไทยอย่างถ่องแท้แบบ
องค์รวม (Holistic Gastronomy) เพราะ
“อาหาร คือ ศาสตร์ประสานศิลป์”



Ontology of Food ::: Geopolitics
::: Soft Power ::: Cultural
Mimicry ::: Anthropology :::
Sociology ::: Archeology :::
History ::: Arts :::
Semantics ::: Semiology :::

Gastronomic Heritage



เมื่อ...ศาสตร์ประสานศิลป์

เมื่อ...อาหารพื้นถิ่นได้รับการตีความใหม่
เมื่อ...บริบทสังคมดำเนินไปอย่างร่วมสมัย
... ความอัจฉริยะจึงบังเกิดขึ้น

พร้อมเผยคุณค่ามรดกภูมิปัญญาอันโดดเด่น
ของอาหารไทยให้ทุกคนได้ชื่นชม



Food Chemistry ::: Food
Technology ::: Biotechnology :::
Pharmacology ::: Botany :::
Sensory Sciences :::
Neurosciences :::
Gastrophysics :::

Gastronomic Sciences

Nutrigenomics

It's not only recipes and cooking
but agriculture, physics, biology,
genetics, chemistry, history,
economy, politics and ecology.

gastronomy is holistic

Carlo Petrini

Slow Food Quickens the Pace
New York Times (2013)

 **#MJUiGTC**

www.mjuigtc.com

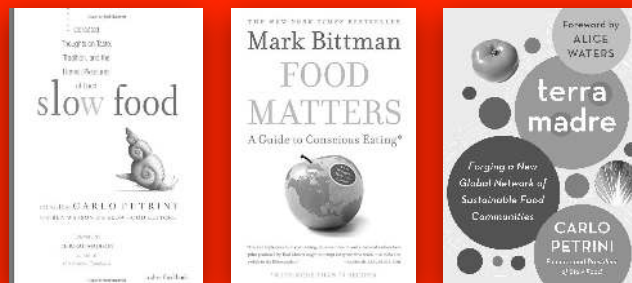
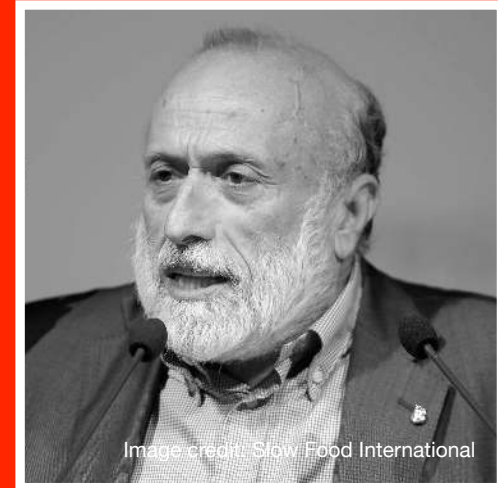


Image credit: Amazon

”

If we adapt this vision of gastronomy, our relationships with food and each other changes.

gastronomy is holistic

Carlo Petrini

Slow Food Quickens the Pace
New York Times (2013)

 #MJUiGTC

www.mjuigtc.com



Image credit: Slow Food International

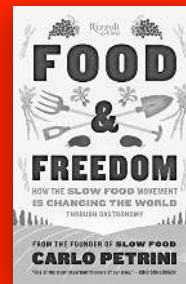
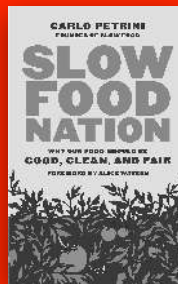


Image credit: Amazon

”

3

Challenges ประเด็นความท้าทายในการพัฒนาผู้ประกอบการ
ผลิตภัณฑ์จากฐานทุนวัฒนธรรมสู่ธุรกิจฐานนวัตกรรม



WHAT THEY ARE WHY THEY MATTER

สู่ความท้าทายใหม่ ในโลกที่แปรปรวน

CHALLENGE TO CHANGE

3

Challenges ประเด็นความท้าทายในการประสานแนวทางการพัฒนาขับเคลื่อน
ผลิตภัณฑ์จากฐานทุนวัฒนธรรม สู่ธุรกิจฐานนวัตกรรม



ปณิธานชุด Purpose First

เข้าใจถึงความสำคัญ ความจำเป็น และ ความเร่งด่วน (Sense of Urgency) ทุกส่วนพร้อมปฏิบัติ All for One เมื่อทีมต่างเห็นภาพวันเดียวกัน (Policy Design & Facilitation)

3

Challenges ประเด็นความท้าทายในการผสานแนวทางการพัฒนาขับเคลื่อน
ผลิตภัณฑ์จากฐานทุนวัฒนธรรม สู่ธุรกิจฐานนวัตกรรม



เข้าใจลูกค้า Customer First

มองหาลูกค้าหัวหาด (Beachhead Customer) คือใคร ฐานวัฒนธรรม
ร่วม (Common Culture) เริ่มต้นจากอาหารที่เขาเหล่านั้นคุ้นเคย บินไป
พร้อมกับ “มหากกระแสน (Mega Trend)” แนวโน้มการบริโภคที่เปลี่ยนไป
ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในกลุ่มชุมชนผู้บริโภค อาทิ Meaningful
Consumer, Professional Consumer, Precision Consumer เป็นต้น

3

Challenges ประเด็นความท้าทายในการผสานแนวทางการพัฒนาขับเคลื่อน
ผลิตภัณฑ์จากฐานทุนวัฒนธรรม สู่ธุรกิจฐานนวัตกรรม



ทีมดี มีชัยไปกว่าครึ่ง
People First

สร้างทีมประเทศไทย ใจต้องไปพร้อมกัน มุ่งออกแบบพัฒนานิเวศ
นวัตกรรมและวัฒนธรรมอาหารของประเทศ (National Food
Ecosystem)

3

Challenges ประเด็นความท้าทายในการผสานแนวทางการพัฒนาขับเคลื่อน
ผลิตภัณฑ์จากฐานทุนวัฒนธรรม สู่ธุรกิจฐานนวัตกรรม



อาหารเพื่อความยั่งยืนของโลก Planet First

อย่างก้าวใหม่จะยิ่งใหญ่ได้อย่างไร...ถ้าไร้หัวใจความยั่งยืน //

Sustainability Goes Mainstream

3

Challenges ประเด็นความท้าทายในการผสานแนวทางการพัฒนาขับเคลื่อน
ผลิตภัณฑ์จากฐานทุนวัฒนธรรมสู่ธุรกิจฐานนวัตกรรม



สร้างชัยภูมิใหม่ ในโลกดิจิทัล Digital First

ภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารในโลกเสมือน คือ “ชัยภูมิใหม่” ที่ต้อง
หมั่นดูแลเอาใจใส่ สอดส่อง และสืบสอบร่องรอยหลักฐานสภาพ
แวดล้อมทางดิจิทัล (Digital Footprint)

“อยากให้ฟังดาต้า มากกว่าฟังพาโซคชะตา และฟ้าดิน”

4

Chances โอกาสทองของธุรกิจอาหารหมักดองไทย
สร้างสีสันใหม่ในเวทีธุรกิจอาหารโลก



WHAT THEY ARE WHY THEY MATTER

แสวงหาโอกาสใหม่ในการสร้างสรรค์นวัตกรรม

NEW CHANGE
NEW CHANGE

4 Chances โอกาสทองของธุรกิจอาหารหมักดองไทย สร้างสีสันใหม่ในเวทีธุรกิจอาหารโลก



อุตสาหกรรมอาหาร 2021 วิถีการปรับตัวสู่โอกาสครั้งใหม่

“9 เทรนด์สุขภาพ กุมตลาดอาหาร” จาก 9 เทรนด์ในช่วงต้นจะเห็นได้ว่า ล้วนเป็น เทรนด์ที่เกี่ยวข้องกับ “อาหารเพื่อสุขภาพ” ที่ช่วยป้องกันหรือเยียวยาสุขภาพทั้งทางกายและจิตใจ รวมถึงการตระหนักถึงปัญหาสิ่งแวดล้อมรอบตัว ซึ่งเป็นผลสืบเนื่องมาจาก ประสพการณ์ตลอดช่วงปีที่ผ่านมา หล่อหลอมให้ผู้บริโภคมีแนวคิดและการใช้ชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป ดังนั้นแล้ว กลุ่มผู้ประกอบการด้านอาหารจึงจำเป็นต้องเรียนรู้ ปรับตัว และเตรียมความพร้อมที่จะก้าวต่อไป

ที่มา: 1) สถาบันอาหาร 2) ธนาคารแห่งประเทศไทย 3) ศูนย์วิจัยกสิกรไทย
4) ศูนย์วิจัยเทรนด์และคอนเซปต์แห่งอนาคต (2564) อ้างใน CEA



4 Chances โอกาสทองของธุรกิจอาหารหมักดองไทย
สร้างสีสันใหม่ในเวทีธุรกิจอาหารโลก



อุตสาหกรรมอาหาร 2021
วิถีการปรับตัวสู่โอกาสครั้งใหม่

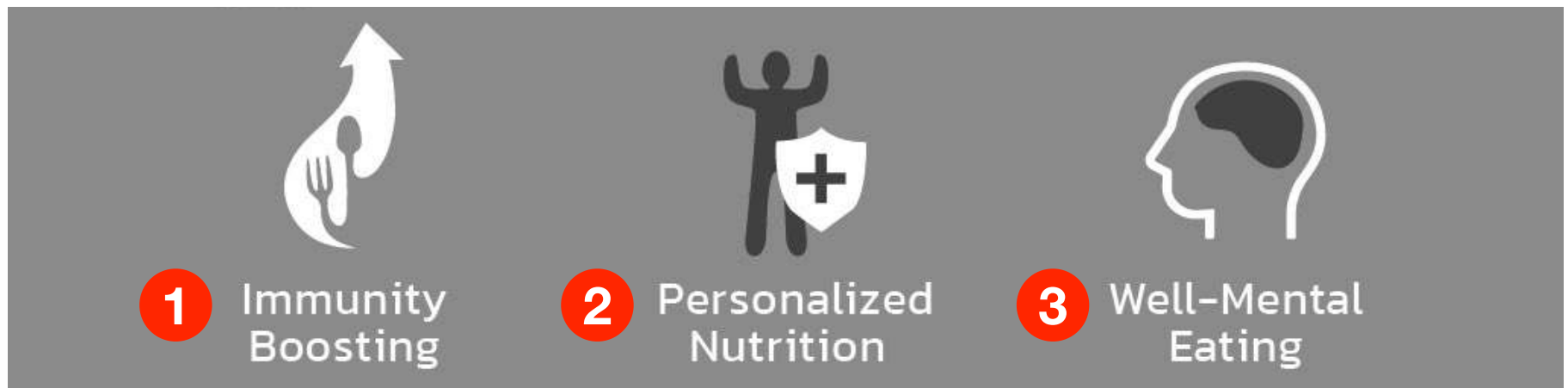


Image Credit: Baramizi Lab via CEA (2021)

4 Chances โอกาสทองของธุรกิจอาหารหมักดองไทย
สร้างสีสันใหม่ในเวทีธุรกิจอาหารโลก



อุตสาหกรรมอาหาร 2021
วิถีการปรับตัวสู่โอกาสครั้งใหม่

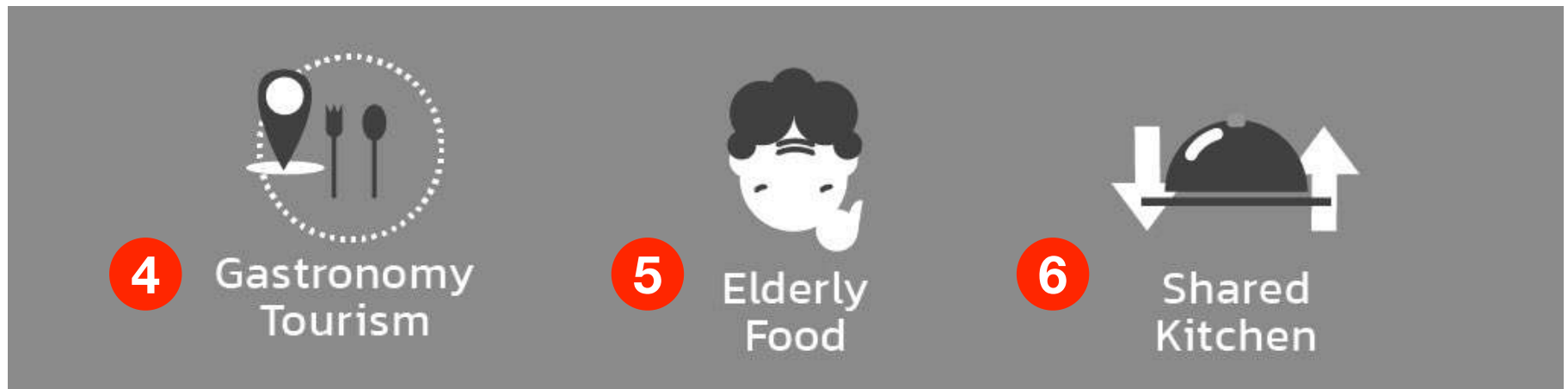


Image Credit: Baramizi Lab via CEA (2021)

4 Chances โอกาสทองของธุรกิจอาหารหมักดองไทย
สร้างสีสันใหม่ในเวทีธุรกิจอาหารโลก



อุตสาหกรรมอาหาร 2021
วิถีการปรับตัวสู่โอกาสครั้งใหม่



7 Biodiverse
Dining



8 Food Waste
Rescue



9 Newtrition

Image Credit: Baramizi Lab via CEA (2021)

1

Choices ปกตินะเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และ
วัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



WHAT THEY ARE WHY THEY MATTER

ออกศึกษาสำรวจ เพื่อสืบสอบความจริง สู่การสืบสร้างความรู้

CONTEXTUAL INQUIRY



INSPIRATION

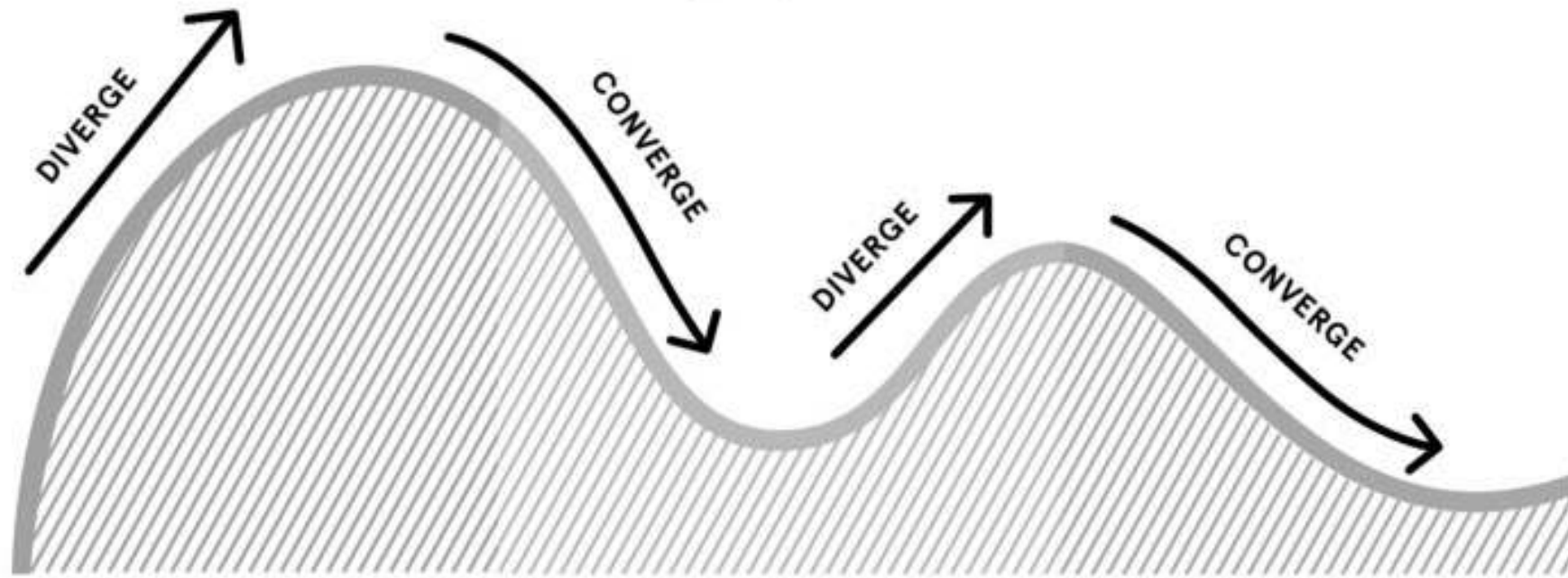
Stakeholder Map [D1]
Personas Map [D2]
Empathy Map [D2]
User Journey Map [D2]

IDEATION

Value Proposition Canvas [D3]
Prioritisation Matrix [D2]

IMPLEMENTATION

Business Model Canvas [D4]
Service Blueprint [D4]



INSPIRATION

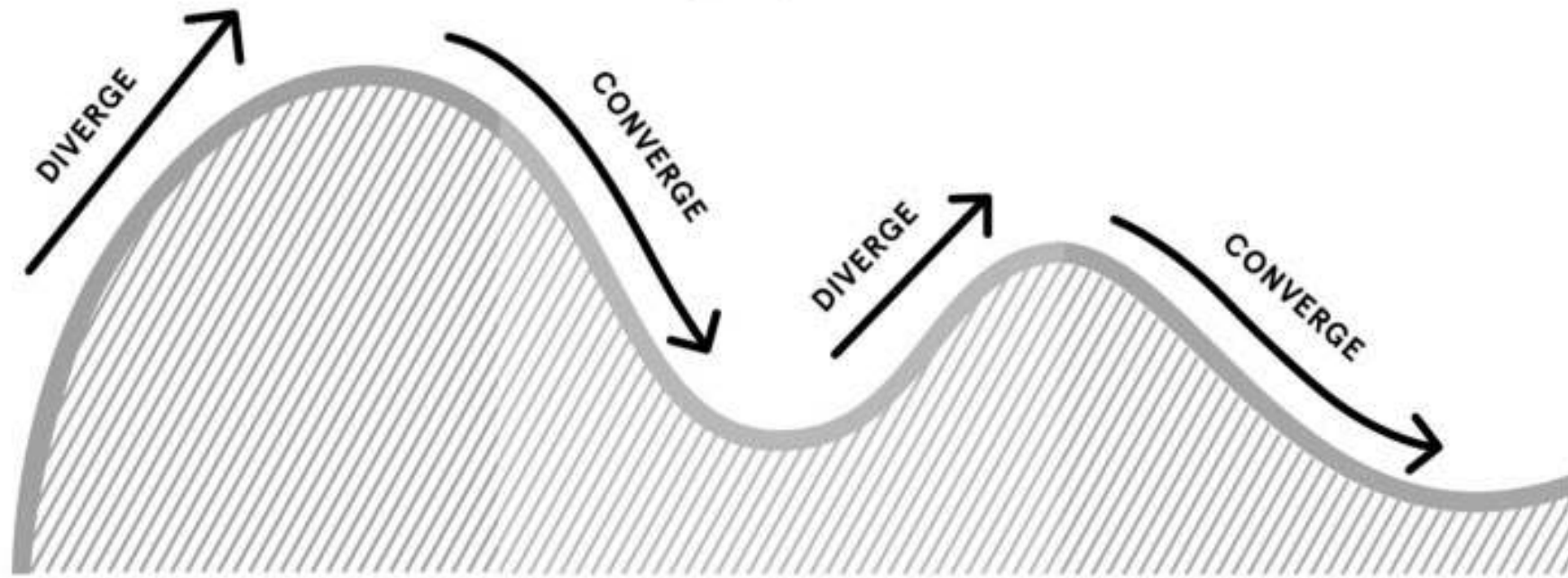
Stakeholder Map [D1]
Personas Map [D2]
Empathy Map [D2]
User Journey Map [D2]

IDEATION

Value Proposition Canvas [D3]
Prioritisation Matrix [D2]

IMPLEMENTATION

Business Model Canvas [D4]
Service Blueprint [D4]



INSPIRATION

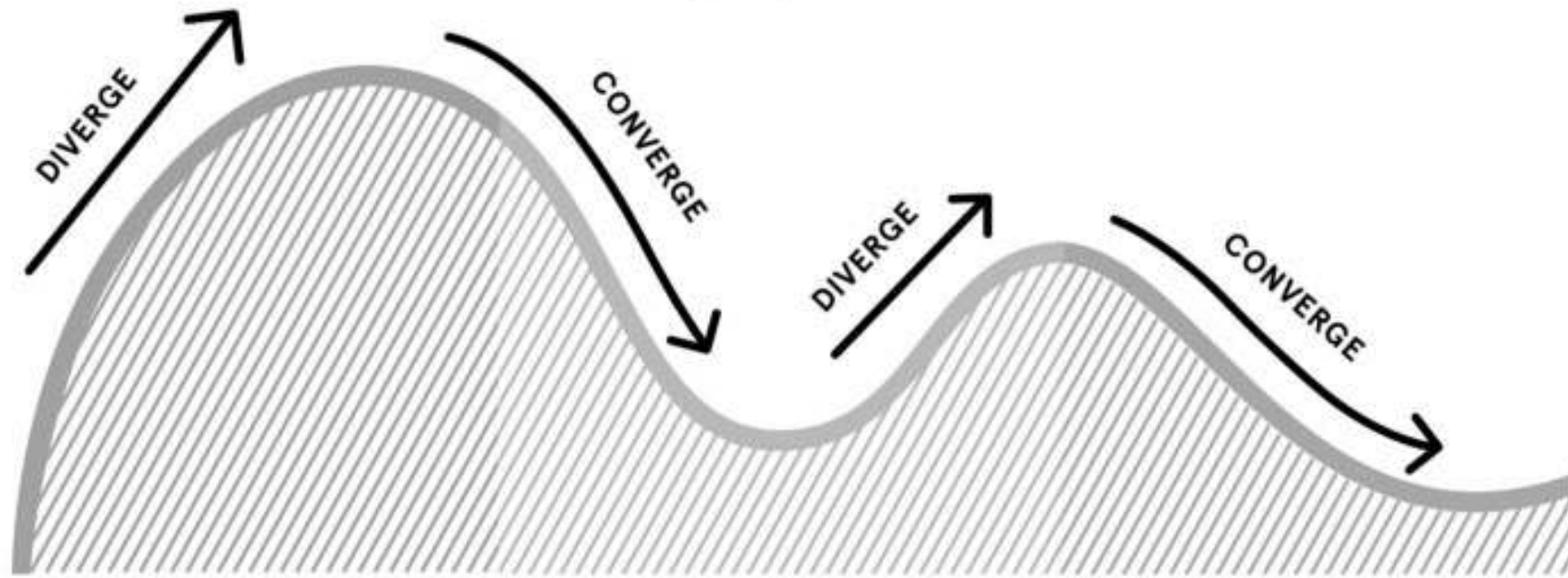
Stakeholder Map [D1]
Personas Map [D2]
Empathy Map [D2]
User Journey Map [D2]

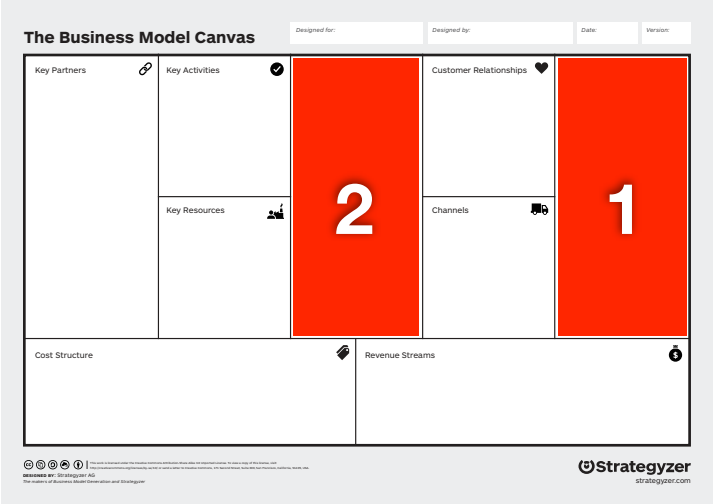
IDEATION

Value Proposition Canvas [D3]
Prioritisation Matrix [D2]

IMPLEMENTATION

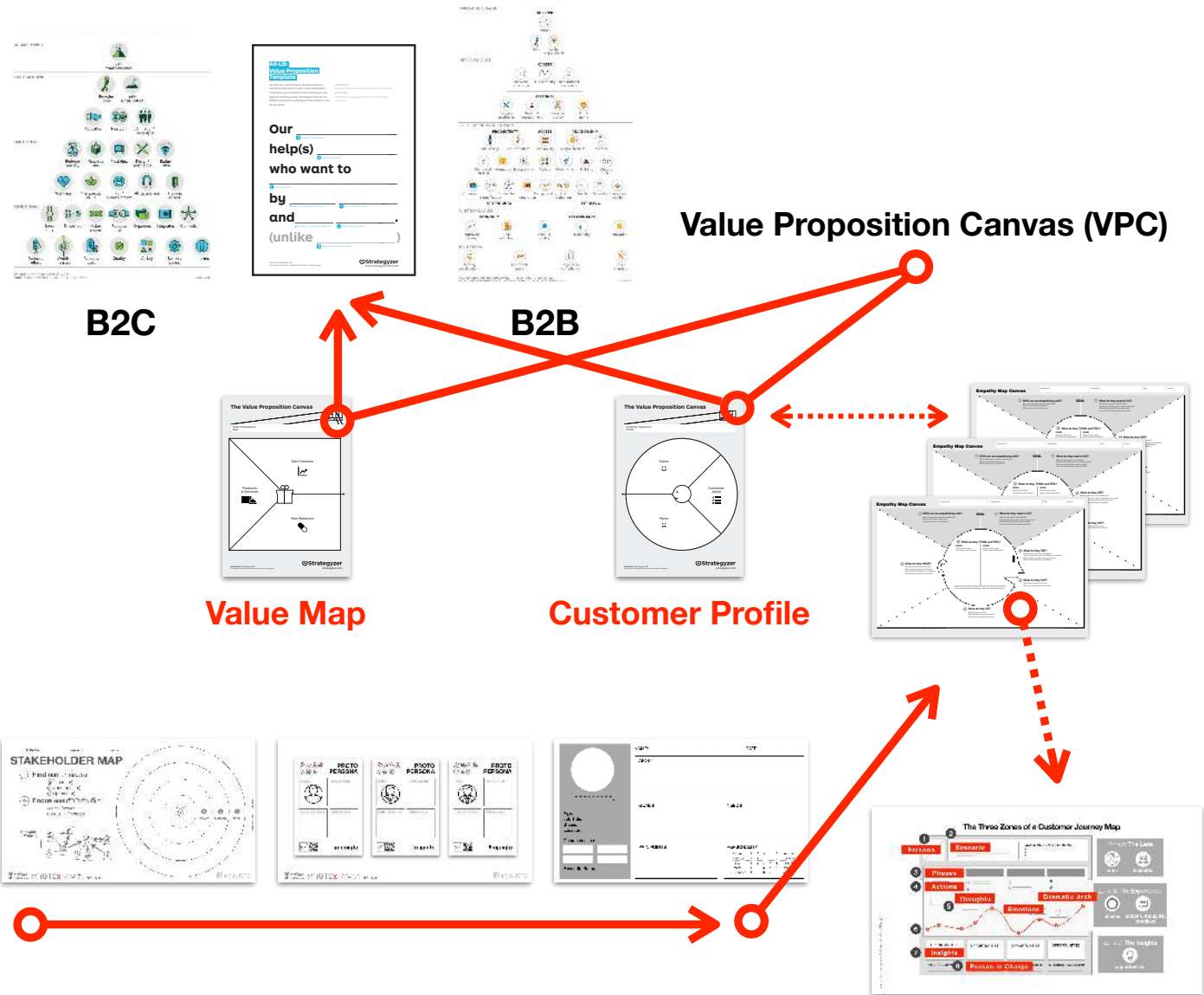
Business Model Canvas [D4]
Service Blueprint [D4]





Business Model Canvas (BMC)

Toolset designed by
Strategyzer, NN/G Nielsen Norman Group, Bain & Company
Business Value Design Pathway illustrated
by Anuwat Churyen (2018)



Business Value Design Pathway

1

Choices ปกัณกะเกี่ยวกับขอบเขตความรู้เชิงประวัติ คุณค่า ความงาม และ
วัฒนธรรมอาหารหมักดอง ผ่านมุมมองศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy)



WHAT THEY ARE WHY THEY MATTER

ออกศึกษาสำรวจ เพื่อสืบสอบความจริง สู่การสืบสร้างความรู้

NARRATIVE INQUIRY



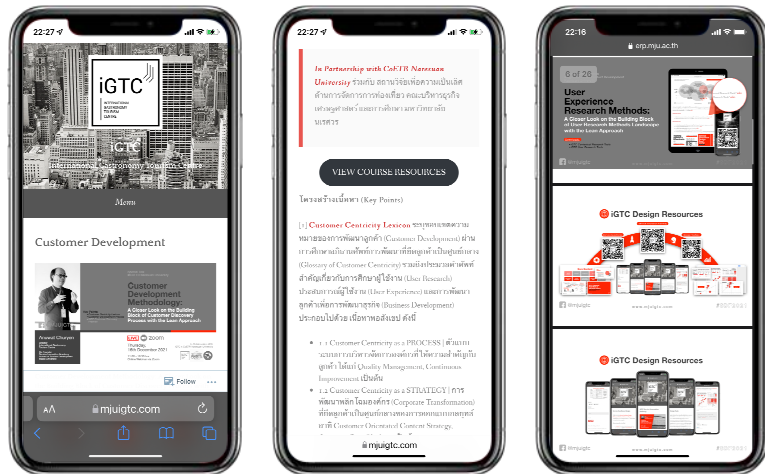
Customer Development Methodology:

A Closer Look on the Building Block of Customer Discovery Process with the Lean Approach

LIVE



Google Meet



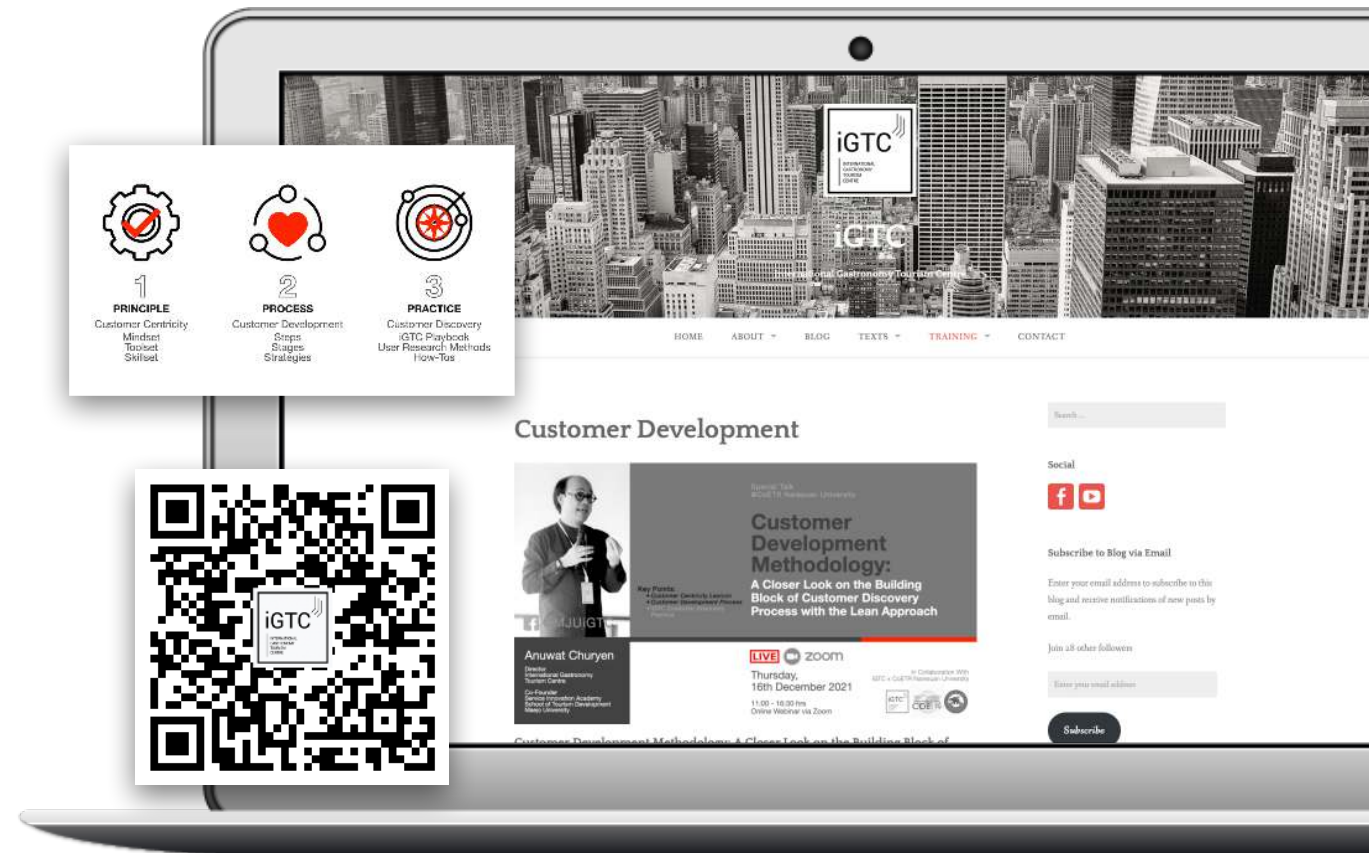
Downloads:

- iGTC Contextual Research Tools
- iGTC User Research Tools

#MJUiGTC

www.mjuigtc.com

#SDF2021



Exploration is based on *ethnographic research* techniques. The goal of exploration is to *collect a lot of data on potential problem sets* within a given industry or customer type, and to collect detailed stories about customer behavior.

- Trevor Owens

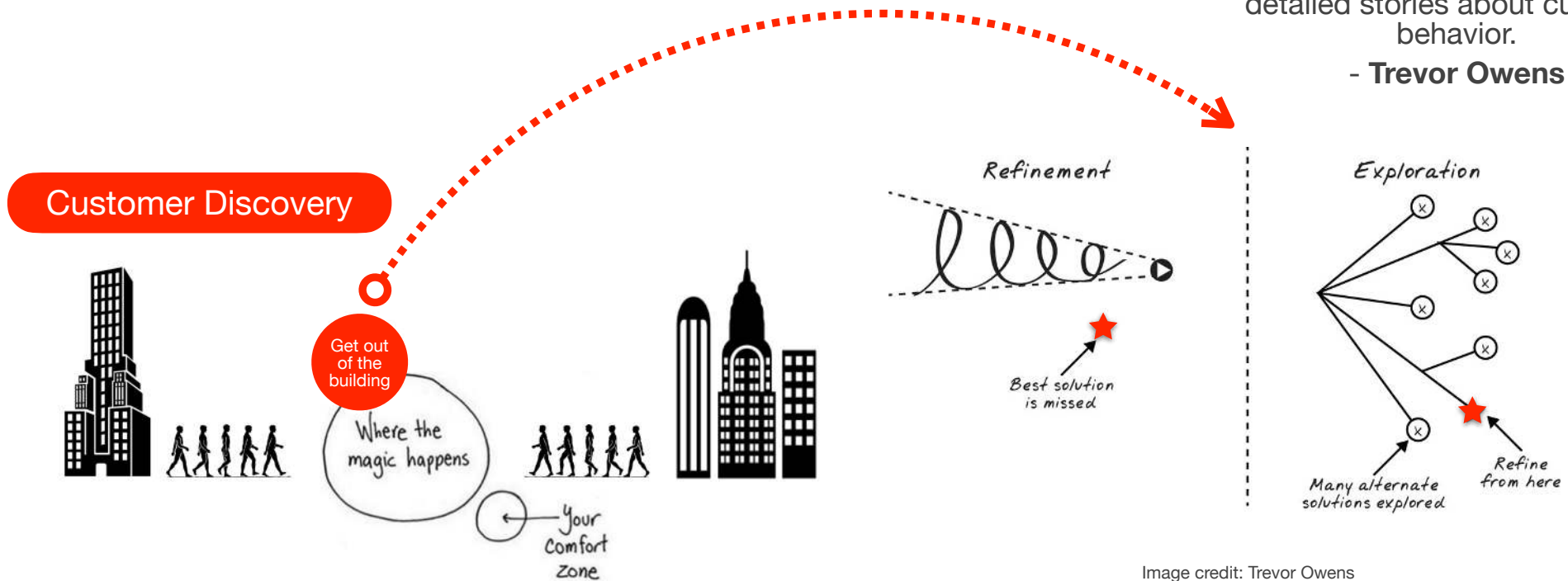


Image credit: Trevor Owens

iGTC Customer Discovery Practices

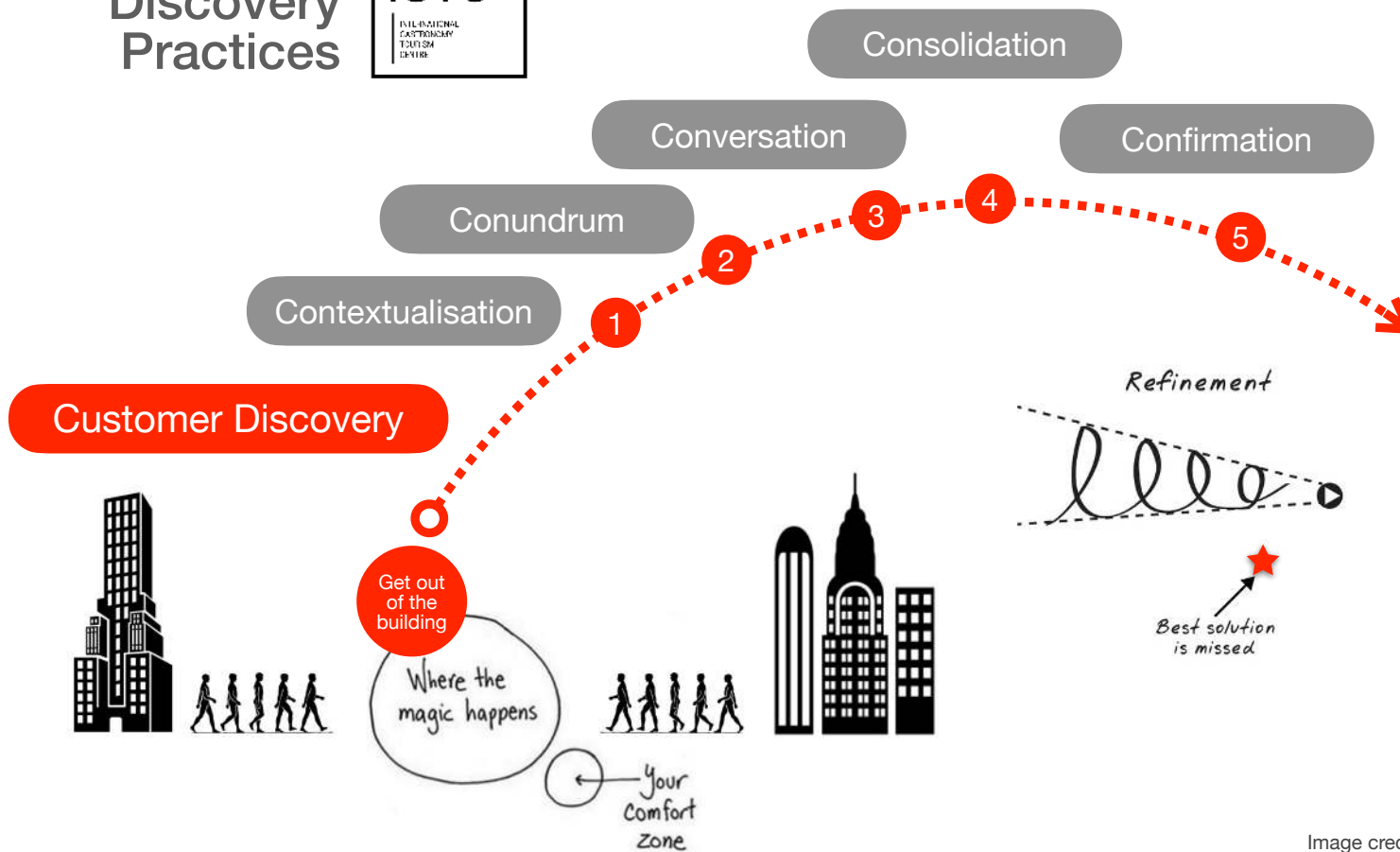


Image credit: Alexej Jordanov

Exploration is based on *ethnographic research* techniques. The goal of exploration is to *collect a lot of data on potential problem sets* within a given industry or customer type, and to collect detailed stories about customer behavior.

- Trevor Owens

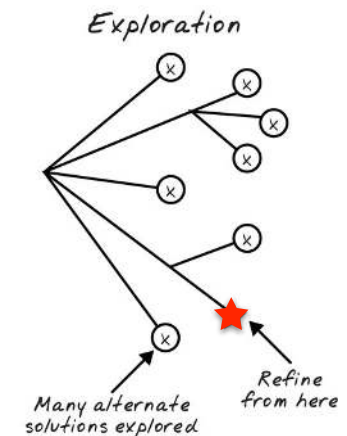
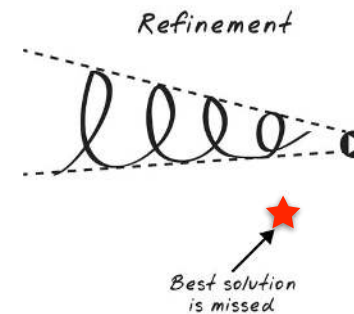


Image credit: Trevor Owens

iGTC Customer Discovery Practices

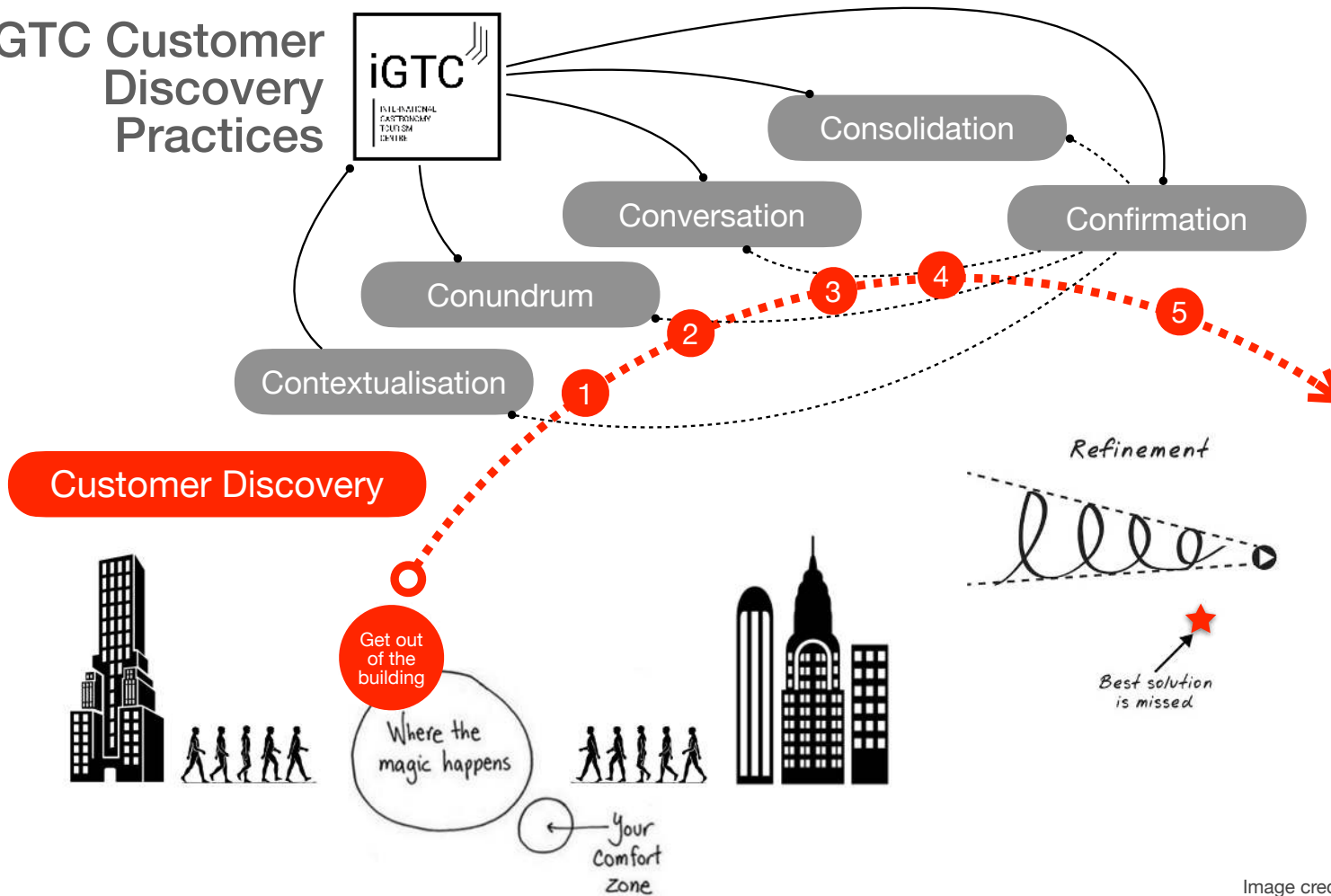


Image credit: Alexej Jordanov

Exploration is based on *ethnographic research* techniques. The goal of exploration is to *collect a lot of data on potential problem sets* within a given industry or customer type, and to collect detailed stories about customer behavior.

- Trevor Owens

Image credit: Trevor Owens

There are no facts
inside the building
So get outside.

Steve Blank

The Four Steps to the Epiphany:
Successful Strategies For
Products that Win (2005)

 #MJUiGTC

www.mjuigtc.com

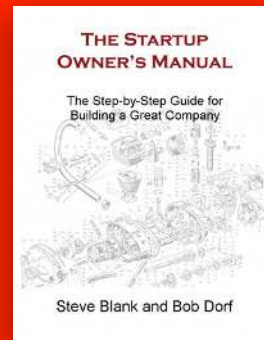
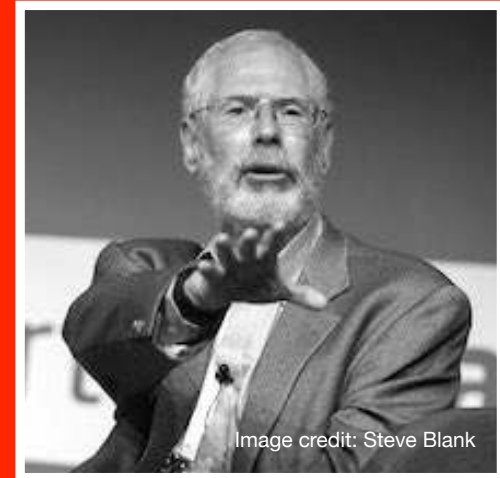


Image credit: Amazon

”

Discover
insight into the problem

Define
the area to focus upon

Develop
potential solutions

Deliver
solutions that work

Problem

Solution

Opportunity Scoring Matrix

NARRATOR

RESEARCHER

CREATOR

INNOVATOR

Job Journey

Job Story

User Story

Key Insight

Problem Definition

Design Brief



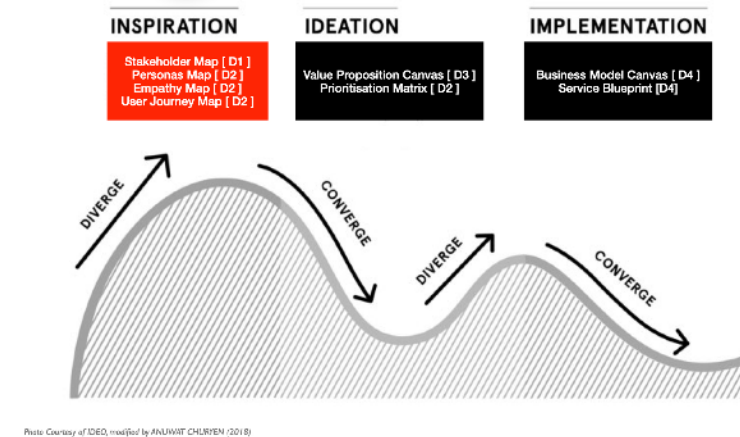
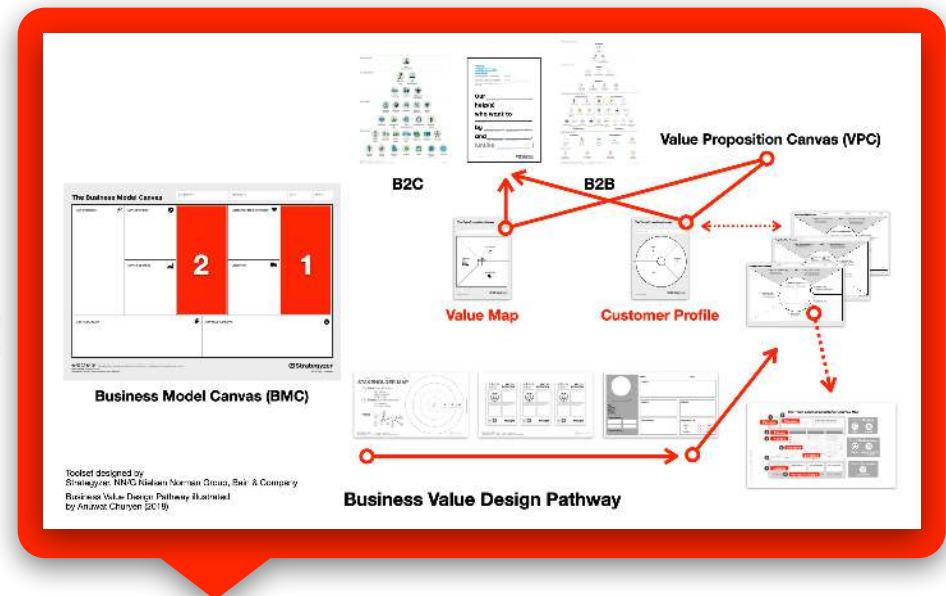
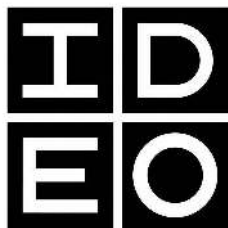
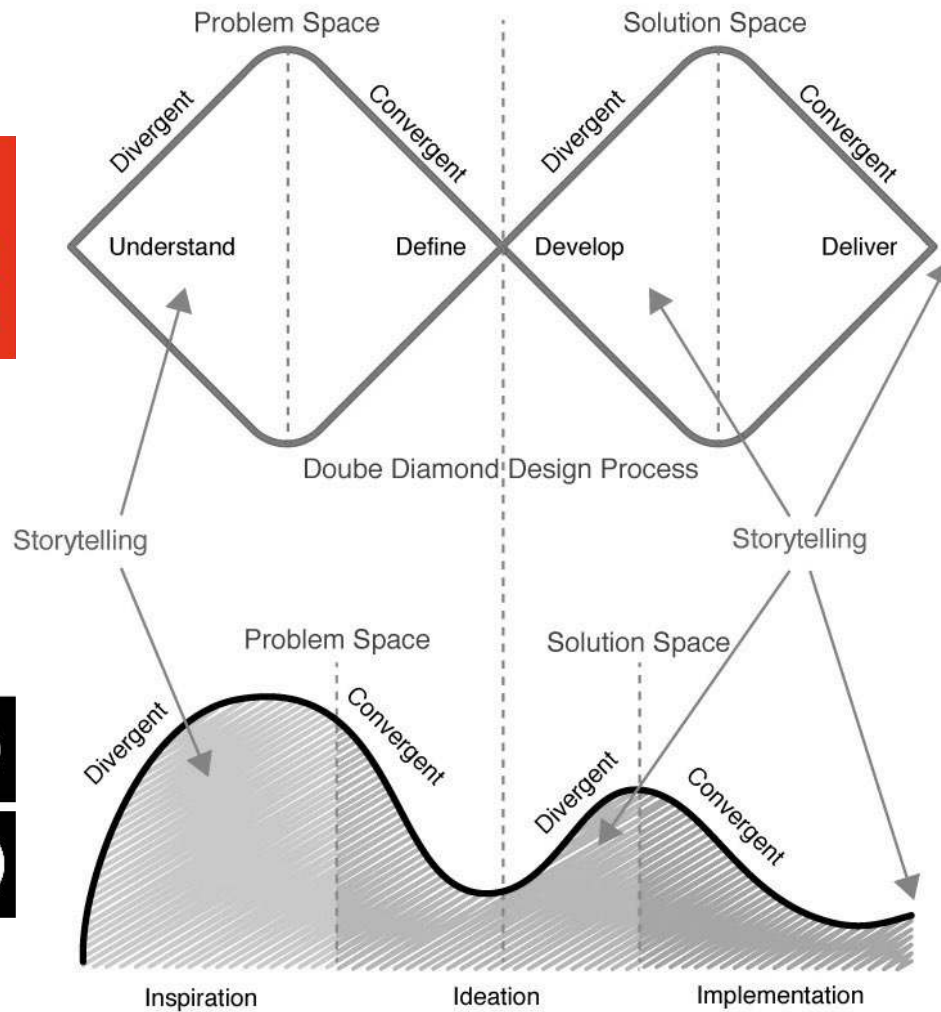
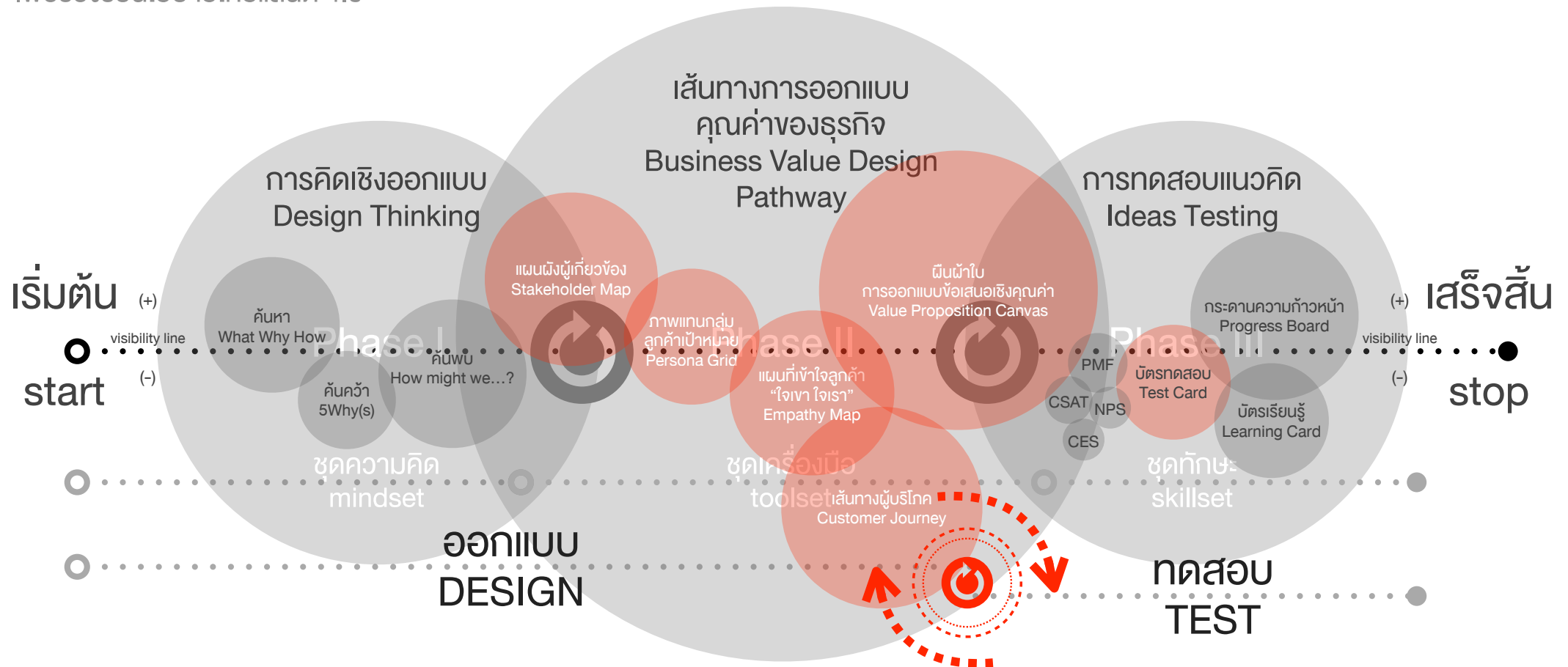


Photo Courtesy of IDEO & British Design Council , modified by ANUWAT CHURYEN



Training Modules

The 4 Foundations of Core Courses on Service Innovation Design are aligned with four types of “Thinking Skills” including Convergent Thinking, Divergent Thinking, Critical Thinking and Creative Thinking.

Underline the changing business landscape for building innovative ideas and solutions

Contextual Analysis



Unfold the prospect of systematic study of possible, probable and preferable futures

Scenario Analysis



Understand the needs of potential customers and create value proposition for products / services

User Analysis



Uncover the new business model ideas and discover Product-Market-Fit metrics

Business Analysis



THAILAND
=
INNOVATION
trough
TRADITION



“กาลครั้งหนึ่ง...
วัฒนธรรม (tradition) ในวันนี้
คือ นวัตกรรม (innovation)
ของเมื่อวาน...”

Food Innovation

//

TEST

VS

TASTE

//



“...เข้าใจเรื่องรสชาติ และ
(ต้อง) เข้าถึงรสนิยม...”

Food Innovation

//

PHYSIOLOGY

of taste

VS

PHILOSOPHY

of taste

//



“...เข้าใจเรื่องรสชาติ และ
(ต้อง) เข้าถึงรสนิยม...”



iGTC^x

International Gastronomy Tourism Centre

The interdisciplinary platform, so called iGTC is officially founded by both young scientists and profound researchers who care about the future of creative community and sustainable gastronomy.



#MJUiGTC



IDEATE

INNOVATE

ENGAGE

CONNECT

The Four

*Pillars of
Prosperity*



iGTC CoLAB
Connecting Communities ■

UNLEARN
RELEARN



#FIA #FIA_NBC #MJUiGTC #iGTCCoLAB
#iGTCxCEA #SDF2021 #CMDW2021 #MaejoGastronomy

Fermented Food Culture :

What They Are and
Why They Matter

20.02.2022 | 09:00-12:00 hrs

Image Credit: Growing Diversity Shop & Cafe by Food for Change

Contact Us



...fostering the future of
food, quality living and
wellbeing for sustaining
tourism destination...



#CMDW2021