



iGTC CoLAB
Connecting Communities

UNLEARN
RELEARN



#FIA #FIA_NBC #FIIC2022 #MJUiGTC #iGTCCoLAB
#iGTCxCEA #SDF2021 #CMDW2022 #MaejoGastronomy

Fermented Food Heritage:

The Local to Global
How-Tos

23.07.2022 | 09:00-12:00 hrs

Image Credit: Rachel Claire

FERMENTED FOOD HERITAGE

THE LOCAL TO GLOBAL HOW-TOs



จากรากเหง้า
สู่รากเรา

โดย อาจารย์ ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ



รากรสไท(ย)
รากรสใคร

โดย อาจารย์ อนุสรณ์ ตีปยานนท์



ปรับวิธีคิด
เปลี่ยนวิธีมอง

โดย อาจารย์ อนุวัต เชื้อเย็น

FIIC2022
FOOD
INNOPOLIS
ACCELERATOR
23.07.2022

brought to you by



JUL
23.07
2022

11.00-12.00
co-created by
iGTCx



Fermented Food Heritage:
The Local to Global
How-Tos

From Local to Global

อาจารย์ อนุวัต เชื้อเย็น
ผู้อำนวยการ iGTC
คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

 @mjuigtc

 FI FOOD
INNOPOLIS
Accelerator iGTCx  CEA
CREATIVE
ECONOMY
AGENCY

FIIC2022 co-created by FIA x iGTC x CEA

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

FERMENTED FOOD HERITAGE

THE LOCAL TO GLOBAL HOW-TOs



ปรับวิธีคิด
เปลี่ยนวิธีมอง

โดย อาจารย์ อนุวัต เชื้อเย็น

From Local to Global

วัฒนธรรมอาหารหมักดอง: ปรับวิธีคิด เปลี่ยนวิธีมอง

ปรับองค์การพัฒนายกระดับอาหารหมักดอง ในมุมมองนัก
สร้างสรรค์อาหาร เพื่อการออกแบบนวัตกรรมอาหารจาก
ฐานทุนทางวัฒนธรรม...สร้างสรรค์อย่างไร ให้ทรงคุณค่า?

สังเคราะห์แนวทางการออกแบบนวัตกรรมอาหารจากฐาน
ทุนวัฒนธรรมอาหารหมักดองไทยในบริบทพัฒนาการฐาน
เศรษฐกิจอาหารโลก...สร้างให้ดี ไปให้ไกล ทำยังไงถึงจะ
“ดัง” ได้นาน?

FIIC2022
MASTER
CLASS

brought to you by



Chances โอกาสทองของธุรกิจอาหารหมักดองไทย
สร้างสีสันใหม่ในเวทีธุรกิจอาหารโลก



THE LOCAL TO GLOBAL HOW-TOs

เมื่อ...อยากไป Global แต่ยัง Local ต้องทำอย่างไร

NEW CHANGE NEW CHANGE



1

วัฒนธรรมอาหารหมักดอง: ปรับวิธีคิด เปลี่ยนวิธีมอง

Fermented Food Heritage: The Local To Global How-Tos

NEW CHANGE
NEW CHANGE



อาหารเพิ่มมิตร Sharing Common Culture

ให้อาหารไทย(ย) ได้ไหลลื่นไปกับวัฒนธรรมร่วม แม้ในบางสังคม “อาหาร” ใช้เป็นเครื่องมือสื่อสารความหมาย หัยัน แยกชั้นวรรณะ แต่ในขณะที่เดียวกัน “อาหาร” ก็คือ จุดบรรจบทำให้ “เรา” ทุกคนเชื่อมมิตรภาพจากกรสนิยม อาหารแห่งชาติพันธุ์นี้ร่วมกันได้

Cocreation เมื่อ...“เพื่อน” เป็นแรงกระเพื่อม ช่วยเชื่อมสายสัมพันธ์ // อาหาร คือ สื่อกลางแห่งความผูกพัน สร้างสันติภาพ และภราดรภาพ ท่ามกลางสันทิวไมตรีด้านอาหารและวัฒนธรรม (Gastrodiplomacy)

2

วัฒนธรรมอาหารหมักดอง: ปรับวิธีคิด เปลี่ยนวิธีมอง

Fermented Food Heritage: The Local To Global How-Tos

NEW CHANGE
NEW CHANGE



เสพย์ความเป็นไทยในทุกวินาที
Designing Everyday Food

ให้อาหารไทย(ย) ได้มีโอกาสแบ่งปันความสุข
สร้างสรรค์ความทรงจำ ตลอดทั้งวัน ตั้งเป้าหมาย (Re)Design
อาหารไทยให้เป็น “Everyday Food” ตอบโจทย์การใช้ชีวิตผู้คน
ตลอดเส้นทาง (Customer Journey) เข้าถึงสถานการณ์ชีวิต (Life
Style & Life State)

เช่น อาหารเสริมภูมิ (Immune Boosting Food) อาหารตามฤดูกาล (Seasonal Food) อาหารสุขใจ (Comfort Food) ข้าวแกง (Rice & Curry)
อาหารแก้ลมเหล่า (Drinking Food) อาหารเข้าสังคม (Social Food) อาหารตามงานเทศกาล (Festive Food)
อาหารตามคติความเชื่อศาสนา และชาติพันธุ์ (Ethnic Food) เป็นต้น



3

วัฒนธรรมอาหารหมักดอง: ปรับวิธีคิด เปลี่ยนวิธีมอง

Fermented Food Heritage: The Local To Global How-Tos

NEW CHANGE
NEW CHANGE



สื่อสารประสบการณ์ที่ดีและน่าจดจำ Creating Memorable Experience

สร้าง “จุดสะกิดใจ (trigger point)” ให้อาหารไทย(ย) ดลใจคน
(Memorable Food Experience) ผ่านเรื่องเล่า (Story) สิ่งเรา
(Senses) และ ความเชี่ยวชาญ (Sophistication) สร้างบริการที่เลิศ
ด้วยการส่งมอบประสบการณ์ที่น่าจดจำ (Memorable
Experience)”

ผลลัพธ์สุดท้ายที่เกิดขึ้นจากประสบการณ์รวมรับรู้คุณค่าผ่านอาหารเป็นสื่อกลาง (Total Food Experience) คู่ขนานกับการส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ “5Fs”
ที่ไทยมีศักยภาพสูง ได้แก่ อาหาร (Food) ภาพยนตร์ (Film) แฟชั่น (Fashion) มวยไทย (Fighting) และ เทศกาล (Festival)
วัดผลสำเร็จจาก อารมณ์ (mood) ทักษะ (attitude) และ พฤติกรรม (behaviour)

4

วัฒนธรรมอาหารหมักดอง: ปรับวิธีคิด เปลี่ยนวิธีมอง
Fermented Food Heritage: The Local To Global How-Tos

NEW CHANGE
NEW CHANGE



โอกาสทองของ “อนาคต” อาหารไทย(y) Fostering Future of Food

ฟื้นฟูระบบอาหาร เกี่ยวกับการฟื้นฟูประเทศไทย ในระยะยาว

ฟื้นฟูเศรษฐกิจภูมิภาค เริ่มต้นได้ด้วยการสร้างคลังอาหารที่ดีภายในภูมิภาค ยุคโลกหลังวิกฤต (post pandemic era) นับจากนี้ไปการตีความหมายใหม่ของการสร้างความมั่นคงของชาติ (National Security) จะต้องเปลี่ยนแปรเป็นความมั่นคงทางอาหาร (Food Security) เข้ามาทดแทน

เพราะอาหารสื่อสารถึงคุณภาพของเมือง ช่วยสะท้อนคุณภาพชีวิต “กิน อยู่ ใช้” อาศัยต้นทุนของสิ่งแวดล้อม และทรัพยากรอันมั่งคั่งของผู้คนที่อยู่พื้นที่นั้นๆ
นี่คือ โอกาสทองของประเทศที่พร้อมจะประกาศให้ทั้งโลกรับว่า “เรา” คือ จุดหมายปลายทางแห่ง “คุณภาพ” (Quality Destination)



Challenges ประเด็นความท้าทายในการพัฒนาแนวทางพัฒนาขับเคลื่อน
ผลิตภัณฑ์จากฐานทุนวัฒนธรรมสู่ธุรกิจฐานนวัตกรรม



THE LOCAL TO GLOBAL CONSTRAINTS

ความท้าทาย “ไทย” ที่ “เรา” ควรก้าวข้าม ให้ผ่านไปด้วยกัน

CHALLENGE TO CHANGE



1

วัฒนธรรมอาหารหมักดอง: ปรับวิธีคิด เปลี่ยนวิธีมอง

Fermented Food Heritage: The Local To Global How-Tos

CHALLENGE
TO CHANGE



ก้าวจ้ามมายาคติ “ความแท้ (ที่ไม่เที่ยงแท้)”

Cultural Literacy

ก้าวย่าง เพื่อก้าวจ้าม สู่ความหมายใหม่ของ “อาหารไทย”

ผู้พัฒนาอาหารไทยควรก้าวจ้ามมายาคติ “ความแท้ของอาหาร” ในมิติของการช่วงชิงความหมายสู่การเป็น “ผู้ครอบครอง (เพียงผู้เดียว)”

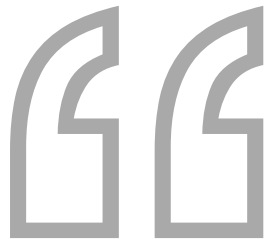
เมื่ออยากเดินทางสู่เวทีธุรกิจอาหารโลก ควรสร้างความ “อรร่อยเพื่อคนทั้งมวล (Food for All)” ควบคู่กับส่งออกวัฒนธรรมอาหารแห่งความปิติยินดี มีมิตรภาพ และ ภาราจรภาพ (All for Food)

2

วัฒนธรรมอาหารหมักดอง: ปรับวิธีคิด เปลี่ยนวิธีมอง

Fermented Food Heritage: The Local To Global How-Tos

CHALLENGE
TO CHANGE



ความฉลาดรู้เรื่องอาหาร Food Literacy

ความเป็นอาหารไทย ในความเคลื่อนไหวของบริบทอาหารโลก

ความฉลาดรู้ด้านอาหาร (และการใช้ชีวิต) อย่างน้อย “เรา” ควรหัดตั้ง
คำถามกับอาหารอยู่ตรงหน้าและสรรพสิ่งรายรอบจาน

Food & The Food System [FOOD-FEED-FARM] กินตาม(ฤดู)กาล
กินให้หลากหลาย กินอย่างมีสติ กินด้วยความเคารพธรรมชาติ

“กินอย่างรู้ที่มา แล้วอาหารไทยจะมีที่ไป อย่างวิธีที่ควรจะเป็น”

3

วัฒนธรรมอาหารหมักดอง: ปรับวิธีคิด เปลี่ยนวิธีมอง

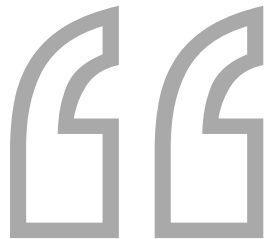
Fermented Food Heritage: The Local To Global How-Tos

CHALLENGE
TO CHANGE

LIVE



zoom



ความรู้เรื่องการปรุงประกอบอาหาร Culinary Literacy

ปรุงอย่างไทย ประกอบ “อย่างไรดี”

ส่งเสริมทักษะด้านศิลปะการประกอบอาหาร (culinary) คือ ฐานราก
สำคัญของการพัฒนาศิลปวิทยาการอาหาร (gastronomy) และการส่ง
ออกวัฒนธรรมอาหารไทย



23.07
JULY
2022



mjuigtc.com/blog/

FIIC 2022



@mjuigtc

THE LOCAL TO GLOBAL HOW-TOS

เกร็ดประวัติพัฒนาการและแนวทางประยุกต์ใช้

FERMENTED FOOD HERITAGE



FIIC2022 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